

Hạt gạo tiếp sức cho nội đô

10:23 14/05/2015

THCL- Những năm gần đây, quá trình đô thị hoá đã biến Hoài Đức (Hà

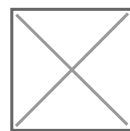


THCL Những năm gần đây, quá trình đô thị hoá đã biến Hoài Đức (Hà Nội) từ một huyện thuần nông, chuyển sang hướng phát triển làng nghề chế biến. Xay xát và chế biến các sản phẩm từ gạo đã trở thành nghề nổi tiếng tại xã Đức Giang và thị trấn Trôi.

Nguyên liệu đầu vào cho công nghiệp xay xát và chế biến gạo ở Hoài Đức chủ yếu dựa vào 2 nguồn, gồm lượng thóc sản xuất nội tỉnh và lượng thóc thu mua từ các tỉnh bên ngoài. Trung bình mỗi năm, số lượng thóc mà Hoài Đức đưa vào sản xuất, kinh doanh lên đến hơn 100.000 tấn, trong đó có xuất khẩu.

Gạo nào chả là gạo quê?

Nghề hàng xáo đầu chỉ đơn giản là xay xát từ thóc ra gạo. Nó còn phải làm sao có gạo thơm ngon, không gãy hạt. Phải biết chọn hạt thóc tốt. Từ thóc tốt mới có gạo thơm ngon. Người sành nghề nhắp thử hạt thóc là biết ngay thóc đã cũ, bị ẩm mục, hoặc thóc phơi bị gió tây, giòn hạt. Xay xát rồi còn phải lọc tấm riêng ra, sấy sạch bụi và nhặt sạch sỏi, thóc. Người tiêu dùng Hà Nội thường gọi gạo ngon đó là "gạo quê".



Cối xay lúa thời trước

Thực ra gạo nào chả là gạo quê? Làm gì có gạo "thành thị"? Gạo quê chẳng qua là người làm hàng xáo biết chọn thóc tốt, biết xay xát vừa độ trắng; lại biết làm sạch, có khi còn biết hồ cho thơm. Chỉ ngần ấy bước thôi cũng đủ để thấy công sức bỏ ra của người nông dân - những người làm nghề hàng xáo.

Bà Phạm Thị Dòn, người Mễ Trì (Từ Liêm, Hà Nội) nơi nổi tiếng gạo ngon kể: "Tôi theo nghề này từ năm mới về nhà chồng, lúc 15 tuổi. Cái nghề có khác gì nuôi con mọn. Hằng ngày, cùng mẹ chồng quẩy quang gánh đi đến các làng tìm đong thóc.

Riêng chuyện đong thóc cũng đã thấy cơ cực đủ đường. Gặp ngày trời tốt không sao, ngày trời mưa, nhất là mưa phùn gió bắc kéo dài thì cứ ồm đờn. Thóc gặp ẩm có phơi đến mấy cũng bị mục, mà làm gì có chỗ nắng để phơi? Cực hơn nữa là đi hàng ngày dòng dãi dưới trời mưa, chạy hết làng này tới làng khác cũng không đong được thóc. Mỗi lần đi cũng chỉ gánh nổi 40 kg đường xa. May sao bà cụ sành nghề nên lần nào cũng chọn được thóc tốt, về chỉ việc đưa lên xay, chứ không thì còn khổ nữa".

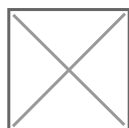
Ngày trước, nghề hàng xáo vất vả, nặng nhọc, cơ cực hơn bây giờ ở chỗ, người làm nghề này đều làm thủ công, một thân một mình cặm cụi. Từ khâu đong thóc cho đến khi ra được hạt gạo, đôi vai, đôi tay, đôi chân người nông dân lúc nào cũng u nổi, chai sạm, dạn dày với mọi nắng mưa thời tiết.

Thóc mua về phải đem vào cối xay tay; xay rồi phải sàng tách gạo và trấu riêng ra; gạo xay lại phải đưa vào cối giã bằng chân. Thông thường phải hai người mới giã nổi một cối gạo vì nặng. Gạo giã xong lại phải được đôi bàn tay cần mẫn ngồi dần lại sao cho hạt gạo không còn lẫn tấm, lẫn cám, lẫn bủi; cũng có khi phải kỳ công nhặt sỏi, nhặt thóc. Đó mới chỉ là trọn quy trình chế biến từ thóc ra gạo. Còn phải gánh, đội đi bán... Phải đổ mồ hôi sôi nước mắt mới kiếm nổi đồng tiền ít ỏi.

Bây giờ thóc lúa đây ra...

Từ Hà Nội, theo đường 32 đi chừng 10 cây số chúng tôi tới thôn Lưu Xá, xã Đức Giang (Hoài Đức, Hà Tây) - nơi có truyền thống làm nghề hàng xáo.

Nhàn tênh ư? Anh Cao Văn Thục, một chủ xay xát lớn tròn xoe đôi mắt ngạc nhiên khi tiếp xúc với chúng tôi. Anh nói, nghề hàng xáo bây giờ có dễ thật nhưng lại không "ngồi mát" chút nào. Có khi còn vất vả hơn ngày trước. Cái sự "nhàn tênh" như lời bà Dòn nói - không phải cứ "ngồi chơi xơi nước" mà ra sản phẩm. Sự nhàn tênh ở đây chính là nó được chuyển từ sản xuất thủ công sang sản xuất bằng máy móc. Không còn cái đoạn bỏ công sức làm từ A đến Z do có sự phân công lao động hợp lý. Nhưng vẫn phải nhọc nhằn.



Máy xay xát thời nay

Cũng lại khâu đi đông thóc, dễ là bây giờ thóc lúa sẵn, tha hồ mà đông. Giá cả lên xuống tùy thuộc vào thị trường. Thóc cũng phong phú về chủng loại và chất lượng hơn xưa rất nhiều. Người đi đông thóc phải nắm cho chắc giá cả; phải có kinh nghiệm chọn thóc, biết loại nào người tiêu dùng ưa chuộng. Tiền thì lúc nào cũng phải "găm" sẵn bên mình hòng cạnh tranh "tiền tươi thóc thật" mang về.

Lại nữa, phải biết xông xáo, nhanh nhạy; xộc xạo vào tận các ngõ ngách, xóm sâu. Mỗi người đi mua chở ít nhất cũng 1 tạ, người chở nhiều tới tạ bảy tạ tám. Tiếng là dùng "cơ giới" bằng xe đạp thồ, nhưng khi đông được thóc rồi người thồ phải dùng xe là chủ yếu. Đường xấu, lại nhỏ hẹp, đến đạp xe không còn thấy khó, nói gì tới việc đèo chở thóc.

Chị Lâm, người trong làng kể: Hồi trước tết năm nọ, em bị cái hạn khiến cả nhà mất vui. Hôm ấy là ngày 26 Tết, em đi đông thóc nếp ở Vạng. Trên đường về, thấy đường vắng thì nhảy lên đạp tính cho nhanh. Đang đi, bỗng gặp cái xe máy đi ngược chiều đang phóng thực mạng. Đường làng hẹp, hoảng quá, em vội xuống xe. Loạng choạng thế nào để xe máy nó quẹt phải bao thóc làm xe đạp đổ kênh. 1 bao thóc bị bục, thóc cứ thế tuôn xuống mương. May còn lại 1 bao. Vậy là mất đứt 60 kg thóc nếp, còn đâu là tết nhất?".

Thông thường, có thóc rồi, quy trình đưa vào máy phải qua 3 khâu chính: xay - sàng - xát. Nghĩa là, thóc đưa vào máy xay; xay xong đưa vào máy sàng và sau cùng đưa sang máy xát để ra sản phẩm cuối cùng. Trên thực tế, ở mỗi công đoạn lại phải thực hiện quy trình lặp lại không chỉ 1 lần là xong.

Ví thử như, gạo đưa vào máy sàng được chia làm 3 loại: loại tinh (gạo có thể được chuyển ngay sang máy xát) thì xuống một cửa máy; loại còn lẫn trấu thì đưa vào sàng lại, xuống cửa thứ hai; loại còn lẫn thóc phải đưa trở lại máy xay, xuống cửa thứ ba... Ở máy xát cũng phải dùng ít nhất 2 máy để bảo đảm chất lượng, hạt gạo mới đủ độ trắng...

Đương nhiên, xay xát bằng máy năng suất trội gấp nhiều lần so với làm thủ công. Nhưng theo bài toán tỷ lệ thuận, số lượng sản phẩm cũng vì thế tăng lên; và do đó công sức bỏ ra nhiều hơn. Đồng tiền công thì lại không dễ gì tăng theo cấp độ ấy. Đó là điều dễ nhận thấy. Nỗi vất vả của người đứng máy, ngoài việc hàng ngày phải bung bê nhiều lần (tới 4 - 5 tấn/ngày), độc hại từ các chất thải của máy, bụi bặm từ lúa gạo, rồi nóng lực của mùa hè... thật khó tưởng tượng.

Thị trường... "sải cánh vươn xa"

Hoài Đức có khoảng 70 cơ sở lớn, nhỏ chuyên sản xuất, chế biến và kinh doanh các sản phẩm từ gạo, trong đó 50 cơ sở nằm ngoài thị trấn và hơn 20 cơ sở đặt ngay tại thị trấn. Để đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng, các cơ sở chế biến đã rất nhanh nhạy, đầu tư vào dây chuyền công nghệ hiện đại.

Một trong những cơ sở lớn tại Hoài Đức phải kể đến Công ty CP Việt Đức – một doanh nghiệp chuyên kinh doanh, chế biến nông sản, thực phẩm sạch với công nghệ tiên tiến. Mỗi năm, Công ty cung cấp cho thị trường hàng chục tấn gạo chất lượng cao, sạch và an toàn. Ngoài ra, mỗi tháng Công ty còn XK sang thị trường châu Âu khoảng 20 tấn gạo.

Với 1 máy xay xát và 1 máy tách màu được đầu tư từ năm 2005, cơ sở chế biến gạo Tấn Quý mỗi tháng cũng chế biến từ 200 - 300 tấn gạo... Sự đầu tư vào dây chuyền công nghệ đã khiến tỷ lệ thu hồi gạo từ thóc trong quá trình xay xát, chế biến đạt tỷ lệ cao (khoảng 80%) và mang lại doanh thu tốt...

Hiện nay, sản phẩm của các cơ sở chế biến gạo tại Hoài Đức đã có mặt trên thị trường các tỉnh phía Bắc và “chen chân” vào siêu thị, cạnh tranh với gạo nhập khẩu. Các loại gạo đặc sản chất lượng cao như tám thơm, IR64, nếp nương (Điện Biên), tám xoan, bắc thơm (Hải Hậu), nếp cái hoa vàng, gạo Việt Đài, gạo thơm hương lài... được người tiêu dùng rất ưa chuộng.

Tuy nhiên, thời gian gần đây, do biến động chung của thị trường, giá vật tư đầu vào tăng cao nên hoạt động của các cơ sở xay xát cũng có phần suy giảm. Bên cạnh đó, việc đầu tư dây chuyền công nghệ là hướng đi đúng đắn và tất yếu, nhưng không phải cơ sở chế biến nào cũng làm được. Nhiều cơ sở vẫn còn sử dụng công nghệ chế biến lạc hậu do thiếu vốn và khó khăn trong việc tìm mặt bằng để đầu tư lắp đặt dây chuyền. Hầu hết các cơ sở này vẫn dùng “công nghệ” phơi sấy ngoài trời cho các sản phẩm chế biến từ gạo. Điều này đã ảnh hưởng không ít tới chất lượng, năng suất.

Lưu Xá: “Cái nôi” làng nghề

Là một làng nhỏ, nằm ở cửa ngõ phía tây, cách trung tâm Thủ đô khoảng 17 km, Lưu Xá, xã Đức Giang (Hoài Đức, Hà Nội) đóng một vai trò quan trọng trong việc cung cấp nguồn lương thực cho Thủ đô.

Lưu Xá có trên 3.000 dân. Vốn làm nghề nông từ trước, nhưng do diện tích đất canh tác thấp, chừng 9 thước (khoảng 200 m²/đầu người), trong khi dân số cứ mỗi ngày một phình ra... khiến cho nghề làm ruộng không “cư mang” nổi cuộc sống người dân. Nghề hàng xáo xuất hiện từ đó.

Ngoài những yếu tố trên, Lưu Xá còn có vị trí khá thuận tiện: gần trục đường liên tỉnh, cửa ngõ vào nội đô... là những điều kiện rất quan trọng trong việc chuyên chở hàng hóa dễ dàng.

Những chiếc máy xay xát đầu tiên (chạy bằng máy bơm xen dầu) xuất hiện ở trong làng vào cuối những năm 1970. Chủ của chúng, bà con gọi vui “những ông tổ máy xay xát của

làng Lưu Xá” là các ông Phạm Văn Chi, Trịnh Văn Doan, Cao Văn Doanh, Cao Văn Dậu.

Thực tế, số máy ban đầu còn ít ỏi (năm 1979 có 8 máy), năng suất thấp, chưa thể đáp ứng nhu cầu đòi hỏi của nhân dân. Nhiều người phải gánh lúa sang nơi khác xay thuê. Về sau, do nhu cầu tiêu thụ lúa gạo ngày càng lớn; mặt khác, chính nghề xay xát, làm hàng xáo đã góp phần đắc lực tạo thêm việc làm cho người dân, số máy xay xát đã phát triển mạnh hơn so với trước.

Tới nay, cả thôn đã có hàng trăm hộ gia đình sắm máy xay xát, tập trung chủ yếu ở 2 bên đường từ đầu làng tới gần thị trấn Trôi; ngoài ra, máy xay xát đặt tại các tổ hợp, gia đình trong các ngõ xóm.

Khi hỏi về nguồn lúa gạo lấy từ đâu, cán bộ HTX Đức Giang cho biết: “Điều này phụ thuộc nhiều vào thị hiếu của người tiêu dùng Thủ đô, cũng như khả năng nắm bắt nhanh nhạy của từng chủ, từng tổ. Song, nguồn cơ bản được lấy từ các tỉnh Hải Dương, Thái Bình, Hà Nam, Nam Định, các tỉnh đồng bằng sông Cửu Long... Chuyên chở bằng phương tiện nào là do sở trường của từng ông chủ lựa chọn”.

Lưu Xá cung cấp tới 50% (có thời gần 80%) lượng gạo cho thị trường nội đô. Gạo Lưu Xá còn được chuyên chở đến các tỉnh Vĩnh Phúc, Phú Thọ, Yên Bái, Quảng Ninh... Các làng nghề chuyên làm bún, phần lớn đều lấy gạo từ Lưu Xá.

Tuy nhiên, hiện tại, Lưu Xá cũng đang gặp không ít khó khăn mang lại. Sức tiêu thụ gạo gần đây có chiều hướng giảm sút do nhiều nguyên nhân, trong đó phải kể đến sự cạnh tranh ngày một gay gắt trên thị trường. Nhiều nơi vốn trước đây chuyên cung cấp nguồn lúa cho khu vực này, nay mở dịch vụ ngay tại địa phương mình, bớt đi khâu trung gian để có lãi suất cao hơn.... Đó chính là điểm “nút” ở làng nghề hiện nay.

Tháo gỡ điểm “nút” đó, chỉ có thể bằng cách nâng cao chất lượng sản phẩm, tổ chức tốt khâu quản lý, giảm phí lưu thông... để có hạt gạo mẩy, thơm ngon, phù hợp với người tiêu dùng thành thị. Đồng thời, mở rộng địa bàn tiêu thụ tới các tỉnh phía Bắc, vùng trung du, miền núi - vốn vẫn phải dựa vào nguồn lúa gạo từ đồng bằng - dần dần khẳng định vị trí của làng nghề trên thị trường.

“Cởi” được điểm “nút” này, chắc chắn Lưu Xá, cũng như các làng trong xã, trong huyện Hoài Đức thực sự trở thành một trung tâm tương đối ổn định trong việc cung cấp nguồn lương thực đáng kể cho Thủ đô Hà Nội.

Lưu Xá đang từng ngày, từng giờ đổi mới, bắt kịp với nhịp sống của kinh tế thị trường. Hầu hết các gia đình làm nghề xay xát và hàng xáo có thu nhập khá cao. Gia đình ông Phạm Văn Bằng chuyên làm đồ gạo nếp đã 3 đời nay. Trong nhà, ông kết hợp vừa xay xát lại vừa trực tiếp tiêu thụ, tới vài tấn gạo/ngày. Nhiều hộ dân như ông Phạm Văn Hùng, ông Nguyễn Hiếu Hùng, ông Nguyễn Hiếu Kỳ... chuyên nghề hàng xáo, có cuộc sống sung túc, đầy đủ tiện nghi trong nhà.

Phóng sự của Xuân Phong