



# Làng Vĩnh Tuy

■ Trần Hữu Đức  
*Hội Văn nghệ dân gian Nghệ An*

Người làng Vĩnh Tuy huyện Yên Thành từ xa xưa ví mình như một người không lồ, ngồi trên một vùng đất “đắc địa” cao ráo, sáng sủa, lưng tựa vào lèn Vĩnh Tuy, tay trái đặt lên núi Tháp, tay phải vịn lên núi Đót, mắt nhìn xuống bầu Rộc, xa xa là núi Động Thờ, là nơi hội đủ các ưu thế của phong thủy: sơn hồi, thủy tụ. Theo các tư liệu cổ để lại và gia phả các dòng họ Lê, Trần, Bạch, Phan... thì Vĩnh Tuy là một làng cổ có thể hình thành từ thời nhà Trần.

Làng có đất đai màu mỡ thích hợp với nhiều loại cây trồng, từ xưa làng có nghề trồng dâu nuôi tằm, dệt vải rất thịnh hành. Đây là một nghề cổ truyền, sau tiết Đông chí, khi đất đã im, mưa lớn không còn, người dân tiến hành dọn đất trồng dâu.

Đất được cày xới đánh thành luống rồi cấy hom dâu. Hom dâu dài khoảng hai gang tay, chọn cây dâu chắc khỏe, không bị bệnh tật. Cây dâu dễ sống, người ta ít bón phân cho dâu, vì trồng trên đất phù sa. Bốn tháng trở lên là cho thu hoạch lứa dâu đầu tiên và cứ thế sau 1 tuần lễ lại tiếp tục hái một lần. Mùa xuân hái lá dâu cũng là mùa nuôi tằm. Mùa nuôi tằm kéo dài sau Tết âm lịch đến hết tháng 8 âm lịch là mùa mưa lũ không nuôi được tằm.

Công cụ gồm có: nong, nia, mẹt, và phải có cả dàn kê. Khi tằm còn non, người ta cho tằm ăn lá dâu thái nhỏ, tằm lớn lên để nguyên lá bỏ vào nia, nong cho tằm ăn. Ngày cho tằm ăn từ 5-6 lần và chia đều theo giờ, có lúc một hai giờ sáng đã phải dậy cho tằm ăn. Nuôi tằm không nặng nhọc nhưng phải liên tay chăm sóc. Vì thế có câu ca: “*Làm ruộng ăn cơm nằm, Nuôi tằm ăn cơm đứng*” (ý nói nghề nuôi tằm không dịp ăn cơm).

Qua mỗi giai đoạn trưởng thành, tằm thường ngủ 1 ngày 1 đêm. Mỗi tuần tằm ngủ 1 lần. Sau 1 lần ngủ, tằm đi từ rặng lông, đến ăn một, ăn hai, ăn ba (còn gọi là tằm ăn rộ) cho đến khi tằm chín vàng.

Qua từng thời kỳ trưởng thành, người ta cho tằm sang từ mọt đến sàng nia, nong để tằm được dàn trải đều. Tất cả những vật dụng nuôi tằm được đặt lên cũi tre. Một cái cũi thường đặt được từ 5-6 cái nong tùy theo ý người nuôi tằm.

Tằm lớn lên làm thành tổ, rồi biến thành con nhộng. Người ta lấy tổ kéo thành sợi tơ, còn nhộng đem vào rán làm thức ăn rất bổ. Sau khi những tổ tằm được người ta cho vào một nồi đất đun sôi, con nào nổi lên là được. Người ta lọc lấy những sợi tơ, cuốn quanh ống tre hoặc ống bương. Sợi tơ có nhiều loại, có loại nhỏ nhắn đẹp, dệt thành tấm lụa vàng óng, loại xấu dệt thành tấm thô hơn, bán rẻ tiền hơn. Trước khi đem dệt, người ta đem hồ các sợi tơ. Việc hồ sợi đòi hỏi kỹ thuật rất cao, là bí quyết của mỗi làng dệt để có những sợi hồ vừa dẻo dai, vừa bóng. Lụa trơn, lụa hoa dệt theo kiểu đan lóng mốt. Dệt lụa trơn dùng hai loại go: go thẳng dệt lụa mỏng, mịn; go vòng dệt lụa có chấm thủng.

Nhà nghèo ít tiền thường mua loại xấu để may quần áo cho con cái, làm khăn đội đầu cho phụ nữ, còn người có tiền mua loại tốt hơn dùng để may quần áo cho người già, may quần áo dài để đi lễ hội và có khi may màn để nằm. Để ra đời một tấm lụa đẹp là cả một công trình lao động mệt nhọc, phức tạp, với nhiều kinh nghiệm và tay nghề nhuần nhuyễn. Lụa tơ tằm của làng đẹp nổi tiếng một vùng, một thời đã cung cấp quần áo cho nhân dân mỗi khi đi lễ hội. Người dân nơi đây luôn biết ơn vị tổ nghề đã bày dạy cho dân nuôi tằm kéo tơ. Hàng năm vào ngày khai hạ (7-1 âm lịch), lý hương bày

biện trâu rệu và các sản phẩm lụa tằm tơ các loại cúng tổ nghề. Sau các nghi lễ dâng ba tuần hương, trâu, rệu tại đền làng, các em nhỏ đồng áo mặc áo quần bằng tơ lụa đẹp, nâng đỡ các sản phẩm quý trước bàn thờ. Chủ tế đọc văn tế viết sẵn nội dung ghi công ơn truyền nghề, cầu phù hộ cho con cháu làm ăn phát đạt.

Trong Cách mạng tháng Tám năm 1945, nghề này vẫn phát triển để cung cấp cho kháng chiến kiến quốc. Sau này, công nghệ dệt phát triển, nghề này lùi dần và đi vào ký ức. Gần đây được hội phụ nữ địa phương phát động, nhiều gia đình chị em được động viên khuyến khích trở lại với nghề trồng dâu nuôi tằm thuở xưa. Nếu được nhà nước đầu tư, nghề này sẽ hồi sinh phát triển, thu hút nguồn lao động dôi dư ở nông thôn, đưa lại nguồn lợi lớn.

Mỗi năm, có tới từ 2-3 lần ngập lụt bồi đắp thêm lượng phù sa màu mỡ, rất thích hợp với cây hoa màu như cây mía. Người dân trồng mía bạt ngàn, trồng trong vườn nhà, trồng lên sườn đồi, trồng trùm cả ngõ xóm. Khi đã có cây mía, xuất hiện nghề kẹo che làm đường mật trở thành nghề thủ công cổ truyền có từ lâu đời. Các cụ lão nông cho biết nghề kẹo che bắt đầu từ tháng 11 năm này kéo dài mãi đến tháng 3 năm sau. Đến mùa này, cả xóm thôn náo động hẳn lên, người vận chuyển mía, người kẹo che, người nấu mật, khách đến mua mật ra vào tấp nập. Kẹo che đặt tại ven sông dưới rặng tre xanh, đêm đêm ánh lửa từ các lò nấu mật toả sáng cả vùng và mùi mật chín toả thơm ngào ngạt. Khách đến mời uống nước chè xanh với mật và gừng vừa thơm, vừa ngọt. Các cô gái nấu mật suốt ngày mặt đỏ như quả gấc.

Ngày xưa, che được làm bằng gỗ nhãn hoặc gỗ trường, vừa cứng, vừa dẻo, lại mòn đều. Thân che là hai khối gỗ hình tròn, được lắp vào khung bằng gỗ, phía trên đính răng cưa, đặt đòn bẫy, lúc đầu dùng sức người đẩy, về sau dùng trâu đẩy đi vòng quanh, người ta cho mía vào giữa hai khối gỗ để ép lấy nước. Sau này, công cụ được cải tiến thêm thay hai khối gỗ bằng khối thép tròn, đặt vòng bi, quay vòng nhẹ và sử dụng được lâu bền.

Mía được chặt từng đoạn dài khoảng một mét. Người ta cho mía vào kẹp đến 4, 5 lần, đến lần thứ 6 người ta đặt mọ có lỗ tròn, dùng hai tay xoắn tròn bã mía cho vào mọ để kẹp cho kiệt nước mía. Nước mía

## XỨ NGHỆ - ĐẤT VÀ NGƯỜI

được cho vào chảo đặt trên lò đất làm nửa chìm nửa nổi rồi cho củi vào lò đốt lên. Lúc nào nước mía sôi có lớp bã đất nổi lên, người ta vớt lớp bọt đó dùng vào việc chế biến rượu mía. Và cứ thế tiếp tục đun cho mật đặc và bỏ một ít vôi cho mật đỏ sáng. Nếu được giá, người ta bán luôn, nếu không cho vào chum để bảo quản được lâu chờ các ngày lễ, tết, hoặc vào ngày rằm tháng giêng, rằm tháng 7, dân vùng này hay nấu chè mật, mới đem bán sẽ được giá. Nếu không bán sỉ cho phường buôn thì đem đi chợ đầu mối, chợ quanh vùng, có khi đưa ra tận Thanh Hóa tiêu thụ.

Muốn mật để được lâu, nấu mật phải đủ độ chín, tức là nấu từ 4-5 giờ đồng hồ. Chừng nào thấy giọt mật tròn vàng rung là mật đã chín, cho vào chum cất kỹ. Nếu đem ra bán thì phải bán hết cả chum mật, nếu bán giờ số còn lại sẽ bị chua, hỏng cả chum mật. Chum mật phải để yên một chỗ không được di dịch, vận chuyển nhiều lần sẽ bị hỏng. Cách làm đường thông thường, sau khi mật chín cho vào khuôn gỗ để tạo dáng, khuôn to nhỏ, vuông tròn là tùy theo thị hiếu của khách hàng. Loại đường đỏ này người ta thường bán ở chợ quê dùng để kho cá, thịt... phục vụ bữa ăn hàng ngày trong gia đình.

Nghề kẹo che làm đường mật hiện nay còn một vài gia đình đang làm để phục vụ cho nghề sản xuất kẹo lạc. Dụng cụ, vật liệu và quy trình sản xuất gồm có: chảo, mật, lạc đã bóc vỏ và lò than củi. Người ta đốt lò, cho chảo gang lên lò, cho mật vào đun sôi, khi mật sôi cho lạc vào chảo theo tỷ lệ đã định, dùng đũa khuấy đều đến lúc mật và lạc vừa đặc sánh cho đổ vào khuôn lót giấy báo rồi dùng chai lăn đều dàn trải khối kẹo. Sau đó dùng dao mũi nhọn, đặt thước cắt theo hình ô vuông, hình chữ nhật hay hình gì tùy ý

của khách hàng. Sắp kẹo vào rương sắt chở đi tiêu thụ. Xem qua cách thao tác quy trình sản xuất kẹo có vẻ dễ làm, song đòi hỏi kỹ thuật rất cao và phải có kinh nghiệm, bí quyết trong nghề. Trong kỹ thuật nấu kẹo, nếu để già quá ăn có mùi khét, đắng; nếu để kẹo non quá ăn không đậm, không giòn, không bùi, lưu giữ không được lâu, khó tiêu thụ.

Bí quyết nấu kẹo lạc ngon, phải chuẩn bị được nguyên liệu tốt như mật ngon, lạc đều, hạt chắc béo, bánh đa giòn, trong quá trình nấu đều lửa và một công đoạn khá quan trọng là phải dùng nước sông Lam lắng lọc trong, sạch sẽ.

Cho dù ngày nay chúng ta đã sản xuất được các loại kẹo cao cấp chất lượng cao, mẫu mã đẹp, nhưng nghề nấu kẹo lạc cổ truyền vẫn phát triển mạnh. Vì phong tục người Nghệ từ lâu đời quen ăn kẹo lạc, uống nước chè xanh, là một thú vui văn hóa ẩm thực dân gian không phải ngày một ngày hai mà mất đi được.

Sau mật mía, đến mùa thuốc Lào. Làng trồng cả cánh đồng lớn cây thuốc Lào. Mùa thu hoạch, nhà ít cũng dăm ba nóng thuốc, nhiều thì phơi đầy cả sân, công... Người làng mượn thợ cắt thuốc Lào, nấu cháo hồ, bơm vào tăng độ kết dính và độ mịn của sợi thuốc, phơi sương, dậy nắng, đóng bánh, cho vào chum, đến gần Tết, đem lên miền núi bán. Có khi chỉ bán mấy chum thuốc Lào, làm được cả cái nhà to! Rồi lại đến mùa thu hoạch cau. Cau trồng cả làng, bóng mát rợp, mùa đến, bứt cau, bỏ cau, phơi nắng, sương, cau khô hạt giòn cho vào chum, nút lá chuối lại, khi được giá mới đem ra bán. Khi rồi rồi,



Nghề nấu mật mía lâu đời tại Làng Vĩnh Tuy

người già, lớp trẻ lại theo nghề đan rổ rá, dầm, sàng, nia, nong. Để có mẫu mã đẹp, người trong làng còn đón nghệ nhân nơi khác về nuôi cơm, chủ yếu là để học nghề của họ.

Từ cuộc sống sản xuất tập trung đông người, lao động mệt nhọc, dẫn đến cả làng nói chuyện tiếu lâm, chuyện trạng cho bớt mệt mỏi. Vào những đêm trăng sáng, người làng tập trung quanh Rộc Cửa hứng gió, đón trăng kể chuyện vui, có lẽ hiếm làng quê nào thời ấy có nhiều người kể chuyện trạng hay như thế. Nổi bật là chuyện trạng của ông Truyền Triện - bậc thầy của sự hài hước và hấp dẫn. Hết cười vì chuyện trạng, họ lại quay ra đọc thơ bà Cát và cố Cuồn, hai “thi sĩ dân gian” nổi tiếng của làng. Ấn tượng hơn cả là trống tuồng vào những đêm trăng. Tổng đạo diễn kép tuồng là cụ chiến binh Trần Xuân Linh, người có công phục dựng tuồng làng. Trước khi cụ đi xa còn khắc khoải một điều: “Đội tuồng đã chết thực rồi, chết bởi mặt trái kinh tế thị trường, lớp diễn viên tài hoa của làng ngày ấy, ra đi gần hết. Ai là người phục dựng lại tuồng làng hay chỉ còn là quá vãng...? Sợ người làng và con cháu sau này không còn biết nói trạng, hát ví dặm và quên mất tiếng tuồng...”.

Nhưng mạch nguồn văn hóa hát tuồng Vĩnh Tuy không bao giờ mất. Trong ký ức của người dân, vẫn còn in đậm những đêm diễn tuồng thuở trước. Họ cũng chẳng nhớ tuồng cổ làng mình có từ bao giờ, nhưng suốt trong quá trình thăng trầm của lịch sử, tuồng đã đi sâu vào tâm hồn người dân quê, trở thành món ăn tinh thần không thể thiếu trong cuộc sống thường ngày.

Dù cho chiến tranh giặc dã, dù cho cuộc sống đổi thay, không gánh hát vùng này, vùng nọ thì hát trong làng, trong xã, hát trong nhà “ta hát, ta nghe”. Cứ thế hệ này đến thế hệ khác, tuồng Vĩnh Tuy tồn

tại có đến hàng thế kỷ, và càng nở rộ hơn vào những ngày lễ, hội làng, mỗi dịp Tết đến, xuân về.

Thuở xưa, làng có 3-4 đội tuồng liên tục hoạt động. Các vở tuồng cổ toát lên tính nhân văn, có giá trị giáo dục sâu sắc. Trong kháng chiến, tuồng góp phần động viên tiền đưa bộ đội, các đêm tuồng đã góp phần cổ vũ khí phách cho con em lên đường tòng quân chiến đấu bảo vệ Tổ quốc.

Hát tuồng là những người nông dân áo vải, chân trần, một nắng, hai sương làm nên củ khoai, hạt lúa. Vậy mà khi bước lên sân khấu tuồng, họ sắm vai diễn hết sức sinh động, làm say mê bao người.

Tuồng Vĩnh Tuy vang tiếng khắp vùng, đã từng lưu diễn phục vụ khắp nơi. Thời còn khó khăn, trong cơ chế bao cấp, sân khấu dựng bằng tre nứa, ánh sáng được thắp bằng đuốc, đèn dầu. Vậy mà đêm diễn vẫn bùng rộ náo nức, già trẻ đứng quây quần chật cả sân bãi, hội họp chờ đợi, buồn vui, yêu ghét với từng nhân vật. Những đào kép, hề, vua quan, lính tráng, cờ quạt, cung điện, núi sông được tái hiện trên sân khấu, có sức hấp dẫn đến kỳ lạ.

Xuất phát từ lòng say mê nghệ thuật, các nghệ nhân xưa nhờ có công tìm tòi, học hỏi, nỗ lực trong tập luyện, dàn dựng đã đưa lên sân khấu với hàng trăm đêm diễn, tiêu biểu có các vở “Lưu Bình - Dương Lễ”, “Sơn Hậu Đệ Nhị”, “Lục Vân Tiên - Kiều Nguyệt Nga”, “Dưới cờ đại nghĩa” (tức vở Trưng Trắc - Trưng Nhị), “Tống Trân Cúc Hoa”... đã để lại dấu ấn, động viên bà con những lúc nhọc nhằn, vất vả.

Người Vĩnh Tuy đã có một đội ngũ hùng hậu kế tiếp như các cụ Cử Hàn, Cử Tổng, cho đến các cụ giáo Duận, giáo Phiệt, cụ đồ Liên, cụ Trần Thê, lớp sau lại có các ông Trần Long, Đào Lương Thiện, Trần Tất Căng, Trần Tiệu... đang kế tục hát tuồng.

Hình như ở thời nào, con người Vĩnh Tuy cũng có bề nổi về văn hóa dân gian trên đất Yên Thành: Trong phong trào hợp tác hóa nông nghiệp của miền Bắc những năm 60 của thế kỷ trước, Vĩnh Tuy và Vĩnh Thành có nét nổi bật rực rỡ, được đón Bác Hồ về thăm 10/12/1961. Rồi những năm 1972-1982, Ty Giáo dục Nghệ An cũng lấy đất Còn Rám, nơi có trường cấp 2 Vĩnh Tuy, xây dựng thành điển hình Bắc Lý - Cẩm Bình của xứ Nghệ, để sau này làng có một loạt tiến sỹ, phó giáo sư, kỹ sư, bác sỹ, văn nghệ sỹ hùng hậu cho hôm nay và mai sau.../.