

Đồng Sa Bông

Chòi Mía

Người dân miền Trung nói chung và Quảng Ngãi nói riêng, ngoài công việc cày cấy và trồng ngũ cốc, dựng bờ xe nước để đưa nước từ sông ngòi vào ruộng đồng, người ta còn trồng mía và làm đường mía. Cuộc sống bên cạnh bờ xe nước, và chòi mía đã đi vào văn hóa đặc thù của người dân Quảng Ngãi trong một thời gian dài.

Mãi đến sau năm 1975 thì hai "sinh hoạt đặc thù" này bắt đầu mai một, và đến khoảng năm 1985 thì bờ xe nước trên những con sông lớn của Quảng Ngãi (như sông Vệ và Trà Khúc) và những chòi mía đã biến mất. Những hoài niệm chỉ còn lại ở những người lớn tuổi. Buồn thay cho những công trình thủ công bị mai một do những kỹ thuật của nền văn minh ngày nay!!!

Ngày trước, mỗi năm, sau tháng Giêng là người dân Quảng Ngãi lại bận rộn lo lập chòi mía để nấu đường. Mùa làm đường mía ở miền Trung thường kéo dài từ cuối tháng Giêng đến tháng Ba âm lịch.

Chòi mía thường được cất trên một miếng đất gần những đám mía. Chòi thường được làm bằng tre, lợp bằng lá mía khô hay rom (cây lúa sau khi giữ sạch hạt và phơi khô).

Chòi mía được chia làm hai phần:

Phần ngoài, khá rộng, trống trải, có bộ che gồm ba ông che, một che trống và hai che mái, nằm ở giữa chòi mía. Ông che trống được gắn vào một cái đòn quay và cuối đòn quay là cái nài dùng để buộc vào cổ trâu hay bò để đẩy che. Hai ông che mái gồm ông che mái và ông che bã. Phần này của chòi mía không có vách, chỉ có những trụ bằng tre chống đỡ. Chum ba ông che được đặt trên một cái bồn hình chữ nhật, gọi là bồn dưới, có ba lỗ, mỗi lỗ cho một trục che. Trục che được bao bọc bằng một miếng da trâu, xoa nhót cho trơn. Và cổ ba ông che được gắn vào một cái bồn (gọi là bồn trên hay khâu). Khâu và bồn che kèm ba ông che lại bằng hai trụ gỗ gắn liền bồn và khâu che.

Phần đầu của che trống và hai che mái được chạm thành những khớp răng gọi là bông tai che. Bông tai che hình vuông, bầu bầu ở ngoài cùng, là hệ thống răng dùng để xoay tròn ba ông che. Hai khúc gỗ dài gắn vào trục đầu che trống tạo thành hình chữ V gọi là đòn quay, khi trâu hay bò đẩy đòn quay để xoay tròn che trống, những bông tai trên che trống ăn khớp vào bông tai của hai che mái và xoay hai che mái chạy theo. Ông che trống quay ngược chiều kim đồng hồ, hai ông che mái đều quay theo chiều kim đồng hồ.

Phần giữa của bồn che cao và lồi lồi dần ra bìa. Chung quanh bìa bồn dưới là một cái rãnh dùng để tích tụ nước mía. Một đầu bồn có đào một lỗ dưới đất và đặt cái thùng chứa nước mía. Rãnh bồn che dưới có bắt một máng nhỏ để nước mía trong rãnh chảy vào thùng chứa.

Phần trong, chòi mía được ngăn cách phần ngoài bằng một tấm vách lá đơn sơ dùng để chắn gió, có một cửa nhỏ thông ra phòng che. Phần này có bốn chảo nấu đường, mỗi chảo có đường kính cỡ 1m, làm bằng gang. Trước khi đặt chảo, người thợ nấu đường đào một cái lò lớn hình bầu dục, trên mặt lò được phân chia ra làm bốn lỗ cho bốn chảo.

Một đầu lò có cửa nhỏ để thông khói gọi là cửa lù, và đầu kia là cửa lò hình chữ nhật, dài và dốc lồi lồi lên mặt đất, dùng để đưa chà hay bã mía khô vào đốt lò. Giữa cửa lò và bốn chảo đường là một cái cầu bằng đất, rộng cỡ một thước, bắt vòng trên cửa lò. Cầu này dùng cho thợ nấu đường đi qua đi lại mức nước đường chuyển qua những chảo trên lò.

Bốn lỗ trên lò được ngăn chia bằng những trục tre bao bọc bởi đất sét trộn với rom. Những trục được uốn theo hình cong cong để ăn khớp với hình tròn của chảo, và trên mặt trục được bao bọc bởi một lớp lá Gáo để cho nước đường không thấm vào trục. Công việc đặt trục tre, đắp đất sét trộn rom chung quanh trục, và bao lớp lá Gáo trên mặt trục gọi là bó giang. Khi giang khô cứng thì bốn chảo nấu đường được đặt lên và khẳng lại bằng đất sét cho hơi trong lò không thoát qua được.

Sự sắp xếp vị trí các chảo trên lò không nhất thiết phải theo một thứ tự nhất định nào. Thông thường thì tính theo ngược chiều kim đồng hồ, chảo đầu tiên (chảo số 1) dùng để đun sôi nước mía nằm gần cửa lò. Kế đến là chảo nước chè hai (chảo số 2), chảo cửa lò hay chảo mật (chảo số 3), và cuối cùng là chảo thắng mật (chảo số 4). Bên cạnh chảo nước chè hai là thùng chè hai dùng để đựng nước chè hai sau khi đun sôi từ chảo một. Và bên cạnh chảo thắng mật (chảo số 4) là thùng chứa mật được đưa từ chảo mật (chảo số 3) qua. Bên cạnh thùng chè hai được đặt một thùng nhỏ chứa vôi, và bên cạnh thùng mật là một vài cái ui dùng để đựng bột đường múc từ chảo ra. Trên đầu những chảo đường người thợ đường treo những gáo lớn nhỏ dùng để múc nước đường và bột.

Hình bên: Cái gáo múc đường

Để chuẩn bị cho mùa làm đường, người chủ đường cần phải lo sẵn sàng những điều tất yếu gồm: che, chảo, và muống đường. Trước khi dựng chòi người chủ phải lo tìm thợ rà che. Thợ rà che là một người thợ mộc, nhưng không phải người thợ mộc nào cũng biết rà che.

Người thợ rà che ngoài việc cần có những mũi dao đặt biệt, còn phải biết xem xét và sửa chữa ba ông che, bông tai che, và bồn che cho đều để công việc ép nước mía đạt được kết quả cao. Mỗi năm che cần phải rà lại vì qua một mùa làm đường ba ông che sẽ bị mòn không đều, tạo nên lồi lõm trên mặt che.

Khi che được rà lại thì bông tai che và bồn che cũng phải được điều chỉnh cho ăn khớp nguyên bộ. Trước khi rà người thợ rà che đào một cái lỗ sâu hơn nữa đường kính ông che và dài bằng ông che. Một hệ thống trục bắt vào cổ che và chum che để che có thể quay tự do trong lỗ, và một dàn vịn song song với lỗ đào.

Một người đứng trên ông che dùng chân đạp cho che xoay tròn, người thợ rà dùng lưỡi dao rà che để kiểm soát độ tròn của ông che và rà thân hình che cho đều. Sau khi che đã rà xong, thợ rà che kiểm soát lại các nêm của bồn trên và bồn dưới để khi đặt che vào bồn độ hở giữa ba ông che không khít quá và cũng không hở nhiều quá. Che khít quá làm cho trâu bò kéo không nổi và có thể làm hư che; Che hở quá sẽ ép không sạch nước mía. Ngoài việc rà che thợ nấu đường phải lo kiểm soát lại các chảo nấu đường, và muống đổ đường phải ngâm rửa sạch trước khi dùng.

Nhiên liệu đốt lò là những bó chà và những bó bã mía khô từ mùa làm đường năm trước. Khi mía cao cỡ nào người thì chủ mía bắt đầu nghĩ đến chuyện hạ chà. Chà là những tạp cây nhỏ, bụi trên rẫy, rừng, được chặt phơi khô và buộc thành những bó tròn cỡ một ôm tay, mang về chất chung quanh chòi mía để đốt lò. Thợ nui (người thợ chuyên lo chum lò) thả bó chà hay bã mía khô trước mặt cửa lò, xong dùng một cây sào dài đẩy vào lò. Thỉnh thoảng thợ nui dùng một cái trang dài để tán tro lửa trong lò cho đều, và khi tro trong lò đầy thì thợ nui dùng trang cào ra đem đổ bên ngoài.

Mía ngoài đám được hạ xuống bằng một cái rựa, to và nặng, dài cỡ hai gan tay. Mía hạ xuống sẽ được dút (chặt) ngọn, phần đầu cây mía được dút ra để dành làm giống cho năm sau. Lá mía tươi dùng cho trâu bò ăn, và thân mía được róc sạch lá khô, lá mía khô được mang về để đốt lò mía. Mía được bó lại thành bó và ngựa về chòi, hoặc bỏ lên xe đạp thồ về chòi.

Gọi là ngựa vì người ta đóng một con ngựa (một khúc gỗ có bốn chum, hai đầu được coi bốn cây dài thêm ra) và bỏ mía trên đó để vác về chất thành vòng bên cạnh chòi mía. Thường thì có bốn người chum mía cho che. Mỗi bên hai người, một người chum mía và một người rút bã mía. Người lớn thì mỗi bên chỉ cần một người. Người chum mía đưa mía vào giữa hai ông che (che trống và che mía), che xoay ép mía lấy nước chảy vào máng, và dây mía qua bên kia sẽ được người chum mía bên kia đưa lại vào hai ông che đối diện (che trống và che bã) bằng bàn lùa. Bàn lùa là một miếng gỗ được cưa ra thành nhiều khe và đeo gọt sao cho ăn khớp vào khe giữa che trống và che bã. Mía được chum qua một lần sẽ dẹp lại và người chum mía đưa vào bàn lùa để tiếp tục ép lấy nước. Khi mía đã được ép sạch nước thì người kéo bã bỏ ra ngoài. Bã mía sẽ được đem đi phơi khô dùng để nấu lò năm tới hay nấu bếp.

Trong chòi mía, phía trước cửa lò, thường được coi thêm ra và đặt một cái bàn ăn cho thợ nấu đường và người làm trong chòi dùng cơm. Một nơi cho người chủ chòi ngủ qua đêm cạnh chum chòi mía. Phía bên ngoài gần lò nấu đường được đặt sẵn những muống đường trồng, nhét nui sẵn thành một hàng, khi cần, thợ đường sẽ mang vào. Muống đường làm bằng đất sét, hình nón, cao gần một thước.

P phía đầu miệng muống lớn cỡ miệng nón lá, phía đuôi muống tùm nhỏ lại cỡ cán dao. Trước khi đổ đường vào muống, muống được nhét một cục rom khô (gọi là cùi) bịt lỗ nhỏ của muống lại để đường không chảy ra. Bên trong phần thắng đường, thợ nấu đường đào lỗ dưới đất cao chừng một phần ba muống đường và đặt một hàng những muống trống.

Chòi mía thường có hai cái chuồng cho trâu bò đập mía ở. Chuồng trâu/ bò thường không có mái, chỉ có hàng rào chung quanh để giữ trâu/ bò ở tạm trong thời gian đập mía. Trâu bò đập mía thường thì đập đôi, nhưng đôi khi trâu đực khỏe mạnh thì có thể đập chiếc. Trâu/ bò được buộc vào đòn kéo che và đi trên một vòng tròn chung quanh ba ông che. Phải có một người đi sau trâu/ bò đánh nó đi cho đều. Thường thì những con trâu không cần người đi sau đánh, khi mắc vào nài là trâu nó đi một mình vì nó đã "quen" với nhiệm vụ.

Nước mía che ép ra chảy vào thùng chứa. Khi nước mía đã đầy thùng ở ngoài vòng che thì người thợ nấu đường sẽ múc đổ vào chảo 1 ở cửa lò để đun sôi, trong khi ba chảo còn lại sẽ được chứa nước lạnh để chảo khỏi bị nóng. Giai đoạn này thợ nấu đường bỏ vôi bột vào nước mía. Vôi có công dụng làm sạch nước mía và làm cho nước đường dễ kết tinh thành đường ở chảo thắng. Lượng vôi dùng tùy thuộc vào mía của mỗi vùng, đây là bí quyết của từng người thợ có kinh nghiệm.

Khi nước mía ở chảo số 1 chín sôi, vớt bột đổ vào ui bên cạnh chảo, xong sẽ được múc đổ vào thùng chề hai, nước này được gọi là nước chề hai. Nước chề hai uống có vị ngọt thanh, ngon, là một trong những đặc sản nơi chòi mía được ưa chuộng bởi nhiều người. Một buổi trưa nắng nóng, uống một bát nước chề hai sẽ nhớ mãi hương vị của chòi mía!

Khi thùng nước mía tưới thứ hai ngoài vòng che đã đầy, người thợ xả nước chề hai từ thùng xuống chảo chề hai (chảo số 2) để có chỗ trống cho lượng chề hai kế tiếp (đây là tiến trình bắt đầu nấu mật). Khi thùng nước mía tưới thứ ba đã đầy, thợ mới sang nước từ chảo chề hai sang chảo lù (chảo số 3) để có chảo trống xả nước chề hai từ thùng xuống và lấy thùng chứa chề hai lượt thứ ba. Khi thùng nước mía tưới thứ tư đầy người thợ lại dồn nước từ chảo ở cửa lù (chảo số 3) sang chảo mật (chảo số 4) và nước từ chảo chề hai sang chảo lù. Và tiếp tục cho chảo nước mía tưới thứ năm. Khi thùng nước mía tưới thứ năm sắp đầy cũng là lúc chảo mật (chảo số 4) hoàn tất và được cất vào thùng mật. Cứ thế tiếp tục cho đến hết buổi.

Khi ngoài vòng che ngưng hoạt động và nghỉ trưa là lúc thợ bắt đầu đổ nước mật từ thùng mật ngược ra bốn chảo để thắng thành đường. Lúc đường sắp thắng xong thì vòng che hoạt động trở lại và cứ thế tiếp tục cho đến hết buổi chiều. Khi chiều về, chòi mía ngưng đập và thợ nấu đường lại đổ nước mật từ thùng mật ngược ra chảo để thắng cho hết trước khi đóng cửa chòi về nghỉ.

Khi nước mật thắng thành đường sẽ được đổ vào muống. Muống đường được đổ làm hai đợt, đợt thứ nhất đổ lưng hơn nửa muống. Sau đợt một, đợt đường trong muống nguội lại thì thợ đường dùng một cái dao dài cào chung quanh thành muống và trộn đều đường trong muống. Xong để nguội đến chiều hoặc qua ngày hôm sau. Lúc này đường trên mặt muống sẽ rút lại ở giữa muống và có nhiều đường nứt. Thợ đường sẽ cào lớp đường trên mặt bỏ vào chảo mật thắng cho kỳ sau. Và khi nước đường kỳ sau đã tới, thợ đường sẽ đổ lên phần trống của muống lúc trước. Đến đây thì muống đường được đầy đặn và chờ cho nguội chờ về nhà.

Ở chảo thắng mật (chảo số 4) lửa được cân nhắc cẩn thận, thợ chính thử độ keo của đường bằng cách dùng gáo múc lên rồi đổ xuống để xem khi nào mật thành đường. Khi nước mật trong gáo đổ ra gần hết tạo thành những sợi tơ nhỏ nhỏ là lúc mật thành đường. Nấu được đường tốt hay xấu (tức là đường không non hoặc có mùi khét) là do người thợ chính giỏi hay dở. Người thợ giỏi, kinh nghiệm phải biết nghe mùi nước đường để chuyển từ chảo này qua chảo khác, và biết nhìn độ keo khi đường đến.

Thợ nấu đường rất hiếm, mỗi làng có được vài thợ, nên nhiều khi chủ chòi mía phải đi làng khác mượn thợ, hoặc hai ba chủ mía hùn nhau lập một chòi mía. Đồ nghề của thợ nấu đường gồm nhiều cái gáo lớn nhỏ làm bằng trái bầu, mấy cây sào dài để đưa nui vào lò. Những kinh nghiệm quý báu của thợ nấu đường ngày xưa có lẽ bây giờ khó mà tìm!

Những muống đường sau khi đổ đầy, để nguội, sẽ được gánh về nhà. Muống đường được rút củi ra, đặt lên một cái ui, và tráng một lớp đất bùn trên mặt muống. Lớp bùn trên mặt làm giảm áp suất trong muống và làm cho mật rút xuống ui chậm lại. Và làm cho tinh thể đường bám chặt nhau hơn, kết quả đường sẽ cứng và rắn chắc hơn. Mật trong muống đường sẽ rút xuống ui một thời gian dài tám, chín tháng. Mật rút từ trên xuống đáy nên khi lấy đường ra, phần trên đường trắng hơn và càng xuống phía đáy đường càng có màu đen đậm của mật.

Khi mật rút gần hết, muống đường được đem ra, lật úp lại, lay qua lay lại cho đường sút ra khỏi muống. Phía trên, đường kết tinh lại cứng hơn phía dưới, được chặt ra thành từng tảng đem đi phơi. Trong khi thắng đường, bột được vớt ra bỏ trong ui. Và bột này được thắng lại thành một loại đường vụn gọi là đường đình. Đường càng phơi nhiều nắng càng trắng và lúc bán giá càng cao. Trước khi bán, đường được chặt thành cục lớn hơn cổ tay một chút. Vì vậy mới có tên là đường cục. Mật thì bán cho con buôn hoặc trộn vào rơm sù cho trâu bò.

Việc nấu đường cần phải được thuần nhuyễn và liên tục, nghĩa là nước đường trên các chảo lúc nào cũng được châm đầy và liên tục. Một ngày nấu đường thường bắt đầu từ sáng sớm (trâu bò còn khỏe) đến trưa, trâu bò nghỉ ngơi, xong buổi chiều đập tiếp đến bốn năm giờ lại nghỉ.

Chiều về, khi mặt trời còn vài cây sào là chòi mía ngưng đập. Những tiếng kêu kéo kệt của ba ông che và tiếng hò hét trâu bò cũng lắng đọng, người ta nhìn vào chòi chỉ thấy khói lam chiều bay phản phát với hơi thơm ngọt dịu của mùi nước mía.

Và mùa đập mía cũng là mùa gió biển trở lại, những con gió làm lay động lòng đáy biển để cho cá biển được mùa. Những con cá mòi dầu thơm ngát, và những con cá chim mập béo được mang ra tận chòi mía bay mùi thơm ngào ngạt làm tăng vẻ quyến rũ của không khí chòi mía. Nhưng không ngừng nơi đây, những cuộc vui bên chòi mía còn kéo dài với biết bao nhiêu điều thú vị.

Người ta sẽ không bao giờ bỏ qua những món ăn đặc biệt chỉ có ở chòi mía, như đường tô, kẹo kéo, khoai lang, bánh tráng... nhúng đường, và những buổi chiều rủ nhau đi hù chim cút trong mía. Đường tô (tộ) là khi đường tới nước thay vì đổ vào muống, người thợ đổ vào tô, chén để dùng trong thời gian gần. Đường tô, chén đã nguội nhưng vẫn còn dẻo, ăn bằng cách dùng chiếc đũa con dích lên, xoay tròn vài lượt, đường sẽ dính trên đầu đũa thành một cục.

Những chảo đường đầu tiên chắc chắn sẽ được đổ vào tô, chén mang về cho những người con trong gia đình thưởng thức đầu tiên! Và cũng từ những tô đường này người ta có thể làm thành kẹo kéo. Lấy đường trong tô ra móc vào một mắt cây, xong dùng tay kéo ra, chập vào mắt cây, rồi lại kéo ra, chập vào, làm thật lẹ và liên tục một hồi như thế đường sẽ trở thành dây leo kéo, trắng, giòn. Lấy ngón tay lấy cái cốc, kẹo kéo gãy ra. Một lối ăn khác nữa là đồ đường thắng vào máng chuối. Thân cây chuối còn tươi, tốt, bóc ra chặt giữ một khúc cứng cáp thành một cái máng. Đường từ chảo đổ vào máng chuối sẽ chảy dài thành một lớp mỏng, không dính vào thành chuối. Dùng đũa con dích ra ăn.

Món ăn không thể thiếu ở chòi mía là khoai lang nhúng chảo đường. Khoai lang tươi mang về, rửa sạch, xét mỏng thành miếng xong đem xỏ sâu vào chảo đường (chảo cuối cùng.) Một hồi sau nước đường sôi sùng sục, có vị thanh của vôi ngấm đều vào khoai lang, đem ra để nguội.

Những ai đã từng sinh hoạt bên chòi mía, có lẽ khoai lang nhúng chảo đường là kỷ niệm không thể quên trong đời! Những miếng khoai lang vừa dẻo vừa ngọt, cái ngọt từ đường mía mà không phải cái ngọt của đường làm người ta cứ háms hút đi đào khoai lang mỗi buổi chiều khi chòi mía ngưng đập.

Chiều xuống, khi trâu bò được tắm rửa sạch sẽ và nằm ngơi những ngọn mía tươi trong chuồng, là lúc những người trong chòi mía rủ nhau đi hù chim cút. Họ mang theo một chiếc ràng lớn và mấy tấm vĩ vào đám mía. Đặt ràng một đầu đám mía, đặt vĩ từ hai bên miệng ràng và giăng ra thành hình nón. Lấy lá mía khô rải trên tấm vĩ cho chim cút khỏi sợ. Rồi một đám người, lớn bé đều có, bắt đầu rải rác từ đầu kia đám mía đi ngược về ràng, vừa đi vừa khua lon lèng keng và miệng kêu nho nhỏ: hù hu hù. Những con cút nghe động sẽ chạy, khi gần đến ràng nó men theo những tấm vĩ mà đi, đi miết... vào ràng! Có những buổi hên, người ta có thể hù được năm bảy con cút cụt đuôi.

Và khi trở về chòi, bên lò lửa nóng ầm, những con cút được xỏ sâu nướng bay mùi thơm ngát. Họ trải chiếc chiếu bên cửa lò, nằm nhìn trăng sao giăng khắp bầu trời, miệng nở nụ cười đắc chí, hỏi rằng: Con cút cụt đuôi, ai nuôi mày lớn?!

Ngày nay, công nghệ hóa đã đưa những nhà máy đường về xây dựng khắp nơi. Công xuất và biến chế đường từ mía sẽ hiệu quả hơn. Nhưng người của năm xưa, mỗi lần đi qua đám mía ở Gò Lăng, hương vị của miếng khoai lang nhúng đường, mùi thơm con cá mòi dầu, tiếng lon hù cút khua lèng keng hình như vẫn còn đâu đây. Và tiếng kêu kéo kệt của ông che trong buổi chiều nắng ảm lại vọng về. Rồi tự hỏi: Tại sao kêu bằng Ông Che, có lẽ ông đã già rồi!

Đồng Sa Băng.