



CƠM TƯƠNG GÓI GỌN CẢ ĐẤT TRỜI

Bây giờ bà tôi đã đi xa mấy chục năm rồi, nhưng cứ nghĩ về bà tôi lại nhớ về cuộc đời lam lũ một nắng hai sương, về vai tuơng của bà năm nào. Chúng tôi lớn lên cũng chính từ những chum tuơng, vại cà què hương. Ngày xưa, cái ngày xưa ấy cuộc sống thiếu thốn trăm bề. Miếng thịt miếng

đậu quả là “son hào hải vị”. Đa phần cuộc sống của người dân quanh năm ngày tháng làm bạn với rau muống, rau lang. Sang lắm có thêm cá, cua, tôm, ốc. Thế mà chúng tôi vẫn cứ lớn lên. Ai trong chúng ta cũng đã biết câu ca dao: *Anh đi anh nhớ quê nhà; Nhớ canh rau muống nhớ cà dầm tuơng*. Tuơng tồn tại trong

ca dao, trong trang vở học trò, tuơng đã trở thành một chút hồn quê trải bao biến thiên thăng trầm của lịch sử.

Vùng quê tôi không phải là nơi nổi tiếng về tuơng, nhưng vị tuơng bà làm cho đến tận bây giờ chúng tôi vẫn nhớ. Tuơng Bán, tuơng Cự Đà và bao vùng quê khác tôi đã có dịp thưởng thức, song tuơng bà làm có cái vị ngọt ngọt thanh khiết của đỗ, của ngô trải qua nắng gió, trải qua những giọt mồ hôi của mẹ mà thành chất đậm, chất đường cứ dịu êm lan tỏa khắp người. Ngày còn bé tôi vẫn phụ giúp bà và mẹ làm tuơng. Bà làm tuơng không bằng gạo nếp, chỉ bằng ngô và những hạt đậu tuơng vàng rộm đất quê. Khi giúp bà xay những hạt ngô nếp thành mảnh, hai chị em phải lên gàn như những lực sĩ vì cối xay cao quá đầu người. Cối hết sức nó mới nhúc nhích quay được mấy vòng. Lại phải để đến tay bà hoặc mẹ giúp. Khi đã có đủ lượng cần thiết, ngô được ngâm kỹ, đãi sạch để ráo nước đem bung hoặc đỗ. Đây là công đoạn quan trọng vì khi nấu, ít nước com ngô sẽ sống, nhiều nước quá thành nhão



sẽ không lên men. Khi đã chín, dỡ com ngô ra tãi cho đều trên chiếc nong tre để nhanh nguội. Nhưng lúc như thế cả căn nhà sục nức mùi thơm của ngô. Các vùng quê khác thì lấy lá nhãn tươi hoặc lá sen đậy kín, rồi phủ bao tải lên trên để chỗ kín gió, râm mát, luôn giữ độ ẩm cho mốc phát triển. Còn quê tôi thì lấy lá nán, thứ lá to như lá đa, có lông ram ráp đậy lên trên, rồi phủ bao tải chờ cho lên mốc.

Tương ngon hay không màu mốc sẽ quyết định. Bọn trẻ chúng tôi háo hức lắm, thỉnh thoảng lại mở hé ra xem. Có hôm bà bất gặp đập vào bàn tay: Cứ như thế làm sao mốc lên nổi. Sau ba, bốn ngày mốc sẽ phát triển mạnh. Nếu thấy mốc có màu vàng da cam hoặc như hoa cau bà sẽ thờ phào. Nếu lần nào có nhiều mốc đỏ thì coi như hỏng. Bà buồn, mẹ buồn, chúng tôi cũng buồn lây. Sau một tuần mốc đã có các sợi phát triển chằng chịt và có mùi thơm của rượu. Đậu nành rang chín thì đem xay thành bột thô rồi cho nước đun như. Đổ nước đậu vào một hũ sạch đậy kín, để chỗ thoáng mát, bà cẩn thận kiểm tra nếu nhạt thì cho thêm muối, khoảng chục ngày là được. Rồi sau đó cho tất cả lượng mốc vào nước đậu, dùng nước đun sôi để nguội điều chỉnh cho vừa đủ. Khi đã xong xuôi, bà dùng vải xô sạch bịt kín và đậy nắp chum tương đem phơi nắng để tận dụng nhiệt độ cho quá trình phân giải được nhanh, chóng ngấu. Thỉnh thoảng bà bảo chúng tôi mở chum tương, khuấy đều và theo dõi. Chum tương phải được che kín, tránh nước mưa và những tạp chất rơi vào. Mặc dù nước tương được làm bằng nước mưa hay nước giếng nhưng khi đã chế biến xong thì tương lại rất kỵ nước mưa. Tương chín, mùi thơm dịu dịu lan tỏa khắp nhà. Rau muống chấm tương đúng là duyên kỳ ngộ. Nhất là sau trận mưa, những ngọn rau nõn nà vươn lên khỏi mặt nước. Hái luộc bằng nước giếng quê chấm với tương vừa giòn vừa ngọt, thấy dịu dịu nơi đầu lưỡi. Nhất là khi kho cá bằng tương, mùi thơm bốc lên ngào ngạt khắp nhà. Đi xa về đến đầu ngõ đã thấy xốn xang. Bà và mẹ thường làm tương bắt đầu từ mùa rau muống, khoảng từ tháng tư đến tháng tám hàng năm. Tương làm vào mùa rét rất khó ngon. Tương thật sự được hun đúc từ bàn tay, từ hơi ấm của đất trời, của sương sa và gió thổi. Làng tôi không phải ai cũng làm được tương, cũng không hẳn là không biết cách làm. Gạo chẳng có đủ ăn nói chi đến có ngô có đậu. Mỗi khi làm được mẻ tương ngon thế nào bà cũng bảo mẹ tôi đem mời bà con hàng xóm thưởng thức...

MINH TRỌNG HANH

