Thương nhớ cà ràng !

Trong lần về một miền quê, tôi gặp hình ảnh một bà cụ khom mình nhóm bếp cà ràng nấu bữa cơm chiều. Nhìn làn khói tỏa làm cay xè mắt, dậy nồng mùi khói bếp một thời gắn bó, một nỗi nhớ day dứt bỗng ùa về…

Hơn chục năm trước, ở những vàng quê của ĐBSCL, người dân nấu nướng chủ yếu bằng củi trên chiếc bếp cà ràng. Chiều chiều, đi dọc triền đê, bờ kinh, khói lam chiều nghi ngút trong từng nóc nhà, mái chái tạo cảm giác thật ấm cúng, an lành.

Có thể nói, chiếc cà ràng là một sáng tạo độc đáo của cư dân sống trên vùng đất này. Theo kết quả khảo cổ di chỉ Óc Eo ở một số địa phương như: Gò Tháp (Đồng Tháp), Ba Thê (An Giang)… người ta đã tìm được những mảnh vỡ của cà ràng. Điều này cho thấy cà ràng đã ra đời hàng ngàn năm trước. Về tên gọi "cà ràng", nhiều ý kiến vẫn cho rằng xuất phát từ tiếng Khmer là "kran" hay "karan", lâu dần đọc trại thành cà ràng. Học giả Vương Hồng Sển trong quyển "Tự vị tiếng Việt miền Nam" đã dẫn giải: "Truy nguyên ra, trong sách Pháp, Le Cisbassac chẳng hạn, và nhiều sách khác đã có từ lâu vẫn ghi: "Krôk kran: rạch Cái Răng, nay cứ lấy điển này làm chắc, một đàng khác hỏi thăm người cố cựu bản xứ thuật rằng ngày xưa, không biết từ đời nào, nguyên người Thổ (Cơ Me) ở Xà Tón (Tri Tôn) chuyên làm nồi đất và "karan" chất đầy mui ghe lớn rồi thả theo sông cái đến đậu ghe nơi chỗ này để bán, năm này qua năm nọ, chầy ngày người mình phát âm "karan" biến ra "Cái Răng" rồi trở nên địa danh thiệt thọ của chỗ này luôn".

Về hình dáng, học giả Vương Hồng Sển miêu tả: "Cà ràng hình thù như con số 8 để nằm, một đầu là ba ông Táo lú đầu lên cao để đội nồi ơ siêu trách, còn một đầu kia nắn cái bụng chang bang dài dài vừa vặn với cây củi chụm, bụng này chứa được tro nhiều không rơi rớt ra ngoài, lại ấm cúng che kín gió, mau chín mau sôi". Tuy nhiên, qua tìm hiểu, chúng tôi nhận thấy, hình dáng chiếc cà ràng có khác nhau ở nhiều vùng. Vùng thượng nguồn, mùa nước nổi về nhiều như: An Giang, Đồng Tháp Mười… chiếc cà ràng thường có chiều dài và thấp để tránh gió. Còn ở miệt Cà Mau, Bạc Liêu, chiếc cà ràng thường ngắn lại, cao ráo và đặc biệt là có "miệng" vừa để cho thông gió, củi dễ cháy, vừa có tác dụng hốt tro khi cà ràng đầy tro.

Hồi trước, cha tôi cũng là thợ nắn cà ràng bán cho bà con trong xóm. Tiếng đập lò "thình thịch, thình thịch…" đến bây giờ tôi vẫn chưa quên. Cha tôi thường chọn những thớ đất sét mềm, dẻo và mịn để nắn cà ràng. Sau đó, cha đem đất trộn với trấu để tạo độ kết dính. Việc nắn lò không hề có một công thức nào, chỉ nhờ vào độ khéo tay và "nhắm chừng" của người thợ. Ấy vậy mà chiếc lò làm ra vẫn đều tăm tắp. Cha còn nắn hoa văn, đường viền cho cà ràng thêm bắt mắt. Nắn xong, cha dùng miếng ván vỗ để chỉnh cà ràng cho thật đều đặn, bề mặt bóng nhẵn. Với trẻ nhỏ chúng tôi, thích nhất vẫn là công đoạn nung lò. Chúng tôi thi nhau ôm rơm về chất đầy sân nhà để cha om cà ràng. Sau hơn một buổi, những chiếc cà ràng đỏ lừ màu gốm đã ra mẻ, đi làm "thiên chức" là mang đến cho bao nhà những bữa cơm ngon, ngạt ngào mùi vị quê hương.

Bếp cà ràng.

Bếp cà ràng là một vật dụng rất tiện lợi thời khẩn hoang của cư dân vùng sông nước. Trên bước đường chinh phục miền đất mới trên chiếc xuồng be mười, xuồng ba lá hay chiếc ghe tam bản, hình ảnh người chồng "chống mũi chịu sào" đầu mũi; sau lái, người vợ tỉ mẫn nhóm bếp cà ràng nấu bữa cơm chiều đã trở thành biểu tượng của ông cha ta một thuở:

"Con nước lớn cha chống xuồng

Con nước ròng mẹ nhóm bếp

cà ràng đợi gió

Con nước rong chảy tràn mùa nước nổi

Vàng bông điên điển Châu Giang"

Cà ràng rất linh hoạt trên xuồng ghe, có thể để bất kỳ trên sạp, lườn xuồng mà không sợ cháy xém, gọn nhẹ và dễ di dời. Cà ràng trở thành bạn đồng hành không thể thiếu, trở thành "vật bất ly thân" với những lưu dân sống đời sông nước, làm khách thương hồ. Sóng sô, gió táp, mưa sa… cà ràng vẫn cho người nồi cơm dẻo thơm, nóng hổi. Và khói bếp cà ràng bàng bạc trong buổi chiều tà ven cánh đồng trũng phèn, dọc bờ kinh uốn khúc, thành một miền ký ức khó phai. Trong dân gian, chiếc cà ràng còn là vật minh chứng cho một tình yêu như lời "nhắn" dí dỏm, chân tình mà cũng rất "gan trời":

"Bếp cà ràng cào than dúm lửa

Nhắn chị Hai mày hé cửa anh chun"

* * *

Nhớ chiếc cà ràng, tôi nhớ dáng người đầy đặn hiền hậu của ngoại với những bữa cơm "lò củi". Nhà ngoại không lớn nhưng cái chái bếp khá rộng và rất chỉn chu, ngăn nắp. Ngoại luôn dạy anh em tôi rằng: "Coi bếp chọn dâu". Thật vậy, cái bếp sạch sẽ, cà ràng, củi, lá dừa được sắp xếp thứ tự, gọn gàng thể hiện tính cách của người phụ nữ trong nhà. Trong giàn bếp của ngoại luôn có một cây chổi lá dừa nhỏ dùng để quét bếp và quét cà ràng cho sạch. Cách ngày, ngoại lại dùng mo cau hốt tro để cà ràng dễ cháy.

Nhà nghèo, ngoại tôi lại là người tiêu xài rất kỹ lưỡng, tiết kiệm nên chiếc cà ràng dù đã bể, nứt nhiều chỗ nhưng ngoại vẫn lấy dây chì kiềng lại. Ngoại nhắc chúng tôi: "Cái gì còn sửa được để xài thì sửa, không nên hoang phí!". Trên chiếc cà ràng vá chằng vá nhíu đó, ngoại đã nấu cho chúng tôi những bữa cơm ngon, mặn mòi hương vị quê nhà khi cha mẹ tôi đi làm xa. Ngoại có thói quen dậy sớm, từ lúc gà chưa kịp gáy, nhóm bếp cà ràng nấu nước châm trà cho ông ngoại rồi vo gạo nấu cơm. Nhớ hồi mợ Út mới về làm dâu, nghe ngoại lục đục thì sợ lắm, tất tả chạy ra phụ ngoại. Nhưng ngoại cười hiền, nói: "Con

cứ ngủ đi. Tại má già ngủ không được với lại quen nấu cơm buổi sớm". Mới hay rằng, chẳng phải ngoại làm cho "cực thân" mà cần mẫn nhen bếp lửa yêu thương, nhóm sự quan tâm chia sẻ. Riêng tôi, trên bếp than rực hồng bằng củi trâm bầu, tôi thích nhất là xin ngoại cho "ké" lùi củ khoai lang mới mót được bên giồng đất nhà kế bên. Mùi khoai chín ngào ngạt hòa quyện trong mùi khói bếp cay cay sao đơn giản, bình dị mà ai trải qua khó lòng quên được.

Không biết có phải do cảm nhận, hoài cổ hay vì một tính chất vật lý nào đó mà hầu như ai cũng chắc nịch rằng: Nấu cơm bếp gas không ngon bằng lò than. Và dĩ nhiên, không thể sánh bằng nồi cơm củi. Cơm nấu bằng bếp củi không quá nở, không quá khô nhưng xốp, ăn cảm giác được vị ngọt ở đầu lưỡi như cảm nhận được sự ngọt ngào, tinh khiết của đồng ruộng quê nhà. Giờ, dù ngoại đã đi xa nhưng như vẫn còn đâu đó hình ảnh ngoại bên chiếc cà ràng lo cho đàn cháu no bụng hai buổi sớm chiều. Cứ tới ngày giỗ ngoại, mẹ lại đích thân vo nồi cơm rồi nhóm lò củi nấu cơm cúng ngoại. Mẹ nói: "Hồi còn sống, ngoại tụi con khoái ăn cơm lò củi trên chiếc cà ràng. Nấu vầy cho ngoại tụi con vui!".

Bây giờ, từ nông thôn đến thành thị, hình ảnh chiếc cà ràng hiếm hoi dần và ngọn khói lam chiều bốc lên trên chái bếp nhà nhà cũng lan vào ký ức bởi người dân đã dùng bếp gas, bếp điện… Dẫu biết rằng đó là quy luật tất yếu của sự phát triển nhưng sao vẫn thấy nhớ thương cà ràng, nhớ dáng hình của ngoại và nhớ một miền ký ức tuổi thơ bên chái bếp nghèo. Chiều nay, ngồi đọc bài thơ "Bếp lửa" của Bằng Việt mà sao nghe thương nhớ quay về:

"Giờ cháu đã đi xa, có ngọn khói trăm tàu,

Có lửa trăm nhà, niềm vui trăm ngả,

Nhưng vẫn chẳng lúc nào quên nhắc nhở:

- Sớm mai này bà nhóm bếp lên chưa ?"

Bài, ảnh: Đăng Huỳnh