

TÂM TÌNH & CẢM NGHĨ

NHÀ VĂN HỒ TRƯỜNG AN

VỚI CHUYỆN ĐỒNG QUÊ - TẬP I - CỦA TRẦN VĂN

XUẤT BẢN TẠI SACRAMENTO - CALIFORNIA NĂM 1999

VÀI LỜI GIỚI THIỆU NHÀ VĂN HỒ TRƯỜNG AN:

Nhà văn Hồ Trường An tên thật là Nguyễn Viết Quang, bào đệ của nữ sĩ Thụy Vũ - một nhà văn khá nổi tiếng ở miền Nam Việt Nam trước 30.4.1975.



Hồ Trường An sinh trưởng tại Vĩnh Long (1938 - 2020 - bào đệ của nữ sĩ Thụy Vũ). Tốt nghiệp Khóa 26 (1968) Trường Sĩ Quan Thủ Đức. Phục vụ tại Ban Thông Tin Báo Chí Quân Đoàn III cho đến tháng 4.1975. Định cư ở Pháp và từ trần tại Troyes, cách Paris 160 km về hướng Đông Nam.

Trước và sau năm 1975 đã cộng tác với nhiều tạp chí văn học.

Hồ Trường An đã xuất bản 22 truyện dài - 10 tập truyện tập, 16 bút khảo, bút ký, ký sự, 3 tập thơ và nhiều bài viết cho các báo. Truyện dài có: Lớp Sóng Phế Hưng - Phấn Bướm - Nửa Chợ Nửa Quê - Tình Trong Nhung Lụa - Lối Bướm Đường Hương - Tình Đẹp Đất Long Hồ - Trang Trại Thần Tiên - Ngát Thơm Hoa Bưởi Bông Trà - Chân Trời Mộng Đẹp - Thuở Sen Hồng Phượng Thắm - Giai Thoại Hồng - Thông

Điệp Hồng - Bóng Đèn Tà Nguyệt - Cảo Thơm - Theo Chân Những Tiếng Hát - Lai Láng Dòng Phù Sa - Thập Thúy Tầm Phương - Tập Diễm Ngưng Huy...

Trong tập bút ký văn học Tập Diễm Ngưng Huy, với Chương Mở Đầu, Hồ Trường An nói rõ lý do viết tác phẩm này với cảm nghĩ của mình khi mùa thu đến với nước Pháp và Hồ Trường An cũng gián tiếp giải thích nghĩa bốn chữ tập diễm ngưng huy:

Bạn vào sâu lúa tuổi mùa thu cuộc đời. Trong tuổi về hưu mệnh mỏng ngày tháng, giữa tiết mạnh thu gặp ngày mưa dầm, bạn tự hỏi mình phải làm gì để giết thời giờ trống rỗng muộn phiền...

*Mùa thu về ở đâu đây ấy, nhưng không về miền Nam cố quốc chúng ta. Cho nên vào tháng 7 âm lịch cho tới cuối năm, trong vương sân của bạn vẫn kết tập biết bao cái đẹp của những nàng hoa (**tập diễm**). Và sau những cơn mưa dầm tháng 7 âm lịch, trời vẫn còn hé nắng... Ánh sáng vẫn ngưng đọng (**ngưng huy**) ở ngoại cảnh và trong tâm hồn chúng ta vào cái thuở mà chúng ta chưa vong gia khứ quốc và còn sống hạnh phúc trên đất mẹ quê cha.*

*Ngay trên đất nước đang định cư, tôi vẫn có thể làm công việc **tập diễm ngưng huy** trong ngày mưa dầm tiêu sơ, giữa lúc cây cối trụi lá, trong khoảng thời gian cỏ áy lau vàng này. Tôi vào phòng*

đọc sách tìm những tập thơ, tập truyện, những quyển truyện dài của các bạn văn. Và tôi pha một bình trà mạn sen, đốt nén nhang ngọc quế hương để đọc những tác phẩm văn chương kia. Tôi sắp đặt riêng biệt những quyển mà tôi thích và bắt đầu viết lên cảm nghĩ của mình về chúng.

*Đó có phải là công việc **tập diễm ngưng huy** không, hả bạn?*

Tiết Mạnh Thu, năm Nhâm Ngọ 2002 - Hồ Trường An.

Trong tập bút ký văn học Tập Diễm Ngưng Huy, Hồ Trường An viết về 7 tác phẩm của 7 nhà văn và nhà thơ, với:

- Võ Phước Hiếu - tập truyện Phá Sơn Lâm Đâm Hà Bá
- Trần Văn - bút khảo Chuyện Đồng Quê
- Phương Triều - thi tập Xóm Mộ
- Thụy Khanh - tập thơ Buồn Xưa Bây Giờ
- Tiểu Thu - tập truyện Sóng Nước Tình Quê
- Dư Thị Diễm Buồn - truyện dài Lâu Đài Kỷ Niệm
- Vũ Nam - truyện dài Nơi Cuối Dòng Sông.

TÂM TÌNH & CẢM NGHĨ CỦA HỒ TRƯỜNG AN VỚI TẬP BÚT KHẢO CHUYỆN ĐỒNG QUÊ I

Trong tác phẩm Tập Diễm Ngưng Huy, từ trang 53 đến trang 94, nhà văn Hồ Trường An đã bỏ công đọc cẩn thận hết gần 300 trang cuốn Bút Khảo Chuyện Đồng Quê của Trần Văn - cuốn sách xuất bản đầu tiên của Trần Văn tại hải ngoại năm 1999.

Hồ Trường An đúc kết, cô đọng lại những tâm tình và cảm nghĩ của mình qua 40 trang trong Tập Diễm Ngưng Huy, một cách chân thật đúng với phong cách của một nhà văn Nam Kỳ lục tỉnh, thấy sao, biết sao viết vậy, không mặc áo thụng vái nhau hay khách sáo lấy lòng người bạn văn cũng dân Miền Tây như mình, Hồ Trường An viết:

Vào năm 1999, nhà báo kiêm nhà văn Trần Văn tung ra quyển bút khảo *Chuyện Đồng Quê*, đánh dấu sự góp mặt rục rờ cho nền văn chương ở hải ngoại nói chung, nền văn chương của các cây bút miền Nam ở hải ngoại nói riêng.



(H: Nhà văn quá cố Hồ Trường An 1938 - 2020)

Nền văn chương với các cây bút miền Nam bắt đầu phồn thịnh qua các khuôn mặt: Xuân Tước, Phạm Thăng, Võ Phước Hiếu, Xuân Vũ, Huỳnh Hữu Cửu, Lê Bảo Trân, Trần Văn, Anh Văn, Anh Vân, Hồ Trường An, Hứa Hoàn, Hải Bằng, Kiệt Tấn, Nguyễn Tấn Hưng, Nguyễn Văn Sâm, Võ Kỳ Điền, Phùng Nhân, Nguyễn Văn Ba, Trần Nghi Hoàng, Vũ Nam, Ngô Nguyên Dũng, Trần Long Hồ, Nguyễn Lê Hồng Hưng, Sĩ Liêm, Phượng Khánh, Mai Nguyên, Trần Thị Kim Lan, Phan Thị Trọng Tuyền, Nguyễn Thị Ngọc Nhung, Dư Thị Diễm Buồn, Kiều Mỹ Duyên, Hoàng Dược Thảo, Tiểu Thu...(bên văn). Tô Thùy Yên, Lâm Hảo Dũng, Phương Triều, Nguyễn Thế Hà, Huy Giang, Thy Lan Thảo, Song Thi, Thụy Khanh, Khánh Hà, Nguyễn Thị Ngọc Diễm, Nguyễn Mỹ Phượng, Sương Mai, Thảo Chi, Vũ Thị An (thơ).

Chúng ta vừa đi vào thế giới văn chương của Võ Phước Hiếu (với tập truyện Phá Sơn Lâm Đâm Hà Bá, từ trang 9 đến trang 52 - Tập Diễm Ngưng Huy), chúng ta được thưởng thức lối văn hồn nhiên, bình đạm cùng sự miêu tả chi ly, tỉ mỉ của họ Võ. Nhưng, bước sang qua *Chuyện Đồng Quê* của Trần Văn, ta có cảm tưởng từ một mảnh vườn sum suê thịnh mậu lạc vào cánh rừng rậm rạp, cỏ cây chen đá, lá chen hoa, tràn đìa chằng chịt loài man thảo, lẫn dước thảo, um tùm cổ thụ quý giá xen kẽ sài thụ hoặc cây dành để chụm lửa nung than.

Trần Văn viết tỉ mỉ hơn Võ Phước Hiếu, nhưng mạch văn thật lưu loát, sự diễn tả không làm uế oải độc giả và không làm họ ngáp dài ngao ngán. Anh làm cho chúng ta nghĩ đến những bức tranh nhái theo lối vẽ mộc bản của Nguyễn Thị Hợp. Nét vẽ của nữ họa sĩ này có vẻ trao chuốt thái quá đến độ nặng nề, rậm rạp. Nhưng, sự kết hợp của đường nét vẫn làm cho bức họa gây thú vị cho khách thưởng ngoạn. Nó còn phản ảnh nguyên vẹn nếp sống và trạng thái tinh thần của dân miền Bắc. Ngoài ra, những bức tranh vẽ cảnh rừng già của Henri Rousseau như bức La Charmeuse de Serpents (cô nàng quyến rũ rắn) áp dụng nét vẽ thô tháp, rậm rạp. Và có thể bảo chúng vụng về trên phương diện nghệ thuật nữa là khác. Nhưng mà sự kết hợp của chúng lại óng ả, biểu dương tâm tính hồn nhiên và lối vẽ ngây thơ rất dễ thương của tác giả, đưa tác giả lên đỉnh cao của họa giới. Thật ra, Henri Rousseau là kẻ tự học hội họa. Ông cũng chưa hề đặt chân đến rừng già. Ông chỉ đến chỗ nhà kính (la serre) có bày những cây từ miền nhiệt đới đem về; ông xem chúng để lấy hứng, để hình thành những bức tranh hoang dã và thơ mộng của mình. Trần Văn khi viết văn chỉ giống Nguyễn Thị Hợp ở chỗ tham lam chi tiết rườm rà. Anh giống Henri Rousseau ở chỗ không dụng công làm văn chương cũng như Henri Rousseau không dụng công tra chuốt nét vẽ theo tinh thần căn bản của hội họa. Trần Văn không dùng ngôn ngữ chuốt lọc và hoa mỹ như loại văn chương bác học. Nhưng, anh không ngây thơ, không vụng về trong lúc đưa đẩy ngòi bút đầu. Văn anh tuy dùng ngôn ngữ hồn nhiên, bình dị, nhưng văn phong anh già dặn, sự diễn tả anh thao thao như nước cuốn.

Tại sao có hai sắc thái khác biệt giữa văn chương của Võ Phước Hiếu và của Trần Văn? Xin thưa như thế này: Quê hương của Võ Phước Hiếu thuộc vùng Tiền Giang, rừng rậm đã nhường bước cho các cuộc khai hoang khẩn đất trước khi tác giả chào đời. Nhưng nghiệt thay, ruộng đất vì ứ phèn nên chất đất kém màu mỡ, hoa lợi và thổ sản thu hoạch chẳng có bao nhiêu. Còn quê hương của Trần Văn ở vùng đất phì nhiêu, ở miệt Châu Đốc - Long Xuyên. Dù ở đây có rừng có núi chẳng nữa, nhưng rừng núi vẫn cung cấp lâm sản lẫn thổ sản và miếng ăn dồi dào cho dân địa phương. Đất núi Sam (và vùng chính của Thất Sơn) rất thích hợp cho loại cây ăn trái. Hơn nữa, trong sông rạch, ao ngòi, tôm cá sanh sản ê hề, giúp cho cư dân cuộc sống dư giả ấm no. Nếp sống trong văn chương của Võ Phước Hiếu đóng khung trong xóm Rạch Rít và xóm Phú Thứ gần Gò Đen thuộc tỉnh Long An (hồi thời Pháp thuộc được gọi là tỉnh Tân An). Ở đây, dân chúng chăm lo việc mưu sinh nhiều hơn là tiêu khiển ăn chơi. Có đổi lúa lấy bún ngon, một bà già Rạch Rít chỉ có thể ăn bún với tóp mỡ rang chan với nước mắm. Nhưng, ở quê hương Trần Văn thịt cá, tôm tép, cua ốc dồi

dào để các bà nội trợ làm nhiều món ăn thiên biến vạn hóa dành cho các túy tửu phiên vương sành điệu ẩm thực.

Trong quyển bút khảo này, tác giả chú trọng nhiều về thú ăn chơi. Tuy nhiên, ở chương một với nhan đề *Quê Tôi*, anh viết theo kiểu địa phương chí (la chronique provinciale), gồm có các chương nhỏ như sau: *Xứ Bà Bài, Núi Sam Huyền Bí, Rước Thuyền Tình Về Quê Hương*. Còn ở chương áp chót, tức là chương ba là chương viết về các cách kiếm các món ăn ngon với cái tựa *Nuôi và Bắt Cá, Chim*. Nó gồm các chương nhỏ như sau: *Cá Nước Ngọt, Rượt Cá Leo, Đâm Cá Bông, Thăng Bé Ngồi Tum, Câu Cá He, Câu Cá Rô Bằng Trứng Kiến Vàng, Câu Rê, Bắt Cá Chốt, Giăng Câu Trời, Đập Chim, Vườn Chim*.

Còn chương hai là chương viết về ăn (viết về phong vị các món ăn), gồm các chương nhỏ như sau: *Cá Nướng Trui, Cá Trạch Lấu và Gỏi Sầu Đâu, Canh Chua Cá Lăn, Thịt Chuột Đồng, Tiếng Gọi của Thần Tý, Mắm Và Rau, Cá Hô, Ve Sầu và Đuông Chà Là, Thịt Dơi và Nước Thốt Nốt, Rắn Hồ Xé Phai, Rùa Rang Muối*. Và hễ có ăn ngon là phải có chơi. Các Cụ ta há chẳng chúc Tết cho cháu chắt nhỏ chóng lớn ăn chơi hay sao? Trong đời sống, trẻ con ăn chơi theo kiểu trẻ con, người lớn ăn chơi theo kiểu người lớn. Cho nên tác giả quyển *Chuyện Đồng Quê* không quên các món ăn chơi, tức là các món tiêu khiển được diễn tả qua chương bốn tức là chương chơi, có cái tựa *Thú Tiêu Khiển Ở Thôn Dã*, gồm các chương nhỏ như sau: *Những Thú Tiêu Khiển, Một Trận Đá Gà Lịch Sử, Đá Cá Lia Thia, Hốt Me, Đánh Đè*.

Quê hương của Trần Văn ở xóm Bà Bài, được tác giả (*TV: Ở đây xưng là Ngọc đối xứng với tên cúng cơm của anh là Ngà*) vạch bút như sau:

Từ Thị Xã Châu Đốc đi đường bộ vào vùng Thất Sơn đến cây số thứ mười, nơi có cây cầu đúc dài bắc ngang, gọi là cầu Ba Nhịp. Từ đây nhìn sang kinh Vĩnh Tế, khoảng bốn cây số, tầm mắt bắt gặp một khu xanh rậm rì, đó là khu đất cao nhất, có nhiều cây cổ thụ, ngôi chùa Bồng Lai uy nghi ẩn dưới bóng tàng cây. Đây cũng là khởi đầu ấp Bà Bài, chạy dài dọc 2 bờ kinh Vĩnh Tế độ một cây số rưỡi. xứ Bà Bài là nơi chôn nhau cắt rún của Ngọc. xứ Bà Bài có nhiều cái lạ để mà nhớ để mà vương vấn suốt cuộc đời lưu lạc tha hương.

(*Xứ Bà Bài, các trang 4,5*).

Theo truyền khẩu, người về đây lập nghiệp đầu tiên là gia đình Bà Bài, có thể gốc gác từ miền Trung (*TV: Quảng Nam*) lưu lạc vào vùng đất mới khai phá màu mỡ này. Ngọc nhớ mang máng đời ông cố, ông sơ, ông sờ, ông sấm gì đó đã về xứ Bà Bài này lập nghiệp có thể từ ngày mới đào kinh Vĩnh Tế để thông thương từ Châu Đốc đến quận Giang Thành, thuộc tỉnh Hà Tiên.

Trước 75, Hà Tiên chỉ là một quận của tỉnh Kiên Giang - Rạch Giá. Thời trước Đệ Nhất Cộng Hòa, Hà Tiên cũng là một tỉnh (*TV: Miền Nam từ thời Pháp thuộc ban đầu, gọi là Nam Kỳ Lục tỉnh, sau chia lại ranh giới thành 21 tỉnh. Học sinh tiểu học từ năm 1947 trở về trước phải học thuộc lòng và nhớ từ con số tượng trưng cho mỗi tỉnh. Khi chúng ta nhìn con số đăng ký ghi trên các biển số xe, tàu, ghe lớn vào sổ bộ giao thông thì biết rõ xuất xứ... Mỗi tỉnh có một con số để truy nguyên nguồn gốc địa phương như Gia Định mang số 1, Châu Đốc số 2, Hà Tiên mang số 3, Rạch Giá mang số 4... Để cho dễ nhớ, người ta đặt thành "thiệu": 1 Gia, 2 Châu, 3 Hà, 4 Rạch, 5 Trà, 6 Sa, 7 Bến, 8 Long, 9 Tân, 10 Sóc, 11 Thủ, 12 Biên... Lâu quá, gần 70 năm, TV quên thứ tự các số của các tỉnh còn lại - đủ 21 tỉnh*).

Chiều dài của kinh Vĩnh Tế khoảng bảy tám mươi cây số. Đến nay, cũng trên hai trăm năm. Bà Bài, một xứ sở của những người luôn chiến đấu với thiên nhiên, thú rừng nguy hiểm và luôn chiến thắng, đó là niềm kiêu hãnh của người xứ Bà Bài. Vì thế, chỉ là một ấp rất nhỏ lại được gọi là một

xứ rất hách. Một cái ấp nhỏ xíu đó có những vị Nho học, thầy đồ, thầy thuốc Bắc nổi tiếng nhất của cả một vùng. Thiên nhiên dành sẵn sự ưu đãi cho người bản xứ. Cá tôm đầy sông, cua ốc đầy đồng, muốn bắt ăn lúc nào cũng có. Các loại chim, rắn, nhứt là rắn hổ mang còn gọi là rắn hổ đất, nhưng thịt lại thơm ngon và là vị thuốc bổ dương, bổ thận, điều huyết. Rùa vàng, rùa nấp, càng đước đủ cả. Nhưng, dân Bà Bài lại thích ăn món chuột đồng rô ti và đãi khách quý món ăn này... (Xứ Bà Bài, các trang 7, 8).

Trong Chương Một (chương *Quê Tôi*), phần chương nhỏ Núi Sam Huyền Bí, tác giả có nhắc tới những di tích tràn ngập bóng tâm linh như Tây An Tự, miếu Bà Chúa Xứ, Chùa Hang, Bạch Vân Tịnh xá hay những di tích lịch sử như lăng Thoại Ngọc Hầu... Anh mô tả thật thống khoái từng nơi chốn, từng phong cảnh, từng nếp sống, chẳng hạn như những cây phượng vĩ thịnh phát vào mùa bãi trường, vùng đá phẳng dành chỗ hò hẹn cho những cặp tình nhân, những chuyến hành hương, các món ăn đặc biệt. Như thế, núi Sam dưới ngòi bút miêu tả gợi cảm của tác giả linh động thì có, mà huyền bí thì không. Một cuộc đất huyền bí phải có những huyền thoại (les mythes), những truyền kỳ (les légendes). Tin hay không tin những câu chuyện huyền hoặc ấy, những huyền thoại và truyền kỳ vẫn biến cuộc đất đó quyến rũ hơn, đẹp hư ảo hơn, có thể làm cho cảm hứng của cư dân phồn thịnh hơn, biến tâm hồn họ thêm phiêu nhiêu ý tình.

Nhà văn Huỳnh Minh khi viết quyển địa phương chí Vĩnh Long Xưa và Nay có nhắc truyền kỳ của Bãi Tiên và huyền thoại con sông Cổ Chiên chảy qua thành phố và lãnh thổ của tỉnh Vĩnh Long. Về sông Cổ Chiên, đó là nơi đã từng xảy ra những cuộc thủy chiến giữa quân cướp Xiêm La và binh sĩ Tây Sơn. Cho nên vào những đêm giông tố, dân chúng miền duyên giang có thể nghe tiếng binh khí chạm nhau chan chát, tiếng oan hồn binh sĩ trận vong gào thét văng vẳng, tiếng chiêng trống thúc quân vang rền. Còn ở Bãi Tiên, vào những đêm rằm trăng sáng, các người neo xuồng câu tôm gần bãi có thể thấy các tiên nữ từ trên trời hiện xuống bãi tắm mát...

Bước qua *Rước Thuyền Tình Về Quê Hương*, chúng ta chứng kiến cái đám cưới miệt đồng bằng sông Cửu nơi đây, trong lễ rước dâu có cuộc đua thuyền giữa đàn trai và đàn gái. Tuy nói rằng, đó là cuộc tiêu khiển hào hứng, đó cũng là thâm ý của các cụ miệt vườn miền Nam: Cuộc đua ghe đua thuyền đó làm cho chuyến thủy trình rút ngắn để kịp đến giờ tốt về bên nhà đàn trai, để chú rể và cô dâu làm lễ trước bàn thờ gia tiên. Bắt đầu từ chương nhỏ này, qua các chương nhỏ sau và đến cuối quyển sách, ngòi bút của tác giả tung hoành thật hào hứng:

Ông Hương Tuần (TV: bố của Ngọc) đứng lên, khoát hai tay về phía trước, đó là hiệu lệnh cuộc đua chánh thức bắt đầu. Sáu chiếc thuyền tình lướt sóng bon bon, hàng trăm người ở hai bên bờ hò reo cổ vũ nồng nhiệt, cảnh vui có một không hai của cái ấp khi ho cò gáy này.

Thuyền do chú Búp (TV: Chú Búp, nay nếu còn sống cũng trên 90 tuổi. Chú Búp theo Việt Minh từ năm 1947 và năm 1975 là huyện ủy huyện Châu Phú - tỉnh Châu Đốc có đến thăm gia đình Ngọc ở Thị Xã Châu Đốc) điều khiển dẫn đầu, bứt xa năm chiếc thuyền khác hơn hai chục mét. Thuyền nào cũng có nước văng vô, hai người ở đầu khoang và cuối khoang lo tát nước ra sông. Cuộc đua sôi nổi từ phút đầu. Ai cũng nhận thấy thuyền do chú Búp điều khiển chắc chắn thắng cuộc. Chú Búp ra lệnh một người lấy chèo ra làm như cây trường thương đứng gần mũi thuyền múa may la hét như ông ứng bà nhập. Dân làng càng khoái trá thích thú càng cổ vũ hò reo tán thưởng.

Quả thật, thuyền chú Búp như chấp một người không chèo chỉ đứng múa võ thôi, cũng về nhứt, cách chiếc thứ hai, của nhà gái, hơn một chiếc thuyền, gần mười lăm mét. Những tràng pháo đại, pháo tiểu nổ liên tu bất tận, khói mù mịt. Vừa tan khói, sáu chiếc thuyền cặp bến. Thuyền chính của ông Hương Tuần lên cầu trước, kế đó thuyền của ông bà suôi gái, các thuyền khác lần lượt lên cầu, và sắp hàng đôi, trai một bên gái một bên, đi vào cửa chính. Pháo nổ thêm một hồi dài, dân làng đông nghẹt từ trong ra ngoài để nhìn cho được cô dâu. (trang 32)

Vì tác giả miêu tả tỉ mỉ quá, cho nên *Rước Thuyền Tình Về Quê Hương* không còn tính chất bài viết địa phương chí nữa. Nó trở thành một áng văn chương đúng nghĩa như những áng văn chương trong *Vang Bóng Một Thời* của Nguyễn Tuân, trong *Mê Chữ* của Vũ Bằng, trong *Dưới Mái Trăng Non* của bà Mộng Tuyết Thất Tiểu Muội.

Bước qua chương hai với cái tựa *Những Món ăn Nhớ Đòi*, chúng ta nhận thấy tác giả viết theo Thạch Lam qua cuốn *Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường* và theo Vũ Bằng qua cuốn *Món Ngon Hà Nội*. Nhưng, ông Thạch Lam và ông Vũ Bằng qua hai ông này, viết về các món ăn phổ thông xứ Bắc Kỳ, còn nhà văn Trần Văn thì viết các món ăn phổ thông và các món ăn đặc biệt xứ Nam Kỳ. Nhưng thật ra, nhà văn Vũ Bằng sau khi sống lâu năm ở Sài Gòn, có dịp đi khắp Nam Kỳ Lục Tỉnh cũng đã viết cuốn *Món Lạ Miền Nam*, nhưng chưa viết đầy đủ những món ngon tại quê hương Trần Văn. Hai ông Vũ Bằng lẫn Thạch Lam viết bằng bút pháp hoa lệ chải chuốt; trong khi đó, Trần Văn viết bằng bút pháp bình đạm và đôn hậu. Tuy nhiên, bài viết của anh dồi dào chất liệu hơn bài viết của hai nhà văn thuộc lớp tiền phong kia nhiều.

Ở chương nhỏ *Cá Nướng Trui*, Trần Văn viết về thú ăn cá nướng ở ngoài đồng, thú ăn cá nướng ở trong nhà, ở tiệm ăn. Từ cách nướng cá bằng rơm, nướng cá bằng bọc một lớp bùn, cách nướng cá gần ngọn lửa dưới chiều gió...anh sang cách hấp cá bằng hơi nước nóng, cách luộc cá chín trong hèm rượu. Anh đã ăn cá nướng ở quê nhà, anh còn ăn cá nướng ở Sài Gòn tại các quán nhậu Bảy Hồ, Tám Lọ, Khu Bùi Viện, Cầu Ông Lãnh, quán Cây Dừa Khánh Hội, quán Đồng Quê ở Phú Lâm, quán nhậu ở Biên Hòa và ven sông Đồng Nai, quán Vĩnh Ký ở Cần Thơ...

Tại quê nhà, anh chấm cá nướng trui cuốn rau trong nước mắm me đậm ớt. Ở các quán ăn tại Sài Gòn, Biên Hòa, Cần Thơ, anh ăn cá nướng trui cuốn rau sống, bánh tráng và chấm mắm nêm đậm thơm (dứa)...

Qua món *Cá Nướng Trui*, Trần Văn nào phải chỉ ăn món độc đáo của quê hương anh, mà anh còn muốn hưởng lại, qua hồi ức, cái phong vị cổ hương trong quá khứ, và gợi lại những kỷ niệm thân thương, những chặng đời thơ mộng quý báu của mình trong lòng đất nước mến yêu. Cho nên độc giả không lấy làm lạ khi định cư ở Sacramento (Bắc California), anh cùng bạn bè tổ chức ăn nhậu với món cá nướng trui, gỏi cá trạch trộn sấu đầu, rùa rang muối vì ở cái thị trấn đó, các tay sành ăn có thể mua rùa, cá trạch lấu, sấu đầu (lá non và bông) không mấy khó khăn. Xin đọc các trang 55, 56 trong chương *Cá Trạch Lấu và Gỏi Sầu Đầu*.

Trận chiến vừa mở màn đã bắt đầu gay gắt, món nào cũng ngon, cũng hấp dẫn vì chính bợm nhậu làm, chế biến thì ngon phải biết. Từu nhập tâm như hổ nhập lâm, rượu vào thì lời ra, nhưng những lời trong tiệc nhậu hôm đó chỉ gợi nhắc lại kỷ niệm quê hương ở Rạch Giá, Kiến Phong, Cà Mau, Châu Đốc... thật là tứ hải giai huynh đệ, anh em gặp trên đất khách với những món ăn độc đáo quê hương. Tình nào nói cho hết, cuộc vui rộn rã. Sau đó là màn ca cổ những bản vắn, vọng cổ ngọt ngào cũng của quê hương miền Tây nữa.

Anh em gặp nhau trong tình bạn, say trong tình người. Chúng tôi thật hạnh phúc được ăn những món đặc sản của quê hương do chính tay người bản xứ thực hiện, chế biến. Cuộc chiến kéo dài tới khuya. Dư vị của buổi nhậu hôm ấy vẫn còn ghi trong tâm thức Ngọc, một con người luôn hướng về quê hương và luôn tự hào gốc nhà quê của mình.

Nhờ gốc nhà quê mà anh viết được một kiệt tác đậm đà tình nước, tình người đấy, tác giả ạ. Để gặp được người miền Tây đất nước Nam Kỳ để ăn những món đặc sản của các địa danh miền ấy nói chung, của xóm Bà Bài nói riêng, vẫn là một trường hợp hiếm quý vì tác giả và bằng hữu mới có dịp chia sẻ kỷ niệm với nhau trong vùng đất phù sa sông Hậu.

Con cá trạch kia được dân Vĩnh Long chúng tôi gọi là cá chạch. Chúng tôi chỉ biết kho nó với nghệ rồi rắc lá gừng hay lá nghệ xắt nhuyễn mà thôi. Cám ơn anh Trần Văn đã đãi hàm thụ độc giả

kiều bào nói chung, dân gốc Vĩnh Long nói riêng món gỏi cá trạch lấu, nướng trộn với bông và lá non của cây sấu đầu.

Ở chương nhỏ *Canh Chua Cá Lăn*, tác giả còn nói tới khô cá lăn phồng, cá lăn kho mắm, cá lăn khô tộ, cá lăn hấp. Ngoài ra, anh còn nhắc nhở tới bông điên điển và dưa măng để nấu canh chua. Ở Sài Gòn và vùng Tiền Giang và ở miệt cầu Bằng Ky, cầu Bình Lợi (vùng phụ cận Sài Gòn) thì dân chúng gọi là cá lăng, thay vì gọi là cá lăn. Họ nấu canh chua với lá dang, với bông so đũa chứ không chỉ nấu với măng chua hay với bông điên điển.

Lại nữa, tác giả quên hay không biết khô cá lăn phồng cũng như khô cá sủu có thể nấu canh chua với bắp chuối xắt nhuyễn, người Tiền Giang gọi là canh xiêm lo.

Riêng món thịt chuột ở chương nhỏ *Thịt Chuột Đồng* thì ở vài địa danh thôn dã của tỉnh Vĩnh Long chúng tôi như Cái Ngang, Giáp Nước thuộc quận Tam Bình, cư dân cũng có làm những món ăn giống như ở nơi sinh quán của tác giả như món chuột rô ti, món chuột xào lá cách xúc bánh tráng. Ngoài ra, họ không biết làm các món thịt chuột khác, thua xa dân xóm Bà Bài vốn là dân sành ăn và thiện nghệ làm món nhậu:

Xứ Bà Bài quê của Ngọc, người ta còn xào thịt chuột với rau ngổ, một loại rau mọc hoang, vị nhẩn, hơi đắng mà người dân thành thị thường thích ăn với lẩu lươn hay lươn um. Rau ngổ cũng là vị thuốc nam nữa, hình như trị bệnh mất ngủ và bổ dương.

Ngoài các món ăn chính như nướng, rô ti, còn món chuột áp chảo, xào lá dang, rau ngổ, lá cách, nấu hủ tít. Người ta còn làm mắm, làm khô, muối sả ớt... Món muối sả ớt, người thợ cày rất thích, vì ăn cơm rất bắt cũng như ăn cơm với khô nướng vậy. (trang 75)

Riêng bút giả quyển bút khảo Tập Diễm Ngưng Huy này thì chỉ ăn chuột rô ti với cơm nếp, ăn chuột xào lá cách xúc bánh tráng nướng, mà phải là loại bánh tráng nước cốt dừa có rắc mè đen mới béo. Có lẽ chuột đồng vùng Tiền Giang ít hơn chuột đồng vùng Hậu Giang chăng? Bởi thế, dân Bà Bài mới biến chế nhiều món ăn độc đáo. Lại nữa dân Bà Bài còn biết dùng nhiều thứ rau ăn với thịt chuột ngoài việc xào thịt chuột với lá cách và lá lốt. Thật ra lá cách và lá lốt có mùi vị khá giống nhau, nhưng mùi lá lốt thơm hắc hơn. Hai thứ lá này đều dùng cuốn với thịt bò rồi đem nướng. Rau ngổ mọc ở mé nước của ao rạch, nướng, vũng trong đồng nội vào mùa nước. Hiện nay, ở hải ngoại có bán rau ngổ tràn đìa tại các tiệm thực phẩm Á Châu. Nó dùng để rắc lên bất cứ nồi canh chua hay canh khoai nào cũng như ngò gai hay rau tần dầy lá.

... Trong lúc bà nội trợ lo chiên chuột và làm nước mắm thì ông chồng đi cắt rau, đặc biệt là rau rắp cá thêm một chút rau răm, rau húng hoặc lá quế, rau tần. Đĩa rau sống còn kèm thêm dưa leo hoặc chuối chát, khế, khóm hay cả đào lộn hột. (trang 71)

Chương nhỏ *Tiếng Gọi* của Thần Tý là chương bổ túc cho chương nhỏ *Thịt Chuột Đồng*, kể lại giai thoại về phu nhân của Trung Tướng Đặng Văn Quang.

Số là khi đi ủy lạo và tặng quà cho các gia đình binh sĩ ở Chi Khu Thuận Trung (thuộc tỉnh Phong Dinh), bà chẳng đoái hoài các trân cam giai nhục nào khác mà lại đòi ăn thịt chuột. Vốn xuất thân từ một gia đình bình dân nơi thôn dã, bà đã từng mê ăn thịt chuột. Nhưng, khi được sống trong nhung lụa, đã từng được ăn biết bao nhiêu món cao lương mỹ vị, nhưng bà vẫn thèm thịt chuột, mà không có dịp ăn. Đến Chi Khu Thuận Trung, bà đòi ăn thịt chuột và được đãi món thịt chuột.

Như thế, có phải bà ăn thịt chuột suông trơn thối đầu, mà qua món thịt chuột, bà tìm lại kỷ niệm thân thương và giấc mộng ngày xanh của mình. Nói kiểu cách hơn: bà muốn ăn cái quá khứ tuy đạm bạc nhưng đã ướp thắm hương vị thời trân hồi thuở con gái của đời mình.

Ở chương nhỏ *Mắm Và Rau*, tác giả nhấn mạnh tiếng Và không phải là liên từ mà là động từ. Và ở đây có nghĩa là lừa vào miệng. Ngoài ra, Trần Văn có đề cập tới lấu mắm. Mắm kho bằng soong nhôm hay bằng ơ đất (một thứ nồi đất vỏ mỏng) là món phổ thông, còn món lấu mắm thì hơi đặc biệt vì nó có thể giữ mắm kho được nóng liên tục cho tới tàn bữa ăn. Làm món mắm và rau, phải

dùng mắm cá sặc để kho lấy nước cùng kho với cá bông lau (hoặc cá lóc), thịt ba rọi, cà tím, sả, ớt. Tác giả kể món rau cũng khá đầy đủ như rau húng, rấp cá (thường được gọi là rau dấp cá), tía tô, kinh giới, húng quế, đọt chiết, lá ngành ngành, bông súng, rau dứa, bông điên điển. Người Tiền Giang chúng tôi còn dùng thứ hẹ nước, loại cỏ dài cả sãy tay mọc dưới đáy ao, đáy đìa. Ngoài ra, người ta còn dùng rau mác mọc ở mé nước (không phải loại rau mác trôi lênh đênh trên mặt nước như loại lục bình). Ngoài ra, rau sam chua chua, đọt gừng, đọt riềng, lá mận non, rau má, rau đắng biển, rau đắng đất, rau cần ta, rau nhút cũng dùng để ăn với mắm kho hay mắm chưng rất hợp điệu. Tuy tác giả, quên món mắm nấu với lươn (lươn tươi hay lươn nướng chín vàng). Nhưng sẵn dịp này, anh nói tới mắm lóc cắt khúc chưng với thịt bằm, món mắm lóc bằm nhuyễn chưng với thịt bằm và trứng vịt. Nhưng, anh lại quên món phổ thông nhất là món mắm ruốc kho sả ớt và thịt ba rọi để ăn với rau sống, dưa leo, khế và chuối chát.

Món mắm và rau hội họp vài món thủy sản ở sông rạch và vài loại rau dưa ở rẫy vườn; nói văn hoa kiểu cách một chút đó là món ăn hội đủ rẫy vườn sông rạch.

Món cá hô ở chương nhỏ *Món Cá Hô, Món Ăn Nhớ Đòi*, tuy là cá nước ngọt, nhưng không phải ở các địa danh vùng nước ngọt nào cũng có. Theo tác giả, đây cũng là đặc sản vùng Châu Đốc, xuất xứ từ Biển Hồ (Cao Miên) vào mùa nước lớn xuôi dòng xuống Châu Đốc. Tại đây, loài cá nhỏ cỡ từ 5 ký đến 10 ký lội trôi đến quận Tân Châu, tẻ qua Hậu Giang đến quận An Phú, Châu Phú. Cũng từ quận Tân Châu, cá theo dòng nước chảy siết qua xã Phú Lâm, Long Thuận, đến Hòa Hảo và chạy lên các xã Bình Thạnh Đông, Châu Giang, Vĩnh Hậu. Khi tẻ qua Hậu Giang, cá hô loại lớn cỡ 50 ký, 70 ký, có khi cá lớn suýt soát 200 ký ở vùng từ Cái Dầu và phía cuối xã Bình Thạnh Đông chạy đến Chợ Mới, Cù lao Ông Chưởng (thuộc tỉnh An Giang).

Với món cá hô, tác giả đãi độc giả kiểu bào món nấu mỡ (tức canh nấu ngọt) hoặc món canh chua ở phần gần cái miệng hô của cá vì phần này có nhiều sụn giòn. Còn thịt cá hô thì được dùng làm món tả pín lù, món xào với khóm (dứa).

Qua các món ăn đã viết như trên đây, tác giả chẳng những mô tả tỉ mỉ, mà còn moi móc từ hang cùng ngõ hẻm của ký ức mình những chi tiết tuy vặt vãnh mà thập phần thú vị. Độc giả có cảm tưởng là khi đặt bút lên trang bản thảo hoặc ngồi trước máy computer thì chi tiết của từng vận sự cứ nườm nượp kéo về tác giả.

Cứ theo truyền thống đó, theo thói quen đó, Trần Văn viết các chương kế tiếp, không bỏ qua một chi tiết nào.

Dưới ngòi bút lém lỉnh, linh hoạt nhưng không sa đà quá trớn của anh, mọi chi tiết dù rườm rà nhưng vẫn đậm đà về quyến rũ khó tả. Trong chương viết về cá hô, anh nói qua cá nóc mít răng bén ưa cắn vào hạ bộ mấy anh chàng trai tắm sông không có mặc quần lót. Chi tiết đó trở nên một giai thoại cười ra nước mắt.

Sau hết, vấn đề cần đặt ra: tác giả có thể thuyết phục độc giả trong công việc viết lách của anh. Họ có thể chia sẻ cái ngon của miếng ăn do anh diễn tả, có thể, qua phút hồi tưởng, cộng hưởng với anh những món ăn trong dĩ vãng ấy. Cái tai hại nhất cho nhà văn là khi viết về người đẹp, cảnh thơ mộng, miếng ăn ngon mà độc giả không tìm gặp, không cảm nhận những điều quý báu do tác giả viết ra. May thay, Trần Văn không ở trong trường hợp bi đát đó.

Ở chương nhỏ *Ve Sầu - Đuông Chà Là*, tác giả kể thú ăn ấu trùng của loài ve và của loài sâu (nôm na là con nhộng) trong đọt cây chà là. Theo tác giả thì:

Muốn đi bắt ve non là một sự tranh thủ thời gian, phải đúng lúc mới bắt được nhiều ve non. Những đám mưa đầu mùa không dồn dập, cách năm ba ngày mới có một cơn mưa, trứng ve sầu lần lượt nở, người ta có đủ thì giờ đi bắt, nhưng cũng bắt được tối đa chừng bốn đọt mưa như vậy. Thường đến cơn mưa thứ ba, gần như trứng ve sầu nở hết và mùa lượm ve non cũng chấm dứt... Dân nhậu đành hẹn lại năm sau nhậu tiếp mùa ve rang này. (trang 118, 119)

Với tác giả, ve non chỉ có món rang trong chảo mỡ nóng (nếu gọi đúng nghĩa thì đó là chiên). Tác giả không quên đề nghị với chúng ta rằng nhậu ve rang phải chọn rượu khá đặc tiền như V.S.O.P hoặc X.O, hay cùng lắm là rượu đế đậu nành hay rượu đế nếp than.

Cũng thế, con đuông dừa hay con đuông chà là là cũng chỉ làm món chiên như ve non. Theo bút giả biết, con đuông hiếm quý hơn. Ở những nơi xa đất trồng dừa thì chỉ có dân nhậu thuộc hạng điền chủ hay dân giàu sụ ở tỉnh thành mới sắm nổi món ăn chơi độc đáo này. Tác giả cho chúng ta biết, con đuông cũng chỉ làm món chiên với bơ Bretel. Nhưng bút giả còn biết thêm rằng ở nhiều nơi, bà nội trợ ưa làm món đuông tắm bột chiên giòn.

Về đuông dừa và đuông chà là, tác giả phóng bút khá lý thú như sau:

Đuông dừa ở đâu có trồng dừa là nơi đó biết ăn đuông. Những con sâu khoét vô củ hủ dừa làm cho cây dừa cần cỗi, chết lần mòn... Người ta đốn cây dừa ấy đi và những con đuông sống trong đó cũng không thoát khỏi những người trồng dừa dùng làm món nhậu khoái khẩu. Còn món đuông chà là, một loại cây như cây dừa nước, mọc ở ven kinh, sông rạch của những vùng nước lợ, hoặc vùng mặn thấp. Những con sâu nhỏ chui rúc vào thân cây chà là, sinh sôi trong môi trường đó, nó cũng chỉ là những con nhộng, những con sâu non chưa đủ lông cánh bay ra ngoài.

Muốn ăn đuông chà là, người ta phải chặt cây chà là, róc bỏ hết lá bó thành từng bó mang về nhà để nguyên vậ, bán cho thiên hạ. Ai mua đem về sẽ chẻ ra bắt từng con đuông trong thân cây chà là. Một cách "bắt đuông" chà là khác, người ta bán đuông đang ngo ngoe vừa mới chẻ cây chà là ra, để dân nhậu đem về làm món nhậu liền. (trang 119)

Ở chương nhỏ *Nước Thốt Lốt và Thịt Dơi*, bút giả quyển bút khảo *Tập Điểm Ngưng Huy* này được hưởng hàm thụ món ăn thức uống này minh bạch và khúc chiết hơn. Thốt lốt được dân vùng Tiền Giang gọi là thốt nốt để phân biệt với lá lốt dùng để cuốn thịt bò rồi đem nướng thay cho lá cách. Hồi trước năm 1945, đường thốt lốt bán tràn ngập chợ tỉnh lẫn chợ quê. Đường ấy gồm những tán tròn tròn, lớn cỡ miệng bát đựng bánh trôi nước và được gói bằng lá thốt lốt phơi khô. Cứ 12 tán đường được gói như thế thì được gọi là một xắc đường thốt lốt. Ngoài ra đường thốt lốt sền sệt đựng trong hũ to bằng đất sét nung được gọi là đường hũ. Người Khách Trú (Tàu) dùng đường này làm bánh ngọt rẻ tiền (*dân Châu Đốc thường dùng đường thốt lốt hũ để "chao" mắm nên mắm làm ở Châu Đốc có mùi vị khác, thơm ngon hơn mắm làm ở những chỗ khác không chao bằng đường thốt lốt*). Đường thốt lốt có vị ngọt chua trái với đường mía. Người ta còn dùng đường thốt lốt trộn với vôi và nhựa cây ô dước để xây mồ mả, chắc hơn bê tông cốt sắt. Nhưng tôi không ngờ nước thốt lốt ngon không thua kém nước mía. Nhưng, nước mía uống ngon khi được ướp lạnh, còn nước thốt lốt thì ngon khi được giữ nóng.

Nước thốt lốt thường đựng trong những ống tre dài trên dưới bốn tấc, lớn có, nhỏ có để bán với giá khác nhau. Mỗi ống tre lớn cũng đựng vài lít nước. Trên miệng ống có xỏ dây để máng trên đầu đòn gánh.

Sáng sớm, từ sóc, phum (xã, ấp) của người Miên, những người bán nước thốt lốt gồng gánh nặng trĩu vai, mỗi đầu gánh có đến mười, mười lăm lít nước thốt lốt nóng hổi còn bốc khói, họ hối hả đi sang làng mạc Việt Nam bán.

Hương vị nước thốt lốt ngọt lịm, đậm đà, thoang thoang mùi khói. Trước khi đem đi bán, nước thốt lốt được xông khói đun nóng lên, giữ được độ ấm càng lâu càng tốt để bán hơn, nước thốt lốt có mùi vị khó quên. Trong nước thốt lốt hình như có chất ga gần giống ga nước xá xí. Những ngụm nước thốt lốt làm kích thích vị giác, lưỡi bị lẩn tẩn. (trang 123)

Chỗ nào có cây thốt lốt là có người Miên cư ngụ, ít nhất 90 phần trăm, như ở quận Tri Tôn, Tịnh Biên (tỉnh Châu Đốc), nhưng ở những tỉnh Sóc Trăng, Trà Vinh, tuy có người Miên đông đảo, nhưng đất không thích hợp với cây trồng này.

Cây thốt nốt là nơi cư trú của loài dơi, nên sẵn dịp viết luôn về cái thú ăn thịt dơi trong cùng một chương này. Tại xã Vĩnh Tế, gần núi Sam, Ngọc (tức là tác giả) thường được thấy dơi bay trong bóng chiều tà:

Mỗi buổi chiều, trời vừa tắt nắng, hàng chục ngàn dơi từ trong hang (đá) bay tủa ra có khi tới cả giờ mới chấm dứt, làm cả một vùng trời bị một màn đen che khuất với những tiếng kêu chít chít hoà cùng với tiếng đập của đôi cánh tạo thành một âm thanh lạ kỳ khó quên. (trang 131)

Thịt dơi nấu cháo đậu xanh ăn bổ dương. Huyết dơi pha rượu trị bệnh ho lao. Thật ra, ở vùng Tiền Giang, dù không có hang dơi trong núi, nhưng dơi vẫn có một thời bán ở Ngã Năm Bình Hòa mà nhà văn Bình Nguyên Lộc cũng có nói tới trong tập truyện Mưa Thu Nhớ Tầm, nhưng ở tập truyện ngắn nào thì bút giả quên mất.

Hai chương nhỏ Rắn Hồ Xé Phay và Rùa Rang Muối cũng như các chương nói về thịt dơi, thịt chuột, ve non chỉ thuyết phục bọm nhậu và những người dám ăn món lạ như Vũ Bằng. Nhưng, khó quyến rũ thị dân vốn quen với các món thịt phổ thông. Và lại, bên cạnh món thịt rắn còn lảng vảng bóng Thần Chết vì rắn là loài có nọc độc, giết người như chơi. Ở đây, tác giả hướng dẫn cách bắt rắn bằng cách đào hang hay bằng cách đặt lọp tức là dùng bẫy có thả chuột làm mồi. Theo Trần Văn thì rắn ăn được gồm có rắn hổ đất, rắn ri voi, rắn ri cá, rắn nước, rắn bông súng luôn cả rắn mối nữa. Cũng theo tác giả, thì:

... nhưng, chỉ có rắn ri voi là loại rắn bằm xúc bánh tráng ngon nhất. Rắn ri voi thịt mềm có nhiều nạc, xương cũng mềm không giống như rắn ri cá. Vì vậy, các quán nhậu thường bán hai món rắn là rắn hổ đất và rắn ri voi. Rắn ri voi có làm độc nhứt món bằm nhuyễn xào, xúc bánh tráng nướng vàng. Còn rắn hổ đất, món ăn độc chiêu là rắn hổ xé phay với cháo đậu xanh cà ăn rất mát, ngon hết ý. (các trang 136, 137)

Món rùa rang muối làm cho tác giả nhớ lại cái thời anh giữ chức vụ Sĩ quan Thông Tin Báo Chí của Quân Đoàn IV, ở Cần Thơ. Nơi ấy, anh được tiếp xúc với các nhân viên của ngành truyền thông như sau:

... Nhóm phóng viên phe ta nào là Việt Nam Thông Tấn Xã, đài Phát Thanh Quốc Gia (Sài Gòn), đài Phát Thanh Quân Đội, nhật báo Tiền Tuyến, đài Truyền Hình Sài Gòn, đài Truyền Hình Quân Đội, đại diện phòng Báo Chí của Cục Tâm Lý Chiến lo viết bài cho hai tờ Chiến Sĩ Cộng Hòa và tờ Tiền Phong, chuyên viên điện ảnh, nhiếp ảnh viên quân đội. Về phía báo chí ngoại quốc có nhiều ký giả của các hãng truyền hình, thông tấn, báo chí: CBS, ABC, NBC, AFP, AP, UPI, Kyodo, Reuters, Newsweek, Time..., phóng viên quốc tế nào sớm đến phòng báo chí Mỹ song hành với phòng báo chí Việt Nam của Quân Đoàn IV phụ trách (Ban Cố Vấn Báo Chí Quân Đoàn IV) (trang 144)

Vậy là có màn đãi ăn cho các nhân viên truyền thông tại quán Vĩnh Ký ở Cần Thơ do ông Sĩ quan Thông Tin Báo Chí của Quân Đoàn IV hướng dẫn. Quán này có bán các món nhậu nổi tiếng như: lươn um rau ngổ, rắn ri voi bằm nhuyễn xúc bánh tráng, rùa rang muối...

Ngoài món rùa rang muối, rùa có thể dùng làm các món ăn khác, áp chảo, xé phay, chưng thuốc Bắc... Chúng ta hãy theo dõi công việc làm rùa rang muối:

Rùa rang muối phải dùng nồi đất vì dùng nồi nhôm hay gang, thau không đúng cách có thể gây ngộ độc vì trước nhất chất muối mặn sẽ làm hư, lủng cái nồi và có thể chất muối sẽ ra teng khi tiếp xúc với kim loại đang có nước rùa tiết ra ở nhiệt độ cao.

Ở đây, nồi đất để một lớp muối hột, không dùng muối bột vì độ nóng và nổ ít hơn muối hột nên người ta không biết lúc nào rùa sẽ thật chín. Đậy nồi thật kín, dù đã trung nước sôi làm lông, rùa chỉ bị phỏng ở ngoài da chưa chết, có thể chui ra khỏi nồi, đậy kín còn giữ được độ nóng không thoát ra ngoài, rùa mau chín hơn. Đợi muối trong nồi nổ hết, rán thêm một vài phút chắc chắn rùa

chín mới nhấc nồi xuống. Đem con rùa ra khỏi nồi, để trên một cái đĩa lớn, một tay dùng cái khăn giữ chặt, một tay cầm con dao nhỏ sắc và cứng tách cái yếm rùa ra trước...

... Dùng dao chia ra từng phần cho mỗi người. Một con rùa thường xẻ ra bốn phần là đẹp nhất, mỗi người một cái đùi, lòng, trứng rùa cũng được chia đều. Còn cái mật rùa làm sáng mắt được đặc biệt dành cho người chủ xị nuốt trọn nguyên cái mật và làm một ngụm rượu khà một cái thật đã... (các trang 151, 152)

Bước sang qua chương ba tức là chương *Nuôi và Bắt Cá, Chim*, gồm các chương nhỏ như *Cá Nước Ngọt, Đám Cá Bông, Thằng Bé Ngồi Tum, Câu Cá He, Câu Cá Rô Bằng Trứng Kiến Vàng, Câu Rê, Bắt Cá Chốt, Giăng Câu Trời, Đập Chim, Vườn Chim*.

Chương nhỏ *Cá Nước Ngọt* nói về cách nuôi cá ở Châu Đốc, vấn đề chở cá từ Châu Đốc đến bến cá Mỹ Tho, chợ Trần Quốc Toản, chợ Cầu Ông Lãnh ở Sài Gòn. Nhưng tác giả quên phân loại cá đen và cá trắng thuộc về cá nước ngọt. Cá đen như cá lóc, cá bông, cá rô, cá trê ở những nơi nước không chảy siết như ao, bàu, lung, vũng trong các khảnh ruộng lóng nước... Còn cá trắng như cá úc, cá bông lau, cá duồng, cá chà, cá mè vinh, cá nóc mít, luôn các loại cá nhỏ như cá linh, cá rô, cá lòng tong, cá sơn... thường ở ngoài sông rạch có dòng nước chảy mạnh. Tuy nhiên, nghề nuôi cá bằng bè được tác giả viết thật lý thú. Nghề này, có lần chiếu trên đài truyền hình France 3 của Pháp, trong chương trình Thalassa mà bút giả có lần được xem qua.

Còn những bè cá người ta thường dùng như một cái hộp to hình chữ nhật, chiều sâu chừng ba thước. Gỗ dùng trong việc làm bè là loại gỗ chịu được nước, lâu mục, gỗ sao tốt nhất. Khi nghề nuôi cá phát triển từ thập niên 60 trở về sau này, gỗ sao khan hiếm và đắt tiền.

Trên mỗi cái bè thường như là một cái nhà bè để cho một gia đình ở, vừa giữ gìn vừa chăm sóc cá. Muốn cho bè không bị chìm xuống nước, người ta dùng thùng phuy loại lớn nhận chìm xuống nước, nâng bè lên. Bè được neo cẩn thận, nào dây buộc trên bờ, đóng sào, trụ buộc dây thật chắc để phòng giông bão hoặc nước chảy siết xô đẩy bè trôi đi. Hơn nữa, chỗ neo bè phải có mực nước lý tưởng, đủ sâu. Những tấm ván bằng gỗ cây sao, người ta đóng ghép lại, nhưng chừa khe hở nhỏ miễn sao cá không chui qua lọt, ra ngoài. Nước sông ra vô tự nhiên, nhờ thế mà cá mau lớn khi người ta nuôi cá với thức ăn đầy đủ. (trang 159)

Chương nhỏ *Rượt Cá Leo* được khai thác thêm vận sự bắt đủ loại cá khác bằng "cái tàu" đặc biệt cùng những câu chuyện về cá trên, ca kết. Thế có nghĩa là tác giả quá tham lam chi tiết do dòng tư tưởng diu dặt cho nên len lén đi ra ngoài đề tài chánh hồi nào không hay. Nhưng, bên cạnh khuyết điểm ấy, anh làm phong phú kiến thức độc giả hơn, để họ hiểu thêm miền Nam hơn, nói chung và để hiểu thêm cuộc mưu sinh của dân quê miền nam hơn, nói riêng. Về cách bắt cá leo, tác giả trình bày như sau:

Muốn bắt được cá leo người ta chọn vùng nước và không rộng lắm, nếu rộng quá cá leo chạy tứ tung khó chặn bắt được. rượt Cá Leo đi từng nhóm hai, ba người là lý tưởng nhất, mỗi người đứng một phía cách nhau độ mười, mười lăm mét. Cá leo chạy rượt nhau từng đàn này rồi chúng đổi hướng khác. Gần ai nhứt thì người đó ra tay thật nhanh mới chụp nôm được cô, cậu. Có khi được cả hai cô cậu chung tình cho đến chết; đôi khi chỉ nôm được một cô hay một cậu, cô, cậu còn lại teo bugi chạy chết bỏ xuống kinh rạch. Tội nghiệp, âm dương chia cắt, hai ngã chia ly. Người ta phải ra tay đúng lúc khi cô cậu đang quần quai, sừng tuyệt vời, ngả nghiêng, phơi bụng trắng toát. Cô cậu phải thúc thủ không tài nào né tránh được. thời gian mười rệu này chỉ trong nháy nháy. Hạnh phúc chóng tàn, cái chết đến liền...

(Trang 165)

Đoạn này dùng làm câu chuyện khôi hài trong tiệc nhậu thì rất dí dỏm, nhưng khi thuật trước mặt một Phật tử thì lại làm cho đương sự xoắn xang bút rút.

Hai chương nhỏ Đâm Cá bông và Thăng Bé Ngồi Tum. Khi nhận xét, bút giả có thể nhập lại làm một đoạn vì đây là cùng chung vận sự thăng bé Ngọc (tức tác giả thuở tuổi thơ ấu) ngồi tum cốt để bắt cá bông bằng cách dùng chĩa đâm xuyên qua cá. Nhưng mà nói cho cùng, tất cả cách bắt cá lại này hay loại khác đều được tác giả diễn tả ráo rẻ, rạch ròi, soi sáng cái óc mưu sinh do tiền nhân chúng ta truyền lại cho dân quê.

Ở đất nước miền Nam đang và sau khi xảy ra cuộc Nam Tiến, đám lưu dân còn oai hùng chiến thắng độc trùng, ác thú để phá rừng khai kinh rạch, biến rừng rậm thành những thửa ruộng màu mỡ hà hưởng chi chuyện bắt cá, bắt chim cùng bắt rùa, ếch, rắn, lươn, chuột đồng để làm các món ăn cơm và các món nhậu.

Cái tum đâm cá bông được tác giả mô tả như sau:

Cái tum được làm mỗi cạnh dưới 2 mét bằng tre hoặc bằng cây tràm. Bốn góc tum, cây trụ chính được đóng sâu vững chắc bằng cây tràm hoặc cây tre đầu vạt nhọn, dùng chày vồ đóng xuống đất. Ngang mặt nước, tràm nhỏ hoặc thanh tre ràng buộc chặt bốn cạnh và thả cây ngang dọc cũng khá dày, trên phủ kín cỏ mục hay cỏ tróc gốc, không chừa một khe hở nào. Ở giữa tum, người ta chừa một ô vuông, gọi là lỗ tum, mỗi cạnh trên dưới một gang tay. Trên cao, người ta còn căng một tấm đệm cũ hay một chiếc chiếu hoặc một tấm vải hay một thứ gì để che nắng, chú ý che kỹ lỗ tum. Khi ngồi hoặc nằm tum, người ta còn trèo lên đầu bằng một cái mền hay miếng vải lớn bao trùm lỗ tum để nhìn thấy cho rõ tận mặt đất. Bất kể loài thủy tộc gì từ tôm cua bò sát mặt đất hoặc cá nhỏ lớn đi vào tum đều được nhìn thấy rõ ràng. (các trang 172, 173)

Cá bông từng đàn tránh nắng ra vào tum. Người ngồi tum chỉ cần dùng chĩa mũi nhọn đâm vào cá để bắt. Ngoài nắng, đó là môi trường sống của cá bông. Chúng ưa tránh nắng cho nên con người dùng bóng mát cái tum để làm chạ bẫy bắt chúng. Dân Hậu Giang tuy chưa hiểu loại tranh ấn tượng qua trò chơi ánh sáng của Delacroix: trên bức tranh chỗ nào có ánh sáng là có sự sống, là có những kẻ vui tươi hạnh phúc, chỗ nào có bóng mờ (la prénombré) hay bóng mát là có sự chết chóc, chạ bẫy, sự bất hạnh, là có kẻ khổ lụy, kẻ sống kiếp hẩm hiu. Vậy mà, thú bắt cá bông bằng cách ngồi tum dưới ngòi bút linh hoạt của Trần Văn có thể làm cho kẻ sành hội họa liên tưởng về trò chơi ánh sáng (le jeu de lumière) vậy.

Bút giả cũng xin nhập bốn chương nhỏ *Câu Cá He*, *Câu Cá rô Bằng Trứng Kiến Vàng*, *Câu Rê*, *Bắt Cá Chốt* vào một đoạn trình bày. Câu cá he bằng cách dùng hột gòn để làm mồi nhử cá hay câu cá rô bằng trứng của loại kiến vàng, hoặc câu rê để bắt cá lóc và cá bông, dùng cá nướng làm mồi để nhử bắt cá chốt v.v... tất cả đều nói lên những kinh nghiệm sống động của dân quê trong việc mưu sinh đặc biệt chỉ ở vùng sông Tiền và vùng sông Hậu trên dải đất Nam Kỳ mới có. Dân chúng ở các thành phố Nam Kỳ chưa chắc đã biết những thứ đó.

Người Việt ở hải ngoại gần cuối thế kỷ 20, ngờ đâu được gặp lại những cách bắt cá kia trên những vùng cỏ thơm *Chuyện Đồng Quê* của Trần Văn. Ở đây, bút giả chỉ trích những dòng xương sống về cách bắt cá, chứ không sao trích hết những gì mà tác giả viết ra. Phần ngoài những câu xương sống là những câu miêu tả hay những câu tường thuật tỉ mỉ như những nét chạm khắc của người thợ kim hoàn trong món trang sức, làm phong phú kiến thức độc giả một cách giản dị dễ thương. Song song cách bắt cá, tác giả viết thêm các món ăn làm bằng các thứ cá bắt được ấy. Cá bông dùng làm món tả-pín-lù, nhúng giấm ngon nhất. Cá he chiên tươi dầm nước mắm ớt chanh tuyệt nhất. Cá rô kho tộ ăn sượng miệng nhất. Mắm cá chốt và cá chốt kho tiêu là hai món ăn nịnh nọt vị giác và khứu giác của dân sành ăn nhất. Nhưng, dù đó là món ăn đặc biệt hay đó là món ăn phổ thông, nhưng mọi món vẫn là những món ăn truyền thống rất hợp khẩu vị của người dân Nam Kỳ ở hai miền Tiền Giang và Hậu Giang.

Câu Cá he như sau:

Chống xuống vào những khu vực có luá hoặc cỏ rậm, người thợ câu vệt (vạch) ra một lỗ tròn bằng miệng cái thúng nhỏ, rải xuống một nắm hạt gòn. Nhờ hạt gòn ngấm nước trước (người ta ngâm hạt gòn vào một chậu nhiều nước cả một đêm), nên không bị gió đẩy đưa trôi ra ngoài xa. Sau đó đánh dấu tất cả lỗ tròn có rải hạt gòn bằng cách làm một cái nơ với những ngọn lúa, hoặc ngọn cỏ cao cột dính lại để nhận biết từ xa. Mỗi ngày ra thăm chỗ đánh dấu, nơi nào hết hạt gòn thì rải thêm hạt gòn khác. Chỉ có cá he là thích ăn hạt bông gòn. Nơi nào hạt bông gòn còn nguyên, chứng tỏ nơi đó không có cá he, chỗ đó bỏ, không tiếp tục thả mồi như cá he nữa... (trang 184)

Câu cá rô ở các gốc cây cà na, một loại cây tràm thủy có rễ chằng chịt, đó là nơi trú ngụ và sinh sản của loài cá rô.

Vào mùa nước giụt, cá rô đã khá lớn, đây chính là thời điểm lý tưởng để câu cá rô.

Cây cà na cũng là nơi có nhiều kiến vàng, cá rô thích ăn trứng kiến vàng hơn bất cứ loại cá khác. Bọn trẻ nhỏ mỗi đứa tìm lấy một ổ kiến vàng để làm mồi. Một đứa rung lắc vài cành cây cà na để bụi bặm, kiến vàng rơi xuống, thu hút cá rô rập lại đớp mồi. Tiếng lộp bộp của cá rô ăn mồi thật vui tai, thích thú. Mỗi đứa mang một cái giỏ hay cái thùng thiếc để đựng cá. Giụt một chậu liền liền mỗi tay, bọn trẻ hái trái cà na ăn và đùa giỡn như là nghỉ giải lao... (trang 191)

Cách câu rê phung phí nhiều sức, nhưng lại không được nhiều cá. Tuy nhiên, đó là nghệ thuật câu được diễn tả bằng những động tác nhịp nhàng duyên dáng. người thợ câu rê tìm được cảm giác mạnh (theo lời tác giả).

...Người thợ câu đứng chàng hảng hoặc cách đứng nào đó đỡ mỗi chân, để đế (cần câu) là cái chảng hai đặt lên bắp vế vừa vịn. Lưỡi câu thường dùng một lưỡi, có người dùng hai hay ba lưỡi kết thành chùm. Mồi là một con nhái bén (mén, nhỏ), lọt sâu vô khỏi ngạnh (lưỡi câu), người ta (thợ câu) còn dùng một đoạn cỏ ống nhỏ móc vào mũi lưỡi câu nhằm mục đích khi rê, lưỡi câu không bị dính, vướng mắc vào cỏ hay cây nghễ, lục bình, sậy lác có nhiều ở những nơi câu rê.

Người ta quăng lưỡi câu thật xa, người khỏe mới quăng xa được, thường quăng sang bên trái vì tay phải dùng vào việc này (quăng lưỡi câu). Tay trái nắm chặt cần câu vào hướng trái để tiếp sức cho sợi nhợ câu được căng tối đa. Từ điểm xuất phát đó, người ta rê lưỡi câu từ từ và điều khiển thế nào cho lưỡi câu rơi vào lỗ có lỗ trống hoặc cỏ thưa để cá có thể tấp mồi được. Mắt (người thợ câu) nhìn chăm chú quan sát sự di chuyển của lưỡi câu, hai tay cũng nhịp nhàng rê cần câu đi từ trái sang phải rồi đi từ phải sang trái, miệng thì làm thành tiếng bộp bộp dụ cá, (nhử, nhái tiếng cá tấp mồi). (các trang 203, 204)

Xứ Bạc Liêu (sông rạch ở Bạc Liêu) có nhiều cá chốt. Qua câu phong dao bắt hủ sau đây, chúng ta biết rõ đặc điểm của lãnh thổ tỉnh này:

Bạc Liêu nước chảy lờ đờ

Dưới sông cá chốt, trên bờ Tiều (Triều) Châu

Bắt cá chốt bằng cách nắm râu từng con là phương pháp thông dụng nhất. Tác giả còn bày cho chúng ta một cách bắt cá chốt khác:

... Khoét một cái hố ở ven bờ sông, bờ rạch, dài chừng tám tấc, miệng rộng chừng bốn tấc, phần còn lại rộng hơn có hình gần như tròn. Cái hố này đào để nước lớn, thủy triều lên, ngập chừng bốn năm tấc...

Người ta dùng đầu, ruột cá chốt vừa làm hôm trước, đem nấu có nhiều nước để làm mồi như cá vào hố đào sẵn để xúc bắt (cá chốt). Múc nước mồi với xương đầu cá chốt rải ra đổ vào phần rộng tròn phía trong cái hố như cá chốt vào ăn. Việc này (xúc bắt cá chốt) cũng thực hiện vào buổi tối hoặc sáng sớm, còn lờ mờ. Nhìn thấy râu cá chốt quơ qua quơ lại trong hố, cá ăn mồi, càng lúc càng nhiều. Người ta dùng một cái rổ thưa, miễn sao cá không lọt (ra ngoài) là được, để xúc cá. Dùng rổ chặn miệng hố, một tay giữ rổ, một tay cầm một miếng tre dẹp, ngang chừng ba phân,

dài bảy, tám tấc, khua khuấy nước ở cuối hồ để cá chạy ra miệng hồ. trong lúc đó, cái rổ chặn ngang miệng hồ được ấn nghiêng xuống về phía ngoài để cá chạy vô rổ, người ta lấy rổ lên nhanh. (các trang 210, 211)

Ba chương nhỏ *Giăng Cầu Trời*, *Đập Chim* và *Vườn Chim* có thể viết chung vào một đoạn nhận định. Hai chương nhỏ *Giăng Cầu Trời* và *Đập Chim* vẫn chỉ là cách bắt chim bằng cách móc dính vào lưới câu và cách leo lên cành cây rình đập chim đi ngủ và lúc đêm về rồi đập cho chúng bị thương rớt xuống đất.

Người chọn nơi có lúa, có cá để giăng câu trời. Chim, có loài chỉ ăn cá, tép, có loài ăn lúa, ăn côn trùng hay cỏ non, các loài củ... Và cần có nước để uống nữa. Thẻ câu dài mười lăm, hai chục mét, những lưới câu, cách khoảng nhau trên dưới năm tấc được buộc chặt vào dây câu. Người ta dựng ba, bốn cây sào bằng cây tầm vông già, dài căng buộc dây câu và cắm chặt xuống đất. Chim khi dính, mắc vào lưới câu cố vùng vẫy mạnh, nếu cây sào không chắc, cả đường dây câu bị giật sập xuống thì kể như thất bại. Vì vậy, người ta rất chú ý khoảng cách của mỗi cây sào đủ sức chịu đựng giữ đứng được dù có nhiều con chim lớn mắc câu.

(*Giăng Cầu Trời*, trang 214)

...Người rình đập chim phải chọn lựa nhánh cây nào thuận tiện nhứt mà trên mặt đất có nhiều cứt chim, chắc mẫm, nơi đó chim thường đậu. Họ còn phải lựa chỗ có cành lá che ngụy trang, vì chim rất khôn, chúng nghe thấy tiếng động tĩnh trên cây, có người ngồi ở đó thì chúng bay đi nơi khác ngay.

Sau khi đi ăn về, như thường lệ, chim đi có cặp, chim trống chim mái rất chung tình cùng đập xuống cành cây, còn vấp với, chưa xếp cánh lại, thành linh chúng bị bị một cái đập trời giáng vào mình rơi tòm xuống đất. Thường bị đập đầu tiên là chim trống, chim mái chậm chạp hơn cũng đập xuống chậm hơn trong tích tắc, chưa kịp có phản ứng, cũng lãnh thêm một cây tầm vông đập mạnh xuống cùng đi tâu suốt với chông... (*Đập Chim*, trang 218)

Đọc hai đoạn văn này kẻ sẵn mồi và bọm nhậu chắc là khoái chí và ngập tràn hứng khởi. Nhưng, chắc chắn sẽ làm các phật tử trường trai và nữ minh tinh điện ảnh Brigitte Bardo vốn là Hội trưởng Hội Bảo Vệ Súc Vật và cũng đã trường trai trên 30 năm qua phải nhăn mặt. Nhưng, tác giả vốn chủ trương theo tinh thần Đức Chúa Trời trong Cựu Ước rằng vật dưỡng nhơn mà lại, hưởng hồ là vật cung cấp cho bọm nhậu những giai nhục thời trần làm sướng miệng của họ.

Còn chương nhỏ *Vườn Chim* thì nói về cách nuôi chim trong vườn để lấy phân chim tại các địa danh Cha Hóa (gần vùng Năm Căn - Cà Mau), Giá Ngựa của vùng U Minh Hạ (Cà Mau - U Minh Thượng vùng Rạch Giá):

Vùng U Minh có tiếng là muối kêu như sáo thổi, rừng đước và cây cối (tràm, bần...) nhiều cũng như có nhiều đầm lầy, kinh rạch, địa bầu là nơi sinh sản muối và các loài thủy tộc, quanh năm. Mùa nào cũng có cá và cũng có trồng lúa nữa nên chim trời các nơi khác đều bay về khu này làm tổ, sinh cư. Ban ngày chim bay đi ăn, ban đêm chim về chỗ ngủ, chủ vườn chim giữ gìn cẩn thận, không cho người khác phá phách, săn bắn chim. Đủ mọi thứ chim trời, người chủ vườn thường khai thác lấy phân chim làm phân bón, bán được giá cao hơn các loại phân khác.

(trang 224)

Vốn liếng kiến thức của Trần Văn về miệt vườn ở vùng Tây Nam, Cận Nam, Cực Nam trên dải đất Nam Kỳ phong phú tuyệt vời, chưa chắc Sơn Nam đã ăn đứt anh về phương diện này. Cho nên quyển phương cáo thuộc loại bút khảo *Chuyện Đồng Quê* chứng tỏ tác giả đã từng sống nhiều năm ở đồng quê, chứ không phải chỉ là du khách viếng đồng quê để viết thành sách theo kiểu du ký.

Qua chương bốn với cái tựa Những Thú Tiêu Khiển ở Thôn Dã, Đá Cá Lia thia, Hốt Me, Đánh Đè, tác giả nên dành ở một cuốn khác và viết thêm một số trò tiêu khiển nữa. Học giả kiêm nhà

khảo cổ Vương Hồng Sển có dành một cuốn riêng viết về các thú tiêu khiển của dân miền Nam, rất tiếc tôi quên mất cái tựa sách. Tuy nhiên, tôi còn nhớ đến chương đá dế, và chương nói về cuộc thi chim hoàng yến hót...

Ở quyển *Chuyện Đờng Quê* này, chương nhỏ cùng tựa với Chương Bốn có nói khái quát đến các thú tiêu khiển như hội ca tài tử trong các tiệc tùng giỗ chạp, thú đua xe bò, các thú đua ghe, đua xuồng, hát huê tình, hò đối đáp, đá gà, đá cá lia thia, chơi bài hốt me, đánh đề, gác cu. Ngoài ra, còn nhiều thú chơi khác mà tác giả thông qua như thú đánh đáo ăn tiền, thú uốn cây trúc hóa long cùng thú uốn cây cúc hóa phụng na ná như thú chơi cây kiểng, bon-sai. Đầy màu sắc nhất là các cuộc rước sắc thần để làm lễ cúng đình với học trò lễ dâng đèn nhang, bước theo nhịp trống và nhạc bát âm... Những cuộc tiêu khiển đó đã thất truyền từ thời Đệ Nhứt Cộng Hòa. Còn thú hốt me và thú đá gà bắt đầu thôn mỗn và mai một dần khi ngòi lửa chiến tranh giữa Pháp và Việt Minh bắt đầu ngùn cháy.

Trong chương nhỏ cùng tựa *Những Thú Tiêu Khiển Ở Thôn Dã* có đoạn nói về thú đá gà. Ở đoạn này, tác giả có tả trường gà, các loại gà đá, cách nuôi chúng làm sao cho trở nên loài gà nòi thiện chiến. Đoạn này nên tách rời ra khỏi chương nhỏ này để xấp nhập qua chương nhỏ *Một Trận Đá Gà Lịch Sử* tại trường gà của ông Hương Tuần. Xin quý độc giả cùng dự khán trận đấu giữa gà xám tro của ông Sáu Thiện thuộc xóm Bà Bài và con gà chuối (gà trắng) của ông điền chủ người Miền ở Gò Tà Lập (một quận của tỉnh Takeo - Campuchia):

Con gà xám tro vừa xấp lá cà vừa nhảy cao nã ba phát liền vào mình, vào đầu và vào cổ con gà chuối chơi với, nhưng nó là con gà chịu đòn giỏi và còn lì lợm nữa. Nó nhanh nhẹn xấp đầu vào nách con gà xám tro tránh sự tấn công tiếp của đối phương, chúng quăn nhau, có thì giờ nghỉ ngơi, lấy lại phong độ. Mất mấy chục giây nó lựa thế quặp vào đầu con gà xám tro nhảy tung lên đá một phát như trời giáng. Nhưng, may cho con gà xám tro, vì vướng vào nách, cái cựa dài của con gà chuối đâm rách sườn một đường dài chỉ làm rướm máu, không gây thương tích trầm trọng cho con gà chuối.

Có lẽ, con gà xám tro như biết người biết ta, con gà trắng này không phải thứ dễ ăn (đánh bại) như năm con gà trước đây. Hai con quăn nhau, lựa thế đá. Hết hiệp hai vẫn bất phân thắng bại.

Ông Sáu Thiện có vẻ lo, vì nếu trận đấu kéo dài e rằng con gà xám tro không đủ sức chịu đựng, nó thuộc vào loại lão tướng. Ông phun nước ngải, nước nghệ (có pha thêm rượu đế) vào đầu, cổ, nách và chân cho mát. Ông dùng cái khăn thấm một chút nước, banh mở con xám tro cho uống và giọt nước. Ông vẫn thì thầm với nó, mọi người chung quanh không biết ông nói gì. Ông lau lại đôi cựa. Sau ít phút chăm sóc, con xám tro coi bộ khỏe ra, lấy lại phong độ ban đầu khi mới xung trận, khí thế hơn hiệp hai.

Mới vào hiệp ba, con gà chuối tấn công liền, con xám tro né kịp và nhanh như chớp, xoay mình mổ quặp đúng vào cái đầu trọc lóc của con gà trắng, nó nhảy thật cao. mọi người nghe một cái bụt, con gà trắng lăn đùng xuống đất, máu me đầy cổ, nó cố cựa quậy, muốn đứng lên, nhưng, không làm sao đứng lên được. Đôi mắt nó nhìn trừng trừng vào con gà xám tro như trút bao hận thù. Trong khi đó, con gà xám tro tỉnh bơ đứng cạnh bên, đợi con gà trắng đứng lên là giáng đòn tấn công khác. Giống gà nòi rất có tinh thần anh hùng mã thượng không bao giờ tấn công thêm vào kẻ bại trận đang thoi thóp.

Trọng tài đếm đến tiếng thứ mười mà con gà trắng vẫn còn nằm dài dù chưa chết. Thế là con gà xám tro thắng trong vinh quang. (các trang 249, 250)

Thú chơi cá lia thia là thú chơi dành cho con nít nhiều hơn người lớn. Về cách phân loại theo tác giả:

...Không biết căn cứ vào đâu mà người dân quê gọi một loại cá lia thia là cá xiêm, thân hình, kỳ vi màu xanh thẫm, hơi đen, rất dữ. Có phải màu đen là màu của da người Xiêm (Thái Lan) nên gọi

là cá xiêm chẳng? Như vậy, cá lia thia có hai giống, thân hình và kỳ vi sắc hồng nhạt là gốc cá lia thia bản xứ, còn màu xanh đen là cá của xứ Xiêm La du nhập vào Việt Nam? (các trang 255, 256)

Theo tôi được biết cá thì lia thia có ba loại: cá ta (cả bản xứ), cá Xiêm và cá phướn. Cá ta mình nhỏ vảy mun ửng xanh, tức là màu đen huyền lóe ánh sao xanh, vi kỳ đều đỏ. Loại cá này ưa làm ổ trong lớp nước xấp xáp dọc mé ruộng có chùm bọt trắng nhỏ li ti như những hạt cườm phủ trên mặt. Còn cá xiêm lớn hơn, vi kỳ đỏ thắm hơn, vảy màu xanh nước biển và sáng ngời như ngọc sa-phia (thủy ngọc), lại có thứ loang một vệt đỏ trên mình, loại cá xiêm rất hiếu chiến và thiện chiến. Còn loại cá thứ ba là loại cá phướn, mình to như như cá xiêm, vi kỳ ửng đỏ, vảy màu thiên thanh hoặc màu lam ngọc (xanh nhạt hơn màu thiên thanh), giống như cá bãi triều.

Để gầy giống cá, người miền Nam cho con cá trống và con mái ép nhau, tức là cho hai anh chị xấp lại nhau giao hoan mê mết trong chậu để chị đẻ trứng, gởi vào chùm bọt trắng trên mặt nước của chậu. Người ta có thể gán ghép các cuộc hôn nhân dị chủng cho cá lia thia để được các loại cá lai (cá xiêm lai cá ta, cá ta lai cá phướn, cá phướn lai cá xiêm, cá hợp chủng lai nhiều giống). Bút giả đang vào tuổi cuối thu cuộc đời, trí nhớ kém cỏi, chẳng biết điều mình nhớ có đúng hay sai, vậy nhờ các bậc cao minh chỉ giáo cho.

Sau hết, tôi xin nhập chương nhỏ *Hốt Me và Đánh Đề* vào chung một đoạn nhận định. Chương nhỏ *Đánh Đề* là chương nhỏ chót của toàn quyển *Chuyện Đồng Quê*.

Đề 40 con là loại đề do người Tàu bày đặt ra, rất phổ thông từ đô thị tới vùng nửa chợ nửa quê của các thành phố trên dải đất Nam Kỳ Lục Tỉnh. Theo tác giả, đề 40 con là trò chơi bình dân, còn đề 12 con là trò chơi trí thức. Độc giả kiều bào của chúng ta, đa số từ 50 tuổi trở lên, chắc cũng biết qua cách chơi đề 40 con, cho nên bút giả xin đề cập qua loa loại chơi đề này. Vào năm năm cuối thập niên 50, ở tỉnh Vĩnh Long của chúng tôi, xó xỉnh nào cũng có vài huyện đề để mỗi ngày dân chơi đề bỏ tiền ra mua một vài con đề. Huyện đề bán con đề cho sông đề lớn để ăn huê hồng. Sông đề lớn ở quận Cái Vồn (vào thời Đệ Nhất Cộng Hòa được đổi tên là quận Bình Minh) nằm gần bản doanh của TrungTướng Năm Lửa Trần Văn Soái (lực lượng võ trang của Phật Giáo Hòa Hảo - bảo kê cho sông đề này), trên tuyến đường Vĩnh Long - Cần Thơ.

Từ sáng sớm, người huyện đề bán con đề cho sông mãi tới 4 giờ chiều mới khóa sổ. Từ sông xổ đề ra, con đề được in trên giấy in chữ, được các ông tài xế các xe đồ đem về phân phát cho các huyện đề. Giấy ghi số đề luôn luôn được phát kèm với thai đề chơi tiếp cho ngày hôm sau. Các tay chơi đề nhìn các câu đố ghi trên thai đề để đoán ngày hôm sau sông sẽ xổ con gì và để rồi sáng hôm sau họ mua con đề, nếu đoán mua trúng số đề thì họ được huyện đề chung tiền.

Còn đề 12 con, tác giả ghi nhận như sau:

... Đánh đề 12 con thường chơi ban đêm (vắng lặng hơn), ban ngày chơi hốt me (ồn ào hơn). Đề 12 con, gồm có: tướng, sĩ, tượng, xe, pháo, ngựa (mã) với màu xanh, trắng và màu vàng, đỏ.

Ai biết chơi cờ tướng, đánh tứ sắc, đánh xệp đều biết rõ các con bài này. Chỉ có con chốt (con tốt) trong bộ bài tứ sắc không có trong vụ đánh đề 12 con. Tứ sắc có nghĩa là 4 màu: xanh, trắng, đỏ, vàng. Tướng, sĩ, tượng, xe, pháo, ngựa, chốt màu xanh và màu trắng chữ viết (Hán tự) giống nhau, màu đỏ và màu vàng, chữ giống nhau. (trang 269)

Ở đây, tác giả giảng giải về cách chơi đề 12 con này rất tỉ mỉ trên ba trang giấy, từ đầu trang 269 cho đến một đoạn ngắn gồm 8 dòng chữ trên trang 272.

Đây là cuộc đấu trí giữa nhà làm cái và các tay chơi đề. Dĩ nhiên, các thú vui chơi cờ bạc nào mà chẳng có việc đấu trí từng diễn tiến nước bài hay nước cờ? Nhưng, hình như lối chơi đề 12 con không mấy phổ thông ở vùng Tiền Giang. Về sau, lối binh xập xám lại thịnh hành nhất vì có cuộc sát phạt nhau nhanh và dữ dội hơn. Lối chơi đánh đề 12 con cũng như lối đánh lô tô, lối chơi cờ

quan, cũng như lối chơi lắc bầu cua cá cạp, lối chơi tài xỉu chỉ được khách thưởng xuân chiếu cố vào dịp Tết.

Hốt Me cũng là cách chơi cờ bạc chỉ thịnh hành trên dải đất Nam Kỳ, giành cho giới địa chủ giàu sụ. Nhiều người họ hàng bên ngoại của ông thân bút giả có vườn rộng mênh mông, ruộng đất cò bay thẳng cánh. Mỗi ông địa chủ có chiếc xe mây, tức là xe bện bằng dây mây do một con ngựa kéo, xe này từ bên Pháp nhập cảng qua vào đầu thế kỷ 21. Họ dùng xe này để đến trường đá gà và sòng hốt me, để bày cuộc sát phạt nhau, ăn đậm hoặc thua lớn, có khi lâm vào hoàn cảnh tán gia bại sản.

Thế hệ của tôi sinh vào 5 năm cuối thập niên 30, mấy ai còn nhớ đến thú chơi hốt me? May thay, kiêu bào chúng ta có nhà văn Trần Văn!

Những trái me chua chín, tách lấy hột, chừng một trăm đến hai trăm hột là đủ dùng trong lãnh vực hốt me (làm chủ). Dụng cụ dùng trong môn chơi cờ bạc này, gồm có hột me, một cái chung nhỏ, loại chung uống trà, một cây khều và một cái túi vải nhỏ đựng ba thứ này mang đi đến các nơi tổ chức cờ bạc hoặc chỉ có chơi hốt me. (trang 261)

Hốt me (có nghĩa là hốt các hột me để tính 4 cửa ăn thua) có bốn đường ăn thua gọi là nhứt, nhị, tam, tứ (một, hai, ba, bốn) mà dân chơi còn gọi yêu có nghĩa là một, lượng là hai, tam là ba và tứ còn gọi là túc - bốn (yêu lượng tam túc - một hai ba bốn).

Người làm cái hốt me chuyên nghiệp, không dùng hột me, vì nó nhỏ, không đẹp lại không bằng nhau, mà họ dùng tiền bằng đồng đỏ, loại nửa xu màu đồng đỏ nhạt, lau chùi bóng láng rất đẹp mắt, gần giống như đồng tiền cent của Mỹ, nhưng đẹp hơn. Hơn nữa, khi người làm cái hốt me (bây giờ là hốt xu), không có hột me, đổ đồng tiền ra, âm thanh nghe rất hấp dẫn. Hay tay họ xóc đồng tiền lên, sự va chạm và màu sắc lấp lánh của tiền đồng tạo được âm thanh với cảm giác thích thú đam mê cho các anh chàng luôn tôn thờ thần đỏ đen. (Như bên Mỹ bây giờ, các máy chơi tại các casino, khi kéo máy trúng con bài - con số có thưởng tiếng va chạm của tiền khoảnh rơi xuống thùng để máy chơi, nghe như tiếng reo hò réo gọi của thần đỏ bát khuyến dụ thính giác của người thích đỏ đen).

... Địa điểm hốt me thường khuất dưới tàng cây to có bóng mát. Một chiếc đệm lớn hoặc vài chiếc chiếu trải trên một chỗ đất trống, bằng phẳng (trên chiếu hay đệm, người chủ cái còn trải thêm 1 tấm vải hay 1 cái mền mỏng) để khi kéo cái chung được ngon trớn vì có nhiều tiền đồng xu trong đó thành một đường dài thẳng hoặc ngòong nghèo để các người chơi nhìn và tính nhẩm, đoán coi ra số mấy... Người làm cái ngồi giữa ở sát mép chiếu hay đệm, hai bên có hai người phụ tá, một người lo thu hoặc trả tiền ăn thua cho người chơi. Người kia, cầm cây khều hột me hoặc khều tiền đồng nửa xu thành từng khóm, cứ 4 hột me (hay 4 xu) thành một khóm. Sau cùng, còn lại, có khi lẻ một (yêu), hoặc hai (lượng) hay ba (tam) và kể cả đủ bốn (tứ mà người ta gọi là túc - chữ nho túc là đủ - nghĩa là đủ bốn), cũng đều tính điểm ăn thua. (trang 262)

Kiêu bào chúng ta một khi ra hải ngoại tưởng đâu chuyện xưa tích cũ và thú ăn chơi của tiền nhân chúng ta lần lượt theo Nguyễn Tuân và Vũ Bằng xuống đáy mồ lạnh lẽo (hiểu theo nghĩa đen) và xuống đáy mồ thời gian (hiểu theo nghĩa bóng).

Nhưng, không ngờ, độc giả kiêu bào chúng ta cùng những ai quan tâm tới văn hóa nói chung, văn chương nói riêng, vào gần cuối thế kỷ 20, có một Trần Văn theo diện HO ra hải ngoại để đóng góp vào sinh hoạt làng văn trận bút.

Anh (Trần Văn) đã đem kinh nghiệm sống dồi dào cùng cái quá khứ tràn ngập thú ăn chơi thắm đậm tình tự quê hương của dân miền Nam để thấp sáng lại cái vang bóng thật huy hoàng lộng lẫy cho văn hóa lẫn văn chương hải ngoại của chúng ta./.

Hiển Vân Các, tiết Mạnh Thu, năm Nhâm Ngọ (2002) - Pháp Quốc (Troyes)

Hồ Trường An

Chuyển Đến: Trần Văn - Anh Phương Trần Văn Ngà

Kính mời đọc thêm những bài khác của tác giả tại:
<http://www.vietnamvanhien.org/HoTruongAn.html>

www.vietnamvanhien.net



VIỆT NAM VĂN HIẾN

www.vietnamvanhien.info



TỦ SÁCH VĂN HIẾN VỚI HƠN 9400 TÁC PHẨM