



**Kỷ niệm 35 năm giải phóng miền Nam, thống nhất Tổ quốc  
(30/4/1975 - 30/4/2010)**

**SÁNG CHẾ GIẢN DỊ NHƯNG HIỆU QUẢ**

**ANH TÙNG** (Tổng hợp)

**Q**uân và dân ta đã trường kỳ vượt qua gian khó, vô cùng sáng tạo trong 2 cuộc kháng chiến chống Pháp và chống Mỹ vĩ đại. Chào mừng ngày 30/4 thống nhất đất nước, STINFO giới thiệu một trong vô vàn những sáng tạo đã góp phần tạo nên chiến thắng thần kỳ và đến nay được cải tiến, phát huy hiệu quả không những trong quân đội mà cả trong dân dụng. Đó là bếp Hoàng Cầm.

**KỂ LẠI CHUYỆN BẾP HOÀNG CẦM**

Trong hai cuộc kháng chiến vừa qua có ba người nổi tiếng cùng mang tên Hoàng Cầm. Một Hoàng Cầm là thượng tướng Quân đội Nhân dân

Việt Nam, một là nhà thơ Hoàng Cầm với những bài thơ mượt mà: Lá diêu bông, Bên dòng sông Đuống... và người còn lại là người lính - anh nuôi Hoàng Cầm nổi tiếng vì sáng chế ra bếp nấu không khói, quê ở Nam Ninh, nguyên là tiểu đội trưởng nuôi quân của Đội điều trị 8, Sư đoàn 308 Quân đội Nhân dân Việt Nam.

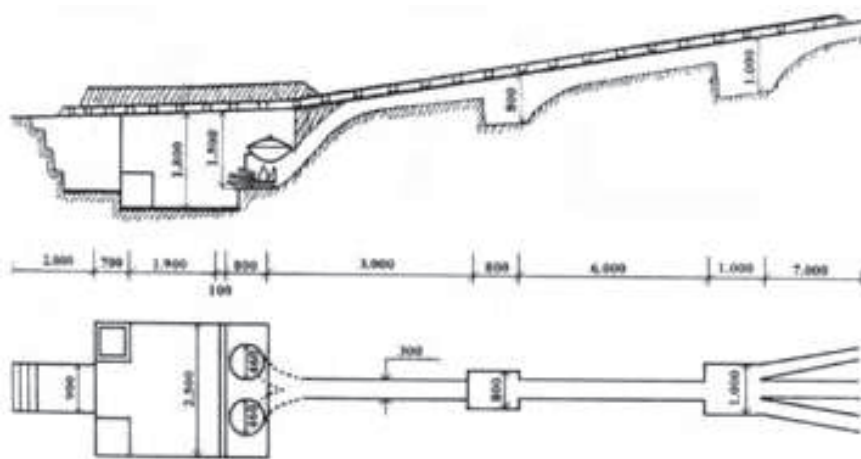
Khi một đơn vị dừng lại trên địa bàn mới, công việc trước tiên là phải đào hầm, công sự mà trong đó bộ phận hậu cần cấp dưỡng phải đào bếp. Việc nấu ăn cho bộ đội hết sức khó khăn. Không ít lần, bộ đội ta thương vong vì bị máy bay trinh sát địch phát hiện khi đang nấu nướng do khói bếp. Chuyện này cũng xảy ra ở đội của anh nuôi Hoàng Cầm trong chiến dịch Hoàng Hoa Thám (1951). Trần trở để có một bếp đun không khói, anh nuôi Hoàng Cầm đã dựa theo cách hun chuột thỏ còn nhỏ. Khi bó rơm cháy ở ngoài hang chuột, khói mịt mù, cay xè mắt. Thế mà, sau lúc quạt vào trong hang, khói chỉ còn là những làn mỏng, lững



Chân dung anh nuôi Hoàng Cầm, 1995

lờ bay sát mặt đất. Nghiên cứu, thử đi thử lại, cuối cùng, Hoàng Cầm đã sáng chế ra được một chiếc bếp theo kiểu hang chuột, khi nấu không khói đó chính là Bếp Hoàng Cầm.

Đó là một loại bếp được đào sâu xuống đất, có hầm phụ chứa khói và các rãnh thoát khói ra 3 phía. Trên các đường rãnh được phủ thêm nhiều cành cây và một lớp đất mỏng được tưới nước để giữ độ ẩm. Khi đốt lửa, khói tỏa theo các đường rãnh, thấm qua làn đất mỏng, gặp cành cây nên khi bốc lên là một dải hơi nước, chỉ thoáng nhẹ như sương và tan nhanh khi rời khỏi mặt đất. Bếp có thể nấu ban ngày lẫn ban đêm, ngay cả khi máy bay trinh sát của đối phương bay trên đầu. Bếp Hoàng Cầm đã góp phần thực hiện được yêu cầu bí mật quân sự được đề ra trong khẩu hiệu: "đi không dấu, nấu không khói, nói không tiếng".





## ► Không Gian Công Nghệ



Mô hình bếp Hoàng Cầm (bếp hầm) được trưng bày tại Bảo tàng Chiến thắng lịch Điện Biên Phủ.



Các cô gái bộ đội Trường Sơn đang nấu cơm bằng bếp Hoàng Cầm



Một góc bếp Hoàng Cầm tại trung tâm Chiến khu Đ

Bếp Hoàng Cầm, ra đời từ chiến dịch Hòa Bình (1951-1952) và rất phổ biến trong chiến dịch Điện Biên Phủ. Trong chiến thắng Điện Biên “lừng lẫy năm châu” vào ngày 07/5/1954 có sự đóng góp không nhỏ của bếp Hoàng Cầm, đảm bảo cho bộ đội ta “ăn no đánh thắng”. “Bếp Hoàng Cầm ta sưởi ấm khắp nơi nơi” đã theo chân các chiến sĩ ta vượt đường Trường Sơn, cùng đoàn quân chiến thắng tiến vào Sài Gòn ngày 30/4/1975.

### **BẾP HOÀNG CẦM DI ĐỘNG TRÊN XUÔNG**

Tiếp bước cha ông, vào năm 2007, Thượng úy Cao Thanh Triều, Phó Tiểu đoàn trưởng Tiểu Đoàn 857 đã cải tiến bếp Hoàng Cầm để đặt trên xuông, rất cơ động ở địa hình vùng đồng bằng sông nước.

Bếp được đặt trên xuông nhựa Composite, gồm: hố ngồi của người nấu, bếp, hệ thống dẫn, chứa và tản khói, mái che bếp (để ngụy trang). Bếp được làm bằng tôn, sắt, có kết cấu bảo đảm phù hợp với kết cấu của xuông, đơn giản, gọn nhẹ, tháo và ráp dễ dàng, tính cơ động cao. Thời gian nấu sôi một nồi nước 20 lít là 20 phút; nấu chín một nồi cơm cho 29 người ăn là 45 phút, nấu chín một nồi kho, xào cho 29 người ăn là 20 phút. Tổng thời gian chín nấu một bữa ăn là 65 phút, tiêu hao chất đốt: 7,5 kg củi khô.

Giá thành bếp khoảng 4,5 triệu đồng. Hiện tại, bếp được Trung đoàn 3 thuộc Sư đoàn bộ binh 30 của Quân khu 9

sản xuất và sử dụng trong diễn tập và hành quân dã ngoại. Bếp này có thể triển khai sản xuất để cung cấp cho đồng bào vùng sông nước. □



Bếp có thể nấu trên bờ, dưới sông và trong khi di chuyển



Bếp Hoàng Cầm di động, nhìn từ phía sau



Thượng úy Cao Thanh Triều bên mô hình bếp Hoàng Cầm trên xuông