

HỘI ÁI HỮU BIÊN HOÀ

Website: <https://www.bienhoatx.com>

Email liên lạc: datlam1951@yahoo.com

Hội Ái Hữu Biên Hoà hân hạnh giới thiệu đến quý vị bài: **Tản Mạn Biên Hoà: Hén-Cù Lao Phố** của đồng hương **Lê Văn Nhơn**. Bài được soạn dựa theo bản chính của **Bùi Thuận**. Hội chân thành cảm tạ quý vị tác giả. Kính mời.

Trân trọng.



HÉN-CÙ LAO PHỐ

Năm nay đã 57 tuổi, chú Sáu Bình (Phạm Công Bình) trông vẫn còn tráng kiện và vui tánh. Những khi có dịp cùng con cháu hội tụ nhau tại nhà là cả một ngày vang rộn tiếng cười, vì được nghe chú nói về những kỷ niệm xưa thanh bình và an lạc của vùng đất đã từng vang danh trong lịch sử Biên Hoà: Cù Lao Phố. Một trong những chuyện đầy thích thú và hào hứng mà chúng tôi còn nhớ đó là việc bắt hén, mà chú Sáu kể như sau:

“Vào tháng Ba ta, thời điểm nắng nóng nhất, mùa bắt hến ở Cù Lao Phố bắt đầu. Chú 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-lòn qua bên kia sông đặng 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 gọi nhau í ới vang động cả một khúc sông. Vui lắm! Đám con nít tụi này khoảng 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 hông phải nhỏ xíu đâu!”

Vào khoảng năm 1960, chú Sáu Bình, thuở còn là học trò, đã nghĩ cách chế ra một cái cào sắt có bọc lưới kẽm. Chỉ cần đẩy xuống bãi cát khoảng 01 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 khóm Bình Tự, rồi lan ra cả ấp Nhất Hoà một món nhậu rất hấp dẫn: **“Hến khô xào bầu khô”**. Vào mùa mưa dầm, món ăn “ngọt, giòn, dai” này được bà con nông dân ở đây ăn với cơm đến không biết no.

Qua những bài biên khảo về “Cù Lao Phố” được giới thiệu đến đọc giả, con hến cũng được đề cập 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 lại Cù Lao Phố mà 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 Cỏ (ở

trên Rạch Cát), Còn Gáo (nay không còn, xưa gần Cầu Mới, thuộc làng Bình Trước). Riêng ở vàm Rạch Lò Gốm xưa thì nhiều, nay còn rất ít.”

Quả là hén ở Cù Lao Phố nay còn rất ít. Chú Sáu Bình, người đã có cả quãng đời từ thiếu niên tới trưởng thành đã lặn hụp bắt hén ở khúc Bình Tự. Đến nổi, chú có thể biết một cách chắc chắn là hàng năm vào khoảng tháng 10 Âm Lịch, vừa dứt mùa mưa là mùa sinh sản của hén. Sáu tháng sau, hén sống trong bãi bồi phù sa Cù Lao Phố, lớn đến hết mức thì cũng là thời điểm nước ròng sát, nên mùa bắt hén rộ lên là như vậy. Nhưng, chú Sáu Bình còn kể rằng hầu hết người dân ở Cù Lao Phố thời đó chỉ bắt hén để ăn, nên nguồn hén ở đây luôn dồi dào và con hén thì to.

Sau này nghề nuôi cá bè phát triển, chung quanh Cù Lao Phố lại xuất hiện những chiếc ghe cào hén do bà con ở Tân Mai hoạt động. Việc nuôi gà, vịt đàn đã làm cho việc xúc hén 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 Hoá), nhà ở bên cầu Bình Quang cạnh rạch Lò Gốm (ấp Tam Hoà, xã Hiệp Hoà) là một cao thủ xúc hén 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 hén giao cho bạn hàng rải khắp chợ Hiệp Hoà, Tân Vạn, chợ Đồn, Hoá An... Ông cho rằng:

“Hén là món ăn của người nghèo, nhiều người bây giờ hay mua hén lắm, nhất là công nhân, những người lao động làm ở các nhà máy, khu công nghiệp... vì hén có giá rẻ mà

lại nấu canh, xào ăn mát, bổ... nhưng hến bây giờ lại quá ít do nạn lầy cát làm bờ bãi sụp 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, lớn tuổi như tui dớt 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 vòng quanh xa gần khu Cù Lao Phố 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 Huệ ở khu 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 Võ Thị Sáu có món chả hến rất được thực khách ưa chuộng. Bà Trần Thị Diệu, chủ quán Hương Huệ cho biết:

“Quả thực vào mùa mưa, nước lớn hầu như không có hến, thế nhưng Hương Huệ 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 Biên Hoà 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 hén ở cồn hén Huế nổi tiếng với con hén ở sông Đồng Nai. Cũng như bà Diệu, bà Kim Chi nói rằng:

“Nước và thịt con hén Đồng Nai không ngọt thanh bằng hén Huế. Thế nhưng nếu biết khéo léo chế biến thì món hén Đồng Nai vẫn làm hài lòng người gốc Huế. Vì vậy, nhiều năm nay gia đình này vẫn thường xuyên làm món cơm hén để cả nhà thưởng thức và chiêu đãi bạn bè, người thân bằng con hén Cù Lao Phố.”

Lê Văn Nhơn