

# BẾP CÀ RÀNG CỦA MÁ

Thạch Liễu

Mỗi lần về quê, tôi vẫn thích được ăn cơm nấu bằng bếp củi, cái chái bếp lâu đời của má tôi, có một giàn củi dừa phía trên, phía dưới là cái cà ràng và ông lò. Cà ràng có hình số tám, đầu nhỏ có ba ông táo để nôi, chảo, ấm... lên khi nấu, eo thon, bụng to ra dành để đút củi vào, cháy đượm và đều. Cà ràng nhà tôi tự dùng đất sét ở quê làm, không cần nung cứ phơi nắng khô là đem vô xài, cũng rất bền. Từ nhỏ tôi cũng có lần thắc mắc hỏi má tôi sao lại gọi là cà ràng? Má tôi cười thì người ta kêu sao mình kêu vậy. Ở vùng miền Tây kinh rạch chằng chịt, giao thông đường bộ đi lại khó khăn thì xuống ghe là phương tiện đi lại tốt nhất và bếp cà ràng trở thành người bạn thân thiết lênh đênh thương hồ.

Theo tư liệu ghi chép của các nhà khảo cổ cho rằng tuổi đời của cà ràng còn vượt xa lịch sử khẩn hoang của vùng Nam Bộ cả ngàn năm. Vậy có nghĩa là cà ràng có từ lâu đời rồi. Lý lịch của cái bếp cà ràng không ai biết chính xác, chỉ biết theo lời các ông già bà cả thì nó là sản phẩm của tộc người Khơ me (dân Thủy Chân Lạp xưa) khi họ chạy nạn chiến tranh nội chiến, trên chiếc ghe bồng bênh thì cà ràng là dụng cụ đốt lửa tốt nhất để có những bữa cơm ấm cúng, một bình trà thơm của những người ly hương, khi nhớ về cố quốc. Mới đầu người ta làm bếp cà ràng để nấu nướng cho tiện lợi, nhưng dần dần thành nhu cầu của mọi gia đình trong thời kì chưa có bếp ga, bếp điện, nên cà ràng trở thành hàng hóa trao đổi. Chính vì thế nên qui trình sản xuất cũng



Nghề truyền thống Ảnh: Vũ Hoàng

thay đổi cho phù hợp với thị trường. Có hai mặt hàng: Một loại cà ràng làm bằng đất rồi đem nung chín có màu gạch rất đẹp, sắc màu thịnh vượng, sung túc dành cho những gia đình khá giả, một loại cũng dùng nguyên liệu đất sét, tro, trấu nhào trộn cho nhuyễn nắn thành cà ràng xong đem phơi khô là dùng được, màu xám dành cho những gia đình ít tiền.

Nhưng thật ra bếp cà ràng là sản phẩm của vùng Tri Tôn An Giang. Nguyên liệu để làm nên cà ràng tốt nhất là loại đất đặc biệt có ở dưới chân núi Nam Quy, miệt Xà Tón, huyện Tri Tôn, tỉnh An Giang. Nay thì nguồn nguyên



liệu này đã cạn kiệt; người làm gốm phải lấy đất sét ở núi Cấm. Cái tên cà ràng chính là được khởi nguồn từ tiếng Khmer “kran”. Theo những nhà nghiên cứu văn hóa thì cà ràng là hiện vật đặc trưng của nền văn hóa Óc Eo thuộc vương quốc Phù Nam xưa kia từng hiện diện ở nơi này. Trong một lần đi thực tế Tri Tôn chúng tôi đã tìm đến tận nơi làm bếp cà ràng đó là một phum thuộc xã Phnôm pi (Núi đôi), gia đình của bà Neang Ngay chuyên làm cà ràng, nồi đất để bán. Bà năm nay hơn bảy mươi tuổi, làm nghề nấu cà ràng từ lâu đời, từ thời bà mới về làm dâu nhà này, nghe nói khi xưa ông già chồng bà sang Campuchia học nghề rồi về dạy lại con cháu. Khi chúng tôi đến, ngôi nhà lá cũng chông chênh như tuổi của gia chủ, bà ngồi trên chiếc võng, hàng ba để một dãy cà ràng mới làm xong, đưa con gái đang ngồi làm vĩ lò, con dâu, Thị Phượng, thì đang nấu cà ràng, sắp xong. Cách làm thủ công nên một ngày làm giỏi lắm được chừng ba đến năm cái. Cà ràng hiện nay tuy bán không chạy như xưa, nhưng cũng là mặt hàng thông dụng ở một số vùng sâu chưa có bếp điện, bếp ga. Theo lời chị Phượng thì đất làm gốm thường được khai thác dưới chân núi Nam Quy, cách sóc hơn 1 km, đất nơi đây là một loại đất sét xám, pha nhiều cát mịn, người ta đào những hố sâu xuống 1,5 m thì gặp lớp đất sét làm gốm. Đem về nhà được nhồi thật kỹ trên miếng ván thật tới mịn sau đó trộn với nước, trấu nhồi thật dẻo mới nấu cà ràng. Trên miếng cây mỏng khoảng 5 cm mà bà Neang Ngay gọi là Sđâm và một cái ống tròn cán đều miếng đất sét với độ dày vừa đủ nấu một cái cà ràng. Khi sản phẩm đã hình thành chị Phượng dùng một hòn ống hình trái cam có núm cầm (tiếng Khmer gọi là Kaleng) để nong sản phẩm từ bên trong. Nhờ vậy

mà vành cà ràng có độ mỏng đồng đều, cân đối, trông đẹp, chắc chắn.

Nhìn bàn tay chị làm đều đặn, khéo léo, chiếc cà ràng trong tay chị đã hoàn tất. Chị mới học làm nghề cà ràng từ khi về đây làm dâu do mẹ chồng truyền dạy. Sản xuất nhỏ nên chỉ làm theo đặt hàng, hoặc bán cho bà con quanh vùng hoặc đem ra chợ Tri Tôn, nên thu nhập cũng không nhiều. Đây là công việc của gia đình làm lúc nông nhàn thôi. Trước đây vùng gốm Tri Tôn nhiều nơi sản xuất với qui mô lớn thương lái đến tận nơi thu gom chở đi khắp nơi, tận sang Campuchia bởi vì chất lượng hàng ở Tri Tôn được nhiều nơi ưa chuộng. Chúng tôi rời nhà bà Ngay, đi một vòng quanh sóc, vẫn còn nhiều nơi còn giữ nghề làm bếp cà ràng, nhưng vẫn với qui mô nhỏ lẻ. Bởi mặt hàng này cũng không còn thông dụng lắm, mà kinh tế không cao. Sự tiện dụng của bếp ga, bếp điện... dần dần đưa cà ràng lùi sâu vào quá khứ, dần dần mai một đi nếu ta không có biện pháp lưu giữ và phát triển làng nghề. Tôi nhớ một câu ca dao nào đó mà tôi đọc được:

*Bếp cà ràng cào than dóm lửa  
Nhấn chị Hai mày hé cửa anh chun vô*

Câu ca dao mang nét mộc mạc dễ thương của một thời khẩn hoang lập ấp. Một thời bồng bềnh trên sóng nước phù sa. Bên cạnh nồi điện, bếp ga..., không riêng gì má tôi mà sóc Trà Mòn quê tôi ở vẫn còn nhiều gia đình còn sử dụng cà ràng, nồi đất, ấm đất... để nấu những bữa cơm thơm, những ấm trà nồng ấm mỗi sáng trước khi ra đồng. Và thằng con trai tôi vẫn còn ngạc nhiên khi mỗi lần về quê ngoại:

- Cà ràng, tên ngộ mà cái bếp cũng ngộ. Nó gặt gù cơm nấu bếp cà ràng ngon hơn nồi cơm điện.