

Cua

Phú Lê

Nhà tôi hay chọc tôi trước mặt bạn bè là tôi tuổi con cua. Vì đôi lúc tôi hiền lành như cua lột, ngồi im ngậm miệng mặc ai la hét gì mặc kệ. Nhưng khi cơn bốc đồng nổi lên thì tôi thích tranh cãi lý sự cùn ngang như cua bò làm mọi người tức anh ách. Kệ nhà tôi chọc ghẹo hay nói gì thì nói miễn sao trong bữa tiệc buổi nhậu mà bà làm mấy món cua để tôi tì tì nhâm nhi đánh chén với bạn bè là xong ngay.

Ngày ngồi ghế Trung Học. Mỗi buổi học về tôi phải đi ngang một cái quán nhỏ đầu đường gần nhà. Chủ quán người hồng hào trắng kiện mặt mũi phương phi sáng láng thường hay đứng cạnh cửa chào mời khách. Đến giờ tôi cũng không hề biết được tên thật của người chủ, ngày xưa tôi và bà con hàng xóm chỉ gọi bằng tên "Bảy Bình Dân" vì chủ thứ bảy và Bình Dân là tên quán. Thực ra có nhiều quán ăn trên con đường đó nhưng cái làm tôi chú ý và nhớ mãi chủ Bảy Bình Dân vì chỉ độc quán này có dọn những món về cua chẳng hạn như cua rang muối, cua lột chiên bột trộn cải xà lách xon, cua faci vv....

Nhất là cua rang muối. Chiều nào đi học về bụng cũng đói meo mà đi ngang qua cửa quán thật là một cực hình. Mùi thơm xông nức mũi mà bụng đói làm nước miếng cứ ứa ra. Thuở đó tôi còn nhỏ đã làm gì ra tiền nên cái thèm khát nó cứ lớn dần theo suốt tháng năm Trung Học. Có lẽ vì thế nên trời thương nay gặp được người vợ hiền nội trợ đảm đang món gì cũng cố học làm cho bằng được để dọn lên chiều chồng đãi bạn.

Công nhận với cua ta làm món gì cũng ngon. Dễ nhất là cua luộc. Bỏ vào nồi nước sôi chừng mười phút là xong. Muối tiêu chanh nữa thế là đủ bộ. Nhưng nhà tôi học được cách hấp cua với bia, pha muối tiêu chanh thêm chút mù tạt của Nhật. Ăn chơi thôi khỏi cần nhậu vì thịt cua hấp chín đã thơm văng vắt mùi bia rồi. Cua rang muối thì khó khăn hơn, tôi nhớ nhà tôi học xong phải thực tập nhiều lần mới hoàn hảo. Món này cần sửa soạn lâu lắc. Chọn cua phải biết cua đực hay cái, nhiều hoặc ít gạch, ôi thôi đủ thứ gia vị tùm lum tôi chẳng tài nào nhớ nổi. Nhưng lúc xong thì quả thật là ngon. Chỉ cần chấm chút vài cái càng hay chân cua đủ để tôi cạn hết vài ba lon bia rồi.

Hôm trước đi ăn phở với anh bạn. Cạnh quán phở có cái tiệm bán đồ biển phía trước bày một bồn nước nhỏ chứa cua sông đang bơi lội nhớn nhợ đang ăn phở mà anh bạn chộp miệng nói ước gì mẹ anh còn sống nấu bát canh riêu cua cho cả nhà ăn vì ngày xưa bà hay thích làm món đó. Giây phút ngậm ngùi đã qua chúng tôi bàn cãi về món canh hoặc bún riêu cua. Anh bạn tôi cho ý kiến là món này phải có cua đồng quê nhà mới ngon. Và phải giã cua trong cối đá mới đúng điệu. Tôi đồng ý. Chắc, hôm đó ăn phở mà sao mùi riêu cua cứ vương vấn đầu đó.

Có lần xem TV dường như đài Discovery thì phải. Chương trình dài chiếu về mùa hội lễ họ nhà cua hay sao ấy. Cái hòn đảo nhỏ tràn ngập các anh chị cua đực cua cái. Cả vùng như đỏ ối lên màu mai cua loạn xạ đầy nghịt góc trời. Bảy cua ngang nhiên bò lổn ngổn trên đường xá sân trước sân sau nhà của cư dân. Tôi vừa xem vừa tiếc của trời. Ngừ này nếu gặp phe ta thì phải biết. Trong vòng vài tuần lễ bảo đảm thanh toán sạch sẽ họ hàng nhà cua ngay.

Nhiều lần nhà tôi làm chả giò. Không có thịt cua pha trộn với thịt heo miếng chả giò mất đi hương vị phân nửa. Ăn cứ là nhạt thêch. Không hiểu cái quán chả giò cua bề trên đường Pasteur hay Hai Bà Trưng hay đình Tiên Hoàng gì gì đó còn không. Chứ ngày xưa vô ăn lúc đứng ngoài cửa chờ bàn trống nhìn thấy quán họ cột một đồng cua treo gần giàn bếp, chưa ăn mà đã thấy ngon rồi. Nói chi đến lúc gấp miếng chả giò nóng giòn thơm phưng phức mùi thịt cua trộn thịt heo với bún tàu nấm mèo, xong bỏ trên miếng cải xà lách thêm húng quế, tía tô, rau ngò, củ kiệu, cà rốt ngâm giấm rồi gói lại chấm miếng nước mắm tỏi ớt bỏ vô miệng nhai. Sao mà ngon quá. Sẵn nhắc luôn bánh canh cua chợ Cũ. Trời gần Tết lạnh lạnh. Đạo phở xá mua sắm đồ Tết xong trước khi về nhà ghé lại quán gọi một tô bánh canh cua. Tô dọn ra đầy ắp bánh canh với hành phi thơm phức. Bỏ chút tiêu vắt tí chanh thông thả gấp miếng cua trắng ngần bỏ vào miệng. Thịt cua ngọt lự. Húp miếng nước dùng, chao ơi ngọt lừ. Ăn uống no nê nhưng thực khách như vẫn còn thơm thềm luyến tiếc khi ra về.

Ngày xưa tôi mê cua luộc Nha Trang hoặc Phan Thiết. Có người bảo ghẹ ngọt thịt hơn. Nhớ lại những buổi trưa ngày nghỉ ra bờ biển chỗ các thuyền đánh cá trở về, đón mua cua tươi còn giấy dom đốp. Xong về nhà luộc chấm muối tiêu ăn sao mà thịt nó ngọt ngon quá không biết. Bên này nơi gần chỗ tôi ở có vài nơi bán cua sông. Mình lựa cua bắt lên xong đưa họ luộc liền tại chỗ. Cảng San Pedro là một và King Harbor ở Redondo Beach là hai. Nhà tôi mỗi lần đi mua thích lựa cua Alaska hơn là Pacific. Cua Alaska lớn con nhiều thịt. Rất ngon ngọt, chỉ ăn hết một con đủ no ứ hự.

Có một món mà ngày xưa, trước 75, tôi không hề biết hoặc nghe đến. Đó là cua rang me. Bây giờ món này lan ra tận hải ngoại. Tôi có thử nhưng thấy không ngon bằng cua rang muối. Tuy nhiên về phương diện giữ gìn sức khỏe thì giới trung niên như tôi nếu còn khoái ăn nhậu có lẽ nên chọn món này. Cho dù nhấm nháp mùi cua không còn đậm đà vì vị chua của me đã lấn áp quá thể, không như cua khi rang với muối bốc hơn. Nhưng me tốt hơn muối vì ăn mặn mãi nhiều sẽ không tốt cho cơ thể. Mấy bà mấy cô cũng thích món này lắm vì chua là món ruột của phái đẹp mà.

Tôi ít khoái ăn cơm Tàu. Nhưng chịu cái món cua xào hành gừng họ làm. Lần nào vô tiệm ai kêu món gì thì kêu, nhà tôi biết ý tôi chỉ mê món đó thôi. Một lần qua Houston Texas thăm cậu em ruột. Cậu em dẫn ghé quán ăn đặc biệt có cua rang muối. Hay một cái con cua xanh nhỏ xíu nhà hàng họ rang làm sao mà dòn rụm. Thực khách nhai cả chân càng mu mai rau rầu. Ngon ghê. Một lần đi DC công việc sở. Hôm mới đến lạ nước lạ cái tôi lò mò ra khu Georgetown tìm được tiệm ăn VN tên VietNam Georgetown có món cua lột chan cà ri Ấn độ. Ăn cũng lạ miệng khá ngon. Hôm sau được hai vợ chồng cậu em mới quen đãi ăn nhà hàng ở khu Eden Center, Virginia, cũng lại có món cua lột chiên bơ. Khoái khẩu quá. Suýt nữa quên nói bà xã còn biết làm món cua faci nữa. Bữa nào bạn hiền đến nhà chắc chắn tôi sẽ chuẩn bị sẵn vài chai vang trắng bỏ tủ lạnh trước. Phe ta ngồi nhậu cua faci uống vang nói chuyện bù khú thì còn gì bằng.

Mới vài hôm trước nghe radio đài VN mình trên đường về từ sở. Nghe quảng cáo rằng cô ca sĩ Quỳnh Hương, em ruột Ý Lan, con gái Thái Thanh mở nhà hàng trong vũ trường Queen Bee gần Little Saigon. Cô Quỳnh Hương khoe nhà hàng này có hai món ngon mà dân nhậu rất ưa thích: cua rang muối và cua rang me; do chính tay cô nấu nướng. Điều này làm sao mình bỏ qua cho nổi. Phải ghé thôi. Vừa lai rai ly bia vừa thưởng thức miếng cua rang do người đẹp làm đầu bếp. Ngon là cái chắc. Phải không bạn hiền ?