

CHƯƠNG 11

Cố Đô Hoa Lư

Phần 11-4

ÂM THỰC HOA LƯ

Một chiếc xe chở khách nhỏ chọt trời tới bãi đất trống để đỗ người xuống Hoa Lư, chúng tôi vội ngoắc xe ngừng lại để nhờ chở chúng tôi ra tỉnh. Cụ Từ gặp một cháu độ 10 tuổi đang đi gần đó, cụ nhắn:

- Mày chạy về nói với bà là ông đi chơi đôi ngày mới về! Nhắn với cậu Tư ra trông coi đền cho ông nghe chưa!

Thằng bé “vâng ạ” một tiếng thật to, đứng nhìn chúng tôi một cách tò mò, rồi cắm đầu chạy đi. Cụ Từ theo chúng tôi lên xe để ra tỉnh cách đó có vài cây số, đi bộ cũng được nhưng chúng tôi không có nhiều thì giờ vì còn phải đi thuê phòng ngủ qua đêm nay.

Vừa tới bến, cụ Từ xuống xe và đưa chúng tôi tới một “nhà trọ” tương đối tươm tất, sạch sẽ và khang trang. Nhà trọ có hai tầng, lại có sân thượng phía trên.

Một phần tầng dưới là cửa hàng ăn khá rộng rãi, một phần là nhà bếp và nhà ở của chủ nhà. Tầng trên là những phòng ngủ dành cho khách. Chúng tôi thuê 4 phòng ngủ, một dành cho cụ Từ, nhưng cụ từ chối vì cụ muốn về nhà người quen gần đó ngủ qua đêm nay.

Cụ Từ đi theo chúng tôi vì cụ muốn sáng mai vào Tam Cốc thật sớm để có thêm thì giờ đi xem những cảnh đẹp, đền, chùa và những di tích lịch sử trong đó. Từ thị xã Ninh Bình vào Tam Cốc không xa, chỉ có 12 cây số. Tuy vậy từ bến xe Ninh Bình vào bến đò Tam Cốc, xe chạy cũng phải mất hơn nửa tiếng đồng hồ.

Chúng tôi thuê ba phòng ngủ, một cho tôi và Hội, một cho Mơ và Thư, một cho Uyên và Thi. Và Hội, như đã hứa khao mọi người lúc trưa nay nên nhờ nhà hàng chuẩn bị cho một bữa ăn ngon cho bảy người ăn với những món ăn đặc biệt của nhà hàng. Trước khi cụ Từ lại thăm người quen trong khu phố gần đó, cụ dặn thêm ông bà chủ nhà hàng:

- Khách quen của tôi, ông bà tiếp đãi cho đặc biệt nhé. Cho chúng tôi ăn cơm trên sân thượng, vừa ăn cơm, vừa nói chuyện lại vừa được ngắm trăng nữa. Nhớ đem cho tôi một chai rượu ngon để đãi khách phương xa. Quãng một tiếng nữa tôi trở lại.

Ông bà chủ vội đáp:

- Thưa cụ vâng ạ!

Hai ông bà chủ nhà hàng cùng chúng tôi đưa cụ

ra tới cửa. Chúng tôi lên phòng tắm rửa để chuẩn bị ăn bữa cơm chiều. Cả ngày đi chơi, chỉ ăn lật vật cho qua loa nên ai cũng cảm thấy đói. Thư cứ ôm bụng nhăn nhó. Chẳng biết cô ấy đói thật hay đói vờ nên chúng tôi chỉ cười và bà chủ nhà hàng cũng cười theo.

Một giờ sau, mọi người đã sẵn sàng, chỉ còn đợi cụ Từ tới. Chúng tôi không phải chờ đợi lâu, đúng giờ hẹn, cụ Từ vừa mở cửa bước vào. Trên sáu mươi tuổi mà trông cụ còn quắc thước và nhanh nhẹn lắm, nhất là đôi mắt cụ rất sáng.

Chúng tôi được ông bà chủ hướng dẫn lên sân thượng để ăn cơm. Một chiếc đèn “măng-sông” được treo gần đó. Cụ Từ nói ông chủ nhà hàng cho ánh sáng nhỏ bớt vì trời chưa tối hẳn và để không khí bữa ăn có vẻ ấm cúng và thân mật hơn. Hai người phụ bếp đem thức ăn lên.

Chúng tôi đã an tọa. Tôi ngồi đối diện với cụ. Hội đứng lên đại diện để cảm ơn cụ đã dành thì giờ quý báu để đi theo và giải thích những di tích lịch sử của Hoa Lư cho chúng tôi có dịp học hỏi. Hội là tay ăn nói giỏi nên cụ Từ cứ ngồi gật đầu và tỏ ra rất hài lòng.

Sau đó tôi cũng đứng lên để cảm ơn tiếp theo, tôi không quên cảm ơn ông bà chủ nhà hàng đứng gần đó. Sau những tràng pháo tay của chúng tôi, cụ Từ cũng đứng lên để cảm ơn về việc mời cụ dự bữa cơm thịnh soạn tối nay và tỏ lời vui mừng vì được hướng dẫn cho những thanh niên như chúng tôi về

thăm cố đô. Cụ cũng chúc mừng cặp Hội và Mơ sẽ luôn luôn hạnh phúc bên nhau. Chúng tôi lại được dịp vỗ tay thật to.

Cụ cũng cho biết chương trình ngày mai sẽ có nhiều điều thú vị hơn vì có nhiều cảnh đẹp của một vùng được mệnh danh là “vịnh Hạ Long trên cạn”.

Thấy ông chủ nhà hàng đứng xớ rớ gần đó nhìn chúng tôi tủm tỉm cười. Tôi vội mời ông cùng ngồi dự bữa cơm với chúng tôi. Ông tới ngồi với chúng tôi nhưng từ chối việc ăn uống mà chỉ nhâm nhi uống tý rượu thôi. Hội khui chai rượu “ngọt” rót mời các cô. Cụ Từ mở chai rượu mà cụ đã đặt nhà hàng từ trước, chai rượu Kim Sơn, đặc sản của Ninh Bình. Cụ rót ra cho mấy người đàn ông. Hội lại đứng lên trình trọng:

- Thừa cụ Từ, thưa ông chủ và các bạn hôm nay là ngày thật vui của hai chúng tôi. (Hội ngừng nói, hướng mắt nhìn Mơ.) Xin mời mọi người cùng nâng ly rượu này.

Mọi người vỗ tay, cười nói ồn ào với những lời chúc tụng. Thư đưa cốc rượu nhỏ lên mời Mơ:

- Em chúc mừng người “chị dâu” tương lai của em! Em yêu cầu chị Mơ đứng lên để mọi người “xem mặt”.

Mơ cứ ngồi yên một chỗ, mặt ngượng ngùng nhưng trên nét mặt lộ đầy vẻ sung sướng và hạnh phúc. Cô cứ cúi gằm mặt xuống, hai bàn tay xoắn lại vào nhau. Hội đến sau lưng đỡ Mơ đứng dậy, mặt

cô vẫn cứ cúi gằm xuống, hai bàn tay nắm chặt lấy mép bàn. Mơ vừa đứng dậy thì một tràng pháo tay lại nổi lên. Mọi người có dịp trêu đùa Mơ. Không khí thực vui nhộn. Mơ cứ cuống cả lên, mấp máy được mấy tiếng cảm ơn rồi ngồi xuống. Hội đề hai tay lên vai Mơ nói vài lời cảm ơn mọi người lần nữa rồi cúi xuống hôn nhẹ lên mái tóc cô. Chúng tôi lại vỗ tay. Thư bao giờ cũng là người vỗ tay to nhất. Thư đến chỗ Mơ dơ hai tay Mơ lên cao hô to:

- “Chị dâu” em muôn năm! Muôn năm!

Khi Thư vừa buông tay Mơ ra, Mơ vội nắm lấy bàn tay Thư, cảm động như muốn khóc, mếu máo:

- Chị cảm ơn Thư!

Thư lại đùa:

- Chị phải cười chứ không được khóc đấy!

Mơ gượng cười, gạt vội hạt nước mắt đang lăn xuống má, đánh vào cánh tay Thư:

- Cái cô này... !

Mọi người lại cười. Cụ Từ và ông chủ cứ ngồi nhìn chúng tôi cười góp. Uyên và Thi thì hớn hờ vui với cái vui chung. Tôi ngồi bên Thi thỉnh thoảng lại tìm tay nàng siết nhẹ như ngằm nói với nàng rằng chúng ta cũng thế. Uyên là người cuối cùng, nhỏ nhẹ chúc mừng:

- Em xin chúc mừng hai anh chị Hội Mơ yêu nhau trọn đời!

Cụ Từ nhìn Uyên gật gù:

- “Hội Mo”, cặp chữ này có ý nghĩa lắm! Hay lắm!

Mọi người, ai nấy bắt đầu cầm đũa lên ăn sau những lời mời. Bây giờ mọi người mới nhìn tới những món ăn đã được bày sẵn trên bàn ăn. Ông chủ nhà hàng ngồi uống rượu chung với chúng tôi, giới thiệu từng món ăn. Cụ Từ khen ông chủ:

- Khéo lắm! Khéo lắm!

Rồi cụ quay sang nói với chúng tôi:

- Đây toàn là những món ăn đặc biệt và nổi tiếng của Hoa Lư nói riêng, và của cả tỉnh Ninh Bình chúng tôi nói chung. Ông bà chủ nhà hàng thật biết “đãi khách” phương xa.

Chúng tôi thưởng thức những món ăn thật ngon, nhất là lúc đang đói bụng, cái ngon ấy tất nhiên phải tăng lên gấp bội. Trong khi ăn ông chủ không quên tiếp rượu cho cụ Từ và cho chúng tôi. Vì không biết uống rượu mạnh nên các cô chỉ “nhâm nhi” chút rượu ngọt, nhưng cũng đủ làm má các cô ửng hồng. Cụ Từ thì cứ khề khà uống rượu với thức “nhắm”. Cụ uống nhiều hơn ăn. Và cụ luôn mồm khen thức ăn ngon làm ông chủ nhà hàng hớn hờ, vui ra mặt.

Dưới ánh đèn “măng-sông”, dù đã vắn nhỏ xuống nhưng tôi cũng đã nhận ra má Thi có chút đỏ hồng phơn phớt. Tôi gấp thức ăn tiếp cho Thi. Ngồi ăn như thế này làm tôi lại nhớ tới ngày tôi và Thi thường cùng rủ nhau đi ăn bún ốc ở chợ Hôm trên phố Huế. Vì không ăn được ớt cay nên Thi cứ vừa

ăn vừa lấy tay quạt quạt lên miệng trông thật buồn cười nhưng đó cũng lại là những kỷ niệm thật đáng nhớ và đáng yêu. Thời gian trôi đi cũng hơn cả năm rồi đấy.

Uyên là người nấu ăn giỏi chắc thế nào nàng cũng cố nhớ những hương vị của các món ăn để tập nấu khi về nhà. Mơ cũng cho biết là loại cá rô mà chúng tôi đang ăn cũng có ở các hang động Hương Sơn nhưng thịt không được dai và ngọt thịt như ở đây.

Chúng tôi vừa ăn vừa nói chuyện và cụ Từ cũng không quên nhắc lại vài chi tiết thú vị về lịch sử của hai đền Đỉnh, Lê trong những ngày lễ hội. Trong ngày tế vua Đỉnh, những thức ăn cúng không được có tiết canh và lòng lợn vì Đỗ Thích đã cho thuốc độc vào hai món ăn này để hãm hại hai cha con vua Đỉnh. Cụ hứa sau bữa ăn, cụ sẽ kể cho chúng tôi nghe về những truyền thuyết dân gian về Đỉnh Bộ Lĩnh khi ngài còn ở tuổi thiếu niên.

Tôi cố ép ông chủ nhà ăn với chúng tôi, và chắc cũng vì thế mà ông có cảm tình và chiều cố đến tôi nhiều hơn. Thỉnh thoảng lắm ông mới chịu gấp một miếng thức ăn cho vào bát để khỏi phụ lòng mời tiếp của chúng tôi. Bỗng ông chỉ tôi và Thi ngồi ăn bên cạnh nhau:

- Chắc hai cô cậu đây cũng là... ?

Ông chủ ngập ngừng trong câu hỏi, nhưng với con mắt của ông liếc qua Hội và Mơ. Tôi hiểu ý ông

nên trả lời ngay để ông khỏi lúng túng vì không biết nói sao cho tiện.

- Thừa ông vâng! Chúng tôi là bạn thân của nhau và ở trọ học cùng nhà trên Hà Nội. Chúng tôi cũng thân nhau như anh Hội và cô Mơ đây.

Tôi đã khôn khéo dùng câu hỏi của ông để xác nhận một điều mà cả hai đều biết “tình trong như đã, mặt ngoài còn e”. Ông chủ lại hỏi thêm:

- Thế... ?

- Vâng, chúng tôi cũng đợi tới ngày tôi ra trường ạ!

Một câu trả lời bất ngờ và nhanh của tôi làm Thi ngồi bên cạnh cảm động và vội cúi mặt xuống. Câu trả lời của tôi là một sự xác định thật quá rõ ràng, một thông điệp quan trọng mà tôi muốn gửi cho nàng, một thông điệp không thể nào còn có thể rõ ràng hơn được, nhất là lại ở trước mặt Uyên, chị nàng, và với tất cả đám bạn bè thân. Đây cũng là một cơ hội bằng vàng, tôi không thể bỏ qua.

Mọi người nhìn tôi yên lặng và ngạc nhiên như vừa nhận được một tin mới lạ, dù là tất cả mọi người đã đều biết điều này từ lâu. Uyên có lẽ còn xúc động hơn cả chính Thi vì lúc này Thi còn đang bối rối vì ngượng. Uyên nhìn tôi rồi lại nhìn Thi:

- Em xin chúc mừng hai người! Một câu nói mà em đã từng chờ đợi nó từ lâu. Hôm rày em về quê sẽ kể lại cho thầy mẹ em nghe. Chắc thầy mẹ em

cũng vui vì đã biết được ý kiến từ chính anh mà không phải chỉ đến từ những người lớn với nhau.

Thấy Uyên xúc động làm tôi cũng xúc động theo. Tôi chỉ đủ sức nén sự xúc động ấy của mình bằng một lời mời:

- Xin mọi người cùng cạn ly!

Thế là bàn ăn lại vỗ tay, ồn ào với những lời trêu Thi. Thi vừa ngượng vừa vui, úp mặt vào vai tôi để che mặt như trẻ con chơi trò chạy trốn. Tôi cũng bắt chước Hội hôn nhẹ lên tóc nàng, cả bàn lại có dịp hoan hô. Thi ngừng lên cứ vừa đánh tôi, vừa cười nũng nịu:

- Em ghét anh lắm! ... Em ghét anh lắm!

Mọi người lại cười ồ. Thư thì vỗ tay xuống bàn cười vang. Nghe thấy tiếng cười lớn của Thư, cụ Từ nói đùa:

- Cháu cũng lớn rồi đó nghe. Lần sau về Hoa Lư chơi, cả hai cô này (cụ chỉ Thư và Uyên) cũng cho tôi ăn một châu khao như ngày hôm nay đây nhé.

Uyên tươi cười:

- Thế cụ “làm mối” cho cháu đi!

Hội vội đưa tay ra khua khua:

- Không được! Không được! Xin cụ đừng giới thiệu ai đấy ạ. Cháu không cho ai nhảy vào tranh với anh bạn của cháu đâu!

Uyên thì cứ ngồi cười. Thư đứng vụt lên nhìn Hội, chống nạnh, lớn tiếng hỏi:

- Thế còn của em đâu?

Hội trêu cô em gái:

- Cô có rồi, cái thằng học trường Tây, đẹp trai, học giỏi, con nhà giàu hay cho cô đi ăn phở gánh ở vỉa hè Hà Nội đó!

Thư cười, ngồi phịch xuống, buông thông một câu ngắn gọn:

- Ừ nhỉ! Em quên!

Tất cả mọi người lại cười với câu nói của Thư.

Bữa ăn đã dần tàn. Cụ Từ đề nghị ông chủ nhà hàng nói sơ qua về những món ăn đặc sản của Ninh Bình cho chúng tôi biết. Lúc này ông chủ mới chậm rãi giải thích vài món ăn mà chúng tôi vừa thưởng thức.

Ông chỉ vào đĩa cá rô rán và bát canh chua cá:



- Cá rô là một đặc sản về ẩm thực của Hoa Lư thuộc xã Trường Yên, ngày xưa gọi là tổng Trường Yên nên loại cá này mang tên cá tổng Trường. Cá tổng Trường sống trong môi trường hang động ngập nước ở vùng này. Loại cá này dễ nuôi và cũng dễ sinh sản. Thịt nó thì béo, thơm, dai. Cá rô được chế

biến thành nhiều món ăn lắm, nhưng thông thường thì gồm các món sau: Cá rô rán như đĩa cá này, cá thì cần rán kỹ cháy cạnh, ăn lúc còn nóng, chấm với nước mắm gừng, ớt, cho thêm chút chanh thì thật ngon. Còn cá rô rang thì dùng niêu đất rang cháy cạnh, thịt chín mất nước dần, thịt cá trở nên dòn, bùi, ngậy. Canh cá rô thì nấu cá với rau cải xanh, thêm gừng. Canh có vị ngọt và thơm nhưng nấu mất nhiều thì giờ và cầu kỳ hơn vì cá phải làm hơi đặc biệt. Có câu thơ:



*Cá rô, rau cải nấu gừng
Ăn còn để lại, xin đừng bỏ đi.*

Nấu canh chua cá như bát canh này đây (ông lại chỉ vào bát canh trên bàn), canh được nấu với nước dưa chua (nước dưa muối). Canh chua không được chua lắm, có cái ngọt mát của cà chua, đậu phụ, lại thêm cái bùi, dòn, thơm của cá rô, tất cả hợp thành cái hấp dẫn của món ăn này.

Cụ Từ ngồi nghe, bây giờ mới lên tiếng:

- Cá rô tổng Trường đã đi vào văn học và đi vào truyền thuyết của Hoa Lư rồi đấy. Đây là bài thơ dân gian:

*Dập dìu cánh hạc chơi vơi
Tiễn thuyền Vua Lý đang rời kinh đô
Khi đi nhớ cậu cùng cô
Khi về lại nhớ cá rô tổng Trường*

Các cháu còn nhớ trong đền vua Lê, tôi đã chỉ cho mọi người xem một bức phù điêu khắc trên gỗ có hình con “cá hóa long”, cái đầu là đầu rồng, cái đuôi thì vẫn còn là đuôi con cá rô, đây là đuôi con cá rô tổng Trường này đây, chứ không phải là đuôi con cá chép như truyền thuyết dân gian về “cá hóa long” đâu. Bức điêu khắc ấy nói lên tính đặc thù dân gian của vùng này.

Chỉ có Uyên là người dám lên tiếng:

- Thưa cụ, cháu nhớ ạ!

Đợi chúng tôi xăm xỉ với nhau xong về câu chuyện cụ Từ vừa kể, ông chủ nhà hàng lại chậm rãi giới thiệu về món ăn có tính đặc sản khác. Ông chỉ vào đĩa thịt dê còn dư mấy miếng trên đĩa. Món này cụ Từ và mấy “ông” đàn ông ăn gần hết, các cô chỉ ăn món này như “lấy hương lấy hoa” một hai gắp rồi thôi.

Ông chủ:

- Đây là món thịt dê núi, cũng là món ăn đặc sản của vùng này đây. Loại dê này sinh sống ở trên núi, người ta lên đó bắt về làm thịt bán. Thịt dê núi thì săn chắc, ít mỡ và có mùi thơm. Ở đây có nhiều gia đình làm thịt dê có tính cách “gia truyền”, cha truyền con nối cứ theo đuôi làm nghề nấu nướng,

chế biến thịt dê. Ăn thịt dê thì phải uống với rượu Kim Sơn như chai rượu đây mới tăng lên hương vị của thịt. Thịt dê được chế biến thành nhiều món ăn lắm: thịt dê tái, dê hấp, dê áp chảo... phải nói là nhiều và nhiều món lắm. Tái dê thì phải ăn kèm với chuối chát, khế, rau thơm và với vài loại lá khác nữa như lá sung, lá mơ. Kẹp thịt dê tái với những thứ rau trên vào trong bánh đa, bánh tráng nem, quấn lại chấm với nước tương gừng thì ngon lắm.

Cụ Từ nói thêm vào:

- Vì là dê sống trên núi, rất khó bắt. Cũng có thể là dê người ta nuôi thả trên núi cho nó tự kiếm sống. Muốn bắt thì phải vào hang của nó, thường ở trên núi cao.

Để có con dê thịt ngon thì con dê đó phải là dê đực, còn tơ, chưa thay răng, béo, lông mượt. Khi đem về người ta “nướng thui” cho da vàng



Dê núi

đều. Riêng hai đùi dê thường để ăn tái nướng, còn phần còn lại thì để chế biến thành các món ăn khác. Đùi dê nướng chín, không ướp gia vị gì cả để giữ mùi thơm tự nhiên của thịt. Loại thịt dê nướng như thế người ta gọi là thịt dê “mọi”. Người “mọi” ăn thịt rừng, nướng không ướp gia vị như thế mà.

Mơ cũng góp tiếng nói vào câu chuyện:

- Thịt dê, đứng về Đông y học thì chữa được nhiều bệnh lắm ạ. Cao dê chữa bệnh đau lưng, mỏi gối, hoa mắt, ù tai. Dạ dày dê chữa bệnh tiêu



Thịt dê tái



Thịt dê tái chanh

hóa kém, buồn nôn sau bữa ăn. Cật dê có tác dụng chữa bệnh suy nhược, lãng tai, đổ mồ hôi. Tiết dê pha với rượu trắng thì bổ huyết, chữa bệnh đau đầu, chóng mặt⁽¹⁾.

Cụ Từ và ông chủ cùng chúng tôi đều trợn mắt nhìn Mơ. Cụ Từ hỏi Mơ:

- Cô biết về “thuốc” à?

- Thưa, thân sinh cháu là thầy thuốc Nam, không sống được bằng nghề này nên bỏ. Thầy cháu dạy cháu được chút ít để phòng thân thôi ạ.

⁽¹⁾ Những câu chuyện liên quan tới vấn đề y học trong loạt bài này chỉ nhằm trong phạm vi câu chuyện mà thôi. Người viết không chịu trách nhiệm về sự ứng dụng trong thực tế.

Cụ Từ gật gù cái đầu rồi lại hỏi Mơ:

- Thế cháu và Hội gặp nhau trong trường hợp nào mà hai người thương yêu nhau thế?

Mơ nhìn Hội như hỏi ý, rồi mới trả lời cụ Từ:

- Cháu làm nghề chèo đò trên suối Yên đưa đón khách hành hương hay đi thăm chùa Hương ạ. May mắn được nhờ các anh chị đây giới thiệu cháu với anh Hội cháu. Chắc anh Hội cháu thấy cháu nghèo nên thương mà kết thân.

Hội nghe Mơ nói thế liền xua tay phản đối:

- Anh vừa gặp em lần đầu là anh thấy yêu em ngay. Như gặp lại người xưa, anh tự nhủ lòng mình lúc đó là đích thực anh vừa gặp lại người vợ tiền kiếp của mình rồi. Anh yêu em chứ không phải vì em nghèo mà thương hại đâu. Có lẽ là duyên số trời đã định cho chúng ta như thế. Chúng ta sẽ là vợ chồng hạnh phúc, con cái đầy đàn và thương yêu nhau mãi mãi!

Trước lời nói quá chân tình của Hội, Mơ chỉ còn biết đưa hai bàn tay lên mặt để che dấu sự xúc động của mình. Hội để tay lên vai Mơ:

- Em đừng bao giờ nghĩ như thế nữa nhé! Em có biết là em đẹp lắm không? Anh không muốn em đứng gần anh trai làng nào đấy. Anh hay ghen lắm đó!

Mơ buông tay xuống, mắt còn chút hoen lệ, gượng gạo cười, đánh nhẹ vào người Hội:

- Anh lại ... sắp trêu em nữa rồi đấy!

Mọi người yên lặng như lây cái cảm động của câu chuyện vừa xảy ra. Thư lên tiếng:

- Thừa cụ Từ, thừa ông chủ, chị Mơ cháu là người có học hành đấy ạ. Trước đây nhà cũng khá giả. Cháu có về thăm nhà chị ấy nên biết. Chẳng may gia cảnh sa sút nên chị cháu phải bỏ học để giúp gia đình từ khi còn nhỏ. Lúc đầu thì cũng cố theo học thêm, nhưng được ít lâu thì cuối cùng cũng phải bỏ, tôi về tự học thêm. Mới 14, 15 tuổi đã phải vào rừng kiếm củi, hái mớ. Khi lớn hơn phải quay tơ, dệt vải, làm thuê làm mướn cho người ta. Lại phải chèo đò dọc chở hàng trên sông Đáy và đưa đón khách hành hương trên suối Yên ở chùa Hương. Tính chị cháu thì cứ thật thà như đêm. Một người xinh đẹp, đảm đang, tháo vát và nặng lòng với gia đình như thế thì anh Hội cháu không mê sao được. Anh cháu đã chọn đúng người rồi đấy ạ!

Thư nói một mạch. Cô bước lại chỗ Mơ hỏi nhỏ:

- Chị Mơ! Em nói như thế có đúng không? Mẹ yêu thích chị cũng là ở những đức tính đó đây. Mẹ cứ nhắc bảo với em như thế.

Mơ cứ nắm tay Thư mà mếu máo:

- Cám ơn em! Em làm chị cảm động quá! Chị cũng quý bố mẹ và các em lắm!

Thư trở lại chỗ ngồi. Tôi nhìn Thi, nàng vội đưa mấy ngón tay gạt nhẹ giọt nước mắt đang lăn trên

má, nhìn tôi gương gạo cười. Tôi quàng tay qua vai Thi bóp nhẹ trên cánh tay nàng.

Tôi rất ngạc nhiên về cách cư xử của Thư. Tôi cứ tưởng Thư chỉ là một cô con gái nhà giàu, được chiều chuộng và thích nghịch ngợm, bông đùa. Nhưng không, Thư quả thật là một cô gái có ý nghĩ rất trưởng thành và biết cư xử tế nhị khi cần. Những nhận xét của Thư, ấy cũng chính là nhận xét của chúng tôi về Mơ trong chuyến đi chơi chùa Hương mấy tháng trước đây.

Thấy không khí của câu chuyện tình “Hội Mơ” đã lắng xuống, ông chủ nhà hàng lại xin phép giới thiệu thêm vài món đặc sản ẩm thực của Ninh Bình. Tôi đang có cảm tưởng ông ta đang bị méo mó nghề nghiệp, thích nói về những món ăn.

Cụ Từ cũng tủm tỉm cười nhưng không cản ông. Thấy ông nhiệt tình và cũng vì muốn hiểu biết thêm về nơi cố đô này về mặt văn hóa ẩm thực nên chúng tôi cùng lắng nghe ông nói một cách hết sức thành khẩn.

- Các cô cậu đã thưởng thức món cơm cháy Ninh Bình chưa?

Không đợi chúng tôi trả lời, ông nói tiếp:



- Thị xã Ninh Bình còn có cơm cháy vốn đã nổi tiếng nhiều năm. “Rượu ngon, cơm cháy, thịt dê” là những đặc sản nơi đây. Tương truyền, cơm cháy Ninh Bình đã có từ lâu, vào cuối thế kỷ thứ 19 thì phải, do một thanh niên người Ninh Bình học được của người Hoa, nhưng anh ta biết chế biến, làm đa dạng hương vị, phẩm chất và phát triển nó đến khắp mọi nơi từ Bắc chí Nam.

Cơm cháy Ninh Bình vốn nổi tiếng hơn những nơi khác nhờ “nước xốt” chan cơm cũng sử dụng thịt dê núi. Thịt dê núi ít béo nên ăn không ngán. Gạo làm cơm cháy phải là gạo tám thơm, gạo dẹt, nếp hương... Cơm cháy ngon phải có màu vàng



Rượu Kim Sơn



Rượu Kim Sơn với thịt dê

nhạt, đều hạt, dòn mà vẫn dẻo, có mùi thơm. Để tạo “xém”, người ta phải dùng nồi gang để nấu sao cho bề dày cháy mỏng và tự bóc. Hương vị đặc biệt của nó là sự kết hợp giữa miếng cơm cháy và các loại thức ăn đi kèm. “Nước xốt” ăn kèm phải có vị cay, thơm, đủ độ sánh để ngấm vào miếng cháy. Cơm

cháy được người dân bán quanh năm, bất kể mùa đông hay mùa hè.

Ông chỉ ngừng một chút, rồi ông cho biết Ninh Bình còn nổi tiếng nhờ những món khác nữa, ông kể tiếp:

- Nem Yên Mạc, rượu Yên Lâm, bánh đa chợ Lồng xuất xứ từ huyện Yên Mô đã được truyền tụng.



Nem chua Yên Mạc

*Nem Yên Mạc nínu chân người
Rượu bầu thơ túi một đời tìm nhau.*

- Mắm tép Gia Viễn, bún mọc Quang Thiện, rượu Kim Sơn, rượu cần Nho Quan cũng là những đặc sản ẩm thực của Ninh Bình.

- Ốc núi được chế biến thành nhiều món: hấp gừng, xào sả ớt, trộn gỏi... Thịt ốc núi thì dai, giòn, ngọt. Ăn ốc núi thì ăn cả con không nên bỏ ruột. Ốc có nhiều ở xã Tam Điệp, Yên Mô, Nho Quan. Ốc có nhiều vào mùa mưa.



Ông nói xong, chúng tôi đều vỗ tay tán thưởng và ngỏ ý mong ngày mai tái ngộ sẽ được thưởng thức những món ăn mà ông vừa giới thiệu.

Quả thật Hoa Lư nói riêng và Ninh Bình nói chung, nền văn hóa ẩm thực ở đây rất phong phú, đa dạng và có một sắc thái hết sức đặc biệt, đặc biệt nhất vì là những sản phẩm đến từ những rừng núi đá và cánh đồng chiêm nước mênh mông.

Ông chủ nhà hàng gọi người lên dọn dẹp và đem trái cây lên để ăn tráng miệng. Những phong bánh đậu xanh và bánh khảo Hải Dương nổi tiếng cũng được đem lên với những bình trà mạn sen để mọi người cùng thưởng thức dưới ánh trăng đã bắt đầu nhô lên khỏi “cây sào”. Ông chủ nhà hàng cũng xin phép rút lui.

Những câu chuyện vẫn tiếp tục nổ ran. Từ trên sân thượng của ngôi nhà hai tầng, chúng tôi có thể nhìn thấy một khoảng lớn của thị xã Ninh Bình. Thành phố được xây dựng từ lâu đời và ở gần khu cổ đô xưa nên thường là những ngôi nhà một tầng cổ kính.

Cụ Từ yêu cầu cho điều chỉnh ánh sáng đèn “măng-sông” nhỏ thêm nữa, càng nhỏ càng tốt để mọi người cùng được thưởng thức ánh sáng trăng. Cụ nói làm như thế, chúng tôi dễ có thể mừng tượng và dễ “trở về” với thời thanh bình của những năm xưa chưa có nền văn minh cơ giới xâm nhập Hoa Lư.■