

Tình quê góp nhặt:

Tép Mòng - Cá Lóc

Hai Quẹo

Bà con cô bác thử nghĩ coi, thuở đời nay người ta biểu "*Gần mực thì đen. Gần đèn thì sáng*" mà sao tui thấy nó trật lất. Sống ở xứ người, lúc nào cũng gần với đèn điện sáng trưng mà tui vẫn tối u tối mịt. Còn cái câu "*Gần bùn mà chẳng hôi tanh mùi bùn*" kiểu bông sen, thì nghe nó cũng trót quớt. Bạ bè tui, có đũa theo gương bông sen, dù mọc lên từ trong bùn, nhưng đã trở thành thanh cao, sang trọng, quý phái, có thể sánh vai với ông Phật, ông thánh trên bàn thờ thơm phức nhang đèn, khỏi dám nhận mình thoát thân từ bùn. Phần tui thì kỳ cục hông giống ai, *xa bùn mà vẫn cứ vương mùi bùn*?! Tới ngày nhớ chuyện đào đuôn, đào dế, tát đìa, giăng câu, đặt chà ngôm, bắt cua, bắt cóc, bắt cá cạn. v.v., toàn mấy chuyện hết sức là quê. Lên thành lâu rồi mà cặp giò tui đâu có nhả phèn, mùa lạnh da mốc cời, phải lấy lưới lam cũ cào hai ống quyển cho bùn khô nó tróc ra như phấn bột, rồi gọt gọt chum chai thành từng lớp từng lớp như bì. Muốn gọt rửa cái gốc nhà quê đó. Mà nó vẫn đeo theo tui như đĩa suốt đời. Bởi vậy, tui đâu có chuyện gì khác hơn để mà kể, ngoài những chuyện nhà quê. Cũng chính vì vậy mà năm nay, tui xin tiếp tục chương trình bằng mấy chuyện tạp nhạp via con **tép mòng** và **cá lóc**, hai thứ cật ruột của tui ở vùng ruộng lúa bùn lầy. Và cũng như thuở giờ, tui chỉ kể theo kinh nghiệm chứ hông có cầu viện từ bất cứ sách vở báo chí nào.

À mà quên, tui vừa bắt gặp một người đồng hương, cũng rất là đồng quê, đồng điệu, đồng tình. Đó là Anh Bắp. Trong Đặc San TV Xuân 2005 vừa rồi, ảnh kể chuyện cộ lúa, chăn trâu, đặt trúm, đánh trống, xay lúa, thả điều.v.v... nghe đã hết chỗ nói. Ảnh chưa kể tới chuyện trồng ấu, thả chà sông và dẹt chiếu. Trước đây tui đã hú bà con cô bác tiếp sức cho vui, mà cho tới năm rồi mới hân hạnh gặp Anh Bắp. Ừ, chuyện nhà quê kể suốt đời chưa hết. Mình

cứ lục lạo trong garage kỷ niệm tìm cái nào nhắm xài được, đem ra phủi sạch bụi, lau chùi cho láng, rồi hô mại dô, làm garage sale. Coi vậy mà có món sẽ trở thành đồ cổ vô giá đó ghen. Và thể theo cái hướng này, xin mời quý vị và bà con cùng Hai tui trở via sống lại một chút ở Prah Prabăng, *sroc dorn*, trước năm 1975.

Phần I. Tép Mòng.-

Trà Vinh mình là xứ may mắn được Tiền giang, Hậu giang và biên rộng bao quanh, có thiếu gì cá sông, cá biển, tôm cua mà chắc bà con ai cũng dư biết nên miễn bàn. Đây chỉ xin nói riêng via con tép ruộng nước ngọt. Tức con tép mòng hay *tép muỗi*. Tui sẽ hông nói tới mấy cái vụ đặng, đó, lờ, lợp, xíp, vó, chà, lưới, nò, đáy... trong nghề đánh cá, mà chỉ kể riêng cách bắt tép rất đặc biệt của đồng bào mình. Trước hết là việc đặt chà ngôm.



Đặt Chà ngôm.

Chà ngôm được đưng bằng tre và có nhiều loại. Mấy cái bự cao cả thước hay hơn là để đặt dưới rạch dưới xèo, hứng ngọn nước chảy để bắt tép bạc, cá kèo, hay hằm bà lằn cá. Loại này phải trang bị thêm cái miệng hình ống loa hay cái *chũu lạo*, cái quặn, mà đàng ngoài kêu là cái phễu. Bỏ qua vụ này luôn. Tui muốn nói riêng via loại chà ngôm khác, nhỏ hơn, dùng để đặt trên ruộng, chuyên trị tép mòng. Nhìn chung chung, chà ngôm này có hình dáng như cái giỏ nhái, nhưng nó hông có cái cổ, hông có miệng hình miệng bát, mình mấy gọng hơ, cái hông suông đuột, dáng nhỏ nhỏ dễ thương, vòng mông chừng ba bốn gang, chiều cao trên dưới đầu gối, thường được làm một cỡ như nhau. Bên hông khoét cái lỗ tròn gọi là miệng hom để gắn cái hom sâu vô bên trong. Đứa nào rắng mắt thử thọc bàn tay vô khỏi hom thì biết, chỉ có nước khóc la làng và nợ nguyên cái chà ngôm chạy đi nhờ người lớn gỡ ra dùm. Nói vậy nghĩa là hom hình cái ống loa, ghép lại bằng nan tre mỏng dính,

ngoài bụi trong túm lại nhỏ xíu

Dùng chà ngôm này để đặt dưới ruộng nước im, chờ vợ trụ lúi hông cần cái miệng hay đặng chận gì ráo, thì đồng bào tui kêu là đi **plong** hay **phlong**. Nước hông chảy mà tép rủ nhau chạy vô là vì nó mê mùi mỗi cám rang.

Rang cám cho thiệt thơm hén, rồi đem quét nó với cháo heo đặc, nhớ là cháo nấu bằng gạo lúc nhen, rồi vò nó thành viên tròn như trái quít đường. Đó là cục môi. Khoảng mưa già, thời tiết tháng 6, tháng 7, đồng cây xong, nước dâng cao, những buổi lúa vừa bén rễ xanh rì xếp hàng thẳng tưng ngang dọc vuông vức trên đồng, ngó y như cái khăn rằn nền trắng sọc xanh trải dài mát mắt. Chiều chiều, com nước xong, lấy cây đòn bằng đọt tre hay cây tầm vong gánh chà ngôm ra đồng ruộng bao la trước nhà để đặt. Không cứ là ruộng của chủ nào, muốn đặt đâu đặt, miễn đừng làm hư lúa người ta thôi. Chim trời cá nước mà. Nước ruộng cạn, chưa liếm tới cái lai quần xà lỏn. Tuỳ sức mà làm. Thong thả mà làm. Lúa mùa hồi đó cây thưa lắm, giữa bốn buổi lúa là ô vuông cạnh cả nửa thước, dư chỗ ngồi cho một cái chà ngôm. Lựa chỗ tương đối trũng và bằng phẳng, ém sinh cho hũng xuống, rồi lấy chà ngôm đặt vô lỗ hũng đó, ấn xuống cho dính, giữ miệng hom đừng cho thấp hơn mặt đất, moi bùn chung quanh túm lại để kèm cho nó đứng. Kế tiếp là dọn đường cho tép bò vô. Khoả đất cho bằng phía mặt tiền, dùng bàn tay làm cái bay vuốt cho bùn láng o từ miệng hom ra xa chừng một thước. Bỏ cục môi cám rang vô chà ngôm, kiếm cục sinh cứng nhồi với cỏ rạ mục, nắn thành một cục bụi bằng cái tô làm nắp đậy, khá nặng, dấn miệng trên của chà ngôm, vừa đậy kín vừa giữ cho nó thêm vững. Cứ như vậy đặt tiếp cái thứ hai, thứ ba. Khoảng cách với nhau tuỳ ruộng tép chạy nhiều ít, thường là từ 20 tới 30 thước một cái, tính theo cả 4 hướng trước sau ngang dọc. Xong xuôi bỏ đó cho ông trời giữ giùm. Hổng có ai siêng đi ăn cắp của ai đâu. Bước lên đứng trên bờ ruộng cao lớn, mềm dịu cỏ xanh, nhìn xuống thấy lỗ nhô những đóm đen, ẩn hiện trong sóng lúa. Có nhiều người khác cùng ra đồng cắm

câu hay giăng câu v.v... Tiếng nói với nhau ở xa nghe mơ hồ vang đi gờn gợn như sóng. Ruộng xanh thắm hoá đen. Xa xa chợt có giọng *châm- riêng* hay *là- bam* ngân dài theo gió. Mấy cô cậu nhỏ người Miên ra đồng hay hát và hát hay lắm. Cò diệc thưa dần, nhường chỗ cho cúm nùm, mỏ nhác. Éch nhái kêu óp ép. Tiếng cá lóc ăn móng lôm bôm. Mùi bùn tanh tanh, mùi lúa non hăng hăng mà dễ chịu lắm. Tất cả môi trường hầy còn trong lành, thanh khiết. Khát nước? Cứ khom xuống bụm hai bàn tay múc nước ruộng lên uống, ngọt ngay. Thời ấy, cảnh nhà quê êm đềm như cõi tiên. Người, vật, cây cỏ cá tép, hoà chung tiết điệu và nhịp sống của đất trời. Thời gian như đứng yên. Cả ngàn năm rồi, vẫn y thình. Cho tới ngày "*cách mạng*" về.

Về tới nhà thì đồ đèn. Chim hợp mặt trên cây xôn xao chào nhau đi ngủ. Từ những hàng tre, tiếng ve giông kêu chiều ngân dài ve ve từng hồi nối tiếp như bất tận, cùng bóng đêm ru một ngày vừa qua về nơi tiền kiếp. Rồi giấc ngủ thật êm. Giấc hưng đông bữa sau, gà gáy thưa dần, thì quảy giỏ ra đồng trút tép. Nếu tép chạy nhiều thì sau khi đồ tép, đặt tiếp, giấc chiều lại trở ra, vừa giờ vừa đặt lại, khỏi phải gánh chà ngôm tới lui. Cùng mùa tép mòng còn có cá lòng tong ruộng chạy khi có mưa lớn. Cả thúng, cả giỏ. Lòng tong ướp nghệ đem hấp hay đem kho với đọt gừng, lá gừng non đó, còn phải nói? Nó cũng là độc chiêu của quê mình.

Tép mòng.

Con tép mòng, còn gọi là tép muối, lớn bằng đầu đũa, và hông lớn quá đầu ngón tay út, có màu trong xanh như ngọc thạch, coi rất hiền lành. Nó to hơn và khác xa con ruốc nước mặn. Giở chà ngôm lên nghe tép nhảy rồ rồ, thấy mà ham. Rặt là tép tươi chong cùng một lúa, như lựa, sạch trơn hông cần rửa ráy gì ráo. Đôi khi có lộn một hai con cá sặc, cua đồng, lôm chôm hay diên diên. Con *lôm chôm* hình dạng giống con muối đòn sóc khổng lồ, chun căng dài thòn, mình ốm nhom tong teo, phải ưu tiên bóc nó bỏ, vì làm mắm mà có lộn nó thì ăn ói chết.

Cua đồng cũng bị xé đôi, tức là tách mu ra, quăng xuống ruộng làm phân cho lúa, chừa xác vài con bỏ lại vô chà ngôm đặng thêm mùi hỉnh hỉnh hấp dẫn. Con *diên diên* thì đen thui tựa con bù hung, dẹp lép như con dấn, ăn được. Một cái chà ngôm có thể kiếm cả tô, hay cả lít tép. Một người có thể kiếm cả thùng tép trong ngày. (Thùng = 20 lít). Những vùng Đa Lộc, Hoà Thuận, Song Lộc, Thanh Mỹ, Hiệp Hoà, Nhị Trường, Phước Hưng, Long Hiệp, v.v., thuộc quận Trà Cú và Cầu Ngang, tạm kêu là ruộng giồng, là xứ sở tép mòng. Nếu chỗ nào có dòng nước sông tưới vô thì, dù là nước ngọt, chỗ đó thường có thêm tép bạc đất. Tép mòng chạy trốn. Xứ giồng có cái ngộ là mùa nắng ruộng khô, đất nê, cá tép đi mất hết, in như là nó bị khô theo, nhưng mà khi nước lợi thì nó cũng lợi theo. Mưa đầu mùa nặng hột thì ruộng có cua đồng, ốc bươu, ếch bò ra trước. Tới chừng nước đứng, đọng lợi thì tép mòng bắt đầu tràn ngập. Hằng hà sa số tép. Thực phẩm bắt đầu phong phú. Tép mòng rang muối luôn râu, hông cần mỡ tỏi gì ráo, rang cho khô, chấm nước mắm rờng dằm ớt hiểm với vài giọt chanh. Hoặc đem luộc luôn râu, trộn gói su đủ hay cây chuối con. Hoặc đem bằm nấu canh xiêm lo rau dớn hay lá bình bác, với măng tre hay bù ngót, nêm vô chút bò hóc, vân vân và vân vân. Nếu quý bạn là dân quê chánh hiệu của Trà Vinh thì hông cần mô tả thêm, nghe nhắc tới đó cũng đã thấy chày nước miếng rồi.

Xúc tép.

Ngoài cách đặt chà ngôm, cũng có cách khác là đi xúc tép. *Bỏ công xúc tép nuôi cò. Nuôi cho cò lớn..* Xúc bằng cái **xà neng**. Cái xà neng giống hình cái ki xúc đất, nhưng nó bự, dài, đất nhọn và sâu, nan đươn vót lạng bóng, nên dánh nó mỏng manh thanh tú lắm. Miệng nó có cái nẹp cho khỏi bén như miệng ki. Dùng xà neng đẩy, dậm và quậy. Dậm là đặt xà neng nằm giữa ra sát bùn rồi lấy chun dậm cho lẹ trước miệng để lừa cá tép chạy vô. Thường là dậm chỗ có cỏ. Còn **quậy** hay khuấy, tức là đi **cà-cô**, nói theo tiếng đồng bào tui, thì đứng một chỗ cào nước cho chạy theo một chiều nhưt định, cào cho bương bương lẹ lẹ, nước xoay

thành vòng tròn tròn ốc chung quanh người đứng, tép chóng mặt, bị cuốn theo dòng

nước xoay, vớt vô xà neng hết. Mấy con cá rô con, cá sặc, húng hinh, cá chột...cũng vô luôn. Muốn mau ăn thì trước khi quậy, thả xuống nước mấy cục mồi cá mương nhỏ làm diêm, để yên một lát cho tép đánh mùi thơm, bu lại, thì nhả xuống cà cô ngay chỗ cục mồi đó sẽ bắt được nhiều hơn. Cách này có thể chỉ dùng cái rô dày thôi, đưa con nít cũng kiếm dư đồ ăn cho cả nhà. Còn mấy cái xip, vó, chà, lưới xài ở đây sẽ thua.

Vài cách ăn.

Trà Vinh mình có loại mắm đặc biệt, mà may quá báo chí ít biết và hông nhắc tới, đó là mắm **brờ ọt**, nói trại ra thành bờ ọt, tức mắm tép chua, làm bằng tép mòng, khác với *mắm tôm chua* mà dân thành thường dùng để trở mắm **tép bạc**. (Còn bờ hóc, hay bờ hóc là mắm mặn, để lâu). Cách làm bờ-ọt thật đơn giản, giản đơn, chỉ có tép mòng, muối hột và *côm nguoi*. Hông cần rượu, tỏi gì ráo mà mắm vẫn đồ au. Rồi cũng trộn su đủ mô vệt, gừng, riềng, ớt. Nhưng mà thịt và vỏ tép mòng mềm mịn, nên bờ-ọt có vị ngọt ngào đậm đà, ngon gấp mấy lần mắm tôm chua tép bạc. Mắm ruốc so ra là đồ bỏ. Có một điều lý thú là chính bờ ọt tép mòng là mẹ đỡ đầu của cá lóc nướng trui. Hai tui sẽ nói rõ hơn ở phần sau. Tép mòng cũng còn dùng làm *bờ hóc tép*, ngon hết xẩy. Hoặc đem luộc rồi phơi khô, xong đập sơ sơ cho rụng râu rồi vô bao cà ròn treo nóc nhà cất, kêu là *tép khô* hay khô tép, chứ hông phải là tôm khô. Không thích làm tép khô thì làm mắm để nấu nước mắm, mà bà con mình kêu là *nước mắm đồng*. Dĩ nhiên nó thua nước mắm biển của Phan Thiết, Phú Quốc. Mắm *bờ hóc tép* còn dùng để kho, hoặc nêm canh, kêu là *canh xiêm lo*, ít ai đem nấu nước lèo bún. (Ximlo, tiếng Khmer, có nghĩa là canh, ăn với *côm* thì người mình kêu trại lại là canh xiêm-lo, ăn với bún thì kêu là nước lèo, đồng bào tui kêu *tuk ximlo num chooc*, lai tây thì gọi *nước súp*). Ngoài ra mắm này còn làm gia vị cho heo kén ăn. Con heo nào yếu ăn, trộn một

chút vô máng cháo thì sẽ thấy nó tấp phạm pháp phát thương.

Đây hai tui xin mở ngoặc để nói vìa việc ăn ghém một cách kỳ lạ của tui tui hồi nhỏ. Không biết phải kêu là ăn gì, nhưng bà con tui kêu là **xi chrôc le**. Trưa trưa đói bụng, buồn miệng, đám con nít tui thường rù nhau, đưa kiếm mắm bò hóc tép mông, đưa đi kiếm khế, chuối chát, trái sung, trái đào hay trái gòn non, và nhứt là hông thiếu đọt đu đủ, hay lá su đủ non cũng là nó, ớt hiểm rừng, côm nguội. Phành đọt đu đủ ra như miếng bánh trắng, để vô mấy lác chuối khế trái sung rồi cuộn lại như gói cuốn to bằng cùm tay, ăn với mắm. Hấp dẫn lắm! Cắn từng khúc bự, ngón ngón, gò má phùng ra như khi ngâm bần. Đủ thứ vị đắng chua chát cay mặn ngọt quên lại, ngon thôi là ngon; cay quá! chảy nước mắt thì cắn một miếng côm nguội để giải. Ăn đã, chạy lại lu nước trước hàng ba, lấy cái gáo dừa đen mun có tra cán bằng nhánh tre, giở nắp lá ra, thọc vô khoả khoả cho lãng quăng lặn xuống, rồi múc một gáo, tu vô miệng hụp ừng ực hồng kíp thở, nước tràn chảy dài xuống cằm, nhều lách chách xuống chân. Thứ nước giếng đào giữa ruộng sao mà ngọt như đường. Buông gáo ra, thờ khà một cái như mấy ông già uống rượu đế, quẹt quẹt cái mỏ bằng lưng cánh tay, chạy đi chơi tiếp.

Ngày nay, khó tìm ra được bờ ớt tép mông, người ta làm bằng con ruốc có để màu nhuộm chiếu cũng đỏ tươi, rất nguy hiểm. Riêng hai tui thì khỏi lo, cứ vô sróc hỏi đồng bào tui: miệt *brò ớt kompuh* tề mịn, là có ngay. *Kompuh*, tiếng Khmer, là con tép mông đó bạn ạ. Xin tạm ngưng chuyện này để nói qua con cá lóc.

Phần 2: Cá lóc đồng.

Cá lóc, đồng bào tui kêu là *trây ptoc*. Trây là cá. Ptoc mình kêu trại ra thành lóc, cá lóc. Tương tự như cá lò tho (sặc rần) do tiếng *trây com- tho* mà ra. Ở đàng ngoài cũng có con cá y chang như vậy, nấu kêu là cá tràu, nhưng thường nhỏ con hơn, nước da trắng lợt, bự lắm là bằng ngón chân cái. Lớn

lên chút nữa thì kêu là cá tràu cứng. Thật ra tuy hai mà một, chỉ khác phong thổ thôi. Còn ở miệt Châu đốc, Hồng Ngự, thuộc Đồng Tháp Mười thì cá lóc và cá bông, ở sông ở ruộng có hết. Cá lóc sông thì da trắng như gái Nha Môn nhưng hay bị có mực, lốm đốm đen thui ở trong thịt. Cá bông y hệt cá lóc, theo sông, từ Tonlê-sap bên Nam Vang qua, bự con lắm, nặng một hai ký là thường. *Dòng An Giang sông sâu..* cá lớn. Da nó màu đất lợt lợt, mình có sọc ngang trắng trắng. Khô cá bông bự bành ky. Thịt cá bông lạt, bở hơn cá lóc đồng Trà Vinh. Cá lóc đồng của mình vì nước cạn, thường tắm nắng ruộng nên lưng đen, mình mẩy có màu mận mòi như nước da gái ruộng Trà Vinh. Đây tui chỉ ban□ vìa cá lóc đồng Trà-Vinh thôi.

Vài món ăn làm với cá lóc.

Cá lóc làm ra đủ món, kho riêng hay kho chung với thịt heo kho tàu, nấu canh, nhứt hạng là canh chua, làm mắm, nướng than, nướng trui, nướng đất bùn, hấp khô, hấp nước, kho mắm ăn ghém, chiên xào, làm khô, chà bông. Cá lóc chà bông cứu biết bao bệnh nhân, nuôi lớn trẻ con còn nhỏ. Đàn bà đẻ mà ăn cá lóc kho tộ với hành hương luộc thì an toàn trên xa lộ. Kể làm sao cho hết thành tích cá lóc. Có cả trăm cách ăn ngàn cách nấu. Có cả nền văn minh cá lóc, viết ra cả mấy trăm trang sách cũng chưa rồi. Hai tui xin kể sơ sơ vài món phổ biến sau đây.

Trước hết là *Bánh canh cá lóc*.

Nó đã đi vô máu và tiềm thức tui từ hồi thời bà ngoại còn sống. Bắt con cá nhắm chừng 1 cân trở lên, làm xong đem luộc, chín rồi vớt ra rĩa thịt, sao cho còn lục cục, để đó. Bột gạo vừa xay rồi, và bồng cho khô xong, lấy từng cục nhỏ quăn, ép vô cái chai lít, hoặc cán trên thớt, cho nó thành lớp mỏng, rồi lấy dao cắt thành từng sợi, từng sợi đẹp như bánh lá mít, gạc nó thẳng vô nồi nước súp cá đương sôi. Bánh chín, đổ thịt cá rĩa vô rồi nêm nêm, trộn đều. Nước bánh canh sẽ đục đục lền lền như bầu sữa mẹ. Cọng bánh mềm mại quăn quít lầy nhau như anh em

một nhà. Gia vị có hành hương, gừng, tiêu, ớt, chanh, nước mắm rờng. Làm sao diễn tả hết cái ngon này. Nó rất thiên nhiên, nguyên chất và rất hiền. Ai chưa đủ răng hay mất răng đều ăn được ráo. Người bình yếu ngáp ngáp mà húp vô một chén nước bánh canh này là hồi dương ngay.

Đó là Bánh canh nhà quê gốc Trà Vinh, đã có trước cái thời "*Bánh canh con dấn, con dài. Lòng thương chú đội bán hoài bánh canh*". Xin bái-bai mấy cái móng giò heo ở cổ, của bánh canh bột lọc, cọng tròn và dai như con trùn sống, gắp hông dính mứt hông lên, cứ bỏ vô thực ra, lua nó vô rồi thì nó né hai hàm răng, nhai hông trúng, trệu trệu nuốt trọng. Nước thì trong veo, ngọt ngậy nhờ bột ngọt, nhưng mà cái mùi móng heo, mùi hành sậy, hơi nhuốm bình mà hửi một cái là bình nặng luôn. Lại còn thêm chẻo-oãi chiên phồng nữa! Mạnh trong mình mà ăn nhiều cũng *bò-hố*. Xin nói lạc đề thêm chút xíu là ngoài bánh canh cá lóc nói trên, Trà Vinh còn có loại *bánh canh ngọt* cũng dùng bột gạo tươi như trên, nấu với đường thẻ, nước sên sệt đậm đà tình nghĩa, chế chút nước cốt dừa, ăn một phát ách mà chưa chịu thôi..

Món thứ hai khó quên nữa là *mắm chao cá lóc*. Làm bằng cá tươi, con vừa vừa hông bị lấm, thường là cỡ cùm tay, chao bằng cơm rượu hay chẻ nếp, chứ hông chao bằng khóm như mắm Châu Đốc. Mình làm nó khoảng tháng chạp năm trước, đến tháng mưa già năm sau, hơn 6 tháng, mới thiệt là ngon. Trời mưa, làm biếng đi mua đồ ăn, gắp bữa cơm, gắp con mắm lóc ra, để vô tô chung, thêm chút hành, tóp mỡ, tiêu. Bên ngoài vẫn mưa ào ào, trong nhà mọi người xúm lại, quanh nồi cơm nóng hổi, ngọn đèn dầu ông khói sáng trưng, ăn cơm với rau càng cua (rau tiêu) luộc, hoặc rau mừ-om (dân chợ sửa thành ngò-om) luộc, hoặc măng tre giồng xắn ở buổi tre sau hè đem luộc, chấm mắm chung, nóng hổi, vừa thổi vừa ăn, nghe như chuyện đời xưa. Thịt mắm chao dai, đồ tươi màu gạch, lấy đầu đũa quẹt quẹt liếm húp hết nồi cháo trắng cái rụp. Cĩ người đem chiên để *ăn cơm* hay uống trà. *Phắc te, chia té*, uống trà bằng mắm cá lóc chiên nó còn ngon bổ hơn dầm-sà với

phùng-chjão, toàn là nước màu và gia vị độc hại. Người Cắc Chú làm khô mặn bằng cá chét, kêu là khô cá mặn, phải nói là khô chê, hầu sực lấm, họ thường dùng nó làm món chung, giống món chả của đảng ngoài trong cơm tấm bì xương chả, nhưng đây họ gọi là *hầm diều chú dục taãn*. Má tui có chồng lai Tiều Chiêu nán (Tều chứ hông phải Quảng nghen), hông thèm theo Tàu, mà lại dùng mắm chao cá lóc, thay vì khô cá mặn, đem bằm chung với thịt ba rọi củ hành rồi trộn với hột vịt đem chung hay hấp. Kêu là mắm bằm chung hột vịt. Xin đừng độn bún tàu và nộm mè như chả ngoài ấy, nó sẽ làm mất kiểu Trà Vinh, mà phải để mắm cho thật nhiều vô, cho thật đậm vị đậm mùi, chiếm trên 60% ở trông, nó mới chính danh là mắm bằm. Cà nẫu, củ cải, chuối khế rau thơm cặp vô, phải nói là dách lầu. Đó là món độc đáo của Trà Vinh, vì nó gồm đủ ba thứ kiểu cách văn hoá Việt, Miên, Tàu, bằm trộn chung lại. Nó qua mặt món hầm-diều cái vù, và ngoảnh lại nhìn món chả-hấp trong cơm tấm bì với vẻ khinh khi. Đó là nói vìa mắm chao. Còn mắm *bò-hóc* cá lóc mà xé hay thái ra đem trộn gia vị đường ớt su đủ vô thì nó đậm đà gắp mấy lần mắm thái Châu Đốc. Việt Miên đề huề, chưa đâu bằng.

Món thứ ba, cũng bí hiểm lấm, thấy đơn giản mà hông phải dễ nấu, đó là *nước lèo bún cá lóc*, chánh gốc Trà Vinh. Mắm bò hóc làm bằng cá lóc, hoặc các loại cá đồng, đem nấu nước lèo bún với cá lóc tươi, là nhứt xứ. Chỉ cần cá lóc thôi nghen. Hông có bày đặt thêm thịt, huyết heo, mực, tép vô làm cho nó mất gốc và vô tình biến nó thành *mắm kho* và *rau* mất rồi. Chính yếu là cá lóc, xú cá lóc mà, nhiều cá thì nước sẽ ngọt ngát ngư, chứ cần gì tép biển, mực, ba rọi, đường bột ngọt. Nồi nước lèo cá lóc thơm phức, trên mặt lênh bênh lớp hột trứng vàng tươi, lấy vá khuấy nhẹ cái, thịt cá trắng nõn từ đáy cuộn cuộn lên xuống, chan vô bún đóng thành dề trên *lò-bôi* bấp chuối, nhìn thấy đồ ai nhìn được hè. Còn bò-hóc cá biển mà nấu nước lèo với cá kèo thì ăn rồi mặc sức mà khảy đòn tranh tới rách... háng cũng chưa xong. Bà con mình nói cá biển phong lấm. Có nhà báo nào đó còn xúi bá lạp kêu

nấu nước lèo với cá tra, trê, trèn?! Chèn dẹt. Vừa thổi, bỏ đi tằm. Để khi nào rảnh rảnh, tui sẽ kể kỹ hơn *cách vắn bún* (làm bún), cách nấu nước lèo *trê ximlo* và cách ăn bún *xi nùm-chóc* theo kiểu Trà Vinh chính gốc cho bà con nghe chơi. Lạ lắm!...

Cách bắt cá lóc.

Làm sao kể cho hết cách bắt cá lóc. Nè hén, đầu mùa thì đi soi, đi nôm. Mưa lớn vài đám thì cá lóc bắt đầu bung ra khắp đồng, cùng với ếch, ốc bươu, cá trê, cua đồng, chuột, v.v. Đền soi nhái hồi đó tìm làm bằng chỉ bao bố, choá bằng thiếc, cốt bằng đọt tre có lỗ thông, đốt bằng dầu lửa đựng trong chai gắn sau đuôi. Có thể dùng nôm hay cây chà bộp. Chà bộp là loại chĩa có năm mũi, không nhọn như xà no, phóng trúng một cái là nó hết cục cựa. *Cái nôm* thì quý vị biết quá rồi. Gần cuối mùa thì tát vũng, mò và thụt hang. Hết mùa mưa thì làm hầm. *Làm hầm* là chuyện dễ nhứt và rất hấp dẫn đối với con nít. Khi ruộng sắp khô cạn thì cá tép rút về vùng đìa, bàu, *bân*, *tà nup*. Càng nắng hạn thì cá lóc càng lo cho vận nước, bèn tìm đi nước khác sâu hơn, đó là thời gian tốt nhứt để làm hầm. Mọi lỗ sọt mí nước để cho cá lóc nhảy đi mà bị rớt xuống kẹt ở lại đó, gọi là làm hầm. Có người làm hầm dài, qui mô lắm, dặng bắt cho nhiều cá. Nhưng Hai tui thường làm tròn cỡ khạp da bò, miệng chèn bẹt, đáy túm lại, sâu hông quá một thước. Bên trong láng linh như thoa mỡ, để cá rớt vô thì dễ, mà lóc lên thì vô phương. Quan trọng nhứt là miệng ngoài, chỗ giáp nước, bo tròn như cái máng, nện cho cứng, vuốt thật láng, như lồi mồn nhiều kẻ qua, nhưng nó là con đường bi-đắc bác-đi. Khi tới gần, thấy êm phẳng quá, tưởng thiên đường trước mặt, nó hè nhau nhảy vọt, rớt rơi xuống hầm cạn khô, nằm im ngáp gió. Đôi khi có nhiều con quá độ khỏi miệng hầm, bay lên đất nê nằm đó. Sống dai lắm. Nó có thể lóc thêm vài chục thước hay quay về ta tắm ao ta. Đó là những chuyện nhỏ. Sau đây xin kể vài cách khác ít nhiều đã đi vô sách báo, là *câu rê*, *giăng câu* và *tát đìa*. Mấy cái vụ này muốn viết cho rõ thì tốn giấy lắm, câu hai, ba cuốn Đ/S Trà Vinh nhập lại. Nhưng đây chỉ nói phớt phớt qua

thôi, để góp vui một chút với bà con và bạn bè trong ba ngày Tết.

Trước hết là **Câu rê** (còn kêu là câu nhấp). Nó là một nghệ thuật và kỹ thuật chủ trị cá lóc, cộng thêm tính thể thao lành mạnh. Khoảng từ lúc cấy xong cho tới khi gió trở chướng là mùa của câu nhấp. Ai thích cũng có thể tự đồn trúc làm cần và lấy thép kéo dù uốn lưỡi cắt ngạnh theo ý mình. Móc mỗi nhái vô, khoá lưỡi lại bằng cở ống, nắm một đoạn dây vung vung thành vòng tròn lấy trón quăng tới, thật xa, rớt cái chũm, kéo rê vô như nháy đang nháy, nghe cái phập, ngưng vài giây, giựt mạnh, đọt cần câu cong xuống nặng trĩt. Sướng tê, rên la om sòm chớ phải chơi. Các bạn cứ nhớ lại coi, vùng ruộng đường vô Đa lộc, Đầu Bờ, Sân bay, hình ảnh nhiều vị quần áo sạch sẽ chỉnh tề, đứng rãi rãi trên bờ ruộng lúa xanh nõ nước, nhấp nhấp cây cần trúc dĩa quạt cao ngồng, coi nó ngộ hết biết. Đó là bức tranh quê hương an bình dễ thương quá mà ngày nay hông còn nữa.

Còn việc **cắm câu** cũng lắm công phu. Cây cần câu bằng tre, lớn tròn như ngón tay, đầu vót dẹp, mỏng và mềm, cong xuống in hình dấu hỏi. Cắm câu chủ ý là để bắt cá lóc. Nó thích mỗi chạy, nên phải dùng mỗi nhái sống, loại nhái cộm dai sức. Móc lưỡi câu lều trên da lưng để nó còn sống mà bơi lội tung tăng, cá lóc thấy mới ham. Như kiểu đặt chà ngôm, phải cắm làm sao cho con nhái nằm ở khoảng trống, giữa bốn buội lúa, hông có cỏ, dây đừng vùn quá, cho con nhái lòng thòng trên mặt nước và bơi xa thì bị hông giò, hông vói tới bất cứ buội lúa nào, vì nếu nó ôm đợc cây lúa mà nằm im re thì cá lóc hông tới. Nó thích *mỗi chạy* mà. Một người có thể cắm hàng trăm cây trong một đêm, và phải đi thăm câu nhiều lần. Nếu cắm nhiều và xa nhà thì mang theo nóp ngủ chờ thức thăm câu. Mua lưỡi đúc làm sẵn bán ở tiệm. Mua chỉ vĩa tóm lưỡi và se nhợ.v.v... Chuyện còn dài vô tận, xin nhường đất lại quý bạn kể dùm. Còn cái mục **Giăng câu** thì xin thưa, dù đợc nghe nói nhiều, nhưng nó hông phải chuyên bắt cá lóc. Bởi vì là nó dùng mỗi trùng quắn hay đũa đũa, tức là mỗi im, ngược lại với mỗi

chạy, giếng sao cũng được, có thể bắt nhiều thứ cá, trong đó đôi khi cũng dính cá lóc, nhưng nó hợp khẩu hơn hết đối với mấy anh trê trắng trê vàng. Mực này tui cũng dư hơi kể cho tới qua đêm.

Bàn vỉa cá lóc, hông thể bỏ qua **Cá rông rông**, tức là cá lóc con. Phía dưới bầy cá rông rông lúc nào cũng có cá lóc mẹ. Như kiểu bầy gà con với gà mái mẹ. Có một cách bắt cá lóc mẹ ác lắm. Đó là dùng vịt con để trị cái tình mẩu tử của nó. Nếu câu như bình thường, nó hông cần mồi. Phải cuột lưỡi câu trong chun, dẫu dưới bụng con vịt con rồi thả nó xuống đĩa chỗ có bầy rông rông đang lội. Để bảo vệ con, cá mẹ thấy vậy liền tấn công vịt, sẽ cắn nhằm lưỡi câu. Xong con mẹ, tính tới bầy rông rông màu đỏ tía. Ngồi rình đợi nó gom bi lại thành một đê đỏ bằng cái nia, thì phóng xuống cái dùng như trời sập, xúc lia lia, mà cú xúc đầu tiên có thể hốt cả tô. Cũng dùng xà neng để xúc. Cá rông rông nhỏ nhỏ bằng đầu đũa, đem kho tộ, ngon hơn cá bóng trứng nhiều lần. Nhưng mà, ác quá và mang tội diệt chủng .. cá lóc?

Tát Đĩa

Khi ruộng đã khô, lúa gặt xong, cá tép rút vỉa chỗ nước sâu, đĩa thành những kho tàng cá. Mùa tát đĩa bắt đầu. Tát đĩa là tổng động viên, là chiến dịch Đông-Xuân, hông còn đánh du kích lẻ tẻ mùa mưa như nói trên, mà phải cần đông người mới giải phóng xong cái đĩa. Có cái ngộ là trong đám cá đồng nước ngọt như trê, rô, sặc, thác lác, mè, trèn, trạch, lòng tong, lột chột... thì cái sắc tộc cá lóc chiếm đại đa số. Do đó, có thể nói tát đĩa là để bắt cá lóc. Trà Vinh mình là vậy, người vùng ngoài nghe hông lọt tai.

Nói tới tát đĩa thì phải kể tới cái **gào dai**. Có nhiều người kêu là gào tát hay **gào sông**. Gào đươn bằng tre, có đủ cỡ, nhỏ thì dùng để múc nước giếng, lớn hơn chút thì để gánh nước xài hay tưới trâu, bự cỡ một gạ thì dùng để tát đĩa. Gào có hình dạng của khối nón cụt lật ngược, miệng cũng tròn, nhưng dẹt dẹp lép, y như khứa đuôi cá lóc

kho. Vì không có mông nên ngồi hông được, tưới trâu muốn nghỉ vai phải gác đòn gánh lên hai cây cọc cao có nạn chữ V, treo lồng thông ở đó. Trái lại, gào con múc nước giếng rất dễ, hễ thả gào xuống nước là nó ngã qua một bên, nước vô đầy liền, hông cần đục đặc sợi dây. Gào gắn chặt với vãn mình cây **tre**, được đươn theo lối long hai long ba, bằng nan tre cật. Đươn xong xuôi phải phơi thiệt khô, rồi phết dầu hắc, rồi lại phơi khô. Phết hai ba bận dầu hắc là cái gào đựng nước hông nhĩ một giọt. Bên ngoài là cái khung nung, cặp sát hai bên hông và chắn ngang miệng, ngang dít, vừa làm cho chắc thêm vừa có chỗ mà cột bốn sợi dây vô. Riêng gào tát thì trên miệng còn có thêm cái nẹp bản bự bằng tre, rộng chừng ba ngón tay, bao vòng quanh niềng để bảo vệ miệng gào, vì nó cứ ụp xoà thường xuyên xuống đất. Dây tát đĩa cũng bằng **tre** non. Ngoài ngoài hai đầu nó cho dẹo, cuột vô đầu cũng dính. Đầu dây được nối vô cái rọc rạch để nắm, cũng bằng ống **tre** hay trúc, dài tác rười hay 2 tác, nắm khỏi phỏng tay.

Trước ngày tát đĩa, ở nhà lo làm hồ để rọng cá. Thường là hình chữ nhật, và đào âm xuống đất. Mà đất giồng thì toàn là cát, nên phải chờ đất bùn, đất sét vĩa ếm, trám vách thành hồ trên dưới thật khấn thật chặt cho hông chảy nước, rồi gánh nước đổ vô từ mấy ngày trước cho یم. Rọng trong hồ có hơi bùn cá mới sống lâu, để dành ăn qua khỏi Tết. Rọng trong mái đằm cứng nhám cá bị mòn đầu, mau chết.

Bây giờ mời quý bạn đi tát đĩa với Hai tui cho biết. Dậy sớm ngheo. Người lớn đã cù bị mọi thứ cần thiết chắt lên cộ cho bò kéo đi. Nào là gào, dây, bù cào, dao búa, cái trang, cái giỏ, cái đục, cái rọng, thùng thiết, cuốc xén, nôm rỏ thúng mủng xà neng, với lại nôi soong, mắm muối, gia vị, trà, đường, kẹo dâu phọng, nếp, gạo, chén đĩa, v.v... Bạn có thích thì có giang bằng cách đứng ké lên cần trượt lú ra phía sau cộ, như ván trượt tuyết vậy đó. Đĩa thường ở từng chòm, nơi khu ruộng tương đối sâu, có nhiều hình dạng, chữ nhật hay chữ L chẳng hạn, nhưng mỗi cái đều có đường nước riêng ăn thông ra ruộng. Khi nước lung, mọi người

đã lo khoá miệng đìa, nhốt cá lại dùng cho nó vượt biên bậy bạ. Ra tới nơi, trước hết là lo phát quang, dỡ chà sơ sơ cho trống sông. Thường sông tát cố định từ năm trước, nằm chỗ khúc quanh để dùng đũa gào cho dễ, và hơi sâu để nước rút lại tát cho hết. Dọn chỗ đứng thành một, hai bục bằng. Trên miệng sông lấy rạ hay chuối cây lót cho êm, gào đập xuống hông bị bẽ. Nói thiệt bạn nghe, tui đã từng già gạo cối đập nhảy lên bước xuống, hoặc xay lúa hai tay đẩy tới kéo lui cái giàn xây, đều đặn hoài hoài, cả hai đều cần dai sức và kiên nhẫn, chưa biết ngán, nhưng mà cái mục tát đìa này thì tay ngang dễ đầu hàng lắm. Nè, tập kéo vài gào thử coi. Mỗi người nắm hai dây, dùng đũa thử cái gào như đũa vông trên không, tập cho nó nằm đứng chổng mông đủ kiểu. Cả bốn dây đều là dây lải. Gào phải nằm cân bằng giữa hai người, hông được ăn gian thả dây chùn hơn người kia. Rồi sau khi lui tới đũa, hè, kéo tới và cho nó xấn nghiêng xuống mặt nước như máy bay trút bom, ụp, cho ngóc đầu ngay như con ó vừa chộp được mồi, kéo theo bụng nước, nặng trĩu trĩu, lên tới bờ, hông cần thả nó nằm xuống đất, mà chỉ cần lải cho nó ở thế nằm ngang trên không, rồi giựt ngược cái mạnh, nước tự động tuôn xoà, cái gào theo trớn trở lui tới đũa, cứ như vậy mà ụp xoà, ụp xoà theo lối ngựa phi gà-lốp-bê. Tới khi nào tay hơi mỏi thì làm từ từ, kéo lên, cho gào nằm nghỉ vài tích tắc trên bờ, rồi lui gào xuống. Bạn thấy sao. Ngoài cái sức bền, còn cần thêm sức mạnh và chút khéo tay, hoà điệu nhịp nhàng giữa hai người, và nhứt là cái lưng phải dẻo dai cứng cựa vì luôn phải khum lên khum xuống, nhứt là khi nước cạn gào sâu. Nếu bạn là nghệ sỹ thì cứ việc mô tả cái cử chỉ thao tác của hai người, đẹp lắm, như khiêu vũ, nhưng mà tui thấy nó đuối gân đứt xương sống. Người chuyên nghiệp thì rùn đầu gối xuống, giúp cho lưng đỡ mệt hơn. Cách gì thì tát một cái đìa phải có nhiều sông và nhiều cặp thợ cái luân phiên nhau, hoán đổi công việc, người tát người dỡ chà khai nước, người dọn bệp đã chiến, quơ củi, cho mấy bà. Chà đìa cũng giống như loại chà sông, là loại cây chắc, chịu nước, chụm đầu nhau như kim tự tháp, vừa làm nơi trú ngụ cho cá vừa phòng ngừa kẻ gian quăng chài.

Khi nước vừa giựt, người ta có thể nhìn móng đánh giá đìa có bao nhiêu gạ cá, loại nào nhiều ít. Hai tui chỉ lo đếm mấy con tôm càng, cá đuôi đỏ (còn gọi là cá mè hay cá ngựa), cá trên, thác lác, cá sặc, là mấy thứ dỡ ẹt, động một chút là nó nổi đầu ngừ nước, cho nên nó bị hốt trước khi đũa cạn. Trên miệng sông thì đám con nít bu quanh, kêu la om sòm khi bắt hồi được con nào lớn lớn. Ở xứ mình có cái hay là đi mót lúa gặt, mót khoai đào và bắt cá hồi tự do. Đó là phong tục của xứ hiền hoà dư ăn. Tui vớt mấy con tôm càng, gom gộc rạ đốt lên nướng trui chấm muối ớt ăn chơi sốt dẻo, sang như dân ruộng. Nước cạn, dỡ chà xong thì tui làm Lý chơn Tâm anh hùng cỡi cá. Những con cá lóc thâm niên công vụ, bự bằng bắp đùi người lớn, tui nằm sấp xuống đũa lên nó, dùng hai tay ôm cứng vô ngực, mà nó vẫn chạy vượt và thiếu điều mang tui đi theo. Cái quần xà lỏn lúc nào cũng muốn tuột ra vì sinh bám. Đầu mình tay chun được bọc trong bùn. Có lúc tui thành Chử Đồng Tử chôn mình luôn mà hông có công chúa nào tắm cho coi. Tui bèn bắt bở với cá lóc, mấy thứ có ngạnh thì giao cho người lớn. Mấy con trong hang tui cũng né. Trên bờ đìa thường trồng cây gừa, rễ mọc chằng chịt ăn xuống tới đáy, cá làm bọng làm hang trong đó, dùng cù ngoéo có đầu sắt nhỏ như ngón tay co chọc nó phóng ra, mặc sức hốt. Nói nhỏ chút nghe chơi, mấy cái bọng này đôi khi cũng được du kích thời chiến biển cãi, thêm ông tre thông hơi, thành hầm trú ẩn lúc lâm nguy. Cá bắt được thì chờ về từ từ nhiều chuyên cộ mới hết. Giai đoạn chót là, sau khi bắt cá xong, dùng trang cào bùn tới sông để tát lên, nặng dữ lắm, những gào bùn vẫn còn lộn ít cá ngộp làm quà cho trẻ bắt hồi. Sạch bùn, sắp chà xuống trở lại. Không thể nào quên lựa vài cặp cá mỗi thứ thả lại làm giống khi nước mới mới từ từ dựng nước trong veo vô đìa. Phần ở nhà thì ôi thôi, rầm rộ lo làm cá, cá tạp cá xình làm bò hóc, cá lóc làm mắm chao, chứa bằng khạp hay tĩn da bò. Làm khô dùng khoanh bò mà phơi. Cá mạnh đem rọng cát. Tui thì khiêng giỏ cá đi cho bà con đũa trên xóm dưới, cũng đuối vai. Người làm vẫn công được tặng cá, rất nhiều.



Cá lóc nướng trui.

Tát đĩa còn là cuộc pic-nic, *ăn cơm* giữa đồng. Lều trại là bóng mát cây gừa cổ thụ trên bờ. Nồi cơm được đặt nấu trên 3 cục đất nê làm ông táo, củi là nhánh cây khô và gốc rạ. Đồ ăn thì có tại chỗ. Cá tôm. Thức mặn thì có muối ớt và mắm, nhứt là mắm tép mòng. Cá tôm hồng cần nấu kho cho phiền phức. Tát cả đều nướng. Gốc rạ đầy đồng, cứ đốt thả giàn, hồng sợ cháy nhà. Bất những con cá lóc lớn hơn cùm tay, lấy nhánh tre tươi xanh, vót nhọn, xỏ từ miệng lần cho sát cạnh sườn rồi lú dài ra khỏi đuôi, nhớ xuyên đùng cho lệch cây lụi làm mất thăng bằng khó xoay trở cá, gác lên cục đất nê, đánh toi làm cho rôi gốc rạ ra, vun đồng chung quanh nó mà đốt. Nướng trui. Chín rồi dùng bẹ tre làm dao giả cào cào bỏ lớp than, dùng cho tróc da cá, vàng như cơm cháy, ăn luôn da mới đúng điệu. Chấm mắm tép mòng. Ăn cơm tát đĩa là vậy. Tự nhiên nó diễn ra như vậy, hồng chủ ý xếp đặt gì ráo.

Nhưng mà, thấy vậy mà hồng phải vậy. Vì nó dẫu vài ý nghĩa thâm kín bên trong, nói lên sắc thái văn minh nông nghiệp, văn hoá ruộng đồng của Trà Vinh yêu mến. Để tui cắt nghĩa sơ coi bà con đồng ý hông hén. Trước hết tui dám quả quyết rằng nguồn gốc món cá lóc nướng trui là xứ Trà Vinh, đồng bào mình đã chế ra nó. Hoàn cảnh lúc tát đĩa đã đẻ ra nó. Mùa nắng khô, rom rạ đầy đồng, cá đầy giò, ruộng trồng trái, cứ đốt lửa lên mà nướng. Nếu bắt cá trong ruộng còn nước, hoặc cá lóc vựa đầy ghe, có rom dàu mà nướng, mà nướng để cho cháy ghe sao. Còn dân chợ, nhà cửa chật chội, chỗ nào mà đốt đồng rom. Chỉ có

xứ ruộng đồng như Trà Vinh mới giản tiện và hợp tình hợp cảnh. Trong ngày tát đĩa, còn nướng nhiều thứ lắm, tôm nướng trui, cua nướng trui, rắn nước nướng trui. Cho nên cá lóc nướng trui hồng phải là thức ăn *khai hoang Nam bộ* như mấy tay viết xạo ăn tiền chuyên nói tầm bậy. Đây nó còn thể hiện tinh thần và lối sống giản dị, chuộng phẩm hơn lượng của người Nam nói chung, người Trà Vinh nói riêng, ăn thật ngon mà hồng cần mặc đẹp, chọn thực chất mà hắt bỏ màu mè.

Tiếp theo điều thứ hai là mình đã thừa hưởng phần nào văn hoá Khmer, ruộng đồng Phù Nam đã có từ ngàn năm, mắm muối đã thành thức ăn căn bản. Cách ăn cá lóc nướng trui cũng độc đáo vô cùng. Đừng nói tới chuyện lột da, thoa mỡ hành, cặp rau cuốn bánh tráng, chấm nước mắm me hay cầm tương, độn đủ thứ hết, hồng hay, mà xin mời quý bạn ăn thử cá lóc nướng trui cặp mắm tép mòng. Chưa có cách nào đạt điểm hạng cao hơn. Cả hai đã cùng một chỗ sanh ra. Mà mắm tép là món chấm quanh năm, cho nên có thể nói mắm tép, nhứt là mắm bờ-ớt tép mòng là mẹ đỡ đầu cho cá lóc nướng trui. Ở quê mình có loại cây mà người Khmer kêu là cây *sơ-đâu*, mình kêu trại lại là cây sấu đầu (Xin đừng sửa thành cây *sầu đông* nghe mấy cha nhà báo bá láp), người Hà Nội kêu là cây soan, *Hoa soan bên thêm cũ* của Tuấn Khanh đó. Ừa, hoa soan, tức bông sấu đầu, trụng sơ, làm gói khô cá lóc, trộn me chín, ớt chín, và nêm chút xiu mắm tép. Các bạn cố mà tìm thử cho biết rồi sẽ không bao giờ quên. Còn đợt của nó hả, lá soan non ấy mà, cũng bốp dập dập làm gói, cũng me cũng ớt, củ hành, nhưng mà phải với cá lóc nướng trui để luôn da cháy cháy xé ra, chấm nước mắm ròng. Bông và lá sấu đầu đều đắng như bông su đủ đực hay dây lòng thông. Đắng mặn chua cay mà nó tạo nên hương vị ma quái mê hoặc vị giác con người. Ăn một miếng gói, nhấp hợp để hoặc bia 33, mất ngay vị đắng mà nghe nó ngọt ngất mê toi đó bạn ạ!

Trên đây là những chuyện hồng xưa lắm, cỡ thập niên 60 của thế kỷ trước thôi, cái thời đã có lai rai máy cô-le đặt chum vệt

ngược để làm *máy bơm* tát đĩa, có đèn soi khí đá, nhưng vẫn còn lúa mùa nhiều rạ, mới đó thôi, cái thời chiến tranh đang bắt đầu mà cuộc sống hãy còn sung túc lắm, nhưng giờ nó đã thành xa quá xá xa, xa cả thời gian lẫn không gian. Đã thành thiên thu. Thôi Hai tui xin tạm ngưng kể để xin tạm biệt quý vị, bà con cô bác cùng các bạn thân mến. Cám ơn quý vị đã bỏ công đọc cái tâm sự lảm cẩm nồng mùi bùn của một người nhà quê chưa ai quê hơn như Hai tui. Hẹn *quang năm* gặp lại./.

Hai Quẹo *Thu Át Dậu, 2005.*