



Tơ Cổ Chất có 2 loại chính là vàng và trắng.

“Có về Cổ Chất với anh thì về...”

| Bài, ảnh: LÊ CÔNG HỘI |

Làng Cổ Chất xưa và nay

Lần nữa hẹn lên hẹn xuống năm lần bảy lượt mãi, rồi thì cuối cùng bữa ấy tôi cũng có thời gian về thăm làng Cổ Chất của Kim Thanh, cô phóng viên một tờ báo ngành nọ. Và rồi cảm giác đầu tiên của tôi khi đặt chân tới, đó là một ngôi làng cổ vừa có nét truyền thống thực đẹp nhưng cũng rất hiện đại nơi miền quê Bắc Bộ. Cách thành phố Nam Định chừng 20 cây số, làng Cổ Chất nằm bên con sông Ninh Cơ hiền hòa, thơ mộng. Làng thuộc xã Phương Định, huyện Trực Ninh.

Kim Thanh tâm sự, phải là người vô cùng may mắn thì cô ấy mới có cơ duyên được làm “con dân” của làng Cổ Chất. Rồi thì trong lúc phấn chấn và đầy xúc động kể về nơi chôn nhau cắt rốn của mình, Kim Thanh cất giọng ngâm ngợi với một tâm thế đầy tự hào:

“Hỡi cô thắt dải lưng xanh

Có về Nam Định với anh thì về

Nam Định có bến Đò Chè

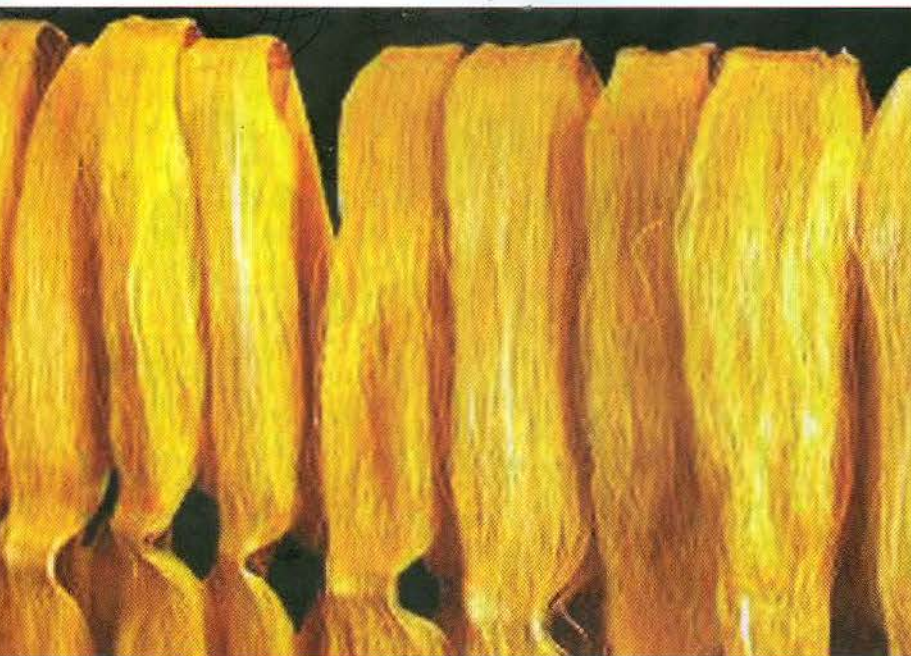
Có tàu Ngô Khách, có nghề ươm tơ”

Hóa ra cái địa danh “có nghề ươm tơ” nổi tiếng trong câu ca dao rất đời thân thương mà tôi từng được bà nội ngân nga ầu ơ bên cánh võng đay mỗi trưa hè để đưa cháu mình vào giấc ngủ thuở ấu thơ ấy lại chính là làng Cổ Chất này.

Cứ như những ghi chép trong bộ thần phả của làng thì nghề trồng dâu nuôi tằm kéo tơ của Cổ Chất được hình thành và phát triển từ triều đại nhà Trần, cách nay hơn 800 năm. Có được cái cơ may nằm bên cạnh con sông Ninh Cơ thành ra người dân làng Cổ Chất được thừa hưởng một vùng đất bãi phì nhiêu phần thực rộng mênh mông bát ngát. Đó chính là cơ hội cực kỳ ưu việt để Cổ Chất phát triển nghề trồng dâu, nuôi tằm phục vụ cho nghề kéo tơ truyền thống.

Nói về giá trị của nguồn lợi tự nhiên nói trên, ông Vũ Đức Hoàn, người bác họ của Kim Thanh phấn chấn cho hay, nhờ chủ động được nguồn nguyên liệu (lá dâu) dồi dào cho nên nghề ươm tơ của Cổ Chất nổi tiếng từ đời nảo, đời nao cho tới nay, đâu có lúc nọ lúc kia, vì những biến cố này nọ của lịch sử, ấy thế nhưng chưa khi nào mà những lò luộc kén kéo tơ của làng lại bị nguội lạnh hay vắng những tiếng thoi đưa rộn ràng.

Bãi dâu, lúa tằm, sợi tơ, khung dệt, đã gắn bó người dân nơi đây từ đời này sang đời khác, trở thành nét đẹp văn hoá của vùng quê. Đang lúc vui chuyện, bất chợt ông Hoàn lặng đi một lúc thật lâu để rồi sau đó rưng rưng ánh mắt mà tự hào khoe rằng: Ở làng Cổ Chất không thiếu gì những gia đình có tới hơn chục thế hệ nối nhau theo nghiệp nuôi tằm kéo tơ rồi. Ông Hoàn kể, thuở “vang



Dù được xe bằng phương pháp thủ công truyền thống hay bằng máy thì sợi tơ Cổ Chất bao giờ cũng mang nét đặc trưng riêng: Thanh mảnh, mềm mại nhưng lại có độ bền rất cao và đặc biệt là bao giờ cũng có màu sắc tươi sáng.

bóng một thời" nhất của nghề tằm tang Cổ Chất lại chính ngày thực dân Pháp chiếm đóng nước ta.

Bởi cái sự tiếng tăm chưa từng có ấy mà vào đầu thế kỷ XX, giới tư bản Pháp đã buộc phải "mở hầu bao" rót tiền đầu tư xây dựng một nhà máy ươm tơ ngay tại đầu làng Cổ Chất với mục đích khai thác kỹ năng lao động lành nghề của dân thôn cũng tiềm năng vùng nguyên liệu dâu tằm dồi dào phân bố dọc bờ sông Ninh Cơ.

Nhà máy ươm tơ nói trên xuất hiện, thương nhân tứ xứ nô nức tìm về làng Cổ Chất thu mua tơ lụa, đem bán ở bến Đò Chè, một khu thương cảng sầm uất của Nam Định thời thuộc Pháp. Năm 1942, Chính phủ phong kiến Nam triều mở phiên đấu xảo (hội chợ) ở Hà Nội để thu hút tinh hoa làng nghề của các nơi về Kinh thành Thăng Long.

Bận ấy, ông Phạm Ruân của làng Cổ Chất đã đem tơ đi dự thi và đoạt được giải cao của Phủ Thủ hiến Bắc Kỳ thời bấy giờ. Ông Hoàn bảo, cứ như ghi chép của sử sách thì nghề chăn tằm, ươm tơ của Cổ Chất phát triển mạnh nhất từ sau khi thực dân Pháp thực hiện cuộc khai thác thuộc địa lần thứ nhất, năm 1897. Thời kỳ đó, làng Cổ Chất nổi riêng và Trực Ninh nói chung lúc đó trở

thành vùng vành đai nguyên liệu cung cấp cho Công ty Bông vải sợi Bắc Kỳ.

Nơi tạo ra "thương hiệu" sản phẩm tơ lụa trữ danh

Hôm tôi về Cổ Chất cùng Kim Thanh đang cũ cuối Thu nắng vàng mật ong. Ấn tượng đầu tiên khiến bị mê hoặc đến ngẩn ngơ là hắt lên cái nền trời Thu thông thoáng một màu xanh ngọc bích cô độc ấy những mảng vàng rực rỡ cùng những mảng màu trắng trắng óng ả nuốt nà như suối tóc con gái tuổi mười tám đôi mươi.

Những mảng màu vi diệu đó chính là những bó tơ vàng, tơ trắng được vắt lên những cây sào tre phơi khắp làng. Trên cao trời xanh và nắng vàng; dưới đất là sắc vàng, sắc trắng của tơ và nữa là những tiếng reo vui hồi hả của nhịp xa quay lách cách cùng khói bếp lan tỏa mơ màng từ những lò luộc kén kéo tơ mang theo cái hương vị tanh tanh ngai ngái rất đặc trưng của những con nhộng bị luộc chín... Tất cả những sắc màu, những âm thanh và mùi vị đó tạo nên một bức tranh đa màu, đa âm sắc tuyệt bích giữa một ngôi làng cổ đầy thanh bình khiến lữ khách phương xa mê mẩn ngẩn ngơ, cứ như thể bị bỏ bùa mê.

Bà Nguyễn Thị Yến, một nghệ nhân

"Sợi tơ của người Cổ Chất làm ra luôn thanh mảnh, mềm mại nhưng rất bền và có màu sắc tươi sáng rất đặc trưng. Đang giữa thời công nghệ số, nhưng những người cao tuổi ở Cổ Chất vẫn giữ nếp làm tơ theo phương pháp thủ công như một thói quen giữ lấy bí kíp vừa là thể hiện lòng yêu nghề truyền thống của quê hương. Riêng những người trẻ của Cổ Chất thì tự tin mạnh dạn đầu tư máy móc, xây nhà xưởng để nâng cao năng suất lao động"

Bà Nguyễn Thị Yến.

ươm tơ có tiếng có tăm ở Cổ Chất phần chần cho hay, qua bao phen chìm nổi nhưng nay ở làng vẫn có hàng trăm hộ gia đình giữ nghiệp cha ông để lại. Và mỗi nhà đều duy trì ít nhất từ hai bếp ươm tơ trở lên. Bà Yến rất tự tin khi tâm sự rằng, tơ Cổ Chất được làm thủ công hay bằng máy cũng đều rất đẹp và có chất lượng tốt.

Để có được những sợi tơ vàng tơ trắng đẹp "hết ý" thì theo ông Phạm Văn Hợp, kỹ thuật ươm tơ thủ công truyền thống đòi hỏi sự khéo léo và tính kiên nhẫn của người nghệ nhân. Từ việc lựa chọn và phân loại kén tằm, cho đến việc đảo kén lấy mối tơ, tay thoăn thoắt mắt không rời để kéo tơ đều sợi, tạo nên những nện tơ căng chắc và óng mượt không thể chệ vào đâu được. Những cuộn tơ sống sau khi được phơi khô, sẽ được đem đi se sợi. Tơ thành phẩm thường chia làm ba loại. Thứ tơ tốt nhất gọi là sợi mốt. Loại tơ hai là sợi mảnh. Và cuối cùng là sợi đũi.

Bà Yến cho biết, người Cổ Chất ươm cả tơ vàng lẫn tơ trắng, nhưng tùy theo mùa. Vụ ươm tơ đầu tiên bắt đầu từ khoảng tháng 2 - 3 cho đến tháng 9 âm lịch hàng năm. Đôi khi bà con còn làm thêm vụ tằm ép cuối năm vào tháng 12 dương lịch nếu như có kén. Thế nên,



Bên cạnh việc xe tơ theo phương pháp thủ công truyền thống, ngày nay ở Cổ Chất xuất hiện rất nhiều gia đình mạnh dạn đầu tư máy móc hiện đại để thực hiện việc này nhằm đạt năng suất lao động cao.

vào cỡ cuối tháng 4, nếu khách về thăm Cổ Chất sẽ chỉ thấy những bó tơ trắng phơi trên những thanh sào tre cuối chợ, chứ có đốt đuốc soi giữa ban ngày thì cũng không thể tìm đâu ra thứ tơ vàng óng quen thuộc vào tiết ấy.

Chất lượng tơ Cổ Chất nổi tiếng từ danh xưa nay cho nên, thương lái tìm về tận làng thu mua. Nhưng tơ Cổ Chất chủ yếu xuất khẩu sang một số nước trong khu vực là chủ yếu. Thế mới hay, sản phẩm tơ của người nông dân Cổ Chất xưa nay nó “có số, có má” nhường nào.

Bữa ấy, trong lúc đang rất phấn chấn kể về nghề nuôi tằm kéo tơ của làng mình, bỗng dưng bà Yến lặng đi một hồi rồi thì cố ghim một cái thở nặng rồi cất giọng se se buồn thế này, vì rất nhiều lý do mà những năm gần đây khu vực bãi bồi ven sông Ninh Cơ bị thu hẹp lại. Rồi thì, một trong những địa chỉ xưa nay chuyên cung cấp kén tằm cho Cổ Chất là thôn Hợp Hòa cùng xã người dân không còn mặn mà với nghề nuôi tằm nai (tằm dệt) nữa mà chuyển hẳn sang “thâm canh” loài tằm ré để lấy nhộng bán.

Nguồn kén bị thiếu hụt, người làng Cổ Chất buộc phải đôn đáo tìm kiếm “đầu vào” ở khắp các vùng miền lân cận cho đến tận cả Gia Lâm thuộc Hà Nội. Sau khi được nhập về, sau



Là một trong những hộ gia đình ương tơ nhiều nhất làng Cổ Chất, nghệ nhân Nguyễn Thị Yến đặc biệt quan tâm tới khâu phân loại kén tằm để có được sản phẩm tơ đạt chất lượng cao nhất.

khoảng 20 đến 25 ngày chúng đủ tuổi trưởng thành thì đem lược kéo mà kéo ra những sợi tơ vàng, tơ trắng. Phần con nhộng tằm sau khi tuốt kén cũng trở thành nguồn thu nhập phụ rất đáng kể của người dân Cổ Chất vì chúng là món ăn ngon, bổ dưỡng.

Trong lúc miệt mài làm việc bên lò lược kén, với đôi tay liên tục khoáy dũa đảo kén đưa đẩy những sợi tơ mỏng manh từ kén tằm cuốn vào guồng tơ quay tít, màn hơi nóng bốc lên nghi ngút trong không gian tranh tối tranh sáng như thế giới cổ tích, nhòe một cái cười thuần hậu, bà Nguyễn Thị Yến

bảo, nghề tằm tang này vất vả chết đi được. Nhưng được cái “vui hết xây”.

Vui vì nhờ bao đời nay gắn bó với nghiệp nông tằm, né kén guồng tơ mà đời sống vật chất - tinh thần của người dân Cổ Chất ngày mỗi ngày “chả thể thua chị kém em”. Vui vì nữa là vì cảm thấy rất tự hào vì với nghề tằm tơ truyền thống mà người dân Cổ Chất đã góp cho đất nước một “thương hiệu” sản phẩm tơ lụa trứ danh. Và chính những sợ tơ vàng, tơ trắng của người Cổ Chất đã tạo nên nét duyên riêng đặc biệt cho người con gái Việt Nam qua những tà áo dài. □