

# GẠO TÁM THƠM



## LỜI GIỚI THIỆU

Vào đầu thập niên 60, cách đây 52, 53 năm, mỗi đầu mùa gặt (lúa), Mẹ tôi thường dặn Bố mua một tạ gạo [tương đương 100kg] "về cho cả gia đình dùng".

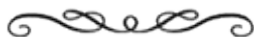
Đơn giản là vì lúa vừa mới được gặt xong, nông dân đem xay và bán ra chợ ngay nên gạo còn rất tươi, ngọt và thơm. Mà mùi thơm của cơm gạo đầu mùa thì khó tả lắm. Tôi nghĩ mùi này phảng phất mùi lá dứa, chút va-ni và mùi sữa hộp, đậm thoang thoang mùi cà-phê Tây buổi sáng (nhẹ thôi) - Bốn thứ này quyện vào nhau tỏa ra một mùi hương làm ta muốn ăn cái gì đó và cùng lúc tâm hồn mình lâng lâng tuyệt diệu! Hồi đó là thời cụ Ngô Đình Diệm làm Tổng Thống, nhà tôi nghèo lắm vì tôi còn nhớ căn nhà chúng tôi ở là mái tranh vách đất, nền bằng đất sét, Bắc kỳ 54 Di cư mà! Mẹ tôi lúc bấy giờ thổi cơm bằng củi, chưa có than hay dầu hỏa như sau này. Thỉnh thoảng vào bếp thăm hay được Mẹ gọi vào cho ăn một vài miếng thịt, tôi hay thấy Mẹ ủ trên nồi cơm những cục củi than hồng. Khi cơm chín tới thì tôi hay xin Mẹ cho phần cơm cháy. Loại cơm đầu mùa, thổi bằng củi, lại rất thơm..., cháy dòn-dòn.... Trời ơi! Ngon hết biết các Bác ạ! Không chi ngon bằng, không tả được quý vị ạ! Loại cơm này đặc biệt là không cần thức ăn đi theo vẫn ngon như thường. Chỉ cần rắc tí muối là thỏa mãn được bao tử. Mỗi buổi sáng đi học, Mẹ tôi hay rang cơm nguội, rắc ít muối, và nắm thành những nắm cơm cho chúng tôi ăn trước khi đi học. Phải thành thật rằng tôi đi khắp các nhà hàng khắp nơi suốt mấy mươi năm nay nhưng chưa bao giờ ăn được loại cơm như cơm Mẹ tôi nấu.

Tôi hay khen mùi cơm đầu mùa như thế và Mẹ tôi luôn luôn không đồng ý. Mẹ thường nói: Không thể thơm và tuyệt hảo bằng cơm **gạo Tám Thơm** ở quê bố Mẹ ngoài Bắc đâu! Đầu năm con rảnh, nhớ về bát cơm gạo "đầu mùa" ngày trước nên tôi lên liên mạng tìm kiếm tài liệu về cơm nấu bằng gạo Tám Thơm thì quả là có loại gạo này như Mẹ tôi đã từng nhắc. Ngày ấy Mẹ tôi đã không phân biệt có hai loại Tám Thơm: một loại gọi là Tám Thơm Cổ Ngõng và loại kia gọi là Tám Thơm Xoan, loại sau cùng được trồng ở Hải Hậu nên còn có tên "**Tám Thơm Xoan Hải hậu**." "**Xoan**" là quả Xoan, thường người ta ví người con gái có mặt giống quả Xoan là đẹp, Hải Hậu là tên một Quận lỵ thuộc tỉnh Nam Định, bắc VN, Bố Mẹ tôi, các anh chị, và tôi sinh quán tại làng Xương Điền, quận Hải Hậu, thuộc giáo phận Bùi Chu - Phát Diệm hay Phát "Riêm" (Mẹ tôi đọc thế). Tôi chưa từng biết quê hương Xương Điền của tôi vì vào năm 1954, vừa lọt lòng Mẹ vài tháng thì Mẹ bồng tôi lánh nạn Cộng Sản vào Miền Nam Việt Nam. Lúc bấy giờ Bố tôi là Lính thuộc nền Đệ-I VNCH. Đó là lý do tại sao có bài sưu tầm này. Kính mời quý vị đọc tiếp về gạo Tám Thơm của miền Bắc Việt Nam dưới đây.

**Ghi chú:** như đã nói bên trên, bài sưu tầm này là do tính hay tò mò của BKT tôi thôi, chứ không quảng cáo cho một cơ sở kinh doanh gạo Tám Thơm nào ở VN hay bất cứ nơi nào trên Thế giới cả. Đa tạ.



## **GẠO TÁM THƠM XOAN**



Gạo Tám Thơm Hải Hậu nấu cơm rất thơm và dẻo được trồng tại Hải Hậu Nam Định – là loại gạo đặc sản của vùng châu thổ sông Hồng. Gạo nấu cho cơm thơm, dẻo đậm đà, phẩm chất tuyệt hảo lừng danh khắp chốn vùng quê. Từ đời này qua đời khác, người dân vùng đồng bằng Bắc bộ đều gọi loại gạo đặc sản của đồng ruộng hai bên bờ sông Ninh Cơ với cái tên giản dị thân thương, mộc mạc đáng yêu như cô thôn nữ, đảm thắm, dịu dàng - Gạo Tám. Cái tên chứa đựng nhiều ý nghĩa, vừa gợi nhớ đến tình làng nghĩa xóm, vừa khẳng định đã là gạo Tám thì phải thơm, phải ngọt, dẻo.

Gạo Tám có hai loại, tuy cùng hình dáng, hương vị giống nhau nhưng phẩm chất chênh lệch. Chỉ những người sành sỏi mới phân biệt được đâu là Tám Cổ Ngỗng, đâu là Tám Xoan. Tám Cổ Ngỗng trồng không kén đất, trên cánh đồng lúa mùa ta có thể thấy những thửa ruộng cấy Tám Cổ Ngỗng trái dài, những ngọn lúa vàng vươn cao, đu đưa như cổ con Ngỗng đang vươn ra ngúc ngoắc, loại gạo này dùng để xuất cảng và bán cho các nhà hàng cơm vì sản lượng nhiều, nhưng vị thơm và dẻo không bằng Tám Xoan.

Gạo Tám xoan phải trồng ở những nơi ruộng bùn pha cát, kề bên bờ sông, khi mưa dầm không úng, nắng hạn không khô. Loại gạo này để dành cho ngày tết, ngày giỗ hay để chiêu đãi những thượng khách, bạn bè thân hoặc đong năm ba cân làm quà biếu... hạt gạo Tám Xoan thon, dài mỏng mịn, màu trắng xanh như cô con gái "mỏng màng hay hạt". Chỉ cần một vốc gạo nhỏ cũng đã tỏa mùi thơm ngát. Nồi cơm vừa chín tới, hé mở nắp vung là trong nhà, ngoài ngõ đã ngửi thấy mùi thơm lừng. Nấu Tám Xoan muốn ngon phải nấu bằng niêu đất hay nồi gang đun lửa rơm. Cơm Tám Xoan nếu ăn cùng thức ăn xào hay chan canh sẽ mất hết vị ngon, dẻo của gạo; hợp nhất với gạo Tám Xoan là ăn với giò lụa, chả quế, rưới thêm ít nước mắm nhỉ, rắc chút hạt tiêu. Sau một ngày lao động mệt mỏi, được nâng bát cơm nóng hổi, thơm lừng ăn kèm cá bống, cá quả kho khô, cá rô rán giòn... hoặc tôm, thịt rim thì ngon biết mấy. Bát cơm Tám thơm ăn cùng con cá đồng do bàn tay Mẹ kho, mùi thơm của gạo, vị ngọt của cá, mùi cay nồng của hạt tiêu... hòa quyện vào nhau ấm áp tình quê đã khắc sâu nỗi nhớ, nỗi mong của những ai xa xứ, mỗi buổi chiều ngóng về quê hương như nhìn thấy

những làn khói lam chiều tỏa trên nóc bếp xóm làng.

Ai đã từng thưởng thức hương vị gạo Tám Xoan Hải Hậu hẳn không thể quên được đặc sản này. Xây dựng thương hiệu cho gạo Tám Xoan. Một trong những quy trình sản xuất gạo Tám Xoan Hải Hậu đã được Hiệp hội gạo Tám Xoan Hải Hậu, Nam Định vừa chính thức trình Cục Sở hữu trí tuệ công nhận, bảo trợ tên gọi xuất xứ gạo Tám Xoan. Đây cũng là bước khởi đầu cho việc xây dựng thương hiệu gạo Việt Nam. Lâu nay, gạo Việt Nam hiện chủ yếu xuất cảng vào các thị trường tiêu dùng đòi hỏi thấp và khả năng tiêu thụ hạn chế như châu Á, Trung Đông, châu Phi... không phải vì gạo Việt Nam không ngon mà vì không có thương hiệu cho gạo đặc sản nên thế giới không biết đến. Tiến sĩ Đào Thế Anh, Trưởng Bộ môn Hệ thống nông nghiệp thuộc Viện khoa học nông nghiệp Việt Nam, cho biết: "Viện cùng với sự trợ giúp khoa học của các viện nghiên cứu đầu ngành của Châu Âu, đã và đang tiến hành xây dựng tên gọi xuất xứ (AOD) có bảo trợ trên toàn thế giới cho gạo Tám Xoan Hải Hậu". Tên gọi xuất xứ hàng hoá là một khái niệm rất mới đối với nông sản và đến nay ở Việt Nam chưa có một nông sản nào có thương hiệu được nhà nước bảo trợ trên thị trường.

Nguồn: BKT sưu tầm tại đây: <http://www.hoakhoidongbang.com/specialties-vi/dac-san/gao-tam-hai-hau-net-tinh-tuy-cua-dong-que-viet-nam-100.html>

---

## PHỤ LỤC - ĐỒNG LÚA VN



Dưới đây là những tấm ảnh do BKT/[LHCCS-HTĐ](#) sưu tầm từ nhiều trang điện tử trên Liên mạng Toàn cầu. Trình bày theo thứ tự các giai đoạn từ lúc nhà nông dùng Trâu cày đất cho đến khi nhân loại có được bát cơm đầu mùa và vào miệng... để nuôi dưỡng cơ thể của mỗi người. Nhân dịp đầu năm, chúng ta không quên cảm ơn Thượng Đế, Thiên Chúa, Trời, & Phật... đã ban cho ta những người nông dân chất phác hiền hòa này, những người chân lấm tay bùn suốt đời để đem bát cơm thơm nồng đến tận mâm cơm cho chúng ta dùng hằng ngày!



*Đất được cày bừa trước khi trồng lúa. Muốn có của ăn ngon, người và súc vật đều phải lao lực như thế!*



*Cảnh gieo mạ - Người nông dân dùng hạt Lúa giống để gieo mạ.*



*Cây mạ non đã trưởng thành... sẵn sàng được chuyển sang ruộng lúa kế bên.*



*Nông dân đang cấy những cây mạ non xuống đất để sau đó những cây mạ non này sẽ phát triển thành những cây lúa xanh tươi.*



*Đồng lúa non bát ngàn màu xanh hy vọng!*



*Chị nông dân đang săn sóc những cây lúa bằng phân bón và thuốc trừ côn trùng*



*Cây lúa trưởng thành với màu xanh tươi đẹp bát ngát của đồng lúa mới.*



*Ngoài cây lúa ra, đồng lúa VN còn cung cấp cho nhà nông thực phẩm phụ trội như: Cá đồng, cua hay rạm đồng, lươn, ếch, v.v. Người nông dân này đang đặt nơm bắt cá.*

Ghi chú: "đồng" ở đây chỉ nước ngọt.



*Đồng lúa nước còn nuôi sống cả chim trời.*



*Đồng ruộng thẳng cánh cò bay... Một bức tranh Thiên nhiên tuyệt diệu hữu tình!*





*Ngày mùa lúa chín đầy đồng.*



*Người người ra đồng mừng ngày lúa chín!*



*Đồng lúa chín vàng ánh Thái dương! Đem lại no ấm cho toàn vùng.*



*Ai bảo chăn trâu là khổ? - Chăn trâu sướng lắm chứ...ừ... ừ... ừ!*



*Ngày mùa bắt đầu. Nông dân ra công gặt lúa.*



*Chiếc Lưỡi Liềm sắc bén là nông cụ gặt lúa hữu hiệu & tuyệt diệu của nhà nông.  
Chưa một dụng cụ nào thay thế vai trò của Lưỡi Liềm được.*



*Niềm hân hoan & tự tin trong ngày lúa chín.*



*Niềm vui rạng rỡ trên khuôn mặt của những Thôn nữ đồng quê trong ngày mùa!*



*... và không thiếu những câu hò ngày mùa góp phần cho một mùa gặt thêm tươi đẹp !*



*Nông dân tận dụng mọi phương tiện vận chuyển... để đem lúa về các trung tâm phân phối*



*Nông dân gánh lúa về thôn làng*



*Đến Chiến sĩ cũng gánh lúa giúp dân!*



*Thuyền chở lúa qua những con Thủy lộ*



*Nông dân đập lúa để tách rời hạt lúa khỏi thân cây lúa*



*Phương pháp đập lúa cổ truyền.. dùng sức người*





*Đám trẻ nô đùa tập trận xung quanh ụ Rơm (thân cây lúa). Công dụng của Rơm hay Rạ: Rơm dùng để cho Trâu, Bò, & Ngựa ăn. Dân làng còn dùng Rơm để lợp nhà, Rơm cũng được trộn với đất sét để làm bức tường nhà, Rơm còn được dùng làm tổ ấm thay chăn nệm cho mùa đông lạnh giá, v.v.*



*Đàn Trâu đang dùng Rơm từ cây lúa*



*Rê thóc dùng "gió". Trong phương pháp này, người Nông dân cần cơn gió đủ mạnh để thổi những cọng rơm còn sót lại của giai đoạn đập lúa nhưng không đủ mạnh để thổi hạt thóc ra khỏi tấm bạt hứng thóc.*



*Máy rê thóc cổ truyền bằng tay. Khi không có gió thì máy rê thóc được dùng tới.*



*Nông dân phơi thóc. Hạt lúa từ cây lúa trải qua giai đoạn đập lúa để được tách rời khỏi thân cây lúa được gọi là thóc.*



*Nếu những hạt thóc không được phơi khô, chúng sẽ bị độ ẩm làm mốc hay nảy chồi & và sẽ hư nát*



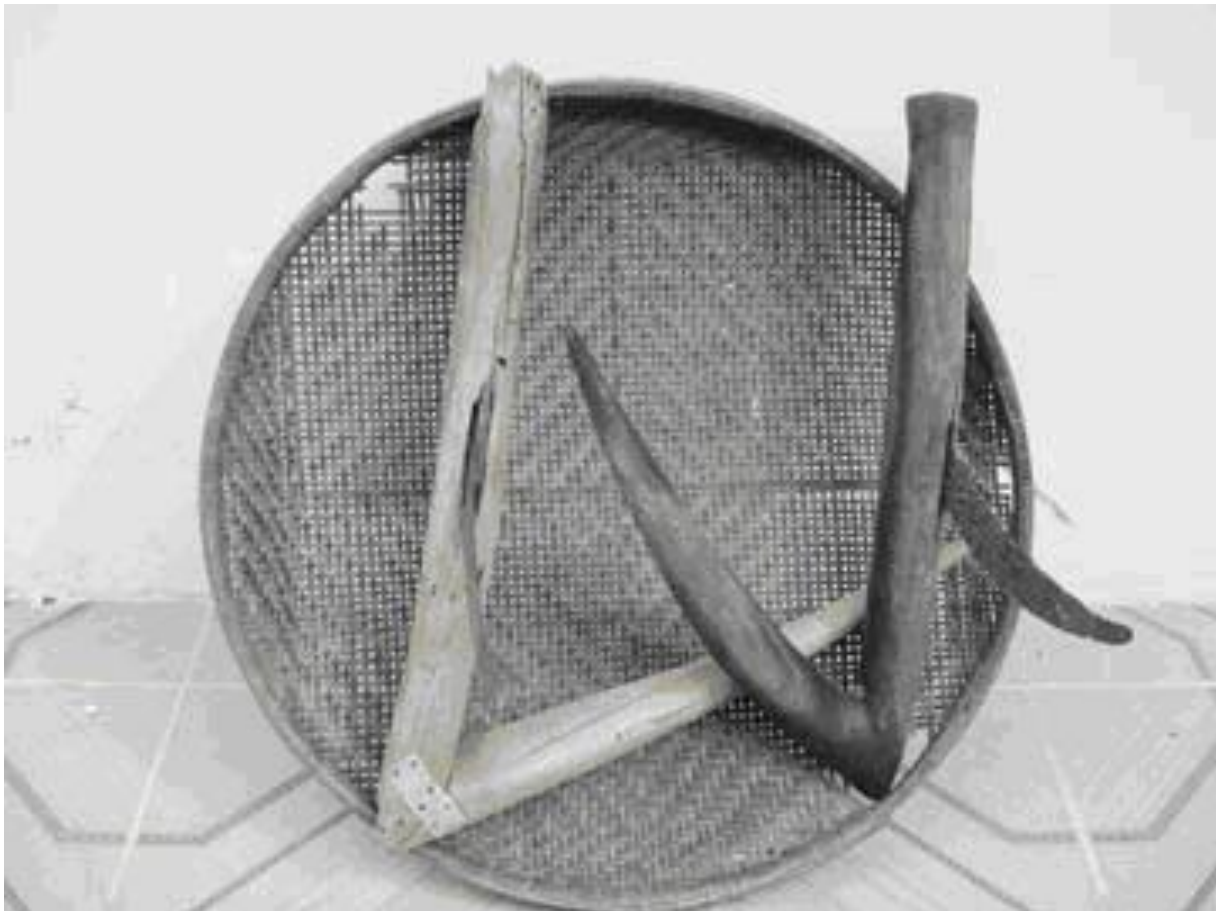
*Phơi lúa*



*Đồng lúa khô sau mùa gặt còn là nơi hấp dẫn cho các trẻ em con trai bắt Dế & chơi đá Dế. Đây là giai đoạn thần tiên nhất trong đời một nam nhi!*



*Cảnh tượng ngày mùa! Bức ảnh thiên nhiên vô giá!*



*Lưỡi Liềm cổ truyền*



*Nông dân VN thời thượng cổ!*



*Bên ngoài nhà máy xay lúa Bình Tây, Sài Gòn*



*Bên trong một nhà máy xay lúa tân tiến.*

**Ghi chú:** Xay lúa là giai đoạn cuối cùng để tách rời vỏ của hạt thóc khỏi hạt gạo.

*Khi những hạt thóc được đưa vào máy xay lúa như trên, kết quả sẽ có 4 sản phẩm như sau:*

- 1. Trấu: vỏ ngoài cùng của hạt thóc được dùng làm nhiên liệu đốt như nấu rượu, trấu còn được dùng để ủ các cây nước đá cho khỏi tan mau.*
- 2. Cám: vỏ trong và sữa của hạt gạo được máy xay xay nhuyễn cám được dùng để nuôi gia súc như lợn.*
- 3. Gạo tấm: những hạt gạo bẻ nát được gọi là tấm và được bán cho các nhà hàng ăn dùng để nấu cơm tấm cho thực khách.*
- 4. Hạt gạo ta nấu cơm ăn hằng ngày.*



*Nhà buôn gạo tại chợ bán gạo!*



*Gạo Tám thơm Xoan Hải hậu*

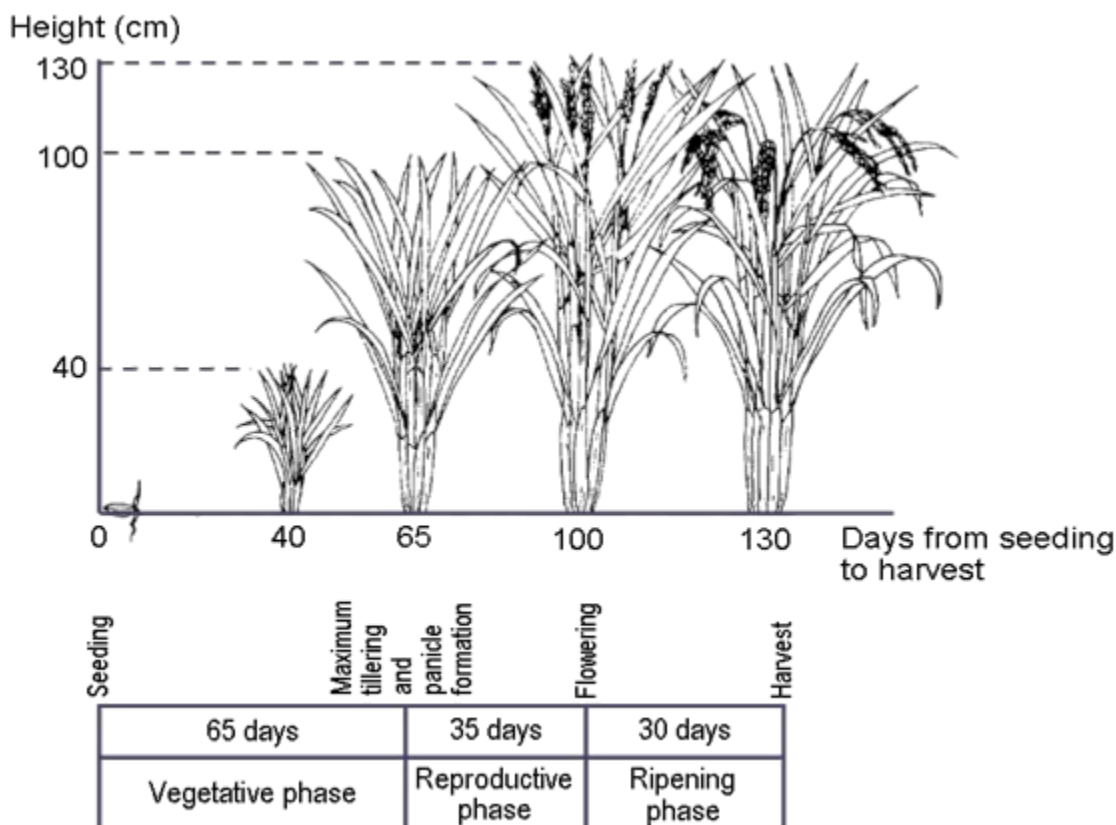




*Gạo Tắm thơm Xoan Hải hậu ([xem người mắt trái xoan & cây xoan ở đây!](#))*



*Bát cơm này nấu từ gạo Tắm thơm Xoan Hải Hậu! Bát cơm này có thể mua được,  
nhưng người Mẹ duy nhất & mến yêu đã không còn nữa! 🙄🙄*



Biểu đồ trên nói về chu trình biến thái của một cây lúa điển hình (typical rice plant),

Biểu đồ này dùng để giải thích thời gian một cây lúa phát triển trên đồng ruộng.

Biểu đồ này không đại diện cho cây lúa Tám thơm Xoan Hải Hậu.

Nguồn: BKT trích từ đây: <http://www.knowledgebank.irri.org/extension/growth-phases-of-an-upland-rice-plant.html>

**Chú thích:** biểu đồ trên cho thấy từ lúc hạt lúa giống được gieo xuống ruộng sẽ trải qua 4 giai đoạn phát triển như sau:

- **65 ngày đầu** (giai đoạn đâm chồi mọc rễ): từ mầm hạt lúa sang cây mạ non, và cây lúa. Chiều cao của cây mạ non khoảng 40centimeters (15.75 inches) ở ngày thứ 40, chiều cao của cây lúa là 100cm (39.37 inches) ở ngày thứ 65.
- **Ngày thứ 66 đến 100** (giai đoạn trở bông - tổng cộng 35 ngày), cây lúa xanh tươi bắt đầu đơm hoa kết trái, hay trở bông lúa.
- **Bước sang ngày thứ 101 đến ngày 130** (giai đoạn lúa chín - tổng cộng 30 ngày): bông lúa bắt đầu chín vàng như ánh Thái Dương.
- **Bước sang ngày thứ 131**, là ngày đầu mùa gặt.

**Kết luận:** dựa theo biểu đồ trên, từ lúc hạt lúa giống được gieo xuống ruộng cho đến mùa gặt là 4 tháng 10 ngày trong một điều kiện thời tiết lý tưởng, nghĩa là mưa thuận gió

hòa. Chiều cao của cây lúa lúc gặt là 130cm hay 51.18 inches. Riêng các tấm ảnh trên đây, mục đích chỉ cho ta thấy những giai đoạn "**căn bản/đại cương**" về trồng lúa. Còn chi tiết trồng lúa nằm ngoài tầm hiểu biết của người viết bài này.

---

## **PHỤ LỤC - CÂY XOAN**

---

Nói về gạo Tám Thơm có hình dạng trái Xoan, người đàn bà Việt Nam có mặt trái Xoan... mà không có ít hình ảnh về trái Xoan và cây Xoan thì thật là thất sách. Dưới đây là một số hình ảnh về cây Xoan và hình người phụ nữ Việt trong y phục Áo dài cổ truyền được coi là người đàn bà đẹp vì có "mặt trái Xoan".



*Rừng cây Xoan - Cây Xoan thường thường to và cao như hình trên*



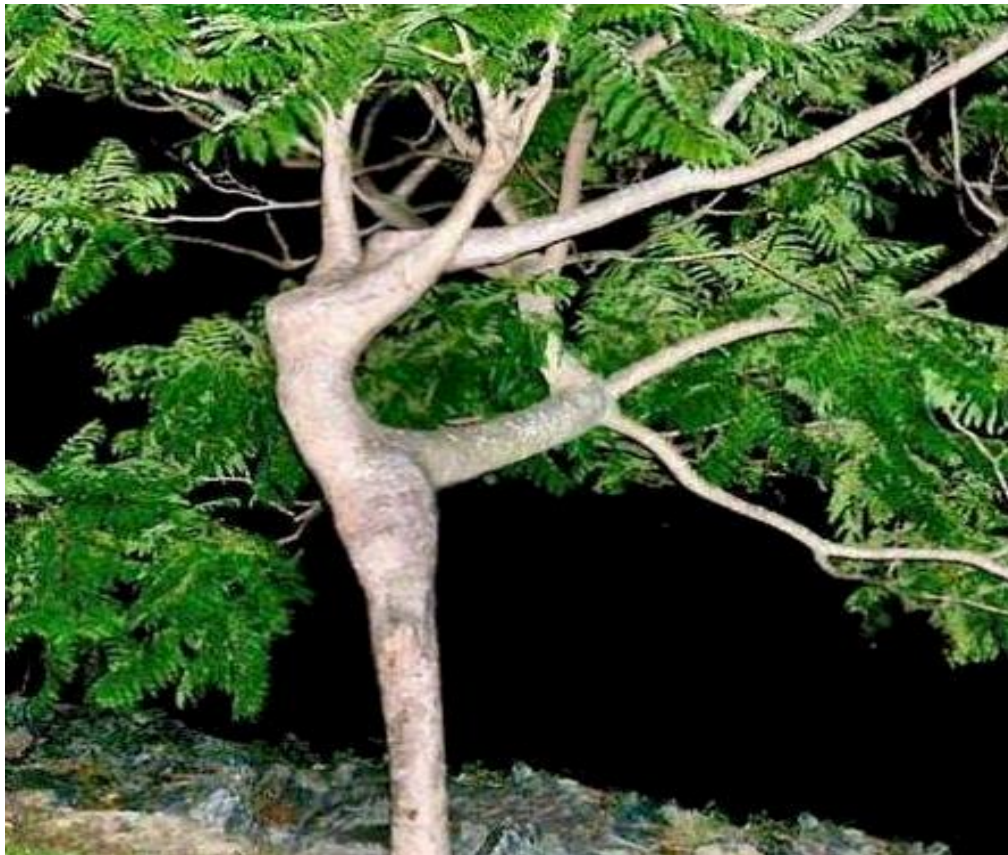
*Lá và quả Xoan*



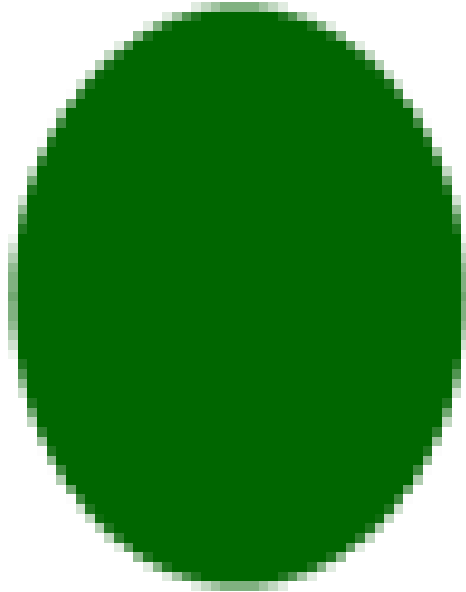
*Hoa xoan ([xin xem thêm ở đây](#))*



*Xoan vào thu, quả xoan chín mọng, nhưng quả xoan đắng ngắt, xơ chẳng dẻo!* 🙄



*Cây Xoan nhân tạo Bình Định, miền Trung Nam phần*



*Hình dạng quả Xoan miền trung nam phần, dĩ nhiên là đẹp hơn bất cứ nơi nao trên giải đất hình chữ S!*



*Và đây là người Phụ nữ VN với dải tóc thề, được cho là đẹp vì mặt nàng có hình dạng trái Xoan, hay còn gọi là "mặt trái Xoan"*



*Và càng đẹp hơn nữa khi nàng nấp sau bức rèm tre... để... xem lén chàng!*

---

*Tóm lại: Xoan đẹp & đẽng: ngoài việc để cho thiên hạ ngắm, thì Xoan còn có công dụng gì ích lợi cho VN ta?*

*Thưa: cây Xoan làm gỗ đóng thuyền cho ta vi vút trên sông!*

