

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Trần Văn

TRẦN VĂN

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Mục Lục

Tiểu sử tác giả	5
Lời bộc bạch của tác giả	7
Giới thiệu ... (Đỗ Bá Khê)	11
Chương I: Quê tôi	15
Xứ Bà Bài	15
Núi Sam huyền bí	27
Rước thuyền tình về quê hương	33
Chương II: Những món ăn chơi:	49
Cá nướng trui	49
Cá Trạch Lấu và gỏi Sầu Châu	65
Canh chua cá Lăn một món ăn độc đáo	75
Thịt chuột đồng	81
Tiếng gọi của thân Tý	93
Mắm và rau	103

TRẦN VĂN

Cá Hô, món ăn nhớ đời	123
Món ăn đặc sản: Ve Sầu, Đuông Chà Là	133
Nước Thốt Lốt và thịt Dơi	141
Rắn Hồ xé phay	153
Rùa rang muối	163
Chương III: Nuôi cá và bắt cá	173
Cá nước ngọt	173
Rượu Cá leo	177
Đâm Cá Bông	185
Thăng bé ngồi Tum	193
Câu Cá he	201
Câu Cá rô bằng trứng Kiến vàng	209
Câu Rê	219
Bắt Cá chốt	225
Giăng câu trời	233
Đập chim	239
Vườn chim	245
Chương IV: Thú tiêu khiển ở thôn dã	251
Một trận đá gà lịch sử	261
Đá Cá lia thìa	273
Hốt me	279
Đánh đề	285
Lời Kết của tác giả	291
Vài cảm nghĩ sau khi đọc "Chuyện Đồng Quê" (Tô Ngọc).	293
Lời cảm ơn của tác giả	207

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Trần Văn



Tên thật : Trần Văn Ngà. Sinh năm 1935 ấp Bà Bài, xã Vĩnh Nguơn , Châu-Đốc An-Giang.

Bút Hiệu khác : Anh Phương, Anh Phương Trần Văn Ngà, Năm Voi (Thứ 10 tên Ngà "mười cái ngà của 5 con voi").

Cựu học sinh Thủ-Khoa-Nghĩa (College de Châu Đốc học chương trình Pháp).

1954-1955 : Trưởng giáo ở Trường Sơ Tiểu Bến Đá.

Hè năm 1955 học và tốt nghiệp Khóa Thanh Huấn đầu tiên do Bộ Giáo Dục tổ chức tại Nha Trang.

1955-1957 : Huấn luyện viên thể dục thể thao thể thao kiêm giáo viên Trường Nam Tiểu Học.

TRẦN VĂN

Tháng 9 năm 1957, nghỉ dạy học ở Châu Đốc lên Sài Gòn vừa đi học lại chương trình Việt lớp Đệ Tam, Đệ Nhị vừa đi dạy kèm kiếm tiền tự túc, dạy nhiều trường tư và bán công ở Biên Hòa, Di An, Thủ Đức, Chợ Thiếc, Chợ Lớn và sau khi đậu Tú Tài xin vào dạy Trường Phước Kiến, làm chủ nhiệm lớp Đệ Tứ là lớp cao nhất, chỉ có 1 lớp năm 1960 và năm sau lên làm Giám Học đặc trách về chương trình dạy tiếng Việt .

Đến năm 1962, theo lệnh tổng động viên vào học khoa 13 Thủ Đức. Làm sĩ quan thông tin báo chí đang lên hương thì gặp nạn 30.4.75. vào tù giữ gần 10 cuốn lịch. Sang Mỹ diện HO (HO 16) năm 1993 ở Sacramento, thủ phủ của Cali.

- Đại diện báo Sài Gòn Nhỏ 5 năm

- 1998- Hiện Tại Chủ nhiệm tờ Bán Nguyệt San Tiếng Vang

- Tham gia các trang Mạng: Thất Sơn Châu Đốc, Hải Ngoại Phiếm Đàm, Việt Nam Văn Hiến ...

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

*

Lời bạt của tác giả

Chuyện Đồng Quê, những chuyện thật với những con người thật ở đồng quê, nơi chôn nhau cắt rún của tác giả.

Áp Bà Bài, một áp nằm sát biên giới Miên Việt, thuộc xã Vĩnh Nguơn, quận Châu Phú, tỉnh Châu Đốc, nay là tỉnh An Giang ở miền Tây Nam Bộ. Một áp nhỏ có chưa đến hai trăm nóc gia; người dân hiền hòa chất phác và đa số mù chữ, nhưng tấm lòng của họ ngời sáng : Nhân, Nghĩa, Lễ, Trí, Tín.

Câu chuyện đồng quê dưới đây được viết lại qua trí nhớ, bối cảnh từ sau năm 1940, những năm thanh bình êm ả (1940-1945).

Sau này, tác giả thỉnh thoảng có dịp trở về quê áp Bà Bài khi là giáo viên ở tỉnh lỵ Châu Đốc, hiệu trưởng trường sơ tiểu Vĩnh Tế (Bến Đá Núi Sam), giáo sư trung học ở Sài Gòn, Biên Hòa, Dĩ An, Thủ Đức. Thời gian phục vụ trong quân đội ở miền Tây, từ đầu năm 1963 đến cuối năm 1969, tác giả đi đây đó nhiều nơi nhiều chỗ khắp chín mươi hai quận của mười sáu tỉnh miền Tây trong nhiệm vụ sĩ quan báo chí, phát thanh của Bộ Tư Lệnh Vùng 4 Chiến Thuật. Đây là cơ hội tốt, hòa mình với bà con nông thôn và đặc biệt bà con họ hàng ở Châu Đốc, học hỏi được nhiều điều hay, thưởng thức được thêm nhiều món ăn độc đáo đặc sản của từng vùng ở nông thôn mà thị dân ít hoặc chưa từng biết đến. Về các thú tiêu khiển, từ xa xưa, người nông dân có nhiều thú chơi rất lạ đáng ghi nhận, có khi vừa giải trí vừa bồi bổ sức khỏe và đôi khi còn lãng mạn...

TRẦN VĂN

Trong tập chuyện này, tác giả xin gởi đến bà con độc giả những điều mắt thấy tai nghe, ghi lại một cách trung thực. Đôi lúc, đôi chỗ cũng không tránh khỏi việc "dậm mắt dậm muối" cho câu chuyện thêm đậm đà.

Độc giả có thể xem đây như là một bút ký, ký sự, phóng sự, hồi ký, truyện dài bất tận, hay những truyện ngắn ráp nối lại. Độc giả cũng có thể coi như là một tập sách chuyên khảo một số món ăn ở thôn dã của miền Nam.

Những lời nói, cách phát biểu thoải mái của người nông dân chân chất Nam Bộ, nghĩ sao nói vậy. Vì thế, cách hành văn của tác giả rất bình dị, không chải chuốt văn chương hoa mỹ. Nghe sao, nghĩ sao, nhớ cái gì ghi lại y chang như vậy.

Cuộc sống của con người quả thật có nhiều phức tạp trải dài từng chặng đường với nhiều thử thách, khó khăn, vui ít buồn nhiều, lo lắng băng khuâng cũng lắm. Kỷ niệm trong đời người qua va chạm về tình, tiền, danh, nghiệp. Còn nữa, địa phương, phong thổ, tập quán, tôn giáo, văn hóa, nghệ thuật, ăn uống, tiêu khiển, thói quen... cũng có nhiều khác biệt. Nhiều kỷ niệm, vắn vắn, suy tư mà trong ký ức chúng ta không quên và sẽ không bao giờ quên cho đến ngày ra đi về bên kia thế giới.

Tất cả những thứ đó tạo thành một con người hiện hữu, một con người đích thực không chối bỏ cội nguồn. Tác giả nhận thức rõ nguồn gốc, xuất xứ và một quá khứ ấu thơ ở chốn quê mùa khi ho cò gáy của mình. Từ tấm bé, được trui rèn thử thách, chịu đựng chống chọi với những cơn thịnh nộ của thiên nhiên. Tính bất khuất và luôn vươn lên ăn sâu trong tâm khảm của người dân quê mà tác giả đã hấp thụ.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Bây giờ có ai hỏi: với tiền bạc, nhà cửa, xe cộ, vật chất đầy đủ bảo đảm cuộc sống an nhàn, chắc chắn cho đến ngày cuối cùng của cuộc đời, tác giả có muốn về sống ở Việt Nam không ?

Tác giả thành thật, mau mắn và dứt khoát xin thưa :

Tác giả sẽ rời bỏ đất Mỹ xa hoa, tiện nghi giàu có này không luyến tiếc khi điều kiện cho phép trở về quê hương Việt Nam thân yêu.

Quê tôi dù thiếu thốn nghèo khổ, với hai mùa khô, nước, nhưng nơi đây đất lành chim đậu, người dân chân chất hiền hòa, luôn tương trợ giúp đỡ nhau, không bon chen, ganh ghét, hãm hại nhau. Quê hương là chùm khế ngọt vậy đó. Quê tôi có những cái đặc biệt do Trời Đất ban tặng mà các nơi khác ít có hoặc không có.

Mời quý độc giả đọc "Chuyện Đồng Quê" để có cái nhìn sâu sát về đồng quê miền Tây nói chung và ấp Bà Bài nói riêng, cũng như các miền khác của đất nước.

Độc giả sẽ bắt gặp những cách bắt cá, rùa, rắn, lươn, chuột... những món ăn độc đáo, thú tiêu khiển thanh tao và cũng kỳ cục mà tác giả là chứng nhân, là người trong cuộc.

Trong Chuyện Đồng Quê, tác giả gói ghém tất cả tâm tình thân thương của quê hương, một câu chuyện dài bất tận nhớ đời.

Với ngòi bút hạn chế, sự hiểu biết, tầm nhìn hạn hẹp, tác giả xin cố gắng ghi lại thật nhiều chuyện đồng quê để nói lên tâm sự sâu kín của một người Việt Nam luôn hướng về quê hương, cội nguồn dân tộc.

TRẦN VĂN

Xin quý vị độc giả thông cảm và tha thứ cho những sự sai sót của tập sách này. "Chuyện Đồng Quê" đến được quý độc giả là do sự thôi thúc của bạn bè, độc giả của nhiều tờ báo. Từ cuối năm 1997, tác giả khởi sự viết mãi cho đến tháng 6 năm 1999 mới hoàn tất.

Sacramento, mùa thu 99 cuối thế kỷ 20
Trần Văn

Thành thật cảm ơn :

- Giáo sư Đỗ Bá Khê với lời giới thiệu.
- Nhà báo Tô Ngọc với lời bạt và trình bày tập truyện (Mpax Graphics)
- Nhiếp ảnh gia Nguyễn Phước Tường với những bức ảnh đồng quê Miền Tây, (trong đó có ảnh dòng sông An Giang, chụp từ 1970)

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

*

LỜI GIỚI THIỆU... ĐỒNG QUÊ

Xã hội Việt Nam nặng về nông nghiệp. Ngược dòng thời gian, gần hoặc xa, người Việt nào cũng tìm được nguồn gốc đồng quê của mình. Đã sinh kế, lập nghiệp ở thành thị, người Sài Gòn vẫn nhớ đồng quê, thích ra ngoại ô để thưởng thức không khí trong lành và nhắm những món ăn đồng quê, như cá lóc nướng trui của quán Ba Râu ở Phú Lâm, cháo lòng Chợ Đệm, gà nướng lười cuốc và canh chua lá vang cầu Bình Lợi, cá hấp Biên Hòa, nem Lái Thiêu, gà xối mỡ suối Lò Ô, tôm càng nướng Tân Thuận, gỏi cá chìa vôi Nhà Bè v.v...

Định cư nơi đất khách, nhiều người không mất cái tâm tư đồng quê ấy. Nhớ câu "bao nhiêu tác đất, tác vàng bấy nhiêu", họ biến mảnh đất nhỏ quanh nhà thành rãnh rau, giồng khoai, líp mía để có đặc sản tăng thêm hương vị đồng quê cho các thức ăn hằng ngày. Có người trồng các cây ăn trái ưa thích như sa-bô-chê (sapotier), ổi xá lý Mỹ Thuận, bưởi Biên Hòa, chuối xiêm v.v... . Mua giống rất đắt, nhưng lắm lúc không thuê hoạch được bao nhiêu và hương vị hoa quả cũng phai lạt đi vì khí hậu không thích ứng.

TRẦN VĂN

Tôi vốn là người đồng quê. Lớn lên ở đồng quê, tôi đã thật sự làm ruộng, làm vườn, làm mắm, lái ghe rộng bán cá sống. Mỗi khi bãi trường tôi về đến nhà là Má tôi biểu giặt sạch các bộ đồng phục bà ba trắng cất kỹ vào rương, rồi lấy quần áo cũ (rách vá nhiều lớp) bận để đi làm việc đồng áng. Tôi đã giữ trâu, đứng bừa, đứng trục, giở chà, bao đăng, tháo ụ, đặt trúm bắt lươn, soi ếch, thăm nò, lặn bắt ốc gạo, cắm câu, lưới dơi, đuổi chim mùa lúa chín, bơi xuồng đâm chuột mùa nước nổi.

Một lý do mà tác giả nhờ tôi có mấy lời giới thiệu là vì cái thẹo cá trê chém trên ngón tay tôi. Số là... nhơn dịp lễ Phục Sinh năm 1942 tôi theo làm mắm với Má tôi. Vì mùi mắm, ngày thì ruồi bu đầy mặt, đêm thì dòi bò tận miệng nóp. Cá nhiều nhờ Ba tôi tháo đập. Phần lớn cá trôi theo dòng nước cuốn về mặt đập và bị vớt lên bắt sống. Tôi phụ kiểm soát cá lội ngược, cá còn sót từ ngon đập đã cạn nước. Lội bùn, bò trước đoàn con hoi (người bắt cá sót), tôi gặp một con cá trê quá lớn. Để khắc phục, tôi cố sức nhận đầu nó xuống bùn, lừa hai ngạnh của nó để khóa chặt giữa các ngón tay trái, và lần kéo cá lên khỏi bùn. Nhưng nó vùng vẫy quá sức tôi, ngạnh bén chém ngón tay giữa, lòi mỡ chảy máu, bùn non nhét vào làm độc, phải nằm nhà thương Chợ Rẫy hai tuần (năm 1942, giữa Thế Chiến Thứ Hai). Việt Nam chưa có thuốc trụ sinh nên vết độc lâu lành; hiện nay tôi còn mang thẹo dài lối 2 cm. Kỳ thi tú tài Pháp trong tháng sáu gần kề. Tôi phải đem sách vở vào nhà thương để học bù mấy ngày vắng mặt, và dọn thi. Đáng sợ là kỳ đó, giám khảo môn Pháp văn là thạc sĩ văn phạm (agrégé de grammaire) đầu tiên của Việt Nam là thạc sĩ P.D.K., tác giả của quyển "Légende des Terres Sereines". Ông có tiếng phê điểm rất gắt, đánh rớt nhiều thí sinh xuất sắc trong các khóa trước, nên được cái biệt danh là Đao Phủ Thủ của thí sinh (Bourreau des Candidats) - điểm loại là 6/10, mà không bao giờ ông phê quá 10/20. Thật là học tài thi mạng.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

(Nghe nói, trong những ngày tàn của thực dân, có lần ông thạc sĩ bị chặn đánh rớt xuống hồ Hoàn Kiếm).

Nay được đọc Chuyện Đồng Quê của Trần Văn, tôi rất thích thú hồi tưởng lại cái thiếu thời đồng quê của tôi. Tác giả gốc ở Châu Đốc, nên kể nhiều chuyện ở quanh vùng kinh Vĩnh Tế, núi Thất Sơn và Hậu Giang. Tôi học của tác giả các thú giăng câu trời, đập chim ngủ đêm, câu cá he, chuyện tình dang dở cá leo, nằm tum đăm cá bông, gói sầu đâu, mắm cá trên...

Tôi được đọc thêm ở nơi khác các món : mắm kho bông súng Đồng Tháp, mắm cồng và mắm tôm chà Gò Công, hủ tíu Mỹ Tho, bánh giá chợ Giồng Định (Định Tường), cá cháy kho rím Trà Ôn. Đủ biết là món ăn đồng quê tận dụng thổ sản, phong phú dường nào.

Có một lúc tôi trôi dạt về núi Châu Đốc, nên chuyện Thất Sơn của tác giả càng thấm thía đối với tôi. Tôi có đi mua sỉ thổ sản ở các sóc người Miên buổi chiều, để đem ra bán lẻ ở chợ Ba Chúc buổi sáng. Tôi lên rừng bứt mây về thất giống, chuốt tre đan rổ, leo cây thốt nốt lấy mật, lên xuống đường dốc cong queo, gánh nước suối với cặp cà om (thay vì thùng thiếc như ở đồng bằng). Cà om là loại nồi đất đựng nước của người Miên, khi lở đựng bể một cái ở đầu này thì cái ở đầu kia cũng rớt bể theo luôn. Vì đường dài, để mau về tới nhà, tôi từng trở vai không ngừng, nghĩa là vừa đi vừa quay trở đôn gánh từ vai này sang vai kia, không thua các cô gái núi. Tôi biết qua đạo Tứ Ân Hiếu Nghĩa, Phật Thầy Tây An và chùa Long Châu. Tôi có viếng một số đạo sĩ ẩn náo nơi hẻo lánh trên núi.

Tác giả làm cho tôi sống lại quãng đời cần cù nơi đồng quê, nhọc xác nhưng khỏe tâm. Đặc điểm của tập ký ức này là các câu chuyện độc đáo, lời văn hồn nhiên, gọn ghẽ, thành thật, không cầu kỳ, như đề ờ giữ trọn tánh cách mộc mạc của nông dân trong các sinh hoạt vất vả hằng ngày, các phong tục tập

TRẦN VĂN

quán địa phương, các thú vui giản dị tùy mùa, và nhứt là các thức ăn đặc sản với phẩm chất và hương vị thanh khiết khó tìm lại được.

Biến cố 1975 là cơn bão lốc, làm cho ta bị trốc gốc, phiêu dạt nơi đất lạ. Nhưng ta không mất gốc. Đọc chuyện của Trần Văn để nhớ lại đồng quê, một phần nhỏ của quê hương mà hình ảnh vẫn còn in sâu vào lòng người viễn xứ.

Đỗ Bá Khê

Thu 1999

(Lời nhà xuất bản : Tiến sĩ Đỗ Bá Khê, Cựu Thứ Trưởng Bộ Giáo Dục Việt Nam Cộng Hòa - Cựu Khoa Trưởng Khoa Học Trường American River College ở Sacramento. Nay đã về hưu ở Sacramento).

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

*

Chương I: Quê Tôi

XỨ BÀ BÀI

Xứ Bà Bài là nơi tiêu biểu, đầu sóng ngọn gió của lũ lụt ở toàn vùng nước ngập định kỳ ở miền Tây Việt Nam. Cứ sáu tháng mùa khô, sáu tháng mùa nước, một nơi nằm sát biên giới Miên-Việt. xứ Bà Bài thường chịu ảnh hưởng lũ lụt trực tiếp, nặng nhứt của tỉnh Châu Đốc (nay là tỉnh An Giang). Theo kinh nghiệm của người địa phương, cứ ba năm là có trận lũ lớn. Nước lên cao, có khi ngập đến nóc nhà, lúc ấy người dân xứ Bà Bài không còn chỗ để ở, để ngủ mới chịu tản cư vào vùng núi. Đỉnh cao của lũ lụt hàng năm ở khoảng tháng chín âm lịch. Sau đó, nước xuống dần và là mùa cá, chỗ nào có nước là có cá.

Ngày nay, lũ lụt lớn, ngoài tính cách định kỳ còn bị thêm ảnh hưởng môi sinh. Biển Hồ của xứ Chùa Tháp, nơi chứa nước khổng lồ bị cạn dần. Trên thượng nguồn sông Cửu Long nạn phá rừng càng ngày càng trầm trọng. Ở Việt Nam, những rừng tràm, rừng đước và cây cối ở các làng ấp bị tàn phá để làm chất đốt. Chính sách cai trị của chính quyền thiên cận, không có kế hoạch lâu dài, đào thêm nhiều kinh dẫn nước, trồng thêm rừng thì ít mà lại phá rừng thì nhiều nên không chặn, giữ được nước và sức tràn của lũ lụt. Sau 1975 đến nay, lũ lụt hàng năm đều gây thiệt hại nặng nề về người và của, mỗi năm mỗi gia tăng. Hai tỉnh An Giang và Đồng Tháp thường lãnh đủ, nhiều người chết và mất tích, nhiều ruộng lúa bị xóa sạch khi mùa nước lụt đến.

TRẦN VĂN

Trần Văn xin ghi lại tâm tư tình cảm của mình đối với một vùng đất thường bị thiên tai. Những ai ở xứ Bà Bài cũng đều tha thiết sống chết với quê cũ này. Xứ Bà Bài khó quên và không bao giờ quên trong tâm tưởng của tác giả.

"Quê hương tôi gió chiều về trong nắng vàng. Ven bờ sông, ai chờ mong bao hình bóng. Ôi mệnh mỏng, sông ngàn về trong lúa vàng, tang tình tang ai hò dưới ánh chiều tan..." Ngọc thường ngâm nga hát mỗi lần cầm vô lăng lái xe đi xa và cũng mỗi lần như thế, tâm hồn lâng lâng... Thời thơ ấu, tuổi trẻ như cuốn phim quay chậm hiện hiện ở trước mắt.

Cách đây đúng năm mươi ba năm, lúc Ngọc mới mười một tuổi. Cả một đại gia đình gồm có ông bà nội, cha mẹ, anh chị em, cô chú, dì, anh em bà con ruột thịt và vài người giúp việc cùng với một đàn trâu bò trên một trăm con tản cư ra thành, thị xã Châu Đốc, tránh bom đạn chiến tranh. Dưới sự điều khiển của ông Hương Tuần, thân phụ Ngọc, một đại gia đình cả trăm người cùng đồ đạc chất trên mười chiếc ghe: chà, cà dom, xuống lườn, xuống ba lá, ghe đua... nối đuôi nhau di chuyển dọc theo kinh Vĩnh Tế ra thị xã Châu Đốc.

Từ thị xã Châu Đốc đi đường bộ vào vùng Thất Sơn, đến cây số thứ mười, nơi có một cây cầu đúc dài bắc ngang, gọi là cầu Ba Nhịp. Từ đây nhìn sang kinh Vĩnh Tế, khoảng bốn cây số, tầm mắt bắt gặp một khu xanh rậm rì, đó là khu đất cao nhứt, có nhiều cây cổ thụ, ngôi chùa Bồng Lai uy nghi ẩn dưới bóng tàng cây. Đây cũng là khởi đầu của ấp Bà Bài, chạy dài dọc hai bờ kinh Vĩnh Tế độ một cây số rưỡi. Xứ Bà Bài là nơi chôn nhau cắt rốn của Ngọc. Xứ Bà Bài có nhiều cái lạ để mà nhớ mà thương để mà vương vấn suốt cuộc đời lưu lạc tha hương.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Trên tấm bản đồ quân sự của Tiểu Khu Châu Đốc hay trong hệ thống tổ chức chính quyền xã ấp, Bài Bài của Ngọc là ấp Bà Bài, xã Vĩnh Nguơn, thuộc quận Châu Phú, tỉnh Châu Đốc. Trước 1975 là một vùng oanh kích tự do. Danh từ Bài Bài thật ra không đúng mà phải gọi là Bà Bài. Tại sao chỉ nói Bà Bài mà lại không nói là Ông Bài hay để cho nam nữ bình đẳng gọi Ông Bà Bài luôn cho tình tứ, đề huề hơn ?

Từ hồi còn tấm bé, Ngọc cũng hiểu rằng, xứ Bà Bài nằm trong xã Vĩnh Nguơn. Nhưng tại sao dân bản xứ kể cả dân các làng xã các nơi khác đến đây cũng đều gọi là xứ Bà Bài ?

Có phải người dân ở đây phong lưu hiếu khách, hiền hòa thành thật và được thiên nhiên ưu đãi ? Một xứ mà chỉ có độ hai trăm nóc gia với vài trăm nhân khẩu gồm toàn bà con xa gần nhiều đời, nhiều họ khác nhau. Có nhiều bà con mà cả nông 175 ly bắn cũng không tới, xa lắc xa lơ. Thế mà, không một ai trong cái xứ này lấy nhau thành vợ thành chồng. Ai ai cũng cho rằng toàn bà con họ hàng nên rất kiêng cử, chỉ được phép cưới hỏi con cái ở khác làng, khác ấp.

Mỗi lần tổ chức một đám cưới như cả xứ Bà Bài từ người già đến trẻ con đều bận rộn, tíu tít suốt cả tuần hay cả tháng tùy theo giàu nghèo. Thanh niên trai trẻ trang hoàng nhà cửa, lau chùi lư đồng, che rạp, mượn bàn ghế. Phụ nữ làm nem, làm bánh, làm dưa chua... Kê thi đi vô miệt núi, cũng đến mười cây số, tìm chặt lấy bông, lá đu đủ đỉnh, tàu dừa, mượn xe bò chở xuống bờ kinh Vĩnh Tế, nơi đây có ghe hay xuồng chở về xứ. Người khác lo đẩy các ghe đua lên bờ, cạo rong rêu, đánh lại dầu trong để lườn ghe được bóng láng, trượt nước tốt hơn. Trong xứ Bà Bài chỉ có ông Hương Tuần là có ghe đua và ghe xuồng nhiều nhất. Ở miền sông rạch chằng chịt, không có phương tiện giao thông đường bộ, ai có ghe xuồng nhiều nhất, gia đình đó bề thế nhất.

TRẦN VĂN

Đám cưới tại xứ Bà Bài thật là long trọng, dù là nhà trai hay nhà gái. Đưa rước dâu đều được ông Hương Tuần cho mượn ghe đua, ông lựa những tay lực lưỡng nhứt, chèo cự phách nhứt, hầu hết là người làm công của ông. Ông còn treo giải thưởng, ghe đua về nhứt, được một con bò, vài tìn rượu cùng một số tiền để mua gia vị, phụ tùng cho bữa tiệc chiến thắng. Y như rằng, mỗi lần ra quân đều đạt chiến thắng. Có một lần, chú Bảy Búp, năm nay cũng tám mươi tuổi, kiện tướng số một của xứ Bà Bài, vai u thịt bắp lại biết võ nghệ nữa. Sức mạnh của chú ghê gớm lắm, từng nổi tiếng đánh một con trâu cồ dờ chứng phải chịu khuất phục dưới bàn tay thép.

- Anh Hai ơi ! Lần này mình thua.

Chú Bảy Búp nói :

- Em bị đau bụng thỉnh linh vào lúc nước rút, lơ tay chèo và bẻ lái cong queo nên thua bọn nhà gái nửa chiếc ghe.

Ông Hương Tuần chẳng nói chẳng rằng gì cả, ông đã được báo cáo rồi. Lần này ghe đua của ông thua ghe đua nhà gái. Ông ngồi buồn uống nước trà và phì phà ống bíp. Chú Bảy Búp tiu nghiu trình bày lý do bị thua, mà lại thua bên nhà gái thì tức thật, làm mất mặt cái xứ Bà Bài rồi.

- Búp, tui bây, hôm nay tao phạt không cho nhậu, chỉ ăn cơm với nước mắm thôi nghe không ?

Chú Bảy Búp buồn bã bỏ đi. Đó là lần thua đua ghe duy nhứt. Nếu bên nhà trai hay nhà gái làm sui với người xứ Bà Bài, biết điều, không tính chuyện đưa rước dâu, đua ghe hơn thua thì phải đến điều đình trước với ông Hương Tuần. Điều đình trước, hai bên chỉ biểu diễn chèo đua hào hứng ở những nơi có nhà cửa nhiều, dân cả xóm đứng hai bên bờ sông cổ võ.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Ghe đua rước dâu không được có chiếc nào ăn hay thua mà phải huề, song song nhau đi đến đích. Nước trắng bắn tung tóe và đôi khi ghe chở đám con trai con gái của nhà trai và nhà gái xấp gần nhau, tạt nước đùa giỡn, tiếng la cười của các cô gái làm tăng thêm sự vui đùa trêu chọc của đám con trai.

Dân cư ở hai bên bờ kinh Vĩnh Tế, từ hướng thị xã Châu Đốc vào, bên trái thuộc Vĩnh Tế mà Ban Hội Tề hay Hội Đồng Xã ở Núi Sam, cách đó khoảng sáu cây số. Còn bên phải là hướng tiếp giáp với biên giới Cao Miên, thuộc xã Vĩnh Nguơn. Cả hai bên bờ kinh nhập lại có tên là xứ Bà Bài.

Theo truyền khẩu, người về đây lập nghiệp đầu tiên là gia đình của Bà Bài, có thể gốc gác từ miền Trung lưu lạc vào vùng mới khai phá màu mỡ này. Ngọc nhớ mang máng đời ông cố ông sơ hay ông sò ông cầm gì đó đã về xứ Bà Bài này lập nghiệp, có thể từ ngày mới đào kinh Vĩnh Tế để thông thương từ Châu Đốc đến quận Giang Thành, thuộc tỉnh Hà Tiên.

Trước 75, Hà Tiên chỉ là một quận của Kiên Giang - Rạch Giá. Thời trước đệ nhất cộng hòa, Hà Tiên cũng là một tỉnh. Chiều dài của kinh Vĩnh Tế khoảng bảy tám mươi cây số. Đến nay cũng trên hai trăm năm, Bà Bài, một xứ sở của những người luôn chiến đấu với thiên nhiên, thú rừng nguy hiểm và luôn chiến thắng, đó là niềm kiêu hãnh của người xứ Bà Bài. Vì thế, chỉ là một ấp rất nhỏ lại được gọi là một xứ rất hách. Một cái ấp nhỏ xíu đó có những vị Nho học, thầy đồ, thầy thuốc Bắc nổi tiếng nhưt của cả một vùng. Thiên nhiên dành sẵn sự ưu đãi cho người bản xứ. Cá tôm đầy sông, cua ốc đầy đồng, muốn ăn lúc nào cũng có. Các loài chim, rắn, nhưt là rắn hổ mang còn gọi là rắn hổ đất rất dữ nhưng thịt lại thơm ngon và là vị thuốc hồi dương bổ thận, điều huyết. Rùa vàng, rùa nắp càng được đủ cả. Nhưng dân Bà Bài lại thích ăn món chuột đồng rô ti và đãi khách quý món ăn này.

TRẦN VĂN

Từ tấm bé, Ngọc đã biết ăn món thịt chuột rôti hay nướng, món ăn này đã thấm vào xương tủy từ đời này sang đời khác. Người bản xứ ao ước một ngày nào đó được trở lại quê hương Châu Đốc để thưởng thức món ăn quốc hồn quốc túy của xứ Bà Bài mến thương : chuột đồng. Nhiều nước giàu và có nhiều món ăn cao lương mỹ vị nhưng làm sao có được món thịt chuột tuyệt vời của quê hương ? Người nông dân sợ và ghét nhứt nạn chuột cắn phá lúa. Đó là lý do ông bà ta cổ võ mọi người giết bắt chuột, chẳng lẽ lại đem đi bỏ thì phí phạm quá ? Mặc dù cá chim đầy đồng rất dễ bắt nhưng ăn thịt chuột vừa ngon lại vừa có lợi, người nông dân diệt được loại gặm nhấm phá hoại mùa màng nên trở thành thói quen chẳng ?

Xứ Bà Bài có rất nhiều thú tiêu khiển của những con nhà nông chất phác. Một năm chỉ có một vụ mùa lúa, cày bừa từ tháng hai, tháng ba đến ngày lễ vía Bà Chúa Xứ Núi Sam thế nào cũng có đám mưa đầu mùa vào gần cuối tháng Tư âm lịch. Thế là, nhà nông đã chuẩn bị đất và thóc giống, sạ lúa trước hay sau đám mưa đầu tiên.

Qua đến đầu tháng năm mùa mưa bắt đầu, cường độ mưa càng cao sức sống của lúa càng vươn lên xanh tươi mơn mớn và cũng là lúc các chú chuột đồng tha hồ phè phỡn, phát triển. Con nào con nấy béo ngậy, chiên xào, nướng... ăn với nước mắm chanh tỏi ớt thật cay cùng với những rau thơm như: húng cay, húng lủi, húng quế, rấp cá... món ăn đặc sản của nhà nông, của xứ Bà Bài.

Khi cày bừa, sạ lúa xong và mưa nhiều, nước lên dần đến tháng sáu cả cánh đồng ruộng lúa xanh mênh mông bát ngát nằm chìm trong biển nước. Đó là lúc nhà nông ngơi nghỉ hoàn toàn việc đồng áng nhưng người dân của xứ Bà Bài lại bắt đầu đan lưới, làm lợp, lò, nò, đấng... để đến tháng sáu trở đi thì bắt cá làm khô, làm mắm. Cá ở xứ này nhiều vô số kể, bất cứ chỗ nước sâu cạn cũng đều có cá.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Nước ngập lều bêu, cả một vùng bị chìm ngập dưới làn nước đục ngầu, phù sa của vùng thượng lưu chảy xuôi về làm giàu màu mỡ cho đồng lúa. Ngoài sự chuẩn bị dụng cụ bắt cá, tôm cũng không chiếm bao nhiêu thì giờ nhàn rồi. Từ người lớn đến trẻ con, ai ai cũng lo làm mũi chĩa đi đâm chuột, chuột đang làm ổ, sinh sống trên các cây to, bụi tre. Mỗi ngày chỉ mất một hai tiếng đồng hồ, có vài chục con chuột để chiều gây tiệc nhậu. Mùa này cũng là mùa chơi cá lia thia. Từ trẻ nhỏ đến các ông già đều lo chăm sóc cá lia thia, tìm xúc, bắt và ép cá lia thia để hàng tuần có châu đá cá ăn tiền, người lớn, con nít có cách chơi riêng. Giờ đá cá thường từ mười một giờ trưa đến ba giờ chiều, ở nhà quê từ chín mười giờ sáng là đã ăn cơm trưa rồi, còn cơm chiều thường là trước bốn năm giờ, trời tối quá có nhiều muỗi và đèn đóm lơ mờ.

Người nông dân xứ Bà Bài, trong năm, cộng chung khoảng sáu tháng làm lụng vất vả, sáu tháng còn lại chỉ làm việc lật vật, linh tinh, vui chơi, đờn ca xướng hát, hò vè, ngâm thơ và nhậu. Ngày nào cũng nhậu, mời có sẵn, rượu rất rẻ hay tự cất lấy mà dùng. Mùa nước, đá cá lia thia. Tháng Chạp cắt lúa xong, lo ăn Tết, mặc sức đá gà, đánh bài : hốt me, đề mười hai con, tứ sắc, xì dách, cách tê, bài cào, xì phé... Tháng Giêng là tháng ăn chơi, tháng hai cờ bạc, tháng ba hội hè đình miếu.

Ngoài những môn cờ bạc thường thấy, dân xứ Bà Bài còn đua xe bò. Sau khi cắt, gặt lúa xong, là mùa nắng gắt nên rơm rạ nằm rạp xuống, cả cánh đồng bát ngát phẳng phiu. Những người Miên từ Gò Tà Lập của tỉnh Tà Keo thường xuống ấp Bà Bài đua xe bò ăn tiền.

Xe bò đánh vệc ni bóng láng, bánh được bọc thau sáng choang. Mỗi xe có một tài xế cầm cây "chia lun" như cây roi có buộc dây vải thắt bím, chuôi cây roi có gắn thêm một cây đinh nhỏ mũi nhọn chĩa ra ngoài.

TRẦN VĂN

Người tài xế điều khiển chiếc xe với hai con bò cỏ to tướng, sung sức. Ách và dưới cổ bò đều có đeo nhiều lục lạc, sừng được buộc vải tây đỏ. Khi vào đường đua, hai chiếc xe bò trông rất đẹp mắt, uy phong. Hai chú tài xế, đầu chít khăn rằn, chân đất, rất lực lưỡng và nhanh nhẹn.

Khi tiếng hô ra hiệu chạy, hai chiếc xe bò lao vun vút, ai cũng cảm thấy chiếc xe sẽ rã bành tô vì sức kéo của hai con bò to kềnh. Tiếng lục lạc reo vang chói tai hòa với tiếng hò hét bằng tiếng Miên và tiếng Việt của hai chú tài xế. Những cái quất mạnh vào lưng vào bụng và đầu nhọn cây chĩa lun đâm vào mông bò đến chảy máu. Hai cặp bò như điên tiết lồng lộn chạy bán sống bán chết. Đường đua dài có khi năm trăm mét, một cây số hoặc xa hay gần hơn, ăn thua rất đậm. Cuộc đua này có tính cách tranh tài của hai dân tộc ở vùng biên giới. Bên nào ăn, thắng cuộc thì được ăn khao cả ấp, cả làng.

Dân xứ Bà Bài còn có trò chơi chạy đua, những đứa trẻ lên sáu, lên mười được cha anh, bà con của chú bé tuyển chọn và huấn luyện chạy đua ăn tiền. Mỗi lần chạy đua có bốn đứa, ba đứa hoặc hai đứa mà người lớn thì ăn thua nhau, trẻ con đứa nào thắng thì cũng được thưởng tiền tùy theo số tiền ăn thua nhiều ít.

Thời gian rỗi rảnh chưa làm công việc đồng áng hoặc đang làm lai rai thì có nhiều trò chơi khác như đá gà. Nhà ông Hương Tuần, có một trường gà chơi suốt hai tháng từ sau Tết đến hết tháng hai có khi còn kéo dài đến tháng ba nữa.

Tất cả nhà cửa của dân xứ Bà Bài, từ nhà giàu đến nhà nghèo, không nhà nào có cửa để khóa, mỗi khi đi vắng, không bao giờ bị mất cắp, mất trộm. Bầy bò của ông Hương Tuần có cả trăm con, một con ngựa rất khôn thường theo sát bầy bò như là vệ binh giữ gìn trật tự an ninh, không có người theo chăn

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

giữ. Con bò nào đi ra khỏi bầy, chú ngựa chạy dí lại trở về bầy nên không bị thất lạc. Có một lần chú ngựa mải mê ăn quên nhiệm vụ canh giữ để sáu con bò đi xa bầy.

Ngày ngày hôm ấy cũng là ngày có hai tên đánh bạc ở làng khác thua đậm nhẵn túi dờ trò ăn trộm, lừa sáu con bò đi bán về hướng Cây Mít, cách Bà Bài chừng năm sáu cây số. Không ai mua vì thấy trên mõng những con bò lớn có đóng dấu thú y, thiên hạ biết ngay là bò của ông Hương Tuần.

Chiều, bò tự động về chuồng, người chăn giữ đứng tại cửa chuồng đếm thấy mất sáu con, lên báo cáo. Ông Hương Tuần ra lệnh ngay đêm đó, một người đi ra vùng Cống Đồn, Nhà Neo hướng thị xã Châu Đốc. Một người đi vào xóm trong vùng Cây Mít hướng về quận Tịnh Biên thông báo là ông Hương Tuần bị mất bò. Tin tức được loan truyền mau lẹ.

Sáng hôm sau, hai tên trộm lừa sáu con bò đem ra trả lại ông Hương Tuần. Theo lời kể, hai tên ăn trộm được các bộ lão bảo đuổi bò ra trả lại ông Hương Tuần để ồng tha tội và còn giúp đỡ nữa. Quả thật ông Hương Tuần chơi ngon, bảo người ở làm một con bê khá lớn đãi hai tên ăn trộm nhậu một bữa no nê, mỗi tên còn được thưởng vài ký thịt bò cùng một tờ bạc giấy con công năm đồng Đông Dương.

Danh tiếng của ông Hương Tuần bao trùm cả một vùng rộng lớn. Năm 1946, khi giặc Pháp trở lại, chúng có tuyển một số lính Bạt-ti-dzăng, một chú lính cờ bạc thua cùng với hai người bạn khác từ Núi Sam vác súng đi ăn cướp. Cả ba tên đi trên một chiếc xuồng lườn vào xứ Bà Bài. Bọn chúng vừa khảo của một nhà và một chiếc ghe bán hàng xén ở đầu xóm.

Tin tức được báo cáo khẩn cấp. Ông Hương Tuần chỉ mặc chiếc xà rồng, ở trần, tay cầm cây xà mâu đứng trước mũi xuồng đua cùng với bốn tay bơi. Hộ tổng thêm hai chiếc xuồng nữa cũng chừng ba bốn người trên mỗi chiếc trực chỉ hướng chùa Bồng Lai nơi bọn cướp đang ăn hàng. Lúc đó là mùa

TRẦN VĂN

nước nổi lên bờ. Trăng cũng gần tròn, có lẽ cũng là ngày mười hai mười ba gì đó. Ba tên cướp thấy bề vợi vàng xuống xuống bơi chạy trốn về hướng xuất phát.

Chiếc xuồng của ông Hương Tuần lướt nước băng đuôi theo kịp và vòng qua mặt chận đầu bọn cướp. Còn hai xuồng ở sau khóa đít, tên lính cầm súng mót-cà-tông lên đạn ngắm bóp cò. Khi ấy hai xuồng chỉ còn cách mười, mười lăm mét, ông Hương Tuần quơ cây xà mâu đứng trên mũi xuồng nhún mạnh và hét to :

- Đồ ăn cướp !

Xuồng gần chìm, nước bắn tung tóe, tên lính hoảng vía làm rớt súng. Một tiếng nổ chát chúa, có lẽ tên cướp run tay bóp cò thì súng rơi xuống xuồng, không ai bị thương. Ba chiếc xuồng áp vào, cả ba tên cướp bị bắt gọn. Nghe đầu Ủy Ban Hành Kháng quận Châu Phú khen, mời ông Hương Tuần làm chủ tịch xã nhưng ông cũng đã tìm cách từ chối và sau đó ông đã tản cư ra thành.

Xứ Bà Bài có nhiều cách bắt cá mà xứ khác không có, như dìm cá bông chảng hạn. Mùa nước lớn bắt đầu từ tháng năm đến tháng mười. Tháng năm, sáu hầu hết các loại cá đều đẻ, lúc này đâu đâu cũng thấy có cá lòng rỗng. Cá bông lớn rất nhanh và là cá dữ nhứt của vùng nước ngọt. Mặc dù cá bông cùng họ hàng với cá lóc nhưng có con lớn đến cả chục ký, còn cá lóc lớn nhứt không quá hai ký. Nước bắt đầu giựt (nước xuống) vào tháng chín.

Ngày tháng ở đây tính theo âm lịch. Nhà của dân xứ Bà Bài, phía sau hè, trên những con đường mòn, cỏ mọc thưa, làm những "cái tum" vuông vức mỗi cạnh hai mét, chắc chắn. Trên mặt tum phủ một lớp cỏ già tróc gốc nổi phình trên mặt nước, ngay chính giữa khoét một lỗ vuông chừng hai ba tấc mỗi cạnh. Khi nắng gắt lên, nắng chiếu ngay đỉnh đầu, giờ lý tưởng

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

nhút là khoảng từ mười một đến hai giờ trưa. Người nằm hoặc ngồi tum, trên đầu có trùm thêm một cái mền hoặc một tấm vải để phủ luôn lỗ vuông. Còn trên nữa có thể che thêm miếng vải hay lá hoặc một cái gì đó để che nắng. Người ngồi hoặc nằm trên tum với một cái chĩa ba mũi hàn dính vào nhau tạo thế chân vạc, có ngạnh, mỗi mũi to bằng đầu chiếc đũa ăn cơm, phải to như thế thì mới đâm bắt được những con cá lớn loại bành tổ của cá bông.

Nắng càng gắt, nhờ trùm đầu vào lỗ tum mà người ta có thể nhìn thấy tất cả các loại thủy tộc di chuyển từ mặt nước đến tận mặt đất, bốn năm thước nước. Theo thói quen, cá bông thường đi từng bầy, chúng sẽ trú mát vì có cái bóng của cái tum rồi sau đó chúng sẽ đi nữa để kiếm mồi hoặc để ngao du cho biết đó đây. Người ngồi tum có kinh nghiệm, đợi chúng bắt đầu đi thì đâm con sau cùng để mấy con đi đầu không biết ắt giáp gì, chúng sẽ không sợ.

Còn khi chúng mới vào trú nắng mà ra tay liền, chúng né tránh rất tài tình, chúng sợ sẽ không vào trú mát nữa. Đâm con sau cùng thường là con mẹ, lớn, chậm chạp hơn. Vài tiếng đồng hồ ngồi tum, Người ta cũng đâm được có ngày cả chục con. Người dân Bà Bài chỉ ăn bộ lòng béo ngậy cùng với một hai cái đầu, còn lại làm mắm hoặc làm khô. Đa số đàn ông xứ Bà Bài đều biết nghề đâm cá bông này và cũng chỉ kéo dài chừng nửa tháng lúc nước sắp giựt xuống và chảy yếu.

Xứ Bà Bài còn có nhiều cái lạ khác rất hấp dẫn. Giăng câu trời để bắt chim. Theo thói quen có con thích ăn lúa, con thích ăn cá, ăn cào cào châu chấu, hoặc trùn dế. Có loại chim vào mùa lúa ăn vào buổi tối, loài khác ăn vào giữa khuya hay gần sáng. Người ta giăng câu trời khi mùa nước khô, bắt đầu cấy lúa. Mỗi đoạn dây chừng hai mươi lưỡi câu, người ta buộc chặt vào cái sào tầm vòng rất chắc, thường giăng chung quanh một khu vực vừa có lúa, vừa có nước, có cá để các loài chim đến ăn và uống

TRẦN VĂN

nước. Dây câu bủa trên trời xung quanh vũng nước hoặc một phần, theo kinh nghiệm của người nông dân cho là chim sẽ bay đến và bay đi.

Thích hợp nhất là lúc có trăng non, chim chóc mới thấy đường đi ăn. Còn trăng sáng qua, thấy dây câu và sào cắm, chúng sẽ né tránh. Loài thú, loài chim, loài cá, loài nào cũng có cái khôn của nó để sinh tồn nhưng loài người khôn quá, biết tất nên mới bắt được chúng. Mùa giăng câu trời cũng chỉ kéo dài độ nửa tháng, sau đó không tài nào bắt được chúng. Chim nhiều vô số kể cứ bay đi, bay lại vỗ cánh, lưỡi câu móc vào dây dựa không sút, dính ở đó, sáng người ta ra bắt rồi trói gô lại làm thịt, đánh chén. Còn bắt cá thì thôi đủ trăm cách, cá nhiều quá, bắt cách nào cũng được nhiều cá. Xứ Bà Bài là xứ của cá, rắn, lươn, rùa, chuột và đồng lúa mênh mông bát ngát. Dân xứ Bà Bài có tâm hồn phóng khoáng, chịu chơi, sông phẳng và thành thật không xảo trá bon chen. Một xứ tuyệt diệu để mãi thương nhớ trong lòng.

Sau 1975, nhiều người ở cái xứ Bà Bài quy hồi cổ hương sau bao nhiêu năm tản cư xa xứ. Nhưng cái xứ Bà Bài sao mà buồn tênh không còn sinh động nữa. Không ai dám cất lại nhà cửa để định cư lâu dài. Những người dân còn đất ruộng trở lại đây che chòi để cày bừa, cắt gặt lúa xong rồi lại đi.

Cách vài năm, trước năm 93, nhiều bà con ở xa còn nhớ đến quê hương xứ Bà Bài, trở lại viếng cảnh cũ trong đó có Ngọc. Ngôi chùa Bồng Lai tiêu biểu của xứ đã được cất lại với mái lá, nhưng người dân xứ Bà Bài chưa dám về ở hẳn như ông cha đã sinh sống ở đó. Ấp Bà Bài chỉ cách biên giới Miên Việt một cây số rưỡi, gần lắm, tình thế chưa yên nên chẳng ai dám trở lại quê cha đất tổ. Ngày mai thanh bình thật sự, không còn phân biệt chính kiến, dân tộc, xứ Bà Bài sẽ hồi sinh và là vùng đất hứa cho những ai muốn an hưởng tuổi già.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



NÚI SAM HUYỀN BÍ

Từ bao năm xa quê hương mến yêu và núi Sam nơi gần như là chôn nhau cắt rún thứ hai của Ngọc.

Mùa phượng vĩ đã về cũng là mùa bãi trường đến. Cứ đến tháng tư âm lịch, những cây phượng vĩ ở triền núi Sam thay lá xanh non mơn mớn và những chùm hoa đỏ mộng cũng bắt đầu nở rộ. Từ Châu Đốc, đi đường bộ sáu cây số là đến Dầu Bờ, bên trái trên triền núi là Tây An Tự, một ngôi chùa lớn nhất của miền Tây và cũng là ngôi chùa cổ kính uy nghiêm được xếp vào di tích quốc gia, thập phương bá tánh rất ngưỡng vọng.

TRẦN VĂN

Chênh chênh bên kia đường là miếu bà Chúa Xứ. Sau vài cây mưa đầu mùa hàng trăm cây phượng vĩ cổ thụ xung quanh miếu khoe sắc xanh tươi của lá, sắc đỏ thắm của hoa, một ngôi trường trung học đệ nhất cấp được xây cất ở bên trái, phía trong cửa chính là một dãy nhà hai tầng đúc kiên cố. Đến mùa vía Bà, những ngày lễ chính : 23, 24, 25, 26, 27 tháng tư âm lịch, những ngày trước và sau lễ chính, độ hai tuần, ngôi trường này được trưng dụng làm nơi tạm trú cho thập phương bá tánh từ xa về chiêm bái Bà. Ngôi trường, nhà bảo sanh, trạm y tế bên cạnh miếu Bà đều do tiền quỹ quý tế của tín hữu cúng Bà xây dựng. Các cơ ngơi này vừa phục vụ công ích, vừa làm nơi vãng lai cho những tín hữu không thuê khách sạn hoặc không có nhà người quen tá túc.

Háo hức chờ mong được đi vía Bà, thanh niên nam nữ, lứa tuổi học trò, từ miền Trung, Sài Gòn hoa lệ đến miền cuối đất Việt, những nơi xứ hóc bà tó xa xăm cũng nô nức về núi Sam cúng bái lạy tạ và ngắm nhìn phong cảnh hữu tình, nên thơ. Những người lớn tuổi có dịp đi chiêm bái vùng đất linh thiêng có năm non bảy núi, có nhiều di tích lịch sử : Tây An Tự uy nghi, Miếu Bà Chúa Xứ linh hiển, lăng Thoại Ngọc Hầu đồ sộ, Ngài là một đại công thần của nhà Nguyễn đã khai phá và mở mang vùng biên giới màu mỡ này.

Chạy ôm vòng quanh chân núi Sam, là một con lộ đá trắng nhưa, chiều dài chung ước tính cũng trên sáu cây số, dẫn du khách từ đầu bờ có Tây An Tự, Miếu Bà Chúa Xứ, lăng Thoại Ngọc Hầu đến Bến Vựa. Bên phải, xa xa là cánh đồng lúa chạy đến dòng kinh Vĩnh Tế và màu xanh biêng biếc đến xứ Chùa Tháp. Bến Vựa là nơi tập trung nhiều mồ mả, từ con đường nhưa đi ngang qua nhiều ngôi mồ xây đủ kiểu cách, nhà giàu xây mộ có mái che, trung lưu chỉ xây bằng đá, còn nghèo chỉ có "sè sè nắm đất bên đường" cũng đủ làm ngôi nhà tạm để đưa người quá cố về bên kia thế giới nhân du tiên cảnh.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Từ đây nhìn lên núi, cách chừng hơn trăm mét, đường vòng vèo có xây bậc cấp, đó là Bạch Vân Tịnh Xá, du khách đi lên dễ dàng, một cây cổ thụ tàng phủ che mát nhiều hòn đá to dựng đứng. Một vùng đá phẳng do bàn tay con người làm có thể chứa hàng trăm người, nơi lý tưởng cho những cặp tình nhân hoặc những kẻ nhàn du tổ chức ăn uống, ngơi nghỉ, dừng chân. Du khách có thể phóng tầm mắt nhìn lên đỉnh núi chót vót hoặc nhìn về phía Thất Sơn hùng vĩ, hay nhìn sang bên kia kinh Vĩnh Tế và tầm nhìn chỉ thấy một màu xanh bất tận. Đó là đồng lúa của những người nông dân ở hai bên bờ kinh Vĩnh Tế, đồng lúa ở đây "cò bay gây cánh" không phải "cò bay mỗi cánh". Cách bờ kinh Vĩnh Tế một cây số rưỡi là biên giới Cao Miên cũng đồng lúa mênh mông tiếp giáp với Việt Nam.

Đến mùa nước nổi từ tháng năm đến tháng mười âm lịch, đây là mùa cá nước ngọt của Việt Nam. Những con cá mẹ cá cha từ Biển Hồ của xứ Chùa Tháp theo dòng nước lũ của mùa mưa về đây sinh cư và ở cứ nên sản sinh vô số nào là : cá linh, cá sặc, cá rô, cá lóc, cá bông, cá trê, cá vồ, cá tra, cá ba sa, cá he, cá chài, cá thác lác...

Đặc biệt là cá hô, một loại cá ngon vào bậc nhất của loài cá nước ngọt, thịt cá thơm, ngon có nhiều sụn, ăn rất sướng cái miệng từ món tả pín lù, xào khóm, canh chua. Món nào cũng hết sảy. Một miếng thịt cá hô cho vào miệng thì ôi cha, sướng ơi là sướng ! Ta chỉ muốn ngậm để vậy mà thường thức. Cá hô, một loại cá nước ngọt mà có con nặng trên một trăm kí, loại cá này lâu lâu mới bắt được một con, còn những con vài chục ký trở lại thì các ngư phủ bắt được thường xuyên vào khoảng tháng ba tư âm lịch. Đặc biệt, ở khúc sông Vàm Nao và chung quanh cù lao Ông Chưởng thuộc An Giang có loại cá hô này nhiều. Từ tháng năm tháng sáu năm trước, loài cá hô tràn xuống đồng lúa Châu Đốc sinh sôi, sau đó dẫn dắt con cháu đến định cư vùng Vàm Nao, Chợ Mới, có lẽ nơi đây nước

TRẦN VĂN

sâu và sông to liền kề nhau.

Trên Bạch Vân, du khách ngồi ăn uống, ngắm cảnh ở cạnh một cây cổ thụ cành lá sum sê che phủ, bên trong do bàn tay khéo léo của thợ đục đá đã tạo một hang động có bàn thờ và nhang khói lúc nào cũng nghi ngút, với những đĩa trái cây ngũ quả, bình bông. Nơi đây, quả là một nơi lý tưởng cho khách nhàn du ngắm cảnh, gió mát nên thơ, được gọi là Bạch Vân Tịnh Xá, du ì không phải là am, cốc nhưng do gia đình thầy Bạch Liên Phạm Ngọc Đa tạo dựng khu vực này từ thập niên 40. Thầy Bạch Liên Phạm Ngọc Đa từng làm hiệu trưởng đầu tiên Collège de Chau Doc, đồng thời thầy cũng là Hội Trưởng Hội Thông Thiên Học Việt Nam đầu tiên khoảng năm 1950.

Núi Sam còn có chùa Hang dù là một ngôi chùa nhỏ của tư nhân, không nằm trong giáo hội tỉnh (trước 1975), chùa này xây cất trên một miệng hang, theo truyền khẩu, đây là hang của một con mạng xà tinh tu luyện, hang chạy dài đến núi Cẩm, từ núi Sam đến núi Cẩm cách xa trên mười cây số theo đường chim bay. Ai tin thì cứ tin, ai không tin thì bỏ qua cho.

Khi du khách ngắm cảnh đã rồi, lót lót đi xuống và tiếp tục đi vòng theo chân núi gặp Bến Đá, nơi đây tập trung ghe tàu để chở đá, cát cung cấp vật liệu xây dựng đi khắp nơi ở miền Tây. Bến Đá là "thủ phủ" của núi Sam và đây là xã Vĩnh Tế, cũng có trường học chợ búa, nhà bảo sanh, trạm y tế, văn phòng hội đồng xã.

Tiếp tục đi vòng qua Đá Chẹt cũng là nơi khai thác đá nhiều nhứt ở núi này, một con lộ từ đường cái, chạy ngoằn ngoèo đến tận đỉnh, nơi đây cũng có đài truyền tin, nhà mát. Trước 1975, trên đỉnh núi Sam có đặt mấy khẩu pháo 155, 105 ly, để phủ hỏa lực yểm trợ cho thị xã Châu Đốc cũng như các đồn bót và vùng biên giới bên kia kinh Vĩnh Tế trong tầm tác xạ khả dụng.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Con lộ lên đỉnh núi được làm khang trang, rộng đủ hai xe chạy ngược chiều nhau. Du khách đứng trên đỉnh núi Sam, nếu có thêm cái ống dòm, mặc tình mà ngắm cảnh nhìn sang đến quận Gò I Tả Lập của tỉnh Takeo (Kampuchia) hoặc nhìn ra thị xã Châu Đốc hay vùng năm non bảy núi. Mùa nước lớn, mùa lụt định kỳ hàng năm, nhiều lúc mưa nhiều lũ mạnh, cả một vùng đồng lúa bao la chạy tới chân trời bị nhận chìm dưới màu nước bạc như là biển cả mênh mông, cảnh đẹp và thơ mộng vô cùng tận.

Triền núi Sam có đến mấy trăm cái am, cốc hoặc chùa tư nhân, mạnh ai nấy tu, mạnh ai nấy tín ngưỡng, ăn chay, ăn mặn đều được, kể cả tu cùng gia đình vợ con, bói toán, xin xăm, cho số đề đều "ô kê" cả. Núi Sam còn là một địa linh nhân kiệt đã sản sinh nhiều nhà khoa học, khoa bảng, nhà chánh trị nổi tiếng.

Núi Sam thật là linh thiêng huyền bí, chùa chiền, am động, đình miếu nhiều đều được nhiều người ở mọi miền đất nước sùng bái ngưỡng vọng, vãng lai.

Từ hướng thị xã Châu Đốc nhìn vào vùng Thất Sơn (bảy núi) núi Sam, một ngọn núi gần nhứt và có hình như một con Sam biển nằm trên một thảm xanh mênh mông. Núi Sam ở thế đất, độ cao khoảng 375 mét cách mặt biển. Từ chân núi, khắp bốn phía, đâu đâu cũng là ruộng lúa. Dân tại đây sinh sống bằng nghề làm ruộng, khai thác đá cát và đến mùa nước nổi thêm nghề bắt cá, nhứt là cá linh để làm nước mắm.

Nói đến núi Sam mà không nói đến các món ăn, món nhậu của xứ này là một điều thiếu sót. Món thịt bò xào lá dang với nước cốt dừa thì tuyệt cú mèo vừa ngon ngọt lại vừa béo thơm. Lá dang, một loại lá chua ở vùng núi Sam và nói chung là Thất Sơn mới có nhiều, còn các nơi khác dù người dân có trồng nhưng không đáng kể. Còn ở vùng này cây dang mọc tự

TRẦN VĂN

nhiên. Món nhậu dân vùng này thích là bông lá "sầu đâu" trộn gỏi với khô cá sặc hoặc cá trê, cá lóc nướng, cá trạch lẩu nướng mới tuyệt cú mèo lại còn thêm thịt ba rọi thái mỏng cùng với ớt đỏ, nước mắm me nữa, nhậu hết ý. Món thịt chuột rô ti, cá nướng hay món rùa rang muối cũng là món ăn đặc sản của núi Sam huyền bí.

Ai đã đến núi Sam một lần, khó mà quên và chắc chắn sẽ còn trở lại viếng núi Sam dài dài...

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



RUỐC THUYỀN TÌNH VỀ QUÊ HƯƠNG

Ngày nay, chuyện đám cưới, lấy vợ gả chồng là một chuyện thường không có gì quan trọng đối với người bàng quan, lảng giềng. Cách đây vài thập niên, càng xưa, đám cưới càng gây dấu ấn không những trong giòng họ mà ngay đến cả người dung cũng quan tâm để ý đến.

TRẦN VĂN

Ở nhà quê thì khỏi phải nói, một đám cưới như là một biến cố lớn trong xã, ấp. Mọi người chuẩn bị cả năm hay ít nhứt cũng năm ba tháng trước. Bà con láng giềng lo đi chợ mua vải về cắt may quần áo mới, bà ba hoặc áo dài. Người tương đối có tiền, dù đã sắm một bộ cho ba ngày Tết Nguyên Đán rồi, nay may thêm một bộ nữa cho le lói với bà con một chút. Quần áo không phải đặt may như ngày nay, Ở nhà quê, lúc bấy giờ, không có tiệm may, các bà phải tự biên tự diễn và may tay theo nghĩa đen, chứ không phải may tay theo nghĩa bóng của mấy ông đực rựa hay nói tiểu lâm. Mọi việc trong nhà thường đổ vào người đàn bà. Công việc bận rộn, bề bộn suốt ngày, ban đêm lại đèn đóm lù mù, may cho xong xuôi một bộ đồ bà ba mất cả tháng trời.

Người đàn bà ở nhà quê khổ cực trăm bề mà lại như cái máy đẻ, cứ năm một không cô thì cậu, có khi đến hai trụ ra đời cùng một lúc. Nhiều bà tuổi mới vào hàng bốn mà đã sản sinh cả chục hoặc chục có đầu nữa. Quan niệm hôn nhân thời xưa đối với nền văn minh thời nay quá khác biệt, cổ lỗ xỉ : "Nữ thập tam, nam thập lục"

Con gái mới mười ba, mười lăm cha mẹ muốn đặt đâu con ngồi đó "áo không mặc qua khỏi đầu", con trai mười sáu, mười bảy mới "lúng phúng rêu" một chút , nói huých toẹt là chưa có đủ lông, chưa biết cái chi chi, cha mẹ cũng nhờ mai mối tìm chỗ môn đăng hộ đối tính chuyện trăm năm cho con. Tục lễ tảo hôn cưới vợ gả chồng sớm ở Việt Nam, dù đang ở ngưỡng cửa vào thiên niên kỷ thứ ba, thế kỷ hai mươi mốt, vẫn còn tồn tại ở những vùng thôn dã hẻo lánh.

Ở nhà quê không có gì để giải trí, hồi xưa hồi xưa làm sao có ra-dô, truyền hình, mà lại có nhiều muỗi, đèn dầu cá trong nhà không đủ sáng, nên ai ai cũng đi ngủ sớm. Chuyện gì sẽ xảy ra, sau khi hai dòng điện âm dương chạm nẩy lửa, cái gì đến nó phải đến, cứ thế mà sản xuất đều đều. Người đàn bà tảo tần

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

quần quật suốt ngày, tối lại bị ông chồng quần cho một chặp nữa, nhưng phải phục quí cụ bà hồi xưa khỏe thật, giỏi thật, lại sống dai hơn các cụ ông.

- Tụi bây thức dậy đủ hết chưa ? Giọng của ông Hương Tuần oang oang.

- Để em gọi tụi nó dậy, chuẩn bị đi rước dâu nghe anh Hai.

Chú Búp đáp lại lời của ông Hương Tuần, chú có trách nhiệm chọn lựa những tay chèo giỏi nhứt trong ấp, quyết tâm biểu diễn một cuộc đua thuyền tình lấy le chơi với bên họ nhà gái ở xã Vĩnh Hội Đông, cách ấp Bà Bài hơn hai mươi cây số đường thủy.

Mới có nửa đêm, giờ Tý, canh ba, đồng hồ vừa điểm mười hai tiếng, cái "trúng dái" của chiếc đồng hồ treo tường tỏ chẵn còn đu đưa chưa dừng hẳn, ông Hương Tuần đã đánh thức mọi người dậy. Ba bốn sòng bài cách-tê, xì-phê, di-dách cũng đành tan sòng sớm dù đang sát phạt dữ.

Một nồi cháo bự, trứng cá lóc nổi lều bều với màn nước trắng đục của màu nước cốt dừa, mùi hành tiêu thơm ngát, khói bốc lên nghi ngút, trông thật hấp dẫn. Một tô cháo loại tô đại dương, cũng được bốn năm chén, người nhà bung lên để trên bàn vuông trước mặt ông Hương Tuần cùng với vài vị bô lão vừa mới đến. Một đĩa đầu cá lóc, còn có thêm hai cặp trứng vàng thơm còn nguyên, một tô nước mắm ớt đỏ cũng được đưa lên. Người nhà cũng không quên mang ra một nhậu rượu đế loại đế đậu nành hảo hạng mà ông Hương Tuần tự cất lấy. Có môi đầu cá và trứng cá lóc đưa cay, mấy ông già làm vài chung rượu để được ấm lòng. Mấy bà mấy cô và các tay chèo, thanh

TRẦN VĂN

niên bung quả mỗi người tự múc cho mình một tô cháo có cá lóc rĩa sẵn trong đó hì hụp húp.

Ai cũng ăn cho nhanh để sửa soạn đi rước dâu đúng giờ lành mà ông Hương Tuần đã giở sách xem trước rồi. Sau khi ăn uống xong, các bà lại ăn trầu để môi thêm hồng, má thắm, còn các ông phì phà thuốc vắn cho sạch miệng, mùi khói thuốc cũng đánh át mùi tanh của cá. Hồi xưa làm gì có son phấn, các bà ăn trầu cau cùng với vôi đủ tô hồng đôi môi và tránh bị sâu răng. Ở nhà quê không có nha sĩ để "lin", đánh bóng răng. Các bà các cô dùng xác cau chùi, tẩy sạch những cái bẩn trong răng, nên miệng bà nào cũng thơm phức, theo quan niệm xưa, làm cho các ông mê chết bỏ.

Mọi người tíu tít sửa soạn, đúng một giờ sáng khởi hành, các vị bồ lão đóng bộ vía quốc phục vô, ngẩng nghía, sửa tới sửa lui chiếc khăn đóng. Thời bấy giờ, đàn ông lớn tuổi ai cũng để tóc bó búi củ hành củ tỏi, mà người ta thường gọi là củ xi-nhông, nhái theo tiếng Pháp. Cánh các bà các cô chung diện xả láng, vòng vàng đeo đỏ cổ, đỏ tai, tóc bó kiểu này kiểu nọ, trâm cài, lược giắt, trông rất mát mắt. Đây là dịp ngàn năm một thuở, các cô gái đẹp nhứt của xóm làng mà phải còn "gin" nữa, nếu các cô có chỗ rồi thì ở nhà vì đây là dịp thi thố tài sắc khi qua nhà gái rước dâu đủ sức ứng biến, nói năng. Đồng thời gián tiếp giới thiệu gái đẹp của làng ta với các chàng trai làng khác. Các cậu thanh niên lằng xằng vác chèo mang đệm xuống thuyền và sắp xếp lại vạt, chỗ ngồi.

Lần này, ông Hương Tuần dùng đến ba chiếc ghe lườn, một chiếc tám chèo, hai chiếc sáu chèo. Bên đàn gái cũng sẽ đưa dâu bằng ba chiếc ghe lườn như nhà trai. Những đám cưới thường, không phải là gia đình khá giả, có máu mặt chỉ sử dụng một chiếc ghe lườn loại lớn tám chèo là đủ. Gia đình nào khá hơn một chút thì dùng hai chiếc ghe lườn. Đàn này, gia đình của ông Hương Tuần ở ấp Bà Bài thuộc quận Châu Phú

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

và ông Hương Thân ở xã Vĩnh Hội Đông, thuộc quận An Phú đều là gia đình có tiếng tăm.

Hai ông xuôi thỏa thuận trước, cuộc đua thuyền đám cưới lần này để cho thanh niên thi thố trọn vẹn tài năng tại điểm xuất phát ở nhà đảng gái. Đến những khúc sông vắng chèo chậm lại, ngời nghỉ và ăn uống giải lao. Đoạn đường thủy dài hơn hai mươi cây số, tranh đua chèo mút chỉ, sức nào mà chịu nổi. Gần đến nhà trai, từ chỗ khu đất cứng ở đầu ấp, sáu chiếc thuyền tình lẩy lại khí thế, tranh đua quyết liệt xem coi thuyền nào về đến bến trước, giải nhứt một con bò lớn, giải nhì một con bò nhỏ hơn.

Trước ngày rước dâu đúng một tuần, ba chiếc ghe lườn đua được kéo lên bờ, phơi nắng cho khô, cạo rong rêu thật sạch, dùng bao bố tời xé nhỏ nhúng vào dầu chai đã nấu sôi trét những kẽ hở, hoặc đắp những lỗ hồng nhỏ. Sau cùng quét thêm vài lớp dầu trong, phơi thật khô, đẩy lại xuống sông. Kiểm tra coi xem chỗ nào còn rịn nước lại đẩy lên bờ dùng dầu chai trét thêm. Không còn một lỗ nhỏ nào nước vào được mới thôi.

Thuyền bị vô nước, nặng không thể nào tham gia vào cuộc đua tranh thắng được. Người ta cũng không quên sơn vẽ lại đôi mắt và mũi thuyền. Người xưa quan niệm thuyền mà không có mắt hoặc mắt mờ, làm sao thấy rõ đường mà đi được. Cặp mắt của thuyền quan trọng cũng như cặp mắt của con người.

Thuyền rước dâu chính được trang hoàng rực rỡ, đẹp mắt. Một cái vòm khung thường làm bằng sắt tròn nhỏ, kết hoa vải, bông lá đủng đỉnh và những dải lụa giăng mắc có mỹ thuật đúng với ý nghĩa thuyền tình chan chứa. Trên lái thuyền có treo cờ ngũ sắc vì lúc này, năm 1946, tình hình cũng có biến chuyển nên không dám treo cờ tam tài như trước. Chiếc thuyền này, nhân

TRẦN VĂN

vật chính là ông bà suôi trai, ông bà mai, hai cặp người lớn tuổi, ông đại diện, chú rể và phụ rể. Chiếc thuyền thứ hai dành riêng cho mấy cô gái đi đón dâu và thêm hai cặp chú, cô ruột của chàng rể. Chiếc thuyền thứ ba chở tám chàng thanh niên bung quả cùng với các mâm bánh, trái cây, trầu cau...

Thuyền nào cũng chở người sô chẵn và tính đủ cặp, không dư không thiếu. Các cụ quan niệm số chẵn là số hên, số tốt. Ở trên đời này có đủ đôi là điều hạnh phúc của cuộc sống. Một điều cấm kỵ khác, những người đi rước, đưa dâu, nếu là người có gia đình rồi phải đi có đôi, không được đi lẻ, mang ý nghĩa đầy đủ hạnh phúc lứa đôi. Vợ chồng chấp nối cũng không được tham gia vì sợ có "huông", xui xẻo cho cặp vợ chồng mới cưới.

Cả ba thuyền có đủ người như sư ông sắp xếp từ trước, ông Hương Tuần ra lệnh tách bến, trực chỉ hướng tỉnh lỵ Châu Đốc để còn quẹo trái đi về hướng biên giới mà xã Vĩnh Hội Đông, một xã nằm gần lằn ranh của hai nước Việt-Miên. Ai có ở vùng sông lớn, rạch to đều phải chú ý đến mực nước, thủy triều lên xuống, khi nào nước chảy siết ngược dòng hay xuôi dòng. Lợi dụng dòng nước mà cho ghe xuồng di chuyển đỡ tốn công sức. Đi nước ngược lại chở nặng nữa, ghe xuồng nào mà đi nhanh được.

Thời xưa, ghe xuồng đều phải dùng chèo, dầm hoặc chống đẩy với chiếc sào bằng cây tầm vông già chắc, người ta cũng triệt để lợi dụng sức gió, kéo buồm lên chạy vừa nhanh vừa không tốn công sức lao động. Còn đám cưới, các cụ chọn ngày lành tháng tốt, giờ kiết không thể chọn thủy triều lên xuống. Một điều khác, ở nhà quê, thường chọn những ngày tháng không bận rộn về đồng áng và lại tránh mùa mưa dầm. Còn ở thành thị thường chọn vào ngày tháng có cái se lạnh hây hây vào tháng chạp, tháng mười một để đôi tân lang và tân giai nhân hưởng tuần trăng mật mát mẻ không nhề nhại mồ hôi mồ kê như vào mùa hè nóng nực. Còn có ý nghĩa nữa, cưới vợ lấy

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

chồng cuối năm có đủ đôi chuẩn bị ăn Tết lớn cho thật vui cửa vui nhà.

Ở cái xứ Bà Bài, hết sáu tháng mùa nước nên các đám cưới thường chọn vào lúc cày bừa sạ lúa xong vào cuối tháng ba, tháng tư còn khô ráo, chưa mưa, hoặc sau mùa cắt gặt lúa xong vào tháng mười, mười một. Thời gian chọn lựa rất hạn chế nên có nhiều đám cưới bận đi gặp nước ngược bận về lại gặp ngược nước, các tay chèo học xì dầu, ná thờ luôn.

Theo ước tính của ông Hương Tuần, đàn trai phải mất sáu tiếng đồng hồ mới đến nhà đàn gái và gặp hai lần đi nước ngược, lễ rước dâu từ bảy giờ đến chín giờ sáng.

Đúng bon bảy giờ, đoàn thuyền tình ba chiếc đã đến Vàm Vung Thẳng, trẻ con chạy tới chạy lui lảng xảng, chỉ chỏ, cười nói làm tăng thêm không khí rộn rã. Con gái con trai, ông già bà lão đều ra đứng cạnh bờ sông như chào đón, chúc mừng ngày rước dâu tốt lành hạnh phúc. Hai mươi tay chèo, sửa lại bộ đứng, lấy đà, chèo biểu diễn đến nhà gái.

Các cụ, ông bà suôi, các cô cậu sửa lại áo quần, chải vén lại tóc và cũng không quên lấy tay bụm nước rửa mặt cho tươi tỉnh, xua tan cái buồn ngủ đang làm cay mắt. Chú Búp, chỉ huy trường cuộc đua thuyền bên nhà trai, phát tay ra hiệu ba chiếc thuyền giăng hàng ngang.

Giữa sông thuyền rước dâu chính, ba chiếc song song vun vút lướt sóng. Trẻ con và người lớn đứng hai bờ sông vỗ tay tán thưởng vang dội, cuộc biểu diễn thật hào hứng. Mọi người như có dịp tận hưởng trọn vẹn cuộc vui của thôn dã.

Trước nhà ông Hương Thân, một chiếc cầu vồng ba tấm ván, thường khi chỉ có một tấm ván, nay thêm hai tấm ván cho đủ rộng lại có làm tay vịn trang trí nào tàu dừa, bông lá đuông đỉnh.

TRẦN VĂN

Tại đầu cầu, một cái cổng được kết bông hoa lá cành, một tấm bảng nhỏ ghi ba chữ: Lễ Vu Quy. Ba chiếc thuyền vừa cập đến đầu cầu, một tràng pháo đại pháo tiêu nổ đi đùng, khói bay mù mịt.

Bên nhà trai cho chiếc thuyền chính cập bến trước, chờ hết khói pháo, ông đại diện và cậu trai bung khai trầu rượu bước lên cầu, đứng đó. Ông đại diện nhà gái cũng khấn đóng áo dài chỉnh tề đi xuống mời nhà trai nhập gia, hai ông đại diện nắm tay nhau đi lên trước, lục tục nhà trai, hàng một, bước lên cầu. Hai mươi tay chèo thuyền lên sau cùng, tất cả đều đứng xếp hàng đôi, dọc theo con đường lộ đất, cạnh bờ sông.

Chiếc cổng chào to tổ bố cũng trang trí tàu dừa, bông lá đuông đỉnh, thân cây trụ cổng chào được ốp những bẹ chuối, trên cùng một tấm bảng lớn đề Lễ Vu Quy, nền xanh lợt, chữ nổi màu đỏ. Nhà nông mình dù quê mùa, ít học nhưng họ luôn luôn có sáng kiến, thông minh, ứng biến rất tài tình.

Hồi xưa mà lại ở nhà quê làm sao có những tấm bảng Lễ Vu Quy, Lễ Thành Hôn làm sẵn, cho mượn như bây giờ. Sáng kiến của nông dân, cắt vài ống tre tươi, cạo bỏ lớp màu xanh ở ngoài, dùng miếng ve chai, miếng sành cạo lấy tinh tre màu trắng nhuộm phẩm màu đỏ để làm chữ nổi, màu xanh dùng làm nền hoặc màu gì tùy theo con mắt thẩm mỹ của người trang trí, nhưng chữ nổi bắt buộc phải màu đỏ, để được đỏ tình, hên chăng ?

Dùng gạo xay thành bột, nấu thành hồ, hồ được quét lên kiểu chữ đã vẽ sẵn trên tấm bảng, lấy tinh tre đã nhuộm phơi khô đặt đè lên trên hồ, dùng hai ngón tay hoặc một ngón trỏ, có khi dùng một cái que ấn xuống, tinh tre sẽ dính chặt lên hồ. Muốn làm chữ nổi cao, người ta cũng chấm thêm hồ mỗi lần thêm một lớp tinh tre. Chữ nổi rất đẹp và cao tới đa dưới hai phân, nếu cao quá, gió thổi sẽ rớt chữ ra. Chữ nổi kiểu làm này

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

không để lâu được vì mỗi một hay ăn, đụng chạm nhiều hoặc có gió nhiều dễ bị hư, rớt. Mỗi lần có đám cưới hay cúng đình, miếu đều phải làm lại bằng khác đẹp hơn mà cũng chả tốn công là bao.

Dưới tấm bảng Lễ Vu Quy, một khung đan mắt cáo bằng bông đung đỉnh đều và đẹp, dưới khung lại có thêm những chuỗi dây bông đung đỉnh lòng thòng nữa. Hai dây pháo lại được đốt tiếp báo hiệu sự cho phép của nhà gái cho nhà trai vào làm lễ chính thức rước dâu.

Ông Cả và ông Chủ trong làng cũng là người có tuổi cao lại có đức hạnh, vợ chồng đề huề hạnh phúc, không đồ võ chấp nôi, được mời lên đôi đèn. Khi đôi đèn cây cháy tỏ, tim không bị lụn hoặc xiên vẹo, đó là điều lành, điều hên và người ta tin cặp vợ chồng mới cưới sẽ ăn đời ở kiếp rất hạnh phúc lứa đôi. Ông bà suôi gái vào cầu nguyện lạy trước bàn thờ tổ tiên sau đó xin phép họ hàng tuyên bố cho phép chàng trai đến rước dâu. Ông đại diện nhà trai bung khai trầu rượu, rót đầy rượu vào hai chung rồi thưa trình với phía nhà gái tiến hành lễ rước dâu, đồng thời giới thiệu họ nhà trai cũng như phẩm vật trong lễ cưới. Bà suôi gái vào buồng dẫn cô dâu ra, sủng sính trong bộ đồ cưới khép nép cúi chào mọi người. Ông bà suôi trai có nhiều nữ trang tặng cho cô dâu, trình cho hai họ biết.

Qua sự hướng dẫn chỉ bảo của trưởng tộc họ nhà gái, cô dâu chú rể làm lễ trước bàn thờ. Chú rể lạy lên gối xuống gối đủ nghi lễ, cô dâu ngồi xếp "chè he" cuốc theo mỗi lần chú rể xuống gối cúi đầu lạy. Kế tiếp, cô dâu chú rể quì lạy ông bà cha mẹ và những bà con cật ruột lớn cũng như những vị chức sắc cao nhứt trong làng ấp. Sau này, lạy những người sống được bớt dần chỉ còn lại cha mẹ ruột hoặc ông bà nội ngoại. Ngày nay thì hầu hết dâu rể chỉ còn chấp tay xá ông bà cha mẹ thôi.

TRẦN VĂN

Buổi lễ cũng mất gần một tiếng đồng hồ, sau đó nhập tiệc. Bên nhà gái, những người có nhiệm vụ đưa dâu cũng ăn nhanh như nhà trai để đúng chín giờ thuyền tình sẽ rời bến trực chỉ về ấp Bà Bài.

Những tay chèo thuyền xuống trước nhứt, kiểm tra lại quai chèo, mức nước đổ lên quai chèo để dây chèo không bị khô dễ đứt, xếp lại vạt, ghé, tát nước thật khô. Lúc này khi chèo biều dẫn nước văng vào thuyền cũng bộn. Thuyền đưa rước dâu không bao giờ có mui, mui sẽ cản gió làm thuyền đi chậm. Các tay chèo của sáu chiếc thuyền đã chuẩn bị sẵn sàng chờ hai họ xuống thuyền là khởi sự đưa từ nhà ông Hương Thân qua khỏi Vàm Vũng Thằng một chút là đến khúc vắng, có thể lơ tay chèo xả hơi.

Hai họ xuống thuyền xong, một phong pháo nhỏ được đốt lên để đưa tiễn và cũng báo hiệu màn đua thuyền bắt đầu, tất cả thuyền tách bến. Cái khoát tay ra hiệu lệnh của ông Hương Thân, sáu chiếc thuyền vun vút lướt sóng, trên bờ tiếng hò reo vang dậy cả một vùng, nước bắn tung tóe làm ướt quần áo nhiều người. Bốn mươi tay chèo cự phách được chọn lựa kỹ càng nay có dịp thi thố tài năng. Họ đem hết sức lực "chặt" mạnh chèo xuống nước rất nhịp nhàng hòa theo những tiếng hò hét thúc giục của mọi người trên thuyền.

Tiếng hò reo, vỗ tay cổ vũ nhiệt liệt của khán giả trên bờ, các tay chèo quên mệt nhọc, tay càng nhanh đẩy mạnh thuyền lướt băng băng theo một đường thẳng kẻ chỉ. Cái hay hay dở của người giữ lái thuyền, nếu để thuyền đi cong queo hay trường xà uốn khúc thì thua là cái chắc. Chiếc thuyền tám chèo do chú Búp điều khiển là thuyền chở ông bà suôi trai cùng cô dâu chú rể lướt nhanh, cách xa năm thuyền kia cả mấy chục thước. Ông Hương Tuần nói lớn :

- Búp ơi! Mày đừng có bỏ xa mấy chiếc thuyền kia, chậm lại.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Chú Búp hiểu, anh hai Hương Tuần không muốn thuyền của ông thắng cách xa quá thuyền của ông xuôi gái, sợ ông buồn, đây là xứ của ông mà.

Vừa đến cầu Vàm Vung Thẳng, thiên hạ hai bên bờ sông hò reo thuyền đàn trai thắng rồi. Ông Hương Tuần nghe như hủ dạ, bảo chú Búp :

- Đủ rồi Búp ơi, mầy nghe người ta nói gì không ?

Chú Búp gật đầu, chú cũng quá mệt, đem hết sức của mình ra biểu diễn, nên không nói nên lời. Lơ tay chèo, các thuyền kia theo kịp. Ông Hương Tuần bảo chú Búp để thuyền ông xuôi gái đi trước đến khúc sông vắng. Dân hai bên đường lại bàn tán nói vang:

- Thuyền đàn gái thắng rồi.

Chú Búp nghe thiên hạ nói như thế như trêu chọc, chạm tự ái, chú ngậm ra lệnh bầy tay đua bức phá rượt theo thuyền đàn gái. Vừa đến khúc vắng, thuyền xuôi trai lại qua mặt thuyền xuôi gái nữa. Đến chỗ này, các tay chèo đều lơ tay, ngơ ngẩn, phì phà thuốc vắn. Từ đây về đến ấp Bà Bài đều gặp nước xuôi, bận đi toàn gặp nước ngược nên đi mất sáu tiếng đồng hồ; bận về ông Hương Tuần ước tính chừng ba tiếng, đến nhà khoảng mười hai giờ trưa, làm nghi lễ đến một giờ trưa là xong, nhập tiệc, để bốn giờ đàn gái về lại gặp nước xuôi, đỡ vất vả hơn.

Đến lằm lúa của ông Đốc Phủ Vị, sáu chiếc thuyền lại tăng nhịp chèo, nước chảy siết xuôi dòng, thuyền lướt bon bon, dân làng túa ra xem, hò reo tán thưởng. Gần đến ngã ba sông, gần lò rượu Vĩnh Phong Long, quẹo phải để vào kinh Vĩnh Tế.

TRẦN VĂN

Nơi đây, một ngôi đình làng Vĩnh Nguơn to lớn, ở bên phải đầu kinh Vĩnh Tế, mà mỗi lần cúng kỳ yên hàng năm vào tháng ba âm lịch ông Hương Tuần đều có tham dự với một mâm xôi tổ chẳng, một mâm bánh, một mâm trái cây và một con heo quay. Ai ở vùng này mà không nghe biết tiếng tăm hào sảng của ông Hương Tuần. Ông dự định mở cuộc đua trước Đình Thần, ngắt một nổi, từ Đình Thần đến ngã ba sông ngắn quá, nếu chèo đua hết tốc lực, quẹo gấp vào kinh Vĩnh Tế sẽ đụng các ghe xuồng khác hoặc thuyền bị lật chìm, nên ông Hương căn dặn chú Búp khi vào hấn kinh Vĩnh Tế mới mở máy biểu diễn.

Chú Búp cũng vâng dạ ghi nhớ điều này, nhưng khi được dân làng và trẻ con vỗ tay tán thưởng, họ trầm trồ khen đáo để các tay chèo cừ khôi. Như hăng tiết, chú Búp ra lệnh chơi xả lảng chèo nhanh thêm, thuyền rẽ sóng tung tóe nước và quẹo gấp bên phải vào kinh Vĩnh Tế. Những người trên các chiếc xuồng chiếc ghe nhỏ đậu dọc theo bờ sông kêu trời như bộng. Có xuồng bị chìm, có ghe bị nghiêng ngã nhưng dân quê ở sông rạch người nào cũng biết bơi lội như rái nên không sao, họ chỉ nguyên rửa cho đã miệng thôi. Ba chiếc ghe bên đàng gái cũng cố đuổi theo, nhưng đến ngã ba sông lạ, không quen đường đi, hai chiếc suýt bị chìm, chiếc nào cũng bị vô nước nhiều, quần áo mọi người đều bị ướt. Còn ghe đàng trai cũng vậy, người nào cũng bị ướt. Nhiều chiếc ghe xuồng chở hàng hóa ra tỉnh bán nông phẩm, hoảng vía bơi cập sát bờ cũng suýt bị chìm.

Thật hù vía, may mắn không có chiếc thuyền đám cưới nào bị chìm, không ai bị thương tích gì, dân làng cũng thông cảm lại càng cổ vũ dữ hơn. Tiếng hò la hoan hô, vỗ tay vang dội làm cho ông Hương Tuần cũng quên đi sự lo sợ tức giận. Chú Búp biết lỗi không dám hó hé lời nào. Sáu thuyền lại so kè, gương mặt của các bà, các cô vẫn còn đọng lại nỗi hoảng vía, hù hồn thoát nạn.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Lúc này, trời nắng gắt, trong chốc lát, quần áo mọi người cũng hơi khô ráo, ai nấy cũng có linh tính hôm nay sẽ là ngày đua thuyền dữ dội nhất. Chú Búp đã sắp xếp trước, thuyền rước dâu chính, chú rể phụ, ông đại diện nhà trai và một cặp nữa được điều qua chiếc thuyền chở các cô gái để thuyền của chú điều khiển được nhẹ và đi nhanh. Chú trình bày với ông Hương Tuần, thuyền của anh Hai là thuyền rước dâu chính cần phải nhẹ đi theo kịp các thuyền khác. Chú giấu chuyện là chú muốn chiếc thuyền này phải về nhất.

Sáu chiếc so kè chèo mạnh, nước lại xuôi dòng rất thuận lợi. Kinh Vĩnh Tế không rộng lắm, hai bên bờ dân làng xem đông nghịt. Từ Trường Đua, qua Nhà Neo, đến Cống Đồn, những nơi có dân cư đông đúc, sáu chiếc thuyền biểu diễn ngoạn mục không có chiếc nào bức phá. Các tay đua đợi đến khu đất cứng, gần đến chùa Bồng Lai ở đầu ấp sẽ quyết thi tài ăn thua đủ.

Trời sắp đứng bóng, gần mười hai giờ trưa, đoàn thuyền tình đã đến khu đất cứng, nghĩa địa của ấp. Từ đây về đến nhà ông Hương Tuần chừng mười lăm phút đua nước rút. Chú Búp thông báo cuộc đua ăn thua đã đến, nghỉ giải lao vài phút trước khi vào cuộc. Bốn mươi tay chèo thuyền thủ thế sẵn sàng. Các ông bà và các cô cậu thanh niên sửa lại thế ngồi.

Mấy bà mấy cô, rút kinh nghiệm, hai tay nắm chặt mạn thuyền chờ đợi phút giây giây cần sắp diễn ra.

Ông Hương Tuần đứng lên, khoác hai tay về phía trước, đó là hiệu lệnh cuộc đua chính thức bắt đầu. Sáu chiếc thuyền, tốc lực tăng dần, tiếng hò la "dô ta" của các tay chèo lực sĩ sôi nổi hào hứng. Cả ấp Bà Bài từ xóm dưới cũng đã tề tựu chờ đợi giờ đua quyết liệt này. Sáu chiếc thuyền tình lướt sóng bon

TRẦN VĂN

bon, hàng trăm người ở trên bờ hò reo cổ vũ nồng nhiệt, cảnh vui có một không hai của cái ấp khi ho cò gáy này.

Thuyền do chú Búp điều khiển dẫn đầu, bức xa năm chiếc thuyền khác hơn hai ba chục mét. Thuyền nào cũng có nước văng vèo, hai người ngồi ở đầu khoang và cuối khoang lo tát nước ra sông. Cuộc đua sôi nổi hào hứng từ phút đầu. Ai cũng nhận thấy thuyền do chú Búp điều khiển chắc chắn thắng cuộc. Chú Búp ra lệnh một người lấy chèo ra làm như cây trường thương đứng gần mũi thuyền múa may la hét như ông ứng bà nhập. Dân làng càng khoái trá thích thú cổ vũ hò reo tán thưởng.

Quả thật, thuyền chú Búp như chấp một người không chèo chỉ đứng múa võ thôi, cũng về nhưt, cách chiếc thứ hai của nhà gái hơn một chiếc thuyền, gần mười lăm mét. Những tràng pháo đại pháo tiểu nổ liên tu bất tận, khói mù mịt. Vừa tan khói, sáu thuyền cập bến. Thuyền chính của ông bà suôi gái, các thuyền khác lần lượt lên cầu, và sắp hàng đôi đôi trai một bên, đôi gái một bên đi vào cửa chính. Pháo nổ thêm một hồi dài, dân làng đông nghẹt từ trong ra ngoài để nhìn cho được cô dâu.

Ông Hương Tuần dự trù làm lễ cưới chừng một tiếng, lại kéo dài đến hai tiếng. Bà con đông, cô dâu chú rể lạy một thôi và cùng nhận được nhiều vàng vòng và tiền tặng của bà con anh chị.

Một cái rạp rộng lớn ở trước nhà kê được hai ba chục cái bàn tròn. Cái vự mượn bàn ghế ở nhà quê rất phiền toái, người nhà của ông Hương Tuần phải ra đến Núi Sam và tỉnh lỵ mượn và mua thêm đầy mấy căn xé chén đĩa.

Gia đình khá giả ở nhà quê thường đãi ăn đám cưới, hề có người ngồi đủ bàn từ bốn người trở lên là nhập tiệc,

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

thức ăn không cầu kỳ nhiều món như bây giờ, chỉ bốn năm món nhưng món nào món nấy thật nhiều, ăn hết được bụng lên tiếp. Cái xứ Bà Bài, bất cứ đám tiệc nào lớn đều có làm bò, cứ y như rằng món xào thịt bò lá dứa với nước cốt dừa không thể nào thiếu được trong thực đơn.

Đám cưới đưa con trai thứ bảy của ông Hương Tuần đãi chính thức ba ngày làm bốn con bò, hai con heo. Ngày rước dâu làm đến hai con bò và một con heo, ngày nhóm họ làm một con bò và một heo, ngày thứ ba làm thêm một con bò nữa. Ông Hương Tuần mời nhiều vị tai mắt ở tỉnh, quận, xã nhà và xã lân cận, bà con người lớn trong ấp không thiếu một ai.

Ở nhà quê đám cưới nào cũng có tổ chức đánh bài thả cửa nhưng không có lấy xâu. Ông Hương Tuần có che thêm một cái nhà thật rộng không có vách dưng kín, trống trơn. Ba bốn cái đèn măng-sông và nhiều đèn khí đá sáng choang để người ta vui chơi cờ bạc đủ loại như: hốt me, xỏ đề mười hai con, tứ sắc, bài cào, di dách, cách-tê, ngẫu hăm. Xì phé chơi năm mươi hai lá bài không phải loại xì phé sau này chỉ chơi hai mươi tám lá hoặc hai mươi bốn lá bài nên xì phé có thể đánh một lúc sáu bảy người. Bài cào là môn chơi mau ăn thua nhứt. Hai dàn hát máy mở suốt ngày đêm.

Vừa đi ăn đám cưới vừa có chỗ cờ bạc vui chơi giải trí, ăn uống thả cửa, một ngày ba bữa. Tối lại ăn cháo cá hoặc cháo gà, chủ nhà lại không lấy xâu, rượu để uống một nghỉ. Còn gì sướng cho bằng.

Sau ba ngày xả hơi ăn chơi, người nông dân trở lại công việc đồng áng ruộng rẫy hoặc bắt cá tôm. Đám cưới ở nhà quê linh đình mang trọn vẹn ý nghĩa ngày hội lớn, nơi hò hẹn vui chơi xả láng, ăn nhậu thả dạn.

TRẦN VĂN

Những đám cưới hồi xưa hồi xưa ở nhà quê đi xuống ghe mất sáu bảy tiếng đồng hồ mà các bà các cô giỏi thật, cái tài nín tè ngồi chịu trận chết trân. Ở dưới xuống ghe, trống trãi, không có nơi tè, các bà đành chịu. Còn các ông, trai tráng ra đằng sau lái thuyền vạch quần xả đại xuống sông. Ai có thấy cũng thông cảm nhưng giới đàn bà mà làm chuyện ấy thì dư luận cho là "đồ con gái, đàn bà hư", nghĩ mà tội nghiệp giới phụ nữ thời bấy giờ, thiệt thòi đủ mọi thứ. Các cô đi đưa rước dâu được chọn lựa kỹ, các bà huấn luyện nhắc nhở rất cặn kẽ về cách ăn uống, không dám uống nước, khát rán chịu để có đủ nghị lực nín tè cho lâu.

Thuyền tình đã được cập bến an toàn. Có đủ nghi thức, đông người tham dự, đó là niềm hãnh diện của cha mẹ hai họ và bà con hàng xóm.

Chương II: Những món ăn chơi

CÁ NUỐNG TRUI

Áp Bà Bài ở vùng đất thấp, dọc theo bờ kinh Vĩnh Tế thuộc tỉnh Châu Đốc chỉ cách biên giới Việt Miên một cây số rưỡi. Đồng ruộng bát ngát với một màu xanh vô tận. Những năm nước lên nhanh, lúa mọc vượt theo không kịp, cả một không gian bị chìm ngập dưới làn nước mênh mông như một đại dương uy dũng. Đó là những năm mất mùa và cũng báo hiệu là những năm có cá tôm nhiều nhất.

Nơi quê hương của Ngọc, có đến sáu tháng nước ngập lêu bêu, từ tháng năm đến tháng mười âm lịch, nói đúng hơn là từ khoảng giữa tháng năm đến gần cuối tháng mười. Thiên nhiên rất ưu đãi về mưu sinh, chỗ nào có nước là có cá tôm, đủ chủng loại lớn nhỏ, trắng đen của các loại cá nước ngọt.

TRẦN VĂN

Những năm gọi là thất mùa, nhưng lúa sạ cũng đủ bán để trang trải mọi tổn phí và dư dôi ra đôi chút chuẩn bị cho mùa lúa sau. Một năm chỉ có một mùa lúa sạ nên người cư dân ở vùng Bà Bài còn đi quãng chài, làm chà bắt cá, giăng câu, giăng lưới, đặt lò, đặt lợp, làm vó gạt, vó cang, chào rào đặt đáy, xây rọ và nhiều cách bắt cá tôm khác... Những công việc này thường làm ngoài mùa lúa hoặc ban đêm. Dân xứ Bà Bài có nhiều thời gian rảnh rỗi ăn nhậu, đờn ca xướng hát, hoặc đánh bài, đá cá lia thia, đá gà ăn tiền gần như quanh năm. Chỉ trừ hai tháng cày bừa, hai tháng cắt gặt lúa, công việc tất bật, nặng nhọc.

Người ta thường ăn cá nướng trui vào những tháng khô ráo và có nhiều cá lóc; cũng là mùa tát đìa (tháng giêng, tháng hai âm lịch) bắt được nhiều cá lóc biết nói, loại cá lóc lớn có râu, mà dân quê thường ví von như thế.

Cá lóc, một loại cá đen, thường được chọn để nướng trui. Dân quê chỉ phân biệt cá nước ngọt thành hai loại: cá đen và cá trắng. Cá đen gồm tất cả loại cá có vẩy hay không có vẩy, không phải màu trắng mà một màu đen nhờ nhớt, thật lợt, cá làm gì có màu đen tuyền hay đen thui! Còn tất cả loại cá có vẩy hay không có vẩy, màu trắng thì người ta gọi là cá trắng. Đặc điểm thứ hai, cá trắng đem ra khỏi nước thì chết ngay hoặc chỉ sống trong một thời gian thật ngắn ngủi, chỉ tính được bằng phút mà thôi. Trái lại, cá đen, sống dai dù không có nước hoặc nước rất ít. Cá lóc đứng đầu

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

trong danh sách cá đen, loại cá vừa nhiều, vừa lớn. Giòng họ cá đen gồm có cá lóc, cá bông, cá trê, cá rô, cá sặc bổi còn có tên là cá sặc đầy tho hay dù tho để phân biệt với cá sặc điệp và cá sặc bướm (hai loại cá sặc này nhỏ con hơn cá sặc bổi, được xếp vào loại cá trắng).

- Ngọc ơi, tụi mình đến quán con Xẩm lai mua me chua chín, đi đồng ăn cá nướng trui, Lâm nói.

- Đi thì đi, Ngọc đáp.

Bọn bạn của Ngọc chỉ có bốn trụ đều là bà con xa gần. Con Xẩm lai cũng là bà con rất gần đối với bọn chúng. Thằng em ruột kế con Xẩm lai, tên Chênh, cũng nhập bọn với tụi này khi đến mùa bãi trường hoặc những ngày lễ nghỉ từ trường Tàu ở quận Tịnh Biên về nhà. Con Xẩm lai lớn hơn tụi Ngọc hai, ba tuổi nhưng hay kiêu kỳ, làm điệu nên thường bị chọc phá. Mỗi lần gặp nó, cả bọn thằng trước thằng sau, đồng thanh la lớn:

- Xẩm lai đái gốc xoài phạt đồng hai.

Rồi cùng nhau ù té chạy. Y như rằng cô ta tức hộc máu, chạy đi méc cậu Hai hoặc mợ Hai, ông bà Hương Tuần, ba má của Ngọc. Hai nhà chỉ cách nhau một khoảng đất trống chừng năm mươi mét.

Chênh, mỗi lần về nhập bọn cũng đều bị trêu chọc:

- Các chú ba Tàu, thằng nào cũng như thằng này, thằng nào lấy quấy tao đuổi nó đi về Tàu.

Chênh rất hiền và dễ thương. Mỗi lần có ai chọc ghẹo như thế thì hơi buồn, im lặng và không bao giờ đi méc với người lớn. Sau này, năm 1948, Chênh mới mười bốn tuổi, đi theo Việt Minh cùng với Ân, Lâm. Cả ba chết trong một trận phục kích của lính Lê Dương Pháp ở gần núi Tượng, Châu Đốc.

Cả bọn bốn đứa: Ân, Lâm, Xiếu và Ngọc, được phân công: Lâm cầm gói me, Ân xách theo cái nôm, Ngọc đem một hũ chao nước mắm nhĩ, một gói ớt khô và một cây chĩa lươn, còn Xiếu thì đem theo dao và một bó thanh tre nhỏ. Ngoài ra không cần đĩa, chén, đũa gì cả. Tập hợp đông đủ, cả bọn kéo ra đồng, rất gần. Cạnh ruộng lúa của gia đình Ân có một cái đìa cạn. Ân cầm nôm nhảy xuống nước trước và nôm nghe xộn xộn đi qua đi lại, tới lui thoăn thoắt. Nó bắt được con cá nào ném lên bờ có Xiếu, Lâm đập đầu đem rửa sơ và xỏ vào thanh tre cắm xuống đất. Còn Ngọc sục sạo ven bờ đìa, chỗ nào có hang ngập nước, mà nước lại đục Ngọc thò tay vào bắt, nào là cá lóc, cá trê, cá rô, cá sặc... Những hang nước trong cá chưa chạy vào. Còn những hang không có nước không ai dám thọc tay vào vì sợ hang rắn hoặc hang chuột. Còn những hang vừa có ít nước ở trong hang, trên miệng hang lại có "mà", một loại đất non màu xám xám, thì

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

chắc mềm đây là hang lươn, chỉ cần xom chĩa chung quanh năm mười cái trúng mình lươn ngay.

Thoảng một cái, chừng vài chục phút, trên bờ có hàng mấy chục con cá vừa lớn vừa nhỏ và vài con lươn, thả cửa cho bốn đứa ăn chết bỏ.

Một thằng đi tìm hái đọt vùng, một loại cây mọc hoang trong đồng, mà hình dáng lá của nó giống như lá xoài nhưng nhỏ, ngắn và mỏng hơn lá xoài, ăn cũng hơi chát nhưng chẳng có mùi vị đặc biệt gì. Người dân quê ở giữa đồng không mông quanh, đâu có loại rau gì để mà ăn với cá, nên ăn đọt vùng riết rồi cũng ghiền, không có nó thì món cá trui cũng giảm bớt ngon đi.

Một thằng đi tìm lá sen hay lá bông súng lớn để làm đĩa đựng cá sau khi được nướng chín. Đứa khác quơ hốt rom, rạ hoặc những cây cỏ khô chất lại thành từng đồng để nướng cá. Ngọc luôn mang theo hộp quẹt cây và châm lửa vào đồng rom phủ lên những thanh tre đã xỏ lụi cá cắm xuống đất.

Kỹ thuật nướng cá trui: người ta cho rom vào đốt từ từ để cá chín mà thịt cá không bị khét, dĩ nhiên là vậy, da cá đều bị cháy xám đen, khét. Ăn chủ trì cho rom vào để lửa không bị tắt, còn Ngọc mang theo một tô đá, không phải tô kiêu, một loại tô quý để dùng khi có giỗ chạp, đám tiệc, hay cưới hỏi gì đó.

TRẦN VĂN

Ngọc có tài làm nước mắm chấm, có nơi gọi là nước mắm thấm, mà cả bọn rất thích. Nước mắm ăn cá nướng trui, ở nhà quê, thường làm với nước me chín. Lấy hột me ra cho vào tô đã có tỏi và ớt đâm nát. Chế vào một ít nước chín, dầm me ra nước chua, rót nước mắm vào khuấy đều, nêm thêm đường vừa miệng là được. Để cho tô nước mắm thêm phần hấp dẫn, người ta còn xắt nhỏ ớt chín đỏ thả nổi lều bều. Dân thiện nghệ ăn cá nướng trui còn lấy bộ lòng, ruột cá thả vào tô nước mắm lấp lánh lại càng kêu gọi tợn. Người ta chỉ thử húp một chút nước mắm cũng cảm thấy đã, khoái khẩu rồi. Có người còn phi sả vàng cho vào tô nước mắm me, nhưng gia đình Ngọc khi nào ăn lươn, rắn, rùa mới làm nước mắm me có thêm sả phi vàng.

Cá nướng chừng mười lăm phút, có mùi thơm pha với mùi khét. Ấn dùng tay lại không cho rơm vào nữa, lấy một que tre gạt bụi tro và vẩy cá cháy khét đen, xem coi thịt cá đã khô chưa, nếu khô thì ở trong đã chín hẳn. Sau lớp cháy đen mà thịt cá còn ướt, ướt nhiều thì còn sống nhiều, còn nếu ướt ít thì ở giữa còn sống, lại phải đốt thêm rơm nữa.

Cá nướng trui được bày lên trên những lá sen, thường là một con cá lóc to cỡ bà nái chiếm hết một lá lớn. Nếu chỉ có một hay hai con lớn cả bọn ăn chung, còn những con cá nhỏ như cá trê, cá rô hay những con cá lóc nhỏ mỗi đứa để riêng trên mỗi lá sen ăn cho tiện. Rau, nước mắm ớt có sẵn tha hồ ăn đến no thôi,

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

không có ăn thêm cơm hay bánh tráng gì ráo, chỉ có ăn cá. Nếu chưa no, nướng tiếp, hết cá thì đi bắt tiếp, rồi lại tiếp tục ăn. Tụi trẻ nít chỉ có ăn mà không có nhậu như người lớn. Món cá trui mà có thêm rượu nếp than hay rượu đế để đưa cay thì hết sảy.

Ở quê Bà Bài của Ngọc, cá nướng trui chỉ bằng cách đó dù ở giữa đồng ruộng hay đang ở tại nhà. Nướng cá như thế thì lớp da thịt ở ngoài thường bị đắng, nhân nhân và bị cháy khét. Tại nhà, người ta còn cách nướng khác ngon hơn, cá không bị đắng khi chỉ dùng lửa than hoặc lửa cháy nhỏ. Cá được xỏ bằng một thanh tre nhỏ, lụi xuyên qua từ miệng đến đuôi, gác lên thanh cà ràng, ông tảo và chỉ ngồi canh lửa, khi thấy bên nào vàng thì trở, xoay cá qua bên khác.

Thấy cá đã vàng và phỏng đoán là cá đã nướng chín, người ta lấy một chiếc đũa nhỏ đâm vào cổ cục cá coi xem độ chín. Nếu mềm thì cá đã chín, còn nếu cứng cá còn sống phải tiếp tục nướng nữa. Cổ cục là chỗ tiếp giáp đầu và thân cá, cũng là nơi mà thịt cá chắc, nhiều nhất, chỗ này chín thì toàn thân cá chỗ nào cũng chín.

Ăn cá nướng trui ở nhà có đủ đồ phụ tùng nên ăn ngon hơn, nhưng ở trong đồng lại là nơi ăn ngon nhất vì bụng đói, cảnh trí thiên nhiên hữu tình, không phải chờ đợi, mời gọi hay nhường nhau. Cá chín con nào thì tự do xức con nấy, hết cá đi bắt tiếp và ăn đến khi

no canh hông mới thôi. Con người ta quý nhất hai chữ tự do là thế.

Ăn cá lóc nướng trui phải có đủ đồ phụ tùng, gia vị đúng tiêu chuẩn ăn mới ngon, khoái khẩu hơn. Nước mắm chấm phải là nước mắm me chua chín hoặc me sống đậm nhuyễn có thêm tỏi ớt thật cay, ăn hít hà mới đã cái miệng. Rau sống gồm đủ loại rau thơm mà rau rấp cá là quan trọng nhất. Người ta nói dân Nam Kỳ mà không biết ăn rau rấp cá, giá sống cũng như dân Bắc Kỳ mà không thích ăn rau muống là dân mất gốc. Rau sống càng nhiều loại càng tốt: xà lách, húng cây, húng lủi (nhủi), lá quế, rau tần, rau răm, rấp cá, còn phải có thêm chuối chát, khế, thơm (khóm), dưa leo kể cả trái đào chín. Đào chín mà ăn với cá nướng, ngon ơi là ngon. Cá nướng trui, người ta cuốn gói lại bằng bánh tráng mà có bún nữa thì mới đủ bộ. Còn ở giữa đồng nội thiếu thôn đủ thứ, chỉ cần cuốn cá với rau, chấm nước mắm me hay muối ớt, cũng bắt như thường. Món ăn thông thường và khoái khẩu của người dân quê là cá nướng trui.

Sau này dân thành thị cũng khoái món cá nướng trui nên món này được chế biến lại đôi chút. Thay vì để vẫy nướng thì đánh bỏ vẫy cá đi. Người ta chỉ nướng mình cá bằng cách đặt lên vỉ sắt, nướng với lửa than, còn đầu nấu canh chua, thêm được một món ăn nữa và cũng tiết kiệm vì cá phải mua.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Đầu cá nướng trui thường chỉ ăn được hai cái má, nhiều khi hai cái má cũng bị cháy luôn. Còn đầu cá mà nấu canh chua với bạc hà, khóm, giá sống trời ơi ngon tuyệt.

Người ta cũng bỏ bớt chữ trui, không hiểu chữ trui ở nhà quê có nghĩa chính là gì và tại sao người ta dùng chữ trui sau chữ cá nướng.

Cá nướng trui có nghĩa là cá được xỏ vào một thanh tre cắm xuống đất, đốt lửa nướng hay gác cá trên bếp than hoặc lửa cháy nhỏ. Dân thành thị và cho đến bây giờ đâu đâu cũng chỉ gọi là cá lóc nướng hay cá nướng. Tùy theo loại cá mà gọi như cá trê nướng, cá rô nướng, cá bông nướng... Dân thành thị ăn uống cầu kỳ hơn dân nông thôn, có nhiều phương tiện hơn. Cá lóc nướng nổi tiếng tại các quán nhậu ở trung tâm Sài Gòn như Bảy Hổ, Tám Lọ, khu Bùi Viện, Cầu Ông Lãnh, quán Cây Dừa Khánh Hội, quán Đồng Quê ở Phú Lâm. Các quán ở ven sông Đồng Nai, Biên Hòa, ở đây lại có món đặc sản đầu cá lóc hấp. Ở miền Tây, Cần Thơ có quán nhậu Vĩnh Ký nổi tiếng với món cá lóc nướng, lươn um, rùa rang muối...

Ngoài ra, sau khi nướng cá xong, người ta còn rưới thêm mỡ phi hành tỏi thơm phức. Dân thành thị còn có khuynh hướng thay món nước mắm me bằng nước mắm nêm có sả phi vàng với khóm thái mỏng. Làm bất cứ nước mắm nào mà thiếu ớt cũng kể như loại nước mắm đó vứt đi. Ớt ít nhiều gì cũng phải có làm

TRẦN VĂN

cho chén nước mắm vừa ngon, vừa đẹp nữa vì có thêm màu đỏ hoặc xanh của ớt để tô bồi cho bữa ăn, bữa nhậu thêm hứng khởi, tủy lúy.

Có một cách cá nướng trui độc đáo mà Ngọc không bao giờ quên, đã học được nơi bác Chín Phu, ở Vàm Vung Thẳng, cách kinh Cả Hàn chừng hai cây số. Đến năm 1947, bác Chín Phu làm suôi với ông Hương Tuần. Trại ruộng của ông Hương Tuần có đến hàng ngàn mẫu nằm trên đất Miên, cạnh một đồn điền ruộng lúa của một người Pháp mà dân quê thường gọi là đồn điền của Thẳng Tây. Ruộng lúa bạt ngàn cách bờ kinh Vĩnh Tế, ấp Bà Bài chừng bảy, tám cây số. Nơi đây, cá, tôm, chim, rùa, rắn, nhiều không biết cơ man nào mà kể. Xứ Bà Bài có nhiều cá nhưng so với vùng này chẳng có nghĩa lý gì. Một con cá rô, loại cá rô biết nói, nghĩa là to bằng bàn tay của trẻ con, người ta ăn chỉ cần gấp một đũa thì hết nửa thân con cá cho vào đầy miệng. Con cá rô đó, nếu ở thành thị, một người cũng ăn được một bữa cơm, còn ở vùng Cả Hàn này chỉ ăn có hai miếng là hết.

Bác Chín Phu ở trong ban hội tề của Xã Vĩnh Hội Đông, hình như là Hương Thân thì phải. Bác thường vào trại ruộng của ông Hương Tuần để liên lạc mua lúa hoặc vào chơi, đàm đạo, nhậu nhẹt. Bác thấy người nhà của ông Hương Tuần nướng cá bằng cách chắt rom lên đốt làm con cá bị cháy đen ở lớp ngoài, ông gọi lại nói:

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

- Cháu nướng cá bằng cách này nè, dù có lâu hơn một chút nhưng cá không bị khét và ngon hơn.

Rơm, củi điên điên hoặc cây sậy đốt lửa ngọn to, cá được cắm dưới chiều gió, cách ngọn lửa khoảng một, hai mét tùy theo lửa và gió. Đốt lửa đến khi nào thấy cá hơi ửng vàng và có mùi thơm chín thì đem ra ăn; kể cả vậy cá cũng không bỏ, ăn rất thơm ngon. Nướng cá chỉ dùng sức nóng, không bị lửa tấp làm cháy khét vậy cá nên khi ăn khỏi phải cạo, gạt bỏ phần khét như đốt lửa trực tiếp.

Từ đó bọn trẻ nhỏ của xứ Bà Bài có thêm cách nướng cá ở giữa đồng nội.

Một cách nướng cá khác, độc đáo mà bọn trẻ thỉnh thoảng mới làm, vì ở nhà quê, trong đồng nội, khó tìm được đất sét, toàn là đất bùn phù sa.

Đập đầu cá lóc thật chết, không còn dấy dựa gì nữa. Bọn Ngọc lấy đất sét đã được nhồi lại cho ráo; dùng tay trải mỏng đất sét, để con cá nằm lên, kéo phủ đất sét kín toàn bộ.

Sau cùng đắp thêm đất sét những chỗ nào bị nứt hoặc quá mỏng và ở đầu cá, phần to nhất, tô thêm nhiều đất như là cái đế vững để con cá quay đầu xuống đất. Nướng cách này không sợ cá bị khét, đốt lửa thoải mái. Mùi thơm tỏa ra là lúc cá chín hoàn toàn; đất sét bọc ngoài đã khô nứt. Để nguội một chút, bọn Ngọc

TRẦN VĂN

gỗ tùng mảng đất ra, vẩy cá dính trong đất sét, thịt cá thơm ngát, bốc khói, một màu trắng tinh khiết, hấp dẫn. Thế là cả bọn có bữa ăn cá lóc nướng bọc đất sét. Cách nướng này bọn Ngọc cũng từng dùng để nướng chim le le, trích, vịt trời. Chim cũng đẻ nguyên con, có khi không nhổ lông và mổ bụng, đất sét bọc quanh kín rồi đốt lửa, đợi có mùi thơm là chim chín, gỡ đất sét, lông chim dính theo, bày thịt trắng nõn nà. Ăn cá, chim nướng bằng cách bọc đất sét, bọn trẻ thường chấm với muối ớt ngon hơn là ăn với nước mắm. Muối ớt bọn trẻ thường mang theo trong người, không lĩnh kinh như nước mắm để dùng khi hữu sự lúc đi chơi ngoài đồng như ăn cà na, ổi, me, hoặc ăn cá, chim.

Ở nhà quê có những cách ăn không cầu kỳ, sang trọng, đắt tiền, nhưng ngon miệng thoải mái và nhớ đời.

Cá nướng mà không kể cá rô thì quá thiếu sót. Dân quê phân biệt hai loại cá rô: cá rô mình hơi tròn, thịt nhiều lại ngon nữa, gọi là cá rô đồng, còn cá rô mình hơi dẹp, kỳ cũng có gai như cá rô kia và cũng ở nước ngọt, ở đồng nhưng được gọi là cá rô biển. Cá rô biển, giá trị kinh tế kém hơn cá rô đồng. Ngoài ra cá rô đồng thường sống dai hơn, chỉ rộng một ít nước đủ ướt ở bụng cũng có thể sống được vài ngày, còn rộng nước đầy đủ sống rất lâu.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Cá rô đồng còn sống, cho vào khạp có pha nước muối, cá dấy dựa trong nước muối độ vài phút, cố ngoi lên mặt nước ngáp lơ lơ. Người ta cho những con cá rô này lên vĩ sắt, nướng bằng lửa than, cá chín, đem ra ăn luôn cả vẩy, cũng ăn chung cùng loại nước mắm như cá lóc nướng.

Sở dĩ người ta cho cá rô vào nước muối cho chúng ngụp lặn, hả miệng để nước muối vào bụng, vào mang cũng như vẩy của chúng đều thấm chất mặn, do đó nướng mau dòn và ăn thịt cá thật ngọt. Cách ăn khác, cá rô nhỏ được để nguyên con, không phải làm gì hết, cho vào chảo mỡ đang sôi sùng sục như là chiên chuối hoặc chả giò. Khi vàng đem cá ra, kỳ, vẩy, đầu, xương gì, người ta cũng ăn ráo trội. Chiên như vậy, người ta gọi là chiên dòn.

Khi vào tù cải tạo, có nhiều bạn cùng gốc gác nhà quê như Ngọc, thuật lại rằng người ta còn dùng dầu lửa (dầu hôi) nấu sôi cho cá rô vào chiên dòn như chiên mỡ.

Ngọc thắc mắc:

- Dầu lửa không bị phụt sao?

Được trả lời:

TRẦN VĂN

- Đặc tính của dầu lửa là không phụt như dầu xăng nhưng phải có nồi cao để lửa không tấp ngọn vào được.

Ngọc lại hỏi tiếp :

- Chiên cá kiểu đó hôi làm sao ăn được ?

- Không hôi, có một bạn trả lời, phải để cá thật ráo khô, mùi hôi của dầu khi sôi đã bốc lên nên cá không bị hôi. Dùng dầu hôi đỡ tốn kém và độ nóng lại cao hơn mỡ nên cá mau chín hơn.

Ngọc nghe vậy cũng chữa tin, đợi có dịp ra tù thử xem coi có đúng không, nhưng đến bây giờ cũng chưa kiểm chứng thực hư chuyện chiên cá rô bằng dầu lửa.

Ngoài món cá lóc nướng thật hấp dẫn cho những người sành điệu, cá lóc còn được hấp với lá bầu, lá sả, lá dứa, rau ngổ, lá duối (một loại lá mặt trái hơi nhám, ở nhà quê miền Tây chỗ nào cũng có). Chỉ có lá sả, lá dứa dùng hấp cá để lấy mùi thơm, còn các loại lá kia, lá non chín mềm thấm nước, mỡ cá, ăn rất bùi, ngon.

Món cá hấp cũng ăn cùng nước mắm như cá nướng. Ở nơi thành thị có nhiều mắm nêm, người ta ăn cá hấp với mắm nêm pha chế. Còn ở nhà quê, hiếm mắm nêm mà lại giàu về me chua, nên nước mắm me chua là số dách. Cá hấp cũng được rưới mỡ phi hành. Xẻ cá

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

dọc theo đường lưng, rồi rưới mỡ hành lên để cá thêm béo, thơm, ăn ngon miệng hơn.

Cá hấp cũng cuốn bánh tráng, bún, đủ loại rau sống, kê cả giá sống, củ sắn xắt mỏng, dưa leo, chuối chát, khế, thơm... và có thêm ngò rí thì lại càng thơm hơn nữa.

Ở thành thị người ta còn chế biến món cá lóc hấp, với nài kim châm, mộc nhĩ, bún tàu, ăn rất ngon, nhưng mùi thơm nguyên thủy của cá, chất ngọt gốc của cá bị áp chế bởi các chất khác, mùi khác. Món cá hấp này là món cá hấp lai căng, tân thời, mất tính nhà quê nguyên thủy của nó.

Năm 1947, lúc Ngọc mười hai tuổi, gia đình Ngọc tản cư ra tỉnh lỵ Châu Đốc, anh ruột của Ngọc còn sáng chế thêm cách ăn cá đặc biệt. Không phải nướng, cũng không phải hấp mà cho cá lóc, cá bông, loại thật lớn, vẩy cứng vào thùng hèm vừa mới múc ra từ trong lò rượu đang sôi sùng sục. Thùng thiếc đựng hèm, đậy kín lại, gánh về nhà. Từ lò rượu - hăng rượu Vĩnh Phong Long nổi tiếng và độc quyền sản xuất của tỉnh Châu Đốc - đến nhà hơn năm mươi mét, chừng nào hèm nguội hẳn, ông anh của Ngọc lấy cá ra, dùng đũa đâm vào cổ cục cá xem cá chín chưa. Nếu cá chưa chín vì độ nóng của hèm trong lò rượu đã bị giảm không còn đủ nóng, về nhà phải nung lửa tiếp. Hèm vừa sôi lên, cá hoàn toàn chín như ý. Gà hấp hèm cũng làm y chang như vậy. Gà làm sạch cho vào hèm

TRẦN VĂN

nóng, gà chưa chín, nấu hèm để sôi vài dạo vì gà lâu chín hơn cá. Gọi là luộc hèm đúng hơn, cá, gà sẽ có mùi thơm đặc biệt, mùi rượu nồng nàn, chưa ăn đã cảm thấy ngon tuyệt, mùi rượu làm ta cảm thấy lâng lâng, ngây ngất.

Nhớ rằng món cá luộc hèm hoặc gà luộc hèm không được để chín quá, cá, gà sẽ bị rã. Người ta còn bỏ cá, gà lại trong bẹ chuối. Ngày nay có bọc ny lon, cho cá, gà làm sạch vào thì an toàn hơn. Cách hấp hèm khác, người ta đổ vào nồi chùng một lít hèm, để cá hoặc gà làm rồi ở trên các thanh tre, cách thủy. Hấp chín ăn cũng thơm mùi rượu.

Món ăn cá hấp hèm tuyệt vời, độc đáo, ai có ăn qua chắc không bao giờ quên được và nhớ mãi món ăn sao ngon quá, món nhậu có một không hai. Bao giờ Ngọc lại được ăn món đặc sản này của quê hương ?

Sự khác biệt chính giữa cá nướng và cá hấp là cá nướng thơm, thịt cá khô ráo, trong khi đó cá hấp thịt mềm, ướt. Cả hai món này là món ăn ngon miệng, hấp dẫn, không chỉ cho dân nhậu mà cho tất cả mọi người.

Đời người quả thật là ngắn ngủi, ai chưa ăn, chưa thưởng thức hai món ăn đặc sản này của dân Nam Bộ thì hãy mau mau thực hiện, kéo không còn kịp nữa.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



CÁ TRẠCH LẤU VÀ GỎI SÀU ĐẦU

Ở vùng Châu Đốc, Kiến Phong, Kiến Tường, sát biên giới Việt-Miên, có rất nhiều cá trạch, có nơi gọi là cá chạch, loại cá có nhiều nhớt, rất trơn, khó bắt. Cá trạch thường được mọi người gọi ghép với một loài thủy tộc khác là lươn, có danh từ ghép lươn trạch hay trạch lươn. Nghĩa bóng chỉ những chuyện làm "trót quót", vuốt đuôi, ba xạo nên có từ vuốt đuôi lươn.

Thân hình cá trạch thon dài, dẹp mà gần như tròn. Kỳ lưng có gai như cá rô, nhưng gai thưa ngắn, nhỏ. Cá trạch lớn nặng gần một ký lô. Đánh vẩy cá trạch rất khó, vẩy nhỏ và dính sát vào da, chứ không phải như cá rô, cá lóc, hay các loại cá trắng cũng cùng vẩy nhỏ. Khi cho dao vào, hình như vẩy giương lên nên rất dễ đánh, còn cá trạch thì vẩy nằm dính sát vào da. Nếu để cá trạch khô, ráo hoặc cá chết vài tiếng đồng hồ đánh vẩy càng khó nữa. Tại sao dùng động từ đánh vẩy mà không dùng động từ cào, cạo vẩy. Đánh vẩy có nghĩa là dùng dao khơi, tọc vẩy lên theo chiều ngược của vẩy cá. Còn cạo, cào là động tác làm theo chiều xuôi, như cạo gió chẳng hạn, nếu bệnh nhân mà bị cạo gió theo chiều ngược lại, da chắc phải bị rách, chảy máu. Trong tất cả các loài cá nước ngọt, cá trạch dai nhứt, có thể nói là cá ngon, quý, hiếm nhứt.

Ở nhà quê hay ngay thủ đô Sài Gòn, người ta thường có món cá trạch kho nghệ, loại cá trạch nhỏ xíu, nhỏ như cá kèo. Cá trạch kho nghệ ăn với cơm khô mà lại là cơm gạo nàng tây hoặc nàng thơm, nàng hương chợ Đào của tỉnh Tân An thì phải biết, ăn quên thôi.

Thân hình cá trạch có đốm mờ, không phải có bông như loại cá bông. Đốm nhỏ và đều khắp, màu xám xám nhò nhọt, bụng màu vàng lợt hoặc vàng đậm. Theo kinh nghiệm, bụng cá trạch màu vàng đậm thường mập và ngon hơn. Cá trạch có giống nhỏ con, có loại lớn con mà cá trạch lấu là loại cá trạch lớn nhất.

Tại sao gọi là cá trạch lấu? Để hai con cá trạch cùng cỡ nằm cạnh nhau, người ta mới dễ phân biệt con nào là cá trạch lấu. Minh cá trạch lấu tròn, mập hơn, đầu cũng nhỏ hơn, mỗ nhọn quắc, da bụng màu vàng đậm và đặc biệt những đốm trên mình cá trạch lấu lại rõ nổi hơn cá trạch khác. Người sành điệu mới phân biệt được cá nào là cá trạch lấu, con nào là cá trạch thường, mà cá trạch phải còn nguyên con, chưa làm, đánh vẩy gì cả, còn làm sạch rồi lại khó phân biệt.

Nhiều người thắc mắc, không hiểu tại sao ông bà mình kho cá trạch thì phải kho với nghệ, không có nghệ củ, bột nghệ thì kho với lá nghệ ăn mới ngon, hấp dẫn. Chúng ta đã biết nghệ là vị thuốc. Hồi xưa, mấy bà sau khi lâm bồn thường dùng nghệ xoa tay chân mặt mày, nhiều khi cả thân mình nữa để được chắc da, chắc thịt. Những vết thương muốn tránh thành sẹo, người ta cũng thoa nghệ. Nghệ bột còn được uống để trị bệnh loét bao tử. Còn nghệ dùng trong việc kho cá trạch, không hiểu có tác dụng gì, mà sao ăn quen món này, thấy ngon thơm hơn kho cá trạch không có nghệ. Màu vàng của nghệ và mùi vị của nó tạo sự kích thích hấp dẫn tuyền dịch vị chẳng ?

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Ở Sài Gòn đi học, nhiều khi Ngọc nhớ món cá trạch kho nghệ, ăn để nhớ quê hương, nhớ chỗ chôn nhau cắt rốn nhà quê của mình. Cũng may, bà chủ nhà gốc là dân quê ở miệt Mộc Hóa, Kiến Tường thường ăn cá trạch kho nghệ. Có lần bà chủ nhà quên mua nghệ, cá trạch kho với cà ri, Ngọc ăn cũng thấy ngon, nhưng mùi vị của nghệ thoang thoang hình như dễ thương hơn, còn cà ri nặng mùi, hăng hắc và cay hơn. Cá trạch kho nghệ, phải có ớt nữa nhưng cái vị cay của cà ri không đủ thay thế ớt được.

Cá trạch làm được nhiều món ăn, như là cá trạch lẩu vừa lớn, vừa dai nên có thể nấu cà ri ăn với bún. Món nướng, cá trạch nướng lửa than, mỡ chảy xuống nghe xèo xèo, mùi thơm dậy lên, nước bọt trong miệng tự nhiên ứa ra làm cho chúng ta cảm lòng không đậu. Cá trạch nướng, ngoài cách ăn như các loại cá nướng khác, có rau, dưa thật nhiều và cũng ăn với nước mắm me tỏi ớt. Ăn cách khác, cá trạch nướng còn nóng hổi để vào đĩa xối vào chùng nửa chén dấm, đường, tỏi ớt, ngâm độ vài phút rồi bắt đầu chén, nhậu với đế nếp hoặc ở thành phố có loại rượu cỏ-nhắc dưa cay thì thôi hết biết. Món cá trạch nướng có chế dấm đường, ăn với nước mắm pha chế cách gì cũng được, nước mắm chanh, giấm không cần phải nước mắm me chính hiệu.

Món cá trạch lẩu nướng độc đáo, ngon hết sảy là trộn với sầu đâu. Quý vị nên nhớ là chỉ trộn với sầu đâu, chứ trộn với các thứ linh tinh khác thì không hấp dẫn, ngon tuyệt vời đâu.

Ăn và cách thức làm món ăn là cả một nghệ thuật, một triết lý sống của con người. Vua chúa, hàng quý tộc, giàu sang, người có quyền chức, họ có những món ăn ngon cầu kỳ. Những người bình dân, thôn dã, quê mùa, họ cũng có những món ăn độc đáo, đặc sản dù tầm thường ít tốn kém nhưng lại hợp khẩu vị, ngon tuyệt vời. Đó là những món ăn nhớ đời mà hàng quý tộc chưa có dịp biết qua.

TRẦN VĂN

Cách đây bốn năm, 1995, Ngọc quen được anh Tư Xén, người gốc Hồng Ngự, Kiến Phong. Trước thời đệ nhứt Cộng Hòa, Hồng Ngự thuộc tỉnh Châu Đốc, nơi đây cũng tiếp giáp với đất Miên nên cá tôm cũng có nhiều vô kể. Anh Tư Xén có tiệm Furniture ở trên đường Stockton, Thủ Phủ Sacramento, anh mời Ngọc nhậu nhưng bí mật không tiết lộ là có món ăn gì, anh ta nói :

- Ấy, anh bạn già ơi đừng vội biết trước, chỉ có bọn mình ở nhà quê mà lại ở vùng nhà quê gần đất Miên mới thường thưởng thức món đặc sản này.

- Anh Tư Xén bí mật dữ a, Ngọc phụ họa.

Một buổi chiều hè, cái nóng của Sacramento chưa tới hồi cao điểm nên cũng dễ chịu. Gió nhẹ nhẹ như mơn trớn trên làn da, thấy sáng khoái, Ngọc phì phà một điếu ba số, ngồi ở sau hè chờ Tư Xén đi mua thêm đồ bồi để tắm liệm những món ăn độc đáo của quê hương miền Tây. Chiều nay có trận đánh lớn, dân nhà binh về già thường dùng từ những trận đánh lớn để ám chỉ tiệc nhậu lớn, tiệc nhậu có nhiều món ăn, và nhiều người tham dự.

Ngồi hút thuốc, nhìn trời hiu quạnh nhưng không có rừng đêm giá lạnh như Út Trà Ôn ca sáu câu vọng cổ, Ngọc nhìn quan sát cây cảnh, vườn rau rậm, rấp cá, lá chua, hẹ, sả, húng cây, húng lủi đang mơn mớn xanh tươi. Trông thấy rau xanh tốt là bắt thèm, liên tưởng đến món chuột đồng, cá lóc nướng trui, rùa rang muối, lươn um, rắn hổ xé phay, cá hấp, tả pín lù, vân vân và vân vân.

Bao nhiêu món ăn đặc sản của quê hương như cuộn cuộn trong tâm thức, trong dạ dày. Ngọc đang miên man hồi tưởng thì bỗng một con rùa đã thoát ra khỏi bọc ny-lông đang

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

đường tẩu thoát. Vật dường nhờn mà lì, làm sao thoát được. Ngọc bắt lại. Rùa cũng là loài vật giúp con người có những món ăn ngon, khoái khẩu làm tăng sức khỏe nhưng nhiều người cũng mua rùa về làm vật phóng sanh để tích đức vào những ngày sóc vọng rằm hay mùng một. Bọn nhậu mà có rùa rang muối hay áp chảo, khìa, nướng, nấu cà ri hoặc xào lăn thì chỉ có nước, bia phải tính bằng thùng, hoặc rượu co-nhắc, đế, nếp than tính bằng lít, nhậu quên thôi.

Chưa tàn điệu thuốc, Năm Khởi đờn cò tới để lo phụ với Tư Xén làm mồi cho trận đánh lớn chiều nay. Năm Khởi bà con cô cậu với Tư Xén cũng ở Hồng Ngự, vai anh của Tư Xén, một tay đờn cò của dân HO ở Sacramento, anh vừa qua đời năm 1997. Năm Khởi kiểm điểm lại binh mã thì thấy mất một con rùa, vì buổi sáng hai anh em Năm Khởi, Tư Xén mua ở chợ AA đến bốn con, kể cả con vừa bắt lại.

- Anh Mười, anh Năm đến sớm dữ nghen, Tư Xén nói, tôi quên vài món nên phải bổ sung quân số.

- Mất trận chiều nay ác liệt lắm, phải không Tư Xén ?

Ngọc vừa hỏi, vừa rót nước trà cùng Năm Khởi uống, trò chuyện, kể lại kỷ niệm của quê hương, xứ nhà quê của mình.

Tư Xén tiếp :

- Chiều nay có bá quan văn võ tham chiến, lại có đờn ca cổ nhạc nữa.

- Hấp dẫn dữ ă, Ngọc nói. Hèn chi hồi nãy anh Năm Khởi khệ nệ mang đàn, ampli vào. Tôi tưởng trận đánh sơ sơ, ai dè đâu, hứa hẹn đầy ác liệt.

TRẦN VĂN

Chiều hôm đó, Tư Xén làm tổng tư lệnh chiến trường, chỉ huy tổng quát và chịu trách nhiệm mặt trận làm gỏi sầu đầu với cá trạch lấu. Năm Khởi thì cầm quân tấn kích vào việc nhóm lửa ở ngoài trời, đốt củi lấy than lo món cá lóc nướng trui. Còn Ngọc thì có ám số chuyên nghiệp, chịu trách nhiệm về mặt trận rửa rang muối.

Ba người bạn già vừa làm món nhậu riêng của mình, vừa uống nước trà, hút thuốc, kể chuyện đồng quê như pháo nổ. Quê hương là chùm khế ngọt, làm sao quên được quê hương, dù quê hương của chúng tôi chỉ có sáu tháng mùa khô và hết sáu tháng mùa nước ngập lều bều.

Tư Xén quả thật làm cho Ngọc bất ngờ mà thích thú. Đây là lần đầu tiên ở Hoa Kỳ, mà có thể đến gần ba mươi năm, Ngọc chưa có dịp ăn lại món cá trạch lấu trộn với bông, lá sầu đầu.

Sầu đầu là một loại cây cũng to, lá nhỏ, nhỏ hơn lá sầu đông. Chúng ta nhớ phân biệt hai loại thảo mộc là sầu đầu và sầu đông. Sầu đầu hình như ở Việt Nam mình ít trồng rất hiếm, Ngọc ở miền Tây mà cũng ít có dịp thấy, chỉ thấy ở bên đất Miền lúc hồi còn bé và ở núi Sam khi đi dạy học.

Cây sầu đông có nơi còn gọi là cây xoan. Một bản tân nhạc của một nhạc sĩ: Hoa xoan bên thềm cũ.

Trong tù cải tạo ở ngoài Bắc, anh em nào cũng có nuôi lãi trong người, nhứt là lãi đũa, có người đi cầu, lãi đũa ra từng nui, con nào con nấy to như chiếc đũa. Tù nhân quá khổ vì đói, thiếu ăn thường trực, da bọc xương mà lãi lại rút rửa nữa thì làm sao mà sống nổi ?

Ở khắp các trại tù hay tại khắp nơi của đất xã hội chủ nghĩa, trong không khí, đất cát, bụi bặm, nơi nào cũng có trứng lãi. Tính ưu việt của xã hội chủ nghĩa là xử dụng phân bắc và nước

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

tiêu do con người phóng uế để bón cây trồng, đặc biệt là rau xanh để đem sán lại vào lại trong con người. Vỏ và lá sấu đông, đắng vô cùng, có nhiều chất độc làm chết người. Nhưng người tù dùng lá sấu đông trải dưới sàn lót để trừ rệp, còn vỏ sấu đông thì nấu lấy nước uống để xổ lãi. Rất hiệu nghiệm, uống nước vỏ sấu đông thì lãi ngum cù đèo hoặc ngắt ngư được tổng xuất ra ngoài. Và người uống cũng suýt đi tàu suốt vì chất độc tấn công cả lãi lẫn người.

Bác Sĩ Phạm Văn Thịnh, cựu tù cải tạo mười ba năm, hiện định cư ở Sacramento, cũng từng cứu cấp nhiều anh em tù ở trại tù Tân Lập, Vĩnh Phú tự làm, bào chế thuốc trị lãi. Nếu mình uống nhiều, quá liều lượng thì chắc chắn không còn con lãi nào vì người uống đã tiêu diêu miền lạc cảnh. Người ta trồng sấu đông để lấy gỗ vì gỗ sấu đông nhẹ mà chắc, một mối không ăn vì có chất độc, đắng. Hơn nữa cây sấu đông rất thẳng đứng nên người ta thường dùng làm cột nhà.

Cây sấu đầu, Ngọc nhớ mang máng có hình dáng cũng lớn, thường trở bông vào mùa nước giết, tháng mười, tháng mười một âm lịch. Lá non và bông sấu đầu làm gỏi thì độc đáo vô cùng. Khổ qua (mướp đắng), rau đắng cũng đắng tương tự, sấu đầu có phần đắng hơn nhưng cái hậu của nó ngọt thanh. Ăn gỏi sấu đầu, nhiều người cho rằng đắng quá, không thích. Dân nhậu mà ăn gỏi sấu đầu vào miệng, ngậm lại, để đó đừng nuốt vội, quý vị sẽ nhận thấy chất đắng mà ngọt ngào của sấu đầu chạy đến đầu chúng ta đều có cảm nhận đến đó.

Cuộc chiến chiều hôm đó qui tụ nhiều anh hào, bác sĩ Hà Hữu Tâm mang đến một chai XO, những thùng Heineken, Red Dog, Budweiser, vài chai Cỏ-nhạc bốn chữ. Có đến hơn một chục mạng ngồi quanh một bàn dài với ba món ăn chủ lực: gỏi sấu đầu với cá trạch lấu, rùa rang muối, cá lóc nướng trui, cùng vài món phụ linh tinh khác.

TRẦN VĂN

Trận chiến vừa mở màn đã bắt đầu gay cấn, món nào cũng ngon, cũng hấp dẫn vì chính bọm nhậu làm, chế biến thì ngon phải biết. Tầu nhập tâm như hồ nhập lâm, rượu vào thì lời ra, nhưng những lời trong tiệc nhậu hôm đó chỉ gọi nhắc lại kỷ niệm quê hương ở Rạch Giá, Kiến Phong, Cà Mau, Châu Đốc... thật là tứ hải giai huynh đệ, anh em gặp trên đất khách với những món ăn độc đáo của quê hương. Tình nào nói cho hết, cuộc vui rộn rã. Sau đó là màn ca những bản vắn, vọng cổ ngọt ngào cũng của quê hương miền Tây nữa. Anh em gặp nhau trong tình bạn, say trong tình người. Chúng tôi thật hạnh phúc được ăn những món đặc sản của quê hương do chính tay người bản xứ thực hiện, chế biến. Cuộc chiến kéo dài đến khuya. Dư vị của buổi nhậu hôm ấy, mãi đến nay vẫn còn ghi đậm trong tâm thức Ngọc, một con người luôn hướng về quê hương và luôn tự hào gốc nhà quê của mình.

Ở Mỹ làm sao có được món gỏi sầu đầu với cá trạch lấu? Nơi nào có chợ Miên (Khờ-me, Cambodia), chứ không phải sắc dân Miên của xứ Lào, là có sầu đầu. Thủ Phủ Sacramento có chợ Miên ở góc đường 47 và Stockton, còn ở thành phố Stockton có nhiều người Miên nên có nhiều chợ, các chợ đều có bán sầu đầu đông lạnh, mà trên bọc ny-lông chúng ta thường thấy hai chữ SAU-DAU. Như vậy, sầu đầu là tiếng nói trại của người Việt từ tiếng Khờ-me mà ra. Sầu đầu được đông lạnh, một bọc có nhiều chùm vừa có lá, vừa có bông, giá chỉ 99 cent đủ làm món gỏi sầu đầu cho hai người ăn. Sầu đầu, trong bọc đông lạnh do Thái Lan sản xuất có tên gọi là Frozen Boiled MARGOSA Leaves, giá bán lẻ tại Sacramento là \$1.39/1 gói nặng 133g. Một gói sầu đầu có 140 calories với Vitamin A 35%, Vitamin C 15%, và chất sắt 60%. Trong một gói sầu đầu chứa 29g chất carbohydrate chiếm 10%, Dietary Fiber 21g chiếm 84%, Sodium 1% và Protein 7g.

Cá trạch lấu, cá trê, cá lóc, lươn, đủ các loại cá nước ngọt ở Biển Hồ kể cả ở Việt Nam vùng Châu Đốc, miền Tây, đều có

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

bán tại chợ Miên. Cái dở nhứt là tất cả các loại thủy sản này ở Mỹ đều đông lạnh. Cá mà đông lạnh thì mất hết 50% cái ngon của nó. Một con cá trạch lấu lớn cũng trên dưới năm Mỹ kim phải tẩm liệm chừng hai gói sàu đầu.

Muốn trộn gói sàu đầu ngon, ngoài cá trạch lấu nướng, có thể cho thêm vài lát thịt ba rọi hoặc tránh có mỡ nhiều, chúng ta có thể thay thế bằng thịt heo nạc luộc, trộn thêm cho có thêm hương vị. Nếu sàu đầu ít mà cá thịt nhiều thì người ta bằm dừa leo độn thêm.

Cách trộn sàu đầu - cá nướng chín thơm. Sàu đầu đông lạnh làm rửa nước đá, rửa sạch rồi trụng vào nước sôi, lấy ra liền, lật hết lá và bông, xắt nhỏ, cho vào tô hoặc đĩa có cá trạch lấu nướng rửa lấy ra hết xương. Tất cả trộn đều, nêm với nước mắm me, thêm một chút đường cát, xắt ớt đỏ rải lên mặt. Gói sàu đầu phải ăn với nước mắm me mới đúng điệu.

Cá trạch lấu tìm mua nhiều khi cũng khó, hơn nữa không có cá tươi mà lại là cá đông lạnh, đắt tiền, không dai, không ngon như món cá trạch lấu trộn với sàu đầu ở quê nhà. Dân nhậu cũng cải biến món gói sàu đầu với tôm khô cùng với thịt luộc cũng rất hấp dẫn lại dễ tìm và dễ làm, chỉ cần có sàu đầu là có được một món nhậu của quê hương.

Người ta còn trộn gói sàu đầu với cá trê, cá lóc nướng hay bất cứ loại cá nướng nào cũng đều ngon. Món gói sàu đầu còn trộn với khô cá sặc bổi, khô cá lóc, cá trên... đều là món nhậu hấp dẫn. Tóm lại, muốn có gói sàu đầu, hai món không thiếu được là lá sàu đầu và me chín, còn cá khô, thịt heo, tôm khô hay cá tươi đều rất dễ tìm ở các chợ Tàu, Việt Nam, chợ Mỹ...

Bất cứ món ăn nào cũng đều có món chấm riêng của nó. Gói sàu đầu với cá trạch lấu ngon tuyệt mà thiếu món nước mắm

TRẦN VĂN

me thì cũng làm mất hứng thú của dân nhậu. Ăn hột vịt lộn hay gà xé phay mà thiếu rau răm, ăn gần như lạt nhách, vô duyên.

Ăn cá trê nướng, cá trê chiên, hay ăn thị vịt luộc, nước mắm phải là nước mắm gừng lại có thêm ớt thật cay mới là người ăn sành điệu. Gỏi sầu đâu cũng vậy, sầu đâu trộn với cá trích lấu, người ta mới thưởng thức được đến mức ngon tuyệt đỉnh của nó và phải ăn với nước mắm me chín nữa mới đủ bộ.

Dân biết nhậu thì mới có thể làm món nhậu tuyệt cú mèo, có phải vậy không hề?

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



CANH CHUA CÁ LĂN (*) MỘT MÓN ĂN ĐỘC ĐÁO

Canh chua nấu với cá, bất cứ cá nào cũng được. Tuy nhiên, người ta thích ăn món canh chua với cá lóc, bông, cá rô, cá hô, cá tra, cá vồ, cá ba sa... kể cả lươn và thịt gà nữa. Canh chua thường nấu, ngoài cá, me chua, còn nào rau muống, bắp chuối, cà chua, giá, thơm (khóm), bạc hà, đậu bắp, măng chua... Đâu đâu cũng chỉ ăn canh chua với bằng thứ ấy, nhứt là cá lóc, cá rô, cá ngác, ba sa... cat fish.

Có một loài cá mà chỉ nấu canh chua với măng chua mới ngon tuyệt, ngon "nhứt xứ", tận dụng được hết cái tinh túy, cái ngon của món canh chua. Đó là món canh chua cá lăn nấu với măng chua có thêm gia vị sả và củ hành phi vàng, rau thơm thì tìm cho được ngò om, kệt lăm mới dùng ngò gai, hay rau tần, còn lá húng quế lại không thơm ngon bằng. Canh chua măng chua mà lại thiếu ớt chín cay là một điều thiếu sót nữa.

Vóc mình cá lăn mới nom cũng như cá mập nhưng nó cùng họ với cá chột, như là một con cá chột lớn vậy. Hai ngành rất to

TRẦN VĂN

và cứng, cá lẩn lớn có con vài ba ký. Cá lẩn có nhiều nhứt là ở Biển Hồ của xứ Chùa Tháp và cá thật lớn cũng ở tại đây. Cá lẩn thân hình màu xám xám, cũng có râu, ngạnh, thịt cá thật dai.

Làm cá lẩn, công việc đầu tiên là chặt bỏ hai ngạnh lớn hai bên, chặt bỏ cái kỳ (cờ) như là một cái ngạnh thứ ba vì sợ nó còn sống đẩy dũa dễ đâm vào tay. Cá lẩn có nhiều nhớt như các loài cá không vậy khác.

Muốn nấu nồi canh chua cá lẩn ngon, hấp dẫn, người ta đun sôi nước trước rồi mới cho măng vào, kế đó là cá. Trong nồi nước cũng có pha thêm một ít nước chua của măng để mùi măng dậy lên hấp dẫn hơn. Khi nồi canh chua thật chín, người ta "nhắc" đem xuống, khi ấy mới "dầm" thêm me chua, lấy nước đổ vào nồi. Sau đó nêm đường, nước mắm, bỏ thêm ngò om, ớt..., nồi canh chua được chua như ý, cần phải dầm thêm me chín

Canh chua phải ăn thật nóng mới thưởng thức hết được cái ngon tuyệt vời của nó. Ngày nay người ta thường thấy các lẩu canh chua lúc nào nước cũng sôi, nóng. Chỉ trừ những thức ăn nguội hoặc đông lạnh, còn bất cứ thức nào khác đều phải ăn thật nóng, càng nóng "phòng lười" càng hấp dẫn hơn. Đầu cá lẩn ít thịt, không ngon như đầu cá lóc, cá bông. Cái bụng và cái "nuộc" lưng của nó là chỗ có nhiều thịt và ngon nhứt. Cái bụng trắng phau, hơi dai một chút ăn rất sướng cái miệng. Canh chua cá lẩn chỉ có nấu măng chua mới xứng với danh hiệu "vua" của các món canh chua. Cá lẩn nấu canh chua với rau muống, bắp chuối hay bạc hà, khóm, giá sống cũng ngon, nhưng không ngon nhứt.

Ở miền Đông, Sài Gòn, bà con mình ít có dịp thưởng thức món canh chua cá lẩn này. Còn ở miền Tây, cũng có thể nói chỉ có vùng Châu Đốc là có cá lẩn nhiều, nhưng cũng không nhiều như các loài cá khác. Món cá lẩn kho mắm, kho tộ cũng rất hấp

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

dẫn. Miệt Biển Hồ, tỉnh Tà Keo của Miên có rất nhiều cá lẩn, có con năm ba kí lô mà người Miên còn làm khô.

Món khô cá lẩn phòng vô cùng độc đáo, khi người ta nướng hoặc chiên mỡ cá tươm ra ngoài và nó phòng lên một chút, nên gọi là khô cá lẩn phòng. Canh chua cá lẩn không những ăn ngon cá mà ăn măng cũng ngon và nước canh chua sao mà ngon quá, ngon hơn bất cứ nước canh chua nấu với các loại cá khác hoặc nấu với lươn hay thịt gà. Cá lẩn còn có món ăn cũng hấp dẫn nữa, đó là món cá lẩn hấp, ăn với bún, bánh tráng, rau sống cũng chấm với nước mắm nêm hay nước mắm me.

Món cá lẩn hấp nhậu rất bắt. Còn ăn canh chua mà nhậu thì lại "lạc quẻ" không đúng điệu của dân sành ăn uống.

Có bao nhiêu loại canh chua ? Có đến hàng chục cách nấu canh chua tùy theo "gu" của mỗi người, gia đình và đặc biệt là tùy theo địa phương. Cái cần thiết nhất, gọi là canh chua, bắt buộc phải có vị chua mà me chua chín chiếm hàng đầu trong món ăn này. Nhiều khi không có me chua chín hoặc sống, người ta có thể thay thế chất chua như trái bứa, lá bứa, lá dăng, kể cả giấm, chanh nữa. Nhưng chất chua ngon nhất trong món canh chua là me chua mà lại là me chín nữa. Ngoài cá, lươn, gà... dùng để nấu canh chua mà chỉ nấu với nước chua không thì cũng chưa đủ, cần phải có thêm đồ phụ tùng dù phụ nhưng rất quan trọng, nó đóng góp gần như chủ lực trong việc hình thành một nồi canh chua thật ngon, hấp dẫn. Ngoài những món kể ở trên như bắp chuối, rau muống, cà chua, giá, thơm khóm, bạc hà... và rau thơm, ớt. Ở miền Tây còn có bông súng, bông điên điển hay bông sũa dừa cũng thường nấu canh chua.

Chỉ riêng bông điên điển làm bất cứ món ăn nào cũng ngon, ăn sống hay làm muối dưa, hoặc xào, nấu canh. Bánh xèo ở miệt Châu Đốc và nhiều tỉnh miền Tây, khi vào mùa bông điên điển không thể nào thiếu được trong việc làm "nhun" cùng với

TRẦN VĂN

các món khác. Cây diên diên ở miền Tây, những vùng có nước ngập đâu đâu cũng có, ở miền Bắc gọi là cây diên thanh hoặc diên thanh ngô. Thân cao, nhỏ khảnh khiu, dùng làm chất đốt, lá có nhiều đạm bón lúa, bón cây xanh rất tốt. Còn bông diên diên khỏi phải nói, ăn rất ngọt ngon, màu bông diên diên vàng óng ả đẹp mắt.

Diên diên trở bông vào mùa nước nổi, ở nhà quê ít được trồng, chỉ mọc hoang. Sau này vì nhu cầu cần củi làm chất đốt, người ta để dành hột, đợi đến mùa mưa rải xuống vùng đất trũng trồng vừa hái bông đi bán và cũng lấy thân diên diên khi mùa nước giựt xuống làm chất đốt. Trong thời gian có nhiều bông diên diên cũng là lúc có nhiều bông súng mọc hoang ở trong đồng. Người ta thường nấu canh chua chung bông súng với bông diên diên hoặc nấu riêng rẽ từng loại một. Bông súng cũng làm dưa, ăn sống như bông diên diên. Gọi là bông súng, không phải ăn cái bông của bông súng mà chỉ ăn cái thân của nó mọc sâu dưới nước. Có khi đến hàng năm ba thước nước.

Bông diên diên ăn vừa ngọt vừa thơm, bùi. Bông diên diên, bông súng, người dân quê khoái nhứt trong món ăn mắm kho. Ăn mắm kho lại có thêm rau dứa. Ba loại rau thường được người dân quê dùng trong các bữa ăn mắm kho là rau dứa, mọc hoang trong đồng, bông súng, bông diên diên cũng vậy, đâu đâu cũng có, dễ tìm, không mất tiền mua mà lại ăn với mắm kho hết sảy.

Món măng chua nấu canh chỉ nấu với cá lẩn hoặc lươn mới thật độc đáo, hấp dẫn lạ kỳ. Dân thiện nghệ không nấu canh chua với với măng tươi hoặc măng khô.

Thật tình mà nói, nấu canh chua với măng tươi cũng tầm tàm, ăn cũng được có sao đâu, nhưng nó trật "ro", không phải người sành điệu ăn uống.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Măng tươi thường dùng trong món xào với thịt, hoặc cá lóc bỏ xương, xắt nhỏ. Còn măng khô, chủ yếu là nấu bún măng. Bún măng lại phải nấu với thịt vịt, còn nấu với các loại thịt khác, ăn được, kệt lăm nấu với thịt gà nhưng lại không ngon hết ý.

Một điều đặc biệt, không biết giữa chất cay của ớt với măng nó kị thế nào đó, chỉ cần một chút ớt cũng đủ làm cay xé lưỡi rồi. Nấu canh chua mà thiếu ớt chẳng khác nào ăn hột vịt lộn mà thiếu rau răm, hay ăn cá trê nướng, thịt vịt luộc mà thiếu nước mắm gừng.

Ở miệt Châu Đốc, cá lẩn thường bắt được bằng cách giăng câu, đặt đáy hay làm vó gạc. Cá lẩn nhỏ thường bắt được chừng bằng cổ tay trẻ con, bụng trắng, lưng trắng xám như màu xám của cá mập.

Cá lẩn được xếp vào loại cá trắng, bắt ra khỏi nước chỉ vài phút là chết ngay không sống dai như loài cá đen.

Muốn làm cá lẩn phải sử dụng đến tro bếp. Tất cả các loại cá không vẩy như cá vồ, cá ba sa, cá leo, cá trê... muốn làm sạch hết nhớt người ta phải dùng tro bếp nguội đổ đều khắp lên mình cá rồi mới cạo nhớt. Kê cá làm lươn cũng vậy. Cạo nhớt thật kỹ, rửa sạch, chặt bỏ kỳ vi rồi mới tới khâu mổ bụng bỏ mật, mổ bao tử lấy chất dơ ra. Tất cả ruột gan, bao tử, mỡ cá đều giữ lại. Cá lẩn lớn, người ta cắt đầu riêng ra và khứa cá ra từng khúc, còn cá nhỏ để nguyên con.

Ở thành thị không nấu nướng bằng củi lửa nên không có tro, người ta dùng giấm pha với nước trong việc cạo nhớt cho mau sạch.

Trong giao tiếp hằng ngày, người ta thường nói người làm biếng là kẻ nhớt thây. Cha mẹ đôi khi rầy mắng con thường dùng cụm từ "đồ làm biếng nhớt thây". Một ý nghĩa

TRẦN VĂN

khác, ngoài từ nhót thầy còn có thêm từ cạo nhót, có nghĩa là làm hết nhót, nghĩa bóng là làm cho hết làm biếng. Cha mẹ nói cạo nhót con là có ý nghĩa cho một hai trận đòn nên thân, trị đứa con hay làm biếng.

Cạo nhót cá, nhót lươn là công việc mệt nhọc tốn nhiều công sức để làm cho người ta làm biếng nên có hai cụm từ với nghĩa bóng chỉ những kẻ biếng nhác là "nhót thầy" và "cạo nhót".

Ngày nay cá lẩn rất hiếm, và cá lẩn lớn lại càng hiếm hơn. Những ai chưa có dịp ăn món canh chua cá lẩn nấu với măng chua, có sả hành phi vàng cùng với tóp mỡ, và màu ớt đỏ hấp dẫn nổi lên trên mặt lấp lánh như mời mọc người sành điệu ăn uống...

Xin mời bà con cùng tác giả ăn "hàm thụ" món canh chua cá lẩn với măng chua, món canh chua vua của tất cả các loại canh chua trên thế gian này. Ngon lắm, khoái khẩu lắm bà con ơi !

(*) Cá lẩn, có nơi viết là cá lẳng. Không biết cách viết nào là đúng nhất.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



THỊT CHUỘT ĐỒNG

Dân quê ở các tỉnh miền Tây Nam Phần, món ăn khoái khẩu, dễ thực hiện, ít tốn kém lại có lợi cho nhà nông, đó là món thịt chuột đồng.

Quê Bà Bài, vùng đất thấp, tiếp giáp với xứ Chùa Tháp, có thể nói cá tôm đầy sông, đầy rạch. Có nước là có cá; chim trời khắp nơi, khắp chốn. Rắn, rùa, lươn, cua, ếch... cũng không thiếu. Còn về chăn nuôi gà, vịt, heo, nhà nào cũng có, nên gia đình cũng thay đổi được món ăn, ăn cá hoài cũng ngán. Nhà nào có đất ruộng nhiều và cũng nuôi bò nhiều. Xứ Bà Bài nuôi rất nhiều bò, còn trâu rất ít. Riêng nhà ông Hương Tuần có một đàn bò lớn nhỏ cộng lại được hơn một trăm con và vài cặp trâu cổ để bừa những vùng đất trũng lầy lội mà bò không đủ sức kéo. Hàng tháng, nhà ông Hương Tuần đều có làm bò hoặc làm thêm heo, chủ yếu là để lấy mỡ và cũng thay đổi món ăn. Người làm công đồng, chợ xa cho nên nhà ông Hương Tuần gần như có dự trữ nhiều thứ thức ăn hoặc tự biên tự diễn được không phải đi mua. Khách đến nhà ông, bất cứ lúc nào cũng đều có thức ăn đãi khách. Khi có khách đồng, ông Hương Tuần cũng làm một con bê hoặc một con bò "tròng trọng", thường là bò đực, còn bò cái để nuôi gầy giống. Khách ở xa đến chơi hoặc có giới chức chánh quyền ở xã, quận, tỉnh, vào viếng hay đi công tác gì đó, thường ghé nhà ông Hương Tuần, ở lại ăn cơm trưa, ăn chiều, ăn tối, nhậu nhẹt thả cửa. Ngoài những

TRẦN VĂN

món cá, vịt, gà, hay rắn, lươn, rùa, nhiều khi còn làm heo hoặc bò để đãi khách, cũng là dịp thay đổi món ăn cho gia đình và người làm công. Truyền thống của xứ Bà Bài là như vậy đó, thể hệ này sang thể hệ khác, hiếu khách, đãi ăn nhậu thỏa thích. Khi khách ra về còn được tặng nào là khô cá lặn, cá sặc, khô cá lóc thật to, hoặc mắm, rắn, rùa, lươn, kể cả chim, chuột nữa.

Tùy theo thân sơ, ông Hương Tuần đôi khi nhét vào túi khách một tờ giấy bạc con công năm đồng hoặc hai mươi đồng bạc Đông Dương, bằng một tháng lương của tiểu công chức thời bấy giờ. Khi có làm bò, làm heo ông Hương Tuần cũng không quên cất tặng một vài ký thịt gọi là của ít lòng nhiều. Trong đời lưu lạc, giang hồ của Ngọc, chưa bao giờ thấy ai chịu chơi như ông Hương Tuần, ông có con nuôi, em nuôi hàng trăm hay nhiều hơn nữa. Nhà ông Hương lúc nào cũng có khách khi ông ở trại ruộng về, thật đúng với câu:

*Bàn cư náo thị vô nhân vấn,
Phủ tại sơn lâm hữu khách tâm.*

Mọi thứ ăn uống, tiền bạc là chuyện nhỏ đối với ông Hương Tuần. Một điều đặc biệt, khách thật quý thật thân, ông Hương Tuần mới đãi một món ăn, theo quan niệm của ông, ngon nhứt, quý nhứt tại xứ Bà Bài này. Đó là món thịt chuột đồng rô-ti.

Ở đồng quê, chuột có nhiều quanh năm, nhưng thịt chuột ngon nhứt là khoảng tháng tư tháng năm âm lịch. Mùa mưa bắt đầu, lúa non cỏ non xanh mơn mớn, nhà chuột tha hồ mà gặm nhấm, con nào con nấy, lông vàng mượt, béo ngậy. Nhưng đi bắt hoặc dìm chuột thì tốn nhiều công sức, thời giờ, phải đi vô đồng, có chó đi theo để rượt đuổi, thường phải hai ba người với cái giỏ mang theo, nhiều khi phải mang theo xuồng để đào hang chuột. Còn mùa nước nổi lêu bêu từ tháng sáu đến tháng mười người ta dùng xuồng, chống đi bằng cây sào tầm vông và

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

dùng cây sào nầy đập vào các ổ chuột trên ruộng lúa. Xuống chống đi nhẹ nhàng, gần ổ chuột dùng sào đập đại vào ổ, ít nhứt cũng có một con, thường là một cặp lẫn giầy giữa trên mặt nước, người ta chỉ nắm đuôi bỏ vào giỏ hoặc phải đập đầu thêm một lần nữa và thả chuột vào khoang xuống.

Tại sao phải làm như vậy ? Theo kinh nghiệm, khi cây sào đập xuống nhiều khi không trúng vào mình chuột mà chỉ trúng ổ chuột hoặc lệch đi cạnh ổ chuột. Tức nước, chuột bị chấn động lẫn đùng ra đó. Một chập sau tỉnh lại, chúng có thể bò, chạy mất, nếu không bỏ vào giỏ đập nắp lại hoặc nắm đuôi đập đầu chúng vào mạn xuống cho chắc ăn.

Mùa nước nổi bắt đầu từ ngày Tết Đoan Ngọ mừng năm tháng năm và nước giựt, khô vào cuối tháng mười âm lịch. Mùa nước cũng là mùa bắt cá bằng cách giăng câu, đặt lờ, lợp, giăng lưới hay đặt đáy, kéo gió gạc, gió càn, xây rọ... Có cả trăm cách bắt cá. Cũng vào mùa nầy, bắt chuột cũng dễ, chúng thường tập trung ở những nơi khô ráo, gò nông, bụi tre, lùm cây hay làm ổ trên những vùng lúa tốt, cỏ rậm rì xanh tươi.

Người dân xứ Bà Bài bắt chuột bằng cách đập như thế. Cách bắt chuột khác là đi đấm chuột, những bụi tre là nơi lý tưởng chuột sinh cư vào mùa nước nổi. Vài ba người vây quanh một bụi tre lớn dùng mũi chĩa đấm chuột đang leo trèo, chạy rần rần trên cây, con nào nhảy rớt xuống nước, lội đưa đầu và râu lên, dùng sào đập mạnh xuống, chuột lẫn ra giầy giữa trên mặt nước; hoặc con nào lội vào bờ, người ta dùng mũi chĩa phóng đấm theo, thế nào cũng dính. Chuột bắt bằng cách đấm đập không rộng để dành lâu được.

Người dân quê, từ con nít nhỏ đến người lớn đều có tài đấm bắt chuột. Còn cách bắt chuột là "đậm cù" nữa. Giết chuột bằng cách bắt, đấm chuột càng nhiều càng tốt để tránh thiệt hại hoa màu, mùa màng, và chuột cũng là món ăn ngon tuyệt.

TRẦN VĂN

Vào mùa khô, chuột ở tứ tán, không tập trung như mùa nước, thường ở những hang dọc theo kinh, rạch. Dẫn chó theo đánh hơi, hang nào có chuột thì chó dùng hai chân trước cào bới đất, người ta lấy thùng múc nước đổ vào hang, chuột vọt ra một ngách, ngõ khác nào đó. Chúng thường hoảng sợ phóng xuống nước, chó sẵn nhà ta phóng lợi rượt. Trong tích tắc chó cắn được đầu chuột lợi vào bờ, chạy đến ngoe nguẩy đuôi nhả ra báo cáo lập công với chủ. Chuột được bỏ vào giỏ, hoặc buộc lại thành xâu. Hang nào, chó không đào bới mà nó đứng sủa hoặc mặt lăm lét thì người ta biết rằng hang đó là hang rắn. Gặp hang rắn hổ mang, loài rắn dữ nhưt, nó cắn, nọc độc truyền sang nhanh, có người không kịp về đến nhà thì đã sôi bọt mồm, ngất ngư và đôi khi chết trên đường về nhà.

Nếu mục đích chỉ đi bắt chuột thì nên bỏ các hang có rắn. Khi nào bắt rắn thì có cách khác.

Người ta phân biệt dễ dàng hang nào hang chuột, hang lươn hoặc hang rắn.

Hang chuột thường cách xa bờ nước một chút, còn hang lươn thì ở gần bờ nước, trên miệng hang có tụ lại một mảng bùn non gọi là "mà". Hang nào có mà chắc chắn một trăm phần trăm là có lươn ở trong đó. Người ta muốn bắt chỉ dùng cây chĩa lươn, đầu có hai mũi sắt nhọn, không có ngạnh. Mũi chĩa lươn làm bằng sắt, thép dài chừng bảy, tám tấc, to bằng ngón tay út con nít, dưới cùng có hai mũi nhọn bằng đầu cây nhang. Phần trên được tra vào một cái cán bằng tre hoặc gỗ nằm ngang, dài chừng một tấc, dùng để nắm xom tìm bắt lươn. Xom chung quanh hang lươn chừng vài phút, khi trúng được con lươn, cây chĩa chuyển động mạnh, người ta chỉ ấn mạnh cây chĩa xuống sâu dưới đất thêm một chút vì nếu ấn mạnh quá có thể con lươn bị đứt ra. Dùng cái xuống đào đất, cạnh mé nước nên rất mềm, dễ đào, bắt lươn, bỏ vào giỏ. Bắt lươn cũng như bắt

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

chuột, con nít ở nhà quê, chừng sáu tuổi trở lên đã có thể làm công chuyện này dễ dàng.

Mùa nước nổi, chỗ nào cũng có nước, ngay nhà sàn, nhiều năm nước ngập lụt sàn nên phải kê dần lên mới ở được. Chỉ còn lại những gò đất, gò mả cao không bị ngập, nơi này là nơi tập trung chuột hoặc rắn hổ mang. Gò nào có nhiều chuột chạy lảng xảng khi chúng ta đến thì nơi đó y như rằng chỉ có chuột ở mà thôi. Rắn hổ, thứ dữ nhứt, người dân quê sợ rắn dữ nhưng cũng là món ăn vừa ngon vừa bổ, mát mà dân nhậu thường tìm bắt dù có nguy hiểm đến tính mạng.

Rắn hổ là đại khắc tinh của chuột cũng như mèo với chuột vậy. Gò nào không thấy bóng dáng chuột chạy tới chạy lui thì người ta biết chắc là gò đó có nhiều rắn hổ.

Trong suốt thời gian ở nhà quê Bà Bài, Ngọc chưa thấy người nào bị rắn hổ cắn chết, vì ở nhà quê có những món thuốc gia truyền trị rắn đại tài. Thỉnh thoảng Ngọc có nghe chỗ nọ chỗ kia có người bị rắn cắn chết. Có lẽ quê của Ngọc rắn hổ nhiều quá mà lại có thuốc gia truyền hay quá nên chẳng có ai chết vì rắn cắn. Lúc Ngọc lên sáu, lên tám thường đi theo với người lớn đi đêm bắt rắn hổ.

Chống xuống tới một gò đất hoặc gò mả không thấy bóng dáng chuột, người ta cặp xuống vào lấy vạt xuống, loại vạt làm bằng tre bện (kết) dính lại thấy lên gò vài tấm để đứng lên đó không sợ đứng nhầm ngõ, ngách của hang rắn hổ. Chỗ nào có rắn hổ thì cũng ít khi có loại rắn khác. Có lẽ nó thuộc loại rắn độc, dữ nhứt nên họ hàng nhà rắn khác cũng lánh xa.

Người ta đứng trên hai tấm vạt xuống để gần miệng hang, Ngọc còn nhỏ chỉ dùng một tấm vạt xuống đứng hai chân lên để được an toàn. Ngọc có nhiệm vụ quan sát chung quanh giúp người lớn đang hì hục dùng loại mũi chĩa lươn, xom xung

TRẦN VĂN

quanh hang, nhiều khi rắn đang ở trong hang thấy bị động, mũi chĩa đâm gần, nó hoảng sợ vọt ra chui qua ngõ, ngách thoát ra ngoài và chui vào hang khác gần đó. Khi phát hiện điều này thì Ngọc báo ngay cho người lớn ngừng tay không xom nữa mà đi qua hang khác.

Khi người ta xom (đâm) trúng rắn hổ, nó chuyển gồng dữ dội và tiếng khè từ dưới đất thoát ra miệng hang. Ngọc rê tấm vạt lại gần chỗ đâm dính rắn, giúp giữ cái chĩa cho chặt để người lớn dùng xuống đào đất chung quanh mũi chĩa.

Khi thấy màu xám đen của rắn, chắc ăn, rắn không bị sút, vượt khỏi mũi chĩa. Nhìn vậy rắn biết đầu rắn quay ở hướng nào và đuôi rắn ở đâu, hì hục đào tiếp ở phần đất có đầu rắn, khi thấy được đầu rắn, người ta dùng lưới xuống xấn (ấn) mạnh xuống làm đầu lia khỏi xác và kéo rắn lên. Có khi, rắn hổ cắn, ngóc đầu lên cao khè, phùng mang rất dữ tợn nhưng cái chĩa đã giữ chặt thì làm sao mà nó mổ cắn hoặc thoát thân được.

Đặc tính của loài rắn hổ trước khi cắn chúng phải cong mình cất cao đầu, phùng mang, khè và quặp nhanh xuống. Người dân quê bị rắn cắn thường bị cắn ở bàn chân, có khi đến từ đầu gối trở xuống là cùng. Nếu mà rắn hổ mang cắn mổ ngang hoặc quặp mổ ngược lên trên được, chắc dân quê sẽ khổ nhiều về loài rắn độc này.

Sở dĩ người ta đứng trên tấm vạt xuống để tránh bị rắn thoát chạy qua các ngách làm giựt mình hoặc có thể chúng phóng lên rồi quặp xuống cắn vì người dân quê không có đi giày dép gì cả. Nếu như bây giờ có đôi giày bốt (ủng) mang đi đâm rắn hổ thì còn sợ gì nữa - an toàn tuyệt đối.

Người dân xứ Bà Bài đãi khách quý bằng món thịt chuột rô-ti,

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

hoặc nướng, chỉ có hai món thể thôi, không làm những món cầu kỳ như ở miệt Cái Sắn (Rạch Giá), Cờ Đỏ (Cần Thơ), Lấp Vò, Long Xuyên, Sa Đéc, Sóc Trăng...

Làm thịt chuột, có hai cách : ở Châu Đốc, Long Xuyên, Cần Thơ, người ta thường dùng nước sôi nhúng chuột vào rồi lột da rửa sạch, chặt bỏ đầu, mổ bụng chỉ lấy gan. Cách làm chuột thứ hai, người ta đập chuột cho thật chết cho vào một bẹ chuối, buộc kín lại hoặc chỉ để trên bẹ chuối, dùng lá cây hoặc rơm rạ đốt một chập chừng hơn mười phút thấy bẹ chuối bị cháy nhiều, lấy chuột ra lột da. Làm chuột cách này thịt chuột thơm hơn nhưng tốn công hơn và có thể xem như không sạch bằng lột da bằng nước sôi, có thể tro, bụi than của rơm rạ dính vào da thịt chuột. Lột da bằng cách thui này thường thấy ở vùng Trà Vinh, Sóc Trăng, Bạc Liêu. Đường nào cũng tới La Mã.

Làm cách nào cũng được miễn sao chuột được sạch và nhanh, có đủ thời giờ còn để chuột ráo nước rồi người ta ướp nào ngũ vị hương, hành tỏi, xì dầu, bột ngọt. Hồi xưa, lúc Ngọc còn nhỏ, làm gì có bột ngọt, người ta cho thêm một chút đường hoặc có người không ướp thêm đường, vì thịt chuột đã ngọt và béo rồi.

Rô-ti chuột

Bắc chảo lên bếp, đợi chảo nóng cho một ít mỡ heo vào, nhiều khi không có mỡ heo, người ta lấy mỡ chuột. Đợi mỡ tan cho vào vài tép tỏi. Mỡ phi xong gấp chuột từng con cho vào chảo. Chảo trung bình, không lớn lắm cũng không nhỏ lắm, chiên một lúc năm, ba con. Lửa riu riu, dù có mất thời giờ một chút, chuột lâu vàng. Nếu đốt lửa cao, mau vàng, gọi là chín hóp như trái cây vú ép, thịt chuột hay bất cứ thịt, cá gì cũng không được ngon lắm hoặc không thật chín. Chiên một bên

TRẦN VĂN

vàng, lật sang bên kia chiên tiếp, từ từ không vội lắm, như thế thịt chuột rô-ti mới thật ngon.

Trong lúc đợi chuột chín vàng, người đầu bếp còn lo làm nước mắm ớt chanh, tỏi và không quên khi vắt chanh hết nước, thái xác chanh một ít cho vào nước mắm. Xác chanh màu trắng trắng cùng với màu đỏ tươi của ớt nổi lên trên mặt nước mắm màu nâu nhạt thật hấp dẫn. Trong lúc bà nội trợ lo chiên chuột và làm nước mắm thì ông chồng cắt rau, đặc biệt là rau rấp cá thêm một chút rau răm, rau húng hoặc lá quế, rau tần. Ăn thịt chuột mà thiếu rau thì quả thật làm giảm độ ngon hết ba mươi phần trăm. Dĩa rau sống còn kèm theo nào dưa leo hoặc chuối chát, khế, khóm hay cà đào lộn hột.

Ở nhà quê, còn có loại rau ăn chua chua chát chát như ngành ngành, rau chiết, rau chóc, đọt xoài, đọt cây cóc. Người dân quê ăn bất cứ thức ăn nào, nhứt là món nướng và chiên, đều có ăn rau kèm theo và cũng tùy nhà nào có trồng thứ rau gì thì ăn thứ rau đó. Ở nhà quê ít khi người ta bán các loại rau mà chỉ cho không mà thôi.

Đặc tính của thịt chuột, thịt nhão cũng như thịt thỏ, thịt mèo và cả thịt dê cũng nhão hơn thịt bò. Muốn ăn các loại thịt này ngon, điều cần thiết, người ta sau khi làm và rửa sạch nên để cho thịt thật ráo, rỏ hết nước. Nhiều khi để gió thổi làm cho thịt mau khô, thịt săn rồi mới ướp gia vị và chiên hoặc nấu liên, nếu để lâu quá thịt có thể bị bủn, không dai ngon bằng thịt săn, mới làm.

Khi Ngọc còn nhỏ, làm chuột đều chặt bỏ đầu. Mấy chục năm sau có dịp về quê ăn lại món thịt chuột đồng, người ta để lại đầu, có phải chuột càng ngày càng khó bắt nên người ta tiết kiệm ăn luôn cái đầu chuột ?

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Vùng Cái Sắn (Rạch Giá), nhất là ở các kinh thứ, vùng đồn điền Cờ Đỏ của tỉnh Cần Thơ, hoặc ở Lấp Vò của tỉnh Sa Đéc, người ta ăn thịt chuột có đến hàng mấy chục món, nào xào lăn, xào lá cách, nướng lá lốt, khìa, áp chảo... ngay cả làm khô, làm mắm.

Một món ăn mà Ngọc nhớ đời.

Mùa hè năm 1955 hay năm 1956, Ngọc và một người bạn chí thân, anh Lê Phú Hữu, năm 1997 anh vẫn còn dạy học ở Long Xuyên. Hai anh em đi trên một chiếc xe gắn máy Sachs. Từ Châu Đốc, hai người đi một mạch đến bắc Vàm Cống, qua phà. Một xã nằm dọc theo bờ sông Hậu cảnh trí rất hữu tình nên thơ. Xe gắn máy bon bon trên đường đất, lộ làng. Ngọc thấy thấp thoáng trước mặt có quán ăn, khói bay lên và những xâu thịt vàng treo lủng lẳng. Xe đến gần mới nhận rõ đó là những xâu chuột đã được nướng chín vàng thơm. Hữu vội thắng xe lại, nói :

- Ngọc, tao đói bụng, gần đến mười hai giờ rồi. Mình ghé vào quán này ăn hủ tíu hay ăn gì rồi đi tiếp đến nhà chị tao.

Ngọc đồng ý liền vì ngồi gần ba tiếng đồng hồ, tê "cẳng" lại mắc đi tiểu mà bụng đang còn cào. Thế là cả hai dựng xe, để túi xách trên xe, vào quán.

Ngọc gọi :

- Ông chủ cho hai tô hủ tíu, hai chai xá xị Con Cọp.

Đợi chừng mười phút, hai tô hủ tíu bốc khói thơm phức, Ngọc và Hữu ngạc nhiên, từ trước tới nay, hai chàng ăn không biết bao nhiêu món thịt chuột, nay lại gặp món hủ tíu thịt chuột, Hữu buột miệng hỏi :

TRẦN VĂN

- Ông chủ, hủ tíu sao nấu thịt chuột ?

- À, nị không "piết", ở đây, thịt heo mắc và có thất thường. Chú chệt này còn giải thích tiếp :

- Hai nị biết không, thịt chuột nướng cho vào hủ tíu ăn hết sảy
- dách lầu đó. Hôm nào có thịt heo ngộ cũng có nấu hủ tíu thịt heo, nhưng ở đây nhiều người thích ăn hủ tíu thịt chuột hơn. Thịt chuột nấu hủ tíu cũng phải chiên hoặc nướng trước rồi mới chặt để lên tô hủ tíu.

Ngọc hỏi tiếp :

- Nước lèo nấu bằng xương gì ?

- Xương heo, ngộ mua ở chợ "pác" Vàm Coóng -- chữ B thành chữ P, chữ "bắc" ông phát âm thành "pác", Cống thành Cóng (Coóng).

Chú Chệt, chủ tiệm thấy hai chàng trẻ xa lạ, không phải dân địa phương chăm chú lắng nghe, chú thao thao kể những món ăn thịt chuột của vùng này, nào xào với lá cách. Lóc bỏ xương lớn, chuột băm nhỏ, lá cách xắt nhỏ như thái lá thuốc hút, xào chín rắc đậu phộng rang đậm nhuyễn lên và xúc với bánh tráng ăn rất bắt.

Món này, quê Bà Bài, Châu Đốc của Ngọc không có. Có lẽ vì không có trồng loại cây lá cách này chăng ?

Ở các tỉnh miền Tây Nam Phần, có đến hàng trăm cách chế biến món chuột đồng, tùy theo sáng kiến của người địa phương.

Xứ Bà Bài quê của Ngọc, người ta còn xào thịt chuột với rau ngổ, một loại rau mọc hoang, vị nhẫn, hơi đắng mà người dân

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

thành thị thường thích ăn với lẩu lươn hay lươn um. Rau ngổ cũng là một vị thuốc nam nữa, hình như trị bệnh mắt ngủ và bổ dương.

Ngoài các món chính như nướng, rô-ti, còn món chuột áp chảo, xào lá đang, rau ngổ, lá cách, nấu hủ tiếu. Người ta còn làm mắm, làm khô, muối sả ớt. Món muối sả ớt, người thợ cày rất thích, vì ăn cơm rất bắt cũng như ăn cơm với khô nướng vậy.

Năm 1957, Ngọc đang học thi Tú Tài, tạm trú ở khu Bàn Cờ Sài Gòn. Bỗng nhiên Ngọc thấy nhớ, thòm thòm món chuột đồng của quê hương. Nhưng biết tìm mua ở đâu đây. Cùng ở học chung với hai người bạn cũng quê Châu Đốc, và rất hảo món chuột rô-ti. Một sáng Chúa Nhật đẹp trời, Ngọc thuyết phục Nhạc và Tiên cùng đi chợ Vườn Chuối tìm mua chuột về làm để cả ba cùng ăn.

Theo dõi của Ngọc, thỉnh thoảng chuột có bán ở chợ Vườn Chuối còn sống rộng trong giỏ đan bằng dây kẽm. Đến khu bán gà vịt, gặp ông già quê ở vùng Cái Bè - Mỹ Tho tóc búi củ xi-nhông, đầu đội nón lá đang phì phà điều thuốc rê, cạnh bên có hai giỏ bự đựng chừng vài trăm con chuột. Trong giỏ có một bó lúa treo lủng lẳng để các chú chuột còn tiếp tục gặm nhấm. Có khi với số chuột này, bán không hết trong ngày, người ta phải bán ngày kế tiếp nữa.

Nhiều người, không phải xuất thân ở chốn đồng quê nên cũng khó phân biệt được chuột nào là chuột đồng, chuột nào là chuột nhà. Chuột đồng có bộ lông rất mượt, màu nâu vàng có xen đen hoặc xám lợt. Ở nhà quê cũng có chuột cống mà chuột cống ở đồng, lông chuột cống ở nhà quê cũng màu xám nhưng loại màu xám có pha đen, lông mượt. Sự khác biệt rất dễ nhận thấy. Chuột đồng có dáng dấp khỏe mạnh tươi mát hơn đám chuột nhà. Chuột chui ống cống ở thành thị, sợ ánh sáng, mình ghè lở, lông xù, thấy phát sợ thì làm sao nuốt trôi được. Thế

TRẦN VĂN

mà, khi ở trong tù cải tạo Cộng Sản, Ngọc và bạn bè khi nào bắt được một con chuột dù có ghê lở, khập khiễng, tật nguyên "mùng hết lớn" nướng qua loa, đại khái ăn với vài hạt muối thì món chuột trong tù ngon ời là ngon, hơn hẳn những món trên châu mỹ vị.

Người ta phân biệt chuột đồng với chuột nhà, chẳng khác nào chúng ta nhận biết giữa người ở nhà quê và ở tỉnh vậy. Cũng như bây giờ người ta rất dễ nhận diện người nào là Việt kiều, người nào ở quốc nội khi chúng ta về Việt Nam.

Ông bà mình ở nhà quê ghét và sợ nhứt là chuột, một loài vật gặm nhấm phá mùa màng tàn canh gió lạnh. Trong những đám ruộng lúa, Ngọc thường thấy những cái miễu con con mỗi cạnh chừng năm, bảy tấc, gọi là miễu Ông Tý hoặc Thần Tý. Nơi đây thường để một bó lúa hoặc một ít trái cây, có miễu có cả lon đất để cắm nhang. Người dân quê thường tin mỗi vật thể trên trần gian này đều có tổ, thần linh, vương quốc riêng. Chuột cũng vậy, Thần Tý bất bình, nổi giận thì ra lệnh đám con cháu hàng hàng lớp lớp phá mùa màng chết bỏ. Sau này, lớn lên được đi học, Ngọc có suy nghĩ ông bà mình ở nhà quê rất chất phác, lập miễu thờ Ông Thần Tý, nơi miễu có các thức ăn nhứt là lúa và gần hang ổ của chúng, tha hồ tự do ăn no. Chúng ăn no để không đi phá phách nữa chẳng ?

Ở nhà quê đâu thiếu gì món ăn, chim, cá, rắn, lươn, rùa, ếch, vịt, gà, bò, heo nhưng người ta rất thích ăn món thịt chuột hơn các món ăn khác. Có lẽ cũng vì tính phá phách mùa màng của loài gặm nhấm này, mà nhứt là chúng sanh theo cấp số nhân, chỉ một cặp chuột, một năm sản xuất hàng bao nhiêu con khác, phá mùa màng, bà con nông dân không lẽ bó tay. Không nói thành lời hoặc viết thành văn nhưng người dân quê cứ ăn thịt chuột quanh năm. Bây giờ người nông dân có nhiều loại thuốc diệt chuột nhưng hồi xưa làm sao tận diệt được loài gặm nhấm này. Thích ăn thịt chuột, bắt chuột cũng là một

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

cách giết chúng để bảo vệ mùa màng. Ăn riết rồi ghiền tạo thành gien di truyền cho con cháu mê ăn thịt chuột ?

Có nhiều cách bắt chuột, ngoài cách dậm, đập, đổ nước, xông khói vào hang chuột phóng ra, người ta đập, "dậm cù" hoặc chó lội, rượt theo cắn bắt. Những vùng ở miệt thứ của Rạch Giá, vùng Cờ Đỏ của Cần Thơ hay những vùng nào có nhiều sậy, lác, cỏ ống cao rậm rạp và là nơi sinh sôi nảy nở chuột nhiều. Người ta dùng trâu hoặc bò đuổi, đi càn quét để chuột sợ chạy rần rần đến chỗ có đặng chặn cản lại. Chuột chạy theo chân đặng tìm chỗ trống chui thoát qua nơi đó đã đặt sẵn những cái lợp, có miệng để chuột chạy vào mà lại không có chỗ ra. Quần bắt chuột như thế có khi một lần được mấy trăm con.

Một cách quần bắt chuột ở một khu vực nhỏ hơn, vài ba người cầm sào dài cũng đập hò hét hay dậm cù để chuột sợ chạy vào rọ lợp. Người ta còn bắt chuột bằng cách đan những cái lờ bằng dây kẽm (dây chì) có để mồi trong đó, ốc, cua, cá chết, đặt trong đám lúa còn non hoặc chỗ cỏ nhiều, chỗ nào cỏ cao rậm, người ta còn đập cỏ làm một đường đi nhỏ và đặt lờ có mồi ở giữa đường mòn đó. Trời tối, chuột đi tìm thức ăn chui vào hai cái hom của cái lờ.

Sáng sớm, đi thăm lờ, thấy có chuột bắt ra, nếu, lờ nào chuột ăn hết mồi thì cho thêm mồi để nhử chuột khác vào ăn. Cái lờ nhỏ hơn lợp rất nhiều, lờ ở hai đầu đều có hom để cho loại cá nhỏ vào ăn mồi. Lờ bắt cá đan bằng tre có lỗ ô vuông rất nhỏ. Lợp thì lớn hơn, gấp ba hoặc bốn lần, lợp đan tre theo chiều dọc, có kẽ hở nhỏ, dày hoặc thưa.

Lợp có kẽ hở thưa dùng để bắt cá tôm lớn, kẽ hở vừa vừa, bắt cá nhỏ hơn. Lợp cũng có hai hom, đường vào, nhưng ở cùng một bên, bên đầu kia bít kín, có làm một cái cửa nhỏ, mở đóng dễ dàng để trút cá tôm hoặc chuột ra.

TRẦN VĂN

Hai cái hom của lạp, cái hom đầu ở ngay miệng to của lạp, hom thừa, hom thứ hai ở kế gần hom thứ nhứt, dày hơn miệng hom hẹp hơn. Tôm, cá, chuột lọt vào hom thứ hai, không tài nào chúng trở ra được nữa. Nếu mới vào hom thứ nhứt, chúng có thể trở ra được, nhưng mỗi thì để tận mãi phía sau hom thứ hai.

Lạp và lò bắt chuột thường đan bằng dây kẽm mà người dân quê xứ Bà Bài gọi là dây chì, nếu đan bằng tre, chuột ở trong lạp lâu, chúng lại cắn dây bện và nan lạp chui thoát ra được.

Bây giờ, đang ở trên xứ Mỹ, chúng ta nói, bàn luận về món thịt chuột, các con cháu còn nhỏ tuổi nghe chắc khiếp đảm lắm và người Mễ mà nghe món thịt chuột rô-ti ăn với bánh mì ồ như Hamburger chắc không khỏi ngạc nhiên, trở mắt nhìn như là một phê-nô-men kỳ quặc của một thứ dân lạc hậu nào đó. Về văn hóa, các món ăn cũng là một thứ văn hóa mà văn hóa của mỗi dân tộc đều có dị biệt, đa dạng, không ai giống ai. Vì vậy, người ta không nên vội phê phán sự hơn kém của mỗi nền văn hóa mà mình không am tường đủ mọi góc cạnh.

Món thịt chuột, cái xứ Mỹ này thật hiếm thấy hoặc không có, người ta chớ vội chê món thịt chuột của dân quê Việt Nam là thế này thế nọ. Nếu ai là người Việt Nam mà chưa ăn món thịt chuột đồng, có lẽ cũng là một điều thiếu sót trong cuộc sống. Ngọc ao ước một ngày nào đó được trở về quê hương Việt Nam, Ngọc sẽ chạy u về chỗ chôn nhau cắt rún ăn cho đã món chuột rô-ti mà chính tay mình làm mới là hấp dẫn.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



TIẾNG GỌI CỦA THẦN TÝ

Nhìn từ trực thăng xuống, đồng ruộng mênh mông xanh ngát như một tấm thảm vĩ đại của quận Thuận Trung làm cho mọi người quên đi những nguy hiểm đang rình rập đầu óc của thời chiến tranh. Quận Thuận Trung thuộc tỉnh Phong Dinh nằm sát nách thị xã Cần Thơ và phi trường quân sự Trà Nóc. Vùng đất giàu có này, Việt Cộng cũng thường xâm nhập đặt hỏa tiễn 122 ly, súng cối 82 ly bắn vào phi trường, thị xã, trong những cao điểm chiến dịch đánh phá vào đầu não của Bộ Tư Lệnh Vùng 4 Chiến Thuật và Sư Đoàn 4 Không Quân.

Hai chiếc trực thăng vừa đáp xuống sân vận động của quận, các bà trong Hội Bảo Trợ Gia Đình Binh Sĩ Vùng 4 Chiến Thuật chưa kịp ra khỏi phi cơ, còn đang chải, vuốt lại mái tóc, đánh lại môi một chút, tính phụ nữ hay làm đẹp như vậy đó. Ông Trung Tá Quận Trưởng cùng phu nhân và nhiều vị tai mắt của quận đứng vây quanh hai chiếc phi cơ trực thăng đón phái đoàn do Bà Trung Tướng Đặng Văn Quang hướng dẫn đến thăm gia đình binh sĩ Chi Khu Thuận Trung và tặng nhiều quà.

TRẦN VĂN

Sau màn giới thiệu, tay bắt mặt mừng, ông Trung Tá Quận Trưởng mời phái đoàn về nhà để quý bà giải lao, nghỉ ngơi và kiểm điểm lại quà cáp. Đây cũng là lần đầu tiên, phái đoàn Hội Bảo Trợ Gia Đình Binh Sĩ Vùng 4 Chiến Thuật đến thăm viếng một quận nhỏ. Từ ngày thành lập khoảng cuối năm 65 đến nay cũng được nửa năm, Hội Bảo Trợ thường đến tặng quà thăm viếng các quân y viện, bệnh viện dã chiến hoặc các bệnh xá Tiểu Khu, Sư Đoàn mỗi khi có những cuộc đụng độ ác liệt có nhiều thương binh đang điều trị. Hội Bảo Trợ cũng thường giúp đỡ an ủi chia sẻ thăm viếng các cô nhi quả phụ. Dưới con mắt của một cán bộ chính trị, tâm lý chiến, Ngọc có cái nhìn ngưỡng mộ và hoan nghênh công việc làm rất hữu ích, và thực sự gần gũi với gia đình người lính của các Hội Bảo Trợ.

Thời Trung tướng Đặng Văn Quang làm Tư Lệnh Quân Đoàn 4 Vùng 4 Chiến Thuật kiêm Đại Biểu Chính Phủ Miền Tây, Hội Bảo Trợ Gia Đình Binh Sĩ do bà Quang làm Hội Trưởng có nhiều công tác rất thiết thực, tác động mạnh vào tinh thần gia đình binh sĩ. Ở đời, thường có những việc làm đúng của người này lại không đúng với người khác vì quan điểm, chính kiến. Lúc bấy giờ, nhiều báo chí đối lập thường chỉ trích, giấu cợt các công việc làm của quý vị phu nhân từ cấp cao nhất như Tổng Thống, Thủ Tướng đến hàng tướng lãnh chỉ là xúc dầu cù là làm tốn hao công quỹ, mất thời giờ, chỉ đánh bóng cho cá nhân, một việc vô tích sự... Huy chương nào cũng có mặt trái, nhưng tấm huy chương vẫn có giá trị của nó mà mọi người khi trông thấy đều trầm trồ ao ước.

Trong những ngày gần đây, địa phương quân, nghĩa quân và ngay chính nhân dân tự vệ ở quận lỵ Thuận Trung cũng có nhiều người bị thương tích vì du kích Việt Cộng gia tăng nỗ lực quấy phá an ninh vùng này. Phái đoàn của bà Trung Tướng Đặng Văn Quang gồm có đông đủ thành phần nòng cốt của

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Hội. Về mặt thông tin, Ngọc được lệnh mời đại diện Việt Nam Thông Tấn Xã Miền Tây, đài phát thanh Ba Xuyên và Ban Báo Chí cơ hữu của Quân Đoàn 4 do Ngọc làm trưởng ban. Ba thầy trò một nhiếp ảnh, một quay phim cùng tháp tùng theo phái đoàn để thực hiện một phóng sự đặc biệt. Ngọc luôn mang theo một máy thâu băng để làm phóng sự truyền thanh phát trên làn sóng của Đài Phát Thanh Ba Xuyên trong chương trình Tiếng Nói Vùng 4 Chiến Thuật hàng ngày.

Thăm viếng, phát quà tại bệnh xá và trại gia binh xong cũng vào khoảng mười hai giờ trưa. Ông Quận Trưởng đưa phái đoàn trở về nhà đợi dùng bữa cơm trưa với các cấp chính quyền và thân hào nhân sĩ trong quận lỵ. Mọi người đang nói chuyện thoải mái, bỗng Ngọc nghe có người gọi:

- Ông Ngọc ơi, tôi có một chút việc cần nói với ông đây.

Quay lại, Ngọc thấy bà Trung Tướng gọi, Ngọc đến ngay. Không kịp hỏi bà Trung Tướng gọi có chuyện gì, bà đứng sát gần Ngọc hơn, nói để Ngọc vừa đủ nghe :

- Ông hỏi ông Quận Trưởng coi có chuột không, làm món rô-ti đãi phái đoàn mình đi.

Bà còn hỏi lại Ngọc :

- Ông có thích ăn thịt chuột không ?

Vừa nghe bà hỏi đúng món ăn ruột, Ngọc đoán biết Thần Tý réo gọi bà rồi, Ngọc vừa đánh ực một cái ngọt xốt.

Bà nhìn Ngọc cười xởi lởi :

- Ông thèm món thịt chuột rô-ti phải không ? Ông vừa nuốt nước bọt chớ gì ?

TRẦN VĂN

Ngọc bẽn lẽn cười :

- Thừa bà Thần Tý cũng vừa réo gọi tôi, làm sao tôi quên được món ăn này.

Bà thân mật vỗ vai Ngọc bảo :

- Hối nhanh đi ông, mình đợi họ làm xong món thịt chuột mới nhập tiệc nghe.

- Dạ, tôi đi ngay.

Ngọc lại nói nhỏ mời ông Quận Trưởng bước ra sân :

- Trung Tá ! Bà Tướng thích món chuột đồng rô-ti, lúc này có chuột không Trung Tá ?

- Ô, tưởng món ăn gì ở đây khó kiếm, còn chuột tôi đang để một "rộng" kia kìa, ông vừa nói vừa chỉ.

Ngọc nhìn theo quả thấy một cái rộng khá lớn có nhiều chuột lông mượt, mập mạp đang nhảy, leo trèo kêu chiu chít. Ông Trung Tá nhà ta gọi một chú nghĩa quân ra lệnh làm chuột ngay để dọn lên cho kịp đãi phái đoàn. Ông Trung Tá, quê cũng ở Cần Thơ mà ông rất hảo món thịt chuột nên trong nhà lúc nào cũng có dự trữ. Ông cho biết đêm qua, chuột kêu chiu chít dữ quá, ông biết là hôm nay có khách thì đúng quá đi nhỉ. Ông vừa cười lại nói tiếp :

- Toa thấy không, Thần Tý báo trước đó mà, nhưng Thần Tý cũng quên không lường được con cháu của Thần Tý cũng đi đoong ngày hôm nay.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Qua ánh mắt và cung cách của bà tướng, Ngọc đoán biết bà thêm món thịt chuột này quá mạng. Không lẽ đường đường là một vị phu nhơn của một ông tướng hét ra lửa, oai trấn cả vùng đồng bằng sông Cửu Long lại nói với ông Quận Trưởng làm món thịt chuột đãi mình thì kỳ quá. Đây cũng có thể là sự đồn nén từ lâu, bà tướng nhà ta thêm món thịt chuột nhưng bảo đầu bếp làm món thịt chuột lại sợ bọn lính tráng trong nhà đồn bà tướng (và cả ông tướng nữa) thích món thịt chuột, một món ăn bình dân, rẻ tiền coi sao cho đáng ?

Giàu sang thì phải ăn những món cao lương mỹ vị mới được đồng bộ. Đàng này, ông bà tướng ăn thịt chuột có kỳ quá không ? Cũng như có nhiều người làm như ta đây là trí thức thứ thiệt, chê cái lương là thứ giải trí của đám bình dân, lao động, nhưng họ có biết đâu, nếu chịu khó tìm hiểu thì môn cái lương, trong đó có ca vọng cổ, một thứ văn hóa, nghệ thuật cao cấp mà giới nào cũng có thể thưởng thức được hết những tinh hoa của nó. Món thịt chuột cũng vậy, dân thị thành ít biết tới, dân quê thì rành sáu câu, phải nói là mê chết bỏ.

Bà tướng nhà ta vốn xuất thân từ một gia đình bình dân thôn dã, một gia đình quân nhân cấp thấp mà lại ở Cần Thơ, nơi mà dân quê rất thích món chuột đồng. Từ ngày có chồng, một sĩ quan và chồng lại con một công chức ở tỉnh nữa, có lẽ ông tướng không thích hoặc không biết thưởng thức món thịt chuột như bà tướng? Sự thòm thèm món thịt chuột được chất chứa đồn nén từ lâu, nay có dịp trời dậy? Ai cũng biết quận Thuận Trung nơi có ruộng lúa bạt ngàn, nổi tiếng giàu có, một đồn điền nổi tiếng là đồn điền Cờ Đỏ do một người Pháp làm chủ thời xa xưa. Nói đến đồn điền Cờ Đỏ là phải nói đến món thịt chuột rô-ti. Nơi đây, ruộng lúa nhiều, sậy, đưng, lác cũng nhiều ở những vùng đất trũng thấp, chuột sống quanh năm. Xứ Cờ Đỏ có đến hàng chục cách ăn món chuột đồng, kể cả món chuột làm mắm, làm khô. Nhưng món nào cũng không qua mặt được món chuột rô-ti. Có lẽ bà tướng có dịp vào thăm viếng

TRẦN VĂN

một nơi nổi tiếng món thịt chuột rô-ti mà Thần Tý cũng réo gọi bà nên bà cảm lòng không đậu. Chẳngặng đừng bà mới nói nhỏ với Ngọc về món thịt chuột đồng này đây.

Khi cỗ bàn đã xong đâu vào đó, chỉ còn thiếu món thịt chuột, ông Quận Trưởng mời phái đoàn và mọi người nhập tiệc, có đến hàng chục món sang nhưt, ngon nhưt của vùng này. Bà tướng cũng gấp ăn lấy lệ, bà nhìn Ngọc đang ngồi chênh chếch đối diện, nhoe miệng cười, ra hiệu. Ngọc đến, bà nói thật nhỏ vào tai :

- Ông ăn ít ít, để bụng ăn thịt chuột nghe.

Ngọc nghe bà tướng nói như mở cò trong bụng và thâm nghĩ Thần Tý réo gọi bà tướng thật, mà lại cũng réo gọi mình nữa, đại gì mà ăn những món ăn khác, đợi chuột rô-ti nóng hôi hổi, vừa thổi vừa ăn, làm cho một bụng đã đòi. Món chuột rô-ti đúng "gu" của Ngọc trong lãnh vực ăn uống.

Ai nấy đều chung hứng khi bốn đĩa to đựng đầy chuột đang bốc khói thơm phức được đem lên. Trong một bàn tiệc dài chỉ có ba người biết là hôm nay có món chuột rô-ti. Người thứ nhất là bà tướng, kế đó là Ngọc và ông Quận Trưởng. Các bà trong Hội Bảo Trợ toàn là mệnh phụ phu nhân và quan khách dự tiệc đều là người có máu mặt ở quận. Các bà liếc nhìn sang bà tướng coi có phản ứng gì không? Ai đòi đãi quan khách sang cấp Vùng mà lại đãi thịt chuột có chết được không ông Quận Trưởng ? Ngọc đoán có bà nói thầm trong bụng như vậy. Bà tướng thấy mọi người cứ ngó, nhìn mình làm bà cũng áy náy cái món thịt chuột ngon quá trời này.

Ông Quận Trưởng tự nhiên, nhỏ nhẹ :

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

- Xin mời bà Trung Tướng và quý vị trong phái đoàn dùng thử món chuột rô-ti, món ăn cây nhà lá vườn của quận Thuận Trung.

Bà Trung Tướng nhà ta không khách sáo, gấp liền một miếng lại đúng hai cái đùi sau. Thịt chuột ngon nhứt là hai đùi sau, thịt nhiều, ít xương, nhai rất dễ cái miệng. Bà tướng ăn cũng "ké né" không được tự nhiên cho lắm. Còn Ngọc thì thoải mái gấp món tử, mà cũng lâu lắm chưa ăn, nên ngần năm một thuở, ăn rất tự nhiên, nhờ thế bà tướng cũng bớt cô đơn e thẹn. Còn các bà khác, không biết có từng ăn thịt chuột chưa ? Bà nào bà nấy gấp lên để xuống, nhìn bà tướng cũng như để lấy lòng, chớ thật tình các bà cũng không muốn ăn.

Ăn thịt chuột thoải mái mới ngon, tay cầm đùi chuột vừa rút thịt vừa nhai. Còn ăn thịt chuột chỉ dùng đũa gấp thì cũng giảm đi cái sướng của cái miệng, ăn chuột phải dùng đến tay.

Ăn hoặc thưởng thức bất cứ một món ăn nào, muốn hưởng được hết cái ngon nhứt, tuyệt vời nhứt là tâm thái của người sành điệu phải thoải mái, tự do và thích thú. Dịch vị trong miệng phải tiết ra nhiều, ăn mà vẫn còn thơm thềm, dịch vị tiết ra làm món ăn thêm ngọt, khoái khẩu, món ăn ấy mới đi êm ru vào dạ dày. Hệ thần kinh báo động khẩn cấp, não bộ làm việc phân tích, tổng hợp và kết luận món ăn đó ngon hấp dẫn làm cho con người sáng khoái yêu đời và hạnh phúc cũng là ở chỗ đó.

Có người cho rằng "Miếng ăn là miếng tòi tàn", cũng tùy theo lúc, tùy hoàn cảnh, con người lúc nào cũng nghĩ đến ăn và ăn một cách vụng về, ngòm ngoàm thì còn ra cái thể thống gì của một con người văn minh? Ông bà mình cũng từng nói "Dĩ thực vi tiên", cái ăn trên hết, "Có thực mới vực được đạo" nhưng có nhiều người vì cái ăn bần làm cho thân bại danh liệt.

TRẦN VĂN

Cái món thịt chuột rô-ti năm xưa tại quận Thuận Trung, bà Trung Tướng còn nhớ không? Khi ở trong tù cải tạo Ngọc vẫn thường nhớ và nhắc nhở với bè bạn bà tướng nhà mình cũng thích món ăn thịt chuột đồng rô-ti như Ngọc. Bà là vợ một ông tướng nhưng không kênh kiệu, trái lại rất khả ái và luôn hòa mình với mọi người.

Bà tướng ơi ! Món thịt chuột rô-ti muôn năm, nghe !

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



MẮM VÀ RAU

Người ta thường ăn mắm bằng cách ăn sống, chưng cách thủy để nguyên con hoặc băm nhuyễn. Cách khác cũng là cách ăn mắm câu kỳ, tốn công và cần có nhiều thứ khác phụ vào mới gọi là mắm kho, đúng nghĩa của nó. Không ai kho mắm khoi khoi chỉ có mắm và nước lã. Trái lại phải kho mắm thế nào vừa ngon vừa làm mê hoặc thị giác, khẩu vị của những người sành điệu thưởng thức món ăn độc đáo trên cõi đời ô trọc này.

Mắm và rau có nghĩa là gì ? Có nhiều người hiểu khác nhau nghĩa chữ "và" ở giữa hai chữ mắm, rau. Chữ "và" ở đây không phải là một liên từ mà nó là một động từ, chỉ động tác của một sự việc. Khi nói đến mắm và rau người ta hiểu ngay là mắm phải kho với thịt cá và nhiều thứ khác nữa chứ không thể là mắm sống, mắm chưng để vậy mà ăn với rau. Ai cũng hiểu bất cứ món mắm chế biến cách nào cũng đều ăn với rau sống vì rau sống là linh hồn của các món mắm. Ăn mắm kho mà lại thiếu rau chẳng khác nào người Việt mình uống cà phê mà không có đường hoặc sữa.

TRẦN VĂN

Món mắm và rau có hai khâu then chốt là khâu kho mắm, chế biến thế nào cho được món mắm kho tuyệt cú mèo, khoái khẩu nhứt. Khâu thứ hai là khâu sửa soạn một món rau đầy đủ nhứt để ăn với mắm thật hấp dẫn, phát huy hết cái ngon, khoái khẩu của người sành điệu ăn mắm kho. Bất cứ một món ăn nào cũng đều tùy thuộc vào cái "gu" của mỗi người, cũng như tánh tình, sự ham thích của con người cũng thường khác nhau. Thường thức một món ăn cũng vậy, người thì thích ăn mặn, kẻ ăn nhạt, nhiều gia vị hoặc ít gia vị. Món ăn của người này cho là ngon nhứt, người khác lại không thích, bá nhơn bá bụng là như vậy.

Người ta chọn mắm để kho, ít ai dùng mắm cá lóc, cá bông, cá rô, cá trên mà đem đi kho. Dễ hiểu nhứt, các loại mắm này mắc tiền đem kho rất uổng phí, hơn nữa khi kho các loại mắm đó lại không ngon hơn các loại mắm rẻ tiền như mắm cá linh, cá sặc và lại tìm mua rất dễ nữa. Cá lóc, cá bông thường là chung cách thủy để nguyên con chỉ cho thêm đường, mỡ nước, tóp mỡ, tiêu hành, ớt... thế là đủ. Các loại mắm khác cũng có thể chung cách thủy kể cả mắm cá linh, cá sặc, cá rô nhưng lại có nhiều xương và mắm cá linh, cá sặc bị rã nát ra không thể gắp thành miếng như mắm cá lóc, cá bông được. Mắm cá lóc, cá bông người ta còn để nguyên con chiên có ướp thêm đường, hành củ băm nhuyễn, tiêu rắc lên trên cho có mùi thơm (có người cho là nặng mùi, hôi) lan tỏa thật xa khắp nơi. Mắm cá rô, cá trên, cá chột thường chỉ để ăn sống, nặn thêm nước chanh trái hoặc giấm, đường ớt ăn cùng với thịt heo luộc và rau sống.

Tất cả các loại mắm cá nhỏ người ta có thể băm chung với thịt heo nạc băm nhuyễn cùng với hột vịt, hột gà, sả, tiêu, ớt. Mắm cá lóc cắt từng khúc chung với thịt hoặc có thêm cả lòng trắng lòng đỏ hột vịt thật hấp dẫn.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Món mắm chung, chung quy có hai cách để nguyên thủy chung hoặc băm nhỏ trộn cùng với thịt heo nạc, trứng gà, trứng vịt. Dù là ăn mắm sống, ăn mắm chung hay mắm kho mà thiếu rau dưa làm cái miệng mất sượng, giảm thiểu rất nhiều cái ngon của mắm. Mắm kho cũng có hai cách, một là kho để trong nồi, xoong, ơ. Cách khác là để mắm được nóng liên tục kho bằng những cái lẫu. Mắm kho ăn nguội mất ngon và nhiều khi tanh khó ăn hơn. Dân ở thành thị chế biến món kho mắm trong những cái lẫu, than đỏ hồng, giữ độ sôi, nóng suốt bữa ăn rất ư là ngon miệng, ăn hoài không chán. Ngày nay, cái lẫu xài ga tiện lợi và sạch sẽ hơn lẫu than trước kia rất nhiều. Sửa soạn một nồi mắm kho ngon, vừa ý là một việc làm tốn nhiều công và tiền bạc. Trước nhứt là mua mắm, chọn mắm nào không bị "hôi dầu". Nghĩa là những con mắm để lâu, mềm và mỡ cá loang loáng ra. Mắm cá linh thường có hiện tượng này. Mắm cá linh là loại mắm rẻ nhứt. Nếu mắm cá linh để lâu đem kho lại có vị đắng. Người sành điệu thường chọn mua mắm cá sặc, lựa những con mắm tươi hồng, mình cứng, nếu gắp mắm sặc màu tai tái đen, xám, mình mềm kho cũng không ngon. Kho mắm rất lắm công phu, chọn lựa mắm thật kỹ, mắm mặn quá cũng không ngon, quá lạt thì màu tai tái lại cũng không ngon; tiền nào của ấy, mắm ngon giá cao hơn.

Cho mắm vào nồi, đổ nước lã vừa ngập mắm bắt lên bếp, đun lửa vừa phải, đợi đến khi con mắm nát hết, nghĩa là chất mắm hòa tan vào nước, người ta hót bọt kỹ trước khi lược mắm thật sạch không còn xương. Ở nhà quê, những cái lược mắm thường đan bằng cật tre vót nhỏ. Ở thành thị lược mắm bằng những cái rá đan khít chừa những lỗ ô vuông li ti thường làm bằng ny lông hoặc loại cước kim loại thật mảnh.

Từ một cái nồi, cai ơ kho mắm này, lược càng sạch xương mắm càng tốt. Người ta cho vào cái nồi khác bắt lên bếp lửa, đun sôi thả vào nồi mắm nào là thịt heo nạc hoặc thịt ba rọi, mực tươi, tôm và đặc biệt cá ngát, cá vồ, cá tra hoặc cá lóc, cá

TRẦN VĂN

trê. Ở bên Mỹ có cá "cat fish" nhiều tương tự như cá ba sa bên Việt Nam. Cá kho mắm thường chọn những con cá lớn hoặc những con cá có nhiều mỡ, béo, ăn ngon hơn. Một điều quan trọng nữa, kho mắm mà thiếu cà cũng như mùa lân thiếu pháo. Mắm kho là phải có cà dái dê, nhà quê còn gọi thêm một cụm từ khác ám chỉ cà trái dài là "cà ông giặc", đó là câu chọc ghẹo, nói lái làm cho mấy bà nội trợ đỏ mặt tía tai.

Nghệ thuật và kỹ thuật kho một nồi mắm ngon tùy mỗi người, có khẩu vị khác nhau. Người ta có thể kho mắm độc nhất với cá và cà dái dê, thậm chí không có cá lớn kho với cá chốt, cá thiếu, cá mại, cá lòng tong và ngay cả cá linh. Mắm cá linh kho với cá linh ăn vẫn ngon như thường. Một điều cần lưu ý, kho mắm nên kho những loại cá nào có nhiều mỡ như dòng họ cá bông lau (cá ba sa, cat fish) hoặc với thịt heo vừa có nạc vừa có mỡ, màu mỡ sẽ nổi loang loáng, lấp lánh trên mặt nước trông "gợi cảm" hơn.

Trong những năm chiến tranh, người dân quê tản cư ra thành thị, họ cũng mang theo món ăn khoái khẩu truyền thống ở nhà quê ra thị thành... . Dần dần những món ăn mắm, cá nướng trui xâm nhập và chiếm cảm tình trọn vẹn của thị dân. Hai món ăn độc đáo này trở thành món ăn phổ thông đại chúng cho tất cả mọi người. Không còn phân biệt món ăn của dân nghèo, giàu hay thành thị, thôn quê nữa. Sự phân chia giai cấp đã xóa tan qua hai món cá nướng trui và mắm. Không những thế, ngay tại thủ đô Sài Gòn, Hòn Ngọc Viễn Đông, món ngon vật lạ đầy đầy tại khắp nơi khắp chôn kẻ cả người ngoại quốc đổ vào những món ăn ngon, lạ. Nhiều món ăn ngon bổ, nhiều món trân châu mỹ vị; nhưng hai món ăn bình dân thôn dã mắm và cá nướng trui cũng có chỗ đứng cao trong các nhà hàng sang trọng hoặc tại những nhà hàng chuyên làm những món đặc sản.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Chính hai món ăn này chiêu dụ những người sành điệu thưởng thức giá cắt cổ, không còn là món ăn bình dân rẻ tiền nữa.

Cuối những năm 60 vào đầu năm 70, tại quán ăn Thanh Thanh nằm ở góc đường Trần Hưng Đạo và Nguyễn Cảnh Chân, gần phòng mạch của bà Bác sĩ Trường; nhìn bên kia đường Trần Hưng Đạo là Nha Cảnh Sát Đô Thành; Sở Chữa Lửa; nhìn sang bên kia đường Nguyễn Cảnh Chân, bên hông Bộ Lao Động. Quán Thanh Thanh có một món ăn có thể nói là độc đáo nhứt làm cho những thằng con trai vốn ở nhà quê của "Xứ Mắm Châu Đốc" thường lui tới và cũng chỉ chọn, y như rằng, lần nào cũng vậy, món ăn chủ lực là mắm và rau. Còn những món ăn khác, món nhắm để nhậu lai rai chỉ là thứ yếu, món nào cũng được.

Một buổi chiều, sau giờ tan sở, điểm hẹn quán Thanh Thanh của tám thanh niên, đều là bạn học trước sau vài lớp cùng quê Châu Đốc sẽ làm một chầu mắm và rau. Cô chủ niềm nở ân cần chào mời khách mà lại là khách ruột nữa. Cái tướng dong dỏng, cổ cao trắng, thân hình tròn tròn, có vẻ dày cơm, trông rất mát mắt của chủ nhân quán Thanh Thanh cũng là một lý do làm cho các món ăn thêm ngon, hấp dẫn. Cô chủ quán không phải là người đồng hương Châu Đốc, cô sinh trưởng ở một tỉnh miền Tây, trôi dạt lên Sài Thành cùng với gia đình từ lúc còn bé.

Một cái bàn lớn, tám chiếc ghế nệm đỏ sang trọng, cô chủ quán kéo ghế mời vài người vừa đến trước và ân cần hỏi khách chọn món nhắm để nhâm nhi chờ đợi bạn đến đông đủ.

Bạn bè đủ mặt, tiếp tục làm vài "tua" nhậu lai rai gọi là lấy hứng, lấy trớn để tấn công vào món chủ lực mắm và rau chiều hôm nay, một buổi chiều khô ráo không có mưa như mấy ngày

TRẦN VĂN

trước. Món mắm và rau đã được đặt trước từ sáng sớm để chủ quán có đủ thời giờ chọn lựa mua những thứ cần thiết mà khách hàng ưa thích. Mỗi nhà hàng, quán ăn, quán nhậu thường có một hay vài món đặc biệt chủ lực mà các nơi khác không thể sánh bằng. Nhà hàng Thanh Thanh có món ăn nổi tiếng là mắm và rau.

Ngồi quanh bàn tròn chuyện trò tán gẫu, kể lại những kỷ niệm thời thơ ấu, lúc còn là học sinh, tiểu trung học ở tỉnh Châu Đốc; thời hoa niên vui đẹp xiết bao ! Không khí đang râm rang tiếng nói cười, cô chủ quán lại đến xin phép để cô hầu bàn đặt cái lẩu tổ chẳng lên bàn, món ăn chủ lực mắm và rau bắt đầu. Mọi chuyện tạm xếp lại, để xem chiều nay món mắm và rau gọi là đặc biệt nhưt như lời cô chủ quán thông báo trước, có những gì ?

Trong lẩu mắm đã có sẵn một đầu cá lóc lớn, vài khúc cá bông lau, thịt heo nạc có mỡ, cà dái dê đã chín, nước đang lên tăm. Cô hầu bàn bung ra thêm một tô nước mắm đã kho trước rồi đổ vào gần đầy cái lẩu, đẩy nắp lại. Tiếp tục bung ra hai đĩa đựng cá lóc thái mỏng, thịt bò thái, tôm tươi, mực tươi. Cô hầu bàn mang ra sau cùng ba đĩa rau, dưa gồm có đủ thứ rau kể cả giá sống, rau muống chẻ, bắp chuối xắt nhỏ, chuối chát, khế, khóm, lại có thêm một đĩa bún tươi để ai thích thì dùng thay cơm.

Rau sống, ngoài các thứ rau thường thấy: húng, rấp cá, tía tô, kinh giới, húng quế, lại có đợt chích, lá ngành ngành, bông súng, rau dừa. Một điều làm cho tám thanh niên ngạc nhiên là có cả bông điên điển vàng tươi nữa. Bông điên điển ở Sài Gòn cũng có bán nhưng rất hiếm. Ăn mắm kho mà ăn với bông điên điển mới đúng điệu, đúng băng tâng của mắm kho. Cư dân ở miệt Châu Đốc, miền Tây nói chung ăn mắm mà thiếu bông điên điển, bông súng, rau dừa làm chất xúc tác thì món mắm kho sẽ giảm mức ngon hết một nửa. Ở nhà quê, ba thứ

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

rau dừa, bông điên điển, bông súng là món rau chủ lực trong việc ăn mắm và rau. Ngoài ba thứ rau này, rất khó tìm thứ rau khác ngon hơn.

Còn món rau độc đáo của xứ Bà Bài sửa soạn như thế nào đây?

Công việc đầu tiên là đi hái bông điên điển. Điên điển trở bông vào tháng sáu, bảy, tám và có thể đến tháng chín tháng mười cũng có bông điên điển. Cây điên điển ở miền Bắc gọi là điên thanh hoặc điên thanh ngô, khi ngập nước sẽ trở bông sớm hơn những cây mọc trên khô, cạn. Bông điên điển nở rộ vào tháng tám âm lịch. Hái bông điên điển xong, người ta nhỏ bông súng hoặc súng chưa có bông thì tạm "bút" một ít cọng lá súng, kế tiếp hái rau dừa, kể cả rau ngổ cũng dùng vào việc ăn mắm kho. Các loại rau này thường mọc bên hông hoặc sau hè khi nước ngập lều bều. Cọng bông súng hoặc cọng lá súng bóc hết vỏ lụa, xắt nhỏ hoặc ngắt từng khúc để vào trong đĩa.

Đến mùa có nhiều bông điên điển, người ta thường tổ chức nấu mắm kho và làm bánh xèo. Bánh xèo mà làm nhừ, ngoài thịt heo, tôm, thịt gà, giá, đậu xanh nấu có thêm bông điên điển thì món bánh xèo đó mới ngon tuyệt vời. Như vậy, món bánh xèo sẽ phát huy hết cái ngon hấp dẫn của nó. Nhưn bánh xèo với bông điên điển vừa ngọt thanh thanh vừa có hương vị thơm thoang thoảng, màu sắc vàng vàng, trông đẹp mắt và kích thích vị giác của mọi người làm dạ dày cồn cào, cầm lòng không đành. Sửa soạn một món "ghém", món rau ăn với mắm kho là cả một nghệ thuật, công phu. Cọng bông súng, rau dừa xắt nhỏ trộn với bông điên điển lật kỹ, người dân của xứ Bà Bài, Châu Đốc cũng không quên trộn thêm dừa nạo, loại dừa mới "cứng cạy", dừa cứng cạy ăn ngon hơn dừa già. Dừa cứng cạy có nhiều sữa, còn dừa chưa cứng cạy, nạo không được và dừa già thì ít sữa, ăn xam xam không ngon. Tóm lại, khi chọn dừa để nạo trộn ghém làm món rau độc đáo để ăn mắm phải lựa dừa cứng cạy

TRẦN VĂN

Ở nhà quê, mắm thường kho với cá và chỉ có cá thòi, không thịt vì chợ búa xa xôi, nên độ béo ít, người ta phải tăng cường thêm dừa nạo để có đủ chất béo làm thỏa mãn cái miệng thường thòm thèm. Món rau ăn với mắm kho ở nhà quê gồm có bông điên điển, cọng bông súng, rau dừa và dừa nạo. Khi nào không có bông điên điển người ta dùng các thứ rau khác gọi là thay thế. Còn rau sống thường chỉ để tăng thêm hương vị như các loại rau húng, rấp cá, tía tô, rau tần...

Khi ăn mắm và rau mỗi người dùng đến hai cái chén, một chén để đựng cơm, một chén chuyên để ăn mắm kho. Rau đủ thứ cho vào chén dùng cái "dĩa", người miền Bắc gọi là cái mui hay cái môi múc nước mắm kho chan lên rau ngập xấp xấp là vừa.

Người sành điệu rất chú trọng khâu làm món rau sao cho ngon, nhiều loại rau mà quan trọng nhất là bông điên điển tươi. Dưa leo, khóm cũng nên bằm nhỏ hơn là xắt lát mỏng. Ăn mắm kho mà thiếu ớt sẽ làm giảm cái ngon của mắm, mà phải là ớt hiểm, trái nhỏ, thật cay, mới đúng chỉ số ăn mắm kể cả mắm sống, mắm chưng. Tám thanh niên ăn rất khỏe lại gặp món tù ăn quên thoi. Cô chủ quán Thanh Thanh quả đã làm một món mắm kho đặc biệt, độc đáo. Độc đáo thứ nhất là có bông điên điển, kể đến là mực tươi, tôm, cá lóc thái mỏng để riêng đĩa không ninh trong nồi như đầu cá lóc, thịt heo, cá bông lau, cà dái dê. Ăn mắm và rau mà ăn nguội lạnh thì không ăn còn sượng hơn, mắm phải đang sôi hoặc thật nóng. Cá lóc thái mỏng cho vào chén rau chỉ chan một giá nước mắm kho vào cũng đủ làm cho cá vừa chín, ăn rất ngon.

Còn mực tươi, tôm tươi kể cả thịt bò thái mỏng chỉ cần gấp trùng vào nồi mắm đang sôi lấy ra liền, ăn còn nóng hổi cái miệng rất sượng, "và" thêm rau (có người viết là "dà" để khỏi lộn với và, một liên từ), sau cùng là một ngụm cơm nóng

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

nữa. Miệng nhồm nhoàm, thật là hạnh phúc, ngon hết ý. Thiên đàng ở trần thế là ở chỗ này đây.

Khi có điều kiện mà không thưởng thức những món ăn ngon, độc đáo của từng vùng, rất uổng phí tuổi đời. Con người sống được bao lâu. Cả cuộc đời luôn lận đận với công danh sự nghiệp, học hành và tuổi thơ kéo dài đến trên dưới hai mươi năm. Có mấy ai thưởng thức được nhiều món ăn độc đáo của quê hương ? Khi tuổi già, rụng răng, móm mém và lại hay kiêng cử chất này chất nọ làm sao có được những bữa ăn ngon tuyệt cú mèo, nhớ đời.

Bọn tám đứa thường ăn ở quán Thanh Thanh mỗi tháng ít nhất một lần mắm và rau. Hôm ấy cả bọn ăn một bữa gọi là "phở tỉnh nước non". Cô chủ quán sẵn đón, chăm sóc, nhắc cô hầu bàn cho thêm nước mắm kho, thêm rau, thêm cá, thêm tôm... cô chủ quán này cũng không quên nhắc cho thêm than để luôn có ngọn lửa hồng trong giữa cù lao.

Ở Hoa Kỳ, đa số các nhà hàng đều đóng kín cửa để sử dụng máy sưởi hoặc máy lạnh. Món mắm và rau mà ăn trong phòng kín như thế, mùi của mắm làm sao thoát ra ngoài được dù nhà hàng có trang bị máy hút không khí. Một nồi mắm kho ngon, mùi của nó sẽ lan tỏa cả một vùng. Những người không thích ăn mắm hoặc những người ngoại quốc hít thở mùi quá nặng, họ rầy rà chủ quán ngay hoặc tẩy chay thì chủ quán chỉ có nước dẹp tiệm.

Một nồi mắm kho ngon là một nồi mắm được mọi người ưa thích. Nước mắm kho không mặn lắm mà cũng không ngọt, không lạt lắm, tương đối đặc mới có đủ mùi vị của mắm. Nếu nước mắm kho loãng, không nặng mùi, lại ăn quá dờ. Còn nước mắm kho nặng mùi khi độ đặc cao nhưng cũng không mặn lắm ăn rất ngon. Cà trong nồi mắm phải chín rục, thịt cá không quá chín làm nát ra ăn cũng không ngon; vì thế, người ta

TRẦN VĂN

nấu mắm thật sôi rồi mới cho thịt vào trước, cá vào sau, sôi vài đạo là ăn được.

Ngày nay người ta chế biến món bún mắm, nấu thật loãng, người sành điệu, chính hiệu xứ mắm Châu Đốc, sẽ chê ngay vì món mắm đó lạt không đủ mùi vị làm mê hoặc những kẻ đã vào danh sách tín đồ của đạo mắm. Bún mắm cũng là một hình thức mắm kho, loại kho loãng cũng có thịt cá, rau ghém và chan vào tô bún đầy nước, ăn mặn quá trời, uống nước chết bỏ. Mắm kho múc ra tô, lẩu mắm và bún mắm cũng chỉ là món mắm và rau, tùy theo cách nấu và sự ưa thích của mỗi người. Quả thật ăn mắm ngon quá, thấm về lâu và cũng khát nước uống hoài uống hủy, uống mệt nghỉ vậy !

Cách làm mắm

Cá đã chết hoặc cá còn sống đều làm mắm được cả. Những loại cá đồng lớn như : cá lóc, cá bông, cá trê... khi còn sống giá cao, thường gấp đôi, gấp ba hơn cá đã chết. Làm mắm cá chết, giá thành rẻ, bán có lời nhiều hơn. Người làm mắm chuyên nghiệp chỉ mua những loại cá đồng lớn đã chết làm mắm. Phẩm chất mắm giữa cá còn sống làm mắm và cá đã chết gần như nhau, không có gì cách biệt. Ngoại trừ, những con cá chết lâu, thịt cá bị bủng, con mắm bị mềm, tóp lại, thịt mắm không ngon. Người sành điệu nhận biết ngay con mắm nào ngon, con mắm nào dở. Cá chết quá lâu hoặc sinh, hôi, người ta cũng không bỏ, làm bò hóc, một loại mắm của người Khờ Me thật nặng mùi, người Việt ít ăn loại mắm này, ăn quen cũng ngon.

Các loại cá nhỏ : cá linh, cá chột, cá trèn nhỏ... làm mắm lúc cá còn sống lại đến mùa, có nhiều, giá cũng rẻ. Cá linh có nhiều quá, chỉ làm mắm một ít, còn lại ủ làm nước mắm hoặc làm phân để bón cây trồng vì mắm cá linh rẻ nhứt trong các loại mắm và cũng không để được lâu như các loại mắm khác. Làm

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

mắm cá linh có thêm một giai đoạn quan trọng mà các loại cá khác thì không.

Sau khi cắt đầu, kéo hết ruột ra, người ta đổ cá vào một cái xọt, thường đan bằng tre, dùng một hay hai cây dầm cũng làm bằng tre chẻ nhỏ bó lại vừa nắm tay. Ở đầu dưới cây dầm hơi xòe rộng ra, người ta xọt lên xuống trong xọt cá, mục đích là đánh vẩy cá linh. Vẩy cá linh nhỏ, dính sát vào da, lại nhiều quá làm sao mà đánh vẩy cá từng con bằng dao được. Mỗi lần làm cá linh, người ta tính bằng gia, một gia là hai thùng thiếc, mỗi thùng thiếc chứa được hai mươi lít nước, tương đương với hai mươi ký lô. Có khi làm mắm cá linh một lần đến hàng mấy chục gia.

Các chủ vừa mắm thường mướn trẻ con hoặc phụ nữ cắt đầu cá, mỗi người một thùng thiếc, công việc tuy nhẹ nhàng nhưng cần phải dẻo dai chịu đựng, ngồi lâu đau lưng, mỏi cổ. Giới đàn ông rất nhát làm việc này, họ phụ trách việc xọt làm tróc vẩy cá trong những cái xọt buộc sát vào thành cầu ở bờ sông. Vẩy cá tróc ra lọt khỏi xọt trôi theo dòng nước và cũng làm mồi cho các loài thủy tộc khác. Mỗi đợt làm mắm khoảng hai tiếng đồng hồ, từ khâu cắt đầu cá đến khâu quét xọt hết vẩy và rửa sạch để ráo nước. Khâu kế tiếp, cá được ướp muối liền trong những cái lu, khạp, mái vú hay những thùng gỗ nhỏ, lớn đủ cỡ, tùy theo cá nhiều hay ít.

Tại sao, người ta làm mắm cần phải tranh thủ thời gian, nếu kéo dài, cá sẽ bị mềm hoặc xình ươn, làm con mắm không ngon. Những đứa trẻ, phụ nữ chuyên làm cá mướn, họ trang bị một cái dao nhỏ thật bén và một mảnh ván nhỏ dùng làm thớt để cắt đầu cá. Họ cũng không quên mang theo một cái ghế nhỏ xíu để ngồi. Người chủ vừa cá mua cá vừa đủ làm trên dưới hai tiếng đồng hồ cho mỗi đợt. Những người làm mắm dùng trong gia đình hoặc để dành bán lẻ, họ cũng mua cá đủ trong gia đình làm mỗi đợt cũng trong khoảng thời gian ấy mà

TRẦN VĂN

thôi. Một ngày, gặp lúc có cá linh nhiều, từ sáng đến chiều, người ta chia ra làm ba, bốn đợt mắm đến tối mới nghỉ.

Những loại cá không vậy như cá chột, cá trê, cá trèn, cá lẩn, cá kết, cá leo, cá vồ, cá tra... khi làm mắm chỉ cắt đầu hoặc để đầu, mổ bụng lấy hết ruột mỡ ra, đem đi rửa sạch, để ráo nước cho vào lu khạp ướp muối là xong. Cá lóc, cá bông, cá dầy, cá rô người ta phải đánh vẩy từng con chặt bỏ đuôi, xẻ bụng lấy hết ruột gan, mỡ cá ra, rửa sạch để ráo nước rồi ướp muối.

Gặp những con cá lớn, người ta dùng dao xẻ trên lưng hoặc rạch vài đường ngang để muối dễ thấm vào thịt cá. Những con cá lóc, cá bông, loại cá lớn, người ta cắt đầu riêng ra để kho hoặc nấu canh ăn liền trong ngày, nếu có nhiều đầu cá cũng sẽ được làm mắm và để riêng ra. Giá bán mắm đầu rẻ hơn mình mắm. Ruột cá lóc, cá bông, kể cả trứng cá cũng được làm mắm mà là loại mắm cao cấp nhứt, mắc nhứt. Món ruột và trứng cá muối sương sương đem chiên hoặc nướng lửa than, ăn với cơm trắng thơm nóng hôi hổi, nấu thật khô, chúng ta ăn quên thôi. Ruột và trứng cá còn chiên tươi nghĩa là không có ướp muối ăn với nước mắm làm thật loãng chấm với bông điên điển, bông súng làm chua, ăn thật bắt. Những con cá lóc, cá bông lớn, một cặp trứng cũng được một hai trăm gờ ram, còn ruột cá béo ngậy ăn rất đã.

Cá linh, cá chột, cá sặc, làm mắm cắt bỏ đầu để nguyên đuôi vì hơi đầu mà làm công việc này, cá nhiều quá làm không xuể. Còn cá lóc, cá bông, cá rô người ta cắt bỏ đuôi luôn.

Cứ một lớp cá rắc thêm một lớp muối đã được đâm nhỏ. Những con cá lóc, cá bông, người ta muối từng con, phải nhét thêm muối vào bụng cá, những đường xẻ lưng hoặc những rạch ngang mình cá. Ở miền Tây, làm mắm hoặc làm nước mắm, người ta thường mua muối do các ghe thương hồ chở

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

bán dọc theo sông, kinh, rạch. Muối được sản xuất ở Bà Rịa và Bạc Liêu.

Muối Bà Rịa hạt to trắng hơn muối ở Bạc Liêu. Muối Bạc Liêu còn lẫn lộn nhiều chất bùn đất phù sa nên giá rẻ hơn. Làm mắm dùng muối hột giã thật nát, nhuyễn để ướp cá, người ta không dùng muối bột để làm mắm vì độ mặn của muối bột không bằng muối hột và giá cả lại đắt hơn. Nhiều vừa mắm, mỗi lần mua muối bằng tấn không phải tính bằng ký lô, cho nên được thứ muối nào rẻ có lợi hơn thì mua. Tuy nhiên muối Bạc Liêu còn có chút đất và màu đen hơn, con mắm không được đẹp nên người ta cũng hạn chế mua muối sản xuất ở Bạc Liêu.

Khâu cuối cùng, khi cá được ướp muối xong cho vào lu khạp hoặc thùng gỗ, người ta nén chặt, dùng lá buông cắt vừa vụn đập lên và cài chặt bằng vài thanh tre. Chú ý không đập nắp vì đập nắp kín quá cá sẽ "chín". Con mắm phải được ngâm muối từ từ, tấm lá buông không đủ kín, hơi nóng trong lu khạp bốc lên được làm điều hòa nhiệt độ. Tấm lá buông còn bảo vệ, hạn chế ruồi lảng.

Vài ngày sau, nước trong mắm tiết ra làm ngập tấm lá buông. Nước có nhiều quá, người ta phải múc bớt ra chỉ để nước đủ "sâm sấp" trên tấm lá buông là đủ. Tập trung nước lấy trong tất cả lu khạp, thùng đem nấu hót bột để nguội, cho vô chai có thể dùng như một loại nước mắm vệ sinh nhất vì đã được nấu chín.

Vài tháng sau, khi con mắm có màu sắc tươi, không xám xịt; con mắm tới thời kỳ ướp thêm thính. Gạo lứt hoặc gạo trắng, rang vàng, xay thật nhuyễn, người ta trộn vào mắm, đó là thời kỳ trộn thính vào mắm để con mắm thật khô ráo và thơm ngon. Lại cho mắm vào đồ chứa và thêm vài tuần, tới thời kỳ chao đường.

Đường thùng, loại đường chảy, thẳng cho tới, người ta có thể băm thơm (khóm) hoặc cơm rượu cho vào chảo đường. Dùng nước đường thẳng để thật nguội rưới lên mắm, trộn đều rồi gài lại vào lu khạp. Trường hợp này khi người ta làm mắm ít, chỉ để ăn hoặc để dành biếu tặng. Còn mắm làm bán ở chợ có khi cũng trộn thêm khóm, nhưng không có trộn với cơm rượu và chỉ trộn với cháo nếp.

Sau khi chao đường, chừng một hai tuần, con mắm trông thật hấp dẫn và đó là giai đoạn cuối của con cá mắm mà người ta có thể dùng bất cứ lúc nào.

Một điều cần lưu ý, ở Châu Đốc nổi tiếng mắm ngon nhưt nước, có lẽ ở đây thường chao đường bằng đường thốt nốt chảy, một loại đường thơm ngon thượng hảo hạng.

Ngoài các thứ mắm làm bằng thân mình cá, còn có những loại mắm chỉ làm bằng đầu cá, ruột cá, trứng cá. Mắm cá lóc, cá bông lớn, đầu cá làm mắm để riêng chỉ trừ những con cá nhỏ người ta làm mắm để nguyên con, không cắt đầu rời ra.

Tại sao con mắm không để đầu mà phải tách riêng ra ? Thứ nhưt, đầu mắm ít thịt giá bán rẻ hơn mình mắm. Để chung khó bán, không cân lượng được. Thứ đến, có người chỉ muốn mua mình, không mua đầu mắm và ngược lại. Đầu mắm không để lâu như mình mắm, mau "hôi đầu" hơn.

Ruột cá trứng cá cũng làm để riêng rẽ. Mắm ruột cá sớm lên đầu nên cần bán ngay không để lâu được. Cá lóc, cá bông lớn có trứng ruột nhiều mới làm mắm và bắt buộc phải tách riêng ra từng loại. Các loại cá khác, trứng ruột cá đều bỏ cả, thỉnh thoảng người ta làm cá lấy một số trứng làm món ăn tươi, dùng trong ngày.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Mắm đầu cá có một món ăn ngon nhưt là món nấu "xiêm lo", một cách kho mắm thật loãng để ăn rau ghém. Rau ghém thường dùng ruột thân chuối xắt nhỏ trộn với rau răm hay bông điên điển, bông súng và rau dừa cũng xắt nhỏ. Nước mắm "xiêm lo" chan vào chén rau ghém mà lùa mạnh, thật là sướng cho cái miệng ! Món ăn này sao ngon quá ! Ăn quên thôi !

Nhiều người ở thành thị gọi mắm thái là mắm ruột, không đúng. Mắm thái là mắm thái. Mắm cá lóc, cá bông xé hoặc xắt nhỏ trộn với đu đủ bào mới gọi là mắm thái. Còn mắm ruột chỉ làm bằng ruột cá. Trên thị trường, mắm thái thường để trong keo, lọ, hũ bằng nhựa hoặc bằng đất nung. Người ta cũng có thể mua mắm thái tính bằng cân lượng. Mắm thái có trộn thêm gừng, nhiều đu đủ bào, nên không để lâu được, mắm sẽ bị chua và mốc vì đu đủ, gừng lên men.

Mắm ruột, mắm trứng quý hiếm và mắc tiền hơn mắm thái. Ăn mắm ruột, mắm trứng nhiều dễ bị "té re", còn gọi là "Tào Tháo đuổi". Xếp loại, mắm trứng mắc nhưt, kế đến mắm ruột. Tiếp theo thứ tự : mắm cá trên, mắm thái, mắm cá lóc, cá bông, cá trê nguyên con, cá rô, cá chột, cá sặc... Sau cùng là mắm cá linh, rẻ nhưt.

Nhiều người thích ăn mắm cá trên, mắm thái với thịt heo luộc, bún và rau dưa đủ thứ. Khi đi du ngoạn ở vùng Thất Sơn, đặc biệt là ở núi Sam, xung quanh chân núi đâu đâu cũng có bán mắm các loại. Để cho tiện việc mang theo thức ăn khi leo núi hay đi bắt chột, người ta chỉ mua một hũ hoặc một bịch mắm thái và vài ổ bánh mì, ăn cũng no và uống nước cũng đã.

Ăn mắm thấm về lâu

Hễ nói đến mắm, người ta thường nghĩ đến nơi sản xuất ra các loại mắm và các món ăn về mắm. Ở miền Tây, tỉnh nào cũng có làm mắm mà tỉnh làm mắm nhiều nhất, nổi tiếng nhưt là

TRẦN VĂN

tỉnh Châu Đốc, một tỉnh nằm sát đất Chùa Tháp, nơi có nhiều cá đồng đủ loại. Người ta phân biệt mắm đồng và mắm biển như là cá đồng, cá nước ngọt làm thành mắm, còn cá tôm nước mặn ở biển cũng làm mắm nhưng ít được đặc biệt chú ý tới. Khởi kỳ thủy, mắm là một hình thức để dành cá ăn những khi không bắt được cá sống, những lúc giao mùa, mưa bão khan hiếm cá. Cá làm khô cũng nằm trong ý hướng đó.

Nhiều người dân quê ăn mắm hoài, đâm mê, ghiền cái món ăn rất nặng mùi, ăn riết rồi mắm trở thành một cái đạo. Đó là đạo mắm. Ăn mắm thấm về lâu có rất nhiều kiểu cách, cả một nghệ thuật, triết lý khi ta ăn mắm. Mắm là một món ăn bình dân, rẻ tiền, đơn giản nhưng ngày nay có nhiều món mắm đã trở thành món ăn cao sang, cầu kỳ và khá đắt tiền. Ăn mắm thường hay khát nước và ăn mắm nhiều, uống nước nhiều no lâu. Thấm về lâu là ở chỗ đó.

Có bao nhiêu loại mắm ?

Những loại mắm dùng trong chế biến làm chất xúc tác trong các bữa ăn như mắm tôm, mắm nêm, mắm ruốc của vùng nước mặn và nước lợ. Mắm ruốc của bà Giáo Thảo ở Vũng Tàu nổi tiếng nhất, dân Sài Gòn và các vùng lân cận có dịp đi tắm biển, thế nào cũng không quên mua vài bịch mắm ruốc để làm quà.

Người ta làm mắm, không những chỉ dùng các loại cá mà ngay cả tôm tép, ba khía, cua, còng, chuột và người Thượng, người Miên (Cam Bốt còn làm mắm cả đến bò tót, một loại nhái nhỏ). Bất cứ loại cá nào cũng có thể làm thành mắm, làm thành khô (cá khô) cũng như ngày nay người ta làm đông lạnh cá dự trữ được lâu.

Những loại mắm cá đồng thường thấy, đặc biệt ở quê hương xứ mắm là Châu Đốc, có hàng chục loại mắm khác nhau. Mỗi loại mắm đều có chuyên đề để người ta thưởng thức trực tiếp

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

hoặc chế biến thành một món ăn khoái khẩu tuyệt vời. Các loại mắm mà nhiều người biết đến, như mắm cá chột, cá linh, cá sặc (sặc bướm, sặc điệp, còn cá sặc bổi ít khi làm mắm), cá trèn, cá lóc, cá rô, cá cơm v.v...

Ở thôn quê miền Tây, người nông dân khi đi đồng cày bừa, gặt lúa hay cắt cỏ bằm để đương đệm, cắt cỏ lác dẹt chiếu, thường mang theo cơm để ăn trưa mà thức ăn chính chỉ có mắm sống hoặc khô nướng được gói trong những lá chuối, lá sen hay để trong mo cau. Khi bày cơm ra ăn chỉ dùng tay, không cần phải dùng đũa, muỗng, nĩa gì cả, rất đơn giản, tiện lợi. Ăn xong có nước trong các đĩa, bầu, hay dòng kinh, con rạch, người ta dùng hai bàn tay bùm lại mức nước "tu" cho đã cái miệng và mát cái bụng. Những cái đĩa, bầu nước có bị đục vì trâu bò mới lội qua, lấy chiếc nón lá đang đội trên đầu xuống, ấn đè lên mặt nước để nước lọc qua nón, người ta uống một cách rất ngon lành, không sợ bị tháo dạ. Dân ở thành thị có đời sống văn minh hơn, nước uống tinh khiết hơn nhưng cũng dễ bị dị ứng khi gặp môi trường sông khác lạ.

Sau một ngày làm lụng cật lực, chiều về người nông dân thường tụm năm tụm ba nhậu lai rai ba sợi cho quên sự đời vất vả. Gặp mùa có cá tôm hay có rùa, rắn, lươn, chim, chuột làm "bổi" nhậu thì hết ý, nhưng nhiều lúc không có bổi "xịn" thì tạm dùng mắm có sẵn trong nhà làm món nhậu cũng hấp dẫn vậy. Những trái me chua sống, ổi, cóc, xoài sống ăn với mắm sống cũng bắt như thường, nhậu cũng quắc cần câu. Người sành điệu, mỗi thứ mắm đều có món ăn riêng của nó, có loại chỉ ăn sống, không nấu, không chưng cách thủy. Có loại mắm phải xé nhỏ lại và trộn với đu đủ bào mới là món ăn ngon đáng giá, đó là món mắm thái mà người thành thị thích ăn nhứt vì rất tiện lợi.

Mắm cá chột mà đem kho hoặc chưng thì chẳng khác nào hiệp sâm nỏ, tréo ngoe căng ngồng. Mắm cá chột chỉ có ăn sống là

TRẦN VĂN

ngon nhưt. Con cá chột cắt bỏ hết đầu làm mắm, cái mình rất nhỏ vừa đũa gấp, chỉ ăn có một miếng một lần, không phải xé ra hoặc cắn rút ra thành hai ba miếng ăn như các con cá mắm lớn khác. Mắm cá chột chuyên trị ăn với trái bắp nấu, hoặc bắp chà (nấu bằng hột bắp), khoai lang luộc (khoai mì luộc không ăn với mắm mà phải ăn với đường hoặc muối mới đúng điệu).

Mấy ông bọm nhậu, còn ăn mắm cá chột với ổi chua, me chua, xoài sống, trái bần, trái cà na "dồ" vài ly túy lúy trong cái màn nhậu khơi khơi với mắm sống vì không có những món ăn "tươi" khác, đành chịu vậy. Không có mắm cá chột thì dùng mắm cá linh, cá sặc thay thế, vì hai loại mắm này có rất nhiều và cũng nhỏ con đỡ phải xé nhiều lần. Bất cứ loại mắm gì cũng đều có thể ăn sống, nghĩa là để vậy ăn trực tiếp không cần phải chế biến, nấu chín mà vẫn ngon và không bị tháo dạ.

Không ai bảo ai cả, nhưng mà mỗi loại mắm hình như nó chỉ chuyên trị một hai món ăn đặc sắc nhưt. Người ta ăn mắm riết rồi sáng chế ra nhiều món mắm cầu kỳ ăn rất ngon miệng.

Ngày nay, tại Việt Nam, ngay cả quê hương của xứ mắm Châu Đốc cũng bày bán rất ít mắm cá chột, hình như mắm cá chột chỉ còn tồn tại trong các gia đình ở các làng ấp xa xôi. Trong nhà lồng chợ Châu Đốc, khu chuyên bán mắm, gần các quán ăn ở đầu chợ, hướng núi Sam; tại đây có hàng chục gian hàng bán mắm và phó sản mắm, các loại dưa mắm, ai trông cũng thấy thèm, tấm tắc khen và nước bọt muốn ứa trào ra khi đi ngang qua. Cái hương vị mặn mà của mắm, không biết có liên quan gì với hương vị của quý bà, phu nhân của các ông giáo? Các bà giáo rất nổi tiếng trong nghề kinh doanh buôn bán mắm. Ở Vũng Tàu, mắm ruốc có bà giáo Thảo, Châu Đốc, hai bà giáo bán mắm nổi tiếng ngon, đậm đà hương vị của quê hương mắm : bà giáo Mảng, bà giáo Khỏe. Bên cạnh hai bà giáo này, còn có bà Hai Xuyên và nhiều người khác nữa. Nói

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

nghiệp bán mắm, từ thế hệ thứ nhứt nay đến thế hệ thứ ba, và sắp sửa đến thế hệ thứ tư. Đó là gia đình bà giáo Khỏe, sống với nghề làm mắm và bán mắm ở chợ Châu Đốc trên nửa thế kỷ nay.

Ông bà giáo Khỏe có hai người con trai ở trong quân đội, anh Nguyễn Văn Phụng, trung tá, chết bệnh từ đầu thập niên 60, một người con trai khác là Bạch, đại úy Công Binh. Ông bà giáo Khỏe có nhiều người con nối nghiệp mẹ bán mắm, nay cũng trên sáu mươi tuổi có cháu nội, cháu ngoại tiếp tục nghề bán mắm, một nghề hái ra tiền. Những gian hàng : mắm thái, mắm cá trên, mắm cá rô, cá sặc, cá linh, mắm đầu cá lóc, cá lóc, mắm ruột, mắm trứng cá luôn đắt khách. Trong nhà lồng chợ Châu Đốc, chiếm đa số là gia đình bà giáo Khỏe với nhiều nhãn hiệu Mắm Bà Giáo Khỏe dưới có thêm : 333, 444, 555, 666, 777 là ký hiệu con của bà, người thứ ba, thứ tư, thứ năm, thứ sáu, thứ bảy

Đặc biệt là mùa Vía Bà Chúa Xứ Núi Sam Châu Đốc vào tháng tư âm lịch, khách thập phương tấp nập đổ về Châu Đốc, mặc tình các bà các cô bán mắm hốt bạc. Còn bà giáo Mảng có hai người con trai, một làm Trưởng Ty Điền Địa, một làm Trưởng Ty Điện Lực trước năm 75, và chỉ có một người con gái lại vào bưng biền theo Việt Cộng nên không nối nghiệp mẹ.

Từ Sài Gòn về miền Tây, đến bắc Mỹ Thuận, những thau mắm sống, dưa mắm cũng được bày bán cùng với những hũ mắm thái, mắm cá trên có nhãn hiệu của bà giáo Mảng, bà giáo Khỏe ở Châu Đốc. Nhưng cũng có nhiều hũ mắm giả hiệu, không phải xuất xứ ở Châu Đốc mà do những người khác làm nhái theo nên ăn không ngon bằng món mắm chánh hiệu. Ở bến bắc Cái Vồn, Cần Thơ và bến bắc Vàm Cống, Long Xuyên cũng có bày bán mắm thái, mắm cá trên...

TRẦN VĂN

Để phân biệt mắm làm ở đâu, chỉ nhìn qua cách ướp mắm và hương vị người ta cũng biết được xuất xứ của từng loại mắm. Thí dụ mắm thái, mắm cá lóc xé hoặc xắt nhỏ trộn với đu đủ bào cùng với thính, chao đường... Long Xuyên thuộc tỉnh An Giang. Châu Đốc, sau này cũng thuộc tỉnh An Giang, thế mà màu sắc của mắm và hương vị mắm hai nơi này khác nhau rất xa. Mắm thái của Long Xuyên có nhiều màu đỏ hơn, ngọt hơn, trộn nhiều đu đủ hơn. Mắm sản xuất ở Châu Đốc có cái "gu" độ ngọt ít hơn, đậm đà hơn, màu không quá đỏ và trộn đu đủ ít hơn.

Chung qui, ăn mắm thường có ba cách : ăn mắm sống, chưng mắm cách thủy, kho mắm. Những phó sản của mắm có dưa mắm làm bằng đu đủ xắt từng miếng nhỏ, dưa mắm làm bằng trái dưa gan còn non. Một phó sản quan trọng của mắm là nước mắm. Nước mắm thường làm bằng cá linh của vùng nước ngọt, cá cơm, cá nục... của vùng nước mặn.

Ở Việt Nam nước mắm nổi tiếng nhưt là sản xuất ở Phú Quốc, Phan Thiết. Ở Châu Đốc và nhiều tỉnh miền Tây, người ta thường dùng nước mắm từ cá linh nước ngọt ủ làm nước mắm, và ngay ở Sài Gòn cũng có nhiều hãng lớn như hãng nước mắm Chánh Hương cũng thường dùng cá linh làm nước mắm, không dùng cá biển. Theo sự phân tích của nhiều nhà chuyên môn về dinh dưỡng, trong nước mắm có nhiều đạm và đầy đủ chất bổ dưỡng, nhiều kalori. Nếu con người chỉ cần ăn nước mắm với cơm, không ăn thêm thức ăn khác cũng sống được khỏe mạnh. Có người nói, dân Việt mà không biết ăn nước mắm thì chỉ là dân mất gốc, nước mắm còn dân ta còn. Chúng ta cùng hô to : Nước Mắm Muôn Năm. Và thêm : Mắm và rau bất diệt ! (Những người làm nghề "hạ bạc" gặp lúc trời lạnh, nước lạnh mà cần phải lặn xuống nước chỉ cần uống một chung nước mắm nguyên chất có nhiều kalori, có đủ nhiệt lượng chịu đựng được cái lạnh của nước).

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



CÁ HÔ, MÓN ĂN NHỚ ĐỜI

Nói về cá mắm ở miền Tây mà không đề cập đến cá hô là một điều thiếu sót. Cá nước ngọt, có thể nói chỉ có cá hô là giống cá lớn nhứt, có con nặng hàng trăm ký lô. Thân hình cá hô còn nhỏ trông na ná như con cá chài dinh, một loại cá mè. Chỉ khác có cái miệng hô. Thông thường, người ta làm cá chắt bỏ cái phần ngoài của cái miệng cá, nào là râu ria, hàm răng ở bên trong. Cá hô nhỏ cũng vậy, chắt bỏ cái phần hô nhô ra ngoài. Nhưng nếu cá hô lớn vài chục ký hoặc đến một trăm ký, cái phần hô cân cũng được vài ba ký lô mà lại là phần sụn, nấu mềm ăn ngon hết sảy, dại sao mà bỏ?

Ai có về Châu Đốc sẽ biết miền đất giàu có về cá, mắm và lòng hào hiệp của đa số người dân sống ở đây. Địa lý, phong thủy đã cấu thành một miền đất hứa cho những ai thích sống thoải mái mưu sinh, an nhàn tự tại, ngao du, tu tâm dưỡng tánh ? Tất cả mười sáu tỉnh miền Tây bao gồm chín mươi hai quận của thời Việt Nam Cộng Hòa, chỉ có Châu Đốc là có núi non nhiều, dù gọi là vùng Thất Sơn, bảy núi, nhưng kể núi lớn núi nhỏ liên kết nhau mà người dân gọi tên có đến trên mười ngọn núi. Dân ở miền này có câu cầu nguyện khẩn vái thần linh, người khuất mặt khuất mày :

- Nam mô chư vị Thánh Thần năm non bảy núi về chứng giám lòng thành... vân vân...

Chúng tôi ở vùng này không chỉ có bảy núi mà còn có năm non, non cũng là núi nhưng là núi nhỏ?

TRẦN VĂN

Trước Tòa Hành Chánh tỉnh Châu Đốc có một cái cầu dài bằng khung sắt, lót ván gọi là "cầu quan". Đúng với tên của nó, đây là cây cầu dành riêng cho quan Tham Biện, hồi xa xưa cũng còn gọi là ông Chánh, quan Đầu Tỉnh, sau này gọi là ông Tỉnh Trưởng. Cây cầu quan rất dài có đến vài chục mét nối liền với lề đường trước ngay giữa Tòa Hành Chánh tỉnh. Năm 1946, khi Pháp trở lại Việt Nam, các vị chức sắc đầu não của tỉnh hoặc những người ở trung ương đến thanh tra hay có chuyện gì đó quan trọng thường dùng thủy phi cơ mà có người gọi là thủy phi thoàn (thuyền) đáp trên sông, cũng về đậu tại bên cầu quan này. Nơi đây, thường xuyên có một hai chiếc ca-nô nhỏ của thời xưa, sau này là ho-bo chạy nhanh hơn để cho các vị quan chức của tỉnh đi kinh lý các quận, xã.

Tại bên cầu quan cũng là nơi công chức, học sinh thường đến đây tắm, bơi lội. Người ta mô tả Châu Đốc có tiền tam giang, hậu thất đỉnh, mà tam giang là ở trước cầu quan này, hậu thất đỉnh, bảy núi, kể từ núi Sam có Miếu Bà Chúa Xứ, chùa Tây An nổi tiếng, chạy đến các núi khác và núi Tượng ở trong cùng. Trước cầu quan, phía bên kia xã Đa Phước có một cái cồn gọi là Cồn Tiên nhô ra và bên kia sông là xã Châu Giang, nơi có nhiều người sắc tộc Chăm sinh sống. Mọi người nhận biết rõ ràng đây là ngã ba sông. Một hướng sông từ sông Tiền thuộc địa phận quận Tân Châu chạy tới, một hướng từ đất Miên đến, một hướng xuôi về Long Xuyên. Trước cầu quan là nơi giao mỗi ba dòng nước. Dòng nước của con sông Hậu bắt đầu từ tỉnh Châu Đốc chạy ngang qua An Giang, Cần Thơ xuôi ra biển qua ngã Đại Ngãi của tỉnh Sóc Trăng (Ba Xuyên) qua quận Trà Ôn của tỉnh Trà Vinh (Vĩnh Bình).

Lộ trình di chuyển và sinh cư của loài cá hô đi đúng hướng này. Từ Biển Hồ (Tonlé Sap) của xứ Chùa Tháp, dòng sông Cửu Long đổ xuống miền đất thấp mà Châu Đốc là nơi địa đầu biên giới Miên Việt, sông Cửu Long chạy xuống Việt Nam qua hai nhánh gọi là Tiền Giang và Hậu Giang. Sông Tiền chạy

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

ngang qua quận Tân Châu, sâu và rộng hơn. Sông Hậu chạy ngang quận An Phú, Châu Phú. Ba quận này cùng với quận Tịnh Biên của tỉnh Châu Đốc giáp với biên giới Miên có cá tôm nhiều nhất.

Cá hô sống ở Biển Hồ lưu niên. Đến mùa nước lớn, các họ nhà cá xuôi dòng về Việt Nam sinh trưởng. Những con cá hô cỡ năm, mười ký, có rất nhiều hầu như khắp tỉnh Châu Đốc chỗ nào cũng có. Từ thập niên 60 trở về sau này, cá hô rất hiếm và đến nay không biết có bị diệt chủng chăng ?

Cá hô cỡ năm, mười ký sống ít nhứt vài năm, còn những con cá khổng lồ hàng trăm ký có lẽ trải qua hàng bao nhiêu năm, mà lại tồn tại rất quý hiếm vô cùng. Con cá hô nhỏ một hai ký là cá mới sanh và sống chỉ trong một mùa nước lớn. Địa thế của tỉnh Châu Đốc do hàng trăm con sông lớn, nhỏ, kinh, rạch, mương bao quanh mà những con cá hô lớn thường bắt được lại ở vùng sông nước sâu, giáp với tỉnh An Giang, có lẽ nơi đây yên tĩnh và hấp với loài cá này. Riêng quận Tân Châu như là một hải đảo, cù lao. Từ quận lỵ qua xã Phú Lâm, Long Thuận, đến xã Hòa Hảo, nơi có Thánh Địa của Phật Giáo Hòa Hảo chạy lên xã Bình Thạnh Đông, Châu Giang, Vĩnh Hậu... cũng là nơi có cá hô nhiều nhứt trong tỉnh. Nhưng có cá hô lớn năm bảy chục ký và có khi được những con cá bành tổ suýt soát hai trăm ký lô lại ở vùng từ Cái Dầu và phía cuối xã Bình Thạnh Đông chạy đến Chợ Mới, Cù Lao Ông Chưởng của tỉnh An Giang.

Ngay người sinh trưởng ở tỉnh Châu Đốc cũng không ngờ và tưởng tượng nổi, nếu không chính mắt nhìn thấy con cá hô nặng trên một trăm năm mươi ký lô. Cá ở vùng nước ngọt nặng nhứt là khoảng trên dưới mười ký lô, cá bông chẳng hạn, nhưng cũng rất hiếm.

TRẦN VĂN

Năm 1966, trong một chuyến công tác về Châu Đốc, từ Bộ Tư Lệnh Vùng 4 Chiến Thuật ở Cần Thơ, bốn thầy trò tài xế, nhiếp ảnh viên, quay phim và Ngọc đi trên một chiếc xe Jeep, đến Cái Dầu, cách thị xã Châu Đốc hai mươi hai cây số, dừng xe lại nhà một người bà con mà Ngọc gọi là bà Út. Các con trai, con gái và dâu rể, cháu nội cháu ngoại của bà Út làm nghề mua bán cá. Mùa nào có cá gì bán cá ấy. Bà Út cũng có một vựa cá để bán lại cho bạn hàng chuyên chở đi bán ở Sài Gòn. Nhà của bà Út cũng dùng làm vựa cá nữa. Dừng xe trước cửa nhà, Ngọc vào thăm bà Út, cả nhà đổ xô ra chào hỏi, mừng rỡ tíu tít, bà Út nói :

- Thăng Mười, con về đúng lúc, hôm nay bà mua được một con cá hô tổ bà nái trên một trăm năm mươi ký lô. Con ở lại ăn cơm với gia đình, ăn món cá hô này, cả chục năm nay mới lại có một con cá hô lớn như vậy.

Ngọc chưa có phản ứng, bà Út nói tiếp :

- Vợ thằng Diệp mượn xe lam đi chở về đây. Chừng nửa tiếng trở lại nó về tới, tha hồ mà con ăn món tả pín lù cá hô, ngon lắm Mười ơi! Đừng đi vội nghe Mười. Bà dồn dập bảo Ngọc gọi ba nhân viên của mình vào nhà nghỉ ngơi chờ xe chở cá hô về.

Ngọc là người sinh trưởng ở Châu Đốc cũng từng thấy nhiều lần cá hô cỡ năm mươi ký và vài lần chứng kiến cá hô ba bốn chục ký ở nhà một người bạn cùng dạy học, ở xã Bình Mỹ, giáp với xã Bình Long (Cái Dầu). Bây giờ, lại nghe có cá hô to tổ chận đến một trăm năm chục ký lô.

Tính hiếu kỳ, dù bận công tác, Ngọc cũng nán lại xem và ăn cơm trưa luôn thể.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Bà Út bảo sắp nhỏ con cháu của bà nướng khô cá nóc, cá lìm kìm để cho bốn thầy trò Ngọc lai rai chờ đem cá khô về.

Cái vụ cá nóc, Ngọc có hai kỷ niệm nhớ đời. Một anh bạn cũng là dân đá banh với nhau lúc còn đi học tiểu học. Cả bọn hơn một chục thằng, từ sân vận động đạp xe về cầu quan, ai cũng lật đặt cởi quần áo nhảy "ùm" xuống sông tắm, bơi lội như rái, nô đùa la giỡn inh ỏi. Bỗng một tiếng la thất thanh kêu cầu cứu, tất cả mọi người đổ xô lại xem coi chuyện gì, thằng Q. leo vội lên cầu, tay bùm cái của quí máu chảy lòng ròng, mặt mày tái mét. Mọi người hỏi nó dồn dập, nó nói :

- Cá nóc cắn "c." tao, đau quá mạng. Thằng nào chở tao đi nhà thương gấp ?

Cả bọn có dịp cười bò lăn bò càng, nhưng ai cũng ớn không dám xuống tắm nữa. Cũng may con cá nóc chỉ có đớp được bao da qui đầu của thằng Q. Vào bệnh viện lại gặp y tá nữ, mặt mày của thằng Q. từ xanh sang đỏ vì mắc cỡ. Cô y tá chỉ xức thuốc đỏ có pha ten-tua-dốt để sát trùng và cầm máu. Sau này thằng Q. có đến cả chục đứa con, không biết có phải nhờ cá nóc thiến cái bao qui đầu khỏi phải đi bác sĩ cắt ?

Một lần khác, bảy năm sau, khi Ngọc đi dạy học và cũng mê đá banh, chiều chiều cũng tắm ở cái cầu quan này, lại một người bạn đá banh, anh này là lính cảnh sát. Cả bọn xuống tắm, hôm ấy anh ta không có mặc quần "xì" chỉ có mặc xà lỏn, lại sợ ướt xuống bậc thang chót, anh ta cởi quần xà lỏn ra, tuột xuống nước tắm bơi lội, lặn hụp đã đời. Tắm sắp xong, anh đứng trên gò cát nước ngập đến ngực, kỳ cọ. Bỗng anh la trời như bọng, hai tay anh bùm hạ bộ ở dưới nước.

Anh nói lớn :

TRẦN VĂN

- Tao bắt được con cá nóc. Miệng vừa nói, tay mặt cầm con cá nóc đưa lên trời, tay trái tiếp tục nắm cái của quý đi nhanh đến cầu thang.

Bọn này có đứa cũng mặc quần áo xong, chạy lại xem và giúp đỡ anh. Máu me tùm lum, cái quần xà lỏn của anh vừa mặc đã thấm đầy máu. Ngọc chờ anh trên chiếc mobylette chạy nhanh xuống nhà thương cấp cứu. Anh cảnh sát, quên tên, anh lại tiu nghỉu mắc cỡ đỏ mặt tía tai cũng cái cô y tá bảy năm trước chữa trị cho thằng bạn học, nay lại chữa cho ông anh cảnh sát cũng lại bị cá nóc cắn cái của quý. Lần này anh cảnh sát, người lớn, có lẽ cái của quý đó thơm ngon hơn đám trẻ nhỏ nên con cá nóc ác hại cắn đứt một đoạn da qui đầu và trúng luôn một phần cái mề của cái của quý. Vết răng con cá nóc mắc dịch còn để lại chứng tích. Anh cảnh sát phải nằm ở lại bệnh viện chữa trị vài ngày vì máu ra nhiều quá.

Trở lại món khô cá nóc. Cá nóc chỉ có làm khô là ăn ngon nhứt. Trẻ con hay bắt cá nóc, chọc nó phình bụng lên rồi lấy đá, hoặc lấy cây đập lên mình nghe nổ một cái "bốp" chơi cho vui. Khô cá nóc ăn rất ngon, bùi, nhậu rất bắt. Mật cá nóc cũng độc như mật cóc, ăn phải cũng gây ngộ độc và có thể chếtú liền.

Hôm ấy, bọn Ngọc ăn khô cá nóc và cá lìm kìm với nước mắm me chua sống đậm nhuyễn có thêm một chút đường, tỏi và ớt chín đỏ. Chưa uống hết một ly bia, thiếu Hai Diệp chở về một con cá hô lớn quá. Trong cuộc đời của Ngọc chưa bao giờ thấy con cá nào lớn như vậy, cả một khu xóm đổ xô đến xem. Đầu mình con cá hô nằm chật cứng lòng thùng xe lam, còn cái phần đuôi dư ra gần cả thước, người chủ xe lam dùng một sợi "dây lược" to bằng ngón tay buộc vòng hai nấc cái đuôi kéo lên buộc trên nóc mui xe, nếu không làm như vậy, cái đuôi con cá hô sẽ bị kéo lê lét trên mặt lộ.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Bốn người đàn ông đem dây và đòn khiêng con cá hô vào sà nước, xối nước rửa sạch, bắt đầu đánh vẩy. Một cái vẩy cá hô to gần bằng miếng cái chén ăn cơm, dây cũng vài ly.

Hồi xưa, thập niên 50, 40 trở về trước, kỹ nghệ đồ nhựa còn phôi thai, đồ chơi của trẻ con bằng nhựa rất ít bắt gặp. Trái cầu dùng để đá chơi, người ta lấy vẩy cá hô đã được phơi khô làm đế trái cầu, chỉ dùng năm bảy cái vẩy cá hô cũng vừa đủ nặng. Đá cầu nghe âm thanh "bành bạch" vui tai, người ta còn dùng vài cái vẩy cá hô và kèm thêm một đồng xu màu đồng hoặc màu xanh xám (bằng chì hoặc kẽm) để cho đủ nặng.

Trên các dòng sông, ghe chài chở lúa lưu thông, hồi xưa làm gì có máy đuôi tôm để chiếc ghe chài to nặng di chuyển hàng mấy chục cây số, chỉ có sức người hoặc sức gió căng buồm đẩy ghe đi mà thôi. Một chiếc ghe chài lớn có sức chứa vài chục tấn trở lên phải có nhiều thành viên lực lưỡng làm công việc dùng sào chống ghe đi hoặc lên bờ dùng dây luộc loại lớn dùng sức kéo ghe dọc theo bờ sông, trên ghe lại có vài người dùng sào chống đẩy tiếp.

Chiều đến lặng gió, mọi người ăn cơm ngơi nghỉ cũng là lúc các chàng thanh niên lực lưỡng chơi đá cầu ở trên mũi ghe chài. Mũi ghe chài tương đối bằng phẳng, độ dốc ít và rất rộng, có ghe lớn bốn người đứng bốn góc đá cầu giao qua lại rất ngoạn mục. Họ giao đấu cầu tài tình, những cú đá giò lái, biểu diễn đầy tính nghệ thuật. Chúng ta đã từng thấy những cuộc vui chơi, lễ lạc hoặc những ngày thứ bảy, chủ nhật ở Sở Thú Sài Gòn trước năm 1975, các thanh niên nam nữ thường biểu diễn bộ môn thể thao này. Các hội Tết của người Việt ở hải ngoại, không biết có nơi nào tổ chức biểu diễn lại trò chơi thể thao hấp dẫn, đẹp mắt đá cầu ? Trái cầu gồm có hai phần, phần trên gồm có ba hoặc bốn cái lông vịt kết dính lại, phần dưới là đế cầu, hồi xưa dùng vẩy cá hô, ngày nay dùng những miếng cao su mỏng cắt tròn thay thế. Môn đá cầu vừa là một môn thể

TRẦN VĂN

thao rèn luyện thân thể rất tốt, vừa là một trò chơi nghệ thuật tao nhã, đẹp mắt. Con em chúng ta ở hải ngoại nên luyện tập chơi lại môn đá cầu này.

Khi con cá hô làm xong, rửa sạch, hai người con trai và cô con dâu chặt ra nhiều khúc: đầu, đuôi và thân cá, chia ra mỗi miếng chừng năm ba ký cân bán cho bạn hàng đến mua đưa ra chợ Cái Dầu bán lẻ. Vài người bạn hàng có phương tiện và buôn bán lớn, mua vài chục ký chở lên chợ Châu Đốc, chợ Long Xuyên bán có giá, lời nhiều hơn. Bà Út bảo chặt để lại vài ký cái phần miệng hô để nấu "mắm" và khoảng mười ký thịt cá để gia đình dùng.

Bà Út còn ra lệnh đưa cháu ngoại gái chừng mười sáu tuổi làm ba món đãi khách. Con gái ở nhà quê dù có đi học hay không đều làm việc nhà thật giỏi, cũng như con gái ở Việt Nam mới sang Mỹ, ai cũng biết nấu nướng làm nội trợ rất tốt, nhưng nếu gặp con gái gốc Việt mà sinh trưởng hoặc sống ở Mỹ từ hồi còn quá nhỏ, đa số các cô này việc nội trợ, bếp núc "trót quớt", nhưng ở đời cái gì cũng có ngoại lệ, có phải vậy không ?

Cháu gái, hai tay thoăn thoắt vừa đun củi nấu nước làm món canh chua xong, dùng dao xắt lia lịa, thái mỏng cá để làm món tả pín lù. Bà Út phụ giúp làm món nước mắm, lật, rửa rau, xắt dưa leo, khế, chuối chát, khóm. Bà Út đem một lò dầu hôi "rề-sô" đặt giữa bàn. Cô cháu ngoại chặt hai trái dừa lửa đổ vào xoong cho thêm một ít tóp mỡ, nước nổi màn màn, bắt lên lò. Ngọc châm đốt vụn cao ngọn lửa lên, chừng mười phút, nước bắt đầu lên tim, sôi. Hai đĩa rau dưa, hai đĩa đầy ắp cá hô thái nhỏ, một đĩa bún, hai tô nước mắm nêm được cô cháu gái bung lên để chặt trên mặt bàn. Đó mới là món ăn thứ nhứt gọi là ăn "lai rai" để nhậu "ba sợi" trước đã. Sau còn hai món nữa, món cá hô xào khóm (thơm) và món thứ ba cũng là món nấu lâu

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

hơn, món canh chua mà lại canh chua nấu cái phần vành ngoài miệng hô của nó, thay vì nấu mỡ bà Út thay đổi món nấu canh chua, bà biết tính thẳng Mười thích ăn canh chua.

Bàn tiệc có sáu người, bốn thầy trò Ngọc, chú Hai, người con trai trưởng làm thợ may, một thợ may thuộc hạng giỏi nhưt của thị trấn Cái Dầu, chú may được đồ "vết" còn gọi đồ lớn rất khéo không thua kém các tay thợ giỏi của tỉnh, anh Chi cuộc trưởng cảnh sát, nhà gần bên. Chỉ cái món tả pín lù ăn hết cũng no cảnh hông rồi, đằng này còn hai món xào khóm và nấu canh chua hấp dẫn nữa.

Thịt cá hô ngon nhưt, hơn bất cứ loại cá nào ở nước ngọt hay nước mặn mà Ngọc đã ăn qua. Không biết có chủ quan hay không, theo nhận xét của Ngọc, thịt cá hô làm món gì ăn cũng ngon mà món "tả pín lù" và món xào khóm không có món thịt, cá nào sánh bằng.

Ở vùng quận Nhà Bè của tỉnh Gia Định, sát nách trung tâm Thủ Đô Sài Gòn, có cá chia vôi, hình thù cũng gần giống cá hô. Thịt cá chia vôi là một loại cá cao cấp quý hiếm nhưt của dân nhậu, của người sành điệu thưởng thức các món cá.

Thật tình mà nói, người ta thường cho cái gì của quê hương mình cũng đều hơn các nơi khác. Ngọc đã từng trải và lăn lóc thưởng thức nhiều món ăn mà lại nhậu ít nên có nhận xét không phải rệu nói mà chính kinh nghiệm nói: Cá chia vôi ngon nhất đối với dân sống ở miền Đông, Sài Gòn, nhưng Ngọc là người ở Châu Đốc, miền Tây, cho rằng cá hô mới là ngon số một, cá chia vôi đứng hàng thứ ba sau cá bông lớn trong món tả pín lù hay còn gọi món nhúng dấm.

Thịt cá hô không dai như thịt heo, thịt bò mà nó dai và có nhiều sụn hơn bất cứ loại cá nào. Da cá hô dày như là một lớp

TRẦN VĂN

sụn mỏng, thịt vừa ngọt vừa dai, không bỏ như các thứ cá khác.

Da cá hô lớn, nhai gần như da heo sữa, hơi sần sật một chút thật ngon miệng. Món tả pín lù, có người còn gọi là "tả bí lù", có nghĩa là "bí lù" không biết gì hết. Món ăn này ngon quá không biết đặt tên gì vì nó rất đa dạng. Thịt cá gù, tôm mực tươi cũng làm được cả. Ngày nay ở Mỹ có món Hot Pot na ná như món tả pín lù ở quê nhà. Nước trong lẩu nếu dùng nước dừa tươi thay nước pha giấm đường để ăn món tả pín lù có lẽ ngon hơn. Nếu có dừa lửa sẽ còn ngon gấp bội. Nước dừa lửa ngọt đậm đà hơn nước dừa thường.

Cá hô xào khóm thật ngon. Một món xào khóm khác được xếp vào danh sách các món ăn ngon của dân nhậu là món khóm xào với ruột già (heo), lại có xắt thêm dưa leo mà phải xắt dày, xéo, để cả vỏ xào chung với khóm và ruột già. Còn nữa, thêm hành củ xắt từng khúc cùng xào chung và sau cùng rắc tiêu lên... Mùi thơm bốc nghi ngút làm thực khách thèm quá cỡ thợ mộc, nước miếng muốn tuôn trào !

Cái phần vảnh miệng của cá hô là sụn, nấu canh chua hay nấu mỡ - một cách nấu cũng có chất chua nhưng dùng giấm không dùng me và nêm mặn hơn nấu canh chua. Thịt cá hô nấu món gì cũng ngon, thơm phức. Sụn của miệng hô nấu ninh kỹ ăn nghe sần sật thật đúng là câu mà người miền Bắc thường mô tả "miệng nhai tai nghe", vừa sượng răng sượng miệng mà còn sượng cả tai !

Ba món ăn thiết đã, không phải ăn chơi mà là ăn thiết. Ba món ca i hô độc đáo ghi dấu ấn kỷ niệm nhớ đời của những người từng thưởng thức những món ăn ngon của đất nước, là triết lý của cuộc sống trên cõi đời này.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



MÓN ĂN ĐẶC SẢN: VE SÀU, ĐUÔNG CHÀ LÀ

Ngoài những món ăn rắn, rùa, lươn, ếch, chim, chuột, cá, tôm... hầu như mọi người đều biết qua. Còn có những món ăn mà ít người biết, và cũng ít vùng có nữa như món ve sầu. Ai có dịp đi qua nhiều vùng, bốn quân khu của VNCH và nhất là ở miền Tây, miền Đông nhưng chỉ một địa danh gắn liền món ve sầu nổi tiếng. Đó là Giồng Ông Tố thuộc xã Bình Trung (Thủ Đức), trên đường từ xa lộ Biên Hòa đi xuống Cát Lái.

TRẦN VĂN

Ve sầu non cùng một loại như những con nhộng trong nghề nuôi tằm dệt lụa mà ở miền Nam, quận Tân Châu thuộc tỉnh Châu Đốc là nơi nuôi tằm dệt lụa số một. Những mặt hàng Mỹ A, Cẩm Tự láng mượt nổi tiếng nhứt ở miền Nam cũng được dệt tại đây. Còn ở miền Bắc thì có lụa Hà Đông, cũng là nơi nuôi tằm dệt lụa tốt nhất. Con nhộng của nghề nuôi tằm ăn cũng rất ngon, béo ngậy, thân hình của nó tương đối lớn hơn con ve sầu con rất nhiều. Ve sầu non, khi "rang" rồi nom như một hột nếp còn nguyên chưa tróc vỏ.

Người ta nói rang nhưng thật sự gọi là chiên đúng hơn vì động tự rang thường là không dùng mỡ, còn đàng này, rang ve non lại có mỡ hoặc bơ. Con ve non chín màu mỡ bóng láng vừa hấp dẫn cũng vừa tăng thêm độ béo ngậy. Dân bọm nhậu hay vẽ vôi, sáng chế, tìm tòi những món ăn càng quý hiếm, càng độc đáo lại càng mê thích nhậu bắt hơn.

Bắt ve sầu là cả một vấn đề chịu cực chịu khó. Con ve non nhỏ xíu, một người lặn lội tìm bắt với những ngọn đuốc, ngọn đèn lồng hay đèn khí đá, đèn măng-sông, một buổi tối, được chùng một lon sữa bò kể là thành công.

Muốn bắt ve non, thời gian rất ngắn ngủi, chỉ một hai tuần mà thôi. Cuối tháng ba hoặc đầu tháng tư hay giữa tháng tư âm lịch, thế nào cũng có một cơn mưa đầu mùa. Người dân ở Giồng Ông Tố và vùng phụ cận dọc theo hai bên đường đi Cát Lái, đó cũng là lần chia ra hai xã, một bên là xã Bình Trung, một bên là xã Thạnh Mỹ Lợi -- chắc chắn là có hai xã trong khu vực này, nhưng tên xã có thể nhớ sai, nhiều người chuẩn bị đi bắt ve non.

Ở vùng này có nhiều bụi tre gai cũng như ở Cù Chi, không biết dân Cù Chi có mê và bắt ve non như ở vùng Giồng Ông Tố này không? Có năm, trận mưa đầu mùa lớn làm "ướt" đất, nghĩa là có đám mưa khá lớn, nước ngấm sâu xuống đất. Đó là thời

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

gian lý tưởng trứng ve sầu nở, sau một vài ngày, từ dưới đất trong những bụi tre gai, chúng từ từ bò lên bám vào gốc tre, người ta đi bắt ve non vào lúc này. Đi bắt ve non thường bị gai đâm, kiến "cắn", rách quần, rách áo, thế mà người ta vẫn thích đi bắt ve non làm món nhậu, hay đem ra chợ Thủ Đức bán rất có giá.

Tùy theo thời tiết của trời đất, có năm bắt ve non được nhiều, có năm bắt được ít. Thời tiết cũng thường đi theo đúng qui trình nhưng có khi thay đổi, đột biến. Trận mưa đầu mùa thường là mưa nhỏ, có khi nước không thấm sâu xuống đất, có khi vừa đủ ướt trên mặt đất, chỉ có một số ít trứng ve sầu nở. Trời lại ngưng mưa một thời gian dài chừng năm bảy ngày, đó là cơ hội tốt nhất cho những người đi bắt ve non. Mưa liên tục, ve sầu nở rộ và đất ướt át lại lạnh lẽo nữa, đi bắt ve non rất cực khổ và thời gian lượm bắt ve non lại quá ngắn ngủi.

Như vậy, chỉ có vài đám mưa đầu mùa, trứng ve sầu sẽ nở hết, vài ngày sau chúng có đủ lông cánh bay đi. Khi còn là ve non, mới ăn được, còn khi nó già, nghĩa là bắt đầu có lông cánh không ai bắt làm gì nữa. Ve non nhiều, giá cả thị trường tiêu thụ của mấy ông bọm nhậu được hạ, mặc tình mà nhâm nhi nhậu cho "quất cần câu". Còn gặp năm có ít ve non, người ta bắt chẹt bán ve non đếm từng con, chặt đẹp mấy ông bọm nhậu, đành chịu thôi. Một năm nhậu món ve non rang trong khoảng thời gian hai tuần. Không thưởng thức được món ve non rang thì phải đợi đến một năm sau mới có dịp thưởng thức món nhậu độc đáo khó khăn này.

Nói thêm cho rõ, cơn mưa đầu tiên đủ ướt mặt đất, một số trứng ve sầu nở, sau đó vài ngày không có mưa nữa, người ta lượm bắt ve non sạch sành sanh, một đám mưa khác lại đến, trứng ve sầu khác tiếp tục nở, người ta lại đi bắt. Nên nhớ là bắt ve non lúc trời vừa "sụp tối", trời còn sáng, nhất là còn nắng, ve non không bò lên gốc tre. Trời tối, người ta đốt đuốc,

TRẦN VĂN

đền khí đá hoặc đền măng-sông đi lượm bắt ve non. Nếu bắt trễ quá, chỉ sau khi tối trời chừng hai tiếng đồng hồ, ve non bò được lên cao, người ta không thể với bắt trời, đành để nó lớn.

Đi bắt ve non là một sự tranh thủ thời gian, phải đúng lúc mới bắt được nhiều ve non. Những đám mưa đầu mùa không dồn dập, cách năm ba ngày có một cơn mưa, trứng ve sâu lần lượt nở, người ta có đủ thì giờ để đi bắt, nhưng cũng chỉ bắt được tối đa chừng bốn đợt mưa như vậy. Thường đến cơn mưa thứ ba, gần như tất cả trứng ve sâu nở hết và mùa lượm bắt ve non cũng chấm dứt. Dân nhậu đành hẹn lại năm sau nhậu tiếp món ve non rang này. Có năm, mưa đầu mùa dồn dập liên tiếp ba bốn đám, trứng ve sâu nở rộ, mùa bắt ve non cũng thật ngắn ngủi, kéo dài không quá một tuần.

Đến mùa ve non, nhà lồng chợ Thủ Đức hay ở chợ Nhỏ, chợ Cát Lái, Giồng Ông Tố có bày bán món đặc sản ve non này. Việt kiều hồi hộp có dịp về Sài Gòn vào lúc có những cơn mưa đầu mùa, thử đến Thủ Đức, Giồng Ông Tố coi xem còn có bán ve non, mua về rang nhậu thử sẽ mê toi quý vị ạ! Quý vị đừng cho hai ba con vào miệng cùng một lúc, vừa phí của trời, vừa nhiều, quý vị không thưởng thức hết cái tinh túy, cái ngon ngây ngất của món ve non có một không hai ở cái cõi đời ô trọc này. Quý vị chỉ cần nhẹ thôi sẽ có cảm giác như răng của mình vừa chạm vào một cái gì mềm mềm thanh thoát. Khoái cảm lên vào tâm não của mình hồi nào mình không biết.

Nghệ thuật ăn là một triết lý sống sinh động, ăn vội mất ngon. Thường thức món ve non rang mỡ thì phải biết, nó vừa quý hiếm, vừa nhỏ xíu hấp dẫn lại ngon tuyệt vời. Chớ có đại nuốt vội, cứ để món ăn độc chiêu này dần dần tan biến trong nước bọt và lặng lẽ từ từ đi vào dạ dày. Đến lúc đó quý vị ực một hớp rượu nồng và "khà" lớn tiếng một chút, thần kinh của mình chạy nghe rần rần, tâm trí lung linh như mình vừa thoát tục để

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

lên bông lai tiên cảnh. Nhậu món ve non rang bơ mà lại uống "la de", dở ẹc.

Người sành điệu, món đặc sản này phải nhậu với rượu mạnh co-nhac bốn chữ V.S.O.P. hoặc hai chữ X.O. Kẹt lắm, yếu địa, nhậu với rượu đế, mà phải đế đậu nành hay đế nếp, chớ đế gạo rất dở. Đế nếp hay đế đậu nành phải được cất ở vùng Cai Lậy (Định Tường), nổi tiếng. Dân bọm nhậu, sành điệu, ăn uống rất cầu kỳ mà lại phải có tri âm, tri kỷ đối ẩm nữa, như cụ Nguyễn Khuyến từng nói :

*Rượu ngon không có bạn hiền,
Không mua không phải không tiền không mua.*

Uống rượu mà chỉ ngồi uống một mình chỉ trừ mấy ông thất tình hay buồn chuyện gì dữ lắm. Tất cả dân nhậu đều có bạn bè lòng... dòng ve chai, nếu không cuộc nhậu sẽ lạt nhách. Dân nhậu là giới có nhiều bạn bè nhứt, còn dân cờ bạc thường là giới cô độc nhứt chỉ muốn sát phạt ăn thua đủ, gian tham ngay cả bạn bè thân thiết.

Đó là hai thế giới đối nghịch nhau. Ghiền vào giới nào sâu đậm cũng chỉ làm khổ mình, hại sức khỏe và làm liên lụy đến người khác.

Trong dòng họ các con sâu còn non như ve sầu, đuông dừa, đuông chà là, nhộng tằm. Món ăn đặc sắc nhộng tằm, ba miền đất nước Bắc, Trung, Nam đâu đâu cũng biết thưởng thức món nhộng rắng, hoặc làm gỏi với đu đủ chín mỡ vịt.

Đuông dừa ở đâu có trồng dừa là nơi đó biết ăn đuông. Những con sâu khoét đục "củ hủ" dừa làm cho cây dừa cần cỗi, chết dần mòn. Người ta đốn cây dừa đó đi và những con đuông sống trong đó cũng không thoát khỏi những người trồng dừa dùng làm món nhậu khoái khẩu. Còn món đuông chà là, một loại cây

TRẦN VĂN

như cây dừa nước mọc ở ven kinh, sông, rạch của vùng nước lợ, hoặc vùng nước mặn thấp. Những con sâu nhỏ chui rúc vào thân cây chà là, sinh sôi trong môi trường đó, nó cũng chỉ là những con nhộng, những con sâu non chưa có đủ lông, cánh bay ra ngoài.

Muốn ăn đuông chà là, người ta phải chặt cây chà là, róc bỏ hết lá bó thành từng bó mang về nhà để nguyên vậy bán cho thiên hạ. Ai mua đem về sẽ chẻ ra bắt từng con đuông trong thân cây chà là. Một cách bán đuông chà là khác, người ta bán đuông đang ngo ngoe vừa mới chẻ cây chà là ra, để dân nhậu mua đem về làm món nhậu liền.

Còn đuông ở trong cây chà là để từng bó sau hè dự trữ, chừng nào muốn ăn cứ chẻ thân chà là ra bắt đuông đủ bữa nhậu là thôi. Nếu để lâu quá, đuông lớn có đủ lông cánh chúng sẽ khoét thủng lớp vỏ cây, chui ra ngoài đi mất.

Nhiều người còn nhớ, thời nội các chiến tranh của tướng râu kẽm tàu bay, năm 65-66, Nguyễn Cao Kỳ thích mấy món ăn địa phương ở miền Tây như đuông chà là mà có nhiều nhứt ở vùng Bãi Xào thuộc quận Mỹ Xuyên (Ba Xuyên). Có một lần vị Tư Lệnh Sư Đoàn sử dụng cả một chiếc trực thăng chở đuông chà là và đặc sản về Sài Gòn dâng tặng ông tướng râu kẽm. Có người cho biết, ông tướng râu kẽm thích môn đá gà nòi gọi là chọi gà từ miền Bắc. Không biết mấy ông lãnh đạo và cấp chỉ huy cao cấp thời bấy giờ có chơi đá gà ăn tiền như đám thường dân không ? Ở miền Tây thường cung cấp gà nòi thuộc loại chiến nhứt để ông tướng nhà mình đá cho vui giải trí. Món ăn thì có đuông chà là mà ở Sài Gòn làm gì có nhiều. Và món dưa hấu ruột vàng vào dịp Tết ở vùng "Xây Cá Nả" của tỉnh Ba Xuyên, ông tướng nhà mình cũng mê lắm.

Đuông chà là còn sống, rửa sạch để ráo nước đem chiên với bơ mà người ta thường nói rang thay động từ chiên, rang đuông lại

CHUYỆN ĐÔNG QUÊ

có bơ, mới ngon. Có dân nhậu, trước khi rang đuông cho chúng tắm nước mắm nhĩ. Con đuông còn sống, ngo ngoe cho vào một cái đĩa có ít nước mắm trong đó, chúng bò lúc nhúc một chập ngất ngư, nằm ngay đơ, người ta mới đem đi rang với bơ ngon "Brò ten" của Pháp.

Đuông cũng ăn từng con, ít khi ăn hai ba con một lúc. Thứ nhứt nó cũng là một đặc sản quý hiếm, chỉ có một số vài vùng có mà thôi. Con đuông nhỏ hơn con nhộng của tằm, thường thức món này cũng nên ăn từng con, chớ không phải như người ta ăn nhộng, nhiều khi ăn một miếng đầy miệng luôn. Nhộng vừa nhiều vừa rẻ, đến mùa, bán từng thúng lớn tràn lan. Ở chợ Châu Đốc, Tân Châu, chợ Long Xuyên, đến mùa nhộng, hàng chục người bán trong những cái thúng lớn tính bằng lon.

Đuông chà là nổi tiếng vừa ngon vừa có nhiều nhứt ở Bãi Xàu (Ba Xuyên = Sóc Trăng), ở Trà Vinh, Cà Mau, Bạc Liêu, Bến Tre cũng có, nhưng ít được đem bán xa tận Sài Gòn như đuông Bãi Xàu. Gần Sài Gòn như vùng Cát Lái, Nhà Bè, Biên Hòa, Bến Lức, cũng có đuông chà là nhưng rất hiếm, dân nhậu chỉ tìm tòi đủ nhậu làm gì có nhiều đem đi bán. Mùa ăn đuông cũng rất ngắn, khi chúng lớn, cắn vỏ chà là đi mất.

Ngoài những món ăn độc chiêu kể trên, còn có những món ăn khác cũng quý hiếm như khu vực săn bắn của trường Bộ Binh Thủ Đức nằm ở xã Long Thạnh Mỹ, có dòng tu nổi tiếng khổ hạnh "Phước Sơn", trong khu vực này có một loài chuột mà người dân địa phương gọi là chuột cống nhum, lớn hơn chuột cống ở thành thị lông đen điểm bạc hoặc vàng rất mượt cũng là món ăn quý, đặc sản, giá rất mắc và cũng khó mua. Dân nhậu miền này rất hảo món ăn chuột cống nhum này và cũng chỉ vùng này mới có.

Người ta thường nói, đàn bà hay ăn vặt, ăn quà, thật là oan, cánh đàn ông mới hay ăn vặt nhứt, món gì nhậu được là ăn, đế,

TRẦN VĂN

sâu, bọ, chim, chuột gì cũng không tha. Các bà có bạ đâu ăn đấy như mấy ông liền ông đâu ? Đừng nói oan mấy bà tội nghiệp.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

NƯỚC THỐT LỐT VÀ THỊT DƠI

- Tàu na bòn?

- On xà-lanh bon tê ?

Một cô bé Khờ-Me trạc độ chín, mười tuổi theo mẹ đi bán nước thốt lột, có người gọi là nước thốt nốt. Ở tỉnh An Giang (tỉnh Long Xuyên cũ) có một quận tên là quận Thốt Nốt, cách thị xã Long Xuyên hơn mười cây số, ở phía bên bắc Vàm Cống và sân bay của tỉnh, trên đường đi Long Xuyên - Cần Thơ. Với nước da đen tuyền, cặp mắt to, lông mi cong vút, dạn dĩ hời hợt trẻ Việt Nam đang đứng xó rỏ nhìn hai mẹ con, tàu na bòn, có nghĩa là anh đi đâu đó.

TRẦN VĂN

Bốn đứa trẻ trai, cũng có đứa trạc tuổi với cô bé người Miên, láu lỉnh chọc ghẹo liên bằng câu nói mà những người con trai Việt Nam ở các vùng biên giới Miên - Việt thường tiếp xúc với người Miên, để trêu ghẹo cho vui miệng, không có hàm ý tán tỉnh o mè. Đó là câu học tiếng Miên đầu tiên: on xà lanh bon tê? Có nghĩa là: em yêu (thương) anh không? Cô bé bẽn lễn, mắc cỡ núp sau lưng mẹ. Bà mẹ và cả đám trẻ cười rộ càng làm cho cô bé mắc cỡ dữ, hai tay nắm chặt vạt áo mẹ.

Cả bốn đứa trẻ ở ấp Bà Bài trong một nhóm thân nhưt, đi đánh lộn, đá banh, bơi lội, săn bắt chim, chuột, bắt cá, ăn, chơi đều có nhau, gần nhau thân nhau còn hơn anh em ruột.

Nhóm bốn đứa của Ngọc học được nhiều câu nói thông dụng tiếng Miên để có dịp tiếp xúc với đám trẻ nhỏ Miên xỏ ra và cả những lời chửi tục tĩu. Thông thường học tiếng nước ngoài để nhớ và nhớ dai là những câu nói bậy bạ, những lời văng tục, chửi thề, đám bạn của Ngọc rành sáu câu. Mỗi khi xáp độ đánh lộn hay giành giựt cái gì đó, bọn trẻ Việt Nam xỏ nho chùm như súng liên thanh nổ, còn bọn trẻ Miên rặn nói một câu tiếng Việt tía tai đỏ mặt nhưng không đâu vào đâu nhiều khi phản nghĩa nữa. Người Việt mình có tài học và nói tiếng nước ngoài rất hay, rất chuẩn.

Nước thốt lốt thường đựng trong những ống tre dài trên dưới bốn tấc, lớn có, nhỏ có để dễ bán giá khác nhau. Mỗi ống tre lớn cũng đựng được vài lít nước. Trên miệng ống, có xỏ dây để máng lên đầu đòn gánh.

Sáng sớm từ sóc, phum (xã, ấp) của người Miên, những người bán nước thốt lốt gồng gánh nặng trĩu vai, mỗi đầu gánh có đến mười, mười lăm lít nước thốt lốt nóng hổi còn bốc khói, họ hời hả đi sang làng mạc Việt Nam bán.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Hương vị nước thốt nốt ngọt lịm, đậm đà và thoang thoảng mùi khói. Trước khi đem đi bán, nước thốt nốt được xông khói đun nóng lên, giữ được độ ẩm càng lâu càng tốt để bán hơn; nước thốt nốt có mùi đặc biệt khó quên. Trong nước thốt nốt hình như có chất ga gần giống như trong nước xá xị. Những ngụm nước thốt nốt làm kích thích vị giác, lưỡi bị tăng tăng.

Từ thuở lên ba lên bốn tuổi, trong trí nhớ mông lung, Ngọc rất mê uống nước thốt nốt vào sáng sớm. Ở nhà quê, vùng biên giới Việt - Miên, nước thốt nốt rao bán từ tờ mờ sáng, sau đó mới đến các gánh hay xuống bơi theo dòng kinh Vĩnh Tế bán nào bún nước lèo, nước kèn, xôi bắp, xôi nếp, bánh trôi nước mà quê của Ngọc gọi là bánh xôi nước. Những tiếng rao lanh lảnh của các bà, các cô thôn nữ vang vang trong sáng sớm như mời gọi bao tử hoạt động mạnh sau một đêm dài ngơi nghỉ.

Bụng đói uống nước thốt nốt âm ẩm thì đã thiệt, chất ga của nước thốt nốt làm cho dạ dày và lưỡi thòm thềm một cái gì đó cho khoái khẩu và sướng dạ. Ba của Ngọc, ông Hương Tuấn, một người có uy thế nhứt trong ấp, thân hình cao lớn, mập mạp, trắng trẻo, một người có bộ tướng ngầu về nhiều phương diện, ông lại giỏi võ. Ông Hương Tuấn, theo thói quen, bốn giờ sáng thức dậy. Thói quen này "di truyền" qua người con trai út là Ngọc, dù có việc hay không cũng đều thức vào giờ này trong suốt cuộc đời. Ông thức sớm, làm một vỏ thuốc rê, loại thuốc rê vàng tươm mật của xã Long Khánh, một cù lao gần quận Tân Châu, nổi tiếng về nghề sản xuất thuốc rê, nuôi tầm trồng dâu và dệt tơ lụa : Mỹ A, Cẩm Tụ láng cóong. Ông Hương Tuấn vừa làm một vỏ thuốc rê trong một cái ống bíp của một thằng Tây bụng phệ chủ đồn điền tặng khi nó đi chơi đến ấp Bà Bài. Ông vừa nhóm lửa bằng cây diên điển rất dễ cháy nấu một siêu nước sôi pha trà, loại trà quạu, hiệu Bông Sen, nổi tiếng thơm ngon.

TRẦN VĂN

Uống vài chung nước trà đậm đặc, ông Hương Tuần ra sân nhìn trời, nếu có trăng sao và mờ sáng có thể nhìn thấy quang cảnh được, ông cầm một cây ba toong, thót lên lưng ngựa, hoặc đi bộ, có vài chú khuyển chạy theo "hộ tống" để đi thăm ruộng và tiện thể gở bắt chim mắc dính câu giăng trên trời. Khi trở về nhà lại có một món cháo chim tuyệt cú mèo đổi món lót lòng buổi sáng. Ông Hương Tuần còn ăn trâu nữa, tóc búi tó, đầu đội nón cối, không phải thứ nón cối Việt Cộng đội sau này, loại nón vành to mà Tây thích đội. Khi nào trời mưa ông Hương Tuần mới đội nón lá. Chừng hơn một giờ thăm ruộng trở về nhà, ông phun một cái phệt xuống đất nhả bã trâu ra. Ông lại làm tiếp một vỏ thuốc rê thì cũng là lúc có người bán nước thốt lốt gánh đi tới. Ông gọi mua vài ống, có khi đến gần chục lít vì nhà con cái đông và thường xuyên người làm công ăn ở trong nhà cũng đến năm bảy người. Sẵn bếp lửa, ông đổ vào nửa siêu nước thốt lốt, đun sôi, để hơi lâu một chút cho nước thốt lốt sắc lại. Ông Hương Tuần đập ba cái hạt gà cho vào tô, đổ nước thốt lốt vào, dùng muổng đánh tan hạt gà, súc miệng sạch, ních một hơi gần nửa tô, còn lại, ông gọi lớn tiếng xuống nhà bếp vì bà Hương đang lo làm lông mấy con chim trời ông vừa mới đem về:

- Má sắp nhỏ, bà ơi ra đây tôi biểu. Bà Hương vội đến ngay coi ông sai biểu cái gì ?

- Má thằng Ngọc uống đi cho bỏ. Ông Hương Tuần thương thằng con trai út nhứt, xem như là quý tử, nên ông gọi bà Hương là má thằng Ngọc, ông không gọi má thằng này, con kia vì Ngọc theo thứ tự, thứ mười. Bà Hương kể rằng, sau khi người con cả của ông bà chết lúc hai mươi tuổi khi vừa mới hỏi vợ. Ông buồn không còn gọi má thằng Đại nữa, từ đó ông gọi bà Hương là má sắp nhỏ.

Mãi sau này có lẽ ông Hương ăn nên làm ra, phát lên nên ông thương yêu Ngọc nhứt cho là nhờ sanh ra Ngọc và gọi bà

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Hương là má thẳng Ngọc. Không biết nước thốt lốt với hột gà bỏ đến đâu, má của Ngọc dù không cao không thấp, thường uống nước thốt lốt hột gà với ông Hương nên rất mần đề, cứ sản xuất đều chi mười một trụ, cứ cách hai năm một cậu hoặc một cô chào đời. Ngọc là người thứ ba được uống nước thốt lốt, có lẽ nhờ uống nước thốt lốt có hột gà nên Ngọc cao lớn nhứt trong mười một anh chị em ? Các ống nước thốt lốt mắc trên vách ai uống bao nhiêu thì tùy thích nhưng chậm thì cũng ngắn tò te.

Sau màn uống nước thốt lốt, đến màn ăn cháo chim trời, rồi ai có công việc nấy. Ông Hương Tuần dù biết chữ nho ít và chữ quốc ngữ thì vừa đọc vừa đánh vần, nhưng ông có óc tổ chức rất khoa học và ông nói tiếng Miên cũng như người Miên. Sóc, như làng, ấp của Việt Nam, người Miên trồng rất nhiều cây thốt lốt, một loại như cây cọ, gần giống như cây dừa cây cau, hình như trồng trên mười năm mới có trái. Thuở xa xưa, tỉnh Châu Đốc có năm quận: Châu Phú, Tân Châu, Tri Tôn, Tịnh Biên và Hồng Ngự. Đến thời đệ nhứt cộng hòa, thời ông Diệm quận Hồng Ngự được sát nhập vào tỉnh Kiến Phong, tỉnh lỵ là Cao Lãnh. Trong thời kỳ này, tỉnh Châu Đốc được sát nhập với tỉnh Long Xuyên thành tỉnh An Giang. Đến đệ nhị cộng hòa, Châu Đốc được trở lại như trước nhưng không có quận Hồng Ngự, mà có một quận mới là quận An Phú, một quận nằm dọc theo biên giới Việt - Miên, đây là vùng sông nước có cá nhiều nhất của tỉnh Châu Đốc. Nhiều xã của quận Tân Châu và Châu Phú tách ra để hình thành quận An Phú này.

Nơi nào có người Miên sinh sống là nơi đó có trồng nhiều cây thốt lốt. Ở quận Tịnh Biên và Tri Tôn có nhiều xã có đến chín mươi phần trăm là người Miên, có sinh hoạt, phong tục, tập quán và lối kiến trúc chùa chiền riêng. Quốc giáo của Miên là Phật Giáo nhưng theo phái Tiểu Thừa, còn Việt Nam đại đa số tín đồ Phật Giáo theo Đại Thừa. Người ta chỉ nhìn nơi nào có trồng nhiều cây thốt lốt, có thể khẳng định đó là khu cư dân

TRẦN VĂN

người Miên. Còn người Việt mình thích trồng dừa thay vì trồng thốt nốt, không hiểu về mặt kinh tế, trồng loại cây nào lợi hơn.

Cây thốt nốt rất cao lớn mới có bông trái. Người ta lấy nước thốt nốt từ trên củ hủ, khoét một lỗ trong đó, đặt ống dẫn vào ống tre được buộc chặt vào thân và cành lá. Những cây thốt nốt cao trên bảy, tám mét, người ta thường khắc vào thân cây những nấc để leo lên cho dễ.

Những người chuyên đi làm công việc lấy nước thốt nốt hoặc hái trái, họ có tài leo lên xuống thoăn thoắt, người nào mới trông thấy lần đầu không khỏi chóng mặt và hồi hộp. Nước thốt nốt chỉ lấy được vào mùa nắng gắt vì mùa mưa nước lạt bách, uống không ngon. Còn trái thốt nốt, tròn, nhỏ như trái dừa nước của các vùng nước lợ (cây dừa nước mọc theo bờ sông rạch), ăn cũng rất ngon.

Ai có đi viếng núi Sam, Châu Đốc trong dịp Vía Bà Chúa Xứ từ hai mươi ba đến hai mươi bảy tháng tư âm lịch cũng như trong suốt mùa nắng sau Tết Nguyên Đán, thử ăn trái thốt nốt. Cắn, nhai nghe sần sật rất sướng cái miệng, trơn dễ nuốt lại béo, ngọt. Trái thốt nốt già người ta còn nạo lấy cơm vắt lấy nước, trộn với bột gạo làm bánh bò có thêm đường thốt nốt, có mùi thơm đặc biệt ăn rất ngon miệng.

Năm 1990, Ngọc có dịp trở lại vùng Tịnh Biên, sau biến cố 30 tháng 4 năm 1975 và cuộc chiến tranh Miên - Việt sau đó, nhiều người Miên bán nhà đất để bông bế nhau trở về xứ Miên. Nhiều người Việt, trong đó có cháu của Ngọc cũng đang làm đường thốt nốt. Từ bối cảnh lịch sử đó, hiện nay ở vùng Tịnh Biên, Tri Tôn có nhiều người Việt khai thác cây thốt nốt, trước kia chỉ có người Miên trồng cây thốt nốt mà thôi. Tàn cây thốt nốt, lá bẹ to, loại lá cọ, không phải như lá dừa dài. Đi cây ruộng, thời kỳ chưa có tấm ny-lông để làm áo mưa, người dân

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

quê cũng tạm dùng nguyên một tấm lá thốt nốt nhỏ che mưa ở giữa đồng nội. Thân cây còn đục đẽo làm xuống.

Công dụng của cây thốt nốt, từ thân, lá, trái đều có giá trị. Nước thốt nốt còn nấu để đặc thành đường, một loại đường đặc biệt ăn thơm ngon mà người dân miền Tây rất thích. Ai có ăn qua đường thốt nốt, nhất là ăn với dưa gang, không có loại đường nào sánh kịp. Mắm Châu Đốc sở dĩ ngon cũng nhờ chao đường bằng đường thốt nốt.

Nghề bán nước thốt nốt cũng gia truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác. Nước thốt nốt đựng trong những ống tre dài ngắn lớn nhỏ được xỏ thành râu máng trên hai đầu gánh cũng có đến cả chục ống. Người đi bán nước thốt nốt gánh nặng trĩu oằn vai, khi bán phải để gánh trên vai bán từng ống cho khách hàng. Không thể nào đựng ống nước thốt nốt xuống đất hay máng gánh vào đâu được. Chỉ có thể đổi vai trái hoặc phải đỡ đau khi cảm thấy khó chịu. Ấn người bạn đầu đàn của nhóm tinh nghịch hay chọc phá và chọc chòm xóm chửi hoặc bị mắng vốn "méc má". Có lần Ấn bao cả bọn uống nước thốt nốt thả cửa mà Ấn trả tiền quá ít, người bán cự nư ư:

- À, à dơ, ít tiền không đủ.
- Ông không lấy hả; Ấn nói.
- Không đủ tiền mày ơi, tao không lấy.
- Ông không lấy hả. Được. Ấn lại la lớn:
- Tụi bây ơi ! Chạy.

Thế là cả bốn đứa co giò chạy thực mạng.

TRẦN VĂN

Người Miên bán nước thốt lớt tức ói máu, không thể nào quăng hoặc để gánh xuống đất được mà chạy rượt theo bọn chúng, nước thốt lớt sẽ văng đổ tung tóe. Nặng quá lại cồng kênh làm sao mà rượt bắt kịp bọn trẻ tinh nghịch. Chỉ còn nước dậm cẳng kêu trời và chửi:

- Đui me (Đ. M. của Việt Nam) và những câu chửi tục tũ khác.

Ngọc còn nhớ rõ, nhiều bạn trẻ thường sửa những câu nói của người Miên thành tiếng lái như đui me đổi thành đui then, có nghĩa là đen thui mà đồng thời cũng hàm ý có chửi thề trong đó vì có tiếng đui, còn có ý nghĩa khác ám chỉ người Miên có nước da đen mun.

Lớn lên tản cư ra tỉnh lỵ Châu Đốc, đi học trường tỉnh Ngọc cũng hay chọc ghẹo bọn học trò trường Tàu, gặp dân Tàu gốc Triều Châu mà người mình thường gọi là người Tiều, Ngọc thường xỏ một tràng tiếng Tàu, thứ tiếng Tàu này gọi là tiếng tào lao :

- Xa xí nán bò chẳng ếch, có nghĩa là ba bốn người không có tám, ám chỉ bọn này ở dơ, gặp con gái gốc Triều Châu mà nói như thế thì chỉ có nước nghe chửi. Tụi nó xỏ ra cả tràng liên thanh, tụi mày chửi tụi mày nghe, tao điếc con rái, không thèm nghe. Bọn Ngọc có nghe được gì đâu. Còn gặp dân Tàu mà gốc Quảng Đông, chỉ nói được tiếng Quảng, bọn trẻ cũng thường trêu ghẹo bằng ngôn ngữ lái của Việt Nam nhưng có âm rất giống tiếng Tàu hoặc nửa tiếng Tàu nửa tiếng lái.

- Xám cô dành sực dách cô sườn tại, có nghĩa là ba người (xám cô dành), xực là ăn, dách cô là một (cái trái...), sườn tại là tiếng lái xài tượng, một loại xoài trái to nhứt trong các loại xoài, ít chua, dòn ăn với nước mắm đường có nhiều ớt hoặc quét với mắm ruốc của bà Giáo Thảo ở Vũng Tàu, dân bọm nhậu và các

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

bà các cô ăn quên thôi. Ai trông thấy các gánh bán xoài tượng có tô mắm ruốc to với ớt chín đỏ mà lại không chảy nước bọt ?

Còn nữa, bọn trẻ Việt Nam thường chọc phá trẻ con Tàu mà ở miền Tây Nam Bộ, người Tàu đa số là gốc Triều Châu. Triều Châu chỉ là một huyện của tỉnh Quảng Đông mà cũng có ngôn ngữ riêng. Hai ngôn ngữ Tiều và Quảng khác nhau như tiếng Việt với tiếng Tây, Tàu vậy. Mạnh ai nấy hiểu.

- Quảng Đông ăn cá bỏ đầu,

Triều Châu thấy vậy xỏ râu đem về.

Dân Triều Châu nghe câu này thì cũng tức hộc xì dầu, chửi tục nữa.

Người ta cũng thường chọc ghẹo dân "Bò Lầu", tỉnh Bạc Liêu và chọc cả dân Việt nữa:

*Bạc Liêu là xứ quê mùa
Dưới sông cá chột trên bờ Triều Châu.*

Ở các tỉnh Sóc Trăng, Bạc Liêu, Cà Mau, Rạch Giá gần như một trăm phần trăm người Tàu là người Tiều, cho nên khi đi xe đồ hay ở những nơi công cộng, người ta nghe thấy vô vàn câu nói pha trộn tiếng Việt, tiếng Tiều mà người Việt chính cống cũng đều hiểu: Ý, Củ, Nứng, Chệt, Xâm, Hia... mà người bình dân thường có những câu chọc ghẹo trào phúng:

- Ngầu lồi tăng kể, âm phát ra như là tiếng Tiều chính hiệu nhưng không phải, đó là tiếng lái, ngầu lồi tăng kể nghĩa là ngồi lâu tê cứng.

Từ món ăn, cách nói, tập tục của cư dân miền Tây pha trộn ba dòng máu chính là Việt, Tàu và Miên. Có những đặc thù riêng

TRẦN VĂN

mà các miền khác của đất nước không có. Đặc biệt là sự pha trộn của nhiều sắc dân Tàu, Miên kể cả người Chăm ở miệt Châu Đốc, sống chung hòa bình càng làm thêm phong phú truyền thống văn hóa của người Việt.



Cây trái Thốt Lốt

Cây thốt lốt còn là nơi thu hút dơi sinh cư, những tàu lá già, vàng cụp xuống là nơi lý tưởng để dơi làm tổ sinh đẻ. Ở Sóc Trăng, Trà Vinh những nơi có nhiều người Miên ở, đất ở vùng này có lẽ không thích hợp lắm cho cây thốt lốt cho nên người Miên ít trồng.

Ở những khuôn viên chùa Miên là có trồng năm, mười cây thốt lốt, cũng là nơi trú ngụ của loài dơi. Hằng ngày người ta quét gom lại cắt dơi để làm phân, một thứ phân bón tốt nhứt cho cây thuốc lá (thuốc rê) và dưa hấu. Hơn nữa, những cây thốt

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

lột ở gần chùa các vị tăng sĩ không cho người dân quấy phá hay bắt ăn thịt nên dơi càng ngày càng nhiều.

Các chùa này có tên là chùa dơi ở Sóc Trăng, Trà Vinh... nghe hai tiếng chùa dơi thì người ta hình dung ngay đó là chùa Miên, Phật Giáo Tiểu Thừa, có vô số dơi cư trú ở trong chòm lá của cây thốt nốt cao vút.

Thịt dơi cũng là món ăn ngon của dân quê. Người ta phân biệt hai loại dơi chính: dơi sen và dơi quạ. Nghe chữ quạ biết đó là dơi đen và to con hơn dơi sen màu lông chuột. Người ta thích ăn dơi quạ hơn vì to con, thịt nhiều. Có người nói rằng huyết dơi quạ pha với rượu để uống trị được bệnh ho lao, đau phổi nặng, nhưng lấy được huyết dơi cũng rất khó, tốn nhiều công sức, Ngọc chỉ nghe nói nhưng chưa khi nào thực hiện được. Còn thịt dơi thì trắng ngần, nấu cháo với đậu xanh ăn mát hết sảy. Những người lớn tuổi có kinh nghiệm cho rằng món cháo thịt dơi với đậu xanh ăn vào rất mát mẻ, bổ dưỡng tăng cường sinh lực và đêm đó có gần bà xã, thế nào cũng làm bà xã hài lòng vì trả bài thuộc lâu lâu.

Năm 1955, khi tròn hai mươi tuổi, Ngọc làm hiệu trưởng một trường tiểu học thuộc xã Vĩnh Tế gần chợ núi Sam. Phụ huynh phụ giúp, Ngọc mua cây lá cất một cái nhà trên triền núi Sam, gần nơi đây có một hang dơi thật lớn.

Mỗi buổi chiều, trời vừa tắt nắng, hàng chục ngàn dơi từ trong hang bay tủa ra có khi tới cả giờ mới chấm dứt, làm cả một vùng trời bị một màn đen che khuất với những tiếng chít chít hòa với tiếng đập của đôi cánh tạo thành một âm thanh lạ kỳ khó quên. Học trò của Ngọc mách kể, lấy vài cành cây loại cây có gai mà ở địa phương gọi là cây gai móc ó vì gai của nó mọc tua tủa như móng vuốt của con ó. Đầu gai hơi cong vào nên được gọi là cây móc ó.

TRẦN VĂN

Buổi trưa là lúc dơi đang ở trong hang, học trò của Ngọc đặt vài cành gai móc ó ở vào một góc của hang dơi để chiều chúng bay ra đi ăn có hàng chục con dính vào gai, thầy trò chỉ tuyển lựa con nào lớn độ chục con hay hơn tùy theo có nhiều hay ít người ăn. Những con nhỏ, các đệ tử tháo gỡ ra để chúng tiếp tục bay đi ăn. Dem dơi về nhà, thầy trò làm một mâm cháo dơi và có thêm món dơi xé phai trộn với rau răm trồng sẵn sau hè.

Ngọc lúc đó mới hai mươi tuổi, còn đồng trinh nên thỉnh thoảng ăn cháo dơi bỏ quá mát ruột mát gan, tối ngủ cũng bắn máy bay cho bằng thích. Trong thời gian dạy học ở núi Sam, Ngọc cho vài đệ tử ruột cùng ở chung mà các em này rất tháo vát, dôi dang tìm bắt các thứ đặc sản của địa phương như cá, chim, chuột, rùa, rắn, lươn, dơi nên Ngọc cũng biết làm và thưởng thức nhiều món ăn ngon tuyệt của quê hương trong thời gian dạy học tại đây.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



RẮN HỒ XÉ PHAY

Vào thập niên 50 - 60, ở Sài Gòn hoa lệ có nhiều quán ăn, nhà hàng sang trọng làm món nhậu đặc sản của nhà quê : rắn hồ xé phay. Ở trung tâm thủ đô có nhà hàng Bảy Hồ, Tám Lọ Bình Dân (ở đường hẻm Bánh Cuốn, nối liền đường Phan Đình Phùng và Trần Quý Cáp bên hông nhà hàng Bảy Hồ, sau làm ăn khấm khá dời về đường Cống Quỳnh góc Bùi Thị Xuân đổi tên là Tám Lọ, bỏ hai chữ Bình Dân).

Xa hơn một chút, hướng miền Tây có quán Ba Râu, quán Đồng Quê ở gần mũi tàu Phú Lâm; về hướng miền Đông, một nhà hàng là một ngôi nhà ngói xưa gọi là Quán Nhà Xưa gần cầu Băng Ky, lúc nào cũng đông khách. Bên miệt Khánh Hội có quán Cây Dừa gần bờ sông Sài Gòn, khu chợ Xóm Chiếu có quán Tư Sanh chuyên trị cua rang muối, đặc biệt Bình Lợi Quán có món cua hấp mà vẫn xanh tươi như còn sống. Những nơi này thường có làm món nhậu hấp dẫn là rắn hồ xé phay hoặc rắn hồ khìa nước dừa.

Tuy nhiên ở Sài Gòn quán nhậu nổi tiếng về rắn không đâu sánh bằng quán Tri Kỷ trên đường Võ Di Nguy gần ngã tư Phú Nhuận. Nơi đây rắn hồ còn sống được mang ra để khách chọn lựa. Rắn được làm ngay trước mặt khách và nấu ba món theo ý khách. Việc đầu tiên là cắt cổ lấy máu, pha rượu cho khách nhâm nhi đợi "mồi", khách "sộp" thì pha với Cogac như: Martel, Hennessy, Courvoisier, Bisquit... còn khách hạng "cá kèo" có đồng lương cố định chẳng hạn công chức, quân nhân cấp nhỏ thì cứ "nước mắt quê hương" làm chuẩn cũng đủ quên đời.

TRẦN VĂN

Món nhậu rắn hổ ở Sài Gòn là món ăn quý hiếm, không có thường xuyên, lúc có lúc không. Không phải như quán Vĩnh Ký ở Tây Đô, Cần Thơ hay nhiều quán ăn ở Châu Đốc lúc nào cũng có món nhậu độc đáo này dành riêng cho những người sành điệu.

Địa phận của các tỉnh Châu Đốc, Kiến Phong, Kiến Tường, Hà Tiên tiếp giáp biên giới Miên - Việt có nhiều cá, rắn hổ và rùa hơn các tỉnh khác.

Rắn hổ là một loài rắn dữ, ai bị cắn không kịp chạy đúng thuốc sẽ mất mạng ngay. Ở nhà quê, người ta phân biệt nhiều loại rắn hổ: rắn hổ ngựa, rắn hổ mây, rắn hổ hành, rắn hổ đất... .

Mèo là đại khắc tinh của chuột, mà là chuột nhà và chuột nhỏ. Còn rắn hổ là đại khắc tinh của chuột đồng, kể cả các loại chuột cống to.

Thức ăn chính nuôi sống rắn hổ là chuột, vì thế nơi nào có nhiều chuột đồng có thể có nhiều rắn hổ để làm cân bằng môi trường sinh thái. Rắn hổ mây rất hiếm, rắn hổ ngựa mình có sọc đen dài hai bên hông với màu da xanh lá cây hoặc xanh da trời nhạt. Rắn hổ ngựa phóng, chạy nhanh không thua ngựa sải. Như tên đã đặt, rắn hổ hành còn sống hay đã chết, lúc nào cũng có mùi hành phát tiết ra ngoài. Còn rắn hổ đất, rắn dữ nhứt, khi ban ngày lại chậm lệt, lù đù hơn, màu da đen xám xám, mướt láng, thân hình dài to. Con rắn tròn trọng cũng được vài ba ký lô.

Theo lời kể của các vị bô lão cách đây gần sáu mươi năm, áp Bà Bài có nhiều thú dữ từ khi ông bà của các vị bô lão về đây lập nghiệp. Dưới nước, ngoài cá tôm lại có nhiều sấu. Trong rừng tràm, rừng hoang có cơ man nào đủ loại rắn hổ, rắn mái gầm, rắn trun... . Trong cánh lá tràm có vô số ong vò vẽ, một loại ong đốt chết người. Những khi mùa nước cạn, đồng khô,

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

voi, cạp, beo từ miệt Thất Sơn, cách chừng mười cây sô, ứ rừng nối tiếp nhau, chúng thường ra ấp Bà Bài để săn mồi nào chồn, thỏ, hươu, nai, mền cũng từ vùng núi kéo đi sinh cư.

Chuyện kể, một hôm, một người nông dân khỏe mạnh phát hiện một ổ trứng của một cặp rắn hổ mây ở trong rừng tràm. Vừa trông thấy ổ trứng rắn, trứng nào trứng nấy to hơn trứng ngỗng, nằm đầy một ổ. Chưa kịp có phản ứng, bỗng nghe như có tiếng gió làm gãy cành lá rừng rắc từ xa. Hoàng vía, người nông dân tìm chỗ ẩn nấp coi xem sự thể ra sao. Ông ta không ngờ một cặp rắn hổ mây to, mình tròn như cái thùng gánh nước, dài có đến cả chục thước. ông lạnh mình phát khiếp, lặng lẽ tìm cách trốn về gấp.

Theo sự bàn tính, góp ý của nhiều người qua bao kinh nghiệm của cuộc sống chống chọi với thú dữ. Mọi người đến quyết định, tổ chức diệt trừ hai con rắn dữ này. Kế hoạch diệt trừ cặp rắn hổ mây đã được xếp đặt.

Ở phía sau hè, chuẩn bị sẵn hai cái chảo đun thật to đầy nước sôi, lửa luôn cháy ngọn cao. Người nông dân gan dạ khỏe mạnh và có võ nghệ giỏi nhứt của nhóm người di dân này là nhân vật chánh quyết giết cho bằng được cặp rắn hổ mây khổng lồ và nguy hiểm đó. Nhiều lần chính cặp rắn hổ mây tác oai, tác oái bắt ăn nhiều trâu bò, heo, gà, vịt trong xóm. Anh nông dân gan dạ đó bỏ nhiều công sức theo dõi thói quen của cặp rắn. Chúng đi đâu cũng có đôi, khoảng bốn giờ chiều chúng mới về ổ ấp trứng.

Theo lời kể, người nông dân can đảm ấy cỡi một con ngựa thật khỏe, núp gần ổ rắn. Khi nghe tiếng động từ xa chuẩn bị sẵn sàng hốt hết trứng rắn phi nước đại chạy thực mạng về nhà, cách chừng vài trăm thước. Hai con rắn như đoán biết có

TRẦN VĂN

người phá ổ lấy trứng, chạy bay rượt theo bèn gót. Khi hai con rắn gần bắt kịp, người nông dân cũng vừa về tới hè nhà đổ trút túi bâng đựng trứng vào hai chảo nước sôi và phóng ngựa ra ngoài, cầm chĩa hờm sẵn để trợ chiến với mấy người lực điền khác. Hai con rắn hổ mây muốn lấy lại trứng phóng vào chảo nước sôi, làm chảo lật đổ nước văng tung tóe, chúng bị thương nặng, bỏ lại trứng và phóng trở vào rừng mất hút. Từ đó về sau cư dân ấp Bà Bài không còn bị nạn rắn hổ mây giết hại gia cầm nữa; và chúng cũng không còn sinh cư nhiều ở vùng Bà Bài.

Trong họ nhà rắn hổ, rắn hổ mây to lớn nhất, coi như là rắn thần, kể đến là rắn hổ đất còn gọi là rắn hổ mang, cũng lớn con nhưng không sánh bằng rắn hổ mây. Những vị sư tu hành mà chưa dứt nợ trần ai, lục đục thất tình còn đeo đẳng, nhiều khi làm những điều tầm bậy, người đời gán cho cái từ nghe cũng đủ ghê sợ: Sư hổ mang. Rắn hổ mang dữ lắm, rắn hổ ngựa chỉ có chạy như ngựa phóng nhanh kinh khiếp, bắt chuột tài tình, có người còn gọi là rắn ráo thân mình có bộ xương cứng, hình tam giác, thịt rắn này ăn dở ẹc, thua xa thịt rắn hổ đất. Rắn hổ ngựa không có tên trong danh sách các món ăn ngon đặc sản.

Ngoài rắn hổ đất làm món nhậu, còn có rắn ri voi, ri cá, rắn bông súng, rắn nước, rắn mối cũng được làm món ăn nhưng chỉ có rắn ri voi là loại rắn bầm xúc bánh tráng ngon nhất. Rắn ri voi thịt mềm có nhiều nạt, xương cũng mềm không giống như rắn ri cá. Vì vậy, các quán nhậu thường bán hai món rắn là rắn hổ đất và rắn ri voi. Rắn ri voi chỉ có làm độc nhứt món bầm nhuyễn xào, xúc bánh tráng nướng vàng. Còn rắn hổ đất món ăn độc chiêu là rắn hổ xé phay với cháo đậu xanh cà ăn rất mát, ngon hết ý.

Khi làm rắn hổ, trước hết người ta chặt bỏ cái đầu, lấy một cây que vót nhọn đâm vào cái đầu cắm xuống đất, nếu có người thứ hai ở chỗ làm rắn, người này có nhiệm vụ đem cái đầu rắn đào

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

đất chôn liền. Khi người ta mãi mê lo làm rắn, quên cái đầu rắn, một con rắn mới, rắn nước hay chó mèo, gà vịt tha đi rất là nguy hiểm.

Theo đồn đại, truyền khẩu, loài rắn thường báo thù. Có một lần, một người nông dân sau khi làm rắn ăn nhậu no say, tối chun vô "nóp" ngủ, sáng người nhà phát hiện, ông ta nằm chết cứng ngay đơ, có một cái đầu rắn hổ cạnh bên cổ ông ta và lưỡi rắn còn lè ra. Nhiều người quả quyết một con rắn mới tha cái đầu rắn vào nóp để trả thù ông nông dân này đã giết họ nhà rắn của chúng...

Qua câu chuyện này, chúng ta thấy rằng đầu rắn hổ, nơi chứa nọc độc của rắn, khi làm rắn phải rất cẩn thận tránh để đầu rắn gần, rui tay chân đụng vào răng, miệng rắn dễ bị truyền nọc độc. Mặt khác, khi ăn thịt rắn hổ phải chú ý tách xương ra, xương cũng phải chôn cẩn thận vì nếu ai đạp phải xương rắn hổ, chân sẽ bị làm độc, sưng vù nhức nhối khó chịu.

Làm rắn hổ, không bao giờ lột bỏ da. Da rắn nhai sần sật rất ngon miệng. Có hai cách làm rắn, dùng nước sôi hoặc hong lửa cạo vẩy rắn, rửa sạch rồi mổ bụng; chú ý, phải lấy mật trước, sau đó mới lấy bộ đồ lòng bỏ đi. Mật rắn quý hiếm số một. Ai mà làm rắn hổ, kể cả các loại rắn khác, làm bể mật hay quên lấy mật, chỉ là một tay mơ chưa phải là người sành điệu làm và ăn thịt rắn.

Trong những bữa nhậu thịt rắn, người ta lấy mật rắn hòa với rượu đế, mỗi người uống một ít khi mở đầu tiệc nhậu. Có người nói, mật rắn hổ không ai dám nuốt nguyên một cái mật cả, như thế rất nguy hiểm, mật rắn hổ là vị thuốc quý nếu uống quá liều lượng cũng dễ bị đi "doong", mỗi người san sẽ một chút lại là một thứ thần dược. Nói về mật, có nhiều mật rất độc, giết người như chơi. Mật cá nóc, nhưt là cá nóc biển lớn con, cá nóc sông loại có đốm vàng đen lẫn lộn ở mép tai,

TRẦN VĂN

miệng, người nào ăn phải mật cá nóc này cũng chết không kịp trăn trối. Mật cóc càng độc hơn, không phải con cóc nào mật nó cũng độc chết người, chỉ có cóc tía mật độc nhất.

Một câu chuyện thương tâm xảy ra vào năm 1978 tại trại cải tạo K1 Tân Lập, Vĩnh Phú. Anh Năm (gốc binh chủng Biệt Động Quân) cấp bậc thiếu tá, chức vụ sau cùng hình như là Chánh Văn Phòng Nha Cảnh Sát Quốc Gia Vùng IV Chiến Thuật (miền Tây). Trong một buổi lao động, anh Năm bắt được một con cóc tía, vì đói triền miên, gặp được một con cóc như là trúng số độc đắc. Anh đập đầu làm liền, dù có vài anh em đứng gần cản ngăn. Hơn nữa, không có nước để rửa sạch, chỉ lột da và có thể cái mật cóc độc hại đó bị bẻ. Nếu có nước rửa sạch, chất độc nếu còn cũng chỉ làm ngộ độc nhẹ thôi. Đằng này, với sức khỏe tiêu tụy, bụng đói lâu ngày, anh Năm ăn con cóc nướng đó chừng năm mười phút sau, chất độc ngấm vào cơ thể làm anh hoa mắt chóng mặt, anh được đưa về bệnh xá và nghe nói chết ngay sau đó.

Khi làm rắn, cá hay bất cứ một loài vật gì người ta phải chú ý đến cái mật, lấy mật riêng ra trước rồi mới lấy tới bộ đồ lòng. Bất cứ mật gì cũng đều đắng chỉ trừ có mật đường, mật ong là ngọt mà thôi. Nếu ai ăn nhầm mật cá, đắng làm mất ngon. Món cá kèo kho tiêu kho tộ người ta để nguyên không mổ bụng, mật cá kèo hơi đắng một chút nhưng ăn ngon. Mật cá lóc, cá bông người ta không bỏ như các loại mật cá khác.

Khi làm khô, để cho con khô có màu đẹp, lấy mật cá pha với một chút xíu nước rồi phết lên thịt cá mới đem đi phơi. Khi khô, con cá khô có màu nâu nhạt rất đẹp, hấp dẫn hơn, chất đắng của mật cũng tan biến, cá khô không bị đắng.

Nếu là con rắn hổ lớn, chặt ra làm hai hay làm ba bốn khúc nấu cháo với đậu xanh cà. Khi thịt rắn thật chín, người ta lấy rắn ra để nguội, dùng tay xé tách thịt để vào một cái đĩa to hoặc trong

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

cái thố lớn, hành củ thái mỏng ngâm giấm có thêm một tí đường cát, để một chốc cho thấm giấm, đem trộn với thịt rắn, rau răm xắt nhỏ rải lên cùng với đậu phộng rang đậm nhuyễn. Đậu đó xong xuôi chỉ chờ mua rượu đem về là nhậu. Ăn rắn hồ ngon quá, mà không uống rượu chỉ là phá môi, kể ra cũng phí của Trời quá mạng.

Nồi cháo rắn nấu với đậu xanh cà, không nấu với đậu xanh để nguyên hột. Dễ hiểu nhứt nấu đậu xanh hột lâu, mất thì giờ, dân nhậu ít chịu để uống phí thì giờ ăn nhậu lắm! Muốn nồi cháo rắn hồ thêm ngon, cần phải có thêm nước cốt dừa. Gạo nấu cháo phải chọn gạo nàng thơm mới, có nhiều nhựa càng tốt; rắc nhiều tiêu và hành, ngò rí. Muốn ăn nồi cháo rắn hồ cho ngon là phải ăn thật nóng, tiêu phải đủ cay. Cháo rắn hồ để nguội sẽ tanh và ăn mất hứng. Các loại rắn, rùa, lươn và kể cả cá nếu ăn nguội, mùi tanh sẽ tỏa ra làm giảm mức độ ngon của món ăn.

Người Việt mình và nhứt là người Tàu xem các món ăn ngoài việc nuôi cơ thể còn là liều thuốc bổ, trị bệnh và đưa nghệ thuật ăn uống lên đẳng cấp một cái đạo, một triết lý sinh tồn của con người. Món ăn ngon bổ trở thành một ngành khoa học chuyên biệt trong phương thức trị liệu bệnh nhân và những vị lớn tuổi. Thịt rắn hồ còn khía với nước dừa tươi.. Rắn được ướp gia vị xong cho vào nồi, chảo đổ nước dừa tươi vào ngập lưng rắn, đậy nắp lại đun lửa riu riu. Chịu khó mất nhiều thì giờ một chút thịt rắn mới ngon.

Tất cả những món ăn ngon, cầu kỳ, quý hiếm mà không uống rượu đưa cay thì món ăn ấy cũng giảm độ ngon hết một nửa.

Rắn hồ còn làm món ăn nữa, ở nhà quê giữa đồng nội, không có đồ phụ tùng gia vị người ta còn nướng ăn với muối ớt cũng ngon lạ kỳ. Ở miền Tây còn có món ăn rắn nữa là rắn băm cả xương thật nhuyễn, thêm phụ tùng gia vị, nào kim châm, mộc

TRẦN VĂN

nhĩ, bún tàu, tiêu, hành, bột ngọt, nước mắm, xào, xúc ăn bằng bánh tráng nướng chín vàng. Món ăn này cũng vào hàng độc chiêu ở quán ăn nổi tiếng nhứt Tây Đô là quán ăn Vĩnh Ký, gần nhà thờ chánh tòa (Công Giáo). Cùng họ rắn mồi, có một loại rắn ở vùng đồi cát ven biển cũng là món ăn đặc sản hảo hạng của địa phương.

Từ xa xưa, người ta đã khám phá ra chính thịt rắn hổ đất là một món ăn hấp dẫn và lại là một vị thuốc quý cường dương, bổ thận. Một vị thuốc mát và cũng giúp người phụ nữ điều hòa kinh nguyệt. Còn mật rắn hổ đất là vị thuốc quý hiếm trị bá bệnh và là một vị thuốc tinh chế rất có hiệu nghiệm trong trị liệu. Ngày nay nhiều nước trên thế giới trong đó có Việt Nam đưa việc nuôi rắn lấy thịt, lấy da, lấy nọc độc làm thuốc lên hàng kỹ nghệ. Một trại nuôi rắn lớn có tầm vóc quốc gia theo công nghệ mới ở đồng bằng sông Cửu Long, gần căn cứ quân sự Đồng Tâm cũ thuộc tỉnh Định Tường đang trên đà phát triển mạnh. Nuôi rắn để lấy nọc độc của nó chữa trị nhiều chứng bệnh thấp khớp, ung nhọt... đặc biệt là làm thuốc tê trong khoa giải phẫu. Ở Việt Nam, tại Sài Gòn hay ở nhiều tỉnh, người ta bắt gặp nhiều người đem rắn còn sống đựng trong giỏ, lồng sắt đi bán rong khắp hang cùng ngõ hẻm. Những cái hủ rắn ngâm rượu còn nguyên con, có đến cả chục loại rắn cũng được bày bán khắp nơi. Rắn là một món ăn ngon, lại là một vị thuốc quý hiếm nữa.

Những người chuyên nghiệp bắt và bán rắn rất dạn dĩ ít khi bị rắn cắn. Không hiểu biết đặc tính, thói quen của rắn hổ mang, ai cũng đều kinh sợ. Rắn chỉ có phản ứng cắn khi người ta đập, đụng phải vào thân nó. Rắn gắp con người thường phóng chạy nhanh mắt hút, không bao giờ tấn công. Khi rắn hổ cắn,

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

chúng phải cất đầu cao lên phùng mang, khè thành tiếng lớn rồi mở quặp xuống, không khi nào cắn ngang hay cắn lên trên được. Bắt được một con rắn hổ rất tốn công sức.

Cách bắt thông thường nhưt là đào hang. Biết chắc hang nào có rắn hổ mang người ta mới bỏ công sức ra đào. Nhìn vào miệng hang xem nếu bóng lảng, đó là rắn thường bò ra vào làm nhẩn đi. Miệng hang nào có màn nhện, không phẳng phiu hang đó không có rắn. Hơn nữa người chuyên nghiệp bắt rắn họ có giác quan rất bén nhạy, linh cảm đoán biết chắc hang nào có rắn, hang nào không.

Một cách khác, dẫn theo chó, hang nào chó ngửi miệng hang và sủa dữ mà mặt mày lăm le lăm lét, chạy xung quanh mà sủa không đứng yên, chắc chắn như đỉnh đóng cột, hang đó có rắn hổ. Chó sủa vang hai chân trước cào xới đất, đứng trước miệng hang vừa sủa vừa tiếp tục cào xới đất, y như rằng, hang đó chỉ có chuột thôi. Chó không "ke" cái họ nhà chuột mà chỉ sợ có rắn hổ đất mà thôi.

Người chuyên nghiệp bắt rắn bằng cách đào hang, rắn còn nguyên không bị thương tích, dân không chuyên nghiệp thì dùng chĩa lươn "xom". Khi trúng mình rắn, chúng khè, chuyển gồng mạnh, người ta mới đào đất bắt, con rắn bị thương chỉ có đem về làm thịt ăn liền, không rộng để dành bán được. Một cách bắt rắn hổ khác là dùng lọp đang bằng dây kẽm nhỏ xiu, thả vài con chuột trong đó làm mồi để gần miệng hang rắn, hoặc để những vùng cỏ nào mà người ta đoán hoặc thấy có rắn hổ xuất hiện. Thỉnh thoảng rắn hổ đất cũng dính câu giăng vì chúng ăn cá đã dính vào lưỡi câu, thường cũng bị chết ngập nước.

Ở Sài Gòn rắn hổ mang thường có bán nhiều ở chợ Vườn Chuối, chợ Cầu Ông Lãnh, chợ Bà Chiểu (Gia Định). Người mua rắn, nhìn vào lồng sắt có nhiều rắn đang bò, ngóc đầu lên,

TRẦN VĂN

chỉ con nào vừa ý. Người bán dùng một cây que chọc đụng vào cổ rắn, nó vươn đầu cao nhứt lại còn lè lưỡi, phùng mang.

Người bán rắn mở nắp rộng, lựa thê, thò tay thộp cổ đem ra may miệng lại bán mảo nguyên con hoặc cân tính kí lô mà hai bên đã ngã giá đồng ý trước rồi. Dân bán rắn hổ chuyên nghiệp không may miệng rắn trước vì nếu bán không được, làm sao rắn ăn để sống. Cũng thường gặp, người ta đã may miệng rắn trước, chắc ăn, không sợ bị rắn cắn, đó là những người lâu lâu mới đi bán một lần và rắn chỉ có năm ba con, thê nào bán cũng hết. Còn nếu bán không hết, còn con nào, tan chợ mang về nhà làm thịt, thê là cũng giải quyết xong trong ngày.

Có người quả quyết, nhiều ông thầy bùa, thầy ngãi khi bắt rắn họ làm bùa, đọc chú hay dùng củ ngãi, lá ngãi xát vào tay rồi vỗ lên miệng hang, có rắn hổ trong hang, chúng bò ra nạp mạng, ông thầy bùa, thầy ngãi thộp cổ bỏ vào giỏ "êm ru bà rù".

Tại Việt Nam từ Bắc chí Nam nhiều nơi có nuôi rắn hổ mang lấy nọc độc bán cho nước ngoài, giá khá cao. Người ta còn nuôi rắn để lấy da xuất khẩu. Thịt rắn, thịt rắn được bày bán để dân nhậu có "mồi xịn" nhậu quắc cần câu.

Hiện nay ở Việt Nam môi trường sinh thái thiên nhiên hoàn toàn thay đổi và xáo trộn khủng khiếp. Thú rừng từ voi, cọp, nai đến chồn, thỏ, rắn, rùa cũng đang kiệt quệ dần. Thiên hạ đồ xô sẵn bắt thú rừng làm thức ăn, xương cọp nấu cao hổ cốt, lấy ngà voi, nhung nai, nọc rắn, da rắn... .

Thêm vào đó nạn phá rừng tràn trọng, việc nuôi trồng rừng không hiệu quả, làm lấy lệ, bao nhiêu loại thú rừng quý hiếm càng ngày càng cạn kiệt. Rồi đây rừng và thú của đất nước Việt Nam sẽ đi về đâu ?

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

RÙA RANG MUỐI

Một buổi lễ long trọng tổ chức trên đại lộ Hòa Bình ở Cần Thơ nhân ngày kỷ niệm thành lập Quân Đoàn IV. Ông Sĩ quan báo chí của Quân Đoàn IV có nhiệm vụ đón tiếp các nhà báo: xe đưa rước, cung cấp tài liệu và lo chỗ ngủ qua đêm cũng như "xả giao" một buổi ăn tối khi có nhóm phóng viên, ký giả đến Cần Thơ trước. Buổi lễ chính thức đúng ngày mùng một tháng giêng dương lịch hàng năm. Nhóm phóng viên "phe ta" nào là Việt Nam Thông Tấn Xã, đài Phát Thanh Quốc Gia (Sài Gòn), đài Phát Thanh Quân Đội, nhật báo Tiền Tuyến, đài Truyền Hình Sài Gòn, đài Truyền Hình Quân Đội, đại diện phòng báo chí của cục Tâm Lý Chiến lo viết bài cho hai tờ Chiến Sĩ Cộng Hòa và tờ Tiền Phong, chuyên viên điện ảnh, nhiếp ảnh viên quân đội. Về phía báo chí ngoại quốc có nhiều ký giả của hãng truyền hình, thông tấn, báo chí: CBS, ABC, AFP, AP, UPI, Kyodo, Reuters, Newsweek, Time, phóng viên quốc tế nào đến sớm do phòng báo chí Mỹ song hành với phòng báo chí Việt Nam của Quân Đoàn IV phụ trách.

TRẦN VĂN

Năm nay, Bộ Tư Lệnh Quân Đoàn IV và Vùng IV Chiến Thuật tổ chức ngày kỷ niệm thành lập lớn nhất từ trước tới giờ. Năm đó là năm 1965, từ sau cuộc lật đổ Đệ Nhất Cộng Hòa, ba anh em Tổng Thống Ngô Đình Diệm chết thảm, bao nhiêu cuộc chinh lý, biểu dương lực lượng, xuống đường ngay cả bàn thờ cũng xuống đường, tình hình nội bộ miền Nam rối mù. Có tin đồn tướng Đặng Văn Quang Tư Lệnh Sư Đoàn 21 Bộ Binh sắp sửa thay tướng Nguyễn Văn Thiệu nắm chức Tư Lệnh Quân Đoàn IV và Vùng IV Chiến Thuật. Tướng Quang chống việc đưa Sư Đoàn 9 Bộ Binh Mỹ về miền Tây. Sau này Sư Đoàn 9 Bộ Binh Mỹ cũng về đóng bản doanh tại căn cứ Đồng Tâm thuộc tỉnh Định Tường. Tin tức khác, tướng Khánh đang chống Mỹ kịch liệt về việc Mỹ muốn đổ quân ào ạt vào Việt Nam, họ chẳng coi thể thống của Việt Nam không ra cái thá gì. Ngày 25 tháng 2 năm 1965, tướng Khánh mang theo một nắm đất quê hương. Với chức hàm Đại Sứ Lưu Động và lưu vong biệt xứ luôn.

Tình hình lúc bấy giờ rất căng, nội thù hai mặt giáp công và ngay cả đồng minh, VNCH cũng gặp nhiều phức tạp khó khăn. Vì các lý do đó, năm ấy tổ chức kỷ niệm ngày thành lập Quân Đoàn IV thật long trọng, tướng Khánh, Tổng Tư Lệnh, tướng Viên, Tổng Tham Mưu Trưởng và các tướng lãnh ba vùng chiến thuật một, hai, ba cùng hàng trăm tướng lãnh, quan chức cao cấp của quân đội và chính phủ trung ương đến tham dự. Buổi tiếp tân chính thức sau buổi lễ cũng đã được xếp đặt chu đáo trước rồi. Ông Sĩ quan báo chí của Quân Đoàn IV chỉ lo làm sao anh em phe ta từ Sài Gòn xuống vui vẻ, hài lòng. Bất cứ một phái đoàn nào của trung ương đến thăm viếng, công tác hay đi thanh tra ở Cần Thơ mà lại ngủ qua đêm, y như rằng các ông đơn vị trưởng thường đưa tới ăn tại quán Vĩnh Ký, nằm ở cua quẹo vào nhà thờ Chánh Tòa cạnh bờ sông Cần Thơ.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Buổi tiệc nhậu hôm ấy thực khách phe ta ngồi đủ một bàn tròn, trước đó ông Cổ vấn báo chí Quân Đoàn IV có tặng hai chai rượu Johnny Walker, một nhãn đỏ, một nhãn đen. Với hai chai rượu mạnh, những tay nhậu có tửu lượng "xàng xàng bậc trung" cũng vừa đủ nhưng gặp những tay cao thủ nhậu cho "quắc cần câu", có nhằm nhò gì đâu. Một chai có thể چرا hai mới đủ đô, những người thuộc về loại siêu có thể một mình làm hết một chai dễ dàng.

Theo yêu cầu chung của đa số, mặt trận sẽ mở ra. Với cuộc hành quân chiếm mục tiêu số một là rùa rang muối đến bốn con, các mục tiêu kế tiếp: rần bầm xào xúc bánh tráng, lươn um rau ngổ và cuối cùng là cơm tay cầm và kèm theo một đĩa cơm cháy mỡ hành. Bằng những thứ ấy cuộc hành quân coi mới gay cấn và hấp dẫn dữ.

Ông Sĩ quan báo chí hướng dẫn rất rành sáu câu các món rùa, rần, lươn của quán ăn Vĩnh Ký nổi tiếng này của Tây Đô. Ông dặn kỹ ông chủ quán, rùa phải là rùa yếm vàng;; lươn cũng phải là lươn vàng sậm, không phải lươn bụng màu vàng nhạt lại có đốm nữa ăn không ngon bằng.

Dân nhậu, thường có màn thứ hai là thích ăn rùa có lông mà trên cồi đòi ô trọc này hình như chỗ nào có lính là có món rùa đó. Vài người đã hỏi thổ địa trước khi nhập tiệc, Sĩ quan báo chí cũng lả lướt trình bày chỉ rõ đường đi nước bước nhưng yêu cầu hôn ai nấy giữ. Trong lúc chờ đợi "bốn món ăn chơi" đặc sản của Cần Thơ ngon hết sẩy, ông chủ quán ân cần mời hỏi phe ta thích uống rượu gì, cần đồ nhắm lai rai "ba sợi" trước đã. Rượu mạnh có sẵn chỉ cần xô đa và ai uống bia cứ gọi, bia hộp bia chai đều có đủ. Người hầu bàn bưng đến nào đậu phộng rang, bánh phồng tôm và nem chua Cái Răng ngon nổi tiếng nữa. Ở Sài Gòn cũng có nhiều quán ăn chuyên trị rùa, rần, lươn nhưng thường với giá cắt cò, chờ đợi lâu, đi xa

TRẦN VĂN

mà lại không ngon bằng ở quán Vĩnh Ký này, vừa ngon lại vừa rẻ.

Qua một tua vừa mới âm lòng chiến sĩ, món rùa rang muối mang ra trước tiên, và đây là món chính của buổi tiệc nhậu hôm đó. Cái tài tách rùa ra từng miếng, từng đùi vừa nhanh vừa đẹp mắt. Ai trông thấy tay ông chủ quán làm mà không khen. Trong khi ông tách ra từng miếng từng phần cho đủ, mọi người chỉ có nuốt nước miếng chờ thấy sao hấp dẫn quá, trứng rùa màu vàng tươi đập vào mắt, mỗi phần thịt rùa khói bốc lên. Tay ông chủ quán, thoăn thoắt lên xuống vì quá nóng. Thịt rùa để nguội, hơi tanh, ăn mất hứng thú. Con rùa thứ nhất vừa lấy thịt ra xong, tiếp theo con rùa thứ hai, chỉ trong nháy mắt cũng đã tách ra đủ tám phần tám cái đùi và thêm nào lòng, nào trứng, nước thịt đọng trong mai, ông chủ quán cũng chia đều cho mọi người. Thế là cuộc chiến thật sự bắt đầu.

Nước mắm ăn thịt rùa, lươn bắt buộc là phải nước mắm me mới là người sành điệu. Me chín tách hạt ra cho vào tô, chén, đổ nước chín để nguội vào. Dầm me lấy nước chua, có thể để luôn cả xác me hoặc bỏ đi tùy theo ý thích của mỗi người. Chén (rót) nước mắm nhĩ vào khuấy đều cho thêm tỏi, ớt băm nhuyễn, đường cát trắng hoặc một ít bột ngọt. Nước mắm me ăn rùa, lươn mà quên món sả phi vàng là một điều thiếu sót tai hại vì nó sẽ làm giảm cái ngon của món ăn đặc biệt này. Chấm nước mắm me, miếng thịt rùa phải chấm ngập nước không thể sợ mặn quá, máu sẽ lên cao. Muốn ăn ngon là không thể nào "đay ếch" được. Ăn rùa là phải ăn bằng tay, đũa, nĩa gì cũng phải để một bên. Tay cầm đùi rùa, chấm vào nước mắm me vừa ăn vừa rút Người này nhìn người kia ăn trông cũng "đả" con mắt. Các bà ăn uống ngại dơ tay, tiếc cái môi son đỏ chót, sợ thiên hạ cười ăn uống nhòm nhàm thiếu thanh lịch, chắc chắn các bà ăn không ngon rồi. Cánh đàn ông lại còn uống rượu đưa cay, món ăn được dẫn vào dạ dày êm ru, món nhậu tuyệt cú mèo, rượu nồng hấp dẫn. Các

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

ông ăn uống thỏa thích, tối lại được các bà khen. Vì vậy các bà châm chút món ăn nhậu cho các ông bổ khỏe mà các bà thì ăn uống rất ít và khiêm nhường, nhưng cả hai đều khen nhau đáo đê khi tối lửa tắt đèn. Sau màn châm mút mấy cái đùi rùa coi bộ bắt trớn, những tiếng ly va chạm nghe "cắc cắc", tiếng "dzô, dzô" vui vẻ, bạn bè uống cạn hết ly, không ai đắp mô rồi tua thứ ba tiếp tục, sô đa sủi bọt chuẩn bị cho món rùa lần thứ hai. Quả ông chủ quán này tài thật, ông nhớ rõ lần trước ai ăn đùi sau, lần này đổi đùi trước và ngược lại, như vậy là ăn đều chia đủ không có bên trọng bên khinh. Trận chiến gay cấn ác liệt, vừa hết nhẩn bốn con rùa, tua rượu thứ ba cũng "ọt ọt" chấm dứt. Coi bộ nhiều thầy chú hơi thấm men, lục lục thường tài thì ngà ngà chệnh choáng, từ đó về sau chỉ uống hụ hợ cho vui. Cuộc hành quân thứ hai mở ra với món rắn ri voi băm nhuyễn xào với củ hành, bún tàu, nấm mèo, kim châm và tiêu sọ để nguyên hạt. Mùi thơm bốc lên ngào ngạt rất quyến rũ bọm nhậu. Bánh tráng có nhiều mè đen, nướng lên vàng thơm phức, bẻ từng miếng bánh tráng xúc thịt rắn băm cho vào mồm nhai rào rào, tiếng nhai bánh tráng nướng chỉ nghe không cũng đủ sướng cái miệng rồi. Món thịt rắn vừa chạy vào dạ dày, phe ta lại "dzô, dzô" làm một ngum đưa cay, thật quá xá đã. Ăn nhậu mà nín thính, không bô bô cái miệng kể như lạt nhách. Nhậu là phải nói năng huyền thuyên từ chuyện trên trời dưới đất, chuyện tiểu lâm, chuyện tục, chuyện phòng the thoải mái tuôn ra. Rượu vào lời ra là thế đấy.

Món rắn ri voi băm luôn cả xương, da. Rắn ri voi cùng họ hàng với rắn ri cá, cả hai chỉ ăn cá để sinh tồn, vùng có nhiều cá là có chúng. Rắn ri cá nhanh nhẹn hơn rắn ri voi. Thân mình rắn ri cá cứng lại ít thịt không bằng rắn ri voi. Dù băm thật nhuyễn xương rắn ri cá người ăn vẫn cảm thấy; còn xương rắn ri voi như hòa tan với thịt nên hấp dẫn hơn.

Dân nhậu, sau mỗi món là phải cạn ly, không biết là ly thứ mấy rồi, hai chai rượu mạnh cũng voi cạn gần hết. Bữa tiệc đến đây

TRẦN VĂN

cũng có vài người tửu lượng yếu nên đành xin lỗi "đắp mô" khi đến ly thứ ba. "Rượu bất khả ép và ép bất khả từ", nhưng anh em phe ta cũng lờ nguyên tắc này. Chỉ còn món nhậu thứ ba là lươn um với rau ngổ. Hai đĩa đây, ở dưới là lớp rau ngổ đang bốc khói, hai con lươn tươm mỡ hành để khoanh tròn trên rau ngổ. Món ăn này cũng là món ăn ngon chủ lực của quán Vĩnh Ký. Nước mắm me và ớt hiểm xanh được tăng cường, lại bắt đầu quơ đũa, mời mọc nhau, dù đã ăn nhiều rồi nhưng đến lúc này hình như ai cũng nuốt nước bọt, món lươn um sao thu hút, ngon quá. Để đũa vào thân mình lươn bẻ nhẹ một cái, gấp chấm nước mắm me một khúc lươn còn nóng hổi cho vào miệng. Nhai từ từ chất thịt lươn tan biến theo nước bọt làm cho người ăn thấy khoái cảm. Đừng nuốt vội, hãy ngậm miệng trong tích tắc để thưởng thức món ăn đặc sản này nó sẽ ngấm dần và trôi vào dạ dày êm ái. Ôi chao, món ăn sao ngon quá, và muốn thưởng thức hết cái ngon của món lươn um rau ngổ, người ta gấp "thêm một đĩa" rau ngổ cho vào miệng nhai nữa. Chất nhẵn và mùi thơm đặc biệt của rau ngổ sẽ kích thích vị giác làm cho khách sành điệu chỉ lim dim đôi mắt tận hưởng hết cái lạc thú ăn ngon trên cõi đời này. Thịt lươn mềm thơm ngọt, có mỡ phi hành béo ngậy, rau ngổ nhẵn, bùi hòa lẫn nhau thành một bản giao hưởng hòa tấu tuyệt diệu. Ăn món ngon là chuyện dễ, biết thưởng thức món ăn ngon mới là chuyện khó. Đó là triết lý của nghệ thuật ăn uống. Sau màn lươn um rau ngổ đến màn kết thúc trận đánh ác liệt của tiệc nhậu là cần có cơm dân bụng để no lòng chiến sĩ. Mỗi nhà hàng đều có món cơm riêng độc đáo. Nhà hàng Vĩnh Ký có cơm tay cầm có thể nói là ngon nhất miền Tây, hay nói quá một chút, ngon nhất nước thời bấy giờ. Cái nồi tay cầm bằng đất nung, nấu cơm trong đó. Có nhà hàng nấu cơm riêng, nhưng phải thật khô cho vào nồi tay cầm, trên mặt cơm để nhiều thịt gà cùng với kim châm, mộc nhĩ, thịt nạc, hành cọng... xào chín. Hình như cơm tay cầm ở Vĩnh Ký, họ nấu luôn trong nồi tay cầm và thịt gà, thịt heo cùng đồ gia vị để nấu chung sau khi cơm cạn. Đáy nồi

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

cơm tay cầm phải có cơm cháy vàng, nước thịt mỡ, chảy thấm xuống rất tươm ăn nóng thật dòn, béo, ngọt. Cơm tay cầm nấu bằng cách nào đi nữa cũng đều phải giữ nguyên tắc là cơm phải thật nóng, có cơm cháy ở đáy nồi. Ăn cơm tay cầm phải ăn với xì dầu, có nhiều tương ớt; ăn cơm tay cầm mà ăn với nước mắm y còn tạm được nếu ăn với nước mắm me, nước mắm nêm thì lạc quẻ ngay. Một món cơm khác, cơm nạng hương, nạng thơm để có cơm cháy còn nóng hổi, rưới mỡ hành lên vừa ướm ăn với nước mắm ớt nguyên chất thật hết ý.

Trong bữa tiệc người ta thường có khuynh hướng, sau màn nhậu sương sương gọi là món ăn chơi, đến món ăn thiết, ngon chủ lực nên gọi đem ra ngay. Dễ hiểu nhứt, món ăn ngon mà đem ra sau, bụng nào còn chứa nổi. Khi bụng đói, còn trống, người ta mới thường thức, tận hưởng được hết cái tinh túy của món ăn. Còn khi bụng đã no hoặc gần đầy, món ăn có ngon cách mấy cũng sẽ làm giảm mất mức độ ngon.

Muốn ăn rùa ngon nhất, trước tiên phải lựa rùa thật mập, rùa có yếm vàng càng tốt. Theo kinh nghiệm rùa có yếm vàng đậm gọi là rùa vàng ngon hơn rùa có yếm màu nhạt tai tái thường ôm, thịt dai hơn. Để có cái nhìn, hiểu biết cụ thể, người ta nói rùa vàng mập tròn trịa nhiều nước thuộc loại dày cơm, còn rùa nấp mình dẹp, dai, ít nước hơn gọi là mỏng cơm. Trên đời này cái gì dày cơm thì nhiều người mê thích hơn. Con rùa làm gì có lông, nhưng người sành điệu làm rùa trước nhất phải làm lông. Con rùa còn sống, dùng dao hay lưỡi búa bén chặt hai bên vè, nơi tiếp giáp mai (mu) và yếm rùa đứt ra có máu chảy. Kế tiếp, cho vào nồi nước sôi, lấy ra liền để làm lông.

Thật ra rùa đâu có lông chỉ có loại rùa khác theo nghĩa bóng mới có lông mà thôi. Làm lông nghĩa là lột bỏ cái lớp da nhám xù xì kể cả những cái móng chân sắc nhọn cũng lột được lớp

TRẦN VĂN

vỏ cứng. Còn đầu rùa thụt vào trong, người ta dùng một cái que hay chiếc đũa ăn cơm bằng tre đút vào yết hầu (cằm dưới) đẩy cái đầu ra, đổ thêm nước sôi để lột hết da cổ, đầu của rùa. Rùa hay rút đầu vào mai của chúng nên có cụm từ cổ rùa, chỉ những người có cái cổ ngắn. Hồi thời Đế Nhất Cộng Hòa trước năm 1963 bà Ngô Đình Nhu, Chủ Tịch Phong Trào Phụ Nữ Liên Đới có một đạo phát động hay đúng hơn là có sáng kiến tung ra một mới may cổ áo dài thật cao và áo dài không cổ để người phụ nữ thường có cổ ngắn, không đẹp sử dụng. Dù loại áo dài cổ cao làm đẹp hơn và mấy bà mấy cô cũng cảm thấy khó chịu vì cổ cao quá không thoải mái khi xoay qua xoay lại, nên cũng không được ưa chuộng cho lắm. Người có cổ ngắn, là cổ rùa ấy, dù đàn ông nhứt là phụ nữ, sẽ làm giảm cái đẹp, sang trọng của thân hình. Quý tướng của con người, cái cổ cao, người xưa thường nói cổ cao ba ngón của người phụ nữ mới làm các đấng mày râu hít hà mơ ước.

Khi làm lông xong, muốn rang muối, khìa, áp chảo hay tách thịt ra để xào lẫn, nấu cà ri, xé phay hay chưng thuốc bắc... tùy theo người đầu bếp. Như vậy, dù làm món ăn gì về thịt rùa, khâu đầu tiên là phải làm lông.

Rùa rang muối phải dùng nồi đất vì dùng nồi nhôm hay gang, thau không đúng cách có thể gây ngộ độc và trước nhứt chất mặn của muối sẽ làm hư, lũng cái nồi và có thể chất muối sẽ làm ra "teng" khi tiếp xúc với kim loại đang có nước rùa tiết ra ở độ nóng cao. Ở đây, nồi đất để một lớp dày muối hột, không dùng muối bột vì độ nóng và nổ ít hơn muối hột nên người ta không thể biết lúc nào rùa sẽ thật chín. Đậy thật kín, dù đã trụng nước sôi làm lông, rùa chỉ bị phỏng ở ngoài da chưa chết, có thể chui ra khỏi nồi, đậy kín còn giữ được độ nóng không thoát ra ngoài, rùa mau chín hơn. Đợi muối trong nồi nổ hết, rán thêm vài phút chắc chắn rùa thật chín mới nhắc xuống. Đem con rùa ra khỏi nồi, để trên một cái đĩa lớn, một tay dùng cái khăn giữ chặt, một tay cầm dao nhỏ sắc và

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

cứng tách cái yếm ra trước. Chú ý ở nhà quê người ta rất quý cái yếm rửa vàng nên yếm rửa vàng để dùng làm thuốc cao, hoặc mài cái yếm hòa vào nước uống trị bệnh ban và nhứt là trừ bệnh "tà ma". Chưa hết, cũng cái yếm rửa vàng đó được xỏ lỗ treo trước cửa nhà gọi là "êm" trừ tà. Còn cái mai (mu) rửa, người dân quê tin dị đoan có thể đoán kiết tường, tốt xấu được gọi sờ mu rửa của các ông thầy bói. Tách cái yếm ra xong dùng dao thọc xung quanh bên trong mai rửa nhằm lấy thịt rửa ra, nguyên con không bị vụn nát, để lại vào đĩa. Nước thịt rửa đọng lại trong mai được chia đều vào chén của mỗi người. Cái món nước rửa này thật ngon tuyệt cú mèo húp một chút cũng đã "khoái tí". Dùng dao chia ra từng phần cho mỗi người. Một con rửa thường xẻ ra làm bốn phần là đẹp nhất, mỗi người một cái đùi, lòng, trứng rửa cũng chia đều. Còn cái mật rửa làm sáng mắt thường được đặc biệt dành cho người "chủ xị" nuốt trọn nguyên cái mật và làm một ngum rượu khà một cái thật đã. Đó cũng là báo hiệu mọi người bắt đầu thưởng thức phần thịt rửa của mình. Toàn bộ đồ lòng của rửa không bỏ cái gì cả. Ruột rửa ăn rất ngon. Khi làm lòng trứng rửa vào nước sôi, hoảng vĩa hồn kinh, cứ đãi vãi ra trong nồi nước nên bộ đồ lòng rửa rất sạch.

Người sành điệu ăn thịt rửa không khi nào uống la de vì rượu có độ nồng thấp mà lại uống với nước đá dễ bị tanh. Uống rượu mạnh mà phải uống "xét" (sec) nghĩa là không có pha sô đa, nhưng có người chỉ thích uống rượu mạnh với sô đa thì cũng tạm được, hoặc giới bình dân uống nếp than, để đậu nành đưa cay mới đúng điệu nghệ sẽ làm cho món thịt rửa hấp dẫn ngon hơn. Ăn thịt rửa cũng có ăn thêm rau, phải là loại rau có hương vị cay như rau răm và cũng có thể dùng ngò gai, bắp cá, húng, tía tô, kinh giới nhưng không bao giờ ăn cải xà lách. Cải bẹ xanh thật nồng cũng được nhiều người dùng thay rau răm vì không có. Ngoài ra chuối chát, khế, khóm cũng được dùng đến. Nước mắm me phải thật cay vì bất cứ món thịt rửa chế biến bằng món gì cũng cần ăn nóng cộng với chất cay mới

TRẦN VĂN

tránh được mùi tanh. Vì vậy phải dùng gia vị cay nồng nhiều, rượu phải có độ nồng cao. Hơn nữa món thịt rùa, theo kinh nghiệm, không uống rượu mạnh đưa cay sẽ chậm tiêu hóa. Rùa là món ăn "hàn", lạnh tì vị nên rất cần những chất nồng cay tiếp dẫn.

Rùa là một loài bò sát dễ nuôi, nhiều người cho rằng ăn thịt rùa ngoài chất bổ dưỡng nó còn là một vị thuốc nữa trị bệnh tim và tăng cường sinh lực. Người ta nuôi rùa khi chúng còn nhỏ xiu, hoặc nuôi rùa lớn để chúng đẻ. Thức ăn của rùa thường là cỏ, rau muống hoặc cá con, tép nhỏ. Rùa sống rất dai.

Đồn rằng một con rùa núi lớn, người ta để chặt nó vào một cái chằng "chẽ hai" của một thân cây, mình để nghiêng bốn chân bơi trong không khí, không ăn được bất cứ loại lá cây nào chỉ thở hít không khí mà nó có thể sống nhiều năm và có lớn hơn nhưng ốm, ở giữa thân hình rùa chỗ bị hai nhánh cây kẹp chặt lại không lớn thêm được. Các phần còn lại đều lớn vì lỗ mũi của con rùa rất đặc biệt nó biết lọc và thu được chất bổ dưỡng trong không khí mà chỉ có lỗ mũi của con rùa mới có chức năng đó. Còn các loài sinh vật khác không thể nào sống được vài tuần nếu không có thức ăn uống nuôi cơ thể. Những ông đạo sĩ khổ công tu luyện cũng muốn bắt chước loài rùa không ăn mà vẫn sống vì trong không khí ta thở hít hằng ngày có một chất khí huyền bí nuôi sống cơ thể nếu ta hấp thụ được đủ lượng chất khí ấy chắc sẽ không còn lo cơm gạo tiền nữa?

Có rất nhiều giống rùa đó là rùa núi, rùa biển, rùa đồng, rùa vàng, rùa nắp, rùa đen và dòng họ rùa rất đa dạng : ba ba, vịt, cua đinh, cang đước, đồi mồi...

Ngoài món rùa rang muối nổi tiếng, còn nhiều món rùa độc đáo khác : rùa khìa, áp chảo, nướng, xào lăn, nấu cà ri, xé phay. Món rùa nào cũng ngon kể cả món rùa có lông lại ngon hết sảy.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Chương III: Nuôi cá và bắt cá

CÁ NƯỚC NGỌT

Cá nước ngọt ở miền Tây Nam Phần có đến hàng trăm loài, từ cá nhỏ đến cá lớn nhứt như cá hô. Cá nhỏ nhiều nhứt là cá linh, cá chột. Cá linh thường dùng trong cách ủ làm nước mắm, hoặc làm mắm; cá chột làm mắm và nhiều loài cá nhỏ khác chỉ có dùng trong các bữa ăn mà thôi như : cá lòng tong, cá hột mít, cá thiều, cá mại, cá chột giấy, cũng có ngạnh như cá chột nhưng thân mình mỏng dài và có màu sắc khác hơn cá chột thường. Có khi có cả màu vàng nghệ rất đẹp.

Dòng họ cá chột có cá chột giấy và kể cả cá lẩn nữa. Dòng họ cá tra có cá vô cờ, vô đém, cá tra, cá ngác, cá ba sa (như cat fish ở Mỹ), giống cá này còn có cá xác là nhỏ nhứt, thịt ít và ăn dở nhứt. Họ hàng cá mè kể cả cá hô, cá chà, cá mè dinh, mè dành, cá he. Dòng họ cá lóc có cá lóc, cá bông, cá dầy; cá sặc có sặc bỏi, sặc bướm, sặc điệp...Ngày nay, tại Châu Đốc có nghề nuôi cá. Nuôi cá, một nghề hái ra tiền, những loài cá nào nuôi mau lớn, tiêu thụ dễ dàng và giá bán lại cao, người ta mới đầu tư khai thác. Những bè cá lớn thường thấy từ các quận Tân Châu, Châu Phú, nhiều nhứt ở Cồn Tiên xã Đa Phước, ngang chợ cá thị xã Châu Đốc, chạy dài xuống đến Long Xuyên cũng có nhiều nơi nuôi cá bằng bè hoặc nuôi cá hầm.

Nuôi cá bè phải có vốn nhiều. Nuôi từ cá còn nhỏ xúu khi mùa nước lên bắt đầu, cũng là mùa cá, giá rẻ, nuôi trên dưới sáu tháng bán được. Đợi khi nào hiếm cá, cá lớn, có giá người ta đem bán. những loài cá nuôi có lợi nhứt là cá tra, cá vô, cá he, cá chà, đặc biệt là cá bông. Cá bông ăn nhiều và ăn tạp thức ăn gì cũng được, lại mau lớn. Kế đó là cá tra, còn cá vô cùng họ với nó, lớn chậm hơn cá tra. Bè cá he, cá chà, khi người ta cho ăn, cá giành giựt đớp mồi trông vô cùng đẹp mắt, màu đỏ pha

TRẦN VĂN

với màu vàng nghệ, màu trắng, vây vùng nước bắn tung tóe. Ai chưa thấy bè cá he hoặc bè nuôi cá chài, có dịp đi Châu Đốc nhớ tìm xem khi chúng ăn mồi và khi chúng lớn sắp đem đi bán, hoạt cảnh thật đẹp, sống động.

Cá nước ngọt, muốn chở đi Sài Gòn bán có giá cao, cá phải còn sống, cá chết bán chỉ được một nửa giá trở lại thôi. Muốn cá còn sống khi chuyển đến chợ đầu mối Trần Quốc Toản, Cầu Ông Lãnh phải dùng các chiếc ghe "đục". Ghe đục cũng giống y chang như chiếc ghe thường chỉ khác có việc là ghe đó phải có nước chảy ra vô luân lưu để cá sống như ở sông, rạch hoặc trong bè nuôi. Hai bên hông ghe, người ta đục thùng năm mười cái lỗ vuông dài, rộng và dài chừng vài tấc, bít các lỗ này bằng những miếng lưới sắt.

Như vậy nước từ trong ghe và ngoài sông thông thương nhau, ghe sẽ bị chìm sao ? Đừng có lo, người ta dùng những chiếc thùng "phuy" rỗng, loại thùng chứa hai trăm lít xăng, dầu làm phao nâng ghe lên không bị chìm.

Cá he, cá chài, cá bông hoặc cá tra, cá vồ chở trong ghe có nước vô ra, chúng tiếp tục sống, ăn thoải mái hàng ngày. Dù có rộng trong ghe đục nhiều ngày chúng cũng không mất sức. Những chiếc ghe đục này cũng có gắn máy đuôi tôm tùy theo ghe lớn nhỏ mà gắn máy bốn "lóc", sáu "lóc"...

Đường thủy từ Châu Đốc đến bến cá, khu cầu quay của thị xã Mỹ Tho khoảng hai trăm cây số, đường thủy vòng vo di chuyển cũng mất vài ngày tùy theo nước ngược hoặc nước xuôi. Cá bán sỉ, ghe đục đậu ở bến cá Mỹ Tho, bán hàng dùng xe tải chở về chợ cá đầu mối Trần Quốc Toản, Cầu Ông Lãnh. Cá được rộng trong những thùng bằng tôn dày đầy nước ngọt, nắp thùng có lỗ thông hơi. Nơi đây phân phối cho bạn hàng bán lẻ đi khắp nội ngoại thành của thủ đô Saigon, Gia định.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Còn những bè cá người ta thường đóng như một cái hộp to hình chữ nhật chiều sâu chừng ba thước. Gỗ dùng trong việc làm bè là loại gỗ chịu được nước, lâu mục, gỗ sao tốt nhất. Khi nghề nuôi cá bè phát triển từ thập niên 60 trở về sau này, gỗ sao rất quý và đắt tiền.

Trên mỗi cái bè thường như là một cái nhà để cho một gia đình ở, vừa giữ gìn vừa chăm sóc cá. Muốn cho bè không bị chìm, người ta cũng dùng thùng phuy loại lớn nhận chìm xuống nước, nâng bè lên. Bè được "neo" cẩn thận, nạo dây buộc trên bờ, đóng sào, trụ buộc dây thật chắc đề phòng giông bão hoặc nước chảy siết xô đẩy bè trôi đi. Hơn nữa, chỗ neo bè phải có mực nước lý tưởng, đủ sâu. Những tấm ván bằng gỗ cây sao người ta đóng ghép lại nhưng chừa khe hở nhỏ miễn sao cá không chui lọt ra ngoài được. Nước sông ra vô tự nhiên, nhờ thế mà cá mới mau lớn khi người ta nuôi với thức ăn đầy đủ.

Từ thập niên 60 trở về trước, cá nuôi thường trong các ao nước tù, không luân lưu, nước đen sệt rất bẩn, hơn nữa thức ăn thông thường là phân của con người thải ra.. Ai có qua các bến bắc như Mỹ Thuận, Vàm Cống, Cái Vồn mà lại chột bụng đi trên các cầu có hầm nuôi cá tra, cá rô, sẽ thấy cảnh tượng cá nuôi tranh ăn mồi do con người phóng ứ, nước bắn tung tóe ướt cả đất.. Cá nuôi hầm mà lại cho ăn phân là chính chỉ nuôi được cá rô, cá tra, còn các loại cá khác như cá bông, cá he, cá chài không nuôi được vì các loại cá cao cấp này không hợp cho lắm với thức ăn ấy và nước tù không luân lưu.

Cá nuôi hầm không mau lớn như cá nuôi bè. Hơn nữa cá nuôi bè, màu sắc trông tươi mát, đẹp và đặc biệt là có vệ sinh, văn minh hơn.

Người ta nuôi cá bông, không nuôi cá lóc vì cá bông không kén ăn và mau lớn

TRẦN VĂN

Muốn nuôi cá có lời nhiều, cá phải mau lớn nghĩa là cá phải có đủ thức ăn hấp với chúng. Tại sao người ta nuôi cá nhiều ở Châu Đốc hơn bất cứ nơi nào ? Nơi đây cá giống để nuôi có nhiều lại rẻ và thức ăn cho cá cũng vậy. Thức ăn của cá bông và các loài cá khác, ngoài cá linh còn có ốc bươu, ốc lác mà đồng ruộng ở vùng Châu Đốc có rất nhiều. Đập bỏ vỏ, băm ốc nhỏ trộn với chuối cây băm hoặc rau muống và cho thêm cám, trộn đều vắt thành viên tròn bằng nắm tay ném xuống cho cá ăn, mỗi ngày hai lần sáng chiều.

Bè cá như là một cái nhà sàn, trên bề mặt cũng có đủ tiện nghi, dưới nuôi cá. Mỗi lần cho cá ăn dỡ nắp hầm ra ném thức ăn xuống. Thông thường, người ta chừa một khoảng trống ở phía trước như là một cái sân con trống trải, có nắp đậy để dùng thả, bắt và cho cá ăn.

Đầu tiên ở Châu Đốc, chỉ nuôi có cá tra, sau nuôi cá vồ trông hầm nước tù. Lăn lăn người ta nuôi nhiều giống cá khác kể cả cá trê phi. Hiện nay, có nhiều nơi ở miền Tây vẫn còn nuôi cá trong những cái hầm nước tù, chỉ nuôi được cá tra, cá vồ, cá trê, rô phi và lươn. Nuôi cá hầm, kinh tế không cao bằng nuôi cá bè. Ở những vùng nước lợ hoặc nước mặn làm sao nuôi cá bè được, người ta cũng đành nuôi cá ở hầm vậy.

Cá nuôi bè vừa mới bắt lên, còn sống đầy đàn đánh đập, như cá chài chẳng hạn mà đem chưng cách thủy nào với nắm mè, bún tàu, kim châm, tương hột ăn ngon tuyệt. Cá còn sống làm bất cứ món ăn gì cũng đều ngon, hấp dẫn cả.

Để bảo đảm sức khỏe cho người dân, chính quyền nên cấm nuôi cá trong hầm vì chỉ cho cá ăn phân do con người phóng uế và cho phép nuôi cá hầm bằng những thức ăn thiên nhiên hoặc những thức ăn có vệ sinh mà thôi.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

RƯỢT CÁ LEO

Miền Nam Việt Nam, một năm chỉ có hai mùa: mưa, nắng. Khi mưa, như trút nước, mưa rồi tạnh, rồi lại mưa, kéo dài đến sáu tháng. Sáu tháng còn lại, nắng chói chang nhưng dễ chịu vì có gió, đỡ oi bức hơn miền Trung và miền Bắc.

Mưa ít, nước lên chậm, gọi là nhích, bò lên bờ. Mưa nhiều, nước leo nhanh lên bờ. Nước nhảy bờ khi mưa già liên miên cùng với nước từ thượng nguồn chảy xuống mạnh, nhận chìm đất cát, đồng ruộng dưới làn nước phù sa.

Hàng trăm loại cá, tôm từ dòng nước Biển Hồ xứ Chùa Tháp đầy trôi xuống miền Châu Đốc... sinh sản. Khi nước tràn bờ kinh rạch vào ruộng rẫy trũng thấp, đó là thời điểm lý tưởng hưởng tuần trăng mật của cá leo.

TRẦN VĂN

Các cô cậu cá leo làm tình mùi mẫn, quần nhau cho bằng thích, rượt đuổi nhau tung tóe nước lấp lánh dưới ánh trăng bạc.

Sau này đến tuổi lớn khôn, Ngọc thắc mắc tự hỏi :

- Tại sao người ta lại đặt tên là cá leo mà không đặt tên khác?

Mỗi cái tên của con người, con vật, thực vật đều có nguyên nhân nguồn gốc của nó. Đặt tên cho con, cháu; cha mẹ, ông bà thường gởi gắm hoài bão, ước vọng hay giao phó một trách vụ gì đó để con cháu có thể thực hiện, hoàn thành. Cái tên nhiều khi ảnh hưởng, đi liền với cuộc đời, số phận cho đến ngày lâm chung.

Được gọi tên là cá leo vì nó thích leo, chạy trên nước cạn mỗi khi đi tìm sự sung sướng, hạnh phúc lứa đôi. Chúng không chịu ở vùng nước sâu như các loài thủy tộc khác.

Hình dung từ leo cũng cho mọi người biết khái niệm về đặc tính của loài cá này. Như cá bông, mình có bông, rần rì; cá linh, một loại cá mà người sa viên (người đánh bắt cá chuyên nghiệp) thường làm miếu thờ Thần Cá và Thần Hoàng Bốn Cảnh Đất Đại Nhơn Trạch ở trước cửa vào miệng rọ, miệng đáy, vó gạc, vó càng. Loài cá này theo các sa viên tin tưởng, rất linh, muốn cho ai giàu to hay sạt nghiệp cũng được. Cá linh cũng là loài cá trắng như cá leo nhưng rất nhỏ bé so với cá leo, và nhiều vô số kể, thường dùng làm mắm hay ủ làm nước mắm. Thật đúng với câu: Nhất phá sơn lâm, nhì đầm hà bá. Nghề đánh bắt cá còn gọi là nghề hạ bạc. Còn đầm hà bá có nghĩa là làm nghề thủy sản, nơi hà bá ở dưới nước sâu. Giàu cũng nhanh mà mạt cũng mau.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Cá leo là một loại cá chỉ ở vùng nước ngọt, có nhiều ở tỉnh Châu Đốc, Kiến Phong, Kiến Tường nằm sát biên giới Việt-Miên. Cá leo mình đẹp, dài, đầu to, miệng móm, môi trót, không vẩy, thịt cá ăn ngon; cá lớn có thể nặng đến ba, bốn kí lô. Cá leo cùng một họ hàng với cá trèn, cá kết:

*Cá lưỡi trâu, sấu ai méo miệng,
Cá trèn bầu nhiều chuyện trót môi.*

Câu phong dao trên đây đã mô tả rõ hai loài cá này: cá lưỡi trâu với cái miệng méo và đẹp như lưỡi trâu, còn cá trèn bầu cũng như cá leo, miệng trót vót, môi dưới (hàm dưới) dài hơn hàm trên.

Cá leo làm tình sôi nổi và dữ dội nhất trong các loài cá mà người ta được biết. Cũng như mèo, một loài vật khi làm tình thì phải kêu, gào, la hét, cào rớt ngói, làm hư mái lợp lẩn lộn rầm rầm. Đôi khi từ trên mái nhà cao rơi tùm xuống đất mà chúng vẫn không buông ra, dính như sam.

Gia đình của nhiều cư dân ở ấp Bà Bài, chuẩn bị rượt bắt cá leo vào giữa tháng năm đến giữa tháng sáu; nhưng tính kỹ lại chỉ chừng mười ngày mà thôi. Khi nước nhảy bờ qua những kinh rạch chằng chịt, nước tràn vào đồng ruộng, chỗ nào trũng thấp, nước tràn vào trước, cá leo cũng theo vào để hưởng tuần trăng mật.

Rượt bắt cá leo bằng những cái nôm, thường là những người khỏe mạnh và rất nhanh nhẹn, hai tay hai cái nôm.

Trời mưa lất phất, trên nền trời có trăng non là thời điểm thuận lợi nhất để rượt bắt cá leo. Người ta đứng yên một chỗ tại vùng nước cạn nơi có nhiều cá leo di chuyển. Hai tay hai nôm chuẩn bị sẵn sàng ra quân.

TRẦN VĂN

Cô cậu cá leo từ dưới kinh rạch phóng lên, mon trớn nhau tung tóe nước trắng xóa, chạy đến đâu người ta đều nhận biết đến đó. Không phải một cặp mà hàng chục cặp rượt đuổi nhau thật hào hứng. Chỗ nào nước hơi sâu chỉ thấy được đường dợn sóng của cá leo đang di chuyển; còn chỗ nước cạn, nông, kỳ, lung cá leo bày lên chạy ngò ngò trông đã con mắt. Nhiều khi cô cậu mãi mê rượt đuổi, quần nhau chạy rướn leo lên bờ, mắc cạn.

Thế là tới số, muốn trở lại nước chúng phải mất đôi giây phút. Những tay thiện nghệ rượt bắt cá leo làm sao để chúng chạy thoát được. Đó là cơ hội bằng vàng của người săn bắt cá, cô cậu đành chịu số phận hẩm hiu, cuộc tình dang dở, đành nằm gọn trong nôm, sau đó vào giỏ. Lụy vì tình là như vậy đó, vọng cổ có câu xuống xề: một khi đã lậm với tình... chết xuống tuyền đài chưa tan.

Muốn bắt được cá leo, người ta chọn vùng nước cạn và không rộng lắm, nếu rộng quá cá leo chạy tứ tung khó chặn bắt được. Rượt bắt cá leo đi từng nhóm hai, ba người là lý tưởng nhất, mỗi người đứng một phía cách nhau độ mười, mười lăm mét. Cá leo chạy rượt nhau đằng này rồi chúng đổi hướng sang đằng khác. Gần ai nhút thì người đó ra tay thật nhanh mới chụp nôm được cô cậu. Có khi được cả hai cô cậu chung tình cho đến chết; đôi khi chỉ nôm được một cô hay một cậu, cô cậu còn lại teo bu-gi chạy chết bỏ xuống kinh rạch. Tội nghiệp, âm dương chia cắt, hai ngã chia ly. Người ta ra tay đúng lúc khi cô cậu đang quần quai, sướng tuyệt vời, ngã nghiêng, phơi bụng trắng toát. Cô cậu phải thúc thủ không tài nào né tránh được. Thời gian mùi rệu này chỉ trong nháy nháy. Hạnh phúc chóng tàn, cái chết đến liền.

Mỗi loài cá có đặc tính riêng. Sự mon trớn, ve vuốt, làm tình của cá lia thia rất dịu dàng, êm ái. Con trống, con mái đầu mỏ vào nhau, tỏ tình yêu thương. Cá trống giương xòe kỳ vi, khoe

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

màu sắc, lắc mình uốn cong bao quanh cá mái nằm bất động lim dim chỉ có đưa miệng lên mặt nước để thở, nhả bọt. Đây là giây phút mê ly của loài thủy tộc này. Trái lại, cá leo được mang tên leo nên leo thật sự vào nước cạn để lao vào cuộc tình sôi nổi và cũng dễ chuốc họa vào thân.

Một cặp trứng cá leo, loại cá lớn để đầy một đĩa khá lớn. Khi trứng nở thành con có đến hàng ngàn con lặn. Trứng cá leo, dân quê thường muối sương, nướng hoặc chiên, món ăn rất hấp dẫn.

Trứng cá leo còn được chiên hoặc nướng tươi, nghĩa là không có muối để ăn với nước mắm tỏi ớt, có pha giấm hoặc vắt chanh. Nước mắm ăn trứng cá leo hay cá leo nướng, chiên tươi phải là nước mắm pha loãng. Trứng, thịt cá ngập trong nước mắm mới thấm, ăn ngon hơn. Ở nhà quê, có nhiều bông súng, bông điên điển sống hoặc làm dưa chua chấm vào nước mắm đậm cá chiên ăn thật bắt. Cá leo càng lớn càng ngon, thịt nhiều và dai. Phần thịt ngon nhất là từ cổ cóc đến hai phần ba thân cá, còn phía sau, đuôi đẹp lép ít thịt hơn.

Cá leo chỉ chế biến quanh quần có các món ăn: chiên, nướng, hấp, nấu canh chua, kho, và người ta còn làm khô, làm mắm nữa.

Giòng họ của cá leo có cá kết, cá trên. Cá kết lớn hơn cá trên hình dáng giống như cá leo, cũng môi trót, mình đẹp nhưng trắng hồng, còn cá leo thì trắng xám xám ; cá kết nhỏ con hơn cá leo nhiều.

Cá kết như là thực nữ ẻo lả, mảnh khảnh, nhỏ thó hay là một tiểu thơ khuê các ở thành thị. Còn cá leo thì vạm vỡ, gân guốc như một thôn nữ khỏe mạnh, đầy sức sống. Thịt cá kết ngon thơm hơn thịt cá leo, ngọt và mềm hơn. Cá kết cũng được làm các món ăn như cá leo, và làm khô, mắm. Ở xứ Chùa Tháp,

TRẦN VĂN

Biển Hồ là nơi sản sinh và tích chứa cá gồm nhiều chủng loại khác nhau, cá sống quanh năm không phải chỉ có một mùa nước lớn như ở Việt Nam. Cá kết, người Miên làm khô kiểu đặc biệt, xỏ thành từng xâu, một chục con hay một tá xếp lại thành hình cái quạt, phơi và xông khói để dành được lâu và ăn rất ngon. Nhậu với khô cá kết nướng, chiên thật tuyệt cú mèo. Khô cá kết xông khói còn làm gỏi sầu đầu nữa.

Có hai loại cá trèn: cá trèn và cá trèn bầu. Cá trèn có loại lớn con, loại nhỏ con. Cá trèn nhỏ con, người ta thường làm mắm, gọi là mắm cá trèn. Mắm cá trèn cao cấp, giá cả mắc hơn mắm thái (mắm cá lóc xắt, xé nhỏ trộn với đu đủ bào).

Cá trèn nhỏ, dân quê thường ăn bằng món kho mặn. Còn cá trèn lớn hoặc cá trèn bầu thì cũng được chế biến làm thành nhiều món ăn như cá leo, cá kết. Trong giòng họ nhà cá này, cá trèn bầu ngon nhất mà chỗ ngon của cá trèn bầu chính là cái bầu, cái nọng của nó, thịt nhiều, béo ngậy.

Ngoài món cá trê, cá lóc, cá rô kho tộ, người ta còn có món cá trèn bầu, cá trèn lớn hoặc cá trèn nhỏ kho tộ "rắc" thêm nhiều hành, tiêu lên trên mà ăn với cơm gạo nàng hương chợ Đào, ngon hết ý.

Người dân quê ở ấp Bà Bài có hàng chục cách đánh bắt cá.

Một cách bắt cá rất độc đáo:

Những vùng nước cạn, dòng rạch nhỏ cạn hoặc những cái địa lạn rộng, người ta đắp những cái tàu từ bờ đất bên này sang bên kia để cá nhảy vào đó mà bắt.

Cái tàu là gì nhi ?

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Hình dáng cái tàu, bề ngang chừng một mét hay hơn một chút, chiều dài từ bên bờ này sang bên bờ kia, chặn giữa vũng nước hoặc chặn chỗ nào tương đối cạn mà hai bên đều có nước để chặn đường cá qua lại. Người ta kéo lục bình, rau muống hoang, ngổ, nghể, cỏ mực, cỏ tươi đang sống ở nước đắp thành cái tàu. Trên mặt tàu đắp thêm một lớp bùn, đất vừa trét lòng tàu vừa làm cho nặng để tàu có chân, không có lỗ hổng ở dưới nước. Hai bờ tàu cao hơn lòng tàu chừng một gang tay, chạy suốt chiều dài.

Cái tàu vắt ngang vũng nước, chia ra hai khu vực khác biệt. Tối đến, như thường lệ, cá di chuyển đi đó đây, tìm mồi hay đi tìm đào, tán mái. Gặp vật cản, gây trở ngại, chúng tức giận nhảy từ bên này qua, bên kia nhảy lại, có con thì rớt mắc kẹt trên tàu, có con rớt lại xuống nước. Chúng tiếp tục nhảy, nhảy riết, lòng tàu có đủ loại cá, cá lóc, cá bông nhiều nhứt vì chúng nhảy khỏe. Người ta thường nằm ngủ gần chỗ đắp tàu để giữ tàu. Một là nếu để cá lâu trên tàu, chúng có thể lại nhảy xuống nước, hai là sợ người khác đến lượm bắt mất cá đi vì làm đắp tàu rất cực, mất nhiều công sức. Thử đến cá để lâu trên tàu chúng sẽ chết, bán không có giá và cũng không rộng để dự trữ được

Dân nhậu thường rủ vài ba người đem nóp theo ngủ, không quên mang theo vài lít đế cũng như rau, dưa, nước mắm... mà người ta gọi là đồ tẩm liệm để ăn cá. Nhiều khi người ta còn đòn ca vọng cổ nữa để tận hưởng thú ăn cá tại chỗ. Có những cái tàu gặp những nơi có nhiều cá, một cái tàu dài chừng năm, bảy mét, một đêm có thể bắt được vài gánh cá tha hồ mà ăn, làm khô, làm mắm. Một điều lưu ý là loài cá cũng rất khôn, đắp được cái tàu cũng rất tốn công mệt sức, nhưng chỉ dùng được một đêm đầu, mấy đêm sau rất ít cá vì chúng biết đó là nơi tử huyệt nên không nhảy nữa.

TRẦN VĂN

Những cách bắt cá khác như đâm cá bông bằng mũi xà búp, chĩa sa di năm mũi có ngạnh; mũi chĩa thành bó bằng cây kèo dù để đâm cá nhái (cá lìm kìm)... Muốn bắt cá được nhiều, người ta "làm chà", đặt đáy, chào rào, lợp, lờ, lưới, giăng câu, xây rọ, vó gạc, đặt vó còng... Ba cách: xây rọ, đặt đáy, vó gạc là bắt được nhiều cá nhứt, tính bằng tấn chứ không tính bằng hàng chục, trăm kí lô như các loại cách bắt khác.

Cá leo ngoài cách rượt nôm nhưng bắt chẳng được bao nhiêu, mỗi lần như vậy chỉ bắt được năm, ba con cá lớn. Cá leo cũng cùng chung số phận như các loài thủy tộc khác qua hàng chục cách đánh bắt cá mà người dân quê càng ngày càng có kinh nghiệm và phát huy sáng kiến độc đáo hơn.

Từ thập niên 60 trở về sau này, giống cá leo ít dần và chúng ta hy vọng giống cá này không bị tuyệt chủng.



Hình vài loại cá nước ngọt ở đồng bằng sông Cửu Long

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



ĐÂM CÁ BÔNG

Cá bông cùng họ hàng với cá lóc, hình dáng gần giống nhau, nhưng màu sắc khác biệt rõ ràng nhứt. Cá bông sống lâu năm, lớn "tô bà nái" to gấp ba bốn lần hơn cá lóc. Cá lóc lớn nhứt vài ký lô, loại có râu, mình xám đen, người ta ví von gọi là cá

TRẦN VĂN

lóc biết nói. Cá bông, cá lóc mới đẻ, còn nhỏ xíu gọi là cá lòng ròng. Có nhiều nơi như ở vùng quê Tây Ninh, cá lóc còn nhỏ gọi là cá trảo, lớn mới gọi là cá lóc. Còn vùng quê Bà Bài, cá lóc, cá bông lớn nhỏ gì cũng gọi một tên thôi. Cá bông, loại lớn, hiếm thấy, có con đến gần mười ký lô. Cá bông có sọc dài, to ở hai bên hông, những sọc dài nhỏ hoặc các đốm màu xanh đậm, đen khắp thân mình, ngoại trừ bụng thì màu trắng đục. Có nhiều màu sắc, sọc, đốm rằn ri, cá bông ở trong nước trông rất ngẫu, dễ sợ vì tính hung dữ của nó. Cá bông, hình như có một số người gốc miền Bắc gọi là cá lóc bông (hay bông lóc?). Cùng họ với cá bông, cá lóc còn có một giống cá hình thù cũng giống như vậy, có tên là cá dày. Cá dày gần giống với cá bông vì nó cũng có sọc, rằn ri nhưng mình cá không tròn trịa như cá bông lại môi trề, miệng móm, đầu dài, đẹp hơn đầu cá bông. Có tên gọi là cá dày nhưng mình không dày bằng cá lóc, cá bông, thịt lại nhão nữa. Người dân quê chê cá dày, ăn không ngon nên giá bán rẻ hơn rất nhiều so với họ hàng của nó. Cá dày cũng được làm mắm, làm khô để lẫn lộn với cá bông cá lóc và khó phân biệt được.

Nhiều cách bắt cá độc đáo của xứ Bà Bài mà các nơi khác không có, người ta bắt cá bằng cách giăng lưới, giăng câu, đặt lộp, vó gạc, vó càng, đặt chà... Một cách bắt cá thông dụng của nhiều gia đình mà lại có nhiều loại cá, trong đó có cá bông. Đó là chào rào, còn gọi là "bò".

Người ta đan chào rào bằng loại tre già, miệng thật to, trong lòng chào rào để nhiều nhánh cây gọi là chà, lục bình, đặt sâu dưới nước, trước nhà, chỗ quang đãng dốc thoải thoải để kéo lên bờ khi bắt cá. Người ta còn cho vào trong chào rào nào đầu, ruột cá, lòng gà, cua ốc, chuột chết... làm mồi để cá tôm vào ăn, trú ẩn.

Có nhiều cá linh, cá con vào ăn thì cá bông, cá lóc cũng vào để rượt bắt săn mồi. Đúng với câu phong dao tục ngữ "cá lớn nuốt

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

cá bé". Những chỗ có nhiều cá, chào rào được kéo lên mỗi ngày vào sáng sớm, vì qua đêm, có nhiều loại cá tôm vào hoạt động và ăn mồi. Nếu để sáng quá, khi trời nắng lên cá lại đi ra sông. Cá trê, tôm bắt được mùi hôi thúi cũng vào chào rào. Mỗi lần kéo chào rào lên, người ta bắt được hàng rổ cá từ vài ký trở lên, nào là cá lóc, cá bông, cá trê, cá rô, cá linh, cá lòng tong, cá thiều, cá mại, cá he, cá chốt, cá lăng và tôm càng nữa.

Tùy theo chào rào lớn nhỏ và chỗ có nhiều hay ít cá, người ta rất thoải mái bắt cá khi mùa nước cạn bằng cách này. Khi ít cá, người ta để vài ngày mới kéo chào rào lên một lần.

Một cách bắt cá độc đáo nhất là nằm tum đâm cá bông với mũi chĩa ba hoặc mũi chĩa sa-di năm mũi

Mùa nước giựt, còn gọi là mùa nước xuống, từ giữa tháng mười âm lịch. Mùa nước lên còn gọi là mùa nước nổi từ tháng năm đến giữa tháng chín. Một tháng, từ giữa tháng chín đến giữa tháng mười là mùa nước đứng. Nước chảy chậm, không còn chảy siết nữa. Một thời gian ngắn, từ một đến hai tuần nước trong đồng ruộng hình như nước đứng hẳn, không còn luân lưu. Đó là thời gian nước trong nhứt, cũng là cơ hội đâm cá bông tốt nhứt.

Lúc nước lên chảy siết, bùn đất từ thượng nguồn đổ xuống nước đục ngầu đất phù sa. Thời điểm này, cá mẹ cá cha dung dăng dung dẻ, tình tự ân ái sanh con nổi giòng và chúng dẫn đàn con tung tăng bốn phương tám hướng khi nước tràn bờ kinh rạch đục ngầu mênh mông. Mùa này, hình như tất cả mọi loài thủy tộc đều sinh đẻ.

Sau bốn, năm tháng, cá bông lớn nhanh nhất cá bông rất dữ, săn mồi tài tình hơn các loài cá khác. Có con nặng vài ký lô,

TRẦN VĂN

những lúa cá đẻ muộn vào cuối tháng năm, tháng sáu, đến tháng chín tháng mười cũng được trên một ký.

Cá bông thường đi từng bầy, cá cha cá mẹ thật lớn, nhiều khi còn sống sót từ vài năm trước. Cá bông cha mẹ là Tư lệnh và Tư lệnh phó chiến trường, tả xông hữu đột tấn công các loài thủy tộc khác bảo vệ đàn con khi chúng còn nhỏ, nhưt là lúc còn là cá lòng ròng. Cá bông cha mẹ vừa bảo vệ an ninh vừa chăm sóc, dạy các con cách săn mồi và thường đùa giỡn với đàn con..Cá con có tình nghĩa mẹ con, hưởng chỉ là con người.

Đầu tháng chín âm lịch, nước chảy yếu dần, mực nước không lên nhiều, mưa bắt đầu thưa, cỏ, lúa thì nhau lên cao khỏi mặt nước vài tấc. Nước sâu từ ba, bốn mét hoặc hơn nữa, tùy theo thể đất gò hay nông và lúa cũng theo kịp nước, nên người ta gọi là lúa nổi (le riz flottant). Nước chảy yếu, nước ít đục, báo hiệu mùa nước giụt sắp đến. Thời điểm này là thời điểm lý tưởng nhưt để làm tum đâm cá bông. Thời gian đâm cá bông thường hai tuần lễ, đôi khi cũng kéo dài nhưng không quá một tháng. Khi nước giụt nhiều, mực nước không nhanh và nước "thúi" nặng thì không còn đâm được cá bông. Nước thúi, sau khi nước "đứng" không lên không xuống, không luân lưu, lúc đầu nước rất trong và sau đó cỏ úa, mực làm cho nước đục ngầu có mùi một chút và mặt nước thường nổi váng, cá tôm không còn nhanh nhẹn, vì môi trường bị ô nhiễm. Chính lúc này người ta bắt cá dễ nhưt và nhiều nhưt bằng đủ mọi cách, ngoài trừ ngồi tum đâm cá bông.

Tại sao người ta gọi là cái tum. đó có phải là tiếng Khờ-Me được phiên âm chăng ? Dân quê có câu thành ngữ "ngồi tum" là một cách ngồi chờ đợi hay là chờ thời. Trong giới cờ bạc, nhưt là người đánh xì-phé, dân chơi phé đợi khi nào có phé hoặc tẩy có xì, có già mới vô, theo. Đại khái, dân đánh phé tính toán chơi chắc ăn thì mới theo hoặc tổ lại, nhưng có lúc cũng bị phản phé, thua sạch túi. Người ngồi tum đôi khi cũng bị

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

phản phé nghĩa là đằm không được con cá bông nào, hoặc đằm được ít cá bông và quá nhỏ, uống công đang nắng, mất thời giờ mà chẳng có lợi là bao.

Cái tum được làm mỗi cạnh trên dưới hai mét bằng tre hoặc bằng cây tràm. Bốn góc tum, cây trụ cột được đóng sâu vững chắc, cây tràm hoặc tre già đầu vạt nhọn, dùng "chày vò" đóng xuống đất. Ngang mặt nước, tràm nhỏ hoặc thanh tre ràng buộc chặt bốn cạnh và thả cây ngang dọc cũng khá dày, trên phủ cỏ mực hoặc cỏ tróc gốc kín, không chừa một khe hở nhỏ nào cả. Ở giữa tum, người ta chừa một ô vuông, gọi là lỗ tum, mỗi cạnh khoảng trên dưới một gang tay.

Trên cao, người ta căng một tấm đệm cũ hay chiếc chiếu rách hoặc một tấm vải, hay một thứ gì đó để che nắng, chú ý che kỹ lỗ tum. Khi ngồi hoặc nằm tum, người ta còn trườn lên đầu bằng một cái mền hay miếng vải lớn bao trùm lỗ tum để nhìn thấy cho rõ đến tận mặt đất. Bất kể loài thủy tộc gì từ tôm cua bò sát mặt đất hoặc cá nhỏ lớn đi vào tum đều được nhìn thấy rõ ràng.

Cả đồng trồng mông quanh chọn khu nào có cỏ lúa thừa thớt, tum thường làm ở những khu này và còn nằm cạnh đường mòn nhỏ khi trâu bò và người ta đi thành lối vào lúc mùa khô. Dưới cơn nắng gắt chói chang, nắng càng nhiều càng tốt, từ mười một giờ trưa đến hai giờ chiều, thời gian lý tưởng nhất để ngồi tum đằm cá bông.

Đặc tính và thói quen của các loài thủy tộc là sống hợp quần; chúng ở từng khu vực, sinh sống ở từng mực nước sâu cạn khác nhau. Rõ rệt nhất là cá bông, từ lúc còn là cá lòng ròng, lúc còn nhỏ cho đến lúc lớn chồng ngồng, chúng cũng đi từng đàn từng bầy dưới sự dẫn dắt chỉ huy của vị Tư lệnh chiến trường cá cha, cá mẹ hoặc các con cá huynh trưởng, to, khỏe nhất. Những con cá chỉ huy này thường đi đầu hoặc đi cuối.

Giữa trưa, trời nắng chang chang, bầy cá bông đang di chuyển, đùa giỡn, rượt đuổi nhau, thỉnh thoảng mở cuộc tấn công vào các loài cá nhỏ bé, nhứt là cá linh vừa nhiều vừa là món mồi ngon dễ khuất phục. Đang ngao du, rượt đuổi mồi, trời lại nắng gắt mà gặp bóng mát nữa, bầy cá bông tập vô trú nghỉ gọi là "đụt" trong chốc lát, rồi lại tiếp tục đi. Lúc này bầy cá bông vui đùa hào hứng, thoải mái tung tăng, rượt đuổi nhau trong bóng mát, mẹ cha lẫn quần bên cạnh.

Dưới mặt tum, từ mặt nước đến dưới sâu, đâu đâu cũng có cá bông, nước dậy sóng, bóng mát tum không đủ chỗ, chúng lội chạy rượt đuổi ở bên ngoài chung quanh tum, vô ra tum liên tu liên liền. Chúng có biết đâu, kẻ sát thủ đang rình rập chờ đợi con cá nào lớn nhứt lọt vào tầm nhìn ở lỗ tum là ra tay liền. Một mũi chĩa ba, bố trí theo hình tam giác đều hoặc mũi chĩa sa-di, ba mũi hay năm mũi thẳng hàng ngang, cách khoảng đều nhau. Mũi chĩa, đầu thật nhọn lại có ngạnh, cán chĩa là một cây tầm vông vừa nắm tay, già, chắc, được chọn lựa cẩn thận, dài khoảng bốn, năm mét.

Người đâm cá bông cũng như người lính ra trận, đợi chờ cá bông như kẻ địch vào tầm tác xạ. Nhìn qua lỗ chiếu môn là lỗ tum đến mục tiêu chọn lựa, thường là cấp chỉ huy, cá lớn nhứt, nhơn nhơ, ít lảng xảng, ít đùa giỡn. Lý tưởng hơn nữa là lúc chúng sựng lại, không di chuyển hoặc đang uốn éo, cạ mình vào cây trụ tum, đưa bụng trắng toát như mơn trớn, lả lơi. Đó là lúc sát thủ ra tay chớp nhoáng, phóng mũi chĩa xuống đâm trúng vào chỗ ngiệt như cổ cục cá hay bụng cá mà người ta đã ngắm chọn trước. Cây chĩa được ấn mạnh thêm đến chạm mặt đất để cá dính vào chĩa ngập sâu vào mấy cái ngạnh, rồi người ta mới rút chĩa lên gỡ ra cho cá vào khoang xuống. Động tác thật nhanh, tiếp tục trùm mền trên đầu và rình đâm thêm những con cá khác. Một bầy cá bông vào tum và lẫn quần ở đây chừng năm mười phút, người ta có thể đâm được vài con cá

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

lớn, chúng thấy động tĩnh nhiều hoặc có con cá nào bị sảy làm náo động mạnh, chúng sợ bỏ đi nơi khác và bầy cá khác lại vào tum.

Theo kinh nghiệm, khi đâm trúng được cá bông chỗ ngiệt hay không, người ta cũng phải ấn cây chĩa xuống chạm mặt đất để các ngạnh của mũi chĩa ăn sâu vào mình cá vì cá dầy dựa dẫm dôi dễ bị sứt, thoát. Hơn nữa, ấn mạnh chạm đất, động tác dầy dựa của cá cũng đỡ khuấy động nước làm các con cá khác hoảng sợ. Khi kéo cá lên, người ta cố xoay tròn cách nào để đầu cá lên miệng tum trước. Vừa tới mặt nước, gắp những con cá bông to lớn, dùng một khúc cây nhỏ đập vào đầu cá, rồi mới dùng tay bợ dưới bụng cá kéo lên, theo chiều đầu lên trước vì cá dài hơn miệng tum. Người ta không dám bợ tay trước khi chưa đập đầu cá vì cá bông rất dữ, rất khỏe, lơ dềnh nó tấp vào tay đứt cả ngón tay như chơi và cũng dễ bị sảy lúc này vì là lúc chúng vùng vẫy dữ dội nhất. Dù bị đập vào đầu như thế, nhưng nhiều con cá bông chỉ ngất không chết hẳn, cho cá vào trong khoang xuống, có nắp đậy lại. Công việc này thật chóng vánh, người ta còn phải tiếp tục rình đâm cá bông nữa cho đến khi không còn cá bông nào vào tum mới thôi.

Nhát đâm đầu tiên, người ta chọn lựa những con cá to, thường là cá cha hay cá mẹ. Cũng như con người, cá to mập thì có phần chậm chạp hơn và là thế hệ trước nên ít chạy rượt lung tung hơn thế hệ tiếp nối. Tiếp tục ngắm tìm con cá nào vào đúng tâm của mũi chĩa, người ta cũng lựa chọn, nhưng chọn lựa con cá nào dễ đâm nhất. Một bầy cá chừng vài chục con, may ra đâm đến con thứ tư, thường chỉ đâm được một, hai con, thấy bị động, chúng chạy tán loạn đi nơi khác.

Vài chục thước hoặc xa hơn nữa mới có một cái tum. Thời gian đâm cá bông rất hạn chế, lúc mặt trời gần đứng bóng hay quá đứng bóng một chút. Lý do, mặt trời vào lúc đứng bóng ngay đỉnh đầu, bóng râm của cái tum trùm thẳng xuống, khi mặt trời

TRẦN VĂN

xiên, chênh chếch, bóng râm bị lệch ra ngoài tum. Bóng mát lệch càng xa thì sẽ không thấy cá xuất hiện trong tầm nhìn lỗ tum. Đến đây, người ta đành thu dọn đồ đạc xuống xuống boi về, đợi đến ngày hôm sau cũng vào giờ trưa có nắng gắt lại tiếp tục nằm tum đắm cá bông.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



THẰNG BÉ NGÒI TUM

Một buổi trưa, trời nắng chói chang như đổ lửa. Ông Hương Tuần và những người lớn bận đi đâu đó, không ai nằm tum. Ngọc, lúc ấy, lên bảy, tám tuổi, tò mò cũng muốn biết nằm tum đâm cá bông như thế nào ?

TRẦN VĂN

Trời đứng bóng, đem mũi chĩa xuống xuống cùng với đồ nghề có sẵn trong xuống, Ngọc bơi xuống ra cái tum gần nhà nhứt, ở phía sau hè, cách vài chục mét. Đang nằm quan sát những con cua, tôm tép và cá nhỏ qua lại, bỗng một con cá bông trông dữ tợn khủng khiếp, to như một cái gối ôm, xuất hiện nhìn sững vào lỗ tum như muốn chạm vào mặt của Ngọc đang dí mắt quan sát theo dõi rình tìm cá. Tiếp theo một đàn cá bông đông nghịt chạy rượt làm mặt nước trong tum nổi sóng. Con cá bông lớn quá, to quá, trong đời Ngọc chưa thấy lần nào, nó rất dạn, hai mắt nhìn thẳng vào mặt của Ngọc như chực muốn tấp lên, Ngọc hoảng sợ, tóc mền, la lớn :

- Má ơi ! Có cá bông lớn lắm, mau kêu ai ra đăm, con sợ quá.

- Mày nằm yên chờ tao. Cũng may chú Búp vừa về đến, chú nói tiếp :

- Đừng làm động, cá đi hết, tao ra liền.

Ngọc vững bụng. Chú Búp là bà con xa với ông Hương Tuấn, Ngọc rất kính phục vì chú là người làm công siêng năng, giỏi nhứt lại võ nghệ cùng mình, có chú Búp mọi việc khó khăn gì kể như xong.

Chú Búp chống xuống thật nhanh, cây sào cong lại như muốn gãy dưới sức mạnh khủng khiếp của chú. Ra đến tum, bảo Ngọc ngồi yên, chú lấy mền trùm đầu lại, nằm yên lặng chờ đợi đàn cá quay lại. Chừng mười phút, có đàn cá bông đến tum, Ngọc nghe tiếng nước lụp bụp vì đàn cá đang vào tum ngóp trên mặt nước, không biết đàn cá cũ trở lại như lời chú Búp nói hay là đàn cá khác.

Một cú đăm mạnh, Ngọc nghe một cái rột và tiếp theo tiếng động khác bựt, bựt, chú Búp nói lớn :

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

- Ngọc, tao đâm được con cá tổ chảng, lớn nhưt đấm, chiều nay tha hồ mà ăn món tả pín lù.

Chú còn bảo :

- Mày đến đây, giữ chặt cây chĩa, tao phải lặn xuống đập con cá này chết mới đem lên an toàn, nó mạnh, dữ quá, sầy uống lấm.

Vừa nói, chú kéo tay Ngọc ấn vào cán chĩa bảo giữ chặt và ấn mạnh xuống đất, còn chú cởi quần xà lỏn ra, cầm theo một khúc cây, tuột xuống nước, phía ngoài tum. Lặn vào tum, Ngọc quan sát theo dõi, chú Búp đập ba bốn cái thật mạnh vào đầu, máu cá loang ra thật nhanh. Một tay cầm khúc cây nâng mình cá, tay kia cầm cán chĩa nhấc lên. Ngọc hiểu ý, rút cây chĩa lên nhanh, cũng vừa lúc chú Búp hết hơi phải vọt ra ngoài tum, ngoi lên mặt nước thở.

Chú nói lớn :

- Mày cố giữ yên, tao lên liền.

Không cần mặc quần vào, ở trường tổng ngồng, chú nắm cây chĩa, Ngọc đang đỏ mặt vì sức nặng của cá. Chú bảo Ngọc tiếp tục giữ cây chĩa, một tay chú cho vào móc mang cá, còn bàn tay kia bợ mình cá nâng lên.

Chú lại ra lệnh :

- Mày kéo chĩa lên nghe, coi chừng bị vướng miệng tum.

Hai chú cháu hì hục đưa được con cá bông quá xá cỡ này ra khỏi miệng tum, cho xuống xuống. Cả hai không nằm tum nữa, bơi xuống vào nhà. Cả xóm nghe đâm được cá bông tổ bà nái bơi xuống đến xem. Từ đầu mùa đâm cá bông đến nay, chú

TRẦN VĂN

cháu Ngọc đam được con cá bông lớn nhứt, dài gần cả thước, như một cái gối ôm to. Sau này, lớn lên, Ngọc nhớ lại kỷ niệm không bao giờ quên này, con cá bông đó chắc cũng khoảng mười kilô. Ông Hương Tuần phỏng đoán con cá bông này sống sót cũng được bốn, năm năm.

Người lớn, khỏe, thường nằm tum, còn người yếu sức hoặc nhỏ như Ngọc thì ngồi để có thể và đủ sức mạnh đâm nhanh xuống cá. Ăn quen, Ngọc thường ngồi tum. Có một lần chừng sau mười phút, Ngọc thấy năm, bảy con cá bông lội tới. Ngọc nhớ lời chú Búp dặn bảo truyền nghề, khi đâm cá bông phải đâm từ sau tới ngay cổ cục của cá. Nếu mũi chĩa phóng từ trước mặt, cá bông rất tinh ranh, nhìn thấy bóng mũi chĩa, né tránh rất nhanh tài tình, khó trúng được. Áp dụng bài học ấy, Ngọc đâm được một cá bông trên dưới 2 ký lô. Lại ngồi tiếp, Ngọc đâm thêm một con cá bông nhỏ hơn, hai con cá rô biển cũng thuộc loại cá biết nói, to bằng một cái đĩa vừa.. Ngồi tum thêm chốc lát nữa nhưng cá không còn qua lại và bóng râm của tum bắt đầu xê dịch ra khỏi tầm nhìn. Chổng xuống về, mang theo bốn con cá mà Ngọc ngồi tum đâm được lần đầu tiên. Dù tuổi con nít nhưng Ngọc nhờ theo mấy chú làm công phụ giúp cho ông Hương Tuần nên Ngọc học được nhiều cách bắt, đâm chuột, rần, lươn, rùa, cá và cách làm những món ăn đa i chiến ở giữa đồng nội. Người lớn không cho con nít ngồi tum, sợ chúng không biết cách đâm cá bông làm động, cá không dám vào tum nữa.

oOo

Thịt cá bông rất ngon, cá càng to, dai, càng ngon, ngọt. Món cá bông tã pín lù hay món cá tái thì khỏi nói, các tay nhậu chịu lắm.

Món tã pín lù mà dân quê thường gọi: Thịt cá bông thái nhỏ nhúng vào nước dấm có pha đường hoặc nước dừa đun sôi. Ở

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

thành thị, món tả pín lù được làm với nhiều loại cá thịt, nào là thịt bò, tôm, mực tươi và cá, cá bông hay cá lóc hoặc loại cá lớn khác. Còn ở nhà quê món tả pín lù độc nhất chỉ có cá, khi nào không có cá bông, cá hô người ta dùng cá lóc, còn các loại cá khác thì không có trong món ăn này. Ăn món tả pín lù mà thiếu các loại rau, dưa thì đâu có ngon lành gì đâu.

Còn món cá tái của nhà quê : nước dừa lửa, loại trái dừa màu vàng nâu sẫm, nước có vị hăng vì có "ga", một loại nước dừa uống vào lưỡi bị tăng tăng. Dân quê dùng nước dừa lửa, nhúng thịt cá bông, cá lóc, hoặc tôm hay thịt bò thái thật mỏng. Khi miếng thịt cong co lại và tái một chút là người ta đem ra ăn với tương hột đậm nhuyễn có rắc đậu phộng rang đâm nhỏ hoặc nước mắm nêm, mắm tôm, hay nước mắm chanh, nước mắm me. Ở nhà quê làm món ăn, nước chấm rất đa dạng linh động, không khe khắt như ở thành thị. Ở nhà quê quan niệm có gì làm nấy, hơn nữa làm sao có nhiều chỗ bán mà mua, nên những món ăn không có cầu kỳ, rất bình dân đại chúng. Có những món ăn ngon mà không biết nhắm nháp một tí rượu để đưa cay, xin lỗi, chết còn sướng hơn phải không mấy ông liền ông? mấy ông lưu linh ?

Cá bông hấp lá dứa, lá bầu rồi rưới mỡ phi hành thơm phức cuốn bánh tráng, bún, rau sống thì làm sao không mê được. Còn cá bông nướng trui thì thơm không thể tả. Bộ ruột cá để nguyên vậy cho vào tô nước mắm me, ớt làm cho nước mắm đậm đà ngon thêm và người nào làm chủ xị được thưởng bộ ruột này. Nhiều con cá bông hoặc cá lóc lớn quá, có cả trứng nữa thì hai ba người chia đều cùng cụng ly "vô" một cái ọt ngọt xót, hết sây. Cá bông và cá lóc có những món ăn giống nhau. Cá bông ít hơn cá lóc, cá lóc lại sống dai hơn cá bông nên ở thành thị người ta chỉ biết nhiều về cá lóc. Ở thành thị thường ăn "khô" gọi là cá lóc nhưng những con thật to, dày thịt và dai nữa đó là cá bông làm khô. Cá bông, cá lóc làm hàng chục món ăn, ngoài những món độc đáo là tả

TRẦN VĂN

pín lù, tái, nường trui, hấp, người ta còn nấu canh chua, nấu với các loại canh rau, kho mắm, chiên, xào với đậu ô-ve, rau muống, kho mặn, kho tộ, làm mắm, làm khô. Món nào cũng ngon, cũng hấp dẫn không những hấp dẫn cho dân nhậu mà ngay cả các bà cũng khoái, cũng mê.

Kỷ niệm thời thơ ấu, một kỷ niệm khó quên. Năm 1947 cả dòng họ của Ngọc đều nghe theo lời ông Hương Tuần tản cư ra thị xã Châu Đốc. Ấp Bà Bài, quân lính Pháp thường bố ráp, bắt bớ dân thường xuyên, chiến tranh giữa Pháp và Việt Minh càng ngày càng khốc liệt. Một đoàn ghe xuồng lớn nhỏ của ông Hương Tuần có đến hơn một chục chiếc. Trên một chiếc ghe Cà Vom lớn, đầu mũi có làm thêm một cái nhà nhỏ đủ để bộ bàn ghế tiếp khách, một cái đi văng và một tủ thờ; ở lái ghe cũng có che làm một cái nhà nhỏ nữa, chỗ làm bếp núc.

Đoàn ghe đậu san sát gần nhau. Lúc ấy, Ngọc mười hai tuổi, học lớp ba trường tỉnh. Sau Tết Nguyên Đán, từ tháng giêng đến đầu tháng tư, trời nắng gắt như thiêu như đốt. Đoàn ghe của đại gia đình Ngọc đậu kê nhau trong một vũng sâu, phía ngoài là con sông nhỏ chảy ngang qua. Dân quê Bà Bài dù ra thị thành, nhưng bản chất mưu sinh bắt cá ở nhà quê được mang theo. Gia đình Ngọc bỏ lại ở quê : nhà cửa, ruộng nương, chỗ chôn nhau cắt rún nhưng những cái mũi chĩa, loại mũi chĩa hình tam giác, mũi chĩa sa di, mũi chĩa đâm cá lìm kìm lại được đem theo. Những mũi chĩa làm bằng cây kèo dù không có ngành, làm thành hình ống tròn nhỏ để đâm cá lìm kìm, còn được gọi là cá nhái, một loại cá mình dài, tròn, mỡ nhọn dài, con to nhứt chỉ bằng ngón tay cái là cùng và dài chừng hai tấc. Món khô cá lìm nhậu rất bắt, mà phải chấm với nước me chua sống, ít dùng me chua chín. Còn món kho tiêu cá lìm cũng độc đáo không thua gì món cá lòng tong kho tiêu, kho quéo, kho tộ.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Mỗi ngày, Ngọc học hai buổi, trưa về ăn cơm xong, dò lại bài vở cho buổi chiều. Trước khi đi học, khoảng từ một giờ đến một giờ rưỡi trưa, chỉ ba mươi phút mặt trời nghiêng bóng, nắng đổ lửa, gió im phăng phắc, người lớn đang ngủ, trẻ con thì chơi giỡn, đâu có đứa nào chịu ngủ trưa. Khi phát hiện những con cá bông hoặc cả bầy vài chục con núp bóng mát của chiếc cà vom khi ánh nắng chênh chếch. Điểm đặc biệt của cá bông, khác hơn các loại cá khác, trời nắng gắt có bóng mát chúng vào đục, im lìm như nghỉ ngơi, tìm giấc ngủ. Ngọc lấy mũi chĩa ba kết hàng ngang nhỏ, nhẹ hơn mũi chĩa ba hình tam giác khó mà phóng xa được, có buộc một đoạn dây dài. Ngọc rình xem coi có con cá bông lớn nào nằm ở chỗ thuận tiện để đâm.

Rón rén bước nhẹ, rình rập, nước trong, trời nắng gắt, không gió thấy cá rất rõ và hai con mắt của cá bông cũng đang nhìn lại. Ngọc lựa thế, phóng mạnh cây chĩa xuống, hầu như mỗi cú phóng, đâm như vậy đều dính một con cá bông. Bóng mát một chiếc ghe dù có dài, rộng bao nhiêu đi nữa khi bị động vì nhát phóng của cây chĩa và sự vẩy vùng của con cá làm cho cả đàn, bầy cá lặn mất. Ngọc thường đâm được một, hai con vào các buổi trưa ngày đi học. Còn những buổi chiều thứ năm, chiều thứ bảy cũng như chủ nhật nghỉ, có nhiều thời giờ hơn, Ngọc hoặc người lớn đâm được nhiều cá bông hơn.

Đâm cá bông đục bóng mát như thế này mỗi chỗ chỉ đâm vài lần, cá bị động và sợ nên bỏ đi nơi khác. Ghe xuồng của đại gia đình Ngọc và bà con có đến mấy chục chiếc gần nhau nên Ngọc đâm cá bông cũng được một thời gian vài tuần. Yếu tố chính của việc đâm cá bông buổi trưa, trời thật nắng và lặng gió, ghe xuồng không bị nghiêng qua lắc lại, bị động cá bông sợ lặn mất. Người đâm cá bông phải bình tĩnh không bộp chộp, lựa con cá nào đầu quay về hướng khác, không hướng về phía mũi chĩa lao tới. Cá bông rất tinh mắt, lách, tránh né tài tình. Rất nhiều người ngồi tum hoặc xách chĩa đi tìm cá bông

TRẦN VĂN

"đục" trong bóng mát đầm, nhưng có người đầm được nhiều, có người đầm chẳng được con nào hoặc đầm được rất ít. Đó cũng là khiếu, bí quyết kỹ thuật hay nói cách khác, như người bình dân, sát cá. Câu cá cũng vậy, cùng ngồi câu ở chỗ gần nhau, người thì câu giựt lên liên liên, người thì ngồi cả tiếng đồng hồ không có con cá nào đớp mồi, "sát cá" là như thế đấy.

Thói quen của cá bông mà các loài cá khác thường ít gặp, là hễ trời nắng gắt chúng tìm bóng mát đục. Vì vậy người ta làm tum chỉ để đầm cá bông.

Bóng râm của những chiếc ghe lớn cũng là chỗ nghỉ ngơi lý tưởng buổi trưa của cá bông. Khi bị động ở ghe này, cá bông lại tìm đục nắng ở bóng râm ghe khác.

Đầm cá bông vừa có món cá ăn ngon, vừa sinh lợi đem đi bán hoặc làm khô làm mắm, và cũng là thú vui có cảm giác mạnh của người nông dân.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



CÂU CÁ HE

Nói đến câu cá, người ta thường nghĩ đó là việc làm giải trí, nhưng đôi khi đôi lúc cũng là cách giết thời giờ, suy ngẫm chuyện đời, chuyện đại sự như người xưa ngồi câu cá để chờ thời, đợi dịp ra hoạt động, thi thố tài năng cứu dân độ thế. Có nhiều người, câu cá là nghề làm ra tiền. Câu cá thường dùng ba cách: có mồi, không mồi và mồi giả. Ở Mỹ, câu cá với mồi giả rất thanh hành. Còn ở quê nhà, có những cách câu cá mà ở Mỹ không thể nào bắt gặp.

TRẦN VĂN

Vùng thôn quê của các tỉnh giáp với biên giới Miên như Châu Đốc, Kiến Phong, Kiến Tường có nhiều cách câu cá độc đáo, câu cá he bằng mồi hột bông gòn chẳng hạn. Thông thường, người ta câu cá, móc mồi vào lưỡi câu thả xuống nước, cá ăn giựt lên. Tùy theo loài cá mà dùng mồi thích hợp. Muốn câu cá he to và bắt được nhiều, người dân quê của xứ Bà Bài chuẩn bị thu nhặt hột bông gòn từ năm ba tháng trước.

Vào cuối tháng chín, đầu tháng mười âm lịch, thể hệ cá sinh sản vào tháng tư, tháng năm nay đều lớn. Khi nước "đứng", dòng nước ở sông rạch không còn luân lưu chảy siết, chỉ chảy lờ đờ. Trong đồng ruộng nước "lình bình", đây là thời điểm lý tưởng nằm dìm cá bông và câu cá he bằng hột bông gòn. Hột bông gòn, có người gọi là hột gòn, ngâm nước một đêm hoặc lâu hơn để nước thật ngấm vào, làm cho hột gòn nặng thêm một chút, nếu không chúng nhẹ tung dễ bị gió thổi bay đi nơi khác.

Một năm, có độ hai tuần để câu cá he bằng hột bông gòn và cũng chỉ bắt được cá he mà thôi. Còn các loài cá khác, mồi này không hấp dẫn được chúng. Cá he, một loài cá quý, ngon vào loại bậc nhất của dòng họ cá trắng, nhưng ngặt một nỗi cá he có nhiều xương.

oOo

Đợi nắng lên, sau khi cơm nước xong khoảng chín mười giờ sáng, ở nhà quê ăn cơm trưa rất sớm. Đàn ông đi nằm tum dìm cá bông, đàn bà đi câu cá he, người phụ nữ có tính kiên nhẫn hơn giới đàn ông. Một người đi một xuồng, không bao giờ hai người cùng ngồi câu cá he một xuồng cả. Ngồi câu cá he, người ta không dám ho, không nhúc nhích sợ làm động, xuồng nghiêng, lắc, cá he lặn đi mất.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Chống xuống vào những khu vực có lúa hoặc cỏ rậm, người thợ câu vệt (vạch) ra một lỗ tròn bằng miệng cái thúng nhỏ, rải xuống một nắm hột gòn. Nhờ hột gòn ngấm nước nên không bị gió đẩy đưa trôi ra ngoài xa. Sau đó, đánh dấu tất cả lỗ tròn có rải hột gòn bằng cách làm một cái nơ với những ngọn lúa, hoặc ngọn cỏ cao cột dính lại để dễ nhận biết từ xa. Mỗi ngày, ra "thăm" chỗ đánh dấu, nơi nào hết hột bông gòn, rải tiếp một nắm khác. Chỉ có cá he là thích ăn hột bông gòn. Nơi nào hột bông gòn còn nguyên, chứng tỏ nơi đó không có cá he, chỗ đó bỏ, không tiếp tục thả mồi như cá he nữa. Mỗi chỗ cách nhau chừng mười, hai chục thước. Người thợ câu phải mất ba bốn ngày mới tìm được năm bảy chỗ có nhiều cá he đến ăn hột bông gòn và cá cũng quen dần sự khuấy động nước nên chúng cũng dạn. Một cách làm cho cá he không còn sợ nữa là tiếp tục thả hột gòn xuống khi cá he đang tranh giành quấy đuổi đớp mồi, nhìn chúng đùa giỡn, để rồi hôm sau đến ngay địa điểm đó ra tay.

Người thợ câu cá he thường mang theo hai, ba cần câu, khi gỡ cá không kịp, dùng cần câu khác thay. Chỉ may quần áo se đôi lại làm nhợ câu, lưỡi câu thường dùng một cái nỏ uốn những cây kim may bị "sứt đứt", lưỡi câu không có ngạnh; cái ngạnh của lưỡi câu làm chậm trễ mất thời giờ phải gỡ cá ra. Câu cá he là một nghệ thuật: kiên nhẫn, nhanh nhẹn nhưng không vội chộp và nhứt là tránh làm sảy cá vì sảy cá rất tai hại, nước bị khuấy động, cá he sợ lặn mất. Cần câu cá he là một nhánh tre thật nhỏ hoặc một thanh tre được "vuốt" nhỏ láng mềm dẻo.

Ngồi câu cá he không được ăn trầu hoặc hút thuốc, tập chú vào câu cá đang tranh ăn hột gòn, rải tiếp và cũng không được rải mồi nhiều quá, cá he ăn no cũng lặn mất. Gặp những chỗ có nhiều cá he, chúng phơi kỳ vì đỏ chói, đưa bụng trắng toát hoặc bụng vàng tươi của các con cá he nghệ, tranh giành mồi, nước bắn tung tóe. Thời điểm này, người thợ câu không cần phải móc mồi bằng hột gòn nữa, chỉ thả lưỡi câu xuống ca

TRẦN VĂN

cũng đớp dính, giựt lên nhanh cho vào xuồng mà trong xuồng lại có nước để rộng cá. Chỉ có khoang mũi xuồng là có vạt để người thợ câu ngồi, còn các khoang khác để trống và có nước. Mục đích để khoang trống, khi giựt cá lên, lưới câu không nganh nên dính không chắc dễ bị sút ra, rơi vào xuồng, và có nước, cá sống tiếp tục. Xuồng cho nước vào để be xuồng thấp xuống khi người ta ngồi làm nghiêng một bên chỉ cách mặt nước chừng một tấc hay hơn một chút, cá dễ rớt vào xuồng, không rơi lại ra ngoài. Sự tính toán của người dân quê rất khoa học, hợp lý.

Một địa điểm, câu được cá he chỉ trong vòng mười, mười lăm phút là tối đa. Cá he rất tinh khôn, hơn nữa, lâu quá, thả mỗi nhiều cá ăn no bụng, cá đi mất. Người thợ câu giỏi, có khiếu, "sát cá" chỉ trong thời gian ngắn ngủi đó cũng câu được có đến trên dưới hai mươi con cá he to, khoảng bốn, năm ký cá. Một buổi trưa đi câu chừng hai hoặc ba địa điểm cũng mệt đừ. Có nơi câu được nhiều cá, có nơi câu ít cá. Vì vậy, người thợ câu luôn luôn tìm chỗ mới để tiếp tục câu cho hết mùa.

Cá he câu được, đem ra chợ bán hoặc rộng lại để ăn dần khi người ta không còn câu được nữa. Dù ở nhà quê, kỹ thuật câu cá he bằng hột bông gòn cũng ít người biết. Thông thường, câu cá ở nhà quê, chỉ để ăn một bữa hoặc hai bữa là cùng. Còn câu cá he một năm chỉ có khoảng hai tuần nên người ta tận dụng tối đa, chịu khó, câu được càng nhiều càng tốt.

Không phải ai đi câu cá he đúng kỹ thuật đã được hấp thụ trước mà có nhiều cá; có người được nhiều, có người được rất ít. Ở ấp Bà Bài, chỉ có vài người là hạp với cách câu cá he, mỗi lần đi câu là mỗi lần có cá he rất nhiều để sáng sớm hôm sau bơi xuồng ra chợ Núi Sam, Nhà Bàng bán và khi nào có nhiều quá thì bơi ra chợ tỉnh Châu Đốc, xa hơn, bán được giá hơn.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Hồi nhỏ, Ngọc thắc mắc không hiểu tại sao, đồng thời cũng đi câu cá, có khi hai người cách nhau chừng vài thước, một khu vực, môi, cần câu, cách câu như nhau mà có người giựt không kịp, còn người kia mãi nhìn trời hiu quạnh, bồn chồn và liếc qua người bên cạnh như tiếc rẻ, sốt ruột. Người lớn giải thích là người đi câu hoặc giăng câu, giăng lưới, đặt lờ, đặt lộp, được nhiều cá là người ấy có tính "sát cá". Ai sát cá thì dùng bất cứ cách gì cũng bắt được nhiều cá hơn người khác. Có điều lạ khác, có người câu được loại cá này nhiều mà câu loài cá khác lại ít; mỗi người hình như đi câu hạp với một loài cá.

oOo

Cá he ngon, béo, cao cấp nhứt của loài cá trắng, thuộc họ hàng cá mè ở vùng nước ngọt. Cá he là một trong ba loại cá mè ở vùng đồng bằng sông Cửu Long. Ở miệt Châu Đốc, cá mè có rất nhiều mà cá he thì nhiều nhứt và cũng thuộc vào loài cá quý hơn hai loài cá kia: cá mè dảnh và mè dĩnh, mà người dân quê chỉ gọi gọn lại là cá dảnh, cá dĩnh. Hình thù của ba giống cá này tương đối giống nhau nhưng ai cũng dễ phân biệt được.

Cá he: kỳ, vi, đuôi đỏ, vẩy trắng, mịn, mềm; cá dảnh về hình dáng, màu vẩy trắng toát giống y chang cá he, nhưng kỳ vi, đuôi lại cùng màu với vẩy, hơi sậm hơn màu trắng của vẩy một chút. Cá dĩnh, màu trắng của vẩy sậm hơn, vẩy cứng hơn, kỳ, vi, đuôi cùng màu với vẩy. Có hai loại cá he: cá he nghệ và cá he thường. Cá he nghệ ngon béo nhứt và cũng quý hiếm nhứt trong dòng họ cá mè. Cá sanh cùng một lứa con lớn con nhỏ khác nhau, không phải như câu thành ngữ: Cá mè một lứa. Ấm chỉ cá mè sanh cùng một lứa, hình dáng, giá trị giống nhau. Nghĩa bóng nói những người cùng một lò, một hội, tổ chức làm điều gì đó thường là việc xấu, người này giống y như người kia, không có phẩm chất khác biệt nhau. Cá he nghệ và cá he thường, nếu trọng lượng bằng nhau, người ta thấy cá he

TRẦN VĂN

thường to con hơn, chiều dài, chiều ngang lớn hơn cá he nghệ. Nhìn, quan sát kỹ mới thấy được cá he nghệ, mình dày hơn, cái nòng to hơn. Tại sao gọi là cá he nghệ ? Cá he nghệ, cái nòng to vàng tươm và đậm, chỗ này là chỗ ngon nhứt của cá mè nói chung. Vậy cá he nghệ cũng trắng nhưng màu trắng có pha lẫn màu vàng nên người ta mới gọi là cá he nghệ.

Nói đến nghệ là nói đến màu vàng của nó. Cái cổ cùc của cá he nghệ cũng dày, thịt nhiều hơn cá he thường. Trong ba giống cá ỉ: dinh, đánh và he, cá dinh lớn con hơn hai giống cá kia. Cá dinh lớn, hai ba con là được một ký lô, còn cá he, cá đánh cũng phải bốn, năm con mới được một ký. Cá he ngon nhứt, rồi mới tới cá đánh, cá dinh đứng vào hàng thứ ba.

Cá he làm món ăn ngon nhứt là chiên tươi. Có người đánh vẩy và cũng có người không, chỉ mổ bụng lấy lòng ruột bỏ đi, nhưng để lại mỡ và gan. Mỡ cá he dùng để chiên lại cá vẩy thừa, người ta nhét một ít mỡ lại vào bụng cá, chặt bỏ một chút cái mỡ nhọn, vạt hai cái vách của mang cá, mang cá lại để nguyên. Rửa thật sạch nhiều lần, mang cá có rất nhiều nhớt, kỹ hơn một chút, dùng muối bột rửa mang cá mới sạch hết nhớt. Cá để nguyên con, chảo thật nóng đã có mỡ phi hành tỏi thơm phức. Mỡ có thể dùng mỡ heo hoặc mỡ cá he vừa mới làm, hoặc dầu ăn, cho cá he vào. Xuống lửa thấp ngọn, lửa liu riu cá lâu chín nhưng chiên cách này ngon hơn và ăn luôn vẩy rất giòn, còn chiên lửa hóp, ngọn cao, mau chín, cũng dễ bị khét, lại không ăn được vẩy, dục tốc bất đạt là như vậy đó.

Ở nhà quê, thường làm nước mắm me để ăn cá nhưng cá chiên lại không dùng nước mắm me mà dùng nước mắm pha loãng có nặn thêm chanh hoặc pha giấm. Chỉ có ăn cá nướng, cá hấp và các món ăn rùa, rắn, lươn mới dùng nước mắm me. Nước mắm chanh (giấm) có tỏi ớt, pha loãng cho con cá chiên ngập nước mắm.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Dân quê ăn mặn hơn dân thành thị nhiều, nên họ cũng khỏe mạnh hơn. Một con cá chiên cho vào một đĩa nước mắm, loại đĩa có đáy sâu để chấm bông điên điển hay bông súng làm dưa chua ăn rất bắt. Cả ba giống cá he, dinh, dành có những món ăn gần giống nhau. Món cá dành kho mềm rục, lửa liu riu kho lâu, có khi mất cả buổi - ăn luôn cả xương, xương và vẩy rất bùi. Kho cách này, thường sắp ở đáy nồi một lớp mía được bóc vỏ, chẻ ra từng miếng ngắn, để cá nằm lên trên. Nước mắm pha loãng, có thể cho vào một chút đường hoặc bột ngọt, nêm thử, đổ vào nồi chỉ vừa đủ ngập cá một chút, nếu muốn cá kho khô cạn.

Muốn kho còn nước để chan cơm ăn hoặc dùng chấm rau ghém hay bông điên điển tươi, người ta đổ nước mắm pha loãng nhiều hơn. Các bà các cô kho cá, kho thịt thường ướp nước màu. Kho cá cách này, không ướp nước màu để nước trong, đẹp hơn và ăn khoái khẩu hơn. Ba giống cá: he, dinh, dành có rất nhiều xương nhỏ lí tí, trẻ con ăn phải cẩn thận, dễ bị mắc xương. Cái bụng cá là chỗ không có xương nhỏ, chỉ có xương hai bên lườn to và xuôi xuống, rất dễ tách ra. Từ họng đến hết lườn cá là chỗ ngon nhất, lại kể như không có xương, cha mẹ cưng con thường cho con ăn phần này. Còn cái đầu cá dù nhỏ nhưng ăn rất béo, bùi, cánh đàn ông ưa nhút.

Cách chế biến các món ăn cũng quanh quẩn chiên tươi, chiên cá muối, nướng, kho, nấu canh. Cá he nhiều lại bị chết cũng làm khô, làm mắm như các giống cá khác. Một món ăn đặc biệt khác, cá chết hơi lâu, vài tiếng trở lên, người ta làm cá he hoặc cá dành, cá dinh rửa sạch, xẻ rãnh từ lưng đến bụng, muối sả ớt, nhét sả vào những cái khe nhỏ của đường xẻ và nhét sả vào bụng cá, chiên, nướng rất thơm ăn với cơm nóng hồi hết sảy. Muốn làm món ăn tươi ngon, người ta mua hoặc bắt những con cá còn đang giẫy đành đạch, còn cá chết rồi chỉ có nước là muối để chiên hoặc nướng hay làm mắm làm khô.

TRẦN VĂN

Ở nhà quê, có nhiều cá, không khi nào người ta ăn cá đã chết lâu dùng vào các món ăn chiên, nướng tươi hoặc kho, nấu canh... Còn cá đông lạnh, như xứ Mỹ này, ở quê của Ngọc, đem cho chắc ai cũng chẳng thèm lấy dùng nói chi là mua. Cá thịt đông lạnh phẩm chất làm sao mà ngon cho bằng được cá thịt còn tươi.

CÂU CÁ RÔ BẰNG TRÚNG KIẾN VÀNG

Mùa nước giựt, đồng ruộng khô, người lớn, đàn ông đàn bà đều ra đồng lo việc cắt gặt lúa. Bọn trẻ nhỏ, tùm năm tùm ba rủ nhau đi câu. Câu cá ban đêm thường dùng mồi mắ xé nhỏ, câu được nào là cá trê, cá chột, cá lẩn và những loại cá thích ăn mắ, những mồi nặng mùi. Cá ba sa, cá vồ, cá tra, cá xác cũng thích ăn mồi mắ. Chỗ câu thường là các cây cầu dài trước nhà, ven sông. Câu vài tiếng đồng hồ có nửa rổ cá, vài ký lô, đủ cho gia đình ăn trong ngày.

Còn câu cá rô, đợi nắng lên, trước hết là các đàn "bọ mắ" chết tiệt đi mất. Đám trẻ nhỏ không biết hút thuốc, lại mặc quần đùi, nhiều khi ở trần, đầu không đội nón, làm mồi cho bọ mắ, bám sát châm chích rất ngứa khó chịu. Mùa gặt lúa, nước giựt là thời điểm có nhiều bọ mắ nhứt, người lớn thường vào đồng ruộng mặc quần dài, áo dài tay, đầu đội nón, khăn rằn trùm phủ mặt và choàng qua cổ, mang bao tay làm bằng cỏ bàng để lúa không làm sướt trầy da. Đàn ông lại còn hút thuốc phà khói nên hạn chế được sự châm chích của loài bọ mắ này mà người dân quê rất ghét chúng.

TRẦN VĂN

Đám trẻ nhỏ thường câu cá rô ở gốc các cây cà na, một loại cây sống được ở nước ngập sâu, thân cây rất to, trái ăn được nhưng rất chua chát. Cây cà na lại có nhiều rễ chằng chịt cũng là nơi lý tưởng cá rô sinh sôi trú ngụ. Mùa nước giựt, cá rô khá lớn, khoảng mười lăm con được một ký. Ba, bốn đứa trẻ xúm quanh một gốc cây cà na lớn câu cá rô, vừa câu vừa nói chuyện, đùa giỡn cho vui. Câu cá rô vào thời điểm này không cần phải giữ im lặng vì cá nhiều quá, nhiều đến nỗi cá lên "ngớp" như nước sôi.

Cây cà na cũng là nơi có nhiều kiến vàng, cá rô thích ăn trứng kiến vàng hơn bất cứ loài cá nào khác. Bọn trẻ nhỏ mỗi đứa tìm lấy một ổ kiến vàng để làm mồi. Một đứa rung lắc một vài cành cà na để cho bụi phấn, kiến vàng rơi xuống, thu hút cá rô rập lại đớp mồi. Tiếng lụp bụp của các đàn cá rô ăn mồi thật vui tai, thích thú. Mỗi đứa có mang theo một cái giỏ hoặc một cái thùng thiếc đựng cá. Giựt một chập liền liền mồi tay, bọn trẻ hái trái cà na ăn và đùa giỡn như là nghỉ giải lao. Tiếp tục rung lắc vài cành cà na, trứng kiến rơi xuống, cá rô lại bu giành mồi, chùng nứa tiếng nứa, bọn trẻ lại nghỉ, câu được vài ký cá rô đủ ăn một ngày.

Khi muốn gỡ cá rô ra khỏi lưỡi câu, phải nắm thật chặt trọn con cá vào lòng bàn tay trái, tay phải cầm lưỡi câu gỡ ra, dù động tác thật nhanh nhưng phải rất cẩn thận vì kỳ vi của nó rất nhọn, sắc, thường "nọc" vào bàn tay đến chảy máu nếu người ta không nắm thật chặt. Đó là kỹ thuật, bí quyết tránh bị cá rô nọc rất đau buốt. Kinh nghiệm của người dân quê, mỗi khi bắt, nắm những con cá có ngạnh như cá trê, cá lẩn, cá tra, cá vồ..., chúng còn sống phải nắm thật chặt, đầu của chúng nằm gọn trong lòng bàn tay, ngón cái và ngón trỏ siết vào hàm đưa hai ngạnh cá ra ngoài để tránh khi chúng giãy giụa đâm vào tay.

Những con cá lớn có ngạnh to, đâm rất nhức nhối nhiều khi hành đến nóng lạnh. Rủi ro bị cá đâm như cá trê, cá chột chẳng

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

hạn, theo kinh nghiệm, người ta cắn cái đuôi cá lấy một chút đắp lên vết đâm, tức thì cảm được máu và đỡ bị đau nhức. Không hiểu, con cá này đâm chảy máu, lấy đuôi con cá khác đắp vào có hiệu nghiệm không? Đuôi con cá này với đuôi con cá khác, cùng loài chắc cũng xem xem, nếu không bắt được con cá đâm bị thương thì đành bắt con cá khác thế vào cũng ô-kê luôn.

oOo

Nhà của Ngọc có đủ thứ lưới, câu và nhiều loại chỉ để đan lưới, làm nhợ câu. Ngọc có sáng kiến tự đan một tấm lưới nhỏ ngang chừng tám tấc, dài chừng một thước, lỗ lưới cũng cỡ với lưới giăng bắt cá rô ở trong đồng ruộng khi mùa nước xuống. Tìm một thanh tre, Ngọc buộc tấm lưới vừa đan để hôm sau ra quân bắt cá rô. Trong đầu óc non nớt của đứa trẻ ở nhà quê, cá rô quá nhiều lên đớp mồi ở mặt nước, dùng cần câu mỗi lần giựt lên chỉ có một con cá, mất nhiều thời giờ mà bắt cá ít, nếu dùng lưới may ra bắt được nhiều cá cùng một lúc. Lưới làm lớn quá cũng không tiện vì rễ cây cà na tua tủa chẳng chịt dễ vướng vào lưới, lại nặng, khi lưới thấm nước. Con nít tính làm sao cho vừa sức là được. Hôm sau, khi cơm nước xong, trời nắng gắt, bọn bốn đứa lại kéo ra gốc cây cà na lớn nhứt có bóng râm to cũng là nơi có nhiều cá rô nhứt.

Cả bốn đứa không câu chỉ "phát" lưới. Cách làm này, gọi là kéo lưới không đúng, giăng lưới hay là quăng lưới cũng không đúng, chỉ gọi là phát lưới có thể đúng nghĩa nhứt. Một đứa leo lên cành cà na rung, kiến vàng rơi đầy mặt nước, cá rô đua nhau lên giành đớp mồi, tay Ngọc cầm cán phát lưới qua lại sát mặt nước một lần dính đến cả chục con cá rô, hai đứa trẻ khác chỉ có gỡ cho nhanh bỏ vào thùng vào giỏ. Cá rô dính lưới rất khó gỡ vì kỳ vi sắc nhọn của chúng. Hết mồi kiến, thằng nhỏ ngồi trên cành cà na lại rung lắc tiếp.

TRẦN VĂN

Bốn đứa làm việc nhíp nhàng và rất mệt nhọc vì phải làm nhanh, chỉ trong chừng một tiếng đồng hồ, bọn Ngọc có được một thùng cá, loại thùng thiếc hai mươi lít nước

Ra quân lần đầu tiên gặt hái chiến thắng ngon lành, bốn đứa giữ bí mật và sau này mọi người trong ấp ai cũng biết cách bắt cá rô kiểu phát lưới này. Bắt được nhiều cá thật, nhưng chỉ một lúc là cá sợ, lặn mất và phải rung lắc thường xuyên để có kiến rơi xuống cá mới ngoi lên tấp mồi, cá ăn kiến nhiều mau no, cũng lặn mất. Còn câu cá rô chỉ cần móc trứng kiến, thả xuống nước, cá rô cũng đớp mồi ngay, nhiều khi không cần lắc cây cà na để kiến rơi xuống như cá rô tụ lại. Câu hoài không hết cá và cá rô cũng không sợ, nên mùa câu cá rô kéo dài có đến cả tháng.

oOo

Một kỷ niệm thời thơ ấu khó quên. Năm 1945, Nhựt và Đồng Minh "quánh" nhau, dân thị thành tản cư về nhà quê. Gia đình của bác Năm Khải, một thông phán ở Tòa Án Châu Đốc tản cư về tá túc ở nhà của ba Ngọc. Còn ở chùa Bồng Lai, nhà chùa rộng nên có nhiều gia đình đến tạm trú. Bọn trẻ nhỏ của các gia đình thường chơi chung với nhau. Gia đình của họa sĩ Lê Trung, một họa sĩ nổi tiếng vẽ chân dung phụ nữ cho các bìa báo xuân vào thập niên 40, 50 và 60. Gia đình của "ông Đốc" Thái Văn Thân, một vị Hiệu Trưởng đầu tiên của trường Collège de Châu Đốc, sau này đổi tên thành trường Trung Học Thủ Khoa Nghĩa. Hai gia đình này có gần hai mươi người lớn nhỏ ở chùa Bồng Lai. Đám trẻ nhỏ chơi với nhau rất thân.

Một buổi trưa, hai chị Xuân Lan và Thu Cúc, năm nay cũng vào tuổi thất thập cổ lai hi, con của bác Năm Khải ở thành thị mới về nhà quê, cái gì thấy cũng lạ, như người nhà quê ra tỉnh vậy. Hai chị thấy Ngọc mới có mười tuổi sao đi giăng câu, giăng lưới, đặt lợp, đặt lờ rất giỏi. Vì tính hiếu kỳ, hai chị xin

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

đi theo coi Ngọc giăng lưới bắt cá rô. Hai cô công chúa, bọn trẻ nhỏ thường xem hai chị này như là hai công chúa. Con nhà giàu khuê các, lúc nào cũng ăn mặc đồ màu, đồ trắng kiểu này kiểu nọ rất kiêu kỳ khác hẳn con gái quê chỉ quanh năm mặc bà ba đen, đi chân đất, không có guốc, dép gì cả. Hai chị bước xuống xuồng không vững, dù xuồng đã được đẩy rướn lên bờ đất. Hai cô công chúa còn bảo Ngọc đến dìu hai nường xuống xuồng, đầu đội nón kiểu to vành màu mè trông như hai cô đào trên sân khấu. Rất lạ mắt, con gái ở nhà quê ra đường chỉ có nón lá, khi nào đi đám cưới mới che dù màu.

Chống xuồng ra sau hè chừng hai ba chục mét, bủa lưới dọc đường mòn xe bò đi giữa ruộng lúa khi mùa khô. Bủa hai tay lưới vừa xong, quay xuồng chống về nhà, vừa đến tay lưới đầu tiên, nhờ nước trong, Ngọc phát hiện có nhiều cá rô dính lưới rồi, mới đó chừng năm mười phút. Dừng xuồng lại, cả ba chị em nhìn chỉ trỏ cá rô đang giẫy giụa khi chúng dính vào lưới. Đây là lần đầu tiên, Ngọc có dịp nhìn quan sát thật kỹ đặc tính của loài cá rô.

Chúng đi từng bầy từ trong ruộng lúa này băng qua ruộng lúa kia. Chúng thấy có chướng ngại vật chặn trước mặt, như tức giận, chúng de lui lại lấy trớn đâm mạnh vào lưới, càng giẫy giụa lưới càng cuốn chặt. Hơn nữa, kỳ vì cá rô rất nhọn, sắc lại nhiều nên dễ dính vào lưới mà lại giẫy giụa nữa, dính chặt khó gỡ ra nhanh được. Một đoạn lưới đầu, cá rô dính cách khoảng nhau nên cũng dễ gỡ ra, những đoạn lưới sau và tay lưới thứ hai, cá dính đây, nhiều quá, Ngọc lại bị cá nọc hai lần tóe máu, đau rất không tài nào gỡ hết. Còn hai nàng công chúa chỉ làm kiếng cho vui, hai nàng không dám mó gỡ con cá nào cả. Ngọc quyết định cuốn hết hai tay lưới cho vào xuồng chống vào bờ để nhờ người lớn gỡ cá tiếp. Chỉ có hai tay lưới chừng hai chục mét và mất không đầy một tiếng đồng hồ có hơn hai thùng cá rô lớn tha hồ mà ăn.

TRẦN VĂN

Hai nàng công chúa sau này có chồng con, gặp lại Ngọc ở Sài Gòn, thường nhắc lại kỷ niệm nhớ đời này của ba chị em.

Cá rô giăng lưới bắt được là cá rô lớn, câu cá rô vào mùa nước giựt, nước xuống, cũng là loại cá lớn. Bọn trẻ nhỏ còn câu cá rô con nhỏ xíu. Tháng sáu, nước trong đồng ruộng lên được gần cả mét, cũng là lúc cá rô phát triển và có nhiều lắm, chỗ nào cũng có. Người lớn hoặc trẻ nhỏ đi câu cá rô ở ven ruộng hoặc ở những nơi có nhiều mảng trống ở trong đám cỏ, trong lúa.

Đi câu cá rô thường bằng xuồng ba lá, loại xuồng mỏng manh nhỏ nhút trong các loại ghe xuồng ở vùng sông rạch, chỉ làm có ba miếng ván mỏng đóng ghép lại, một miếng làm đáy, hai miếng làm thành xuồng. Bọn trẻ nhỏ thường câu cá rô đứng ở ven bìa nước sau nhà, lúc này nước chưa ngập nền nhà và đường lộ đất. Lưới câu cá rô nhỏ cũng không cần phải làm ngành. Mỗi câu bằng trứng mồi, trứng kiến hoặc ong non hay hột bắt dòi bò lúc nhúc xung quanh mép lu, khắp nước mấm. Tóm lại mỗi câu cá rô thứ gì cũng được miễn là mồi hơi nhẹ không chìm nhanh xuống nước. Cá rô rất háms ăn, vừa thấy mồi là đớp ngay, mồi chìm xuống nước chưa được hai ba tấc nước là cá rô giành ăn mồi rồi.

Ai có máu thích đi câu cá nên đi câu cá rô, cá rô nhiều, ăn mồi liền, người câu không phải chờ đợi lâu. Cá ăn giựt liền liền rất thích mà cá rô lại là loài cá ngon. Ở nhà quê có hai loại cá rô: cá rô vừa kể ở trên là cá rô đồng, còn loại cá rô thứ hai, mình dẹp và to con hơn, cũng có gai, hình dáng như loài cá chim ở miền biển. Cá rô biển dù ở nước ngọt, ở đồng, nhưng người ta vẫn cứ đặt tên gọi là cá rô biển để phân biệt với cá rô đồng.

Cá rô đồng câu được, khi chúng còn nhỏ vào mùa nước lên, xương mềm, kho kỹ, lửa liu riu ăn luôn cả xương. Cá rô nhỏ, món ăn ngon nhứt là kho sả ớt. Sả xắt nhuyễn và thật

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

nhiều, cá rô nhỏ làm sạch để đầu. Nếu cá còn nhỏ khoảng đầu ngón tay cái, người ta để luôn vẩy, hơi nào mà đánh vẩy, mất nhiều thời giờ, móc bụng cá lấy ruột bỏ. Công việc này làm bằng tay mau hơn làm bằng dao. Mùi sả bốc lên thơm ngát làm mọi người chảy nước miếng. Cá rô kho sả ớt ăn với cơm nóng, cơm nấu thật khô, mà dân sang ăn cơm với gạo cao cấp đắt tiền như gạo Nàng Hương Chợ Đào thì hết biết.

Cá rô lớn làm món nào cũng ăn thấy đã vô cùng như nấu canh chua, chiên tươi, nướng, kho mắm... Và có một món làm vang danh cho giống cá rô, đó là cá rô kho tộ. Không phải ai cũng kho cá rô bằng tộ ngon hết đâu. Trong cuộc đời binh nghiệp rày đây mai đó, lê gót giày xô khắp nơi hang cùng ngõ hẹp của miền Tây, Ngọc nhận thấy mỗi địa phương, mỗi quán ăn có những món ăn đặc sản ngon độc đáo mà ở vùng khác không sánh bằng. Ngọc có nhận xét này không biết có quá đáng chăng? Cá rô kho tộ ngon số một là quán bà Sáu Mập ở bến xe mới Cà Mau.

Năm 63-64, Bộ Chỉ Huy Hành Quân của Trung Đoàn 33 thuộc Sư Đoàn 21 Bộ Binh đóng ở Chà Là, hậu trạm ở ngay trong thị xã Cà Mau, còn hậu cứ ở mãi tận thị xã Sóc Trăng. Ngọc và bạn bè, khi nào ghé Cà Mau ít nhất một tháng cũng có đến chục lần ăn cơm tại quán bà Sáu Mập. Bà này không biết tên gì, bả thứ sáu lại mập nên mọi người quen miệng gọi là bà Sáu Mập. Mỗi lần ăn cơm một mình hay có bạn bè, Ngọc cũng không khi nào quên gọi món cá rô kho tộ và thêm một món thứ hai là canh chua lươn hoặc canh chua đầu cá lóc. Không biết có phải bà Sáu Mập thường ăn cá rô kho tộ ngon quá mà bà mập chăng? Nhận xét này, Ngọc có nhân chứng là anh Trần Huỳnh Thanh, một chiến sĩ già H.O, hiện ở Sacramento, anh Thanh năm 63-64 lồi hai mươi bảy tuổi, làm Phó Tỉnh Trưởng hành chánh tỉnh An Xuyên (Cà Mau), anh cũng thường ăn và đãi khách ở quán bà Sáu Mập, xác nhận với Ngọc và bạn bè mỗi khi bọn già này xấp lại kể các món ăn ngon của miền Tây

TRẦN VĂN

mà bà Sáu Mập không thể nào thiếu được với món cá rô kho tộ.

Một quán ăn nổi tiếng nhứt của miền Tây mà lại ở Tây Đô nữa, đó là quán ăn Vĩnh Ký, chuyên nấu những món đặc sản nổi tiếng ở Cần Thơ. Ngoài những món rùa, rắn, lươn, cá nướng trui, cơm tay cầm, Ngọc còn khoái và có thể nói là khoái nhứt là món cá rô kho tộ của quán Vĩnh Ký.

Bí quyết của món cá rô kho tộ, muốn món cá kho ngon, trước nhứt lựa cá rô thật lớn, càng lớn tổ chảng càng tốt mà người ta ví von là cá rô biết nói, miền Tây có rất nhiều và ở Cà Mau lại là nơi có nhiều nhứt. Thứ hai, phải để cá vào tộ ướp nước mắm, hành, đường, mỡ và tóp mỡ đầu đó hảnh hoi. Đổ vào nước mắm loại ngon có nhiều đạm, không xẵng lè, nước mắm nguyên chất không pha thêm nước lã. Chú ý, có nhiều người, sợ nước mắm nguyên chất mặn quá nên pha nước trước đổ vào kho cá thì hỏng bét. Nước mắm nguyên chất đổ vào vừa xâm xấp cá là vừa, nếu đổ nước mắm nhiều quá thì cá kho sẽ mặn mà nêm đường nhiều để chữa giảm độ mặn lại không ngon.

Phải kho bằng tộ, không được kho bằng nồi trước rồi sau mới chuyển sang tộ. Có nhiều quán ăn, muốn cá kho tộ nhanh, họ cũng ướp và kho trước bằng nồi để đó, khi khách gọi, họ chỉ cho vào tộ, đem đun lửa cho sôi lại bùng ra cho khách. Cách kho tộ này là cách kho đốt thời gian, bước nhảy vọt của cách kho tộ, rất dở. Ở đời cái gì cũng phải kiên nhẫn mới mong đạt kết quả cao, cá kho tộ cũng vậy. Khi khách ọt-đơ món ăn, thế nào khách cũng đặt những món nhậu và kèm theo những món ăn cơm như cá kho tộ, canh chua...

Người chủ quán sành nghề, một mặt làm thật nhanh món nhậu, mặt khác ra lệnh đầu bếp bắt tay làm ngay món cá kho tộ. Tâm lý, dân ăn nhậu thường hay hối nhà hàng làm nhanh các món ăn, mà muốn làm món ăn ngon là phải có thời giờ. Chủ nhà

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

hàng hiệu điều cơ bản đó. Dễ thôi, khi mang rượu ra nhó đem theo đồ bồi có sẵn nào đậu phộng rang, nem chua, khô bò, hoặc tôm khô củ kiệu... dù khách có gọi hay không gọi nhà hàng cũng mang ra vài món để thực khách ăn "lai rai" nhậu "ba sợi" đỡ sót ruột. Khi được đặt món cá rô kho tộ, lý tưởng để đạt điểm ngon nhứt, lúc này mới bắt đầu làm cá, lựa cá lớn, mập bắt từ trong lu trong khạp ra. Đập đầu cá giấy đánh đập làm thật sạch, để ráo nước cho vào tộ ướp, đổ nước mắm ngon vào, không được đun lửa cao ngọn khi tộ kho cá đã sôi lên. Lửa liu riu rất tốt để cá có đủ thời gian ngấm vào nước mắm và gia vị. Khi cá chín, rắc tiêu, loại tiêu sọ được xay nhuyễn kỹ, không quên cho thêm một ít hành lá và vài cọng ngò rí để được thơm hấp dẫn thêm.

Cá kho tộ bất cứ loài cá gì, cá lóc cá trê, cá chột, người ta cũng thường kho tộ. Kho tộ là một hình thức kho mặn, kho bằng nồi nhưng kho tộ vừa ngon vừa sang, sạch nữa. Không nhà hàng nào đem một nồi cá kho dù nồi nhỏ, dính nhiều lọ đặt ngay giữa bàn ăn. Kho bằng tộ, lửa lâu nóng nên độ chín của cá cũng từ từ không phải "nóng hỏn" làm cá chín nhanh không kịp thấm như các nồi bằng gang, bằng nhôm. Một điều khác, khi tộ bằng sành, sôi lên để rất lâu mới nguội, cá kho tộ ăn luôn luôn còn nóng, mặc dầu đem đặt lên bàn, thực khách còn thấy tộ cá kho vẫn sôi, đập vào mắt làm cho thực khách thích hơn.

Một bí quyết khác, cá phải còn sống, cá chết kho dở ẹc, cá mà làm sẵn để lâu hoặc kho rồi lại kho lại cũng làm giảm độ ngon của nó. Người ta gọi là cá rô kho tộ, tại sao người ta không gọi là cá rô kho tồ. Tô, tộ cũng chỉ cùng một vật chứa lớn hơn chén, dùng để ăn những thức ăn đựng được nhiều và đựng được nhiều nước nữa, như tô phở, tô hủ tấu, tô mì, tô bún... mà người ta không gọi là tộ phở, tộ bún. Có người nói, ở nhà quê, quen gọi cái tô là cái tộ cũng ám chỉ một công dụng, đây cũng chỉ đúng một phần. Theo âm ngữ vần bằng vần trắc, âm bằng âm trắc thường bổ túc cho nhau, đứng cạnh nhau để âm

TRẦN VĂN

ngữ được hay hơn, có đúng vậy không các ông bà nhà giáo dạy môn Việt Văn? Vì vậy người ta nói cá kho tộ, không nói là cá kho tồ. Cá có dầu sắc thuộc âm trắc đi với kho, không dầu, âm bằng và tộ có dầu nặng cũng là âm trắc. Theo một trình tự âm ngữ dễ nghe từ trắc qua bằng rồi đến trắc vậy, như một dòng nhạc lên bổng xuống trầm rất êm tai.

Ở nhà quê có câu hát ru con ngủ :

*Ấu ơ ! Vì dầu câu cá nấu canh
Bỏ tiêu cho ngọt, bỏ hành cho thơm*

Gia vị hành và tiêu là hai món không thể thiếu trong món cá nấu canh, và chắc chắn không thể thiếu trong món cá kho tộ !

Ai cũng biết tiêu cay, hành thơm, mà trong câu hát ru lại nói "bỏ tiêu cho ngọt"... Đây là cách dùng chữ theo đúng âm luật của thơ tám chữ, trong đó chữ thứ tư của câu này phải là vần trắc (ngọt). Nhưng ngọt ở đây còn có nghĩa : bỏ tiêu vào nồi canh ngoài vị cay nó còn làm tăng thêm sự ngon ngọt của món ăn nữa vậy.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



CÂU RÊ

Câu rê không phải là câu dê hoặc thả dê o mèo. Một cách câu độc đáo khác của người dân quê. Câu rê chỉ câu được cá bông và cá lóc. Cách câu cá này chỉ dành riêng cho giới mày râu vì phải dùng sức, phái yếu và trẻ con khó mà đứng câu lâu được. Cái cần câu vừa dài vừa nặng, bằng cây tầm vông tròn bằng nắm tay, thon dài đến năm, sáu thước, ngọn cần câu nhỏ, mềm, cong và dẻo. Lựa được một cây tầm vông làm cần câu rê mất nhiều thì giờ. Tìm cho được một cây cần câu như ý muốn rất khó, cây phải già lại dẻo nữa và có kích thước lý tưởng. Người ta phải đi xa để tìm mua cho được một cây tầm vông vừa ý. Róc hết mắt, chặt ngọn, ngắm nghía kỹ, chọn lựa chiều dài thích hợp, dùng cưa nhỏ cắt bỏ phần gốc. Dùng lửa ngọn, hơ và uốn cây cần câu theo ý muốn của người thợ câu. Hơ lửa, xông khói làm cháy hết những lông non của cây tầm vông cũng vừa uốn, vừa phòng ngừa mối mọt. Cây xông khói, một cách trừ mối mọt rất hiệu nghiệm mà người dân quê thường làm cho bất cứ loại cây nào.

TRẦN VĂN

Người câu rê quý cần câu như một món gia bảo. Hết mùa câu rê, cần câu được đưa lên gác ở cạnh chuồng bò hoặc trên giàn nhà bếp cất giữ, hai nơi này cũng thường có khói nên sự bảo quản được an toàn hơn. Một cần câu rê được bảo quản kỹ có thể dùng năm, mười năm. Có người còn đánh bóng, đánh vec-ni cần câu rê và nâng niu như một đứa con cưng.

Ở chuôi cán cần câu rê, người ta lắp vào một cái đế có "chằng" hai. Cái chằng hai phải lựa, tìm kỹ để sao cho vừa với bắp vế (đùi) của người thợ câu; nhỏ quá, bắp vế không lọt vào chằng hai, rộng quá, khi rê cần câu không vững hay xô dịch cũng không thuận lợi. Cái chằng hai thường chọn những cây lông mót, cây me chua hoặc những cây chắc mà mỗi một ít dằm ngó tới để dùng được lâu bền.

Nhợ câu, chỉ thường se to và chọn loại dây chỉ thật chắc, đủ sức chịu đựng giựt những con cá bông to ba, bốn ký lô. Dây câu dài trên dưới mười mét. Người thợ câu giỏi dùng nhợ câu dài vì câu khó hơn, nhưng có cái lợi là rê lưỡi câu được một khoảng dài có nhiều hy vọng được cá tấp môi hơn. Lưỡi câu rê cũng làm đặc biệt hơn, khác hơn lưỡi câu giăng, dài ba, bốn phân.

Địa điểm câu rê thích hợp nhất là những vùng nước đọng, không chảy, có cỏ nhiều nhưng lại có những mảng trống mà cỏ không rậm, không cao. Không có cỏ, cá bông cá lóc không trú ngụ hoặc làm ổ đẻ, mà cỏ rậm lại cao, không có mảng trống làm sao lưỡi câu khi rê qua rơi xuống mặt nước được. Địa điểm dùng để câu rê phải chọn kỹ mà là nơi có nhiều cá nữa. Có nhiều chỗ câu cả nửa tiếng đồng hồ, không được con cá nào, người ta lại xách giỏ và vác cần câu đi tìm nơi khác. Giờ câu lý tưởng nhất là lúc chạng vạng đến nửa khuya hoặc sáng sớm, trời còn lơ mờ. Buổi tối lại có mưa lất phất là thời điểm tốt nhất để câu rê.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Từ ngữ "rê" đi sau chữ câu cũng cho ta hình dung được cách câu này. Rê là kéo từ bên này sang bên kia, kéo qua kéo lại từ từ, không nhanh lắm mà không chậm lắm. Sau từ ngữ câu, có nào: câu rê, câu cấm, câu giảng, câu quăng. Chỉ thiếu có câu khách mà các ả giang hồ hay các tay buôn thường sử dụng.

Câu giảng là cách bắt cá ăn câu được nhiều nhứt. Những thẻ câu dài chừng hai chục mét có đến mấy chục lưỡi, người ta móc mỗi bằng con trùn hoặc cá linh con để bắt cá lóc, cá bông, cá trê, cá leo, cá trên, cá lẩn... Một người dân quê có thể một đêm thả đến gần một chục thẻ câu ở ven bờ sông, bờ rạch hoặc trong đồng nội. Hai đầu thẻ câu được buộc chặt vào cây sào bằng cây tâm vòng rồi người ta mới móc mỗi. Một đêm, thả câu chừng hai, ba lần để bắt cá còn sống, nếu để lâu quá, cá chết bán không được giá, chỉ có để làm khô, làm mắm. Thả câu còn có mục đích, lưỡi câu nào hết mỗi móc mỗi tiếp.

Người ta còn giảng câu bằng mỗi dừa để bắt tôm. Dừa cứng cạy, xắt từng miếng nhỏ chừng một, hai phân vuông móc vào lưỡi câu, cách chừng một hay hai tiếng đồng hồ, bơi xuống đến chỗ sào cắm giảng câu tôm. Nhờ ánh sáng của trăng sao, người ta dùng bàn tay trái giở nhẹ sợi dây câu, thấy tôm từng bầy hoặc từng con đang bu ăn mỗi dừa. Tay phải cầm vợt lưới to bằng miệng cái thúng, xúc thật nhanh nhưng rất nhẹ nhàng không làm động mạnh để tôm đang ăn mỗi các lưỡi câu khác kế cận không sợ mà lặn đi.

Chừng vài thẻ câu, gặp chỗ có tôm nhiều, một đêm cũng có thể bắt đến chục ký lô như chơi. Nhưng giảng câu tôm rất mệt vì phải thức cả đêm vừa lạnh vừa tốn rất nhiều sức. Còn giảng câu cá, người ta chỉ thả câu chừng hai lần lúc chập tối và lúc khuya, sau đó để tới sáng mới đi cuốn câu.

Cá chết thì làm mắm làm khô. Cá sống rộng để bán ở chợ. Còn quăng câu, cũng dùng những thẻ câu giảng, nhưng người ta

TRẦN VĂN

thường làm ban ngày hoặc sáng sớm, hay chiều tối ở ven sông trước cửa nhà. Ở một đầu nhợ câu cột nửa cục gạch hoặc một thanh sắt nhỏ đủ để ném dây câu ra sông và nhận chìm xuống mặt đất. Câu quăng dùng mồi trùn, đôi khi người ta cũng dùng mồi mắm xé nhỏ. Câu quăng chủ yếu là bắt cá chót, cá lẩn, cá trê và các loại cá nhỏ. Câu quăng chỉ dùng bắt cá để ăn, không nhiều để đi bán.

Câu cắm, dùng những cành tre nhỏ, buộc nhợ câu độ chừng tám tấc, lưỡi câu lớn loại lưỡi câu cá lóc, người ta thường móc mồi bằng một con cá linh nhỏ còn sống, bơi lội để nhử cá lóc cá bông ăn mồi. Câu cắm thường là ban đêm. Ở nhà quê, một nhà cũng có chừng một chục cần câu cắm, đôi khi cũng dùng mồi trùn, loại trùn hồ to con để bắt cá trê. Cần câu được cắm chặt xuống đất, cá dính câu khó vùng vẫy lôi cần câu đi được. Câu cắm cũng để bắt cá ăn trong gia đình; nếu nhiều, cá lại chết chỉ có làm khô làm mắm. Câu cắm, trẻ nhỏ, phụ nữ, người lớn tuổi đều làm được.

Trở lại cách câu rê, người thợ câu đứng chàng hảng hoặc đứng cách nào đó đỡ mồi chân, để cần là một cái chằng hai đặt lên bắp vế vừa vịn. Lưỡi câu thường dùng một lưỡi, có người dùng đến hai hoặc ba lưỡi kết thành một chùm. Mồi là một con nhái mén (nhỏ), lột sâu vô khỏi ngạnh, người ta còn dùng một đoạn cỏ ống nhỏ móc vào mũi lưỡi câu nhằm mục đích khi rê, lưỡi câu không bị dính, vướng mắc vào cỏ hay cây nghệ, lục bình, sậy, lác có rất nhiều ở những nơi câu rê.

Người ta quăng lưỡi câu thật xa hết tầm của sợi nhợ, người khỏe mới quăng xa được, thường quăng sang bên trái vì tay phải dùng vào việc này. Tay trái nắm chặt cần câu và nghiêng ngọn cần câu vào hướng trái để tiếp sức cho sợi nhợ câu được căng tới đa. Từ điểm xuất phát đó, người ta rê lưỡi câu từ từ và điều khiển thế nào cho lưỡi câu rơi vào những chỗ có lỗ trống hoặc cỏ thưa để cá có thể tấp mồi được. Mắt nhìn

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

chăm chú quan sát sự di chuyển của lưỡi câu, hai tay cũng nhịp nhàng rê cần câu đi từ trái sang phải rồi lại từ phải sang trái, miệng thì làm thành tiếng "bập bập" dụ cá, nhử, nhái tiếng cá tấp mồi.

Câu rê rất mệt, dùng nhiều sức, tay chân mắt miệng đều làm việc nhịp nhàng với nhau. Người ta thích câu rê, cũng là một cách tìm cảm giác mạnh. Câu rê được toàn là cá bông hoặc cá lóc to bành ky vì chúng đang làm ổ đẻ. Thời điểm cá bông làm bông thì phải biết, dữ lắm, lại có đủ cặp. Lưỡi câu rê qua rê lại và có những tiếng kêu bập bập, chúng tưởng đồng bọn đang ăn, chúng háo hức tấp mồi, thế là toi mạng. Người thợ câu giật nhanh lên bờ, có khi con cá chưa dính sâu vào ngạnh rơi xuống đất.

Cá mà không có nước thì chỉ có chết thôi, cá được bỏ vào giỏ lẹ làng và người thợ câu tiếp tục câu, rê lại chỗ vừa mới câu được một con. Chỉ một thời gian phù du ít ỏi thế nào cũng bắt được con cá thứ hai cho đủ cặp lứa đôi. Một địa điểm câu rê được chừng một cặp cá, người ta dời lại một chỗ khác. Đặc tính của loài cá lóc cá bông, nhứt là cá bông quá dữ, không thích ở gần lảng giềng hàng xóm mà phải ở đơn lẻ từng cặp, cách nhau chừng một hai chục mét để chia vùng hoạt động, trị vì các loài cá trắng nhỏ khác.

Đi câu rê không được nhiều cá, lại cực nhọc vất vả, bị muỗi mòng châm đốt, nhưng có nhiều nông dân mê thích. Giống như nghề đi "gác" cu, một việc làm mất nhiều thời giờ chẳng có lợi là bao, mất cả buổi cả ngày cũng chỉ bắt được vài con cu. May mắn gặp con cu gáy hay, nghe tiếng cu gáy cũng đỡ ghiền. Còn cu gáy dở chỉ có làm thịt nhậu.

Câu rê và gác cu của người dân quê như là một đam mê, ghiền, khó bỏ được. Âu cũng là một cái "ngu" thứ ba theo nghĩa thông thường, không có lợi lộc cao.

TRẦN VĂN

Người đời có câu :

Trên đời có bốn cái ngu

Làm mai, lãnh nợ, gác cu, cầm châu !

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



BẮT CÁ CHÓT

Cá chót là một loài cá có rất nhiều ở các tỉnh miền Tây Nam Bộ. Xin lỗi bà con ở miệt Bạc Liêu, mà người Triều Châu gọi là xứ Bồ Lúu. Có một câu, ca dao, phương ngôn cũng không phải, mà là câu nói chọc ghẹo, phá chơi cho vui vầy thôi, đó là câu:

Bạc Liêu là xứ quê mùa

Dưới sông cá chót, trên bờ Triều Châu (Triều Châu)

TRẦN VĂN

Khi ở Sài Gòn đi học, nghe hai chữ quê mùa, nhiều sinh viên gốc Bạc Liêu cũng đổ quạu, cự ngay, xứ tôi là xứ quê mùa, còn xứ của anh của chị ở Châu Đốc, Cà Mau, không quê mùa à ? Các bạn trẻ đổi lại câu sáu chữ ở trên thành: "Bạc Liêu là xứ ruộng mùa", hoặc "Bạc Liêu là xứ vui đùa" hay đổi thành "Bạc Liêu nước chảy lờ đờ" có vẻ đúng âm vận thơ lục bát hơn, nhưng câu tám, trong hai câu lục bát này : "Dưới sông cá chớt, trên bờ Tiều Châu" thì mọi người đều thừa nhận sự mô tả dưới sông cá chớt trên bờ Tiều Châu lại là đúng hoàn toàn trăm phần trăm ở xứ Bồ Lúu này.

Cuối năm 62 và đầu năm 63, khi Ngọc vừa tốt nghiệp khóa 13 sĩ quan của Trường Bộ Binh Thủ Đức về trình diện Bộ Tư Lệnh Sư Đoàn 21 Bộ Binh, chờ được chuyển ra đơn vị cơ hữu của Sư Đoàn. Cả tuần lễ, ăn chực nằm chờ tại nhà vắng lai sĩ quan của Sư Đoàn. Con người ăn vào rồi thế nào cũng phải tống ra những chất thừa thải. Thời bấy giờ, khu câu lạc bộ, nhà vắng lai cũng gần bờ sông, cầu tiêu được dựng lên ở ven sông. Lần đầu tiên, xô của nợ vừa đến mặt nước, hàng chục hàng trăm cá chớt ngoi lên đưa râu quơ qua lắc lại, đớp mỗi lia lia, Ngọc sực nhớ đến câu thơ lục bát :

*Bạc Liêu nước chảy lờ đờ,
Dưới sông cá chớt, trên bờ Tiều Châu.*

Cá chớt sao mà nhiều thế, câu tám chữ đúng quá cỡ thợ mộc, dân Bồ Lúu không còn cãi vào đâu được. Bạc Liêu là một tỉnh giàu có, nổi tiếng về nhiều phương diện, nào

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

ruộng lúa, tôm cá và đặc biệt là trái nhãn Vĩnh Châu, như là một loại nhãn nổi tiếng ở tỉnh Hưng Yên Bắc Việt, ngon thơm ngọt thanh. Cái đặc biệt và quan trọng nhứt mà nhiều dân xứ khác biết đến Bạc Liêu là Công Tử Bạc Liêu, Bạch Công Tử, Hắc Công Tử nổi tiếng trong những thập niên 30, 40.

Về văn hóa, xứ Bạc Liêu với ông Sáu Lầu cha đẻ của Vọng Cổ Hoài Lang, tiền thân của Cải Lương sau này. Nếu so sánh Bạc Liêu với Châu Đốc về mặt có nhiều cá chột thì Bạc Liêu chắc chắn là thua xa. Bạc Liêu có nhiều vùng nước mặn và nước lợ vì ở ven biển. Còn Châu Đốc nơi nào cũng nước ngọt quanh năm. Phải nói Bạc Liêu có rất nhiều người Tàu mà đa số là người Triều Châu. Triều Châu chỉ là một huyện của tỉnh Quảng Đông bao la, có tiếng nói riêng. Người Triều Châu, tiếng nói khác một trăm phần trăm với người nói tiếng Quảng, Hẹ, Hải Nam, Phước Kiến... và tiếng quan thoại Bắc Kinh còn gọi là tiếng phổ thông. Tỉnh Bạc Liêu có ba giống dân hòa hợp chung sống đó là người Việt, người Tiều và người Miên (Khơ Me, Cam Bốt). Con cái lai gọi là "đầu gà đít vịt", nhiều thiếu nữ xứ Bồ Lúu mặn mà, đẹp, hấp dẫn.

Xứ Bạc Liêu quả có nhiều cá chột mà có một cách bắt cá chột độc đáo nhứt lại ở xứ Châu Đốc, có thể nói không nơi nào có cách bắt cá chột này. Bắt cá chột có hàng chục cách nhưng bắt cá chột chỉ sử dụng ba ngón tay, nắm râu mới là lạ. Trước hết phải có một chiếc xuống ba lá, cho nước vào khoang mũi để mép xuống thấp xuống "lé đé" mặt nước, nghĩa là cách mặt

TRẦN VĂN

nước chừng vài phân. Mép xuống càng gần nước càng tốt miễn xuống không bị chìm là lý tưởng nhất.

Tại sao phải để mép xuống quá sát mặt nước, lý do giản dị là bắt cá chột chỉ có ba ngón tay: cái, trỏ và giữa mà lại nắm râu, không phải một con cá chột mà nhiều khi có đến hai ba con dính cùng một lúc lại phải đưa nhanh vào xuống. Nếu mép xuống cách xa mặt nước, cá chột có thể bị rút lại xuống nước. Râu cá chột trơn dễ vượt ra khỏi ba ngón tay nắm không được chặt, lại cần tốc độ nhanh cho cá chột vào xuống. Nếu chậm có thể bị ngạnh cá chột đâm vào tay và cũng dễ để cá rơi rút xuống nước.

Người bắt cá chột cũng thường là phụ nữ vì tính kiên nhẫn chịu đựng được lâu hơn đàn ông. Trẻ nhỏ cũng bắt cá chột rất tài. Hơn nữa công việc này rất nhẹ nhàng và cũng dễ nên đàn ông thường ít làm.

Mọi bắt cá chột là cá nướng mà những con cá nướng đó thường là cá chết hoặc cá ăn không ngon như cá ếc, một loài cá vầy, kỳ vi có một màu đen lợt, ăn có vị hơi hôi hoặc cá ngựa, một loại cá thịt bở lại nhiều xương. Hai loài cá này lớn hơn cá linh nhiều, dùng làm mồi như cá chột được lâu. Vì vậy người ta lựa những con cá này đem nướng chín vàng thơm phức để làm mồi như cá chột.

Mỗi người ngồi trên một xuống riêng biệt, cách nhau năm mười thước nếu có hai người cùng bắt cá chột. Con cá nướng nằm gọn trong lòng bàn tay, bóp nhẹ vào cá

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

để thịt và mỡ cá loang ra, cá chột bắt mùi bu tới càng ngày càng nhiều, râu nhô lên khỏi mặt nước tua tủa lắc qua lắc lại rất vui mắt. Người ta không nhả mồi nhiều, nếu mồi nhiều quá cá ăn no lại lặn đi mất. Một con cá nướng làm mồi để bắt cá chột cũng dùng được nửa tiếng hoặc hơn. Một lần bắt cá chột chỉ tốn chừng hai con cá nướng là đủ. Người ta ngồi thật yên, chỉ sử dụng một tay mà chủ yếu chỉ có ba ngón tay cái, trỏ và giữa làm việc cật lực thoăn thoắt. Khi nắm được râu cá chột, có khi đến hai ba con lặn, đưa nhanh vào xuồng.

Cá chột không kịp giãy giụa, giãy giụa nhiều thế nào cá cũng rơi lại xuống nước, làm sao mà nắm chặt được râu cá chột. Bắt cá chột bằng cách này, không ai ngồi lâu quá được. Ngồi phải thật yên, không nhúc nhích nhiều làm xuồng nghiêng lắc cá chột sẽ sợ lặn đi. Một tay làm việc liên tục với tốc độ nhanh cả tiếng đồng hồ không ngơi nghỉ một giây phút nào tay cũng sẽ rữ rệt. Hơn nữa bắt được cá chột nhiều đã mệt, còn phải làm cá và lại ban đêm nữa, có nhiều muỗi, mất nhiều thời giờ. Vì những lý do đó, người ta thường bắt cá chột chừng một thùng thiếc thì tạm nghỉ để ngày hôm sau bắt tiếp.

Bắt cá chột thường lúc trời mát hoặc chạng vạng tối là lý tưởng nhất. Cùng họ hàng với cá chột có cá lẩn, một loại cá lớn ngon, nhứt là nấu canh măng chua thêm gia vị sả phi vàng, ăn ngon hết ý. Làm cá chột bằng cách dùng dao chân từ kỳ trên, kỳ này rất nhọn và dùng dao cắt đến hai ngạnh to dính với đầu, móc hết ruột ra. Cá rửa sạch đem muối để làm mắm. Cá chột nhỏ con người ta làm mắm. Món mắm cá chột ăn rất ngon, một con

TRẦN VĂN

mắm vừa một miếng ăn. Mắm cá chột thường dùng để ăn sống, nghĩa là không kho như mắm cá linh, cá sặc. Ở nhà quê, người ta thường ăn mắm sống với cơm. Ăn mắm sống nên có nhiều rau lại thêm có chuối chát, khế, khóm và có thêm ớt nữa ăn mới ngon. Ở quê Bà Bài vào mùa có nhiều khoai lang, mùa bắp, người ta thường nấu khoai lang hoặc bắp trái nấu chín ăn với mắm cá chột, ngon tuyệt, ăn no bụng mới thôi. Khoai mì nấu chín, người ta lại không ăn với mắm cá chột mà ăn với đường thốt nốt. Ngoài ra mắm cá chột còn ăn với ổi chua rất bắt, cũng là một món nhậu bình dân.

Món ăn ngon nhứt của cá chột, ngoài làm mắm ra, cá chột làm sạch rửa kỹ, cá chột có nhiều nhớt, loại cá không vậy như cá trê, kho khô rắc nhiều tiêu hoặc kho tộ thật sặc nước ăn với cơm nóng hổi, vừa thổi vừa ăn, ngon quá xá là ngon. Cá chột kho lạt hoặc kho còn nhiều nước ăn không ngon, có thể nói là dở ẹc. Cá chột cũng được làm món cá chiên tươi hoặc chiên muối.

oOo

Bắt cá chột bằng cách nắm râu rất độc đáo kéo dài cũng gần cả tháng giữa tháng chín đến giữa tháng mười, mùa nước xuống nước giựt, cá chột nhiều và lớn bằng ngón tay. Bắt cá chột bằng cách này vào lúc chạng vạng tối, mới được nhiều cá mà lại phải thức với ngọn đèn dầu cá linh sáng lù mù, lại ngồi chịu đựng cho muỗi đốt. Dù cổ, lưng mỗi đau cũng phải làm cho hết số cá chột mới bắt được, lại còn rửa đem đi muối để làm mắm và lựa cá lớn kho khô kho quẹt để sáng sớm ăn mà ra đồng

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

làm lụng. Cá chột làm mắm để đuôi, không cắt bỏ, không có đủ thì giờ để cắt đuôi. Những loại cá nhỏ như cá chột, cá linh, cá sặc, cá trèn nhỏ, người ta làm mắm để nguyên đuôi. Còn những loại cá lớn như cá lóc, cá bông, cá trê khi làm mắm mới cắt bỏ đuôi và kỳ vi.

Một cách bắt cá chột khác, mấy ông thích làm việc này. Khoét một cái hố ở ven bờ sông, bờ rạch, dài chừng tám tấc, miệng rộng chừng bốn tấc, phần còn lại rộng hơn có hình gần như tròn. Cái hố này đào để nước lớn, thủy triều lên, ngập chừng bốn tấc.

Người ta dùng đầu, ruột cá chột vừa làm tối hôm trước, đem nấu có rất nhiều nước để làm mồi nhử cá chột vào hố đào sẵn để xúc bắt. Múc nước mồi cùng với xương đầu cá chột rả ra đổ vào phần rộng tròn phía trong cái hố nhử cá chột vào ăn. Việc này cũng thực hiện vào buổi tối hoặc sáng sớm, còn lờ mờ. Nhìn thấy râu cá chột quơ qua quơ lại trong hố ăn mồi, càng lúc càng nhiều. Người ta dùng một cái rổ thưa, miễn sao cá không bị lọt là được, để xúc cá. Dùng rổ chặn miệng hố, một tay giữ rổ, một tay cầm một miếng tre, dẹp ngang chừng ba phân, dài bảy, tám tấc, khua khuấy nước để cá chạy ra miệng hố. Trong lúc đó, cái rổ chặn ở miệng hố được ấn nghiêng xuống về phía ngoài để cá chạy vô rổ, người ta lấy rổ lên nhanh.

Mỗi lần xúc rổ như thế có thể bắt được vài trăm gram hoặc nửa ký cá chột. Người ta thường đào ba bốn cái hố để bắt cá chột, hố này vừa nhử mồi xúc bắt xong, qua hố khác cũng làm y chang như vậy. Khi giáp vòng, trở

TRẦN VĂN

lại như xúc cá ở cái hồ thứ nhất. Mỗi tối xúc cá chột chỉ ba vòng cũng có hàng chục ký lô cá chột làm mệt nghỉ. Mỗi hồ cách khoảng chừng năm mét.

Mấy bà mấy cô thì lo đi nắm râu cá chột, cánh mấy ông đi xúc cá chột tại những cái hồ, rồi cả nhà già trẻ cùng xúm làm cá chột đến khuya lơ khuya lác rất cực. Sáng hôm sau còn ra đồng, làm việc đồng áng. Sức chịu đựng cực khổ của người dân quê xứ mình thật tuyệt diệu rất đáng bái phục.

Ai chưa ăn mắm cá chột, thử ăn xem vừa ngon vừa khoái khẩu, khi nào mê món mắm này cũng như các thứ mắm khác mới thấm thía câu nói của dân quê: Ăn mắm thấm về lâu, và tình nghĩa của người dân quê cũng thấm về lâu vậy đó.

GIẢNG CẦU TRỜI

Miền Tây Nam Phần Việt Nam, một vùng đồng bằng mênh mông, sông rạch chằng chịt. Màu xanh của ruộng lúa, vườn cây ăn trái chạy dài đến tận chân trời. Mọi người ngất ngây trước sự giàu có, một nơi được thiên nhiên ưu đãi nhất của đất nước Việt Nam.

Áp Bà Bài thuộc xã Vĩnh Nguơn, dọc theo hai bờ kinh Vĩnh Tế. Một con kinh lịch sử được đào vào những năm đầu của triều đình nhà Nguyễn khi an định được đất nước từ ải Nam Quan đến mũi Cà Mau. Kinh Vĩnh Tế nối liền hai tỉnh Châu Đốc và Hà Tiên bằng đường thủy. Mãi cho đến bây giờ (1998) đường bộ để cho xe hơi chạy được thông thương giữa Châu Đốc và Hà Tiên vẫn chưa có. Từ Châu Đốc vào quận Tịnh Biên 24 cây số, xe chạy thêm đến xã Lạc Quới và chỉ ngoặt lên đến Núi Tượng, thánh địa của Đạo Tứ Ân Hiếu Nghĩa, một hệ phái của Bửu Sơn Kỳ Hương do Phật Thầy Tây An sáng lập. Từ hướng tỉnh Hà Tiên, đường bộ cũng chỉ đến địa phận quận Giang Thành còn một quãng vài chục cây số đến địa phận Châu Đốc, người ta chỉ dùng phương tiện xe hai bánh và gặp nhiều trở ngại kinh, rạch mà chưa có cầu cống lớn chắc chắn. Đây là một con đường chiến lược về quân sự và kinh tế rất quan trọng mà bao thế hệ, chế độ chưa làm được.

Ấp Bà Bài, một ấp cuối cùng của xã Vĩnh Ngươn thuộc quận Châu Phú, tiếp giáp với xã Nhơn Hưng thuộc quận Tịnh Biên, Châu Đốc. Tịnh Biên có nghĩa là vùng biên thùy an tịnh, một vùng trước đây do triều đình Thủy Chân Lập (Cambodia) trị vì. Dấu tích của người Miên còn lại của vùng này là có nhiều ấp, làng (phum, sóc) toàn người Miên sinh sống như trên đất Chùa Tháp. Nào chùa, trường học và những vòm cây thốt nốt cao vút, biểu trưng của dân tộc Khơ Me (Miên).

Thời Pháp thuộc, cả ba nước Việt Miên Lào trong Liên Bang Đông Dương. Mọi người dân của ba nước được quyền đi lại tự do, đầu tư, buôn bán, khai thác tài nguyên bất cứ ở nơi nào của cả ba xứ Đông Dương. Trước năm 1945, ông Hương Tuần ở ấp Bà Bài, một gia đình có thế lực nhứt trong vùng hợp tác với một ông thông phán tòa án Châu Đốc khai khẩn hàng mấy ngàn mẫu tây đất hoang trên xứ Chùa Tháp thuộc tỉnh Tà Keo tiếp giáp với ấp Bà Bài, cách bờ kinh Vĩnh Tế chừng 8 cây số. Đây là một vùng đất trũng thấp phẳng phiu, mênh mông, không có rừng tràm hay rừng đước như nhiều nơi vùng đất trũng thấp khác. Riêng đất của ông Hương Tuần có trên một ngàn mẫu tây. Chim cá ở nơi này có vô số, không biết bao nhiêu mà kể. Ấp Bà Bài có nhiều cá chim thuộc loại nhứt nhì của tỉnh Châu Đốc nhưng so với đồng ruộng ở vùng Cánh Hàn này, không thấm thía vào đâu cả.

oOo

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Ăn cá, lươn, rùa, rắn, chuột mãi cũng ngán, mùa nào có mỗi của mùa đó, món ăn đặc biệt của từng mùa.

Ông Hương Tuần có sáng kiến giăng câu trời bắt chim để thay đổi món nhậu.

Những thẻ câu đã giăng bắt cá vào mùa nước nổi. Nay đồng ruộng khô, những thẻ câu đó lại được sử dụng để giăng bắt chim trời vào tháng mười một âm lịch. Địa điểm để giăng câu trời thường là những thửa ruộng lúa chín vàng, cạnh bên những vũng nước, đầm lầy có nhiều cá.

Người ta chọn nơi có lúa chín, có nước, có cá để giăng câu trời. Chim, có loài chỉ ăn cá, tép, có loài ăn lúa, ăn côn trùng hay cỏ non, các loại củ... Và cần có nước để uống nữa. Thẻ câu dài mười lăm, hai chục mét, những lưỡi câu, cách khoảng nhau trên dưới năm tấc được buộc vào dây câu. Lưỡi câu nhọn hoắc, có ngạnh, lòng thòng dưới dây câu. Người ta dựng ba bốn cây sào bằng cây tầm vông già, dài căng buộc dây câu và cắm chặt sâu xuống đất. Chim khi dính, mắc vào lưỡi câu có vùng vẫy mạnh, nếu cây sào không chắc, cả đường dây câu bị giựt sập xuống thì kẻ như thất bại. Vì vậy, người ta rất chú ý khoảng cách của mỗi cây sào đủ sức chịu đựng giữ đứng được dù có nhiều con chim lớn mắc câu.

Đọc truyện Phong Thần, nghe nói đến pháp thuật hô phong hoán vũ, sai đậu thành binh, thiên la địa võng. Giăng câu trời, quả thật là một trận thiên la, lưới

TRẦN VĂN

trời nay đổi thành những thẻ câu để bắt chim. Những sợi dây câu được giăng khắp bao vùng lúa chín vàng và có nước có cá. Người ta thường giăng câu hai hoặc ba tầng chênh chếch nhau, cách mặt đất hơn một mét và cao hơn nữa nhằm đạt được hiệu quả cao. Chim bay từ trên cao xuống hay cất cánh bay xéo lên hay bay là đà đều có thể dính vào lưỡi câu.

Không phải đêm nào cũng giăng câu trời được. Theo kinh nghiệm, lựa những đêm có trăng non, trăng khuyết, hoặc trời có nhiều sao có ánh sáng mờ mờ, không sáng tỏ lắm để giăng câu trời. Trời tối om thì không thể nào bắt chim bằng cách này được. Sáng quá chim thấy "thiên la" và nhút là những cây sào cao, chúng sợ không dám đáp xuống ăn mồi uống nước, còn trời tối quá chúng cũng không thấy rõ đường mà tìm thức ăn.

Chim trời có nhiều chủng loại, thói quen. Con thì thích đi tìm thức ăn vào lúc chạng vạng, tối, khuya hoặc sáng sớm, lúc trời còn mờ mờ.

Chim trời ở miền Tây có nhiều vô số kể, các vùng có nhiều cá, lúa, có nhiều chủng loại như nhan sen, chân màu vàng, cao, mỏng đỏ, lông xám đen; một loài chim thịt ngon nhút trong các loài chim. Nhan sen thuộc nhóm chim quý của thế giới, nay còn rất ít ở miền Tây. Ở Đồng Tháp Mười thuộc tỉnh Kiến Phong, hiện nay (1998) cơ quan bảo vệ thú quý hiếm của hành tỉnh do Liên Hiệp Quốc tài trợ có thiết lập một vùng bảo vệ loài chim quý này. Đặc tính, nhan sen chỉ moi tìm ăn củ, cỏ năng, mà ở vùng Đồng Tháp Mười có nhiều cỏ

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

năng hơn bất cứ vùng nào của miền Tây. Trên sách báo, nhan sen có tên gọi là sếu, chân vàng mỏ đỏ, loài chim quý hiếm của thế giới ngày nay mà chỉ ở Việt Nam mới còn. "Chim trời, cá nước", một cụm từ chỉ cho ta biết loài chim sống ở giữa trời, cá thì ở trong nước. Cả hai loài đều nhiều và khó bắt. Chim trời lớn có: chàng bè có cái đài dài ở dưới cổ dùng để chứa cá khi chúng bắt được. Chàng bè thả trôi trên nước khi cá lội lại gần chúng dùng mỏ chọt (mỏ) sâu xuống nước, mỗi lần mỏ cũng được một con cá. Chàng bè xóc vô miệng, cá vào cái đài để đỏ, sau mới đưa vào dạ dày. Cái đài của con chàng bè có thể chứa đến hàng chục con cá linh nhỏ, hoặc vài con cá "trọng trọng". Vịt trời, còn gọi là vịt nước, cò, diệc, le le... những chủng loại có nhiều nhứt ở miền Tây. Các loài chim dù ăn cá, côn trùng, củ cỏ năng hay ăn lúa đều phải uống nước. Chúng bay qua, lượn lại tìm môi, tìm nước, bay lên, đáp xuống, hàng trăm hàng ngàn lượt, tiếng kêu chiu chít. Thế nào cũng có con chẳng may, tới số, vỗ cánh bay vướng mắc vào lưới câu có thể bị móc dính vào cánh, vào đầu, cổ, mình...

Đặc tính chung của chim muông, thú vật và ngay cả con người khi bị dính mắc vào cạm bẫy đều cố gắng vùng vẫy để thoát ra. May ra, ba con chim dính vào lưới câu chỉ còn một con không bị sảy, vì chúng bị dính ngập vào ngành lưới câu những chỗ yếu huyết như da thịt, hoặc cánh. Càng vùng vẫy, lưới câu càng ăn sâu thêm làm cho chúng "chịu trận" không thoát được. Với hàng trăm hàng ngàn lưới được bủa giăng bao quanh mục tiêu chọn lựa và với số chim hàng trăm con, hết đàn chim này đến đàn chim khác ăn tối khuya, sáng sớm

TRẦN VĂN

đều có đủ. Một đêm giăng câu trời, có đến hàng chục con chim lớn nhỏ dính câu trời đủ làm mồi cho vài bữa ăn của lạ.

Ở đồng quê, người ta thường ăn chim trời bằng cách nhổ lông khô rồi thui sơ qua cho cháy lông măng. Khi có chim nhiều quá hoặc chim lớn, người ta cũng dùng nước sôi trụng nhổ lông như nhổ lông gà, lông vịt. Những món ăn chim đơn giản nhứt là nướng, chiên, rô ti hoặc muối sả ớt để nướng, chiên. Món ăn thông dụng nhứt của dân quê là luộc, nấu cháo đậu xanh cà, món gỏi chim tha hồ mà nhậu với rượu để được nấu cất tự biên, tự diễn mà người làm công của ông Hương Tuần rất rành sáu câu. Chim trời còn được xào, kho mặn để ăn cơm, đôi khi người ta còn phơi khô như là khô gà, khô vịt.

Thời gian giăng câu trời ngắn ngủi, một vùng chọn lựa giăng câu trời cũng chỉ được vài đêm, phải chuyển đổi chỗ khác. Chim rất khôn, chúng tránh cạm bẫy này nhưng gặp nguy hiểm khác đang chờ đón chúng như bẫy, rập, lưới chim kẻ cả ngòi rình đập chim, một cách bắt chim khác rất độc đáo.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



ĐẬP CHIM

Đồng ruộng của ông Hương Tuần, chim bay suốt không ngơi nghỉ chắc gãy cánh chớ không phải mỗi cánh như người ta thường nói, ám chỉ những người có ruộng đất nhiều. Đến mùa gặt lúa, khu trại ruộng của ông Hương Tuần, một dãy nhà lá dài chừng hai mươi căn nằm trên bờ kinh số 1 gần rạch Cả Hàn bên phía Việt Nam, thuộc xã Vĩnh Hội Đông, quận An Phú, Châu Đốc, phía bên kia thuộc tỉnh Tà Keo của Cao Miên. Khu vực này, những cây cao to chỉ có chừng năm cây gạo, tràm ở cách khoảng xa nhau hàng trăm mét, còn những cây cà na, cò ke, trâm bầu, cây hoang mọc thấp lè tè ở bờ sông bờ rạch và ở vùng đất cao. Vùng đất trũng thấp đến mùa nước lớn, cây cỏ đều bị nhận chìm dưới làn nước phù sa nhiều tháng, không thể sống được.

TRẦN VĂN

Những đêm trời lơ mờ, chim trời loại lớn con như chàng bè, gà đải, nhan sen, diệc thường chọn những cây cao, to để ngủ qua đêm. Còn loài cò, le le, vịt nước hay các loài chim nhỏ khác như trich, cúm nùm thường tìm cây thấp hoặc lùm bụi để nghỉ ngơi. Biết rõ thói quen của loài chim, khi trời lơ mờ, người ta bố trí trên mỗi cây to, một anh thợ cày, khỏe, nhanh nhẹn thủ (cầm) một cây tầm vòng chừng một mét rưỡi, dài quá dễ vướng vào cành cây và khó xoay trở. Người rình đập chim phải chọn lựa nhánh cây nào thuận tiện nhứt mà trên mặt đất có nhiều cút chim, chắc mẫm, nơi đó chim thường đậu. Họ còn phải lựa chỗ có cành lá che ngụy trang, vì chim rất khôn, chúng nghe thấy động tĩnh trên cây, có người ngồi ở đó thì chúng bay đi nơi khác ngay.

Sau khi đi ăn về, như thường lệ, chim đi có cặp, chim trống chim mái rất chung tình cùng đáp xuống cành cây, cánh còn "vấp vởi", chưa thu hết lại, thỉnh linh chúng bị một cái đập trời giáng vào mình rơi tõm xuống đất. Thường bị đập đầu tiên là chú chim trống, chim mái chậm chạp hơn cũng đáp xuống chậm hơn trong tích tắc, chưa kịp có phản ứng, cũng lãnh thêm một cây tầm vòng đập mạnh xuống cùng đi tàu suốt với chồng. Cây này động tĩnh, chim hoảng sợ bay qua lượn lại một chập tìm cây khác đậu rồi cũng bị lãnh những cú đập trời giáng khác. Chim thì nhiều mà cây to ít quá, bốn năm người thợ cày rình đập chim mất chừng hơn một tiếng đồng hồ cũng có hàng chục con chim lớn tha hồ mà nhậu quắc cần câu. Một điều đáng quý của người dân quê, họ chất phác, khi đập bắt được chim đủ ăn một ngày là họ thôi không sát sanh nữa. Lúc lên bảy lên tám tuổi, Ngọc có tài làm bẫy cò ke, một loại bẫy chỉ cần một cành tre nhỏ với một sợi dây chắc có cái thông lọng, để một miếng mồi bên trong thông lọng trên cái cần bật như một con cá con, trùng, đế, cào cào. Bẫy cò ke chỉ bắt được chim nhỏ thường từ cò ma trở lại. Người ta phân biệt hai loại cò, cò trắng và cò ma; cò trắng lớn con hơn cò ma. Cò trắng lớn hoặc những con chim lớn mổ mồi cái thông lọng của bẫy

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

cò ke không đủ kích thước siết cổ được chúng. Dù thông lọng có siết được cổ, chúng cũng bay đi mất, cành tre nhỏ dù có cắm sâu xuống đất cũng không đủ sức giữ được chúng. Bẫy nhỏ bắt chim nhỏ, bẫy lớn mới bắt được chim to. Khi chim mổ ăn mồi, thông lọng bật lên siết đúng vào đầu, cổ, chim bị treo tòn teng khỏi mặt đất, nếu chúng chạm đất, chúng có thể đủ sức làm cho sây, thoát được. Trại ruộng của ông Hương Tuấn có hàng chục cái bẫy chim bằng sắt để bắt chim lớn. Cái bẫy có hình vòng bán nguyệt, hai lưỡi sắt tua tua như lưỡi cưa mà người ta dùng cưa nước đá. Bẫy sắt được đặt ở "men" rìa vũng nước, thường có chim lớn kiếm mồi, đi qua lại tới lui. Bẫy sắt có khi cũng có đặt mồi để nhử chim, nhưng thường không cần mồi, vì chim quá nhiều, những con chim nhỏ không đủ trọng lượng đập sập bẫy sắt được, chỉ những con chim lớn mới dính vào bẫy sắt. Đặt bẫy sắt thường chọn những vũng nước, xa trâu bò, vì nếu trâu bò và con người đập phải bẫy sắt có thể cũng què chân.

Một kỷ niệm khó quên Ngọc nhớ rất rõ, như mới ngày nào, dù nay đã hơn năm mươi năm. Một ngày trời mưa nặng hạt, gió giật mạnh từng cơn, trời lạnh mà Ngọc nổi hứng, lén mẹ, mẹ của Ngọc rất cưng thằng con trai thuộc loại con cầu con khắn, khó nuôi, ra đồng đi săn bắt le le. Ngọc dẫn theo hai con chó, một chú Vện, một thím Phèn, trang bị thêm một khúc cây tầm vông dài chừng tám tấc vừa nắm tay và một cuộn dây nhỏ. Trời ngã về chiều, mưa cũng giảm, Ngọc đội cái nón lá cũ, dầm mưa đi săn le le. Lúc này khoảng đầu tháng năm âm lịch, nước đã mấp mé nhảy bờ, lúa lên xanh tươi tốt cũng là lúc le le thay lông. Chim le le hình dáng giống vịt xiêm nhưng nhỏ hơn nhiều, thịt ăn rất ngon, le le bơi lội cũng như vịt. Mùa này chúng thay lông và làm ổ đẻ, thường ở đủ đôi trống mái. Ngọc vừa ra khỏi nhà, còn ngoái cổ lại xem mẹ có hay biết gì không, không đời nào bà cho Ngọc đi săn bắt chim trong lúc trời đang mưa vì bà sợ con trai út yêu quý của bà bị ám mờ ác.

TRẦN VĂN

Cách nhà chừng hai trăm mét, ruộng lúa xanh rì, cao quá đầu gối, những cánh đồng cỏ cũng lên cao mơn mớn, le le làm ổ ở những chỗ rậm nhứt. Hai con chó Phèn, Vện ve vầy đuôi chạy lảng xãng đánh hơi, lưng sục làm động anh chị le le đang âu yếm tâm tình giựt mình bay lên. Mới thay lông và mưa ướt, le le không bay được xa, có con chỉ sập sận rồi chui lại xuống lúa, cỏ để trốn. Hai con chó tinh khôn tìm rượt đuổi, trong khi đó Ngọc sẵn sàng "phang" khúc tầm vông đang cầm, không trúng đầu, trúng mình, cánh thì le le cũng không bay xa được. Chúng lần quần bay lên đáp xuống, chỉ trong vài phút hai anh chị le le thế nào cũng lãnh một khúc tầm vông hoặc hai con chó cũng tóm được tha lại cho Ngọc, buộc vào dây máng lên cổ, hai con hai bên. Chỉ trong vòng một, hai tiếng đồng hồ hôm đó, nhờ sự tiếp sức của hai con chó, Ngọc bắt được cả chục con le le. Bắt le le bằng cách săn này chỉ được mấy ngày, và có mưa càng lớn càng tốt. Khi chúng đủ lông đủ cánh bay vù vù rất khó rượt phang, bắt.

oOo

Ở Bà Bài, vào mùa đông bão, người ta không đi đặt lợp, giăng câu, giăng lưới hoặc câu cá được thì người ta ăn khô, ăn mắm và cũng lúc này người ta thích ăn thịt chim.

Ở phía sau hè và cạnh bên hông nhà của Ngọc, có vài bụi tre nhỏ, thấp. Những cây tràm, me chua, me nước và tre to, cao; khi gặp gió mạnh, mưa to, chim không đậu vững được, nên chúng phải bay xuống đậu những bụi tre hoặc những cây thấp, bị gió đưa đẩy nhiều có khi nhánh lá tre chạm mặt đất. Lúc này là lúc thuận tiện nhứt để bắt chim chỉ bằng tay thôi, không cần phải có đồ nghề gì cả. Ba của Ngọc đang uống trà, nhìn thấy qua ánh sáng sầm chớp nhiều chim đang kêu la chiu chít trên những cành cây. Gió đang đưa đẩy chúng chơi với bay lên rồi đáp xuống, bầu vù vào cành cây. Ông sai hai người làm công

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

thân tín nhứt và cũng là người khỏe mạnh nhứt, chịu lạnh giỏi trong số hơn một chục người làm công cho ông.

- Búp, Ất, hai đứa bây đi bắt chim về ăn nghe.

- Làm sao bắt anh Hai. Chú Búp hỏi.

- Ấy, tụi bây không thấy gì hết sao? Trời dông bão và mưa to như thế này, chim không đậu trên cây cao được, chúng đậu ở những cây thấp gần nhà mình đó, tụi bây có nghe thấy tiếng chim kêu chiu chít không?

- Dạ có, anh Hai. Chú Búp nhanh nhẩu đáp.

- Búp, mày lại đây, nhìn xem coi chim nhiều quá, chúng bám theo cành cây đang rạp xuống đến mặt đất. Ba của Ngọc vừa nói vừa chỉ, cả nhà nhìn ra bên hông nhà cũng vừa lúc có ánh sáng của sấm chớp, mọi người thấy màu trắng của chim chiếm hết màu xanh của cành lá. Trời găm, sấm chớp liên hồi, mưa lại nặng hạt, gió thổi mạnh, Ngọc lạnh buốt. Nhưng chú Búp và anh Ất chuẩn bị đi bắt chim.

Chú Búp, Ngọc gọi bằng chú vì lớn tuổi và có bà con xa. Còn Ất, Ngọc gọi anh vì nhỏ tuổi và cũng là người mồ côi cha mẹ từ hồi còn bé mà ba Ngọc đã nuôi từ lúc lên 5 tuổi. Cả hai cũng trang bị một khúc tầm vông ngắn và một cuộn dây. Đầu đội nón lá, choàng một cái áo toai được trảm bằng lá thốt nốt. Hai người đi hai hướng. Nhờ sấm chớp mới thấy được chim đang cò bám chặt trên những cành tre, cành cây nhỏ bị gió thổi mạnh rạp xuống gần đụng mặt đất, hai cánh chớp lia lịa gương sức bám chặt vào cành cây. Chú Búp và anh Ất chỉ chờ đợi có sấm chớp và gió mạnh là ra tay "thộp" nắm bắt từ con một, đôi khi bắt một lúc hai con, buộc dây cẩn thận để nằm trên mặt đất. Khi thì cò ma, khi thì con diệc, cò trắng. Thỉnh thoảng họ mới dùng khúc tầm vông đập một cái là có một con chim rơi

TRẦN VĂN

xuống đất. Hai người chỉ dầm mưa khi ba của Ngọc hút được nửa điếu thuốc thứ hai, có trên hai mươi con chim đủ đại gia đình Ngọc ăn buổi tối đó và ngày hôm sau. Người dân quê ít tham lam, gặp đêm giông bão mưa lớn như thế này, người ta có thể bắt hàng trăm con chim dễ dàng, những ngày khác không dễ gì săn bắt được chim như thế. Họ bắt đủ ăn một hai bữa là đạt yêu cầu, không bắt nhiều để dự trữ.

Quê Bà Bài quả có nhiều cái nghe như chuyện khó tin nhưng có thật. Đó là một dấu ấn kỷ niệm của một vùng có nhiều chim trời, cá nước với cuộc sống đơn giản và gần gũi với thiên nhiên nhất của nhiều người.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

VƯỜN CHIM

Năm 1963, khi Ngọc đi hành quân ở vùng U Minh Hạ, bộ chỉ huy Trung Đoàn 33 thuộc Sư Đoàn 21 Bộ Binh đóng ở Giá Ngựa, có tên khác là "Chà Là", cách khoảng mười cây số ở phía bên phải là quận Đầm Dơi, bên trái là quận Cái Nước. Bộ chỉ huy hành quân của Trung Đoàn 33 được che dấu dưới vườn dừa, cau sum xuê, cạnh bờ kinh số một. Từ tỉnh lỵ Cà Mau vào đến đây trên hai mươi cây số và từ đó xuống Năm Căn khoảng vài chục cây số, có một địa danh khác cũng là nơi nổi tiếng, Cộng quân khiếp sợ, do Cha Hóa cai quản với một tổ chức dân quân do chính Cha Hóa tuyển chọn và chỉ huy.

Trong khoảng chừng mười cây số từ Giá Ngựa đến khu Cha Hóa, dọc theo bờ kinh số một, có ba vườn chim lớn và vài vườn chim nhỏ. Vùng Giá Ngựa, Chà Là, theo các vị bô lão kể lại, xưa kia vua Gia Long bôn tẩu khi bị quân Tây Sơn rượt đuổi, Đức Vua có tạm nghỉ chân nơi đây. Như vậy, Giá Ngựa là Giá Ngự mới phải, có lẽ dân chúng vì lâu quá có thể đã nói trại từ Ngự sang Ngựa chăng ?

Chủ vườn chim có thể nói là người giàu có nhất trong vùng. Vườn chim là gì ? Một miếng vườn lớn có thể cả năm ba mẫu tây, nhỏ cũng được nửa mẫu có nhiều cây dừa, cau, chuối, cây ăn trái và những cây tạp khác. Vườn càng rậm, sum xuê, chim trời càng thích, tập trung nhiều chủng loại, làm tổ và trú ngụ.

Vùng U Minh có tiếng là muối kêu như sáo thổi, rừng đước và cây cối nhiều cũng như có nhiều đầm lầy kinh, rạch, địa bầu là nơi sinh sản muối và các loài thủy tộc, quanh năm. Mùa nào cũng có cá và cũng có trồng lúa nữa nên chim trời các nơi khác đều bay về khu này làm tổ, sinh cư. Ban ngày chim đi ăn, ban đêm về ngủ, chủ vườn chim giữ gìn cẩn thận, không cho người khác phá phách, săn bắn chim. Dù mọi thứ chim trời, người

TRẦN VĂN

chủ vườn, thường khai thác lấy phân chim làm phân bón, bán được giá cao hơn các loại phân khác.

Nghe nói phân chim là loại phân thượng hảo hạng bón cây xanh tốt nhất. Phân chim cũng như phân dơi rất thích hợp cho cây thuốc lá, dưa hấu và các loại rau dưa, kể cả cây ăn trái nữa. Thỉnh thoảng người chủ vườn cũng bắt chim đãi khách nhưng rất cẩn thận vì không phải chỉ một người có vườn mà nhiều người có vườn chim gần nhau, nếu để chúng sợ, chúng sẽ di cư đi nơi khác, thì người chủ sẽ mất lợi. Vườn chim còn là nơi qui tụ nhiều rắn, nhất là rắn hổ mang. Đó cũng là một nguồn lợi cho chủ vườn bắt bán quanh năm.

Ngọc là Trưởng Ban 5 (Chiến Tranh Tâm Lý) của Trung Đoàn 33 cũng thường len lỏi thăm dân cho biết sự tình, nhất là công tác dân sự vụ vì "chinh tâm vi thượng, chinh thành thứ chi", như binh pháp Tôn Tử đã dạy. Ngọc lân la đến làm quen với mấy ông chủ vườn chim và được tiếp đãi rất nồng hậu. Các vị chủ vườn cũng muốn lấy lòng lính, sợ lính đến bắt chim, chim hoảng sợ sẽ bay đi vườn khác. Đôi khi các ông chủ vườn cũng bầm bụng tặng cho Trung Đoàn cả chục con chim vì chim là món ăn lạ của vùng này. Cá thiếu chi, cá lóc vùng này hay nói cách khác cả vùng U Minh, cá lóc, cá trê, cá rô lớn nhất miền Tây, cá ở đây sống lưu niên, năm này sang năm khác nên có rất nhiều "cá biết nói", to tổ chảng. Các ông chủ vườn thường biếu Trung Đoàn thơm (khóm), dưa tươi ăn chết bỏ. Ngọc còn kiêm Trưởng Ban hỏa thực của Bộ Chỉ Huy Trung Đoàn, nước dừa dùng kho cá, nấu canh, đôi khi nước dừa tươi dùng nấu cơm nữa, nước ngọt ở vùng này rất quý hiếm. Còn thơm khóm, ăn nhiều rất lười, anh em than trời.

Thật tình mà nói, dân chúng vùng này rất cởi mở, hào hiệp, không phải họ sợ nhà binh làm ầu. Họ dư ăn dư để tặng cho Trung Đoàn đủ thứ cá, tôm, cua, rắn, rùa vì Trung Đoàn bảo vệ an ninh vùng này. Có bác sĩ khám bệnh phát thuốc cho dân

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

nhứt là Chloroquine trị sốt rét, một thần dược lúc bấy giờ. Đôi khi có nhiều người dân cũng xin Chloroquine rồi giấu gởi cho con cháu của họ đang là du kích trốn ở trong bụng.

Sau này, 1985, khi ra tù cải tạo, Ngọc có hỏi bà con vùng Cà Mau lên thăm ở Sài Gòn, được biết các vườn chim ở Giá Ngựa, vùng sông Ông Đốc, Đầm Dơi, Cái Nước, Năm Căn vẫn còn nhưng rất ít, vì cán bộ Việt Cộng thường hay săn bắn nên chim càng ngày càng ít, không nhiều như từ năm 1975 hoặc năm 1963 trở về trước.

Chim rô ti

Từ Sài Gòn về Tây Đô của miền Tây là Cần Thơ, chúng ta phải đi qua hai cái bắc mà có người gọi là phà. Đó là bắc Mỹ Thuận, thuộc Tiền Giang; bắc Cần Thơ còn gọi là bắc Cái Vồn, Hậu Giang. Còn từ Sài Gòn về hướng Long Xuyên mà không đi ngả bắc Cần Thơ thì phải qua bắc Vàm Cống, gần hơn. Đi hướng nào về các tỉnh xa của miền Tây cũng phải qua hai bắc, đầu tiên là bắc Mỹ Thuận, bắc thứ hai là bắc Cần Thơ hoặc bắc Vàm Cống. Bắc Vàm Cống cũng đưa chúng ta qua sông Hậu về các tỉnh Long Xuyên (An Giang), Châu Đốc, Rạch Giá, Hà Tiên; bắc Cần Thơ ngược xuôi về tỉnh Phong Dinh, Chương Thiện, Ba Xuyên, Bạc Liêu, Cà Mau. Bắc Vàm Cống vào tháng ba tháng tư âm lịch thậm chí đến tháng năm bày bán nào ốc gạo, ốc bươu, ốc lát, củ ấu và các loại trái cây.

Điều làm cho mọi người du khách ngạc nhiên lạ mắt và những người đi Vía Bà Chúa Xứ Núi Sam Châu Đốc trở mắt nhìn vì ở bắc Vàm Cống bán chuột rô-ti rất nhiều, bán kèm với bánh mì ổ ăn rất ngon. Bắc Mỹ Thuận là bắc quan trọng nhứt trên quốc lộ 4 về miền Tây; lúc nào, ngày cũng như đêm tấp nập người và xe cộ qua lại. Ở miền Tây, vùng đồng bằng sông Cửu Long, còn gọi là Vùng 4 Chiến Thuật hay Quân Khu 4, bao gồm mười sáu tỉnh, trong đó từ Sài Gòn xuống Mỹ Tho (Định

TRẦN VĂN

Tường) không qua một cái phà nào cả. Đi Bến Tre phải qua bến phà Rạch Miễu nơi giữa sông có Cồn Phụng, giang sơn của ông Đạo Dừa. Các tỉnh: Định Tường, Gò Công, Bến Tre, Kiến Tường không phải qua bắc Mỹ Thuận, các tỉnh còn lại đều phải qua bắc Mỹ Thuận, một bến phà chiến lược quan trọng vào bậc nhất của miền Tây.

Có ai đi qua bắc Mỹ Thuận mà không thấy lòng mình rộn rã và gọi hứng thòm thèm những món ăn đặc sản quê hương. Người qua kẻ lại, xe cộ tấp nập, tiếng chào mời bán đủ thứ trái cây ngon: xoài, mận, cam, quýt, vú sữa, ổi, khóm, sầu riêng dừa ... Mùa nào cũng có trái cây mùa ấy. Nhưng những thức ăn món nhậu đặc sản của địa phương còn hấp dẫn hơn nhiều.

Những con ốc gạo trắng, no tròn được bán bằng lít vào tháng hai, tháng ba; ốc gạo thường sống ở vùng cồn cát, con lớn bằng đầu ngón tay cái, thịt trắng ngần trộn gói với đu đủ chín mổ vệt, có thêm đậu phộng rang và rau răm rắc trái lên mặt hấp dẫn vô cùng, ngon tuyệt. Muốn qua bắc Mỹ Thuận, tất cả hành khách trên xe đồ phải xuống đi bộ để được an toàn hơn vì sợ rủi xe chạy lọt xuống sông. Bộ hành đi qua lại các gian hàng bán thịt nướng mùi thơm nực mũi, ai cũng chảy nước bọt khi bắt gặp những chảo chiên chim, gọi là chim rô-ti được bày bán mời mọc.

Nhiều loại chim nhỏ như vò vẽ, ốc cao, lớn hơn một chút thì có cúm nùm, mỏ nhác, chằng nghich, trích, le le. Thịnh thoảng cũng có bán chim se sẻ rô-ti nữa. Người ta có thể ăn chim rô-ti với cơm trắng tại gian hàng, có thể ăn với bánh mì và cũng có thể mua từng con hoặc từng chục con đem về Sài Gòn làm món nhậu lạ. Người bán chim rô-ti thường có kèm thêm gói muối tiêu để khi hành khách ngồi trên xe đồ thèm, cảm lòng không đậu ăn lai rai cho vui, khi về đến Sài Gòn thì cũng hết sạch. Món chim rô-ti rất hấp dẫn, chim nhỏ như vò vẽ, ốc cao, người ta có thể nhai ăn luôn cả xương rất mềm.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Ở bắc Cái Vồn, cũng có bán chim hoặc chuột rô-ti nhưng chuột thì không nhiều bằng bắc Vàm Cống, còn chim thì cũng ít hơn ở bắc Mỹ Thuận. Cần Thơ là thủ phủ, còn gọi là Tây Đô của vùng đồng bằng sông Cửu Long. Nơi đây, trước 75 có Bộ Tư Lệnh Quân Đoàn 4 Vùng 4 Chiến Thuật, sau đổi là Quân Khu 4 và Tòa Đại Biểu Chính Phủ Miền Tây Nam Phần. Cần Thơ nổi tiếng với trái vú sữa Cái Răng to mà thơm ngọt, lại có nem Cái Răng, nấm rơm lớn có nhiều dọc theo kinh Trà Nóc, gần phi trường quân sự Trà Nóc. Cần Thơ còn có vườn Thầy Cầu rất đẹp, một người thuộc dòng họ giàu có quyền thế của Tây Đô từ thời xa xưa.

Dòng sông Hậu chạy ngang qua bắc Cần Thơ, lúc nào cũng lững lờ, chậm chậm, chỉ có mùa nước đổ từ miệt Châu Đốc Long Xuyên đưa xuống mạnh, dòng nước đượm màu hồng lợt, màu đất phù sa, dòng nước chạy mạnh và siết hơn. Nói đến Cần Thơ mà không nói đến bến Ninh Kiều là một điều thiếu sót, có vườn hoa cây cỏ xanh tươi đẹp mắt, từ bên hông tư dinh ông Tỉnh Trưởng, Bộ Tư lệnh Vung 4 Sông Ngòi chạy dài đến cầu tàu và tiếp đến là khu lộ thiên dẫn đến khu chợ cá và chợ chính của thị xã Cần Thơ.

Nói đến bến Ninh Kiều là phải nói đến món đặc sản bất hủ, món chim rô-ti. Chiều chiều lại nhớ chiều chiều, nam thanh nữ tú dập dìu ra bến Ninh Kiều hóng mát, nhìn qua bên kia sông, Xóm Chài im lìm như đang ngon giấc. Những giẻ lục bình hững hờ trôi xuôi theo dòng nước, gió mát nhẹ nhàng làm cho mọi người cảm thấy thích thú ngây ngất trước vẻ đẹp thiên nhiên của trời đất ở Tây Đô. Ngồi trên những cái băng xi-măng mãi cũng chán, người ta thả bách bộ dọc theo bờ sông, băng qua khỏi bến tàu, đến khu lộ thiên. Thôi thì đủ thứ, từ chim rô-ti, bánh xèo, bánh cống, tôm càng nướng, hột vịt lộn, cháo gà, mì, hủ tiếu, ốc lát ốc bươu luộc hoặc hấp rượu ăn với bánh trắng rau sống thật hấp dẫn nhậu rất bắt. Món chuột rô-ti cũng không thiếu tại bến Ninh Kiều. Nơi đây, chủ yếu là món chim rô-ti có

TRẦN VĂN

bán nhiều loại chim như ở bắc Mỹ Thuận. Ăn chim rô-ti nóng hổi lại có ghé đầu ngồi tán gẫu với cô bán hàng. Nhìn khách nhàn du, làm thêm vài chai bia, hoặc rượu nếp than thì món chim rô-ti sao ngon quá, ăn hoài không chán, no bụng mới thôi. Ăn đã đòi món chim rô-ti, người ta còn mua mang về nhà để làm quà cho gia đình hoặc cho bà xã và sắp nhỏ. Bến Ninh Kiều là nơi hò hẹn, làm quen, tán tỉnh và yêu nhau cũng vì mấy món ăn đặc sản chim rô-ti, tôm càng nướng...

Sông nước hữu tình, món ăn khoái khẩu làm sao mà tâm hồn không mở rộng, tình yêu nảy nở thành hình. Ở Tây Đô, trước năm bảy lăm, dân Sài Gòn về công tác hoặc đi thăm bà con bạn bè, thế nào cũng có người mời, đãi một chiều ở quán ăn đặc sản Vĩnh Ký. Nằm cạnh bờ sông, cách nhà thờ Chánh Tòa đạo Công Giáo chừng một trăm mét. Quán ăn Vĩnh Ký nổi tiếng với nhiều món ăn, trong đó cũng có món chim se sẻ hay các loại chim khác rô-ti. Món cơm tay cầm của quán ăn Vĩnh Ký thật độc đáo nào thịt gà, hoặc thịt chim với kim châm, nắm mè, rưới mỡ phi hành thơm phức. Cơm cháy cơm tay cầm ăn vừa dòn, vừa thơm, vừa béo, ngon quá xá. Những món ăn đặc sản nổi tiếng của miền Tây hầu như đều có ở quán ăn này: chim rô-ti, cá lóc nướng, hấp, rùa khìa, rùa rang muối, cháo và gỏi rắn hổ mang (hổ đất), ếch chiên bơ, tôm càng nướng ướp với bơ Bretagne của Pháp. Rắn ri voi ri cá bầm xào xúc bánh tráng, lươn um rau ngổ, cá rô kho tộ, canh chua cá ba sa (như cat fish ở Mỹ). Ở miền Tây có hàng trăm món ăn khoái khẩu, còn món đuông chà là nữa ở vùng Bảy Xào, Sóc Trăng cùng với món bún nước lèo nêm mắm bò hóc nữa. Món nào cũng ngon cũng đặc biệt, ăn một lần chúng ta sẽ nhớ hoài nhớ mãi.

Ở Mỹ, làm sao chúng ta có món chim rô ti của quê hương, đành ăn chim cú rô ti trong các bữa tiệc cưới, thay thế vậy.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



NHỮNG THÚ TIÊU KHIẾN Ở THÔN DÃ

Cảnh vật thiên nhiên gần gũi, dính liền với cuộc sống ở thôn dã. Những đêm trăng thơ mộng, tiếng chày giã gạo, giã bột vang vang khắp chốn. Trên dòng nước, tiếng hò khi khoan khi nhặt, ghe xuồng xuôi ngược, ngược xuôi. Sau những ngày mùa, cấy, gặt lúa hay những đêm thức trắng đánh bắt tôm cá, người nông dân cũng cần có những giây phút nghỉ ngơi, vui chơi giải trí.

Chiều chiều, từ đồng áng trở về, những bữa tiệc nhậu đơn sơ hay linh đình cùng gia đình, bà con, bạn bè với nhiều câu chuyện vui, tiểu lâm, châm biếm, những tuồng tích, truyện Tàu được mọi người tham gia đóng góp hay lắng nghe thưởng thức. Những khi rỗi rảnh một chút, sau tiệc nhậu là tới màn ca hát cổ nhạc mà người ta thường nói là ca Vọng Cổ. Sự thật, Vọng Cổ chỉ là một tên gọi của một bài ca, lớp ca dài còn cổ nhạc nói chung những bài hát không những ở ngành Cải Lương mà ngay cả bên ngành Hát Bộ, còn gọi là Hát Bộ nữa.

Cải Lương được đại chúng hóa ở thôn dã. Làng, ấp nào cũng có những thầy đồn, luyện tập cho đám đệ tử cổ nhạc những bài dài như Vọng Cổ. Hồi xưa, cách vài thập kỷ trước, Vọng Cổ có đến hai mươi câu và Vọng Cổ từ khởi thủy do ông Sáu Lầu sáng tạo có tên gọi là "Dạ Cổ Hoài Lang" có nghĩa là nhớ chồng đêm xưa hay là đêm khuya nhớ chồng! Sau này, Vọng

TRẦN VĂN

Cổ được cách tân từ hai mươi câu xuống còn sáu câu, rồi bốn câu. Ngoài bản dài Vọng Cổ, còn hàng mấy chục bản vắn như: Hoài tình, trăng thu dạ khúc, thủ phong nguyệt, tân sái phi, xàng xê, nam xuân, nam ai...

Đa số người nông dân mê thích Cải Lương, Hát Bộ, tuồng tích kết cuộc rất có hậu. Người lành, quân tử, sau bao thăng trầm, sóng dập gió dồi, họ vượt qua con đường hầm tăm tối sẽ đến được chân trời trong sáng, giàu sang hạnh phúc. Còn người dữ, kẻ tiểu nhân sẽ có một hậu vận bi thảm, lưới trời lồng lộng, quả báo nhãn tiền vì "có đức không sức mà ăn".

Người nông dân còn nhiều thú tiêu khiển khác rất độc đáo như đua xe bò, đua ghe, xuống, thi đua hò giã gạo, giã sàng, xay lúa, hò tát đìa, cắt, gặt lúa... Người nông dân, chân lấm tay bùn nhưng tâm hồn thơ thới rộng mở và rất nhạy bén trong mọi sinh hoạt. Trong lãnh vực hò huê tình đối đáp, chọc ghẹo trao duyên giữa trai gái trong những lúc làm lụng cực nhọc vất vả, để tạm quên thời gian và vui với công việc. Đó cũng là thú tiêu khiển làm say sưa nhiều người và cũng làm giàu cho kho tàng văn chương nước nhà. Những thú tiêu khiển khác như đá gà, đá cá lia thia, chơi bài, hót me, đề, đi gác cu... người dân ở nông thôn thường mê nhưng họ mê chơi sau mùa cày, mùa lúa hay sau những ngày lạnh lẽo cực nhọc bắt cá bắt tôm. Còn đám trẻ nhỏ con nít có nhiều thú tiêu khiển khác, như chơi: hú tìm, nhảy dây, thả diều, chơi đá dế, bắt ong bầu hát, thả lỗ lạc, mổ de, chơi trái tràm v.v... Người nông dân còn thích nghe hát máy.

Những dàn hát máy hiệu Con Gà (Pathé), Columbia, Con chó nghe kèn (La voix de son maitre) quay tay, những đĩa hát dây cộm nặng chình chịch, không phải nhẹ nhàng đẹp dễ như ngày nay. Giọng đọc truyện Tàu, đọc thơ : Tầm Cám, Phạm Công Cúc Hoa, Thoại Khanh Châu Tuấn, Trần Minh Khố Chuối...

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Giọng đọc ngập ngừng ê a dưới ngọn đèn dầu mù u, dầu cá, dầu dừa hiu hắt và được các cụ say mê thưởng thức

Chơi đá gà, hay còn gọi là chọi gà. Ở nhà quê những nơi có hai mùa: nước ngập và mùa khô. Mùa nước nổi lên bên có nhiều thời giờ rảnh hơn mùa khô nhưng người ta không chơi đá gà vì không có đất để làm trường đá gà còn gọi là đấu trường. Môn chơi đá gà ở Mỹ bị cấm kỵ, nhưng người sắc dân gốc Á Châu, đặc biệt là H'Mong, Lào, Việt Nam rất đam mê và cũng thường bị cảnh sát bắt, có thể bị tòa kết án đến sáu tháng tù ở và một ngàn đô la tiền phạt.

Trường gà, nói chung là chỗ tập trung chơi đá gà. Một cái trường gà được vây quanh trên một mảnh đất phẳng phiu bằng một loại bờ, cột hoặc lá, cao từ mặt đất lên chừng năm tấc, đường kính năm, mười thước, đủ để một cặp gà quần thảo nhau, mổ, cắn, đâm rượt nhau.

Từ xưa tới nay, môn đá gà rất ít thấy có phụ nữ tham gia. Đây cũng là một cách chơi có nhiều cảm giác mạnh, rất hung dữ, những người yếu bóng vía hay thương loài vật không đành lòng ngắm nhìn chúng đâm, cắn nhau dữ dội.

Trường gà là một cái vòng tròn, xung quanh trường gà, người ta cũng thường xếp ghế để cho những tay chơi ngồi theo dõi. Đa số dân mê xem đá gà không chịu ngồi ghế mà thích đứng xem chỉ chỗ mới đã. Chẳng khác dân ghiền xem đá banh, dù khán đài có ghế có số hàng hoàng, khán giả cũng thích đứng la hét hoặc tràn ra sân cỏ vồ. Buổi khai mạc tại một trường gà là một thủ tục mở đầu mùa đá gà ngắn ngày hay dài ngày.

Thời xưa, đá gà được làng nước cho phép, chấp thuận, hay sau này nhiều nơi muốn mở cuộc đá gà phải xin phép trước chính thức hoặc bán chính thức hay chơi lén đều có buổi khai

TRẦN VĂN

mạc. Buổi khai mạc là buổi chơi gà đầu tiên có nhiều người tham dự kể cả những người có chức có quyền chứng kiến.

Truyền thống, tập tục chơi đá gà thường là trong những ngày xuân. Người ta vui xuân có đá gà, chơi trâu để tạo thêm không khí tung bừng cho những ngày đầu năm, một dịp để dân quê vui chơi giải trí, nhưng càng ngày môn đá gà càng trở thành nơi sát phạt ăn thua làm cho nhiều người tán gia bại sản.

Trường gà được lựa chọn cẩn thận, nếu làm ở khu đất rộng trống trải, người ta làm mái che để tránh nắng. Nhiều khi dân ghiền còn chơi vào mùa mưa nữa, nên mái che rất cần thiết. Đó là nơi chơi đá gà có tổ chức hẳn hoi, ăn thua lớn. Còn những nơi đá gà ăn thua nhỏ hoặc chỉ đá một hay hai cặp rồi nghỉ, hôm khác chơi tiếp ít khi họ làm mái che, ngay cả đấu trường, võ đài gà đá nhau cũng không có.

Một trường gà có tổ chức như là một hội chợ, có thể ở trong một khu vườn lớn có nhiều cây cối mát mẻ hoặc một khu đất trống rộng thênh thang. Ở miền Tây, tỉnh nào cũng có nhiều trường gà lớn, thường chơi vào ngày nghỉ cuối tuần, ngày lễ và những ngày Tết. Còn ở nhà quê cũng thường chơi đá gà vào dịp Tết hoặc những khi có cấp độ trước từ xã này sang xã kia chơi, không nhất thiết phải là ngày thứ bảy, chủ nhật. Ở nhà quê ngày nào cũng làm việc, khi hết việc ngày nào cũng có thể hẹn nhau chơi đá gà hay chơi cờ bạc, không cần phải là nghỉ cuối tuần như dân thành thị.

Đúng nghĩa một trường đá gà, có ghế ngồi, có mái che, có bán buôn đủ thứ từ cà phê, hủ tít, bún thịt nướng, bún nước lèo, cơm phần, cơm đĩa nghĩa là có đủ thức ăn để cho người chơi đá gà ăn uống vui chơi thoải mái. Còn có đủ chỗ để gởi xe hoặc ở sông rạch phải có chỗ để ghe xuồng cập bến, đậu.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Trường gà còn gọi là võ đài, nơi gà đấu chọi nhau, người ta không tráng xi măng mà chỉ là sân đất đỏ thêm một ít cát để được phẳng phiu mịn màng, hoặc nơi có cỏ thật thấp, gà không bị vướng khi nhảy đá vào nhau.

Tại trường gà có đặt một cái bàn, gọi là bàn tổ. Bàn đủ rộng để bày nhang đèn, một đĩa trái cây, bánh, nước trà, rượu để cúng tổ. Người ta thường có quan niệm, ngành nào, môn nào, trò chơi gì cũng đều có tổ, đến nghề làm điểm, các cô ả giang hồ cũng có cúng tổ Thần Bạch Mi. Hồi xưa, bàn tổ cũng là bàn trọng tài. Người chủ trường gà còn kiêm trọng tài tuyên bố con gà nào thắng, con gà nào thua, đồng thời họ lấy xâu nữa. Họ ngồi tại bàn này để điều hành các độ đá gà đúng với qui tắc được mọi người chấp nhận.

Cuộc chơi đá gà thường bắt đầu từ chín hay mười giờ sáng, chấm dứt vào khoảng bốn, năm giờ chiều. Một chủ lò nuôi gà đá có đến hàng chục con, họ tập luyện, vô nước, vô nghệ, coi chân coi cẳng, coi cựa, xem vẩy, xem tướng, xem lông. Nghĩa là họ chọn lựa gà đá rất kỹ, theo dõi từng li từng tí, từng thói quen của mỗi con gà, đánh giá xếp loại vào hạng nào để đưa chúng ra trận đấu ăn thua lớn hay nhỏ. Con gà trống nào mà chủ gà chê thì chỉ có nước làm thịt nhậu thôi.

Nuôi một con gà đá rất công phu. Trước hết phải lựa giống cha mẹ ngon lành mới sanh được con giỏi, gà cha vô địch chốn trường đá, gà con hy vọng nối tiếp được bản lãnh, tài sức của gà cha. Chăm sóc từ miếng ăn, nước uống, khi gà có đủ lông, cựa nhú dài ra. Người chủ lò gà hay cá nhân nuôi vài con cũng phải có chương trình tập luyện gọi là quần gà mỗi sáng sớm bắt chúng phải éc-xẹt-xai.

Chưa hết, người chủ gà hoạch định chương trình thực tập đấu đá để gà quen trận mạc. Trở thành một con gà đá hảnh hoi, chúng phải trải qua nhiều tháng luyện tập thân thể, huấn nhục,

TRẦN VĂN

đầu thử, vô nghệ để được chắc da chắc thịt, không mập bệu như đám gà thịt. Gà đá phải có ít nhứt ba trận đầu thử với một đối phương mà người chủ gà chọn lựa. Mỗi trận đầu thử thường cách nhau gần một tuần lễ. Danh từ của giới đá gà, đầu thử, thực tập trận mạc, gọi là xô. Khi xô gà, điều trước nhứt là phải bịt lại đôi cựa đáng giá của nó. Gà đá mà cựa ngắn hoặc cựa bị gãy hay một lý do gì đó, cựa gà không nhọn không bén, không vừa ý, con gà đó dù tướng tá có ngon lành, nhảy có cao, cắn mổ có giỏi, dai sức cũng bị loại mà thôi. Tuy nhiên, sau này gà đá còn trông thêm cựa bằng thép thiệt hoặc bằng cựa tốt của những con gà đàn anh đã bị làm thịt để lại, người ta lại dùng các con gà có cựa ngắn, không vừa ý đó để đi đá miễn chúng đá hay là được.

Sau mỗi lần xô, thế nào gà cũng bị thương tích, đầu cổ thường chảy máu, chân nách cũng bị xây xát, da thịt bị rách dùng kim chỉ khâu vá lại. Món thuốc thần là nghệ được mài ra thoa lên những vết thương chỉ một vài ngày là lành mà lại chắc da thịt thêm. Lông đầu được cắt trụi, con gà đá nào có cái đầu trọc lóc, đối phương dùng mỏ cắn vào đầu gập đầu trọc cũng dễ bị tuột hơn đầu có lông. Đặc tính của gà đá là nó lựa thế cắn chặt vào đầu dùng sức mạnh nhảy lên, cựa sẽ đâm vào da thịt đối phương.

Lông chân cũng được tỉa sạch, đầu chân, chỗ nào không có lông, người ta vô nghệ thường xuyên. Vào buổi trưa trời có nắng, nghệ được mài trong những cái nắp khạp có nước sền sệt, dùng lông gà nhúng nước nghệ phết vào chỗ da thịt đỏ tươi không có lông bao phủ, những chỗ đó thêm rắn chắc. Gà đá chỉ có hai loại chọn để chơi, gà nòi và gà tre. Đám con nít hay những người chơi đá gà cho vui không có tính cách sát phạt ăn thua đậm có thể chơi đá gà tre vào những buổi trưa rỗi rảnh.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Gà tre nhỏ con nom y chang như gà rừng; còn gà nòi to con, lớn nhứt trong họ nhà gà, da thịt lúc nào cũng đỏ au. Người nào thường xuyên mặt đỏ hồng hào được gọi là người có mặt gà nòi, nghĩa là người khỏe mạnh, anh hùng, có nhiều đàn ông tính. Còn ông nào có cái mặt tái tái được mệnh danh là mặt gà mái, nhát như thỏ đế, hạng người tầm thường như gà mái chỉ có làm thịt, đâu có đâu đá gì được. Nơi trường gà có tổ chức hẳn hoi, chỉ có đá gà nòi ít khi nào đá gà tre. Hơn nữa gà tre ít người nuôi hơn vì chúng nhỏ con làm thịt chẳng được là bao mà chúng cũng không kiên cường chiến đấu đá nhau cho tới chết mới thôi như gà nòi.

Trên bàn trọng tài thường có một cái đèn dầu loại đèn bánh ú, có ống khói, nhiều nhang, một cái đĩa, một chai rượu đế, một bình nước trà cùng vài cái chung nhỏ, một cuộn chỉ, một đồng xu có lỗ. Đó là dụng cụ của người trọng tài cầm chịch cuộc đá gà.

Hai chủ gà và phe nhóm của mình, sau khi quan sát so sánh tỉ mỉ từng li từng tý kể cả dáng dấp, cựa, sức nặng. Mỗi bên đều phải có lợi điểm theo con mắt chủ quan của mình. Cáp được một độ gà rất lâu. Có nhiều chủ gà hoặc một lò nuôi gà nòi nào đó mang đến hàng chục con nhốt vào những cái bội để gần trường gà.

Người tham dự cuộc chơi cũng giới thiệu với người chủ gà những con gà của đối phương để hai bên xem xét tính toán cấp độ với nhau. Nhờ có hàng trăm con gà ở những trường đá lớn nên việc cấp độ cũng tương đối gặp thuận lợi hơn. Ai cũng muốn gà của mình có nhiều ưu thế hơn gà đối phương nên việc cấp độ thật là khó nhưng nhờ có nhiều gà, nên lắm lúc hai ba cặp gà cũng được cấp độ xong xuôi, lần lượt vào trường đấu. Mỗi bên lên danh sách những người đi tiền theo con gà nào nghĩa là ủng hộ con nào thì theo, có sổ sách đăng hoàng do trọng tài giữ.

TRẦN VĂN

Đây là danh sách chánh thức, nhưng danh sách này không thấm vào đâu với những cuộc "quăng bắt" bằng miệng với nhau, bằng những cái "nghéo" tay danh dự. Nhiều độ gà chưa lâm trận, có bên đã "chấp" trước. Họ có nhiều lợi thế hơn, như gà lớn hơn một chút, hoặc cựa dài hơn hay con gà đã nổi tiếng có nhiều trận thắng oanh liệt trước rồi, nên họ phải chấp đối phương mới chịu theo. Có lúc chưa vào độ chánh thức, người ta đã "quăng" ăn bảy, ăn năm. Nghĩa là một trăm đồng chỉ ăn bảy chục, năm chục, khi thua họ chung đủ một trăm. Còn những người không theo con gà mà mình thích khi lập danh sách tiền độ, những người đó cũng được tham gia trận đấu gọi là đá "hàng xáo", nghĩa là họ rủ rê người này người nọ chơi một bên, họ chơi một bên ăn thua ngang nhau hoặc chấp trước mười phân, hai mươi phân, năm mươi phân. Tại trường đấu gà, quang cảnh lúc nào cũng náo nhiệt, tiếng bàn luận hoặc cãi vã thật rôm rả ồn ào. Vào trường gà, xem gà đá hoặc quyết lòng ăn thua, mọi người có cái cảm giác vui vui, kích thích, nhanh nhẩu, hoạt bát hơn. Nơi trường gà, sòng bạc, đều có ma lực thu hút con người mặc dù ai cũng biết:

*Cờ bạc là bác thằng bần
Cửa nhà bán hết, đưa chân vào cùm.*

Người ghiền chơi đá gà, mê chết bỏ, ăn thua lớn thì cũng từ chết đến bị thương. Nhưng họ nào có ngán vì khi mê đá gà ăn tiền như ma dẫn lối qui đưa đường, còn chuyện mê cờ bạc chỉ là trò chơi lẻ tẻ. Cờ bạc thiếu những giây phút hồi hộp say sưa theo dõi từng cái nhảy, cái đâm, cái cắn vào đầu vào cổ rất kích động lòng người. Cũng như ngày nay nhiều người Việt mình mê cá độ football đến nỗi phải bán nhà, bán xe, mất dớp, mất vợ. Khi nhìn lên màn ảnh rộng, football làm cho mọi người thật hào hứng theo dõi từ đường banh, cú chuyền tuyệt vời của cầu thủ. Mê và say sưa theo dõi, xem từng trận đấu và họ chơi cá độ thua hồi nào cũng không hay.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Cá độ đá gà hay cá độ football cũng đều có tác động tương tự. Vật thể trước mắt, trước mặt kích thích sự hiếu thắng, cái tôi của mỗi người nên thua nhẵn túi và mang nợ lút đầu.

Cuộc đấu gà cũng như võ sĩ thượng đài, chia ra nhiều hiệp mà dân chơi gọi là nước. Sau mỗi hiệp, chủ gà lại cho nước gà bằng cách lau khô máu và khâu vá lại những đường rách da thịt. Dùng một cái khăn nhúng vào nước vắt vài giọt cho gà uống. Săn sóc viên gà phải là người chuyên môn có kinh nghiệm, họ dùng miệng hút máu ở vết thương. Họ còn dùng rượu để phun vào các vết thương, một hình thức sát trùng và làm cho vùng chấn thương được mát mẻ. Một hiệp hay là một nước. Người ta dùng một cây nhang chia ra nhiều đoạn, mỗi đoạn chừng hai ba phân. Một sợi chỉ xỏ qua lỗ giữa của đồng xu buộc lại thành một cái vòng, chỉ máng (treo) nơi chỗ ghi, khắc trên cây nhang chia hiệp.

Trận đấu gà bắt đầu cũng là lúc trọng tài đốt nhang. Khi nhang cháy đến chỗ có vòng chỉ, đồng xu nặng tòn teng, sợi chỉ đứt, đồng xu rơi xuống đĩa nghe một cái keng. Trọng tài hô lớn: Hết hiệp. Chủ gà nhanh tay bắt gà nghĩa là gà ai nấy bắt để săn sóc. Chừng năm phút sau, trận đấu lại tiếp tục. Nước tiếp theo mà cũng chưa phân thắng bại lại tiếp tục nước thứ ba... đến khi nào một trong hai con thua chạy lòng vòng trong đấu trường hoặc nằm chết hay nằm gục tại đấu trường. Trọng tài đếm từ một đến tiếng thứ mười mà gà đối phương không đá tiếp, trọng tài tuyên bố gà thắng gà thua. Tiền bạc giải quyết xong. Trận đấu gà khác lại tiếp tục.

Ngày xưa, cách vài thập niên trước, người ta chơi đá gà, không có gắn thêm cựa, nghĩa là cựa nguyên thủy có sao để vậy, họ chỉ o bế, vuốt cựa cho nhọn là đủ. Sau này, để mau ăn thua, độ gà sớm kết thúc, người ta gắn thêm cựa còn gọi là trồng thêm

TRẦN VĂN

cựa bằng thép hoặc có trường gà chỉ cho phép dùng cựa gà thật lấy từ những con gà có bộ cựa tốt trồng vào.

Xem đá gà với đôi cựa sắt, trồng thêm cựa, một người yếu bóng vía nhiều khi thấy chóng mặt vì con gà nào cũng bị đâm máu me đầm đìa thật khủng khiếp. Cuộc đấu sớm kết thúc, mỗi ngày có thể đá bốn, năm trận. Còn gà đẻ cựa nguyên thủy có khi từ sáng đến xế trưa chỉ đá được có một trận. Cuộc chơi cũng đành tạm nghỉ, nếu đá thêm trận thứ hai e rằng đến trời tối, mà chưa chắc phân định được sự ăn thua.

Câu nói của ông bà mình rất đúng trong mọi trường hợp: "Cờ gian, bạc lận". Chỗ nào đánh bạc, đánh bài ăn tiền, người ta thường vận dụng tính gian tham trong đó. Đá gà cũng vậy. Người chủ gà luôn đề cao cảnh giác, sợ đối phương đến xem gà của mình tại lồng, tại bội cho thức ăn bậy bạ làm cho gà mình bị bệnh thành linh khi vào trường đấu sẽ thua cuộc. Trọng tài còn cho phép hai chủ gà được lau cựa gà của đối phương trước khi đấu vì sợ rằng chủ gà tắm ngải hay thuốc độc làm cho gà đối phương bị bệnh hay chết ngay khi bị thương. Cẩn tắc vô áy náy. Môn cờ bạc nào cũng có nhiều cách ma mãnh, gian xảo, nó lại có nhiều ma lực thu hút người chơi, mê đến nỗi không còn kể gì đến gia đình, danh dự. Những nơi nào có cuộc đỏ đen, muốn chắc ăn, hùn mình, mình giữ, chúng ta nên lánh càng xa càng tốt. Đó là cách tránh thần cờ bạc rũ ren mê hoặc hay nhất.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

*

MỘT TRẬN ĐÁ GÀ LỊCH SỬ

Vào khoảng tháng hai năm 1941. Vừa ăn Tết Nguyên Đán xong, không khí Tết còn phảng phất, những sòng bài ăn thua lớn sát phạt nhau dữ dội, nay không còn đánh công khai lộ thiên như mấy ngày xuân, mà rút vào nhà, thường chơi vào đêm tối hoặc khởi sự vào xế trưa. Đồng ruộng phảng phiu sau mùa lúa và mùa dưa hấu bán vào dịp Tết, lúc này người nông dân của xứ Bà Bài và các vùng khác hoàn toàn rảnh rỗi, họ chăm chú vào việc đá gà ăn tiền, hót me, chơi đề mười hai con.

TRẦN VĂN

Khí trời của tháng giêng âm lịch vẫn còn mát mẻ, khô ráo, lại không có công việc gì đáng làm. Thời điểm này các trường gà mọc lên khắp nơi. Ông Hương Tuần ở ấp Bà Bài mở một trường gà đồ sộ, nói là trường gà, thật sự là một cái "xẹt" có đủ thứ môn chơi cờ bạc, mà chủ yếu là ban ngày chơi đá gà mà là gà đòn. Chín mười giờ sáng đến ba bốn giờ chiều mới chấm dứt. Sau khi ăn cơm chiều xong, thiên hạ gầy vào đánh bạc. Có hai thứ đánh bạc tạm gọi là thanh lịch không ồn ào, không chập giựt, đó là hốt me và đánh đề mười hai con.

Cái Tết năm 41, xứ Bà Bài trúng mùa lúa lại trúng luôn mùa dưa hấu gọi là trúng cá cặp. Chưa hết mấy tháng trước, mùa nước nổi lều bều dân cư ở đây lại trúng luôn mùa thủy lợi, đánh bắt được cá nhiều bán không hết đến đôi phải đổ thành đồng phơi làm phân. Hèn chi cái Tết năm đó huy hoàng, cờ bạc và nhậu thả cửa không còn kể trời đất là gì. Trọn tháng giêng ăn chơi xả láng, lại kéo sang tháng hai nữa.

Trong một chuyến viếng thăm xã giao và đưa đội banh sang đấu giao hữu với quận Gò Tà Lập thuộc tỉnh Tà Keo của xứ Chùa Tháp. Ông Hương Tuần của xứ Bà Bài đem chuông đi đánh xứ người rất thành công, đội banh của ông đấu hai trận đều thắng cả.

Ông Quận Trưởng Gò Tà Lập thết đãi linh đình và hỏi ông Hương Tuần :

- Xứ của anh có chơi đá gà không ?
- Lúc này là mùa đá gà ở xứ tôi. Ông Hương Tuần đáp.
- Ông tổ chức trường gà, tôi sẽ hướng dẫn dân tôi đến chơi đá gà với dân của ông nhé ?

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Ông Hương Tuần đồng ý ngay. Ông vừa khai mạc trường gà mới có mấy ngày lại lên đây chơi đá banh giao hữu. Hai bên hẹn ước, nửa tháng sau sẽ có cuộc đá gà lịch sử của hai dân tộc ở vùng biên giới.

Áp Bà Bài cách Gòì Tà Lập chừng hai mươi cây số đường ruộng, cách biên giới chỉ có một cây số rưỡi. Đường ruộng phẳng phiu, thuận tiện cho việc dùng xe bò làm phương tiện di chuyển.

Ông Hương Tuần cho người thông báo các lò nuôi gà nổi tiếng ở khắp nơi trong tỉnh đưa gà về ấp Bà Bài quyết ăn thua đủ với dân Miên Gòì Tà Lập. Ông Sáu Thiện, em rể của ông Hương Tuần ở Nhà Bàng, nổi tiếng là ông thầy, ông tổ của môn đá gà, đá cá lia thia. Ông Sáu Thiện còn là một thầy bùa, thầy ngải, ông cũng đã luyện thành công thiên linh cái để chữa bệnh cứu nhơn độ thể mà không khi nào lấy tiền của ai. Danh tiếng của ông Sáu Thiện cả vùng bảy núi và nhiều nơi khác đều biết. Ông đem ba con gà chiến nhứt của ông ra ấp Bà Bài trước ngày đấu đá đúng một tuần lễ. Ông Sáu Thiện cưng nhứt là con gà chuối, lông dài mượt, mồng đỏ trông khí phách như ông Quan Vân Trường thời Tam Quốc. Con gà thứ hai là con gà ô, chân vàng rất dữ tợn như Trương Phi mỗi khi nó lâm trận đá. Con gà thứ ba, xám tro, mỏ vàng, chân vàng, con gà này từng đá thắng năm trận, đầu cổ, nách chân đều có thương tích.

Bây giờ con gà xám tro cũng như một lão tướng có nhiều kinh nghiệm trận mạc, nhưng sức dai không bằng con gà chuối non vừa mới lớn rất ư là sung sức. Hơn nữa, người ta chỉ vô nghệ phun nghệ cho các con gà nòi, đang này ông Sáu Thiện còn phun thêm ngải trắng nữa cho các con gà chiến. Ông chăm sóc nó còn hơn là lo cho vợ con. Ông chăm sóc từng li từng tí một, từ miếng ăn thức uống, ông lại cho gà ăn thêm lá ngải, loại ngải trắng trị bá bệnh, đặc biệt là bệnh tức, đau nhức, ngải trắng trị rất tài. Người nào khi lâm trận đánh đấm với đám có võ

TRẦN VĂN

nghe mà lại có vô bùa, vô ngải hoặc vô cà tha, nếu có ngâm ngải trong miệng thì không sợ đối phương thôi miên hay dùng bùa ngải làm mê hoặc, choáng váng, mất ngủ đom đóm. Có ngâm ngải trắng sẽ hóa giải mọi thứ bùa ngải của đối phương và rất vững tâm lâm trận đâm đá. Ông Sáu Thiện còn cho đám đệ tử và những người hâm mộ ông biết ông là bậc sư tổ của các loại ngải bùa, kể cả bùa Lỗ Ban ông Sáu Thiện cũng không ngán chút xíu nào.

Trước khi đem ba con gà chiến ra ấp Bà Bài. Ông tuyên bố như đinh đóng cột, lần này chắc ăn như bấp dù gà bọn Miên có vô bùa ngải, cà tha thì gà ông cũng vẫn thắng.

Người ta quần gà thường có một buổi sáng, đảng này ông Sáu Thiện quần gà chiến của ông sáng, chiều và đôi khi cả buổi trưa nữa. Thỉnh thoảng ông ngâm nước ngải ngâm rượu, đọc thần chú rồi phun vào nách, chân và sau cùng vào đầu gà. Các con gà nòi này thịt da rung rung và lắc đầu qua lại, sau đó chúng như hăng tiết gáy vang, cánh vỗ bành bịch. Ai xem ông Sáu Thiện tập luyện gà đá mà không mê.

Mấy chục người của xã Thới Sơn, vùng Cầu Sắt, gần nhà ông Sáu Thiện biết tin ông đem ba con gà tham chiến với dân Miên lần này. Họ xin ghi vô danh sách đá độ, kể nhiều người ít cộng chung cũng được vài trăm đồng bạc Đông Dương. Lúc bấy giờ một mét vải chỉ có mấy cắc, một con bò cũng có vài chục đồng thôi. Thế mà danh sách theo đá con gà chuỗi lên hơn hai trăm. Còn con gà ô, cũng được một trăm hai. Con gà xám tro cũng xấp xỉ một trăm. Mọi người phải lên danh sách trước được ưu tiên ăn thua. Mỗi trận đấu, có khi bên này đá nhiều tiền hơn bên đối phương, hai bên phải thảo luận làm sao cho danh sách tiền độ bằng nhau. Vì vậy, ai ghi tên vào danh sách trước được ưu tiên, những người ghi sau sẽ bị rút ra.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Ông Sáu Thiện đem gà ra Bà Bài sớm để có thời giờ tập luyện chúng cho quen chỗ, khí hậu. Ông Hương Tuần che thêm rạp. Ghe xuồng tập nập tới lui, đập san sát nhau. Từ những vùng xa như miệt Long Khánh, Hồng Ngự đi phải mất trọn một ngày mới tới được ấp Bà Bài. Cách ngày đá gà chánh thức hai ba ngày, dân chúng tứ xứ tụ tập về đây. Ông Hương Tuần cho làm vài con bò đái khách. Ai nấy cùng mong cho mau đến ngày quan trọng nhứt của vùng này.

Đây là lần đầu tiên, trường gà ở nhà ông Hương Tuần có tính cách thật đại chúng, qui tụ đủ mọi bộ mặt, loại sư tử của nghề đá gà. Trước một ngày, từ Gò Tà Lập với hai thớt tượng, hơn hai chục người ngồi trên lưng tượng cùng với hàng chục túi bàng đựng gà đá trong đó đi xuống ấp Bà Bài. Dân Bà Bài có dịp chiêm ngưỡng hai con voi to với hai cặp ngà dài cong vút. Người ta tin tưởng rằng voi là thần linh mang đến điềm lành. Ông bà mình đã xếp loại, voi là con vật lớn đứng hàng thứ tư trong trời đất: nhứt điều, nhì ngư, tam xà, tứ tượng. Ở vùng Châu Đốc có nơi gọi Ông Tượng, có nơi gọi là Ông Voi, không ai dám gọi là con voi, con tượng bao giờ.

Vùng Thất Sơn, bảy núi, có núi Tượng mà lại cũng có núi Voi nữa. Núi Tượng thuộc xã Ba Chúc, từ vùng kinh Vĩnh Tế, xã Lạc Quốc đi bộ lên chừng bốn cây số. Núi Tượng là thánh địa của Đạo Tứ Ân Hiếu Nghĩa, một hệ phái của Đạo Bửu Sơn Kỳ Hương, một tôn giáo dạy mọi tín đồ phải có hiếu nghĩa với tổ quốc, đồng bào, báo đền tứ ân. Vì vậy mới có tên gọi là Đạo Hiếu Nghĩa hoặc là Đạo Tứ Ân Hiếu Nghĩa. Nơi đây, năm 1979, Khò Me Đỏ đã tàn sát đồng bào tín hữu Đạo Hiếu Nghĩa lên đến gần một ngàn người. Còn gần Nhà Bàng cách chừng hơn một cây số, có một cái núi nhỏ gọi là núi Voi ở khu vực này, hồi thời chiến tranh, du kích Việt Cộng thường phục kích khi xe quân đội di chuyển vào Trung Tâm Huấn Luyện Chi Lăng hoặc quận Tri Tôn.

TRẦN VĂN

Người dân quê tin tưởng rằng hễ ai đập được "cút" voi thì bàn chân nứt nẻ sẽ lành hoặc phòng ngừa được bệnh này. Dân quê chỉ đi chân đất không có giày guốc nên ở lòng bàn chân và gót chân thường bị nứt nẻ. Có nhiều người còn tin rằng những đứa trẻ hay đau ốm, còm cõi, bụng ỏng, da mề đay xanh được chun qua bụng voi cũng trừ được các thứ bệnh ấy. Những đứa trẻ thuộc loại con cầu con khắn "khó nuôi" và những bà bụng mang dạ chửa mà chun qua bụng voi cũng rất tốt xua đuổi được tà ma, bệnh tật.

Khi hai con voi của toán tiền đạo người Miên đi xuống trước, cả ấp Bà Bài như là ngày đại hội. Sáng hôm sau, từ Gò Tà Lập hàng chục chiếc xe bò bóng loáng, tiếng lạc vang rền, ông Quận Trưởng cùng bà Quận và mấy chục người nữa lại mang theo nhiều con gà nòi chiến, tuyển lựa kỹ quyết ăn thua đủ. Mới hơn tám giờ sáng có đến trên hai trăm người tập nập tề tụ về trường gà.

Ông Hương Tuân và một vị Thông Phán, một ông Cò ngồi một bên, ông Quận Trưởng với vài vị Chức Sắc của phía Miên và có một ông Lục, Sư của người Miên, ngồi một bên các vị này. Họ ngồi tại bàn danh dự chứng kiến ngày đá gà lịch sử.

Trong khi chờ đợi cấp độ giữa gà của người Miên và người Việt. Một độ đá mở màn giữa con gà nòi của đất Long Khánh với con gà của xứ Núi Sam. Trận đấu diễn ra rất hào hứng ngay từ hiệp đầu, danh sách đánh cá lên đến gần một trăm đồng. Trước đây những độ đá thường chỉ chừng năm, ba chục. Thiên hạ quăng bắt, đá "hàng xáo" ào ào tạo không khí vui tươi tung bừng. Hai ông bà Quận Trưởng và các người Miên nói cười líu lo, tỏ vẻ thích thú, hài lòng trong cuộc đá gà lịch sử này.

Vừa hết hiệp hai, hai bên bắt gà cho nước và hiệp ba vừa bắt đầu con gà Long Khánh nhảy cao chém một nhát cựa vào đúng

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

mắt trái của con gà Núi Sam, gục đầu lằm lũi, máu chảy ròng ròng và cuối cùng nó chạy vòng vòng không đá nữa, thế là thua. Trận mở màn chấm dứt. Trận thứ hai lại đúng con gà xám tro đá với con gà chuối của người Miên, mà con gà chuối này kể như là con gà trắng trông rất hung dữ, ông Lục người Miên, đọc kinh hay niệm chú gì đó. Bên này, ông Sáu Thiện cũng niệm thần chú bắt ấn và thổi nước ngải "phèo phèo" vào con gà xám tro, nó đứng lắc mình vươn đôi cánh như muốn gáy rồi lại thôi. Danh sách đánh cá lên gần năm trăm đồng Đông Dương. Riêng danh sách xã Thới Sơn Nhà Bàng của ông Sáu Thiện cũng lên đến hai trăm rồi. Hôm qua một người bạn thân của ông Sáu Thiện mê con gà xám tro này, ông đem bán một cặp bò được đầu sáu chục, ông theo hết với con gà ruột mà ông rất mê thích. Ông Hương Tuần cũng ghi vào danh sách một trăm, tờ giấy bộ lư tổ chẵn móc bóp lấy ra. Bên Miên gom góp lại chỉ có bốn trăm năm chục đồng, ông Hương Tuần rút bớt gần năm mươi đồng để cho độ đá được tiến hành ngay.

Mọi người như nín thở, chờ xem hai con gà chiến này tượng trưng cho trận đấu của hai sắc dân có máu mê đá gà ăn thua lớn.

Không biết ông Sáu Thiện đọc chú hay thì thâm điều gì đó với con gà xám tro đã từng ăn năm trận rồi. Trọng tài ra lệnh chuẩn bị. Hai bên vuốt lại lông gà nhấp nhấp vài cái để chúng nhìn gườm gườm nhau rồi cả hai buông gà ra nhẹ nhàng.

- Róc, rách, rách.

Con gà xám tro vừa xáp lá cà là nhảy cao nã ba phát liên vào mình, vào đầu và vào cổ con gà trắng chơi với, nhưng nó là loại gà chịu đòn giỏi và còn lì lợm nữa. Nó nhanh nhẹn xia đầu vào nách con gà xám tro tránh sự tấn công của đối phương, chúng quần nhau, có thời giờ nghỉ ngơi, lấy lại phong độ. Một mấy chục giây nó lựa thế quặp lưng vào đầu con gà xám tro

TRẦN VĂN

nhảy tung lên đá một phát như trời giáng. Nhưng may cho con gà xám tro, vì bị vướng vào nách, cái cựa dài của con gà trắng đâm rách suốt một đường dài chỉ đủ rướm máu, không gây thương tích trầm trọng cho đối phương. Có lẽ con gà xám tro như biết người biết ta, con gà trắng này không phải thứ dễ ăn như năm con gà trước đây. Hai con quần nhau lựa thế đá. Hết hiệp hai vẫn bất phân thắng bại.

Ông Sáu Thiện có vẻ lo, vì nếu trận đấu kéo dài e rằng con gà xám tro không đủ sức chịu đựng, nó thuộc vào loại lão tướng. Ông phun nước ngải, nước nghệ vào đầu, cổ, nách và chân cho mát. Ông dùng cái khăn thấm một chút nước banh mỡ con xám tro cho uống vài giọt nước. Ông vẫn thì thầm với nó, mọi người xung quanh không biết ông nói gì. Ông lau lại đôi cựa. Sau một phút chăm sóc con xám tro coi bộ khỏe ra, khí thế hơn hiệp hai.

Mới vào hiệp ba, con gà trắng tấn công liền, con xám tro né kịp và nhanh như chớp, xoay mình mỏ quặp đúng vào cái đầu trọc lóc của con gà trắng, nhảy thật cao. Mọi người nghe một cái "bựt", con gà trắng lăn đùng xuống đất, máu me đầy cổ nó cổ cựa quẫy, muốn đứng lên nhưng không làm sao đứng lên được. Đôi mắt của nó nhìn trừng trừng vào con gà xám tro như trút bao hận thù. Trong khi đó, con xám tro tỉnh bơ đứng cạnh bên, đợi con gà trắng đứng lên là giáng đòn tấn công khác. Giống gà nòi rất có tinh thần anh hùng mã thượng không bao giờ tấn công thêm vào kẻ bại trận đang thoi thóp.

Trọng tài đếm đến tiếng thứ mười mà con gà trắng vẫn còn nằm dù chưa chết. Thế là con xám tro thắng trong vinh quang. Trận đá thứ ba, một con gà ở Hồng Ngự đấu với con gà ở Cây Mít, chỉ có hai nước kết thúc trận đấu, con gà Hồng Ngự rượt con gà Cây Mít chạy có cờ.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Độ thứ tư giữa một con gà của dân Miên và một con gà của ông Năm Giỏi ở xã Mỹ Đức. Qua đến hiệp thứ tư con gà của ông Năm Giỏi bị con gà Gòi Tà Lập đâm chết gãy đánh đập. Độ thứ tư này bên phía Việt Nam thua trên hai trăm.

Ông Hương Tuân đang nói chuyện với ông Quận Trưởng, ông Sáu Thiện khều nói nhỏ:

- Anh hai ơi ! Con gà chuối có độ rồi, nó đá với con gà cứng của ông Xã Trưởng ở Gòi Tà Lập. Danh sách lên đến tám trăm.

Ông Sáu Thiện hỏi tiếp :

- Anh hai đá độ này bao nhiêu ?

Tao thêm cho đủ một ngàn nghe.

Ông Sáu Thiện gạt đầu, lui ra, chuẩn bị trận đấu then chốt cuối ngày hôm đó.

Cả trường gà sôi nổi lên, ai cũng bàn tán. Với số tiền đá độ kỷ lục, trị giá bằng mấy chục con bò. Ông Quận Trưởng ngồi cũng không yên, đứng lên đi tới đi lui, xí xô với mấy người Miên đang làm danh sách trận đấu. Ông cũng móc bóp đưa mấy tờ giấy bạc, có lẽ cũng một hai trăm gì đó. Cả hai bên cho biết số tiền đánh cá ngang nhau rồi. Trận đấu sắp bắt đầu, khóa sổ, không lên danh sách nữa. Ai có đá thì đá "hàng xáo" ở ngoài.

Mặt ông Sáu Thiện như ngây như dại, nhìn đắm đắm vào con gà chuối, miệng nói thì thầm mà người ta nói ông Sáu đọc thần chú, khích tướng con gà chuối trước khi ra trận mạc. Ông vượt đầu, vượt lông, hôn nó. Con gà chớp mắt tỏ vẻ xúc động, nó lắc mình xù lông, chớp cánh liên mấy cái, cất tiếng gáy thanh tao. Ông Sáu Thiện sung sướng ra mặt, thấy con gà chiến số một

TRẦN VĂN

của mình ngon lành, hiền ngang gáy vang. Mọi người lại bàn tán, trận đấu chưa bắt đầu mà con gà chuối đã gáy vang làm cho nhiều con gà khác cũng gáy tiếp theo. Con gà ghét tiếng gáy là như vậy đó.

Cả trường gà tăng thêm không khí sôi động. Bên phía ông Sáu Thiện quãng mười ăn bảy. Nhiều người Việt cũng như người Miên bắt liên vì họ cũng nhận biết con gà của ông Xã Trường ở Gò Tà Lập có cái dáng đứng oai phong, lông màu xám pha lẫn với màu đen, chân vàng nghệ, mỏ vàng. Trông sắc diện, lông cánh, chân, vây, cựa, đầu cổ chỗ nào người ta cũng thấy ngon lành, vừa ý. Những cái móc ghé giao ước, quãng bắt thật rộn rịp.

Trọng tài ra lệnh trận đá bắt đầu. Ông Xã Trường ở một góc trường gà, ông Sáu Thiện ở một góc đối diện. Cả hai niệm chú, một thứ tiếng mà không ai hiểu gì hết. Một tay chặn ngực con gà, một tay nắm ngay chỗ đuôi gà, thủ thế. Trọng tài nói hai thứ tiếng, cảm không ai được đẩy gà của mình tấn công trước gà đối phương vì đó là lợi thế, ăn gian những người đá gà. Cái đây mạnh đó rất nguy hiểm, nhiều khi con gà đối phương chưa buông ra, chưa sẵn sàng con gà được đẩy tới đá liền. Vì vậy, cho công bình, hai bên giữ chặt gà lại chỉ để cho chúng nhìn nhau chuẩn bị xáp trận. Cả hai buông tay ra nhẹ nhàng, không ai được đẩy con gà mình tới tấn công trước. Khi hai bên buông gà ra, lệ làng bước ra khỏi trường đá ngay. Tiếng Miên tiếng Việt nói qua nói lại rộn rã, cuộc đá hàng xáo và quãng bắt vẫn tiếp tục dài dài.

Hết hiệp một, hai con gà như chưa nóng máy chỉ lừa thế, tránh né nhau nên không có con nào bị thương tích gì cả. Trận đấu hơi chìm xuống, nhưng mới vào hiệp hai, con gà chuối của ông Sáu Thiện tấn công liền, nã hai ba phát tới tấp một cú "xí mưng" như một võ sĩ đánh thẳng vào mặt bằng cả hai tay, đang này con gà chuối dùng hai chân với hai cựa dài giáp công lại

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

nhảy đâm thẳng vào đầu vào cổ con gà xám đen, nó cũng rất nhanh né tránh nhưng không còn kịp nữa, một cái cựa phải đâm thẳng vào cổ máu phọt ra có vòi.

- Đổ máu rồi, đổ máu rồi. Con gà chuối ngon lành quá.

Mọi người nhao nhao lên. Vừa mới thấy con gà xám đen máu me tùm lum; như lấy bình tĩnh, nó dùng hết sức tàn của mình nhảy tung lên thật cao đá hai chân cùng một lúc. Một cựa trúng vào mắt, một cựa trúng vào cổ, con gà chuối chói với té lăn nằm một đồng nhưng vẫn còn cục cựa. Con xám đen cũng hết xí quách, máu me ra quá nhiều cũng nằm bất tỉnh một góc. Cả hai con không tài nào đứng dậy tiếp tục trận đấu.

Trọng tài đếm tới tiếng thứ mười, hai con không còn sức lực, ngất ngư thoi thóp, trọng tài xử huê, không bên nào thắng cả. Hai bên bắt gà ra. Lấy khăn thấm nước lau các vết thương, dùng miệng hút hết máu bầm, máu độc ra, dùng kim chỉ khâu lại vết thương, xoa nghệ.

Sau đó ông Sáu Thiện phun rượu có tẩm ngải trắng. Chỉ vài phút sau, con gà chuối đứng vững được. Mọi người thở phào nhẹ nhõm, cũng may vết đâm trên trên mặt rất sâu nhưng không trúng vào mắt. Người ta hy vọng con gà chuối sẽ còn tiếp tục cuộc đấu đá oai hùng sau này.

Còn gà ô của ông Sáu Thiện cũng thắng một trận oanh liệt với một con gà của ông đại điền chủ người Miên ở Gò Tà Lập, dù trận đấu kéo sang đến hiệp thứ năm mới kết thúc.

Ông Sáu Thiện mang theo ba con gà, hai thắng một huê. Một kỷ lục của thầy gà, tiếng tăm của ông vang dậy như sóng cồn. Hôm đó đã được tất cả bảy trận. Chiều đến mọi người ăn nhậu no say. Ông Quận Trưởng xin kiếu về

TRẦN VĂN

trước. Còn lại đám đệ tử và dân địa phương sát phạt nhau bằng đánh me và đánh đề suốt đêm tới sáng.

Hôm sau, vừa ăn cơm trưa xong, chưa tới mười giờ thiên hạ lại tiếp tục cấp độ đá gà tiếp. Trận đá gà lịch sử năm ấy kéo dài cả một tuần lễ, một dấu ấn nhớ đời của người dân xứ Bà Bài.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



ĐÁ CÁ LIA THIA

*Chim quên ăn trái nhãn lồng,
Lia thia quen chậu, vợ chồng quen hơi.*

Câu hát đồ con ngu của mấy bà mẹ ở nhà quê miền Nam nói lên sự thân thương mặn nồng của tình nghĩa vợ chồng. Cái hơi hướm của tình "tào khang chi thể" khó có gì thay thế được. Còn cá lia thia, cái chậu nước mà nó quen vùng vẫy, sống tự tại, thoải mái cũng khó mà xa cách được. Khi cá lia thia đổi qua chậu khác, môi trường khác, nó sẽ gặp một vấn đề gay góc phải đương đầu để sinh tồn.

Cá lia thia trông mã rất đẹp, thân hình nhỏ, đẹp, kỳ, vi, vẩy màu sắc rực rỡ. Một loại cá luôn thích chiến đấu. Cá trông rất dữ, màu sắc đẹp hơn cá mái nhiều, cũng như gà trống mà lại là gà nòi, gà đòn còn gọi là đá thì phải biết cái mã tuyệt đẹp, lại có tính gan dạ kiên cường. Đặc tính của cá lia thia cũng như đặc tính của gà nòi là luôn tranh thắng với đối phương đồng loại.

Người ta nuôi cá lia thia trong các chậu, hồ, "quận" hay những lọ chao. Đá cá lia thia cũng là một hình thức chơi cá độ ăn tiền như đá gà đòn.

Con cá lia thia nhỏ xíu, không được dùng trong việc kho nấu làm thức ăn như các loại cá khác, mà nó chỉ để đá cho vui mắt như đá dế, đá gà của đám trẻ nhỏ và người lớn lại đá cá lia thia ăn tiền.

Ở nhà quê, tùy theo mùa chơi cá lia thia. Cá lia thia có nhiều là mùa nước lên và khi nước ngập lều bều nhận chìm đồng ruộng dưới làn nước phù sa cũng là lúc đá cá lia thia rầm rộ.

Cá lia thia được nuôi bằng nước mưa trong các chậu, hũ khạp lớn có thả vài giẻ lục bình nhỏ hoặc bèo tai tượng, loại bèo lớn. Hũ, khạp nhỏ thả một ít bèo cám, bèo nhỏ để cá lia thia trú ngụ nhả bọt. Sau một thời gian theo dõi, chăm sóc, chúng được tuyển lựa kỹ thả vào nuôi trong lọ, “quận”, keo bằng thủy tinh, chúng sẵn sàng chiến đấu.

Người ta còn “ép” cá lia thia, nghĩa là lựa những con cá lia thia có thành tích chiến đấu thắng oanh liệt đối phương, hay những con trông gồ ghề, đẹp mã, cho chúng ân ái, sống chung với một nàng cá mái, loại tốt mái để sinh con nối dòng nối dõi hào hùng. Cặp cá này hưởng hạnh phúc tuyệt vời trong một cái lu hay cái khạp lớn có bèo, lục bình và thức ăn dồi dào như lăng quăng, trùn chỉ. Hơn nữa, tổ uyên ương của chúng được để trong những chỗ khuất, có ít ánh sáng, chúng tha hồ mà mon trón làm tình đều đặn. Nhiệm vụ của chúng là sản sinh ra thế hệ thứ hai và khi con cái chúng đủ lớn khôn tham gia trận chiến đá nhau được, đó cũng là thời điểm chấm dứt mùa đá cá lia thia.

Khi nước cạn dần, đồng ruộng khô ráo, người ta lại chơi đá gà nối tiếp. Không biết căn cứ vào đâu mà người dân quê gọi một loại cá lia thia là cá Xiêm, thân hình, kỳ vi màu xanh thẫm, hơi đen, rất dữ. Có phải màu đen đen là màu da người Xiêm (Thái Lan) nên gọi là cá Xiêm chăng? Như vậy, cá lia thia có hai giống, thân hình và kỳ vi màu sắc hồng nhạt là gốc bản xứ, còn màu xanh đen là cá của xứ Xiêm La du nhập vào Việt Nam? Chúng ta đã từng nghe biết vịt Xiêm, chuối lá Xiêm, có lẽ triều đình Thái Lan khi xưa triều cống Việt Nam các thứ này, không lẽ Thái Lan cũng triều cống cá lia thia nữa? Người sành điệu, dân chơi đá cá lia thia vào loại thượng thừa chỉ nhìn thoáng qua là biết cá nào có tính chịu đựng gan lì, chiến đấu cao dù đó là cá lia thia hồng nhạt hay cá lia thia màu xanh thẫm.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Thật tình mà nói, đa số cá Xiêm kiên cường, chịu đựng giỏi và rất lì trận mạc "oánh" nhau với đối phương. Vì thế, người ta thường lai giống cá Xiêm mái với cá lia thia trống có màu hồng nhạt.

oOo

Thế nào là một trận đá cá lia thia ?

Dân chơi đá cá lia thia, y như rằng họ cũng thích chơi đá gà đòn. Mùa nước ngập, không có trường gà thì có trường đá cá. Người dân quê làm việc quá cực nhọc vất vả, một nắng hai sương nhưng khi chơi, giải trí họ cũng "chơi cho lịch mới là chơi, chơi cho dài các cho người biết tay". Giờ đá cá lia thia thường sau bữa cơm trưa. Ở nhà quê, chín, mười giờ sáng đã ăn cơm trưa rồi, các trận đá có liền sau đó. Những người ở xa, muốn đến trường đá cá, không thể để những con cá lia thia trong hũ, trong chậu, trong quện đưa đi rất linh kinh; chậu, hũ lớn làm sao bê, xách theo nhiều được. Chỉ khi nào dùng xuồng đi tới chỗ trường cá, họ mới để nguyên trong lọ nhỏ đem đi. Khi mang đi năm, mười con cá, người ta dùng những lá môn hoặc lá sen còn non, chưa già vì già dòn, khi túm lại dễ bị chảy nước. Túm lại những lá môn, lá sen có một ít nước trong đó cho cá lia thia vào buộc miệng lại. Cứ thế mà xách đi bao xa cũng được rất tiện lợi. Tuy nhiên, làm như vậy khi đến trường cá, các con lia thia này cũng sẽ cho vào lọ, hũ với nước mưa, đặc biệt là nước mà chúng đã quen sống trước đó.

Một kinh nghiệm nuôi cá lia thia hoặc bất cứ một loại cá kiểng nào. Nuôi từ cá con trong kế hoạch nuôi cá để ăn hoặc kinh doanh, phải có kỹ thuật. Chúng quen dần với môi trường sống mới, chúng không chết khi thay đổi môi sinh.

TRẦN VĂN

Chú ý câu hát trên, lia thia quen chậu, ở đây có nghĩa chính là môi trường sống của nó; nếu cá lạ nước dễ bị "sốc", ngất ngư hoặc chết. Còn cái chậu chỉ là một vật để chứa đựng nước, cũng có ảnh hưởng, nhưng không ảnh hưởng sự sinh tồn bằng môi trường nước. Muốn chắc ăn, khi nuôi cá kiểng, mua ở tiệm về. Trước khi thả vào hồ, cho cá vào cái chậu, cái thau, đã có ít nước lấy từ trong hồ, để cá quen nước dần với môi trường mới rồi mới thả cá vào hồ. Người chuyên nghiệp, thường dùng tỉ lệ một phần ba nước hồ với hai phần ba nước cá đang sống. Cá quen tiếp xúc với môi trường nước lạ từ từ, sau đó thêm nước hồ, khi thấy cá thật sự quen nước, người ta mới thả cá vào hồ. Như vậy cá không bị "chối" nước. Cá lia thia cũng vậy, khi đem cá đến trường đá người ta cũng múc một ít nước của cái quện to dùng làm trường đá đổ vào lọ đựng cá lia thia sắp lâm trận chiến. Mục đích, người ta pha nước trong quện dùng đá cá để cho chúng quen nước như người chiến sĩ quen địa thế vậy.

Cấp độ cá cũng như cấp độ gà. Tuy nhiên, cấp độ cá rất nhanh vì mỗi người mang theo nhiều cá. Chủ trường cá tổ ra công bình, thường có qui định, ai cũng phải cho cá vào những lọ nhỏ, như hũ chao, cái ly nhỏ chẳng hạn, nước ít để hai bên dễ nhìn xem cấp độ. Nhìn từ trên miệng nhìn xuống, còn nhìn ở ngoài thành vách thủy tinh không chính xác bằng. Một trận đá cá lia thia y chang như trận đá gà. Cũng có làm danh sách, ai theo phe nào cũng được, miễn sao số tiền hai bên bằng nhau là bắt đầu trận đá. Đá cá lia thia cũng "quăng bắt" như đá gà, cũng chấp, đánh cá ròn rã suốt trận và đá chỉ một hiệp, không như đá gà chia làm nhiều hiệp, mất nhiều thì giờ. Con cá nào thua là con cá đó chạy lòng vòng trong chậu, con cá thắng trận cứ rượt đuổi, chừng ấy người ta mới múc hai con cá ra, cá ai nấy bắt.

Muốn chuyển cá lia thia từ lọ hũ này sang lọ hũ khác, chủ cá dùng một cái vợt nhỏ, đường kính bằng miệng cái chung uống

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

nước trà, dùng vải mùng may vào một cái vòng vọt có cán thường làm bằng dây kẽm nhỏ hoặc bằng mây hay cật tre già. Cái vọt cá thường có kích thước lớn nhỏ tùy theo cái miệng lọ hũ để xúc cá được nhanh chóng, dễ dàng.

Trường đá cá chỉ bằng một cái phòng ngủ là được nhưng phải sáng sủa. Cái quện nước mưa tổ chẵn làm nơi thi đấu đặt ở giữa phòng, để trên một cái ghế cao hoặc một cái bàn nhỏ đủ để người ta ngồi "trệt" nhìn xem, theo dõi trận đá cá được. Đá cá lia thia không ồn ào và đông người như đá gà. Cá lia thia nhỏ xíu, nên chừng mười, hai chục người tham dự là vừa. Nhiều người quá không thể quan sát rõ ràng được, sẽ mất hứng thú. Ai có xem đá cá lia thia không thể không có cảm giác lâng lâng, thích thú theo dõi từng động tác cắn, uốn cong mình, vẩy đuôi, phùng mang tấn công đối phương như vũ bão. Nhút là đám trẻ nhỏ rất mê đá cá lia thia, tha hồ mà chúng la hét, và cũng ít khi đá ăn tiền như người lớn. Tại trường đá cá lia thia của người lớn thường rất yên lặng, họ chỉ xì xào, bàn luận hoặc quảng bắt vừa đủ nghe. So sánh về mức cá độ, đá cá lia thia ăn thua nhỏ không phải như đá gà, có người sạt nghiệp, tán gia bại sản. Đá cá lia thia còn là một dịp để giải trí, vui chơi, nhìn xem vui mắt. Ở nhà quê, nhút là mùa nước, có gì để người ta giải trí lành mạnh. Đá cá lia thia là một hình thức giải trí lành mạnh nhút hơn giải trí bằng cách đá gà hay đánh bạc.

Những con cá lia thia thắng trận dù có bị nhiều thương tích, thường cũng được nuôi lại, săn sóc rất cẩn thận hoặc thả ra ruộng. Theo kinh nghiệm, những con cá bị thương nhiều như kỳ vi, đuôi rách te tua, thân hình trầy trụa rướm máu, chúng sẽ được thả vào một chậu nước mưa trong đó có để thêm cục đất sét trắng nhỏ và gắn vào cục đất sét một hai hạt muối, nằm ở đáy chậu, trên thả nhiều bèo hoặc lục bình để "thương binh" tự chữa trị ở cái lọ nước hồi sức này. Đất sét trắng có nhiều chất kao-lanh làm cho vết thương mau lành cũng như muối dùng sát

TRẦN VĂN

trùng trị thương? Nếu để muối nhiều, nước mặn cá lia thia sẽ "tiêu diêu" ngay vì nó chỉ quen sống nước ngọt.

Trò chơi rất lắm công phu. Nuôi gà đá cũng quần, vô nghệ. Nuôi cá lia thia cũng vậy. Tìm bắt, nuôi, săn sóc và xỏ thử với cá khác thấy ngon lành mới chọn đá ăn tiền. Người ta thường quan sát, đánh giá cá nào hay cá nào dở bằng cách để những cái keo đựng cá sát nhau cho chúng "đá bóng" để chấm điểm. Những keo nuôi cá lia thia thường để trên một cái kệ dài sát tường nhà, giữa hai cái keo "cách ly" bằng một miếng giấy để chúng không nhìn thấy nhau. Nếu chúng thấy nhau thì "sừng cò" ngay, phùng mang, vươn kỳ vi lên trông rất dữ tợn và cứ nhắm con cá đối phương ở bên lọ khác mà chỏ mỏ cắn, tấn công. Chỉ khi nào muốn quan sát xem coi trình độ cá như thế nào, người ta mới lấy miếng giấy cách ly đó ra. Nếu để chúng đá bóng cả ngày hoặc ngày này sang ngày khác, chúng cứ tấn công vào vách lọ hoài thì sẽ tã mỏ, bị thương tích không thể nào lâm chiến, thắng trận được.

Mùa đá "rô"ũ cá lia thia không kéo dài, chừng hai ba tháng trở lại. Ở nhà quê hoặc ở vùng nửa quê nửa tỉnh người ta mới chơi đá cá lia thia. Ở thành thị, tỉnh lỵ không tìm bắt cá lia thia dễ dàng được. Nơi nào có đồng ruộng, ao, đầm, rạch nhiều mới có cá lia thia để người ta đi xúc bắt. Muốn xúc bắt cá lia thia, trước nhất trẻ con hay người lớn đi tìm kiếm những chỗ nước ngập ít, "xâm xấp", những cái bọt trắng cá lia thia làm dưới những bụi cỏ. Hễ thấy có bọt cá trắng nổi lên chắc chắn nơi đó có cá lia thia. Cá lia thia không sống và làm ổ ở những nơi nước sâu hoặc chảy xiết. Chúng chỉ trú đóng ở những nơi nước cạn mà thôi.

Chơi đá cá lia thia là thú tiêu khiển thanh lịch của người dân quê và của những đứa trẻ con thích cách chơi không ồn ào hiếu động.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



HÓT ME

Trong đồ bác có hàng trăm cách chơi ăn tiền bất cứ ở đâu, nhà quê hay thành thị ở nước ta hay nước khác. Hai môn chơi đánh bạc bây giờ đã mai một. Đó là hót me và chơi đề - không phải đánh số đề căn cứ vào các cuộc xổ số.

TRẦN VĂN

Khởi thủy, hốt me, người ta dùng những hột me chua rửa lau bóng láng sử dụng trong môn chơi này nên gọi là hốt me, có nghĩa hốt hột me. Đó là cách chơi đánh bạc ăn tiền, sát phạt nhau không nương tay thương tiếc, không chạy làng, bỏ cuộc chơi giữa chừng như các môn đồ bạc khác.

Những trái me chín, tách lấy hột, chừng một trăm đến hai trăm hột là đủ dùng trong lẫn vực hốt me. Dụng cụ dùng trong môn chơi cờ bạc này gồm có hột me, một cái chung nhỏ, loại chung uống trà, một cây "khều" và một cái túi vải nhỏ đựng ba thứ này mang đi đến các nơi tổ chức cờ bạc hoặc chỉ có hốt me.

Hốt me có bốn đường ăn thua gọi là nhứt, nhị, tam, tứ mà dân chơi gọi là yêu (nhứt = một), lưỡng (nhị = hai), tam (ba), túc (tứ = bốn). Người làm cái hốt me chuyên nghiệp, họ không dùng hột me, vì nó nhỏ, không đẹp lại không bằng nhau, mà họ dùng tiền bằng đồng đỏ, loại nửa xu màu đồng đỏ nhạt, lau chùi bóng láng rất đẹp mắt, gần giống như đồng cent của Mỹ nhưng đẹp hơn nhiều. Hơn nữa, khi người làm cái hốt me, đồ tiền đồng ra, âm thanh nghe rất hấp dẫn. Hai tay họ xóc tiền đồng lên, sự va chạm và màu sắc lấp loáng của tiền đồng tạo được cảm giác thích thú đam mê cho các anh chàng luôn tôn thờ thần đồ đen.

Cuộc chơi hốt me rất yên tĩnh và thường ăn thua rất lớn, những tay có máu mặt, giàu có, những người chuyên nghiệp mới đứng ra làm cái để cho tay em mặc tình mà đánh ăn thua, không có giới hạn. Một xã, một ấp hay một vùng chỉ có một, hai người thích làm cái môn chơi này. Hốt me chơi ban ngày, còn chơi đề mười hai con chơi ban đêm. Địa điểm hốt me thường khuất dưới tàng cây to có bóng mát. Một chiếc đệm lớn hoặc vài chiếc chiếu trải trên một chỗ đất trống, bằng phẳng, người làm cái ngòi ở sát mép chiếc đệm hay chiếc chiếu, hai bên có hai người phụ tá, một người lo việc thu hoặc trả tiền ăn thua cho người chơi. Người kia, cầm cây khều gạt hột me hoặc tiền nửa

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

xu thành từng khóm, cứ bốn hột me thành một khóm. Sau cùng còn lại, có khi lẻ một, hoặc hai hay ba và kể cả đủ bốn, cũng đều được tính điểm ăn thua.

Trên chiếc chiếu hay chiếc đệm, người làm cái hột me thường trải thêm một cái mền xếp làm tư hoặc họ đã chuẩn bị trước một miếng vải nỉ vuông dài với kích thước năm bảy tấc. Muốn làm cái bao nhiêu, thí dụ, chơi đánh lớn tính bằng tiền ngàn, tiền trăm hoặc đánh nhỏ là tiền chục, họ phải để ra trước mặt rõ ràng để dân chơi liệu mà đánh ăn thua. Người làm cái, ngồi xếp bằng. Trước khi đồ hột me hoặc tiền đồng nửa xu ra, họ xóc, vò vào bao vải để tạo ra tiếng va chạm của đồng nửa xu, còn hột me ít có âm thanh tạo cảm thác hứng thú. Vì thế dân chơi đánh me chuyên nghiệp họ dùng tiền đồng nửa xu thay thế hột me. Có nhiều sòng me, họ dùng hột ô môi cũng màu vàng, đẹp nhưng lại quá nhỏ, thay thế cho hột me hoặc tiền xu đồng.

Người làm cái nhiều lần xóc, xoa, nắn cái túi tạo nhiều âm thanh gây cảm giác kích thích mạnh máu đỏ đen và đồng thời cũng làm cho tiền đồng sáng loáng thêm. Người ta mê đánh me, ngoài có máu cờ bạc trong huyết quản, nhìn theo dõi những động tác uyển chuyển, nhẹ nhàng của người làm cái cũng thấy sướng nữa. Tay phải cầm cái chung úp chụp xuống đồng tiền đồng, có khi đầy chung, có khi nửa chung hay một phần ba chung tùy theo ý muốn của người làm cái.

Động tác rất nhanh, có kỹ thuật và cũng rất uyển chuyển đẩy cái chung ra xa đồng tiền đồng còn lại, gạc gom những tiền đồng rơi rớt rải rác không nằm trong miệng chung cho lại vào đồng tiền. Tay người làm cái có một động tác rất điệu nghệ, họ rút mấy ngón tay đẩy cái chung ra - khi này chỉ còn tiền đồng nằm gọn trong cái chung đưa ra trước mặt mọi người, đánh cửa nào tùy ý của khách chơi.

TRẦN VĂN

Thông thường những người đánh lớn nghĩa là có nhiều tiền mới được ngồi đối mặt với người làm cái, còn người có ít tiền chỉ đứng "ăn có", đánh theo người ngồi mà thôi. Chỉ có bốn cửa ăn thua: yêu, lượng, tam, túc.

Cái vui của đánh me là khi người làm cái giở cái chung lên, họ dùng cái mép chung gạc hoặc kéo nhẹ rất nghệ thuật để cho các tiền đồng nửa xu thành đồng lải lải, nhiều khi thành một đường dài để tay em ở ngoài đoán coi me đi theo cửa nào mà đoán ăn thua trước. Người thì đoán là cửa yêu (một lẻ), người thì túc (bốn, chẵn) hoặc lượng (hai lẻ), tam (ba lẻ) v.v...

Dân chơi đặt tiền trước khi tay làm cái lấy chung lên. Thí dụ họ đặt năm đồng mà gọi là "cầu âu" nghĩa là họ chỉ đặt có một cửa, tay cái còn ba cửa để ăn. Có khi cũng chỉ có năm đồng đó mà họ đặt luôn hai cửa, tay cái còn lại hai cửa để ăn thì họ chỉ trúng một ăn một, nghĩa là đánh năm đồng chỉ được có năm đồng, nếu đánh "cầu âu", nếu trúng được đến mười lăm đồng, một ăn ba. Có những khúc que nhỏ và ngắn người ta để lên đồng tiền khi đặt đánh. Một khúc que là cửa nhứt (yêu), hai, ba, bốn khúc que tùy tay em để lên tiền, không cần phải nói năng gì cả, người phụ tá của tay làm cái coi về tiền bạc ăn thua gọi là "phá quả", kiểm soát lại, coi xem những tay em có để những khúc que đầy đủ chưa để họ biết người chơi đánh cửa nào trong bốn cửa ăn thua. Tiếng đoán, bàn náo nhiệt của những tay em, người nói yêu, kẻ nói lượng.

Trong khi người làm cái hoặc phụ tá cầm cây khều chia ra từng khóm nhỏ bốn đồng xu và sau cùng là kết quả ăn thua. Những người có "khiếu" quan sát, tính nhẩm dù một đồng tiền đồng đến mấy chục xu chồng lên nhau mà họ nói trước vẫn trúng phóc, dù họ dốt đặc không biết chữ nhứt (một).

Ở nhà quê, nhiều nhà nông mù chữ mà họ có khiếu tính toán, tính nhẩm đại tài. Thí dụ một đồng lúa để giữa đồng, chiều cao

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

gần ngang nóc nhà, đường kính năm mươi mét, họ chỉ đi vòng đếm bước và ngược nhìn lên đỉnh cao nhứt của đồng lúa cũng như họ tính thêm độ lồi nữa. Họ ước đoán đồng lúa đó có được bao nhiêu gạ để gọi ghe chài lớn hoặc ghe chài nhỏ đến chở đưa ra bán ở các chành lúa. Sự ước đoán theo kinh nghiệm, cha truyền con nối, sai số rất ít chỉ năm ba gạ lúa cho một đồng lúa có hàng mấy trăm gạ. Dân quê Việt Nam, ít học thật nhưng họ thông minh lắm rất đáng phục.

Một sòng đánh me ăn thua rất lớn và rất đông người tham dự, kẻ đánh người ngồi. Kẻ thắng cuộc chơi không chạy làng như các môn đánh bạc khác, thường là ăn sạch túi tay em hoặc thua sạch tiền cái, tiền lán, tẩy mà người làm cái đã để ra hoặc họ móc túi thêm, đổ "hồ bao" ra chơi ăn thua đủ. Dân chơi hốt me có nhiều danh từ đặc biệt, như me "cò" nghĩa là me đi theo một trình tự mà tay em cho rằng đi đúng theo quỹ đạo của họ. Thí dụ lần hốt thứ nhứt là yêu; lần thứ hai là lượng; thứ ba, tam; thứ tư, túc... rồi nó tái diễn y chang hoặc gần giống như vậy, me mà "cò" như thế này chỉ chừng hai lần, hai nước, tay làm cái chỉ có từ chết đến bị thương.

Me còn đi theo một chu kỳ khác, đi chẵn lượng (hai) rồi túc (bốn), lại trở lại hai, bốn hoặc yêu (một) đến tam (ba) và tái diễn, tay làm cái cũng thua méo mặt. Trong môn đồ bác, có những sự lạ lùng mà chúng ta không thể giải thích được. Người ta nói hôm nay me cò thì y như rằng tay làm cái thua sạch túi. Còn me đi lung tung từ yêu nhảy sang tứ, trở lại lượng, rồi tam; cứ thay đổi không theo một thứ tự nào thì tay em "điếc con ráy" không biết "mò" vào đâu mà đánh, chỉ có thua mà thôi. Trong giới đánh me có một từ ngữ "chết cửa tứ" mới là lạ lùng, nhiều khi me chỉ đi một cửa tứ ba bốn lần liên tiếp thì chủ làm cái chỉ có cháy túi đầu hàng.

Ở nhà quê, từ bài cào, xì dách, cách tê, phé, đều ăn thua tương đối giới hạn, không ăn thua đậm như đánh me, người chơi có

TRẦN VĂN

quyền chạy làng khi thắng, còn đánh me khi muốn nghỉ phải đến khi nào trời tối không còn thấy rõ hoặc người làm cái hay tay em thua sạch túi mới nghỉ được. Đó cũng là danh dự, uy tín của người chơi đánh me vậy.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



ĐÁNH ĐỀ

Trong giới bình dân, có một hạng người gọi là thầy đề, chuyên bàn ngang tán dọc, nói thần nói tướng, cái gì cũng bàn cũng nói được, thầy đề có "bà con" với thầy bói, bói ra ma quét nhà ra rác mà. Đánh đề cũng vậy, cái gì người chơi cũng bàn cũng giải thích được, có đủ lý lẽ theo ý của họ.

Bây giờ môn chơi đánh đề rất thanh hành nhưng nó lại biến tướng như đánh vào các con số cuối của cuộc xổ số mà không phải như chơi đánh đề hồi thời cực thịnh, nguyên thủy của nó. Cuộc chơi đánh đề có lẽ có từ xa xưa, lâu lắm rồi.

Thời huy hoàng nhất của đánh đề là thời mà có các sòng đánh bạc công khai như Kim Chung, Đại Thế Giới ở Sài Gòn, sau năm 1946-1947. Ở các tỉnh miền Tây, nơi nào có các đơn vị dân quân giáo phái mạnh thường có tổ chức chơi bạc mà đánh đề là chính yếu. Đó là một hình thức làm kinh tài để nuôi dân quân. Các sòng bài, trong đó có đánh số đề đều do người Tàu làm chủ. Về ăn chơi, cờ bạc người Tàu thuộc loại "dách lầu", người Việt mình bị ảnh hưởng lây ?

Thời chiến tranh, các môn chơi cờ bạc lớn cũng đều dựa vào các đơn vị có vũ trang bảo vệ. Người chơi được an toàn thua và đi đến tự tử nữa.

Có hai loại đề: đề bốn mươi con và đề mười hai con. Tại các khu cờ bạc có tổ chức chơi đề bốn mươi con. Nghĩa là bốn mươi con số, từ số một đến bốn mươi và mỗi con số lại tượng trưng bằng một con vật chẳng khác nào mười hai con giáp đề tính tuổi, tính năm âm lịch. Thí dụ: Số 35 tượng trưng là con dê. Người đàn ông, con trai nào có máu dê gọi là máu 35. Con

TRẦN VĂN

số 35 thực sự đi vào đời sống, sinh hoạt của người dân. Nói ra ai cũng biết, không cần giải thích dài dòng gì cả. Còn con số 21, tượng trưng cho một con người giang hồ, mại dâm, một con điếm làm tiền. Số 14 tượng trưng cho con mèo nhà. Số 18 tượng trưng cho con mèo rừng... Lâu quá, hơn nửa thế kỷ rồi, người viết quên và có thể nhớ sai. Con số chỉ về con cá lại có cá đen, cá trắng, thật lắm chuyện.

Buổi chiều, sau khi ăn thua xong, người chủ sòng cho một con số vào một cái hộp, niêm phong thật cẩn thận, buộc chặt vào cây tre, thượng lên tại trung tâm chơi bạc. Sau đó trung tâm này lại "ra thai" bằng những hình vẽ và nhiều khi có cả chữ Tàu, chữ Việt ngoằn ngoèo, hình vẽ mờ mờ ảo ảo in trên nửa tờ giấy trắng nhỏ, loại giấy rẻ tiền. Lúc bấy giờ, các sòng bài họ không in những cái "thai" này tại các nhà in mà họ tự in lấy bằng khuôn gỗ, hoặc bằng rau câu hay đất sét, nghĩa là cái thai rất mờ ảo, không rõ ràng để những tay chơi bàn ngang tán dọc mà lựa số đánh ăn thua. Hàng ngàn, hàng chục ngàn cái thai được phân phát công khai tại trung tâm xổ đề, các huyện đề đến lấy đem về phát lại, hang cùng ngõ hẻm nào cũng có.

Họ niêm phong số đề vào buổi chiều và phát thai, nhằm mục đích để đêm tối bà con có máu cò bạc mặc sức mà "nằm chiêm bao" cầu khẩn cúng bái thần linh, những người khuất mặt khuất mày, ông bà tổ tiên để giúp họ đánh đề cho trúng. Nếu trúng lớn họ sẽ cúng tạ ơn hoặc xây am, xây miếu... Máu tham của người chơi bạc, lo lót cả người chết, hủ hóa các vị thần linh nữa...

Huyện đề bắt đầu làm việc vào sáng hôm sau. Một huyện đề thường trị vì ở một xóm, một khu. Rừng nào cộp nấy, huyện đề hoạt động sai địa bàn thì sẽ bị đánh u đầu sưng trán. Huyện đề là người trung gian đi bán những số đề cho dân ghiền, ăn tiền

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

"cò", người luôn luôn thắng là huyện đề, nếu họ chỉ đi bán, ăn huê hồng mà không chơi đề.

Một vùng thường có một "đầu nậu" chuyên kinh doanh, làm chủ hàng bao nhiêu huyện đề dưới trướng. Tất cả những tờ "phơi", danh sách các số đề đã được đánh và tổng số tiền của mỗi con số, mỗi danh sách nạp lại cho chủ đầu nậu trước giờ xổ đề chừng hai, ba tiếng đồng hồ.

Thí dụ đề xổ ra tại trung tâm cờ bạc lúc bốn giờ chiều, các nơi xa, huyện đề đã "khóa số" từ lúc mười hai giờ hoặc một hai giờ để có đủ thời giờ đem tờ phơi nộp cho đầu nậu và lấy tiền cò, dù xổ con gì cũng mặc, họ đã hưởng hoa hồng trước.

Cách nay trên dưới năm mươi năm, biết bao gia đình ở nhà quê hay ở thành thị bị tán gia bại sản và nhiều vụ tử tử xảy ra cũng tại môn đề bốn mươi con mắc dịch này. Cái thai họ in phát ra và con vật, con số xổ ngày hôm đó thường có trời mới bàn đúng được.

Nếu có ai thắc mắc, tại sao cái thai, hình ảnh như thế đúng ra phải là con số này con vật kia mới hợp lý, mấy ông thầy đề hay chủ sòng nói: Nị không piết (biết), hình này, con số đó như thế nó mới đúng với con số xổ kỳ này. Cái gì họ nói, giải thích tào lao cũng được, chỉ có người chơi đề bàn thai, chiêm bao, cúng lo lót thần linh mà đường nào cũng tới nghĩa địa.

Đề Mười Hai Con

Đánh đề bốn mươi con như là một trò chơi "bình dân" còn đánh đề mười hai con "trí thức" hơn.

Đánh đề mười hai con thường chơi ban đêm, ban ngày chơi hót me. Đề mười hai con gồm có : tướng, sĩ, tượng, xe, pháo, ngựa màu xanh (trắng) và màu vàng (đỏ). Ai biết chơi cờ tướng,

TRẦN VĂN

đánh tứ sắc, đánh "xếp" biết rõ các con bài này. Chỉ có con chốt trong bộ bài tứ sắc không có trong vụ đánh đề mười hai con. Tứ sắc có nghĩa là bốn màu : xanh, trắng, đỏ, vàng. Tướng, sĩ, tượng, xe, pháo, mã (ngựa), chốt màu xanh và màu trắng chữ giống nhau, màu vàng và màu đỏ chữ giống nhau

Đề mười hai con gồm có sáu con từ tướng đến ngựa màu trắng hoặc xanh và sáu con kia màu đỏ hoặc vàng.

Người làm cái, xếp mười hai con bài theo một hàng ngang, màu trắng trước rồi kế là màu đỏ, hoặc màu xanh, màu vàng hoặc đổi lại màu đỏ, màu vàng trước kế đến là màu xanh, màu trắng. Không có qui luật nhất định, miễn sao phải đủ mười hai con bài với hai màu khác nhau của hai nhóm xanh, trắng và vàng, đỏ. Người làm cái xô đề thiện nghệ, họ dán mười hai con bài hai màu khác nhau trên một miếng gỗ mỏng hoặc một miếng giấy cứng được cắt bằng với lá bài để sắp bài dễ dàng, trông đẹp mắt hơn. Lại nữa, khi người làm cái nhip, gõ trên mỗi lá bài nó không bị xô dịch như các lá bài không được dán thêm lớp gỗ hay giấy cứng.

Sòng đánh đề rất yên lặng có vẻ "trí thức", mọi người suy tư, cặp mắt lim dim ra điều đang đảo sâu suy nghĩ. Trên một chiếc chiếu hoặc một chiếc đệm, người làm cái còn trải thêm một cái khăn hoặc một cái mền nhỏ xếp tư gọn lại để mười hai lá bài lên rất thẳng, hàng ngang, sát nhau. Dụng cụ của người làm cái gồm có một cái khăn hoặc một miếng vải sạch, đẹp, một hộp con nếu không có hộp gỗ thì dùng cái hộp quẹt diêm thường để đựng lá bài mà người làm cái sắp xô. Ngồi xếp bằng, một đồng tiền làm cái được phơi bày ra công khai để dân chơi liệu mà đánh ăn thua, chỉ ăn thua bằng ấy tiền mà thôi, tay em không được đánh quá số tiền đó.

Người làm cái cũng có đủ mười hai lá bài y như mười hai lá bài xếp hàng ngang trước mặt. Hai tay được che kín dưới một

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

tấm vải hoặc một miếng lụa, người làm cái lựa một lá bài cho vào hộp đóng kín lại, rút tay ra; đem cái hộp ra phía trước, miếng vải đẩy kín mười một lá bài còn lại. Giờ căng thẳng bắt đầu, những tay em kẻ ngồi người đứng, mọi cặp mắt đều đổ xô nhìn vào tay làm cái, quan sát theo dõi từng động tác, hơi thở, nét mặt. Trên mặt người làm cái có bất cứ dấu vết, tàn nhang, nếp nhăn lang beng nhỏ xíu, tay em cũng đều biết. Tay em nhìn tay cái gọi là "bắt nhãn". Theo tâm lý có tích thường nhúc nhích. Xỏ con bài nào khi tay chạm vào con bài đó thường có động tác, cử chỉ khác lạ, tay em đoán mà đánh. Người làm cái dùng hai ngón tay trở và giữa khép lại gõ, nhịp từ con bài một đủ mười hai con, mặt nhìn thẳng ra phía trước hoặc nhìn theo nhịp tay. Cái gõ, nhịp đó đi từ trái sang phải, đủ ba lần, rồi thôi. Các tay em tính toán, lựa chọn đánh con bài nào tùy theo cái bắt nhãn của họ.

Chơi đề mười hai con là một cuộc chơi cân não, sử dụng môn tâm lý học tối đa nên các sòng đề này rất im ắng, không ồn ào như các sòng bạc khác. Cái gõ nhịp điệu nghệ của người làm cái. Trước hết họ gõ trên hộp đựng lá bài mà người cái muốn xỏ đề tính ăn thua, rồi tiếp tục gõ nhịp từng con bài đủ mười hai con, lấy tay về, lại gõ nhịp trên hộp, cứ thế làm đúng ba bận.

Người làm cái phải nhớ rõ con bài để trong hộp, nhớ sai, khi xỏ ra thì phải kê tính ăn thua đến hai con bài. Thí dụ trong hộp là con bài tướng vàng, nhưng khi người làm cái chỉ trên mười hai lá bài là con sĩ vàng chẳng hạn. Tay em đánh tướng vàng, sĩ vàng đều trúng cả dù trong hộp chỉ có một tướng vàng. Người làm cái, trước khi khai hộp có đựng con bài trong đó, phải để cái hộp và ngón tay của họ chỉ đúng con bài sẽ xỏ ra.

Khi một con bài đã xỏ ăn thua rồi thì con bài đó được lấy ra cho vào phía cuối của dãy bài mười hai con. Đánh đề người ta cũng dùng lá bài tứ sắc để đặt ăn thua. Thí dụ muốn đánh con

TRẦN VĂN

sĩ vàng, tay em phải dùng con sĩ đỏ hoặc con sĩ vàng để lên đồng tiền hoặc để con sĩ vàng phía trên, tiền để phía dưới - con sĩ vàng phải úp xuống, đó là cách đánh "cầu âu" như đánh me, một đồng trúng mười đồng.

Cách đánh khác, một lá bài để đứng, phía trên ở giữa có một lá bài để nằm ngang và ở dưới lại có ba lá bài để đứng. Tùy theo cách để bài của tay chơi, người làm cái biết rõ tay em muốn ăn thua theo kiểu nào, cầu âu, một trúng mười. Còn đánh một lá ở trên, một lá giữa nằm ngang, dưới có ba lá để đứng, tổng cộng là có năm lá bài, ba lá ở dưới không tính ăn thua mà chỉ tính huê, khi tay cái xỏ ra lại đứng vào một trong ba con đứng ở dưới. Nếu trúng con bài để nằm ngang, một ăn một, nếu trúng vào con bài để đứng ở trên thì một trúng năm, vì tổng số bài tính ăn thua là năm con về phần của tay em, tay cái còn lại bảy con, luôn luôn tay cái hơn hai con, gọi gác trước hai cửa. Vì vậy dù đánh cầu âu cũng chỉ có một ăn mười mà thôi. Con đề xỏ ra không đứng vào một trong năm con của tay em thì tay cái ăn.

Đánh đề mười hai con gọi là "trí thức" nhứt trong các môn cờ bạc là như vậy, tính toán ăn thua rất nhiều khê. Lâu quá tôi có thể nhớ sai cách ăn thua như giải thích trên. Tính ăn thua của đánh đề rất chậm, không sát phạt nhanh như đánh bài cào, phé, xì lác. Mỗi lần tính ăn thua mất nhiều thời giờ, nào là gõ nhịp trên cái hộp và trên mười hai con bài ba lần gọi là "sửa bài" để cho cho thiên hạ "bất nhãn" rồi chờ tay em suy nghĩ đặt tiền và "gác bài" để tính ăn thua. Khi xỏ đề xong, tay cái phải lật từng con bài và từng "tụ" tính ăn thua. Qua nhiều giai đoạn, chậm chạp rất yên lặng.

Bây giờ là thời đại văn minh cơ khí, đánh bạc cũng vậy, người ta muốn ăn thua nhanh nhưng gặp môn đánh đề mười hai con chậm chạp và tính toán phức tạp nên nó không được phổ quát. Âu cũng là cái may vậy !

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

*

LỜI KẾT

"Chuyện đồng quê", một câu chuyện dài bất tận.

Từ thuở ấu thơ cho đến ngày đầu bạc có biết bao nhiêu kỷ niệm vui buồn, khi ẩn khi hiện trong cuộc sống, có đôi lúc tưởng đã tan biến theo thời gian... Nhưng không, những năm tháng trong lao tù "cải tạo", tác giả đã có dịp hồi tưởng lại những hình ảnh xa xăm êm đềm nơi thôn dã.

Những món ăn độc đáo, những thú vui mộc mạc nhớ đời nơi chôn nhau cắt rốn và trên bước đường lưu lạc. Trong buổi hoàng hôn của cuộc đời, hơn bao giờ hình ảnh quê hương xa xưa lại hiện về, rõ nét trong tâm tư kẻ tha hương...

TRẦN VĂN

Như "Lời bộc bạch" nơi phần mở đầu, tác giả chỉ muốn ghi lại những nét đặc thù đáng yêu của quê hương mình trên trang giấy khiêm tốn này... Chúng ta, mỗi người đều có một quê hương nho nhỏ trong cái tổng thể quê hương chung là Việt Nam thân thương. Trong cái cục bộ quê hương của riêng mình, cây đa cũ, bến đò xưa..., dù là mái tranh nghèo, là nơi mà người dân phải vất vả với cuộc sống lam lũ nơi đồng nội, những món ăn thô sơ đạm bạc... nhưng ai ai cũng cảm thấy đó là nơi chốn êm đềm, thân thương nhất. Tác giả, tất nhiên không sao tránh khỏi cái chủ quan muôn đời ấy.

"Chuyện đồng quê" ra mắt quý độc giả hôm nay chỉ là vài nét phác thảo phần đầu của những chuyện nhớ đời của tác giả.

Kính mong quý độc giả lượng tình thứ lỗi về những thiếu sót trong văn phong, kỹ thuật và những ngây ngô chân chất của một cây viết "nghĩ sao viết vậy".

Sacramento Thu 1999

Trần-Văn

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



VÀI CẢM NGHĨ

sau khi đọc "Chuyện đồng quê" của Trần Văn

Tôi và Trần Văn cùng tuổi (Ất Hợi - 1935), nhưng Trần Văn có cái may mắn hơn tôi: anh có cuộc sống gắn liền với quê hương liên tục nhiều năm trước khi trở thành kẻ tha hương tị nạn cộng sản như ngày hôm nay. Do đó sự hiểu biết về nơi chôn nhau cắt rốn của anh chắc chắn phải sâu sát.

Thật vậy, hầu hết những anh thường được gọi với tên "Bắc Kỳ di cư chín nút" ở vào tuổi chúng tôi chỉ có vốn vụn chừng mười năm từ 1935 đến 1945, khi chưa có chiến tranh là còn được biết chút ít về quê cha đất tổ của mình... Từ 1946 trở đi, bắt đầu khôn lớn và có sự nhận định so sánh, là thời kỳ "toàn quốc kháng chiến" phải tản cư, sau đó hồi cư về thành phố sinh sống, tới năm 1954 thì di cư vô Nam.

TRẦN VĂN

Vô Nam vào lớp tuổi mười chín đôi mươi, do học hành - và cũng vì không có bà con thân thuộc ở đồng quê - chúng tôi lại sống ở thành thị. Sự hiểu biết về đời sống nông thôn tất không tránh khỏi sự hạn chế nhất định. Sau này, nếu có những người tham gia guồng máy nhà nước (quân, cán, chính) thuyền chuyển đây đó, được đặt chân tới những nơi xa xôi như Xứ Bà Bài chẳng hạn, dù cho có ở năm ba tháng hay một vài năm, thì sự ghi nhận cũng chỉ là những cái nhìn phớt qua và phiến diện...

Nhưng với Trần Văn thì quê hương Bà Bài với các món đặc sản, những thú tiêu khiển đơn giản của người dân nơi tổ tiên anh sinh sống nhiều đời đã trở thành máu thịt, như một phần bất khả phân!

Đọc "Chuyện đồng quê" của Trần Văn, tôi thấy mình như sống lại một phần quãng đời niên thiếu, mặc dù Xứ Bà Bài của anh không phải là Xã PC quê hương tôi, "món mắm và rau" chẳng có dây mơ rễ má gì với món "mắm cà ghim" (*) tại Xã PC mặc dù cũng ăn với rau sống... nhưng tất cả nó gọi lại cho những người yêu quê hương một cái gì đó, mà chỉ những người tha thiết với quê cha đất tổ mới cảm nhận được.

Trần Văn là người miền Nam, một nhà báo... Lối viết của anh là lối viết phóng sự tường thuật, giản dị, cảm xúc chân thật, có thể nào ghi thế này, "nghĩ sao viết vậy" như anh viết trong "Lời Kết". Anh không tô điểm bằng những ngôn từ hoa mỹ choáng ngợp, mà sử dụng những chữ bình dị trong đời thường.

Mặc dù đọc và biết nhiều, nhất là những kinh nghiệm thực tế do cuộc sống nay đây mai đó của một quân nhân, nhưng Trần

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Văn không bao giờ "khoe sở học" bằng những kiến thức vay mượn của người khác.

Thật vậy, anh đào sâu các chi tiết về các thú tiêu khiển dù rất đơn sơ. Đối với trò cờ bạc anh có một cái nhìn mang chút ít phê phán. Về cách nấu nướng các món ăn nơi quê hương, anh mô tả cặn kẽ, nói lên cái tinh túy của món ăn, nhưng không dạy cách pha chế như một cuốn sách gia chánh, không phân tích hàm lượng chất đạm, chất khoáng, chất béo, các sinh tố ABCD v.v như một nhà dinh dưỡng, cũng không tán hươu tán vượn hoặc gán ghép cho nó những triết lý sâu xa thường thấy nơi một số người thích biến những cái bình thường thành bác học.

Theo anh, món ăn ngon dù có được vẽ vời mô tả đến mấy cũng vẫn là thiếu sót. Chỉ có ăn vào miệng mới thấy được mà thôi. Cái triết lý trong ẩm thực là cái triết lý chỉ được thấm vào lục phủ ngũ tạng qua ngả vị giác vào dạ dày, truyền vào tim óc rồi chu lưu trong cơ thể. Nó không thể nhập qua ngả sách báo hầu dùng chữ nghĩa để ta có thể mài dũa uốn nắn theo cung cách của một "nhà điêu khắc ngôn ngữ" (mượn ý của thi sĩ Lê Trọng Nghĩa) chuyên chở. Trường hợp người đọc có "chảy nước miếng" chính là do trí tưởng tượng của họ. Chính người đọc đã sáng tác phần kế tiếp, ít nhất cũng phải trên năm chục phần trăm... Vai trò của người viết chỉ là gợi ý, một vai trò hết sức khiêm tốn.

Tôi yêu Trần Văn về cái mộc mạc, cái chân chất, cái khiêm tốn rất dễ thương đó của anh.

Sacto 9/9/1999

Tô-Ngọc

(*) Cà ghim, một loại thủy sản nước lợ. Con cà ghim có gai trông giống như trái chôm chôm. Vào mùa nước lớn, cà ghim nổi trôi lề bều trên mặt sông, người ta vớt lên bỏ da lấy phần trong làm mắm. Mắm cà ghim màu vàng đậm, trông như trứng gà, ăn ngon, bùi béo... Thường chưng với mỡ và ăn với các loại rau sống. Tuy nhiên đối với những người đang bị cảm cúm, hoặc trong người không được khỏe ăn vào dễ bị phản ứng nóng lạnh.

CHUYỆN ĐỒNG QUÊ



Lời Cám Ôn

Kính dâng lên hương hồn Tổ Tiên Ông Bà đã khai phá lập thành Ấp Bà Bài xã Vĩnh Ngươn tỉnh Châu Đốc.

Kính dâng lên hương hồn Ba Má với tấm lòng của đứa con luôn hướng về quê hương, nơi Ba Má đã sanh và nuôi dạy con nên người.

Triều mến tặng hiền nội Bích Nga, các con: Minh Ngọc, Phương Ngọc, Bảo Ngọc, Quỳnh Ngọc và các cháu nội ngoại, đã chia xẻ ngọt bùi cay đắng trong suốt cuộc đời.

Thân tặng các bằng hữu thân thương và độc giá quý mến.

Trần Văn