

Tát Đĩa

Anh Bắp

(Bài này được đăng trong Đặc San Trà Vinh, xuân Mậu Tý 2008)

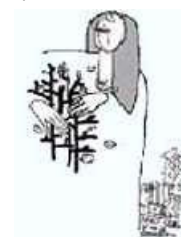
Tôi là dân “gốc rạ” nên chuyện ruộng đồng là chuyện ruột của tôi. Bóng dáng con trâu, hình ảnh hàng dừa, bụi trâm bầu ở Bãi Xan quê tôi vẫn luôn là hình ảnh thân yêu nhất mà tôi không bao giờ quên được. Tôi không thể nào quên những đêm soi nhái trong ruộng, những lần phải thức dậy giữa khuya để đi thăm câu, thăm lưới, những buổi sáng đi giờ xà-ngôn, những chiều đi cắm câu, đặt lợp, đặt trúm... Tôi đã sống hơn ba mươi năm ở Hoa Kỳ là xứ vẫn mình hàng đầu thế giới, với những tòa nhà cao ngút trời, với những đại lộ đầy vẫy xe hơi... Vậy mà, mỗi khi nhìn thấy hình cây dừa, cây cau, con trâu ... là tôi thấy hồi hộp, tim tôi đập mạnh.

“Bộ ai vặn trúng đài của anh rồi hả?” Bà xã tôi hỏi khi chúng tôi lái xe về từ nhà anh bạn. Tôi có người bạn ở cách chỗ tôi khoảng 45 phút. Anh ta người Bến Tre, thời Cộng Hoà làm xạ thủ đại liên trực thăng, bây giờ làm nghề thợ tiện. Còn tôi thì đang làm engineer và đi dạy thêm cho một trường đại học cộng đồng gần nhà nên ... nghề nói là nghề ruột của tôi. Mọi ngày, khi về đến nhà gặp lúc bà xã nấu nướng là tôi hay lẩn quẩn quanh bếp để xem có phụ được gì không vẫn hay bị bà xã đuổi đi chỗ khác chơi lăm. Tánh tôi hay ngứa miệng khi thấy bà xã phải quay qua quay lại để lấy cái này cái nọ không tiện lợi gì hết “sao em không để cái thớt bên trái, cái rổ bên phải để khi xắt rau xong khỏi phải với” “... ờ há, nhưng mà anh giỏi sao anh



không làm đi”. Thế là tôi tìm cách tránh đi chỗ khác cho êm nhà vì “chuyện ngoài đường” thì tôi còn kha khá chứ “chuyện trong nhà” thì tôi ... dở ẹt. Trở lại chuyện anh bạn tôi - cả hai chúng tôi đều là dân “ruộng” nên gia đình tôi với gia đình anh ta cũng khá thân. Mỗi lần chúng tôi gặp nhau là y như chuyện “trên trời dưới đất” nói hoài không hết trúng đài mà.

Chuyện trên trời thì đã đành, nói làm sao hết được. Còn chuyện dưới đất cũng vậy, mỗi khi chúng tôi có dịp ngồi lại với nhau thì y như là pháo nổ. Từ chính trị đến thể thao, rồi thì chuyện ruộng nương cũng được chúng tôi mổ xẻ tận tình. Ờ nói tới ruộng đồng tôi sức nhớ bây giờ là mùa khô ở làng tôi. Mà hể mùa khô thì học trò bãi trường, rồi thì đủ thứ trò vui xảy ra. Con nít thì thả diều, bắn chim, đá banh, bắn lộn, thả lỗ, bắn đạn ... đủ thứ hết. Người lớn thì lo làm củi, vét mương, lợp lá, tháo đầm, tát đĩa v.v.. Tát đĩa, đôi với tôi hồi đó, được coi như là một ngày đi chơi. Mặc dù tát đĩa là việc của người lớn thiệt nhưng thường thì bọn nhỏ chúng tôi cũng được tham dự vì bỏ chúng tôi ở nhà thì ai coi, thôi thì mang theo luôn cho tiện.



“Thứ Bảy này mình tát cái đĩa ở đầu Giồng, tao đã nhờ chú thiêm Út bây đi phụ rồi”. Ba tôi tuyên bố như vậy trong bữa ăn trưa hôm nọ nghe đã quá trời đã. Anh lớn tôi thì không mừng lắm vì anh phải đứng một đầu gàu còn tôi thì khoái chí tử, được đi theo mà không bắt buộc phải làm gì hết. Họa hoàng lắm tôi chỉ phải đứng vịn cái rổ súc khi cạn nước để đón bắt những con cá sặc, cá rô bị gàu múc lên, nhảy lung tung trong rổ, hay ngòi canh chừng hai lỗ rọng cá kế bên đĩa mà thôi. Việc đầu tiên và hết sức quan trọng của tôi sau bữa trưa hôm đó là ... gọt đạn để bắn chim!! Tôi phải gọt những cụt đất khô thành những viên đạn giàng thung tròn như trái mù-u, vừa tay để bắn cho trúng ba con chim lát trong ruộng hay mấy con chim bồ câu đất trong bụi trâm bầu gần đó. Tôi để sẵn vài chục viên đạn tròn với cái nạn giàng thung trong một túi dếch, máng lên cây đình dưới bệ đèn chong chỗ cửa cái cho khỏi quên. Nhất định sẽ là một ngày vui. Tôi nôn nóng đợi cho thứ Bảy mau tới.

Gà vừa gáy sáng, chuông nhưt nhà thờ cũng vừa gõ xong thì má tôi đánh thức chúng tôi dậy. Nhớ là hôm nay tát đĩa làm tôi tỉnh ngủ liền. Đã không phải đi lễ lại được đi chơi nữa thì còn gì sướng bằng. Ăn xong chén cơm rang thì ba và anh tôi đã sẵn sàng hai cái cộ với đầy đủ dụng cụ tát đĩa như gàu, cuốc, rổ súc, thùng thiết, bao bố tời, bình nước uống, v.v. với thêm cái gàu xúc bùn để nếu cần thì vét đĩa nữa. Khi chú Út tới thì chúng tôi bắt đầu đi. Vì cái đĩa này là cái xa nhưt trong ruộng nên chúng tôi phải đi thiết sớm. Anh tôi thì cỡi con trâu cái đi đầu kéo cái cộ đầy dụng cụ tát đĩa, chú Út cỡi con trâu đực theo sau còn ba tôi và tôi thì ngồi trên cái cộ sau này. Trên đường đi, ba tôi với chú Út thì bàn chuyện mùa màng, mưa gió. Tôi ngồi nghe một hồi thấy buồn ngủ nên đánh

một giấc đến khi ba tôi gọi dậy mới biết là tới nơi. Trời cũng vừa hừng sáng. Hai con trâu được thả ra cho ăn cỏ quanh bờ đĩa. Xem lại túi dếch đạn vẫn còn máng trên thành cộ, tôi yên tâm. Thấy anh tôi đang chuẩn bị dụng cụ, tôi cũng lảng xăng kế bên xem có phụ được gì thì phụ.

Người ta thường quăng những chà tre trong đĩa để tránh mấy người chài lén ban đêm nên chú Út lo dọn đĩa bằng cách kéo mấy cái chà lên để trên bờ. Ba tôi thì lo dọn chỗ để tát nước, đào một đường mương ngay miệng đĩa để nước chảy đi. Ba tôi cũng đào thêm hai lỗ trũng lớn như hai cái thúng giạ để rọng cá. Một để rọng cá đen như cá lóc, cá rô, cá trê. Còn cái kia để rọng cá trắng như cá sặc, cá thác lác, cá mè, cá chột. Sở dĩ phải phân riêng như vậy vì cá đen sống dai hơn cá trắng. Nếu trúng mùa thì mỗi đĩa có thể bắt được 2, 3 thùng thiết cá còn bình thường thì cũng được hơn 1 thùng. Sau khi chuẩn bị xong thì anh tôi với chú Út, mỗi người đứng một đầu gàu bắt đầu tát. Nói là đầu gàu chứ thiết ra là đầu dây. Gàu tát đĩa gọi là “gàu dai” được đan bằng bề lưng của cây tre đã ngâm nước lâu ngày nên có màu nâu đậm và rất bền. Gàu dai khác với gàu sòng ở chỗ là gàu dai có dây dài và do 2 người tát còn gàu sòng thì có cái cán và chỉ cần một người và thường được dùng để tát nước từ rạch vô ruộng. Gàu dai nhìn giống như một cái bánh ú lớn, có thể chứa tới 20 lít nước. Mỗi bên gàu cột 2 sợi dây làm bằng sòng tàu dừa tươi dài khoảng 5, 6 thước tay (khoảng 3 mét). Một sợi phía miệng, một sợi phía đuôi gàu và hai ống tre làm thành hai quay cầm. Tát đĩa bằng gàu dai không phải là một chuyện dễ. Hai người tát phải mạnh, nhịp nhàng và đều đặn mới mức được nước từ đĩa quăng lên trên ruộng. Khi bắt đầu, hai người tát để gàu đong đưa như đưa võng, rồi cùng lúc cả hai khom

lung quăng cho gàu rút xuống nước, giữ dây cho miệng gàu thấp hơn đuôi rồi cả hai cùng ưỡng người kéo cái gàu đầy nước lên đặt trên miệng đĩa ngay đường nước, giục dây đuôi để đổ nước đi, tung gàu lên rồi lại quăng cho gàu rút xuống để mức nước tiếp. Cứ như vậy giờ này sang giờ kia cho đến khi nước cạn. Những năm sau này, người ta dùng máy đuôi tôm gắn ống để hút nước lên nên việc tát đĩa trở nên dễ dàng và nhanh hơn. Tuy nhiên, không còn dịp để nghe tiếng “sầm ... sập ... sầm ... sập” đều đặn của gàu dai nữa. Cũng như chuyện “đạp lúa - ra rom” ở quê tôi bây giờ không còn nữa vì người ta dùng máy suốt để suốt lúa ngay tại chỗ gặt. Chắc không bao lâu nữa thì hình dáng con trâu thân yêu trên cánh đồng cũng chỉ còn ... trong kỷ niệm.



Trong khi anh tôi và chú Út tát đĩa thì tôi xách nạn giàng thung với túi dếch đạn đi lùng ba con chim trong những bụi trâm bầu, bụi tre ở đầu Giồng. Khi nước trong đĩa còn chỉ khoảng một gan tay thì cả một cảnh nhón nháu hiện lên trên mặt nước cũng như trên bờ đĩa. Những anh cá lóc quẩy đuôi vọt mau qua lại trên mặt bùn để tìm cách thoát thân còn những chị cá rô cá sặc thì ngược lại càng chúm sâu xuống đáy bùn để lẩn trốn. Trên bờ thì lũ trẻ “hôi cá” chỉ chỏ, la hét khi thấy một con cá lóc phóng lên cao rồi rút tòm trở xuống. Riêng tôi thì có nhiệm vụ đứng giữ cái rổ súc trên miệng đĩa để hứng bắt những con cá bị gàu mức lên. Thường thì chỉ những con cá nhỏ, trôi theo dòng nước lọt vô chỗ mức của gàu nên bị súc lên thôi. Khoảng gần trưa thì cạn đĩa. Cũng là lúc má tôi, thím Út và chị tôi đi bộ vô tới với một xách com canh cho chúng tôi ăn trưa. Ba tôi hay

làm thêm cá nướng trui tại chỗ thơm ngon vô cùng. Những ai chưa có dịp ăn “com ruộng” (còn gọi là “com gặt”, “com cấy”: thợ gặt, thợ cấy ăn com ngoài ruộng) thì không thể biết được nó ngon như thế nào đâu. Nhứt là được ăn một bữa com với mắm lóc chung nước cốt dừa, thêm canh bí rợ nữa thì nhất định không có gì ngon bằng. Má tôi nổi tiếng về món đặc biệt này nên những thợ gặt cho gia đình tôi thường hay yêu cầu má tôi nấu món này cho họ ăn trưa.

Trở lại việc tát đĩa, sau khi ăn com trưa xong, anh tôi với chú Út tát thêm ít gàu nữa cho thật cạn nước rồi thì bắt đầu bắt cá. Nhà chủ đĩa gồm 4, 5 người giàng hàng ngang để bắt cá từ cuối đĩa đi từ từ lên. Bắt cá không phải chỉ thấy cá mới bắt nhưng phải mò mẫm trong bùn cũng như thọt những hang lỗ hai bên bờ để bắt cho hết những con cá chui rút trong hang, trong cỏ. Thường thì người ta ngồi bẹp xuống để bắt bằng hai tay cho tiện. Hễ bắt được cá thì loại đen bỏ giỏ cá đen, trắng bỏ vô giỏ cá trắng. Khi đầy giỏ thì mang lên đổ vô một trong hai lỗ rọng cá đã đào sẵn. Tôi nhớ có lần tôi mò được một con cá lóc lớn, nhưng kéo hoài không lên, thì ra tôi ôm nhầm bắp chân của thím tôi mà cứ tưởng là con cá lóc kinh. Khi nhà chủ lên được nửa đĩa thì ba tôi cho những người “hôi cá” xuống. Thường những người hôi cá này thuộc nhà nghèo, không có ruộng đất. Họ hay đến những nơi có tát đĩa để được bắt những con cá thừa mà nhà chủ sót lại.. Khi bắt cá xong thì chúng tôi tắm rửa sơ sơ trong đĩa kê bên để chuẩn bị về. Khi những người hôi cá lên hết là lúc ba tôi vét đĩa hay nếu không cần vét thì xả nước trở vô đĩa ngay cho đầy. Nhiều khi vì đất ruộng quá khô, bao nhiêu nước tát lên đều rút đi hết thì cứ để đĩa khô như vậy đợi trời mưa.

Về đến nhà thì việc đầu tiên là nhờ người tới phụ mổ cá. Những con cá chết thì mổ ngay, rồi ướp muối để dành hay làm mắm. Còn cá sống thì rọng trong cái lu hay khạp lớn để dành ăn từ từ. Chị tôi thì lo nấu một bữa cơm đủ cho gia đình với những người phụ mổ cá ăn chiều. Trong bữa ăn này thế nào cũng có một nồi canh chua cá lóc ngòm bạc-hà với cá trê, cá rô chiên. Má tôi cũng không quên cho hàng xóm mỗi gia đình một ít cá ăn lấy thảo. Vậy là xong một bữa tát đìa. Mọi người đều vui vẻ. Cả xóm nhà nào cũng có cá ăn cho ngày hôm sau.

Chicago, mùa hè năm 2007
Anh Bắp