



Tùy Bút

NGẬM NGÙI

Lê Tấn Tài

Thưa bạn, ngậm ngùi ở đây không giống như ngậm ngùi của Huy Cận:

“Nắng chia nửa bãi, chiều rồi...”

Vườn hoang trình nữ xếp đôi lá rầu.

Sợ buồn con nhện giăng mau;

Em ơi ! Hãy ngủ... anh hầu quạt đây.

Lòng anh mở với quạt này;

Trăm con chim mộng về bay đâu

giường.

Ngủ đi em, mộng bình thường !

Ru em sẵn tiếng thùy dương mấy bờ...

Cây dài bóng xế ngăn ngơ...

Hồn em đã chín mấy mùa thương đau ?

Tay anh em hãy tựa đầu,

Cho anh nghe nặng trái sầu rụng rơi...”

nhưng ngậm ngùi của một sự nuối tiếc dĩ vãng thân yêu đã mất. Ngậm ngùi vì sự biến mất của các xa cá ở vùng đồng ruộng Tây Ninh và các giống gạo truyền thống, như gạo “Đu Bồ”, màu đỏ sậm, thơm, ngon cơm, đến “Bằng Tây”, trắng, hạt dài, cơm dẻo. Ngày xưa, đến mùa lúa mới, má tôi nấu cơm với gạo “Bằng Tây”. Cơm nấu bằng nồi đồng, có cơm hông. Hạt cơm vừa thơm, vừa dẻo, ráo, ăn với khô cá vảy Nam Vang chừa cách thủy. An quên thôi.

Các xa cá đã mất biệt trên cánh đồng lúa ở Tây Ninh. Năm rồi, có dịp về thăm Tây

Ninh, tôi cố tìm thăm lại xa cá thân yêu cũ. Các đồng hương buồn buồn, than thở:

- Ruộng một năm làm 3 mùa, cộng với sự độc hại của phân bón hóa học và thuốc trừ sâu. Cá nào mà sống được trong môi trường nhiễm độc như vậy. Thử hỏi làm xa để làm gì? Có còn cá đâu mà làm xa?

Trở lại câu chuyện của cái xa cá ngày xưa. Đến mùa mưa lớn, khoảng từ tháng 7 đến tháng 10 âm lịch, lúa mùa cấy xong và bén rễ, xanh tươi, ngọn lúa ngả nghiêng theo gió như một biển xanh gợn sóng với cơn gió thu. Xa cá là một tấm vạc, đan bằng tre giống như vạc giường, chặn ngang dòng nước chảy trên một con kinh, hoặc ngăn ở một lỗ trở giữa đám ruộng cao và đám ruộng thấp. Trời mưa lớn, nước chảy xiết từ ruộng phía trên cao xuống thấp. Từng đàn cá bị cuốn theo dòng nước và bị chặn lại bằng tấm vạc. Thường thường, ở cuối tấm vạc tre, chủ xa cất một cái chòi bằng rơm sớ sài để cho người nhà ngủ giữ cá, không cho người ngoài trộm. Người giữ xa có thể rủ thêm đôi người bạn cùng tham dự cho vui. Nếu là bạn gái, thì chắc cá sẽ bị mất trộm hết vì không có ai canh chừng, cá giao khoán cho ông Trời! Xin bạn đừng hỏi tại sao. Nếu là bạn nhậu, thì quá đả! nhưng nhớ đừng say “quắc cần câu” nghe. Phải thức để còn canh bọn trộm cá nữa chớ. Vả lại, còn phải bắt cá cho vô đục, vô thúng để gánh về nhà nữa chứ. Nếu say mèm, nằm ngủ khò thì ai bắt cá để khiêng lên xe bò kéo về nhà cho kịp? Sau khi chở cá về nhà xong, thời giờ thong thả, mời bạn cùng tôi làm một bữa nhậu cho “đả đời Vân Tiên” nghe. Vậy thì hãy nổi lửa lên, còn thức ăn thì có sẵn cá, đủ loại, nào cá trê, cá lóc, cá rô mè, cho đến các loại cá con nhỏ như cá thác lác, cá chạch, lòng tong, bả trầu. Muốn ăn kiểu nào cũng được, cứ nhúm bếp lửa lên. Bạn nhớ chọn củi bằng cây cò ke, than cháy lâu tàn, mà củi rất dễ chế.

Bếp lửa than hồng đỏ rực. Làm bậy một gấp cá trê vàng lờm, kê trên bếp than hồng, mở từ cá tươm rớt xuống lửa than nóng, cháy kêu xèo xèo, vui tai và thềm chảy nước miếng.

Nào, ta bắt tay vào làm đồ nhậu với cá trê vàng nướng trui. Chuẩn bị một ít chuối chát, khế chua, dưa leo, rau thơm như cần nước, hẹ, vấp cá, tía tô, rau vị, cộng thêm vài món rau mọc hoang dã dọc theo bờ sông như rau sớn, rau chiết. Bạn cũng đừng quên vài trái ớt xiêm xanh để dầm vào chén nước mắm y. Đậu đó xong rồi, cá cũng đã chín. Ta gỡ cá từ cái gắp làm bằng hai thanh tre kẹp lại. Cá trê vàng lừm, mở tuông ra ướt rượt. Nào, mời bạn lấy một bánh tráng mới nhúng nước còn dẻo, bỏ lên cho đủ các thứ rau thơm, một miếng cá trê vàng chín béo ngậy, cuộn bánh tráng lại làm thành một cuốn lớn chừng khoảng phân nửa cườm tay, chấm vào chén nước mắm có dầm ớt xiêm xanh với tỏi đâm nhuyễn thơm phức, nặn thêm miếng chanh giắt. Bạn cắn một miếng, nhai thông thả, để tận hưởng một thức ăn tuyệt vời, vừa cay, vừa béo, rồi tiếp theo một ngụm rượu đế, nấu bằng nếp rặc đó nghe bạn. Rượu này chánh gốc là rượu nếp, nước nhứt đó, không có pha thuốc rầy đâu. Yên tâm làm một cái “trót” nghe cho thật vui tai đi bạn. Không cần chữa lửa đâu. Rượu nếp chánh gốc, cái hậu nó ngọt lắm. Nhưng coi chừng nghe bạn, “quắc cần câu” lúc nào không hay đó nghe.

Một cái xa ở vùng Bến Cầu, quận Gò Dầu Hạ, gần Mộc Bài, nhằm những mùa cá nhiều, trúng mùa, số lượng cá mỗi lần thâu hoạch phải chở bằng xe bò. Cá lớn thì chuyển tiếp về chợ Tây Ninh, chợ Long Hoa sang lại cho bạn hàng. Cá con thì làm mắm chua, cho vào những tủn mắm nục bằng sành trữ qua mùa khô hạn, ăn dần. Mắm chua thường làm bằng cá con như cá bả trầu, cá lia thia, cá rô bình tích. Ở nhà quê ít có hàng quán, bánh kẹo. Tuổi thơ của tôi đầy kỷ niệm với những buổi trưa nắng gắt, sau giấc ngủ trưa, đói bụng, chạy ra vườn sau nhà, nhổ vài gốc củ mì, lột vỏ, rửa sạch sề, bắt nước lên nấu chừng một lát. Củ mì chín, trút ra rổ, xong chạy u ra giàn đậu rỗng, ngắt



một rổ, rửa sạch, kèm theo vài trái ớt xiêm xanh, bèn mở tủn mắm chua, gắp ra một chén lúng. Tay này cầm lấy một củ mì còn nóng hổi, tay kia cầm đũa, gắp một gắp mắm chua, cho vào miệng nhai chung với củ mì, bột dẻo. Cắn thêm một miếng đậu rỗng, không quên tiếp theo một miếng ớt xiêm xanh. Bạn có thể ăn luôn một hồi tới no canh hông mà vẫn còn muốn ăn. Thôi, tạm ngưng để dành bụng cho những món khác.

Trở lại nghề nông của dân Tây Ninh một chút. Trước thập niên 60, đại đa số dân quê trồng lúa theo giống truyền thống của địa phương lâu đời, mỗi năm chỉ trồng lúa một mùa. Gieo mạ khoảng đầu tháng tư, trời vừa rớt hạt mưa. Khoảng một tháng sau, mạ vừa đứng lúa cấy. Ruộng được cày lật, bỏ ải, ngâm nước lấp xấp cho chết cỏ ống, cỏ năng, lát. Khoảng tháng tư, tháng năm, mưa ngập đất ruộng lấp xấp, cá lia thia làm ổ ở từng vũng nước nhỏ. Đây là tháng rất vui. Trẻ con ở đồng quê như tôi có nhiều trò giải trí. Ở bên dưới mấy đê đất cày bỏ ải, để đá làm ổ, đêm nào cũng gáy “re re” rùm trời. Tôi đi bắt đế để cho đá cùng với đế của các bạn trẻ khác. Để than, để lửa, con nào đá cũng hăng. Tôi lấy sợi tóc, vẫn ở đâu cây que tăm, se se vào đầu, vào càng đế. Nó nhột, bèn xòe cánh ra, gáy um trời, sẵn sàng nhập trận đá nhau với đế khác. Tôi nhốt mấy con đế “chiến” trong cái hộp quẹt cây, đem vô trường học cho nó đá với mấy con đế của bạn trong lớp. Tôi còn lén ăn cắp giá sống của má tôi cho đế ăn. Hôm nào

kết quả không có giá, tôi cho nó ăn đọt cỏ gấu non mới hái ở ngoài đồng. Chiều chiều, tôi đi lật mấy ụ đất cày để bắt đế. Phải giấu ba tôi. Ông

rây hoài, cảm tôi đi ra đồng lật ụ cày bắt đế, vì trong thời gian này, rắn cũng ưa chun vô mấy hang đế để bắt mồi, nên dễ bị rắn cắn.

Cộng với trò đá đế, tôi còn say mê đá cá lia thia và đi vớt cá lia thia ở ruộng phía sau chùa Gò Kén. Ven theo bờ ruộng, hoặc từng vũng nước nhỏ giữa các rãnh cày, cá lia thia làm ổ, phía trên có một đóm bọt cá rất dễ nhận diện. Khi nào bạn thấy một đóm bọt màu trắng hoặc vàng trên mặt nước, thì thế nào cũng có cá lia thia đang bơi lội gần cái bọt đó. Bạn dùng hai bàn tay bụm lại rồi vớt cá lên, cho vào một lá sen rồi chằm lại làm cái bọc nhỏ để đựng cá. Nếu chuẩn bị kỹ, bạn có thể đem theo một keo “chao” cũ, nhốt được năm, bảy con cá lia thia trống. Còn cá lia thia mái ít khi tôi vớt, vì chỉ có cá lia thia trống là đá nhau, còn mấy cô cá lia thia mái thì “hiền như ma sợ” nên không ai vớt làm gì, ngoại trừ nếu bạn muốn đem cá mái về cho cá trống “ép” để gầy giống. Đó là nói về cá lia thia ta. Có nhiều con cá lia thia ta đá dữ dội, đá te tua, rách đuôi, rách phượng, rách kỳ mà vẫn còn đá. Ở cạnh làng Hiệp Ninh tôi là làng Long Thành Nam có ông thầy ngải, thầy Ba Bá, là một tay chơi cá lia thia sành sỏi. Người ta đồn ông cho cá lia thia ăn rắn trung, ăn ngải, khi nó đá, nó cắn con cá đối thủ một miếng thì sứt da, sứt thịt ngay, và con cá lia thia đối thủ chạy dài một nước, “sọc dưa” liền. Nếu bạn là con nhà giàu, có tiền, bạn mua một con cá lia thia Xiêm xanh hoặc mun. Cá này đá rất dữ tợn. Nó sừng lên rất đẹp. Kỳ, phượng, đuôi nó có nhiều màu, xanh lục điểm nhiều vạch đỏ, sặc sỡ và đẹp như bộ y nhung của võ tướng, mà nó đá lại rất mạnh bạo và gan lì, đá một trận lâu cả tiếng đồng hồ. Các tay đá cá nhà nghề và có ăn thua “cá độ” rất thích loại cá lia thia Xiêm. Còn tụi nhóc tì, nghèo kiếp xác như tụi tôi thì chỉ mong vớt được cá lia thia “ta” để đá với nhau cũng đủ sướng rồi. Mỗi ngày tôi ra sà nước rửa chén bát của má tôi, dỡ mấy tấm ván ở gần hầm rau cần nước để bắt trùng “máu” cho cá lia thia ăn. Có khi, tôi dùng một cái vớt vải, lớn bằng bụm tay, đi vớt lăng quăng ở trong các lu nước mưa

xung quanh nhà. Trùng máu, lăng quăng, trứng kiến vàng là các món ăn cho cá lia thia.

Nhắc lại đám mạ đã gieo từ tháng tư. Đến tháng năm, ruộng đã được cày bỏ ải, ngâm nước lấp xấp. Cỏ đã bắt đầu úng, chết. Nhà nông bắt đầu bừa cho các ụ đất cày bề nhỏ ra. Sau đó, cày “trở” một lần nữa, rồi bừa, rồi trực cho đất nhuyễn để sẵn sàng cấy. Trong khi trực đất, nước trong ruộng xả ra chỉ còn lấp xấp. Trâu kéo trực đi trước, vệt nước ra hai bên thì tôi đi theo sau trực, một tay cầm cái nôm, mắt nhìn theo dây đất đằng sau trực để xem có cá lóc, cá trê, cá rô đang lóc ngóc dãy dựa, lấy nôm ra chụp lại, bắt bỏ vào đục. Mỗi buổi trực đất như vậy, nếu gặp ngày hên, sát cá, bắt được ít ra cũng nửa đục cá, đủ nấu canh, kho khô cho cả nhà ăn một bữa ngon lành. Nhắc tới cá kho, tôi không bao giờ quên món cá kho xả ớt và cá kho quẹt của má tôi. Tôi không học được nghệ thuật kho cá của má tôi, nhưng khi ăn, thì tôi biết ngay cá này do má tôi kho hay là do các chị tôi kho. Một sự khác biệt rất khó diễn tả, chỉ khi nào bạn ăn, bạn thưởng thức và bạn phán đoán bằng vị giác nhạy bén của riêng bạn mà thôi. Miếng cá của má tôi kho, nó thấm hương vị muối, xả, ớt hoặc tiêu, từ ngoài da cá thấm vào toàn thể miếng cá. Bạn và một miếng cơm, cắn một miếng cá, nhai nhuyễn, trộn đều trong miệng. Hương vị ngọt của cá tươi, thấm đầy đủ muối, quện với cái cay cay của ớt, mùi thơm của xả, đưa miếng cơm của bạn xuống nóc giọng mà bạn chưa muốn nuốt vội, như còn muốn nhai để tận hưởng món ngon của cơm lúa mới, cộng với hương vị cá tươi đậm đà, quyến luyến của gia vị hương đồng quê. Các chị tôi dù có tận tâm, để hết tâm trí vào nồi cá kho cũng không tạo được hương vị tuyệt vời như nồi cá kho của má tôi. Có lẽ, khi tôi ăn cơm với cá của má tôi kho, tôi ăn bằng vật chất và bằng cả tấm lòng thương yêu mà má tôi đã dồn trọn vào trong khi nấu bếp. Sau này, má tôi mất, tôi không bao giờ tìm thấy người nào kho cá ngon như má tôi cả. Tôi nhớ có đọc trong truyện “Con bầy đưa đò” của nhà văn Sơn Nam. Chị bầy

luộc thịt ba rọi, một món ăn đơn sơ, nhưng với tài nghệ của chị bảy, miếng thịt luộc tuy rất tầm thường nhưng có những hương vị rất đậm đà, đặc biệt, mà nghệ thuật luộc thịt, dù chị bảy hướng dẫn cho nhiều người khác làm mà họ vẫn không đạt được đỉnh cao của nghệ thuật nấu nướng như chị bảy. Người ta cứ cho rằng chị bảy “giấu nghề”. Thật ra, khi chị bảy luộc thịt, chị đã làm công việc đó với cả “một tấm lòng”. Cũng giống như má tôi. Khi má tôi nấu ăn, kho cá, má tôi cũng gỏi cả tấm lòng “thương yêu” vào đó. Kho cá từ từ, nhỏ lửa, kiên nhẫn để cho từng vị muối mặn, ớt cay, xả thơm thấm vào tận bên trong từng khúc cá. Thậm chí, muối đóng xung quanh cái mẻ kho, tôi trộn cơm, ăn cũng được vài chén ngon lành. Từ ngày má tôi mất, món cá kho này thất truyền. Tôi mất má. Tôi mất hạnh phúc được má tôi thương. Tôi mất hạnh phúc được ăn cơm với cá kho quẹt, muối đóng vành ở mẻ kho. Tôi cũng mất hạnh phúc ăn cơm trộn mẻ kho. Má mất là mất mát lớn nhất trong đời, dù tôi có trưởng thành, đang ở trong tuổi “lục tuần” nhưng tôi vẫn là đứa con nít khờ khạo của má tôi.

Trở lại công việc đồng áng, cày cấy. Sau khi trục đất xong, miếng ruộng đã sẵn sàng để cấy lúa. Từng đoàn công cấy sắp hàng ngang, cấy một lối khoảng bốn, năm hàng lúa. Trước đó, mạ được nhổ và cột bằng lạt tre non, lớn khoảng bắp chửi vế. Tôi, anh tôi phụ với ba tôi gánh mạ, gặm từng đống lớn. Mỗi đám ruộng, mỗi bề khoảng 15-20 thước thì giậm chừng 15-20 đống mạ. Đến ngày cấy thì phải công mạ rồi rải gần công cấy cho họ khỏi mất công đi lấy. Trong ngày cấy lúa, sáng sớm tinh sương, má và chị tôi gánh nặng



trữ thức ăn đã nấu sẵn từ hôm trước để “xuống đồng”, cúng Thần Nông, (tổ nghề nông) và cúng đất đai. Sau khi cúng xong, thì mời công cấy ăn sáng trước khi bắt đầu cấy. Nào bánh ít trần, xôi đậu phộng, chè xôi nước, bánh quiTôi cũng được dịp thưởng thức những món ăn “đặc biệt” này, chỉ khi nào tới ngày cấy lúa mới có. Công cấy cấy lúa đến trưa thì má và chị tôi gánh cơm trưa ra đồng cho công cấy ăn tại chỗ. Trong những ngày cấy lúa, má và chị tôi rất cực và bận rộn chuẩn bị nấu ăn, còn tôi thì phụ ba tôi di chuyển mạ đủ cho công cấy.

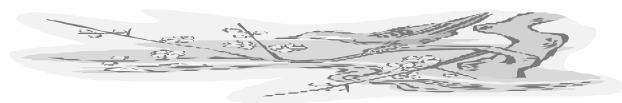
Nghề nông thì cực thấy mồ. Chẳng trách gì bây giờ, tuổi trẻ lần lượt rời bỏ ruộng vườn, nghề tay lấm, chân bùn để lên sống ở thành thị, vừa sạch sẽ và mau khá giả hơn. Kỹ thuật nông nghiệp ngày nay cũng thay đổi một cách triệt để. Tôi không có ý phê phán kỹ thuật mới tốt hay xấu hơn kỹ thuật cổ truyền, nhưng tôi có mối ưu tư đến sự thay đổi môi trường nông nghiệp một cách quá nguy hiểm. Ngày xưa, mỗi năm nhà nông làm ruộng một vụ. Ruộng đất có thời gian để phục hồi lại những chất dinh dưỡng cần thiết để nuôi dưỡng cây lúa. Bây giờ, với sự xuất hiện của cây lúa “thần nông”, lấy giống từ viện lúa gạo quốc tế tại Phi Luật Tân. Thời gian cho một vụ mùa lúa thu ngắn lại. Bà con nông dân gọi là “lúa ngắn ngày”. Một năm làm được tới ba vụ. Nhìn về khía cạnh năng suất và lợi tức thì khả quan hơn lối canh tác cổ truyền. Nhưng với kỹ thuật canh tác dành cho “lúa ngắn ngày thần nông”, nhà nông phải luôn luôn nuôi thúc cây lúa bằng phân bón hóa học. Cây lúa xanh tươi và rất non, sức đề kháng sâu rầy so với giống lúa truyền thống địa phương rất thấp, làm môi ngon và rất hấp dẫn cho sâu rầy. Để ngăn chặn sâu rầy phá lúa, nhà nông bắt buộc phải dùng thuốc trừ sâu. Lượng phân bón cùng với thuốc trừ sâu phải tăng gia với những mùa màng tiếp sau đó, khiến cho các loài thủy sản như tôm cá, kể

cả trùng đất, cào cào , châu chấu ... cũng bị tiêu diệt. Xét về mặt tài nguyên đất, thời gian giữa các vụ mùa không đủ lâu để đất phục hồi lại các chất dinh dưỡng cần thiết. Từ vụ mùa này tiếp vụ mùa khác, đất lần lần thay đổi độ pH do tác dụng của phân bón hóa học, trở thành chua, (độ acid tăng cao), kèm theo sự tiêu diệt trùng đất và các loài thủy sản khác do độc chất của thuốc trừ sâu, làm cho đất càng ngày càng kiệt quệ. Môi trường sống ở nông thôn Việt Nam ngày nay càng ngày càng trở thành không thuận lợi cho việc canh tác, kể cả các loại sinh vật hữu ích cho môi trường sống cũng bị tiêu diệt, như cào cào, châu chấu (thực phẩm cho chim). Các loài thủy sản (tôm, cá), cùng các loại chim muông cũng không còn sinh sống nổi ở một môi trường nhiễm nặng phân bón hóa học và thuốc trừ sâu như thế.

Chúng ta nên tự hỏi: “Những lợi ích từ tăng vụ, tăng năng suất do việc sử dụng giống lúa “thần nông” ngăn ngày như thế trong trường kỳ sẽ tác hại lên nền nông nghiệp của toàn cõi Việt Nam như thế nào?”. Tôi không bàn đến phẩm chất kém cỏi của gạo từ giống lúa này, so với những giống lúa truyền thống địa phương được trồng trước đây.

Câu hỏi này xin gửi đến quý vị có trách nhiệm, cũng như những vị có tâm huyết đến tiền đồ tương lai Việt Nam suy nghĩ. Riêng tôi, chỉ thấy ngậm ngùi, tiếc nuối một cái gì trân quý, tuy quê mùa nhưng hiền lành, đơn sơ đã mất. Như tôi đã mất má, mất hạnh phúc ăn cơm lúa “Đu Bò” đầu mùa với cá kho quẹt, tuy rất nghèo, đơn sơ, đạm bạc, nhưng tôi đã được lặn hụp trong vô vàn hạnh phúc của người con còn má.

Lê Tấn Tài
Sydney, NSW, Australia,



<p style="text-align: center;">Thơ Vương Văn Ký Viếng Mộ Phần Mẫu Thân Ở Cây Chò, Ninh Điền</p> <p>Nhân duyên đưa đẩy, mẹ sinh con, Chập chững đôi chân, mẹ chẳng còn. Hình ảnh cây Chò, khoe nắm mộ, Nghĩa tình xóm Rọc, ngóng mưa nguồn. Thương con - lá thắm đùa cơn gió, Nhớ mẹ - xuân nồng tỏa sắc hương. Giấc mộng năm xưa giờ hiện rõ, Con còn thì mẹ vẫn bên con.</p> <p style="text-align: center;">Wương Văn Ký</p>	<p style="text-align: center;">Mừng Đại Thọ 90 tuổi Của Cụ Thân Sinh</p> <p>Nghiep duyên đã thê phải đành thôi, Thất học, mồ côi, khổ một đời! Phận bạc ngậm ngùi người vợ yếu, Tình sâu trĩu nặng gánh con côi. Nhiều nhương loạn lạc nhờ ân phước, Uyển chuyển cương nhu hợp thế thời. Chín chục tuổi trời mừng Đại Thọ, Chiều tà gió thoảng áng mây trôi!</p> <p style="text-align: center;">Wương Văn Ký</p>
--	---