

Truyện ngắn
Chủ đề: Tình Quê
Tác giả: Nguyễn Nhung

Nồi Canh Riêu Cá



Cứ ra Tết độ mừng bảy là cụ Chánh lại làm một nồi canh riêu cá. Lúc ấy trời đã sang xuân, nắng dịu, gió thổi hiu hiu, những món rau tươi cũng rất sẵn sàng cho nồi canh riêu cá được đậm đà, mát mẻ. Mọi người sau những ngày Tết ăn nhiều thứ nóng nảy, nặng bụng, đều cảm thấy khoan khoái, dễ chịu với nồi canh riêu cá, một món ăn dân dã, ngon miệng trên những mâm cơm của gia đình miền Bắc.

Bà Chánh người Bắc Ninh, nơi xuất xứ những bài dân ca quan họ nổi tiếng. Thuở còn trẻ, bà cũng có đi hát đối, không phải vì ăn chơi, lãng mạn gì nhưng đây là nền văn hóa đặc trưng của dân tộc. Bà Chánh vào Nam thấy đám trẻ mỗi lần hát bài Dân ca Quan Họ, bà lại nhớ đến khúc “Người ơi, người ở đừng về”, cũng vì mấy câu “Hai bên vạt áo ướt đầm như mưa” mà ông Chánh độ ấy còn trẻ, gốc người Thái Bình, đã phải về quê nói với cha mẹ đến xin cô gái Bắc Ninh về làm vợ.

Năm năm mươi tư, dạo ấy bà Chánh còn trẻ, mới độ bốn mươi thì ông chết, bà một mình dẫn ba người con về quê chồng, tỉnh Thái Bình, vùng đồng chiêm. Sau khi ông Chánh qua đời, bà Chánh nửa muốn đem con về quê mình, nhưng rồi thời cuộc đưa đẩy, từ đây cứ theo người làng nước chạy ra Hải Phòng xuống tàu đi Nam. Bởi vậy khi ra đi, bà cũng mất liên lạc luôn với gia đình ở quê nhà, lúc cùng lũ con ngồi trên chiếc tàu há mồm lên đênh từ biển Bắc xuôi về Nam, nước mắt bà cứ tuôn như mưa. Nhờ ơn trời cả nhà đi được hết, không thiếu một móng. Năm ấy anh con trai cả mới mười tám, đưa con út lên bảy. Cũng vì bà muôn con, lấy chồng mấy năm cầu khẩn mãi trời mới làm phúc cho được mông con trai, rồi thêm luôn hai cô con gái.

Tương hôm ấy ra đi bà Chánh bật tin luôn người thân ở quê nhà, nhưng lần hồi khi vào Nam họ cũng gặp lại nhau. Hóa ra lúc thời thế hỗn độn, người nào người nấy cứ im ỉm từ

giã làng quê mà đi. Lắm nhà kẻ ở người đi, chỉ có một dải đất mà biên biệt ngóng chờ nhau đến hai mươi năm chưa gặp lại. Hai mươi năm ly loạn, bom đạn giăng giăng trên quê hương làm đau lòng người dân hiền lành trên hai miền đất nước, bà Chánh vẫn khắc khoải nhớ từng con đường làng, lũy tre xanh, những thửa ruộng xanh màu lá mạ, gác chuông nhà thờ vươn lên khoảng trời đầy mây tím, vài cánh chim bay về tổ mỗi khi chiều xuống. Miền Nam mưa nắng hai mùa, Tết đầu tiên đón Xuân trời nắng chang chang, món thịt đông miền Bắc không thể thực hiện được. Chợ Tết dưa hấu chất cao như núi, bánh tét thay cho bánh chưng, mùa Xuân mà nóng đến chảy mỡ, bà cứ nhớ cái rét ở quê xưa thắt cả ruột.

Bà Chánh tiêu biểu cho một người phụ nữ Việt Nam hiền lành, tận tảo và đảm đang. Bà chẳng hiểu chính chi, chính em là gì, nhưng từ lúc Tây về nước, Việt Minh lên nắm chính quyền, rồi sau này lại bảo là cộng sản, xem ra làng quê đã có chiều thay đổi. Từng đoàn bộ đội từ mặt trận kéo về, đêm nào cũng văn nghệ, đánh trống, phèng la, thanh niên nam nữ, trẻ con trong làng họp nhau lại để nhảy “son-đó-mì” thì bà đâm sợ. Tự nhiên người ta nhòm ngó nhau từ cái rồ đi chợ cho đến nồi cơm trong bếp, người ta bươi móc sự giàu nghèo của nhau để mà kết tội. Làng bên chông lẫn lộn vàng thau, chẳng biết ai tốt ai xấu, ai thật ai giả, có một số đi biệt đã lâu nay trở về xem chừng con người đã đổi khác. Mỗi chiều, ngay cả tiếng chuông nhà thờ nghe cũng buồn mênh mang, dường như từ độ ấy, nghe đã vắng tiếng cười vui trong các thôn ỏ, gặp nhau bỗng nghi ngại điều gì, đa số những người lớn tuổi thường nhìn nhau rồi quay vội đi nén tiếng thở dài. Tuy là đàn bà, lại góa bụa, nhưng bà cũng biết nhìn xa, cứ kiểu cách này thì đám con bà khó mà nên người. Thế là một đêm tối trời, bà dẫn lũ con theo dăm người trong họ nhà chông bỏ làng ra đi, nước mắt cứ tuôn như mưa dầm tháng Bảy.

oOo

Bà Chánh di cư vào Nam, nhưng phong tục tập quán nơi quê cha đất tổ thì bà không thay đổi. Tết chưa phải là Tết nếu không có bánh chưng, thịt mỡ, dưa hành, dưa cải, thịt đông, thịt kho tàu và nồi gà xáo măng, lại thêm giò thủ nhai lứt xứt, đậm đà lẫn với tiêu sọ và [nám] mộc nhĩ. Món ngọt thì đã có nồi chè kho, đây là thứ đậu xanh đãi vỏ nấu nhừ, nhưng không nhão, cô lại với đường rồi đổ ra cái mâm gỗ, trên mặt rắc vừng [mè].

Quan trọng nhất vẫn là vại dưa, vại cà, Tết lại phải thêm món dưa hành để ăn với thịt mỡ. Món dưa hành miền Bắc sau này cũng có khác đi khi ở miền Nam, vì mỗi nơi có một lối muối khác nhau. Miền Nam ăn cái gì cũng ngọt, cho nên dưa hành chua ngọt ăn cũng hay hay. Ở làng bà ngày xưa, hễ thời làm con gái là phải biết muối dưa muối cà, cô nào đoảng vị, “muối dưa, dưa khú, muối cà, cà thâm” là kẻ như ế chông.

Bây giờ theo thời gian mọi người đã gọi bà Chánh bằng cụ, khi anh con trai lấy vợ rồi có được ba đứa con lớn tòng ngông cả lên. Cô con gái kế cũng đi lấy chồng, còn mỗi cô út

kén cá chọn canh vẫn ở nhà với mẹ, cụ Chánh vẫn ở với con trai. Phong tục Việt Nam mình thế, “tại gia tòng phụ, xuất giá tòng phu, phu tử tòng tử” [khi còn ở nhà phụng dưỡng cha mẹ, đi lấy chồng thì thom chồng giỡn đời, chồng tử trận thì ở vậy nuôi con đến khi chúng trưởng thành]. Đó là cụ theo lối cổ, chứ thời buổi này mọi thứ thay đổi cả rồi, còn mấy ai lại chịu lệ thuộc con cái như phụ nữ Việt Nam ngày xưa.

Buổi sáng hôm nay, cụ Chánh vọc tay vào vại dưa, xem lại mớ dưa chua cụ làm từ trong Tết. Mấy ngày Tết, cả nhà đã thanh toán nhanh chóng mấy món thịt đông, thịt kho nước dừa ăn với dưa cải, dưa hành của cụ. Đạo còn ở ngoài Bắc cụ Chánh chỉ làm thịt kho tàu, thịt thái từng miếng nhỏ cỡ hai đốt ngón tay, kho xong miếng thịt đỏ au, tươm mỡ, rất đậm đà. Nhưng từ lúc vào Nam, cụ bắt chước người miền Nam cắt thịt từng miếng to tướng, kho với hột vịt và dùng nước dừa tươi, nồi thịt kho trông thật hấp dẫn, vừa mềm, vừa béo, vừa thơm. Dầu vậy, thịt kho tàu hay thịt kho nước dừa, nếu không có món dưa cải chua thì vẫn chưa đủ bộ. Ngay từ khi miếng dưa chua đủ chua, còn nồng nồng vị cay và thơm lừng mùi hành xanh, các con các cháu cụ đã thắc thỏm khen ngon, đã bảo cụ Chánh làm dưa khéo từ hồi con gái.

Hôm nay chỉ còn ít thịt kho, cả nhà ăn đã ngán, cụ Chánh nhìn mớ dưa còn lại bảo con dâu:

- Hôm nay đi chợ nhớ mua bún, cá thu tươi với lại cà chua, thì là, hành lá. Nhớ là cà chua phải thật chín, rau sà-lách, rau kinh giới và tía tô, thêm một bó ngò rí nữa mẹ nó ạ.

Cô con dâu người Nam, gốc miền Tây Nam Bộ, tính tình rất đơn sơ cho nên độ mới về làm dâu, mẹ con cũng có vài khác biệt nho nhỏ. Chẳng hạn cụ kho thì phải mặn, người miền Nam lại thích ngọt cho nên lúc nấu ăn, thế nào cũng phải cho thêm tí đường. Lâu dần cụ Chánh cũng quen với lối nêm nếm của miền Nam, ăn canh chua cá lóc đã thấy ngon, nhưng món riêu cá của cụ cũng chẳng xa lạ gì với cô con dâu gốc Nam Bộ ấy nữa. Bây giờ “Nam-Bắc đê huề”, cô con dâu đã biết pha tiếng “ạ” mỗi lần nói chuyện với bà con bên chồng, cái giọng Nam pha Bắc nghe ngọt ngào dễ thương làm sao.

Cô con dâu hiểu ý mẹ chồng, năm nào cũng vậy, nồi canh riêu cá là món cuối cùng tổng hợp tất cả những món ngon ngày Tết còn lại, vậy mà cả nhà ai cũng thích. Chị xách giỏ đi chợ, nhớ kỹ những món mẹ chồng dặn, vì cụ Chánh chả mấy khi ra chợ, cụ ở nhà lãnh phần ru cháu ngủ. Ra Tết đồ hàng bông rất rẻ và rất non, xanh mươn mướt. Bao năm rồi về làm dâu cụ Chánh, chị đã quen cái món rau xanh ăn với canh riêu cá của bà mẹ chồng. Những món bánh chưng, Lạp xưởng, giò thủ, giò lụa, thịt kho, xáo măng giờ này xem đã nặng bụng lắm. Giữa tiết trời thế này, trong người thấy hao hao một cái gì man mát, tươi tươi, xem ra món canh riêu cá đáp ứng thật là đúng lúc.

Cô con dâu đi chợ về, bình thường thì chị vẫn nấu ăn, nhưng đặc biệt món canh riêu cá ngày đầu năm phải đích thân do cụ Chánh nấu. Cụ rửa sạch mấy khúc cá thu với một chút nước muối, bao nhiêu thứ tanh tươi trôi đi nhờ nước muối. Sau đó, cụ xát một chút muối tiêu vào từng khúc cá, rồi mới chiên sơ trên chảo mỡ. Cụ Chánh vớt hết dưa chua còn lại trong vại, dưa đã chua, ăn tươi thì hơi ghê (ê) răng nhưng chua thế này thì nấu riêu ngon tuyệt. Cụ trầm trồ nhìn mớ cà chua chín đỏ thắm, cà phải chín thì nồi canh mới ngon, là vì trong cái chua ngọt của cà lẫn với cái chua dòn dốt của dưa, nó hòa hợp y như là có thuyền thì phải có sông vậy.

Cụ Chánh thái dưa, thái cà, đảo trên bếp với một chút hành lá, rồi tắt cả những thứ thịt thà, mắm muối còn dư trong chạn cụ đổ cả vào nồi riêu. Người ta cho cụ là người tằn tiện, không bỏ phí một tí gì, nhưng nếu đã trải qua trận đói năm Ất Dậu như cụ, cả nhà suýt chết đói nên không có người họ hàng giúp cho ít gạo nấu cháo, thì không thông cảm được cái lòng của cụ. Cái kinh nghiệm quý giá ấy, sau này các con cụ mới thấy rõ, nhất là anh con trai phải đi “cải tạo” mấy năm, càng nghĩ anh lại càng thương mẹ đã vất vả, tận tụy.

Bây giờ cụ Chánh quay lại với nồi canh dưa của mình. Tí nữa thì cụ quên, còn phải cho vào tí mắm tôm, nhờ vậy hương vị của nồi canh dưa mới đậm đà, mà mấy anh muối hoặc nước mắm không làm sao có được. Ngần ấy thứ hỗn hợp với nhau, có thể nói nồi canh riêu cá là một thứ canh đặc biệt hòa hợp tất cả những thứ đồ ăn linh tinh còn lại của nhà bếp, bát thịt kho cũ, bát mắm ăn dở, tất cả trộn lẫn vào nhau để thành một hương vị riêng. Bếp vừa lửa, canh sôi vài dạo, canh dưa phải nấu kỹ mới ngon, nhưng cũng không lâu quá để miếng dưa cải vẫn còn hơi sần sật, và cái màu cà chua đỏ thắm lẫn lộn với màu dưa cải vàng, một lớp mỡ vánh trên mặt nồi canh, nhìn đã thấy thèm.

Cụ Chánh cho những khúc [lát] cá thu chiên vào nồi canh dưa, cá lẫn với dưa, bốc lên một mùi dễ chịu. Người ta cũng có thể nấu dưa với sườn heo non, hoặc thịt bò bắp, nhưng thật ra không anh nào qua mặt được thứ riêu cá. Cụ sống ở vùng biển nên dùng cá biển cho tiện, thực ra thịt cá thu vừa thơm, vừa bùi, đem kho riêng thì phải gọi là vô địch trong các thứ cá, trẻ con ăn không sợ hóc xương. Nồi canh dưa không thể nào ngon nếu không có hành, thì là, khi nấu canh xong, người nội trợ phải cho vào nồi canh rồi bắc ngay xuống bếp, mùi hành lá và thì là đặc biệt dậy lên một mùi thơm khó mà tả nổi.

Trong lúc nồi canh đặt trên bếp, cụ Chánh đã lo sửa soạn món rau sống. Trong chiếc rổ to, những cọng sà-lách non mềm mại, tươi hơn hẳn như con gái đang xuân, rau ngò rí thật thơm, kinh giới, tía tô, giấp cá đầy vị thuốc. Người Việt Nam mình sống trên đồng thuốc mà không biết, những thứ rau cỏ hàng ngày đã cung cấp bao nhiêu thứ mát tỳ, mát vị, bổ âm bổ dương, lại cứ cầu kỳ đi tìm những thứ thuốc giời ơi, uống lắm chỉ phá gan, nát thận. Cứ nghiệm cái câu “thịt cá hương hoa, dưa cà căn bản”, mới biết ông bà ta ngày

xưa đã tìm ra được chân lý trong vấn đề ẩm thực, mới thấy cái văn minh, văn hóa của dân tộc tiềm tàng ngay từ trong cách ăn, nết ở.

oOo

Trưa hôm ấy, mâm cơm được dọn lên chỉ duy nhất có nồi canh riêu cá, đây là dấu hiệu báo Tết đã hết, các món ngon, đầy bụng cũng không còn, nhà nhà đã trở lại những thức ăn dân dã đạm bạc. Gia đình anh con trai cả, gia đình cô con gái lớn, cô con út chưa chồng nhưng anh rể tương lai cũng được mời đến ăn canh riêu cá của cụ, chắc chắn là anh sẽ thành con rể sau này khi đã có dịp thưởng thức canh riêu cá.

Cả nhà quây quần quanh nồi canh riêu nóng, một rổ bún trắng ngần, mát như lụa, bún chan canh riêu nóng ăn với rau sống và một chút nước mắm cay. Cái hài hòa của thực phẩm và rau cỏ đi với nhau làm khoan khoái lục phủ ngũ tạng trong cơ thể con người, nhưng cái chính là nó đã nói lên sự bền chặt, ấm áp của một gia đình đoàn tụ. Họ nhai rau rầu, họ húp sùm sụp, miếng rau quện vào miếng cá, bún cứ thế trôi tuồn tuột vào bao tử mọi người trong nhà, ăn đến đâu mát ruột đến đấy. Cụ Chánh hể hả nhìn niềm vui khoan khoái giãn ra trên nét mặt lũ con cháu cụ. Bát canh riêu cá chứa đựng biết bao nhiêu tình yêu của một người mẹ, đậm đà như miếng cá nằm trong bát canh sóng sánh, mát mẻ dịu dàng như các thứ rau xanh biểu hiện cho một tấm tình quê mộc mạc, chuyên chở được tất cả tình thương của người mẹ Việt Nam trong gia đình, với tình quê hương bằng bạc trong đó.

Sau bữa ăn, hai cô con gái phụ chị dâu dọn dẹp mâm bát, cả nhà quây quần trong phòng khách uống nước với ăn chè kho. Năm nào cũng thế, nồi chè kho ăn lẫn lóc mãi ra giềng cũng chưa hết, vì nó ngọt quá, nhưng cứ xong một bữa canh riêu cá ngon lành, miếng chè kho hình như bù đậm hẳn lên, khi được chiêu bằng ngụm nước sôi nóng.

oOo

Chẳng ai ngờ được có một ngày cụ Chánh lại theo đám con sống ở quê người. Sau năm 75, anh con trai bị đưa đi cải tạo ngoài miền Bắc, cụ lại khăn gói đi thăm con, rồi nhân tiện đáo về quê cũ thăm mồ mả cha mẹ, ông bà. Bao nhiêu năm xa quê, cụ cứ thất cả ruột khi nhìn lại xóm làng cũ, nơi chôn nhau cắt rốn nay đã tàn tạ, xác xơ, may là mồ mả cha mẹ vẫn còn vì nhờ có mấy tán đá ong quây quanh nên cũng còn dấu vết.

Chuyến xe hỏa từ Nam ra Bắc, đi qua bao nhiêu đoạn đường dài, cụ Chánh không ngủ được, cụ đứng tựa vào khung cửa sổ của con tàu, ngắm nhìn cảnh quê xưa đang lần lượt trở về trong tâm mắt của cụ. Làng xóm miền Nam khác xóm làng miền Bắc, chỉ cần vượt qua ranh giới hai miền là cụ đã nao nao xúc động, khi nhìn thấy cây đa cao ngất với những luỹ tre xanh bao bọc thôn làng, dăm nóc nhà ngói đỏ, mấy đứa trẻ con đang chơi

đánh đáo dưới bóng cây cổ thụ râm mát. Cụ cứ bùi ngùi mãi, lúc bước thấp bước cao về tới quê xưa, ngôi Thánh Đường hồi ấy đẹp đẽ xiết bao, nay đã nghiêng ngả, tiêu tụy như người ốm lâu ngày không vực dậy được. Nhưng lúc ấy hai miền Nam Bắc có khác gì nhau, mà cụ cũng không còn đường để chạy, mãi cho đến ngày anh con trai và cả gia đình được đi Mỹ theo diện HO, là cụ vui vẻ đi ngay không nuôi tiếc.

Nói như thế không có nghĩa cụ là người bạc bẽo với quê hương, nhưng nếu không theo con cháu đi nước ngoài, mong gì cụ có thể giúp đỡ cho người còn ở lại. Sang Mỹ, người cụ có khỏe ra nhưng cái lưng lại còng hơn, bao nhiêu năm vất vả người cụ không đỡ xuống là may. Suốt ngày trong nhà, cụ lạch từ nhà trên xuống nhà dưới, từ trong nhà ra ngoài sân, rồi từ cái khoảng sân sau mát mẻ ấy, cụ trông rau. Anh con trai sợ mẹ già vấp ngã khi vun tưới cho vườn rau sau nhà, đã gắn sẵn cho mẹ một hệ thống tưới cỏ tự động. Cứ mỗi chiều, cụ Chánh lạch bạch ra vườn, ngồi ở mé hiên gần cây hoa đào, phe phẩy chiếc quạt trong tay, cụ nhìn những tia nước phun lên rào rào trên những luống rau, luống cà, cụ lại nghĩ trời mưa. Con mưa xuân ở quê nhà ngày xưa cũng y như thế, trong trí cụ lại lan man hình ảnh mình với áo tứ thân, những câu dân ca Quan Họ ngày trẻ tuổi. Cánh đồng lúa chín với những cô thôn nữ hai má rúm nắng hồng, đôi môi đỏ vì miếng trầu cánh phượng, những mối tình quê mộc mạc và đậm thắm, ý tứ kín đáo mà lại biết bao nhiêu tình. Buổi chiều mát cụ Chánh tuy đã hấp hèm, nhìn những giọt nước đọng trên rau cỏ trong vườn, sao nó cứ thấm thía tình tứ như câu quan họ ngày xưa:

“Người ơi! Người ở đừng về,
Người về ta chẳng ý y cho về,
Ta giữ vạt áo, ý a ta đề câu thơ,
Người ơi! Người ở đừng về
Người về em những ý y khóc thầm,
Hai bên vạt áo ướt đầm, đầm như mưa,
Người ơi! Người ở đừng về...”

Không biết có phải vì chiều nay nắng hanh hanh, cơn gió Xuân chọt tới mà bà cụ già tự dưng lại cất cái giọng khàn khàn để hát lại cái bài Dân Ca Quan Họ. Những giọt nước mắt nóng hổi bỗng dưng cứ chảy dài xuống đôi gò má nhăn nheo, cụ lấy vạt áo lau vội đôi hàng lệ, hóa ra cái tình quê vẫn còn nguyên trong lòng cụ, như hương vị nồi canh riêu cá cụ cũng vẫn mang theo từ quê nhà tới quê người. Thế cho nên dẫu sống ở xứ người, sung sướng tới đâu, chẳng mấy ai đã quên được mảnh đất quê nhà, và những kỷ niệm ở quê hương, một lúc nào đó sống dậy, lại biến thành những nỗi nhớ đậm thắm dịu dàng cho suốt một đời vậ.

Bởi thế, đã bao nhiêu năm qua đi không thay đổi, nhà cụ Chánh vẫn duy trì nồi canh riêu cá, rau tươi và món chè kho vào ngày mừng bẩy Tết. Đạm bạc, đơn sơ, nhưng cái ấm

cúng của một gia đình xum họp, ràng buộc với nhau bằng nồi canh riêu cá của bà mẹ già mới là những gì phải ghi nhớ mãi.

Nguyễn Nhung

Để tưởng nhớ đến Mẹ Già

*với “**Nồi Canh Riêu Cá**” ở quê nhà năm xưa*



Nguồn: Internet eMail by Đặc San Lâm Viên chuyển
<http://www.dslamvien.com/2018/02/noi-can-h-rieu-ca.html>

Đăng ngày Thứ Ba, February 20, 2018
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTB/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH