

Làng nghề bún Tháp Miếu

Bún làng Tháp Miếu luôn nổi tiếng bởi: sợi bún thanh mảnh, trắng trong, mềm dẻo, thoang thoang hương lúa, ngon nổi tiếng cả vùng.



hong khô và ủ trước khi đem ra chợ bán.

Thời Pháp thuộc, từ canh một, đàn ông Tháp Miếu đã thức dậy nhóm lửa, đun nước, đánh bột, ra bún đến tận canh năm; đàn bà xếp bún, quẩy ra chợ Phúc Yên hoặc đi vào các làng bán rong...

Ngày nay, người đàn ông Tháp Miếu không còn mất ngủ trong đêm, người đàn bà không còn mòn vai quẩy gánh đi rong. Bún trước kia chủ yếu được làm bằng phương pháp thủ công, bún ngày nay được sản xuất trên dây chuyền hiện đại, khép kín. Các hộ làm bún khô trong làng đã đầu tư hệ thống máy móc, cơ giới hóa các công đoạn làm bún nên năng suất, chất lượng sản phẩm đều được nâng cao. Với sự giúp sức của máy móc, hiện các hộ làm bún chỉ cần ngâm và làm sạch gạo sau đó là làm bằng máy. Ngày trước, người ta phải ngâm gạo 5 ngày, nhưng công nghệ hiện đại ngày nay rút ngắn còn 2 ngày là gạo có thể đem vào xay thành bột. Sau đó, hệ thống máy móc sẽ làm tất cả các công đoạn cho đến khi có bún thành phẩm. Người làm nghề chỉ cần vớt bún trong thau nước lạnh rồi vớt bún thành từng con bún, cho vào rổ đưa đi tiêu thụ. Điều quan trọng hơn, sợi bún làm bằng máy thường dẻo, dai hơn và có thể để được lâu hơn sợi bún làm thủ công. Bình quân mỗi ngày, các hộ trong phường chế biến khoảng 8-10 tấn gạo,

Làng Tháp Miếu trước đây là một làng cổ có tên gọi là Tháp Miếu trại thuộc tổng Bạch Trữ, phủ Yên Lãng, tỉnh Phúc Yên. Trải qua biến động của thời cuộc và sự thay đổi của địa giới hành chính qua các thời kỳ, ngày nay, làng Tháp Miếu thuộc phường Trưng Nhị.

Theo lời lưu truyền của các cụ để lại, nghề bún Tháp Miếu có từ thuở lập làng, lập ấp. Sản phẩm bún quê Tháp Miếu đã rong ruổi trên khắp mọi nẻo đường, trên đôi vai của các bà, các mẹ, các chị tới người tiêu dùng.

Người Tháp Miếu luôn giữ vững công thức làm bún các cụ truyền lại là "gạo quê ngon, bột xay kỹ, ngâm lọc đủ đêm, lược và đánh cho bột tơi" trước khi đưa vào khuôn vắt. Đặc biệt, từ lâu đời, bà con ở đây đã ý thức được thứ mình làm ra cho mọi người

ăn như chính mình ăn phải đảm bảo sạch sẽ nên rất coi trọng khâu vệ sinh an toàn thực phẩm.

Để có được sợi bún Tháp Miếu chính hiệu, ngon nổi danh khắp miền không hề đơn giản. Ngay từ khâu đầu, việc chọn lựa chất liệu làm bún đã rất khắt khe, phải lựa thứ gạo tẻ không quá dẻo, đem vo, đãi sạch rồi ngâm nước.

Quy trình làm bún phải tuân thủ chặt chẽ rất nhiều khâu như đưa gạo vào xay nhuyễn với nước để tạo thành thứ bột gạo dẻo, mịn; ủ bột và chắt bỏ 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 được đưa vào khuôn vắt thành sợi và đưa vào nồi luộc vài ba phút thì vớt bún ra, tráng qua nước lọc cho khỏi bết dính. Bún thành phẩm được đặt trên các thúng tre có lót sẵn lá chuối,

tương đương với khoảng 10-12 tấn thành phẩm.

Qua thời gian, kinh tế xã hội có nhiều phát triển, làng bún Tháp Miếu cũng có nhiều thay đổi, nền kinh tế thị trường có tác động lớn tới việc phát triển của nhiều làng nghề trong đó có nghề bún Tháp Miếu. Nếu trước kia “cả làng làm bún, nhà nhà làm bún” thì ngày nay, số hộ theo nghề cổ truyền của làng đã giảm. Số người còn tâm huyết với nghề bún một thời thịnh hành giờ chỉ có thể tính trên đầu ngón tay. Phương thức sản xuất và tiêu thụ sản phẩm cũng khác hẳn ngày xưa.

Trước thực trạng của làng nghề bún Tháp Miếu đang dần bị mai một, để bún Tháp Miếu tồn tại, đi vào lòng người như một nét nhân văn vốn có của dân tộc Việt Nam, ông Nguyễn Viết Cư, phường Trưng Nhị đã kỳ công sưu tầm, xây dựng khu trưng bày hiện vật lưu giữ hồn bún quê, giữ lấy một phần nét văn hóa làng

nghề trong suốt dòng chảy của thời gian, mang lại bản sắc dân gian ngay chính tại làng bún. Ông đã bỏ ra rất nhiều công sức, trí tuệ, thời gian, tiền bạc để sưu tầm, thu thập và phục chế các dụng cụ như: cối xay, cối giã bột, lồng rổ, quang thúng, khuôn vện bún, nồi đồng... Trong khuôn viên vườn hoa cây cảnh là một không gian lưu giữ hồn bún quê của ông. Các vật dụng được sắp xếp theo thứ tự một quy trình làm bún khép kín từ hạt gạo qua bàn tay người lao động theo nhiều công đoạn để trở thành những sợi bún trắng mịn, dẻo ngon làm lay động lòng người.

Xưa, làng Tháp Miếu làm bún vì miếng cơm manh áo, làm bún vì món ăn tinh thần - nó giúp xoa tan bao nỗi cực nhọc, lo âu đem hạnh phúc của từng gia đình đến gần hơn. Nhà nào cũng tắt đèn từ sáng sớm để lo được những gánh bún thơm và ngon. Đến giờ, sợi bún đã quán vào lòng những

người dân nơi đây, họ càng ngày càng chăm chút cho sợi bún một ngon hơn. Những món ăn được chế biến từ sợi bún Tháp Miếu như bún riêu cua, bún ngan, bún măng, bún mọc, bún ốc, bún lươn, bún chả, bún thịt chó, bún bò sốt vang, bún chấm mắm tôm chanh, bún sào, bún khô, bún ăn vã... Những hàng quán dù ở đâu trong thị xã Phúc Yên hay ở những nơi khác thì khi đưa sợi bún lên môi người ta đều cảm nhận một hương vị lúa thoảng thơm khác biệt, đúng là bún Tháp Miếu.

Bảo tồn và phát triển làng nghề bún Tháp Miếu là bảo tồn những giá trị văn hóa tinh túy của cha ông để lại, giữ lại một nghề truyền thống mà không phải địa phương nào cũng có. Để mỗi khi đến với Phúc Yên là người ta nhớ ngay đến bún Tháp Miếu, để đời đời con cháu nhắc đến làng nghề bún Tháp Miếu với niềm tự hào, luyến lưu sâu sắc.

H.Thanh (Tapchithegioidisan)

ỦY BAN NHÂN DÂN XÃ XUÂN MỸ

Địa chỉ : UBND xã Xuân Mỹ - Huyện Nghi Xuân - Hà Tĩnh



Mừng kỷ niệm 75 năm

QUỐC KHÁNH NƯỚC CỘNG HÒA

XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

(2/9/1945 - 2/9/2020)