



CHÉN MẮM CÒNG ẨM LÒNG ĐÔNG GIÁ

Tap bút – Nguyên Đạt

... Mùa đông bắt chợt trở về ôm lấy mùa thu chưa kịp bỏ đi, bầu trời luôn vẫn vù những gợn mây xám xịt do ảnh hưởng bởi cơn áp thấp nhiệt đới gần bờ. Cái rét lẫn vào cơn gió đầu mùa chưa đủ lạnh nhưng cũng đủ làm cho những người xa xứ buồn buồn, nhớ nhớ về quê nhà thân thiết xa xưa với những buổi bắt còng biển làm mắm cái thiện bữa ăn hằng ngày trong gia đình của một thời tuổi thơ gian khổ...

Quê nhà tôi là một làng chài nhỏ bé nằm dọc theo vùng duyên hải miền trung tên gọi Đông Tác sát biển Tuy Hòa. Đoạn từ Mỹ Á đến Bãi Dài hồi đó chỉ là những bãi cát trắng mọc đầy cây dại và rau muống biển; khi mùa đông đến, đây chính là nơi lý tưởng để cho những chú còng biển (thường ở cách bờ khoảng một hai cây số) di cư vào đây đào hang trú ẩn. Mùa đông là mùa biển động, bà con làng chài không đi biển được nên rất nhàn rỗi; những gia đình nghèo nếu thiếu tiền đi chợ thì mắm còng chính là món ăn dễ kiếm, giúp bà con cải thiện bữa ăn qua những ngày giá rét mùa đông; và đối với lũ trẻ con lóc nhóc như chúng tôi bấy giờ, được theo người lớn đi bắt còng biển cũng là cái thú, nhiều hôm gió mưa tầm tã, người ướt như chuột lột, mình mẩy lạnh cóng nhưng ai nấy đều cảm thấy vui.

Còng biển thường đào hang sâu tới nửa mét, không lắt léo lắm nhưng muốn bắt không phải dễ, phải vừa dùng cuốc, dùng tay để đào, mỗi buổi giỏi lắm chộp được khoảng năm chục con bỏ vào thùng thiếc là mừng lắm rồi, đem về, biếu bà con xóm giềng già cả đầu yếu chừng năm mười con cũng rất quý. Còng biển mùa này không to con nhưng mình thon, thịt chắc, màu trắng, có gạch nhiều và đặc biệt là sạch vì chúng chỉ ăn thuần cỏ non, không ăn tạp nên trước khi chế biến thành mắm chỉ cần rửa nước thật sạch, xỏ lòi vào một cái que chừng bảy, tám con rồi đem nướng; mùi chín vàng tỏa ra thơm lừng khắp nhà khiến mọi người tự nhiên cảm thấy thèm cơm, bụng đói còn cao. Tiếp đến ta tách bỏ mu còng, vất bỏ chân, chỉ để càng lớn và đem giã nhuyễn với lá é quế, trộn nước mắm nhĩ già ớt tỏi chanh đường. Sau khi chế biến xong, ta có một tô mắm còng màu vàng gạch, nước sền sệt, béo và mùi thơm rất đặc biệt, không phải là vị thơm của còng gió, còng cát hay cua đồng mà là một vị thơm đặc trưng của còng biển mùa biển động, ngon không chê được.

Tháng chín, tháng mười đến, mang theo cơn gió mùa đông trở về với những đợt gió se lạnh dùng chân bên cửa sổ, tiếng mưa rả rích ngoài hiên nhà tấu thành điệu nhạc man mác trầm buồn khiến cõi lòng thêm se sắt; một tô mắm còng được đặt giữa mâm cơm nóng sốt cộng với một đĩa rau lang hay rau muống luộc là một bữa ăn được gọi là "hấp dẫn", ngôi nhà đột nhiên ấm cúng hẳn lên làm ai cũng thấy ngon miệng, ních đến đầy bụng, bới "lùng cả nồi"... Đối với dân nhậu thì bánh tráng nướng, cuốn với rau sống chấm mắm còng cũng là món khoái khẩu của bà con bình dân quê tôi bên bếp lửa chiều đông mờ tối đây bạn ạ!

Xa miền đất Phú trời Yên lâu ngày, giờ đây tôi đã đi được nhiều nơi, thậm chí được may mắn qua định cư tận nước Mỹ (miền đất hứa bao người mong ước); được thưởng thức nhiều món ngon vật lạ, đặc sản của nhiều vùng miền nhưng hương vị của tô mắm còng mặn mòi ngày cũ nơi quê nhà vẫn còn đọng lại trong tôi mãi mãi...