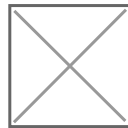


Từ “hồn” Kẻ Quách tới bún Phú Đô

08:41 25/03/2016



THCL Một ngày tiết xuân, chúng tôi về làng nghề Phú Đô (phường Phú Đô, quận Nam Từ Liêm, Hà Nội), được người già “cố” ngược dòng thời gian. Nơi ấy có “hồn” Kẻ Quách - làm nên những sợi bún mỡ hôi...



Thuở “Ngụ binh ư nông”

Lưu truyền rằng, vào thời hậu Lê, khi chiến thắng quân Minh trở về, một bộ phận tướng, lính được nhà vua ban lộc, đã về “cắm đô” dựng trại làm lễ ăn mừng ở một vùng quê gò đồi hoang vu ngập nước thuộc ngoại thành Thăng Long, lập lên xóm mang tên Kẻ Quách...

Ngày đó, cuộc sống của người dân Kẻ Quách khó khăn bức bối. Không ít người lâm cảnh chết đói. Nhiều người phải dời xóm thôn, lang bạt kỳ hồ.

Trong làng bắt đầu xuất hiện nghề hàng xáo. Nhưng nghề này đã chẳng trụ được bao lâu. Người dân lại xoay sang nghề làm các loại bánh gia công, buôn thúng bán mẹt sống qua ngày.

Một ngày kia, có một cụ già, sau thời gian phiêu bạt đã mang về cái nghề làm bún.

Thời bấy giờ, nghề làm bún còn rất mới mẻ ở trong làng. Mọi công việc đều trông vào đôi tay, đôi chân, đôi vai trần khó nhọc. Dụng cụ, đồ nghề để làm bún phần lớn được làm bằng đất nung. Sợi bún khi làm ra thường ngả màu nâu đục, chỉ to hơn cái tăm, gọi là bún đồng hến (khoanh nhỏ bằng cái hến), bán theo mớ chục một, lót bằng lá chuối. Người làm bún lấy công làm lãi. Thóc đông về đem xay, giã lấy cám nuôi lợn, lấy trấu làm chất đốt, làm phân bón ruộng; gạo làm ra bún đổi lấy gạo, để rồi lại làm bún... Cứ như con tạo xoay vần, người dân duy trì cuộc sống.

Bún đồng hến phát triển, tiến bộ dần qua những tên gọi khác nhau: bún cách, bún dài đồng bừa, bún hình hoa (bún được xếp thành hình hoa). Bún hình hoa còn để lại những dấu ấn mang đậm nét phong tục địa phương. Vào ngày lễ, ngày tết, trước khi cưới vợ, các chàng trai phải sắm một lễ (còn gọi là lễ sếu) được làm bởi những sợi bún hình hoa mang đến làm lễ (lễ) chúc sức khỏe bố mẹ vợ tương lai.

Sau hòa bình lập lại năm 1954, một loại bún mới ra đời đó là bún rối - bún Phú Đô ngày nay. Và cùng với thời gian, với nghề, xóm Kẻ Quách trở thành làng Hương Đô, rồi Hồng Đô và sau cùng là Phú Đô bây giờ...

Những sợi bún mồ hôi

Phú Đô có trên 1.000 hộ gia đình (chừng 5.000 nhân khẩu). Từ lâu, diện tích đất canh tác rất thấp, dưới 9 thước/đầu người (hơn 200 m²). Nghề làm ruộng vì thế không đáp ứng nổi nhu cầu về đời sống và làm bún đã trở thành nghề chính ở đây.

Quy trình làm bún phải qua rất nhiều khâu: chọn gạo rồi mang vo; ngâm nước, đưa vào máy xay tạo bột; ủ bột và chắt nước chua rồi đưa lên bàn ép vắt quả bột; nhào bột đánh thành dung dịch lỏng rồi đưa qua màn lọc sạn, bụi tằm để tạo ra tinh bột... Sau đó, bột lại được đưa vào khuôn vắt thành sợi và đưa vào xoong hấp, luộc từ 2 - 3 phút thì vớt bún ra, tráng qua nước lọc cho khỏi bột dính và cuối cùng hong khô đưa vào ủ...

Bà Trần Thị Dung, một gia đình có nghề làm bún khá lâu đời tâm sự: “Các chú có tận mắt chứng kiến thì mới thấy hết nỗi vất vả của nghề này. Cái nghề một nắng hai sương, đêm hôm vất vả, quần quật suốt cả ngày, chẳng có mấy thời gian rảnh rỗi”.

Người làm bún lại còn phải phụ thuộc vào thời tiết: gặp ngày nắng nóng, khô ráo là buôn sê; gặp ngày mưa dễ thường đi đứt. Gạo đã thành bột ngâm, không làm thì chỉ có nước đổ cho... lợn. Mà làm ra thành bún rối, chở vào nội đô vất vả ướt át, rồi còn bán? Không có mấy người mua, hoặc có bán bèo cũng phải ra sức mà lèn, mà nhồi mà nhét, còn hơn là lại phải chở về...

Nghề làm bún một thời vất vả là vậy. Cuộc sống của người dân Phú Đô, dẫu chưa phải đã giàu sang, nhưng cũng có được chút “của ăn của để” trong nhà. Điều quan trọng là nhờ

có nghề này mà lao động thôn quê thường xuyên có công ăn việc làm. Nhiều người trong làng thoát ly lại mang theo nghề, làm cho bún Phú Đô mỗi ngày một thêm phong phú, sinh sôi.

Và điều quan trọng hơn đó là hết năm này qua năm khác, hằng ngày, bún từ Phú Đô được chuyên chở trên các xe tải nhỏ, xích lô, xe máy, xe đạp thồ... theo dòng người hối hả bươn về hướng nội thành. Người tiêu dùng thị thành “ưa sài” bún Phú Đô với số lượng lớn mỗi ngày. Còn người Phú Đô thì luôn tâm niệm “làm sao để có được sợi bún ngon, hấp dẫn, vừa trắng vừa trong lại vừa ngậy; không chua không nát không thô cục mịch, làm vui lòng khách” là điều hạnh phúc.

Giữ bằng được thương hiệu!

Dụng cụ đồ nghề làm bún, nhiều bộ phận nay cũng đã được “máy hóa”, song không phải vì thế mà người làm bớt đi nỗi nhọc nhằn. Có chăng, đỡ hơn là ở cái sự bớt nặng nhọc, do máy móc “gánh đỡ” cho vai u thịt bắp ngày trước. Vậy nhưng lại vất vả hơn ngày trước ở cái đòi phải luôn chân luôn tay.

Ấy là do nhu cầu đòi hỏi về chất lượng, cũng như số lượng ngày một cao hơn, lớn hơn. Những năm gần đây, các hộ làm nghề đã sử dụng các thiết bị, dụng cụ làm bằng thép không gỉ và cơ giới hóa các khâu xay bột, đánh bột, ép bún...

Thời gian qua, cùng với sự quan tâm sát sao của chính quyền địa phương, đồng thời xuất phát từ nhu cầu đòi hỏi thực tế của thị trường, nhiều gia đình ở Phú Đô đã ứng dụng công nghệ hiện đại - quy trình bán tự động để sản xuất bún. Điều đó giúp làm ra được nhiều sản phẩm hơn, chất lượng ATVSTP được bảo đảm, môi trường sinh thái cũng được cải thiện đáng kể.

Phú Đô đã thành lập CLB Sản xuất, kinh doanh bún. UBND phường, mặc dù không trực tiếp điều hành, song vẫn thường xuyên quan tâm theo dõi và có những chỉ đạo để CLB này hoạt động đúng chức năng, phát huy hiệu quả, thực sự là “sân chơi” để các hộ sản xuất, kinh doanh bún học tập, trao đổi kinh nghiệm.

Tuy nhiên, thời gian bảo quản bún vẫn là vấn đề đáng lo ngại vì chỉ giữ được chất lượng sản phẩm trong ngày. Gặp những hôm thời tiết không thuận, bún tiêu thụ chậm, thậm chí phải chịu thua lỗ.

Làm sao để giữ gìn và phát huy được thương hiệu bún Phú Đô trong thời gian tới, nhất là khi Việt Nam gia nhập TPP...? Đó là những trăn trở của người làm nghề, cũng như các nhà quản lý.

Trong xu thế phát triển làng nghề truyền thống ở Hà Nội, Phú Đô cũng đang nỗ lực để có được một khu sản xuất tập trung, giới thiệu sản phẩm kết hợp du lịch làng nghề. Và “giấc mơ” ấy sẽ trở thành hiện thực khi có sự quan tâm đúng mức của các cấp và các ban, ngành thành phố, bởi đất sản xuất nông nghiệp – vốn đã ít ỏi nay càng bị thu hẹp dần, nhường chỗ cho những tòa nhà cao tầng, biệt thự...

Điều lo lắng hiện nay là làm sao duy trì và giữ gìn thương hiệu làng nghề truyền thống? Có duy trì và giữ gìn được thương hiệu truyền thống thì mới tiến tới xuất khẩu và mở rộng thị trường. Đó là nhiệm vụ và mục tiêu mà người làng bún Phú Đô đang hướng tới.

Hương Xuân