

Đặc sản vùng nước lợ

Sau làng tôi là cửa sông Diêm, mở toang ra biển. Bãi sông, bãi biển liền vào nhau tràn lấn sang nhau. Bãi biển phù sa mặn. Bãi sông phù sa lợ, vì khi nước biển rút xuống, nước ngọt tràn theo pha trộn tự nhiên thành mênh mang một vùng nước lợ, thành vành đai chuyển tiếp, thành cửa ngõ giao hòa mặn ngọt. Chính vì thế mà cá bống, cá đối, tôm rảo, cua rem, cua gạch, cáy, còng, cá lác, nhệch, dĩa, vọp, don... sinh ra nhiều vô kể.

Đèn ở bãi sông, đèn đăng tôm cá thấp sáng như sao. Rất một kiểu đèn chai - nghĩa là chai thủy tinh loại 1 lít màu trắng, cắt phần cổ chai, để thành cái bóng đèn. Loại đèn này chịu gió và có quang treo bằng mấy sợi dây thép. Phao đựng dầu là lọ mực cũng bằng thủy tinh, đặt bên trong. Bắc đèn là một miếng vải bông, vê lại, tẩm dầu phơi thật kỹ mới dùng. Do vậy khi thấp dầu hỏa hay dầu ma dút cũng không có khói có muối. Sáng ra, đỏ đỏ, tôm rảo như ngón tay mập bật tách tách để riêng xuất khẩu; rảo tằm nhỏ hơn, bày bán trong mùng mẹt. Rạng rảo tằm với lá chanh mùi thơm lan cả xóm. Cá đối cũng vậy, tươi xanh béo múp đầu, nhũn nhận. Cái "khôn" ăn đã thành câu ca từ thượng cổ ở miền ven biển "Bán ruộng đầu cầu, ăn đầu cá đối".

Vùng nước lợ cửa sông quê tôi có sức hấp dẫn, sức hút tự nhiên đã bao đời. Cứ cây cày xong, chưa phải làm cỏ lúa (gọi là tháng nông nhàn), đàn bà, trẻ em trút cả ra bãi lảng, người vợ cỏ rạc làm đồ thổi, người bắt cá, bắt còng, câu cụng, người cuốc don, xới vọp, người bắt cua, bắt cá, bắt nhệch... cũng đông vui như mùa vụ ở trong đồng. Trẻ chăn trâu bò thì vắn thừng lên ngà bò, ngà trâu rủ nhau săn cá lác, be tát bì bết. Đứa nào cũng có nón - đan hoặc mũ cối để khi cần thì làm "gầu" tát nước. Nói đến nón - đan người không ở quê biển khó hình dung được. Vâng, hình dáng giống hệt cái nón lá, nón Huế, nhưng đan bằng cật tre, cật giang. Chóp nón thường làm bằng nhôm hoặc mảnh gáo dừa. Nón tre đan lỏng nia nên kín mít như thúng như mủng. Đan xong cạp lại, quét 3 nước củ nâu. Nhà nào "cơ chỉ" hơn thì quét bằng nước vỏ cây sắn thuyền. Có nhà còn đun hắc ín (nhựa đường) với dầu ma dút cho loăng ra, quét vài lớp, trông bóng nhánh. Loại nón này quai thường là dây vải thật bền, hoặc mảnh lưới, hoặc sợi mây, hoặc rễ dừa chẻ mỏng bện lại. Người đi biển, trẻ chăn trâu bò đội nón này mới chịu được gió biển gió sông; có lúc làm "gầu" tát vũng bắt tôm cá; có lúc ngửa nón ra, hai tay giữ lấy, bơi qua sông, chân đạp nước lồm bồm. Rất tiện.

Thủa ấy chả có học thêm học bù. Chúng tôi - nửa ngày đi học, nửa ngày ra bãi sông, bãi biển kiếm thức ăn. Tôi còn nhớ mùa hè năm tôi học lớp 6, mẹ tôi sắm cho tôi một cái lao còng, hai cái giỏ, một chùm lưới câu và sợi cước rất dài để cho tôi cái cáy bả - giầu và lao còng ở bãi lợ. Loại nhong nhóc như tôi "vào nghề" này khá đông. Giữa trưa đã rủ nhau đi tập lao còng, câu cáy. Không tập cho giỏi không thể "hành nghề". Đứa nào cũng nhặt bát vỡ, đập vụn ra. Mảnh vụn chỉ bằng quả táo bở tụt, rắc lung tung ra bãi cát. Hông đeo cái giỏ, tay cầm cái lao đưa ngang mặt, mũi lao nhắm gần sát cái mảnh bát vụn, mắt háy lại như người bắn súng, nhắm thật kỹ rồi lao phập một cái. Tường tượng đã bị đứt lổ, chạy lại nhặt con còng (tức cái mảnh bát) cho vào giỏ. Cứ thế tập liền năm sáu buổi. Đặc điểm của cái lao còng là đầu cây lao cắm một lưới sắt to như bàn tay và phẳng như lưới mai. Mục đích khi phóng là bị đứt lổ con còng đang say sưa bơi cát kiếm ăn, chứ không được đâm trúng con còng. Mắt lổ chú ta đang ngờ ngác thì chạy lại nhặt bỏ vào giỏ. Nên cả giỏ còng có đến gần nghìn con, con nào cũng sống và đầy đủ ngoe gọng. Khi về, đổ ra chậu, con nào cũng chạy xồng xộc và dương hai mắt như hai nửa que diêm lên nhìn ngơ ngác. Đã có nhà thơ về quê tôi chơi, ra bãi xem còng. Khi đi ông để lại hai câu:

Còng còng mang gọng lửa

Thấp lạp loè bãi sông...

Vâng, đúng là thấp lạp khắp bãi, nhất là những ngày "mưa rồi nắng ra" - Vì mưa rào trút lấn bị lổ, nên tậnh mưa còng còng đục lỗ chui lên

đồng loạt. Thách ai đếm được còng còng. Và lại còn “nhanh như còng còng” nữa. Nó đang tự bày la bày liệt ra đấy, hễ bước mạnh hay dậm chầm phịch một cái là biến hết xuống lỗ! Do vậy lao được một giỏ còng cũng phải hết hàng ngày. Vớ ngày nắng to, còng còng “đi hội” tức là con nọ nín vào con kia rên ràng khắp bãi thì khỏi phải lao, cứ thế vớ vào giỏ. Thi thoảng có ngày như vậy thì cả làng oà ra, nào thùng, mủng, thùng, chậu. Gọi nhau rối rít. Buổi tối nhà ai cũng giã chỉ chắt “vật mắm” còng. Để một ít, ngày mai giã canh. Canh còng nấu mướp, mồng tơi ăn vào “quên chết”, ngon nhớ đời!

Những ngày trời lạnh, hoặc râm mát còng còng “đi ần” dưới hang. Chúng tôi lại rủ nhau đi câu cáy. Con cáy cùng họ với con còng, nhưng trông lem luốc, lông lá đầy ngoe gọng. Cáy to xác hơn còng nhưng nhẹ tộp, toàn thân mang màu xỉn như vỏ cây lâu ngày. Gọi là cáy - bã - giàu vì trông giống cái bã trâu, ở phía bụng lại có màu hơi đỏ đỏ. Loại này là cáy biển. (Cáy trong đồng trong ruộng có hình hơi bát giác và con nào to nhất cũng chỉ bằng cái móng chân mà thôi, lại hôi nữa). Cáy bã giàu ở nước mặn, tính nết hiền lành, chẳng cấp cửa bao giờ, đi lại chậm chạp, có vẻ lù đù, thường đứng im, sùn bọt “thổi cơm” thì thoảng lại dò dè di chuyển. Chính vì thế mà người câu cáy cứ đứng im một chỗ, quăng lưới câu chùm kéo lê đến gần, vẩy đầu cần câu một cái là “xúc” vào lưới câu một chú cáy. Từ sáng đến trưa cứ lặng lẽ đứng im một chỗ, câu vắn phía trước mặt, câu sang phải, sang trái và quay lại câu phía sau lưng. Hết một khoảng mới chuyển chỗ. Cứ thế ngâm phù sa mặn đến bắp chân. Quần dài quần cổ, nón nan đội đầu, giỏ đeo trên hông, nắm cơm bên sườn. Thú phải biết!

Mắm còng khác mắm cáy cả về mùi vị và độ ngon ngọt. Còng làm mắm chỉ ba tuần là ăn được. Còng đổ ra thùng, úp một cái rổ lên, bê ra ao xóc như xóc ốc, chập xuống nước, nâng lên. Xóc thế vài lần là sạch. Đem về để ráo nước, cho vào cối giã, trộn muối. Cứ giỏ còng 2 bơ muối, ủ vào nải, vào vò. Khi ăn chắt lấy nước cốt, hết nước cốt thì đun nước lã với muối, để nguội, ném dăm hạt cơm, nếu cơm nổi là đủ độ mặn, nếu cơm chìm thì phải thêm muối vào. Nước này trút vào bã còng, để vài tuần lại thành ra nước mắm.

Làm mắm cáy thì cầu kỳ hơn. Con cáy nào cũng bẻ bết bản, vì ngoe gọng rất nhiều lông. Xóc cáy xong phải trút vào thùng gánh nước, hoà nước muối đổ vào ngâm vài tiếng, có bao nhiêu thứ ở trong người nó tự nhả ra. Vớt cáy ra, xóc lại lần hai sao cho sờ tay không còn cảm giác nhớt. Dùng dao nhọn (thường là dao nhíp) chích bầu, bẻ yếm rồi đem giã tinh tan, cho muối vào thúc, xúc vào chum hoặc vại nhỏ, lấy vung đập chặt, dùng rơm ngào với đất thịt hoặc bùn tươi đắp lên. Đào một cái hố ở góc vườn chỗ râm mát, bẻ cả chum hoặc vại mắm ra, chôn ngập nửa già xuống đất gọi là bán âm bán dương. Quên đi ba tháng mười ngày. Có nhà cứ chôn thế đến nửa năm. Lúc mở ra thơm phức, tứa nước miếng. Nước cáy cốt, vàng như mật ong nhưng lại rất trong. Chắt lấy, đun vào chai, nút kỹ, coi như của quý. Còn bã cho vào cối thúc lại trăm chày, xúc vào vạc, đổ nước, bỏ muối vài cái kẹo đắng, một ít giềng giã dập. Đun sôi thật kỹ, lọc bỏ bã. Đây là nước cáy hai. Cứ thế dùng thoải mái: chấm rau, chan cơm, tra canh...

Lũ nhóc quê biển chúng tôi hết thế hệ này đến thế hệ khác chuyên lo “cung cấp” nguyên liệu còng cáy cho gia đình làm mắm như vậy.

Tuy thế vẫn có ngày đeo giỏ về chỉ lông chông vài con cáy, con còng. Ấy là vì mãi theo ông Phục xem bắt “cua mả”. Cũng có ý học ông, nhưng mãi chưa học được. Ông Phục mắt tèm hèm, hai vè mắt đỏ lôm và như lúc nào cũng ướt. Một tay xách giỏ, một tay cầm cái thuổng vớ cái cù lèo bằng thép. Ông ra đề ngồi chơi, nói chuyện linh tinh với đám trẻ chăn trâu bò, rất thành thơi. Chẳng biết ông đợi nắng đợi gió hay chờ mực nước sông lên xuống gì đó. Gần vàng vọt mặt trời ông mới lặng lẽ đứng lên. Thế là cả lũ chạy theo, xem ông bắt “cua mả”. Ông cứ đi dọc chân đê phía gần mép nước. Gió lên, nước vỗ ì oạp. Thi thoảng ông dừng lại nhìn ngó, ghé tai như nghe ngóng gì rồi dậm mấy nhát thuổng, thò cái cù lèo vào, từ từ lôi ra một chú cua, có lúc hai chú bẻ bết đất nhào, bỏ tọt vào giỏ. Sáng hôm sau ở quán tranh nhau mua “cua gạch” của ông.

Lũ chúng tôi cũng tò mò bắt chước, nhưng không vớ được chú nào,

vài bận chán ngắt, chỉ còn cách theo ông mà xem...

Một hôm tôi đang câu cá, gặp chú Giàng lặn bãi bì bọp, tay kéo lê cái que sắt tròn, dài gần hai mét, đầu nhọn hoắt. Chú cứ lặn đi lặn lại hàng nửa cây số, có ngày chẳng được gì, có ngày lôi hàng xâu nhệch, con nào cũng dài ngoằng, béo mẫm, lưng xanh đen ánh lên, bụng trắng như bụng cá. Tôi ước lượng: nhà bốn năm người để chỉ một con là đủ bữa. Trong mọi thứ bán ở quán, có lẽ món nhệch là đắt nhất. Nhệch có thể làm gỏi với thính, ăn với lá sung, lá si, vọng cách và mắm tôm loãng. Gỏi nhệch ăn no cũng không sợ đầy bụng như gỏi tôm, gỏi cá. Người đang đau mình mẩy ném miếng chả rươi vào thì biết thân. ấy nhưng làm cái chả nhệch thì lại hết đau. Khớp kêu lục cục vỡ bát nhệch nấu với chua me, khỏi ngay. Thế mới tài tình. Hỏi chú Giàng thì chú bảo: “Nhệch chưa quý bằng đèn! Đèn cắn chết người nhưng còn quý gấp mười con nhệch”.

Tôi là thằng bé quê biển mà chưa nhìn thấy con Đèn lặn nào. Chú bảo cứ theo tao rồi mày sẽ biết. Thế là từ hôm ấy, hằng thấy bóng chú trên bãi lầy là tôi thu gọn đồ nghề vác lên vai, theo chú lặn lội để xem. nhưng phải đi cách chú chừng trăm bước. Nếu không, chú đuổi, chửi rất tục, thậm chí bị tát vì “làm thụt nhệch của ông!”.

Cũng tài thật, sao lại biết nó đang ở sâu một vài mét nhỉ? Sao lại biết nó đang ngoi lên để mà chộp nhỉ? Mà chộp như thế nào nhỉ? Nó khoẻ có khi quặn gậy tay chứ chả chơi! Nó không trơn như lươn, nhưng đã là nhệch thì cũng nhớt bỏ mẹ! Chả vậy mà hàng mẹt nhệch tươi bày bán cứ phải bốc cát khô rắc vào là gì? Nếu không vậy, nó trơn khắp cả chợ!

Một hôm hai chú cháu ngồi nghỉ trong rừng vẹt - giải lao tránh nắng. Tôi đưa bi đông nước mời chú. Chú móc trong đây đưa tôi mấy củ lạc luộc. Hai chú cháu ngồi ở hai chạc cây vẹt mọc gần nhau. Chú bảo:

- “Đi lại trong rừng vẹt phải chú ý con đèn. Nó mà cắn kêu không kịp cứu đâu”.

Tôi sợ quá. Chú mắng:

- “Nói vậy chứ hiểm lắm! Nó cũng tựa như con nhệch, nhưng xương nó ba cạnh, thịt nấu lên trắng như thịt gà. Ăn nó thì phải gặm. Sắc như răng chó cũng không nhá nổi miếng xương con đèn. Xương nó như sừng trâu. Ai cắn được sừng trâu hả?”

- Thế chú đã bắt được con nào chưa?

- Có, đánh chết! Cứ roi sắt này tao phang. Ăn ngon tuyệt!

- Thế nhệch bắt sống, thì bắt thế nào?

- à, con ấy nó không cắn, không sợ. Mình xọc cho nó nhô lên nhé. Chộp luôn. Chộp thế này này. Chỉ chộp bằng 3 ngón thôi. Chộp cả năm ngón thì muôn năm cũng không bắt được nó.

Rồi chú bảo tôi đưa một ngón tay ra giả vờ làm đầu con nhệch, chú chộp cho mà coi. Chú thách rút được ngón tay ra thì hôm nay chú bắt được bao nhiêu nhệch chú cho tất. Tôi tụt xuống khỏi chạc cây, dùng hết sức giật thật mạnh. Không được. Lại lấy tay kia lôi tay này cũng không ra. Thôi, cháu chịu chú rồi - Thế là tôi học được! Chú không dùng ngón cái và ngón út, chỉ ngón giữa cong lên, hai ngón kề đấy cũng duỗi ra, lùa thẳng vào cổ con nhệch, kẹp thật chặt. Tôi chắc mẫm, hôm sau về bắt mẹ mua nhệch cho tôi tập làm thử. Tôi cứ chộp đi chộp lại vẫn cứ tuột! Cuối cùng phải đập chết một con, tay này cầm ngồng đầu nhệch lên, tay kia chộp lấy, thử kéo mạnh một cái lại tuột!

Tôi tìm đến nhà kể với chú, chú cười:

- Về ăn ba cốt thóc nữa nhé. “Tiền rừng bạc biển” thật đấy, nhưng nghe mà “chộp” ngay được thì “chó cũng có váy” cu ả!

Tôi ngượng quá. Cãi:

- Sao hôm nọ chú dạy cháu làm vậy?

- ừ. Đúng là làm vậy - chú ngửa bàn tay, chìa lại phía tôi - Mày sờ thử xem sao?

Chà! Ba ngón chú dùng kẹp cổ nhệch rắn như ba que sắt!

Chú cười rồi ghé miệng vào tai tôi dịu dàng:

- Luyện đấy cu ả. Luyện mười năm từ lúc bằng tuổi mày!

Nói rồi, chú đặt cái xe điều cũ vào chỗ ấy, kẹp một nhát, nghe rạo một cái, y như người ta bóp bằng kim. Tôi rợn cả người.

Ồ, đúng là nghe mà “chộp” ngay được thì “chó cũng có váy” thật!

Chuyện ở bãi sông bãi biển quê tôi thì nhiều vô kể. Chỉ có bọn lớn ngợ chúng tôi là quần nhau với con cáy con còng. Có ra đến bãi mới biết quê ta nhiều người tài lắm. Nhưng họ cứ lặng lẽ như không, rùm rùm làm ăn. Ai đi thuyền ra khơi vào lạch cứ làm. Ai khoanai cùng nuôi bống, bớp, tôm, cua, thả rau câu... cứ nuôi. Ai quảng chà, thả lưới cứ thả. Ai bắt nhệch, đào cua cứ bắt... Thôi thì đủ mọi cách kiếm ăn.

Ở cạnh nhà tôi có chị Hảo được gọi là “ma vọp thần dĩa”, chuyên việc cuốc dĩa, đào vọp ở bãi biển. Lại có anh Bến chuyên việc bẫy cá lác ở bãi sông được gọi là “vua cá lác”. Chị Hảo cứ sáng đi tối về, mỗi cái cuốc cán ngắn cùn độ 2 gang, lưỡi mỏng tang, nhẹ tênh. Một cái thúng và một cái rổ thưa. Chị Hảo cứ cúi lom khom cuốc nhát một - đúng ra là nhẩn nha xới từng nhát một. Một năm không biết xới bao nhiêu nhát. Mỗi nhát vài con dĩa, con vọp. Xới nhát nào nhát nhát ấy. Có mấy cái áo đều bạc màu phía lưng, có rách cũng rách từ phía ấy. Thi thoảng chị lại ngẩng lên nhìn trời nhìn nước, vắn vẹo vài cái coi như giải lao. Cái nón cứ úp sụp trên đầu, trông xa y như đầu hời lom khom trên bãi biển. Chị cứ xới đến đâu lôi theo cái thúng, cái rổ đến đấy. Thúng thì đựng dĩa, rổ thì đựng vọp. Con vọp hình hơi tam giác, hai vỏ úp một, cả hai mặt vỏ trắng và có vân như nhau. Con dĩa thì có hai vỏ mỏng màu xanh cô ban, mình dẹt, có cái đuôi như chiếc giá đỡ. Đầu cái giá đỡ dính vào thân còn đầu kia tù ra như hạt đỗ xám. Quê tôi ai cũng biết ăn nem dĩa. Nem làm rất đơn giản - Vắt hết các cái “giá đỡ” để riêng rồi nhúng nước sôi. Thân dĩa cho vào nồi luộc, đổ ra, ngồi nhát lấy ruột. Ruột dĩa, chân dĩa cùng trộn với thính cốm khô là thành nem. Vỏ dĩa bỏ vào lòng bếp hoặc rang lên nấu một bát nước mỗi người uống một chút sẽ không bị dị ứng. Cũng có khi làm dĩa xong bấm lần chân dĩa, ruột dĩa với lá bứa hoặc tại chua, hay quả chay. Đun nước sôi sùng sục trong nồi. Nặn đùm dĩa như cái bánh nhỏ, khế bỏ vào nồi, đun một chập, bắc ra. Thế là có một nồi đùm dĩa. Vọp thì lành hơn, không bao giờ gây dị ứng. Rửa sạch vọp, dùng dao tách đôi vỏ, lấy ruột hoặc luộc lên, bỏ vỏ lấy ruột nấu canh. Vọp nấu canh với củ cải tươi thái lát “con chì”, rắc lá thì là, thơm phức. Cũng có khi xào ruột vọp với cà chua, lấy thìa xúc ăn...

Mấy món dân dã này, lâu nay được gọi là đặc sản.

Anh Bến lại có thứ đặc sản “cá lác” cửa sông. Dụng cụ bắt cá của anh trông thật xinh xẻo. Ai đã từng thấy cái bẫy đánh chuột đồng với cái cần tre được ràng một sợi dây cong lại như hình cánh bướm thì hiểu ngay được cái bẫy cá lác của anh. Bẫy anh phải đặt người làm, hàng trăm chiếc, nhỏ xíu. Cần bẫy chỉ cao hơn gang - trông như thứ trò chơi con trẻ. Ấy vậy mà bẫy ra tiền. Người làm ra bẫy thì không biết đánh cá lác. Ví như làm ra đàn nhưng không giỏi bắn. Anh Bến lại học ở đâu được cách này. Đã có mấy người học lỏm anh nhưng chả dính bẫy con nào, chép miệng “thôi lộc ai tài người ấy!”. Bến cứ ra đồng làm ruộng như mọi người, hoặc dẫn khách buôn thuốc láo quanh xã, hoặc tha thần làm việc vặt, rồi ngủ một giấc đến 4-5 giờ chiều, trở dậy ăn vài bát cơm, rồi quẩy gánh bẫy ra sông. Sáng mai thu bẫy về trời vừa tang tảng. Anh gọi cả nhà xúm vào gỡ cá.

Không rõ vì sao lại gọi cá lác. Trông cá lác với cá bống tựa tựa như nhau. Nhưng cá lác có bộ đầu to và hai mắt lồi ra như lác hẳn đi, da không có vẩy như cá bống, toàn thân có màu rạ mục, lấm tấm vài cái hoa trắng. Cá này thường lẩn dưới bùn. Khi nước xuống, bãi lộ trơ ra, Chúng rủ nhau nhaoi lên, kiếm ăn trên cạn, chạy từng đàn nghe roách roách. Chúng chạy bằng hai vây phụ ở gần ngực, đầu ngẩng lên, dương vây lưng, đuôi vẩy vẩy trông rất giống con kỳ nhông nhỏ xíu. Loại cá này chưa thấy ai nấu riêu mà chỉ có mỗi “môn” kho khế, kho riềng. Trước khi kho, làm sạch, kẹp vào thanh tre tươi, hơ lửa rơm hoặc hơ than củi cho vàng sém rồi lót đáy nồi một lớp lá sắn thuyền, cho cá vào, thêm hành mỡ, đổ nước sập san, kho kỹ đến khi cạn nước, con cá rần lại, thơm phức. Người ta bảo: “Về quê biển mà chưa được ăn bữa cá lác khi riêng coi như chưa đến biển”.

Hà Bích - Diễm điền

Diêm Điền, Tháng 1-2004
(Báo Văn nghệ trẻ)