

Chuyện cái trã

NGUYỄN THỊ PHÁP



NHÀ XUẤT BẢN ...

Chuyện cái trà

NGUYỄN THỊ PHÁP

Chuyện cái trã

NHÀ XUẤT BẢN

.....

LỜI TỰA

Nguyễn Thị Pháp là nhà giáo nên cái nhìn của cô luôn gần gũi với lứa tuổi học trò, những em nhỏ lớn lên bên cạnh những đồ dùng hằng ngày mà các em thường gặp, từ đồ gia dụng trong nhà đến cái bánh trong những ngày lễ hội, ngày tết, ... là cả một thế giới tự sự mà dường như ngày nào cũng thấy. Các em nhìn vào đây tìm gặp cả buồn vui của sự vật quen thuộc hằng ngày, đôi khi từ đó là nỗi niềm buâng khuâng tuổi nhỏ. Từ suy nghĩ của tuổi thơ các em làm cho người lớn quay về với những hoài niệm

của mình, về các sự vật gần gũi quanh ta, về người, về đời trong cuộc sống đương đại mà chung quanh là sự hiện hữu của công nghệ tiên tiến. Liệu còn chỗ cho các vật dụng thủ công truyền thống, các món ăn thủ công gia dụng của thời “nông vi bản” tồn tại trong cuộc sống đời thường.

Những câu chuyện Nguyễn Thị Pháp kể cho nghe không dụng công lựa chọn câu từ. Tất cả là ngôn ngữ dân gian “nhà quê” của các nhân vật “nhà quê” ra đời từ cát bụi thiên

nhiên. Phải có một thế giới trẻ thơ gần gũi với sự vật thường gặp hằng ngày mới có thể kể những suy tư buồn vui, đặt ý được nhân hóa trong những câu chuyện mang chất liệu dân gian. Như thế hẳn đó là những quan sát tinh tế của cô giáo cả đời gắn với tuổi thơ nơi trường lớp. Không chỉ có vậy, Nguyễn Thị Pháp trước hết là một trẻ em nhà quê mới có thể hiểu được nỗi lòng của những sự vật quen thuộc chung quanh, mới cất lên tiếng nói của “họ” trong tâm trạng có vui, có buồn và không thiếu giọng hóm lẫn lạc quan.

Bạn đọc sẽ tìm gặp trong những câu chuyện Nguyễn Thị Pháp hình ảnh dung dị, đáng yêu của anh trã, chị nôi, chú bùng binh, cô bán da,...cùng những tâm tình, tự sự hồn nhiên trong sáng. Bạn cũng sẽ xúc động với những câu chuyện về tình yêu thương, nỗi lòng của các “anh, chị” vật dụng phục vụ con người mà không tỏ ra hối tiếc. “Họ” bằng lòng với vị thế của mình trong nếp sống một gia đình mà họ có dịp cư trú, tiếp nhận mọi niềm vui, nỗi buồn gia chủ.

Những câu chuyện của cô Nguyễn Thị Pháp đưa ta về thế giới tâm tình của cái bánh, cái kẹo, con cá,...đến các trò chơi trẻ em,...làm ta gặp lại những người bạn tươi tắn gần gũi với những ưu tư của “họ”. Gặp những câu chuyện nhận ra cái tốt, cái hữu dụng, với nhiều tự tình chân thật không phải mượn những lời giáo huấn khô cứng để “họ” cất lên tiếng nói của chính “họ”. Tất cả những tâm sự đó gây ấn tượng cho bạn đọc - nhất là bạn đọc trẻ tuổi - bằng lời kể, lời thoại hồn nhiên chân chất không che giấu nỗi lòng.

Trong “Cái Trã”, nhân vật của Nguyễn Thị Pháp ngộ nghĩnh và sinh động, gây chú ý cho lớp trẻ, lớp tuổi đang trong quá trình tìm hiểu, khám phá tự nhiên, xã hội. Chuyện của cô Nguyễn Thị Pháp sẽ đưa các em vào thế giới tràn đầy hoài niệm tuổi thơ.

Tôi nghĩ thế !

Võ Văn Hòe
*Chủ tịch Hội Văn nghệ dân gian
thành phố Đà Nẵng
9/2018*

Chuyện cái trà

Anh em nhà Trà tôi có cùng họ hàng với chị Bùng Binh, anh Ông Lò, chị Nội Đất... bởi chúng tôi tất cả đều từ Ông Đất Sét sinh ra! Trong câu chuyện này, Trà tôi không chủ đích nói về sự ra đời của mình mà chỉ chia sẻ những băng khuâng nhớ lại một thời mình đã “phục vụ nấu nướng” cho bà con sau lũy tre làng.

Như các anh chị Bùng Binh, Ông Lò và Nội Đất, Trà tôi cũng từ Lò Nung Đất sét mà ra. Lúc mới chào đời, chúng tôi đều hồng hào, khỏe mạnh. Khi được về nhà với các cô bác Nội trợ, trước khi

được sử dụng nấu nướng, tất cả chúng tôi đều được qua bước “tắm mỡ heo”. Đầu tiên, chúng tôi được bắt lên bếp nóng, và các cô bác Nội trợ cho một mảng mỡ heo vào đảo đều quanh anh em Trã tôi. Những mảng mỡ heo tan chảy thấm dần đều vào anh em Trã tôi thật thú vị. Đây một bí kíp dân gian của các cô bác Nội trợ truyền nhau, nhờ được “tắm mỡ heo” mà sau này khi nấu nướng, anh em Trã tôi không bị hút nước. Sau khi được “tắm mỡ heo” xong, anh em Trã tôi chính thức bắt đầu hành trình phục vụ nấu nướng các món ăn ngon cho gia đình. Anh em Trã tôi thấy cuộc sống mình thật vui, thật ý nghĩa khi ngày ngày được cùng các cô bác Nội trợ nấu những bữa ăn ngon, đầy dinh dưỡng ấm tình cảm thân thương gia đình.

Cuộc sống cứ ngày êm đềm trôi qua bên căn bếp yêu thương, anh em nhà

Trã tôi luôn tận hưởng những bình yên bên góc bếp bập bùng ánh lửa mỗi giờ cơm. Bỗng một ngày kia, Bà bị ốm, mẹ và chị phải ra đồng làm việc nên anh em Trã tôi phải cùng cậu Út vào bếp. Và mọi chuyện “rắc rối” cũng bắt đầu từ đây. Đầu tiên, cậu Út lấy ông anh cả Trã tôi bắc lên bếp lửa đỏ để rang đậu phụng. Thay vì dùng đũa tre như Bà vẫn làm, cậu Út dùng đũa sắt khuấy đậu. Đũa khuấy đến đâu thân anh Trã tôi đau ê ẩm đến đó. Nhìn anh rên rỉ mà chúng tôi chẳng biết làm sao để giúp đỡ. Bỗng “bụp”, đít anh Trã tôi toạc một mảng to, đậu phụng đổ xòa hết vào bếp. Nhìn anh trai đau đớn, vỡ tan chúng tôi rất đau lòng, mong sao sau này ai dùng anh em nhà Trã chúng tôi, xin lưu ý dùng đũa tre khuấy vì chúng tôi không chịu nổi nhiệt độ nóng cộng với sự va chạm mạnh nên sẽ vỡ tan rất đau đớn.

Thay anh trai, các anh em nhà Trã tôi tiếp tục công việc nội trợ hàng ngày. Ngày nọ, mẹ lấy em Trã tôi đem kho một trã cá bống nghệ thơm lừng. Cả nhà xuyết xoa hít hà mùi thơm cá kho bằng Trã và đợi cậu Út đi học về là cùng quây quần bên mâm cơm. “Mẹ ơi, mùi cá thơm quá!”, cậu Út hí hửng chạy vào nhà, lanh chanh bung em Trã tôi lên hít hà. “Xoảng!”, lỡ tay cậu Út đánh rơi em Trã tôi xuống đất vỡ tan tành. Những con cá bống lặn kèn ra, con nào còn bám được trên mảnh Trã, mẹ gấp ra cho cả nhà ăn tạm. Vậy là chúng tôi lại phải “tạm biệt” người em Trã tôi do sự bất cẩn của cậu Út. Thế đấy, họ hàng nhà Trã tôi coi vậy chứ mong manh, dễ vỡ, dùng anh em Trã tôi phải cẩn thận tuyệt đối, và nhẹ nhàng nâng niu. Rơi và va đập nhẹ cũng đều khiến chúng tôi vỡ tan tành....

Thu sang, đông đến, mùa đông lạnh rét, bà lom khom bên bếp lửa mỗi ngày. Tám mền mỏng ngày ấy không giữ ấm nôi cho bà, thương bà lắm, thế là anh em nhà Trã tôi lại đồng lòng tham gia sưởi ấm cho bà. Mẹ lấy từng cục than hồng gấp bỏ vào Trã tôi và ủ tro để dưới giường bà. Cả đêm, chúng tôi cố gắng giữ ngọn lửa ấm lâu nhất cho Bà có giấc ngủ ngon. Mỗi sáng, Bà thức dậy khỏe mạnh vui vẻ là chúng tôi thấy mình thật có ích và thật ấm áp khi đem lại niềm vui và sức khỏe cho Bà. Cậu Út cũng rất đáng yêu khi sáng sáng lại kéo chúng tôi ra xem còn ấm và than còn đỏ không rồi thì thầm “cám ơn Trã nhé, vì đã giữ ấm cho Bà”...

Thời gian dần trôi qua, như ngọn đèn dầu cũng phải cạn, Bà đã ra đi... Anh em nhà Trã tôi khóc không thành tiếng, chơ vơ nằm bên cạnh giường Bà.... Nhìn

Cậu Út khóc than không còn được quạt than giữ ấm cho bà mà lòng chúng tôi đau như cắt... Sau đám tang bà, cậu Út cũng lên thành phố học, cuộc sống sau lũy tre làng từ đó cũng thay đổi chóng mặt. Anh em nhà Trã tôi cũng dần như bị lùi vào quên lãng, nhường chỗ cho sự phát triển của khoa học công nghệ và sự ra đời của các đàn em lớp sau rất ưu tú như Nôi nhôm, Nôi điện...

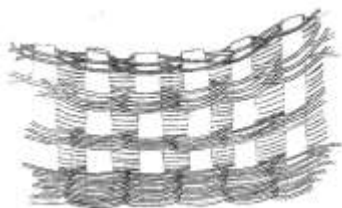
Bẵng rất lâu, Cậu Út năm xưa sau bao năm học tập ở xứ người đã quay về lại làng quê. Cả làng xôn xao vui mừng chào đón người con ưu tú của làng đã thành danh nơi đất người. Anh em nhà Trã tôi nghe tin cũng mừng khôn xiết, tự hỏi không biết Cậu Út ngày xưa giờ như thế nào, có còn nhớ đến chúng tôi không. Thật ngạc nhiên, điểm dừng chân đầu tiên của cậu Út là Lò nung Đất sét. Cả anh em họ nhà chúng tôi nháo nhào ai

cũng muốn được sự chú ý của cậu Út. Anh em nhà Trã tôi cũng cố lách mình ra khỏi các anh Bùng Binh, Ông Lò,... để nhìn cậu Út. Cậu Út giờ thật đẹp trai cao lớn, phong cách doanh nhân thật pro, nhưng thoáng trong ánh mắt cậu Út, chúng tôi thấy một ánh nhìn trù mền về cảnh vật xung quanh Lò nung, cái ánh nhìn rất thân thương và khéo mắt có gì đó như ngán lệ. Bỗng cậu Út tiến đến gần anh em nhà Trã chúng tôi, và nâng niu chúng tôi lên rồi khoe với mọi người trong đoàn về những kỷ niệm thuở ấu thơ bên gian bếp nhà với anh em nhà Trã tôi, về những lần tinh nghịch làm vỡ Trã tôi, và về người Bà thân thương... Anh em nhà Trã tôi lâng lâng hạnh phúc, tự hào và cảm xúc vỡ òa, bởi sau bao năm tháng cậu Út vẫn không quên chúng tôi và luôn dành cho chúng tôi những tình cảm trù mền nhất. Cả đêm hôm đó, anh em nhà tôi chẳng ai ngủ được, cứ nằm

xoay mình vừa mỉm cười vừa ngẩn lệ nhớ lại tháng năm “oai hùng” bên góc bếp ngày xưa.

Sau chuyến viếng thăm ấy, cậu Út cùng những người bạn đã cùng nhau nghiên cứu và lập nên công ty chuyên kinh doanh các sản phẩm gốm nung. Anh em nhà Trã tôi được cải tiến công nghệ, được mang đi bán tại các siêu thị trong và ngoài nước. Cuộc sống chúng tôi giờ không còn bó gọn sau lũy tre làng mà được vươn xa đi khắp mọi nẻo đường. Dù công nghệ khoa học có hiện đại hơn xưa, nhưng phương thức nấu ăn dân gian vẫn mang lại một mùi vị đặc biệt cho những món ăn quê hương. Vì vậy, anh em nhà Trã tôi vẫn luôn là sự lựa chọn của các cô bác Nội trợ khi nấu những món ăn quê. Hạnh phúc vì có ích cho đời, anh em nhà Trã tôi tự hứa với lòng sẽ luôn cố gắng hết sức mình cùng

các bạn Đồ Gôm sẽ làm sống lại một ngành nghề truyền thống mà ông cha mình đã dày công sáng tạo và sẽ luôn cố gắng để giữ gìn hương vị đậm đà những món ăn quê truyền thống.



Kẹo ú kẹo mè

Mặt trời đã ngã hẳn về tây, khói lam chiều từ các nóc nhà tranh cũng đã bắt đầu lan tỏa. Cũng lúc ấy thành lệ, nội tôi don đả quang gánh hàng từ chợ xóm về, cất tiếng gọi: “Tèo, Tý, Na đâu rồi, nấu cơm chưa, gà có bươi bếp không...?” Nghe tiếng nội, anh em tôi ù té chạy về, bỏ dở các trò chơi, không ai trả lời những câu bà nội hỏi mà đều đồng thanh: “Bà ơi, có quà gì cho cháu không bà?”. Bà nội háp háy nheo đôi mắt, mắng yêu các đứa cháu tội nghiệp: “Lũ chúng bay chỉ có biết ăn”. Miệng nói

nhưng tay bà giở lấy tấm mẹt trên đôi quang gánh, lấy ra cho mỗi đứa một gói nhỏ lá chuối. Đứa nào, đứa nấy đều mừng quýnh reo lên khi mở những gói lá chuối từ trong tay bà cho: “kẹo mè, kẹo ú, những năm cây, ngon quá bà ơi, chúng cháu yêu bà lắm!”. Thế rồi, những bàn tay mót đất, xới khoai, nhổ cỏ, bần bi, đánh nề... bần sì sì của chúng tôi lại bóc kẹo bỏ vào mồm nhai ngon lành. Cái hương vị ngọt ngào của kẹo mè, kẹo ú tuổi ấu thơ giờ nghĩ lại vẫn thấy ngọt ngào tận sâu trong cổ và len cả tâm hồn.

Thật vậy, trẻ con nông thôn chúng tôi ngày ấy, quà chỉ có “kẹo mè, kẹo ú” là “đặc hiệu”. Kẹo được nấu từ đường bát cho tới nước đường, đổ ra cái thau đồng có thoa một lớp dầu phụng. Đặt cái thau đồng ấy lên một cái thau lớn hơn có chứa nước lạnh, rồi xoay cái thau đồng trên cái thau nước lạnh ấy cho đến khi đường trong thau nguội lại và bắt ra (lúc

ấy đường đã thành cục dẻo). Bứt cục đường dẻo ra bỏ lên cái mâm đồng vẫn có thoa một lớp dầu phụng, lại nhồi rồi kéo dài ra như cái cánh tay của người lớn. Đoạn cầm “cánh tay” kẹo lớn ấy đánh mạnh nhiều lần lên cây cột nhà cho săn lại, rồi nắn kẹo ra thành đoạn dài. Lấy cái kéo to (có thoa dầu phụng cho khỏi dính) để xấp kẹo ra thành từng cục nhỏ, lăn vào bột sắn từng cục để kẹo khỏi dính lại. Chính vì vậy mà khi nhai từng cục kẹo ú thì quanh mồm lũ trẻ chúng tôi bị dính trắng phều bột sắn trông vui lắm! Còn kẹo mè cách chế biến cũng giống như kẹo ú, thay vì kẹo ú lăn bột sắn thì kẹo mè lăn mè. Hương vị hai loại kẹo gần giống nhau, kẹo ú có thêm tí vị gừng cay cay, thơm thơm; còn kẹo mè thì có vị ngọt ngọt, béo béo hơn vì tinh dầu mè từ những hạt mè khi ta ngấu nghiến nhai mà có.

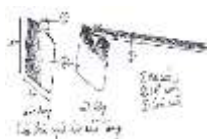
Kẹo mè, kẹo ú cái tên dân dã như dáng hình của sự vật. Sở dĩ gọi kẹo ú vì kẹo được cắt giống hình cái bánh ú có ba góc nhọn, và gọi là kẹo mè vì kẹo được lăn mè. Vậy đó! Và ở quê tôi, ai cũng chế biến được kẹo mè, kẹo ú bởi công thức chế biến giản đơn. Nói vậy, nhưng quen tay thì mới có được những cục kẹo dẻo nhai đến mỗi hàm răng vẫn thấy ngon hơn những cây kẹo bị bỏ.

Trẻ con vốn háu ăn, có lần nhìn bà hàng xóm đánh kẹo mè, kẹo ú trên cây cột mà ao ước lớn lên, có tiền mình sẽ mua luôn cả mẻ kẹo đang đánh kia để ăn cho đã chứ không mua từng cây lẻ tẻ! “ôi mơ ước tầm thường đơn giản nhất sao ngày xưa vẫn khó quá ... đi thôi”.

Nghĩ lại bây giờ, xã hội phát triển, hiện đại, trẻ con cũng có đủ thứ kẹo nội, ngoại, bao bì nhãn mác, hương vị phong phú hơn, các em có quyền lựa chọn thích hay không thích, rồi sinh ra choáng ngợp

trước các loại quả, lại có lúc bị bão hoà trước sự lựa chọn! Còn trẻ con nông thôn ngày xưa ở những thập niên 60, 70, 80 độc nhất một sự lựa chọn: “kẹo mè, kẹo ú”. Ôi! Cái thú vị độc đáo của tuổi thơ ngày xưa khi được “lùm” cây kẹo mè, kẹo ú. Biết bao giờ mới lại được đắm say trong cái hương vị ấy! Thế mới biết cái hương vị đậm đà của hương đồng cỏ nội không gì sánh bằng.

Tôi chợt nghĩ, trẻ con thành phố bây giờ nếu có dịp được về quê chơi, được xem nấu một mẻ kẹo mè, kẹo ú. Chắc chúng sẽ thích thú khi nhìn cảnh đánh kẹo trên cây khế ba cháng, cắt kẹo, lăn kẹo, xem các công đoạn chế biến rồi đến thưởng thức, các em sẽ hiểu hơn hương vị của ẩm thực dân gian, giản đơn mà thâm nghĩa tình!



Tháng Giêng và thịt heo hon

Tôi bị đánh thức sớm bởi những tiếng trống, tiếng chiêng “bu bu”, “bầm bầm” vọng về từ đầu xóm. Hằng ngày, phải khó khăn lắm mẹ tôi mới “địu” tôi ra được khỏi căn hầm (cả làng tôi hồi ấy ai cũng ngủ hầm vì sợ bom đạn chiến tranh). Nhưng hôm nay, nghe tiếng “bu bu”, “bầm bầm” là tôi vùng dậy ngay, không cần rửa mặt, chạy một mạch ra đầu xóm. Chả là hôm nay, xóm tôi “cúng xóm”. Chắc bạn đọc

chưa rõ tục lệ cúng xóm quê tôi, “Cúng xóm” là tục lệ diễn ra hằng năm ở miếu xóm quê tôi vào dịp tháng giêng. Lúc ấy tiết trời hã còn se lạnh (cái lạnh se se hã còn len lỏi trong tôi khi rùng mình nhớ lại.) Thế mà lũ trẻ quê tôi cứ quần đùi, áo cánh, nút đứt hở bụng, hở rốn và đã có mặt ở miếu xóm từ từ mờ sớm để xem cúng xóm. Miếu xóm hôm nay đèn đuốc sáng trưng, khói hương nghi ngút. Nhìn cây đèn bạch lạp cháy trên chân đèn gần phân nửa tôi đoán là các ông bà trong xóm đã thức cả đêm qua. Tôi luôn lách qua các ông già khăn đen, áo dài để xem các ông bà chuẩn bị mâm cỗ cúng xóm. Hôm nay xóm tôi làm heo cúng. Chỉ nghĩ đến là lòng tôi háo hức, hạnh phúc dâng đầy! Tôi nhìn người ta cạo lông heo, chú heo to nằm yên bất động, cổ chú có vết cắt và những dòng máu từ cổ chảy ra lăn dài theo dòng nước giếng chảy xuôi khiến tôi thấy sờ sợ! Nhưng

nhìn cả thân hình chú heo được cạo lông
nhẵn thín, trắng phều lại thấy thỉnh
thích. Hết xem mổ heo, tôi lại chạy xem
nồi bánh tét đang sôi sùng sục cạnh đó,
ánh lửa nỏ lẹt đẹt, chớp loè làm tôi vui
tai, vui mắt, chập lại thấy người ta mở
nấp nồi ra xem để châm nước. Khói từ
nồi bánh tét bốc ra thơm lừng, tôi chếp
miếng nuốt nước miếng ừng ực. Tiếng
chiêng trống bùm beng trong ánh mai lờ
mờ, người đi kẻ lại gọi nhau í ới, tất bật
công việc... Toàn cảnh bức tranh chuẩn
bị lễ cúng xóm thật linh đình ở quê tôi.
Lũ trẻ chúng tôi không làm được gì mà
cứ thích lằng xằng và đôi lúc bị quát nạt,
doạ dẫm của người lớn nhưng cũng thấy
“khoái khoái” chứ không giận! Khi mặt
trời đã lên, mẹ tôi mới quát lớn: “Về đi
học cho rồi, trưa mới cúng...”

Tôi bịn rịn rời lễ chuẩn bị cúng
xóm để về đi học mà lòng cứ nhấp nhòm

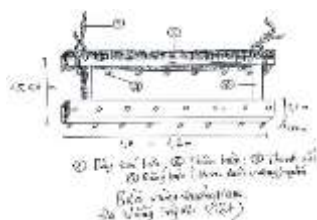
không yên. Suốt buổi học mà cứ mong thầy cho về để đi cúng xóm. Rồi cũng được tan trường, cả bọn trẻ chúng tôi ôm cả sách vở chạy một mạch ra miếu cúng xóm. Ôi! Mùi khói hương, mùi thức ăn kho nấu chín đã ngậy ngát lòng dạ tuổi thơ tôi dạo ấy.

Tại sân ngôi miếu, bàn trên cỗ dưới đều đã sắp sẵn. Mắt tôi không rời bàn cúng có cái đầu heo thật to trông mới thiêng liêng làm sao! Lễ cúng kéo dài hàng tiếng đồng hồ. Thế rồi, khi tất cả vàng mã trên bàn đều được mang xuống đốt xong là lúc trẻ con được cho ngồi vào chiếu. Trẻ con ưu tiên được ngồi cỗ trước. Thức ăn cúng xong có rất nhiều món hơn cỗ ở nhà: nào canh môn hầm xương, ram, chả trứng, bánh tét, xào... món nào cũng hấp dẫn nhưng tôi chỉ chú mục đến món “thịt heo hon”. Các bạn trẻ của tôi cũng chỉ chú mục đến

món này như tôi vậy chứ! Nên khi được các ông bà cho ngồi vào chiếu là chúng tôi lẩn xịch ngồi cho đúng vị trí đĩa thịt heo hon này. Một! Hai! Ba! Đứa nào cũng cố gắp cho đầy chén, có đứa tham hơn nhai ngấu nghiến liền hai ba cục thịt khiến hai bên má phình to như má ông địa! Cách ăn của trẻ con ở quê tôi thật thô thiển quá phải không? Nhưng tôi thấy đó là một sự thưởng thức thật thú vị và đầy nhiệt thành! Phải chăng món thịt heo hon là món ăn tuyệt nhất của ẩm thực quê tôi? Hay là món ăn như món “mâm đá” của Trạng Quỳnh? “Hai trong một” đúng vậy. Bởi xuất phát điểm của món thịt heo hon là những mẫu thịt thừa, thịt rẻo sau khi người ta đã xả thịt ra từng miếng vuông vức. Miếng nào xấu, mỡ nhiều thì cắt lát vuông ướp nước mắm, hành tỏi (không có bột ngọt hay bột nêm vì hồi ấy thức gia vị này hiếm, thuộc vào hàng xa xỉ cấp cao mới có cơ

hội dùng được). Khi thịt thấm với nước mắm, hành tỏi rồi thì bắt chảo lên bếp, khi chảo nóng đổ dầu phụng vào khủ tỏi cho thơm, nhỏ thêm một chút nước mắm vào khủ nhanh khi dầu phụng chín tới thì sẽ tạo ra một mùi thơm lan toả cả làng! Sau đó đổ thịt vào đảo đều trong chảo dầu nóng cho đến khi thịt săn lại với mắm! Tiếp đến cho đường bát vào (đường bát đã được cạo mịn ra bột) lượng đường phải ngập đều phần thịt trong chảo. Cho lửa thật nhỏ, riu riu đến khi lấy đũa gắp thịt lên thấy nước mỡ và đường quánh lại thì không đun nữa và rắc mè rang sẵn vào chảo hoặc khi múc ra đĩa mới rắc mè cũng được. Món thịt heo hon có vị ngọt của đường và vị béo ngọt của mỡ thịt rất hợp với khẩu vị của trẻ con. Đúng vậy, tôi đã từng áp dụng công thức này để làm món thịt heo hon cho lũ học trò tôi khi đi cắm trại hay tham quan và kết quả chúng ăn sạch veo!

Tôi hiểu ra rồi thịt heo hon là món ăn tập thể là sự đồng cảm và chứa chan tình cảm sẻ chia. Và như thế, mỗi lần nhớ về quê xưa, hương vị thịt heo hon lại len lỏi trong tôi!



Trã bặ́p rang của mẹ

Tôi đã đi dọc suốt chiều dài đất nước, cũng có đôi lần xuất ngoại đó đây, mắt đã tận thấy những điều lạ mà có nhiều người chưa được thấy và được nếm bao miếng ngon vật lạ trên đời mà có lẽ nhiều người cũng chưa được nếm! Tôi nói như vậy không phải hàm ý khoe khoang về sự hiểu biết “thông thái” của mình mà chỉ muốn so sánh cái hương vị tuổi thơ tôi được nếm! Đó là “trã bặ́p rang của mẹ”.

“Trã bặ́p rang”, ba tiếng này có vẻ nghe lạ hoắc lạ hươ với bạn đọc nhưng

đôi với lũ trẻ quê tôi thì thân thương chi lạ!

Những ngày đông tháng giá, nhất là những ngày lũ tràn vào nhà, ngồi trên gác mà được mẹ cho vài “nhã bắp rang” để nhâm nhi thì thú vị biết nhường nào!

Không để bạn đọc phải chờ đợi lâu, tôi bật mí ngay cái món ăn khoái khẩu này:

Trước hết phải nói về cái trã. Trã là đồ dùng để rang, để kho thức ăn ở quê tôi. Trã được “chuốc” – từ chuốc là nặn cục đất sét để lên bàn gỗ xoay mạnh và dựa vào lực của cái bàn xoay mà dùng tay nặn. Chuốc đất sét là một nghề khó chỉ những người kiên nhẫn, khéo tay mới làm được. Trã được chuốc xong thì đưa vào lò nung chín đỏ, gỗ kêu bong bong là tốt. Cái trã cũng mô phỏng như cái nồi bây giờ nhưng trệt hơn. Cái trã mới ra lò trước khi dùng thì cho một cục mỡ heo

rán, đảo đều để trà có độ ướt dễ rang, kho nấu thức ăn không bị dính sít. Trà mà dùng càng lâu thì làm cho thức ăn càng ngon. Trà làm từ chất liệu đất sét nung chín nên rất dễ vỡ, cần lưu ý phải nhẹ tay khi dùng. Trà phải được đặt trên rế (rế đồ dùng đan bằng tre hoặc mây có hoa văn hình tròn hoặc lục giác, bát giác, có công dụng để lót trà). Sản xuất ra cái trà và cái rế không tốn kém tiền nhiều, chỉ là những vật liệu “cây nhà lá vườn” nhưng tôi dám chắc việc nấu thức ăn bằng trà rất ngon lại đảm bảo sức khỏe không sợ bị những ảnh hưởng khác như sử dụng các loại xoong nồi bây giờ.

Còn bắp chính là ngô. Ngô (bắp) nếp được trồng từ cuối đông sang xuân là có trái để bẻ. Trái bắp mới bẻ, cái thì nấu tươi chín, cái thì nướng lên ăn liền. Trái còn lại đem phơi khô giòn ở nắng hè rồi cho vào chum đậy kín cho khỏi

mỗi mọt. Đó là bắp khô. Bắp khô là lương thực và cũng là thứ quà quý nhất của lũ trẻ chúng tôi vào những ngày mùa đông. Khi được mẹ cho tẻ những quả bắp khô ra để rang ăn là lũ trẻ con nào cũng nhảy cẫng lên.

Mẹ tôi, bà tôi rang bắp đều ngon cả. Bắp rang bằng trã cũng là một nghệ thuật chế biến ẩm thực. Trước hết đun củi cháy to rồi mới bắt trã lên, trong trã phải có cát trắng mịn. Dùng đũa tre đảo qua đảo lại nhiều lần cho cát thật nóng lúc đó mới cho hạt bắp vào rang và khuấy nhanh, đều cho bắp quyện lẫn với cát. Nếu cát chưa thật nóng mà cho bắp vào thì bắp sẽ không nổ mà bị chai đi (chắc bạn đọc sẽ lo cát dính đầy bắp thì ăn sao được). Nhưng không, khi độ nóng của cát cao lên thì cũng là lúc bắp chuyển mình nổ tung lên trắng nõn, mẹ phải dùng cái vung đập kỹ, bung lên lác

mạnh thêm mấy vòng, thế là tiếng nổ giòn đều vang lên như những tiếng vỗ tay giòn giã của lũ trẻ quanh mẹ. Mẹ mở vung ra, “úm ba la” một điều kỳ diệu : trã bấp nở ra trắng xoá! Mẹ nhanh tay đổ bấp ra cái rổ tre thưa sàng cho những hạt cát rơi xuống hết, mẹ sảy lên sảy xuống mấy lần cho sạch hết cát rồi rưới vào rổ bấp nóng vài muống cà phê nước mắm nguyên chất. Hương thơm của bấp rang nóng quyện vào với hương nước mắm nhĩ đã làm “bung” cả khoang mũi lũ trẻ thơ tôi ngày ấy. Giờ nghĩ lại tôi vẫn cứ “hít hà”.

Mẹ tôi cứ thế rang hết nhĩ này đến nhĩ¹ khác rồi đổ vào cái thúng to, anh em chúng tôi quây quanh cái thúng bấp rang vốc từng nắm to cho vào mồm nhai rau rầu, nuốt ừng ực cho đến khi căng

¹ Nhĩ: như mè, (từ chỉ số lượng), là lượng bấp được rang trong trã bấp.

bụng, khát nước mới chịu rời thúng bấp chạy ra sau hè có chum nước lã, lấy cái gáo dừa múc đầy một gáo, ực một hơi, bụng to hơn “trư bát giới” mới chịu! Nhưng chưa đã thèm đâu, lại còn bỏ đầy hai túi áo để đẩy lai rai tiếp hoặc “đãi” chúng bạn!

Từ cách rang bấp đến cách thưởng thức bấp nghe “cổ điển” và thô thiển quá phải chăng? Nhưng biết đâu nó sẽ làm cho bạn tôi ở chân trời góc bể nào phải chảy nước mắt khi nghĩ về tuổi thơ dung dị của mình và giá có thể sống lại một giây phút bên trã bấp rang ngày nào của mẹ để nói rằng không có món gì ngon bằng! Còn những bạn đọc khác có thể tò mò về hương vị trã bấp rang! Xin được sẻ chia cùng các bạn. “Trã bấp rang” là món ăn tinh thần đã nuôi dưỡng chúng tôi khôn lớn và chúng tôi dám chắc với các bạn rằng bấp rang bơ bằng

điện ngày nay không ngon bằng trà bắp
rang củi quê tôi!



trong (phong) của (V) "khó" của (L) "Tung" (L)
hạt (L) của (V) "khó" của (L) "Tung" (L)
ĐIANG CHAM (phong) (L) (L) (L)

Cá Ông

Mặc cho trời mưa dầm, giá rét và ướt lạnh, suốt mấy ngày đêm mẹ tôi và cả những người dân làng chài này đều tay cầm phích cháo nước loãng, vai áo ấm, củi than ... chạy dọc suốt theo bờ biển để mong có cơ hội vớt được xác cha và những người đi biển xấu số cùng cha. Chẳng là con thuyền cha và những người bạn đã không vượt qua được những con sóng dữ! Họ bị nhấn chìm cả. Đó là những ngày buồn nhất của xóm chài này!

Thế rồi, tôi bị đánh thức bởi những tiếng người ồn ào xông xáo và mùi khói củi dương liễu đun thơm thơm, âm ẩm! Tôi vùng dậy khỏi chăn! Một điều kì diệu, cha tôi đã về. Người đang ngồi xỏm trên chiếc phản vẻ mệt mỏi nhiều, còn bà con thì vây quanh. Mẹ tôi mắt ngấn lệ. Trong đám đông ấy cứ mỗi người nói một câu:

-Phước đức quá! Ông trời đẽ ông Sáu (cha tôi) lại lần thứ hai đó!

- Nè, trong ánh sáng lờ mờ không rõ lắm tui thấy cái gì to lù lù đang tiến dần vào bờ biển. Tui không ngờ đó là NGÀI! Ngài đã đưa ông Sáu vào đến tận bờ rồi quẫy đuôi bơi ra như chóp! Tui chưa kịp lạy NGÀI! Thấy ông Sáu còn sống tui mừng ơi là mừng.

- Ngài là ơn cứu mạng của làng chài mình đó!

Câu chuyện “ơn cứu mạng của ngài” cứ được bà con say sưa kể suốt ngày đêm. Nhà tôi vui vì cha thoát chết trên biển là nhờ Ngài đưa vào bờ nên tôi càng say sưa nghe. Vậy NGÀI là ai? NGÀI mà người dân làng chài tôi đang bàn tán đó chính là cá Ông.

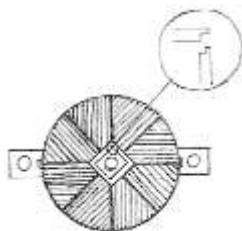
Tôi được biết cha tôi bị sóng đánh chìm thuyền, sóng dữ, cha phải vật lộn trên biển cả suốt mấy ngày đêm với sóng và không còn biết gì khi được cá ông đưa vào bờ. Không phải chỉ cha tôi mà trước đây cũng có những người được cá ông đưa vào bờ khi có sóng dữ, được thoát chết và có lẽ cũng từ đó mọi người dân làng chài ở đất Quảng quê tôi đều tôn thờ cá Ông! Họ không bao giờ đánh bắt cá ông mà thờ cúng cá ông rất tôn kính. Họ đi biển gặp sóng to, gió lớn đều cầu khẩn cá ông. Thật vậy! Tôi không bao giờ quên được cái không khí lễ hội long

trọng, linh đình của làng chài tôi ngày ấy. Đó là những ngày mưa dầm rả rích, rét lạnh thấu xương nhưng cả dân làng chài đều có mặt ở sân đình từ mờ sáng. Các ông bà cụ đều khăn đen, áo dài (kiểu áo dành cho những ngày trọng đại) chiêm trống bùng beng rộn rã, đình làng khói hương nghi ngút. Trước sân đình còn tán rục rỡ, có che rạp, kê kê, trải chiếu mới để xác cá ông nằm rất trang trọng. Ai cũng nét mặt nghiêm trang, rầu rầu, buồn buồn khi tiễn đưa linh cửu cá ông lụy (cá ông chết). Cá ông được dân làng làm lễ trọng thể rồi đưa đi chôn cất trên một nong cát trắng sạch sẽ nhất ở cuối làng! Lũ trẻ con trong làng chạy theo trong đó có tôi, lũ trẻ đều cảm nhận đây là đám tang NGÀI linh thiêng lắm! Và không ai bảo ai lũ trẻ chúng tôi cũng lăm lét đi theo đám tang NGÀI rất nghiêm túc, không ồn áo, cười đùa như mọi ngày.

Về sau lớn lên, được đi đây đó, tôi có tìm hiểu và biết được cá ông tức là cá voi. Cá voi sống ở biển sâu, cá rất to có con dài đến mấy chục thước. Những ngày biển động dữ dội cá voi thường chạy theo con sóng và gặp vật gì (như xác những người bạn thuyền gặp nạn như cha tôi chẳng hạn) là cá voi (cá ông) tựa vào, cứ thế theo quán tính, cá ông dựa sóng vào bờ rồi gặp cạn thì quẫy đuôi bơi ra. Nên không biết bao nhiêu người gặp nạn trên biển, chạm được vào cá ông, cá ông đẩy vào bờ là vậy! Đó là một sự thật kì diệu, may mắn của những người dân làng chài trên biển cả quê tôi khi gặp sóng dữ lật thuyền. Sau này, tôi cũng được biết đây đó người ta cũng có thờ cá ông (cá voi) hoặc trong các bảo tàng cũng có để bộ xương khổng lồ của cá ông (cá voi) cho người ta tham quan. Lại có nơi người ta xem cá ông (cá voi) như các sinh vật khác, cũng xẻ thịt ăn...

Nhưng điều đặc biệt, tự ngàn xưa cho đến bây giờ người dân làng chài đất Quảng quê tôi không bao giờ giết thịt cá ông (cá voi). Vẫn còn đó lễ hội cá ông và hễ biển có giông tố, mưa dầm rả rích là bà con thường lo lắng đoán nhau “không biết ÔNG LUY (Cá ông chết) ở đâu mà trời buồn nhiều vậy!”

Không biết trên trái đất này người ta nghĩ gì về cá ông (cá voi) chứ riêng tôi cá ông là cả một kỷ niệm đẹp, thiêng liêng của cha trong những ngày ra khơi giông tố! Tôi không bao giờ quên ơn cứu mạng của cá ông với cha mình!



Con cá bã trầu

Cha tôi vai vác bao lưới, tay cầm chiếc đèn gió (cây đèn cha tự làm, vật liệu cây đèn chỉ là chiếc ống tre nhỏ, chiều dài độ bốn, năm tấc, cha đổ dầu hỏa vào ống tre, lấy vải phin cũ cuộn thật chặt rồi nhúng dầu hỏa nhét chặt vào ống tre, châm lửa làm đèn. Chiếc đèn gió này tỏa sáng rộng bởi tim đèn lớn, tim đèn lớn nên ra gió không bị tắt. Có lẽ vậy mà cha gọi là đèn gió), tôi tay xách cà mèn com nước cho cha, tay cũng cầm chiếc đèn gió đi trong đêm tối mịt mùng với cha. Thường lệ đêm nào cũng vậy cứ

“Mặt trời xuống biển như hòn lửa –
Sóng đã cài then đêm sập cửa” là cha lại
lên đường ra khơi đánh bắt cá.

Trong đêm tối mịt mùng ấy chỉ có
2 cha con, cha rảo bước nhanh nên tôi
chạy thực mạng theo mới kịp. Gần đến
thuyền cha dặn:

“ Con về nhà cẩn thận, đi đường nào về
đường đó nghe!” (nếu không là giậm
phải mìn, chiến tranh khốc liệt lắm).
Nhớ đóng cửa đi ngủ sớm mai dậy học
bài, đi học nghe con! Lạy ngài thuận
buồm xuôi gió, cha dzề mua cho cái cặp
đựng sách vở đi học cho sướng!

Tôi đưa cà mèn cơm nước cho cha
bỏ xuống thuyền. Tôi đứng soi cây đèn
gió cho cha chống thuyền cùng mấy
người bạn ra khơi:

- Dzề đi con ! Nhớ đi ngủ sớm mai dậy
đi học nghe !

- Dạ !

Tôi nhìn theo bóng thuyền cha khuất dần trong đêm tối mịt.

Cầm cây đèn gió, tôi chạy một mạch về nhà nhưng không quên lời cha dặn “đi đường nào về đường đó kéo vấp mìn”. Tôi chưa lần nào bị vấp mìn nên không sợ mìn bằng sợ ma trong đêm tối. Mấy đứa trong xóm tôi có kể rằng đi đêm có ngày gặp ma, con ma le lưỡi dài hàng mét khiến tôi càng sợ chạy bán sống bán chết!.

Về đến nhà, tôi không sao ngủ liền được, phần vì chưa hết nỗi ám ảnh sợ ma, nhưng điều ám ảnh nhất là con thuyền cha vát vả đang lao vào trong đêm tối mịt mờ trên biển cả Cù lao Chàm mênh mông.

...Tôi mong cho trời mau sáng để đón thuyền cha về.

Và cha cũng về trong ánh nắng rạng đông với khoang thuyền đầy ắp cá như bài thơ tôi học của Huy Cận:

*“Mặt trời đội biển nhô màu mới
Mắt cá huy hoàng muôn giặm phơi”.*

Những con mắt cá huy hoàng rạng ngời trong nắng sớm, còn mắt cha quầng đẫm sau đêm dài vật lộn trên biển cả, người cha ướt đẫm, đôi bàn tay, chân cha ram ráp, nứt nẻ te tua vì dầm nước biển cả đêm. Tôi ứa nước mắt nhìn cha nhưng nụ cười “được mùa” của cha làm tôi cũng nguôi lòng. Thêm vào đó là bao tiếng cười vui mừng của bà con dân chài “được mùa”. Kẻ quang người gánh nào thúng mủng xúc cá bung lên bờ. Cuộc mua bán diễn ra rất mau lẹ, không mặc cả nhiều. Các bà mẹ quàng gánh chạy chợ cho kịp. Tôi lại xách cà mèn cơm không của cha về. Cha lại bước đi trước tay bung cả rổ cá đầy. Tôi nhìn theo rổ

cá của cha có lấp lánh ánh hồng của những chú cá bã trầu. Tôi buộc miệng hỏi:

- Sao gọi là cá bã Trầu hả cha?

- Ừ thì nó giống cái bã trầu của mẹ mà nhai đó thôi !”

À, mô phỏng cá bã trầu cũng giống cái bã trầu mẹ nhai thật. Tôi ngẫm nghĩ.

- Lúc nào cha cũng đem cá bã trầu về kho để nhớ mẹ hả cha ?

Cha không trả lời câu hỏi ngớ ngẩn của tôi, đôi mắt cha mơ màng nghĩ đến cái gì xa xôi lắm thì phải. Chợt cha lẩm bẩm:

- Thời trẻ mẹ cùng cha đi biển khơi, mẹ đã vĩnh viễn ở lại nơi ấy do một cơn giông tố kinh hoàng... Thuở nào người làng tôi gọi cha là “Gà trống nuôi con”. Và thế cũng mới biết cái nghề biển khơi đâu phải dễ. Mẹ tôi, và có thể nhiều ngư

dân khác tự bao đời trên biển cả Cù Lao
Chàm này đã phải vật lộn, đổ mồ hôi,
xương máu để có được những mẻ cá
nuôi sống cuộc đời!

Cha kho cá bã trầu đỏ thắm ngon lắm,
cá tươi không cần gia vị nhiều, chỉ vài
hạt muối sống thả vào nước đang sôi, bỏ
cá vào đun thêm năm phút đập ớt xanh
thả vào, bắt xuống bếp thì đã có một trã
cá thơm ngon đủ màu sắc. Màu nước
trong của cá tươi, màu ớt xanh làm nền
cho màu đỏ cá bã trầu khiến tôi nhìn vào
là chảy nước giải liền! Tôi ăn cá bã trầu,
húp nước cá ngọt lịm rồi chép miệng nói
“cá ngon ghê cha hỉ !” Tôi thấy đôi mắt
cha dường như ngấn lệ, lại hát lên cái
câu ca tôi đã thuộc lòng tự bao giờ:

*“ Mỗi lần kho cá bã trầu
Cha con nhớ mụ đến sâu tấc lòng. ”*

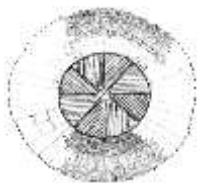
Vừa hát cha vừa vè từng miếng cá trắng đục, thịt chắc nịch bỏ vào chén cho tôi và nói : “ Ăn đi con, ăn đi con.” Tôi cảm nhận dường như tôi ăn được nhiều miếng cá bã trầu là lòng cha cũng nguôi đi được nỗi nhớ mẹ!

... Tôi dạo quanh chợ cá ở phố để tìm con cá bã trầu của cha - con cá bã trầu đã vượt đường xa để lên phố nên đôi mắt đã không còn “huy hoàng muôn dặm phơi” mà lại “lờ mờ”, hay... mắt tôi ứa lệ khi nhớ về con cá bã trầu tuổi thơ của mình cùng cha trên biển đảo Cù lao Chàm !

Tiếng bà bán cá đánh thức tôi “có mua thì mua sao cứ cầm miết con cá trong tay rứa!”

Vâng ! Với bất cứ giá nào tôi cũng mua - con cá bã trầu - con cá của tuổi thơ tôi, con cá nuôi sống người dân làng chài

quê tôi tự bao đời và bây giờ, cá bả trầu vẫn “ngạo nghễ” giữa phố xá đông người, vào trong những hàng quán với đủ cách thức chế biến: cá bả trầu kho ngọt, cá bả trầu chiên, giằm nước mắm ớt tỏi, cá trầu nướng chấm muối ớt xanh ... Ở trạng thái nào con cá bả trầu quê tôi cũng luôn hấp dẫn, quyến rũ!



Bánh nổ

Những ngày giáp Tết hồi còn nhỏ đi học cả bọn lớp tôi học “chẳng dzô”: tai cứ vênh lên chờ nghe trống đánh “tùng, tùng”, mắt cứ nhìn ra đường... để mong chóng được ra về!. Vì sao cả lũ trẻ lại háo hức đến vậy? Vì Tết sắp đến là một lý do và lý do quan trọng nhất là về nhà sớm để giúp đỡ gia đình đang bận rộn ngày Tết. Lũ trẻ con thời ấy đều sớm có hành động lao động giúp đỡ gia đình. Nói hành động giúp đỡ gia đình vì những việc làm của trẻ con chúng tôi “ham vui là chính” nên không gọi là ý thức lao động.

Thôn quê những ngày giáp tết thì thật là bận rộn và vui lắm! Những “bận rộn” ấy người lớn phải cần đến sự hỗ trợ đặc lực của trẻ con! Chúng tôi thật thích thú khi thấy mình “có giá trị” là lúc này!. Chẳng là nhà chúng tôi làm bánh nỏ ăn tết. “Bánh nỏ” là thứ bánh gì mà nghe cái tên hoành tráng, “điếc tai” đến vậy? Phải chăng dân gian mô phỏng tên bánh từ việc rang lúa nếp nỏ để lấy chất liệu làm bánh?

Công đoạn đầu tiên là rang nếp, khi rang nếp trong một cái nồi đất nóng thì những hạt nếp nỏ lên lép lép nghe rất vui tai. Những hạt lúa nếp nóng ran, nỏ ra trắng xóa được đổ vào cái nong, hoặc cái thúng to để cho nguội. Đây là lúc lũ trẻ con “có việc làm”. Chúng tôi nhặt những vỏ lúa còn sót lại trong cái nong nếp bung trắng xóa thơm lừng đó. Vừa nhặt vỏ lúa, vừa “luôn tiện” bỏ vào mồm

từng nạm (vóc tay) nếp bung thơm thơm, béo béo ngon lành. Cứ như thế khi nong nếp sạch hết thóc thì bụng đứa nào đứa nấy cũng no kên² ra rồi! Nhiệm vụ nhặt thóc trong nong nếp bung đã hoàn thành nhưng chúng tôi cứ ngồi thu lu đó chờ xem công đoạn thứ hai.

Lúc đó, mẹ đã sên xong một nồi nước đường to, rồi bỏ vào đó một cối gừng đã giã nhuyễn. Đường nóng sôi gập gừng quyện lại bốc lên một mùi thơm khiến lũ trẻ phồng mũi lên hít đầy vào rồi nước miếng chảy ra lúc nào không hay biết! Nghĩ lại đến giờ mà vẫn còn nghe thoang thoang cái hương vị đậm đà này.

Lũ trẻ nhìn không chớp từng hành động của mẹ lúc này. Mẹ đổ cả nồi nước đường đặc quyện ấy vào cái nồi nếp bung đã được giã nhuyễn rồi lấy hai cây

² Kên (phương ngữ): no căng bụng, rất no.

đũa bép (đũa cả) trộn đều, nếp, đường cứ thể ôm lấy nhau tạo thành cục lớn. Mẹ lấy đũa bép bắt ra từng cục bỏ vào trong cái khuôn bánh bằng gỗ có thoa một lớp bột nếp mịn (mục đích để bánh không dính khuôn). Sau đó mẹ dùng chày động bánh cho thật chặt vào khuôn rồi úp khuôn lại trên cái nong bánh đã trải một lớp lá chuối. Cứ thế những khuôn bánh nỏ hình chữ nhật vuông vức được ra đời nằm la liệt trên nong bánh giống như những “nàng tiên áo trắng” vậy! Lũ trẻ ví như vậy đó vì chúng nó đang rất “ghìen”! Lũ trẻ chờ mãi xem mẹ in đến cái bánh nỏ cuối cùng, chúng mong sao cái bánh này không đủ vào khuôn in để chúng được vo lại thành cục như cái trứng gà, bỏ vào túi áo, chạy bay ra xóm vừa nhảy cò cò vừa chia nhau mỗi đứa cắn một miếng bánh nỏ, nhai nhai hồi lâu rồi mới nuốt để như muốn níu kéo cái hương vị tuyệt vời này.

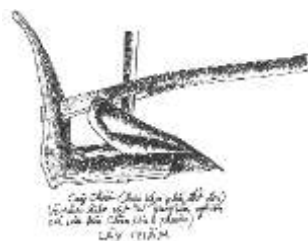
Bánh nỏ được làm rất công phu như vậy để trước tiên là cúng ông bà tổ tiên trong ba ngày tết, sau là để đãi bà con ngày tết đến thăm nhà nên chỉ khi cúng giao thừa xong mới được “chén”.! Nhìn chồng bánh nỏ treo la liệt ở đầu bếp, trong chum lúa nhưng chưa tết thì chưa được “phá cỗ” mà lũ trẻ càng mong cho tết đến thật nhanh. Cái cảm giác chờ đợi ấy lũ trẻ ngày nay làm sao có được nhỉ!.

Những chiếc bánh nỏ truyền thống của quê hương trong ngày tết tuy đơn sơ mộc mạc nhưng có nhiều ý nghĩa với người dân quê tôi. Nó là cả sự “thai nghén” từ mùa lúa nếp trở đòng đòng ở ngoài đồng từ tháng chín, tháng mười. Các bà, các mẹ đã gặt lúa nếp về và phơi nắng cho giòn rồi cất ủ vào chum để chờ đến tháng chạp. Rồi cả những bát đường đen cũng được gói rơm chung quanh cất kỹ vào đôi bầu (đạn bằng nan tre có nắp đậy)

treo trên giàn bếp. Đến củ gừng cũng được cất giữ để chờ ngày tết làm bánh nỏ! Sự chuẩn bị kỹ càng chu đáo cả một mùa của người lớn, sự chờ đợi dài cả cổ của lũ trẻ con nên đến lúc được ngoạm miếng bánh nỏ vào mồm thì lũ trẻ thấy ngon ơì là ngon và cảm xúc thì không diễn tả nổi.

Bánh nỏ cũng đã vượt thời gian, phần đầu để đến bây giờ vẫn còn được hiện hữu trong ngày tết (tuy cũng có cách điệu). Người ta không còn cái sự chuẩn bị để làm bánh nỏ như ngày xưa vì nhiều lý do. Bánh nỏ được các chủ lò ở các nơi làm đem về thị thành bán. Người lớn cũng có mua bánh nỏ về cúng ông bà trong ba ngày tết nhưng lũ trẻ thì hờ hững với sự “phá cỡ” loại bánh này (có lẽ vì ngày nay có quá nhiều các loại bánh)!

Bỗng dung tôi nghĩ đến ngày mai, ngày mai nữa khi các bà, các mẹ không còn nữa, ai sẽ làm bánh nỏ, có còn ai yêu quý bánh nỏ nữa không? Những dòng chữ này sẽ như là món quà để tri ân một loại bánh mà dân gian đã ấp ủ, sáng chế, đón nhận, lưu giữ bấy lâu bằng cả tấm lòng.



Ngói âm dương

Sáng nào cũng vậy, khi tôi trở mình thức giấc, mở đôi mắt trong veo nhìn qua cửa sổ thì đã thấy cha và ông thức dậy từ bao giờ. Tôi nói từ bao giờ là vì đã thấy những giọt mồ hôi dài đang thi nhau chảy ướt cả tấm lưng trần đen nhấy của người rồi. Cha và ông tôi làm công việc gì mà mỗi sáng sớm đã đầm mồ hôi vậy ?

Họ đang làm đất sét để mẹ, bà đúc ngói âm dương đó! Chắc bạn đọc hơi lạ lẫm về công việc này. Đó là nghề truyền thống của người dân quê tôi tự bao đời. Đó là vùng quê mà ngày nay được mệnh danh là “Phố cổ Hội An”. Một thành phố mà các mái nhà giữa phố đã rêu phong cổ kính, có những cây rêu xanh mọc

ngoảnh ngoè. Du khách thấy mái lợp của nhà như thế thì ngạc nhiên thích thú, muốn khám phá. Các mái lợp của khu phố cổ này là “ngói âm dương”.

Vì sao gọi là “ngói âm dương”, cách làm ngói âm dương như thế nào và tác dụng của những ngôi nhà lợp ngói âm dương ... là tất cả những điều trong ký ức tuổi thơ tôi hiểu và muốn gửi gắm đến bạn đọc.

Trước hết, là công đoạn làm ra đất sét để in ngói âm dương. Đất sét là đất thiên nhiên được lấy từ trong lòng đất sâu, đất dẻo, màu vàng rất đẹp. Người ta dùng mai (một dụng cụ có lưỡi dài bằng sắt, bén) để xén từng cục đất vuông vức, to từ dưới lòng đất lên và mang về chát thành từng đống. Sau đó lại dùng mai xén từng cục đất to ấy ra thành từng lát mỏng nhỏ như bánh tráng nướng được bẻ vụn, đoạn tưới nước đều vào đống đất

sét vụn ấy rồi dùng hai chân ra sức đạp mạnh cho đất dẻo mịn ra. Cứ thế lớp đất này mịn thì lại bỏ lớp đất khác lên, tưới nước rồi dùng hai chân đạp đều mãi cho đến khi đất cao dần lên như ngọn nấm khổng lồ. Người ta làm đất rất khéo, không có khuôn mẫu nào mà ụ đất cứ tròn vo rất đẹp. Để cho ụ đất càng mịn hơn thì người làm đất thực hiện công đoạn cuối cùng là lấy dây cung cắt từng lát đất mỏng quanh ụ đất rồi lại vứt mạnh vào ụ đất, cứ thế, cứ thế ụ đất càng căng tròn, mịn màng cứ như đôi má phính trẻ con.

Lúc nhỏ thấy những ụ đất sét như thế này, lũ trẻ nhỏ chúng tôi chơi trò xòe bàn tay bé xíu của mình ra ấn mạnh vào ụ đất sét ấy để in lại rõ nét từng dấu vân tay bé xíu mà thích thú vô cùng. Trẻ con vô tư quá, đâu có biết rằng để có được những ụ đất như những cây nấm khổng lồ này,

ông cha mình đã đập, giãm hì hực thót bụng, thót gan cả ngày. (Nói điều này tôi hình dung tới cái bụng nhiều múi của ông, cha lao động ngày ấy, tôi đâu biết đó là cái đẹp mà ngày nay các bạn tập Gym, tập thể hình hằng mong ước).

Sau công đoạn làm đất sét là công đoạn in đất thành ngói âm dương. Công việc này là của bà, của mẹ (nói chung là của phụ nữ). Bà, Mẹ lấy cái khuôn gỗ hình vuông mỗi cạnh độ hai tấc (20cm), đáy khuôn bịt kín, chiều cao khuôn độ gần mười li (1cm). Họ cắt một cục đất sét nặng độ hai đến ba kí lô, nhồi lại thành hình tròn rồi vót thật mạnh vào cái khuôn đã có rải một lớp cát mịn, thò lại cái khuôn có đất sét ấy cho đất đều đầy khuôn, rồi dùng cung cắt sắt mạnh vào mặt khuôn để bỏ lớp đất sét thừa. Sau đó đem cái khuôn có lớp đất sét vừa được in đó đổ ra sân phơi nắng. (Nhu

vậy có nghĩa là trời mưa thì không in
ngói được).

Tôi kể lể dài dòng chi tiết về công
đoạn in ngói âm dương vì tôi hiểu đây là
một việc làm thủ công tốn nhiều công và
đầy nghệ thuật. Ngó thì dễ nhưng không
phải ai cũng làm được đâu. Phải quen
tay, cẩn thận, bền bỉ. Người in ngói âm
dương vừa dang nắng cả ngày, vừa phải
cúi khom mình cả ngày, vất vả lắm! Thế
mà có nhiều người in từ sáng sớm đến
tối được cả năm sáu trăm viên, bằng
những động tác lặp đi lặp lại như một cái
máy thật là đáng phục.

Để có được một tấm ngói âm dương,
phải còn các công đoạn tiếp theo nữa.
Đó là phơi ngói, khi ngói được phơi
“héo héo” (ngôn ngữ của người làm
ngói) có nghĩa là hơi khô khô thì người
ta xếp ngói lại từng tập độ mười tấm như
học sinh xếp vở rồi cho chúng hơi so le

ở hai đầu cự li độ mười đến mười lăm li, rồi để lên một khuôn gỗ dài độ bốn, năm tấc, mặt lưng khuôn có độ cong cỡ 30 độ, dùng bàn là bằng gỗ gõ nhẹ lên khuôn cho đều rồi xếp thành từng hàng, từng hàng để cho đến khi chúng khô hẳn (khoảng bốn, năm ngày). Khi hàng chục ngàn viên ngói đất này đã khô cứng thì chúng được mang xếp ngay hàng thẳng lối vào một cái lò đất kín to bằng cái nhà ba mươi đến bốn mươi mét vuông bịt kín. Sau đó dùng gốc củi dương liễu khô đốt liên tục trong khoảng ba mươi đến bốn mươi tiếng đồng hồ sao cho những viên ngói có đất sét màu vàng ấy chuyển sang hồng. Nung ngói chín hồng cũng là một nghệ thuật “nấu nướng”. Không được nung quá lửa, ngói sẽ méo mó, bị chuyển sang màu xanh đen thì hỏng. Vậy phải nung sao cho độ nóng cao, thấp tùy từng thời điểm, thời gian bao lâu thì hạ lửa, rồi tắt lửa, đóng lò!. Nói chung là

cả một vấn đề không phải chỉ có “quen tay” và phải có nghệ thuật cao nữa.!

Sau khi đóng lò (tắt hết lửa) phải để cho lò nguội đến ba đến bốn ngày mới mở lò. Mở lò ngói nung cũng hấp dẫn không kém như người ta chơi xổ số vậy! Một màu hồng tươi roi rói tỏa khắp gian lò, đó chính là sự thành công của lò ngói, những tấm ngói gõ kêu “boong, boong” là tốt. Lúc đó, những tiếng cười giòn tan của ông bà, của người lớn, trẻ con vang khắp xóm (chính là mừng sự được mùa). Còn ngược lại “ngói hồng” màu xanh đen thì coi như cả sự nghiệp gian lao vất vả hàng tháng trời của tập thể lao động tan tành mây khói, phải dọn lò đem ra sông đổ.

Vất vả nọ chồng chất vất cả kia, gian lao này kéo theo gian lao khác mới có được tấm ngói đỏ âm dương.

Nhưng khi tẩm ngói được lợp lên mái nhà thì cả là một niềm tự hào khôn xiết. Ngày xưa nhà có điều kiện lắm mới lợp được ngói âm dương. Ngói âm dương người ta thường lợp ở đình, chùa, miếu làng. Lợp ngói âm dương cũng hết sức công phu, rường nhà phải bằng những nẹp gỗ tốt, phải chừa nẹp đúng theo tỉ lệ yêu cầu của ngói. Khi lợp người ta xếp thành từng hàng ngói dày, đều. Cứ một hàng ngói lật ngửa, thì hàng tiếp theo song song phải úp, cứ lợp đều như vậy cho đến hết mái nhà. Cách lợp viên úp, viên ngửa như vậy nên người ta gọi là ngói âm dương!. Tên gọi của ngói có lẽ được mô phỏng từ cách lợp ngói này.

Công đoạn làm và lợp ngói âm dương quả thật là công phu, còn khi sử dụng ngôi nhà được lợp ngói âm dương này thì như thế nào?

Trước hết phải nói đến độ bền, như các bạn thấy đây, những ngôi nhà cổ lợp ngói âm dương đã thách thức cùng năm tháng, có khi đến vài trăm năm. Chúng có phủ rêu phong theo thời gian mưa nắng nhưng những tấm ngói hãỵ còn nguyên vẹn! Ngôi nhà lợp ngói âm dương cũng sang và đẹp hơn nhiều, tác dụng của nó lại rất hữu ích cho sức khỏe, hợp thời tiết: mùa đông ấm, mùa hạ mát.

Thật khen cho người sáng tạo ra ngói âm dương. Họ đã lùi vào quá khứ nhưng những mái ngói rêu phong hãỵ còn theo cùng năm tháng và mãi là niềm ngưỡng mộ của những ai một lần ghé thăm phố cổ, ghi lại vài tấm hình của mái nhà rêu phong có những hàng cây rêu mọc trên đây. Ngói âm dương !

Tản mạn về chuyện “cái nặn”

“Cái nặn” là cái tên mà người vùng quê làng gốm âu yếm đặt cho tôi! Tên tôi có lẽ được mô phỏng từ dáng hình và công việc tôi làm để phục vụ con người. Trước hết tôi xin có đôi lời về nguồn gốc ra đời của tôi. Rất đơn giản, cái nặn tôi ra đời từ lòng đất mẹ. Thoạt đầu tôi chỉ là một cục đất sét nằm sâu trong lòng đất mẹ, người làm đồ gốm mang đất sét về nhồi thật nhuyễn rồi đem chuốt thành hình trụ có chiều cao khoảng hai lăm đến ba mươi cen ti mét, đường kính độ mười tám đến hai mươi cen ti mét, mặt đáy bịt kín , sau đó đem phơi khô rồi đem vào lò nung chín đỏ.

Quá trình ra đời của một chiếc nặn tô cũng trải qua nhiều công đoạn: từ nhào nặn, phơi khô đến nung đỏ thì quả là truân chuyên. Biết được con người làm vất vả để có được “nặn tô”, nên từ khi ra lò cái nặn bắt tay ngay vào công việc trường chinh vạn dặm.

Thoạt tiên, cái nặn tô theo đôi gánh của bà, của mẹ ra chợ. Đến chợ, người vất tô nằm lăn lóc, tắm mưa gội nắng giữa chợ để chờ ngày đẹp trời được theo chân ai đó về nhà họ mà làm cái “thiên chức” người cần. Nằm lăn lóc giữa chợ, anh em nhà họ nặn tô ngẫm nghĩ: mình chẳng khác gì các cô gái đẹp tuổi xuân thì phơi phới mà không biết số phận mai kia sẽ về đâu... Bất giác nặn tô ngẫm nga:

*Thân em như tấm lụa đào
Phất phơ giữa chợ biết vào tay ai.*

Rồi một ngày, từng anh em trong đồng nện tôi cũng phải chia tay ở xóm chợ mà theo chân người về từng làng thôn, ngõ xóm xa xôi để giúp ích cho người. Một lần nữa nện tôi hồi hộp chờ đợi sự phân công của con người mà không hề có được một lời cho sự chọn lựa. Nện tôi lại cảm cảnh:

*Thân em như giếng giữa làng
Kẻ thanh rửa mặt, người phàm rửa chân*

Thật vậy, cùng một sự “ra lò” như nhau nhưng nện tôi có đũa thì được người tiêu dùng trọng vọng, nó được dùng để đựng nước giếng trong, nước mưa để uống, để rửa mặt... Chính vì thế, nện được đặt ở chỗ cao ráo, sạch sẽ, lại còn được con người lau rửa, kỳ cọ hằng ngày nên da cái nện lúc nào cũng sạch trơn, đỏ au, xinh đẹp như lúc mới ra lò. Ôi thật là diễm phúc!

Có bạn nện khác thì rơi vào tay cậu bé, cậu bé sử dụng nện để đựng nước sông chơi cá con, cá cảnh... Chú bé bỏ cá đầy lòng nện, các chú cá tha hồ bơi lội ngày đêm, cựa quậy trong lòng nện khiến có lúc cũng vui mà đôi lúc cũng bực mình vì “mất ăn, mất ngủ”. Rồi một ngày nọ, cậu bé chán chơi cá, bỏ quên nện tôi ở sau hè, cá chết, rêu phủ đầy, nện tôi xuống cấp thảm hại.

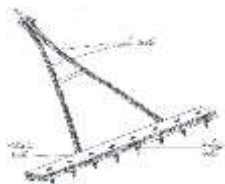
Còn đây là tâm sự của một bạn nện khác nữa. Bạn được về với gia đình nọ nhưng ngày ngày phải nằm sâu dưới gầm giường, nghe cụ già trở mình rên rỉ, rồi phải gõ mình đón nhận “bài tiết” của cụ. Ôi thôi đoạn trường sao kể xiết! Bù lại nện có niềm vui khi mỗi sáng mỗi chiều, nện được cậu bé hiếu thảo vào thăm ông rồi mang nện đi đổ, lau chùi. Bàn tay bé xinh xinh vuốt ve lau chùi thân tôi cẩn thận, nhẹ nhàng khiến tôi đỡ

tủi lòng. Phải chăng cậu bé “tri ân” tôi vì đã giúp ông mình ? Tôi thầm nói với cậu bé rằng: “Ai cũng chọn việc nhẹ nhàng, gian khổ sẽ giành phần ai!” Cũng như cậu bé đấy thôi! Ông cậu có rất nhiều con cháu, nhưng sao cậu cứ là người ngày ngày đi làm công việc “lau chùi” cái nện này?! Phải chăng ngoài sự ý thức trách nhiệm, cậu còn có cả một “núi” tình yêu dành cho ông mình!

Chỉ là cái nện đến từ đất sét nung thôi nhưng sao tôi yêu biết bao cuộc sống này. Cái nện tôi tự hào được ra đời, bởi sự khéo léo của thợ gốm và sự sáng tạo năng động của con người khi sử dụng tôi. Đặc biệt, nện tôi cũng biết “thiên biến vạn hóa” trong phục vụ con người và con người cũng biết tận dụng cái nện tôi trong đời sống, “lành làm thúng, lũng làm mê, xè hót rác” vậy đấy. Dẫu bây giờ công nghệ phát triển chóng mặt, con

người dùng nhiều đồ thiếc, nhôm, nhựa ... đồ gốm như cái nện tôi “lỗi thời”, con người dần xa. Nhưng tôi chắc chắn rằng cái nện tôi đã có một thời làm hài lòng người sử dụng bởi sự chất phác, dung dị, sạch sẽ, tiện ích..

Bây giờ có ai còn chợt nhớ đến chiếc nện này chẳng? May thay vẫn còn đó những chiếc nện vượt thời gian, vượt tất cả để còn nằm đâu đó trong xó bếp, đầu hè, hay lăn lóc trong đồng đồ gốm cũ, hay nằm lặn sâu dưới đáy sông làm chỗ trú ẩn an toàn cho lũ cua càng ... lặng lẽ nghe thời gian trôi đi rồi tiếc nhớ một thời vang bóng.



Thợ rèn

Gấp trang giáo án và cái cảm giác lâng lâng sung sướng đang tràn ngập trong lòng tôi khi đã giúp các em tiếp cận được trích đoạn thật hay, đầy tính nhân văn của nhà văn Pháp Mô-pat-xăng nổi tiếng ở thế kỷ XIX (1850 – 1893). Đó là trích đoạn “Bố của Xi-Mông”. Đoạn truyện kể rằng: Bác thợ rèn Phi-lip, từ lòng yêu thương, quan tâm đến con trẻ (thấy Xi-Mông ngồi bên bờ sông khóc, bác Phi-lip an ủi, rồi sự việc ấy đã mang đến cho bác Phi-lip một hạnh phúc bất ngờ. Bác Phi-lip được làm bố, Xi-Mông có bố... Qua trích đoạn truyện “Bố của Xi-Mông”, Mô-pat-xăng muốn gửi đến bạn đọc thông điệp về lòng yêu

thương bè bạn, mở rộng ra là lòng thương yêu con người. Kết thúc bài học, các em hớn hởi vì từ nay Xi-Mông đã có bố Phi-lip thợ rèn. Hình ảnh bác Phi-lip thợ rèn có lòng thương người đã để lại ấn tượng đẹp đẽ trong các em.

Trống đánh hết giờ, tôi chào các em toan bước ra khỏi lớp, bỗng có một giọng học sinh rụt rè:

- Thưa cô, bác Phi-lip làm công nhân thợ rèn là làm nghề gì vậy ạ?

Câu hỏi của em học trò nhỏ đã đưa tôi về ký ức tuổi thơ.... Tôi nghe như đâu đây văng vẳng lời mẹ dặn:

- Mà chơi ở đâu thì chơi, chứ đừng vào lò rèn nguy hiểm nghe con!

Cái từ “nguy hiểm” được mẹ nhấn mạnh, kèm theo ánh mắt “nghiêm trọng” của mẹ khiến tôi rất sợ, dù không biết nó

nguy hiểm như thế nào. Cái lò rèn ấy nằm ở giữa xóm tôi. Tôi nhớ như in nó giống như cái chòi, mái lợp tranh, bốn bên vách trống. Chính vì thế mỗi lần đi học ngang qua đó, tôi không dám nhìn vì sợ “nguy hiểm” nhưng cũng thấy hết mọi hoạt động ở cái lò rèn ấy.

*

Này nhé! Trong cái chòi ấy có một bác ngồi trên cái ghế đầu cao tít, hai tay kéo lên, kéo xuống hai cái cây trong hai cái ống tôn to, vang ra âm thanh “khò, khò” khiến đồng than dưới đáy ống đỏ cháy lên. Lại có một bác khác ngồi bệt dưới đất, cạnh đồng than đỏ, tay cầm 2 cái que dài đẩy tới, đẩy lui mấy thanh sắt đang nung đỏ ở đồng than. Xem chừng thấy thanh sắt đỏ hồng đều rồi, thì bác gấp ra để lên một cục sắt to rộng dài đặt kiên cố trên nền đất cạnh chỗ bác ngồi (sau này tôi mới biết đó là cái đe). Rồi hiểu thêm

thành ngữ “trên đe dưới búa” là gì, và có lẽ thành ngữ này cũng bắt nguồn từ việc làm vát vũa của bác thợ rèn!. Khi thanh sắt nung đỏ được để trên đe thì có một bác đứng sẵn bên cạnh cầm cái búa sắt to nện xuống liên hồi, nhịp nhàng vào thanh sắt nung đỏ. Bác ngồi thì cứ đỡ lấy thanh sắt đỏ lật qua, lật lại cho bác kia đập. Đập một lát thì bác lại bỏ vào lò than đỏ nung. Cứ thế bác thì thổi than, bác thì nung sắt, bác thì giữa sắt, âm thanh trong lò rèn cứ vang lên “chan chát” nghe chói tai, mồ hôi các bác thợ rèn rơi thánh thót, thánh thót mồ hôi rơi nhiều, ướt đầm. Các bác suốt ngày cứ cặm cụi, hì hục, thổi, đập, rèn.

Có lần tôi được mẹ dẫn vào tận lò rèn ấy để mẹ sửa con dao xắc chuối. Lúc đó tôi mới hiểu được bác thợ rèn hì hục, cặm cụi làm cái việc nhọc nhằn đó để cho ra đời các sản phẩm bằng sắt dùng

để cắt, chặt, hái lượm, cày, cuốc (dao, rựa, liềm, lưỡi cày, lưỡi cuốc...) Thì ra nếu không có sự nhọc nhằn ngày đêm của bác thợ rèn thì bà, mẹ tôi, và cả những người dân lao động trong làng lấy đâu ra dụng cụ để lao động sản xuất? Nghĩ vậy mà tôi thâm cảm ơn bác thợ rèn. Nhưng sao mẹ lại không cho mình đến đây chơi nhỉ? “Nguy hiểm” mãi về sau tôi mới hiểu được lò rèn là nơi có lửa dễ bị bỏng, búa đập chan chát liên tục, ồn ào “nguy hiểm” trẻ con không được vào là đâu có sai!. Tôi càng hiểu thêm nghề rèn không chỉ nhọc nhằn vất vả mà còn có cả sự hiểm nguy nữa!.

Cái nghề rèn này, tôi không biết bắt nguồn từ đâu, có tự bao giờ mà ở Pháp (đất nước văn minh sớm) thế kỷ XIX, Mô-pa-xăng vẫn nhắc đến nghề thợ rèn trong nhân vật bác Phi-lip: “nắm lưỡi búa nện xuống đe cùng một nhát đập...”

Trong miền man suy nghĩ, tôi nói với học trò nhỏ rằng: nghề thợ rèn là một nghề thủ công vất vả nhiều nhưng nếu không có sự nhọc nhằn của những “bác Phi-lip thợ rèn” thì người dân sẽ không có công cụ lao động sản xuất phải không các em?!

Và tôi lại nghĩ, chúng ta đã bước sang thế kỷ XXI rồi, không biết bây giờ, nơi đâu ở những làng quê trên đất nước mình còn có cái lò rèn thủ công này nữa nhỉ!? Hãy mách cho tôi được một lần đến đó để hỏi tương, tri ân một ngành nghề mà ông cha ta đã một thời gấn bó nhọc nhằn để duy trì phát triển cho sự sống hôm nay.



Đậu hũ

Chiếc xe “rờ - nô” ì ạch chuyển bánh đưa tôi về miền đất xa lạ, nơi tôi chưa từng được đặt chân đến - đó là trường Đại học sư phạm phía Nam. Trong cái bồn chồn về nơi đến xa lạ xen lẫn cái lần đầu tiên xa mẹ, xa thành phố Đà Nẵng thân yêu đang trộn lẫn trong tôi. Nhưng điều làm tôi xôn xang nhất là hình ảnh mẹ tôi kịu kịt trên đôi vai gánh “đậu hũ” len qua giữa đám đông người của bến xe, miệng rao “đậu hũ” mà mắt thì không rời khỏi chiếc xe đang có con mình ngồi trên đó. ..

Ngồi trên chiếc xe khách “Rờ nôn” cũ kĩ, tôi đưa tay quệt những giọt nước mắt lăn dài trên má đã ướt tịt bao giờ, mắt không rời những bước chân nhọc nhằn của mẹ. Và từ đây, âm vang tiếng rao đậu hũ của mẹ cứ theo chân tôi vào trường đại học xa nhà ngày ấy và mãi đến tận bây giờ, tiếng rao đã in sâu vào ký ức không thể nào quên.

“Đậu hũ” ở miền Quảng Nam, Đà Nẵng quê tôi từ trẻ em đến người già, ai cũng biết cái món ăn “khoái khẩu” này. Sản phẩm được chế biến bằng đậu nành nơi quê tôi sao mà rẻ! Rẻ nhưng ngon! Lại bổ dưỡng nên chưa nghe ai sau khi nếm xong mùi vị ngọt thơm của đậu mà lại chê đậu hũ bao giờ. Tôi cũng thế. Tôi không biết ông cha ta chế biến món đậu hũ tịt bao giờ nhưng khi lớn lên - biết ăn - đã có bà bán đậu hũ quang gánh qua trước hiên nhà tôi và cất lên tiếng rao không còn trong trẻo nữa “Ai ăn đậu hũ”

rồi! Còn mẹ tôi bôn ba đi tìm kế sinh nhai bằng cái gánh đậu hũ này từ khi gia đình tôi tản cư, tránh đạn bom ra Đà Nẵng. Khi quảy gánh đậu trên vai, chiếc đòn gánh cong như hình cánh cung nhịp nhàng theo năm tháng, hình như tôi cũng cảm nhận cùng với mẹ rằng như thế là vất vả lắm rồi. “Cùng nghề đan thúng, túng nghề đan nong” mẹ tôi bảo vậy! Nhưng vẫn gắn chặt đời mình cùng mưu kế sinh nhai vào gánh đậu hũ quê kiểng, thân tình.

Nấu đậu hũ bán ít vốn nhiều lời. Vả lại hồi đó ai làm gì có tiền để ăn món này, món nọ như bây giờ. Cái nghề nấu đậu hũ tuy dễ nhưng không dễ tí nào! Mẹ tôi bảo ai “mắt xấu” nhìn vào khi mình đang nấu sẽ bị vữa đậu (đậu chảy nước không đông). Mẹ tôi nấu có lần cũng bị “xui xẻo” như thế. (Chị em tôi thì thích cái “xui xẻo” đó vì được mẹ cho húp no nê!). Tuy vậy chứ chúng tôi không chỉ

biết ăn đậu hũ thôi đâu mà còn biết giúp mẹ nấu đậu hũ nữa. Tôi thường phụ mẹ các việc như: ngâm đậu (đậu là đậu nành) ngâm độ 2 kg từ đêm cho tới sáng rồi vớt ra, sau đó hì hục xay bằng tay trên cái cối đá. Xay tay rất vất vả (mỏi tay) nhưng mẹ tôi xay khéo lắm: thật nhanh và thật mịn. Khi xay xong vắt nước, lấy xác đậu bỏ để nuôi heo, còn nước đậu đã lọc đem đun sôi trong nồi, đổ đầy vào cái hũ sành (bằng đất sét nung chín) độ hai mươi lít đã được thoa một lớp thạch. Mẹ tôi nói nhờ lớp thạch này mà làm cho đậu đông lại trong hũ. Đậy nắp thật kín lại thế là có 1 hũ đậu. Đậu hũ nóng đông khi dùng thì múc ra cái chén sứ bằng cái muỗng thiếc mỏng như vỏ con sìa to. Múc đậu hũ cũng là 1 nghệ thuật. Mẹ tôi múc rất khéo, từng lát đậu mỏng đều tay đổ vào chén ai nhìn cũng mê! Đậu hũ được ăn với đường bát “thén” (sên) hơi kẹo lại rồi giả gừng vào cho có vị thơm

thơm, cay cay có thể vắt thêm tí chanh. Đậu hũ ăn mùa nào cũng hợp. Mùa nóng ăn đậu hũ cho mát. Mùa mưa ăn đậu hũ cho ấm! Đậu hũ ăn vào lúc sáng, trưa, chiều, tối gì cũng ngon. Ăn cơm xong ăn thêm chén đậu hũ tráng miệng cũng thú vị. Trẻ em còn bú mẹ chưa ăn cơm được, người già rụng răng không ăn được món gì thì ăn đậu hũ cũng đủ chất dinh dưỡng để duy trì sự sống. Đậu hũ không kén chọn khách nào, dù là dân già hay sành điệu đều thích ăn đậu hũ. Nhất là những khách xa quê về, hay gọi một gánh đậu hũ ngồi xuống ngay bên lề đường đãi bà con, mà thấy ấm lòng quê hương chi lạ!

Tôi cũng nhớ những ngày đi dạy xa quê cùng cô bạn người Thanh Hoá về chi viện cho sự nghiệp giáo dục Quảng Nam – Đà Nẵng những năm 75-80, trên đường đi bộ đến trường có bà gánh đậu hũ đi qua, tôi liền ngồi xuống vệ đường mời bạn ăn đậu hũ. Bạn không biết đậu

hũ là cái gì nhưng khi được ăn thì khen
lấy khen đề. Sau này bạn ấy đăng kí ở lại
Quảng Nam – Đà Nẵng luôn vì nhiều lí
do trong đó có lí do muốn ăn đậu hũ!

Đó là đậu hũ với thế hệ bọn tôi. Còn
đậu hũ với thế hệ con tôi thì sao? Có lần
con tôi mời một người bạn nước ngoài
đến Việt Nam ăn đậu hũ. Bạn Tây cũng
rất khoái khẩu khi được dùng món này.
Vậy là ngày nào cũng đòi ăn “đậu hũ”
nhưng ngặt nỗi không ai mở quán bán
đậu hũ mà chỉ gánh dạo bán trên hè phố.
Tại sao lại như vậy, đến nay tôi cũng
chưa hiểu hết được nét văn hoá này!
Phải chăng đậu hũ ăn tận nhà mới thích?
Lúc thích có một chén đậu cho mát lòng
thì không biết gánh đậu hũ đang đi ở phố
nào? Phải chăng đó cũng là một nét văn
hoá ẩm thực đậu hũ.

Chế biến món ăn cũng không ngừng
thay đổi phát triển đi lên theo sự đổi mới
đủ kiểu của thời đại, duy chỉ có cách chế

biến đậu hũ muôn đời vẫn thế. Đậu hũ và tên gọi vẫn không đổi thay nhất là không hề đổi thay trong thị hiếu người tiêu dùng! Ai càng ăn nhiều món ngon vật lạ đến nỗi vị giác bị bão hòa vẫn thấy ngon miệng khi ăn lại đậu hũ như chuyện ngày xưa Chúa được ăn “Tương Đại Phong” của Trạng vậy!

Ừ! Đậu hũ vẫn là món ăn của người dân quê tôi và là một trong những món ăn hấp dẫn của khách thập phương khi đến Quảng Nam, Đà Nẵng!



Tâm tình khúc bánh da

Anh tôi xóc lại cái ba lô mấy lần để chuẩn bị lên đường. Hình như anh chưa muốn đi, anh chưa nở rời xa mẹ tôi. Còn mẹ cứ luyến quỳnh:

- Năm, con bỏ thêm một khúc bánh da nữa đi con !

- Ủa, mẹ đã bỏ vào mấy khúc rồi mà! Con bỏ thêm một khúc nữa đi con để có cái lót dạ trên đường hành quân. Mà ăn một khúc bánh da có thể sống cả ngày con ạ!

Anh tôi nhè nhẹ đặt cái ba lô xuống cho mẹ nhét thêm một khúc bánh da để mẹ yên lòng.

Thế rồi anh đi và đi mãi với khúc bánh da không trở về để mẹ tôi héo mòn chờ đợi lặng thầm. Anh đã mất ở đâu, thân xác anh bây giờ cũng không ai biết được. Mẹ tôi đã đắp cho anh một nắm mồ với tấm bia tưởng nhớ để khắc ghi rằng anh đã từng có mặt trên cõi đời này và rất yêu mẹ.

Và cứ thế thời gian cứ trôi đi và nỗi nhớ con của mẹ tôi cứ chất chồng tháng ngày. Cứ mỗi lần đến ngày giỗ anh (lấy ngày anh ra đi chứ không rõ anh mất ngày nào) mẹ đều làm mấy khúc bánh da cúng con. Rồi mẹ khóc, mẹ kể về những vui buồn của khúc bánh da, hương vị quê hương. Mẹ cứ lẩm bẩm mấy câu này khiến tôi thuộc lòng:

*Quê tôi ở chốn An Lương³
Vì giặc đánh phá mới tìm đường đến
đây.
Ngồi buồn kiếm chuyện giải khuây.
Bánh da, bánh ít, bánh dày tôi mãn
luôn⁴*

Đó là mấy vần thơ của cha tôi “tức cảnh tản cư mà sinh tình!” Đi tản cư khó khăn, cùng túng, cha phải lấy nghề bánh gia truyền của mình ra làm kế sinh nhai (mẹ tôi bảo vậy). Cha tôi làm các loại bánh rất khéo mà khéo nhất là những khúc bánh da. Mẹ kể rằng khi cha làm bánh, anh Năm tôi còn nhỏ thế mà đã giúp được cha giã bột . Vậy nên mỗi lần làm khúc bánh da là mẹ lại càng nhớ anh da diết : “Giá mà còn thằng Năm thì nó giã bột giỏi phải biết”. Mẹ tôi cứ lần thẩn

³ Một xóm nhỏ ở vùng cát Duy Xuyên.

⁴ Mãn (phương ngữ): có nghĩa là làm (cái gì đó), sản xuất.

như vậy. Thương mẹ tôi phụ giúp người để có những khúc bánh da hằng năm giỗ anh tôi.

Lúc nào, mẹ cũng dành những thúng nếp ngon thơm lừng để làm bánh. Tôi rang nếp cho thật vàng giúp mẹ, rồi hì hục giã nó một buổi, có khi cả đêm trắng lên nhìn rõ vào tận cối đá (ở quê tôi hồi ấy không có máy xay nên phải giã cối đá). Nếp rang đã thơm, giã thành bột lại càng thơm hơn đến nỗi chỉ ăn cái bột nếp này cũng ngon chứ chưa nói đến ăn khúc bánh da. Nói vậy chứ ăn khúc bánh da thì ngon phải biết! Giã nếp thành bột xong tôi cân ký. Cứ một ký bột nếp rang thì thén⁵ một bát rười đường (bát đường là bánh đường mía đun sôi đổ thành từng bát) nữa để trộn. Tùy thích ngọt hơn thì

⁵ Thén (phương ngữ): Cho một ít nước vào đường rồi đun sôi nhỏ lửa riêu riêu đến khi đường hơi keo lại sền sệt.

thêm độ phần tư bát đường nữa để thén. Thén đường làm bánh da cũng rất công phu. Đường sôi phải cho lửa riu riu, từ từ cho đến khi đường sên lại dính đũa thì cho cối gừng đã giã mịn vào đảo đều. Mùi thơm của đường khi tới quỵện với mùi thơm của gừng theo gió mà bay thơm cả làng. Nghe mùi thơm là biết nhà này đang thén đường làm bánh da. Công đoạn tiếp theo là trộn đường và bột nếp, cho thêm một lon đậu phộng, mè rang vào và ra sức nhồi, nhồi mãi cho đến khi cả bốn vị : bột, đường, đậu, mè hoà nhập làm một và thành một cục bột dẻo thì bắt bánh. Bắt bánh phải thật khéo tay bánh mới tròn đẹp được như người ta thường nói “Rắn nát mặc dầu tay kẻ nặn”. Cứ bóc một cục to rồi lăn tròn trên bột nếp khô cho thật tròn đều cân phân như cái ống gạt thóc là đẹp. Bánh da mới ra lò thì rất mềm dẻo, dễ cắt từng lát ra dùng hoặc cầm cả đòn bánh (đòn bánh từ dùng

ở quê tôi để chỉ khúc bánh) mà cắn ngấu nghiền. Ăn bánh da mà húp được ngum chè tươi xanh thì không gì thú vị bằng. Bởi cái ngọt ngọt, thơm thơm, cay cay, béo béo của bánh lại cái chát chát của chè xanh thì vị giác phải khoái!

Ở quê tôi ai cũng làm bánh da trong ngày Tết vì tất cả vật liệu đều tự sản xuất mà có (đường, nếp, đậu phộng, mè, gừng) có nhà làm cả thúng bánh da để cúng ông bà sau đó ăn lai rai cho đến ra giêng. Muốn để bánh da được lâu thì phải “thén đường cho tới” có nghĩa là thén đường phải kỹ, lại phải vùi những khúc bánh da vào thúng bột nếp để ở nơi khô ráo.

Đó là cách chế biến và bảo quản bánh da theo kiểu dân gian ngày ấy chứ làm gì có tủ lạnh như bây giờ. Cả làng ăn bánh da cả tháng giêng mà không biết ớn. Cứ nhà này ăn thử bánh của nhà kia

vài lát rồi so sánh bánh của nhà ai ngon hơn. Bánh nhà nào được khen ngon thì phồng mũi, còn bị chê thì mặc kệ có bánh da ăn là quý rồi!

Bây giờ thực phẩm ê hề, bánh trái nội ngoại đủ kiểu nhưng tôi và những người dân quê tôi vẫn mãi thấy vị đậm đà của những khúc bánh da.

Khúc bánh da đã trở thành kỷ niệm của riêng mẹ, của tôi và cả làng tôi. Ai không thích bánh da, không làm được bánh da để ăn thì không phải người làng, lại càng không phải là con người yêu thương gắn bó với nơi chôn nhau cắt rốn của mình. Tôi nghĩ vậy khi lần lần nghĩ về quê tôi, nhớ khúc bánh da của mẹ, nhớ da diết người anh cùng khúc bánh da đi biên biệt không về.

12/2009

Cái bánh “chập chập” của cha

“Cạch cạch”, “rột rột” đó là âm thanh vang ra từ chiếc xe đạp cũ kĩ của cha sau mỗi buổi đi làm về. Chúng tôi bỏ dở cuộc chơi ù té chạy ra đón cha về. Đứa lớn chạy nhanh hơn nên phóc một cái đã chễm chệ trên “sau gát ba ga” của cha. Đứa nhỏ không bu được lên xe khóc ré, cha phải bế đứa bé lên yên. Cứ thế yên xe sau hai đứa, yên trước hai đứa hết chỗ, đứa còn lại giành ôm lấy một tay ghi đông, đứa bu xe đẩy, cha tôi mồ hôi và sự vất vả của công việc nhà máy biến

đâu mắt và thay vào đó là nụ cười khoái chí về đàn con. Cha bóp còi xe reng reng, chúng tôi cười như nắc nẻ khi cha đẩy xe vào hiên nhà. Thế mà thằng Tèo vẫn chưa chịu trèo xuống còn ráng bu thêm mấy phút nữa. Mẹ phải mắng: “cha đi làm mệt rồi để cho cha nghỉ”. Mấy đứa tôi mới chịu lãng ra. Tôi sè sẹ dắt xe ra đường tập đạp té lên té xuống khiến chiếc xe đạp của cha cũng rên lên ừ ừ vì những cú té của tôi.

Thế đấy, chiếc xe đạp cũ kĩ đã theo cha suốt cuộc đời từ nhà đến nhà máy và ngược lại. Cha làm theo ca: ca sáng thì đi rất sớm tối mệt mới về, ca đêm thì đi từ chiều tối đến sáng hôm sau. Tôi cứ dõng theo cha với chiếc xe đạp có đeo “cà mèn” còm ấy về nhà. Chiếc cà mèn còm khi đi làm là còm thật nhưng khi về là cà mèn đầy dầu lynn thả ra cha xin từ nhà máy đem về. Tôi đổ cà mèn lynn vào cái

thùng nhựa to rồi lo rửa cái cà mèn của cha cho thật sạch, đem ra phơi nắng cho bốc hơi hết dầu luy n để cha lại dùng bới cơm đi làm. Không biết có lúc nào ham chơi tôi đã rửa cà mèn qua loa để cha tôi phải ăn cơm có mùi luy n không biết !?

Tôi cứ đổ cà mèn (cơm) luy n vào thùng dầu mong sao cho dầu luy n nhanh đầy để cha bán. Và cứ mỗi lần bán được một can dầu luy n là cha lại cải thiện bữa ăn cho anh em tôi bằng cái bánh “chập chập”.

“Chập chập” là mô phỏng động tác âm thanh của cha khi làm bánh. Tôi thấy cha mua hai cân bột sắn trắng toát về, đổ bột ra thau đồng, đổ ít nước vào nhồi, cha nhồi thật nhuyễn rồi bắt bánh ra mâm. Cha bốc từng cục bột vo tròn như cái trứng gà rồi lấy hai lòng bàn tay ép lại vỗ bạch bạch. Thảo nào cha gọi đó là bánh “chập chập”. Anh em chúng tôi bu

quanh nhìn cha làm rồi nuốt nước bọt ừng ực. Thằng Tèo háu ăn nhất, chực cha ngó lơ là hấn lấy tay chắm vào cái bánh sống mà liếm. Con Tí leo mép méc cha: “Thằng Tèo ăn bánh sống cha kìa”. Cha mắng: “Bánh chưa hấp mà sao ăn được con!” Thằng Tèo lại quá quắc: “Cũng ngon mà cha!” Cha bảo: “Thôi, để yên cha làm cho ăn.” Cha tôi bắt bánh la liệt ra cả mâm, đoạn đun nồi nước sôi có cái vỉ để trong. Cha đặt bánh lên vỉ đậy nắp nồi lại hông, thoáng chốc bánh chín, cha lại sắp ra mâm khói bay nghi ngút. Thằng Tèo lại quơ khói cho hết vào mũi ngửi hít hè. Nó láu ăn lắm!

Khi bánh đã hông chín xong, cha tôi bắt chảo dầu lên khử cho thơm rồi đổ vào tô thịt tôm xắt hột lựu vào đảo đều nêm mắm, gia vị vào. Cha tôi làm gì mà mùi thơm đến thế. Khi tôm thịt chín cha lấy muống mức rải đều lên mặt bánh mà

cha gọi đó là “nhun” (nhân bánh). Rải đều nhưng tôm thịt rồi cha xắt hành lá nhỏ rải đều lên. Mâm bánh “chập chập” có đủ màu sắc : xanh của hành lá, đỏ của tôm, màu nâu của thịt, trắng phếu của sắn, lại có màu mỡ ánh của dầu phộng. Nhìn mâm bánh đã thấy mê nhưng được thưởng thức lại càng mê tít. Cha tôi sắp cho mỗi đĩa một tô, chia phân công bằng nên mỗi đĩa bung một tô ra một góc nhà, góc vườn để thưởng thức và khỏi giành nhau. Chúng tôi ăn từng lát bánh, nhai bánh bột sắn dẻo ngọt lại có thêm vị ngọt béo của tôm thịt, của dầu phộng, lại có vị thơm của hành. Ngon lắm nên chúng tôi không nỡ nuốt liền chúng vào bụng. Thế nhưng thằng Tèo háu ăn, nó cứ nhai qua loa rồi nuốt chửng. Cái bánh thì to mà cái cổ hần nhỏ xíu nên có khi hần phải trợn mắt lên mà nuốt! Rứa mà hần cũng chưa thấy đã còn ăn vèn thêm của cha, của mẹ nhưng cha

mẹ đều nhường cho không la nên nó hay được thể.

Ôi! Những cái bánh “chập chập” của cha sao mà làm chúng con mê đến thế! Phải chăng nó được làm từ những cao lương mỹ vị?! Không, tất cả đều rất dân dã, lớn lên tôi mới giải đáp được sự thắc mắc này: những chiếc bánh “chập chập” chứa chan tình cha trong đó, có cả công khó nhọc nhằn của đời cha cho con.

Tôi chợt nghĩ cuộc sống bây giờ, những gia đình muốn cải thiện bữa ăn sinh hoạt gia đình có mấy ai lại cần cù làm bánh như cha tôi ! Họ chỉ biết dắt nhau ra quán, đặt người làm những món ăn sang trọng, sơn hào hải vị. Nhưng họ có biết đâu rằng những công đoạn làm bánh, sự chắt chiu để cải thiện cho các con một bữa ăn cảm động ấy, nó đã in sâu vào kí ức tuổi thơ của những đứa con, nó nuôi dưỡng tình yêu đầm thắm

của mái ấm gia đình. Và khi viết bài này
tôi cảm thấy kí ức tuổi thơ mình sống lại,
tình yêu cha, yêu mái ấm gia đình lại
cháy bỏng trong tôi.

1/2010



Cá chuồn mít non

*“Ai về nhắn với bạn nguồn,
Mít non gửi xuống, cá chuồn gửi lên.”*

Câu ca dao này tôi đã thuộc lòng từ lúc còn nhỏ nhưng để hiểu, cảm nhận được hết cái hay của nó thì phải qua thử nghiệm mà lắng đọng tâm tình.

Kí ức tuổi thơ thì ai mà chẳng có nhưng tôi luôn tự hào vì mình đã có những kỉ niệm đẹp thời thơ ấu! Kỉ niệm đẹp của tôi không phải được sống trong giàu sang sung sướng về vật chất mà

những kỉ niệm đẹp tuổi thơ tôi được sống trong chan chứa tình người.

Quê tôi ở vùng biển cát trắng. Tất cả sinh hoạt đời sống của dân làng đều gắn liền với biển. Biển là mẹ, là cha đã nuôi dưỡng dân làng tôi từ đời này sang đời khác. Tất cả đều nhờ vào sự hiến dâng của biển. Dân làng tôi đánh bắt hải sản theo mùa mà tôi nhớ nhất là mùa đánh bắt cá chuồn độ vào tháng 6, tháng 7. Cha tôi bảo muốn đánh bắt cá chuồn phải đi khơi xa lắm ! Nhờ trời phù hộ thì cá chuồn bay đầy ắp cả khoang thuyền đến nỗi phải “lạy ngài, thuyền con đã khẳm xin đừng bay vào thuyền nữa”. Chắc bạn đọc nghe chuyện đánh bắt cá chuồn như một thần thoại ? Nhưng đó là những gì rất thật mà cha tôi và cả những người dân làng quê tôi hồi ấy đã trải qua. Những khoang thuyền đầy ắp cá chuồn đã trở về cặp bến trong mỗi sớm mai trên

biển quê tôi. Cứ mỗi chiếc thuyền vào thì cả dân làng đều tự giác ra xúc cá bung vào bờ không đợi phải nhờ vả. Họ xem những thuyền cá ấy như của mình mà cũng chẳng cần chủ thuyền trả công, mọi người đoàn kết giúp nhau qua lại.

Những con cá chuồn xanh tươi roi rói xoả cánh nằm dài sau những ngày bay nhảy, vùng vẫy ở biển khơi. Đôi mắt chuồn như vẫn còn nhấp nháy hé cười dưới ánh mặt trời. Cá chuồn ngày mùa “trúng” lắm mà sức tiêu thụ của dân làng cũng có hạn. Thế là cá chuồn tươi được chế biến ra nhiều cách để bảo quản. Cách thông thường và nhanh nhất là nhúng cá chuồn vào nước muối, trải ra trên bờ biển phơi khô năm, bảy nắng bỏ vào chum đậy kỹ để dành ăn cho tới “giáp hạt”. Cá chuồn khô là món ăn thú vị mà tôi được thưởng thức trong những ngày mùa đông thuở nhỏ. Ngoài trời

mưa lâm thâm, trong nhà bếp ánh lửa bập bùng, mẹ thổi lửa nướng cho vài con cá chuồn là sung sướng không gì bằng. Anh em tôi mỗi đứa vài con chuồn nướng nóng vừa bẻ vừa thổi ăn ngon lành. Cái vị mằn mặn, thơm thơm, ngọt ngọt của con chuồn nướng vẫn ôm áp, vỗ về tuổi thơ tôi khiến tôi đều chép miệng thèm thuồng mỗi lần chợt nhớ lại.

Tôi vẫn thấy mẹ tôi nướng cá chuồn để cha tôi và các bạn làng chài ngồi nhâm nhi cùng li rượu trắng trong những ngày biển động không ra khơi. Cứ mỗi người bẻ một miếng chuồn khô nhai ngấu nghiền rồi hớp một hớp rượu khè khà tỏ ra vẻ khoái khoái. Thấy thế tôi thích lắm và xin cha cho hớp một tí cho ngon. Nhưng vị cay nồng của rượu không thích nghi được với vị giác trẻ con nên tôi bắt chợt phun ra, cau mặt ré lên khiến các ông, các bà ngồi quanh đấy đều phì cười.

Lại nói về cá chuồn hấp. Làng tôi có cái chảo to lắm để hấp cá chuồn. Cá chuồn tươi được ướp mắm muối rồi sắp lên vỉ để hấp chín. Khi cá chuồn hấp chín xong cũng có thể đem phơi khô để bảo quản được lâu. Nhưng đa phần cá chuồn hấp đều được các bà sắp đầy vào quang gánh “đi nguồn”. Chắc các bạn đọc lạ lắm khi nghe nói đến “đi nguồn”. “Đi nguồn” là đi lên vùng núi trung du của Quế Sơn, Thăng Bình thuộc tỉnh Quảng Nam bây giờ. Tôi nhớ mẹ tôi “đi nguồn” lâu lắm có khi hai, ba ngày mới về nhưng khi về lúc nào trong thùng cũng đầy ắp những củ, quả. Tôi thích nhất là những quả mít non được mẹ cắt lát ra luộc rồi kho với cá chuồn. Cái vị ngọt bùi của mít non được kho nhừ thấm thía với vị ngọt của cá chuồn, vị cay cay của ớt trái là sự tổng hợp của tất cả cái ngon trên đời này. Cái nhận xét tuổi thơ tôi hỏi ấy về trã cá chuồn kho mít non đã

đúng và bây giờ nghĩ lại thì càng tuyệt hơn, không gì sánh bằng! Mùa đông mà trong bữa cơm có cá chuồn kho mít là lũ trẻ con nào cũng đánh hết năm, bảy chén cơm.

Tôi thắc mắc sao một vị từ biển khơi kết hợp với một vị ở núi rừng lại tạo nên một món ngon đậm đà đến thế. Phải chăng ông trời muốn cho cả dân miền xuôi lẫn miền ngược có sự đoàn kết chung lòng. Có cá chuồn phải có mít non hoặc có mít non phải có cá chuồn mới làm nên “trò trống”. Nói đến đây tôi chợt nhớ đến Lê Lợi cùng nghĩa quân Lam Sơn đánh giặc phương Bắc nhiều lần thất bại nhưng từ khi ông “được lưỡi gươm dưới nước, được chuôi gươm trong rừng, khi đem tra chuôi vào gươm thì vừa như in”. Từ ngày có gươm thần kì ấy thì Lê Lợi và nghĩa quân Lam Sơn tung hoành ngang dọc, đánh đâu thắng

đó và đuổi sạch bóng quân thù xâm lược ra khỏi bờ cõi đất nước. Chuyện Vua Lê đánh giặc thành công là nhờ sự hợp lực của người dân miền xuôi, miền ngược. Đó là sự hợp lực để mưu đồ sự nghiệp lớn và phải chăng đó là một sức mạnh tổng hoà để chiến thắng giặc lớn này có sự khơi nguồn từ sự tổng hợp nhỏ bé của trã cá chuồn kho với mít non?!

À ơi!

*Ai về nhẩn với bạn nguồn
Mít non gửi xuống, cá chuồn gửi lên.*

Câu ca dao xưa đã vượt thời gian, không gian để đến với lòng người và bây giờ cá chuồn mít non vẫn giữ nguyên vẹn tính tươi ngon “thời sự” của nó. Nhưng điều đặc biệt ở đây phải chăng là một lời tâm tình, một lời tỏ tình kín đáo của chàng trai, cô gái nào mà thủy chung da diết vậy!

Kẹo kéo

“Tùng tùng tùng”! Tiếng trống báo hiệu giờ ra chơi giòn giã vang lên. Tiếng la ó tí tưng của lũ học trò nhỏ từ các lớp cũng vang lên giòn giã không kém. Tôi cũng lật đật xếp chồng giáo án lại như lũ học sinh đang lật đật xếp sách vở lại để hăm hở ra sân chơi. Khi được tôi phát tay ra hiệu lệnh là các em ù té chạy ra sân như đàn ong vỡ tổ. Tôi nhìn theo đám học trò nhỏ mà thấy thèm, ước gì mình còn được như “đàn ong” nhỏ ấy? Tôi lẩn thẩn đi về phía phòng nghỉ giải lao của giáo viên nhưng không hiểu sao

bước chân lại dẫn tôi đến một góc sân trường tự lúc nào không biết. Tôi say sưa quan sát các em chơi. Đủ các trò có cả những trò chơi dân gian (nhảy dây, bắn bi, đánh chuyền, ...) mà thầy trò chúng tôi có cơ hội hâm nóng lại nhờ phong trào thi đua “*xây dựng trường học thân thiện, học sinh tích cực*” phát động! Thì ra trẻ con thời nào cũng thế, trò chơi gì cũng thích chơi miễn sao có vui là được!.

Tôi dạo thêm mấy bước nữa chợt nhìn thấy một đám học sinh bu quanh có vẻ hấp dẫn, tôi kiểng chân xem. Thấy tôi đến đám học trò nhỏ lấm lét giãn ra. Tôi nhìn rõ thì ra đây là ông bán kẹo kéo. Nhưng hình thức bán kẹo kéo này có khác cách bán kẹo kéo ngày xưa trong ký ức tuổi thơ tôi lắm! Ông bán kẹo kéo này có dùng trò chơi bắn súng để lấy kẹo: nếu bắn trúng vào ô số không thì

không có kẹo, ô số một thì một cây, ô số hai thì hai cây, ô số ba thì ba cây cứ thế. Nhưng tôi biết chắc rằng nếu bắn trúng ô số ba thì ba cây kẹo này chỉ được kéo dài ra để thành ba chứ lượng kẹo so với một cây cũng không thay đổi mấy! Kẹo k...eo... kéo mà! Tôi nghĩ bụng cười thầm rồi tần ngần xem anh kẹo kéo kẹo! Nhìn cách học trò thưởng thức kẹo kéo! Sao không giống tôi và lũ học trò ngày xưa. Ngày xưa, tôi đi học mê nhất là giờ ra chơi để chạy ngang đến góc trường để ông tôi cho một cây kẹo kéo. Góc trường này đây mấy chục năm về trước ông tôi đã từng bán kẹo kéo! Tôi “hãnh diện” với lũ bạn học vì có ông nội bán kẹo kéo ở trường. Còn lũ bạn cũng rất “nịnh” tôi vì ra chơi nào cũng có kẹo kéo ăn và dĩ nhiên tôi cũng cho các bạn cắn được vài miếng cho đỡ ghiền! Tôi cứ “hãnh diện” “sung sướng” vì có ông nội bán kẹo kéo, nhưng tuổi thơ tôi có

biết đâu rằng ông đã phải vất vả rất nhiều. Sáng nào khi tôi ngủ dậy là đã thấy ông đánh kẹo kéo ở sau bếp rồi. Ông thén đường đổ vào thau đồng chung nước cho nguội rồi bắt ra đánh, kéo. Đánh cho đến khi nào mẻ kẹo dài trắng phau như chòm râu bạc của ông thì mới thôi. Đoạn ông cho đậu phộng rang giòn, chà sạch vỏ đổ vào giữa mẻ kẹo rồi lăn tròn như đòn bánh tét. Sau đó thoa bên ngoài thanh kẹo một lớp dầu phụng chín đã khử thơm. Ông nói cho lớp dầu phụng này bên ngoài thanh kẹo để khi kéo kẹo khỏi dính. Thảo nào làm gì cũng có “bí kíp” của nó chứ! Thoa dầu phụng quanh thanh kẹo to như đòn bánh tét xong ông lại lăn tròn vào chiếc khăn vải tám trắng mà ông đã giặt rất kỹ. Ông đem thanh kẹo đặt vào hộp rồi đập thêm mấy lớp khăn nữa. Ông cũng cẩn thận cắt đầy hộp các mẫu giấy vuông nhỏ bằng hai ngón tay để khi cắt kẹo là kèm theo một

mẫu giấy để học sinh cầm cho khỏi dính tay, hộp vệ sinh – ông bảo vậy!

Hộp kẹo kéo đã chuẩn bị xong ông tôi mang lên vai, tay cầm thêm một cái ghế xếp do ông đóng cao để ông đặt hộp kẹo cho ngang tầm ông đứng kéo kẹo bán. Kẹo kéo ông thén rất ngon, ông lại bán rẻ. Hôm nào các bạn được điểm mười mách ông, ông lại thưởng cho cái kẹo kéo và kéo dài thêm một đoạn, bọn trẻ thích chí lắm. Chúng đua nhau có điểm mười để ông thưởng kẹo kéo chứ chưa đề cập gì đến danh hiệu thi đua phần thưởng của trường sau này!

Không kể nắng mưa, ngày nào, ông tôi cũng bán kẹo kéo. Ông bán kẹo kéo ở trường. Nếu hết giờ ra chơi rồi mà chưa hết kẹo, ông lại tiếp tục đi khắp ngõ đường quê bán cho trẻ con, người lớn,... có khi ông về đến nhà trời đã nhá nhem tối, gà đã lên chuồng. Ông đặt hộp kẹo

võ xuống đất, tay vỗ vỗ cái lưng, cái vai, hấp háy đôi mắt kèm tiếng thở dài. Tiếng thở dài ấy của ông tuổi thơ cháu nào hay biết! Cháu chỉ biết vồ lấy hộp tiền trong hộp kẹo của ông ra mà đếm, rồi lăn tròn vào cuộn giấy cho ông (chả là những đồng bạc kên mà) ông lấy những cuộn tiền đó giắt lên mái nhà. Ông tính cái đề đong gạo, mắm, muối, dầu chè, còn dành mua cho cháu một bộ đồ tết nữa chứ. Tết sắp đến nơi rồi! Nghe ông nói lòng cháu càng thêm sung sướng vô ngần. Ôi tuổi thơ! Dù người lớn có khổ bao nhiêu nhưng trẻ con nào đâu hay biết – vô tư quá! Tôi đã ngủ quên trong sự sung sướng trên sự vất vả tảo tần của nội tôi! Cũng như lũ học trò tôi bây giờ vẫn vô tư lự trước nỗi nhọc nhằn của bố mẹ đấy thôi!

Tôi đứng lặng yên trong góc sân trường mà da diết nhớ về tuổi thơ tôi có

người nội già bán kẹo kéo nuôi cháu ăn học. Tôi bất giác bảo anh kẹo kéo “Bác lấy cho tôi một cây”. Tôi cầm thanh kẹo kéo nhai một cách ngon lành giữa góc sân trường trước bao con mắt cười vui “khám phá” của lũ học trò: “Thầy cũng ăn kẹo kéo hả thầy ?!”.

Vâng! Thầy vẫn ăn kẹo kéo và mong sao các em cũng thích ăn kẹo kéo – món kẹo dân già, mộc mạc chân quê nhưng thấm đượm nghĩa tình hơn biết bao sơn hào hải vị khác! Món kẹo mà ông nội thầy đã chế biến sản xuất theo truyền thống cha ông. Món kẹo đã “mê hoặc” một thời tuổi nhỏ của thầy và các bạn! Không chỉ vậy, mà món kẹo kéo do ông nội tần tảo ngày ngày đã nuôi thầy khôn lớn trưởng thành. Giờ thấy các em vẫn ăn kẹo kéo (dù bây giờ các em có đủ loại kẹo ngon khác) khiến lòng thầy vui sao!

Kẹo kéo giờ trong thầy đầu chỉ là kẹo kéo! Phải chăng một món ăn ngon đầu chỉ là chất lượng mà còn có cả tâm tình! Tôi lại thấy man mác đâu đây bóng dáng nội già xưa!



Ông lò

Tôi nằm gọn lỏn trong khoang thuyền đánh một giấc dài từ chiều hôm cho đến sáng mới mở hé được cặp mắt. Giấc ngủ dài ngon lành dễ dàng đến với tôi không phải chỉ là do trẻ con dễ ngủ mà còn chính là vì chiếc khoang thuyền yên êm mái chèo ông tôi khua nhè nhẹ nhịp nhàng lại thêm cái gió hiu hiu từ hai triền sông thổi lại! Ai khó ngủ lắm, tôi đảm bảo nằm trong khoang thuyền để ông tôi chèo một lát là ngủ đờ ra ngay! Cái giấc ngủ qua của tôi thật thú vị nhưng chưa thú vị bằng khi hé mở mắt ra đã thấy làn

khói mỏng từ “ông lò” để sau khoang thuyền đang rực đỏ. Nội tôi đang loay hoay bên ông lò để lo buổi sáng cho cả nhà (cả thuyền mới đúng chứ). Nghĩ đến thế là tôi chồm dậy ngay, bò ra khỏi khoang thuyền (thuyền nhỏ mái thấp lại chắt đầy hàng gốm đất nên không thể đi lại trong thuyền thoải mái như ở nhà mà phải bò, phải khum người lại) đến bên nội âu yếm rồi đưa đôi mắt “xét nét” vào ông lò! Chẳng biết hôm nay “ông lò” cho món gì hả nội?! “Thằng cha mày! Mở mắt ra là háu ăn!” Nội vừa nói vừa hấp háy mắt cười. Nụ cười hóm hém của nội làm ấm lòng tôi mỗi sớm mai. Tôi lật đật mở cái nôi đang giấu trong lòng ông lò: úi chu choa: xôi nếp đậu phộng thơm lừng bốc khói, còn cái nôi gì đang sôi trên ông lò nữa đây: thịt ba chỉ kho mặn với dưa gang muối, mùi thơm đậm đà quá! Dạ dày tôi còn cào dữ dội. Tôi vội vàng thò cả hai tay xuống sông vục nước

cho vào mặt thật lẹ, vốc một vốc nước súc miệng qua loa nhỏ toẹt xuống sông rồi quay trở lại ông lò. Nội lấy một cái bát sứ to “bới” cho tôi một bát đầy vun rồi bỏ lên đó năm bảy lát thịt kho mặn cả dưa muối kho đậm đà. Tôi vừa ngắm dòng sông lặng lẽ buổi sáng vừa đánh một mạch hết veo liền mấy bát xôi đậu phộng kho thịt. Thỉnh thoảng tôi cũng thể hiện sự “thảo ăn” của mình nhả vài chút “mồi” trên sông như cá chạy theo trắng xóa cũng vui mắt .

Suốt dọc chiều dài xuôi ngược trên sông Thu Bồn năm bảy ngày liền ông lò là vật hỗ trợ đắc lực để duy trì sự sống cho cả ông cháu tôi! Chắc bạn đọc sẽ thắc mắc : “ông lò” là ai dzậy? “Ông lò” chỉ là một vật dụng làm từ đất sét mà ra. Ông lò là họ hàng của các bếp. Ông lò ra đời khi ngành gốm của ta phát triển. Vậy ông lò phải là tổ tiên của các bếp

chứ! Chính vì vậy mà con người đã tôn vinh gọi bằng ông lò như “ông táo” chứ không gọi trống là “lò” vì “lò” chính là bếp.

“Ông lò” xuất thân từ đất sét được nhào nặn rồi nắn thành ông lò. Nắn ra ông lò không phải là dễ, phải khéo tay lắm. Thoạt tiên phải nhồi một cục đất sét to cho thật dẻo, mịn rồi cán mỏng độ ba phân, dùng nẹp tre vẽ hình bầu dục. Lại nhồi đất cắt ra thành những thanh đất dài cả mét dày độ bảy phân, rồi dùng hai tay ép dựng những thanh đất dài lên hình bầu dục để tạo thành lò. Tiếp đến lấy ba cục đất sét vuông vức độ bằng phần ba cục gạch thẻ gắn một cục ở giữa, hai cục gần đối xứng nhau lên thành lò ở đoạn đầu hẹp nhất, kiểu ông táo. Chỗ ba cục đất sét được gắn này chính là chỗ để bắt nôi đun, nấu. Khi ông lò được nặn xong đem phơi khô rồi cho vào lò nung chín

một ngày đêm. Khi lấy ra ông lò thay màu áo đất sét vàng bằng chiếc áo đỏ chói, gõ kêu bong bong là tốt. Ông lò ra đời được di chuyển khắp nơi. Ông lò là chiếc lò di động của người dân làng quê tôi thời ấy. Ông lò đi thuyền làm nhiệm vụ nấu ăn rất tiện lợi. Các than củi do ông lò đốt thành tro đều chứa hết vào bụng lò. Bụng lò không chỉ có chức năng chứa tro mà còn có chức năng ủ nóng thức ăn. Tro nóng của ông lò mà lùi khoai lang nướng chín thì tuyệt vời.

Sự ra đời của ông lò thật dung dị nhưng quá trình công hiến thì không sao kể xiết. Càng công hiến (càng được phục vụ nấu nướng nhiều) thì ông lò càng săn chắc, khỏe hơn vì được “nung nấu”, “tôi luyện”.

Vậy đó, thuyền nội vượt trường giang bao nhiêu ngày, bao nhiêu chuyến, bao nhiêu năm ông lò vẫn dãi cát bám theo

mà phục vụ. Nội già theo thời gian rồi phải từ già trần đời, tôi lớn lên rồi phải xa nhà, xa thuyền, duy chỉ còn lại ông lò trên mui thuyền nằm chờ vợ lạnh lẽo. Sau đó chẳng biết ai đã mang ông lò về ngồi cạnh ông táo trong nhà. Thỉnh thoảng có dịp đình đám, nấu nướng nhiều ông lò mới được “ra tay” phục vụ. Không biết những lúc ngồi một mình bên ông táo, ông lò có buồn rồi ca câu “than ôi thời oanh liệt nay còn đâu?” không nhỉ!

Còn tôi mỗi lần trở lại quê nhà, tôi đều lén xuống bếp một mình, nhìn lên ông lò, ông vẫn ngạo nghễ chờ vợ bên ông táo, tôi bỗng nhớ da diết nội tôi, nhớ những chuyến xuôi thuyền với nội, nhớ ông lò giúp nội nuôi dưỡng tuổi thơ tôi. Tôi bất giác nhẩm thầm mấy dòng thơ của Bằng Việt viết về “Bếp lửa” mà tôi tâm thía nhất:

*“Giờ cháu đã đi xa có khói trăm tàu,
Có lửa trăm nhà, niềm vui trăm ngả
Nhưng vẫn chẳng lúc nào quên nhắc
nhở
Sớm mai này bà nhóm bếp lên chưa?” ...*

Nội tôi không còn nữa, ông lò chẳng còn ai để nôi lửa những sớm mai. Quá khứ đã lùi dần nhưng dư âm của nó vẫn cháy mãi trong ký ức tuổi thơ tôi.



Hấp cá đi nguồn

Cả bọn chơi đánh con cù trên đồi cát, chừng như “đả thềm” lắm rồi! Chúng thả những con cù lông chông chạy như bay theo chiều gió giống đoàn quân kỷ luật phơi phới ra trận vậy. Bỗng một đũa hô lớn:

- Về xem hấp cá đi bọn bây!
- Ồi ! Hành quân về lò hấp!
- Lò hấp! Lò hấp! A lê hấp!

Cả bọn ù té chạy về nhanh cũng không kém như lúc chạy ra bãi cát chơi. Khí thế thật!

Chưa đến lò hấp cá đã nghe cả một vùng trời cá hấp thơm ơi là thơm! Đứa nào cũng hít hà ! Chắc nước dãi đang ứa ra từ lum!

Lò hấp cá đang nổi lửa mù mịt, các chảo cá nước đang sôi sùng sục. Chảo hấp cá đường kính rộng to hơn vòng tay người lớn. Các bà, các ông đang sắp những con cá tươi roi rói vào từng cái vỉ (vỉ đồ đan bằng nan tre, đường kính rộng độ năm, sáu mươi cen ti mét, chiều cao cỡ bốn phân để vừa xếp từ một đến hai lớp cá mà thôi). Người xếp cá vào vỉ, kẻ lấy giống thả vỉ cá vào nhúng ngập trong chảo nước cá đang sôi độ hai, ba phút rồi xách ra xếp từng chồng, từng chồng cho ráo nước. Từng chồng cá hấp chín thì mùi thơm nức, còn đông cá sống thì có mùi đặc trưng của cá sống. Cứ thế mùi sống, chín của cá cứ quyện vào nhau tạo thành cái mùi đậm đặc, sực nức cả lò.

Lò hấp cá cứ rộn lên tiếng cười nói của các ông, bà lại thêm sự “xăn xí xò” (bận rộn một cách nhộn nháo) của lũ trẻ con thành ra như một đám hát. Vui lắm! Thừa cơ hội các ông bà hì hục lao động, lũ trẻ “sáng tạo” ra một “trò chơi”, mỗi đứa làm một cái cần câu (không phải để câu cá), móc những con cá sống vào đấy rồi đứng chờ các ông, các bà “sơ hở” là thả cái cần câu cá ấy vào chảo nước đang sôi rồi giật ra chạy tuốt trong tiếng mắng yêu của các ông, bà:

- Phá quá! Đi ra chỗ khác chơi kẻo phỏng!

Lũ trẻ đưa miệng ra cười, chạy vòng phía sau lò kho lấy những con cá hấp được từ các cần câu còn nóng hôi chia nhau ăn ngon lành! Cứ thế hết đĩa này đến đĩa khác “câu cá hấp” cứ bị la lại cười, lại chia nhau ăn thòm thềm!

Sau khi đã hấp xong cả núi cá khổng lồ ở kho hấp cá, các bà mẹ xếp đầy những vỉ cá hấp lên cao tận đầu giống rồi quảy (gánh) đi nguồn. “Đi nguồn”? “Đi nguồn” là đi đâu hở? Lũ trẻ con thắc mắc, nhưng rồi chúng cũng được nghe giải thích “đi nguồn” là đi rất xa tận trên nguồn (trên núi). Các bà, các mẹ quảy gánh cá chạy bộ từ mờ sáng đến tối mịt chưa đến nguồn! Ôi! Sự dẻo dai và bền bỉ, chịu thương, chịu khó của các bà mẹ thật khôn lường. Sau này lớn lên, lũ trẻ làng chài hồi ấy mới biết “đi nguồn” là đi bộ rất xa, từ vùng biển Hội An đi miết lên đến thượng nguồn Quế Sơn, Tiên Phước,... Đoạn đường ấy phải từ bốn mươi cây số đến tám mươi cây lạng! Vừa gánh nặng, vừa chạy bộ giỏi quá chừng! Vì phải đi xa và mất nhiều thời gian như thế nếu để cá sống sẽ bị ươn nên các bà mẹ sáng chế ra cách hấp cá chín là vậy. Những vỉ cá hấp chín này được đưa đến

tận nguồn không chỉ để mua bán mà còn để giao lưu chia sẻ món ngon vật lạ của người dưới biển với người dân đầu nguồn. Vì vậy mới có câu ca:

*Ai về nhẩn với bạn nguồn
Mít non gửi xuống, cá chuồn gửi lên.*

Những ví cá chuồn, cá nục, cá com hấp chín trao đi cho “bạn nguồn”, “bạn biển” được nhận lại nào mít non, mít chín, đu đủ, dâu, cam, xoài,...đủ các loại trái cây ngon, quý trên nguồn. Như vậy, các bà mẹ quảy gánh cá hấp ra đi nặng trĩu thì trở về cũng trĩu nặng gánh, đủ loại sản vật ở nguồn.

Phải có một niềm đam mê và sức khỏe dẻo dai, các bà mẹ mới kham nổi những chuyến “hành trình về nguồn” như thế này! Có lần lũ trẻ trong làng chài được nghe các bà, các mẹ kể nhau nghe những giai thoại “đi nguồn” rằng:

Bà con trên nguồn họ thấy mình gánh cá lên, họ quý lắm. Thế là bao nhiêu trái cây, sản vật ngon quý của họ ở nguồn đều đem ra cho mình, gánh không xuê. Có lần ham gánh mấy trái mít chín về cho con cháu ăn, nhưng đi đường mệt quá, vứt bớt thì tiếc, nên cứ đi một đoạn là ăn bớt một miếng cho nhẹ gánh. Cuối cùng ăn cũng không nổi mà gánh cũng không nổi, nặng quá, đành phải bỏ bớt dọc đường,...!

Nghe kể, lũ trẻ vừa quết nước dãi vừa la lên: “Uổng ghê chưa ! Hồi nó mẹ cố lên, bà cố lên là sướng rồi”!!

- Ủ! Có những cái “lực bất tòng tâm” con ơi!

Vậy đó, câu chuyện hấp cá “đi nguồn” thuở nào ở quê tôi hẳn vẫn còn in đậm trong trí nhớ của mỗi người dân quê. Nhất là giờ đây công nghệ phát triển,

con người lạm dụng công nghệ vào thực phẩm ! Đâu còn những con cá tươi ngon roi rói của thiên nhiên ban tặng, đâu còn những chảo cá hấp “thuần túy thiên nhiên”, không gia vị mà vẫn đậm chất ngọt ngào tự nhiên ! Đâu còn những sản vật chín tự nhiên ngoài vườn không cần “phù phép” mà vẫn quyến rũ.

... Phải chăng, người dân quê tôi thuở ấy được hấp thụ những dinh dưỡng thuần túy trong lành nên có lẽ vì thế trong họ đậm chất tự nhiên, thực thà, thanh thản, trong trẻo, không xô bồ “có sao để vậy người ơi” một cách đáng yêu!



Cầm châu

Lễ hội văn hóa dân gian ở trường học cũ lại đưa tôi về tuổi thơ với những đêm theo ông nội cầm châu, nghe hát bội.

Vậy “cầm châu” là gì? Trước khi nói về “cầm châu” và những kỷ niệm mỗi đêm đi theo xem ông cầm châu, nghe hát, tôi xin được nhắc đến câu ca dân gian thưở nào.

*“Trên đời có bốn cái ngu:
Làm mai, lãnh nợ, gác cu, cầm châu”*

Ông nội tôi là người có học, lịch lãm mà sao lại vướng vào “cái ngu” thứ tư “cầm châu” nhỉ?

Tôi xin mô tả một cách chân thành những hiểu biết của tôi về những ngày tuổi thơ được theo ông xem “cầm châu” để hiểu vì sao ông tôi lại yêu thích “cầm châu” đến thế.

Được theo ông xem “cầm châu” mỗi đêm thường không phải dễ đâu. Tôi phải lo học bài, ăn cơm, tắm rửa nghiêm túc từ sớm chiều để được ông đồng ý cho đi theo.

Lúc trời vừa nhá nhem tối thì ông nội tôi đã “lên bộ” rồi! Áo dài, khăn đóng uy nghi, chỉnh tề, nội nhét cái đũa tiền vào túi áo trong, tay trái cắp chiếc ô, tay phải cầm theo cây đèn gió, nội cũng không quên bấp trên môi miếng thuốc lá dài chuẩn bị bước ra ngưỡng cửa. Tôi cũng đợi đến lúc ấy là lon ton chạy theo. Bà nội lúc nào cũng nói với theo “Nè ông! Nhớ dùm chừng bọn nhỏ nha! Còn con, ông đi đâu thì theo sát đó, ông ngồi đâu

thì ngồi sát bên ông, lỗ có pháo kích còn chạy theo ông cho kịp nha!”. Bà nội dặn như thế hồi đó là đúng lắm, vì hồi ấy chiến tranh ác liệt lắm mà! Đi xem ông “cầm châu” mà chẳng khác gì đi ra chiến trận. Có hôm đi đến nơi, ông chưa kịp “cầm châu” thì súng nổ ùng ùng, phần ai nấy chạy. Thế mới thấy nỗi khao khát văn nghệ vượt lên cả mạng sống của người dân thời khói lửa!

Vượt qua những lối mòn quanh co, hai ông cháu lần mò trong đêm cùng cây đèn gió lập loè cũng đến được sân khấu! Nói sân khấu cho hoành tráng chứ thật ra chỉ là bãi đất trống trên cánh đồng mông quạnh. Ở đó người ta dựng một cái rạp nhỏ để diễn viên lên diễn. Còn các khán giả đi xem thì ngồi chồm hồm hết trên bãi đất trống gió lồng lộng tứ phương ấy.

Ông tôi cầm châu nên được ngồi trên ghế, kê sát sân khấu để đánh trống, tôi vì

thế cũng “vinh dự” được ngồi kế bên ông sát sân khấu. Ngồi sát sân khấu thì thú vị lắm có thể nhìn rõ mồn một từng nét trang điểm đậm nhạt, phục trang của diễn viên.

Khi ánh đèn lập loè, khán giả lấp đầy một khoảng sân thì cũng vừa lúc sân khấu mở màn. Đây cũng là giây phút hồi hộp và hấp dẫn nhất. Mọi tiếng xì xào, í ới của khán giả bỗng dung im bật, chỉ còn nghe vang lên tiếng trống, tiếng đàn, hát của diễn viên. Đêm ấy hát tuồng gì mà mùi mẫn lắm (tuổi thơ không nhớ rõ, cũng không hiểu lắm), chỉ thấy cô “đày” (diễn viên nữ) ca những câu dài tiền “kép” (diễn viên nam) hùng ra trận, rồi những câu hát than vò võ đợi chờ... Cứ mỗi lần giọng cô đày ngân vút cao lên rồi hạ xuống thấp rồi kéo dài ra là ông cầm dùi đánh một hồi trống dài “Bùm! Bùm! Bùm!”, đồng thời bốc những que

thẻ trong mâm tung lên sân khấu, khán giả nhân thể vỗ tay râm ran, tôi cũng khoái chí vỗ theo... Cứ thế tiếng trống cầm châu của ông cứ vang lên từng hồi, những que thẻ lại cứ tiếp tục tung lên sân khấu, còn tôi cứ tiếp tục lượm những que thẻ rơi xuống mà thích thú vô cùng! Sau này tôi mới hiểu những que thẻ ấy là do ông nội mua từ ban tổ chức đoàn tuồng để được cầm châu. Hèn gì ông mang theo đầy tiền mỗi khi đi “cầm châu”.

Vỡ tuồng đêm ấy kết thúc, tấm màn sân khấu khép lại. Lúc ấy trời đã khuya, trăng lên tận đỉnh đầu, ai nấy lại kéo nhau về, vừa đi vừa lại trò chuyện vang khắp ngõ đường làng. Có những cô gái xúc cảm còn nhiều nên vừa đi vừa gạt nước mắt vì cô đầy điển mùi mẫn quá. Tôi ngẩn ngơ không hiểu vì sao các cô ấy khóc nhe nhiều thế nhỉ! Tôi lại nghe các ông bà bàn tán: “hôm nay ông Tư

đánh chầu hay quá, chí lí quá... (ông Tư – Ông nội tôi)”. Ông tôi nghe vậy thì “ậm ừ”, tôi biết trong lòng ông vui lắm mà không nói ra. Còn tôi thì khoái hết chỗ nói.

Vừa về tới nhà là vội khoe với bà nội đang ngồi thắp thỏm bên hiên nhà ngóng hai ông cháu:

- Bà ơi! Hôm nay ông đánh chầu hay lắm!

- Mà biết gì, chỉ khéo nịnh.

- Thiệt mà, các ông bà đi coi đều khen mà bà!

- Thôi ăn bát chè, ngủ sớm rồi mai dậy đi học.

Ăn chè bà nấu xong, tôi phải chân bước lên phả, nằm gọn lỏn trong lòng ông, hai tay quàng ôm chặt lấy lưng ông mà đi vào giấc ngủ. Ngoài kia, dường như gà gáy canh một rồi. Âm thanh tiếng

gà gáy, tiếng trống chầu của ông đưa tôi vào giấc mơ đẹp...

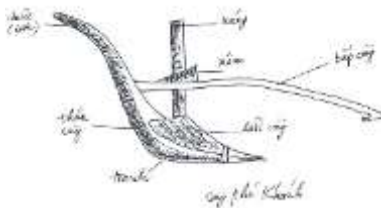
Thời gian cứ êm đềm trôi đi, tôi vô tư sống bên nội yêu dấu và tôi cứ mơ những đêm lại được theo ông đi cầm chầu... Tôi đâu biết đó là lần cuối cùng tôi được theo ông “cầm chầu”. Chiến tranh ác liệt, ông gửi tôi lên phố học. Cả làng cũng lo chạy giặc đâu còn được nghe hát hò gì nữa. Chiến tranh đã mang theo ông tôi với tiếng trống chầu hay, chí lí thưở nào.

*Trên đời có bốn cái ngu...
Làm mai, lãnh nợ, gác cu, cầm chầu.*

Mỗi khi nghe câu ca ấy, lòng tôi lại dâng lên nỗi nhớ ông da diết... Nhớ “cái ngu” nghệ sĩ, dễ thương của ông đã cho tôi một tuổi thơ với vùng trời kỷ niệm thật êm đềm! Ông ơi! Cháu nhớ và thèm

được xem “cái ngu” nghệ sĩ dễ thương của ông quá!

(TB: Biết được câu chuyện, bạn đọc đã rõ “cái ngu cầm châu” ? Này nhé, người cầm châu phải bỏ tiền túi ra mua những cái mâm que thẻ, phải đến sớm, ngồi ôm trống châu để chờ, phải thật hiểu tình tiết vở tuồng, phải tập trung nghe các “đào/đày”, “kép” diễn, phải biết tâm đắc những đoạn diễn hay, đoạn ca lên hò xuống thật lay động của đày, kép mà đánh trống châu nhịp nhàng lơ lửng hay dồn dập dồn thúc đúng lúc, rài thẻ cho thật đúng chỗ hay, chỗ nhịp. Nếu đánh trống, rài thẻ không đúng nhịp, đúng lúc thì “tiền mất tật mang”, người xem chê cười! Vì thế mà dân gian hay cười, rồi bảo “cái ngu cầm châu” là vậy.)



Giã ló mang theo

Tháng năm, tháng sáu về mang theo cái nắng giòn tan giúp mẹ hong thật khô những trái bắp (ngô) được mùa. Mẹ nói bắp phơi gặp nắng tốt bữa sau làm ló ăn ngon phải biết! Tháng 07 tháng 08 đem bắp được phơi khô bỏ hết vào những cái chum to để sau bếp. Tháng 9 tháng 10 khi những cơn mưa dầm thúí đất về, mưa hoài trời lạnh, mẹ không ra đồng, mẹ khui chum bắp ra làm ló. Mới nghe mẹ rang bắp bốc mùi thơm đã thấy “không chịu nổi”, đến khi mẹ đem xay trên cối

đá rào rào là lũ con không nhìn được nữa! Chúng đến ngồi xôm quanh cái cối xay chò mẹ thả tay quay là bốc một nắm cho vào mồm, bột bắp bay tung tóe bị mẹ mắng thì chạy vèo, thích thú. Mẹ xay xong ló thật mịn rồi thì lấy bát đường đen cạo vào ló trộn đều đổ ra cái thau đồng. Đoạn mẹ bảo các con ra vườn hái lá mít vào xúc ló ăn. Lũ trẻ hơn hờ bu quanh cái thau đồng, lấy lá mít xúc ló ăn. Đứa nào cũng muốn ăn tham nhưng tham không được. Ăn ló là phải ăn từ từ xúc nửa lưng lá mít cho vào mồm để ngấm nước bọt rồi mới nuốt. Đặc biệt khi ăn không được nói chuyện, nói ú ớ là bị sặc lên mũi ngay! Ăn “cực khổ” như vậy nhưng lũ trẻ rất thích. Thích vì cái hương vị thật thơm, thật bùi, thật ngọt của ló và nhất là ăn ló uống nước chè xanh nóng ngon phải biết. Ăn ló phải canh chừng cái bụng vừa no còn chưa để uống nước, chứ ai mà ráng ăn

cho no đến khi uống nước vào là ló từ từ nở to ra trong bụng... no chết được!

Lớ như là món ăn đặc sản của một xóm nhỏ miền Trung quê tôi. Từ trẻ con đến người già đều thích ăn ló. Những đêm trăng ngời bên mâm ló mọi câu chuyện tâm tình của trai gái làng lại nổ ra râm ran.

Rồi những năm tháng khốc liệt, những người làng quê tôi không được quây quần ăn ló dưới trăng mà tâm tình nữa. Mẹ giả ló vôi vãi gói vào ba lô cho anh lên đường ra trận. Mẹ nói gửi ló vào ba lô được nhiều, ló để lâu mấy cũng được, ăn ló có gây tiếng động đâu mà địch phát hiện! ... Thế là cả làng giả ló gửi các anh đi, trong chiến tranh ló được gọi là “luơng khô” (luơng thực khô) đã góp phần làm nên chiến thắng!

“Lớ” là vậy đó nhưng thời chừ biết ai đó còn nhớ về “lớ” chẳng? Nghĩ vậy, một lần cho học sinh đi cắm trại xa, tôi đã làm “món lớ” này mang theo. Đêm trăng ở đất trại tôi mang ra cho học trò thưởng thức, tôi kể những kỷ niệm của tôi về món lớ cho các em nghe. Bọn trẻ im lặng... một sự lặng im hiem thấy ở lũ nhóc!... Ô! Thì ra các cu cậu sợ bị “sặc” như lời thầy dặn cẩn thận.

Bỗng có một cu cậu lên tiếng.

- Sao không gọi là “bột bắp rang xay” mà gọi là “lớ” thầy?

Ừ nhỉ?! Cu cậu hỏi đột ngột làm tôi bối rối. Từ nhỏ giờ có ai hỏi kì cục dzậy đâu? Chỉ là “lớ” chứ có tên gọi khác đâu!

Nghĩ vậy tôi đáp bừa:

- Gọi “lớ” là vì món ăn đã được chế biến sang dạng khác. Bắp rang không để

nguyên hạt nhai mà xay mịn thành bột trộn đường rồi nên nó “lớ” (lơ lớ như bấp). Cả gạo cũng vậy xay bột mịn trắng thành bánh trắng thì gọi là bánh trắng, ép thành sợi thì gọi là bún...!

Tôi thao thao bất tuyệt khiến lũ trẻ gật gù.

Rồi một cu cậu khác lại nói:

- Hay thật thầy nhỉ? Như bạn Nam ở phía Bắc vào miền Trung mình, bạn cố gắng nói giọng Quảng nên gọi là giọng “lớ” phải không thầy? lơ lớ cũng vui thầy nhỉ?

-

Một cu cậu khác lại hỏi:

- Thầy ơi! Con đổ nước sôi vào lơ ăn cho dễ thầy nhé?

- Không! Ngày xưa thầy và các bạn nhỏ ở làng quê chả ăn lơ kiểu ấy bao giờ!

Tôi không giải thích được cho các em vì sao không đổ nước sôi vào ló để “ăn cho rồi!” Nhưng tôi biết chắc chắn rằng, ăn ló kiểu dân gian quê tôi cũng là một cách thưởng thức đặc biệt! Đừng để những món ăn dân gian truyền thống bị “biến tấu”, mai một không còn còn biết đâu cội nguồn... “van em xin hãy giữ nguyên quê mùa”!



Huê mít

Ngoại tôi không còn nữa, cậu tôi cũng qua đời, thế hệ các người lớn đã lần lượt ra người thiên cổ, duy chỉ có hàng mít quanh vườn ngoại là vẫn còn ngạo nghễ đứng ru trong gió! Những cây mít già vẫn sống đó như để chứng kiến biết bao đổi thay thăng trầm của nhà tôi và đặc biệt các cây mít vẫn sống như để làm nhân chứng cho tuổi thơ tôi?! Để vỗ về ôm ấp những kỉ niệm của tuổi thơ tôi, hay làm tôi ám lòng mỗi khi chạnh nhớ về quê ngoại.

Tôi không biết vườn mít ngoại tôi có tự bao giờ nhưng khi tôi lớn lên biết ăn huê mít là đã thấy cây mít nào cũng đầy những “huê”. “Huê mít” hay còn gọi là “dái mít” là những nụ mít đơm ra độ khoảng bằng ngón tay, ngón chân cái rồi không thể lớn nữa để thành quả mà toàn thân phũ lên những hạt lằm tằm vàng. Nếu lúc này trẻ con không hái thì độ khoảng mười hôm là dái mít sẽ ngả sang màu đen rồi rụng xuống đất mất đi. Nghĩ cũng tội nghiệp cho một đời huê mít! Nhưng đối với lũ trẻ chân quê thì dái mít là “người bạn” thú vị, là món ăn ngon được lũ trẻ xếp vào hàng “chả” (bởi vì ở quê tôi cái gì ngon nhất thường được ví với *chả* “ngon như chả”). Vậy dái mít được lũ trẻ chân quê chế biến như thế nào mà được gọi là chả, chả dái mít?

Như trên đã nói về dái mít, khóm mít được lũ trẻ hái trên cây cần ăn sống với

muối tại gốc mít, dái mít có vị chát, bùi, ngọt, ăn nhanh dễ bị nghẹn. Dái mít còn làm món chả rất cầu kỳ như một “đặc sản” của trẻ em thôn quê. Dái mít hái xuống, rồi lấy dao xếp cắt ra thành từng lát mỏng đoạn ướp muối sống vừa ăn, ớt xanh giã nhuyễn ướp với muối sống. Chưa đủ, lũ trẻ ra vườn cắt thêm mấy lá hẹ tươi cắt nhỏ trộn đều các hỗn hợp rồi lấy lá nghệ gói lại, như những chiếc bánh chưng nhỏ, bên ngoài bọc một lớp lá chuối, lấy dây chuối buộc lại thật chặt. Xong lũ trẻ hì hục bê cái cối xay nặng trĩch lên đè vào các gói chả dái mít. Chúng tôi đi học hay đi chăn trâu... đến trưa về lại kéo chiếc cối xay lên đè thưởng thức hương vị chả dái mít. Gói chả dái mít không nấu, không nướng chỉ để cho cối xay nặng đè lên thế mà thật hấp dẫn. Khi mở gói lá ra, chả dái mít vẫn có mùi thơm. Nước từ gói chả ứa ra ướt đầm (chắc là nước của muối, của dái

mít). Cả bọn xúm vào, mỗi đứa bóc một miếng cho vào mồm nhai rau rầu. Bọn nó xuyết xoa vì cay, vì chát, vì mặn, vì nồng của ớt xanh, dái mít, muối sống, lá hẹ... tất cả chùng ấy vị ngào cùng dịch vị lại tạo thành chất ngọt ngọt trong khước lưỡi hay hay! Cứ thế, bọn trẻ cứ “hít hà, hít hà” ăn tới, ăn cho đến khi chỉ còn chiếc lá không, có đứa thèm liếm luôn cả nước ướt ướt của lá (khiến tôi nhớ đến chuyện ông thầy đồ dạy học trò chữ nhất trên đĩa mật ong). Rồi cả bọn kéo nhau ra giếng làng ực đầy bụng nước, thế mà cái lưỡi vẫn còn chát chát, cay cay, mặn nồng!

Ngon quá, mai làm tiếp nữa nghe!

Cứ thế, bọn trẻ ngày nào cũng hì hục làm chả dái mít cho đến hết mùa mít. Coi bộ lũ trẻ mê chả dái mít hơn mít chín, hơn hạt mít lùì !!!

Những gói chả dái mít theo chân lũ trẻ chân quê tôi ra đồng, vào lớp học, lên rừng... Cả xóm đũa nào cũng biết làm chả dái mít và mê ăn! Tôi biết những gói chả dái mít ngày ấy các anh trai làng làm ra còn để “thay lời muốn nói” với các chị gái làng nữa cơ. Rồi dạo ấy, anh tôi và một số anh chị khác trong làng đi xa biệt biệt không trở lại quê nhà có gửi thư về nhắn nhủ “mùa này mít đã ra huê chưa, nhớ ăn hộ giùm anh mấy gói, nhớ lắm!”

Lũ trẻ không biết gói chả dái mít quê hương đã trở thành kỉ niệm, là máu thịt của tình yêu nhớ quê nhà trong các anh chị trai làng hồi ấy!

Rồi tôi cũng lớn lên cùng lũ trẻ, mỗi đũa mỗi nơi, mỗi cảnh, mỗi nỗi niềm...Duy chỉ có những hàng mít quanh vườn ngoại tôi là không thay đổi. (cho dù chúng có già, to lớn hơn xưa, có cây bị bom phứt đầu, chúng lại mọc chia

ra nhiều cái đầu khác trông càng oai vệ hơn). Đặc biệt, các dải mít vẫn không thay đổi, vẫn kêu gọi, chạm đến êm như nhung và hãy lắng nghe sẽ thấy mùi hương thoảng nhẹ như mùi con gái.

Có lần anh bạn thành phố nghe tôi say sưa kể về món chả dải mít, kỉ niệm tuổi thơ tôi, anh đã nằng nặc đưa cho bằng được vợ con anh về trong kỳ nghỉ phép để cùng lũ trẻ quê làng tôi nhâm nhi hương vị chả dải mít! Anh bảo rằng: một món chả không có trong danh mục món ngon nhưng hương vị đậm đà đặc trưng, quả là sự sáng tạo của trẻ làng quê bạn!

Chả dải mít, món ngon của tuổi thơ quê làng, món ngon đã trở thành kỉ niệm, món ngon của hương vị dân dã, của sự sáng tạo, sự hợp quần trong sáng chế, trong thưởng thức của lũ trẻ! Bỗng tôi ước gì mình được là nghệ sĩ, tôi sẽ cất lên tiếng đàn ngân nga về món chả dải

mít quê nhà, như ai đó đã luyện lưu lời
ca kỉ niệm tuổi học trò: “cốc, ối, me,
xoài... những món ngon của thời trẻ nhỏ
ở quê xưa”..

... Ôi quê làng, ta nhớ quá đi thôi!



Trã canh đùm bầu

Từ giã chôn phồn hoa đô thị tôi lại về
bên dòng sông quê ngoại nằm trên chiếc
võng dừa, gối hai tay lên trán lơ đãng
nhìn trời... Có ngọn gió nào hiu hiu
đang gọi ký ức tuổi thơ tôi hiện về...

Cũng trên chiếc võng này năm xưa
ngoại đã hát ru tôi ngủ:

*Bông em mà bỏ vô nôi
Để mẹ đi chợ mua vôi ăn trầu
Mua vôi chợ Quán, chợ Cầu
Mua cau Bát Nhị, mua trầu Hội An
Hội An bán gôm, bán than
Kim Bông bán vải, Nôi Rang bán hành.*

Chỉ nghe lời bài hát ru đủ biết bước chân tảo tần của mẹ tôi suốt quãng đường dài buôn thúng, bán bưng các loại! Tảo tần là vậy, vất vả là vậy nhưng cuộc sống của gia đình tôi, của những người dân quê tôi thưở ấy vẫn cơ cực:

*Gánh cực mà đổ lên non
Còng lưng mà chạy cực còn theo sau.*

Chạy chợ theo mùa, đắp đổi qua ngày. Cuộc sống người dân quê chủ yếu bám víu vào ruộng vườn, sông nước “trời cho”! Tất cả đều do lao động mà nên cả. Làm vườn theo mùa, mùa nào quả ấy và “khéo ăn thì no, khéo co thì ấm”. Về khoản này thì mẹ tôi “khéo ơi là khéo”! Tháng năm, tháng sáu phát hoang bụi rậm, mẹ xếp các cành cây gai tre phẳng phiu. Tháng 11, tháng chạp kéo ra sửa lại hàng rào quanh vườn, những cây nào to lớn, chắc chắn thì để làm giàn bầu. Trước cổng tre nhà, mẹ đào hai hố to cho

đây phân chuồng, rác, lá cây, lá tre ủ sẵn cho mục. Đến tháng chạp mẹ thả vào đó mấy hạt bầu rồi đập lại. Tôi đi học, không để ý hạt bầu nảy mầm lúc nào, thoáng chốc thấy nó đã bám cành gai tre leo lên vươn ra những chiếc râu dài ngoạc nghễ... Rồi khi tôi vui chơi những ngày Tết, quên nó, thì nó đã bò phủ rợp cả giàn tre trước sân mà (mẹ tôi đã làm sẵn chỗ cho nó tự bao giờ), nó xòe những chiếc lá to hơn bàn tay, tôi thường thấy các bà mẹ đi chợ quê bứt năm, mười lá bỏ vào trong rổ để đựng dầu, chè, mắm muối ở chợ. Không chỉ có lá, nó đã ra hoa và kết quả tự bao giờ không ai hay biết. Ngộ lắm, chỉ qua vài đêm thấy nó đã thông dài lủng lẳng dưới giàn, người lớn đi không chú ý nó va vào đầu ngay. Rồi đến khi nó thông xuống cả mét tôi có thể ôm nó mà hôn, mà chơi thậm chí tôi tập viết trên thân bầu, vẽ những hình ngộ nghĩnh lên nó nữa! Lúc tôi vẽ nhựa

nó úa ra nhưng rồi lại lành nhanh chóng. Chính vì thế, mà nhiều khi mẹ tôi không hái cả quả bầu, chỉ cắt một “đùm” rồi cứ để nó lơ lửng trên giàn, bà con hàng xóm ai dùng thì cắt tiếp “đùm” nữa ... Những “đùm” bầu được cắt mỗi ngày mẹ tôi đã chế biến đủ các món. Nào bầu xào, bầu trộn, bầu luộc, bầu nấu canh... món nào từ bầu cũng hấp dẫn cả. Bầu xào thì mẹ xắt bầu dài bằng ngón tay, mỏng độ một phần hai ngón tay, xong khử dầu phụng, phi hành cho thơm, đổ bầu vào chảo dầu nóng đảo qua đảo lại độ một phút nêm muối, thêm chút bột ngọt, rồi bắc xuống bếp, rắc hành lá, ăn liền.

Bầu trộn thì xắt bầu mỏng, dài, bóp sơ ít muối, vắt lại cho ráo, mềm. Thịt heo ba chỉ xắt mỏng, tôm đất xắt khúc, tào phụng chín, nêm gia vị đổ vào trộn đều với bầu, rắc ít hành lá xắt nhỏ, xúc bánh tráng ăn rất ngon.

Bầu luộc thì xác lát dày hình tam giác, bắc chảo nước sôi thả bầu vào luộc độ một hai phút vớt ra để ráo, chấm mắm nêm. Những món bầu luộc, bầu trộn, bầu xào thì sau này người dân quê tôi chế biến thêm chớ ngày nhỏ tôi chỉ thường được mẹ cho ăn canh bầu các kiểu. Ngày nào mẹ mò được con hén thì mẹ nấu cho trả canh bầu hén. (Hén nấu sôi, bóc vỏ lấy ruột đổ vào nước hén sôi, bỏ bầu vào nêm thêm chút muối để độ một hai phút thì bắc xuống bỏ hành lá xác nhỏ, ăn nóng rất thơm ngon). Ngày nào mẹ bắt được con tôm thì nấu trả canh tôm bầu (Mẹ giả tôm chung với củ hành, mẹ tao sơ tôm qua chảo dầu nóng, đổ nước sôi vào, bỏ bầu đã xác vào, nêm muối, bắc xuống bếp, ăn nóng). Ngày nào mẹ bắt được con cá sông thì mẹ nấu cho canh bầu cá (Mẹ làm sạch cá, luộc cá chín, nêm gia vị vào cá đã luộc rồi cho vào chảo dầu nóng đảo qua đảo lại, cho nước

sôi vào rồi cho bầu vào sau đó cũng ăn liền cho nóng)... Có ngày không bắt được con gì, mẹ nấu canh bầu nêm mắm cái, luộc khoai lang, anh em chúng tôi ăn cũng ngon lành. Trữ canh bầu các loại của ngày xưa mẹ đã nuôi anh em chúng tôi khôn lớn, trưởng thành. Ngày thơ ấu con ăn canh bầu thấy ngon vì hương vị của nó, vì đói, vì thiếu dinh dưỡng... Con đâu biết còn vì công nhọc nhằn và tình yêu con của mẹ nữa mẹ ơi!

Con lại về đây, bên giàn bầu năm xưa của mẹ, các thế hệ bầu vẫn tiếp tục lớn lên theo mùa và người ta vẫn tiếp tục ăn bầu và chế biến bầu nhiều kiểu để thưởng thức (bầu nấu với hột vịt lộn.) cho lạ vì cái lưỡi ăn ngon của họ bị bão hòa mẹ ạ! Dù bầu có được chế biến thêm những kiểu gì con vẫn yêu nhất trữ canh bầu năm xưa của mẹ. Trữ canh mẹ chất

chịu bằng những nguyên liệu quê hương, bằng cả tình yêu con da diết!



Nhớ tết quê tôi

Tôi cẩn thận xếp bộ quần áo mới tinh của mẹ mua cho tôi ở chợ về để trên đầu giường cùng với đôi guốc gỗ mộc ông ngoại mới đóng cho còn nguyên mùi sơn mới. Thỉnh thoảng, tôi cứ đi ra đi vào ngắm nghía nó như người ta chiêm ngưỡng bảo vật hay một kỳ công sáng tác gì vậy!

Chả là sắp tết rồi! Điều thiêng liêng và ý nghĩa nhất của cái tết tuổi thơ tôi là có được một bộ đồ mới! Bộ đồ mới mặc tết của tôi hồi ấy so với trẻ con ngày nay thì có sá gì đâu! Chỉ là một bộ phin hoa (loại

vải rẻ tiền). Còn đôi guốc mộc thì do ngoại tự đẽo từ khúc gỗ sau vườn. Ngoại tôi khéo tay lắm, ngoại dát khúc gỗ ra thành từng mảnh độ dày khoảng năm phân rồi bảo tôi ướm chân vào trên mảnh gỗ ấy. Đoạn ngoại lấy bút chì vẽ bàn chân tôi trên mẫu gỗ. Chỉ mới được ngoại cho ướm thử chân lên mẫu gỗ là tôi đã sướng rơn lên, tôi mơ màng đến ngày mình có đôi guốc đẹp. Ngày ngày cứ mãi mê nhìn ngoại tần mần tần mần gọt đẽo guốc cho tôi. Thế rồi công đoạn gọt đẽo cũng hoàn thành, ngoại đem sơn rồi phơi khô (ngày đó không có sơn xịt như bây giờ là sơn dầu là khô đến đó). Trong quá trình đợi sơn khô tôi rất sốt ruột nên cứ thỉnh thoảng lấy ngón tay út bé xíu của mình ấn thử vào xem sơn đã khô chưa, rồi bó gối kiên nhẫn đợi chờ sơn khô để gọi ngoại đóng cho đôi quai mà mang thử, rồi đi qua đi lại trên sân mà lòng ngập tràn một niềm vui khó

tả... Có lẽ vui hơn cả việc cô Tấm được đi thử hài của nhà vua nữa là đăng khác!

Tết đến rồi, tôi đã thức dậy từ tinh mơ diện bộ đồ phin hoa còn nguyên mùi hồ của vải, đi đôi guốc ngoại đóng còn nguyên mùi sơn, chạy ra sân, đến bên mâm cúng giao thừa từ đêm qua của ngoại, bốc bỏ đầy hai túi bánh in, bánh nỏ rồi chạy nhanh ra xóm. Bọn trẻ trong xóm tôi cũng tụ tập đầu xóm từ bao giờ. Có đứa có áo quần mới nhưng có đứa vẫn mặc áo quần cũ nhàu lại còn “Sứt chỉ đường tà” để đón xuân. Tiết trời xuân sớm mai ở miền Trung quê tôi lạnh ớn xương thể mà có đứa phong phanh mảnh áo hở lưng, hở vai mà vẫn cười rạng rỡ đón đón tết! Thật đúng như câu ca quê tôi.

“ Dù ai cực khổ buồn rầu

Trong ba ngày tết cũng đôi sầu thành vui”

Quà tết thì mấy cái bánh tết tự nấu, bánh da, bánh nỏ tự làm và nhà nào cũng chừng ấy thứ! Tết đơn điệu nhưng tấm lòng thì nồng ấm, Người lớn đi thăm nhau từ đầu xóm đến cuối xóm không sót nhà nào (dù mới hôm qua đây thôi còn gặp nhau ngoài đồng ruộng), để chúc nhau những lời chúc tốt đẹp đầu năm. Còn trẻ con thì chia quà cho nhau, không giành nhau, gây gổ nhau như ngày thường. Chỉ vì thế mà dân quê tôi có câu “Tứ tế như ngày tết” là vậy.

Tôi đã trưởng thành xa quê mấy chục năm rồi, tôi đang sống ở Sài Gòn hoa lệ nhưng chẳng lúc nào quên được cái không khí đầm ấm thân thương của quê hương mỗi độ xuân về. Tôi thầm nghĩ không biết những đứa trẻ ở quê mình bây giờ có còn “hở lưng, hở vai, giơ

bụng” để đón tết không nhi! Tôi mong ước có một dịp nào đó được gát lại cái bận rộn của đô thành để về quê ôn lại dư âm ngày tết thuở nhỏ, để được như thấy ngoại tôi về trong giấc mơ đẹp đằm thắm của tuổi thơ tôi.



Loại thuyền này hiện ở Miền Bắc (Miền Bắc Việt Nam)
(Số 1 - 1967 - 1968 13)

Bánh tổ

*Xứ Quảng có nhiều món ăn nổi tiếng
một thời, nay vẫn còn là những sản phẩm thổ
nghi của địa phương.*

*Ngày xưa, về các làng quê và cả khu dân cư
thành thị, ta vẫn còn nghe
trong lời ăn tiếng nói dân gian:*

-Ốc bươu Bàu Nghè

Chè xanh Phú Thượng

-Nước mắm Nam Ô

Cá rô Xuân Thiều

-Nem chả Hòa Vang

Bánh tổ Hội An

Khoai lang Trà Kiệu

Rượu thơm Tam Kỳ,...

Những cơn mưa dầm ướt át suốt mùa
đông dường như đã tiếp sức thêm cho
cái rét ón xương của những ngày giáp tết
quê tôi. Bình minh đã thức dậy từ lâu

nhưng tôi không nghe được tiếng chim chích choè hay sẻ gọi đánh thức... Chắc chúng nó cũng đang ngủ vùi trong tổ vì rét và tôi cũng vậy, không tài nào bò ra khỏi giường được. Lạnh quá, muốn tè cũng lười đi sợ cái rét “hóp hỏn”! Miền Trung quê tôi vào những ngày giáp tết lạnh như thế đấy. Thế mà nội tôi đã thức dậy tự bao giờ. Nội co ro trong chiếc áo len cũ sờn rách để giúp mẹ chuẩn bị hàng tết. Hàng tết đặc sản của nhà tôi không phải mua như các đại lý nhập hàng về bán như bây giờ mà nội tôi tự làm. Sản phẩm ấy là những giỏ bánh tổ. Vì sao gọi là bánh tổ? Phải chăng đây là những chiếc bánh truyền thống chỉ có ngày tết mới làm, trước để cúng tổ tiên ông bà sau để gia đình bà con thưởng thức trong những ngày tết; hay gọi bánh tổ còn là vì bánh được đặt trong tổ đan bằng mây, tre mô phỏng giống hình chiếc tổ (giỏ). Những chiếc tổ nhỏ này

ông nội tôi đã ngâm tre và đan cả ngàn chiếc từ mùa hè, xong treo ở giàn bếp cho chắc. Trong từng chiếc tổ nhỏ này nội tôi cắt lá chuối sau vườn xếp lại rồi ghim bằng que tre ở hai đầu như một chiếc đai (giống như hai bàn tay để song song chúm lại). Nội tôi xếp la liệt những chiếc tổ có lót lá chuối ấy từ đêm qua. Rồi đến công đoạn làm bánh : trước hết là xay nếp thành bột mịn (công đoạn xay nếp này cũng khá là vất vả vì ngày ấy chưa có máy xay bột như bây giờ), Xay nếp thành bột xong, nội tôi trộn đều bột vào nước đường nội đã chuẩn bị sẵn. Cứ một gáo bột, hòa chung đánh đều với một gáo nước đường. Cứ như vậy, nội đánh đều thành một nồi to bột đường sền sệt giống như nồi cháo nhưng có màu vàng sánh. Nhìn nồi bột đường sền sệt hấp dẫn ấy đã muốn thềm ăn nhưng chưa được đâu bởi phải còn qua nhiều công đoạn nữa. Đó là công đoạn nội múc từng

gáo bột sền sệt ấy cho vào từng chiếc giỏ đã sắp sẵn trong chiếc nồi hông to tương. Nói chiếc nồi hông to tương quả không ngoa chút nào, bởi chiếc nồi ấy xếp được những năm lớp giỏ bánh, mỗi lớp như vậy những mười chiếc bánh, cả nồi có những hai mươi bánh. Nồi đây kín nắp vung nồi, rồi cho lửa đỏ to lên. Nồi cắm bên nồi bánh một cây nhang, hết cây nhang này tàn nồi cắm cây khác và đến khi ba cây nhang lần lượt tàn thì bánh chín. Nồi tôi tính thời gian hấp bánh bằng cây nhang tàn cũng thật là hay và chính xác như đồng hồ.

Tôi vẫn ngồi trùm chăn trên chiếc giường tre nhỏ theo dõi từng động tác của nồi, tôi cảm thấy vui vui khi nghe tiếng sôi ùng ục của nồi bánh, rồi mắt tôi sáng rực lên bởi những hơi khói bốc lên khi bánh sắp chín, mùi thơm sực nức của bánh khi chín lại xông thẳng vào mũi, rồi

chui tọt xuống dạ dày tôi buổi sáng làm xôn xang khiến tôi phải bật tung chăn chạy đến bên nôi:

- A! Bánh chín rồi hả nôi?! Nôi không nhìn tôi bởi mắt đang dán vào tay để bắt những chiếc bánh ra khỏi nôi nhưng vẫn âu yếm trả lời:

- Cháu tôi ngủ nướng đã dậy rồi à! Chắc nôi bánh tổ chín đã gọi con !

- Ui ui sao nôi giỏi thế!

- Ông cha mày, tao để cha mày ra, có gì tao không biết.

- Con ăn bánh tổ nôi nhé!

- Coi chừng nóng tụt họng nghe con!

- Dạ không răng!

Tôi lấy một ổ bánh tổ chín nóng hôi còn mềm nhão rồi lấy muỗng múc vừa thổi vừa ăn ngon lành. Mùi thơm của

nếp, của đường bát thén có cả gừng, mè thật khoái khẩu. Đánh xong một ổ bánh tổ, uống một gáo dừa chè xanh bụng căng phồng sáng khoái không gì bằng và quên hết cái rét giáp tết, tôi chạy phăng ra đường tìm lũ bạn chơi đánh tổng, nhày lò cò.... Tôi đâu có biết nội đã thức bao nhiêu đêm, ngày để làm bánh tổ trong những ngày giáp tết ấy. Những chiếc bánh tổ nội làm xếp la liệt trên phản, trên bàn quanh nhà. Bà con hàng xóm đến mua cũng lũ lượt, chả là những chiếc bánh tổ nội làm rất khéo, ngon, lại rẻ. Nội chỉ lấy công làm lời nên bán rất chạy. Kiếm được đồng nào nội ra chợ mua sắm tết, điều đầu tiên là nội sắm cho cháu một bộ quần áo mới, đôi dép mới. Nội chỉ lo tết cho cháu, cho tổ tiên ông bà chứ đâu có nghĩ gì đến cái tết cho mình. Thế nhưng tuổi thơ cháu đâu có hề hay biết! Có lần cháu đi chơi về thấy

nội hót hải lo âu bên những ổ bánh tổ, cháu đâu có biết gì nên hỏi bằng quơ:

- Sao nội nhăn vậy?

- Mò cha mày bánh hư hết rồi ai mà mua!

- Không ai mua thì cháu ăn hết cho!

- Ông cha mày, ăn hết rồi lấy gì...!

Ôi lời mắng yêu, câu nói bỏ lửng và đôi mắt hấp háy của nội mãi đến giờ cháu vẫn nhớ như in. Cháu tự trách mình sao ngày ấy vô tư quá không biết chia sẻ những lo toan vất vả của nội già.

Nội ơi! Giờ đô thành hoa lệ lại nô nức đón xuân về. Mọi người đang nườm nượp mua sắm tết. Họ mua sắm những thứ đều có nhãn mác đóng gói đẹp, thật là xa hoa sang trọng khiến con choáng ngợp! Con đã đi lùng khắp trong các gian hàng tết để tìm chiếc bánh tổ của

Cái bùng binh

Khi gà lên chuồng ngủ thì cả nhà tôi cũng cơm tối xong. Tôi vặn to ngọn đèn dầu lửa để học bài. Bỗng nghe mẹ cất tiếng:

- Thóc - Lép mỗi đũa mang bùng binh ra đập đi !

Tôi nghe mẹ nói rất rõ từng tiếng nhưng sao tai như bị ù đi bèn gặng hỏi lại mẹ:

- Đập bùng binh hả mẹ ?

- Chớ gì !

Ôi, cái cụm động từ “đập bùng binh” ấy nó làm anh em tôi sung sướng biết

đường nào ! (Vì sao sung sướng để tôi bật mí sau).

Đập bùng binh ! Đập bùng binh ! Cả hai anh em vắt cả sách vở ù té chạy xô vào dưới gầm giường để tìm cái bùng binh của mỗi đứa. Chúng tôi mang cái bùng binh ra đặt ở giữa nong, nơi mẹ đang sàn gạo.

Anh tôi lên tiếng trước: “Đập hả mẹ?”. Mẹ chưa kịp “ừ” thì cái bùng binh đã xoảng một cái trên nong. Mẹ tôi cười “cái thằng...”. Đoạn mẹ dừng sàn gạo cùng anh em tôi xếp gọn những đồng xu, đồng giấy xếp nhỏ năm, bảy lần được nằm rất lâu trong cái bùng binh. Những tờ bạc giấy ỉu đi và hơi hôi mốc, còn những đồng bạc kên (đồng tròn, đồng cạnh ngôi sao) vẫn nguyên vẹn, đồng mới thì vẫn lấp lánh dưới ánh đèn. Mẹ và anh đếm xong thì cho tất cả những đồng bạc vào cái đũa vải cũ có dây rút

của mẹ. Anh tôi mân mê cái đũa rồi cho nó xoay tròn ra vẻ thích thú lắm.

- Lép đập đi!

Nghe mẹ giục, tôi giật mình ôm lấy cái búng binh vào lòng. Ôi! Cái búng binh tiều của tôi! Mẹ tôi gọi búng binh nhỏ là búng binh tiều, cái vừa vừa hơn là búng binh trung, cái lớn nhất là búng binh đại. Nó đã theo tôi từ hôm tết đến bây giờ sắp đến tết lại. Nó đã gần một tuổi rồi còn gì. Tôi với nó có nhiều kỷ niệm lắm, nó là cái búng binh do chính tay tôi nhào nặn đất, rồi bà tôi đập bàn chuốc để mẹ chuốc cho (chắc các bạn muốn biết “chuốc” là gì?). “Chuốc” là một động từ chỉ nghề làm đồ gốm thủ công truyền thống ở quê tôi. Đây là một nghề thủ công đòi hỏi đôi bàn tay khéo léo của người chuốc. Học nghề này không dễ. Ở quê tôi hồi đó có chừng năm, bảy người mẹ chuốc được thôi!

Bắt đầu công đoạn chuốc là phải có đất sét được nhào nặn cho nước vào cho thật dẻo rồi bắt ra từng cục nhỏ vuông vức tròn trịa như cái chén cơm. Cục đất sét đó được đặt lên cái bàn chuốc bằng gỗ tròn có chân xoay. Người chuốc ngồi bên chậu nước nhỏ, tay cầm miếng giẻ thấm nước. Người đứng thì hai tay nhào nặn đất trên chiếc bàn dài, còn chân thì đá đều vào chiếc bàn chuốc tròn để cho chiếc bàn được xoay đều. Khi chiếc bàn chuốc xoay đều thì người ngồi chuốc cho hai bàn tay vào cục đất sét đặt giữa bàn để nặn. Chiếc bàn chuốc cứ xoay tí và bàn tay người chuốc cứ miết vào cục đất sét để điều khiển nó, kéo nó lên cho phình bụng ra rồi thu hẹp lại, rồi người chuốc thả cả hai bàn tay ra, chỉ dùng hai ngón tay miết vào đầu búng bình để tạo ra cái ngù. Công việc tạo ra chiếc búng bình này chưa đầy năm phút nhưng thật kỳ diệu. Người xem mẹ tôi chuốc đều

trăm trò khen giỏi. Có người không kiểm chế được cú méo xẹo cái miệng theo những đường cong mẹ tôi tạo ra trên chiếc bàn chuốc, trông buồn cười quá đi mất. Có người hứng chí đòi ngồi vào làm thử nhưng đâu có điều khiển được cái bàn chuốc, khi quay nó làm bắn tung cả đất sét lên đầy người.

Nhưng khi chuốc xong được cái búng binh rồi phải như thế nào mới sử dụng được chứ! Phải dùng que xẻ miệng búng binh để bỏ tiền vào mới được chứ. Xẻ miệng búng binh khi đất sét còn ướt chứ khô là không xẻ được. Búng binh miệng tròn thì dùng đũa để đục lỗ (búng binh miệng tròn chỉ bỏ được bạc giấy, miệng dài bỏ được cả bạc kên). Sau đó đem búng binh phơi khô, rồi bỏ vào lò nung cho đến khi màu đất sét hóa thành màu đỏ! Quả thực là kỳ công, vì vậy sao tôi không quý cái búng binh cho được! Tôi

quý nó còn một cái lỗ “cao siêu” hơn nữa vì trong cái bùng binh này là cả công trình “tích góp” của tôi! Tôi giữ gìn nó hơn cả bản thân tôi. Mùa nước lũ chưa về tôi đã lo mang nó đi trốn trước ở chỗ cao nhất trong nhà: mái kèo! Lũ nào dám dâng nước cao đến nơi đó để kéo bùng binh đi được. Tôi yêu quý nó đến nỗi đã bao lần nó “giúp” tôi “chiến thắng” được ông kẹo kéo - cái món khoái khẩu của trẻ thơ.

Mỗi lần nghe tiếng ông rao “kẹo kéo đây” ở xóm trên là tôi quýnh quáng chui vào gầm giường lồi bùng binh ra để “khều” tiền, (mà khều tiền từ cái miệng bé xíu của bùng binh ra đâu phải dễ) “khều” được rồi thì chép miệng bỏ tiền vào lại bùng binh. Ôi! Cái bùng binh!

- Đập đi con!

Nghe mẹ giục, anh Thóc láu táu hích mạnh vào tay tôi. Xoảng! Cái búng binh tiểu (nhỏ) của tôi vỡ toang, những đồng bạc kên, bạc giấy mà tôi tích góp từ hồi tết đến giờ, rơi vung vãi. Tôi vội vã nhặt lại từng đồng, mẹ và anh cũng phụ tôi. Mẹ đếm giúp tôi. Mẹ nói:

- Cái búng binh tiểu (nhỏ) của thằng Lép mà dư được nhiều tiền hơn cái búng binh trung (vừa) của thằng Thóc. Tôi mừng rơn về thành tích này.

- Thôi! Học bài, đi ngủ, rồi mai dậy sớm đi chợ với mẹ, mẹ mua đồ tết cho.

Nghe tiếng “đồ tết” là tim tôi như muốn ngừng đập vì sung sướng. Lên giường, cầm đầy tiền mà cứ trần trọc mãi: mẹ mua “đồ tết” gì đây nhỉ!

... Mẹ quang gánh búng binh chạy trước, hai anh em tôi lẻo đẻo chạy theo khi trời chưa hửng sáng. Đường đến chợ

phải hơn mười cây số. Ngóng chừng thấy tôi mệt, mẹ dồn hết cả bùng bình vào một đầu gióng rồi cho tôi ngồi vào một đầu gióng để mẹ gánh đi. Anh tôi vẫn lẻo đẻo chạy theo kì kèo: thằng Lép sướng quá!

- Đừng tranh em! Lát nữa ra đến chợ mẹ mua đồ tết cho!

Nghe “đồ tết” anh tôi cười tít mắt và hăng hái thở, chạy theo mẹ. Tôi ngồi trong đầu gióng mẹ và niềm vui tuổi thơ cứ nhịp nhàng theo từng bước chân của mẹ.

...Thế rồi, thời gian cứ lặng lẽ trôi đi, chúng tôi cứ lớn dần bên mẹ và những cái bùng bình tiêu, bùng bình trung, bùng bình đại... Và thời gian cứ vô tình trôi đi. Bỗng một chiều bên cái gia đình vợ bìn con riu của tôi, tôi lại da diết nhớ về mẹ, về những cái bùng bình. Rồi một

sự tình cờ, tôi thấy lũ học trò ôm con heo đất đi học mà tôi chạnh nhớ đến cái bùng binh tiêu của tôi ngày nào. Tôi mãi một ngóng theo lũ trẻ, rồi lắng nghe lời hát nghêu ngao của chúng:

*“Mẹ mua cho heo đất ...í... a
“Làm sao cho heo mau lớn ...í...a...”*

Tôi “đánh hông” theo lời hát của lũ trẻ:

- *“Bớt ăn sáng, ăn quà...í...à ?”*

- *“Quắt tới” luôn í...a !*

Tôi hụt hẫng:

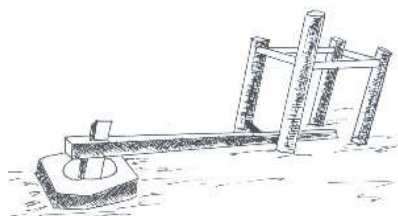
- *Thì thôi con heo óm nhách í... à ...!*

- *Lấy tiền mẹ bỏ vào đây í... a...! là lá la la...!*

Kèm lời hát đôi lại tôi là một trận cười vang, rồi chạy tuốt của lũ trẻ.

Còn lại một mình, tôi lần thân: con heo đất của thời đại các cháu bây giờ “đẽ

nuôi” hơn cái bùng binh tiêu của tôi
ngày ấy nhỉ !.



Bát canh quê ngoại

Sáng nào tôi cũng bị đánh thức bằng cái âm thanh rào rào, đều đều từ đôi gàu tưới cây của ngoại. Tôi vùng dậy chạy ra vườn, ngoại tôi trong bộ bà ba nâu, quần xắn đến gối, khom lưng trên đôi gàu tưới cây. Chiếc lưng còm của ngoại càng còm bao nhiêu thì những luống rau của ngoại càng xanh tốt bấy nhiêu. Nhìn chúng thật hả hê sau một đêm dài triền miên trong giấc ngủ giờ được “tắm gội” sạch sẽ tươi mát để chuẩn bị đón ông mặt trời với những tia nắng hồng. Tôi tần

ngần nhìn những luống rau hạnh phúc rồi bất chợt đến bên ngoại nhẹ nhàng bảo ngoại để con gánh nước tưới giúp ngoại.

Ngoại bảo: Thôi cũng sắp xong rồi anh ạ! Con mà tưới mạnh tay ào ào theo sức trẻ thì rau sẽ bị dập hoặc tróc gốc mất!

- Thì ngoại cứ để con tưới cho quen, thể nào con cũng hoàn thành nhiệm vụ được mà!

- Thôi nhiệm vụ chính của anh là học cho giỏi rồi mai sau lớn lên nhờ cái bản thân. Còn việc tưới rau thì cần gì phải học hành, ngoại không biết chữ cũng chăm được những luống rau xanh tốt đấy sao!

Nghe lời ngoại, tôi miễn cưỡng bước vào gian bếp sau nhà, thấy ánh lửa đang bập bùng, nồi nước chè xanh đang sôi, bên cạnh bếp tro ngoại đã giần sẵn nồi xôi đậu phộng chín tự bao giờ. Tôi

thương ngoại, hạnh phúc bên ngoại choáng ngợp trong tôi: tôi được ngoại chăm cho từng bữa ăn, giấc ngủ, lại còn không cho lao động để chú tâm học hành.

Yêu ngoại tôi cố gắng hết mình để từ một cậu thư sinh nhà quê lên thành phố kiếm được mảnh bằng tú tài. Đi học xa tôi càng nhớ da diết về ngoại nhất là trong những bữa ăn cơm bụi ngoài chợ. Tất cả những món ăn ở đây vừa tốn tiền vừa không mặn mà như bát canh rau quê ngoại. Mà bát canh rau quê ngoại có cầu kì gì đâu. Đó là những con ngao, con hến, con chập chập ngoại tôi bắt mỗi chiều trên ven sông nước cạn. Bắt được cả rổ những con ngao, con hến này ngoại đem về đổ hết vào một cái chậu sành sau bếp rồi đổ nước cho ngập chậu. Rồi khi vo gạo ngoại lại đổ hết nước vo gạo vào chậu. Tôi thắc mắc hỏi ngoại đổ nước

com vào chậu nước có ngâm con ngao, cái hén để làm gì hở ngoại ? Ngoại tôi bảo rằng để cho con ngao, cái hén nhà cho sạch bùn! Như vậy các bạn thấy đây các loài có vỏ này thường ở trong nước bùn nên khi ăn chúng cần phải ngâm nước cho thật lâu, rửa chúng cho thật sạch.

Với những con ngao, cái hén đã rửa thật kỹ rồi ngoại cho vào cái trã đất lớn, đập dập vài củ sả đổ nước ngập nồi đun sôi lên. Khi con ngao, cái hén chín là chúng đều há miệng ra để lộ cái thân mềm vừa trắng vừa pha lẫn những đường vân đen đen như màu của những năm tháng cùng sông nước. Khi con ngao, cái hén đã chín, ngoại tôi bung cả trã đổ vào cái rổ thưa để trên chậu lớn. Ngoại bung rổ hén, ngao lên xóc xóc mấy lượt rồi nhặt nhanh cái vỏ bỏ ra ngoài, chọn phần ruột cho vào một cái

bát lớn. Phần nước ngao, hén ngoại lóng cặn ở dưới rồi đổ nước trong vào mới đun sôi, đổ phần ruột ngao, hén vào luôn nồi nước cho sôi lên, đoạn ngoại cho những loại rau hái sau vườn như: bát bát, bò ngọt, mỏng toi xắt chung thành một nắm⁶ cho hết vào nồi nước ngao, hén đang sôi trên bếp, ngoại đảo qua một lần rau cho chín và bắt ngay xuống cái rế. Ngoại nêm thêm vài hạt muối sống nếm cho vừa ăn.

Bát canh rau hương vị quê ngoại không phải tốn một đồng xu nào, tất cả đều từ bàn tay lao động của ngoại mà sao cháu khoái khẩu vô cùng. Trước hết là mùi thơm quyến rũ của các loại rau, rồi cái vị ngọt thanh của nước canh (mà không hề có dùng các gia vị mì chính hay các loại bột nêm). Nồi canh rau của ngoại

⁶ Nắm (phương ngữ): như *mớ*. Cho một *mớ*, một *nắm*.

đều có mặt mỗi ngày trong bữa cơm của cháu. Ăn canh rau với cơm đã ngon nhưng càng ngon hơn khi ăn với những củ khoai lang chín. Cứ thế húp nước, ăn rau cho đến khi căng bụng thì thôi. Cứ thế những bát canh rau của ngoại nuôi dưỡng cháu khôn lớn trưởng thành. Sau này có học, có hành tôi mới biết điều kì diệu trong bát canh rau của ngoại . Đây néh đủ các thành phần dinh dưỡng. Có chất canxi của con ngao, cái hén. Các chất vitamin D, A của rau không hề có những ảnh hưởng của hoá chất nào như bây giờ. Chẳng thế mà cháu được lớn mạnh, lớn khoẻ như củ khoai lang quê nhà.

Tôi đã khôn lớn, trưởng thành và lên ở thành phố xa hoa tráng lệ nhưng không bao giờ có thể nguôi nhớ về bát canh rau quê ngoại . Những lúc rảnh tôi vẫn tranh thủ về thăm quê ngoại. Dòng sông xưa

vẫn lặng lờ đó, mảnh vườn xưa còn đang
hiện hữu. Còn ngoại đâu rồi ?! Tôi băng
khuâng đứng giữa vườn nhà với nỗi nhớ
dâng ngập trong lòng. Ngoại ơi! Biết bao
giờ cháu lại được ăn bát canh rau dung
dị, nghĩa tình này !



Đèn gió

Mỗi đứa muốn đi chơi hội Trung thu thì tề lể cũng phải có một cây đèn gió.

Đó là “mệnh lệnh” của thàng Tỏ – “thủ lĩnh” xóm tôi. Thàng Tỏ, cái tên mẹ đặt cho hẳn thật đúng! “Tỏ” cái gì hẳn cũng tỏ thật! Hẳn cũng chẳng hơn bọn con nít trong xóm chúng tôi bao nhiêu tuổi đâu. Nhờ hẳn bự con và đặc biệt cái gì cũng biết, cũng thành thạo nên được lũ trẻ trong xóm “nể” lắm và xem hẳn như “thủ lĩnh” của xóm. Tỏ biết thổi sáo, gảy đàn cò, chặt tre, đan thúng ... Cái gì Tỏ làm cũng khéo tay. Nếu như Tỏ sinh ra thời bây giờ thì hẳn đã có thể tham gia và giết giải tại nhiều cuộc thi năng khiếu và các gameshow truyền hình. Nói về tài

năng của thặng Tở thì tôi kể cả ngày cũng không hết. Nhắc đến thặng Tở, tôi vẫn nhớ nhất là cây đèn gió mà mỗi dịp Trung thu về, cả lũ bạn tôi hì hục theo sự phân công của “thủ lĩnh”.

Để tham gia Trung thu với chúng bạn, tôi cũng hì hục cưa một ống tre nhỏ trong đống tre mà ông tôi đã chặt sẵn để đan nong nẻ. Tôi chọn đoạn dài độ bốn mươi phân, phía dưới đoạn tre có mấu, bên trong bịt kín (để dầu không chảy ra ngoài), phía trên đoạn tre rỗng để tôi nhét tim đèn vào. Tim đèn được làm từ những mảnh vải áo phin rách của bà tôi không còn mặc được nữa. Sau đó tôi nhúng tim đèn vào dầu lửa cho ướt, rồi nhét vào ống tre. Trên đầu tim đèn có móc thêm một móc sắt dài. Công dụng của móc thép này là để kéo tim đèn cao lên khi tim đèn bị cháy khô dầu, khi ánh sáng yếu thì tim đèn được kéo lên thêm một chút là ánh sáng được lan tỏa! Mỗi lần làm xong cái đèn là tôi phấn khởi

lắm! Tuy chiếc đèn rất đơn giản, nhưng nó là cả một niềm hạnh phúc và tự hào lớn của tôi thời ấy khi sắp có đèn để cùng lũ bạn trong xóm đón Trung thu.

Ngày Trung thu, tôi và lũ trẻ trong xóm hân hoan đốt đèn gió rờn rần đi dưới ánh trăng rằm, đi theo nhịp trống lân “cắc tùng tùng” của đội lân của “thủ lĩnh” Tỏ. Cả đêm rằm Trung thu, chúng tôi xách chiếc đèn gió đi khắp nơi cho đến khi chiếc đèn cạn dầu, leo lắt, lũ chúng tôi mới chịu về nhà ngủ. Sáng ra, rửa mặt qua loa, ôm tập vở lên trường học mà lỗ mũi đưa nào cũng còn đen ngòm vì hít khói dầu từ những cây đèn gió, vui ơi là vui!

Cây đèn gió ngày ấy không chỉ được lũ trẻ chúng tôi làm để chơi Trung thu mà còn được dùng rất phổ biến ở quê tôi thuở chưa có đèn điện về làng. Đèn gió cùng các cô bác nông dân đi cấy lúa đêm thời chiến tranh, theo bà, theo mẹ ra chợ sớm lúc canh ba, canh tư, theo mọi hoạt

động của dân làng cần khi màn đêm buông xuống. Có thể nói, cây đèn gió là ngọn đuốc soi đường cho bản làng quê hương. Hình ảnh cây đèn gió đã đi vào ca khúc “Tiếng chày trên sóc Bom Bo” của nhạc sỹ Xuân Hồng thật đẹp và dung dị:

*Đuốc lò ô bập bùng lên ánh lửa,
Sóc Bom Bo rộ rã tiếng chày khuya
Bông con ra vông để đong đũa,
Giã gạo ban đêm vì ngày bận làm
mùa.*

Sinh trong thời hòa bình và công nghệ tiên tiến, các con tôi, các em học sinh của tôi khó có thể hiểu hết và hình dung được tầm quan trọng của những cây đèn gió thời ấy. Nhưng với thế hệ sinh ra trong khói lửa chiến tranh, nhắc đến cây đèn gió là nhắc đến cả bầu trời ký ức tuổi thơ của lũ trẻ quê chúng tôi mỗi độ Trung thu về. Bà con dân làng tôi thời ấy không có cây đèn gió thì làm sao có thể sinh hoạt, lao động khi đêm về. Anh bộ đội không có cây đèn gió cũng khó

trèo đèo vượt suối chiến đấu bảo vệ bình yên Tổ quốc. Cây đèn gió đã thắp sáng cả một vùng bầu trời kỷ niệm một thời oanh liệt của làng quê nghèo thời chiến tranh.

Cám ơn những cây đèn gió đã giúp tôi yêu hơn những tháng ngày xưa, tuy nghèo nhưng tình yêu thương luôn được đong đầy bên ánh sáng của cây đèn gió!



Dĩa dầu phộng

*“Cây xanh xanh
Lá xanh xanh
Bông trên cành
Trái dưới đất.”*

Mỗi khi nghe câu đố dân gian xưa về cây đậu phộng là một kí ức tuổi thơ ngọt ngào lại ùa về trong tôi về một “đĩa đậu phộng” ấm áp tình quê của bà của mẹ. Dĩa dầu phộng ở quê tôi có nơi còn gọi là “đĩa dầu phụng”. Người phía Bắc thì gọi là “đĩa dầu lạc”. Vậy đĩa dầu phộng có ý nghĩa với người dân Quảng Nam tôi như thế nào?

Thông thường mọi người vẫn biết đậu phộng (đậu lạc) được ép từ trái đậu phộng (củ lạc). Để có được trái đậu phộng mà ép ra dầu thì người dân quê tôi cũng lắm vất vả “một nắng hai sương” chứ không phải giản đơn. Quy trình làm ra đậu phộng thường bắt đầu từ tháng mười một, tháng chạp. Sau những tháng mưa dầm mưa dề của miền Trung trong khoảng thời gian này thì đất quê tôi mới ẩm ướt và tươi xốp. Người dân quê tôi đánh luống đất thành từng hàng để gieo hạt đậu phộng. Sau khi gieo hạt, bà con lại rất tích cực chăm bón phân, tưới nước. Ra giêng, khi tiết trời ấm dần lên thì những hạt đậu phộng mới chịu “trở cò” (ra hoa). Những luống hoa đậu phộng màu vàng rực rỡ trên cánh đồng báo hiệu đậu được mùa. Lúc này công đoạn tưới và bón phân cho đậu càng được chú trọng để nâng cao sản lượng đậu thu hoạch được. Mùa thu hoạch đậu

phộng thường rơi vào tháng ba, khi thời tiết ấm dần lên.

Mùa đậu về, cánh đồng quê rôm rả tiếng cười vui của bà con nông dân được mùa. Nhà nhà từ xóm trên đến xóm dưới đều rộn rả thu hoạch đậu phộng. Người già, trẻ em đều được “huy động” tham gia các công đoạn thu hoạch đậu như nhổ đậu, lật đậu. Công đoạn tách vỏ đậu khá vất vả và đòi hỏi sự kiên nhẫn nhưng lũ trẻ con chúng tôi rất khoái chí với công đoạn này vì chúng tôi vừa bóc vỏ đậu vừa thỉnh thoảng bóc ít hạt đậu sống nhai rất béo ngậy và thơm ngon. Sau khi bóc đậu xong, chúng tôi còn lấy vỏ đậu phộng phơi khô và dùng keo dán những vỏ đậu khô tạo hình thành những con vật như con bướm, con sâu, hay những cái nhà nhỏ xinh xinh. Vỏ đậu phơi khô này còn được cất giữ để mẹ và bà nhóm lửa bếp. Những vỏ đậu khô nhóm bếp rất mau bắt lửa và có những tiếng nổ tí tách rất vui tai.

Những trái đậu phụng to tròn sau khi được lật và lựa chọn bỏ những hạt lép sẽ được người lớn mang đi ép dầu. Máy ép dầu thủ công ngày xưa được làm từ hai khúc gỗ kiên kiên chắc nịch bóng loáng, kẹp lại gọi là bộng dầu. Người ta dùng tay quay hai khúc gỗ này để ép dầu. Vì đây là công đoạn đòi hỏi rất nhiều sức mạnh nên thường chỉ những trai tráng lực lưỡng trong làng mới đảm đương được công việc này. Chúng tôi rất thích thú được ngắm những mẻ dầu phộng được ép ra sánh vàng, chảy vào những chiếc thùng để sẵn (những chiếc thùng này thường được trét dầu rái rất kỹ nhằm tránh rò rỉ). Những mẻ dầu phộng mới ép thơm ngon, vàng óng ánh được các bà, các mẹ cẩn thận gánh về cho vào chai, vào hủ đậy nắp kỹ càng. Vào vụ mùa ép dầu, đâu đâu ở làng quê tôi cũng thơm phức mùi dầu phộng ép, một hương vị rất đặc trưng của làng quê vào mùa lạc chín. Tôi tin rằng những ai đã

lớn lên và trải qua những kí ức tuổi thơ với mẻ dầu phộng thơm lừng sẽ không bao giờ quên được mùi vị này.

Dầu phộng, dầu lạc được người dân quê dùng để chiên xào, tẩm ướp thịt cá. Ở xứ Quảng quê tôi, món mỳ Quảng và món bánh xèo sẽ không ngon, không đạt nếu thiếu hương vị của dầu phộng. Những mẻ mỳ mới được tráng ra lò đều được quét một lớp dầu phộng để thơm ngon và tránh bám dính vào nhau. Ăn tô mỳ xứ Quảng là phải suýt xoa với mùi thơm nức của dầu phộng được tẩm ướp chiên xào hoà quyện vào từng con tôm, miếng thịt heo, thịt gà và nước chan. Những hạt đậu phộng thơm lừng sau khi rang béo ngậy hoà quyện mùi dầu phộng với hương vị rau sống miền Trung là những gì làm xao lòng những người con xứ Quảng khi nhắc đến hương vị mỳ Quảng quê nhà. Ngày nay dù có rất nhiều loại dầu ăn “công nghiệp” làm từ nhiều loại hạt khác nhau với nhiều

thương hiệu khác nhau trên thế giới du nhập vào Việt Nam, tôi tin rằng dầu phộng dân gian vẫn chiếm vị trí quan trọng trong bữa ăn người dân xứ Quảng tôi. Mỗi khi mua một chai dầu phộng quê được ép thủ công đều cảm quý và cảm thấy nhớ hương vị quê mỗi khi xào nấu bằng dầu phộng quê nhà. Riêng tôi, mỗi khi nghe mùi dầu phộng phi tỏi là khoé mắt tôi lại cay cay khi nhớ về những kí ức tuổi thơ rong ruổi cùng bạn bè trên cánh đồng hoa đậu phộng vàng óng, về những đêm lật đậu bên bà ngoại và được bà kể cho nghe biết bao câu chuyện đời thú vị. Mong rằng, những món dầu phộng dân gian sẽ mãi được lưu truyền để thế hệ sau luôn hiểu được hương vị quê hương xứ Quảng.

Dầu phộng không chỉ được bà con dân quê tôi ngày trước dùng phục vụ mục đích ẩm thực mà còn dùng làm một vị thuốc dân gian giải cảm. Những ai lớn lên ở vùng quê nghèo Quảng Nam ngày

ấy đều không thể không biết đến một “dĩa dầu phộng” mà bà mà mẹ thường hay dùng mỗi khi trong nhà có ai bị cảm lạnh. Ngày xưa chưa có công nghệ xông hơi hiện đại như bây giờ, các bà các mẹ thường cho dầu phộng vào trong dĩa bỏ tiêm đèn cây vào đốt lên rồi trùm mền như một liệu pháp xông hơi diệu kì. “Nữ cửu, nam thất” (Nữ dùng 9 tim đèn cây, và nam dùng 7 tim đèn), Ngoại tôi thường “mê tín” dân gian như vậy và cắt đủ số tim đèn bỏ vào dĩa dầu phộng tùy theo giới tính của đứa cháu. Khi nào tôi bị cảm lạnh, Ngoại đều chuẩn bị một “dĩa dầu phộng” và bắt tôi ngồi vào trong mền và đốt tim đèn lên để cho hơi nóng bốc lên. Mùi thơm của dĩa dầu phộng hoà vào sức nóng của tim đèn cây làm chúng tôi toát mồ hôi, má ửng hồng mỗi khi xông kiểu này. Sau khi xông hơi xong, Ngoại chuẩn bị cho tôi một bát cháo hành nóng thơm lừng để ăn. Chỉ cần xông hơi với “dĩa dầu phộng” và ăn

xong bát cháo hành là tôi thường khỏi ngay cảm lạnh.

Giờ đây, mỗi khi tôi bị cảm lạnh phải đi xông hơi tại các tiệm xông hơi hiện đại, dù rất thoải mái và dễ chịu, khoé mắt tôi vẫn luôn cay cay khi nhớ về hình ảnh Ngoại tôi chuẩn bị “dĩa dầu phộng” cho tôi xông hơi ngày ấy. Dĩa dầu phộng tuy giản dị, nhưng ấm cả tình Ngoại dành cho đứa cháu. Giờ Ngoại tôi đã cách xa, mùa đậu phộng ép dầu cũng không còn không khí như xưa ở những làng quê tôi nữa, và phương pháp chữa cảm dân gian bằng dĩa dầu phộng cũng không ai còn sử dụng, nhưng dĩa dầu phộng chữa cảm của Ngoại vẫn mãi còn đó trong kí ức của tôi về một làng quê yêu dấu, về tình bà cháu mà tôi muốn mãi kể cho con cháu tôi nghe để các con cháu có thể hiểu về những liệu pháp dân gian, về tình quê ngày ấy.

Cái xơ mướp

Tôi choáng ngợp với các mặt hàng đồ gia dụng của một siêu thị nổi tiếng ở phố ngày Chủ nhật. Người mua hàng đi nườm nượp, ai cũng dán mắt lên kệ hàng rồi chọn lấy những món hàng cần thiết cho mình, bỏ vào xe đẩy. Cách mua hàng thật chuyên nghiệp của họ khiến tôi đăm lúng túng không biết phải bắt đầu từ đâu, mua cái gì là cần thiết nhỉ? Tôi thấy người đàn ông trạc tuổi tôi đang chọn lấy một vật dụng nhiều màu sắc đẹp đẽ đan xen kiểu như dây neo (dây thừng), tôi đoán đó là đồ chơi của trẻ con. Tò mò, và định bụng mua một cái về cho cháu ngoại, tôi bèn lân la bắt chuyện hỏi:

- Anh mua cái đồ chơi ấy cho cháu à?

- Không! Cái này là bông tắm, dùng để
kì lưng anh à!

- Ô thì ra là vậy! Hay anh nhỉ?

Tôi thấy mình thật lạc hậu với thời đại
khi cứ tưởng cái bông tắm đầy màu sắc
kia là một món đồ chơi trẻ con. Xã hội
và công nghệ phát triển kéo theo sự ra
đời của rất nhiều vật dụng mà có lẽ ngày
xưa thế hệ tôi khó có thể tưởng tượng ra.
Cái bông tắm đầy màu sắc ấy làm tôi
miên man nghĩ về kí ức xưa ở làng quê
nghèo tôi ngày ấy, nhà nhà đều dùng xơ
mướp để làm kì cọ, tắm rửa. Nói tới cái
xơ mướp dùng để tắm này, chắc các con
tôi và các học sinh tôi dạy e khó hình
dung được! Nghĩ vậy, tôi lại muốn cầm
bút viết miêu tả thật cặn kẽ để thế hệ trẻ
có thể biết được những thứ đã gắn bó với
thời xưa ông bà ở làng quê vẫn hay sử
dụng.

Mướp là một loại quả không có gì xa
lạ trong bữa cơm người Việt. Mướp
được dùng để xào, nấu canh hay đơn
giản chỉ cần luộc quả mướp lên chấm với
nước tương là đã có một món ăn ngon và

bổ dưỡng. Quả mướp ngày nay được bày bán trên kệ siêu thị rất đẹp và sạch sẽ. Tuy nhiên, xơ mướp thì tôi e là khó có thể tìm mua ở các siêu thị hiện nay.

Xơ mướp là cái xác của quả mướp già, khô sau khi đã lấy hết hạt giống. Mỗi khi đến mùa mướp, người dân quê tôi thường hái những quả mướp non để chế biến các món ăn. Còn quả nào to nhất, đẹp nhất thì sẽ được chọn để lại làm giống lấy hạt. Quả mướp được chọn này sẽ được phơi khô cho đến khi lớp da ngoài cùng vàng xuộm lại như màu lá chuối khô. Khi ta rung lắc quả mướp khô thì các hạt bên trong cũng rung lên tạo những âm thanh rất vui tai. Sau khi bóc tách lấy hạt, phần xơ còn lại của quả mướp sẽ được sử dụng cho nhiều mục đích khác nhau. Xơ mướp rất đẹp, các sợi đan lên nhau như mảnh lưới đều đặn như tổ ong. Người dân quê tôi dùng xơ mướp để cọ lưng, cọ nồi niêu, rửa chén bát... Xơ mướp dùng rất bền và rất sạch sẽ. Thời đại nay dù công nghệ phát triển với nhiều vật dụng hiện đại, tôi e rằng mọi người cũng khó tìm được những sản

phẩm “organic”, thân thiện với môi trường như ngày xưa. Khi vấn đề rác thải, ô nhiễm môi trường ngày càng báo động, và văn hoá tiêu dùng “cả thềm chóng chán”, tôi lại thấy những sản phẩm như xơ mướp thật có giá trị. Vì vậy, tôi chọn cách ghi lại những kí ức về xơ mướp của mình với hi vọng các con cháu tôi, và các bạn trẻ có thể hiểu hơn về một vật dụng rất đời bình dị, và thân thương nhưng vô cùng hữu ích đã gắn liền với những năm tháng tuy khó khăn vất vả nhưng cuộc sống luôn gần gũi và thân thiện với môi trường. Tôi hi vọng rằng dù công nghệ có phát triển đến đâu thì các bạn trẻ cũng sẽ luôn có ý thức bảo vệ môi trường và luôn có những sáng tạo công nghệ để các sản phẩm và vật dụng hàng ngày luôn an toàn cho sức khoẻ và thân thiện với môi trường. Tôi mong rằng sẽ có bạn trẻ nào đó vô tình đọc được bài viết của tôi có thể bắt đầu phát triển các “start-up” làm “sống” lại các vật dụng thân thiện môi trường như xơ mướp và bày bán trên các siêu thị./.

MỤC LỤC

- Lời tựa**
- Chuyện cái trã
- Kẹo ú, kẹo mè
- Tháng giêng và thịt heo hon.....
- Trã bắp rang của mẹ
- Cá Ông
- Con cá bã trầu
- Bánh nổ
- Ngói âm dương
- Tản mạn về chuyện cái “nặng”.....
- Thợ rèn
- Đậu hũ
- Tâm tình khúc bánh da
- Cái bánh chập chập của cha.....
- Cá chuồn mít non
- Kẹo kéo
- Ông lò
- Hấp cá đi nguồn
- Cầm châu
- Giã ló mang theo
- Đèn gió
- Dĩa dầu phộng
- Cái xơ mướp

Như các anh chị Bùng Bùng,
Ông Lò và Nội Đất, Trã tôi cũng
từ Lò Nung Đất sét mà ra.
Lúc mới chào đời, chúng tôi
đều hồng hào, khỏe mạnh.
Khi được về nhà với các cô bác Nội trợ,
trước khi được sử dụng nấu nướng,
tất cả chúng tôi đều được qua bước
"tắm mỡ heo". Đầu tiên, chúng tôi
được bắt lên bếp nóng,
và các cô bác Nội trợ
cho một mảng mỡ heo vào chảo để
quanh anh em Trã tôi.
Những mảng mỡ heo tan chảy
thấm dần đều vào
anh em Trã tôi thật thú vị.

ISBN: