

Con Đông Thuận Hải

Đỗ Tài Thắng

Trong chúng ta có lẽ ai cũng đã từng nghe bài đồng dao do các em mục đồng thường hát: " Kỳ Nhông là ông Kỳ Đà, Kỳ Đà là cha Cắc Ké, Cắc Ké là mẹ Kỳ Nhông, Kỳ Nhông là ông Kỳ Đà..." và cứ xoay vần như vậy.

Kỳ Nhông hay Đông là một loại bò sát thường sinh sống ở những vùng đồi cát ven biển hoặc đất bồi Nam Trung Bộ, đặc biệt là ở Thuận Hải quê tôi.

Thoạt nhìn con Đông những ai yếu bóng vía không khỏi có cảm giác rùng mình vì hình thù kỳ quái của nó. Hình dáng của Đông như con thằn lằn (Rắn mối), nhưng chắc khỏe hơn, lớp da của nó đầy hoa văn mang nhiều màu: xanh, đỏ, tím ... Con nặng nhất cũng khoảng 100 gam. Nhưng ngược lại Đông rất hiền dù khi ta dùng tay bắt nó, và cũng cực kỳ nhát, chỉ thoáng thấy bóng người là "hắn" đã cong đuôi chạy như tên bắn chui tọt vào hang. Đông đào hang và sống dưới lòng đất, độ sâu trung bình khoảng 1-1,5 m. Đông càng lớn thì hang càng sâu, đặc biệt là Đông đực. Đường đi của hang Đông thường theo hình chữ chi. Có hướng ăn sâu xuống, gây không ít vất vả cho những người đào bắt Đông. Thức ăn chính của Đông là các mầm non xanh nên hắn cũng là tay phá hoại mùa màng có cỡ, nhất là lúc hạt bắt đầu nảy mầm. Thông thường vào khoảng đầu tháng 5 khi những cơn mưa đầu mùa bắt đầu nặng hạt thì cũng là mùa Đông sinh sản, ta thường thấy hàng đàn Đông chạy lăng xăng hay ẩn mình dưới các lùm cây thấp hoặc phơi mình trên những bãi cát chờ nắng lên. Chính vào mùa này các tay sành nhậu hoặc là những người chuyên nghiệp bắt đầu đi đào hay bẫy Đông, có khi họ đi thành từng đoàn, ăn ở tại chỗ, khi nào bắt được thật nhiều Đông mới về.

Đông bắt về, được chế biến đủ món: Gỏi Đông, Đông chiên lăn bột, chả Đông, Đông nấu canh chua ... nhưng khoái khẩu nhất đối với dân nhậu đó là món gỏi Đông, vừa ngon, vừa ngọt, vừa tiện lợi vừa rẻ tiền.

Khi làm món gỏi Đông, Đông được đem nhúng nước sôi rồi lột lớp da giấy bên ngoài (dân địa phương gọi là da đất), tiến hành rửa và "mổ bụng" (đặc biệt sau khi mổ không được rửa nước vì như vậy thịt Đông sẽ rất tanh). Sau đó Đông được đặt lên vỉ và nướng, lửa không được quá già vì như thế sẽ làm cháy Đông, khi ăn thịt Đông sẽ giảm vị ngọt. Trong quá trình nướng Đông mọi gia vị như lá me non, rau răm, tía tô, húng ... thái nhỏ chuẩn bị là vừa. Nếu có lá cóc rừng thái nhỏ thì thật là đúng "hệ", nhưng lá cóc rừng vốn khó kiếm nên ít được phổ biến. Nước mắm, gừng, tỏi, ớt, đường được chế biến thật khéo, cay ngọt phải đậm sẽ làm tăng thêm vị ngọt của thịt Đông. Đông nướng xong, thịt được xé nhỏ (giống xé phay thịt gà) trộn đều với gia vị và tưới thêm chút dấm, như vậy ta đã có món gỏi Đông. Gỏi Đông được cuốn với bánh tráng sống (nhúng nước để cho mềm) và chấm nước mắm thì thật là tuyệt hảo.

Nếu như món gỏi Đông mang dáng dấp bình dân thì Đông chiên lăn bột hay chả Đông lại mang dáng dấp cao lương mỹ vị mà ta thường gặp trong các nhà hàng hay các tiệm ăn sang trọng. Dĩ nhiên các món này gia vị đòi hỏi phải nhiều và đắt tiền như: bột mì, trứng gà (hay trứng vịt), mỡ (hoặc bơ), bột ngọt, ngũ vị hương hay các thứ màu mè khác. Nhưng đa số người dân địa phương vẫn yêu thích những món bình dân cực kỳ ngon lành do tự tay họ chế biến.

Như trên đã nói, Đông sống nhiều ở các đồi cát ven biển nhưng có duyên nhất lại là quê tôi, nơi giáp ranh giữa hai huyện Tuy Phong và Ninh Phước. Nếu có dịp đi miền Trung và ngang qua quê tôi các bạn có thể sẽ thấy những chú Đông màu sắc sặc sỡ đang chạy tung tăng hay phơi mình trên những bãi cát vàng óng ven đường quốc lộ 1 (các bạn phải tinh mắt cơ đấy!), loài bò sát trông hơi đáng sợ nhưng thịt lại cực kỳ thơm ngon, dễ dàng chế biến các món ăn mang màu sắc dân dã nhưng đậm đà tính dân tộc.

Thuận Hải quê tôi không chỉ có nước mắm Phan Thiết nổi tiếng, có những nguồn lợi hải sản vô cùng phong phú như tôm, mực, ốc, sò ... Mà những món ăn được chế biến từ chúng được du khách vô cùng yêu thích, nhưng còn một món mà tin chắc rằng khi thưởng thức các bạn sẽ nhớ mãi vùng đất ít mưa nhiều nắng, mời bạn hãy về quê tôi và thưởng thức món Đông Thuận Hải.

Đỗ Tài Thắng
(ĐHTH - Tp.HCM)