

CÂY MÈ TRÊN VÙNG ĐẤT CẨM HÀ

Nguyễn Thị Trang Thi

Hội An, một vùng quê thanh bình, yên tĩnh với vẻ đẹp lung linh huyền ảo, nơi có dòng sông Hoài thơ mộng với ánh đèn lồng ngả bóng về đêm, những khu du lịch sinh thái mang đậm màu sắc của làng quê Hội An, được nhiều du khách trong và ngoài nước đến tham quan và chiêm ngưỡng. Hiện nay, các khu du lịch ở Hội An đã và đang thực hiện mô hình “du lịch cộng đồng”, “du lịch sinh thái” gắn liền với văn hóa vùng quê, tuy là một hoạt động mới hình thành nhưng được đông đảo du khách thích thú và tham gia các tour du lịch trải nghiệm cùng với người dân như: học cách làm đất, trồng rau tại làng rau Trà Quế; học cách chuốt gốm tại làng gốm Thanh Hà; hay đến với làng sinh thái dừa nước Cẩm Thanh du khách có thể bơi thúng chai, chơi các trò chơi dưới nước, tham gia học và tự tay nấu những món ăn dân dã, đặc sản của vùng quê, học cách trồng lúa, cấy ruộng...; chiêm ngưỡng những nghệ nhân chạm khắc tại làng

mộc Kim Bồng... tất cả những hoạt động đó đã thu hút được du khách đến tham quan Hội An ngày càng tăng. Ngoài ra, một phần không nhỏ đã đem lại cho Hội An sự phát triển lớn đó chính là nền kinh tế nông nghiệp, với nền nông nghiệp ngày càng phát triển hàng năm đã đem lại thu nhập cao cho bà con nông dân nói riêng và thành phố Hội An nói chung.

Một trong số các xã, phường có ngành kinh tế nông nghiệp lâu đời là xã Cẩm Hà. Xã có diện tích 6,13 km² với mật độ dân số đạt 707 người/km². Là một xã nhỏ thuộc vùng ven thành phố, đa số người dân ở đây sống chủ yếu bằng nghề nông, quanh năm làm lúa, hoa màu và một số loại lương thực, nông nghiệp ở đây phát triển mạnh đem lại nguồn thu nhập chính cho bà con nhân dân. Lúa, hoa màu và các loại lương thực ngô, đậu, mè,... trong đó mè là loại cây dễ trồng và cũng đem lại thu nhập cao.



Mè còn gọi là vùng, là loại cây có dầu, cây hoa màu hiện đang được nhiều nơi trên vùng đất Hội An nói chung và ở vùng đất Cẩm Hà nói riêng quan tâm và có định hướng phát triển trên diện rộng. Mè có 2 loại, mè đen và mè trắng, nhưng đa số bà con ở Cẩm Hà trồng mè trắng vì thời gian sinh trưởng ngắn hơn mè đen, cây cao từ 0,6 đến 1,2m, ít sâu bệnh, sản phẩm dễ tiêu thụ.

Mè có thể trồng quanh năm, tuy nhiên tùy điều kiện địa hình của từng vùng chọn thời điểm xuống giống thích hợp và mang lại hiệu quả kinh tế nhất. Mè là cây chịu hạn, nhưng để hạt giống nảy mầm tốt yêu cầu đất phải đủ ẩm, đất quá khô hay thừa nước đều làm hạt nảy mầm yếu và không đồng đều.

Theo như lời ông Nguyễn Hà (một nông dân chuyên trồng mè ở thôn Cửa Suối thuộc xã Cẩm Hà) cho biết: “Đất ở Cẩm Hà tuy là loại đất màu mỡ nhưng do lượng mưa, lượng nhiệt phân bố theo mùa không đồng đều nên cũng gây ảnh hưởng lớn đến việc bố trí mùa vụ sản xuất, nên hầu như bà con ở vùng Cẩm Hà thường trồng cây hoa màu lương thực theo thời vụ, đối với mè thì bà con trồng 2 vụ Đông Xuân và Hè Thu. Vụ Đông Xuân: bà con thường gieo từ tháng 12 đến tháng 1 dương lịch, thu hoạch tháng 2 đến tháng 3 dương lịch, vụ này cho năng suất cao nhất trong năm, thuận lợi cho thu hoạch và phơi hạt dễ dàng, hạt có màu sáng đẹp, ít bị nấm mốc tấn công. Trồng mè vụ Đông Xuân cây ít đổ ngã, ít sâu bệnh, tuy nhiên trong vụ Đông Xuân cây mè khó cạnh tranh được với cây ngô, lạc. Với vụ Hè Thu: bà con thường trồng trên đất cao, thoát nước tốt, tránh úng khi gặp mưa nhiều. Gieo vào tháng 4 đến tháng 5 dương lịch thu hoạch vào tháng 6 đến tháng 7 dương lịch gieo trên đất màu hoặc đất lúa sau khi đã thu hoạch xong lúa vụ Đông Xuân. Vụ này hay gặp hạn khi gieo và gặp mưa to gây ngập úng cục bộ ở một số vùng vào thời kỳ thu hoạch, vì vậy gieo càng sớm càng tốt”.

Mè là loại cây thích hợp trồng trên các chân đất thịt nhẹ, đất cát pha và thoát nước tốt, hạt mè rất nhỏ nên phải làm đất thật kỹ, nếu không làm đất kỹ

hạt mè sẽ bị vùi khó nảy mầm. Bác Hà cũng cho biết thêm về cách làm đất và bón phân để mè phát triển tốt đem lại năng suất cao: “Đất cày sâu 15 đến 20 cm, bừa kỹ nhiều lượt làm đất thật nhỏ và sạch cỏ, sau đó tiến hành lên luống, luống cao 15 đến 20cm, luống rộng 150 đến 250m², rãnh rộng 30 đến 35cm để thoát nước tốt, mặt luống có hình lưng rùa. Những vùng đất cát pha, tơi xốp, thoát nước tốt thì gieo mè xong mới vét rãnh thoát nước, tạo thành từng luống rộng từ 250 đến 300m². Gieo thưa, lượng hạt giống 3 kg/ha. Trước khi sạ cần trộn hạt giống với đất bột sạ cho đều, hoặc sạ hàng bằng công cụ sạ mè theo hàng. Để đạt năng suất mè cao phải bón phân. Theo kết quả nghiên cứu (ở Venezuela), để đạt năng suất mè 500kg/ha, mè lấy đi từ đất 25kg N; 30kg P và 25 kg K. Thời kỳ hấp thu dinh dưỡng lớn nhất là khoảng 40 đến 70 ngày tuổi tương ứng với thời gian ra nụ thành lập quả và tạo hạt (đối với giống có thời gian sinh trưởng là 90 ngày).

Bón phân cho mè phải sử dụng phân dễ tiêu và bón sớm. Nhất là trong điều kiện sử dụng phân hữu cơ. Lượng phân bón có thể chia làm hai hoặc ba lần bón tùy theo thời gian sinh trưởng của từng giống. Đối với những giống có thời gian sinh trưởng từ 80 đến 90 ngày thường bón hai lần: Bón lót 1 ngày trước khi gieo 1/2 đạm toàn bộ lân và kali; Bón thúc 1/2 đạm còn lại 30 ngày sau khi gieo. Đối với những giống có thời gian sinh trưởng trên 90 ngày chia làm ba lần bón: Bón lót 1/3 đạm và toàn bộ lân và kali một ngày trước khi gieo; Bón thúc 1/3 đạm từ 30 đến 35 ngày sau khi gieo; Bón thúc 1/3 đạm từ 45 đến 50 ngày sau khi gieo”.



Tuy mè không cần tưới nước thường xuyên nhưng thiếu nước thì năng suất không cao, do đó trồng vào vụ Hè Thu cần phải cung cấp nước đầy đủ, nhất là khi bón phân cho mè, tưới bảo đảm 50% thủy dung ngoài đồng. Mè cần nhiều nước từ khi gieo đến ra hoa đầu tiên. Sau đó giảm dần và ngưng tưới nước khi có trái chín đầu tiên. Trên đất có điều kiện thoát nước tốt, có thể tưới tràn sau đó cho nước rút nhanh qua các rãnh, đất thoát nước kém nên dùng thùng tưới. Mè là cây chịu úng kém nên trồng vào mùa mưa phải xẻ rãnh thoát nước.

Khi mè có 3/4 số lá ngả vàng, quả đã cứng, chuyển màu từ vàng xanh sang vàng thẫm hoặc vàng nâu là thu hoạch được. Dùng liềm cắt cách gốc 10cm, đem về ủ 1 đến 2 hôm cho rụng hết lá rồi trải ra sân phơi có lót màng nilon hoặc nong nia trong 4 đến 5 giờ, sau đó đập, sàng sảy lấy hạt. Hạt mè được phơi lại 1 đến 2 nắng nữa cho khô thì đem tiêu thụ hoặc cất trữ, bảo quản.

Mè có rất nhiều công dụng trong đời sống của chúng ta, mè được chế biến thành dầu để sử dụng trong các bữa cơm của gia đình, trong các món ăn của trẻ vì dầu mè có mùi thơm rất hấp dẫn và vị rất ngon, dầu mè là loại dầu

không bị oxy hóa nên không chuyển thành mùi khó chịu vì trong dầu mè thành phần chủ yếu là các axit béo: axit linoleic (41%), axit oleic (39%), axit palmitic (8%), axit stearic (5%); dầu mè còn có nhiều chất như mangan, sắt, kẽm, canxi, vitamin B6, photpho, magie, tryptophan, vitamin K... Ngoài ra, mè còn có một số tác dụng khác như làm đẹp da, chăm sóc răng miệng, ngăn ngừa bệnh tiểu

đường, giảm huyết áp, ngăn ngừa ung thư, rối loạn hô hấp, thiếu máu... trong dân gian, còn dùng mè để nấu cháo (*nếp với mè*) cho người mẹ cho con bú rất tốt, mè còn được sử dụng rất phổ biến để chế biến trong nhiều món ăn như kẹo mè, bánh mè, chè mè (*xí mại*).

Trên vùng đất Cẩm Hà ngày nay chỉ còn một vài hộ trồng mè, trong đó hộ bác Hà là hộ trồng nhiều và lâu năm nhất. Hiện nay, dầu mè được bán rộng rãi và phổ biến trên thị trường, trong các siêu thị, chợ, một số người thích chọn mua dầu ép tại nhà người quen để đảm bảo chất lượng hơn. Giá của dầu mè dao động từ khoảng 35000đ đến 50000đ cho 1 chai 250ml. So với các loại dầu khác như dầu đậu phộng, dầu đậu nành... thì dầu mè có nhiều công dụng hơn nên được đa số phái nữ tin dùng trong công việc chăm sóc sắc đẹp cũng như chăm lo sức khỏe cho gia đình nhỏ của mình ♦