

Gạo thơm Thái, gạo thơm Mỹ, gạo nào hơn?

Tác Giả: Lan Pháng

Thứ Ba, 13 Tháng 7 Năm 2010 21:48

Kính thưa quý vị, với thói quen ăn uống, người Việt và các dân Á châu từ Hoa Kỳ hàng năm tiêu thụ rất nhiều gạo,

phần lớn là loại gạo thơm nhập khẩu từ Thái Lan, cho dù gạo sản xuất từ nước Mỹ không phải là ít.

Nhưng mới đây một loại gạo thơm đặc trưng ngay trong nước đã bắt đầu được đưa ra thị trường ngay từ đầu năm nghiên cứu và thử nghiệm. Ban Việt ngữ đài VOA đã tiếp xúc với giáo sư Xueyan Sha, thuộc Đại học Louisiana, và ông Tony Trán, thuộc công ty Cajunland SeaFood để tìm hiểu về loại gạo có thể trở thành đại diện đáng kể của gạo thơm Thái Lan và có thể giúp một phần nào cho kinh tế nước Hoa Kỳ. Mời quý vị theo dõi trong Câu Chuyện Nước Mỹ hôm nay với Lan Pháng.



Gạo Jazzman đặc trưng từ Hoa Kỳ, bang Louisiana

Louisiana, quê hương của nhạc jazz và là bang phong phú với các loại hải sản đánh bắt ven Mexico, giờ đây lại còn là nơi trồng giống lúa cung cấp cho giới tiêu thụ loại gạo thơm nhập khẩu với các nước ở Á đông, đó là gạo Jazzman, tên thương mại là Jazzmen Rice (chä khác nhau có một chữ a và e).

Giáo sư Xueyan Sha, tiến sĩ nông học, đã nghiên cứu để tìm tòi giống lúa Jazzman, cho biết để trồng loại gạo sau việc tìm tòi ra giống lúa này:

"Nước Mỹ nhập khẩu loại gạo thơm Jasmine của Thái Lan với số lượng rất lớn, càng ngày càng nhiều, nhất là trong 2 thập niên vừa qua. Mặc dù có gạo thơm trồng gia tăng. Vì thế nông

Gò th m Thái, gò th m M, gò nào h n?

Tác Giả: Lan Ph ng

Thứ Ba, 13 Tháng 7 Năm 2010 21:48

gia tr ng lúa và ngành s n xu t lúa gò M thúc gi c chúng tôi ph i tìm ki m ra m t gi ng lúa nào thích h p v i phong th n c M, v i nh ng đ c tính g n nh lo i gò th m c a Thái Lan. Đó là đ ng l c khi n chúng tôi phát tri n gi ng lúa này."

Ti n s Sha cho bi t ph i m t đ n g n 12 năm tìm tòi, nghiên c u, gi ng lúa này m i đ c phát tri n. Nói đ n ti n trình th nghi m, ti n s Sha cho bi t:

"Th nghi m lo i gò th m này khác v i vi c th nghi m lo i gò h t dài ho c h t trung bình c a M, chúng tôi ph i th nghi m đ th m c a gò khi n u và c đ d o c a gò sau khi h t gò đ c n u chín thành c m."

So sánh v i gò th m Thái Lan thì gò Jazzman Rice h n kém ra sao? Nhà kh o c u Xueyan Sha cho ý ki n:

"Nó ngon g n nh lo i gò th m th ng h o h ng c a Thái Lan, nh ng gò th m c a Thái bán trên th tr ng đã b pha tr n r i, nhà buôn tr n gò ngon v i gò d , gò th m v i gò không th m, đ ki m l i, nên gò Thái bán trên th tr ng, t i các siêu th và các ti m th c ph m không ph i là lo i gò th ng h o h ng c a Thái, vì th gò Jazzman đ s c c nh tranh v i gò Thái."

Gạo thơm Thái, gạo thơm Mỹ, gạo nào hơn?

Tác Giả: Lan Pháng

Thứ Ba, 13 Tháng 7 Năm 2010 21:48



Giáo sư Xueyan Sha, tiến sĩ nông học, đã nghiên cứu để tìm tòi gạo lúa Jazzman

Tên công ty bán sản phẩm gạo Jazzman có tên là Jazzmen Rice LLC. Ông Tony Trän, chủ công ty bán sản phẩm Cajunland Seafood là một đối lý cho công ty này.

Theo ông cho biết, đây là loại gạo mới được đưa ra thị trường nên hiện thời chỉ được bán tại bang Louisiana, và gần đây nhất, nó đã được đưa sang California.

Khi được hỏi là nếu muốn mua gạo này nếu thì nên mua ở hàng nào ở California bán loại gạo thơm sản xuất quê hương nhạc Jazz? Ông Tony Trän cho biết là ông vừa đi một chuyến sang California, vùng Los Angeles, Orange County để gặp gỡ thiếp u loại gạo mới và hiện có 5 cửa hàng và siêu thị Á Đông bán loại gạo này:

"Chä Á Đông ở đường Bolsa, cửa Sài Gòn Supermarket ở đường Westminster, cửa Đà Lạt ở đường Euclid, cửa Green Farm ở đường Magnolia, và cửa MOM Supermarket ở đường Euclid."

Gạo thơm Thái, gạo thơm Mỹ, gạo nào hơn?

Tác Giả: Lan Pháng

Thứ Ba, 13 Tháng 7 Năm 2010 21:48

Cũng theo ông Tony Trán cho biết thì gạo thơm Jazzman có những đặc điểm sau đây:

"Gạo không có gluten. Mà gạo này có lượng carbohydrate thấp nhất. Thậm chí gạo này được trồng tại Hoa Kỳ, bang Louisiana, không có chất hóa học trong tiến trình sản xuất.

Gạo tự nhiên, không tẩy gạo (chà bóng) khi hạt gạo được đem bán, nó nguyên chất. Điếm thá ba, gạo có thể được cung cấp tháng xuyên, hàng tháng, những túi tiêu dùng không cần phải mua tích trữ để dự năm, có gạo mới (new crop) mới tháng. Điếm thá là loại gạo lác, Jazzman brown rice, là gạo thơm, mềm, dẻo như gạo trắng vậy, không có mùi hôi."

So sánh với gạo thơm của Thái Lan, theo con mắt của nhà điếm lý gạo Jazzman Tony Trán, gạo Jazzman có những đặc điểm sau: gạo Jazzman cũng thơm, cũng dẻo như gạo Thái Lan, nhưng khi nhìn vào hình thù hạt gạo thì gạo nhập có nét đẹp hơn bởi vì nó được tẩy gạo (water polished), nên hạt gạo đều và rất đẹp. Riêng gạo Jazzman thì không tẩy gạo (chà bóng), chất thơm, chất dẻo rất tự nhiên, ăn rất ngon. Jazzmen Rice bao gồm những không để cho qua mắt hạt gạo tẩy gạo gì cả, vì sẽ có hóa chất nào đó có thể hại đến những túi tiêu dùng.

Nói thêm về chuyện có gạo mới Jazzman hàng tháng, ông Tony Trán giải thích:

"Ruáng lúa ở Louisiana được biết đến là khí hậu ở đây thường được gieo trồng như khí hậu ở bên Việt Nam, khác là không bao gồm lũ lụt theo mùa như bên Việt Nam, ở đó thì cuối giồng sông Mekong, còn ở đây thì cuối giồng sông Mississippi.

Ruáng lúa trồng rất đều đặn và thay phiên nhau trồng, các ruộng này gặt đi thì ruộng kế tiếp trồng gặt đi. Vì thế lúa luôn luôn được trồng quanh năm. Trông hàng tháng, lúa ba mùa ba tháng, hạt ruộng này gặt rồi tưới ruộng kia gặt, nên có gạo mới tháng xuyên."

Nói tóm lại, nếu chúng ta nếu gạo Jazzman thì có phần chắc là gạo tự nhiên không cần thêm các chất gì khác, và rất được ăn gạo mới tháng xuyên. Tuy nhiên, trước khi nếu, quý vị nên nhớ nhà điếm lý gạo Tony Trán dặn dò khách tiêu thụ:

Gò thò m Thái, gò thò m M, gò o nào h n?

Tác Giả: Lan Ph ng

Thứ Ba, 13 Tháng 7 Năm 2010 21:48

"Nên nh là gò o m i thì chúng ta luôn luôn ph i b ít n c, n u b nhi u n c quá thì nó nát, b i vì đ n c a gò o đòi h i r t ít n c."

Theo nhà nghiên c u Xueyan Sha thì ngoài Louisiana gi ng lúa Jazzman còn đ c tr ng thí nghi m ở các bang khác nh Arkansas, Texas, Mississippi và Missouri và đ u cho k t qu t t. Tuy nhiên theo ông Tony Tr n thì ch có Louisiana là tr ng lo i lúa này đ nh t, vì ru ng ở đây gi đ c n c, còn t i các bang khác nhà nông ph i b m nhi u n c vào ru ng, ph i t i nhi u n c vì đ t khô nên tr ng gi ng lúa này t i nh ng n i khác r t t n kém, do v y mà nông gia không dám tr ng.

Và quý v nào đã có đ p n u th gò o Jazzman xin cho chúng tôi bi t ý ki n. Cám n quý v .

C p nh t: Chúng tôi có nh n đ c 1 s câu h i c a quý đ c gi và thính gi v đ a ch đ đ t mua th gò o. Quý v có th liên l c v i: Tony Tr n

Cajunland Seafood Distribution in Louisiana

Đ n tho i: (504) 606-3132

Email: tonytran@cajunlandseafood.com