

Kỷ Niệm Quê Tôi

Việt Hải

Hè về trong ký ức cũ của tôi có những kỷ niệm quê hương không bao giờ quên, hè về cho ve sầu ca vang một góc trời, hè về cho hoa phượng đỏ nở rộ trên cành, hè cũng là mùa có mưa, có nhiều loài côn trùng bay bay trong gió, và hè về để tôi nhớ mãi bài ca của Thanh Sơn:

"Mỗi năm đến hè lòng man mác buồn,
Chín mươi ngày qua chứa chan tình thương
Ngày mai xa cách hai đũa hai nơi,
Phút gần gũi nhau mất rồi
Tạ từ là hết người ơi!
Tiếng ve nức nở buồn hơn tiếng lòng,
biết ai còn nhớ đến ân tình xưa
Đường xưa in bóng hai đũa nay đâu,
những chiều hẹn nhau hết rồi,
giờ như nước trôi qua cầu..."



Trong bài ca trên tác giả nhắc về ve, mà ve và phượng là hai thứ gần gũi với tuổi học trò của tôi. Tôi đã từng tước những cánh hoa phượng đỏ nhai cho vị chua thông cổ họng của tuổi trẻ tinh nghịch trong sân trường. Sau khi đậu tú tài hai, tôi về thăm quê tôi và đó là dịp đầu tiên cũng là cuối cùng được ăn món ve sữa rang do mấy người anh bà con cho ăn khao cái văn bằng sau bậc trung học. Có ve sữa, có rượu nếp than và nhiều món đặc sản của quê tôi.

Bài viết này sẽ xoay quanh hai loài côn trùng: Ve sữa rang (hay ve non rang) và dế cơm tempura. Những món ăn bình dân nhưng đầy ấp tình quê để cho tôi cảm hứng viết lên tâm cảm của chính mình.



Bàn về loài ve sầu này, tạp chí Spiegel thì dường như chu kỳ thiên nhiên định sẵn cho loài côn trùng bé tí này là cứ mỗi 17 năm, ve sầu Bắc Mỹ lại tụ tập đen kín cả một vùng chỉ để gặp nhau rồi ái ân để gây giống. Trong thiên nhiên của chúng ta thì không có loài động vật biết nhúc nhích nào có thể chịu nổi sự hò hẹn gần 2 thập niên để được cựa giao hoan trong mùa thiên nhiên của hè ái ân, nếu qui luật như vậy áp dụng cho con người thì xứ Trung Hoa khỏi lo nạn nhân mãn đầu quý vị à.

Làm sao biết được cuộc hẹn hò 17 năm "yêu em dài lâu" như vậy? Các khoa học gia ở xứ Chí Lợi và Đức Quốc đã áp dụng một máy tạo mô hình mẫu theo toán học mà trong đó có tất cả các thông số về ba

loại ve sầu Bắc Mỹ là *magicicada septendecim*, *septendecula* và *casini*. Khi đưa số liệu toán học, họ tình cờ tìm ra của số năm mùa nhiệm này, 17 là số nguyên tố, không chia hết cho bất kỳ số nào, trừ 1 và chính nó. Đây là một công trình tìm hiểu tuyệt vời, vì nhờ chu kỳ 17 năm, ve sầu không bao giờ giao phối hoặc sinh nở cùng thời điểm với bất kỳ sinh vật nào trên quả đất này. Đây là lợi thế giúp ve sầu dễ sinh tồn, vì trong thiên nhiên, kẻ thù thường săn bắt theo chu kỳ, trùng hợp vào chu kỳ giao phối và sinh nở của con mồi, nghĩa là khi con mồi còn nhỏ, mới sinh hoặc ở trạng thái yếu đuối nhất.

"Giả sử nếu ve sầu có chu kỳ giao phối chẵn là 12 năm. Vì 12 chia hết cho 2, 3, 4, 6, nên các loài săn bắt mồi có chu kỳ 2, 3, 4 hoặc 6 năm có thể làm quen với chu kỳ ấy để ăn thịt chúng. Nhưng với chu kỳ 17 năm thì chẳng có con vật nào có thể bắt được chúng", nhà toán học Mario Markus thuộc Viện Nghiên Cứu Max-Plank tại Dortmund cho biết như vậy. Tuy nhiên, có phải trong chu trình tiến hoá, ve sầu đã được thiên nhiên khai sinh cứ chu kỳ giao phối là 17 năm hay không, vẫn còn là một điều lạ lùng bí ẩn. Mô hình toán học của Markus chỉ có thể giải thích lợi thế của con số 17, chứ không thể cho biết thêm lý do nào khác, có lẽ vì nó là hiện tượng thiên nhiên cần các nhà vạn vật học hay các nhà côn trùng học sẽ tìm hiểu sau vậy.

Theo tạp chí New Scientist thì người Trung Hoa trong thời cổ xưa cho rằng ve sầu là con vật biểu tượng của sự hồi sinh do chu kỳ sống có một không hai của chúng: nằm lặng lẽ dưới mặt đất trong nhiều năm liền, sau đó trồi lên khỏi mặt đất đi tìm bạn đời giao hoan, đẻ trứng rồi... chết! Tức loài ve rất lãng mạn vì hò hẹn lâu nhất cho cuộc trùng phùng ái ân để "một thời để yêu, một thời để chết" hay "một thời hò hẹn ái ân, một thời ra đi nhớ mãi". Lãng mạn đến thế tại sao nhà văn chuyên trị văn chương yêu đương Quỳnh Dao không đem loài ve sầu vào tác phẩm của bà nhỉ, tôi tự hỏi như vậy.

Ngày nay, người ta vẫn tự hỏi về sự huyền bí lạ lùng của loài ve sầu khi chúng luôn xuất hiện trong thiên nhiên vào một thời điểm chính xác trong năm. Hỏi là để hỏi vậy thôi, nhưng chưa đưa ra được lý lẽ thuộc về khoa học có thể chấp nhận được. Richard Karban, nhà sinh thái học ở Đại học Davis, miệt bắc California (UCD), gần Sacramento, đã tìm ra cái bí ẩn của loài ve sầu này. Ông đào những con nhộng thuộc loài ve sầu *Magicicada* đã thọ dưới mặt đất 15 năm. Loài ve sầu này thường chỉ ngoi lên khỏi mặt đất sau 17 năm "ngủ vùi". Karban đưa những con nhộng ve sầu vào một căn phòng mà nhiệt độ được giữ quân bình như nhiệt độ cũ dưới lòng đất của nhộng. Xong những con nhộng được gắn vào bộ rễ của những cây đào (peachtree) đã được cấy giống ra hoa hai lần mỗi năm. Kết quả những con ve sầu thoát kiếp nhộng sớm hơn một năm. Loài côn trùng hi hữu này đã bám víu vào thời gian bằng cách theo dõi những tín hiệu sinh hóa của cây ươm nuôi chúng. Cứ vào mùa xuân, khi nhiều loại cây bắt đầu ra hoa, những giọt mật và protein từ hoa sẽ chảy ra, rơi xuống và thấm vào bộ rễ của cây. Ve sầu ở trong lòng đất hút lấy thức ăn từ rễ cây và đó chính là lúc đồng hồ sinh học của loài côn trùng này được thông báo sự hoạt động trở lại. Ve sầu hồi sinh, bò lên khỏi lòng đất và bắt đầu một chu kỳ sống mới. Thiên nhiên cứ thế cho loài ve sầu kiếp sống vui ca vang khúc yêu đời và hẹn hò khi ái ân đến khi kiệt sức trở về với cát bụi tình xa.



Richard Karban

Trong trí nhớ cũ của tôi từ Hốc Môn về Tây Ninh có những vùng mà loài ve sầu kêu ran cả bầu trời quê hương. Tôi còn nhớ gần ngôi Tổ Đình cổ xưa, đối diện với sân banh và trường trung học của quận Gò Dầu. Những hàng cây dầu to cao, phượng, điệp, me, ô môi, bàng,... xung quanh khung cảnh thiên nhiên xanh tươi đó tôi nghe tiếng ve gọi hè vang rền bưng cả hai tai. Ve sầu thường xuất hiện ở các vùng rừng núi, thành phố, những nơi có các cây cao to. Gò Dầu ở địa thế cao với loại cây dầu độc đáo, to lớn cao sừng sững. Anh Tỷ và anh Tài, hai anh bà con của tôi rủ đi bắt ve non. Tôi được hai anh diễn giảng về kinh nghiệm bắt ve, khi cơn mưa đầu mùa của tháng tư ta đổ xuống khiến nước thấm vào đất, mưa ướt đất làm cho trứng ve sâu nở, vài ngày sau những cơn mưa kế tiếp, ve non trồi lên mặt đất tìm chỗ ẩn náu trên các thân cây. Chúng tôi đi tìm bắt ve non bám trên các thân cây. Anh Tỷ nói với tôi là ve đẻ rất nhiều trứng, mỗi con có thể cho hàng ngàn trứng dính ở vỏ thân cây. Trứng nở thành ấu trùng li ti và ngoi ra rơi rớt xuống đất. Cuộc chiến đấu để sinh tồn bắt đầu ngay lập tức. Ấu trùng ve là mối tốt cho chim muông, gà, hay kiến... Ấu trùng nào thoát nạn thì cũng phải vượt qua nhiều trở ngại như nhiệt độ khắc nghiệt nếu mặt đất không đủ độ ẩm, đất quá khô, ấu trùng sẽ không thể nào chui sâu vào lòng đất được. Các nhà côn trùng học đã tìm ra rằng có loại ve chỉ vài ba năm là chồi lên ca hát, nhưng đa số có con lại ngủ lâu hơn và lâu nhất là mười bảy năm. Khi đứng chứng kiến ve lột xác, để thoát ra được cái vỏ bao quanh rồi mang kiếp hoan ca, khi thời tiết nắng nóng gắt sẽ làm ve đuối sức, hoặc giả tiết ra không đủ chất nhờn, ve sẽ chết trong trạng thái "nửa chừng xuân" khi thân còn kẹt lại một nửa trong vỏ.



Ba anh em chúng tôi tà tà nhặt ve non, mà anh Tỷ gọi là ve sữa. Lý do vì khi ve sầu vừa chui khỏi vỏ trắng như sữa tươi bám víu vào vỏ cây sần sùi. Cái vỏ màu trắng đục của nó, nếu không rơi xuống đất hoặc bị gió thổi đi, thì đôi khi còn treo tòng teng ngay phía dưới. Ve sầu vừa lột nằm gần như bất động, ve sữa bám ở vỏ cây bằng mấy cái chân bé tí ngo ngoe, nhúc nhích cử động. Có theo dõi sự sống của ve sữa ta hiểu hơn về món ngon bổ dưỡng cho con người, loại thức ăn trong danh mục các món ăn "côn trùng ăn chơi". Cách làm ve sữa khi ta mang về, trút ve vào thau đầy nước mắm. Ngâm ve trong nước mắm là để tẩy trùng, tẩy nhớt, điều này tương tự như chúng ta làm loài đuông đọt dừa hay đuông chà là. Ta gọi món ve rang vì khi cho ve sữa vào chảo thì chảo đã được tráng bởi một lớp mỏng dầu hoặc bơ với lửa vừa đủ nóng, bơ nóng thấm vào ve cho độ giòn khi ve ngã màu vàng ngà là ta gấp ve ra. Chúng tôi quệt ve vào sauce mayonnaise khi ăn. Ve sữa rang nhâm nhi với rượu cần hay rượu nếp than cất là tuyệt chiêu vị giác.

Và món Dế cơm Tempura: Trở ngược dòng lịch sử của nhân loại thì các món ăn chế biến từ những loài côn trùng thật ra phổ biến từ nhiều nơi trên thế giới. Ví dụ thổ dân mọi da đỏ ở Nam Mỹ vẫn thường dùng loài kiến mật để làm thức ăn, một loài kiến khá to và béo, hay trứng kiến vàng, là loại ấu trùng màu trắng mà ta có thể tìm thấy trong các tổ kiến trên thân cây già, nó cũng là loại mà ở Việt Nam ta dùng làm mồi câu cá. Rồi ví dụ khác là loài đung, một loại ấu trùng của bọ dừa, sống trong thân cây dừa hay cây chà là. Làm kiến và đung sau khi ngâm vô nước mắm nhỉ, rồi đem chiên giòn thì không còn gì tả nổi cái vị béo, giòn thơm ngon của món côn trùng ăn chơi, hay nhâm nhi tìm nguồn vui vị giác.

Ở quê tôi, quận Gò Dầu, nơi tôi còn nhớ rõ thì vào đầu mùa mưa, xế chiều tối từ 7, 8 giờ tối dế cơm từ các đồng ruộng bay vào thành phố tìm hơi ấm, chúng bám vào các trụ đèn đường hay quanh các bóng đèn néon trước các tiệm buôn. Dế cơm tranh đua nhau giành lấy chỗ đậu, chúng chen chúc, xô đẩy nhau rồi có con bị đẩy rơi xuống đất. Tôi tiến đến bắt chúng, kinh nghiệm bạn bè dạy nhau, bắt dế cơm dùng hai ngón tay đè dế chận ngay cổ chúng, nơi giữa đầu và thân, nên chúng không thể xoay ngược lại cắn mình. Mỗi đêm khi mùa dế cơm về chúng tôi bắt cả trăm con. Dế cơm có kích thước khá to bằng ngón tay cái, cánh màu đen đậm, chân nâu nhạt. Tuổi sinh trưởng trung bình của dế khoảng 1 tháng rưỡi hay 45 ngày để chúng đủ lớn, nhưng đến 2 tháng hay 60 ngày chúng được xem là cứng cáp, trưởng thành trong việc giao phối cho sự sinh sản truyền giống.

Cách làm món dế cơm là lật đôi cánh, dùng tay bóp để nặn lấy hết ruột dế, xong ngâm trong nước mắm, rồi dùng nước lã rửa sạch chất nhớt đi, nhớ để ráo nước. Lấy đậu phộng nhét vào bụng dế cơm. Cách mà chị Tư, người làm nhà nội tôi, đem lẫn bột chiên, cách làm giống như món tempura của người Nhật, bắc chảo dầu lên bếp, để lửa lớn cho dầu mau nóng rồi hạ lửa xuống riu riu, bỏ dế cơm đã lăn bột vào chiên, đến khi bột trở màu vàng óng ánh là vớt ra đĩa. Món tempura dế cơm ăn với bánh phồng tôm, hoặc bánh đa nướng hoặc cuốn bánh tráng với rau sống chấm nước mắm ớt cay. Tempura dế nhâm nhi với cognac pha soda thì thần tiên cuộc đời.

Tóm lại, hai món ăn được trình bày trên là ve sữa rang và dế cơm tempura qua tên gọi của chúng cho ta cái cảm giác đây là những món ăn chơi, không phải ăn no, những món ăn nhắc nhở những kỷ niệm quê hương mang theo. Với tôi, trong bài viết này nó mang tôi về vùng thiên nhiên Tổ Đình Gò Dầu Hạ có nhiều ve non và khu vực Chợ Gò Dầu hay hay khu phố Ngã Ba Quận lỵ có nhiều dế cơm. Những món ăn bình dân này làm cho cuộc sống miền quê thú vị hơn, nhớ nhung hơn, ít ra là trong tiềm thức cũ của tôi.

Việt Hải