

CÓM

Nguyễn Tuân

Côm làng Vòng nổi tiếng khắp Hà Nội. Trước thời kỳ chiến tranh tiếng thơm của côm làng Vòng truyền đưa vào đến Thanh Nghệ, đến Huế Quảng, đưa xuống Nam Định, Hải Phòng và vào thâu đến Sài Gòn Nam Bộ. Mỗi năm cứ thấy gió mùa thu nổi sóng trên đồng lúa miền Bắc là nhiều người lại nhắc đến côm Vòng - Cái món quà thổ ngời thơm lành của ruộng lúa nếp ngoại thành thủ đô. Những cây sấu đứng đường của Hà Nội mà bắt đầu lộp bộp rụng xuống những trái sấu chín cây thì trên vỉa hè Hà Nội cũng bắt đầu hiện ra cái hình ảnh người gánh côm đi bán rong. Trái với thói thường của hàng rong, gánh côm cứ êm ả mà đi, người bán côm không cất tiếng rao hàng. Hình thù người gánh côm cũng phần nào gợi lên cái phẩm chất của thứ quà giản dị thơm thảo hiền hậu, vừa chắc chắn vừa tinh tế. Đứng trên ban công nhìn xuống, đứng trong ngõ hoặc đứng trong quầy hàng nhìn ra, mà nhận được gánh côm thì khắc gọi lấy mà mua. Cái gánh côm Vòng cổ truyền đã quen quá đi rồi với con mắt của nhiều người đã chết đi sống lại nhiều lần với Hà Nội. Ai mà làm được cái gánh côm Vòng có cái đòn gánh dị thường một đầu thẳng một đầu cong vút lên như cái ngọn chiếc hia tuồng Bình Định. Cái đòn gánh cổ truyền ấy là cả một thân tre đánh cả gốc, đầu cong chính là cái phần gốc cây mà có khi phải chọn hàng chục bụi tre mới tìm được một chiếc đòn gánh côm vừa ý. Cho nên đã có những cái đòn gánh cong truyền đi vai người này đến vai người khác có hàng mấy đời liền. Trong thúng là côm, trên mặt thúng là một bó cọng rom tươi còn xanh màu mạ, và những tập lá sen Hồ Tây.

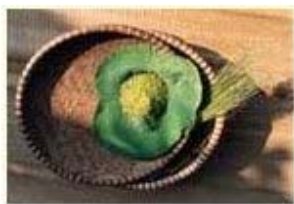


Đã bao năm nay như thế. Mỗi lần Hồ Gươm lặn tẩn ánh vàng nắng thu, mỗi lần những chòm mây mùa thu dầy Ba Vì và dầy Tam Đảo soi vào lòng sóng Hồ Tây, thì (ba mươi sáu) phố phường Hà Nội lại thấy xuất hiện cái bóng dáng êm ả của người gánh côm Vòng tiến vào theo đường cửa ô Cầu Giấy. Lúc này cũng là lúc khắp nơi, nắng mùa thu đang vẩy những đốm trứng cuốc vào mọi trái chuối tiêu đang vuốt cong lên cái màu vàng ngọt, và nắng mùa thu cũng đang làm bóng lên cái màu đỏ hồng phách bay phấn của những quả hồng trứng cũng đang vênh hết cả tai hồng lên. Không hiểu đây là sự dàn xếp của mùa thu Việt Nam hay là sự hẹn hò của thời trân phẩm quả mà chuối tiêu trứng cuốc lại hay gặp mùa côm và côm lại gặp hồng trứng. Chất nó ăn ý với nhau mà màu sắc nó còn gắn bó với nhau hơn nữa. Đây quả là cái diễm phúc của người họa sĩ vẽ tranh tĩnh vật gửi vào vật vô tri tất cả nỗi niềm vô cùng biết ơn của mình đối với đất nước giàu tươi, đối với lượng cả của đất nước đang ban lộc phúc cho cuộc sống của lúa của quả của con người. Ai khó tánh và cầu kỳ màu sắc cứ nói gì thì nói nhưng theo tôi cái màu xanh của côm Vòng là thứ màu xanh đẹp hơn cả cái màu xanh của ngọc thạch. Côm xanh đậm ấy mà lại là lá sen xanh phần làm đĩa đựng càng thấy mình cùng tạo vật sao mà nó chan hòa cảm thông đến được như thế. Côm ròn lên một niềm vui bất tận xanh, mà trên mặt đó lại cho chẳng lên một mũi lạt chữ thập nhuộm đỏ cánh sen để gửi đến ngõ nhà người yêu, để đặt trên bàn tiệc cưới, đám hỏi thì quả cái màu xanh thật là màu của nguyện vọng hạnh phúc.

Tôi về làng côm, nhà chị hàng côm đang giã côm, mẹt côm đã đầy lên. Côm của côm trông

sống ngay được. Cám cốm bốc lên mùi thơm ngào ngạt hơn cả thứ gạo tám thơm. Ông thợ giã cốm, buông mỏ chày đó mà đùa luôn rằng cám cốm này mà làm mỗi câu cá ở những khoảnh ao mùa thu thì phải biết? Tôi như người thấy gió mùa thu đang hòa vào đây một mùi béo nhạt. Ngoài sân đôi vịt đang co chân lên mà ngủ trưa. Con ngỗng đang giấu đầu và mỏ vào cánh. Bên bể nước mưa con mèo mướp cũng lim dim dưới giàn hoa lý. Vịt, ngỗng, mèo đều từ từ mở mắt. Nhiều nhà cùng nổi nhịp chày giã cốm. Tiếng chày giã cốm thanh thơm, nhẹ hơn tiếng chày giã bột, giã gạo, giã vỏ đỏ bột đỏ ở ven sông Tô Lịch phía Bưởi dưới kia. Nhịp chày cốm cũng nhanh hơn nhịp chày giã gạo. Tôi nhích lại cái cối đá nhận ra mỏ chày giã cốm có khác mỏ chày giã gạo và cần chày cốm ngắn hơn cần chày giã gạo. Chị hàng cốm lại cười: "Cối nặng, chày nhẹ, đòn gánh cong, ấy là nghề làng chúng tôi đấy!" Chị vừa xơ cốm sảy cốm vừa nói về nghề: "Cốm ngon nó dày mình hơn cốm đầu nia. Cốm làng Vòng vẫn mỏng hơn cốm Mễ Trì. Mễ Trì xưa kia sang giã cốm thuê bên này, rồi biết nghề nhưng chưa tinh. Ta vốn hay giấu nghề. Bố mẹ chỉ truyền lại cho con dâu chứ không truyền cho con gái. Nhưng rồi đây ta tiến lên hợp tác hóa các nghề, chắc nghề cốm cũng không ai giấu ai nữa nhỉ?" Chị xuống bếp đỡ lên mẻ nếp chõng vừa rang xong đợi nó nguội rồi lại giã tiếp. Bên mẹ cốm câu chuyện nghề lại nổi tiếp thêm:

- "Cứ giã xong một lượt lại sảy. Cốm đầu mùa ngon hơn vì nó mỏng nhất. Rang mà giòn quá, giã nó đốn ra cám hết. Mới rang xong chưa nguội mà giã thì nó dính. Phải giã nhẹ và nhanh chày, không nó sữa hạt nếp nó bết lại. Làm cốm cả nhà vất vả và tốn công hơn làm khung cửi. Phải giã đủ bảy lượt. Giã không đủ lượt, giã vội nó đỏ cốm lên. Đủ bảy lượt, cốm mới sạch mới xanh, mới đẹp mặt cốm. Làm cốm không thể sốt ruột được".



Tôi gật đầu và xin phép nghĩ thêm rằng giã cốm cũng là một nghệ thuật, và tất cả cái gì là nghệ thuật đều là không sốt ruột được. Người sản xuất cốm không được phép sốt ruột mà cả những người quen bỏ cốm vào mồm như chúng ta cũng không được sốt ruột. Nếu sốt ruột thì nên chọn thứ quả khác. Người ta thường bảo nói phải có nghĩ ăn phải có nhai. Ăn cốm phải nhai kỹ nhai lâu, phải kiên nhẫn ít nhiều thì mới thấy được cái tinh nét quý hóa của hạt nếp bao tử. Tôi cũng không dám đi quá câu chuyện và lý thuyết mà tổng qui rằng cái anh tiểu tư sản muốn chữa cái căn bản bệnh sốt ruột cổ hữu thì nên ăn cốm, thì phải tập ăn cốm. Tôi không nói thế mà tôi nói rằng cốm không phải là thứ ăn của những người học tóc nuốt chửng. Đang nói về ăn cốm phải nhai kỹ bà cụ hàng xóm vừa sang cũng bắt vào chuyện. Và cụ liền kể cho nghe về nghề cốm trong hồi đồng ruộng làng Vòng chưa được giải phóng khỏi tay đế quốc chiếm đóng, ruộng lúa làm cốm lỗ nhô lên những lô cốt địch. Bà cụ vừa cười hóm hỉnh vừa tả lại cái cảnh bọn giặc ăn cốm Vòng và cướp cốm Vòng - "Thường thường trong nhà làm cốm, buổi sáng đều có nắm cốm chim cho trẻ con nó làm thứ quà ăn sáng. Sớm nó ập vào thấy nắm cốm chim của trẻ em, là bốc bỏ vào mồm nuốt chửng. Buổi chiều đang giã cốm mà nó ập vào thì mới giã đến lượt một chưa sạch trấu nó cũng bốc bỏ vào mồm. Vừa nuốt vừa quát vừa bắn qua ngõ qua mái nhà. Rồi nó chửi chày cối nhà này nhà kia làm ồn ào nó khó canh gác, nó còn vu cho làng này định "nhại tiếng súng mỏ chìa của trên đồn".

Giọng bà cụ chuyển từ chỗ hài hước sang ghen ngào: "...Nó đóng quân đóng chốt ở ngay phủ Hoài cũ, ở ngay chỗ đình, ở phố Vòng. Ở bột Mai Dịch, ở bột Phú Mỹ cách ta đây một cánh đồng kia kia. Ngay giữa làng giữa lồi xóm là bột hương dưng. Đang gặt nó quây không cho gặt. Thế là nghỉ làm. Đưa cốm đi Hà Nội phải tránh cái bột Cầu Giấy đi vòng lồi Cót lồi Láng, đàn bà con gái phải rủ nhau đi từng đoàn đông sợ nó cướp nó hiếp. Phải về chợ sớm, phải đi chợ trưa. Sáng bạch nhạt đã lâu nó cũng chưa mở cổng bột. Cốm cứ đóng gánh mà chờ. Cốm thời chiếm đóng là cốm ôi.

chục người. Nhiều gia đình bỏ nghề chạy bạt vào Bương vào Cấn, vào So Sỏ Dốt Dết. Tàn cư rồi nhớ làng, nhớ nghề cũ, nhớ rang nếp rang thóc, nhưng không có nồi không có cối. Lại khó nhất là thiếu mất thóc giống".

Ngồi bên mẹt cốm mới giã xong, tôi đã có dịp được rộng thêm kiến văn về giống lúa nếp và nghề làm cốm. Nếp làm cốm ra nhiều giống thật, và phải đặt mua rải rác ở nhiều cánh đồng, nhiều khi không phải đồng làng. Nào là nếp sớm Bắc nếp sớm ta, nếp Phụng, nếp Châm, nếp mộ. Cuối mùa cốm là thứ nếp dẹt, và ngon nhất vẫn là thứ nếp hoa vàng. Nếp sắp chín để gặt thì trước độ mười ngày là đứng vào dịp đi cắt từng bông về làm cốm. Cây lúa lớn lên rồi trổ hoa, hoa kết hạt, từ lúa con gái lúa dầy thì rồi trổ đồng, mà đậu sữa ngậm hạt rồi thành trấu và cái hạt lúa tuốt từng bông về mà rang mà giã thành cốm chính nó là hạt thóc bao tử vậy. Những năm hạn hán thiếu nước, hạt nếp bao tử bao giờ cũng nhạt nhẽo hơn năm mưa gió thuận hòa. Ngày đầu mùa của cốm là khoảng rằm tháng bảy ta. Trước đây người làng cốm hay tin vào thổ địa thành hoàng. Thường cứ vài gia đình rủ nhau sửa chung một lễ đơm chung một mảnh cốm mới đưa ra lễ đình. Ở đình làng có đèn hương nghi ngút. Ngày vui nhất và ngon đậm nhất của cốm tức là dịp tết trung thu, sữa hạt nếp bao tử gặp kỳ giăng tròn nên chất nhựa đường thật là ngọt đọng và dẻo quánh.

Tính trung bình, mỗi gia đình làm một ngày được mười hai mẻ tức là mười hai mẹt cốm, cân lên, được khoảng một yến cốm. Gia đình nào làm giỏi thì được độ bốn yến. Bán lên phố, các chủ hiệu bánh thủ đô ở Hàng Đường, Hàng Than, Hàng Cấn, Hàng Thuốc Bắc mua từ hàng năm sáu tạ quây cốt xấy khô đóng chum đóng kiệu để làm bánh dân quanh năm. Làng cốm nhộn nhịp nhất là suốt một mùa thu. Trong một ngày hàng cốm vui nhất là từ quá trưa giờ đi. Cứ phát thanh xong buổi trưa, là tiếng chày giã cốm nhà này, nhà nọ nghe đã đều tai. Thường làm cho tới cuối canh một đầu canh hai. Gặp ngày tuần ngày rằm thì thức khuya hơn. Cốm làng Vòng xanh rờn nhưng mà không phải là nhuộm như nơi khác. Làm xong rồi chỉ còn hồ tức là vẩy nước, treo cốm lên đầu quang, chờ giời sáng là đưa vào cửa ô Hà Nội.



Nhưng trong một ngày cái giờ giã cốm đông vui nhất vẫn là cái giờ mà nắng mùa thu chênh chếch trên những hàng cây sồi xếp hàng bên lối vào làng cốm. Lúc này nhà nào cũng lục tục ở các chợ kéo về đông đủ. Cả làng có độ một trăm hai mươi cái cối giã cốm. Nhịp chày của trăm hai mươi cái cối cốm nghe dầm dầm vang vang cả một vùng trời phía tây ngoại thành Hà Nội. Vào đúng mùa thì lúc nhá nhem ở làng cốm không bao giờ có nghĩa là buồn và xa vắng. Như cũng quyến luyến với cái vui lao động sản xuất, ánh nắng đã ngang tầm gốc sồi rồi mà vẫn chưa chịu tắt. Chiều thu làng Vòng vẫn dài hơn dềnh dàng hơn ở bất cứ đồng mùa khác khác nào. Vào những năm mùa thu thêm một tháng nhuận âm lịch làm cho mùa cốm dôi thêm ngày ra đến tận đầu tháng mười trên những hàng cây sồi sắp đỏ lá, thì buổi hoàng hôn trên đồng cốm còn thêm những vẻ kỳ diệu hơn nữa. Những vệt tơ giời tà tà trên lũy tre trên dặm sồi giống hệt như những làn khói ban chiều bay ngang cắt ngang vào sương hôm đang xuống nhanh. Lắng tiếng chày mùa cốm giã nếp bao tử những ngày tận thu nghe nó quyến hẫn vào vệt tơ giời, và nhoi nhoi thôi thúc vào cảm xúc như một sự trách móc thân mật nào của ai đây.

Ông cụ già làm nhiều cốm nhất ở làng Cốm có kể lại cho nghe về cốm làng Vòng trước đây bán thẳng vào đến Sài Gòn và thường có bày bán ở chợ Bến Thành trong ấy. Nguyên là có một bà cụ bán hàng tạp hóa và thực phẩm quê ở miền Bắc. Những người Bắc sống lâu ngày ở Nam thường nhớ thức ăn Bắc ra chợ nhờ bà cụ Nhi đó buôn cốm Vòng vào mà bán để cho bà con đỡ nhớ cái

bốn mươi tiếng đồng hồ từ Hà Nội vào Sài Gòn. Tôi liền nghĩ ngay đến cái cảnh tượng sum suê làm ăn trong tương lai gần đây hai miền quan hệ bình thường Nam-Bắc, rồi có tàu bay dân dụng thì Hà Nội-Sài Gòn chỉ mất ba-bốn tiếng đồng hồ, có thể sớm đi chợ Bắc chiều về chợ Nam. Cái ngày ấy, quả cốm làng Vòng, mẻ cốm tươi miền Bắc sẽ thâu đến bàn tay người bạn miền Nam tận Sài Gòn, lục tỉnh, cái lá sen bọc ngoài vẫn chưa khô giòn và hạt cốm vẫn còn tươi dẻo như một lời mời dịu đậm thơm thảo.

Lại nhớ mùa cốm Vòng năm ngoái, một bà má tập kết Nam Bộ cũng kể cho nghe về cốm giếp miền Nam. Nó không xanh như ngoài Bắc, nhưng nó trắng bong, quanh năm lúc nào cũng có làm ở vườn ở chợ, làm thành ra bánh ú, bánh tét, với nước dừa và nhân khô dừa đổ xanh chuối chín.

Thực ra không phải chỉ riêng miền Bắc mới có cốm và miền Bắc chỉ riêng làng Vòng mới có cốm. Ngay quanh thủ đô ngoài cốm Vòng còn có cốm Mễ Trì, cốm Lũ. Khắp nước ta, ở đâu có lúa nếp là ở đó có cốm, là ở đó làm cốm. Ở Bắc cũng như ở Nam, ở đồng bằng cũng như miền núi mỗi hạt cốm mỗi nơi đều có hương vị thổ ngơi của triền ruộng của cánh đồng nơi ấy. Còn nhớ những năm kháng chiến, có vài dịp được ăn quả cốm trên những nhà sàn chiến khu của anh chị em người Tày. Ngồi bên bếp lửa đêm thu nhà sàn nhìn giăng chiến dịch qua những mái lá rừng tươi Việt Bắc mà nhai những cánh cốm trắng đồng ngược, sao mà thấy nó dạt dào với hương lúa của những vạt ruộng bậc thang quanh chiến khu.

Thơ Thôi Hữu có những câu cốm rùng :

"Đêm giăng chày đập vang thôn bản,
Phấn cốm bay bay phủ lá ngàn..."

Nguyễn Tuân