

Dưa cà

Có lẽ bao nhiêu nước mưa mặn một đời mẹ tần tảo nuôi con trên trời đều đổ dồn xuống mái nhà nhỏ bé này. Mưa rào xối xả dưới mái hiên. Bên ngoài trời đất mù mịt, u ám. Cổ căng mắt mà chẳng nhìn thấy gì. Giữa màn nước trắng đục như vừa chợt thấy bóng mẹ ngày xưa vẫn đứng đó...



Bát dưa cà pháo đậm vị quê hương

Tay mẹ xanh gầy cầm bát cơm hứng dưới giọt gianh. Nước mưa trong vắt và lạnh. Hạt cơm thì đỏ quạch. Mấy quả cà trắng cứ lập lờ nổi lên, chìm xuống như đời mẹ. Cả đời mẹ quanh quẩn chỉ có cơm cà chan nước mưa, nước vôi. Bây giờ được no đủ thì mẹ đã khuất xa...

Quả cà nho nhỏ lẫn theo gót chân

Vào cỡ nắng hè ong ong, ủ lửa là lúc nắng già. Ngoài trời, hơi nóng bốc lên ngùn ngụt hoa cà mắt. Người ta bảo đấy là "hoa nắng". Trời đứng gió, lá cây lặng ngắt. Nắng đổ lửa thế cà sai quả lắm. Quả cà nho nhỏ thu hết nắng vào trong. Quả nào quả nấy tròn vo, da căng bóng. Trong bấy nhiêu loại cà, mẹ chỉ kén cà xứ Thanh. Là vì quả vừa phải, trăm quả đều tăm tắp như những viên cuội. Cùi thì dày mà ruột lại ít hạt.

Từ sáng sớm mẹ đã trở dậy, lập cập cấp thùng ra chợ. Tại đấy, người nhà quê ngược tàu mang về chẳng thiếu thứ gì. Nào khoai sọ, khoai lang, cà pháo, cà bát và cơ man là đồ. Theo chân mẹ mỗi chân khắp chợ may ra mới mua được mẻ cà vừa ý. Đến xế chiều, nắng xiên khoai lọt qua dàn thiên lý, mát hẳn. Từng chùm hoa chín vàng, thoang thoang mà lại thơm lâu. Mẹ nhần nha pha một ấm chè đặc, hai mẹ con cặm cụi cắt cà. Dao phải sắc như dao cau mới không "ăn" vào thịt cà. Như thế thì nén cà mới không bị ủng, không kháng. Vại muối cà phải là sành Hương Canh, đen nhánh, đan lị. Qua mỗi mùa hè muối cà chục mẻ nên lớp vỏ sành đã thấm ngấm mấy lần nước muối mặn. Chẳng khác gì ấm pha trà ngấm đầy cao chè. Đá nén cũng phải kén đá cuội to, trơ lì và nhẵn thín. Nước muối mặn mấy cũng không thể ngấm vào. Các loại đá khác khi ngập chìm trong nước muối sẽ thôi ngấm ra, nước đục là cà có vị ngái. Ngay đến vại nén cũng phải đan bằng giang đã ngâm kỹ, gác trên gác bếp cho ngấm bồ hóng. Kỹ lưỡng đến thế rồi mẹ mới rải từng lớp cà. Cứ một lớp lại quả đều một lớp muối trắng. Nước đổ vừa xâm xấp mặt cà rồi thả dấm nhát giềng. Xong xuôi đặt vại, nén rõ chặt. Mẹ dặn, cứ vài ngày phải xem nước có ngót không. Cốt sao lúc nào cà cũng phải ngập nước. Đến khi vớt ra, để bao lâu cà vẫn trắng phau, không bị thâm tái...

Trong bếp có vại cà, cả nhà đủ sống qua ba tháng hè. Rau đay, rau ngót cũng một tay mẹ trồng trên mảnh vườn nhỏ sau nhà. Bên bờ rào, mồng toi rậm rì xanh ngắt. Mùa hè nắng nôi, có bát canh rau với dấm quả cà là xong bữa. Lúc tối lửa tắt đèn, hàng xóm chạy sang xin dấm quả. Cả xóm thành ra nghiện cà mẹ muối. Ai cũng bảo muối cà tưởng là đơn giản. Hoá ra phải có "tay" thì cà nén mới giòn, trắng nõn và tuyệt nhiên không có vị chua...

Hũ mắm tép ám lòng những ngày đông

Cuối hè, mấy trận mưa rào chưa thể xua hết cái oi nồng, bức bí. Tuy thế, khi gió chiều nổi lên đã thấy hơi lạnh phảng phất. Trên mặt hồ, mặt ao, tôm tép úi lên từng đám dày đặc, sẫm cả mặt nước. Trời nhá nhem rồi tối dần. Mẹ bắc ghế ra đầu hè, bó gối ngồi. Một lúc sau thể nào cũng có ông lão đánh dậm đi ngang qua. Người chưa đến mà gió đã sức mùi tôm cá. Cái gió đứng tép nặng chịch, vút tằm lưng ông già gập xuống. Cái dậm thì to kèn như chiếc diều cứ chực nhắc bổng thân người đắm nước, tong teo. Mớ tép rui tươi nguyên trút ra rổ. Đầy những rong rêu, cọng cỏ. Mẹ khẽ đảo tay, hàng trăm con tép nhảy tanh tách. Nước bắn tứ phía, óng ánh như có vẩy bạc. Dưới đáy rổ thấy cả cọng vó, đòng đòng, cân cân, niềng niềng rúc đầu

chạy ...

Ngọn đèn dầu thấp lên khoanh tròn một vầng sáng. Mẹ cầm củi đái nhặt ốc vặn, rơm rác. "Cái giống mắm tép phải làm rõ sạch và kỹ lắm. Chỉ hơi lẫn một tý là hỏng. Là ngả màu thâm xỉn, mất hẳn cái màu đỏ hồng". Mẹ giảng giải như thế. Đãi đi đãi lại cho đến khi rỏ tép trắng hồng, trong suốt, mẹ mới cho vào cối đá giã giậm. Có thể mắm mới nhuyễn, quánh dẻo. Xong đâu đấy, mẹ nhóm bếp rang thính. Ngọn lửa không được to quá, chỉ vừa lom dom. Nhất là phải đảo đều tay. Trăm hạt gạo như một, vàng rộm, nở đều như hoa cau chín. Thính giã vừa tới, không được vỡ vụn. Cứ thế, một lớp tép, lại quai một lớp thính. Khi cho mắm vào hũ, phải nút chặt bằng lá chuối khô. Lúc nào hũ mắm cũng để sát cạnh bếp.

Nhờ có lửa than, hơi nóng mắm ngấu chín. Suốt cả tháng trời cứ háo hức chờ lúc mẹ mở nút lá chuối. Ba gian nhà sực nức mùi vị ngọt ngào, thơm lạ thơm lùng. Chiều tối đi học về, chạy ù vào bếp. Cơm vừa chín tới để nguyên trên bếp. Mâm là cái mẹt chỉ có độc bát canh dưa vùi trong trấu. Tay mẹ xới lưng cơm nóng hôi hổi, rưới đều từng thìa mắm tươi hồng, đặc sánh. Hơi cơm bốc nghi ngút quyện với mùi mắm tép ngào ngạt. Mẹ nhìn con ăn, mắt rung rung. Ngoài trời gió lạnh đã về, hun hút lửa qua khe vách...

Của ngon vật lạ, mâm cao cỗ đầy rồi cũng chuội đi, có đọng lại gì. Sao vẫn nhớ còn cào vị mắm tép, nhớ đến xót xa quả cà mẹ muối ngày nào. Ngót ba chục năm rồi có bao giờ tìm thấy nữa...

© 2004 Bản quyền thuộc về UBND tỉnh Hà Nam
Giấy phép xuất bản số 313/GP-BC do Bộ Văn hoá - Thông tin cấp ngày 09 tháng 7 năm 2004
Tổng biên tập: Trần Xuân Lộc