

G iàn Mướp Hương



Đợt gió thu cuối mùa thả vào khu vườn sau chút tiêu điều của một mùa thu rất ngắn. Năm nào cũng vậy, một đêm đang ngủ chợt giật mình thức giấc, nghe ào ào sau vườn tiếng lá rụng, không biết gió ở đâu đổ về khu vườn lá đã chuyển màu, chùm phong linh sau nhà vang lên những hồi chuông leng keng như báo hiệu mùa thu sắp ra đi rồi đó. Mùa thu ở đây ngắn quá để lá chỉ mới chớm vàng chưa kịp rụng, đợt gió lạnh tràn về làm úa đi những chiếc hoa vàng trên giàn mướp hương, những quả mướp non chưa kịp lớn sẽ là món ăn ngon cuối mùa trên mâm cơm gia đình bà nội Tý anh và Tý em.

Giàn mướp đang độ vào hè, với những trái mướp dài lủng lẳng treo trên giàn nhiều đến nỗi ăn không kịp, phải đem biếu cho hàng xóm, gọi con cái ăn hộ giờ này chỉ còn có vài quả cuối mùa co quẹo lại nằm trên mặt giàn, không thả được mình xuống khoe mã như dạo đang hè. Bây giờ muốn ăn phải tìm mồi mắt vì còn dăm quả đèo đẹt, lấp mình trong khoảng giàn xanh xanh, chen lẫn trong đó nhiều loại rau khác nhau: mùng tơi, lá mợ, mướp hương...

Những loại rau này rất buồn cười, sống hồn nhiên như những đứa bé con nhà nghèo, tự nhiên mọc lên rồi lớn, bám vào được chỗ nào thì cứ thế mà leo. Còn nhiều khi bà nội Tý anh cẩn thận gieo hạt trong những cái chậu đất tốt, tưới tẩm, nâng niu, cây có đâm chồi nảy lộc nhưng chỉ được vài hôm là ú dột, mặt mày cứ sa sầm xuống như bị cảm hãm tù tội. Cái khoảng khoát khỏe mạnh của cây cỏ là được sống tự nhiên với thiên nhiên, hễ mọc được là sống khỏe, rồi sau đó tự nhiên chen lẫn với các loại khác mà sống còn.

Nói đến cái cơ duyên của giàn mướp này bà nội Tý anh lại buồn cười. Thực tình thì bà có trồng đậu, cái giàn là của nhà mùng toi tím đó chứ, sau có người hàng xóm quảng cáo về cái lá mơ trị kiệt lý, đầy hơi, trĩ nội trĩ ngoại rồi tặng cho một dây, bà cũng dọn cho nó một chỗ mát mẻ ngay bên vệ rào, gần đám mùng toi. Sở dĩ đa số dây leo được bò quanh vệ rào, vì chỗ này ít bị nắng gắt mùa hè chiếu cố đến, chỉ vào buổi bình minh mới lên là còn hưởng tí ánh nắng mặt trời, nhưng cứ càng xế trưa thì chỗ ấy mát dần lên, dây lá không héo rũ xuống vì nắng hè khắc nghiệt.

Khi đám mùng toi phơi phới leo lên, chị lá mơ cũng ì ạch chạy theo kịp thì trên giàn những lá mơ mềm mềm hai mặt xanh và nâu tím, đầy những lông tơ cũng lẫn lộn với chị mùng toi tím xinh xinh về hiền hậu của cô gái quê không son phấn. Muốn có nồi canh mùng toi, trước hết bà nội Tý anh đã hái những lá nằm phía dưới của hàng rào, chỗ nào cao hơn thì phải dùng cái thang nhỏ mới hái được. Nhà ít người thì một rổ nhỏ cũng có tô canh rồi, hai thằng Tý anh Tý em khi biết ăn cơm là cũng biết ăn canh mùng toi, chả vì có tí rau trơn trơn dễ nuốt. Nhưng khi nào nhà có khách, ngoài những món thịt thà xào nấu công phu, bao giờ bà nội Tý anh cũng phải nấu thêm tô canh mùng toi, ăn với món cà muối xổi thơm mùi tỏi ớt lúc nào cũng có sẵn trong tủ lạnh.

Không biết sao mà nồi canh mùng toi ăn với cà lại được khách chiêu cố tận tình, chẳng phải dài hơi mời mọc. Hôm nào đi chợ thấy bán cua biển còn tươi, bà nội Tý anh đã chịu khó mua về làm sạch sẽ, rồi nhờ ông xay giùm để dành từng bọc trong tủ đá. Khi muốn ăn, bỏ ra ngoài chờ hết lạnh, lọc lại là có món canh cua nấu rau gì cũng ngọt. Nó hợp lạ lùng với rau đay, nhưng có đem nấu với mùng toi và mướp hương thì cũng chẳng chê vào đâu được.

Hồi xưa đến giờ người ta hay nói đến cái duyên của mùng toi với quả mướp, hai thứ này đi với nhau như bóng với hình. Người nội trợ khi mua rau mùng toi nấu canh, bao giờ cũng hay nghĩ đến quả mướp. Thấp thoáng trong nồi canh là những miếng mướp mỏng mỏng xanh xanh màu ngọc thạch, thì lại phải điem lên những lá mùng toi xanh tím làm nền cho tô canh quyến rũ hơn, mùi vị hòa hợp lạ lùng. Thế mà khi không cái duyên quả mướp với mùng toi lại đến với mảnh vườn của bà nội Tý anh. Nhà hàng xóm mùa thu năm trước dọn dẹp giàn mướp tàn, lẫn lộn những hạt mướp giống với cỏ khô, dồn hết vào hông nhà ở vệ rào, năm nay khi mùa Xuân sang tự nhiên mọc lên những dây mướp thật khỏe, rồi vì nhu cầu sống cứ thế vươn lên, tìm đất đứng và tự nhiên bò qua cái hàng rào nhà hàng xóm.

Cuộc xâm lăng này không biết đối với chị mùng toi và chị rau mơ có dễ chịu không thì chủ nhà không biết, nhưng cứ nhìn những dây mướp to khỏe, thay đổi từng ngày, lá xanh ròn to bằng hai bàn tay chụm lại, “tự nhiên như người Hà Nội” che kín cái giàn còn trống trải, tạo bóng mát cho cái hàng ba nắng mùa hè chênh chênh soi vào thì tiện lợi biết mấy. Nhất là trên cái giàn ấy đã xuất hiện những bông hoa vàng, rù rê con ong cái bướm ở

khắp nơi bay về dập dìu trên giàn mướp, đem đến những mảnh tình con con cho hoa lá cũng tung bừng mở hội.

Đó là cái tình của cây cỏ, còn cái lợi trước mắt thì nhà có thêm mướp để nấu canh mừng toi, món canh quê mùa quốc hồn quốc túy mà chan vào bát cơm, rồi cắn thêm quả cà giòn tan trong miệng, chẳng thích lắm sao! Chủ nhân thuộc loại nhàn nhàn đủ ăn, chả có danh gì với núi sông ngoài cái giàn mướp và mừng toi che kín cái hiên sau nhà, nên gọi cái giang sơn của mình là vườn rau quê hương, để gọi nhớ cái vườn rau quê nhà, và cũng vội đi chút buồn xa xứ, hễ khách đến nhà thế nào cũng nấu cho được tô canh mướp, mừng toi để đãi khách.

Bây giờ trời đã cuối thu, chỉ còn thừa thớt vài quả mướp đèo tròn tít ở trên cao, rình mãi bà nội Tý anh mới gom được ba quả mướp đèo để nấu tô canh cuối mùa.

Ngó quanh cái giậu mừng toi lá đã úa vàng, bé tẻo teo bám trên sợi dây màu tím lịm, vật trụ đi thấy cũng tội nghiệp, chỉ con những chùm hạt màu tím khô đơ đưa dưới mặt giàn. Rau ăn đúng mùa, trái ăn đúng kỳ mới ngon, thôi thì làm một nồi canh mướp nhúm tôm tươi bóc vỏ, thêm vào tí thịt nạc, vài tai nấm, một tàu rồi nêm vào một chút hành ngò chẳng ngon lắm sao!



Nhà hôm ấy có khách. Khách từ phương Bắc mới cuối thu mà đã giá rét, trốn lạnh đi về phương Nam chơi ít lâu nên khi nhìn thấy cái vườn phương Nam, tuy đã xơ xác tiêu điều nhưng vẫn thấy lòng ấm lại. Chẳng vì mùa đông phương Bắc đến sớm từ cuối tháng chín, chưa gì vườn tược hoa cỏ đã úa màu rơi rụng hết, nay về phương Nam người xa quê như bắt gặp được một khoảnh quê hương xa tít tắp bên kia bờ đại dương. Nhất là bụi mía ven bờ rào bên khung cửa sổ thì ôi chao sao nó nhớ chi là nhớ, một cơn gió thổi qua để tất cả những thứ lá cây trong vườn rung lên xào xạc, bụi mía xào xạc, những lá mướp già vừa chớm khô cũng xào xạc, trời lại hanh hanh nắng mà vẫn hơi se lạnh, tí nữa trên mâm cơm lại có thêm tô canh mướp cuối mùa, còn giữ nguyên cái tình quê trong đó.

Không cần mời chào nài ép nhiều nhận gì, đến bữa cơm ngoài món thịt kho trứng, đĩa cá chiên giòn chan nước mắm chua ngọt, tô canh mướp cuối mùa múc lên chỉ loáng mà đã hết. Khách vừa ăn vừa khen rồi rít:

“Chả nói giầu gì, cao lương mỹ vị chúng tôi không thiếu, có tiền mua tiên cũng được, nhưng không tìm ra được hương vị thanh thanh ngọt ngào như cái tô canh mướp nhà bác. Ngày xưa hồi còn ở quê nhà...”

Thế là bao nhiêu kỷ niệm ở đâu tuôn ra như nước vỡ bờ:

“Bà cụ tôi hồi sinh tiền chỉ thích mỗi món canh mướp nấu lòng gà, ngày giỗ kỵ cũng phải để bộ đồ lòng cho cụ nấu canh mướp. Còn ngày thường thì chỉ nhúm tôm khô cũng xong, nhưng quả thật những thứ này đi với nhau lại hòa hợp một cách lạ lùng. Cái màu xanh xanh biêng biếc của lá mùng toi, rồi điểm vào đó những lát mướp mỏng mỏng như ngọc thạch, úi chao, cả một nghệ thuật ẩm thực của tiền nhân trong ấy...”

Khách đúng là sành thơ văn nên khi tả món ăn cũng phải cầu kỳ hoa mỹ, chứ cứ như bà nội Tý anh, cả đời dân dã chỉ biết nôi niêu xoong chảo, cách nấu nướng cũng chỉ đơn giản miễn sao có chút thức ăn đưa cơm cho no bụng:

“Chắc các bác chưa từng được ăn đọt mướp xào tỏi bao giờ nhỉ?”

Khách ngưng húp canh, ngẩn ngơ nghĩ chưa ra là trên đời lại còn món đọt mướp xào tỏi:

“Vâng, món ấy thì chưa được ăn qua, nhưng đào đâu ra cho đủ để xào?”

Bà nội Tý anh hãnh diện khoe:

“Từ ngày sang đây đến nay, tôi cũng chưa thấy chợ nào có bán đọt mướp. Bí rợ, đậu hòa lan thì thiếu gì, nhưng tìm được đọt mướp để xào thì hiếm còn hơn cao lương mỹ vị. Gặp năm giàn xum xuê quá mà quả ăn mãi cũng chán, nhà chỉ hay hái đọt mướp để xào thôi. Đúng là quý thật, vì mỗi lần hái chỉ được một rổ nhỏ, lấy cả lá non tước đi cái vỏ ngoài cũng chỉ được đúng một đĩa, hôm ấy nhà tôi gọi là có đại tiệc đấy, mỗi người được đúng hai gắp...”

Khách xuýt xoa:

“Tiếc nhỉ, giá đến chơi sớm vào độ hè chắc tôi đã được ăn món ấy. Đào chủ nhà dẫn tả xem cái đọt mướp xào tỏi nó thi vị ở chỗ nào, có bằng món đọt đậu Hòa Lan trong nhà hàng Tàu không?”

Xem ra khách có vẻ chưa tin vào cái món đọt mướp “cây nhà lá vườn” này lắm, bà nội Tý anh phải vận dụng hết khả năng văn chương để cho khách phương xa thèm thờng món ăn dân dã này, bởi chưa chắc có tiền đã mua được:

“Ấy, bác vào bất cứ nhà hàng nào ở đây không bao giờ tìm được trong ‘menu’ món này đâu đấy! Còn so sánh với đọt đậu xào thịt bò thì hai cái khác nhau một trời một vực, hương vị mỗi thứ mỗi khác, tuy đã xào nhưng mùi hương của cái nhụy hoa vàng kia nó vẫn phảng phất trong cái miếng rau mình nhai trong miệng, bù bù, hơi nhần nhần mà không đắng, thơm thơm mà lại thanh thanh, cứ chậm chậm nhai thì mới thấy cái ngon nó

thâm vào lục phủ ngũ tạng. Rau bí rợ thì dễ kiếm, nhưng khi luộc hay xào, ăn nó nhàn nhạt không bao giờ có được cái vị thơm của lá mướp.”

Khách cười xòa:

“Ui chao! Nghe tả sơ sơ thôi mà đã thấy thèm ứa nước miếng ra rồi. Xem ra chả có cái gì bỏ phí, vì lá mướp nghe nói cũng là dược thảo chữa cái bệnh gì đó...”

Chủ khách cùng cười, giá cây mướp đang bò trên giàn kia nghe được chắc cũng phồng mũi ra vì sung sướng:

“Nghiên cứu về dược thảo của rau cỏ thì nhiều, nhưng chính lá mướp cũng là một thứ thuốc chữa bệnh ngoài da hay lăm. Nó còn chữa được cả bệnh Giời ăn, mọc thành giề mà hễ nước vỡ ra đến đâu thì lan ra tới đó, cái lạ rằng chỉ nổi một nửa thôi, hễ ở lưng thì mọc một bên không bao giờ qua phía bên kia, nhưng để giáp vòng thì hết thuốc chữa. Vậy mà ngày xưa ở nhà quê người ta cứ lấy lá mướp giã nát ra đắp lên cũng khỏi. Thế tôi đồ chị chỉ có người Việt mình mới biết ăn đọt mướp, hay là các dân xứ khác họ cũng biết ăn như mình?”

Khách lắc đầu:

“Ngay mình là người Việt thế nhưng hồi ở bên nhà, cũng chưa bao giờ biết là đọt mướp ăn được.”

Bà nội Tý anh tiếp lời khách:

“Chính tôi thì cũng không nghĩ rằng đọt mướp ăn được, vì khi các cụ mình trồng cho mướp ra hoa nhiều mới có quả, bất cứ giống gì hái đọt ăn lá đều không kết quả được bao nhiêu. Thế nhưng cái hôm bà hàng xóm người Phi Châu sang chơi, thấy cây mướp có nhiều đọt non, bà ấy mới bảo rằng lá mướp non ăn ngon lắm. Tôi không tin như thế, nhưng nghe vậy cũng ăn thử một bữa xem sao, mới biết người ta nói đúng.”

Chỉ tiếc rằng giàn mướp vào cuối thu đã tàn, nên không thể hái được nắm đọt thơm ngon để đãi khách như độ đang hè, nhưng câu chuyện kể về quả mướp hương nó lại lan man sang vấn đề khác:

“Mình thì cứ tưởng chỉ có mỗi mình mình mặn nòng nổi nhớ quê cha đất tổ, hóa ra dân tộc khác cũng vậy. Món ngon không phải ở chỗ đắt tiền, nhưng chính là nó hợp với cái nổi nhớ trong lòng mình mà bỗng hóa nên ngon, nên hiếm. Ôi cái thuở còn thơ, hễ buồn buồn thì vác con dao ra vườn đốn một cây mía xuân diệp, rồi cứ thế ngồi dưới gốc mía

mà gặm, sao nó ngọt nó ngon đến thế. Bây giờ nói xin lỗi bác, khéo không lại đi tuốt hết cái hàm răng...”

Hai người cứ thế rũ ra cười với nhau, hai thằng Tý anh Tý em cùng cười gộp vào mà chẳng hiểu gì. Bà nội Tý anh bảo:

“Mùa này cá nục ngon và béo lắm, mai tôi đãi chị món lá mướp cuộn cá nục, nướng lửa than rồi cuộn với bánh tráng, rau sống tuyệt trần đời. Trái ba lớp lá mướp, để cá lên rồi cuộn chặt vào mà nướng, thịt cá không tanh mà lại còn thơm cái mùi khói đồng nhờ lá mướp bao xung quanh. Muốn tìm ra cái hương quê cũng chẳng khó gì chị ạ.”

Cơm nước xong, ấm trà cúc pha vừa phải đủ làm thơm miệng và mát bụng. Hình như chợt nhớ ra, bà nội Tý anh lại nói với khách:

“Xem thế nhưng không phải lúc nào cũng ăn được mướp. Người yếu tỳ yếu vị, bị cảm lạnh thì không nên ăn, mướp thuộc loại hàn ăn vào cũng khó tiêu. Nhưng hề gì, nhà tôi có một giàn lá mơ đầy, bứt vài lá dằn bụng thì ăn gì cũng chả lo!”

Nguyễn Nhung
(Đặc San Lâm Viên)



Nguồn: Internet eMail by Đặc San Lâm Viên chuyển

*Đăng ngày Thứ Bảy, September 15, 2018
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTB/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*