

# Thu Hằng

## CHÈ KHO QUÊ NGOẠI

*Cho quê ngoại thương yêu*

Tết của đất trời là lúc bắt đầu sang xuân, chồi non bật mầm, mưa bụi bắt đầu bay, hoa đào, hoa mai nở. Tết của mọi nhà là rộn ràng với:

*“Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ.*

*Cây nêu, tràng pháo, bánh chưng xanh”.*

Riêng tôi, Tết về cùng món chè kho của bà ngoại.

Khó có thể tìm ra một từ tương đương nào trong tiếng Anh hoặc Pháp để phiên dịch từ “kho”... “Kho” là một trong những động từ dùng để mô tả một trong những cách làm chín món ăn rất độc đáo của Việt Nam. Nó có nghĩa là phải làm chín một loại thực phẩm nào đó có nước đi kèm và với hai điều kiện là lửa nhỏ kèm thời gian nấu kéo dài cho đến khi món ăn chín ở dạng hơi cứng và còn rất ít nước hoặc không - đây là điểm để phân biệt với những động từ như “om”, “hầm”, “tiềm” v.v... là cách nấu mà sau khi chín món ăn ở dạng mềm và còn rất nhiều nước.

Chúng ta đã rất quen thuộc với cách gọi những món ăn như thịt kho, cá kho, trong khi đó có vài món ăn ngọt mà nếu không dùng cách kho thì không thể cho ra thành phẩm được mà điển hình là món chè kho. Chè kho là

món ăn ngọt dạng khô dẻo, rất đặc trưng vào các dịp lễ Tết của miền Bắc – vùng đất cổ xưa mà giàu chất văn hóa. Món ăn đặc sắc, dân dã này được chế biến từ đỗ xanh và có vị ngọt gắt. Cái độc đáo của chè kho là để được khá lâu mà không cần đến khâu bảo quản nào vì nhờ sử dụng một phân lượng đường rất nhiều so với những món ăn ngọt khác.

Chè kho là món ăn mời khách trong ngày mừng một Tết của người miền Bắc xưa. Khi khách đến chơi nhà chúc phúc ngày Tết, chủ nhà thường cất từng lát chè mời khách thưởng thức với chè sen. Cũng có gia đình làm chè kho để cúng Phật, cúng gia tiên. Những ngày lễ Tết, đàn chay, ngoài hương hoa, oản, chuối thường có một mâm chè kho màu vàng đậm, khum khum như một quả đồi nhỏ.

Nguyên liệu chính để làm chè kho là đỗ xanh. Từ những ngày tháng chạp, khi các bà nội trợ lo xa bắt đầu xông xáo sắm Tết cũng là lúc đi chợ bà tôi chú ý tới hàng đỗ xanh. Chợ quê thưa hàng, ít khách, không phải lúc nào bà cũng mua ngay được mẻ đỗ xanh hạt tiêu. Bà nói chỉ loại đỗ hạt nhỏ, lòng vàng, mười hạt đều cả mười, vỏ mỏng và có màu xanh sẫm này làm chè kho mới ngon.

Hăm bảy, hăm tám Tết, bà sai tôi mang đỗ ra ngâm. Đỗ được ngâm trong nước sạch, ngâm nửa ngày thì đem đãi. Lớn lên rồi tôi mới hiểu để có đĩa chè kho ngon lành khi Tết đến, bà phải tỉ mẩn, công phu biết bao nhiêu. Khi đãi đỗ, phải nhặt hết những vỏ, hạt đỗ sạn, hạt sâu, đen và bỏ bớt đi những hạt vụn. Đãi xong, rắc vài hạt muối vào, để ráo nước mới đem đồ trong chõ. Sau này, ngoài chợ có bày bán loại đỗ xanh bóc vỏ sẵn, bà cũng không mua, bà chỉ ưng ý loại đỗ hạt tiêu quen thuộc đã bao năm rồi.

Đỗ xanh đồ chín, giã nhuyễn rồi nắm thành từng nắm, dùng dao thái lát mỏng cho đỗ tơi và mịn. Bà cho đường phèn, màu trắng ngà vào nước sôi để nguội đánh cho tan đường, rồi trộn đều với đỗ và đem đun nhỏ lửa. Nấu được một nồi chè kho, nhiều khi bà phải thức suốt cả một đêm theo dõi bếp lửa. Chè gần được, bà lấy một chiếc đũa thử, nhúng chè vào nước mà không thấy tan là được.

Bao nhiêu công sức của bà mới có được nồi chè kho vàng, ngọt đậm và thơm ngon. Chè kho càng đặc và khô càng tốt. Đơm ra đĩa rắc lên chút vừng rang, rồi dùng muôi hoặc thìa nén lại thật chặt. Phía ngoài mặt chè thấy có màu vàng sáng mịn là chè đẹp. Chè kho để thật nguội lật mặt sang bát không dính và có thể thái miếng chia phần, gói bằng lá chuối khô để gửi đi xa cũng không bị vỡ. Chè kho nấu đúng cách có thể để dành được hàng tháng, để lâu đến khô cong cũng không bị thiu, mốc.

Chè kho không cầu kì như chè cung đình Huế, cũng không cần nhiều loại nguyên liệu như một số món chè miền Nam. Nó giản dị từ nguyên liệu đến cách bảo quản. Tuy vậy, chè kho nấu đúng cách rất khó về mặt kỹ thuật. Nếu người nấu không có kinh nghiệm, chè có thể bị quá ngọt, hoặc quá nhạt, không đảo đều tay chè lại dễ bị khê dưới đáy nồi.

Bà ngoại tôi đã nấu chè bao năm rồi nhỉ? Bà nấu chè từ ngày tôi còn là con bé lon ton theo bà đi chợ đến giờ, khi tôi đã lớn khôn. Đều đặn như mùa xuân về, như ngày Tết đến, năm nào bà tôi cũng làm thật nhiều chè kho, trước là để cúng gia tiên, sau để mời khách và nhất là cho con cháu trong nhà. Sáng mừng một, khi con cháu quây quần sum họp, bà đem đĩa chè kho đã để nguội thái lát ra từng miếng và mỉm cười nhai trầu nhìn đàn cháu ăn, tấm tắc khen ngon. Đến mừng bốn Tết, hóa vàng xong, bà lại gói chè kho thành từng phần cho lũ trẻ mang

về. Em tôi đứa nào cũng thích chè kho của bà, năm nào cũng háo hức đợi bà làm chè kho. Rất tự nhiên và giản dị, không biết tự khi nào món ăn ấy đã trở thành hương vị Tết riêng có của quê ngoại. Đối với chúng tôi, không ai làm chè kho ngon như bà ngoại. Buổi sáng đầu tiên của năm mới, ăn miếng chè kho, uống một ngụm nước chè sen cả gia đình ai cũng thấy ấm áp, thân thương đến lạ kì. Miếng chè kho dẻo, khô có vị ngọt của đường, vị thơm của đỗ xanh nguyên chất hòa quyện trong nhau. Tiếp đến là vị hơi chát của chè sen làm át đi vị ngọt gắt mà không làm mất đi vị thơm còn đọng lại trên đầu lưỡi.

Giáp Tết, tôi mang lễ về thắp hương trên bàn thờ gia tiên gặp lúc ông bà đang lụm cụm thái những quả đỗ nằm ngay ngắn trong rá chuẩn bị cho nồi chè kho năm mới. Năm nay, lưng bà đã còng hơn, tay ông cũng đã chậm hơn. Ước gì cuộc sống cứ bình yên như thế. Ước mỗi khi Tết về luôn được sum họp bên ông bà, được ăn miếng chè kho quê ngoại bà làm, để thấy mùa xuân giản dị mà hạnh phúc biết bao nhiêu.



*Sông Yên (Hòa Vang)*

