**Thủy Lan Vy**

Canh Chua

Chào mừng các bạn đón đọc đầu sách từ dự án sách cho thiết bị di động  
  
*Nguồn:* [*http://vnthuquan.net/*](http://vnthuquan.net/)  
Tạo ebook: Nguyễn Kim Vỹ.

**MỤC LỤC**

[Canh Chua](" \l "bm2)

**Thủy Lan Vy**

Canh Chua



\* Thương nhớ Gò Công, quê tôi với hai mùa mưa nắng  
  
Tôi sinh ra và lớn lên trong một miền đất phèn chua nước mặn, có một bờ biền kéo dài từ cửa sông Soi Rạp chạy tới cửa sông đầu tiên của Sông Cửu Long đó là Cửa Tiểu, mùa nắng thì đất nức nẻ, mùa mưa có lầy lội nhưng tương đối dễ chịu hơn, ruộng đồng có nhiều tôm cá, rau cỏ mọc xanh non, người dân miền Tây, hay nói riêng người dân Gò Công trong việc cơm nước hàng ngày thường thích ăn hai món, thứ nhất là mắm kho, thứ nhì là canh chuạMắm kho thường trên măm chỉ độc nhất một món mắm và dĩa rau, khi thì rau luộc, khi thì rau tươi tủy mùa và tùy hoàn cảnh sống, canh chua thường kèm theo một món mặn khác nữa thường là tôm rang hoặc là cá kho. Tôi là người Gò Công dĩ nhiện cũng không qua được thói quen sở thích dó. Canh chua, một món canh, được thực hiện với nhiều hình thức khác nhau, từ rau cho tới thit, tôm, cá, nấm…   
  
Tôi chỉ kể đến những tô canh chua mà tôi đã được ăn, do mẹ, do chị tôi nấu, do chính tay tôi nấu, do ăn từ tiệm cơm, nhà hàng, những tô canh chua lén nấu trong tù và những tô canh chua trong một vài nhà hàng tại thành phố Houston.   
  
Canh chua thì phải có chất liệu làm ra chua, chất chua thường được lấy từ me, me thì có nhiều lọai tùy theo tuổi của trái me, khoảng tháng năm sau những trận mưa đầu mùa cây me bắt đầu rụng lá, người Sài Gòn một thời ở lứa tuổi đôi mươi, lứa tuổi còn cắp sách đến trường không thể nào quên được những chiếc lá me rơi rụng bay bay trên vành nón lá, bay bám trên vai áo ai mà vải lụa còn nguyên màu trắng, màu trinh nữ, của những con đường Gia Long, Đồn Đất,… nhìn những tà áo thướt tha của những người đẹp từ Trung Tâm Văn Hóa Pháp chậm bước năm ba cô, trời thì phơn phớt mưa bụi bay, gió nhè nhẹ thổi… Từng chiếc lá, từng chiếc lá, rơi bay bám trên nón, trên tóc… Nhìn cảnh nầy dù cho lòng ai đang chai đá cũng dễ dàng rung cảm viết ra …thơ, hơi dong dài một chút. Khi cành me trụi lá, cây me sẽ được thay bằng một màu áo mới, lá me non mọc ra từ từ, lá me non là chất liệu nấu canh chua thật ngon. Mỗi năm cây me chỉ thay lá một lần thì làm sao có đủ lá me nấu canh chua quanh năm, ngoài việc thay lá hàng năm, me vẫn tăng trưởng bằng cách ra thêm đọt, hái đọt hơi lâu hơn hái lá non đúng mùa thay lá, ngoài ra người ta còn dùng lửa ( đốt bằng đuốc) đốt sơ một vài nhánh thấp, sau đó lá me bị đốt rụng đi, và một lớp lá me non sẽ mọc ra thay thế.. thế là lại có lá me nấu canh chua. Me ra hoa và kết trái, me mới ra trái là me mắt mèo, me gần chín bong vỏ ra là me dốt,Mấy cô thường ít dám ăn me dốt trước chỗ đông người vì sợ bị chọc là ăn me dốt…lại, me chín được hái lột vỏ chít bỏ hột, trộn ít muối vắt lại thành từng vắt bán ngoài chợ, mẹ tôi thường mua me chín về lột vỏ chít hột trộn chút muối phơi vài nắng rồi nhận vào khạp để dành ăn quanh năm Mỗi một lọai cá, lọai tôm, lọai thịt nấu với một lọai me hay lá thích hợp sẽ ngon hơn khi nấu với thứ chua khác.   
Ngoài me và lá me, ở Gò Công còn một lọai cây thuộc thân thảo đó là cây Giấm., cây nầy có dáng dấp bằng cây đậu bắp( bắp tây) lọai 3 tháng lá có hình khuyết sâu, mặt lá hơi nhám, một nồi canh chua khoảng 3 tô nước thì hái chừng mươi lá là đủ chua nồi canh. Gò Công không có cây Vang mọc nhưng ngoài chợ thỉnh thoảng cũng có bán lá vang, lọai nầy có vị chua thanh thường dùng để nấu canh chua gà, kẹt lắm người ta mới nấu canh chua bằng giấm hay chanh.Ngoài ra còn có canh chua khóm, canh cải chua, canh măng chua, canh môn chua, canh khế chua, canh bần chua….   
  
Những năm còn cắp sách đến trường, buổi trưa tan học, trên đường về mưa rơi lất phất,bụng đói meo, tới nhà cất cặp, mũi hít hít đánh mùi canh chua từ nhà bếp… măm cơm với tô canh chua lá me, mẹ nấu với cá chốt, con cá chốt tôi không nhớ rõ tháng nào, mà con nào cũng đều có cặp trứng vàng ló ra ngoài bụng cá, nồi canh có lá me, giá, cà chua, mẹ nêm ớt xắt khoanh, rau ngò om xắt nhuyển, mùi lá me chua, mùi thơm rau om… thấy ruột cào xót xa…, măm nhôm với tô tai bèo canh, một dĩa nhỏ đưng nước mắm, ớt đỏ dầm bể bể… cơm nóng, năm đệ tam, tôi dzớt liền 5 chén kiểu có hình ông rồng mà miệng vẫn còn muốn ăn nữa, trứng con cá chốt nó bùi, thịt cá chốt gắp nguyên con, suốt bỏ xương sống, chút lá me, chút cà giá.. chấm nhẹ lên dĩa nước mắm, ôi…chua cay béo …răng bén nhai thấy ngọt ngào làm sao.. Bên Mỹ nầy bao nhiêu tiền mới đổi lấy được tô canh chua lá me nấu với cá chốt? Ngoài cá chốt cũng với các lọai rau tẩn liệm như trên mẹ còn nấu với đầu cá Gún, với ruột con nghêu trắng, với con Còng, với con Rạm, với con cá bống kèo, riêng với cá kèo khi nấu, cá kèo không cắt ra làm hai mà phải để nguyên con, vì bụng con cá kèo với mật đăng đắng, với ruột gan béo ngậy, các đôi đũa chỉ thường chỉa vào khúc đầu mà ít chịu chỉa khúc đuôi, nên sau nầy nấu canh chua cá kèo mẹ để nguyên con cho khỏi cảnh lựa chọn; để rồi mẹ phải ăn toàn là đuôi cá.   
  
Những ngày tết, ngày mồng một nhà thường cúng ông bà bằng cơm chay, ngoài các món thường lệ, mẹ không quên nấu nồi canh chua chay, cũng giá, cà, bắp tây, bạc hà, thay vì nấu với thịt cá, mẹ nấu với nấm búp chẻ hai, với tàu hủ chiên xắt vừa miếng gắp, nấu với me chín, phải biết dằn chút đường, muối nồi canh mới thơm chua dịu, mới ngọt ngào, rau nêm vẫn là ngò om hay là ngò gai, cũng có khi là rau tần dày lá. Buổi cơm tết, tô canh chua nầy ăn với mì căng xé sợi xào với nước tương, xả ớt,với tàu hủ ky. Củ bo rô, chị làm bó sổ,hấp chín xong chị cắt thành khoanh kho tiêu, cũng có bì cuốn chay, nem chay cô thứ tư làm bằng vỏ bười… Đi chúc tết về, bụng lép. Gặp măm cơm nầy …mẹ ngồi bên nồi cơm xúc muốn mỏi tay…, canh chua chay ngoài rau rác như trên những ngày rằm mùng một mẹ còn nấu canh chua nấm rơm tàu hủ với khóm, thêm chút giá cà chua, rau nêm bằng lá quế xắt nhỏ, cũng không quên chút ớt cắt khoanh ăn với ruột hột khổ qua bầm nhuyển xào xả ớt, thêm một dĩa nhỏ chao hiệu Ông Phật ở trần, một dĩa rau sống…thì chay cũng ngon miệng như mặn.   
  
Canh khóm mẹ với chị Hai thường nấu với cá biển, khóm Bến Lức nấu canh với đầu cá thu hay là cá Chim Điệp,cá Cu Đen đặc biệt khóm nấu tôm đất cắt đầu nêm lá quế là hết chê, ăn kèm món canh khóm nấu tôm đất là một dĩa tôm đất cắt đầu rang muối ớt đường, trời chiều bảng lảng măm cơm dọn trên bộ ván nhà bếp trống vách, nhìn mây trời lờ lững trôi, từng đàn chim bay hình chữ V về ổ, thỉnh thoảng chim lạc đàn buông vài tiếng kêu văng vẳng từng không, với nồi cơm nóng nấu bằng gạo nanh chồn,cơm cạn để lên mặt nồi cơm vài cọng lá dứa, tô canh khóm tôm rang dĩa muối ớt đỏ cay xé, trên thành măm để vài trái ới chỉ thiên hườm chín… Thôi thì …nuốt như cò!   
  
Tháng mười một tháng chạp ta, gió chướng thổi về, mới đầu mùa gió chướng yếu trong mình dễ sinh bệnh, phong dao có câu “ Gió nào độc bằng gió Gò Công” thì Gò Công có cây so đũa bắt đầu trổ trắng bông, Sau nầy có thêm một loại hoa so đũa màu tím. Lúc tôi ở tù về trông thấy hoa so đũa tím tôi nhìn hoài vì với tôi màu tìm có nhiều kỷ niê.m.Cây so đũa tơ cao khoảng mét rưởi hái còn dễ chứ cây vài tuổi phải dùng sào thọc, ngước mặt lên trời, cổ mỏi mê, người dân thường dùng chữ đi thọc bông hơn là đi hái bông, lặt bông bỏ cuống, bỏ nhụy( Nhụy có phấn vàng ăn hơi nhẩn nhẩn), đậu rồng xắt liễn,, với hai thứ nầy cũng đã đủ nấu nối canh chua với me dốt dầm bỏ hột, nêm ngò gai nấu với tôm đất dùng kéo cắt đầu, chưn, đuôi cho sạch sẽ, đặc biệt dân Gò Công ăn canh nầy chấm với muối ớt chứ không chấm nước mắm, khi bắt đầu nấu ăn thì cối muối ớt được đâm trước, ớt sừng trâu đâm đủ bể chứ không cần nhuyển, trộn với muối đem để lên mặt hồ nước phơi nắng ngoài sân, tới bữa ăn muối khô trắng điểm ớt cay hồng rất ngon. Bông so đũa nấu với cá kèo cũng rất ngon.Canh chua để cúng giổ mẹ thường nấu với cá lóc, cá lóc cở trên kilo, lạng da lòi thịt trắng bóc, cũng cà giá bắp tây hay đậu rồng, bạc hà, tùy mùa , nồi canh chỉ cần bốn vị rau là quá đủ, tô canh chín vớt đầu cá lóc bây giờ đã chín nở nang để gần bít dĩa bàn trắng, cái đùm ruột lòi ra với lá gan ngà vàng, lớp mỏng mở trắng, túi mật nhỏ xanh đen.. bỏ vào chén, kèm vài lá quế, húng cây, lua vô miệng, rau thơm, gan ruột béo ngậy, mật đăng đắng.. cắn một khúc ớt chỉ thiên, nhai ngập răng, chiêu một ly nhỏ rượu nếp Bình Ân … khà một tiếng, mệt nhọc của buổi làm tan biến ngay. Ngồi chung măm nhiều người nếu thấy tuổi tác mình còn kém nhiều người trong bàn thì đừng bao giờ chòi đũa vô gắp đùm ruột cá lóc…. Đó là biết cách trọng người trên dù chỉ là luật bất thành văn. Khi người lớn tuổi nhất bàn gắp ruột bỏ vào chén ai thì người đó cám ơn rồi hưởng tự nhiên...Thời tôi chưa vào lính còn ăn cơm nhà tôi chưa biết ăn cá tra vì ba tôi tính rất kỷ lưởng khác hẳn tôi tính ăn tạp, Ba tôi có mặc cảm cá tra ăn cức, nên dù cá tra nuôi cám ba cũng không ăn nên mẹ tôi đi chợ không bao giờ mua lọai cá nầỵCá tra nấu canh chua nhậu rất là hao rượu.   
  
Mỗi lần mẹ nấu canh chua, thấy tôi mẹ thường bảo tôi ra vườn chuối xem quài chuối nào già bẻ vài trái chuối ở nải chuối chót, mẹ gọt bỏ vỏ xanh, cắt từng khoanh, nồi canh chín, chuối thấm chua ngọt mặn, cắn vào miệng, lưỡi sẽ báo cho cảm giác chuối dẽo, bùi nhai nuốt xong miếng chuối là chòi đũa tìm gắp miếng chuối khác ngay…   
Nhiều khi đổi rau nấu, mẹ ra vườn chuối lựa một cây chuối con bụ bẩm, bỏ một vài bẹ già bên ngoài xắt thật mỏng ngâm liền vô nước pha với chút giấm cho chuối khỏi đen, rau chuối nấu với lá me tôm đất, nêm rau tần dày lá, ăn xong tối ngủ thấy mát mẻ trong mình. Bên nầy tôi cũng có trồng mấy cây chuối, hôm nào rảnh cắt cây chuối con nấu canh chua, tôi xắt chuối mà nhớ mẹ thấy mắt cay cay…Nhớ con tôm đất nằm trong rổ còn kêu ro re… Tàn đời cũng không quên được cảnh quê nhà..   
  
Cá lóc lạng da, cắt khúc mẹ chiên sơ với tỏi phi vàng, nồi canh cải chua đang sôi mẹ thả cá vào , nhìn cá vừa chín tới mẹ thả thêm cà chua nêm hành lá, dằn khá đường cho nước chua dịu, canh nầy ăn cũng quên thôi, bởi cá lóc thịt vốn ngọt sẵn, nay chiên sơ áo mở da rám cưng cứng, thịt nở thấm chua, lưởi vừa chạm vào chưa kịp nhai là đã muốn nuốt để gắp miếng khác…Ngoài cá lóc, Gò Công còn có con cá ngát, cá ngát có ba ngạnh, đâm trúng thịt dễ bị làm độc sưng vù. Cá ngát mẹ tôi mua về tới nhà thường còn sống khá lâu, mẹ đập đầu, vuột tro . Thịt cá ngát dai hơn cá lóc, canh chua cá ngát cũng là món đặc biệt của Gò Công.Nhà có khách…nhậu, múc tô canh chua với đầu con cá ngát, dĩa nước mắm trong dầm ớt, chủ khách sương sương cũng phải nửa lít mới hết tô mồi..   
  
Môn chua và măng chua me tôi thỉnh thoảng mới nấu, ba tôi không thích hai lọai chua nầy lắm. Măng chua nấu với cua nghé ( Cua …vị thành niên), loại cua sông cua biển lứa, không lớn lắm, tách ta bỏ mu, lấy gạch, bỏ yếm chặt cua ra làm đôi rồi làm tư, canh chua măng nấu với cua lạ miệng ăn cũng hao cơm lắm.   
  
Canh chua ngoài việc ăn cơm rất hao gạo, canh chua còn là món nhậu rất bắt mồi, tất cả các loại đầu cá nấu chua đều được dân nhậu chiếu cố, nhậu với canh chua không dùng cơm trắng mà ăn kèm với bún, với rau thơm như húng cây, mò om, ngò gai, quế, giá…gắp một đũa bún, chan nước chua có rau như đậu bắp, cà giá, dẽ một miếng cá, gắp thêm vài cọng rau sống, lua vào miệng, vừa nóng, vừa nước, trơn trơn như bún, ngot thịt cá, thơm rau, chỉ có rượu đế hay rượu Tây nguyên chất mới trị nỗi món nầy.   
Đầu mùa mưa lúc mà lá me non trổ thì ngoài chợ cũng bán đầy ếch nhái, ếch nhái sống thì buột eo ếch lại từng chùm, nhái làm sẵn lột da trắng phíếu, canh chua lá me nấu với ếch hoặc nhái ăn kèm với nhái xào bột cà ry, hay ếch xào xã ớt…nhắc lại mà đã tiết tâm linh huống hồ gì được trông thấy măm cơm trước mặt…   
Đại khái vài lọai canh chua mà mẹ và chi tôi thương hay nấu trong các bữa ăn thường ngày, tôi học được hết các món nầy và dễ dàng thực hiện , khi khoát áo nhà binh, rời khỏi vòng kiểm soát của gia đình, tôi quên vội vàng đời sống mẫu mực ở nhà, bắt đầu lưu linh lưu địa, bởi thời chinh chiến đời lính quá mỏng manh, dù là tôi chỉ là lính bán tác chiến. Thời chiến, dân còn bị chết một cách oan uổng thì nói gì đến lính… Đơn vị tôi thuộc đơn vị tổng trừ bị nên rày đây mai đó trên khắp bốn vùng chiến thuật, ăn quán ngủ đình ngủ chợ, từ những món ăn bình thường tôi được nếm thử nhiều món lạ địa phương, tôi về Chợ Gạo đước ăn canh chua chuột với chuột muối xã ớt chiên dòn, mới đũa đầu còn bờ ngở, nuốt khỏi họng thấy ngon quá, thịt chuột có thua chi thịt gà, nhất là chuột chiên sả ớt,Con chuột được làm lông, mổ bụng lấy bỏ những gì phải bỏ, hái lá chanh bao quanh chuột đem nướng sơ rồi mới chặt miếng ướp gia vị đem chiên.Chuột chín vàng tươm mở, thơm ngon béo làm sao, gắp miếng chuột đưa vào răng cắn dòn khứu, thịt chuột dai, thơm xả, cay ới, mặn mà của muối, nước miếng tuôn ra trơn cổ nuốt như cò. Hôm nào có chút đỉnh “Anh hai”của chị đi chấm thi chia cho tiền phơi đờ rút, hay của mẹ nhét cho khi về phép…Tôi làm một màn xi nê Lê Lợi với cô bé mắt nâu, xuất 9 giờ tới 12 giờ, tan hát, miệng còn thơm mùi môi của nhau, hai đúa tà tà ghé vào Hương Lan, áo trận giày sô với một hoa mai vào đây thì lương phạn thấy ngại ngần. Em cũng biết điều, kêu một tô canh chua gà nấu lá vang, một tô cá rô kho tộ, Vị chua của lá vang khác hẳn mọi vị chua khác, thịt con gà giò, gặp nước chua săn cứng, cá rô trong tộ bóng mở hành, thơm tiêu đang sôi sùng sục, chưa ăn tôi đã vội kêu thêm một dĩa cơm trắng… làm như đói thời Cộng Sản, với một chai 33, với tôi thà không uống chứ uống một chai nhột cổ lắm, vậy mà cũng nhín nhín uống tới tàn bữa cơm..bởi cái bóp quá lép . Sài Gòn thời thập niên 70 tràn ngập quán ăn nhậu, ở đâu có trại lính là ở đó có quán nhậu, tựu chung món canh chua trong quán nhậu có chút biến đổi hình thức, trước dây người ta gọi là ăn Cù lao sau nầy quen gọi là lẩu, chữ cù lao thì dễ hiểu vì than lửa được đặt ở giữa, còn lầu thì ai chuyên môn tìm hiểu giùm, tôi thì không rõ nghĩa,Nước chua được đặt trong lầu, một dĩa đủ các lọai rau nấu như bạc hà, giá, bắp tây, cà chua, ớt, ngò gai, rau om. Kèm một dĩa bún và dĩa rau sống, thường là con lươn chiên sơ với mở phi tỏi gọi là lẩu lươn, nếu thay lương bằng cá bông lau thì là lẩu cá bông lau… quán nhậu nào cũng đại khái như vâ.y. Đơn vị tôi đóng cuối đường Phan Đình Phùng trải dài trên bờ sông Thị Nghè nên anh em chúng tôi thường nhậu gần khu đài phát thanh, quán chị Ba Mập ngả tư Tự Đức và Nguyễn Bỉnh Khiêm, hay ra Phan Thanh Giản về hướng xa lộ thì thường xuyên vào quán Lường Nghi, có khá tiền thì vào Thanh Thanh để nhậu còn nghe nhạc sống, lẩu lương đường Sương Nguyệt Anh buổi tối cũng rất đông khách, lẩu chua ở quán Biên Thùy, ở Thanh Hải( Ngả tư Quốc Tế) thường các món nhậu ngon dở là ở vài đũa đầu, dô vài chai rồi thì quán nào như quán nấy, lậm men thì cũng khó phân biệt ngon với dở .Lúc ra Pleiku, thành phố chỉ độc nhất có quán cơm Mỹ Tho, lương quan hai tôi với thằng em, Trung Sĩ Mỹ, mỗi tháng chỉ dám ghé vào đây một lần ăn cơm với canh chua cá lóc và cá lóc kho tộ. thời cuối năm 1974 quốc lộ 19 bị cắt, cá lóc tươi từ Sài Gòn ra Pleiku phải đi bằng máy bay, hai thầy trò kêu một chai bia trâu….Ôi tiền lính, tiền xương máu sao mà ít thế…   
  
Lúc vào trại tù Mỹ Phước Tây, đi đào kinh, bắt đườc con cá con tôm con ếch con cóc…thường chiều về xuống tắm dưới kênh Dương văn Dương, vừa tắm mát vừa vớt lục bình bẻ cọng non thế làm bạc hà, me có sẳn nhà thăm nuôi cho. Nấu lon gô canh chua với rắn bông sún, rau nêm không có cắt đở lá cà nêm cũng thơm, vậy mà ngoài phần cơm trại phát nấu thêm lon sữa bò gạo, vét láng sạch nồi mà miệng vẫn còn muốn ăn nữa… Những gia đình còn khá, gửi thăm con em bằng khô cá tra… Nhiều bạn đồng cảnh nấu nồi canh chua với đầu con khô cá lan phồng… Mùi thơm bay điếc mũi, đầu khô chín, nở nang trông như đầu cá tươi tôi không dám nhìn nồi canh chua nầy lâu vì quá thèm..Ngày tháng lưu đày ra đất Bắc mới biết ăn chua cơm mẻ; ba tháng mới được nhận gói quà 5 kilô thì chỉ có bổ xương, Xương không tẩm bổ sao lại lồi ra từ xương mặt, xương sườn , xương đít, người tù Cộng sản nào mà không bổ xương.Cơm mẻ cũng là loại chua quý vì thực tế cơm không có ăn lấy đâu ra mà làm mẻ. Rau muống lén hái nhét cứng trong lon gô, độn thêm trong bụng trong lưng. Về xổ ra cũng nấu được một soon khoảng 4 tô, vậy mà chỉ rau muống với cơm mẻ, chút nước muối… kèm chén bắp… ăn xong nồi canh còn liếm mép thèm thuồng Lúc ở Hà Tây tôi ở đội rau nên tương đối có rau ăn đầy đủ,Hột giống bắp tây đem từ trong Nam ra, Cộng Sản Bắc Kỳ không biết ăn đậu bắp, chúng chê …dzớt dzớt”, mùa giáp tết có bắp cải, có rau cần nước… Cần và bắp cải nấu canh chua với tôm khô, đậu bắp nấu lẫn rau muống ăn để mà sống tạm qua ngày … Món canh có tôm khô là món“ Cao cấp” trong tù. Lúc qua Nam Hà, tháng 3 trời nóng đổ lửa mà trại Nam Hà lại trồng nhiều bí rợ( Ngoài đó gọi là bí ngô), trời nóng mà ăn bí luộc hoài ngán chết, tôi đi đốn củi trên rừng bứt lá vang về nấu với bí. Lá vang bí rợ và nước muối chỉ thế thôi mà lại dễ nuốt hơn bí luộc không.   
  
Ngoài ra người miền Nam còn nấu canh chua với rau nhúc, một lọai rau trồng trong ao nước ngọt , nước phải trong sạch rau mới sống, đây cũng là lọai rau khá đắc tiền bán ngoài chợ   
  
Những ngày tới miền đất tự do, tôi tạm dung trên một thành phố lớn thứ tư xứ Mỹ, với người Việt đông đứng thứ hai ở hải ngọai nên chợ Việt bán dầy đủ các thứ ở Việt Nam có. Chút đất quanh nhà tôi trồng bạc hà, đậu bắp. rau quế, ngò om… cá thịt chợ bán ê hề.. thành phố nầy nóng muốn …khét luôn nên canh chua cũng lại là món ăn khoái khầu, tôi vẫn thường nấu chua với gà, cá bông lau, tôm, hay canh chua chay nấm tàu hủ chiên… măng chua vô keo sẳn, cải chua tôi tự làm lấy ăn lai rai quanh năm… Nhìn măm cơm rõ ràng của dân mít mà sao tai nghe tiếng máy lạnh chạy sè sè, nhìn màn ảnh truyền hình thấy mũi lỏ tóc vàng….Chóc chóc hai con trong nhà có việc cần gọi…Tía; nghe con gọi bằng tía… Thấy nhớ ba nhớ mẹ, nhớ măm cơm nghèo buổi chiều trên bộ ván với ngọn đèn dầu thỉnh thoảng chao gió,… Ăn cơm mà không có con chó, con gà quẩn quanh bên chân, không nghe tiếng chim chiều về tổ,cảnh quê nhà có thiếu thốn chút đỉnh mà có cha có mẹ có anh chị bên cạnh đầy tình thân ái, bên nầy ngồi ăn rất nhiều khi chỉ một mình, con bưng dĩa gì đó vào phòng, cửa đóng Im ỉm, vợ làm ca hai chưa về… tiếng nhạc từ máy cát sét ẻo lả giọng ca quen thuộc với những ca khúc cũng rất quen thuộc thời còn khoát áo lính… Ơi Hoàng Oanh, Thanh Lan, cùng lứa tuổi với tôi, Elvis Phương, Duy Khánh cùng đơn vị với tôi, ôi Thái Thanh, Thanh Thúy.. tuổi của chị tôi… Giọng ca xưa còn đó, lời nhạc cũng như xưa… Chỉ có cảnh đời là thay đổi   
  
Ôi! Tạo hóa gây chi cuộc hý trường… Tô canh chua cũng bạc hà cà giá, đầu con cá bông lau chín nở nang to bít dĩa, thịt thà trắng phao, ly rượu chát đỏ sóng sánh trong ly… mà sao lòng tôi chùng xuống, miệng thấy như đăng đắng… Ba ơi! Mẹ ơi! Bây giờ ba mẹ ở đâu.? Gò Công ơi! Bao giờ ta trở lại…   
  
Viết tại Kỳ Đà Dộng quý đông 06

**Thủy Lan Vy**

Lời cuối: Cám ơn bạn đã theo dõi hết cuốn truyện.  
Nguồn: http://vnthuquan.net  
Phát hành: Nguyễn Kim Vỹ.  
  
Nguồn: Nguyet san giao mùa  
Được bạn: Thanh Vân đưa lên  
vào ngày: 12 tháng 9 năm 2008