

Sinh Hoạt Đồng Quê

Anh Báp

Đặt Trúm Bắt Lương

Ở miền quê, có nhiều cách bắt lương khác nhau chẳng hạn như câu lương, soi lương, ... nhưng cách dễ nhất là dùng trúm. Trúm được làm bằng ống tre già bằng cổ chân người lớn, thường dài bằng 2 lóng tre, khoảng 1 thước. Đục bỏ 2 mắt, để mắt thứ 3 lại làm đáy trúm, khoét một đường dài gần cuối đáy để làm lỗ thông hơi, miệng trúm làm bằng những thanh tre nhỏ ghép thành như cái quặng để lương chui vô mà không ra được. Vùi thêm 2 lỗ phía đầu xỏ một que tre qua để cắm xuống bờ ao. Mỗi thường làm bằng những con cá con tép hư thúi, bỏ vô trong ống trúm. Đặt trúm thường bắt đầu vào khoảng 6,7 giờ tối và để qua đêm. Mỗi gia đình ở quê thường có sẵn 2,3 cái trúm nếu là chuyên môn thì có 10, 12 cái. Mỗi đêm có thể kiếm được 1, 2 con lương là thường. Đặt trúm phải tìm những bờ ao, kệt lá. Trúm được cắm xuống gần sát mặt đất để phân đáy dóc lên trên, lỗ thông hơi dư trên mặt hồ. Con lương đi tìm mỗi ban đêm ngửi thấy mùi hôi tìm chui vô trúm để ăn mồi rồi bị kệt luôn không trở ra được vì những nan tre đan ngược. Sáng dậy mình cứ đi thu trúm về là có lương ăn. Món ăn được ưa chuộng ở miền quê không là lẩu lương (quê mùa mà, làm gì biết lẩu) mà

là lương um lá cách nước cốt dừa. Lá cách trước nhà, dừa ở vườn sau nên rất nhanh và tiện. Nếu là lương nhỏ thì ... kho là xong một bữa ăn, không cầu kỳ, không đòi hỏi.



Câu lương thì không đơn giản như câu cá vì lương ít khi ăn mỗi câu nên người ta hay dùng dây gân để giục cổ lương như giục dây thòng lọng vậy. Còn đi soi lương thì cũng là ban đêm, dùng đèn khí đá, khi thấy lương thì lấy dao chém phục cái đầu là xong. Còn như muốn bắt sống để đem bán chợ thì phải nhanh tay bắt bằng cách dùng ngón giữa như cái móc ghé vào cổ con lương vì lương rất trơn nên không biết cách sẽ không bắt được lương sống.

CỘ LÚA

Ruộng của gia đình tôi nằm rải rác nhiều chỗ trên đồng. Nơi này 2 công, nơi kia 3 công nhưng nhiều nhất là những công ruộng nằm dọc theo bờ Sáu Tông, cách nhà khoảng 1 cây số. Vì xa như vậy mà lộ đá thì bị phá hoại hư hao nên nhiều khi phải dùng trâu để cộ lúa về.

Cái cộ được đóng bằng tre theo dạng chiếc xe nhưng không có bánh, chỉ có 2 khúc tre dài để kéo lướt trên ruộng.

Dùng dây nài cột 2 càng cột móc lên cái ách rồi máng cái ách lên cổ trâu, cột thêm một sợi dây nữa vòng qua bên dưới cổ trâu để giữ cái ách. Con trâu có thể kéo cái cột đi dễ dàng trên mặt ruộng khô hoặc lấp xấp nước. Bên trên sàn cột có trải một tấm đệm rồi chát 10, hoặc 12 bó lúa lên trên. Tùy theo trâu lớn nhỏ mà chát lúa cho vừa kéo. Kéo lúa thì thường vào hừng sáng hoặc chiều mát. Ba tôi hay tổ chức cột lúa vào buổi chiều vì lúc đó chúng tôi tan học rồi, có thể phụ cửi trâu được. Thường thì có 3, 4 con trâu đi cột một lượt. Chỉ cần con đầu đi đúng đường là các con khác cứ đi theo. Ba tôi hay dẫn đầu còn chúng tôi thì đi theo sau, riêng tôi thì thích nằm trên cột nhìn trăng sao, nghĩ chuyện thiên văn địa lý. Tính tôi hay nói nên nhiều khi tôi nói chuyện trên trời dưới đất có mỗi mình tôi nghe vì các anh tôi đều nằm trên cột của mình ngủ hết. Chắc có mỗi mình ba tôi còn thức vì là người đi đầu. Đến nơi, Ba tôi đánh thức mọi người dậy, chát lúa lên rồi lần trở về thì phải cửi lưng trâu vì cột thì đầy lúa. Tôi nhớ có một lần, vì phải cột lúa tới khuya nên tôi ngủ gục trên lưng trâu bị té xuống đất, may mắn không bị cột cán chứ không chắc đã bị què giò.

Ở miệt quê, trong những đêm có trăng, trời sáng trưng, nhìn xa xa thấy nơi này một đoàn cột lúa, nơi kia một vài người đang hút thuốc trên lưng những con trâu đang thong thả bước trên cánh đồng kéo theo sau là những cột đầy lúa là kết quả, là niềm vui sướng của những người nông dân nghèo nàn quê tôi.

ĐẠP LÚA

Vì vào mùa gặt thường thì ruộng khô nên những thợ gặt để những bó lại tại chỗ. Ngay sau đó, chủ ruộng mới dùng đòn sóc gánh những bó lúa để trên bờ ranh cho khô. (đòn sóc được làm bằng tre như đòn gánh, dài khoảng 2 thước hay ngắn hơn tùy theo khổ người để khỏi phải khom, hai đầu vót nhọn có làm cái móc để xỏ vô bó lúa và gánh lên vai cho khỏi rớt). Sau đó, nếu ruộng ở giữa đồng thì dùng cột cho trâu kéo lúa về. Nếu gần lộ thì dùng xe kéo.

Lúa mang về chát thành đống cao ngay thẳng theo hình chữ nhật cho ngọn lúa quay vô trong để gà vịt khỏi rĩa gọi là cà-lang lúa. Thường thì vào khoảng tháng 10, tháng 11 ta thì nhà nào cũng có 1, 2 cà lang lúa như vậy.

Trước khi đập lúa thì phải chuẩn bị sân cho sạch sẽ. Người ở quê tôi hay dùng cửi trâu để trét sân bằng cách cho cửi trâu vào cái thúng, đổ thêm nước, quậy lên cho lỏng ra rồi dùng 1 cái tàu mo để kéo cái thúng đựng đầy cửi trâu đi vòng vòng sân, đi một lúc thì hất cái thúng cho nghiêng que một bên đổ ít nước cửi trâu xuống sân rồi người theo sau lấy chổi cùn quét ra cho đều thành một lớp mỏng màu xanh cỏ trán giáp vòng mặt sân. Cửi trâu có mùi hơi tanh nhưng vì quen nên mình không thấy khó chịu.



Phơi sên cho khô 1, 2 nắng thì bắt đầu chất bãi lúa.

Bãi lúa được chất bằng cách dựng ngược một cái ghế nọc ở giữa sên, lấy những bó lúa chất ngược, đầu lúa đưa lên, dựa vào cái ghế rồi cứ vậy mà chất vòng vòng xung quanh ghế cho tới khi được một vòng tròn khoảng 5, 6 thước đường kính là đủ. Sau đó rút cái ghế ra. Bắt đầu đập

Mục đích dùng trâu đập lúa là để sức nặng và bước chân của trâu sẽ làm rụng những hạt lúa. Tùy theo bãi lúa lớn nhỏ mà người ta kèn 2 hoặc 3 con trâu và cho con trâu nhỏ đi trong cùng. Thường thì đánh trâu đi ngược chiều kim đồng hồ vì người đánh trâu thuận tay mặt. Tức là con trâu nhỏ phải đi bên trái, tay trái người đánh cầm dây mũi trâu, tay phải cầm cây roi tre thật dài để điều khiển. Miệng trâu thì bịt lại bằng cái giỏ đan bằng mây để trâu khỏi bức lúa ăn. Ba tôi đan những cái giỏ này bằng dây kẽm cho bền. Trong khi người lớn đánh trâu đập lúa thì tôi hay thăng ở giữ trâu có bốn phận ngồi gần đầu đó để mỗi khi nghe la "ìa" là tôi phải xách cái thúng trong có lót sẵn ít rơm, chạy tới hứng cút của con trâu nào đang "ị" và đang bị người đánh trâu cản bằng cách ấn cái đuôi trâu vô đất, tôi vừa cầm cái thúng hứng mà mặt mày nhăn nhó quay chỗ khác. Xong xuôi, tôi phải khiêng cái thúng đi đổ rồi lấy rơm mới lót lại chuẩn bị cho lần kế tiếp. Nếu nghe la "đái" là phải xách cái thùng thiếc để hứng. Nếu trâu đực thì dễ nhưng gặp trâu cái thì phải chịu khó đứng ôm cái thùng càng lúc càng âm ỉm. Nhiều khi đang ngủ gục nghe la một cái giục mình không biết là ìa hay đái nên lắm khi xách lộn đồ nghề. Đánh trâu được nửa buổi thì cho trâu nghỉ để mình trở lúa. Lần này thì chất lúa ngược lại tức là đi vòng theo bên ngoài bãi lúa xách từng bó lúa

lên, giữ cho rớt bớt lúa xuống sên, rồi để bó lúa qua một bên, cứ tiếp tục như vậy cho đến bó lúa trong cùng. Sau đó cũng dùng cái ghế nọc để ở giữa sên, bắt đầu chất lúa trở lại và lần này thì mình phải tháo dây cột bó lúa ra luôn. Dây bó lúa cũng bằng những cọng lúa nên khi tháo ra thì cứ quăng lên trên. Cho trâu trở vô đập thêm vài giờ nữa thì ngưng. Lúc này thì lúa đã rụng gần hết nên người ta dùng mỏ sậy để xóc rơm cho rớt hết lúa xuống. Sau đó, cho trâu trở vô để đập lần cuối cùng. Đến khi thấy không còn hạt lúa nào dính trên cọng rơm nữa thì ngưng đập lúa. Lúc bấy giờ là đã xế chiều, khoảng 4, 5 giờ. Trong nhà đang nấu một nồi chè đậu trắng lớn để chuẩn bị buổi ra rơm bắt đầu lúc chạng vạng tối. Tục lệ ở quê tôi là khi ra rơm thì luôn luôn có chè đậu trắng nước cốt dừa và đốt đèn măng-xông sáng trưng. Bọn con nít chúng tôi là những người vui nhứt trong đêm ra rơm.

Chicago, 26 Tháng 5, 2004

RA RÔM

Hồi xưa, khi còn nhỏ, tôi chỉ mong mau lớn để được đi phụ ra rơm cho hàng xóm. Ra rơm ở quê tôi vui lắm vì là dịp để lũ nhỏ chúng tôi đùa giỡn có khi tới khuya, đôi khi còn được ăn ké chén chè đậu trắng nước cốt dừa ngọt lịm nữa.

Buổi ra rơm thường bắt đầu vào khoảng 4, 5 giờ chiều cho bớt nắng. Sau khi cho trâu đập lúa xong thì ba tôi bắt tay làm loa "hú" vài ba tiếng để gọi ra rơm. Khoảng nửa tiếng sau là bắt đầu thấy lai



ra những thanh niên tay cầm mỏ sảy bước vô sân. Đến khi có khoảng 9, 10 người thì cuộc ra rơm bắt đầu. Họ đứng thành 1 hàng dài từ góc sân lúa đến cây rơm. Thường thì những người yếu nhất đứng giữa hàng, 2 người mạnh nhất đứng giữ 2 đầu vì người đứng gần bãi lúa phải đủ sức mạnh để tung những bó lúa lên vài ba lần cho những cọng rạ bung ra để hạt lúa rớt xuống, sau đó chuyển đến người bên dưới, rồi người này cũng làm như vậy, cứ thế chuyển đi đến người cuối hàng. Người này phải mạnh mới đủ sức hất những đống rơm lên cao để chắt thành cây rơm. Buổi ra rơm thường kéo dài vài ba tiếng đồng hồ. Sau đó thì chủ nhà thường đãi một bữa chè đậu trắng nước cốt dừa. Không biết tục lệ này bắt đầu từ bao giờ, nhưng ở quê tôi hề có ra rơm là có chè đậu trắng. Ba tôi thường hay cho gặt nếp trước nhất, trước là để có nếp mới gói bánh tét ăn Tết kế đến là có để nấu chè cho những buổi ra rơm sau. Trong lúc người lớn ra rơm thì lũ nhỏ chúng tôi chơi đánh nhau, rượt bắt, trốn kiếm hay sai khi. Sân thì đốt đèn măng-sông sáng trưng nên chúng tôi thấy vui như Tết.

Bây giờ, sau ba mươi năm xa làng quê, mỗi khi nhìn thấy chén chè đậu trắng là tôi thấy nhớ lại những buổi ra rơm ở quê tôi.

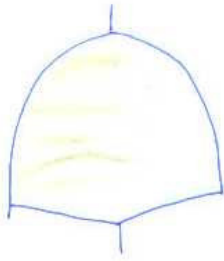
THẢ ĐIỀU

Không biết thú vui thả điều có từ bao giờ và con điều ... từ đâu ra, nhưng trong một lần về Việt Nam, đi thăm viện Bảo Tàng Văn Hoá Khmer (người Miên) ở Trà Vinh thì thấy trong đó có treo 1 con điều cánh màu trắng, phía dưới có ghi là "con điều mà người Khmer dùng để đưa trong những ngày lễ". Không biết họ đưa điều như thế nào, sao con điều chỉ một màu trắng thì làm sao mà đẹp khi bay trên trời. Nhưng đó là chuyện của người Miên. Còn ở quê tôi thì có vài ba loại điều khác nhau:

Điều Bầu - giống như nửa hình tròn và có cái đuôi dài ngắn tùy theo điều lớn nhỏ để giữ thăng bằng, khi chao (đảo qua đảo lại) khi bay trên trời. Làm điều bầu rất đơn giản, chỉ cần chuốt hai cọng tre nhỏ cho hơi đều, cột chéo lại như hình thánh giá, lấy sợi chỉ cột hai tay thánh giá kéo xuống thành vòng cung. Lấy giấy màu hay giấy học trò dùng trái kim quýt hay com dán bít lại là thành con điều bầu. Không đẹp, nhưng đơn giản dễ làm nên lũ nhỏ thích nhưng chị hay má chúng nó thì không khi thấy cuộn chỉ may đồ cứ nhỏ đi hoài vì tụi nó hay lấy để... thả điều (riêng tôi thì hay lấy trứng gà của má đi bán để mua chỉ thả điều). Điều bầu thả thấp nên gió không đều làm con điều lảo nhảo khi lướt qua lướt lại như con lẳng quăng trên bầu trời trông rất vui mắt. Cột điều bầu chỉ cần 1 mối đơn từ đầu vòng xuống đuôi là đủ.

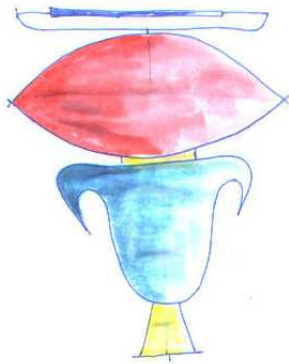
Có một trò chơi nhỏ đi kèm với thả điều bầu là "gỏi thơ". Bọn nhóc hay xé một miếng giấy nhỏ đủ màu bằng bàn tay, máng lên sợi chỉ để gió thổi miếng giấy từ từ bay lên tới con điều, rồi giục mạnh sợi chỉ cho miếng giấy màu tuột ra bay đi phát phơ theo gió. Lũ trẻ con thả

điều chân không chạy trên ruộng khô, quần áo vá víu, tay chung mốc cời,



nhưng gương mặt rạng rỡ niềm vui, nhìn con điều bay trên trời, thích chí, nhảy nhót vô tay, la hét um sùm làm vui cả một cánh đồng trong buổi chiều lộng gió.

Điều Cánh - khó làm hơn điều bầu rất nhiều, đòi hỏi phải khéo tay mới làm được một con điều cánh đẹp, bay đầm (không lắt lự), cung giăng kêu êm tai. Ở quê tôi có anh tên Lâm ở Giồng Nhánh, rất khéo tay. Điều cánh của anh lớn, màu rất đẹp, yếu tay là không giữ được, anh phải dùng dây chì (kềm) mới thả nổi. Tôi



còn nhớ, điều của anh thường được thả trên luồng gió, bay suốt mấy ngày đêm, cung giăng kêu rất thanh cả làng đều nghe nhất là ban đêm.

Làm điều cánh, phải biết lựa tre làm khung cho dẻo. Điều cánh có 3

phần: phần cánh (đầu) hình như hột xoài, phần bụng giống như trái bí rợ, và phần đuôi thì như đuôi cá. Phía trên đầu thì treo cung giăng để khi bay trên trời, gió thổi lưới giăng kêu thành tiếng tì.. tí.. tí.. rất êm tai. Điều cánh có 2 đuôi, dài ngắn cũng tùy theo khổ của con điều, thường làm bằng lá lợp nhà non phơi khô, nhiều con điều có đuôi dài khoảng 2 công đất (khoảng 20 thước). Cuối đuôi thường có treo 2 cái lon sữa bò, bên trong có cột một cục gạch nhỏ để gió

thổi kêu lon lon phụ thêm tiếng cung giăng thành một điệu nhạc mùa hè. Điều cánh thường được dán bằng giấy kiếng xanh đỏ để khi bay trên cao trông đẹp mắt. Lưới giăng làm bằng lá lợp nhà. Làm cung giăng là cả một nghệ thuật, phải biết chọn lá già và ngâm nước cho dai, phải biết thắt 2 đầu lưới giăng và phải biết cột giây gân để khi gió thổi không bị đứt. Cung giăng thì 2 đầu chuốt mỏng để có thể giãn ra vô khi lưới giăng quay. Thả điều cánh cũng phải biết chọn gió, thả khi gió đều, một khi đã lên luồng gió rồi thì khỏi lo. Nhiều khi mình thấy im gió nhưng bên trên điều vẫn bay đầm. Trước khi thả điều cánh mình phải trải dài 2 đuôi ra để tránh bị rối khi điều lướt gió bay lên. Thả điều cánh cần có 2 người, một người cầm con điều, một người cầm dây để nếu cần thì chạy cho điều có trớn bay lên. Mùa hè thường không mưa nên điều cánh có thể thả qua đêm. Cột điều cánh thì phải cột đôi như hình chữ "Y" từ 2 bên cánh vòng xuống phần đuôi. Mục đích là nếu gặp trường hợp điều bị "chích", bay nghiêng về 1 phía thì mình có thể điều chỉnh phần trên cánh nghịch với phía bị chích để điều bay đều lại. Nếu quá chích, không dùng dây để chỉnh được thì ta gắn 1 cục đất sét vô chốt cánh đối nghịch để chỉnh lại cũng được. Vì vậy nên mình phải biết chuốt cây làm sườn con điều cho thật đều để tránh trường hợp .. bay chích về 1 phía.

Điều cánh là trò chơi của thanh niên hay người lớn nên thường chỉ thấy năm bảy con bay trên trời thôi nhưng cũng đủ làm tâm hồn mình thấy vui lạ.

Thủng - là phần đầu của điều cánh và không có đuôi. Rất khó thả. Thủng thường hay lượn qua lượn lại chứ không đứng yên một chỗ. Thủng lớn cũng có thể mang cung giăng nhưng vì hay đảo nên cung giăng kêu không êm

tay bằng cung giăng của điều cánh. Rất ít thấy người ta thả thừng. Cột thừng thì cột 4 mối như hình chữ "X" mới có thể điều khiển được con thừng.

Đánh Trống

Ở miệt vườn, dân chúng thường đâu có dư dả để có tiền mà mua truyền hình để coi, hay mua một cái cát-sét hay ra-dô hai ba băng để mà nghe, làm gì có những công viên, thư viện để giải trí trong những lúc rảnh rỗi nên người lớn thường hay tụ nhau uống trà, bàn chuyện mùa màng mưa gió, còn bọn con nít thì cũng tụm năm tụm bảy rồi bày những trò giải trí riêng. Một trong những trò giải trí mà con nít làng tôi hay chơi là **đánh trống**.

Trống gồm có 1 khúc tre ngắn khoảng 1 gang tay và 1 khúc dài khoảng 5 tấc. Thường là dùng tre gai vì tre gai đặt ruột nên chắc và bền. Khúc ngắn gọi là **trống** và khúc dài gọi là **cần** (cần trống).

Trò chơi trống gồm 2 phe mỗi phe thường có 2 hoặc 3 đứa và có 5 phần:

Phần đầu: Thi

Để biết phe nào được đi trước thì đầu tiên phải thi bằng cách gạch một lần ngang trước lỗ trống khoảng 5 thước, đặt cây trống ngang với lỗ trống rồi mỗi bên cử ra 1 người dùng cây cần vít cây trống lên cho rớt gần lần ngang, càng gần càng tốt, và ai gần nhứt sẽ là phe đánh, được đi trước và phe kia phải chụp. Và trò chơi thật sự bắt đầu.

Phần 1: Vít

Phe thắng phần thi sẽ bắt đầu trước bằng cách vít trống. Đặt cây trống ngang với lỗ trống rồi dùng cần vít cây trống đi. Lần này thì vít trống càng xa càng tốt. Trong khi đó, phe kia phải chia người ra và đón chụp cây trống ròn quãng trả lại cho người vít, và người vít thì phải đánh cây trống đang bay tới thật mạnh cho cây trồn văng xa thật xa, khi cây trống rớt chỗ nào thì dùng cây cần đo ngược lại lỗ trống, bao nhiêu cần thì bao nhiêu điểm. Nếu người vít đánh hụt cây trống thì phe này bị tử (chết), tới phiên phe kia. Nếu người phe thua không chụp được trống thì bắt đầu đo ngay chỗ trống rớt mà tính điểm. Nếu chụp được trống mà quãng trở lại không tới lỗ trống để người ta đánh thì cũng tính điểm từ chỗ trống rớt.

Phần 2: Công

Phe nào qua được phần vít thì bắt đầu phần 2 gọi là **công**. Đặt cây trống hơi chéch trên lỗ trống, dùng cây cần đánh lên phần trên của trống để cây trống bay tung lên rồi đánh cây trống đi thật xa cho phe chụp bắt để quãng trở lại và tính điểm như phần vít.

Phần 3: Táng

Phe nào qua được phần công thì bắt đầu phần **táng** (đánh). Dùng một tay, cầm cây cần và cây trống, hất cây trống lên cao rồi khi cây trống rớt xuống thì dùng cần đánh cây trống đi thật xa cho phe kia chụp để quãng trả lại như trước. Tính điểm cũng như phần táng.

Phần 4: U

U là phần cuối của một cuộc. Trước khi chơi thì 2 phe định điểm thắng, 100 hoặc 200 điểm. Một điểm là 1 chiều dài của cây cần trống. Phe nào tới điểm trước thì

thắng và phe kia thua, phải “u”. U bằng cách mọi người bên phe thua phải chạy từ lỗ trống đến 100 hoặc 200 căn rồi chạy ngược lại về lỗ trống, vừa chạy vừa la “uu uu u u” thật lớn cho cả bọn cùng nghe. Phe nào đỡ, thua nhiều thì phải u chết bỏ. Phe thắng vỗ tay, nhảy nhót la hét om xòm để cổ võ phe thua đang chạy u. Khi bắt đầu lại cuộc chơi khác thì phe thua được đi trước.

(Trò chơi này có hơi nguy hiểm, rất dễ bị xúc trán, lỗ đầu nên cha mẹ thường hay cấm. Nhưng càng cấm thì con nít lại khoái chơi).

Tắm Sông

Tắm sông cũng là một cái thú mà lũ trẻ ở làng tôi hay tổ chức nhưt là trong dịp bãi trường mùa hè. Làng tôi nằm cạnh sông Cổ Chiên nên quanh năm nước mát ngọt. Mặc dù phù sa đục ngầu nhưng cái đó không làm chúng tôi sợ mà chỉ sợ dòng sông chảy siết ngay những con vàm. Chúng tôi thường chọn những bến có nước cua vô sâu trong đất liền để tắm vì nơi đó nước yên, không sợ chết hụt vì nước cuốn.

Nhớ mùa hè năm Mậu Thân 1968, vì chiến tranh, không tựu trường được nên chúng tôi ngày nào cũng vậy đi bắt chim thả rồi đi tắm sông. Đứa nào không biết bơi thì chịu khó tắm trong cạn, dùng bập dờn làm phao bơi lỏm chỏm ven bờ xung quanh những vè rao mát trở bông tím tím. Đứa nào biết bơi thì bơi một thoi ra tới góc bần. Trèo lên cây bần rồi nhảy xuống, bơi vài vòng lại trèo lên rồi nhảy xuống nữa. Sau đó đi hái bần chua ăn với muối hay mắm ruốt, ngon ơi là ngon. Cây bần thường mọc bên bờ sông, trái bần chín ăn không ngon bằng bần dốt,

chua chua gọt ngọt, ăn nhiều thì xót ruột. Trái bần tròn và đẹp như bánh xe vậy. Ngó bần thường dùng làm nút chày vì hạp với nước. Cây bần không gai và nhánh thường hay ngả ra trên sông nên con nít thích trèo lên rồi nhảy ùm xuống. Ban đêm có rất nhiều đom đóm lấp loe trên nhánh bần trông rất đẹp mắt. Chim dòng dọc thích làm ổ trên cây bần vì nhánh bần dai, khó bị gãy với lại hay có ong vò vẽ làm ổ nên an toàn vì ít ai dám trèo lên bắt chim. Chim dòng dọc nhỏ như chim sẻ, rất đẹp, lông màu vàng nghệ, mỗi chiều về là chúng tụ lại đây ngọn cây tâm sự ríu rít như đang họp ca cho nhau nghe vậy.

Hồi nhỏ tôi cũng rất thích nuôi chim, nào là chim cà-rít, chim cà-tí, chim chìa vôi, chim sáo, chim bạch yến, chim thằn chày Chim thằn chày khó nuôi nhất vì nó ăn toàn là cá hay thoi lòi, cực lảm, nhưng lông nó màu xanh đỏ rất đẹp. Tôi cũng có nuôi cả két nữa, két dễ nuôi hơn vì nó ăn lúa, chuối, cái gì cũng xực hết. Con két tôi nuôi nó ngu lảm, không biết nói gì hết. Chim chìa vôi, cũng khó nuôi, nhưng nó hót nghe rất sướng tai. Minh huýt sáo một câu ngắn là nó đáp lời một thoi dài cả ba mươi giây. Chim này ăn sâu với gạo. Sâu thì tưởng khó nhưng dễ vì tìm được một ổ tò vò là có khoảng vài chục con sâu đã bị ong tò vò chích cho tê liệt, đủ một tuần cho chim ăn. Chim dòng dọc làm ổ rất khéo. Ổ của nó như trái bầu, thòng xuống là cửa vô. Nhìn lên những cây bần, mình thấy như có ai đó treo lủng lẳng hàng trăm trái bầu khô vậy. Ở khu rừng bần trong đường nước sau nhà thờ Bãi Xan là có nhiều dòng dọc nhưt làng.

Bây giờ ngồi nhớ lại thời xưa nghe sao thương mến lạ. Mặc dù sinh trưởng và lớn lên ở miệt quê nhưng tôi luôn cảm thấy hạnh diện vì mình đã được hưởng những năm tháng, những kỷ niệm êm đềm mà không mấy ai có được.

Xay Lúa

Thời xưa, vào khoảng trước những năm 70, làng tôi ở chưa có những máy chà lúa nên để có một nồi cơm thơm ngon cho gia đình thì phải dùng đến sức người. Có hai cách mà người dân quê dùng để chế biến những hạt lúa thành hạt gạo trắng trong, đó là "xay" hoặc "giã". Giã gạo tức là giã hạt lúa để thành hạt gạo. Xay lúa cũng cùng mục đích như vậy, nhưng nếu nói xay gạo thì lại có nghĩa khác, là xay những hạt gạo thành bột. Có lẽ vì dễ phân biệt như vậy nên người ta mới gọi là "xay lúa" và "xay gạo".

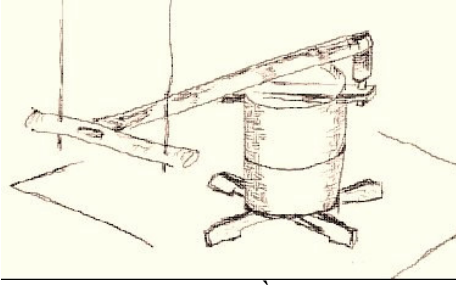


Giã gạo: Sau khi lúa đã được "vì" trong "bò" rồi thì người dân quê tôi hay chọn những đêm trăng sáng để bày việc giã gạo, có lẽ vì là việc khá nặng nhọc nên thường làm vào ban đêm cho đỡ nóng nực. Dụng cụ để giã gạo thì gồm 1 cái cối cây và 1 cái chày. Cối giã gạo được đẽo từ 1 khúc gỗ lớn, thường dùng gốc cây mù-u để không bị mọt ăn và khó bị nứt dưới sức nện của cái chày. Đầu hôm, người ta trải cái đệm ra giữa sân, đặt cái

cối lên đệm, đổ ít lúa vô rồi thì người chồng đứng tay cầm chày nện xuống đồng lúa trong cối, trong khi đó người vợ ngồi một bên, nhanh tay gom lúa lại giữa cối trong khi người chồng nâng chày lên, sau đó lại nện chày xuống, người nện và người gom phải nhịp nhàng nếu không thì người chồng sẽ giã chày vào tay người vợ. Cứ như thế cho đến khi vỏ lúa bung ra thành những hạt gạo trắng muốt. Giã xong 1 cối thì đổ vô thúng, sau đó phải quạt để phân trấu và gạo. Kế tiếp, phải sàng để chọn lại gạo trọng và gạo tằm. Gạo nguyên hạt thì để nấu cơm còn gạo tằm thường thì để cho gà con, vịt con ăn.

Xay Lúa: Cũng cùng mục đích như trên tức là để chế biến những hạt lúa thành gạo nhưng không "giã" mà lại "xay". Cối xay lúa được bện bằng những thanh tre chuốt nhỏ rồi quấn thành cái cối hình ống, bên trong tô thêm đất sét cho nặng. Phân nửa trên có chỗ trống để chứa lúa, khoảng nửa thúng, phân nửa dưới thì đặt. Hai tai cối được nối vô một cái cang xay treo bằng hai sợi dây móc lên sà nhà. Xay lúa thì chỉ cần 1 người. Sau khi đổ lúa vào cối, người xay cứ việc đưa đẩy cái cang để xoay cái cối, những hạt lúa sẽ tự rớt xuống một cái lỗ nhỏ ở giữa cối rồi bị sức nặng của cối xay cho tróc vỏ trấu ra và rớt xuống đệm. Nếu hạt gạo chưa trắng sạch thì phải xúc lên đổ trở vô cối và xay thêm 1 lần nữa. Sau đó cũng phải quạt để phân trấu với gạo và rồi phải sàng lại để phân biệt gạo và tằm.

Xay Gạo: Xay gạo còn được gọi là "xay bột" vì là để chế biến gạo thành bột để làm bánh chẳng hạn. Cối xay gạo thường nhỏ và làm bằng đá để không thấm nước. Gạo được vo thật sạch, ngâm trong nước qua đêm cho mềm, sau đó đổ gạo vô cối



thêm vô ít nước rồi xay. Gạo bị xay nhuyễn thành bột rồi theo nước từ từ chảy ra ngoài, mình chỉ việc lấy cái thau hứng ngay miệng cối. Trong khi xay, người xay cũng thỉnh thoảng phải thêm nước vô trong cối. Đôi khi bỏ theo ít lá dứa để bột có thêm mùi thơm lá dứa. Sau khi xay xong thì người ta đổ tất cả vô trong một bịch vải gọi là cái "bồng", cột chặt miệng lại rồi để bồng bột lên trên phần dưới của cối rồi lấy phần trên đặt lên trên bồng dùng sức nặng ép bột lại

cho ráo nước. Sau đó, lấy bột ra làm bánh hoặc đem phơi khô để dành sau này có dịp dùng tới thì có sẵn bột, không cần phải xay.

Ở làng quê, vào những ngày cận Tết, nhà này nghe tiếng chày nện thình thịch thì nhà kia nghe tiếng rào rào của cối xay lúa. Ban ngày thì ngoài sân bánh phồng phơi đầy dẫy, sau nhà thì các bà ngồi trên sàng gói bánh tét bàn chuyện Tết nhức.. tạo thành một bức tranh thanh bình mà mình nhớ hoài.

Anh Bắp
tháng 11/2004