



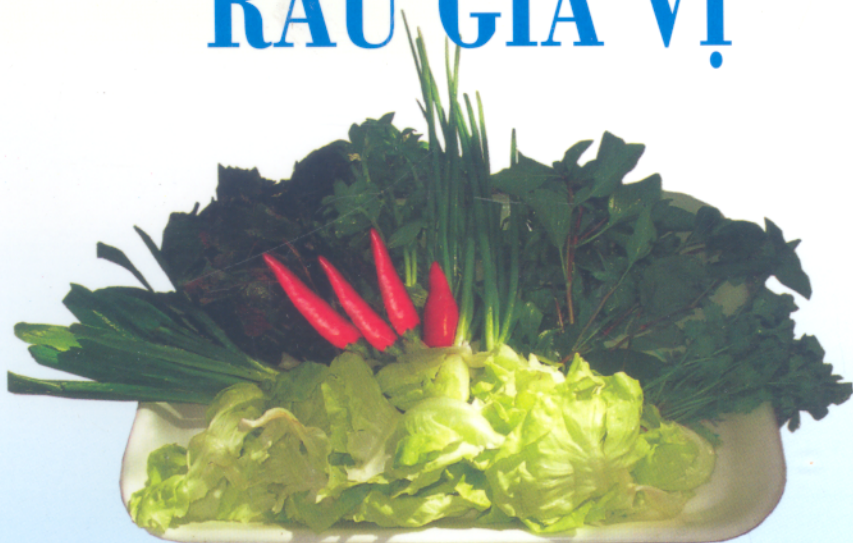
BÁC SĨ CÂY TRỒNG

KS. Nguyễn Mạnh Chinh
TS. Nguyễn Đăng Nghĩa

Quyển 30

Trồng - chăm sóc & phòng trừ sâu bệnh

RAU GIA VỊ



NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP

KS. NGUYỄN MẠNH CHÍNH - TS. NGUYỄN DẰNG NGHĨA



Quyển 30

Trồng - chăm sóc & phòng trừ sâu bệnh

RAU GIA VỊ

NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP
Thành phố Hồ Chí Minh - 2007

MỤC LỤC

Lời giới thiệu	9
Phần I. Một số đặc điểm chung của các cây rau gia vị	11
1. Công dụng.....	11
2. Phân loại	12
3. Yêu cầu điều kiện sinh sống	13
4. Kỹ thuật trồng trọt	14
5. Thu hoạch	19
6. Luân canh, xen canh	19
Phần II. Kỹ thuật trồng các cây rau gia vị	21
Bạc hà (<i>Mentha piperita</i>)	21
1. Đặc tính thực vật	21
2. Kỹ thuật trồng trọt	22
3. Phòng trừ sâu bệnh	24
4. Thu hoạch	25
Diếp cá (<i>Houttuynia cordata</i>)	26
1. Đặc tính thực vật	26
2. Kỹ thuật trồng trọt	27
3. Phòng trừ sâu bệnh	28

4. Thu hoạch	29
Gừng (<i>Zingiber officinale</i>)	29
1. Đặc tính thực vật	30
2. Kỹ thuật trồng trọt	31
3. Phòng trừ sâu bệnh	32
4. Thu hoạch, bảo quản.....	33
Hành (<i>Allium fistulosum</i>)	34
1. Đặc tính thực vật	35
2. Kỹ thuật trồng trọt	35
3. Phòng trừ sâu bệnh	37
4. Thu hoạch và để giống	38
Húng cây (<i>Mentha arvensis</i>)	40
1. Đặc tính thực vật	40
2. Kỹ thuật trồng trọt	41
3. Phòng trừ sâu bệnh	42
4. Thu hoạch	42
Húng quế (<i>Ocimum basilicum</i>)	43
1. Đặc tính thực vật	44
2. Kỹ thuật trồng trọt	44
3. Phòng trừ sâu bệnh	46
4. Thu hoạch và để giống	46
Kinh giới (<i>Elsholzia cristata</i>)	47

1. Đặc tính thực vật	48
2. Kỹ thuật trồng trọt	48
3. Phòng trừ sâu bệnh	50
4. Thu hoạch và để giống	50
Nghệ (<i>Curcuma longa</i>)	51
1. Đặc tính thực vật	52
2. Kỹ thuật trồng trọt	53
3. Phòng trừ sâu bệnh	54
4. Thu hoạch, bảo quản.....	54
Ngò gai (<i>Eryngium foetidum</i>)	55
1. Đặc tính thực vật	56
2. Kỹ thuật trồng trọt	57
3. Phòng trừ sâu bệnh	58
4. Thu hoạch và để giống	58
Ngò rí (<i>Coriandrum sativum</i>)	59
1. Đặc điểm thực vật	60
2. Kỹ thuật trồng trọt	60
3. Thu hoạch và để giống	62
Ớt cay (<i>Capsium annum</i>)	62
1. Đặc tính thực vật	63
2. Kỹ thuật trồng trọt	64
3. Phòng trừ sâu bệnh	67

4. Thu hoạch	68
Rau ngổ (<i>Erydra fluctuans</i>)	69
1. Đặc tính thực vật	70
2. Kỹ thuật trồng trọt	70
3. Thu hoạch	72
Rau răm (<i>Polygonum adorum</i>)	72
1. Đặc tính thực vật	73
2. Kỹ thuật trồng trọt	74
3. Thu hoạch	75
Riềng (<i>Alpinia officinarum</i>)	76
1. Đặc tính thực vật	77
2. Kỹ thuật trồng trọt	77
3. Thu hoạch	78
Sả (<i>Cymbopogon nardus</i>)	79
1. Đặc tính thực vật	80
2. Kỹ thuật trồng trọt	80
3. Thu hoạch	82
Thìa là (<i>Anethum graveolens</i>)	82
1. Đặc tính thực vật	83
2. Kỹ thuật trồng trọt	84
3. Thu hoạch và để giống	85
Tía tô (<i>Perilla frutescens</i>)	86

1. Đặc tính thực vật	87
2. Kỹ thuật trồng trọt	87
3. Thu hoạch và để giống	89
Tỏi (<i>Allium sativum</i>)	90
1. Đặc tính thực vật	91
2. Kỹ thuật trồng trọt	92
3. Thu hoạch và để giống	93
Tài liệu tham khảo	94

LỜI GIỚI THIỆU

Vừa qua, Nhà xuất bản Nông nghiệp đã xuất bản và phát hành bộ sách “Bác sĩ cây trồng” do KS. Nguyễn Mạnh Chinh, GS.TS. Mai Văn Quyền và TS. Nguyễn Đăng Nghĩa biên soạn. Bộ sách đã phát hành đợt đầu gồm 10 quyển, giới thiệu những kiến thức cơ bản về khoa học cây trồng. Bộ sách đã được đông đảo bà con nông dân và bạn đọc đánh giá tốt.

Nhà xuất bản Nông nghiệp sẽ tiếp tục phát hành đợt hai của bộ sách “Bác sĩ cây trồng”, gồm các sách hướng dẫn kỹ thuật trồng, chăm sóc và phòng trừ sâu bệnh cho các loại cây trồng phổ biến ở nước ta, bao gồm các cây lương thực, các loại rau, cây ăn quả, cây công nghiệp, hoa và cây cảnh.

Các tác giả và Nhà xuất bản hy vọng với sự ra đời trọn bộ sách “Bác sĩ cây trồng”, bà con nông dân và các nhà làm vườn sẽ có một bộ cẩm nang cung cấp tương đối đầy đủ những hiểu biết cần thiết để áp dụng trong sản xuất đạt kết quả tốt.

Rất mong bà con và các bạn đón đọc, đồng thời đóng góp ý kiến để các lần tái bản sau được hoàn chỉnh hơn.

Xin chân thành cảm ơn.

NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP

Phần I

MỘT SỐ ĐẶC ĐIỂM CHUNG CỦA CÁC CÂY RAU GIA VỊ

1. Công dụng

Các cây rau gia vị, như tên gọi, là thứ rau ăn thêm cùng với các loại rau và thức ăn khác để hấp dẫn khẩu vị người ăn. Hàm lượng các chất dinh dưỡng trong các cây gia vị không nhiều, và lại chỉ ăn với số lượng ít nên giá trị dinh dưỡng không cao. Trong các cây rau gia vị chủ yếu là chất khoáng và vitamin, nhất là vitamin C. Trong 100 g lá kinh giới có 110 mg, lá thìa là có 63 mg vitamin C. Đặc biệt trong các rau gia vị có chứa những loại tinh dầu thơm đặc trưng cho từng loại, không gì có thể thay thế được. Các tinh dầu này kích thích vị giác và các giác quan làm dịch tiêu hóa tiết ra nhiều hơn, thức ăn được tiêu hóa và hấp thu tốt hơn. Trong nhiều món ăn từ rất lâu đã gắn liền với các loại rau gia vị đặc trưng mà nếu không có thì giá trị và sự hấp dẫn của món ăn giảm đi rất nhiều. Ăn thịt gà phải có lá chanh, ăn trứng vịt lộn phải có gừng và rau răm, ăn lòng lợn, tiết canh phải có húng láng.

Nấu thịt chó phải có riềng, thịt vịt phải có gừng, thịt trâu phải có tỏi, thịt lợn phải có hành... Món canh chua Nam bộ mà không có ngò om, ngò gai thì không phải là canh chua. Canh riêu cá ở miền Bắc phải có thìa là. Hành, tỏi là thứ gia vị thường dùng hàng ngày. Rất nhiều người trong bữa ăn mà không có ớt cay thì ăn sẽ mất ngon. Hầu như tất cả các món ăn đều cần có rau gia vị. Trong các rau gia vị còn có chất kháng sinh thực vật (phytôxít) có tác dụng kìm hãm sự phát triển của nhiều loài vi trùng gây bệnh. Các gia vị như hành, tỏi, rau răm, bạc hà, tía tô, kinh giới, gừng... là thuốc giải cảm, chữa nhức đầu, nôn mửa, thân thể đau mỏi, ăn khó tiêu..., là những cây thuốc nam rất quý.

Với các công dụng trên, cây rau gia vị được trồng rất phổ biến và là nguồn thu nhập chủ yếu của nhiều gia đình nông dân, nhất là ở vùng ven đô thị.

2. Phân loại

Về hệ thống phân loại thực vật, các cây rau gia vị rất phong phú, bao gồm nhiều họ thực vật thuộc cả nhóm lá hẹp và lá rộng. Trong đó chủ yếu là họ Hoa môi (*Labiatae*) như các cây nhóm húng, kinh giới, tía tô..., họ Hoa tán

(*Umbelliferae*) có các cây nhóm rau mùi (ngò), thìa là..., họ Hành tỏi (*Liliaceae*) có hành, tỏi..., họ gừng (*Zingiberaceae*) có gừng, riềng..., họ Cà (*Solanaceae*) có ớt và một số họ khác.

Phân loại theo bộ phận sử dụng phần lớn các rau gia vị là rau ăn lá như các loại húng, rau mùi, tía tô, kinh giới, rau răm, diếp cá... Loại ăn quả chủ yếu là ớt cay, hồ tiêu. Loại ăn củ có hành, tỏi, gừng, riềng, nghệ, sả. Cây hành có thể sử dụng cả lá và củ.

3. Yêu cầu điều kiện sinh sống

Nói chung các cây rau gia vị có thể sinh sống trong các điều kiện rất rộng rãi.

Về khí hậu, hầu hết là những cây nhiệt đới, thích hợp điều kiện nóng và ẩm, nhiều ánh sáng. Phạm vi nhiệt độ thích hợp từ 25 – 30⁰C. Một số cây chịu được nhiệt độ thấp hơn như hành, tuy vậy trong điều kiện nhiệt độ thấp cây hành có củ nhỏ và dễ ra hoa. Các cây gia vị cần độ ẩm nhưng không đọng nước, phải trồng trên luống đất cao và có tưới. Cây rau răm có thể sống trong điều kiện ngập nước nông. Thiếu ánh sáng cây thường vươn cao và tích lũy ít chất thơm.

Loại đất trồng cũng rất rộng rãi, kể cả đất

cát và đất thịt nhưng không bị chua, mặn. Tuy vậy đất nhẹ, xốp và nhiều mùn cây sinh trưởng phát triển tốt hơn, năng suất và chất lượng cao.

Các cây gia vị cũng cần đầy đủ và cân đối các chất dinh dưỡng, bao gồm cả các chất đa lượng (đạm, lân, kali) và các chất trung - vi lượng. Đạm là yếu tố chủ yếu làm tăng năng suất nhưng nếu bón nhiều dễ làm giảm hương vị và bị sâu bệnh. Các chất vi lượng như kẽm (Zn), sắt (Fe), mangan (Mn)... có tác dụng tăng chất lượng rau rõ rệt.

Do khả năng thích ứng rộng, ở nước ta đâu đâu cũng có thể trồng được các loại rau gia vị. Hầu hết các gia đình ở nông thôn từ Bắc đến Nam đều có vài cây ớt cay, cây húng, củ gừng... Một số cây tiêu thụ với số lượng tương đối nhiều như hành, tỏi, gừng, ớt... thường được trồng trên những vườn rộng ở các vùng chuyên canh rau.

4. Kỹ thuật trồng trọt

– *Để giống*: Hiện nay phần lớn hạt giống rau nói chung cũng như các loại rau gia vị được gieo trồng đều do các công ty chuyên sản xuất và cung ứng giống.

Tuy vậy cũng vẫn có một số gia đình tự để

giống, nhất là với một số cây dễ ra hoa như rau mùi, thì là, tía tô, mùi tàu (ngò gai)...

Cách để giống thông thường là sau khi thu hoạch cây sử dụng để lại một số cây tốt trong vườn. Có thể tưới thêm một ít phân kali để tăng chất lượng hạt giống và chú ý phòng trừ sâu bệnh. Khi hầu hết quả đã chín thì cắt, phơi khô và lấy những hạt chắc mẩy để làm giống. Hạt giống phơi lại trên nong nia cho vừa khô rồi cất giữ trong chai lọ kín. Bảo quản tốt có thể giữ tỷ lệ nảy mầm cao tới trên 6 tháng.

Một số cây trồng bằng củ như gừng, riềng, hành, tỏi... nguyên tắc chung cũng là chọn những củ tốt để giống. Trước khi cất giữ cần làm sạch sẽ, khô ráo củ. Để củ giống trên sàn cách mặt nền, hoặc treo trên dây, nơi khô ráo. Nên rắc vôi bột lên củ giống và quanh sàn để phòng ngừa bệnh hại củ. Thường xuyên theo dõi loại bỏ kịp thời các củ bị bệnh.

Cách để giống cụ thể một số cây trình bày trong phần sau.

- *Xử lý hạt giống*: Hạt giống trước khi gieo nên phơi qua 1 nắng nhẹ. Sàng sảy hoặc lọc qua nước để loại bỏ hạt xấu. Sau đó ngâm hạt vào nước nóng 45⁰C (2 sôi + 3 lạnh) trong 15 phút rồi gieo

ngay hoặc ngâm ủ tiếp cho nảy mầm rồi gieo.

Nếu hạt giống bảo quản đã lâu trước khi sử dụng nên thử độ nảy mầm. Nếu tỷ lệ hạt nảy mầm đạt trên 80% là tốt.

- *Làm đất*: Đối với các cây trồng bằng hạt, do hầu hết hạt rất nhỏ nên cần làm đất kỹ và lên luống. Mặt luống rộng 1,0 – 1,5 m, cao 20 – 25 cm. Đất mặt luống cần làm nhỏ, trộn đều với tro bếp và phân bón lót. Nếu gieo hạt lấy cây con để trồng (như các loại húng, ngò gai...) thì mặt luống cần làm kỹ, đất nhỏ và tơi xốp để có cây con khỏe và dễ nhổ. Với các cây trồng bằng thân, nhánh (như diếp cá, rau răm...) hoặc bằng củ (như hành, tỏi, gừng...) thì đất có thể không cần làm kỹ như gieo hạt nhưng cũng cần đảm bảo tơi xốp. Nên dùng rơm rạ, trấu hoặc tro rải phủ lên hạt sau khi gieo. Một số cây, nhất là nhóm húng, có thể phải dùng thuốc trừ nấm xử lý đất trước khi trồng.

- *Mật độ và khoảng cách*: Tùy theo loại cây, cần có mật độ và khoảng cách thích hợp để cây sinh trưởng tốt. Nhiều loại cây (như rau mùi, mùi tàu...) có thể gieo dày sau đó tỉa cây thu hoạch đợt đầu, còn lại thu đợt sau. Gieo trồng mật độ dày cây sẽ yếu nhỏ và giảm chất lượng.

- *Bón phân*: Các cây rau gia vị thường có

thời gian sinh trưởng ngắn và bộ phận thu hoạch chủ yếu là thân, lá nên cần bón phân đầy đủ và chú ý bón lót.

Phân bón chủ yếu là phân hữu cơ gồm tro trấu, bã dầu, phân chuồng ủ hoai và dùng bón lót. Phân hóa học cũng cần cả đạm, lân và kali, dùng bón lót một số còn chủ yếu bón thúc. Chú ý là rau gia vị cần đảm bảo hương vị nên không bón phân đạm quá nhiều và không bón muộn gần ngày thu hoạch quá. Bón kali tăng chất lượng rau. Ngoài ra khi cần thiết có thể phun thêm phân bón qua lá.

- *Tưới nước*: Sau khi gieo hạt, trồng cây con hoặc giám canh cần thường xuyên tưới cho đất đủ ẩm. Trong thời gian cây đang sinh trưởng tùy tình hình độ ẩm đất để tưới. Chú ý một số cây không chịu nước quá nhiều như nhóm húng, hành, tỏi... Một số cây chịu độ ẩm cao như diếp cá, ngò gai... Rau răm, rau ngổ có thể chịu mức nước ngập nông trong thời gian dài.

- *Chăm sóc*: Thường xuyên dọn sạch cỏ là biện pháp chăm sóc quan trọng. Một số cây trước khi gieo trồng như ngò gai, húng, diếp cá, rau răm... có thể phun các thuốc trừ cỏ tiền nảy mầm như Dual, Lasso... Sau khi gieo trồng, trừ cỏ chủ yếu bằng nhổ tay hoặc dao, cuốc.

Ngoài ra với cây trồng theo rạch hoặc hốc thì cần xới xáo, vun gốc để rễ cây phát triển thuận lợi. Ngắt bỏ lá gốc già úa để luống cây sạch sẽ, thông thoáng.

- *Phòng trừ sâu bệnh:* Các cây rau gia vị cũng thường bị nhiều loại sâu bệnh gây hại. Do đặc điểm cây rau gia vị dùng ăn sống, cần hương vị và thời gian thu hoạch ngắn nên khi phòng trừ sâu bệnh cần tích cực áp dụng các biện pháp tổng hợp, hạn chế tối đa việc dùng thuốc hóa học.

Trong các biện pháp phòng trừ tổng hợp đặc biệt chú ý thực hiện đúng các biện pháp canh tác như làm đất kỹ, bón phân và tưới nước đúng kỹ thuật để tiêu diệt nguồn sâu bệnh tồn tại và giúp cây sinh trưởng khỏe mạnh.

Khi sâu bệnh phát sinh nhiều cần dùng thuốc trừ thì nên chọn dùng các thuốc sinh học, thuốc ít độc hại và đảm bảo đúng thời gian cách ly. Để trừ các sâu ăn lá có các thuốc sinh học nhóm vi khuẩn Bt (*Bacillus thuringiensis* như Biocin, Dipel...), nhóm Abamectin (như Vibamec, Vertimec...), Spinosat (như Success) và các thuốc thảo mộc gốc Azadirachtin (như Vineem, Jasper...), Rotenon (như Vironone, Dibaroten...) và dầu thực vật (như GC-Mite...).

Thuốc trừ bệnh sinh học hiện có các thuốc Kasumin, Validacin, Ditacin, Olicide... mỗi loại thuốc có đối tượng sâu bệnh phòng trừ đặc hiệu, cần tìm hiểu để chọn thuốc dùng cho đúng.

5. Thu hoạch

Bộ phận cây rau gia vị thu hoạch để sử dụng rất khác nhau, đó chủ yếu là lá, một số là quả (như ớt) hoặc củ (như hành, tỏi, gừng, riềng). Thu hoạch đúng lúc không những tăng sản lượng mà còn đảm bảo chất lượng rau. Một số cây thu hoạch một lần, cũng có cây thu hoạch nhiều lần bằng cắt lá, thân để cây tiếp tục sinh trưởng, nảy nhánh rồi thu hoạch tiếp. Thu hoạch xong cần tiêu thụ sử dụng ngay để đảm bảo độ tươi, chất lượng ngon. Lượng rau gia vị tiêu thụ không lớn như các loại rau khác nhưng trồng được quanh năm, tiêu thụ thường xuyên hàng ngày, ở đâu cũng trồng được và giá cả ổn định, là nguồn thu đáng kể cho nhiều gia đình.

6. Luân canh, xen canh

Cây rau gia vị cũng không nên trồng liên tục nhiều vụ trên một mảnh đất mà nên luân canh xen kẽ với cây khác. Trồng liên tục nhiều vụ năng suất sẽ kém và bị sâu bệnh nhiều.

Cây gia vị ngắn ngày, dễ trồng nên có thể trồng xen với nhiều cây rau màu khác để tận dụng đất đai, phân bón và công chăm sóc, có thêm sản phẩm.

Phần II

KỸ THUẬT TRỒNG CÁC CÂY RAU GIA VỊ

BẠC HÀ

(Mentha piperita)

Bạc hà (còn có tên là bạc hà nam), là cây rau gia vị lấy lá để ăn cùng với các loại rau ăn sống, rau ghém như xà lách, rau muống chẻ, thân và hoa chuối. Một số món ăn như bún bò Huế, chả giò (nem Sài Gòn)... nếu thiếu bạc hà sẽ kém hương vị.



Bạc hà còn dùng chữa một số bệnh như cảm cúm, sổ mũi... do lá cây chứa nhiều tinh dầu. Một số nơi trồng bạc hà trên diện tích lớn làm dược liệu, chủ yếu là chiết xuất tinh dầu để sản xuất dầu gió dùng xoa bóp, chống nghẹt mũi, cảm gió...

1. Đặc tính thực vật

Bạc hà là loại cây thân thảo, sống lâu năm. Cây cao 60 – 80 cm, mọc đứng hoặc hơi bò, phân

nhánh. Thân hình vuông, màu xanh hoặc tím nhạt, có nhiều lông ngắn.

Lá hình trứng hoặc thon dài, phiến lá dài 3 – 5 cm, rộng 2 – 3 cm, có cuống dài 0,5 – 1,0 cm, mép lá có răng cưa. Mặt trên và mặt dưới lá có nhiều lông tơ nhỏ. Lá bạc hà chứa nhiều tinh dầu có mùi thơm nồng.

Hoa mọc từ nách lá, màu trắng, tím hoặc hồng nhạt, cánh hoa hình môi. Cây bạc hà ít có quả và hạt.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Cây bạc hà có thể trồng trên nhiều loại đất như đất thịt, đất cát, đất xám... nhưng không bị phèn hoặc mặn, phải cao ráo, thoát nước. Tốt nhất là đất có nhiều mùn.

Đất cần cày bừa kỹ, phơi ải, đập nhỏ và nhặt sạch cỏ. Lên luống rộng 1,0 – 1,2 m, cao 20 – 25 cm, giữa các luống có rãnh rộng 30 – 40 cm. Nếu ruộng trước đó trồng lúa thì đào rãnh lên luống, rãnh rộng và sâu 40 – 50 cm, đất đào rãnh đắp lên thành luống.

- *Trồng cây*: Ở phía Nam cây bạc hà có thể trồng quanh năm. Ở phía Bắc trồng từ tháng 5 đến tháng 10, khi trời nóng ẩm và có mưa.

Cây bạc hà chủ yếu trồng bằng thân, cành. Cắt thành từng đoạn dài 10 – 15 cm, có 3 – 4 mắt. Đất sau khi làm kỹ, lên luống và bón phân lót, rạch từng hàng cách nhau 20 cm, sâu 10 cm. Đặt nghiêng đoạn hom xuống rãnh cách nhau 20 cm, lấp đất kín 2/3 hom, nén nhẹ để hom tiếp xúc với độ ẩm của đất thuận lợi cho nảy mầm.

Sau khi trồng, hàng ngày tưới ẩm theo hàng. Sau 5 – 7 ngày đoạn thân mọc thành cây lên khỏi mặt đất.

- *Bón phân*: Lượng phân bón cho 1 ha khoảng 15 – 20 tấn phân chuồng hoai, 300 – 400 kg super lân, 200 – 300 kg urê và 300 – 400 kg kali clorua. Có thể bón thêm 500 kg bánh dầu hoặc thay urê và lân bằng 500 kg DAP.

Bón lót toàn bộ phân chuồng, phân lân và 2/3 kali trên luống trước khi trồng. Phân urê và 1/3 kali còn lại dùng bón thúc 3 – 4 lần sau khi cây cao 10 – 15 cm và cách 15 ngày bón thúc một lần sau mỗi đợt thu hoạch. Nếu có bánh dầu thì dùng bón lót 2/3, số còn lại để bón thúc. Phân DAP cũng chủ yếu dùng bón thúc. Cách bón thúc là hòa nước tưới xuống gốc.

- *Chăm sóc*: Nếu đất khô cần tưới cho đủ ẩm, nhất là sau các đợt thu hoạch kết hợp bón phân

thúc để cây nảy chồi nhanh và đều.

Trong cả vụ xới đất vun gốc vài lần cho đất tơi xốp và hạn chế cỏ. Ngoài ra thường xuyên nhổ cỏ sạch sẽ, ngắt bỏ thu gom các lá gốc già úa.

3. Phòng trừ sâu bệnh

- *Sâu hại*: Chủ yếu là các loại bọ trĩ, rầy và rệp. Đây là những loài sâu có kích thước rất nhỏ, thường bám trên đọt và lá non, chích hút nhựa làm lá xoắn, đọt chùn lại, cây sinh trưởng kém. Trong mùa khô còn có loài rệp phấn (rệp sáp giả) phá hại rễ làm cây vàng úa, khô héo và có thể bị chết từng chòm.

Phòng trừ các loại sâu trên bằng phun các thuốc Vibamec, Vertimec, Vimeem, GC-Mite, Dibonin, Confidor... Trừ rệp hại gốc dùng thuốc Padan, Pyrinex, Vibasu... hòa nước tưới.

- *Bệnh hại*: Bệnh hại cần chú ý là bệnh héo vàng do các nấm *Fusarium* và *Rhizoctonia*. Nấm trong đất phá hại bộ rễ làm cây héo vàng và chết. Nhiều trường hợp rệp phấn và nấm cùng phá hại làm cây chết nhanh hơn.

Phòng trừ bệnh héo vàng chủ yếu là làm đất kỹ, phơi ải, bón thêm vôi. Khi trên ruộng có bệnh nhổ bỏ cây bị bệnh nặng mang ra xa vườn tiêu hủy rồi rắc vôi vào đất. Dùng các thuốc gốc đồng

phun dầm vào gốc cây kết hợp xới đất vun gốc.

Ngoài ra còn có bệnh đốm lá và héo xanh vi khuẩn gây hại rải rác.

4. Thu hoạch

- *Làm rau gia vị*: Thường sau khi trồng khoảng 1 tháng là có thể thu hoạch. Sau đó trung bình 15 ngày thu hoạch một lần. Khi thu hoạch cắt đoạn thân phía trên để lại gốc dài khoảng 10 – 15 cm, tưới phân thúc cho cây tái sinh mạnh. Thu hoạch 7 – 8 lần thì cây già, khả năng tái sinh kém, năng suất giảm, lúc này nhổ bỏ hết, làm đất phơi ải để trồng lại.

- *Để chưng cất tinh dầu*: Chưng cất tinh dầu thì nên để cây già sẽ tích lũy nhiều dầu hơn. Sau trồng khoảng 3 – 4 tháng thì thu hoạch lứa đầu. Trung bình sau 2 tháng thu một lứa. Sau mỗi lần cắt thì bón phân thúc, xới đất làm cỏ và vun gốc. Mỗi năm có thể thu 20 – 30 tấn thân lá tươi/ha, chưng cất được 50 – 70 lít tinh dầu. Trồng 1 – 2 năm rồi luân canh với cây họ đậu hoặc bắp, sau đó mới trồng lại. Trồng bạc hà liên tục nhiều năm năng suất giảm, sâu bệnh nhiều.

Giống như cây bạc hà còn có cây húng lủi, cũng gọi là húng láng (*Mentha aquatica*). Đặc tính, công dụng và kỹ thuật trồng trọt tương tự nhau.

DIẾP CÁ

(*Houttuynia cordata*)

Cây diếp cá (còn gọi là lá giấp, giấp cá) chủ yếu để ăn sống cùng với các loại rau sống và gia vị khác hoặc ăn với một số món như canh cá, bánh xèo... Lá diếp cá có vị chua và hơi tanh như mùi cá sống, nhưng nếu nhai kỹ và ăn quen thì ngoài vị chua lại thấy có vị thơm mát, dễ chịu. Về mặt y dược, lá diếp cá có tác dụng thanh nhiệt, giải độc, sát trùng. Là vị thuốc chữa đình nhọt, đau mắt đỏ, viêm họng... Trong lá diếp cá, ngoài tinh dầu còn có chất cocdalín là một loại alkaloid có tác dụng kháng sinh.



Rau diếp cá được dùng rất phổ biến ở miền Nam trong các bữa ăn hàng ngày. Ở miền Bắc ít ăn, thường chỉ dùng làm thuốc giải nhiệt, chữa mụn nhọt, viêm họng.

1. Đặc tính thực vật

Diếp cá là cây thân thảo, cao 20 – 40 cm,

thường mọc bò lan trên mặt đất do các đốt thân có nhiều rễ phụ. Thân màu xanh hoặc đỏ tía, có lông nhỏ. Rễ mọc nông và ăn ngang.

Lá hình tim, đầu lá nhọn, bề mặt láng bóng, khi vò ra có mùi tanh của cá.

Hoa nhỏ, màu vàng nhạt, mọc thành chùm bông có 4 lá bắc trắng, nhìn toàn bộ hoa tự giống như một cái hoa có 4 cánh trắng. Rất ít có quả và hạt.

Diếp cá là cây ưa ẩm thấp, có thể mọc hoang dại. Trên đất ẩm và tươi xốp, nhiều mùn cây diếp cá phát triển rất xum xuê, xanh tốt. Chịu được hạn nhưng phát triển kém, năng suất thấp, lá già cứng. Ưa thích nhiệt độ cao, từ 25 – 35⁰C.

Ở nước ta cây diếp cá trồng được từ Bắc đến Nam, nhưng ở miền Nam phổ biến hơn do cây xanh tốt quanh năm, mùi vị nhẹ hơn và tập quán tiêu dùng cũng nhiều hơn miền Bắc.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Đất cày bừa kỹ, làm sạch cỏ, bón phân lót. Vì cây diếp cá chịu ẩm ướt nên có thể không cần làm luống, nếu cần thì làm luống thấp để dễ đi lại chăm sóc. Mặt luống rộng 1,0 – 1,2 m, đất băm nhỏ.

- *Trồng cây*: Cây diếp cá có khả năng sinh sản vô tính rất khỏe, trên các đốt thân lại có nhiều rễ nên có thể cắt cành hoặc nhổ cả gốc cây đem trồng. Khoảng cách trồng 30 – 40 cm, trồng từng hốc hoặc theo hàng. Vùi cành sâu trong đất khoảng 10 cm rồi tưới nước đủ ẩm. Sau 7 – 10 ngày cây ra rễ, nảy chồi thì tưới phân thúc.

- *Bón phân*: Trước kia trồng bón lót 15 – 20 tấn phân chuồng hoai, 100 – 150 kg super lân và 30 – 50 kg kali clorua cho 1 ha. Tất cả phân trộn đều với đất mặt trước khi trồng.

Sau khi trồng 7 – 10 ngày cây đã mọc thì bón phân thúc. Dùng nước tiểu pha loãng hoặc bánh dầu ngâm kỹ để tưới, cây rau phát triển tốt, hương vị ngon. Có thể tưới xen kẽ một số lần bằng phân urê pha nồng độ 1%. Cây diếp cá có thể chịu lượng phân khá nhiều. Sau khi tưới phân nên tưới nước lã rửa lá để tránh phân làm hư lá non. Tưới phun thúc ngay sau mỗi đợt thu hoạch.

- *Chăm sóc*: Cây diếp cá ưa ẩm nên thường xuyên tưới nắng suốt mới cao. Sau mỗi đợt thu hoạch nên xới nhẹ đất và nhổ cỏ.

3. Phòng trừ sâu bệnh

Cây diếp cá ít bị sâu bệnh hại nặng. Chủ

yếu có nấm làm thối thân và lá. Khi cần thiết có thể phun các thuốc trừ nấm như Carbenzim, Anvil, Mexyl-MZ và các thuốc gốc đồng.

4. Thu hoạch

Sau khi trồng khoảng 30 – 45 ngày là có thể thu hoạch. Cắt ngọn, để lại phần gốc và thân già cho tái sinh. Cách khoảng 15 – 20 ngày thu hoạch một đợt. Nếu chăm sóc tốt mỗi đợt có thể thu được 1.500 – 2.000 kg/1.000 m². Ở Nam bộ nhiều gia đình trồng diếp cá trên diện rộng cho nguồn thu đáng kể.

GỪNG

(Zingiber officinale)

Bộ phận sử dụng của cây gừng là củ. Củ gừng có vị cay nhưng thơm và hơi nóng, là thứ gia vị khá phổ biến. Gừng không ăn kèm với rau sống như một số cây gia vị khác nhưng rất cần thiết với một số món ăn. Nước chấm ốc, thịt vịt luộc, cá trê chiên... không thể thiếu gừng. Nấu phở hoặc



canh với thịt bò, xương bò cũng cần có gừng để tăng vị thơm và giảm mùi gây của mỡ bò. Nấu cháo, nấu chè cũng thường cho thêm vài lát gừng tăng vị thơm ngon.

Mứt gừng là món ăn cổ truyền rất phổ biến, nhất là trong dịp tết Nguyên đán. Mứt gừng ăn ngọt, thơm, lại có vị cay cay nóng nóng rất hợp khẩu vị nhiều người.

Củ gừng cũng là vị thuốc tốt, dùng chữa các chứng ho, cảm lạnh, ngâm rượu để xoa bóp chữa tê phù, đau nhức. Khi sắc thuốc bắc, thuốc nam thường cho thêm vài lát gừng để cơ thể dễ hấp thu thuốc.

Ở nước ta, cây gừng trồng khắp nơi. Nhiều gia đình chỉ cần một chút đất cũng trồng được vài khóm gừng. Hiện nay do nhu cầu gừng trên thị trường ngày càng tăng, nhiều nơi đã trồng phổ biến trên diện tích rộng. Ngoài tiêu thụ nội địa còn để xuất khẩu.

1. Đặc tính thực vật

Gừng là cây thân nhỡ, cao 50 – 100 cm tùy theo loại đất xấu hoặc tốt. Gừng sống được nhiều năm từ thân ngầm dưới đất. Thân ngầm gọi là củ gừng, có nhiều đốt, mỗi đốt có nhiều mầm ngủ có

thể đâm chồi thành cây gừng mới. Bẹ lá ôm sát nhau tạo thành thân giả trên mặt đất.

Lá đơn, hình mũi mác, không có cuống, trơn bóng, vò nát có mùi thơm.

Trục hoa mọc lên từ gốc (củ) dài khoảng 20 cm, hoa tự tạo thành bông sát nhau, mỗi hoa dài khoảng 5 cm, rộng 2 – 3 cm, lá bắc hình trứng, mép hơi vàng. Đài hoa dài 1 cm, có 3 răng ngắn, 3 cánh hoa màu vàng nhạt, mép cánh hoa màu tím, nhị hoa cũng màu tím. Ở ta gừng ít khi ra hoa hoặc chưa ra hoa đã thu hoạch củ.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Củ gừng là bộ phận thu hoạch lại nằm dưới đất nên muốn củ phát triển tốt thì đất cần tơi xốp và thoát nước. Đất cày bừa kỹ, làm sạch cỏ và phơi ải. Lên luống cao 20 – 25 cm, mặt luống rộng 1,2 – 1,5 m, trộn đều đất mặt luống với phân bón lót trước khi trồng.

- *Trồng gừng*: Gừng trồng bằng củ. Chọn củ gừng có nhiều mầm, bẻ từng nhánh, mỗi nhánh có 3 – 5 mắt. Chấm mặt nhánh bị bẻ (hoặc cắt) vào tro bếp trước khi trồng. Nên trồng vào đầu hoặc cuối mùa mưa khi đất còn ẩm.

Trên mặt luống đánh thành từng rạch cách

nhau 40 – 50 cm, sâu 10 – 15 cm. Phân bón lót trộn đều trên mặt luống hoặc bón vào rạch. Đặt nhánh củ xuống rạch, cách nhau 30 cm, lấp đất kín và dùng tay nén chặt. Chú ý không lấp đất dày quá, chỉ cần phủ kín củ là được, đất lấp củ cần bóp tơi nhỏ. Sau đó dùng rơm rạ, trấu hoặc cỏ khô phủ lên luống rồi tưới nước thường xuyên cho đủ ẩm. Sau 7 – 10 ngày củ đâm chồi lên khỏi mặt đất.

- *Bón phân*: Lượng phân bón các loại cho 1 ha, gồm 15 – 20 tấn phân chuồng hoai mục, 150 – 200 kg super lân và 200 kg kali clorua. Toàn bộ phân chuồng và phân lân trộn đều bón lót. Sau khi trồng khoảng 1 tháng thì bón thúc bằng phân kali, có thể thêm tro bếp hoặc ít phân đạm nếu thấy cây xấu. Cách 1,5 – 2 tháng bón thúc lần 2. Phân bón thúc nên hòa nước để tưới. Mỗi lần bón thúc kết hợp xới đất vun gốc. Sau khi cây mọc khoảng 3 – 4 tháng là thời gian củ phát triển mạnh, sinh thêm nhiều nhánh và lớn lên, chú ý chăm bón và phòng trừ sâu bệnh.

3. Phòng trừ sâu bệnh

- *Sâu hại*: Thành phần sâu hại trên cây gừng nói chung ít và tác hại không đáng kể. Ấn khuyết lá thường có châu chấu (cào cào), bọ dừa nâu. Chích hút làm lá bị khô vàng thường có rầy xanh,

bọ trĩ, rệp sáp phấn. Phá hại rễ và gốc có để dũi.

Trừ các loại sâu hại lá bằng bắt giết hoặc phun các thuốc Vertimec, Vineem, Confidor, Pyrinex, Fastac... Trừ để dũi bằng cách đào bắt hoặc đưa nước ngập ruộng 1 – 2 giờ cho để ngoi lên bắt rồi tháo cạn nước ngay. Tránh không rải hoặc tưới thuốc sâu trực tiếp vào gốc.

- *Bệnh hại*: Các bệnh chủ yếu hại cây gừng là bệnh cháy lá (do nấm *Piricularia grisea*), bệnh thối khô củ (do nấm *Rhizoctonia solani*) và bệnh thối nhũn củ (do vi khuẩn *Erwinia carotovora*).

Phòng trừ bệnh trước hết cần làm đất kỹ, lên luống cao cho thoát nước, bón ít đạm, chú ý bón kali.

Khi bệnh chớm phát sinh thì phun thuốc trừ. Với bệnh cháy lá dùng các thuốc Kitazin, Trizole, Viben-C, Kasai. Với bệnh thối khô củ phun dặm vào gốc các thuốc Validacin, Saizole, Monceren. Bệnh thối nhũn củ thì phun các thuốc Cuprimicin, Kasuran và các thuốc gốc đồng.

4. Thu hoạch, bảo quản

Gừng trồng 3 – 4 tháng có thể tỉa lá ăn hoặc làm thuốc. Sau 6 – 8 tháng thì thu hoạch củ. Khi thấy toàn ruộng lá chuyển màu vàng, lá già đã

khô mép và chóp là cây gừng đã già. Lúc này thấy củ gừng nhô lên gần mặt đất, da củ dày và chuyển màu hơi xám là thu hoạch được.

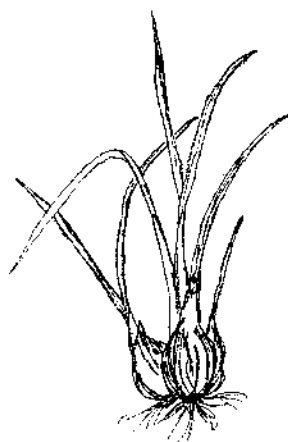
Có thể dùng cuốc, xẻng để đào hoặc dùng cày dọc theo hàng gừng để bật gốc lên rồi rũ lấy củ, tránh làm xây xát. Cắt bỏ thân, lấy củ mang về rải đều nơi mát mẻ, khô ráo.

Nếu để giống cần chọn củ trung bình, không bị xây xát, nhúng trong dung dịch sulfat đồng (CuSO_4) 1%, hong cho ráo rồi để lên lớp cát khô trong mát hoặc lên sàn, nong, nia nơi khô ráo, thoáng mát để trồng vụ sau. Trong khi bảo quản thường xuyên kiểm tra loại bỏ củ bị bệnh.

HÀNH

(Allium fistulosum)

Có thể nói hành là cây gia vị phổ biến nhất. Món ăn nào cũng cần có hành, từ xào, nấu đến kho mặn, muối dưa... kể cả món rau sống có thêm lá hành hoặc hành hoa càng ngon thêm. Hành được dùng hàng ngày ở các gia đình. Củ



hành còn muối làm dưa chua ăn rất ngon.

Hành còn là vị thuốc nam dùng chữa nhiều loại bệnh như cảm sốt, ho, ra mồ hôi trộm, có tác dụng lợi tiểu và sát trùng. Củ hành già nhỏ đắp lên mụn nhọt mau lành.

Ở nước ta hành trồng được khắp nơi và bất cứ thời gian nào trong năm.

1. Đặc tính thực vật

Hành là cây thân thảo, có căn hành (gọi là củ) và 5 – 6 lá. Lá hình trụ rỗng, dài 30 – 50 cm, màu xanh bóng láng, gốc lá phình to, phía trên thuôn nhọn.

Hoa tự dạng hình cầu, gồm nhiều hoa nhỏ xếp liền nhau, màu trắng hoặc vàng nhạt. Quả nang, tròn, chứa nhiều hạt.

Hành ưa nhiệt độ tương đối mát, khoảng 20 – 25°C. Bộ rễ phát triển nhưng ăn nông, khả năng chịu hạn và chịu úng kém.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Đất trồng hành cần tơi xốp, thoát nước, ít chua (pH thích hợp 6,0 – 6,5). Đất cày sâu, phơi ải, đập nhỏ. Lên luống cao 20 – 30 cm, mặt luống rộng 1,0 – 1,2 m, rãnh giữa luống rộng 30 cm để thoát nước và đi lại chăm sóc.

- *Trồng hành*: Hành có thể trồng bằng củ hoặc gieo hạt lấy cây con để trồng.

+ Nếu trồng củ thì chọn những củ hành trung bình, nếu củ to quá sẽ tốn giống, bé quá cây mọc sẽ yếu. Trên luống đánh từng rạch ngang cách nhau 25 – 30 cm, đặt củ xuống rãnh cách nhau 10 cm. Đặt phía rễ củ xuống dưới, dùng đất nhỏ lấp vừa kín củ. Dùng rơm rạ, trấu phủ lên rồi thường xuyên tưới nước đủ ẩm. Sau trồng khoảng 5 – 7 ngày cây sẽ mọc lên khỏi mặt đất.

+ Nếu gieo hạt thì gieo trên luống đã làm đất kỹ, trộn ít tro và phân chuồng hoai để đất tơi xốp, hạt mọc đều và sau này dễ nhổ cây con. Mỗi mét vuông gieo 4 – 5 g hạt. Ngâm hạt vào nước ấm 38 – 40⁰C trong vài giờ rồi vớt ra trộn với tro bếp hoặc đất bột khô để gieo cho đều. Gieo hạt xong dùng rơm rạ hoặc trấu phủ lên, tưới nước bằng thùng ô doa cho đều. Thường xuyên giữ ẩm để hạt mọc đều. Khi cây con cao 5 – 7 cm thì dùng phân urê pha loãng 1% hoặc bánh dầu pha nước để tưới cho cây mau lớn. Khoảng 40 – 45 ngày thì nhổ cây con đem trồng ra luống đã chuẩn bị sẵn với khoảng cách như trồng bằng củ. Giữa các hàng hành cũng phủ rơm rạ để giữ ẩm cho đất.

- *Bón phân*: Khi làm đất cần bón lót với liều lượng khoảng 15 – 20 tấn phân chuồng hoai, 300 kg super lân, 250 – 300 kg kali clorua và 50 – 100 gĩa tro bếp. Có thể rải phân đều lên mặt ruộng rồi bừa trộn đều với đất, sau đó lên luống để trồng. Cũng có thể rải phân xuống rãnh, lấp một lớp đất mỏng rồi trồng hành.

Sau khi trồng cây con hoặc trồng củ được 10 – 15 ngày, cây đã ra rễ và sinh trưởng ổn định thì bắt đầu tưới phân thúc, sau đó cách 7 – 10 ngày tưới phân một lần. Dùng phân urê và bánh dầu pha loãng 1% tưới thúc một lần. Ngưng tưới phân trước khi thu hoạch khoảng 15 ngày.

- *Chăm sóc*: Trong suốt vụ nên xới đất và vun gốc nhẹ vài lần để đất tơi xốp, củ phát triển nhanh và to. Thường xuyên tưới nước cho đủ ẩm, nhổ sạch cỏ và phát hiện phòng trừ sâu bệnh kịp thời.

3. Phòng trừ sâu bệnh

- Sâu hại

+ *Sâu xanh da láng (Spodoptera exigua)*: Sâu non màu xanh nằm trong ống lá gặm biểu bì và ăn cụt lá. Phòng trừ bằng dùng tay bắt giết và phun thuốc. Có thể dùng các thuốc vi sinh như Biocin, Dipel, Vi-Bt..., các thuốc sinh học như

Vertimec, Succes..., thuốc thảo mộc như Vineem, Dibaroten... và các thuốc hóa học như Sec Sài Gòn, Polytrin, Pegasus... Sâu xanh da láng có sức chịu thuốc cao và mau quen thuốc nên cần phun thuốc khi sâu còn nhỏ và luân phiên thuốc sinh học với thuốc hóa học.

+ *Ruồi đục lá (Hylemya antiqua)*: Dòi nhỏ, màu trắng sữa, đục trong lá làm nõn hành thối nhũn. Phòng trừ bằng các thuốc Trigar, Sapen Alpha, Admire...

Ngoài ra còn có bọ trĩ (*Thrips tabaci*) và nhện trắng (*Eriophyes tulipae*) chích hút làm lá khô vàng, tác hại nhẹ.

- Bệnh hại:

+ *Bệnh đốm tím* (do nấm *Macrosporium commune*): Bệnh tạo thành các đốm màu tím, hình tròn hoặc bầu dục trên lá. Phòng trừ bằng các thuốc gốc đồng, Dithan-M, Carbenzim, Zineb...

+ *Bệnh sương mai* (do nấm *Peronospora schleideni*): Bệnh làm lá gãy gục, thối nhũn. Thuốc phòng trừ là Mexyl-MZ, Ridomil Gold, Alpine, Topsin-M, Dosay...

4. Thu hoạch và để giống

Hành trồng củ sau khoảng 45 ngày có thể

thu hoạch. Nếu trồng cây con gieo từ hạt thì sau 1 tháng cũng có thể thu hoạch. Nếu bán cả cây thì nhổ tỉa dần cho đến hết. Nếu chỉ dùng lá thì cắt lá rồi tưới phân thúc hành lại ra lá tiếp, cứ như thế có thể thu hoạch nhiều đợt trong năm. Nếu thu hoạch củ thì để cây già, khi lá đã vàng, vỏ củ hơi khô và sẫm màu.

Để giống bằng củ thì phải thu hoạch khi củ già, chọn những củ có kích thước trung bình, đều nhau. Phơi củ trong nắng nhẹ cho vỏ ngoài hơi khô rồi để lên giàn nơi khô ráo, mát mẻ, rắc vôi bột để phòng thối củ. Củ hành sau khi thu hoạch phải để trên 3 tháng mới mọc mầm. Muốn mọc mầm sớm có thể ngâm củ 1 ngày trong dung dịch 0,1% thuốc Ethrel 480L. Thường xuyên kiểm tra loại bỏ củ bị thối.

Nếu lấy hạt để giống thì chọn ruộng hành tốt đều, nhổ tỉa cây cho thưa, bón thêm ít phân lân, kali và tro bếp. Khi cây hành ra hoa bắt đầu khô thì cắt về phơi khô tiếp rồi cắt giữ làm giống. Hạt hành chứa nhiều dầu nên thu vụ trước phải gieo ngay vụ sau, không để lâu qua năm.

HÚNG CÂY

(*Mentha arvensis*)

Húng cây (còn gọi là bạc hà nam) dùng làm rau gia vị giống như bạc hà, húng quế. Chủ yếu để ăn sống cùng với các loại rau sống, rau ghém. Một số món ăn như lòng lợn, thịt chó... rất thích hợp ăn với húng cây, nếu thiếu lá húng cây thì mất ngon.



Cũng như bạc hà và húng quế, húng cây cũng còn được dùng như một vị thuốc cảm cúm, ho, ngạt mũi hoặc vò nát xoa vào chỗ da mẩn ngứa.

1. Đặc tính thực vật

Húng cây là cây thân thảo, sống hàng năm, cao 30 – 40 cm. Thân vuông giống như bạc hà, có một đoạn thân rễ mọc ngầm dưới đất. Chồi thân phát triển nhiều. Trên các đốt thân cũng có thể đâm rễ nên việc nhân giống vô tính bằng thân cũng dễ dàng.

Lá màu xanh nhạt, hơi nhẵn, mọc đối trên

cành, chứa nhiều tinh dầu có mùi thơm nồng nhẹ.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Húng cây có thể trồng trên nhiều loại đất, khả năng chịu ẩm cũng như chịu hạn đều khá tốt. Tuy vậy thích hợp nhất vẫn là đất thịt hoặc cát pha nhiều mùn, cao ráo nhưng giữ ẩm tốt, không bị đọng nước lâu ngày.

Đất cày bừa kỹ, bón phân lót rồi lên luống. Mặt luống rộng 1,0 – 1,2 m, cao 15 – 20 cm, có rãnh để đi lại chăm sóc.

- *Trồng cây*: Húng cây thường trồng bằng thân, cành do có nhiều mầm rễ ở dưới nách lá. Cắt cành thành từng đoạn dài 10 – 15 cm, có 3 – 4 mắt làm hom trồng.

Trên luống xẻ rạch cách nhau 30 – 40 cm. Đặt hom xuống rạch, đặt hơi nghiêng, cách nhau khoảng 20 cm rồi lấp đất 2/3 hom, dùng tay nén nhẹ đất quanh gốc hom. Thường xuyên tưới nước đủ ẩm để hom mau ra rễ, nảy mầm. Có thể phủ lớp rơm rạ mỏng lên mặt luống để giữ ẩm.

- *Bón phân*: Phân bón lót cho 1 ha gồm 15 – 20 tấn phân chuồng hoai, 100 – 150 kg super lân (hoặc 100 kg DAP), trộn đều với đất mặt trước khi lên luống.

Sau khi cây mọc khoảng 7 – 10 ngày thì bón phân thúc. Hòa phân urê vào nước theo nồng độ 1% hoặc bánh dầu ngâm kỹ để tưới gốc. Sau mỗi đợt thu hoạch cắt lá từ 10 – 15 ngày tưới phân thúc một lần.

- *Chăm sóc*: Thời gian cây còn nhỏ, rễ chưa phát triển nhiều nên cần tưới để đất đủ ẩm, cây sinh trưởng tốt. Khi cây lớn cho thu hoạch nếu đất khô quá thì tưới thêm.

Sau mỗi lần thu hoạch nên nhổ cỏ, xới nhẹ đất và vun gốc kết hợp tưới phân thúc để cây nảy chồi nhanh và đều. Phát hiện phòng trừ sâu bệnh kịp thời.

3. Phòng trừ sâu bệnh

Sâu bệnh hại húng cây tương tự như với bạc hà. Về sâu thì chủ yếu là các sâu chích hút như rầy, rệp, bọ trĩ. Bệnh hại chủ yếu là bệnh héo vàng do nấm *Fusarium* và *Rhizoctonia* phá hại gốc và rễ cây. Cách phòng trừ bệnh giống như với cây bạc hà.

4. Thu hoạch

Sau khi trồng chăm bón tốt thì chỉ khoảng 1 tháng là được thu hoạch. Sau thu hoạch bón phân tưới nước thì cứ cách 15 – 20 ngày được thu hoạch

một đợt. Thu hoạch liên tiếp từ 7 – 10 đợt thì cây già, sinh trưởng kém, năng suất giảm, có thể phá đi trồng đợt khác.

HÚNG QUẾ

(*Oicimum basilicum*)

Húng quế (còn gọi là húng giổi, rau é) cũng như các loại húng khác là cây rau gia vị rất phổ biến, có hương vị tương tự nhau. Húng quế cũng thường ăn chung với các loại rau sống, lòng lợn, thịt chó, phở, hủ tiếu, bún riêu..., tăng thêm hương vị hấp dẫn của món ăn.



Trong húng quế cũng chứa nhiều tinh dầu (0,4 – 0,8%) có tác dụng kháng sinh nhẹ nên cũng dùng trong việc chữa trị một số bệnh thông thường như cảm sốt, ho, viêm họng, đầy bụng... Hạt húng quế (gọi là hạt é) có tác dụng giải nhiệt, chống táo bón. Cây húng quế sắc lấy nước uống chữa bệnh ăn không tiêu, thông tiểu, làm

nước súc miệng và ngâm chữa đau răng.

Ở nước ta, cây húng quế trồng ở các miền. Có nơi đã trồng trên diện tích lớn để chưng cất tinh dầu dùng trong công nghiệp chất thơm và y dược.

1. Đặc tính thực vật

Húng quế cùng với các loại húng khác như bạc hà, húng cây, húng lũi, kinh giới... đều thuộc họ Hoa môi (*Lamiaceae*). Là cây thân thảo hàng năm, cao 40 – 50 cm. Thân có cạnh hình vuông, màu xanh hoặc tím nhạt. Rễ mọc nông trên mặt đất.

Lá hình xoan, mọc đối, chồi đâm ra từ các nách lá nên cây húng quế có nhiều cành xum xuê. Màu lá xanh hoặc tím nhạt, chứa nhiều tinh dầu mùi thơm.

Hoa nhỏ, màu trắng hoặc hồng tía, mọc thành chùm đơn dài 20 cm tạo thành vòng có 5 – 6 hoa.

Quả bế, chứa một hạt màu đen, khi ngâm vào nước có lớp chất nhầy màu trắng bao quanh, dùng uống mát và dễ tiêu hóa.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Cây húng quế yêu cầu đất đai giống các cây húng khác. Thích hợp nhất là đất

tương đối nhẹ, xốp, nhiều mùn và thoát nước. Đất sau khi cày nên phơi ải một vài tuần, bừa kỹ trộn với phân lót rồi lên luống. Mặt luống rộng 1,2 – 1,5 m, cao 15 – 20 cm, có rãnh để thoát nước và đi lại chăm sóc.

- *Trồng cây*: Cây húng quế chủ yếu trồng bằng hạt. Có thể gieo thẳng hạt trên luống hoặc gieo lấy cây con để trồng.

Nếu gieo thẳng thì đất mặt luống cần làm nhỏ, san bằng rồi gieo vãi hạt. Gieo hạt xong phủ lớp trấu hoặc tro bếp, dùng bình ô doa tưới nhẹ cho đủ ẩm. Sau khi cây mọc tỉa bớt cây nhỏ để ăn, các cây còn lại với khoảng cách 30 x 30 cm để thu hoạch cành lá. Hạt trước khi gieo nên ngâm vài giờ trong nước ấm. Nếu gieo cây con để trồng thì luống cũng phải làm kỹ, trộn đều phân lót, san phẳng rồi gieo hạt. Lượng hạt gieo khoảng 50 – 70 g/100 m². Gieo hạt xong rải lớp trấu hoặc tro bếp rồi tưới ẩm thường xuyên. Sau 15 – 20 ngày cây con cao 10 – 12 cm, có 5 – 6 lá thật là có thể đem trồng. Đất trồng cây con cũng lên luống, bón phân lót rồi rạch hàng cách nhau 30 cm. Rải xuống rạch khoảng 5 kg NPK cho 1.000 m², phủ một lớp đất mỏng lấp phân rồi trồng cây con với khoảng cách 20 cm. Trồng xong tưới ẩm đều cho cây mau bén rễ.

- *Bón phân*: Lượng phân bón lót cho luống gieo hạt hoặc trồng cây con khoảng 15 – 20 tấn phân chuồng hoai và 200 – 300 kg super lân cho 1 ha. Từ 10 – 15 ngày sau khi tỉa định cây hoặc trồng cây con thì bón thúc bằng tưới phân urê pha 1% và nước bánh dầu ngâm kỹ. Sau trồng 1 tháng thì có thể cắt cành thu hoạch rồi lại tưới phân thúc để cây đâm nhánh. Chăm bón tốt, trung bình cách 10 – 15 ngày được thu hoạch một đợt.

- *Chăm sóc*: Không để ruộng bị đọng nước. Nếu đất khô quá cần tưới. Có thể xới đất nhẹ và vun gốc vài lần. Thường xuyên nhổ sạch cỏ, phát hiện và phòng trừ sâu bệnh.

3. Phòng trừ sâu bệnh

Sâu bệnh hại và biện pháp phòng trừ đối với húng quế giống như với bạc hà và húng cây. Sâu hại chủ yếu là các loại rầy, rệp, bọ trĩ. Bệnh chủ yếu cũng là bệnh héo vàng do nấm phá hại gốc và rễ.

4. Thu hoạch và để giống

Cây húng quế có thể cắt cành thu hoạch nhiều đợt, mỗi đợt cho 500 – 600 kg /1.000 m². Khi cây già, năng suất giảm thì phá đi trồng lại.

Cây để giống cần tỉa thưa với khoảng cách 30 – 40 cm, chú ý bón đủ phân lân và bánh dầu,

có thể thêm ít phân kali, không cắt cành. Khi các chùm hoa bắt đầu khô thì cắt cả cây đem về ủ vài hôm rồi phơi trong nắng nhẹ cho khô tiếp. Sau đó đập lấy hạt, phơi lại rồi cho vào chai, lọ đậy kín dùng cho vụ sau, không nên để lâu quá vì dễ mất sức nảy mầm.

KINH GIỚI

(Elsholtzia cristata)

Cây kinh giới chứa tinh dầu trong lá, chủ yếu là chất elsholtzia keton, có mùi thơm nhẹ đặc trưng dễ chịu. Lá và cành non kinh giới làm rau gia vị ăn chung với các loại rau thơm khác như các loại húng, tía tô, hành lá... trong các món rau sống như xà lách, hoa chuối. Một số món ăn khác cũng thường có kinh giới ăn kèm như rau muống luộc, rau muống xào, chả giò, thịt chó, lòng lợn... Trong tô bún bò giò heo thường có kèm theo hoa chuối, rau muống chẻ cùng với kinh giới, tía tô.



Kinh giới cũng là vị thuốc nam thông dụng, dùng trị cảm sốt, nhức đầu, chảy nước mũi, viêm họng, đau khớp. Trẻ em lên sởi hoặc bị mẩn ngứa do dị ứng dùng thân, lá kinh giới sắc uống sẽ giảm bớt.

Ở nước ta cây kinh giới trồng ở khắp nơi.

1. Đặc tính thực vật

Kinh giới là cây thân thảo, cao trung bình 40 – 50 cm. Thân vuông, nhẵn và mọc đứng. Lá đơn, mọc đối, có cuống nhỏ dài 2 – 3 cm. Phiến lá hình thuôn nhọn, dài 4 – 8 cm, rộng 2 – 4 cm, màu xanh nhạt, mép lá có răng cưa.

Hoa nhỏ, không có cuống, màu xanh lơ hoặc tím nhạt, mọc thành bông dày ở đầu cành. Quả gồm 4 hạch nhỏ, nhẵn, dài khoảng 0,5 cm.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Cây kinh giới có thể trồng trên nhiều loại đất, nhưng muốn cây sinh trưởng tốt cần đất tơi xốp, nhiều mùn và thoát nước. Đất trước khi trồng cần cày bừa, phơi ải, làm nhỏ và lên luống giống như trồng húng cây. Nếu là đất cát và cao, không đọng nước thì không cần lên luống mà chỉ cần chia lô nhỏ và đánh rãnh trồng.

- *Trồng cây*: Kinh giới có thể trồng bằng

hạt, giâm cành hoặc cây con.

+ Trồng bằng hạt thì gieo vãi hoặc theo hàng trên luống đã làm đất kỹ. Hạt trước khi gieo nên ngâm trong nước ấm 8 – 12 giờ, vớt ra để ráo rồi trộn thêm tro bếp hoặc đất bột để gieo cho đều. Dùng rơm rạ khô hoặc trấu phủ mặt luống rồi tưới nước đủ ẩm. Có thể gieo dày rồi tỉa thưa định cây cách nhau 20 – 30 cm. Trước khi gieo nên kiểm tra độ nảy mầm của hạt bằng cách đếm lấy 100 hạt, ngâm nước, gói vào giấy thấm nước ủ đến khi nảy mầm thì đếm, tính ra tỉ lệ hạt nảy mầm rồi quyết định lượng hạt cần gieo.

+ Trồng bằng cành thì cắt đoạn thân hoặc cành bánh tẻ (không non hoặc già quá), chiều dài 12 – 15 cm, có 3 – 4 mắt. Luống đánh rạch nhỏ cách nhau 30 cm, cắm nghiêng đoạn thân cách nhau 20 cm, lấp đất 2/3 hom. Dùng rơm rạ, cỏ khô phủ lên rồi tưới nước ẩm. Sau trồng 7 – 10 ngày cành sẽ mọc mầm.

+ Trồng cây con thì gieo hạt trên luống đã làm kỹ như gieo thẳng hạt nhưng mật độ dày hơn. Tưới nước thường xuyên đủ ẩm. Sau 25 – 30 ngày, cây con cao khoảng 10 – 15 cm thì nhổ trồng trên luống như với giâm cành.

- *Bón phân*: Với cây kinh giới, tổng số lượng

phân bón cho 1 ha khoảng 15 – 20 tấn phân chuồng hoai, 500 kg bánh dầu và 150 – 200 kg DAP. Toàn bộ phân chuồng dùng bón lót khi lên luống. Bánh dầu và DAP dùng bón thúc. Sau khi cây mọc 10 – 15 ngày thì bón thúc lần đầu và sau mỗi lần thu hoạch. Trường hợp đất xấu, cây sinh trưởng kém có thể tăng lượng phân bón.

- *Chăm sóc*: Công việc chăm sóc chủ yếu là bón phân, tưới nước, làm cỏ và xới đất vun gốc. Đất quá khô cần tưới ẩm, không để nước đọng trên luống, nhất là khi có mưa lớn. Sau mỗi đợt cắt cành thu hoạch cùng với bón phân thúc nên xới nhẹ đất vun gốc cho tơi xốp và trừ cỏ để cây nảy chồi nhanh và đều.

3. Phòng trừ sâu bệnh

Sâu bệnh hại cây kinh giới không nhiều, giống như với bạc hà và húng cây. Cần thường xuyên theo dõi phát hiện và phòng trừ kịp thời.

4. Thu hoạch và để giống

Tùy theo cách trồng mà thời gian thu hoạch có khác nhau. Nếu gieo thẳng hạt thì sau khoảng 40 – 45 ngày có thể tỉa cây để sử dụng. Nếu nhỏ cây con đem trồng thì sau khoảng 20 – 25 ngày bắt đầu cắt cành lần đầu. Nếu trồng cành thì sau 30 ngày có

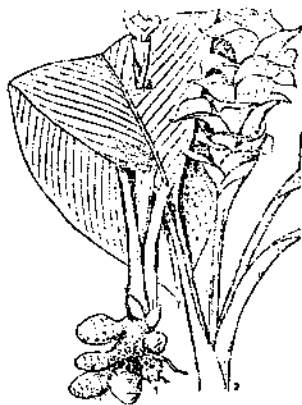
thể thu hoạch. Mỗi đợt thu hoạch cách nhau 20 – 30 ngày tùy tình hình đất đai, chăm sóc.

Nếu lấy hạt làm giống thì cây cần để thừa, không cắt cành, có thể bón thêm lân và kali. Khi quả già thì cắt cả cây đem về phơi khô, lấy hạt, bảo quản trong chai, lọ kín để gieo trồng cho vụ sau.

NGHỆ

(*Curcuma longa*)

Nghệ tuy không sử dụng phổ biến như các loại cây hành, húng, kinh giới... nhưng là một gia vị đặc biệt. Nghệ thường dùng để khử mùi tanh của các món ăn bằng cá, ốc, lươn. Màu vàng của nghệ cũng làm tăng tính hấp dẫn của món ăn. Món ốc hoặc lươn nấu với chuối xanh, củ chuối không thể thiếu nghệ. Dem phơi khô rồi nghiền nhỏ, nghệ là thành phần chính của bột cà ri, một thứ gia vị sử dụng rất phổ biến ở nhiều nước như Ấn Độ, Bangladesh và cả ở Việt Nam.



Nghệ cũng là một vị thuốc nam thông dụng. Trong củ nghệ có khoảng 0,5% chất curcumin có tác dụng diệt khuẩn như một chất kháng sinh. Bôi nghệ lên vết thương làm vết thương chóng lên da non, không để lại sẹo. Bột nghệ cũng là thuốc chống viêm loét dạ dày rất tốt. Nghệ cũng dùng chữa bệnh vàng da, đau bụng cho phụ nữ sau khi sinh đẻ. Nghệ ngâm rượu để rửa vết thương, chống viêm khớp. Nghệ đã được chế thành thuốc dưới dạng bột hoặc viên nén. Ở nước ta cây nghệ trồng được khắp nơi, từ Bắc đến Nam.

1. Đặc tính thực vật

Nghệ là cây thân thảo, cao khoảng 0,8 – 1,0 m. Thân rễ to, hình củ tròn (thường gọi là củ), có nhiều nhánh, thịt màu vàng cam sẫm. Phần trên mặt đất thường gọi là thân, chính là các bẹ lá ôm sát nhau.

Lá to, hình trái xoan mũi mác, dài 30 – 45 cm, rộng 15 – 18 cm, màu lục nhạt, nhẵn cả 2 mặt, cuống lá có bẹ ôm sát nhau thành thân giả.

Hoa mọc thành cụm hình trụ, dài 30 – 40 cm, cánh hoa màu vàng, lá bắc màu xanh hoặc tím đỏ. Hai vôi nhụy màu vàng, thường lép. Bao phấn màu trắng. Quả nang, chia 3 ô.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Cũng như gừng, cây nghệ là cây lấy củ nên đất cần tương đối nhẹ và tơi xốp, thoát nước. Nếu trồng ít chỉ cần một khoảnh đất nhỏ, dễ cải tạo cho thích hợp. Nếu trồng diện tích rộng để bán thì cần chọn đất cao, thoát nước và nhiều mùn.

Đất cày bừa kỹ, phơi ải, làm sạch cỏ. Lên luống cao 20 – 25 cm, rộng 1,0 – 1,2 m. Bón phân lót và đánh rạch trên luống trước khi trồng.

- *Trồng nghệ*: Chọn các củ nghệ tốt, không bị thối. Tách các nhánh, mỗi nhánh trồng một hốc. Nên trồng vào đầu hoặc cuối mùa mưa khi đất có ẩm.

Trên luống xẻ thành các rạch ngang, cách nhau 30 – 40 cm, sâu 10 – 15 cm. Đặt nhánh nghệ xuống rạch, cách nhau 20 – 25 cm. Đặt củ xong lấp đất mỏng kín củ, dùng rơm rạ, cỏ khô hoặc trấu phủ lên mặt luống rồi tưới nước đủ ẩm. Sau 5 – 7 ngày mầm nghệ sẽ mọc. Kiểm tra trồng dặm ngay những củ bị thối, không mọc để ruộng nghệ phát triển đồng đều.

- *Bón phân, chăm sóc*: Bón lót cho 1 ha 20 – 25 tấn phân chuồng hoai và 300 – 400 kg super

lân. Phân lót rải rồi trộn đều vào đất khi lên luống hoặc rải theo rạch. Nếu rải theo rạch thì lấp đất mỏng khoảng 5 cm sau đó mới đặt củ.

Cây nghệ trồng lấy củ chứ không lấy lá nên không để lá phát triển tốt quá. Sau khi trồng 25 – 30 ngày, cây nghệ được 5 – 6 lá thì bón thúc. Phân bón thúc chủ yếu là kali, tro bếp, bánh dầu hòa nước tưới. Nói chung không cần bón thúc phân đạm. Trường hợp cây phát triển lá nhiều quá cần cắt bớt một số lá gốc và giảm tưới nước để cây cứng lại. Trong thời gian cây sinh trưởng phát triển có thể xới đất nhẹ 2 – 3 lần và vun gốc, chú ý không làm xây xát củ khi còn nhỏ.

Đất khô quá cần tưới, còn khi mưa lớn không để ruộng đọng nước. Thường xuyên nhổ sạch cỏ.

3. Phòng trừ sâu bệnh

Sâu bệnh hại cây nghệ giống như với cây gừng. Đáng chú ý là các bệnh cháy lá và thối củ do nấm và vi khuẩn.

4. Thu hoạch, bảo quản

Cây nghệ trồng sau khoảng 8 – 10 tháng là thu hoạch. Khi cây ngừng ra lá non, các lá già chuyển vàng và khô mép, đào gốc thấy vỏ củ có

màu vàng là đến lúc có thể thu hoạch được.

Nếu diện tích ít thì dùng cuốc, nếu nhiều thì dùng cày hai bên hàng nghệ cho bật gốc, nhổ cây, rũ đất rồi cắt lấy củ mang về. Phơi củ một vài ngày trong bóng râm, thoáng gió cho bớt ẩm rồi bảo quản. Để nghệ nơi khô ráo, mát mẻ. Những củ tốt có thể để làm giống cho vụ sau. Trong khi bảo quản thường xuyên kiểm tra loại bỏ củ thối.

NGÒ GAI

(*Eryngium foetidum*)

Cây ngò gai (còn gọi là cây mùi tàu) là cây mọc hoang ở nơi đất ẩm vùng đồi núi, cũng được trồng để làm rau gia vị. Cây ngò gai có mùi thơm nhẹ giống như rau mùi (rau ngò). Thường dùng ăn sống cùng với các rau gia vị khác hoặc thái nhỏ trộn với món ăn khi đã làm chín như cháo, canh, món xào để tạo mùi thơm dễ chịu, kích thích ăn ngon miệng. Trong tô phở, tô hủ tiếu thường có ngò gai ăn



chung với rau húng, hẹ. Ngò gai là món rau chính cùng với lá hành để nhồi vào lòng lợn ăn mát và thơm. Phụ nữ cũng thường nấu nước chung với bồ kết để gội đầu cho thơm tóc.

Cây ngò gai có tính ấm, vị thơm hơi đắng, có tác dụng khai vị, ăn ngon, giải nhiệt và gây ngủ ngon giấc. Thường dùng chữa sổ mũi, rối loạn tiêu hóa, phong thấp. Giã tươi dùng đắp ngoài để trị chấn thương nhẹ.

Cây ngò gai cũng được trồng phổ biến ở các vùng.

1. Đặc tính thực vật

Là cây thân thảo, sống hàng năm hoặc vài năm, thân mọc đứng, phân nhánh ở ngọn, cao 15 – 50 cm. Các tầng lá đầu gần gốc thường mọc xòe sát đất thành hình hoa thị, các tầng lá sau có xu hướng vươn lên.

Lá phiến mỏng, thuôn dài (15 – 20 cm), màu xanh bóng, mép có răng cưa và gai mềm. Các lá phía ngọn nhỏ hơn nhưng có nhiều răng cưa nhọn và gai sắc hơn (nên gọi là ngò gai).

Hoa màu trắng lục, mọc chụm thành tán hình bầu dục ở đầu cành. Trên cành có nhiều đốt, từ đốt có thể mọc rễ thành cây con. Quả hình cầu, hơi dẹt, đường kính khoảng 2 mm.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Cây ngò gai dễ sống, không kén đất, tốt nhất là đất nhiều mùn, nơi ẩm mát. Nếu trồng ít dùng cho gia đình thì chỉ cần một ít đất, xới cho tơi xốp, rải ít phân chuồng hoai, tro bếp rồi rắc hạt hoặc trồng cây con. Sau khoảng 1 tháng đã có lá sử dụng. Khi ngò gai có hoa, đậu hạt, hạt rơi xuống đất lại mọc thành cây.

Nếu trồng nhiều để bán thì đất cũng cần cày bừa kỹ, lên luống cao 20 – 25 cm, rộng 1,2 – 1,5 cm, mặt luống làm đất nhỏ và san phẳng.

- *Cách trồng*: Cây ngò gai trồng bằng gieo hạt. Hạt dễ mọc nên không cần xử lý, làm đất xong có thể gieo hạt ngay. Trung bình gieo 300 – 500 g hạt cho 100 m², có thể gieo dày hơn để tỉa cây con ban đầu. Hạt gieo xong phủ rơm rạ khô hoặc trấu, tưới đủ ẩm, sau 7 – 10 ngày thì nảy mầm, tiếp tục chăm sóc.

- *Bón phân và chăm sóc*: Trước khi lên luống cần bón phân lót khoảng 15 – 20 tấn phân chuồng hoai và 150 - 200 kg super lân cho 1 ha. Cứ sau mỗi đợt tỉa cây thu hoạch hòa phân đạm và lân với nước theo tỉ lệ 1:1:100 để tưới. Tưới phân xong nên dùng nước lã tưới rửa để tránh hại lá non.

Thường xuyên tưới nước đủ ẩm và nhỏ cỏ. Chú ý là khi cây còn nhỏ các lá mọc xòe sát mặt đất, đợt cây bị lồm xuống, nên tránh không để đất đọng vào đợt vì làm đợt khó phát triển, thậm chí có thể bị thối chết.

3. Phòng trừ sâu bệnh

Cây ngò gai thường bị một số loài rệp, rầy và nhện đỏ chích hút làm lá vàng, khô. Khi cần thiết có thể phun trừ bằng các thuốc sinh học như Vertimec, Vineem, dầu tỏi.

Bệnh hại chủ yếu là đốm lá, cháy đầu lá (do các nấm *Cerospora*, *Alternaria*, *Pestalozia*), phòng trừ bằng các thuốc Carbenzim, Dithan-M, Topsin-M... Bệnh thối gốc (do nấm *Rhizoctonia*, *Sclerotium*) dùng các thuốc Monceren, Saizole, Rovral...

4. Thu hoạch và để giống

Nếu chăm sóc tốt thì sau gieo hạt khoảng 2 tháng có thể nhổ tỉa bớt cây đem bán để những cây còn lại phát triển nhanh, lá dài ra. Sau 3 – 4 tháng có thể thu hoạch rộ, trung bình 100 m² cho 200 – 250 kg lá tươi.

Ở gia đình nếu trồng ít có thể tỉa các lá phía gốc để ăn dần.

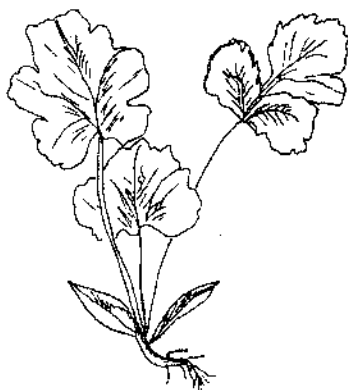
Ngò gai để giống cũng rất đơn giản. Sau khi

nhỏ bán, để lại một số cây to khỏe, cách nhau ít nhất 30 cm, hòa thêm ít phân đạm và lân hoặc bánh dầu để tưới. Thân ngò sẽ vươn cao, phân cành và ra hoa kết trái. Khi hoa bắt đầu khô thì cắt thân đem về phơi trên nong nia. Đập nhẹ cho hạt rơi ra, phơi lại, sàng sảy sạch rồi cho vào chai lọ đậy kín dùng cho vụn sau.

NGÒ RÍ

(Coriandrum sativum)

Ngò rí (còn gọi là rau mùi) cũng là loại rau gia vị rất phổ biến. Dùng ăn sống hoặc cho vào nồi canh, cháo, các món xào, làm cho món ăn thêm hương vị dễ chịu. Thân lá và hoa cây mùi dùng nấu nước gội đầu cho thơm. Hạt có hàm lượng tinh dầu khá cao, từ 0,5 – 1,0%, dùng trong công nghiệp chế rượu và xà phòng thơm. Hạt mùi cũng dùng chữa cảm hàn, ho, nhức đầu, chữa bệnh sỏi cho trẻ em. Nước sắc hạt mùi cũng dùng chữa đau răng.



Ở nước ta, cây ngò rí có thể trồng mọi nơi, mọi lúc, quanh năm lúc nào cũng có bán. Tuy vậy thời gian trồng tốt nhất là từ tháng 10 – 11 đến tháng 2 – 3 năm sau.

1. Đặc điểm thực vật

Ngò rí là cây thảo hàng năm, tương đối nhỏ, cao 30 – 50 cm, thân thẳng, bên trong rỗng. Lá non hình hơi tròn, mép có khía. Lá già thì xẻ sâu thành các tua hình gai. Hoa màu hồng, có các cánh không đều. Quả hình cầu, màu vàng nâu (thường gọi lầm là hạt). Ở vùng Địa trung hải cây ngò rí mọc hoang dại nhiều.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất, gieo hạt:* Cây ngò rí trồng được trên nhiều loại đất, miễn là không quá phèn hoặc quá mặn. Trên đất nhẹ, nhiều mùn và tơi xốp cây mọc tốt và cho năng suất cao.

Vì gieo bằng hạt nên đất cần làm nhỏ và tơi. Lên luống cao 20 – 30 cm, rộng 1,2 – 1,5 m, rãnh rộng 30 cm. Gieo 1,0 – 1,2 g hạt cho 1 m² đất. Trước khi gieo ngâm hạt trong nước ấm 35 – 37⁰C trong 24 – 30 giờ cho hút no nước, sau đó vớt ra trộn với tro bếp để gieo cho đều. Đất trước khi gieo hạt cần bón phân lót, rắc ít thuốc sâu để

trừ kiến, mối. Gieo xong dùng cào răng nhỏ cào nhẹ mặt luống cho hạt chìm vào đất, sau đó phủ trấu hoặc lớp rơm rạ mỏng rồi tưới ẩm đều.

- *Bón phân*: Hạt ngô rí sau khi mọc cần có chất dinh dưỡng ngay để sinh trưởng tốt, vì vậy cần bón đủ phân lót. Lượng phân bón lót tính cho 10 m² mặt luống khoảng 10 – 15 kg phân chuồng hoai. Trộn phân đều với đất khi lên luống.

Sau khi gieo khoảng 7 – 10 ngày cây mọc. Khi cây có 1 – 2 lá thật, dùng 0,5 kg urê và 0,5 kg super lân hòa nước tưới cho 100 m². Sau đó cứ 7 – 10 ngày tưới phân một lần, có thể ngâm bánh dầu tưới xen kẽ. Trước khi thu hoạch 15 – 20 ngày ngưng tưới phân mà chỉ tưới nước để đảm bảo độ ẩm cho cây phát triển. Sau khi tưới phân dùng nước lã tưới rửa cây ngay.

- *Chăm sóc*: Để cây phát triển thân, lá tốt cần thường xuyên tưới nước đảm bảo độ ẩm đất. Nếu cây mọc dày quá thì tỉa bớt để ăn hoặc bán cho các cây còn lại phát triển. Thường xuyên nhổ cỏ mặt luống và xung quanh.

Cây ngô rí hầu như không có sâu bệnh gì đáng kể.

3. Thu hoạch và để giống

Sau khi cây mọc khoảng 30 – 40 ngày có thể nhổ cây thu hoạch. Nhổ dần làm 2 – 3 đợt cách nhau 7 – 10 ngày. Năng suất trung bình đạt 80 – 100 kg/100 m².

Nếu để giống thì chừa lại các cây khỏe, cách nhau 20 cm. Tưới thúc thêm ít phân đạm, lân và kali. Sau khi cây ra hoa kết quả khoảng 80 – 90 ngày thì hạt chắc và bắt đầu khô. Cắt cành hạt mang về phơi trên nong, nia cho khô rồi cho vào chai, lọ đậy kín dùng gieo vụ sau.

ỚT CAY

(Capsicum annum)

Ớt là gia vị thường thấy nhất ở Việt Nam cũng như các nước. Trong bữa ăn bất kể là món gì cũng cần có ớt. Có nhiều người khi ăn thiếu ớt sẽ thấy bữa ăn mất ngon. Đặc biệt ớt thường dùng pha nước chấm. Ớt cũng pha với bột cà ri. Ớt ăn tươi, chế biến thành tương ớt hoặc phơi khô làm bột ớt để dự



trữ ăn được lâu. Ớt được trồng ở khắp nơi và có quanh năm. Ở nước ta, miền Trung có tập quán ăn nhiều ớt hơn các nơi khác.

Ớt cũng còn dùng làm thuốc. Tác dụng chủ yếu của ớt là kích thích tiêu hóa, trị cảm lạnh, thấp khớp, sốt rét. Lá ớt dùng đắp trị mụn nhọt.

Ớt dùng làm gia vị là loại ớt cay. Ngoài ra có loại ớt không hoặc chỉ hơi cay, dùng xào nấu như một thứ rau xanh, gọi là ớt ngọt. Ớt cay có nhiều giống với hình dạng và màu sắc quả khác nhau. Ớt chỉ thiên quả nhỏ, rất cay, mọc hướng thẳng lên trời. Loại ớt tím, ớt cà quả thông xuống. Có giá trị nhất là ớt sừng trâu, quả dài và cong, trồng nhiều để xuất khẩu.

1. Đặc tính thực vật

Ớt là cây hàng năm nhưng cũng có thể sống được vài năm. Chiều cao khác nhau phụ thuộc vào giống, phần lớn cao dưới 1m. Cây phân cành, phân nhánh nhiều.

Lá đơn mềm, màu xanh, hình thoi hơi dài về phía ngọn, có cuống. Hoa mọc ở nách lá, màu trắng hoặc tím, có 5 cánh, mọc đứng hoặc thông xuống.

Ớt cay thường có dạng quả dài, đầu nhọn, kích thước rất khác nhau. Các giống ớt chỉ thiên,

ớt hiểm có quả nhỏ, chỉ dài 0,8 – 1,2 cm. Ớt sừng trâu thì quả lớn, dài từ 10 – 15 cm. Màu sắc quả khi chín hầu hết là màu đỏ tươi, một số giống màu tím. Trong quả có nhiều hạt. Hạt hình tròn, dẹt, màu vàng hoặc trắng, đường kính 1 – 2 mm. Hạt cay hơn thịt quả.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Cây ớt cũng không kén đất lắm nhưng cần cao ráo, thoát nước. Nếu đất quá ẩm cây dễ bị bệnh thối cổ rễ, héo cây. Cày đất phơi ải 10 – 15 ngày hoặc lâu hơn càng tốt. Làm thành luống cao 20 – 30 cm, rộng 1,2 – 1,4 m, mặt luống làm đất nhỏ và san phẳng. Ngoài phân lót cần bón thêm vôi bột để hạn chế nấm đất hại rễ.

- *Ươm cây con*: Trồng ớt phải gieo hạt trong vườn ươm để lấy cây con. Đất vườn ươm cần làm kỹ, bón lót 10 – 15 kg phân chuồng hoai + 1 – 2 kg phân lân cho 20 m² đất. Rải thuốc sâu để trừ kiến hại hạt. Lên luống cao 10 – 15 cm, đất mặt luống đập nhỏ, san bằng. Gieo vãi 30 g hạt cho 20 m² đất. Để gieo đều, nên trộn hạt với ít tro bếp, đất bột. Gieo xong dùng cào có răng nhỏ cào mặt luống đều vùi hạt vào đất mặt, sau đó dùng rơm rạ khô hoặc lá dừa phủ lên, tưới nước cho đủ

ẩm. Lượng giống này nếu mọc đều đủ cây con trồng cho 1.000 m².

Khi cây đã mọc nếu phủ rơm rạ thì để nguyên, nếu phủ bằng lá dừa thì gỡ bỏ để cây con có đủ ánh sáng sinh trưởng.

Thường xuyên tưới nước đủ ẩm và nhổ cỏ. Nếu cây con vàng xấu có thể pha loãng phân urê 1% để tưới. Nếu cây xanh tốt quá thì rải tro bếp hoặc tưới phân kali pha 1% cho cây cứng cáp. Chú ý tưới phân xong nên dùng nước lã tưới lại để phòng phân làm cháy lá cây.

- *Trồng cây*: Nếu trồng ớt sừng trâu thì trên luống rạch hàng ngang cách nhau 50 – 60 cm. Trên rạch trồng cây con cách nhau 40 – 50 cm để có mật độ 25.000 – 30.000 cây/ha. Với một số giống như ớt cay số 1, số 2, trồng khoảng cách hàng 0,8 – 1,0 m, cách cây 0,5 – 0,6 m, mật độ 20.000 – 25.000 cây/ha.

Cây ớt con trong vườn ươm sau khi gieo 25 – 30 ngày, có 5 – 6 lá thật, cao 10 – 15 cm thì nhổ trồng. Trước khi nhổ nên tưới nước để tránh đứt rễ. Nếu trồng ít có điều kiện nên dùng dao nhọn bứng theo ít đất để trồng là tốt nhất.

Khi trồng dùng đất nhỏ lấp kín đến cổ rễ

cây, dùng ngón tay ấn chặt gốc rồi tưới nước. Nên trồng buổi chiều để ban đêm trời ẩm, cây không bị mất nước sẽ mau hồi phục. Nếu trời nắng quá nên làm giàn tạm che bớt nắng cho cây.

Sau trồng 5 – 7 ngày kiểm tra cây chết trồng dặm ngay.

Để phòng bệnh héo chết cây, trước khi trồng nên dùng thuốc trừ nấm gốc đồng phun vào hố trồng và rải vôi bột lên rạch.

- *Bón phân*: Đất ruộng trước khi trồng cây con cần bón lót cho 1 ha 20 – 25 tấn phân chuồng hoai + 500 kg phân lân. Phân lót rải trộn đều với đất mặt trước khi lên luống hoặc bón theo rạch rồi phủ lớp đất mỏng trước khi trồng cây con. Nếu đất chua nên bón thêm vôi.

Sau trồng 10 – 15 ngày cây bén rễ hồi xanh bón thúc 6 – 8 kg urê + 4 – 6 kg KCl hoặc 10 – 15 kg NPK 16-16-8 cho 1.000 m² đất. Sau đó tiếp tục bón thúc 2 lần khi cây bắt đầu có nụ và sau khi thu hoạch lúa quả đầu. Hòa phân với nước tưới hoặc rải quanh gốc rồi xới đất vun gốc để lấp phân. Chú ý bón cách gốc cây 10 – 20 cm. Bón phân xong nên tưới nước đủ ẩm để phân ngấm dần vào gốc cây. Cũng có thể dùng phân bón lá phun bổ sung. Chú ý phân có nhiều canxi (như nitrat canxi).

- *Chăm sóc*: Với giống ớt ít phân cành, sau khi trồng 30 – 40 ngày, trước lúc ra nụ, có thể bấm ngọn để cây ra nhiều cành. Với giống ra nhiều cành thì phải tỉa bớt các cành phía gốc để luống ớt thông thoáng, quả nhiều và ít sâu bệnh.

Thường xuyên đảm bảo đủ ẩm cho luống ớt. Phương pháp tưới tốt nhất là tưới vào rãnh cho nước ngấm vào luống, không nên để ngâm nước lâu, đất quá ẩm cây dễ bị bệnh. Trời mưa lớn cần khơi rãnh cho nước thoát nhanh.

Chú ý nhổ cỏ, xới đất, vun gốc. Sau những đợt mưa to đất bị dón chặt nên xới xáo để đất tơi xốp cho rễ phát triển, cây sinh trưởng tốt.

3. Phòng trừ sâu bệnh

- *Sâu hại*: Thường có sâu khoang (*Spodoptera litura*), sâu xanh đục quả (*Helicoverpa armigera*), rầy xanh (*Empoasca flavescens*), bọ trĩ (*Thrips palmi*), bọ phấn (*Bemisia myricae*), nhện trắng (*Polyphagotarsonemus latus*).

Phòng trừ sâu khoang và sâu xanh đục quả dùng các thuốc Bt, NPV, Sherpa, Polytrin...

Phòng trừ rầy xanh, bọ trĩ, bọ phấn dùng các thuốc Vertimec, Vibamec, Vineem, Fastac, Sherpa...

Phòng trừ nhện dùng thuốc Saromite, Danitol, Ortus, Nissorun...

- *Bệnh hại*: Chủ yếu là các bệnh chết rạp cây con vườn ươm (do nấm *Sclerotium rolfsii*), bệnh thối quả (do nấm thán thư *Colletotrichum capsisi*), bệnh khô héo nhánh (do nấm *Phytophthora capsisii*), bệnh héo xanh (do vi khuẩn *Pseudomonas solanacearum*), bệnh xoắn lá (do virus).

Thuốc phòng trừ bệnh chết rạp cây con là Saizole, Monceren, Rovral, Hạt vàng... Bệnh thán thư gây thối quả dùng các thuốc Viben-C, Carbenzim, Antracol, Dithan-M... Bệnh khô héo nhánh dùng các thuốc Mexyl-MZ, Ridomil gold, Alpine... Bệnh héo xanh vi khuẩn dùng các thuốc Kasuran, Cuprimicin, Batocide... Với bệnh xoắn lá do virus chủ yếu là trừ triệt để các loại bọ phấn, bọ trĩ, rệp. Thực hiện tốt các biện pháp trồng trọt để phòng bệnh.

4. Thu hoạch

Với ớt cay, thu hoạch khi quả bắt đầu chín, chuyển màu đỏ một phần ở gần cuống. Sau khi hái về 1 – 2 ngày thì quả chín hoàn toàn, có thể để tiếp 2 – 3 ngày quả vẫn còn tươi.

Sau khi thu hoạch cần phân loại quả tốt xấu riêng để tiêu thụ hoặc chế biến.

Muốn quả chín đều và đồng loạt có thể phun thuốc Ethrel 480L pha nồng độ 0,02% khi phần lớn quả đã già, trong vườn bắt đầu có quả chín.

RAU NGỎ

(Enydra fluctuans)

Cây rau ngổ (còn gọi là ngổ thơm, ngổ om) có mùi thơm, vị hơi the, cũng thường dùng làm gia vị trong bữa ăn hàng ngày. Rau ngổ thường ăn chung với ngò gai (mùi tàu) và húng khi ăn phở, bún, hủ tiếu, lòng lợn, lòng chó... Với mùi vị đặc biệt, rau ngổ cùng với các gia vị khác làm hương vị món ăn thêm phong phú, hấp dẫn.



Về mặt y học, rau ngổ có tính mát, kháng sinh, nhuận tràng. Nhân dân ta thường dùng rau ngổ chữa các chứng ăn uống không tiêu, cảm sốt, băng huyết. Lá giã giập ra dùng đắp vào da trị phát ban.

1. Đặc tính thực vật

Rau ngổ là loại cây thảo, thân hình trụ, mềm xốp, chứa nhiều nước. Thích sống nơi ruộng có nước. Thân có đốt, phân nhiều cành, mọc dài có khi tới hàng mét, ngọn vươn lên trên, ở các đốt đều có rễ phụ rất dễ phát triển.

Lá mọc đối, không có cuống, phía dưới ôm sát thân, mép lá có răng cưa. Lá hình thoi, đuôi lá nhọn, mềm, màu xanh nhạt, dài 3 – 5 cm, rộng 1,0 – 1,2 cm.

Cụm hoa dạng đầu, không có cuống, màu trắng hoặc xanh nhạt, 4 lá bắc hình trái xoan. Hoa gồm hoa cái ở phía ngoài và hoa lưỡng tính ở phía trong đều có khả năng kết quả.

Quả dạng bế, không có lông mao.

Ở nước ta, cây ngổ mọc phổ biến trong các ao hồ, ruộng máng, ruộng nước. Cũng được trồng để làm rau gia vị. Ở miền Nam có tập quán ăn ngò om nhiều hơn miền Bắc. Ở miền Bắc nhiều nơi rau ngổ mọc hoang, cũng thường cắt về làm rau nuôi lợn.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất:* Cây rau ngổ sống thích hợp trong ao hồ, ruộng nước... cho nên đất trồng rau ngổ là đất

ruộng có nhiều bùn, chất hữu cơ và thường xuyên có nước. Đất được cày bừa, sục bùn cho nhão, nhặt sạch cỏ và bón phân lót trước khi trồng.

- *Trồng cây*: Cây rau ngổ có hoa, có hạt nhưng trong thực tế không trồng bằng hạt mà trồng bằng thân, do trên các đốt thân có sẵn mầm rễ, trong đất ẩm rễ phát triển nhanh để nảy mầm tạo thành cây mới. Cắt các ngọn rau ngổ dài 20 – 25 cm đem cấy thành từng băng rộng 1,2 – 1,5 m giống như cấy rau muống, rau cần. Cấy xong giữ trong ruộng một lớp nước mỏng 5 – 7 cm để mau bén rễ.

- *Bón phân*: Nếu đất ruộng đã tốt có thể không cần bón phân chuồng. Nếu là đất đã trồng thường xuyên nhiều vụ, không tốt lắm cần bón lót khoảng 10 – 20 tấn phân chuồng hoai cho 1 ha. Có thể bón thêm 200 – 300 kg phân lân và 400 – 500 kg tro bếp.

Sau khi trồng 7 – 10 ngày cây nảy mầm, ra lá thì bón thúc phân đạm. Ngoài ra nên bón thêm phân kali, rau sẽ cứng cây và thơm hơn. Sau mỗi lần thu hoạch thì bón thúc.

- *Chăm sóc*: Chủ yếu là đảm bảo nước ruộng và nhổ cỏ. Cây rau ngổ nếu bị thiếu nước sẽ sinh trưởng chậm, năng suất giảm rõ rệt.

- *Sâu bệnh*: Rau ngổ không có sâu bệnh gì hại đáng kể, ngoại trừ sâu khoang ăn lá. Khi cần có thể dùng các thuốc sinh học như Biocin, Vertimec, Vineem... phun trừ.

3. Thu hoạch

Sau khi trồng 25 – 30 ngày là có thể thu hoạch. Dùng dao cắt tỉa các cành tốt hoặc cắt từng bãy lấy ngọn ăn hoặc bán. Cắt thân sát gốc, cách mặt nước 3 – 5 cm. Sau mỗi lần thu hoạch, thì bón phân thúc. Chăm sóc tốt trung bình 20 ngày được cắt một lần. Thu hoạch liên tục khi cây già, năng suất giảm rõ rệt thì phá đi trồng lại hoặc trồng cây khác.

RAU RĂM

(Polygonum odoratum)

Cây rau răm dễ trồng, là cây rau gia vị phổ biến ở các vùng trong nước ta. Trong cây rau răm chứa một loại tinh dầu có mùi thơm mát dễ chịu. Thường ăn sống với các loại rau gia vị khác. Đặc biệt một số



món ăn không thể thiếu rau răm như trứng vịt lộn, thịt gà xé phay, dưa bắp cải, canh thịt bò, canh hến...

Rau răm cũng là vị thuốc kích thích tiêu hóa, thông tiểu. Nếu ăn nhiều thì làm dịu tình dục, những người gây yếu không nên dùng. Phụ nữ khi đang hành kinh mà ăn rau răm thì dễ sinh rong huyết. Rau răm giã ra đắp hoặc ngâm rượu bôi ngoài da chữa hắc Lào, lang ben, chốc lở.

1. Đặc tính thực vật

Rau răm là cây thân thảo hàng năm, cũng có thể sống nhiều vụ. Thân cứng, đặc, mọc bò trên mặt đất, ngọn hướng lên trên. Ở các đốt thân có nhiều rễ phụ rất dễ phát triển khi tiếp xúc với đất, từ đó nảy mầm.

Lá hình mác, mọc so le trên thân, màu xanh nhạt hoặc tím phớt, mép và gân lá có lông nhỏ, bẹ lá ngắn và ôm lấy thân.

Hoa hợp thành bông dài, hẹp, đơn độc hoặc thành đôi, thành chùm, có ít nhánh. Hoa màu trắng, hồng hoặc tím.

Quả nhỏ, hình 3 cạnh, nhẵn bóng.

Cây rau răm ưa ẩm độ cao nhưng mực nước không ngập ngọn cây lâu ngày, cũng có thể chịu

hạn khá nhờ bộ rễ phát triển ăn sâu vào đất. Cây rau răm có khả năng chịu đựng tốt với các điều kiện bất thuận.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất:* Cây rau răm ưa ẩm, vì vậy nên trồng trên đất thấp, có nhiều chất hữu cơ, ẩm hoặc có lớp nước mỏng. Đất được cày bừa kỹ, làm sạch cỏ, bón phân lót rồi trộn đều, san phẳng. Trồng theo từng băng, không cần lên luống.

- *Trồng cây:* Cây rau răm không trồng bằng hạt mà trồng bằng thân hoặc cành. Cắt thân cành hoặc nhổ cả bụi để trồng. Đoạn thân trồng chỉ cần dài 12 – 15 cm, có khoảng 5 – 6 mắt là được. Khi trồng cắm đoạn cành xuống đất ngập 2/3.

Khoảng cách trồng trung bình 10 – 15 cm, đất tốt thì trồng thưa. Nếu đất không có nước sau khi trồng nên tưới qua cho mau bén rễ. Cành giống rau răm nếu chưa trồng kịp có thể giâm vào chỗ ẩm hoặc đất bùn để đâm rễ phụ trồng cũng tốt.

- *Bón phân và chăm sóc:* Khi làm đất bón lót 15 – 20 tấn phân chuồng hoai và 300 – 400 kg phân lân cho 1 ha. Cây rau răm ưa đất tốt nên bón lót nhiều phân vẫn không có hại.

Sau khi trồng 5 – 7 ngày cây bén rễ hồi phục, lá xanh ở ngọn và nách bắt đầu nhú ra thì

tưới phân thúc. Có thể dùng 0,5 kg urê hoặc 1 kg NPK 16-16-8 pha loãng tưới cho 100 m². Nếu có bánh dầu ngâm tưới thêm càng tốt. Ở miền Bắc thường dùng nước tiểu, nước rửa chuồng lợn pha loãng để tưới. Sau đó cứ 15 – 20 ngày tưới 1 lần. Lượng phân bón thúc các lần sau tăng lên, khoảng 0,5 kg urê + 1 – 2 kg super lân và 1 kg KCl hoặc thay bằng 2 – 3 kg NPK 16-16-8 cho 100 m². Trước khi thu hoạch 7 – 10 ngày cần ngưng tưới phân để tránh làm ô nhiễm rau.

Thường xuyên tưới nước cho đất đủ ẩm. Nếu có điều kiện cho mực nước nông xăm xấp càng tốt nhưng không ngập ngọn rau.

Nhổ sạch cỏ dại. Sâu bệnh không có loài nào gây hại đáng kể. Những ruộng trồng lâu ngày có thể bị nấm hại gốc và rễ, cần phá đi trồng lại hoặc trồng loại cây khác.

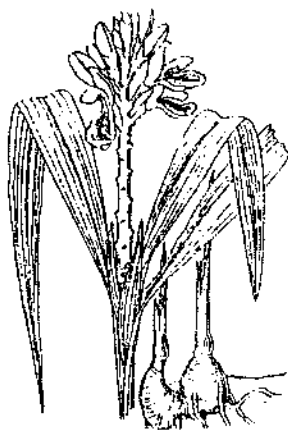
3. Thu hoạch

Sau khi trồng khoảng 25 – 30 ngày là có thể thu hoạch. Đợt thu hoạch đầu chỉ nên cắt những cành dài, tốt. Những lần sau có thể cắt từng vạt, chừa lại 3 – 5 cm gốc. Sau mỗi lần cắt thì bón phân thúc ngay, không tưới phân trước khi thu hoạch 7 – 10 ngày. Nếu thấy rau phát triển tốt, cành vươn dài bắt đầu chen nhau là có thể thu hoạch.

RIỀNG

(*Alpinia officinarum*)

Thân rễ của cây riềng (củ riềng) là loại gia vị có mùi hắc thơm và cay nóng, chủ yếu dùng chế biến với thịt chó. Thiếu riềng thì món thịt chó mất hấp dẫn. Ở nước ta, thịt chó là món ăn khá phổ biến nên lượng riềng tiêu thụ cũng khá nhiều. Riềng cũng dùng để chế biến các món ăn với ốc, lươn, ếch, làm mất mùi tanh, ăn ngon miệng hơn. Có người còn dùng chồi non của cây riềng để nấu canh cua, canh cá.



Trong củ riềng chứa tinh dầu, là vị thuốc nam phổ biến, có tác dụng lợi tiêu hóa, làm giảm đau và chống lạnh. Riềng thường dùng chữa đau bụng, khó tiêu, viêm tá tràng dạ dày, trúng lạnh, nôn mửa, sốt rét. Riềng nấu chung với lá sả, lá bưởi để xông hơi khi bị cảm sốt. Củ riềng già nhỏ bôi trị lang ben da.

Ở nước ta đâu cũng trồng được riềng. Ở nhiều gia đình thường trồng vài khóm riềng ở

cạnh bể nước, quanh vườn nhà để dùng. Cũng có người trồng trên diện rộng để bán, nhất là những nơi thường có tập quán ăn thịt chó.

1. Đặc tính thực vật

Riềng là cây thân thảo sống hàng năm hoặc lâu năm. Cây cao trung bình khoảng 1 m. Thân rễ (gọi là củ) mọc ngay trong đất, hình trụ, có nhiều đốt, màu đỏ nâu, phủ nhiều vảy.

Lá không cuống, hình mũi mác, màu xanh, láng bóng. Bẹ lá ôm sát nhau tạo thành thân giả.

Hoa màu trắng, mọc thành chùm hình chùy ở đầu ngọn cây. Quả hình cầu, có lông.

Cây riềng mọc hoang ở ven đồi, rừng, nơi đất ẩm. Cũng được trồng để làm gia vị.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Cây riềng có khả năng chịu úng và chịu hạn đều tốt, vì vậy không kén đất, trồng được ở nhiều nơi. Nhưng để cây sinh trưởng tốt, có năng suất cao cũng cần đất tốt, tơi xốp, giống như gừng và nghệ.

Nếu trồng ít quanh nhà thì đào từng hố nhỏ, kích thước 30 – 40 cm, cho ít phân chuồng hoai trộn đều với đất lấp đầy hố để trồng.

Nếu trồng nhiều thì nên chọn nơi đất cao ráo. Đất được cày bừa, làm sạch cỏ. Bón lót cho 1 ha 15 – 20 tấn phân chuồng hoai và 200 – 300 kg phân lân trộn đều với đất mặt. Sau đó lên luống cao 20 – 25 cm, rộng 1,0 – 1,2 m. Trên luống rạch các hàng ngang cách nhau 50 cm để trồng.

- *Cách trồng*: Chọn các nhánh củ lành lặn, cắt hết lá đem trồng xuống hố hoặc xuống rạch trên luống, cách nhau 40 cm. Lấp đất lên rồi tưới nước cho đủ ẩm để mọc mầm nhanh và đều.

- *Chăm sóc*: Khi cây mọc cao 30 – 40 cm thì xới đất vun gốc. Thường xuyên nhổ sạch cỏ. Nếu đất khô quá thì cần tưới. Nếu cây có biểu hiện sinh trưởng kém thì tưới thêm ít phân thúc.

Cây riềng cũng không có nhiều sâu bệnh hại, cần chú ý bệnh cháy lá và thối củ như với cây gừng.

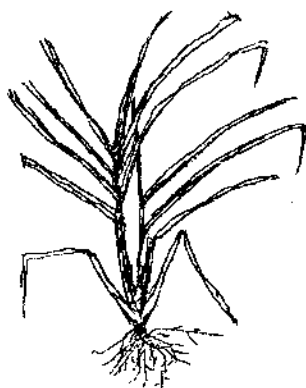
3. Thu hoạch

Sau khi trồng khoảng 4 – 5 tháng là củ riềng đã lớn, có thể thu hoạch dần bằng cách tỉa từng nhánh. Sau đó vun gốc, riềng lại đâm nhánh khác. Cứ thế thu hoạch quanh năm. Khi thấy cả khóm hoặc vườn có biểu hiện lá vàng, lá gốc khô rụi là đã già, thu hoạch cả khóm hoặc cả vườn.

SẢ

(*Cymbopogon nardus*)

Cây sả được trồng ở nhiều gia đình, nhất là ở phía Nam nước ta, dùng làm gia vị và làm thuốc. Trong cây sả có loại tinh dầu cho mùi thơm nồng ấm, dễ chịu.



Sả thường dùng chế biến các món thịt chó, làm nước chấm. Luộc ốc cho thêm ít lá sả sẽ thơm ngon. Củ sả băm nhỏ rang với mắm tôm hoặc nước mắm thành món ăn mặn với cơm, nhất là trong những ngày giá lạnh.

Vì có tinh dầu nên lá sả thường dùng nấu nước để xông hơi và tắm khi bị cảm sốt. Lá sả cũng dùng đun nước uống cho mát và dễ tiêu hóa. Củ sả có tác dụng làm ra mồ hôi, chữa cảm sốt, thông tiểu. Cây sả còn dùng cất tinh dầu làm thuốc chữa các chứng bệnh tiêu hóa, cảm sốt, xua đuổi muỗi, dùng trong công nghiệp xà phòng thơm, nước hoa.

Trồng sả quanh nhà có tác dụng xua đuổi một số loài rắn độc và hạn chế muỗi.

1. Đặc tính thực vật

Cây sả là loại thân thảo (thuộc họ hòa thảo cùng với cây lúa). Cây cao khoảng 1,0 – 1,5 m, sống lâu năm, mọc thành bụi, phân nhánh nhiều. Thân rễ (gọi là củ) màu trắng hoặc hơi tía, có nhiều đốt ngắn. Các bẹ lá ôm chặt nhau rất chắc. Lá hẹp, dài giống lá lúa, mép lá hơi nhám, đầu lá thường uốn cong xuống. Rễ phát triển khỏe và nhiều, ăn sâu trong đất tới 25 – 30 cm.

Cụm hoa gồm nhiều bông nhỏ không có cuống.

Cây sả đẻ chồi từ các nách lá tạo thành bụi như bụi lúa, các cây xung quanh là cây non, còn ở giữa bụi là các cây già. Nhờ thân rễ và chùm rễ phát triển nên cây sả có khả năng chịu hạn rất tốt, trong suốt mùa khô dài 4 – 5 tháng không tưới nước bụi sả vẫn sống.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất:* Cây sả trồng được trên nhiều loại đất, chỉ cần không bị ngập nước, tuy vậy trên đất nhiều mùn, tơi xốp cây phát triển mạnh hơn. Nếu trồng ít một số khóm để sử dụng cho gia đình thì chỉ cần đào từng hốc kích thước mỗi

chiều 30 cm bón phân lót rồi trồng. Nếu trồng nhiều để bán thì đất cũng cần cày bừa kỹ, lên luống cao 20 – 25 cm, rộng 1,0 – 1,5 m để trồng.

- *Cách trồng*: Sả trồng bằng nhánh. Mỗi hố trồng 1 – 2 nhánh non, có đủ phần gốc và rễ, bóc bỏ bẹ lá già, cắt các lá còn lại để dài khoảng 20 cm, cắt bớt rễ già. Đặt nhánh sả hơi nghiêng, lấp đất kín gốc rồi dùng tay nén chặt và tưới nước đủ ẩm.

Nếu trồng diện tích rộng thì trên luống rạch 2 hàng dọc luống cách nhau 0,8 – 1,0 m. Rải phân lót xuống rạch, lấp ít đất rồi trồng. Sau trồng nếu tưới đủ ẩm thì khoảng 10 – 15 ngày nhánh sả ra rễ, đâm lá non, bắt đầu chăm sóc và trồng dặm nhánh chết.

- *Bón phân*: Phân bón lót cho 1 ha từ 15 – 20 tấn phân chuồng hoai + 200 – 300 kg phân lân. Rải phân lót xuống rãnh trồng.

Sau khi trồng 20 – 25 ngày, cây bắt đầu sinh trưởng mạnh thì bón phân thúc nhẹ khoảng 100 – 150 kg phân đạm cho 1 ha, kết hợp xới đất vun gốc nhẹ. Một tháng sau bón thúc lần 2 với lượng phân như trên và vun gốc tiếp.

- *Chăm sóc*: Trường hợp đất quá khô cần tưới nước. Thường xuyên nhổ cỏ.

Cây sả ít bị sâu bệnh. Thường thấy là bệnh héo vàng làm thối rễ, chết cây. Dùng các thuốc gốc đồng và Benomyl phun đẫm vào gốc có thể hạn chế bệnh. Nhổ bỏ các cây bệnh nặng tập trung tiêu hủy. Cá biệt có bệnh cháy lá do nấm, phun các thuốc Copforce Blue, Viben-C, Carbenzim, Dithan-M...

3. Thu hoạch

Nếu trồng sả dùng để ăn thì sau 3 – 4 tháng có thể tỉa các nhánh to rồi vun gốc cho cây tiếp tục ra nhánh mới. Nếu trồng để chiết lấy dầu thì sau trồng 10 – 12 tháng khi cây sả đã già, lượng dầu cao thu hoạch là tốt nhất. Cắt cả lá và rễ, chừa lại 8 – 10 cm cách mặt đất. Sau đó tưới nước, bón phân cây sẽ tiếp tục đâm chồi. Sau 5 – 6 tháng lại thu hoạch tiếp, như vậy quanh năm sẽ có nguyên liệu để chưng cất dầu.

THÌA LÀ

(*Anethum graveolens*)

Cây thìa là trồng lấy cành lá làm rau gia vị. Có mùi thơm hơi nặng nên thường dùng nấu canh cá, canh lươn để giảm mùi tanh, tạo hương vị hấp dẫn. Ở miền Bắc, nồi canh giấm cá không thể

thiếu thìa là. Thân lá già và quả còn làm gia vị muối dưa cải và một số sản phẩm đóng hộp (như dưa leo, cà chua) hoặc phơi khô làm thuốc chữa đầy bụng, nôn mửa, bí tiểu tiện. Quả chứa nhiều tinh dầu tương tự như quả hồi nên có thể dùng thay hồi làm thuốc kích thích tiêu hóa, chống co thắt, gây tiết sữa, trị viêm và sỏi thận, giảm huyết áp cao. Uống nước thìa là trước khi đi ngủ có thể chống bệnh khó ngủ. Hoa và thân cây thìa là dùng nấu nước gội đầu và tắm.



Ở nước ta, cây thìa là cũng trồng và sử dụng phổ biến ở mọi miền, song miền Bắc phổ biến hơn.

1. Đặc tính thực vật

Thìa là là thuộc loại cây thảo sống hàng năm, thân thẳng, nhẵn, ít phân nhánh, cao trung bình 0,5 – 0,8 m. Lá xẻ 3 thành những phiến nhỏ hình sợi.

Hoa màu vàng, mọc thành cụm ở ngọn, gồm 5 – 15 nhánh với 20 – 40 hoa. Quả bế, hình trứng, dài 3 mm, rộng 1,5 mm, có 3 sống dọc nổi có thể tách ra dễ dàng (thường gọi là hạt).

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Cây thìa là có thể trồng trên nhiều loại đất, nhưng thích hợp nhất là đất tơi xốp, nhiều mùn, ít chua và mặn. Thìa là gieo thẳng bằng hạt nên đất cần cày bừa kỹ, lên luống cao 20 – 25 cm, rộng 1,2 – 1,5 m, trộn phân lót, đập nhỏ đất mặt và san bằng.

- *Gieo hạt*: Hạt giống trước khi gieo phơi qua một nắng nhẹ, sau đó ngâm nước ấm vài giờ. Khi gieo trộn thêm tro bếp hoặc đất bột để gieo được đều. Trung bình 1 m² đất cần khoảng 50 g hạt giống.

Gieo vãi hạt đều lên mặt luống rồi dùng cào khỏa nhẹ cho hạt chìm nông xuống đất. Sau đó dùng rơm rạ khô hoặc trấu phủ lên mặt luống rồi tưới nước cho đủ ẩm. Sau 3 – 5 ngày hạt sẽ mọc mầm đều. Nên tưới tỉ lệ nảy mầm của hạt trước khi gieo.

- *Bón phân*: Trước khi lên luống để gieo hạt bón lót cho 100 m² đất 120 – 150 kg phân chuồng hoai và 2 – 3 kg phân lân.

Khi cây cao 10 – 15 cm thì bón thúc. Dùng 0,5 kg urê và 0,5 kg phân lân hoặc 1 kg bánh dầu ngâm hòa 100 lít nước tưới cho 100 m² đất. Sau đó nếu thấy cây có biểu hiện thiếu phân, sinh

trưởng kém thì bón thúc tiếp. Không bón thúc phân trước khi thu hoạch ít nhất 7 ngày.

- *Chăm sóc*: Đất khô quá cần tưới nước cho đủ ẩm. Thường xuyên nhổ cỏ.

Cây thìa là ít bị sâu bệnh phá hại, nói chung không cần dùng thuốc

3. Thu hoạch và để giống

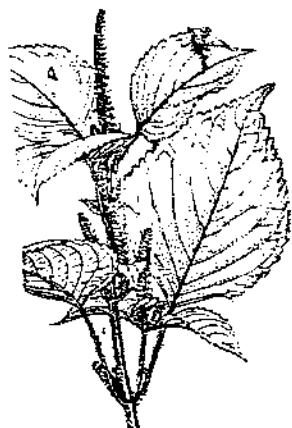
Cây thìa là dùng làm gia vị thu hoạch trước khi ra hoa. Nếu đất tốt, sau khi gieo 2 tháng đã có thể thu hoạch. Mật độ cây quá dày thì nhổ tỉa dần. Trung bình 1 ha có thể cho 8 – 12 tấn rau xanh.

Muốn để giống thì sau khi tỉa cây sử dụng, để lại một số cây tốt cách nhau 20 – 30 cm. Tưới thêm phân đạm, lân và kali với nồng độ tổng số khoảng 1%, tưới nước cho đủ ẩm. Khi hạt đã chín, nhổ cả cây về phơi trên nong, nia. Vò rũ lấy hạt, phơi lại cho khô, sàng sẩy sạch, để nguội rồi cho vào chai, lọ đậy kín dùng cho vụ sau. Tùy lượng hạt giống cần dùng mà để diện tích cây giống thích hợp. Trung bình 100 m² đất có thể cho 3 – 5 kg hạt giống.

TÍA TÔ

(*Perilla frutescens*)

Tía tô là cây rau gia vị thường dùng trong các bữa ăn gia đình. Với mùi thơm mát dễ chịu, tía tô thường ăn sống cùng với các rau gia vị và nhiều loại rau khác. Lá tía tô thái nhỏ nấu với cá, ốc, nhất là món canh cà pháo, cà bát không thể thiếu tía tô.



Tía tô cùng với các loại rau thơm khác ăn với lòng lợn, dồi chó, bún giò heo. Tía tô còn là vị thuốc được dùng lâu đời. Trong cành và lá tía tô có 0,5% tinh dầu tạo nên mùi thơm đặc trưng. Trong hạt chứa 45 – 50% chất dầu lỏng màu vàng có mùi thơm. Trong các bài thuốc nam, tía tô có các tên tử tô tử (hạt tía tô), tử tô diệp (lá tía tô), tô ngạnh (cành tía tô), tử tô (cành non và lá). Lá tía tô có tác dụng giải cảm, chữa ho, giúp tiêu hóa tốt. Khi bị cảm, lấy một nắm lá tía tô, vài nhánh sả, ít lá tre, lá bưởi đun sôi để xông cho ra mồ hôi, lấy nước tắm gội, người thấy nhẹ nhõm, dễ thở và hết cảm sốt. Quả

tía tô dùng chữa ho đờm, hen suyễn. Lá tía tô tươi vò nát chà vào da chữa mụn cóc, mẩn ngứa.

1. Đặc tính thực vật

Tía tô là cây thân thảo sống hàng năm, thân vuông có lông nhỏ, đứng thẳng, cao 50 – 60 cm, phân cành nhiều. Lá mọc đối, có cuống dài, phiến lá hình trứng, đầu nhọn, mép có răng cưa, màu xanh tía hoặc tím nhạt.

Hoa trắng hoặc tím, mọc thành chùm ở nách lá hoặc đầu cành.

Quả bế nhỏ, hình cầu, đường kính 1 mm, màu nâu nhạt (quen gọi là hạt).

Ở nước ta cây tía tô trồng được quanh năm ở các miền, để làm rau gia vị và làm thuốc.

2. Kỹ thuật trồng trọt

- *Làm đất*: Cây tía tô ưa đất nhiều mùn, tơi xốp và giữ ẩm nhưng cần thoát nước. Đất trồng cần cày bừa kỹ, phơi ải. Lên luống cao 20 – 30 cm, rộng 1,0 – 1,2 m, đất mặt luống cần đập nhỏ để gieo hạt hoặc trồng cây con.

- *Cách trồng*: Cây tía tô trồng bằng hạt, gieo thẳng hoặc lấy cây con trồng trên ruộng.

Nếu gieo thẳng thì lượng hạt giống cần

khoảng 5 – 6 g cho 100 m², thường áp dụng trên diện tích nhỏ để ăn cho gia đình.

Nếu diện tích lớn nên gieo hạt lấy cây con để trồng. Đất làm kỹ, tơi nhỏ, lên luống để gieo hạt. Lượng hạt gieo cần nhiều hơn gieo thẳng, khoảng 150 – 200 g cho 100 m² đất, đủ cây con trồng cho 1.000 m² ruộng. Hạt ngâm 4 – 5 giờ trong nước ấm, vớt ra trộn với ít tro bếp hoặc đất bột để gieo cho đều. Gieo xong dùng cào khía nhẹ mặt đất để vùi hạt, dùng rơm rạ khô hoặc trấu phủ lên mặt luống rồi tưới nước cho đủ ẩm. Sau 25 – 30 ngày cây mọc được 5 – 6 lá thì nhổ trồng lên luống đã làm đất sẵn. Khi nhổ nên tưới nước để không đứt rễ cây. Đánh rạch hoặc trồng theo hốc, khoảng cách cây 20 – 30 cm. Trồng cây con xong tưới nước ngay cho mau bén rễ.

- *Bón phân*: Trước khi lên luống trồng bón lót cho 1 ha 15 – 20 tấn phân chuồng hoai. Khi cây mọc được 10 – 15 ngày hòa phân urê hoặc DAP với nước nồng độ 1% tưới thúc. Sau khi trồng cây con khoảng 7 – 10 ngày tưới phân như trên. Sau các đợt cắt cành thu hoạch cũng cần tưới phân để cây mau nảy chồi mới. Sau khi tưới phân nên tưới lại bằng nước lã để không bị cháy lá. Dùng bánh dầu hòa nước tưới thêm rất tốt.

- *Chăm sóc và phòng trừ sâu bệnh:* Trường hợp đất khô cần tưới đủ ẩm. Trước các đợt tưới phân nên xới đất vun gốc. Thường xuyên nhổ cỏ, nhất là khi cây còn nhỏ.

Cây tía tô ít bị sâu bệnh hại. Cá biệt có sâu ăn lá, bệnh đốm lá và héo vàng. Với cây bị bệnh nặng cần nhổ bỏ tiêu hủy. Việc phun thuốc trừ sâu bệnh cần thận trọng, khi cần thiết thì dùng thuốc trừ bệnh và thuốc sâu gốc sinh học và đảm bảo đúng thời gian cách ly. Chú ý biện pháp bắt giết sâu.

3. Thu hoạch và để giống

Sau khi trồng khoảng 25 – 30 ngày có thể thu hoạch. Cắt ngọn và cành để lại phần gốc cao 15 – 20 cm có 2 – 3 tầng lá để cây đâm chồi. Tiếp tục chăm sóc để thu hoạch lần sau. Mỗi đợt cắt như vậy có thể cho khoảng 5 – 6 tấn/ha. Khi thấy cây có biểu hiện già, sinh trưởng kém, năng suất giảm thì phá bỏ.

Nếu trồng làm thuốc thì thu hoạch khi cây có hoa và quả. Cắt cả cây, phơi khô, để riêng thân lá và quả, bảo quản kỹ.

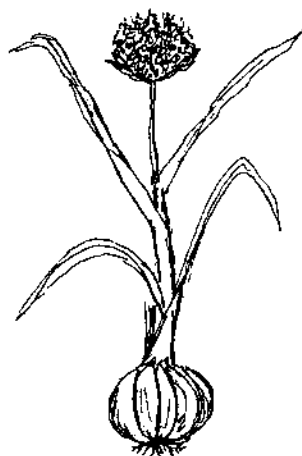
Nếu để giống thì để lại các cây tốt cách nhau 30 – 35 cm. Bón thúc thêm phân DAP hoặc NPK,

không cắt cành. Khi quả già cắt cả cây về phơi khô, rũ lấy quả. Phơi lại quả vài nắng cho khô hẳn rồi cho vào chai lọ đậy kín làm giống. Thân lá khô còn lại dùng làm thuốc.

TỎI

(*Allium sativum*)

Tỏi thuộc loại gia vị sử dụng phổ biến nhất ở các gia đình, giống như với hành. Ở mỗi gia đình lúc nào cũng có vài nhánh tỏi, nhánh hành. Cây tỏi có vị thơm nồng đặc biệt, có chứa chất alixin là một kháng sinh diệt khuẩn tốt.



Tỏi dùng trong hầu hết các món ăn hàng ngày như chiên, xào, nấu canh, pha chế nước chấm, muối dưa và cả ăn sống. Nhiều gia đình lúc nào cũng có một lọ dấm chua có ớt và tỏi dùng trong bữa ăn.

Từ thời cổ Ai Cập, người ta đã coi tỏi như một thứ thuốc chữa bách bệnh, dùng cho cả các lực sĩ. Trong củ tỏi có hàm lượng các chất đạm, lân,

đường bột và nhiều loại vitamin có tác dụng bổ dưỡng cơ thể như một loại thuốc bổ. Tỏi còn dùng phòng trị các bệnh thương hàn, tả lỵ, hen suyễn, vàng da, khó tiêu hóa. Để phòng chữa bệnh cảm cúm dùng nước tỏi nhỏ mũi hoặc ăn tỏi sống. Tỏi ức chế sự phát triển của nhiều loài vi khuẩn có hại trong hệ tiêu hóa, dùng chữa các bệnh nhiễm trùng đường ruột. Tỏi có tác dụng điều hòa hàm lượng glucose trong máu nên được dùng cho những người có chứng béo phì, cao huyết áp. Tỏi còn có tác dụng giải độc, cản trở sự đầu độc của chất nicotin và các chất ô nhiễm khác. Nói chung, công dụng của tỏi rất phong phú, đa dạng, là loại cây rất gần gũi, cần thiết trong đời sống con người.

Ở nước ta, đâu đâu và lúc nào cũng có thể trồng được tỏi. Lượng tỏi tiêu thụ khá nhiều. Có những vùng trồng tỏi tương đối tập trung với sản lượng lớn.

1. Đặc tính thực vật

Tỏi là cây thảo hàng năm. Thân thực hình trụ, ngắn, phía dưới mang nhiều rễ phụ, phía trên mang nhiều lá. Lá hẹp, cứng và thẳng, có rãnh dọc, dài khoảng 15 – 20 cm, rộng 1 cm. Ở gốc mỗi nách lá có một chồi nhỏ về sau phát triển thành một nhánh (gọi là tép hoặc mũi tỏi). Các

tép tỏi nằm chung trong một bao do các bẹ lá trước tạo ra hình thành một củ tỏi.

Hoa mọc thành cụm trên đầu một trục hình trụ từ thân củ kéo dài ra. Cụm hoa là một tán giả hình cầu, màu trắng, đỏ hoặc xanh nhạt.

2. Kỹ thuật trồng tỏi

- *Làm đất*: Tỏi là cây lấy củ, rễ phát triển nhưng ăn nông nên cần đất tơi xốp, nhiều mùn và thoát nước, pH từ 6,0 – 6,5 là thích hợp. Đất cày bừa kỹ, phơi ải, bón phân lót rồi lên luống cao 20 – 30 cm, rộng 1,0 – 1,2 m. Cũng có thể lên luống, đánh rạch rồi bón phân lót xuống rạch trước khi trồng.

- *Trồng tỏi*: Tỏi trồng bằng các tép. Chọn các tép chắc, mập để trồng. Trên luống rạch các hàng ngang cách nhau 25 – 30 cm. Rải phân lót xuống rạch, dùng đất nhỏ lấp lên rồi cắm tép tỏi cách nhau 8 – 10 cm, cắm vừa ngập hết tép. Trồng xong dùng rơm rạ hoặc trấu phủ lên mặt luống rồi tưới nước đủ ẩm. Lượng giống trung bình 1 tấn/ha.

- *Bón phân và chăm sóc*: Lượng phân bón lót cho 1 ha từ 20 – 25 tấn phân chuồng hoai + 400 – 500 kg lân và 300 – 400 kg kali, tất cả trộn đều. Sau khi tỏi mọc được 10 – 15 ngày thì tưới thúc

bằng 30 – 40 kg urê/ha. Sau đó 10 – 15 ngày tưới tiếp phân thúc lần 2 kết hợp xới đất vun gốc có tro bếp bón thêm càng tốt. Chú ý tưới nước khi đất quá khô và nhổ sạch cỏ.

- *Phòng trừ sâu bệnh*: Sâu bệnh hại tỏi tương tự trên hành. Về sâu chủ yếu có sâu xanh da láng, bọ trĩ và nhện.

Về bệnh chủ yếu là bệnh sương mai (do nấm *Peronospora* sp.) và bệnh than đen (do nấm *Urocystis* sp.). Phòng trừ các bệnh trên bằng các thuốc gốc đồng, Mancozeb và Zineb.

3. Thu hoạch và để giống

Khi cây vừa tàn lá gốc, chóp các lá phía trên cũng bắt đầu khô là tỏi đã già, có thể thu hoạch để tiêu thụ.

Nếu để giống thì nên trồng thưa hoặc tỉa bớt cây để bán, để lại những cây tốt, củ to. Bón thêm phân kali, lân và tro bếp trước khi tỏi ra hoa. Khi cây đã già thì thu hoạch rồi bó lại thành từng chùm 5 – 10 cây, treo lên dây, phơi trong nắng nhẹ rồi treo ở bếp hoặc nơi khô ráo, mát mẻ để tránh hiện tượng tỏi bị tóp. Thời gian bảo quản giống được 6 – 7 tháng để trồng vụ sau.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Phạm Văn Biên, Bùi Cách Tuyến, Nguyễn Mạnh Chinh, 2003.** *Cắm nang sâu bệnh hại cây trồng. Quyển 1.* NXB. Nông nghiệp
2. **Vô Văn Chi, 1998.** *Cây rau làm thuốc.* NXB. Tổng hợp Đồng Tháp
3. **Nguyễn Mạnh Chinh, 2005.** *Sổ tay trồng rau an toàn.* NXB. Nông nghiệp
4. **Phạm Hồng Cúc, Trần Văn Hai, Trần Thị Ba, 2001.** *Kỹ thuật trồng rau.* NXB. Nông nghiệp
5. **Đỗ Tất Lợi, 1978.** *Những cây thuốc và vị thuốc Việt Nam.* NXB. Y dược.
6. **Mai Văn Quyền, Lê Thị Việt Nhi, Ngô Quang Vinh, Nguyễn Thị Hòa, Nguyễn Tuấn Kiệt, 2000.** *Những cây rau gia vị phổ biến ở Việt Nam.* NXB. Nông nghiệp
7. **Trần Thế Tục, 1993.** *Sổ tay người trồng vườn.* NXB. Nông nghiệp

BÁC SĨ CÂY TRỒNG

KS. NGUYỄN MẠNH CHÍNH – TS. NGUYỄN ĐĂNG NGHĨA
Quyển 30: TRỒNG – CHĂM SÓC VÀ PHÒNG TRỪ SÂU BỆNH
RAU GIA VỊ



Chịu trách nhiệm xuất bản:

NGUYỄN CAO DOANH

Bản thảo : **Nguyễn Phụng Thoại**

Biên tập : **Anh Việt**

Trình bày - Bìa : **Anh Vũ – Khánh Hà**

NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP

167/6 - Phương Mai - Đống Đa - Hà Nội

ĐT: (04) 8523887 - 5760656 - 8521940

Fax: (04) 5760748. E-mail: nxbnn@hn.vnn.vn

CHI NHÁNH NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP

58 Nguyễn Bình Khiêm Q.1, TP. Hồ Chí Minh

ĐT: (08) 9111603 - 8297157 - 8299521

Fax: (08) 9101036. E-mail: cnnxbnn@yahoo.com.vn

*In 1.230 bản khổ 13 x 19 cm tại Cty in Bao bì và XNK tổng hợp.
Đăng ký KHXB số 132-2007/CXB/47-06/NN do Cục Xuất bản
cấp ngày 12/02/2007. In xong và nộp lưu chiểu quý III/2007*

Bộ sách **BÁC SĨ CÂY TRỒNG**

ĐÃ XUẤT BẢN

● **NHỮNG VẤN ĐỀ CHUNG VỀ KHOA HỌC TRỒNG CÂY**

- ❖ Quyển 1: ĐỜI SỐNG CÂY TRỒNG
- ❖ Quyển 2: GIỐNG CÂY TRỒNG
- ❖ Quyển 3: ĐẤT VỚI CÂY TRỒNG
- ❖ Quyển 4: PHÂN BÓN VỚI CÂY TRỒNG
- ❖ Quyển 5: KỸ THUẬT GIEO TRỒNG VÀ CHĂM SÓC CÂY
- ❖ Quyển 6: CÔN TRÙNG VÀ NHỆN HẠI CÂY TRỒNG
- ❖ Quyển 7: BỆNH HẠI CÂY TRỒNG
- ❖ Quyển 8: CỎ DẠI, CHUỘT VÀ ỐC HẠI CÂY TRỒNG
- ❖ Quyển 9: THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT
- ❖ Quyển 10: QUẢN LÝ TỔNG HỢP DỊCH HẠI CÂY TRỒNG

● **KỸ THUẬT TRỒNG, CHĂM SÓC VÀ PHÒNG TRỪ SÂU BỆNH**

- ❖ Quyển 11: CÂY DƯA HẤU
- ❖ Quyển 12: NHÃN, CHÔM CHÔM, MĂNG CẦU
- ❖ Quyển 13: SẦU RIÊNG, MĂNG CỤT, MÍT
- ❖ Quyển 14: XOÀI, VÚ SỮA, SAPÔ, DỨA
- ❖ Quyển 15: CAM, QUÍT, BƯỞI, CHANH
- ❖ Quyển 16: DỨA, CHUỐI, ĐU ĐỦ
- ❖ Quyển 17: TÁO, ỔI, MẬN
- ❖ Quyển 18: NHO, THANH LONG
- ❖ Quyển 19: BƠ, HỒNG, BÒN BÓN
- ❖ Quyển 20: CÂY CHÈ
- ❖ Quyển 21: CÀ PHÊ, CA CAO
- ❖ Quyển 22: CÂY HỒ TIÊU
- ❖ Quyển 23: CÂY CAO SU
- ❖ Quyển 24: CÂY ĐIỀU
- ❖ Quyển 25: CÂY MÍA
- ❖ Quyển 26: CÂY BÔNG VẢI
- ❖ Quyển 27: ĐẬU NÀNH, ĐẬU XANH
- ❖ Quyển 28: ĐẬU PHỘNG, MÈ
- ❖ Quyển 29: CÂY THUỐC LÁ
- ❖ Quyển 30: RAU GIA VỊ

SẼ XUẤT BẢN TIẾP VỀ CÁC CÂY TRỒNG KHÁC

Phát hành tại:



Hiệu sách

THANH LONG

58 Nguyễn Đình Khiêm, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh
ĐT: 08. 9102622 - 8299521 - 9111603 ♦ Fax: 08.9101036
Email: ctnxbn@yahoo.com.vn

RAU GIA VỊ



8 936032 945656

Giá: 16.000đ