



ĐẬM ĐÀ CANH BẦU NẤU HẾN

Mỗi lần mẹ nấu canh bầu với hến, tôi lại hỏi: “Con mới chỉ được nghe cô giáo đọc: “Rau tôm nấu với ruột bầu/ Chồng chan vợ húp gật đầu khen ngon” và “ Canh bầu nấu lợn cá ché/ Anh đi làm rể anh mê cả ngày” chứ có nghe canh bầu nấu hến đâu, hả mẹ?” Mẹ chỉ cười, còn tôi biết mình chỉ thắc mắc vậy thôi chứ canh bầu nấu hến thì tôi mê lắm.

Sau con mua xối xả đầu mùa báo hiệu hè sang, khi nắng mới vàng rộm tôi lại nao nao lòng nhớ món ăn quê nhà: canh bầu nấu hến. Nhà tôi ở ven sông, trước cửa nhà trồng một giàn bầu, sau mùa xuân cây bầu lớn nhanh, phủ đầy tạo thành một chiếc ô xanh mát. Vào độ tháng tư giao mùa, tôi thường cùng mẹ ra sông bắt hến về nấu canh bầu.

Buổi sáng, khi mặt trời mọc, mẹ cầm rổ to, tôi cầm rổ nhỏ men theo bờ sông bắt hến. Hến được bắt lên có khi lẫn sỏi, rác

nên được rửa luôn dưới nước cho sạch rồi mang về ngâm vào chậu nước gạo cho hến há miệng, nhả bùn đất. Tới trưa, mẹ đem luộc hến, tôi ngồi bên thích thú nhìn lũ hến há miệng rồi nhặt ra ngoài những con hến “câm”. Mẹ ân cần dạy tôi không được để hến sôi quá lâu, thịt sẽ bị dai. Khi hến chín, mẹ đổ hến ra một cái rổ lớn, bốc khói nghi ngút để đãi lấy thịt. Bàn tay mẹ khỏa vào rổ hến to, xoay tròn để ruột hến rụng ra khỏi vỏ. Nhìn vỏ hến được tách ra nhẹ nhàng tôi mới thấy mẹ thật khéo léo nhưng khi nhìn xuống bàn tay mẹ, tôi mới hiểu vì sao bàn tay ấy lại thô ráp, trầy sạn đến như vậy.

Ngôi thái nhỏ những miếng bầu xanh non, mẹ bảo phải chọn lấy những quả bầu sao có đốm trắng mà người ta vẫn bảo rằng: “Bầu sao nấu nước ao cũng ngọt”. Sau đó, mẹ dùng nước hến đã để lắng, lấy phần nước trong nấu cùng bầu. Ruột hến đem phi thơm cùng hành

cho dậy mùi.

Bữa cơm trưa giữa mùa hè oi nóng được ăn bát canh bầu nấu hến thì không còn gì thích hơn. Những con hến béo núc có vị ngọt, riêng biệt như vị tinh túy của đất trời, nước canh đậm đà cùng vị mát lạnh khiến cho mùa hè dường như lui lại.

Tôi về quê khi mẹ ốm. Mẹ nằm trên giường, xanh xao và gầy gò. Nhớ nao lòng bát canh thuở nhỏ, tôi ra bờ sông bắt hến nấu canh, bung lên mời mẹ. Mẹ mỉm cười mà nước mắt chảy. Tôi đã biết câu trả lời cho câu hỏi của tuổi thơ mình. Canh hến không đi vào ca dao, nhưng vì sao lại đậm đà đến thế?

ĐỖ QUYÊN