

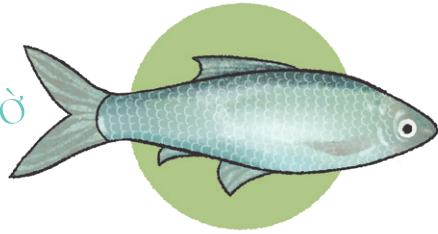
# MỤC LỤC

- 12 Cá không thờ sao gọi cá linh?
- 16 Nước mắm má nẫu
- 20 Dờ chà bắt cá
- 24 Uống vô bột lạnh
- 27 Nhấp ếch mùa nước nổi
- 32 Ba tôi giăng câu
- 35 Mang ơn con cá con tôm
- 39 Thuốc ở khắp nơi
- 46 Bữa đó má đi máy bay
- 52 Đi ăn cù lao
- 56 Chơi tối bến
- 59 Nhà trên sông
- 64 Đón ghe hàng
- 68 Bài học tuổi thơ
- 72 Bến duyên
- 77 Mắc đặng dưới
- 81 Ma da rút giò

- 86 Chết cùng nước
- 90 Cực
- 97 Ông tha bà lại chẳng tha
- 101 Dai như đĩa
- 106 Cá lội nước ngược
- 110 Bài học nhớ đời
- 114 Sa mưa đi bắt cua đồng
- 119 Chơi xấu với tự nhiên
- 124 Cái vũng nước
- 127 Bến lành
- 132 Tâm hồn cửa sông
- 138 Một số câu ca dao về sông nước



Cá không thờ  
sao gọi  
cá linh?



**H**ồi nhỏ xiu, tôi rất khoái câu ca dao rất  
miền Tây:

*Nước không chừn sao kêu nước đứng?*

*Cá không thờ sao gọi cá linh?*

Mỗi khi nghe câu ca ấy cất lên, tôi biết là mùa nước  
nổi lại đến, một mùa cá nữa lại về. Đó cũng là thời điểm  
cá linh “trôi” từ Biển Hồ Tonle Sap của Campuchia đến  
vùng đầu nguồn sông Cửu Long. Người dân bắt đầu  
chuẩn bị cho một đợt đánh bắt cá linh mùa nước nổi.

Cách đánh bắt phổ biến nhất là đặt dớn. Dớn là  
công cụ được may bằng lưới cước, đặt ở các khu vực  
nước chảy trên đồng. Cá bơi men theo đàng dớn dẫn  
vào cái bầu có đủ dài chừng năm mét. Cá lọt vào đó là  
khỏi có ra được luôn.

Cái thời cách nay còn chưa xa lắm, một ngày đặt  
dớn mỗi nhà có thể thu hoạch được vài tạ cá linh. Cá  
linh nhiều tới mức chẳng ai thèm ăn, chỉ dùng để ủ  
mắm. Người ta cũng không cân kí cá linh khi bán, chỉ



đồng bằng thúng, bằng bao. Câu thành ngữ “rẻ như cá linh” cũng ra đời vì thế.

Mùa nước giọt thì người ta đặt đáy ở các vàm sông, vàm kinh. Cá linh từ đồng rút ra sông lớn, lọt hết vào đáy. Chủ đáy mỗi lần cất lên được vài chục kí như chơi. Có lúc cá linh vào đáy nhiều quá, người ta không cất đáy lên nổi, phải xả bầu cho cá đi bớt.

Nhưng đó là chuyện của hơn chục năm trước, chớ vài năm trở lại đây, con cá linh cũng thưa vắng dần trong bữa ăn của dân miền Tây. Bởi lẽ, nước nổi không còn về Đồng bằng sông Cửu Long thường xuyên, nên cá linh và hàng loạt sản vật sông nước khác cũng bật tăm. Dân xứ cá miền Tây bây giờ không dám nói câu *rẻ như cá linh* nữa, vì giá cá linh lên tới mấy trăm ngàn đồng một kí, mà bắt được mớ nào là người ta chực chờ mua hết mớ đó. Có người bi quan bảo, không chừng vài năm nữa, con cá linh cũng sẽ “trốn biệt” như con cá nược, cá hô. Biết đâu chừng, rồi đây thế hệ con cháu mình chỉ nghe nhắc đến cá linh trong các huyền thoại của một thời xa xưa miền Tây nước nổi.



**Cá linh** thuộc họ Cá chép nhưng thân nhỏ, dài, màu trắng xanh. **Cá linh** trưởng thành có kích thước cỡ ngón tay cái. Dân gian giải thích, sở dĩ có tên gọi **cá linh** là vì xưa kia khi Nguyễn Ánh chạy loạn, định vượt sông Vàm Nao, một con sông nối liền sông Tiền và sông Hậu, thì cá này nhảy vào thuyền từng đàn. Linh cảm chuyện chẳng lành, Nguyễn Ánh không vượt sông nữa mà cố thủ. Sau mới biết, nếu vượt sông lần ấy thì đã rơi vào mai phục của quân Tây Sơn.

Chính điềm báo của đàn cá đã cứu mạng nhà vua. Để tri ân loài cá đã linh thiêng báo điềm, nên khi lên ngôi Nguyễn Ánh đặt tên loài cá này là “**cá linh**”. Giả thuyết khác cho rằng tên gọi **cá linh** phát xuất từ tiếng Khmer là “**trêy lênh**”, dần dần người Việt đọc trại thành “**cá linh**”. **Trêy** trong tiếng Khmer nghĩa là **cá**.

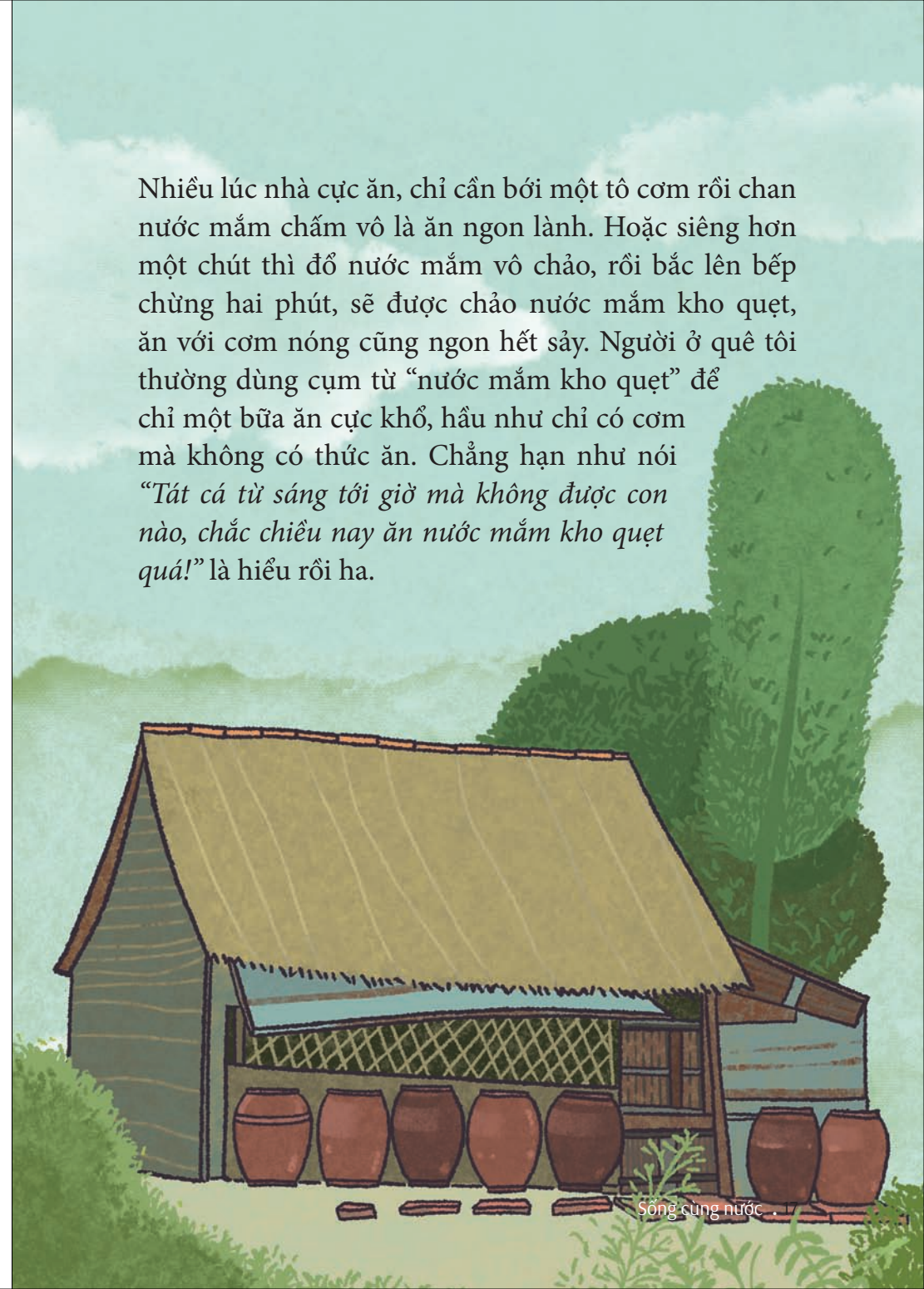
## Nước mắm má nấu

Hồi đó, đi dọc các xóm ở miền Tây, hầu như thấy nhà nào cũng để vài cái lu trước sân, đầy nắp kín mít, mưa nắng gì cũng không sợ. Đó chính là mấy cái lu nước mắm cá linh mà bà con ủ hồi đầu tháng nước, để dành nấu ăn quanh năm.

Nhà tôi đông người nên mỗi năm má tôi ủ chừng ba, bốn lu trở lên mới ăn đủ. Tôi thích nhất những lần má nấu nước mắm, cả căn nhà dường như được ướp trong cái mùi thơm nồng, đặc sệt vị mặn của thức quê. Còn cách nhà cả trăm mét mà tôi đã nghe mùi nước mắm phảng phất, càng đến gần mùi càng thơm hơn.

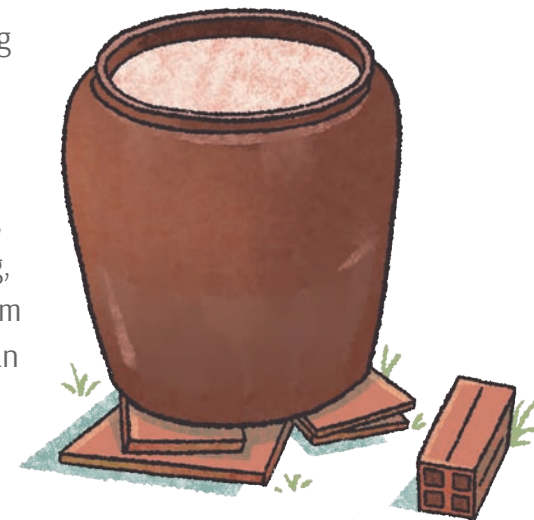
Má nấu xong, cẩn trọng lấy mấy miếng vải sạch lược bỏ cặn, còn lại nước mắm thì chắt vào chai sành để ăn từ từ. Nước mắm nhà tôi chia ra làm hai loại, nước nhứt là loại mặn nhưng thanh, dùng để chấm thức ăn, gọi là nước mắm chấm. Nước nhì là loại mặn đậm đà, dùng để kho cá hoặc nêm canh, gọi là nước mắm kho.

Nhiều lúc nhà cực ăn, chỉ cần bôi một tô cơm rồi chan nước mắm chấm vô là ăn ngon lành. Hoặc siêng hơn một chút thì đổ nước mắm vô chảo, rồi bắc lên bếp chừng hai phút, sẽ được chảo nước mắm kho quẹt, ăn với cơm nóng cũng ngon hết sảy. Người ở quê tôi thường dùng cụm từ “nước mắm kho quẹt” để chỉ một bữa ăn cực khổ, hầu như chỉ có cơm mà không có thức ăn. Chẳng hạn như nói “*Tát cá từ sáng tới giờ mà không được con nào, chắc chiều nay ăn nước mắm kho quẹt quá!*” là hiểu rồi ha.



Sau này tôi cũng may mắn được ăn nhiều loại nước mắm hảo hạng, vậy mà không hiểu sao chẳng thấy cái nào ngon bằng nước mắm má nấu hồi xưa. Thậm chí, trên bước đường rong ruổi, nhiều khi tình cờ người được mùi nước mắm nhà ai đang nấu, tôi lập tức dừng ngay lại, chỉ đứng đó hít cho đầy lồng ngực cái mùi thơm dân dã một thời gắn với tuổi thơ cơ cực. Những lúc ấy, hình ảnh má cặm cụi chặt đầy từng chai nước mắm lại hiện về trong tôi, rõ mồn một.

**Ủ nước mắm** là phương pháp sản xuất nước mắm rất quen thuộc ở miền Tây. Trước đây vào mùa nước nổi, cá mắm nhiều vô số kể, người ta đóng cá bằng thúng, bằng bao chớ không thêm dùng cân. Cá nhiều quá ăn không hết, bà con thường đem **ủ nước mắm**, làm mắm hoặc xè khô để ăn dần. Cá nào **ủ nước mắm** cũng được, nhưng ngon nhất là cá linh. Cứ lấy cá linh tươi ngon, rửa sạch rồi đổ vào lu/khạp da bò/hũ, một lớp cá xen với một lớp muối, sau đó để chùng vài tháng là có thể đem nấu ra nước mắm đậm đà hương vị miền quê.



Ca dao Nam Bộ có mấy câu về nước mắm nghe hay “nhức nách” luôn. Chẳng hạn như vậy:

*Nước mắm ngon dầm con cá bẹ  
Anh biểu em rình lén mẹ qua đây.*

*Nước mắm ngon dầm con cá đối  
Em biểu anh chờ để tới em qua.*