

LÚA VÀ TÔI

Trường Phong

Cơm là món ăn bổ dưỡng, hiền lành và đơn giản được nấu chín từ gạo. Cơm là một món ăn chánh trong mỗi gia đình của người Việt Nam nói riêng và hầu hết các nước Á Châu, Phi Châu và một số nước Trung Đông nói chung. Phần đông người ta ăn cơm gạo tẻ còn gạo nếp thì dùng để làm bánh hay xôi, trong khi người Nhật và người Lào thích ăn cơm gạo nếp hơn. Dựa theo dữ liệu thống kê năm 2005 của Hiệp Hội lúa gạo thế giới IRRI (International Rice Research Institute) thì lúa gạo cung ứng hơn một phần năm (1/5) thực phẩm dinh dưỡng cho loài người. Lúa gạo là nguồn thu hoạch nông nghiệp cao nhất thế giới, khoảng 700 triệu tấn hàng năm so với 694 tấn bắp và 626 tấn lúa mì. Ngày nay vào thời đại kinh tế toàn cầu, các món ăn đặc sản có cơ hội vượt ranh giới quốc gia, dân tộc và văn hóa, do đó lúa gạo được sản xuất chế biến và tiêu thụ khắp nơi trên trái đất chứ không còn bị giới hạn trong những vùng nông thôn hẻo lánh của một số quốc gia nông nghiệp như xưa.

Lúa gạo đã có trên đất nước Việt Nam từ thời văn hóa Hòa Bình Bắc Sơn thuộc vùng châu thổ sông Hồng khoảng 5000-6000 năm trước, nhưng khi nói đến thủy tổ về gieo trồng lúa thì chúng ta thường bắt đầu từ lịch sử truyền thuyết Thần Nông, vị vua đã dạy dân ta biết cày cấy. Trong quá khứ nếu đem tỉ lệ sinh sản của nhân loại so sánh với sự phát triển thực phẩm thu hoạch từ môi trường canh tác thô sơ, thì sẽ có một lúc lương thực không đủ cung cấp cho loài người và thế giới có thể đi đến nạn nhân mãn. Do đó trồng trọt và chăn nuôi đã được nghiên cứu cải tiến không ngừng, những phương pháp gieo trồng, lai giống, tạo giống, phân bón, diệt sâu rầy cũng theo đà tiên bộ của loài người để có thể đáp ứng nhu cầu thực phẩm cho nhân loại. Trước khi có giống lúa Lùn hay còn gọi là lúa Thần Nông, ông bà chúng ta làm lúa mỗi năm chỉ có một mùa, và lại giống lúa nước thời đó thu hoạch rất thấp, có khi chỉ được hai ba gạ lúa cho mỗi công đất. Vì cách làm ruộng lúc bấy giờ còn tùy thuộc vào điều kiện thiên nhiên như thời tiết, lũ lụt, dịch côn trùng, sâu bọ, chim, chuột phá hoại. Ngày nay khoa học nông nghiệp tiên bộ đã biết tạo lúa giống thích hợp môi trường cho từng vùng đất, từng vùng khí hậu, từng vùng nước. Nông dân biết dùng phân bón cho lúa tốt, biết dùng thuốc diệt sâu rầy, biết dẫn thủy nhập điền thay vì chỉ biết cầu Trời cho mưa thuận gió hòa như trước kia. Về diện tích thì nước Việt Nam chúng ta nhỏ bé nhưng lại là một trong các nước sản xuất lúa gạo trù phú và xuất cảng nhiều có hạng trên thế giới ngày nay. Nhớ khi xưa học địa lý, thầy cô giáo thường ví dụ bản đồ nước Việt Nam mình nhìn giống như một gánh lúa, phần miền Trung như cái đòn gánh, phần miền Nam và miền Bắc như hai bó lúa, để nói lên sự tiềm tàng của nền nông nghiệp.

Mùa hè vừa qua tôi đã thực hiện được một ước mơ nhỏ trong đời là dẫn dắt các con của tôi về thăm quê cha đất tổ, để cho chúng nó thấy được những cánh đồng bát ngát xanh rì với những nhánh lúa trĩu bông trên đất ruộng quê tôi, vùng đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL). Các con tôi có dịp nhìn thấy tận mắt cuộc sống lam lũ cực khổ của nông dân, những người đã đổ mồ hôi nước mắt góp công vun trồng cây lúa để mang lại cho chúng ta những chén cơm bổ dưỡng mỗi ngày. Các con tôi đã được tận tay nhặt lấy những bông lúa non và mím môi cắn vỏ nếm mùi tinh sữa của hạt lúa mới, để có thể cảm nhận những

điều mà tôi thường tâm sự với chúng nó bấy lâu nay về giá trị của lúa gạo. Nhớ lại ngày xưa má tôi luôn nhắc nhở anh em chúng tôi vào mỗi bữa ăn là không được làm đổ cơm xuống đất, không được bỏ mứa và phải vét cơm cho sạch chén. Lúc còn trẻ những lời khuyên dạy đó làm cho tôi cảm thấy bức bối vì cứ phải nghe đi nghe lại mỗi bữa ăn. Má tôi hiểu được lòng con trẻ, nên chọn những lúc gia đình vui vẻ má tôi giải thích sự khó nhọc của nông dân làm ra hạt lúa, cho đến việc ba má phải đi làm lụng cực khổ mới có được chén cơm dọn lên bàn ăn nuôi sống gia đình hàng ngày. Cho nên bất cứ sự phí phạm nào của hạt lúa, hạt gạo, hạt cơm đều mang tội với nhiều người đã bỏ công sức làm ra nó. Ông bà của tôi thường hay dâng chén cơm và đôi đũa sá một cái trước và sau mỗi bữa ăn, như để tạ ơn trời đất tổ tiên và những người đã góp công giúp mình có được bữa cơm no dạ.

Ngày xưa ông bà của chúng ta làm ruộng theo kinh nghiệm do cha truyền con nối, thế hệ này qua thế hệ khác và học hỏi từ công việc hàng ngày riết rồi thuần thục. Những kiến thức và kinh nghiệm trồng trọt ít khi được ghi chép vào sách vở một cách khoa học để phổ biến trong giới nông dân. Người ta thường ước đoán thời tiết khí hậu dựa vào cách tính toán của âm lịch để gieo trồng. Sau này trên từng tờ lịch hàng ngày có phân diễn giải thiên văn dịch lý, đặc trưng là lịch Tam Tông Miếu. Cho mãi đến sau này khoảng thập niên 1960, Việt Nam mới có các ngành học về nông nghiệp ở cấp đại học và các trường trung học Nông Lâm Súc được hệ thống hóa và đưa vào nghiên cứu khoa học có tính cách thực dụng phổ thông hơn. Tuy nhiên những nông dân tay lấm chân bùn trình độ học vấn giới hạn cũng chỉ dựa vào kinh nghiệm cá nhân hoặc lời truyền miệng của tiền nhân hơn là nghiên cứu sách vở để chăn nuôi trồng trọt.

Tôi được sinh ra và lớn lên trong vùng đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL) nên rất yêu mến miền thôn dã và tôi cảm nhận như nước phù sa màu mỡ của sông Cửu Long luôn chảy trong người tôi, cũng như hương sắc lúa gạo của vùng đất phì nhiêu này đượm thấm trên da thịt tôi. Tâm hồn tôi luôn gắn bó với quê hương qua những câu ca dao mộc mạc, những điệu hò tình tự, những câu hát vọng cổ mùi mẫn dù đã hơn 20 năm xa cách. Tôi chưa bao giờ làm ruộng lúa nhưng nhớ lắm ruộng đồng, yêu mến làng quê và rất thích được ăn cơm mỗi ngày. Trong bài viết này tôi xin tóm tắt một số kiến thức tìm hiểu được về cách làm ruộng lúa vùng ĐBSCL với kinh nghiệm sống của cá nhân tôi qua thời thơ ấu.

Thế hệ ông cha chúng ta xem chuyện làm ruộng rẫy dễ dàng như ăn cơm, còn những bí quyết trồng trọt thì được gói ghém trong câu tục ngữ: *“Nhất nước nhì phân tam cần tứ giống”*. Ai hiểu và thực hiện được bốn cơ bản trên thì chắc sẽ có lúa chứa đầy bồ.

1. Chọn lúa giống

Ngày nay với sự tiên bộ về khoa học kỹ thuật con người có thể bơm nước vào ruộng, bón phân, diệt rầy khi cần thiết. Do đó việc chọn lựa lúa giống là một trong những yếu tố quan trọng để đạt được thu hoạch cao. Giống tốt cần phải có những yếu tố ngon, sai hạt, thích nghi với vùng đất canh tác và thời vụ. Giống tốt thì lúa sẽ được phát triển mạnh và đạt được năng suất cao. Tuy nhiên có nhiều nông dân vì quá nghèo, ngay cả lúa để ăn cũng không có khả năng thì nói chi đến chuyện chọn lựa lúa giống. Có những chuyện vui buồn dân gian như chúng ta nghe câu tục ngữ “Bán luôn

lúa giống” để nói đến một số trường hợp khó khăn, hoàn cảnh éo le hoặc có một số người ăn chơi trác táng khi cần tiền phải bán luôn lúa giống. Những trường hợp này chẳng khác gì người thương buôn mất vốn. Cho nên vào mùa gieo trồng thì họ phải chạy đôn chạy đáo để mượn lúa giống hay mượn tiền mua lúa giống. Đôi khi vào phút chót thì chỉ mua được lúa tạp giống xấu, chớ không có chọn được giống tốt rất nên có thể đưa đến thất mùa khi thu hoạch.

2. Chuẩn bị đất đai

Ngày xưa ông cha ta dùng trâu bò trong việc cày bừa, ngày nay thì chúng ta dùng máy cày máy xới nhưng đó chỉ là phương tiện. Trước tiên là làm sạch cỏ dại với gốc rạ, nông dân thường nhổ cỏ bằng tay hay là phát cỏ bằng cái phảng với cái cù nèo, nhưng với ruộng lớn thường người ta rải cỏ khô với rơm lên mặt đất ruộng rồi đốt là nhanh nhất. Vào khoảng thời gian này nhiều nơi đốt cùng một lượt nên được gọi là mùa đốt đồng. Đốt đồng còn có một điểm lợi thứ hai là diệt được một phần sâu bọ côn trùng lẫn trứng của chúng kể cả dế, chuột là những loại có hại cho lúa. Điểm lợi thứ ba là tàn tro làm cho đất xốp hơn. Tôi nhớ ngày xưa mỗi lần đi xa nhà đến buổi chiều nhìn thấy khói đốt đồng bay lên từng cụm, thì tự nhiên trong lòng cảm thấy nhớ nhà ghê lắm.

Sau khi làm sạch cỏ thì đất được cày lên rồi xới cho đất bề vụn ra. Vào vụ mùa Hè Thu thì nông dân dùng cái phảng để lạng cỏ trước mùa nước rút, phải phơi đất một thời gian từ mười ngày đến một tháng sau khi cày cho đất ráo phèn, còn nếu làm vụ mùa Đông Xuân thì có thể xới ngay sau khi cày. Sau khi cày xới nếu có mưa thì nông dân vui mừng lắm, nếu không có mưa thì phải tát hay bơm nước vào ruộng để làm bước kế tiếp là trực đánh bùn và san bằng mặt ruộng. Nếu xử dụng trâu bò thì dùng cái trục gỗ hình giống như trái khế có cần kéo máng vào cái ách. Khi trâu bò kéo ách đi thì cái trục lăn tròn để bừa đất, nếu đất cày còn to cứng thì cái bừa có gắn thêm nhiều thanh gỗ hay sắt trông giống như hàm răng thưa để nhai đất. Sau đó dùng một khúc gỗ tròn nhỏ hoặc dùng nhiều cây tre nhập lại để làm cái trang, cho trâu bò kéo đi trải đất bằng phẳng mặt ruộng. Đôi khi người ta phải dùng tảng đá để dẫn cái bừa và cái trang xuống, hoặc cho đừa con nít ngồi lên đầu trục thay vì dùng đá. Trẻ con rất thích được cho ngồi như thế vì có cảm giác lạ khi được nhồi lên đập xuống tung tung như đi xe ngựa. Sau này khi có cơ giới nông nghiệp, người ta dùng máy cày gắn bánh lồng bằng sắt và kéo theo cái trang để làm những việc này nhanh hơn.

Tuy là thế giới đã hiện đại hóa thiết bị trong ngành nông nghiệp, nhưng vẫn còn một số nông dân làm ruộng nhỏ sống vùng hẻo lánh còn dùng trâu bò kéo cày. Có nhiều lý do như thói quen của ông bà truyền lại, ít tốn kém, tiện nghi trong việc di chuyển hơn máy cày khi vận chuyển đến các vùng đất có núi đồi sông rạch. Nuôi bò sữa hay bò thịt thì dễ nhưng nuôi trâu bò để làm việc thì cần phải rèn luyện lúc con nghé (bê) vừa lên một tuổi. Trước tiên là phải xỏ mũi con nghé bằng cây sắt hoặc thanh tre cứng vót nhọn, đâm thủng qua màng da non ngăn đôi hai lỗ mũi để xỏ dây vàm. Tập cho con nghé kéo cày bằng khúc cây trên đất bằng cho nó quen ách, quen tên gọi và hiểu những hiệu lệnh như “Dí, phá, gò v.v...” để điều khiển. Những lần đầu xuống ruộng cày cần phải có người dắt mũi thực hiện các thao tác đúng như những hiệu lệnh đã

rèn luyện hay là cho con nghé đi cày bừa chung với một con trâu con bò khác đã thuần thực rồi.

3. Gieo Sạ

Lúa giống phải được ngâm vào lu nước có pha chút muối độ chừng 15-20 phút để được làm sạch, các hạt lúa lép nổi lên mặt nước được vớt ra bỏ. Sau đó lúa giống được cho vào bao bố và ngâm trong nước khoảng một ngày một đêm, lấy lúa ra để cho ráo nước, xong đem lúa đi ủ cũng khoảng một ngày một đêm cho lúa nảy mầm. Sau khi lúa nhú mầm ra, người ta đổ lúa ra một nơi râm mát cho ráo nước độ chừng vài tiếng đồng hồ trước khi đem ra gieo sạ.

Gieo sạ có hai cách: thứ nhất là sạ lúa giống trực tiếp xuống đất ruộng, cách thứ hai là gieo lúa giống xuống miếng đất tạm thời để nuôi thành mạ non, khoảng 10-15 ngày sau đó thì mạ được nhổ lên gom lại thành từng bó và đem cấy xuống đất ruộng. Thông thường thì việc cấy lúa do phụ nữ chăm lo, vì việc này tương đối nhẹ nhàng và cần khéo tay tí xíu cho cây lúa được đều đặn và thẳng đứng. Nếu đất ruộng hơi cứng thì người thợ cấy dùng cây nọc cấy đâm mũi nhọn xuống đất tạo thành cái lỗ có chiều sâu vừa phải để nhét một nắm mạ xuống. Ngược lại người sạ lúa thường là đàn ông, cần dùng một cái thúng giê, trên vành thúng giê có bên một sợi dây bố hoặc dây vải đeo choàng qua vai để giữ cái thúng. Một tay ôm cái thúng ngang bụng còn tay kia thì phải hốt mầm lúa mà rải (gieo) ra cho thật đều. Người sạ lúa thường phải đi lui về phía sau để tránh dẫm lên những hạt lúa vừa mới gieo ra. Người sạ lúa cần phải biết ước lượng số lúa giống dựa theo kích thước của thửa ruộng, sao cho ít tốn hao lúa giống mà khi lúa mọc lên thì đều đặn, không có chỗ nào dày chỗ nào thưa. Tuy nhiên, chừng 10-15 ngày sau khi lúa mạ lên xanh người ta vẫn phải đi giặm lúa, cấy thêm những chỗ còn thưa vì gieo không đều đặn, hay là bị nước trũng làm hư giống, hay là bị chim, cò, cua, ốc phá hoại. Sau này người ta dùng cái thúng như cái trống để chứa lúa mầm và cho máy cày chở đi trên ruộng và được điều khiển kẻ hở rải lúa mầm trên mặt ruộng đều đặn và nhanh hơn.

Nói đến lúa nảy mầm tôi chợt nhớ đến kẹo mạch nha. Ngày xưa vào dịp tết, má tôi thường hay làm kẹo mạch nha để ăn với bánh phồng, và làm chuối khô ngào đường mạch nha trộn với gừng lát và đậu phộng rất thơm ngon. Làm đường mạch nha tốn thời gian và công phu vì phải lấy lúa ủ lên mầm. Mầm lúa được sàng lựa riêng ra để nấu, ép, lọc, rồi thản thành đường. Trung bình một gia lúa mầm làm được chừng 2 ký lô kẹo mạch nha mà thôi, nhưng mùi vị và phẩm chất ngon hơn đường mía rất nhiều.

4. Bón Phân

Bón phân là việc quan trọng sau phần nước như ông cha ta đã từng dạy bảo. Ngày xưa trồng lúa ông cha chúng ta ít khi dùng phân, mà chỉ nhờ vào sự phì nhiêu do phù sa tích tụ sau mỗi mùa nước ngập, hoặc đôi khi tùy mỗi địa phương mà người dân có thể dùng phân làm từ rơm rạ ủ với phân trâu bò để cho đất xốp và màu mỡ hơn. Ngày nay trồng lúa mới người ta bón phân có chất đạm, lân và kali và được xử dụng theo từng loại phân theo từng giai đoạn phát triển của lúa. Tùy theo giống lúa, vụ mùa, mật độ phì nhiêu, chất phèn, v.v... của đất canh tác mà chọn loại phân và dung lượng.

5. Canh Nước

Theo kinh nghiệm từ ông bà ta thì nước là điều kiện cần thiết trước nhất, ngày gieo mạ ruộng phải xả tháo cạn nước, sau khi sạ phải giữ cho mặt ruộng ráo nước trong vòng 3 ngày, ngày thứ tư cho nước lảng mặt ruộng, ngày thứ năm xả cho nước rút cạn nhưng vẫn canh chừng cho nước vừa đủ độ ẩm trên mặt ruộng. Khoảng sau một tuần đến 10 ngày kể từ ngày gieo mạ, bắt đầu cho nước vào trong ruộng từ từ và giữ nước cao khoảng 5-6 phân tây (cm) đo từ mặt đất. Trong khoảng thời gian này, nếu có thể được thì nên thay đổi nước mới vài lần. Giai đoạn kể từ một tháng rưỡi cho đến hai tháng là lúc bắt đầu đơm bông và ngâm sữa, thì cần phải giữ nước trong ruộng khoảng 3-5 phân. Giai đoạn lúa chín từ hai tháng rưỡi đến 3 tháng thì mực nước cần giảm xuống độ 2-3 phân cho đến khi lúa chín vàng bông thì phải tháo cạn nước trước khi cắt (gặt) lúa.

6. Chăm sóc

Bây giờ nói đến việc đi thăm lúa, đi thăm ruộng hay có nơi gọi là đi mần ruộng. Sau giai đoạn gieo mạ nông dân phải giặm lúa, nhổ cỏ dại mọc lẫn với lúa, hay là phun thuốc trừ cỏ dại, trừ sâu rầy, cua, ốc, chim cò, bọ phân, v.v...thì lúa mới khỏe mạnh trụng mùa. Ngoài những việc vừa kể, cây lúa cũng có thể bị dịch bệnh như bệnh cháy lá, bệnh khô vằn, bệnh bác lá nên cần được chữa trị kịp thời. Khi lúa chín vào mùa nước ngập khoảng tháng bảy âm lịch, có năm mưa nhiều mặt nước dâng cao nhanh quá thì bông lúa bị ngập úng, nên cần đắp đê cao thêm để ngăn nước. Lúa chín vào mùa khô thì phải lo diệt trừ chuột phá hoại lúa. Diệt chuột thì có rất nhiều cách như đặt bẫy, bơm nước vào hang ổ chuột, cho mèo chó đuổi bắt chuột, thuốc chuột, dăng chuột, giậm chuột, bỏ khí đá vào hang chuột, v.v...

Tới đây tôi xin chuyển đề một chút để nói về chuột đồng vùng ĐBSCL còn được dân sành điệu ăn uống gọi là thỏ đồng quê. Các món ăn về chuột thì có chuột xào hành lá, chuột xào sả ớt, chuột khìa, chuột nướng úp lò, chuột ram, chuột nướng kẹp tre, chuột kho, canh chua chuột...Nếu ai đã từng sống ở miền Tây VN thì ít nhiều cũng thấy thịt chuột được bày bán ngoài chợ như tôm cá vậy. Thịt chuột thơm ngon như thịt gà giò hay thịt chim cú nhưng mềm mại hơn. Nếu người từ Sài Gòn có dịp đến thăm miền Tây vào mùa lúa vàng bông thì trên thực đơn nhà hàng sẽ có các món ngon của thịt chuột thiết đãi, xin đừng ngạc nhiên. Thịt rắn và chuột đồng là món đặc sản của các tỉnh miền Tây cho nên những người ở địa phương khác hay từ thành phố nghe nói đến chuyện ăn thịt chuột thì rùng mình rợn óc, vì họ liên tưởng ngay đến mấy chú chuột cống lang, chuột xạ sống trong cống rãnh trên thành phố. Chuột đồng sanh sản ngoài đồng ruộng, chúng ăn toàn là ngũ cốc trong vụ mùa nên rất mập béo và sạch sẽ.

7. Thu Hoạch

Khi lúa nếp vừa qua thời kỳ ngâm sữa là có thể thu hoạch một phần để làm cốm dẹp. Loại cốm dẹp này khi ướp với nước dứa thì hạt nở ra và mềm, có màu xanh nhạt hấp dẫn, khi trộn với đường, muối và cái dứa nhám vỏ thì ngon lắm. Sau thời kỳ ngâm sữa, bông lúa chín vàng nặng hột đòng đòng cong mình xuống thì nông dân bắt đầu chuẩn bị cho ngày xỏ lúa (cắt /gặt lúa). Người có kinh nghiệm nhìn bông lúa sẽ biết lúc nào nên cắt để đừng quá sớm hay quá trễ. Nếu quá sớm thì những hột lúa trên bông chưa chín hết, còn nếu trễ quá thì lúa rụng hột thất thoát và chuột bọ gặm nhấm

hao mòn. Tốt nhất là lúc bông lúa đã chín khoảng 95%. Nếu làm ruộng nhỏ thì người trong gia đình cùng nhau cắt, còn nếu ruộng lớn khoảng 5-10 công trở lên thì phải mượn người phụ cắt. Nhưng thông thường ở nông thôn người ta thường làm vẫn công với nhau, có nghĩa là thay phiên làm việc đồng áng cho nhau mà không tính tiền. Lúa cắt xong là phải có người gom lúa chở về sân lúa (mùa nước ngập bằng xuống, mùa khô dùng cộ, sẽ nói đoạn sau) để cho trâu bò giậm cho hạt lúa rời ra khỏi nhánh bông.

Nếu không có trâu bò đập thì người ta phải đập lúa, cái bồ đập lúa giống như một cái nhà nhỏ không có nóc, xung quanh 3 vách cuốn vòng hình cung dùng bằng phen hay bồ đặng để khi đập lúa thì hạt lúa không bị văng ra tung tóe. Phía vách trống để cho người đập lúa làm việc, bên trong có cái sạp làm bằng nẹp tre già hay gỗ cứng dựng nghiêng từ mặt đất lên vách hướng về vách trống. Người đập lúa dùng một sợi dây bó để bó lúa gọn gàng vừa với sức mình, rồi giơ cao bó lúa lên khỏi đầu vùng tay đập mạnh bó lúa xuống cái sạp. Bông lúa rụng ra và rơi xuống chiếc đệm lát đã trải sẵn dưới bồ đập để hứng lúa. Ngày nay người ta dùng máy tuốt hay máy nhai lúa làm những việc này nhanh và có năng suất cao hơn sức người. Lúa hạt phải đem phơi nắng cho khô, nếu không chúng nó sẽ ra mầm và bị úng khi gặp độ ẩm vừa đủ. Cọng và lá lúa cho trâu bò ăn hay là đem phơi khô, rồi được chất chồng lên để bớt choáng đất thành cây rơm, chính giữa cây rơm thường có cây cột bằng tre hay cây so đũa cắm thẳng đứng để làm đỉnh tựa. Rơm ủ vừa đủ mục và đúng độ ẩm sẽ có nấm rơm thiên nhiên ăn rất ngon, nhưng nấm nhỏ và thu hoạch ít. Sau này người ta dùng rơm để trồng nấm theo phương pháp cấy nấm nhân tạo, thu hoạch rất cao và kích cỡ của nấm cũng to hơn.

Lúa khô sẽ được đem ra giê (rê) cho sạch rơm rạ và lúa lép. Lúa được đổ lên một cái sàng treo cao ngang ngực có nhiều lỗ rộng khoảng một phân vuông, thường được bện bằng tre trúc hay lưới kẽm, rồi người ta gắn cái sàng đong đưa qua lại cho những hạt lúa chắc hạt rơi thẳng xuống còn rơm rạ bị vướng lại. Đồng thời cũng cần có chút gió nhẹ để thổi ngang cho những rơm rạ nhỏ và những bông lúa lép bay xiên qua theo chiều gió. Nếu không có gió thì người ta phải dùng chiếc chiếu nhập đôi lại, rồi kẹp một phần chiếu vào giữa hai chân, phần còn lại của chiếc chiếu thì dùng hai cái tay đập hai viền chiếu lại tạo ra luồng gió.

Bây giờ người ta chế ra quạt máy làm việc này tiện hơn. Trở lại nói tiếp việc vận chuyển lúa và dụng cụ nông nghiệp trong ruộng, thường người ta xử dụng chiếc cộ. Chiếc cộ như một xe thùng có hai bánh xe cũng làm bằng gỗ, bốn vách thùng có thể tháo ra dễ dàng khi cần chở những dụng cụ to lớn. Đôi khi có nơi đất ruộng bùn lầy dễ bị lún thì hai bánh xe được thay thế bằng hai thanh gỗ có hình vòng cung lồi (căn bản như cặp ski trượt tuyết), dưới lườn thanh gỗ được bào láng cho trơn để cho trâu bò kéo đi nhẹ nhàng như trượt tuyết. Hồi nhỏ có lần về quê ngoại nghỉ hè, tôi được ngoại tôi cho ngồi theo cộ đi chơi khắp cánh đồng chở lúa về sân lúa rất thích thú, vì tôi có thể nhảy lên nhảy xuống cộ lúc nào cũng được, đánh đu theo cộ như lơ xe đồ, làm những trò nghịch với bạn bè và chạy đua với con bò đang kéo cộ. Không phải ai ở thôn quê cũng có đất ruộng để làm, đù cho sau khi có sắc lệnh người cày có ruộng ban hành (khoảng 1972-1973?) dưới thời tổng thống Nguyễn Văn Thiệu. Những gia đình nghèo không có đất cắm dùi, thì đi làm mướn, người già hay trẻ em không đủ

sức lực thì đi mót lúa (lượm lúa rơi rớt còn sót lại trong lúc thu gặt hay vận chuyển) để dành ăn, nếu siêng năng chịu khó đi mót một mùa lúa cũng được vài gạ lúa để ăn. Còn lúa non chưa chín thì họ mang về cho gà vịt ăn.

8. Bảo quản

Trước khi lúa được chở về nhà để vào bồ hay vào bao dự trữ cần phải được phơi nắng khoảng 2-3 ngày cho khô. Ngày nay kỹ thuật tân tiến hơn, người ta dùng máy sấy thay cho nắng, vì ở Việt Nam chuyện mưa gió bất thường nên vấn đề thu hoạch dễ bị thời tiết làm hư hại. Nơi vừa lúa thường phải khô ráo với độ ẩm thấp dưới 13% thì mới có thể giữ lâu được, bằng không thì lúa bị lên mốc meo hư hại. Những nhà nông tương đối khá giả thì có bồ, có kho để vừa lúa ít bị thất thoát và chờ lúc nào giá lúa lên cao thì bán. Còn lại đa số nông dân thì bán lúa cho lái buôn tại sân lúa, họ đem ghe đến chở về lẫm lớn (kho / vựa). Thông thường khi bán gấp thì bị ép giá thấp, nhưng dân nghèo bắt buộc phải bán vì cần tiền thanh toán nợ nần cho lúa giống, thuốc rầy, xăng dầu, phân bón, v.v... Có nhiều nông dân tội nghiệp lắm, làm xong thì phải trắng tay không còn hạt lúa nào mang về nhà được cả. Sau ngày thu hoạch vợ chồng con cái bắt đầu đi mượn nợ mới cho cuộc sống chờ vụ mùa sau, và cuộc đời cứ như thế mãi từ năm này qua tháng nọ, có những gia đình lâm vào hoàn cảnh nợ nần chồng chất từ thế hệ này qua thế hệ khác. Nghe qua sao giống cảnh nghèo ở xứ Âu Mỹ này, người ta dùng thẻ tín dụng (credit cards) trả nợ hoài không hết, nhưng có luật cho khai phá sản để làm lại cuộc đời, và con cháu người mang nợ không phải cưu mang món nợ của những thế hệ ông cha để lại.

9. Xay Lúa/ Giã Gạo

Thời xưa người ta cho lúa vào cối đá hay cối gỗ rồi dùng cái chày giã gạo để tách vỏ lúa ra khỏi hạt gạo, ngày nay cũng còn tìm thấy người ta giã gạo ở các vùng hẻo lánh hay là trong các sóc của dân tộc thiểu số, thường thì chỉ làm trong phạm vi gia đình. Sau này nhà máy xay lúa được xây dựng để lột vỏ lúa cho ra gạo. Nhà máy xay lúa thuộc loại cơ khí nông sản có máy kéo nhiều mã lực để có thể vận hành nhiều công đoạn cùng một lúc như lột trấu, chà sát ra cám, chà bóng gạo, sàng gạo tằm. Có khi người ta không chà vỏ cám để có gạo lức. Những nhà máy xay lúa thường rất rộng lớn địa điểm thuận lợi đường sông và đường bộ, để vận chuyển lúa gạo dễ dàng. Có những nơi chủ nhà máy xay lúa lấy tiền công, có nơi lấy gạo theo phần trăm để trừ tiền chi phí xay lúa. Cám thì người ta bán cho những người nuôi heo nuôi cá. Vỏ hạt lúa gọi là trấu, được dùng đốt lửa nấu nướng hoặc dùng trong công nghiệp nung gạch ngói xây dựng nhờ có năng lượng nhiệt rất cao khi đốt. Thời kỳ kỹ nghệ còn chạy máy hơi nước, người ta dùng trấu để đốt thành nhiệt lượng. Trấu là một phần lời thêm của chủ nhà máy xay lúa, thời xưa họ dùng trấu để chạy máy hơi nước của họ cho đỡ tốn nhiên liệu, hoặc bán trấu cho các lò gạch, lò đường để đốt lửa thay cho củi và hàng nước đá dùng trấu giữ cách phân nhiệt độ bên ngoài cho nước đá chậm tan chảy.

Lịch Sử và Ngôn Ngữ

Về ngôn ngữ học thì chữ Lúa nguyên thủy là Arisi là cổ ngữ của sắc tộc Tamil một phần của người Ấn độ. Dựa theo tự điển Encarta và Cổ ngữ thì chữ rice (lúa, thóc, gạo) trong

tiếng Anh nguyên thủy từ nhóm người ở các nước Đông Âu và Trung Đông (Indo-Iranian origin) rồi được dịch sang tiếng Hy Lạp (o'ryza) qua tiếng Latin (oriza), tiếng Ý (riso) và cuối cùng Pháp ngữ là ris và riz. Nhánh thứ hai từ Tamil dịch sang Ả Rập Arabic (ar-ruzz) sang Bồ Đào Nha và Tây Ban Nha là arroz. Người ta cũng suy luận món ăn Orzo là loại pasta có hình dạng giống như hạt gạo, có thể lấy ra từ chữ oriza của chữ Latin.

Lúa nước có nhiều chủng loại nhưng có thể tạm phân ra hai loại chính là lúa tẻ trồng trên đất khô cạn và lúa nước trồng đất trũng dễ hợp thủy thổ như là lúa gốc Á Châu (Asian rice – O.sativa) và gốc Phi Châu (African rice – O.glaberrima). Hạt lúa chia thành ba nhóm lúa trồng loại Oryza sativa là hạt ngắn “japonica” hay còn gọi là “sinica” thường thấy bên Nhật Bản; nhóm thứ nhì là hạt dài “indica” thường thấy như Basmati rice vùng Trung Đông, và nhóm hạt tròn (lớn bề ngang) “japonica” dễ trồng ở vùng nhiệt đới.

Nói về nguồn gốc lúa thì lúa hoang có xuất hiện từ 7.000 năm trước Tây lịch và có tài liệu ghi chép là lúa được trồng trọt từ 5.000-6.000 năm trước ở Trung Hoa. Những nhà khảo cổ có thể chứng minh được qua những dữ kiện tìm được là lúa đã được trồng trọt ở miền nam Trung Hoa khoảng 3.000 năm trước đây. Ở Ấn Độ và Hồi quốc thì chứng minh được có lúa hoang từ những năm 4.500 – 5.400 trước Tây Lịch. Ở Phi Châu thì người ta có thể chứng minh được là lúa đã được trồng trọt hơn 3.500 năm ở vùng tam giác sông Niger đến vùng Senegal, nhưng lúa ở Phi Châu không được phát triển mà ngược lại giảm dần có lẽ vì họ thích ăn gạo mang từ vùng Á Châu ngon hơn. Ở Nhật Bản và Đại Hàn thì lúa có thể xuất hiện vào khoảng 3.500 năm trước Tây lịch. Ở vùng Trung Đông và Châu Âu có lúa vào thế kỷ đầu tiên Tây lịch, và ở Hoa Kỳ thì lúa được nhập vào năm 1694 tại tiểu bang South Carolina mang đến từ Madagascar. Lúa được mang tới Châu Mỹ nguyên thủy là do người Tây Ban Nha đem đến Nam Mỹ vào đầu thế kỷ thứ 18.

Riêng ở Việt Nam chúng ta thì phải nói đến truyền thuyết về huyền sử vua Thần Nông trị vì phương Nam của Trung Quốc vào thời kỳ Tam Hoàng Ngũ Đế của Trung Quốc khoảng năm 2852 – 2205 trước Tây lịch. Vua Thần Nông là tổ tiên năm đời của Lạc Long Quân. Lạc Long Quân và Âu Cơ được coi là tổ tiên của người Việt. Vua Thần Nông là vị vua đầu tiên đã dạy dân nghề làm ruộng, chế ra cày bừa và là người đầu tiên khởi xướng lễ Tịch Điền hay còn gọi là lễ Thượng Điền, được tổ chức sau khi gặt hái, thu hoạch mùa màng hoặc lễ Hạ Điền tổ chức trước khi gieo giống, cho nên trong dân gian có câu “Thần Nông giáo dân nghệ ngũ cốc” (tức Thần Nông dạy dân trồng ngũ cốc). Nước Việt Nam ta xưa kia có lễ tế vua Thần Nông để cầu được mùa và nghề nông phát đạt. Vào thời vua nhà Nguyễn lễ tế Thần Nông được cử hành rất long trọng hàng năm vào ngày lập Xuân, do đó còn được gọi là lễ tế Xuân. Có rất nhiều tranh cãi qua các tài liệu nghiên cứu trong truyền thuyết trồng lúa và huyền sử về vị vua Thần Nông, nhưng qua các hình dung thờ cúng từ xưa đến nay thì vua Thần Nông cõi trâu là có gắn liền với văn hóa lúa nước. Còn cái tên gọi khác của vua Thần Nông là Viêm Đế, nghĩa là vua xứ nóng phải nằm ở phương Nam). Ngay cả người dân tộc thiểu số Dao Tuyền và dân tộc Mèo cũng coi Thần Nông là ông tổ của nghề trồng lúa nước. (Xin mở ngoặc ở đây, theo ông Charles Hucker, giáo sư sử học ở trường đại học Michigan State, chuyên nghiên cứu về lịch sử Trung Hoa, thì nền văn minh trồng lúa nước miền Hoa hạ đã có trước sự bành trướng về phương nam của nhà Hán. Theo ông Edward Schafer một nhà nghiên cứu sử

học cũng đã phân tích là “Chẳng còn nghi ngờ gì nữa, nghệ thuật trồng lúa nước và thuần hóa súc vật đã được người Trung Hoa thâm hóa từ những chủng tộc mà họ khinh bỉ là man di mọi rợ ở phương nam”. Việc này có thể dẫn chứng qua các lễ hội trong âm lịch như Hạ Chí ngày 5 tháng 5, Trung Thu ngày 15 tháng 8 đều có gốc tích ở miền nam Trung Hoa mà trong đó có liên quan đến vùng đất Sở và Việt. Cũng như những hình hoa văn hình cóc, hình người gĩa gạo trên hầu hết các trống đồng là đặc trưng của văn hóa phương Nam. Xin dành phần này cho đọc giả tìm hiểu và tự trả lời xem dân tộc nào đã khai phá nền văn hóa về lúa nước trước tiên?

Hiện nay trên thế giới có rất nhiều loại lúa gạo dựa theo hình dạng, hương vị và kết cấu (độ cứng mềm, dẻo, tinh bột, màu sắc...). Nếu nói tổng quát về gạo có hương vị được sản xuất với số lượng nhiều như Fragrant, Basmati Patna, Texmati, thì thời gian gần đây có khá nhiều tranh cãi về độ thơm giữa Basmati của Thái Lan và Texmati của Hoa Kỳ, vì cả hai đều cùng có mùi giống như mùi bắp rang (pop-corn).

Riêng ở nước VN chúng ta có lúa Nàng Hương là một giống lúa thơm đặc sản lâu đời của một số địa phương vùng ĐBSCL như Long Xuyên, Châu Đốc, Cao Lãnh, Long An, Sóc Trăng. Giống này mùi vị thơm ngon, hạt gạo dài, mềm và dẻo nhưng khó trồng, thu hoạch ít khoảng 3 tấn mỗi hecta, đòi hỏi thời gian phát triển dài từ 155 đến 165 ngày, lúa này phải gieo trồng vào mùa mưa cho nên trổ bông vào khoảng tháng 11 hoặc tháng 12. Thân cây lúa Nàng Hương cao khoảng 130-180 phân tùy vùng, bông lúa dài khoảng 25 phân, số hạt chắc trên bông khoảng 200 hạt.

Bên cạnh Nàng Hương chúng ta còn biết qua gạo nàng Thơm chợ Đào. Giống nàng Thơm chợ Đào là đặc sản lúa được trồng ở xã Mỹ Lệ, tỉnh Mỹ Tho nên còn được gọi tên là nàng Thơm Mỹ Lệ. Giống nàng Thơm này có ba nhóm: Thứ nhất là nàng Thơm sớm, thứ nhì là nàng Thơm lỡ và thứ ba là nàng Thơm muộn. Cái tên nàng Thơm nghe đã hay rồi mà ông bà mình còn đặt tên kép cho ba loại gạo nghe rất thâm thúy tính trên tuổi đời của người con gái vậy. Giống nàng Thơm chợ Đào có thời gian sinh trưởng dài như lúa nàng Hương. Có thể trồng vào vụ hè thu trong điều kiện thâm canh làm cho cây lúa thấp hơn nên tạo được năng suất khá hơn. Chiều cao của cây lúa khoảng 145 phân và bông lúa dài khoảng 25 phân. Trung bình mỗi bụi lúa có 10 bông. Thu hoạch không cao lắm tùy theo vùng phì nhiêu thì có năng suất khá hơn khoảng 3 tấn mỗi hecta. Hạt cơm mềm dẻo thơm.

Nàng Nhen Thơm hay là nàng Nhen (tên người con gái Khờ Me) là giống đặc sản thuộc vùng Tri Tôn, Xà Tôn thuộc tỉnh Châu Đốc. Giống này có thời gian sinh trưởng dài khoảng 145 đến 150 ngày và bông lúa dài khoảng 26 phân. Số hạt chắc trên bông khoảng 100 trở lại. Loại hạt dài, mềm dẻo thơm nhẹ nhưng hương vị đậm đà. Có năng suất cao hơn hai loại vừa kể trên khoảng 3-4 tấn một hecta. Nói đến nhà nông vùng ĐBSCL chúng ta cũng cần nhắc đến người Việt gốc Khờ Me (Khmer) ở tỉnh Vĩnh Bình, Sóc Trăng, Châu Đốc và Hà Tiên. Họ rất giỏi về trồng lúa nước ngay cả lúa nổi trồng vùng ruộng trũng sâu thời xưa. Vào thời kỳ Nam tiến ông bà chúng ta cũng học hỏi rất nhiều kinh nghiệm làm ruộng rẫy của người Khờ Me.

Thời gian sau này vùng ĐBSCL còn trồng thêm một số giống lúa thơm ngon như Khaodaw Mali nguồn gốc từ Thái Lan (1985) và Jasmine của Mỹ (1990).

Hiện nay hiệp hội lúa gạo thế giới có tài liệu hơn 10.000 nhóm lúa gạo và cũng không ngừng làm việc với các nông gia, khoa học gia, chánh quyền để phát triển và nghiên cứu về lúa gạo cũng như xóa đói trên thế giới. Ở Phi Châu hiện có giống mới tạo gọi là lúa mới, dễ trồng với môi trường ở đó và có thu hoạch cao. Các khoa học gia cũng đang nghiên cứu tạo giống một loại lúa vàng (golden rice) lai giống từ loại lúa có nhiều hàm lượng vitamin A. Nhận thấy được ích lợi và tầm quan trọng của lúa gạo đối với con người, vào ngày 16 tháng 12 năm 2002 Liên Hiệp Quốc tuyên bố năm 2004 vừa qua là năm lúa gạo của thế giới, và đã được hơn 40 quốc gia hưởng ứng và ủng hộ.

Văn Học

Có lẽ lúa và những sinh hoạt đồng ruộng ở thôn quê Việt Nam đã gắn liền với văn chương và âm nhạc bình dân Việt Nam nhiều hơn những sinh hoạt khác tự ngàn xưa, như chúng ta thường nghe thấy qua hình ảnh âm thanh qua thơ văn hò về hát xướng. Có người dùng chữ Lúa đặt tên con, có khi người ta gán ghép danh xưng “Hai Lúa” cho một nông dân nào đó để nói lên sự què mùa mội mạc, hay sự giàu có bất chợt thu hoạch từ huê lợi ruộng vườn. Đôi khi người ta cũng dùng chữ Lúa như một động từ “lúa luôn” để nói lên sự thất bại ngoài sự tiên đoán trong công việc, cũng giống như tâm trạng thất mùa của nông dân vì ảnh hưởng thời tiết. Tại thành phố Long Xuyên có một tác phẩm nghệ thuật là tượng đài Bông Lúa rất lớn và rất đẹp có đèn màu và vòi phun nước trên một hồ nhân tạo được xây dựng năm 1972, để đánh dấu hội chợ nông nghiệp toàn quốc lần đầu tiên chào mừng đệ nhất chu niên của luật Người Cày Có Ruộng. Chuyện văn chương về lúa đa dạng nên không thể gói ghém trong bài này, xin đề dịp khác chúng ta sẽ tìm hiểu một cách rộng rãi hơn.