Cháo Chuột

» Tác giả: Nguyễn Lê Hồng Hưng

Thuở nhỏ tôi sống giữa ranh giới của hai miệt U Minh, đồng ruộng giáp với rừng cây và sông, rạch. Tuy tôi không được chăn trâu như mấy đứa bạn cùng xóm, nhưng thường những buổi trưa nắng gắt, tôi hay nhập bọn với chúng chia phe chọi lộn và đánh nhau la ó vang cả cánh đồng. Tôi rất thích thả diều và làm diều rất ăn gió. Khi lớn lên tôi không còn thích trò chơi trẻ con ấy nữa. Thay vào đó tôi thường ra ruộng đặt lờ, cắm câu hoặc lội sông mò tôm, chận cá hay vô rừng bắt cua, bắt vọp và bẫy chim, bắt chuột...

Nếu nói tới chuột thì phải nói về miệt U Minh. Nhứt là ra Giêng ruộng đồng khô ráo, bờ ruộng nào cũng có chuột mần hang. Chuột khôn lanh vô cùng, chúng biết sự nguy hiểm đương rình rập chung quanh như chồn, cáo, rắn, trăn... và còn có con người nữa. Nhưng thâm độc nhứt vẫn là con người. Cộng đồng nhà chuột làm hang sâu đưới lòng đất, một bọng hang rộng đủ chứa hàng trăm con và hang có rất nhiều ngõ ngách phòng thoát thân khi gặp nguy hiểm. Vậy mà người ta lấp đất chận kín hết các miệng hang ngách, chỉ chừa lại hai miệng hang chính, một miệng chận lưới hoặc gắn nguyên cái lờ đặt cá tổ chảng, còn miệng kia thì dồn rơm, châm lửa rồi quạt cho khói lòn vô hang... Những con chuột bị ngộp khói chạy ra cửa hang duy nhứt, liền bị dính lưới hoặc chui vô lờ, con nào chạy thoát ra ngoài nếu không bị chó chụp thì cũng bị người ta cầm cây đập chết ngay tại chỗ.

Trên đây là một trong những cách bắt chuột đồng. Trước khi nói chuyện bắt chuột rừng thì tôi xin kể một cách ăn chuột rừng cũng khá hấp dẫn. Thời đó U Minh Hạ đất rừng nhiều vô số, người ta muốn khai hoang lấy đất trồng trọt thường dùng cách đốt rừng. Cách nầy rất có lợi, ngoài việc lấy được đất làm ruộng hoặc làm rẫy người ta còn chận bắt sống được rùa và đập được rắn. Trong lúc lửa đương cháy, chuột chạy loạn xạ nhưng không ai để ý bắt làm gì. Chờ lửa tắt hết người ta mới xách giỏ đi vô đám

tro tàn tìm rùa, rắn và chuột bị cháy lượm đem về chòi bày ra nhậu với rượu đế tại chỗ. Rùa và rắn bị thui có trứng ăn mới ngon chớ thịt thì ăn thua xa thịt chuột. Nhứt là khi gạt bỏ hết lớp da chuột bị cháy, xé hai cái đùi phía sau chấm múi tiêu ăn kèm với bần chua và uống rượu đế thì khô lân chả phụng cũng không sánh bằng.

Bắt chuột rừng không phải rườm rà như bắt chuột đồng, chỉ cần một cái roi vừa tầm và con chó khôn ngoan, trung thành với chủ là được rồi. Vào những ngày mùa mưa, người ta cầm roi, mang bao và dắt theo con chó, đi vô rừng tìm những cây rậm lá, nơi có nhiều chuột núp tránh mưa. Thoạt tiên người chủ leo lên đập roi đuổi dồn chuột ra một nhánh rồi tay nắm cành cây rung và tay kia vung roi đập mạnh vô thân cây. Bọn chuột thấy cành cây rung và nghe tiếng đập xành xạch, chúng hoảng hồn nhảy càn rớt xuống đất, phía dưới chó hườm sẵn chụp cắn chết từng con chuột rồi tha gom lại để chung một chỗ. Vừa rung vừa đập cho tới khi hạ được con chuột cuối cùng người chủ mới ngưng tay rồi leo xuống đất, lượm hết số chuột bỏ vô bao, sau đó chủ và chó đi tìm lựa cây khác có nhiều chuột tiếp tục bắt... Chuột ở rừng ăn trái cây rừng và lá rừng nên thịt ít mỡ, ngoài chế biến những thức ăn bình thường, người ta còn làm chuột muối, chuột khô. Chuột đồng nhờ ăn được lúa nên mập và thịt có nhiều mỡ, cho nên nấu những món ăn liền rất ngon, chớ đem muối và làm khô thì không ngon bằng chuột rừng.

Làm thịt chuột mỗi người mỗi cách, nhưng thông thường có ba cách. Một là nấu nước sôi trụng chuột rồi lột da, moi bỏ ruột chừa lại lá gan, hai là đốt rơm thui chuột xong lột da, moi bỏ ruột lấy gan, ba là không cần trụng nước sôi, cứ cắt đầu chuột rồi lột da, làm ruột sạch. Nhưng tốt nhứt là sau khi bắt chuột về, trước khi đem chế biến món ăn, người ta đem ngâm nước lạnh rồi trụng nước sôi, làm sạch ruột và bỏ vô thau ngâm nước lạnh một lần nữa cho thịt chuột trắng và không có mùi hôi.

Những món nhậu có chuột ướp ngũ vị hương áp chảo hoặc nướng và chuột khìa nước dừa, chuột cà ri... Tuy nhiên ngon nhứt vẫn là món thịt chuột nướng ngũ vị hương, xì dầu và ăn với rau sống, dưa leo, khế, chuối chát, chấm nước tương ớt, tỏi bâm. Còn món ăn cơm thì có chuột kho sả ớt, chuột nấu canh chua, chuột xào lá rau muôi hoặc lá cách. Thịt chuột tuy chưa sánh được với cao lương mỹ vị trong thực đơn các nhà hàng sang trọng, nhưng dân quê sánh ngang với thịt gà qua câu đồng dao:

Thịt gà đương luộc

Thịt chuột đương xào

Thầy đứng ngoài rào

Thầy hô béo béo...

*

Lần về quê vừa rồi tôi có ghé chơi nhà anh bạn, anh ấy dẫn tôi tới một quán ăn đặc sản của miệt đồng bằng sông Cửu Long. Quán được trang trí với những căn nhà nho nhỏ nép mình bên hàng tre, trúc... Khung cảnh đồng quê mộc mạc tạo cho thực khách có cảm giác rất thoải mái, nhẹ nhàng. Thực đơn toàn các loại chim, chuột, rắn, rùa, trăn..., con nào cũng còn sống. Anh bạn giới thiệu cho tôi món chuột nướng lu và khen món nầy ngon nhứt so với các món trong thực đơn. Đối với tôi món nướng thì bất cứ thịt nào cũng ngon chớ không riêng thịt chuột. Tuy nhiên món chuột nướng lu tôi có nghe nói khi còn ở nước ngoài chớ chưa thấy cách nướng ra sao. Tôi đem thắc mắc của mình nói với anh bạn, anh bạn liền hỏi chủ quán cho tôi vào bếp xem chỗ nướng chuột. Chủ quán không chút ngần ngại, vui vẻ dẫn tôi vô bếp. À, thì ra đây là một cái oven làm bằng chiếc lu sành đựng nước, người ta đốt lửa bên ngoài cho nóng để nướng những con chuột đã lột da trần trụi và ướp gia vị móc treo tòn teng ở trong lu..

Thịt chuột nướng lu ăn kèm cóc xanh bầm nhỏ và chấm với muối tiêu chanh... Các thực khách ngồi những bàn chung quanh ăn uống rất tự nhiên. Và anh bạn tôi vừa ăn vừa khen ngon... bá chấy! Riêng tôi thì cứ ái ngại trong lòng. Trong chúng ta ai cũng biết, trên đất nước Việt Nam mình đã bị ô nhiễm đến mức báo động. Nhứt là từ thượng nguồn sông Mê Kông, phía bên Trung Quốc người ta thả rác rến, đồ dơ xuống và những xưởng máy dọc theo ven sông họ xả nước độc vào dòng sông, thấm vào trong đất đai xứ sở nầy mỗi ngày một nhiều... Chim chóc trên trời, thú vật trong rừng, động vật dưới lòng đất và cá dưới dòng sông... loài nào cũng có thể bi nhiễm độc được hết. Chuột là một loại động vật chui rúc bất cứ hẽm hóc nào thì làm sao tránh khỏi. Dù cho không bị nhiễm bởi môi trường thì chính người chế biến thức ăn đã pha chế biết bao nhiêu thứ phụ gia sao cho món ăn trông được mắt và ngon lành bất kể là chất đó có độc hay không. Những ngày lưu lại quê hương, tôi vô bất cứ hàng quán nào, trông thấy món ăn được trưng bày đẹp và mùi vị thơm tho, quá hấp dẫn thì tôi đâm ra nghi ngờ. Hổng ăn thì sợ bạn bè trách mình phụ lòng, ráng ăn vài miếng và giả bộ khen ngon, nhưng khi nuốt miếng thịt khỏi cổ họng thì muốn ọi ra, làm tôi phải rót rượu uống liền liền. Rượu gạo nhẹ quá không đủ độ dằn mấy miếng thịt chuột, tôi cảm tưởng như có mấy con chuột lớn vởn trong cổ họng muốn trực...bò ra.

Không biết tại thịt chuột nướng lu hay tại tôi uống quá nhiều rượu gạo mà đêm hôm đó về nhà tôi mửa thấu mật xanh, làm hai vợ chồng anh bạn lo lắng đến hốt hoảng đè tôi ra người cạo gió, người thoa dầu một chập mới yên... Sáng ra, tôi cảm thấy trong người rất nhẹ nhàng nhưng mình mẩy thì ê ẩm và bầm tím. Tôi ra nhà tắm đánh răng rửa mặt. Khi tôi trở vô thì vợ anh bạn đã dọn sẵn bữa điểm tâm và mời tôi vào bàn. Chị múc đưa tôi tô cháo thịt bầm rắc tiêu hành thơm phức. Chị khuyến khích: “Cháo thịt chuột bổ lắm đó, chú ăn đi cho khoẻ!”

- !!!