

CƠM NIÊU CƠM ĐẬP

(07/12/02)

Dạo này ẩm thực Sài Gòn lên hương, các quán ăn ngoại quốc mở cửa nhan nhản, nào là nhà hàng Ấn độ với món cà ri muôn thuở, Nhật bản với sushi, Nga với rượu vodka, trứng cá caviar hửn hoi. Các món Tây Tàu ăn mãi cũng chán, lại vì không hợp khẩu vị người Việt nên chủ yếu người nước nào tìm đến món ăn nước ấy. Người Việt có vào cũng đấy chỉ để cho biết cảm giác hương xa mà thôi. Còn thì ta về ta tắm ao ta vẫn hay hơn. Vì vậy mà khắp nơi xuất hiện bò tùng xẻo, lẩu, làng nướng... mọc lên như nấm sau cơn mưa.

Tháng tư trời nắng chang chang, đi dạo vòng vòng một buổi sáng là cánh tay để trần đã ngăm đen, Sài Gòn ngày càng đông người hơn, đông xe hơn, khói bụi quá chừng, uống trái dừa xiêm đỡ khát nước nhưng đến mười hai giờ trưa, tô bánh canh Trảng Bàng điểm tâm hồi sáng đã bay vèo trong bụng, tôi tìm đến quán cơm cho chắc dạ.

So với bánh tôm Hồ Tây, chả cá Lã Vọng, bún thang, miến lươn... đã từ Bắc thâm nhập vào Nam từ đời nào không biết thì cơm niêu, cơm đập mới xuất hiện vài năm gần đây, góp thêm một mục sáng giá trong thực đơn về nguồn. Các quán cơm niêu thường rộng rãi, trang trí lịch sự. Món ăn khá phong phú cả heo, bò, gà, vịt, tôm, cua, lươn, ếch... Món nấu, món quay thôi thì đủ cả. Thức ăn được bê ra trước, và để phù hợp với cơm thì dĩ nhiên phải là canh cua mồng tơi nóng hổi, cua nồi từng mảng trên mặt chắc thịt, chứ nhiều quán bình dân nồi canh cứ nấu sẵn để cả ngày nên thịt cua rã rời cả, rồi thịt bò xào hoa thiên lý - từ sau khi đọc tác phẩm đầu tay của Duyên Anh "Hoa thiên lý", tôi đâm ra có cảm tình đặc biệt với món hoa thiên lý này - sau cùng niêu cơm mới được bung ra, đặt trên chiếc rế đương bằng trúc. Cái niêu đất nung nâu sẫm be be, miệng hơi khum to hơn tô canh một chút đáy nắp kín với đôi đũa cả gác một bên, thật không thể diễn tả được cảm xúc khi tôi nhìn thấy đồ vật quen thuộc này.

Niêu cơm được trình trọng đặt lên bàn và ông chủ quán khi thấy tôi ngăm ngía sẫm soi đã phải giới thiệu ngay là sản phẩm của lò gốm Bình Dương, trong những lúc đất hàng có khi mỗi ngày đập cả trăm niêu nên phải có lò nhà để có thể chủ động trong việc cung cấp niêu. Quả thế, vì ngoài cơm niêu còn có cơm đập mà khách vào đây nếu miệng không móm, răng không lung lay đều phải gọi: khác với cơm niêu chỉ cần bưng bê lên thôi, cơm đập thì có cả một màn trình diễn hửn hoi: hai người phục vụ, một người đứng sát bàn khách, người kia đứng cách khoảng bốn năm mét gõ nhẹ chiếc búa nhỏ vào niêu, những mảnh đất nung vỡ vụn rơi xuống đất và "hấp", ổ cơm được tung lên bay vòng trên cao rơi xuống nhẹ nhàng vào chiếc đĩa mà người này đưa sẵn ra hứng lấy. Cực kỳ gây ấn tượng! Cũng cần phải nói thêm sở dĩ ổ cơm có thể bay vèo vèo trên không trung như vậy mà không rơi lả tả vì cơm chín mịn màng ở giữa nhưng chung quanh là một lớp cháy ròn đều vàng mỏng. Cả cơm niêu, cơm đập đều được đặt lên vỉ, đút lò gạch, đun bằng than quả bàng nên khi chín thì chín đều và cháy thì cháy đều chung quanh chứ không mềm trên mặt, khô cháy ở dưới như nấu bình thường. Ổ cơm cháy này được rưới mỡ hành chấm muối mè. Một đĩa nhỏ chia hai có cả mè đen, mè vàng. Nhìn đĩa mè, lại nhớ tới những lọ muối mè của mẹ tôi ngày xưa. Mè mua về mẹ tôi sàng sảy kỹ, rang chín, trộn với lạc và muối cũng rang kỹ, giã nhỏ, có khi thêm tôm khô chấy bông cho vào lọ kín ăn dần. Vừng này người lớn chấm ăn với cháy già, con nít thì cháy non nắm chặt lại. Ăn nóng, ăn nguội cũng chén tì tì, đi chơi xa cơm mắm muối vừng vừa tiện lợi vừa chắc dạ. Ấy là nói chuyện hồi đó, chứ bây giờ đường đời xa ngái, hai hàm răng đắng cay ngọt bùi, cứng mềm dai dẻo nhai hoài đã mỗi tha hồ khấp khiễng xộc xệch, nếm thử một ít thôi, đành nhờ con gái tiêu thụ hộ, nhìn thấy nó nhai rau rấu miếng cháy vàng rộm mà phát thèm.

Tôi cầm chiếc nùm nhỏ, mở nắp vung, gác ngửa lên miệng rế, cẩn thận dùng đôi đũa cả tre cật xới đều niêu cơm cho tới. Gạo ngon như nàng thiếu nữ xinh đẹp, nghe tên đã có cảm tình: nàng Thơm, nàng Hương, nàng Đào... nhìn mặt lại càng ưa. Cơm nàng Thơm hạt to, trắng tinh, thơm ngào ngạt, xới cẩn thận nâng niu vì cái niêu xinh xắn quá, ngọc thực chỉ già nửa. Bao nhiêu người ăn là bấy nhiêu niêu bày la liệt trên bàn: chiếc nâu đen, chiếc nâu đỏ, màu nâu non như tấm áo tứ thân ngày trăng hội, màu gan gà như chiếc ấm trà của Nguyễn Tuân...

Một niêu cơm xới được ra hai bát, dùng đôi đũa gỗ mun và vài hạt, nhai thông thả, nghiền ngẫm miếng cơm nóng sốt dẻo thơm, nuốt rồi vẫn còn vị ngọt nơi cổ họng. Gắp miếng thịt kho sánh, chan thìa canh dưa chua nấu sườn thì thật tuyệt vời. Xin đừng nghĩ nấu cơm mà dễ, cũng chỉ là niêu cơm nấu từ mấy ngàn năm nay, thế mà để có được nồi cơm dẻo ngon, không phải tất cả các bà nội trợ đều làm được, làm sao cho cơm không khô không nhão; dẻo mềm mà không ướt, ráo mà không khô, nên chỉ một số làng quê miền Bắc xưa thường có tục lệ thổi cơm thi lúc hội hè đình đám. Đó là dịp các cô gái trở tài khéo léo, thể hiện cái “công” trong tứ đức của mình trước các đấng phu quân, các bà mẹ chồng tương lai.

Ngày nay hầu hết các gia đình đều nấu nồi cơm điện nên cơm không còn bị khô, bị nhão nữa, và muốn thưởng thức niêu cơm của một thời vang bóng, người ta phải xuống phố. Theo trào lưu, cơm niêu nước lợ là món ăn dân dã ngày xưa nhưng nay lại là một thời thượng, phải vào nhà hàng, quán ăn đặc sản mới được thưởng thức. Người xa quê lâu ngày nhớ lại niêu cơm, mẻ cá, lu nước, khạp gạo một thời gần gũi, nay sao xa xôi cơ hồ chìm khuất trong mớ ký ức bộn bề, có về quê chẳng nữa cũng chẳng còn ai dùng nồi đất, toàn nồi gang, nồi nhôm, thậm chí chảo không dính. Và khi mở nắp niêu, cơm nóng phả khói thơm phức lại nhớ giàn bếp thời thơ ấu có ba ông tảo chụm lại, rạ rút ngoài sân đút vào cong lưng thổi con cúi bùng lên, cái ngày còn giã gạo bằng tay, tiếng chày giã lên cối đá thậm thịch suốt đêm sáng trắng. Cào cào giã gạo tao xem. Tao may áo đỏ áo đen cho mày. Ôi mùi rơm rạ, mùi lúa non, mùi đất bờ ao tưởng chừng chỉ mới xa ngày hôm qua.

Gạo được gặt từ cây lúa mọc trong đất, nấu chín trong chiếc niêu nung bằng đất. Niêu cơm là sản phẩm của đất, vẫn mang trong mình hơi thở của đất. Lại nhớ đến sự tích bánh dầy bánh chưng, trời tròn đất vuông, cha trời mẹ đất, đất sinh sôi nảy nở vạn vật. Ngắm niêu cơm mà nhận ra sự phồn thực của cuộc sống, gấm ra được cái lễ tuần hoàn của đất trời.

Ngoài cơm niêu cơm đập, còn cơm bọc lá sen hấp, cơm nấu trong dừa quả, cơm gói mo cau, miền Trung có cơm hến, vùng cao có cơm lam trong ống nứa... Còn bao nhiêu thứ cơm, bao nhiêu cách nấu, bao nhiêu quán ăn: Hà Nội Phố, Nhà Tôi, Phố Cũ Người Xưa, Vợ Thằng Đậu... của đất Sài Gòn còn đang đợi người thưởng lãm.

Saigon,

Hàm Anh