



Nhớ những món quê dân dã trong ký ức tuổi thơ

ISSN: 2734-9195

09:51 22/09/2025

Giờ đây, giữa bao xa cách, những món ăn quê vẫn trở về vẹn nguyên trong tiềm thức, như nhắc nhở ta, theo lời Phật dạy, rằng gốc rễ của hạnh phúc nằm ở sự biết ơn và trân quý những điều bình dị.

Nói đến món ăn quê, không ít người hình dung đó là những món ăn dân dã, đạm bạc. Với riêng tôi, món ăn quê thật quý và nó đã trở thành đặc sản trong tiềm thức với những kỷ niệm ngọt bùi thời thơ ấu.

Vâng, giờ đây mỗi khi nhắc tới những món ăn dân dã của một thời nghèo khó nơi quê nhà, không chỉ riêng tôi mà bọn nhỏ cùng trang lứa trong xóm, ngoài làng đều nhớ tới, đó là: sắn nếp luộc, bánh sắn nhân đỗ mè, chuối luộc, khoai nướng, ngô nướng... Những món ăn của buổi sáng mai, lúc ngang chiều ấm lòng dạ, ấm sức cả lòng bàn tay trong những ngày mùa đông lạnh giá.



(Ảnh: Internet)

Với món sắn luộc, tôi nhớ rất rõ nhà có hai thửa ruộng đất đôi nhiều sỏi, mẹ trồng một ruộng sắn lá tre, một ruộng sắn nếp. Ruộng sắn nếp nằm ngay trên bờ ao nền đất rất cứng.

Thời điểm tháng Mười hàng năm, khi trời bắt đầu chuyển mùa, sương dày đặc như khói bếp bao trùm lên từng ngôi nhà, lùm cây trong vườn. Ruộng sắn nếp lá rụng gần hết để lộ ra những thân cây sắn gầy ướt đẫm sương đêm. Mẹ dậy sớm, mang cuốc ra vườn khơi đất nơi từng vòng sắn cho dễ nhổ. Buổi sáng nào mẹ cũng nhổ khoảng hai ba khóm sắn nếp để luộc cho chị em tôi ăn sáng trước khi đi học. Sắn nếp khi bóc vỏ mà róc nghĩa là sắn đã già thì luộc sẽ rất bở. Bốn chị em tôi rời bàn học cũng là lúc nồi sắn luộc của mẹ đang rúc trên bếp tỏa một mùi thơm quen thuộc, hấp dẫn. Đó là kỷ niệm những bữa ăn sáng của chị em tôi cùng với mẹ. Nhớ đến chợt thấy sống mũi cay cay về một thời thơ ấu vất vả, nhưng cũng đầy ấm áp và yêu thương bên mẹ.

Không chỉ có món sắn nếp luộc, mẹ tôi còn hay làm cả món bánh sắn nhân đỗ mèo. Ruộng sắn lá tre sau nhà mẹ nhổ về, gọt vỏ, băm từng lát rồi đem phơi nhờ trên mái ngói nhà hàng xóm, phơi nơi bờ ao dậy nắng. Sắn phơi được ba bốn ngày thì khô nếu trời nắng, còn không đợt nào có mưa phùn thì phơi sẽ lâu hơn và còn bị mốc nữa. Những lát sắn mốc mẹ thường ngâm với nước vo gạo cho sạch rồi cho lên xôi, khi ăn có một vị thơm đặc trưng rất riêng mà ít người được thưởng thức. Ngày ấy không có máy nghiền bột như bây giờ, sắn lát phơi khô cho vào cối đá giã nhỏ rồi đem rây (Rây giống như cái giần, nhưng nhỏ hơn, mặt đáy là một lớp cước dày để lọc phần bột nhỏ).

Món bánh sắn nhân đỗ mèo mẹ làm rất khéo. Bột sắn sau khi được giã nát, rây mịn, mẹ nhào với nước lạnh tạo thành một khối bột dẻo quánh, véo ra thành từng miếng nhỏ rồi nặn. Quả đỗ mèo sau khi ngâm trong nước rồi đem vào luộc chín, đãi bỏ vỏ, cho vào cối đá lấy chày nghiền mịn, trộn một ít muối trắng, nếu có hành lá, thêm chút mỡ lợn thì món nhân càng thêm ngon. Bánh nặn xong, mẹ thường cuốn một ít lá chuối ở giữa thân bánh để khi xếp vào chỗ xôi, bánh không bị dính vào nhau. Món bánh sắn nhân đỗ mèo tuy làm kỳ công nhưng bù lại ăn rất ngon mà mấy chị em tôi đứa nào cũng thích. Mỗi buổi chiều đi làm đồng cùng mẹ về mà được cầm một đồng bánh sắn ấy ăn thì chẳng gì ngon bằng.

Nhà quê không chỉ có hai món ăn đáng nhớ ấy mà còn một món đặc sản ăn buổi thì, đó là món chuối luộc. Có lẽ chính vì món chuối luộc ăn vừa ngon, lại nhanh no, đỡ tốn cơm bữa tối nên ngày đó ít khi có chuối để đến lúc chín cây như bây giờ. Chuối vẫn còn xanh, quả tròn đều là cắt vào đem luộc, hoặc cho vào xôi cả quả. Lúc buổi thì ngang chiều trời mùa đông mưa dầm mà được ngồi

quây quần bên bếp lửa ăn món chuối luộc chấm muối vừng thì gọi là tuyệt nhất. Chẳng thế mẹ tôi thường bảo, cũng may ở quê có những món ăn vặt buổi chiều từ củ, quả ấy nên chúng tôi đứa nào má cũng phúng phính, trắng trẻo, lớn nhanh như sắn, như khoai mà ít khi bị đau ốm vặt.

Mỗi món ăn quê mang đậm một cái tình khiến những người lớn lên từ đồng đất quê mùa chẳng thể nào quên được. Nhớ lắm từng làn khói bếp mỗi buổi chiều hôm, nhớ hương thơm nghi ngút của nồi sắn luộc và nhớ vị béo bùi của lọ muối vừng giã nhỏ... Ký ức ngày xưa lại kập ùa về khi ta chợt nhớ tới bát cơm trộn cối sau khi vừa giã muối vừng, muối lạc xong...

Cuộc sống ngày xưa bao nhiêu khó khăn là thế, vậy mà ấm áp tình người, tình quê hương, như hương vị của từng món ăn dân dã vẫn âm thầm nuôi dưỡng bao tâm hồn.

Trân quý từng món ăn của cái thời gian khó ấy, ta mới thấm hết được sự cần mẫn, lam lũ và tấm lòng vô điều kiện của bà, của mẹ. Giờ đây, giữa bao xa cách, những món ăn quê vẫn trở về vẹn nguyên trong tiềm thức, như nhắc nhở ta, theo lời Phật dạy, rằng gốc rễ của hạnh phúc nằm ở sự biết ơn và trân quý những điều bình dị. Và trong sâu thẳm trái tim những người con xa xứ, hai chữ “quê nhà” vẫn là bến đỗ bình yên nhất.

Tác giả: **Lê Thị Kết**

Địa chỉ: Ngõ 15, đường Đa Lộc, thôn Bàu, xã Thiên Lộc, Tp.Hà Nội