

## Hương cốm gọi thu về

ISSN: 2734-9195

10:30 13/09/2025

Những sớm mai Thu, khi mặt trời còn chưa lên khỏi rặng cây thì ngoài đường, trong hẻm lớn, nơi ngõ nhỏ ở khắp mọi nơi trong thành phố đã rền vang tiếng rao “ai mua cốm đề....!” của những bà những chị ở làng Vòng vào bán.

Cứ mỗi độ gió heo may về giăng ngập tràn lối phố thì cũng là thời khắc báo hiệu một mùa Thu bắt đầu tới! Mùa Thu ở mỗi vùng miền lại mang đến cho con người ở đó những khoảng khắc, nét thi vị riêng biệt mà khi đi xa người ta thường không dễ gì quên được.

Với Thủ đô Hà Nội, mùa Thu được mọi người biết tới không chỉ có cái hanh hao của nắng vàng, chút gió heo may se se lạnh, lá vàng rụng rơi ngập tràn lối phố, mà ở đó còn có còn có mùi hương hoa sữa nồng nàn, những trái sấu chín vàng rụng hoài trên ngõ vắng, và mùi thơm dịu của hương cốm...

Vâng, trên đất nước ta có rất nhiều nơi có nghề làm cốm, kể cả miền Nam, miền Trung, cũng như miền Bắc, thế nhưng cứ nhắc tới món ăn được chế biến từ những hạt lúa nếp non này, thì làng Vòng của thủ đô Hà Nội luôn nằm trong số các địa danh có nghề làm cốm nổi tiếng đó.

Theo các bậc cao niên trong làng kể lại thì từ bao đời trước, cốm làng Vòng còn được xem là món quà quý để dâng lên nhà vua. Đây là món quà tao nhã, thanh cao, có nguồn gốc từ dân dã nhưng được nhà vua yêu quý và ban sắc phong.



Truyền thuyết kể lại rằng, một mẻ cốm đầu mùa thu của làng Vòng luôn được dâng lên nhà vua, và nhà vua luôn rất hài lòng và ngài ban sắc cho làng, khiến cốm không chỉ là thức quà dân dã mà còn trở thành "quà vua".

Cốm Vòng nổi tiếng không chỉ trong phạm vi nước ta, mà nhiều du khách quốc tế cũng đã biết tới cốm Vòng thông qua sự quảng bá về du lịch từ nhiều năm nay.

Để làm nên thương hiệu cốm nổi tiếng, thì làng nghề Vòng (ngày xưa là xã Dịch Vọng, huyện Từ Liêm - Nay là phường Cầu Giấy, Hà Nội) không chỉ có bề dày truyền thống làm nghề, mà cách để chế biến ra món cốm đã đạt tới độ tinh xảo mang tầm "bí quyết". Công đoạn chế biến cốm là cực kỳ vất vả, nó trải qua rất nhiều quy trình, từ tuốt lúa non, rang lúa, sấy lúa, giã cốm, sàng sảy, đánh bóng, phân loại... Có khi, để làm xong một mẻ cốm vài, ba chục cân cả mấy lao động trong gia đình phải cật lực thức gần như trọn đêm. Công việc chế biến cốm cũng thường làm lúc nửa đêm về sáng, nên ngày trước nếu ai đi qua khu vực làng Vòng vào những đêm khuya mùa Thu thường nghe thấy tiếng chày giã cốm thậm thịch khá vui tai. Khi cốm được chế biến hoàn chỉnh, công việc bán cốm thường là của phụ nữ, con gái, còn cánh đàn ông, thanh niên lại chuẩn bị ra đồng gặt lúa, hay đi sang các vùng lân cận mua lúa nếp non về để chuẩn bị

nguyên liệu cho một buổi đêm làm cốm kế tiếp...

Những sớm mai Thu, khi mặt trời còn chưa lên khỏi rặng cây thì ngoài đường, trong hẻm lớn, nơi ngõ nhỏ ở khắp mọi nơi trong thành phố đã rền vang tiếng rao “ai mua cốm đề....!” của những bà những chị ở làng Vòng vào bán. Các bà, các mẹ, các chị đều quẩy quang gánh, hai bên có hai thúng cốm, bên trên đặt một đan bằng tre đựng mấy tàu lá sen dùng gói cốm, và ở nhánh thân của quang buộc túm rơm nếp xanh nõn nà. Khi nghe thấy tiếng rao cốm, thường thì nhà ai cũng mua một, vài gói về ăn chơi với chuối tiêu trứng cuốc. Có nhà thì mua loại cốm già hơn chút xíu dùng để nấu chè cốm. Chè cốm, nấu bổ thêm ít hạt sen, chút đậu xanh sát bỏ vỏ, ăn vừa ngon, vừa bổ dưỡng... Ngày còn nhỏ, tôi nhớ là hằng cứ tới mùa cốm, khoảng gần Tết Trung thu là bao giờ mẹ tôi cũng hay mua cốm. Đêm Trung thu phá cỗ đón chị Hằng xuống chơi, thì ngoài bao thứ hoa quả như: hồng, bưởi, bánh nướng, bánh dẻo, lựu, ổi... ra, thì món cốm xanh thơm lừng và nải chuối tiêu chín màu trứng cuốc không bao giờ thiếu được. Chính vì hay được mẹ cho ăn món chuối tiêu chấm cốm nên lớn lên tôi vẫn luôn “nghiện” món này. Vì vậy, cũng như mẹ, mùa Thu tôi cũng rất hay mua cốm, hằng mỗi khi nghe thấy tiếng rao bán cốm ngoài chợ, trên phố.

Mùa Thu năm nay vừa tới, và lẫn khuất trong làn gió heo may se lạnh vẫn đượm mùi thơm của cốm mới. Tiếng rao bán cốm của các bà, các mẹ, các chị vẫn râm ran ngoài phố. Tuy vậy, chút hoài niệm buồn của nhiều người thủ đô khi thấy một làng Vòng với nghề làm cốm đã dần mai một, vậy mà người bán cốm vẫn khẳng khái nói là “cốm làng Vòng”! Tìm hiểu ra mới biết, làng Vòng giờ đã trở thành “làng trong phố” với nhà tầng san sát, đồng ruộng đã không còn một tấc, nông dân ngày xưa đã là cư dân đô thị hết rồi.

Thực ra thì vẫn còn một số các hộ dân còn làm cốm, nhưng không nhiều, mà phần lớn cốm bán trên thị trường được người ta mang tới từ Phú Thọ, Bắc Ninh, Hưng Yên..., và họ chỉ... mượn danh, cũng như sự nổi tiếng của cốm làng Vòng để bán được nhiều hàng hơn mà thôi! Ôi, nghĩ cũng thấy hơi tiếc và hơi buồn vì một làng nghề với món cốm nổi tiếng được lưu truyền từ bao đời đã trở thành hoài niệm. Tuy vậy, người dân thủ đô cũng nên vui vì mùa Thu nào cũng vẫn đều luôn có cốm, và dù cốm được sản xuất từ ở đâu đi nữa, thì hương thơm của nó vẫn thoang thoảng để góp phần tạo nên một nét đặc trưng của dư vị mùa Thu Hà Nội...

Tác giả: **Nguyễn Thị Hải** - Trường Đại học Văn hóa