

Làng Xuân Dương

■ Trần Hữu Đức
Hội Văn nghệ dân gian Nghệ An

Làng Xuân Dương thuộc xã Thanh Dương, Thanh Chương, tọa lạc trên đồi cao trên đường quốc lộ 46 từ Vinh lên, ít khi bị lũ lụt, rất thuận lợi cho khách bộ hành từ miền xuôi lên miền Tây Nghệ An buôn bán trú ngụ.

1. Nơi đây hội tụ của ngã ba sông núi, có một vị trí chiến lược về quân sự, chính trị, kinh tế, văn hóa và có nhiều cảnh đẹp nổi tiếng; Có đường mòn Hồ Chí Minh đi ngang qua địa bàn; Gần đường du lịch ven sông Lam đi thành phố Vinh và ngược lên huyện Nam Đàn, Thanh Chương, Đô Lương lên miền Tây Nghệ An; Có tuyến đường sông theo dòng Lam Giang xuôi về thành phố Vinh, qua Cửa Hội ra biển và cũng từ đây theo đường sông đi lên Đô Lương, ngược lên miền Tây Nghệ An. Cũng từ làng theo đường sông có thể qua huyện Đức Thọ đi lên Hương Sơn (tỉnh Hà Tĩnh). Từ xưa, Xuân Dương đã có nhiều dòng họ đến cư trú, lập nghiệp như họ Nguyễn, Trần, Hoàng, Trịnh, Bạch, Tôn, Phan, Võ, Dương... Đến thời Lê, mật độ dân cư đã đông đúc, làm ăn buôn bán thịnh vượng, dân tứ xứ đổ về, trên chợ dưới thuyền nhộn nhịp.

2. Vùng đất này có nhiều di tích lịch sử - văn hóa nổi tiếng, trong đó có đền Cả lớn nhất của tổng Xuân Lâm cũ, 10 năm tổ chức

lễ hội một lần. Đây là công trình văn hóa tâm linh được xây dựng từ lâu đời, nơi để thờ các vị thần có công phù trợ, che chở cho dân. Đền được thiết kế theo kiến trúc Tam tòa gồm: thượng điện, hạ điện và trung điện, có hệ thống cổng đền, nghi môn mang dáng dấp thời Nguyễn.

Đình Xuân Dương xây dựng theo kiểu Tứ trụ tam oai cổ nghệ, thượng kèo hạ kẻ, dong nguyên, hai nhà song song thượng điện và hạ điện. Thượng điện dùng để bài trí các đồ tế khí thờ đức thành hoàng có công lập làng, bảo hộ làng, có long ngai có hòm đựng sắc phong và ở hai phía dưới có trản thờ bày be, chén, hai bên là kiếm, dùi đồng, siêu đao. Trên các đường xà hạ đều được chạm trổ tinh vi long - ly - quy - phượng, bốn con vật tượng trưng cho uy quyền của chế độ phong kiến. Hạ điện dùng làm bãi đường là nơi hội họp, bàn việc làng nước. Trang trí kiến trúc phong phú, đa dạng về nội dung. Hợp lý giữa kiến trúc tổng thể bên trong và hài hòa với khung cảnh thiên nhiên bên ngoài nơi đồng chiêm nước trũng.

Nghệ thuật chạm trổ ở đình là một trong những tư liệu quý giúp hậu thế hiểu thêm về phong cách

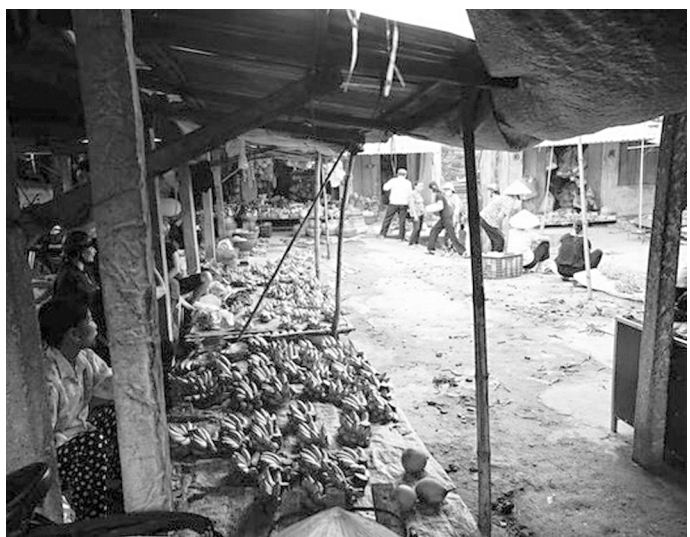
XỨ NGHỆ - ĐẤT VÀ NGƯỜI

thảm mỹ và khả năng sáng tạo tài hoa của các nghệ nhân. Đình gắn liền với sinh hoạt tín ngưỡng của nhân dân trong vùng. Đầu tháng Giêng, bà con tổ chức hội xuân với các trò chơi dân gian đặc sắc như đu tay, đấu vật, cờ người, cờ thè. Hội xuân đã lôi cuốn hàng nghìn người tham gia, khiến cho không khí đón xuân sang thêm sôi nổi và náo nhiệt. Sang tháng 2 âm lịch diễn ra lễ kỷ phúc, dâng các vật phẩm cầu thành hoàng ban phúc lộc, mưa thuận gió hòa, nhân khang vật thịnh, quốc thái dân an. Đến giữa tháng 6 âm lịch, làng lại tổ chức lễ lục ngoạt ca ngợi công đức của thần linh và cầu nguyện những điều tốt đẹp đến với mọi gia đình và toàn bộ cộng đồng làng xã.

Đình chứng kiến hàng năm vào dịp đầu xuân, làng tổ chức yến lão. Ngày đó, các cụ được đón vào đình ngồi theo thứ bậc, người nhiều tuổi nhất (Thủ chi) ngồi trên hết, người ít tuổi ngồi dưới, các chức sắc trong làng ngồi hai bên. Có Nhất được ngồi một mình một cỗ; Có Nhì 2 người ngồi một cỗ, còn lại 4 người một cỗ. Cỗ yến được bày biện rất hậu có tới hai ba lớp, giò, chả, bánh chưng, bánh gai, bánh biễn, bánh ít, bánh ngũ sắc. Các cụ được con cháu tặng nhiều câu đối, bức trướng, nội dung đậm đà bản sắc văn hóa, ấm cúng tình gia tộc, xóm làng.

Trong dòng chảy của lịch sử, đình làng đã chứng kiến những sự kiện lịch sử có ý nghĩa quan trọng, liên quan đến vận mệnh của quê hương. Trong cuộc tổng khởi nghĩa giành chính quyền năm 1945, đình là nơi thành lập và trở thành trụ sở của ủy ban hành chính làng. Những ngày đầu cách mạng, đình được sử dụng làm lớp dạy bình dân học vụ, tổ chức mít tinh, biểu diễn văn nghệ tiến lớp lớp thanh niên lên đường nhập ngũ...

3. Làng sống bằng nghề nông nghiệp là chính. Sách xưa đã từng chép ở vùng



Chợ Cồn ngày nay vẫn còn nhiều nét đơn sơ nịu kéo tâm tưởng về một làng quê vùng trung tâm huyện lỵ xưa

này lúa, ngô, khoai, kê, đậu được gieo trồng sớm nhất. Tuy nhiên, cây lúa trở thành biểu tượng của bao khát vọng ước mơ về sự được mùa và no đủ. Nhà bác học Lê Quý Đôn viết:

“Dân theo tục truyền đến tiết mǎng chùng (Tua tua mọc) thì khởi công cày bừa, gieo thóc giống đất dày, ngay sau khi gieo giống lại bừa luôn nữa, thóc giống trộn với cát lẫn lộn, không bao lâu thóc mọc mầm, mưa xuống thấm ướt, màu đất bồi bổ cho lúa. Bừa thế không hại lúa mà lại trừ được cỏ. Khi lúa gặt rồi, gốc còn lại không cắt đi, để cho nó thối thành phân bón ruộng càng tốt. Cũng có khi bừa lại, thóc rụng xuống lại mọc, không phải trồng. Một nhà có một trâu cày được 10 mẫu ruộng không tốn công mấy” (Trích Văn đài loại ngữ).

Trải qua hàng trăm năm lịch sử, các thế hệ dân cư sống trên địa bàn này đã kế tiếp nhau khai phá đồi hoang, cải tạo đầm lầy, còn cao, rộc sâu để cày cấy thành những xứ đồng màu mỡ. Những cồn cao này lúc đầu chỉ làm được một vụ lúa, một vụ làm bông khoai.

Ngày xưa làm nghề nông hoàn toàn phụ thuộc vào thiên nhiên, người nông dân nơi đây cũng như nông dân các vùng khác trong huyện canh tác nông nghiệp rất vất vả. Chính trong sự khó khăn đó đã đúc rút được nhiều kinh nghiệm tránh bão lụt, hạn hán để cơ cấu các loại giống lúa cho phù hợp.

Vụ chiêm thường cấy các giống lúa Ven trắng, Ven chum, nếp râu. Gieo mạ vào tiết Sương giáng, cấy vào tiết Đông chí, để cho lúa trở vào tiết cốc vụ (cuối tháng 3 đầu tháng 4 âm lịch, lúc đó đã có gió nồm đông thổi).

Vụ mùa ở vùng đất trũng thì phải tranh thủ cấy nhanh để thu hoạch trước Bạch lộ. Giống mùa muộn như lúa Bằng, Hèo, Cút, nếp Rồng... thời gian sinh trưởng dài

hơn nên gieo cấy ở ruộng bậc cao. Thường khi thu hoạch vụ chiêm xong thì cày ải, mưa xuống lúc nào thì cấy lúc đó, nhưng cấy vào dịp tháng 6 âm lịch là thích hợp nhất, để đến tiết Hàn lộ khoảng trung tuần tháng 9 nhiệt độ ban đêm xuống thấp thì lúa đã lổ là vừa. “Hàn lộ lúa lổ bằng đầu” những năm như vậy thì chắc chắn sẽ được mùa.

Khi lúa chín, người ta dùng hái cắt ngọn bó về, rũ vòng quanh sân. Dùng trục lăn thời gian đầu dùng người kéo, phía sau có người dùng đòn tre đẩy đá đi vòng quanh, thời gian sau dùng trâu bò kéo thay người. Hạt lúa rụng ra khỏi rơm, người ta dùng “Xêu” xúc rơm lên lật lại một lần, rồi tiếp tục cho trâu bò kéo đá tiếp cho đến lúc không còn hạt lúa nào dính ở bông lúa mới thôi.

Do sống ở vùng đất thấp trũng nên việc trồng lúa thường gặp bệnh, vụ mùa thường hay mất trắng. Người nông dân thường đi ra các vùng lân cận khai hoang vùng đất cao hơn để lập trang trại như trại Sáy, Đồng mai, Đồng cò, hòn Sường để trồng lúa mùa.

Ngoài nông nghiệp, người dân còn làm một số nghề phụ như đàn ông đi làm rừng chặt gỗ về bán làm nhà ở, nửa giang dùng đan lát, lá cọ làm toi nón, tổ chức đi đốt than, tổ chức thành phường hội đi lên vùng cao đục đá nấu vôi bán, tổ chức đi đơm đó đánh cá sông Bàu, tổ chức thành từng toán làm thợ mộc, thợ nề làm công cho các xã trong vùng, có khi đi xa hàng năm mới về. Đàn bà nuôi tằm kéo tơ dệt vải, làm việc gia đình, bắt giam cá, làm hàng xay hàng xáo, đi gặt lúa, cấy lúa thuê, đan lát.

4. Nghề đan lát sản phẩm đa dạng, phong phú như: nông, nia, rỏ, rá, phen thưng nhà, đan kết chữ...

Làng có chợ Cồn, xưa chợ họp bên đường tỉnh lộ, người dân đem nhiều nguồn hàng nông sản ngô, khoai, gạo, đậu, lạc, hạt tiêu, vừng, hạt cay... phục vụ cho khách bộ hành qua lại. Xung quanh chợ Cồn có nhiều nghề thủ công truyền thống như nghề nấu rượu, làm bánh đa, bánh đúc, làm bún, nghề rèn nông cụ, nghề làm hoa giấy, làm hàng mã, dệt lụa...

Chợ Cồn có mặt hàng nón toi nổi tiếng giá rẻ. Đó là do người dân lên thẳng vào miền Hương Sơn, Hương Khê để trực tiếp chặt lá, nên tiền mua nguyên liệu không nhiều. Trước đây để chống nắng, chống mưa, người dân cần có toi, nón. Nón toi là nhu cầu tối

XỨ NGHỆ - ĐẤT VÀ NGƯỜI

thiếu của con người, nhất là vùng nắng nóng mưa nhiều như ở xứ Nghệ. Do đó thị trường tiêu thụ mặt hàng này rất lớn, nên chợ Cồn không khi nào vắng khách mua hàng này, đa số là bán sỉ cho khách buôn về chợ Vinh bán. Mặt hàng tươi có nhiều loại, loại thông dụng dùng trong lao động sản xuất, trong sinh hoạt hàng ngày, loại cao cấp dành riêng cho tầng lớp ăn diện.

Chợ cũng có bán hàng quạt giấy của làng Ngọc Sừ (Nghị Lộc). Quạt giấy có chất lượng cao, bền và đẹp. Do người thợ thủ công thường dùng sừng trâu chẻ nhỏ làm quạt. Khi gắn đầu nan xong, người ta ép chặt tạo thành nụ ở hai bên. Quạt đặt có chất lượng cao hơn ở chỗ: nan tre (nan trong) dùng loại tre cật hai nan, ngoài dùng vỏ hóp già cỏ màu sẫm, có người cầu kỳ hơn đặt nan bia làm bằng sừng trâu hay ngà voi, còn giấy phất quạt là loại giấy quỳn.

Chợ có bày bán nhiều món ăn dân dã như: cá mát, thịt bê chám tương, giò bê, bánh đa xúc hén. Cá mát do dân chài đánh bắt được trên sông Lam, ngày xưa thì nhiều nay rất hiếm. Cá Mát một loài cá quen sống bầy đàn trong các khe đá, cá Mát vừa lạnh vừa bổ như chính cái tên của nó, thịt lại thơm ngon, mỡ béo, ít xương, đặc biệt ăn cá mát có tác dụng lợi sữa, hạn chế các chứng bệnh về tim mạch, rất thích hợp cho người già. Loài cá quen sống nước ngọt, mình có từ 3-6 chấm đen, vi màu hồng. Cá mát không phải là giống cá lớn, thường chỉ bằng 2 hoặc 3 ngón tay người lớn, con “bự” cũng chỉ chừng 0,5-0,8kg. Cá

mát sống từng đàn ở nơi nước xiết và khe đá, kiếm ăn vào ban đêm với mục tiêu săn mồi là các loài côn trùng nổi trên mặt nước hoặc rong tảo ở bờ bụi, khe đá. Hằng năm, tháng 8 âm lịch là vào mùa cá mát. Thịt cá mát rất lạnh, bổ, thơm ngon, hơi có vị đắng vì khi chế biến không vứt bỏ ruột (ruột cá rất sạch vì chủ yếu ăn thức ăn thực vật), mỡ béo ít xương và ngon nhất là phần đầu (không như các loại cá khác, đầu cá mát rất mềm, giòn). Ăn cá mát có thể hạn chế các chứng bệnh về tim mạch, lợi cho người lớn tuổi, béo phì. Đối với phụ nữ thai sản, cá mát là món ăn rất lợi sữa. Cá mát có thể kho, rán, nướng... Dù chế biến theo kiểu nào thì thịt cũng rất bùi, rất thơm, là đặc sản chợ Cồn. Ngoài kho tương, ăn với cơm nóng, cá mát còn có một cách chế biến khác đó là đem kẹp cá vào vỉ tre tươi và nướng giòn trên nồi than hoa, chám mắm gừng, thật tuyệt. Ăn món cá mát chợ Cồn gây ấn tượng khó quên. Thịt bê chợ Cồn có vị ngọt bởi bê ở đây được chăn thả và chỉ ăn cỏ. Thường thức món ăn này, dù ít hay nhiều nhưng trước mắt bạn sẽ “ngon mắt” bởi có tới 3 bát nước chám và vài đĩa rau thơm, chuối xanh, khế chua. Hai món ăn đặc trưng nhất mà chúng tôi được thưởng thức đó



Bánh đa xúc hén là món ăn đặc trưng của vùng đất làng Xuân Dương

là món thịt bê hấp tái và thịt bê bóp nộm chanh. Nếu như ở món thịt bê hấp tái, thực khách được cảm nhận vị ngọt trong từng thớ thịt thì ở món thịt bê bóp nộm chanh, những “phụ kiện” đi kèm là vùng trắng, là rau thơm càng khiến bạn mê mẩn hơn. Miếng thịt bê nộm chanh còn khiến bạn thích thú bởi phần bì giòn sần sật.

Giò bê chợ Cồn được làm từ nguyên liệu chính là thịt me, da me, trứng gà và các loại gia vị khác. Để có được những miếng giò me hồng hào, thơm ngon, người chế biến phải làm rất nhiều công đoạn, tỉ mỉ, đòi hỏi sự khéo léo, kinh nghiệm cha truyền con nối. Thịt bê chọn phần nạc thăn, để cả miếng to. Tùy theo khối lượng của giò cần làm mà người ta dùng những miếng thịt to, nhỏ khác nhau. Trước khi hấp giò, người ta cần sơ chế nguyên liệu. Đem miếng thịt me tẩm ướp với gia vị, hạt nêm, hạt tiêu cho thơm. Phần bì me để riêng, đem xay nhuyễn như giò, trong quá trình xay cho thêm muối cho đậm đà. Trứng gà đem tráng thật mỏng, không cho gia vị mắm muối. Giò bê gồm ba lớp. Lớp ngoài cùng là trứng, tiếp theo là lớp da me mỏng rồi mới tới thịt me. Trải lớp trứng trứng mỏng xuống mâm, sau đó bỏ lên một lớp da me xay nhuyễn, cuối cùng mới cho lớp thịt me đã ướp gia vị lên trên rồi cuộn tròn lại và cho vào nồi hấp. Hấp giò bê rất cầu kỳ, thông thường phải mất 5-6 giờ đồng hồ, giò mới chín. Giò me chưa ăn ngay được mà phải để 1 ngày mới đưa ra sử dụng. Khi ăn giò me phải được thái lát mỏng chấm với nước tương ớt hoặc nước mắm. Giò bê có màu sắc rất đẹp, màu hơi trắng của bì và màu hồng hào của thịt me. Thịt me mềm thơm ngon và không khô, lớp bì me giòn kết hợp với vị đậm đà của gia vị, mùi thơm đặc trưng của giò, của hạt tiêu thật hấp dẫn.

Bánh đa xúc hén chợ Cồn: Hén là món ăn cực kỳ hấp dẫn. Thông thường hén được chế biến thành 3 món ăn: canh hén, cháo hén, ruột hén chao mỡ. Dù ăn như thế nào cũng phải tách ruột hén ra khỏi vỏ hén.

Hén vỏ ngâm với nước vo gạo chừng một giờ cho nhả hết chất cặn, rửa lại nhiều lần cho thật sạch. Sau đó, cho hén vào nồi luộc chín với một ít muối, dùng đũa khuấy đều cho thịt hén tách ra khỏi vỏ. Phần nước luộc hén có thể dùng để nấu canh rau, rất ngon và ngọt.

Hén là loại thức ăn có tính hàn, nhiều chất bổ dưỡng, ruột hén có thể chế biến được nhiều món ăn, nhưng xào với hẹ trộn lạc rang xúc bánh đa vùng là món đơn giản dễ làm, phổ biến nhất và cũng được đánh giá là ngon nhất. Để chế biến được món này, ngoài ruột hén cần có các loại nguyên liệu: hành tây, hẹ, ớt, tỏi, bánh khô, dầu ăn, gia vị, hạt tiêu. Ruột hén làm sạch để ráo, hành tây cắt nhỏ hơn xào thịt bò, hẹ cắt khoảng 2-3cm, tỏi đập dập. Cho mỡ hoặc dầu vào chảo, đun thật nóng rồi cho tỏi, hành tây, ớt vào xào qua. Tiếp tục cho hén vào xào nhanh tay trong khoảng 5 phút. Chú ý khi xào phải để lửa lớn để hén chín nhanh, không bị ra nước. Bí quyết để hén không bị khô và teo lại là khi xào rưới vào chảo một ít nước mắm... nêm nếm gia vị vừa ăn. Chờ hén ngấm gia vị và săn lại, cho hẹ vào rồi tắt bếp. Bày hén ra đĩa cho thêm một ít lạc rang, ăn kèm bánh đa. Bánh đa nướng giòn, bẻ ra thành từng miếng vừa ăn. Khi ăn không cần thìa muống, đũa đũa mà chỉ cần dùng miếng bánh vừa ăn để xúc hén. Vị béo, thơm của hén, cay cay của ớt, thanh mát của hẹ hòa cùng vị giòn tan của bánh đa khiến món ăn dân dã này trở thành món ăn thú vị, được nhiều người ưa thích trong những ngày hè nắng nóng.

5. Nay qua chợ Cồn, vào làng Xuân Dương san sát nhà dân xây mới khang trang được ôm lấy bởi những con đường thôn quê, duyên dáng. Chợ Cồn nay tháng 30 phiến, nhộn nhịp người về chợ không chỉ bởi ở đây dồi dào sản vật, hàng hóa, phong phú các dịch vụ mà như còn có gì đó níu kéo tâm tưởng về một làng quê vùng trung tâm huyện lỵ xưa sầm uất, trên chợ dưới thuyền và cổ kính những quán, chùa... Đất bề dày văn hóa ấy còn ghi dấu son vào trang sử đấu tranh quật cường của cách mạng nước nhà với những ký ức tự hào cho mãi muôn sau./.