

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: Biên Hoà Vài Nét Xuân Tươi của
đồng hương **Hoàng Quỳnh Hương**. Hội chân thành cảm tạ
tác giả. Kính mời.

Trân trọng.



BIÊN HÒA: VÀI NÉT XUÂN TƯƠI

Hoàng Quỳnh Hương

Mùa Xuân là mùa đẹp nhất trong năm, cây cối xanh tươi
đâm chồi nảy lộc, muôn hoa khoe sắc thắm, ngào ngạt
hương. Mọi người cảm thấy hân hoan, với niềm hy vọng sự

bình an sẽ lan tràn khắp nơi trong Vũ Trụ, thời tiết tốt cho cây trái và điều kiện sinh hoạt thoải mái cho con người. Tết đến rồi đi theo luật tuần hoà, nhưng cái âm hưởng của những ngày Tết vẫn luôn tồn tại trên gốc mai vàng, chậu cúc đại đoá, hay những đoá thược dược khoe màu rực rỡ trước sân nhà, cùng với bao xác pháo còn vương, khắp mọi con đường quê hương, một thuở nao thanh bình, tự do, hạnh phúc.

Nhìn ánh mắt, nụ cười với nét mặt hớn hở của đám trẻ thơ vẫn còn tụ họp nhau cùng vui chơi, những trò chơi mang màu sắc dân gian như lô-tô, bầu cua cá cọp...hay nhóm đàn ông con trai tụm nhau đánh cờ tướng, đánh bài. Riêng phụ nữ, thích tham dự các lễ hội và đi chùa lễ Phật.

Tết Xuân vẫn còn và người ta tiếp tục cuộc vui chơi, nên từ lâu, trong dân gian có câu “tháng Giêng là tháng ăn chơi – Tháng Hai cờ bạc , tháng Ba hội hè...”, “ Chơi Xuân kéo hết Xuân đi – Cái già sông sộc nó thì theo sau”...., đó là lý do đã thành nề nếp để mọi người tận hưởng những thú vui Xuân và nghỉ xả hơi sau một năm dài làm việc mệt nhọc ...

Sau Tết Nguyên Đán đất nước ta có rất nhiều lễ hội, tùy theo văn hoá, phong tục, tập quán, tín ngưỡng của mỗi vùng, mà những ngày lễ hội và trò chơi có khác nhau: Ngoài Bắc có các lễ hội như: hội Lim, hội Chùa Hương, hội đền Hùng, hội núi Yên Tử, hội bà Chúa Kho, hội Thánh Gióng, hội Đám Trâu, hội Đua Ghe Ngo, hội Thi Đấu Vật...Trong Nam có hội núi Bà, hội Dinh Cô, hội Bà Chúa Xứ...Miền Trung cũng có hàng chục hội như hội Đống Đa, hội Cầu Ngự, hội điện Hòn Chén, hội lớn, hội bé...

Biên Hoà vẫn luôn gìn giữ sinh hoạt truyền thống như trên. Những ai đã từng có dịp ghé Biên Hoà chắc sẽ nhớ mãi cảnh đẹp thiên nhiên của núi Châu Thới, núi Bửu Long, hồ Long Ân...cùng những đồn điền cao su bạt ngàn, vừa giữ đất, vừa làm giàu cho quê hương với biết bao nhiêu loại cây trái ngon nổi tiếng: Bưởi Ôi Tân Triều, Sầu Riêng Long Thành, Chôm Chôm Phú Hội, Mít Tố Nữ Nhơn Trạch, và còn nhiều thứ đặc sản của quê hương tôi...; thêm vào đó, với dòng sông Đồng Nai hiền hoà đã từng đi vào thơ ca, nhạc, hoạ của biết bao văn nhân và thi họa sĩ...

Đứng bên dòng Đồng Nai nhìn làn nước chảy êm đềm với phù sa bồi đắp cho trái ngọt cây lành, tôi tự hào và khám phá ra rằng quê tôi chẳng những là nơi địa linh nhân kiệt, cái nôi của oai hùng mà còn là nơi hội tụ tất cả hương thơm của đất trời sản sinh những đặc sản nổi tiếng...Nếu đến Biên Hoà mà không thưởng thức hết những đặc sản của quê tôi thì coi như chưa đặt chân đến mảnh đất được thiên nhiên ưu đãi này. Thật lòng Biên Hoà đã để lại trong tôi nhiều kỷ niệm khó phai...

Mỗi xứ, mỗi miền đều có nền văn hoá khác nhau với những phong cách ẩm thực độc đáo khác nhau; thế nhưng, tôi cũng không khỏi ngỡ ngàng khi có dịp thưởng thức những món ngon và lạ của quê hương Biên Hoà. Ngoài bánh Tét đậm đà hương vị miền Nam với món thịt heo kho lẫn trứng vịt màu cánh gián, canh khổ qua nhồi thịt, dưa món, củ hành dành cho ba ngày Tết..., thì vào những ngày sau Tết chúng tôi vẫn thường có thói quen đi tìm thưởng thức nhiều món ăn ngon mang tính đặc thù, gọi là tinh hoa ẩm thực của từng hàng quán trong tỉnh.

Tôi còn nhớ vào mỗi chiều cuối tuần, ông anh họ tôi thường chở tôi đi ăn ở những quán ăn nổi tiếng với nhiều món gọi là đặc sản của từng nơi như: món bánh canh và đầu cá lóc hấp ở Chợ Đồn, quán của bà Ba Láng (Lê Thị Láng) chỉ dọn lộ thiên trên hai chiếc bàn thấp có để cái đèn dầu đặt trước hiên nhà với chùng hơn chục cái ghế đầu, gần rạp hát Chợ Đồn. Bà có biệt tài làm món cá lóc hấp, nhưng đặc biệt phải là cá lóc đồng đen bóng rất ngọt thịt, qua tài chế biến của bà đầu cá nở to mà không bị rã, cuốn với bánh tráng, đồ chua, rau thơm, chấm nước mắm tỏi ớt hoặc mắm nêm rất ngon, phần đuôi cá bà nấu bánh canh, hàng của bà lúc nào cũng đông khách, có khi phải đợi thật lâu vì không kịp bán.

Đến khoảng năm 1955, bà Ba Láng bắt đầu khuếch trương rộng rãi hơn với thương hiệu “Quán Bánh Canh Đầu Cá Bình Dân Chợ Đồn”, tuy nói là quán bình dân nhưng khách đều là dân có ...”máu mặt”. Từ buổi chiều đến tối, quán bình dân này bán gần cả trăm con cá lóc lớn. Quán của bà Ba Láng sau đó, một lần nữa, đổi thương hiệu thành quán Phương Lan và quán này ngưng hoạt động vào năm 1978, khi bà Ba Láng từ già cõi đời.

Vào những năm 1960, 1970, Chợ Đồn cũng có những quán bánh canh đầu cá như Hồng Hoa, Phương Lan, quán Bà Tư Cô Hồn... là một trong các điểm hẹn của giới trung lưu, những ông chủ lò gạch hay chủ hầm đá thường đưa gia đình hoặc bạn bè lên đây chiêu đãi, lúc nào cũng chật kín xe hơi không chỉ là dân Biên Hòa mà dân Sài Gòn, Chợ

Lớn, Bình Dương...vẫn thường xuyên đến đây thưởng thức.

Ngoài ra, tôi còn được ông anh đưa đi ăn tại các quán Tân Hiệp, Tuyết Hồng, Thu Hà, Bình Minh... mỗi quán đều có món ăn chủ lực rất nổi tiếng và hấp dẫn, nhưng tôi thích nhất món Cá Cơm sông Đồng Nai lăn bột chiên của nhà hàng La Plage. Mới nghe cứ tưởng chừng như món ăn dân dã tầm thường, bởi cái tên quá đơn giản chẳng lấy gì làm cao sang hấp dẫn. Không đâu, cá cơm lăn bột chiên nơi đây đã từng gây khoái khẩu cho nhiều thực khách. Cá cơm lăn bột chiên giòn của nhà hàng La Plage được coi là món khai vị rất ngon. Món này thường ăn với muối tiêu chanh, nhưng ông anh tôi biến chế tại chỗ một thứ sốt đặc biệt gồm hột cải (mustard), chút xì dầu, chút đường, chanh, tiêu trộn đều... Từng con cá cơm áo bột chiên giòn chấm với sốt vừa kể, ăn vào nghe tuyệt làm sao; tiếp đó, nâng ly công-sô-ma-sông Martell, pha đúng độ, không đậm quá mà cũng không nhạt quá, sẽ cảm thấy lâng lâng với cõi lòng rộng mở... Thật ra tôi không biết uống rượu, nhưng cứ đi theo anh tôi hoài rồi cũng hiểu biết được nhiều thứ. Chủ quán La Plage là một người Pháp, có tên là Nelli (?), sau khi quân đội Pháp rút về nước rồi, ông vẫn ở lại và xin nhập quốc tịch Việt Nam. Nhà hàng La Plage trước kia bán toàn thức ăn nấu theo kiểu Pháp và có khai thác thuyền buồm đạp nước....dành cho gia đình thực khách, muốn có giây phút bình bồng trên sông nước Đồng Nai, vào những ngày Hè oi bức, sau này nhà hàng La Plage do anh Tám chủ nhà hàng Hạnh Phước khai thác...

Những món ngon Biên Hoà về đêm còn có các món bình dân vẫn giữ một vai trò không kém phần quan trọng đối với nhiều người có nếp sống sinh hoạt về đêm, như quán cháo gà của vợ anh Năm Cảnh, một Thượng Sĩ Không Quân Biên Hoà, tại dốc Kỷ Niệm, dành cho những người sống nghề chuyên chở gỗ súc (xe-be); hoặc món cháo trắng lá dứa của bà Bảy Anh, đường Lê Thánh Tôn chợ Biên Hoà rất được nhiều người ưa chuộng, cháo trắng ăn với hột vịt muối, tép rang, dưa mắm...vừa nóng vừa mặn làm ấm lòng khách hàng hay ăn nửa đêm về sáng. Tuy quán bình dân lộ thiên nhưng rất đông khách.

Ngoài bánh canh cá lóc Chợ Đồn, vùng Nhơn Trạch dài đến quận Long Thành, các quán bánh canh cá vẫn luôn thu hút rất đông khách. Với hệ thống chằng chịt của sông Đồng Môn, sông Ông Kèo có rất nhiều cá, tép. Cá và tép của miệt đồng này, đặc biệt là cá lóc, đen bóng nhưng lại rất ngọt thịt. Tô bánh canh cá lóc đồng, bánh canh tép nóng hôi cùng với sợi bánh canh được làm bằng bột gạo và do tự gia đình ngâm gạo, xay bột làm bánh, bột nguyên chất nên bánh canh ngon, dẻo và nước đục sền sệt rất thơm. Trong đó, quán bánh canh cá gần cầu Quán Thủ (thuộc Long Thành, đoạn ngã ba đường vào xã Lộc An) chỉ bán vào buổi chiều. Rất đông khách có lúc không còn chỗ ngồi. Ngoài ra, còn có quán bánh canh cá ở Phước Thiện (Nhơn Trạch) là một địa chỉ ẩm thực hấp dẫn khách, nhất là khách lớn tuổi các xã Phú Hội, Long Tân, Phước Thiện...và đông đảo người lao động trẻ. Bởi đơn giản bánh canh ở đây ngon và rẻ. Và cũng là một địa chỉ rất hấp dẫn đối với dân nhậu.

Còn có những món ăn dân dã quê mình mà trong chúng ta ít có ai từng biết đến và chắc cũng chưa từng nếm thử, đó là thịt con cúm. Nếu muốn biết con cúm thế nào xin mời các bạn hãy cùng tôi ra Phước An để thưởng thức món ăn vừa lạ, vừa ngon này.

Đã từ lâu rồi ở vùng rừng ngập mặn Phước An, Long Thọ thuộc quận Nhơn Trạch, Long Thành, bên cạnh vô số các loại hải sản nổi tiếng giàu dinh dưỡng như: tôm, cua, ghe, sò huyết, cá v...v...còn phải kể đến một loại thức ăn không kém phần đặc sắc và khoái khẩu mà hầu như ít người biết đến đó là con cúm. Đặc biệt ở Phước An có khá nhiều cúm và hiện nay đã trở thành món không thể thiếu trong thực đơn của các nhà hàng, quán nhậu...

Anh Trần Văn Liễu, người sống lâu năm và hành nghề đăng lưới trên 30 năm ở vùng đất ngập mặn Phước An cho biết, sở dĩ dân làng Phước An gọi “con cúm” là vì khi trông thấy người nó co cụm thân mình lại. Cúm có thân hình rất giống loài cua hay ghe. Cũng có 8 càng, 2 cái càng nhưng khác cua và ghe ở chỗ là mai cúm trông sần sùi, các chân có rất nhiều lông tơ, và điều khác nữa là cúm đào hang sống sâu dưới đáy nước. Nhất là cặp càng của cúm thì to lớn so với thân mình và đó cũng là vũ khí không kém phần lợi hại trong việc tự vệ khi săn bắt mồi, so với cua và ghe, cúm có thân hình nhỏ hơn, trọng lượng của mỗi con cân nặng chỉ khoảng 100 – 150gr/con. Ngoài ra, nếu gặp những con cúm chuyên sống dưới tầng nước sâu hơn, hoặc sống lâu năm trong các bãi rạn có con to có thể lên đến 200 – 300 gr/ con. Cúm có nhiều ở khu vực nương điều và vùng rạch dừa thuộc Phước An, nhiều hơn nữa ở những vùng

nước ngập mặn. Tuy nhiên cúm ở các khu vực này chỉ có một loại là cúm đen. Tuy đen trông xấu xí nhưng rất ngon, thịt rất ngọt và chắc.

Ở những khu vực khác như ngã ba Tắc Cua, Tắc Cò giáp ranh giữa các quận Nhơn Trạch (Biên Hòa), Tân Thành (Bà Rịa - Vũng Tàu) và Cần Giò (Sài Gòn) đặc biệt còn có loài cúm trắng. Loại này không được ngon bằng loại cúm đen và thịt thì lại rất ộp.

Được biết quanh năm ở vùng rừng ngập mặn đều có cúm, cũng có con ộp và chắc, giống như cua hay ghẹ theo mùa trăng sáng. Tuy vậy, vào khoảng tháng 8 Âm Lịch kéo dài đến tháng 3 tháng 4 năm sau là thời điểm cúm sinh sản rất nhiều nên rất rộ.

Ngày xưa, dân chài làng Phước An Long Thọ xem loài cúm không phải là mặt hàng thương phẩm được ưa chuộng vì ít ai ăn. Do vậy, chẳng ai nghĩ đến việc đánh bắt hay tiêu thụ. Sau này, do nhu cầu cũng như lượng cua, ghẹ vì nạn đánh bắt bừa bãi nên loài cúm mới được nhiều người chú ý, cho nên việc đánh bắt cúm là điều tất nhiên, và cũng để làm thức ăn thay thế thịt cua đã được dân chài Long Thọ, Phước An hay những vùng phụ cận tập trung khai thác và đánh bắt.

Anh Trần Văn Liễu còn cho biết thêm. Việc đánh bắt loài cúm không khó lắm. Cúm có tập quán chỉ ăn mỗi khi nào có con nước lớn, nên dân đánh bắt chỉ cần dùng lưới để cào hay đóng đáy hoặc dùng bẫy rập cua để đặt là sẽ dễ dàng bắt được chúng. Muốn bắt được cúm khi nước ròng thì phải

mất nhiều công vì phải chịu khó tìm hang. Cúm là một loài vật rất nhanh nhẹn, thường đào hang để trú ẩn ở sâu dưới đáy nước hay hai bên bờ của dòng nước chảy hoặc dưới gốc của những cây đước v...v...

Rất dễ nhận biết nếu là hang cúm thì bên ngoài miệng hang có rất nhiều vỏ tôm, vỏ sò. Vì sau khi bắt được mồi và tiêu thụ xong thì chúng đùn hết tất cả ra ngoài miệng hang. Vì vậy kinh nghiệm của những người đi bắt cúm chuyên nghiệp chỉ cần nhìn thấy dấu vết của vỏ sò, vỏ tôm thì sẽ biết ngay là hang cúm và cứ thế mà đào để bắt.

Theo nhiều người dân sống lâu năm ở Phước An Long Thọ, thịt cúm có thể chế biến thành nhiều món. Đặc biệt và ngon nhất vẫn là món cúm hấp nước dừa vừa ngon, vừa béo, cúm rang muối, cúm rang me, cúm xào tỏi hoặc cúm nướng lửa hồng...Mỗi món đều có cái đặc biệt của nó. Món nào cũng ngon cũng bổ, cái thơm ngon thật tuyệt đỉnh của con cúm. Ăn món thịt cúm với những cách chế biến trên đây kèm với một ly rượu đế sủi bọt Bến Gỗ, không còn gì tuyệt bằng. Bạn sẽ tận hưởng được vị ngọt của thịt cúm không thể lẫn với các loài hải sản khác.

Nếu có dịp về Phước An Long Thọ, chúng ta cũng nên thưởng thức món thịt cúm một lần cho biết. Dầu sao thì đây cũng là món ăn dân dã quê mình, mang hương vị riêng của chốn đồng quê.

Hôm nay, còn là mùa Xuân, nhắc lại vài nét tập tục và vài món ăn mang tính đặc thù của miền sông nước Biên Hoà, tôi cảm thấy lòng mình khoan khoái, thôi thúc nhớ về bao

nhiều kỷ niệm êm đẹp thuở xa xưa. Tôi nhắm mắt lại, hình dung từng cơn gió sông Đổng đang thổi qua những nơi mà anh tôi đã đưa tôi đến thưởng thức nhiều món ăn ngon vào buổi trưa và chở tôi về khi trời vừa tắt nắng. Cái cảm giác thực tại hoà lẫn với kỷ niệm xưa làm tôi nhớ quê hương Biên Hoà da diết.

Hoàng Quỳnh Hương