

# Kỹ thuật trồng và chế biến cây thạch đen

## 1. Giới thiệu

Cây thạch đen còn gọi là Sương sáo, có tác dụng làm thuốc. Lá có vị hơi ngọt, tính mát có tác dụng làm thanh nhiệt chữa cảm mạo do nắng nóng.



Cây thạch đen là loại cây thảo, phân nhánh nhiều, toả ra trên mặt đất giống như cây bạc hà. Lá màu xanh nhạt, hình trứng, mép có răng. Hoa mọc thành cụm dày đặc ở đầu cành. Cây ra hoa vào cuối thu, đầu đông.

Ở Cao Bằng được trồng nhiều nhất ở huyện Thạch An.

## 2- Nhân giống và chọn đất.

Cây thạch đen chỉ nhân giống bằng con đường vô tính, nguồn giống chủ yếu bằng gốc thân của vụ trước. Cây ưa đất ẩm thuộc loại đất thịt pha cát có tầng sâu dày, không lẫn đá. Không trồng thạch đen trên đất thịt nặng hay đất do đá vôi phong hoá. Đồng bào thường trồng trên đất nương rẫy đã bỏ hoá 2 – 3 năm. Trồng gần nhà để có điều kiện chăm sóc tốt, năng suất có thể cao gấp đôi so với trồng ngoài đồi.

Cây thạch đen là cây ngắn ngày, nhân dân địa phương thường hay nói với nhau là cây xoá đói giảm nghèo.

## 3- Chế biến.

Nếu được chăm sóc và bón phân tốt, một năm có thể thu hoạch 2 lần (vào tháng 6 và tháng 10-11). Thu hoạch khi cây xuất hiện nụ hoa ở ngọn là năng suất cao nhất. Cần cắt sát gốc, thân và lá thu về rải đều, phơi nắng nhẹ một ngày sau đó đánh đống lại 1-2 ngày mới đem ra phơi tiếp. Khoảng 2-3 ngày phơi là khô. Nếu ruộng không bón phân để phát triển tự nhiên, thì mỗi năm chỉ thu một lần vào tháng 10 – 11. Thường 10 kg thân lá thạch tươi thì được 1 kg khô.

Muốn chế biến Thạch ăn, phải rửa cành lá thạch khô hết đất cát rồi cho vào nồi nấu nhừ, bắc ra để nguội, nắm vắt bỏ bã, đổ nước vào túi vải sạch, vắt lọc lấy nước, rồi đổ bột gạo vào quấy đều trên bếp lửa. Khi nào dung dịch đặc quánh lại, bắc ra đổ vào chậu, để nguội là có thạch ăn. Khi chế biến thường theo công thức: 0,3 kg cành, lá thạch khô + 2 bô bột gạo tẻ sẽ nấu được 6 – 7 kg thạch ăn. Dùng ít bột hoà thì thạch sẽ đen và ngon hơn.

Thạch đen là một loại cây có giá trị và triển vọng, cần có chính sách và kỹ thuật hỗ trợ để người dân có thể phát triển lâu dài loại hàng hoá này.