

Có còn nhớ nghề hàng xáo xưa nhọc nhằn...?

21:00 11/04/2024

Giờ đây, những bát cơm đầy - chẳng còn “hiếm có khó tìm” như những năm nao. Và hạt gạo làm ra, không quá đổi vất vả, nhờ vào những cái máy xay xát - ngày càng hiện đại... Giờ đây, Việt Nam không những sản xuất đủ lương thực - cung cấp cho 100 triệu dân, mà còn xuất khẩu đứng nhất nhì trên thế giới. Nhớ lại nghề hàng xáo xưa - cái đổi nhọc nhằn của người nông dân?

“Một đồng một giỏ”...

Nghĩ rằng, thời nay, không ít bạn trẻ khó hình dung nổi:

Để có được bông lúa, hạt thóc, người nông dân phải tần tảo sớm hôm “một sương hai nắng”.





Cối xay lúa

Có hạt thóc, thì mới làm ra hạt gạo; hạt gạo ấy được đưa đến mỗi gia đình, tất cả đều phải nhờ đôi bàn tay chai sạm với đôi chân trần khô cứng của người nông dân. Quy trình này, gắn với một nghề: Hàng xáo - đâu có kém phần vất vả gian truân?

Nghề hàng xáo, đâu 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, nhấp thử hạt thóc là biết ngay thóc đã cũ, bị ẩm mục, hoặc thóc phơi bị gió tây, giòn hạt.

Xay lúa (thóc) rồi, còn phải lọc tấm riêng ra, sấy sạch bụi và nhặt sạch sỏi, thóc, đem vào giã.

Người tiêu dùng Thủ đô thường gọi gạo ngon đó là “gạo quê”.



Dàn xàng gạo

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 – giã (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 N., người Mễ Trì, (Từ Liêm, Hà Nội), nơi nổi tiếng gạo ngon, nhớ lại:

“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 òn.

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 dã 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.



Đóng cối xay lúa

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.

Hàng xáo bây giờ, sao mà dễ dễ là... cứ nhẹ tênh tênh”!

Ngày trước, nghề hàng xáo vất vả, nặng nhọc, cơ cực ở chỗ, người làm nghề này, đều làm thủ công, một thân một mình cặm cụi.

Từ khâu đóng 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 xàng (vật dụng gọi là xàng) - tách gạo và trấu riêng ra; gạo xay lại phải đưa vào cối giã bằng chân. Thông thường, phải 2 người mới giã nổi một cối gạo, vì nặng.

Gạo giã xong, được đôi bàn tay cần mẫn ngời dăn (vật dụng gọi là dăn), sao cho hạt gạo không còn lẫn tấm, lẫn cám, lẫn bụi; có khi phải kỳ công nhặt sỏi, nhặt thóc.



Giã gạo

Đó mới chỉ là trọn quy trình chế biến từ thóc ra gạo. Còn phải gánh, đội đi bán...
Đổ mồ hôi sôi nước mắt mới kiếm nổi đồng tiền ít ỏi!

Chẳng bỏ nghề đâu!

Hàng xáo thời nay - cái sự “nhàn tênh” như lời bà N. 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 vò vố một người bỏ công sức làm từ A đến Z, do có sự phân công lao động hợp lý. Nhưng người nông dân vẫn phải nhọc nhằn.

Cũng lại khâu đi đong thóc, dễ là bây giờ thóc lúa sẵn, phong phú về chủng loại, gấp hơn xưa bội phần, tha hồ mà đong. Giá cả lên xuống, tùy thuộc vào thị trường.

Người đi đong thóc, cần nắm cho chắc giá cả, có kinh nghiệm chọn thóc, biết loại nào người tiêu dùng ưa chuộng. Tiền thì lúc nào cũng “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...



Anh CHT., chủ một cơ sở xay xát ở Đức Giang (Hoài Đức, Hà Nội) - địa phương một thời cung cấp tới 50% lượng gạo cho nội thành, bộc bạch:

“Thông thường, có thóc rồi, quy trình đưa vào máy, phải qua 3 khâu chính là 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, đưa vào sàng lại, xuống cửa thứ hai; loại còn lẫn thóc, cần đưa trở lại máy xay, xuống cửa thứ ba...

Ở máy xát, cũng phải dùng ít nhất 2 máy để đảm bảo chất lượng, hạt gạo mới đủ độ trắng...”.

Đương nhiên, xay xát bằng máy, năng suất lớn hơn gấp nhiều lần so 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!

Nổi vất vả của người đứng máy, ngoài việc hàng ngày phải bùng 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.



Có thân thì khổ!

Bây giờ, làm gì còn cửa hàng lương thực, mậu dịch quốc doanh?

Nền kinh tế thị trường phát triển, nghề hàng xáo cũng được phát huy, đáp ứng tốt nhu cầu tiêu dùng, nhất là người tiêu dùng Thủ đô.

Người Lưu Xá - nơi chuyên nghề xay xát gạo, cho biết:

“Chỉ riêng khu vực này, mỗi ngày có hàng trăm xe các loại chở gạo vào thành phố. “Thượng đế” chỉ cần “ới” một tiếng là đã có người mang gạo tới tận nhà.

Gạo các loại, tha hồ mà chọn đong, lại rất tiện lợi; có khi người bán khuôn gạo lên tới tận tầng cao.

Chỉ khâu chuyên chở gạo, cũng thấy nổi khó nhọc thường ngày của người làm nghề này.

Tôi quen H hàng xáo người Đức Giang và cô cũng đã trở thành “người nhà” của bao gia đình ở khu tập thể Bắc Nghĩa Tân.

- Em chỉ nặng có 45 ký, làm sao chở tới 200 kg gạo mỗi ngày?

- Ở nó quen đi chứ. Bác không quen, em đổ chở nổi nửa số ấy?

Mùa hè, ngày nào cũng như ngày nào, sáng chừng 6 h15, người ta đã thấy cô xuất hiện ở đám chợ cóc.

H một tay giữ xe, tay kia nhẹ nhàng đẩy từng bao gạo xuống đất. Loáng cái, 4 bao (mỗi bao nặng 50 kg) đã nằm gọn tho lo ở một góc chợ.

H bám nghề đã hơn 3 chục năm, nhưng đâu phải ngày nào cũng suôn sẻ. Gặp những ngày nắng dữ, mưa gào - “thượng đế” chẳng buồn ra khỏi nhà; hoặc vó phải đợt gạo không được ngon, người ta cũng “lờ” đi, đong chỗ khác.



Máy xay sát gạo

H phải hai tay 2 xách leo lên các cầu thang gác vào nhà người, mong họ... giúp đỡ.

Không ít ngày, cô phải lên xuống tới hàng chục lần...

Những người làm nghề hàng xáo, suốt ngày đầu tắt mặt tối. Làm ra được hạt gạo rồi, còn phải mang đi bán.

Hằng ngày, họ chở gạo rong ruổi tới các khu tập thể rao gọi í ới; rao đến mỗi mồm...

Ngày xưa, gạo có nhiều đâu?

Còn nay, gạo đầy ra đấy. Người thành thị càng ngày càng sành ăn hơn.

Người làm nghề hàng xáo, cũng phải biết nắm bắt thị hiếu của người tiêu dùng. Và chữ “tín” cũng vì thế lại càng phải được tôn trọng.

Tuy nhiên, đôi khi chữ tín bị người ta lạm dụng, đi đến chỗ bắt chẹt người bán.

Cô Thân - người Thanh Trì, có kể một câu chuyện do chính cô gặp phải.

Dạo hè, vào quãng tháng 7 trời nắng gắt, nhiệt độ lên tới 37 - 38oC. Gia đình diện neo túng, chưa ăn bữa sáng đã lo bữa tối.

Thân bụng mang dạ chửa 6 tháng, vẫn phải lo cáng đáng một tay với chồng.

Cô đi nghề hàng xáo và thường rao bán tại các khu tập thể Thanh Xuân (Hà Nội).



Nhà máy xay xát lúa gạo

Thân phàn nàn:

“Vợ chồng cái nhà chị NH đến là ác độc. Chị ta đứng mãi tít trên tầng 5 hét:

- Gạo ơi! Xách lên cho 1 yến”.

Hỏi “lấy loại nào?”; mụ bảo “vẫn như mọi khi”.

Vậy mà, khi em mang gạo lên đến nơi thì chị ta đòi xem lại:

- Gạo nay sao đón thế? Không được trắng như mấy bữa trước à?

Rồi bà ta chối đây đấy, giọng ngọt xớt như mía lùi:

- Thôi em ạ, chị vừa ngó lại, thấy nhà vẫn còn gạo mà không biết. Em mang xuống bán giúp hộ chị, mấy bữa nữa dùng hết chị lại gọi em mang lên nhé!

Em thật không biết đồ đâu hết cái cục tức, nhưng đành phải cắn răng mà chịu”...

Những “chuyện nhỏ” tương tự như chuyện của Thân, tôi cũng đã từng chứng kiến nên rất cảm thông, sẽ chia với bao cuộc đời...

Đương nhiên, trong cuộc sống, dù ai, làm nghề gì, thì cũng đều có nỗi vất vả riêng. Ở đời, không ai lại không thích sự nhàn hạ “ngồi mát bát

vàng". Đối với người lao động chân chính, họ biết cái nghiệp của mình - cái nghiệp của vô vàn cuộc mưu sinh, với những nỗi lo toan, nhọc nhằn, vất vả, cần mẫn. Người làm nghề hàng xáo, cũng không nằm ngoài các cuộc mưu sinh ấy.

*Phóng sự của **Xuân Phong***