

Da diết Gỏi Bông Bần

Minh Lê

Mối tình sông nước miền Tây và gỏi bông bần ...

Nắng xuyên qua những cành bần xanh mượt đu đưa trong gió, rải hoa nắng lốm đốm xuống mặt con sông nhỏ sau nhà. Con sông dài ngút mắt, lặng lẽ trôi qua những bến nước cũ mèm qua năm tháng, những vó cá cong cong nhẵn nại đứng chờ, đám dừa nước vươn lên vững chãi, và cây bần già nghiêng cành tỏa bóng mát bên sông. Cành bần dịu dàng sà xuống khoe cùng nước từng bông bần hé nụ hồng hồng. Giữa đêm, bông hé nở, tỏa ra chùm cánh mảnh mai nửa trắng nửa hồng. Nắng hửng lên, làn gió nhẹ thổi cánh bần rơi trên nước, lững lờ trôi xa.



*"Sóng nước lớn rờng
Cuốn bông bần trắng
Cá lìm lìm tắm nắng bơi theo."
("Bông bần trắng", Giang Tử Minh)*

Bông bần Đặc sản miền sông nước,

Có cô gái miền Tây ra ven sông đứng ngẩn ngơ nhìn đàn cá bé xíu quẩn quýt bơi theo cánh bông bần. Cô nhớ hình bóng chàng trai mạnh mẽ có nụ cười hiền lành hay cùng cô chèo thuyền chở lúa, chỉ biết đỏ mặt khi nghe cô cất giọng hò:

*"Cây bần soi bóng ghe nghèo,
Qua sông gặp gió em chèo cùng anh."*

Văng vẳng tiếng má kêu cô từ chái bếp lộp tranh bên hông nhà. Cô ứng tiếng cho má biết rồi lật đật hái bông bần. Bữa nay má làm gỏi bông bần cho tía và bạn tía nhắm rượu. Bình thường má hay kêu cô nướng vài con khô sặc trộn gỏi, nhưng bữa nay sẵn có mớ tép bạc tía cất vó tối qua, má mua thêm miếng thịt ba rọi về làm gỏi bông bần tôm thịt.



Tía đã xiên xong mấy xâu tép thẳng thơm với cọng lá dừa. Thằng em cô lẳng xăng quạt than hồng rồi bỏ tép lên nướng vàng. Mùi tép tươi sém lửa thơm phức cả chái bếp. Hai chị em thi nhau lột vỏ tép coi đứa nào làm nhanh hơn. Thịnh thoảng thằng em cô bỏ nguyên con tép vô miệng nhai nhóp nhép, má nó phùng ra thiệt ngộ làm cô phải bật cười.

Tép nướng miền quê Đặc sản miền sông nước,

Má đã xắt xong khế, rau thơm và thịt, đang làm nước mắm chua ngọt. Cô vội vàng đi rửa rồi lật cánh bông bần. Cầm bông bần trên tay, cô thoáng ngẩn ngơ. Đã mấy mùa bông bần qua mà người đó còn chưa về lại bến nước quen. Dưới bến vọng lên tiếng cười nói của tía, bác Bảy và mấy bác bạn tía. Cô chợt nghe tía hỏi:

- Ủa sao lâu rồi hồng thấy thằng Hai qua đây vậy anh Bảy?
- Nó đi làm ăn trên Sài Gòn anh à.

Tiếng bác khác đế vô:

- Nay mai nó cưới vợ ở luôn trên Sài Gòn là anh mất con đờ.

Cái bông bần tự rụng trượt khỏi tay cô. Đầu cô trống trơn, chỉ còn lại mỗi câu:

*"Trèo lên chót vót cây bần
Vái anh đi cưới vợ sóng thần nhận ghe."*

Ủa cô đang nghĩ gì vậy trời, má đang chờ kia. Cô đưa mớ bông bần cho má rồi ngồi coi má làm. Dưới bàn tay của má, gỏi bông bần hiện ra lộng lẫy như cô Tấm dưới phép màu của Bụt. Tôm hồng, thịt trắng tươi, khế xanh trong ngần năm cánh, rau thơm xanh non sóng vai cùng ớt đỏ rực. Nổi bật nhất là những cánh bông bần trắng hồng, mỏng manh mà bền bỉ. Mặn, ngọt, chua, cay, thêm chút chát chát của bông bần, má hay nói mùi vị gỏi bông bần giống như mùi vị cuộc đời, nên ăn xong là nhớ hoài.

Gỏi bông bần Đặc sản miền sông nước

Ở nhà trên, ly rượu đế đã đi giáp một vòng. Tiếng bác Bảy sang sáng:

- Thằng Hai tui nó nói để dành đủ tiền là nó về quê cưới vợ, rồi làm ăn ở quê để phụng dưỡng tía má đó anh Ba. Mời mốt nó về nhứt định qua thăm anh chị và sắp nhỏ đa.

Ông nói vọng xuống bếp:

- Bữa nào nó về, con Hai làm gỏi bông bần cho nó ăn nghen con.

Cô "dạ" lớn một tiếng rồi cười lỏn lển. Má đang nướng bánh tráng, cười cười ngâm nga:

*"Lê đôi em chịu lê đôi,
Hoa tàn em cũng đợi, bần trôi em cũng chờ."*



Cô đỏ mặt kêu nhỏ "Má!" rồi chạy một hơi ra bến nước. Cây bần già vẫn lặng lẽ đứng đó, lá xanh rung rinh vẫy gọi. Cô ngước nhìn những trái bần non xanh nhạt nhỏ như cúc áo, thầm nghĩ ngày người đó về chắc bần đã lớn. Cô sẽ để dành ít mắm sống rử người đó ăn với bần xanh, món này Sài Gòn đâu có. Rồi canh rau muống luộc bình nấu chua với bần và ít tép đồng, cô nghĩ thôi đã thấy thèm, huống gì người đó.

Sông nước miền Tây

Tự nhiên cô thấy thương cây bần quá đỗi. Nó đâu chỉ giúp giữ đất cho bờ, nó còn giúp cô giữ vững một mối tình quê.

Minh Lê