

Cốm Mễ Trì - Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia

Thủ đô Hà Nội có hai làng nghề làm cốm nổi tiếng và lâu đời là làng Vòng ở quận Cầu Giấy và làng Mễ Trì ở quận Nam Từ Liêm. Ngày 29.3.2019, UBND phường Mễ Trì (phường Mễ Trì, quận Nam Từ Liêm, thành phố Hà Nội) tổ chức Lễ đón nhận Bằng công nhận Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia nghề cốm Mễ Trì.

Theo ước tính của các bậc cao niên trong làng người dân nơi đây đã cha truyền con nối nghề làm cốm đến hơn 100 năm. Học nghề từ cốm làng Vòng, cốm làng Mễ Trì được làm từ lúa nếp cái hoa vàng trong hai vụ: vụ chiêm và vụ mùa, mỗi vụ kéo dài chừng đôi ba tháng. Cốm sẽ đặc biệt ngon nếu được làm từ lúa nếp cấy trồng từ chính đồng đất Mễ Trì. Cũng vì, xưa kia, Mễ Trì vốn nức tiếng gần xa bởi trồng cấy được gạo ngon tiến vua. Có câu chuyện kể lại rằng, làng Mễ Trì vốn có tên cổ là Anh Sơn. Sau khi tiến vua gạo ngon, làng được vua ban tên là Mễ Trì với ý khen ngợi vùng đất sản xuất được gạo ngon.

Sau nhiều thăng trầm, nghề làm cốm Mễ Trì đã có nhiều đổi thay, trước đây, người dân chỉ làm cốm vào mùa Thu (tức vụ Mùa) thì nay, cốm được làm quanh năm. Cốm được làm từ nhiều loại lúa khác nhau nhưng ngon nhất vẫn là lúa nếp cái hoa vàng. Trong năm có hai mùa làm cốm, cốm vụ chiêm và cốm vụ mùa. Cốm vụ mùa vào thời điểm tiết trời thu se lạnh. Đây cũng chính là vụ mà vị cốm ngọt thanh, thơm và ngon hơn hẳn.

Trước những năm 2000, gần như 100% hộ gia đình ở Mễ Trì đều làm cốm và nghề này luôn mang đến cho người dân nguồn thu nhập khá. Tuy nhiên, trước cơn lốc đô thị hóa, hơn 10 năm trở lại đây, nghề cốm đã mai một, nhiều nhà phá cối tắt lửa lò. Vì vậy, đến nay làng Mễ Trì chỉ còn khoảng 50 hộ gia đình gắn bó với nghề.

Nghề làm cốm rất vất vả khi kéo dài từ tờ mờ sáng cho tới tận nửa đêm. Vào vụ cốm, gần như mỗi ngày người làm cốm chỉ chợp mắt được 2 - 3 tiếng đồng hồ. Từ tờ mờ sáng, đám đàn ông kéo nhau ra đồng gặt lúa



*Cốm Mễ Trì tại lễ hội Cốm
(Ảnh: Tư liệu)*



*Cốm là món ăn ngon trong những ngày mùa thu Hà Nội
(Ảnh: Tư liệu)*



*Trao Bằng công nhận Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia
nghề Cốm Mễ Trì cho đại diện quận Nam Từ Liêm
(Ảnh: Tư liệu)*

nếp non để kịp có lúa về chuẩn bị làm mẻ cốm mới, còn đám phụ nữ thì bắt đầu trờ dậy xoay vòng bên những chiếc cối giã cho cốm mỏng như lá me, kịp đem ra chợ từ lúc 4 rưỡi, 5 giờ sáng.

Lúa nếp non đang vào sữa được gặt về còn ướt sương đêm để nơi cổng làng, sân đình hay trong các ngõ nhỏ sẽ được các cụ già, đàn em nhỏ túm tụm quây quần nhặt từng bông đều tăm tắp. Củ lúa nhà ai về trước thì sẽ được nhặt trước theo tính thần nhà nọ giúp nhà kia. Những nắm lúa ấy sẽ được cạo sạch hạt bằng một thanh thép vừa tay cầm. Từng thúng lúa được đem đi đãi hạt lép, để ráo rồi cho vào chảo rang. Đây là công đoạn gần như quyết định về chất lượng của cốm, bởi lẽ, nếu rang già lúa cốm sẽ cháy, rang non lúa thì sẽ không thành cốm. Vậy nên, người đứng lò rang đều phải là những người giỏi nghề, giàu kinh nghiệm.

Công đoạn rang lúa là vất vả nhất vì người làm phải đứng liên tục bên lò lửa phùng phùng cả tiếng đồng hồ. Nhưng đây lại là khoảng thời gian thi vị nhất của làng cốm khi cả làng phủ một màu sương khói và quện hương lúa nếp non thơm phưng phức mê hoặc lòng người. Lúa được rang chín vừa nguội sẽ được đổ vào cối giã để tách vỏ trấu, cám rồi giã cho hạt cốm càng mỏng, càng bay càng tốt. Thế là cả làng Mễ Trì lại thậm thịch tiếng chày suốt từ chiều cho đến đêm khuya. Đây là công việc làm cốm hoàn toàn thủ công được người trong làng nối tiếp nghề cả trăm năm trước. Đến cuối những năm 2000, các công đoạn làm cốm người dân Mễ Trì đã có nhiều thay đổi vì được máy móc hóa từ máy tuốt, máy rang, máy xát cho đến máy giã. Nhờ máy móc mà người làm cốm đỡ vất vả và hơn và năng suất hơn.

Ngày nay, nghề cốm Mễ Trì đang phát triển mạnh mẽ và có những thay đổi vượt bậc đóng vai trò quan trọng trong phát triển kinh tế, văn hóa của Mễ Trì. Được công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia, nghề cốm Mễ Trì đứng trước những thuận lợi, cơ hội mới nhưng cũng có rất nhiều những thách thức, khó khăn trong công tác bảo tồn và phát triển. Gần 10 năm qua, những nhà còn duy trì nghề phải mua lúa ở các tỉnh như Bắc Ninh, Phú Thọ, Hải Dương, Hưng Yên, các huyện ngoại hành thuộc Hà Tây cũ. Hiện nay, ngoài việc sản xuất cốm non, các hộ ở làng Mễ Trì còn

sản xuất các sản phẩm được làm từ cốm như: bánh cốm, xôi cốm, chè cốm...

Ông Trần Thanh Long, Phó Chủ tịch UBND huyện Nam Từ Liêm từng nói khi nghề cốm Mễ Trì vinh dự được đón nhận bằng di sản văn hóa phi vật thể quốc gia: “Đây là sự ghi nhận to lớn của Nhà nước đối với nghề làm cốm Mễ Trì và cũng là niềm vinh dự, tự hào lớn lao của Đảng bộ, chính quyền và nhân dân quận Nam Từ Liêm nói chung, phường Mễ Trì nói riêng. Từ dấu mốc quan trọng này, chính quyền và các tầng lớp nhân dân trong quận càng thể hiện quyết tâm bằng các hành động cụ thể, thiết thực, tiếp tục bảo tồn và phát huy các di sản văn hóa trên địa bàn, đặc biệt là giá trị phi vật thể của nghề cốm Mễ Trì để xứng tầm là di sản văn hóa phi vật thể cấp quốc gia”.

Ngọc Ánh (TH)

HỢP THƯ CỘNG TÁC VIÊN

Từ 01.09.2019 đến 01.10.2019, Tạp chí Lý luận chính trị và Truyền thông đã nhận được bài của các chuyên gia, cộng tác viên về lĩnh vực lý luận chính trị, báo chí truyền thông và các ngành khoa học xã hội và nhân văn như:

Nguyễn Thị Thanh Chi - Tô Thị Oanh, Nguyễn Quang Bình, Vũ Như Quỳnh - Bùi Thị Hương, Nguyễn Xuân Trung, Trịnh Xuân Thắng, Mạch Quang Thắng, Lâm Quốc Tuấn - Nguyễn Lương Ngọc, Quốc Tuấn, Nguyễn Thị Minh Hiền, Lê Thị Thảo, Nguyễn Hữu Đồng, Phạm Ngọc Hoà, Lê Thị Thuý, Phạm Ngọc Hoà, Đặng Công Thành, Hoàng Anh - Nguyễn Thị Liên, ...

Ban Biên tập Tạp chí trân trọng cảm ơn và mong tiếp tục nhận được bài của CTV cho số tháng 11.2019 với chủ đề, kỷ niệm Ngày Nhà giáo Việt Nam, v.v.. Đề thuận tiện trong biên tập và xuất bản, Ban Biên tập Tạp chí đề nghị các tác giả tuân thủ chặt chẽ *Thế lệ đăng bài* của Tạp chí Lý luận chính trị và Truyền thông (trên Tạp chí số tháng 2.2019).

BAN BIÊN TẬP