



## Con Cà Cuồng ở Quê Tôi

Huy Vũ

Quê tôi, một ngôi làng bên bờ Hồng, cách thủ đô Hà Nội về hướng Tây-Bắc khoảng 40 cây số theo đường chim bay. Sau làng tôi là một cánh đồng mênh mông, ăn thông với nhiều làng khác như Kinh Kệ, Thành Chu và Thạch Cáp. Vào cuối thập niên 1940, tuy còn nhỏ, nhưng tôi vẫn thường phụ giúp gia đình trong công việc đồng áng. Một trong những việc mà tôi thích hơn cả, là chăn trâu. Không phải vì muốn bắt chước Đinh Bộ Lĩnh dấy binh lấy lau làm cờ hay vì nghe nói “chăn trâu sướng lắm chứ”, mà vì chăn trâu, tuy vất vả và khổ cực, song đôi lúc được tự do vui chơi thoải thích. Một trong cái thú của trẻ chăn trâu làng tôi lúc bấy giờ là bắt cà cuồng để nướng ăn tại chỗ. Ôi ngon làm sao! Thường là vào đầu mùa mưa, sau những cơn mưa lớn làm hầu hết các thửa ruộng, với những cây cỏ dại nhỏ, sâm sấp nước, là thời kỳ cà cuồng sau khi đã trốn tránh mùa đông lạnh giá trong những ao, hồ, đầm lầy nước đọng kinh niên, bay ra cánh đồng làng tôi để làm lại cuộc đời và đẻ trứng. Đó cũng là lúc trẻ chăn trâu chúng tôi vừa chăn trâu vừa tìm bắt cà cuồng.

### Ổ trứng cà cuồng

Khi tìm bắt cà cuồng, chúng tôi cứ lội ngang qua thửa ruộng ngập nước, mắt liếc ngang liếc dọc vào phần thân cây cỏ dại nằm trên mặt nước, hoặc để tìm những con cà cuồng đang nằm đầu chúc xuống đất, dít chổng lên trời, hay những ổ trứng quấn quanh thân cây. Ổ trứng cà cuồng thoạt trông tựa như một trái bắp thu nhỏ. Mỗi ổ có khoảng trên dưới 100 trứng, được sắp xếp thành nhiều hàng thẳng đứng và song song với nhau và được gắn vào quanh thân cây bằng một chất keo màu xám, dẻo như cao su. Trứng cà cuồng có màu trắng ngà. Trên thân trứng có điểm những đốm đen hay nâu rất hài hòa.



Khi thấy ổ trứng, người bắt cà cuồng thường phải đi nhẹ nhàng đến gần để quan sát xem trứng đã nở chưa? Ổ trứng đã nở khác với ổ trứng chưa nở ở chỗ là đầu mỗi trứng trong ổ có một lỗ hồng nhỏ. Trứng nở rồi, có nghĩa là cà cuồng mẹ không còn canh trứng nữa đã bỏ đi. Còn chưa nở, chắc chắn là cà cuồng mẹ đang nằm canh trứng dưới mặt nước. Nếu vùng nước quanh gốc cây mang ổ trứng đủ trong để có thể nhìn thấy cà cuồng mẹ, thì việc bắt không mấy khó khăn. Nhưng nước trên mặt ruộng vào mùa mưa thường đục ngầu, nên không trông thấy cà cuồng mẹ đâu cả, mà chỉ phỏng đoán là chị ta, theo bản năng, đang nằm canh trứng chung quanh gốc cây. Trong trường hợp này, cách bắt duy nhất là dùng cả hai bàn tay chụp ngay xuống gốc cây và vùng đất quanh gốc cây dưới mặt nước. Thường cái chụp thứ nhất với cả hai bàn tay được xòe rộng ra là đã đụng vào lưng cà cuồng mẹ. Nếu cái chụp đầu tiên thất bại, thì phải nhanh chóng đổi vùng. Sau ba, bốn lần chụp mà vẫn không đụng được vào thân cà cuồng mẹ có nghĩa là việc “đột kích” vào hang ổ cà cuồng đã bị “bại lộ”, và cà cuồng mẹ đã “di tản”. Với tình huống mới, ta phải thay đổi chiến thuật từ “chụp” sang “mò” ngay. Mò cả hai tay, từ gốc cây mò rộng ra, càng nhanh càng tốt, dù có phải khuấy động mạnh trong nước đi nữa. Sau nhiều lần mò mà vẫn không đụng chạm được vào thân thể cà cuồng mẹ, và vùng gốc cây có ổ trứng là một vùng nước có giới hạn, thì phải kiên nhẫn mò kỹ hơn, chắc chắn sẽ tóm được cà cuồng mẹ, vì chị ta đang lẩn trốn đâu đó mà thôi. Còn nếu là vùng nước khá rộng lớn, tốt hơn hết là nên tha làm phước, vì cà cuồng mẹ đã xa chạy mất rồi.

### Vòi chích và móng vuốt cà cuồng



Trong trường hợp thấy cà cuồng nằm trên thân cây, người bắt cà cuồng cũng phải nhẹ nhàng đến gần. Song dù nhẹ nhàng đến đâu đi nữa, con cà cuồng “độc thân” này cũng sớm nhận ra được sự việc khác thường, nên lao đầu ngay xuống nước để trốn chạy, nên người bắt không còn cách nào khác hơn là phải mò tìm. Một khi đã đụng được vào thân cà cuồng, trong bất kỳ trường hợp nào, là phải đè chị ta xuống sát mặt đất để không thể trốn chạy được nữa, rồi tìm thế nắm chắc hai bên hông từ phía sau lưng, bưng ngay lên khỏi mặt nước. Một điều quan trọng cần nhớ là không bao giờ nắm trọn lấy thân hình cà cuồng trong lòng bàn tay cả, vì nắm như thế là đưa bàn tay ngay trước vòi chích của nó, và chắc chắn cà cuồng sẽ không

bao giờ tha thứ cho sự sơ sót đáng tiếc này của bạn đâu. Khi đã tóm được cà cuống một cách an toàn, việc trước hết phải làm là **ngắt ngay cái vòi chích** nguy hiểm của nó. Việc này xem ra cũng không dễ dàng lắm đâu, vì khi đưa những ngón tay ra để tóm lấy vòi chích, là cà cuống múa may ngay những cặp chân khá mạnh và có móng vuốt sắc bén để chống đỡ hoặc để lôi kéo những ngón tay của bạn vào sát vòi để chích đấy. Dù vòi chích đã bị ngắt đi, song móng vuốt sắc bén của những cặp chân vẫn còn khá lợi hại, nên người bắt thường ngắt luôn cả những phần chân ngoài cùng này để chúng không thể cào cấu và trốn chạy được nữa. Khi sống ở Sài Gòn vào thời gian sau năm 1954, đôi khi vào những buổi tối trời mưa lất phất, tôi vẫn thường bắt gặp một vài con cà cuống bò lạch bạch dưới chân những cột đèn đường. Bắt nướng ăn thì **không thấy mùi vị cay thơm như ở miền bắc**.

Tiện đây, tôi xin kể về chuyện bắt cà cuống thiếu kinh nghiệm của một người bạn tôi ở đường Ngô Tùng Châu, Gia Định vào cuối thập niên 1960. Số là được nghe kể sơ sơ về con cà cuống cùng vị cay thơm của nó, anh bạn tôi lấy làm thích thú, nên định bụng, khi có cơ hội sẽ bắt một vài con nướng ăn cho biết. Rồi một hôm đi xem chiếu bóng tới khuya mới trở về. Khi đi ngang qua cây cột đèn trước nhà, anh ta thấy dưới chân cây cột đèn này, có một vài con côn trùng đang bò lổm ngổm. Cúi xuống nhìn, anh ta đoán nó là con cà cuống, bèn thò tay bắt ngay một chú bỏ liền vào túi quần tây. Khi vào nhà, nhưng chưa kịp lấy ra để nướng ăn, thì đã bị nó chích cho một phát vào đùi non, đau buốt thấu trời xanh, khiến gia đình phải kêu cyclo đưa vào bệnh viện. Ít ngày sau đó, gặp tôi anh đã kể lại chuyện này. Tôi cười thích thú và nói cho anh biết thêm rằng, số anh còn hên lắm đấy. Vì nếu con cà cuống nằm trong túi quần của anh mò mẫm và xoay xở tới một vị thể nào đó để chích ngay một phát vào một trong hai ổ đạn treo lưng lẳng dưới cổ trọng pháo của anh là đời anh tàn trong ngõ hẹp, vì khẩu pháo ấy sẽ bị coi như phế thải vì nó không còn khai hỏa được nữa, và nếu còn khai hỏa gượng ép được thì chỉ đạn bắn ra toàn là loại đạn “mã tử” thôi.

Khi bắt được dăm ba con cà cuống, cái thú của trẻ mục đồng là tìm cách nướng ăn tại chỗ. Vặt cánh ngoài và cánh trong, rồi vùi vào đồng tro than nóng bỏng; chỉ ít phút sau, những phần mỏng manh của thân cà cuống cháy xém, bốc ra một mùi thơm khó tả. Thêm vào đó, sức nóng của tro than làm cho bụng cà cuống căng phồng lên. Tới một độ căng nào đó bụng bể, một luồng hơi dầu cà cuống từ đó xì ra, tỏa mùi cay thơm đến nhức mũi. Đưa nguyên con cà cuống chín vàng vào miệng, nhai dòn dùm dùm. Trời ơi! Sao mà nó tuyệt vời đến thế! Xơi một con cà cuống trước khi đi ngủ, sáng hôm sau thức dậy, chắc chắn bạn sẽ không muốn đi đánh răng và súc miệng nữa đâu. Dường như chỉ có cà cuống đục đầu mùa mới có nhiều dầu cay thơm, vì đó là loại “bùa mê thuốc lú” để chàng quynh rữ nàng trong thời kỳ sinh sản.

Vào giữa mùa mưa trên cánh đồng làng tôi có rất nhiều cà cuống non lớn nhỏ nhiều cỡ khác nhau có hình dáng giống như những con rệp, đầu nhỏ, đít to, không có cánh và không có đầu cay, song chúng chích cũng nhức nhối không thua gì cà cuống trưởng thành. Vào những ngày nắng gay gắt, trong những thửa ruộng lồm bồm nước, cà cuống non thường tụ lại thành từng đám trên những mô đất cao để tránh nước quá nóng. Dân làng tôi thường bắt hàng rổ đem về rang với muối, mỡ, nước mắm, hành, tiêu để ăn cơm. Tới độ tuổi nào đó cà cuống non lột xác trở thành cà cuống trưởng thành có cánh dài và to lớn hơn. Vào cuối mùa mưa, nước rút từ những cánh đồng ra sông Hồng, người ta đặt đày bắt được rất nhiều cà cuống đã trưởng thành, trắng trẻo và mập mạp, song rất khó kiếm được những con cà cuống có dầu cay thơm như lúc đầu mùa. Vào thời gian này trên các đường phố Hà Nội, người ta thường thấy một vài phụ nữ thôn quê đội từng thúng cà cuống đã luộc chín, ủ nóng bằng những chiếc vỉ buồm, bán dong cho dân chúng thủ đô chấm muối tiêu ăn.

Vào cuối thu, có một loại côn trùng từ cánh đồng bay vào làng tôi, đậu trên thân những cây ít lá như cau, dừa, soan, v.v.. mà dân chúng trong vùng quê tôi gọi là **con cà cội**. Sở dĩ gọi như thế là vì người ta cho rằng, chúng là những con cà cuống già lột xác biến thành. Vóc dáng con cà cội không khác con cà cuống bao nhiêu. Các bộ phận bên ngoài dường như vẫn còn nguyên hình dạng, song chỉ khác ở chỗ là thân hình không còn dẹt nữa mà trở thành phốp pháp và tròn trịa hơn; vòi chích dài ra và **không còn chích được** nữa. Toàn thân màu nâu đã được đổi sang màu đen đậm óng ánh với những chấm phấn vàng trên lưng. Đậu trên thân cây một cách âm thầm lặng lẽ, song đôi lúc chúng đơn ca hay đồng ca ó o, ó o vang dậy xóm làng. Tiếng ca của cà cội vừa lớn lại vừa trầm nghe vui tai hơn tiếng ve sàu rất nhiều, khiến xóm làng tôi càng tăng thêm vẻ sinh động. Trẻ em trong làng thường dùng cây vót nhỏ, buộc vào đầu một cây sào dài để bắt cà cội chơi. Buộc vào chân nó một sợi chỉ cầm cho chúng bay chơi. Buồn buồn lấy ngón cái và chỗ bóp nhẹ vào mắt là chúng cất tiếng ó o ó o ngay.

Tìm hiểu qua một vài tài liệu, tôi được biết các nhà sinh vật học chia cà cuống ra làm ba nhóm: **LETHOCERUS**, **ABEDUS** và **BELOSTMA**. Cả ba nhóm có hình dáng bên ngoài khá giống nhau, tuy lớn nhỏ có khác. Nhóm lethocerus thuộc loại to con hơn và con cái đẻ trứng trên phần thân cây nằm trên mặt nước và nằm canh trứng dưới mặt nước. Nhóm abedus và belostma nhỏ con hơn và đẻ trứng trên lưng con đực, và con đực có trách nhiệm ấp trứng cho đến ngày nở. Ở Việt Nam trước đây, tôi đã từng sống cả ba miền Bắc Trung Nam, song chưa bao giờ thấy con cà cuống nào mang trứng trên lưng cá, mà chỉ thấy những ổ trứng dính vào phần thân cây nằm trên mặt nước mà thôi, nên tin rằng con cà cuống ở Việt Nam không thuộc nhóm **ABEDUS** hay **BELOSTMA** mà thuộc nhóm **LETHOCERUS**. Hiện nay ở Việt Nam cà cuống đã trở nên rất khan hiếm. Dù người mua bằng lòng



*Cà cuống đực thuộc nhóm Abedus mang trứng trên lưng*

trả giá dầu cà cuống cao hơn giá vàng đi nữa cũng không thể mua được. Vì trước đây cũng như hiện nay nhà nông vẫn thường dùng phân hóa học để bón cho lúa, và dùng thuốc trừ sâu để diệt sâu bọ phá hoại mùa màng, nên môi trường sinh sống và phát triển của **cà cuống bị nhiễm độc**, khiến cho loại côn trùng này sẽ đi dần đến chỗ tuyệt chủng.

Người Việt đã biết đến con cà cuống ít nhất là hàng trăm năm trước Tây Lịch. Một chuyện dã sử kể rằng, vào năm Ất-Tị, 196 năm trước Tây Lịch, một vị tướng của nhà Tần tên là Triệu Đà, đánh An Dương Vương và chiếm được nước Âu Lạc, bèn sáp nhập Âu Lạc vào quận Nam Hải, thành lập một nước mới gọi là Nam Việt. Sau đó ông ta tự xưng là vua nước này, lấy danh hiệu là Triệu Vũ Vương, đóng đô ở Phiên Ngung, gần thành Quảng Châu bây giờ. Trong thời gian làm vua từ năm 207 đến năm 111 trước Tây Lịch, hàng năm Triệu Đà vẫn mang vàng bạc, châu báu, và của ngon vật lạ cống hiến vua Tần. Vào thời gian ấy, ở Nam Việt cà cuống đã được coi là một trong những của ngon vật lạ, nên một trong những lần cống hiến vua Tần, Triệu Đà có kèm theo một lồng côn trùng này. Khi tiếp nhận, không ngờ vua Tàu lại ái oăm hỏi tên từng phẩm vật một. Khi chỉ đến lồng cà cuống; vì không nhớ được tên, nên Triệu Đà đâm ra luống cuống. Song nhờ nhớ đến mùi dầu của nó thơm như quế, nên Triệu Đà đã lanh trí đã phịa ra ngay được một cái tên là: **CON SÂU QUẾ**. Có ý ám chỉ một loại sâu sống nhờ vào việc đục khoét thân cây quế.

Sự luống cuống và bịa tên của Triệu Đà đã không qua được mắt vua Tần, nên sau khi Triệu Đà về nước được ít lâu, vua Tần mới gửi thư sang trách cứ. Trong thư nhà vua nói rõ là trong nước Nam Việt không ai gọi con côn trùng ấy là con sâu quế cả, song vì bất ngờ và luống cuống Triệu Đà đã bịa ra tên ấy. Đồng thời vua Tần cũng đã dùng lối chơi chữ để sửa tên con **SÂU QUẾ** thành con **ĐÀ CUỐNG**. Cũng kể đó dân chúng trong nước Nam Việt cũng bắt đầu gọi tên như thế, nhưng gọi chệch đi là **CÀ CUỐNG**.

Trong kho tàng cách ngôn ở nước ta cũng có một câu dính dáng đến con cà cuống là: **cà cuống chết đến dít vẫn còn cay**. Về nghĩa đen có ý nói về một nét đặc thù của con cà cuống dù là trong tình huống nào đi nữa hương vị cay thơm vẫn giữ được vẹn toàn. Về nghĩa bóng, chỉ một đặc tính ngoan cường của người quân tử hay bậc trượng phu, **dù lâm vào tình thế khốn cùng, dù có phải chết đi nữa, song vẫn giữ được tiết tháo và nghĩa khí**.

Tôi thuộc loại “**Ô-ĐI-GHE**” tới Mỹ vào năm 1987. Từ ngày ấy đến nay, đã đôi ba lần được ăn bánh cuốn chấm với nước mắm có pha chút dầu cà cuống, hay bún thang có nhỏ chút dầu này, nhưng chỉ là loại dầu nhân tạo, xuất sứ từ Thái Lan. Hoặc vì nồng độ quá nhỏ hay vì “nhân tạo không bằng thiên tạo”, nên tôi cảm nhận được sự khác biệt không mấy khó khăn. Cũng trong thời gian sống trên đất Mỹ, có một lần, tôi bắt được một con cà cuống dưới chân cột đèn trong một bãi đậu xe ở Michigan. Nhìn thật kỹ, tôi không thể tìm ra được bất kỳ một nét nào khác biệt so với con cà cuống ở Việt Nam, nhưng nhỏ hơn đôi chút. Ở Mỹ, người ta gọi con cà cuống là con **giant water bug**, vì nó là một con bọ sống trong nước lớn nhất. Vào ban đêm, nó thường nhắm vào những nơi có ánh đèn sáng để bay tới, nên còn được là con **electric light bug** nữa.

Cứ mỗi lần cảm nhận được hương vị cà cuống, hay mỗi lần nhìn thấy con giant water bug là tôi lại chạnh lòng nhớ tới con cà cuống ở quê tôi. Và đặc biệt là nhớ đến những lúc đi chăn trâu, bắt cà cuống, nướng ăn liền tại chỗ. Ôi! Ngon làm sao và thú vị biết là dường nào !

Huy Vũ