

Làng Quê Yêu Mến

Anh Bắp

(Bài này đã được đăng trong Đặc San Trà Vinh Xuân Đinh Hợi 2007 do Hội Ái Hữu Trà Vinh, USA ấn hành)



Đọc bài “Tép Mòng Cá Lóc” ông Hai Quẹo viết trong đặc san Trà Vinh số 6

làm tôi nhớ quê tôi quá trời. Nói thật với bà con, tôi sống ở Mỹ từ năm 75 tới bây giờ mà sao trong tôi “quê” vẫn còn. Tôi cũng đã từng nói với bà con cô bác là tôi “quê một đồng” chứ không phải chỉ “quê một cục”. Nội cái tên của tôi thôi nghe cũng thấy “dính bùn” rồi. Mà thật ra thì tôi cũng không muốn rửa sạch “bùn” để hết “quê” vì đối với tôi, cái “quê” nó thân thương, nó mến yêu vô cùng. Nó sẽ “dính” với tôi suốt đời. Nhớ hồi tôi về Việt Nam lần đầu sau 18 năm sống ở Mỹ, trong bữa cơm gia đình ở Bãi Xan, đứa em ngồi kế bên hỏi: “*Ủa, anh Sáu cũng còn cầm đũa được hé!*”. Tôi mới trả lời: “*Mẹ.., tao cũng dân ruộng như mày chứ khác gì đâu!*”. Câu trả lời của tôi làm thằng em khoái chí, nó thấy người anh Việt kiều này không Việt kiều chút nào hết, cũng như nó thôi.

Quê Tôi:

Để tôi giới thiệu quê của tôi hồi đó với bà con một chút cho biết. Tôi sinh ra và lớn lên trong một ngôi làng nhỏ ở ven sông Cổ Chiên. Vì dân trong làng toàn là Công giáo nên không có đình chùa gì hết mà chỉ có một ngôi nhà thờ khá lớn đứng nhìn ra bờ sông. Nhà cửa thì đa số là nhà lá. Chung quanh thì dừa, cau,

chuối, dừa nước mọc đầy. Đường đất thì nhầy nhựa, trơn trượt mỗi khi trời mưa. Muốn đến tỉnh lỵ (Phước Vĩnh) thì phải đi đò. Ngoài ra, không còn phương tiện nào khác vì tứ bề đều bị bao vây bởi những người “phía bên kia”. Thật ra thì bề thứ tư là sông nhưng bên kia sông cũng là của “họ”. Di chuyển trong làng thì hoặc là đi bộ hay đạp xe đạp. Làng có hai con lộ: Lộ Trước và Lộ Sau. Lộ trước gần bờ sông nhưng chỉ có thể đi bộ được thôi vì đường nhỏ lại đứt khúc nữa. Còn lộ sau thì khá hơn, trâu có thể kéo cộ trên đường được. Xe đạp thì cũng chạy dễ dàng. Những năm gần 75, thì có thêm vài xe Honda chạy tung bụi trên đường. Lắm khi những anh chàng cao-bồi vườn này phải tắm ao bắt đỉ vì đường thì gồ ghề, cong queo mà tải xé thì cao hứng phóng nhanh nên phải tắm ruộng tắm ao là chuyện thường. Đền thì chỉ là đền dầu. Khá giả chút thì đốt đèn măng-song (manchon) trong những ngày lễ. Truyền hình thì cả làng chỉ có vài ba cái xài bằng ắc-quy. Bây giờ thì khác xưa nhiều nhưng đó là quê tôi thời tôi còn nhỏ.



Chợ làng họp mỗi sáng từ khoảng 5 đến 9 giờ. Bây giờ thì có nhà lồng chợ hàng hoàng chứ hồi đó thì chỉ là một khoảng sân trống gần nhà thờ rồi thì mạnh ai có gì dư không cần đến ở nhà cứ mang ra mà bán rồi mua lại món khác cần hơn. Thường thì là tép, cá, rau cải, mắm, ớt, gà vịt, ếch nhái, trứng, vv.. rất ít khi có

thịt thà, trừ gân tét, vì dân nghèo làm sao mua nổi. Nhiều nhất vẫn là tét cá vì dễ kiếm hơn. Còn tôm thì cũng rất hiếm.

Trở lại vấn đề tét cá. Quê tôi là xứ ruộng nên cá với tét là thức ăn thường ngày của mọi gia đình. Bắt cá thì có nhiều cách: cắm câu, giăng câu, giăng lưới, tác đĩa, móc hầm, đặt nò, đặt lọ, đặt lờ, .. Nếu có dịp tôi sẽ kể chuyện bắt cá cho bà con nghe chơi đỡ buồn. Bây giờ nói riêng về cách bắt tét. Nói tét tôi mới sực nhớ là bên này người ta gọi là tôm, không hiểu sao con tét mà người ta lại gọi là tôm. Ai đúng ai sai thì không quan trọng nhưng người làng tôi khi kêu con tôm là phải có cái càng đang hoàng. Còn ngoài ra thì là tét hết. Tét bạc, tét chong (tét rong), tét bầu, tét riêu, tét bạc đất, tét bạc đen, tét bạc trắng. Tôm thì có tôm càng, tôm hùm, tôm tích.

Súc Tét:

Tôi lại kể vòng vo tam quốc rồi. Trở lại việc bắt tét ở quê tôi. Người lớn thì súc tét hay đặt xà-ngôn. Cái này thì ông Hai Quẹo kêu là “chà-ngôm”, nhưng ở làng tôi thì người ta kêu là xà-ngôn quen rồi, nếu nói chà-ngôm thì họ không biết là gì. Súc tét thì dùng rổ súc. Rổ súc là loại rổ lớn, khoảng 6, 7 tất đường kính, đan lỗ hơi thưa để nước dễ thoát. Người đi súc chỉ việc tìm một khoảng trống trong ruộng hay trên ao là có thể súc được. Súc tét cũng phải khéo tay. Người súc phải đứng dưới nước, trong đĩa, ruộng, rồi quay cái rổ để làm nước xoáy mạnh, tét sẽ bị cuốn theo dòng nước mà đọng lại trong đáy rổ, sau vài phút quay như vậy thì mang rổ lên, lựa trong đám cỏ rất, rong rêu bắt ra những con tét để dành. Cách này thì thường chỉ bắt được những con tét rong (tét chong) hay tét riêu mà thôi. Còn nếu muốn có tét bạc

thì phải đặt xà-ngôn mới được. Mà đặt xà-ngôn là việc làm của người lớn thôi còn bọn con nít chúng tôi thì còn một cách khác, đó là đặt “chộp”. Đặt chộp thì dễ nhưng được ít tét lại tốn thì giờ hơn nhưng mà ăn thua gì vì bãi trường mà, cho dù có đặt chộp cả ngày cũng chẳng sao vì không bị ai rầy rà gì ráo. Hơn nữa, trong khi đợi để giờ chộp thì chúng tôi còn bày những trò chơi trẻ con khác, vui hơn.

Đặt chộp:

Không biết “chộp” có nguồn gốc từ đâu nhưng ở xóm tôi thì “chộp” được “nhập cảng” từ chị Năm Trạch, con dâu của Cô Hai Thêu là chị của Ba tôi. Tôi còn nhớ khi anh Năm Trạch cưới chị về thì chị rất đẹp và ngộ lắm. Trong một dịp về thăm Cô Hai tôi thì chị bày cho chúng tôi cách đặt chộp này mà tới bây giờ con nít trong làng vẫn còn dùng. Làm chộp thì rất dễ. Cắt miếng vải mùng vuông khoảng 5,6 gang tay tùy ý. Bẻ hai nhánh tre, cột treo hình chữ thập, rồi bẻ cong lại cột 4 đầu vô 4 góc miếng vải mùng là có một cái “chộp”. Mỗi chộp thì rang ít cám heo trong nhà bỏ vô cái gáo dừa, vo ít viên đất sét bỏ thêm vô rồi xóc cho cám dính vô cục đất là có mồi.

Thường thì chúng tôi mỗi đứa có 2, 3 cái chộp để đặt. Tìm chỗ trống trong ruộng lúa hay bờ ao cạn, dùng cần thả cái chộp xuống chỗ trống đó, thả vài viên mồi vô giữa chộp rồi đợi. Tét đánh hơi thấy mùi thơm của cám rang bơ vô ăn thì mình giờ chộp lên để bắt. Giờ chộp thì phải giữ từ từ nếu không, đáy chộp bung lên mấy con tét sẽ bị tung ra ngoài. Mỗi lần giờ chộp như vậy có thể có được chục con tét đủ loại., lâu dần cũng đầy một lon, đủ ăn cho cả nhà. Đôi khi cũng được thêm vài con cá sặc nữa. Tét bạc

thường thì được dùng để rang mặn, kho, hay nấu canh. Còn tép chong, ít thì rang, nhiều thì hấp rồi ăn với rau vườn như ớt xoài, ớt chùm ruột, cuốn với cải rổ hay xà lách, chấm nước mắm ớt ... ngon ơi là ngon. Tép chong có đầu hơi cứng nên sau khi hấp xong, đồ hết vào cái thau, lấy đôi đũa quay vòng tròn trong thau để những sợi râu tép quấn vào đũa làm đầu tép đứt ra cho dễ ăn. Không ai dùng tép chong để nấu canh hết. Không biết tại sao. Còn tép riêu thì bị chê vì nhỏ quá nên bỏ cho gà ăn. Đồ "tép riêu" mà.

Lồng Chà Tôm:

Trong những năm đầu của thập niên 70, gia đình tôi có 2 "lồng chà" đặt cách nhau khoảng công đất ở mé sông của Ông Nội tôi. Như kể ở trên, làng tôi ở cạnh bờ sông, quanh năm nước cuộn cuộn chảy. Thịnh thoảng làm chìm ghe tàu nhất là vào mùa Tết ta. Những gia đình có đất ở bờ sông thì hay đặt những lồng chà gần mé hầm để bắt những con tôm càng, cua biển, cá ngát, vv... phụ thêm bữa ăn cho gia đình. Làm chà là cả một công trình chứ không phải chuyện chơi. Đốn vài cây tre lớn làm cọc, chặt những nhánh trâm bầu bó lại để làm chà. Đóng những cây cọc này cách nhau khoảng 2 bàn chân thành hình chữ nhật sát mé hầm, ngang khoảng 2 sải, dài khoảng 4 sải, rồi quăng những bó chà vào trong cho đầy, lấy mấy cây tre dài chần lên trên rồi dùng dây mây cột lại để giữ chà không bị sóng đánh trôi. Vậy là có một lồng chà.

Ba tôi có đương những tấm đặng lớn làm bằng những cọng tre chuốt nhỏ bằng chiếc đũa bếp, dài khoảng sải tay, đương bằng giầy mây xé đôi. Như vậy là tấm đặng cao khoảng thước rưỡi còn dài thì thường khoảng 5, 6 thước để khi cuốn lại

mình có thể khiêng nổi. Cứ khoảng 3 tháng một lần, Ba tôi gọi 2 anh em tôi dậy thiết sớm để đi giờ chà vì nước ròng sát vào hừng sáng. Chúng tôi xách nào thùng thiết, rổ súc, dao chét, rồi khiêng theo 2 cuộn đặng xuống bên nhà. Sáng sớm mà phải "đi tắm sông" làm anh em tôi ái ngại, nhưng nghĩ tới bữa cơm có tôm kho tàu, canh cua biển nước cốt dừa, thì chúng tôi hăng hái liền. Sóng đánh ì-ọp, nước sông lạnh làm nổi da gà, chúng tôi cũng phải cố gắng chận đặng vòng quanh lồng chà cho mau kịp nước ròng. Nhổ hết mấy cây cọc đặng ra rồi đóng lại trịch xuống phía dưới một chút. Cứ như vậy, quăng những bó chà từ lồng chà củ qua lồng chà mới. Cứ một lúc thì phải gom đặng lại làm thành vòng nhỏ hơn. Đứng bên trong vòng đặng, mấy con tôm, con cua chạy lảng xảng đụng vô chân làm mình thấy vui trong bụng. Đôi khi cũng bị mấy con cua biển kẹp vô ngón chân đau điếng. Khi không còn chà bên trong thì bắt đầu súc tôm. Bên ngoài sóng đánh sì-sập, bên trong tôi dùng rổ vớt những con tôm càng to xanh, vài con cua biển bự bằng bàn tay, nhớ tới bữa ăn tối nay có tôm càng kho tàu đồ au, một bữa cháo tôm hay gói tôm càng đu đủ. Thiết tình, không còn gì ngon bằng. Mỗi lần giờ chà như vậy nếu trúng thì khoảng nửa thùng thiết còn thất thì cũng có 1, 2 ký lô tôm là thường.

Soi Nhái:

Ở miệt quê, sau vài trận mưa đầu mùa, ruộng bắt đầu ướt, những chỗ trũng ngập lấp xấp nước, cũng là bắt đầu mùa soi nhái. Mỗi tối khi đồ đèn thì ngoài ruộng tiếng ếch nhái bắt đầu kêu râm rang như một điệu nhạc êm dịu không thể thiếu ở miền thôn quê. Những ai không quen với cảnh đêm tịch mịch ở quê thì nhất định sẽ thấy buồn ... thúí ruột. Đêm không

trắng tối đen như mịt mù, như vô tận. Trong nhà, trẻ con đang ngồi học bài bên ánh đèn dầu thỉnh thoảng bị gió thổi làm chao đảo bóng đen trên vách lá. Ngoài ruộng, vài ánh đèn đi tới đi lui, khi ẩn khi hiện của những người soi nhái.

Không biết thời bây giờ ở quê tôi người ta còn đi soi nhái nữa hay không. Lúc tôi còn học trường làng, mỗi khi đầu mùa mưa là chúng tôi phải chuẩn bị dụng cụ để đi soi nhái. Lấy chá đèn ra đánh lại cho thật bóng, soi lại cái bét đèn cho thông, mua thêm khí đá ù trong thùng tro để dành sẵn, coi đưng lại cái trung, làm lại cái nắp cho thật chắc. Thường thì chúng tôi cũng mang theo con dao nhọn cán dài dắt sau lưng để chém rắn nữa. Chúng tôi hay dùng cây ba-nha (poignard) tức là cái lưỡi lê dài của lính Pháp thời xưa là tốt nhất. Đèn soi nhái thì có 2, 3 loại khác nhau. Bề tròn bằng chai lít, cao khoảng 1 gang tay. Thông dụng nhất là loại làm bằng gan. Loại làm bằng đồng thì hiếm và mắc hơn nhiều nên ít ai có. Đèn soi gồm 3 bộ phận, phần trên đựng nước và cái quay cầm, ngay tay cầm thì có đồ điều chỉnh độ nước, phần dưới dùng để đựng khí đá có cái vòi với cái bét để đốt. Giữa cái bét với bình đèn là cái chá đèn. Chá đèn cũng có 2 loại, chá nhôm màu trắng bạc và chá đồng. Chá đồng được chúng tôi ưa nhất vì sáng hơn lại dễ đánh bóng nữa. Người đi soi cũng phải mang theo một cây kim nhỏ để thỉnh thoảng bét bị nghẹt thì soi lại cho thông. Thường thì khoảng 9, 10 giờ tối là chúng tôi bắt đầu đi. Chúng tôi tới nhà từng đũa bạn rồi rủ nhau đi một lượt. Trong khi đi đến chỗ soi đã định trước thì chúng tôi chỉ mở đèn lu lu vừa thấy đường để bước thôi. Tới nơi, chúng tôi mới xả thêm nước cho đèn cháy sáng hơn. Những anh chị nhái đang hứng sương thấy đèn sáng quay lại nhìn là bị choá mắt, thế là bị chúng tôi

tóm cổ bỏ vô trung. Đôi khi anh chị đang mặn nòng chúng tôi cũng không tha. Vì lúc đó chúng tôi khoảng 11,12 tuổi nên thường đi một đám để khỏi sợ bị lạc. Mặc dù Ba tôi vẫn hay dặn là nếu có lạc đường thì cứ việc đi ngược cọng rạ là về được tới nhà. Lớn lên tôi mới biết tại sao đi ngược cọng rạ lại về nhà được là vì mùa đó, gió thổi từ sông Cái ra nên rạ ngã theo chiều gió. Nhà tôi ở gần sông nên đi ngược cọng rạ tức là đi hướng về nhà. Mỗi lần soi nhái kéo dài từ 9, 10 giờ tối đến 3, 4 giờ sáng. Hôm nào trúng thì đây một trung nhái, mang xệ vai luôn. Đi về trên đường, nhái kêu oẹp oẹp nghe sướng lỗ tai. Mặc dù là soi nhái nhưng đôi khi cũng bắt được vài con ếch to bằng nắm tay. Ếch thường dễ bị sảy hơn vì nó không say đèn như nhái, hơn nữa, tay chúng tôi nhỏ nên thường bắt hụt.

Thịt nhái ăn rất ngon. Tôi nghĩ là phải ngon hơn thịt gà bên này nhiều. Má tôi thường kho thịt nhái với nước cốt dừa, ăn cơm ngon miệng vô cùng. Nhưng tôi thích nhất là nhái um lá cách. Nước cốt dừa béo béo, thịt nhái ngọt, thêm lá cách có vị bùi bùi, thiệt . . . không còn gì ngon bằng. Bây giờ nhớ lại thấy nước miếng mình như muốn trào ra.

Cây Dừa:

Nếu nói đến những loại trái cây thuộc hạng cao sang quyền quý như nhãn, sầu riêng, chôm chôm, thì ở quê tôi có tìm đui con mắt cũng không thấy. Cả đến hạng trung lưu như cam, quýt, lựu, vv.. cũng rất hiếm hoi nhưng nếu xuống thấp một chút, gần hàng dân giả hơn một chút như dừa, ôi, mận, xoài, vú sữa thì ... đầy đầy. Nhất là dừa, dừa mọc sân trước, dừa đầy sân sau, dừa đầy mé sông, dừa mọc bờ ruộng. Đi đâu cũng thấy dừa là dừa.

Thiệt tình mà nói thì cây dừa có lợi từ đầu tới đuôi, nghĩa là từ lá tới gốc rễ đều có ích cho đời sống hằng ngày của người dân trong vùng.

Trước hết, tôi xin nói đến lá dừa. Hồi tôi còn nhỏ, mỗi khi rảnh rang, thì má tôi hay biểu “đi gom tàu dừa đi con” tức thì tôi liền chạy ra vườn sau nhà, tìm kéo những tàu dừa rớt trên nương lên bờ



vườn rồi sau đó kéo hết ra một góc sân để phơi cho khô. Những lần như vậy, tôi cũng không quên xách theo cây xà-no để chít mấy trái dừa nổi lênh bênh trong ao quăng lên bờ rồi gom lại sau. Dừa khô thì để dành nấu ăn. Dừa lũng, bị chuột khoét, thì bửa ra, phơi khô để chụm lửa. Khi tàu dừa khô thì má tôi hay rọc lá ra, bó lại thành đống để ở góc chuồng heo sau nhà để rồi mỗi khi nấu ăn đem ra để nhúm lửa. Lá dừa khô nhạy lửa nên rất tiện dụng trong việc này. Chị tôi cũng hay bó lá dừa khô thành bó nhỏ bằng cô tay làm đuốc để dành đốt khi đi lễ mỗi sáng sớm. Hồi còn học tiểu học ở làng, mỗi sáng chúng tôi đều phải đi lễ nhà thờ. Nhà tôi cách nhà thờ khoảng 1 cây số, đi lên xuống hằng ngày nên bọn học trò chúng tôi quen đường đến độ khỏi cần đuốc mà đi cũng tinh bơ. Tôi nhớ Ba tôi hay dặn là cứ nhớ câu “trời mưa tránh trắng, trời nắng tránh đen” là đi khoẻ ru, không bị dầm vô nước.

Tàu dừa sau khi rọc hết lá, chặt từng khúc ngắn rồi chẻ nhỏ ra, phơi khô thêm

vài nắng nữa để làm củi chụm sau này gọi là củi dừa. Củi dừa không tốt lửa lắm lại hay úng khói nữa nên thường được dùng để nấu cám heo ở tuốt sau hè vì khói mịn mù. Nấu cơm, nấu canh, kho cá trong bếp nhà thì người ta thích dùng củi chắc hơn. Củi chắc cháy lâu lại ít khói lầy từ những nhánh cây như trâm bầu, cồng, bàng, mù-u chẳng hạn. Tàu dừa khúc gần thân cây có dạng như cái mũi mình nên mới có câu “mũi dọc dừa” là vậy. Mũi dọc dừa là mũi đẹp đó nha, không phải xấu đâu.

Trái dừa thì khỏi nói cũng biết là có lợi vô cùng. Nếu là dừa nạo thì là món giải khát số một ở miệt quê. Ở tỉnh thành có nước cam, nước đá chanh thì ở quê có nước dừa. Hái một trái dừa xiêm, chặt mấy nhát ở đuôi rồi gọt sơ cái sọ, lấy dao chét hay dao yếm phớt miếng sọ bằng khu chén, cái dừa lòi ra trắng hều, lấy muỗng khoét một lỗ rồi cho thêm ít muối uống một hơi ngon ơi là ngon, đã khát vô cùng. Nước dừa nạo vừa ngọt vừa thanh. Nếu nạo thêm ít cái dừa để ăn thì ngon không gì bằng. Tôi thích nhất là uống nước dừa cứng cại vì nó thêm phần the the làm tê tê đầu lưỡi nữa, đã không thể tả. Nếu thêm ngọt thì chắc 4, 5 trái dừa nạo, đổ hết nước vô nồi, lấy đuôi muỗng canh nạo cái dừa thành những sợi nhỏ, bỏ vô nồi nấu đến khi nước hơi sệt sệt là thành một nồi chè dừa ngon đáo để. Đi ruộng về, khi tắm cũng cần có ít xơ dừa thì mới mong kỳ sạch được đất dính vô bàn chân. Lốp phèn bắt trị trên móng chân móng tay mà gặp vỏ dừa khô cũng đầu hàng. Bọn nhóc chúng tôi cũng hay nhét miếng xơ dừa vô cục đất, vo tròn làm đạn để bắn ban đêm như đạn lửa trông cũng đẹp mắt. cái dừa khô thì nạo ra, vắt thành nước cốt nấu canh, hay để nguyên ướp đường làm nhân bánh ít (bánh éch) dừa. Gia đình tôi thì hầu như món canh gì cũng có nước cốt dừa. Từ

canh bầu bí, canh mướp, canh đu đủ, đến canh bí rợ, canh khoai, má tôi đều có thêm ít nước cốt dừa cho béo. Kho nhái, kho ếch, um lương thì khỏi nói, thiếu nước cốt dừa thì không thành. Gáo dừa sau khi phơi khô, gọt sạch, làm thêm cái cán dài là có thể dùng để uống nước, để múc nước tắm cũng rất tiện lợi. Gáo dừa cũng được dùng để chụm lửa rất tốt. Than gáo dừa cháy lâu lại ít tro nên người ta thích dùng để ủ đồ. Nói đến ủ đồ chắc bà con còn nhớ cái bàn ủ con gà. Gọi là bàn ủ con gà vì có tượng con gà ở phần đầu chỗ quay cầm để khóa. Không biết bây giờ người ta còn xài loại bàn ủ này không vì điện đã được kéo đến tận làng quê hẻo lánh rồi.

Ở miền quê, mỗi khi cần làm chuyện gì, người ta thường hay nghĩ đến những thứ có sẵn chung quanh nhà. Nếu cần làm một cái ống cống thì đốn ngay một cây dừa ít trái, chẻ đôi, móc ruột ra phơi làm củi, rồi nhập lại là có ngay cái ống cống để dẫn nước từ mương này qua mương kia dễ dàng. Hay chẻ thân dừa nhỏ ra làm rui mè lợp nhà cũng bền.

Trồng dừa thì người ta lên líp. Vừa để trồng dừa vừa để nuôi cá. Không ai trồng những cây dừa loại cao gần sát nhà vì trái dừa khô rụng xuống có thể làm lủng mái nhà như chơi. Dừa cũng được trồng gần bờ sông vì rễ dừa đan chằng chịt sẽ giúp giữ đất bớt lở. Nước dừa cũng còn được dùng để thắng nước màu kho thịt, kho cá. Nhất là vào dịp tết phải có một nồi thịt kho rứt nước dừa ăn với dưa cải thì ngon phải biết. Cái dừa còn được chế biến thành dầu dừa mà những cô gái quê hay xức lên tóc cho mượt và thơm khiến các chàng trai nhớ mãi không thôi.

Cây Cau:

Khác với dừa, ít gia đình nào có một vườn cau vì công dụng của cau ít hơn dừa. Trái cau non chỉ để ăn với trầu còn già thì chẻ ra phơi khô để dành ăn dần. Ngoài ra, dân quê tôi không dùng trái cau vào việc gì khác. Trái cau có màu xanh nhưng khi chín thì có màu đỏ tươi. Hồi nhỏ, tôi hay đi từ vườn này qua vườn kia để lượm những trái cau chín rụng mang đi bán. Cứ một chục 12 trái



thì bán được 1 đồng bạc, mua được 1 tòng chỉ thả diều. Dừa thì không được đi lượm, dừa của vườn nhà nào là thuộc nhà đó, còn cau rụng thì người ta bỏ không để ý tới. Lũ nhóc khi đi bán chim cũng hay lượm cau rụng để dành. Đường vô nhà nội tôi có trồng nhiều cây cau thẳng tắp cách quãng đều đặn. Mỗi khi gió thổi mạnh, ngọn cau nghiêng ngả nhịp nhàng như đang múa hát coi rất đẹp mắt. Con nít cũng hay bày trò chơi dùng tàu cau kéo nhau làm xe chạy vòng sân kêu la inh ỏi. Mo cau thì được cắt ra làm quạt, quạt mo đó mà! Hay dùng để bọc đất chiết cây mận cây ổi. Thân cau thì có thể làm cầu bắt ngang mương rạch hay nghèo thì làm tạm cột nhà cũng được.

Nếu đem so sánh dừa với cau thì dừa có lợi nhiều hơn cau. Từ lá tới rễ dừa đều có ích. Mặc dù vậy, cau vẫn chiếm một vai trò quan trọng trong đời sống người dân mình vì thiếu cau thì không nên vợ nên chồng.

Chicago, tháng 3 năm 2006
Anh Bắp