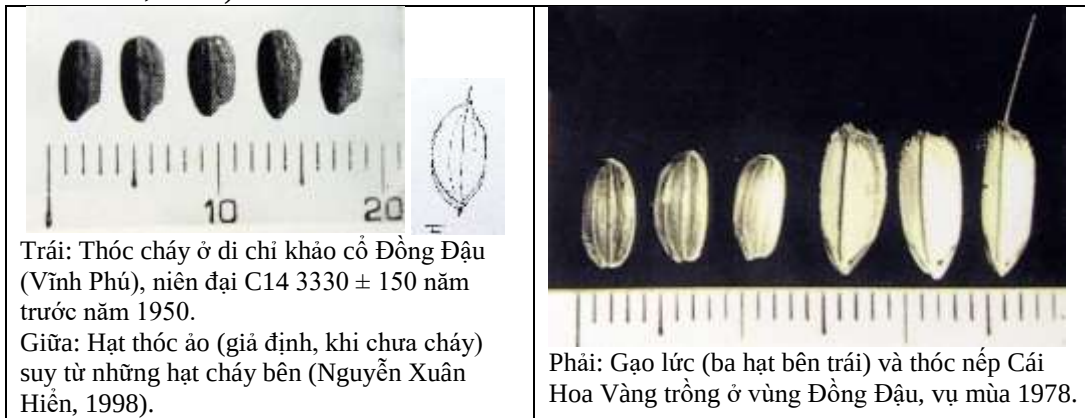


Cốm ngày nay... cốm Xóm Bãi (Nam Hạ) !

Nguyễn Xuân Hiền

Việt Nam, nhất là miền Bắc, nằm trong vùng được coi là trung tâm phát nguồn của cây lúa nếp ở Đông Nam Á. Những nghiên cứu di truyền phân tử gần đây càng khẳng định những kết luận gần hai mươi năm trước của chúng tôi dựa vào các nghiên cứu di truyền học thực vật, tài nguyên giống lúa, vào các điều tra dân tộc học, phong tục học so sánh cùng các dữ liệu khảo cổ và văn học dân gian.¹ Mẫu thóc cháy khai quật ở di chỉ Đồng Đậu (Vĩnh Lạc, Vĩnh Phú) có niên đại C^{14} 3330 ± 150 năm trước năm 1950, rất có thể là một mẫu thóc nếp, tất nhiên gạo nếp thời đó có thể rất khác với gạo nếp ngày nay, nhất là về hàm lượng và phẩm chất amylopectin² (Nguyễn Xuân Hiền, 1979).

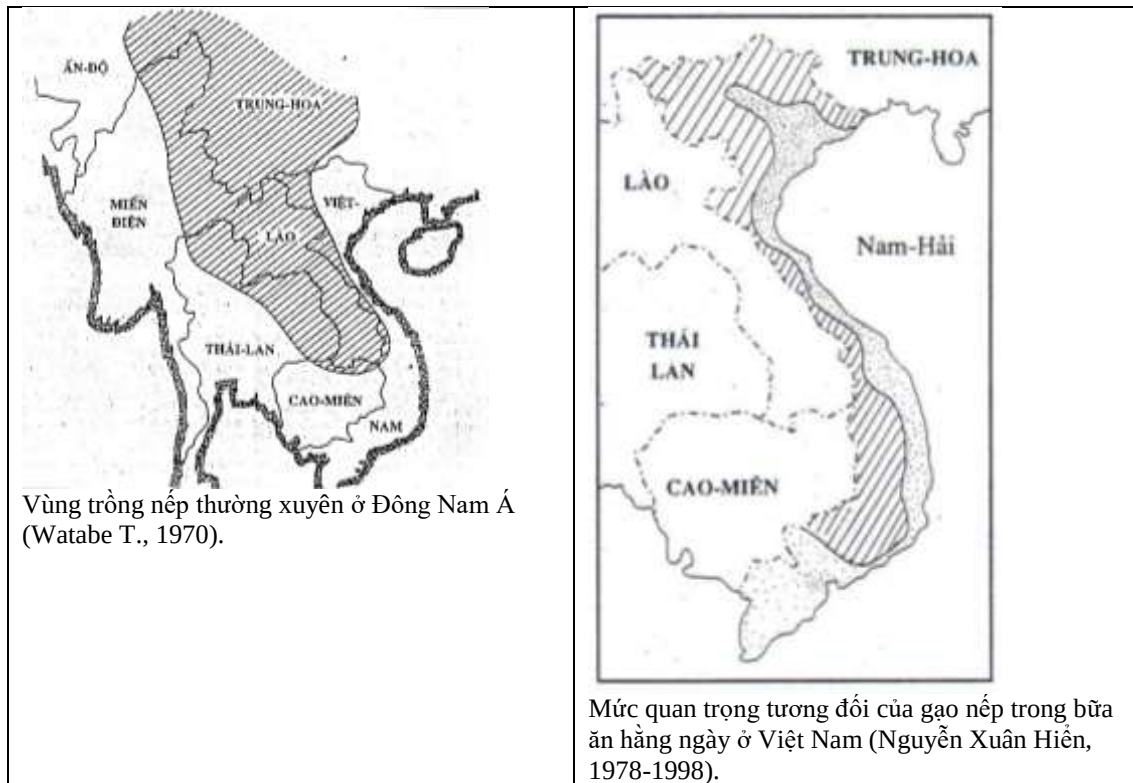


Hình 1. Thóc nếp cháy ở Đồng Đậu và hạt thóc ảo ngày xưa; gạo lứt cùng thóc nếp Cái Hoa Vàng ngày nay.

Từ trung tâm phát nguồn của cây lúa nếp mới mở rộng ra đến vùng sản xuất nếp và rộng hơn nữa đến vùng ăn nếp. Chúng tôi thường đã chia thành ba mức độ ăn nếp: (a) ăn nếp thường xuyên hằng ngày và gạo nếp là thành phần chính trong bữa ăn (như của sắc dân Thái ở vùng cao Việt Nam, Lào, Thái Lan, miền Nam Trung Quốc; (b) ăn nếp không thường xuyên hằng ngày và gạo nếp là thành phần bổ sung trong bữa ăn và/hoặc để làm những lễ phẩm chính trong các lễ lạc, hội hè (như ở người Kinh chúng ta, người Hoa vùng Vân Nam, Quảng Tây,... người Indonesia,...); (c) biết ăn nếp nhưng chỉ ăn đôi ba lần trong năm nhân những dịp đặc biệt nào đó (như ở người Việt, người Lào, người Thái trong gia đình truyền thống ở hải ngoại). Tất nhiên còn thấy những chế độ ăn hoàn toàn không biết đến gạo nếp và cũng không thích ăn nếp (như ở dân Cuba, dân miền Nam Ý,... họ cũng thường ăn gạo tẻ trong bữa ăn).

¹ Xin mời xem: Nguyễn Xuân Hiền. Tập quán ăn nếp ở một số nước láng giềng của chúng ta. *Làng Văn* (Canada), 1999, XVI(187), 42-49 & XVI(189), 91 và Olsen K.M., M.D. Purugganan. Molecular Evidence on the Origin and Evolution of Glutinous Rice. *Genetics*, 2002, 162, 941-950.

² Tinh bột là thành phần chính của hạt gạo, chiếm khoảng 60-75% trọng lượng, sau đó đến nước (độ ẩm), protid, lipid,... Tinh bột gạo gồm amylose và amylopectin. Tỷ lệ amylose càng cao, cơm càng khô, cứng khi nguội (cơm gạo Tám dẻo hơn cơm gạo Thần Nông IR8 vì tỷ lệ amylose tương ứng là khoảng 20% và 27-32%). Gạo nếp hầu như chỉ có amylopectin nên xôi/cơm nếp dính và dẻo, nhưng không nở. Khi độ nhớt của amylopectin cao thì xôi/cơm nếp sẽ dính dẻo hơn.



Hình 2. Vùng sản xuất nếp ở Đông Nam Á và vùng ăn nếp ở Việt Nam.

Dựa vào số liệu những năm 1950 (lấy từ nhiều nguồn khác nhau, chủ yếu là điều tra thực địa và bản đồ phân bố các sắc tộc), chúng tôi đã vẽ được bản đồ về mức quan trọng tương đối của gạo nếp trong bữa ăn hằng ngày ở Việt Nam, bản đồ này hoàn thành năm 1978 và công bố lần đầu năm 1979, đến năm 1998 được bổ sung (vùng gạch chéo là nơi có chế độ ăn a, vùng chấm là nơi có chế độ ăn b, tuy nhiên mật độ các chấm khác nhau tùy theo mức quan trọng của gạo nếp trong sinh hoạt hằng ngày: ở miền Bắc mật độ chấm dày đặc hơn ở miền Trung và miền Nam, ở thành thị dày đặc hơn ở thôn quê, nơi thưa chấm nhất là Đồng Tháp Mười như ở Vĩnh Hưng hoặc ở Vọng Thê). Trong thực tế, ranh giới giữa các vùng khá mờ nhạt và đan xen vì nhiều khi các sắc dân sống xen kẽ nhau và đôi khi chế độ ăn không thay đổi đột ngột.

Đối với người Việt, nhất là nông dân miền Bắc, dù có nhiều gạo tẻ nhưng không có một ít gạo nếp thì vẫn chưa được coi là no đủ trọn vẹn. Gạo nếp không chỉ cần trong dịp Tết Nguyên Đán cổ truyền của dân tộc *Thịt mỡ, dưa hành³, câu đối đỏ / Nêu cao, tràng pháo, bánh chưng xanh* mà cả trong các dịp cưới hỏi, ma chay, lễ tết... ‘*rằm ba, tết bảy*’⁴ và cả trong đời sống hằng ngày (cháo có ít hạt nếp mới sánh, ngon, không lỏng bông như canh không hành⁵). Gạo nếp đã trở thành một nhu yếu phẩm không thể thiếu của người dân bình thường.

Hai cách phổ biến nhất để nấu nếp là *lam* và *đồ*⁶; sản phẩm tương ứng là *com lam* và *xôi*. Nhưng người nguyên thủy biết *nướng* những bông nếp dài, trước khi hái lượm được đủ nhiều để đổ vào ống nứa mà *lam*. Nói cách khác, *cơm vốn là* sản phẩm nguyên thủy hơn *com lam* và *xôi*

³ Cho đến gần đây, nông dân trong vùng vẫn cho thêm một chút nước vo gạo nếp vào nước muối dưa, muối hành, muối cà... nhằm làm cho dưa cà *dịu*.

⁴ 3/10 lượng nếp có trong nhà được dùng vào việc cúng giỗ ngày rằm, mừng một còn 7/10 được dùng để gói bánh trôi xôi nấu chè vào dịp Tết Nguyên Đán.

⁵ Từ miền Trung trở về Nam, người Việt không thích ăn cháo sánh, cháo ở những vùng này không cần thêm nếp.

⁶ Thôi *com nếp* là cách nấu nếp ‘*đáp ứng tình thế*’ chứ không chính thống.

nhưng từ *cốm nguyên sơ* người văn minh đã ‘nâng cấp’ theo thời gian thành cốm Vòng – một dạng phát triển tinh tế của cốm và của việc chế biến nếp nói chung.

Trong bài này chúng tôi sẽ trình bày những kết quả điều tra, nghiên cứu và những tư liệu về cốm Vòng xưa và cốm đang bán trên thị trường theo quan điểm tổng hợp liên ngành và đa ngành.

*
* *

Cách nay tám năm, một sáng tháng 6, tôi tản bộ trên phố cổ Hà Nội kiếm cái ăn lót dạ, lạc bước đến đầu Hàng Đường. Một dãy bốn-năm bà ngồi ngay trên hè phố, mỗi bà sau một thúng nan trong có một hai bịch nylon mở. Định thần nhìn kỹ, hóa ra cốm tươi, mà lại toàn là cốm dót nữa chứ. Vẫn cứ tưởng Thạch Lam viết sai, cốm Vòng vào mùa hạ, Nhưng nay, sau hơn 60 năm, có cốm tươi giữa mùa hạ thật ! Tôi dừng bước. Họ nhao nhao mời kéo... ‘Mua cốm đi bác...’ ‘Cốm Vòng *thứ thiệt* đây...’ ‘Cốm mới ra lò...’ Tôi lùi lại hai bước, đứng trước bà có tuổi, lam lũ hơn, bà vừa nói ‘...*thứ thiệt* đây...’. ‘Bác mua giúp cho *cháu*...’ bà tự xưng là cháu ngọt xốt, dù bà cũng đã khoảng 50. ‘Cốm *lắng*, cốm xanh, Bác lấy *thứ* nào ?’ ‘Bác người Nam Hà phải không ?’ tôi hỏi. Im lặng nặng nề... Gặng hỏi, bà rụt rè thổ lộ: ‘*Tlấy* nhà cháu khó khăn quá, các bác *chủ cốm* sẽ cho dăm ký để bán lẻ kiếm sống qua ngày...’

Từ ngày đó tôi biết thêm, cốm tươi bán ở Hà Nội còn có nguồn gốc từ Nam Hà, tên gọi tắt từ trấn Sơn Nam Hạ rồi trở thành một khái niệm xưa cũ chỉ Hà Nam, Nam Định, Thái Bình nhưng trong ký ức tôi chủ yếu là vùng đồng chiêm trũng ở ngã ba biên giới ba tỉnh đó – *Bút Nam Hà lại từ xôi [oản] chiêm !* Thế mà có cốm mới lạ.

Những dòng dưới đây nhằm giới thiệu, theo hiểu biết nông cạn của mình, một sản phẩm đang thời thượng với nhiều ngộ nhận.

II.1. Một ‘làng nghề’ không giống ai.

Ở Đồng bằng sông Hồng, đâu đâu cũng biết làm cốm⁷. Khi gặt lúa ‘chạy bão’ vào tháng 9-tháng 10 ta trong vụ mùa, nếu không gặp nắng, người dân phải ‘đổ thóc vào rang’. Vùng nào cũng có những ca dao thời tiết như *Động biển Đông, bắc nồi rang thóc / Động biển Bắc, đổ thóc ra phơi*. Từ thực tế bắt buộc phải ‘rang thóc’ người dân đã lần lần tìm ra cách làm cốm ngon hơn với hạt lúa nếp non. Nhưng do ‘tiếc của’ (hạt thóc là hạt ngọc Trời cho), do thiếu kinh nghiệm (không làm thường xuyên), do tự sản tự tiêu (không sản xuất để bán – sản xuất hàng hóa, phải đáp ứng yêu cầu ke khát của người tiêu thụ – như ở làng Vòng chẳng hạn),... nên cốm của nông dân không có nhiều, không có thường xuyên và do đó không ngon. Chúng tôi đã tham gia những tối rang thóc căn chốt (ăn *cốm ‘bán thành phẩm’*) khi gặt lúa mùa ở Phúc Yên;

⁷ Đồng bào Thái ở Tây Bắc, Tày ở Việt Bắc,... cũng thường làm cốm vào mùa thu, họ giã cốm ngay bên bờ suối, đó cũng là dịp để trai gái mùa hát giao duyên thâu đêm suốt sáng. Các giống [cultivar] nếp Tan (nhất là giống Tan Ngàn) của người Thái được ưa chuộng nhất. Ở Tú Lệ (Văn Chấn, Yên Bái) bà con dân tộc Thái và Mông già cốm với giống Nếp Tú Lệ ở ngay bên quốc lộ 32 để tiện bán sản phẩm cho khách du lịch. Khắp Tây Bắc ai cũng biết *Nếp Tú Lệ, tẻ Mường Lò [Lô]*. Có dị bản ghi ... *tẻ Mường Tè*, hiểu là Tú Lệ nổi tiếng về nếp và cánh đồng Mường Lò rộng lớn sản xuất nhiều lúa gạo nhất. Xin xem thêm: Nguyễn Xuân Hiên *et al.* Rice in the Life of the Vietnamese Tháy and their Folk Literature. *Anthropos*, 2004, vol.99, pp.111-141.

đã gặp, ở rất nhiều nơi, những em chăn trâu cắt cỏ ngắt trộm ít bông nếp non ven bờ ruộng đầu làng, nhóm lửa rơm nướng qua ngay ven bờ đê hay bên gốc [bụi] tre để vừa sưởi ấm vừa nhâm nhi cho đỡ đói lòng...

Nhưng ngày nay ở vùng Nam Hạ, làm cốm lại là việc của người lớn và hái ra tiền.

Vùng đất ngày nay gọi là tỉnh Thái Bình, vào thời Bắc Thuộc (trước tk X), thuộc hương Đa Cương, quận Giao Chỉ. Sau nhà Lý gọi là phủ Thái Bình, nhà Trần chia làm hạt Long Hưng và hạt An Tiêm, nhà Lê đổi ra là phủ Kiến Xương và phủ Thái Bình. Tới nhà Hậu Lê, từ đời vua Lê Thánh Tông về sau vùng đất đó lại thuộc trấn Sơn Nam. Đến cuối thời Lê trung hưng, vùng này lại thuộc trấn Sơn Nam Hạ. Năm 1832, vua Minh Mạng nhà Nguyễn cắt hai phủ Thái Bình và Kiến Xương cho nhập vào tỉnh Nam Định còn phủ Tiên Hưng thì nhập vào tỉnh Hưng Yên. Năm 1890 (Thành Thái thứ 2), thành lập tỉnh Thái Bình (gồm phủ Kiến Xương và Thái Bình [của tỉnh Nam Định trước đây] cộng với huyện Thần Khê [vốn thuộc phủ Tiên Hưng, tỉnh Hưng Yên trước đây, từ đây huyện này lệ vào phủ Thái Bình]). Sau đó phủ Thái Bình được đổi tên thành Thái Ninh. Năm 1894, hai huyện Hưng Nhân và Diên Hà (vốn của phủ Tiên Hưng, tỉnh Hưng Yên) cũng được nhập về tỉnh Thái Bình, rồi cả phủ Tiên Hưng được trả cho tỉnh Thái Bình. Như vậy lúc mới thành lập, tỉnh Thái Bình có 3 phủ: Kiến Xương (gồm 4 huyện - *Vũ Tiên*, **Thư Trì**, Tiên Hải, Trục Định [sau đổi là Chân Định]), Thái Ninh (gồm 5 huyện - Đông Quan, Quỳnh Côi, Phụ Dực, Thụy Vân [Thụy Anh], Thanh Quan) và Tiên Hưng (gồm 3 huyện - Hưng Nhân, Diên Hà, Thần Khê). Tỉnh lỵ tỉnh Thái Bình, từ khi mới thành lập năm 1890, được đặt tại xã Kỳ Bô vốn là huyện lỵ của huyện *Vũ Tiên* từ thời Minh Mạng. Trong thời Pháp thuộc, *Vũ Tiên* và **Thư Trì** vẫn là hai huyện nằm gần tỉnh lỵ Thái Bình và huyện **Thư Trì** có 26 xã, trong đó có xã Đồng Thanh. Ngày 17 tháng 6 năm 1969 *Vũ Tiên* và **Thư Trì** hợp nhất thành huyện Vũ Thư và hiện nay xã Đồng Thanh có diện tích 4,45 km², dân số năm 1999 là 6.187 người, mật độ dân số đạt 1.390 người/km².



Hình 4. Xóm Bãi (làng Thanh Hương, vòng tròn đỏ) trên bản đồ Thái Bình năm 1924.

Vượt qua cầu Tân Đệ trên quốc lộ 10 một quãng là đã đặt chân lên xã Đồng Thanh; xã nằm ở phía Bắc huyện Vũ Thư, chia thành 3 thôn (làng): Đồng Đại, An Điện và Thanh Hương. Làng Thanh Hương, vốn tên là Xóm Bãi, nằm cuối xã, sát bên sông Hồng; hiện nay làng này gồm 3 xóm – xóm 1, 2 và 3 (có người gọi là *tiểu khu* cho sang, có vẻ thành thị hơn). Những nhà làm

côm tập trung chủ yếu ở xóm 1 nên nhà cửa, đường xá ở đây cũng khang trang rộng rãi hơn !
Làm côm từ chục năm nay đã đổi đời cái làng này, trước đây có mơ cũng chẳng thấy, bà Lan, chủ một cối [côm] ở xóm 1, hồ hởi tâm sự.

Về đây bạn sẽ thấy hai luồng dư luận rất khác nhau về ‘làng nghề Thanh Hương’ hay mộc mạc hơn ‘Xóm Bãi rang côm đổi đời’. Các vị chức sắc muốn tô vẽ cho ra ‘truyền thống lâu đời làm côm’ – họ lớn tiếng, chẳng hạn, *Từ thời vua Hùng thứ sáu, dân làng chúng tôi đã sống chết với nghề làm côm cổ truyền này...(!?)* Một vài vị có kiến thức hơn thì cho là *Từ một hai trăm năm nay, trong làng đã có người làm côm bán cho thiên hạ...*

Từ thời vua Hùng... hay Từ một hai trăm năm nay... đều sai ! dù họ có rêu rao: làng có Hội tế lễ, dâng sớ vào hai ngày 18 và 19 tháng 11 âm lịch hàng năm; ngoài việc tế lễ và dâng sớ còn có khoa cúng cáo yết Tổ nghề; tại Thanh Hương Đại Linh Từ có để trang trọng tấm bằng công nhận làng nghề do UBND tỉnh trao tặng, v.v. và v.v.

Chúng ta hãy chịu khó tìm hiểu nội dung từng điểm một:

(1) làng có Hội tế lễ, dâng sớ vào hai ngày 18 và 19 tháng 11 âm lịch hàng năm;

1.a. Hội tế lễ, dâng sớ là hội ở **đình** (= 亭), công trình công cộng của cả làng, thờ Thần Thành Hoàng và là nơi để họp bàn việc làng, để xử kiện, để tiếp đón quan trên,...

1.b. Hội vào giữa tháng 11 âm lịch là hội mùa, lễ hội cơm mới (tên chữ là 嘗新, lễ hội Thường Tân – tế lễ sản vật mới); nếu là hội côm thì phải mở hội sớm hơn, vào dịp Trung Thu chẳng hạn, có thể trong tháng 8 tới đầu tháng 9 âm lịch.

(2) [trong hội đó], ngoài việc tế lễ và dâng sớ còn có khoa [khoản hay mục ?] cúng cáo yết Tổ nghề; cúng Tổ nghề chỉ dâng lễ vật và khăn vái, không có việc cáo yết 告謁, một hình thức tương đương dâng sớ ! Mà ông tổ của nghề côm là ai ? hành trạng ra sao ?

(3) tại Thanh Hương Đại Linh Từ có để ‘trang trọng’ tấm bằng công nhận làng nghề do UBND tỉnh trao tặng; không giống ai ở hai điểm:

3.a. Cho đến nay chỉ thấy có 最靈祠 (tôi linh từ = đền linh thiêng nhất). Đền thì hơn nhau ở mức linh thiêng, nếu linh thì dù nhỏ, dù ở nơi xa xôi hẻo lánh con chiên, đệ tử vẫn theo nhau kéo tới cầu xin. ‘Đền côm’ này lại tự ‘phong’ là đại (大), là to lớn (chắc định nói ý hiện đại ‘hoành tráng’ nhưng không biết những chữ Nho tương đương chẳng!)⁸

3.b. Nhằm cụ thể hóa tính linh thiêng, các đền đều có vài bộ sắc phong (thật hay giả) để trong các hòm sắc hay ống sắc, đặt trang nghiêm trên bàn thờ chính cung. Ngay từ năm 1954 trở lại đây, sắc phong giả nhiều gấp bội lần sắc phong thật; nhưng cũng phải biết mỗi và có người biết lõm lõm chữ Nho thì mới ‘thỉnh’ được loại giả từ quê hương của ‘giám quản bách thần Nguyễn Hiền’ (tức Tô Thế Huynh hay Huy) đời Lê Thần Tông – làng Bằng Đẳng, huyện Bạch Hạc, tỉnh Vĩnh Phúc xưa.

Cũng cần thêm là, tên chính thức của tấm bằng treo trong Đại linh từ là Bằng công nhận [danh hiệu] làng nghề chế biến lương thực năm 2004 và do UBND tỉnh Thái Bình đóng dấu. Đọc và hiểu đúng tên Bằng thì thấy cũng ‘quá thường thôi’ – làng chế biến lương thực (làm côm chẳng ?) và chỉ nổi trong một năm, năm 2004 ! Chỉ được một bằng và chỉ trong một năm trong ‘thời đại’ đại lạm phát bằng khen như ở Việt Nam hiện nay, thì quả thực quá ư khiêm tốn !

Cũng xin chú ý thêm là ‘làng côm Thanh Hương’ đứng ngoài Danh sách các làng nghề truyền thống của tỉnh Thái Bình (trong Danh sách đó, huyện Vũ Thư có làng vườn Bách Thuận trù phú

⁸ Một âm đại trong tiếng Việt có thể viết với 20 chữ Nho sau : 代 đại • 儻 đại • 埭 đại • 大 đại • 岱 đại • 躡 đại • 棣 đại • 毒 đại • 汰 đại • 玳 đại • 璫 đại • 貳 đại • 苴 đại • 罽 đại • 袋 đại • 軟 đại • 戡 đại • 鈇 đại • 黛 đại • 騰 đại. Chúng tôi nghĩ lớp trí thức cấp thôn xóm biết được ‘đại là to lớn’ là đã ‘thông minh đột xuất’ rồi.

với những vườn cây ăn quả và cây cảnh nổi tiếng); cũng như cốm của Thanh Hương không được Thái Bình coi là đặc sản ẩm thực truyền thống của tỉnh – trong *Danh sách những đặc sản ẩm thực truyền thống của tỉnh Thái Bình* không tìm thấy cốm Thanh Hương !

Những chức sắc của Xóm Bải xưa muốn ‘tô vẽ’ cho cốm của mình có bề dày truyền thống nhưng với kiến thức và kinh nghiệm có hạn cùng thực tế chấp vá trong sản xuất cốm trong xóm, họ chỉ bôi bác được đến thế.⁹ So với bánh cáy – một đặc sản ẩm thực chính công Thái Bình – thì cốm Xóm Bải chỉ là một ‘chú hề’¹⁰ ! Bánh cáy làng Nguyễn (x. Nguyên Xá, h. Đông Hưng) đứng ở vị trí trang trọng trong *Danh sách* trên vì bánh này thực sự có bề dày truyền thống: có từ đường, lăng mộ và đền thờ tổ nghề (bà Nguyễn Thị Tần, tk XVIII) với truyền tích về bà, có tế lễ hàng năm,...

Và đây là sự thực về ‘cốm Xóm Bải’: *Nghề cốm Đồng Thanh chắc hẳn sẽ mai một và cái tên Thanh Hương sẽ chẳng được ai biết đến nếu không có những con người như ông Lê Văn Thái. Ông chính là một trong bốn người của làng đã “tìm đất” cho hạt cốm quê mình. Năm 1992, giữa cái lúc kinh tế thị trường đang bùng nổ, ông Thái đã khăn gói ra Hà Nội. Ông tìm đến những đại lý lớn của cốm làng Vòng và thấy rằng: về chất lượng cốm làng Vòng chẳng khác gì cốm Thanh Hương, nhưng hạt cốm quê ông còn đẹp hơn về hình thức. Cánh cốm nhẵn và tròn...* (Đặng Thái Huyền 2010 trên trang mạng của tỉnh Thái Bình).

Hạt cốm nhẵn và tròn, nhẵn do già mạnh, nhiều lần những hạt nếp đã già đến nhẵn mặt ra nhưng cốm vẫn không chịu mỏng ra mà cứ tròn vo vo !

II.2. Thực tế sản xuất cốm ở Xóm Bải.

Làng cốm nằm bên tả ngạn sông Hồng (bên bồi) nên từ năm 1924 đến nay, đường đê cũ đã lùi vào trong tới cả trăm mét. Người già ở Xóm Bải vẫn nhớ những ngày cơ cực chưa xa – được ăn cơm trắng đã ‘sướng lắm rồi’. Đồng đất bãi chỉ quanh quẩn ngô với khoai [lang], ruộng dâu mà trồng lúa. Khi học làm cốm, nỗi lo nhất là nguyên liệu. Chi ‘thượng đẳng điền’ [ruộng tốt loại tốt đỉnh] hay chí ít ‘nhất đẳng điền’ [ruộng tốt loại một] mới trồng được nếp mà cả thôn trên xóm dưới không có lấy một vạt ‘bằng cái váy mẹ đi’ !

⁹ Họ còn cố tạo ra cả *hồng chén Thanh Hương*, *chuối ngự Thanh Hương* để ăn với cốm **già** Thanh Hương nhưng kiến thức hạn chế bị ‘lộ tẩy’ qua ngôn từ – họ ‘chấm mút chuối với cốm’ và không ai ăn chuối ngự với cốm ! So với cách ăn *chuối tiêu* trụng nước với cốm Vòng của người Hà Nội xưa – dùng tay ngắt từng miếng chuối, rải lên chút cốm lấy từ ‘lá cốm’ – cốm dài mỏng trên mảnh lá chuối tươi, bên dưới là tấm lá ráy – rồi đưa lên miệng nhai nhỏ nhẹ...

¹⁰ Ngôn từ của cán bộ hưu trí Lê Văn Thư, ghi ngày 10-06-2008 tại Xóm Bải.



Hình 6. Xóm Bãi (vòng chấm trắng) trên bản đồ Google năm 2016.

Tất cả đều trông chờ ở việc đi lũng nếp. Đi trên đường làng bạn thường bị giật bắn mình vì những xe máy xẹt qua, họ chờ nếp về hay chờ cốm ra chờ xe đi Hà Nội. Họ là những thanh niên ‘lẻo mép’, có khi ngổ ngáo, được dân làng tặng cho danh hiệu ‘Đội lũng nếp’ và ‘Đội tiêu thụ’. Mỗi ngày làng này sản xuất tới 4-5 tấn cốm, cần tới 7,5-9,5 tấn nếp (tương đương từ 1,2 đến 2,0 hecta ruộng trồng nếp giống mới cao sản !) vì vậy Đội lũng nếp phải lũng xục khắp các cánh đồng cả ở tận các tỉnh lân cận như Hưng Yên, Hải Dương, Nam Định,... Cũng vì vậy nên hạt nếp thường già [hơn ‘tuổi già cốm’] đôi khi lại quá non, già hao lắm (được ít cốm thành phẩm) !

Kỹ thuật làm cốm ở đâu cũng vậy, gồm (1) Tuốt hạt, (2) Loại bỏ thóc lép bằng nước, (3) Rang, (4) Giã, (5) Phân loại thành phẩm, (6) Hồ/Nhuộm màu. Hai bảng sau cho một ý niệm về những khác nhau về mặt kỹ thuật giữa cốm Vòng và cốm Xóm Bãi.

Ở Xóm Bãi, nguyên liệu không thuần nhất (không rõ nguồn gốc, không cùng giống nếp, không cùng ‘tuổi’,...) nên **bắt buộc** phải có thêm những khâu như 1) Ngâm hạt nếp trong nước nóng (nước càng nóng khi hạt nếp càng già, có khi phải ngâm thóc nếp trong nước sôi); 2) Nhuộm màu theo yêu cầu của khách hàng (cốm trắng bệch khi mới ra lò) và cuối cùng bao giờ cũng là 3) Chọn lựa từng hạt cốm trước khi giao hàng ! Kỹ thuật làm cốm Vòng trước đây không có ba khâu trên.



Hình 7. Lựa từng hạt cốm thành phẩm trước khi đóng bao giao hàng.



Hình 8. Kỹ thuật nhuộm cốm: thủ công (hè phố Hà Nội), cơ giới (Xóm Bãi Thái Bình).

Tuy gọi là *Xóm Bãi làm cốm* nhưng thực sự, tất cả đều nằm trong tay khoảng 70 ông chủ cốm, họ câu kết với nhau thành ‘Hội làng nghề cốm Thanh Hương’. Già trẻ lớn bé trong làng đều đến làm thuê cho họ, dù ngày nay khoảng 90% công việc đã được thay thế bằng máy và sản xuất cốm quanh năm nhưng khản trương nhất là trong mùa cưới hỏi và lễ hội (từ tháng 8 năm trước đến tháng 3 năm sau).

Các ông chủ cốm có vốn lớn (từ trăm triệu VND trở lên) để mua máy móc – một bộ ‘chày cối’ chạy điện hoàn chỉnh có giá gần 20 triệu – , để thuê nhân công và để có vốn kinh doanh.

Bộ ‘cối’ là đơn vị để tính quy mô kinh doanh, có chủ cốm ‘chạy’ đến 5 cối, thuê hai-ba chục nhân công, giang sơn của họ rộng lớn hoành tráng như dinh chủ tịch xã. Một cối với 5 nhân công làm cật lực giao được 50-60 kg cốm/ngày. Nhưng đã là chủ cốm thì ít nhất cũng bán 1-2

tạ cốm/ngày. Cả xã bình quân mỗi ngày cũng xuất 5-7 tấn cốm, ngày mùa (các dịp lễ tết) có khi tới trên 10 tấn, khoảng trên 50% là chờ xe đi Hà Nội, số còn lại rải khắp đồng bằng [sông Hồng].

Xóm Bãi sản xuất *cốm trắng* (để làm xôi vò) và *cốm xanh* (để làm bánh cốm, chè cốm, xôi cốm). Khi làm cốm xanh, a) phải ngâm thóc lâu hơn (ngâm lần hai trong nước sôi), b) giã dôi hơn, c) nhuộm phẩm màu có pha hương liệu và vì vậy, trước khi đóng bao d) phải sấy qua cho săn hạt.

Nghề cốm đã làm dân làng đời đời như vừa qua giấc mơ. Một vài chủ cốm đã được gán (hay tự nhận) là “tỷ phú cốm”, “triệu phú cốm”, “vua cốm”,...

Bảng 1. So sánh tổng quan cốm Vòng xưa và cốm Xóm Bãi nay.

	Cốm Vòng	Cốm Xóm Bãi
Nguyên liệu	tại chỗ – tự sản xuất	từ khắp nơi – mua lại*
Quy trình sản xuất	thủ công	phần lớn đã cơ giới hóa
Thời vụ	mùa thu	quanh năm
Nơi tiêu thụ chính	Nội thành Hà Nội	Hà Nội và vùng lân cận
Cách tiêu thụ	bán trực tiếp cho người ăn	bỏ mối
Cách sử dụng chính	ăn tươi	để chế biến (làm bánh, nấu chè)
Tính chất sản xuất	hàng hóa (cấp thấp)	hàng hóa (cấp cao)
Mục tiêu sản xuất	chất lượng cao	nhiều hàng, nhiều lời
Quy mô sản xuất	nhỏ, gia đình	vừa, phường hội
Mức nổi tiếng	từ lâu, được công nhận, truyền thống	mới nổi, tự phong (!)

* Thấy có người lẩn thẩn hỏi hoài về nguồn nguyên liệu, một bà xồn xồn đang sàng cốm gần đó sàng động xía vô: *đâu có [lúa nếp] thì mua, mua được là mừng rồi, chứ còn đừng đó mà kén với chọn !*

Bảng 2. So sánh ‘Quy trình sản xuất’ cốm Vòng xưa và cốm Xóm Bãi nay.

	Cốm Vòng	Cốm Xóm Bãi
Đặc điểm cần có của nguyên liệu	Non, giống tự chọn	Không chú ý
Tuốt lúa nguyên liệu	Bằng tay, dùng <i>cái chàng</i> *	Bằng máy tuốt lúa, chạy điện
Đãi bỏ hạt lép	Thủ công	Thủ công
Ngâm nước nóng	Không	Bắt buộc phải có
Rang	Chảo gang, ít một	Chảo gang lớn
Giã	Thủ công, cối ngang, nhỏ	Máy điện, chày ngang
Kỹ thuật giã	Đều, nhanh, nhẹ	Nhanh, mạnh
Sàng sấy	Thủ công	Thủ công
Hồ màu	Có thể có	Bắt buộc phải có
Nước hồ	Nước lá lúa	Nước dành / lá cây / hóa chất
Chọn lọc/Phân loại sản phẩm	Không	Bắt buộc phải có
Thời điểm bắt đầu sản xuất	Đêm	Ban ngày

* *Cái chàng* = dụng cụ bằng tre để tuốt lúa làm cốm, trông giống *đôi đũa cá* nhưng nhỏ hơn, thanh hơn.

Do mở rộng sản xuất, do không cần giữ phẩm chất sản phẩm, do thiếu đạo đức kinh doanh,... nên các vị xồn xồn đều *tự hào* là ‘cốm Thanh Hương [Xóm Bãi] ngon từ lâu, đâu có kém cốm Vòng, mà mã lại trơn, tròn hơn !’

Khi tự hào về mã ‘trơn, tròn’ họ đã tự ‘thò đuôi cáo’ ! Hạt cốm Vòng xưa đâu có trơn (do già cối nhỏ, nâng niu từng hạt) và đâu có tròn (dân làng Vòng tự trồng các giống nếp địa phương hạt nhỏ, thon chứ không tròn !).

Tóm lại, cốm Xóm Bãi Thanh Hương là cốm thời Cối Trới/Đồi mới khi người tiêu thụ là dân tứ xứ ‘thực bất tri kỳ vị’, hơn nữa Xóm Bãi chủ yếu chỉ cung cấp *nguyên liệu* cho các cơ sở sản xuất đại trà bánh cốm và chè cốm.¹¹

Những sản phẩm chế biến từ cốm có thể kể cốm xào, bánh cốm, chè cốm, kem cốm, và mới đây thêm xôi cốm hạt sen... trong số này bánh cốm và chè cốm đang được nói đến nhiều.

Bánh cốm.

Trước đây, cuối mùa cốm, người hàng phố thường mua cốm già làm cốm xào. Từ cốm xào chỉ tiến một bước nhỏ là đến bánh cốm.

Hình khắc xưa nhất liên quan đến bánh cốm có thể là hình số TPA_184_1D trong *Kỹ thuật của dân Nam* do Henri Oger cùng hơn hai chục người Việt ở Hà Nội thực hiện từ cuối tháng 1 năm 1909 đến cuối mùa hè năm 1910. Hồi đó, người dân chỉ làm cốm vào mùa thu nên rất có thể hình trên phản ánh tình hình gói bánh cốm trong mùa thu năm 1909.

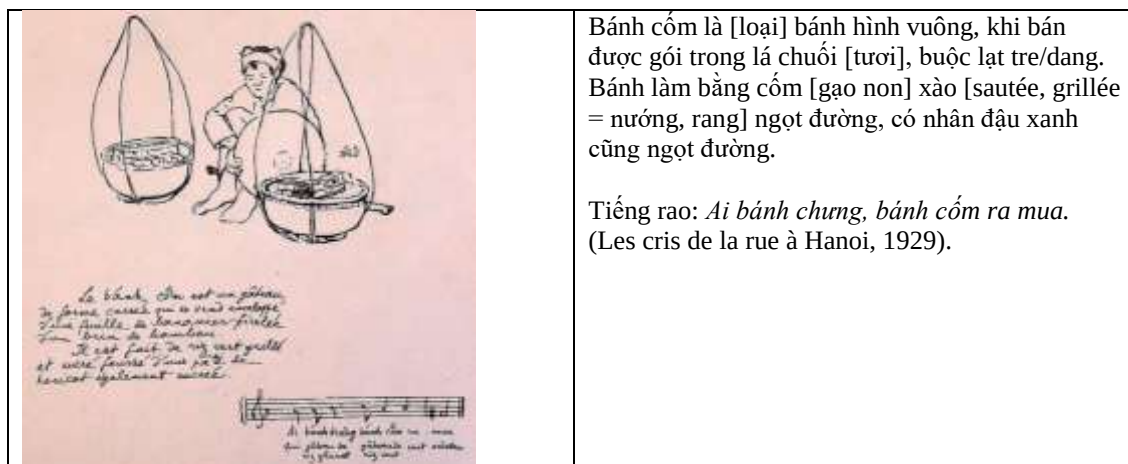


Hình 9. Làm và bán bánh cốm (Hà Nội, 1909-1910).

Hình khắc trên có chú thích chữ Pháp – *Confection des gâteaux dits Banh-com* (= Làm [loại] bánh gọi là bánh cốm) và chữ Nôm (bình dân) – 半餅禁 [âm đọc: *Bán bánh cốm*]. Cả hai chú thích tuy mâu thuẫn nhau nhưng, chúng tôi nghĩ, đều đúng. Hồi đầu tk XX, nhà hàng gói ngay bánh cốm ở nơi bán bánh: nơi đó là cửa hàng; sau khi xào cốm ở trong bếp, người ta đem cả sanh cốm ra cửa hàng để gói khi không có khách mua hàng, khi có khách vào mua, người đang làm bánh ngưng làm, ra bán bánh sau đó lại ngồi xuống tiếp tục làm – cửa hàng vừa là nơi làm bánh vừa là nơi bán bánh. Ngày nay, sự phân chia địa giới ở nhà hàng đã rõ ràng – làm bánh ở bên trong (thường gọi là ‘trong bếp’), bán bánh ở cửa hàng; đồng thời sự phân công lao động cũng sâu hơn – nhà hàng có thể bỏ mối cho các đại lý, những nơi này chỉ chuyên bán bánh chứ không làm. Trong hình bà hàng dùng lá chuối để gói bánh nhưng vẽ không theo tỷ lệ tương đối nên thấy cả một đồng lá chuối nguyên dạng (trông nhỏ như lá ráy). Ngày nay, không còn dùng lá chuối gói bánh cốm ! Những năm trước 1954, gói bánh cốm với những *mảnh* lá chuối (tức vuông vức dọc một nửa lá, một lá bánh tẻ, dọc thành hai nửa, mỗi nửa lại tước ngang, được

¹¹ Cốm bán lẻ để ăn tươi ở Hà Nội hiện nay chủ yếu sản xuất ở vùng Kim Lũ (làng Lũ xưa), h. Nam Từ Liêm. Đôi khi dân Nam Hà ngôi xen vào, bán phá giá với loại cốm già căng, phẩm chất rất kém nhưng vẫn có người mua, ‘người mua nhầm chứ người bán không nhầm !’.

chừng ba mảnh) buộc bằng lát dăng nhuộm màu – đỏ hay hồng điều nếu là việc hỷ (cưới xin), xanh lục nếu là việc hiếu (ma chay); những nhà ‘có việc’ phải *đặt* bánh để ‘chia phần’ – đem biếu những nơi quen thuộc !

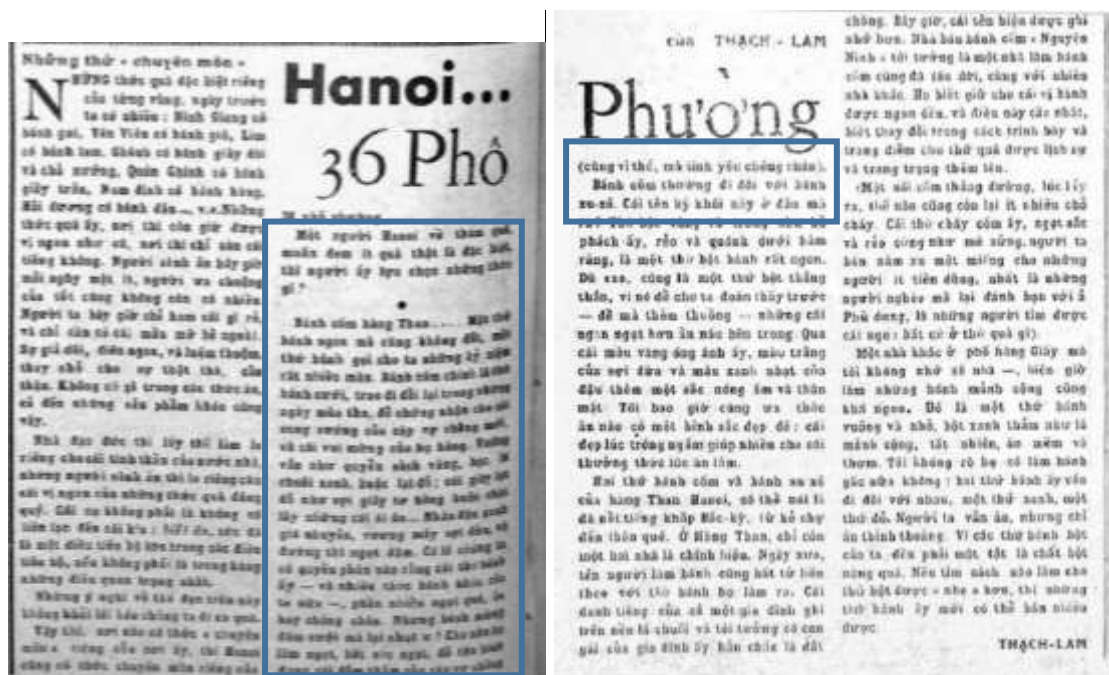


Hình 10. Bán bánh chung và bánh cốm trên đường phố Hà Nội năm 1929.

Cho đến những năm 1930 bà chủ hàng bánh cốm Nguyễn Ninh nổi tiếng ngày nay còn chưa mở cửa hàng, chỉ làm hàng ở trong bếp vào ban tối và đi bán rong vào ban ngày (theo Mai Thảo 2002: 333).

Đến đầu những năm 1950 cửa hàng còn nằm lơ lửng bên dãy số chẵn góc Hàng Than; chúng tôi còn nhớ sân thượng nhà này có nhiều chậu cây cảnh tươi tốt. Hồi đó, theo chúng tôi biết, cả năm chỉ xẩy có 3 chum cốm, mỗi lần xào một-hai sanh cốm, gói vài chục bánh bán dần. Người mua là ‘người hàng phố’, họ kỹ tính, luôn kén của tinh ngon mà lại mua ít, họ mua để trước cúng sau ăn mà ăn là để ‘lấy hương lấy hoa’. Ngày nay, thị hiếu của người tiêu dùng khác hẳn. Họ là dân mới nổi, từ bàn hàn đói khổ đi lên nên có tiền là ‘tiêu bạo’ để trả thù những ngày túng thiếu, họ còn trẻ, ‘sống gấp, sống vội’, ăn tiêu bạt mạng... vì vậy quanh năm suốt tháng và sáng trưa chiều tối phải có sẵn bánh cốm, chè cốm phục vụ họ¹², bất kể ngon hay dở. Chỉ những ‘đại gia, thiếu gia’ loại này mới chấp nhận cốm Nam Hạ hạt dày cộm như hạt nếp cái, màu xanh dợt đến trẻ con cũng biết là cốm nhuộm phẩm !

¹² Bà cụ bán bánh cốm ở cửa chợ Hàng Bè, phố Cầu Gỗ (Hà Nội) kể lại một trường hợp, ‘hai anh chị thanh niên mua hai dây bánh (10 chiếc), bóc ngay 2 chiếc ra ăn. Tôi biết là bánh cũ, để đã hơn 10 ngày nên tuy ngồi trong này nhưng vẫn theo dõi, khi ngửi thấy mùi chua (thiu), tôi đưa tay ra hiệu đòi bánh nhưng anh chị đó cứ ăn tự nhiên như không. Tôi đứng lên vẫy mạnh tay nhưng chị ta áp úng nói, bánh còn đầy miệng, ngon mà, có sao đâu !’ (ghi nhận sáng thứ năm 12-06-2008). Người tiêu thụ ‘ù lì’ như vậy thì làm sao hàng bán có chất lượng được !



Hình 11. Bài báo của Thạch Lam trên tuần báo *Ngày Nay*, số 214, tr.4 và 5 ra ngày 29-06-1940 (suy theo âm lịch ngày nay là 24 tháng 5 năm Canh Thìn).

Chúng tôi xin đánh máy lại nội dung ở hình trên: *Hanoi... 36 PHỞ PHƯỜNG*, *Những thứ "chuyên môn"*¹³:

...

Một người Hanoi về thăm quê, muốn đem ít quà thật là đặc biệt, thì người ấy lựa chọn những thứ gì ?

Bánh cốm hàng Than... Một thứ bánh ngon mà cũng không đắt, một thứ bánh gọi cho ta những kỷ niệm rất nhiều màu. Bánh cốm chính là thứ bánh cưới, trao đi đổi lại trong những ngày mùa thu, để chứng nhận cho cái sung sướng của cặp vợ chồng mới, và cái vui mừng của họ hàng. Vuông vắn như quyển sách vàng, bọc lá chuối xanh, buộc lạt đỏ; cái giây lạt đỏ như sợi giây tơ hồng buộc chặt lấy những cái ái ân... Nhân đậu xanh giã nhuyễn, vương mấy sợi dừa, và đường thì ngọt đậm. Có lẽ chúng ta có quyền phàn nàn rằng cái thứ bánh ấy – và nhiều thức bánh khác của ta nữa –, phần nhiều ngọt quá, ăn hay chóng chán. Nhưng bánh mừng đám cưới lại nhạt ư ? Cho nên họ làm ngọt, hết sức ngọt, để tận hình dung cái đầm thắm của cặp vợ chồng (cũng vì thế, mà tình yêu chóng chán).

Bánh cốm thường đi đôi với bánh xu-xê...

...Hai thứ bánh cốm và bánh xu xê của hàng Than Hanoi, có thể nói là đã nổi tiếng khắp Bắc-kỳ, từ kẻ chợ cho đến thôn quê. Ở Hàng Than, chỉ còn một hai nhà là chính hiệu. Ngày xưa, tên người làm bánh cũng bắt từ liền theo với thứ bánh họ làm ra. Cái danh tiếng của cả một gia đình ghi trên nền lá chuối và tôi tưởng cô con gái của gia đình ấy hẳn chắc là đất

¹³ Rất có thể Thạch Lam có ý định chuyển ngữ từ/chữ *spécialité* mà ngày nay, chúng ta gọi là 'đặc sản'. Hồi đó ông phụ trách xuất bản tuần báo *Ngày Nay* nên phải viết bài cho kín mặt báo vì vậy ông viết về bánh cốm và cốm trong mùa hè nóng bức; ngoài những chi tiết rất đắt (như những câu về 'cháy cốm xào với người nghiện thuốc phiện' rất có thể là từ trải nghiệm cá nhân) ông còn có những thông tin không sát thực tế (như đoạn 'tán' về cánh đồng lúa trong mùa hạ để làm cốm, hồi đó chỉ có cốm Vòng nhưng ông nói chung về cốm, ông viết 'các bà hàng cốm' nhưng theo tục làng Vòng, chỉ con gái đi bán cốm vì họ không được tham gia vào việc làm cốm ban đêm; các bà – đàn bà đã chồng con, dù là con dâu 'người thiên hạ' – vẫn được cùng làm cốm ... !).

chồng. Bây giờ, cái tên hiệu được ghi nhớ hơn. Nhà bán bánh cốm “Nguyễn Ninh” tôi tưởng là một nhà làm bánh cốm cũng đã lâu đời, cùng với nhiều nhà khác. Họ biết giữ cho cái vị bánh được ngon đều, và điều này cần nhất, biết thay đổi trong cách trình bày và trang điểm cho thứ quà được lịch sự và trang trọng thêm lên.

(Một nồi cốm thắng đường, lúc lấy ra, thế nào cũng còn lại ít nhiều chỗ cháy. Cái thứ cháy cốm ấy, ngọt sắc và rẻo [dẻo] cứng như mè xừng, người ta bán năm xu một miếng cho những người ít tiền dùng, nhất là những người nghèo mà lại đánh bạn với ả Phù dung, là những người tìm được cái ngon bất cứ ở thứ quà gì).

Trước đây, từ năm 1954 trở về trước, hàng bánh kẹo nào, như Giụ Nguyễn (cuối phố Hàng Bạc), Cự Nguyễn (Hàng Đào),... cũng làm và bán bánh cốm.

Ngày nay bánh cốm bán quanh năm và ở khắp kẻ chợ cùng quê, nhưng vẫn tập trung nhất ở phố Hàng Than, con phố này chỉ dài có 800m, có trên 150 cửa hàng thì có đến 62 cửa hàng bán bánh cốm, tức tới 41,34% cửa hàng ở phố này kinh doanh bánh cốm; đa số tự làm, họ mua nguyên liệu trên thị trường, xào cốm, xào nhân rất thủ công rồi gói bằng giấy nylon, để trong hộp giấy cứng in màu na ná giống nhau. Không ai đăng ký thương hiệu nên trên nền luật pháp thì đều ‘cá mè một lứa’ nhưng trong con mắt người tiêu dùng, bánh do nhà Nguyễn Ninh sản xuất có trội hơn, có thể do chất lượng bánh đều tay hơn...

Bánh cốm là lễ vật không thể thiếu trong lễ ăn hỏi, lễ cưới hiện nay. Màu xanh của hộp giấy, buộc dây đỏ làm mâm bánh rất bắt mắt. Đám cưới nào cũng phải có ít dây bánh cốm, ‘*xanh xanh đỏ đỏ cho vui mắt, đẹp mặt*’, như một cô phù dâu tâm sự !



Hình 12. Tráp bánh cốm xanh nổi bật trong những lễ vật đem sang nhà gái...



Cửa chợ Hàng Bè.	Cửa chợ Hôm.
	
Trên vỉa hè đường Xuân Thủy, Hà Nội.	Đĩa bánh trong một cửa hàng ở phố Hàng Than, Hà Nội.

Hình 13. Bánh cốm có mặt khắp nơi ở Hà Nội.

	
Bánh cốm thứ thiệt !	Bánh cốm thứ giả (hạt nếp thô cứng, nhân đậu trắng).

Hình 14. Bánh cốm thứ thiệt (bên trái) và thứ giả.

Nhân đây xin được nói chút ít về cái bánh cốm mà tôi đã thấy ở một tiệm *Produits exotiques* ở Bruxelles, Bỉ quốc và do một gia đình người Việt gốc Thừa Thiên kinh doanh. Bánh cũng màu xanh lá mạ đậm, hình vuông, bé và mỏng hơn bánh cốm Hà Nội (cũ) chút ít. Bọc giấy nylon, đã gây một cảm giác hơi khó chịu. Cầm lên thấy cứng ngắt, lại một cái lạ. Mỡ ra ăn mới tận hưởng ... hết cái thất vọng. Vỏ bánh là một khối bột nếp cứng. Màu phẩm hóa học lúc này hiện ra hết. Nhân đậu xay nhuyễn, trộn dừa xắt nhỏ và vùng, hơi nhạt, ngay với ‘tiêu chuẩn’ Âu châu. Cắn miếng bánh thấy mình có tội với Thần Khẩu. Chúng tôi trân trọng cái cố gắng của người làm ra cái gọi là tấm bánh cốm đó nhưng nghĩ cho cùng, những cố gắng của người làm (và người bán) cũng như của người thưởng thức đều chỉ để nguôi ngoai nỗi nhớ thương quê nhà xa cách nghĩ trùng nhưng lúc nào cũng âm ỉ trong lòng...

	Trích lại hình 30 với chú thích: <i>Cái gọi là Bánh cốm (làm ở Bruxelles)</i> . trang ảnh XI (nằm giữa trang văn bản 112 và 113). (Nguyễn Xuân Hiền. <i>Glutinous-rice-eating Tradition in Vietnam and Elsewhere</i> . Bangkok, White Lotus Press, 2001, pp.78-93).
---	---

Hình 15. ‘Bánh cốm’ bán ở Bruxelles trong những năm cuối tk XX.

Cuối cùng là thông tin về chiếc bánh cốm kỷ lục Guinness Việt Nam: bánh hình vuông, mỗi chiều 1,20 mét, dày 0,35 mét, nặng 230 kg, lớn bằng khoảng hai nghìn chiếc bánh bình thường, nguyên liệu chính là 60 kg cốm xấy.

Chè cốm.

Chè cốm được coi là thức giải khát quanh năm, ngon, lành, mát, rẻ, dễ nấu,... Trước đây gần thế kỷ, Thạch Lam đã ca tụng loại chè này. Ông viết trên *Ngày Nay* số 216 ra ngày 13-07-1940 (tr.5): *Tôi thích hơn thứ chè cốm, nấu vừa đường và không đặc. Ít ra ở đây cốm cũng còn giữ được chút ít vị thơm và chất dẻo [dẻo], và chè cốm ăn cũng mát và lành.*

Mùa hè cũng như mùa đông, đều có loại chè cốm vừa miệng người tiêu dùng: chè nóng như vừa nấu xong và chè ướp mát hay ướp lạnh đến buốt răng.

Khách ăn chè, dù khó tính đến đâu cũng có loại chè cốm vừa miệng, hợp goût của mình. Chè cốm có *nhiều loại* – nóng, lạnh; *nhiều dạng* – nước, xền xệt, đông đặc; *nhiều thứ* – hạt cốm nở bung mềm nhũn, hạt cốm còn nguyên, ăn quánh răng hay hạt cốm cứng, nhai lạo xạo và mới đây còn xuất hiện cả ‘chè bông cốm’ – cốm thật già, rang to lửa, nở bung, thơm mùi bông, chỉ rắc trên mặt bát chè khi đem ra phục vụ khách.

Bát chè cốm nhìn thấu đến đáy bát, nếu có cốm nhuộm phẩm cũng lộ ngay thì ai còn gian dối được vì vậy, bà hàng chè ở ngõ Đình Liệt, Hà Nội đã dám cam đoan “chè nhà tôi siêu... siêu lành !”

Nếu nấu bằng bột sắn dây hay bột hoàng tinh thì nhất, người ăn sẽ thấy ‘mát từ miệng mát ra’, ngay nếu như có nấu bằng bột nếp pha tẻ thì cũng ‘chẳng sao’, người ăn vẫn không sợ bị nhiệt, bị rôm sảy...

Nấu chè cốm rất dễ: chỉ cần ít bột sắn, ít đường *kính* và cốm xấy hay cốm tươi (non hay già đều được nhưng hơi già thì dễ nấu hơn).

Chè cốm có giá rất mềm, ít khi đắt hơn 10.000 đồng/cốc (so với xôi cốm khoảng 20.000 đồng/lạng, cốm xào khoảng 30.000 đồng/đĩa,...).

Chè cốm thuộc loại chè truyền thống, cổ điển như chè đậu đen, đậu xanh, hạt sen,... nên không được giới trẻ hoan nghênh; họ thích những loại chè tân thời như chè Thái, chè thập cẩm, chè ba màu, chè bảy màu (một số hàng lảng xê với tên “chè bảy sắc cầu vồng”).



Chè cốm, có vẻ màu tự nhiên.



Chè cốm, rõ ràng nhuộm phẩm xanh.

Hình 16. Chè cốm thứ thiệt (bên trái) và thứ nhuộm.

*

Cốm tươi là thứ quà thanh khiết với chút thi vị người tiêu thụ thường là người hàng phố, họ nói năng từ tốn, khiêm nhường và ăn uống thanh cảnh. Trước đây không xa, Kẻ Chợ còn nhỏ, thừa người, đời sống còn nghèo nàn nên cốm Vòng chưa được biết rộng; cốm Vòng chỉ quanh quẩn với người hàng phố... Sau năm 1954 và nhất là từ thời Cải tạo/Đổi mới (khoảng những năm 1990), cốm Vòng mới đến với người tiêu dùng bình dân nhưng lúc này cốm Vòng đã trở thành danh từ chung, danh từ kép chỉ một *loại* ‘cốm ngon để ăn tươi, ăn vặt’ với màu xanh nhạt, bắt mắt. Vì vậy đồng bào miền Nam đã hồ cốm đẹp với nước lá dứa, còn con buôn miền Bắc đã dùng hóa chất malachite green nhuộm cốm già trắng bệch làm ở Nam Hà thành cốm Vòng !

Có thể vì tình hình trên nên Tô Hoài (1920-2014), người tự nhận là ‘người ngoại ô [chúng tôi] thường ranh ma giỏi bắt chước, xoay xở’ (2010: 275) đã viết gần sáu trăm trang sách về chuyện cũ Hà Nội mà không có *bài* nào về cốm Vòng; ông chỉ có khoảng tám chục từ để ‘điểm danh’ các loại cốm nói chung (cuối trang 320). Người ‘đương thời’ Bằng Sơn (1932-2010) tự hào ‘đã viết như điên’ về thượng vàng hạ cám và ‘một đêm viết 5 bài báo’ (2000: 424) mà cũng không có được một bài về cốm ngoài hơn một trang (198-200) tán lại những ý của Thạch Lam từ hơn nửa thế kỷ trước !

Hình như cốm vốn vừa thanh lịch vừa vương giả tự nhiên nên chỉ thân thiết với những người ‘biết người biết cửa’ và không hợp với hạng người ‘phàm phu tục tử... thực bất tri kỳ vị’.

NHỮNG TÀI LIỆU CHÍNH ĐÃ DÙNG

- ****. http://baothaininh.com.vn/37/186/Thu_ve_Com_Thanh_Huong_Thai_Binh_deo_thom_muon_hat.htm
- ***. <http://tratu.coviet.vn/hoc-tieng-trung/tu-dien/lac-viet/V-T/c%e1%bb%91m.html.6>
- ***. http://vuthu.thaibinh.gov.vn/News/Lists/LangNghe/View_Detail.aspx?ItemID=19
- ***. *Chỉ nam ngọc âm giải nghĩa*. Trần Xuân Ngọc Lan phiên âm và chú giải. Hà Nội, Nxb Khoa học Xã hội, 1985.
- ***. *Dề chừng với cốm nhiễm độc*. <http://baodatviet.vn/khoa-hoc/khoa-hoc/de-chung-voi-com-nhiem-doc-2247318>
- ***. *Đại Nam nhất thống chí*. Tập 3, Phan Trọng Diễm dịch, Đào Duy Anh hiệu đính. (Tái bản lần thứ hai), Huế, Nxb Thuận Hóa, 2006.
- ***. *Đồng Khánh địa dư chí*. (1886~1887, Ngô Đức Thọ, Nguyễn Văn Nguyên, Philippe Papin, Phan Văn Các, Lê Việt Nga, Dương Thị The biên tập [phiên dịch, chú thích, biên soạn lại]), Hà Nội, Nxb Thế giới, 2003.
- ***. *Từ điển song ngữ Hán Việt: Chỉ nam ngọc âm giải nghĩa*. Hoàng Thị Ngọc khảo cứu, phiên âm, chú giải. Hà Nội, Nxb Văn học, 2016.
- Băng Sơn. Cốm [trong *Quà Hà Nội và người Hà Nội ăn quà*]. in *Thủ ăn chơi người Hà Nội*. [tập 2]. Hà Nội, Nxb Văn Hóa–Thông Tin, 2000. tr.198-200.
- Bonet, J. *Dictionnaire annamite-français (langue officielle et langue vulgaire)*, Vol.I (A-L). Paris, Imprimerie Nationale, 1899.
- Đ.H. “Tìm hiểu Thạch Lam thêm một vài khía cạnh”, *Thế kỷ 21*, 2004, số 182, tr. 83.
- Đình Hùng. “Những kỷ niệm ‘chia ngọt sẻ buồn’ cùng Thạch Lam”. *Thế kỷ 21*, 2004, số 182, tr. 71-78.
- Đỗ Đình-Nghiêm, Ngô Vi-Liễn, Phạm Văn-Thư. *Địa-dư các tỉnh Bắc-Kỳ - Có phụ chép sự-tích các nơi danh-lam thắng-cảnh*. In lần thứ tư có sửa lại nhiều chỗ. Hà-Nội, Nhà in Lê-Văn-Tân, 1930.
- Đỗ Đức Thu. “Thạch Lam”, *Thế kỷ 21*, 2004, số 182, tr. 81-82.
- Génibrel, J.F.M. *Dictionnaire annamite-français*, 2è éd. refondue et très considérablement augmentée, Saigon, Imprimerie de la Mission à Tân-Định, 1898.
- Gouin, E. *Dictionnaire vietnamien-chinois-français*, Saigon, Imprimerie d'Extrême-Orient, 1957.
- Gourou, P. *Les paysans du Delta tonkinois - Étude de géographie humaine*. Ré-édition, Paris-La Haye, Mouton & Co., 1965.
- Hội Khai-trí Tiến-đức. *Việt-Nam tự-điển*. Hà Nội, Nhà in Trung-Bắc tân-văn xuất bản, 1931 (bản mềm trên mạng).
- Hoàng Lê. Vì sao thần tích lại tàng trữ ở Đền Hùng ? *Tạp chí Hán Nôm*, 1995, Số 3(24), tr.55-56.
- Hue, G. *Dictionnaire annamite-chinois-français*. [s.l.], Imprimerie Trung-hòa, 1937 (dùng bản in lại, Sài Gòn, Nxb Khai trí, 1971).
- Huỳnh Tịnh Paulus Của. *Đại Nam quốc âm tự vị - 大南國音字彙 - Dictionnaire Annamite*, tome I (A-L), Saigon, Imprimerie Rey, Curisol et Cie, 1896.
- Mai Thảo. Bánh cốm. in *Văn hóa ẩm thực Việt Nam – Các món ăn miền Bắc*. Hà Nội, Nxb Thanh Niên, 2002. tr.333-336.
- Ngô Lăng Vân. *Hồ Xuân Hương toàn tập* (Thân thế, sự nghiệp và phê bình nhận xét), Saigon, Nxb Sống mới, 1972.
- Ngô Vi Liễn. *Tên làng xã và địa dư các tỉnh Bắc Kỳ*, Hà Nội, Nxb Văn hóa-Thông tin, 1999.
- Nguyễn Hữu Mùi. Những khía cạnh văn bản liên quan đến mảng thư tịch thần tích. *Tạp chí Hán Nôm*, 1995, Số 1(22), tr.30-33.

- Nguyễn Hữu Mùi. Về kho gia thư thần tích của Nguyễn Hiền ở xã Bằng Đẳng, huyện Bạch Hạc. *Thông báo Hán Nôm học, năm 1995*. Hà Nội, Viện Nghiên cứu Hán Nôm, tr.213-219.
- Nguyễn Hữu Mùi. Góp thêm tư liệu mới vào việc tìm hiểu tác giả Nguyễn Bính. *Tạp chí Hán Nôm*, 1999, Số 1(38), tr.58-62.
- Nguyễn Thị Thế. “Người em thứ sáu”, *Thế kỷ 21*, 2004, số 182, tr. 60-63.
- Nguyễn Trãi. *Nguyễn Trãi toàn tập*. Đào Duy Anh (chủ biên). Hà Nội, Nxb Khoa học Xã hội, 1976.
- Nguyễn Tuân. Cốm. [báo] *Tổ Quốc*, số 3654, ngày 19-08-1973. [in lại trong] *Cảnh sắc và hương vị đất nước*. Hà Nội, Nxb Tác phẩm mới, 1988. tr.251-258.
- Nguyễn Xuân Hiền. Cốm Hoa vàng, chim ra ràng,... *Làng Văn* (Canada), 1998, Số 171 (tháng 1), tr.43-48.
- Nguyễn Xuân Hiền. Rice Remains from Various Archaeological Sites in North and South Vietnam. in *Southeast Asian Archaeology 1996*. Proceedings of the 6th International Conference of the European Association of Southeast Asian Archaeologists, Leiden, 2-6 September 1996. Hull, University of Hull, 1998. pp.27-40.
- Nguyễn Xuân Hiền. *Glutinous-rice-eating Tradition in Vietnam and Elsewhere*. Bangkok, White Lotus Press, 2001, pp.78-93.
- Nguyễn Xuân Hiền. Sticky Rice and the Vietnamese: A Study of Three Typical Delicacies. *Moussons*. 2000, No.1, pp.67-92.
- Nguyễn Xuân Hiền, van Putten J.J., Hoàng Lương. Les joyeuses soirées à la campagne vietnamienne - Le battage et le décorticage du riz vus par un anthropologue. *Péninsule*, 2004, No 49, pp. 97-186.
- Nguyễn Xuân Hiền *et al.* Rice in the Life of the Vietnamese Tháy and their Folk Literature. *Anthropos*, 2004, vol.99, pp.111-141.
- Phan, John. Chữ Nôm and the Taming of the South: A Bilingual Defense for Vernacular Writing in the Chi Nam Ngọc Âm Giải Nghĩa. *Journal of Vietnamese Studies*, Winter 2013, Vol.8, No.1, pp.1-33.
- [de] Rhodes, A. *Dictionarium Annamiticum Lusitanum, et Latinum*, Rome, Propaganda Fide, 1651.
- Taberd, J. L. *Dictionarium Anamitico-Latinum*. Serampore, Fredericnagori Vulgo Serampore, 1838.
- Thạch Lam. [Giới thiệu chuyên mục “Hanoi...36 PHỐ PHƯỜNG”], Những biển hàng, *Ngày nay*, số 201, 02/3/1940, tr. 5.
- Thạch Lam. Những thứ ‘chuyên môn’. *Ngày Nay*, số 214, ngày 29-05-1940, tr.4, 5.
- Thạch Lam. Một thứ quà của lúa non: cốm. *Ngày Nay*, số 216, ngày 13-07-1940, tr.5.
- Thạch Lam. *Hà Nội băm sáu phố phường* [Tái bản]. TP Hồ Chí Minh, Nxb Văn nghệ TP Hồ Chí Minh, 1988.
- Thế Uyên. “Tìm kiếm Thạch Lam”, *Thế kỷ 21*, số 182, 2004, tr. 64-67.
- Thụy Khuê. “Thạch Lam (1910-1942) ”, <http://thuykhue.free.fr/stt/t/thlam01.html>
- Tô Hoài. *Chuyện cũ Hà Nội*. Hà Nội, Nxb Hà Nội, 1986.
- Tô Hoài. *Chuyện cũ Hà Nội*. Hà Nội, Nxb Thời đại, 2010.
- Vũ Bằng. Cốm Vòng. in *Miếng ngon Hà Nội* (tái bản). Hà Nội, Nxb Văn học, 1994. tr.65-76.