

Đặc Sản U Minh Hạ Quê Tôi

Nguyễn Lê Hồng Hưng

Quê hương của Trúc Thanh nằm nép mình cuối dãy Trường Sơn. Nơi đó có núi, rừng, ruộng, rẫy và biển xanh. Thanh chưa bao giờ đặt chân xuống miệt đồng bằng. Từ ngày về chung sống với tôi, Thanh chỉ biết quê chồng qua những câu chuyện kể hoặc đọc qua sách báo và xem phim ảnh chớ chưa một lần nhìn tận mắt. Thanh ao ước:

– Ngày nào về nước em sẽ về quê anh, em rất thích sống nước miệt đồng bằng sông Cửu Long.

– Em ở miền núi nên em thích đồng bằng cũng như anh ở miệt đồng bằng thì thích về miền núi – tôi tự hào khoe với vợ – quê hương anh được cái là thiên nhiên ưu đãi nên có nhiều món ăn dân dã, anh cam đoan với em, từ Trung ra tới ngoài Bắc không đâu có được miền trù phú như U Minh.

– Nói cho cố đi ông!

– Em dìu rồi em sẽ biết.

Tôi không nói quá lắm đâu. Quê tôi vùng ven thuộc về U Minh Hạ, ra biển thì tôm cá biển, vô sông thì cá tôm sông, lên ruộng thì cá đồng, rùa, rắn... Trên trời chim chóc rất nhiều loại như: điều hâu, diệc, cò đen, cò trắng, le le, chồn bèo, vịt nước.... Những vườn cò, sân chim mỗi nơi rộng hàng chục công đất vuông. Nhứt là vào những buổi chiều chim, cò bay về rợp bóng mát và kêu ríu ra ríu rít vang động cả góc rừng. Cò mần ổ trên những bụi chà là có nhiều gai nhọn. Đầu mùa mưa, cò đẻ trứng, người ta chuẩn bị áo, quần và may bao tay dày để phòng gai chà là quệt rách da, chảy máu. Họ mang gùi, vác móc vô rừng móc một buổi đầy hết gùi này sang qua gùi khác, họ ăn cho tới khi trứng lộn mới ngưng lại. Đợi tới khi trứng nở con, chờ cò con bể bọng, mọc lông non, đủ thịt thì họ lại xách gùi vô một đợt nữa móc lấy cò con đem về bán cho quán nhậu hoặc tự làm đồ nhậu.

Nghe tới đây Thanh chận:

– Cò con ăn được sao?

– Được chớ, cò con thịt thơm, xương mềm, đem nướng, khía nước dứa hay rô ti thì ăn rất ngon và nhậu rất bắt.

– Ngày về nước em sẽ xuống miệt U Minh ăn những món ăn dân dã cho biết.

U Minh Hạ rộng thênh thang. Nếu đi đường biển từ vịnh Rạch Giá trải dài xuống tới vịnh Gò Công, cạnh mũi Cà Mau, thì sẽ thấy rừng mắm xanh rì tiếp liền với mặt biển. Mỗi năm bãi biển nơi đây được phù sa bồi ra năm sáu chục thước, trái mắm trôi tấp vào bãi bám rễ mọc lên cây con. Ven bãi cây mắm còn non, chiều cao không quá ba thước, nước lớn ngập khuất gốc, nước ròng lòi lên đất bùn. Ngoài những râu mắm (rễ gió) chỉ chít từ mặt đất chĩa lên trời ra không có cỏ cây nào khác mọc. Càng lấn vào trong đất

sét càng dẻo, cây mắm càng già tàn cây càng xum xuê lá, gốc cây mắm lớn vừa lớn trong vòng ôm của một cánh tay. Cây mắm dễ đốn và tiện lợi cho những dân nghèo che chòi ở tạm, lót vạc nằm. Cây mắm đốt lên gây nhiều khói làm khó chịu cho mấy bà nội trợ mỗi khi đun bếp nấu cơm, nhưng nó rất công hiệu nhúm bếp un xua đàn muỗi đói. Những cây cối khác do chim nhả hạt hoặc cây và trái giống trôi trên sông rạch tấp vào lần lượt mọc rải rác trên những vùng đất cao như cây bần, cây chà là, rau muống biển, ô rô, ráng và dây choại mọc chằng chịt đan nhau. Dây choại U Minh Hạ số lượng không nhiều nên khi cần người ta chặt về dành trói cua, xâu cá chớ không đủ thu hoạch hàng tấn mỗi năm như choại ở miệt U Minh Thượng.

Đặc sản U Minh Hạ có tôm, cá, cua, ốc len, vọp, sò, ba khía... Cái gì hồng biết chớ ba khía muối là trúng tử Thanh rồi. Thanh rất thích ăn ba khía muối, vậy mà cô chưa từng biết hình dạng con ba khía còn sống ra sao và cách muối ba khía như thế nào. Trước khi về sống với tôi, cô tưởng tượng ba khía là con cua biển con. Tôi phải một phen giải thích, ba khía tám cẳng hai càng, cũng giông họ nhà cua nhưng không phải là cua biển, thân hình không lớn hơn cái chén ăn cơm, vỏ nó nham nhám, màu tím tím, trên mu khuyết ba rạch nên người ta đặt tên là ba khía. Ba khía còn tươi đem luộc thịt khô khốc, bời rời không mùi vị gì hết. Nhưng sau một tuần hoặc mười ngày ngâm trong nước muối tách vỏ rút thịt ra, thịt dẻo và mùi thơm rất là đặc biệt, ta có thể pha thêm chanh, đường, tỏi, ớt vào để vài giờ thì ba khía có thêm hương vị đậm đà, vô cùng hấp dẫn.

Có một lần Thanh qua tận Paris, cô xục xạo đầu đó trong mấy tiệm bán thực phẩm Việt Nam được bốn con ba khía muối và cô mua thêm vài trái xoài xanh. Đem về hí hửng khoe với tôi. Thật tình từ ngày sang định cư xứ người cho tới nay, các loại mắm thì ăn ngon hết chỗ chê rồi, nhưng ăn một lần ba ngày sau trong nhà vẫn còn hôi. Nhứt là ăn ba khía phải dùng tay tách vỏ, một lát thì hai bàn tay hôi rình. Tuy nhiên thấy vợ vui tôi cũng hòa theo cho vợ khỏi bị cụt hứng, hơn nữa lâu lâu ăn một bữa ba khía muối chắc cũng ngon, nhà có bị hôi một tuần lễ cũng chẳng hề gì. Đứng nhìn Thanh lui cui gọt xoài, bâm nhuyển để trộn ba khía, tôi cao hứng đọc bài dân ca.

*Tháng bảy nước nhảy Cà Mau
Tháng mười ba khía hội kéo nhau đi mần
Năm Căn, Rạch Gốc, Rạch Bần...
Muối kêu mặc muối tao mê ba khía hôi*

Thanh thắc mắc:

- Nước chảy chớ làm sao nước nhảy được và ba khía hôi là ba khía gì?
- Nghe dân ca hay ca dao em phải hiểu ý người ta nói gì chớ. Miệt dưới anh vào mùa mưa mực nước dưới sông dâng lên tràn bờ người ta gọi là nước nhảy, tháng bảy mực nước lên cao nhứt nên có câu: “Tháng bảy nước nhảy lên bờ.” chớ nước chảy thì chảy quanh năm hồng có gì đặc biệt hết nói làm gì. Còn ba khía hôi đọc trại ra cho đúng vẫn thành ba khía hôi.
- Sao không nói mê ba khía rồi cho đúng vẫn.

– Vậy mà em cũng nói được, em ý có chút chữ rồi muốn sửa thơ ca người ta sao thì sửa à. Người ta nói ba khía hội thấy mà mê, chứ con ba khía xấu òm ai mê cho được.

Tới đây Thanh mới chịu nhưng cô còn ráng bướng:

– Cũng được, nghe giống thơ của Bút Tre lắm.

– À, cái này em phải nói là thơ Bút Tre giống dân ca mới đúng vì cái dạng dân ca có vần điệu na ná như thơ Bút Tre từ xưa miệt đồng bằng sông Cửu Long trai gái ông già bà lão đã dùng để hò hát và nói vè. Chỗ anh ở có câu vè như vậy: “Kính Ngang có bác ba Phi cái gì hồng biết chứ... dóc thì một cây.” Nhiều người nghe hiểu lầm là bác ba Phi tức là bác ba Mập nhưng thật ra là vì kị húy người ta hồng kêu thẳng tên bác ba Phi nên mới đọc trại ra thành bác ba Phi. Một là đúng vần hai là khỏi lo con cháu bác ba Phi nghe được rồi nổi xung xách dao phay rọc chém.

Trộn xong tô ba khía Thanh vừa bưng để lên bàn vừa cười mỉm:

– Em nghe anh nhắc tới bác ba Phi làm em muốn cười đây, nhưng xong rồi mình dọn chén ăn cơm đi.

Thật ra ba khía muối từ Việt Nam bay qua Pháp, rồi từ Pháp vượt trên năm trăm cây số qua tới Hòa Lan thì thịt rã tan ra nước hết, còn bốn cái vỏ bọng không, nước ba khía đã đổi màu đen đen và có hơi nặng mùi nhưng có lẽ nhờ tôi đọc và cất nghĩa bài dân ca hay quá và trộn trái xoài xanh bằm nhuyễn còn pha thêm tỏi, đường, chanh, ớt cộng thêm tình nghĩa vợ chồng làm cho mùi vị ba khía dịu lại. Chiều hôm ấy hai vợ chồng ăn xoài chua trộn nước muối ba khía và mút hết bốn cái vỏ ba khía bọng. Tuy thực phẩm không mấy an toàn nhưng được cái là vợ chồng tôi có bữa ăn rất vui và cái bao tử của chúng tôi cũng khá tốt nên đêm đó không phải tốn thêm nước dọi bồn cầu.

Có lẽ tôi phải kể tiếp chuyện ba khía hội và những biến cố sau này làm cho ba khía không còn hội, nếu không kể bây giờ thì sau này ba khía tiệt giống thì hồng còn ai biết nó rõ ràng hơn. Tôi sẽ bắt đầu câu chuyện vào giữa những năm sáu mươi tới sau năm một ngàn chín trăm bảy mươi lăm. Lúc tuổi của tôi vừa nhận thức được ít, nhiều về cuộc sống, tôi đã theo ba, má lang thang xuống tận cùng miền đất nước. Ai đã từng tha phương cầu thực khắp miệt U Minh Hạ nếu không sống bằng nghề bắt ba khía thì cũng một lần biết qua mùa ba khía hội. Nhứt là vào những đêm trăng già tháng Mười, dưới dòng những con rạch xuyên vô khu rừng mắm hoặc rừng đước thì sẽ thấy trên những chiếc xuồng tam bản, người ta chuẩn bị sẵn những chiếc đèn lồng hay những bó đuốc mù u hoặc đuốc tằm dầu. Xuồng nhỏ thì chở vài ba chiếc khạp da bò, xuồng lớn thì chở những chiếc lu to tướng. Trong khạp, trong lu đựng lượng lửng nước muối pha sẵn (Độ mặn của nước muối rất là quan trọng cho việc muối ba khía; lạt quá thì ba khía trở mùi khai khai, mặn quá thì ba khía rụng goe, rụng càng, trong lúc ủ sơ ý để nước lã lọt vô thì ba khía bị bung thịt và nước ba khía đen thui, hôi rình). Thời đó chưa có ống thủy đo độ, người ta pha nước muối dùng hột cơm và phối hợp với lưởi để đo, sau khi đổ muối vô nước quậy đều người pha ném thử nhám chừng vừa mặn, muốn chắc ăn họ bỏ một hột cơm vào nước muối, nếu thấy hột cơm nổi lên mặt tức là vừa đủ độ để muối ba khía. Ba khía muối đúng độ để bày tám tháng vẫn ăn được. Đêm trên rừng, trong ánh

đèn lồng lơ mờ dưới ánh trăng già hơn nửa mảnh, ta thấy ba khía hội đen thui rạp trên một dải ráng hoặc trên những dải ô rô. Lúc đó người ta mang bao tay vào từ từ hốt bỏ vô bao rồi đem xuống xuống đổ vào những chiếc khạp và những cái lu nước muối. Có đêm ba khía hội nhiều đến nỗi người ta hốt đầy lu, đầy khạp và khẳm xuống mà ba khía vẫn còn loi nhoi, lúc nhúc quện nhau một khối đen ngòm.

Khoảng cuối năm sáu mươi trở về sau thì ba khía hội xa xóm nhà, xa kinh rạch hơn. Cho nên dân bắt ba khía phải cớm ghe bè bạn đi sâu vô rừng. Đêm về trải những chiếc nóp đệm đan bằng lát trên xuống rồi chui vô ngủ chờ trăng lên mới đi lũng ba khía hội. Tuy cực khổ hơn trước kia nhưng cuộc sống dân mần ba khía vẫn còn thoải mái. Cho tới sau năm một ngàn chín trăm bảy mươi lăm. Năm đó dân ở thành thị thất nghiệp đổ về miệt U Minh và dân Hà Nam Ninh từ miền Bắc tràn vô ước chừng nhiều hơn ba khía hội nữa. Mỗi chiều lên, dọc theo những dòng rạch, đoàn xuống nối nhau vào rừng, họ chuẩn bị đèn soi có, đuốc có và có cả đèn pin. Xuống bắt ba khía nhẹ hững, mỗi chiếc chở vài ba người (bây giờ không còn dùng khạp, hay lu đựng ba khía như xưa nữa) mỗi người mang theo đèn và một thùng thiếc có nắp đậy để đựng ba khía. Bất kể ngày tháng, trừ những ngày ba khía lột, ban đêm họ thắp đèn soi sáng khu rừng giống y như ngày hội. Có người sót sa chỉ tay vào rừng: “Nhìn coi kia, người hội chớ ba khía còn đâu nữa mà hội.” Thật vậy, cả một đoàn người lũng bắt làm anh chị ba khía hoảng hốt chui tuốt dưới hang. Tuy không chuyên nghiệp như những người mần ba khía trước kia nhưng cách bắt của họ phải nói là siêu đẳng, anh chị ba khía chui tuốt dưới hang sâu, họ để nguyên tay áo, thọt cánh tay tận nách quyết chí lôi ra từng con một. Cách bắt ba khía của họ tuy dã man thật, nhưng ta cũng nên cảm thông, vì nghèo đói họ phải tranh thủ thức suốt đêm trong rừng, lợi bùn tới háng, chịu cho muỗi và bù mắt hút máu để kiếm từng con ba khía về đổi gạo. Sáng xuống xuống rửa mặt, móc trong lỗ mũi một cục khói đèn, khói đuốc đen thui. Nhưng nhiều nhỏ gì đâu, người nào giỏi thì bắt được đầy một thùng thiếc cũng là trúng lắm rồi.

* * *

Cách đây hai năm tôi đưa Trúc Thanh về thăm quê tôi tận vàm sông Ông Đốc. Từ Cà Mau đi đò tốc hành về sông Ông Đốc Vàm mất hơn ba giờ đồng hồ cho sáu chục cây số đường sông.

Chúng tôi về nhằm lúc cúm gia cầm và chim chóc chết dịch, chết gió cũng nhiều. Xa cách hơn hai chục năm trời trở về thấy cảnh vật quê hương hoàn toàn thay đổi, duy tánh hiếu khách và hài hước của bà con quen biết thì không mấy đổi thay. Thấy vợ chồng tôi tới thăm, nhà nào cũng mần gà, mần vịt đãi đằng. Khi nghe tôi hỏi chuyện cúm gia cầm và chim chóc bệnh thì nghe họ cao giọng:

– Ôi, đó là gà công nghiệp, chớ gà, vịt ở nhà nuôi thì mạnh như thần, tui bảo đảm gà, vịt nhà tui không con nào bị bệnh hết, ăn đi, cứ ăn thoải mái. Còn chim hả? Mấy sân chim miệt Đầm Dơi bị chết nằm la liệt, có đợt bày chim đương bay trên trời tự dưng rớt xuống lộp độp... dầy đàn đạch, chết hết ráo, chẳng còn một con. Tốt hơn hết đừng ăn chim chóc miệt này, nguy hiểm lắm.

Tôi không nhịn được cười, quả là không hổ danh con cháu bác ba Phi. Gà thì con phân biệt được gà công nghiệp hay gà nhà nuôi, còn chim chóc thì làm sao phân biệt được chim miệt này miệt kia. Định hỏi nhưng thôi, dù sao anh này cũng là truyền nhân của bác Ba, tôi cần phải kính trọng. Và lại, dầu tôi có hỏi cách nào chẳng nữa thì anh cũng trả lời qua tuốt luốt...

Về với quê hương mà tôi cứ ngỡ mình tới một nơi nào xa lạ và mới thấy lời hứa với Trúc Thanh quả là khó thực hiện. Những dự tính của vợ chồng tôi hình như không phù hợp với người ở bên nhà. Chuyện mùa màng tiêu tang, cá mắm hết sạch, rừng cây bị tàn phá... không nóng bỏng bằng chuyện ông cán bộ này cất nhà lầu, bà Việt Kiều kia về mua đất... Những miếng đất ngày trước là rừng, bây giờ bán cũng được giá lắm. Họ chờ đợi vợ chồng tôi một chuyện gì khác hơn, còn chuyện của chúng tôi thì đối với họ giống như chuyện của một hành tinh nào ở ngoài trái đất. Nhưng hồng lẽ tôi lại đi mua một miếng đất để làm chỗ cho chim, cò đậu và cho ba khía làm hang? Mà nói cho cùng bán hết tài sản nhà tôi cũng chưa chắc gì đã mua một thẻo đất ở đây. Ở chơi cả tuần lễ mà tôi cũng chưa biết cách nào đưa Thanh đi và cũng hồng biết nói làm sao cho cô thoải mái tảnh tò mò. Hỏi chỗ đi chơi thì nơi nào cũng đương quy hoạch. Sông Đốc Vàm bây giờ là thị trấn và đã đổi thay quá sức tưởng tượng. Nhà lầu cao lợp ngói, lợp tôn. Ngoài đường xe gắn máy hai bánh chạy ào ào, người ta ở đâu đổ về đông như kiến cỏ. Ngày trước bên kia sông nhà cửa lưa thưa chen theo rừng rậm, bây giờ rừng bị phá sạch, nhà cửa mọc lên như nấm mọc mùa mưa. Động vật thì hiếm hoi. Muốn ăn con cua, con vọp phải đặt mua một hai ngày. Còn ba khía muối có pha đèn tìm đồ con mắt cũng chẳng ra nói chi là đốt đuốc. Cá, tôm biển không còn nhiều. Ghe câu mực, đánh cá phải ra tuốt hải phận quốc tế, tận ranh giới Thái Lan hay Mã Lai câu và đánh mới có.

Một chiều kia tôi đứng phía sau nhà nhìn con nước lớn lấp lững, có một con ba khía cái chống cẳng đứng dưới gốc cây mắm lùn còi cọc mọc lẻ loi giữa bầu nước cạnh hông nhà. Tôi quay vô nhà kêu Thanh ra xem cho biết con ba khía sống, chắc cô vui thích lắm. Thanh hơn hờ đi ra đứng quan sát con ba khía một hồi cô day qua hỏi tôi:

– Tại sao cẳng của con ba khía chiếc lớn, chiếc nhỏ mà có vẻ không được bình thường?

Tôi nhìn kỹ con ba khía hơn, chẳng những cặp cẳng của nó trông có vẻ bệnh hoạn mà còn rụng thêm hai ngoe nữa. Tôi nói theo kinh nghiệm của mình:

– Có lẽ trước kia nó bị tai nạn làm sao đó, phải dùng tới đôi cẳng chống đỡ để thoát thân, cuối cùng thua cuộc bị gãy hai cái ngoe và phải bỏ lại hai chiếc cẳng mạnh và cứng; phải qua một hai mùa trăng, lột vỏ một vài lần, đôi cẳng mới mọc lại được, dĩ nhiên đôi cẳng sau thì không đẹp và mạnh bằng đôi cẳng trước.

Nhìn chị ba khía đứng lẻ loi dưới gốc cây mắm non trơ cành còi cọc, giọng Thanh xót xa:

– Tội nghiệp quá, gà bệnh, chim chóc cũng bệnh cho tới ba khía ở dưới hang cũng bị tật nguyên.

Nghĩ tới những khu rừng bị phá hoang và những động vật từ rừng ra tới biển, từ lớn cho tới nhỏ đã bị tàn sát thảm thương. Tôi nói:

– Con người ăn những thứ này bị bệnh cũng phải lắm.

– Nghĩa là sao anh?

– Em không thấy sao, từ ngày về tới giờ vợ chồng mình hỏi chuyện ai cũng cười xoa nói cho qua. Hình như họ chờ đợi mình một cái gì khác hơn là chuyện rừng cây bị phá, gà vịt, chim chóc bị bệnh chết và nếu bây giờ mình đem chuyện con ba khía tật nguyên này ra nói thì chắc họ cho là mình điên.

– Nếu thật vậy thì vợ chồng mình bệnh chớ đâu phải họ bệnh.

Quê hương tôi bây giờ trông giàu đẹp lắm, nhưng sao tôi vẫn thấy nó nghèo nàn, lạc hậu hơn thời xa xôi ấy. Tôi không muốn nói thêm, bèn lãng sang câu chuyện:

– Anh mới vừa kêu mấy cháu đặt mua mấy ký lô vộp cho em ăn thử.

Có lẽ Thanh cũng đã cảm nhận được sự mát mát của quê hương này, cô buồn bã nói như thể cho một mình mình nghe:

– Tới nước này rồi còn lòng dạ nào ăn với uống.

Khi chúng tôi nhìn lại thì nước dưới bầu đã ngập lên tới chỗ chị ba khía đứng, chị ta bèn leo lên thân cây mắm còi để tránh mực nước dâng. Tôi khều Thanh và chỉ chị ba khía:

– Em coi kìa, chị ba khía leo lên cây tránh nước lụt, nhìn chị ta mà anh nghĩ tới con người khi thất thế sa cơ thì chạy nạn, khi đường cùng thì đấu tranh giành giật đến đổi từ thể chất đến tinh thần cũng tàn tạ đâu khác gì chị ba khía gãy càng rụng ngoe kia.

Thanh thở dài một cái rồi kéo tôi, vừa đi vô nhà cô vừa tuyên bố:

– Bắt đầu từ ngày mai cho tới ngày về bến, vợ chồng mình sẽ ăn chay!

–

Baltic zee 2007-06-20

Nguyễn Lê Hồng Hưng

Nguồn: <http://vanchuongviet.org>