

CÂY CA CAO - KỸ THUẬT TRỒNG VÀ CHĂM SÓC

Giống như những cây dài ngày khác cacao có cùng chung những kỹ thuật cơ bản như chuẩn bị đất trồng, đào hố, bón phân nhiều ít tùy theo giai đoạn sinh trưởng, độ phì nhiêu của đất hoặc năng suất dự kiến.

Tuy nhiên vùng sinh thái tự nhiên của cây cacao vốn là ở tầng thấp trong những cánh rừng mưa nhiệt đới ở đó cường độ ánh sáng thấp, ẩm độ không khí cao, biên độ nhiệt ngày đêm và trong năm hẹp nên muốn trồng cacao có hiệu quả cần có những kỹ thuật đặc thù riêng. Do đó khi trồng cacao cần phải đặc biệt lưu ý đến các điểm sau:

I. CÂY GIỐNG

Vốn là cây dài ngày, việc chọn giống tốt cho cacao rất quan trọng. Sự sai lầm trong việc chọn giống cho cây lâu năm người trồng sẽ chịu thiệt hại lâu dài hoặc phải mất thời gian từ 3 đến 5 năm và nhiều công của cho thời kỳ kiến thiết cơ bản nếu quyết định thay giống khác tốt hơn.

Hiện nay đã chính thức công nhận 8 dòng vô tính đã khảo nghiệm để trồng trên toàn quốc. Các dòng vô tính đó là: TD1, TD2, TD3, TD5, TD6, TD8, TD10 và TD14. Tất cả 8 dòng vô tính này đều cho loại hạt nằm trong nhóm A1 (có chất lượng cao nhất) nếu chăm sóc đúng kỹ thuật.

II. KỸ THUẬT TRỒNG VÀ CHĂM SÓC

1. Che bóng:

Đây là yếu tố then chốt quyết định sự thành công trong giai đoạn kiến thiết cơ bản. Có thể nói chưa bảo đảm được bóng che chưa nên trồng cacao. Trong điều kiện Việt Nam, cacao trồng không che sẽ bị cháy rụng lá, bị chùn ngọn, chậm lớn, cây dễ bị sâu bệnh tấn công, do đó thời gian kiến thiết cơ bản kéo dài. Cacao mới trồng cần phải được che từ 50 đến 75% ánh sáng trực tiếp và kéo dài ít nhất hết năm đầu tiên. Bóng che được điều chỉnh giảm dần khi cây lớn.

Để đáp yêu cầu vừa nêu cần phải trồng cây che bóng tạm thời và vĩnh viễn. Che bóng tạm thời: thường người ta trồng những cây ngắn ngày như muồng hoa vàng, chuối, ... Những cây này sẽ được đốn bỏ khi cacao lớn. Cũng có thể dùng bất kỳ vật liệu nào sẵn có để che bóng cho cacao như lá dừa, lá mía, tranh, thân bắp, bao phân... miễn sao đạt được mục tiêu là 50 đến 75 % ánh sáng được che bớt. Che bóng vĩnh viễn: cây trồng chung với cacao và tồn tại suốt chu kỳ sinh trưởng của cacao. Cây che bóng vĩnh viễn còn

có vai trò quan trọng không kém là tác dụng cản gió. Thường sử dụng là loại keo đậu, anh đào giả, cau, dừa, vông nem, sấu riêng ... Những cây có tán lá quá rậm không thích hợp làm cây che cacao. Mật độ cây che bóng vĩnh viễn dao động từ 70 đến 150 cây cho một ha tùy theo loại cây và điều kiện sinh thái tại chỗ. Cách tốt nhất là trồng cacao ở nơi đã thiết lập sẵn bóng che như dưới vườn dừa, điều, sấu riêng, chuối, rừng đã tủa thưa.

Thông thường muốn trồng cacao cần phải trồng cây che bóng trước một năm. Các loại cây che bóng thông dụng hiện nay gồm keo đậu, vông nem hoặc anh đào giả. Những điểm nào không đủ bóng che cần phải che tạm thời. Mật độ cây che bóng 3 x 3 m. Mật độ này sẽ giảm dần từ năm thứ hai tùy theo sự sinh trưởng cacao và điều kiện cụ thể của từng cây trên vườn cao cao.

2. Chắn gió:

Lá ca cao có cuống dài, phiến lá lớn nên khi có gió mạnh dễ bị lay gãy. Trong giai đoạn đầu khi cây con có ít lá việc lá bị tổn thương cơ giới rụng đi đưa đến hậu quả nghiêm trọng. Cây sẽ bị còi cọc, chậm lớn do thiếu cơ quan tiến hành quang tổng hợp. Cần thiết kể cây chắn gió chung quanh vườn trồng cacao. Cây chắn gió có thể cây rừng như xà cừ, muồng đen, keo lai hoặc các loại cây ăn trái như mít, xoài, chôm chôm ... trồng mật độ dày. Nếu nắng là yếu tố môi trường quan trọng ảnh hưởng đến sinh trưởng và phát triển ca cao trong thời kỳ kiến thiết cơ bản thì gió là giới hạn chính đối với ca cao trong suốt vòng đời.

3. Xử lý hố trồng:

Hiện nay mối là nguyên nhân gây hại chủ yếu cho cacao trồng mới ở các tỉnh Đông Nam bộ và Tây Nguyên. Cần xử lý hố trồng để phòng trừ mối. Dùng Chlorpyrifos (Lentrek, Losban, Pyrimex, Sanpyrifos) hoặc Imidachloprid (Admire, Confidor) hòa nước theo nồng độ hướng dẫn phun đều dưới đáy và quanh thành hố trước khi lấp đất và sau đó phun trên mặt đất và toàn thân cây ngay sau khi trồng với liều lượng 1 lít dung dịch/cây. Ngoài mối những thuốc này còn tác dụng trị rệp và côn trùng ăn lá. Mỗi hố trồng nên trộn 100 g super lân + 50 g phân tổng hợp 20 – 15 – 20 trộn đều với đất mặt và dùng để lấp chung quanh cây trồng. Hàng tháng nên bón khoảng 50g/cây và tăng dần lượng phân trong những tháng sau.

Trong năm đầu tiên tổng lượng phân cho mỗi cây từ 150 – 200 /g/gốc tùy theo độ phì nhiêu của đất. Năm thứ 2 lượng phân 300 – 400 g/gốc. Năm thứ ba 500 – 600 g/gốc. Năm thứ tư trở lên 700 – 1000 g/gốc. Đất có pH thấp, đất đồi dinh dưỡng bị rửa trôi, đất đồng bằng sông Cửu Long (một số nơi) nên bón vôi từ 300 – 500 g/hố. Cacao thích hợp với đất có pH từ 5.5 – 6.5. Cần bón lót phân chuồng hoai hoặc các loại phân hữu cơ khác. Cacao trên vùng Tây Nguyên hiện nay thường có hiện tượng thiếu kẽm, có nơi rất trầm trọng.

4. Trồng cây:

Chỉ những cây con tốt, lá phát triển đều, xanh đậm, thân thẳng. Cây con nên được tưới đẫm trước khi đem trồng. Cây con phải được di chuyển cẩn thận ra đồng và tránh làm tổn thương bộ rễ, dập lá hoặc hư

thân. Những cây con có lá mới ra không nên đem trồng mà nên lưu lại vườn ươm cho đến khi lá đã già và đem trồng đợt tiếp theo.

Tuổi cây con thích hợp để đem trồng là 3 tháng tuổi trở lên sau khi ghép. Những tiêu chuẩn chính để cây con có thể đem trồng là chiều cao từ mắt ghép trở lên ít nhất là 25cm có ít nhất 3 đôi lá đã thuần thục, không bị sâu bệnh, cứng cáp. Trồng cây vào sáng sớm hoặc chiều mát. Không trồng vào lúc nắng gắt. Dùng dao bén cắt bỏ phần đáy túi bầu đất bằng cách rạch một đường xung quanh bọc nilon. Rẽ cái đôi khi cuộn tròn ở đáy túi phải được cắt bỏ phần bị cong. Rễ được cắt sẽ tiếp tục mọc thẳng khi trồng ra đất giúp cây đứng vững và khả năng kháng hạn cao. Đặt cây con vào hố, lấp đất lại chung quanh bầu, nén chặt đất và từ từ kéo bao nilon ra khỏi bầu đất. Dùng rơm, cỏ để ủ gốc giữ ẩm nhưng không phủ quá gần gốc cây và tránh vật liệu ủ tiếp xúc với cổ rễ. Làm túp che ngay cây con sau khi trồng nếu cây che bóng chưa được thiết lập hoặc có nhưng chưa đủ bóng che.

5. Tạo hình Cacao:

Mặc dù cacao ra trái trên thân nhưng không hẳn chừa nhiều thân là năng suất sẽ cao. Nguyên lý cơ bản trong việc quyết định số thân chính, cách tỉa cành và tạo tán cho cacao là:

- Giúp cacao phát triển tán lá tối ưu: lá chiếm hết không gian bên trên dành cho từng cây nhưng không có lá nào bị che khuất hoàn toàn. - Điểm phân cành đầu ở độ cao thích hợp (0.6 – 0.8 m).
- Dễ đi lại để chăm sóc và thu hoạch.
- Vườn thông thoáng để tránh ẩm độ quá cao, dễ bị bệnh. Khi cây đã giao tán, nên tỉa thoáng vùng thân chính và chung quanh điểm phân cành. Những cành thứ cấp trên cành ngang được tỉa sạch (1 m từ điểm phân cành) tạo sự thông thoáng nơi có trái đậu để giảm thiểu bệnh thối trái. Những cành bị che khuất, mọc hướng xuống đất đều được tỉa bỏ. Cây phân cành thấp sẽ trở ngại sau này khi chăm sóc, phòng trừ sâu bệnh và thu hoạch.

III. THU HOẠCH VÀ LÊN MEN

Chỉ thu khi trái đã chín. Trái cao được thu hoạch cẩn thận, tránh làm nứt dập và được lưu trữ nơi thoáng mát trong vòng 7 – 9 ngày. Trữ trái còn giúp các nông hộ có diện tích nhỏ có thời gian tích tụ lượng hạt lớn hơn thuận lợi cho một lần ủ. Ca cao sau khi thu hoạch cần thiết phải lên men. Trong quá trình lên men các tiền chất để tạo hương sô cô la được hình thành.

Do đó ca cao chất lượng chỉ đạt được sau khi lên men đúng kỹ thuật. Lên men cũng làm giảm vị đắng và chát và hình thành màu nâu đặc trưng của sô cô la. Ca cao thường được lên men trong các thùng chứa làm bằng gỗ, đáy đục thủng để thoát nước. Các loại thùng này thường thiết kế để có chứa lớp hạt dày khoản 45 cm trong khi chiều dài và rộng không giới hạn và tùy thuộc vào lượng hạt cần lên men. Hai quá trình chính xảy ra trong khi lên men:

- **Lên men yếm khí:** xảy ra trong 2 ngày đầu. Đường trong lớp cơm nhầy bao quanh hạt được lên men yếm khí và chuyển hoá thành rượu. Không cần không khí trong giai đoạn này. Nhiệt độ khối hạt không cao.
- **Lên men hiếu khí:** khi đường chuyển hết thành rượu (trong hai ngày đầu) khối hạt cần thông thoáng để rượu chuyển hoá thành acid acetic qua lên men hiếu khí. Trong giai đoạn này cần đảo trộn hạt để cung cấp ô xi. Nhiệt độ khối hạt tăng nhanh sau mỗi lần đảo trộn và có thể lên 50oC tùy theo nhiệt độ môi trường và khối lượng hạt. Với khối lượng hạt lớn để đạt nhiệt độ cao nên chất lượng hạt sau này tốt hơn. Hạt sau khi lên men phải làm khô ngay bằng cách phơi nắng hay sấy để độ ẩm từ 60% xuống khoảng 7.5 - 8%. Nếu hạt khô quá nhanh, lớp ngoài của hạt khô cứng làm lượng acid bên trong (hình thành trong quá trình lên men) không thể thấm ra ngoài và bốc thoát được nên hạt sẽ chua, ngoài ra một số quá trình chuyển hoá hoá học sẽ không được hoàn thành. Tuy nhiên, nếu thời gian phơi sấy kéo dài nấm mốc và các mùi lạ sẽ phát triển. Trong thời gian phơi sấy hạt tiếp tục hoàn chỉnh quá trình lên men.

Ngay sau khi lên men một phần tử diệp có thể vẫn còn màu tím nhưng sẽ chuyển nâu hoàn toàn sau khi phơi sấy. Do đó để kiểm tra chính xác tỉ lệ lên men chỉ nên cắt hạt sau khi đã hoàn chỉnh giai đoạn phơi sấy. Có 2 cách làm khô hạt là phơi nắng hoặc sấy:

- Phơi nắng: Trải hạt trên chiếu, khay hoặc sân ci măng nơi có ánh sáng tốt. Đảo trộn hạt thường xuyên để đảm bảo khô đồng đều. Nếu ánh sáng đầy đủ, ít mưa cần 4 – 7 ngày để hạt khô.
- Sấy: Nếu không có nắng, hạt sau khi lên men phải sấy. Hạt sấy dễ bị giảm chất lượng nếu để nhiễm khói đốt tạo mùi lạ hoặc hạt khô quá nhanh. Các máy sấy sử dụng cho cacao phải dùng nhiệt gián tiếp thông qua thiết bị trao đổi nhiệt. Tồn trữ hạt: Ca cao rất dễ hấp thu các mùi lạ làm giảm phẩm chất. Hạt khô sau khi phơi sấy được để nguội, dồn vào bao đay và cất trữ nơi khô ráo, thoáng mát, tránh xa nguồn khói, xăng dầu, thuốc bảo vệ thực vật, phân bón ...

Mọi vấn đề về chất lượng giống và hỗ trợ kỹ thuật trồng, chăm sóc, tiêu thụ sản phẩm, xin vui lòng liên hệ nhóm tư vấn:

CÔNG TY TNHH NÔNG TRANG ISLAND

Địa chỉ: 77/7 Bình Thuận 1, Hòa Ninh, Long Hồ, Vĩnh Long

Điện thoại: 028-7300-9901 (nhánh 3) **Hotline:** 0939-133-555

Email: info@caygiong.com