

BÔNG NGHE THÈM RAU ĐẰNG NẤU CANH

Xa quê, mưu sinh giữa nơi xứ lạ đất người, có những lúc tôi nhớ quay quắt, nhớ đến nao lòng những khoảng thời gian yên bình, thong thả ít suy tư và vương bận những chuyện cơm áo gạo tiền.

Tôi nhớ nhiều thứ, nhiều thứ lắm mà không sao kể xiết.

Tôi nhớ những ngày cùng lũ nhóc choai choai kéo bầy kéo nhóm tắm mưa la hét inh ỏi cả một góc làng; nhớ những buổi chẵn trâu trên đồng chia quân đánh nhau, diệt địch; nhớ những buổi đốt đồng khói bay nghi ngút cay xè khóe mắt và đặc biệt hơn tôi nhớ đến những bữa cơm gia đình quây quần giữa buổi trưa hè nắng oi ả như đổ lửa hay những ngày mưa tầm tã, rả rích với các món ăn bình dị, đơn giản.



Đó có thể là vài lát cá kho tộ, một ít cà muối xổi, chút tương bần và một tô canh rau đặng nhưng sao lại ấm cúng và ngon đến lạ lùng.

Có lẽ rằng những bữa cơm mộc mạc với các món ăn dân dã, ngọt lành của đồng quê ấy đã nuôi tôi khôn lớn và ăn sâu vào máu thịt tôi để rồi khi xa quê tôi lại thèm, lại nhớ. Phải chăng đó là tình yêu quê hương, xứ sở bởi tôi nhớ có một nhà văn từng nói: Tình yêu đất nước là sự thương nhớ, thèm thường món ăn mà cha mẹ cho mình ăn lúc mình nhỏ tuổi.

Và chắc cũng giống như tôi và nhiều người khác mà nhạc sĩ Bắc Sơn khi rời xa nơi chôn rau cắt rốn của mình cũng đã nhớ đến những món ăn quê nhà để rồi viết nên những lời ca, tiếng hát nổi tiếng đi sâu vào lòng người, hồn người, lòng dân tộc như một điều bình thường nhất, giản dị nhất:

*Ai cách xa cội nguồn,
ngồi một mình nhớ lũy tre xanh,
dạo quanh khung trời kỷ niệm,
chợt thèm rau đặng nấu canh.*

(Còn thương rau đặng mọc sau hè).

Cũng có thể thuở trước dân quê mình còn nghèo, chợ búa xa xôi, đi lại khó khăn cộng với chuyện tìm kiếm nguyên liệu cho một bữa ăn lót lòng rất vất vả cho nên họ đã tận dụng triệt để những gì có sẵn ở quanh nhà, quanh vườn.

Hẳn vì thế mà loài rau đắng vốn “mọc sau hè” được chọn đưa vào trong bữa cơm thường nhật như một điều tất nhiên bên cạnh đợt lang, cọng rau muống, rau càng cua, rau nhút [rút], rau má... và dần dà cái vị đắng của loài rau ấy trở nên ngọt ngào thấm vào miền ký ức của biết bao người.

Chỉ cần nghe câu hát ru con da diết của bà và mẹ thường ngày ở quê tôi (và có thể ở nhiều nơi khác) là biết ngay nguyên liệu chính của món canh rau đắng:

– *À ơi... Canh rau đắng, cá rô đồng; Nồi cơm mẹ nấu thơm nồng ban trưa.*

Vâng, ở quê tôi, canh rau đắng phổ biến nhất là thường nấu với cá rô đồng, có chỗ nấu với cá lóc, cá trê (Rau đắng nấu với cá trê; Ai đi lục tỉnh thì mê không về), không thì nấu với một ít tôm, tép vừa mới bắt ở dưới rạch, dưới đìa, dưới mương, khá hơn một tí thì nấu chung với thịt heo băm.

Đối với rau đắng, người xưa đã dựa vào vị đắng đắng của nó mà gọi tên và thường thường nhiều người không biết chúng có hai loại là rau đắng biển và rau đắng đất.

Đối với rau đắng biển (còn gọi là rau đắng đồng) rất dễ tìm. Ban đầu thoát nghe cái tên rau đắng biển ta cứ tưởng rằng loài rau này mọc ở vùng biển nhưng thực ra nó chỉ mọc ở vùng đồng ruộng, chỗ trũng, thấp ẩm chứ không thể mọc ở vùng biển được bởi vị mặn của muối.

Rau đắng biển có vị hơi đắng, thân tròn lẳn, thon nhỏ, lá xanh tròn dẹt và mọng nước. Vào mùa mưa, cọng rau trở giòn nhanh thur thối và mọc thành đám như rau muống với màu xanh tươi nhìn mát mắt, chỉ cần cầm dao hay lưỡi liềm cắt một loáng là có cả thúng đem ra chợ bán.

Rau đắng đất nếu xét về nhan sắc thì khiêm tốn hơn rau đắng biển, mọc mọc như chính tên gọi của nó vậy. Rau đắng đất khó mọc và có vị đắng hơn rất nhiều so với rau đắng biển. Rau đắng đất chỉ thấy mọc ở sau hè, hay bên những bờ mương, liếp vườn quanh nhà, quanh các gốc cây và dưới chân những gốc rạ khi lúa mùa một vụ mới vừa gặt xong.

Những hạt rau đắng đất đã ngủ quên từ mùa nước để chờ khi chân ruộng chớm khô là chợt bừng tỉnh giấc, nẩy mầm vươn lên từ lòng đất. Rau đắng đất mọc thành bụi riêng lẻ chứ không mọc thành đám như rau đắng biển, thân của nó cũng mảnh mai, lá mỏng tròn tròn như móng tay út với màu xanh pha sắc tím khi tiếp xúc với ánh mặt trời.

Chỉ khi nào mọc ẩn trong vườn hay ẩn dưới các gốc rạ thì mới có màu xanh nhợt nhạt. Rau đắng đất thỉnh thoảng mới thấy có bán ngoài chợ và giá của nó cũng mắc hơn so với rau đắng biển cũng như một số loại rau khác như rau cải, rau muống...

Rau đắng đất ngoài tác dụng đơn thuần của một loại rau, nó còn là một trong những vị thuốc Nam có tác dụng hạ hỏa, giải nhiệt, an thần, làm cho sáng mắt, phụ nữ ăn vào da dẻ mịn màng.

Từ cách chọn rau cho đến cách chế biến thành món ăn tuy đơn giản nhưng cũng cần một chút điệu nghệ nếu không nói là cầu kỳ.

Phải tùy vào từng mùa mà chọn loại rau nào để nấu với từng nguyên liệu và cách ăn như thế nào mới đúng cũng đủ chứng minh hùng hồn rằng “nghề ăn cũng lắm công phu” và người Việt Nam quả là những người sành điệu trong nghệ thuật ẩm thực.

Như đã nói, khi chọn hái rau đắng biển cách tốt nhất là ta nên hái vào đầu mùa mưa. Những ngọn rau non xanh, căng mọng mơn mớn đua nhau mọc, lúc ấy tha hồ mà cắt, nếu kỹ hơn thì ta cứ vạch tìm trong đám cỏ tìm ngắt từng cọng rau một, những cọng rau này thường to và phẩm chất cao hơn.

Còn đối với rau đắng đất, ta nên nhổ cả gốc lẫn ngọn. Cũng như những đợt rau đắng biển được bới tìm trong đám cỏ dại, những cọng rau đắng đất được lấy từ gốc rơm rạ ủ mới là thứ “thượng phẩm” mà bất kỳ những tay sành ăn nào cũng đều biết.

Tuyệt chiêu của rau đắng là khi nấu canh với các loại cá đồng và nấu cháo tống. Ngoài ra nó còn dùng để luộc chấm với mắm kho hay là loại rau chủ đạo của món lẩu. Rau đắng sau khi hái về được rửa cho thật sạch, để ráo.

Trong lúc rửa rau phải chú ý thật nhẹ tay, phải “nâng như nâng trứng, hứng như hứng hoa”, tránh để bị rau dập nát vì khi ấy rau sẽ trở nên quá đắng và mất ngon.

Cá rô phải là loại cá rô mè, con nào con nấy nhìn cứ phây phây béo tốt. Cá được móc ruột và đánh vảy thật sạch rồi cho vào luộc sơ hay hấp cũng được.

Khi thấy cá vừa chín tới thì vớt ra, sau đó nhẹ tay gỡ toàn bộ phần thịt để riêng, phần xương cho vào cối giã nát, chắt lấy nước. Xong đâu đấy, phi hành cho thật thơm rồi nhẹ nhàng cho phần thịt cá vào xào sơ, tiếp theo cho toàn bộ phần nước chắt từ xương cá và nước luộc (hấp) cá vào đun sôi, nhớ hớt bỏ phần bọt nổi bên mép nồi, nêm nếm gia vị cho vừa ăn.

Cuối cùng, khi nước đã thật sôi thì cho rau đắng vào và nhắc ra, thêm chút tiêu và hành lá. Khi ăn, ta lâng lâng với cái đắng đắng của rau, cái ngọt ngọt, beo beo của thịt và xương cá, cái thơm thơm của hành và tiêu.

Trong cái nắng oi nồng của ngày hè cùng gia đình quây quần giữa mâm cơm giản dị mà vừa ăn vừa xuýt xoa, hít hà, mồ hôi mẹ, mồ hôi con vã ra như tắm bởi đĩa cá kho tộ cay nồng, tô canh rau đắng nóng hôi hổi... thì thật là sung sướng hay ngòi ăn trong cái mênh mang của đất trời khi mưa, ta lại cảm thấy ấm lòng, thú vị.

Bởi thế mà thi sĩ Nguyệt Lãng từng có những nỗi nhớ quê, nhớ loài rau đồng nội khó quên trong tâm thức của mình:

*Ai buộc đời mình vì một cọng rau
Ai khôn lớn qua cầu đi hút bóng
Nhìn quăng đồng xa một làn khói trắng
Cũng bâng khuâng nhớ lắm quê mình
Bỗng nghe thềm rau đắng nấu canh...*

Gia Khang

