

Giữ 'hồn' cho cốm làng Vòng

14:22 18/11/2024

Làng Vòng, thuộc phường Dịch Vọng Hậu (Cầu Giấy, Hà Nội) là nơi gắn liền với nghề làm cốm từ nhiều thế kỷ trước.



Cốm Làng Vòng được làm từ loại lúa nếp cái hoa vàng và là loại lúa non

Cốm làng Vòng không chỉ là thứ ngọc thực dâng lên vua chúa thời xưa mà còn là món ăn tinh tế dành cho người dân Hà Nội trong tiết thu về.

Tỉ mỉ từng công đoạn

Theo lời kể của các cụ cao niên trong làng, vào một mùa Thu cách đây cả nghìn năm, khi lúa bắt đầu uốn câu thì trời đổ mưa to, gió lớn, đê vỡ, ruộng lúa cao nhất đồng cũng chìm ngấm.

Việt Nam có rất nhiều giống lúa dùng để làm cốm. Nếu cốm được chế biến từ gạo nếp cái hoa vàng, màu sắc của cốm sẽ nghiêng vàng nâu. Ngược lại, nếu

làm từ các loại gạo như nếp Lai Di, nếp mỡ hoặc nếp chằm đầu, cốm sẽ có màu xanh tự nhiên. Chỉ cần bóc lớp vỏ trấu, hạt cốm đã lộ ra màu xanh vốn có, hoàn toàn không phải do phẩm màu. Bao đời nay, lúa để làm cốm được người dân làng Vòng lựa chọn kỹ càng. Khi được sử dụng gạo từ các loại lúa ấy, sản phẩm cốm làm ra sẽ dẻo, thơm ngậy.

Người làng Vòng đành mò mẫm cắt những bông lúa còn non đem về rang khô, ăn dần, chống đói. Không ngờ cái sản phẩm bất đắc dĩ ấy lại có hương vị riêng, rất hấp dẫn, khiến dân làng thường hay làm để ăn chơi mỗi khi mùa Thu đến.

Cứ mỗi lần làm là một lần rút kinh nghiệm, sáng tạo thêm. Hạt cốm ngày càng xanh, mỏng, dẻo, thơm... Theo thời gian, cốm làng Vòng đã vượt qua khỏi lũy tre làng, theo những gói quà, những gánh hàng rong đến với người thân, rồi trở thành đặc sản quý tiến vua nhà Lý (1009 – 1225), trở thành món ăn tao nhã nổi tiếng của người Tràng An. Trải qua nhiều biến động, thăng trầm, nghề làm cốm làng Vòng vẫn tồn tại cho đến ngày nay.

Để làm ra những hạt cốm mẩy, xanh rờn, thơm ngon được gói kỹ bên trong những tấm lá sen, người làm cốm phải bỏ ra nhiều tâm huyết và trải qua bao nhiêu vất vả. Bà Nguyễn Thị Thảo đã gắn bó nhiều năm với nghề làm cốm ở làng Vòng cho biết, điểm làm nên hương vị cốm ngon chính là vị ngọt thơm tự nhiên của hạt lúa nếp non.

Vì vậy, từ tờ mờ sáng, người thợ cốm phải ra đồng thu hoạch lúa và mang về chế biến ngay trong ngày để giữ được độ tươi ngon. Mỗi mùa cốm đến, công việc của họ kéo dài từ sáng sớm đến đêm khuya, với hy vọng mang đến những mẻ cốm dẻo thơm, trọn vẹn hương vị đặc trưng của mùa Thu Hà Nội.

Quy trình để tạo ra một mẻ cốm gồm nhiều công đoạn, bà Thảo bật mí: “Cốm phải được làm từ loại lúa nếp hoa vàng và là loại lúa non, nhưng không nên chọn loại quá non vì sẽ làm cốm bị nát, cũng không nên chọn loại quá già vì cốm sẽ cứng. Lúa mới gặt về phải qua quá trình tuốt lấy thóc.

Sau khi lấy thóc xong thì sàng bỏ rơm, đãi qua nước để loại bỏ các hạt thóc lép. Thóc đãi sạch rồi cho vào chảo rang, quá trình rang phải đảo đều, bếp dùng củi, chảo rang thường bằng gang đúc. Rang khoảng 30 phút, nếu thấy hạt ‘2 quần 3 róc’, tức 2 hạt chưa róc vỏ nhưng bị quần lại, còn 3 hạt còn lại róc vỏ nhưng không bị quần là được”.

Thóc rang xong, người làm cốm đợi nguội để cho vào máy xay xát loại bỏ vỏ trấu rồi cho vào cối giã, mỗi mẻ trấu thì xúc ra để sấy, sau đó cho vào cối tiếp. Giã một mẻ cốm, mỗi lượt hết khoảng 3 phút.

Hiện những người thợ giã cối bằng máy để giúp tăng cao năng suất. Một mẻ cối phải qua 7 - 8 lần giã mới đủ độ mềm, thanh mảnh, dẻo dai. Khi giã phải đảo đều tay từ trên xuống, giã khoảng 7 - 8 lần thì thêm ít nước cất từ hoa bưởi rồi đựng vào lá sen.

Nói về cách thức làm cối, tất nhiên là rất nhiều vùng quê biết làm nhưng chắc chắn rằng, không đâu làm được hạt cối dẻo và thơm ngon bằng ở làng Vòng.

Theo bà Nguyễn Thị Thảo, người làng Vòng làm cối rất công phu. Ngày nay, nhờ có máy móc nên đỡ sức người (không như ngày xưa giã bằng chân) và thời gian làm cối cũng tiết kiệm đáng kể.

Tuy nhiên, vẫn phải mất 5 tiếng đồng hồ mới hoàn thành một mẻ cối ưng ý. Dẫu nhịp sống hiện đại đưa nhiều thiết bị cơ khí hóa song hầu hết các công đoạn làm cối vẫn được tiến hành một cách thủ công, cầu kỳ.

“Đau đầu” với lửa nghề



Bà Đỗ Thị Khà sinh năm 1939 vẫn giữ nghề bán cối tại cổng làng Vòng

Cối thành phẩm có thể chế biến thành nhiều sản phẩm khác nhau như: Xôi cối, bánh cối, chả cối... Sản phẩm từ cối đa dạng, vì vậy mà giá bán cũng đa dạng theo từng sản phẩm.

Bà Thảo chia sẻ: “Tôi bán ở cổng làng nên không tăng giá vì còn bán cho người làng, giữ khách”. Cốm non thành phẩm có giá 25.000 đồng/lạng, xôi cốm có giá 23.000 đồng/lạng, bánh cốm chỉ có giá 5.000 đồng/chiếc.

Ở thời điểm hiện tại, cùng với quá trình đô thị hóa chung của thành phố Hà Nội, làng Vòng không phải là ngoại lệ. Quá trình chuyển từ làng lên phố, gây ra nhiều khó khăn, thách thức với “thức quà từ lúa non”.

Bởi sau khi “lên phố”, nhiều hộ gia đình chuyển từ làm cốm sang cho thuê nhà. Cũng vì lý do đó mà số lượng người làm cốm trong làng giảm mạnh, đến nay chỉ còn 20 - 30 hộ kinh doanh cốm.

“Làm cốm giờ không mang lại hiệu quả kinh tế cao. Thu nhập từ việc cho sinh viên thuê nhà còn cao hơn, nên hiện nay rất ít người còn bán cốm”, bà Thảo nói và cho biết thêm, những hộ gia đình vẫn duy trì việc làm và bán cốm chủ yếu là những người đã gắn bó nhiều năm với nghề truyền thống của làng.



Một số sản phẩm cốm làng Vòng

Với nhiều phương thức bảo quản cốm khác nhau nên hiện tại cốm là thức quà có quanh năm. Tuy nhiên, phải vào vụ mùa thì lượng tiêu thụ mới tăng cao. Cũng bởi lý do đó mà thu nhập của người làm cốm không ổn định. Thế nên, hiện nay tại làng Vòng không còn nhiều gia đình còn theo đuổi nghề, giữ lửa nghề.

Ngoài ra, số nghệ nhân đã vào tuổi “xưa nay hiếm”, thợ có tay nghề lại đếm trên đầu ngón tay. Lớp thanh niên phần lớn đều không mặn mà với nghề “cha truyền con nối”. Hầu hết họ đều muốn thoát ly khỏi quê hương và tìm một nghề khác thức thời hơn.

Bà Thảo cho biết: “Nghề này vất vả, phải thức khuya dậy sớm. Bây giờ lên phố rồi với ít hộ còn làm nên phải sang tận Đông Anh thuê đất để cày cấy rồi mới thu hoạch được. Mỗi khi đến vụ phải dậy từ 2 giờ sáng để đi thu hoạch rồi chế biến mất một ngày, ngày hôm sau mới có thành phẩm để bán”. Vất vả là vậy nhưng hơn 40 năm nay, bà Thảo vẫn lưu luyến thứ quà tinh hoa của đất trời, lưu luyến cái nghề mà ông cha để lại.

Cùng nổi trăn trở, bà Đỗ Thị Khả - một cao niên sinh năm 1939 vẫn giữ cái nghề bán cốm ở làng Vòng tâm sự: “Dần dần, những người già yêu nghề làm cốm không còn nữa. Lý do là bây giờ người ta đi làm được nhiều tiền hơn.

Làm cốm vất vả lắm, phải đi từ 1 giờ sáng, sang Bắc Ninh, xong lại đèo hàng về để chế biến, rang, giã, dần, sấy cho nó thành phẩm. Mà thu hoạch xong cũng không được bao nhiêu. Đi làm cơ quan Nhà nước có nhiều tiền hơn. Cho nên là những người già yêu nghề, lão thành cách mạng mất rồi không ai làm, trẻ họ cũng không làm”.

Tuy khó khăn là vậy nhưng những người làm cốm còn lại của làng Vòng vẫn miệt mài gìn giữ tổ nghiệp cha ông, gửi gắm từng tinh túy vào trong những hạt cốm của mình, bà Khả là một ví dụ điển hình cho thấy dù đời sống phát triển và nghề làm cốm bị mai một dần nhưng tình yêu dành cho nghề vẫn vẹn nguyên.

“Tôi thì già rồi nhưng vẫn rất yêu nghề làm cốm. Đời các cụ đến bố mẹ rồi chồng tôi cũng làm cốm. Trước đây, các con làm cơ quan vẫn thỉnh thoảng về giúp đỡ bố mẹ. Nhưng từ năm 2000 chồng tôi mất là không còn ai làm, thế là chú nó (em trai chồng bà Khả, P.V) làm cho vợ bán ở Hà Nội thì làm thêm cho tôi bán”, bà Khả cho biết và kể thêm: “Tôi vẫn thích nghề lắm. Nắng 35, 36 độ C, hay mưa bão tôi ngồi đây bán cốm quanh năm”.

Hương vị cốm Vòng giờ vẫn thơm ngon như ngày xưa mà không nơi nào có được, là món ăn thanh tao của người Hà Nội, tạo nên nét đặc trưng không lẫn vào đâu được của mảnh đất ngàn năm văn hiến. Chỉ khác ở chỗ việc làm cốm giờ được thay bằng máy móc, từ tuốt lúa đến rang, giã, sàng chứ không còn thủ công như trước.

Vào làng Vòng mùa cốm, người ta không còn nghe râm ran tiếng chày giã cốm, đường làng cũng không còn thơm mùi lúa nếp bởi, làng đã lên phố, cuốn theo

nhịp sống của kinh tế thị trường khiến ai nấy không khỏi bồi hồi, đau đáu nhớ làng Vòng một thuở.

Thu về, đi qua con phố làng Vòng của Hà Nội, đâu đó lại thoảng trong gió cái hương thơm nhè nhẹ của cốm. Chợt ngân nga câu hát của cố nhạc sĩ Trịnh Công Sơn:

“Hà Nội mùa Thu,

mùa Thu Hà Nội

Mùa hoa sữa về,

thơm từng cơn gió

Mùi cốm xanh về,

thơm bàn tay nhỏ

Cốm sữa vỉa hè,

thơm bước chân qua”.

Về cách bảo quản cốm, người làm cốm làng Vòng chia sẻ: Nếu chưa dùng ngay, khách hàng nên đặt cốm vào hộp kín để giữ hương thơm, sau đó bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh, có thể giữ được 5 - 7 tháng. Khi ăn, chỉ cần lấy cốm ra để trước gió quạt, cốm sẽ mềm dẻo trở lại. Nếu không bảo quản lâu, cốm tươi hay xôi cốm nên được thưởng thức trong ngày để có hương vị ngon nhất.

Theo **GD&TD**