

MĂNG CẦU (trái na) & MĂNG CẦU XIÊM

1. Dẫn Nhập

Cùng một trái, nhưng ngoài Bắc gọi là trái na, còn trong Nam gọi là măng cầu: Na, tên khoa học *Annona squamosa*, có nguồn gốc ở vùng châu Mỹ nhiệt đới. Nguồn gốc bản địa chính xác của loại cây này chưa rõ do hiện nay nó được trồng khắp nơi nhưng người ta cho rằng nó là cây bản địa của vùng Caribe như Haiti, Cuba, v.v. Na cũng được nhắc tới trong các thành ngữ: Răng đen hạt na.

Ngoài giống măng cầu ta, còn có măng cầu Xiêm là trái cây để làm nước ép, trộn với sữa. Kem và thanh kẹo trái cây làm bằng măng cầu Xiêm cũng rất phổ biến.

2. Hình Thái Cây Na và Trái Na



Cây na cao cỡ 2–5 mét, lá mọc xen ở hai hàng; hoa xanh, quả tròn có nhiều múi (thực ra mỗi múi là một quả), hạt trắng có màu nâu sậm. Hạt có chứa độc tố, có tính làm bỏng da và có thể trừ sâu bọ, chảy rận.

Cây na trồng từ 4–5 năm mới cho quả nên mới có thành ngữ: “Trẻ trồng na, già trồng chuối”.

Ở miền Bắc, quả na được phân thành hai loại là na dai và na bở dựa vào đặc tính của quả (sự liên kết giữa các múi với vỏ và giữa các múi với nhau).

Na dai có ưu điểm ăn ngọt, để được lâu, không dễ nát, dễ bóc vỏ, múi na nhẵn dễ tróc ra khỏi hột và múi cũng dai hơn. Quả na dai có vỏ mềm, màu xanh, thịt trắng lại ít hạt. Thêm vào đó, na dai được ưa chuộng hơn bởi mùi thơm và vị ngọt sắc nổi bật hơn so với na bở.

Huyện Chi Lăng (Lạng Sơn) được coi là “vựa na” lớn nhất cả nước, nơi này có 2 khu vực trồng na nổi tiếng: na bở ở khu vực thị trấn Đồng Mỏ và na dai khu vực Đồng Bành.

3. Mãng Cầu Dai



Ở miền Nam có măng cầu dai hay còn gọi là măng cầu Cấp (măng cầu Vũng Tàu). Măng cầu dai chắc, nhiều thịt, ít hột, vỏ mỏng và thơm ngon hơn các loại măng cầu khác. Những quả măng cầu Cấp có vỏ xù xì, múi không đều, không mọng, nhưng có mùi thơm và vị chua ngọt rất hấp dẫn.

4. Mãng Cầu Xiêm

Còn gọi là măng cầu gai, (*Annona muricata*) tùy theo vùng trồng, nó có thể có chiều cao từ 3–10m, rậm, lá màu đậm, không lông, xanh quanh năm. Hoa màu xanh, mọc ở thân. Quả măng cầu xiêm to và có gai mềm. Thịt quả ngọt và hơi chua, hạt có màu nâu sậm. Cây măng cầu xiêm là cây bản địa của vùng Trung Mỹ như México, Cuba, vùng Caribe, và phía bắc của Nam Mỹ chủ yếu ở Brasil, Colombia, Peru, Ecuador, và Venezuela. Cây cũng được trồng ở Mozambique, Somalia, Uganda. Ngày nay nó cũng được trồng ở một số vùng ở Đông Nam Á, cũng như ở một số đảo Thái Bình Dương.

Cây măng cầu Xiêm sống ở những khu vực có độ ẩm cao và có mùa Đông không lạnh lắm, nhiệt độ dưới 5°C sẽ làm lá và các nhánh nhỏ hỏng và nhiệt độ dưới 3°C thì cây có

thể chết. Cây măng cầu xiêm được trồng làm cây ăn quả. Quả măng cầu Xiêm lớn hơn măng cầu ta rất nhiều, có khi có thể nặng tới 6.8kg (15lb)[1], có lẽ về độ lớn nó chỉ thua quả na rừng, vỏ ngoài nhẵn chỉ phân biệt múi nọ với múi kia nhờ mỗi múi có một cái gai cong, mềm vì vậy còn có tên là măng cầu gai.



Cây măng cầu Xiêm sống ở những khu vực có độ ẩm cao và có mùa Đông không lạnh lắm, nhiệt độ dưới 5°C sẽ làm lá và các nhánh nhỏ hỏng và nhiệt độ dưới 3°C thì cây có thể chết. Cây măng cầu xiêm được trồng làm cây ăn quả.



Quả măng cầu Xiêm lớn hơn măng cầu ta rất nhiều, có khi đến có thể nặng tới 6,8 kg (15 lb)[1], có lẽ về độ lớn nó chỉ thua quả na rừng[2], vỏ ngoài nhẵn chỉ phân biệt múi nọ với múi kia nhờ mỗi múi có một cái gai cong, mềm vì vậy còn có tên là măng cầu gai.

Thường thường, trái măng cầu Xiêm được hái khi chúng đủ lớn và để trong một góc tối, đến khi chúng hoàn toàn chín thì mới được ăn. Cây có bông màu trắng với hương thơm hết sức dễ chịu, đặc biệt vào buổi sáng. Măng cầu Xiêm cũng là một thành phần phổ biến để làm các loại nước ép trái cây tươi được bán dọc đường.

Mãng cầu xiêm thuộc loại cây tiểu mộc cao 6–8m, tán lá xanh quanh năm, hoa ở thân hay các nhánh già, hoa lớn. Hiện nay ở Nam bộ có hai thứ mãng cầu: Mãng cầu xiêm ngọt và chua. Thứ ngọt lá và quả thường nhỏ hơn thứ chua, giá cao hơn. Nhưng thứ chua có năng suất cao, dễ bán và làm mứt hay kẹo dễ hơn.

Ruột trái bao gồm phần ăn được, thịt trắng, có chất xơ, và một lõi khó tiêu, hạt màu đen. Phần thịt ngọt được dùng để làm nước trái cây, cũng như bánh kẹo, kem đá bào, và hương liệu kem.

Ở Mexico, Colombia và Harar (Ethiopia), nó là một loại quả phổ biến, thường được dùng làm thành phần duy nhất cho món tráng miệng.

GS-TS Thái Công Tụng

(TKH VL)

Nguồn: [thủ khoa huân](#)



Nguồn: Internet eMail by **trường sơn** chuyển

Đăng ngày Chúa Nhật, October 6, 2024
tkd Khóa 10A—72/SQTb/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH