

Các bậc tổ nghiệp của người Việt

(KỶ 8)

TS NGUYỄN KHẮC THUẬN

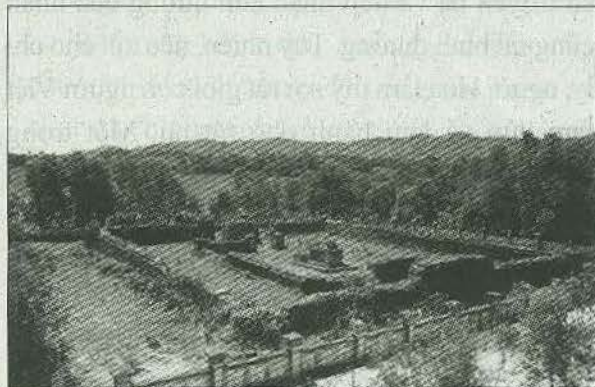
Không ai có thể tiếp cận hết và nhất là hiểu hết các ngành nghề sản xuất kinh doanh trong khắp thiên hạ. Chuyện tổ nghiệp của các ngành nghề còn trăm ngàn lần khó khăn hơn nữa. Bởi lẽ này, tác giả của Độc ngang thế sự chỉ xin sơ bộ trình bày vài ba kết quả sưu tầm trong mấy chục năm qua.

Tổ nghiệp nghề làm bếp

Từ rất nhiều thế kỷ nay, hễ đến ngày 23 tháng Chạp, nhân dân ta lại cùng nhau làm cỗ cúng Ông Táo rất linh đình, xã hội mặc nhiên coi Ông Táo là tổ nghiệp của nghề làm bếp. Tuy nhiên cũng có người nêu ý kiến khác hơn, rằng nên coi Lang Liêu (cha đẻ của bánh chưng bánh dày là tổ nghiệp của nghề làm bếp Việt Nam). Ý kiến tuy độc đáo và cũng có lý lẽ rất đáng yêu nhưng tập tục bao giờ cũng là... tập tục, không dễ thay đổi được, nhất là trên bình diện rộng lớn của quốc gia.

Đành rằng không bao trùm lên phạm vi cả nước nhưng ở nhiều địa phương, bà Mạc Thị Giai (sau đổi là Nguyễn Thị Giai) được tôn làm tổ nghề. Bà quê ở làng Cổ Trai huyện Nghi Dương phủ Kinh Môn trấn Hải Dương, nay là xã Ngũ Đoan huyện Kiến Thụy thành phố Hải Phòng. Do được tuyển vào hậu cung chúa Nguyễn ở Phú Xuân nên những ảnh hưởng lớn của bà chủ yếu ở Đàng Trong. Bài vị của bà được thờ trong nhà Thái miếu ở Huế. Phần mộ bà ở Chiêm Sơn huyện Duy Xuyên tỉnh Quảng Nam. Bà nổi tiếng với phép *ngũ*

dụng (năm thứ cần dùng) trong chế biến thức ăn. Một là *dùng ngũ cốc* để làm dinh dưỡng, hai là *dùng ngũ quả* để làm bổ trợ, ba là *dùng thịt của năm loài gia súc* để bổ dưỡng, bốn là *dùng năm loại rau khác nhau* để tăng cường sức khỏe và năm là *dùng năm loại gia vị* khi chế biến thức ăn nhằm phòng bệnh và trị bệnh.



Mộ phần bà Mạc Thị Giai

Từng có ý kiến tuy không sai nhưng cũng không đúng rằng ăn chỉ là quá trình tiếp nhận lương thực và thực phẩm để nuôi sống tâm thân. Có nhìn lại lịch sử mới hay, thời ăn uống cốt sao cho no đủ đã qua, thời uống ăn sao cho ngon miệng đã qua và thời ăn uống sao cho béo bổ cũng đã qua. Giờ đây, tuy số gia đình thiếu thốn vẫn còn nhưng phần lớn xã hội đã thoát được cảnh nghèo khó nên bốn phương đang đặc biệt quan tâm tới việc ăn uống sao cho an toàn. Văn hóa ẩm thực với hai nội dung nổi bật nhất là khoa học và nghệ thuật chế biến đang được cả thế giới đề cao. Trong bối cảnh đó, tôn vinh những bậc tổ nghiệp của nghề làm bếp là việc cần làm và cũng rất nên làm.

Tổ nghiệp nghề làm bún

Từng có người cố chứng minh rằng *chữ bún* là do phát âm trại *chữ phân* (粉) của Trung Quốc nhưng chúng tôi không nghĩ vậy, bởi... bún là bún (chữ Nôm bên trái có bộ *mễ* (米) nghĩa là

gạo và bên phải phía trên có bộ **mãnh** (皿) nghĩa là bát đĩa, phía dưới có chữ **bản** (本) nghĩa là vốn hay gốc... nhưng ở đây dùng để tạo chính âm. Từ nhiều thế kỷ nay, chữ Nôm của người Việt luôn viết **bún** là chữ không ai viết là **phấn** (粉) như cách phân tích xa lạ vừa kể. Do ở sát Trung Quốc nên trong văn hóa ẩm thực, nếu Việt và Hoa có sự truyền bá và tiếp nhận ảnh hưởng của nhau cũng rất bình thường. Tuy nhiên, nếu xét cho chi ly, người Hoa làm mỳ sợi rất giỏi còn người Việt làm bún và làm bánh phở rất tài. Một trong những làng nghề làm bún nổi tiếng của Hà Nội là Phú Đô (Mễ Trì, Từ Liêm). Người được tôn làm tổ nghiệp của nghề bún Phú Đô là Hồ Nguyên Sớ. Bậc tổ nghiệp này vốn người Thanh Hóa, di cư tới Phú Đô vào khoảng cuối thế kỷ XIV. Hàng năm, nhân dân làng Phú Đô làm lễ cúng tổ nghiệp rất trọng thể.



Lễ hội làng nghề truyền thống bún Phú Đô

Cách Phú Đô không xa là Cổ Đô. Cùng hai làng nghề làm bún là Phú Đô và Tứ Kỳ (huyện Thanh Trì, Hà Nội), bún Cổ Đô nổi tiếng ngon. Theo thần tích và truyền thuyết còn lưu giữ được thì bún Cổ Đô có từ cuối thời Hùng Vương thứ 18, do Công chúa Ngọc Hoa là vợ của Sơn Tinh chỉ cho dân làng này cách làm. Ban sơ, Cổ Đô có tên là Cổ Sắt, sau đổi là An Bang và cuối cùng mới đổi thành Cổ Đô. Công chúa Ngọc Hoa được nhân dân Cổ Đô tôn là tổ nghiệp của

nghề trồng dâu, nuôi tằm, dệt lụa cùng nhiều nghề khác, trong đó có nghề làm bún và tục cúng tổ nghiệp Ngọc Hoa vẫn còn đến tận này nay. Dân gian có câu **bún Cổ Đô, ngô Kiều Mộc**. Ở đây, Kiều Mộc là làng sát Cổ Đô, xưa thuộc tổng Mộc Hoàn, nay thuộc xã Cổ Đô, huyện Ba Vì, Hà Nội. Ngô (hay bắp) của làng Kiều Mộc rất ngon và được dân tứ xứ ưa chuộng.



Dân Cổ Đô trình trong làm lễ giỗ tổ nghiệp

Dân các làng Phú Đô, Cổ Đô và Tứ Kỳ nổi tiếng với nghề làm bún nhưng từ sợi bún của các làng nghề này, những người đầu bếp tài hoa đã chế biến thành nhiều món ăn hấp dẫn khác nhau nên mỗi vùng miền thường có không ít món đặc sản chế biến từ bún riêng biệt. Nếu Hải Dương lừng danh với món bún cá, Hà Nội nức tiếng với món bún chả thì xứ Huế là món bún bò giò heo còn Sóc Trăng luôn được biết đến với món bún nước lèo... Giờ đây, bún sợi nhỏ, bún sợi to, bún sản xuất thủ công, bún sản xuất theo công nghiệp, tất cả đều gồm đủ.

Tổ nghiệp nghề làm tò he

Hiện nay, chỉ ít cũng có hai làng nhận mình là nơi sáng tạo đầu tiên và cũng là nơi quảng bá rộng rãi của nghề làm tò he. Một là làng Xuân La xã Phụng Dục huyện Phú Xuyên (Hà Nội) và hai là làng Hà Dương xã Hoàng Nam huyện Nghĩa Hưng tỉnh Nam Định.



Trẻ em luôn say mê với các loại tò he

Khởi đầu, sản phẩm tò he chủ yếu là mô tả chim cò nên nghề làm tò he cũng được gọi là nghề chim cò. Dân làng Xuân La có câu rằng: *thứ nhất bánh cuốn, thứ nhì bánh đa, thứ ba chim cò* và chim cò nói đây là nghề làm tò he. Truyền thuyết của làng Xuân La cho hay, nghề tò he do một lão ông trong làng tình cờ học được từ Trung Quốc rồi truyền bá cho dân làng, tính nay đã được ba trăm năm. Nói khác hơn, nghề làm tò he có xuất xứ ngoại nhập. Khác với Xuân La, dân làng Hà Dương xã Hoàng Nam huyện Nghĩa Hưng tỉnh Nam Định lại cho rằng chính các bậc tiền bối của họ đã sáng tạo ra nghề làm tò he, sau đó truyền bá khắp các địa phương trong cả nước. Nói khác hơn, làm tò he là một nghề nội sinh, hình thành tại chỗ, phát triển tại chỗ.



Hội thi làm tò he ở Xuân La

Chuyện xưa kể rằng, các gia đình và dòng họ chỉ truyền nghề làm tò he cho riêng con trai và các cô con dâu. Nhưng nói như thế cũng có nghĩa rất cuộc, ai ai cũng đều được tiếp nhận nghề làm tò he. Như trên đã nói, nghề tò he lúc đầu gọi là nghề chim cò, về sau chủng loại tò he quá phong phú, ngoài tò he chim cò còn có tò he lính tráng, tò he vạn vật. Với loại tò he lính tráng hay tướng quân, nghệ nhân tò he cho gắn thêm cái ống, đầu ống xoa thêm một chút mạch nha nên trẻ em ngậm thối, tiếng tò te vang lên rất vui tai. Nhiều người cho rằng, hai tiếng *tò te* dần dần bị nói trại thành *tò he*.

Ngày nay, khắp ba miền Bắc Trung Nam đâu đâu cũng có tò he và dù không còn mạnh mẽ như thuở xưa nhưng tò he vẫn có sức sống đáng nể. Các thế hệ trẻ em vẫn mê mẩn với tò he vì ở đó có tất cả những gì vừa sắc sỡ lại vừa gần gũi, chỉ cần một chút tiền nhỏ các cháu cũng có thể mua và quan trọng nhất, khách mua tí hon dễ dàng tham gia làm tò he theo ý riêng của mình. Khi đã chơi chán, trẻ thường ăn luôn con tò he.

Tổ nghiệp nghề sơn

Ở số 11 phố Hàng Hòm phường Hàng Gai quận Hoàn Kiếm (Hà Nội) có ngôi đình mang tên đình Hà Vĩ. Ngôi đình này nằm gọn trong con hẻm nhỏ, tuy khó thấy nhưng vẫn rất trang nghiêm và quanh năm khói hương không dứt. Trước đây đình Hà Vĩ có tấm bia đá, ghi rõ đây là nơi thờ tổ nghiệp nghề sơn là Tiến sĩ Trần Lư. Ông người làng Bình Vọng huyện Thượng Phúc, nay là thôn Bình Vọng xã Bạch Đằng, huyện Thường Tín, sinh năm 1474, đỗ Tiến sĩ năm Cảnh Thống thứ 6 (1502) dưới thời trị vì của Hoàng đế Lê Hiến Tông (1497 - 1504), mất năm 1540, hưởng thọ 66 tuổi. Được Tiến sĩ Trần Lư cô vũ và chi



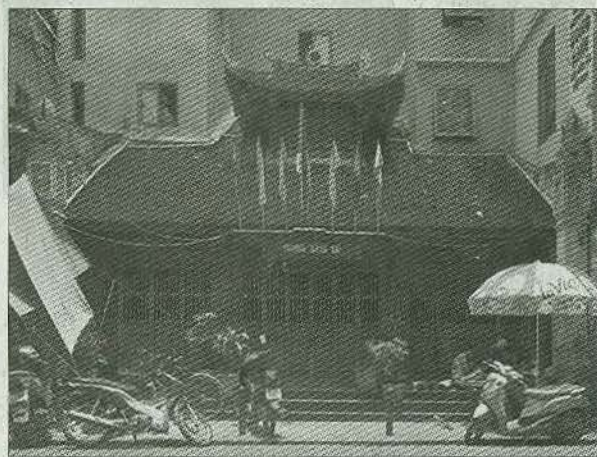
Đình Hà Vĩ ở số 11 phố Hàng Hòm (ở giữa) phường Hàng Gai quận Hoàn Kiếm (Hà Nội)

dẫn, dân làng Hà Vĩ huyện Thường Tín cùng nhau rời làng vào Thăng Long làm nghề sơn để sinh sống. Họ không sản xuất sơn, chỉ chọn để mua các loại sơn tốt bán trên nhiều thị trường đem về sơn lên những chiếc thùng hoặc hòm gỗ đựng vật dụng. Sơn nói đây là sơn ta, tuy có hơi nặng nhưng bền màu. Về sau do có quá nhiều sơn dầu hiện đại, tiện dụng và giá rẻ nên nghề thợ sơn của người Hà Vĩ ở phố Hàng Hòm cũng dần dần mai một. Dầu vậy, người Hà Vĩ vẫn giữ được tập tục lễ bái ở đình. Hàng năm vào đầu tháng 2 âm lịch, họ tổ chức tế lễ và rước kiệu thần đi quanh phố, dân làng ở Hà Vĩ cũng ra dự, mang cả đồ thờ theo, xong lễ lại đem về.

Tổ nghiệp nghề làm quạt

Trước đây ở Hà Nội, nghề làm quạt và bán quạt rất nhộn nhịp, có lẽ cũng vì thế nên Hà Nội có một đường phố mang tên Hàng Quạt. Đây là nơi tập trung rất đông dân làng Đào Xá (còn gọi là làng Đầu Quạt) huyện Ân Thi tỉnh Hưng Yên. Tại đây, người ta hay chọn mua quạt tốt của nhiều thương lái, đồng thời chính họ cũng tổ chức sản xuất quạt để bày bán. Quạt bán ở phố Hàng Quạt mua của thương lái nhiều nhất là quạt do làng Kim Lũ (huyện Thanh Trì, Hà Nội) sản xuất. Làng Kim Lũ

(nghĩa là sợi tơ vàng) tục danh là Kê Lũ hay làng Lũ, gồm ba thôn Lũ Cầu, Lũ Trung và Lũ Văn, sau năm 1954 được thành làng và đổi tên là Kim Lũ, Kim Giang và Kim Văn.



Đình Xuân Phiến Thị ở số 4 phố Hàng Quạt phường Hàng Gai quận Hoàn Kiếm (Hà Nội)

Bên cạnh quạt mua từ làng Kim Lũ, quạt do thợ thủ công làng Hải Yến (tục danh là làng Hói) sản xuất. Làng này nay thuộc xã Hải Triều huyện Tiên Lữ tỉnh Hưng Yên. Đó là chưa kể quạt mua từ các làng nghề khác như :

Quạt Vác do thợ làng Canh Hoạch huyện Thanh Oai (Hà Nội).

Quạt Vẽ (làng Vẽ) huyện Từ Liêm (Hà Nội).

Quạt Vo (làng Vo) huyện Gia Lâm (Hà Nội).

Quạt Đor (làng Đor Đình) quận Hà Đông (Hà Nội).

Ngoài quạt giấy, quạt lụa và quạt nan còn có quạt lông. Bên cạnh quạt dùng để quạt cho mát còn có loại quạt chuyên dùng để quạt cho thóc sạch bụi. Thợ thủ công tò ta rất công phu trong quá trình trang trí các loại quạt. Đó là chưa kể có loại quạt chỉ dùng để trưng bày trong nhà ■

N.K.T