

HỒ NGỌC NHUẬN

ĐỜI

Hồi ký

CHƯƠNG XVII

TIỀN GIANG – ĐỒNG THÁP QUÊ TÔI

BÚN BÒ HUẾ. – LY TRÀ ĐÁ VỚI ANH BẠN HÒI KẾT. – HAI NỀN VĂN MINH VỚI CUỘC GẶP LỊCH SỬ. – BA XỊ ĐẾ VỚI TRÂM BẦU. – PHỞ LÀ PHỞ. – HỦ TÍU MỸ THO ĂN NO CÒN THÈM. – HỦ TÍU SA ĐÉC ĂN NO CÒN VẾT. – NEM. – GỎI VÀ “ ĂN GỎI ”. – GỎI CUỐN VÀ GỎI VÀ. – TIỀN GIANG ĐỒNG THÁP QUÊ TÔI. – QUÊ TÔI LÀ QUÊ HƯƠNG MẮM. – SỐNG CHUNG VỚI LỤT HAY VỚI LŨ. – CON CÁ MỤC. – NƯỚC MẮM. – MẮM NÊM HAY ANCHOIS VIỆT NAM. – MẮM TÔM KHÔNG ĐÂU GIỐNG ĐÂU. – MẮM CUA MẮM CÒNG. – BÀ CHÚA MẮM. – MẮM SỐNG. – NƯỚC MẮM ĐỒNG VỚI DƯA MẮM. – CHIA NGỌT SẼ BÙI. – CHẢ CÁ THỜI ĐÔI MỚI. – MẮM ĂN... KHÔNG KHÁT NƯỚC. – CON MẮM CỌNG RAU. – TẮC ĐẤT CỌNG RAU ỚN NẶNG. – UỐNG NƯỚC NHỚ NGUỒN. – ĂN MẮM NHỚ NGƯỜI LÀM MẮM

Bún bò Huế

Trong mấy năm Ngô Công Đức lưu vong ở nước ngoài, từ 1971 đến 1975, tôi đã viết cho Đức khá nhiều về tình hình chiến sự, chánh trị kinh tế của miền Nam. Nhiều bạn bè người nước ngoài thương Việt Nam, và dĩ nhiên là chống “chiến tranh Việt Nam”, đã giúp mang thư tôi đi, kể cả băng cassette. Các bạn người Anh, người Đức, người Pháp, người Ý, người Canada, người Thụy Điển, và cả người Philippines... Trong số có mấy nữ tu, linh mục và cả giám mục. Trong số có nhiều người Mỹ, và trong số những người Mỹ có vợ chồng anh Paul và Sophie Quinn-Judge, nhà báo, nhà nghiên cứu sử học... Chị Sophie thỉnh thoảng có trở sang Việt Nam và chúng tôi thường ăn cơm với nhau.

Nhưng tôi cũng không quên kể cho Đức nghe về dân tình miền Nam. Dân tình ở nhiều vùng khác nhau. Khác nhau, nhưng chung nhứt vẫn là nỗi khổ về chiến tranh. Chiến tranh là nỗi khổ tổng hợp, toàn diện, là thảm họa gốc của mọi thảm họa : tội ác, phân ly, tang tóc, ô nhục, suy đồi, nhà tan cửa nát, làng mạc tan hoang. Đến con cá dưới nước, con chim con thú trên rừng cũng không còn đường sống, cũng bị diệt chủng... Và hàng trăm thứ tai họa khác kèm theo. Miền Nam nước Việt nổi tiếng vựa lúa Đông Dương đã phải ăn gạo Mỹ, cho thấy tang thương của ruộng đồng và thống khổ của dân quê Việt Nam như thế nào.

Và cũng cho thấy Sài Gòn luôn là nơi có truyền thống dang tay rộng đón những người con Việt từ mọi miền đất nước. Từ miền Bắc sau Hiệp Định Genève 1954, khi đất nước bị chia cắt ở sông Bến Hải. Từ miền Trung liên tục

sau nhiều biến cố lịch sử, đặc biệt từ sau 1960 và 1972, sau những trận đụng độ ác liệt giữa bộ đội miền Bắc với quân đồng minh, đứng đầu là quân đội Mỹ, ở các tỉnh dọc biên giới Việt Lào. Sài Gòn, trong suốt chiều dài của lịch sử hình thành đất nước và các cuộc chiến huynh đệ tương tàn, trong đó có cuộc chiến vừa qua, là chỗ quy về của mọi con dân và mọi thành phần dân tộc để lấy đà cho mọi vươn tới. Sài Gòn, vì vậy, cũng là nơi tụ hội mọi nét đặc thù của văn hóa dân tộc.

Tôi nhớ năm 1961 là năm tôi bị động viên khóa sinh viên sĩ quan trừ bị, khóa 14, ở trường Bộ binh Thủ Đức. Đây là lần thứ hai tôi bị động viên. Lần trước là vào năm 1954, với sự hiện diện của quân đội viễn chinh Pháp. Các bác sĩ y tá khám sức khỏe cho đám tân binh toàn là người Pháp, có mấy cô đầm trẻ măng cùng tham gia khám nữa. Nhưng lần đó tôi hụt đi, và có lẽ hụt chết. Sau khi nhận số quân cùng các thứ quân trang và “sẵn sàng để được đưa đi tham chiến” thì được tin lòng chảo Điện Biên bị thất thủ... Lần này vì cuộc chiến của người Mỹ chỉ mới bắt đầu, không thể thoát được, nên tôi phải đi Thủ Đức.

Đêm đêm quanh các trại lính lạnh lạnh vang lên những tiếng rao bán hàng rong của các cô vợ lính. Đa số là những gánh bún bò. Thỉnh thoảng mới nghe chêm vô chữ “Huế”, hoặc kèm theo hai tiếng “giò heo”. Đi tập lính cả ngày, đêm thường thấy đói. Nếu lương thực ở nhà tiếp tế đã cạn thì “làm” tô bún bò cho dễ ngủ là nhất. Nhưng tôi không thể không kinh ngạc kêu lên khi lần đầu ăn bún bò ở đây : bún bò gì có nước lèo, lại có giò heo, lại có hương vị mắm ruốc ! ? Thì ra cho tới lúc đó, khi nói tới bún bò thì tôi chỉ quen ăn có món bún bò xào của Sài Gòn và miền Nam. Hay nói cách khác, món bún bò Huế, bún bò giò heo, thời đó, thời 1961-1962, có lẽ chỉ mới bò tới khu ngoại ô đông bắc Sài Gòn, tới Thủ Đức, hay quanh các trại lính của chúng tôi, chưa thật sự thịnh hành ở khắp Sài Gòn, và nhất là chưa có mặt ở các tỉnh miền Tây Nam Bộ. Tôi tuy gốc Huế, dòng nhà Hồ Đắc, từ đời cụ cố tổ vào lập làng định cư ở xã Tân

Hòa Thành Tiền Giang đến nay đã trên mười đời, nhưng cũng chỉ mới biết thưởng thức món bún bò Huế từ đầu những năm 1960 trở về đây thôi.

Ly trà đá với anh bạn hồi kết

Có nhiều bạn “ hồi kết ” cũng không biết như tôi, mà về nhiều thứ khác. “ Hồi kết ” là từ người ta quen dùng sau 1975 để chỉ chiều ngược lại của “ tập kết ”. Và “ tập kết ” là từ để chỉ những người kháng chiến miền Nam, tập trung ở những nơi đã được thỏa thuận trong Hiệp định đình chiến Genève 1954, để đi ra Bắc. Sau 1975, những ai đã từng tập kết ra Bắc trở lại miền Nam sinh sống được gọi là dân “ hồi kết ”.

Một hôm, có một anh bạn thân “ hồi kết ” bỗng hỏi tôi : “ Trà đá xuất hiện ở Sài Gòn hồi nào ” ? Câu hỏi bất ngờ khiến cho tới giờ này tôi vẫn chưa biết liệu câu trả lời của tôi có thật thỏa đáng hay không. Bởi hồi nhớ lại thời thơ ấu của chúng tôi, Sài Gòn không có trà đá.

Thời chúng tôi còn nhỏ, nước trà thịnh hành ở Sài Gòn là trà Huế, thứ trà mà bây giờ người ta gọi là trà xanh. Chớ trà Tàu cũng ít. Mà trà Tàu cũng là trà Việt Nam do người Tàu tẩm ướp chế biến. Nhưng cũng là trà nóng, không có trà đá. Trà Huế thường uống bằng tô. Đi làm đồng về, hay sau một đoạn đường dài cuốc bộ mà “ làm ” một tô trà Huế là thấy “ mát ” ngay. Nhờ đồ mồ hôi. Ở Sài Gòn xưa, trà Huế đi đâu cũng đựng. Cứ qua vài khu phố, vài góc đường là gặp. Trà Huế, nấu trong nồi đất, múc bằng gáo dừa ra tô, vừa thổi vừa uống vừa ăn kẹo đậu phộng hay đường tán, là thức uống quen thuộc của người lao động, của các “ anh xe kéo ” lúc gác cày nghỉ xả hơi.

Cà phê đá thì có. Vì cà phê và nước đá là hai thứ cùng đi theo bước chân của người Pháp. Sản xuất nước đá là do các nhà máy của Pháp, cùng các hãng bia. Các hãng bia mọc lên như nấm trên cả nước ta từ sau 1975 cho tới giờ có lẽ là

do kế thừa cách làm ăn và cách uống của người Pháp từ thời cũ chăng ? Có lẽ chỉ một phần, phần còn lại có lẽ là do ảnh hưởng của các nước anh em xã hội chủ nghĩa Đông Âu, nhất là của Đông Đức, của Tiệp, những nước nổi tiếng “bơm bia” từ xa xưa... Cà phê – và cao su – cũng do các đồn điền của người Pháp du nhập sản xuất. Một ít là của người bản địa nhà giàu hoặc “dân tây”. “Bia, Đá” là hai thứ gần như độc quyền của các nhà kinh doanh Pháp ở Đông Dương thuộc Pháp, cùng nhiều thứ độc quyền khác. Còn rượu gạo nếp và thuốc phiện là độc quyền của nhà nước Pháp. Rượu gạo quốc doanh hay công quản của Pháp ngày xưa còn được gọi là “rượu công xi”, RA (Régie d’Alcool), và quốc doanh thuốc phiện được gọi là RO (Régie d’Opium).

Vậy trà đá xuất hiện ở Sài Gòn lúc nào ? Tôi thiết nghĩ ở khoảng thời gian người Mỹ ồ ạt đổ quân sang đây, tức từ sau 1965. Quen ở xứ lạnh, lính Mỹ không chịu nổi cái nóng nhiệt đới xứ ta và nhiều thứ khác nữa. Được biết trong những thời kỳ đầu, ở những nơi trú quân hẻo lánh, các tiện nghi kỹ thuật hậu cần hiện đại chưa theo tới kịp, có lính Mỹ đã phải tạm dùng “nước đá cây” để dưới gầm giường, thay cho máy lạnh, để dễ ngủ. Các dịch vụ phục vụ quân đội viễn chinh Mỹ cũng bắt đầu nở rộ như nấm mỗi đầu mưa. Nào sản xuất vận chuyển nước đá, nào giặt giũ quần áo, nào hằng trăm vụ thầu lớn nhỏ đủ loại khiến nhiều người biết đón gió phát lên rất dữ.

Nếu nói cà phê đá ngày xưa đi theo chân Tây thì trà đá ngày nào đi theo chân Mỹ cũng là có lý. Dần dà nước đá đã trở thành một nhu cầu thiết yếu của người Sài Gòn. Đối với người Sài Gòn, rồi người miền Nam, không có nước đá dài ngày chắc phải có nổi loạn, dù nổi loạn từ giờ là gần như không tưởng...

Sinh hoạt trong dân gian, quan hệ giao tiếp đối xử giữa dân gian cũng từng thời kỳ mà chịu ảnh hưởng hay biến đổi theo cái ăn, cái uống, cái mặc. Và theo cách ứng xử trong từng những cái đó. Có một thời, vì không thể tranh đua mua sắm nổi với mấy chị em có vài đồng tiền rền rảng của lính Mỹ trong túi, dù là trái mít ngon hay con gà ở ngoài chợ, nên bà con có ác cảm với họ ra mặt... Và

họ cũng biết phận mình, hiếm khi lên mặt với bà con. Còn bây giờ, cũng với đồng tiền ấy, cũng với người Mỹ ấy, nhưng cách lấy, cách xài, cách ăn, cách mặc cũng khác... nên các mối quan hệ đối xử với nhau cũng khác...

Các bà con xa quê lâu hay các bạn trẻ “đàn hậu tấn” cũng thường theo hỏi về nhiều thứ khác nữa. Như xe lửa có móc để leo lên Đà Lạt, hay đường xe lửa Sài Gòn - Mỹ Tho bị bỏ hồi nào, tại sao bỏ? Như đường xe điện Sài Gòn - Chợ Lớn tới năm nào thì không còn nữa, và chiếc xích lô thay chiếc xe kéo hồi nào? Và tại sao, ở hai bờ sông Tiền, cùng chia nhau một bến bắc Mỹ Thuận – hồi chưa làm cầu – mà từ bên này bến, thuộc Mỹ Tho Tiền Giang, chiếc xích lô lại thịnh hành suốt cho đến tận Sài Gòn, nhưng lại nhường chỗ cho chiếc xe lôi, còn được gọi là xe vua, từ bờ phía bên kia, từ phía bờ Vĩnh Long đổ đi các tỉnh miền Tây và xuống tận đất mũi Cà Mau? Đâu là cái gốc của việc hình thành hai loại phương tiện vận chuyển dùng sức người là chính, nhưng một đằng là với sức đẩy từ sau, và một đằng là với sức lôi từ trước? Và đâu là cái lý cho việc hai bờ sông Tiền là ranh giới phân chia lãnh địa cho hai loại phương tiện vận chuyển độc đáo đó? Có người viện dẫn người Pháp hay người Mã Lai ra làm ảnh hưởng, nhưng không hẳn...

Hai nền văn minh với cuộc gặp lịch sử

Còn nhiều câu hỏi khác nữa mà con cháu chúng ta sau này có lẽ sẽ còn hỏi nữa. Như về chiếc xe gắn máy, phổ biến nhất là chiếc Honda, xuất hiện ở Sài Gòn lúc nào? Về chiếc xe Honda này, tôi còn nhớ, lần đầu tiên phái đoàn Sài Gòn ra thăm Hà Nội tháng 9 năm 1975, đã được hãng tin AFP của Pháp giới thiệu ra khắp thế giới như là đại diện của “nền văn minh xe Honda lần đầu gặp gỡ nền văn minh xe đạp”! Do đó, tôi đã viết để lại Hà Nội một bài ngắn, bây giờ không nhớ đăng ở đâu, nói rằng tôi và nhiều anh em miền Nam của tôi rất tự hào về nền văn minh xe đạp đã làm nên lịch sử, chớ không hề hãnh diện về “nền

văn minh xe Honda ”, mà tác dụng chính yếu là hủy hoại môi trường, con người và làm giàu cho ngoại bang. Và bây giờ, nếu có dịp viết tiếp, tôi sẽ hỏi : chiếc xe gắn máy có gì hay mà cho nó lên ngôi, loại bỏ chiếc xe đạp, chiếc xích lô, chiếc xe lôi lâu đời thân thiện với con người và môi trường. Trong khi dân các nước giàu và văn minh ngày càng đua nhau dùng xe đạp, xe lôi ? Việc rúng rẻ các phương tiện thô sơ ở nước ta khiến người ta có cảm giác về mấy ông “ tân trưởng giả ” học làm sang, hay có phần hùn với các hãng sản xuất xe gắn máy ở nước ngoài. Hoặc cả hai...

Ba Xị Đế và Trâm Bầu

“ Miếng ăn là cái tội tàn, mất đi một miếng lợn gan lên đầu ”. Câu nói những tưởng chỉ dùng trong dân gian, nào hay nó cũng áp dụng cho các loại triều đình, nhà nước. Cũng vì mất miếng ăn, hay tranh nhau miếng ăn mà sanh ra đánh nhau giữa nước này nước nọ, hay đánh nhau giữa một nhà nước và dân một nước. Gần ta nhất, không ai không biết cuộc chiến tranh nha phiến giữa nước Anh và nước Tàu, để rồi Tàu phải nhượng Hồng Kông cả trăm năm cho Anh. Gần ta hơn nữa, và ngay ở nước ta, cũng vì muốn giữ độc quyền cái uống, cái hút... mà những cái “ RA ”, cái “ RO ” và những anh lính “ đoan ” của thực dân Pháp đã ngày đêm lùng sục rượt bắt những người dân Nam Kỳ nấu rượu nếp, bị cho là nấu rượu lậu.

Rượu nếp ở trong Nam còn được gọi là “ rượu đế ”. Rượu đế, sau này có nơi còn gọi là “ ba xị đế ”, vì ba chai xá xị dùng đong được một lít rượu đế. “ Làm vài xị đế ” hay làm vài “ ly xây chùng ” có lẽ cũng bắt nguồn từ thói quen ngồi quán uống cà phê buổi sáng, rồi kéo dài tới chiều mãn chập rượu đế luôn. Bởi ly “ xây chùng ” ở quán của mấy “ chú ba Tàu ” thường là dùng để uống cà phê. Còn người lao động ở quê thì thường uống rượu bằng chén, cỡ chén ăn cơm. Hạng trưởng giả trung lưu cũng uống rượu bằng chén, nhưng là chén chun, còn

gọi là chén hột mít. Rượu đế còn có một cái tên khác, ít phổ biến hơn, là “rượu trâm bầu”. Tại sao ? Bởi vì dân quê Nam Kỳ thuộc Pháp nấu rượu là phải nấu lén, nấu lậu. Nấu xong phải giấu rượu trong cỏ đế, vì cỏ đế rậm rạp và cao lút đầu. Hay trong các bụi trâm bầu. Không biết trước 1975 “rượu quốc lủi” ở ngoài Bắc thường “chui lủi” thế nào, và bị “quốc doanh” rượt đuổi phạt vạ thế nào khi bắt gặp, còn ở trong Nam, thời thuộc Pháp, nấu rượu lậu, rượu đế, mà để “lính đoan” – douane – tức thuế quan bắt được thì bị phạt nặng lắm, có khi phải đi tù...

Phở là... phở

Về tô phở cũng có vài chuyện nói... Ngày nay thỉnh thoảng vẫn gặp đâu đó ở Sài Gòn thành phố Hồ Chí Minh một hiệu “phở Bắc” hay “phở Hà Nội”. Mà không biết có ngon hay không. Bởi người ta treo bảng phở Bắc hay phở Hà Nội, nhưng phở của thời nào và xuất xứ chính xác từ chỗ nào của miền Bắc, của Hà Nội, thì không thấy ghi rõ. Nếu của cái thời nấu phở với cả đồng mì chính, hay phải lặn lưng cả gói bột ngọt khi đi ăn phở thì liệu người Hà Nội hay người Sài Gòn bây giờ có chịu ghé mấy cái quán “phở Bắc”, “phở Hà Nội” đó mà ăn hay không ? Nếu có người mở tiệm phở ở miền Nam nước Pháp, ở Nice chẳng hạn, mà treo bảng hiệu “phở Bắc” thì chưa chắc có ai vô ăn. Bởi thực khách có thể tự nhủ : nếu đây là người ở tận xứ Lille cực Bắc mà xuống Nice nấu phở thì chắc gì ngon, và thua phở Paris là cái chắc.

Phở là phở. Cả thế giới ngày nay đều biết tiếng “phở”. Ở Bắc Âu hay Bắc Mỹ, ở Nam Phi hay ở Úc... đâu đâu cũng có người tìm thưởng thức tô phở. Người mình mà đến Paris, dù phải vội đi nơi khác, ít nhất cũng được bà con mời đãi một tô phở Paris. Để nhớ đời. Vì nó to tổ bố... Thông thường cũng không cần phải thêm hai tiếng Việt Nam mà làm chi. Ở miền Nam này cũng không cần, chỉ cần cái ngon. Và cái “ngon” đó nó thường đi kèm với cái thương hiệu

riêng của tô phở, quán phở. Một thương hiệu có khi rất bình dân, ngộ nghĩnh, như “ phở bờ sông ”, “ phở cây quéo ” v.v... Chớ còn yết chung chung là phở Bắc hay phở Hà Nội thì thực tình không hấp dẫn thực khách cho lắm. Bởi ai mà không biết xuất xứ của phở là từ miền Bắc ? Ăn thua là do người nấu, cách nấu mà thôi...

Hủ tíu Mỹ Tho ăn no còn thèm

Trước năm 1954, khi chưa có phong trào di cư từ Bắc vô Nam, Sài Gòn Chợ Lớn và cả miền Nam đi đâu cũng gặp hủ tíu. Hủ tíu là món ăn phổ biến của người Trung Hoa du nhập vào Việt Nam không biết từ đời thuở nào và đã Việt Nam hóa. Nhưng mỗi miền, mỗi tỉnh đều có cái riêng. Cái khác biệt chung nhất giữa hủ tíu Sài Gòn Chợ Lớn ngày xưa với hủ tíu Mỹ Tho và các tỉnh là ở sợi bánh : sợi bánh hủ tíu Sài Gòn chính gốc thì mềm, như bánh phở, vì là bánh tươi, còn ở các tỉnh thì dai, vì là bánh khô. Nhưng nói chung bây giờ người ăn hủ tíu chỉ phân biệt sợi dai sợi mềm chớ ít ai nhớ đến nguồn gốc .

Không phải vì tôi gốc Mỹ Tho nên ghiền hủ tíu Mỹ Tho, mà vì hủ tíu Mỹ Tho ngon thật. Cũng sợi bánh dai đó, cũng nước dùng cùng với xí quách đó, cũng miếng sườn, con tôm, con mực khô, có khi có vài con tôm khô chấy hay mấy hột đậu phộng chiên, nêm thêm chút tỏi chua... mà hương vị thật đậm đà, ăn một tô đã vừa, nhưng không thể không “ thiếu xực ” một tô nữa. Ăn một lần rồi bắt ghiền, đi đâu cũng nhớ. Nhớ trước 1975, anh em bạn cũ chúng tôi gốc Mỹ Tho hoặc từng học Mỹ Tho thường rủ nhau lái xe về Mỹ Tho ăn hủ tíu. Chỉ ăn hủ tíu thôi rồi chạy về Sài Gòn ai lo việc nấy. Và trước đó nữa, khi có nhiều giờ rảnh rỗi, vài đứa chúng tôi lại cùng nhảy xe lửa về Mỹ Tho để chỉ ăn hủ tíu. Hủ tíu Mỹ Tho ở Sài Gòn bây giờ cũng có mấy tiệm. Vẫn đông khách. Hủ tíu Mỹ

Tho và hủ tíu Nam Vang có cái giống mà cũng có cái khác nhau. Giống, khác nhau thế nào, ăn vô thì biết liền...

Hủ tíu Sa Đéc ăn no còn vét

Chỉ nhắc hủ tíu Mỹ Tho mà không nhắc hủ tíu các tỉnh thì có thể tôi sẽ bị bà con rầy. Bởi nói chung trong Nam hủ tíu tỉnh nào cũng có cái ngon riêng, vì đặc sản mỗi nơi đều phong phú. Nhưng nếu phải nhắc thêm thì tôi xin nhắc, cùng với Mỹ Tho là Sa Đéc với Bạc Liêu. Bởi cả ba nơi đều có máu văn nghệ riêng, nên hủ tíu hay cái ẩm thực nói chung cũng có cái ngon đặc thù. Bạc Liêu thì có ông Cao Văn Lầu, Sa Đéc thì có Bà Năm Sa Đéc. Còn Mỹ Tho quê tôi thì có rất nhiều nghệ sĩ tên tuổi, nhưng nếu kể ra đây mà không đủ thì cũng sẽ lại bị rầy, nên chỉ xin kể một mình cô Bảy Nam, thân mẫu chị Kim Cương và xin nhường cho chị kể tiếp giùm...

Một anh bạn cũ của tôi, và là đồng nghiệp, đọc tới đây hú tôi, nhắc : nếu kể không đủ thì có thể bị rầy, nhưng nếu trước tiên không nhắc bà Phùng Há, ít nhất cũng để cho hai bà có bạn, thì sẽ bị cự nự là cái chắc. Anh nói có lý quá, lại còn làm tôi nhớ tới một ngôi nhà cũ của cha tôi ở Mỹ Tho chỉ cách rạp hát Thầy Ba Tú đâu chừng vài trăm mét. Còn Thầy Ba Tú là ai, và còn những ai là nghệ sĩ lưu danh nữa của Mỹ Tho, thì cứ xin nhờ chị Kim Cương, cũng là một cây viết cố cựu của các báo Tin Sáng, Điện Tín trong một số mục “ ướm át ”, kể tiếp cho đủ.

Nhưng nói riêng Sài Gòn, sau 1954, thì hủ tíu bị phở đánh bạt dần, mất chân cả ở một phần Chợ Lớn. Tới khi tôi đắc cử vô Quốc Hội năm 1967, đổ ai tìm được một xe hủ tíu quanh Hạ Nghị Viện Sài Gòn, tức Nhà Hát Lớn bây giờ. Họa hoằn mới có vài tiệm trụ lại ở miệt Chợ Cũ, mà phải thật nổi tiếng...

Nem

Không phải chỉ có phở, bà con Bắc di cư còn đem phổ biến khắp miền Nam, khắp thế giới, nhiều món ngon dân tộc nữa. Đi đâu bây giờ mà không gặp món chả lụa ? Và cả rau muống nữa, trong bữa ăn của mỗi gia đình người Việt miền Nam ? Duy chỉ có cái món “nem” hay “chả giò” là cứ bị cả hai miền Nam Bắc Việt Nam và cả thế giới “cầm nhâm” hoài. Món chả giò ở miền Nam, thức ăn gồm thịt heo, cua, củ sắn dây, gói tròn trong bánh tráng đem chiên, được miền Bắc gọi là nem. Muốn phân biệt chiếc nem của miền Nam với chả giò thì phải gọi nó là “nem chua”. Có tiệm ăn của người miền Nam ở nước ngoài treo bảng hiệu tổ bố là quán “NEM”, nhưng lại chạy thuê người đến “cuốn chả giò” bán cho thực khách... Bởi thực khách nước ngoài cũng quen gọi chả giò là nem theo miền Bắc. Câu tục ngữ “ông ăn chả bà ăn nem” chắc chắn phải xuất phát từ món ăn này : một món ăn duy nhất nhưng lại có hai tên khác nhau. Thật cũng lạ, và ngộ nữa! Nhưng những cái lạ và ngộ này là không ít, là vô số kể ! Thử hỏi có bao nhiêu món, bao nhiêu vật ở Việt Nam mà hai miền Nam Bắc Việt Nam không có tên gọi khác nhau ? Để bổ sung và làm giàu cho nhau ?

Chỉ có vài cái nhỏ như sau đây là không “ngộ” chút nào !

Gỏi và “ăn gỏi”

Cách đây mấy năm, tình cờ tôi nghe được trên đài truyền hình phát đi từ Hà Nội, trong một chương trình gần như là “đố vui để học”, một cô dẫn chương trình hỏi “gỏi là món gì ở trong Nam”. Rồi cô giải thích, khi người dự thi không trả lời được, “gỏi là thịt cá sống trộn với nhiều thứ rau” ! Gỏi là một món rau trộn là đúng rồi. Nhưng có nhiều thứ rau cho nhiều thứ gỏi khác nhau, như gỏi rau nhút, gỏi bòn bòn, gỏi ngó sen, gỏi củ hủ dừa, gỏi sấu đầu... Và không chỉ có rau, mà còn cả củ và trái, như gỏi củ cải, gỏi đu đủ, gỏi xoài, gỏi cóc, gỏi bưởi... Với đủ loại cá, tôm, cua và thịt... Cả thịt bò, cả thịt dê, cả thịt

gà, cả thịt heo... Và các loại khô : khô bò, khô cá các loại, tôm khô... Chó không chỉ với cá, nhất là không với cá sống. Nếu là gỏi cá tươi, thì là cá “ chín ”, nghĩa là đã qua khế, qua chanh... để cá không còn là cá sống một trăm phần trăm nữa. Gần đây có một số người ăn thịt cá sống, đó là ăn theo người Nhật, không như ăn gỏi. Ở trong Nam, nếu nói “ ăn gỏi ai đó ”, “ làm gỏi ai đó ” thì cũng có nghĩa “ ai đó ” phải là một “ món ngon miệng ”, để “ tiêu thụ”, và ai cũng không thể từ chối. Còn ai bị dọa đem ra “ mần gỏi ” thì phải biết sợ, phải biết tránh. Chính vì vậy mà gỏi là món luôn được dọn ra ngay từ đầu buổi tiệc, với bánh phồng tôm, để kích thích thực khách... Với thực phẩm phong phú ở miền Nam, có thể nói gỏi là món ăn theo mùa, mùa nào ăn gỏi nấy. Có thể nói món “ gỏi ” cũng giống như món “ rau ”, món “ salade ” của Pháp : có nhiều thứ salade và nhiều cách làm salade, như trái “ bơ ” cũng làm được nhiều món salade. Không như salade Nga, salade russe thì hình như thứ nào cũng giống thứ nào... Về các món gỏi của miền Nam, và salade của Pháp, tôi nói chung là như vậy nhưng không thật sự rành. Cả ăn cũng không rành lắm. Muốn thật rành, xin hỏi các bà nội trợ và các “ chef ” đầu bếp...

Nhưng món gỏi nào là ngon nhất ? Theo tôi, món gỏi ngon nhất là món gỏi **nham**, làm bằng thịt cua và gạch cua, của Gò Công Tiền Giang quê tôi.

Gỏi cuốn và gỏi và

Có một chương trình truyền hình khác, mà của Pháp, có tên là “ Questions pour un champion ” (Những câu hỏi cho một nhà vô địch) trên kênh Fr3 và đài TV5 Monde, mỗi tuần chiếu sáu buổi, trừ chủ nhật, từ hơn hai mươi năm nay. Một chương trình nổi tiếng dành cho những người nói tiếng Pháp thuộc mọi giới trên khắp thế giới đến tranh tài với nhau để trả lời các câu hỏi đủ loại, với số tiền thưởng, tiền hồ có thể lên đến nhiều chục ngàn euros. thỉnh thoảng còn có chương trình đặc biệt dành riêng cho đại diện các nước hay cho đại diện sinh viên các trường đại học nổi tiếng của Pháp. Một hôm tôi nghe anh dẫn chương trình mô tả một món ăn gồm “ giá sống, rau thơm, hẹ, thịt heo luộc và tôm, cuốn

trong bánh tráng gạo nhúng nước ”, nói đó là một món ăn Tàu và hỏi tên món đó là gì. Có người dự thi đã nói đúng tên món ăn, “ les rouleaux du printemps ”. Vậy là gỏi cuốn. Người Pháp gọi đó là “ những cuốn của mùa Xuân ” vì có giá sống, coi như những chồi non của một mùa đổi mới... Nhưng sao gỏi cuốn lại là một món ăn Tàu ? Sau nhiều đêm ám ức không chịu nổi, tôi viết thư cho đài Pháp, không phải chỉ cho người dẫn chương trình, mà là cho cả tập thể tác giả các câu hỏi ở hậu đài. Tôi dẫn chứng từng câu chữ của người dẫn chương trình hôm nọ khi anh mô tả từng chi tiết các vật liệu, cách chế biến, cả nước chấm và cách dùng... để khẳng định rằng gỏi cuốn không là một món ăn Tàu. Mà là Việt, và là Việt miền Nam, vì người miền Bắc không quen ăn giá sống. Tôi chỉ không nói thêm rằng, trước năm 1975 ở Sài Gòn, “ giá sống ” có khi còn được dùng để chỉ cái gốc của người Nam, cũng như “ rau muống ” là để chỉ cái gốc của người Bắc...

Nhiều tháng sau, tôi lại nghe, “ với nhiều thông cảm ”, anh dẫn chương trình nêu trên đặt lại một câu hỏi gần như tương tự về món gỏi cuốn, nhưng lại nhấn mạnh nhiều lần rằng đó là một món ăn Việt Nam. Tôi nghe “ với nhiều thông cảm ”, vì chương trình mà tôi yêu thích đã chọn cách đĩnh chánh gián tiếp, thông minh, và không bắt tôi phải chờ quá lâu.

Món gỏi cuốn của miền Nam ngày xưa thường đi chung với món “ gỏi và ”. Mãn một bụng gỏi cuốn xong thế nào cũng phải làm một tô “ gỏi và ”. Nó đại loại giống như bún thang, bún mọc... nhưng có vị vừa ngọt vừa chua. Nhưng cách chế biến thế nào thì hình như nhiều người cũng đã quên nhiều như tôi. Không như gỏi cuốn thì ai cũng làm được, chỉ ngon nhiều ngon ít, thông qua món nước chấm là không dễ làm cho thật ngon...

Tiền Giang – Đồng Tháp, quê tôi

Tôi quê Tiền Giang Mỹ Tho. Tôi ôm thêm Đồng Tháp không phải vì tham lam, nhưng vì Đồng Tháp ngày nay đã ôm gần hết vùng Đồng Tháp Mười, trong đó có mấy nơi thuộc mấy tỉnh cùng chia chung vùng trũng Tháp Mười. Như Mỹ Tho, như Long An, như An Giang... Trong đó có nơi thời Tây là một tỉnh riêng như Sa Đéc... Ngược lại thì có mấy tỉnh cũng giữ được một phần của Đồng Tháp Mười. Như Tiền Giang thì có huyện mới đặt tên Tân Phước, trong đó có xã quê tôi từ huyện Châu Thành tách qua. Tân Phước giáp với Cao Lãnh, Đồng Tháp.

Vì vậy không thể tách rời những nơi tôi vừa kể với vùng trũng Đồng Tháp Mười. Về môi sinh, về kinh tế, về tập quán, văn hóa... Về con người. Riêng tôi, trong suốt mười năm đầu đời là sống với nhịp sống của Đồng Tháp Mười. Nếu Biển Hồ Tong Lê Sáp, ngoài việc điều chỉnh lưu lượng sông Mê Kông, vừa là hồ trữ nước ngọt, vừa là vựa cá khổng lồ trời cho của Campuchia, thì vùng Đồng Tháp Mười cũng giữ vai trò na ná như vậy đối với mấy tỉnh miền Tây Nam Bộ, nhưng ngoài là vựa cá, Tháp Mười còn là vựa lúa cùng nhiều thổ sản đặc thù của vùng ngập nước. Tiền Giang lại nằm ở cửa sông Mê Kông. Ngoài cái bất lợi vào mùa khô là có thể bị thâm mặn từ đầu tỉnh tới cuối tỉnh, nhưng lại có lợi thế về nhiều mặt, đặc biệt về thủy sản, về cá nước ngọt, nước mặn và nước lợ. Vào mùa nước nổi thì cá nước ngọt là trùm...

Quê tôi là... quê hương mắm

Nói quê tôi là... quê hương mắm thì không khác nào nói “ sự thật của ông Palice ”.

Palice là một danh tướng của nước Pháp, một thống chế ở vào cuối thế kỷ thứ 15. Quân lính dưới trướng đã làm thơ ca ngợi ông, trong đó có câu : “ Mười lăm phút trước khi ông chết thì ông còn sống ”. Họ muốn nói ông đã anh dũng chiến đấu cho tới giây phút cuối cùng, nhưng hậu thế chỉ giữ lại câu thơ mộc

mạc ngộ nghĩnh, ông chưa chết tức ông còn sống. Để ngày nay, khi nghe ai nói về một điều hiển nhiên ai cũng biết thì người ta cho đó là “ sự thật của ông Palice ”...

Tiền Giang – Đồng Tháp, và cả Nam Bộ, là quê hương của mắm là sự thật của ông Palice, là hiển nhiên rồi. Cá trùn đồng, trùn sông, quanh năm, thì ăn làm sao cho hết mà không làm khô, làm mắm. Vì vậy mà ở đây “ cá – mắm ” thường viết liền nhau. Còn khô thì ít khi cần phải thêm chữ cá. Nhưng khô ở miệt Cao Nguyên, mà nói trống không, thì phải hiểu là khô con nai, con mễn...

Nhưng tôi nói “ quê tôi là quê hương... mắm ” là muốn nói cả nước Việt Nam của tôi.

Người ta thường nhắc tướng de Gaulle với một câu nói về nước Pháp của ông : “ Thật không dễ cai trị một nước có đến hơn ba trăm thứ phó mách ”. Có người còn nói đến con số hơn năm trăm. Không biết dân Việt Nam có dễ cai trị hay không, nhưng tôi thấy Việt Nam phải có đến hàng mấy trăm thứ mắm.

Mắm thì chắc nước nào cũng có, không nhiều thì ít. Nhứt, Tàu, Lào, Campuchia, Hà Lan, hay nước nào khác cũng đều có mắm. Cả Pháp cũng có thứ mắm ăng-soa tôi gặp ở miền Nam, na ná như con mắm nêm của mình. Tôi đã được dịp “ thưởng thức ” thịt con nai làm mắm ở Lào. Và cũng đã thử lai rai uống bia với mắm con cá biển ở Hà Lan, và ngắm cảnh thiên nhiên đất đai nhiều nơi quanh năm ngập nước cũng giống như ở đồng bằng sông Cửu Long.

Có thể có ảnh hưởng qua lại giữa mắm nước này với mắm nước khác, đặc biệt với những dân cư có cùng nguồn gốc địa dư, như Việt Nam, Campuchia, Chăm... Nhưng mắm ở đây không nhất thiết phải có cùng nguồn gốc hay cách sản xuất chế biến giống nhau. Mắm Việt Nam thì dứt khoát là đã có từ trước khi chung đụng với bà con người Chăm, người Campuchia. Sự chung đụng giữa ta với người Tàu đã có từ hàng ngàn năm, nhưng mắm Ta, mắm Tàu thì không thể

giống nhau. Sự chung đụng chỉ làm thêm phong phú đa dạng và nổi bật mỗi thứ hơn thôi...

Sống chung với lụt hay với lũ ?

Riêng vùng đồng bằng Nam Bộ thì có cái đặc thù là từ lâu đời đã biết sống chung với nước. Đã biết dành chỗ cho nước, để nước tùy nghi ngược xuôi đi lại. Đã biết định kỳ nhường chỗ cho nước, để nước thỏa sức ngập lụt ruộng đồng, và cả làng mạc, trong mấy tháng mùa lụt. Để nước làm lại sức sống cho đất nước và cho con người. Tâm hồn con người đồng bằng sông Cửu Long vì vậy cũng rộng rãi, khoáng đạt như gió và nước. Nước cũng rất hào phóng mà thông dong đi lại với con người đồng bằng Nam Bộ. Người đồng bằng sông Cửu Long không hề biết nước lũ, mà chỉ biết nước lụt. Càng không biết lũ quét. Bởi lũ nào mà không đến nhanh, rút nhanh, và không quét ? Còn nước lụt thì khác... Cứ nhẩn nhơ, nhẩn nhơ lên dần, sát đến mái nhà cũng không sao vì đã có chiếc xuống “ba lá” muôn thuở. Để trẻ con thỏa sức chơi nước và xả hơi nghỉ học. Để người lớn bắt cá, bắt rắn, bắt chuột... Để ruộng đồng có thêm màu mỡ. Lụt, về mọi mặt, không phải lũ. Lụt là làm giàu, lũ là tàn phá. Lụt cũng có ít nhiều tai nạn, nhất là đối với trẻ con các gia đình lam lũ. Nhưng một hũ nước cũng có thể gây tai nạn chết người... Đem cái lũ, chữ lũ ở đâu đó áp đặt lên cái lụt ở Nam Bộ là một sai lầm, một sai lầm dai dẳng tới nay vẫn còn sai. Nên cứ làm sai và dân cứ khổ. Kể cả lên kế hoạch và kêu gọi “sống chung với lũ” ở đồng bằng Cửu Long cũng là sai. Khắp thế giới không ai sống chung nổi với lũ, mà chỉ có chết. Ở đây không có lũ. Kêu gọi sống chung với lũ là áp đặt. Áp đặt thì làm sao sống. Hay là người ta buộc phải hiểu lũ là lụt ? Nhưng hà cớ gì phải lệ thuộc một chữ lũ tai hại mà cả một hệ thống tuyên truyền báo chí và người có học cũng rập khuôn như vậy ? ! Hay là người ta vốn khoái dùng ô tô, nên bắt người khác cũng phải dùng ô tô thay cho xe hơi, một thứ đã được Việt hóa từ cả trăm năm nay ? “Người ta” ở đây tôi muốn nói đến mấy ông làm cách mạng mà lại

khoái làm cách mạng ngôn từ kiểu lộn ngược. Chớ tôi không dám nói đến dân gian. Bởi dân gian là cái gốc của ngôn từ, của văn hóa. Như ông cha ta xưa, xài ô tô đến chán sẽ khắc bỏ qua xe hơi. Và nhiều thứ khác nữa cũng vậy, không sớm thì muộn.

Ở đây chỉ có lụt. Mà lụt với dân ở đây, từ bao đời nay, là luôn quen theo nhịp sống của nhau. Theo nhịp sống, nương nhịp sống của nhau, giữa nước và người, là thuận lòng dân và thuận lòng nước. Sống với lụt trước đây là theo truyền thống, trước sao sau vậy, không thay đổi. Khoáng đạt thì có, đủ ăn cũng có, mà giàu có thì không tương xứng với tiềm năng. Còn sống với lụt bây giờ là phải biết cải tiến, phải đầu tư chất xám và nhiều thứ khác nữa, thì mới mong vực dậy một vùng đặc thù trừ phú ít nơi nào có được. Với sức vóc dân trí, dân tình người mình, sau nhiều năm có hòa bình, nếu có thêm được một đường lối lãnh đạo tốt, một tập hợp con người lãnh đạo tốt, một cái thấy đúng đắn... thì vùng này đã phải phát triển vượt bậc không thua ai từ lâu, chớ không phải ị ạch như mấy chục năm qua... Nhưng làm gì thì làm, nhất thiết không được nhốt nước ngăn dân...

Để cho vùng đồng bằng sông Mê Kông, vùng trũng Đồng Tháp Mười, vừa lúa vừa cá thiên nhiên của cả nước, vốn trừ phú về nhiều mặt và về con người, thỏa sức góp phần làm giàu cho đất nước.

Con “ cá mực ”

Vùng trũng Tháp Mười, từ lâu đời là vừa cá thiên nhiên của Nam Bộ phần lớn là nhờ định kỳ có lụt. Không lụt cũng ngập. Bình thường người dân trong vùng sống nhờ đặng, nhờ đó, nhờ vó, nhờ chà... Mần con gà đưa xuống sông để rửa, đủ loại cá ủa tới rìa chạy te te. Một đồng chà nhỏ ven sông, đúng hẹn giờ chà, cá lấy ghe mà chở. Một miệng đáy, đúng hạn kéo lên không nổi, có khi phải xả bỏ để không bể. Còn mùa nước nổi thì cá trắng, như cá linh, ngập đồng, tha

hồ chế biến đủ thứ món ăn, món nhậu và làm mắm. Cá chột cũng làm mắm, và làm phân... Bây giờ con cá bị ngăn, bị chặn nhiều tầng, mất tự do đi lại nên cũng buồn, cũng thưa. Chưa kể bị chặn từ nguồn, ở bên Tàu...

Người dân Nam Bộ cỡ tuổi tôi trở lên, nếu có một thời sống vùng ven Đồng Tháp hay miệt Cà Mau, không ai không nhớ mùa đìa ở đây và cái nạn con cá mực.

Vào mùa khô cá đồng không kịp rút ra sông ra rạch bị kẹt lại trong những đầm, những đìa là những chỗ trũng tự nhiên giữa đồng. Tát đìa để bắt cá không cần phải tát cạn. Với một cây tầm vông có cắm đỉnh ở đầu là có thể đứng trên bờ “ mỗ ” từng con cá lóc lớn nhảy lên. Những con sặc bổi, sặc rần, rô, trê... sau đó thì tha hồ mà thò vợt chọn bắt. Dọc đường gánh về có khi nặng quá phải vất bớt. Cảnh tượng xương cá chết ngập trắng lòng đìa đến mấy tác vào mùa khô ở Đồng Tháp là thật đáng sợ. Với dân số bằng một phần ba, một phần tư bây giờ, ở Đồng Tháp lại càng thưa vắng hơn, phương tiện chuyên chở lại toàn là ghe xuồng chậm chạp, vô số cá đìa không thể nào tiêu thụ ngay hết được. Cho nên phải làm khô làm mắm để dành.

Còn con “ cá mực ” ? Đó là những con cá lóc bị tập trung rộng trong ao, trong hầm lâu ngày với mật độ dày đặc nên có con sanh bệnh. Cá vẫn sống bình thường, nhưng có con khi làm thịt lại có những chấm đen như mực bằng cỡ hạt tiêu. Cá mực, dù đã bị lóc hết mực, thường bị loại bỏ, vì có vị tanh. Nhưng tại sao cá lóc nuôi bây giờ cũng tanh mà không có mực ? Đó là vì cá nuôi bây giờ tuy thấy đặc cả ao nhưng mật độ vẫn không bằng “ cá rộng ” sau mùa đìa ngày xưa. Người ta rộng cá đặc ao để chờ ghe rỗi của các thương lái từ các nơi, đặc biệt từ miệt Sài Gòn, Chợ Lớn đến mua. Người mua chỉ cần thọc một cây sào dài đầu nhọn xuống ao cá rồi rút lên. Từ mật độ và kích cỡ cá bị sào xuyên qua mà hai bên ước lượng trọng lượng, khối lượng cùng các thứ khác rồi ngã giá với nhau. Còn miệt Hồng Ngự An Giang thì người ta chia sông ra nhiều “ sỏ ” để

đấu thầu đánh bắt cá và buôn bán cá. Con cá lóc sanh bệnh có mục là từ mật độ nuôi rộng dày đặc lâu ngày trong ao chờ mồi...

Con cá bị nhốt là con cá bệnh. Con người bị mất tự do cũng vậy...

Đồng bằng sông Cửu Long cũng là cái gốc của nhiều loại mắm cá sông, cá đồng Việt Nam.

Nước mắm

Nói về mắm, trước hết cũng thử xem qua người Nhựt với người Tàu. Cùng với người Việt, cả ba dân tộc đều có những đặc trưng văn hóa na ná, nhưng từ ngàn đời nước chấm truyền thống cho các món ăn ở mỗi nước là khác nhau : nước tương là dành cho người Tàu, người Nhựt, còn nước mắm chủ yếu là dành cho người Việt.

Đọc theo bờ biển Việt Nam tỉnh nào cũng có hiệu nước mắm riêng của mình, cũng đậm đà thơm ngon, cũng có nhiều hạng, mà ngon nhất là nước mắm nhĩ. Như rượu đế Việt Nam, mỗi vùng mỗi tỉnh, thậm chí mỗi xã đều tự hào rượu mình là “gắt củ kiệu”, càng uống càng “ngọt hậu”, không nhưc đầu, không say... Như rượu vang ở Pháp, ở châu Âu, và bây giờ là ở Việt Nam và khắp thế giới đâu đâu cũng có loại riêng của mình. Nhưng nổi tiếng nhất vẫn phải kể đến rượu chát Bordeaux. Đến nỗi quân chiếm đóng Đức, hồi năm 1945, khi bại trận rút lui đã kéo theo mấy toa tàu rượu chát loại thượng hạng, đổi lại cho người dân Bordeaux một thành phố với nhiều di tích lịch sử không bị phá hoại nhiều. Để bây giờ được Unesco công nhận là di sản văn hóa thế giới... Trở lại với nước mắm thì biển và người Phan Thiết vẫn có nhiều ưu điểm để nước mắm Phan Thiết được nổi tiếng ở nhiều nơi. Nhưng nước mắm Phú Quốc thì nổi tiếng trên cả nước, cả ở nước ngoài ...

Mắm nêm hay anchois Việt Nam

Nói về nước mắm mà không nói đến một thứ nước chấm khác, song hành, đặc thù của một số vùng biển Việt Nam, nhất là từ miền Trung đổ vào, thì là một thiếu sót. Đó là mắm nêm. Một thứ mắm cũng làm từ con cá cơm, nhưng không chỉ lấy nước, mà còn lấy cả cái, ăn cả con mắm, có nơi còn gọi là mắm cái. Nó cũng giống như con mắm anchois của các vùng ven biển Địa Trung Hải. Ăn thịt bò bít tết với mắm anchois thì không phải người dân Địa Trung Hải nào cũng biết ăn và cũng thích. Cũng như không phải người dân Việt Nam nào cũng biết và thích ăn mắm nêm.

Nhưng để thưởng thức trọn vẹn vài món ăn Nam Bộ, đặc biệt món cá lóc nướng trui, thì không thể thiếu chén mắm nêm. Còn đối với vùng Tiền Giang quê tôi, và bây giờ là ở Sài Gòn và nhiều nơi khác, thì không thể ăn “thịt bò 7 món” mà thiếu mắm nêm. Bởi chính gốc của “thịt bò 7 món” là ở xã Tân Hiệp, quận Châu Thành Tiền Giang, rồi lan đi chiếm lĩnh nhiều nơi. “Thịt bò 7 món” không biết xuất hiện ở các xã vùng quanh quê tôi từ thời thuở nào. Chỉ biết, khi có đám cưới, đám ma, tiện nhất là ngả một vài con bò, rồi “mần bảy món” chiêu đãi bà con xa gần. Khoảng năm 1930 có một ông người làng Tân Hiệp có sáng kiến mở một quán “bò 7 món” lấy tên là “Au Pagolac”, vì quán nằm trên bờ một cái hồ to, tiếng tây gọi là “lac”. Cái “lac” đó hồi nhỏ, trước khi lên Sài Gòn, thỉnh thoảng tôi có đến tắm. Trên bờ lại có một cái miếu hay chùa, có thể gọi là “pagode” theo tiếng Pháp. Ráp hai chữ “Pagode” và “Lac” lại thành Pagolac. Bò 7 món bây giờ lại có thêm món phụ là lòng bò và da bò luộc, nhậu rất “bất”. Mà chánh hủ “bò 7 món” cũng như lòng bò thì phải ăn với mắm nêm... Cách chế biến mắm nêm cũng giống như với nước mắm, nhưng luôn phải có thêm chút khóm, chút thơm băm nhỏ.

Mắm tôm không đâu giống đâu

Tôi nói Việt Nam có hằng mấy trăm thứ mắm là không cường điệu, dù chưa biết đã có ai thử tính số.

Chỉ lấy riêng một món mắm tôm thôi, mà Bắc Trung Nam đều có nhiều và có khác. Nhiều và khác trong từng thứ, từng miền, từng tỉnh. Cùng tên mắm tôm, nhưng Huế, Hà Nội, Gò Công, Cần Giuộc, Tuy Hòa... đều khác. Khác nhưng vẫn “ hòa hợp ”, nghĩa là món ăn nào thì phải có mắm tôm nấy, không thể lẫn lộn, dù ở Bắc, ở Trung, ở Nam hay ở bất cứ nơi đâu. Không như ở các khu chợ Tàu ở nước ngoài : mắm nào cũng đề hiệu là mắm tôm nhưng kỳ thật là mắm ruốc... chỉ để nấu bún bò, không thể ăn với chả cá hay dòi trườn, đậu hũ hay cà pháo được. Hoặc giả cứ phải ăn, nhưng không ngon vì không “ đúng điệu ”, không “ hòa hợp ” được. Đậu hũ hay cà pháo thì ở đâu mà không có, nhưng nếu phải ăn với thứ mắm tôm không đúng mắm tôm Bắc thì cứ phải tiếc. Lý do : cái thứ mắm gọi là “ mắm tôm ” nào đó nhiều khi là của người Thái Lan làm. Nhưng người Việt Nam chánh gốc, dù chánh gốc Nam hay chánh gốc Bắc, chỉ nghĩ qua là biết liền. Không phải vì họ kén chọn, mà vì họ có sẵn các thứ mắm Việt Nam trong máu.

Mắm cua, mắm còng

Có một thời tôi tưởng miền Nam không có mắm rươi và các món ăn khác làm từ con rươi, chỉ có miền Bắc mới có. Nào ngờ ở Tiền Giang quê tôi có nơi cũng có mà tôi không biết...

Rồi còn mắm còng. Không phải “ mắm con ba khía ” ở miệt Bạc Liêu Cà Mau đâu, mà là con “ còng lột ” dùng làm mắm ở Cần Giò TP Hồ Chí Minh hay Cần Đước Long An. Ở Gò Công Tiền Giang hay Bình Đại Bến Tre cũng có mắm còng, ngon thật là ngon. Chủ yếu là ở các vùng ven biển, mà bờ biển nước ta thì bao bọc gần hết nước ta rồi còn gì !

Nhưng hạng nhất, theo tôi, phải là mắm cua. Đây không phải là con cua lột hay thịt con cua tách ra làm mắm, mà là mắm con cua gạch. Con cua miệt Bạc Liêu Cà Mau, tới đúng mùa, nó có gạch đặc cứng. Bắt mấy con cua gạch nhận vô hũ làm mắm, rồi đủ tháng đủ ngày giỡ ra nạo lấy gạch pha chế làm mắm chắm. Một đoàn bà con kiêu bào ta ở Pháp về nước lần đầu sau năm 1975 đã được tôi đưa đi thăm tỉnh Minh Hải, lúc bấy giờ gồm hai tỉnh Bạc Liêu Cà Mau gộp lại, và đã được bà cụ thân mẫu anh Dương Văn Ba ở Bạc Liêu đãi một bữa “thịt luộc mắm cua” nhớ đời. Ngon tuyệt như mắm tôm chà Gò Công, nhưng hương vị khác mắm tôm chà, dù là của Gò Công, của Huế, Hà Nội hay của nơi nào khác. Vậy mà có người chánh gốc Bạc Liêu Cà Mau lâu đời có khi cũng không biết.

Bà Chúa Mắm

Nhưng nói gì thì nói, nếu không nhắc đến nồi mắm kho đối với dân Nam Bộ là không được. Theo tôi MẮM KHO là “nữ hoàng” của mắm Nam Bộ. Nấu với mắm cá sặc – còn gọi là mắm quết – mắm cá linh, cá chột hay cá trèn, mắm kho là nhất. Tất cả các loại lẩu mắm, bún mắm, hay bún nước lèo... đều có gốc từ nồi mắm kho này.

Ăn mắm kho ngày trước còn được gọi là ăn “mắm và rau”. Không phải vì ăn mắm với rau, mà vì nếu muốn ăn cho đúng điệu ăn mắm kho Nam Bộ thì bên cạnh chén cơm phải có một chén đầy rau chan mắm, để và một miếng cơm rồi và một miếng rau, hay ngược lại. Vốn thích mắm kho, nhất là mắm kho với nhiều thủy hải sản, tôi thường ví món ăn này với món bouillabaisse của miền Provence nước Pháp. Nhưng bouillabaisse thì nấu rất với hải sản, và với rượu vang trắng, không nấu với cá sông cá đồng, cũng không “chơi” với thịt bò, thịt heo như mắm kho.

Bà con người Việt gốc Nam Bộ ở đâu tôi không biết chớ ở Pháp thì tôi tương đối rành... Cũng là người Việt gốc mắm kho mà không nhớ mắm, thềm mắm sao được. Con cháu đẻ ra bên đó được cho ăn một lần rồi cũng đòi, ít ra một năm một vài lần... Mà khổ lắm ! Cá sông cá đồng Việt Nam để nấu chung với mắm bây giờ thì có, đông lạnh dùng tạm thôi, nhưng vài chục năm về trước thì phải đành nấu với con cá hồi. Nhưng khổ nhất là cái mùi. Cửa gương cửa kính đóng càng kín giữ mùi càng lâu. Như trái sầu riêng, người thích thì hít quên thôi, còn người không thích thì... Khổ lắm !...

Mắm sống

Còn mắm sống ? Tất cả các loại mắm đồng Nam Bộ đều có thể để vậy mà ăn, không chiên hay nấu, gọi là mắm sống. Nhưng mỗi thứ mắm sống đều có một kiểu ăn và mấy thứ ăn kèm khác nhau thì mới “bắt”. Mắm thái thì đã nói rồi, thường ăn với thịt heo luộc, bún, giá sống và rau sống. Nhưng con mắm sặc, mắm trèn, mắm cá linh, cá chột... xé ra mà ăn với cơm nguội, cắn thêm miếng dưa khô, trái ớt hiểm... thì mới đúng điệu nhà quê Nam Bộ. Cái béo của miếng dưa khô ban đầu có lẽ là để thay thế miếng thịt ba chỉ luộc, nhưng ăn riết rồi cũng đâm ghiền, lại ghiền thêm cái tiếng kêu “đánh cóc” khi cắn vào miếng dưa khô, nên không thấy cần thịt luộc nữa. Còn dân nhậu thì chỉ cần cặp miếng mắm sống với trái ổi chát, trái bần là “vô” hoài không thấy quất. Ở miệt Phan Thiết ngày xưa cũng có mắm con cá mè dầu, một loại cá mè con to cỡ bàn tay, xé ra ăn sống rất thơm ngon. Bây giờ thì loại cá này ngày càng thưa, không biết có ai làm mắm nữa không !

Nước mắm đồng với dưa mắm

Ngày nay, khi nói tới nước mắm, người ta chỉ biết duy nhất có nước mắm biển, của Phú Quốc, Phan Thiết, Nha Trang hay Phan Rang... Chớ ít ai biết ăn nước mắm đồng, tức nước mắm lấy từ nước muối con cá đồng. Còn ngày xưa, ở quê tôi, bà con ăn nước mắm đồng là thường. Nhưng làm mắm và chế nước mắm đồng thế nào, tôi không rành. Cũng không rành trong mấy khâu làm mắm, như khâu muối, khâu ủ, khâu quết – đối với cá sặc và các loại cá trắng khác, chớ cá lóc thì không quết – khâu thính, tức trộn với gạo lúc rang vàng xay nhuyễn, khâu chao, tức trộn với đường chảy trắng vừa tới, khâu nào đi tiếp khâu nào, và khâu nào là quan trọng nhất. Nhưng tôi không thể không nhớ món dưa mắm cùng đi với nước mắm đồng. Dưa mắm quê tôi thường làm với dưa gang hay đu đủ dìm trong nước mắm đồng, không với nước muối tron. Nên rất ngon. Làm thế nào cho thật ngon thì chắc mỗi nơi mỗi giữ bí quyết riêng. Nhưng tôi dám chắc : dưa mắm ngon thứ thiệt mà ăn với bất cứ thứ gì cũng ngon, cả ăn với khoai lang, xôi hay cơm nguội.

Tôi có một kỷ niệm nhỏ về việc học chữ Nho và làm dưa mắm ngày xưa. Thuở đầu còn để chỏm, tôi được cha gọi nhà một ông bạn để học chữ Nho. Nhưng không lâu sau thì được bắt về để bắt học chữ Quốc ngữ, nên không phải làm những việc do các bạn tôi còn ở lại học, giờ còn được vài bạn, kể lại. Ông thầy có bà vợ chuyên chế cau khô và làm dưa mắm. Và công việc chính của đám học trò đến ngụ học ở nhà thầy là mỗi ngày phải đi đội cau và đu đủ về cho “ bà thầy ”, xong việc mới được ông thầy kêu lên dạy cho vài chữ...

Sản xuất cau khô và dưa mắm là hai món “ kỹ nghệ ” khá phổ biến ở một số vùng quê tôi, trong những nhà tương đối khá giả. Làm mắm và dưa mắm thật ngon, không để cho mắm “ kháng ” hay mắm “ khú ” là không dễ, phải có bí quyết riêng của gia đình, dòng họ. Mặc dù ca dao tục ngữ có câu “ ...dưa khú nấu với cá trê cũng bùi ”.

Kháng với khú còn cố gắng giải thích được, nhưng “ bùi ” là gì ?

Chia ngọt, sẻ bùi

Một giáo sư người Pháp có học qua tiếng Việt, nhưng tự nhận là không giỏi, có lần hỏi tôi : “ Bùi là gì ? Dịch làm sao ” ? Tôi cũng không giỏi tiếng Việt, dù là tiếng mẹ đẻ, nên đành “ chịu ” ! Bậy thật ! ... Có một số món, khi ăn, người ta nói “ ăn bùi ”. Nhưng tả nó làm sao, dịch ra làm sao ? ! Ông bà mình lại nói phải biết “ chia ngọt sẻ bùi ”, “ hột muối cắn đôi ”... Vậy “ bùi ” là mùi hay vị ? Hay cả hai ? Đôi với tôi, có món tôi ăn “ thấy bùi ”, là thấy nó đi từ vị giác rồi lên khứu giác. Vậy là “ cả hai ” ? Nhưng còn “ nghe bùi tai ” nữa ! Vậy là cả ba ? Nhưng các món ăn Việt Nam, khi ăn, có thể “ đụng ” đến mấy giác quan cùng một lúc, kể cả xúc giác, chứ không chỉ có hai, hay ba. Bởi có những món không thể không dùng tay tự bóc, tự cuốn mà ăn thấy ngon được. Kể ra thì nhiều lắm, như cái bánh xèo, bánh khoai, nếu ăn bằng đũa, bằng nĩa thì làm sao “ khoai ” được ! Có lẽ vì vậy mà số người ăn bốc trên thế giới này thì có đến hàng tỷ...

Như vậy, ăn bùi, nghe bùi, thấy bùi... đôi với tôi, hiểu thì có thể ráng hiểu, nhưng giải thích nghe cho được là khó quá !...

Chả cá thời đôi mới

Cách đây mấy năm tôi có đưa mấy người bạn Pháp đi ăn chả cá Lã Vọng ở Hà Nội. Không phải cái quán Lã Vọng với chiếc cầu thang ọp ẹp và vài cái bàn không đủ cho khách ngồi hồi tiền hay hậu 1975, mà là quán Lã Vọng thời đôi mới, đã vô sách du lịch đi khắp nơi.

Ăn chả cá Lã Vọng “ đôi mới ” tôi thấy ít nhất có ba cái mới. Cái mới thứ nhất, ít nhất là vào hôm tôi đưa mấy người bạn Pháp đến ăn, là người ta dọn chung mời khách chấm chả cá với nước mắm thay vì mắm tôm, có lẽ vì đa số khách là người nước ngoài, nhất là người Âu. Nhưng khi tôi yêu cầu cho mắm

tôm thì các bạn người Pháp của tôi đều bỏ nước mắm lấy mắm tôm. Vậy, theo tôi, chả cá mà ăn với nước mắm thì không còn là chả cá nữa. Cái mới thứ hai là khi tôi yêu cầu rượu nếp để uống thay bia thì người ta loay hoay một hồi mới có được khoảng nửa chai, biểu tôi hết. Các bạn tôi từ đó cũng bỏ bia uống để. Không biết có phải vì ăn chả cá mắm tôm uống bia thấy nhạt, hay vì các bạn Pháp của tôi cũng muốn thử qua rượu nếp, rượu đế rồi bị “bắt” dính luôn. Tôi cũng tự hỏi tại sao người Hàn, người Nhật, kể cả phụ nữ, cùng uống sochu, sakê trong quán của họ, còn người mình thì chỉ thích và đãi bia với rượu ngoại. Nhưng cái tôi muốn nói đến nhiều nhất là về cái bánh đa nướng. Quán không dọn sẵn bánh đa cho khách như ngày xưa, mà khách phải có yêu cầu thì quán mới cho người chạy đi mua giùm ! Về cái mới này thì tôi cũng không hiểu là tại sao. Bởi, theo tôi, miếng bánh tráng nướng và mấy hạt đậu phộng rang giòn là tiếng nhạc của chả cá, làm cho món ăn thêm ngon miệng vì vui tai. Và dù gì thì có nên chăng lệt bỏ hết của một món ăn truyền thống Việt Nam những gì đã quen đi cùng với nó ?... Nhưng tôi cũng cố hiểu : chén nước mắm thay mắm tôm vì sợ nồng mũi người nước ngoài, chai rượu nếp quán biểu tôi vì hiếu khách, nhưng cũng vì có bán cũng không đáng đồng tiền, còn chiếc bánh đa nướng quán không bán, không biểu, là vì muốn giúp bà bán bánh hàng xóm...

Mắm ăn... không khát nước

Nồi mắm kho, cùng với khúc mắm cá lóc chưng, tô mắm bằm, đĩa mắm thái hay “mắm ruột”... là mấy đặc trưng phổ biến của mắm Nam Bộ.

Mắm thái, không phải mắm Thái Lan, là mắm con cá lóc thái nhỏ trộn với đu đủ mổ quạ, riêng, tỏi ớt và một ít mít chín. “Mắm ruột” là thứ mắm làm từ ruột con cá lóc, với nguyên đùm trứng, có khi nặng cả vài trăm gờ ram, béo “không chịu nổi” nên phải “nhậu” với ba xị để loại thật gắt thì mới chịu nổi. Ngày xưa ngày xưa có người gọi lẫn mắm thái với mắm ruột, vì cách thức pha

chế có giống nhau. Nhưng ruột cá với trứng cá tuy nhiều đến phải làm mắm cũng không có nhiều bằng thịt mắm cá thái, nên mắm ruột chỉ dành để đãi khách sành điệu hay khách quý, dần dà rồi chỉ còn thấy mắm thái, không thấy mắm ruột đâu nữa, hay rất ít thấy. Tất nhiên là chưa kể các thứ mắm mặn, còn gọi là khô cá mặn, làm với cá biển ở các vùng giáp biển.

Nhưng mắm nào ăn vô mà không khát nước ? Nhất là mắm kho, vừa chan, vừa lùa, vừa húp ? Vừa nhậu quất cần câu, mặc dầu ăn mắm nhậu mấy cũng khó quất ? Không có thứ mắm nào ăn vô mà không khát nước hết. Ăn mắm khát nước là hiển nhiên rồi. Nhưng ai ăn thì người nấy khát, đừng để cha ăn mà con cháu khát nước. Ăn trước, ăn nhiều, ăn hết, ăn sạch, đến nỗi con cháu không có, không còn để ăn, mà còn phải trả nợ nhiều đời dài dài cho cái ăn của cha ông mình... là đắc tội nặng với con cháu và với cha ông. Thứ mắm ăn không khát nước là thứ mà người làm cha ông khi ăn còn nghĩ đến con cháu đời sau...

Con mắm cọng rau

Người miền Tây Nam Bộ không thể nào ăn mắm, nhất là mắm kho hay lẩu mắm, mà không nhớ đến những cọng rau ruộng, rau đồng. Như người Sài Gòn nhớ về miền Đông, về Tây Ninh, với đĩa thịt luộc dày cộm còn bốc khói cạnh mâm rau rừng ngồn ngộn nào đọt cây chiết, cây sơn, đọt lưa, trộn với cây nhà lá vườn, như đọt xoài, chùm ruột hay đọt cây đào lộn hột, tức cây cho hột điều, cuốn chung với bánh tráng phơi sương, nhắc đến là thấy miệng đầy nước miếng.

Như người Lào nhớ đến đợt các cây rừng đặc sản của họ khi thưởng thức món Lạp trâu.

Một nồi mắm kho đi kèm một rổ rau chóc, rau đuôi chồn, kèo nèo, tai tượng, bông súng hay bông điên điển, rau mác hay lá hẹ... thì thật là tuyệt, thì thật khó có món ăn nào hấp dẫn hơn. Nó ngon làm sao và cũng thật thân thiện với thiên nhiên làm sao.

Thế giới đang hô hào chế độ ăn uống “sạch”, nghĩa là không dùng lương thực thực phẩm nuôi trồng với phân hóa học, với thuốc trừ sâu, không ăn trái trái mùa, tức thứ trái cây phải nhập từ nơi khác, mà mùa nào ăn thứ nấy, thiên nhiên cho gì ăn nấy... Xem ra thì người mình đã biết “ăn uống sạch” từ lâu đời. Bây giờ thì người mình vẫn có thể ăn mắm kho với rau kèo nèo tai tượng, nhưng có thật là “ăn sạch” không? Bởi tất cả rau đồng mơn mớn nằm trên lầu mắm ngày nay đều được gieo trồng như người ta trồng lúa. Trừ “lá hẹ” – tôi muốn nói đến thứ lá hẹ mọc dưới ao mương, ruộng nước, lá mỏng như lụa mỏng, chỉ chực tan trong miệng khi ăn kèm với mắm kho, không phải thứ hẹ có bông dùng để nấu canh hay cuốn gói cuốn – thì tôi chưa thấy ai trồng bao giờ.

Tác đất cọng rau ơn nặng

Nhưng nếu có rau đồng tự nhiên, thứ thiệt, nhổ lên từ ruộng lúa thì liệu có thật là rau sạch không? Khi mà gạo ăn bây giờ cũng hiếm có “gạo sạch”. Như vậy, ăn mắm cũng có cái “triết lý ăn mắm”. Ăn mắm là bảo vệ môi trường, là bảo vệ con cá, cọng rau. Bảo vệ sự sống, bảo vệ tác đất... Nhưng bảo vệ tất cả những thứ đó làm gì, và làm sao được, khi ruộng đồng ngày càng vượt mất khỏi tay nông dân, khi người nông dân không còn là chủ của ruộng vườn mình

nữa?... Tôi nói “ tác đất cọng rau ơn nặng ”, là ơn của đất, ơn của nước, ơn của người làm ruộng, ơn của những người hy sinh để giữ gìn bờ cõi, ơn của ông cha đi mở cõi... Dù là một cọng rau nhỏ, khi ăn cũng phải nhớ...

Rồi tôi chợt nhớ lại ông anh Ung Văn Khiêm của chúng tôi. Hồi sau 1975, khi nghe tôi kể chuyện tôi vừa làm báo vừa đi làm ruộng kinh tế mới, ông đập bàn chửi tôi là “ đồ ngu, làm báo không lo làm báo, lại đi tranh làm ruộng với nông dân, không để họ làm nuôi mày ăn mà làm báo cho tốt ”... Anh chửi tôi “ thậm tệ ” vì sợ tôi “ chết ” khi đi tranh làm việc của người khác mà bỏ bê nghề chính của mình ? Hay anh cảnh cáo tôi không được đi tranh lấy ruộng đất của nông dân ?

Uống nước nhớ nguồn

Tôi nhắc các món ăn dân tộc, đặc biệt nước mắm và các thứ mắm, là nhắc đến cái chung nhất trong mỗi con người Việt Nam, cái chung nhất ở trong máu của họ để làm họ thành người Việt Nam. Là nhắc nhớ đến người xưa, đến cội nguồn, đến truyền thống ông bà, đến công lao, mồ hôi và máu của tổ tiên... Là nhắc nhớ ký ức các mùi của lúa, của cau, của khói, của các vị bùi ngọt đắng cay chua chát mặn nồng, của những gì phải gìn giữ, những gì phải loại bỏ... Là nhắc nhớ đến sông nước, ruộng đồng, môi trường thiên nhiên, thành phần của cuộc sống, nguồn cội sự sống...

Hầu hết các món ăn Việt Nam là ăn chung, không ăn riêng. Chung với nhau trong một món, cuốn lại, gói lại, trộn lại. Trộn mà không lẫn. Chung với nhau giữa các món. Mà vẫn có trước có sau. Chung với nhau giữa người cùng ăn. Để cùng gắp bỏ cho nhau, cho người già, cho con trẻ. Ăn cơm Việt Nam là ăn chung mâm, chớ không chỉ chung bàn. Mỗi bữa ăn Việt Nam là một bức tranh đoàn tụ. Rồi cách ăn, cách bày, cách nấu nướng... tất cả đều biểu trưng cho hòa

hợp. Hãy nhìn cảnh nấu bánh tét bánh chưng nơi nơi vào dịp Tết, cảnh nào sum vầy ấm cúng hơn ? Hãy nhìn cảnh bếp núc, nấu nướng ở nhà quê, từ Bắc chí Nam, trong những đám đình, đám cưới, đám giỗ. Tất nhiên là phải có bếp trưởng, nhưng nói chung là cả làng, cả xóm mỗi người một tay, cả cái chén, cái bát cũng mang lại tập trung cho đủ.

Cả mùi vị của từng món ăn cũng hòa quyện với nhau, mà không thứ nào lấn át, loại bỏ thứ nào. Cứ lấy món canh chua ra mà nếm thử. Nói là chua chớ nếu chỉ có chua thì kỳ thật là không biết nấu canh chua hay nấu dở. Người miền Nam di cư ra nước ngoài nhớ món xoài tượng ăn với nước mắm đường, hay mắm ruốc. Không có xoài tượng lấy táo xanh thế vào, nhưng đâu có thật ngon, chỉ ăn cho đỡ ghiền vậy thôi. Bởi cái món “ xoài tượng mắm đường ” đó, đâu chỉ có chua cay mặn ngọt, mà còn có một cái gì đó của mùi vị đất mẹ quê hương đi kèm...

Rồi còn âm thanh nữa. Có văn hóa ẩm thực không trọng âm thanh, nhưng ẩm thực Việt Nam thì cần vài tiếng reo vui nào đó cho đôi tai, trong đôi tai của mình. Miếng bánh tráng nướng, bánh đa, hay chiếc bánh phồng tôm không chỉ làm cho các món gỏi “ lên hương ” mà còn làm cho chúng nghe thêm giòn. Mấy hột đậu phộng rang và mấy cái ngó sen cùng hòa điệu reo vui trong miệng khiến món gỏi tai heo đã ngon lại càng ngon hơn.

Ăn mắm nhớ người làm mắm

Tôi nghĩ, cũng không thể nào ăn những món ăn rất Nam Bộ mà không nhớ đến những ngày xưa không xa lắm, mà không nhớ đến những người đi mở nước. Nước mênh mông, rừng ngút ngàn, cá lênh sông, ngập đồng. Tất nhiên là không thể nào bỏ qua muối mòng, thú dữ đủ loại dưới nước trên bờ, những con rắn con rùa đặc sản. Lá đó, rom đó... cứ gom lại, chắt đông và đốt. Món cá nướng trui ra đời là từ đó. Bày vẽ thêm thì ốp đất sét hay bẹ chuối rồi mới đốt, để con cá giữ

thêm chất ngọt. Rồi con khô, con mắm. Cá muôn trùng thì ăn làm sao cho hết, nếu không làm mắm, nếu không phơi khô để dành cho cả năm, cho cả vùng, cả nước...

Ông cha ta, trên đường Nam tiến, là phải chống chọi với bao nhiêu thứ giặc. Riêng mấy trăm năm mở cõi Nam Bộ là mấy trăm năm không ngừng nghỉ... Để có cục đất, miếng ruộng ngày nay, hay cả vạt rừng, góc biển... là phải đánh đổi từ máu xương, mồ hôi nước mắt, tủi hờn... của bao thế hệ cha ông nối tiếp góp nhặt, gầy dựng... Năm 1992, khi họp nói về sửa đổi Hiến Pháp ở Hà Nội, như tôi đã viết ở một đoạn trên, tôi không chống lại việc coi đất đai là của toàn dân, tôi chỉ sợ một đám quan liêu nhân cơ hội cho quản lý đất đai rồi tự cho mình làm chủ... Điều này đã xảy ra, và xảy ra trên diện rộng... Trừ một tối thiểu số không đáng kể, những ai đã biết ăn mắm, dù bất cứ loại nào, đều phải biết tôn trọng công lao của những người làm mắm, và những người làm ruộng.

Một dân tộc có nền văn minh sông nước, một dân tộc có cùng gốc chia đều nhau lên rừng xuống biển để sinh tồn không thể không hấp thụ những tinh hoa từ sông nước và không thể không có cùng căn tính văn hóa, cả vật chất lẫn tinh thần. Mà căn tính văn hóa của bất cứ con người nào, hướng hồ là người Việt Nam, là không thể vong ân bội nghĩa... Suốt chiều dài lịch sử dân tộc, qua mọi thời đại, thăng trầm, nông dân là người có công lao nhiều nhất, hy sinh nhiều nhất... Không ai có quyền ngược đãi, bắt công, và chiếm đất của họ. Dù ai đó có thể là người có công ...