

## MẬN TAM HOA TỪ NHỮNG NGÀY ĐẦU PHÁT TRIỂN

Mận Tam hoa Bắc Hà có nguồn gốc xa xưa từ thời Gia Kính của nhà Minh bên Trung Quốc với tên gọi Shanhua (*thường mỗi chùm hoa có ba bông*) được trồng nhiều tại tỉnh Quảng Đông, Quảng Tây sau được di thực về Hoàng Bò (tỉnh Quảng Ninh), Trạm Nghiên cứu Nông lâm nghiệp Phú Thọ rồi tiếp tục được đưa vào trồng khảo nghiệm tại Trại Rau quả Bắc Hà năm 1972 bằng phương pháp ghép mắt. Từ 50 cây ghép ban đầu, qua 6 năm cây mận Tam hoa sinh trưởng, phát triển tốt, thích ứng với điều kiện khí hậu đặc trưng ôn đới, đất đai ở khu vực trung tâm huyện lỵ, cho năng suất cao, quả to, mẫu mã đẹp, ăn giòn, ngọt pha lẫn vị chua mát... Năm 1978, Trại rau quả mở rộng diện tích khảo nghiệm lên 0,7 ha, đồng thời xây dựng vườn giống có diện tích 2,2 ha.

Năm 1985, mận Tam hoa được đưa vào trồng đại trà ở khu vực trung tâm huyện gồm thị trấn Bắc Hà và các xã: Na Hối, Tà Chải, Bản Phố, Thải Giàng Phố, Lầu Thí Ngài,... Từ năm 1993 đến năm 1998, người trồng mận Tam hoa liên tiếp được mùa, được giá. Diện tích vườn mận không ngừng được mở rộng, dao động từ 2.500 đến 2.700 ha, năng suất đạt 8-12 tấn/ha, sản lượng quả tươi hàng năm từ 20.000-32.000 tấn. Người tiêu dùng quen thuộc với tên gọi mận Tam hoa bởi chất lượng quả ngon, ngọt, to đều, đẹp mắt. Giống mận này đem lại năng suất cao cho người trồng khẳng định là loại cây ăn quả số một trên địa bàn huyện, là cây chủ lực xóa đói, giảm nghèo, làm giàu cho nông dân vùng cao Bắc Hà. Từ thành công của Mận Tam hoa trồng tại Bắc Hà, cuối những năm 1980 đến đầu những năm 1990 mận Tam hoa đã được các tỉnh khu vực phía Bắc quan tâm nhân rộng và trồng thành công tại Kỳ Sơn (Nghệ An) và đặc biệt là Mộc Châu (Sơn La), tuy nhiên mận Tam hoa tại Mộc Châu được đổi tên thành Mận hậu cho đến ngày nay, mặc dù mận hậu là một loài mận hoàn toàn khác Tam hoa vì nó có quả màu xanh, giòn, dóc hạt.



Ảnh: mận Tam hoa



Mận hậu

Mặc dù được thiên nhiên ưu đãi, nhưng đã trải qua gần nửa thế kỷ khai thác những ưu điểm vốn có của cây mận Tam hoa giảm dần ưu thế do biến đổi khí hậu,

đô thị hoá, điều kiện canh tác. Đặc biệt, những năm 2000 cây mận Tam hoa ít được quan tâm chăm sóc, dẫn đến năng suất, sản lượng quả giảm. Bên cạnh đó, cơ sở vật chất dịch vụ kỹ thuật, hỗ trợ sản xuất, công nghệ bảo quản, chế biến và tiêu thụ sản phẩm còn yếu; việc áp dụng các tiến bộ khoa học - kỹ thuật vào thâm canh còn hạn chế, do trình độ dân trí thấp và điều kiện kinh tế khó khăn. Chính vì vậy, từ năm 1999 - 2008, mận Tam hoa bấp bênh, năm vừa mất mùa vừa mất giá, năm được mùa, mất giá và ngược lại.

Trước thực trạng đó, huyện Bắc Hà đã quan tâm tìm đầu ra cho cây mận Tam hoa, từ việc trợ cước, trợ giá, chế biến xi-rô mận, rượu mận, mứt mận... nhưng đều không ổn. Nhiều gia đình đã chặt bớt những cây mận già cỗi, trồng thay thế bằng cây đào Pháp và một số cây trồng khác.

Đến năm 2008, toàn huyện còn khoảng 700 ha mận Tam hoa. Trong khi chưa tìm được các giống cây ăn quả khác có thể thay thế cây mận Tam hoa, huyện Bắc Hà quyết tâm vào cuộc và cụ thể hóa bằng việc xây dựng và triển khai có hiệu quả dự án "Cải tạo mận Tam hoa Bắc Hà", giai đoạn 2008-2010.

Dự án cải tạo mận tam hoa gồm 2 phân: từ năm 2008 chủ yếu trồng mới giống mận gốc, thuần chủng thay thế cây mận già cỗi, thoái hóa giống; từ năm 2009 trở đi, tiến hành dự án cải tạo mận bằng phương pháp đốn tía, tạo tán. Tham gia dự án này có 101 hộ dân trồng mận ở thị trấn Bắc Hà, xã Tà Chải, Na Hối.

Cho đến nay toàn huyện Bắc Hà có 350 ha mận Tam hoa, sản lượng trung bình trên 3.000 tấn mỗi năm, mận được trồng tập trung tại khu vực các xã trung tâm huyện gồm Tà Chải, Thị Trấn, Na Hối, Bản Phố, Thái Giàng Phố,... là những khu vực có độ cao trung bình từ 900m-950m so với mực nước biển; đây là loại cây trồng ôn đới có phổ thích ứng hẹp, chỉ phù hợp với những nơi có khí hậu ẩm, mát, đất đai màu mỡ; nếu trồng ở những vị trí quá thấp hoặc quá cao quả nhỏ, mềm, vị chát, kém chất lượng./.

**Nguyễn Xuân Giang**

---

## NGHIÊN CỨU CHUYÊN SÂU

### MẬN TAM HOA CHỨA NHỮNG CHẤT DINH DƯỠNG NÀO?

**Tóm tắt:** Giá trị dinh dưỡng cho mỗi 100 gram Tam hoa: hàm lượng chất dinh dưỡng calo (kcal) 119,2; cholesterol (mg); chất béo (mg) 0,66; mango (mg); protein (mg) 0,4; magiê (mg) 8,9; carbohydrate (g) 12; kẽm (mg); chất xơ (g) 5,2; natri (mg) 0,7; axit thiamine (mg) 0,01; sắt (mg) ...



### BẢNG GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG CHO MỖI 100 GRAM MẬN TAM HOA:

Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị
Năng lượng (kcal)	119.2	cholesterol (mg)	
chất béo (gram)	0.66	đờm (mg)	
protein (g)	0.4	magiê (mg)	8.9
carbohydrate (g)	12	kẽm (mg). )	
chất xơ (g)	5.2	natri (mg)	0.7
axit thiamin (mg)	0.01	sắt (mg)	0.4

Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị	Thành phần dinh dưỡng	Đơn vị
canxi (mg)	16.2	đồng (mg)	
axit riboflavit (mg)	0.018	smium (microgram )	
Vitamin E (mg)		kali (mg)	130
niacin (mg)	0.3	phốt pho (mg)	19
Vitamin C(mg).	3	retinol tương đương (microgram )	
Vitamin A (microgram )		hurobtin (mg)	0.06

**Vai trò của mận Tam Hoa:** (mới phát hiện Mận Tam Hoa đã có từ cổ xưa, thời nhà Đường - là loại mận duy nhất của bản địa tại Trung Quốc cạnh tranh được với các giống nhập khẩu từ Mỹ, Úc, Canada, Pháp,...).

Tam Hoa (Tam hoa Lý Hồng Tâm) có tác dụng hỗ trợ tốt hơn đối với bệnh gan. Danh y nhà Đường **Tôn Tư Ấp** đánh giá Tam Hoa Lý, từng nói: "Bệnh gan nên ăn" Vitamin B12 trong mận Tam Hoa có tác dụng thúc đẩy tái tạo tế bào Hemoglobin, người thiếu máu tiêu thụ mận tam hoa vừa phải có lợi cho sức khỏe. Công lao làm đẹp da mặt của Tam Hoa vô cùng kỳ lạ, thường xuyên ăn mận tam hoa tươi, có thể làm cho mặt trơn bóng như ngọc, thực sự là tinh hoa tự nhiên hiếm có của vẻ đẹp hiện đại.

Lý thuyết đông y Trung Quốc cho rằng, mận có vị chua, tính mát, có tác dụng thanh gan, sinh tân dịch, lợi tiểu tiện, đặc biệt thích hợp để điều trị dạ dày không đủ âm, họng khát khô, phù bụng lớn, đi tiểu không thuận lợi và các triệu chứng khác.

---

## CÁCH TỰ LÀM RƯỢU VANG ĐỎ MẬN TAM HOA

---

### Chuẩn bị nguyên liệu:

1. Mận 1,5kg;
2. 280g rượu gạo trên 15 độ;
3. 250g đường trắng;
4. Một thùng kín (hoặc bình thủy tinh);

### Quy trình sản xuất:

1. Rửa sạch và để khô quả mận (quạt, hong khô,..);
2. Thùng hoặc Bình chứa có nắp đậy kín, để khô (không có nước);
3. Xếp các nguyên liệu theo thứ tự: Mận tam hoa, đường, rượu gạo;

4. Có thể uống sau khi niêm phong và để sau 15 ngày;