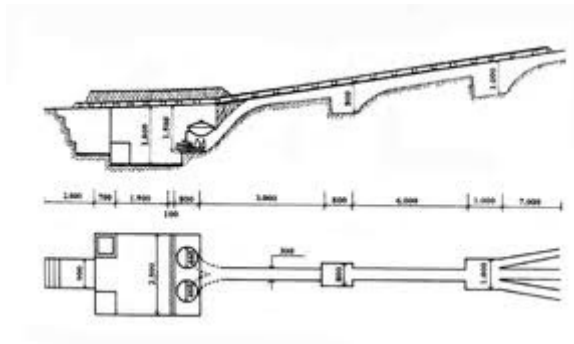


## HUYỀN THOẠI BẾP HOÀNG CẦM

Dân hướng đạo hay GDPT chuyên nghiệp nhắc đến việc nấu nướng đều nhớ đến bếp Hoàng Cầm. Có thể nói bếp Hoàng Cầm đã đi vào huyền thoại vì rất nhiều anh chị em biết đến tiếng nhưng chẳng biết lịch sử xuất xứ và cấu tạo của nó ra sao cả. Trong bài viết này chúng ta sẽ đi tìm hiểu một chút về bếp Hoàng Cầm.



### Nguồn gốc lịch sử

Bếp Hoàng Cầm được đặt tên theo người sáng tạo ra nó: “Hoàng Cầm - nguyên là anh nuôi trong quân đội”. Không phải là nhà thơ Hoàng Cầm tác giả của bài thơ “Bên kia sông Đuống” nổi tiếng nhưng người lính bình thường ấy đã có một sáng tạo để đời. Ông sinh năm 1916 quê gốc ở Cát Nội xã Trục Đại, Nam Ninh, Nam Hà ngày nay thuộc Tỉnh Nam Định. Năm 20 tuổi ông bỏ quê lên Tam Đảo, Vĩnh Phúc làm thợ nề, tháng 2 năm 1946 ông đi bộ đội và được phân làm anh

nuôi cho quân y tiên phương sư đoàn 308. Việc được phân làm anh nuôi do trước đây có thời gian anh làm phụ bếp cho một gia đình ở Hà Nội.

Trong chiến tranh bí mật là một trong những tiêu chí hàng đầu. Việc nấu ăn là việc khó giấu kín được vì ban đêm thấy lửa ban ngày thấy khói. Rất nhiều thương vong của bộ đội xuất phát từ việc “khói bốc lên giữa rừng”. Hoàng Cầm đã sáng tạo kết hợp nhiều yếu tố dân gian để tạo nên một bếp Hoàng Cầm rất hoàn hảo với mục tiêu giấu lửa giấu khói theo phương châm: “đi không dấu, nấu không khói, nói không tiếng”. Bếp lần đầu tiên được sử dụng trong khoảng thời gian diễn ra chiến dịch Hòa Bình 1951 - 1952 và bắt đầu được phổ biến rộng rãi vào năm 1954 khi diễn ra chiến dịch Điện Biên Phủ. Năm 1952 Hoàng Cầm được khen thưởng Huân chương chiến công hạng 3, chiến sĩ thi đua cấp toàn quốc. Trong thời kháng chiến chống Mỹ bếp Hoàng Cầm được xem là bắt buộc trong hành quân tác chiến trên các chiến trường.

Hoàng Cầm giải ngũ năm 1961 khi đó đang đeo lon Đại úy. Ông cùng vợ về quê ngoại ông là Làng Đồi Mây, Tam Đảo làm ruộng. Sau có thời gian ông đi bán kem que rồi làm người giữ đền Trần ở Nam Định. Năm 1994 ông có làm đơn và được nhà

nước cấp cho căn nhà tập thể ở số 28 Điện Biên Phủ, Hà Nội. Ông mất năm tháng 3 năm 1996 một cách bình lặng.

Bếp Hoàng Cầm ra đời hơn nửa thế kỷ những những biến tướng của nó hiện nay vẫn còn được sử dụng rộng rãi ở các vùng nông thôn Việt Nam vì đặc tính tiết kiệm và tiện lợi của nó. Bếp Hoàng Cầm có các đặc điểm nổi bật sau:

- 1) Tiết kiệm nhiệt --> Nấu ăn nhanh và tiết kiệm củi lại có thể nấu nhiều nồi cùng lúc.
- 2) Giấu được ánh lửa.
- 3) Giấu khói. (mục đích ban đầu, quan trọng nhất của bếp Hoàng Cầm)
- 4) Giữ cho nồi niêu không bị ám khói hoặc đóng lọ nồi.

Phân loại bếp Hoàng Cầm

Theo quy mô, cấu tạo bếp được phân chia thành 3 loại: Bếp Hoàng cầm cấp 1, cấp 2, cấp 3.

Bếp cấp 1: Bếp cấu tạo gồm hầm bếp, hệ thống thoát khói và mái che tạm thời bằng tầng bạt, lá cây. Sử dụng tạm thời dã chiến cho trại ngắn ngày

Bếp cấp 2: Cũng gồm 3 phần như bếp cấp 1 nhưng ở bếp Hoàng cầm cấp 2 do đưa cả khu vực đun nấu xuống hầm nên khối lượng đào lớn hơn. Có chỗ để thực phẩm, có bể nước,

trên lát bàng tre, gỗ chắc chắn, lấp đất dày 0,5m trở lên. Cho trại tầm 1 tuần trở lên.

Bếp cấp 3: Tương tự như bếp cấp 2, có thêm hầm chứa lương thực, thực phẩm, mái che hầm bếp bằng bê tông, kết hợp gỗ, đất dày trên 1m. Dùng sử dụng lâu dài thường dùng trong quân ngũ chiến đấu dài ngày.

Cấu tạo bếp Hoàng Cầm cấp 1

Bếp có 5 bộ phận chính:

a. Bếp

**Bệ bếp:** Nếu là đất bằng thì mặt bệ bếp cần đào thấp xuống 15- 20 cm kích thước dài 1,4m, rộng 0,8m, cao 0,8m, phía dưới chân bệ bếp có một cái gờ rộng 10cm để đỡ củi dọc theo chiều dài bệ bếp.

**Hố đặt nồi:** Lấy nồi đặt lên bệ bếp, khoanh đánh dấu rồi khoét dần, khi đặt nồi xuống, nồi còn thừa lên khoảng 5cm là vừa, xung quanh mép hố sát khít vào thành nồi. Trong lòng hố khoét hình tang trống, sửa cho nhẵn, tạo ra một khoảng cách với thành nồi để khi đốt ngọn lửa lửa đều xung quanh, tận dụng lượng nhiệt, đun chóng sôi. Đáy hố cách đáy nồi khoảng 20-25cm. Hai nồi cách nhau khoảng 15cm.

**Cửa bếp:** Cửa bếp được khoét cân đối với mặt nồi có dạng

hình vòm loa kèn (To trong, ngoài nhỏ), rộng 20-25cm, cửa bếp nhỏ hơn khoảng cách từ đáy nồi tới đáy hố đặt nồi 5cm.

**Ống khói:** Đào phía trong đáy hố đặt nồi, vòng lên phía trên bắt vào ống khói, khoét vào ống khói cao dần lên rãnh dẫn khói, bảo đảm luồng khói thoát ra đi được dễ dàng.

b. Hố ngồi của người nấu.

Để người ngồi đun nấu, đồng thời che chắn ánh lửa. Hố có chiều dài bằng bề dài bộ bếp, rộng khoảng 0,80m và sâu tùy yêu cầu, nhưng tối thiểu phải bằng 0.95m

c. Hệ thống dẫn khói, chứa khói, tản khói.

Hệ thống thoát khói có tác dụng hút khi tạo ra sự đối lưu không khí giúp cho bếp cháy tốt và dẫn khói thoát ra tạo thành làn khói mỏng bay là là trên mặt đất. Hệ thống thoát khói gồm 3 bộ phận: hầm chứa khói, rãnh dẫn khói và tia tản khói.

Rãnh dẫn khói: có tiết diện 30 X 30 Cm, chiều dài từ ống khói đến hầm chứa khói thứ nhất 2,5 đến 3m. thẳng góc và cân đối với chiều dài bộ bếp. hướng thoát vươn lên. Góc vươn 30 độ là tốt nhất.

Hầm chứa khói: Rãnh dẫn khói đưa khói tới 2 hầm chứa khói, hầm thứ nhất có kích thước 0,80×0,80×0,80m. Hầm thứ 2

cách hầm thứ nhất 3m có kích thước 1,0×1,0×1,0m.

ia tản khói: Các tia tản khói bắt đầu từ hầm chứa khói thứ 2  
Mỗi bếp thường có 3 tia tản khói, có tiết diện 20 X 20 cm  
hoặc 25 X 25 Cm, dài ít nhất là 7m, đầu tia tản khói khuất  
vào trong bụi rậm hoặc lùm cây.

Cây, cành để lót và lấp đất: Hệ thống thoát khói được lát phía  
trên bằng cây, que tươi, phủ một lớp lá tươi và trên cùng là  
một phủ một lớp đất tơi xốp để cho khói thoát ra thành làn  
khói mỏng.

d. Mái che, lợp bếp.

Nhằm giữ ánh lửa không để lọt ra ngoài và đun nấu được  
trong mọi điều kiện thời tiết. Có thể dùng tầng bạt có khung  
là tre, nứa, cây gỗ nhỏ căng ra che kín bếp hoặc dùng tre,  
nứa lá để lợp. Yêu cầu ban đêm không để lọt ánh sáng ra  
ngoài và ra vào thuận tiện.

e. Rãnh thoát nước.

Phòng khi trời mưa nước tràn xuống bếp, cần đào xung quanh  
bếp hệ thống rãnh thoát nước để dẫn nước chảy ra ngoài nhất  
là khi đào bếp ở sườn đồi phải đắp bờ cao, chắc chắn để giữ  
nước khỏi tràn vào gay ngập và vỡ bếp.

Trong quá trình sử dụng bếp thường gặp một số sự cố như:

bếp khó cháy là do bếp quá ẩm, củi bị ướt hoặc hệ thống thoát khói bị tắc, phải dùng củi khô đốt sấy bếp, sấy củi cho khô, tìm và sửa lại chỗ hệ thống thoát khói bị tắc. Lửa hắt sáng ra ngoài là do củi cháy gần cửa bếp hoặc bếp bị gió thổi ngược lại. Để khắc phục hiện tượng này cần đẩy củi sâu vào trong cửa bếp hoặc dùng vật liệu không cháy để che cửa bếp...Để đào bếp nhanh cần chuẩn bị sẵn dụng cụ (Cuốc, xẻng, dao...) và phân công hợp lý cụ thể thành các bộ phận, bộ phận nào đào xong trước sẽ điều chỉnh sang bộ phận khác. Ngoài bếp còn phải đào hố đổ rác, hố vệ sinh, hố chứa nước, giàn chia thức ăn, pha thái thực phẩm.

### Thực tế sử dụng

Cách đây vài năm tôi có đào thử một bếp Hoàng Cầm với quy mô nhỏ hiệu quả sử dụng rất tốt hoàn toàn không có khói tỏa ra, nấu ăn rất nhanh. Khi dọn trại ta chỉ việc lấp đất lại là xong rất sạch và gọn. Trong thực tế để làm được bếp Hoàng Cầm đúng quy cách chúng ta phải đào hầm khá sâu, và dài tùy theo địa hình địa thế (xem hình). Sau đó phải đắp các hố đun (nơi đặt nồi), đào các hầm tụ khói và đường dẫn khói. Trên các đường dẫn khói phải lấy lá cây tươi (bẹ chuối) lấp lên, phủ đất rồi tưới nước cho đất ẩm để làm tan khói. Khói

sau khi ra khỏi đường dẫn khói thực tế chỉ còn lại một lớp sương rất mỏng và tự tan trong không khí. Việc khó nhất của bếp Hoàng Cầm là phải cân bằng giữa lượng khí cấp vào bếp và lượng khói thoát ra, nếu kích thước các hầm tụ khói và đường dẫn khói quá hẹp hoặc quá ít bếp sẽ không cháy. Kinh nghiệm đóng vai trò rất quan trọng.

Trong thực tế nếu đi trại với quy mô lớn và thời gian dài chúng ta nên làm bếp Hoàng Cầm rất tiện lợi cho ban ẩm thực vì nấu ăn nhanh lại không phải cọ rửa nồi sau khi nấu nướng. Ngược lại nếu thiếu dụng cụ (cuốc xẻng chuyên dụng), nhân lực thì không lên đào bếp Hoàng Cầm rất lãng phí.

Khi đào bếp cũng nên tránh gần các gò mối, ụ kiến, ong đất vì việc hun khói khiến chúng túa ra rất nguy hiểm. Đất cũng ảnh hưởng ít nhiều đến bếp, đất pha cát sẽ dễ cho việc đào nhưng cũng khó đắp vì khi khô chúng rất bở; đất sét đất thịt là tốt nhất cho việc đào bếp Hoàng Cầm.

*Minh Triết.*

*Nguồn:*

<https://nguoiaolam.net/gdpt/hoat-dong-thanh-nien/huyen-thoai-bep-hoang-cam/A>