

# Gạo Nàng Thơm Chợ Đào

"*Gạo Cần Đức, nước Đồng Nai*" - câu ấy không chỉ nói lên sự dồi dào về số lượng, mà còn ngợi ca về chất lượng của sản phẩm địa phương. Nước Đồng Nai được Trịnh Hoài Đức, từ đời Gia Long ca ngợi mát, sạch, ngon, ngọt, nếu dùng nấu nước pha trà thì ở Nam Bộ không nơi nào sánh kịp. Còn giống gạo thơm, hay còn gọi là "gạo thơm Chợ Đào" ngon nổi tiếng.

Long An là vùng đã từng nổi tiếng là vựa lúa đất Gia Định trong thế kỷ 19. Ở đây có hàng mấy chục giống lúa khác nhau. Riêng loại lúa có tên "Nàng" cũng đã đến số chục: Nàng tri, Nàng rừng, Nàng chồ, Nàng quất, Nàng co, Nàng minh, Nàng hương, Nàng rầy, Nàng sóc..., nhưng không có loại nào vượt qua nổi Nàng thơm về mặt chất lượng, nhất là Nàng thơm Chợ Đào. Chợ Đào là một chợ nhỏ nằm bên con kênh đào ăn thông với kinh Xóm Bò chảy qua xã Mỹ Lệ, huyện Cần Đức. Thời mới khai hoang, xã Mỹ Lệ gồm mười gia đình rồi phát triển thêm vì vậy ngày nay xã Mỹ Lệ của Chợ Đào bao gồm 3 đình làng, dấu ấn của những làng Vạn Phước, Long Mỹ, Mỹ Lệ thời trước. Có nhiều bằng chứng minh rằng Cần Đức đã có dân đến khẩn hoang từ hơn 300 năm trước.

Toàn xã Mỹ Lệ có non 1.000 ha đất gieo trồng, nhưng diện tích ruộng để trồng loại lúa khó tính này, bảo đảm đúng chất lượng cũng chỉ có 400 ha. Nói "khó tính", vì nếu giống lúa này đem trồng ở nơi khác thì hương vị, độ dẻo và ngon của nó sẽ giảm đi một phần đáng kể. Những người có kinh nghiệm phân biệt gạo Nàng thơm Chợ Đào với gạo Nàng thơm trồng ở nơi khác ở chỗ: hạt gạo Nàng thơm Chợ Đào có một khối trắng đục, hơi có ánh hồng nằm ở giữa, mà người địa phương gọi là "hột lựu", và chỉ có gạo vùng này mới có "hột lựu" ấy. Bí mật đó là gì? Cho đến nay chưa ai trả lời được.

Một chuyên gia nông nghiệp Ấn Độ đến để nếm thử cơm nấu bằng thứ gạo đặc sản này. Khi đi thăm đồng, bốc nắm đất trên tay, ông suy ngẫm rồi nói rằng đây là một điều còn bí ẩn.

Từ thế kỷ 19, dưới thời Minh Mạng, gạo Nàng thơm Chợ Đào được xếp vào danh mục những đặc sản phương Nam để tiến vua. Tiếng tăm của nó cũng đã bay xa ra thị trường nước ngoài từ lâu. Một tiệm cơm ở Hồng Kông rất đông khách, nhờ có treo bảng hiệu "Com gạo Nàng thơm Chợ Đào" (có thể là do những Hoa kiều Chợ Lớn đưa sang chăng?). Ở thị trường Pháp gạo Nàng thơm Chợ Đào giá không dưới 350 USD/tấn. Những người Pháp sành ăn sống ở Sài Gòn trước đây đều hiểu giá trị của gạo Nàng thơm Chợ Đào.

Tất nhiên gạo Nàng thơm Chợ Đào càng quý hơn vì nó hiếm, bởi lẽ sản xuất ra nó đòi hỏi công phu nhiều hơn. Nó được gieo cấy theo quy trình khá ngặt nghèo: kén đất - đúng thời vụ và kỹ thuật chăm bón, năng suất thường thấp so với các giống lúa khác. Năng suất tối đa khoảng 3,5 tấn một ha. Nhưng bù lại, giá trị kinh tế của nó cao. Riêng đối với thị trường trong nước, thường thì gạo Nàng thơm đắt giá hơn các loại gạo ngon khác khoảng 30% .

Trong những năm qua, loại gạo đặc sản này là món hàng xuất khẩu có giá trị của tỉnh. Mặc dù gạo Nàng thơm, như trên đã nói, trồng ở đồng đất khác không ngon bằng ở Chợ Đào, nhưng vẫn là ngon nhất trong các loại gạo, cho nên do nhu cầu thị trường, người nông dân Cần Đức đã mở rộng diện tích ra hàng ngàn ha. Trong Hội chợ Giảng Võ tại Hà Nội năm 1985, gạo Nàng thơm Chợ Đào đã được thưởng Huy chương vàng.

*(Theo tạp chí Xưa và Nay)*