Thịt kho nước dừa Miền Nam Việt Nam

Thiên Hương

Từ nhỏ tới lớn, tôi quen ăn món thịt kho do Nội và mẹ làm nên đi đâu cũng hay để ý xem người ta làm có ngon như vậy không. Và thú thật, như cha tôi nói, nồi thịt kho của Nội là "độc nhất vô nhị".
Mới rằm tháng Chạp mà "đơn đặt hàng" của tôi đã dày kín. Mấy cô em họ của ông xã cứ kèo nài: "Chị kho dùm em nồi thịt nha, ba mẹ em nói chỉ có thịt kho của chị là ngon nhất, em kho lần nào cũng bị chê". Ông xã tôi nghe vậy thì lườm mấy cô em: "Phải tập làm đi chớ, hồi đó chị Hương cũng đâu có biết làm, tập riết thì cũng làm được thôi mà. Ai hơi sức đâu mà làm cho mấy cô hoài?". Tuy nói vậy nhưng xem ra ông xã tôi rất tự hào vì vợ mình được "một tiểu đội" em út tin cậy. Đúng là hồi đó, tôi chẳng biết làm gì…

Khi tôi chuẩn bị lấy chồng, một bữa tình cờ tôi nghe Nội nói với mẹ: "Con Bé Sáu lấy chồng sao má lo quá. Nhỏ lớn chỉ toàn lo ăn học chớ còn biết làm gì đâu. Về nhà chồng mà không biết nấu nồi cơm, người ta chửi nó, chửi cả đứa đẻ ra nó…". Tôi nghe vậy cũng thấy lo lo. Tuy sinh ra ở miệt vườn Cái Mơn nhưng từ nhỏ, tôi đã sướng hơn các anh chị vì là út. Trên tôi là 4 anh trai nên khi sinh được tôi là con gái, cha mẹ tôi mừng lắm, suy nghĩ mấy ngày đêm mới đặt cho tôi cái tên "Thiên Hương". Ấy vậy mà từ khi biết nghe gọi tên mình, tôi chỉ nghe bà Nội gọi rặt một cái tên "con Bé Sáu". Nội bảo: "Không có Thiên Hương, Thiên Hiếc gì ráo. Đặt tên xấu cho dễ nuôi". Rồi mấy bác, mấy chú, mấy cô, cậu, dì đều cứ "con Bé Sáu" mà gọi khiến tôi "chết danh" Bé Sáu cho tới tận bây giờ.

Chính vì là út cưng như vậy nên tôi chẳng phải làm gì, mọi thứ đã có bà Nội, có mẹ rồi sau này là các chị dâu lo. Cho tới ngày tôi đi lấy chồng. Nhà chồng tôi ở Sài Gòn, ba mẹ chồng tôi đều là công chức. Chồng tôi là con trai trưởng nên thoạt đầu ba mẹ tôi do dự không muốn gả. Về sau thấy chúng tôi thương nhau quá nên đành chấp nhận. Lúc hai gia đình gặp nhau, bà Nội tôi nói với mẹ chồng tương lai của tôi: "Con Bé Sáu nhà thím dở lắm, có gì cháu bỏ qua và chỉ bảo thêm cho nó. Thím và cha mẹ nó cám ơn". Mẹ chồng tôi nghe vậy thì rất cảm kích. Bà hứa sẽ coi tôi như con ruột. Vậy là Nội tôi yên tâm phần nào.

Còn chừng tuần lễ nữa là đám cưới, Nội dắt tôi đi chợ. Tới hàng thịt quen, Nội nhờ người ta chỉ dẫn cho tôi cách chọn thịt ngon rồi cắt một miếng ba rọi rút sườn chừng 2 ký. Nội bảo sẽ dạy tôi nấu một món "lận lưng" để về nhà chồng vì ngày Tết hay giỗ chạp đều cần có món thịt kho nước dừa. Từ nhỏ tới lớn, tôi quen ăn món thịt kho do Nội và mẹ làm nên đi đâu cũng hay để ý xem người ta làm có ngon như vậy không. Và thú thật, như cha tôi nói, nồi thịt kho của Nội là "độc nhất vô nhị".

Thịt ba rọi rút sườn mua về Nội bảo tôi làm sạch, cắt miếng thịt dài chừng 5 phân, dày khoảng 4 phân rồi lấy dây lát cột chặt lại. "Xong rồi bây để đó đi, lấy cái nồi bắt nồi nước lên cho Nội…"- Nội đứng sau lưng chỉ dạy. Nước sôi, Nội bảo tôi cho thịt vào trụng để miếng thịt săn lại, sau đó rửa sạch rồi mới ướp. "Tỏi, ớt phải bằm thiệt nhuyễn…ừ, được rồi. Bây lấy cái bọc vải bột mì Nội treo chỗ cái gạc-măng-rê lại đây…". Sợ nóng tay tôi nên công đoạn vắt lấy nước tỏi ớt, Nội giành làm. Nội bảo, chỉ lấy nước ướp thịt thôi chớ cho cả xác tỏi ớt vào thì nước thịt kho bị lợn cợn không đẹp.

Khi ướp thịt, Nội chỉ cho chừng 2 muỗng nước mắm chứ không cho nhiều, chút xíu đường, bột ngọt. Đặc biệt, Nội còn cho vào thịt ướp 2 muỗng nước cốt chanh "để cho miếng thịt được trong, đẹp". Nội tuyệt đối không xài nước màu vì "chỉ cần nước dừa là miếng thịt đã đẹp rồi, thêm nước màu, thịt sẽ bị đen".

Ướp thịt chừng 1 tiếng đồng hồ thì Nội bảo tôi chặt 2 trái dừa lấy nước bắt lên bếp. Dừa là thứ dừa xiêm trong vườn nhà, trái nhỏ, nước ít mà ngọt lịm. Khi nước dừa sôi, Nội cho thịt vào, để lửa to cho sôi bùng lên rồi bắt đầu hạ lửa, vớt bọt. "Bây cứ để lửa riu riu như vậy cho nước dừa thấm vô miếng thịt, khi ăn miếng thịt sẽ ngọt mà giòn…". Chừng 2 tiếng đồng hồ, nước dừa rút gần cạn thì Nội bảo tôi

chặt tiếp 2 trái dừa khác: “Bây làm siêng thì nấu cho nước dừa sôi lên rồi đổ vô, còn làm biếng thì cứ đổ vô luôn cũng được…”.

Nội cho thêm nước dừa vào ngập thịt rồi để lửa thật nhỏ. Đến lúc này thì mùi thịt kho đã thơm đầy nhà, thậm chí đi ngoài đường cũng ngửi thấy. Lấy chiếc tăm tre xom miếng thịt thấy đã mềm, Nội bảo: “Bây lấy chai nước mắm ăn sống lại đây cho Nội. Coi nè, phải cho nước mắm từ từ chớ không được đổ hết một lần…”. Nội rót 1 muỗng nước mắm cho vô nồi thịt; sau đó cứ 10 phút lại thêm một muỗng, cho tới khi nêm nếm thấy vừa ăn và thịt cũng vừa mềm tới thì tắt lửa.

Miếng thịt kho theo cách của Nội vàng ươm, thơm lừng, ngọt lịm, giòn tan trong miệng. Bạn bè tôi tới nhà chơi, ăn một lần thì nhớ hoài… Cái món thịt kho của Nội tôi là “độc nhất vô nhị” bởi bao nhiêu năm nay, tôi gõ từ khóa “thịt kho nước dừa” trên Google đều không thấy chỉ dạy như vậy. Tuy nhiên, đó không phải là nguyên nhân chính làm cho món thịt kho của Nội trở nên “vô đối” trong suy nghĩ và tình cảm của cha tôi mà là vì khi làm món ăn đó cho con cháu, Nội tôi đã để vào đó tất cả tình yêu cũng như sự nhẫn nại, chịu thương, chịu khó của một người mẹ, người bà… Tôi học được của Nội cái cách vào bếp để có những bữa cơm ngon. Đó không phải là sơn hào, hải vị mà là cái cách mình chăm chút, nêm nếm “gia vị yêu thương” để những món bình thường nhất cũng trở thành cao lương, mĩ vị trong suy nghĩ của những người thân yêu của mình.

Nội tôi mất vào dịp gần Tết nên năm nào đến những ngày này, tôi cũng nhớ bà da diết. Còn mẹ tôi thì hôm đám giỗ Nội, lại kho một nồi thịt thật ngon để cúng bà. Lần nào cũng vậy, xong đám, thứ gì cũng còn ê hề nhưng nồi thịt kho thì hết veo ngay từ hôm đầu tiên. Cha tôi nói, thịt kho của Nội là “độc nhất vô nhị”. Mà tôi cũng thấy đúng như vậy...

Thiên Hương