

Mục lục

Bún đen pật tàng tàng.....	6
Gió đầu mùa.....	15
Tháng Mười nhớ Tết ăn cơm mới.....	19
Đôi mắt màu ngô non.....	25
Pộp pạp xì ngải	31
Những cánh đào nở muộn	39
Khóc cười qua những cơn ngâu	44
Tết trên lưng đèo.....	48
Bến cũ	52

Đan lồng nhốt lấy... người quê.....	56
Gật gà khâu nhục ngày Đông	62
Cỏ ngọt quê hương	68
Nhớ mùi khói trên nương.....	72
Chạm vào môi Thu.....	79
Mưa qua đêm vắng	86
Thúc giữa rừng khuya	90
Mùa gió ru cây.....	95
Ăn Tết trên gò Pạc Ma.....	99

Bún đen pật tàng tàng



Mẹ tôi là người Nùng Phần Slinh Lạng Sơn. Nơi tôi sống đến tám chín phần là người Nùng. Người Nùng ở với nhau như tre như hóp. Người Nùng sống với nhau như bầu như bí trên nuong trên bãi. Và, người Nùng biết cùng nhau làm những món ăn ngon, cầu kì đến nỗi ăn một lần tưởng chừng nuốt trôi mất lưỡi, sò đứt mang tai khi nào không hay. Một trong những món ăn ngon lại cầu kì ấy phải kể đến *phần*, tiếng Kinh là *bún*. Một loại thức ăn làm từ gạo có lẽ không lạ với nhiều người. Nhưng để cầm được bát bún trên tay thì người làm ra nó phải đổ mồ hôi như lên rừng xeo đám gỗ xuống nản¹ mới có được chú chẳng chơi.

Để tôi kể cho bạn nghe về món bún đen của quê tôi. Gọi là bún đen hay bún thụt cũng vậy, bởi khâu

1. Nản: Phần lưng chừng vách đá nhìn từ phía đỉnh núi xuống.

chế biến hoàn toàn thủ công. Chẳng biết ông bà xưa đã nghĩ ra bún đen từ bao giờ mà những sợi bún mềm mại, óng mượt chua bao giờ thiếu vắng trên ban thờ vào những ngày Tết lễ. Người Nùng một năm mười hai tháng thì đến mười một tháng có ngày Tết. Có cái Tết kéo dài vài ba ngày, có Tết chỉ một hai ngày là qua. Tết như thế mà chẳng thấy nhiều. Người ta chờ Tết như cây ngô đóng phấn chờ mưa. Trẻ con mong Tết í ách suốt ngày nhắc chuyện. Người lớn chờ Tết tán gẫu ào ào như cầm dao quắm phát cỏ ranh. Đấy, chắc có nhiều người bảo sao người Tày người Nùng ham chơi đến thế. Suốt năm chỉ thấy nghỉ Tết, thời gian đâu mà làm ăn. Nhưng không đâu nhé, từ cái Tết Nèn Chiêng đến Tết Khẩu Mẫu rồi qua Tết Đông Chí là tròn một vòng quay của đất trời. Bà tôi vẫn thường bảo “Sù kin lai béc đày vài. Sù kin nỏi đủ lai lai”, đại ý là ăn nhiều thì có sức vác nổi trâu, ăn uống không được thì đau ốm quanh năm. Thế mới thấy cái lí của người xưa vốn giản đơn đến thế, lẫn lóc như thế mà cũng chí lí đến thế. Cú vừa làm, vừa nghỉ, vừa chơi. Mùa nào Tết ấy. Cú thế để quên đi cái nghèo, cái khổ vất qua vai, qua gáy. Nếu không có một ngày để được nghỉ ngơi thì người chẳng hơn gỗ đá là mấy.

Lại nói về món bún đen. Trước nhất là khâu chọn gạo để làm bún. Không phải gạo nào cũng có thể làm ra được loại bún ngon nhất. Để chọn loại gạo cho ra

sợi bún dài, bóng, trắng trẻo mềm mại, các bà các mẹ tỉ mỉ lựa kĩ như người ta chọn cưới con dâu, như các ông các chú vạch xoáy xem đuôi trước khi tậu trâu về nhà. Đất quê tôi, người neo vào núi vào đồi mà sống, ruộng nương thường nằm lưng sườn đồi thấp hoặc ở những nơi đất bằng phẳng hơn. Nước cấy lúa phải đợi ông trời tưới tiêu. Năm nào mưa thuận gió hòa thì thóc lúa kéo nhau về lũ lũ đàn đàn nằm trong hòm cáng dưới gấm sần. Năm nào hạn hán hay lụt lội thì cả một vùng mất mùa. Cái đói lù dù bước lên thang gỗ của từng nhà. Nhưng đất cao thường khó giữ được nước nên việc lựa chọn cây lúa có thời gian phát triển ngắn ngày được ưu tiên nhất. Nhưng loại cây lúa này cho loại gạo khi nấu cơm thường khô cứng hơn bình thường nên sẽ không bao giờ được lựa chọn làm bún mà phải là loại gạo được cấy từ những khoảnh ruộng lúa được thu hoạch muộn nhất. Cây lúa có thời gian sinh trưởng dài thì mới tích lũy đủ nhựa sống, sự tinh túy của đất, của nước chắt chiu trong từng hạt gạo. Muốn cấy được loại lúa ấy, phải lựa những nơi nước mưa đọng lâu nhất, đất ruộng màu mỡ và lớp bùn sâu có thể giữ nước cung cấp suốt một đời cây lúa đến khi thu hoạch. Loại ruộng ấy ở quê tôi không có nhiều, mỗi gia đình chỉ có một vài khoảnh nhỏ, chạy xiêu vẹo dưới chân đồi hay lòng suối cạn lâu dần mà có được.