

ẤM LÒNG XÔI SẴN TUỔI THƠ

Làng tôi trải dài, men theo dòng sông Cầu thơ mộng. Những doi đất ven bờ sông được phù sa bồi đắp là nơi đất tốt để trồng sắn cho những “em bé sắn” mập mạp tròn lẳn dưới gốc. Đã từ lâu, sắn là loài cây nông nghiệp đi sâu vào tiềm thức của người dân quê tôi.

Nhắc đến những năm trước giải phóng, ít ai không nhớ những câu chuyện do bà hay ông kể lại về cái thời đói rét những năm 1945. Còn nhớ, có lần ông kể lại có đợt cả nhà phải ăn sắn trừ com suốt mấy tháng liền, dường như lúc ấy có sắn đã là may lắm. Những gia đình không trồng nổi sắn còn không có gì mà ăn. Mỗi lần cháu khen sắn ngon thế này, có ăn mãi cũng không chán, ông lại chỉ mỉm cười, bởi ông đã từng trải qua cái thời kì gian nan ấy. Ông còn dặn lại, củ sắn ấy đã từng là cứu tinh của cả gia đình trong lúc khó khăn nhất, thì nay cũng chẳng còn ai nhớ đến, nó chỉ được coi là thức ăn thô chính để dành cho gia súc.

Ông thì nói vậy, chứ tuổi thơ những đứa trẻ nghèo quê tôi có đứa nào không biết đến món xôi sắn ấm nóng dẻo thơm của bà, của mẹ. Mỗi sớm mai trước khi đi học, được ăn

nắm xôi dẻo ngọt vị gạo nếp mùa lắn với những miếng sắn nhỏ nhỏ trắng ngần mà bờ bụi xen cả vài cọng dưa thom thảo, dưa nào cũng no căng bụng rồi mới chịu đi học. Mỗi sớm mai ấy mẹ lại dậy thật sớm, ngâm gạo rồi luộc sắn và nạo dưa sắn để khi nấu xôi sắn cho kịp buổi chợ phiên. Sắn quê tôi trồng nhiều, dường như nhà nào cũng có ít nhất vài luống trồng ngoài doi đất dưới bờ sông thế nhưng không phải ai cũng làm được món xôi sắn dẻo thơm như của bà hay mẹ. Cũng vì thế, món quà buổi sáng của mẹ bao giờ cũng hết nhanh khi mặt trời mới kịp lên đỉnh ngọn tre đầu làng. Gánh xôi sắn ấy nuôi mấy anh em tôi qua những năm tháng tuổi thơ nghèo vẫn được đi học, quần áo được mặc ấm hơn trong những ngày mùa đông giá rét. Từ những củ sắn mới mang ngoài ruộng về còn vương những lấm đất được mẹ chọn kĩ rồi rửa sạch, bóc hết lớp áo ngoài rồi bóc cả lớp áo dày kế tiếp, đến khi gặp lõi sắn trắng ngần phía trong cùng mới thôi. Củ sắn được chọn cũng phải là những củ ngắn, tròn lẳn và không bị sâu bệnh. Sắn rửa sạch rồi mang luộc trước cho nguội, để khi đồ với xôi sẽ không bị lắn vào xôi. Dừa mua được ở buổi chợ phiên, mẹ đem nạo

thành từng sợi nhỏ để khi trộn với gạo và sắn sẽ dễ làm hơn. Gạo nếp đã ngâm sẵn, cho vào chiếc hông gỗ hàng ngày vẫn đồ xôi, trộn hỗn hợp gạo, dưa và sắn đã được xắt thành từng miếng nhỏ sau đó bắc lên bếp đồ. Gạo nếp của vụ mùa hạt tròn mẩy, khi đồ lên tạo ra độ kết dính với sắn và dưa, cho thêm chút dầu ăn hay mỡ cho xôi được óng ả, khi ăn thì béo và bùi. Khi đồ xôi, mẹ vẫn dặn con gái không nên để lửa quá lớn, để làm xôi không chín đều, có chín được thì xôi cũng không được ngon. Xôi sắn khi ăn có thể cho thêm hành khô đã rang giòn, ăn thom lũng. Xôi sắn kết hợp ăn với đậu xanh đồ sắn, cũng là một món tuyệt cú mèo.

Những củ sắn quá quen thuộc ấy gắn bó với chúng tôi trong suốt thời ấu thơ của mình. Từ củ sắn lụi trong buổi chiều nào chân trâu cày cỏ cho đến câu chuyện no đói trong lời kể của bà, thế nhưng món xôi sắn dẻo thơm vẫn mãi đi vào trong kí ức về những mùa đông ấm áp của tuổi thơ.

PHẠM THỊ NHUNG

