

Nhân việc ông Nguyễn Nguyên viết trên báo Tuổi trẻ Chủ nhật về gạo Tám Xoan, tôi xin góp lời về một số loại gạo nổi tiếng nữa của nước ta. Từ lâu đời, ông cha ta gọi gạo là hạt ngọc để tỏ sự tôn quý đối với các loại gạo nói chung, một loại hạt mà Tổ chức dinh dưỡng quốc tế xác định là "Hạt của sự sống" (Grain de Vie). Các nhà y học (cả đông và tây y) đều thống nhất với nhau rằng gạo không chỉ là thực phẩm mà còn là dược phẩm. Theo bác sĩ Lê Minh thì mầm non của hạt gạo (cốc nha) khí ôn, vị ngọt có tính chất kiện tỳ, tiêu thực thức ăn, hạ khí, củng cố chức năng của tụy, thêm sức cho người được khỏe mạnh. Nó còn có tác dụng chữa được những chứng bệnh chướng bụng, đầy hơi, ăn chớ tiêu. Riêng gạo nếp còn có tác dụng bổ phổi, kiện tỳ, nấu xôi ăn giúp cho đại tiện, tiểu tiện được đều. Cháo nếp bổ tỳ vị, chống mệt mỏi, chữa chứng đau bụng anh, chứng lỵ, chứng tả. Nước nếp rang có tác dụng giải khát, giải nhiệt. Gạo nói chung có hai loại: ngoài Bắc gọi là gaotê, gạo nếp, trong Nam, gọi là gạo và nếp. Trong hai loại gạo còn chia ra gạo thường và gạo ngon, đây giờ gọi là gạo đặc sản. Trong bài này chỉ xin nói một số loại gạo có tiếng là ngon. Trước hết hãy nói về gạo ở Bắc. Ngoài Bắc, ngoài gạo Tám Xoan, còn có gạo Dự ngon thơm không thua gì gạo Tám Xoan. Nhiều người thích ăn gạo Dự hơn cả gạo Tám. Gạo Dự hạt nhỏ, kén ắt, thường được gieo cấy vào vụ mùa. Nói không ngoa, gạo Dự nấu cơm mùi thơm lan tỏa ra cả xóm. Người ta nói gạo Dự ăn với nước mắm cũng ngon, chỉ tiếc là nó, chứ không biết chán. Cũng như gạo Tám Xoan, gạo Dự phải nấu bằng nồi đất nung hoặc nồi đồng thau, nồi gang, chứ nấu bằng nồi đồng điều thì ăn rất ngon. Gạo Tám, gạo Dự, nhà giàu có thể ăn quanh năm, nhà thường thường bực trung thì chỉ ăn vào dịp "cúng cơm mới", dịp Tết, còn nhà nghèo thì kể như nghe đề mà thèm" vậy thôi. Được biết gạo Tám và gạo Dự ở một số vùng được tuyển chọn làm "gạo tiến" cho vua chúa ngày xưa. Trong Nam, có gạo Nàng Hương, có gạo Nàng Hương Chợ Đào là thượng hạng. Ngoài Bắc, ngoài Nàng Hương, còn có gạo Nanh Chồn, gạo Huyết Rồng, không sục nức mùi thơm nhưng dẻo cơm ăn vừa, ngọt vừa bùi vừa ngậy... Nhà giàu cũng không dám chê loại gạo này. Chẳng biết ngoài Bắc thì có còn giống gạo Dự không? (nếu không còn thì uống quá!). Trong Nam thì lâu rồi không còn được ăn gạo Nanh Chồn, gạo Huyết Rồng, (cũng có bán đấy nhưng là Nanh Chồn, Huyết Rồng dỏm). Các lão nông cho biết gạo tám, gạo Nàng Hương bây giờ cũng không còn được như trước nữa. Ngay Nàng Hương Chợ Đào cũng giảm giá "vì nguyên thủy" của nó! (phải chăng do phân và thuốc trừ sâu hóa học làm cho kém đi cái hương vị nguyên thủy của các loại gạo danh tiếng này, hay do lai tạp với một giống gạo nào đó? Vấn đề này phải nhờ kiến các nhà nông học, mẽ cốc học mới bảo đảm chính xác được!).

Về gạo nếp, thì ngoài Bắc có nếp Hoa Vàng nổi tiếng thơm ngon. Loại nếp này phải xôi bằng chõ đất mới giữ được nguyên hương vị của nó. Ngoài nếp Hoa Vàng, còn có nếp Cái cũng khá nổi tiếng, thường được dùng vào ngày giỗ, ngày Tết, hoặc xôi lên để cúng thần, phật trong những ngày hội làng, hội chùa. Nếp Hoa Vàng nghe nói cũng được dùng để tiến vua. Trong Nam thì có nếp Bún, hạt nhỏ, thơm dẻo, và nếp Dứa thì xôi không cần bỏ lá dứa mà vẫn thơm mùi lá dứa)

CÁC "ÔNG HOÀNG, BÀ CHÚA" CỦA "VƯƠNG QUỐC MỀ CỐC"



là hai giống nếp quý. Còn có một loại nếp chỉ trồng ở miền núi. Các dân tộc ít người cả ngoài Bắc trong Nam thường ăn nếp chứ ít ăn gạo. Không biết bây giờ tập quán này đã thay đổi chưa? Tôi đã được ăn loại xôi nếp ở một số vùng dân tộc ít người ngoài Bắc và cũng được ăn một loại cơm nếp nấu theo kiểu cơm lam ở một số vùng Tây nguyên hồi lội Trường Sơn về Nam. Loại nếp này nhỏ hạt, không trắng hẳn, cũng không nâu hẳn, chỉ hơi nâu nâu, ít thơm nhưng dẻo và bùi, chấm muối ăn cũng thấy ngon. Ở Tây Bắc và miền núi Hòa Bình, Thanh Hóa, bà còn các dân tộc nấu xôi trong một cái chõ lớn làm bằng một loại thân cây đục rỗng ruột. Loại cây này mọc như cây đừa ở dưới xuôi, loại cây lạnh. Cứ vào khoảng cuối canh ba đầu canh tư bà con thức dậy nấu một chõ xôi đầy để ăn cả ngày...

Còn một loại nếp quý nữa mà cả nước đều có, đó là nếp Cẩm hoặc nếp Than, có màu tím tím như màu sim chín. Cơm hoặc xôi nếp Cẩm, nếp Than ăn không ngon bằng dùng nó làm cơm rượu. Cơm rượu làm bằng loại nếp này có tiếng là bổ.

Những loại gạo và nếp có tiếng nói trên có cái "nhược" là năng suất thấp. Ấy nhưng cái quý của nó là chứa đựng được cái tinh túy của người, của trời và của đất. Tôi nghĩ rằng vị giác của dân tộc Việt thật tinh tế. Nền văn minh nông nghiệp của ta nếu thiếu hoặc để mất đi, hoặc làm biến chất, biến dạng đi các loại gạo và nếp nổi tiếng nói trên thì thật "bàng khuâng!". Đề nghị các nhà nông học, ngoài việc tìm kiếm những loại lúa ngắn ngày có năng suất cao, có phẩm chất tốt, xin cố công giữ lấy những hạt ngọc ấy như giữ một di sản văn hóa vậy! Bà con nông dân, trong đó có các vị lão nông cũng nên hết sức bảo tồn những "ông hoàng, bà chúa" của "Vương quốc mẽ cốc Việt Nam". Tất nhiên là không thể gieo cấy đại trà, nhưng không nên để cho mai một. Theo tôi, các loại gạo và nếp nổi tiếng nói trên tuy năng suất thấp, nhưng giá trị tiêu thụ nội địa hoặc xuất khẩu của nó sẽ bù lại. Sẽ không còn "huong đồng" trọn vẹn nếu như trên cánh đồng và nương rẫy của ta thiếu mùi thơm của các giống lúa nói trên từ lúc cây lúa đang ở thì con gái.

BẾN NGHÉ