

Thú quê: Cá Lóc Nướng Trui

Lê Bình

Khi tôi bước vô nhà đã đánh hơi được mùi cá nướng ở nhà sau đưa lên. Cái mùi quen thuộc đó không thể nào quên được...nó có mùi cháy khét, mùi thơm thơm...và khi đánh hơi được cái mùi quen thuộc đó, con người ta hay liên tưởng đến các thứ gia vị đi với nó như khế chua, chuối chát, điển điển, kèo nèo...đến cái ly xây chùng và cái bao tử tự nó phát thèm, nó ra lệnh cho cái “trái ké” trên cần cổ chạy lên chạy xuống, nước miếng ứa ra trong miệng. Thiệt là mắc cỡ hết sức cho cái đồ ham ăn ham uống.

- Anh Tư ơi! Anh Tư à! Anh làm cái giống gì ở trông vậy anh Tư.

Cả đám bạn già của ông Tư lên tiếng réo ông. Từ sân nhà sau, ông Tư chậm rãi lên tiếng, cái giọng ồ ồ, nhừa nhựa nghe mà phát ghét.

- Đứa nào đó bay. Dzô đây luôn, đi ra sau này luôn đi.
- Ủa! Anh lui cui mần cái gì đó anh Tư. Tụi tui mua đủ đồ té nhuyễn rồi nè.
- Té ra là mấy đứa, tao cứ tưởng là khách lạ nào tới chơi. Ủa, thì cứ để đó cái đã.

Cả nhóm bạn xè xuống mấy chiếc ghế thấp bên cạnh chiếc bàn nhỏ gần đồng lửa còn nghi ngút khói.

- Anh nướng cá chớ gì. Tụi này đánh hơi được rồi.
- Mà sao chú Tư hồng hồng vô lò cho nó tiện, hoặc giả cuộn giấy bạc lại cho lên cái vỉ này có phải là tiện hơn không.

Tiếng bàn tán, người nói thế này người bàn thế khác. Chờ cho đám đồng ồn ào lắng xuống, ông Tư mới thủng thỉnh mần cho một hơi:

- Ông bà mình có nói “biết thì thưa thì thốt, không biết dựa cột mà nghe” Mấy đứa trẻ như vậy có thể còn hồng hồng, chớ cái đám già chát mà còn ý kiến ý cò...thì tui hết biết cho các cha luôn...Biết tui mần cái món gì đó hông mà nói?
- Thì cá lóc nướng chớ gì đó.
- Cá lóc nướng...ừ, nhưng mà coi cho kỹ đi.
- Cá lóc nướng trui đó mấy ông ơi. Anh Tư ảnh đái tụi mình bữa nay món cá lóc nướng trui đó bà con ơi.
- Cái thằng Mười này còn nhớ.
- Thì nhìn đồng rơm còn nghi ngút khói là biết liền hà.
- Nhưng mà nè, cá lóc đâu mà ông nướng dzậy ông?

Ở miền Tây Nam Kỳ Lục Tỉnh trong thời gian đầu tiên, hơn 300 năm về trước, giữa vùng đất hoang vu, những người đi khai hoang lập ấp, đi tìm đất sống, họ phải sống giữa thiên nhiên, sống không có tiện nghi ổn định, chiếc nóp cái rựa, chiếc xuống...đời sống còn tùy thuộc vào môi trường, thực phẩm ăn uống tùy thuộc vào hoàn cảnh...nướng là phương cách dễ nhất, phù hợp nhất với cuộc sống thời khai hoang. Miền Nam sông, rạch, kinh, mương, chằng chịt và cá là loại thực phẩm dễ kiếm nhất...cá nướng là món ăn thường ngày. Qua nhiều kinh nghiệm, món cá lóc nướng...trui đã trở thành “truyền thống”. Từ đó, cá lóc nướng trui, món ăn dân dã của người Nam Kỳ. Từ cách nướng, loại cá dùng để nướng đã hình thành một món ăn đặc

thù thời khai hoang lập ấp Nam Bộ...Ai đã từng thưởng thức một lần cá lóc nướng trui cũng đều nghe dư vị thơm ngon và tính hoang dã còn thoang thoảng trong khứu giác.

Vùng đất Nam Kỳ ruộng lúa mênh mông, sông ngòi chằng chịt là nơi sinh sôi của bao nhiêu là tôm cá. Nhắc đến cá, miền Tây Lục Tỉnh cũng có loài cá rất kỳ lạ đó là cá Cháy. Cá Cháy chỉ sinh sôi nảy nở ở ngay khúc sông Hậu Giang giáp ranh giữa Trà Ôn (Vĩnh Long) và Cầu Kè (Vĩnh Bình). Tuy mang tên là cá Cháy nhưng cá có màu trắng, loại cá này chỉ có trước và sau Tết Nguyên Đán khi sương mù sa xuống là cá Cháy nổi lên mặt nước đớp khí trời, ăn sương. Điểm đặc biệt là khi bắt cá lên khỏi mặt nước là chết ngay. Thịt của cá dai, mềm, và rất bổ. Nhiều người cho rằng cá được hấp thụ sương khí của đất trời nên ăn cá cháy cũng như được hấp thụ tinh khí của đất trời nên rất bổ.

Ở miền Nam có con cá, mà hễ nói đến cá phải kể đến con mắm cho đủ bộ. Mắm có nhiều loại: Mắm lóc, mắm trê, mắm sặc, mắm linh, mắm ruột... và cách pha chế làm món ăn rất nhiều cách: ăn sống hoặc kho. Ăn mắm sống là xé con mắm lóc hoặc mắm trê, mắm sặc, mắm linh ra thành từng miếng nhỏ, trộn với chanh, đường, tỏi, ớt. Khi ăn phải có rau: chuối chát, khế chua và một vài loại rau thơm, rau đồng. Còn món mắm kho thì kho chung với cá, mực, tôm và thịt ba rọi, ăn kèm với các loại rau đồng ... Các loại mắm, ngoài làm bằng cá đồng, còn được làm bằng cá biển và đặc biệt là mắm tép và mắm ba khía. Mỗi món mắm đều có một hương vị riêng, và món nào cũng ngon lành, hấp dẫn.Tuy nhiên, mấy ông-bà có máu....cao xin phép đứng ngó mà thèm chảy nước miếng.

Ngoài con cá, con mắm, Nam Kỳ còn có các món từ con cá con mắm: Canh chua, cá kho tộ và nhiều món khô hấp dẫn như: Khô lóc, khô bổi, tôm khô, khô sặc, khô cá kèo..v.v. Toàn là món ăn dân dã, nhà quê nhưng làm nên nét đặc thù Nam Bộ.

Con cá, ngoài những thức ăn, món nấu...còn có bộ lòng cá rất đặc biệt...và dường như chỉ xảy ra ở Nam Kỳ Lục Tỉnh, ở cái đám dân quê hào sảng, uống đế như uống nước lạnh.

Bộ lòng cá không chỉ vì có vị ngon và bổ mà còn có cái thích thú là khi nhai lòng cá không cứng như lòng bò, không dai như lòng heo, không mềm và nát như lòng gà, lòng vịt... Nhai bao tử cá nghe sần sật, tim cá vừa cứng vừa mềm, bong bóng cá, ruột cá thì dẻo dẻo, dai dai, ăn miếng gan cá, trứng cá thì có vị bùi bùi, beo béo, hơi nhân nhẩn đáng đáng.

Ở miền Nam, món mắm ruột phải nói là món ăn tuyệt cú mèo, chỉ có nhà chủ vừa mắm mới có mà ăn. Ruột cá ở đây là ruột cá lóc... Mắm ruột có mùi vị đặc biệt khác hẳn các loại mắm khác. Khi ăn trộn với đu đủ, thính...v.v. Khi ăn thì ăn với rau sống, dưa leo, chuối chát, khế chua...

Ông Tư cười:

- Chiện đó để tính sau. Bây giờ như vậy...số là tui có đọc được đâu đó cái bài báo nói về món cá lóc nướng trui. Ông chỉ người ta cái gì cũng đúng hết trơn, chỉ có điều

sau khi làm xong mọi chiện, ông bày rằng gát con cá trên hai cục gạch, cục đất gì đó và nướng. Chèn ơi, nướng như vậy có khác gì nướng “ba-bi-cu” nướng thịt nướng cá... Cá lóc nướng trui, để có món ngon trứ danh này, đầu tiên người ta chọn những con cá lóc bự còn sống, hồng đánh vẩy, lấy cây tre, cây sậy... xiên qua từ miệng đến đuôi con cá, cắm đầu nó xuống hơi nghiêng nghiêng chừng 45 độ. Chi vậy? để cho máu cá chảy ra không còn mùi tanh. Cái bí quyết là ở chỗ này nhen mấy ông, sau đó phủ rơm kín và châm mỗi lửa. Ngọn lửa cháy phừng phừng-lửa rơm mà, nó sẽ cháy xém bên ngoài, chín thịt bên trong. ...Ông Tư cười “hà...hà”. Thôi bây giờ làm thử một miếng coi nó ra làm sao.

Mọi người xé miếng cá, thịt cá trắng đục đục như miếng cơm dừa, có trét mỡ hành, nhón một nhúm rau và chấm vô đĩa muối ớt đồ au. Bỏ vô miệng nhai rau rầu, thịt cá thơm thơm, rau chua, rau chát, rau thơm....hương vị lạ lùng. Ngửa cổ nốc cạn một ly whisky...khà một tiếng. Đã!

Ông Tư có vẻ thích thú.

- Sao. Ông thấy nó làm sao? Đã hông?
- Nói anh Tư đừng giận....nó lạc phèo phèo hà. Anh còn chơi mỡ hành....giống như ăn chêm chếp nướng.
- Bậy nà. Giống sao được mà giống chú Mươi. Mùi cá mà....nhưng nói nào ngay....Thôi, lát nữa tui sẽ nói. Bây giờ kể tiếp nha.

Trong khi khi con cá nằm trong đồng lửa hòa hào, đi kiếm mớ rau...rau thơm nè, chuối chát, khế xanh, dưa leo, kèo nèo, lá chua, ớt ổi, ớt hiểm, bắp chuối, rau đồng như bông súng, bông so đũa, rau nhút, lá xoài, lá cóc, lá chùm ruột... Cá chín, cạo sơ lớp vẩy cá bên ngoài, lấy đũa hoặc cây dẹp dẹp xẻ con cá ra, thịt cá trắng như bông bươi, thơm phức. Khi ăn, không cần chén đũa nha, chỉ dùng tay xé từng miếng thịt, chấm ăn với muối ớt...các bạn sẽ cảm nhận được hương vị đồng quê đậm đà mùi hoang dã.

Ăn cá lóc nướng trui là ăn bằng cả 4 giác quan: Khứu giác, thị giác, thính giác, và vị giác: Ăn bằng mắt, tai và ăn bằng mũi cuối cùng mới ăn bằng miệng. Ăn như vậy mới đã, mới là biết ăn. Bắt đầu từ lúc chuẩn bị con cá, đốt đồng rơm, mùi thơm rơm, mùi cá cháy xèo xèo, vừa hương thơm, vừa khen khét, tiếng lửa cháy lộp bộp, hòa hào...hương thơm làm cho dịch vị tiết ra, con mắt thấy, lỗ tai nghe...con tì con vị, cường toan, nước miếng ứa ra tận chùn răng...tất cả sẵn sàng cho đến khi trái lá chuối lên bờ đĩa, bờ ruộng giữa mênh mông đất trời ...hỏi có thú nào hơn nữa chớ? Nhưng khoan cái đã, thủng thỉnh từ từ...đừng có mà sớt sớt nhen hông. Ở miệt ruộng tuy là không có được như ở chợ, thị thiềng văn minh ăn học, nhưng khi ngồi vào mâm nhứt là khi ăn cá lóc có món ruột cá thì phải dành cho các cụ cao niên. Các chú, các anh... trẻ tuổi mà vội nhúng đũa vào trước là vô phép nhen hông.

Mà đã nói đến ăn cá, phải kể luôn cái thú tát đĩa. Tát đĩa bắt cá đem nướng trui ăn liền ngay trên bờ mẩu Tát đĩa thường do đám trai tráng lực điền phụ trách. Sau khi rút nước, xả đĩa, đến khi nước gần cạn cứ dùng gàu mà tát nước. Khi nước cạn, nào trê, rô, chạch, lóc cố chúi sâu xuống lớp bùn để trốn. Cá lóc là loại cá khi chết không bao

giờ nổi lên trên mặt nước. Nó chui mình xuống bùn và chết dưới đó, khi đã nổi lên thì cá đã sinh. Những con cá lóc chết nổi trên bờ ao mặt ruộng...những con cá lóc này muốn ăn nó cũng được, nhưng phải biết cách chế biến. Đơn giản nhất là lấy bẹ chuối, bọc cá đốt đông rơm lụi cá vào trong lửa, đến khi nào bẹ chuối cháy hết xém đến vảy cá, bóc lớp da cháy bên ngoài, thịt cá có thể ăn được. Chát chát của bẹ chuối đã khử mùi hôi, thấm vào thịt. Ăn với rau đồng như ray nhút, lá chua, điên điển, đọt ổi, đinh lăng....kèm theo vài xây chùng “Gò Đen”.

Dân Nam Kỳ mê cá lóc nướng trui là phải. Tưởng tượng một chút như vậy: Sau khi tát đĩa xong, chiều đã xuống, ánh nắng trốn sau rặng trâm bầu, tất cả cùng ngồi xếp bằng quây quần bên “mâm” cá lóc nướng trui nóng hổi, bẻ ngang cái đầu cá có dính theo bộ ruột cá còn óng ánh mỡ mòi bậc trưởng thượng, đàn anh. Đám đàn ông, con trai mình trần trụi trực, lưng hùm vai gấu, ngồi nước lút chung quanh rồi cùng nâng ly “xây chùng” rượu đế, ực một hơi, khà một cái. Đã thiệt! Vậy là bữa ăn bắt đầu “ì xèo”. Bóc miếng cá còn vương những sợi khói, cuốn với rau, chấm vào nước mắm me hoặc muối ớt cho vào miệng. Thơm! Chà, thơm quá. Mùi thơm của nướng, vị ngọt béo của cá quyện lẫn trong các loại rau đồng. Vị chua, vị chát, vị thơm, vị cay. Nhai thật chậm hay ngậm mà nghe như cảm được bao nhiêu hương đồng cỏ nội ruộng vườn ngấm tận kẽ răng, qua tì qua vị, đến tận ruột gan. Cả đất trời, sông nước thu gọn trong một miếng ăn dân dã.

Cho dù ở bất cứ nơi nào, hương vị cá lóc nướng trui vẫn mãi là món ăn đậm đà hồn quê tình nước mà người dân đất Nam Kỳ luôn lưu giữ trong tâm khảm của mình.

Vùng đất Nam bộ nói chung và các tỉnh nói riêng: Châu Đốc, Trà Vinh, Vĩnh Long, Sa Đéc, Cà Mau, Bạc Liêu, Sóc Trăng, Long An, Gò Công, Vũng Tàu, Tây Ninh, Đức Hòa, Hậu Nghĩa....dù ở miệt vườn hay miệt dưới, mỗi miền đều có nhiều món ăn đậm đà hương vị đồng quê. Những món ăn được chế biến không cầu kỳ, rẻ tiền, dễ làm, dễ kiếm...dường như có sẵn trong đất trong nước trên cây...nhưng nếu ai đó được một lần nếm thử thì không sao quên được. Đặc biệt đối với những người Nam Kỳ Lục Tỉnh, đi xa thì cái hương vị đồng quê ấy sẽ bám theo suốt cả một đời, đó là các món mắm, canh chua, cá kho tộ, khô và khó quên nhất hết thảy là món cá lóc nướng trui.

Ông Mười cái mặt đã đỏ, hai mắt hơi lim dim, giọng điệu coi mòi hơi đã. Ông lè nè:

- Anh Tư nè, nói anh nghe....hổng lẽ bữa nay anh mời tui tui lại đây để nghe anh quảng cáo ba cái món mà tui này ăn từ hồi còn cời trường tấm sông?

Ông Tư cười “hè hè”:

- Đâu có dám múa rìu trước cửa Lỗ Ban chú Mười. Nói tình thiệt là tui thèm...bạn. Hổng có bạn bè đến nghe thì tui nói với ai? Trong nhà thì sắp nhỏ nó Mỹ hóa hết trơn hết trụi rồi, ở ngoài đường ngoài ngõ thì hổng ai chịu nghe ai.

- Vậy chớ anh tính nói cái gì?

- Thì cũng đâu có chuyện gì quan trọng đâu. Minh thì gần đất xa trời, chỉ mong cho con cháu nó nên người, rồi nó biết hãnh diện là người Việt nam...

- Úi cha! Tưởng cái chuyện gì ...ba cái chiện đó hả. “Đời cua thì cua máy, đời cáy thì cáy đào”. Anh có biết không...như cái chuyện khăn hoang, cái chuyện dân mình đến

cái đật Nam Kỳ bây giờ đó. Cây giá, cây mắm chẳng nên cái tích sự gì, chẳng làm gỗ mà cũng hỏng cho trái...chết già chết rục. Nhưng cây mắm ngã xuống làm đất, làm cọc chận cho phù sa không trôi ra biển, rồi mùa một mùa hai....cây tràm, cây đước nó mọc lên bám rễ, nó giữ phù sa đất thuộc sau một vài đời sẽ có cây xoài, cây mận, cây cam...

- Thôi bỏ đi cái chuyện đó. Tui hỏi thiệt anh Tư nè. Anh mua cá lóc ở đâu ra vậy.

Ông Tư cười:

- Mua ở đâu hả? Ra ngoài chợ kia cà, cá đông lạnh đó. Mèn ơi, không có bông tươi thì mình dùng đỡ bông khô....bởi vậy khi tui nướng tui phải “tha” (thoa) mỡ hành cho nó bán mùi...tanh tanh. Tui làm là muốn chỉ cái cách làm cho mấy đứa con đứa cháu nhà tui nó biết. Dù sao, thì churen tui đã dính phèn, có chà có rửa, có xịt dầu thơm....có đi mỹ viện “highlight” thì da tui vẫn là da Việt, churen tui là churen Việt. Tui dẫm nát đất sinh Đồng Tháp Mười, uống muốn cạn Vàm Cỏ Đông....thì làm sao tui khác hơn được anh ơi. Tui học được của ông kia cái câu này “Ở đâu có đồng bào tôi, ở đó là quê hương của tôi”. Nếu không như vậy làm sao có phố Việt, quán ăn Việt, trường tiếng Việt, bác sĩ Việt...v.v. Các anh không thể nào xa cái cộng đồng Việt, cái Góc Việt này được đâu. Đừng có làm tàng, làm phách. Nếu có ngon thì hãy đi chỗ khác đi. Cây mắm, cây giá, tràm, đước...sần sùi, chịu nắng chịu phèn nhưng cho bông thơm, mật ngọt đó mấy ông ơi.

Ông Tư hùng chí nói quá trời là nói. Đến cái miệng của ông Mười “chanh chách, chanh chách” mà cũng im re.

Buổi tối đã lên đèn. Đống rơm “lúa mạch” được gom vô chiếc thùng sắt đang cháy phừng phừng hắt ánh lửa trên căn nhà mát, soi rõ những người bạn đang ngồi gần nhau. Những chiếc ly vẫn còn chút ngấn rượu cuối cùng. Họ cùng nâng ly.

- Vô cái cho ngọt coi. Hồng có đắp mô ghen. “Thượng điền tích thủy hạ điền kang”.

Một ông nào đó chêm vô: “Ruộng trên chứa nước ruộng dưới khô rang”

Họ cùng cất tiếng cười sảng khoái.

