

Cà Cuống, Nhớ Chút Hương Xưa...

Vũ Thị Tuyết Nhung

Tôi còn nhớ, mẹ tôi thuở sinh thời, cứ vào cỡ tháng Bảy mùa thu trở ra đến tháng Mười chớm đông, lúc Người đi chợ Hàng Bè, thi thoảng lại được mấy bà hàng tôm cá quen gọi vào, thăm thì dúi riêng cho mấy con cà cuống mà các bà thường chỉ để dành cho khách ruột sành ăn.



Ngày ấy chưa có tủ lạnh, nên mẹ tôi đem cà cuống về là cho vào nồi cơm hấp chín. Sau đó, bà sai chị Trường tôi băm nhỏ, dọn thêm là nhớ băm nhẹ tay kéo bán ra thì phí lắm. **Chỉ cà cuống luộc có bọng tinh dầu thơm**, mới băm ra như vậy, còn cà cuống cái thì để ăn trứng. Rồi bà chọn một chai nước mắm thực ngon, cho cà cuống băm vào ngâm.

Thời bao cấp gọi là “nước mắm gái đẻ”, vì chỉ có phụ nữ khi sinh nở mới được cấp cho một phiếu mua hàng có ô nước mắm loại A. Mỗi lần nhà ăn bún chả hay bún nem, bà cẩn thận mở nút chai nước mắm cà cuống giấu kỹ góc chạn gỗ, dốc ra một chút, pha lẫn vào bát nước chấm cho dậy mùi thơm. Hay là cũng có khi, gặp mớ rau muống đầu mùa non mướt, bà cũng rộng lòng mở nút chai, chấm vào bát nước mắm chanh ớt một đầu đũa nhỏ. Thế mà thơm lừng khắp mâm cơm. Lúc nhà có cỗ bàn hoặc tết nhất, bà hay để ý xem chai nước mắm cà cuống đầy voi đến đâu để còn liệu. Nhớ mà quá tay thì đến lúc không có gì mà đãi khách. Đặc biệt là ba món: Bún thang, bánh cuốn, chả cá, mà thiếu một chút hương cà cuống thì thà đừng đựng đĩa cho xong. Nhưng mà mẹ tôi thường dạy, **hễ đã cho cà cuống thì chớ dùng hạt tiêu, hoặc là gừng, tỏi**. Bời ăn như thế thì thành ra ăn hổ lốn, không phải là cách ăn của người Hà Nội.

Bao năm nay, từ ngày đi lấy chồng, tôi cũng đã nhiều lần đặt bánh chưng ở các cửa hàng nổi tiếng trong thành phố, hay là tự gói lấy bằng các thứ gạo đỗ, thịt thà thơm ngon nhất, mà sao ăn cứ không được như hương vị bánh chưng mẹ gói lúc sinh thời. Thì ra, ngày xưa, mẹ tôi khi ướp nhân bánh trước khi gói, bao giờ cũng nhớ rảy vào một chút tinh dầu cà cuống mà bà để trong một chiếc lọ bé xíu, gọi là lọ penixilin nút cao su, quấn mấy lần nilon như một thứ đồ gia bảo, cất trong ngăn trên của chiếc tủ chùi ở góc hai. Nếu không cho vào nhân bánh, thì khi xóc gạo gói bánh, bà cho nhàn nhạt muối đi một chút. Đến lúc bóc bánh ăn, mới chấm thêm chút nước mắm cà cuống, thì cũng hợp giọng khôn tả.

Con cà cuống vốn là một giống côn trùng có cánh, trông hơi giống con ve sầu, song bộ cánh của nó có vẻ mỏng mảnh hơn, màu nâu nhạt. Nghe các cụ già truyền lại câu được câu chăng, thì hình như cà cuống vốn sống trong vùng rừng quê ở Thanh Hóa (chắc đó là cách các cụ giải thích về nguồn gốc hương thơm của giống cà cuống). Vào mùa hè nắng nóng, nó bay ra sinh sống ở các vùng đồng ruộng ngập nước. Và tối tối, nó hay tìm những nơi có nhiều luồng sáng tập trung thành vầng lớn để theo ra. Ở Hà Nội, trước đây, các nơi như quảng trường Lăng Hồ Chí Minh, hay thành cầu Long Biên, cầu Chương Dương, cà cuống về dày đặc.

Nhưng có lẽ do bà con nông dân sử dụng quá nhiều thuốc trừ sâu, nên cà cuống theo đó mà mất dần. Bây giờ, nhiều người Hà Nội nghe nói đến cà cuống thì ngỡ người chẳng biết là con gì. Chứ thời trước, ở Hà Nội, trong các gia đình, cà cuống được coi như một thứ gia vị không thể thiếu trong các món ăn đặc biệt. Người ta đem con cà cuống về, tách hai bên cánh, khía một đường ở nơi có thể gọi như gáy của con cà cuống, chỉ con luộc thôi, rồi rút ra một bọng dầu nhỏ như hạt gạo vàng. Đây chính là phần tinh túy nhất trong con cà cuống. Trước đây, nhiều người cứ lầm tưởng là cái bọng dầu ấy nằm dưới bụng con cà cuống, thế là lầm to. Lâu nay, thị trường online cũng rao bán cà cuống và tinh dầu cà cuống. **Nhưng cà cuống thì ít thơm, còn tinh dầu thì rất hắc, chắc là tinh dầu hóa chất** chi đó. Buồn.

Bao năm qua, người Mẹ hiền của tôi đã khuất núi. Gia đình bên ngoại thi thoảng cũng làm món bún thang nhân ngày giỗ Bà. Mà lúc có cà cuống, lúc thì không. Anh chị em cũng chả mấy ai hỏi đến cà cuống, mức húp vẫn nhiệt tình. Riêng mình tôi hay băng khuâng ngậm ngùi thương nhớ Mẹ. Bà khi xưa ăn uống món nào phải đủ gia vị, rau thơm của món ăn đó. Không thì chớ hề.

Vũ Thị Tuyết Nhung