



HƯƠNG CỐM VÀ LỜI RU XƯA

"Sen tươi gói chén cốm thơm

Thân cò lặn lội để con nên người..."

Tiết thu là lúc những trà lúa mùa chín rộ. Ngoài giờ học, tôi tranh thủ lên cánh đồng Rẻ gặt cho mẹ mà vẫn không quên tuốt vài bông nếp, chọn những bông to nhất, dài nhất, xếp vào kê tay, đan thành "con gà nếp", lúi vào nắm rom đang cháy, thích thú nghe tiếng nổ lép lép giòn đều vui tai. Mùi thóc, mùi rom nếp thơm ngậy. Hạt gạo nếp cái cắn chất như quện vào răng, mùi thơm còn đọng mãi trong cổ.

Lúa nếp gặt về, mẹ chọn những lượm mẩy nhất đặt lên nong, cả nhà chụm vào tuốt lúa. Tuốt nhanh, hăng nhất có lẽ là lũ trẻ con. Từng bông, từng bông được kẹp vào đôi đũa trên lòng bàn tay phải, tay trái kéo mạnh cuống rom, những hạt nếp thi nhau nhảy nhót lên cao rồi rơi xuống chụm lại giữa nong, chẳng mấy chốc đã được một rá. Lúc ấy mẹ sai việc gì cũng làm, làm thật nhanh vì

nóng lòng được ăn cốm: lấy rom, lau chảo, rửa chày, cối, lấy met, sàng, rổ rá, lấy lá sen xếp thành từng tập, tập nào vào tập ấy. Sen cuối mùa, lá già, phải lấy từ hôm trước, lau sạch hôm sau gói mới dẻo.

Là con gái nên chị tôi phải vào bếp rang thóc. Vừa rang vừa lấy que cời gạt những đôi bàn tay thò vào chảo định bốc trộm thóc đút túi, sáng sớm mai vừa đi học vừa phân phát cho lũ bạn để cắn chát. Chẳng mấy chốc tiếng chày giã thùm thụp, cốm cộp vang lên rộn rã. Làm cốm chẳng giấu được ai. Cả xóm chạy đến vì tiếng chày giã, vì mùi nếp thơm tỏa đến mọi nhà. Sấy xong, mẹ cầm lá sen khô, lấy chén hạt mít đóng cho mỗi người vài chén. Một nhà làm cả xóm cùng ăn cốm. Mọi người, sôi nổi, kể chuyện năm nay nếp cái được mùa, đến tết thế nào nổi bánh chưng cũng sẽ to hơn mọi năm, kể rằng sáng sớm tinh mơ, nghe ngoài đầu làng phía đông bắc có tiếng kêu keng kéc khe khẽ trong sương, ấy là lúc đàn chim

●LÊ XUÂN TÊ
ngói đang về. Chim ngói nhồi cốm, hạt sen, nắm hương đưa lên đồ xôi ngon phải biết...

Mẹ tôi lột lá sen vào một chiếc âu sành, đong đầy âu cốm, đặt lên chiếu giữa. Bố tôi lấy một nậm rượu rồi cùng cụ Hàn, cụ Lượng, cụ Điểm vừa uống rượu với cốm, vừa đàm luận thế sự ở đời, đàm luận sách vở, văn chương. Ăn cốm trong âu sành lột lá sen khô có một hương vị đặc biệt mà mãi sau này tôi mới chiêm nghiệm thấy. Lũ trẻ lau nhau chúng tôi kiếu gì cũng thực cho được vài bốc cốm, gói trong lá sen, để vào trong cặp sách, sáng mai đến trường vừa cho bạn vừa khoe công lao gặt hái. Ăn đến khi hơi mỏi răng, chị tôi lại cùng chị bạn hàng xóm vào bếp rang con ong. Những bát cốm xanh ròn, dẻo quẹo trở thành bát ong ròn, thơm, bùi béo ai cũng thích.

Mẹ tôi là người chịu khó. Bà hay làm bánh cốm cho cả nhà ăn. Bà dùng nửa ca đồ xanh, đem xay vỡ ra, ngâm nước, đãi sạch vỏ, hấp thật chín rồi giã nhỏ. Một chút cùi

dừa được nạo mỏng từ quả dừa mua của cô hàng rong ngoài ngõ. Cho đỗ xanh cùng bát yêu tàu đường vào chảo, đặt lên bếp đun thật nhỏ lửa. Vừa đun vừa trộn thật đều thật nhanh tay. Khi đỗ đã róc róc cùi dừa vào xào tiếp vài phút nữa rồi bắc ra chia thành từng phần nhỏ. Sau đó bà đun nước nóng già trong một chiếc nồi đất (chỉ nóng già chứ không đun sôi ùng ục), cho nước lá gừng xanh đã ép vào cối trộn đều, úp lá sen lên chùng nửa giờ, để ở nơi thoáng đãng, mát mẻ. Cối được vò toại, cho vào chảo trộn tiếp với vài chén đường đun nhỏ lửa, đảo đều. Khi đường đã ngấm hết lại cho tiếp vài chén đường nữa vào cối, đảo đều. Cứ làm như vậy đến khi nào không nhìn thấy hạt đường nữa thì thôi. Cối bắc ra chia làm thành nhiều phần nhỏ. Đặt lá chuối tươi đã chuẩn bị sẵn lên nóng, xoa mỡ vào lá, xếp từng phần cối vào lá, dàn đều, kích thước tấm chiếu then cửa bức bàn (10cm x 10cm), dàn nhân lên trên mặt lớp cối. Tiếp tục rải lượt cối lên trên, dùng tay vuốt vuốt khe khàng. Lần lượt kéo lớp lá chuối lên, gói thành hình vuông, kéo hai sợi lạt tre đã nhuộm đỏ buộc một lạt ngang, một lạt dọc, hai lạt vuông nhau như trời đất.

Gói bánh cối mẹ tôi làm rất thận trọng: cái nào cũng vuông vức, đẹp, hấp dẫn, khi bóc ra bánh có màu xanh lá mạ, nhân màu vàng



tươi, ăn mềm, thơm dậy mùi cối tươi, mùi của đồng quê, cái mùi mà phố xá không bao giờ có được, cái mùi của hương trời sắc đất hòa quyện vào nhau, làm cho lòng người thanh thản.

Nhà tôi gần đình làng, chỉ cách có mấy bước chân. Hôm nào mang ra đình dâng cúng Thành hoàng, mẹ tôi còn nấu thêm một nồi chè cối. Nấu chè cối tôi thấy mẹ đong ba bát cối, bốn bát đường trắng, một bát bột đao, hai chén nước lá gừng. Tất cả quấy đều đun sôi nhỏ lửa. Khi được múc ra bát chè cối trong xanh, dậy ngát mùi thơm quyến rũ. Nhìn rom đun chè lại nhớ câu ca:

"Một sợi rom vàng

Hai sợi vàng rom. . ."

Ngày đó công trường đại thủy nông Bắc Hưng Hải làm đến đầu làng tôi. Mẹ tôi nấu chè cối, làm bánh cối, gói bánh khoai sọ mang phục vụ các bác trên công trường. Tôi được đi theo bán hàng cùng mẹ. Bánh khoai sọ một hào, bánh cối năm xu một chiếc, chè cối hai xu một bát. Giá cả thời đó chỉ có vậy, các bác công nhân lao động xúm đến mua, một loáng hết veo. Tôi

quan sát người bán, người ăn đến với nhau thân mật, chan hòa, nặng tình chứ không vì thực...

Năm tháng qua đi. Mẹ tôi đậu được tám tư tuổi đời, qua được giao điểm hai thế kỷ, tóc người trắng muốt như mây, người đi mà nhẹ nhàng tiên cảnh.

Năm nay mùa thu lại về, mùa màng lại đến, mùi thơm rom nếp theo gió heo may tỏa khắp đầu làng cuối ngõ. Ngày húi nhật mẹ tôi "có nổi com nếp, có tộp bánh chưng; có lung đĩa cối, có bát chè, có phong bánh cài lạt đỏ thành tâm cầu khẩn mẹ, cầu khẩn tổ tiên...

Lời ru xưa xen lẫn bài hát đồng dao thuở nào chúng tôi vẫn thường nắm tay nhau vừa chạy tròn trên sân đình vừa hát:

"Một chiếc lá sen

Hai chiếc sen lá

Nếp về một ngã

Là gói cối thơm..."

