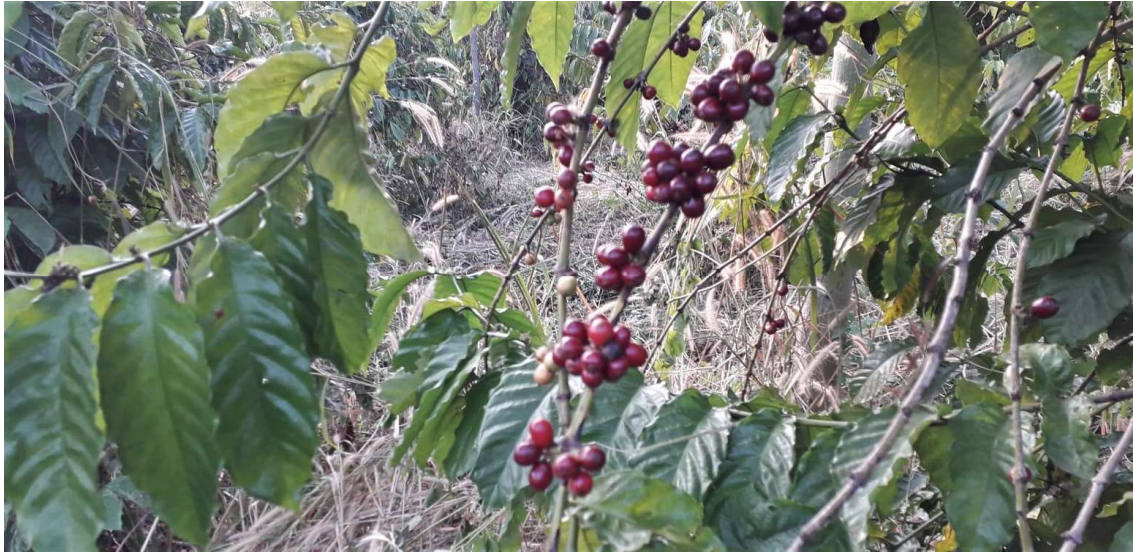


“Cách mạng một cọng rơm” với Robusta coffee

Hà nội, 1 -12- 2019

<http://farminglycloud.com>



Tự nhiên, đã từ hàng triệu năm, nhờ quá trình quang hợp, cây cối có thể được cung cấp gần như 100% dưỡng chất cần thiết từ không khí, nước, và ánh nắng mặt trời. Một phần thiếu nhỏ cần thiết có thể được bù đắp từ đất khi có đủ vi sinh vật có lợi.

Bằng cách tiếp cận như vậy, chúng tôi đang thử nghiệm tạo ra sản phẩm café Robusta đầu tiên của mình theo lối canh tác tự nhiên.

Động lực chính

Khi chúng tôi đến Tây nguyên, vùng đất đã giúp Việt nam nổi tiếng trên ngành nông nghiệp thế giới với cà phê, điều và tiêu. Điều khiến chúng tôi sốc là khi thấy rất nhiều rẫy bỏ hoang. Hiện tại giá nông sản đang ở mức thấp, nông dân đang bán hoặc từ bỏ đất đai của gia đình họ vì nhiều lý do, nhưng nhìn chung, họ càng sản xuất nhiều, càng lỗ nhiều hơn.

Linh cảm cho chúng tôi thấy, đây đó có thể là cơ hội cho chúng tôi. Vì một số người trong chúng tôi là chuyên gia công nghệ, nên ý nghĩ ban đầu của chúng tôi là phát xây dựng một Platform đột phá trong lĩnh vực nông nghiệp. Qua khảo sát, việc tạo nên và đưa vào ứng dụng được một Platform là phức tạp, tiêu tốn nhiều tiền, và không phù hợp với chúng tôi thời điểm này. Dù vậy, chúng tôi vẫn tin rằng các cơ hội đang ở đâu đó, chỉ là chúng tôi cần phải nỗ lực hơn nữa để tìm ra mà thôi.

Sau một số chuyến khảo sát đến vùng đất này, chúng tôi đã có được sự đồng thuận lập lên một nhóm hành động. Để bắt đầu, chúng tôi mua một số rẫy trong khu vực.

Thời gian đó, tiêu chí của chúng tôi chỉ có hai vấn đề: Rẫy phải có nước sạch & tránh xa các nguồn ô nhiễm. Ngoài ra, để có được chuyên môn, kinh nghiệm và các nguồn lực cần thiết, chúng tôi cũng đầu tư vào một hợp tác xã tại địa phương.

Ban đầu, chúng tôi chỉ dự định làm một cái gì đó khác biệt, làm nông nghiệp với: không hóa chất, không thuốc trừ sâu, và không thuốc diệt cỏ.

Thật không may, mặc dù đã bỏ ra rất nhiều công sức và tiền bạc, nhưng mọi thứ dường như bị mắc kẹt, cây cối chết bất ngờ do thời tiết khắc nghiệt. Một yếu tố khác nữa, là lao động ở Tây Nguyên ngày nay trở nên hiếm và đắt đỏ, thế hệ trẻ có xu hướng thích làm việc và sống ở thành phố.

Ngay cả khi chúng tôi triển khai hệ thống tưới nhỏ giọt kiểu Israel, phát triển các công cụ IoT (Internet of Thing), mọi thứ cũng chỉ nhích một chút.

Cảm hứng

Qua tìm hiểu, chúng tôi tìm thấy hai cuốn sách tâm đắc được viết bởi ông Fukuoka,

“Cuộc

cách mạng một rơm”, sau đó là **“Gieo mầm trên sa mạc”**, nghiên cứu một số thực hành Permaculture (tạm dịch là canh tác vĩnh cửu) trên khắp thế giới, chúng tôi đã thực sự có cảm hứng từ triết lý canh tác tự nhiên đó.

Như bừng tỉnh, chúng tôi đã quyết định đi theo hướng đó.

‘Không kế hoạch’ chính là kế hoạch

Chúng tôi không lên kế hoạch cho cây cà phê sẽ phát triển như thế nào, cũng như không quyết định loại sinh vật nào sống hay chết, thay vào đó chúng tôi tạo ra một hệ sinh thái và để tự nhiên làm điều đó. Toàn bộ điều cần làm là xây dựng một hệ sinh thái để tự thích nghi và tồn tại trong môi trường khắc nghiệt.

Sau 1 năm thực hành canh tác tự nhiên, rẫy của chúng tôi trông không giống một khu rẫy, mà giống như một khu rừng nhỏ. Các loài cây đa chức năng ở các lớp khác nhau, lớp trên cùng là cây gỗ hương, sau đó bao phủ hầu hết rẫy là bông gòn, một vài cây điều tự nhiên, Atiso đỏ tự nhiên có ở khắp mọi nơi, các loài đậu bên dưới cà phê, cỏ dại mọc thành bụi khắp nơi, đây đó là một vài cây bơ.

Mặc dù đã không sử dụng bất kỳ loại thuốc diệt cỏ nào, không phân bón (thậm chí là hữu cơ), không thuốc trừ sâu, nhưng nhờ sự cân bằng tự nhiên đã kiểm soát dịch hại, đáng ngạc nhiên, toàn bộ khu vườn xanh tốt, không có cây nào chết do sâu bệnh cả.

Thành quả & bài học kinh nghiệm



Cuối cùng, chúng tôi đã có vụ Robusta đầu tiên, năng suất đạt khoảng 10% so với mức trung bình trong khu vực theo lối canh tác phổ cập.

Vì không phải là chuyên gia để có thể sản xuất và tạo ra cà phê cho người tiêu dùng như chúng ta thường thấy bán tại các cửa hàng, chúng tôi cũng chẳng biết bí mật pha trộn các loại thành phần cà phê khác nhau, cũng như cách đánh giá hương vị. Vì vậy, chúng tôi quyết định để nguyên mộc, giữ cho cafe ở trạng thái tự nhiên và tinh tế nhất có thể.

Café được rang xay mà không thêm bất kỳ thành phần cũng như hương vị nào, chỉ loại Robusta nguyên chất 100% mà chúng tôi đã trồng trên khu rẫy riêng của mình theo triết lý của ông Fukuoka.

Các phản hồi từ bạn bè là đáng khích lệ.

Dẫn lời một bác am hiểu café: “Đúng là Robusta mộc. Thơm nhẹ. Đắng ngọt mà không gắt, lưu vị lâu trong lưỡi. Dân quen uống không đường sẽ thích món này. Chỉ tiếc có lẫn chút đắng do hơi quá lửa, thêm ủ thích hợp, nước sẽ đắng ngọt êm hơn”

Tuy còn chặng đường dài phía trước, , nhưng chúng tôi đã tìm thấy hướng đi.