

Húng Láng

Húng thom làng Láng, quen gọi húng Láng, là một trong những sản vật nổi tiếng đất kinh kỳ Thăng Long - Hà Nội. Xưa nay, húng Láng là thứ cây gia vị đặc sắc bậc nhất, không thể thiếu trong bữa ăn bình dân hàng ngày hay yến tiệc của người Hà Nội, cũng như cư dân quanh vùng, nơi vốn được coi là sành ăn, sành mặc.

Cây húng Láng lá nhỏ, thân tròn, mọc lan thành khóm. Mặt lá màu xanh thẫm, cuống và gân lá màu tím. Thân cây đan lẩn, cũng tím sẫm. Hái một lá vò nhẹ trên đầu ngón tay, mùi thơm dậy, sang trọng quyến rũ. Đặc biệt, húng Láng không thơm hắc như húng dũi, bạc hà, húng chó, ngổ... Người Hà Nội gọi chung các loại rau gia vị là rau thơm, có lẽ vì loại nào cũng có mùi thơm. Duy chỉ có húng Láng có tên là thơm, húng thơm (một loại rau gia vị được mang tên chung cả loài). Cây húng thơm quý này được trồng ở làng Láng (Hà Nội) rất lâu đời. Chỉ trên đồng đất Láng, húng thơm mới có hương vị đặc biệt ấy. Ở đồng đất kh□ c□h?ấn sống, phát triển, nhưng... hương vị độc đáo của nó không còn nữa! Và trong những nét văn hóa âm thực của di sản văn hóa đậm nét Hà Nội, húng Láng nổi bật hàng đầu các gia vị rau thơm, không thể trộn lẫn và thiếu trong các món ăn của người thủ đô.

Làng Láng thuộc phường Láng Thượng, quận Đống Đa, Hà Nội. Xưa kia, làng này thuộc xã Yên Lãng, gần cửa Bảo Khánh, thành Thăng Long. Sông Tô Lịch chảy qua bên cạnh làng, theo vòng ngoài đê Đại La. Dân Láng đi đường bộ theo bờ sông Tô, qua cửa Bảo Khánh, vào nội thành Đại La xưa chỉ chừng hơn cây số. Đường thủy cũng ngược dòng sông Tô, thuyền đi vào tận phố cổ bên hồ Gươm ngày nay, hoặc theo Đại hồ qua Giảng Võ, vào đền Quốc Tử Giám cũng chỉ một độ đường ngắn. Dân Láng đem rau, phần lớn là rau thơm vào thành bán thời trước, đều chuyên chở bằng hai con đường ấy. Ngay từ thời Lý (thế kỷ 11, Láng là một trong 61 phường của kinh thành Thăng Long... Nghề trồng rau và cây gia vị bấy giờ đã xuất hiện ở Láng. Đến thời Trần (thế kỷ 13, phường Láng đổi thành phường Toán Viên (vườn tỏi) chuyên canh tác loại rau cung cấp cho triều đình và dân kinh thành. Dân làng Láng trồng nhiều loại rau thơm, cây gia vị, nhưng húng thơm là cây thích ứng hơn cả và thành một đặc sản lừng danh. Trong suốt nhiều thế kỷ, trên đồng đất làng Láng luôn phẳng xanh những luống thơm dài tắp, đem lại nguồn thu nhập chính cho các thế hệ người trồng rau truyền thống của làng. Cây húng Láng là niềm tự hào của họ.

Đến những năm cuối thế kỷ 20, đất nước chuyển mạnh theo hướng phát triển kinh tế thị trường. Dân Láng tăng đột biến tới chục nghìn người trong 5 năm (1992 - 1996). Đất canh tác của làng Láng thu hẹp nhanh chóng, chỉ còn khoảng 1/10 diện tích gieo trồng trước năm 1990. Tuy nhiên, nhiều gia đình vẫn kiên trì giữ nghề truyền thống, thủy chung với cây hùng thơm.

Mỗi luống thom (ngang 2 m, dài 10 m) trung bình hàng tháng hái được 200 - 250 mớ. Mỗi mớ húng vài chục ngọn. Thời giá năm 1997, bán buôn là 250 đồng một mớ. Khách buôn có thể bán lẻ cho người tiêu dùng từ 500 - 700 đồng một mớ. Người trồng húng Láng thu nhập thấp. Một hộ ba, bốn lao động, chăm sóc khoảng 20 luống rau, mỗi tháng cũng chỉ thu được tối đa là 300 nghìn đồng.

Nhưng những người làm vườn ở làng nghề trồng húng thom nổi tiếng của thủ đô hết sức thận trọng, khắt khe về kỹ thuật chăm sóc những luống thom, giữ chất lượng ổn định từng ngọn rau nhỏ bé nhưng nức tiếng gần xa suốt mấy trăm năm nay của đất và người Hà Nội.

(Tap chí Hà Nội ngày nay)