

# MỨT GỪNG NGÀY TẾT

NGUYỄN KHOA HỌC

Tôi xa nhà đã lâu nhưng câu hát: “Tay nâng đĩa muối chấm gừng, gừng cay muối mặn xin đừng bỏ nhau” vẫn còn lắng mãi trong tôi. Đây là lời thề sắt son của những đôi lứa ở vùng quê Việt Nam lấy biểu tượng “gừng cay”, “muối mặn” có sẵn trong thành ngữ dân gian để thề non hẹn biển. Trong bài viết này, tôi không dám đi sâu phân tích nội dung và nghệ thuật của câu hát mà chỉ đề cập đến vị cay của gừng trong văn hóa ẩm thực: mứt gừng ngày Tết.

Từ xa xưa, người dân Việt Nam đã biết trồng gừng lấy củ. Những vùng đất cát hoặc pha cát là thích hợp để cây gừng phát triển. Củ gừng được ứng dụng nhiều trong đời sống con người nhất là trong các món ăn dân dã. Mứt gừng không thể thiếu trong ngày Tết, nó có vị cay nồng ấm áp lẫn vị ngọt của đường ngấm vào tận gan ruột. Hễ ai ăn lát mứt gừng đều có chung cảm giác như vậy.

Trước kia vào khoảng tháng chạp ta bà con nông dân quê tôi lại khẩn trương hoàn thành vụ Đông Xuân để còn chuẩn bị mua sắm hàng Tết. Trong các món cần mua thì gừng được chuẩn bị đầu tiên dùng làm mứt. Bà con phải hoàn thành số mứt cần dùng trước ngày 28 Tết, sau đó mới mua sắm các thứ khác.

Tôi nhớ rõ vào khoảng 25, 26 tháng chạp là mẹ tôi nghỉ một buổi cấy để tranh thủ lên chợ Tréo mua gừng về thái mỏng ngâm nước mả. Độ một ngày đêm thì vớt ra vắt chanh vào để tẩy đảm bảo độ trắng trẻo của gừng. Vào đêm 27 tháng chạp là mẹ tôi bắt đầu sao mứt. Chị em chúng tôi quây quần bên bếp lửa chờ nồi mứt của mẹ. Mẹ vừa làm vừa hướng dẫn các thao tác kỹ thuật cho mấy chị em tôi. Sau khi luộc gừng xong để một hồi cho ráo nước, mẹ dùng cân cân số gừng đã luộc cùng số đường mua sẵn theo công thức hợp lý, sau đó cho vào nồi trộn đều bắc lên bếp. Đầu tiên đun củi cho lửa cháy đều. Với nhiệt độ cao đường chảy thành nước. Thỉnh thoảng, mẹ dùng đũa

cái đảo đều số gừng trong nồi. Khi thấy nước đường sấp cạn, mẹ rút bớt số củi trong bếp cho nhỏ lửa rồi tiếp tục đảo. Đến khi mứt lên phần trắng là đã hoàn thành xong một mẻ. Mẹ giục chị tôi trải giấy báo lên chiếc sàng để đựng số mứt vừa sao xong rồi hướng dẫn chúng tôi nắn các lát mứt bị uốn cong cho thẳng thơm. Cuối cùng là đóng gói. Số mứt vun mẹ chia đều cho chị em chúng tôi. Tôi là út được mẹ ưu tiên phần hơn. Các thao tác mẹ làm, chị em tôi đều thuộc lòng nên sau này lớn lên ai cũng biết sao mứt thành thạo.

Tôi vừa ăn vừa hỏi mẹ:

- Răng bên thím Tư nồi mứt bị đóng tảng hở mẹ?

Mẹ xoa đầu tôi:

- Có nhiều lý do: Một là tỷ lệ đường nhiều hơn mứt. Hai là nước đường đã cạn, lửa cháy to lại đảo không đều khiến nồi mứt đông cứng.

Tôi vỡ lẽ và chắc lưỡi: thì ra sao mứt cũng đòi hỏi kỹ thuật điều luyện. Chỉ cần một sơ suất nhỏ là mất tong nồi mứt.

Ngày nay, kỹ thuật làm mứt càng tinh xảo. Việc thái gừng cho mỏng quá ư dễ dàng. Người tiêu dùng chẳng cần mua củ gừng về cho mất công mà chỉ cần mua số gừng đã thái sẵn về sao. Không ít gia đình chẳng cần bỏ công sao mứt, họ chỉ cầm tiền đến các quầy hàng là có mứt dùng trong ba ngày Tết. Song bà con nên cảnh giác số mứt nói trên nom trắng trẻo đẹp mắt nhưng khi ăn chẳng có vị cay bởi chủ sản xuất đã dùng thuốc tẩy mất hương vị nồng ấm vốn có của gừng và ngay trong lát mứt vẫn còn mùi thuốc tẩy rất nguy hại đến sức khỏe con người.

Những ngày giáp Tết tất bật rồi cũng qua đi. Bà con được nghỉ ngơi năm ba ngày để đón chào năm mới. Trong ba ngày đó, bà con đến thăm và chúc nhau năm mới an khang thịnh vượng. Sau lời chúc, họ mời nhau lát mứt, cốc rượu... tỏ tình thân mật sau một năm làm lụng

## KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ VỚI XUÂN CANH DẦN

vất vả. Vị cay của gừng cùng men nồng của rượu làm hồng lên khuôn mặt rạng rỡ yêu đời.

Rồi đám cưới của những lứa đôi cũng được tiến hành trong dịp Tết. Mùa xuân của đất trời cũng là mùa xuân của những chàng trai cô gái. Và đĩa mứt gừng lại thấm nồng mỗi tình thủy chung của họ.

Ngày Tết năm nay đang đến gần. Các công ty bánh kẹo khắp nơi đang khẩn trương sản

xuất nhiều loại mứt: Mứt dừa, mứt bí đao, mứt táo tàu, mứt dứa. . . song trong ngày Tết mà không có đĩa mứt gừng thì thiếu đi hương vị nồng ấm. Cũng như thịt mỡ, dưa hành, bánh chưng, bánh tét. . . là những món ăn cổ truyền trong văn hóa ẩm thực của cộng đồng người Việt mà ngay cả mứt gừng ngày Tết vẫn còn sống mãi trong quá khứ, hiện tại và tương lai.

**N.K.H**