

Hương vị ngày xưa Về Biển An Nghêu

Trần Văn Chi

Không biết tự khi nào mà người Sài Gòn có "cái tật ăn đêm"? Ăn đêm không chỉ vì nhu cầu đòi hỏi của cái dạ dày, mà là thói quen, thú vui của người Sài Gòn có từ lâu. Và vì cái tật ăn đêm mà người Sài Gòn làm cho thành phố Sài Gòn trở nên là "thành phố mất ngủ" kinh niên cho tới nay! Con đường Nguyễn Tri Phương, khu Ngã Sáu Chợ Lớn, là khu ăn đêm nổi tiếng với những món ăn Tàu; trong khi đó món nghêu hấp, món ăn khoái khẩu, đặc biệt và hấp dẫn của Việt Nam ngự trị một mình một cõi từ Ngã Sáu đến đường Bà Hạt cho tới nay !



(Ca dao)

Nghêu hấp đựng trong cái thau nhôm, hằng đêm được bày bán trên lề đường, khách có đủ hạng người, đàn ông, đàn bà, người giàu kẻ nghèo tới ăn nườm nượp bất kể nắng mưa! Tin chắc rằng, những ai đã một lần tới đó ăn qua đều phải tìm cách quay trở lại, bởi sự hấp dẫn của món nghêu. Con nghêu, bà con ngoài Bắc kêu là con ngao, là loại như con sò, có hai vỏ trắng, ruột mềm, sống ở ven cửa sông, cửa biển như Ninh Bình, Thanh Hóa ngoài Bắc, nhưng nhiều nhứt là Gò Công, Bến Tre ở miền Nam.

*Đèn nào cao bằng đèn Châu Đốc,
Gió nào độc bằng gió Gò Công...*

[Gió độc ở Gò Công là gió thổi từ hướng Tây, áp suất thấp, ẩm, người ở đây gọi là gió chướng, thường gây bệnh cho người và thú vật, nhứt là vùng gần biển.]

Không biết gió Gò Công độc cỡ nào, chớ nói riêng với bạn rằng con nghêu Gò Công thì ngon mà ăn không độc như ăn nhầm con cua đính Càn Đức đâu.

Lần về Gò Công, tìm đến quê hương của con nghêu để thấy tận mắt, biết rạch ròi đời sống con nghêu mới thấy rằng có nhiều điều bạn chưa nghe, chưa biết về con nghêu lắm, dầu đã từng ăn qua con nghêu. Từ Sài Gòn về Gò Công có hai ngã: ngã Xóm Củi hoặc Tân An (đi ngã Mỹ Tho thì xa gần gấp đôi nên ít ai đi). Con đường trên dưới 60 cây số mà ngày xưa ngồi xe đò mất cả buổi là thường. Khách phải qua bắc Mỹ Lợi trước khi vào địa phận Gò Công, mà người dân ở đây xưa nay quen gọi là Bắc Cầu Nổi. Tuy không nhộn nhịp như Bắc Mỹ Thuận và Bắc Cần Thơ nhưng cũng để lại cho du khách có lần đến thăm Gò Công nhiều kỷ niệm về con người, thổ dưỡng, đặc sản ở đây. Riêng một mình con nghêu cũng đã để lại nhiều ấn tượng cho du khách một lần ăn qua khi đến đây.

NGHÊU GÒ CÔNG

Từ tỉnh lỵ Gò Công (bây giờ Gò Công chia ra Gò Công Tây và Gò Công Đông, thuộc tỉnh Tiền Giang) đến bãi nghêu biển nghêu Tân Thành độ 8 cây số. Du khách lần lượt qua các địa danh mà tên gọi gắn liền với đời sống văn hóa lịch sử vùng này. Như là xã Hòa Nghị quê hương trái sơ ri, nơi đây có cây dầu cổ thụ mấy trăm tuổi, ba người ôm không hết. Rồi đến Thị trấn Tân Hòa, thời Tự Đức là một huyện thuộc Gia Định, đất khời binh của người anh hùng chống Pháp đầu tiên Trương Công Định, nơi đây nổi tiếng với món bánh vá, mắm còng, mắm tôm chua. Tiếp tục lái xe một đỗi nữa là đến biển Tân Thành, quê hương chánh quán của con nghêu Gò Công.

Người địa phương bảo mùa nghêu nhằm vào mùa gió Nồm, gió thổi hướng Đông Nam, từ tháng 3 đến tháng 9 âm lịch.

*Gió Nồm là gió nồm Nam,
Trách người quân tử ăn tham không mời !!!*
(Ca dao)



Vào mùa này đồng ruộng Gò Công còn khô, nước sông chưa ngọt, có lẽ ông Trời thương nên đem con nghêu đổ về biển Tân Thành nhiều vô số kể. Đến tháng 7 thì nghêu đã lớn và bắt đầu ăn được rồi. Canh lúc nước ròng, lần theo mực nước rút, đi ra tận ngoài miệt Đền Đỏ, Đền Trắng, bạn sẽ gặp ở đây đoàn người bắt nghêu. Họ là những người dân địa phương cha truyền con nối theo với nghề này. Con nghêu sống tập thể, tập trung có vùng, sống trên các gò cát như gò má lạng, dài cả cây số mà người trong nghề gọi là cồn nghêu. Nói bắt nghêu chớ thực ra là xúc nghêu. Dùng cào, dùng cuốc xúc nghêu vào cái rổ xảo, đãi cho sạch cát, cho vào giỏ cần xé rồi đưa lên ghe đậu gần đó. Xúc nghêu ai cũng muốn tìm nghêu lớn mới có giá, nhưng có khi gặp phải cồn toàn nghêu nhỏ, gọi là xui xẻo thì phải chịu thôi. Đây là bắt nghêu tập thể. Còn bắt nghêu cá nhơn, hồi xưa người ta dùng "cái xệp" đập ra khơi lựa bắt toàn nghêu bự. Cái xệp giống như cái mông cái cộ kéo lúa, nhưng nhỏ hơn, ngang độ 0,50m dài hơn 1m, sử dụng như ngày nay đi skate. Mỗi lần đi, một người bắt được vài thùng thiếc thì nước bắt đầu lớn, cho nghêu vào giỏ cần xé đặt lên xệp, đập lẹ vào bờ kéo chết đuối.

Hồi đó nghêu bán lẻ tính bằng thùng thiếc, loại thùng dầu hôi 20 lít, chớ đâu có cân kí lô như ngày nay. Nhớ lại hồi nhỏ, vào độ tháng 7 ta, mẹ tôi hay biểu ra bờ sông đón ghe nghêu mua cho bà. Lúc này trời mưa chưa già, cá tôm chưa có nên phải ăn cơm với nghêu. Nghêu làm nhiều món ăn cho đỡ ngán: nghêu xào mướp hương, nghêu kho tiêu, nghêu xào bầu ... cứ thế mà ăn miết nay nhắc lại còn ngán.



Bấy giờ nghêu rất rẻ, có năm nhiều quá bán không ai thèm mua, chủ ghe phải kêu cả xóm ra "cho không" để lui ghe về cho nhẹ chèo, do đó có người làm nghêu khổ là vậy. Năm nào nghêu nhiều như vậy là mẹ tôi lo sợ lắm, bà nói: "*trúng mùa nghêu là thất mùa lúa*". Có thể tại tên con nghêu đi đôi với ngao, nghêu ngao, nói lên điều không lành chăng? Ai biết đúng hay không!

*Nghêu ngao cho đỡ cơn buồn,
Dầu ai cho dại, cho khôn mặc lòng.
(Ca dao)*

Con nghêu cho ta nhiều món ngon lắm. Dầu làm món gì, nghêu lớn hay nhỏ, đầu tiên con nghêu phải còn sống mới cho món ăn ngon.

Thế làm sao phân biệt nghêu chết nghêu sống ?

Nghêu, hàu, ốc, hến là loại luôn luôn ngậm miệng, có ai thấy chúng mở miệng bao giờ đâu. Thế mới nói "câm như hến" là vậy. Làm sao biết sống hay chết ?

Này nhé, trước tiên phải đem nghêu ***ngâm bằng nước vo gạo hay nước pha ít dấm*** để gọi là "cho nghêu nhả chất dơ". Coi **con nào còn tiếp tục ngậm miệng là con nghêu chết**. Nghêu sống gặp nước dấm phản ứng tự nhiên phải hé miệng làm nước chất dơ theo đó ra ngoài. Nghĩ người nhà quê hay thiệt !

Món nghêu có thể dùng để ăn chơi hoặc ăn với cơm. Nghêu ăn chơi có hai món là nghêu nướng và nghêu hấp. Nghêu nướng phải lựa nghêu bự cỡ bằng con vòm, bằng trái cà chua thì mới ngon. Ai ăn nấy nướng, nướng từ con. Con nghêu vừa thấy lửa là há miệng, phải nhanh tay tách nghêu ra, nặn chút chanh, cho thêm ít muối tiêu. Đưa vào miệng húp nước nghêu còn đang nóng hổi như ăn hột vịt lộn vậy mới ngon. Tiếp theo là

nốc một ngụm rượu để chánh hiệu Gò Công, bạn sẽ biết thế nào là vị ngọt của nghêu nướng. Ruột nghêu ăn kèm với ớt lá nhào, hay lá nghệ, lá gừng, chấm muối tiêu chanh. Nhai nghe dòn dòn, thịt nghêu nóng hổi ngọt lịm hòa lẫn với mùi thơm của lá nghệ lá gừng, ôi tuyệt diệu. Tôi tin rằng trong đời bạn chưa hề có lần ăn ngon như vậy. Ăn nghêu nướng phải ăn từ từ, nhậu lai rai với rượu đế và tự tay nướng từ con mà ăn mới ngon. Ngồi bên bếp lửa chờ đợi con nghêu hả miệng, nói chuyện trên trời dưới đất thì thú vị lắm. Còn ăn nghêu nướng sẵn kiểu trên nhà hàng, bất kể mấy sao đi nữa cũng làm sao bằng kiểu ăn dân dã !

Nghêu hấp có cách ăn khác, có cái ngon khác. Nghêu chọn để hấp không cần bụi, cỡ "don don" cho vừa miếng ăn. Sau khi rửa sạch để cho ráo nước cho vào chảo đang nóng và nhớ phải đậy nắp vung lại để giữ hơi cho tất cả nghêu hé miệng đều, tránh cảnh con chín, con còn sống. Người nhà quê thường hấp nghêu với lá sả, lá chanh, lá bưởi vừa cho ta mùi thơm và ăn nhiều không bị Tào Tháo đuổi. Nghêu hấp ăn kèm rau thơm chấm muối tiêu chanh rất ngon, là món làm nhanh, chỉ cần một món cũng đủ đãi khách phương xa rồi.

Muốn ăn no bạn có món nghêu gói bánh tráng mà chỉ có người dân làm biển mới biết ăn. Có người gọi món này là nghêu nhúng dấm, kiểu ăn như bò hay cá nhúng dấm. Ăn nghêu nhúng dấm không được nhúng chung với tôm hay cá sẽ làm mất mùi nghêu. Nghêu gói bánh tráng với rau thơm chấm với nước mắm chanh thì mới gọi là biết ăn nghêu, chấm tương hay mắm nêm thì ăn không ra làm sao cả, mùi vị "nghe lảng xẹt", mấy ông làm biển nói như vậy.

Dân Gò Công còn có món cháo nghêu nấu với nước cốt dừa, nấu theo kiểu "Cháo Bồi Mừng Năm Tháng Năm", ăn vừa béo vừa ngọt, mùi vị rất lạ. Mỗi người ăn một chén là vừa đủ gọi là ăn cho mát, ngừa bệnh nổi sởi, bệnh nổi trái. Nghe mẹ tôi nói vậy .

Nghêu bán ở Ngã Sáu Chợ Lớn đựng trong cái thau nhôm, chấm nước mắm chanh ớt. Nhưng thay vì hấp, người ta đem luộc cho nhanh, và nhứt là cho có nhiều nước. Dân ăn nghêu ở đây ăn lối "phàm phu", ăn lấy bị thay vì lấy vị. Vừa ăn vừa húp nước nghe "ròn rột" cho đã thèm, cho đáng đồng tiền bát gạo, bởi lẽ một thau nghêu không bao nhiêu con, giá bấy giờ bằng hai tô phở Tương Lai bên kia đường.

Ngày nay về thăm lại Gò Công, xuống tận biển Tân Thành tìm con nghêu "đỏ con mắt" không có ! Nghêu nay bán cân ký chớ đâu như xưa bán thùng, bán mớ, vừa bán vừa cho. Con nghêu Gò Công nay nghe đâu theo chân doanh nhân xuất ngoại ra tận Thái Lan, Tàu... chào mời đổi chác gọi là để làm giàu cho đất nước .
Người trong nước đâu còn có nghêu mà ăn. Nghêu bây giờ là tài sản của Hợp Tác Xã và người bắt nghêu chỉ được trả công khoảng 10 ngàn cho mỗi thùng 20 kí lô !

Từ hồi ra hải ngoại, tôi không còn có cơ hội ăn nghêu hấp, nghêu nướng, nghêu xào mướp, cháo nghêu nữa! Thỉnh thoảng có thấy đâu đó món nghêu xào lá quế, nghêu chiên giòn... nhưng hương vị sao như xa như lạ đối với cái mũi cái miệng của tôi!

Có lẽ bởi lòng tôi cứ tư tưởng đến con nghêu biển Gò Công ngày xưa?

TRẦN VĂN CHI