

cuộc sống xem ra lại dư dật. Người có nghề hoạt bát hơn. Mô hình công sản xuất, vợ đi chợ như thời trước, đã không phù hợp với cơ chế sản xuất hàng hóa thời hội nhập. Ngày nay, nhiều làng cùng sản xuất một loại sản phẩm, nhưng một số kỹ thuật và nghệ thuật tinh xảo nhất vẫn được giữ bí truyền, nên sản phẩm mỗi nơi mang tính đa dạng có vẻ độc đáo riêng. Để giữ được chữ tín với khách mua hàng, nhiều làng có hương ước quy định việc truyền và hành nghề. Làng bạc Đồng Xâm (Thái Bình), còn vẫn bia Tổ nghề dựng năm Chính Hoà thập niên (1689). Hương ước của làng chép: “Người nào làm hàng giả để lừa người khác, gây sự bất tín thì phải phạt thật nặng... hoặc đem đánh đòn trước nhà thờ Tổ, hoặc phải xoá tên trong phường”. Để phát triển nghề thủ công, cần biết những lề luật đó và những chính sách thích hợp khuyến khích những người muốn phát triển nghề của mình sang những vùng đất mới.

Hà Nam cũng có nhiều làng nghề, trong đó có đất làm gốm. Vùng Quế Quyền (Kim Bảng), có loại đất làm được đồ sành, chum vại, ấm màu da lươn, nhưng sản xuất khó khăn, nhất là khâu tiêu thụ sản phẩm. Trong nghề gốm việc tìm ra công thức chế men là bí quyết hàng đầu. Chỉ nhìn lớp men

phủ ngoài, có thể đánh giá được trình độ kỹ thuật của người thợ. Gốm Bát Tràng nổi tiếng, bởi họ chế được năm loại men quý. Men ngọc, men rạn, men nâu, men chảy và men hoa lam. Chất liệu tạo men dùng phổ biến là tro, đất phù sa, đất sét và bột đá, trong đó tro là thứ cơ bản. Chế được các loại men truyền thống ấy mới tạo nên vẻ đẹp cho sản phẩm gốm Bát Tràng lừng danh mấy thế kỷ nay. Men của Bát Tràng có thành phần chính là tro, mà tro đốt, bắt nguồn từ thứ củi rừng mua tận làng Quế, làng Lường cùng tỉnh với gốm Quế. Câu ca dao quen thuộc vùng này:

*Vôi chợ Kiện, củi chợ Lường,
Nụ chè Bài Lễ, măng nương núi Vòng.*

Chợ Kiện thuộc thị trấn Kiện Khê và chợ Lường bên bờ sông Đáy. Còn núi Vòng, Bài Lễ vùng núi Liên Sơn nơi có thứ Củ Thi, loại cây hiếm được người xưa dùng để bói. Phải chăng từ sản phẩm gốm Bát Tràng mà những thứ tưởng như bình thường kia lại trở lên nổi tiếng chẳng? Bí quyết mỗi làng nghề, cũng như nghệ thuật là sự đo tài của những nghệ sĩ, trong quá trình tìm kiếm sáng tạo không mệt mỏi của mỗi khối óc, bàn tay vàng tài hoa của đất nước.

(Nhân Dân cuối tuần số 11 ngày 16.3.2003)

TRANH DÂN GIAN THANH LIỄU

Nói đến kho tàng vô giá của nghệ thuật tranh dân gian Việt Nam, người ta thường nghĩ đến các dòng tranh Đông Hồ, Hàng Trống nổi tiếng. Nhưng còn ít người biết đến phường tranh làng Thanh Liễu (nay thuộc xã Tân Hưng, thành phố Hải Dương). Từ thế kỷ XV, làng này đã có nghề in khắc gỗ, do Dương Như Hộc, Đỗ Thám Hoa năm 1442, từng đi sứ Trung Quốc, về quê mở nghề cho dân làng. Theo nghiên cứu của Viện từ điển Bách Khoa, làng Thanh Liễu có cụ Nguyễn Văn Đăng (1874 - 1956), là bậc thầy về khắc in tranh gỗ. Chính cụ Nguyễn Văn Đăng là một trong số các tác giả lưu tên trong một bộ tranh dân gian, một quyển bách khoa toàn thư bằng tranh duy nhất ở Việt Nam, cũng là bộ bách khoa toàn thư vào loại hiếm hoi trên thế giới. Tranh được in trên giấy dó vùng Bưởi (khổ 42 x 65cm), được in khắc tại đình Hàng Gai và chùa Vũ Thạch (nay ở số nhà 13 Bà Triệu Hà Nội). Tranh vẽ và khắc năm 1908 - 1909. Năm 1910, một người Pháp là Hăngri Ôgiê (Henri Oger), biên tập và quyên tiền xuất bản. Ôgiê vốn là sinh viên về dân tộc học tại trường Xoóc bon (Pari), theo học trường thuộc địa, làm việc



tại toà công sứ Nghệ An. Bộ sách tranh dày 700 trang, sưu tập hơn 4.000 hình vẽ, một số tranh được chú thích bằng chữ Nôm, chữ Hán. Nội dung phản ánh nhiều mặt đời sống, văn hoá vật chất và tinh thần của người dân vùng đồng bằng Bắc Bộ. Bộ sách được mang tên: “Kỹ thuật của dân Nam, *Bách khoa thư văn hoá vật chất của người Việt Nam*”.

Theo từng nét vẽ mềm mại, nhiều tranh như chỉ đưa một nét, không màu nhưng tái hiện lại một xã hội Việt Nam khá toàn diện từ công cụ sản xuất, tín ngưỡng, đồ dùng sinh hoạt đến công việc làm ăn sinh sống, trang phục, học hành thi cử, quan trường, nghệ thuật tạo hình, âm nhạc, y học dân gian... Nhiều cảnh sinh

hoạt đến nay không còn nữa, nhiều bản khắc quý nay đã thất truyền (theo Nguyễn Kim Thắm).

Tâm hồn và tài hoa của người nghệ sĩ thổi vào nét vẽ. Ta dễ dàng nhận ra dáng vẻ người xưa không lẫn với bây giờ. Nghệ thuật tranh dân gian, theo nhận xét của Phó giáo sư hoạ sĩ Huy Oánh, Phó Tổng thư ký Hội Mỹ thuật Việt Nam, là sự miêu tả tài tình đời sống nơi thôn dã. Nét vẽ khái quát, trong sáng, hồn nhiên không theo luật lệ, tạo ra thần thái, cho ta cảm nhận rộng hơn khi gặp những bức tranh này.

Tính ước lệ là một đặc điểm chủ yếu của tranh dân gian. Các nghệ nhân áp dụng kiểu "đơn tuyến bình đồ", dùng nét khoanh lại mảng màu và bao bọc hình. Lối vẽ thuận tay hay mắt, không phụ thuộc vào viễn cận một điểm nhìn, mà được miêu tả theo lối quan sát di động với nhiều góc độ khác nhau. Chỉ vài nét đơn sơ đã thu nhỏ không gian của phiên chợ Tết cuối năm tấp nập. Khuôn mặt ai cũng rạng rỡ tươi vui. Thúng gạo nếp hoa vàng ngần trắng đợi nôi bánh chưng bên cạnh những gánh hoa quả vườn quê chờ mâm ngũ quả. Rồi nào quần áo, nào đồ chơi cho trẻ nhỏ ngày Tết... và món ăn tinh thần không thể thiếu câu đối đỏ, những bức tranh gà, tranh lợn, làm ấm áp, sáng bừng cửa nhà để đón xuân về.

Bức tranh người viết câu đối, người cho chữ và người nhận chữ đều chân đất, mặt, khoẻ như vóc dáng của những lão nông tri điền, khác xa hình ảnh: "*Một thầy*

*khoá gò lưng trên cánh phẫn - Tay mài nghiền hý hoáy
viết thơ xuân” (Đoàn Văn Cừ) trong thơ mới.*

Mảng đề tài về sinh hoạt Tết cổ truyền thật đặc sắc. Từ cảnh dựng cây nêu, sửa soạn bàn thờ, lễ bái đến cảnh nấu bánh chưng, gói giò mới sinh động làm sao. Cảnh giã giò, vẽ hai trảng đình, căng cơ bắp đua nhau vung chày, khuôn mặt hớn hở, biểu cảm như không thấy sự vất vả mệt nhọc. Mảng tranh về các trò chơi ngày xuân cũng sắc sảo không kém. Những ngày hội xuân vừa mang tính nghi lễ, tưởng nhớ những người có công với nước, với làng, vừa mang tính vui chơi cộng đồng, khuyến khích thể thao... như rước ông Đùng, bà Đà... là hình tượng người đàn ông và đàn bà đầu tiên của loài người. Hội vật, chọi chim, chọi gà, trò nào cảnh ấy hiện về trong nét vẽ...

Đẳng cấp nào cũng có lối chơi. Quan lại nghe hát ả đào. Tiểu thư dài các thì thưởng hoa, đọc sách. Còn người bình dân có thú vui riêng. Trò chơi bắt chạch trong chum, cái tinh nghịch hóm hỉnh cũng không qua được mắt người nghệ sĩ dân gian. Trò chơi này tượng trưng cho hành vi giới tính gắn với tín ngưỡng phồn thực và khát vọng sinh sôi nảy nở của con người, cây trồng, vật nuôi...

Trong kho tàng văn hoá truyền thống, bộ bách khoa này là một báu vật độc đáo. Nó cho ta một cách sống lại thời xưa của người Việt. Tiếc rằng những bức tranh quý ấy chưa được phổ biến rộng rãi.

(Nhân Dân hằng tháng số 59/3.2002)

PHẦN THỨ TƯ

VĂN HOÁ ẨM THỰC

NGƯỜI ĐẦU BẾP CỦA BÁC HỒ

Đúng ngày giải phóng thủ đô 10-10-1954 chàng trai Vũ Ngọc Đức hồ hởi rời làng Dao Cù (Nam Trực - Nam Định) lên Hà Nội theo lời giới thiệu của bạn cùng quê làm việc tại Cục chuyên gia. Thủ đô những ngày đầu tiếp quản tuy còn nhiều khó khăn nhưng Bác Hồ và Trung ương rất chú trọng công tác phục vụ các đoàn ngoại giao, nhất là khi tiếp đón các đoàn khách nước ngoài, thể hiện lòng hiếu khách và tình cảm của nhân dân ta đối với bạn bè quốc tế. Từ chiến khu Việt Bắc trở về đội ngũ những người phục vụ còn thiếu nhiều chuyên gia giỏi nên Bộ Ngoại Giao chủ trương chọn những người đã qua chiến đấu, có kinh nghiệm và có nghề nấu ăn vào làm việc tại các sứ quán, công sứ, lãnh sự quán các nước tại Việt Nam.

Dao Cù quê ông Đức là nơi có nhiều người giỏi nghề nấu ăn, từng làm cho các cao lâu, nhà hàng nổi tiếng ở Hà Nội, Hải Phòng... các chủ lớn Hoa Kiều như nhà hàng Sầm Công ở 15 phố Mã Mây (Hà Nội), Đại Tín ở phố Hồng Bàng (Hải Phòng) có tiếng với

các món ăn Âu - Á, từ những năm đầu thế kỷ vẫn thuê những người vùng Dao Cù đứng bếp.

Năm 14 tuổi (1934) anh Đức theo cha là cụ Vũ Ngọc Khiên ra cảng Hải Phòng làm phụ bếp cho một chủ hàng ăn người Quảng Đông (Trung Quốc). Cụ Khiên từng là bộ đội tình nguyện, có lần bị giặc Pháp bắt tù vì khám trong người có tờ truyền đơn ca ngợi Hồ Chủ Tịch nhân ngày sinh lần thứ 58 của Người (1949). Hơn mười năm theo cha học nghề, anh Đức đã tích lũy được nhiều bí quyết nấu các món ăn cao cấp và nói thạo tiếng Trung Quốc.

Theo tiếng gọi của non sông, tháng 1-1946 anh Đức nhập ngũ là chiến sỹ Trung đoàn 34, bộ đội địa phương Nam Định. Vào đêm toàn quốc kháng chiến (19-12-1946) anh tham gia trận đánh ở Đồng Bái (Hoà Bình) là trận cường tập đầu tiên của chủ lực quân khu Ba tiêu diệt vị trí đồn Bến, nay bên cạnh đường Hồ Chí Minh. Từ năm 1951 - 1953 là chiến sỹ Trung đoàn 66, Đại đoàn 304, tham gia các chiến dịch Hoàng Hoa Thám, Quang Trung, có mặt trong trận đánh ngoài đảo Cô Tô, Cát Bà. Đặc biệt trận Đồi Mè (Hoà Bình) đơn vị anh đã diệt 34 xe thiết giáp của địch. Trận này, anh Đức bị thương. Chiến công của đơn vị đã được báo cáo lên Bác Hồ trước ngày mở chiến dịch Điện Biên Phủ.

Được về phục vụ ở Bộ Ngoại Giao, anh Đức cùng những đồng nghiệp đã nhiều lần vinh dự gặp Bác Hồ và các đồng chí lãnh đạo Đảng, Nhà nước và Chính phủ. Ban đầu anh phục vụ ở Đại sứ Trung Quốc sau chuyển sang Sứ quán Cộng hoà dân chủ Đức, tính ra anh Đức đã phục vụ 12 đoàn các nước trong phe XHCN và 13 sứ quán. Những ngày đại lễ, các chuyên gia nấu ăn tập trung về khách sạn lớn để phục vụ giúp Trung ương tiếp khách. Mỗi lần gặp Bác anh em lại được Người ân cần chỉ bảo và còn giữ bao kỷ niệm về Người lãnh tụ kính yêu của mình.

Trong những dịp Tết Nguyên đán của dân tộc, Bác thường nhắc nhở anh em chế biến các món ăn cổ truyền Việt Nam như: Dưa hành, bánh chưng, giò chả... Biết Bác là người bôn ba nhiều nước trên thế giới, am hiểu tập quán, văn hoá của bạn, thậm chí đến cá tính của từng vị thực khách, nhà bếp bảo nhau phải làm cho tốt để Bác vui lòng. Có những bữa tiệc lớn, đầu bếp làm các món ăn dân tộc của bạn và giới thiệu được nhiều món ăn Việt Nam, gây được thiện cảm. Theo sở thích thì người Trung Hoa chuộng các món nấu nhừ, đặc biệt là món hồng xiu. Các bạn Pháp rất kỹ tính trong ăn uống và thích món gà quay rô-ti (gà rán). Người

Mông Cổ mê món thịt cừu, các bạn Ấn Độ lại ưa món xào ca-ri, chỉ cần nâng đĩa cũng phải hắt hơi. Dễ tính hơn là các bạn người Nga, nhưng trên bàn ăn có thêm chai rượu trắng thì niềm vui hiện rõ trên gương mặt.

Mỗi khi được gần Bác, anh em chú ý lắng nghe những lời chỉ bảo thật sâu sắc của vị lão thực mà thân tình, ấm áp như cha con trong gia đình. Chính công việc phụ bếp trên tàu khi Người đi tìm đường cứu nước, nên Bác thấu hiểu và thông cảm được sự vất vả của anh em. Có lần, Bác còn chỉ bảo cách pha cà phê theo kiểu Pháp, anh em đã học được và làm theo.

Còn nhớ năm 1960, chúng ta vui mừng đón đại biểu Đảng cộng sản các nước và nhiều đoàn khách quý sang dự Đại hội Đảng toàn quốc lần thứ III tại Hà Nội. Trung Quốc cử ba đoàn đại biểu, trong đó có đoàn đại biểu Tỉnh uỷ Quảng Đông. Tuy bận việc chỉ đạo Đại hội, Bác vẫn dành thời gian đến thăm nơi ăn ở của từng đoàn, chúc sức khoẻ và cảm ơn bạn. Hôm ấy, Bác đến khách sạn Bạch Mai, hỏi thăm nơi nghỉ của đoàn Quảng Đông, ông Phan Duy Vĩ, Chủ nhiệm khách sạn thưa với Bác là: Đoàn ở 9 Hồ Xuân Hương. Bác bảo không phải, Việt Nam ta chỉ có một Hồ Xuân Hương, sao lại có

“chín” Hồ Xuân Hương? Hiểu ý Bác, đồng chí phụ trách lễ tân đỡ lời:

- Thưa Bác, đoàn đại biểu Quảng Đông ở số nhà 9, phố Hồ Xuân Hương ạ!

Bác vui vẻ gật đầu.

Ngày khánh thành khách sạn Kim Liên, anh em phục vụ quây quây bên Bác, Bác bảo nhà bếp cho xem thực đơn tiếp khách. Trong thực đơn ghi: Giò thủ, cá sốt ngũ liễu, nộm Bắc Kinh... Bác hỏi tỉ mỉ cách làm rồi nói:

- Thủ thì có nhiều loại, thủ bò, thủ dê. Các chú làm món giò thủ sao không ghi rõ là giò thủ lợn. Món cá sốt sao không gọi là món cá chép sốt lại gọi là “cá sốt ngũ liễu”? Nộm làm theo kiểu ta sao không gọi là nộm Việt Nam cho dễ hiểu?

Những lời dạn dò, chỉ bảo của Bác không chỉ đơn thuần nói về nghệ thuật ẩm thực mà còn chứa đựng niềm tự hào về truyền thống văn hoá Việt Nam.

Thấm nhuần lời dạy của Người, từ đấy anh em phục vụ đã chú ý không dùng chữ nước ngoài, thể hiện sự trong sáng của tiếng Việt.

Ngày Bác đi xa, ông Đức tròn 50 tuổi, đã liên tục 15 năm phục vụ khách quốc tế. Khi cả nước đau thương trước tin Bác mất, ông Đức được Bộ Ngoại

giao phân công nấu ăn cho các đoàn khách Liên Xô, Trung Quốc, Triều Tiên, Ấn Độ, Ca-na-đa... sang chia buồn và dự lễ tang Hồ Chủ Tịch. Đến nay, ông Vũ Ngọc Đức vẫn còn giữ được giấy chứng nhận của Ban phụ trách chuyên gia, thuộc Tiểu ban đón tiếp khách nước ngoài tới dự lễ tang Bác. Thường trực Bộ Ngoại Giao cũng chứng thực: “Đồng chí Vũ Ngọc Đức ở khách sạn Bạch Mai từ ngày 04-9 đến ngày 12-9-1969 đã hoàn thành nhiệm vụ”.

(Nhân Dân hằng tháng
số Xuân Nhâm Ngọ 2002)

RAU SẮNG HÀ NAM

Có lẽ nhiều người còn như tôi cứ đinh ninh rằng đặc sản rau sắng chỉ độc canh nơi bầu trời cảnh bụt Hương Sơn. Và đã gọi là rau, hẳn tựa như thứ rau mọc trong vườn, trong thung lũng rừng mơ mỗi mùa trẩy hội. Qua gần thế kỷ, nhờ thơ tiên sinh Tấn Đà - Nguyễn Khắc Hiếu, thiên hạ đã biết tiếng rau sắng:

*Muốn ăn rau sắng chùa Hương
Tiền dò ngại tốn con đường ngại xa
Mình đi ta ở lại nhà
Cái dưa thì khú cái cà thì thâm.*

Bài thơ ra đời từ những năm đầu thế kỷ trước, đến nay đọc lại vẫn làm ta cảm động. Chàng thi sỹ năm ấy, mới ngoài ba mươi xuân, người thơ sinh năm Mậu Tý 1888. Nhất sinh chỉ thích thứ thanh cao, giản dị như rượu cúc, trà sen, thuốc Lào... ngặt nỗi gặp cảnh “vạn tội bất như bần”, trăm cái tội thì cái nghèo là khổ nhất:

*Đêm qua chưa có tiền nhà
Nghĩ thơ thơ chẳng có ra câu nào
Đi ra rồi lại đi vào
Chung quy chỉ tốn thuốc Lào với thơ.*

Nghe kể, đọc bài thơ này, nhà văn Nguyễn Tuân từ xứ Thanh đã gửi tặng thi sỹ bó đóm hút thuốc. Tiền nhà đang kỳ chủ thúc, thơ vận chưa ra, thấy người ta nô nức vào hội, mình nằm suông ở nhà, thành ra thiệt đơn thiệt kép. Đã không được nhàn lãm sơn thủy hữu tình, chẳng được thưởng thức món rau sống, lại gặp bữa dưa khú, cà thâm... Bài thơ đâu có chữ nào nói về cái ngon đặc biệt của ngọn rau nơi cửa thiền. Chỉ có hai từ “muốn ăn”, thế mà mỗi mùa hội xuân, ta cứ nhớ và thèm đến thế. Thì ra tên tuổi danh sỹ Tản Đà, người nổi tiếng sành điệu ẩm thực, đã góp tiếng nói vinh danh cho một đặc sản từ thời còn ít người biết đến.

Chả thế mà, một bậc nữ lưu chưa quen biết, chỉ mê thơ tiên sinh, đã vượt qua cả lễ giáo phong kiến, kín đáo gửi cho ông gói bưu phẩm từ nhà dây thép Phủ Lý, tỉnh Hà Nam. Món quà mà người thơ nhận được là thức rau mùa xuân ao ước. Bất ngờ hơn, là bài thơ tặng, đối vận, đối ý với thơ thi nhân:

*Kính dâng rau sống chùa Hương
Tiền dò dờ tốn con đường dờ xa
Không đi thì gửi lại nhà
Thay cho dưa khú cùng là cà thâm.*

Dòng lưu bút chỉ đề “Đỗ tang nữ bá tằng”, không ghi địa chỉ để người nhận có thể liên lạc. Đành lòng vậy, nhà thơ phải viết nổi vắn, tạ ơn người tri âm, tri kỷ đăng vào truyện thế gian:

*Muôn lòng cảm tạ tri âm
Đồng bang là nghĩa, đồng tâm là tình
Đường xa rau vẫn còn xanh
Tắm lòng thơm thảo, bát canh ngọt ngào
Yêu nhau xa cách càng yêu
Dẫu rằng sương nhạt càng nhiều chứa chan
Nước non khuấy nẻo ngư nhàn
Tạ lòng, xin mượn “Thế gian” đưa tình.*

Chuyện thơ, chuyện rau thành thi thoại làng văn. Từ ấy, có người cất công đi tìm cây rau mùa hội và thăm cảm mến người con gái họ Đỗ, mãi còn mai danh ẩn ích.

Xưa, tháng ba trăng hội chùa Hương, người từ Thanh Hoá, Ninh Bình ra, từ Nam Định lên thường đỗ lại Phủ Lý. Từ đây, thuê dò ngược sông Đáy vào bến Đục. Nay giao thông thuận tiện, nhiều chủ dò cho người xuống Phủ Lý, Đồng Văn trực khách. Từ đây, còn nửa giờ xe chạy là tới “Nam Thiên đệ nhất động”. Và thật bất ngờ, muốn thưởng thức món rau sống, đâu phải cất công vào tận Hương Tích mới có.

Màn xuân phối bay, tôi nối với dòng người trẩy hội xuân này, trước là lễ Phật, sau chủ đi tìm gập cây rau quý. Mới dừng ở chợ Quế, gặp người bán rau lâu năm ở đây mới biết rau này thực hiếm và đắt. Mỗi phiên chợ chỉ có đôi cân, giá đắt hơn thịt thăn nơn. Ngày đầu xuân, có lúc người mua phải bỏ 15.000 đồng một lạng. Có người muốn gửi tới người thân ở Hàn Quốc, Liên Bang Nga... phải hẹn hàng tuần mới có.

Được người buôn rau mách đường, tôi tìm đến nhà chị Trần Thị Lan ở xóm 5, thôn Quyển Sơn, xã Thi Sơn (Kim Bảng) đã thâm niên ba chục năm đi rừng hái sắng. Giới thiệu căn nhà hai tầng đang hoàn thiện, anh Đồng chủ nhà không giấu diếm khoe cơ ngơi này là công của vợ ngày ngày vào núi kiếm rau. Cũng như nhiều cô gái vùng núi, chị Lan theo chân mẹ luồn rừng từ hồi tóc xoã ngang vai. Ngày trước chưa có xe đạp, mẹ con chị phải cuốc bộ hai chục cây số mới chạm cửa rừng. Lại leo quèn, vạch cây, có khi phải vượt từ vách núi này sang đỉnh núi khác. Sắng là cây đặc hữu mọc rải rác trên các sườn núi, người khai thác phải có sức bền, giỏi trèo cao, biết đúc kết kinh nghiệm đi rừng, đề phòng rắn độc. Lại còn tinh ý nhận ra cây sắng đua giữa muôn ngàn lá rừng. Trọn ngày hái

rau, có chiều về không, ít thì vài cân, nhiều cũng chỉ non yến. Giá bán tại nhà cũng trên 20.000 đồng một cân, tính ra gấp mấy lần công cấy. Phải chăng, gói phẩm vật từ bưu điện Phủ Lý dâng thi sĩ Tản Đà ngày nào, là rau được hái ngay từ rừng xanh Kim Bảng, bên dòng sông Đáy, cửa ngõ đi vào Hương Tích.

Người đi rừng say chuyện, sáng là cây sống lâu năm, có loại dây leo và thân gỗ. Loại dây leo mọc như sắn dây, từ hốc đá tựa vào thân cây chủ như bùng giáng, cây sang... Gốc chỉ bằng ngón tay cái, leo và toả ra muôn ngàn nhánh ngọn, như chờ đợi bàn tay người biết đến nó. Cây sáng cho rau ngon nhất vào tiết xuân, khi trời động sấm là già quá lứa. Cuối thu lại vào rừng đập bỏ lá cũ, đợi xuân sau mới cho lứa mới.

Trên thế gian này mọi cây rau đều là thân thảo, hiếm có thứ rau hái từ thân mộc như cây sáng, gốc sum suê như cây nhãn. Lại nhớ người hàng xóm cũ của tôi, người dân tộc Thái, quê miền Tây Bắc. Sau bao năm làm khách quê người, nhớ nhà, nhớ rừng về nước, làm công nhân nhà máy hoa quả hộp Nam Định. Mỗi lần nấu canh cải trắng, tiếng Thái gọi là *phắc cát khảo*, bà chỉ ao ước có chùm lá *phắc ban pá* bỏ vào thay mì chính. Sau này, tôi được nhà thơ Trần Lê Văn giải thích “cây mì chính” người sơn

cước quen gọi rau ngót rừng, cũng chính là cây rau sắng. Bạn tôi, một người mê sinh vật cảnh và cổ ngoạn, hiệu trưởng trường THCS huyện Lý Nhân cho biết: Hồi làm phòng tuyến biên giới Việt Trung, có chiến sỹ người quê Ninh Bình biết mặt rau sắng, đưa anh em vào rừng trẩy về nấu canh, tuy không có gia vị gì, vẫn ngon chẳng thức rau nào sánh kịp. Thì ra rau sắng đâu chỉ có ở Chùa Hương. Trên đất nước mình, nơi nào có dãy đá vôi, rừng không bị tàn phá thì còn cây rau quý. Các nhà khoa học khảo sát, trên núi Quả Bóng thung Cống Vài, đường vào động Tuyết Sơn vẫn có cây sắng cổ thụ, ước trên trăm tuổi. Còn theo người dân địa phương Kim Bảng (Hà Nam), ở thung Yên Ngựa gần hang Diêm, qua dốc Bồng Bong, Quốc lộ 21 đường đi Hoà Bình, cũng phát hiện còn mấy cây sắng thân gỗ. Loại này mới có cái ngon đặc trưng rau sắng, hơn hẳn giống dây leo, đặc biệt là “giồng” sắng, là món đặc sản chỉ vùng này mới có.

Mùa hội năm nay, tôi theo anh Trịnh Văn Tiến, cán bộ Ban quản lý rừng đặc dụng Hương Sơn, tìm đến tận nơi có cây sắng trăm tuổi. Gặp các bậc lão phu, lâu năm nghề rừng, lại biết sắng thuộc cây tán xạ, không ưa ánh nắng. Cây thân gỗ cũng có loại sắng nếp và sắng tẻ. Cả đại ngàn may chỉ có

vài cây. Tìm trăm cây mới có một cây đậu quả. Nụ sáng nở soán như hoa ngâu, hoa trắng ngà không có mùi thơm, quả tựa quả xoan. Quả non hái nấu canh cũng cho vị ngọt, ham ăn nhiều quả tươi say như rượu nếp. Như nhiều giống cây trồng quý khác, rau sáng được xếp vào loại bảo tồn gen. Tại hội chợ giống cây trồng huyện Mỹ Đức (tỉnh Hà Tây), với ba cân rau từ đất sáng tổ, lão nông Trịnh Tiếp người quản lý cây sáng trăm tuổi đã bán tới 600.000 đồng, đắt hơn nhiều loại thảo mộc quý khác. Gỗ cây màu trắng, mùi không mòn, nghe nói xưa có người làm đũa cả tiến vào phủ chúa.

Rau sáng thường để nấu với canh xương, canh thịt... Rau sáng nấu với cá rô đồng chiêm, ai được nếm hẳn “chết lịm” như câu phong dao vùng sáng:

*“Giồng sáng mà nấu cá rô
Chông ăn chông “chết” tha hồ rong chơi”!*

Đến đây, tôi mới được đãi món canh rau sáng ngay tại cửa rừng. Chủ nhà mến khách, lòng cho được loại cá *chối*, đầu như cá quả, thịt chắc, chuyên sống ở các đầm cỏ ven hồ Tam Trúc. Cá nướng than, gỡ nạc, xương giã lọc lấy nước, nấu với nụ sáng, dân gian gọi là “*giồng giồng*” quả là món ẩm thực ít thấy nên chưa mấy người được thưởng thức.

Rau sắng vị mát ngọt, giá trị dinh dưỡng cao, giàu đạm thực vật, là món bổ dưỡng cho người bệnh. Bí quyết để có canh sắng ngon là cách nấu. Rau hái từ rừng, người ta phải biết giữ cho tươi, nếu sắp nước, dù non mấy lá cũng cứng lại. Cả khi chế biến, đợi cho nồi canh sôi nước mới nhặt rau, rửa nhanh, không dùng dao thái mà xé lá bỏ vào nồi, là được bát canh rừng ngọt ngào mà thi sĩ Tản Đà và bao người ao ước...

Phủ Lý, tháng 2 năm 2006

(Văn Nghệ Trẻ số Xuân 2007)

CHUỐI TIẾN VUA

Ngày Tết, trên bàn thờ mùi hương toả ra từ những vòng khói trầm. Và, trên mâm ngũ quả của người vùng sông Châu không thể thiếu vẻ đẹp của chuối ngự, mà người đời quen gọi chuối tiến vua.

Nhà văn Nguyễn Tuân tài hoa trong áng văn tả chuối ngự: “Vỏ mỏng tang, ruột ánh lên màu cát đường. Có những buồng chuối khi vén những tua lá khô phủ lên nó, những tấm áo cũ màu thì thấy xếp tầng gác đến chực nải. Có người vì buồng chuối ngự mang lên Thủ đô làm quà mà đành phải đi tàu thủy, mất nhiều thì giờ hơn đi ô tô, tàu hoả, nhưng cho chuối đi tàu thủy đỡ bị lác, rụng bảo đảm hơn...”. “Những nải chuối ngự màu vàng tươi, quả thon như búp tay con gái kéo sợi, vỏ mỏng như lụa, mùi thơm thanh quý, thời trước từng ngược thuyền, theo gông gánh vào tận kinh đô Huế, nên được phong là chuối tiến vua” (*Nam Cao - Những mạch nguồn văn - NTV*).

Chưa ai cắt nghĩa rành rẽ thứ quả quý này có từ bao giờ. Có người nói vào thời Trần, bởi chuối chỉ ở đất Đại Hoàng, quê nhà văn Nam Cao. Đại Hoàng

xưa thuộc phủ lộ Thiên Trường, thời Nguyễn thuộc tổng Tảo Môn, huyện Mỹ Lộc - Nam Định. Theo sắc chỉ của vua Trần nơi đây “Đất vạn khoảnh, dân vạn hộ”, là đất thang mộc của An Sinh vương Trần Liễu, thân phụ đức Thánh Trần. Đây còn là quê hương người con nuôi đức Thánh Trần, Đại Hoàng - Thủy Tiên công chúa, phu nhân danh tướng Phạm Ngũ Lão. Đến năm Tự Đức thứ tư (1851), nhà Nguyễn mới cắt đất Tảo Môn, Đại Hoàng lập tổng Cao Đà thuộc huyện Nam Xang, phủ Lý Nhân, tỉnh Hà Nội. Theo địa giới hành chính, nay thuộc về xã Hoà Hậu, huyện Lý Nhân, tỉnh Hà Nam. Nhất cận thị, nhị cận giang, đất màu mỡ, người chăm chỉ khéo tay, nên từ xa xưa phẩm vật Đại Hoàng, Tảo Môn nổi tiếng trong triều ngoài nội. Chuối ngự rước qua sông Châu, nhập cung Trùng Quang, Trùng Hoa dâng cúng Phật Trúc Lâm Tam Tổ nơi Chùa Tháp Phổ Minh.

Khảo tả về chuối, Lê Quý Đôn trong *Vân Đài Loại Ngữ* kể tên 9 loại: chuối lùn (mỹ tiêu); chuối tiêu (thanh tiêu); chuối lá (diệp tiêu); mỏ giang (ô chủy tiêu); lá cây (mộc diệp tiêu); tai mèo (miêu nhĩ tiêu); hột (hột tiêu); rừng (sơn tiêu). Còn Huỳnh Tịnh Của (Paulus Của), trong cuốn *Đại Nam quốc an tự vị* bản 1895 ghi chép đến 18 loại chuối, trong đó có nhiều giống lạ như chuối lá trắng, lá đen, bồ hương, nanh heo... Còn chuối

ngự, tiên sinh họ Huỳnh cũng kể tên 5 loại là: ngự mít, ngự tía, ngự trâu, ngự miền Nam và ngự thóc. Một số vùng ở Trung Nam Bộ còn coi chuối cau là thứ lễ vật trong cưới xin.

*Cưới em thách nửa đĩa xôi
Thách ba quả chuối, vài môi (muồng) cần
Có xa xích lại cho gần
Cưới em chỉ thách có ngân áy thôi*

(Văn hoá dân gian Khánh Hoà)

Chuối có nhiều loại, thế nhưng đẹp nhất, giá trị nhất vẫn là thứ chuối ngự. Chuối đậu quanh năm, nhưng chính vụ rộ vào mùa cuộc kê. Vào vườn chuối, người tinh mắt dễ phân biệt ra cây nào lá bé, xanh dài là giống quý. Trồng chuối, chọn vườn đất cao, ẩm, thoáng mà không đọng nước. Cây phải trồng xa nơi chăn nuôi, mỗi năm phải bỏ phân chuồng và bùn ao, khi thời tiết nóng, khô phải dùng máy bơm tưới cho đủ ẩm. Chuối được chăm sóc kỹ hơn từ khi trở buồng. Hoa chuối ngả về hướng nào, là bụng chuối phía ấy, phải lo chạc đỡ. Nếu hoa ngả về phía tây còn phải làm phen che nắng. Buồng chuối ra đủ nải, còn phải chờ xoè thêm 4 - 5 bẹ con mới cắt hoa, làm thế vừa tránh sâu bệnh, nải cong vẻ đẹp tự nhiên. Cứ 45 ngày (mùa hè), kể từ khi trở hoa là được cắt. Mùa đông thì dài ngày hơn. Nếu thấy cạnh quả chuối còn vuông như thước kẻ là non, để quá vài ngày là già, vỏ bị nứt. Muốn có buồng quả đẹp, phải qua công đoạn rấm ủ.

Nếu để tự nhiên quả chín không đều. Lò rấm thủ công làm bằng đất hay xây gạch, có hệ thống thông khói giữ lửa bằng trấu, sao cho luôn đủ nhiệt, nếu oi khói, chuối bị “cháy” là hỏng. Có nhà còn cho chuối vào chum rải lá chuối đã phơi khô rấm ủ bằng hương trầm, quả càng thơm ngon. Chuối chín mỗi lứa chỉ để được dăm ngày, nên chủ vườn phải vất vả quay vòng sao cho phẩm vật ứng ý đến tay người dùng. Cửa hàng hoa, khi đưa ra thị trường không cắt nải như các loại chuối thường. Mỗi xe thô treo dăm buồng, buồng nào to cũng chỉ dăm bẩy nải. Khách mua mang đi xa thì chọn mã còn xanh, người gần nhà thì chọn quả màu cánh dán.

Chuối ngự Đại Hoàng bây giờ không chỉ tiêu dùng ở địa phương, còn theo người đi xa, sang tận châu Âu, châu Mỹ làm quà quý cho người xa quê. Chuối ngự có mặt ở các nhà hàng, khách sạn. Vị Hoàng (Nam Định), Hoà Bình (Hà Nam) và nhiều nơi khác góp một phần không nhỏ cho ngành công nghiệp không khói, ngành du lịch khi ta hội nhập với bạn bè.

Xã Hòa Hậu đã thực hiện dự án bảo tồn nguồn gen các giống cây đặc sản trong đó có chuối tiến vua. Cũng như nhiều cây quả quý khác trên đất nước, chuối ngự cần có một thương hiệu, bởi đây là một phẩm vật quý của quê hương núi Đọi, sông Châu.

CỔ HỘI LÀNG

Ngày Tết, trong lễ thức cổ truyền, gia đình nào cũng dành dụm làm mâm cỗ thành kính dâng cúng tổ tiên, còn cỗ chay chỉ dành cúng Phật trong các hội làng. Ai đã một lần nếm cỗ chay tưởng không thể nào quên cái trang trọng, tinh tế như được thưởng thức nghệ thuật. Cỗ mặn có món gì, cỗ chay ngả đủ thức đó, khác chẳng món chay làm hoàn toàn bằng thực vật.

Nghệ thuật làm cỗ chay ra đời khi nền văn minh lúa nước phát triển. Các nhà khảo cổ học nước ta phát hiện hạt gạo và chõ đồ xôi trong di chỉ Đồng Đậu cách đây khoảng 3.000 năm. Cỗ chay gắn liền với sự tích bánh chưng, bánh dày. Chuyện rằng: Đời vua Hùng Vương thứ sáu, nhà vua mở cuộc thi độc đáo chọn người kế ngôi. Vua Hùng đã chấm cho “tác phẩm” của Lang Liêu - vị hoàng tử thứ mười tám thông minh, chăm chỉ, thạo nghề nông. Chiếc bánh tượng trưng cho Trời - Đất của Hùng Lang Liêu, bánh chưng, bánh dày thành biểu tượng của ngày Tết cổ truyền Việt Nam, thiếu nó là thiếu hương vị Tết.

Xuân này, mời bạn về thăm quê tôi làng Lạng, xã Song Lãng, huyện Vũ Thư (Thái Bình), quê hương Trạng nguyên Đỗ Lý Khiêm, Tiến sĩ Đỗ Oánh, Trần Cung Uyên (thời Lê), Tiến sĩ Doãn Khuê, Bìnhnh Tây nguyên soái Doãn Uẩn... (thời Nguyễn)... nơi trai gái đua nhau vào hội vật võ, thi cỗ. Lạ thay khi đứng trước đấng cỗ, người ta không muốn ăn mà lại muốn ngắm không chán mắt. Cỗ hội có hai loại: cỗ cái và cỗ nước. Mâm cỗ cái xếp năm món, tám bánh chưng (nhân ngọt), mặt nếp xanh chín màu lá dong nổi lấm tấm hoa văn hạt vừng, quanh viền nhân lạc rang thấu. Cặp bánh dày đầy đặn như chiếc cơi trầu, có nơi người làm bánh phải ăn chay, ngày tắm nước lá gừng ba lần, mặt bánh khéo léo trang trí hoa văn thủy ba có hình cò, cá cắt trên giấy hồng điều. Bánh chè lam nắm tròn cỡ lọt bát cơm và miếng đường cát vuông vức, đậm đà, thơm tho vị bột nếp rang, mặt mía lùi nướng ép vào gạch ám lửa. Chè lam, đường cát làm khéo đến nỗi qua hội tháng Giêng vẫn giữ hương vị.

Mâm cỗ nước thêm đĩa chè lam in. Mỗi phong bánh đặt vừa khuôn đĩa cổ, chạm nổi hình rồng, ẩn hiện hoa cúc, hoa sen. Đấng cỗ nước phong phú bởi các bát nấu giả vây, giả bóng, giả mực... Một con cá chép vàng béo ngậy đặt vượt ra ngoài đĩa sứ. Các đĩa giò nạc, giò mỡ, giò sỏ chế từ bánh dày cũng phải gói, luộc ép như giò thịt. Đĩa chả chim, chả

quế thứ nào hương vị ấy. Lại còn nem nộm, yến bao nhiều tinh vi. Nếu trong danh mục các loại mứt nổi tiếng có mứt sen, mứt gừng, mứt bí, mứt thập cẩm, ngũ vị... Phải kể thêm món mứt cỗ chay: mứt mây. Hạt hạt ánh vàng như hổ phách, không dính mà đơm có ngọn, khó ai tưởng rằng chế từ củ nếp. Gạo chọn kỹ, đồ xôi, ủ men, giã như bánh dầy, cán mỏng thái vuông tấm tắp. Làm mứt khó nhất khâu ủ men, rang cát sao cho hạt nở đều như hạt mây, nếu phạm quá lửa, để cát lọt vào là hỏng. Đường canh kỹ, thả vào nước, đậu tròn xoe như trứng cá nhào mứt. Thưởng thức mứt mây, phải ăn từng hạt mới cảm được hương vị lạ lùng của món chay.

Tục xưa, hàng năm làng mở hội thi cỗ. Khi các nhà khoa bảng về làng, dân làng làm cỗ vinh quy. Bây giờ không còn ruộng hàng giáp dành làm cỗ thi, nhưng hàng năm, như pháp lệnh không ai bảo ai nhà nhà lại góp vài đấu gạo làm cỗ. Xưa một đảng cỗ gồm ba trăm đồng bánh dầy, hăm bảy tấm bánh chưng, có năm được mùa, cỗ thi xếp chật gian chùa, đâu thấy cảnh xôi thịt. Vào năm hội mở, người ta cấy sớm, may sắm quần áo chờ ngày đi hội. Tan hội vào lễ hoàn làng, cỗ xóm nào mang về nơi đó, chia đều từ em bé ẵm ngửa đến người goá chồng, tục đẹp này còn giữ đến ngày nay. Mâm cỗ nào được giải có tên người làm vinh dự cho cả làng xã.

Dự cỗ hội làng, nhiều người tấm tắc khen tài khéo léo của người nông dân Việt Nam, thật là bàn tay vàng nghệ nhân. Cỗ mặn, chú ý cái ngon chên lệch của thịt lợn, cái ngon hả hê của thịt bò, cái ngon hương vị của thịt chim hay trần tục của thịt chó. Nhưng trong nghệ thuật ăn uống cứ gì phải nhiều thịt cá mới ngon. Các nhà khoa học xác nhận món cỗ chay cũng đầy đủ giá trị dinh dưỡng cao từ các nguồn đạm thực vật. Tôi chợt nghĩ: giá ta có quây hàng cỗ chay, bánh chay để du khách nước ngoài, người Việt Nam ở xa quê hương khi trở về quê sau khi thăm các danh lam cổ tự... được thưởng thức thêm một lần hương vị tuyệt vời của món ăn vốn có từ thời dựng nước...

(Nhân Dân số Tết 2006)

PHỞ GIA TRUYỀN

Vài năm lại đây, một số phố ở Hà Nội xuất hiện các hàng phở với biển đề: Phở Nam Định, Phở gia truyền Dao Cù, Phở Cồ... thu hút được thực khách, nhất là vào các buổi sáng. Có nơi khách ăn phải xếp hàng ngồi đợi bát phở nóng. Ngay cửa ga xe lửa Sài Gòn có hiệu trưng biển Phở Bắc. Hỏi ra cũng là người Nam Định vào làm ăn và chiếm được khách hàng.

Nhà văn Nguyễn Tuân, người nổi tiếng sành điệu ẩm thực thì phán rằng phở có nguồn từ người Hoa kiều và giải nghĩa chữ *Ngutu nhục phấn* (phấn cũng có nghĩa là phở). Theo các vị sành điệu ở Nam Định thì phở làm theo kiểu ta ngon hơn, hợp khẩu vị người Việt Nam. Đất Thành Nam, từ thời cụ Tú Xương (1870 - 1907), đến thời Nguyễn Bính (1917 - 1966), là đô thị loại 1, nay được xếp ngang với cố đô Huế. Các địa danh chợ Rồng, ngõ Văn Nhân, phố Hàng Thao... đều gắn với các đặc sản: gạo tám Xuân Đài (Giao Thủy), nếp Quần Liêu (Nghĩa Hưng), rượu Kiên Lao, lụa tơ tằm, chuỗi ngự Đại Hoàng... và các món ăn ngon, trong đó có phở.

Thật lạ, các hiệu ăn có tiếng một thời như Quảng Nguyên, Hưng Nguyên, Quốc Hương là của người họ Cù (Cồ), họ Chu quê gốc làng Dao Cù. Ông Đào Nguyên Đán đã mất từ lâu, quê gốc làng Cao Đà, xã Nhân Mỹ, huyện Lý Nhân - Hà Nam, chuyên làm phở nay ở số 128 phố Hai Bà Trưng (Nam Định) có khách đông nhất, nhưng thợ đứng bếp phải kén người họ Phạm quê làng Dao Cù.

Muốn tìm Dao Cù, xuôi tỉnh lộ 55 hướng về biển, cách Nam Định trên chục cây số. Nam Trực xưa có 35 xã, nay là 22 xã. Huyện lỵ đặt tại nơi có phiên chợ Viềng, một năm chỉ họp một phiên vào ngày mồng 8 Tết. Có năm chợ Viềng thu hút 3 vạn người, thui mổ trên 700 con bò. Nơi đây là trung tâm sản xuất tiêu thủ công nghiệp Vân Chàng, nay đã làm được phụ tùng xe máy cho các liên doanh nước ngoài. Làng hoa Nam Điền, Vị Khê, Phụ Long... có nghề trồng cây, uốn thế từ thời nhà Trần. Ba xã Nam Thành, Nam Thượng, Đồng Sơn có nghề nấu ăn. Khách dù ở thành phố Hồ Chí Minh, Lâm Đồng, Vũng Tàu... cũng mê món phở Bắc của người Dao Cù, Tây Lạc, Vân Cù, Đồng Sơn...

Chưa ai cắt nghĩa rành rẽ về làng chuyên phở Dao Cù. Các cụ trong làng kể tích, xưa các ngày nông nhàn, người làng rủ nhau đi làm ăn xa chỉ

mang theo con dao thái thịt hiệu Vân Chàng, coi như chứng chỉ nghề nghiệp, rồi trở thành các đầu bếp cho các khách sạn, nhà hàng nơi thị thành. Sách Địa dư Nam Trục, do hội đồng hương xuất bản tại Sài Gòn năm 1992, xã Dao Cù (có người gọi Rao Cù), thời Pháp thuộc tổng Sa Lung, nay thuộc thôn Đồng Sơn. Đây là quê hương Tiến sĩ Vũ Hữu Lợi (ông Nghè Lợi Dao Cù), bạn đồng môn với thi hào Nguyễn Khuyến. Khi thực dân Pháp đánh thành Nam Định, quan Nghè chỉ huy cánh quân chống giặc, cụ bị bắt và hy sinh vào ngày 30 tết năm Bính Tuất 1887. Người Dao Cù giỏi nghề nông, lại giỏi nghề bán bánh gia truyền và nhà nào cũng biết nấu phở.

Những người sành ăn nhận xét, phở là món quà ngon, rẻ và sạch. Có món phở xào, sốt vang nhưng phổ biến là món phở nước. Thị trường thường lưu động theo gánh phở, xe phở, người ăn được phục vụ tại chỗ, khách có thể đứng hay ngồi tùy thích. Bát phở nghi ngút khói, có mùi thơm của gia vị là món bổ dưỡng cho người thức khuya, háo nước. Nguyên liệu chính làm phở là bánh phở, thịt gà, thịt bò và nước dùng. Nước phải trong, không ngấy là món ăn quanh năm. Muốn có bánh phở phải chọn gạo tẻ ngon, qua ngâm ủ, xay thành bột lọc và tráng bánh theo lối thủ công. Sao cho màng bánh mỏng không dầy, không nát, để trong ngày vẫn dẻo mềm

không dùng đến hàn the hay hoóc môn. Làm phở gà, chọn loại mái tơ, sống thiến. Có người sành ăn, đặt nhà hàng bát phở da gà, chỉ có món da kê vàng thái mỏng chan với nước dùng. Phở bò, phải chọn loại thịt lột da, không dùng bò thui, làm giảm vị ngọt của miếng thăn nơn. Thịt bò có nhiều loại, nhưng ngon nhất là miếng quả thâm (vai trước), quả mật (bắp mông). Thứ đến là quả bàng (mông sau), rồi miếng thuổng, miếng chép... có người mê đĩa nạm sườn, nạm bụng, nạm gầu (chỗ yếm sát sườn bò).

Muốn có bát phở ngon, có lẽ khó nhất là chế nôi nước dùng. Chọn xương ống bò, hom lợn rửa sạch cho vào nôi ninh đủ độ. Nếu để quá lửa, nước bị đục. Khi ninh được nước phải hãm lửa. Phở đơm từng bát, nước dùng chế ra xoong nhỏ, qua lửa cho sôi lại mới chan vào bát mời khách. Nước phở ngon còn bởi các gia vị điều này là một bí truyền. Có khách sành điệu còn chọn giờ ăn, không đi quá sớm. Nghề làm phở nước không thu lãi nhiều. Những hàng muốn giữ được khách phải tính toán mua nguyên liệu đủ làm trong ngày, thức khuya dậy sớm, bảo đảm lúc nào cũng tươi ngon, nóng sốt. Có người trở nên giàu có. Khách nước ngoài xếp phở là món điểm tâm ngon nhất khi đến Việt Nam.

Nam Định 10-11-2001

(Nhân Dân cuối tuần số 44 ngày 1.11.2001)

BÁNH NẰNG

Về Vĩnh Phúc bất kể mùa nào, bạn cũng được thưởng thức vẻ đẹp kỳ thú của hệ sinh thái đặc trưng vùng thung lũng sông Lô. Từ đỉnh Giữa, chót vót danh sơn Tam Đảo, vượt trên 1.500 mét so với mặt biển là bạt ngàn cây rừng nguyên sinh. Trên nền xanh lơ biển mây, màu sắc uốn lượn như phong cảnh châu Âu, lại mang vẻ đẹp lạ thường của thảo mộc vùng nhiệt đới. Rồi lặn dần vào đồi gò, mặt đầm... hoà xuống đồng bằng vừa trang nghiêm, vừa thơ mộng, trữ tình.

Nằm giữa đỉnh vùng châu thổ sông Hồng, thiên nhiên ưu đãi, được con người bao đời tô điểm là thế mạnh để Vĩnh Phúc phát triển nền kinh tế mở. Ngay giữa lòng thị xã Vĩnh Yên, thủ phủ tỉnh, mang dáng dấp thành phố, đã nghìn năm nay được hưởng không khí mát lành từ năm chục cây số vuông mặt nước Đầm Vạc. Thao thiết tiếng gọi đàn của muôn bầy chim di cư, giàu nguồn thủy sản.

Ai đã từng thưởng thức món lươn vàng, cá chiên, chạch làn, đặc biệt là món cá tép dầu hắc không

quên dư vị của nó. Vẫn từ nguồn cá bột sông Lô, nhưng bát nấu chua Cao Phong, Đức Bác, khác món gỏi thờ, gỏi cá của người Cao Lan. Vẫn hạt nếp hương, hạt đỗ đỏ nhưng miếng chè kho Tứ Yên (Lập Thạch), nơi Lý Bí thế kỷ thứ VI, đắp thành chống giặc Lương, khác món bánh xe, bánh hòn trong hội đình Hương Canh (Bình Xuyên), hay xôi đen, bánh nghệ của người Sán Diu. Vẫn từ của nếp, nhưng có lẽ cổ nhất là thứ bánh nẳng. Dân gian còn truyền: *Bánh nẳng chợ Tràng, bánh gạo rang Tiên Lữ*. Không riêng vùng Tràng, Đạo Nội, Đôn Nhân (Lập Thạch) mà nhiều nơi trong tỉnh quen làm bánh này, thứ quà không thể thiếu khi nhắc đến hương vị trung du.

Nghệ thuật làm món ăn ra đời đánh dấu nền văn minh lúa nước phát triển. Khảo cổ học phát hiện hạt gạo cháy và 93 bếp lửa nơi di chỉ Đồng Đậu, nay thuộc thôn Đông 2 thị trấn Yên Lạc. Đồng Đậu - nơi chấm dứt đêm dài tiền sử để hình thành Nhà nước phôi thai của người Việt cổ cách nay 3.500 năm. Người xưa, không chỉ biết tạo công cụ sản xuất mà còn ẩn dưới tầng sâu văn hoá, qua tàn tích đã cháy thành than, vẫn nhận biết cây tre, cây na, cây trám. Từ hoá thạch xương động vật còn nhận rõ từng con cua đồng, ốc vặn, cá chiên, thú

rừng... Đến hạt gạo thon dài, bầu ngắn... rất giống thứ nếp nương và lúa chiêm hiện đại. Những nảnh gồm trên chỗ đồ xôi in nét khắc hình khuôn nhạc, kỷ hà..

Tôi về huyện Mê Linh, quê hương Hai Bà Trưng, đến thôn Nam Viên, tìm bà Vũ Thị Tôn, nay gần 60 tuổi, là vợ liệt sĩ Vũ Văn Bình, chiến sỹ đặc công hy sinh năm 1972 ở mặt trận phía Nam. Nhà bà Tôn gia truyền làm bánh nẳng. Ngôi nhà tình nghĩa gia đình đang ở do địa phương xây tặng. Cả nhà đang chuẩn bị làm bánh bán chợ Phúc Yên và cho khách đặt mua ngoài khu công nghiệp Xuân Hoà. Vương sơn bày mớ quả xoan, mấy bó rơm nếp, cành bưởi đào, cây dó, cây gai đen đầu, cây dọc và nắm tầm gửi... Tất cả những thứ cành, lá tươi ấy được chất củi đốt lên lấy gio ngâm mười ngày, lọc kỹ thêm chút vôi tôi. Bà chủ nhá dập miếng trầu (không vôi), nhúng vào bát nước để thử, trầu đỏ tươi, thứ nước này địa phương gọi là nước *nẳng*.

Nếp cái hoa vàng ngâm lối đồ xôi, để ráo cho vào chậu tưới nước nẳng đảo đều, gạo chuyển màu vàng chanh đẹp mắt. Nếu bánh chưng ngon, hấp dẫn bởi màu xanh dong rừng thì bánh nẳng độc đáo vì được gói bằng lá chít. Cây chít mọc thành bụi. Lá xanh ngọc, hoa dùng làm chổi, hạt xâu cườm

đeo tay, loài cây mọc bên lèn đá quanh hồ Đại Lải, Tam Đảo. Lá chít tươi hái về rửa sạch, luộc chín, gói từng phong, mỗi phong chừng chén gạo, thắt lạt giang. Nồi luộc bánh không được hơi muối hoặc mỡ. Theo lượng gạo, cứ mỗi đấu nếp luộc một canh giờ, bánh chín xông mùi thơm ngậy là ngon. Khi bóc, bánh dẻo kết dính trong suốt như thạch, quánh mầu mật ong. Chấm với mật giọt, khi ăn không quên nhắc câu ca: *Bánh nẳng chấm mật, ngon thật là ngon...*

Bánh nẳng là món ăn mát, dễ tiêu, có thể để lâu nên nhiều người thích mang theo làm quà để người thân, bạn bè được cùng thưởng thức hương vị đất trung du.

(Nhân Dân hàng tháng số 61/5.2002)

PHỤ LỤC

CÁC VỊ ĐẠI KHOA QUÊ HÀ NAM

CÁC VỊ ĐẠI KHOA QUÊ BÌNH LỤC

1. LÝ CÔNG BÌNH

Quê: Thanh Nghĩa - xã Đồn Xá

Đỗ Tiến sĩ triều Lý (1218), làm đến quan Thái úy có công lớn 2 lần dẹp Chiêm Thành được vua ban quốc tính và hưởng thực ấp ở vùng An Lão.

2. NGUYỄN KHẮC HIẾU (1400 - 1472)

Quê: Thôn Thanh Khê, xã Đồn Xá.

Đỗ Đệ nhất giáp Tiến sĩ khoa Minh Kinh niên hiệu Thuận Thiên 2 (1429). Hàn lâm viện Trực học sĩ, từng được cử Phó sứ sang nhà Minh.

3. PHẠM PHỔ (1438 - 1491)

Quê: Thôn Mai Động, xã Trung Lương.

Đỗ Tiến sĩ năm Quang Thuận thứ 4 (1463). Sau đỗ khoa Hoàn từ (1467), chức thị giảng.

4. TRẦN VĂN BẢO (1524 - 1586)

Quê gốc xã Cổ Chư (Giao Thủy), lập ấp thôn Phù Tải, xã Yên Đổ.

Đỗ Đệ nhất giáp Tiến sĩ cập đệ đệ nhất danh (Trạng nguyên) khoa Canh Tuất (1650) đời Mạc Phúc Nguyên. Làm đến chức Thượng thư, Chánh sứ sang Trung Quốc. Cha của Tiến sĩ Trần Đình Huyền, em trai của Tiến sĩ Trần Văn Hoà.

5. TRẦN XUÂN VINH

Quê: Thôn Tân Triều, Bình Trung nay là xã Bồ Đề.

Tiến sĩ thời Lê Hồng Đức. Chức: Giám sát Đô đốc. (*Lịch sử Đình Triều Hội*).

6. TRẦN NGỌC DU (1613 - 1698)

Quê: Làng Phù Tải - xã An Đổ.

Đỗ Tạo sĩ (Tiến sĩ võ). Chức Thượng tướng quân thời Lê - Trịnh.

7. TRẦN NGỌC KHUY (1649 - 1698)

Quê: Phú Tài xã An Đổ.

Đỗ Tào sĩ (Tiến sĩ võ) thời Trịnh Căn, chức Điện tiền hô hiệu điểm (Thượng tướng quân).

8. TRẦN NGỌC CẤP (1684 - 1748)

Quê: Phú Tài - xã An Đổ.

Con Tiến sĩ Trần Ngọc Khuy. Đỗ Tào sĩ (Tiến sĩ võ) thời Hậu Lê, chức Thi phụ chánh đội trưởng.

9. NGUYỄN TÔNG MẠI (1706 - 1761)

Quê: Vị Hạ- xã Trung Lương.

Quê gốc Nghệ An.

Tiến sĩ khoa Bính Thìn (1736) chức Hiến sát sứ Thanh Hoa. Là tổ phụ của thi hào Nguyễn Khuyến.

10. NGUYỄN KỲ (1715 - 1787)

Quê: An Lão (Bình Lục). Đỗ Tiến sĩ khoa Mậu Thìn (1748), chức Án sát, Tổng đốc Tuyên Quang.

11. TRẦN DUY CÔN (1816 - ?)

Quê: Xã Vũ Bản - Bình Lục

Đỗ Tiến sĩ khoa Kỷ Dậu, niên hiệu Tự Đức 2 (1849). Chức Thị giảng Học sĩ.

12. NGUYỄN KHUYẾN (1835 - 1909)

Quê: Làng Vị Hạ - xã Trung Lương.

Đỗ đầu thi Hương, thi Hội. Đỗ đầu thi Đình năm 37 tuổi (1871). Làm quan Toàn tu Sử quán, Đốc học Thanh Hoá, Biện lý Bộ Hộ, Bộ chính Quảng Ngãi. 1883 được giao Tổng đốc Sơn Hưng Tuyên nhưng không chịu nhận, cáo quan về quê. Là thi hào lớn của dân tộc.

13. NGUYỄN HOAN (1858 - 1908)

Quê: Làng Vị Hạ - xã Trung Lương, (con của cụ Tam nguyên Nguyễn Khuyến). Mẹ là Trần Thị Xuân, quê Phú Tài.

Phó Bảng khoa Kỷ Sửu (1889). Tri phủ Lý Nhân, Đốc học Hải Dương.

CÁC VỊ ĐẠI KHOA QUÊ DUY TIỀN

1. TRINH THUẤN DU (1402 - 1481)

Quê: Đọi Sơn.

Đỗ Tiến sĩ đệ nhất giáp khoa Minh Kinh năm Kỷ Dậu (1429). Làm quan Nhập nội hành khiển - Viện khu mật. Chánh sử sang nhà Minh và giữ nhiều chức quan trọng, cùng Nguyễn Trãi giảng dạy cho vua trẻ.

2. HOÀNG THUẤN (? - ?)

Quê: Lạc Tràng nay thuộc Lam Hạ.

Tiến sĩ khoa Quý Dậu (1453), chức Tham chính.

3. BÙI ĐẠT (1433 - 1509)

Quê: Tân Cốc (?) - Duy Tiên.

Đỗ tiến sĩ khoa Quý Dậu (1453), chức Tham chính thời Lê Nhân Tông.

4. NGUYỄN KIẾN HY (1470 - ?)

Quê: Chưa rõ xã, huyện Duy Tiên.

Tiến sĩ khoa Bính Thìn (1496) đời Lê Thánh Tông, chức Hàn lâm viện, Thị độc Phủ doãn, phủ Phụng Thiên.

5. TRẦN THÌ VŨ (1476 - ?)

Quê: Phú Thứ - Tiên Hiệp.

Đỗ Hoàng giáp khoa Ất Sửu (1505), chức Chính đoán sự.

6. NGUYỄN NGHĨA THỌ (1480 - 1564)

Quê: Xóm Trại - (xã Trinh Nữ?) - Duy Tiên.

Tiến sĩ khoa Mậu Thìn (1508), chức Tỵ khanh.

7. TRẦN BÍCH HOÀNH (1469 - 1550)

Quê: Xóm Tân Châu - xã Diên Khê (?) - Duy Tiên.

Tiến sĩ khoa Tân Mùi (1511), chức Giám sát Ngự sử.

8. TẠ ĐÌNH HUY (1474 - 1542)

Quê: Xã Hồng Khê, nay xã Yên Nam.

Tiến sĩ khoa Tân Mùi (1511), chức Cấp sự trung.

9. PHAN TẾ (1510 - 1575)

Quê: Xã Bạch Xá - Duy Tiên.

Nguyên quán xã Nguyễn Xá - Thạch Thất - Hà Tây.

Tiến sĩ khoa Kỷ Sửu (1529), chức Thừa Chánh sử.

10. PHẠM ĐÃI ĐÁN

Quê: Lôi Hà - xã Trác Văn.

Đỗ tiến sĩ khoa Mậu Tuất (1538) đời Mạc Đăng Doanh, chức Đô cấp sự trung.

11. VŨ HOÁN (1524 - 1607)

Quê: Xã Yên Nam.

Đỗ Đệ nhị giáp khoa Giáp Dần (1554), chức Tham chính.

12. NGUYỄN DIỄN (1543 - 1606)

Quê: Bạch Thượng.

Tiến sĩ khoa Đinh Sửu (1577) đời Mạc Mậu Hợp. Chức Binh bộ hữu thị lang.

13. BÙI VIẾT TUẤN (1631 - 1722)

Quê: Lạc Tràng, nay xã Lam Hạ.

Đỗ Tiến sĩ khoa Canh Tuất (1670), chức Giám sát Ngự sử.

14. NGUYỄN CÔNG THÀNH (1662 - ?)

Quê: Xã Tiên Phong.

Tiến sĩ khoa Nhâm Thìn (1692).

15. TRƯƠNG MINH LƯỢNG (1636 - 1712)

Quê: Tiên Nội.

Tiến sĩ khoa Canh Thìn (1700), chức Tỵ khanh.

Ông ngoại nhà bác học Lê Quý Đôn.

16. NGUYỄN QUỐC HIỆU (1696 - 1772)

Quê: Xã Tiên Hiệp.

Đỗ Thám hoa khoa Bính Thìn (1736), chức Hiến sát sứ.

17. LÝ TRẦN THẢN (1721 - 1776)

Quê: Lê Xá - Châu Sơn.

Tiến sĩ khoa Kỷ Sửu (1769). Tri huyện Phú Xuyên (21 năm), sau đốc lĩnh các đạo quân ở Tuyên - Hưng, Thượng thư bộ binh, con rể Lê Quý Đôn.

18. BẠCH ĐÔNG ÔN (1811 - 1881)

Quê: Lạc Tràng nay thuộc xã Lam Hạ - Duy Tiên.

Đỗ Hoàng giáp khoa Ất Mùi thời Minh Mạng thứ 16 (1835), chức Lang trung bộ Lễ, tính cương trực nên phải về hưu non năm 36 tuổi, ở Hàng Đào (Hà Nội). Nhà thơ nổi tiếng thời Nguyễn. Có con trưởng Bạch Đôn tham gia Đông kinh nghĩa thực.

19. ĐÌNH GIA HỘI (1811 - ?)

Quê: Ngô Xá - Tiên Nội

Đỗ Phó bảng khoa Mậu Thân (1848), chức Tri phủ Từ Sơn (Bắc Ninh), có công mở mang văn vật Kinh Bắc.

20. VŨ DUYÊN (1830 - 1902)

Quê: Lạc Tràng, nay thuộc xã Lam Hạ - Duy Tiên.

Tiến sĩ khoa Nhâm Tý (1852) khi mới 20 tuổi. Bài văn sách có ý chủ trương đánh Pháp nên Tự Đức phạt ý, Tri huyện Trực Ninh.

21. VŨ DUY TUÂN (1840 - 1915)

Quê: Lạc Tràng nay thuộc Lam Hạ - Duy Tiên.

Cháu ruột Tiến sĩ Vũ Duyệt.

Phó bảng khoa Mậu Thìn (1868), quan Ngự sử.

22. VŨ DUY VĨ (1835 - ?)

Quê: Xã Bạch Thượng.

Đỗ Phó bảng khoa Kỷ Ty (1869). Án sát Quảng Bình.

CÁC VỊ ĐẠI KHOA QUÊ KIM BẢNG

1. LÊ TẤT ĐẠT

Quê: Vân Chu - xã Phù Vân - Kim Bảng.

Đỗ Nhị giáp Tiến sĩ đời Trần.

2. CHU CÔNG

Quê: Phù Vân - Kim Bảng.

Đỗ Tiến sĩ đời Trần.

3. NGUYỄN TÔNG LAN (1440 - 1512).

Quê: Thôn Quang Thửa - Tượng Lĩnh - Kim Bảng

Đỗ Tiến sĩ khoa Kỷ Sửu (1469), Thừa tuyên sứ, là cha Tiến sĩ Nguyễn Tông Mạo.

4. LÊ ĐÌNH TƯỚNG (1474 - ?)

Quê: Làng Cao Mật - xã Lê Hồ - Kim Bảng.

Tiến sĩ khoa Nhâm Tuất (1502), Phó Đô ngự sử.

5. TRẦN TÔNG LỖ (1480 - 1570)

Quê: Phù Đê - xã Tượng Lĩnh - Kim Bảng.

Đỗ Hoàng giáp, khoa Ất Sửu (1505), chức Lễ bộ tả thị lang.

6. NGUYỄN TÔNG MAO (1480 - 1551)

Quê: Bất Đoạt - xã Châu Sơn - Kim Bảng.

Tiến sĩ khoa Tân Mùi (1511), con trai Tiến sĩ Nguyễn Tông Lan.

7. BÙI TÂN

Quê: Thiên Bản - Kim Bảng.

Tiến sĩ khoa Nhâm Tuất (1502) đời Lê Cảnh Thống - Quan Tả hình.

CÁC VỊ ĐẠI KHOA QUÊ LÝ NHÂN

1. NGUYỄN BẢNG (1419 - 1471).

Quê gốc: Thường Tín (Hà Tây), được hưởng thực ấp ở vùng Mạc Thượng nay thuộc xã Chính Lý - Lý Nhân.

Đỗ tiến sĩ thời Lê Thái Tông (1434 - 1442) được triều đình giao cai quản đạo Sơn Nam, có nhiều công được sắc phong "Đông bảng Đại vương" nhiều nơi phụng thờ.

2. BÙI VIẾT LƯỢNG (1422 - ?)

Quê gốc: Huyện Hưng Hà (Thái Bình).

Trú quán: Dũng Kim, nay thuộc xã Chính Lý, Lý Nhân.

Đỗ Hoàng giáp khoa Bính Tuất (1466) đời Lê Thánh Tông. Thượng thư, đi sứ nhà Minh.

3. AN KHÍ SỬ (1506 - 1582)

Quê: Nễ Độ - thôn Nga Khê, xã Nguyên Lý - Lý Nhân.

Tiến sĩ khoa Kỷ Sửu (1529) thời Mạc Đăng Dung, chức Tụ khanh Thị lang.

4. BÙI ĐÌNH TÁN (1532 - 1609)

Quê: Xã Phượng Lâu - xã Nguyên Lý - Lý Nhân.

Tiến sĩ khoa Bính Thìn (1556), đời Mạc Phúc Nguyên, chức Cấp sự Bộ công, Thừa chánh sứ.

5. NGUYỄN VĂN TÍNH (1543 - 1622)

Quê: Nễ Độ (nay thuộc Nguyên Lý, Lý Nhân).

Tiến sĩ khoa Đinh Sửu (1577), chức Để hình giám sát Ngự sử.

6. VŨ VĂN LÝ (1809 - 1879)

Quê: Vĩnh Trụ - Lý Nhân.

Đỗ Tiến sĩ khoa Tân Sửu (1841), chức Quốc tử giám tế tửu (tương đương Hiệu trưởng Đại học Quốc gia ngày nay). Danh sư dạy Nguyễn Khuyến và Tiến sĩ Vũ Hữu Lợi (ông Nghè Lợi Giao Cù).

7. VŨ VĂN BẢO (1841 - ?)

Quê: Vĩnh Trụ - Lý Nhân.

Con của Tiến sĩ Vũ Văn Lý.

Phó bảng khoa Mậu Thìn (1868).

Chức Tổng đốc Định - An, Phó sứ đi Pháp.

8. TRẦN HUY LIỄN (1834 - ?)

Quê: Xã Xuân Khê, Lý Nhân.

Đỗ Phó bảng khoa Kỷ Mão (1879), quan Thị giảng.

CÁC VỊ ĐẠI KHOA QUÊ THANH LIÊM

1. HOÀNG MÔNG (1422 - 1506)

Quê: Bằng Khê - xã Liêm Chung - Thanh Liêm. Nay thuộc TX Phủ Lý.

Đỗ Tiến sĩ khoa Mậu Thìn (1448) đời Lê Nhân Tông.

2. DƯƠNG BANG BẢN (Lê Tung) (1451 - ?)

Quê: Làng An Cừ - Liêm Thuận.

Đỗ Hoàng giáp (1484) được vua Lê Thánh Tông ban quốc tính nên đổi là Lê Tung. Quan chức ngoại giao, Phó sứ sang nhà Minh, Thượng thư Bộ Lễ, Đông các Đại học sĩ. Tác giả cuốn "Việt giám thông khảo tổng luận" (1541) rất nổi tiếng.

3. NGUYỄN SỰ HỰU (1500 - 1585)

Quê: Liêm Thuận.

Tiến sĩ khoa Quý Mùi (1523), Lễ bộ Thượng thư, Thiếu bảo Đông các đại học sĩ.

4. TRƯƠNG CÔNG (Trương Công Giai) (1665 - 1728)

Trú quán: Thiên Kiện nay thuộc xã Thanh Tâm.

Tiến sĩ khoa Ất Sửu (1685), Công bộ hữu thị lang, Phó đô Ngự sử.

5. LÊ VĂN MAI (1843 - 1886)

Quê: Làng Vĩ Khách - xã Liêm Túc.

Tiến sĩ khoa Mậu Thìn (1868).

Quan Ngự sử nên thường gọi là Ngự Mai, theo Đinh Công Tráng đánh Pháp.

CÁC VỊ ĐẠI KHOA DÒNG HỌ BÙI THỊ XÃ PHỦ LÝ

1. BÙI VĂN DỊ (1833 - 1895)

Quê: Xã Châu Cầu, Kim Bảng (nay thuộc thị xã Phủ Lý).

Đỗ Phó bảng (1865). Tri huyện Lang Tài (Bắc Ninh), An Sử Ninh Bình, Chánh sứ, Phó Tổng tài Quốc sử quán, thầy dạy vua Kiến Phúc, Hàm Nghi. Tổng duyệt hoàn chỉnh 300 di thư của vua Tự Đức.

2. BÙI VĂN QUẾ (1837 - 1913)

Quê: Xã Châu Cầu, Kim Bảng (nay là thị xã Phủ Lý).

Đỗ Phó bảng năm Ất Sửu (1865) đồng khoa với người anh em con bác là Bùi Văn Dị. Tri huyện Cẩm Giàng, Hải Dương, Thị lang rồi Tham tri bộ Hộ, Tuần phủ Nam - Ngãi - Thuận - Khánh (Quảng Nam - Quảng Ngãi - Bình Thuận - Khánh Hoà). Quan duyệt quyển chấm đỗ Tiến sĩ (1880).

3. BÙI THỨC (1859 - 1915)

Quê: Châu Cầu, Kim Bảng (nay là thị xã Phủ Lý).

Con trưởng Bùi Văn Quế, Tiến sĩ khoa Mậu Tuất (1898) không ra làm quan, dạy học, viết sách. Thầy dạy nhà thơ Kép Trà - Hoàng Thụy Phương (Châu Sơn - Duy Tiên).

4. BÙI KỶ (1888 - 1960)

Quê: Châu Cầu - thị xã Phủ Lý.

Đỗ Phó bảng năm Canh Tuất (1910). Giáo sư đầu tiên dạy các trường cao đẳng tư thục Hà Nội. Năm 1946, được Chủ tịch Hồ Chí Minh giao chức Phó Ban lãnh đạo thanh toán nạn mù chữ. Trưởng ban Bình dân học vụ toàn quốc, thành viên Chính phủ, Ủy viên Chủ tịch Đoàn UBTV Mặt trận Tổ quốc Việt Nam, Ủy viên UBBV hoà bình thế giới, Hội trưởng Hội Việt - Trung hữu nghị, nhà giáo, nhà Hán học, Biên khảo, hiệu đính nhiều tác phẩm văn học cổ điển Việt Nam, trong đó có Truyện Kiều. Dịch thơ chữ Hán Nguyễn Du, Bình Ngô Đại Cáo - Nguyễn Trãi. Tham gia dịch Tam quốc chí diễn nghĩa, Hồng lâu mộng... (Văn học Trung Quốc).

CẨM THỨC VỀ VĂN HOÁ VĂN CHƯƠNG - NGHỆ THUẬT

PHẦN THỨ NHẤT NHỮNG ĐỊA DANH LỊCH SỬ VĂN HOÁ

1. *Trấn Sơn Nam*
và những sự kiện thành lập tỉnh Hà Nam 7
2. *Từ trống đồng Ngọc Lũ...* 11
3. ... Đến nơi cất giữ bảo vật nghìn xuân trước 16
4. *Khởi nghĩa Hai Bà Trưng và sự nghiệp Hai Bà* 21
5. *Hà Nam quê ngoại nhà bác học Lê Quý Đôn* 29
6. *Ngày xuân đọc bia Văn Miếu* 39
7. *Dấu tích Tây Sơn trên đất Hà Nam* 45
8. *Chùa Long Đọi Sơn* 53
9. *Trần Thương - Kho lương nhà Trần* 57
10. *Thông điệp Châu Giang* 66

PHẦN THỨ HAI CHÂN DUNG VĂN HỌC

1. *Những điều còn ít biết về Nguyễn Khuyến* 75
2. *Những bậc danh sư của Tam Nguyên Yên Đổ* 86
3. *Phạm Tất Đắc và bài thơ "Chiêu Hồn Nước"* 94

1. Nhà thơ Tú Xương	107
5. Kép Trà - Nhà giáo - Nhà thơ trào phúng	118
6. Viết tiếp về Nam Cao	130
7. Người vợ có hai điều nguyện ước	138
8. Người thêu bức tranh quê	142
9. Người minh họa Tiểu thuyết thứ bảy	151

PHẦN THỨ BA

VĂN HOÁ DÂN GIAN

1. Đúc tượng Đức Thánh Trần	161
2. Tiến sĩ dân gian - Ông Tổ làng chài Vạn Nghê	167
3. Lò vật Phúc Châu	173
4. Gà làng Móng	179
5. Làng nghề...	185
6. Tranh dân gian Thanh Liễu	193

PHẦN THỨ TƯ

VĂN HOÁ ẨM THỰC

1. Người đầu bếp của Bác Hồ	199
2. Rau sắng Hà Nam	205
3. Chuối tiến vua	213
4. Cổ hội làng	217
5. Phở gia truyền	221
6. Bánh nẳng	225

PHỤ LỤC CÁC VỊ ĐẠI KHOA QUÊ HÀ NAM

NGUYỄN THẾ VINH

**CẢM THỨC
VỀ VĂN HOÁ - VĂN CHƯƠNG - NGHỆ THUẬT**

**NHÀ XUẤT BẢN VĂN HOÁ - THÔNG TIN
43 Lò Đúc - Hà Nội**

Chịu trách nhiệm xuất bản

BÙI VIỆT BẮC

Chịu trách nhiệm nội dung

NGUYỄN VĂN KHƯƠNG

Biên tập: **MINH HOÀNG**

Trình bày bìa: **TÁC GIẢ**

In 300 cuốn, khổ 13 x 19cm. Tại Nhà in Hà Nam
Số 29 - Đường Lê Hoàn - T.X Phủ Lý - Tỉnh Hà Nam
Số in: 444. Giấy phép xuất bản số: 1521/QĐ-VHTT
Hà Nội, tháng 9 năm 2007
In xong và nộp lưu chiểu tháng 10 năm 2007.