



CÓM VÒNG XƯA VÀ NAY

NGUYỄN THỊ THANH HÒA

“Vòng” là tên Nôm, chỉ một cụm ba làng, tên chữ là Dịch Vọng (Hậu, Trung, Tiên). Trước năm 1997, cả ba làng cùng nằm trong xã Dịch Vọng, huyện Từ Liêm; từ đầu năm 1997 thuộc các phường: Dịch Vọng (làng Trung), Dịch Vọng Hậu (làng Hậu) và Quan Hoa (làng Tiên), quận Cầu Giấy. Trong ba làng, chỉ làng Hậu có nghề làm cốm.

Cốm Vòng là đặc sản nổi tiếng của Hà Nội xưa và nay (“*Làng Vòng làm cốm để mà tiến vua*”). Xưa người làng chỉ làm một vụ cốm vào mùa thu (cốm mùa), nay làm thêm vụ cốm chiêm vào tháng Năm; song cốm này không ngon bằng cốm mùa, do giống lúa nếp mới lai tạo. Làm được cốm ngon, dẻo, thơm là cả một nghệ thuật mang tính gia truyền của người làng Vòng.

Nghề làm cốm Vòng thể hiện trong bài ca:

*Bảo nhau gặt lúa vội vàng
Mang về nhật, suốt luận bàn thóc dôi
Người thì nhóm bếp bắc nồi
Người đem đãi thóc để rồi đi rang
Người đứng cối, kẻ giàn sàng
Nghe canh gà gáy phàn nàn chưa xong.*

1. Nguồn gốc cốm Vòng

Cho đến nay, chưa ai biết đích danh ông tổ nghề cốm. Lưu truyền của dân làng kể lại rằng, một năm vào thời Lý, lụt lội, mất mùa, dân ven Kinh đô đói kém, phải đi nhặt rau dại ăn qua ngày. Làng Vòng năm ấy may mắn còn lại một vạt ruộng cao ven làng cấy lúa nếp không bị ngập. Lão nông của vạt ruộng ấy ngày đêm canh giữ để chờ thu hoạch. Vì đói quá, một hôm, ông bứt ít bông lúa non, gom lá khô đốt lên rồi cắn chặt; thấy vừa dẻo vừa thơm lại bù, liền mang về cho cả nhà ăn đỡ đói. Sau đó, ông nghĩ ra cách tuốt lúa cho vào niêu đất rang chín, giã bằng cối loại bỏ hết vỏ trấu. Bằng cách này, gia đình ông đã qua được trận đói. Rồi ông còn đem cách chế biến này truyền cho người làng. Nghề cốm được hình thành từ đó.

Tiếng đồn đến triều đình. Các chức dịch làng Vòng theo lệnh vào châu vua và mang theo gói cốm bọc lá sen dâng lên. Vua thưởng thức, khen ngon và lệnh cho làng Vòng cứ đầu thu, phải dâng cốm tiến Vua.

2. Kỹ thuật làm cơm

* Chọn nguyên liệu

Để có được cơm ngon, phải chọn loại nếp cái hoa vàng (loại cao cây hoặc lùn) cấy tại các chân ruộng “nhất đẳng điền”. Theo cụ Nguyễn Thị Cận (sinh năm 1932) - một trong số ít người cao tuổi hiện còn làm nghề cơm, trước kia, ruộng làng Vòng rất màu mỡ nhờ phù sa sông Hồng theo sông Tô bồi vào, cộng với cách chăm bón riêng nên tạo ra giống lúa nếp cái hoa vàng đặc sản nổi tiếng, đem làm cơm, mè nào cũng ngon. Câu “*Dành Cáo, gạo Vòng*” để nói về loại gạo nếp đặc sản này của làng; giống như dành (giỏ) của làng Cáo (xã Xuân Đình).

Từ năm 1998, khi làng Vòng bị đô thị hóa mạnh mẽ, đất trồng lúa bị thay thế bởi các khu nhà cao tầng, người dân trong làng phải mua lúa ở khu vực ngoại thành (Đông Anh, Gia Lâm, Thanh Oai). Những người đàn ông trong nhà phải đi mua lúa từ 4 giờ sáng, thuê người gặt, tuốt tại ruộng rồi chở về.

Muốn có cơm ngon, phải gặt trước khi lúa chín già khoảng 10 ngày, bấm tay vào hạt lúa thấy vẫn còn ít sữa là lúa để làm cơm tốt. Nếu để lúa già, cơm cứng, dễ gãy nát; lúa non quá, hạt cơm bết vào vỏ trấu, nhão, kém ngon.

* Dụng cụ làm nghề

Xưa kia dùng “chăng” (một cái kẹp bằng tre hay sắt) để tuốt lúa; nay dùng bằng máy tuốt. Ngoài ra, còn có thúng mủng để đựng lúa; thổng để đãi lúa; bếp lò rang lúa; chảo (nay là máy) rang lúa; cối giã lúa và các đồ để làm sạch gạo.

* Chế biến cơm

Lúa sau khi được tuốt, phải sàng bỏ “ruông” (những nhánh lúa khi tuốt còn sót); cho thóc vào rá tre, đãi trong thổng, bỏ những hạt lép nổi lên. Phần thóc chắc còn lại vào chảo, rang. Xưa rang tay, ngày nay rang bằng máy. Mỗi mẻ rang 8 - 10kg. Đây là công đoạn quan trọng, công phu nhất. Dụng cụ đảo thóc là “giá rang” (được tạo từ 2 mảnh gỗ dẻo gọt cẩn thận hình đôi bàn tay khum khum).

Trước kia, nồi rang cơm phải là nồi gốm Hương Canh. Hiện nay, dùng chảo rang. Bếp lò rang cơm được đắp bằng xỉ than có bề dày 15cm trên miệng, 40cm dưới chân, chỉ được rang bằng củi, nếu rang bằng than khí cacbonic sẽ ảnh hưởng đến hương vị cơm. Khi rang phải đảo liên tục, đến khi hạt thóc tái trắng thì giảm lửa. Rang được 30 phút phải thử bằng cách bốc lấy 5 hạt đặt lên miếng gỗ, lấy ngón tay cái miết lên từng hạt thóc, nếu thấy “hai quần ba róc” (nghĩa là 2 hạt chưa róc vỏ nhưng quần lại, 3 hạt róc vỏ nhưng không quần là được). Mỗi mẻ rang khoảng 1,5 tiếng đồng hồ.

Rang được lúa, cho cối giã. Cối sâu khoảng 20cm, mỗi mẻ giã chỉ từ 2 đến 3kg; được 10 phút xúc ra, sấy bỏ trấu, sau đó lại cho vào cối giã tiếp, đến 7 lần. Các lần này đều giảm dần về thời gian giã (nhìn vào hạt cơm để điều chỉnh số lượng chà); nhíp chày thưa dần và độ cao cũng giảm dần để cơm không bị đón, nát. Đến lần giã thứ năm thì phân ra làm ba loại cơm. Sau đó mỗi loại được giã riêng trong hai lần cuối rồi sấy sạch.

Công đoạn cuối cùng là hồ cốm: lấy lá mạ non giã nát, hòa với nước để tạo ra loại nước màu xanh rồi hồ (vẩy đều nước hồ vào cốm để tạo cho cốm có màu xanh).

Cốm thành phẩm được gói bằng hai lớp lá: trong lá dáy, ngoài lá sen; lá dáy để giữ độ ẩm, lá sen tạo mùi thơm cho cốm.

3. Phân công lao động trong nghề

Làm cốm có nhiều công đoạn, đòi hỏi sức khỏe, kỹ thuật khác nhau.

- Công việc vất vả nhất của làm cốm là đi mua lúa và chở lúa về nhà. Trước kia, lúa ở đồng làng, việc gặt và chuyển về đã vất; nay phải đi mua ở các làng ngoại thành càng vất hơn nên việc này do người chồng hoặc con trai lớn đảm nhận. Những người này thường cũng rang thóc và giã cốm.

- Việc đãi lúa, sàng, sảy lúa và rang thóc cốm do người vợ hoặc người mẹ làm, đòi hỏi sự bền bỉ, khéo tay.

- Việc nhặt ruông dành cho trẻ nhỏ.

- Bán cốm do con dâu hoặc con gái đảm nhiệm nhờ sự duyên dáng và khéo léo, cũng như sức khỏe của họ. Việc làm cốm khá vất vả. Thông thường, lúa gặt về đến nhà đã 10 giờ sáng, cả nhà bắt tay làm, đến 6 - 7 giờ tối mới được một mẻ cốm. Nếu mất điện phải làm cả đêm mới xong. Bữa cơm trưa và bữa tối cả nhà ít được ăn cùng nhau vì phải thay phiên nhau trực chảo rang, ai rảnh lúc nào thì ăn tạm cho xong.

4. Phân loại cốm và đặc trưng của sản phẩm

Cốm Vòng được chia thành ba loại:

- *Cốm rót* (là những hạt cốm mềm, dẻo, sau khi giã vón lại. Loại này ngon nhất

nhưng tỷ lệ thành phẩm rất thấp (mỗi ngày làm được 30 - 40kg cốm, chỉ được 1kg cốm rót), nên chỉ dành riêng cho khách quý đặt, mang đi biếu hoặc để cúng gia tiên ngày lễ, tết.

- *Cốm đầu nia (cốm lá me)*: là những hạt cốm mỏng như lá me, dẻo, đều hạt. Loại này thường được mang đi bán.

- *Cốm loại hai, loại ba*: để lại sảy khô, bán cho những gia đình đặt hàng để làm bánh cốm.

Từ cốm mà có bánh cốm, chè cốm, cốm xào... Bánh cốm là vật phẩm, biểu tượng của đám cưới nội thành Hà Nội. Một buồng cau thật đẹp, mấy “liền trầu” (trầu không) với vài chục bánh cốm lá xanh buộc lạt điều, vài chai rượu trắng và một hai cân chè búp... là những thứ không thể thiếu trong lễ vật một đám ăn hỏi ở nội thành trước đây, nay “lan” ra cả các làng quê ngoại thành.

Cốm Vòng có điểm nổi bật là màu xanh nhạt, mỏng mình, đều hạt, có khi vón thành cục bằng hạt ngô, có mùi thơm đặc trưng của lúa nếp hoa vàng lùn, ăn dẻo quyện vào răng, vị ngọt, nên để được lâu, khách sành ăn có thể nhận ra ngay. Còn cốm nơi khác dày mình hơn, nhuộm màu xanh ngắt, ít mùi thơm, kém dẻo nên ăn vào không thấy độ quyện, chỉ cần để sang ngày thứ hai là có mùi thiu. Việt kiều về thăm có thể mang cốm Vòng sang đến nước định cư, cốm vẫn giữ được hương vị.

Ngoài cốm tươi (cốm làm để ăn, bán ngay), còn có cốm khô, là cốm tươi sau khi được chế biến cho vào sấy khô để dùng trong thời gian dài. Nếu bảo quản trong môi

trường thoáng mát, nhiệt độ vừa phải, khô ráo có thể giữ cốm trong một năm. Từ cốm này có thể chế thành nhiều món ăn ngon, bất cứ khi nào, dù không phải mùa cốm. Tuy nhiên, giá cốm khô đắt hơn cốm tươi đến hàng trăm nghìn (vào chính vụ, cốm tươi bán 220.000 đồng/kg thì cốm khô bán trên 300.000 đồng/kg).

5. Tiêu thụ

Xưa, các bà, các chị làng Vòng đôn gánh uốn cong, hai bên thúng cốm được phủ lá sen và lá dáy thơm phức, được buộc sợi rơm vàng, đến các chợ trong nội thành (Hàng Bè, Hàng Da...) hay đi dọc khắp các phố phường để bán cho những khách sành ăn.

Hiện nay, do ít nhà làm, nên phân đông các gia đình làm cốm bán buôn cho khách quen đặt từ trước. Vào mùa, có ngày gia đình làm vài chục cân cho khách hàng quen đặt qua điện thoại. Một số gia đình làm cốm (hoặc người mua lại cốm) gánh đi bán dọc đường Xuân Thủy - Cầu Giấy, mỗi ngày mỗi người bán được 5 - 7kg; hoặc bán ở chợ 37 thôn Trung.

Với cốm khô, các gia đình chủ yếu giao cho người làm bánh cốm theo đơn đặt hàng thường xuyên.

Với nghề làm cốm, người làng Vòng ngày nay có mối quan hệ đa dạng:

- Quan hệ với người trồng lúa nếp ở các làng quê thuộc các huyện ngoại thành (Đông Anh, Gia Lâm, Thanh Oai), cả các huyện thuộc tỉnh Bắc Ninh... Khi lúa nếp mùa gần chín, người trồng lúa báo cho gia đình làm cốm đến thăm để xác định việc mua và gặt lúa về.

- Quan hệ với khách tiêu thụ thường xuyên, với người bán lá sen, lá dáy (để gói cốm), bán củi từ các vùng ngoại thành Hà Nội.

Thu nhập

Có thể ước tính nhập của người làm nghề cốm qua một ví dụ từ hộ gia đình cụ Cận (xóm Mới) - một trong những hộ gia đình sản xuất với số lượng lớn và lâu năm trong làng như sau:

- Về chi:

+ Chi phí mua thóc: 2.500.000 đồng/sào (1 sào = 120kg thóc = 30kg cốm).

+ Thuê gặt, tuốt: 250.000 đồng.

+ Xăng xe chở lúa về: 30.000 đồng.

+ Củi: 60.000 đồng (10kg cốm hết 20.000 đồng củi).

+ Điện máy làm cốm: 90.000 đồng (30kg cốm hết 20 số điện).

+ Lá sen: 48.000 đồng (8.000 đồng/mớ/5 tàu; 1 mớ gói hết 5kg cốm).

+ Lá dáy: 15.000 đồng (500 đồng/tàu; 1 tàu gói được 1kg cốm).

+ Khấu hao máy móc, công cụ: 20.000 đồng/ngày.

+ Nước hồ màu bằng lá mạ: 500 đồng/ngày.

Tổng chi: 30kg cốm/ngày, hết 3.013.500 đồng.

- Về thu:

+ Cốm rót: 280.000 đồng x 1kg = 280.000 đồng (ngày Rằm tháng Tám bán 300.000 đồng/kg).

+ Cốm đầu nia: 220.000 đồng/kg x 20kg = 4.400.000 đồng (giá bán buôn là 180.000 đồng/kg).

+ Số còn lại là cốm loại 2, 3, sấy khô lại, bán được 250.000 đồng.

Tổng thu: 4.930.000 đồng.

Vậy trung bình, mỗi ngày gia đình thu được 1.916.500 đồng cho 6 người làm; mỗi người được 319.000 đồng. Tuy nhiên, không phải ngày nào cũng làm được và bán được như vậy. Mùa làm cốm Vòng phụ thuộc chặt chẽ vào việc cung cấp lúa nếp non vào hai vụ lúa. Trung bình mỗi năm, người làng Vòng làm cốm đều đặn trong 5 tháng, vụ mùa làm từ tháng Tám đến tháng Một, vụ chiêm chỉ làm trong tháng Năm. Mỗi ngày một gia đình làm ra từ 30 đến 40kg cốm.

6. Đô thị hóa làng Vòng và tương lai của nghề làm cốm

Từ đầu năm 1997, làng Vòng trở thành phường, ruộng đất bị thu hồi để phát triển đô thị. Người làng Vòng không còn đất trồng lúa để làm cốm, nên cả làng hiện chỉ còn 10 gia đình làm nghề này (6 gia đình ở xóm Giữa trước đây, nay là các tổ 43, 47, 48, 50; 4 gia đình ở xóm Đề, nay là các tổ 51, 53, 55, 56). Nguyên liệu làm cốm (lúa non) phải mua ở các huyện ngoại thành.

Mất ruộng, nghề truyền thống mang lại nguồn thu lớn bị suy giảm nghiêm trọng, người làng Vòng nhanh chóng chuyển sang các nghề khác, việc khác, trong đó “sôi động” nhất là xây nhà cho sinh viên các trường đại học quanh khu vực Cầu Giấy và

người lao động ngoại tỉnh đến thuê. Nhà ít có 4 - 5 phòng, nhiều thì hơn 10 phòng. Thu nhập từ nguồn cho thuê nhà rất cao. Nhà có 100 mét vuông đất, vốn bỏ ra khoảng 150 - 200 triệu đồng xây dãy nhà cấp 4 (5 phòng) cho thuê, mỗi phòng khoảng 2 triệu đồng/tháng, chỉ sau một năm có thể thu hồi được vốn, vẫn giữ được đất, đất ngày càng có giá trị.

Gắn với hoạt động cho thuê nhà là các dịch vụ phục vụ sinh viên như cơm bình dân, cà phê, internet... Hoạt động kinh tế của làng Vòng hiện nay hoàn toàn phụ thuộc vào số lượng sinh viên ở trọ. Vào dịp hè, Tết các hoạt động này hoàn toàn ngưng trệ, đường làng lại vắng vẻ. Con em họ mấy năm gần đây nhờ kinh tế khá hơn từ các dịch vụ đã theo học các trường đại học, cao đẳng, dạy nghề; hoặc làm các công việc kinh doanh.

Trước kia, vào mùa cốm, cả làng Vòng Hậu thơm lừng mùi lúa nếp, mùi cốm; cốm làm ra đều bán hết trong ngày. Nguồn thu chính của người làng Vòng dựa vào nghề cốm, thương hiệu cốm Vòng nức tiếng xa gần. Nay chỉ còn 10 gia đình còn theo nghề, 15 nhà sống bằng việc mua cốm trong làng mang đi bán.

Nhắc lại thời kỳ cả gia đình mưu sinh bằng nghề làm cốm, bà Đỗ Thị Tuyên - một người con của làng Vòng và là Chủ tịch Hội Nông dân phường Dịch Vọng Hậu vẫn ngậm ngùi nhớ lại: “Trước kia 6 người nhà tôi sống dựa vào nghề cốm. Từ khi làng Vòng bước vào con lốc đô thị hóa, đất nhà tôi bị giải tỏa, gia đình phải chuyển đến khu đất mới, con cháu cũng không còn cơ duyên

để nổi nghiệp. Bây giờ mùa cốm, muốn ăn phải tìm đến họ hàng làm cốm mua về thấp hương gia tiên rồi con cháu thưởng thức cho đỡ nhớ. Bao nhiêu năm rồi, bà con làm nghề vẫn trong tình trạng manh mún, nhà nào giữ được nghề gia truyền thì tự làm, tự bán. Ước muốn từ người dân đến những người làm quản lý ở địa phương đều mong sao được các cấp chính quyền thành phố quan tâm, đầu tư nghề cốm Vòng theo phương thức hiện đại hơn. Làm thế nào để nghề cốm cũng giống như một số nghề thủ công khác được đưa vào thành một khu sản xuất chuyên nghiệp, theo đây chuyện để bà con vừa tận tay làm cốm vừa có điều kiện truyền lại cho con cháu gìn giữ lấy nghề”.

Những năm gần đây, giá nguyên vật liệu đầu vào để làm cốm (thóc, điện, nước...) đều tăng, nhưng cốm Vòng vẫn không tăng lên cùng, vì phải cạnh tranh với các cơ sở làm cốm khác trong thành phố. Lo lắng về thu nhập, giá cả, cạnh tranh là tâm lý chung của những người làm cốm làng Vòng. Tuy nhiên, hầu hết những người được hỏi đều tha thiết muốn theo nghề truyền thống, muốn giữ được thương hiệu cốm mà cha ông họ đã gây dựng bao đời.

Trước kia, làng Vòng là địa chỉ duy nhất sản xuất cốm ngon, nức danh khắp Hà Nội và các tỉnh lân cận; người làm nghề

cũng say sưa theo nghề vì thu nhập làm cốm mang lại cao hơn nhiều so với làm nghề nông. Ngày nay, xuất hiện nhiều cơ sở làm cốm mạo danh cốm Vòng, mang đi bán khắp nơi. Tình hình đó không khỏi tác động đến tâm lý người làng Vòng: cũng đã có người làm dối, làm ẩu, làm cho cốm Vòng không còn thực chất như xưa.

Đầu tháng 11 năm 2011, báo chí đưa tin cốm Vòng có nhuộm chất phẩm màu gây hại cho sức khỏe đã khiến cho làng nghề cốm Vòng vốn ít ỏi, càng trở nên điêu hiu. Về làng Vòng những ngày này, những ai từng hiểu biết về làng, về cốm xưa kia không khỏi chạnh lòng khi thấy những gia đình làm cốm gia truyền như nhà cụ Cận đều “ngồi chơi dài”, vì từ chỗ mỗi ngày sản xuất hơn 30kg cốm và bán hết, nay chỉ được vài kg. Mặc dù Cục an toàn thực phẩm đã mở lớp huấn luyện cho người làng về cách làm màu cho cốm an toàn và những gia đình làm nghề cũng đã được Sở Y tế thành phố cấp giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, nhưng khách vẫn lánh xa, “cảnh giác” với cốm Vòng. Không biết đến bao giờ, làng cốm Vòng được trở về cảnh buôn bán, sản xuất tấp nập như xưa? Đó chính là niềm ao ước và cũng là nỗi trăn trở của hàng trăm người tại làng nghề cốm truyền thống này.