

ANH HÙNG LAO ĐỘNG HỒ QUANG CUA:

Người đàn ông 20 năm sinh ra



Anh hùng lao động Hồ Quang Cua

A quân "hóa rồng"

Từ ngày ST 25 được vinh danh là giống gạo ngon nhất thế giới, anh hùng lao động (AHLĐ) Hồ Quang Cua chưa hề nghỉ ngơi "không có thời gian mà thôi". Ngoài công việc, ông còn đi xin chứng nhận giống với hàng trăm thủ tục khác nhau. Báo chí gọi điện phỏng vấn rất nhiều. Ông báo, mỗi ngày có khoảng 50-60 cuộc điện thoại và không dám bắt máy. Đa phần đó là các số máy lạ, vì nếu nghe, "tôi không thể có thời gian làm việc gì khác. Đặc biệt là sẽ không có thời gian để tiếp tục nghiên cứu về các giống lúa". Đó là lý do để bất cứ ai hỏi xin số điện thoại, ông cũng cho, nhưng kèm theo câu: "Có gọi tôi cũng không nghe máy đâu".

Từ khi giống gạo ST 25 được vinh danh, ông càng bận. Đi đâu cũng chỉ đàm tranh thủ. Có khi 23 giờ mới về đến nhà, 4 giờ sáng hôm sau lại tất tả lên đường. Tất cả cũng chỉ bởi công việc liên quan đến giống lúa ST 25 được công nhận ngon nhất thế giới. Chia sẻ cảm xúc về niềm vui này, KS Hồ Quang Cua cho biết: Tôi và nhóm nghiên cứu đang trải qua những ngày rất vui và phấn khởi. Đây là công việc khởi đầu cách đây hơn 20 năm. Trong hành trình này, ba năm liên tiếp 2017, 2018, 2019 giống gạo ST vào top 3 gạo ngon nhất thế giới nhưng chỉ năm 2019 chúng tôi mới đạt đỉnh cao nhất là gạo ngon nhất thế giới. Chúng tôi cũng không ngờ người tiêu dùng Việt Nam trong những ngày qua lại có sự chú ý sự kiện này đến mức không thể lường nổi.

Người Việt không còn sinh gạo ngoại

Lâu nay không ít người tiêu dùng Việt Nam có tâm lý chuộng ngoại. Đi tìm gạo Campuchia, gạo Thái Lan để ăn. Tuy nhiên, sau khi gạo Việt đoạt giải gạo ngon nhất thế giới, mọi người tìm kiếm gạo ST25 để mua. Điều đó thấy rằng người Việt Nam rất có lòng tự hào dân tộc, có ý niệm người Việt Nam phải dùng hàng Việt Nam chứ không phải họ chỉ thích tìm mua gạo của Campuchia, Thái Lan.

Công trình lúa thơm ST của kỹ sư (KS) Cua là câu chuyện bắt đầu bằng sự tình cờ của chuyến thăm đồng vào buổi sáng mùa đông 1996. Đang ngắm nghía những hạt lúa VD 20 no tròn, bằng cặp mắt nhà nghệ, ông phát hiện có những cây lúa lạ, gốc màu tím, hạt thon dài rất đẹp. Lối ngay xuống ruộng, mần mề những bông lúa lạ, mắt sáng lên như người tìm được vật quý bởi đó là những cá thể VD 20 đột biến đầu tiên. Từ đây, một công trình lai tạo, nhân giống với hàng loạt giống lúa thơm mang tên ST được ra đời.

"Sự phát hiện này tình cờ nhưng rất có ý nghĩa đối với công tác lai tạo, nhân giống lúa thơm của Sóc Trăng. Có khoảng trên 1.000 cá thể đột biến đầu tiên được chúng tôi thu thập và sau đó tiến hành trồng thử nghiệm. Cho lai tạo theo nhiều cách khác nhau để chọn những cá thể vượt trội nhất đưa vào sản xuất" - KS Hồ Quang Cua cho biết.

Công việc lai tạo không hề đơn giản vì thiếu nhiều trang thiết bị, dụng cụ hỗ trợ. Nhất là tiêu chuẩn về giống lúa thơm của Việt Nam lúc này vẫn chưa có. Ông cho biết: "Lúc đó thiếu nhiều thứ lắm. Cái gì tự chế được thì mình chế. Cái gì chưa có thì 'mượn tạm' của người khác. Trong công tác giống, nếu thiếu các tiêu chí về giống cũng như người đi biển thiếu la bàn. Bởi vậy, chúng tôi tạm lấy tiêu chí lúa thơm BE. 2541 của Thái Lan để thực hiện".

Không phụ công "người đẻ"

Để chọn được những giống lúa thơm phù hợp với người tiêu dùng, ngoài việc áp dụng các tiêu chí BE. 2541, KS Cua còn tổ chức bồi thảo, tham quan đánh giá giống. Ông cũng tổ chức những cuộc thi "cơm nào ngon hơn", "cơm ngon thương hiệu Việt"... tại các cuộc triển lãm, hội chợ trong và ngoài tỉnh. Tất cả đều nhằm quảng bá cho dòng lúa thơm ST. "Nghiên cứu là một lẽ. Nhưng nếu không quảng bá sẽ không ai biết. Rằng mình đang có giống lúa thơm, cho gạo ngon không thua gì những loại hàng đầu thế giới", ông Cua chia sẻ.

2 năm trước, gạo ST 24 của Sóc Trăng vào Top 3 "Gạo ngon nhất thế giới" tại Hội nghị quốc tế lần thứ 9 về thương mại gạo tổ chức tại Macau (Trung Quốc). Tại Hội nghị 2019, Hiệp hội Lương thực Việt Nam chọn 2 loại gạo ST 24 và ST 25 của ông Cua và các cộng sự. Theo KS Cua, ngoài việc nộp 2 túi gạo, mỗi túi 2 kg kèm bảng mô tả 200 chữ, ông còn ghi tỉ lệ nước, gạo bao nhiêu là phù hợp để nấu cơm ngon.

"Ban giám khảo là những đầu bếp chuyên nghiệp, đẳng cấp trên thế giới. Ngoài yêu tố chất lượng, ban giám khảo còn cho điểm bình thản. Kết quả là cả 2 loại gạo ST 24 và ST 25 đều lọt vào top đầu thế giới. Nhưng ban giám khảo chọn ST 25 để trao giải Nhất. Kết quả này là thành tích tập thể như "Quần thần tá sử không phải của riêng ai". Trong đó, vai trò của tiến sĩ Phương và kỹ sư Hương rất quan trọng, còn tôi thì chủ công". AHLĐ Hồ Quang Cua nói.

Gạo ST24 và ST25 lai phức hợp nhiều giống. Chọn bố mẹ ngon để cho con lai thụ hưởng các đặc tính tốt. Gạo của hai giống lúa này có chu kỳ sản xuất ngắn với cùng 95 ngày. Như anh em sinh đôi, cùng thơm, trắng, đẹp nhưng ST 25 hạt cơm dẻo hơn ST24", ông Cua phân tích. Theo Tiến sĩ Phương, ông sẽ cùng ông Cua và KS Hương tiếp tục duy trì vị thế hiện tại của gạo ST. Nhóm nghiên cứu của ông sẽ tiếp tục lai tạo, phát triển ra những giống mới nhằm đa dạng cho thị trường.

Tôi chỉ có cái bằng thoát dốt trong khoa học!

"Tôi không có bằng cấp cao. Chỉ có bằng KS thôi. Nhiều người nói rằng, KS chỉ là cái khởi đầu, cái bằng thoát dốt trong khoa học. Còn bằng TS mới là sự khởi đầu của nghiên cứu. Tôi nghĩ những câu nói đó thì chẳng biết nói gì vì đang

NHẬT PHONG

Hàng chục năm đưa gạo đi thi, lần đầu tiên, anh hùng lao động, kỹ sư Hồ Quang Cua được vợ oà trong hạnh phúc khi giống gạo ST 25 đoạt giải gạo ngon nhất thế giới năm 2019. Đây là hết quá của hơn 20 năm nghiên cứu, "mang nặng đẻ đau" của kỹ sư Hồ Quang Cua cùng các cộng sự.

“mang thai” “gạo vương”



Ông Hồ Quang Cua (thứ 3 từ trái sang) được vinh danh giải thưởng do CLB Nhà báo khoa học và công nghệ bình chọn năm 2019

mà. Khi đó, tôi chỉ biết tự cố gắng vừa học, vừa làm, vừa tự mày mò để nâng cao trình độ. Tôi nghĩ rằng đầu nhất thiết phải học để lấy bằng. Mà mình đi sâu vào nghiên cứu thực hành trong lĩnh vực chuyên sâu. Mình có thể không học lên để lấy bằng cấp, nhưng mình tạo điều kiện cho đồng nghiệp mình cùng học thì cũng có sao đâu. Trong nhóm nghiên cứu của tôi có TS, thạc sĩ đủ cả”, KS Cua chia sẻ.

Không có bằng cấp cao, KS Cua tự nhận mình chỉ làm như một người nông dân mê lúa, vừa làm vừa chơi. Thành quả có được là cả quá trình dài, không bỗng dưng đến. KS Hồ Quang Cua cho rằng, việc học là cần thiết. Đến giờ ông vẫn tiếp tục tự học đi đôi với hành. Quá trình đó đôi khi phải trả giá đắt. Việc ST25 được vinh danh là gạo ngon nhất thế giới không có nghĩa là tác giả được quyền ngủ quên trên chiến thắng và niềm vui. Ở ông luôn toát lên sự khiêm nhường của một nhà khoa học khi ông từ chối nói về vai trò của mình, về những gì mà ông và nhóm tác giả đã đạt được.

Khởi đầu của hành trình định hình thương hiệu

Giống gạo ST25 không phải là mới nhưng bây giờ mới được biết đến rộng rãi. Trong giai đoạn đầu nghiên cứu, nhóm nghiên cứu theo chuẩn mực của gạo Thái. Dần dần lai thêm những dòng cha mẹ có đặc tính khác để có sự khác biệt so với gạo ngon nhất thế giới của Thái Lan. Đây là lần đầu tiên Đông Nam Á có giống lúa cải tiến ngắn ngày, năng suất cao, lọt vào top gạo ngon nhất thế giới. Trước đó, những giống lúa đoạt giải đều là giống lúa mùa, dài ngày, năng suất thấp và không đem lại

hiệu quả kinh tế và sản lượng cao cung ứng ra thị trường.

KS Hồ Quang Cua chia sẻ, gạo ST25 là loại gạo thon, dài, trắng trong rất đẹp. Ngửi rất thơm mùi dứa, ăn thấy ngon, mềm, có vị ngọt. Ngoài ra, lượng hấp thụ nước vào hạt gạo rất thấp so với hạt gạo bình thường. So với gạo Nhật Bản, Thái Lan thì chúng ta chưa thể là đối thủ của họ. “Năm nay chúng ta hơn họ. Nhưng xét về yếu tố lịch sử, quá trình, liên hệ khách hàng... họ đã có 60 năm rồi. Họ là một đế chế trong ngành gạo thơm cao cấp. Yếu tố quan trọng nhất mà chúng ta đang thua là gạo thơm Thái Lan vẫn nổi tiếng là an toàn. Còn gạo Việt Nam nổi tiếng thâm canh. Gạo thâm canh nếu dùng lượng phân bón không đúng, dẫn tới phải sử dụng hóa chất gây mất an toàn thực phẩm. Tuy nhiên, việc đoạt giải gạo ngon nhất thế giới là điểm khởi đầu để chúng ta bắt đầu lại ngành gạo Việt Nam”, KS Hồ Quang Cua nói.

Theo KS Hồ Quang Cua, ST 25 là giống gạo lai. Nếu không có các biện pháp bảo tồn giống thì chỉ sau khoảng 3 năm, giống sẽ bị thoái hoá. Nó sẽ mất những ưu điểm vượt trội như giống gạo hiện nay. Do đó, không phải khi đã đạt được vinh quang rồi thì có thể ngồi yên hưởng thành quả. Vinh quang sẽ dời xa nếu ta không nỗ lực.

Hấp lực của “gạo vương”

Không ít người có mơ ước được thưởng thức giống gạo ngon nhất thế giới. Đó là lý do khiến gạo ST25 luôn trong tình trạng “cháy hàng”. Làm thế nào để có đủ sản phẩm đáp ứng nhu cầu của thị trường? KS Hồ Quang Cua cho rằng, đây là vấn đề rất lớn, không phải riêng bản

thân nhóm tác giả nữa. Muốn phát triển thành tựu này cần có chính sách phát triển của Nhà nước, có bộ quy chuẩn, tiêu chuẩn, xây dựng thương hiệu gạo Việt Nam; chế độ kiểm soát, cấp chứng chỉ... Các doanh nghiệp muốn quan tâm đầu tư, cần tạo mối liên kết bền nhà với nông dân để có sản phẩm đạt chuẩn.

Bộ NN&PTNT đã cho biết công nhận đặc cách giống ST25. Bộ KH&CN cũng “xung phong” đăng ký tác quyền trên thế giới. Một Việt kiều Mỹ vừa liên hệ và cho biết sẽ giúp phân tích bộ gen để công bố trên thế giới bảo vệ loại gạo này. “Còn riêng chúng tôi, sắp tới phải nghiên cứu thêm những cách bảo quản chỉ tiêu đã đạt được lúc ra giống”, KS Hồ Quang Cua chia sẻ. KS Hồ Quang Cua đang tiếp tục “cho ra lò” dòng ST26. Gạo thơm Thái Lan, Campuchia chỉ đạt năng suất từ 1,7 - 2 tấn/ha và chỉ sản xuất được một vụ/năm. Trong khi đó, các dòng gạo thơm ST cho năng suất cao (trên 5 tấn/ha), lại sản xuất 2 - 3 vụ/năm. Không chỉ có mùi thơm của dứa mà các dòng ST còn thoang thoang hương cốm. Đây chính là nét riêng biệt, độc đáo của dòng gạo thơm ST.

Thay đổi tư duy sản xuất phải chăng cần bắt đầu từ thay đổi cơ cấu giống lúa theo hướng gia tăng giá trị hạt gạo. Dòng gạo thơm ST - nhất là khi ST25, ST24 được xếp vào loại ngon nhất thế giới sẽ đóng vai trò then chốt trong xuất khẩu gạo ở phân khúc gạo thơm. “Hiện có khoảng 50.000 ha lúa ST25, ST24 phủ khắp ĐBSCL và đang lan tỏa đến nhiều tỉnh, thành phố cả nước. Điều đó đã cho thấy sự thích ứng của dòng lúa thơm này và chứng minh tính hiệu quả đối với nông dân” - KS Hồ Quang Cua nhận định.

Nông dân trồng lúa ST24, ST25 được doanh nghiệp mua cao hơn lúa thường khoảng 20% là một hấp lực để họ chọn lựa sản xuất. Giống ST24, ST25 chống chịu tốt với ngoại cảnh, thời gian sinh trưởng ngắn từ 95 - 97 ngày. Chịu phèn, mặn tốt nên giống lúa thơm ST24 được xem là một lựa chọn thích ứng với biến đổi khí hậu hiện nay.

KS Hồ Quang Cua chọn vị trí “cố vấn” cho người con trai là Hồ Quang Trí, chủ doanh nghiệp cùng tên, để chăm sóc vùng nguyên liệu khoảng 500 ha tại Sóc Trăng, mỗi năm cho ra lò khoảng 2.000 tấn gạo ST. “Tôi chỉ muốn cùng con trai làm tròn vai sản xuất mỗi các dòng gạo ST. Lợi nhuận vừa đủ để tôi có thể tiếp tục nghiên cứu, lai tạo các dòng lúa ST”, KS Hồ Quang Cua bộc bạch.

