

394.109 597 75

ĐC

Đ 120 Đ

BÙI THUẬN

Đằm đằm hương vị

ĐÔNG NAI



NHÀ XUẤT BẢN ĐÔNG NAI

Đậm đà hương vị
ĐÔNG NAI

394.109.597.75
D 120 D

BÙI THUẬN

Đậm đà hương vị
ĐỒNG NAI

2015/ĐC W

000912

**THƯ VIỆN
TỈNH ĐỒNG NAI**

NHÀ XUẤT BẢN ĐỒNG NAI

Lời ngỏ

Đồng Nai có món ngon hoặc đặc sản gì để giới thiệu và đãi khách phương xa? Tôi cũng như nhiều người là dân cố cựu hoặc sống lâu đời ở đất này đã không ít lần lúng túng đặt ra câu hỏi đó. Vì Đồng Nai ở thời hội nhập như hiện nay, món gì cũng có, từ ngoài Bắc trong Nam cho đến cao nguyên, miền biển; còn đặc sản thì mùa nào thức nấy thật ê hê của khắp mọi vùng miền, kể cả “đồ”... ngoại với đa dạng xuất xứ.

Tuy vậy có rất nhiều người, không phải chỉ trong giới cao niên nặng mang tâm hồn hoài cổ, mà cả những người trẻ cũng bày tỏ băn khoăn: “Thế thì món ăn ngon, đặc sản nào mang bản sắc Đồng Nai?”.

Câu hỏi này cũng khó trả lời. Vì trải qua hơn 300 năm hình thành và phát triển, cư dân bản địa cùng với những luồng lưu dân Ngũ Quảng rồi Minh Hương... quần tụ, cộng sinh, kể cả sau này sĩ phu, hào kiệt tứ xứ kéo đến biến “Mã Đà sơn cước” thành nơi... “anh hùng... tụ nghĩa”, đã làm cho nền văn hoá ẩm thực của xứ “Đồng Nai gạo trắng nước

trong” pha tạp và biến đổi không ngừng. Nhưng cũng chính những điều này đã làm cho ẩm thực Đồng Nai thêm phong phú và đa dạng. Và từ rất lâu rồi, nhiều đặc sản, món ngon của Đồng Nai nổi tiếng gần xa, thậm chí còn được lưu truyền qua kho tàng ca dao, phương ngữ dân gian.

Trước sự phong phú mà lại khá độc đáo này, trong nhiều năm qua tôi đã bỏ công tìm hiểu, gặp gỡ, tiếp xúc và viết bài giới thiệu về những đặc sản và món ngon của Đồng Nai trên chuyên mục *Hương vị quê hương* trên *Báo Đồng Nai* được bạn đọc gần xa bày tỏ sự chú ý; trong đó có đề nghị tập hợp in thành sách để tiện tra cứu, tham khảo. Vì vậy, phần lớn bài viết trong tập sách đã được đăng báo, nay có sửa chữa và bổ sung thêm một số tư liệu cùng nhiều bài mới. Đáng tiếc rằng có những món ăn đã một thời nổi tiếng ở Đồng Nai như: Cà ry dê Tư Dữ ở Vườn Mít, Quán thịt rừng Tân Vạn, quán Chim Long Thành, cà phê Ca Dao, Tuyệt, cà phê đêm cô Mụi, mì Chú Mừng, Châu Ký mì gia, Xí mại Hạnh Phước, bò lúc lắc Tuyệt Sơn, hủ tiếu Nam Vang Tuyệt Hồng, cá vò viên, cháo trắng nửa đêm chợ Biên Hòa, cháo huyết, gỏi bò đu đủ trước rạp hát Biên Hùng... nay không còn nữa nên tôi không đưa vào tập sách. Ngoài ra còn một số món ngon có tiếng như: Hột vịt lộn Thu Hà, bún mọc

Hố Nai, bìm bịp nướng Núi Đỏ, chuột đồng Bến Gõ... cũng chưa có điều kiện giới thiệu.

Bên cạnh đó, để không bị mang tiếng võ đoán, chỉ biết... mèο khen mèο dài đuôi, tôi có thêm những cảm nhận, chắc là hơi chủ quan về những món ngon vật lạ ở những vùng miền xa lạ mà tôi được may mắn thưởng thức qua trên những nẻo đường phiêu bạt của mình.

BÙI THUẬN

PHẦN I

*H*ƯƠNG VỊ
QUÊ NHÀ

NƯỚC MẠCH BÀ, TRÀ PHÚ HỘI

Với giọng khê khàng, bà Nguyễn Thị Tôn, cán bộ phụ nữ xã Phú Hội (huyện Nhơn Trạch) cho biết: “Trước Tết, nhiều người ở tỉnh về tìm mua trà Phú Hội dữ lắm. Giá 1 kg trà lên đến 60.000 đồng mà kiếm cũng không ra!”.

Trà Phú Hội chính gốc khi pha ra có nước màu đỏ bầm rất đẹp và có hương vị thơm ngon riêng không lẫn với các



trà khác được. Có lẽ suy diễn từ câu ca dao phổ biến lâu năm ở Đồng Nai: “Nước Mạch Bà, trà Phú Hội” nhiều người cho rằng trà Phú Hội phải được pha bằng nước Mạch Bà mới ngon. Thực ra, Mạch Bà là một hệ thống mạch nước ngầm chảy qua địa bàn xã Phú Hội đã góp phần hình thành xã miệt vườn nổi tiếng về các loại cây ăn trái, cây trà. Suối Mạch Bà chảy qua Phú Hội còn có những đoạn lộ thiên được dùng làm nơi tắm rửa, sinh hoạt cho người dân miệt vườn. Nhiều nhà còn đóng giếng

khai thác nguồn nước tự phun chảy này làm nước uống, tưới cây. Nước Mạch Bà trong mát và sạch sẽ, nấu sôi pha trà Phú Hội uống rất ngon miệng. Nhưng cùng giống trà ở Phú Hội mà đem trồng ở các vùng đất bị nhiễm phèn thì trà này pha chế ra dù có lấy nước ở Mạch Bà vẫn cho ra màu đen, uống rất dở. Vì vậy, chính vùng đất trồng trà có mạch nước ngầm bên dưới này mới thực sự tạo ra hương vị thơm ngon của trà Phú Hội.

Nói về trà Phú Hội, *Địa chí Đông Nai* ghi là “Không rõ, trà ở xứ Đông Nai xuất hiện từ khi nào” nên viện dẫn từ *Gia Định thành thông chí*: “Cây trà mọc cao từ ngang đầu người đến hàng chục mét, được trồng ở các vùng gò đồi, lá và thân đều có thể dùng nấu nước. Lá trà được hái về, vò, ủ kín, hạ thổ, nấu bằng siêu. Khi rót, siêu nước trà được giơ cao, dòng trà rót mạnh xuống ly nổi bọt trắng đục. Thế là trà ngon...”. Trong *Địa chí Đông Nai* cũng nêu rõ: “Nước Mạch Bà, trà Phú Hội là thức uống nổi tiếng xưa nay”.

Ông Bảy Tiến (Lê Văn Bảy) năm nay đã 83 tuổi, từng có thời gian dài làm Phó Chủ tịch UBND xã phụ trách nông nghiệp xã Phú Hội nói: Hồi nhỏ xiu, còn đi học là tôi đã biết cây trà rồi. Nhà ông ngoại tôi là ông Lý Văn Lành - người Tàu lai ở ấp Đất Mới trồng trà nhiều lắm. Những vườn trà gần

đó cũng đều là do người Tàu lai trồng, nên tôi nghĩ cây trà ở Phú Hội chắc là do người Tàu sang định cư lập vườn mang theo rồi khuếch trương ra.

Ông Nguyễn Văn Dội, 89 tuổi và bà Phạm Thị Bờ, 84 tuổi ở đường bờ Xóm Hố là những bô lão kỳ cựu ở Phú Hội cũng đồng tình với ý kiến như vậy, và cho rằng: Trà Phú Hội là các nơi họ gọi, chớ bà con mình ở đây hái đọt rồi vò, ủ chế biến ra trà gọi là trà Tàu. Hồi đó trà ở Phú Hội nhiều lắm, nhà vườn nào cũng trồng trà. Diện tích trà tính ra lên đến hàng trăm hécta. Đoạn suối cạnh Mạch Bà còn có lò trà cũng do ông Tám Yển - một người gốc Hoa làm chủ. Đây là lò trà duy nhất trong xã có sử dụng máy vò sấy trà, còn tất cả nhà vườn đều vò, sấy trà theo phương pháp thủ công là phơi khô rồi dùng chân đập. Trà Phú Hội loại ngon được đem bán lên Chợ Lớn, Biên Hòa. Những hãng trà này lấy trà nguyên liệu Phú Hội rồi tẩm ướp thêm hương liệu riêng như bông lài, phật thủ... rồi đóng gói dán thương hiệu trà gia riêng. Ở trước đầu chợ Biên Hòa cũng có hai tiệm trà gia “ăn hàng” từ Phú Hội.

Được biết vào những năm 1960, do giá trị kinh tế của những loại cây ăn trái lên cao nên vườn trồng trà được xen vào sầu riêng, mít tố nữ, chôm chôm... cây trà bị thu hẹp diện tích dần.

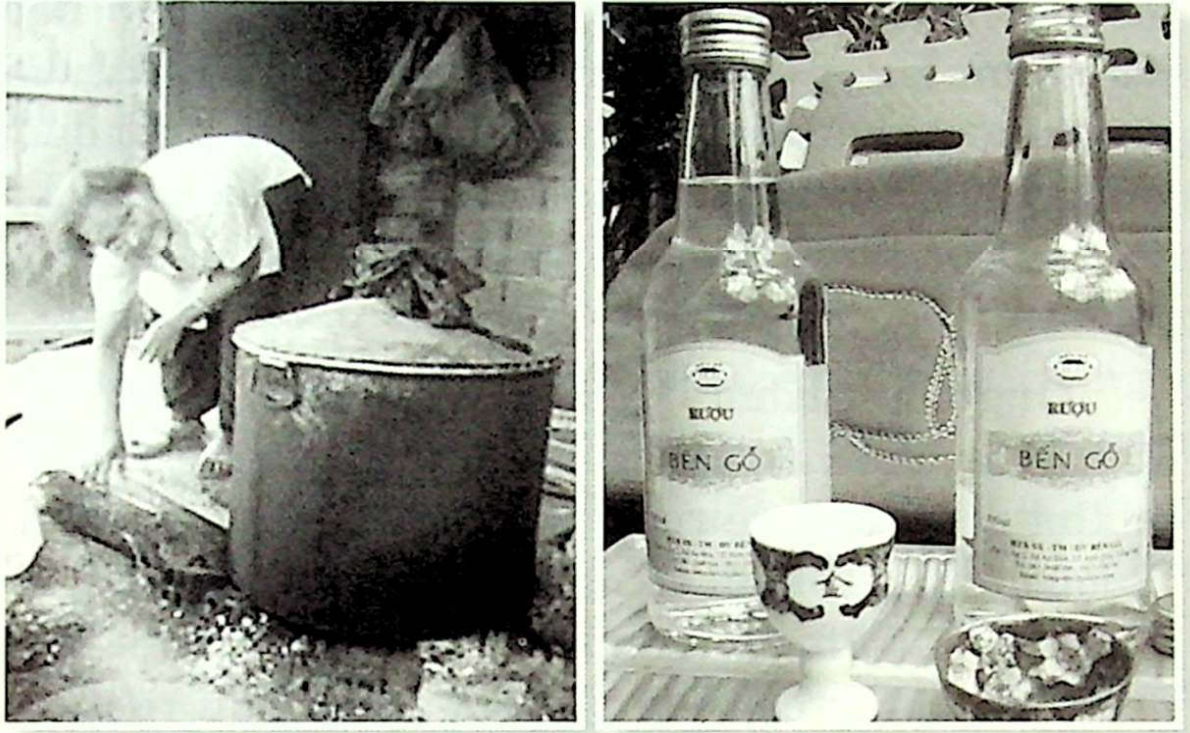


Những vườn trà lớn và lâu đời ở Phú Hội như của ông Lý Văn Triều, bà Hai Tứ, ông Tám Nhưỡng, bà Sáu Đối, bà Tám Mến... bắt đầu suy kiệt phải thu hẹp diện tích và trồng mới nhưng năng suất cũng xuống thấp do nguồn nước Mạch Bà cũng cạn dần vì bị khai thác bừa bãi quá mức. Trong đó, nhiều vườn trồng thuần trà ngoài trắng có thể hái 3 lứa/tháng với người hái trà giỏi (hái 2 tay) được 20kg/ngày, bây giờ phải 13 đến 15 ngày mới hái một lứa trà với năng suất chỉ khoảng 10kg trà đọt, chỉ đủ chế biến thành 2 kg trà khô.

Nước Mạch Bà đã cạn, cây trà Phú Hội giờ đây vẫn còn, nhưng mỗi vườn chỉ còn khoảng chục bụi vừa đủ để hái uống trong nhà và thỉnh thoảng vào ngày lễ, tết gửi tặng người quen để nhắc nhớ hương vị quê nhà.

RƯỢU ĐẾ BẾN GỖ

Vào nửa sau thế kỷ XVII, các thế hệ di dân tự do người Việt với phương tiện chủ yếu là thuyền, ghe, xuồng... theo thủy triều ngược dòng Đồng Nai vào định cư ở các giồng đất hai bên bờ. Do đây là những nơi sẵn nước ngọt dùng cho sinh hoạt, trồng tía nên người Việt đến khai khẩn sớm nhất (theo *Gia Định thành thông chí* của Trịnh Hoài Đức). Theo đó, Bến Gõ (nay thuộc xã An Hòa, huyện Long Thành) là một trong những vùng định cư sớm nhất của số cư dân này ở xứ Đồng Nai. Và không biết tự lúc nào rượu đế Bến Gõ đã vang tiếng khắp miền Nam. Trong *Biên Hòa - Đồng Nai 300 năm hình thành và phát triển* thì cho rằng: "... Thức uống có men phải nói đến rượu đế. Cùng với rượu Gò Đen (Long An), Hòa Long (Bà Rịa), rượu gạo Bến Gõ (Long Thành) cũng nổi tiếng xứ Đồng Nai. Rượu đế chưng cất từ gạo nếp kết tinh chất bổ dưỡng từ bột nên dùng đúng liều lượng rất dễ tiêu hóa. Rượu đế còn dùng để ngâm thuốc gồm nhiều loại động, thực vật để tăng lực hoặc chữa bệnh".



Rõ ràng là chi tiết “cùng với” không được đúng lắm vì Bến Gỗ hình thành địa bàn dân cư sớm hơn Long An, Long Đất thì rượu đế Bến Gỗ không thể xuất hiện cùng thời với rượu đế Gò Đen, rượu đế Hòa Long mà là phải có trước. Nhưng trước là lúc nào thì chưa có tài liệu nào nói rõ.

Ông Hai In (Nguyễn Văn In) năm nay đã 71 tuổi, nhà ở ấp 1, xã An Hòa thuộc gia đình có mấy đời nấu rượu ở Bến Gỗ cho rằng: “Hồi tôi biết được thì bà ngoại tôi đã là người kháp rượu chuyên nghiệp trong làng. Năm 1952, bọn lính Tây về lấy đình thần An Hòa để đóng bót thì chúng ra lệnh cho dân Bến Gỗ không được nấu rượu nữa: bọn

tào cáo (lính) đi lùng sục khắp nơi bắt gặp ai nấu rượu chúng đập hết lu hũ. Bà ngoại tôi mấy đời sống nhờ nghề kháp rượu nên đem lu hũ giấu dưới giếng. Vậy mà bọn tào cáo cũng biết được bắt bà đem ra bót Bến Gỗ nhốt và bà đã chết luôn trong bót”.

Ông Chín Khai (Nguyễn Văn Khai) năm nay 61 tuổi là phó Ban quý tế đình thần xã An Hòa tỏ ra khá am tường về rượu đế Bến Gỗ. Ông cho biết: “Rượu đế Bến Gỗ nổi tiếng từ lâu lắm rồi, nhưng nó cũng thặng trầm dữ lắm. Khi giặc Pháp chiếm làng Bến Gỗ, chúng cấm dân không được nấu rượu đế rượu công-xi của chúng độc quyền tiêu thụ. Nhưng dân ghiền rượu đế đều chê rượu công-xi nên nhiều nhà làm rượu bèn lén chuyển nếp, men và đồ nghề ra rừng để nấu rượu. Thời đó, người ta lén lút uống rượu đế Bến Gỗ với nhau và gọi đó là... “rượu rừng”. Mãi đến sau ngày đình chiến, bọn Tây rút đi, việc nấu rượu đế được công khai trở lại. Hàng loạt lò nấu rượu đế Bến Gỗ được phục hồi. Nhưng nổi tiếng cho đến tận những năm 1970 là lò rượu của bà Bà Lai và Dì Năm (bà Đoàn Thị Năm, nay đã 94 tuổi). Hai lò rượu này chuyên cung cấp cho “mối ruột” là quán bún thịt nướng của bà Tư Lương cũng nổi tiếng ở Bến Gỗ mà nhiều người ở tỉnh lỵ Biên Hòa cũng kéo sang ăn và thưởng thức rượu

2015/ĐC W

Đám đờ hương vị ĐÔNG NAI 200912

đế. Sau ngày giải phóng, tình hình lương thực khó khăn, chính quyền cách mạng cũng cấm nấu rượu. Từ thời mở cửa đến giờ, rượu đế Bến Gỗ lại bung ra dữ quá! Ông Hai In nói giọng hoài cổ: “Rượu đế Bến Gỗ hồi trước đây nấu toàn bằng nếp và pha men ngọt nên rượu ngon lắm. Ông bà mình còn canh thời tiết mới kháp rượu, nên rượu ra ngon không chê vào đâu được. Đã vậy, người uống rượu đế Bến Gỗ hồi đó thường dùng cáo nhạo để đựng rượu và khi rót ra ly phải có bọt mới chịu. Và khi uống rượu đế người ta cũng uống là để thưởng thức hương vị, ngồi nhâm nhi bàn chuyện xóm làng. Đến đám tiệc cũng uống rượu tình rượu nghĩa. Từ sau ngày đình chiến, có một số dân di cư đến Bến Gỗ sống nghề sông nước và hình thành ra ấp Xóm Câu thì thanh niên ở đây uống rượu bằng tô. Dân Bến Gỗ cũng bắt chước theo uống tô say té lên té xuống. Mà rượu đế bây giờ đều kháp bằng gạo dẻo với men tự tạo, tuy cũng nấu một mẻ 10 lít gạo ra được 4 lít rượu, nhưng không ngon bằng hồi trước”.

Ông Năm Mạnh (Võ Văn Mạnh), 71 tuổi là chủ một lò rượu đế có uy tín nhất ở An Hòa hiện nay. Được truyền nghề kháp rượu từ ông bà, cha mẹ, ông Năm Mạnh mở lò đến nay đã 56 năm, cho rằng: “Rượu đế Bến Gỗ ngon nhờ ngoài kỹ thuật

**THƯ VIỆN
TỈNH ĐÔNG NAI**

kháp còn có yếu tố nước. Vì cũng với nếp, men như vậy nhưng rượu ở hai xã liền bên là Long Hưng và Phước Tân thì lại không ngon!”. Ông Nguyễn Văn Tám, Trưởng ban VH TT xã An Hòa xác nhận điều này và cho là vì vậy mà bây giờ rượu đế Bến Gõ được bán rộng rãi từ Phước Tân qua Tân Vạn, Hóa An... và cũng có thời kỳ người dân xứ rượu này đặt ra câu ca dao để trêu chọc: “Làm cán bộ xã An Hòa/ Không uống rượu thì chả ra cái gì!”. Thế nhưng việc khắp rượu tràn lan (chưa có thống kê cụ thể, người ta cho rằng hiện An Hòa có không dưới 100 lò khắp rượu) với chất lượng thấp và pha chế tùm lum làm ảnh hưởng đến uy tín rượu đế Bến Gõ. Là thành viên HĐND xã hai nhiệm kỳ, ông Tám cho biết Đảng ủy, UB xã lâu nay đã nhiều lần bàn bạc mà chưa gút lại được làm thế nào để giữ vững danh tiếng cho rượu đế Bến Gõ và tạo thành một thương hiệu rượu đế có uy tín. Vì hiện nay lò rượu ở An Hòa tự phát như vậy, nhưng lò có uy tín thực sự chỉ đếm được trên đầu ngón tay. Đó là các lò Năm Mạnh, Ba Khâu, Bảy Thìn, Hai In, lò ông Hồ, ông Hồng...

CÀ PHÊ THẰNG BỜM

Khoảng đầu những năm 70 của thế kỷ trước, ở Biên Hòa có rất nhiều quán cà phê bình dân với vài cái bàn thấp đặt bên vỉa hè đầu mấy con hẻm



đông dân lao động. Sang hơn một chút thì có hai cái quán nước hai căn nằm ở đầu trên chợ Biên Hoà. Hai quán có chủ là người Hoa này ngoài xây chường (cà phê đen ly nhỏ), hắc xìt (cà phê đá), xây cá nại (cà phê sữa nhỏ)... còn có món “hồng xà xìt” (trà đỏ đá chanh đường) uống rất mát và hấp dẫn. Nhưng dân ghiền cà phê thời đó mê nhất là cà phê cô Muối bán vào lúc tối ở giữa chợ Biên Hoà. Ngồi uống cà phê ở đây vừa ngắm cô chủ quán lai Tàu xinh đẹp vừa có thể xem bầy chuột cống chạy tung tăng giữa nhà lồng chợ. Nhưng phải nói là cà phê cô Muối nóng, ngon, thơm lừng. Biên Hoà

thời đó chưa có cà phê vườn hoành tráng cỡ: Cội Nguồn, Cõi riêng, Q Treo, Seoul, Lộc Vũng, Ghita hay Nhã Viên... như bây giờ, mà chỉ mới có mấy quán cà phê loại sang như: Tuyệt, Phượng. Đặc biệt là cà phê Ca Dao ở Vườn Mít. Tên quán thật khác lạ này do Lê Cung Bắc đặt và được mấy chị em họ Hoàng gốc Huế đứng bán nên cà phê đã ngon mà không gian của Ca Dao còn quyến rũ nên thu hút khá đông tầng lớp thanh niên trí thức thời bấy giờ. Chính tại đây một cô gái Huế được nhà thơ Nguyễn Tất Nhiên lấy làm nguyên mẫu cho Cô Bắc Kỳ nhỏ nhỏ rất là nổi tiếng đã được Phạm Duy phổ nhạc. Sau năm 1975, lại xuất hiện thêm quán cà phê Hàng Nga nằm cạnh rạp hát Lido cũng rất được dân ghiền giọt đắng ưa chuộng. Những quán cà phê vang tiếng một thời này, nay không còn nữa. Vì thế mới là lạ khi có một quán cà phê đến năm 1980 mới chính thức treo bảng (thực ra trước đó mấy năm, bà Đoàn Thị Hương đã bán cà phê “chui” tại nhà để kiếm đồng ra đồng vào nuôi chồng con đang trong hoàn cảnh khó khăn, túng bấn) mà đến giờ này, tính ra trên 30 năm vẫn luôn đông khách. Đây là một hiện tượng cũng hơi lạ. Càng lạ hơn nữa kể từ khi mở quán đến nay, cà phê Thành Bờm trải qua khá nhiều lần phải biến đổi, di dời; trong đó có mấy bận phải chui vào nung nấu trong hẻm 98 xóm đạo Tô Ma

(Saint Thomas), hẻm Cây Me... (vài năm nay cà phê Thăng Bờm lại cũng đang bán trong hẻm 32 đường Võ Thị Sáu). Thậm chí vào thời cải tạo công thương nghiệp, cà phê Thăng Bờm còn “vô quốc doanh” trở thành quây cà phê của Công ty Khách sạn ăn uống Đồng Nai. Long đong, lận đận là vậy nhưng cà phê Thăng Bờm chẳng những giữ được khách quen mà còn... “phát triển được khách hàng tiềm năng” trong giới công chức, trí thức trẻ.

Ông Nguyễn Thiếu Hà (sinh năm 1940 tại làng Bình Trước, tỉnh Biên Hòa), chủ quán cà phê Thăng Bờm là một nhà giáo kỳ cựu, từng dạy trường Tiểu học Nguyễn Du, trường tỉnh hạt đầu tiên ở Biên Hòa, rồi Trường trung học Ngô Quyền đêm... cũng là dân ghiền cà phê từ năm mới hai mươi tuổi cho rằng: “Sở dĩ cà phê Thăng Bờm luôn giữ được khách là nhờ 2 yếu tố. Thứ nhất, xem chất lượng hàng đầu; thứ hai là cung cách phục vụ...”. Ông Hà vui vẻ nói thêm:

- Cà phê Thăng Bờm pha chế theo cái gu Jean Martin của Pháp rất được giới trí thức sành điệu ưa thích. Do đó để giữ uy tín chúng tôi xác định là bắt buộc phải bảo đảm chất lượng ngay từ khâu nguyên liệu đến chế biến. Cái thời “ngăn sông cấm chợ” rất khó chạy hàng cà phê, vậy mà tôi cũng liều lĩnh mua cà phê sống từng bao nhỏ 5kg giấu

theo xe lửa đem về rang đúng kỹ thuật. Và khi pha chế, đúng là... “pha cà phê bằng trái tim”, đưa tách cà phê ra bàn rồi còn nhìn thấy khách cầm muỗng nếm mà gật gù thì trong bụng thấy sướng lắm!

Từ thời còn bao cấp, trong lúc những cửa hàng ăn uống công cộng còn buộc khách phải xếp hàng mua phiếu 1 ly cà phê kèm 3 điếu thuốc lá thì quán cà phê Thăng Bờm đã có 4 cô gái con chủ quán trong tà áo dài duyên dáng đến từng bàn chào khách và mang cà phê đến tận bàn với nụ cười thân thiện, nếu so với những giáo trình tiếp thị bây giờ thì Cà phê Thăng Bờm đã đi trước một bước khá xa. Không hiểu có phải vì vậy không mà nhà báo Vũ Tuất Việt, cố Tổng biên tập báo *Sài Gòn giải phóng*, một người gần như đã từng lặn lội khắp thế gian, lần nào về hay ghé Đồng Nai đều bắt đồng nghiệp trong tỉnh dẫn đi uống cà phê Thăng Bờm. Quán cà phê này còn có những khách quen như người thân trong nhà, trong đó có thầy Nguyễn Háo Thoại, Phó Hiệu trưởng Trường cao đẳng Trang trí mỹ thuật Đồng Nai. Ông là khách hàng “pẹt ma năng” của Thăng Bờm suốt mấy chục năm nay, dù quán có dời đổi đi đâu.

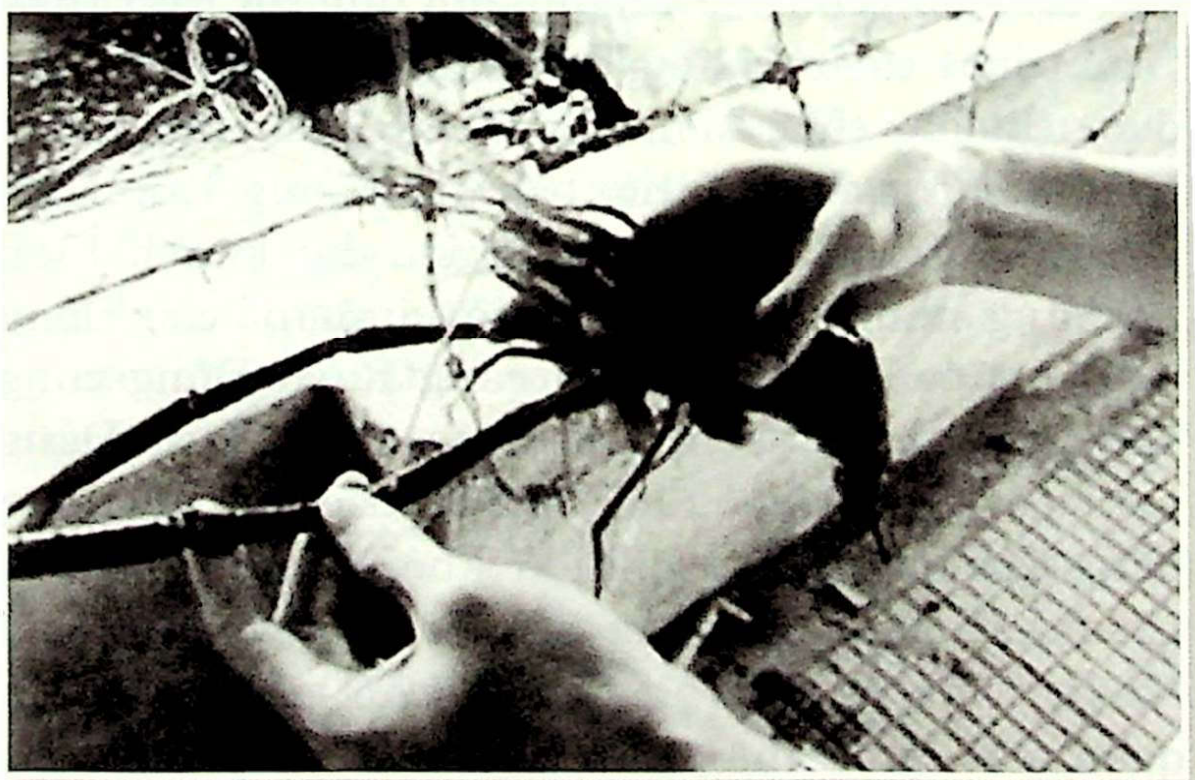
TÔM CÀNG RẠCH ĐÔNG

Đã từ lâu con Rạch Đông - đoạn chảy qua địa bàn ấp 3 và ấp 1, xã Tân An (huyện Vĩnh Cửu) đổ ra sông Đồng Nai - nổi tiếng là có nhiều tôm cá. Trong đó, tôm càng Rạch Đông ngon được nhiều nơi biết đến. Ca dao Đồng Nai đã ghi nhận sự việc này một cách rất hình ảnh:

Rạch Đông nước chảy

Con cá nhảy, con tôm nhào.

Vậy mà phải đến những năm đầu thập niên 1980 tôi mới lần đầu được thưởng thức món tôm càng Rạch Đông một cách khá... “oái oăm” và bất ngờ. “Oái oăm” vì hồi đó Công ty du lịch Đồng



Nai mới được thành lập, Ban chủ nhiệm công ty đều là cán bộ công an được chuyển qua phụ trách. Chuyến đầu tiên đi khảo sát để mở tuyến du lịch trên sông Đồng Nai do đích thân Trưởng ty Công an Đồng Nai lúc bấy giờ là ông Mười Vân (Nguyễn Hoàng Vân) cùng chủ nhiệm Công ty du lịch Bảy Bình (Lê Quốc Bình) tổ chức. Tôi tham gia đoàn với tư cách nhà báo. Chuyến khảo sát được đi trên tàu sắt của cảnh sát giao thông (CSGT) đường thủy. Khi đến cuối nguồn thác Trị An quay về đến bến Vĩnh thì có ca nô của CSGT đường thủy mang lên tàu một xô đầy nhóc tôm càng và đốt than nướng tại chỗ. Khẩu phần của tôi là một chai bia với con tôm càng bự chẳng. Hương vị ngọt, thơm của tôm càng Rạch Đông nướng làm tôi cảm thấy “ngon một cách lạ lùng”. Sau đó tôi lại nhiều lần được thưởng thức món tôm càng Rạch Đông nhờ trưởng ban ngoại vụ thời bấy giờ là ông Tám Sâm (Nguyễn Văn Sâm) thường chiêu đãi khách Liên Xô bằng những món “cây nhà lá vườn” của Đồng Nai, mà bao giờ món tôm càng Rạch Đông cũng đứng đầu danh sách. Món tôm càng Rạch Đông nướng uống với rượu đế Bến Gỗ rồi tráng miệng bằng bưởi Tân Triều khiến không những khách Liên Xô, Bungary... mà sau đó còn có cả người Nhật, Pháp đều tỏ ra ưa thích; còn riêng tôi thì... quên mất cơm “nhà ăn liên cơ”.

Ông Hồ Minh Quang, Chủ tịch Hội nông dân xã Tân An - người có mặt ở đất Rạch Đông này từ những năm 1960 với tài bắt tôm, cá giỏi đến thành danh là ông Tư Cò cho biết: “Tôm ở Rạch Đông này hồi trước nhiều vô số kể. Mùa nước trong đi men theo sông Rạch Đông có thể nhìn thấy tôm nằm dặt rặt dưới nước. Đưa mồi xuống câu, thấy cả con tôm càng bơi đến kẹp. Còn đêm rọi đèn, xuống Rạch Đông thấy đổ lừ mắt tôm dưới nước. Hồi còn chiến tranh vùng này ít người lắm, léo lánh mò vào thì L19, trực thăng từ phi trường Biên Hòa nhào đến bắn giết ngay nên nguồn nước đậm đặc phù sa từ hướng Bàu Hàm, Trảng Bom đổ về Rạch Đông đã bồi bổ, nuôi dưỡng cá tôm làm chúng phát triển nhiều vô số kể. Nhưng cá tôm hồi đó rẻ rề, không mấy ai đánh bắt làm gì. Phải đến những năm 1981 - 1982, ông Hai Hạnh (Nguyễn Văn Hạnh, Phó chủ tịch UBND xã), ông Năm Sơn (Cao Thành Sơn) mới đi tiên phong trong việc đóng đáy. Mỗi đêm một miệng đáy trút ra cả mấy tạ tôm càng. Tôi thấy mê quá cũng bắt chước làm theo. Lần lướt trên sông Rạch Đông xuất hiện cả mười mấy hai chục hàng đáy. Hàng đáy này cách hàng đáy kia một cây số, vậy mà miệng đáy nào mỗi đêm trút cũng trên 1 tạ tôm. Tính ra vào mùa, mỗi đêm vùng Rạch Đông này thu hoạch ít nhất trên một tấn tôm càng!”.

Ông Tám Toàn (Huỳnh Văn Toàn), chủ cơ sở Tám chuyên mua bán tôm càng ở gần cầu Rạch Đông, một đầu mỗi cung cấp tôm càng cho bạn hàng ở Thành phố Hồ Chí Minh (đặc biệt là cung cấp tôm giống cho Trường đại học nông lâm Thành phố Hồ Chí Minh, Cần Thơ...) cho rằng, sở dĩ tôm càng Rạch Đông ngon, được các nơi ưa chuộng do tôm Rạch Đông chắc thịt và mỏng vỏ, khi hấp, luộc vỏ có màu đỏ tươi rất đẹp. Vợ ông Tám Tàng, bà Tám Lan (Nguyễn Thị Hoa Lan) vốn xuất thân trong một gia đình làm đày bắt tôm lâu đời ở Rạch Đông (Ba bà là ông Nguyễn Văn Mạo đưa dò trên sông Đồng Nai nhưng đến mùa thì nện tre làm đàng bắt tôm. Hai người anh trai của bà là ông Năm Trừ (Nguyễn Văn Hùng), Bảy Hổ (Nguyễn Văn Hổ) đều là những chủ đày, phát lên nhờ con tôm). Bà Tám Lan nói rành rọt:

- Mấy năm gần đây các tỉnh miền Tây phát triển tôm càng xanh rất mạnh. Nhưng dân sành điệu vẫn thích tôm càng Rạch Đông vì tôm càng xanh ở miền Tây to hơn nhưng vỏ dày và con tôm bở thịt, chớ không chắc, ngon thịt như tôm Rạch Đông!

Những bạn hàng chuyên lấy tôm càng ở Rạch Đông về TP. Hồ Chí Minh cung cấp cho các nhà hàng lớn, phân tôm ra làm 3 loại: loại 1, con tôm

phải từ một lạng trở lên, loại 2: tôm từ 0,5 đến 0,6 lạng; còn loại 3 là tôm xô, sa cạ. Nhưng dân sống với nghề làm tôm ở Rạch Đông thì có cách phân loại khác hẳn. Họ căn cứ vào mùa nước để phân biệt chất lượng con tôm. Đầu mùa nước, thường bắt đầu từ tháng 5, 6 âm lịch là mùa tôm càng xanh đang mang trứng, gọi là tôm trứng. Tôm càng xanh có càng to, thân hình nhỏ. Vào giữa nước, cỡ khoảng cuối tháng 7 đến đầu tháng 9 âm lịch là vụ tôm càng mún hay còn gọi là càng lửa vì càng con tôm lúc này nhỏ, đỏ nhưng thân hình rất to. Đây là loại tôm càng có giá trị nhất. Tôm càng mún thường nhỏ con so với tôm càng xanh miền Tây nhưng lại nặng cân. Mỗi con nặng từ 1 đến 2 lạng. Vào năm 1987, ông Tư Cò đã bắt được một con tôm càng mún nặng đến nửa kg.

Ông Tư Cò cho biết, hồi chưa giải phóng ở vùng Rạch Đông này có một ông già là cán bộ kháng chiến ở Trảng Bàng (Tây Ninh) lánh nạn có tài soi tìm cá thuộc vào hàng siêu đẳng nên người ta chỉ biết gọi ông là ông Tư Soi. Ông Tư Soi đã có lần soi được con tôm càng nặng đến 7 lạng. Chủ cơ sở thu mua tôm Tám Toàn cho biết: “Lâu lâu mới có vài con loại 3 lạng! Tôm càng Rạch Đông bây giờ giảm sút nhiều lắm rồi!”.

Để khai thác nguồn tôm càng ở Rạch Đông

được xem là nhiều vô kể, vào những năm rộ lên việc xuất khẩu tôm, ngoài bắt tôm bằng đáy, đặng, dân ở Hồ Nai, Tân Mai còn về đây vó tôm, dân Chợ Đồn lên câu giàn, dân tại chỗ thì câu cần, soi... dân Lạc An bên kia sông tìm qua chĩa... nên nguồn tôm Rạch Đông giảm sút đáng kể. Theo kinh nghiệm của ông Tư Cò (người cung cấp tôm ban đầu để hình thành thương hiệu Lẩu tôm Năm Ri nổi tiếng ở Biên Hòa) thì trước đây tôm càng ở Rạch Đông cứ 3 năm trúng thì kể đó là một năm thất, còn từ một chục năm trở lại đây thì thất liên miên và càng ngày cho thấy càng thất nặng. Nguyên nhân chủ yếu là do có một số người “rất bất nơn” cứ lên lút khai thác tôm bằng cách dùng hóa chất thả ở đầu Rạch Đông, thuốc trôi tới đâu, tôm mẹ tôm con chết nổi lênh tới đó. Vài năm nay lại thêm những người sử dụng xung điện để... triệt tôm. Ông chủ tịch Hội nông dân xã đã 62 tuổi nói với giọng đầy bức xúc: “Tận diệt bằng những kiểu cách ác độc như vậy thì làm sao còn con tôm Rạch Đông nổi!”.

CÁ BUÔI SÔNG THỊ VẢI

Đề cập đến những món ngon xứ Đồng Nai, trong kho tàng ca dao dân gian đã xếp “cá buôi, sò huyết Phước An” đứng đầu danh sách. Sò huyết thì hầu như ai cũng biết, còn cá buôi thì kẻ biết người



không. Ông Tư Nhu (Hồ Văn Nhu), Chủ tịch Hội nông dân xã Phước An (huyện Nhơn Trạch) năm nay 56 tuổi là dân cố cựu có gia đình sông mấy đời ở ấp Vũng Gấm nói một cách quả quyết: “Cá buôi chính là con cá đoi sống lâu năm trở thành. Thường được gọi là cá buôi, con cá phải bằng cườm chân trở lên. Tức phải cỡ nửa kg trở lên. Hồi trước dân hạ bạc Phước An này đánh được những con cá buôi nặng từ 2kg đến 2,5kg là chuyện thường. Nhưng bây giờ “đỏ con mắt” mới kiếm được con cá buôi nặng 1 kg!”.

Cũng theo ông Tư Nhu thì cá đối vùng mặn, lợ Phước An này có tập tính là sống thành bầy đàn lên đến 500-700 hoặc hàng ngàn con, mỗi khi có người đi ngang “nghe dậy, cái ào”. Nhưng khi đàn cá trưởng thành, chúng tách ra sống thành từng cặp. Và người đi bắt cá buôi thường bắt một lần được cả cặp, do con cá đi cùng cứ lẩn quẩn bên người bạn tình vừa bị bắt. Cá buôi có đặc điểm là chỉ ăn bọt nước và phiêu sinh vật nhỏ trong nước phù sa nên ruột rất sạch. Và vì cá buôi không ăn môi nên người ta chỉ có thể đánh bắt, chứ không câu được cá buôi.

Khác với nhiều loại cá chỉ sống ở những nơi có nước chảy, cá buôi thích nghi được cả ở các đùn nuôi tôm. Nhưng cá buôi có nhiều nhất là ở các sông Bà Hào, Ba Gioi, ngọn Bát, ngọn ruột ngựa... do nước từ sông cái Thị Vải đổ vào. Ông Tư Nhu nhớ lại là vào những năm 1960 đến 1970 cá buôi ở vùng Phước An rất nhiều sống cả trong các ngọn và gặp nước ròng thường bị kẹt lại không ra sông được nên đi bắt cá buôi rất dễ dàng. Thời đó dân Bà Bông, Bà Trường và nhất là dân Ba Gioi có rất đông người chuyên sống với nghề bắt cá buôi.

Ở Nhơn Trạch có quán Ba Lai ở ấp 5, xã Long Thọ là thường xuyên có cá buôi với 2 món ngon nổi tiếng: cá buôi nướng chấm muối ớt và lẩu cá

buôi nấu ngọt. Chủ quán Ba Lai là một nhân vật cũng khá độc đáo. Ông Ba Lai (Nguyễn Văn Lai) từng làm Chủ tịch UBND xã Long Thọ liên tiếp 3 nhiệm kỳ. Báo *Đông Nai* đã từng có bài phản ánh về cú quyết định táo bạo của ông chủ tịch xã này vào ngày 23 tháng chạp năm 1993. Ông cho lấy tất cả giấy tờ về quyền sở hữu đất nhà của cán bộ trong ủy ban đem qua ngân hàng thế chấp lấy 150 triệu đồng đóng cho điện lực để bà con xã Long Thọ kịp có điện ăn Tết. Nhưng cái chuyện đang được đề cập ở đây, ông Ba Lai là một người bắt cá buôi rất giỏi. Thấy cá chạy ông biết ngay là cá lớn hay nhỏ, nên có đêm ông bắt được cả chục kg cá buôi. Thế nên có thể nói không ngoa là con cá buôi đã góp phần đáng kể trong việc giúp ông có điều kiện làm chủ tịch xã suốt 3 nhiệm kỳ! Vậy mà ông Ba Lai còn cho biết: “Tôi cũng chưa nhằm nhò gì đâu. Ông già tui, tức ông Sáu Nhím dân Phước An còn “siêu” hơn nhiều. Ông biết trong tháng bửa nào có cá buôi và biết cả giờ nào cá ngủ nên mỗi lần ổng canh con nước rồi nói: “Bữa nay có cá!” là y như rằng đến cỡ 2,3 giờ sáng ba cha con chúng tôi có thể gùi về từ 20 đến 30kg cá buôi toàn và loại to đùng!”.

Quán Ba Lai mới mở từ năm 1999 đến nay nhưng bà chủ quán (Nguyễn Thị Đào) rất sành

sỏi trong việc chế biến cá buôi. Bà Đào cho rằng sở dĩ lúc nào quán cũng có đặc sản cá buôi là nhờ ông Ba quen biết với hầu hết dân sống nghề này ở Phước An và sáng sớm mới 4 giờ người của quán từ ấp 5 Long Thọ phải qua tận Bến Cát Phước An là nơi ngư dân đưa cá về để chọn cá buôi ngon. Ngoài ra cá “rỏi” (điểm thu mua cá ốc, tôm để phân phối lại cho các quán) cũng đều là mối quen, nên mặt hàng cá buôi tuy ngày càng hiếm, nhưng quán Ba Lai lúc nào cũng có. Bà Ba Lai còn cho rằng cá buôi ngọt thịt và ít xương hơn là cá cháo, nhưng nếu là người không sành điệu rất dễ bị lầm với cá cháo. Cá cháo rất giống cá buôi nhưng nhìn kỹ thì thấy thân cá cháo lép hơn và dài hơn cá buôi. Cá cháo thường sống ở cá đập nước lợ. Do nhiều xương nên khi làm cá phải nạo thịt ra như cá thác lác. Và dĩ nhiên giá trị thương phẩm của cá cháo cũng không bằng cá buôi.

CHEM CHÉP, SÒ HUYẾT PHƯỚC AN

Dân sống nghề hạ bạc ở vùng sông nước Phước An (huyện Nhơn Trạch) phân biệt mùa nước trong năm khá rõ rệt. Mùa nam tức mùa nước cạn khởi đầu từ tháng Giêng đến cuối tháng 6 (ÂL), còn mùa nước gà gáy (tức mùa nước ngập) từ tháng 7 đến tháng chạp. Đây là mùa dân sống nghề sông nước ở Rạch Mới, Bà Trường, Bàu Bông tập trung



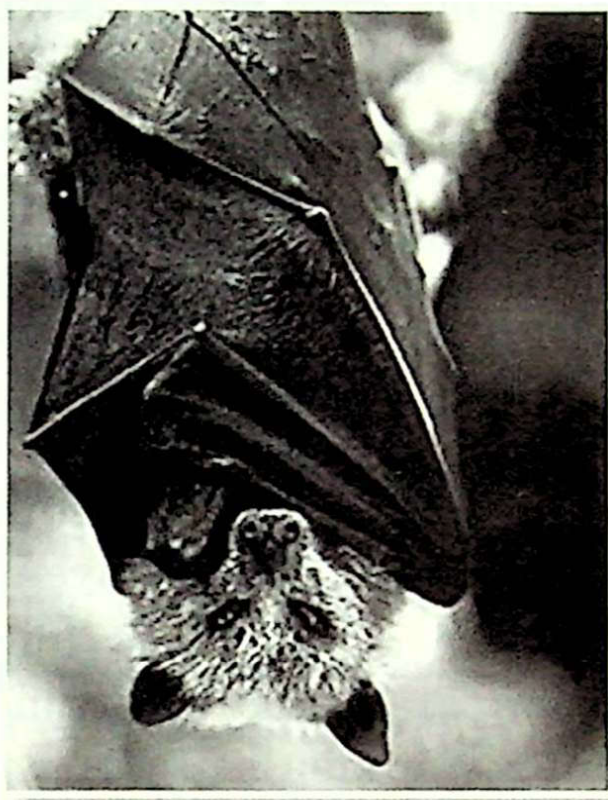
vào việc đào chem chép, bắt sò huyết. Từ lâu, sò huyết Phước An đã được đưa vào ca dao Đồng Nai: Cá buôi, sò huyết Phước An. Sò huyết ở vùng Rừng Sác ngập mặn này ngon không kém gì sò huyết đầm Ô Loan (tỉnh Phú Yên). Món sò huyết nướng chấm muối chanh tạo ra vị ngọt, thơm và béo, rất hợp với khẩu vị của người thích uống bia. Việc bắt sò huyết được khởi sự sớm hơn, từ đầu mùa nam, tức là mới tháng giêng khi nước cạn làm lộ ra những bãi bồi ven sông Bà Hào, Bà Gioi, Thị Vải... Công việc đi bắt sò huyết khá sạch và nhàn nhã.

Mùa sò huyết, một ngày một người có thể móc được 2 đến 3kg. Giá mỗi ký sò huyết Phước An thường dao động ở mức 30 đến 40 ngàn đồng.

Cũng nằm trong mùa nước cạn nhưng việc bắt chem chép khởi sự từ tháng 3 (ÂL). Dân Phước An không gọi là đi bắt chem chép mà là đi đào. Người đi đào chem chép phải dùng cuốc để đào hang bắt chem chép, mỗi hang một con. Chem chép ở Phước An khá to, có màu xanh đen và rất ngọt thịt. Ở các quán nhậu và nhà hàng đặc sản, món chem chép nướng mỡ hành rất được ưa chuộng. Nhưng theo ông Tư Nhu (Hồ Văn Nhu, Chủ tịch Hội nông dân xã) - “thổ địa” vùng sông nước Phước An - thì cho rằng cái món chem chép nấu canh điều mới là món ngon nhất. Ông Tư Nhu cho biết: “Hình như ông trời thương dân vùng này nên mùa điều chín cũng là mùa chem chép ngon nhất. Chem chép thời điểm này, bắt được con có vỏ cỡ nào thì ruột cỡ nấy. Trong bụng, chem chép có trứng. Nên nấu canh chem chép cứ lựa trái điều già, giòn mà không chát để nấu thì không cần nêm nếm thêm gia vị gì cả. Cứ vậy mà ăn đến no!”.

DƠI QUẠ MIỆT VƯỜN

Đầu xuân vào mùa hoa sầu riêng trở bông, khách từ các nơi, nhiều nhất là Biên Hòa, Vũng Tàu, Thành phố Hồ Chí Minh thường kéo nhau về miệt vườn trái cây Phú Hội, Long Tân (huyện Nhơn Trạch) để thưởng thức một món ăn độc đáo. Đó là dơi quạ.



Miệt vườn này có đủ mặt các loại dơi ở vùng đất miền Đông như: dơi sen, dơi chó, dơi hương... Nhưng dơi quạ là loài dơi to nhất (mỗi con nặng cả ký và khi bay giang cánh ra dài cả 2 mét), lại sống bằng cách hút mật hoa sầu riêng, ăn chôm chôm chín nên được nhà vườn miệt Phú Hội và dân sành điệu cho là thịt dơi quạ... đại bổ.

Món đầu tiên khi người ta làm thịt dơi quạ là lấy huyết pha rượu. Chưa có sự kiểm chứng nào về mặt y học, nhưng trong dân gian đồn đại với nhau là huyết dơi quạ ngâm rượu uống trị được ho lao (!?).

Dơi quạ to bằng con mèo nhưng khi chặt bỏ đôi cánh, chân và lột da chỉ còn một khối thịt nặng khoảng nửa ký, được dân nhậu chặt ra xào lăn.

Nhưng món làm nên “tên tuổi” cho dơi quạ lại là nấu cháo đậu xanh. Thịt dơi được băm nhuyễn nêm nước mắm, củ hành, bột ngọt cho xào nhẹ một lượt rồi đổ vào nồi cháo nấu nhừ với đậu xanh. Khi ăn rắc thêm một ít tiêu, hành ngò... tô cháo thịt dơi quạ thơm lừng, át hẳn cái mùi dơi đặc trưng là “dơi càng hôi thì nấu ăn càng ngon”. Đây chính là món được truyền tụng... đại bổ!

Dơi quạ chỉ xuất hiện ở miệt vườn trái cây Nhơn Trạch hai lần trong một năm. Lần đầu là đúng vào mùa sầu riêng trở bông và lần thứ hai vào khoảng Tết Đoan Ngọ (mùng 5 tháng 5 âm lịch): mùa chôm chôm chín. Dơi quạ bay theo từng đàn hàng chục con và chọn những cây sầu riêng cao đang nở bông trắng xóa, thơm ngát đổ xà vào cần dài bông hút mật.

Chúng bất ngờ xuất hiện vào lúc nửa khuya về sáng, bâu vào cành, ngọn sầu riêng để cần bông và kêu la inh ỏi tiếng “chét, chét”. Mờ sáng, đàn dơi quạ biến mất nhưng chủ vườn vẫn nhận diện được dấu vết mà chúng đã ghé qua bằng bông sầu riêng xả trắng gốc cây.

Những ông chủ vườn sầu riêng có tiếng ở Phú

Hội đều cho rằng: “Loại dơi quạ này khôn và quý quá lắm! Nó chỉ cần bông hút mật những cây sầu riêng loại ngon, còn sầu riêng dở nó không thèm để ý tới!”.

Để tránh bị thất thu sầu riêng, chôm chôm do dơi quạ gây ra, nhà vườn ở Phú Hội, Long Tân đã nghĩ ra cách ngăn chặn chúng bằng việc giăng lưới. Lưới là những sợi dây nhợ dài khoảng 3m có gắn hàng chục lưới câu treo lòng thòng bên những cành sầu riêng đang hé nụ. Khi bông sầu riêng nở rộ ngào ngạt hương thơm mời gọi đàn dơi sà xuống thì cánh bị vướng vào lưới, càng vùng vẫy chúng càng bị dính chặt vào sợi dây đành bị treo tòn ten chờ sáng chủ vườn ra gỡ đem vào làm thịt.

Ông Chín Ra (nhà ở ấp Bến Cam, xã Phước Thiên) và ông Ba Vọng (nhà ở thị trấn Long Thành) đều trên 70 tuổi và là những cán bộ từng tham gia kháng chiến ở vùng xóm Hồ (Phú Hội) và xóm Hồ (Long Tân) là vùng ven khu rừng lòng chảo Nhơn Trạch cho biết: không ở đâu dơi quạ nhiều như ở Phú Hội vì hết mùa sầu riêng trở bông đến mùa chôm chôm chín nó có thức ăn dồi dào. Và từ miệt vườn Phú Hội, ăn đêm xong nó kéo qua vùng rừng lòng chảo để ngủ ngày. Dơi quạ ngủ rất nhiều, suốt cả ngày đến nửa đêm. Trong khi mới chạng vạng tối đám dơi chó sống trong các đọt chuối đã bay ra tìm bắt muỗi, thì dơi quạ vẫn còn yên giấc nồng. Hồi đó

mấy cái hầm là căn cứ của Huyện ủy có rất nhiều dơi quạ. Nó đeo ngủ tòn ten kín cả nắp hầm và nửa khuya thức giấc kêu chít chít rủ nhau đi ăn.

Người cựu cán bộ kháng chiến trên chiến trường Nhơn Trạch năm xưa thở dài: “Mùa bông sầu riêng năm nay không còn thấy đàn dơi quạ nào nữa! Tính ra cả chục năm rồi dơi quạ đã vắng bóng ở miệt vườn Phú Hội, Long Tân”.

Đôi mắt già của ông Chín Ra bỗng trở nên xa xăm:... “Ồ, mà rừng giồng ở Nhơn Trạch đâu còn để cho đàn dơi quạ có chỗ ngủ ngày!”.

HẾN CÙ LAO PHỐ

Năm nay đã 57 tuổi và có đến 26 năm sống, làm việc ở ngay trung tâm thành phố Biên Hòa, vậy mà ông Sáu Bình (Phạm Công Bình) đang cư ngụ tại KP4, phường Quyết Thắng vẫn hào hứng, sôi nổi kể về chuyện bắt hến ở Cù Lao Phố:

- Đúng là vào tháng ba (âm lịch), thời điểm nắng nóng nhất này cũng là mùa bắt hến ở Cù Lao Phố đây. Tôi sinh ra ở khóm Bình Tự, có bến đò Kho nên mới 5, 6 tuổi đã biết đi bắt hến. Mùa này nước ròng sát có thể mặc xà lỏn qua bên kia sông đụng với làng Tân Mai. Mới 5 - 6 giờ sáng đã có hàng trăm người ở cù lao đổ xô ra khúc sông cạn này để bắt hến. Mọi người í ới vang động cả một



khúc sông. Vui lắm! Đám con nít tụi này 3 - 4 đứa xúm lại bắt một hồi cả thúng hến. Mà con hến hồi đó bự lắm, bằng con sò huyết bây giờ, chớ hổng phải nhỏ xíu đâu!

Vào khoảng năm 1960, cậu học trò Phạm Công Bình đã chế ra một cái cào sắt có bọc lưới kềm. Chỉ cần đẩy xuống bãi cát khoảng 1 thước rồi lắc lắc mấy cái là hốt được cả ký hến. Với công cụ cào hến tự chế này, hến bắt được nhiều đến không thể nào ăn hết phải phơi khô để dành. Từ đó ở xóm Bình Tự rồi lan ra cả ấp Nhất Hòa một món

Đậm đà hương vị **ĐỒNG NAI**

nhậu rất hấp dẫn: hến khô xào bầu khô: Vào mùa mưa dầm, món ăn “ngọt, dòn, dai” này được bà con nông dân ở đây ăn với cơm đến không biết no.

Trong công trình biên khảo *Cù Lao Phố - lịch sử và văn hóa* của Nhà bảo tàng Đồng Nai (Nxb. Đồng Nai 1998), con hến cũng được đề cập đến với những chi tiết lý thú: “Việc bắt ốc gạo và hến ở Rạch Cát thường đến trước Tết kéo dài ra giêng đến tháng hai, tháng ba. Lúc này Rạch Cát nước ròng, lúc ròng sát có đoạn có thể bơi qua Cù Lao Phố nước chỉ tới bụng. Lúc ấy nước ròng thì cả hai bên - Cù Lao Phố và Bình Trước - người người,



nhất là trẻ em, đàn bà xúc bắt ốc gạo và hến... Ngoài ốc gạo còn có hến nhiều vô kể, không chỉ ở Rạch Cát, ở các cồn như cồn Cỏ (ở trên Rạch Cát), cồn Gáo (nay không còn, xưa gần cầu Mới, thuộc làng Bình Trước). Riêng ở vàm Rạch Lò Gốm xưa nhiều, nay còn rất ít". Quả là hến ở Cù Lao Phố nay còn rất ít. Ông Sáu Bình - người đã có cả quãng đời từ thiếu niên tới trưởng thành đã lặn hụp bắt hến ở khúc Bình Tự đến nỗi có thể biết một cách chắc chắn là hàng năm vào khoảng tháng 10 (ÂL), vừa dứt mùa mưa là bắt đầu mùa sinh sản của hến. 6 tháng sau, hến sống trong bãi bồi phù sa Cù Lao Phố, lớn đến hết mức thì cũng là thời điểm nước ròng sát nên mùa bắt hến rộ lên là như vậy, nhưng ông Sáu Bình cho rằng: Hầu hết người dân ở Cù Lao Phố thời đó chỉ bắt hến để ăn, nên nguồn hến ở đây luôn dồi dào và con hến thì to. Sau này nghề nuôi cá bè phát triển, chung quanh Cù Lao Phố lại xuất hiện những chiếc ghe cào hến do bà con ở Tân Mai hoạt động. Việc nuôi gà, vịt đàn đã làm cho việc xúc hến trở thành cái nghề kiếm ra tiền, khiến một số nông dân ít ruộng đất tập trung vào công việc này. Ông Bảy Tèo (Nguyễn Văn Hóa), nhà ở bến cầu Bình Quang cạnh rạch lò Gốm (tổ 3, ấp Tam Hòa, xã Hiệp Hòa) là một cao thủ xúc hến ở Cù Lao Phố. Sở trường của ông Bảy Tèo là canh lúc nước vừa ròng liền ra tay xúc. Dứt

con nước ông kiếm được cả tạ hến giao cho bạn hàng rải khắp chợ Hiệp Hòa, Tân Vạn, chợ Đồn, Hóa An... Ông cho rằng: “Hến là món ăn của người nghèo, nhiều người bây giờ hay mua hến lắm, nhất là công nhân, người lao động nhập cư làm ở các nhà máy, khu công nghiệp... vì hến có giá rẻ mà lại nấu canh, xào ăn mát, bổ... nhưng hến bây giờ lại quá ít do nạn lấy cát làm bờ bãi sục sâu xuống lòng sông không còn chỗ cho hến sinh sống. Bây giờ xúc hến cực lắm, phải ngâm mình dưới nước, “làm” 3 - 4 tiếng đồng hồ chỉ được vài ký hến. Vào mùa mưa, cỡ tuổi năm mươi như tui dứt khoát là không dám trằm mình dưới sông để xúc hến vì lạnh!”.

Thế mà rất lạ, quanh năm suốt tháng lúc nào ở các chợ lớn, nhỏ trong thành phố Biên Hòa cũng đều có bán hến. Đặc biệt là những quán cháo hến mọc ra khá nhiều ở những khu dân cư tập trung. Quán Hương Huế ở khu phố 2, phường Bửu Long nhiều năm nay được dân sành điệu biết đến ngoài món cơm hến, cháo hến còn có món hến xào xúc bánh đa, hến xào miến... Quán cháo hến Như Ý ở đường 4 ngoài món hến xào hành, xào tỏi... còn có món chả giò hến rất độc đáo. Tiệm cơm Phước Thành nằm cạnh khách sạn Hòa Bình trên đường Võ Thị Sáu có món chả hến rất được thực khách

ưa chuộng. Bà Trần Thị Diệu - chủ quán Hương Huế cho biết: “Quả thực vào mùa mưa, nước lớn hầu như không có hến, thế nhưng Hương Huế có thói quen nên món hến lúc nào cũng có!”. Thì ra, bên cạnh một đội ngũ xúc hến là dân Cù Lao Phố chỉ làm mạnh trong mùa nắng và cạnh con nước ròng, còn có những ghe lưới cào hến dọc theo hai bên bờ sông Đồng Nai và Cù Lao Phố của ngư dân phường Tân Mai, Thống Nhất. Những ghe cào này hoạt động bất kể nắng mưa.

Bà Bùi Thị Kim Chi - cựu giáo viên cùng chồng là bác sĩ Ngô Đức Lương đã sống và làm việc ở Đồng Nai gần 30 năm, nhưng lúc nào cũng nghiện món cơm hến. Bà Kim Chi phân biệt một cách khá tinh tế màu sắc, hình dáng con hến ở cồn hến Huế nổi tiếng với con hến ở sông Đồng Nai. Cũng như bà Diệu, bà Kim Chi cho rằng nước và thịt con hến Đồng Nai không ngọt thanh bằng hến Huế. Thế nhưng nếu biết khéo léo chế biến thì món hến Đồng Nai vẫn làm hài lòng người gốc Huế. Vì vậy, nhiều năm nay gia đình này vẫn thường xuyên làm món cơm hến để cả nhà thưởng thức và chiêu đãi bạn bè, người thân bằng con hến Cù Lao Phố.

CÁ SẤU RỪNG SÁC

Theo một tài liệu khoa học được trích dẫn và sử dụng trong quyển *Chiến khu Rừng Sác* của Lương Văn Nho, do Nxb Đồng Nai ấn hành năm 1983 thì hai thế mạnh của Rừng Sác là đước và cá tôm. Và trong hàng trăm giống cá tôm ở Rừng Sác thống kê được, có 15 loài đồng đúc nhất. Khá bất ngờ là trong số đó có... cá sấu. Phần đất và người trong *Long Thành - những chặng đường lịch sử* còn cho rằng: Với diện tích 150 km², Rừng Sác - Long Thành (bao gồm cả Nhơn Trạch hiện nay) có nhiều thú vật, tôm cá, đặc biệt là loài cá sấu. Ở các ngọn sông Ông Kèo, sông Thị Vải, sông Đồng Môn, Đồng Tranh, rạch Vưng Gấm, rạch Chà Là, rạch Vọp, rạch Muối đều có cá sấu.

Cá sấu được xem là “chúa nước” ở vùng ngập mặn Rừng Sác và sống thành từng bầy ở sông Vàm Sát, sông Bà Nghĩa, Rạch Lá, sông Ông Kèo, nhưng nổi tiếng là “dữ như cá sấu Vưng Gấm (nay là một ấp của xã Phước An, huyện Nhơn Trạch). Vào thời đánh Pháp, ở vùng Long Thành - Nhơn Trạch lưu truyền nhau câu ca dao về Rừng Sác:

Rừng sâu nước mặn phèn chua

Trăm ngàn cá sấu thi đua vẫy vùng.

Không như những thợ săn cá sấu bình thường khác là dùng đèn và chĩa để bắt cá sấu nhỏ loại



từ 5 đến 10 ký, hoặc dùng môi là chó, vẹt để câu loại cá sấu vài ba chục ký, dân câu cá sấu (gọi là trao mun) là một nhóm vài ba người (được gọi là “gánh”) trang bị đầy đủ đồ nghề và chỉ bắt cá sấu loại lớn cỡ vài ba trăm ký để lấy da, còn phần thịt thì cho bộ đội, đồng bào trong vùng. Việc đầu tiên là họ thả con vẹt có gắn hai thanh sắt nhọn hàn chéo thành hình chữ thập để... nhử môi. Một trao mun chính đã vẽ lên người những đường rằn ri, trước ngực và sau lưng là bó phao tre, tay cầm cây lao bằng mun đầu bịt sắt, có buộc một sợi dây cước dài hàng trăm mét. Trao mun lớn tuổi nhất có nhiệm vụ quan sát con môi. Với kinh nghiệm lâu năm trong nghề săn cá sấu, ông thấy khi nào có những vết gai sần sùi cứ lởn vởn chung quanh con môi mà không nhào đến tấp đại thì đích thực là

sấu lớn, liền ra hiệu cho “người môi” nhảy xuống. “Người môi” đập nước dùng dùng để thu hút con cá sấu lớn đến gần. Đợi lúc con cá sấu nhào tới tấp, “người môi” lừa thế đâm lao vào mang cá sấu và thả dây, bơi vào bờ. Bị trúng thương, con cá sấu vùng vẫy và tìm cách về hang. Hai chiếc xuồng của gánh đã chuẩn bị sẵn lao ra, lườn cặp hai bên con cá sấu, kè về bến.

Thịt cá sấu có vị ngọt, dai, nấu cháo, xào, kho đều ngon, nên rất được người dân sống trong Rừng Sác và vùng phụ cận ưa chuộng. Những đám giỗ, đám tiệc làm với 2 - 3 con cá sấu loại vừa vừa là chuyện thường. Nấu ở đám tiệc đông người, còn có thêm món cà ri cá sấu ăn với bánh mì hoặc bún rất hấp dẫn.

Vào thời đánh Mỹ, cá sấu ở Rừng Sác trở thành một loại đối tượng phải tiêu diệt. Đại tá Lê Bá Ước, nguyên Chính ủy Trung đoàn 10 đặc công Rừng Sác cho biết: “Cán bộ, chiến sĩ đặc công thủy luôn phải lặn hụp ngày đêm trong sông nước. Muốn đánh được một trận tại bến cảng thì chân phải không đạp đất, bơi lội hàng mấy chục cây số, phải chịu đựng ác liệt với tất cả các loại máy bay, tàu chiến... Chưa đủ, đơn vị còn phải lo đối phó với một loài cá dữ không kém phần gay go nguy hiểm là cá sấu Rừng Sác”. Và thực tế là đã có 2 chiến

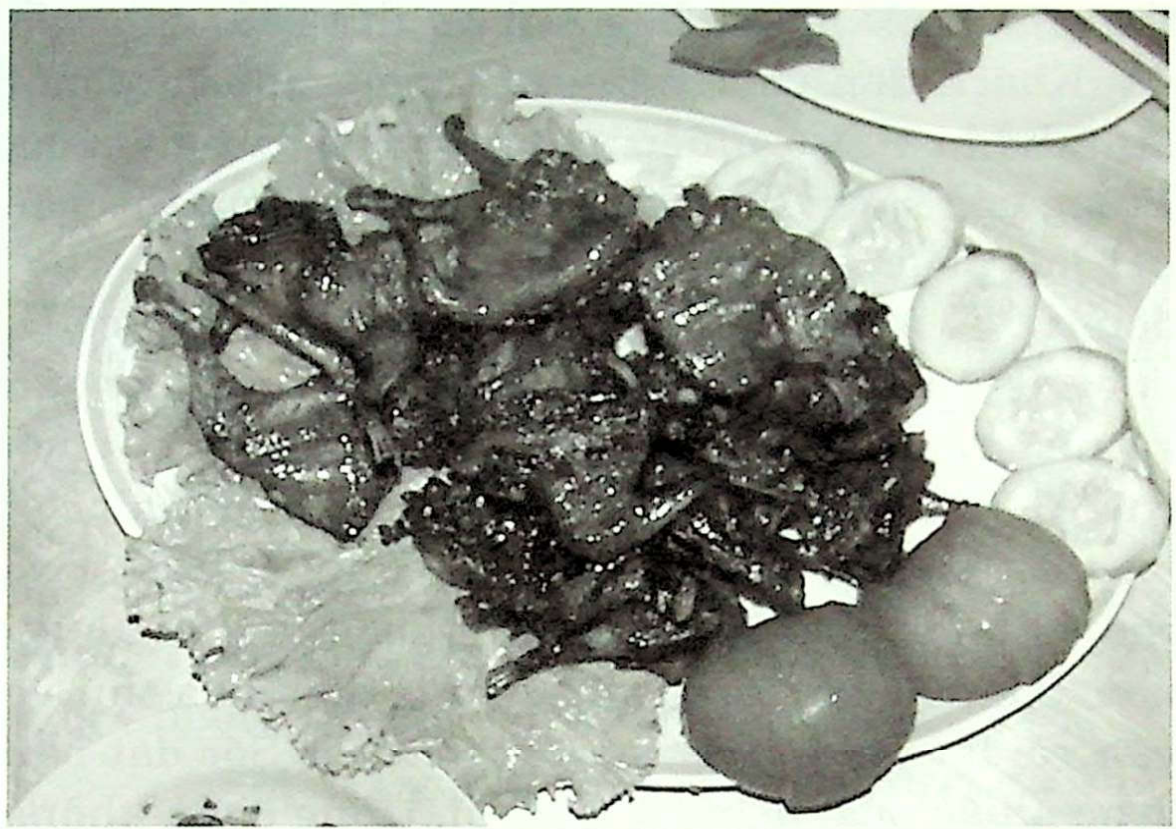
sĩ đặc công tinh nhuệ bị cá sấu nuốt sống, nhiều người khác bị cá sấu đớp, nhờ có kinh nghiệm đối phó, thoát chết nhưng bị thương tật nặng nề. Sau khi Ban Chỉ huy Đoàn 10 phát động đợt thi đua đánh trả cá sấu, nhiều chiến sĩ đặc công ở Rừng Sác đã lập công. Trong đó có việc hạ thủ con cá sấu dài đến 6 mét rất tinh khôn ở tấc Bào Khai, đoạn dọc theo sông Ông Kèo. Con cá sấu do một mình trung đội phó Hùng dứt điểm nhưng cả đại đội phải nhận xuống be nhứt chìm xuống sông để xác cá sấu nằm lọt vào mới tát cạn nước chở được về căn cứ. Con cá sấu có cái đầu phải hai người khiêng mới nổi này làm thịt ra đem phân phối cho cả trung đoàn. Đại tá Bảy Ước nhớ lại: “Thịt cá sấu già ăn dai và ngọt, giống như thịt heo rừng!”. Nhiều chiến sĩ đặc công Rừng Sác còn nhớ là có lúc cá sấu ở Rừng Sác nhiều quá, nhất là vào mùa sấu sinh nở, từng tổ đặc công phải phân nhau đi lục tìm những bầy sấu con vừa nở trứng trong các hố bom địa B52. Tuy mới lớn khoảng cườm tay, đám cá sấu con đã táp hỗn. Các chiến sĩ đặc công phải cởi quần dài quần vào cánh tay quơ xuống hố hom. Sấu con hăng máu lao vào cắn. Răng sữa sấu còn dính vào vải và từng con bị lôi lên, bắt đem về kho nghệ. Thịt sấu con còn nhão, ăn không ngon. Nhưng trứng cá sấu thì... hết xẩy. Mỗi ổ cá sấu thường có trên 30 trứng. Trứng cá sấu giống như

quả bóng bần. Khi nấu chín, lòng trắng vẫn bầy nhầy chứ không đặc, ăn rất béo.

SÓC ĐẤT SOKLU

Lâu nay, người dân Thành phố Hồ Chí Minh hoặc Biên Hòa đi Đà Lạt, khi ngang qua địa bàn xã Quang Trung (huyện Thống Nhất), cách ngã ba Dầu Giây khoảng chừng 10km, thường thích thú trước hình ảnh các loại nông sản, trong đó có Chuối Bom chất đống cao như những ngọn núi ven hai bên lộ 20. Đây là một trong những vùng trồng cây ăn trái lớn ở Đồng Nai, đồng thời cũng là nơi ra đời một loại “mồi” nhậu vô cùng độc đáo. Đó là món Sóc đất nướng, Sóc đất rôti.

Theo như Wikipedia thì loài Sóc có đến mấy phân họ, tông chi, trong đó phân họ Xerinae được xác định phần nhiều là dạng Sóc đất, mà phân tông Spermophilina được xem là Sóc đất thật sự. Có mấy loài Sóc quý hiếm còn được đưa vào Sách Đỏ Việt Nam. Thế nhưng, loài Sóc đất ở thường sống quần quanh ở vùng đất có nền cao ráo quanh núi Soklu lại là mối hiểm họa thường trực cho giới nhà vườn chuyên canh cây ăn trái ở xã Quang Trung. Khác với loại sóc nhỏ ở miệt vườn Long Thành, Nhơn Trạch, mà bà con nơi đây gọi là con Nhen có sọc màu nâu, đỏ hoặc vàng cam, chuyên leo trèo và sống trên cây, Sóc đất Soklu chỉ có một màu nâu



và to gần bằng con chuột cống, với bộ răng thật khỏe, thường đào hang sâu cả 10m trong nền đất cứng, khô ráo để sống và có thể bất ngờ cơ động phóng lên cây, cắn nát cả chục kg chôm chôm non rồi lẹ làng nhảy xuống đất, di tản mất dạng. Gặp mùa Sóc hội còn khủng khiếp hơn, chúng tụ tập rất đông và dĩ nhiên là “ăn xài” cũng rất tận tình. Nhiều nhà vườn ở Quang Trung đã phải... cười đau khóc hận với loài Sóc đất quý quái này. Để bảo vệ mùa màng, chủ vườn phải tìm cách bẫy bắt, tiêu diệt chúng. Qua đó phát hiện ra món thịt Sóc đất rất ngon, nướng trui cũng được mà ướp chao đở cho

thật thấm rồi nướng hay rôti ăn thịt săn, ngọt rất đã. Khách đến chơi vườn, ném thử món này một lần nhớ hoài. Có nhiều vườn cây ăn trái ở Quang Trung quá rộng, Sóc đất lộng hành không thể nào bắt hết được, sắp đến kỳ đậu trái, phải mời “thợ” đến trị. Trong số thợ săn sóc ở Quang Trung, có H. là bậc kỳ tài. Anh chỉ cần huýt gió là sóc nhảy đến và ngã gục trước nòng súng hơi “bách phát bách trúng”. Chủ vườn chỉ lấy vài con để nhậu thôi, còn lại toàn bộ sản phẩm được trả công, anh đem về cho vợ làm thịt bán cho khách quen đến nhậu tại nhà. Nhiều quán nhậu trong vùng đến mua thịt về bán và đặt hàng. Vậy mà cũng có lúc, Sóc đất bán được nhiều quá, đem bỏ mối rồi, trong quán không tên của vợ chồng H. còn đến 2 tủ cấp đông đầy Sóc đất. Nghe đâu ở Quang Trung không chỉ có H. là “chuyên trị” Sóc đất Soklu, còn có mấy người nữa cũng rất thiện nghệ, chưa kể ở Gia Kiệm, Dốc Mơ có khá nhiều “xạ thủ” xem việc đi săn bán Sóc đất như là môn “thể thao có... nhậu”, nên Sóc đất giờ đây cũng trở nên quý hiếm. Tuy vậy, ở Quang Trung vẫn có mấy quán ăn tương báng thật to là có món sóc nướng. Không kể quán không tên và nhìn khá tuềnh toàng của vợ chồng H. nằm sát quốc lộ 20, thì con đường nhỏ ngang qua sân HTX có quán Chú Tiêu bán khá lâu đời nơi đây, không hề ghi bảng thực đơn, nhưng thường xuyên có món

Sóc đất. Bên thị xã Long Khánh, trên đường vào xã Bàu Trâm, ngang qua ấp Núi Đỏ cũng có mấy quán món Sóc đất, sau người dân gần đó phát hiện tráo bằng thịt chuột cống, nên bị tẩy chay.

Nhiều năm lặn lội ở địa bàn cơ sở, khá tận tường về ẩm thực dân gian, nhà báo Thanh Toàn (Bùi Sử Hoàn) cho biết: “Không khó lắm để phân biệt Sóc đất và Chuột cống sau khi đã lột da làm thịt. Đầu Sóc lớn nhô to ra khác Chuột, hai đuôi sau của Sóc cũng mập, bự hơn Chuột rất nhiều. Thịt Sóc đất săn chắc, thơm ngon, chớ không mềm nhão như Chuột, kể cả chuột đồng hay chuột... cống”.

CÁ BAY ĂN VỚI ĐẬU RỒNG B

Vào mùa nước nổi, khắp vùng Tứ giác Long Xuyên như bừng lên sức sống mới: bông điên điển nở vàng rực bờ kênh, mương, người dân hể hả đón bắt hàng thúng, hàng ghe đầy cá linh. Các chợ, bến xe, bến ghe, bến tàu... hình như tràn ngập cá linh. Cũng trong thời điểm này, sau những trận mưa lớn, trên mấy cánh đồng ở Bình Hòa, Tân Triều, hai bên tỉnh lộ 24 chạy dài từ chợ Tân Bình lên đến Thạnh Phú (huyện Vĩnh Cửu) cũng xuất hiện một hoạt cảnh rất náo nhiệt, đông vui. Hàng trăm người khắp làng trên xóm dưới lũ lượt kéo nhau ra đồng... hứng cá bay. Với phương tiện thô sơ như tấm lưới cùng rá rổ thúng, mủng từng tốp



người chia ra chặn đường nước chảy ở các chân ruộng, thế là trong vài phút cả cánh đồng, bờ lộ lấp lánh một màu trắng của cá. Cá bay trắng cả lưới, trắng cả thúng rổ. Không biết cơ man nào là cá. Người ta gọi nhau í ới và gánh vội cá đến các chợ xóm gần đó. Nhiều người từ Biên Hòa, Bửu Long, Chợ Đồn... mặc áo mưa đi xe gắn máy hoặc ngồi xe hơi dừng lại để mua. Cá bay nhảy xoi xói được đong bằng chén ăn cơm gói trong lá môn bán với cái giá rẻ như cho, vậy mà cả người bán lẫn người mua đều hể hả. Dân Biên Hòa sành điệu có bà con, bạn bè hay người quen ở vùng này cũng tranh thủ kéo về để thưởng thức món cá bay tại chỗ.



Cá bay có thể chế biến thành nhiều món: hấp, xào, kho mặn... để ăn với cơm trong mùa mưa gió ngập trắng đồng; nhưng món cá bay hấp cuốn bánh tráng mới đúng là hồn cốt ẩm thực dân giã miền quê Vĩnh Cửu mùa mưa. Món cá bay hấp tưởng chừng rất đơn giản, có thể làm tại chỗ trong lều canh vịt giữa lúc ngoài trời vẫn còn lất phất mưa, nhưng cũng rất công phu đối với người thiện nghệ. Rửa cá bay còn nhảy tanh tách được nhặt sạch tạp chất rồi chà với một nắm lá sả. Khéo tay là ở chỗ chà nhanh mà nhẹ để cá sạch ruột mà không dập nát. Cá được để ráo, tiếp đó ướp cá với sả, hành, ớt hiểm xanh xắt thật nhuyễn rồi rắc tiêu, đường,

mỡ nước cùng vài muỗng nước mắm. Để chừng 10 phút cho cá thấm gia vị, sau đó bỏ vào nồi có lót dưới đáy và trên mặt một mớ lá rau răm, đây nắp lại, để lửa to và canh đến cạn nước tắt bếp. Bảo đảm khi mở nắp vung, nồi cá bay hấp tỏa ra mùi thơm nức mũi với đầy đủ hương vị cay nồng, ngọt béo. Cá bay cuốn bánh tráng thường được kèm theo rau lá quanh nhà như: Húng lủi, ngò gai, lá quế, ớt sao nhái, đinh lăng, dưa leo... nhưng nhất thiết phải có trái đậu rồng non xanh mơn mớn trong mùa mưa bẻ khúc kẹp vào mới đúng điệu. Vị bùi, thơm của cá hòa quyện với vị ngọt, giòn của đậu rồng được nước mắm tỏi ớt chanh nâng lên tạo ra một món ăn độc đáo mà một lần nếm thử khó thể nào quên. Vì thế không lạ, từ lâu đời nay ở vùng đồng quê Vĩnh Cửu bà con vẫn truyền tụng nhau câu:

Cá bay ăn với đậu rồng.

*Dù có xa mấy sông, mấy rạch, lội mấy
đồng em cũng theo*

Qua tìm hiểu, được biết cá bay là tên gọi chung, chứ thực ra đây là mấy loại cá tạp nhạp như: cá trắng, cá lòng tong bột, cá mũi dùi, cá cơm... tất cả đều nhỏ xíu, dài chỉ khoảng 2cm, tụ hợp thành đàn đông đảo di chuyển ngược dòng nước khi trời mưa lớn, nước ngập đồng. Ngay cả những nông

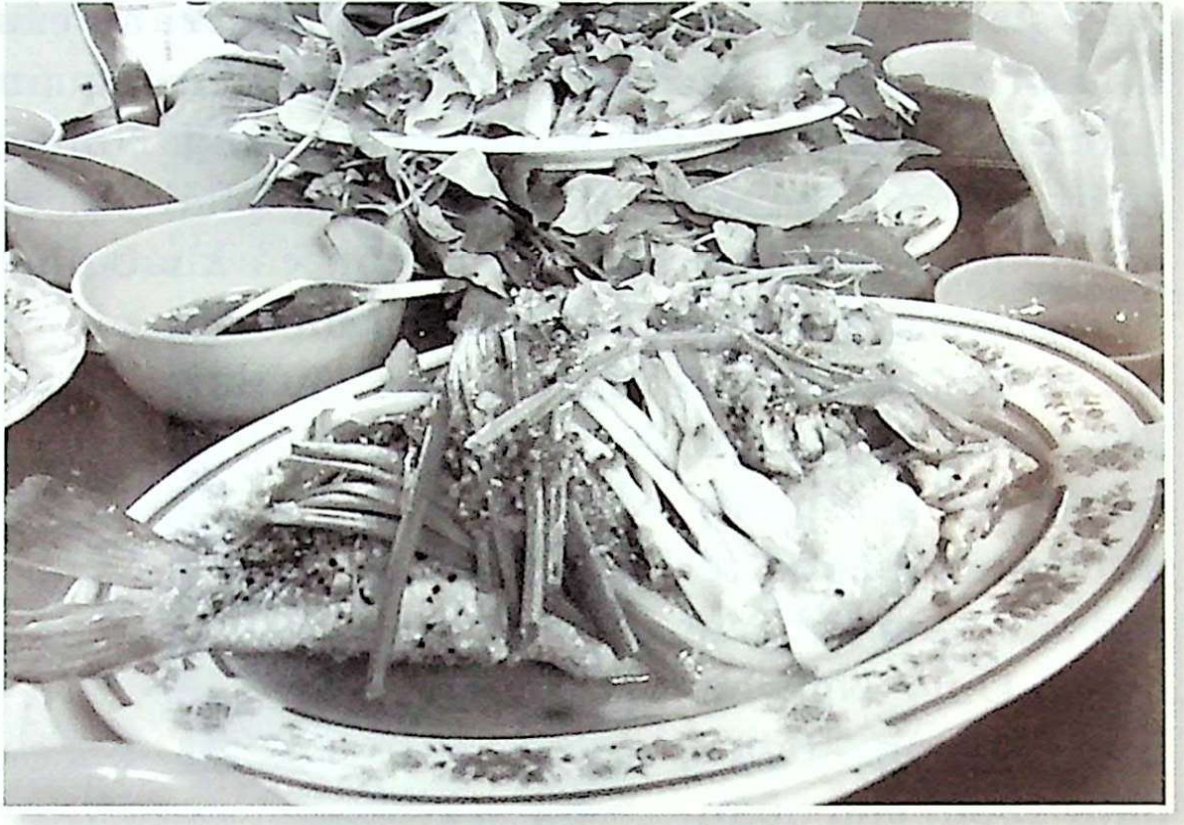
dân kỳ cựu ở Vĩnh Cửu cũng không hề biết loại cá bay này xuất phát từ đâu, bà con chỉ thấy là khi ngoài đồng lúa mùa vừa trở đồng, các chân ruộng đang xấp nước thì cũng là lúc những đàn cá li ti này bắt đầu xuất hiện; chúng bám theo các bụi lúa để ăn bông rụng và đến mùa lúa chín thì các loài cá bay này đã mập tròn, to bằng đầu mút dũa. Các lão nông tri điền ở Vĩnh Cửu còn cho rằng cá bay có khả năng “nhóng” thời tiết. Chúng chỉ chạy đồng khi biết trước là mưa nặng hạt và kéo dài, trong đó loài cá mũi dùi (được xem là ngon nhất trong đám cá bay với thân mình tròn trịa, da nâu nhạt) chỉ xuất hiện ồ ạt trong trận mưa rước cá. Vì thế người có kinh nghiệm hứng cá bay nhìn thấy loài cá này xuất hiện đoán biết ngay đây là trận mưa cuối mùa và mùa mưa đã thực sự kết thúc. Món cá bay chỉ có thể gặp lại vào mùa mưa năm sau. Nhưng những năm sau này cá bay ngày càng vắng bóng, do đồng ruộng bây giờ có quá nhiều hóa chất bảo vệ thực vật được lạm dụng.

GỎI CÁ TÂN MAI β

Có một món ngon mà mãi đến sau năm 1954 mới được biết đến ở Biên Hòa, đó là... thịt chó. Để tránh tâm lý kỳ thị buổi ban đầu, bà con từ miền Bắc di cư vào đây hay nói trại đi là... thịt cầy, mộc tton, nai đồng quê... Sau đó thì lần lượt mọc lên

khắp vùng Hồ Nai, Gia Kiệm, Gia Tân, Tân Mai, Tam Hiệp... các quán treo bảng: cây tơ, hạ cờ tây, đây rồi!... với mùi chả chìa, nướng, rửa mặn thơm phức, thu hút cả đệ tử lưu linh Nam Bộ chính hiệu. Đặc biệt vào dịp Noel, thế nào bữa tiệc nửa đêm của bà con ở các giáo xứ thế nào cũng có... cờ tây! Và thịt chó bây giờ đã trở thành món khoái khẩu ở Đồng Nai với nhiều thương hiệu nức tiếng. Cùng lúc với sự du nhập món thịt chó, Biên Hòa còn có thêm “đặc sản” mới. Đó là món gỏi cá do bà con di dân Tân Mai làm nghề đánh bắt tôm cá trên sông Đồng Nai mang theo bí quyết chế biến từ quê nhà vào đây để đãi bạn bè, khách nhậu trong những dịp lễ giỗ, vui chơi.

Với nguyên liệu chính là cá chép to béo, tươi sống được đánh bắt từ sông Đồng Nai màu mỡ phù sa (sau này có thêm cá tai tượng, điêu hồng nuôi thả bè trên sông), cá được thái mỏng ướp riêng chấm ăn với các loại rau lá xanh, gỏi cá nhanh chóng hấp dẫn được nhiều tầng lớp thực khách khác nhau; còn người sành điệu với món ăn dân dã này thì không ngần ngại suy tôn cho đây là “món nên ăn trước khi chết”. Ông Phan Kim Thịnh vốn là chủ nhiệm kiêm chủ bút Tạp chí *Văn học* ở Sài Gòn trước năm 1975, sau này lấy tên Lý Nhân, Phan Thứ Lang tác giả của hàng

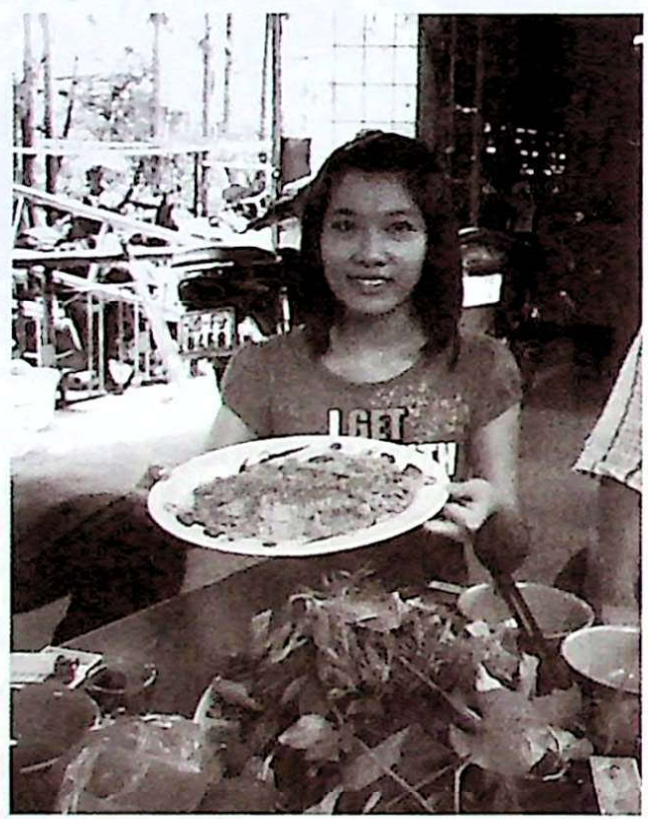


chục quyển sách best seller về tư liệu lịch sử như: *Bảo Đại - Vua cuối cùng triều Nguyễn*, *Trần Lệ Xuân - giấc mộng chính trường*, *Thiệu Kỳ - một thời hãnh tiến, một thời suy vong...* là một “tín đồ” của món gỏi cá Tân Mai, dù nay đã hơn 80, lâu lâu “nhà báo Bắc kỳ... cựu” vẫn về Biên Hòa thưởng thức món ăn này cho... khoái. Nhà báo Lê Hoàng (Hội Nhà báo tỉnh Đồng Nai), Lê Công Hiếu (báo Lao động Bình Dương), nhà thơ Lê Minh Quốc... cũng đều đã nhiều lần liêu xiêu trên bè cùng món gỏi cá Tân Mai.

Ở thành phố Biên Hòa hiện nay, không kể

Đậm đà hương vị **ĐỒNG NAI**

mấy quán ăn có món gỏi cá Tân Mai nằm cạnh cầu Vạc, chỉ trong làng cá bè Tân Mai có đến 3 quán gỏi cá có treo bảng hiệu và tên quán riêng. Những quán gỏi cá “chuyên trị” này, không phải chỉ có món gỏi cá mà đều còn có các món cá khác như: chưng tương, hấp muối, chiên xù, bung riềng mẻ... Trong đó gỏi cá Đồng Nai là quán lâu đời và được khách sành điệu tìm đến đông nhất, nhiều hôm không có đủ chỗ cho khách ngồi. Ông Nguyễn Kim Tuyên (sinh năm 1950) chủ quán gỏi cá Đồng Nai là cháu nội cụ Nguyễn Văn Tổ (1890 - 1985) một trong những ngư dân đầu tiên di cư, lập nghiệp tại làng cá Tân Mai. Dù trải qua nhiều công việc khác nhau, ông Tuyên thủ đắc được cách thức làm gỏi cá từ chính cụ Tổ truyền dạy nên qua sự động viên, khích lệ của nhiều người, năm 1980 ông chính thức mở quán gỏi cá ngay tại làng bè cá Tân Mai. Món ăn



này đã nhanh chóng thu hút thực khách gần xa và trở nên nổi tiếng. Chủ quán Nguyễn Kim Tuyên tiết lộ: “Bí quyết tạo ra cái ngon cho món gỏi cá là chỗ pha chế nước chấm: cũng với riềng mẻ, mắm tôm, thịt ba rọi băm nhỏ trộn lẫn vào nhau, nhưng liều lượng, độ đun nóng của từng loại phụ gia này đều khác nhau. Ngay đến rau lá cũng phải có nhiều thứ, trong đó không thể thiếu 6 loại rau chủ lực là: đinh lăng, lá mơ, lá sung, lá cách, lá nghệ, từ bi, vì những loại rau lá này phối hợp nhau tạo ra hương vị mặn nồng, chát đắng, chua cay, béo bùi lẫn thanh mát của món gỏi cá...”.

CÁ CƠM LĂN BỘT CÂY CHÀM

Vào cuối những năm 80 của thế kỷ trước, trong hoàn cảnh thiếu thốn lương thực, tù túng với cơ chế bao cấp, cái thứ mà người lao động cũng như công nhân, viên chức nhà nước ở Đồng Nai thời đó có thể sử dụng để giải khuây sau một ngày làm việc là... bia “lên cơn” (chế biến từ vỏ trái cây, chủ yếu là khóm, dứa ủ cho lên men), thì quán “trọng tài Nhan” ở cây Chàm là một địa chỉ ẩm thực nổi tiếng không những ở Biên Hòa, mà còn vang xa tận Thành phố Hồ Chí Minh, Bình Dương, Tây Ninh, Vũng Tàu...

Một số nhà báo chuyên viết về thể thao như: Chánh Trinh, Tường Vy, Sĩ Huyền, Minh Chung,



Hữu Thạnh... hoặc những cây bút tên tuổi khác như: Lưu Đình Triều, Đoàn Khắc Xuyên... đã từng ngồi trên chiếc bàn cây thấp kê sát lề đường để thưởng thức những món cá cơm lăn bột, cá trê nướng, bò đùm bánh đa... ngon không đâu bằng ở cái quán không treo bảng hiệu, mà dân sành điệu thời bấy giờ quen gọi là... quán trọng tài Nhan.

Được lấy tên và nghề của mình để gọi cho quán, và ai cũng nghĩ rằng những món ăn này là do ông Nhan làm nghề thổi còi đá banh được đi nhiều nơi, thưởng thức nhiều món ngon vật lạ về chỉ dẫn, nhưng thực ra ông không biết và cũng không rớ tay vào quán. Quán xuyên mọi chuyện, từ đứng bếp cho đến phục vụ bàn, thậm chí vào

những lúc quá đông khách, phải trải thêm chiếu ngồi dưới phía sau quán đều do vợ ông (bà Nguyễn Thị Tươi) và cô con gái lớn Lương Ngọc Thúy cúng đáng. Là con trai thứ hai của cụ Lương Văn Lựu, tác giả bộ sách *Biên Hòa sử lược*, ông Lương Minh Nhan (sinh năm 1940) là một thanh niên hiếm hoi ở Biên Hòa lên Sài Gòn thi vào trường trung cấp huấn luyện thể dục thể thao. Với vai trò giáo viên thể dục, sau ngày nước nhà thống nhất, Ba Nhan được cử làm huấn luyện viên trưởng cùng đoàn đại biểu học sinh tỉnh Đồng Nai ra Hà Nội tham dự Đại hội TDTT học sinh toàn quốc. Đoàn Đồng Nai lọt vào top 5 với 4 môn phối hợp điền kinh. Năm 1979, Lương Minh Nhan được giao phụ trách sân banh Biên Hòa cùng với các hoạt động thi đấu. Và ông được trưng tập đi làm trọng tài cho các giải đá bóng trong và ngoài tỉnh. Không ngờ, cái công việc nghiệp dư này lại có lợi cho quán nhà. Ban đầu, anh em cầu thủ và cổ động viên thấy trọng tài Nhan hiền lành và... nghèo quá nên có ý đến quán “liên hoan” để ủng hộ, đến khi ném thử món cá cơm lăn bột, cá trê nướng... do chính tay “chị Ba” nấu nướng, thì đâm ra ghiền. Đã vậy quán không treo bảng còn có rượu đế Dĩ An, Bến Gỗ chính hiệu, nên chẳng bao lâu, “quán trọng tài Nhan” tên tuổi bỗng lẫy lừng.

Qua mấy đợt tu bổ, đường Cách mạng Tháng Tám được nâng cấp, thay cho con đường lộ đá trải nhựa làm từ thời Pháp thuộc có tên cũ là Nguyễn Hữu Cảnh mà vào những năm 1960 - 1970 trên con đường dẫn ra chợ Biên Hòa này có đến 3 quán cơm, trong đó ngay tại căn nhà số 74A bây giờ, ông bà Tư Lựu cũng có quán cơm, mỗi ngày nấu bán đến hàng tạ gạo. Thời đó ở khu vực chợ Biên Hòa chỉ có một quán cơm xã hội. Sau khi đường Cách mạng Tháng Tám được mở rộng, quán Cây Dừa, tiệm mì xào dòn Phì Lũ, quán Lẩu tôm Năm Ri... rồi nhà hàng Hải Vân lần lượt mọc lên, “quán trọng tài Nhan” cũng được sửa chữa, nâng cấp khang trang hơn. Đặc biệt từ 4 - 5 món trước đây, bây giờ quán ăn gia đình này có đến 14 món, trong đó có những món cũng rất ngon như: cá bông lau chưng, bò tái chanh, bò nhúng dấm... nhưng quán vẫn treo tấm bảng nhỏ khá khiêm tốn: quán cá cơm chiên bột, cá trê nướng. Đây chính là những món đã làm nên tên tuổi cho... trọng tài Nhan. Trong đó cách làm cho cá cơm lăn bột chiên lên phồng ra mà vẫn giòn hoặc cá trê nướng có màu vàng ươm, thơm và dai thịt... vẫn là bí quyết riêng của quán. Cũng cần nói là gần 30 năm nay, toàn bộ các khâu kinh doanh, chế biến và phục vụ ở quán này đều do người trong gia đình đảm nhiệm. Do vậy, giá cả ở quán trọng tài Nhan được xem là khá rẻ hiện nay.

Nói về món cá cơm lăn bột, ông Lương Minh Nhan cho biết: “Thật ra món này không phải quán tôi có đầu tiên và duy nhất. Theo ba tôi (cụ Lương Văn Lựu) cho biết, thì nhà hàng La Plais nằm sát bờ sông gần đình Tân Lân (sau giải phóng là nhà hàng Sông Phố, nay không còn nữa) là nơi đầu tiên ở Biên Hòa làm món cá cơm lăn bột. Tôi đã được ba tôi dẫn xuống nhà hàng mấy lần. Tôi còn nhớ, nhà hàng này do một người Pháp làm chủ và cái món cá cơm lăn bột chiên còn có dĩa cải sà lách trộn sốt Mayone, chấm muối chanh. Còn cá cơm lăn bột mình bây giờ được biến hóa bằng cách cuốn bánh tráng với rau sống, chấm nước mắm chanh ớt.”

Nhân tiện nói về việc ra đời của quán, ông Ba Nhan thổ lộ: “Số là khi thấy tôi làm trọng tài với đồng lương không đủ sống, vợ tôi phải “tự cứu” để nuôi bầy con bằng cách đi giúp bếp cho cô Sáu Sen đang mở quán nhậu trong con hẻm nhỏ trên cùng đường Cách mạng Tháng Tám đoạn gần cầu mới Hoá An. Khi Cô Sáu đi Mỹ định cư, vợ tôi bèn mở quán bán những món cá cơm lăn bột, cá trê nướng... đã học được. Cứ vậy, từng bước phát triển dần cho đến bây giờ. So với nhiều quán, nhà hàng khác, mặt bằng quán chúng tôi chật hẹp, không để được nhiều bàn, nhưng cái quán đã nuôi lớn đến 7

người con và nhiều đứa cháu ngoại, trong đó có cây vọt bóng bàn Lương Ngọc Oanh, mười mấy năm vô địch nữ cấp tỉnh, hạng nhì toàn quốc; kiến trúc sư Lương Thuý Loan...”

CÁ MAO ẾCH

Ở trung tâm xã Phước An (huyện Nhơn Trạch) có cái quán đặt tên khá lạ đời: Bát Không Sai. Làm lai rai vài ly, ông chủ quán chừng 60 tuổi mang kính cận dày cộp mới ung dung giải thích: “Có gì đâu, tên tui là Tám Đúng, “chiết tự” ra thành... “Bát không sai” vậy mà!”. Lâu nay, quán Bát Không Sai được dân nhậu khắp nơi để ý đến nhờ có đủ loại thủy sản tươi ngon của vùng sông nước ngập mặn Rừng Sác Phước An. Trong đó, cá nâu, cá mao ếch thuộc vào loại quý hiếm bao giờ cũng thường xuyên có sẵn ở quán này. Vậy mà chừng hai năm nay, ông chủ quán Bát Không Sai lắc đầu: “Cá mao ếch bây giờ ít lắm, cả tuần lễ chỉ có được một vài con. Mà cũng chỉ là cá cỡ 2-3 lạng, chứ con cá trên cả ký như hồi trước bây giờ hiếm lắm!”.

Một “thủy địa” của vùng ngập mặn Phước An là ông Tư Nhu (Hồ Văn Nhu), Chủ tịch Hội Nông dân xã cho biết: Hồi xưa cá mao ếch ở miệt Phước An, Vũng Gấm này nhiều lắm và nó thường sống



ngoài ngọn lạch hoặc ở vùng nước ngập dưới đáy có đá. Do vậy, cá mao ếch quần tụ rất nhiều ở ngoài lạch Ba Gioi. Hồi trước, dân Phước An ra ngoài đó cất nhà, hình thành cái xóm có miếu thờ hắc hoi. Nhưng vào thời kỳ chiến tranh, tàu chiến, máy bay Mỹ đã phá tan tành cái xóm Ba Gioi này và nó bị... “giải thể” luôn! Ở lạch Ba Gioi, cá mao ếch nhiều lắm, mà lại to và ngon, không chỉ góp phần nuôi dân Ba Gioi mà còn... góp phần bồi dưỡng cho cán bộ, bộ đội đặc công Rừng Sác. Nhưng nay thì hiếm lắm.

Phải là dân hết sức sành điệu mới biết ở Nhơn

Trạch còn có một cái quán lúc nào cũng có cá mao ếch. Đó là quán Hý ở ấp 5, xã Hiệp Phước. Quán Hý mới mở chừng 4 năm, nay đã có thêm quán Hý 2. Ông chủ quán Nguyễn Tiến Dũng, 57 tuổi, tự hào cho biết: “Chỉ ở đây là có cá mao ếch và lúc nào cũng có. Cá mao ếch nấu lẩu măng chua, chưng tương, nướng, cháo... đều rất ngon nhờ thịt ngọt, dai”.

Ông Dũng “hý” cũng không ngần ngại tiết lộ: Lúc nào quán cũng có cá mao ếch nhờ nguồn cung cấp từ xã đảo Long Sơn (tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu). Ông cho rằng cá mao ếch ở Bà Trao (đảo Long Sơn) ngon hơn và thịt cũng dai hơn nhờ cá ở vùng này lớn hơn cá ở Ba Gioi - Phước An.

Con cá nhìn rất... “kinh” do cái miệng rộng toác hoác với cái đầu bự chảng, mình mẩy gai góc sần sùi lốm đốm đen như con cá lau kiếng trong hồ cá kiếng vậy mà bán rất có giá, nhờ ngon thịt và việc đánh bắt loại cá này cũng rất công phu: phải câu dưới độ sâu hơn 2 sải tay. Ông Dũng “hý” cho biết hồi mới mở quán người ta bỏ mỗi cho ông cá mao ếch với giá 70.000 đồng, nay đã lên đến 110.000 - 120.000 đồng/kg.

CHIM LÁ RỤNG TỨC TRÚNG

Thật là bất ngờ khi tôi thử gõ mấy từ khóa CHIM LÁ RỤNG thì trên Google đã hiện ra hàng loạt bài và cả hình ảnh của loài chim có phần còn bí ẩn đối với nhiều người. Trong trang mạng còn báo cho biết có đến trên 1,8 triệu kết quả tìm kiếm thông tin liên quan đến chim lá rụng. Té ra thiên hạ ai cũng biết cả rồi. Người thì kể chuyện về Măng Thít (Cần Thơ) thưởng thức món chim lá rụng khìa nước cốt dừa, kể lên Đức Hòa, Đức Huệ (Long An) xem giăng lưới bắt chim lá rụng... Có người còn lôi cả bác Ba Phi ở miệt U Minh (Cà Mau) kể chuyện có lần bác vừa đặt thúng lúa giống



xuống bờ ruộng để nhổ mấy cọng lác thì một bầy chim lá rụng sà xuống ăn sạch thúng lúa giống. Nhiều thông tin khác còn cho rằng chim lá rụng là đặc sản miệt đồng bằng sông nước Tây Nam bộ và chỉ có bán ở các quán nhậu, nhà hàng khách sạn ở vùng này.

Thực ra vào đầu những năm 1980, món chim lá rụng đã “rộ” lên ở huyện miền núi Tân Phú (bao gồm cả huyện Định Quán bây giờ). Thời đó tình hình lương thực ở một tỉnh vùng bán sơn địa như Đồng Nai rất đổi khó khăn, hầu như nhà nào cũng độn bắp, chuối thay cơm. Trên đất Tân Phú cũng trồng cây lương thực chủ yếu là bắp, mì, khoai lang... nên mấy cánh đồng lúa trên địa bàn được coi như là... báu vật, các tập đoàn, hợp tác xã chia nhau canh giữ thật... cẩn mật. Thế nhưng bất chợt có đám chim trời vùn vù kéo đến và bất ngờ... rụng xuống một cái ào làm xác xơ cả ruộng lúa đang chín hoặc ngâm sữa mà trước đó bà con đã nhọc công chăm sóc, áp dụng đủ biện pháp để phòng chống rầy nâu. Sâu rầy, cua, két... đều có cách trị, nhưng gặp chim lá rụng thì chịu bó tay. Nó ập đến bất ngờ rồi rút đi cũng thật lẹ, bất chấp bù nhìn hoặc người thật đang cầm gậy, cây xua đuổi, hò hét. Cũng may lúc ấy ở Túc Trưng có một số bà con Việt kiều từ Campuchia hồi hương chuyên sống

bằng nghề bắt rắn, cá, chim cò... có kinh nghiệm phát hiện ra nơi loài chim ngủ tập trung qua đêm và biết cả cách giăng lưới hốt gọn chúng. Số bà con thợ săn tập hợp thành nhóm cả chục người kéo nhau đi từ lúc chiều tối và mờ sáng hôm sau trở về mang theo hàng ngàn con chim lá rụng. Vợ con họ xúm vào làm lông (cũng theo kinh nghiệm riêng vì chim lá rụng còn nhỏ hơn cả chim sẻ rất khó vặt lông) rồi chia ra làm thực phẩm trong nhà và bán rẻ lại cho bà con hàng xóm. Dân Túc Trưng rồi Phú Cường, Bến Nôm gần đó mua chim về rô ti thấy ngon, mời bạn bè các nơi về nhậu. Mấy vựa thịt rừng ở Phú Cường thấy vậy cũng thu mua mặt hàng chim lá rụng rồi mượn người làm lông, bó thành từng chùm một chục con trữ trong thùng ướp đá lạnh bán cho khách ở tỉnh, huyện đi ngang ghé mua về nhậu hoặc làm quà tặng. Trong thời buổi khó khăn lương thực, chim lá rụng ở khu vực Túc Trưng trở thành loại đặc sản quý giá, một thứ mời nhậu cao cấp. Mà quả vậy chim lá rụng chiên lên vàng ươm chấm muối tiêu chanh ăn rất ngọt thịt mà xương lại giòn rụm, nhai rau rấu không môi nào ngon bằng khi uống rượu.

Sinh quán ở Bình Định và khá am hiểu nhiều loại đặc sản miền Trung, nhưng nhà báo Trần Phi Châu lại rất... “phải lòng” chim lá rụng miệt Túc

Trung. Ông lặn lội lên tận địa bàn huyện miền núi Tân Phú để gặp gỡ, chuyện trò với dân bắt chim, các vựa chim... đặc biệt khi tiếp xúc với chủ một vựa chim lớn nhất ở Phú Cường thời bấy giờ là ông Nguyễn Văn Hăng-ri - cũng là một Việt kiều ở Campuchia hồi hương về Túc Trưng từ năm 1972, nhà báo Trần Phi Châu phát hiện ra là chim lá rụng hoàn toàn khác với chim mía như trước đó có nhiều người lầm tưởng. Chim lá rụng nhỏ hơn chim mía, nhưng con nào cũng nhiều thịt đến mập tròn nhờ chọn ăn lúa vừa chín tới đang ngọt đậm chất sữa. Đặc biệt trong mỏ chim lá rụng luôn có một hạt lúa (!?). Ông Phi Châu cũng cho rằng chim lá rụng không phải là một loại Sẻ đồng, mà có thể là loài chim thiên di từ xứ lạnh, qua một số cái khoen bằng đũa ra gắn vào chân chim có đánh số ký hiệu và hàng chữ Mátxcova bằng tiếng Nga do ông Hăng-ri thỉnh thoảng thu được khi làm chim.

TRAI RẠCH LÒ GỐM

Có lần, được thưởng thức món cháo trai rất ngon ở một quán nhỏ nằm bên cạnh hồ công viên của thị xã Tuyên Quang, tôi cứ nghĩ món ăn này là “đặc sản” của Tuyên Quang, còn ở Đồng Nai một đôi nơi cũng có nuôi trai nước ngọt nhưng chủ yếu là chỉ để cấy ngọc thử nghiệm. Thế nhưng mới đây gặp ông Hai Sơn (Nguyễn Văn Sơn) ở ấp Tam

Hòa, xã Hiệp Hòa tôi mới biết mình đã nhầm lẫn rất lớn. Ông cựu tập đoàn trưởng đầu tiên của tập đoàn sản xuất nông nghiệp xã Hiệp Hòa, nay đã 66 tuổi, từng được báo chí một thời ca ngợi như là “cánh chim đầu đàn trong phong trào hợp tác hóa ở Đồng Nai” khẳng định: “Trai là con vật bản địa của ao hồ trên đất Cù Lao Phố này. Nó có mặt lâu đời lắm rồi nhưng do quá ít và kém phát triển nên không được người ta chú ý lắm. Nhưng từ những năm 1990 trở lại đây, đặc biệt là sau khi có chủ trương thực hiện “khoán 10”, phong trào đào ao nuôi cá phát triển thì con trai ở đây cũng rộ lên. Mà đâu phải giống mới gì, cũng chính con trai



sống tự nhiên dưới đáy ao hồ trên đất Cù Lao Phố này. Cũng có lúc con trai trở thành vấn đề “nóng”, khi ông Tư Sang, ông Phước Huỳnh (Phó Chủ tịch UBND xã Hiệp Hòa) đem một giống trai nước ngọt ở tận Lâm Đồng về nuôi thử, gia đình tôi cũng bỏ ra 4 năm để đeo đuổi con trai với ước mong cấy ngọc... nhưng đều không có kết quả!”. Xoay quanh cái hiện tượng lạ là con trai ở Cù Lao Phố sau “khoán 10” bỗng trở nên to lớn hơn trước (trước kia một kg trai phải từ 10 đến 12-13 con, bây giờ mỗi con trai nặng bình quân 200g. Con trai 2 năm tuổi thường to bằng bàn tay: 300 - 350g, thậm chí có con trai nặng đến nửa kg hoặc 6, 7 lạng). Ông Hai Sơn nói bằng giọng chắc nịch:

- Thực ra cũng không phải hiện tượng lạ gì đâu. Tôi nuôi cá thệi rồi cá giống đã 15 năm nay, tôi nghiên cứu kỹ lắm mới biết sở dĩ con trai ở đây phát triển mạnh là do người ta cải tạo ao hồ thiên nhiên thành đầm nuôi cá nên định kỳ phải xử lý đáy ao bằng cách rải vôi bột. Vôi nóng làm cho một số ốc hến và trai yếu chết đi, nhưng số còn lại hấp thu được chất calci trong vôi nên phát triển mạnh, đặc biệt là có lớp vỏ dày, bên cạnh đó là thức ăn bón cho cá dư thừa chìm xuống đáy ao trở thành nguồn dinh dưỡng dồi dào giúp đàn trai phát triển mau chóng. Những giống trai đem từ

nơi khác về đây nuôi cũng bị địa phương hóa hết rồi, chớ không phải trai ở xóm Rạch Lò Gốm này phát triển to lớn do giống ngoại nhập đâu!

Con trai của ông Hai Sơn là Nguyễn Văn Trường năm nay 36 tuổi, theo nghề nuôi cá giống từ lúc cha mới bắt đầu khởi nghiệp, đã nhiều lần chở trai bằng xe tải lên giao cho công viên văn hóa Đầm Sen ở Thành phố Hồ Chí Minh, tỏ ra rất am hiểu về loại vật sống dưới đáy ao “không cần nuôi mà bán lại được tiền” này cho biết: “Con trai có vòng đời chỉ khoảng hai năm. Muốn biết tuổi con trai thì đếm vòng khía ngoài vỏ. Mấy năm trước, với 4 hầm cá có tổng diện tích mặt nước rộng chừng 20.000 m², ngoài việc bán cho Đầm Sen - mỗi đợt vài ba tạ, mỗi là các chủ quán nhậu ở Thủ Đức lên lấy vài ba chục kg, có người đến mua còn nói đem về... làm thuốc (?), còn vỏ trai đem qua Bình Dương bán cho các cơ sở đồ mộc để khảm tủ thờ... còn lại mỗi lần xả hầm, gia đình tôi đều để cho con nít trong xóm đến bắt, đem bán ở chợ Hiệp Hòa, chợ Đồn... mỗi lứa vài chục kg. Tính ra có đến vài tạ trai ở mỗi hầm. Nhưng bây giờ những mối lớn hết lấy rồi. Thị trường chuyển sang thích vỏ trai miền Bắc hơn. Do vỏ trai miền Bắc được gọi là trai cánh đen có vỏ dày hơn, tích tụ nhiều xà cừ hơn loại trai có vỏ màu vàng nhạt,

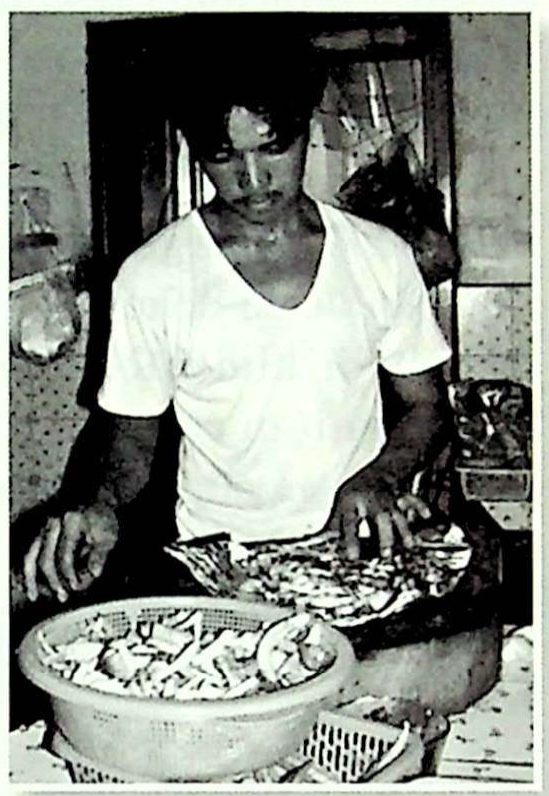
mỏng mảnh ở Cù Lao Phố. Tuy nhiên, trai ở vùng đất Hiệp Hòa này ngọt thịt được bà con mua về luộc, xào lăn... đặc biệt, cháo trai nấu đúng bài bản thì rất ngon. Quán nhậu ở Thủ Đức còn chế biến ra món lẩu trai khá thu hút khách!”.

Hiện nay ở Cù Lao Phố có trên chục hầm nuôi cá, tập trung nhiều nhất ở xóm Rạch Lò Gốm. Chừng này hầm nuôi cá cũng có nghĩa là chừng ấy hầm nuôi trai, chưa kể vào những lúc hầm cá ngập nước trai thoát ra ngoài phát triển rất nhanh khắp mương, hồ trên đất cù lao, tạo ra một nguồn thực phẩm tự nhiên được nhiều người ưa thích do dễ tìm, giá rẻ. Tuy nhiên từ vài năm nay, các chủ hầm nuôi cá giống đang phải tìm cách diệt bớt loài trai sinh sản quá nhanh và quá mạnh này vì cá giống, nhất là cá bột khi thả xuống hầm nếu gặp mật độ trai dày đặc thường có tỷ lệ hư hại cao do đàn trai mở miệng thở và “bóp nước” (tức là lọc nước lấy chất dinh dưỡng) gây chết hoặc thương tật cho cá bột giống.

Ông Châu Văn Hiệp, Phó Chủ tịch Hội Nông dân xã Hiệp Hòa cũng như ông Nguyễn Văn Hoàn - một cao thủ trong nghề bắt trai ở rạch Lò Gốm trong khóm Bình Quan đều cho rằng trai ở Cù Lao Phố mà làm món nhậu thì không kém so với bất cứ loài trai ở nơi nào!

NẤM MỐI VÙNG CAO SU

Từ mùng năm tháng năm âm lịch (Tết Đoan Ngọ) đến nay, với những cơn mưa phập phù, “trời chợt mưa rồi chợt nắng”, mà bà con nông dân Đồng Nai hay gọi là “mưa nấm mối”, đã làm cho các phiên chợ sáng ở Cẩm Mỹ, Long Khánh trắng lóa những rổ, thúng vun đầy nấm mối. Thông thường phải đến ngày 20 tháng 7 âm lịch hàng



năm mới dứt mùa nấm mối. Nhưng nhiều người dân ở Long Khánh và Cẩm Mỹ cho rằng nấm mối năm nay trúng mùa, đặc biệt là đợt nắng gắt sau những trận mưa to đầu mùa, nấm mối rộ lên rất nhiều ở các triền lô cao su. Khoảng hai năm nay, ở các nông trường cao su Cẩm Mỹ, Ông Quế, Bình Lộc... sang tận An Viễn, Bình Sơn của huyện Long Thành xuất hiện một số người dân chuyên nghề đi săn nấm mối. Họ đi thành từng cặp hai người, thường là vợ chồng hoặc thêm một, hai đứa con nhỏ. Dân đi săn nấm mối (trước đây, công việc

này ít người tham gia hơn và họ được gọi là dân đi săn nấm mối) thường “xí” sẵn một vài khu vực quen thuộc. Đến mùa, họ canh thấy trời vừa dứt mưa và nắng lóe lên thì họ liền tức tốc, xách giỏ vác bao ra “địa bàn” để thu hoạch nấm mối. Trúng nhất là ở những khu vực triền cao su mà chiều tối hôm trước có đám mưa to, sáng sớm hôm sau tạnh mưa, trời khô ráo. Dân đi săn nấm mối có nhiều kinh nghiệm còn cho rằng: ổ nấm mối không đứng yên ở vị trí cũ, mỗi mùa nó đều có sự chuyển dịch nhưng cũng không xa lắm với vị trí phát hiện năm trước. Và nó thường di chuyển theo hướng đất có gò cao nên dân có nghề cũng rất dễ tìm.

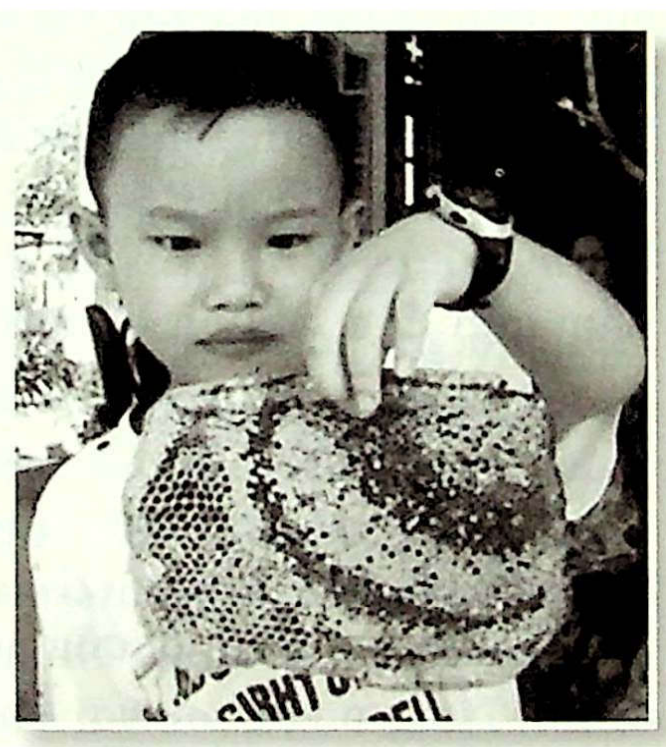
Tuy từ đầu mùa đến nay nấm mối ở vùng cao su Long Khánh, Cẩm Mỹ rộ lên khá nhiều, nhưng giá cả của mặt hàng mang tính thời vụ này năm nay lại khá đắt. Một ký nấm mối từ đầu vụ đến nay ở mức 40.000 đến 50.000 đồng. Có hôm ít hàng, một ký nấm mối ở chợ Long Khánh còn bị đẩy giá lên 60.000 đồng. Được biết, năm trước, một ký nấm mối ở Long Khánh chỉ bán với giá 20.000 đến 30.000 đồng.

Nhiều người sành về nấm mối cho rằng sở dĩ năm nay giá tăng cao như thế là do tâm lý e ngại thịt đang gặp hiểm họa “cúm gia cầm”, “lở mồm long móng” nên nấm mối trong mùa này đã cho

thêm sự lựa chọn của các bà nội trợ. Bên cạnh đó, các nhà hàng, quán ăn ở thị xã Long Khánh cũng tranh nhau khai thác món ăn rất ư là hấp dẫn và đúng điệu trong “thời H5N1” này. Mùa này trong nhiều quán ăn, nhà hàng ở thị xã Long Khánh, bảng thực đơn năm mới ngoài những món xào, kho tiêu, nấu cháo quen thuộc và nổi tiếng, còn có thêm món nấm mối bọc giấy bạc nướng ăn thơm, dai và rất ngọt.

TÀNG ONG RUỒI RỪNG SÁC

Từ lâu, ở những xã thuộc vùng ngập mặn của Đồng Nai như Phước An, Long Thọ, Phước Khánh, Đại Phước, Phú Đông... nổi tiếng với các loại cá, tôm, sò đặc sản. Thế nhưng ít ai ngờ trên vùng rừng đước bạt ngàn này còn có một đặc sản vô cùng hấp dẫn, đó là nhộng ong và mật ong rừng. Dân đi ăn ong ở vùng Rừng Sác đều là nghiệp dư, còn nghề tay mặt của họ là đánh cá, bắt còng, ba khía, cua,



ốc... Nhưng kinh nghiệm “ăn ong rừng” của họ rất phong phú.

Đầu xuân cũng là mùa đước nở hoa, ong tách đàn, lập tổ mới. Do đó, các tàng ong phát triển nhiều ở vùng rừng đước. Dân đi ăn ong chỉ cần chèo xuống lướt qua là biết tổ ong nào mới, tàng ong nào đang có mật. Dân đi ăn ong rất khoái khẩu và “xử” ngay tại chỗ khi gặp tàng ong mật ngon. Sau khi hơ khói đuổi đàn ong bảo vệ đi, họ gỡ tàng ong xuống xé ra trút mật rồi nhúng tàng ong (bên trong đầy nhộng - ấu trùng ong) ăn một cách ngon lành. Gặp những tổ ong mật lớn, sau khi trút được hàng chục lít mật, họ bê cả tàng ong dài có khi tới 2 mét về bắt nhộng, lớp nấu cháo, lớp luộc làm gỏi..., còn lại đem ngâm rượu. Những năm gần đây, những tổ ong mật to đã hiếm dần.

Dân đi ăn ong rừng ở vùng Rừng Sác bây giờ chú ý nhiều đến những tàng ong ruồi. Tàng ong ruồi thường rất nhỏ (khoảng chừng 2 - 3 tấc), hình bán nguyệt bám trên nhánh đước, nặng chỉ chừng nửa ký và lại ít mật. Nhưng đây là món ăn rất ngon. Tàng ong ruồi với chi chít nhộng non bên trong đước bọc lá lốt rồi gói lá chuối đem nướng trên lửa than hồng tạo ra một mùi thơm hấp dẫn. Món tàng ong ruồi nướng xé ra chấm muối tiêu, uống rượu để không gì ngon bằng. Dân ăn ong sành

điều cho rằng nhộng ong ruồi ngon hơn nhộng ong mật rất nhiều nhờ vị béo, thơm và dai.

ĐỌT KHỔ QUA RỪNG



Từ đầu mùa mưa đến giờ, cứ vào mỗi sáng sớm ở chợ cũ Long Khánh xuất hiện hình ảnh khu chợ đọt khổ qua rừng với khoảng mười mấy người dân ở vùng ven thị xã hái đem ra bán. Trong

khi mỗi bó rau muống chỉ khoảng 2.000 đồng thì một mớ đọt khổ qua rừng đã là 5.000 đồng (tính ra 1kg đến 15.000 đồng). Thế mà khoảng 9 giờ sáng là chợ đọt khổ qua rừng sạch cả hàng. Một số bà nội trợ ở Long Khánh, Xuân Lộc, Cẩm Mỹ thương chồng con ăn uống không ngon miệng trong mùa hè nóng nực này đã cố đi chợ sớm để mua cho được một mớ đọt khổ qua rừng về nấu canh với tép hoặc tôm khô. Người ăn chưa quen, húp miếng canh nghe đắng nghét, nhưng kẻ đã ghiền món đọt khổ qua rừng thì mê cái vị đắng mà có cái hậu ngọt lừ. Chừng hai năm nay, nhiều quán ăn, nhà hàng đặc sản ở thị xã Long Khánh ngày nào cũng có món