

# GẠO TÁM THƠM



**Lời giới thiệu:** Vào đầu thập niên 60, cách đây 56 năm, mỗi đầu mùa gặt (lúa), mẹ tôi thường dặn bố mua một tạ gạo [tương đương 100kg] “đầu mùa” về cho cả gia đình dùng. Tại sao lại có gạo “đầu mùa”? 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 giòn–giòn.... Trời ơi! Ngon hết biết các bác a! Không chỉ 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 rấn, 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 ngỗng 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, nơi 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 hề biết quê hương Xương Điền của tôi thế nào... 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, VN 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. **-BKT**



## GẠO TÁM THƠM XOAN HẢI HẬU

**Trích nguồn:** <http://www.hoakhoidongbang.com/specialties-vi/dac-san/gao-tam-hai-hau-net-tinh-tuy-cua-dong-que-viet-nam-100.html>. [*link nguyên thủy này hiện nay không còn nữa. Xin chân thành cáo lỗi cùng Quý Độc giả*]

**G**ạo 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** trải dài, những ngọn lúa vàng vươn cao, đu đưa như cỏ 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 mình, màu trắng xanh như cô con gái “*mỏng mà 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 nhĩ, rắc chút hạt tiêu*. Sau một ngày lao động mệt mỏi, được nâng bát cơm nóng hổi, thơm lừng ăn kèm cá bóng, 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> [link nguyên thủy này hiện nay không còn nữa. Xin chân thành cáo lỗi cùng Quý Độc giả]

**Nguồn:** BKT sưu tầm trên Liên mạng toàn cầu

**bkt sưu tầm**



---

Nguồn: *bkt sưu tầm*

*Đăng ngày Chúa Nhật, October 30, 2016  
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTB/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*