

Ban Dự án Hà Nội Tôi Yêu

® HDINVESTMENT.JSC

Đại Lễ 1000 năm Thăng Long

Tập 2

Làng nghề truyền thống



Hà Nội

Chịu trách nhiệm: Đinh Tiến Hoàng | Biên tập: Trần Thị Hường | Hiệu đính: Bùi Quang Tú

2010

Thư ngỏ

Hà Nội luôn là một địa danh văn hóa, kinh tế, chính trị của cả nước. Tìm hiểu các thông tin về kinh tế, văn hóa, giải trí....của Hà Nội luôn là một nhu cầu thiết yếu của nhiều tầng lớp nhân dân. Bên cạnh đó, năm 2010 là năm quan trọng, với rất nhiều những dịp lễ kỷ niệm lớn, đặc biệt là đại lễ 1000 năm Thăng Long. Đây là một cột mốc văn hóa, lịch sử được quan tâm của cả trong và ngoài nước. Đó chính là lí do chúng tôi lựa chọn chủ đề về Hà Nội để định hướng nội dung cho dự án chuỗi website Hà Nội.

Dự án chuỗi website về Hà Nội mang tên **Hà Nội Tôi Yêu** được công ty CP ĐT Hoàng Đạt triển khai thực hiện từ tháng 2 năm 2010. Với những nỗ lực, tâm huyết và tình yêu dành cho Hà Nội, các thành viên ban dự án đã cho ra những sản phẩm văn hóa gây được ấn tượng với độc giả yêu Hà Nội.

Đại Lễ 1000 năm Thăng Long đang đến rất gần, dự án cũng đang đi vào giai đoạn gấp rút hoàn thành để hòa chung không khí của ngày Đại Lễ.

Dự án là một bức tranh tổng thể, đi từ những sự kiện gắn với Đại Lễ, cũng như những góc sâu trong tâm hồn Hà Nội, những nếp sống, những cảm xúc của người Hà Nội.

Bên cạnh việc xây dựng và hoàn thiện chuỗi website về Hà Nội, Ban dự án còn cho ra mắt những ấn phẩm về Hà Nội. Chúng tôi đã dành nhiều tâm huyết để xây dựng Tủ sách Hà Nội với những ấn phẩm điện tử được tặng miễn phí cho quý bạn đọc. Chúng tôi hi vọng những tâm huyết này sẽ mang lại cho quý bạn đọc yêu Hà Nội những điều thú vị.

Tư liệu chúng tôi sử dụng để thực hiện những ấn phẩm này hoàn toàn được sưu tầm và biên tập từ các nguồn trên Internet nên không tránh được những thiếu sót. Một số tư liệu do lấy ở các nguồn thứ cấp, nên chúng tôi không thể trích dẫn nguồn đầy đủ. Chúng tôi mong nhận được sự thông cảm từ các tác giả.

Xin chân thành cảm ơn và mong nhận được những góp ý từ phía bạn đọc!

Ban dự án

Mục Lục

Thư Ngỏ.....	2
Làng gốm cổ Bát Tràng xưa và nay	4
Làng thuốc nam Đại Yên.....	7
Thuốc bắc Ninh Giang.....	9
Làng dát vàng, dát bạc.....	12
Làng nghề may da Kiều ky.....	15
Làng Lụa Vạn Phúc.....	16
Làng nuôi cá cảnh Nghi Tàm.....	19
Đậu làng Mai.....	21
Nghề hương Yên Phụ	26
Nghề làm tương ở làng cổ Đường Lâm	27
Làng tạc tượng Sơn Đồng.....	30

Làng gốm cổ Bát Tràng xưa và nay

Theo Đại Việt Sử Ký Toàn Thư, tên xã Bát tức Bát Tràng xuất hiện lần đầu tiên vào năm 1352. Nhưng theo dã sử thì vào thời nhà Lý (1010-1225) dân từ xã Bồ Bát thuộc tỉnh Ninh Bình đến lập nghiệp tại vùng đất này và đặt tên là xã Bát Tràng. Sở dĩ người dân Bồ Bát chọn vùng đất này để lập nghiệp vì ở đây có đất sét trắng-một nguồn nguyên liệu tốt để cho ra những sản phẩm gốm có chất lượng cao. Hơn nữa, vùng đất này nằm cạnh bờ sông Nhị tức sông Hồng sẽ thuận lợi cho việc giao thông, chuyên chở và trao đổi hàng hóa.

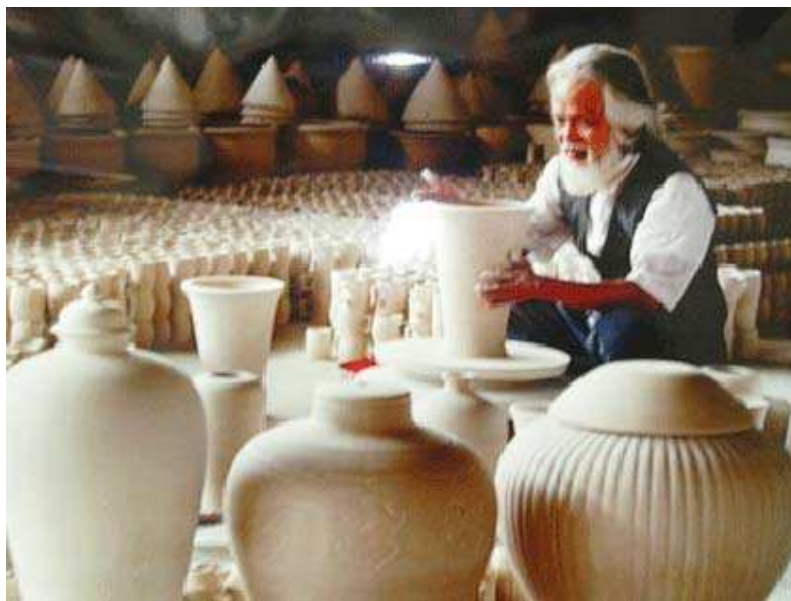
Từ khi những sản phẩm của làng gốm Bát Tràng ra đời đã được các bậc vương giả quyền quý ở kinh thành Thăng Long cho đến nông phu chân lấm tay bùn ở thôn quê đều ưa chuộng. Không những thế, nhiều đồ gia dụng thường ngày ở Bát Tràng còn vượt ra biên giới đất Việt. Từ thế kỷ XV, đồ gốm Bát Tràng có mặt trong lễ vật triều cống cho các hoàng đế Trung Hoa-nơi có truyền thống làm gốm sứ từ hàng ngàn năm trước và nổi tiếng khắp thế giới. Từ đó về sau, thời đại nào, dù suy hay thịnh, thì làng gốm Bát Tràng vẫn khẳng định giá trị hàng hóa của mình, nghề gốm vẫn trụ vững và vượt qua mọi thử thách.



Từ vài thập kỷ nay, sức sống của làng nghề truyền thống vẫn được thổi lên bởi ngàn lò gốm cháy rực suốt ngày đêm. Hiện nay, ở Bát Tràng nhiều lò gốm đã không dùng than, củi hay rơm rạ để đốt lò mà đã dùng lò công nghiệp đốt bằng ga nên hạn chế được sự ô nhiễm môi trường đồng thời cũng giảm được lượng phế phẩm.

Theo các nghệ nhân của làng, đề tài phổ biến của các sản phẩm gốm Bát Tràng là hình rồng, phượng, câu thơ đối, hoa văn, cảnh người, cảnh hoa, cảnh thiên nhiên...đều phản ánh đời sống tâm linh và triết lý của con người Việt Nam.

Từ các thế kỷ trước, gốm Bát Tràng chủ yếu là đồ thờ. Về sau gốm Bát Tràng đã có nhiều đồ gia dụng, phổ biến nhất là bát, đĩa, bình, lọ, ấm chén. Và ngày nay, gốm Bát Tràng đã có khá nhiều mặt hàng phong phú về chủng loại và kiểu dáng, bao gồm cả những mặt hàng mỹ nghệ như đĩa treo tường, lọ hoa, con giống, tượng phiên bản và phù điêu với kỹ thuật và công nghệ cao. Các bộ sưu tập gốm sứ Bát Tràng đã đạt tới đỉnh cao của nghệ thuật và kỹ thuật chế tạo đồ gốm sứ ở Việt Nam.



Sản phẩm gốm sứ Bát Tràng không những nổi tiếng trong cả nước mà còn được xuất khẩu sang nhiều nước trên thế giới từ năm 1990 như Nhật Bản, Hàn Quốc, Mỹ và các nước trong khối EU. Nhiều sản phẩm gốm cổ Bát Tràng đang được lưu trữ tại một số viện bảo tàng lớn trên thế giới như Viện bảo tàng Royaux-Bỉ, Viện bảo tàng Guimet-Pháp.

Ông John S. Guy làm việc tại viện bảo tàng Victoria and Albert-London đã đánh giá cao về gốm Bát Tràng trong thời nhà Lý-Trần và cho rằng đồ gốm Việt Nam đã nói lên được tính độc lập của dân tộc Việt Nam. Ông còn nói, gốm cổ Bát Tràng quả là niềm tự hào của người Việt Nam và hình ảnh người dân Bát Tràng làm việc miệt mài sẽ là những kỷ niệm trong ký ức của ông.



Từ năm 2002, các nghệ nhân Bát Tràng bắt đầu liên kết để sản xuất và tiêu thụ sản phẩm thông qua Hiệp hội gốm sứ Bát Tràng. Những thành viên của hiệp hội không chỉ là những gia đình sản xuất gốm mà còn có cả các công ty kinh doanh gốm sứ. Thông qua hiệp hội, người Bát Tràng có cơ hội tìm hiểu, nắm bắt thông tin về thị trường, các kiến thức mới trong công nghệ sản xuất gốm sứ, phương thức buôn bán thời thương mại điện tử và cách nâng cao năng lực cạnh tranh.

Mới đây, Hiệp hội gốm sứ Bát Tràng đã thành lập Trung tâm xúc tiến xuất khẩu Bát Tràng và tiến hành xây dựng thương hiệu "Bát Tràng Việt Nam-1.000 năm truyền thống". Về Bát Tràng bây giờ, du khách sẽ thấy một Bát Tràng-làng cổ tồn tại song song với một Bát Tràng -đô thị. Truyền thống và hiện đại đan xen cả trong tư duy sản xuất, kinh doanh của người làm gốm cũng như trong diện mạo của làng gốm Bát Tràng. Hàng năm, lễ hội làng Bát Tràng được tổ chức vào ngày 15 tháng 2 (âm lịch) và thường kéo dài 7 ngày.

Làng thuốc nam Đại Yên

Làng thuốc nam Đại Yên từ bao đời nay nổi tiếng khắp đất Thăng Long – Hà Nội. Người dân Đại Yên tự hào rằng hầu hết những người bán lá thuốc ở các chợ khắp Hà Nội đều là người làng của họ.

Nhưng chúng tôi đi tìm những dấu vết ngôi làng cũ đã gần nghìn năm, chỉ còn lại chiếc cổng làng, ngôi đình và chợ lá nhỏ ngay chân cổng làng.



Truyền thống nghìn năm...

Xuôi ngõ 173 đường Hoàng Hoa Thám, ngay tay phải cuối con ngõ là cổng làng Đại Yên. Ngôi làng cổ thuộc phường Ngọc Hà, quận Ba Đình, Hà Nội. Gần 1.000 năm nay dân làng đã sống bằng nghề làm và bán thuốc nam. Có những gia đình gần chục đời cha truyền con nối nghề này.

Trong thần tích của làng Đại Yên còn ghi lại: Bà Ngọc Hoa công chúa chính là tổ nghề, người đem thuốc nam phổ biến cho dân làng. Để tưởng nhớ công lao, người dân tôn bà là thành hoàng làng, đời đời bảo trợ cho nghề và hàng năm cứ đúng dịp 13 đến 15 tháng Ba âm lịch, hội làng được tổ chức linh đình, con cháu dù ở xa cũng tề tựu đông đủ.

Vào thời nhà Lý thế kỉ 11, có một cô gái tên là Trần Ngọc Tường mới 9 tuổi, nhưng rất giỏi chữa bệnh bằng các loại lá cây. Quân của Thái úy Lý Thường Kiệt qua đây bị mắc bệnh nên cô đã chữa giúp. Nhờ đó, quân ta đã đánh thắng giặc.



Ngọc Tường được nhà vua triệu vào cung và phong làm Ngọc Hoa công chúa. Nhưng vì nhớ mẹ nên cô đã quay trở về quê, làng Đại Bi (Đại Yên ngày nay) và truyền nghề thuốc cho dân. Người trong làng ghi nhớ công ơn và tôn bà là thành hoàng làng và lập đình thờ.

Thuốc bắc Ninh Giang

Làng thuốc cổ của Thăng Long

Ninh Hiệp gồm ba làng cổ là Ninh Giang, Phù Ninh và Hiệp Phù. Nay làng Ninh Giang đổi tên thành thôn 8, Hiệp Phù thành thôn 9, Phù Ninh lớn nhất chia thành 7 thôn, tính từ thôn nhất. Rành rẽ như vậy, bởi nghề làng thuốc nam, thuốc bắc gọi chung là dược liệu, có sự khởi nguồn từ nhiều thôn khác nhau.



Cụ Nguyễn Khoa Nhuận, một cao niên thôn 8 kể lại vào thời Lý, một bà tổ nghề gốc Thanh Hóa có tài chữa bệnh cứu người, khi qua làng thôn 6 làng Phù Ninh và làng Ninh Giang thấy đất đai phì nhiêu, dân làng cần cù, bèn trụ lại dạy dân làm nghề thuốc nam dược và dệt vải. Nguồn dược liệu vô cùng quý giá đối với dân làng Ninh Giang và Phù Ninh thời bấy giờ là rừng báng thuộc đất Đông Ngàn (nay là Tiên Du, Bắc Ninh), vừa là nơi khai thác vừa là nơi gieo trồng cây thuốc. Nghề làm thuốc phát triển, nhờ đó lan sang cả thôn 7, thôn 9. Sau nhờ có công lao truyền nghề làm thuốc chữa bệnh cứu người, bà được phong là Lý Nhữ Thái Mẫu Dược sư thần linh. Khi bà mất, thôn 6 thờ bà ở Điểm Kiều còn thôn 8 thờ tại đình làng cùng với thành hoàng làng. Tại đình làng thôn 8 còn khắc đôi câu đối: “Y pháp tinh thông cứu bệnh cứu nhân danh bất hủ/ Dược phương năng đạt thọ dân thọ thể nãi phi thường”.

Hàng năm, vào ngày 18/1 âm lịch, dân làm thuốc hai thôn lại tổ chức cúng lễ, tưởng nhớ bà tổ nghề. Khi đất làng bén hơi của phố, người thôn 6, thôn 7, thôn 9 làm thuốc ít dần mà chuyển sang buôn bán vải; chỉ còn thôn 8 duy trì với nghề cổ với hơn nửa số lao động tham gia. Những bậc cao niên và cả những người am hiểu lịch sử làng xã không dám khẳng định đây là làng thuốc cổ nhất của Thăng Long nhưng dám khẳng định nó bén rễ ở nơi này cùng thời với triều đại nhà Lý định đô ở Thăng Long.

Những người làm thuốc ở đây hãnh diện bởi thời xưa, hai danh y nổi tiếng người làng giỏi nghề thuốc được vào cung làm ngự y chữa bệnh cho vua là Chánh ngự y Nguyễn Tấn và Phó ngự y Nguyễn Khắc Hoạch cùng rất nhiều thái y khác. Giữ nếp cũ, người dân Ninh Hiệp ngày nay vừa biết sơ chế thuốc, vừa biết bốc thuốc cho người bệnh các nơi tìm đến.

Sôi động làng nghề thuốc dân tộc

Tiếng là làng ngoại thành nhưng thôn 8 không khác gì khu phố trong nội thành Hà Nội, đường xá quanh co chật hẹp, nhà cửa san sát những căn hộ cao tầng. Duy chỉ có điều, khắp trong nhà ngoài ngõ đều thơm lừng mùi đông dược; sân nhà, lối đi được tận dụng phơi thuốc, mỗi gia đình như một xưởng dược liệu với những kho thuốc ngổn ngang.



Ông Lâm Văn Thôn, trưởng thôn 8 cho biết toàn thôn có 254 hộ chế biến thuốc, chiếm 60% tổng số hộ; tạo doanh thu hàng năm khoảng 200 tỷ đồng, chiếm gần 80% tổng doanh thu toàn thôn. Nhà ít thì vài ba người làm nghề, nhà nhiều thuê tới vài chục công nhân, suốt đêm ngày nhộn nhịp. Tuy không thu nhập cao như kinh doanh vải nhưng nghề làm thuốc là nghề hướng thiện, để lại nhiều phúc đức cho con cháu nên được nhiều người gắn bó, duy trì theo kiểu cha truyền con nối.

Ông Lâm Văn Định, một lang y cho biết ông làm nghề bốc thuốc mấy chục năm nay không dựa vào kiến thức ở trường lớp mà bằng kinh nghiệm cha ông và những quyển sách tự học. Ông nhắm tính rằng, từ khi làm nghề tới nay, khoảng 15.000 lượt bệnh nhân đã đến với ông, từ Vũng Tàu, Nha Trang xa xôi đến lưu học sinh các nước Australia, Canada, Nhật Bản... Hiện tại, con trai ông cũng đang kiên trì theo nghề của cha; hàng ngày bắt mạch, kê đơn, bốc thuốc cho người bệnh.

Xưa kia, người thôn 8 cũng như các thôn khác của Ninh Hiệp thường gánh thuốc bằng bồ rong bán khắp nơi và phố Lãn Ông, quận Hoàn Kiếm có tới gần nửa dân gốc ở Ninh Hiệp. Hiện tại, phố Lãn Ông là nơi tiêu thụ phần lớn thuốc ở Ninh Hiệp, là nơi trung chuyển thuốc tới tận tay người bệnh. Lãnh đạo xã Ninh Hiệp cho biết làng thuốc nam, thuốc bắc Ninh Giang vừa mới được thành phố công nhận làng nghề truyền thống. Vui hơn khi Liên hiệp các hội UNESCO Việt Nam đang đề nghị làng nghề Ninh Giang tham gia chương trình kỷ niệm 1.000 năm Thăng Long-Hà Nội. Đây cũng là cơ hội để nghề thuốc Ninh Hiệp giới thiệu với đông đảo bạn bè trong nước và quốc tế về một bản sắc nghề truyền thống quê hương.

Làng dát vàng, dát bạc

Kiều Ky, Gia Lâm, Hà Nội là làng nghề duy nhất ở Việt Nam chuyên làm vàng quỳ, bạc quỳ. Trải qua bao thăng trầm, hiện làng nghề vẫn tồn tại và lưu giữ được kỹ thuật truyền thống.



Giữ kỹ thuật thủ công truyền thống

Theo các cụ cao tuổi trong làng kể lại, nghề dát vàng, dát bạc ở Kiêu Ky đã có lịch sử trên 500 năm, do Tổ nghề của làng, danh nhân Nguyễn Quý Trị truyền dạy. Đây là làng duy nhất chuyên cung cấp vàng quỳ, bạc quỳ cho các công trình tín ngưỡng cung đình để dát lên các tượng Phật, ngai vàng, hoành phi, câu đối, kiệu rước...

Các sản phẩm đồ gỗ dát vàng được tạo ra qua 14 công đoạn như: đập bóc giấy, lướt quỳ mới, đập giấy vỡ, cắt dòng nong quỳ... Mỗi công đoạn ấy lại có nhiều khâu nhỏ hơn, lên tới 40 công việc khác nhau mới cho ra thành phẩm. Không chỉ tốn công, nghề làm vàng quỳ, bạc quỳ rất tinh xảo, tỉ mỉ, đòi hỏi ở người thợ sự kiên trì với những thao tác kỹ thuật cao. Từ những thỏi vàng, bạc thật được đập cho mỏng (gọi là đập diệp) có bề ngang 1cm, được cắt thành những hình vuông nhỏ 1cm² rồi đặt vào lá quỳ. Lá quỳ có cạnh dài 4cm, là loại giấy gió mỏng và dai, được lướt nhiều lần bằng mực tự chế làm bằng loại bồ hóng đặc biệt trộn với keo da trâu, tạo cho giấy quỳ bền chắc. Mỗi quỳ 500 lá, trên mỗi lá đặt một mảnh vàng nhỏ 1cm², dùng vải gói lại, đặt trên đe bằng đá, dùng loại búa chuyên dụng đập lên tập lá quỳ, cho mảnh vàng mỏng và tràn bằng lá quỳ.

Cắt nhỏ lá vàng đã đập mỏng thành 12 mảnh, lấy một mảnh đặt tiếp lên lá quỳ và tiếp tục đập mỏng... Công việc dát quỳ không chỉ dùng sức, mà còn là sự khéo léo, vì lá quỳ rất nhỏ. Người thợ giỏi có thể đập một chỉ vàng dàn mỏng thành tám lá vàng có diện tích hơn 1m².



Làm vàng quỳ từ nhỏ, nay đã 63 tuổi, có thể làm tất cả các công đoạn của nghề, bà Nguyễn Thị Hợi cho biết: “Nghề làm vàng quỳ hiện nay vẫn không thay đổi so với đời cha ông chúng tôi, tất cả các công đoạn phải làm bằng tay, không có loại máy móc nào thay thế được...”

Khôi phục làng nghề sau hơn 50 năm

Từ trước Cách mạng tháng Tám, nghề làm vàng, bạc quỳ khá phát triển, cung cấp sản phẩm cho hầu hết các công trình đền, chùa trong cả nước. Tuy nhiên, do những biến cố lịch sử, làng nghề cũng có lúc thụt trầm. Trong hơn 50 năm chiến tranh chống Pháp và chống Mỹ, nghề làm vàng quỳ gần như bị mai một. Lúc đó dân làng Kiều Kỵ đã chuyển sang sản xuất đồ dùng bằng da và giả da, gần như không còn ai làm vàng quỳ, bạc quỳ.

Thời kinh tế mở cửa, các công trình văn hóa, di tích lịch sử được khôi phục, xây dựng, rất cần đến vàng quỳ, bạc quỳ. Do đó, làng nghề truyền thống Kiều Kỵ mới có điều kiện khôi phục và phát triển mạnh trong 4-5 năm trở lại đây. Nghệ nhân Lê Bá Chung – một trong những người đi đầu trong khôi phục nghề truyền thống của làng cho biết: “Trước sự mai một nghề truyền thống của làng, đầu những năm 1980, tôi đã bắt đầu tìm hiểu nghề dát vàng, phục dựng nghề sơn son thếp vàng truyền thống và mở xưởng. Những năm 1995, 1996, khi nghề này có cơ hội phát triển, dân làng thấy có lợi nên đến xưởng học. Khi đã vững tay nghề, mọi người lại tách ra để lập xưởng riêng”.

Đến nay, nghề dát vàng, dát bạc là nghề chính của hơn 50% dân số làng Kiêu Kỵ. Làm vàng quỳ khó hơn, nhiều công đoạn hơn bạc quỳ (dát bạc gồm 5 công đoạn), nên không phải hộ gia đình nào cũng làm được. Hiện sản xuất, kinh doanh vàng quỳ thu hút gần 50 hộ, trong khi sản xuất bạc quỳ thu hút tới hơn 100 hộ. Hầu hết những người làm nghề đều qua sự truyền dạy của các nghệ nhân Lê Bá Chung, Lê Văn Vòng. Đặc biệt, để lưu giữ và phát triển nghề, 2 nghệ nhân vẫn thường tổ chức lớp dạy nghề cho thanh niên trong làng và dạy các lớp do Sở Công thương và Trung tâm Khuyến nông Hà Nội tổ chức... Nhờ đó, nghề truyền thống của làng Kiêu Kỵ được truyền cho các thế hệ trẻ. Nguyễn Thị Quỳnh Anh, tay thoăn thoắt gỡ vàng ra khỏi những lá quỳ, kể: “Em đã làm việc này từ nhỏ và đã quen tay. Em đang theo học tại trường CĐ Quản trị Kinh doanh, mong muốn sau này có thể áp dụng các kiến thức đã học vào sản xuất kinh doanh vàng quỳ, bạc quỳ và đưa làng nghề phát triển hơn nữa...”



Không chỉ riêng tại làng nghề, người Kiêu Kỵ còn đem theo nghề của mình đi khắp các vùng miền đất nước như Bắc Ninh, Nam Định, Huế... để lập nghiệp.

Làng nghề may da Kiều ky

Kiều Ky (Gia Lâm) vốn là một làng nghề truyền thống, có nghề may da, dát vàng nổi tiếng. Thời bao cấp, các nghề trên đã mai một. Vận động dưới cơ chế thị trường, các nghề trên dần được khôi phục, phát triển trở lại, thu hút hàng ngàn lao động ở mọi lứa tuổi và cho thu nhập ổn định...

Làng Kiều Ky là một làng nghề giàu truyền thống lịch sử và văn hóa của Việt Nam. Xưa kia làng thuộc Tổng Đa Tốn, huyện Gia Lâm, phủ Thuận Thành, tỉnh Bắc Ninh. Ngày nay làng thuộc xã Kiều Ky, huyện Gia Lâm, thành phố Hà Nội.



Làng Kiều Ky có nghề dát quì vàng, quì bạc (nguyên liệu phục vụ cho tô tượng, sơn son thếp vàng, đồ thờ, ...), nghề làm mực nho bằng keo da trâu được lưu truyền hàng trăm năm. Tuy nhiên nghề làm mực nho nay đã bỏ, nghề dát quì phát triển hưng thịnh.

Nghề may da ví, vải bạt, cặp học sinh,... ra đời muộn hơn. Nghề này bắt đầu phát triển ở Kiều Ky từ năm 1970 của thế kỷ trước. Khi đó, Hợp tác xã may da, vải bạt Kiều Ky được thành lập. Ông Đinh Hữu Trạch, ông Vũ Danh Năng là hai cán bộ phụ trách thành lập ngành nghề. Lúc thành lập chỉ có 8 người: các ông Vũ Hữu Cơ, Phạm Đình Hàm, Lê Bá Hồng, Lê Hữu Duyến, Vũ Huy Hợi, Đinh Bá Tào, Nguyễn Đức Điền, Đinh Bá Hà. Sau phát triển rất đông, lúc này nghề làm ruộng, nghề quì, nghề may da rất thịnh vượng, dân ầm no. Đến năm 1989, Hợp tác xã giải thể không bao cấp, nghề may da được làm tự do. Từ đầu những năm 1990, các hộ kinh doanh cá thể ra đời góp phần làm cho kinh tế địa phương thêm phát triển và cải thiện đời sống. Cơ sở hạ tầng địa phương được nâng cấp, người dân xây nhà cửa khang trang, tiện nghi đầy đủ.

Làng Lụa Vạn Phúc

Nằm bên bờ con sông Nhuệ hiền hòa, ngay sát cửa ngõ phía Tây của thủ đô Hà Nội, làng lụa Vạn Phúc từ lâu đã rất nổi tiếng với nghề dệt lụa truyền thống. "Lụa Hà Đông" cũng như các sản phẩm thủ công truyền thống của các làng nghề Hà Nội, thường được nhắc đến trong thơ ca xưa.

Vừa rẽ vào con đường làng, chúng tôi đi giữa "phố lụa" sắc sỡ trong tiếng thoi đưa lách cách giục giã. Trong các cửa hàng sang trọng chạy dọc con đường rải nhựa là các mặt hàng quần áo, túi xách, vải kiện bằng tơ tằm như vân, sa, quế, lụa sa tanh hoa, đũi, taffata...



Theo những tiếng thoi đưa, chúng tôi đi dọc theo các con ngõ nhỏ đến thăm các xưởng dệt thủ công. Nét truyền thống còn lấp ló đâu đó sau những dãy cửa hàng cửa hiệu, trên những khung cửa thủ công vẫn còn được một số gia đình lưu giữ hay qua hình ảnh phiên chợ quê nằm ngay giữa làng, bên nước mái đình và cổng làng rêu phong cổ kính.

Đi hết một con ngõ nhỏ sâu hun hút, đập vào mắt chúng tôi là những "con sóng" lụa đủ màu dập dềnh bên những thửa ruộng trong ánh nắng hiếm hoi đầu Đông. Ở đây, chúng tôi bắt gặp những tốp khách du lịch ngoại quốc và sinh viên mỹ thuật đang cố thu hết vào ống kính máy ảnh của mình làn sóng màu sắc sỡ này.

Nằm bên bờ con sông Nhuệ hiền hòa, ngay sát cửa ngõ phía Tây của thủ đô Hà Nội, làng lụa Vạn Phúc từ lâu đã rất nổi tiếng với nghề dệt lụa truyền thống. "Lụa Hà Đông" cũng như các sản phẩm thủ công truyền thống của các làng nghề Hà Nội, thường được nhắc đến trong thơ ca xưa.

Chuyện kể rằng, cách đây khoảng 1200 năm, bà A Lã Thị Nương, một người con gái ở Cao Bằng nổi tiếng đảm đang và có tay nghề dệt lụa khéo léo về làm dâu làng Vạn Phúc. Bà đã truyền nghề lại cho dân làng và sau khi mất, bà được phong làm thành hoàng làng.

Lụa Vạn Phúc được giới thiệu ra quốc tế tại các hội chợ Mácxây và Pari (Pháp) năm 1931 và năm 1938. Nó được người Pháp đánh giá là loại sản phẩm tinh xảo của Việt Nam và rất được ưu chuộng tại các nước Pháp, Thái Lan, Ấn Độ... Từ 1958 đến 1988, sản phẩm hầu hết được xuất sang các nước Đông Âu, thu ngoại tệ về cho đất nước.



Vạn Phúc hiện có 785 hộ dân làm nghề dệt, chiếm gần 60% trên tổng số hộ của làng. Hàng năm, Vạn Phúc sản xuất từ 2,5 đến 3 triệu m² vải, chiếm 63% doanh thu của xã (khoảng 27 tỷ đồng). Hiện nay, Vạn Phúc có trên 1.000 máy dệt và hàng ngày có khoảng 400 lao động thời vụ từ quanh vùng đến đây làm việc. Cửa hàng bán lụa tơ tằm mọc lên ngày càng nhiều, hình thành ba dãy phố lụa với trên 100 cửa hàng nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng của du khách.

Theo ông Nguyễn Hữu Chính, chủ tịch hiệp hội làng nghề Vạn Phúc, sản phẩm lụa chủ yếu được tiêu thụ trên thị trường nội địa. Làng Vạn Phúc cũng là nơi cung cấp cho các cửa hàng trên phố Hàng Gai, Hàng Đào. Hoạt động của làng nghề chủ yếu tập trung vào mùa Xuân và Hạ.

Hiện nay, lượng hàng xuất khẩu chưa cao do chất lượng tơ chưa ổn định và công tác tiếp thị vẫn còn yếu. Nguồn nguyên liệu nằm rải rác khắp nơi và vẫn được sản xuất theo kiểu thủ công. Phần lớn tơ được cung cấp bởi các địa phương trong cả nước, như Mỹ Đức, Đan Phượng, Chương Mỹ (Hà Nội), Bắc Ninh, Nam Hà, Thái Bình, Đà Nẵng và Lâm Đồng.



Hiệp hội đang tham gia triển khai dự án quy hoạch 15 ha khu sản xuất tập trung nằm biệt lập ở rìa làng nhằm giải quyết ô nhiễm môi trường (nước thải và tiếng ồn). Đây là chương trình rất lớn của làng nghề với tổng số vốn đầu tư 60-70 tỷ đồng cho xây dựng cơ sở hạ tầng.

Theo quy hoạch, khu sản xuất này sẽ được chia lô cho các hộ tự xây nhà xưởng và lắp đặt máy móc thiết bị. Sẽ có hai khu vực biệt lập giành cho sản xuất và bán hàng. Ngôi làng cũ sẽ được cải tạo thành khu du lịch. Một tương lai tươi sáng đã bắt đầu hé mở.

Làng nuôi cá cảnh Nghi Tàm

Người Nghi Tàm bây giờ cố gắng giữ gìn và phát triển nghề nuôi cá cảnh, bởi nếu để nghề mai một như trồng hoa, cây thế, cây cảnh thì thật là uổng công các bậc tiền nhân đã tạo nghề cho làng suốt nhiều năm qua.

Làng cổ ven Hồ Tây từng nổi danh với nghề trồng hoa, cây thế, cây cảnh. Nhưng Nghi Tàm hôm nay còn được biết đến với nghề nuôi cá cảnh.



Mặc dù sau những cơn sốt đất, diện tích đất xây bể nuôi cá cảnh bị thu hẹp lại, diện tích cho nhà hàng, khách sạn mở rộng ra nhưng nghề nuôi cá cảnh ở nơi đây vẫn còn và giữ một vai trò mới.

Để có đến hơn chục năm nay tôi mới trở lại Nghi Tàm. Vẫn còn đó những lối hẹp, đường mòn của làng cổ, lấp ló sau hàng cây xanh mát là đền chùa, miếu mạo rêu phong cổ kính, là những nhà tầng mới mọc lên với lối kiến trúc pha tạp. Cảnh trí có vẻ mới lạ nhưng trong tôi không khỏi vương vấn băng khuâng vì cách đây không lâu, Nghi Tàm còn là nơi thu hút tình cảm, tâm hồn người Hà Nội và du khách khắp nơi có dịp về Thủ đô với hoa thơm, cỏ lạ bốn mùa. Từ vẻ tĩnh lặng, thanh tao của làng hoa, làng cây cảnh cổ truyền đến lối sống đô thị hóa nhộn nhịp không phải ai cũng dễ dàng hòa nhập.

Người làng cho biết: Nghi Tàm trước đây nuôi cá cảnh để mưu sinh, kinh doanh cá cảnh thì cũng chỉ mới vài ba chục năm nay. Có thời điểm cả làng nuôi cá cảnh, nhưng hiện chỉ còn trên dưới 10 hộ theo nghề. Mỗi gia đình đều có những bí mật riêng, gia truyền, từ cách chọn giống cho đến nuôi, phương pháp làm cho cá chóng lớn, khỏe và đẹp. Có người còn cầu kỳ học trong sách vở, đi tìm người giỏi để học cách lai tạo giống mới.

Người làng Nghi Tàm hầu như chỉ nuôi cá cảnh nội mà không chạy theo mốt ngoại, phổ biến nhất là cá chọi, cá vàng, cá thần tiên. Các giống này để bán cho những người chơi ít tiền, chỉ mua về xem chọi, xem bơi cho vui mắt, nhất là lũ trẻ nhỏ đỡ ra bêu nắng.

Khách hàng từ khắp nơi đổ xô về mua cả nghìn con. Cá cảnh Nghi Tàm tương đối rẻ, cá chọi khoảng 2000 - 3000 đồng/con, còn cá vàng, cá thần tiên, kiểng, mún... tùy thuộc vào loại to hay nhỏ, màu sắc và chủng loại. Nhưng nhìn chung, giá cá cảnh Nghi Tàm rất hợp lý, chỉ vài ba nghìn đồng. Ở Hà Nội, hầu hết các chợ lớn như Đồng Xuân, chợ Hôm, chợ Mơ... đều "lấy buôn" cá cảnh Nghi Tàm.



Thức ăn cho cá cảnh cũng dễ tìm, dễ mua, chỉ cần giun nước, hồng trần. Cá cảnh luôn cần có nước sạch. Không nên để thức ăn thừa trong bể vì nó làm cho nước vẩn đục, thiếu không khí - cái tối cần đối với cá. Nuôi cá cảnh không khó lắm nhưng phải cần cù, phải bỏ thời gian chăm sóc. Nếu lơ là, cá dễ chết hàng loạt. Nghề nuôi cá cảnh ở Nghi Tàm cũng đã qua nhiều thế hệ. Dân làng thường kể tên các bác Nguyễn Bội, Nguyễn Luân, Nguyễn Hữu Tài như những người mở đầu kinh doanh cá cảnh. Còn hôm nay, nếu có dịp vào làng Nghi Tàm bạn sẽ được dân làng kể cho nghe những tên tuổi nuôi cá cảnh nổi tiếng như bác Cận, chú Hân, cô Quảng.

Người Nghi Tàm bây giờ cố gắng giữ gìn và phát triển nghề nuôi cá cảnh, bởi nếu để nghề mai một như trồng hoa, cây thế, cây cảnh thì thật là uổng công các bậc tiền nhân đã tạo nghề cho làng suốt nhiều năm qua.

Đậu làng Mai

Đậu Mơ hay còn gọi là Đậu làng Mai Động (còn gọi là Làng Mai), một làng cổ thuộc vùng Kẻ Mơ, Hà Nội. Người dân nơi đây truyền rằng: nghề làm đậu làng Mai Động ra đời ngót 2000 năm nay.

Tương truyền, năm thứ 43 sau Công nguyên, cụ Tôn úy Tam Trinh, sau này là vị tướng của Hai Bà Trưng, quê người tỉnh Thanh, khi qua vùng đất này, nhìn thấy vùng đất trũng, lại nổi lên những gò đồi. Mơ, mai, mận... mọc xanh tốt, đẹp như cảnh vào động tiên. Cụ ở lại đây dạy học, vốn sẵn có giống đậu tương từ quê mang ra, cụ bảo mọi người gieo hạt. Thật không ngờ, đậu ươm đất ngoài này cứ lên xanh và cho quả. Mới đầu người ta chỉ biết là lấy quả luộc ăn, sau dần dần biết chế ra nhiều thứ, trong đó có nghề làm đậu phụ.



Đậu mơ hiện bán trên các mẹt hàng ở các chợ nội ngoại thành. Đặc điểm của đậu Mơ là loại đậu gói, màu trắng và mềm, có hình vuông hặc hình chữ nhật, khi rán có vị thơm, bìa đậu phồng, nhanh chín, khi coi ra đĩa không bị chảy nước, loại đậu này góp mặt trong các nồi lẩu, nồi om, thì khó có gì bằng.

Trước tiên, người ta phải chọn mua những hạt đậu tương vàng trắc và đều hạt. Những hạt đậu mua về, phơi được nắng sao cho già hạt, sau đó được loại vỏ bằng cách xay như xay thóc. Đậu xay vỡ đôi, tùy theo từng mẻ mà người thợ quyết định khối lượng, để ứng với bao nhiêu bìa đậu. Đậu xay xong được ngâm nước trong vòng 4-5 giờ tùy theo thời tiết rồi lại được xay lần nữa, theo dạng bột nước. Công đoạn nối tiếp là việc lọc bột, bột đậu nước được cho vào túi vải rồi ép hoặc quay ly tâm để loại bã đậu.

Nước đậu sống, sau khi được lọc buộc phải đun sôi, giai đoạn đun, tránh để trào ra bếp, hay lửa to cũng làm bén nôi, đậu sẽ có mùi khê. Nước đậu khi đun sôi, được đổ ra các chậu hoặc chum sành rồi sau đó chế thứ nước chua giúp cho đậu kết tủa, thứ nước men chua này được bớt lại từ mẻ đậu hôm trước. Khi nước đậu ngấm nước chua, chúng lắng rất nhanh và đông lại tựa như tào phớ, phần nước trong phía trên được lấy lại vẫn gọi là nước giống dùng làm men cho ngày hôm sau, còn đậu là đồ đi, khi độ đặc đạt mức vừa tới, đậu được múc ra khuôn, được lọc vải khuôn to nhỏ là tùy, sau đó được ép với lực vừa phải, sao cho nước chảy ra gần hết, bìa đậu Mơ hai đầu ít khi được thẳng, do được gói bằng tay.

Theo gia đình chị Triệu Thị Hiệp ở 158 Tổ 7 Phường Mai Động, gia đình đã có 5 đời làm đậu thì: ở cái làng này, trước kia con trai, con gái đều biết làm đậu phụ. Tuy nhiên, hiện nay chỉ còn khoảng chục nhà là người gốc ở làng có nghề làm đậu gia truyền. Còn lại là những người từ nơi khác chuyển đến nhưng cũng học nghề làm đậu phụ này. Làm đậu phụ như gia đình chị Hiệp thường bắt đầu công việc từ lúc 3 giờ sáng và kết thúc vào lúc quá trưa. Mỗi ngày gia đình chị làm khoảng 30kg đồ tương (được khoảng 600-700 bìa đậu). Nhưng cũng chỉ đủ bán ngay tại nhà cho người làng và những khách quen đến nhà lấy hàng ngày.

Chế phẩm của đậu phụ thật đa dạng, người ta vẫn tin dùng qua những gói nước đậu lạnh bán 1000 đ/gói, hay đóng chai (chỉ dùng trong ngày) thứ nước bổ dưỡng được cho thêm đường để trong tủ lạnh, lúc dùng thật khó quên. Cách làm nước đậu đơn giản, nước loãng, có thể lấy gạn ở phần trên. Mặt hàng thứ hai, thị trường vẫn gọi là món tào phớ cũng không kém phần hấp dẫn, chế phẩm này được làm riêng, quy trình không khác nhau là mấy.

Đậu làng Mai là món ăn thường ngày. Mùa hè nắng nóng ăn đậu sống chấm nước mắm, chanh, tỏi, chút xíu ớt cùng với rau ghém hoặc có thể rán giòn ăn với bún chấm mắm tôm với vài cọng rau thơm sẽ thấy ngon và mát, rất thích hợp với những ngày hè. Từ đậu, qua bàn tay khéo léo của người nội trợ có thể làm ra nhiều món như đậu rán, đậu kho, đậu nấu cà chua, đậu bung với chuối xanh thịt lợn... Đậu nướng ăn nóng chấm muối đã trở thành một trong những món quà dân dã được ưa thích như món quà dung dị tồn tại theo tháng năm với người Hà Nội. Cái xưa, cái nay như đan xen với lòng người một khi nhớ về... Đậu Mơ



Đỗ tương sau khi xát vỏ và ngâm trong vòng 4-5h sẽ được xay thành dạng bột lọc.



Nước đậu sau khi xay được lọc qua máy quay li tâm để bỏ bã.



Nước đậu sau khi lọc bỏ bã sẽ được nấu chín rồi vớt bỏ vẩn. Phần vẩn sẽ được dùng làm nước đậu nành pha với chút đường bỏ tủ lạnh uống rất mát và tốt cho sức khoẻ vào mùa hè.



Nước đậu nành được làm từ phần váng đậu sau khi đun sôi.



Lọc lại váng đậu trước khi pha men tạo kết tủa.



Pha nước đậu đã nấu chín với nước men tạo kết tủa đòi hỏi rất nhiều kinh nghiệm và phụ thuộc nhiều vào thời tiết. Nếu trời nắng quá hay mưa ẩm, rét...sẽ ảnh hưởng tới thời gian lên men kết tủa và có thể khiến đậu bị chua hoặc bị bờ, bã...không ngon.



Sau khi kết tủa, đậu được gói thủ công bằng tay trong những miếng vải thô rồi ép trong khuôn gỗ với lực ém thích hợp để loại bỏ nước và tạo thành từng bìa đậu.



Đậu mơi xuống chợ.



Bún đậu, một món ăn ưa thích của người Hà Nội. Đây là món bún ăn với đậu rán giòn chấm nước mắm ớt hoặc mắm tôm và vài lá rau thơm rất ngon và thích hợp với thời tiết nóng nực mùa hè.

Nghề hương Yên Phụ

Nằm ở cửa ô Yên Phụ, qua dốc Thanh Niên-Cổ Ngư là tới Làng nằm ven hồ Tây mệnh mông kỳ bí, trước kia thuộc quận Ba Đình, nay về quận mới Tây Hồ. Ngoài nghề nuôi cá cảnh mới được du nhập mấy chục năm nay, thì người dân ở đây vẫn có nghề làm hương đốt từ lâu đời.



Theo một số tư liệu cũng như các bậc cao niên trong làng kể lại thì nghề làm hương ở đây do một người Trung Hoa mang tới từ thế kỷ 13 và dạy cho dân làng. Đạo Phật và tục đốt hương phát triển ở đây mà còn ở nhiều nơi khác. Bước sang thế kỷ này, nghề hương ở Yên Phụ phát triển mạnh mẽ nhất và không chỉ thu hút dân trong làng mà còn hấp dẫn các làng An Dương, Nghi Tàm theo nghề với số lượng lớn. Đầu những năm 80 nghề hương ở đây có dấu hiệu bị mai một khi rất nhiều gia đình bỏ nghề chuyển qua nuôi cá cảnh và kinh doanh, buôn bán. Lúc này chỉ còn khoảng 20% số hộ trong làng còn làm nghề. Thế nhưng, chỉ 7-8 năm sau, bước sang những năm 90, nghề này lại được khôi phục. Nghề làm hương tuy không nhàn hạ và thu nhập cũng chẳng lấy gì làm cao nhưng người dân vẫn một mực theo nghề vì họ cho rằng đây là nghề truyền thống, và lại từ lâu người dân đã sống bằng nghề này giờ không biết chuyển nghề nào cho hợp. Quả đúng như vậy, nghề hương ở đây rất vất vả, để làm ra được que hương phải mất bao nhiêu công đoạn. Nhà làm nghề thì tất cả các thành viên trong gia đình đều phải làm việc cật lực với sự phân công mỗi người một việc, từ nhỏ tới lớn, từ một việc, từ đơn giản nhất tới phức tạp. Người già và trẻ em thường đảm nhiệm những công việc nhẹ nhàng không phức tạp như vót que, phơi và thu lượm, đóng bao thành phẩm. Công đoạn khó và phức tạp nhất là khâu pha trộn bột mùn hương (loại mùn cưa gỗ) với một số hương liệu như bột hồi, quế, trầm... Công việc này phải do người có tay nghề, kỹ thuật và kinh nghiệm đảm nhiệm bởi nếu pha chế không cẩn thận hoặc không đúng liều lượng, hương sẽ không thơm...

Nghề làm tương ở làng cổ Đường Lâm

Làng Đường Lâm, Sơn Tây, Hà Nội vốn nổi tiếng với những ngôi nhà cổ kính hàng trăm năm tuổi, với nghề làm tương...Du khách về đây có thể được thưởng thức những món ăn dân dã cùng gia chủ như kẹo dồi, mía mật, chè tươi Cam Lâm, gà Mía. Và trong mâm cơm đãi khách của người Đường Lâm bao giờ cũng có bát tương ngọt lịm, thơm lừng.



Dư vị Đường Lâm

Tôi cũng đã có dịp thưởng thức nhiều loại tương khác nhau ở các làng nghề như tương bần Hưng Yên, tương nếp Cự Đà. Mỗi loại có một dư vị riêng mang đặc trưng văn hóa của vùng. Nhưng tương Đường Lâm để lại trong tôi nhiều hương vị thật khó tả, cứ ngọt, thơm thơm...mang đậm cốt cách thân tình, cởi mở của con người nơi đây.

Về Đường Lâm, du khách khó tìm được một quán ăn theo đúng nghĩa đen của nó. Mà phải vào tận những ngôi nhà cổ, ăn cơm cùng gia đình chủ mới cảm được hết cái tình, cái thi vị của ngôi làng cổ đất Bắc này. Anh Hùng - chủ ngôi nhà cổ nhất làng đã có 400 năm tuổi đãi chúng tôi món chè lam thơm lừng trong khi chờ cơm trưa.

Câu chuyện thêm phần rôm rả khi tôi hỏi về cách làm tương độc đáo ở Đường Lâm, anh bảo: "Lát nữa vừa ăn cơm rau muống chấm tương vừa kể chuyện mới thú". Chờ mãi cũng đến giờ trưa, mâm cơm đãi khách có rau muống, thịt bò luộc, thịt gà...Chính giữa là bát tương con con, vị thơm khó tả. Tương cho thêm vài lát gừng chấm thịt bò, trâu luộc thì còn gì bằng. Món rau muống luộc chấm tương cho thêm vài lát ớt cay cay cũng rất hợp. Người sành ăn thì không cho thêm mì chính vào tương, sợ mất vị.

Kén đỗ chọn chum

Để có được bát tương ngon cũng cầu kỳ, kiểu cách lắm. Đầu tiên phải kén kỹ đỗ xanh (hoặc đỗ tương), hạt to, đều và bóng. Sau đó rang nhỏ lửa, quấy đều, chín vừa, khi đỗ tỏa mùi thơm, và ngả màu thì vừa ngon. Rang xong, xay nhỏ đỗ xanh đổ ra mẹt phơi một ngày, hôm sau bỏ vào chum sành, đổ nước vừa đủ và ngâm. Nước ngâm tương phải lấy ở giếng Nghè mới đủ độ mát và trong.



Gạo nếp làm tương phải chọn nếp cái hoa vàng, vị bùi, thơm và không xát trắng quá để giữ nguyên tinh chất dinh dưỡng của hạt gạo. Nếp đem đồ xôi, có mùi thơm gạo đầu mùa, hạt dẻo vừa phải là vừa ngon. Cho tương vào chum nước ngâm khoảng 4-5 ngày là lên men. Nếu thời tiết lạnh thì phải ngâm 5 ngày còn ngày nóng như mùa hè thì 4 ngày là gạo đã lên men. Khi đã ủ mốc xong, cho nước muối vào chum trước, tiếp là nước tương, bột đậu, sau cùng cho mốc. Sau đó quấy đều mốc với nước muối với nhau sao cho mốc hoà với tương đỗ, nước muối.

Khâu đánh tương cũng rất quan trọng. Buổi sáng mở nắp chum, quấy tương đánh đều từ dưới và phơi nắng cho đến tối thì úp nắp chum. Đánh tương liên tục khoảng 12 ngày đến 1 tháng để cho bay hết hơi mốc, cái tương chìm xuống, nước cốt tương nổi lên ngả màu vàng óng màu vàng hoa cải là màu đẹp nhất của tương. Chừng ấy chưa đủ, muốn tương ngon như ý phải chọn loại chum sành thật già, khi đánh kêu loong coong mới được.

"Còn ao rau muống, còn đầy chum tương"

Ở làng Mông Phụ - Đường Lâm có cụ Hải năm nay đã 86 tuổi, khá nổi tiếng trong làng vì cách làm tương ngon khó ai sánh kịp. Theo chân cụ từ sân đình qua những con ngõ cổ quanh co hun hút đá ong để về nhà, cụ đọc cho tôi nghe bài về thể này:

"Nhà em có vại cà đầy,

Có ao rau muống, có đầy chum tương...

Còn trời, còn đất, còn mây,

Còn ao rau muống, còn đầy chum tương"

Cụ khỏe, đã có thâm niên làm tương từ năm 13 tuổi, được ông cha truyền lại theo kinh nghiệm dân gian. Theo cụ thì tháng 6 khi nắng gắt, là thời điểm thích hợp nhất cho việc ủ mốc, ngả tương, tương sẽ ngầu và thơm ngon hơn.



Tương ưa nắng nên phơi những lúc càng nắng càng ngon và không bị hỏng. Ở Đường Lâm, nhà nào cũng có 1 chum tương để ngoài sân nắng. Ban ngày, gia chủ mở nắp chum để phơi tương, nhưng hễ đến chiều tối hoặc có mưa là phải đậy chum thật kín, như vậy sẽ không bị hỏng tương. Trước kia, tương được làm chủ yếu để dùng trong gia đình, nhưng từ khi lượng du khách ghé thăm làng ngày một nhiều, các nhà làm đôi ra một chút để bán cho khách về làm quà. Ngay cả tôi, sau bữa cơm trưa thân mật cũng không cưỡng lại được mùi vị hấp dẫn của thứ nước chấm này đã hỏi mua mấy chai về làm quà và ăn dần.

Làng tạc tượng Sơn Đồng

Thế rồi, với lòng yêu nghề, yêu truyền thống lịch sử cha ông, một vài người trong làng đã tìm lại với nghề, khôi phục lại vốn quý cha ông để lại. Những nghệ nhân của Sơn Đồng kể lại rằng, làng nghề độc đáo này mới được khôi phục chừng gần ba chục năm nay.

Tượng của Sơn Đồng nổi tiếng nhất là tượng giả cổ, phục vụ cho nhu cầu trùng tu các di tích lịch sử văn hoá. Từ những thân gỗ mít, qua bàn tay khéo léo, tài hoa của những nghệ nhân Sơn Đồng, những pho tượng được hình thành, như có hồn, sống động và trở nên quý giá vô cùng. Những bức tượng Phật giả cổ có lẽ là “đặc sản” nổi tiếng nhất của người Sơn Đồng, đã có hàng trăm, hàng ngàn bức tượng như thế đi vào các chùa chiền, đền miếu trên khắp cả nước, phục vụ cho nhu cầu trùng tu, tôn tạo các di tích lịch sử, nhu cầu tín ngưỡng của người dân...



Dưới bàn tay tài hoa của người thợ, những bức tượng như được thổi hồn trông thật sống động.



Một sản phẩm sắp được hoàn thành



Mỗi sản phẩm khi hoàn thành có giá từ vài trăm ngàn đến cả chục triệu đồng.

Ngày nay, nghề tạc tượng ở Sơn Đồng đã giúp cho người dân của ngôi làng nhỏ bé ấy có một cuộc sống sung túc, người Sơn Đồng giờ đã có thể yên tâm sống với nghề. Có tới hơn 200 hộ sản xuất chuyên nghiệp trong làng với đội ngũ lao động tham gia lên tới hàng ngàn người với thu nhập hàng trăm triệu đồng một năm...