

Mục lục

Phần một: THÊM HƯƠNG THƯƠNG VỊ

Một đời lá nén muối rang	7
Ai về xứ Quảng có nhớ mít hông?	12
Níu một nhành trứng cá.....	18
Mắm thính quê nhà.....	23
Hương rượu lòn bon vẹn tròn một dạ	30
Chờ sóng lặng ngóng súa về.....	35
Tìm đâu một miếng bánh dầu	42
Cá rô kho gừng quá chừng nhớ thương.....	47
Giấc mơ chẳng trở lại	52
Bánh tráng đập ngập tràn nhung nhớ	58
Phải lòng gọi cá Nam Ô.....	63

Phần hai: NGHE TIẾNG NGÓNG NGƯỜI

Te te tà quách lạc nhà	69
Câu Kiều cha ngẫm Tết xưa	74
Trò chơi “năm, mười”	79
Ấu thơ sột soạt đất nung	84
Vẽ Trung Thu ấu thơ, dán kí ức thương nhớ.....	89

Tôi lỡ quên mất giọng người	93
Bài chòi gọi Tết rộn ràng	97
Ai... giọng Quảng không?	102
Lời ru còn mãi bên đời.....	106

Phần ba: GÁNH NHỚ VỀ QUÊ

Đường về tiễn đưa.....	111
Mùa nghe tin bão	116
Đi tìm con cút đất.....	120
Người còn tiếc mấy khi quê mùa.....	124
Những giấc mơ rấn	128
Bà Hà Kiều trong niềm nhớ	134
Tàu dừa chở bao mùa yêu thương.....	139
Cả đời mót nhặt.....	144
Mình về nằm nghĩ gác tay	148
Giấc mơ quê nhà	153
Ai gánh nỗi nhớ ngang trời	157
Thềm nhà thương khó vẫn còn Xuân.....	162

Phần một

Chèm hương thương vị



Một đời lá nén muối rang

Hồi đó, ba theo má về vùng cát phía Đông xứ Quảng, chỉ bởi một mùi hương. Cái thời còn công cục chạy quanh thì lấy đầu ra những chai nước hoa xa xỉ. Mỗi lần kể lại, ba chỉ cười hiền:

- Má tụi bây ngày xưa thơm đậm mùi nén...

Chắc ăn muối lá nén riết rồi ngấm vô thịt da. Hương nén chính là hương vị quê nhà mà tôi luôn mang theo trong kí ức, dù có đi khắp xứ người.

Quảng Nam quê tôi, ngược mặt nhìn biển, quay lưng tựa núi, là một vùng đất cát miên man. Mùa gió Lào quạt lửa, thổi cát bay tứ chiếng, mịt mù bụi trắng. Nắng cháy, nắng rát, đất cát khô rang nên rau khó trồng, quả khó đậu. Thế mà đi khắp quê, nơi đâu cũng có cây nén, từ Cẩm Sa, Điện Ngọc (Điện Bàn) vào tới Thăng Bình, Tam Kỳ. Nhất là mấy xã cát trắng như Bình Sa, Bình Triều hay Bình Phục, quê má.

*

Cái hồi ba mới về quê ngoại, ông vắt áo ngang vai, cùng má gieo từng củ nén xuống đất quê. Gieo cả mồ hôi, nước mắt. Gieo cả ước mong một mùa nén bội thu để bớt nghèo. Cây nén cứ vươn mình xanh tua tủa, như thách thức nắng trời bỏng rát. Nén nhịn cái nóng, nén chịu cái khô, đất càng cần cỗi, nén càng sinh sôi. Hoa nén tím mộng mơ, yêu đời bất chấp nắng nôi. Củ nén ủ mình trong đất mẹ khô khốc mà thơm lạ lùng. Cũng giống như những người con xứ Quảng, dù sống trong cơ cực vẫn giữ được tấm lòng thảo thơm.

Cây nén ra lá nhỏ như lá hẹ. Tới khi lá xanh tốt, má cắt từng nắm để dành dùng dần. Má rang nhúm muối hạt trong nồi gang trên bếp lửa hồng, hầm muối một chút rồi cắt nhỏ lá nén bỏ vào. Mùi thơm nồng từ lá nén thoảng bay khắp chái bếp mái lá dừa, thơm vương nơi làn tóc má, thơm mãi những ngày tôi xa xứ về sau. Muối hạt rang nóng làm dịu bớt vị mặn, nếm nghe giòn ngọt như thêm đường, lại quện cùng lá nén thơm thơm, trộn với cơm, ăn vậy mà qua bữa. Chỉ cần no bụng để còn bước tiếp, dầu chắt vớt đến đâu, rồi cũng sẽ tới ngày mọi thứ tốt lên.

Lá nén xanh tươi mọc lên từ đất cát, muối hạt chắt lọc độ mặn của biển khơi. Cả hai hòa quện vào nhau, là kết tinh của xứ này, là ấm lòng cho qua cơn

đói, là kí ức nhắc nhớ một thời khổ cực, là hi vọng vào ngày mai. Sau này, khi cái cực đã thôi bám riết, có những lúc thêm ủa nước mắt cũng khó tìm lại được hương vị xưa.

*

Củ nén trồng trên đất cát chỉ nhỏ xíu bằng đầu ngón tay út, cay hăng hơn hành, tỏi. Tôi cực thích trò chà vỏ nén. Bóc một nắm nén trong tay, chà vỏ nhẹ, lớp vỏ mỏng như lụa sẽ dễ dàng tróc ra, đưa lên miệng thổi phù phù là vỏ bay theo gió. Đôi khi, củ nén để lâu khiến vỏ ỉm mềm, phải tỉ mẩn từ từ bóc ra.

Những năm tháng đói ăn, tôi hay đau ốm vặt. Mỗi lúc đau bụng, ba bắt tôi nhai củ nén. Nén sống cay hăng xộc lên tận mũi, ba ngồi bên cạnh, lăm lăm cây roi dâu canh chừng làm tôi không dám nhả ra. Đợi nuốt trôi hết nén, trong bụng ấm dần lên, cơn đau liền giảm hẳn. Còn khi cảm sốt, mũi nghẹt cứng khó thở, ba đập đập nén nhét vào mũi, mùi hăng gây hắt xì, thế là thông ngay.

Dưới bếp, má nấu thêm nồi cháo nén. Củ nén khi chín mềm trong cháo lại ngọt thanh, thơm dịu. Húp một hơi hết chén cháo nóng, mồ hôi toát ra ướt cả áo, tôi hạ sốt dần. Cho tới ngày lớn lên, tôi vẫn không rõ, củ nén thực sự đã giảm được cơn đau hay chính niềm tin và tình thương của ba má đã xoa dịu

mọi thứ. Mà chờ chi phải đau ốm, chỉ cần một chén cháo nén trứng gà thơm ngào ngạt vào ngày mưa tháng bão thôi cũng đủ ấm lòng.

Không dùng hành, tỏi như xứ khác, người Quảng dùng nén để khử dầu phụng* trước khi xào hay kho. Để giữ độ thơm, củ nén phải đập dập chớ tuyệt đối không giã hay băm nhuyễn. Dem nén ướp cá rồi kho thì ngon hết ý. Hương nén dậy thơm, át mùi tanh của cá, tạo nên một món ăn đậm đà, mang vị riêng của xứ Quảng.

Củ nén mà ướp cá chuồn

Ăn vô một miếng người buồn cũng vui.

Đó là “món ruột” của má. Đến mùa cá chuồn bay, má xuống chợ cá biển ngang mua vài con tươi dong**, mổ ruột, nhét nén và củ nghệ tươi giã dập vào trong, rồi gập đôi con cá, quấn quanh bằng lá sả, chiên vàng đều hai mặt. Mùi cá quyện nén chín thơm lan khắp gian bếp, chỉ ngửi thôi đã chết thèm.

Thế mới hiểu vì sao ba tôi lại bị má mê hoặc, mà theo về đất Quảng sống cả đời. Người ta vẫn nói vui, con đường ngắn nhất chạm đến trái tim người đàn ông là đi qua dạ dày. Ngẫm ra cũng có lí.

*

* Dầu ép từ đậu phộng.

** Tươi rói, phương ngữ.

Bao mùa mưa nắng, gió Lào trảy trật gieo từng củ nén, ba chưa khi nào than van. Một đời, ba vì thương má nên không chê xứ nghèo. Muối rang lá nén vừa mặn vừa thơm cay đã đưa ba đến đất này, như nhạc sĩ Trần Quế Sơn thay lời bao cô gái Quảng thủ thi: *Nếu anh yêu cái mặn mà thì về Quảng Nam quê em. Nếu anh ưa cái nồng cay thì về Quảng Nam ân tình.*

Bây chừ, chỉ những người già còn thêm món lạ đời đó, tụi trẻ con thời nay làm sao biết được. Mấy lần về quê, thỉnh thoảng má rang muối lá nén, tôi phải cản ngăn. Nhà đã hết nghèo, ăn gì không ăn lại ăn muối. Thế nhưng, trên chặng đường xa xứ, đôi khi tôi lại nhớ quay quắt hương lá nén muối rang quyện nơi làn tóc má.

Một ngày giữa Sài Gòn trăm thú ngon món lạ, tôi quay qua người thương thì thâm tha thiết: Người ơi, có chịu cùng em về xứ Quảng mặn mà nồng cay?

Ài về xứ Quảng có nhớ mít hông?

Bài chòi miền Trung quê tôi có câu ca:

Ừ ơ ba trái ừ ơ

Chim ăn hết hột còn xơ với cùi

Ừ ơ hột chín hột mười

Hột rơi xuống đất hột lùì nôi cơm...

Nếu tình ý, người nghe có thể nhận ra ngay rằng câu bài chòi trên đang nói về một thứ quả dân dã, ngon ngọt, dễ ăn của miền quê: Quả mít. Hồi trước, quê tôi còn nghèo xơ xác, vì thiếu ăn nên người ta tận dụng hết những gì có thể ăn được. Bên cạnh việc ăn múi mít khi trái đã chín, vỏ ngoài của mít được gọt bỏ gai rồi đem muối chua để dành ăn dần. Xơ mít cũng có thể đem muối rồi kho cá. Mít sống luộc làm món trộn, hột mít ghế cơm ăn bù bùi. Có người còn dồn hột mít vào múi mít già để hấp chín, ăn thay cơm.

Sau này, khi cuộc sống khấm khá hơn, người dân quê tôi vẫn giữ thói quen ăn những món quê kiểng như vậy. Cũng có vài món được làm bài bản, hấp dẫn hơn, trở thành thức quà vặt mà người quê hay khách thập phương đều thềm thuồng. Trong số đó, phải kể đến món “mít hông”, tưởng lạ mà hóa ra lại rất quen với mỗi người dân vùng đất Tam Kỳ, Quảng Nam. Mít hông có nhân làm từ hột mít, béo béo bùi bùi. Đến chú chim kia còn thềm hột mít, đủ để thấy món ăn này hấp dẫn cỡ nào.

Tôi vẫn nhớ, những năm học phổ thông khi còn ở Tam Kỳ, mít hông là món ăn cực khoái khẩu. Lúc ấy, tôi cùng cô bạn thân thường chở nhau trên chiếc xe đạp cũ, đi một quãng đường thật xa để đến quán mít hông nổi tiếng trên đường Hoàng Diệu. Bây chừ, khi đã xa quê, mỗi lần về ghé ngang Tam Kỳ, tôi đều tìm đến nơi cũ, dù chẳng nhớ tên quán hay số nhà. Chỉ cần tới đúng con đường quen thuộc ấy, đi theo trí nhớ, thì quán bán mít hông sẽ hiện ra, như thể nó vẫn luôn ở đó, chờ chúng tôi quay về.

*

Một bữa tôi về ghé lại, có dịp ngồi trò chuyện cùng bà Nam, người chủ quán đã dành ba mươi hai năm đời mình gắn bó với món mít hông quen thuộc.