

Chợ cua đồng

--- không rõ tác giả ---

Thành phố có chợ cua đồng! Quả thật, không phải chỉ đối với chúng tôi, mà với nhiều người, đó là chuyện lạ. Chợ cá, chợ rau quả,... thì xưa nay ai cũng biết. Còn chợ cua, ngay cả người sống ba bốn chục năm ở thành phố chưa chắc đã hay!?

Một giờ sáng, sương đêm thấm ướt mái tóc. Trên đường CMT8, quãng gần chợ Hòa Hưng, ban ngày đông đúc là thế mà giờ thưa người đi lại. Tôi với người bạn ngồi kế tử thuốc lá, buồn ngủ lắm nhưng không muốn về, bởi vì tò mò coi cái "chợ cua đồng" có thật hay không? Phía bên kia lề đường có vài người đang ngồi ngủ gật. bỗng từ xa có ánh đèn pha nhấp nháy liên tục, rồi..chiếc xe cam nhông trờ tới và dừng lại hẳn. Những người ngồi trên lề đường đứng bật dậy, chạy áp tới. Nấp dậy thùng xe từ từ hạ xuống, mùi cua sồng nồng nặc. Một bao, hai bao, ba bao đến cả vài chục bao cua dần dần được khuôn ra khỏi xe, nhanh chóng xếp vào vệ đường.

- Chợ cua đó! Anh tin chưa? - Cô bé bán thuốc lá vồn vã nói - Xe lên giờ này là khá sớm. Mọi hôm, xe chạy tới thành phố cũng phải trên 2 giờ sáng!

Theo lời anh Tuấn buôn bán ở chợ cua - thì chợ cua có từ xa xưa, dễ từ ba bốn mươi năm. Ngay tại chỗ này (phường 9, quận 3) có hai vựa; phía chợ ông Tạ cũ (phường 5, quận Tân Bình) cũng có hai vựa. Vào lúc cao điểm, số lượng cua có thể lên tới 4,5 tấn; khi ít cũng trên 2 tấn! Một chủ vựa cua cho biết, cua đồng từ đây sẽ được phân phối sang các chợ Thủ Đức, Hóc Môn, Củ Chi và đến cả Biên Hòa. Anh Phước làm nghề mua bán cua đã hơn bốn năm, giải thích: "Cua đồng đổ về đây phần lớn là từ Vĩnh Long, Châu Đốc, Long Xuyên (An Giang), Đồng Tháp. Tháng 7 đến tháng 11 Âm lịch là mùa cua của An Giang; tháng sáu Âm lịch là mùa cua của Đồng Tháp và Long Xuyên..." Tuy vậy mùa cua còn phụ thuộc vào con nước lên xuống và cả mùa trăng. Thời điểm ít cua nhất là vào những tháng giáp Tết và sau Tết.

Chị Lệ, 1 lái cua ở Châu Đốc cho biết: "Cua chỉ có thể chở vào ban đêm, khi trời mát mẻ, mới hạn chế được cua chết!". Chính vì thế, đêm nào cua về tới Sài Gòn cũng vào khoảng một hai giờ sáng. Sau khi xuống cua xong, bàn giao cho các chủ vựa là tài xế, lái đi tìm chỗ ngủ nốt phần đêm còn lại.

Công việc của các chủ vựa cua đồng ở đây cũng khá vất vả. Hầu như phải ngủ ngày làm đêm. bắt đầu từ nửa đêm loay hoay cho đến 6 giờ sáng. Khoảng 2 giờ 30 phút, không khí chợ cua xôm tụ hẳn lên, kẻ bán người mua hỏi hả, các bao cua được mở ra và "xổ" vào các "bơ", thúng, thau... Những con cua đồng vừa ra khỏi miệng bao, tưởng như được phóng sinh, cứ bò loạn xạ, cào xồn xột trên miệng bơ. Những con cua nào bò xồm lên là còn sống sẽ phân phối cho các mối bán lẻ ở chợ. Con nào "nằm yên" là đã chết, sẽ được cung cấp cho những người nuôi cá hồ. Một số gia đình sống gần chợ cua thì tham gia khai thác công đoạn chế biến mua về xay rồi bỏ mối cho các tiệm bán bún riêu... Theo nhận xét của những người trong cuộc thì buôn bán loại hàng "nặng không ưa mưa không chịu" như thế này là không dễ dàng. Ông Tâm chủ vựa cua ở chợ ông Tạ cũ cho biết: "Hầu như cua bị chết chiếm khoảng 50%. Một bao 20 kg bị bỏ phân nửa. Vào mùa mưa, ở miền quê thì mát, nhưng khi xuống cua tại thành phố gặp mưa là cua chết gần hết. Cua bị chết thì các lái lãnh đủ. Nhiều hôm trúng mùa cua, các chủ vựa kiếm vài trăm ngàn đồng/đêm là chuyện thường! Nhưng những lúc cua "về" nhiều, ứ đọng, hay để cua chết nhiều cũng phải chịu lỗ cũng không khan hiếm! Riêng đối với các bà ngồi chợ, cua là 1 trong loại hàng hóa của nghề gánh bán bưng. Cứ mỗi buổi mua đi bán lại vài chục kg cua cũng kiếm được vài chục ngàn đồng...

Những người làm thuê cho các vựa cua thì khá vất vả nhưng thu nhập lại thấp. Mỗi buổi tối, vào lúc nửa đêm họ đã ra lề đường phơi mình dưới sương chờ xe chở cua. Công việc của họ từ khuân vác lẫn chạy chợ; bắt đầu từ lúc "xuống" cua kéo dài đến tận trưa. Anh Phước làm thuê ở chợ cua chợ Ông Tạ cũ đã 4 năm, quen với cuộc sống ngày ngủ đêm làm. Khoảng 23 giờ đêm anh ôm tấm áo mưa trải ra trên lề đường Phạm Văn Hai nằm chờ - chuẩn bị cho một "ngày" làm việc mới đầy vất vả. Đến trưa hôm sau, anh bắt đầu về nhà nghỉ. Tuy nhiên một đêm như thế anh chỉ nhận được 30.000 đồng tiền công. Anh tâm sự: "Do quen biết người ta cho mình làm. Thu nhập thì thấp, nhưng kiếm công việc khác khó quá!".

Cua đồng là loại thực phẩm bình dân, thế nhưng trong thực đơn người Việt, dù Nam hay Bắc, dù sang hay hèn, dù còn ở trong nước hay đã ra nước ngoài, hễ là người Việt Nam thì tô canh cua đồng béo ngậy và đĩa cà pháo muối vẫn là món ăn "không thể nào quên". Tương truyền, đời nhà Trần, sử thần Việt Nam Nguyễn Trung Ngạn (1289 - 1370) được nhà vua Trung Hoa mến tài chiêu dụ ở lại bằng những bữa tiệc khoản đãi đầy sơn hào hải vị, nhưng vẫn không bằng hương vị quê nhà với hương lúa chín sớm và vị béo của bát canh cua đồng...

Lão tang diệp lạc tâm phương tận

*Tảo đạo hoa hương giải chích phi
Kiến thuyết tại gia bản diệc hảo
Giang Nam tuy lạc bất như quy*

Tạm dịch:

*Dâu già lá rụng tầm vừa chín,
hương lúa chín sớm của đồng béo,
nghe nói quê nhà nghèo nhưng cũng khá,
Giang Nam tuy vui nhưng chẳng bằng về nhà*

(Quy Hứng)

Giá mà Nguyễn tiên sinh biết được 700 năm sau, giữa thành phố Sài Gòn bước vào thế kỷ 21 vẫn còn có chợ của đồng nhĩ?