

Trám

Trám là loài cây thân mộc, cao to, có cây cao hơn 10m, cành phân bố rộng, rễ ăn sâu trong lòng đất, đôi khi nổi cả trên mặt đất như đàn rắn khổng lồ đang bò. Người ta trồng trám bao quanh chân đồi để chống lở xói. Có một điều đặc biệt ở cây trám là nó cao như thế, quả lại chon von tít ở đầu cành, làm sao mà hái? Lẽ tất nhiên không ai dám trèo vì cành trám rất giòn, dễ gãy. Nhưng bản thân nó lại kỳ với chất sắt; đến mùa thu hoạch các chủ đồi chỉ cần đóng vào mỗi gốc cây mấy chiếc đinh cầu cỡ hơn 10 cm. Đóng hôm trước thì hôm sau cây có bao nhiêu quả đều rụng sạch. Nhặt hết quả, lấy kim nhỏ đinh ra khỏi cây cất đi, mùa sau lại làm như vậy. Có lẽ không thứ trái cây gì thu hoạch nhẹ nhàng hơn trám?

Trám có hai loại, thân cây thì tương tự, nhưng quả thì phân biệt rõ ràng đen và trắng. Quả trám đen thường thu hoạch sớm hơn trám trắng ít ngày, tuy vẫn cùng những tháng mùa thu. Quả trám hình thoi. Cùng tên là quả trám nhưng tính cách hai thứ này khác nhau như nước với lửa. Quả trám đen rửa sạch, thả vào liễn nước đun sôi để nguội bớt còn 65 - 70% trong 10 phút hoặc hơn 10 phút là ăn được. Thứ quả này nếu ngâm trong nước càng nóng, càng lâu thì càng rắn; nhược bằng đem đun lâu thì nó dai như miếng cao-su. Trám chín đúng độ là cùi của nó không rắn, không nát, vớt ra lấy lưỡi dao bổ dọc, tách làm hai nửa, xinh xinh như những chiếc thuyền độc mộc, chấm với muối vừng thì vừa mềm, vừa béo ngậy, vừa bùi... Người ta cũng còn dùng những mảnh trám đen trộn với xôi nếp vừa đồ chín, gọi là "xôi trám", bổ sung cho họ hàng nhà xôi thêm đông đảo và hấp dẫn khách ăn.

Ngày xưa, ở những vùng quê, trám ăn rồi trẻ con lấy hạt chặt đôi khều lấy nhân nhấm nháp như một thứ quả thú vị. Mà cứ gì phải những vùng quê? Ngay thành thị, tết Trung thu làm bánh nướng nếu cũng khều được nhân hạt trám để trộn vào nhân bánh, thì chiếc bánh ngũ vị hay thập cẩm ấy sẽ ngon và có giá hơn nhiều!

Quả trám trắng thì dễ chế biến hơn, cũng thành nhiều món hơn. Chẳng hạn như món trám kho. Trước hết lấy chày đập giập từng thân quả trám, rồi cho vào chiếc nồi đất to, xếp lên trên nó một lượt dày cá rô Đầm Sét của tháng tám ta, sau khi đồ ngập tương Cự Đà hoặc thứ tương Bần ngày trước thì nổi lửa... Xin thưa, dầu chưa phải là khách sành ăn, song những miếng trám trong bát cá kho kia bao giờ cũng hết đầu tiên vì cái chất ngọt đậm đà của tương, cái chất béo thơm của cá đã thấm hết vào trong miếng trám. Ngoài ra, trám trắng còn ngâm với muối, rồi phơi thành ô mai trám, hoặc nấu với đường như làm mứt để được món trám đường, cũng gọi là mứt trám, hương vị tựa tựa mứt chà là Iraq.

Những đồi trám trung du mà bóng mát đã từng che chở cho tôi thừa mái tóc còn xanh, bây giờ đi trên đường phố Hà Nội mỗi năm vào mùa trám, tình cờ bắt gặp người đi bán trám rong, nhớ lại có phen từng ăn trám trừ bữa, tôi mới giật mình thấm thẹn với lòng, bao lần hò hẹn mà chưa về thăm lại quê trám được một lần.

(Báo Tuổi trẻ Chủ Nhật)
