



Lươn Bung Củ Chuối

DUYÊN ANH

Tôi bê rổ lươn khoe mẹ tôi. Mẹ sung sướng, và bảo:

- Lâu lắm rồi, nhà mình chưa được thưởng thức mùi lươn.

Tôi nhường hứng thú cho cảm động. Vợ nói:

- Hôm nay trở đi, nhà mình nhiều lươn rồi, mẹ ạ!

Mẹ lại bảo:

- Nhà ta nghèo, không đủ tiền mua những thứ nấu lươn

bung củ chuối đầu.

Tôi bùi ngùi:

- Con thả ống lươn vài ngày, đủ lươn mẹ đi chợ phiên Ô Mễ bán, sẽ thừa tiền nấu món lươn bung củ chuối.

Mẹ bằng lòng. Tôi hết buồn. Nghĩ mình đã mặc áo sơ mi nửa mọc tận rừng xanh cho anh hùng lươn dưới đồng bằng, chẳng thèm làm ẩn sĩ giữa thời tao loạn nữa!

Tôi cần nói đến củ sắn, quả sắn. Củ sắn, miền Nam gọi là khoai mì, nơi không có cây sắn đơm hoa, kết quả thành quả sắn, nhỏ bằng nửa đốt ngón tay út, màu tím xẫm, ăn vào nó màu tím tái trên môi. Như Nguyễn Tuân tả quả sim và màu tím tái của nó, ở vùng trung du. Quả sắn đồng bằng giống hạt quả sim trung du, tuy nhỏ hơn. Quê nhà tôi, nhiều nhà có cây sắn, mọc bên bờ ao. Tháng Bảy, quả sắn chín, tha hồ trèo cây hái sắn ăn đến tím môi. Dân quê đội hàng thúng quả sắn đi chợ phiên bán. Rẻ lắm. Họ mang ống sũa bò đong. Cây sắn sinh ra lá sắn. Lá sắn non thơm ngon, gợi hứng thèm ăn. Mẹ tôi nấu lươn bung củ chuối phải có lá sắn non.

Đầu tiên, mẹ tôi mua thịt nạc, mộc nhĩ (nói theo người Nam, nắm mèo mới dân tộc, mộc nhĩ Trung hoa quá), tiêu sọ, nước mắm ngon. Mẹ đặt các thứ ở sân, gần bếp. Mộc nhĩ ngâm nước nóng cho mềm ra, thái sau, cạnh cái thớt. Hành lá, mẹ cắt gần đầu củ nhỏ xíu. Đã nhúng nước sôi làm hành trần. Mẹ đào gốc chuối tiêu đã cho bươm, bứng cái củ lên, thái từ hôm qua, ngâm nước muối để nhựa chuối hết đi. Rồi, mẹ sai tôi lôi anh hùng lươn đập đầu chết ngắc. Cả thầy, tám đấng lươn hy sinh cho nòi bung củ chuối. Mẹ dạy tôi lấy tro, và trấu chà mạnh mình mấy lươn. Tro và trấu công hiệu mạnh với nhớt lươn. Trong khi tôi hóa kiếp lươn, mẹ tôi băm thịt nạc dính ít mỡ nhỏ ra. Nát bậy. Tan tành.

- Sao mẹ không cho vào cối giã như giã giò? Tôi vọng lại hỏi.

- Việc chi phải rửa cối chày? Mình bung mà, con! Mẹ cười, trả lời.

Đã ưng ý băm thịt nát, mẹ từ từ bỏ những củ hành lá vào. Băm nữa. Thịt và hành lẫn lộn. *Thịt không hành, canh không mắm, thịt chẳng ra thịt, canh mất mùi canh.* Bếp núc nhà quê phải thuộc ca dao. *Con lợn ỉn ỉn mua hành cho tôi.* Mẹ tôi thực hiện ca dao vanh vách. Bỏ con dao xuống, mẹ rưới nước mắm vào thịt. Nước mắm tan biến trong thịt, nhờ mẹ đảo lộn bằng tay. Thịt tươi chả có mùi gì đặc biệt, nhưng hành và nước mắm khiến nó thơm lừng. Mẹ thái mộc nhĩ, và trộn cả tiêu sọ lẫn mộc nhĩ vô thịt. Xong đâu đấy, mẹ gói thịt bằng lá sắn. Mỗi miếng hình chữ nhật, bề dài chừng 6 phân, bề rộng 3 phân, dày 2 phân. Lá sắn bít kín thịt lợn - hành - nước mắm - tiêu sọ - mộc nhĩ.

Thứ đến, mẹ tôi đứng dậy, đổ củ chuối sang rổ, mẹ theo tôi xuống ao rửa củ chuối, và lươn. Lươn hết chất nhờn. Đem lên chỗ cũ, mẹ chặt đầu và đuôi lươn. Liệng cho gà xơi. Lấy sợi chỉ đen từ đầu đến đuôi con lươn. Vắt đi. Sợi chỉ đen ăn vào, nhức mình mẩy. Mẹ bảo thế. Lấy con dao nhỏ, mỏng, sắc như nước, mẹ lạng con lươn thành hai khúc. Khúc thứ nhất không xương, mẹ để riêng một chỗ. Khúc thứ hai có xương, mẹ phải lạng lần nữa, bỏ xương lươn, và bộ lòng của nó cái rụp. mời gà xơi. Cứ vậy, mẹ tôi thông thả lạng thịt lươn. Lúc hết, mẹ thái lươn từng khúc nhỏ hơn cho vừa với hai chiều miếng thịt đã gói lá sắn. Hai khúc lươn chiều rộng, và một khúc chiều dài. Mẹ lấy lá hành buộc lươn vào thịt. Chắc ghê. Hơn đĩnh đóng cột! Không ăn thì không đứt lá hành.

Sau hết, mẹ tôi bưng những miếng lươn - thịt vào bếp. Mẹ bắc cái nồi đất lên ba ông, đồ rau, bỏ củ chuối vô, nước lạnh vô. Thổi bụi nhùi lấy lửa. Mẹ đun bếp bằng rạ. Khi cái nồi củ chuối sôi, mẹ sai tôi ra cầm chai nước mắm vào. Mẹ mở vung nồi, rưới nước mắm. *Sao mẹ không bỏ muối cho đỡ tốn?* Tôi hỏi. *Quê nhà ta nghèo mạt rệp, có thể nhịn món ăn suốt đời. Năm kỳ mười họa, được ăn món lươn bung củ chuối, phải ăn cho thật ngon, thật tốn, thật vất vả con ạ! Muối chỉ gây ra mặn chát, chẳng tích sự gì. Nước mắm cũng làm bằng muối*

đó. Món lươn bung củ chuối chiều nay, nhờ con thả ống lươn lỗ trống bàn chân, nhờ con mới mua được thịt, hành, mộc nhĩ, tiêu sọ, nước mắm. Ăn lươn thả ống của con là ăn cái vinh quang trong đau khổ, con đừng sợ tốn nước mắm. Mẹ đáp. Và, thả dần thịt - lươn vào nồi. Đậy vung. Đun giây lát. Mẹ lấy que đun bếp khoét đồng tro giữa bếp, cời tro đang còn ngậm lửa đổ ra cái lỗ khoét, bắc nồi lươn bung củ chuối xuống đồng tro bị khơi.

Mẹ lại mở nắp vung, đắp miệng nồi bằng miếng lá chuối tươi, để tro khỏi rớt vào nồi lươn, và đậy vung cẩn thận. Mẹ đốt rạ chung quanh, rồi rắc đầy trấu trùm cái nồi đất. Mẹ nhìn tôi, mỉm cười:

- Chả còn việc gì, thôi mẹ con mình ra ngoài dọn dẹp đi!
- Lươn bung củ chuối, mẹ nấu từ xế trưa, tối liệu ăn được chưa?
- Buổi tối, bố con về, mẹ nhằm giờ đó mà...
- Ăn với cơm chứ ăn với bún hả, mẹ?
- Từ ngày mẹ sinh ra con đến giờ, lần đầu tiên, con được ăn lươn bung củ chuối, con không hiểu bún ăn thay cơm. Bún làm bằng gạo. Nhiều bát bún mới đọ nổi bát cơm. Con sợ đói ư? Một cái củ chuối to tương, một miếng thịt hơn nửa cân, 8 con lươn, mẹ sợ ăn chẳng hết. Mẹ nghĩ rằng, lươn bung củ chuối ăn với bún, ngon tuyệt trần đời.
- Có ngon tuyệt trần đời không, mẹ?
- Gì?
- Lươn ấy mà...
- Ăn rồi, con sẽ biết. Bố mày rảnh ăn lắm, ông ấy sẽ khen chê, con ạ!

Tôi nhìn cái mâm đặt giữa hai manh chiếu giải trên sàn nhà. Mẹ tôi để một rá bún, một cái môi, một cái bát triết yêu, một cái thìa múc canh, năm cái bát ô tô, năm đôi đũa, một cái bát nhỏ đã rót lưng nước mắm, một cái thìa cà phê, mấy quả ớt đỏ chói, một cái đĩa đựng rau răm. Ăn lươn cần ăn với rau răm. Mẹ tôi bảo thế. Không cần đầy lòng bàn.

Nhà tôi treo ba cái màn ba gian hai chái, ngăn ruồi muỗi, cấm chúng nó vô. Đến chập tối, cha tôi lên xã họp hành đã về. Ông thay quần áo, rửa mặt mũi, chân tay. Mẹ dục cha tôi vào...chiếu ăn. Hai đứa em tôi ngồi xếp bằng tròn gần mâm. Háu háu. Chờ đợi. Thấy đầy rá bún, cha tôi hỏi:

- Giã cây à?
- Không phải đâu ạ!
- Thế thì?
- Lươn bung củ chuối...
- À, lươn bung củ chuối! Mẹ chúng mày nấu theo kiểu ông Cai ở làng Thanh Triều ngon nhất trần đời. Vậy mà, từ ngày lấy mẹ chúng mày, bố vẫn nghèo không kiếm nổi một nồi lươn bung củ chuối. Hôm nay, mới được ăn món gia truyền của mẹ, nhất định phải ngon...

Mẹ tôi xuống bếp, gạt trấu đang âm ỉ cháy, bắc cái nồi đất ra, bỏ vào cái rế. Rồi, mẹ mở nắp vung rất nhẹ nhàng, thổi hết tro bay đi. Mẹ dỡ miếng lá chuối đã khô bám chặt miệng nồi lươn bung. Đậy vung lại, mẹ tôi bê lên nhà. Mẹ lấy cái môi, múc ra bát triết yêu, dành riêng cho cha tôi, củ chuối, thịt - lươn, và nước dùng. Còn mẹ và anh em tôi, mẹ đơm bún vào bát ô tô, rưới nước dùng, bỏ củ chuối, thịt. lươn lên. Chúng tôi ghét cay, ớt không quyn rũ nổi. Rau răm, mẹ bắt chúng tôi phải ăn. Chúng tôi và xì xụp, nuốt cả củ chuối lẫn thịt - lươn. Em tôi nhai trụng tiêu sọ, kêu trời như bọng. Vẫn anh dũng ăn. Tôi nhận ra rằng, bún ăn với lươn bung củ chuối tuyệt trần đời, như mẹ tôi nói, tuy lần đầu tiên tôi xực lươn. Chén hai bát, tôi vẫn chờ cha tôi phát biểu cảm tưởng. Khi mẹ múc thêm lươn bung củ chuối vào bát của cha tôi, ông mới nhần nha:

- Nhất. Nhất. Nhất...Nhất trần đời... Mẹ nấu lươn bung củ chuối ngon nhất trần đời. Vừa vặn. Không nhạt. Không mặn. Lươn bung củ chuối gia truyền có khác.

Cha tôi bừa miếng thịt - lươn, và nói tiếp:

- Nước ở trong thịt bung là chất thịt, chất hành, chất nước mắm, chất mộc nhĩ, chất tiêu sọ, chất lá sắn. Hút lấy những chất ấy là lươn, và lá hành. Lươn đã thơm độc đáo, hút sáu chất tuyệt vời với hành lá, thành một chất tuyệt cú mèo, uơm vào củ chuối, và tan trong nước dùng.

Và, cha tôi uống một hơi nước dùng:

- Quê nhà có lửa trấu. Trấu hay mặt cưa vô địch trong nghề bung, nghề nướng cá, nghề kho cá, nghề canh cá... Chỉ quê nhà mới biết dùng trấu và mặt cưa. Và, nồi đất, niêu đất. Nồi lươn bung củ chuối không có trấu ừ, sẽ vất đi. Mẹ chúng mày tài thật!

Tôi ướt máu giang hồ, bỏ nhà bỏ cửa phiêu hốt dặm ngàn. Đến nay, tuổi đã xế chiều, chân đã mỏi. Tôi quên hết mọi chuyện khuấy động đất trời. Vẫn nhớ như in nỗi lươn bung củ chuối của Mẹ, lời tuyên dương của Cha.