

SAN FRANCISCO PUBLIC LIBRARY



3 1223 04608 0025

TRÔNG VỜI QUÊ CŨ (MIỀN NAM)

BÙI THANH LIÊM
DƯƠNG THƯỢNG NGÃ
ĐÌNH HUỲNH . LÊ NGUYỄN
NGUYỄN ANH CHƯƠNG
NGUYỄN LÊ HỒNG HƯNG
NGUYỄN THANH . NGUYỄN THI
NGUYỄN VĂN BA
PHẠM HOÀNG HỘ
TIÊU NHƯ MỸ . TÔ KIỀU PHƯƠNG
TRẦN LA BÌNH . VŨ NAM
XUÂN TƯỚC

làng văn



Digitized by the Internet Archive
in 2022 with funding from
Kahle/Austin Foundation

SAN FRANCISCO PUBLIC LIBRARY



3 1223 04608 0025

OCT 22 1997

INTERNATIONAL CENTER
SAN FRANCISCO PUBLIC LIBRARY

DATE DUE

NOV. 26 1997

JAN - 3 1998

8/21/02

7-21-2005

1/25/08

HIGHSMITH #45230

Printed
in USA

TRÔNG VỜI QUÊ CŨ
(MIỀN NAM)

VIETNAME F Trong voi
v.2

Trông voi quê cu /

1994-

TRÔNG VỜI QUÊ CŨ
(MIỀN NAM)

Tuyển truyện nhiều tác-giả

Làng Văn xuất-bản

tháng 5 năm 1996 tại Gia-nã-đại

Copyrights © 1996 by Langvan of Canada Inc.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise, without the written permission of the copyright owner(s)

First published, and distributed in Canada

1996 by Langvan of Canada Inc.

P.O. Box 218 Station "U", Toronto, Ontario M8Z 5P1, Canada

ISBN: 0-929090-91-8

Legal Deposit: May 1996

15062

TRÔNG VỜI QUÊ CŨ (MIỀN NAM)

BÙI THANH LIÊM
DƯƠNG THƯỢNG NGÃ
ĐÌNH HUỲNH . LÊ NGUYỄN
NGUYỄN ANH CHƯƠNG
NGUYỄN LÊ HỒNG HUNG
NGUYỄN THANH . NGUYỄN THI
NGUYỄN VĂN BA
PHẠM HOÀNG HỘ
TIÊU NHƯ MỸ . TÔ KIỀU PHƯƠNG
TRẦN LÁ BÌNH . VŨ NAM
XUÂN TƯỚC

làng văn

NƠI DÒNG SÔNG THƠ MỘNG

Nguyễn Anh Chương

Bến Tre, quê hương của xứ dừa trùng trùng điệp điệp. Từ phà Rạch Miễu đi về thị xã, dòng sông Ba Lai lặng lẽ trôi, đẩy những cánh lục bình tả tơi xuôi ra biển cả. Nước sông hiền hoà như dòng sữa mẹ cứ mang tôi từ thuở lọt lòng. Cầu Ba Lai sừng sững hiền ngang, chào đón khách phương xa từ mọi miền đất nước về thăm quê hương cụ Đồ Chiểu.

Sông Ba Lai là một trong chín con rồng của dòng Cửu Long hùng vĩ bắt nguồn từ Tây Tạng, chảy qua Lào, Kampuchea, đến Việt Nam thì chia làm chín cửa

đổ ra biển Đông vô tận. Ngược dòng Ba Lai về phía thượng nguồn, cặp theo hai bên bờ là những làng quê nghèo nàn mộc mạc Phú Đức, Phú Túc, Thành Triệu, Tường Đa, An Khánh, Quế Thành...

Vào mùa nước nổi tháng mười, xóm làng chìm trong biển nước. Tiếng những con rái đi ăn đêm lội nghe bì bõm. Những chú gà phóng lên cành cây lách nạn, và đàn vịt như những chiếc ghe bầu ngoẻo đầu đi vào giấc ngủ giữa sông nước mênh mông. Lúc đó cũng là mùa giăng câu thả lưới. Hàng trăm ngọn đèn mù u tỏa chiếu xuống dòng sông lấp lánh và những tay lưới chằng chịt nối tiếp nhau nằm dọc hai bên bờ. Những miếng đáy há, rộng mồm nuốt chửng từng giẻ cỏ rác và trẻ em giăng câu réo gọi nhau vang động trên những cánh đồng ngập lũ.

Cá đồng nước ngọt béo ngậy thơm ngon, tổ tiên chúng từ Biển Hồ xa xôi xuôi theo dòng, lưu lạc xuống đồng bằng, sanh sôi nảy nở đầy đàn. Từ những con cá tra bè lớn, cá bông lau, ba sa, cá duồng, cá lóc, cá tre... đến những đàn cá chột, cá linh đen nghệt cả thiên cả ngàn. Dân quê tôi thích ăn canh chua cá với bông suu đũa trắng, cùng chén nước mắm ớt hiểm cay ngậy ngát. Cá duồng thì kho lạt ăn với rau xanh như cải trời, húng cay, bắp cá. Cá trê chiên chấm nước mắm gừng vừa cay vừa ấm bụng. Cá lóc đem nướng trui chảy mỡ cùng xì đế là món của những ông già ngồi nhâm nhi thời sự trong những ngày mưa rỉ rả. Cá linh thì đem làm mắm dự trữ ăn quanh năm. Rồi

nước lũ rút đi, để lại một lớp phù sa đen kịt màu mỡ, bồi đắp lên những mầm sống xanh tươi, cho quê tôi những vườn cây trái sum sê trĩu quả và những rừng mía bạt ngàn.

Đò là phương tiện duy nhất của người dân vùng này mỗi khi cần ra huyện, tỉnh để mua bán, giao dịch. Con đò nhỏ với hai dây băng ngồi cho đôi ba mươi người khách, trước mũi gắn một cây kèn dài. Mỗi buổi sớm, tiếng kèn đò vang lên inh ỏi, thúc giục những người khách ngủ quên, dậy trễ. Con đò rẽ nước, xuôi dòng ra tỉnh, xoáy thành những con sóng lớn, làm lắc lư những chiếc xuồng câu rải rác ven bờ. Khuất sau những lùm cây, bụi mía, vài chiếc nón lá phất phơ báo hiệu có người gọi đò. Con đò chồm tới, hụp lên một tiếng rền vang rồi đâm thẳng vào bờ rước khách làm lở những tảng đất to bị nước cuốn trôi đi. Đứng trên mũi đò rẽ sóng, hứng cơn gió sớm trong lành, bạn có thể phóng tầm nhìn ra thật xa. Mặt trời chiếu những tia nắng đầu tiên lên hàng dừa xanh đủ mọi thế hệ, mọc ngả nghiêng quanh mờ mả tổ tiên, thân cây còn mang dấu vết chiến tranh, bom đạn. Xa xa, khói của nhà máy ép mía phun từng cụm lên không. Tiếng kèn ngân vang của xóm làng trong ngày hội cây vẫn không xua đuổi nổi bầu điều hâu đang đảo cánh lăm le bắt trộm gà. Đàn cò trắng bay sà xuống những cánh đồng đã được cày trồng phơi mình dưới nắng. Từng đoàn người quần áo lấm bùn, khăn trùm kín mặt, giăng hàng ngang thoăn thoắt cấy trên thửa ruộng sinh lầy. Chốc

chốc lại có tiếng la ới ới của một cô thôn nữ bị chọc ghẹo, nhận một cục đất khá to ngay sau đó, kèm theo là tròng cười to khoái chí của những anh con trai nghịch ngợm.

Con đò cặp bến cầu Ba Lai đổ khách nằm chờ. Chiều xuống nó sẽ quay mũi trở về, hú lên một hồi dài *hù hu... hù hu... hù hu...* báo hiệu. Đò về! Đò về là niềm khắc khoải chờ đợi của trẻ em. Chúng chạy bươm bả ra bờ sông đón mẹ đón chị, mong được cục kẹo miếng bánh thơm ngon.

Sanh ra và lớn lên nơi dòng Ba Lai thơ mộng, thời thơ ấu của tôi là chuỗi ngày vui ít buồn nhiều. Trong căn nhà lá sập xệ nằm khuất sau vườn chuối, mấy mẹ con tôi chất chiu trên miếng ruộng đã bị tịch thu còn chút xiu, gom từng đồng bạc để lâu lâu thăm cha tôi nơi công trường cải tạo Châu Bình. Sáng tôi đến trường học, chiều chăn trâu, tối theo anh cầm câu, đặt trúm.

Hồi đó làng tôi chưa có cây cầu bắc ngang sông. Người ta thường nói cầu gãy sang sông lại có đò, nhưng đối với dân làng tôi, cầu gãy sang sông thì phải lội. Lội sông đi học đã khắc ghi vào lòng tôi những kỷ niệm không thể nào quên. Ăn vài ba trái chuối chín no bụng buổi sáng rồi là anh em tôi đến trường. Khi đi, chúng tôi mang theo một cái thau lớn. Ra tới bờ sông, mẹ tôi có trách nhiệm đưa chúng tôi qua. Bỏ hết quần áo, tập vớ vào thau, chúng tôi lần lượt đu quanh chiếc thau đó. Mẹ tôi vừa bơi vừa đẩy cái thau

qua bờ bên kia. Sau đó chúng tôi mặc quần áo vào, gởi cái thau cho một nhà quen, rồi cấp sách tới trường. Mẹ tôi thì quay về nhà. Đến trưa lại ra sông rước chúng tôi về. Có lần mẹ tôi bị cảm không thể đưa chúng tôi qua sông được. Thế là chúng tôi đành phải lội một mình. Quần áo, tập vở cũng được bỏ vào thau. Tôi đu một bên, chị tôi đu một bên, anh tôi đu phía sau làm chân lái. Chúng tôi thi nhau đập nước để sang bờ bên kia. Ra đến giữa sông, cái thau mất thăng bằng, nó nghiêng qua nghiêng lại rồi lật úp, may là anh tôi biết lội chút chút. Anh vừa la cầu cứu vừa chụp lấy chị em tôi đang sặc nước. Một bác hàng xóm đang gieo mạ trên đồng, nghe kêu cứu vội nhào xuống lôi chúng tôi vào bờ. Quần áo bị nước cuốn đi mất, chỉ vớt được cái thau và một ít tập sách rã ra từng mảnh vụn. Vừa thấy chúng tôi trở về, mẹ tôi hiểu ngay cố sự. Bốn mẹ con ôm nhau khóc nức nở.

Rồi những ngày chăn trâu trên cánh đồng cháy nắng, tôi cùng lũ trẻ làng cỡi trâu như kỵ sĩ cỡi ngựa, bẻ cờ mía làm ngọn lao phóng đi vun vút, thả điều bọc gió lên tận trời cao, cùng lội xuống cánh đồng khô cạn moi hang bắt cua đồng để chiều mang về cho mẹ già ra nấu canh mồng tơi ngọt ngát. Những buổi trưa hè nóng nực, lũ chúng tôi kéo nhau ra sông tắm mình tắm mát. Nước sông ôm lấy chúng tôi. Vài con sóng lăn tăn đập nhẹ vào bờ róc rách ru hồn tôi trong những ngày oi bức. Mải nằm nghe ve sầu trời nhạc, mơ màng nhìn những cánh chim không mỗi bay đi,

bay đi mãi trên bầu trời, chúng tôi quên mất đàn trâu vô chủ đang xà xuống cánh đồng lúa xanh tươi. Chợt nghe tiếng quát gọi “Trâu ăn lúa!” chúng tôi mới thức tỉnh, chạy tới kéo trâu về để chiêu tôi về nhà chịu một trận đòn nện thân. Rồi tôi lớn lên ra tỉnh học, bỏ lại quê nhà với đồng lúa chín vàng thơm ngát, nhớ thiết tha dòng sông hiền hoà, cây cầu tre lắc lẻo mới vừa bắc ngang và bóng mẹ già lam lũ quanh năm.

Năm 1982, chính quyền cộng sản huy động lực lượng, bắt dân làng ngăn đôi khúc sông nằm ngang ăn thông giữa sông Ba Lai và sông Tiền nhằm mục đích tư lợi nuôi tôm xuất khẩu. Dòng Ba Lai mất hẳn một lượng nước ngọt quan trọng tiếp tế từ sông Tiền. Nước Biển Hồ đổ xuống dòng Ba Lai qua ngã Ba Vàm (Phú Đức) rất ít, không đủ cung cấp cho những cánh đồng bao la rộng lớn. Mùa nước lũ cùng cơn gió chướng thổi về mang theo lượng nước mặn khổng lồ mà dòng nước ngọt yếu ớt không đủ sức đẩy chúng về biển cá. Nước sông trở nên mặn đắng, tràn vào các cánh đồng mơn mớn, làm mạ xanh úa vàng, lúa con gái xụ đọt rũ mình. Dòng Ba Lai tức tức nghẹn ngào. Từng đàn cá lũ lượt bỏ đi nơi khác tìm nguồn sống. Thỉnh thoảng lũ trẻ vớt được vài con cá lờ lỏi cùng mình. Dân làng hoang mang trước cảnh điêu tàn vì lòng tham lam, ích kỷ của một số người. Từ đó, thôn quê vắng bật tiếng cười, mất đi tiếng chim kêu riu rít và loài cò trùn cũng lui sâu xuống lòng đất. Nạn đói lan tràn cùng với chính sách thuế ruộng thuế vườn

gia tăng. Một số nông dân đành bỏ ruộng, bỏ làng bồng bế nhau đi tứ tán. Chính quyền cộng sản nhất định không chịu bỏ cái đập ngăn sông nuôi tôm của họ, mà bắt dân làng phải đắp một cái đê khác để ngăn dòng nước mặn. Vì làng quê thân yêu và vì miếng cơm manh áo, hàng ngàn người dân đủ mọi lứa tuổi phải ngâm đấng nuốt cay, quần quật ngày đêm suốt mấy tháng trường để hoàn thành hai con đê dài hơn 5 km ngăn nước mặn.

Năm 1987, nhà nước cộng sản qui hoạch lại ruộng đất, tăng thuế vùn vụt. Nạn lạm phát phi mã, tiền Hồ mất giá. Dân quê lãnh hậu quả nặng nhất của một nền kinh tế suy đồi. Quanh năm cày cấy cực nhọc, vất vả mà thu hoạch vẫn không đủ đóng thuế. Chẳng lẽ nhịn đói không ăn? Người dân chống thuế. Nhà nước bèn tịch thu ruộng vườn, cán bộ hợp thức hoá giấy tờ để trở thành tài sản riêng của họ. Sự đàn áp xảy ra khắp mọi nơi. Những cuộc xô xát đẫm máu hiện diện thường xuyên trên cánh đồng. Tiếng kêu cầu cứu, tiếng đấm, tiếng đá thành thạch. Đến khi bọn cán bộ cộng sản bỏ đi thì nạn nhân đã ngắc ngoải.

Túc nước vỡ bờ, một cuộc biểu tình diễn ra ngay trên làng quê sông nước nhưng không mang lại kết quả. Không thể khoan tay nhìn bạo quyền ngang ngược, trẻ già trai gái từ đồng quê làng xã của sáu huyện tỉnh Bến Tre chân đất đầu trần kéo về Ủy ban Nhân dân Thành phố trong những ngày tháng 7 năm 1988 để đấu tranh. Cuộc biểu tình kéo dài, cuốn theo



hàng chục ngàn người dân chín tỉnh đồng bằng sông Cửu tụ tập về thành Hồ, nhưng kết quả đến đâu? Xin mời bạn đọc làm một cuộc hành trình về quê hương để chứng kiến tận mắt cảnh hoang tàn xơ xác, quạ điều bay kín trời. Trong những mái tranh xiêu vẹo, người dân sống đói nghèo thoi thóp, không chăn không chiếu và đàn muỗi đen bu hút máu người.

Giờ đây, trên bước đường lưu lạc tìm tự do, với những năm tháng lãng phí trên hoang đảo, mỗi lần nghĩ về quê hương lòng lại quặn đau như bị ngàn mũi kim châm chích. Biết bao giờ tôi lại được ngửi mùi lúa chín, nghe lại tiếng chim kêu ríu rít nơi lũy tre làng, tiếng còi đò réo gọi, ngắm lại câu cầu tre lắc lẻo bắc ngang dòng Ba Lai hiền hoà xuôi chảy ngàn đời!

HỎA HỒNG NHỰT TẢO

Trần La Bình

Sông Cái là phụ lưu bên phía hữu ngạn sông Vàm Cỏ Đông. Chỗ vàm sông Cái gặp sông Vàm Cỏ Đông được gọi là ngã ba Nhựt Tảo. Tại ngã ba này, xã Nhựt Tảo nằm bên tả ngạn và xã Bình Trinh Đông nằm bên hữu ngạn sông Cái. Xã Nhựt Tảo về sau sát nhập với hai xã An Lái và Tân Minh thành một, tên mới là xã An Nhựt Tân. Ở đây có hai bến đò, một bến đò ngang sông Vàm Cỏ Đông nối liền Nhựt Tảo với xã Long Can, một bến đò ngang sông Cái nối liền Nhựt Tảo với xã Bình Trinh Đông. Dòng sông Cái êm

đầm chảy uốn éo dịu dàng như con rắn nước khổng lồ bò giữa cánh đồng lúa xanh rì mênh mông của các xã An Nhứt Tân, Bình Trinh Đông, Bình Tịnh, Bình Lãng, Lạc Tấn... Lưu vực sông Cái là vùng đồng bằng rộng lớn nằm giữa hai sông Vàm Cỏ Đông và Vàm Cỏ Tây.

Càng chảy vào xa, dòng sông Cái càng hẹp dần lại. Có nhiều con rạch nhỏ từ hữu ngạn sông Cái vươn đi khắp vùng tạo thành một mạng lưới sông rạch chằng chịt bồi đắp phù sa cho những cánh đồng thêm trù phú phì nhiêu. Trong số những con rạch đổ nước vào sông Cái có thể kể: rạch Cầu Voi nối sông Cái đến quận Thủ Thừa, qua chợ Ông Huyện, chợ Cai Tài, ngang quốc lộ số 4 ở Cầu Voi. Khoảng gần chợ Cai Tài có té một nhánh rạch nhỏ thông với sông Vàm Cỏ Tây gần thị xã Tân An; một rạch khác làm ranh giới thiên nhiên phân chia hai xã Nhơn Thạnh Trung và Huê Mỹ Thạnh, đầu ngọn rạch có cống Ông Liễu. Rạch Xã Dịch thuộc xóm Bình Huê. Rạch Cầu Đình nối từ sông Cái đên gần hương lộ thuộc xã Lạc Tấn, khoảng giữa rạch có một ngôi đình cổ kính và một chiếc cầu bắc ngang rạch gọi là cầu Đình. Cũng nằm ở hữu ngạn sông Cái về phía hạ lưu, cách vàm rạch cầu Đình hai cây số là vàm rạch Tam Bôn, chạy giữa hai xã Lạc Tấn và Bình Lãng. Cách đầu vàm Tam Bôn chừng một trăm thước là đầu vàm kinh Ông Hống. Đây là con kinh do ông Hống, một nông dân phú hộ, bỏ tiền ra huy động dân đinh trong vùng đào nối liền

sông Cái với Vàm Cỏ Tây. Với con kinh đào này, ông Hồng có thể vận chuyển lúa gạo dễ dàng từ nhà ông ở xã Bình Lăng ra sông Vàm Cỏ Tây giúp chúa Nguyễn nuôi quân mưu đồ đánh Tây Sơn. Kinh này là đường thủy gần nhứt và dễ lưu thông nhứt nối liền Vàm Cỏ Đông và Vàm Cỏ Tây. Cách vàm kinh Ông Hồng độ một cây số về phía hạ lưu cũng bên hữu ngạn sông Cái là con rạch Nước Mặn. Rạch này chảy sâu vào đồng bằng qua các xã Bình Tịnh, Bình Trinh Đông, tới quận lỵ Tân Trụ rồi đến các xã Nhựt Ninh, Tân Phước xa xa. Tôi không biết tại sao chỉ con rạch này được gọi là rạch Nước Mặn trong khi mỗi năm vào mùa nắng, cả sông Vàm Cỏ Đông, sông Cái và các con rạch kể trên nước đều mặn vì vùng này không cách cửa biển bao xa.

Hồi đầu thập niên năm mươi tôi mới chưa đầy mười tuổi, em tôi nhỏ hơn tôi ba tuổi. Cái thú của anh em tôi lúc đó là lén cha mẹ xuống bến tháo dây xuồng chổng ra sông bơi đi chơi. Mới đầu chúng tôi chỉ bơi xuồng đi tới đi lui ở khúc sông sau nhà, tìm hái trái cáng dây vì giữa trái cáng non có “con cá” trắng phều ăn vừa giòn vừa ngọt ngon vô cùng. Sau đó anh em tôi bơi xuồng ra tận đầu vàm Tam Bôn, cặp xuồng lại mấy cây bần ven sông để hái trái. Trái bần dốt hoặc chín ăn rất ngon, có vị chua chua thanh tao đậm đà. Còn bần non thì chất ngậm, không ngon chút nào. Biết vậy nhưng khi cặp được xuồng vào gốc bần nào là hai anh em tôi đều hái hết ráo, bất kể trái non trái

già cho đến khi cây bần không còn trái nào mới thôi, xô xuống bơi ra xa vừa bơi vừa lựa bần chua ăn rất khoái chí.

Xuôi theo sông Cái, tôi bơi lái, em tôi bơi mũi, có khi chúng tôi bơi xuống ra tới tận Nhựt Tảo. Đây là điều cha mẹ tôi không bao giờ ngờ được vì lúc đó tụi tôi còn quá nhỏ. Cây giầm quá dài so với tôi và nhứt là so với em tôi. Ngồi trên xuống, mỗi đứa cầm một cây giầm cán dài cao lêu nghêu. Tuy vậy chúng tôi vẫn điều khiển chiếc xuống thành thạo, không hề bị lão đảo hay xà quây bao giờ. Dọc theo sông, thỉnh thoảng chúng tôi gặp mấy chiếc ghe chèo ngược chiều. Họ thấy anh em tụi tôi bơi xuống thì rầy la dữ lắm vì sợ rủi ro té xuống nước chết chìm uống mạng. Mỗi lần bị rầy, thằng em tôi nín khe, cứ thọc giầm xuống nước bơi đều đều, còn tôi thì cười tùm tùm đáp lại. Tôi biết họ rầy là vì tình thương yêu, lo lắng nên mỉm cười cho họ an lòng và cũng có ý đáp rằng “đừng lo, anh em tôi lội như rái”. Sống ở vùng sông nước, anh em tôi cũng như đám bạn, đâu có đứa nào không biết lội. Từ khi biết chạy biết nhảy là chúng tôi đã bày trò rượt bắt dưới bến nước, cho nên đứa nào dở lắm cũng chỉ uống nước sông vài ba lần là lội được, khỏi cần cho chuồn chuồn cắn rún. Tôi nhớ hồi mới biết lội, thằng em tôi chỉ lội đứng. Nó cố gắng lắm mới ngửa được cái mặt lên khỏi mặt nước, đầu nó nhúc nhích như trứng vịt lộn thả trong thau nước. Nó lội đứng chậm rì, vừa lội nó vừa sặc nước khì khịt còn

mắt thì chớp lia lịa, trông vừa đáng thương vừa tức cười. Nhưng sau đó không bao lâu thì nó lội không thua gì tôi. Chúng tôi có thể lặn hụp dưới sông cả buổi hay bơi ngang sông Cái mà vẫn khoẻ re.

Nhà tôi ở rạch Tam Bôn, muốn ra Nhựt Tảo chơi, anh em tôi phải chờ con nước ròng bơi xuống nước xuôi cho khoẻ. Ra tới vàm Tam Bôn, xuống tôi xuôi theo dòng sông Cái có nhiều khúc quanh. Ở khúc quanh, bờ sông phía bên đất nhô ra gọi là doi, bờ phía bên đất lõm vào gọi là vịnh. Hồi đó tuy còn nhỏ, nhưng tôi đã thuộc nằm lòng cái kinh nghiệm của ông cha truyền lại, đó là “nước lớn chảy doi, nước ròng chảy vịnh”. Nghĩa là ở những khúc sông cong, nước lớn chảy thẳng từ doi này sang doi kia, còn nước ròng thì dòng nước chảy mạnh ôm theo vịnh. Biết kinh nghiệm này thì chèo ghe đi sông mới đỡ mệt. Chẳng hạn đi nước xuôi thì theo dòng chảy của sông dù nước lớn hay ròng; còn đi nước ngược thì tránh dòng nước chảy bằng cách cập theo vịnh khi nước lớn và tắt ngang doi khi nước ròng.

Trời về trưa nắng càng nóng, đang con nước ròng nên trời đứng gió, không khí oi bức thêm. Dòng sông vắng lặng, chỉ có tiếng giầm anh em tôi khuấy nước nhẹ nhẹ. Thỉnh thoảng có tiếng vài ba con cá đớp móng rồi vội vã quẫy đuôi lặn xuống nước trước mũi xuống. Xa xa nơi nhánh bần gie ra sông, một con chim thẳng chài mỏ đỏ lông xanh lao mình thật nhanh xuống nước bắt cá rồi bay trở lên đậu lại chỗ cũ để



xốc nuốt con cá nó vừa gặp được. Ngồi sau lái tôi nhìn cái lưng thẳng em loang loáng mồ hôi mà thương. Mỗi lần cao hứng đi chơi như vậy, anh em tôi chỉ mặc quần xà lỏn mà không áo và cũng chẳng nón. Ăn bận đơn giản như vậy tiện ở chỗ khi nào nóng quá, tụi tôi chỉ việc nhảy xuống sông tắm đã đời rồi leo lên xuồng bơi đi tiếp. Thằng em tôi vốn dĩ lười biếng nhốt thây, ít khi chịu làm việc gì tới nơi tới chốn khi bị sai, nhưng nó rất siêng bơi xuồng đi chơi. Có lẽ trong đầu óc non nớt của nó đã có sẵn mầm mống ưa thích phiêu lưu chăng?

Phải bơi xuồng qua sáu khúc quanh của sông Cái, tức phải bơi ôm lần lượt qua sáu cái vịnh, anh em tôi mới tới ngã ba sông Nhựt Tảo. Cho xuồng ghé vào bờ trái sông Cái, dừng lại nơi bên đò chợ có cây cầu dừa bắc nằm đâm từ mí nước lên bờ. Cột dây xuồng thật chặt vào cây giùm cầm xuồng bãi bòn xong, anh em tôi thông thả lần từng bước theo cây cầu dừa đóng rong trơn trượt để lên chợ. Một vài bà đi chợ trẻ khệ nệ bưng thùng và xách mây giỏ đem nặng trĩu xuống ghe.

Chợ Nhựt Tảo hồi đó chỉ có hai dãy phố chợ nhà lá, mỗi bên có hơn mười căn. Giữa hai dãy phố là con đường và cũng là sân nhóm chợ. Từ bến đò chợ đi thẳng lên là tới sân chợ. Đây là một cái chợ miền quê với đầy đủ đặc tính của nó. Kẻ mua người bán đều là nông dân. Nông dân đem ra chợ bán những thứ dư thừa của nhà mình như rau cải, bầu bí, gà vịt, cá tôm...

và cũng nông dân đi chợ mua những thứ hàng hóa quen thuộc đó khi mình thiếu. Vì là chợ quê nên người ta họp chợ mua bán khi trời chưa sáng, đến khi mặt trời mọc là chợ tan để nông dân còn về lo việc đồng áng.

Qua khỏi sân chợ một đôi là con lộ trái đá đỏ chạy về hướng tây. Đây là hương lộ nối liền chợ Nhựt Tảo với tỉnh lỵ Tân An, dài hơn mười cây số. Từ đầu lộ đá đi về hướng đông chừng hơn trăm thước là tới bên đò ngang Vàm Cỏ Đông sang sông qua bến đò xã Long Can. Khu đất rộng hơn một mẫu nằm tại ngã ba sông được giới hạn bởi bờ sông Cái, bờ sông Vàm Cỏ Đông và chợ Nhựt Tảo là một khu đất cao bỏ trống, mọc toàn cỏ ống. Giữa đám cỏ, sát bên lối mòn từ đầu lộ đá xuống bến đò là ngôi miếu thờ anh hùng Nguyễn Trung Trực và các nghĩa quân đã hy sinh trong trận đánh chìm chiếc tàu Espérance của giặc Pháp năm xưa tại ngã ba sông này.

Nền miếu rộng bằng hai chiếc chiếu. Nóc miếu cao hơn tay với của người lớn không bao nhiêu. Ba mặt tây, nam, bắc của miếu được xây tường kín lên tới mái. Mặt tiền của miếu quay về hướng đông, nhìn ra bờ sông Vàm Cỏ Đông, nơi xảy ra trận đánh. Trong miếu có lư hương, đèn nhang và các món đồ cúng tế khác. Hai cột gạch ở mặt tiền ngôi miếu có khắc hai câu đối bằng chữ nho. Nền câu đối sơn màu đỏ, còn chữ nho khắc lõm sơn màu đen. Mái lợp ngói âm dương. Nhìn mái mọc đầy rêu và mấy bức tường loang



lổ cũ kỹ cũng đủ biết ngôi miếu này đã được xây cất từ lâu lắm. Cách miếu chừng hai thước về phía đầu sông hướng bắc có một cây sung cổ thụ, gốc sần sùi rất lớn phải hai người ôm. Có lẽ vì bị mé nhánh nhiều lần nên ngọn sung không cao lắm và tàn cũng không lớn, chỉ đủ che mát ngôi cổ miếu và một khoảng sân kế bên. Ngôi miếu trông trang nghiêm nhưng không quá u tịch. Vào những buổi trưa hè, anh em tôi cùng một số trẻ mục đồng khác thường tụ tập dưới gốc sung nghỉ ngơi. Từng luồng gió chướng thổi mạnh từ mặt sông Vàm Cỏ Đông rộng bát ngát gây cảm giác mát dịu, khoan khoái.

Ngôi miếu được ông từ lo việc nhang khói quanh năm. Nhà ông từ gần đây phố chợ. Ông năm đó tuổi đã lục tuần mà trông còn quắc thước, mặt vuông, mắt sáng, mày rậm, mũi thẳng, chòm râu bạc buông dài tới ngực. Mỗi lần gặp ông, chúng tôi thường được nghe ông kể chuyện đời xưa rất hay. Sau mỗi câu chuyện kể, ông thường có lời khuyên dạy chúng tôi những bài học đạo đức thiết thực và dễ nhớ như hiếu thảo với cha mẹ, hoà mục với anh em, tình nghĩa với bạn bè.v.v..

Nhiều lần đứng trước miếu, ông từ đọc hai câu đối cho bọn trẻ chúng tôi nghe, giọng sang sảng chất ngất hào khí:

*Hỏa hồng Nhựt Tảo oanh thiên địa,
Kiếm bạch Kiên Giang khắp quỉ thần.*

Muôn lần như một, khi nào đọc xong hai câu đối,

ông từ cũng đứng lặng yên hồi lâu, gương mặt đổi sắc vì xúc động. Sau đó ông giải nghĩa hai câu thật tường tận, nhưng lúc bấy giờ vì còn quá nhỏ nên tôi không thể nào hiểu hết ý nghĩa hai câu đối đó.

Ông từ còn kể lại trận hoả hồng Nhựt Tảo cho anh em chúng tôi nghe theo truyền thuyết trong gia đình ông. Ông kể rằng ông tổ ông đã từng tham gia lực lượng nghĩa quân do anh hùng Nguyễn Trung Trực lãnh đạo, nổi lên chống Pháp. Ông tổ của ông là một trong số vài ba người hiếm hoi đầu tiên đến lập nghiệp tại làng này. Hồi đó rừng rậm còn chiếm tới hơn bảy phần mười diện tích lưu vực sông Cái và sông Vàm Cỏ Đông. Đời sống những người tiên phong khai phá rừng tuy sung túc, dư giả về lúa gạo và cá tôm nhưng luôn luôn bị thú dữ đe dọa. Để sống còn, họ đã tổ chức cuộc sống hợp quần tương trợ. Đến năm ông tổ ngoài ba mươi tuổi thì giặc Pháp xâm lăng. Hưởng ứng lời chiêu mộ của anh hùng Nguyễn Trung Trực, ông tổ tham gia nghĩa quân dốc lòng đánh đuổi ngoại xâm.

Quân Pháp đem chiến thuyền Espérance đến bỏ neo tại bến đò Nhựt Tảo, rồi đổ bộ lên bờ càn quét. Một buổi sáng nọ, khi mặt sông Vàm Cỏ Đông còn mịt mờ sương khói, lính Pháp rời tàu lên bờ ruộng bố bắn giết như mọi ngày. Dưới tàu còn lại chừng một tiểu đội canh giữ. Chủ tướng Nguyễn Trung Trực đã cho bố trí nghĩa quân mai phục trong đám bần và lá dừa nước rậm ri ven sông gần tàu. Số nghĩa quân còn lại gồm những tay nghĩa dũng võ nghệ cao cường, nam

nữ có đủ. Số người này cải trang thành một đoàn người họ đang trai đang trên đường đi rước dâu. Chiếc mâm trầu đây khăn đỏ thêu rồng phụng bên trong toàn gương dao, còn dưới lớp áo dài rộng phồng phình đều giắt giáo mác. Vì nguy trang là đám cưới nên đám lính Pháp trên tàu không để ý. Thừa cơ hội đó, nghĩa quân xông lên, giết hết đám lính canh tàu và ném xác xuống sông. Đây là lần đầu tiên giòng Vàm Cỏ Đông hiền hoà nhuốm máu kẻ xâm lăng. Sau đó ông Nguyễn Trung Trực ra lệnh nổi lửa đốt tàu. Chiếc Espérance chẳng mấy chốc đã thành bó đuốc khổng lồ, nổ tung và chìm xuống lòng sông. Ông tổ của ông từ cùng với năm nghĩa quân khác đã hy sinh trong trận đánh này.

Sau lần thảm bại đó, giặc Pháp mở nhiều cuộc hành quân thẳng tay tàn sát dân lành trong vùng. Ông Nguyễn Trung Trực đã mở địa bàn hoạt động sang cả Thủ Thừa, Bến Lức, Phước Lý, Long Thành, thanh thế vang dậy khiến Pháp phải treo giải bắt ông. Về sau có tên Huỳnh Tấn hợp tác với Pháp, bày mưu bắt mẹ ông để chiêu dụ. Ông vì lòng hiếu phải qui hàng và bị giặc Pháp xử chém tại Rạch Giá vào ngày 27 tháng 10 năm 1868.

Ông từ kể rằng, từ đó đến nay trải qua nhiều thế hệ, giòng họ ông vẫn duy trì tập tục tôn thờ chủ tướng Nguyễn Trung Trực. Mỗi nam vào ngày giỗ ông tổ, mâm cỗ bày cúng trên bàn thờ bao giờ cũng có một chén cơm và một đôi dưa để chính giữa mâm, đặt cao hơn các chén cơm khác. Chén cơm và đôi dưa đó là

cả tấm lòng thành kính của hậu duệ nghĩa quân đối với chủ tướng.

Trong khoảng thời gian dài nhiều năm trước ngày mất nước, trên đường đời xuôi ngược, thỉnh thoảng tôi có ghé qua thị xã Rạch Giá. Pho tượng anh hùng Nguyễn Trung Trực được dựng tại một công trường gần chợ. Không ai bảo ai, mọi người khi băng qua công trường trước mặt tượng đều giở khăn nón và cúi đầu cung kính. Họ có thể là một công chức vạm vỡ phục sang trọng, là một nông dân quê mùa khăn quần có, đầu bới tóc "trứng cu", miệng nhai trầu bồm bẻm. Họ có thể là một em học sinh tiểu học hay một cô thôn nữ chất phác. Nhìn thấy mọi người tỏ lòng sùng kính ngưỡng mộ những vị anh hùng dân tộc, tôi càng thêm tin tưởng. Một dân tộc biết tôn thờ những người vì quốc vong thân, thì dân tộc đó cũng biết kết án và nguyên rủa muôn đời những kẻ phản dân hại nước.

BỤI CHUỐI SAU HÈ

Nguyễn Thi

Sau hơn mười năm xa quê hương, lần đầu tiên tôi gặp lại cây chuối. Trên bãi cỏ xanh mướt bên cạnh hồ tắm, trong sân khách sạn, một bụi chuối đứng lẻ loi. Tôi ngẩn ngơ nhìn nó, lòng rung rung cảm động như gặp lại người thân. Hồn tôi như bay bổng về quê nhà, về mảnh vườn xưa. Tai tôi không còn nghe tiếng sóng biển vỗ rì rào ngoài kia, tiếng trẻ con cười đùa trong hồ tắm; mắt tôi không còn thấy những hình người đang nằm ngời ngồn ngang phơi nắng bên thành hồ.

Bụi chuối, một cây mẹ với ba cây con. Cây mẹ đang trổ buồng. Một bắp chuối nhỏ màu nâu tím nằm lủng lẳng dưới buồng chuối non xanh mơn mớn. Lá chuối màu xanh đậm, nhiều tàu lá rách tả tơi vì gió biển. Thân cây không cao lắm, ốm hơn những cây chuối bên nhà. Có lẽ đây chỉ là một loại chuối kiểng. Nhưng dù sao cũng là một bụi chuối mà tôi được nhìn tận mắt, sờ tận tay. Tôi vuốt nhẹ lên thân chuối mát rượi, tưởng như đang được chạm tay vào một mảnh quê hương.

Sáng sớm hôm nay, tôi cũng vừa được nghe lại tiếng gà gáy. Trong lúc mơ màng nửa thức nửa ngủ, tôi đã nghe văng vẳng tiếng ồ... ó... ồ... ó... Mơ hồ, tôi không phân định được đó là tiếng gà gáy thực hay chỉ là âm thanh vang vọng từ một quá khứ xa xăm thời thơ ấu, lúc tôi còn nhỏ nơi quê nhà mà mấy chục năm dâu bể vừa qua chỉ là giấc mộng dài.

Chiều hôm trước, trên đường từ phi trường về khách sạn, tôi cũng đã được nhìn thấy lại những hàng trúc đào, những giàn bông giấy đang trổ hoa rực rỡ; những vườn cam, vườn bưởi trái sai oằn, vàng mọng. Đây là một hòn đảo nằm trong vùng Địa trung hải, nơi nghỉ hè rất được ưa chuộng của dân Bắc Âu. Tôi lạc loài tới đây để tìm chút năng âm mùa hè. Tôi đã cảm động đến nghẹn ngào nhìn ngắm từng hình ảnh quê hương mà tôi tình cờ bắt gặp trên bước đường lưu lạc. Một mùi hương, một cánh lá, một bụi cây nơi quê nhà cũng trở thành những hình ảnh ngọc ngà long lanh

trong ký ức. Bây giờ, đứng ở một nơi xa xôi mà tôi tưởng như đang nghe lại được tiếng gió tha thiết trong khu vườn tuổi nhỏ. Ở đó có những tàu cau, tàu dừa là ngọn phất phơ, tàu chuối vung vẩy... Những hình ảnh đơn sơ đó đã đi vào tâm hồn tôi và ở lại tự bao giờ, có lẽ cùng với tiếng vông đưa kéo kệt những buổi trưa êm đềm và tiếng ru ầu ơ của mẹ hiền...

Gió đưa bụi chuối sau hè... Gần như nhà nào ở vùng quê miền Nam cũng trồng chuối. Chuối rất dễ trồng, không phải bỏ công chăm sóc và thời gian thu hoạch rất ngắn. Chỉ cần đào một cái hố sâu vừa phải, đặt một cây con xuống, lấp đất lại, vài tháng sau đã có một cây chuối xanh um, trở buồng.

Lúc sắp trở buồng, cây chuối tươi mướt như một cô gái đến thì, tràn trề nhựa sống. Một ngày, trên đọt cây chuối, thay vì nhú ra một cuống lá dài như thường lệ thì lại ra một búp lá ngắn, tiếp theo là một bắp chuối mập tròn, màu phơn phớt tím. Cuống bắp chuối dài ra và ngọn xoay dần xuống đất. Những bẹ bên ngoài của bắp chuối mở ra từ từ, để lộ những trái chuối xanh non nhuộc nằm xếp lớp, đầu mỗi trái còn những cánh hoa màu vàng ngà. Buồng chuối dài dần ra với nhiều nải, cho đến khi những nải chót nhỏ dần, đèo đẹt rồi không thành trái xanh nữa mà vàng ửng rồi khô rụng đi. Lúc này buồng chuối non đã hoàn tất và bắp chuối trở thành màu nâu tím. Người ta dùng câu liềm cắt bắp chuối, đem về xắt nhuyễn ăn sống hoặc nấu canh.

Lúc cây chuối mẹ sắp trở buồng thì xung quanh



gốc chuối đã nhú ra một hoặc vài ba cây chuối con. Muốn buồng chuối nhiều nải, to trái, thường nên chặt bớt cây con. Khi buồng chuối đã già, sắp chín, người ta chặt buồng và luôn cả cây chuối mẹ. Chuối con lúc đó cũng đã lớn, trở buồng và đời sống bụi chuối cứ thế tiếp diễn.

Việc thu hoạch chuối cũng rất đơn giản. Ở những vườn chuối lớn nhiều mẫu, bạn hàng thường canh đúng lứa chuối, vào vườn chặt những buồng chuối đã già, đem xếp theo loại trước sân để chủ vườn đếm theo nải. Những nải chót hoặc có ít trái thường không tính. Đôi khi một vài buồng chuối bị bỏ sót và chín dần trên cây. Đây là dịp để chim chóc kéo đến mổ tiệc. Nếu cây chuối không cao lắm và buồng chuối chưa bị chim ăn hết, trẻ con thường tự ra hái ăn dần trong nhiều ngày.

Vì được trồng nhiều nên chuối ở nước ta không được xem là một loại trái cây quý dù nó rất bổ dưỡng. Việt Nam có rất nhiều loại chuối, có thể kể chuối lá, chuối cơm, chuối nằng tiên, chuối chà, chuối cau, chuối xiêm, chuối già, chuối hột... Nhưng được ưa chuộng hơn cả là chuối xiêm, chuối già và chuối cau.

Chuối xiêm còn được gọi là chuối sứ, người Bắc gọi là chuối tây. Theo như tên gọi của miền Nam thì đây là loại chuối từ Thái Lan đưa sang, do Xiêm La cống sứ. Loại chuối này được chuộng nhất vì bổ, ngon, rẻ và có thể biến chế thành nhiều món.

Khi chuối xiêm vừa bắt đầu chín, để nguyên trái

đem nấu với chút muối, ta có món chuối nấu ngọt, dẻo, thơm, ruột chuối vàng óng nằm trong lớp vỏ màu hồng đậm đà. Trái chuối nấu xắt miếng mỏng vừa phải, xào lên với nước cốt dừa, thêm chút bột báng, đậu phộng rang giã nhỏ là có món chuối xào dừa tuyệt hảo. Nếu dùng chuối chín hơn, để nguyên trái đem nấu, cũng với nước dừa, bột báng thì thành món chuối chưng hoặc chè chuối, ngon không kém. Chuối chín đem đập nhuyễn, trộn với bột gạo, nước cốt dừa, hấp lên thành bánh chuối. Cầu kỳ hơn một chút, xé trái chuối chín theo chiều dọc, tẩm đường, ngâm rượu rum, sau đó xếp vào khuôn có xếp sẵn lớp bột gồm ruột bánh mì ngâm nước dừa, đường, đem nướng nhỏ lửa, màu chuối trở nên đỏ đẹp vào thơm ngon không kém một loại bánh Tây phương nào. Dùng chuối vừa chín tới ép dẹp, nướng trên than hồng, hoặc trước khi nướng, bọc quanh trái chuối một lớp xôi nếp, ngoài cùng bọc lá, ta sẽ có món chuối nướng thật thơm, thật bùi. Chuối chín ép dẹp, tẩm bột chiên dầu là món tráng miệng vừa giòn vừa béo. Ngoài ra, chuối xiêm chín còn được dùng làm kem chuối, làm nhân bánh tét, làm rượu, làm giấm. Đặc biệt chuối xiêm ép dẹp, phơi khô, ngào đường là món mứt chuối hay kẹo chuối có thể để dành lâu được.

Chuối già, miền Bắc gọi là chuối tiêu, có hai loại: già hương và già lùn. Chuối già lùn trái to, cây thấp; không ngon bằng chuối già hương trái nhỏ, thanh tú như ngón tay của một cô gái đẹp, dẻo và thơm hơn.



Chuối già được bày bán khắp thế giới, ngay cả những nơi gần Bắc cực giữa mùa đông tuyết phủ.

Chuối cau trái nhỏ hơn chuối xiêm, tròn trịa, ruột vàng ửng, thịt dẻo và thơm, miền Bắc gọi là chuối ngự vì dùng để dâng vua. Chuối cau lứa vỏ màu đỏ tía, ruột ửng sắc tím là thứ ngon và hiếm nhất nên cũng được gọi là chuối ngự tiến.

Chuối hột, như tên gọi, ruột có rất nhiều hột nên không thể ăn chín. Tuy nhiên đây lại là loại chuối đa dụng nhất. Trái chuối xanh xắt mỏng có vị chan chát nhưng hòa hợp tuyệt vời với các món ăn chơi như nem nướng, bò bảy món, các món mắm, cá nướng... Mặc dù các loại thân chuối non đều có thể xắt mỏng ăn thay rau; bắp chuối làm gỏi, nấu canh; lá chuối dùng gói bánh; bẹ chuối chế nhỏ, phơi khô làm dây buộc; củ chuối nấu ăn thay cơm... nhưng chỉ loại chuối hột là cho những sản phẩm trên ngon và tốt hơn cả. Lá chuối già gói bánh bị đen; bẹ các loại chuối khác không bền bång; và thân cũng như bắp chuối hột ngon hơn cả.

So với vô số loại trái cây của miền Nam trù phú, mùa nào thức nấy, thì chuối không được kể là loại trân quý. Nhưng từ khi ra hải ngoại, chuối gần như có mặt hàng ngày trên bàn ăn của nhiều gia đình, có lẽ vì mùi vị thân quen của nó. Và bụi chuối sau hè, một hình ảnh đơn sơ bên nhà cũng trở nên thơ mộng, đậm đà trong trí nhớ của những kẻ mất quê hương.

VŨNG TÀU, SÓNG VẪN NHẤP-NHÔ

Bùi Thanh Liêm

Đối với những người sinh trưởng ở Vũng Tàu thì thị xã này rất là tâm thường, không có gì đáng được phô trương ca tụng. Có lẽ vì họ sống ở đây lâu ngày đâm ra nhàm chán nên không thấy được vẻ đẹp của thị xã. Tuy nhiên, nếu phải rời xa Vũng Tàu một thời gian, hẳn những người dân biển cũng lưu luyến, thương nhớ cố hương lắm chớ!

Đối với những du khách có dịp về Vũng Tàu nghỉ mát thì đây là một nơi có khí hậu lý tưởng. Về Vũng Tàu để hít thở gió biển, du ngoạn đó đây, hay nằm

dài nhàn hạ ở các nhà nghỉ mát ven biển thì còn gì bằng. Nhưng thời gian vài tháng hè không đủ để du khách có cơ hội tìm hiểu trọn vẹn thị xã này.

Đối với những ai chưa có lần đặt chân đến Vũng Tàu thì có thể coi như họ đã mất đi một dịp biết về cảnh đẹp của quê hương.

Vũng Tàu là một thị xã biệt lập, nằm về cực đông nam của thủ đô Sài Gòn, mũi hướng ra biển Đông. Vì là một thị xã miền biển nên Vũng Tàu không giáp ranh với nhiều tỉnh khác. Giao lộ chính là quốc lộ 15 nối liền Bà Rịa, Long Thành, Biên Hòa, Sài Gòn.

Từ Biên Hòa về, vượt qua Bà Rịa, cầu Cây Khế, cầu Cỏ May, người ta bắt đầu ngửi thấy mùi nước biển hòa lẫn trong không khí. Gió hiu hiu thổi mát mang theo mùi của những chùm rong biển san hô. Bên phải xa lộ là những cánh đồng muối trắng phỉn nhiều trải dài đến tận chân trời. Bên trái là những rừng đước rậm rịt, mọc san sát trên những vùng nước phèn. Khu vực này nhà cửa thưa thớt, cách nhau cả cây số, không khí trầm lặng buồn tẻ như những vùng quê miền Hậu Giang.

Tiếp tục hành trình đông tiến, qua những khu xóm Phước Thắng, Thắng Nhất, Sâm Bò, Thủy Giang, không khí bắt đầu nhộn nhịp hẳn lên. Đây là khu tự trị của người Thiên Chúa giáo miền Bắc di cư. Hầu hết dân ở đây đến từ Hải Phòng, định cư tại vùng này từ năm 1954, mang theo và duy trì thổ âm, tập quán có từ bên kia vĩ tuyến. Họ nương tựa vào nhau và sinh

sống, không khác nào một quốc gia nhỏ. Dân Trung kỳ, Nam kỳ rất ngại léo hánh đến nơi này, không bị kỳ thị thì cũng làm trò cười vì có giọng nói khác lạ.

Đến Thắng Nhì, xe dừng lại trạm thứ nhất ở Bến Đình. Dân ở đây có vẻ hiền hòa, cởi mở hơn, không có kiểu “bế quan tỏa cảng” như những người tự trị. Bến Đình gần trung tâm thị xã nên bị ảnh hưởng rất nhiều. Các cửa hàng tạp hóa biết quảng cáo mời mọc hơn, nhà cửa kiến trúc tân tiến hơn, dân chúng ăn vận sạch sẽ trang trọng hơn. Bến Đình có trường trung học Trần Nguyên Hãn chiếm một diện tích khiêm tốn. Trường đã nhỏ lại bị nhiều cây phượng vĩ che phủ nên trông có vẻ khúm núm, giống một ngôi chùa. Phía sau trường là trại gia binh.

Bến Đình có một thắng cảnh là Thích Ca Phật Đài. Chùa được xây theo ven núi, những bậc thang là những hốc đá được đục đẽo thành các bậc tam cấp. Từ dưới chân núi leo lên đến tận đỉnh nơi Phật nằm phải mất khoảng nửa tiếng đồng hồ. Vào những ngày đầu năm, thiên hạ đổ xô về chùa để cúng bái, hái lộc. Đường đi chật cứng người, có khi không cần phải đi, cứ đứng yên đó mà cũng bị làn sóng người đẩy lên đến tận đỉnh.

Leo lên xe đò, về bến xe Vũng Tàu. Trung tâm thành phố, ngã năm Cây Xăng là giao điểm chính. Đường Nguyễn Tri Phương chạy dài từ cánh đồng Đình Tiên Hoàng đến tận trường Quân Cảnh, trường Thiếu Sinh Quân, núi Lớn. Đường Nguyễn Thái Học

chạy dài từ khu chấp pháp đến tận chợ, bãi Trước. Đường Trương Công Định xuất phát từ ngã năm, chạy xuyên qua xóm Lưới, xóm Vườn, bãi Sau. Con đường dài và thơ mộng là Hoàng Diệu, chạy thoải thoải sườn núi ôm sát ven biển, nối liền bãi Dứa, bãi Dâu, bãi Trước, bãi Ô Quấn, bãi Sau. Qua bãi Sau là miệt Long Hải. Ở đây cát sạch nước trong vì vắng người.

Con đường lớn và sạch sẽ của Vũng Tàu là Lê Lợi, chạy dài từ Bến Đình băng qua trại Thiếu Sinh Quân, khu đất Thánh, sân vận động Lê Lợi, bãi Trước. Đi trên đường Lê Lợi hướng về phía biển, người ta sẽ ngửi thấy một mùi đặc biệt xuất phát từ tư gia của bà giáo Thảo. Hầu hết dân Sài Gòn xuống Vũng Tàu đều ghé ngang đây mua vài gói mắm ruốc về làm quà hoặc cho bạn bè biết mình vừa đi nghỉ mát ở Cấp về.

Trung tâm thị xã có nhiều con lộ nhỏ chi chít nối liền nhau. Những con đường như Lý Thường Kiệt, Hai Bà Trưng, Trần Quốc Toản, Trần Hưng Đạo, Phan Đình Phùng, Phan Thanh Giản chân đi chưa mới mà đường đã đổi tên. Đường Phan Thanh Giản là khu ăn chơi một thời nổi tiếng của Vũng Tàu.

Năm 1965, lính Mỹ tham chiến tại Việt Nam, lập căn cứ quân sự ở Vũng Tàu. Bộ mặt thị xã bắt đầu thay đổi. Nhà cho thuê, bar, khách sạn... mọc lên như nấm. Vũng Tàu vươn mình. Vũng Tàu phát triển mạnh mẽ nhờ đồng đô-la, nhưng nếp sống của thị xã cũng bắt đầu sa đọa.

Năm 1973, sau hiệp định Paris, Mỹ rút về nước,

thị xã trở lại nếp sống hiền hòa năm xưa. Đời sống Vũng Tàu chậm rãi lại, thơ mộng hơn.

Bây giờ, mời bạn cùng tôi trở về những năm đầu thập niên 70, làm một chuyến du lịch vòng quanh thị xã.

Trước tiên chúng ta khởi hành từ Bến Đình bằng xe lam chạy hướng về biển. Đến khu Bến Đá, hẳn có bạn phải nhăn mũi khó chịu vì mùi tanh của cá, mực phơi khô giữa trời. Nhìn về phía trước, ta thấy đường ngoằn ngoèo zích zắc, bên trái là dãy núi Lớn cao chót vót, bên mặt là mặt biển xanh lam đậm.

Chiếc xe lam tiếp tục ì ạch leo dốc. Lên đến đỉnh cao, trước khi tuột dốc, là chúng ta đang ở gần bãi Dứa. Từ trên cao nhìn xuống, màu xanh tươi mát trải dài một vùng không gian vô tận, thật đẹp và vô cùng thanh bình.

Xe đổ dốc thật nhanh. Đến cuối dốc, một cảnh đẹp khác hiện ra. Bên trái, từng dãy vi-la của sĩ quan được xây theo triền núi, mái lợp ngói, tường cao, cổng kín. Bên phải là bãi Dâu, sóng đập vào thành đá, sỏi bọt trắng xóa. Xe chạy không lâu thì đến cầu Dinh Ông Thượng. Khác với cầu Đá hay Bến Đình, nơi có nhiều ghe đánh cá cắm neo gần bờ nghỉ ngơi, cầu Dinh Ông Thượng được xây lên với mục đích duy nhất là phục vụ du khách. Dọc hai bên cầu, phía gần bờ, sóng vỗ rì rào như suối reo; nhưng nếu tiến xa hơn, gần đầu cầu, sóng trở nên giận dữ, vỗ ầm ầm trên thành xi-măng, tạo ra những luồng gió mạnh, mang theo

nước biển mằn mặn và rét buốt. Ấy vậy mà bọn trẻ con địa phương không hề ngán, ngày nào chúng cũng xếp hàng ngay mồm đá đầu cầu, thay phiên nhau cắm đầu xuống biển, lượn theo con sóng trôi vào bờ, men theo hốc đá leo lên đứng xếp hàng chơi tiếp. Đã có nhiều đứa nháy xuống chưa kịp ngóc đầu lên thì bị sóng vỗ, đầu đập vào mấy ngọn đá ngầm ẩn sâu bên dưới, chết không kịp ngáp, nhưng chúng vẫn không chừa trò chơi nguy hiểm này.

Qua Dinh Ông Thượng là bãi Trước, hai bên đường là hàng hàng lớp lớp cây bàng. Ở đây có nhiều nhà hàng, nhà nghỉ mát, cửa hàng hải sản. Nhiều tàu đánh cá neo gần bờ, xả đầu trên mặt biển, làm cho nước biển loang loáng một màu cáu bẩn. Ở đây phòng cho thuê rẻ rề. Nhưng nếu bạn không có tiền thuê phòng, bạn chỉ cần mượn một cái ghế bố trên bờ, rồi nằm dài phơi nắng cả ngày cũng sướng chán.

Xe tiếp tục lộ trình hướng về bãi Sau. Khi đến cầu Đá, ngay trạm quan thuế, bên trái là dinh ông Thiệu. Tư gia của cựu tổng thống thật sang trọng. Xe men núi Nhỏ leo dốc, đến đỉnh ngắm xuống, bên dưới là bãi Ô Quấn, có chiếc tàu sắt rất lớn bị đắm phía gần bờ. Theo các cụ lớn tuổi kể lại, chiếc tàu này là của một nhóm người buôn lậu thời Pháp thuộc, một hôm bị bão đánh dạt vào bờ rồi mắc cạn luôn từ đó. Đã gần trăm năm rồi mà không ai buồn để ý đến việc kéo chiếc tàu này về tu bổ để tái sử dụng. Bên trái có Hòn Bà. Đây là ngôi chùa nằm trên biển cách bờ

chừng vài cây số. Vào những lúc nước ròng, bạn có thể đi bộ trên mấy tảng đá, ra đến tận ngôi chùa. Ở đây có vài vị sư ẩn dật. Họ không tiếp khách nhưng cũng không phản đối việc du khách ghé thăm chùa. Vì sống trên mặt biển quanh năm nên các vị sư trông có vẻ khỏe mạnh cường tráng, da dẻ hồng hào, mặt mũi tinh anh.

Xuống dốc, xe lao đi vun vút. Con dốc ngắn mà cao làm bác tài không dám đạp thắng sợ lật xe. Tốc độ rơi nhanh quá làm ta có cảm tưởng mất trọng lực, người nhẹ nhàng bay bổng.

Bãi Sau mang vẻ Tây phương nhiều hơn tất cả các bãi biển khác của Vũng Tàu. Trên bờ, các cô các bà trong các bộ áo tắm hợp thời trang nằm dài phơi nắng trên những tấm khăn lớn trải trên cát. Bãi Sau nắng rất gắt vì dọc bờ biển không có trồng cây. Đi dọc trên bãi biển, ta có thể ngửi thấy đủ loại mùi dầu chống phỏng nắng. Ở đây, năm giác quan của ta bị kích thích mãnh liệt. Bãi biển tràn ngập người, màu sắc quần áo chói chang nhức mắt; tiếng cười nói ồn ào náo nhiệt; mùi nước biển, mùi cát cháy, mùi dầu nắng, và mùi của những thức ăn miền biển thơm phức quyện vào nhau, chui vào khứu giác làm cho bụng đói cồn cào và nước bọt ứa ra bên mép. Cuối cùng là hệ thống xúc giác được cảm thấy rõ rệt nhất. Đứng trên bờ nóng như thiêu, nháy xuống biển mát rượi cả người, nước trong veo nhìn thấy tận đáy.

Tắm mệt, lên bờ, không còn gì sướng bằng nằm



dài trên ghế bố, kê một lon bia, vài con ghe chấm muối tiêu chanh và một đĩa sò huyết. Chỉ tưởng tượng cái cảnh cầm từng con sò lớn, dùng nĩa banh hai cái vỏ ra, bên trong lấp ló một lớp thịt tai tái, khói bốc ra mang theo mùi thơm quyến rũ. Dùng cái thìa to, nạy nguyên tảng thịt đó, để nó nằm gọn trên thìa, vắt tí chanh, rắc tí muối, tí tiêu. Trước khi đưa vào miệng phải đưa lên mũi để ngửi, để hít hết cái mùi thơm vào phổi. Khi cho chất nước sò ngấm vào lưỡi, để cảm thấy ngọt, mặn, chua, cay hòa lẫn. Thịt sò huyết dai, thơm, ngọt và bùi. Nếu nhớ có vắt chanh hơi nhiều làm thịt bị chua. Không sao! Sẵn có bia đó, nốc một hơi trước khi thưởng thức con sò huyết kìa.

Những món ăn miền biển phải nói Vũng Tàu là nhất. Nếu bạn có tiền, muốn ẩm thực món gì cũng được. Những món như tôm hùm, hào, sứa, cua đỏ, ghe xanh là thường rồi; nói đến món ngon vật lạ phải kể đến rắn biển, rùa biển, vi cá mập, gân cá voi...

Tắm mệt, ăn no rồi chỉ còn nước nằm dài trên bờ đưa tâm mắt nhìn về phía đại dương sóng nhấp nhô. Trời nắng chang chang, gió hiu hiu thổi, rừng thông sau lưng gió hú từng hồi và sóng vỗ rì rào tạo thành một điệu nhạc êm dịu, đưa ta chìm vào giấc ngủ dễ dàng.

Xế chiều, thức dậy, chúng ta có dịp ngắm hoàng hôn trên mặt biển. Trời mờ tím. Ánh tà dương soi bóng, lấp lánh những tia ngũ sắc trên mặt sóng nhấp nhô. Mặt trời vừa lặn cuối chân trời, ráng chiều ửng

hồng, những vệt dài tỏa đều thành một cánh quạt khổng lồ. Những đám mây phản chiếu ánh nắng, nước biển... tạo thành một bức tranh trừu tượng nhiều màu sắc.

Vũng Tàu tuy nhỏ bé nhưng ngoài bãi biển, còn có nhiều nơi đáng được thăm viếng, thám hiểm chẳng hạn như hai hòn núi Nhỏ, núi Lớn nằm kẹp hai bên thị xã.

Cái tên núi Nhỏ không có nghĩa là “nhỏ” đâu. Đi hết một vòng núi cũng mất cả ngày trời. Núi Nhỏ không có đường cho xe chạy. Leo bộ là một cực hình. Con dốc lúc thoải thoải, lúc bằng phẳng, lúc chúi xuống, lúc dựng lên. Trên đỉnh núi Nhỏ có tượng Chúa Ki-Tô với lối kiến trúc hao hao giống tượng Nữ Thần Tự Do ở Hoa Kỳ. Trong ruột tượng có cầu thang hình tròn ốc chạy xoay tít lên đến tận đỉnh. Có lên đỉnh mới thấy cái tượng này vĩ đại đến chừng nào, nguyên thân người chỉ bằng ngón tay của bức tượng là cùng. Đứng trên cao, chúng ta có thể thấy rõ toàn bộ thị xã nằm chen chúc bên dưới. Nhưng muốn nhìn cho rõ hơn, chúng ta phải dùng đến kính viễn vọng của hải đăng. Ngọn hải đăng cũng nằm trên núi Nhỏ, có tầm vóc lớn không kém gì tượng Chúa. Với viễn vọng kính khổng lồ của hải đăng, ta có thể phóng tầm nhìn đến tận Bà Rịa, Cần Giờ, Long Hải. Núi Nhỏ còn có nhiều đường hầm được đào sâu dưới lòng núi, vốn là căn cứ địa của Tây hời xưa. Xen kẽ giao thông hào là những họng súng đại bác bị hoen rỉ, dây leo lá phủ



chăng chặt.

Núi Lớn là căn cứ quân sự của bộ Phòng Không quân lực VNCH, thường dân không được phép tới lui. Nhưng nếu bạn có người quen hướng dẫn, bạn sẽ có dịp ngắm những rừng cây rậm rạp. Tầng ẩn trong rừng là muông thú các loài; từ những loài thú dữ như chó sói, độc như rắn rết, bò cạp... cho đến các loài thú hiền như khỉ, thỏ, nai, cáo, sóc, chim...

Trở về thị xã, trung tâm thành phố. Nếu bạn là dân chơi, muốn đi đến những chỗ giải trí thú vị, phải hỏi dân thổ địa mới biết được. Những chỗ kín đáo như hẻm 11, sân vận động Lam Sơn, rừng Chí Linh là địa bàn hoạt động của chị em ta. Vũng Tàu ít nhất cũng còn cái nét e lệ của tỉnh nhỏ, chớ không quá lộ liễu sỗ sàng như Sài gòn.

Còn nếu bạn là dân nhậu, nên đi hạ "cờ tây" ở xóm Sâm Bô, Thủy Giang. Món nhậu ở Vũng Tàu có thể không ngon bằng Sài gòn, nhưng thử tưởng tượng một chiều mưa rơi lất phất, gió rít từng cơn, ta ngồi ở quán cóc đầu làng với một đĩa dòi chó và xì rượu đế, tâm hồn ta sẽ chùng lắng xuống. Chung rượu uống vào sẽ thấy ấm hơn. Thử hỏi cảnh này dễ gì kiếm được ở chốn đô thành.

Vào những ngày giáp hạ năm 1975, cộng quân từ miền Bắc vượt vĩ tuyến 17 mở những đợt tổng công kích miền Nam. Cũng chung số phận với các tỉnh miền

Nam, Vũng Tàu bắt đầu cuộc đời đen tối từ ấy.

Ngày 30.4 là ngày ghi dấu quả cảm của hai đơn vị chiến đấu thuộc quân lực VNCH: Tiểu đoàn 6 Nhảy dù và Thiếu Sinh Quân Vũng Tàu. Tinh thần quyết chiến của Tiểu đoàn 6 tại khách sạn Palace đã làm cộng quân điên tiết. Chúng dùng B-40 cày lên nóc khách sạn. Quân ta anh dũng hy sinh, vài chiến sĩ bị thương đã dùng súng lục tự sát.

Cũng trong ngày 30.4 đó, Thiếu Sinh Quân đã chiến đấu dũng cảm đến hết đạn rồi mới chịu đầu hàng. Nghĩ cũng lạ! Những người lính trẻ tuổi chưa từng ra trận bao giờ, nhưng vẫn chiến đấu oai hùng; trong khi một số đàn anh có bốn phần rèn luyện tinh thần cho giới trẻ thì hành động ngược lại.

Đã hơn 20 năm qua, Vũng Tàu rơi vào tay kẻ thù, trở thành một thành phố du lịch và dầu khí. Các khu vực dành cho quan thầy Nga và các du khách ngoại quốc được xây cất hàng loạt. Hàng cây bàng bị đốn đẵn và thay vào đó là những hàng cây “nhớ bác”.

Vũng Tàu như một hải phận quốc tế. Đã có nhiều ngoại nhân ghé nghỉ ở đây như Pháp, Mỹ và bây giờ là Nga. Họ đến rồi đi, làm thay đổi bộ mặt của Vũng Tàu trong thời gian họ chiếm đóng. Vũng Tàu trở thành dạn dĩ, trơ trẽn hơn, không còn tìm đâu được vẻ thơ mộng hồn nhiên cũ.

Mong một ngày nào đó không xa, chúng ta sẽ có thể cùng nhau trở về quê hương yêu dấu trong tự do, độc lập, dân chủ thực sự trên toàn cõi Việt Nam.

Ngày ấy bạn và tôi lại có dịp ngắm bãi biển Vũng Tàu hiền hòa với những con sóng nhấp nhô bên dòng đời mãi trôi.

NGÀY NGHINH ÔNG BÊN VÀM ÔNG ĐỐC

Nguyễn Lê Hồng Hưng

Ở vàm sông Đốc vào giữa tháng hai âm lịch, trên con đường dẫn về làng ông Nam Hải, nhiều người ăn bận chỉnh tề nách bưng, tay xách, đầu đội những mâm bánh, mâm trà, mâm trái cây có phủ giấy kiếng màu đỏ, đầu heo phủ mỡ sa. Có người xách toòng teeng cặp gà, cặp vịt, nách cặp chai rượu đế đầy. Nhìn cảnh này đủ biết ngư dân nơi đây trúng mùa biển năm nay. Và như vậy ngày nghinh ông sắp tới chắc chắn sẽ linh đình lắm. Ngoài những lễ vật dân trong ấp mang ra cúng, trong làng còn vật thêm đôi heo trẫm



ký, hàng trăm gà vịt.

Ông Nam Hải tức là cá ông. Phong tục thờ cá ông nước ta có đầu từ đời xưa đời xưa. Trước thời vua Gia Long, cá ông chưa có chức. Ngư dân lúc đó gọi là thần Nam Hải vì thần thường cứu ghe đi biển mỗi khi gặp nguy hiểm. Hoi trào ghe buồm, hể mỗi lần ghe sắp chìm, ngư dân chỉ gọi: “Thần Nam Hải tới cứu tôi!” tức thời có thần trưng lên cờ lườn ghe rồi đưa vô bờ. Đi theo thần có cặp cá đao theo hộ vệ. Ngoài việc bảo vệ thần, cặp cá đao có quyền trừng phạt mỗi khi thần không tròn nhiệm vụ. Nếu nghe người kêu cứu mà thần chậm trễ để ghe chìm người chết, lập tức hai con cá đao quay ngang chém mỗi con một đao là thần bị tiện lìa làm ba khúc.

Hồi chúa Nguyễn Ánh bị Tây Sơn rượt chạy ra biển, bất ngờ gặp bão, thuyền rồng sắp chìm, nhờ thần Nam Hải đỡ thuyền rồng vô Sơn Rái mà chúa thoát nạn. Về sau, thống nhất được giang sơn, vua nhớ ơn mới phong cho thần chức Nam Hải tướng quân, từ đó về sau thần mới có chức vị.

Những lăng tẩm khác đều có ngày nhứt định làm lễ cúng hàng năm, chỉ có lăng Nam Hải thì không, cho tới nghi thức lễ bái cũng khác nhau.

Chỗ nào có Ông lụy là chỗ đó có lăng thờ Ông. Người ta lấy ngày Ông lụy để hàng năm làm giỗ, gọi là ngày nghinh Ông. Những vùng ven biển nước ta có rất nhiều lăng ông Nam Hải, nhưng ngày nghinh Ông không trùng nhau là như vậy.

Tục truyền là ai gặp Ông lụy đầu tiên phải chịu tang ba năm và nhận làm “con trưởng”. Trong thời gian ba năm tang chế phải chịu nghèo khổ, sau đó mới cất đầu lên nổi.

Sáng hôm đó, ông Tư Đạo đi kéo lưới rừng ngoài bãi (một loại lưới bao bãi) thấy Ông lụy nằm bên vàm, ông Tư Đạo sợ nghèo ba năm nên bỏ con nước lưới hôm đó trốn về. Đến khi dân trong ấp phát giác ra có Ông lụy mới cùng nhau nhang đèn lập bàn hương án ra vàm “thỉnh” Ông vô (thỉnh ở đây có nghĩa là cột đuôi, xỏ mang dùng ghè máy kéo vô) nhưng kéo cả buổi không được. Lúc đó có người đi bán cho ông Tư Đạo nói ông Tư là người thấy đầu tiên, dân chúng mới vỡ lẽ ra là không có con trưởng chịu tang, Ông giận không chịu vô. Họ bèn bắt ông Tư Đạo phải ra chịu tang vái lạy, nhờ vậy mới thỉnh Ông vô được (?).

Sau đó người ta đào một cái hầm lớn, bỏ Ông xuống chờ cho Ông sinh rã hết thịt, mới lấy xương bỏ vô cái quách mà thờ. Ngày gặp Ông lụy là ngày 16 tháng 2 năm 1948, cho nên dân chúng lấy ngày đó làm ngày nghinh Ông hàng năm và làng Nam Hải cũng cất lên từ đó. Sau này có thêm hai Ông lụy nữa, thành ra vàm sông Đốc tới năm 78 có ba Ông đứng riêng ba quách.

Hội làng gồm có hội trưởng, hội phó, ban tài chánh, ban ẩm thực, tiếp tân. Ngoài ra còn có đội lân, nhóm khiêng nhà giàn và một ông già giữ làng gọi là ông tự làng.

Trong những buổi giỗ Ông, người lớn không ngồi chung với con nít vì con nít không biết uống rượu. Con nít cũng không thích ngồi chung với người lớn vì sợ không thoải mái. Có bàn dành riêng cho chúng mà chúng còn không chịu ngồi. Nhiều đứa lấy tô đĩa ra sau bếp múc một tô cháo thịt, xin vài cái trứng gà non bỏ vô tô cho có thêm hương vị, rồi chạy ra góc hè ngồi “cháp”. Có đứa rẻ một cục xôi tổ chẳng với cục thịt khìa tổ bố nhớp nháp ngồi cạp ngoài cột cờ. Những ngày này ai ra làng cũng không sợ đói, lại vui vẻ vì gặp đủ mặt người quen.

Ngoài lễ lộc hàng năm, làng rất có lợi cho dân trong xóm. Như trong xóm có đám ma, đám cưới thì có thể ra làng mượn chén đĩa, bàn ghế. Đám ma nào muốn sang trọng thì mượn luôn nhà giàn (lúc này đám khiêng nhà giàn trở thành đạo tì). Tết đến có đội múa lân múa giúp vui, được bao nhiêu tiền đem về cho hội. Đoàn lân này do ông từ làng huấn luyện, nhờ ông có võ Thiêu Lâm truyền lại cho đội lân nên con lân mang râu bạc. Đặc biệt đoàn lân này ngoài lân địa ra còn có thêm ông Tề múa thiết bảng dẫn đầu. Nói chung, mọi sinh hoạt của làng đều là việc nghĩa.

Làng Ông ở vàm sông Đốc hình chữ nhật, mái xiên lợp tôn, vách tường. Phía sau là cái chái rộng làm bếp. Trong bếp có hai chảo đựng lớn, cạnh bên có buồng chứa nồi niêu, chén đĩa. Phía sau nhà bếp là con rạch, mé rạch là một sân nước để rửa ráy, cạo heo, nhó lông gà vịt... Phía trái là khoảng sân trống

để lâu lâu mấy anh trong đoàn lân có thể đem lân ra dợt. Bên phải có một nhà lá rộng năm gian, trong có xếp bàn ghế để tiếp khách mỗi ngày lễ lớn. Phía trước là sân cờ.

Phía trong lăng, trước bàn thờ Ông có khoảng trống để ngư dân đến vái lạy và hành lễ. Trên bàn thờ có ba cái quách màu đỏ đựng ba bộ cốt Ông. Ông lạy đầu tiên để chính giữa kê lên hơi cao một chút, còn hai ông lạy sau để hai bên tả hữu. Sau ba cái quách, trên vách tường có hàng chữ đỏ đề: “Nam Hải tướng quân”. Trước mỗi cái quách là một cái lư hương bằng sành. Cạnh bên hông, phía trái bàn thờ Ông có một bàn thờ nhỏ thờ những hương hồn chết vì nghề biển. Phía ngoài hết là hai tấm màn màu vàng có viền ren kim tuyến. Ngày thường màn được phủ xuống, ngày lễ được vén lên để lộ hai cặp đao của cá đao gác chéo hai bên.

Lễ nghinh Ông thường được cử hành vào sáng sớm vì họ phải nghinh Ông ra biển tới chiều mới trở về.

Sáng sớm, những người theo nghinh Ông được cơm nước trước. Xong, họ ráp nhà giàn để sẵn trước sân cờ. Nhóm khiêng nhà giàn có tất cả là mười hai người, bận đồng phục đạo tì áo đen, quần đen có viền ren màu vàng. Lân cũng sẵn sàng đội ngũ chuẩn bị ngoài sân. Đồng phục đội lân là áo thun trắng, quần đen có sọc trắng hai bên. Đến giờ hành lễ (giờ này không nhất định, vì còn phải coi giờ tốt xấu, nhưng

bắt buộc phải là ban sáng) khoảng tám, chín giờ sáng, trước bàn thờ Ông, mười hai người khiêng nhà giàn xếp hàng tả hữu. Phía trước cạnh bàn thờ có sáu ông bạn đồ lễ màu vàng, đầu đội mũo cánh chuồn. Sáu ông đứng hai bên tả hữu nối theo nhóm khiêng nhà giàn. Ông Tư Đạo với tư cách con trai trưởng của ông, bận áo dài khăn đóng màu đen ra vái lạy trước. Xong rồi mới tới phiên sáu ông bạn đồ lễ bước ra trước bàn thờ, trưởng nam của Ông đứng qua cạnh bên, tiếp theo đám khiêng nhà giàn bước ra giữa xếp hàng tư. Trong lúc đó sáu ông bạn đồ lễ nghiêm trang cung tay lên ngang trán đọc một bài văn chiêu hồn:

- Ồ...ơ... hồn hỡi! Hồn hỡi! Xa cây xa cội, xa cội xa nhành, cuối bãi đầu gành, hùm tha sáu bắt, chết gì thất ngật, manh áo chén cơm, U Minh đo lòm, rừng tràm xanh biếc, ta thương ta tiếc, lập đàn giải oan... ơ...ơ...hồn hỡi... hồn hỡi... ơ... bái!

Tất cả mọi người ở phía sau đều xuống gối mọp sát đất lạy một lạy. Tới khi nghe nạt tiếng “hưng” mới cho hai tay lên gối rồi đứng dậy. Tiếp tục “hưng bái bái hưng” một chặp, tất cả vệt sang hai bên tả hữu y như cũ. Tức thời trống, chiêng nổi lên, Tê Thiên quay thiết báng vù vù dẫn đầu lân địa múa vô tới bàn thờ Ông lạy ba lạy rồi quày ra. Tiếp theo nhóm khiêng nhà giàn bước tới bàn thờ, chia nhau bốn người một quách khiêng ra. Dẫn đầu là đoàn lân, kế đến là trưởng nam của Ông bưng lư hương. Sau là ba cái quách với sáu ông bạn lễ phục theo sau. Ra tới sân cờ thì ba

cái quách được để lên nhà giàn, rồi cứ thử tự như vậy mà đi. Lúc này, ngoài những người trong hội ra còn có nhiều người đi dọc theo phía sau như đưa đám ma vậy.

Trong tiếng chiêng trống rùm beng, cả đoàn đi dọc theo xóm ra tới mé sông nơi hai chiếc ghe lớn nổ máy chờ sẵn. Một chiếc chơ cốt ông, chiếc kia dành cho đoàn lân. Sau khi người ta chia nhau xuống đây hai ghe, ghe bát đầu tách bến trực chỉ hướng vàm. Ghe chơ đoàn lân chạy trước, ghe chơ cốt Ông chạy sau, cách khoảng không xa lắm. Chiêng trống cứ rùm ùm xềng, lân cứ thay phiên nhau múa, Tê Thiên cầm thiết bồng quay vun vút coi hùng hồn lắm.

Mặc dù những ngày này gió tốt biển êm, rất thuận tiện cho ghe lưới ra khơi, nhưng chánh ngày nghinh Ông ngư dân trong vùng phải cho ghe đậu lại một ngày để đưa Ông về biển. Ghe họ chực sẵn trong bờ, chờ cho đoàn ghe nghinh Ông ra tới giữa sông họ mới hè một loạt tách bến ào ạt nối đuôi nhau chạy theo sau. Ghe nào siêng thì chạy theo Ông ra tới biển, còn làm biếng thì cứ chạy ra tới vàm rồi trở vô không sao cả.

Đoàn ghe nghinh Ông chạy về phía tây ra khỏi hòn Chuối rồi chạy dọc từ bắc chí nam. Ngày trước người ta chạy cho tới khi nào thấy Ông vọi (cá voi phun nước) đoàn ghe mới chịu vô, nhưng sau này Ông không vọi nữa (người ta nói tại máy móc nhiều quá làm Ông sợ nên Ông không dám tròng lên) cho nên

họ chạy tới trời xế rồi cho ghe trở vô.

Đoàn ghe cập bến thì trời chiều rồi, mấy người theo đưa đám chỉ ngồi không nên không mệt. Riêng đoàn lân thay phiên nhau múa từ sáng tới giờ coi mệt đừ. Ông Tê thiết báng vác vai xuội lơ đi trước, ông Địa giắt quạt ngang lưng xuội xị đi sau. Trống chiêng đánh cầm chừng, lân thì lâu lâu gật đầu một cái lấy lệ. Cái người múa đuôi bây giờ không còn khòm lưng múa nữa mà đứng thẳng người lên hai tay cầm hai cái rìu đuôi quạt quạt vài ba cái cho có, thành ra con lân bây giờ đầu đít bằng trơn nhau.

Sau khi khiêng nhà giàn trở về làng, đặt ba cái quách vào chỗ cũ trên bàn thờ, làm thêm một màn hưng báii hưng, đọc thêm mấy câu hồn hời hồn hời... xong mạnh ai nấy về nhà tắm rửa, nhưng đừng quên trở lại làng Ông chấp tối.

Bởi vì đêm hôm đó trai tráng trong ấp đụng nhau với ông già bằng rượu đế... chết bỏ! Lúc đầu còn nói chuyện mùa màng trời trăng mây gió, chấp sau rượu vào lời ra có hơi ồn ào. Tối khuya đồn ca cổ nhạc trối lên. Rượu càng say đồn càng cứng nhịp, đêm càng khuya ca càng mùi mẫn. Hấp dẫn nhất là mùi... rượu và mùi thịt chín!

Tiệc nhậu đây đưa cho tới gà gáy họ mới chịu chia tay. Coi như ngày nghinh Ông đã hết trong không khí cởi mở và nức nòng...

VŨNG TÀU, TAM THẮNG, CINCO CHAGAS VERDAREIRAS

Dương Thượng Ngã

*M*ây ai trong chúng ta lại chưa từng nghe nói tới thành-phố nghỉ mát Vũng-Tàu. Đồng-bào sinh sống ở Sài-Gòn, nhiều người còn ra đó tắm biển hàng tháng, hay ít nhất cũng vài ba năm một lần, tắm ở Bãi Trước, Bãi Sau, dạo chơi Núi Lớn, Núi Nhỏ, thăm lăng Cá Ông, viếng Thích-Ca Phật Đài, Giếng Ngọc. Chúng ta gọi Vũng-Tàu bằng nhiều tên khác nhau: Vũng-Tàu, Ô-Cấp, Cap Saint Jacques. Xưa nữa, các thế-hệ trước gọi Vũng-Tàu là Tam Thắng, Thuyền Úc. Tên trên hải-đồ của Bồ-đào-nha là Cinco Chagas

Verdareiras. Hải-đồ của Pháp và Tây-ban-nha là Sinkel Jacques và Saint Jacques. Chúng ta có nên thử ngược dòng lịch-sử, truy-nguyên từng cái tên ly-kỳ bí-hiếm của vùng đất quê-hương này không?

Vào thế-kỷ 15, khi Lê Lợi chiến-thắng quân Minh tại miền Bắc, Lê Nhân Tôn thu góm được Bồn-man, mới mở rộng cương-thò quốc-gia tới Quảng-bình, thì các thương-thuyền và hải-tặc Bồ-đào-nha đã biết tới Vũng-Tàu của chúng ta sau này.

Trong những chuyến hải-hành xa diệu-vợi từ Âu-châu sang Hoa-lục, tàu bè Bồ-đào-nha thường dừng chân tại một cái vịnh xinh đẹp được ba hòn đảo là ba trái núi nhỏ che-chở bên ngoài, và hai ngọn núi lớn bên trong đất liền. Họ gọi tên vịnh biển an-lành và năm hòn rúi này là *Cinco Chagas Verdareiras* (Năm Vết Thương của Chúa Cứu-Thế).

Tới đây, bạn có thể thắc-mắc: đảo nào? Vũng-Tàu có đảo nào đâu? Xin thưa ngay, ba hòn đảo đã được thủy-triều bồi-đắp thành rừng mắm, đước, cú, vẹt rồi dính vào đất liền, chính là Núi Nứa, Núi Lớn và Núi Nhỏ ngày nay. Giữa các núi này và nội-địa Vũng-Tàu, đào sâu xuống mười, mười lăm thước, các nhà xây-cát còn tìm thấy hàng mấy thước sâu toàn là vỏ sò, vỏ hến, dấu-tích của một đáy biển đã được bồi thành đất liền. Hai ngọn kia vốn vẫn nằm trong nội-địa, là Núi Dinh và Núi Bà Rịa chúng ta đi ngang trên đường ra Vũng-Tàu. Tên *Cinco Chagas Verdareiras* sau được gọi tắt thành *Cinco Chagas*. Về sau, người

Pháp soạn cuốn *La Neptune Oriental* điều-định với Bồ-đào-nha, xin đổi Cinco Chagas thành Saint Jacques. Bồ-đào-nha đồng ý, vì Saint Jacques cũng là tên vị thánh bảo-hộ quốc-gia họ. Từ vùng đất Saint Jacques, chúng ta có mũi đất Saint Jacques, tiếng Pháp là *Cap Saint Jacques*. Đi ra mũi đất Saint Jacques tiếng Pháp là *aller au Cap Saint Jacques*. "*Au Cap*" trở thành Ô Cáp, rồi văn-tất hơn nữa: Cáp. Đi Cáp, là đi Vũng-Tàu!

Từ Cinco Chagas Verdareiras Bồ-đào-nha thành ra Saint Jacques Pháp rồi Cáp Việt-Nam, trải qua bốn trăm năm dài. Nhưng đó là tên tây, tên quốc-tế. Còn tên thuần-túy Việt-Nam ta? Vũng-Tàu thuộc về Việt-Nam từ đời vua nào?

Năm 1470, đời Lê Thánh Tôn, tướng Chiêm là Trà Duyệt cướp ngôi vua Chiêm sai em là Trà Toàn tấn-công Hóa-châu của ta. Vua Lê thân chinh phản-công, đem 1.500 chiến thuyền và 100.000 quân chiếm luôn kinh-đô Chiêm-Thành tại Quy-Nhơn, hạ-sát bốn vạn quân Chiêm, bắt sống ba vạn khác, trong đó có hoàng-ngự-dê Trà Toàn và quyến-thuộc hoàng-gia. Nhà Lê sau đó mở rộng bờ cõi tới nước Nam-Ban (Phan-rang ngày nay).

Tới thế-kỷ 17, 18, chúa Nguyễn chiếm đất Nam-Ban, Thủy Chân-Lạp, nhận đất dâng của Mạc Cửu (1714) mở rộng đất-đai tới Châu-Đốc, Hà-Tiên.

Đời Gia-Long, Nam-phần chia ra làm sáu tỉnh là Biên-Hòa, Gia-Định, Định-Tường, Vĩnh-Long, An-

Giang và Hà-Tiên. Vũng-Tàu ngày xưa thuộc tỉnh Biên-Hòa.

Vào đầu thế-kỷ 19, hải-tặc Mã-Lai và Tàu Ô thường núp trong cửa sông Bến Nghé (Cần GiỜ), đón cướp các thuyền buôn qua lại vùng duyên hải, cản trở việc thông thương giữa miền Nam và Phú Xuân, Bắc Hà. Thuyền hải tặc Mã Lai thôn, gọn, chèo rất nhanh. Thuyền cướp bể Tàu Ô vững chãi, trang bị súng lớn rất nguy-hiểm. Vua Gia-Long phái ba chiến-thuyền lớn, mỗi thuyền 70 tay chèo, trang-bị đại-bác và máy bắn đá vào trấn đóng tại cửa biển Bến Nghé, bảo-vệ tàu bè qua lại. Ba đội hải-quân do Phạm Văn Dinh, Lê Văn Lộc và Ngô Văn Huyền chỉ huy, tới cửa sông Sài-Gòn, dựa vào địa-thế mà hạ trại ven bờ biển. Họ đặt tên cho doanh-trại này là Phước Thắng, vừa canh biển, vừa khai-hoang để trồng-trọt, tự-túc lương-thực. Cửa biển nhờ đó tái-lập an-ninh. Vua Minh-Mạng về sau thấy quân trấn-dóng đã lâu, cho chuyển gia-quyển của họ vào theo. Năm 1822, nhà vua xuống chiếu ban khen, thưởng cho phẩm hàm và cho họ được giải-ngũ, cấp cho họ phần đất đã khai-phá để họ sinh sống, truyền miễn hết các sắc thuế cho ba làng tân-lập. Ba làng này chính là Thắng Nhất của Phạm Văn Dinh, Thắng Nhì của Lê Văn Lộc và Thắng Tam của Ngô Văn Huyền. Tuy đã về đời sống dân-sự, người làng vẫn duy-trì việc phòng-thủ, giữ nguyên kiến-trúc của các doanh-trại, tu-bổ thành-lũy thường-xuyên, phòng khi cướp biển trở lại. Di-tích của trại Thắng Nhất sau

này vẫn còn cổ đại-bác ở đài bưu-diện. Trại Thắng Nhì chống-cự dữ-dội với giặc Pháp và bị san phẳng, sau xây biệt-thự nghỉ mát của viên toàn-quyền (Villa de Gouverneur), ta gọi là dinh chánh-soái, vì nó màu trắng, nên còn gọi là Bạch Dinh hay Bạch Thự, sau đổi thành dinh Bảo-Đại, rồi dinh Ông Thiệu, với 130 bậc lan-can đi lên, gần cầu Đá, cạnh Bãi Trước. Trại Thắng Tam ở Núi Lớn (Ghềnh Rái), sau bị phá khi làm đường chạy vòng qua triền núi. Di-tích của Tam Thắng (ba làng Thắng) còn một ngôi đình do dân-chúng lập nên để thờ ba ông đội Dinh, đội Lộc, đội Huyền. Bên phải đình thần là lăng cá Ông, bên trái có miếu ngũ hành.

Núi lớn, hay Tương Kỳ, xưa gọi là Thát Ky (Tắc Ky hay Lãi Ky), vào đời Gia-Long thuộc huyện Phước-An, phủ Long-Phước, sang đời Minh-Mạng thuộc phủ Phước-Tuy, tỉnh Biên-Hòa. *Thát* là con rái cá, *Ky* là chỗ đá ngầm, nước dội vào thành sóng bạc, gọi là ghềnh. Tên nôm của Thát Ky là Ghềnh Rái, vì giống này sinh sôi nảy nở dưới chân núi ăn ra biển rất đông.

Trong *Đại Nam Nhất Thống Chí* do Quốc-Sử Quán của triều-đình Huế biên-soạn, trong tập 17 nói về tỉnh Biên-Hòa, cũng ghi-nhận địa-danh Vững-Tàu, dịch từ chữ Thuyền Úc. (*Thuyền* là tàu thuyền, *Úc* là nơi nước ăn thông vào đất liền). Sách ghi: “Vững này bảo-vệ cho thuyền ghe đậu nghỉ. Trên núi có suối nước ngọt, dưới có dân chài nhóm ở đông-đúc làm cửa

biển rất xinh-đẹp. Ngoài biển có giới thủy hiệp khâm (hai luồng nước gặp nhau, rất nguy-hiểm vì tạo thành nước xoáy) tục gọi là giáp cánh, mùa gió nam thì giáp thủy dời ra phía bắc, mùa gió bắc thì giáp thủy dời vào phía nam. Các hải-thuyền am thạo tránh trước đi thì khỏi tai-hại.”

Núi Nhỏ tên cũ là núi Thùy Vân, còn gọi là núi Tao Phùng, có Bãi Sau, rộng-rãi, sạch-sẽ, quyến-rũ nhiều du-khách nhất. Cách đó chừng một cây số về mạn bắc là Bãi Dứa, tương-đối vắng-vẻ.

Theo đường vòng quanh Núi Nhỏ, gặp ngay bãi Lãng Du, còn gọi là bãi Hàng Bàng. Bỏ bãi này, lên một con dốc dài, xưa gọi là đèo Vọng Nguyệt là tới mũi Nghinh Phong. Người Pháp dịch chữ “nghinh phong” thành ra “au vent”, dân ta đọc trại thành ra Ô Quăn. Chính “Cap Saint Jacques” ngày xưa là mũi đất này, sau được dùng để chỉ toàn vùng “Ô Cáp”.

Bờ nước bên dưới mũi Ô Quăn là bãi Ô Quăn, nước rất sạch, nhưng bãi có nhiều đá và sóng lớn. Gần bãi Ô Quăn có hòn Bà, xưa gọi là Bồng đảo, hình-dạng trông như một con rùa biển khổng-lồ.

Lên tới đỉnh Núi Nhỏ là tháp hải-đăng cao khoảng 170 thước, trông ra ba mặt biển, có đường xe hơi chạy lên tới tận chân tháp. Hải-đăng này đã có từ năm 1870, triều Nguyễn, tháp bằng đèn dầu dừa, để lại dấu vết trong thơ Nguyễn Trường Tộ: *Sơn khởi tam phong hốt hải ngạn, Đăng cao nhất trụ dẫn dương thuyền* (Bờ biển chợt nhô ba ngọn núi, đèn cao một

ngọn dẫn thuyền qua). Về sau, tới 1913, người Pháp xây lại, cao 18 thước, công-suất 500 kilowatts, được phóng qua hệ-thống khuếch tán ra xa tới 30 hải-lý.

Rời hai-đăng, du-khách có thể xuống Bãi Trước, còn gọi là bãi Tầm Dương, nằm giữa Núi Lớn và Núi Nhỏ, vì ở giữa nơi thị-tứ, gần chỗ tàu đậu nên rất bẩn, nhưng mặt nước rất êm, không có sóng to.

Từ Bãi Trước, Bạch Dinh, ngang khu biệt-thự xinh đẹp sẽ tới Bãi Dâu, rồi tới Bến Đá, có Thích Ca Phật Đài (xây từ 1961) và Bến Đình, nơi xuất-phát của mấy trăm thuyền vượt biên sau 1975.

Tới Vũng-Tàu cũng nên thăm Linh Sơn Cổ Tự (Thắng Tam), Chùa Phước lâm (Bến Đình), Niết Bàn Tịnh Xá gần Bãi Dứa và tượng bê-tông trên Núi Nhỏ.

Riêng bức tượng này vẫn là đầu đề của nhiều sự suy-đoán ly-kỳ. Có người bảo là tượng Chúa Giê-su, vì dáng đứng dang hai tay ra phía trước. Có người bảo là tượng thánh Saint Jacques. Tượng cao 28 thước bằng bê-tông cốt sắt này có gương mặt trăm-tư nét Âu-châu, mặc áo dài Việt-nam có sáu chữ Thọ lớn, dựng trên bệ dài có bích họa đắp nổi, phỏng theo tranh của Leonard de Vinci. Lòng tượng sáng-sủa, có 129 bậc thang xây theo hình tròn ốc. Hai vai là hai bao-lơn, năm sáu người đứng vừa. Vì trong tượng có nhiều dây đồng và những thanh kim-loại VC cho rằng đó là một trụ ăng-ten tối-tân trá hình của “Mỹ Ngụy”, dùng liên-lạc với tàu-bè ngoài khơi. Đây là một nghi-vấn ngớ-ngẩn. Vũng-Tàu là đất tự-do, chính-phủ VNCH hay

quân-đội Đồng-minh muốn công-khai xây mấy chục giàn ãng-ten chẳng được mà lại phải “trá hình” vất vả như thế, lại còn mở cửa cho du-khách vào xem tận mắt, sờ tận tay nữa! Và chẳng, đài viễn-thông tropo khổng-lồ trên đỉnh núi lớn đấy để làm gì?

Ngày nay, sau bao nhiêu năm lọt vào tay Cộng-sản, Vũng-Tàu đã trở thành nơi nghỉ mát của cố-vấn Nga, Đông Âu và cán-bộ cao-cấp tại thành Hồ. Ngoại-trừ một vài khu giải-trí dành riêng cho giai-cấp mới, còn được săn-sóc, cả thành-phố trở nên lạnh vắng, tiêu-diêu.

Vũng-Tàu đối với người Việt xa xứ chỉ còn sinh động trong những kỷ-niệm mờ nhạt. Hãy giữ nguyên nét đẹp đó, đừng để vỡ mộng, thất-vọng như một số ít đồng-bào yếu lòng đã bỏ tiền ra “du-lịch VC”, về chứng-kiến sự sụp-đổ của những hình-ảnh kỷ-niệm tươi đẹp ấp-ủ bấy lâu. Có về chẳng, là về trong vinh-quanh, dưới bóng cờ tự-do và chiến-thắng. Con đường về ấy, bao nhiêu người đang âm-thầm xây-đắp...

QUÊ-HƯƠNG NƯỚC NGỌT

Vũ Nam

Đối với người dân Sài Gòn từ những năm 1960 trở đi, mỗi khi muốn chọn một địa điểm thuộc miền biển để nghỉ mát cuối tuần, thì mục tiêu chắc chắn sẽ là Vũng Tàu, họa hoàn hảo là Long Hải. Trong khi đó, một nơi khác không xa Vũng Tàu bao nhiêu và nằm sát nách Long Hải, cũng có biển, có núi và phong cảnh hữu tình, thì vì tình hình an ninh nên không được nhắc tới và dần dần bị lãng quên. Đó là địa danh Nước Ngọt.

Từ thị xã Bà Rịa đi về Long Hải, cứ con đường

chính mà chạy, sau Long Hải, theo con đường nghiêng nghiêng về phía trái khoảng hai cây số, ta sẽ bắt đầu vào Nước Ngọt. Không biết địa danh này do đâu mà ra, có phải vì nơi đó có nước giếng ngọt lịm không?

Nước Ngọt là một ấp thuộc xã Long Hải, nằm dọc theo bờ biển, khoảng giữa hai xã Phước Hải và Long Hải, một thắng cảnh mà trong khoảng thời gian từ 1955 đến 1961, du khách từ Sài Gòn xuống tắm biển nghỉ mát rất đông đảo. Dân cư ở đây thưa thớt, một số sống bằng nghề vườn rẫy, một số buôn bán, còn lại làm nghề “gác đàn” cho các villa. Nước Ngọt chỉ có duy nhất một con đường tráng nhựa chạy ngang, nối liền hai xã Phước Hải và Long Hải, còn lại là những đường mòn, đường đá nhỏ dẫn chạy sâu vào các bìa rừng hoặc bãi tắm.

Sau Long Hải một đoạn rừng chòi khoảng hai cây số, ta bắt đầu vào đường đèo. Quang cảnh bây giờ bên phải là biển, bên trái là núi. Núi thì có đoạn sừng sững ngay bên đường. Những lúc xe qua đoạn đường này, quý vị tài xế rất ngại, vì chỉ rui tay một chút xe có thể va vô đá núi, và chỉ cần chao tay lái một chút về phía phải là xe có thể lăn ùm xuống biển ngay. Mùa hè, biển êm ru một màu xanh thắm dịu dàng. Còn mùa đông, sóng dâng cao đập vào bờ hoặc trên những tảng đá. Những đợt sóng to gần bằng mái nhà, đánh ầm ầm vào những tảng đá nằm dọc bờ biển nổi bọt trắng xóa.

Tiếp tục đi, ta sẽ gặp một vài quán nhỏ, đơn sơ

dành cho du khách nằm dọc đường, cạnh biển. Ngoài những quán rải rác, đa số nằm dọc theo hai bên đường là những villa, được cất theo kiểu Tây trông rất đẹp. Có những cái được dân địa phương đặt tên: lầu Nóc Bằng, nhà Bánh ít, Bánh Bao (vì trên đỉnh nhọn như bánh ít hoặc tròn tròn có khía như bánh bao). Những villa này là của các ông tây bà đầm thời thuộc địa còn rơi rớt lại hoặc của những chức sắc thời Đệ I Cộng Hòa như dân biểu Trương Vĩnh Lễ; bác sĩ Tín, giám đốc hãng dầu khuynh diệp; những thương gia giàu có như thầy Ba, chủ tiệm thịt bò bảy món... Chung quanh villa là những cây bông sứ tím trắng hoặc vàng trắng, quanh năm tỏa hương ngào ngạt, xen lẫn vài cây phi lao cao chót vót, kêu vi vu mỗi khi có gió thổi nhẹ. Trước cổng là những dàn bông giấy sắc đỏ hoặc tím thắm. Trong vườn thì trồng cây ăn trái như vú sữa, điều, măng cầu, ổi, lựu... Xen kẽ là những khoảng đất rộng đầy dây hoa leo, hướng dương và những loại cây dại như cây sơn, cây cỏ tranh, tạo nên khung cảnh rất nên thơ nhưng không dấu được vẻ man dại, rừng rú.

Sau các đoạn đường đầy cây dại, du khách sẽ gặp những đoạn đường phủ đầy bóng mát của cây trôm (loại cây cho mủ ngâm ăn với đường cát rất mát). Tàn cây quanh năm che rợp, ánh mặt trời lọt vô rất ít nên đường ẩm ướt đầy hơi sương khiến có cảm giác gây gây lạnh. Thỉnh thoảng vài dòng suối nhỏ chạy ngang, nước trong vắt hoặc một cái bầu rộng gần nửa mẫu tây, đầy nước. Có những bầu ăn thông ra biển, cá lăng

đi từng mé rất đông như ở cầu Tum, trẻ con cứ bỏ câu xuống là giật. Nếu bầu nào không ăn thông ra biển thì đầy những cua đồng, cá đồng. Chỉ cần một lần chài, chắc chắn sẽ có ngay nửa thùng thiếc cua đồng. Mỗi năm một lần, dân địa phương thường tháo nước từ bầu ra biển để chặn bắt cá đồng như cá rô, cá trê... Rải rác đây đó có những ngôi miếu nhỏ như miếu Tiên Sư hoặc những ngôi miếu nhỏ như miếu Tiên Sư hoặc những ngôi chùa như chùa Phước Thiện, tạo cho khung cảnh vẻ thiêng liêng, yên tĩnh, thoát tục. Nhưng cũng vì quá hoang vu, yên tĩnh nên Nước Ngọt có rất nhiều truyện kỳ bí, mà có do người địa phương truyền miệng.

Sau những bầu nước hoặc những khu rừng hoang vắng, du khách sẽ gặp những động cát trắng hai bên đường. Khoảng cát trắng mênh mông dẫn chạy sâu đến tận bìa rừng, chân núi. Nơi này, khoảng trước năm 1960 chính phủ VNCH đã cho nhiều hãng phim ngoại quốc đến mượn để quay phim.

Suốt đoạn đường xuyên ấp Nước Ngọt, bên phải là biển, bên trái là rừng núi. Trên những núi này (núi Kỳ Vân) có nhiều chùa, hoặc tên thơ mộng như Bồng Lai, Ngọc Tuyên; hoặc tên chơn chất như chùa Cây Khế, chùa Bà Hai Luông, chùa Hòn Một... Từ dưới đường trông lên, những ngôi chùa này như những chấm trắng nhỏ. Có chùa nằm cạnh giòng suối trong vắt như chùa Ngọc Tuyên, Bồng Lai. Có chùa xây cạnh những hang đá đồ sộ như chùa Hòn Một. Đặc

biệt chung quanh chùa trông đầy hoa trái, khách thập phương có thể hái ăn mà không phải trả tiền hoặc bị la rầy. Về gỗ thì vùng này không có nhiều gỗ quý như ở Trung Việt, chỉ có gỗ non, bằng lăng, gò đèn, cà na... Về thú thì có heo rừng, trăn, khỉ; ít khi thấy hoặc nghe đến voi, cọp, beo. Đặc biệt, nơi đây có rất nhiều mai. Cận Tết, từng đoàn người lũ lượt đi chặt mai rừng về chưng. Lên càng cao trên núi mới có mai tốt, to và đẹp. Đói bụng, khỏi lo, nếu quên hoặc đem không đủ đồ ăn, bạn sẽ vô ăn cơm “chùa”. Nước uống thì có nước trà hoặc các suối chảy quanh chùa. Và nếu gặp trái cây chín thì bạn cứ hái ăn thả dăn.

Từ trên núi cao nhìn xuống, con đường ngoằn ngoèo như con rắn đang chạy trên thảm cỏ xanh. Nhìn ra bờ biển, ghềnh đá hoặc xa hơn, những lượn sóng như những đường vân trên tấm lụa xanh với những con thuyền nhỏ li ti nằm yên trên mặt biển. Màu da trời và màu nước biển được cách ngăn bởi một đường kẻ nằm ngang mà hai đầu chạy xa ra mù tít. Từ đây, ta sẽ thấy lòng mình lâng lâng, thanh thoát, và thấy quê hương ta đẹp để biết đường nào! Càng lên cao hoặc càng vô sâu trong vùng núi là những hang động chạy sâu trong lòng đất của Việt cộng, nơi mà trong thời chiến tranh, Việt cộng đã dùng làm căn cứ địa, chỗ dưỡng quân của tiểu đoàn dưới tên mật khu Minh Đạm.

Trở về vùng biển, dọc theo những bờ cát trắng là những cây bàng gie ra cho đầy bóng mát. Lũ trẻ

trong vùng trư trư thường tụ họp lượm trái chín hoặc đập hột để ăn. Những cây dừa đại mọc lên từng bụi, không ai săn sóc ngày càng phát triển um tùm, những trái dừa già rụng vương vãi đầy đất. Thỉnh thoảng, dọc bờ biển nơi những móm đá, có những loại ốc như ốc vôi, cua và những con dôm xanh đóng từng mảng gọn gàng đẹp mắt.

Ngoài cá biển, tôm, cua, mực... mà vùng biển nào cũng có, Nước Ngọt còn có trứng vích (một loại rùa biển lớn). Trứng vích vừa được lấy trong đêm, mới toanh, luộc lên ăn nóng hổi. Ngao, chan chan, chêm chếp cũng rất nhiều. Chiều chiều, cầm theo một cái túi xuống biển, lấy tay hoặc chân đào vài cái ao nhỏ, gần nơi sóng nước đập vào, bạn sẽ thấy hiện lên rất nhiều ngao, chan chan, chêm chếp, mặc sức mà bắt. Mấy thứ này mà xào phi hành tiêu ăn với cơm nóng thì không còn gì bằng.

Đến nghỉ mát ở đây, bạn sẽ ngạc nhiên vì lũ còng gió. Chiều chiều đi tản bộ dọc theo bờ biển, xa xa bạn sẽ thấy như cả một nền nhà màu xám di động. Từ từ đến gần, cái nền nhà lúc biến hình này, lúc thành hình kia. Đến thật gần thì cái nền nhà rã tan trong chớp mắt. Những anh chị còng chạy tan tác! Kẽ lên non, người xuống biển. Nhưng đằng nào cũng bị bạn thộp cổ vì lên bãi cát dốc soai soái, các anh chị cứ nằm trượt lên trượt xuống chịu trận, chờ bị bắt, các anh chị xuống biển cũng không thể chạy tuốt xuống biển như cua, đành phải nằm trên bờ dật dờ chịu sóng đánh.

Bạn cứ đợi từng đợt nước rút mà bắt cả bao, cả thùng. Có còng rồi, bạn có thể làm còng nướng, còng luộc, còng xào, còng chiên bơ tùy ý. Nếu xách về hoặc vô quán với kết la-de thì không gì tuyệt hơn.

Đọc bờ biển, trở hè, ngày cuối tuần rất là đông khách: các ông tây, bà đầm mặc bikini, mang kiếng mát nằm phơi đây bãi. Các cô cậu du khách từ Sài Gòn hoặc những vùng khác; các đoàn thể đến cắm trại... làm khung cảnh biển cuối tuần ồn ào, sinh động hẳn lên, không như trong tuần vắng vẻ, đều hiu.

Gần bờ biển có một chiếc tàu sắt bị chìm từ thời Pháp thuộc đang dần dần tan rã. Không ai rõ tông tích chiếc tàu này. Nơi đây cũng xảy ra nhiều tai nạn chết người. Chung quanh tàu có nhiều loại cá ẩn núp sinh sống nên các du khách sành câu hay lên tàu lúc nước ròng (nước cạn). Họ thường dẫn theo các cậu bé, con hoặc cháu. Khi nước lớn, lo đem cá, cần câu vô bờ trước. Lúc muốn trở ra rước con cháu thì nước đã ngập đầu, không biết lội, đành phải chạy về quán kêu người tiếp cứu. Đên nơi thì đã trễ, nước ngập gần hết con tàu và cậu bé đã buông tay chết trôi tự lúc nào! Nước biển ở đây lên xuống rất lẹ nên dễ xảy ra những chuyện chết oan ức.

Từ năm 1960, khi chiến tranh bùng nổ trở lại, Nước Ngọt bắt đầu mất an ninh. Thời gian ấy, Việt cộng chiếm đóng Nước Ngọt. Ban ngày họ giao tranh với những toán Bảo An từ xã Long Hải, ban đêm họ từ trên núi xuống bắt những người tham gia chính

quyền. Du khách, xe đồ qua lại thường bị du kích chặn bắt, tịch thu đồ đạc. Vì thế Nước Ngọt ngày càng vắng vẻ, du khách hết dám vãng lai, dân cư dần dà tản mát đi nơi khác. Khoảng năm 1961, chính phủ quốc gia ra lệnh cho dân chúng tản cư khỏi vùng này. Sau đó không lâu, nhiều tàu chiến hai quân đội ngoài khơi đã nã đại bác vào bờ bắn sập các biệt thự, chùa chiền, nhà cửa... những nơi mà Việt cộng có thể ẩn núp. Khoảng 50 biệt thự, 30 ngôi chùa to lớn, đẹp đẽ đã trở thành những đồng gạch vụn. Sau những ngày tan hoang đó, dân nghèo ở các vùng lân cận thỉnh thoảng lén lút gồng gánh, bò xe đến trộm các loại đá quý, gỗ đẹp về làm nhà, buôn bán mưu sinh. Rồi cũng sau ngày tàu bắn không lâu; một lần nữa B52 đến rải bom tàn phá nguyên cả dãy núi. Toàn dãy núi trong buổi chiều đó rực lên màu lửa. Sau ba lần rải bom, núi Kỳ Vân chỉ còn lại những tảng đá trắng trời lên xơ xác, cây cối bị đốn ngã nghiêng, dãy núi xanh nay đã biến thành màu xám úa. Nhiều loại cá sống gần bờ biển chết tức vì hơi bom trôi rất nhiều vào bờ.

Đến năm 1973, khi Hiệp định Ba Lê được ký kết, dân nhiều nơi đã đổ về cất nhà cửa, vườn tược, khai khẩn đất hoang. Các thương gia giàu có ở Sài gòn trở về thăm vườn đất, mong gây dựng lại như ban đầu. Nhưng hy vọng ấy không bao lâu đã bị dập tắt vì hòa bình vẫn không được tái lập mà chiến tranh còn trở nên khốc liệt hơn đưa đến hậu quả sau cùng là năm 1975!

Sau năm 75, hầu như không có ai về Nước Ngọt để kiến thiết lại! Sau ngày này, thỉnh thoảng tôi có dịp chạy xe ngang Nước Ngọt, nhìn hai bên đường tan hoang trơ trọi, cây cỏ xác xơ. Cả một dãy núi chỉ còn cheo leo những cây nhỏ, chơ vơ không đủ lá. Cả một đoạn đường dài không một nóc nhà; những biệt thự, ngôi chùa, ngọn miếu giờ chỉ còn là những đồng đất đá nhô cao, cỏ mọc xen kẽ xanh um; con đường đầy lỗ hang, cầu cống xiêu vẹo, khách đi đường phải bắc tạm những thân cây, tấm sắt để đi qua. Thỉnh thoảng vài căn nhà lá mới cất vội vàng, nghèo khó; đôi khi bắt gặp người mẹ bồng con đứng cạnh bờ rào, nét mặt âu lo buồn bã lúc trời chạng vạng. Nước Ngọt chưa ai dám về, chính quyền chưa tu bổ lại!

*

* *

Tôi trở về đây sau ngày chấm dứt chiến tranh, đi suốt đoạn đường để nhìn lại, hoài niệm vùng đất nhỏ bé, đẹp đẽ xưa kia mà hơn mười lăm năm trước tôi đã trải dài đời sống trẻ thơ: trưa hè tắm biển, bắt ốc, bắt còng...; thứ bảy cuối tuần, với lũ bạn vào rừng bắt chim, hốt ổ lấy trứng; leo cây hái trái, lội dọc theo những con suối, hứng tắm những dòng nước mát của thiên nhiên hoặc chơi trò bắn súng, hái sung liệng nhau, huýt sáo âm vang cả rừng rú...

Nước Ngọt, quê hương bây giờ không còn được

như xưa, bởi thế những khi quay quắt nhớ, tôi muốn viết về nó, thật nhiều; viết để thấy quê hương ta nơi nào cũng đẹp, viết để gợi nhớ, để khắc ghi và viết với lòng tin tưởng một ngày mai xán lạn cho quê hương.

SÔNG PHÁP SÔNG VIỆT

Phạm Hoàng Hộ

Ta quý mến dòng sông quen, nước tiến...

Câu rao của bài hát thật là tuyệt! Tuyệt là vì nhạc và lời vô cùng đẹp, giọng ca như một nữ vương, hay vì đánh vào chỗ yếu của người tha hương, bằng cách nói đến sông nước?

Tôi không hiểu vì sao bây giờ khi thấy nước chảy cuồn cuộn, thấy sông, rạch là không khỏi nhớ đến xứ sở, quê nhà. Vì là người vùng châu thổ sông Cửu Long, lúc nhỏ sống cạnh ruộng, cạnh rạch, cạnh mương, cạnh ao, cạnh bưng, cạnh bùn; lội sông, rạch,

TUYỂN TRUYỆN NHIỀU TÁC-GIA 71

xéo, lạch, ngòi, lán, kinh; qua vịnh, qua doi; nghe những từ như kinh Vĩnh Tế, kinh Bảy Ngàn, kinh Xà No, kinh Cúng, kinh Xáng... ai lại không triu mến cảnh:

Uốn khúc dòng sông chảy hững hờ

Bên cầu ông lão sẽ buông tơ...

hay là ai cũng vậy, thấy nước trong leo lẻo chảy thì mơ nước mát một dòng sông hay nhớ đến những lúc bị đói, khát? Hay đầu của chúng ta, vô ý thức, đã biết là sinh vật do hơn 80 phần trăm nước làm ra? Hay, vô ý thức, đầu ta không quên là sự sống đã xuất hiện cách đây hơn 3 tỉ năm từ môi trường nước?

Hàng ngày đi làm, tôi phải đi xe lửa chạy ngang qua cầu Bercy, thấy nước chảy qua cầu là lòng không khỏi băng khuâng, ngậm ngùi nhớ đâu đâu.

Chữ nước hẳn đã từ chữ quốc mà ra, chớ chắc không phải vì tổ tiên chúng ta đã có "bị" sống trong tình trạng tình cảm tương tự, nên đã dùng từ ấy để gọi cái gì quý mến nhất trong lòng chúng ta, sau hay trước cả người tình, cha mẹ, con cái, anh em...

Nước thì chúng ta dùng hàng ngày, để trang điểm, giặt rửa, bếp núc, ăn uống... Nước là một chất lỏng cơ bản cần thiết, dù có khi không được chuộng bằng bia hay nước ngọt nhưng người tha hương, lắm khi nhìn chất lỏng ấy mà không tránh được cảm nghĩ không buồn này cũng buồn nọ. Như khi thấy nước mà người da đen lục lọi cho cháy dựa lọi để quét lè; nước lắm khi trong như nước suối, làm nhớ tới bên nhà sau

75; lắm khi nước phong-tên ở Cần Thơ để cho gia dụng, giặt rửa cũng như ăn uống, lại đục ngầu vì là nước sông nguyên, không có phèn để lắng! Buồn là buồn thấy ai đã làm cho chúng ta mất cơ hội ngàn năm một thuở để cho non nước đi lên... Đi métro, thật chúng ta ưu tư, ngậm ngùi lắm chuyện...

Khi thấy nước sông Seine chảy đục ngầu, cuồn cuộn thì nhớ đến nước sông Cửu Long, đục mà hiền hòa, không trong suốt như nước trong chai nước suối, của một ống thuốc chích, nhưng là nước mà ta mong đợi vì đây phù sa quý báu nước yêu đời, vì dù biết rằng mai một này mình sẽ tan mất vô danh trong biển cả nhưng vẫn múa nháp nhô, lượn mình thành muôn ngàn làn sóng nhỏ.

Thấy nước cuồn cuộn chảy còn nhớ đến mùa nước lên sau khi mùa mưa bắt đầu. Sông rạch, ruộng đồng, châu thổ trở thành một biển mênh mông, huyền bí, đầy sự sống của cá, tôm, ếch, nhái; của sen, súng, rau muống hay lúa ma, mồn hay năng... Cỏ, lúa ma hay năng lúc xưa khô héo, bây giờ dài 4, 5 mét! Còn nói gì đến rau muống... Mặt nước mênh mông là thiên đường của rau muống: thân dài không biết bao nhiêu mét! Một thảm nhung dài tận chân trời, xanh có khi hường hay vàng, vui vẻ lượn mình theo những làn sóng chậm nhưng to. Cá nhỡn nhơ, cá lóc, cá trê; cá sặt bươm, sặt rần; cá linh rìa, linh đất, linh sơn; cá cơm, cơm thang, cơm đỏ, cơm sọc tiêu, cơm sọc trắng, cơm sọc phấn, cơm trắng; cá chốt cờ, chốt giấy, chốt hùm,

chốt chuộc; ngừng cá... Từ con tép mòng chỉ nặng không tới gram đến con cá hạt nặng cả trăm kí...

Nước làm nhớ đến lúc đi đàng, đi trẻ, đi chận ụ, đi chất chà, đi vó, câu giăng, câu giựt, câu cắm, câu cần, câu rê, chận cửa rạch xèo, bọc mé sông, bọc bờ cồn... Nhớ đến lúc đi mò tôm ở góc bần, thân chiếc... Rồi nhớ đến canh chua tôm với bông so đũa, hay cá chấy kho mía, ăn với ba má, anh chị em trong mùa gió bắc lạnh lùng...

Nước sông Seine cũng có lúc lờ đờ chảy, trong trong hay đứng gần như yên, làm nhớ đến nước các đầm, các hồ súng, sen, phơi mình dưới ánh mặt trời tươi rói, hiền lành, chiếu muôn ngàn màu qua những giọt sương đọng ở bìa lá:

Nhớ nước nhớ hoài bông súng nước

Thương nhà thềm mãi trái dâu gia...

trong một đại hòa tấu êm vui của đế, cào cào, của cu, sáo, cưỡng, bìm bịp:

Bịp kêu nước lớn anh ơi...

Nước đứng yên, trong, cũng làm nhớ đến các hồ ở thành nội, ở làng tâm yên tĩnh, nghiêm trang như đang suy tư về lịch sử.

Dựa bờ sông bên này ta thường gặp các cây bạch dương với vỏ trắng, nhiều loại liễu với mặt dưới lá cũng trắng, khiến ta nhớ đến cây mắm. Mắm trắng hay mắm đen, mắm vùng Sài gòn hay mắm vùng Cà mau, ở *rạch Ô heo của thằng Cộc*.

Những người ở vùng nước ngọt gần như quanh

năm thì nhớ bờ sông với mái dầm, với lát voi, lát hến, với cây xà-bông mà cóc kèn phủ, mà dây cáng chừa. Bờ sông như vậy buồn tẻ, không có gì đáng chú ý. Đây đó cây bình bát mà trái như măng cầu xiêm nhỏ, có thể ăn chơi. Nhưng thỉnh thoảng có bụi dành dành hoa trắng hay ngà dễ thương lại thơm ngon ngào ngạt:

Rủ nhau đi bẻ dành dành

Dành dành không bẻ, bẻ cành mầu đơn!

Thật ra cũng còn nhiều người lọng cọng giữa dành dành và mầu đơn, nhất là với người rủ như vậy!

Bờ sông nước Pháp hay Mỹ làm gì có cây sánh với cây bần, hiên ngang, chúa của rừng sác. Thân nhiều cây bần lớn đến hai người ôm, phóng bộ rễ chạy tủa ra trong bùn và chĩa rễ gió lên trời, cành mang bông to với bộ nhụy tủa ra như một ngôi sao, cho ra trái chua chua mà khi ưa, mình cũng chịu... cạp chơi. Ban đêm, cây được muôn ngàn đom đóm hầu, chớp màu cam, lục như một thành phố đêm vô hình, một vũ trụ xa xăm hay là như cây đang đàm thoại với thế giới âm u. Bờ sông cũng còn có những cây thuốc quý cho ông bà chúng ta dù mang tên mộc mạc như cây mù u hay những cây mà má tôi thường kể, tuy tôi chưa gặp sống ngoài trừ ở thảo tập hay trong sách, như trao tráo, san trắng...

Bên này, sông làm sao có những cây được yêu đời, can đảm, tiên phuông với bộ rễ cà khêu, không ngại bùn mềm, biển sâu, sóng mạnh, bước ra khơi để mở rộng cõi bờ; với những đứa con can đảm, còn trên

cây mẹ mà đã mọc, chìa rễ dài, nóng lòng sống, vào đời tiếp mẹ!

Dừa nước! Dừa nước gợi sự ấm cúng của những gia đình núp sau dặng mà nó tạo ra. Thân to mềm nằm trong bùn, dừa đứng lên, từ bùn, những lá to như lá cờ hùng vĩ và những buồng trái to, tròn cho cái cơm mềm ngọt lúc còn non. Dừa nước đã che nắng che mưa cho bao đời dân Việt, tạo bao tổ ấm cúng cho gia đình dân quê, cho họ hàng nội ngoại, cô dì chú bác của chúng ta. Bãi, rạch với dừa nước sẫm uất, ít huyền bí hơn bần, mắm nhưng là niềm vui vì ta biết sau đám dừa nước là nhà bà con, có con chó vện, con trâu cò, bầy vịt, bầy gà, con heo... như ở Rạch Giá, Tam Bình, Vĩnh Long...

Bờ nước các vùng cao hơn như ở Long Xuyên, Châu Đốc đã hết dừa nước từ lâu và cũng không có bần: *Không trái bần khô khi bạc đầu*. Thời ông Cử Trị chắc còn khi. Hồi đầu thế kỷ này, cạp còn xuống đến gần Châu Đốc kia mà! Nay thì khí cũng không còn.

Bờ nước ở vùng này vui hơn, ấm cúng hơn một cách khác. Vì trống trái không cây to; vườn tược, lộ chạy đến tận mé sông nên bờ sông tấp nập, thướt tha tà áo mỹ miều của các cô.

Sáng sớm là phụ nữ đã xuống bờ sông giặt giũ. Trưa một chút thì gánh nước, tưới rau, làm cá, vo gạo... hứa hẹn một bữa cơm ngon lành mà bụi hành, đám râm, rau thơm trên giàn cao căng bằng thân cau hay thân dừa sẽ cho thêm hương vị.

Người phương tây nhờ trang bị vật chất đầy đủ, gần như không còn tùy thuộc vào sông ngòi như Việt Nam. Sông ngòi tại đây, trái lại, còn là nguồn ngập lụt lôi thôi hay là nơi cát lún đáng sợ. Bên ta, sông ngòi là nơi rộn rịp mà đỉnh cao là chợ trên xuồng ở Bangkok. Dòng sông là đường giao thông chánh của chúng ta. Hệ sông ngòi là huyết mạch của nước. Ta khỏi cần đi chợ. Cá siêu thị đến tay. Ta cũng có thể ngồi ở đầu cầu, giắt khăn ăn vào cổ, kêu nào rượu ngon, món ngọt... nhà hàng đến tận nhà: *Ở chốn thôn quê chợ đến nhà*. Xin đừng la nữa: *Trẻ thì đi vắng chợ thì xa!*

Trước nhà nào lại không có một chiếc ghe, chiếc tam bản hay chiếc xuồng? Ẩn núp sau rặng dừa nước, quao, dừa là nhà nên rặng cây dừa rạch làm ta băng khuâng nhớ xóm cũ trường xưa và ngậm ngùi nghĩ đến cuộc chiến đã đem lại điều tàn cho xứ sở. Vì cuộc chiến ấy mà nhiều người trong chúng ta đã không thể về quê hương để hưởng sự ấm cúng của một ngôi nhà nền đất mái lá, không điện không nước máy nhưng có mái nước mưa trong lành; không có máy thu thanh, truyền hình nhưng có điệu hò câu hát trầu mến; không tường gạch mái ngói nhưng ấm áp tình người. Nghèo nhưng thanh thản, đùm bọc lẫn nhau:

Tay tôi lần theo đám cỏ lác

Tay tôi cắt mấy cọng bần

Cực khổ tôi chịu, để cho chàng phong lưu...

Song cái quý nhất mà sông phương tây không có

(có lẽ trừ các sông như ở Venise) là cái vô cùng đẹp, vô cùng dễ thương của tiếng hát đối, của các điệu hò!

Ban đêm, khi trời không trăng tịch mịch hay khi trăng rằm sáng tỏ bừng vui, nam nữ ứng khẩu hát hò đối đáp. Các điệu hò ngân mãi trong ta về tình tứ, nét hiền hòa, hồn nhiên như hơi mẹ, tiếng đập của tim mẹ. Tôi không quên được lần đầu tiên nghe điệu hò trên sông. Lúc nhỏ, nhà của ba tôi mới bắt đầu có đèn điện. Cả nhà chỉ có vài bóng đèn leo lét. Nhà thuộc vùng thôn quê nên tôi thường đi ngủ rất sớm. Năm ấy, có lẽ ba tôi thấy tôi đã đủ lớn, đã biết lội nên cho đi sông đi rạch một mình, cho theo đi góp lúa ruộng ở Ngã Bảy (Phụng Hiệp). Đi ghe cà-dom hai chèo nên phải theo con nước mà đi, lợi dụng nước lớn nước ròng cho thuận, đỡ chèo, đỡ sức người, do đó có dịp đi ban đêm.

Khi ghe rời sông lớn (Hậu giang) vào rạch, chèo một đoạn thì trời đã vừa khuya. Rời làng một chút thì cảnh vật đã vắng vẻ. Ghe xuồng thưa dần, chỉ còn những ghe đi xa, nhận nhau ở các ngọn đèn leo lét để tránh. Đêm tịch mịch. Trời không trăng nhưng trong vắt, đầy sao. Đó đây trên các cây bần, hàng trăm con đom đóm chớp tắt. Yên lặng. Chỉ nghe tiếng chèo nhịp nhàng đâm nhẹ vào nước. Tiếng róc rách của sóng nhỏ nụng vào ghe nghe lách tách, mau hay chậm tùy theo nhịp chèo. Thỉnh thoảng có tiếng ve kêu ở cây bần hay cây sao trên bờ.

Anh Bảy không nói chuyện nữa và nhịp chèo của

anh lơi dân, khoan thai hơn. Hình như anh đang chờ đợi... Mà thật, cảnh đêm yên vắng, thuận hợp nên cả thiên nhiên cũng như im lìm lắng chờ...

Rồi, như từ nước, từ không gian, từ sự tịch mịch, một giọng hò cất lên! Ngọt ngào, quyến rũ, hợp với cảnh với tình, tiếng hò của một phụ nữ xuất hiện như kết tinh của vạn vật, hiện thân của tình tứ, đẹp như một đóa hoa từ xa xôi hiện ra. Sau khi định hồn lại, hướng về nơi phát xuất, tôi mới thấy giọng hò cũng chỉ từ trên sông, trên thuyền. Nhưng kết hợp giữa cảnh vật và sự phản chiếu âm thanh trên mặt nước, âm hưởng của điệu hò đã tạo ra một đối điểm âm thanh tuyệt diệu!

Lúc nhỏ, khi trời hừng đông, ba tôi thích nghe cô Tư Sặng hát qua dàn hát máy. Ba tôi cũng chịu hòa hợp nhạc với cảnh vật nên nhiều câu hát nghe được cho tới bây giờ tôi vẫn chưa quên. Nhưng câu hò trên sông, có lẽ vì sự mệnh mông của sóng nước, đã tạo nên một âm hưởng riêng biệt! Ai đã từng nghe câu rao "Ai ăn chè đậu xanh đường cát nước dừa hôn?" lạnh lớt ban đêm, hẳn sẽ không quên cũng câu rao ấy trên mặt sông vào những đêm trăng ở bến tàu Cần Thơ nhưng gây một xúc động khác hẳn.

Tiếng hò như xuyên qua từng tế bào trong cơ thể tôi, và không biết từ lúc nào, da tôi mọc ốc và tóc tôi dựng lên! Sau này khi học tâm lý tôi mới biết người ta gọi hiện tượng đó là sự xúc động nghệ thuật.

Có lẽ sông ngòi của chúng ta đã cho ta điệu hò,

cũng như bùn đã cho ra hoa sen. Hò tám chúng ta đến nỗi chỉ nghe đến từ “hò” là ta đã thấy rung động. Chữ “hò” làm ta nghĩ đến “hẹn hò” hay chữ “hẹn hò” đẹp vì chứa chữ “hò” trong đó?

Vậy không những sóng của chúng ta có tiếng nói, mà tiếng nói ấy là của tình người. Khi nhìn sông bên này với hững chiếc xà-lan chở khảm xinh xịch chạy, khổng lồ, hăm dọa như một con khủng long đuôi, làm sao ta không nhớ đến những giòng sông thơ mộng như sông Hương; các doi các vịnh quanh co ấm cúng của sông Vàm Cỏ; sầm uất như các rạch, các xẻo... Sông ngòi ta còn dính liền với con người, nhất là phụ nữ, những cô gái *giặt yếm trên sông*... Sông còn là nơi gặp gỡ của những mối tình thơ mộng, mang chở trên nó những thuyền đám hỏi, đám cưới...

Sông quê hương thế đó, đầy tình thân ái, nên tôi vẫn mơ ước kiếp sau nếu không được làm người cũng xin về lại Việt Nam, sông dựa sông rạch, trên đồng trên ruộng.

Nhưng tôi không muốn thân phận mình sẽ như một cánh bèo, không biết trôi giạt về đâu. Tôi cũng không muốn làm thân lục bình với chùm hoa tím tím, với bột vàng ở tâm, đẹp tuyệt vời trên nước trên sông nhưng không biết chỉ vài hôm sẽ trôi ra vùng nước lợ, để làm mồi cho cá, cho tôm...

Tôi không chịu thân phận của con cá chạch, con lạch, chỉ biết sống trong hang chật hẹp ở giữa bùn hay đáy sông. Tôi không muốn như con cá thối lòi, leo

lên bờ, nhảy được một khoảng đất cạn, ráo, mắt thò dài ra, tưởng đã thấy tất cả! Tôi chẳng thích làm con cá nước, từ biển vào sông lặn hụp vui chơi để thị loài người. Tôi cũng không ưa làm con le le, cánh rộng bay xa, hằng năm vào mùa lạnh từ xứ xa, bay về để tắm vui nước ấm, ăn cá ngon của sông, của ruộng.

Tôi muốn mình được như con tôm càng, phải ra biển nhưng bầy tôm con sẽ đi ngược dòng nước trở về, vào cửa sông, qua dòng nước lợ, vượt vùng giáp nước, trở về nước ngọt an lành. Hay được làm thân phận của loài cá đen như cá rô, cá lóc. Khi ruộng lúa chín vàng, nước đã khô cạn, phải bỏ ruộng xuống sông. Nhưng khi trời mưa, ruộng ẩm, đất mẹ dịu mềm, cây cỏ xanh tươi thì lại leo, lại lóc trở về.

VÀI GHI NHỚ VỀ CÔN-NÔN

Đình Huỳnh

Vào thời kỳ Nhật đổ bộ lên Đông Dương, rồi sau đó tấn công Trân Châu cảng ngày 7 tháng 12 năm 1941, tôi là công chức hành chánh đang phục vụ tại Phòng 4 phủ Thống đốc Nam kỳ. Trưởng Phòng 4 là một viên tham biện người Pháp tên De Saint Alary. Phòng chia ra làm hai phân chi. Phân chi 1 phụ trách các vấn đề kinh tế đặt dưới quyền ông Nguyễn Ngọc Thơ (về sau ông Thơ làm phó tổng thống dưới trào Ngô Đình Diệm); phân chi 2 coi về đất đai, hầm mỏ, khai khẩn đất hoang, đặt dưới quyền ông Antoine Lê

Quang Trọng, ngạch phó tham biện, người Nam kỳ có quốc tịch Pháp.

Ông Lê Quang Trọng là một cấp chỉ huy tánh tình khó khăn, hay bắt bẻ. Làm việc với ông không thoả mái chút nào. Lúc ấy tôi mới 22 tuổi, chưa lập gia đình, tánh tình nóng nảy và bộc trực. Vì một khuyết điểm không đáng kể, ông Trọng xài xẻ tôi nặng lời trước mặt đông đủ bạn đồng sở, tôi cự lại quyết liệt. Nếu không có ông Phủ Tươi can ngăn và lôi tôi đi chỗ khác thì đã có cuộc đánh nhau.

Cuộc va chạm làm tổn thương uy tín ông Trọng ít nhiều. Công bằng mà nói, ông không nhỏ mọn thù vật, không trù ếm tôi, báo cáo hay đề nghị lên thượng cấp phạt kỷ luật tôi. Nhưng tôi đang có chuyện buồn phiền, không muốn ở Sài gòn nữa. Sẵn có thông tư hỏi công chức có ai muốn tình nguyện phục vụ ở Côn Nôn, tôi liền đệ đơn xin đi.

Khi ấy địa danh là Côn Nôn (Poulo Condore, có người gọi là Côn Lôn), sau này chính phủ quốc gia đổi tên là Côn Sơn. Đó là một quần đảo gồm 13 đảo nhỏ nằm ngoài khơi phía đông Vũng Tàu. Diện tích đảo chính khoảng 168 km vuông. Trên đảo có ba khám đường kiên cố để giam giữ tội nhân từ các khám trong đất liền chuyển ra. Ngày đó, Côn Nôn được tổ chức thành một đơn vị hành chánh mang tên quần đảo và đề lao Côn Nôn (Iles et Pénitencier de Poulo Condore) đặt dưới quyền một sĩ quan cấp tá biệt phái người Pháp. Nguồn lợi của đảo gồm lâm sản, thuốc

lá, đậu phộng và cà phê. Vào năm 1972, dân số trên đảo khoảng 3300 người.

Côn-Nôn là chỗ đầy những công chức bị phạt kỷ luật. Chỉ nội cái tên âm u Côn-Nôn nghe cũng đủ ớn xương sống rồi, nên chẳng mấy ai muốn ra làm việc nơi đó. Chính quyền Pháp đặt ra nhiều quyền lợi để quyến rũ những công chức bị ngựa “đá” ở trường đua Phú Thọ. Thời gian phục vụ là hai năm, sau đó đương nhiên được chuyển về đất liền, trừ khi đương sự muốn kéo dài thêm thời gian làm việc nơi đó. Côn-Nôn được xếp vào danh sách các nhiệm sở chướng khí và nguy hiểm (*point insalubre et dangereux*), công chức được lãnh phụ cấp phụ trội, được cấp nhà ở, gạo, khô, mắm miễn phí, được cấp phát cá biển tươi và rau tươi mà chỉ trả mỗi tháng khoảng 50 hay 60 xu. Nếu chịu khó cần cù và tiết kiệm, công chức Côn Nôn sau mỗi tháng làm việc, có thể còn giữ gần như nguyên vẹn số lương bổng của mình. Mỗi công chức còn được cấp cho một tội nhân để phục vụ riêng.

Nhưng mặc dù vậy, ai cũng ngán Côn Nôn, nên tin tôi xin chuyển ra đó làm náo động bạn bè, gần như một trái bom nổ. Tôi nhận được sự vụ lệnh khoảng tháng 2.1942 nhưng chưa đến nhiệm sở mới được vì Nhật Bản sau khi phát động chiến tranh ở Thái Bình dương, cấm ngặt tàu bè đi lại trong biển Nam Hải. Trong khi chờ đợi, tôi tà tà vô sở cho có mặt để lãnh lương, vì phần việc của tôi đã có người thay thế rồi. Bạn bè đãi đằng, dẫn đi ăn nhậu ngày này qua

ngày khác. Đường như ông Lê Quang Trọng có chút hối tiếc vì ông là nguyên do sự ra đi của tôi. Từ khi xảy ra cuộc va chạm, trước mặt ông, tôi giữ thái độ lằm lằm lì lì, chẳng hề ngó lời hay chào hỏi. Nhưng một hôm, ông đến gặp tôi với thái độ làm lành. Ông hỏi: “Còn Nôn có gì vui sướng mà anh xin đi?”. Cứ chỉ, lời nói của ông tử tế, nhưng trong lòng tôi còn hờn ông nhiều, tôi trả lời một cách lạnh lùng: “Tôi chưa rõ Còn Nôn thế nào, nhưng tôi chắc chắn là dù sao đi nữa cũng đỡ hơn, để chịu hơn ở phân chi 2 của Phòng 4 này!” Ngày nay nghĩ lại, tôi hối tiếc sự kém nhã nhận của mình với thái độ muốn làm hòa của đối phương. Tôi công nhận lời ông Phú Tươi, bậc đàn anh của tôi, đã khuyên can tôi, là đúng: “Sự việc đã êm thì để cho nó êm. Đường công chức của anh còn dài, và anh nên nhớ rằng quả đất tròn, chỉ có hai trái núi mới không gặp nhau mà thôi!”.

Mãi đến tháng 5.1942, Hải quân Nhật mới xả cảng. Tôi ra đi trên chuyến tàu đầu tiên sau hơn 5 tháng Còn Nôn bị gián đoạn với đất liền. Ngày tàu ra được đón tiếp tưng bừng như ngày hội lớn. Những công chức đã đủ thời gian phục vụ, đang mới mòn chờ đợi ngày trở về. Và mặc dầu trong kho còn nhiều gạo và lương khô dự trữ, nhưng cà phê, thuốc lá, rượu, la-de.v.v.. đã khô cạn từ lâu.

Như đã trình bày ở trên, Còn Nôn gồm nhiều hòn đảo. Trên đảo lớn nhất, thiết lập khám đường và

các văn phòng, cơ sở hành chánh để quản trị. Kế cận là hòn Bãi Canh trên có hải đăng. Một toán lính Nhật đóng ở đó để kiểm soát hải đăng và canh gác trục giao thông trong vùng biển này. Xa xa là hòn Cau, sở dĩ mang tên này vì trên đảo có nhiều cau và dừa. Hòn này là nơi giam các tội nhân bị phong cùi và ho lao nặng.

Ra được chừng một tuần, sau khi sự rộn rịp náo nức ban đầu lắng xuống, tôi cảm thấy bị xâm chiếm bởi một nỗi buồn nặng nề và mệnh mông. Sự hấp dẫn ban đầu của núi rừng, biển cả... mau tan biến trong lòng tôi. Tôi thấm thía nhớ đến câu thơ của Thế Lữ: *“Buồn ơi xa vắng mệnh mông là buồn!”*

Chiều chiều ra bờ biển đứng trông về phía chân trời, sóng vỗ ầm ầm trong tiếng gió rít, ngoài xa trăm ngàn hòn đá nhấp nhô trên mặt nước, bị sóng biển chụp lên, làm bắn tứ tóe ra muôn trùng bọt nước trắng xóa, tôi hồi hận đã làm cho má tôi khóc hết nước mắt. Má tôi như đa số người dân quê, có cái ấn tượng kinh hoàng về Côn Nôn. Ngày tôi lên tàu, má tôi gần muốn ngất xỉu, người kẻ như tôi không còn ngày về nữa! Rồi tôi nhớ đến bạn bè, cảm nhận sâu xa hơn bao giờ hết mấy câu thơ của một thi sĩ tặng bạn lúc từ giả học đường sau niên học cuối cùng:

*Rồi đến phiêu linh cát bụi mờ,
Chạnh lòng nhớ đến bạn ngày thơ,
Đoái trông non nước miên miên rộng,
Chỉ thấy muôn trùng dãy đá trơ.*

Thời kỳ cụ Phan Thanh Giản làm Kinh lược sứ Nam kỳ, Côn Nôn được tổ chức làm ba làng thuộc tỉnh Long Hồ (Vĩnh Long), nay vẫn còn giữ những địa danh: An Hải, An Hội, An... (tôi quên mất). Dân làng sống phân nhiều về nghề chài lưới. Thực dân Pháp đưa tất cả dân chúng vào định cư trên đất liền trước khi thiết lập đề lao và các công sở, thành ra Côn Nôn không còn thường dân, muốn tìm hiểu sự tích về Côn Nôn chỉ còn cách hỏi những giám thị cao tuổi, hoặc những tù nhân bị đày ra đây trên hai mươi năm. Nhưng những điều họ biết thường sơ sài hoặc thiếu sót. Phần nhiều những chi tiết tôi sắp trình bày dưới đây là do Sơn Vương, một can phạm mang án tử hình về tội giết người, án tử hình được hoán giam thành chung thân khổ sai.

Sơn Vương (tên thật dường như là Thoại) là một trong những can phạm lâu đời nhất nơi đây. Hồi tôi gặp Sơn Vương, anh ta đã cao tuổi, đau yếu, mắt lờ mờ, chẳng còn chút phong độ nào của một người từng xưng hùng xưng bá. Sơn Vương được ân huệ ở ngoài, làm những công tác tương đối nhẹ để đền nợ khổ sai. Tuy nhiên, sau ngày mùng 9 tháng 3 năm 1945, Nhật đảo chánh Pháp, thì Sơn Vương tung hoành trở lại. Lúc đó tôi không còn ở Côn Nôn nữa, nhưng nghe kể lại thì Sơn Vương cướp chánh quyền, mở cửa khám thả toàn thể tội nhân, bắt giam thay vào đó là các công chức, phần nhiều làm giám thị Pháp và Việt Nam. Cùng với một nhóm tay chân bộ hạ trong làng đao

búa, Sơn Vương nắm quyền cai trị đảo. Cuộc khoa trương quyền hành và những lời tuyên bố nấy lừa chỉ kéo dài được mấy tháng. Khi người Pháp trở lại hồi tháng 9 năm 1945 thì Sơn Vương cùng bộ hạ lại riu riu đầu hàng và vào tù trở lại. Trong thời gian tuy ngắn ngủi, Sơn Vương cũng làm được nhiều việc động trời. Sơn Vương phải lòng một cô giáo trẻ đẹp, con của một ông giám thị già. Dĩ nhiên là cô giáo đâu có khứng chịu. Sơn Vương lập ra toà án, kể tội ông giám thị già và ra lệnh trói ông vào một cột cờ ở giữa sân. Sơn Vương ra lệnh đánh kiếng, nếu đánh đến tiếng thứ mười mà cô giáo không ưng thuận, thì sẽ mang người cha ra hành quyết. Tiếng kiếng thứ mười còn ngân nga thì cô giáo đầm đìa nước mắt chạy ra ôm cha rồi cúi đầu phủ phục trước Sơn Vương.

Trên con đường mòn tẩu chống Tây Sơn, chúa Nguyễn Ánh có lần dừng chân ở Côn Nôn. Ngọn núi mà ngày xưa chúa Nguyễn đồn binh, nay có tên là núi Chúa. Tôi có nghe nói trên núi còn vài di tích nên dự định đi xem. Người ta đồn rằng ngày đó, binh lính của chúa Nguyễn bị rắn cắn chết khá nhiều. Vì thế chúa Nguyễn mới vãi vãi các đấng linh thiêng của núi rừng, rằng: “Nếu tôi có chân mệnh đế vương thì xin các đấng phù hộ cho các binh sĩ”. Từ đó về sau, không còn ai bị rắn độc cắn chết nữa, dù là binh sĩ hay thường dân. Núi rất linh thiêng. Ai đi lên núi phải giữ vẻ trang nghiêm, không được bỡn cợt hay nói lời bất nhã.

Nhân một ngày nghỉ, tôi cùng hai người bạn công chức và một hạ sĩ quan người Việt có quốc tịch Pháp, tổ chức một chuyến đi lên núi Chúa, dưới sự hướng dẫn của một tù nhân thuộc rành đường đi nước bước. Tù nhân này làm trong ban truy nã những can phạm đào thoát lên núi từ nhiều năm qua, anh ta cho biết đường đi lên núi đối với anh dễ như ăn cháo.

Trước khi lên đường, anh ta căn dặn chúng tôi phải giữ gìn lời nói và phải trang nghiêm. Phần vì chúng tôi không tin dị đoan, phần vì tuổi trẻ có tánh ngang bướng, chúng tôi vẫn luôn luôn cười giỡn. Bắt đầu leo núi từ sáng sớm rồi đi mãi đến xế chiều mà vẫn chưa đến nơi, trong khi đáng lẽ chúng tôi phải đến mục tiêu trong vòng hai tiếng đồng hồ. Người tù hướng đạo dẫn chúng tôi đi vòng vòng, loanh quanh lẫn quẩn rồi trở lại chỗ cũ. Anh ta lác đầu bứt tóc, nói: “Kỳ quá!” Rồi giụi mắt, định lại phương hướng, đi nữa. Đi đến gần chiều tối mà vẫn lạc đường hoài, anh ta tuyên bố chịu thua, đổ thừa là do lỗi chúng tôi không chịu giữ gìn trang nghiêm nên bị thần linh quở phạt.

Trong bài viết về quần đảo Thổ Châu đăng trên báo *Làng Văn* số 60 tháng 8 năm 1989, tác giả Nguyễn văn Ba có kể một đoạn lý thú về ốc tai tượng. Ở bãi biển Côn Nôn cũng có rất nhiều ốc này. Tôi được nghe kể lại rằng hồi xưa, khi mới lập đề lao, tội nhân trốn lên núi nhiều lắm, để đóng bè vượt biển. Người Pháp nghĩ ra một kế mà họ cho là hay. Họ thả lên trên núi

ba con cạp to để khùng bố tinh thần những tù nhân nuôi mộng vượt biển. Vì có lời van vái của chúa Nguyễn khi trước, rắn hay ác thú đều không làm hại đến nhân mạng, cho nên hai trong số ba con cạp kiếm ăn không được, phải chết đói trên núi. Con cạp thứ ba lần mò xuống bãi biển, thấy ốc tai tượng đang mở rộng hai vỏ, cạp ta bèn thò chân vào định moi thịt ốc, ốc tai tượng khép chặt hai vỏ lại, cạp rút chân ra không được, bị chết đuối khi thủy triều dâng cao. Trái với cạp, loài khỉ ở núi rừng Côn Nôn tinh khôn hơn. Chúng ôm những tảng đá bỏ vào miệng ốc, ốc khép vỏ lại không được vì bị đá cản, khỉ ta tha hồ thò tay bóc xé thịt ốc ăn ngon lành. Có người bàn rằng có lẽ đồng bọn của khỉ cũng đã trải qua vài lần đau khổ như cạp nên mới rút được kinh nghiệm.

Trong thời gian làm việc ở Côn Nôn tôi có gặp ông Phan Khắc Sửu ngày đó đang bị lưu đầy về tội chống Pháp. Ông Sửu từng du học tại Pháp, tốt nghiệp kỹ sư canh nông. Mỗi ngày ông được đưa ra làm công tác ở văn phòng, tiếng thông dụng trong khám đường gọi là làm “công vụ”. Tôi đem nỗi thắc mắc ra trình bày với ông Sửu, mong được soi sáng vì sao rắn độc ở Côn Nôn cắn người không chết. Ông Sửu giải thích, có thể có một loại nấm nào, hay một loại rong rêu, thảo mộc nào đó có tính chất tương khắc với nọc rắn. Nhưng ông cũng nói rằng ông chỉ ước đoán vậy thôi, chớ nếu muốn có giải đáp chắc chắn dựa vào các dữ kiện khoa học thì phải cần nhiều thời gian và công

trình nghiên cứu thí nghiệm, công việc mà trong hoàn cảnh mất tự do hiện tại, ông không thể thực hiện được.

Tôi cũng được nghe kể rằng chúa Nguyễn có một bà phi theo hầu tên là Phi Yến. Bà Phi Yến khuyên Nguyễn Ánh đừng cầu viện ngoại quốc mà mang tiếng công răn cán gà nhà, rước voi về dày má tổ. Nguyễn Ánh giận lắm, nghi ngờ bà Phi Yến có tâm địa phản trắc, thông đồng với Tây Sơn nên ra lệnh giam bà trong một hang núi. Khi rời Côn Nôn, Nguyễn Ánh bỏ bà phi ở lại, bà nhờ dân làng giải thoát và sống những ngày còn lại trên đảo. Người ta cho rằng bài thơ sau đây là của bà Phi Yến sáng tác:

*Đốt nén hương lòng tạ chúa công,
Khuyên chồng can lấy tội thông đồng
Ngai vàng muôn thuở ngôi chưa vững,
Bia miệng ngàn năm tiếng chẳng cùng.
Máu chảy ruột mềm đau phận thiếp,
Nời da xáo thịt thỏa lòng ông. ... (quên hai câu
chót)*

Ban cải lương của tù nhân Côn Nôn có trình diễn vở tuồng về sự tích trên, nhưng tôi tra cứu trong sách vở văn chương, không thấy có chỗ nào đề cập đến bài thơ của bà Phi Yến. Tôi có hỏi vài bậc lão thành thì ai cũng ngỡ vực về xuất xứ thật sự của bài thơ trên.

Cụ Tây Hồ Phan Chu Trinh khi bị thực dân cầm tù ở Côn Nôn, cũng đã tức cảnh sinh tình sáng tác hai bài thơ sau, tôi xin dùng để kết bài viết ngắn này:
ĐÁP ĐÁ CÔN LÔN

Làm trai đứng giữa đất Côn Lôn
Lừng lẫy làm cho lở núi non.
Xách búa đánh tan năm bảy đống,
Ra tay đập bể mấy trăm hòn.
Tháng ngày bao quản thân sành sỏi,
Mưa nắng chi sờn da sắt son.
Những kẻ vá trời khi lỗ bước,
Gian nan nào sợ sự con con.

CÔN LÔN TỨC CẢNH

Bể dâu dời đổi mấy thu đông,
Cụm núi Côn Lôn đứng vững tròng.
Bốn mặt dày vò oai sóng gió,
Một mình che chở tội non sông,
Cỏ hoa đất nẩy cây trăm thức,
Rồng cá trời riêng biển một vùng.
Nước biếc non xanh thương chẳng nhỏ,
Gian nan xin độ khách anh hùng.

RỪNG SẮC, CỬA NGÕ CỦA HÒN NGỌC VIỄN ĐÔNG

Tô Kiều Phương

Từ hàng trăm năm trước, các nước muốn giao lưu với Hòn Ngọc Viễn Đông hay từ miền Trung và vùng đồng bằng Cửu Long muốn đến thủ đô Sài gòn qua đường sông nước, đều phải sử dụng hai ngả sông Lòng Tàu và Soài Rạp. Hai giòng sông ôm lấy một vùng đất, từng được kể tới như một truyền thuyết, là nơi ghi dấu lịch sử hào hùng của ông cha ta: Rừng Sác.

Thời chống Pháp, Rừng Sác cùng với Đám Lá Tối Trời ở bên kia sông, thuộc tỉnh Gò Công, là căn

cứ của Bình Tây Đại nguyên soái Trương Công Định. Có đạo là bản doanh của lực lượng Bình Xuyên. Vùng mê địa đó cũng đã từng in dấu chân của đức Hộ pháp Phạm Công Tắc, giáo chủ Cao Đài và đức thầy Huỳnh Phú Sổ, giáo chủ Phật giáo Hòa Hảo, khi các vị đến đây họp bàn quốc sự.

Ngày xưa Rừng Sác là vùng đất hoang sơ, luôn luôn ngập dưới làn nước mặn. Từ mặt đất, các loài mướp sác, chà là, dước, mắm mọc tràn lan. Có lẽ vì thế Rừng Sác trở thành tên gọi của đồng bào địa phương.

Lúc nhà Mãn Thanh đang thời cực thịnh ở Trung Hoa, nhóm chủ trương phục Minh bị khủng bố tới bời, phải tháo chạy về mạn nam. Ngoài số người theo Mạc Cửu sinh cơ lập nghiệp tại Hà Tiên, một nhóm khác đã ngược sông Đồng Nai lên Thủ Dầu Một hoặc định cư dọc theo sông Soài Rạp và Vàm Sác, lập thành xóm Tiều. Hầu hết những người này đều hoạt động trong Thiên Địa Hội và chủ trương “phản Thanh phục Minh”. Đồng bào Việt Nam sau đó cũng gia nhập hội kín này nhưng lần lái tổ chức sang chống Pháp. Vụ phá khám lớn Sài gòn vào các năm 1913 (do Phan Xích Long cầm đầu), năm 1916 (do Tư Mắc cầm đầu) là tiêu biểu và đều do người của Thiên Địa Hội.

Ngược lên hướng đông, đông bắc, Rừng Sác liền với Long Thành, Bà Rịa và Vũng Tàu. Thời đó vùng này đầy muông thú, nhiều nhứt là cọp, heo rừng và sấu. Có nơi dân thương hồ đi ngang thường bị cọp vồ

ăn thịt đến thành danh là... làng Ăn Thịt. Hướng tây và nam giáp với Nhà Bè và Gò Công, địa điểm thuận lợi cho nhiều tổ chức làm căn cứ, trong đó có nghĩa quân của Trương Công Định, đã kéo về trú ẩn ở đây khá lâu. Chính Bình Tây Đại nguyên soái đã cho vận chuyển đá núi từ Biên Hòa về, nhận chìm dưới lòng sông thuộc xã Lý Nhơn để ngăn tàu giặc Pháp và nơi đây sau đó có tên là Đá Hàn.

Đặc điểm của Rừng Sác ngoài các sông lớn còn có nhiều rạch nhỏ chằng chịt, thuận lợi cho tàu ghe di chuyển. Đồng bào địa phương gọi những rạch nhỏ, nối liền các giòng sông là Tắt. Từ đó phát sinh những địa danh rất đặc biệt như Tắt Cây Mắm, Tắt Từ Miêu (ngang làng Tiều), v.v.. Riêng Tắt Chàng Hảng là giáp mối giữa hai sông lớn Soài Rạp và Lòng Tàu, nên nước xoáy rất dữ dội. Nhiều ghe xuồng qua đây không quen luồng rạch, đã bị nhận chìm. Cũng như sông nước vùng đồng bằng Cửu Long, dạo ấy trên sông rạch Rừng Sác nổi tiếng về “bồi”. Ghe thương hồ đi lại, chỉ cần lơ đãng một chút là bị dọn sạch, kể cả nồi cơm vừa chín tới, còn trên lò lửa đỏ, thoáng một cái đã vào tay các bồi.

Rừng Sác có một số nơi hoang dã đến kinh sợ. Nếu không đi từng đoàn thì không ai dám đặt chân tới Ngã Ba Chó Tru, một địa danh mà chó đi qua cũng phải sợ đến tru lên.

Đi dần về hướng Long Thành, có một vùng cảnh sắc thơ mộng như tên gọi của nó: Vũng Gấm. Ở đây

ao hồ, hoa cỏ rất đẹp, nhưng điểm đặc biệt hơn hết là sấu nhiều vô kể. Sấu nổi lênh bènht trên các kinh rạch, ao hồ, có những con “hạm” to, dài hơn chiếc xuồng ba lá. Do đó, ghe xuồng lạc lõng qua đây dễ làm mồi cho sấu. Cho tới khi đã có nhiều người về ở gần Vũng Gấm rồi, sấu vẫn tìm vào các xóm tấn công, đôi lúc bắt theo cả heo, gà nữa. Để giải thích hiện tượng sấu tập trung nhiều ở Vũng Gấm, dân kỳ cựu kể là ngày trước có tay thương hồ lên tận Cao Miên mua sấu về Việt Nam bán. Trong một chuyến, đến vùng này ghe bị chìm, đàn sấu thoát ra được và sinh sôi ngày càng nhiều. Đến lúc người Pháp đặt chân lên miền Nam, tàu Tây chạy xình xịch suốt ngày trên sông rạch, đã xô đuổi sấu đi tản mát. Số khác do đồng bào mình bắt sấu lấy thịt ăn, da thì làm ví, làm dây nịt có giá trị cao trên thị trường nên sấu vắng bóng dần...

Vào giai đoạn kháng Pháp, sau Trương Cộng Định, Bình Xuyên cũng lấy Rừng Sác làm căn cứ, bản doanh đặt ở Tắt Cây Mắm. Tổ chức này ban đầu mang tính chất quốc gia chống thực dân Pháp, vừa pha một chút hào hùng kiểu Lương Sơn Bạc: họ làm cả việc cướp của các tên ác bá, cò bót Tây để lấy tiền nuôi quân và chia cho người nghèo. Theo thời gian, tính chất đặc biệt ấy có đổi thay. Vào những ngày cuối cùng tại quê nhà của Bảy Viễn, một trong những người cầm đầu Bình Xuyên, cũng đã rút về Rừng Sác, trước khi lên đường lưu vong cho đến khi vùi thân nơi xứ

lạ.

Riêng heo rừng là chuyện đầu môi của khách tứ xứ trôi giạt về đây. Người Tiều ở dọc theo sông Soài Rạp và Vàm Sác, thuộc xã Lý Nhơn, chuyên sống bằng nghề làm rẫy, trồng đủ các loại rau củ đưa đi bán các nơi. Vậy mà có lúc gặp đàn heo rừng đi qua, cày nát nhiều ruộng rẫy, làm thiệt hại bao nhiêu công khó khai phá, vun trồng. Nhưng thịt heo rừng ở đây thì tuyệt vời, thịt ngọt hơn bất cứ heo rừng nơi khác, nhờ chúng ăn toàn đợt chà là. Nói đến chà là, cũng nên kể thêm một loại đặc sản nữa của Rừng Sác: Đuông Chà Là. Từ mỗi ngọn chà là, người ta chỉ bắt được một con đuông trắng ngần, béo ngậy nằm giữa ruột cây. Đem ngâm đuông vào nước mắm ngon rồi mới chiên với bơ, là một món nhậu không thứ gì sánh bằng. Trước ngày đất nước lọt vào tay cộng sản, tại Sài Gòn chỉ có nhà hàng Tài Nam ở đường Tôn Thất Thiệp, chợ Cũ có món ăn đặc biệt ấy.

Rừng Sác còn là nơi “so găng” giữa người nhái Việt Nam Cộng Hòa và đặc công Việt cộng. Nếu có vài đặc công Việt cộng từ Rừng Sác xâm nhập vào Nhà Bè để đánh kho xăng, phá tàu thì cũng nhiều phen bị người nhái ta phá vỡ kế hoạch, làm cho nhiều tên ra đi mà không bao giờ trở lại...

Sau 30.4.1975, Cộng sản biến vùng Rừng Sác thành các nông lâm trường để đưa thanh niên thành phố ra đó lao động. Một trại tù cũng được lập ngay trên mảnh đất ẩm thấp, thiếu gạo, thiếu nước đó. Từ

ngày nâng lên thành huyện và đặt cho cái tên Duyên Hải, Cộng sản có ý biến Rừng Sác thành một tiền đồn hồng ngân chặn mọi sự xâm nhập từ bên ngoài, đồng thời cũng để cản trở người vượt biên. Nhưng cũng chính cán bộ Cộng sản đã biến hiểm địa ấy thành nơi tập trung và xuất phát của hàng ngàn tàu, ghe đưa người vượt biển đến những bến bờ tự do.

VÀI MÓN MẮM MIỀN NAM

Tô Kiều Phương

Sau hơn mười sáu năm làm kiếp lưu vong, có dịp tưởng cũng nên nhắc lại chút gì quốc hồn quốc túy, để nhớ để thương về quê hương đau khổ của mình. Và ngoài tinh thần dân tộc, có cái gì tiêu biểu hơn món ăn Việt Nam, đó cũng là một phần di sản của văn hóa nước nhà.

Nhà văn Thạch Lam đã dành nhiều trang sách để giới thiệu món ăn của Hà Nội băm sáu phố phường; Nguyễn Tuân đã hơn một lần kể say sưa về phở, món ăn không quên được của Thăng Long ngàn năm văn

vật. “Đi mô mình cũng nhớ mình” là thế...

Tùy theo địa lý, thổ nhưỡng của mỗi vùng, mỗi quốc gia mà các sinh, thực vật sinh sôi, phát triển. Người dân địa phương dùng các loại sinh vật, thực vật tại chỗ để chế biến, chọn lọc thành thức ăn đặc trưng của dân tộc mình.

Nếu Pháp, Hòa Lan nổi tiếng với các loại phó-mát Camembert, Rocheford, loại phó-mát không phải ai cũng ăn được; thì dân Nga hãnh diện vì có trứng cá muối caviar vang danh thế giới. Cùng một phong cách như thế, Đại Hàn có thịt bò nướng, kim chi; Campuchia có mắm bò hóc mà ai đến xứ Chùa Tháp cũng nghe tiếng, còn ăn được hay không là chuyện khác.

Nói về mắm, Việt Nam mình phong phú hơn nhiều. Đa dạng nhất là những món mắm của vùng đồng bằng miền Nam. Do ảnh hưởng của hai nhánh Cửu Long (con sông dài ngót 4000 cây số, bắt nguồn từ “nóc nhà thế giới” Tây Tạng), sông Tiền chảy qua vùng Tân Châu, Hồng Ngự, Cao Lãnh, Sa Đéc, Vĩnh Long, Bến Tre, Mỹ Tho trước khi đổ ra biển; sông Hậu chảy ngang các tỉnh Châu Đốc, Long Xuyên, Cần Thơ và Trà Vinh, chẳng những chuyên chở phù sa về bồi đắp cho đất đai thêm màu mỡ, mà còn đem nhiều tôm, cá từ Biển Hồ đổ vào sông rạch, ruộng, đìa miền Nam. Cá tôm ăn không hết, đến độ dân địa phương phải phơi khô, làm mắm.

Các tỉnh Châu Đốc, Sóc Trăng, Trà Vinh, Bạc

Liêu vì có nhiều người Việt gốc Miên sống tập trung ở các phum, sóc (làng, xã) nên mắm bò hóc rất phổ biến, nhưng hương vị của mắm không quyến rũ được đa số người Việt. Riêng ở Cà Mau, Bạc Liêu, Sóc Trăng, Cần Thơ là nơi sản xuất mắm cá sặt, cá lóc nhiều và ngon hơn hết. Cứ vào mùa nắng hạn, đất ruộng vùng này khô đến nứt nẻ, khiến cá đổ dồn về các ao, đầm sâu. Đây cũng chính là mùa nông dân tát đìa, ao bắt cá. Sau ngày chiếm miền Nam, Cộng sản phân bố lại dân số, đưa đồng bào thành phố về các vùng nông thôn hẻo lánh, cá tôm bị đánh bắt liên miên, không kịp sinh sản nên số lượng cá không còn nhiều như thập niên 40-50 nữa. Tuy thế số cá bắt được ở sông rạch vẫn không sao ăn hết, phải làm khô, làm mắm để dành hoặc bán đi các nơi.

Cá chọn làm mắm thường phải còn tươi. Sau khi đánh sạch vảy, ướp muối theo kỹ thuật của từng gia đình, cá được nhận vào lu, vại tùy theo số lượng nhiều hay ít. Có những nhà phải dùng đến mấy chục lu, vại để chứa mắm. Mắm còn được ướp với đường hũ, thính rất công phu nên thịt con mắm lúc nào cũng đỏ tươi, thơm phức. Đồng bào miền Tây rất ưa ăn mắm sống với cơm nguội. Mắm cá lóc hay cá sặt xé nhỏ, ăn với cơm nguội rất tuyệt, nhưng phải bốc bằng tay mới thưởng thức hết cái hương vị đặc biệt của nó.

Về thăm Hậu giang, khách thường được đãi món “mắm và rau”. Mắm sặt hay mắm lóc nấu rục lấy nước cốt, bỏ thêm thịt ba chỉ, cá lóc, cà tím... Gia vị gồm

sả băm nhuyễn với ớt, làm cho nồi mắm kho thơm lừng lên, khiến khách đang ở nhà trên ngửi mùi cũng thấy cồn cào trong bụng. Mắm kho ăn với cơm đã ngon rồi, đồng bao miền Tây còn cầu kỳ ở chỗ... phải và với rau. Đây là loại rau ghém, chuối cây sắt nhỏ, bông súng lột sạch lớp vỏ bọc bên ngoài, phô màu trắng ngần pha tím, ngắt nhỏ trộn với rau thơm. Tất cả bỏ vào tô, chan mắm kho đang bốc khói, vừa ăn cơm vừa và rau... Hương vị mắm kho thấm vào vị giác làm khách khó quên. Trước 1975, ở Sài Gòn có nhiều quán cơm Việt Nam quảng cáo món mắm và rau như Phước Thành (đường Ngô Tùng Châu), nhà hàng Lê Lai (góc đường Lê Lai-Nguyễn Phi, đối diện ga xe lửa)...

Cũng với mắm sặt, mắm lóc, nhiều nơi ở Hậu Giang còn có món bún nước lèo. Mắm nấu rục lọc lấy nước cốt, nấu chung với cá lóc, lựa thứ có trứng, nồi mắm mới thấy hấp dẫn. Rau độn là giá, hẹ và rau thơm. Nồi mắm lúc nào cũng bắc trên lò đỏ lửa, khi ăn người bán trụng bún với nước lèo cho nóng, sau đó mới chan vào tô, kèm theo một miếng cá lóc. Bỏ thêm một chút tương ớt, một chút nước mắm ngon là có một tô bún “hết xẩy”, nhưng phải là bún nước lèo Bạc Liêu mới chính hiệu. Có lẽ con mắm Bạc Liêu làm cho nồi nước lèo có hương vị đặc biệt hơn chăng? Hồi trước Sài Gòn cũng có nhiều nơi bán bún nước lèo Bạc Liêu, nhưng khách sành ăn chỉ chấm bún nước lèo ở Ngã Tư Quốc Tế, góc đường Đề Thám-Bùi Viện,

gần rạp hát Nguyễn văn Hảo.

Miền cuối nước Việt còn có loại mắm tép, sản phẩm đặc sắc của Bạc Liêu, Cà Mau. Tép dùng làm mắm là loại tép bạc to con, nhỏ nhút cũng bằng ngón tay, ướp thính, tỏi, riềng, rượu đế, trộn đu đủ xanh bào nhỏ rồi nhận vô keo. Keo mắm đem phơi ngoài nắng, trông tươi hồng rất hấp dẫn. Khi mắm đủ chua, ăn với bún, thịt ba chỉ, rau thơm quên thôi.

Ngược lên vùng nước nổi Long Xuyên, Châu Đốc, du khách sẽ được thưởng thức các loại mắm thái, mắm cá trèn. Mắm thái làm với thịt cá lóc, cá bông ướp theo bí quyết riêng để bán đi các nơi. Mắm thái mua về trộn thêm đu đủ bào nhỏ, để vừa chua, gói với thịt luộc, rau thơm là một món ăn tuyệt vời. Tuy vậy có người thích ăn mắm cá trèn hơn vì hương vị đặc biệt của nó. Cũng ăn kèm với thịt ba chỉ hay đầu heo luộc, rau thơm và bún, nhưng phải nhai nguyên con mắm mới thưởng thức hết hương vị của mắm cá trèn.

Mỗi năm vào dịp vía bà Chúa Xứ, đồng bào các nơi đổ xô về núi Sam để dự lễ, là dịp mắm thái, mắm trèn Châu Đốc không đủ cung cấp vì ai cũng mua về làm quà cho người thân. Do tiếng tăm đó, nhiều nơi đã làm giả mắm thái, mắm cá trèn Long Xuyên, Châu Đốc. Cứ đến các chợ Bến Thành, chợ Cũ, chợ Bình Tây sẽ thấy bán đầy các loại mắm thái, nhưng mắm trộn màu với thịt mỡ tái tái, mùi vị nhạt nhẽo, không thể so với mắm thái chính hiệu.



Vùng Thất Sơn còn nổi tiếng với loại mắm trứng, mắm ruột. Mắm rất bùi, thơm ngon, hương vị đậm đà khó quên, nhưng ăn một vài lần đã thấy ngán vì cái béo của ruột, của trứng cá.

Có một loại mắm, dường như chỉ có ở quê hương Trương Định: đó là mắm còng. Loại mắm này không phải lúc nào cũng có. Mỗi năm chỉ sản xuất một mùa, vào dịp mừng năm tháng năm, thời gian còng lột. Vì hiếm và ngon nên mắm làm ra chỉ để ăn hay biếu tặng các quan chức địa phương. Năm 1972, nhân dịp về Gò Công nhằm mùa mắm, tôi được người bạn, anh Lê Thiện Tùng, phó tỉnh trưởng, đãi một bữa mắm còng, mãi đến bây giờ gần 20 năm sau, nhắc lại vẫn không thể nào quên được hương vị của nó. Quê hương của bà Từ Dũ còn có một đặc sản khác nữa là mắm tôm chà. Thịt đầu heo hay ba chỉ luộc cuốn bánh tráng, thêm rau thơm, dưa leo mà chấm với mắm tôm chà Gò Công thì, như nhiều người nhận xét, nhai xong chỉ muốn ngậm để nghe hương vị thấm vào vị giác. Theo dân địa phương thì món mắm này đã theo bà Từ Dũ về kinh đô Huế.

Muốn thưởng thức món mắm tôm chà, bạn nên làm một chuyến đi về vùng đất nhỏ bé như một ốc đảo nhưng có những trang sử khá dày suốt thời gian kháng Pháp này. Đến đó, bạn sẽ được nghe kể về các chiến tích hào hùng của Bình Tây Đại nguyên soái Trương Định, về đám lá tối trời, về khám lớn Gò Công, nơi giam cầm những chiến sĩ quốc gia... Trên

đường trở lại thủ đô, bạn sẽ đi ngang làng Từ Dũ, tới bắc Cầu Nổi. Trong khi chờ đò qua sông, bạn vừa lựa mua vài hũ mắm tôm chà Gò Công, vừa nghe người nghệ sĩ mù đờn độc huyền cầm và ca các bản Nam Ai, Bình Bán hay sáu câu vọng cổ mùi như một danh ca, đủ khiến bạn náo lòng.

Bên kia sông Soài Rạp, phía đông bắc Gò Công là Vũng-Tàu, thành phố biển và du lịch của miền Nam, du khách có thêm món ăn lạ miệng nữa là mắm ruốc. Loại mắm này khắp các vùng duyên hải đều có sản xuất, nhưng do cung cách chế biến, mắm ruốc Vũng-Tàu không bỏ màu mà lúc nào cũng đỏ tươi. Các bà các cô rất thích ăn xoài xanh, cóc... chấm mắm ruốc dầm với một chút ớt. Khi mua làm quà cho người thân, du khách thường tìm cho bằng được mắm ruốc bà giáo Thảo, một nhãn hiệu đã nổi tiếng từ nhiều thập niên. Mắm ruốc xào với thịt ba chỉ ăn với cơm kèm vài lát dưa leo thật hấp dẫn...

Miền Nam còn một món ăn rẻ tiền khác, cũng thuộc họ mắm là... dưa mắm. Dưa leo hay dưa gang còn xanh, được gài trong hũ mắm một thời gian, trở thành món dưa mắm dòn tan, sực nức mùi thơm, dành cho người nghèo ăn với cơm hoặc cháo.

Chung hết, chúng ta có nước mắm, là thứ nước để chấm hay nêm, nấu thức ăn của người Việt Nam. Từ xưa, nước mắm được đồng bào các nơi làm theo lối thủ công. Sau này nhiều xí nghiệp chế biến nước mắm ra đời, sản xuất với quy mô lớn để cung cấp cho

cả nước và xuất cảng. Nước mắm ngon, phải kể tới Quảng Ninh, Phan Thiết, Kiên giang... Tại miền Nam, nổi tiếng hơn cả là nước mắm Phú Quốc (tỉnh Kiên giang), do được chế biến từ cá cơm vùng vịnh Thái Lan. Trên mâm cơm của gia đình Việt Nam, chén nước mắm là món hầu như không bao giờ vắng mặt...

ĐẤT MŨI BẠC-LIÊU

Tô Kiều Phương

Cho đến nay, nhiều người vẫn công nhận Bạc Liêu là vùng đất có sắc thái đặc biệt ở miền Nam, và có thể của cả nước nữa. Đây không phải là một tỉnh đẹp. Bạc Liêu thiếu nét thơ mộng của Hà Tiên hay Rạch Giá. So với Sóc Trăng, Cần Thơ, Long Xuyên, Bạc Liêu phát triển khá chậm, trong suốt mấy thập niên qua, nó không thay đổi bao nhiêu. Thậm chí có người còn cho Bạc Liêu là xứ quê mùa:

Bạc Liêu là xứ quê mùa

Dưới sông cá chớt, trên bờ Triều Châu.

Thế nhưng đây là một xứ giàu có, phồn thịnh, một thời có những đại điền chủ ruộng đất “cò bay thẳng cánh, chó chạy cong đuôi”.

Trong những nhân vật nổi danh tại miền Nam, nhiều người xuất thân từ Bạc Liêu. Đời sống riêng tư và cách sinh hoạt của họ đã trở thành huyền thoại như Hội đồng Trạch và các con ông ta, công tử Hai Đình, Ba Qui. Rồi hương chủ Lâm Quang Sắc và con là Lâm Ngọc Đường, từng du học ở Pháp vào giai đoạn đen tối của lịch sử nước nhà, đã nổi danh Công tử Bạc Liêu nhờ... ăn chơi. Và Bá hộ Bì, Bá hộ Trấn với các tòa nhà bánh ít to như những dinh thự, thêm các hầm lúa dọc ngang. Vậy mà cứ đến mùa thu tô, không đủ chỗ chứa, lúa phải đổ đầy sân, cao như những dãy đồi. Nhiều người kể lại, lúc hãng Charner mở ở Sài Gòn, có một ông già đầu búi tóc đến kêu chủ hãng nổ máy, thử chiếc xe hơi mới nhập cảng vào Đông Dương. Người chủ Tây có vẻ ngạc nhiên, nhưng cũng chiều khách. Càng ngạc nhiên hơn khi hỏi giá xong, Hội đồng Trạch - tên ông già để “xi-nhông” đó - mở cái mo cau ôm theo bên mình, lấy ra từng xấp bạc giấy “xăng” (100 đồng) con công thẳng tắp rất hiếm, để trả. Riêng cậu Ba Qui nổi danh là Hắc công tử, suốt năm cứ ôm tiền thu lúa ruộng lên Sài Gòn ăn chơi và theo đuổi một cô đào thanh sắc thời đó mà Phước George, tức Bạch công tử, cũng đang theo đuổi. Một hôm, khi đi xem hát ở rạp Moderne, cô đào nọ làm rớt đồng 5 xu, tìm mãi không thấy, cậu Ba Qui liền

bật quẹt đốt tờ giấy “hoảnh” (20 đồng) để soi sáng tìm đồng xu, trước đôi mắt ngỡ ngàng của Bạch công tử.

Vậy mà Bạc Liêu là tỉnh sanh sau đẻ muộn, chỉ mới chánh thức thành lập vào ngày 18.12.1882, nhờ lấy thêm phần đất mũi Cà Mau, thuộc tỉnh Rạch Giá. Chánh tham biện đầu tiên của Bạc Liêu là Lamothe de Carrier, khi nhậm chức đã nhận xét: “Hiện tại Bạc Liêu chưa ra gì, nhưng tương lai sẽ nhanh chóng trở nên thành phố lớn của Nam kỳ, sau Sài gòn”. Có lẽ ông Lamothe đã thấy được nguồn tài nguyên thiên nhiên phong phú của vùng đất có thời ưu đãi người Thủy Chân Lạp (Cao Miên).

Sau đó, nhóm di thần nhà Minh và gia quyến theo Dương Ngạn Địch chạy về phía nam. Một số đến định cư trong vùng Bạc Liêu, hầu hết là người Tiều (Triều Châu), sống bằng nghề làm rẫy ở những nơi mới khai khẩn. Số khác buôn bán, đó là nghề của họ, nên chẳng bao lâu năm giữ hết các đầu mối thương mại.

Đến năm 1885 chợ Vĩnh Lợi mới được xây cất, cạnh bờ sông Bạc Liêu. Năm 1892, để chỉnh trang thành phố, chủ tỉnh ra lệnh dời các nhà lá chung quanh chợ để cất các dãy phố lâu và kiosque. Tiệm cơm Tàu nổi tiếng là quán Xứng Ký, mở ở trước chợ vẫn còn cho đến ngày nay.

Bạc Liêu do phù sa bồi đắp từ nhiều thế hệ trước,

nên rừng sác có mặt khắp nơi, gồm các loại cây bần, mắm, đước... Xa về phía mũi Cà Mau, hướng tây nam là vùng U Minh, rừng tràm tràm thủy bạt ngàn và chằng chịt mương, lạch phủ đầy dây choại, cóc kèn, thông ra các sông Cái Lớn, sông Cái Bé, sông Ông Đốc rất khó di chuyển. Đây là ổ sinh sản các loại cá, tôm, cua, lươn. Ngoài ra, U Minh còn nhiều đặc sản khác như rắn, rùa, đủ loại chim, nhứt là mật và sáp ong.

Ngày xưa tổ ong bám dày đặc trên cây tràm, cây giá nhưng không ai lấy. Lâu dần, rớt xuống trôi đầy trên sông rạch. Mãi đến thời vua Tự Đức (1847-1883), có người vào sâu bên trong sinh sống rồi, địa phương mới chia lô đấu thầu khai thác mật và sáp ong. Họ dùng các rạch nhỏ làm ranh giới thiên nhiên để chia khu vực đấu thầu, gọi là *ngan*. Từ đó có địa danh Ngan Gừa, Ngan Trâu, Ngan Rít... Dân sống bằng nghề lấy mật ong thường ở trong những làng hẻo lánh, có khi chỉ năm bảy nóc gia, được gọi là dân “ăn ong” hay “ăn ngan”. Cho đến những năm đầu thế kỷ này, viên chức Tây vào vùng đó còn gặp cọp, heo rừng; sấu và khỉ thì vô số kể.

Đất Bạc Liêu thấp, thường ngập nước, cỏ năng, lau, sậy um tùm nên phương tiện di chuyển thông dụng là xuồng, ghe:

*Minh mông nổi nước,
Su, đước rườm rà,
Ở đây anh tính sao ra*

Sấm bông hột lựu dặng mà cười em.

Trước ngày mở mang đường sá, người ta phải dọn cái lán rồi đánh dấu để đi lại. Hiện vẫn còn nhiều địa phương mang tên Lán Tròn, Lán Dài... Vì phong thổ, địa thế ẩm thấp như vậy nên không ở đâu muỗi, mòng, đĩa, vắt nhiều như Bạc Liêu:

Xứ nào vui cho bằng xứ Cạnh Đèn

Muỗi kêu như sáo thổi, đĩa lền như bánh canh.

Khi chúa Nguyễn Phúc Ánh bị quân Tây Sơn đánh đuổi, có lúc phải chạy vào vùng U Minh, chờ qua Xiêm cầu viện. Truyền thuyết cho rằng địa danh Cạnh Đèn chính là nơi chúa Nguyễn đóng quân. Một lần, đi đến một địa điểm khác phải dừng lại vì Chúa lâm bệnh nặng đến độ không hy vọng sống, đã than với quan hộ giá: “Ta chắc bâng!” (Ta chắc chết) Địa điểm ấy nay là xã Chấn Bông.

Bạc Liêu còn có một kỳ quan là sân chim, quy tụ nhiều loại chim quý, hiếm. Có thứ to như chằng bè, già đây, long ô .v.v.. Cứ mỗi buổi chiều, chim từ các nơi bay về rợp một góc trời. Sân chim rộn ràng đủ loại âm thanh, như một bản đại hợp tấu bất tận. Có các loại chim từ những vùng băng giá, thiên di về đây theo mùa để tránh lạnh, đó là loại chim hiếm; nhưng cũng có những sân chim là tổ ấm bốn mùa, chim cứ sáng bay đi chiều tối trở về đều đặn.

Sân chim có thời là tài nguyên khá lớn của địa phương, nhưng bị khai thác bừa bãi để lấy lông làm quạt bán ra nước ngoài nên nhiều giống chim gần như

bị tuyệt chủng. Đất lành chim mới đậu. Chiến tranh cũng là một lý do khiến sân chim hoang vắng. Hiện nay chỉ còn một ít sân chim ở các làng Đông Yên, Vĩnh Hòa đang được gây dựng lại, cấm các vụ săn bắn, bẫy chim lấy thịt ăn.

Về Bạc Liêu, nên lựa vào khoảng tháng bảy, tám để được nếm thứ nhãn hạt tiêu. Trái nhãn dày cơm, nước ngọt lịm mà hột rất nhỏ. Vườn nhãn Bạc Liêu chạy dài dọc theo bờ biển, vườn nối vườn tạo thành một rừng nhãn mênh mông.

Một nguồn lợi khác làm giàu cho Bạc Liêu là muối. Vào mùa thu hoạch, diêm dân nhón nhíp bận rộn. Những “tu muối” cao ngất lên mãi, chờ đưa đi tiêu thụ. Chính hột muối mặn mà đó đã ướp những con cá lóc, cá sặt nơi sông rạch thành khô, mắm thơm lừng. Nhiều người thích ăn mắm sống Bạc Liêu với cơm nguội, rất đậm đà; hay nấu một nồi “mắm và rau” để ăn một lần rồi không bao giờ quên được hương vị đặc biệt của nó. Cũng với loại mắm đó, dân địa phương còn chế ra món “bún nước lèo” nổi tiếng. Trước năm 1975, Sài Gòn có quán bún nước lèo Bạc Liêu ở gần Ngã Tư Quốc Tế (góc Bùi Viện - Đề Thám) rất đông khách. Hiện nay, dầu ngăn cách cả một đại dương, bún nước lèo Bạc Liêu cùng món mắm và rau cũng đã theo dân Việt vượt biển, du nhập vào đất Mỹ. Nhiều nhà hàng đã quảng cáo trình trọng món ăn đầy hương vị quê hương ấy, giới thiệu cả với khách ngoại quốc.

Đặt chân đến Bạc Liêu ta còn có dịp chứng kiến nếp sống hòa đồng giữa các dân tộc Việt, Miên, Tàu. Ở đây tuy người Miên có phum, sóc (ấp, làng) riêng như Sóc Đồn, Sóc Bưng... nhưng vẫn có những người sống lẫn lộn với dân Việt và Tiều một cách thoải mái, vui vẻ. Nhiều người Miên, Tàu còn cưới vợ Việt. Con cái họ học hành, chơi đùa với nhau cho nên tiếng nói của người Bạc Liêu có nét riêng, rất dễ thương. Có những câu nói pha trộn đến ba thứ tiếng. Trong làng xóm, sự thờ cúng cũng vậy. Người Hoa, người Miên đi lễ chùa Việt Nam; người Miên, người Việt vẫn cúng chùa Ông Bổn và người Hoa, người Việt luôn luôn tôn trọng các buổi lễ ở các chùa Miên, các miếu Ông Tà.² Bạc Liêu có những người Miên làm đến quận trưởng (như Thạch Phen, quận trưởng Vĩnh Châu, vừa bị Cộng sản kết án vì dính líu tới vụ công ty Cimexcol với Dương Văn Ba), trưởng chi cảnh sát như ông Sơn Sự. Hai người này sau đó đã đắc cử dân biểu quốc hội Việt Nam Cộng Hòa trước 1975.

Ngoài những dòng họ đã được nhắc ở trên, Bạc Liêu còn có những gia đình nổi tiếng khác như Cao Triều Phát, Chung Bá Vạn, gia đình Lâm Quang (trong đó có hai trung tướng Lâm Quang Thơ, Lâm Quang Thi), gia đình trung tướng Trần Văn Minh, tư lệnh Không Quân .v.v..

Thời ấy nay đã qua. Bạc Liêu ngày nay cũng như khắp nơi trên đất nước, đang quần quai dưới sự cai trị hà khắc, làm cho nhân dân ngày càng khốn khó.

Nhiều đồng bào đã bị đói, ngay tại vừa lúa miền Nam đó. Xã Hộ Phòng giàu cá tôm, Vĩnh Mỹ trù phú lúa gạo, từng được tổng thống Ngô Đình Diệm đến thăm, bây giờ chánh quyền Cộng sản đưa hàng ngàn gia đình từ Hà Nam Ninh vào chắn dọc bờ biển, nhằm ngăn chặn làn sóng vượt biển tìm tự do của đồng bào miền Nam, cũng như các vụ xâm nhập của các tổ chức phục quốc, đã xảy ra vào những năm 1987-1988.

Bạc Liêu từng là đất hoạt động của Thiên Địa Hội chống thực dân, hiện đang tiếp nối truyền thống ấy. Sau 30.4.1975, đầu Dương Văn Minh kêu gọi buông súng đầu hàng, nhiều nơi ở đây dân chúng vẫn chiến đấu rất anh dũng. Những người con của Bạc Liêu: thiếu tá Mã Thành Nghĩa, thiếu tá Lê Văn Sĩ đã ngã xuống một cách oanh liệt... Và cũng như khắp nơi trên quê hương Việt Nam thân yêu, Bạc Liêu đang góp sức vào công cuộc lật đổ bạo quyền, chờ đợi một ngày mai tươi sáng...

Gió hìu hìu Bạc Liêu kia hỡi

Mối sầu này biết gửi cùng ai...

1. Chùa của người Hoa thờ nhà hàng hải Trịnh Hoà, người chỉ huy 500 thuyền của nhóm di thần nhà Minh, chủ trương diệt Thanh phục Minh. Ông được xem là vị phúc thần, gọi là Bốn Đầu Công, gọi tắt là Ông Bốn.

2. Là những miếu nhỏ do người Miên dựng ở đầu làng để thờ vị thần bốn địa, tượng trưng bằng viên

đá to, phủ bằng miếng nhiều đỏ, được rất đông người
Miên tin tưởng.

MUỐI BẠC LIÊU NẶNG TÌNH BIỂN CẢ

Nguyễn Văn Ba

*Bạc Liêu nước chảy lờ đờ
Dưới sông cá chớt, trên bờ Triều Châu
ca dao*

Lần đầu tiên tôi đến Bạc Liêu khoảng năm 1971, đi bằng xe gắn máy. Vào thời điểm đó Quốc lộ 4 từ Cần Thơ tới Bạc Liêu có đoạn tốt, đường tráng nhựa bóng loáng, rộng rãi như từ Cần Thơ tới Cái Răng rồi Cái Tắc (còn gọi là ngã ba đi Rạch Gòi, Chương

Thiện) và đoạn vừa qua khỏi Sóc Trăng, nhưng cũng có đoạn hẹp và xấu hơn, tuy nhiên nói chung lưu thông an toàn, tốt đẹp.

Khởi hành từ Cần Thơ, tôi và anh Nghiệp, một người bạn hiện còn ở Việt Nam, dùng xe Honda, anh Nghiệp xe đàn ông, tôi xe C50. Chúng tôi xuống Đại Ngãi, một thị trấn nhỏ ven bờ sông Hậu, rước hai người em gái bà con chú bác với Nghiệp, Thủy và Vân, sau đó trở lại Sóc Trăng rước hai chị nữa, chị Nữ bạn cũ, lúc ấy đang ở trung học Hoàng Diệu Sóc Trăng và chị Muối, em chị Nữ, đang học ở Chương Thiện. Thêm một xe gắn máy khác cho chị Nữ và Thủy, Nghiệp chở Vân, tôi chở chị Muối.

Lần đó chúng tôi ghé chợ Vĩnh Lợi ăn cơm ở Quán Lá với cá rô mè kho tộ và canh chua cá dứa, rồi theo các giong đất chạy song song bờ biển thăm các vườn nhãn (đi săn nhãn) dài cả mấy cây số, như một cánh rừng. Nhãn Bạc Liêu giống nhãn Châu Đốc và Tân Châu, tương đối nhỏ trái, lớn hột, cơm mỏng, thơm ngon. Khác Long nhãn miệt Trung Lương lớn trái, cơm dày, hột nhỏ được trồng trước sân nhà hay vườn, thường rộng không quá hai ba công đất.

Vào vườn nhãn ở Bạc Liêu là được chủ vườn cho ăn tự do tại chỗ, chỉ khi đem về mới phải trả tiền, tuy nhiên giá rất thấp so với ngoài chợ. Có ông chủ vườn bảo, nếu mỗi gốc nhãn trong vườn ông chúng tôi ăn một trái và đi giáp một vòng vườn thì muốn mang bao nhiêu về cứ mang, không phải trả một xu

nhỏ. Hỏi ra vườn ông có tới hai ngàn năm trăm gốc nhãn. Chúng tôi chỉ ăn mỗi người khoảng ba chục trái mà sáng hôm sau mở mắt không ra.

Chúng tôi cũng viếng nhiều ngôi chùa Miên kiến trúc cổ kính, mỹ thuật, bao bọc bởi những hàng cây sao, cây dầu thật thẳng, thật cao. Cảnh chùa yên tĩnh, tịch mịch, tàn cây cao là nơi lữ chim diệc, sếu, cò... từng bày tụ họp, làm ổ, vì không ai quấy rầy chúng.

Tôi nhớ chuyến đi Bạc Liêu đầu tiên ấy rõ lắm vì mấy chuyện. Thứ nhất, ngay đêm đó trở lại Cần Thơ, trước khi về nhà tôi ghé qua phòng thí nghiệm trường đại học để ghi chú kết quả mấy cái thí nghiệm tôi cho tiến hành ngày hôm trước. Xong việc, bước ra cửa thì chiếc xe Honda C50 của tôi dựng ở đó đã bị kẻ trộm lấy mất, tôi phải đón xe lôi về nhà.

Thứ hai, lúc ăn cơm trưa ở Quán Lá tôi tình cờ gặp lại một người bạn cũ, lúc ấy công tác ở Ty Học Chánh Bạc Liêu, vui mừng gặp tôi, anh giành trả tiền bữa cơm trưa hôm ấy và mời tôi sau đó xuống chơi.

Tôi sắm chiếc Honda C50 khác, rồi thỉnh thoảng người bạn gọi điện thoại lên Cần Thơ rủ rê tôi chạy xuống Bạc Liêu chơi mấy hôm. Những lần đi Bạc Liêu như vậy, chuyến về cái giỏ nhôm trước xe luôn có chứa hai thứ đặc sản: tôm lụi và cua gạch. Cả hai thứ này tôi mua ở chợ Vĩnh Lợi ngay dưới mang cá cầu sắt trên đường đi xuống miệt biển.

Tôm lụi đây là tôm thẻ xỏ thành xâu liền nhau bằng cọng lá dừa, mỗi xâu chừng tám tới mười con,

tôm lớn nhưng khô nên rất nhẹ. Cua gạch là cua biển thường từ miệt biển chở tới, gạch đỏ tươi, đội vụn mu.

Tôm lụi và cua gạch là hai sản phẩm của biển bùn Bạc Liêu. Tôm lụi lúc nào cũng có bán. Cua gạch phải nhằm lúc tối trời, những khi sáng trăng hay trăng tròn không có cua gạch tôi mua đỡ cua thịt, hơi ồm nhưng vẫn ngon.

Hồi đó chúng tôi một nhóm độc thân, ưa nhậu nhẹt, nhưng chưa có người lo việc nấu nướng, nên rất thích hai món này. Chỉ cần năm bảy xâu tôm lụi, ba bốn con cua gạch tôi mang từ Bạc Liêu về là năm sáu đứa chúng tôi có thể “ngã” dễ dàng mấy kết bia 33 đít tròn hoặc vài chai Martell cổ lùn. Tôm lụi nướng ngay trên ngọn lửa từ đĩa rượu đế có bỏ chút muối hột hay còn chín chục chữ như thường nướng khô mực, còn cua gạch chỉ việc luộc chín rồi làm muối tiêu chanh là xong.

Về sau này nhóm chúng tôi, ngoài Khải, bác sĩ sản khoa, Tấn và Sơn, dạy ở trung học Phan Thanh Giản... còn có thêm mấy anh lớn tuổi gia nhập như anh Ba Trực, dạy ở trung học Phan Thanh Giản, Hai Nghĩa và Ba Chương, nguyên giáo viên tiểu học, sau làm việc ở Ty Học Chánh Phong Dinh... Mấy anh này làm đồ nhậu giỏi lắm. Đặc biệt anh Ba Chương, nhà ở hẻm Hai Địa, là một đầu bếp đa tài, món gì vô tay anh cũng trở thành đồ nhắm đặc sắc. Anh Ba Chương làm cua rang muối rất ngon, cua hấp chao cũng thiệt hấp dẫn. Đặc biệt hơn là anh Ba Chương chỉ làm đồ

nhắm để cùng nhậu, cùng vui với bạn bè, anh không làm mướn cho bất cứ ai. Trong bữa tiệc, hề thấy anh Ba Chương lấy cái xô đựng nước đá dội lên đầu, là biết lúc đó anh đã “tới chỉ”.

Tôi đi Bạc Liêu nhiều lần lắm, xuống Hộ Phòng, Gành Hào, Giá Rai... câu cua, ăn lẩu mắm; ra Vĩnh Châu ăn cháo lòng với bánh củ cải thiệt lớn, thiệt xốp do người Triều Châu ở địa phương làm, thăm xóm chài lưới ven biển... Trong số những kỷ niệm với Bạc Liêu, những hình ảnh về Bạc Liêu tôi nhớ nhất là các ruộng muối ven biển và chuyện đi bắt cá bóng kèo.

Tôi đến thăm ruộng muối (diêm điền) vào một ngày cuối tháng hai âm lịch, nông dân đã bắt đầu việc khai thác muối từ tháng giêng. Tại sao từ tháng giêng? Ông Hai Cư chủ ruộng muối trả lời thật dễ hiểu: “Trong nước biển lúc nào cũng có muối, lấy muối từ nước biển lúc nào cũng được, nhưng muốn lấy muối từ ruộng phải chờ đến tháng giêng trời thôi mưa, lại có nắng, nước biển mới bốc hơi, ruộng khô, muối mới kết tinh, trước tháng giêng trời còn mưa, ruộng bị chèm nhẹp hoài...”.

Nguyên tắc khai thác ruộng muối rất đơn giản, chia ruộng thành nhiều ô có dê thấp hoàn toàn cách biệt nhau. Đất ruộng được nện thật dễ dặt, có khi tráng xi măng để muối không thấm vào đất, xong bơm nước biển vô ruộng bằng xa quạt gió, máy bơm hay gàu. Nếu trời nóng, nắng nhiều, ruộng sẽ mau khô, muối mau kết tinh. Ruộng khô, nông dân gom muối lại,

gánh về sân nhà hay nơi cao ráo đổ thành đồng như đồng lúa. Khai thác xong đợt nhứt lại bơm nước biển vô ruộng, khai thác đợt thứ hai...

Ruộng muối lúc đầu rất trống trải, chỉ thấy những con đê thấp và nước. Trong lớp nước ngày càng đậm đặc do nồng độ muối gia tăng, tôi quan sát được vô số tinh thể muối hình lập phương hiện ra dưới đáy, những con cá, con tép nhỏ chết dần, những sợi rong xanh... Khi ruộng đã khô, nông dân dùng bàn cào rộng bản, mặt bằng và cán dài, cào muối lại thành đồng nhỏ, công việc này do đàn ông làm vì khá nặng nhọc. Phụ nữ cho muối vào hai thúng giê, dùng đòn gánh mang về nhà đổ vào những đồng muối lớn hơn. Nếu không bán được liền, phải đập muối bằng lá dừa nước hay cỏ tranh bện lại.

Một đồng muối lẻ loi trông giống một đôi cát trắng hình kim tự tháp ở Ai Cập. Nhiều đồng muối gần nhau, nhìn từ xa giống một dãy đôi cát, nếu lúc ấy có thêm vài phụ nữ gánh muối bằng đòn gánh mang hai thúng giê dang đầu đang làm việc, thì đó chính là bức ảnh của dãy đôi cát duyên hải Trung phần mà các nhiếp ảnh gia Cao Đàm và Cao Linh đã đoạt giải nhiếp ảnh quốc tế năm nào.

Đêm khuya trăng sáng, thanh niên nam nữ họp đoàn cào muối, gánh muối dưới trăng. Họ chuyện trò, hát ca vui vẻ, gợi cho tôi hình ảnh những ngày mùa ở miệt Hậu Giang, những đêm trăng sáng đập lúa, giê lúa, giã gạo, quét nếp mới làm cốm đẹp... của những

ngày thanh bình xưa cũ.

Lúa gạo và muối là hai nguồn tài nguyên chủ lực của Bạc Liêu. Ông Hội Đồng Trần Trinh Trạch, gốc Triều Châu, ngày trước giàu có tiếng ở miền Nam là nhờ lúa và muối. Muối Ba Thắc nổi tiếng nhất miền Nam thuở ấy. Sau hai cuộc thế chiến, diện tích ruộng muối thu hẹp lại rất nhiều. Nói đến người Bạc Liêu thì ngoài Hội đồng Trạch phải kể ba người con của ông là Hai Đình, Ba Qui và Tám Bò nổi tiếng là Công tử Bạc Liêu, xài tiền như giấy lộn. Nổi tiếng nhất là Ba Qui (Hắc Công Tử) với giai thoại đốt tám giấy ngẫu (giấy năm đồng) làm được rọi để Cậu Tư Mỹ Tho Phước George (Bạch Công Tử) tìm đồng bạc kim khí đánh rơi dưới gầm bàn trong khách sạn.

Ngoài mấy giai thoại khá nổi tiếng trên, một đoạn thơ khác về Bạc Liêu cũng được quảng bá trong dân gian:

Đất Bạc Liêu muối tên Ba Thắc

Nhăn cơm dầy dễ lột thơm ngon

Dưa hấu cát nhiều mỏng vỏ

Mía Trà Nho ngọt gắt có đâu bằng

Như vậy ở Bạc Liêu ngoài lúa, nhăn và muối còn có nhiều loại tài nguyên khác, phong phú, dồi dào, có ở lâu, đi nhiều mới biết hết.

Ông Hai Cư, chủ ruộng muối cho biết muối lấy thẳng từ ruộng là muối hột còn dơ nên chỉ dùng muối cá, làm khô hoặc làm nước mắm. Loại muối hột trắng hơn bán ngoài thị trường đã được nấu lại bằng cách

hòa tan trong nước, để cặn cẩu lắng xuống đáy, lấy phần lỏng bên trên nấu cho nước bốc hơi.

Mới đây tôi có đọc một tài liệu khoa học về muối. Theo tài liệu này thì muối là chất quan trọng trong cơ thể con người, chiếm đến 0.9% trọng lượng các tế bào; máu, mồ hôi và nước mắt chúng ta đều có vị mặn của muối. Số lượng muối dùng để nêm nếm các bữa ăn chỉ chiếm 5%, 95% còn lại dùng cho khoảng mười bốn ngàn công dụng khác. Một trong những công dụng quan yếu nhất là nguyên liệu để chế tạo sút (Na OH) và acid Chlorhydric (H Cl), hai hoá chất kỹ nghệ căn bản - công thức hóa học của muối là Na Cl - như sút được dùng tẩy rửa, làm trắng trong việc sản xuất giấy, hàng vải, xà phòng và chế tạo các hoá chất dùng trong máy lạnh, máy giặt, máy lọc dầu thô... Tài liệu này cũng cho biết trong mỗi gallon (3.785 lít) nước biển trung bình có 113 gram muối và tổng số muối chứa trong các biển và đại dương trên mặt địa cầu là 4 triệu 419 ngàn cubic miles (dặm khối). Kết quả những nghiên cứu mấy năm gần đây cho thấy sự ăn nhiều muối có liên quan đến bệnh áp huyết cao, sự liên quan này rõ nét ở lứa tuổi từ 40 trở lên, có thể giải thích là khi lớn tuổi hoạt động của thận yếu đi, sự bài tiết chất muối giảm sút.

Khi về lại Đại học Cần Thơ lúc ấy, tôi có hỏi một số đồng nghiệp chuyên môn về muối. Sự thật muối Bạc Liêu không tốt mà cũng không nhiều. Bờ biển Việt Nam từ Móng Cái đến Hà Tiên, rất nhiều

nơi có ruộng muối, miền Trung sản xuất nhiều nhất, thứ nhì là miền Nam. Ở miền Nam, diêm trường Phước Tuy rộng nhất, sau đó là Bạc Liêu, Gò Công, Trà Vinh, Cần Giờ. Ruộng muối có sản lượng lớn nhất và phẩm chất tốt (tinh khiết) là Cà Ná (Xã Hải Thương, tỉnh Ninh Thuận). Trong loạt bài này, viết về những nơi đã đi qua, những điều ghi nhận được, tôi hy vọng sẽ có thời gian viết về diêm trường Cà Ná và nước muối Vĩnh Hảo, hai đặc điểm của tỉnh Ninh Thuận.

Bây giờ xin nói sang chuyện cá bóng kèo Bạc Liêu. Tôi thăm ruộng muối Bạc Liêu chỉ một lần, nhưng đi bắt cá bóng kèo hai lần.

Lần đầu vào mùa nắng, khoảng tháng giêng, tháng hai âm lịch. Chuyện bắt cá bóng kèo mùa nắng ở Bạc Liêu giống như chuyện đi thụt lịch, bắt cá chạch ở các sông rạch miệt Tiền Giang và Hậu Giang. Lịch giống như lươn nhưng nhỏ và ngắn hơn nên có câu *Ví dầu lịch vẫn lươn dài. Quạ đen cò trắng, thằng chài xanh lông*. Cả lịch lẫn lươn đều nhót như nhau nên còn có câu *Ốc tưởng rằng ốc vẫn. Dè đâu ruột ốc trường. Lươn chệ lịch. Lịch chệ lươn. Nhót để chỉ hai người cùng có tính xấu như nhau* (ví dụ như cùng làm biếng) lại đi chệ bai lẫn nhau. Cá chạch là loại cá nhỏ, mình dẹp và mỏng, dài chừng hai tấc, chiều ngang khoảng hai, ba phân, vảy thật mịn, thường có màu vàng lục, mỏ nhọn và dài (ngoài ra còn có loại cá chạch lấu lớn hơn mình có bông, màu nâu sậm).

Vào mùa khô, khi nước ròng sạt, mặt bùn lộ ra,

xách theo một sợi dây kềm đi tìm “mà” lịch và cá chạch trên mặt bùn để bắt chúng. “Mà” cá chạch là cái mỏ nhọn và dài của nó lộ trong không khí để thở, mình chôn dưới bùn, lấy hai bàn tay móc cục đất lên là bắt được chú cá chạch. “Mà” lịch là cái miệng hang nơi con lịch ẩn mình, thọc một tay vô hang, thụt tới thụt lui cho nước trào ra hang ngách, dùng tay còn lại thọc vô miệng hang ngách, hai bàn tay giáp công, tóm chú lịch ở giữa. Dùng sợi dây kềm xỏ sâu lịch và cá chạch, mang theo người. Lịch nướng, trộn gói chuối cây xắt nhuyễn và rau ram để nhậu lai rai với rượu nếp thì hết trật, hoặc kho mắm với cà dái dê, tép thợ rền, thịt ba chỉ... dê ăn cơm thì ngon hết ý. Cá chạch kẹp giữa hai nhánh tre chẻ dọc, nướng trên than hồng cho đến khi mỡ chảy ra xèo xèo, rồi làm một chén nước mắm gừng. Cá chạch nướng ăn với nước mắm gừng và cơm nấu bằng gạo nàng hương thì hết phần.

Cá bống kèo không có ở các vùng sông Tiền hay sông Hậu nước ngọt quanh năm, chúng thích hợp với môi trường sinh lầy và nước lợ. Bạc Liêu, Cà Mau là nơi chúng dung thân. Muốn bắt cá kèo cũng phải đi tìm “mà”, “mà” là chỗ miệng hang có đất đùn lên, dễ hơn bắt lịch vì hang cá bống kèo ngắn, không có hang ngách. Cá kèo lại không tìm cách trốn chạy, mỗi hang thường chỉ có một con. Người đi bắt cá bống kèo giữ cá trong giỏ hay trong loại tìn dùng đựng nước mắm.

Lần thứ hai tôi đi bắt cá kèo ở Bạc Liêu vào đầu mùa mưa. Ở miền Nam có danh từ đi coi hát cải lương hạng vé cá kèo. Hạng nhất ngồi ghế sát sân khấu, hạng nhì và hạng ba cũng ngồi ghế nhưng xa sân khấu hơn, còn hạng cá kèo thì xa sân khấu nhất. Khán giả hạng cá kèo đứng chen chúc nhau, kẻ xô người đẩy. Đó cũng là hình ảnh của đàn cá kèo đầu mùa mưa, cả đàn cả lũ, hàng ngàn con, hàng vạn con, đặc sệt cả một khúc sông hay kinh rạch, không biết bao nhiêu mà kể, chúng trôi theo dòng nước, không đủ chỗ để bơi nghiêng phải bơi đứng, nên chỉ thấy những đầu là đầu, dày đặc. Dân Bạc Liêu gọi đó là ngày hội của cá kèo. Tôi đã chứng kiến ngày trăng hội ở rừng U Minh Thượng, ếch hội và cóc hội ở đồng bằng sông Cửu Long. Trăn, ếch, cóc... hội họp là để bắt cặp, để làm tình, khác cá bống kèo Bạc Liêu hội do hang bị ngập, không có chỗ trú ẩn, phải trôi lên mặt nước. Theo tôi danh từ coi hát cải lương hạng cá kèo không đủ để diễn tả một cách trung thực hình ảnh đàn cá bống kèo tập trung trên mặt sông vào đầu mùa mưa, đông đúc, hỗn loạn. Phải so sánh chuyện đó với hình ảnh đồng bào ta trên đường di tản về hướng Nam hồi tháng tư năm 1975 thì mới chính xác. Bắt cá bống kèo lúc này thật dễ dàng, người nông gia quen tôi hôm ấy lấy đăng chặn ngang con rạch rồi nhảy xuống nước dùng vợt xúc cá bống kèo đổ vô khoang ghe tam bản.

Chiều hôm đó tôi được ăn một bữa cơm để đời, nói là ăn cơm mà không ăn cơm, chỉ ăn cá bống kèo.

Cá nhiều quá, ăn cá không, ăn hoài không hết, quá sức no, bụng đâu còn chỗ để chứa cơm.

Chủ nhà làm cá bống kèo bốn món, ba món ăn chơi, một món ăn thiệt. Món ăn chơi là canh chua, nấu mẳn và chiên, món ăn thiệt là kho tộ để ăn với cơm. Bà chủ nhà nói với tôi cá bống kèo tuy nhiều nhớt nhưng không tanh, vì cá chỉ ăn bột nước, ăn chay trường, không ăn mặn hay ăn các loại cá khác giống như cá lóc cá trê. Có lẽ bà muốn nói cá kèo ăn các phiêu sinh vật rất nhỏ trong bột nước, chớ thiệt tình ăn bột nước thì làm sao sống và lớn được. Bà chỉ tôi cách làm món ăn với cá bống kèo, cá này ngon là nhờ cái nhớt của nó, cạo nhớt quá sạch như làm lươn thì mất hết mùi vị, cá sẽ cứng đơ, ăn cá như cây, gỗ mục. Bắt cá bỏ vô thau, bỏ thêm một nắm muối, đập miếng thau lại, gập muối mẳn, cá cay mắt dầy dụa lung tung, nhớt bị tuôn ra bớt, đợi cá hết còn dầy dụa thì đổ ra rổ rửa sơ với nước ngọt. Để nguyên con cá như vậy mà nấu không phải chặt kỳ vì hay mổ bụng lấy ruột gan. Thịt mềm, xương không lớn nên nấu rất mau chín.

Trong ba món ăn chơi tôi ưa nhất món nấu mẳn, còn gọi là kho mẳn, đại để là luộc với nhiều nước rồi nêm nêm với hành lá xắt thật dầy, tiêu, nước màu, nước mắm... Không phải thêm đường vì cá tươi tự nó đã rất ngọt. Ông chủ nhà chỉ tôi, ăn cá bống kèo phải ăn một lần nguyên một con. Con cá lớn bằng ngón tay cái, dài khoảng một tấc có hơn. Ngón trở và ngón cái của bàn tay trái giữ đầu cá, tay phải cầm đũa kẹp

thân cá, suốt theo chiều dài, thịt cá rút ra chỉ còn trở lại xương sống.

Cá tươi mới bắt từ dưới sông lên, vừa ngon vừa ngọt, đưa cay một chung rượu nếp, húp vài muống nước cá nấu mẳn, thiệt đã điều ông địa. Con gái ông chủ nhà, tuổi độ trăng tròn, gò má hây hây hồng vì lửa bếp, dung nhan “mặn mà” của người con gái miền biển, làm cho tôi một tô bún nghi ngút khói, nước xâm xấp, năm sáu con cá kèo đã tuốt xương, trải trên mặt, điểm thêm tí hành lá, chút tiêu sọ trắng tinh... Tô bún này ngon quá xá quạ xa, tôi ăn một hơi ráo trọi. Tôi nghiệm ra hồi thuở tôi còn thanh niên, còn độc thân, món gì mấy “bà già trầu” nấu, dù khéo mấy tôi ăn cũng không thấy ngon, món nào mấy cô thiếu nữ chưa chồng nấu, dù có dở cũng thành ngon. Cô ấy càng đẹp, càng duyên dáng, thì món ăn càng thêm hấp dẫn. Nếu cô vừa đẹp lại vừa là gái Bạc Liêu thì món ăn ngon phải biết, có đúng vậy không? hử ông bạn thơ ở Edmonton?

Tôi nhớ thêm một chi tiết khác do ông chủ nhà chỉ, ăn cá bóng kèo nên ăn luôn cái mật nhỏ và dài, hơi đắng đắng nhưng có vị thuốc khu phong, giúp trị phong thấp, ngừa gãy.

Chuyện ăn cá bóng kèo đâu đã hết. Về lại Cần Thơ, khoảng hai tháng sau tôi nhận được một gói quà từ Bạc Liêu. Mở gói ra, khô cá bóng kèo, kèm theo dòng chữ mộc mạc của cô Tám Bạc Liêu: “Gởi thầy giáo ký khô nhậu chơi cho đỡ... buồn, cá bóng kèo

thầy bắt hồi tháng trước đó!”. Tôi hiểu ý cô lắm, cô Tám Bạc Liêu ơi! Ký khô cá kèo đơn sơ như vẻ đẹp mộc mạc, không son phấn của cô, như tình yêu chơn chất của người con gái miền duyên hải nắng bụi mưa bùn. Tôi cũng hiểu người buồn là cô, đang ở một nơi xa xôi vắng vẻ, chắc cô muốn nhắc khéo tôi, người đang ở nơi thành đô xe ngựa, xin đừng vội quên nhau...

Anh về phố thị hôm nao

Gió lay bông sậy lệ trào mắt ai

Một ngày cuối tháng, hết tiền đi nhậu quán nhậu tiệm, tôi và ba người bạn lôi ký khô cá bóng kèo của cô Tám Bạc Liêu từ trong hộp tủ ra, nhậu với xoài sống, rượu công xi, chữa lửa bằng nước đá lạnh. Khô cá kèo nhậu không bắt bằng khô cá thiều Phú Quốc, khô cá sặc Long Xuyên, nhưng trong lúc thất ngật thì thiệt cũng... đỡ khổ. Trong bữa nhậu một anh bạn trêu ghẹo tôi.

- Mây tính chừng nào đi bắt cá kèo nữa đây?

- Mùa cá kèo hội đã qua rồi!

- Qua thì qua, đi thì cứ đi, không bắt cá thì thăm cô Tám Bạc Liêu, mát mát gì?

Rồi người bạn tôi vừa chậm chậm vô ly rượu nếp, vừa i i ngâm nga:

Giả đồ mua chả, bán nem

Giả đi bắt cá, thăm em cho... đỡ buồn.

Lúc tôi viết gần xong bài này thì có một văn hữu gốc Bạc Liêu điện thoại nói chuyện chơi. Qua đường

dây viễn liên nghe tôi đang viết về quê hương anh, anh rất mừng và nhắc tôi, chỗ cái chợ ngay dưới mang cá cầu sắt, nơi tôi thường mua tôm lụi và cua biển có động bà Tư Dần, rồi anh đọc luôn mấy câu:

Muốn chơi cho gần thì lại bà Tư Dần

Muốn chơi cho quau thì tới cô Năm Mạo

Muốn chơi cho sang thì đến chú Tư Vàng...

Vậy cái biết về Bạc Liêu của tôi quá còn nhiều thiếu sót, chỉ có ăn mà thiếu chơi, mà “ăn chơi” là hai chuyện thường đi đôi. Có lẽ lúc đó tôi mê cô Tám Bạc Liêu quá nên không để tâm đến chuyện khác.

Đó là nói qua những chuyện ăn và đi chơi, về công tác thì chỉ có một lần duy nhất tôi đi chung với các đồng nghiệp, theo yêu cầu của Sở Học Chánh Bạc Liêu, thuyết trình về cơ cấu của Viện Đại Học Cần Thơ tại rạp hát lớn nhất ở thị trấn Vĩnh Lợi. Mục đích giúp học sinh trung học trong tỉnh có một vài ý niệm về ngành học sẽ theo ở bậc đại học. Đại học Cần Thơ vào thời điểm đó có bốn phân khoa: Khoa Học, Văn Khoa, Luật Khoa và Khoa học Xã Hội, và Sư Phạm cùng với trường Cao Đẳng Nông Nghiệp học trình bốn năm. Nhiều học sinh Bạc Liêu đã chọn học Nông Nghiệp để trở về xây dựng kinh tế địa phương.

Bạn có thể hỏi tôi nghĩ gì về người dân Bạc Liêu, tình thật tôi không ở đó nên nhận xét có thể thiếu chín chắn. Ở Bạc Liêu người Việt đông nhất, kế đến là người Triều Châu, người Phước Kiến, người Khờ Me. Tuy nhiên mỗi khi có ai nhắc tới Bạc Liêu là tôi

liên tưởng ngay đến hình ảnh những người Triều Châu với quang gánh và hai cân xé đan bằng tre, đi mua ve chai, lòng vịt, đồ nhóm, đồ mú... Họ ăn mặc sơ sài, có vẻ nghèo nàn, thật ra họ rất giàu trong cái vỏ nghèo nàn ấy, túi họ rủng rỉnh tiền. Bạn còn nhớ chuyện ông già nhà quê từ Bạc Liêu ôm một mo cau tiền lên Sài Gòn mua đồ? Bạn nhớ chuyện ông Hội đồng Trạch mua một lần ba chiếc xe Delage bánh cầm mui vài hồi năm 1926 và được người chủ hãng xe “Bonjour Papa”? Người Bạc Liêu ngoài chuyện giàu còn rất có lòng, hăng sản và hăng tâm.

Cuối cùng xin nói về cái tựa. *Mười Bạc Liêu Nặng Tình Biển Cự* là câu đầu lấy từ một đoạn bốn câu thơ của Kiên Giang trong bài *Đẹp Hậu Giang*. Sau bài này, hy vọng tôi có đủ hứng để viết ba bài nữa theo như ba câu thơ còn lại: *Tiêu Hà Tiên Nồng Ý Quê Hương, Thơm Tho Khói Thuốc Mùi Cao Lãnh, Cá Cháy Bùn Ngon Vị Sốc Trăng*.

PHÚ-QUỐC HẢI-ĐẢO MẾN-YÊU

Tiêu Như Mỹ

Nhắc đến Phú Quốc, ai cũng nhớ đến nước mắm.

Phải công nhận nước mắm Phú Quốc ngon thật.

Ăn canh chua cá bông lau, cá lóc hoặc đầu cá thiều mà có nước mắm nhĩ chấm là số dách. Bạn hãy thử tưởng tượng một ngày trời động. Ngoài biển sóng gió mịt mù, trời đất u sầu não nuột. Ngoài hiên từng cơn gió tạt vào lành lạnh và cơn mưa dai dẳng tưởng chừng như vô tận. Bạn đang nằm đong đưa trên võng, tay vắt lên trán, mắt lim dim mơ về một ngày biển lặng, thì mùi thơm từ trong bếp đưa ra, làm bao tử bạn còn

cào dũ dội. Rồi cơm canh, chén dĩa bày ra. Ngoài trời vẫn mưa, trong nhà gia đình quây quần bên chiếc mâm gỗ. Nồi cơm bốc khói thơm ngào ngạt. Tò canh chua đầu cá thiêu được chớ từ Hàm Ninh (một xã của quận Phú Quốc) đầy màu sắc với cà chua đỏ thắm, ngò om xanh biếc rải trên mặt trông thật bắt mắt. Mè cá liệt kho với tiêu chín béo ngậy tỏa mùi thách thức. Bạn đưa dĩa gắp một miếng cá thiêu châm vào chén nước mắm nhĩ giữa mâm. Trời đất, vị ngọt của cá, vị đậm đà của nước mắm hòa lẫn với nhau làm thành một tiết tấu tuyệt vời. Tôi dám chắc rằng ngày hôm đó, nồi cơm của nhà bạn sẽ được “tiếp thu” sạch sẽ.

Nhưng tôi không có tham vọng viết về những món ăn đâu! Tôi chỉ nhờ chén nước mắm, tò canh chua để viết về nơi tôi sinh ra và lớn lên, sống cho đến năm 14 tuổi. Nơi đã in trong lòng tôi bao kỷ niệm êm đềm.

Bây giờ tôi mời bạn cùng đi với tôi, thăm lại đảo Phú Quốc bằng trí tưởng và tất cả tâm hồn của những đứa con xa xứ.

Phú Quốc là hòn đảo lớn nhất trong vịnh Xiêm La. Phía bắc đảo hình bầu tròn. Phía nam tựa như một cái đuôi dài. Diện tích đảo Phú Quốc khoảng 600 km vuông. Nếu bạn nhìn trên bản đồ, Phú Quốc là hòn đảo nằm kề tỉnh Căm-bốt ở phía bắc Cao Miên. Khoảng cách từ bờ biển Phú Quốc đến bờ biển Cao Miên khoảng 70km đường biển. Những khi trời êm, thời tiết tốt, bạn có thể đứng bên này bờ Việt Nam

nhìn sang phần đất Cao Miên xa xa. Và nếu lắng tai, bạn có thể nghe được tiếng còi xe vận tải bên kia đất Miên. Vì nằm rất gần tỉnh Căm-bốt, ngày xưa, thời Pháp thuộc, dân Phú Quốc thường giao dịch, qua lại buôn bán với người Miên. Vào khoảng tháng 3 năm 75, khi Cao Miên lọt vào tay Miên đỏ, hàng ngàn người Miên đã lánh nạn sang Phú Quốc. Khoảng năm 77, khi xảy ra cuộc chiến giữa Cao Miên và Việt Nam, Việt cộng xua quân đổ bộ lên Bắc đảo, kịp thời ngăn chặn và đánh bại Miên đỏ. Thừa thắng xông lên, Việt cộng đưa hai sư đoàn chính quy đổ bộ lên hai hòn đảo, hòn Ông và hòn Bà thuộc Cao Miên. Cũng vì gần Miên nên ngư phủ ở đảo Phú Quốc thường bị Miên đỏ bắt giết nếu họ đi gần bờ biển Miên để đánh tôm (vùng bờ biển gần Miên có rất nhiều tôm lớn).

Phía đông đảo Phú Quốc là tỉnh Hà Tiên và tỉnh Rạch Giá (Kiên Giang). Quận Phú Quốc thuộc về tỉnh Rạch Giá, cách Rạch Giá khoảng 140km. Từ Phú Quốc đi Rạch Giá mất khoảng một đêm nếu đi bằng tàu đò, hoặc khoảng 30 phút nếu đi bằng máy bay.

Ngày xưa Phú Quốc thuộc về tỉnh Hà Tiên, nhưng sau này chính quyền đổi lại để thuộc tỉnh Rạch Giá. Khoảng cách từ Phú Quốc đến Hà Tiên còn gần hơn Phú Quốc đến Rạch Giá. Những khi biển tốt, trời không có sương mù, du khách ở Mũi Nai Hà Tiên có thể nhìn thấy lò mờ đảo Phú Quốc.

Phía tây đảo Phú Quốc giáp với vịnh Xiêm La. Từ Phú Quốc vượt biên ra hải phận quốc tế bằng ghe

nhỏ mất khoảng 2 ngày 3 đêm nếu không chạy quanh co và bị lạc đường.

Phía nam Phú Quốc là mũi Cà Mau. Tàu đánh cá Phú Quốc thường xuống tận Cà Mau để đánh những mẻ cá lớn, luôn thả họ ghé Cà Mau để bán cá.

Chung quanh đảo Phú Quốc được bao bọc bởi nhiều hòn đảo nhỏ. Nổi tiếng nhất là hòn Thơm, cạnh xã An Thới. Nơi đây trồng rất nhiều dừa và chuối. Những hòn khác như: hòn Cổ Tron, hòn Thổ Châu, hòn Ông, hòn Bà, hòn Chuối, v.v..

Về hành chính, Phú Quốc được chia thành 3 xã và 8 ấp. Ba xã là: Dương Đông, An Thới còn gọi là Cây Dừa, và Hàm Ninh. Các ấp gồm: ấp Cửa Cạn, ấp Ông Lang, ấp Gành Gió, ấp Suối Đá, ấp Cây Kè, ấp Suối Mây, ấp Cửa Lấp.

Về dân số, Phú Quốc có khoảng 18 ngàn người, phần đông sống tập trung ở hai xã Dương Đông và An Thới. Còn lại sống rải rác khắp các ấp và trên những vùng thiêu an ninh như Khu Tượng, Bến Tràm, Bãi Bồn, Bắc đảo. Chưa kể binh lính và trên 30 ngàn tù binh Việt cộng (còn gọi là Cứu Sừng) được giam tại nhà giam lớn tại An Thới.

Phú Quốc được tổ tiên ta khai thác từ lâu đời, khi đảo đang còn là một khu rừng rậm hoang vu ngoài biển cả. Thời Lê, đảo đã được ghép vào đạo Long Xuyên, đến thời Nguyễn đảo thuộc đất Hà Tiên. Tuy là đảo nhưng Phú Quốc có nhiều tài nguyên phong

phú. Ở Bãi Dài có mỏ đá mài, phía nam đảo có sét trắng, mangan, sắt, nhất là đá huyền và đá quý làm đồ trang sức, nhiều nhất ở rạch Tràm. Trung tâm đảo có đồng đen, than đá và than nâu.

Ngoài những rừng cây gỗ quý, Phú Quốc còn có những ruộng lúa trái dài dài trên những đồng bằng phía tây, trong khi các vườn tiêu mọc sum sê ở phía bắc.

Tiêu hột ở Phú Quốc là một thổ sản quan trọng, có chừng vài chục ngàn nọc tiêu, sản lượng lên đến 25 tấn hàng năm. Cây hồ tiêu được trồng trên những vòng đất đỏ dẻo nhẹ. Tuy là dây leo giống như dây trầu nhưng tiêu rất khó trồng, đòi hỏi nhiều công phu, kinh nghiệm. Muốn trồng tiêu, người ta phải đặt mua dây tiêu từ những vườn tiêu khác. Lựa những dây tiêu đã trồng được hai năm, to cọng và nhiều rễ. Xong đâu đó người ta bắt đầu đặt thợ đốn cây nọc tiêu trong rừng. Những loại cây tốt dùng làm nọc cho tiêu leo là cây sắn đá, cây nọc trai. Nọc tiêu phải cao khoảng 3 thước, càng nặng càng tốt. Vì dây tiêu sống ít nhất ba, bốn chục năm nên nọc tiêu cần phải tốt, bền bỉ để chịu đựng lâu dài với mưa gió và dông bão.

Đặt xong giống và nọc tiêu, người trồng mướn thợ cuốc vườn tiêu. Thợ cuốc phải cuốc sâu đúng ba lưỡi cuốc để cho đất được xốp và dẻo. Dọn đất xong, người trồng mới dùng xẻng để đào lỗ chôn nọc tiêu. Tiêu được trồng theo hàng lối ngay ngắn. Tùy theo cuốc đất, mỗi vòng tiêu trồng được khoảng 12 đến 20 bụi. Khoảng cách giữa hai bụi tiêu là 2 thước. Sau đó

người ta lên vòng tiêu và đào lỗ tiêu. Trồng tiêu phải lựa thời tiết, thông thường là vào khoảng tháng tư khi mùa mưa bắt đầu. Lý tưởng nhất là khi vừa trồng xong tiêu mà được một đám mưa. Nếu trồng xong mà không mưa thì nắng có thể làm chết ngọn tiêu. Tuy nhiên nếu mưa lu bù thì tiêu mới trồng sẽ bị thối.

Việc trồng tiêu còn vất vả nhiều. Khi đợt tiêu vừa nhú, người ta phải dùng dây mồi để cột dây tiêu vào cọc. Phải thường xuyên bẻ bông tiêu cho đợt phát triển mạnh mẽ, phải làm cỏ tiêu... Mỗi năm hai lần, chủ vườn phải thuê người gánh đất vun gốc tiêu. Rồi nào là vô phân, phun thuốc trị sâu bọ, bơm nước tưới và nhiều công việc lặt vặt khác làm quanh năm suốt tháng.

Sau ba năm, khi ngọn tiêu leo lên chót đỉnh cọc rồi người ta mới thôi bẻ bông để bông tiêu ra trái. Tiêu ra trái từng chùm. Mùa tiêu chín đỏ vườn. Những chùm tiêu chín được hái xuống đựng trong cào xé lớn, đổ ra phơi khô dưới cơn nắng tháng chạp. Dưới nắng, trái tiêu từ màu đỏ ối đổi sang màu đen đậm. Tiêu được phơi ít nhất mười hôm rồi mới sàng sảy cho sạch bụi. Những vùng trồng tiêu nhiều là ấp Gành Gió, ấp Suối Đá, ấp Suối Mây và Khu Tượng. Hầu hết những chủ vườn tiêu là người Hải Nam, ngày xưa theo tàu buôn từ Hải Nam đến Phú Quốc.

Sản phẩm nổi tiếng khác của Phú Quốc là nước mắm. Vùng biển quanh Phú Quốc có rất nhiều cá cơm, một loại cá trắng, nhỏ bằng ngón tay nhưng làm nước

mắm thì rất thơm ngon. Hàng năm Phú Quốc sản xuất hàng triệu lít nước mắm hảo hạng gửi đi khắp miền đất nước. Phú Quốc có trên 40 hãng nước mắm lớn nhỏ. Danh tiếng hơn cả là các hãng Hồng Đại, Hưng Thành, Hải Sơn, Sáng Tươi, Nam Phong, Xương Thạnh, v.v..

Phương pháp làm nước mắm cũng giản dị, nhưng bí quyết làm nước mắm ngon được hoàn toàn giữ kín. Thông thường khi làm nước mắm, người ta đổ một lớp cá vào thùng lớn chứa cá đông bằng cây và đổ tiếp theo một lớp muối. Cứ một lớp muối rồi một lớp cá cho đến khi đầy thùng rồi dùng đệm phủ lên trên mặt và dấn cây cho thật sát, thật kín để cá và muối thấm vào nhau. Đợi khoảng 8, 9 tháng sau, người ta mở vùi chặt những giọt nước mắm đầu tiên gọi là nước mắm nhì cốt. Loại nước mắm này rất thơm và ngọt dịu. Còn những loại nước mắm chắt sau gọi là nước mắm kho, dùng để nêm canh, kho cá...

Ngoài hai sản phẩm tiêu và nước mắm, Phú Quốc còn nổi tiếng về cá. Trước năm 75, Phú Quốc có từ 4 tới 5 ngàn tàu thuyền đánh cá. Tàu đánh cá Phú Quốc được trang bị hệ thống lưới rút tối tân và hữu hiệu. Với hệ thống lưới rút này, ta bắt được nhiều cá và nhanh hơn. Hàng năm, Phú Quốc đánh được hàng trăm ngàn tấn cá tươi. Phần lớn số cá được dùng làm nước mắm và làm khô. Cá bạc má đem hấp cuốn bánh tráng rau sống. Cá thiều xẻ ra làm khô được các tay nhậu rất ưa. Gỏi sống cá đục và cá nhồng là những

món ăn đặc biệt khác của Phú Quốc. Ngoài cá, Phú Quốc còn cung cấp rất nhiều tôm, mực, hải sâm, đồi mồi và nhiều hải sản quý khác.

Phú Quốc cũng không thiếu những cảnh đẹp. Đến xã Dương Đông, bạn nên ghé thăm Dinh Cậu. Dinh Cậu rất trên nhiều gộp đá thiên nhiên khá cao, leo lên tới chót đỉnh bạn sẽ thấy thật dễ chịu bởi những cơn gió mát mẻ, thơm thơm mùi biển mặn. Dinh Cậu thờ Cậu và bà chúa đảo. Mỗi khi ghe sửa soạn ra biển đánh cá, chủ ghe thường đi qua dinh Cậu khấn nguyện Cậu và Bà phò hộ đánh được nhiều cá và độ cho họ bình an. Ban đêm, từ dinh Cậu, bạn có thể thấy cả một vùng biển rộng, những chấm đèn li ti nổi bật trong màn đêm đen đặc như một thành phố nổi. Những chấm sáng li ti ấy là những chiếc xuồng con đi thè (vớt) mực khi biển êm. Họ mang đèn măng-xông soi xuống biển. Đèn mực thấy ánh sáng, tụ lại chung quanh xuồng, chịu để người ta dùng vợt lưới vớt lên dễ dàng. Cũng ở trên Dinh Cậu này, một hôm Đốc phủ Chiêu ngó nhìn ra biển và đã nghiệm ra chân lý đạo Cao Đài.

Sau Dinh Cậu, bạn nên đến thăm thánh thất Cao Đài xây trên một ngọn đồi thật đẹp, trồng đủ loại cây kiểng. Từ đồi thánh thất, bạn có thể nhìn ra biển bao la, hoặc có thể thấy toàn thể quận lỵ Phú Quốc và dòng sông Dương Đông chảy quanh co êm đềm xa xa. Nếu thích câu cá, bạn mượn ghe ra hòn thơm, hưởng thú Lã Vọng.

Bây giờ nơi xứ lạ quê người, cách xa Phú Quốc gần nửa vòng trái đất, tôi vẫn mong một ngày trở về, để ngắm lại các vườn tiêu đó ối, theo những thuyền câu mực đêm trăng, và nhất là, nếm lại hương vị nước mắm nhĩ thơm ngon mà đã từ lâu tôi không còn được thưởng thức.

MÓN NGON MIỀN NAM

Xuân Tước

Viết về “Xóm Cũ” mà nói chuyện món ngon xem chừng hơi lãng què, phải không thưa các bạn? Nhưng theo tôi nghĩ thì không. “Dĩ thực vi tiên” mà! Miền Nam trù phú là nhờ đất ruộng phì nhiêu đã đành, mà cũng nhờ có nhiều đặc sản nữa. ẩm thực là một phần của văn hóa của mỗi nước, vậy nói về món ngon miền Nam tức là nói đến văn hóa Việt Nam, phải không bạn? Đi về Xóm Cũ với những món ăn ngon thì thật là tuyệt. Vì vậy, xin cống hiến các bạn những nét độc đáo về “cái ăn” của miền Nam nước Việt

chúng tôi.

Xin đi từ phía bắc xuống. Và từ phía bắc của miền Nam này, Phan Thiết là vùng quan trọng, nơi sản xuất nước mắm nổi tiếng mà chắc các bạn đã biết. Nhưng ngoài ra còn có những món ngon khác:

Gỏi cá mai: Đi Phan Thiết mà không ăn gỏi cá mai là còn thiếu sót. Cá mai là một loại cá nhỏ, dẹp như cá thiếu hay cá lòng tong, thân trong. Cá từ dưới biển vớt lên đem chà cho sạch, rồi trộn liền với giấm hay chanh. (Chanh thì ngon hơn giấm). Sau đó mới thêm rau thơm, khế hay ngó sen để những người chưa quen, ăn ít thấy ngán. Chúng tôi có thử món sushi hay lươn sống của người Nhật, thấy không ngon bằng. Con lươn bằng ngón tay mà đem nhai với rau thì ngán miệng hơn là ăn con cá mai nhiều.

Hết cá mai tới còng gió. Loại còng này chạy đầy bãi biển. Nhưng bắt nó không phải là dễ. Phải thấy nhược điểm của nó thì mới dễ bắt. Loại còng này thường hay vùi dưới cát. Có khi hàng ngàn con nằm trên bãi biển mà vừa thấy bóng người là biến mất vì chúng đã vùi xuống cát rồi. Vì thế, người đi bắt còng chỉ cần chặn hai đầu cho nó thấy bóng rồi vùi. Thế là ta cứ đến nhìn cái “mà” (chỗ nó vùi còn để lại dấu vết) moi lên. Một lát là đầy giỏ. Người ở đây nếu không bắt “mà” thì gài bẫy. Họ đào một cái lỗ rồi chôn một cái thùng thiếc xuống. Xong, gác một con mắm sống ngang miệng thùng. Đến tối, các chú còng gió đi kiếm ăn, nghe mùi mắm sống là bò lại, rồi đưa

càng gấp con mắm và rơi tòm xuống thùng. Chỉ vài tiếng đồng hồ là đầy thùng cho ta nấu cháo.

Muốn nấu cháo công gió thì lật bỏ mai, ngắt bỏ ngoe. Công có nhiều gạch cứ băm nát. Xong, chờ cho cháo sôi và nhừ thì đổ thịt công vào. Để một lát là đem xuống nhậu được. Vì công có nhiều gạch nên ăn nhiều dễ bị Tào Tháo đuổi hay xách quần mà chạy lắm.

Món ngon thứ ba ở Phan thành là con nhông (dông). Đó là loại kỳ nhông ở trên các nông cát dài theo bãi biển. Dân miền biển gài bẫy cò ke để bắt nhông. Hồi còn học ở trường thể dục Samipic, trưa nào bọn quỉ chúng tôi cũng xách dầm thung xuống bãi để săn nhông. Bắn hạ được vài mươi con đem về để tối nấu cháo ăn thì tuyệt. Thịt nhông ăn như thịt gà, vị mát mà béo hơn gà nhiều.

Giờ xin mời các bạn đi xa hơn về phía Nam. Đến Biên Hòa, ai cũng nghe danh bưởi ngọt. Nhưng phải biết loại bưởi ổi Biên Hòa thì mới là người sành điệu. Bưởi ổi nhỏ trái hơn các loại bưởi khác, nhưng nhiều nước và ngọt lịm, đất tiền hơn các loại bưởi khác nhiều. Xuống đến Gia Định thì món ổi xá-ly là ngon nhất. Loại ổi này da không xanh, hơi ứng trắng, vỏ dày và ruột nhỏ. Nhờ dày cơm nên ổi ăn nửa ngọt nửa chua, ăn hoài không biết chán. Rất tiếc vì khó trồng nên về sau này giống ổi xá-ly da trắng này bị mất giống.

Đi Chợ Lớn thì phải nói đến vườn thơm. Thơm,

khóm ở đây ngọt không thua gì thơm, khóm Cầu Đức, Cần Thơ. Trái thơm xẻ ra thơm đầy mắt thật hấp dẫn. Thêm vào đó, lòng hiếu khách của chủ rẫy càng làm cho vị thơm ngon ngọt hơn nhiều.

Xuống Mỹ Tho khi vừa tới Trung Lương, là đã nghe tiếng rao: “Mía ghim, mạn hồng đào, mạn da người đây...” Vùng này có loại mạn ngon ngọt nhất miền Nam. Trái mạn lớn, da ứng hồng và có sọc, ăn giòn và ngọt lịm.

Vượt qua bến đò Tân Thạnh là đến Bến Tre. Đây là xứ dừa, đi cả ngày cũng không qua hết vườn dừa. Ngoài loại dừa lửa còn có loại dừa xiêm lùn, thân cao chỉ bằng đứa trẻ 6 tuổi, mỗi ngày có hơn chục trái. Trưa nắng gắt mà uống một trái dừa xiêm này thì thấm giọng vô cùng.

Xuống Bến Tre rồi băng qua sông Cổ Chiên là đến Trà Vinh. Trước hết, xin mời bạn dùng món điểm tâm độc đáo của Trà Vinh là cơm xiu mại của người Tiều (Triều Châu). Rồi đi xuống miền biển, về Long Toàn hay Ba Động, bạn sẽ gặp một món ngon không nơi nào có, đó là món mắm rươi. Rươi là một loại côn trùng, thân nhỏ như con dòi (hay con rít). Về mùa khô hay mùa rươi, thì rươi từ trong các đám lá dừa nước trôi ra theo nước lớn. Người dân vùng này đã chuẩn bị sẵn sàng. Họ nấu nước muối đổ vào lu, đưa xuống ghe. Thấy rươi nổi lên đỏ mặt sông là người ta đi vớt. Cứ đổ rươi vào lu, rồi đưa về nhà, phơi nắng, ít lâu sau thì rươi tan xác, xương lắng xuống đáy lu. Người

ta cứ để lu rươi phơi nắng một mùa thì ăn được. Lấy nước rươi đem nấu nước mắm thì ăn ngọt và thơm.

Ở miền này còn có nhiều cá kèo, con to gần bằng ngón chân cái, dài độ hai tấc, béo mập vô cùng. Cá kèo mà nấu cháo ăn thì ngọt thũng đầy trả ăn thua, mà đem kho với mắm rươi càng ngon hơn. Thế nên mới có câu:

*Cá kèo mà gặp mắm rươi,
Như nơi đất khách gặp người cố tri.*

Tương truyền rằng vua Gia Long tẩu quốc về đây đã ăn loại mắm rươi này, nên về sau người ta đưa đi bán khắp nơi, gọi là nước mắm ngự.

Xác rươi lẳng xuống đáy lu đem kho khô ăn với chuối, khế và cơm nóng thì còn gì bằng.

Ở Bến Tre còn có một loại chanh đặc biệt gọi là chanh ngọt. Chanh thì chua chớ sao lại ngọt, thế mới là kỳ. Nhưng đó là sự thật. Ông Trương Vĩnh Ký ngày xưa đi Mã Lai và nhiều nước khác đã đem về nhiều loại cây ăn trái cho vùng Cái Mơn này. Chanh ngọt mọc bằng dây, một loại dây leo lá như lá bưởi, mùi vị như mùi lá chuối. Trái thì giống hệt trái chanh nhưng ăn thì vị ngọt chứ không chua. Người ta thường có câu hát:

*Chùng nào đá nổi rong chìm,
Muối chua chanh mặn anh mới tìm được em.*

Tôi nghĩ nói “chanh ngọt” thì đúng hơn, vì trái cây thì có chua, ngọt chớ làm gì có chua, mặn. Mà chuyện anh gặp em cũng thường xảy ra, vì em giận

anh lâu ngày hết giận thì anh cũng tìm em được. Trái đất tròn mà. Như vậy, nếu có trái chanh ngọt thì cũng không phải là chuyện lạ, phải không, thưa các bạn? Loại chanh này chỉ duy vùng Cái Mơn là có trồng, có thể vì nó là thứ của lạ chứ không phải là thứ thực dụng cho đời sống hàng ngày.

Về Hậu giang đến Cần Thơ mà không ăn cá là một thiếu sót rất lớn. Ở các vùng Cần Thơ, Sóc Trăng, Bạc Liêu, Rạch Giá... thì cá chẳng thiếu gì. Có nhiều địa lớn tát bằng gầu giai đến ba ngày chưa cạn. Nước rút đến nửa địa thì cá đặc như giò, nhiều nhất là cá rô. Người ta phải múc cho hết loại cá rô nhỏ này (chừng ba ngón tay) đổ lên sòng thì mới thấy các loại cá lớn. Cá trê vàng bằng cườm chân nướng giấm nước mắm gừng ăn ngon số dách (rất lạ là miệt này người ta không ăn mắm rươi, có thể vì nước mắm nhứt của cá rô, cá lóc cũng ngon tương đương). Cá rô mè lớn bằng bàn tay ăn béo ngậy. Ở đây khi bạn xin một con cá thì người ta cho một con cá lóc chớ không bao giờ cho cá rô. Cá rô quý hơn cá lóc nhiều. Nước cạn, cá lóc nằm phơi mình như cùi lứt. Có con lớn hơn bắp vế lại có râu, trông rất tiêu lâm. Đó là những con cá nái, người ta sẽ thả lại xuống địa để lấy giống cho những mùa sau.

Mắm vùng Hậu giang cũng ngon lắm, nhứt là mắm ruột. Cá lóc làm mắm, đầu cá to bằng cái đĩa bàn, dùng để mời thượng khách. Xưa chúng tôi có đi xuống đồn điền của bạn Lê Đăng Côn và bác sĩ Lê

Văn Ngôn. Đây là vùng hậu Cái Răng, Cần Thơ. Anh đãi khách bằng món đầu cá làm mắm và món cháo rần ri cóc ngon khó quên. Mắm ruột là nguyên bộ ruột con cá lóc nái có trứng làm mắm. Mắm này ăn vừa béo vừa thơm, nhưng coi chừng chạy ra bờ không kịp.

Ở Hậu Giang lươn cũng là món tuyệt hảo. Con lươn vàng lườm, thân to bằng bắp tay, đem hấp với lá nhàu hay lá rau ngổ, rồi ăn với nước mắm nhút thì quên thôi. Lươn nướng trộn rau răm ăn cũng bắt lăm.

Món chót mà chúng tôi muốn giới thiệu với các bạn là món ba khía. Vùng Bạc Liêu đến mùa ba khía hội (bắt cặp) thì chúng nó bao quanh hết các gốc bần ven sông. Cũng giống như làm mắm rươi, người ta mang bao tay vào rồi mặc tình mà hốt, bỏ vào lu nước muối, để ít lâu sau thì ba khía ăn được. Người miệt này thường chở ba khía lên bán ở Sài gòn. Dọc đường ba khía bị trở thì người ta cứ đá vào. Có lẽ chất amoniac trong nước tiểu đã sửa cho ba khía hết trở, và dân Sài gòn ăn khen ngon...

“Dĩ thực vi tiên”, các bạn có cho câu này là đúng không? Chúng tôi còn cho rằng “dĩ thực vi thiên” nữa là đằng khác. Ăn ngon, ngủ kỹ thì sống lâu, phải không các bạn?



THÚ VUI VƯỜN RUỘNG MIỀN NAM

Xuân Tước

Ở miền Nam mưa nắng hai mùa thì đến tháng 10 là bắt đầu mùa nắng hay mùa khô. Lúc này lúa sớm đã gặt xong, các vùng ruộng gò đã trống, chỉ còn lại các vùng ruộng sâu là chưa gặt. Cỏ non ở các vùng ruộng gò đã lên nhiều, và mùa đá dế cũng bắt đầu.

Đá dế là một thú vui của trẻ con. Dế cơm, dế chó cũng sinh sôi nảy nở mau chóng, nhưng không đá được. Chỉ có dế than hay dế lửa là loại “hăng máu dế”, thích đánh nhau mà thôi.

Đi bắt dế mùa này không khó lắm. Chỉ cần ra

ruộng, tóc mấy đống rơm lên là có. Nhiều nơi chỉ cần cuốc mấy cái là bắt được hàng tá dế trống. Ở chỗ nào dế cũng giành mái mà đánh nhau và tiếng gáy re re của chúng đã chỉ chỗ cho người bắt dế đến. Con dế đá của miền Nam Việt Nam lớn hơn con dế đá của Hoa Kỳ nhiều.

Có hai loại dế: dế than và dế lửa. Dế than màu đen, cánh có hai chấm vàng. Dế lửa màu cánh kiến, cũng có hai đốm vàng trên cánh. Trẻ con rủ nhau ra đồng một lát là bắt được hàng chục con dế. Mấy cậu con nhà khá giả không thèm ra ruộng, cứ ra chợ là mua được dế. Người bán dế mang cả giỏ hàng mấy trăm con, mặc tình mà lựa.

Đến mùa đá dế thì ở khắp nơi, từ trường học đến gia đình, chỗ nào cũng thấy trẻ con tụ họp để đá dế. Dế đá nhau không lâu, chỉ độ mười giây là xong một trận. Thường thì sự hơn thua tính chung 3 trận. Con dế nào thắng được 3 trận liền là giựt giải.

Muốn cho dế đá hăng, trẻ con thường lấy tóc cột vào cổ dế rồi quay nhiều vòng cho dế chóng mặt, hoặc cho dế ăn thuốc sống dế say máu ngà rồi liều mạng mục không sợ chết. Tuy nhiên mấy con dế yếu vẫn thua. Để khiến chúng đá lại lần nữa, người ta lại quay cho nó chóng mặt rồi mới thả ra trường. Những con dế đã thua một trận thì khó mà thắng trận thứ hai hay thứ ba được.

Miền Nam Việt Nam còn có loại dế ốc tiêu, nhỏ con mà đá lì nhất. Con dế thắng trận gáy re re, điệu

võ dương oai như một viên võ tướng. Con để thua thì lui đầu chạy. Trẻ con chơi ác, ngắt đầu chú để thua, cầm vào một cọng nhang để làm mồi ráy để. Thế là xong!

Đá để không hào hứng lắm nên người lớn không thích. Họ chỉ thích đá cá hay đá gà.

Mấy tay đá cá nhà nghề thường bỏ nhiều công phu để nuôi cá. Ông nhạc chúng tôi có cá chục ao nuôi cá thia thia ngoài vườn. Ao không lớn lắm nhưng được thả bèo và lục bình dày đặc để cá ẩn mình, không bị nắng. Rễ bèo và lục bình là một thức ăn tốt cho cá. Tuy nhiên phải coi chừng, trong rễ bèo và lục bình nếu có trứng chuồn chuồn là tiêu hết bầy cá. Trứng nở, con sâu chuồn chuồn rất háu ăn, sẽ ăn sạch hết các con thia thia mới nở.

Nghề chơi nào cũng lắm công phu. Nghề nuôi cá cũng vậy. Nhạc gia chúng tôi phải theo ghe đốn củi xuống tận Rạch Giá để mua những con cá ta rất đắt tiền. Cá đồng Rạch Giá là loại sống vùng nước phèn hay sống trong rừng, được hoàn cảnh trui luyện rất lâu nên sức chịu đựng rất dẻo dai, hơn loại cá đồng miệt Long An, Mỹ Tho, Bến Tre nhiều. Con cá đồng Rạch Giá thân dài, vảy bị ngâm nước phèn nên ứng vàng, lại thêm đôi mang đỏ, trông thật là oai hùng.

Ông ngoại các cháu chẳng những mua mấy con cá trống mà còn “thiếu xực” mấy con cá mái vùng Rạch Giá nữa. Dem về nhà, ông lựa mấy con mái đã có trứng già, thả xuống ao rồi thả một chàng cá Xiêm



xuống, hoặc thả một con cá Xiêm mái với một con cá đồng Rạch Giá để “căng”. Tôi nghĩ người miền Nam dùng chữ “căng” là từ chữ “cưỡng” mà ra, vì họ cũng gọi việc gây giống cá là “ép cá”. Có nòng cá mái nào chịu trống đâu. Mấy chàng cá trống phải ép lắm mấy nòng mới chịu. Thế rồi hai con trống mái quán nhau và đẻ trứng. Độ ba hôm là trứng nở thì phải vớt con cá mái lên, nếu không, cá mái đói bụng sẽ ăn hết cá con. Chỉ còn để lại cá trống để chặn giữ bầu con. Vậy là có được hai bầu cá lai.

Tuy nhiên cá lai một đời dễ thấy lắm, nên nhạc gia tôi phải cho lai một đời, rồi một đời nữa, cho đến khi nào nhìn vào con cá, người ta không thấy nó là cá lai nữa mới được. Lúc ấy con cá thia thia trống bề ngoài giống như một con cá ta miệt vườn, nhưng căn bản là cá đồng Rạch Giá cộng thêm sức mạnh của con cá Xiêm, thế nên người khác dễ bị lừa.

Cho cá vào keo để đá thì ai cũng thấy rõ là hai con cá đồng miệt vườn. Nhưng dượt qua mấy trận là thấy được tác phong của một con cá lai. Nó cắn mạnh như một con cá Xiêm, có sự nhanh nhẹn của một con cá đồng Rạch Giá, vì vậy đối phương không tài nào chịu nổi hơn 2 tiếng đồng hồ.

Muốn cho con cá được dẻo dai, người ta thường cho nó sống trong một môi trường đặc biệt: trong một cái keo có bỏ muối từ ít đến nhiều. Như vậy vảy cá sẽ rắn chắc hơn, nếu bị cá khác đâm cũng không tróc vảy.

Một độ cá có thể kéo dài từ hai tiếng đồng hồ đến hai ngày. Máy tay đá cá ăn, ở tại chỗ, nhìn cá “khấu” năm lần bảy lượt bất phân thắng bại. Có khi các chủ cá bỏ mặc cho cá đấu, nằm ngủ khò ở bộ ván kế bên. Chừng tỉnh dậy mới thấy con cá của mình nằm chết dưới đáy keo.

Đá cá thia thia thường không qui tụ được nhiều người vì không có gì hào hứng cho lắm. Sao cho bằng đá gà.

Ở Thái Lan, Phi Luật Tân, Nam Dương hay Mễ Tây Cơ thì gà nào cũng đá được. Nhưng ở miền Nam Việt Nam thì con gà đá độ phải là gà nòi. Các loại gà tàu thì để ăn thịt, gà tre thì để cho trẻ con đá chơi mà thôi. Gà nòi là giống gà đã được lưu truyền từ đời nọ đến đời kia, và nuôi được một con gà nòi để đá độ không phải là chuyện dễ.

Trước tiên, người ta phải lựa giống. Những con gà trống đã thắng nhiều trận nay về già thì được cho đổ mái. Con gà mái cũng được lựa giống có truyền thống oai hùng. Bầy gà con nở ra được thả rong theo mẹ cho đến ngày lẻ mẹ. Lúc ấy người ta đã phân biệt được gà trống và gà mái. Gà lẻ mẹ rồi thì biết gáy. Mấy con gà có tướng tốt được nuôi thúc để thành gà đá độ. Người ta thường lựa những con gà mắt sắc như mắt ó, mỏ quăm, chân cao để nuôi thúc. Gà cổ to thì mạnh mà chậm. Gà chân cao thì nhanh. Xem chân gà là cả một nghệ thuật. Gà chân vàng và có vảy đều hàng nhau hột bắp là rất tốt. Có một hàng vảy hường

dọc xuống chân lại càng tốt hơn. Những gà có vảy hường nhưng bị thua luôn thì người ta bảo là có vảy “hường tâm”. Hường tâm là hàm tương, đem đi hon hay nấu cà-ri là vừa.

Có những con gà tốt mã nhưng rã đám. Thế nên mới có câu hát:

Gà ô lông mướt, cựa ngà

Đá đầu thua đó, bán nhà mà đi.

Con gà tơ được chọn phải được nhốt riêng trong bội. Từ đó nó không được thả mái nữa và phải ăn uống có giờ giấc để vừa mau lớn, vừa đủ sức đá độ. Thường thì chủ gà hay cho gà uống nước khuya để giữ được dẻo dai.

Chân gà mà nhú cựa hột bắp thì người ta nuôi thúc hơn. Thỉnh thoảng cho nó đá dượt một lần cho quen trận mạc. Gà điều và gà ô oai phong hơn cả. Gà chuối, gà xanh, gà nhạt không bằng. Gà nòi thường có truyền thống. Có con chuyên đá đĩa; có con hay chém “ông địa” là chỗ nhược ở phía sau mông con gà đối địch; có con giỏi tài “khai vựa lúa” của địch, nghĩa là chém xả bầu điều của kẻ thù.

Đá gà thì người ta thắp một cây nhang có buộc một sợi chỉ và một đồng tiền. Tất cả được để vào một cái đĩa. Cây nhang có khắc ngấn, mỗi khoản là một hiệp. Nhang cháy tới ngấn làm đứt sợi chỉ và đồng tiền rơi xuống đĩa. Nghe tiếng “keng” là người ta bắt gà ra cho nước, làm như cho nước các võ sĩ trên lời đài.

Lúc gà đá thì người ta “quăng bắt” tức là đánh cá. “Quăng ba” nghĩa là cá một thua ba. “Quăng năm” nghĩa là ăn một thua năm. Trường gà thật là náo nhiệt. Người ta la hét khi con gà của mình vừa đá được một đòn ác liệt. Kê thì kêu “Khai vựa lúa nó đi, con”, người hô hào “Chém ông địa nó đi, con”... Ai cũng muốn giành chiến thắng cho con gà của mình.

Chúng tôi có lần được xem một độ gà thua ngược rất kỳ thú. Con gà ô cựa nhọn lều là một con gà rớt được nuôi lại. Gà rớt thường không ai cho ra trường nữa. Nhưng chủ nó nuôi lại vì nó có ngón “hồi mã thương” là ngón đòn truyền thống. Hôm ấy con gà La Thành này được cặp độ với con gà Cáp Tô Văn cao vai hơn nó. Đưa ra trường, nó không chạy rớt mà sẵn sàng chiến đấu. Dần nập mấy đòn, nó lách vào nách con gà kia, đá đĩa một cái. Con gà kia chỉ kịp kêu lên một tiếng “quác” rồi ngã gục tại sa trường vì bị chém ngay “ông địa”. Con gà ô đứng nhìn đối thủ một lúc rồi kêu “quác quác”, bỏ chạy khan. Trận đấu chỉ diễn ra trong vòng 5 phút. Ai cũng bắt con gà Cáp Tô Văn nhưng con gà La Thành ăn ngược nên nhiều người bị sạch túi. Con gà ô được xử thắng vì nó chỉ bỏ chạy sau khi chém gục con gà kia.

Khi gió chướng đã thổi thẳng ngọn thì người dân quê miền Nam lại có một thú vui khác. Đó là đi gác cu. Nghe tiếng cu kêu ngoài bờ tre thì ai cũng biết là Tết sắp đến:

Cu kêu ba tiếng cu kêu,



Trông mau tới Tết dựng nêu ăn chè.

Những tay gác cu sành điệu cũng bắt đầu ra nghề. Họ sửa lại cái rập là một cái bẫy sập để bắt cu, và lôi cây sào dài trên trính nhà ra. Họ lựa con cu mồi thật nhạy để đem đi gác. Con cu mồi được bỏ vào rập. Bẫy được giương ra. Cái rập được che phủ bởi mấy cành lá xanh để các con cu rừng không thấy bẫy. Rồi họ dựng sào lên, và con cu mồi bắt đầu bo.

Con cu chiến phải có tiếng bo thật quyến rũ để lôi cuốn các con cu mái đến, đồng thời làm cho các anh cu trống khác nổi ghen và xông vào đánh. Bẫy đã giương nên anh cu rừng vừa đáp xuống, chưa kịp đánh thì bẫy đã sập và bị bắt. Mỗi ngày, người đi rập bắt được chừng năm, ba con cu rừng về quay chảo nhậu chơi. Đôi khi bắt được một con cu chiến thì người ta lại nuôi làm cu mồi.

Cu thường đi bẫy, năm bảy con mái với vài con trống. Nhưng có những con cu độc chiếc thích đi lẻ. Loại cu này đều là cu chiến, rất khôn, khó mà bắt được. Có khi nó đáp xuống bẫy, không xông thẳng vào phía trước mà đánh bọc hậu từ phía sau. Con cu mồi hốt hoảng bay lung tung, vỡ đầu, xụ cánh, bị hư, về sau không dùng làm mồi được nữa. Nhưng loài cu độc chiếc mà bắt được thì rất dễ tập thành cu mồi.

Không phải con cu nào biết bo là có thể làm mồi được. Có con có tiếng bo quyến rũ khiến các con cu rừng nhào đầu vào bẫy, nhưng cũng có con “tiếng bắc tiếng chì” làm cho cu rừng e ngại không dám xáp.

Lúc nhỏ, chúng tôi thường được nghe bà cụ Bảy ở đầu nhà kể chuyện chàng bọm bãi đi gác cu. Anh chàng là một tay ăn chơi có tiếng. Thấy nhà ông phú hộ có cô con gái út rất đẹp, cậu ta vác sào đến. Cậu vừa bầy được một con cu thì trời đổ mưa. Cậu vừa vỗ đầu con cu, vừa kêu to:

Cu ơi cu hỡi thương thay

Nhà đâu mà đụt, hỡi mầy con cu?

Cậu cứ kêu mãi như thế, cô gái trong nhà thương tình, mở cửa cho cậu vào. Tưởng là cậu chỉ cần đụt mưa, nhưng lại nghe cậu hát:

Cu ơi cu hỡi thương thay

Rượu đâu mà uống, hỡi mầy con cu?

Cô gái lại đem một bình rượu ra cho. Cậu cứ uống tì tì cho đến khi trời tối, rồi nằm xuống ván, hát:

Cu ơi cu hỡi thương thay

Mền đâu mà đắp, hỡi mầy con cu?

Cô gái quăng cho hắn một cái mền. Nhưng không hiểu sao hắn cứ run lên bần bật và kêu:

Cu ơi cu hỡi thương thay

Người đâu mà úm, hỡi mầy con cu?

Cô gái đành nhắm mắt, nhào lên ván để úm cho hắn. Phú ông về nhà bắt gặp, đành phải gả con cho hắn. Như vậy, thử hỏi câu hát:

Ở đời có bốn cái ngu

Làm mai, lãnh nợ, gác cu, cầm chầu

có đúng không? Ngu hay không là tùy trường hợp,

phải không thưa các bạn?

Nhưng trên tất cả, thú ăn nhậu vẫn là số dách ở vùng quê miền Nam. Mùa nắng tát đìa thì thiếu gì cá. Ăn cá mãi cũng chán nên người ta lại thích ăn thứ khác. Rắn thì mùa khô khó bắt vì chúng nó ở phân tán. Chỉ có hai món thích khẩu nhất là chuột và dơi. Chuột thì vùng quê nào cũng có. Cứ đến mùa là chuột đổ ra đồng để ăn lúa. Chúng thường làm ổ ở các bờ mầu, mỗi ổ có từ bốn đến năm lúa. Chuột đồng ăn lúa nên thịt rất ngon. Đào một hang, bắt được bốn lúa là đủ một bữa nhậu rồi. Đem quay chảo với nước dừa xiêm thì ngon tuyệt! Còn chuột hà nằm mà bằm xúc bánh tráng thì còn gì ngon cho bằng!

Hết chuột lại đến dơi. Dơi quạ thì ít, nhưng dơi sen thì nhiều. Loại dơi này ăn trái cây và nhỏ con hơn dơi quạ. Ban đêm chúng đi ăn, ban ngày trở về, đậu ở các thân dừa có lá khô phủ kín. Chỉ cần lấy một tấm lưới chặn phía dưới rồi đập lá dừa khô là các chú dơi buong tay rơi xuống lưới. Đem về làm sạch rồi quay nước dừa, ngon không thua thịt chuột.

Vùng quê miền Nam, chỗ nào người ta cũng thích hát, hò. Từ Tháp Mười xuống Vĩnh Long, đêm nào cũng có những câu hò lạnh lót trên sông. Miệt Hậu giang ngày xưa thì vọng cổ Bạc Liêu là phổ biến nhất. Về sau này có điệu hò Bạc Liêu cũng được nhiều người ưa thích. Loại hò này thường đi theo đàn. Đàn dạo trước, rồi hò theo sau:

Tưng tung tung tung từng từng

*Vân Tiên (cái mà) ngồi dựa bụi môn
Từng từng từng từng từng từng,
Chờ cho trăng lặn, ờ... ờ...
Chờ cho trăng lặn (cái mà)
Đánh đồn giết Tây...
Từng từng từng từng từng từng*

Ngày nay dân quê miền Nam không biết có còn
ca hát nổi nữa không, hay cuộc sống chật vật đã làm
tiêu tan hết các câu hò, tiếng hát?

ĐƯỜNG VỀ QUÊ NỘI: LỘ GIỮA

Lê Nguyễn

Nội tôi thường hỏi tôi:

- Bao giờ con về thăm nội?

Lần nào tôi cũng gãi đầu gãi tai và hẹn lần hẹn

lữa:

- Để con coi đã nội.

Tôi đọc thấy trong ánh mắt nội tôi nỗi buồn nào đó. Hằng năm hai bà cháu vẫn gặp nhau đều đặn hai lần. Một lần khi sắp Tết và một lần khi qua mùa nhãn. Trước Tết nội mang lên ít đòn bánh tét và cũng một câu cũ rích:

- Má thằng Tấn lấy cúng ông bà.

Rồi bà hướng về tôi, cười. Nụ cười đó chỉ có bà cháu tôi hiểu. Máy đòn bánh tét bà gói cho riêng tôi. Có món nào tôi thích mà bà không biết ! Tôi ở với bà từ khi mới sanh cho đến tuổi đi học mới theo ba má tôi lên Sài gòn. Giữa hai bà cháu đã có nhiều mối dây gắn bó.

Sau mùa nhàn, nội lại lên nhà ba má tôi chơi năm ba bữa nửa tháng. Lần nào nội cũng mang một ít tiền lên cho mẹ tôi. Không lấy, không được:

- Bậy sao khó nói quá, tao già rồi để tiền làm chi!

Món tiền nội cho chắc không lớn vì vườn nhàn của nội chỉ có sáu cây. Nhiều lần tôi thấy má tôi len lén chùi nước mắt. Nội cho má tôi nhiều hơn món tiền nội gói trong mấy lớp khăn. Rồi lần nào nội cũng giấu không cho người nào trong gia đình tôi biết, giúi vào tay tôi một ít tiền:

- Con cầm lấy mua sách.

Cái thông lệ này nội làm cho đến năm 75, khi Cộng sản chiếm miền Nam được vài tháng thì nội qua đời. Mẹ tôi viết cho tôi lá thư đầu tiên kể từ ngày tôi vượt biên, báo tin vừa mất tang nội.

Không biết tôi nằm ở đâu trong quăng đời của nội, nhưng thời gian tôi sống với nội đã theo tôi có lẽ đến hết cuộc đời. Hằng năm tôi vẫn về thăm nội những kỳ hè, ở chơi cho đến khi gần tựu trường mới lên Sài gòn. Về sau này khi tôi bắt đầu lớn, vùng quê

nội không còn an ninh, lòng tôi gắn chặt với quê nhà nhưng tôi không dám về đó nữa. Tôi sợ có một tối nào đó, mấy tên du kích đến dẫn tôi đi biệt.

Tôi có hai đứa em gái. Tụi nó có theo tôi về nghỉ hè hai, ba lần rồi không về nữa. Quê nội không có gì hấp dẫn đối với chúng. Quê nội quá cần cỗi. Kiến Hòa là xứ dừa, nhưng quận Mỏ Cày, con đường Lộ Giữa nhà của nội thì không có hàng dừa nào. Ngoài thứ cát nóng bỏng những buổi trưa mùa hạ mà đất chỉ có thể lên những lớp khoai mì, chung quanh nhà chỉ có vài cây vú sữa, những rặng tre già hay những hàng so đũa bao bọc. Chúng vẫn không thể nào hiểu tại sao tôi lại thích quê nhà đến thế! Chúng lại càng không thể hiểu khi thấy anh chúng về đây chỉ để trưa trưa nằm vắt vẻo trên cành nhãn nhìn những con chim sẻ nhảy lóc xóc trên sân nhà tìm mồi, chỉ để giúp nội lên mấy lớp đất trồng khoai, hay theo anh Chín con cô Hai đi vét giếng lộ thiên sau nhà, hoặc chỉ để ra những thửa ruộng trước nhà nội thả diều; một đôi khi theo ông Bảy đi rập cu và đêm đêm ngồi đọc mấy bộ truyện Tàu cho nội nghe.

Có nhiều lần nội và tôi đi chùa. Trên con đường đê nổi lộ giữa và lộ đá, thỉnh thoảng nội nhắc: “Hồi nhỏ con vẫn thường lấm dẫm chạy theo nội trong những lần ông bà đi chùa”. Nội chỉ tôi chỗ này ông nội phải bồng tôi lên, chỗ kia ông nội cho tôi lên vai. Tôi không thể nào hình dung lúc đó tôi ra làm sao. Nhưng tôi biết nội thích hình ảnh này lắm, nội cứ nhắc

đi nhắc lại mỗi khi có dịp. Có lẽ qua đó, hình ảnh ông nội tôi đậm nét.

Ngôi chùa không lớn lắm, nhưng đẹp cổ kính nằm trên đoạn đường lộ đá từ chợ Mỏ Cày lên Thơm. Chùa nằm khuất sâu vào phía trong con đường. Muốn vào chùa phải đi ngang một đoạn đường đất cát trắng mịn. Hai bên đường trồng những bụi bông búp và những hàng cau cao vút. Ngày xưa tôi thích nhất là lúc thơ thẩn bên hông chùa, ngồi tựa bên góc dứa nhìn hòn giả sơn nhỏ trên đặt tượng Phật, phía dưới đàn cá lội tung tăng. Phía sau chùa nhìn ra cánh đồng lúa và bầu trời xanh với một hàng dứa. Tôi yêu cái không khí yên tĩnh, trầm mặc ấy.

Những buổi chiều trời chạng vạng, mặt trời vừa khuất sau hàng cây bên kia sông phía sau nhà nội, không khí như ngưng đọng lại, chỉ còn nghe tiếng chim muông bay về tổ kêu xào xạc trên cây dâu. Đó là một góc cổ thụ đứng sừng sững trước đình. Cây có từ bao giờ không ai biết. Còn ngôi đình bỏ hoang không thấy ai lui tới, không khí có chút gì ma quái, rùng rợn. Thường thường tôi chỉ dám đến gần đình khi đi coi đá banh với cha tôi. Sân banh nằm cạnh hông đình, cách nhà nội hai cánh ruộng sâu.

Làm sao tôi hiểu được có ngày tôi chỉ còn có thể đứng bên này hàng rào kẽm gai nhìn sang bên kia. Bên kia là đoạn đường lên Thơm, nơi mà tôi thường theo cha tôi đi thăm bà con hay đi câu cá. Nơi tôi và thằng Khánh con chú Ba Quít đạp xe đạp ra gần

tới cửa sông Cổ Chiên. Nơi có thiếm sáu, người bạn thân của má tôi nơi quê hương chồng. Nơi có anh Tám Phát hiền hòa chưa biết chiều chiều đi rải truyền đơn chống chính phủ. Nơi yên nghỉ của ông nội tôi. Nơi tôi phụ cha tôi xây ngôi mộ thật đẹp cho ông nội. Những lần sau này còn về đó tôi chỉ biết dõi mắt nhìn mộ ông nội nằm khuất sau hàng kẽm gai dày.

Năm sắp thi tú tài là lần cuối cùng tôi về quê nhà. Về vón vẹn có một ngày. Một chuyến đi không tính trước. Tôi còn nhớ, hôm đó là lễ Phật Đản. Ba tôi chỉ hỏi tôi một câu lấy lệ vì ông biết trước câu trả lời thường là từ chối của tôi:

- Về thăm nội không con?

Nhưng lần này tôi làm ông ngạc nhiên, tôi gật đầu mau lẹ. Mẹ tôi cán mái, bà sợ. Về sau này tôi cũng không hiểu tại sao tôi về thăm nội lần đó. Có lẽ vì hy vọng Cộng sản ngưng bắn trong ngày Phật Đản như chúng đã hứa. Có lẽ vì câu hỏi hàng năm của nội. Có lẽ vì những câu trách khéo của cha tôi. Cũng có thể là tất cả những lý do trên.

Trên chuyến xe đò Á Đông: Sài gòn - Kiến Hòa chạy ngang quê mẹ, tôi thấy cậu Toàn, cậu Dũng đang lui cui ngoài sân. Nhà bà ngoại tôi nằm gần bắc Mỹ Tho. Hai cha con tôi chỉ đi ngang, không ghé lại. Quê ngoại giàu có, nhưng nghèo kỷ niệm trong tôi. Qua sông Hàm Luông, dòng sông nhỏ ngăn châu thành tỉnh Bến Tre và quận Mỏ Cày, cha tôi ghé vào quán chén anh chén tôi với mấy chú bà con. Tôi lên xe lam của



chú Năm về xã Đa Phước Hội. Từ bắc Hàm Luông về quận Mỏ Cày khoảng 10 cây số đường xe. Đoạn đường ngắn nhưng đầy bất trắc.

Chiếc xe lam chạy xiên qua xiên lại trên con đường loang lổ dấu đạn bom. Ngang qua Xếp, những căn nhà còn cháy dở. Chiến tranh còn quanh quẩn đâu đó. Con rạch nhỏ nằm dưới cầu Xếp ngày xưa hai cha con tôi từng đi câu. Đường vắng ngắt, chỉ có một anh lính nghĩa quân lật bảng bên đỏ bên trắng cho xe qua lại cầu.

Sau hàng xương rồng, dưới ánh nắng chang chang, mồ hôi mồ kê chảy dài trên gò má nhăn nheo, nội đón tôi bằng nụ cười rạng rỡ, giọng nội lạc đi:

- Mèn ơi, Tấn đó hả con!

Tôi có thằng bạn thân, hai đứa ngồi với nhau nhiều năm ở trường trung học Hồ Ngọc Cẩn. Quê nội của tôi là quê ngoại của nó. Hai đứa cùng vào quân đội một lúc. Ra trường tôi về Không quân, nó chọn tiểu khu Kiến Hòa, để được về quê ngoại. Không biết nụ cười của ngoại nó, khi nó đặt chân lên thềm nhà có bằng nụ cười của nội tôi không! Nhưng ba tháng sau khi về tiểu đoàn Bạch Hổ, tiểu đoàn lừng danh diệt Cộng ở Kiến Hòa, nó tử trận.

Không hiểu cha tôi có bao nhiêu ước vọng trong đời ông, nhưng hai ước vọng ông đặt vào tôi đều không thành. Ước vọng thứ nhất của ông cũng là niềm ao ước một đời của tôi, ông muốn tôi học y khoa. Năm mùa hè đỏ lửa, xong chúng chỉ dự bị, mới thập thò

trước ngưỡng cửa y khoa, tôi bị động viên vào quân đội. Sang bên này tôi được cấp học bổng trở lại đại học, với điều kiện: học ngành gì cũng được, ngoại trừ y khoa, ngành này đã thặng dư. Tốt nghiệp bậc cuối cùng đại học, kiếm được việc làm xong, tôi hăm hở viết thư về quê nhà báo tin vui. Tôi chỉ nhận một lá thư ngắn của mẹ chúc mừng. Mẹ tôi rất ít viết thư. Mười mấy năm qua, đứa em gái út thay gia đình viết cho tôi. Trái lại, khi hay tin tôi sắp lấy vợ, ba tôi viết một lá thư thật dài, dặn dò mọi điều, chỉ dẫn mọi thứ: làm gì thì làm, đừng quên tập tục quê nhà nghe con. Lý do gì ông muốn tôi học y khoa, ông không nói. Còn tôi, tôi có một ước ao: khi đất nước không còn bóng quân thù, tôi về quê nội mở phòng mạch, chăm sóc bà con làng giềng nghèo ở quê nhà. Ước vọng thứ hai của ông, tôi còn nhớ ba tôi đã nói với tôi, khi ông xây mộ ông nội: “Mai kia, ba sẽ để bà nội nằm đây, cạnh ông nội. Nếu sau này ba mất đi, nếu có thể được, con rán mang ba về quê nhà cho ba nằm cạnh ông bà nội”.

Nội mất tại quê nhà, cha tôi đã để ông bà nội tôi nằm cạnh nhau.

Mới đây, nhận được thư nhà, má tôi cho hay: ba tôi đã qua đời. Hài cốt ông được hỏa thiêu và để vào chùa.

Cả hai ước vọng của cha, đều là ước vọng của chính tôi. Cả hai, tôi đều không làm nổi. Hình như trong đời tôi, tôi không thực hiện được những điều

tôi mong muốn. Đường Sài gòn - Mỏ Cày, về Lộ Giữa gần như vậy mà hài cốt cha còn về không tới, còn tôi biết đến bao giờ! Hàng kềm gai ngày xưa chỉ che khuất mộ ông nội, ngày nay đã rào trọn quê hương tôi.

MÓN NGON QUÊ-HƯƠNG

Nguyễn Thanh

Cá lóc

Ngược thời gian trên nửa thế kỷ trước, vào những thập niên 20, 30, người Việt Nam sinh sản chưa đông như ngày nay. Theo bản thống kê về dân số của chánh quyền thuộc địa Pháp hồi ấy thì khắp ba miền Nam, Trung, Bắc và cả Miên, Lào, dân số Đông Dương chỉ có 25 triệu người.

Miền Nam đất rộng người thưa, được thiên nhiên ưu đãi, nhiều sông ngòi kinh rạch nên tôm cá dư thừa.

Miền Tây Nam nổi tiếng có nhiều thủy sản là nhờ hai con sông lớn Tiền giang, Hậu giang mỗi năm đến mùa nước nổi dâng cao khắp ruộng đồng, do nguồn nước từ biển hồ (Tonlésap) ở Nam vang ào ạt đổ xuống như thác lũ, tràn qua các vùng đồng bằng Châu Đốc, Tân Châu, Hồng Ngự, Long Xuyên, Sa Đéc, Vĩnh Long, Cần Thơ, Sóc Trăng, Bạc Liêu rồi đổ ra biển cả.

Dòng nước lũ mang theo phù sa là một loại phân bón thiên nhiên rất tốt cho ruộng lúa hoa màu, ngoài ra nó còn mang theo hàng hà sa số cá tôm lươn rùa rắn để sinh sản trong các đồng ruộng ao hồ nước ngọt.

Ở các tỉnh miền Tây Nam phần, bước qua tháng chạp ta, mùa khô lúa chín đầy đồng, nước rút hẳn ra khỏi ruộng. Các loại cá trắng yếu sức rút theo nước ra sông rạch mà sống, chỉ còn các loại cá đen mạnh sức như cá lóc, rô, trê, sặt ở lại, vào sống trong các đìa, ao, đầm, vũng sâu.

Muốn bắt các loại cá này ta phải chờ nước rút hẳn ra khỏi ruộng, các miệng đìa đã cạn lặn, chỉ còn vài ba tác nước là khô hẳn mới bắt đầu đập bờ đê để tát đìa. Việc này đòi hỏi ba bốn lực điền khỏe mạnh dùng gầu sòng tát nước ra ruộng. Gặp đìa lớn, có khi phải tát từ sáng sớm đến 3, 4 giờ chiều mới cạn nước để bắt cá. Khi nước cạn hẳn, cá tập trung vào giữa đìa đông nghẹt trông rất mê.

Các loại cá đen tát đìa được đánh giá theo khẩu vị, ngon nhất là cá lóc, nhì là cá rô, sau mới đến cá trê, cá sặt.

Cá lóc được chế biến thành nhiều món ngon, thông dụng nhất là nấu chua. Cá lóc nấu canh chua với trái bứa hay trái bần chua. Hai loại này chỉ ở quê mới có. Nồi canh chua đủ bộ vận phải có thêm bạc hà, đậu bắp, ngò om, ớt chín. Ở Sài gòn ta thường nấu canh chua với me chín hay dấm chua, không sao ngon bằng.

Cá lóc nướng trui thường thích hợp với các bọm nhậu. Khi tát đìa, bắt được cá lóc lớn trên dưới 2 kí, ta để nguyên con không mổ bụng, đánh vảy cạo nhớt, chặt cành tre tươi vót nhọn thọc từ miệng cá cho đến gần đuôi. Xong đem nướng trên lửa than, canh chừng trở bên cho đều, khi nào thấy da cá nứt nẻ tươm mỡ là cá đã chín tới. Tuốt cá ra khỏi gắp tre đem đặt lên đĩa bần. Lấy đũa chần trên sống lưng cá, tự nhiên lớp da cá vảy cá tróc ra, bày lớp thịt trắng nuột thơm phức khói bay nghi ngút. Ta đem cuốn bánh tráng, rau sống, củ kiệu, chuối chát, chấm mắm nêm mà nhậu thì đến mấy lít đế bọt cũng không đủ. Tuy nhiên ăn kiểu này bỏ hẳn phần da cá cũng mất ngon đi phần nào.

Một cách nướng khác là cá lóc nướng ộp bẹ chuối chế biến theo kiểu mục đồng. Cá lóc lớn để nguyên con không cạo nhớt, không mổ ruột đánh vảy, ta lột bẹ chuối tươi ộp cá lại, dùng dây kẽm cột hai nuột cho chặt, đoạn chất rơm khô phủ lên đốt. Vì rơm khô là chất bồi mau tàn nên ta phải đốt nhiều lượt. Khi thấy bẹ chuối vàng héo, nước mỡ cá tươm ra là cá đã chín tới, đem dùng với bún hay bánh hời, nước

mắm me trộn sả ớt là ngon hết xẩy.

Cá lóc nhúng hèm: Lớp tuổi trên dưới 40 khi nghe nói đến “hèm” chắc hẳn lạ tai và cũng chưa từng thấy qua. Xin thưa ngay, hèm là bã rượu. Cá lóc bị ta đem đánh vảy cạo nhớt, mổ bụng chặt bỏ kỳ vị, đuôi, đem rửa sạch, xong đem bỏ vào nồi hèm đang sôi trên lửa. Canh chừng 10, 15 phút cá vừa chín tới ta đem vớt ra dùng với bánh tráng, rau sống, mắm nêm. Cá lóc nhúng hèm hương vị ngon một cách kỳ lạ. Nước hèm nếp có chất chua thấm vào cá nên khi ăn, cá có mùi men rượu thơm chua chua ngọt ngọt.

Thịt cá lóc dai nên dễ chế biến được nhiều món. Ngoài những món kể trên còn có cá lóc đút lò, rang muối hay nướng vàng xé nhỏ trộn gỏi củ cải trắng, rau răm.

Vào ngày Tết, theo tục lệ cổ truyền, gia đình miền Nam nào cũng có nồi cá lóc thịt nạc lưng kho nước dừa hột vịt, trước cúng ông bà, sau dùng trong ba ngày Tết. Mùa này toàn cá lóc lớn nên ta phải dùng dây gai ràng đầu cá lại cho chặt để khỏi rã ra khi hâm qua nhiều lửa. Cá kho phải đi đôi với dưa giá mới đúng điệu.

Khi cá lóc thặng dư ăn không hết, người ta đem phơi khô hay làm mắm. Cá lóc xẻ khô đem ướp muối vừa mặn, phơi vài ba nắng cho cá vừa ráo mình rồi đem nướng vàng trên than hồng, xong để trên thớt dùng búa đập toì, chấm với tương ớt mà nhậu thì ngon tuyệt. Khô lóc nướng ăn với cháo trắng cũng ngon đáo

để.

Cách làm mắm lóc cũng khá công phu. Với số lượng cá nhiều, người ta không thể đánh vảy từng con một nên phải đổ cá vào cối giã gạo lớn, dùng chày quét nhẹ cho đến khi các tróc hết vảy, đem rửa sạch rồi cho vào lu, hũ hay khạp lớn. Xong ta trộn muối cục với cá cho thật đều. Lượng muối cần đủ mặn để cá khỏi bị ươn, đoạn lấy nắp đậy kín để tránh ruồi, nhặng.

Độ 10 ngày sau khi muối đã thấm, cá đã trở mình, người ta rang thính để vào cho thơm. Ba tuần sau nữa, củ riềng đâm nhuyễn, nước đường thắng được trộn vào để hương vị mắm đậm đà hơn, vị mặn trở nên dịu lại.

Để muối thấm vào cá, mỗi tuần ta dùng muổng múc bột nước mắm màu vàng từ cá tươi ra để ăn sống hoặc kho nấu. Ta cũng có thể dùng nước này để muối dưa gang, đu đủ già hoặc thơm chín gọi là dưa mắm, một món ăn bình dân đậm bạc. Thời gian làm mắm từ 50 đến 60 ngày là ăn được.

Mắm có mặt thường xuyên trên các mâm cơm của mọi gia đình người miền Nam. Mắm kho với thịt ba rọi, với cá lòng tong, cá bông lau hay cá vồ dẻm, phụ thêm có cà tím, ớt hiểm nguyên trái, thơm chín ăn với rau ghém (mắm và rau). Mắm kho cũng có thể ăn với bông súng, bông điên điển hoặc bông so đũa là những món đặc biệt quê mùa nhưng không kém phần ngon miệng. Mắm còn được chế biến để chưng



với gừng, thịt nạc băm nhỏ.

Ngày nay, đồng-bào mình lưu-lạc quê người, sống ở những xã-hội dư thừa, nơi mà thịt gà rẻ hơn rau cải, đã chán ngấy thịt bò, thịt trầu, thịt ngỗng... đã xem thường bào ngư, vảy yến,... mong ước một ngày nào đó được trở về quê hương trong không khí tự do, thương thức lại bữa ăn đạm bạc với mắm với rau, thật chẳng có thứ kỳ trân đặc sản nào trên trần thế sánh bằng. Quả thật, chẳng những quê hương là nơi đẹp hơn cả mà món ăn quê hương bao giờ cũng là thức ngon hơn cả!...

Rắn hổ đất

Rắn mái gầm

Ở Việt Nam, trong các loại rắn chỉ có rắn mái gầm và rắn hổ đất có nọc độc giết người mau lẹ. Nông dân đã mô tả đặc tính này qua câu:

Mái gầm tại lỗ, rắn hổ về nhà

nghĩa là nọc độc rắn mái gầm cực mạnh, nếu bị cắn, nạn nhân sẽ chết liền tại chỗ, còn bị rắn hổ cắn thì chậm hơn, về đến nhà mới chết.

Ở quê khi xưa còn nhiều rừng bụi, nơi sanh sản của các loài rắn rít, trú ẩn gây tai họa cho nhà nông không ít. Nhưng sau này, vì dân số ngày một gia tăng, đất đai được phát hoang để trồng trọt nên rắn rít không nơi trú ẩn, phải rút vào đồng xa ruộng sâu.

Rắn mái gầm không lớn con lắm, dài tối đa 5, 6 tấc, lừ đừ chậm chạp. Da rắn màu vàng đen, sanh sản ít, hay ẩn mình dưới lớp lá khô cây mục, đông rơm khô cho trâu bò ăn, hoặc vũng nước đục chỗ hang cua, hang còng nơi bờ sông mé rạch để chờ bắt cá. Nông dân bị rắn mái gầm cắn là vì vô ý đạp nhầm rắn, hoặc khi thò tay vào hang cua hang còng bắt cá gặp rắn khoanh mình nằm đó.

Vì rắn mái gầm quá độc nên khi bắt được rắn, không ai dám ăn thịt. Họ nổi lửa lên đốt, thiêu hủy hai hàm răng chứa nọc độc rồi đem quăng xuống sông hoặc đem chôn.

Rắn hổ lại khác. Cũng thời rắn hổ nhưng có ba bảy loại: hổ hành vảy xanh láng, lúc nào cũng toát ra mùi hành nồng nặc; hổ mây vảy to đen trắng xen lộn, giống vỏ trái mây; hổ chuối vảy xám; hổ đất vảy đen; hổ ngựa hay rượt mổ người; hổ lửa... Ngoài các loại hổ đất, hổ mang có nọc độc giết người, mấy loại hổ kia không mấy nguy hiểm. Khi nông dân bị rắn cắn, họ ví như chó cắn vậy thôi, chỉ cần lấy dao dâu xắt chuối heo ăn liếc trên đầu răng 7 lát là xong.

Nọc độc rắn hổ đất có khả năng giết người trong nửa giờ, nhất là loại rắn hổ ba khoang, mình láng mượt như thoa mỡ, cổ có ba khoang vàng. Rắn hổ thường sống nơi vườn cây bụi rậm, sanh sản nhiều, mỗi năm lột da một lần. Thức ăn của rắn là chuột, cóc, ếch, nhái, cá; đôi khi rắn hổ còn liều lĩnh bò vào sát hè nhà bắt gà con, vịt con mới nở.

Rắn hổ đất tuy có nọc độc giết người nhưng thịt rắn lại ngon tuyệt hảo. Ai từng nếm qua một lần đều biết rắn hổ là mồi đưa cay hấp dẫn cho dân làng nhậu. Thịt rắn hổ thơm ngọt, chế được nhiều món ăn rất ngon như tiềm thuốc bắc, nấu cháo đậu xanh, xé phay trộn rau răm củ hành, xào lăn bún tàu củ hành nước cốt dừa, hầm xào xả ớt xúc bánh tráng, hay khía với nước dừa xiêm...

“Rắn hổ nó bỏ về dương”, đây là câu cửa miệng của các tay nhậu thuộc “hội ve chai” trong làng. Đúng hay sai chưa biết, nhưng máu rắn hổ hòa tan với rượu trắng được nhiều người cho là rất hiệu nghiệm trong việc trừ phong giải nhiệt, chỉ cần uống một ly nhỏ cỡ “xây chừng” là ngủ một lèo đến sáng.

Thỉnh thoảng, khi nông dân hốt được trọt ổ rắn hổ mới nở cỡ 5, 7 con dài chừng 1 tấc, to bằng cây viết Bic, họ đập chết rồi đem về rửa sạch, ngâm vào keo rượu trắng với vài vị thuốc bắc để uống trị phong thấp nhức mỏi.

Đồng Tháp Mười từ xưa vẫn là nơi hoang vu lùm bụi cây cối um tùm, quanh năm không dấu chân người, là môi trường thuận tiện để hổ đất sanh sản, tăng trưởng mau lẹ. Có con sống lâu năm to bằng cườm chân, dài 6, 7 thước, nặng 4, 5 kí. Mỗi năm đến mùa nước nổi, hang ổ bị ngập lụt không nơi nương trú, rắn bò lên các lùm cây, quần mình xà nẹo nhau một chùm năm bảy con nằm phơi nắng và đón mồi, chờ nước rút sẽ trở về hang ổ.

Nông dân các vùng lân cận như Long Xuyên, Rạch Giá, Cai Lậy, Mộc Hóa v.v... đến mùa nước nổi dâng cao chưa cày cấy được, họ rủ nhau năm, bảy xuồng vào miệt Đồng Tháp Mười đâm rần hổ, đem ra chợ bán lấy tiền tiêu. Họ phải chuẩn bị cơm nước cho hai ngày vì đường xa, phải ngủ đêm trên xuồng.

Xuồng lướt nhẹ trên ngọn cỏ chìm dưới mặt nước. Từ xa họ đã trông thấy những con rần hổ to lớn nằm đan mình vào nhau phơi nắng ấm. Xuồng từ từ cập nhẹ vào bụi rậm vừa tầm tay phóng chĩa. Họ ngắm nghía, lựa con nào lớn đâm trước. Rồi a-lê, một hai ba, họ hè nhau đâm một lượt. Những mũi chĩa thiện nghệ cùng lúc phóng tới tấp vào mình rần. Bị trúng thương, rần quằn quại phản ứng dữ dội, cố dùng thân mình bẻ gãy mũi chĩa, đầu rần cất cao như bàn nạo dừa, le lưỡi phun khè khè mổ tới tấp về phía trước trông thật khiếp đảm. Nhưng dù có phản ứng mạnh rần cũng không làm sao bẻ gãy được mũi chĩa sắt kiên cố. Những con còn lại nghe động, hoảng sợ phóng mình xuống nước lặn lẽ trốn mất.

Mỗi mũi chĩa dính một con. Ngạnh chĩa quá chắc, rần không thể sứt ra được. Họ dùng lưỡi câu bắc hoặc cây sào đề đầu rần xuống mạn xuồng, lấy kèm nhỏ răng có nọc độc liệng đi, xong lấy kim chỉ may bít miệng rần lại bỏ vào giỏ. Chỉ trong hai ngày, họ bắt được khá nhiều rần bỏ đầy các giỏ, bỏ lên thuyền trông phát ớn, để hôm sau mang ra chợ bán. Khi khách hàng trả giá xong, anh bán rần đưa tay vào giỏ bắt.



Rắn khè một cái và mổ tới tấp vào tay anh nhưng vì đã bị bẻ răng, may miệng nên rắn không còn nguy hiểm nữa.

Vào những năm 1925-1926, một con rắn hổ dài 1 thước 4, nặng 3 kí giá 7 cắc bạc, dư dả cho mười tay nhậu đánh chén một bữa ngon lành. Người dân miền sông Hậu được ăn thịt rắn đều đều trong ba tháng mùa nước nổi.

Cá rô

Cá rô là loại cá nước ngọt, nhỏ, vảy cứng, xương rắn, hay rạch ngược dòng nước, rất được ưa chuộng. Cá rô trải qua ba thời kỳ tăng trưởng: rô mén, rô lúa và rô mề.

Vào mùa mưa, khi nước vừa ngập đồng ruộng chừng vài tấc thì loại rô mén nhỏ bằng ngón tay cái, từ các mương cống sông rạch tràn ra ruộng lúa cả bầy cả lũ để kiếm mồi.

Trong những năm chiến tranh, dân Sài Gòn ít khi dám đi xa, sợ Việt cộng đắp mò đào đường phục kích, nên họ giải trí bằng cách đi câu cá rô quanh quanh nơi vùng lân cận như An Lạc, Bình Chánh, Gò Đen, Bà Điểm, Bà Quẹo.v.v...

Muốn câu cá rô, ta xuống chợ Cũ đường Hàm Nghi, đặt mua những lưới câu ngạnh do thợ chuyên môn sản xuất. Vì là đầu mùa mưa toàn là cá rô mén

nên ta phải chọn lưỡi câu thật bé để cá ngoạm vừa miệng. Đồng thời ta nên đặt mua luôn một mớ trứng kiến vàng cũng do người bán lưỡi câu cung cấp. Trứng kiến vàng là mồi ngon hầu nhất của rô mên, hơn cả mồi trùn cơm hay trùn hổ.

Rô mên rất háu ăn, khi nước vừa ngập ruộng chúng tràn lên đồng xoi xĩa theo gốc lúa kiếm mồi cả bầy cả lũ. Lưỡi câu móc mồi vừa quăng xuống, rô mên đua nhau đến tranh ăn, xuyên qua làn nước trong vắt trông rõ mồn một. Vào một ngày cuối tuần đẹp trời, một người có thể câu được từ 100 đến 150 con cá rô mên.

Rô mên vì mới nở nên nhỏ con, thịt thà chẳng bao nhiêu, nếu đem đánh vảy chặt bỏ kỳ vi thì không còn gì. Ta phải có cách khác: dùng cát to hột để vào rổ chà xát cho rô mên tróc hết vảy, đoạn rửa sạch bắc lên chảo mà chiên với bơ Bretel cho thật vàng, sắp ra đĩa bàn, đem chấm nước maggie hay mayonnaise hoặc cuốn bánh tráng rau sống chấm nước mắm tỏi ớt thì không gì ngon bằng. Cá nhỏ, nên nhai luôn cả xương xẩu dòn rụm mà không sợ mắc cổ.

Cũng thì thửa ruộng ấy, cũng điểm này nhưng chỉ vài tháng sau khi trời mưa già, cá rô mên trở nên rô lúa, trung bình lớn bằng ba ngón tay kẹp lại. Lúc này cá đã lớn, rất khôn nên ít chịu ăn mồi. Mỗi ngày ta chỉ câu được năm, bảy chục con là nhiều. Rô lúa khá nhiều thịt nên ta có thể chế biến nhiều món như chiên, nấu canh hoặc kho...

Rô mè loại lớn kêu là cá rô chúa, con lớn nhất bằng bàn tay xòe, nhưng quanh vùng thủ đô rất hiếm loại này. Muốn câu rô mè, ta phải chịu khó đi sâu vào vùng Hậu Nghĩa, Đức Hòa, Đức Huệ... là nơi giáp ranh Đồng Tháp Mười bao la bát ngát. Nơi nhiều cá rô mè nhất thuộc các tỉnh ly ven Đồng Tháp như tam giác tỉnh Long Xuyên - Cần Thơ - Rạch Giá, miệt thứ Láng Sen, Cờ Đỏ, kinh Xà No, Chương Thiện.v.v..

Muốn câu cá rô mè ta phải chuẩn bị mồi. Trước đó một bữa, ta tìm bắt một mớ cào cào, châu chấu, dế... là những món hấp dẫn cá rô mè nhất. Khi loại côn trùng này bay nhảy trên cành cây ngọn cỏ, rúi rớt xuống mặt nước thì lẹ như chớp, cá rô mè phóng mình lên dớp aghe cái chớp. Vì thế ta phải rộng sống mớ mồi cào cào châu chấu này trong lòng dây chì để khi thả mồi xuống nước, con mồi còn dây dựa linh động hầu hấp dẫn cá.

Sắp đặt một chuyền di năm, ba xuồng cho có bạn, mỗi xuồng có ít lắm là hai người, đem theo hàng chục lưỡi câu phòng hồ khi cá ngoạm mồi rút sâu vào gốc cây ngầm dưới nước, giựt mạnh sẽ bị đứt dây. Chuẩn bị cơm nước cho một ngày đường và phải khởi hành thật sớm, từ 2, 3 giờ sáng sao cho khi đến địa điểm câu, trời còn mát. Sáng tinh sương mát, cá rô mè hay lên mặt nước đón mồi nên dễ câu, đến trưa trời nắng nóng, cá rút vào các rễ cây bụi cỏ nên ít ăn mồi. Địa điểm nào có đầm sen trũng sâu, nước ngập khỏi đầu là nơi qui tụ nhiều cá rô mè.

Cần cẩn thận, thấy cá đớp mồi đừng nên giật câu ngay. Phải chờ cho cá lồi nhợ câu di xa, lúc đó hãy giật mạnh thì không bao giờ xảy được. Thích thú nhất là khi ngấm con cá rô mề mập ú, vảy đen ánh ứng màu tía, vùng quẫy tìm đường thoát, được gỡ lưỡi câu, bỏ vào giỏ rộng sống nơi be xuồng. Ăn cá cũng thích nhưng câu được cá mới càng thích thú hơn.

Câu từ sáng sớm đến xế chiều khi trời ngả bóng, thâu hoạch được một rộng lớn cá rô mề, ta nhỏ sào trở về, không quên hái một mớ bông sen về cúng hay ướp trà, gương sen cho trẻ con ăn rất mát; nhỏ một mớ bông súng về ăn với mắm kho, nhỏ mớ củ co và vớt mớ trái ấu nổi lềnh bềnh về luộc ăn bùi như hột mít.

Cá rô mề lớn con, thịt dai, thơm và ngọt, chế biến được nhiều món ăn khác nhau, đại khái như:

- Rô mề nướng: Bắt cá rô mề làm vảy cạo nhớt cho sạch, mổ bỏ ruột cá nhưng phải giữ lại đùm mỡ trắng và mề cá lớn bằng ngón tay cái (rô mề) vì hai thứ này là phần ngon nhất của con cá. Rửa cá cho sạch. Chặt cành tre tươi chẻ đôi cặp gấp cá lại, để trên ngọn lửa than nướng chín. Ta phải theo dõi trở bên cho đều. Khi cá chín vàng, mình cá nứt nẻ thơm mỡ thì lấy xuống, sắp ra đĩa, giã nước mắm hòn tỏi ớt mà ăn thì tuyệt hảo, hết nồi cơm lúc nào không hay.

- Rô mề kho tộ: Làm cá cho kỹ, rửa sạch để vào tô sành (đá) lớn, chứa được 5, 7 con một lúc, ướp tỏi, mỡ, tiêu, hành, nước mắm, đường, bột ngọt cho vừa

ăn, xong bắc lên lửa than cháy liu riu, đừng để ngọn lửa quá lớn, lửa tấp hơi khói không ngon. Canh chừng đến khi nước cạn sền sệt đáy, ta chế mỡ nước, rắc tiêu sọ và hành lá, đem xuống ăn với cơm gạo nàng hương thì ngon tuyệt. Muốn hưởng trọn vẹn mùi vị cá rô mè kho tộ, ta chỉ nên ăn một món này mà thôi.

- Rô mè nấu ngọt: Bắc cá rô mè lớn, mập làm sạch như trên. Xong, lấy một soong nhôm to đun nước cho thật sôi, nêm chút bột ngọt và nước mắm cho vừa ăn, để sôi chừng vài dạo hãy bỏ cá vào. Trổ cá cho đều, khi cá vừa chín tới mới bỏ cà chua xẻ đôi, rau tần ô, hành lá cắt khúc và tiêu sọ rồi múc ra ăn.

- Rô mè muối sả ớt: Cá làm sạch, lấy dao bén khứa hai bên thân cá độ ba hay bốn lát thấu tới xương, đoạn đâm củ hành, tỏi cho nhuyễn, trộn với sả ớt, bột nghệ, ướp sượng sượng với muối bột để cách đêm, chờ cho cá thấm muối, ngày hôm sau ta mới lấy ra chiên vàng. Món này tuy quê mùa nhưng cũng không kém phần ngon miệng.

Muốn tìm lại mùi vị quê hương, ta có thể ra các tiệm thực phẩm Á Đông, mua các loại cá nước ngọt đông lạnh nhập cảng từ Thái Lan. Tôm cá tuy to nhưng không làm sao thơm ngon như tôm cá quê hương. Không biết có phải vì thủy thổ hay vì tâm tình ta luôn luôn nhớ về đất cũ?

1) Chùa của người Hoa thờ nhà hàng hải Trịnh Hòa,

người chỉ huy 500 thuyền của nhóm di thần nhà Minh, chủ trương diệt Thanh phục Minh. Ông được xem là vị phúc thần, gọi là Bốn Đầu Công, kêu tắt là Ông Bốn.

2) Là những miếu nhỏ do người Miên dựng ở đầu làng để thờ vị thần bốn địa, tượng trưng bằng viên đá to, phủ bằng miếng nhiễu đỏ, được rất đông người Miên tin tưởng.

MỤC-LỤC:

Nơi dòng sông thơ-mộng, <i>Nguyễn Anh Chương</i>	7
Hỏa hồng Nhứt-tảo, <i>Trần La Bình</i>	15
Bụi chuối sau hè, <i>Nguyễn Thi</i>	27
Vũng-tàu sóng vắn nhấp-nhô, <i>Bùi Thanh Liêm</i>	33
Ngày nghinh Ông vằm Ông Đốc, <i>Nguyễn Lê Hồng Hưng</i>	45
Vũng tàu, <i>Cinco Chagas Verdareiras, Dương Thượng Ngã</i>	53
Quê-hương nước ngọt, <i>Vũ Nam</i>	61
Sông Pháp sông Việt, <i>Phạm Hoàng Hộ</i>	71
Vài ghi nhớ về Côn-nôn, <i>Đình Huỳnh</i>	83
Rừng Sác, <i>Tô Kiều Phương</i>	95
Vài món mắm miền Nam, <i>Tô Kiều Phương</i>	101
Đất mũi Bạc-liêu, <i>Tô Kiều Phương</i>	109
Muối Bạc-liêu nặng tình biển cả, <i>Nguyễn Vặn Ba</i>	119
Phú-quốc hải-đảo mến yêu, <i>Tiêu Như Mỹ</i>	135
Món ngon miền Nam, <i>Xuân Tước</i>	145
Thú vui vườn ruộng miền Nam, <i>Xuân Tước</i>	153
Đường về quê nội: Lộ Giữa, <i>Lê Nguyễn</i>	165
Món ngon quê-hương, <i>Nguyễn Thanh</i>	173



SỐNG TRÊN ĐẤT KHÁCH, KHÔNG THỂ THIẾU

làng văn

TẠP-CHÍ THÔNG-TIN CHÍNH-TRỊ
SÁNG-TÁC PHÊ-BÌNH VĂN-HỌC NGHỆ-THUẬT
phát-hành liên-tục từ 1984 đến nay
không gián-đoạn số nào

GIÁ BẢO DÀI HẠN (1996)

một năm 12 số kể cả số Xuân

Trong Canada:

đường bộ	55 gia-kim
máy bay	75 gia-kim

Hoa-kỳ:

đường bộ	55 mỹ-kim
máy bay	75 mỹ-kim

Các nước khác:

đường thủy	55 mỹ-kim
máy bay	85 mỹ-kim

Thư-từ, chi-phiếu xin đề:

LÀNG VĂN

P.O. Box 218, Station "U"

Toronto, Ontario M8Z 5P1, Canada

Điện-thoai: (905) 607-8010

Điện-thư: (905) 607-8011

E-Mail: langvan@ilap.com

Độc-giả dài hạn Làng Văn (có mã-số) và cộng-tác-viên
được bớt từ 10% đến 25% khi mua sách
do Làng Văn xuất-bản hoặc phát-hành