

GẠO TÁM XOAN HẢI HẬU NAM ĐỊNH

*“Com Tám ăn với chả chim.
Chồng đẹp, vợ đẹp những nhìn mà no.”*

Không biết trong dân gian có bao nhiêu câu ca dao tục ngữ nói về sự quý giá, cao sang của hạt gạo Tám xoan – loại gạo kén cả nôi thổi, lẫn thức ăn đi cùng. Chả thế, một thời gạo Tám xoan đã khiến cả dãy phố Hà Nội trở nên nổi tiếng. Khách sang, kén ăn dù ở đâu về cũng tìm đến phố cơm Tám giò chả Hàng Buồm để thưởng thức.

Theo các cụ “lão nông tri điền” ở Hải Hậu – nơi có gạo Tám xoan nổi tiếng cả nước, thứ gạo trắng trong, thơm ngon tinh khiết này là sự gắn kết tuyệt vời của thiên nhiên và con người. Cũng như nhãn Hưng Yên, cam Bó Hạ, chè Thái Nguyên... đâu phải xã nào, huyện nào cũng trồng được. Ở Hải Hậu, gạo Tám Xoan chỉ trồng được ở vùng đất “Cửu An, Nhất Phúc” (tên gọi của 9 thôn có chữ đầu là An và thôn Phúc Khải) của vùng ven sông Ninh và sông Kim Giang.

Gạo Tám Xoan có từ bao giờ?

Hải Hậu vốn là huyện có trình độ thâm canh và năng suất lúa cao trong cả nước. “Vật đổi, sao dời”, nhưng gạo Tám thơm vùng quê Hải Hậu vẫn giữ được tiếng thơm đến tận bây giờ. Những năm tháng chiến tranh, cho dù năng suất thấp, kỹ thuật trồng cấy cầu kỳ, nhưng các xã có chân ruộng cấy gạo Tám vẫn không bỏ đi thứ đặc sản quý báu mà cha ông để lại. Nhờ vậy, ngày ấy mỗi khi có khách quốc tế đến Việt Nam, cơm Tám vẫn có mặt trong các bữa cơm mời bạn.

Cụ Hiếu ở xã Hải Giang – người cao tuổi nhất trong xã đã 70 năm sống bằng nghề nông, cho biết: *“Trồng lúa Tám khó và công phu lắm. Nhưng công người bỏ ra bao nhiêu thì hạt gạo dâng tặng lại cho hương thơm bấy nhiêu. Chứ lúa Tám mà cứ trồng tràn lan và bón đầy phân hoá học thì khi thổi cơm chỉ có mà nhạt thếch.”*

Chẳng biết từ bao giờ, người trồng lúa Tám thơm ở Hải Hậu cứ cha truyền con nối, răm rắp làm theo công thức chọn đất tốt, cày ngâm, bừa ải, cấy sớm gặt muộn, khi gặt phải vào lúc lúa “chín tám” sau tiết hạn lộ, còn chăm bón thì phải phân chuồng, kèm phân xanh là lá xoan, lá trà... Đến những năm 1980, một vài nơi đã có máy xay xát hỗ trợ người nông dân, nhưng người làm lúa Tám Hải Hậu vẫn theo lối cổ truyền với những chiếc cối xay hoà nhịp cùng tiếng chày giã gạo thậm thịch thâu đêm.

Tiếng lành đồn xa

Vào vụ gặt, nếu ai có dịp đi qua những cánh đồng của các xã Hải Toàn, Hải Phong, Hải An, Hải Giang... những nơi có diện tích trồng lúa Tám đường như đều cảm thấy bầu không khí như được ướp hương thơm. Ra khỏi làng rồi mà vẫn tưởng như hương thơm lúa Tám phảng phất đâu đây. Vào nhà nào mà thấy ngoài những cốt thóc tẻ lại có chum vại, phủ lá chuối khô đập kỹ lưỡng thì biết là đựng thóc Tám. Những năm gần đây, với xu thế sản xuất hàng nông sản, ngoài các xã chuyên canh, một số địa phương khác trong huyện cũng chọn vùng đất tốt chuyển sang cấy lúa Tám. Chính vì thế sản lượng gạo Tám ở Hải Hậu có năm lên tới 10 nghìn tấn. Gạo xuất bán theo đường tiểu ngạch ra nước ngoài, bán trên thị trường trong Nam ngoài Bắc, nhưng tiêu thụ mạnh nhất vẫn là Hà Nội.

Song mua được gạo Tám Hải Hậu chính hiệu không phải dễ. Có trường hợp bao bì chữ in là thế, nhưng phẩm chất sản phẩm bên trong lại không như ý muốn vì là gạo lai tạp không rõ xuất xứ. Đó còn chưa nói đến chuyện, nhiều giống lúa mới có hạt gạo thơm dài được người bán vò thứ lá có mùi thơm na ná như gạo Tám để đánh lừa người tiêu dùng... Vì thế, khi Viện khoa học – kỹ thuật nông nghiệp kết hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Nam Định xúc tiến xây dựng thương hiệu cho gạo Tám, người dân Hải Hậu rất vui mừng.

Theo Namdinh.gov.vn

nguồn: [blog trái tim quê hương](#)



Nguồn: Internet eMail by [tkd sưu tầm](#)

*Đăng ngày Thứ Ba, February 11, 2025
Ban Kỹ Thuật Khoa 10A-72/SQTB/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*