

KS. NGUYỄN XUÂN GIAO

KỸ THUẬT NUÔI NHÍM, ĐẾ, LƯƠN, RẮN, TRẦN



NHÀ XUẤT BẢN KHOA HỌC TỰ NHIÊN VÀ CÔNG NGHỆ

KS. NGUYỄN XUÂN GIAO

Kỹ thuật nuôi

**PHÌM, DẾ, LƯƠN,
RẮN, TRẦN**

NHÀ XUẤT BẢN KHOA HỌC TỰ NHIÊN VÀ CÔNG NGHỆ

Lời giới thiệu

🌀ùng với nghề nuôi gấu lấy mật, nuôi hươu lấy nhung, nuôi ong lấy mật thì nghề nuôi nhím, đế, lươn, rắn, trăn đang phát triển rầm rộ trong vài năm gần đây và hiện đang trở thành nghề chăn nuôi cho giá trị thu nhập cao.

Nhím là động vật hoang dã sống trong thiên nhiên nhưng nay đã được người ta nuôi thả nhiều, nhằm đáp ứng nhu cầu ẩm thực ngày càng tăng vì thịt nhím có tiếng nạc chắc, thơm ngon và giàu dinh dưỡng. Từ xa xưa, thịt và các bộ phận khác của nhím đã có mặt trong các bài thuốc dân gian. Lông nhím vị cay, tính ấm, có công dụng hành khí, chỉ thống (giảm đau), giải độc; thịt nhím vị ngọt, tính lạnh có tác dụng bổ dưỡng, nhuận tràng; mật nhím dùng chữa đau mắt, đau lưng và xoa bóp khi bị chấn thương; ruột già, gan và phổi nhím có thể chữa bệnh phong nhiệt... Đặc biệt dạ dày (bao tử) nhím có vị ngọt, tính hàn, không độc, có tác dụng thanh nhiệt, cầm máu, giảm đau và giải độc, thường dùng chữa các chứng bệnh như ngộ độc, trĩ xuất huyết, lòi đôm, di mộng tinh, nôn mửa, kiết lỵ ra máu và đau dạ dày.

Nhím là loài vật dễ nuôi, ít dịch bệnh, yêu cầu chăm sóc nuôi dưỡng cũng rất đơn giản. Với mỗi đôi nhím giống có giá từ 6 đến 7 triệu đồng (có đôi lên tới gần 10 triệu đồng) mà vẫn không có nhím giống để bán cho khách hàng.

Những năm gần đây đế đã trở thành món ăn đặc sản ở các nhà hàng, khách sạn. Thịt đế giàu dinh dưỡng, không béo lại có hương vị hấp dẫn. Thức ăn chủ yếu của đế là cỏ, cám hỗn hợp dùng nuôi gà con, rau xanh, cải ngọt, cà rốt,... Đế lại đẻ rất khoẻ nên việc nhân đàn rất nhanh. Kỹ thuật nuôi dưỡng chăm sóc đế cũng đơn giản nên mọi nhà ở nông thôn cũng như thành thị đều có thể nuôi được miễn là có thị trường tiêu thụ. Giá thị trường hiện tại ở TP. Hồ Chí Minh khoảng 250.000 - 300.000đ/kg. Chính vì vậy mà nghề nuôi đế được hình thành và ngày càng phát triển.

Lươn là loài cá chứa nhiều chất bổ dưỡng, từ lâu ông bà ta thường dùng thịt lươn để nấu cháo, hay chưng hấp, rán làm món ăn tẩm bổ cho người già, trẻ nhỏ suy dinh dưỡng, máu lươn pha rượu uống chữa bệnh ngứa da, khó ngủ, bệnh cảm cúm. Theo tài liệu các nhà khoa học thì trong 100g thịt lươn có chứa 18,8g đạm, 0,9 gram chất béo, 150mg lân, 39 mg canxi, 1,6 mg sắt, nhiều vitamin B1, B2 và các nguyên tố vi lượng khác; 100g thịt lươn có nhiệt lượng là 83 kilocalo. Một số tài liệu nghiên cứu khác của các nhà khoa học ở Mỹ, Anh, Nhật cho thấy sự hấp phụ lân trong thịt lươn có tác dụng tăng về hoạt động thần kinh và cơ thể, giúp trí nhớ thêm 20%, thịt lươn có nhiều chất DHA bồi bổ sức khoẻ, chứa sinh tố H cao hơn thịt bò và thịt lợn, trong 100g thịt lươn có tới 500 UI vitamin A (khi đó 100 g thịt bò có 40 UI, thịt heo 17 UI), ăn thịt lươn sẽ giúp tăng thị lực, chữa bệnh cận thị, chống viêm, hạn chế phát triển khối u v.v... Ngày nay, với nhu cầu phát triển kinh tế, mở rộng mô hình sản xuất, sản phẩm

chất lượng có giá trị kinh tế cao thì nghề nuôi lươn cũng phát mạnh để cung cấp lươn thịt cho thị trường người tiêu dùng và xuất khẩu.

Với những hộ gia đình có nghề truyền thống nuôi rắn thì nghề nuôi và chế biến các sản phẩm từ rắn đã trở thành nghề làm giàu từ hàng chục năm nay. Nuôi rắn là nghề đem lại lợi nhuận cao.

Hầu hết các loài rắn có giá trị kinh tế cao trong cả nước như hổ mang, cạp nong, cạp nia, rắn ráo... Những loài rắn này không chỉ là nguồn dược liệu quý mà còn là nguồn thực phẩm đặc sản, được thị trường tiêu dùng thừa nhận là có giá trị dinh dưỡng cao. Các loài rắn đều rất dễ nuôi và ít công chăm sóc. Thức ăn của rắn chủ yếu là cóc (ở miền Bắc), còn ở các tỉnh phía Nam là các loài cá tạp, chúng thích ăn nhất là cá da trơn hoặc cá có vẩy nhỏ, cứ thả cá sống vào bể nuôi rắn sẽ tự ăn. Thịt rắn được xếp vào hàng những món ăn cao cấp và bổ dưỡng. Các loại rắn dùng để chế biến những món ăn thông thường gồm có: hổ mang, hổ ngựa, hổ hành, hổ mây, ri cá... Các loại rắn dùng để ngâm rượu có: rắn lục, rắn trun, rắn mai gầm... Mỗi loại rắn có vị hơi khác nhau nhưng chúng đều là bài thuốc chống đau nhức khớp, chữa bệnh phong thấp và tăng cường sức khỏe.

Đầu tư nuôi rắn không lớn lắm, bình quân một cái chuồng bằng cây tạp chỉ tốn khoảng 150.000 đồng. Thức ăn dành cho rắn gồm chuột, gà, vịt hoặc gà dồ, vịt. Thông thường rắn thích ăn thịt sống nhưng nếu tập cho rắn ăn động vật chết ngay từ lúc rắn còn nhỏ thì rắn rất dễ nuôi.

Ngoài việc khai thác trần làm thực phẩm, con người cũng đã khai thác trần như một nguồn dược liệu quý:

- Lấy da trần đem đốt thành than, tán bột rồi trộn lẫn với mỡ, bôi trị ghẻ rất hiệu nghiệm.

- Mật trần ngâm trong rượu dùng để xoa bóp các vết thương tụ máu, nơi có các khớp bị sưng đau, tác dụng tương đương mật gấu, cũng dùng để chữa mắt sưng, vùng bụng tim đau như có trùng cắn, bộ phận dưới âm hộ trùng ăn lở loét (Danh y biệt lục).

- Thịt trần làm ruốc bông cho sản phụ ăn hằng ngày giúp mau chóng lấy lại sức, giảm đau nhức và tê mỏi (Đỗ Huy Bích, 1979).

- Mỡ trần chứa nhiều hợp chất béo như palmitin, olein... dùng để trị bệnh ngoài da (Theo lương y Đinh Bà Luyện và dược sĩ Diệu Phương).

- Xương trần đem nấu cao uống có tác dụng chữa đau lưng, nhức xương, nhất là đau cột sống.

- Máu trần pha với rượu uống có tác dụng bổ máu, chữa bệnh chóng mặt, hoa mắt.

Với những lợi ích thiết thực và giá trị của những loài kể trên, để giúp bà con có thêm tài liệu tham khảo để mở rộng các nghề nuôi, chúng tôi cập nhật và biên soạn cuốn sách "*Kỹ thuật nuôi nhím, đế, lươn, rắn, trần*".

Xin trân trọng giới thiệu cuốn sách và mong nhận được nhiều ý kiến đóng góp để tập tài liệu này ngày một hoàn thiện hơn.

TÁC GIẢ

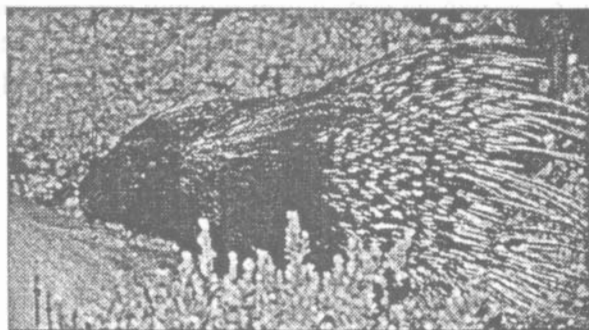
Phần thứ nhất KỸ THUẬT NUÔI NHÍM

I. ĐẶC ĐIỂM SINH HỌC CỦA NHÍM

Nhím thuộc Bộ Gặm nhấm (*Rodentia*), ở nước ta thường gặp loài nhím đuôi ngắn (*Hystrix brachyurus*), loài *Hyrtrix hodgsoni*, tên địa phương gọi là con dím, tô mềm, tu mịn, dầm sỏi.

- Phân bố

Ở Hà Tĩnh, Nghệ An, Quảng Ninh (ở Vân Hải săn được 150 con, 1961), ở Hà Giang, Tuyên Quang (Na Hang), Khánh Hòa, Đắk Lắk, Sông Bé.



Hình 1: Con nhím (*Hystrix*)

Nhím là loài gặm nhấm cỡ lớn đào hang ở đất để ở, bộ lông có gai và trâm nhọn cứng để bảo vệ. Chúng

thường sống ở vùng đồi núi, rừng rậm rạp, rừng tiếp giáp với nương rẫy, cùng với con đon đi kiếm ăn hàng đàn, có khi đi một mình.

Nhím là loài vật dễ nuôi, ít dịch bệnh, yêu cầu về chăm sóc, nuôi dưỡng cũng rất đơn giản. Các bộ phận cơ thể của nhím đều có thể dùng làm thuốc, nhưng nuôi nhím còn dễ hơn cả nuôi lợn, thậm chí có thể nuôi cả trên sân thượng nhà cao tầng.

Nhím thuộc loài ăn tạp, trong tự nhiên vào đầu mùa mưa thường ăn côn trùng như (rết, bọ cạp...), ăn ngô, khoai, sắn...

Sinh sản của nhím vào tháng 8 - 9 và tháng 3 - 4, mỗi lứa đẻ 2 đến 4 con, đẻ một năm 2 lứa, con cái mang thai 5 tuần lễ con mới nở còn mọng nước, vài giờ sau nước mất dần, da co lại và lộ dần lông nhỏ bám kín trên mình, các sợi lông cứng lên biến dần thành gai dài 20 - 25cm để thành bộ giáp. Trong thời gian đẻ, nhím bố mẹ thay nhau bảo vệ con. Nhím mẹ cho con bú, khoảng 3 tuần, tới tuần lễ thứ tư, nhím con đã tự kiếm ăn.

Trong tự nhiên, 2 tháng tuổi nhím con đã tách đàn và đi kiếm ăn một mình. Mới nở nhím nặng 350 - 450g, sau một năm đạt 9 - 10kg, nhím có thể sống được 15 - 20 năm.

II. KỸ THUẬT NUÔI NHÍM

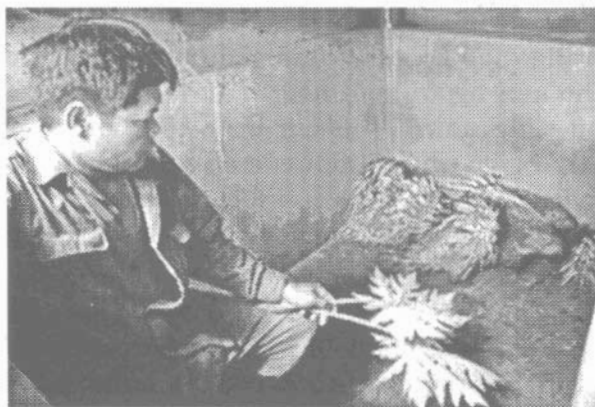
1. Chuồng trại

Cần chọn một khu riêng biệt đất không bị ngập nước và thoáng mát, xây chuồng nhím như kiểu trại lợn: 2 dãy chuồng nằm ở 2 bên, còn chính giữa là lối đi và vận chuyển thức ăn.

Chuồng nên làm nửa sáng nửa tối, không cần ánh sáng trực tiếp, tránh mưa tạt và nắng nóng, bảo đảm khô sạch, thoáng mát.

Chuồng nên làm bằng lưới thép ô vuông, có đường kính sợi thép 1mm. Mỗi ô chuồng rộng từ 1 - 1,5m và dài tối đa là 1,5m.

Ngăn chuồng thành nhiều ô sát nhau bằng lưới và cọc sắt. Hệ thống cọc cần vững chắc. Tốt nhất là làm bằng sắt 3 cạnh. Có thể hàn luôn lưới thép vào cọc hoặc néo chặt bằng dây thép. Phần phân cách sát mặt đất giữa các ô nên xây kín bằng gạch hoặc lầy ván che kín, cao độ 20cm để đề phòng nhím con từ ô này thò chân qua ô khác sẽ bị con đực bên đó cắn.



Hình 2: Nuôi nhím ở gia đình

Việc ngăn bằng thanh sắt vừa thoáng, vừa dễ quan sát lẫn nhau. Con này ăn, con khác trông thấy cũng nhồm lên đòi ăn. Khi con này giao phối thì các con khác cũng nhìn thấy và nháo nhác đòi... giao phối. Vì

vậy, không cần kích thích cho con đẻ nên việc sinh sản rất thuận lợi.

Nền chuồng phải lát xi măng hay lát gạch mộc. Nền cần nghiêng về phía rãnh khoảng 3 - 4% để thoát nước và để nhím không đào hang chui ra. Trong chuồng cần có chỗ chứa nước cho nhím uống và chỗ để thức ăn cho nhím.

Chuồng phải có mái để che mưa, che nắng. Chuồng nên cao ráo, không nên để mái thấp lè tè.

Ở miền Bắc và Tây Nguyên, vào mùa đông không khí rất lạnh. Vì vậy, cần xây tường hoặc hệ thống bạt để che phủ hướng gió Đông - Bắc. Cố gắng chọn hướng chuồng cho hợp lý để không bị nắng vào mùa hè và không bị gió lùa vào mùa đông.

Vì trong điều kiện tự nhiên nhím thường đào hang để ở, cho nên người nuôi nhím cần làm hang giả bằng loại ống cống phi 50 - 60cm hoặc tôn uốn cong hoặc những thùng gỗ nhỏ có một cửa chui vào, bên trong lót rơm khô cho nhím làm ổ. Phía sau chuồng phải có rãnh để thoát nước bẩn. Không để nước tù sũng.

Máng uống rộng, cao khoảng 20 - 25cm để nhím không ỉa đái vào và xây máng ở ngoài sân để nước vắng vãi ra không làm bẩn, ướt nền chuồng. Trong chuồng nên để một vài khúc gỗ, sắt hoặc đá liềm để nhím mài răng và không cần phá chuồng. Diện tích chuồng nuôi không cần rộng lắm, trung bình 1m²/con.

Hàng ngày dùng nước làm vệ sinh chuồng, không được để thức ăn thừa và phân của nhím lưu cữu trong chuồng mà phải hót hoặc dọn hết chúng xuống rãnh và cho chảy ra hố chứa ở bên ngoài. Dùng chổi quét

sạch mọi góc ngách của chuồng. Luôn luôn giữ cho chuồng nuôi nhím được sạch sẽ.

b) Con giống

Con giống nhím không dễ tìm. Có thể bẫy nhím ở rừng hoặc các nương rẫy đưa về nuôi. Tuy nhiên, chúng rất nhát, chỉ tìm chỗ nào kín đáo để chui rúc vào đó. Vì vậy, mọi động tác của người nuôi luôn luôn phải nhẹ nhàng, từ tốn. Tránh phát ra những tiếng động mạnh hoặc việc xuất hiện đột ngột gây cho chúng hoảng loạn. Các cử chỉ thân thiện của người nuôi dần dần thuần hóa được chúng. Hàng ngày cung cấp thức ăn cho chúng, khi đã quen nhau rồi, người nuôi có thể ngồi xem chúng ăn, có thể mớm thức ăn hoặc vuốt ve hay bế chúng lên.

Nếu mua được giống ở các trại nuôi nhím là tốt nhất, vì nhím đã quen với điều kiện nuôi dưỡng của con người. Chúng đã thích nghi với hoàn cảnh nuôi nhốt nên chỉ cần tạo môi trường yên tĩnh và không gây ra trạng thái giật mình đối với chúng.

Nhím con sau một tháng bú mẹ, có thể tách chúng ra, nhốt chúng sang một ô khác. Mỗi ô có thể nuôi 2 - 3 nhím con, nuôi chúng thêm một tháng nữa là có thể xuất bán giống. Để bắt riêng từng con, dùng vợt bằng dây gai hoặc lùa chúng vào rọ. Khi bắt phải cẩn thận vì gai nhím rất sắc. Nếu bị gai nhím châm vào da, sẽ thấy rất buốt. Vì vậy, khi bắt chúng, nên dùng găng tay phòng hộ bằng bạt.

c) Thức ăn

Thức ăn của nhím đa dạng như: trái cây, lá cây, rễ cây, mầm cây, củ chuối, vỏ quả, rau thừa, ngô, sắn tới côn trùng, ốc, sâu bọ, giun đất... kể cả những loại đắng, chát.



Hình 3: Cho nhím ăn

Bình thường nhím ăn 2kg thức ăn/con/ngày. Nhưng khi nhím đẻ cần bổ sung thêm thức ăn tinh nhiều chất đạm, chất béo, chất bột, đường... để nhím con mau lớn, nhím mẹ đỡ mất sức, vì vừa phải tiết sữa nuôi con vừa mang thai. Thức ăn cho nhím cần bổ sung thêm mầm, rễ cây các loại, nhím đực sẽ phối giống hăng hơn.

Loại thức ăn: Rau, củ, quả các loại; Cám viên hỗn hợp; Lúa, bắp, đậu, các loại; Khô dầu dừa, đậu phộng. Khẩu phần thức ăn cơ bản hàng ngày cho mỗi con nhím theo từng giai đoạn.

- 1 - 3 tháng tuổi: Cho ăn mỗi con/ngày: 0,3kg rau, củ, quả các loại, 0,01kg cám viên hỗn hợp, 0,01kg lúa bắp, đậu các loại.

- Từ 4 - 6 tháng tuổi: 0,6kg rau quả củ, 0,02kg cám viên hỗn hợp, 0,02kg lúa bắp đậu, 0,01kg khô dầu, dừa, lạc.

- Từ 7 - 9 tháng tuổi: 1,2kg rau quả củ, 0,04kg cám viên hỗn hợp, 0,04kg lúa bắp đậu, 0,02kg khô dầu dừa lạc.

- Từ 10 - 12 tháng tuổi: 2kg rau quả củ, 0,08kg cám viên hỗn hợp, 0,08kg lúa bắp đậu, 0,04kg khô dầu dừa lạc.

Nước uống: Nhím ăn rau, củ, quả nên ít uống nước, nhưng cũng phải có đủ nước sạch cho nhím uống tự do. Trung bình 1 lít/5 con/ngày. Nhím thường uống nước vào buổi sáng và buổi trưa. Nhím không thích tắm ướt mình, nếu bị ướt mình sẽ rùng mình và vùng lông liên tục không tốt.



Cần chủ động dự trữ thức ăn cho nhím như: các loại cây cho lá, cho quả, cho củ, ngô, khoai, sắn, ngô hạt. Ngoài ra, có thể cho nhím ăn xương trâu bò, cơm nguội, nấu cám có trộn gạo, đậu, đỗ, bột cá,...

Ta cần quan sát khi cho nhím ăn. Chúng thích ăn loại thức ăn nào thì cho thêm loại ấy. Nếu chúng ăn hết nhanh thì cần tăng thêm thức ăn. Nếu thấy chúng ăn thừa nhiều thì rút bớt khẩu phần đi.

Tập quán của nhím là đi kiếm ăn vào ban đêm và ngủ vào ban ngày. Vì vậy, chúng thường ăn vào ban đêm. Do đó, ta nên cho nhím ăn vào chiều tối (bữa chính) và buổi trưa (bữa phụ).

Khi cho nhím ăn là điều kiện tốt nhất để người nuôi gần gũi với đàn nhím, vì vậy nên tận dụng thời cơ này để tranh thủ thân thiện với chúng.

Cần cho nhím ăn đúng giờ, vào một giờ nhất định và hàng ngày chỉ cho nhím ăn vào giờ đó. Không nên

đổ ào ào thức ăn vào một lúc mà nên cho ăn dần dần, hết lại cho thêm. Chính động tác cho thêm thức ăn này rất dễ lấy lòng đàn nhím. Thậm chí, chúng còn tỏ thái độ "nịnh nọt" để xin chủ cho thêm thức ăn.

Đối với nhím sinh sản, không nên vỗ cho nhím quá béo, chỉ nên tăng trọng khoảng 1kg/tháng. Nếu béo quá dễ bị nán không đẻ được.

Khi nhím mang thai, phải tăng cường thêm thức ăn tinh cho chúng. Cố gắng đảm bảo đủ lượng xương cho nhím gặm hàng ngày. Cần thay đổi loại thức ăn để nhím có đủ chất, nhưng vẫn phải đảm bảo lượng thức ăn xanh cho nhím.

Sau khi sinh khoảng 1 tuần là nhím con đã tập ăn, chúng gặm mọi thứ mà mẹ chúng đã ăn. Nhím con vừa bú mẹ, vừa ăn thêm các loại thức ăn khác, nên nhím con rất nhanh cứng cáp.

Ở những nơi không sẵn thức ăn cần có kế hoạch dự trữ thức ăn cho nhím. Ngoài thức ăn xanh cung cấp hàng ngày, nên dự trữ bí đỏ, khoai, sắn, ngô hạt, xương động vật đã phơi khô,... Phải rửa sạch các phụ phẩm nông sản trước khi cho nhím ăn.

Vào mùa đông, thời tiết ở Tây Nguyên và phía Bắc rất lạnh. Nhím sẽ nằm lỳ trong tổ hoặc trong ổ lót, không chịu ra ăn, nếu hôm nào ấm áp, nhím bò ra ăn thì phải cho chúng ăn những thức ăn bổ dưỡng.

d) Chăm sóc

Thường xuyên là giữ vệ sinh chuồng trại cho nhím. Hàng ngày, phải quét dọn hết phân rác và mẩu thức ăn thừa vương vãi trong ô nuôi. Nhím thường xuyên đi vệ sinh vào một góc chuồng nhất định. Nếu con nào

không giữ đúng nề nếp đó thì người nuôi phải tập. Phải vun phân vào một góc nhất định, nhím rất thính mũi, nó sẽ tìm đến chỗ có mùi phân để đi vệ sinh.

Về mùa hè, hàng ngày nên tắm cho nhím kết hợp với việc rửa sạch chuồng. Nhím không sợ nước và rất thích được phun nước tắm hàng ngày. Lúc đầu, có thể chúng chưa quen và có biểu hiện hốt hoảng. Nhưng chỉ sau vài lần phun nước tắm cho chúng là chúng quen ngay. Thậm chí, chúng còn đòi hỏi người chủ nữa. Người nuôi vừa tắm cho nhím vừa phun sạch nước tiểu và rác rưởi ra ngoài. Chú ý, không để lưu cữu nước ở trong chuồng hoặc trong rãnh thoát để tránh ruồi, muỗi.



Hình 4: Cho nhím ra vườn chơi

Do xây chuồng chỉ dài 1,5m nên ta có thể dùng một chổi cán dài để quét dọn từ phía ngoài. Đặc biệt, khi mới đưa nhím về, do nhím chưa quen nên càng phải giữ gìn, nên đi ủng khi vào chuồng, khi muốn vào trong chuồng để sửa sang hoặc thu dọn. Bản năng tự

vệ có thể khiến nhím dịch ngang hoặc rầy lông vào chân người nuôi. Lông nhím rất sắc, nếu chạm phải sẽ bị buốt mấy ngày. Nhưng khi đã quen, đặc biệt là việc cho ăn hàng ngày, nhím sẽ rất nhún nhường, nên có thể ngồi bên trực tiếp thức ăn cho chúng. Cũng có thể vừa cho ăn vừa vuốt ve, thậm chí có thể bế chúng lên. Khi đã quen nhau, nhím cũng thân thiện với chủ giống như đàn chó. Có gia đình còn cho nhím ra khỏi chuồng sau khi đã thuần hóa. Chúng cũng chẳng bỏ đi xa, chỉ quần quanh nhà. Đặc biệt, nhím rất thích đi theo chủ...

Cần phải chú ý đảm bảo đủ lượng và chất của thức ăn cho nhím, không nên chỉ cho chúng ăn một loại thức ăn. Hàng ngày nên đổi món hoặc cho nhím ăn nhiều loại thức ăn. Nhím là loài thú lớn nhất trong bộ gặm nhấm. Chúng ăn rất khỏe. Càng ăn nhiều, chúng càng lớn nhanh. Thức ăn càng tốt, nhím càng tăng trọng. Ngoài thức ăn xanh, ta luôn phải cho chúng ăn thêm thức ăn tinh (như khoai, sắn, ngô hạt, bí đỏ...) và xương động vật.

Cần giữ gìn không khí yên tĩnh ở khu nuôi. Đặc biệt, khi mới đưa nhím về, nhím rất nhát, có tiếng động mạnh là nhím hoảng loạn và cuống cuống bỏ chạy. Vì vậy, không nên gây ra những tiếng động mạnh. Thậm chí không nên nói to hoặc cười đùa cạnh chuồng nhím. Nên bố trí khu nuôi nhím xa với đường cái - nơi ô tô và xe máy thường qua lại.

Tập tính của nhím là hoạt động vào ban đêm ngủ ngày. Do đó, cần giữ yên giấc ngủ ban ngày cho chúng. Đặc biệt, sau bữa ăn buổi trưa (bữa phụ), nên rửa dọn sạch chuồng và tắm cho nhím. Sau đó, giữ yên tĩnh để cho chúng ngủ liền một giấc tới chiều.

Không nên cho chúng ăn các thức đã ăn dở từ hôm trước. Phải chú ý rửa thật sạch các nguồn thức ăn xanh thu lượm về. Nên thường xuyên cho nhím ăn thêm một số chất chát (như ổi xanh, chuối xanh, lá của một số loại cây có chất chát...), không nên cho nhím ăn toàn thức ăn tinh giàu đạm. Thức ăn là xương động vật phải được rửa sạch, phơi thật khô và giữ gìn tốt để cho chúng ăn dần.

Khi nhím đẻ, phải lưu ý nuôi riêng từng đàn ra. Lúc này, tính ích kỷ của chúng lên cao, có thể cắn chân con của đàn khác thò sang ô của chúng. Phần phân cách sát mặt đất giữa các ô phải được bịt thật kín hoặc xây kín, chỉ cần cao 20 - 30cm là đủ.

e) Sinh sản

Thường thường, nhím sống riêng biệt, mỗi con cát cứ một vùng. Chỉ tới mùa sinh sản, chúng mới tìm nhau để cặp đôi.

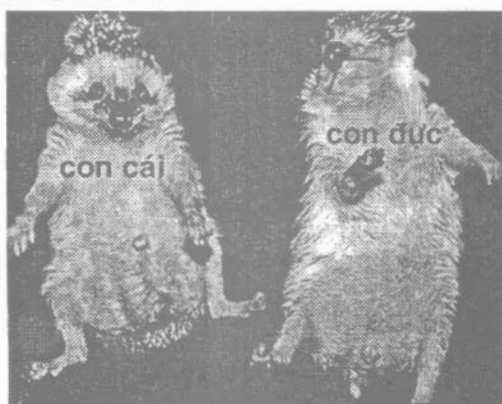
Trong tự nhiên, mỗi năm nhím chỉ đẻ 1 lần vào tháng 4 - 5 hoặc tháng 10 - 11. Số lượng con mỗi lần chỉ được khoảng 1- 3 con.



Hình 5: Nhím đang mang thai

Trong đàn chỉ có con đực trưởng thành. Nhím đực rất ga-lăng và hào hiệp như tấn công đối phương để bảo vệ đàn, không cho bất cứ nhím đực nào xâm phạm lãnh thổ và đàn cái do nó kiểm soát. Nhím đực mỏ dài, đầu nhọn, thân hình thon dài, đuôi dài hơn con cái, dưới hang có hai dịch hoàn và nhô ra phía trước bụng, cách lỗ hậu môn khoảng 4 - 5cm. Nhím đực tính tình hung dữ hơn, hay sừng lông, đập chân thành phạch, vừa cắn vừa đánh lông tấn công đối phương.

Nhím cái mỏ ngắn, đầu hơi tròn, thân hình quả trám, đuôi ngắn và mập hơn con đực, dưới bụng lộ rõ 6 vú ở hai bên, dưới háng có lỗ sinh dục cái, cách lỗ hậu môn khoảng 3cm. Nhím cái tính tình hiền lành hơn, chỉ hung dữ lúc đẻ.



Hình 6: Phân biệt nhím cái, nhím đực

Để phân biệt nhím đực và nhím cái, có thể làm như sau: bắt nhím cho vào một rọ hẹp hoặc quần lưới xung quanh mình nó. Làm như vậy để cho nhím không cử động được vì bị bó chặt. Sau đó nhấc nó lên và lấy

ngón tay gãi nhẹ vào cơ quan sinh dục của nhím. Để ý quan sát sẽ thấy, nếu dương vật thò ra là nhím đực, còn nếu không có biểu hiện nhô lên thì đó là nhím cái.

Cũng có thể phân biệt nhím đực và nhím cái qua điệu bộ. Nhím đực thường hung hãn, dữ dằn hơn. Nó hay xù lông, rung chuông ở đuôi và chân đập phành phạch xuống nền. Trong lúc đó, nhím cái hiền lành hơn. Khi có người lạ xuất hiện, nhím đực thể hiện ngay tính khí của mình, còn nhím cái lại núp sau nhím đực để trốn.

Nên nuôi riêng con đực, con cái, mỗi con một ô. Tới khi thấy chúng có biểu hiện động dục, thì đưa chúng đến với nhau. Thường thường khi động dục, nhím cái đi lại loanh quanh trong chuồng và hít ngửi liên tục. Nếu người nuôi động vào, chúng sẽ đứng yên và cong đuôi lên. Nhím cái sau khi đẻ 1 tháng đã có biểu hiện động dục, lúc đó có thể chúng còn đang nuôi con. Vì vậy, trước khi cho nhím đực vào với nhím cái, người nuôi phải đưa nhím con ra chỗ khác, để đề phòng nhím đực có thể cắn chết nhím con.

Cử chỉ động dục ở nhím đực biểu hiện là chúng chạy lăng xăng quanh chuồng, mũi hít hít, ngửi ngửi, chân cào liên tục xuống sàn, thỉnh thoảng chúng lại rít lên khao khát. Khi thấy chủ xuất hiện, chúng càng tỏ ra bức xúc để mong chờ sự giúp đỡ.

Lúc này, ta cho nhím đực vào với nhím cái. Có nhiều cách để ghép nhím đực với nhím cái như:

- Ghép thành một đôi và nuôi suốt đời.
- Ghép thành đôi nhưng sau một thời gian ta đổi đực, cái sang các đôi khác nhau.
- Ghép 1 đực với nhiều cái.

- Ghép nhiều đực với nhiều cái.

Nhiều cơ sở áp dụng cách ghép thành đôi nhưng sau một thời gian hoán vị đực, cái giữa các đôi.

Khi động dục, nhím cái thường tiết ra một chất nhờn có lẫn máu. Người nuôi có thể quan sát thấy điều này ở chỗ nuôi. Lúc đó, ta nên cho chúng gặp gỡ nhau. Khi gặp nhím cái, nhím đực thường thiếu bình tĩnh. Nó xông ngay tới để ve vãn. Nhím đực kiên trì với mọi cử chỉ uốn éo, đôi khi còn lấy chân vỗ nhẹ lên "người tình". Nhím cái đực thể càng "làm cao". Nó ngúc ngoác như không thèm để ý tới nhím đực và bỏ đi. Nhím đực leo đèo chạy theo và không ngừng gia tăng cử chỉ "tỏ tình". Chúng cứ chạy xoắn xuýt quanh nhím cái, giơ chân như nhận lỗi. Sau vài giờ, nhím cái mới chịu xếp các lông nhọn xuống, nằm sấp trên mặt đất để giao phối với nhím đực.

Lúc này cho nhím đực ở với nhím cái từ vài ngày tới một tuần. Thời gian đó đủ để nhím cái có thai. Sau đó, lại đưa nhím đực ra nhốt riêng. Mỗi con đực phải đảm nhận phủ từ 2 - 5 nhím cái. Vì vậy, phải bồi bổ cho nhím đực ăn thêm giá đậu, thức ăn tinh và các thức ăn giàu đạm, giàu chất béo.

Đối với nhím cái, sau khi mang thai, cần phải tăng cường cung cấp dinh dưỡng cho nhím cái để chúng có nhiều chất nuôi thai.

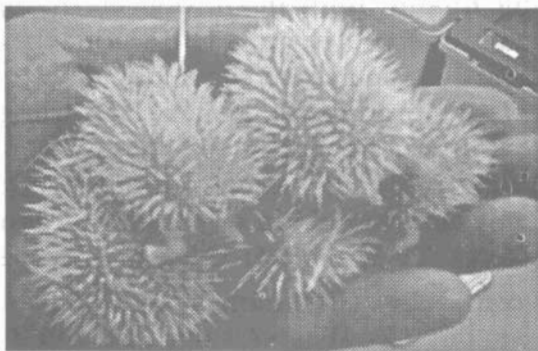
Chu kỳ động dục của nhím trong vòng 1 tháng. Chúng có thể giao phối với nhau 1 - 2 lần trong ngày. Khi nhím cái đã có thai, nó sẽ từ chối nhím đực giao phối tiếp.

Nhím cái âm thầm đẻ trong đêm. Nhiều khi chúng đẻ rồi mà người nuôi không biết. Nhím mẹ thường

phủ con dưới bụng, để ủ cho chúng. Vài ngày đầu, nhím con cần nhiệt độ ấm áp, khoảng từ 25 - 30°C. Sau khi đẻ 1 tháng, nếu được chăm sóc tốt, nhím cái đã động dục. Có thể nhận biết nhím động dục bằng cách, động vào thấy chúng đứng yên, cong đuôi lên, lúc đó hãy mang nhím con đi chỗ khác và thả nhím đực vào phối giống, để đẻ phòng nhím đực cắn con. Nhím thường hoạt động và ăn mạnh vào ban đêm, nên cho lượng thức ăn buổi tối nhiều hơn ban ngày.

Nhím sinh sản bình thường, mỗi lứa sinh từ 1 - 2 con, cá biệt sinh tới ba con. Nuôi nhím khoảng 2 - 3 tháng thì xuất giống. Một tháng nhím tăng 2,5 - 3kg. Sau 7 - 8 tháng có thể xuất nhím thịt. Nhím trưởng thành nặng khoảng 20kg, cá biệt có con 30kg.

Một con nhím có khối lượng trung bình 15 - 25kg, tuổi thọ trung bình của chúng là 15 - 20 năm. Tuổi thành thục về giới là 1 năm tuổi, nặng 10kg là có thể cho sinh sản. Chúng thường sống đơn lẻ, chỉ tới mùa sinh sản con đực mới đi tìm bạn tình. Cứ một đực ghép hai cái nhưng phải chú ý nhím không giao phối đồng huyết.



Hình 7: Nhím con

Nhím cái động đực 1 - 2 ngày và cho nhím đực phối giống suốt ngày lẫn đêm. Thời gian có thai 3 tháng (90 - 95 ngày) thì đẻ, nhím thường đẻ vào ban đêm, một năm đẻ hai lứa, mỗi lứa đẻ 1 - 3 con, thường là 2 con, trọng lượng sơ sinh bình quân 100g/con. Nhím con mới đẻ ra kêu lít chít như chuột. Nhím mẹ không chỉ cho con mình đẻ ra bú mà còn cho cả những con không phải mình đẻ ra bú bình thường. Nhím mẹ sau khi đẻ 3 ngày là chịu đực và cho phối giống cho chu kỳ sinh sản tiếp theo.

Nhím con mới đẻ, chúng đỏ hồng, mồm mĩm, nhưng chỉ vài giờ sau, da chúng đã co lại, để lộ rõ những lông trắng bám trên mình, trong vòng 1 - 2 tháng đầu, lông còn mềm và rất hiền, ta có thể bắt lên xem để phân biệt đực cái, đánh dấu theo dõi về sau. Qua thời gian, những lông trắng này dần đạt đến độ dài 20 - 25cm, hóa sừng và trở thành bộ giáp đặc trưng của loài gặm nhấm này.

Nhím con cứng cáp rất nhanh, nhím con theo mẹ tăng trọng nhanh, bình quân 1kg/con/tháng, sau 1 tháng thì nhím con biết ăn, sau 3 tháng thì cai sữa, nhím con cai sữa, nếu chăm sóc nuôi dưỡng tốt có thể đạt trọng lượng bình quân 3kg/con. Nếu trong đàn có nhím đực sắp trưởng thành (5 - 6 tháng) thì phải tách đàn nuôi riêng, nếu không nhím bố sẽ tấn công cho đến chết mới thôi (đó là quy luật tự nhiên để bảo tồn nòi giống). Tỷ lệ đực cái thích hợp là 1/8 - 10.

Nhím con, nuôi sau 1 năm khối lượng đạt 10kg, sau hai năm đạt 15 - 16kg và sang năm thứ 3 con đực đạt 20kg, con cái 17 - 19kg.

2. Giá trị của nhím

Nhím là loài thú quý hiếm. Thịt nhím được ưa chuộng và bán với giá cao. Thịt nhím nạc, hơi giống thịt lợn rừng, ngọt thịt là món ăn đặc sản vừa thơm ngon vừa có giá trị dinh dưỡng cao.

Mật nhím được dùng để chữa mắt, xoa bóp các vết thương và dùng để chữa đau lưng. Thịt, ruột già, gan và cả phân của nhím cũng được sử dụng để chữa bệnh phong nhiệt. Đặc biệt, dạ dày của nhím là một vị thuốc rất độc đáo để chữa cho chính dạ dày của người. Thầy thuốc chỉ bóc lấy lớp màng bao phủ dạ dày, đem sấy khô để dùng dần. Khi dùng, sao bằng cát nóng, màng sẽ nở phồng lên, sắc thuốc hoặc tán thành bột để uống.

Da nhím được dùng trong y học cổ truyền với tên gọi là thích vị bì. Cách chế biến da nhím làm dược liệu: ngâm da nhím vào nước cho mềm, cạo sạch lông gai, thịt và mỡ, để ráo rồi cắt thành từng miếng nhỏ, phơi khô rồi sao nóng với bột hoạt thạch cho đến khi chuyển sang màu vàng, lấy ra chải hết bột rồi cạo lần nữa cho sạch hẳn.

Dạ dày nhím có vị đắng, ngọt, tính bình, có tác động vào kinh vị và đại tràng và có tác dụng lương huyết (mát máu), giải độc, giảm đau, trị lậu ra huyết có tên gọi là hào trư đồ. Có thể dùng dạ dày nhím để chữa trĩ lồi dom chảy máu, di mộng tinh, nôn mửa, lỵ ra máu. Thường dùng với liều lượng từ 6 - 16g dưới dạng thuốc bột hay sắc uống. Theo sách "*Những cây thuốc và vị thuốc VN*" của GS. Đỗ Tất Lợi thì có một số đơn thuốc sử dụng dạ dày nhím như sau:

• **Chữa lòi dom chảy máu:**

Dạ dày nhím sao phồng (với hoạt thạch rồi bỏ hoạt thạch). Dùng 10g hoa hòe sắc kỹ với 100ml nước. Sau đó, dùng 3 - 6g dạ dày nhím đã sao và tán thành bột hòa với nước hoa hòe đã sắc, chia làm 3 lần uống trong ngày.

• **Chữa thùy thũng, cổ trướng, hoàng đản:**

Đốt tồn tính dạ dày nhím và tán mịn. Mỗi lần lấy 8g hòa với rượu và uống, bệnh sẽ thuyên giảm.

Còn theo cuốn "Những động vật cho vị thuốc quý chữa bệnh" của tác giả Nguyễn Hữu Đăng có các bài thuốc chữa bệnh như:

• **Thuốc chữa đau dạ dày**

Bài 1: Dạ dày nhím 1 cái. Dùng than củi sấy khô dạ dày nhím, sau đó rang cùng với cát tới khi vàng ngả sạng màu đen là được. Đem tán bột, ngày uống 3 lần, mỗi lần 8g với nước nghệ loãng. Sau khi uống hết 1 đợt thuốc, cần nghỉ 2 - 3 ngày. Sau đó lại uống tiếp.

Bài 2:

- Dạ dày nhím 12g
- Củ mài 30g
- Đường trắng 30g

Dạ dày nhím sấy khô vàng, cùng các vị thuốc tán bột mịn, mỗi lần uống 3g với nước sôi để nguội, ngày 2 lần sáng, tối.

Bài 3:

- Da nhím 30g
- Tổ ong mật 15g

Da nhím và tổ ong mật đều được sấy khô, tán bột, mỗi lần uống 3g với nước ấm, ngày uống 3 lần.

• **Thuốc chữa cảm khầu**

- Lôg nhím 30g
- Quả bồ kết 30g
- Giun đất 40g

Cho các vị thuốc vào nồi đất bịt kín và đốt bên ngoài. Khi các vị thuốc cháy hết thành than, tán bột cho uống, trẻ em mỗi lần dùng 4g, người lớn mỗi lần dùng 8g. Uống với nước nguội, ngày 2 - 3 lần.

• **Thuốc chữa liệt dương**

- Bài 1:*
- Da nhím 80g
 - Tôm 100g

Cả 2 sao vàng tán bột, ngày uống 2 lần, mỗi lần 6g với nước sôi có pha 50% rượu.

- Bài 2:*
- Da nhím 40g
 - Hạt hẹ 30g
 - Múi sấu riêng 100g

Da nhím sao cát cho vàng, các vị thuốc còn lại sấy cho khô, tất cả tán bột, ngày uống 3 lần, mỗi lần 6g với nước sôi có pha 50% rượu vang. Cần uống liên tục 1 tháng, trong thời gian uống thuốc không gần phụ nữ.

- Bài 3:*
- Da nhím 30g
 - Nhộng tằm 100g
 - Tổ bọ ngựa ở cây dâu (tang phiêu tiêu)

Cách làm và uống theo hướng dẫn như ở bài 2.

• **Thuốc chữa di tinh**

- Bài 1:*
- Da nhím 20g
 - Ngó sen 100g
 - Lá đậu ván 150g

Da nhím sao cát cho vàng, các vị thuốc khác sấy khô, tán bột mịn. Ngày uống 1 lần trước khi đi ngủ, lượng thuốc 10g với 30ml rượu vang hâm nóng.

- Bài 2:**
- Da nhím 50g
 - Hạt sen 100g
 - Cam thảo 30g
 - Hoa mướp 50g

Cách làm và uống như ở bài 1.

- Bài 3:**
- Da nhím 60g
 - Dây tơ hồng 60g (có thể dùng hạt)
 - Ngũ vị tử 30g
 - Phá cổ chỉ 30g

Các vị thuốc được bào chế và tán bột như bài 1. Ngày uống 3 lần, mỗi lần 5g thuốc với 30ml rượu vang hâm nóng.

• **Thuốc chữa viêm tuyến tiền liệt**

- Da nhím 35g
- Bột hoạt thạch 300g

Da nhím tươi làm sạch cắt thành miếng dài 5cm rộng 3cm, cho vào bột hoạt thạch sao nhỏ lửa, khi da nhím khô vàng là được. Lấy da nhím tán bột. Ngày uống 2 lần sáng tối, mỗi lần 6g thuốc với nước cơm.

• **Thuốc thông sữa**

- Bài 1:**
- Da nhím 25g
 - Da lợn 50g

Cả 2 sao cát cho khô, tán bột, uống mỗi lần 10g với 10ml rượu vang hâm nóng, ngày 2 lần.

- Bài 2:*
- Thịt nhím 50g
 - Móng lợn 1 đôi (300g)
 - Vẩy tê tê 3 cái

Thịt nhím sao cát cho khô vàng, tán bột. Vẩy tê tê nướng trên than củi cho phồng đều, tán bột. Hai bột thuốc này trộn đều. Móng lợn lấy từ khuỷu đến bàn chân, làm sạch, chặt miếng đem ninh nhừ, trước khi ăn cho bột thuốc quấy đều, chia làm 2 lần ăn trong ngày.

• **Thuốc chữa chảy máu đường tiêu hóa**

- Bài 1:*
- Da nhím 30g
 - Trắc bách diệp 60g
 - Ngó sen 240g

Da nhím sao cát cho cháy đen; ngó sen, trắc bách diệp sao cháy. Tất cả tán bột mịn, mỗi lần uống 10g, ngày uống 3 lần với nước sôi để ấm.

- Bài 2:*
- Da nhím 60g
 - Hà thủ ô 120g

Da nhím sao như bài 1; hà thủ ô chia 2 phần, 1 phần sao cháy, 1 phần sấy khô. Tất cả tán bột mịn, uống như bài 1.

- Bài 3:*
- Da nhím 50g
 - Dây mướp 120g

Da nhím làm như bài 1; dây mướp sấy khô, tán bột, trộn đều cả hai thứ, uống như bài 1.

• **Thuốc chữa cam tích**

- Bài 1:*
- Thịt nhím 100g
 - Củ mài 25g

- Hạt sen 50g
- Phục linh 20g
- Củ sung 30g

Thịt nhím sấy khô, cùng các vị thuốc tán bột, ngày uống 3 lần, mỗi lần 10g với nước sôi để ấm.

- Bài 2:*
- Thịt nhím 150g
 - Vỏ quả bưởi 100g

Thịt nhím sấy khô, vỏ quả bưởi phơi khô, nướng đen, tất cả tán bột, ngày uống 3 lần, mỗi lần 6g với nước sôi để ấm.

• *Thuốc chữa bồng*

- Lông nhím 50g
- Nghệ vàng 50g

Lông nhím đốt thành than, nghệ sấy khô, cả 2 tán bột mịn cho vào 50ml dầu vừng, trộn đều bôi chỗ đau.

• *Thuốc chữa sa tử cung*

- Đương quy 25g
- Vỏ hàu 45g
- Xích thực 15g
- Hoàng cầm 30g
- Da nhím 30g

Vỏ hàu nung thành vôi, da nhím sao cát cho vàng cùng các vị thuốc tán bột mịn, ngày uống 3 lần, mỗi lần 6g với nước sôi để ấm, trước khi ăn.

Kiêng các chất nóng, cay, chua và không sinh hoạt tình dục 150 ngày, trong và sau thời kỳ uống thuốc.

Ngoài ra, thận nhím hấp chín cho trẻ em đái dầm ăn. Chỉ sau vài ngày đạt kết quả tốt, hết hẳn bệnh này.

III. GIÁ TRỊ VÀ CÁC MÓN ĂN ĐƯỢC CHẾ BIẾN TỪ NHÍM

Nhím là loại động vật có nhiều tác dụng. Thịt nhím nạc, ngon và ngọt, hơi giống thịt lợn rừng. Mật nhím được dùng chữa bệnh đau mắt và dùng để xoa bóp các chấn thương và chữa đau lưng. Thịt, ruột già, gan và cả phân nhím đều được sử dụng để chữa bệnh phong nhiệt. Thịt nhím dễ chế biến ra các món ăn: nhím hấp gừng non; nhím xào lăn...

Món thịt Nhím hấp gừng

Nguyên liệu:

- 300 g thịt nhím, cắt miếng mỏng
- 1 khúc gừng non, cắt sợi
- 3 nhánh đầu hành lá, cắt khúc
- 1,5 muỗng cà phê hạt nêm từ thịt Knorr
- 1 muỗng canh rượu trắng
- 1/2 muỗng canh tiêu sọ
- 1 chén nước dùng

Nước chấm

- Nước mắm gừng

Thực hiện:

1. Đun sôi nước trong nồi hấp.
2. Luộc sơ thịt nhím với ít rượu để loại bỏ mùi tanh và tạp chất.
3. Sắp thịt nhím, gừng non, đầu hành lá vào đĩa inox và nêm với hạt nêm từ thịt Knorr, tiêu sọ, rượu trắng và nước dùng.

4. Cho vào nồi hấp, hấp khoảng 5 phút là chín.

5. Lấy thịt nhím hấp gừng non ra khỏi nồi hấp, dùng nóng với nước mắm gừng.

- Để loại bỏ mùi tanh và tạp chất của thịt nhím: Luộc sơ trước khi hấp.

- Để thịt nhím mau chín: Không nên cắt thịt nhím quá dày.

Tiết canh nhím: (Làm giống tiết canh thỏ)

Nhím hấp: (Món này đơn giản nhưng ăn có vẻ ngon nhất).

- Thịt để nguyên miếng lớn có cả da, (nếu thái ra thì hấp nhanh chín hơn nhưng miếng thịt sẽ ít ngọt), bỏ vào nồi hấp khoảng 30 - 45 phút.

Nhím nhỏ thì để nguyên thịt với da, lúc chín thái ra miếng thịt sẽ đẹp hơn, nhím to thì lọc da hấp riêng.

- Khi chín, lấy ra thái miếng xếp lên đĩa có lót rau quế, ăn nóng chấm muối ớt (muối hạt giã với ớt xanh)

Nhím nhúng tía tô: (Món ăn này vừa ngon, vừa có tác dụng giải cảm, nhưng phải đảm bảo là thịt nhím tươi và con nhím đừng lớn quá).

- Thịt nhím thái mỏng bày ra đĩa.

- Một cái lẩu nước dùng nấu từ xương nêm sẵn gia vị gồm giấm, sả, riềng, muối, bột ngọt...

- Lá tía tô thái nhỏ.

- Giá sống.

Nhúng thịt nhím vào lẩu nước dùng đang sôi, cho tía tô, giá vào rồi vớt ngay ra ăn nóng.

Dé nhím: (Món ăn tuy có vị đắng khó ăn nhưng rất bổ. Vì sử dụng ruột non và thức ăn trong bao tử nên phải chọn nhím rừng mới có tác dụng)

Nguyên liệu:

- Gan nhím
- Lòng non nhím (còn gọi là phèo)
- Thức ăn trong bao tử nhím
- Lá dang
- Rau ngổ cắt khúc.
- Gia vị

Chế biến:

Gan và lòng non thái vừa ăn, bỏ vào xoong nước dùng đang sôi (để dé không quá đắng có thể sử dụng nước dùng nấu từ xương nhím). Lấy một ít thức ăn trong bao tử nhím bỏ thêm vào xoong.

Bỏ lá dang và giập và rau ngổ vào, nêm gia vị vừa ăn. Cho sôi bùng rồi tắt bếp.

Ăn nóng.

Phần thứ hai

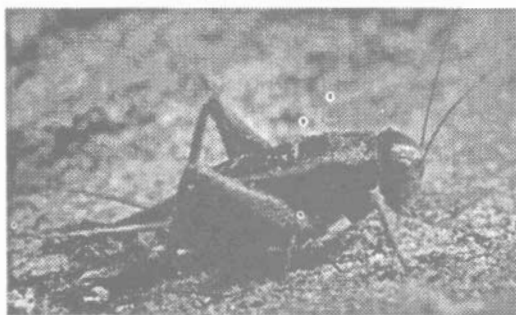
KỸ THUẬT NUÔI ĐẾ

Ở nhiều nước, nhất là các nước châu Á, một số loại côn trùng được coi là món ăn ngon. Ở nước ta các loại côn trùng như cào cào, châu chấu, đế, tằm, sâu chít, nhộng tằm, rươi là những loại côn trùng được dùng làm món ăn, một số nơi được coi là món ăn đặc sản. Với loài đế cũng có nhiều giống như: đế ché, đế côm to con, thân màu nâu đen, hai chân sau to có màu nậm sẫm.

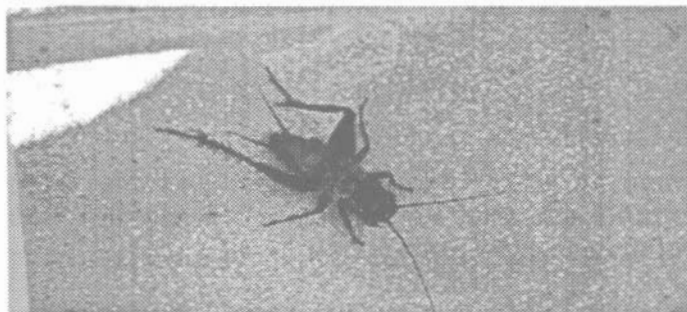
Trong tự nhiên có rất nhiều loại đế như: đế ta, đế mèn, đế côm, đế mọi, đế chó, đế dũi... Sau đây, chúng tôi xin giới thiệu kỹ thuật nuôi đế ta.

I. GIỐNG VÀ ĐẶC ĐIỂM GIỐNG

Vóc dáng: Đế ta có kích thước trung bình với chiều dài cơ thể khoảng 2cm. Đế ta có 3 màu đặc trưng như: đen huyền, đỏ hoe và vàng nghệ.



Tập tính sinh hoạt và môi trường sống: Trong tự nhiên, đế ta sinh trưởng, phát triển và sinh sản quanh năm, nhưng nhiều nhất là vào mùa mưa. Đế ta có bản tính hung hăng, nhưng lại thích sống theo bầy đàn, môi trường sống rất đơn giản, không cầu kỳ, có thể ở hang hay trong những đám cỏ khô... nên có thể tổ chức chăn nuôi công nghiệp, nhưng phải đảm bảo chuồng trại nuôi đế tương tự như môi trường thiên nhiên hoang dã. Môi trường sống tự nhiên, đế sẽ ít dịch bệnh, ít tốn công chăm sóc. Đế leo trèo rất giỏi và có thể nhảy xa khoảng nửa mét. Đặc biệt, tối đến đế có thể bay xa hàng mét...



Tuổi thọ: Tuổi thọ của các loại đế khác nhau. Tuổi thọ của đế ta trung bình là 4 tháng.

Thức ăn: Chủ yếu là rau, cỏ, củ, quả, trái cây, mầm cây, côn trùng nhỏ và bột ngũ cốc các loại... Đế ít uống nước, nhưng phải thường xuyên có đủ nước sạch và mát cho đế uống tự do.

Sinh trưởng, phát dục: Trong suốt quá trình sinh trưởng, phát triển đế ta trải qua 4 lần lột xác. Sau mỗi lần lột xác đế to lớn nhanh hơn. Từ lúc nở ra cho đến

khoảng 45 ngày tuổi là đã có thể xuất bán. Từ ngày thứ 45 trở đi để phát triển cánh. Hai tháng tuổi để đã thành thực sinh dục và có thể ghép đôi giao phối cho sinh sản. Với chiều dài cơ thể khoảng 2cm, nặng khoảng 800 - 1.000 con/kg.

Sinh sản: 60 ngày tuổi để đã trưởng thành và bắt đầu sinh sản. Thời kỳ sinh sản của đế ta diễn ra quanh năm. Khi trưởng thành chúng cất tiếng gáy "tè tè" rất êm tai để mời gọi bạn tình. Đế mái có biểu hiện động dục (thích gặm đế đực) trước lúc đẻ khoảng 15 ngày. Khi đẻ, đế mái tìm đến những chỗ đất tối xốp và ẩm để đẻ trứng, mỗi lần đẻ vài trăm trứng. Đế mới nở có màu đen, một tháng tuổi mới thể hiện màu đặc trưng của đế, hai tháng tuổi thì đế ta đã trưởng thành.

II. KỸ THUẬT CHĂM SÓC, NUÔI DƯỠNG ĐẾ

1. Chọn giống

Chọn đế giống bố mẹ là tơ mới biết gáy, đế mái chưa sinh sản, to, khỏe mạnh nhất trong đàn, không dịch bệnh, dị tật (đu râu, chân...).

2. Chuồng trại

Cao ráo, yên tĩnh, thoáng mát có mái che mưa che nắng, xung quanh có lưới đề phòng mèo, chuột bắt đế, có rãnh nước đề phòng kiến xâm nhập gây hại cho đế...

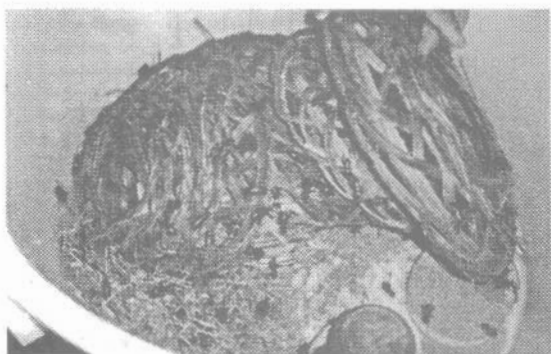
- Chuồng nuôi: Chuồng nuôi có thể là xô, thau, khay, chậu... có nắp đậy nhưng phải đảm bảo yên tĩnh, thoáng mát. Nắp đậy, có thể là cái lồng bàn hoặc nắp xô đục nhiều lỗ tạo thông thoáng, ban ngày mở ra, chiều tối đậy lại để phòng tránh đế bay đi và mèo, chuột bắt đế... Trước khi nuôi phải rửa sạch, phơi khô chuồng nuôi và trang thiết bị phục vụ chăn nuôi đế.



Tùy theo phương tiện và điều kiện nuôi mà bố trí số lượng nuôi hợp lý. Nuôi đế giống bố mẹ (ép đẻ) trong xô có dung tích 40 - 50 lít thì thả 20 đế cái, 10 đế đực. Trong xô 80 - 90 lít thì thả 30 đế cái và 15 đế đực...

- Thiết bị chăn nuôi: Rế tre, máng đẻ, máng thức ăn, nước uống cho đế đơn giản, có thể dùng vỏ nghêu, hoặc làm bằng xi măng, đồ sành sứ kích thước không quá lớn, nhằm hạn chế đế con té chết (đường kính khoảng 10 - 15cm, dày khoảng 1,5 - 2,0cm, sâu khoảng 0,5 - 1,0cm).

Trong chuồng nuôi, có rế tre (rế để xoong nồi đường kính 15 - 20cm) hay vĩ tre, rế có lỗ nhỏ (dày) nuôi đế con mới nở đến 25 ngày tuổi, loại thưa nuôi tiếp theo đến thu hoạch. Xô loại 4 5 lít xếp khoảng 10 rế, xô 80 lít thì 15 rế. Rế xếp chồng lên nhau tạo khoảng trống để máng đẻ, máng thức ăn, nước uống cho đế. Đất dùng trong máng đẻ là đất sạch, tơi xốp, ẩm vừa phải, có độ dày 3 - 4cm (có thể dùng đất sạch trộn với xơ dừa xay). Không dùng đất có kiến, đất bị nhiễm hóa chất độc hại... Trên cùng phủ một lớp cỏ cho đế ăn, ở, sinh trưởng phát triển và sinh sản...



3. Thức ăn

Thức ăn chủ yếu của đế là cỏ, cám hỗn hợp (thường dùng cám gà con), nên xay cám thành bột cho đế ăn, bảo quản nơi khô ráo, không mua nhiều một lúc dễ bị mốc. Cho ăn thêm rau xanh, cải ngọt, cà rốt, củ sắn, cỏ tươi... Có thể cho đế ăn thêm miếng dưa hấu (nhớ cắt bỏ phần ruột đỏ), lấy phần sát vỏ, không để nhiều. Cần lưu ý thức ăn chỉ ăn trong ngày, còn dư phải bỏ, không cho đế ăn mầm đậu các loại, chúng sẽ bị rung râu, chân mà chết.

Đế mỗi ngày một trưởng thành, nên lượng thức ăn ngày càng tăng lên tùy thuộc vào sức ăn của đế. Hàng ngày nước được phun sương để giữ ẩm và cho đế uống.

4. Chăm sóc nuôi dưỡng

a) Chăm sóc nuôi dưỡng đế con

Đế con nở ra từ trứng, lúc mới nở có màu trắng ngà, cơ thể chỉ bằng con kiến gió, khoảng 3 giờ sau khi nở chuyển dần sang màu đen.

Đế nở ra đã hoạt động ngay. Chúng rất năng động,

di chuyển liên tục. Chúng ăn lá non như lá rau xà lách, lá khoai lang non hoặc lá mạ non. Chúng cũng cần uống nước. Lúc này, nó rất nhỏ nên không cho khay nước vào, để rất dễ bị chết đuối. Ta lấy một bó cỏ và phun mù vào bó cỏ đó. Sau đó, để bó cỏ vào chỗ nuôi đế. Đế sẽ bò lên ngọn cỏ để hút nước. Khoảng 10 - 15 ngày tuổi, đế có thể to bằng hạt gạo. Lúc này, nó rất phàm ăn nên cần cho thêm khay đựng cám vào và cho cả khay nước. Lưu ý, khay nước hay dụng cụ đựng nước nên mỏng và không trơn nhẵn. Nếu các dụng cụ đó sâu đáy và chứa nhiều nước thì đế rất dễ sẩy chân và chết đuối. Dụng cụ quá trơn cũng không nên vì đế cũng dễ bị trượt chân, sa vào đĩa nước và không bò ra được. Ta có thể dùng các loại nắp nhựa hoặc một đoạn tre làm khay nước cho đế. Thường xuyên thay nước mới hàng ngày để đảm bảo nguồn nước sạch. Tránh để nước vương vãi trong thùng nuôi vì cũng làm đế con dễ bị chết.

Khi còn nhỏ, có thể nuôi với mật độ dày, nhưng sau khi lột xác, đế lớn thêm nhiều, cần san bớt đế ra các thùng khác. Mật độ đế phụ thuộc vào kích cỡ của thùng hay chậu nuôi.

Với một thùng nuôi có bán kính đáy thùng khoảng 40 - 50cm và chiều cao khoảng 50 - 60cm có thể nuôi tới 3000 - 4000 đế con. Nếu mật độ đế quá dày thì có thể xếp thêm rế vào. Nên xếp rế này chồng lên rế kia cho tới khi đế được 15 - 20 ngày tuổi, lúc này chúng đã lớn bằng con ruồi con thì ta nên san bớt ra, mỗi thùng chỉ để độ 1500 - 2000 con. Tới giai đoạn bắt đầu mọc cánh, thì mỗi thùng chỉ nên chứa từ 500 - 700 con.

Có thể dùng đèn pin để quan sát kỹ thùng nuôi, nếu thấy có hiện tượng đế bị chết, đế bị dập nát, cánh và chân đế rụng nhiều trong thùng... là do mật độ quá dày, cần san dàn ngay. Việc này phải làm thường xuyên.

b) Chăm sóc nuôi dưỡng đế nhỡ

Đây là thế hệ đế từ 30 - 45 ngày tuổi. Lúc này chúng rất sung sức, ăn khỏe, uống khỏe và rất năng hoạt động.

Cần cho thức ăn thường xuyên để đế ăn. Phải quan sát, nếu thấy lá cỏ, lá rau bị chúng ăn rỗ hết thì phải thay lá mới ngay. Đặc biệt, phải chú ý cho chúng ăn đủ cám. Lúc này chúng ăn cám là chủ yếu nên phải thường xuyên bổ sung cám cho đế ăn. Tuy nhiên, không cho quá nhiều để tránh việc đế vào bới tung lên, vương vãi cám ra thùng.

Khoảng 30 - 35 ngày tuổi, đế sẽ lột xác lần thứ hai. Lúc này, đầu cánh của chúng bắt đầu nhú ra. Có thể coi đây là giai đoạn sung sức nhất của đế. Chúng thường chạy đuổi nhau trong thùng, leo lên, leo xuống các tầng rế, đùa rỡn nhau suốt ngày. Đây cũng là giai đoạn chúng ăn khỏe nhất nên phải luôn luôn đảm bảo đủ cả thức ăn thô và thức ăn tinh cũng như nguồn nước sạch cho chúng uống.

Trong một thùng nuôi, có thể xếp 3 - 4 hoặc 5 - 6 cái rế chồng lên nhau cho chúng leo trèo.

c) Chăm sóc nuôi dưỡng đế trưởng thành

Từ 45 - 60 ngày tuổi là giai đoạn đế thành thục và bước vào sinh sản.

Ở giai đoạn từ 45 - 50 ngày tuổi, đế sẽ lột xác lần thứ 3 và cũng là lần cuối cùng. Lúc này, chúng đã hoàn chỉnh cơ thể, cánh mọc đầy đủ và chuẩn bị bước vào giai đoạn sinh sản. Vào tuổi này, đế đã thành thực mấu "yêu đương" trời dậy, đế đực thường đeo đuổi đế cái và đánh nhau dù đến chết với các con đực khác để tranh giành "người tình". Vì vậy, cần san đàn và ghép tỷ lệ đực cái thích hợp để hạn chế tử vong.

d) Chăm sóc nuôi dưỡng đế sinh sản

- Nhận biết đế đẻ

Khi thấy đế bắt đầu gáy là báo hiệu chúng đã thành thực, phải lo chỗ cho chúng đẻ. Nếu quan sát kỹ sẽ thấy ở phần đít của đế có tiết ra một chất nhầy màu trắng. Trong 1 - 2 ngày đầu, nó sẽ để rải rác trên bó cỏ mà ta để trong thùng. Trứng của nó màu trắng ngà, có hình dáng như hạt gạo, thân dài thu nhỏ. Những trứng này ít nở vì tỷ lệ được thụ tinh thấp.

- Cho đế đẻ

Chỉ từ ngày thứ ba trở đi, các trứng mà đế đẻ ra mới có đực. Loại trứng này mới có khả năng nở ra đế con, lúc này mới bắt đầu thu trứng.

Khoảng 6 giờ chiều, đưa khay cho đế đẻ vào. Khay phải chứa đầy ngang mặt 1 lớp đất mịn, ẩm. Ngay lập tức, đế cái bu lấy và thay nhau leo lên khay để đẻ. Chúng cong đít và cắm sâu ống dẫn trứng vào đất để đẻ.

Đế chỉ đẻ vào ban đêm. Sáng hôm sau ta lấy khay đẻ ra, đánh số và đưa vào chỗ ấp nở. Không nên để khay qua ban ngày vì đế sẽ thò vào đó đào bới lung tung. Tối hôm sau ta lại đưa 1 khay mới vào cho đế đẻ.

Đế đẻ rất khỏe. Một con cái có thể đẻ từ 600 - 700 trứng. Mỗi ngày chúng đẻ một ít và đẻ liên tục 20 - 25 ngày thì hết trứng.

Sau khi đã đẻ hết trứng thì đế chết.

- Ấp trứng đế

Các khay trứng được lấy ra hàng ngày và đưa vào thùng ấp, có thể xếp hàng chục khay trứng vào 1 thùng và nhớ ghi nhãn để biết được ngày đế đẻ.

Hàng ngày, phải phun ẩm cho các khay trứng. Mỗi ngày phun 2 - 3 lần và luôn giữ cho đất được ẩm nhưng không bị ứ nước. Tránh phun quá nhiều nước làm cho trứng bị ung (trứng sẽ chuyển sang màu vàng nâu hoặc màu đen). Cũng không được để đất trong khay bị khô. Độ ẩm rất cần để cho trứng đế nở.

Lưu ý, khi phun nước, nhắc khay trứng ra ngoài để phun. Không phun khi khay để ở trong thùng. Vì như vậy dễ làm ướt thùng nuôi. Quá nhiều nước thì đế sẽ bị chết.

Bình thường, khoảng 7 - 10 ngày sau đẻ thì trứng đế nở. Nếu gặp rét thì thời gian trứng đế nở có thể kéo dài 15 - 20 ngày.

Nhìn vào nhãn ghi ở khay, chúng ta sẽ biết khay nào sắp nở. Lúc này cần đưa khay đó ra xếp vào 1 thùng khác. Tùy kích cỡ của thùng mà có thể xếp từ 1 - 3 khay trứng.

Trứng sẽ nở trong vòng 5 - 7 ngày thì hết trứng trong khay. Chúng nở rộ nhất vào ngày thứ 3. Nếu số đế nở ra trong thùng quá đông thì có thể đưa khay trứng sang 1 thùng khác để nó nở nốt. Mặt khác, nếu

để khay trứng ở 1 thùng quá lâu thì số đế nở ra sẽ lệch nhau về tuổi, sau này trong đàn sẽ lẫn con to với con nhỏ. Con to thường ăn tranh, bắt nạt hoặc cắn chết con nhỏ. Lúc đó, sẽ rất mất công để bắt và phân đàn cho đồng đều về tuổi tác.

- San thùng

Việc san thùng phải làm khéo léo, tránh làm chết đế.

Trong thùng nuôi có cả con to và con nhỏ, nên cần lọc con to ra riêng. Không nên thò tay vào bắt từng con. Việc bắt đó vừa khó lại vừa dễ làm chết đế, nên làm theo cách gạt bằng bìa.

Đặt thùng đế nghiêng 1 góc 90° (tức là lật ngửa ra). Đế sẽ dồn xuống mặt nghiêng. Những con to thường nhao lên phía trước (phía miệng thùng). Lúc này dùng 1 miếng bìa mỏng to bằng bàn tay và gạt nhẹ nhàng những con to sang 1 thùng khác.

Ngoài ra, có thể làm chuồng nuôi đế bằng xi măng, kích thước một ô rộng 1m x dài 1,2m x cao 0,5m, mặt tường nhẵn để tránh đế bò ra, che dẫy bằng lưới phía trên, nuôi 1.000 con/m².

Chuồng xây xong cần ngâm nước cho hết chất xi măng. Xung quanh chuồng làm rãnh nước tránh kiến, côn trùng xâm hại... Chồng vào 25 rế, tạo khoảng không cho đế. Cũng cần chăm sóc như nuôi trong xô, chú ý phun nước (dạng sương) 2 - 3 lần/ngày.

Thức ăn tinh cho ăn hàng ngày, thức ăn thô xanh rau, củ, quả các loại thì 2 - 3 ngày mới cho ăn một lần, nhưng chỉ ăn trong ngày, thức ăn còn dư phải bỏ. Riêng cỏ xanh có thể 2 - 3 ngày mới cho ăn và thay mới một lần.

Đế con được 20 ngày, chuyển qua nuôi đế thịt thương phẩm khoảng 45 ngày thì có thể thu hoạch (800 - 1.000 con được 1 kg), xuất bán thịt hoặc tuyển chọn để tơ làm giống nuôi đến 60 ngày thì cho phối giống sinh sản.

Chú ý: Đế sắp trưởng thành tối đến thường hay bay đi kiếm ăn và hoạt động tình dục... Vì vậy, chiều tối nên đập nắp xô lại sáng sớm mới mở ra cho thoáng mát.

5. Thu hoạch

Dùng vợt nylon nhỏ thu hoạch, cho vào thùng giấy cùng với rế, cỏ tươi di chuyển xa để không chết. Có thể đông lạnh sau khi rửa sạch đế bằng nước sạch hoặc nước muối 2% và cho vào khay đông lạnh.

Chăm sóc nuôi dưỡng đế đơn giản, ít vốn, ít dịch bệnh, dễ thực hiện mang lại hiệu quả kinh tế cao, ai cũng có thể nuôi được.

6. Phòng và trị bệnh

Với phương châm phòng bệnh là chính, thực hiện tốt chương trình 3 sạch: ở sạch, ăn sạch, uống sạch. Đặc biệt, khi thời tiết hoặc môi trường sống thay đổi, cần phải vệ sinh, chăm sóc nuôi dưỡng thật tốt để tăng cường sức đề kháng, chống stress gây hại cho đế...

Đế ta thường hay bị một số bệnh, nhất là *bệnh đường ruột*:

- *Nguyên nhân*: Có thể do mật độ quá cao, chuồng nuôi quá nóng ẩm hoặc chuồng nuôi bị nước đổ vào lẫn phân, thức ăn gây ô nhiễm môi trường hoặc thức ăn bị ôi mốc, nước uống lẫn phân, dư bẩn, mất vệ sinh...

- **Triệu chứng:** Đé đang ăn uống, khỏe mạnh bình thường, đột ngột bỏ ăn chỉ uống nước rồi yếu dần, râu gãy ngang, phân nước trắng đục, 7 - 10 ngày sau thì đé chết. Bệnh này rất dễ lây lan sang những con ở cùng một xô, rất khó trị.

- **Phòng và trị bệnh:** Phòng bệnh hơn chữa bệnh. Phòng bệnh là chính bởi vì chúng ta phát hiện ra triệu chứng thì đã muộn. Tốt nhất nên giữ gìn vệ sinh chuồng nuôi sạch sẽ, khô ráo, thoáng mát, thức ăn, nước uống phải thay rửa hàng ngày...

Tóm lại ở nước ta các loại côn trùng như đé, cào cào, châu chấu, sâu chít, nhộng tằm, rươi, bọ xít, bọ cạp, bọ hung, sâu đục thân, kiến... là những loại côn trùng phổ biến trên các loại cây trồng, chỉ cần nghe tên thôi cũng làm cho nhiều người "ghê sợ". Thế nhưng, trong những nghiên cứu mới đây, các nhà khoa học đã phát hiện ra rằng côn trùng có rất nhiều tác dụng bổ ích đối với con người, đặc biệt có thể sử dụng chúng như những món ăn thuộc hàng "đặc sản".

Trước khi chế biến các món ăn từ đé, cần rút ruột, bóp bụng đé để bỏ ruột phân, rửa sạch sau đó mới chế biến. Để có thể chế biến được nhiều món như chiên giòn, chiên bơ, lăn bột, kho tiêu, xào mì, trộn gỏi, rim mặn, lẩu... ăn cùng với bánh phồng tôm, bánh tráng hoặc cuốn bánh tráng với rau sống là những món ăn đặc sản từ đé. Hiện nay, đé là một trong những món ăn được các nhà hàng, quán nhậu tiêu thụ rất mạnh với giá 250.000 - 300.000 đồng/kg.

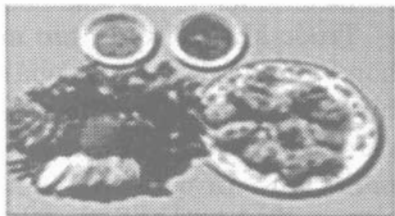
III. CÁC MÓN ĂN ĐƯỢC CHẾ BIẾN TỪ ĐẾ

Nhiều nước, nhất là các nước ở Châu Á coi một số loại côn trùng là món ăn ngon. Ở nước ta các loại côn trùng như cào cào, châu chấu, đế, tằm, sâu chít, nhộng tằm, rươi... là những loại côn trùng phổ biến trên các loại cây trồng, chỉ cần nghe tên thôi cũng làm cho nhiều người “ghê sợ”. Thế nhưng, trong những nghiên cứu mới đây, các nhà khoa học đã phát hiện ra rằng côn trùng có rất nhiều tác dụng bổ ích đối với con người, đặc biệt có thể sử dụng chúng như những món ăn thuộc hàng “đặc sản”.

Một số món ăn từ đế: Trước khi chế biến các món ăn từ đế, cần rút ruột, bóp bụng đế để bỏ ruột phân, rửa sạch sau đó mới chế biến. Để có thể chế biến được nhiều món như chiên giòn, chiên bơ, lăn bột, kho tiêu, xào mì, trộn gỏi, rim mặn, lẩu... ăn cùng với bánh phồng tôm, bánh tráng hoặc cuốn bánh tráng với rau sống là những món ăn đặc sản từ đế. Hiện nay, đế là một trong những món ăn được các nhà hàng, quán nhậu tiêu thụ rất mạnh với giá 250.000- 300.000 đồng/kg.

Đế Chiên bột

Nguyên liệu: 1 lạng đế đã qua sơ chế sạch, 70g bột chiên tôm, dầu ăn, 50g cải xà lách, 50g rau thơm các loại, 1 trái dưa leo, một trái cà chua, 10g đậu phộng, tỏi, ớt me...



Chế biến: Đun sôi dầu ăn, chiên giòn đậu phộng, vớt ra. Khuấy tiêu và nước mắm vào bột, đảo đều sau đó

cho Đế vào trộn đều, sau đó cho Đế vào chiên giòn.

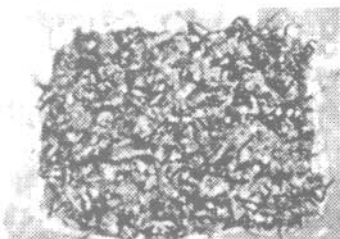
Trình bày: Xếp rau, cà chua, cóc, dưa leo, rau ra đĩa. Rải Đế chiên giòn lên trên. rắc lạc đều xung quanh, ăn kèm với mắm me và bánh tráng

Đế rang muối ớt

Chế biến: Cho muối ớt vào chảo rang 5 phút. Sau đó bỏ Đế vào rang cùng cho đến khi đế chín

Bạn sẽ có món ăn rất đặc biệt. Vị cay vị mặn cùng vị béo ngậy của Đế sẽ làm thực khách khó quên

Món ăn này dùng kèm với dưa chuột, cóc, xà lách, rau thơm



Đế cuốn thịt ba dọi nướng

Món ăn này tương đối dễ làm. Dễ sau khi sơ chế được quán quanh bằng thịt ba dọi (ba chỉ), sau đó được xiên que qua và nướng bằng lửa than hoa

Món ăn này ăn kèm bún, rau sống, rau mầm.



Đế kho tiêu

Ướp đế bằng tiêu, tỏi, mắm, ớt, bột nêm khoảng 10 phút. Sau đó cho vào một ít nước để kho. Khi nước cạn



tiếp tục cho dầu ăn vào chảo và chiên nhỏ lửa cho đến lúc đế dòn là được

Đế kho tiêu ăn chung với cơm nóng, dưa leo, cà chua

Gỏi đế với cóc xanh và xoài xanh

Đế và đậu phộng cho vào chảo chiên giòn. Dùng xoài xanh và cóc xanh thái chỉ. Trộn đều hai thứ trên với nước mắm cay ngọt, rau răm, rau húng, ớt thái nhỏ, rải thêm chút lạc rang giã nhỏ, ăn kèm bánh phồng tôm rất hợp



Đế chiên giòn

Cách chế biến món đế chiên giòn rất đơn giản. Đế còn sống, rạch lấy ruột ra, rửa sạch và nhét 1 hạt đậu phộng (lạc) vào, nhớ là vẫn để chân, càng đế. Sau đó, bắc chảo dầu (mỡ) để lửa mạnh cho dầu sôi sùng sục, kể đến bỏ đế đã làm sạch vào để chừng vài phút là đế chín giòn, vẫn còn nguyên hình, gấp ra cho vào đĩa. Đế chiên giòn ăn cùng muối tiêu chanh.

Đế lăn bột

Mùa hè đế cơm đủ cánh, to bằng ngón tay cái, béo mụm múp. Khéo léo bắt những con đế này đem về nhặt cánh, nặn lấy hết ruột, rửa nước cho sạch bỏ vào rổ cho ráo nước. Lấy hạt lạc nhét vào bụng đế cơm.

Bột gạo hay bột mì trộn nước nhồi cho dẻo, sau đó lấy bột lăn quanh con đế. Bắc chảo dầu lên bếp, để lửa

nho nhỏ chờ sôi dầu thì bỏ đế cơm đã lăn bột vào chiên, chừng nào thấy bột vàng vàng là vớt ra đĩa.

Món này ăn khi vừa chín còn nóng mới ngon. Nên kèm với rau sống, chấm nước mắm ớt.

Đế sũa chiên bơ

Chuẩn bị: Đế hấp lên, sau đó nghiền mịn.

Vắt nước cốt dừa được 1 chén (dùng 1/2 chén nước cốt).

Trộn bột mì + muối + đế nghiền mịn + nước sôi + nước dừa, nhào mịn, vo thành cục, sau đó in qua khuôn đúc để sẵn đấy.

Chế biến: Cho dầu ăn vào chảo, để lửa vừa, dầu sôi cho đế vào chiên giòn. Sau đó vớt ra để ráo dầu.

Trình bày: Dọn đế ra đĩa. có thể chấm kèm với tương ớt. Món này cần ăn khi còn nóng, giòn mới ngon

Đế rán bơ

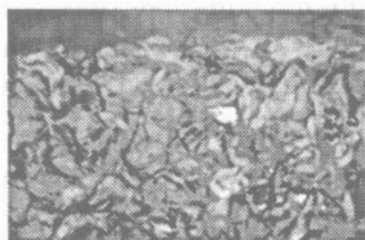
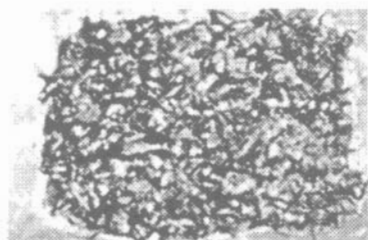
Nguyên liệu:

- 300g đế cơm.
- 2 thìa súp bột chiên giòn.
- 1 quả trứng gà.
- 1/2 thìa súp bột nêm.
- 2 thìa súp bơ.

Thực hiện:

- Làm sạch đế, lấy bỏ ruột, sau đó rửa lại và để ráo nước.
- Đập trứng gà vào bát, đánh tan với chút bột nêm, cho đế vào hỗn hợp trứng, để khoảng 5 phút cho ngấm gia vị.
- Đun bơ nóng chảy, gấp đế từ hỗn hợp trứng, lăn qua bột chiên giòn khô rồi thả vào chảo bơ rán vàng.

Một quán nhậu thịt đế độc đáo



Những món ăn độc đáo chế biến từ đế

Mặc dù địa thế không thuận lợi nhưng quán nhậu của ông Tư Giờ đã nhận được sự ủng hộ của rất đông khách hàng. Dân nhậu đến đây vì đồ nhắm lạ. Phụ nữ thì tò mò muốn thưởng thức những món lần đầu tiên có mặt ở Phan Thiết. Vị chua ngọt của gói đế hay vị mặn, cay của món đế rang muối ớt. Dân sành ăn thì thích đế chiên giòn, còn những người lần đầu tập ăn thì món đế tẩm bột được chú ý nhiều bởi bột đã che lấp con đế, không còn thấy ngại. Mới 10 ngày mở quán, mà có thực khách quay lại quán đến 5 lần. Tính chuyện làm ăn, ông khẳng định sẽ học cách chế biến thêm nhiều món ăn từ đế để thu hút khách. Ông cũng đang tiến hành làm món rượu ngâm đế cho quán nhậu để thêm phần độc đáo.

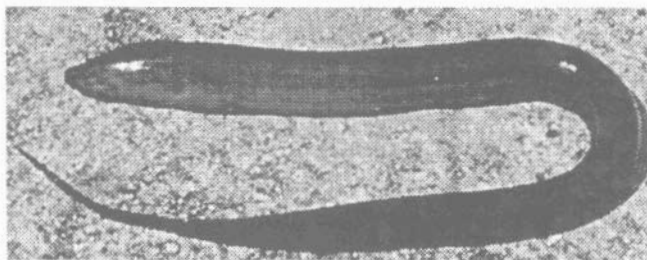
Phần thứ ba

KỸ THUẬT NUÔI LƯƠN

I. ĐẶC ĐIỂM SINH HỌC LƯƠN

Ở nước ta chỉ có một loài lươn có tên khoa học *Fluta alba* (Zuiew). Lươn là động vật máu lạnh, nhiệt độ cơ thể biến đổi theo nhiệt độ của môi trường nước xung quanh. Nhiệt độ môi trường sống từ 15 - 30°C, thích hợp nhất 24 - 28°C. Dưới 10°C chúng rúc tận đáy bùn, sống dựa vào nguồn thức ăn tích trữ trong cơ thể, trên 32°C sức ăn giảm đi.

Lươn là loài ưa sống chui rúc trong bùn, đặc biệt trong lớp mùn bã hữu cơ có nhiều sinh vật đáy. Chúng ta cũng bắt gặp lươn chui rúc trong các đồng cỏ, rơm rạ trong ruộng hoặc ao mương. Ngoài ra lươn cũng có tập tính đào hang ven bờ ao, mương để trú ẩn và làm tổ đẻ.



Lươn đồng

1. Tập tính sống

Cấu tạo của lơơn dễ cho việc trốn lủi, nhất là lúc đói. Ngày có mưa sấm, lơơn bỏ đi hàng loạt, ngoi theo lạch nước chảy, nếu xung quanh có đất cứng có thể dùng đuôi cựa để lách đi.

Nếu trong ao có hang hốc, có dòng nước chảy thì toàn bộ lơơn nuôi bỏ đi. Đây là nguyên nhân thất bại trọng yếu nhất của việc nuôi lơơn. Vì vậy khi nuôi phải đặc biệt chú trọng đến để phòng lơơn bỏ đi. Ngoài ra việc chuẩn bị thức ăn cũng rất quan trọng, cần căn cứ vào lượng thức ăn để quyết định lượng lơơn nuôi.

2. Tính ăn

Lơơn là loài ăn tạp, nhưng ăn động vật có chất tanh là chính. Khi còn nhỏ, lơơn ăn sinh vật phù du, giai đoạn tiếp ăn côn trùng bộ gậy, ấu trùng chuồn chuồn, đôi khi ăn các cá thể hữu cơ vụn nhỏ (rễ lúa, các tạo sợi...). Ngoài ra lơơn cũng có thể sử dụng nhiều loại thức ăn khác như phụ phẩm của lò mổ, đồ phế thải của nhà bếp kể cả thức ăn viên dành cho gia cầm.

Lơơn lớn ăn giun, ốc, tôm, tép, cá con, nòng nọc và những động vật trên cạn gần mép nước như: giun, đế...

Khi thiếu thức ăn, lơơn có thể ăn thịt lẫn nhau, lơơn tìm thức ăn nhờ vào khứu giác là chủ yếu. Mùa lơơn đẻ, chúng hầu như không ăn. Nhiệt độ sống thích hợp là 22 -25°C, lúc nhiệt độ xuống thấp dưới 10°C lơơn ngừng kiếm ăn và đào hang sâu để qua đông. Cường độ ăn mạnh vào tháng 5 -7, lơơn béo vào mùa thu và mùa xuân trước khi đẻ.

3. Sinh sản

Lươn là loài có hiện tượng sinh sản lưỡng tính (trong tuyến sinh dục có cả tinh sào và trứng xen kẽ lẫn nhau). Ở miền Bắc nước ta, cỡ lươn nhỏ hơn 20cm hoàn toàn là cái, cỡ 36 - 47cm lươn ở thời kỳ lưỡng tính, cỡ lớn hơn 54cm hầu hết là lươn đực.

Mùa lươn đẻ chủ yếu vào tháng 3 - 4 dương lịch, ở miền Nam lươn đẻ vào tháng 5 - 6, có thể đẻ vào mùa phụ tháng 8 - 9 dương lịch.

Lươn làm tổ để nơi đất sét pha thịt như bờ ruộng, ven kênh mương, bờ ao,... Trước lúc đẻ, lươn đực có nhiệm vụ khoét hang. Hang thường có hình chữ "U", cao hơn mặt nước ruộng khoảng 5 - 10cm. Toàn bộ khu vực hang thường có ba ngạch:

Ngách phụ để thông khí cho lươn thở.

Ngách chính của tổ thường nằm sâu dưới bùn.

Ngách từ trên bờ vòng xuống, tạo thành chữ "U".

Trước khi lươn cái tới đẻ, lươn đực phun đầy bọt trong tổ để lươn cái đẻ trứng trên đám bọt đó. Lúc đầu đám bọt có màu trắng; khi trứng sắp nở, đám bọt ngả sang màu ngà. Trong một tổ đẻ số lượng trứng biến đổi từ 80 đến 600 trứng. Cỡ lươn dài 20 cm có 200 - 400 trứng, dài 30cm có 300 - 500 trứng, cỡ lớn có thể đạt 1000 trứng. Đường kính trứng 3,5 - 4mm.

Ở nhiệt độ 30°C trong vòng một tuần lễ trứng nở ra lươn con, tới ngày thứ 10 noãn hoàng tiêu biến hết, lúc này lươn dài khoảng 20mm có thể tự kiếm mồi được.

4. Sinh trưởng

Lươn 1 tuổi dài 27 cm nặng 18 - 60g.

Lươn 2 tuổi dài 36 - 48cm nặng 40 - 100g.

Ở miền Bắc nước ta con lớn 62cm nặng 300g, ở lòng chảo Điện Biên Phủ (Lai Châu) có con lươn nặng 900g. Ở miền Nam có con nặng 1,5kg.

Lươn con năm thứ nhất lớn nhanh về chiều dài, sang năm thứ ba trọng lượng tăng lên là chủ yếu.

Trong điều kiện tự nhiên, đánh bắt lươn có chiều dài 30 - 50cm chiếm ưu thế.

Thời gian hình thành vòng tuổi của lươn vào cuối mùa xuân, sau vụ lươn đẻ.

5. Tập tính sinh sống

Lươn thường thích ở nơi đất thịt pha sét, đất bùn. Màu sắc của lươn biến đổi theo môi trường sống. Hang lươn lớn hay nhỏ tùy theo cỡ của lươn, chỗ ở thường có nhiều ngõ ngách, hang của lươn không cố định. Khi gặp người bắt, lươn có thể tháo chạy rất nhanh xuyên qua cả lớp đất tương đối rắn.

Lươn hoạt động mạnh vào mùa hè, hay đi kiếm ăn sau trận mưa rào, có khi sống thành đàn đi kiếm ăn. Theo nhân dân cho biết, lươn có thể sống được 2 - 3 tháng ở lớp đất sâu dưới 1m ở ruộng khô nê, vì có thể nhờ vào cơ quan hô hấp phụ thở bằng họng, da.

II. KỸ THUẬT NUÔI LƯƠN

1. Giống: Đây là vấn đề đầu tiên được giải quyết khi nuôi lươn. Lươn giống thu được từ các nguồn sau:

- **Bắt trực tiếp từ lươn sẵn có trong tự nhiên:** Hàng năm từ tháng 4 - 10 có thể dùng lồng bẫy để bắt lươn ở ruộng lúa, ở các mương rãnh... lươn bắt được theo

cách này thương không bị thương, khoẻ mạnh tỷ lệ sống cao.

· *Mua lươn ở chợ*: Cần chọn con khoẻ mạnh, không bị thương, lươn giống câu bằng lưới câu sẽ bị thương dễ sinh bệnh nấm thuỷ mi, có con bị đau không ăn được nên gây yếu, không thể dùng làm lươn giống được.

2. Chọn con giống

Hiện nay chưa có nguồn giống sinh sản nhân tạo cung ứng đủ trên thị trường, con giống hoàn toàn phụ thuộc từ thu gom, do đó phải biết rõ nguồn gốc con giống mới thực hiện mô hình nuôi. Nên chọn giống có kích cỡ từ 20 - 40con/kg, đồng cỡ, màu sắc đặc trưng tự nhiên của loài, không bị sây sát, mất nhớt.

Không nên chọn con giống:

- Lươn có kích cỡ lớn từ 8 - 10 con/kg vì với cỡ này thường bắt bằng tay hoặc dùng điện, nếu bắt bằng tay sẽ bị mất nhớt và dần xương sống, bắt bằng điện thì lươn vẫn sống và ăn bình thường nhưng sẽ kháng bệnh kém và sẽ chết dần sau 1 - 2 tháng nuôi, tùy dòng điện mạnh hoặc yếu.

- Lươn bắt từ nguồn gốc dẫn dụ bằng thuốc hoặc được thảo, các chất này sẽ hủy hoại tế bào máu hoặc làm hư đường ruột, lươn sẽ chậm lớn, chết nhiều, tỉ lệ hao hụt cao.

- Lươn bị mất nhớt từ lỗ hậu môn trở dần về đuôi, hoặc từ 1/3 thân trở về đầu, đặc biệt viên nắp mang có màu đỏ hoặc tím nhạt, là lươn bị sây sát do kéo làm xung huyết, dần xương sống, lươn sẽ chết sau vài ngày.

- Xung quanh lỗ hậu môn lươn có màu đỏ hoặc những chấm xuất huyết, lươn bị bệnh thường do tuyến trùng.

Lươn có 3 loại (theo màu sắc). Loại I: lươn có màu vàng sẫm, phát triển tốt nhất. Loại II: màu vàng xanh, phát triển bình thường. Loại III: màu xám tro, chậm lớn. Kích thước lươn giống thả nuôi tốt nhất 40 - 60 con/kg. Lươn giống thả nuôi phải đồng cỡ, không bị sây sát, khỏe mạnh. Mật độ thả nuôi tốt nhất từ 60 - 80 con/m².

Kích thước lươn giống tốt nhất là cỡ 30-50 con/1kg, nếu lươn quá nhỏ tỷ lệ sống sẽ thấp, cỡ quá lớn thì hiệu quả kinh tế thấp.

Chọn lươn nuôi cho đẻ:

Vào cuối năm, trong số lươn thu hoạch được chọn những con nặng từ 100 - 200g, thân màu vàng trơn bóng, nuôi qua mùa đông trong ao giàu dinh dưỡng tới mùa xuân cho sinh đẻ nếu nước trong ao trên 15°C.

Trong thời kỳ sinh sản phải đặc biệt chú ý đến trứng lươn đẻ và lươn con để vớt ra kịp thời nuôi ở các ao, để phòng chúng ăn lẫn nhau.

Bón phân ở ao để gây nuôi thức ăn động vật phù du, khi thiếu thức ăn phải cho thêm lòng đỏ trứng gà luộc chín cho lươn ăn. Nếu lươn dài cỡ 3-5cm, có thể cho ăn giun, cá tạp băm nhỏ.

Nếu trứng lươn thu ở ngoài thiên nhiên (như ở các bờ ruộng lúa, sau lúc mưa rào) thì chú ý cách nhận biết trứng lươn như sau: trước khi lươn đẻ trứng, lươn cái thường phun bọt.

3. Phương pháp nuôi lươn

Điều kiện và yêu cầu cơ bản:

Khi nuôi lươn cần chọn nguồn nước đầy đủ, không ô nhiễm, nơi dễ thay tháo nước, nơi nước chảy quanh năm càng tốt.

Diện tích nuôi to nhỏ tùy ý, từ 3 - 5m² tới hàng chục, hàng trăm mét vuông. Đất hoang trước hay sau nhà, khe nước đều có thể làm nơi nuôi lươn.

Cách làm ao nuôi lươn:

Gia đình nuôi lươn nên xây ao ở gần nhà, thoáng gió, hướng về phía mặt trời, nguồn nước thuận tiện, dễ trông coi.

Diện tích ao nuôi to nhỏ tùy ý, hình dạng ao có thể hài hoà với cảnh quan.

Ao nuôi tốt nhất là xây gạch. Thành ao nên nghiêng về phía lòng ao để dễ phòng lươn móc đuôi lên thành trốn thoát. Ở mặt bên cách đáy ao 0,5m nên có cửa tháo nước ra, có tấm chắn che lại.

Ao nuôi sâu từ 1 - 1,5m, đáy ao phủ một lớp đất màu có nhiều bùn dầy khoảng 20 cm. Trong ao thả những hòn đá, mảnh ngói, cành cây tương đối lớn tạo thành những hang hốc. Trong môi trường như vậy, lươn rất ít khi đào lỗ trên nền ao mà thường ẩn nấp trong những hốc do người tạo nên. Vào mùa đông khi lật mở những vật che phủ có thể thấy rất nhiều lươn chui rúc cùng một chỗ rất dễ bắt.

Sau khi đổ lớp bùn đáy, có thể tháo nước vào, mức nước sâu khoảng 10cm. Trong nước có thể tạo các thực vật thủy sinh (như cây niễng) để cải thiện môi trường.

Mùa hè có thể che bớt nắng, giữ nhiệt độ đáy nước. Ở các ao rộng có thể thả các đám cỏ, lươn rất thích rúc vào bên trong, đồng thời các búi cỏ nát có thể tạo ra một lượng lớn động vật phù du cung cấp thức ăn cho lươn.

Trước khi thả giống 7 - 10 ngày, dùng 0,2kg vôi/1m² để khử trùng, diệt mầm bệnh.

Chuẩn bị con giống:

Lươn con phải không có bệnh, không bị thương, lưng màu vàng sẫm, có những chấm đen, mỗi con nặng từ 20 đến 30g. Loại lươn này sinh trưởng nhanh. Kích thước lươn nuôi trong ao phải đồng đều để tránh ăn thịt lẫn nhau. Trung bình 1m² thả 50 - 60 con có độ dài 10 - 15cm.

Trước khi thả, cần tắm lươn giống trong dung dịch CuSO₄ nồng độ 1 phần triệu, nhiệt độ của dung dịch là 24 - 26°C, ngâm trong 25 - 30 phút, hay dùng nước muối nồng độ 4% tắm trong vòng 4 - 5 phút để phòng nấm thủy mi rất có hiệu quả, đồng thời có thể diệt trừ ký sinh trùng lên lươn giống.

Khi tắm nếu nhiệt độ nước thấp nên để thời gian dài hơn một chút, nếu nhiệt độ nước cao thì rút ngắn thời gian đi. Do thể chất các loại lươn giống khác nhau, sức chịu đựng các loại thuốc cũng khác nhau, vì vậy trong quá trình ngâm rửa phải quan sát phản ứng của lươn giống, phát hiện mức độ phản ứng mạnh trong thời gian tương đối dài hoặc lươn nổi lên là dấu hiệu không bình thường thì phải vớt lươn ra ngay. Lươn giống sau khi khử trùng phải đem thả ngay, nếu không thả ngay thì phải dùng nước sạch rửa 1 - 2 lần.

Thức ăn nuôi lươn:

Nên áp dụng phương pháp thích ứng với từng địa phương. Nếu ở khe nước, lạch nước, có thể bắt giun, côn trùng sẵn có, ở vùng núi đồi có thể bắt giun. Nơi nuôi tầm có thể cho lươn ăn nhộng tầm. Vùng có hồ có thể cho ăn cá con. Ở gần nhà máy chế biến thực phẩm có thể mua nội tạng động vật vứt bỏ làm thức ăn. Khi thiếu thức ăn có thể cho lươn ăn những thức ăn như cơm, mì sợi..., nhưng như vậy tốc độ sinh trưởng của lươn sẽ chậm. Cần chú ý không cho lươn ăn những thức ăn mục nát đã biến chất vì lươn dễ mắc bệnh hoặc chết.

Quản lý nuôi dưỡng:

Mùa sinh trưởng của lươn thông thường từ tháng 4 - 10. Thời gian kiếm mồi và lớn nhanh từ tháng 5 - 9. Trong quá trình nuôi lươn cần chú ý những điểm sau:

+ *Thả mồi phải định kỳ, định lượng:*

Thức ăn cho ăn hàng ngày phải bằng 5 - 7% thể trọng lươn. Thức ăn quá nhiều, lươn tham ăn sẽ bị chết, nếu quá ít sẽ ảnh hưởng đến sinh trưởng.

Căn cứ vào đặc điểm ăn đêm của lươn, thời gian cho ăn thường là từ 6-7h tối, mỗi ngày vớt thức ăn thừa một lần để tránh thức ăn rữa nát làm ô nhiễm nước.

Ở giai đoạn lươn giống cần làm tốt việc thuần hoá thức ăn. Máy ngày đầu mới thả có thể không cho lươn ăn, sau cho cho ăn giun và các thức ăn khác. Hình thành tập tính ăn thức ăn hỗn hợp cho lươn giống. Nếu cho ăn một loại mồi trong một thời gian dài thì về sau tính ăn của lươn rất khó cải biến, không có lợi cho việc nuôi.

+ Giữ nước trong sạch:

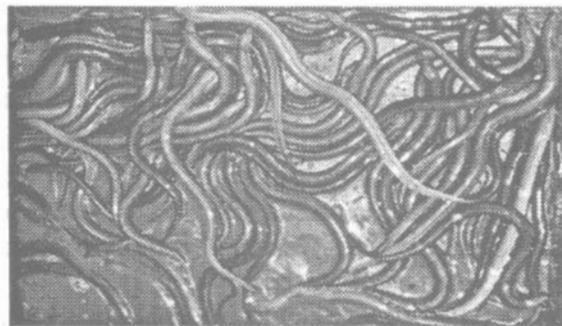
Vào mùa nóng nên tăng số lần thay nước, kịp thời vớt hết thức ăn thừa. Ngoài ra, trồng thực vật thủy sinh trong ao có tác dụng hạ được nhiệt độ của nước, làm sạch nước. Sau khi mưa phải tháo nước kịp thời để phòng lươn bỏ trốn. Mùa hè có thể dùng lưới che nắng có lợi cho sinh trưởng của lươn.

+ Phân ao:

Trước khi lươn sinh sản có thể thả vào ao một ít cây cải dầu, dây khoai, rơm khô để lươn đẻ trứng. Lươn con mới nở vớt ra ngay thả vào ao ương tránh lươn mẹ ăn lươn con. Ao nuôi lươn con chủ yếu dựa vào màu nước sinh ra động vật phù du làm môi cho lươn.

+ Thu hoạch

Thời gian đánh bắt lươn vào khoảng tháng 10 - 11. Khi nhiệt độ hạ xuống 10 - 15°C lươn bắt đầu dừng ăn và ngừng sinh trưởng. Nhiệt độ thấp, lươn ít hoạt động nên khi bắt ít bị thương và dễ cho việc vận chuyển. Phương pháp bắt có thể là câu, đánh lưới hoặc tát cạn ao.



Lươn sau 3 tháng nuôi

+ *Ngủ đông của lươn:*

Cuối mùa thu, đầu mùa đông, lươn ngừng ăn rúc vào bùn ngủ đông. Đối với việc đẻ giống lươn con qua đông, cần phải tháo cạn nước ao nhưng phải giữ cho lớp bùn luôn ẩm ướt. Nếu nhiệt độ xuống quá thấp, cần phủ một lớp cỏ lên mặt ao để giữ ấm chống lạnh. Có một số nơi có thể để nước qua mùa đông, nhưng phải để mực nước sâu một chút để tránh kết băng làm lươn chết cồng.

III. KỸ THUẬT NUÔI LƯƠN THỊT

Lươn là loài cá sống chui rúc ở dưới bùn, điều tiên quyết để nuôi lươn có kết quả là phải đảm bảo nguyên tắc: Lươn không bò trốn đi mất, tạo môi trường sống tương tự gần giống với chúng sống ở ngoài thiên nhiên.

1. Bể xây nuôi lươn

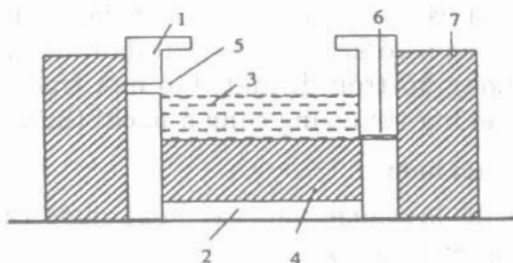
Chọn nơi dễ lấy nước vào và thoát nước ra, nước chảy quanh năm càng tốt.

Bể nuôi lươn có nhiệm vụ chính là ngăn chặn, nhưng cũng nên phù hợp với điều kiện sống tự nhiên của lươn. Trước hết, bể phải đảm bảo độ cao để lươn không vượt qua được. Độ cao tối đa mà lươn có thể dựng thân vào tường để ngoi lên là 2/3 chiều dài thân chúng (ví dụ: lươn dài 60 cm có khả năng dựng thân tới 40cm). Thứ hai, không nên xây bể quá rộng vì khó chăm sóc. Chiều dài của mỗi bể nuôi có thể từ 2 - 5m. Nếu có địa thế xây dài thì nên ngăn thành nhiều bể.

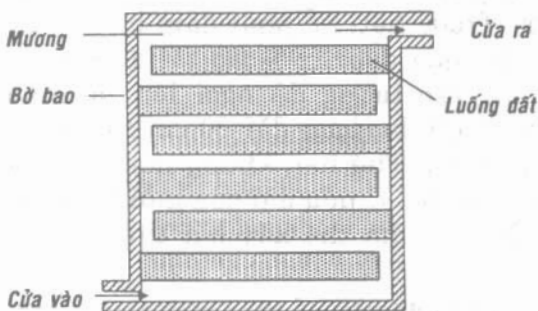
Một số cơ sở đã xây bể theo kích thước: rộng 1 m, dài 3 - 5m và cao 1 - 1,2m: bằng gạch, đá, trát xi măng.

Tốt nhất là bể được xây chìm dưới mặt đất từ 20 - 40cm, đáy đổ lớp bùn nhuyễn cũng khoảng 20 - 40cm, lớp nước 10 - 20cm. Ở một đầu bể, ta đổ một lớp đất sét pha thịt cao 50 - 60cm, rộng ít nhất 40 - 50cm để lươn vào làm tổ. Phía trên lớp đất trồng cỏ, rau khoai... để giữ đất và che mát. Cần bố trí một nơi cố định trong bể làm chỗ cho lươn ăn để tiện việc theo dõi lươn ăn và làm vệ sinh khi thức ăn còn thừa.

Bể nuôi lươn không nên để trống ngoài trời, có thể làm mái che thoáng, hoặc giàn cây leo phía trên, hoặc thả bèo tây 1/2 diện tích mặt nước.



1. Thành bờ; 2. Đáy bờ; 3. Mặt nước; 4. Lớp bùn; 5. Cửa nước vào; 6. Cửa nước ra; 7. Mặt đất

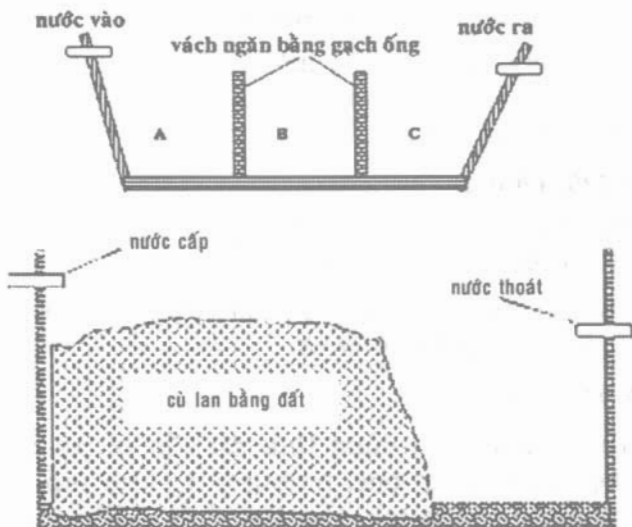


Bể nuôi lươn

Đáy ao bằng đất sét trộn với cát vôi. Cách đáy ao khoảng 40 cm có lỗ cống thoát nước hình tròn, miệng cống có thiết bị chắn cho lươn không trốn đi.

Bể xây cao 1 - 1,5 m. Đáy cho một lớp đất giàu mùn, dày 20 - 30 cm, thả thêm rong làm tổ cho lươn.

Thành bể cao hơn mặt nước 30 cm. Mép tường trên có gờ để chống lươn tuồn ra ngoài.



Hình nuôi lươn trong bể xi măng

Ngăn A có phủ một lớp bùn non và thân chuối và cách đáy bể 30cm có lỗ thoát nước. Xếp gạch ở đáy trong ngăn này thành nhiều ngách. Ngăn B xây vách bằng gạch hình mắt cáo cho lươn chui ra chui vào và quanh bên có đắp đất sét và đất thịt thành bờ rộng 0,5m để lươn làm tổ đẻ. Ngăn C kín và thông với ngăn B bằng một ống có đường kính 20cm và có lỗ thoát nước ra ngoài có lưới chắn dạng chày tràn phòng khi mưa to nước đầy, lươn sẽ thoát ra ngoài.

Mua lươn giống ở chợ về phải chọn rất nghiêm túc (mỗi kg khoảng 30 - 40 con) thân hình khỏe, không bị thương, đặc biệt không mua lươn câu để làm lươn giống.

Trước lúc thả cần sát trùng bằng cách thả lươn giống vào dung dịch xanh malaxit 10 ppm trong 25 - 30 phút, ở nhiệt độ 24 - 26°C để trị bệnh nấm, hoặc thả lươn vào dung dịch nước muối 3 - 4% trong 4 - 5 phút nhằm trị bệnh ký sinh trùng.

Nếu thấy lươn lao lên mặt nước chứng tỏ chúng có phản ứng, cần vớt kịp thời ra nước sạch tắm 1 - 2 lần rồi thả vào ao nuôi.

2. Mật độ thả

Dùng vôi tẩy ao trước khi thả 7 - 10 ngày, cho 0,2 kg/m² ao để diệt các mầm bệnh.

Lươn giống cỡ 10 - 15 cm, thả mật độ 50 - 60 con/m² (1 - 1,5 kg/m²), thả cùng cỡ.

3. Thức ăn

Nhìn chung nên dùng thức ăn sẵn có, rẻ tiền như sấu bọ, giun, nòng nọc, nhộng tằm, tôm tép, cá vụn, phế phẩm ở các lò mổ, thịt trai, hến... Khi thiếu thức ăn động vật có thể cho lẫn một ít cơm, mì sợi, cám.

Không cho lươn ăn thức ăn đã ươn thối.

Hệ số thức ăn 7 - 8/1 với giun đất, 10/1 với thịt trai, hến...

4. Chăm sóc ao nuôi

Mùa lớn của lươn từ tháng 4 - 10, lớn nhanh từ tháng 5 - 9. Trong quá trình chăm sóc cần chú ý:

a. Cho ăn định giờ và định lượng:

Lượng thức ăn cho mỗi ngày bằng 5 - 7% trọng lượng lươn trong ao. Nếu cho ăn nhiều lươn tham ăn dễ bội thực và chết, cho ăn thiếu lươn chậm lớn.

Hàng ngày cho ăn lúc 6 - 7 giờ tối, sáng hôm sau vớt bỏ thức ăn thừa để phòng thối nước ao.



Lươn thịt

Trong thời kỳ đầu cần luyện cho lươn con quen ăn được nhiều loại thức ăn bằng cách để đói vài ngày, sau đó trộn lẫn giun và các thức ăn khác vớt xuống, lươn đói sẽ ăn tất cả các thứ, tránh chỉ cho ăn mãi một loại thức ăn lươn sẽ không ăn loại khác rất khó xử lý trong quá trình nuôi.

b. Luôn giữ nước ao trong sạch:

Khi thấy nước có hiện tượng thối bẩn, cần thay nước ngay. Nên trồng các loại cây chịu nước để làm sạch nước, tạo môi trường sinh thái thích hợp (làm mát và sạch nước ao, giảm bớt số lần thay nước...).

Khi mưa to kịp thời tháo bớt nước tránh làm tràn lươn đi mất. Mùa hè làm giàn che trên mặt ao.

c. Bón phân:

Đến mùa sinh sản cần thả các bó cây khô, lươn cái thành thực sau khi đẻ lươn con bám vào đó, vớt lươn con sang nuôi ao khác, lươn con chủ yếu ăn động vật phù du, nhờ có bón phân mới có.

d. Nuôi lươn qua đông:

Khi nhiệt độ nước xuống thấp 10 - 12°C cuối mùa thu, đầu mùa đông, lươn ngừng ăn và chui xuống bùn, chưa đạt cỡ lươn giống cần lưu lại cho năm sau. Tháo cạn nước ao chỉ còn nước xâm xấp mặt bùn, phủ dày rơm rạ lên trên, lươn rúc trong bùn được che ấm.

e. Phòng lươn bò trốn:

Lươn rất hay bò đi nơi khác nhất là lúc trời mưa liên tục, lỗ cống bị thủng, đáy ao bị nứt nẻ... lươn chui ra ngoài. Vì vậy phải thường xuyên kiểm tra phát hiện kịp thời sửa chữa.

Phòng gia súc, gia cầm ăn hại. Buổi tối lươn ngoi lên cạn có thể bị mèo, chuột bắt ăn.

IV. KỸ THUẬT NUÔI LƯƠN TRÊN CẠN

Một trong những mô hình nuôi thủy sản có ý nghĩa xóa đói, giảm nghèo, giải quyết việc làm, dễ thực hiện do không yêu cầu vốn đầu tư nhiều và diện tích lớn là mô hình nuôi lươn trong bể đất lót nylon.

1. Kỹ thuật làm bể nuôi lươn

Nên chọn nơi khu vực đất cao, hướng về phía mặt trời, tránh gió bão, nguồn nước phong phú, chất lượng nước tốt. Về đất phải là đất cục, xắn ngoài ruộng, phải chọn loại đất để khi rã ra không làm đục nước. Đất

đồng lấy vào phải được phơi ải, thường từ 1 - 2 tháng cho những khí độc, chất độc trong đất phóng thích ra hết, nếu được đất thịt pha sét hoặc đất sét thì rất tốt, bà con gọi là đất mỡ gà vì đất này khi cho nước vào không làm đục nước.

Nếu đất rã ra đục nước thì lươn thiếu oxy sẽ bị ngóc đầu lên và phồng xoang hầu to lên, nếu kéo dài ngày, lươn dễ bệnh. Chất liệu đất rất quan trọng, yếu tố này quyết định tỉ lệ thành công khoảng 60% trong việc thực hiện mô hình nuôi.



Nuôi lươn trong bể đất lót nilon

- Có thể tận dụng chuồng heo, khung gỗ cũ hoặc đào bể đất và lót nilon để giảm chi phí đầu tư cho mô hình nuôi. Nên chọn vị trí nuôi ở nơi tương đối yên tĩnh.

- Bể nuôi có chiều cao khoảng 1 mét (đào sâu 0,4 mét, lấy đất đắp bờ cao khoảng 0,6 mét), có diện tích 4 - 10 mét vuông để dễ lựa giống nuôi theo kích cỡ và dễ chăm sóc.

Diện tích xây bể từ 10 - 30m² là thích hợp nhất, chỉ cần mua bạt nylon không thấm nước là có thể xây dựng thành bồn nuôi. Chiều cao mỗi bồn từ 1 - 1,3m, bỏ đất ruộng (đang canh tác) vào trong hồ lươn khoảng 1/2 - 2/3 diện tích để cho lươn chui vào đó cư trú. Nên dọn thêm rơm, cây chuối mục để tạo môi trường tốt hoặc cho lục bình hay trồng rau mác, rau dứa vào trong hồ để tạo bóng râm trong bồn. Mực nước trong bồn nuôi từ 20 - 30cm, mực nước sâu quá, ảnh hưởng đến sức tăng trưởng của lươn. Lươn là loài không ưa ánh sáng nên trước khi bố trí bồn nuôi, phải có mái che hoặc làm giàn trồng cây leo tránh được sự thay đổi môi trường một cách đột ngột.

- Có thể bố trí 1 cù lao bằng đất sét pha thịt cao khoảng 60 - 80cm, rộng khoảng 50cm để tạo môi trường cho lươn đào hang trú ẩn. Trên mặt cù lao trồng cỏ, rau, khoai môn... để tạo cảnh quan thiên nhiên thích hợp cho lươn.

- Đổ 1 lớp bùn đáy cao khoảng 30 - 40cm, nên dọn thêm rơm, cỏ, thân cây chuối mục để tạo môi trường trú ẩn cho lươn. Lớp đất bùn này không nên lẫn cát hoặc những mảnh vụn bén nhọn.

- Có thể dùng dây nylon (dây lát) bó thành chùm, vùi vào lớp bùn đáy để tạo điều kiện thích hợp cho lươn trú ẩn và hạn chế ô nhiễm môi trường vì dây nylon không bị phân hủy.

- Bể nuôi không nên để trống ngoài trời vì lươn không ưa ánh sáng mạnh và ánh nắng sẽ làm nóng nước. Nên làm giàn trồng cây dây leo hoặc làm mái che nắng mưa cho lươn.

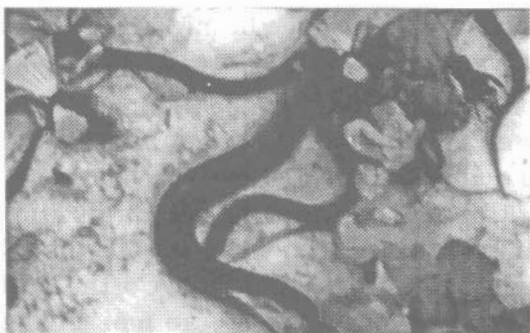
- Nên thả thêm lục bình, rau muống, rong khoảng 2/3 diện tích mặt nước để lọc nước và tạo môi trường tự nhiên cho lươn sinh sống.

- Chỉ giữ mực nước cao khoảng 20 - 30cm, phía trên có ống thoát tràn (có bịt lưới) để tự động thoát nước phòng tránh lươn đi khi nước dâng lên tràn bể nuôi. Nếu nước sâu quá, lươn sẽ vận động nhiều, tiêu tốn nhiều năng lượng của cơ thể nên sẽ chậm lớn.

- Có thể bố trí vài bóng đèn điện (hình trái cà na) cách mặt nước 5 cm để thu hút côn trùng rớt trên mặt nước làm thức ăn cho lươn và để bảo vệ khu vực nuôi.

- Những lúc trời mưa, lươn thường tìm đường trốn đi. Vì vậy, nên rào lưới xung quanh để phòng lươn trốn đi và cũng phòng tránh lươn bị mèo, chuột bắt ăn thịt. Đây cũng là một nguyên nhân gây thất thoát lớn trong quá trình nuôi.

- Sau thời gian nuôi khoảng 3 - 4 tháng nên tiến hành lọc những con lươn nhỏ nuôi một nơi khác, đồng thời thay lớp đất bùn và rơm, cỏ, thân chuối mục khác để tạo môi trường tốt cho lươn sinh trưởng.



Nuôi lươn trên cạn

2. **Lựa chọn con giống:** Cách lựa chọn như đã trình bày ở trên, ngoài ra cần lưu ý thêm:

- Nên chọn lươn giống không bị trầy da, mất nhớt và lươn phải còn bơi lội nhanh nhẹn.

- Chỉ nên chọn nuôi những con lươn giống lưng có màu vàng sẫm, có chấm đen. Không chọn lươn thân có màu đen, vì theo đặc tính di truyền những con lươn có màu đen sẽ chậm lớn hơn những con lươn có màu vàng sẫm.

- Nên tách theo từng kích cỡ con giống để nuôi riêng để hạn chế hiện tượng tranh mồi và ăn nhau trong quá trình nuôi.

- Không mua con giống được bắt bằng xiệc điện, bằng môi thuốc hoặc lươn quá lớn do những con lươn lớn thường bị bẻ gãy xương sống (để lươn không trốn đi). Những trường hợp trên sẽ gây hao hụt lớn sau khi thả nuôi.

3. Vận chuyển lươn giống

a. Vận chuyển khô: Nếu vận chuyển lươn giống từ nơi mua về nơi thả nuôi trong các dụng cụ không giữ được nước thì không nên chứa nhiều lươn trên một diện tích nhỏ vì lươn sẽ bị chết hoặc bị mệt do đè lên nhau.

Có một điều cần lưu ý khi vận chuyển lươn bằng phương pháp này là phải giữ da lươn luôn ẩm ướt bằng cách thường xuyên tưới nước lên mình lươn, vì da lươn là một cơ quan hô hấp và cơ quan hô hấp này chỉ hoạt động tốt khi da luôn ẩm ướt. Nếu da bị khô thì lươn dễ bị mệt hoặc bị chết do thiếu oxy để thở. Đây cũng là một nguyên nhân gây hao hụt. Có thể bố trí thêm rơm mục hoặc cỏ ướt, mềm để tạo môi trường trú ẩn, lươn không cuốn vào nhau và giữ ướt cho lươn.

b. Vận chuyển ươn: Nếu dụng cụ chứa lươn giữ được nước thì tỷ lệ trọng lượng lươn giống và trọng lượng nước nên theo tỷ lệ 1:1. Cần bố trí thêm rơm mục hoặc cỏ ươn, mềm để hạn chế lươn cuộn vào nhau.

Ngoài ra có thể chuyển lươn bằng túi nilon có bơm oxy. Bao có kích thước 60cm x 90cm. Lượng nước chứa trong bao khoảng 10 lít, trọng lượng lươn không quá 5kg. Thời gian vận chuyển quá 8 giờ phải thay oxy. Trong quá trình vận chuyển cần có biện pháp che mát cho lươn.

4. Phương pháp thả giống

- Lựa những con cùng cỡ thả nuôi chung.

- Trước khi thả giống vào bể nuôi nên tắm lươn trong nước muối 3% (khoảng 1 muổng cà phê muối trong 1 lít nước) với thời gian tắm 15 phút để sát trùng da, phòng các bệnh ký sinh trùng và nấm phát sinh. Nếu thấy lươn lao lên mặt thì thay nước sạch hoặc vớt lươn ra.

- Loại bỏ ngay những con lươn nằm trên mặt bùn vì lươn sắp chết thường lên mặt.

- Chỉ nên thả với mật độ thích hợp : 80 - 120 con/m².

5. Điều chỉnh mực nước và màu nước

Giữ cho nước có màu xám lợt và trong là nguồn nước tốt cho lươn. Có thể sử dụng chế phẩm sinh học như 902C (gấu vàng) rất có hiệu quả trong việc duy trì chất lượng nước (không được dùng chung với hóa chất, nếu dùng hóa chất phải cách ly 2 - 3 ngày sau mới được dùng 902C). Men 902C vừa xử lý môi trường đồng thời có thể trộn vào thức ăn giúp lươn tiêu hóa tốt.

Mức nước phải ổn định và luôn duy trì khoảng 5 - 6 tấc và nên thả bèo để nhiệt độ nước ổn định, vì nhiệt độ nước ổn định thì cường độ trao đổi chất của lươn cao, nhiệt độ nước thích hợp là 28 - 30°C.

6. Thực hiện mô hình nuôi:

Chúng ta có thể thực hiện nuôi lươn theo 2 dạng đáy có đất hoặc tạo cù lao đất; đáy không có đất.

Nuôi lươn trong bể lót bạt đáy có đất: Để lớp đất (chọn đất như đã trình bày ở phần trên) trải đều trên nền đáy bể, hoặc tạo cù lao, lớp đất dày 30 - 40cm, mực nước ngập trên phần đất khoảng 10 - 20cm, phía trên thả lục bình kín cả bể.

Khi cho lươn ăn xong, nếu môi còn thừa phải lấy ra loại bỏ.

Khi xử lý hóa chất sát trùng nguồn nước lưu ý loại hóa chất làm mất diệp lục thì không nên tạt phía trên, vì hóa chất bám vào lá, thân lục bình có diệp lục (chất tạo màu xanh ở lá) lục bình sẽ chết đi, do đó hòa loãng hóa chất tạt đều dưới nước tránh dính lên thân, lá.

Đối với mô hình nuôi lươn trong bể bạt hoặc bể xi măng không có lớp đất ở đáy: Chúng ta căng lưới phía trên, căng lưới thẳng, cho lưới ngập vào nước khoảng 10 - 20cm, kích thước mắt lưới lớn (3 - 4cm), để khi lươn lớn có thể chui rúc lên không bị kẹt lưới. Phía trên lưới dùng dây bẹ màu đen (phù hợp màu bùn) xé nhỏ bó lỏng và trải đều khắp phía trên như rong cỏ để lươn chui rúc vào trú ẩn, và với dây bẹ thì sẽ không làm hư nguồn nước. Mực nước trong bể duy trì khoảng 40 - 50cm, và nước ngập trên dây bẹ 10cm.

7. Cách cho ăn

Lươn nuôi cần phải trải qua quá trình thuần hóa để quen với thức ăn. Giai đoạn từ 7 - 10 ngày đầu cho lươn ăn giun đất vào buổi tối. Sau đó, từ từ tập cho lươn ăn sớm hơn, khi lươn ăn mạnh, có thể cho ăn hai lần/ngày. Thức ăn cho lươn chủ yếu là các loại cá đồng, ốc bươu vàng, cua hoặc cá biển mua về xay ra cho ăn. Trong quá trình chăm sóc, khi cho lươn ăn, cần phải nắm vững nguyên tắc "4 định": (định chất, định lượng, định thời gian, định vị trí) để điều chỉnh thức ăn cho hợp lý. Không nên cho lươn ăn thức ăn bị hôi thối, thức ăn dư trong bồn từ 1 - 2 giờ nên vớt bỏ ra ngoài, nếu để lâu sẽ ảnh hưởng đến môi trường nước. Khi lươn trưởng thành, trung bình mỗi ngày cho lươn ăn một lần.

Lươn mới thả vào 7 ngày cho thay nước một lần, khoảng trên 2 tháng, 4 ngày thay nước một lần, hàm lượng oxy trên 2 mg/lít. Lươn rất kỵ nước bẩn.

- Không nên cho lươn ăn ngay sau khi thả vào bể nuôi. Nên bắt đầu cho ăn sau khi thả 2 - 3 ngày với 1 lượng ít (khoảng 1 - 2% trọng lượng thân), sau đó tăng dần.

- Nên tạo kích cỡ viên thức ăn vừa cỡ miệng của lươn, nếu cỡ môi quá lớn lươn ăn sẽ bị chết do thức ăn không tiêu hóa được.

- Lượng thức ăn trong ngày không nên vượt quá 8% trọng lượng thân. Không nên cho ăn quá nhiều, vì lươn rất tham ăn, nếu ăn nhiều dễ bị chết do bội thực.

- Thời gian cho ăn thích hợp là lúc chiều tối.

- Trước khi cho lươn ăn cũ đầu tiên (sau khi thả) nên thay nước mới.

- Ở giai đoạn nhỏ nên tập cho lươn ăn nhiều loại thức ăn: Cá tạp, ốc, trùn, nhộng tằm, sâu bọ, phế phẩm lò mổ... để ở giai đoạn sau nếu không có một loại thức ăn nào đó thì dễ dàng thay đổi loại thức ăn khác. Trước khi thay đổi thức ăn nên bỏ đói lươn khoảng 1 ngày và cho ăn với một lượng ít, ngày sau mới tăng lượng thức ăn lên nhằm tránh dư thừa thức ăn do lươn chưa quen với thức ăn mới.

- Sau khi cho ăn không quá 10 tiếng đồng hồ phải loại bỏ thức ăn thừa. Nếu cho lươn ăn vào lúc chiều tối thì sáng sớm hôm sau phải loại bỏ thức ăn còn thừa.

- Nên giảm lượng thức ăn còn khoảng 3 - 4% trọng lượng thân khi nhiệt độ hạ trong những ngày mưa bão.

8. Dự trữ lươn thịt để xuất bán

Khi thu hoạch, nếu không xuất bán kịp thời thì có thể áp dụng biện pháp nuôi tạm lươn trong thời gian ngắn:

- Tỷ lệ nước dùng để trữ lươn theo tỷ lệ : 1lít nước cho 1kg lươn thịt. Có thể thả thêm vài con cá trê nhỏ (đã cắt ngạnh) để hạn chế lươn cuốn nhau. Cần che mát bể nuôi tạm. Nên trang bị hệ thống sục khí hoặc cách 3 - 4 giờ dùng tay khuấy nước 1 lần để tăng cường oxy cho nước và hạn chế lươn cuốn hoặc dè lên nhau sẽ gây hao hụt trong thời gian nuôi trữ.

- Nên che kín bề mặt bể hoặc bao lưới để phòng tránh lươn trốn đi.

- Thời gian nuôi tạm không nên cho ăn.

- Sau 6 - 8 giờ phải thay nước.

- Thời gian nuôi tạm không nên quá 2 ngày, nếu kéo dài thời gian thì lươn sẽ chết do mất sức.

- Một điều cần lưu ý là chỉ nên bán những con lươn đạt trọng lượng trên 200gr/con (loại I), số lươn chưa đạt thì nuôi tiếp, chứ không nên “bán lúa non” sẽ bị mất giá, làm giảm hiệu quả kinh tế của mô hình nuôi.

9. Phòng trị bệnh cho lươn

- Không quá 3 ngày nên thay nước 1 lần.

- Nếu thấy lươn dựng đầu khỏi mặt nước thì phải thay nước do môi trường nước đã ô nhiễm. Nếu bể nuôi bốc mùi hôi thối mà thay nước vẫn không hết thì phải thay lớp đất bùn ở những nơi rải mồi cho ăn hoặc thay toàn bộ lớp đất bùn vì trong quá trình nuôi đã cho ăn dư thừa hoặc do xác lươn chết phân hủy.

- Định kỳ khoảng 7 ngày trộn vitamin C vào thức ăn để tăng cường sức đề kháng và sử dụng chế phẩm sinh học, Zeolite, bột Yucca... rải vào môi trường nuôi để hạn chế ô nhiễm nguồn nước.

Các chứng bệnh ở lươn thường gặp là bệnh sốt nóng, lở loét, bệnh nấm thủy mi, bệnh tuyến trùng, bệnh đũa...

+ **Bệnh lở loét ở lươn:** Trước khi nuôi cần phải sát trùng bể bằng vôi hoặc phun thuốc Streptomycin. Cứ 50kg lươn dùng 5g Oxytetra trộn vào thức ăn cho lươn ăn, có thể trộn kèm với vitamin C, thời gian điều trị 5 - 7 ngày. Trực tiếp bôi permanganat kali (thuốc tím) vào vết loét.

+ **Bệnh tuyến trùng,** có thể phòng trị bằng các sản phẩm diệt nội ký sinh trùng như Vemedim, Bayer, Annova... trộn vào thức ăn, cho lươn ăn liền trong 4 - 5 ngày.

+ **Bệnh sốt nóng**, giảm mật độ nuôi bằng việc san thưa, thay nước, đảm bảo tốt chất lượng nước. Khi phát hiện bệnh có thể dùng các sản phẩm có nguồn gốc iod hoặc có tính sát trùng để ngâm tắm.

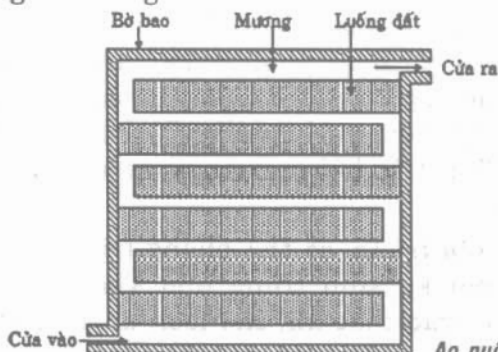
+ **Bệnh do địa bàm**: vào phần đầu lươn gây ra để phá hoại mô bì hút máu lươn khiến cho vi trùng xâm nhập, gây viêm nhiễm, lươn yếu, chậm chạp, kém ăn, ảnh hưởng đến sinh trưởng của lươn. Dùng các loại sản phẩm trị ngoại ký sinh để điều trị, nên theo lời khuyến cáo của nhà sản xuất hoặc cán bộ chuyên môn.

V. PHƯƠNG PHÁP NUÔI LƯƠN VỚI TRÙN

Cách nuôi này đơn giản, đầu tư ít, hiệu quả kinh tế cao.

1. Ao xây

Bằng gạch có trát xi măng thật nhẵn. Diện tích ao từ 30, 50 hay 80m². Tường cao 0,8 - 1m, có cống cấp nước, phía đối diện mở cống thoát nước. Miệng cống chắn bằng lưới sắt, khi không cần nước chảy có thể bịt kín bằng nút cống.



Ao nuôi lươn với trùn

2. Lên liếp

Liếp rộng 1,5m, cao hơn mặt nước 25cm, cách nhau bằng rãnh nước sâu 20cm.

Các rãnh thông với nhau, đầu vào chung qua cửa cấp nước, đầu ra chung một cửa thoát nước.

Dùng loại đất màu chứa nhiều mùn hữu cơ để đắp lên mặt liếp tạo cho trùn dễ sinh sản và lươn dễ chui rúc kiếm mồi.

3. Nuôi trùn

Cho nước ngập rãnh 5 - 10cm, cấy trùn giống vào liếp. Mật độ 2,5 - 3kg/m². Rãi phân chuồng đã ủ hoai lên mặt liếp để tạo môi trường cho trùn sinh sản, cách 3 - 4 ngày lấy hết lớp mùn trên thay vào đó lớp phân mới 4 - 5kg/m² (vẫn phân chuồng ủ hoai).

Sau khoảng 14 ngày, thấy trùn phát triển dày đặc, bắt đầu thả lươn giống vào rãnh.

4. Mật độ thả lươn giống

Mật độ thả: 3 - 4kg/m², tỷ lệ sống trên 90% khi thu hoạch 6 - 10 con/1kg.

5. Quản lý, chăm sóc

Suốt trong quá trình nuôi, rãnh nước giữ mức sâu khoảng 10 cm và luôn chảy nhẹ. Trùn nuôi phát triển liên tục, lươn tự rúc bắt trùn ăn, không phải cho ăn bất cứ loại thức ăn nào khác.

6. Thu hoạch

Tùy theo mật độ nuôi và điều kiện chăm sóc... nuôi lươn ở các hình thức trên, năng suất bình thường đạt 5 - 10kg lươn/1m².

VI. NUÔI LƯƠN TRONG RUỘNG LÚA

Đây là mô hình nuôi của một gia đình ở huyện Trường Âm, tỉnh Hồ Nam, Trung Quốc. Diện tích ruộng nuôi rộng 300m². Cách nuôi này mang lại hiệu quả kinh tế tổng hợp, dễ áp dụng.

Chuẩn bị ruộng nuôi

Chia ruộng thành 12 luống, giữa mỗi luống có rãnh nước. Xung quanh ruộng có mương, từ giữa ruộng có xê mương chữ thập. Mương ruộng rộng 50cm, sâu 25 - 30cm. Mỗi phần ruộng chia làm bốn ô, mỗi ô rộng 6,25m². Giống lúa cấy loại "231-8". Giống lươn mua ở ngoài thị trường, chọn con khỏe, đồng cỡ. Khi cây lúa bắt đầu xanh cuối tháng 7 thì thả lươn giống vào. Mật độ thả trung bình 20 con/m².

Xung quanh ruộng chắn bằng tấm lợp xi-măng dựng đứng theo góc 90°, chân tấm lợp cắm vào đất cứng có kích thước 77,5 x 42,5cm.

Quản lý ruộng nuôi

Độ nước sâu: Chủ yếu căn cứ vào nhu cầu sinh trưởng của lúa có chú ý đến tập tính sống của lươn. Thời kỳ đầu, nước phục vụ cho lúa là chính, phơi rút cạn nước nhiều lần. Thời kỳ sau nước để tưới ẩm là chính. Cụ thể trước ngày 20 tháng 8 luôn giữ nước ở ruộng từ 6 - 10cm, cho tới trước khi lúa ngậm đòng đến lúc hạt có sữa giữ mức nước sâu khoảng 6cm, sau đó lần lượt bơm nước và tháo cạn cho đến ngày 14 tháng 10.

Thời kỳ tháo cạn ruộng, luôn giữ mức nước ở mương 5cm. Quá trình nuôi lươn cần kiểm tra cống ra vào để phòng lươn bò mất.

Cho ăn: Bắt đầu cho ăn từ ngày 1 tháng 8, hai tháng đầu thức ăn chính gồm có thịt trai, phé phẩm lò sát sinh, dòi, sau tháng thứ 3 cho ăn giun, phé phẩm lò mổ. Thức ăn cho ăn thả vào các mương.

Thời gian tháo cạn nước không cần cho ăn hay cho ăn ít. Sau ngày 5 tháng 10 thời tiết lạnh lươn ăn ít, sau đó không cho ăn.

Tổng cộng thời gian cho ăn: 59 ngày.

Bón phân: Đổ phân bón lót khi chưa cấy ruộng, sau khi lúa lên xanh thì bón thúc thêm phân đạm, lân. Mỗi một mét vuông ruộng bón 3kg đạm, 7gam kali. Thời kỳ có đòng đến lúa ra hoa bón thúc một lần bằng phân chuồng với 1kg phân lợn/m², phân bắc 0,5kg/m². Chú ý bón ở mương ruộng ngầm dẫn vào lúa.

Phòng trị bệnh hại

Quá trình nuôi lươn, lươn ăn sâu bọ nên lúa ít bị bệnh. Trong thời gian nuôi phun thuốc sâu một lần để diệt trứng côn trùng. Kết quả ruộng sạch cỏ, ít cỏ dại, lúa tốt hơn ở ruộng khác.

VII. KINH NGHIỆM THUẦN DƯỠNG VÀ THẢ GIỐNG LƯƠN

Hiện nay phong trào nuôi lươn ở Đồng bằng sông Cửu Long phát triển khá mạnh và mang lại hiệu quả kinh tế cho người nuôi. Tuy nhiên nguồn con giống hoàn toàn là đánh bắt ngoài tự nhiên chứ chưa có con giống nhân tạo.

Do không rõ nguồn gốc, phương pháp đánh bắt lươn giống nên người mua thường không hiểu rõ được tình trạng sức khỏe của lươn. Vì vậy đã nhiều người thất bại

do chất lượng con giống không tốt. Chính vì thế, việc thuần dưỡng lươn sẽ rất quan trọng và sẽ quyết định sự thành công hay thất bại trong nuôi thương phẩm.

Quá trình thuần dưỡng tiến hành theo các bước sau:

Phương tiện:

- Cần có nhiều bể để thuần dưỡng nuôi những con cùng cỡ vì lươn giống mua thường có kích cỡ không đều, nuôi chung, những con lớn có thể ăn thịt những con nhỏ. Có nhiều bể chứa nhiều cỡ lươn khác nhau.

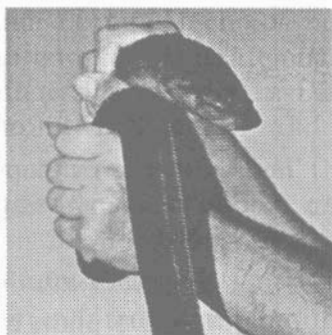
- Bể thuần dưỡng cần để ở nơi thoáng mát và yên tĩnh, tránh tiếng động mạnh vì tập tính của lươn là sống chui rúc sợ tiếng ồn. Bể cũng cần đặt ở nơi có bóng râm, tránh ánh nắng trực tiếp xuống mặt nước.

Kỹ thuật:

- Khi mới thu gom về lươn cần được xử lý qua nước muối có nồng độ 4 - 5 phần ngàn để xử lý trong thời gian 5 phút. Sau đó vớt ra và phân loại lần nữa để chọn ra lươn đồng cỡ trước khi đưa vào nuôi thương phẩm.

- Những ngày đầu (2 - 3 ngày) không cho lươn ăn tạo điều kiện thích nghi với môi trường nuôi nhốt. Mật độ thuần dưỡng khoảng 3kg/m².

- Ngâm tắm cho lươn bằng một số hóa chất, thuốc kháng sinh cho phép sử dụng.



- Nguồn nước cung cấp cho bể nuôi cần sạch, không nhiễm thuốc bảo vệ thực vật, nước thải nhà máy, xí nghiệp và nước thải sinh hoạt. Độ sâu nước trong bể nuôi khoảng 20 - 25 cm.

- Trong quá trình sống lươn thường thải ra chất thải làm bẩn nguồn nước, vì thế phải thay nước thường xuyên 2 lần/ngày vào lúc 10 giờ sáng và 5 giờ chiều. Cần có bể nước dự trữ để thay lúc cần thiết.

- Điều kiện môi trường thích hợp cho sự sinh trưởng của lươn là: Nhiệt độ từ 24°C - 28°C; pH từ 6,5 - 8,0. Độ mặn không quá 5‰.

- Sau 3 ngày cho lươn ăn bằng trùn hoặc một số loại thức ăn mà lươn ưa thích. Lượng thức ăn bằng 5% trọng lượng lươn, chú ý quan sát lượng thức ăn thừa hay thiếu để điều chỉnh tăng thêm hay giảm đi.

- Theo dõi hoạt động và mức ăn mỗi của lươn để phòng trị bệnh kịp thời.

- Thuần dưỡng lươn trong khoảng 2 tuần thì chuyển lươn vào bể nuôi thương phẩm.

Thuần dưỡng tốt lươn đảm bảo có tỷ lệ sống trên 95%, có sức đề kháng và sinh trưởng tốt trong quá trình nuôi thương phẩm.

VIII. GIÁ TRỊ VÀ CÁC MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ LƯƠN

Thịt lươn là món ăn khá phổ biến ở nước ta. Bộ phận làm thuốc: da, thịt, xương, máu, đầu. Vị tính: ngọt, ôn, không độc, tác dụng bổ gan, tỳ, thận. Tuệ Tĩnh viết trong "Nam dược thần hiệu". Hoàng thiện (lươn) vị ngọt, tính ấm, không độc, bổ trung ích khí, chữa băng huyết, lậu, khử thấp, trừ phong ẩm bụng.

Hải Thượng Lân Ông trong sách "Được tính chỉ nam" ghi: Công hiệu của lươn trừ phong thấp, bổ được chứng hư hao, gầy còm ốm yếu. Nó là vị hòa hoãn cường tráng đồng thời là vị thuốc chữa chứng trúng phong, chứng tê thấp, chủ trị bổ trung ích huyết, chữa được chứng trẻ môi.

Theo sách "Được liệu Trung Quốc" (1997) thì công dụng chữa trị của lươn: bổ cho những người suy nhược, trừ phong thấp, cường gân cốt, trị suy lao, trị bệnh phong hàn tê thấp, hậu sản ra huyết đả địa, trị bệnh ly ra máu nhiều, làm teo trĩ nội, trị viêm cơ đùi (bắp chuối). Chú ý: Những người đang bị sốt rét, kiết lý, đầy bụng khó tiêu, đang điều trị bệnh thì không nên ăn, chỉ khi thật khỏi mới được ăn. Kinh nghiệm dùng lươn để chữa bệnh ở nước ta: 1. Bồi dưỡng trẻ em thể hư hao suy dinh dưỡng, đổ mồ hôi trộm, còi xương teo đít: dùng thịt lươn vàng 50g, ngó môn nước 20g, mỗi tháng nấu cháo cho ăn 3 lần (kinh nghiệm dân gian ở An Giang). 2. Trị bệnh ngoài da, tê thấp, gầy còm, đau xương, thiếu máu, khô da, đau lưng do sốt rét mạn tính;. Dùng thịt lươn nấu với rau sam để ăn.

Theo Lương y Nguyễn Văn Trị đàn bà hay ra huyết trắng hoặc đỏ: Lươn to 1 con, cắt lấy 30 cm ở giữa, đốt thành tro, hồ tiêu còn vỏ hạt 10g, cả hai thứ tán nhỏ hòa với rượu, uống mỗi lần 8g, ngày 3 lần.

- Lươn hầm với đỗ đen là thức ăn tốt để bồi bổ thần kinh, phục hồi huyết tương. Lươn hầm với rau dứa nước làm thuốc bổ máu cho người mới ốm dậy.

- Trị đổ mồ hôi trộm, di tinh: Củ sừng (đông y gọi là khiếm thực) 100g nấu chín bóc vỏ hơi khô; hoài sơn

(củ mài) 500g nấu chín phơi khô, cả hai thức tán bột, trộn đều, mỗi lần dùng 50g nấu cháo với 1 con lươn, ăn lúc đói. Ăn liên tục một thời gian.

Ở Trung Quốc, lươn được coi là vị thuốc, sách “Dược liệu Trung Quốc” đã tổng kết kinh nghiệm trị bệnh từ lươn: - Trị chứng lý lâu năm, đi cầu ra máu đậm: 1 con lươn vàng, mổ bụng moi hết ruột và tạp chất, đặt lươn lên viên ngói sạch nướng cho khô, đường đỏ 10g (sao qua), hai thứ nghiền thành bột, uống với nước đun sôi để nguội. - Trị nội ra máu: nấu lươn ăn cho đến khi khỏi. - Xương đầu của lươn, sao khô nghiền thành bột, uống với nước chín chữa bệnh tiêu khát, ăn không tiêu trừ khí lạnh và bệnh báng bụng. - Trị viêm ruột non: đầu lươn, đầu rắn, đầu giun đất (địa long). Tất cả đốt tồn tính, nghiền thành bột, hòa với rượu, uống mỗi lần 5 - 6g. Trị phụ nữ có vú bị kết hạch, rắn như đá, đau nhức. Dùng da lươn (thiện ngư bì), đốt thành tro, giã nhỏ rây lấy bột, uống với rượu ấm lúc bụng đói, mỗi lần 4g. Máu lươn: Vị mặn, tính bình, không độc, có tác dụng khử phong, hoạt huyết, cường dương, trị trúng phong méo miệng lệch mắt, đau tai, chảy máu cam, trị một số loại nấm ngoài da. Chữa người bị trúng phong méo miệng, lệch mắt: 1 con lươn to, lau sạch đầu, dùng kim nhọn trích lên đầu lấy máu, máu này pha thêm một ít xạ hương hoặc 0,5g long não; nếu méo bên phải thì bôi bên trái, méo bên trái thì bôi bên phải, sau 20 phút rửa sạch máu khô, cứ 1/2 giờ bôi 1 lần, khi ngủ vẫn để máu trên mặt qua đêm, kiêng nói chuyện. Nếu bị trong vòng 10 ngày thì chóng khỏi, đã qua vài tháng thì kém công hiệu. - Trị chảy máu

cam: nhỏ vài giọt mực tàu với máu lươn quấy đều rồi bôi lên. - Trị mụn nhọt khi khỏi có sẹo đỏ: vài giọt nước tỏi, vài giọt mực tàu hòa với máu lươn quấy đều rồi bôi lên. - Vết thương sau khi lành bị gán co rút lại: dùng máu lươn bôi lên. - Dùng máu lươn bôi bên ngoài có tác dụng thông kinh lạc, thông mạch máu bị tắc nghẽn và trị phong thấp lâu ngày đau nhức.

Báo cáo lâm sàng của Viện y học dân tộc Trung Quốc về kết quả chữa bệnh của máu lươn: 1. Trị bệnh liệt thần kinh mặt: Dùng máu lươn bôi lên mặt, bị bên trái thì bôi bên phải, bị bên phải thì bôi bên trái, cứ 1/2 giờ rửa sạch, lại bôi tiếp, liên tục 3 - 4 ngày. Quan sát hơn 100 trường hợp, tất cả đều khỏi. Trị viêm tai giữa có mủ mãn tính: Trước hết người bị đau dùng oxy già 3% hoặc nước muối sinh lý rửa sạch tai, thấm bông cho khô. Lươn cho vào nuôi trong nước sạch 6 - 8 giờ, sau đó bắt ra lau hết nước, dùng kim kẹp vào phần cổ của lươn, lấy dao hay kéo vô khuẩn, cắt đứt phần đuôi, để cho máu tươi nhỏ vào lỗ tai giữa, nằm nghiêng trong vòng 20 - 40 phút. Quan sát điều trị cho 63 bệnh nhân, nhẹ chỉ cần nhỏ 1 lần, nặng 2 lần, kết quả tất cả đều hiệu nghiệm.

Theo sách "Chữa bệnh bằng thức ăn kết hợp với trung y" thì trong nhiều vùng nông thôn ở Trung Quốc có tập quán dùng "lươn hấp cơm" để trị "bệnh hoàng thống" (người qua cơn bệnh nắng da mặt bị vàng bủng).

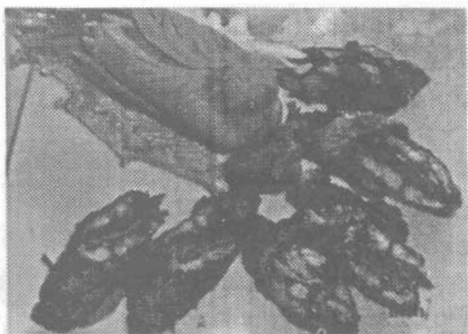
Cách nấu như sau: chọn vài con lươn lớn, mổ bụng bỏ ruột, rút chỉ mau dọc theo xương sống, dùng muối xát cho hết nhớt, rửa sạch bóc thịt xát lát, ướp xì dầu, nước gừng tươi, trộn đều cho thấm, có thể thêm chút

rượu. Chờ cơm sắp cạn, trải đều thịt lươn lên mặt cơm để hấp cho chín. Nhân lúc cơm và thịt lươn còn nóng xới ra bát ăn. Kết quả trị liệu rất tốt, sắc vàng trên mặt sẽ hết.

Người Nhật rất chuộng món thịt lươn, họ cho là loại thực phẩm cường tráng, thông huyết mạch, lợi gân cốt nên gọi lươn là "sâm đất".

Với người Việt Nam, lươn là một trong những món ăn thân thuộc, gần gũi. Các món ăn chế biến từ lươn vừa thơm ngon vừa có tác dụng bồi bổ khí huyết, tăng cường dương khí, giúp máu huyết lưu thông, giảm trừ phong thấp, đau nhức xương sống, chữa bệnh suy dinh dưỡng...

Các món ăn đặc sản chế biến từ lươn có trên 30 món, bao gồm: Súp lươn, miến lươn, cháo lươn, lươn tẩm bột chiên giòn, lươn cuốn húng, lươn cuốn lá nếp, nem lươn tươi, nem lươn rán, chả lươn,



Lươn cuốn húng

lươn chiên sù, lươn om chuối đậu, lươn kho măng, lươn nướng ống vầu, lươn cuốn lá lốt om củ sen, lươn hấp mướp đắng, lươn xé phay, lươn cuốn thịt sốt nấm, lươn xiên nướng, lươn cari, lươn tần thuốc bắc, lươn xào sả ớt...

Sau đây xin giới thiệu 5 món ăn độc đáo nhất của lươn:

1. Lươn nướng ống vầu

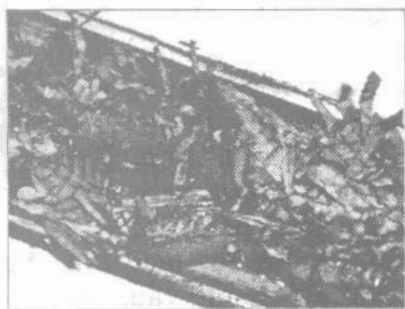
Đây là món ăn được tạo nên bởi sự kết hợp của các nguyên liệu: lươn tươi, giềng, mẻ, dẫu hào, dẫu mè, hạt nêm, rau răm...

Thực hiện:

Lươn được làm sạch bằng bí quyết riêng để không bị tanh. Giềng, mẻ, nước mắm, rau thơm... là những gia vị không thể thiếu để tẩm ướp. Ống tre được lựa kỹ, hơi khô, sau đó phải nhồi lươn thật khéo rồi nút lá chuối vào đầu ống tre.

Công phu bậc nhất là lúc nướng ống tre trên ngọn lửa than hoa sao cho lươn ở trong chín đều, chín kỹ. Công đoạn này đòi hỏi phải cẩn thận và tỉ mỉ trong từng khâu từ chọn lươn, sơ chế, khử mùi tới tẩm ướp cho các nguyên liệu ngấm đều và cuối cùng là khâu nướng mất khá nhiều thời gian.

Để món lươn nướng ống vầu dậy mùi thơm đặc trưng của lươn và các nguyên liệu, sau khi tẩm ướp xong, bạn cần khéo léo đưa tất cả các nguyên liệu vào ống vầu còn tươi, dùng rau răm bịt kín hai đầu... sau đó nướng trên bếp than hồng khoảng



15 phút. Khi nướng phải chú ý động tác chuyển tay để “vầu lươn” vàng đều và thơm ngậy. Món lươn này có thể dùng ăn riêng hay ăn kèm với cơm hoặc bún”.

2. Lươn kho măng

Nguyên liệu: 200g lươn, 1 củ gừng, 1 quả ớt sừng, Hành lá, 200g măng tươi, 1 thìa cà phê tỏi băm, 1/2 bát nước dùng, dầu ăn.

Thực hiện:

- Làm sạch lươn, thái khúc, khía khoanh mỏng trên thân.

- Luộc sơ măng tươi, thái khúc.

- Gọt vỏ gừng, thái mỏng.

- Thái khúc hành lá, ớt.

- Đun nóng dầu ăn, phi thơm tỏi, cho lươn vào đảo nhanh tay, nêm nước mắm, đường, dầu hào.

- Tiếp tục cho nước dùng, măng, gừng vào đun trên lửa liu riu.

Lươn sau khi sơ chế làm sạch nhớt được cắt khúc, ướp cùng các gia vị cho thấm đều, đem xào săn, cho nước hầm xương và măng thái con chì vào om khoảng 20 phút cho cạn nước.



Món ăn có vị đậm đà, tính bình, thịt lươn mềm và chắc, măng thấm đều vị lươn.

Từ những nguyên liệu đơn giản, dễ tìm như: lươn tươi, măng củ, dầu hào, nước mắm, hành, tỏi... các đầu bếp cần khéo léo kết hợp, chế biến để tạo nên một món mặn mới lạ và hấp dẫn. Dọn lươn kho măng ra đĩa, rắc hành lá, ớt, dùng nóng với cơm.

3. Lươn hấp mướp đắng

Nguyên liệu:

200g lươn, Hành lá, 2 tai mộc nhĩ (nấm mèo), 1 quả ớt chuông đỏ, 2 củ hành tím, 200g mướp, 1 thìa cà phê hành, tỏi băm, dầu ăn, hạt nêm, đường, tiêu, dầu hào.

Thực hành:

- Tước sợi hành lá.
- Ngâm mềm mộc nhĩ, thái sợi.
- Thái nhuyễn hành tím.
- Bỏ hạt ớt, thái sợi.
- Gọt vỏ mướp, khoét hình chiếc thuyền, bỏ ruột.
- Làm sạch lươn, bỏ xương, thái sợi.
- Đun nóng dầu ăn, phi thơm hành, tỏi băm, cho lươn vào xào.
- Cho mộc nhĩ, hành tím, ớt vào, nêm gia vị.
- Cho lươn xào vào quả mướp, hấp cách thủy.

Rắc hành lá, ăn nóng với cơm.

Món “lươn kho măng” này trông chẳng khác gì một tác phẩm nghệ thuật. Nó mang tới cho thực khách những cảm nhận hoàn toàn mới khi thưởng thức. Những sợi lươn thái chỉ chín mềm xen lẫn những sợi mộc nhĩ, ớt chuông, hành hoa thái chỉ được bao bọc bởi “chiếc thuyền xanh” làm bằng quả mướp đắng.



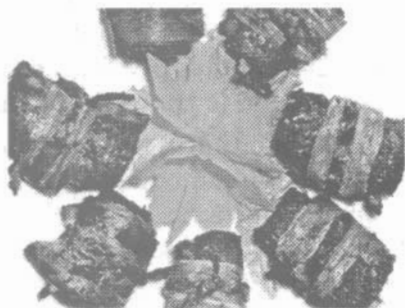
4. Lươn cuốn lá lót om củ sen

Nguyên liệu:

- 1/2 kg lươn;
- 300 g thịt ba rọi, băm nhuyễn;
- Nước xương ninh
- Củ sen 100g
- 100 g đậu phộng rang, giã nhỏ; 50 g tỏi phi vàng;
- 2 muỗng súp sả ớt, phi vàng; 1 muỗng súp tiêu hạt;
- 2 bó lá lót, rửa sạch, lau khô;
- 5 tép hành lá, xắt nhuyễn phi mỡ hành; 300 g bánh hủ;
- Bánh tráng, vuốt nước sớ, xếp vào đĩa rau sống, xà lách;
- Đường, muối để nêm;

Thực hiện:

Thịt lươn sau khi làm sạch cắt khúc dài khoảng 7cm; thịt nạc vai băm nhỏ trộn cùng hỗn hợp sả băm, tiêu, muối, mì chính... cho ngấm. Dùng lươn cuốn hỗn hợp nguyên liệu thịt trên thành những cuốn vừa



ăn, cuốn lá lót bên ngoài, chao qua dầu cho săn lại rồi om cùng nước xương ninh và củ sen đã luộc chín thái con chì.

Món ăn này có công dụng bổ khí huyết, an thần, tăng cường dương khí... Ăn chung với cơm hoặc bún đều được.

5. Lươn om chuối đậu

Nguyên liệu:

Lươn: 600g Đậu phụ nướng: 2 bìa Chuối xanh: 3 quả
Thịt ba chỉ hoặc bì lợn: 150g Mẻ chua: 50g Mắm tôm: 20g
Riềng, nghệ: 100g Hành tỏi khô, tiêu, muối, mì chính, nước
mắm, hành hoa lá lốt hoặc lá xương xông hoặc tia tô.

Cách làm:

Lươn làm sạch, cắt khúc hoặc bỏ xương thái miếng dài 5cm, ướp với nước riềng nghệ, mẻ, mắm tôm để ngấm. Thịt ba chỉ thái mỏng hoặc thái con chì ướp như ướp lươn. Chuối xanh gọt vỏ, cắt khúc chẻ làm 4, ngâm với nước có pha



dấm loãng chín tới ướp với nước riềng, nghệ, mẻ, mắm tôm. Đậu phụ ướp với nước nghệ, nướng qua trên bếp than hoa hoặc thái miếng rán qua.

Phi thơm hành tỏi khô băm nhỏ, cho thịt ba chỉ vào xào săn rồi cho chuối nêm gia vị đổ nước sấm sấp om mềm chuối và thịt lợn, cho đậu phụ vào, nêm gia vị. Cuối cùng cho lươn vào om chín (nếu lươn được xào trước thì tốt hơn). Khi nước cạn còn khoảng 2/3 và hơi sánh lại thì cho lá lốt hoặc xương xông hoặc tia tô thái chỉ (hoặc cả 3 loại) đảo đều xúc ra bát ăn nóng.

Yêu cầu:

Nước om thơm, sánh, nguyên liệu chín tới, không nhũn nát, không tanh, vị vừa ăn.

Phần thứ tư **KỸ THUẬT NUÔI RẮN**

I. GIÁ TRỊ CỦA RẮN

Cái câu tục ngữ "muốn giàu nuôi cá, muốn khá nuôi heo" lưu truyền từ xa xưa đến nay, vẫn còn giữ nguyên giá trị. Song ở thời buổi kinh tế thị trường còn nhiều bất cập về đầu ra như hiện nay, thì cũng có nhiều người sạt nghiệp vì con cá, con heo diễn ra trong thời gian gần đây, khiến người chăn nuôi phải tìm cách chuyển đổi vật nuôi cho phù hợp.

Qua khảo sát nhiều nơi thấy rằng: "Khi con cá, con heo chuyển lên nuôi công nghiệp đại trà thì hầu như gặp sự cố, không rủi ro này cũng gặp trở ngại nọ: Giá cá, dịch bệnh, nguồn giống ... Và nguy hiểm nhất là nạn "khủng hoảng thừa" khi đầu ra bị bên mua bắt chẹt. Gần đây trong giới chăn nuôi đã xuất hiện một mô hình chăn nuôi mới: Nghề nuôi rắn.

Với những hộ gia đình có nghề truyền thống nuôi rắn thì nghề nuôi và chế biến các sản phẩm từ rắn đã trở thành nghề làm giàu từ hàng chục năm nay.

Hầu hết các loài rắn có giá trị kinh tế cao trong cả nước như hổ mang, cạp nong, cạp nia, rắn ráo... Những loài rắn này không chỉ là nguồn dược liệu quý mà còn là nguồn thực phẩm đặc sản, được thị trường tiêu dùng thừa nhận là có giá trị dinh dưỡng cao.

Rắn con để nuôi hiện có giá 300 ngàn đồng/kg (1kg từ 8 đến 10 con), rắn tiêu thụ từ 2,5 đến 3kg thức ăn sẽ tăng trọng từ 0,8 - 1kg/con, rắn nuôi ít bị hao hụt và rất dễ phát hiện bệnh, cũng rất dễ điều trị. Rắn nuôi từ 8 đến 10 tháng là thu hoạch; giá thu mua của đại lý (đến tận nhà cân) hiện tại là 280.000đồng/kg sau 10 tháng có thu nhập là 2.800.000đ, trừ tiền con giống, thức ăn, công chăm sóc thì còn lãi ròng 2 triệu. Số lãi này được nhân lên theo kg rắn nuôi thì mức thu nhập cho 1 năm là không phải nhỏ. Rắn đẻ thì cũng theo qui luật tự nhiên của rắn, rắn nuôi có trọng lượng từ 1,2 kg đến 2 kg/con là cho rắn sinh sản được, song rắn có trọng lượng từ 3 kg thì mới đẻ nhiều con (khoảng 30 con/lần đẻ), lúc rắn đẻ phải canh chừng, khi rắn đẻ xong thì bắt rắn mẹ ra riêng, vì khi đó nó sẽ ăn con của nó.

II. ĐẶC ĐIỂM SINH HỌC CỦA RẮN

Nuôi rắn phụ thuộc vào thời tiết vì ở thời điểm giao mùa và vào mùa đông, rắn thường mắc các bệnh về hô hấp, tim mạch mà bệnh này hầu như không thể phát hiện bằng mắt thường. Rắn có thời gian ngủ đông khá dài, từ tháng 10 năm trước đến tháng 3 năm sau, tháng 10 Âm lịch là thời gian xuất rắn tốt nhất.

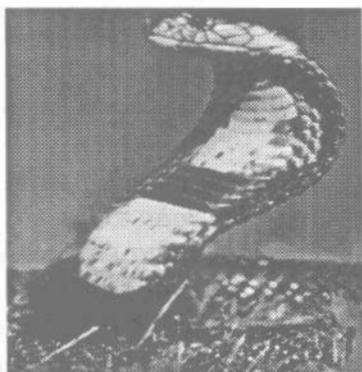
Nguồn thức ăn cũng tương đối dễ kiếm, 100% là cóc. Nuôi 5 - 7kg cóc/1kg rắn, 3 ngày cho ăn 1 bữa. Giá cóc mua vào từ 7.000 đồng - 25000 đồng/kg cóc.

Chuồng trại nuôi rắn phải được giữ ấm về mùa đông. Về mùa hè kín đáo, thoáng mát. Chuồng rộng 30 x 60cm, xây gạch cao 50cm. Lưu ý chuồng không cao quá mức quy định. Vì nếu cao sẽ nguy hiểm bởi rắn sẽ góc đầu và dễ mổ trứng người.

Về kỹ thuật ấp trứng yêu cầu độ ẩm không khí ở khu vực nuôi phải đạt 60 - 80%, không quá khô. Sau 60 ngày trứng rắn nở. Tỷ lệ nở rất cao: 100%. Một rắn cái đẻ cho khoảng 30 quả/trên dưới 1 ngày. Thời gian giao phối từ tháng 3 - tháng 7 hàng năm.

Tuy nhiên, nuôi rắn là một "nghề nguy hiểm" bởi hầu hết các loài rắn đều có nọc rất độc, rất dễ tấn công lại con người. Vì vậy, những người nuôi rắn hổ mang vẫn có thể gặp "tai nạn" vì rắn cắn. Nọc rắn rất độc nên khi truyền vào người, nạn nhân có thể phải chặt bỏ phần cơ thể bị rắn cắn, đôi khi phải bỏ cả tính mạng. Nuôi rắn là nghề đem lại lợi. Loại rắn Rắn Ri voi này rất dễ nuôi và ít công chăm sóc. Thức ăn của rắn là các loài cá tạp, chúng thích ăn nhất là cá da trơn hoặc cá có vẩy nhỏ, cứ thả cá sống vào bể nuôi rắn sẽ tự ăn. Nếu muốn rắn lớn nhanh thì cứ hai ngày/lần bắt ép cho rắn ăn thêm, và 1 tuần thì thay nước cho rắn 1 lần. Nuôi rắn cần xây nhiều bể, hoặc xây bể liên hoàn nhưng phải có vách ngăn, mỗi ngăn khoảng 1m², chiều cao từ 0,8 đến 1 mét là vừa; nguồn nước dùng nuôi rắn là nước sông, nước mưa không bị nhiễm bẩn, không nên dùng nước máy. Mỗi m² thả nuôi 30 rắn con, khi rắn lớn thì 15 con/m² và lớn hơn nữa thì 10 con/m², khi đó cũng là thời gian thu hoạch rắn.

Vốn đầu tư cho một ao rắn không nhiều tiền.



Rắn ráo

Nhưng ao không nên quá 2000m² mặt nước, mật độ nuôi có thể từ 10 - 15 con/m². Cứ muốn tăng trọng 1kg thịt rắn, phải tiêu tốn 10 kg thức ăn. Rắn Ri voi con sinh ra 3 - 4 giờ đã tự biết tìm thức ăn. Lúc nhỏ, rắn ăn cá trê, nhái, cá chốt đỏ, lúc lớn lên ăn tốt hơn. Rắn này cũng thuộc loại ăn tạp.

Cách chăm sóc rắn Ri voi cũng không có gì phiền phức, chưa bao giờ thấy rắn bị dịch, chỉ xuất hiện nấm, đẹn khi nước quá bẩn. Vì vậy người nuôi cần giữ nguồn nước sạch. Ao (hồ) nuôi rắn xây âm xuống 1m, cao lên khỏi mặt đất 1,2m; bơm rửa cho sạch, dùng để xi măng xây dựng hòa trong nước nuôi. Nếu chỗ nuôi có cống ra - vào sông nước sạch thì tiện, nếu không, tốt hơn hết, một tháng thay nước 1 lần. Thường bà con hay hỏi làm sao phân biệt rắn ri voi và rắn ri cá.

Rắn Ri cá lưng đen sẫm, bụng trắng, hai bên có hai dãy nút đen chạy dọc theo bụng dài 30 - 40cm. Thịt rắn ri cá người tiêu dùng cho là ít dinh dưỡng, tanh, nhạt; giá bán trong nước 1 con 600g 70.000 - 80.000 đồng.

Rắn Ri cá một thời gian không xuất hàng được, mới đây Trung Quốc, Đài Loan, Đan Mạch, Nhật Bản đã "ăn" hàng lại. Người ta thường dùng da rắn Ri cá làm giày, dép, ví, dây nịt, còn rắn Ri voi để ăn thịt.

Rắn Ri voi thịt thơm, nhiều dinh dưỡng, dài khoảng 20cm, bụng màu vàng, trên lưng vàng sẫm, có một vằn ngang dưới bụng sẫm vàng hơn màu bụng. Bình quân 1kg rắn Ri voi con khoảng 10.000 đồng; rắn Ri cá khoảng 5.000 - 6.000 đồng là cao.

Với những người mới nuôi rắn Ri voi lần đầu, nên nuôi chỗ có nước ra vào hoặc đặt cống dẫn nước từ

sông nước sạch vào ao nuôi. Mực nước ao nuôi khi nước lớn khoảng 1m, nước ròng còn 6 - 7 tấn là tốt nhất. Không phải thay nước. Xung quanh ao, trồng rau cỏ cho rắn núp nắng, dùng để rắn tụ vào một nơi (thí dụ: mỗi mét khối nước có tới 10 kg rắn tụ vào) và chỗ khác trống, nắng thì dễ ô nhiễm...

Rắn là một loài động vật rất kỹ tính, thức ăn chính của chúng là cóc và chúng ăn rất sạch, con mồi phải còn sống. Để một con rắn đủ tiêu chuẩn xuất ra thị trường (từ 1,5 kg đến 4 kg) phải mất từ hai năm rưỡi đến ba năm. Theo thời giá hiện nay, mỗi kilôgam rắn thương phẩm có giá từ 500.000 đồng đến 600.000 đồng. Một đặc tính của loài rắn nữa, là trong thời kỳ sinh sản, con cái, con đực phải được gần nhau, nếu không cho chúng gặp nhau, chúng sẽ tuyệt thực cho đến khi được gặp bạn tình mới thôi. Đặc tính là thế nên trong quá trình chăn nuôi, cần theo dõi sát sao quá trình sinh trưởng của rắn, mỗi con rắn phải có riêng một biểu đồ theo dõi.

Tuy nhiên, để duy trì được đàn rắn, vấn đề đầu tiên là nguồn thức ăn. Thường thì rắn ăn khoảng 3 lần/tháng, một năm rắn ăn trong vòng 5 tháng (từ tháng 4 đến tháng 9). Khi trời bắt đầu se lạnh, chúng không ăn, nằm im để ngủ đông. Một con rắn 6 tháng tuổi ăn khoảng 0,5kg cóc/lần.

Kỹ thuật nuôi rắn khá đơn giản, bằng kinh nghiệm là chính nhưng đòi hỏi phải kiên trì, nhất là trong việc cho ăn cân đối. Nuôi rắn phụ thuộc vào thời tiết vì ở thời điểm giao mùa và vào mùa đông, rắn thường mắc các bệnh về hô hấp, tim mạch mà bệnh này hầu như không thể phát hiện bằng mắt thường. Rắn có

thời gian ngủ đông khá dài, từ tháng 10 năm trước đến tháng 3 năm sau, tháng 10 âm lịch là thời gian xuất rắn tốt nhất.

Nguồn thức ăn cũng tương đối dễ kiếm, 100% là cóc. Nuôi 5 - 7kg cóc/1kg rắn, 3 ngày cho ăn 1 bữa. Giá cóc mua vào từ 7.000 đồng - 25000 đồng/1kg cóc.

Chuồng trại nuôi rắn phải được giữ ấm về mùa đông, về mùa hè kín đáo, thoáng mát. Chuồng rộng 30 x 60 cm, xây gạch cao 50 cm. Lưu ý: Chuồng không quá cao mức quy định. Vì nếu cao sẽ nguy hiểm bởi rắn sẽ ngoác đầu và dễ mở trứng người.

Về kỹ thuật ấp trứng yêu cầu độ ẩm không khí ở khu vực nuôi phải đạt 60 - 80%, không quá khô. Sau 60 ngày trứng rắn nở. Tỷ lệ nở rất cao: 100%.

Nuôi rắn sinh sản cho lãi cao mà đầu tư ban đầu và chi phí chăn nuôi không nhiều. Ban đầu chỉ cần mua khoảng 20 con giống (4 đực - 16 cái). Thức ăn của chúng cũng đơn giản và rẻ (khoảng 15.000 đồng/kg), 1 con rắn chỉ ăn hết 1 con cóc hoặc 2 con nhái/ngày. Rắn khoảng 0,7kg trở lên là bắt đầu sinh sản và sinh sản rất nhanh, sau 6 tháng nó có thể sinh sản ra 600 con. Vào mùa sinh sản, rắn gầy và xấu mã, giá chỉ khoảng từ 300 - 450 nghìn đồng/kg, nhưng vào dịp cuối năm hoặc đầu năm rắn béo và là mùa tiêu thụ mạnh thì có thể lên tới 700 nghìn đồng - 1 triệu đồng/1kg.

Nuôi rắn tuy cho lãi cao nhưng mức độ nguy hiểm cũng rất lớn. Nếu không cẩn thận thì chính người nuôi rắn có thể bị rắn cắn chết hoặc bị thương, vì vậy đòi hỏi người nuôi rắn phải có kỹ thuật và thực hiện chính xác kỹ thuật chăm sóc vì những loại rắn nuôi, chủ yếu

là rắn độc như: rắn hổ trâu, hổ chúa. Đã không ít trường hợp người nuôi rắn chuyên nghiệp do chủ quan bị rắn cắn chết.

Loài rắn rất dễ gần nếu như đã quen hơi. Không nên nuôi nhiều con trong một lồng, rắn mới sinh chỉ để 10 con/1m². Khi chúng được từ 0,2 kg trở lên thì phải tách chúng ra từng lồng riêng. Tránh không để chuồng ẩm ướt, lồng phải được lót bằng đất đồi khô và một tuần phải thay một lần. Đặc biệt khi cho rắn ăn phải mang đủ các thiết bị phòng hộ như kính, găng tay, ủng cao su... và nhất là không uống rượu trước khi vào chuồng rắn để tránh bị rắn cắn.

Tập tính giao phối của rắn

Mỗi hang rắn cách nhau bằng bề ngang của một viên gạch. Ở bên dưới hang rắn th ường ph át ra những tiếng “phì, phì” như những tiếng thở dài dữ dội. Pha lẫn tiếng “phì, phì” là “sệt sệt, sệt sệt”, tiếng của những con rắn hổ mang tuổi trưởng thành quệt bụng xuống nền hang tối, trườn bò.

Đó là lúc chúng cảm nhận thấy có “hơi lạ”, thấy nguy hiểm nên mới phát ra những tiếng “phì phì”. Loài này, nếu không bị tấn công, rất lành, cả ngày cũng chẳng có tiếng động to. Con nào đau ốm, cũng phì phì như thế, nhưng chủ yếu chỉ là đau bụng đi ngoài là chính. Nghe mấy tiếng thở phì phì của rắn là biết ngay chúng đang khoẻ hay bị bệnh. Rắn thường ồn ào nhất là vào mùa sinh sản tháng 4 tháng 5 âm. Có những con rắn cái rất ghê gớm, kênh chuồng, phá chuồng, rồi tuyệt thực. Con đực cũng nghỉ ăn có khi mấy tháng liền để đòi giao phối.

Mùa sinh sản, rắn có thể làm tình tập thể cả bầy hoặc từng cặp đôi với nhau. Trong tự nhiên, vào mùa ve sầu tấu lên khúc nhạc tình khiêu khích, là lúc cả bầy rắn quấn vào nhau. Hàng trăm nghìn con rắn xoắn quăn, quấy, ngoáy liên tục không rời trong cả buổi lùng nhùng nhiều ngày liên tục.

Nếu có bắt gặp hai con đang dính đuôi vào nhau tình tự, tuyệt đối không được tách hai con ra mà phải mang cả hai con nguyên trạng thái như vậy về. Nếu kéo hai con ra là cả hai con sẽ chết.

Bộ phận giao cấu của con rắn đực rất sắc, có gai. Rắn thường “làm tình dai”, nếu sót ruột kéo ra là đứt, chết tất.



Ảnh trên là “Đôi vợ chồng này cơm không lành, canh không ngọt” từ năm ngoái đến giờ. Con cái đã từ chối quan hệ “vợ chồng” với con đực. Có lẽ, con đực này đã làm cái gì đó khiến nó phật lòng.

III. KỸ THUẬT NUÔI RẮN RI VOI

1. Chọn con giống

Chọn loại con giống nhỏ, mới đẻ cỡ 50 con/kg, thường có vào khoảng tháng 3 - Âm lịch.

Có thể bắt giống rắn con tự nhiên vào đầu mùa mưa, chọn rắn khỏe mạnh cùng cỡ thả nuôi hoặc nuôi rắn để làm giống.



Giống rắn cỡ lớn từ 4 - 10 con/kg, cần nuôi đồng cỡ, rắn không bị trầy vết, mắc câu gãy xương sống, để nuôi chung. Cần lưu ý chọn giống rắn khỏe mạnh đều cỡ không bị thương tích để rắn lớn đều khi nuôi.

Chọn rắn Ri voi cha mẹ cỡ 0,4-0,6 kg/con trở lên. Mật độ nuôi từ 5 - 10 con/m². Nuôi dưỡng chúng từ mùa khô, đầu mùa mưa rắn mang bầu, vào tháng 4-5 dương lịch rắn mẹ đẻ ra rắn con khoảng 50 con. Rắn con được chăm sóc riêng với mật độ 30 - 40 con/m². Cho rắn con ăn nòng nọc, nhái con, cá trê con... Rắn thích ăn mỗi con sống, không vấy. Tập cho rắn ăn cả mỗi có vấy.

Lưu ý: chọn rắn phải đồng cỡ, khỏe mạnh, không có sẹo vết, loại bỏ những con bị gãy xương sống.

Thả nuôi ghép: Rùa, lươn 1 con/m² để sử dụng thức ăn dư của rắn và tăng thu nhập.

2. Kỹ thuật nuôi

Rắn có thể tận dụng nuôi trong ao, mương vườn, xây bể, khạp da bò,...

Nếu nuôi trong khạp da bò, mỗi khạp nuôi 10 con rấn nhỏ. Khi rấn lớn, sang bớt ra còn mỗi khạp 7 con.

Nuôi trong bể xi măng thật ra không tốt bằng nuôi trong ao, mương vườn. Thành bể sâu 07- 0,8m. Phần cạn của bể đặt lá chuối khô hoặc bèo lục bình cho rấn trú, phần sâu thông với hệ thống cấp thoát nước.

Nuôi rấn ở bể xi măng, lu, khạp: Đáy bể và thành bể được trát láng xi măng. Trong bể cho vào 0,1- 0,2m là đất thịt, đất bùn. Diện tích 1/2 bể được thả lục bình, diện tích còn lại để trống là bãi để mồi cho rấn ăn, trong bể tùy nơi rộng hẹp mà cho một số đồng lá chuối khô, lá chuối có thể thả lên bè tre hoặc can nhựa để lá chuối không bị ngập sâu vào nước. Cho nước vào bể 0,2 - 0,3m, thả rấn vào nuôi

Nuôi trong ao, nơi nuôi rấn có thể là ao nuôi nung bào, có mức nước sâu 0,6 - 0,8m, gần nguồn nước sạch, khi cần có thể thay nước dễ dàng. Diện tích ao từ 50m² trở lên, có bọng bịt lưới kỹ. Ao được dọn bớt bùn sinh, cây cỏ thối mục, bít chặt các hang mọi, bón vôi bột diệt tạp. Lớp bùn đáy ao dày 10 - 20cm. Mặt ao, thả bèo hoặc lục bình, rau muống, rau ngổ. Diện tích thả, chiếm không quá 4/5 diện tích mặt ao. Dùng tấm chắn bọng thoát nước, bịt lưới kỹ, đặt cách đáy ao 0,3m. Cặp mé ao có thể dùng Fibroximăng phẳng khếp khít vào nhau bao vòng quanh mé ao. Tấm Fibroximang phải được cắm sâu dưới đáy ao, phía trên còn lại so với mặt bờ mực nước cao nhất tối thiểu 0,5m. Tường Fibroximang được cắm thẳng đứng, phía trên tường có lưới rộng 0,3m, dày, chắn độ nghiêng 25° về phía trong để rấn không bò ra ngoài được. Cần lưu ý không để bờ

đất còn lại nhiều, rấn sẽ vào trú trong hang không ra ăn, rấn chậm lớn. Thả lá chuối khô thành đống cao khỏi mặt nước 0,3 - 0,5m, lá chuối thả mé bờ.

Nếu mé bờ bị nước ngập, đóng bè chuối bè tre, thả từng đống tàu lá chuối khô vào để rấn trú sau khi ăn, ít đánh nhau gây thương tích, khoảng trống bờ ao còn lại là nơi làm bãi cho rấn ăn, khoảng 0,5 - 0,8m.

Nuôi rấn ở bể xi măng, lu, khay: Dáy bể và thành bể được trát láng xi măng. Trong bể cho vào 0,1 - 0,2m đất thịt, đất bùn. Diện tích 1/2 bể được thả lục bình, diện tích còn lại để trống là bãi để mồi cho rấn ăn, trong bể tùy nơi rộng hẹp mà cho một số đống lá chuối khô, lá chuối có thể thả lên bè tre hoặc can nhựa để lá chuối không bị ngập sâu vào nước. Cho nước vào bể 0,2 - 0,3m, thả rấn vào nuôi.

Cách nuôi thương phẩm hay còn gọi nuôi vỗ béo: Cách nuôi này được nhiều hộ áp dụng. Thu mua rấn Ri voi, trọng lượng từ 600 - 800g cho mỗi con. Nuôi khoảng 1 - 3 tháng, đạt trên 1kg/con, bán rấn thương phẩm, lợi nhuận rất cao, gấp 2 - 3 lần so với cách nuôi thông thường đồng thời rút ngắn được thời gian nuôi.

Nơi nuôi rấn phải gần nguồn nước sạch, thuận tiện cho việc thay nước dễ dàng.

3. Thức ăn

Rấn Ri voi thích ăn nhất là động vật tươi sống, không ương thối như nòng nọc, ếch nhái, lươn con, giun, các loại cá không vảy hoặc vảy nhỏ. Cứ bình quân 3 - 4 kg thức ăn rấn tăng trọng 1 kg. Khi tập cho rấn ăn cá có vảy, cá chết rấn cũng quen ăn dần.

Lượng thức ăn hàng ngày khoảng 3 - 5% trọng lượng rấn trong ao, cho ăn hàng ngày. Tùy theo khả năng tăng trọng của rấn mà tăng hoặc giảm khẩu phần thức ăn. Không nên để thức ăn dư thừa, làm thối nước.

Cần chuẩn bị nguồn thức ăn sẵn từ các ao mương hiện có. Có thể nuôi thêm lươn, cá sặc, cá trê, nhái... trong ao, vừa tận dụng thức ăn thừa, bớt ô nhiễm, vừa làm thức ăn tại chỗ cho rấn.

Trước khi cho rấn ăn, làm động tác ủ lá chuối khô để rấn bò ra cùng nhau ăn. Thức ăn được làm vừa cỡ cho rấn ăn, rải đều nơi có rấn. Cần cho rấn ăn đủ và đều để rấn mau lớn.

4. Chăm sóc

Khoảng 1 - 2 tuần, thay nước một lần

Rấn sắp lột da cá thì màu vảy trắng và mặt đục.

Cần cho rấn ăn đủ, đều để rấn mau lớn, lớn đều.

Không để thức ăn thừa gây ôi, thối nguồn nước.

Cần chuẩn bị nguồn thức ăn sẵn từ các ao mương hiện có.

Bổ sung ủ lá chuối khô để sau khi ăn xong rấn vào trú, ít đánh nhau và rấn mau lớn.

Rấn bệnh hay bị thương tích được nuôi chăm sóc riêng, khi khoẻ nuôi chung.

Rấn biếng ăn, cần thay đổi thức ăn và bổ sung kích thích tăng trưởng như B complex, vitamin C để kích thích rấn ăn.

5. Phòng và trị bệnh rấn

Rấn có thể bị xây xát hoặc lở miệng do vi khuẩn

tán công. Dùng Streptomycine pha với nước cất bôi vào vết thương cho rắn. Xử lý nguồn nước bằng muối.

Rắn bị đường ruột sinh bọng, bỏ ăn dùng Sulfa Guanidin tán vào nôi để khô rồi cho rắn ăn.

Rắn bị nấm miệng dùng Mycostatine sử dụng theo hướng dẫn trên nhãn thuốc.

6. Thu hoạch

Khi rắn nuôi được 6 tháng đến 1 năm tuổi, có thể thu hoạch. Rắn 6 tháng tuổi, đạt trọng lượng từ 500g/con trở lên (loại 1). Khi thu hoạch, rắn cái để lại, tiếp tục gây giống.

7. Kinh nghiệm vỗ béo rắn ri voi

Ông Trần Văn Vạn ở ấp 6, xã Vị Tân, thị xã Vị Thanh, Cần Thơ có 16.000m² đất, trong đó 6.000m² là vườn. Ngoài việc làm lúa, nuôi cá rô đồng, ba ba, ông còn nuôi thêm rắn Ri voi thương phẩm.

Ông Vạn nuôi rắn trong khạp da bò, mỗi khạp rắn lúc rắn còn nhỏ ông nuôi 10 con, khi rắn lớn thì sang bớt ra còn mỗi khạp 7 con, để rắn không bị chật chội. Ông Vạn cho rằng: Nuôi rắn Ri voi lợi nhuận không thua gì nuôi ba ba, lại dễ nuôi hơn. Giá rắn con từ 60.000 - 80.000 đồng/kg (mỗi ký từ 15 - 20 con). Sau 10 - 12 tháng nuôi, rắn lớn đạt trọng lượng mỗi con từ 1kg trở lên, bán được 160.000 đồng/kg. Tổng vốn đầu tư nuôi một con rắn chưa quá 30.000 đồng. Như vậy, nếu rắn thương phẩm 160.000 đồng/kg thì người nuôi lời khoảng 120.000 đồng. Còn hút hàng, lên đến 200.000 đồng thì số lời hơn 160.000 đồng/con.

Tuy nhiên, ông Vạn còn “mách một bí quyết” thu lợi rất nhanh và cao gấp 2 - 3 lần so với nuôi rắn Ri voi thường thấy, đó là vỗ béo rắn Ri voi lứa lên rắn thương phẩm xuất khẩu. Cách làm này đơn giản: Thu mua rắn Ri voi, loại mỗi con dưới 1kg giá chỉ khoảng 80.000 đồng /kg. Ông Vạn cho rằng, loại rắn trọng lượng từ 600 - 800g nuôi lớn nhanh, khoảng 1 - 3 tháng sẽ vượt qua 1kg, bán rắn thương phẩm 160.000 đồng/kg, lời 80.000 đồng trong thời gian ngắn. Theo ông Vạn, bằng cách vỗ béo rắn Ri voi thương phẩm thì số lời tăng gấp bội. Cách này ai cũng có thể làm được.

IV. KỸ THUẬT NUÔI RẮN HỔ MANG

1. Giống và đặc điểm giống

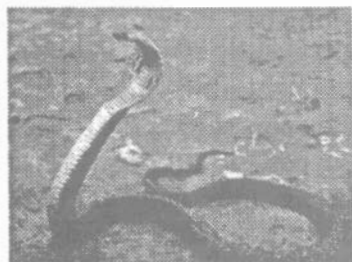
- Tên gọi:

Tên Việt Nam gọi là rắn hổ mang; Tên Latin là *Naja naja*; Họ rắn hổ Elapidae; Bộ có vảy Squamata; Nhóm: Bò sát

- Vóc dáng:

Rắn cỡ lớn, đầu không phân biệt với cổ, không có vảy má. Rắn có khả năng bạnh cổ khi bị kích thích, khi đó ở phía trên cổ trông rõ một vòng tròn màu trắng. Rắn hổ mang ở Việt Nam, hai bên vòng tròn thường có giải màu trắng

(gọi là gọng kính). Lưng có màu nâu thẫm, nâu đen, vàng lục, hoặc đồng màu hoặc có những dải hoa văn



như những vạch ngang đơn hoặc kép sáng màu hơn. Chiều dài cơ thể trung bình 2m hoặc hơn.

- Tập tính sinh hoạt và môi trường sống:

Rắn hổ mang thường sống trong những hang chuột ở đồng ruộng, làng mạc, vườn tược, bờ đê, dưới gốc cây lớn, trong bụi tre... Rắn trưởng thành hoạt động kiếm ăn chủ yếu vào ban đêm, còn rắn non thường kiếm ăn ban ngày.



- Phân bố:

Ở Việt Nam phân bố trên khắp mọi miền đất nước từ Bắc đến Nam. Trên thế giới ở Nam Trung Á, Nêpan, Ấn Độ, Xri Lanca, Mianma, Trung Quốc, Thái Lan, Lào, Campuchia, Philippin, Malaixia, Indônêxia..

- Thực trạng và giải pháp:

Số lượng rắn hổ mang hiện nay suy giảm rất nhiều, do bị săn bắt triệt để. Cần có biện pháp bảo vệ như: Cấm săn bắt rắn trong mùa sinh sản từ tháng 3 đến tháng 8 và tổ chức nuôi...

- Giá trị và thị trường:

Rắn hổ mang là nguồn dược liệu quý:

- Mật rắn hổ mang pha rượu uống có tác dụng bổ khỏe và tinh thần sảng khoái, hay dùng để xoa bóp các vết thương tụ máu, nơi có các khớp bị sưng đau... tác dụng tương đương mật gấu.

- Huyết rắn pha với rượu uống có tác dụng bổ khỏe, tinh thần sảng khoái và chữa các bệnh chóng mặt, hoa mắt..

- Nọc độc của rắn dùng làm thuốc tê, thuốc chữa đau các khớp xương, tê thấp..

- Rắn hổ mang cùng với rắn cạp nong, rắn ráo ngâm rượu, thành rượu tam xà chữa bệnh tê thấp và viêm đau khớp xương... Ngoài ra, rắn sống còn là mặt hàng xuất khẩu có giá trị kinh tế cao.

Rắn dễ nuôi, hiệu quả kinh tế cao:

Rắn là động vật hoang dã mới được thuần hóa, sức đề kháng cao, ít dịch bệnh, có khả năng thích ứng với điều kiện nuôi dưỡng. Nuôi rắn có thu nhập cao trong khi việc chăm sóc lại rất đơn giản, bởi rắn là loài rất ít khi bị bệnh, thức ăn của rắn là chuột, cóc... Hơn nữa, rắn chỉ ăn 2 lần trong 1 tuần, mỗi vụ nuôi rắn thịt chỉ kéo dài 5 đến 6 tháng (thường từ tháng 5 - 11) nên không tốn nhiều thời gian. Nuôi rắn sẽ giúp cho bà con làm giàu ngay trên mảnh đất quê hương.

Thị trường tiêu thụ phong phú và đa dạng:

Trước đây, nhiều người dân đi bắt rắn hoang dã để bán, không những vi phạm luật, mà hiệu quả kinh tế cũng thấp, đồng thời lại gây nên nạn chuột phá hại mùa màng trên diện rộng. Nhưng, nay nghề nuôi rắn đã làm cho nhiều hộ chuyển sang bắt chuột để bán, làm giảm đáng kể nạn “giặc chuột”.

Hiện nay, thịt rắn đang là món “đặc sản” được các nhà hàng, quán nhậu tiêu thụ rất mạnh. Rắn hổ mang, giá bán khoảng 200 - 300 000đ/kg, có khi hơn, nhất là khi chế biến thành món ăn có thể bán với giá cao hơn nhiều. Chế biến cũng đơn giản: bỏ đầu, vảy,

ruột là được. Thịt rắn hồ mang trắng, thơm, ngon và bổ dưỡng...

- *Cách phân biệt rắn đực, rắn cái:*

Việc phân biệt một con rắn đực với một con rắn cái thật không đơn giản vì chúng có hình dạng và màu sắc gần giống nhau, mặt khác chúng lại có cơ quan sinh sản nằm bên trong cơ thể nên rất khó phân biệt. Thường rắn đực có đuôi dài hơn và phần đầu của đuôi (nơi tiếp giáp với hậu môn) hơi phình ra, trong khi ở con cái thì hơi thắt lại. Kích thước và trọng lượng của rắn đực cũng thường nhỏ hơn rắn cái...

- *Rắn đực:* Thân thon dài, có 2 cửa dài ở hai bên hậu môn lộ ra ngoài. Vẩy quanh hậu môn nhỏ xếp sít nhau, ấn mạnh tay vào hai bên huyệt thấy cơ quan giao cấu lộ ra.

- *Rắn cái:* Thân to mập, cửa hai bên hậu môn ngắn, nằm ẩn sâu bên trong. Vẩy quanh hậu môn to, xếp không sít nhau, không thấy có cơ quan giao cấu.

2. Chọn giống và phối giống

Chọn giống:

- Căn cứ nguồn gốc: Về khả năng sinh trưởng, phát triển và sinh sản... của thế hệ trước.

- Căn cứ bản thân: Về khả năng sinh trưởng, phát triển và sinh sản... của bản thân cá thể. Chọn những con lớn nhất, lanh lợi, siêng bắt mồi, thân hình dài, màu sắc đẹp, da bóng...

Phối giống:

Thông thường rắn sống đơn độc, chỉ đến mùa sinh sản rắn đực và rắn cái mới tìm đến nhau. Rắn động

dục và sinh sản theo mùa, thường từ tháng 3 - 8 Âm lịch, rắn nuôi nhốt có thể muộn hơn... Khi động dục, rắn cái, bò tới bò lui tìm chỗ trống chui ra (tìm đực), đồng thời tiết ra chất dịch có mùi đặc trưng để báo hiệu và quyến rũ rắn đực... Đây là thời điểm phối giống thích hợp nhất.

3. Chuồng nuôi

Về chuồng trại, phải xây kiên cố bằng gạch, chia thành từng ô, mỗi ô nuôi 1 con/m². Đảm bảo mát về mùa hè, ấm về mùa đông vì rắn là loài máu lạnh.



Chuồng nuôi rắn hổ mang

Chuồng nuôi thường là hình hộp chữ nhật, có bộ khung bằng gỗ hoặc sắt thép, bốn phía xung quanh là lưới thép, có lỗ nhỏ hơn đầu rắn, cửa ra vào ở mặt trước chuồng và có khoá cẩn thận.

Kích thước chuồng nuôi (0,5 - 1m x 0,5 - 1m x 1m), có thể nuôi một con rắn sinh sản hay 1 con rắn thịt từ 3 - 4 tháng tuổi cho tới lúc bán thịt, thường là 5 - 6 tháng, hiệu quả kinh tế cao.

4. Thức ăn và khẩu phần thức ăn

Thức ăn của rắn non chủ yếu là ếch, nhái, cá, tép, sâu bọ, côn trùng. Cứ 3 - 5 ngày lại cho rắn con ăn một lần. Số lượng thức ăn tăng dần theo tuổi.

Thức ăn của rắn trưởng thành chủ yếu là chuột, cóc, ếch, nhái... Ngoài ra, chúng còn ăn trứng bọ cánh cứng, bướm và các côn trùng khác như sâu, giun, dế...

Rắn có tập tính ăn mỗi cử động, muốn rắn ăn mỗi không cử động thì phải tập hay dùng que đung đưa mỗi thì rắn mới ăn. Rắn bắt mỗi bằng cách đớp, ngoạm... Răng cong vào trong và nhờ cấu tạo của xương hàm mở rộng nên có thể nuốt được những con mỗi lớn...

Khẩu phần thức ăn: Rắn dưới 6 tháng tuổi, định lượng thức ăn bằng 30% trọng lượng cơ thể/tháng, chia làm 7 - 10 lần; rắn trên 6 tháng đến 1 năm tuổi, định lượng thức ăn bằng 20% trọng lượng cơ thể/tháng, chia làm 5 - 6 lần; rắn trên 1 năm tuổi, định lượng thức ăn bằng 10% trọng lượng cơ thể/tháng, chia làm 2 - 4 lần.

Nước uống: Tốt nhất nên cung cấp đầy đủ nước sạch và mát cho rắn uống và tắm tự do.

5. Chăm sóc nuôi dưỡng

Rắn đực, rắn cái phải nuôi riêng để tiện theo dõi, quản lý, chăm sóc nuôi dưỡng...

Quá trình sinh trưởng, phát triển phải trải qua những lần lột da. Sự lột da không diễn ra theo một chu kỳ nhất định. Rắn lột da nhằm rũ bỏ lớp da cũ, già cỗi, chật chội, tạo điều kiện cho tế bào mới phát triển tốt hơn. Sắp lột da, rắn không ăn mỗi, tính trở nên hung dữ, da chuyển dần sang màu trắng, thích ở chỗ ẩm ướt

và yên tĩnh. Lớp da mới mang màu sắc đẹp, mềm bóng, sau 2 - 3 tuần da rắn trở lại bình thường.

Sau khi lột da nếu được cung cấp thức ăn đầy đủ, chăm sóc nuôi dưỡng tốt, tốc độ tăng trưởng của rắn có thể tăng nhanh hơn 2 - 3 lần.

Tuổi thành thục sinh dục của rắn hổ mang thường trên hai năm. Thông thường rắn sống đơn độc, chỉ đến mùa sinh sản rắn đực và rắn cái mới tìm đến nhau. Rắn động dục và sinh sản theo mùa, thường từ tháng 3 - 8 Âm lịch, rắn nuôi nhốt có thể muộn hơn... Khi động dục rắn cái bò tới bò lui tìm chỗ trống chui ra (tìm đực), đồng thời tiết ra chất dịch có mùi đặc trưng để báo hiệu và quyến rũ rắn đực.

Trước mùa phối giống 1 tháng, cần cho rắn sinh sản ăn no, đủ dinh dưỡng để phối giống và tạo trứng.

Khi chuẩn bị đẻ, con cái bò đi bò lại trong chuồng, tìm chỗ trứng, có rơm, cỏ khô để đẻ. Có thể làm ổ đẻ cho rắn bằng bao xác rắn đựng trấu cài đặt vào một góc chuồng, nơi yên tĩnh, tránh gió lùa..

Rắn hổ mang mang thai hơn hai tháng thì đẻ trứng, thường đẻ 10 - 20 trứng, có khi hơn, kích thước trứng thường từ 59 - 62/25 - 30mm và có hiện tượng con cái canh giữ trứng. Trong tự nhiên, sau khi đẻ hết trứng vào ổ, rắn cái tự cuộn tròn lại trên trứng để ấp, tỷ lệ nở khoảng 40 - 80%.

Trứng rắn sau khi ấp 55 - 60 ngày nở ra rắn con. Rắn con tự mổ vỏ trứng chui ra vận động và làm quen với môi trường sống mới. Trứng nào chưa nở, ta hỗ trợ bằng cách xé vỏ trứng dài 1cm, cho rắn con ra. Rắn con mới nở dài 200 - 350mm, nặng 30 - 50g và có khả năng bạnh cổ.

Rắn con sau khi nở có thể tự sống 3 - 5 ngày bằng khối noãn hoàng tích ở trong bụng. Sau thời gian này, bụng rắn con xẹp lại, da nhăn nheo và lột xác đầu tiên.

Thức ăn của rắn non chủ yếu là ếch, nhái, cá, tép, sâu bọ, côn trùng... Cứ 3 - 5 ngày lại cho rắn con ăn một lần. Số lượng thức ăn tăng dần theo tuổi.

Loài rắn hổ mang hoang dã có đặc tính hung bạo, khi con cái ấp nở thì con đực ở ngoài rình chờ con nở ra ăn thịt. Rắn hổ mang con phải lạnh lẽ, khôn ngoan mới có thể thoát khỏi miệng rắn bố.

Trong điều kiện chăn nuôi, ấp trứng nhân tạo, cần kiểm tra trứng vài lần, nếu thấy các quả trứng to đều, trắng, khô ráo, vỏ láng bóng là trứng tốt; những quả quá to hay quá nhỏ, vỏ xỉn vàng... là trứng hỏng phải loại bỏ. Tổ chức ấp trứng nhân tạo đạt được kết quả tốt hơn. Tuy nhiên, khó nhất là nuôi sao cho rắn hổ mang chịu bắt cặp, vì nuôi nhốt trong chuồng trại chúng rất "lười biếng", ít chịu giao phối.

Trong mỗi chuồng nuôi rắn nên để một máng nước sạch và mát cho rắn uống hoặc tắm (nhất là giai đoạn lột da), đồng thời tăng thêm độ ẩm khi thời tiết hanh khô, vì nếu hanh khô quá rắn chậm lớn và da bị hỏng.

Thường ngày phải dọn sạch phân trong chuồng, số phân hàng ngày thải ra không nhiều, phân khô, ít gây mùi thối.

Định kỳ, 5 - 7 ngày vệ sinh chuồng trại một lần, lau chùi sạch sẽ những chất thải cho khỏi hôi hám, ruồi nhặng không bu bám đem theo mầm bệnh. Trời nắng nóng thì phun nước tắm rửa cho rắn, trời lạnh và ẩm không cần tắm, chỉ vệ sinh khô, mùa đông cần che chắn

xung quanh chuồng cho rắn. Tránh mùi lạ cho rắn.. Khi vào chuồng rắn phải luôn để phòng rắn tấn công..

6. Công tác thú y

Rắn là động vật hoang dã mới được thuần hóa, sức đề kháng cao, ít dịch bệnh. Tuy nhiên, phòng bệnh tổng hợp là biện pháp phòng bệnh tốt nhất cho rắn: Chăm sóc nuôi dưỡng tốt, ăn uống sạch sẽ, thức ăn đảm bảo thành phần và giá trị dinh dưỡng, chuồng trại luôn sạch sẽ, không lầy lội, không nóng quá, lạnh quá, không có mùi lạ, tránh ruồi nhặng và các loài côn trùng khác gây hại cho rắn. Đặc biệt, khi môi trường sống thay đổi phải chăm sóc nuôi dưỡng thật chu đáo để phòng và chống stress gây hại cho rắn.

7. Kinh nghiệm nuôi rắn hổ mang và hổ trâu

Rắn hổ là một loài rắn dữ, ai bị cắn không kịp chạy đúng thuốc sẽ mất mạng ngay. Ngoài rắn hổ mang còn có rắn hổ ngựa, rắn hổ mây, rắn hổ hành, rắn hổ đất... Thức ăn chính nuôi sống rắn hổ là chuột, vì thế nơi nào có nhiều chuột đồng có thể có nhiều rắn hổ để làm cân bằng môi trường sinh thái. Rắn hổ mây rất hiền, rắn hổ ngựa mình có sọc đen dài hai bên hông với màu da xanh lá cây hoặc xanh da trời nhạt. Rắn hổ ngựa phóng, chạy nhanh không thua ngựa sải. Như tên đã đặt, rắn hổ hành còn sống hay đã



Trang trại nuôi rắn của gia đình anh Bùi Lê Bảo Hoàng ở xã Tân Hiệp (Hóc Môn-TP.HCM)

chết, lúc nào cũng có mùi hành phát tiết ra ngoài. Còn rắn hổ đất, rắn dữ nhất, nhưng ban ngày lại chậm chạp, lù đù hơn, màu da đen xám xám, ướt láng, thân hình dài to. Rắn hổ thường có trọng lượng vài ba kilôgam.

a. Xây chuồng: Nên xây trong nhà kiên cố, lợp ngói, có hệ thống cửa sổ, quạt thông gió, rèm che sáng, đảm bảo đông ấm - hè mát, chế độ ánh sáng thích hợp, giúp rắn khoẻ mạnh, tăng trọng nhanh.

Chuồng nên xây thành từng tầng để tăng diện tích nuôi, mỗi chuồng cao (sâu) 25 - 30 cm, rộng 30 - 45 cm (tùy loại rắn), dài 50 - 60 cm; mỗi tầng đổ một lớp bê - tông 2cm, giúp khung chuồng chắc chắn, rắn không chui ra được. Các chuồng được ngăn với nhau bằng lớp gạch trát xi măng.

Nền chuồng nên phủ một lớp cát sạch, nhỏ và khô, trên xếp lớp gạch mộc khô (loại chưa nung qua lửa) với khoảng cách 1,5 - 2cm, chừa lại khoảng 1/5 diện tích chuồng ngoài cửa cho ăn để rắn thải chất cặn bã. Cửa chuồng được ghép bằng những thanh gỗ dày 1,5 - 2cm, rộng 2 cm, có then cài chắc chắn.

Nếu đủ vốn, nên thả rắn có trọng lượng lớn, lai sẽ lớn hơn. Với rắn hổ mang, trọng lượng thích hợp là 0,8 - 1,2kg/con, rắn hổ trâu 1 - 1,5 kg/con.

Nên thả giống vào tháng 4 - 5, thu bán vào tháng 11 - 12.

b. Thức ăn: Đối với rắn hổ mang, thức ăn chủ yếu là chuột và cóc, khoảng 3 ngày cho ăn một lần vào buổi tối.

Thức ăn của rắn hổ trâu phong phú hơn, gồm chuột, cóc, phủ tạng động vật, trứng gà, vịt (loại chất lượng kém do các lò ấp loại ra), 3 - 4 ngày cho ăn một lần.

Nếu chăm sóc tốt, mùa hè cứ 25 - 30 ngày, rắn lột xác 1 lần, tăng trọng nhanh.

Chú ý: Trong thời gian lột xác 5 - 7 ngày, rắn không ăn thức ăn; trước khi lột xác 4 - 5 ngày, rắn di chuyển chậm, mắt chuyển từ màu trắng sang màu trắng đục, sau đó chuyển dần sang màu trắng trong. Rắn lột xác rất nhanh (trong khoảng vài phút); sau khi lột xác, rắn ăn rất khỏe.

c. Vệ sinh, phòng bệnh: Sau mỗi lứa nuôi, cần loại bỏ cát, gạch mộc cũ, phun thuốc sát trùng toàn bộ chuồng nuôi.

Nếu rắn bị tiêu chảy, phân lỏng màu trắng hoặc lẫn máu, có thể cho ăn thức ăn trộn với thuốc trừ bệnh tiêu chảy (loại thuốc dùng cho gia cầm).

Sau khi nuôi 5 - 7 tháng, nếu chăm sóc tốt, rắn có thể đạt trọng lượng 2,5 - 4 kg. Với giá bán 300.000 - 500.000 đồng/kg, chúng thực sự mang lại nguồn thu hấp dẫn cho bà con nông dân.

V. KỸ THUẬT NUÔI RẮN MỐI

Rắn mối là loài bò sát có hình dáng giống thằn lằn nhưng to hơn nhiều, sống chui rúc ở các vườn tược Đồng bằng sông Cửu Long và từ lâu được xem là mối nhậu khoái khẩu của giới bình dân. Ở nông thôn Nam



Bộ, nhất là cánh đồng tứ giác Long Xuyên tiếp giáp với vùng biển và rừng Kiên Giang - Hà Tiên, cũng như vùng Đồng Tháp Mười bao la, ngút ngàn, nổi tiếng là những địa danh có nhiều rắn mối.

Một con rắn mối trưởng thành to bằng ngón tay cái thân mình tính từ đầu đến đuôi dài xấp xỉ chiếc đũa tre. Ở quê khi bắt được rắn mối người ta cạo vẩy, mổ bụng rồi nhét đậu phộng vào, nướng lửa than củi riu riu.



Thịt rắn mối trắng phau, bốc mùi thơm phức. Rắn mối nướng xé phay ăn chẳng cần nêm nếm gia vị, hay ăn kèm rau quả. Mỡ rắn mối mịn thơm có vị hàn nên dùng làm kem bôi mặt làm da mặt mịn.

Mấy năm gần đây, do một ăn "hàng độc" như đuông dừa, đuông chà là, bò cạp, rầy nâu... nên rắn mối cũng không thể nằm ngoài thực đơn ở các nhà hàng. Các món như: rắn mối cạo vẩy chiên nguyên con hoặc băm nhỏ nấu cháo hay chặt bỏ đầu nấu cà ri. Món nào cũng thơm ngon, béo ngậy.

Ở Đồng bằng sông Cửu Long, anh Lê Hoàng Dũng (ngụ thị xã Bến Tre, tỉnh Bến Tre) là người đầu tiên nuôi loài bò sát này. Anh xây nhiều hồ nhỏ, mỗi hồ anh bỏ gạch ống vào cho rắn mối có chỗ trú thân. Rắn mối anh Dũng thu gom lại từ các tay săn bẫy rắn mối ở Bến Tre với giá 2.000đ/con còn sống. Sau 1 tháng thu gom hiện nay trong tay anh Dũng đã có đàn rắn mối hơn 80 con. Dọ sống trong thiên nhiên, mỗi cặp rắn mối ngự trị một lãnh thổ nên khi nhốt chung nhau tù túng rắn mối đã cạnh tranh lãnh thổ cắn nhau và biếng ăn mỗi. Dần dần đã quen thấy chủ nuôi, chúng không chạy trốn nữa và chịu ăn mỗi. Anh Dũng nói: "Rắn mối dễ nuôi, có điều chăm sóc cực. Rắn mối khoái ăn mỗi động như

trùn hay tổ mối. Rắn mối là loại bò sát chuyên săn bắt côn trùng muỗi, kiến, ong, ruồi... hợp khẩu vị “rắn mối” nhất là những con mối vàng thơm lừng mùi sữa mối. Sau này nuôi quen cho ăn gì chúng cũng ăn hết, từ thịt heo băm nhỏ hay thức ăn công nghiệp”.

VI. CÁC MÓN ĂN ĐẶC SẢN CHIẾ BIẾN TỪ THỊT RẮN

Thịt rắn được xếp vào hàng những món ăn cao cấp và bổ dưỡng. Các loại rắn dùng để chế biến những món ăn thông thường gồm có: hổ mang, hổ ngựa, hổ hành, hổ mây, ri cá... Các loại rắn dùng để ngâm rượu có: rắn lục, rắn trun, rắn mai gấm... Mỗi loại rắn có vị hơi khác nhau nhưng chúng đều là bài thuốc chống đau nhức khớp, chữa bệnh phong thấp và tăng cường sức khỏe.

Khách đến quán hoặc nhà hàng sẽ được quyền chọn rắn sống trong lồng theo sở thích; đem cân, rồi tận mắt chứng kiến chủ quán bắt rắn bằng tay, chọc rắn phồng mang khè lên. Anh Minh, chủ quán Minh Rắn (Hóc Môn, TP.HCM) cho biết: “Khi rắn khè, lượng máu dồn lên đầu sẽ cho ra nhiều tiết, đây cũng là cách kích thích sự thích thú của khách hàng”.

Rắn được chế biến thành trên dưới 10 món ăn khác nhau (người Việt Nam thường dùng luôn cả da rắn trong khi khách nước ngoài lại thích ăn rắn lột da):

1. Rắn xúc bánh đa: Vàng giòn màu nghệ, thơm lừng mùi tỏi, sả, ớt. Rắn được băm hoặc xay nhuyễn, tỏi khừ, xào rắn trên lửa lớn đều. Lá chanh và lá điều non thái mỏng, rải đều trên mặt. Ăn kèm với món này có bánh đa hoặc bánh phồng tôm chiên. Đây là món đủ những “cay, đắng, ngọt, bùi, chua, chất...”.

2. **Rắn xé phay:** Rắn chặt khúc, hấp trong nồi áp suất. Sau đó, rút xương thái mỏng, trộn với ngó sen, chanh, củ hành tây và rau răm.

3. **Rắn xào lăn:** Rắn chặt khúc, hấp kỹ, rút xương, xào cùng hành tây, nấm mèo. Trình bày trên đĩa gồm có: vắt bún tàu lót ở bên dưới, thịt rắn, rải rau ô mậu phụng trên cùng. Rắn dầy mùi hành, cà ri và ngũ vị. Ăn nóng.



4. **Chả rắn chiên hột gà:** Rắn xay nhuyễn, ướp tiêu hột, bột ngọt, đường, muối, trộn đều. Hột gà đánh đều, nhúng viên thịt rắn đã chiên vào trứng, nhúng tiếp vào chảo dầu đang sôi để tạo độ dính. Ăn... chấm với muối tiêu chanh, rất “tuyệt vời”.

5. **Rắn hầm sả:** Rắn được hầm mềm chung với sả cây đập dập và củ cải trắng, gừng xắt lát. Sau đó rút xương rắn và nêm thêm đường, ớt khô, mỡ, tỏi. Nước chấm với món này là mắm sả. Rắn hầm sả thơm ngon hơn các loại thịt thường ăn hằng ngày rất nhiều. Nếu được ăn rắn hổ đất, lại càng bổ, mát và ngủ khỏe. Làm thịt rắn hổ đất, người ta chỉ bỏ phần đầu và nội tạng rồi chặt từng khúc 7 - 8cm cho vào xoong nước. Bắc xoong lên bếp, thêm sả càng nhiều càng ngon. Nước cốt hầm sả bổ và ngọt lựng, hương sả và mùi thơm thịt rắn kích thích cả khứu giác và vị giác thực khách.

6. **Rắn tiềm thuốc Bắc:** Là món bổ nhất trong các món rắn. Rắn được tiềm với chín vị thuốc Bắc có công dụng

chống đau nhức và là vị thuốc mát. Rắn tiêm được để trong lấu và đặt trên lửa nhỏ, sôi liu riu. Hương thuốc Bắc tỏa nghi ngút, vị ngọt, thịt rắn đủ mềm.

7. Cháo rắn đậu xanh: Là món thường được ưa thích nhất trong thực đơn rắn. Cháo thơm, vừa có vị bùi của đậu xanh, dẻo của nếp và vị ngọt của thịt rắn.

8. Rắn nhồi thịt: Món này dành riêng cho những dân nhậu thật “sành điệu” thịt rắn (món này không làm với rắn hổ). Rắn sau khi được chặt đầu, tuốt da cho khéo để còn nguyên bộ da không rách. Thịt rắn đem xay nhuyễn với thịt heo ba chỉ, nắm mèo, bún tàu, hạt vẹt; rồi sau đó nêm tiêu, đường, muối, bột ngọt trộn đều. Nhồi hỗn hợp này lại vào da rắn rồi đem hấp. Sau cùng là chiên cho thật giòn rồi lấp đầu rắn vào. Không ít các bà đã phải hốt hoảng bỏ chạy – khi món này được dọn trên bàn ăn!

Ngoài ra còn có rắn nấu rượu và rắn nấu canh gừng. Hai món này thường được khách nước ngoài ưa thích nhưng không phải là món “khoái khẩu” của dân nhậu Việt Nam.

Thịt rắn vừa ngon, vừa chữa được bệnh đau nhức xương nhưng quả là “nhức tủy” khi bước vào quán rắn. Các chủ quán cho biết mùa mưa giá rắn chỉ rẻ bằng 1/2 mùa hạn. Mùa mưa: rắn hổ mang 150.000 đồng/kg; rắn ri cá, hổ hành: 60.000 - 70.000 đồng/kg. Còn mùa hạn: hổ mang 280.000 - 300.000 đồng/kg, hổ hành 70.000 - 100.000 đồng/kg. Trung bình 1kg rắn làm được 2 món. Khách hàng chỉ trả tiền số kilogram rắn, không trả tiền theo món.

9. Rắn nướng lá lót trị phong thấp

Phong thấp, thấp khớp là bệnh rất phổ biến ở Việt Nam, nhất là ở người già, ở những người lao động thường ngâm chân trong ao hồ, ruộng nước, thường nằm ngủ nơi ẩm thấp.

Trước đây người ta quan niệm rằng xương sụn là cơ quan trơ, không có mạch máu, do đó theo thời gian và sự vận động nó bị mài mòn. Quan niệm đó nay đã thay đổi: Sụn cấu tạo bởi chondrocyte nằm trong khung sụn. Dịch khớp nuôi dưỡng chondrocyte. Ở mỗi lứa tuổi tốc độ tái tạo chondrocyte thay đổi và giảm dần theo thời gian, theo tuổi tác. Khả năng tái tạo của người già suy giảm tỷ lệ chondrocyte ít hơn, khung sụn thoái hóa làm cho khớp sưng đỏ, dễ nhiễm khuẩn. Khi khớp sưng thì tốc độ thoái hóa càng nhanh. Việc sử dụng thuốc chống viêm hạ nhiệt, giảm đau, kháng sinh đều là trị ngọn...

Đông y quan niệm rằng kinh mạch không thông khí huyết ứ trệ ở khớp, sinh chứng đau buốt tê dại sưng nhức. Phép trị là khu phong tán hàn trừ thấp và kèm thêm thông kinh hoạt lạc, hành khí, hoạt huyết, trấn thống. Sách xưa dạy: “Trị phong tiên trị huyết, huyết hành phong tự diệt”. Vậy làm cho khí huyết lưu thông thì dịch sụn có đủ chất bổ dưỡng nuôi chondrocyte và có thêm khả năng chống nhiễm khuẩn. Ở đây ta thấy Đông - Tây y có điểm tương đồng. Các hãng thuốc trong nước và trên thế giới đang cố gắng sáng chế các chất kháng viêm không steroid có khả năng thấm qua màng túi dịch khớp, có ái lực với mô sụn nhất là với cơ quan đang sưng. Điều này rất phù hợp với phương

pháp bào chế quy kinh của Đông dược. Mặt khác Đông y còn xác định tính thăng giáng của vị thuốc. Ví dụ: Độc hoạt và khương hoạt đều trị thấp khớp. Nhưng khương hoạt có tính đi lên nên dùng để trị bệnh ở phần trên cơ thể như tay vai cổ; Độc hoạt có tính đi xuống (giáng) nên dùng trị thấp khớp ở phần dưới cơ thể. Các thuốc kháng viêm của Tây y hiện nay chưa đạt tới khả năng này.

Món ăn thuốc "rắn nướng lá lốt":

Rắn chặt đầu, bỏ đuôi, lột da, bỏ hết tạng phủ. Róc lấy thịt, băm vụn với rau mùi tàu (ngò gai) và xương xông, vo viên bọc lá lốt, nướng. Rắn ăn làm thuốc, thường là rắn độc như rắn hổ mang, cạp nong, cạp nia.

Thịt rắn có vị ngọt, hơi mặn, tính ấm, hơi độc, đi vào can kinh. Nó có công năng khử thấp, làm mạnh gân cốt trị phong thấp, chữa nhức mỏi tê liệt, chữa các cơn co giật, kinh phong, nhọt độc. Rắn có 2 bộ phận sinh dục riêng biệt. Hai dương vật luân phiên hoạt động nên thời gian giao cấu lâu, tạo khả năng thụ thai tối đa ở rắn cái.

Do đó thịt rắn có tính bổ thận làm mạnh và tăng thời gian giao cấu. Các vận động viên bóng đá nước ngoài (Hàn Quốc) thường bồi dưỡng bằng cháo rắn để mạnh gân cốt tăng sức dẻo dai.

Lá lốt có vị cay mùi thơm gắt, tính ấm, đi vào các kinh phế, tỳ và vị. Nó có công năng làm kiện vị, giáng khí, thông khiếu, trị phong thấp.

Xương xông có vị đắng cay, mùi thơm đặc biệt, tính ấm, có công năng tiêu đờm, tiêu thực, khử mùi tanh, chống dị ứng.

Rau ngò gai (mùi tàu) vị cay, ấm, hơi đắng, khí thơm, có công năng sơ phong, thanh nhiệt, hành khí. làm tiêu hóa tốt, tiêu sưng ngừng đau.

Thịt rắn có mùi tanh. Dùng xương xông, ngò gai, lá lốt để khử tanh. Riêng thịt rắn và lá lốt đều có tính trị phong thấp rất tốt. Các rau ngò, xương xông, lá lốt có tính tiêu thực giúp cho thịt rắn được tiêu hóa tốt. Thịt rắn là loại protid lạ dễ gây dị ứng nên có xương xông để chống dị ứng.

Người ta còn tận dụng mật rắn ngâm rượu để trị đau lưng và các chứng phong sưng, đỏ.

Xác rắn sắc uống hay đốt cháy bôi ngoài da để trị kinh phong trẻ em, đau bụng, thối tai và các bệnh ngoài da.

Máu rắn: Nắm đuôi rắn quay tròn cho máu dồn lên đầu rồi chặt đầu, cho máu nhỏ giọt vào ly rượu rồi uống ngay, có tác dụng hoạt huyết trị nhức mỏi, thấp khớp.

Rượu rắn: Tốt nhất là phải đủ bộ 3: rắn ráo, rắn hổ mang, rắn cạp nong. Cho rắn còn sống vào bình, đổ rượu cho ngập, ngâm 24 giờ rồi bỏ rượu này đi vì có chất độc. Đem rắn ra chặt bỏ đầu, mổ bụng bỏ hết tạng phủ để lại mật. Để nguyên da, ngâm rượu, đậy kín 100 ngày thì uống được. Ba con rắn ngâm được 10 lít rượu. Nên ngâm thêm các dược liệu như hà thủ ô, kê huyết đằng, cầu tích, thiên niên kiện, trần bì... Cần ngâm với rượu có độ cao, rượu rắn hơi tanh, khó uống. Phụ nữ có thai không dùng.

10. Rắn hổ xé phay

Rắn hổ đất có món ăn độc chiêu là rắn hổ xé phay với cháo đậu xanh cà ăn rất mát, ngon.

Làm rắn hổ, không bao giờ lột bỏ da. Da rắn nhai sần sật rất ngon miệng. Có hai cách làm rắn: dùng nước sôi hoặc hong lửa cạo vẩy rắn, rửa sạch rồi mổ bụng; chú ý, phải lấy mật trước, sau đó mới lấy bộ đồ lòng bỏ đi. Mật rắn quý hiếm số một. Ai mà làm rắn hổ, kể cả các loại rắn khác, làm vỡ mật hay quên lấy mật, chỉ là một tay mơ chưa phải là người sành điệu làm và ăn thịt rắn.

Trong những bữa nhậu thịt rắn, người ta lấy mật rắn hòa với rượu đế, mỗi người uống một ít khi mở đầu tiệc nhậu. Có người nói, mật rắn hổ không ai dám nuốt nguyên một cái mật cả, như thế rất nguy hiểm, mật rắn hổ là vị thuốc quý nếu uống quá liều lượng cũng dễ bị đi "doong", san sẻ mỗi người một chút lại là một thứ thần dược.

Nếu là con rắn hổ lớn, chặt ra làm hai hay làm ba bốn khúc nấu cháo với đậu xanh cà. Khi thịt rắn thật chín, người ta lấy rắn ra để nguội, dùng tay xé tách thịt để vào một cái đĩa to hoặc trong cái thố lớn, hành củ thái mỏng ngâm giấm có thêm một tí đường cát, để một lát cho ngấm giấm, đem trộn với thịt rắn, rau răm xắt nhỏ rải lên cùng với đậu phộng rang giã nhuyễn. Ăn rắn hổ càng ngon hơn nếu uống cùng với rượu.

Nồi cháo rắn nấu với đậu xanh cà, không nấu với đậu xanh để nguyên hạt. Muốn nồi cháo rắn hổ thêm ngon, cần phải có thêm nước cốt dừa. Gạo nấu cháo phải chọn gạo nàng thơm mới, có nhiều nhựa càng tốt; rắc nhiều tiêu và hành, ngò rí. Muốn ăn nồi cháo rắn hổ cho ngon là phải ăn thật nóng, tiêu phải đủ cay. Cháo rắn hổ để nguội sẽ tanh, mùi tanh tỏa ra làm giảm mức độ ngon của cháo.

Thịt rắn hổ còn khìa với nước dừa tươi. Rắn được ướp gia vị xong cho vào nồi, chảo, đổ nước dừa tươi vào ngập lưng rắn, đậy nắp lại đun lửa riu riu. Chịu khó mất nhiều thì giờ một chút thịt rắn mới ngon.

Tất cả những món ăn ngon, cầu kỳ, quý hiếm mà không uống rượu đưa cay thì món ăn ấy cũng giảm độ ngon hết một nửa.

Rắn hổ còn là món ăn, ở nhà quê giữa đồng nội, không có gia vị người ta còn nướng ăn với muối ớt cũng là một món ăn rất ngon. Ở miền Tây còn có món ăn rắn nữa là rắn bằm cả xương thật nhuyễn, thêm gia vị, nào kim châm, mộc nhĩ, bún tàu, tiêu, hành, bột ngọt, nước mắm, xào, xúc ăn bằng bánh tráng nướng chín vàng. Món ăn này cũng vào hàng độc chiêu ở quán ăn nổi tiếng nhất Tây Đô là quán ăn Vĩnh Ký, gần nhà thờ chánh tòa (Công giáo).

11. Rắn bông súng nướng mọi

Ở Đồng bằng Nam Bộ mỗi năm cứ đến mùa nước nổi (từ tháng 8 đến tháng 10) và mùa tát đìa (từ tháng 12 đến tháng 2 Âm lịch) là mùa rắn phát triển. Đây là thời điểm rắn có được thức ăn dồi dào nên chóng lớn,



mập và mềm... Để có nguồn thịt rắn hoang dã, bà con ở nông thôn dùng những phương pháp như: đặt lợp, vớt, lưới giăng hay trong dịp tát đìa... có được nhiều loại rắn như: rắn ri voi, rắn hổ hành, rắn nước, rắn trun, rắn ri cá, rắn bông súng...

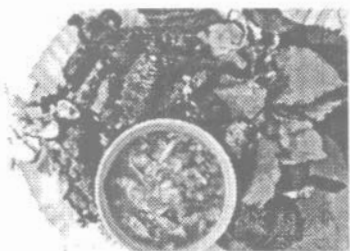
Từ đó, có món ăn từ rắn được dân sành điệu chế biến như rắn nấu cháo đậu xanh, rắn hầm đu đủ, rắn xào lăn, rắn băm ướp gia vị gói lá bầu hấp... Nhưng trong đó có một món ăn từ rắn rất đơn giản, được giới "sành điệu" đánh giá cao là món ăn "điền dã" vì cách thực hiện "miếng mồi" nhanh nhất, gọn nhất không cầu kỳ mà lại hấp dẫn nhất... Đó là món "rắn bông súng nướng mọi".

Muốn thực hiện món ăn này không khó, khi có được năm ba con rắn, bạn tìm đến bóng cây râm mát như dưới bóng bụi tre, trâm bầu, gáo nằm cạnh bờ đìa, mương liếp... Cui rơm, củ khô có sẵn, đốt lửa cao ngọn, đập rắn chết cho vào lửa đang cháy, rắn co mình lại và từ từ bung vảy, dùng cây khều trở rắn để rắn chín đều... Rắn bị lửa thui nứt da, mỡ chảy "xèo xèo" bay mùi hòa vào làn khói thơm phức. Vài phút sau rắn sạm vàng và sau đó rắn chín, gấp ra để nguội cạo vảy và vết cháy trên da rắn...

Dọn mặt đất bằng phẳng, trải miếng đệm nhỏ trên có tàu lá chuối, bày rắn ra dùng tay ngắt rắn từng khúc nhỏ (bỏ ruột)... Ngồi quây quần bên nhau, tay cầm khúc rắn còn nóng chấm vào muối hạt giã nhỏ với ớt trái, ăn kèm miếng xoài sống đập dập... Nhai từ từ ta sẽ cảm nhận món thịt rắn "nướng mọi" còn giữ nguyên cái hương vị ngọt ngào hòa lẫn cái thơm thơm của mùi khói kết hợp cái béo béo, mặn, chua, cay... Đó là mùi vị thiên nhiên hoang dã của đồng nội được kết tinh, hòa quyện, tạo thành một khẩu vị lạ kỳ hấp dẫn khiến ta không thể không đưa tay "nâng nhẹ" chum rượu nồng!...

12. Dồi rấn

Mùa nước nổi đến, mang theo rất nhiều sản vật: phù sa bồi bổ cho những cánh đồng, bông điên điển thơm vàng và thú vị nhất là những món ngon đặc sắc từ ruộng đồng luôn để lại dư vị khó quên



Dồi rấn chắc chắn là món đặc biệt vì “không phải ai muốn ăn cũng được”. Đặc biệt, bởi chỉ mùa nước nổi mới có, bởi hương vị lạ lùng không giống” bất kỳ món ăn nào, bởi đó là món dành để thết đãi “chí cốt, thâm giao lắm”. Và, người thưởng thức luôn cảm nhận được cái tình “đựng” trong món ăn.

Cùng với chuột, cá, rấn ở Đồng Tháp Mười vào mùa nước nổi nhiều vô kể. Nào là rấn hổ, rấn ri voi, rấn hổ hành đến rấn bông súng, rấn nước,... nhưng để làm món dồi rấn người dân thường chọn rấn bông súng và rấn nước để chế biến.

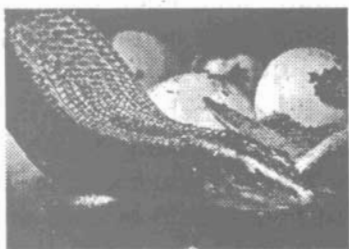
Rấn bông súng, rấn nước được bắt dễ dàng bằng cách đặt dón, kéo lưới, ủ mô... Loài rấn này khá “hiền lành” ít khi cắn người và không độc. Mùa này, thịt rấn và rất ngọt.

Công đoạn “làm thịt” rấn khá đơn giản. Rấn bắt về, thui hoặc trụng nước nóng cho tróc vảy, rút ruột, rửa sạch bụng để ráo nước, rồi lột da. Thịt rấn băm nhuyễn, nêm chút gia vị, tiêu, bột ngọt. Phần nguyên liệu này sau đó được dùng để dồn vào phần da rấn cho đến khi căng tròn, rồi dùng dây buộc kín hai đầu hoặc có thể phân thành từng đoạn.

Dồi rắn có thể đem hấp, chiên hoặc nướng, mỗi cách chế biến sẽ đem đến cho thực khách một “trải nghiệm” thú vị. Món này ăn kèm với các loại rau sống, tía tô, xà lách, hoặc thêm gỏi bông diên điển nữa thì rất tuyệt.

13. Rắn mối - món ăn sành điệu xứ vườn

Không phải ai cũng có đủ can đảm để cầm trên tay mình con rắn mối, nhưng có thể đảm bảo rằng, ai đã ăn dù chỉ một lần cũng không thể nào quên được cái đậm đà từ thịt của con vật trông “ghê ghê” này.



Ở xứ vườn châu thổ sông Cửu Long rắn mối rất nhiều. Chúng thuộc họ bò sát và trông rất giống thằn lằn với 4 chân và cái đuôi có thể mọc lại khi bị đứt, nhưng to hơn và có lớp vảy bóng óng ánh. Gọi là rắn mối vì thức ăn của chúng là những con mối sống ở các ụ mối trong các hốc cây mục, rỗng.

Cũng như rắn, rắn mối có thể chế biến được rất nhiều món ngon miệng và cả những món “lạ”. Từ những món đơn giản như nướng than, chiên giòn, cà ri, xào sả ớt, cháo rắn mối... Đến những món lạ như dồi rắn mối, rắn mối nướng mọi, rắn mối luộc mẻ, khô rắn mối...

Món nào cũng dễ chế biến mà hương vị cũng như sự đậm đà của mỗi loại lại rất đặc trưng. Trong khi nhiều loại thực phẩm như gà vịt, heo, bò... đang phải thời dịch bệnh thì rắn mối lại lên ngôi. Người ta tìm đến rắn mối như một thứ thực phẩm thượng hạng.

Một lần về quê, anh hàng xóm rủ đi bắt rắn mới về xào lăn. Dậm quanh các ụ cây mục một chút là rắn mới chạy ra, dùng ná thun bắn hoặc câu như câu cá, chút là có được vài chục con. Dem nướng sơ qua lửa rơm (hoặc trụng nước sôi), cạo vảy, mổ bụng làm sạch phủ tạng, bỏ đầu... Trông con rắn trắng tươi. Mỗi con chặt đôi cho vào chảo sấy tới mở thơm phức. Thịt rắn vàng ươm. Thêm gia vị, mà cũng không cầu kỳ và cũng không cần nhiều vì thịt rắn vốn ngọt. Tuy nhiên, để cho thêm đậm đà thì đừng thiếu trái dưa xiêm, thứ dưa có nước ngọt thanh và the. Cho nước dưa vào chảo rắn mới đã sẵn, nấu trên ngọn lửa riu riu độ chừng 20 phút thì nước sắc cạn, thịt rắn vàng trông như màu hồ phách. Lúc đó, cho thêm đậu phộng, thêm ít vỏ quýt khô...

Ăn cùng rắn mới xào lăn là nước mắm tương thêm chút nước cốt dừa. Thịt rắn mới ăn mềm và béo ngậy nhưng không ngán, giòn và không dai. Ăn cùng những loại rau vườn như rau răm, rau thơm, húng lìu, lá chanh.

Không chỉ ngon đối với dân nhậu mà thịt rắn mới có giá trị dinh dưỡng rất cao, ngang hàng với tắc kè. Theo lời những cụ già thì thịt rắn mới là một vị thuốc bổ, trẻ con đêm ngủ thở khò khè, cho ăn thịt rắn mới nướng sẽ khỏi. Chẳng những thế, mỡ rắn mới tốt như mỡ trăn, rất có ích cho da mặt phụ nữ.

Làm thịt rắn mới

Sau khi dem rắn mới nướng qua lửa rơm đã dậy lên mùi thơm vấy khét, dem cạo tro, phủ vảy. Lưu ý cạo khúc đuôi cho khéo vì nó dễ bị sứt. Nếu để bị sứt là

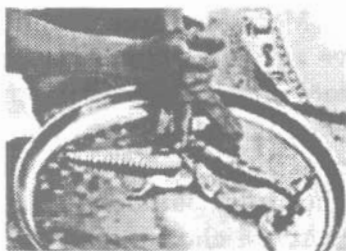
mất ngon. Vì rắn mối có giá trị tương đối với tắc kè, có vị thuốc quý, bổ thận cường dương, cải lão hoàn đồng, trường sanh bất tử.

Dù gì đi nữa, cháo rắn mối vẫn là thứ đệ nhất thiên hạ, không chê vào đâu được. Trẻ em còi xương, suy dinh dưỡng, người mới ốm dậy, muốn phục hồi nhanh hãy ăn cháo rắn mối. Chỉ riêng gạo nấu nhuyễn với đậu xanh cà đã dễ hấp thụ, nói gì đến thịt rắn mối vốn được coi như vị thuốc tiên.

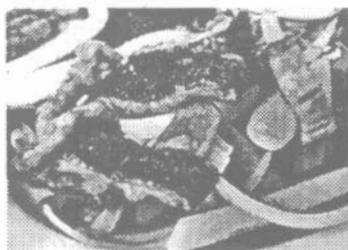
Chọn rắn mối lớn, đuôi lành lặn, sau khi thui đốt, bỏ hết phủ tạng, chỉ lấy lại cái gan và chú trọng 2 lá mỡ úp bao thành bụng của nó, cẩn thận hết sức, kéo vỡ mấy cái trứng non, vì thứ đó cực kỳ béo và hiếm, đun chín tới rồi ăn thử một trứng để nhớ đời nhớ kiếp. Sau đó, băm nhỏ thịt rắn mối, tận dụng cả xương. Cho vào chảo phi mỡ tỏi, ướp muối, tiêu cho đến khi giòn rụm, cho thịt rắn mối vào cháo ăn nóng.

Món rắn mối xé phay

Rắn mối còn có thể làm được trên 10 món ngon khác, lạ miệng... Tùy theo thời gian cho phép, nếu ăn nhanh thì ướp ngay quay trên chảo, hoặc nướng, xé phay, trộn rau răm, không thì bắc lên xào hành, tỏi, xào lăn... Gia vị dùng để ướp không đòi hỏi cầu kỳ,



phức tạp. Chỉ cần một trong những loại củ hoặc lá gia vị như: hành, tỏi, sả, ớt, lá chanh non... cũng đủ làm thơm lừng chảo thịt rắn mỗi xào, với điều kiện đừng quên “nước dừa xiêm” một loại phụ gia, hơn hẳn đường và bột ngọt. Tùy theo lượng thịt rắn mỗi mà cân đối với lượng nước dừa cho phù hợp để lửa liu riu cho đến khi sắp cạn chảo xào thì thịt vàng lươm như màu hổ phách. Bắc chảo xuống, vừa xé, vừa chấm, vừa ăn...



14. Rắn Lệ Mật - món ngon xưa và nay

Ẩm thực Hà Nội xưa, có những món ăn bình dị, dân dã nhưng không mất đi vẻ tinh tế, thanh lịch dường như đã ăn sâu vào tâm trí của người Tràng An. Những món ăn ngon, cách chế biến độc đáo đã tạo nên nét văn hoá ẩm thực riêng của người Hà Nội. Trong kí ức của mỗi người, trên những con phố cổ rợp bóng cây, bên cạnh những bức tường vôi rêu phong cũ kĩ là hình ảnh những gánh hàng rong, quán ăn quen thuộc, giản dị, mộc mạc. Và kí ức ấy cứ theo, theo mãi trong tiềm thức mỗi người để rồi bây giờ họ ngồi kể lại ... Trong những cái tên làm nên văn hoá ẩm thực của Hà Nội như: Cốm làng Vòng, bánh cuốn Thanh Trì, chả cá Lã Vọng ... ta không thể không nhắc đến rắn Lệ Mật. Cái tên ấy đã gắn bó với lịch sử lâu đời của một ngôi làng có từ thế kỉ XI: Món thị rắn nướng. Theo tương truyền vào đời Lý Thái Tông (1028 -1054), công chúa cưng của vua thường bơi thuyền thưởng ngoạn trên dòng Thiên Đức (sông Đuống). Một ngày nọ, không may

công chúa bị đắm thuyền chết đuối, tìm mãi chẳng thấy xác. Vua ra lệnh nếu ai vớt được thì hài công chúa thì sẽ phong chức tước và thưởng công rất to. Rất nhiều tướng sĩ triều đình cùng thanh niên trai tráng các làng xã tham gia, nhưng họ đành bỏ cuộc. Duy chỉ có chàng thanh niên họ Hoàng ở Lệ Mật, thông minh, can đảm, thạo nghề sông nước lại giỏi bắt rắn, đã kiên nhẫn tìm kiếm rồi dũng cảm chiến đấu với thủy quái giữa vùng nước xoáy, cuối cùng chiếm lại và đưa được ngọc thể của công chúa lên bờ. Vua giữ lời hứa, phong chàng là quan lớn trong cung và ban thưởng nhiều vàng bạc gấm vóc. Thị Rắn xào lẩn Nhưng chàng từ chối tất cả, chỉ xin vua cho đưa dân nghèo Lệ Mật và mấy làng lân cận sang khai khẩn vùng đất phía Tây kinh thành Thăng Long làm trang trại. Được vua ưng thuận, khuyến khích, chàng dẫn dân chúng Lệ Mật vượt dòng Nhị Hà (sông Hồng) sang khai hoang miền đất phía Tây Thăng Long. Dần dần, vùng đất trở nên trù phú, được coi là khu nông nghiệp truyền thống của kinh đô, mở rộng thành 13 trại ấp mà sử sách vẫn gọi là khu “Thập Tam Trại” (nay thuộc địa bàn quận Tây Hồ - Hà Nội). Sau khi chàng mất, dân làng lập đình thờ chàng, suy tôn chàng Đức thánh Hoàng, trở thành phúc thần bảo hộ, chống bọn ác thần, đem lại yên bình, thịnh vượng cho làng xã và ban phúc đức cho mọi người. Theo gương chàng, dân chúng Lệ Mật ngoài việc trồng trọt chăn nuôi, chế thuốc còn giữ vững, phát triển mạnh nghề bắt rắn, nuôi rắn. Từ đó cứ đến ngày kỵ của chàng (ngày 23 tháng 3), con cháu 13 trại xưa lại kéo về làng cũ Cự Quán dự lễ hội tưởng niệm người đã có công mở làng lập ấp. Người

dân Hà Nội ngày nay vẫn có câu ca: “Nhớ ngày 23 tháng 3, Dân trại ta vượt Nhị Hà thăm quê Kinh quán, cựa quán đề huề Hồ Tây cá nhảy đi về trong mây” Ngày nay, Lệ Mật là một làng độc đáo, sầm uất, vừa cổ kính vừa hiện đại, thuộc phường Việt Hưng, quận Long Biên, Hà Nội. Nơi đây có rất nhiều người thợ, nhiều dòng họ giỏi việc bắt rắn - đặc biệt là họ Nguyễn và họ Trần, hàng trăm hộ nuôi rắn, mấy chục nhà hàng đặc sản rắn, một số chợ buôn bán rắn và nhiều hoạt động văn hóa nghệ thuật về rắn được tổ chức rầm rộ hàng năm. Rắn được săn bắt về đây, nuôi dưỡng và chế ngự, trở nên phổ biến, thân thuộc, gần gũi như chó, như gà vậy. Con rắn là biểu tượng của làng, nghề rắn là nghề cơ bản hoặc duy nhất của nhiều gia đình. Lệ Mật thực sự trở thành trung tâm giao dịch về rắn của toàn miền Bắc, đồng thời là làng rắn nổi tiếng ở Việt Nam và trên thế giới. Lúc đầu dân làng Lệ Mật chỉ nuôi rắn để ngâm rượu làm thuốc bổ, chữa các bệnh như đau lưng, suy nhược thần kinh, thận... Do có sự giao lưu về kinh tế dần dần rắn Lệ Mật đã trở thành đặc sản của người Hà Nội và khách gần xa. Nhưng cũng chỉ có một vài món rất đơn giản được chế biến từ rắn như: rắn ướp muối tiêu nướng trên than hoa, rắn bóc sống (lột vỏ) xào với hành, tỏi, rắn băm nhỏ xào giòn... Hiện nay rắn đã được thương mại hóa đến mức cao nhất. Các nhà hàng có thêm nhiều món ăn mới hơn, thoả mãn khẩu vị của tất cả khách hàng. Bước vào nhà hàng thực khách sẽ được chọn rắn và tự tay chủ quán sẽ tự tay cắt tiết và làm thịt. Chỉ riêng một con rắn người ta cũng có thể chế biến tới hơn chục món ăn như: Cháo thịt rắn, xôi mỡ

rắn, miến thịt rắn, thịt rắn xào mềm, xào lăn, xào bánh đa, xào miến, da rắn xào mềm; các món rắn như gan rắn bao trứng, thịt rắn bao lá lót, rắn tẩm bột, rắn nhồi thịt, chả rắn, rắn rán khúc, có món sườn rắn rang giòn xúc bánh đa. Các món nộm: rắn nộm hoa chuối, nộm rau ngót. Các món nướng: thịt rắn nướng ngũ vị hương, gan rắn nướng ngũ vị, nướng khúc lá chanh, nước bao dân dã. Các món hầm: rắn hầm sả gừng, rắn hầm mía sả, rắn om. Rắn tẩm thuốc bắc, đuôi rắn luộc, luộc cả con. Đặc biệt món lẩu rắn và thịt rắn hấp lá bưởi rất hấp dẫn thực khách. Cách thưởng thức món ăn từ rắn cũng thật khác lạ và không phải ai cũng có gan thưởng thức những món ăn này. Bởi ngay từ lúc chứng kiến cách mổ rắn của chủ quán bạn sẽ có một cảm giác rùng rợn khó tả. Đặc biệt ngay từ ban đầu thực khách sẽ được thưởng thức rượu tiết và mật rắn, có thể sẽ thêm quả tim sống vào trong rượu nếu khách yêu cầu. Cùng với thời gian, cái tên rắn Lệ Mật đã trở nên quen thuộc với người dân mọi miền đất nước và đã vượt ra khỏi ranh giới lãnh thổ Việt Nam để đến với bạn bè bốn phương. Nếu một lần đặt chân tới mảnh đất Lệ Mật với nhiều di tích lịch sử như đền Lệ Mật, được xem màn múa rắn truyền thống của dân làng, chắc hẳn cảm giác thú vị sẽ còn theo bạn mãi. Hãy thử một lần đến và cảm nhận sẽ khiến bạn yêu thêm cái gọi là Văn hoá ẩm thực của đất Hà Thành - xứ kinh kì của Đất Việt.

15. Rượu rắn và các món ăn về rắn

Chưa biết tác dụng của thịt rắn đến đâu, nhưng với tâm lý người khác ăn được mình cũng ăn được, người khác ngâm rượu rắn để uống mình cũng ngâm

cho bộ sưu tập rượu thêm phong phú. Một số người còn cho rằng đàn ông muốn cường gân, tráng cốt thì uống rượu rắn tốt hơn ăn thịt rắn. Sự thật có đúng như vậy không?

Vào một quán đặc sản của làng Lệ Mật (Việt Hưng, Gia Lâm, Hà Nội), đúng là cửa hàng chuyên về rắn nên đến đâu cũng nhìn thấy rắn. Nào là những bình rượu ngâm bộ 3 con, 5 con, 7 con rắn đến những bình rượu ngâm toàn “ngẫu



Lẩu rắn

pín” hoặc đầu rắn; nào là những con rắn to như bắp chân lè chiếc lưỡi dài bằng cả ngón tay ra “dọa” khách đến những con rắn dài cả mét phun phì phì vào không khí.

Thông thường khi vào các quán rắn, trước lúc thưởng thức các món ăn, thực khách sẽ được xem “biểu diễn” cắt tiết, lấy mật, tim rắn hổ mang - một loài rắn độc trong họ nhà rắn. Việc cắt tiết rắn đòi hỏi sự tinh xảo. Có nhà hàng cửa vào cổ họng rắn, có nhà hàng cắt đuôi, nhưng theo chị Vân tốt nhất là phải cắt đúng động mạch chủ để có tiết tốt. Tiếp theo, thực khách được thưởng thức món rượu tiết rắn, mật rắn. Cốc rượu tim rắn dành cho người nhiều tuổi nhất trong mâm. Sau đó, mọi người thưởng thức khoảng 10 món chế biến từ rắn như rắn xào lăn, rắn nướng, nem rắn...

Để có một bình rượu rắn, nhà hàng cũng phải chuẩn bị công phu không kém. Rắn phải được làm sạch, lấy nội tạng và cho vào chậu rồi rửa bằng rượu, sau đó lau khô rắn và quấn vào bình cho có “tư thế”

mình vươn lên cao, cổ bạnh ra như vẫn đang sống. Sau 3 tháng thì người ta có thể thưởng thức “xà tửu”. Có thể uống rượu rắn cùng với rượu ngâm các vị thuốc bắc như sinh địa, thực địa, nhân sâm, hà thủ ô...

Tác dụng thực của thịt và rượu rắn

Tâm lý đi ăn đặc sản rắn của thực khách khá khác nhau. Phái nữ mong thưởng thức món mới, ngon, bổ dưỡng. Còn phái nam thì thích thú với ý nghĩ rượu rắn giúp họ chắc khỏe xương cốt, chức năng sinh lý cũng được cải thiện. Thực



Chả rắn

hư về tác dụng của thịt rắn, rượu rắn thế nào? Theo như Bác sĩ, Thầy thuốc Nhân dân Trần Văn Bản, Phó Chủ tịch kiêm Tổng thư ký Trung ương Hội Đông y Việt Nam nói thì trong tự nhiên có khoảng 100 loài rắn. Tác dụng của mỗi loài không giống nhau và sự kết hợp của các bộ rắn khác nhau tạo ra những giá trị khác nhau. Khi ngâm rượu rắn toàn tính (ngâm cả con) thì xương rắn sẽ có tác dụng tốt cho xương khớp, thận. Thận rắn sẽ có những ảnh hưởng tốt cho sức khỏe sinh lý nam giới.

Tuy nhiên, về cơ bản, tác dụng của các sản phẩm chế biến từ rắn phụ thuộc vào từng loại chứ không phụ thuộc vào quá trình chế biến. Nhìn chung, thịt rắn giàu chất dinh dưỡng và có một số chất đậm mà loài khác không có. Rượu rắn và thịt rắn tốt cho hệ gân cơ, bổ thận.

Và theo GS.TS. Dương Trọng Hiếu mật rần, da rần, xương rần, thịt rần... có tác dụng khác nhau với từng loại bệnh. Nhưng nếu nam giới muốn sức khỏe sinh lý viên mãn hơn có thể sử dụng một số loại thuốc từ cây, con khác.

Bên cạnh sự chú ý tới tác dụng của đồ ăn uống chế biến từ rần, thực khách cũng nên để ý đến tình trạng sức khỏe của mình để sử dụng cho phù hợp. Theo BS. Trần Văn Bản, những người có bệnh nội khoa, nhất là các bệnh suy thận, tăng huyết áp, bệnh gan, tim mạch không nên sử dụng rượu và thịt rần vì trong đó còn một hàm lượng độc tố nhỏ. Nếu ngâm rần toàn tính thì phần nọc rần nằm ở hai bên bành rần (phần sát với cổ) vẫn còn nguyên. Nọc rần nếu uống dù chỉ một lượng nhỏ cũng rất độc và có thể dẫn tới tử vong, nhưng khi ngâm rượu nó tự dung hòa với các chất khác trong cơ thể rần và trong rượu để lượng độc tố giảm bớt hoặc không gây nguy hiểm cho những người sức khỏe bình thường. Nếu thận yếu sẽ không thể phân giải độc tố này, độc tố làm cho thận nhanh suy yếu hơn, đồng thời chạy vào tim và có thể làm tim ngừng đập nhanh chóng.

Trong thực tế đã có những trường hợp uống rượu tiết rần và bị nhiễm ký sinh trùng do trong tiết có ấu trùng gây bệnh. BS. Trần Văn Bản khuyến cáo, nếu không thật cần thiết thì không nên sử dụng rượu pha tiết rần và mật rần tươi.



Một số nhà hàng đặc sản rắn cho biết họ luôn khuyến cáo khách hàng chỉ nên uống từ 1 - 2 chén nhỏ rượu rắn. Thế nhưng khi vui quá, phần lớn mọi người đều quá chén và cũng chẳng mấy để ý nên thường ăn uống quá nhiều khiến cơ thể khó chịu. Cho nên, thịt rắn, rượu rắn có tác dụng hay không phụ thuộc vào chính bản thân người sử dụng.



Rượu rắn

Rắn càng độc càng quý, như hổ mang, cạp nong, cạp nia... Theo Bản thảo cương mục, rắn có tác dụng vào can và thận, vì thế, ăn rắn và uống rượu rắn sẽ trị phong thấp, đau xương và rút gân. Mật rắn quý vì bao nhiêu tinh chất của rắn cô đọng trong túi mật.

Rượu rắn không những đẹp mà còn bổ dưỡng... để làm quà biếu rất tốt.



Bình hổ mang chúa

Phần thứ năm

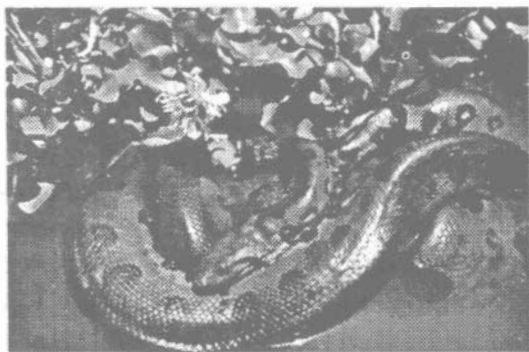
KỸ THUẬT NUÔI TRẦN

I. GIỐNG VÀ ĐẶC ĐIỂM SINH HỌC CỦA TRẦN

Trần thuộc lớp bò sát. Kích thước của trần thay đổi từ 50cm - 10m nhưng đa số có cỡ trung bình và lớn. Ở phần cuối của thân, ngay phía trước hậu môn còn có di tích của đai hông và xương đuôi mà một phần lộ rõ ra ngoài thành 2 cựa giống như cựa gà. Có 2 phổi phát triển đầy đủ mặc dù phổi bên phải dài hơn bên trái. Các xương hàm khớp lỏng lẻo với nhau và có khả năng cử động linh hoạt, nhờ đó trần có thể há miệng nuốt được những con mồi rất lớn. Cả hai hàm đều có răng mọc hơi xiên, có răng phía trước dài hơn các răng nằm phía trong và không có nọc độc. Hệ cơ thân rất khoẻ, được sử dụng để quán và giết mồi. Số lượng đốt sống rất lớn, thay đổi từ 300 - 450 đốt. Màu sắc cơ thể thay đổi tùy loài nhưng thường có những hoa văn hình mạng lưới ở mặt lưng tạo nên màu sắc ngụy trang giúp con vật có thể phục kích để rình mồi rất tài tình. Hiện nay trên thế giới có khoảng 22 giống, 80 loài.

Trần là động vật ưa ẩm và âm, chịu được một cách dễ dàng với nhiệt độ cao về mùa hè nhưng chúng rất nhạy cảm với lạnh. Ở các tỉnh phía Bắc, về mùa đông trần phải tìm những nơi kín đáo để trú ẩn qua mùa đông giá rét, còn ở đồng bằng Nam Bộ, trong mùa khô

trăn phải chui rúc mình dưới các lớp cỏ để tránh nóng. Trong suốt thời gian trú đông và trú khô, trăn nằm yên một chỗ, động tác hô hấp không thấy rõ ràng, quá trình trao đổi chất giảm xuống ở mức thấp nhất, và năng lượng cung cấp cho sự sống lúc này chủ yếu là do khối lượng mỡ được tích trữ vào cuối mùa thu hay cuối mùa mưa. Chu kỳ hoạt động ngày của trăn khá rõ nét. Trăn hoạt động chủ yếu và ban đêm còn ban ngày thường tìm những nơi kín đáo để ẩn nấp. Trong chuồng nuôi, chúng ta sẽ quan sát thấy trăn suốt ngày nằm quấn tròn thành một cục, ngủ li bì. Thời gian hoạt động tùy thuộc vào lứa tuổi. Nói chung trăn nhỏ ra kiếm ăn sớm hơn trăn trưởng thành.



Con trăn Nam Mỹ nằm nghỉ ngơi gần bờ sông Venezuela. Nó là thành viên cực kì lớn trong gia đình trăn. Loài trăn này chỉ sinh sống duy nhất tại các cánh rừng Nam Mỹ, có thể đạt tới chiều dài 9m, nặng trên 230kg, và có đường kính khoảng 30cm

Trăn thường sống theo cặp, nơi râm mát, ẩm ướt...; ngủ nghỉ ban ngày, ban đêm hoạt động và kiếm ăn. Mùa đông, trăn thường tìm nơi ấm áp để ngủ đông,

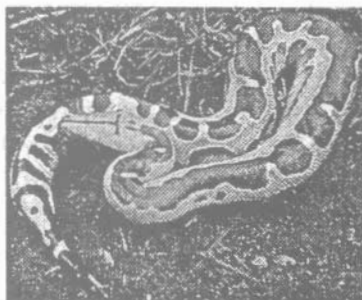
các mùa khác kiếm ăn, sinh trưởng, phát triển và sinh sản. Thức ăn của trăn bao gồm các loại động vật máu nóng. Trăn có tập tính ăn mỗi cử động, bắt mỗi bằng cách đớp, ngoạm, rồi cuộn ép con mồi cho đến chết mới nuốt. Răng trăn cong vào trong và nhờ cấu tạo của xương hàm mở rộng nên có thể nuốt được những con mồi lớn. Quá trình sinh trưởng, phát triển phải trải qua những lần lột da. Sự lột da không diễn ra theo một chu kỳ nhất định. Trăn lột da nhằm rũ bỏ lớp da cũ, già cỗi, chật chội, tạo điều kiện cho tế bào mới phát triển tốt hơn. Khi sắp lột da, trăn không ăn mồi, tính trở nên hung dữ, da chuyển từ màu sẫm sang màu trắng, thích chỗ yên tĩnh hay trằm mình trong nước. Lớp da mới mang màu sắc đẹp, mềm bóng. Sau 20 ngày da trăn trở lại bình thường, trăn khỏe và lớn nhanh...

Đầu tư nuôi trăn không lớn lắm, bình quân một cái chuồng bằng cây tạp chỉ tốn khoảng 150.000 đồng. Thức ăn giành cho trăn gồm chuột, gà, vịt hoặc giò gà giò vịt. Thông thường trăn thích ăn thịt sống nhưng nếu tập cho trăn ăn vật chết ngay từ lúc trăn còn nhỏ nên rất dễ nuôi. Điều quan trọng là người nuôi phải biết theo dõi thời tiết biến đổi bất thường để đề phòng bệnh cho trăn, nhất là bệnh sổ mũi và đẹn (lở miệng). Mùa giao phối của trăn diễn ra hằng năm từ tháng 10 - 12 Âm lịch và đẻ từ đầu tháng 2 đến cuối tháng 4. Trứng trăn ấp đúng 58 ngày sẽ nở. Nếu nuôi có kinh nghiệm chỉ cần nhìn hoặc nâng niu những chú trăn con và trăn mẹ cũng có thể biết được tình trạng sức khỏe của chúng để kịp thời xử lý và giúp chúng mau lớn, đặc biệt là sau mỗi lần lột da, trăn ăn mạnh và lớn rất nhanh.

Hiện nay một số trang trại ở phía Nam đang nuôi hai loại: trăn vàng và trăn đất:



Trăn đất

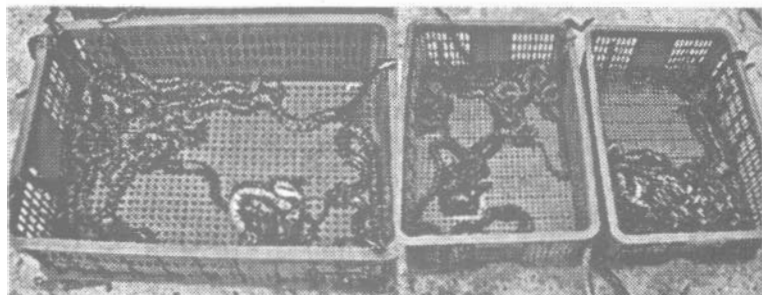


Trăn vàng

II. CON GIỐNG VÀ CHỌN GIỐNG

- Trứng giống sau khi ấp 53 - 55 ngày nở ra trăn giống. Nuôi chúng bằng thức ăn: gà con mới nở, chuột nhỏ, chim cú nhỏ. Khoảng 3 - 5 ngày dùng gà con hoặc chuột sống nhử cho trăn đớp ăn, kéo lên thả ra ngoài cho trăn đớp mồi, sau đó bắt đỡ nhẹ thả vào chuồng.

- Cứ 3-5 ngày lại cho trăn con ăn một lần, còn đối với bắt mồi thả ra ngoài cho nuốt xong lại cho ăn tiếp



Trăn con giống

con mỗi thứ 2. Số lượng cho ăn tăng thêm theo tuổi nuôi, 2 tháng tuổi cho ăn 2 con gà hoặc chuột nhỏ, 3 tháng tuổi có thể cho ăn 3 con gà nhỏ, sau thời gian 7-10 ngày không cho thức ăn vào chuồng, trần tranh nhau ăn sẽ cắn nhau, làm trần bị thương, sinh bệnh.

Phải có máng chứa nước cho trần uống hoặc ngâm tắm mình trần vào nước cho dễ lột da. Thường ngày phải dọn sạch phân trong chuồng, số phân hàng ngày thải ra không nhiều, phân khô, ít gây mùi thối, khoảng 5 - 7 ngày xả một ít nước lên mình trần hoặc đưa trần ra tắm trong chậu nước để cho trần dạn người và sạch sẽ.

Trần giống nuôi sau 4 - 5 tháng thì dài khoảng 0,8m nên chọn nuôi riêng thành trần thịt.

Chọn giống:

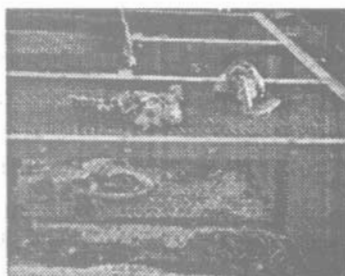
Căn cứ gia phả: Về khả năng sinh trưởng, phát triển, sinh sản, về thức ăn và chăm sóc nuôi dưỡng... của thế hệ trước.

Căn cứ bản thân: Về khả năng sinh trưởng, phát triển, sinh sản, về thức ăn và chăm sóc nuôi dưỡng... của bản thân cá thể. Chọn những con lớn nhất, lanh lợi, siêng bắt mồi, thân hình dài, màu sắc đẹp, da bóng...

III. CHUỒNG NUÔI

Chuồng nuôi thường là hình hộp chữ nhật, có bộ khung bằng gỗ hoặc sắt thép, xung quanh là lưới thép, có lỗ nhỏ hơn đầu trần, cửa ra vào ở mặt trước chuồng và có khoá. Kích thước của chuồng có chiều dài tối thiểu bằng chiều dài tối đa của trần, chiều rộng và chiều cao có tỷ lệ tương ứng cho phù hợp với sự hoạt động của trần và việc chăm sóc nuôi dưỡng. Chuồng

nuôi cách mặt đất 30-50cm để dễ dàng vệ sinh... Với kích thước chuồng 3m x 1m x 1m, có thể nuôi 10 con trăn từ 1-2 tháng tuổi cho tới lúc bán thịt, thường là 1-2 năm, hiệu quả kinh tế cao. Nếu nuôi lâu hơn, trăn lớn hơn thì tăng thêm kích thước chuồng nuôi. Chuồng nuôi phải có máng nước cho trăn uống.



Lồng nuôi trăn

Cũng có thể rào lưới thép hoặc xây tường xung quanh một khoảng vườn. Trong vườn chia làm 3 phần: Một phần nhà có mái che mưa nắng, nền chuồng lát xi măng dốc từ 4-6 độ, thay cho hang động tự nhiên để trăn trú ngụ, một phần có cây xanh bóng mát, một phần là hồ nước có độ sâu 20 - 40cm để trăn ngâm mình tắm mát và uống nước.

Làm chuồng nuôi:

Chuồng nuôi là yếu tố quan trọng khi nuôi trăn bởi trăn rất khỏe, nếu nó chui được đầu thì sất 8 - 12 li đều bị trăn bẻ gãy.

Chuồng có thể làm bằng gỗ thanh, nan tre, sắt, lưới mắt cáo... có khe, lỗ rộng từ 1 - 2,5cm (tùy loại trăn nuôi) để tiện vệ sinh và không cho trăn chui ra ngoài.

Kích thước ô chuồng cao 0,6 - 0,7m, rộng 0,5 - 0,6m,



dài 24m. Với diện tích này có thể nhốt các loại trăn theo số lượng: trăn sơ sinh 0,5kg/con nhốt 8 - 12 con, từ 0,7 - 2kg/con nhốt 5 - 7 con, từ 2,5 - 5kg nhốt 3 - 4 con, từ 5kg trở lên nhốt 2 - 3 con.

Nếu có điều kiện đất rộng nên làm chuồng kết hợp với khu vườn rừng chăn thả, có rào lưới sắt tráng kẽm chắc chắn.

IV. KỸ THUẬT NUÔI

Thức ăn cho trăn chủ yếu là những động vật có máu nóng (gà, vịt, chim cú non..., thú có guốc nhỏ (thịt heo, bò, dê...), các loài gặm nhấm (thỏ, chuột...).

Nước là một yếu tố cần thiết cho đời sống của trăn, tuy rằng nhu cầu không nhiều và thường xuyên vì lượng nước có trong thức ăn đã đủ cho nhu cầu cơ thể. Sau khi ăn xong, trong quá trình tiêu hoá trăn cần uống nước. Những ngày nóng bức và đặc biệt khi sắp thay da trăn trắm mình trong nước. Nước giúp nó lột xác mau chóng và dễ dàng hơn; thiếu nước lớp vẩy sừng thường bị sát khó bong. Vì vậy, trong chuồng nuôi cần thiết phải có một chậu nước cho trăn.

1. Nuôi trăn thịt

Trăn con từ 1 tháng tuổi đến 0,5kg, 1 tuần cho ăn 1 lần, hết 0,5kg thức ăn trong 1 tháng.

Trăn từ 1 - 5kg cho ăn 2 - 3 lần/tháng, mỗi lần từ 1-1,5kg thức ăn.

Trăn từ 6 - 10kg cho ăn 2 lần/tháng, mỗi lần cho ăn từ 1,5-1,7kg thức ăn.

Trăn trên 10kg, cứ 8-20 ngày cho ăn 1 lần, mỗi lần từ 3 - 5kg thức ăn.

Ngoài ra, còn cần chú ý bổ sung thêm các loại vitamin B₁, B₆, B₁₂, C, A, D, E, PP... hoà vào nước cho uống sau mỗi lần trần ăn hoặc uống trực tiếp.

2. Nuôi trần sinh sản

Thông thường trần sống đơn độc. Chỉ đến mùa sinh sản những con trần đực và trần cái mới tìm đến nhau. Mùa phối giống của trần từ tháng 10 đến tháng 1 năm sau. Thời gian phối tốt nhất là tháng 11 - 12. Trước mùa phối giống 1 tháng cho con cái ăn thật no để có đủ dinh dưỡng tích mỡ và tạo trứng.

Quá trình sinh trưởng, phát triển phải trải qua những lần lột da. Sau khi lột da nếu được cung cấp thức ăn đầy đủ, chăm sóc nuôi dưỡng tốt, tốc độ tăng trưởng của trần có thể tăng nhanh hơn 2 - 3 lần.

Tuổi thành thực sinh dục của trần trên hai năm. Trần động dục theo mùa, thường từ tháng 3 - 8 Âm lịch, trần nuôi nhốt có thể muộn hơn... Khi động dục, trần cái, bò tới bò lui tìm chỗ trống chui ra tìm đực, đồng thời tiết ra chất dịch có mùi đặc trưng để báo hiệu và quyến rũ trần đực. Đây là thời điểm phối giống thích hợp, cho trần đực và trần vào chung một chuồng, chúng sẽ quấn quýt, xoắn chặt với nhau và giao phối 2 - 3 giờ liền.

Tuổi trần phối giống là 28 - 30 tháng tuổi. Khi trần cái muốn giao phối thường tiết ra mùi đặc hiệu để dụ con đực. Lúc này thả trần đực khoẻ mạnh có trọng lượng bằng hoặc to hơn vào, chúng xoắn xuýt, giao phối với nhau 1 - 3 giờ. Nên cho phối kép để đảm bảo trứng thụ thai và có tỉ lệ nở cao.

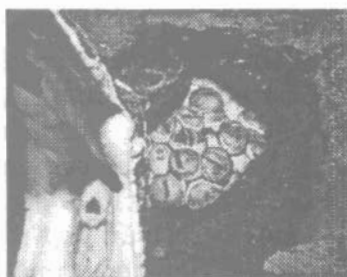
Trần cái mang thai từ 120 - 140 ngày. Trong thời

gian trần cái có chứa không cho ăn hoặc cho ăn mỗi lần một ít để tránh chèn ép trứng.

Trước khi trần đẻ, phải chuẩn bị ổ đẻ (bằng rơm rạ, vải vụn...), chuồng nuôi phải sạch sẽ, yên tĩnh, tránh mùi lạ... Trần đẻ 10 - 100 trứng, trần lớn đẻ nhiều, trần nhỏ đẻ ít nhưng kích thước và trọng lượng quả trứng thường tương đương nhau, trung bình mỗi trứng nặng 100 - 130g, thời gian đẻ kéo dài một vài giờ đến một vài ngày.

Khi chuẩn bị đẻ, con cái bò đi bò lại trong chuồng, đào đất, tìm chỗ trũng, có rơm, cỏ khô để đẻ. Có thể làm ổ đẻ cho trần bằng bao xác rắn đựng trấu cài đặt vào một góc chuồng, nơi yên tĩnh, tránh gió lùa...

Đẻ xong, trần cái khoan tròn thành ổ, đầu góc lên chính giữa vừa ấp trứng vừa quan sát trong suốt thời gian ấp. Trong thời gian ấp, cho trần ăn từ từ, không cho ăn nhiều một lúc, thức ăn dồn cục khó tiêu.

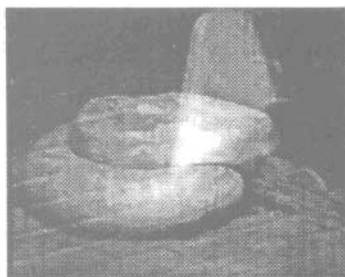


Trần ấp trứng

Trứng được ấp liên tục 60 ngày thì nở, tỷ lệ nở 40 - 80%. Khi trứng đến thời kỳ nở, chúng ta có thể lấy ra cho vào khay nở tự tạo. Khay nở tự tạo có nhiệt độ tương đương với nhiệt độ của ổ ấp để trứng tiếp tục nở. Khi nở, trần con dùng đầu và thân tách khỏi vỏ trứng chui ra. Trứng chưa nở không nên xé vỏ, xé vỏ sớm trần nở ra khó nuôi.

Trần con mới nở có trọng lượng trung bình 100g, dài 40 - 60cm. Sau khi ra khỏi vỏ trứng, trần con bắt

đầu vận động và làm quen với môi trường sống mới. Sau khi nở 10 - 15 ngày có thể cho trần con ăn hỗn hợp thức ăn xay nhuyễn (thịt heo, bò, vịt, gà, cá, các loại khoảng 100g, 25g sữa, một quả trứng và sinh tố (nếu có), bơm vào miệng cho trần (đầu bơm phải gắn ống cao su mềm), mỗi ngày vài ba lần. Trên 10 ngày tuổi có thể bằm nhỏ mỗi rồi dùng tay đút cho trần ăn. Khi cho trần ăn, một tay nắm phần cổ lần lần tới phần đầu, bóp nhẹ cho hàm răng trần con mở ra, tay kia cầm thức ăn đưa vào miệng giữ yên một lúc, khi trần con há miệng lần nữa thì tiếp tục đẩy thức ăn vào thật sâu để trần con không nhả thức ăn ra. Sau 1 tháng trần bắt đầu tập săn mồi nhỏ như ếch, nhái, chuột con... Nếu được chăm sóc nuôi dưỡng tốt, ăn uống đầy đủ, một năm trần có thể đạt chiều dài 2 - 2,5m, nặng 5 - 10kg. Tuổi thọ trung bình của trần 15 - 20 năm.



Trần vàng đang áp trứng

Mỗi lần trần cái đẻ từ 10 - 100 quả trứng. Sau khi đẻ hết trứng vào ổ, trần cái tự cuộn tròn lại trên trứng để ấp. Khi trần ấp nên kiểm tra vài lần, nếu thấy các quả trứng to đều, trắng, khô ráo, vỏ láng bóng là trứng tốt; những quả quá to hay quá nhỏ, vỏ xỉn vàng... là trứng hỏng phải loại bỏ.

Thời gian ấp trứng 53 - 55 ngày thì nở. Trần con tự mổ vỏ trứng chui ra. Sau 1 - 2 ngày có những con trần yếu không tự mổ vỏ chui ra, phải đem thả những quả trứng này vào nước ấm kích thích để trần con tự mổ

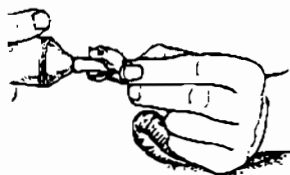
vỏ chui ra. Còn quả nào chưa nở, ta hỗ trợ bằng cách xé vỏ dài 1cm, lần tìm đầu trần con nhẹ nhàng kéo ra. Trăn mới nở dài 50 - 60cm, nặng 80 - 140g.

Trăn con sau khi nở có thể tự sống 3 - 5 ngày bằng khối noãn hoàng tích ở trong bụng. Sau thời gian này, bụng trăn con xẹp lại, da nhăn nheo và lột xác đầu tiên. Trăn khỏe mạnh bình thường cho ăn 4 - 5 lần/tháng, trăn yếu cho ăn 10 lần/tháng. Thức thích hợp là thịt lợn nạc, thịt bò, trâu, dê... tươi ngon thái nhỏ.

Cách cho trăn con ăn: Dùng một que nhỏ vót tà đầu ghim vào miếng mồi, tay trái cầm đầu trăn, tay phải cầm que đưa thức ăn vào miệng trăn. Không được thọc que vào sâu trong họng để gây thương tích. Sau khi đã cho mồi vào miệng trăn, không được rút ngược que mà gạt ngang que về phía mép trăn, để miếng mồi lại. Trong quá trình thao tác cần phải hết sức nhẹ tay để tránh làm gãy răng hoặc đánh rơi trăn từ trên cao xuống đất.



Dùng kẹp đút mồi cho trăn



Cho trăn ăn bằng dụng dịch thức ăn nhân tạo

3. Cách phân biệt trăn đực, trăn cái

Cũng giống như các loài rắn khác, việc phân biệt một con trăn đực với một con trăn cái thật không đơn

giãn vì chúng có hình dạng và màu sắc gần giống nhau, mặt khác chúng lại có cơ quan sinh sản nằm bên trong cơ thể nên rất khó phân biệt. Thường rắn đực có đuôi dài hơn và phần đầu của đuôi (nơi tiếp giáp với hậu môn) hơi phình ra, trong khi ở con cái thì hơi thắt lại. Kích thước và trọng lượng của trần đực cũng thường nhỏ hơn trần cái, số vây bụng ít hơn nhưng có đuôi dài và số lượng vây đuôi nhiều hơn. Trần đực có 2 máu ngựa nằm hai bên khe huyết trông tựa như chiếc cựa chân gà, có lẽ là cơ quan dùng để kích thích trần cái khi giao phối.

- Trần đực: Thân thon dài, có 2 cựa dài ở hai bên hậu môn lộ ra ngoài, vây hậu môn to, chóp vây tù. Vây quanh hậu môn nhỏ xếp xít nhau, ấn mạnh tay vào hai bên huyết thấy cơ quan giao cấu lộ ra.

- Trần cái: Thân to mập, cựa hai bên hậu môn ngắn, nằm ẩn sâu bên trong. Vây quanh hậu môn to, xếp không sát nhau, không thấy có cơ quan giao cấu.

Lưu ý:

- Trần nuôi lúc đói, lột xác, đang ấp trứng... thường rất hung dữ, chúng rất nhạy cảm với các loại mùi thuốc lá, hành, tỏi, dầu sả... nên cần tránh những mùi này. Nhưng nếu trong trường hợp bị trần cắn, bạn chỉ việc nhét một nhúm thuốc rê vào miệng, lập tức trần sẽ nhả ra.

- Trần nuôi khi ăn no rất hiền, thích vuốt ve, cống bế, về mùa hè rất thích tắm nước. Vì vậy, trong chuồng, khu chăn nuôi ngoài máng, chậu uống, cần có chậu to hoặc xây bể để khi nóng bức trần bò vào tắm...
đắm tắm...

- Trăn lột xác vào mùa hè, trăn non lột nhiều lần hơn trăn già. Lúc sắp lột xác trăn có màu da sẫm hơn, hai mắt trở nên đục mờ, ngừng ăn, tìm chọn những nơi có nước, gần nước để nằm. Thời gian lột xác thường kéo dài từ 1 - 2 tuần.

V. CHĂM SÓC NUÔI DƯỠNG

Trăn đực, trăn cái phải nuôi riêng để tiện theo dõi, quản lý, chăm sóc nuôi dưỡng...

Trong mỗi chuồng nuôi trăn nên để một máng nước sạch và mát cho trăn uống, đồng thời tăng thêm độ ẩm khi thời tiết hanh khô, vì nếu hanh khô quá trăn chậm lớn và da bị hỏng.

Định kỳ 5 - 7 ngày vệ sinh chuồng trại một lần, lau chùi sạch sẽ những chất thải cho khỏi hôi hám, ruồi nhặng không bu bám đem theo mầm bệnh. Trời ấm thì phun nước tắm rửa cho trăn, cọ chuồng sạch sẽ, trời lạnh và ẩm không nên tắm cho trăn, chỉ vệ sinh khô, mùa đông cần che chắn xung quanh chuồng cho trăn ấm.

Có thể dùng xà bông để vệ sinh chuồng trại nhưng phải xả lại nhiều lần bằng nước sạch để không còn mùi lạ. Nếu nuôi thả trong vườn thì phải dọn dẹp lá cây khô, cỏ dại thường xuyên. Khi vào chuồng trăn phải luôn để phòng trăn tấn công...

VI. CÔNG TÁC THÚ Y

Trăn là động vật hoang dã mới được thuần hóa, sức đề kháng cao, ít dịch bệnh. Tuy nhiên, trăn cũng thường bị một số bệnh như:

- Viêm tấy hàm răng: Mới đầu thấy răng đen, có rỉ, viêm tấy nhỏ màu đỏ, sau chuyển thành màu trắng, có mũ, rụng răng, hàm sưng không ăn được rồi chết. Dùng thuốc tím rửa chỗ sưng tấy và chích kháng sinh tổng hợp như Ampicyline, Tetracycline hoặc (Peniciline + Streptomycin)...

- Sưng phổi: Trần biếng ăn, bỏ ăn rồi chết. Điều trị bằng kháng sinh tổng hợp.

- Táo bón: Dùng thuốc tẩy dạng dầu bơm vào lỗ huyệt, có khi phải dùng ngón tay móc phân cục ra. Cho ăn thức ăn nhuận tràng...

- Viêm cơ dưới da: Dưới lớp da nổi những mụn nước nhỏ bằng hạt ngô, hạt đậu, trần biếng ăn, không ăn rồi chết. Dùng thuốc tím rửa chỗ sưng tấy và chích kháng sinh tổng hợp...

- Ký sinh trùng đường ruột: Trần còi cọc, chậm lớn, trong phân có ấu trùng giun, sán. Đây là bệnh phổ biến gây tác hại nhiều, nguyên nhân do cho ăn uống không hợp vệ sinh. Dùng thuốc xổ sán lãi cho trần uống.

- Ký sinh trùng ngoài da: Ve (bét) bám trên da hút máu và truyền bệnh cho trần. Dùng thuốc sát trùng chuồng trại sạch sẽ.

- Chấn thương cơ học: Chấn thương nhỏ thì bôi thuốc sát trùng, chấn thương lớn phải khâu, da trần có khả năng tái sinh nhanh sẽ chóng lành.

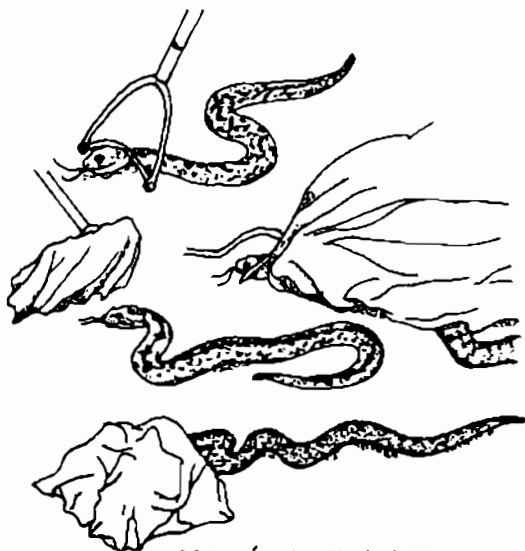
Phòng bệnh tổng hợp là biện pháp phòng bệnh tốt nhất cho trần: Chăm sóc nuôi dưỡng tốt, ăn uống sạch sẽ, thức ăn đảm bảo thành phần và giá trị dinh dưỡng,

chuồng trại luôn sạch sẽ, không lầy lội, không nóng quá, lạnh quá, không có mùi lạ, tránh ruồi nhặng và các loài côn trùng khác gây hại cho trăn. Đặc biệt, khi môi trường sống thay đổi phải chăm sóc nuôi dưỡng thật chu đáo để phòng và chống stress gây hại cho trăn.

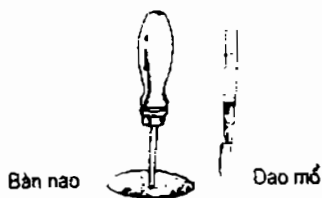
VII. CÁCH BẮT TRĂN VÀ GIÁ TRỊ CỦA TRĂN

1. Cách bắt trăn

Nằm trong chuồng trăn thường ít hung dữ nên có thể dùng tay bắt, khi gặp con "khó tính" có thể dùng một số dụng cụ để bắt: dây thừng, dây nilon, dây kẽm buộc thắt thòng lọng vào cổ trăn rồi treo lên xà (nhớ là không gần cột dọc vì nó cuốn vào đó).

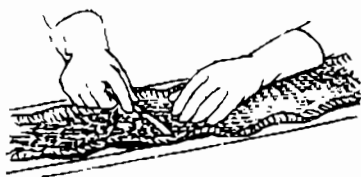


Cách bắt trăn "khó tính"

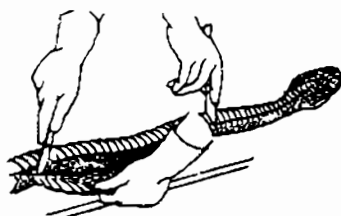


Bàn nạo

Dao mổ



Làm sạch cơ và mỡ còn dính dưới da



Cách rạch và lột da trần

Dùng dụng cụ bàn nạo, dao mổ để lột da ra, rửa sạch máu và cát, phơi da trong bóng râm, muốn để da trần được lâu cần bôi một lớp dung dịch gồm 1/2 phèn, 1/2 muối), cuộn da trần lại để nơi ẩm mát và thoáng gió.

2. Giá trị và các món ăn của trần

Ngoài việc khai thác trần làm thực phẩm, con người cũng đã khai thác trần như một nguồn dược liệu quý:

- Lấy da trần đem đốt thành than, tán bột rồi trộn lẫn với mỡ, bôi trị ghẻ rất hiệu nghiệm.

- Mật trần ngâm trong rượu dùng để xoa bóp các vết thương tụ máu, nơi có các khớp bị sưng đau, tác dụng tương đương mật gấu, cùng dùng để chữa mắt sưng, vùng bụng tim đau như có trùng cắn, bộ phận dưới âm hộ trùng ăn lở loét (Danh y biệt lục).

- Thịt trăn làm ruốc bông cho sản phụ ăn hàng ngày giúp mau chóng lấy lại sức, giảm đau nhức và tê mỏi (Đỗ Huy Bích, 1979).

- Mỡ trăn chứa nhiều hợp chất béo như palmitin, olein... dùng để trị bệnh ngoài da. (Theo lương y Đinh Bá Luyện và dược sĩ Diệu Phương).

- Xương trăn đem nấu cao uống có tác dụng chữa đau lưng, nhức xương, nhất là đau cột sống.

- Máu trăn pha với rượu uống có tác dụng bổ máu, chữa bệnh chóng mặt, hoa mắt.

Người Nhật rất thích da trăn vàng nhờ hoa văn vàng, đẹp và sáng. Trong quá trình khai thác, thợ lột da trăn phải hết sức cẩn thận, vết cắt thật khéo léo, nhẹ nhàng và thành thạo, chính xác, không được làm cho da trầy xước. Lột xong phải có người căng da trên một tấm ván có chiều dài tương đương với chiều dài của da trăn. Sau khi khô, da trăn được cuốn hoặc xếp lại chờ giao hàng. Theo hợp đồng, da trăn được chia làm ba loại I, II và III tùy theo kích thước (size). Ngoài tiền bán da trăn ra, người nuôi còn bán được thịt trăn (20.000 - 30.000đ/kg) và mỡ trăn, mật trăn cho người tiêu dùng.

Nếu bắt được con trăn thì trói ngược đầu, dọc theo cây cột giàn bầu, bí trước sân nhà, một người dùng dao thật sắc rạch cổ tìm động mạch. Một nhát khứa đứt khoát, dòng máu đỏ tươi phun vào chiếc phễu cho chảy xuống chai đựng lưng rượu mạnh, rồi được lắc đều. Mọi người chia nhau cùng uống, rượu đi qua họng vào bụng

sẽ cảm thấy nóng ran. Máu chạy rần rần khắp cơ thể, nhanh chóng đem lại cảm giác ấm áp và hưng phấn cho người uống. Mỡ được chia cho từng nhà, sau khi rán cho vào chai cất đi để chữa phỏng hoặc cho trâu, bò liếm láp chống lạnh, phần thân được cắt đều từng khúc, xoi sạch tuỷ, bổ đầu lấy sạch não...

Kỹ thuật nấu cao không phức tạp lắm. Đó chỉ là quy trình: chiết xuất, chất lọc, pha chế và cô đọng. Trong đó, giai đoạn cuối quan trọng nhất, nó đòi hỏi người thực hiện phải có kinh nghiệm mới cho ra những mẻ cao có chất lượng. Cao tốt phải đủ các tiêu chí: tinh chất (không pha chế), tồn tính (không biến chất), khô dẻo và thơm quyến rũ.

Dụng cụ nấu cao cũng đơn giản, gồm ba chiếc nồi, kích thước thứ tự bằng một nửa của nhau. Nồi lớn nhất phải rộng, từ nồi này sẽ chiết xuất, chất lọc dần toàn bộ chất bổ trong xương, thịt con vật sang nồi thứ hai đến khi nào xương mềm như phấn, nước trong vắt mới thôi. Nồi thứ hai nhận hết nước từ nồi thứ nhất sang sau khi đã lọc kỹ tạp chất, cho sôi rả rích liên tục đến khi sền sệt thì pha chế thuốc Bắc vào rồi chuyển hỗn hợp này sang nồi thứ ba. Nồi thứ ba gọi là nồi cô, lúc này chỉ duy trì nhiệt độ vừa đủ cho nước bốc hơi, thường xuyên khuấy đều để không bị dính nồi, bị khô khét cho đến khi đạt thì đổ ra khuôn.

Thời gian nấu mỗi nồi cao từ năm đến bảy ngày. Mỗi lần khai mạc nồi cao mới, bao giờ cũng có món đặc trưng ăn không thấy chán, đó là mỡ trần tái

chanh ăn kèm ớt hiểm, húng lìu, kế đến lòng trăn xào sả ớt, và tiếp đến là món trăn luộc, xé nhỏ bóp rau răm, gừng non, ớt rừng.

Ngoài ra trăn nuôi hoặc trăn bắt được từ rừng còn được chế biến một vài món ăn cơ bản từ trăn. Trước khi chế biến thịt trăn nên ngâm thịt trăn vào nước ấm có pha ít muối, ít dấm khoảng từ 15 - 20 phút để cho thịt trăn mềm:

1. Lụi (xiên) nướng mọi.
2. Bằm xúc bánh đa.
3. Xào lăn.
4. Cháo trăn.
5. Nem trăn.
6. Chả trăn cuốn lá lốt.
7. Xương trăn hầm thuốc bắc.
8. Chả trăn chiên trứng gà.
9. Trăn nhồi thịt.
10. Trăn xào sả ớt.

MỤC LỤC

Lời giới thiệu	3
----------------------	---

Phần thứ nhất

KỸ THUẬT NUÔI NHÍM

I. Đặc điểm sinh học của nhím.....	7
II. Kỹ thuật nuôi nhím.....	8

Phần thứ hai

KỸ THUẬT NUÔI ĐẾ

I. Giống và đặc điểm giống.....	32
II. Kỹ thuật chăm sóc, nuôi dưỡng đế	34
III. Các món ăn được chế biến từ đế	44

Phần thứ ba

KỸ THUẬT NUÔI LƯƠN

I. Đặc điểm sinh học lươn	49
II. Kỹ thuật nuôi lươn.....	52
III. Kỹ thuật nuôi lươn thịt.....	59
IV. Kỹ thuật nuôi lươn trên cạn.....	64
V. Phương pháp nuôi lươn với trùn.....	74
VI. Nuôi lươn trong ruộng lúa	76

VII. Kinh nghiệm thuần dưỡng và thả giống lươn	77
VIII. Giá trị và các món ăn chế biến từ lươn.....	79

Phần thứ tư

KỸ THUẬT NUÔI RẮN

I. Giá trị của rắn	89
II. Đặc điểm sinh học của rắn.....	90
III. Kỹ thuật nuôi rắn ri voi	97
IV. Kỹ thuật nuôi rắn hổ mang	102
V. Kỹ thuật nuôi rắn mối	112
VI. Các món ăn đặc sản chế biến từ thịt rắn	114

Phần thứ năm

KỸ THUẬT NUÔI TRẦN

I. Giống và đặc điểm sinh học của trăn	135
II. Con giống và chọn giống	138
III. Chuồng nuôi.....	139
IV. Kỹ thuật nuôi	141
V. Chăm sóc nuôi dưỡng.....	147
VI. Công tác thú y	147
VII. Cách bắt trăn và giá trị của trăn	149

NHÀ XUẤT BẢN KHOA HỌC TỰ NHIÊN VÀ CÔNG NGHỆ

18 Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội

ĐT: Phòng Quản lý tổng hợp. 04.22149041;

Phòng Phát hành. 04.22149040

Phòng Biên tập: 04.22149034

Fax: 04.37910147 - Email: nxb@vap.ac.vn; www.vap.ac.vn

**KỸ THUẬT NUÔI
NHÍM, ĐẾ, LƯƠN, RẮN, TRĂN**

KS. NGUYỄN XUÂN GIAO

Chịu trách nhiệm xuất bản

GS. TSKH NGUYỄN KHOA SƠN

Biên tập: Trần Phương Đông

Trình bày bìa: Tùng Lâm

Chế bản: Hoài Thu

In 1.000 cuốn, khổ 13 x 19cm, tại Công ty in Đông Thiên. Giáp đăng ký KHXB số: 351-2009/CXB/029-02/KHTNCN, do Cục XB cấp ngày 27/4/2009. In xong và nộp lưu chiểu tháng 11 năm 2009.



Lợn nướng ống vầu



Lươn hấp mướp đắng



Lươn kho măng



Dẽ rang **¥1821711**



Lẩu rắn



Chả rắn

Giá: 28.000Đ