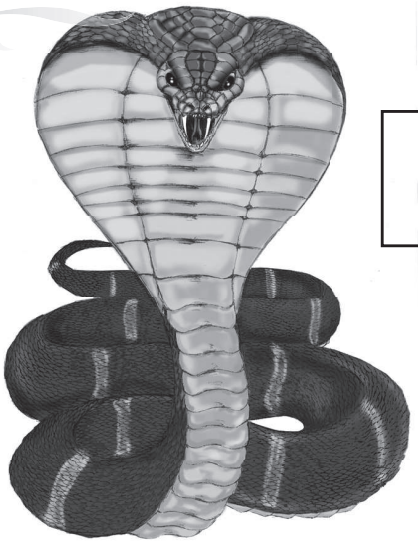


Rắn Hổ xé shay

Vào thập niên 50 - 60, ở Sài Gòn hoa lệ có nhiều quán ăn, nhà hàng sang trọng làm món nhậu đặc sản của nhà quê: rắn hổ xé phay. Ở trung tâm thủ đô có nhà hàng Bảy Hổ, Tám Lọ Bình Dân (ở đường hẻm Bánh Cuốn, nối liền đường Phan Đình Phùng và Trần Quý Cáp bên hông nhà hàng Bảy Hổ, sau làm ăn khấm khá dời về đường Cống Quỳnh góc Bùi Thị Xuân đổi tên là Tám Lọ, bỏ hai chữ Bình Dân).

Xa hơn một chút, hướng miền Tây có quán Ba Râu, quán Đồng Quê ở gần mũi tàu Phú Lâm; về hướng miền Đông, một nhà hàng là một ngôi nhà ngói xưa gọi là Quán Nhà Xưa gần cầu Băng Ky, lúc nào cũng đông khách. Bên miệt Khánh Hội có quán Cây Dừa gần bờ sông Sài Gòn, khu chợ Xóm Chiếu có quán Tư Sanh chuyên trị cua rang muối, đặc biệt Bình Lợi Quán có món cua hấp mà vẫn xanh tươi như còn sống. Những nơi nầy thường có làm món nhậu hấp dẫn là rắn hổ xé phay hoặc rắn hổ khìa nước dừa.

Tuy nhiên ở Sài Gòn quán nhậu nổi tiếng về rắn không đâu sánh bằng quán Tri Kỷ trên đường Võ Di Nguy gần ngả tư Phú Nhuận. Nơi đây rắn hổ còn sống được mang ra để khách chọn lựa. Rắn được làm ngay trước mặt khách và nấu ba món theo ý khách. Việc đầu tiên là cắt cổ lấy máu, pha rượu cho khách nhâm nhi đợi "mồi", khách "sộp" thì pha với Cogac như: Martel, Hennessy, Courvoisier, Bisquit... còn khách hạng "cá kèo" có đồng lương cố định chẳng hạn công chức, quân nhân cấp nhỏ thì cứ "nước mắt quê hương" làm chuẩn cũng đủ quên đời.

Món nhậu rắn hổ ở Sài Gòn là món ăn quý hiếm, không có thường xuyên, lúc có lúc không. Không phải như quán Vĩnh Ký ở Tây Đô, Cần Thơ hay nhiều quán ăn ở Châu Đốc lúc nào cũng có món nhậu độc đáo nầy dành riêng cho những người sành điệu.

Địa phận của các tỉnh Châu Đốc, Kiến Phong, Kiến Tường, Hà Tiên tiếp giáp biên giới Miên - Việt có nhiều cá, rắn hổ và rùa hơn các tỉnh khác.

Rắn hổ là một loài rắn dữ, ai bị cắn không kịp chạy đúng thuốc sẽ mất mạng ngay. Ở nhà quê, người ta phân biệt nhiều loại rắn hổ: rắn hổ ngựa, rắn hổ mây, rắn hổ hành, rắn hổ đất... . Mèo là đại khắc tinh của chuột, mà là chuột nhà và chuột nhỏ. Còn rắn hổ là đại khắc tinh của chuột đồng, kể

cả các loại chuột cống to.

Thức ăn chính nuôi sống rắn hổ là chuột, vì thế nơi nào có nhiều chuột đồng có thể có nhiều rắn hổ để làm cân bằng môi trường sinh thái. Rắn hổ mây rất hiếm, rắn hổ ngựa mình có sọc đen dài hai bên hông với màu da xanh lá cây hoặc xanh da trời nhạt. Rắn hổ ngựa phóng, chạy nhanh không thua ngựa sải. Như tên đã đặt, rắn hổ hành còn sống hay đã chết, lúc nào cũng có mùi hành phát tiết ra ngoài. Còn rắn hổ đất, rắn dữ nhứt, khi ban ngày lại chậm lụt, lù đù hơn, màu da đen xam xám, mướt láng, thân hình dài to. Con rắn tròng trọng cũng được vài ba ký lô.

Theo lời kể của các vị bô lão cách đây gần sáu mươi năm, ấp Bà Bài có nhiều thú dữ từ khi ông bà của các vị bô lão về đây lập nghiệp. Dưới nước, ngoài cá tôm lại có nhiều sấu. Trong rừng tràm, rừng hoang có cơ man nào đủ loại rắn hổ, rắn mái gầm, rắn trun... Trong cành lá tràm có vô số ong vò vẻ, một loại ong đốt chết người. Những khi mùa nước cạn, đồng khô, voi, cọp, beo từ miệt Thất Sơn, cách chừng mười cây sô,ú rừng nối tiếp nhau, chúng thường ra ấp Bà Bài để săn mồi nào chồn, thỏ, hươu, nai, mển cũng từ vùng núi kéo đi sinh cư.

*

* *

Chuyện kể, một hôm, một người nông dân khỏe mạnh phát hiện một ổ trứng của một cặp rắn hổ mây ở trong rừng tràm. Vừa trông thấy ổ trứng rắn, trứng nào trứng nấy to hơn trứng ngỗng, nằm đầy một ổ. Chưa kịp có phản ứng, bổng nghe như có tiếng gió làm gẫy cành lá răng rắc từ xa. Hoảng vía, người nông dân tìm chỗ ẩn nấp coi xem sự thể ra sao. Ông ta không ngờ một cặp rắn hổ mây to, mình tròn như cái thùng gánh nước, dài có đến cả chục thước. ông lạnh mình phát khiếp, lặng lẽ tìm cách trốn về gấp.

Theo sự bàn tính, góp ý của nhiều người qua bao kinh nghiệm của cuộc sống chống chọi với thú dữ. Mọi người đến quyết định, tổ chức diệt trừ hai con rắn dữ nầy. Kế hoạch diệt trừ cặp rắn hổ mây đã được xếp đặt.

Ở phía sau hè, chuẩn bị sẵn hai cái chão đụn thật to đầy nước sôi, lửa luôn cháy ngọn cao. Người nông dân gan dạ khỏe mạnh và có võ nghệ giỏi nhứt của nhóm người di dân nầy là nhân vật chánh quyết giết cho bằng được cặp rắn hổ mây khổng lồ và nguy hiểm đó. Nhiều lần chính cặp rắn hổ mây tác oai, tác oái bắt ăn nhiều trâu bò, heo, gà, vịt trong xóm. Anh nông dân gan dạ đó bỏ nhiều công sức theo dõi thói quen của cặp rắn. Chúng đi đâu cũng có đôi, khoảng bốn giờ chiều chúng mới về ổ ấp trứng.

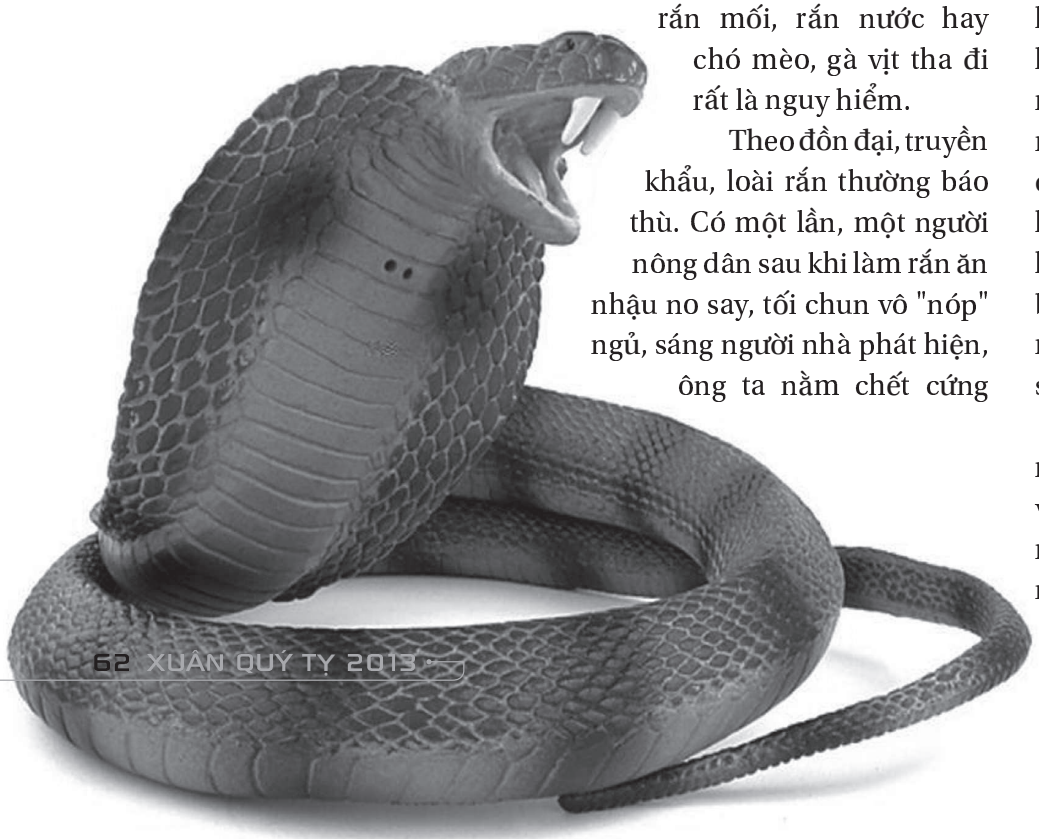
Theo lời kể, người nông dân can đảm ấy cởi một con ngựa thật khỏe, núp gần ổ rắn. Khi nghe tiếng động từ xa chuẩn bị sẵn sàng hốt hết trứng rắn phi nước đại chạy thục mạng về nhà, cách chừng vài trăm thước. Hai con rắn như đoán biết có người phá ổ lấy trứng, chạy bay rượt theo bén gót. Khi hai con rắn gần bắt kịp, người nông dân cũng vừa về tới hè nhà đổ trút túi bàng đựng trứng vào hai chảo nước sôi và phóng ngựa ra ngoài, cầm chĩa hờm sẵn để trợ chiến với mấy người lực điền khác. Hai con rắn hổ mây muốn lấy lại trứng phóng vào chảo nước sôi, làm chão lật đổ nước văng tung tóe, chúng bị thương nặng, bỏ lại trứng và phóng trở vào rừng mất hút. Từ đó về sau cư dân ấp Bà Bài không còn bị nạn rắn hổ mây giết hại gia cầm nữa; và chúng cũng không còn sinh cư nhiều ở vùng Bà Bài.

Trong họ nhà rắn hổ, rắn ▶

hổ mây to lớn nhứt, coi như là rắn thần, kế đến là rắn hổ đất còn gọi là rắn hổ mang, cũng lớn con nhưng không sánh bằng rắn hổ mây. Những vị sư tu hành mà chưa dứt nợ trần ai, lục dục thất tình còn đeo đẳng, nhiều khi làm những điều tầm bậy, người đời gán cho cái từ nghe cũng đủ ghê sợ: Sư hổ mang. Rắn hổ mang dữ lắm, rắn hổ ngựa chỉ có chạy như ngựa phóng nhanh kinh khiếp, bắt chuột tài tình, có người còn gọi là rắn ráo thân mình có bộ xương cứng, hình tam giác, thịt rắn nầy ăn dỡ ẹc, thua xa thịt rắn hổ đất. Rắn hổ ngựa không có tên trong danh sách các món ăn ngon đặc sản.

Ngoài rắn hổ đất làm món nhậu, còn có rắn ri voi, ri cá, rắn bông súng, rắn nước, rắn mối cũng được làm món ăn nhưng chỉ có rắn ri voi là loại rắn bầm xúc bánh tráng ngon nhất. Rắn ri voi thịt mềm có nhiều nạt, xương cũng mềm không giống như rắn ri cá. Vì vậy, các quán nhậu thường bán hai món rắn là rắn hổ đất và rắn ri voi. Rắn ri voi chỉ có làm độc nhứt món bầm nhuyễn xào, xúc bánh tráng nướng vàng. Còn rắn hổ đất món ăn độc chiêu là rắn hổ xé phay với cháo đậu xanh cà ăn rất mát, ngon hết ý.

Khi làm rắn hổ, trước hết người ta chặt bỏ cái đầu, lấy một cây que vót nhọn đâm vào cái đầu cắm xuống đất, nếu có người thứ hai ở chỗ làm rắn, người nầy có nhiệm vụ đem cái đầu rắn đào đất chôn liền. Khi người ta mãi mê lo làm rắn, quên cái đầu rắn, một con rắn mối, rắn nước hay chó mèo, gà vịt tha đi rất là nguy hiểm.



Theo đồn đại, truyền khẩu, loài rắn thường báo thù. Có một lần, một người nông dân sau khi làm rắn ăn nhậu no say, tối chun vô "nóp" ngủ, sáng người nhà phát hiện, ông ta nằm chết cứng ngay đơ, có một cái đầu rắn hổ cạnh bên cổ ông ta và lưỡi rắn còn lè ra. Nhiều người quả quyết một con rắn mối tha cái đầu rắn vào nóp để trả thù ông nông dân nầy đã giết họ nhà rắn của chúng...

Qua câu chuyện nầy, chúng ta thấy rằng đầu rắn hổ, nơi chứa nọc độc của rắn, khi làm rắn phải rất cẩn thận tránh để đầu rắn gần, rủi tay chân đụng vào răng, miệng rắn dễ bị truyền nọc độc. Mặt khác, khi ăn thịt rắn hổ phải chú ý tách xương ra, xương cũng phải chôn cẩn thận vì nếu ai đạp phải xương rắn hổ, chân sẽ bị làm độc, sưng vù nhức nhối khó chịu.

Làm rắn hổ, không bao giờ lột bỏ da. Da rắn nhai sần sật rất ngon miệng. Có hai cách làm rắn, dùng nước sôi hoặc hong lửa cạo vẫy rắn, rửa sạch rồi mổ bụng; chú ý, phải lấy mật trước, sau đó mới lấy bộ đồ lòng bỏ đi. Mật rắn quý hiếm số một. Ai mà làm rắn hổ, kể cả các loại rắn khác, làm bể mật hay quên lấy mật, chỉ là một tay mơ chưa phải là người sành điệu làm và ăn thịt rắn.

Trong những bữa nhậu thịt rắn, người ta lấy mật rắn hòa với rượu đế, mỗi người uống một ít khi mở đầu tiệc nhậu. Có người nói, mật rắn hổ không ai

dám nuốt nguyên một cái mật cả, như thế rất nguy hiểm, mật rắn hổ là vị thuốc quý nếu uống quá liều lượng cũng dễ bị đi "đoong", mỗi người san sẽ một chút lại là một thứ thần dược. Nói về mật, có nhiều mật rất độc, giết người như chơi. Mật cá nóc, nhứt là cá nóc biển lớn con, cá nóc sông loại có đốm vàng đen lẫn lộn ở mép tai, miệng, người nào ăn phải mật cá nóc nầy cũng chết không kịp trăn trối. Mật cóc càng độc hơn, không phải con cóc nào mật nó cũng độc chết người, chỉ có cóc tía mật độc nhứt.

Một câu chuyện thương tâm xảy ra vào năm 1978 tại trại cải tạo K1 Tân Lập, Vĩnh Phú. Anh Năm (gốc binh chủng Biệt Động Quân) cấp bậc thiếu tá, chức vụ sau cùng hình như là Chánh Văn Phòng Nha Cảnh Sát Quốc Gia Vùng IV Chiến Thuật (miền Tây). Trong một buổi lao động, anh Năm bắt được một con cóc tía, vì đói triền miên, gặp được một con cóc như là trúng số độc đắc. Anh đập đầu làm liền, dù có vài anh em đứng gần cản ngăn. Hơn nữa, không có nước để rửa sạch, chỉ lột da và có thể cái mật cóc độc hại đó bị bể. Nếu có nước rửa sạch, chất độc nếu còn cũng chỉ làm ngộ độc nhẹ thôi. Đằng nầy, với sức khỏe tiều tụy, bụng đói lâu ngày, anh Năm ăn con cóc nướng đó chừng năm mười phút sau, chất độc ngấm vào cơ thể làm anh hoa mắt chóng mặt, anh được đưa về bệnh xá và nghe nói chết ngay sau đó.

Khi làm rắn, cá hay bất cứ một loài vật gì người ta phải chú ý đến cái mật, lấy mật riêng ra trước rồi mới lấy tới bộ đồ lòng. Bất cứ mật gì cũng đều đắng chỉ trừ có mật đường, mật ong là ngọt mà thôi. Nếu ai ăn nhằm mật cá, đắng làm mất ngon. Món cá kèo kho tiêu kho tộ người ta để nguyên không mổ bụng, mật cá kèo hơi đắng một chút nhưng ăn ngon. Mật cá lóc, cá bông người ta không bỏ như các loại mật cá khác.

Khi làm khô, để cho con khô có màu đẹp, lấy mật cá pha với một chút xíu nước rồi phết lên thịt cá mới đem đi phơi. Khi khô, con cá khô có màu nâu nhạt rất đẹp, hấp dẫn hơn, chất đắng của mật cũng tan biến, cá khô không bị đắng.

Nếu là con rắn hổ lớn, chặt ra làm hai hay làm ba bốn khúc nấu cháo với đậu xanh cà. Khi thịt rắn thật chín, người ta lấy rắn ra để nguội, dùng tay xé tách thịt để vào một cái dĩa to hoặc trong cái thố lớn, hành cũ thái mỏng ngâm giấm có thêm một tí đường cát, để một chốc cho thấm giấm, đem trộn với thịt rắn , rau răm xắt nhỏ rải lên cùng với đậu phọng rang đâm nhuyễn. Đâu đó xong xuôi chỉ chờ mua rượu đem về là nhậu. Ăn rắn hổ ngon quá, mà không uống rượu chỉ là phá mồi, kể ra cũng phí của Trời quá mạng.

Nồi cháo rắn nấu với đậu xanh cà, không nấu với đậu xanh để nguyên hột. Dễ hiểu nhứt nấu đậu xanh hột lâu, mất thì giờ, dân nhậu ít chịu để uổng phí thì giờ ăn nhậu lắm! Muốn nồi cháo rắn hổ thêm ngon, cần phải có thêm nước cốt dừa. Gạo nấu cháo phải chọn gạo nàng thơm mới, có nhiều nhựa càng tốt; rắc nhiều tiêu và hành, ngò rí. Muốn ăn nồi cháo rắn hổ cho ngon là phải ăn thật nóng, tiêu phải đủ cay. Cháo rắn hổ để nguội sẽ tanh và ăn mất hứng. Các loại rắn, rùa, lươn và kể cả cá nếu ăn nguội, mùi tanh sẽ tỏa ra làm giảm mức độ ngon của món ăn.

Người Việt mình và nhứt là người Tàu xem các món ăn ngoài việc nuôi cơ thể còn là liều thuốc bổ, trị bịnh và đưa nghệ thuật ăn uống lên đẳng cấp một cái đạo, một triết lý sinh tồn của con người. Món ăn ngon bổ trở thành một ngành khoa học chuyên biệt trong phương thức trị liệu bịnh ▶

nhân và những vị lớn tuổi. Thịt rắn hổ còn khìa với nước dừa tươi.. Rắn được ướp gia vị xong cho vào nồi, chão đổ nước dừa tươi vào ngập lưng rắn, đậy nắp lại đun lửa riu riu. Chịu khó mất nhiều thì giờ một chút thịt rắn mới ngon.

Tất cả những món ăn ngon, cầu kỳ, quý hiếm mà không uống rượu đưa cay thì món ăn ấy cũng giảm độ ngon hết một nửa.

Rắn hổ còn làm món ăn nữa, ở nhà quê giữa đồng nội, không có đồ phụ tùng gia vị người ta còn nướng ăn với muối ớt cũng ngon lạ kỳ. Ở miền Tây còn có món ăn rắn nữa là rắn bầm cả xương thật nhuyễn, thêm phụ tùng gia vị, nào kim châm, mộc nhĩ, bún tàu, tiêu, hành, bột ngọt, nước mắm, xào, xúc ăn bằng bánh tráng nướng chín vàng. Món ăn nầy cũng vào hàng độc chiêu ở quán ăn nổi tiếng nhứt Tây Đô là quán ăn Vĩnh Ký, gần nhà thờ chánh tòa (Công Giáo). Cùng họ rắn mối, có một loại rắn ở vùng đồi cát ven biển cũng là món ăn đặc sản hảo hạng của địa phương.

*

* *

Từ xa xưa, người ta đã khám phá ra chính thịt rắn hổ đất là một món ăn hấp dẫn và lại là một vị thuốc quý cường dương, bổ thận. Một vị thuốc mát và cũng giúp người phụ nữ điều hòa kinh nguyệt. Còn mật rắn hổ đất là vị thuốc quý hiếm trị bá bịnh và là một vị thuốc tinh chế rất có hiệu nghiệm trong trị liệu. Ngày nay nhiều nước trên thế giớii trong đó có Việt Nam đưa việc nuôi rắn lấy thịt, lấy da, lấy nọc độc làm thuốc lên hàng kỷ nghệ. Một trại nuôi rắn lớn có tầm vóc quốc gia theo công nghệ mới ở đồng bằng sông Cửu Long, gần căn cứ quân sự Đồng Tâm cũ thuộc tỉnh Định Tường đang trên đà phát triển mạnh. Nuôi rắn để lấy nọc độc của nó chửa trị nhiều chứng bịnh thấp khớp, ung nhọt... đặc biệt là làm thuốc tê trong khoa giải phẫu. Ở Việt Nam, tại Sài Gòn hay ở nhiều tỉnh, người ta bắt gặp nhiều người đem rắn còn sống đựng trong giỏ, lồng sắt đi bán rong khắp hang cùng ngỏ hẻm. Những cái hủ rắn ngâm rượu còn nguyên con, có đến cả chục loại rắn cũng được bày bán khắp nơi. Rắn là một món ăn ngon, lại là một vị thuốc quý hiếm nữa.

*

* *

Những người chuyên nghiệp bắt và bán rắn rất dạn dĩ ít khi bị rắn cắn. Không hiểu biết đặc tính, thói quen của rắn hổ mang, ai cũng đều kinh sợ. Rắn chỉ có phản ứng cắn khi người ta đạp, đụng phải vào thân nó. Rắn gặp con người thường phóng chạy nhanh mất hút, không bao giờ tấn công. Khi rắn hổ cắn, chúng phải cất đầu cao lên phùng mang, khè thành tiếng lớn rồi mổ quặp xuống, không khi nào cắn ngang hay cắn lên trên được. Bắt được một con rắn hổ rất tốn công sức.

Cách bắt thông thường nhứt là đào hang. Biết chắc hang nào có rắn hổ mang người ta mới bỏ công sức ra đào. Nhìn vào miệng hang xem nếu bóng láng, đó là rắn thường bò ra vào làm nhẵn đi. Miệng hang nào có màn nhện, không phẳng phiu hang đó không có rắn. Hơn nữa người chuyên nghiệp bắt rắn họ có giác quan rất bén nhạy, linh cảm đoán biết chắc hang nào có rắn, hang nào không.

Một cách khác, dẫn theo chó, hang nào chó ngửi miệng hang và sủa dữ mà mặt mày lắm le lắm lét, chạy xung quanh mà sủa không đứng yên, chắc chắn như đinh đóng cột, hang đó có rắn hổ. Chó sủa vang hai chân trước cào xới đất, đứng trước miệng hang vừa sủa vừa tiếp tục cào xới đất, y như rằng,

Nọc rắn.

hang đó chỉ có chuột thôi. Chó không "ke" cái họ nhà chuột mà chỉ sợ có rắn hổ đất mà thôi.

Người chuyên nghiệp bắt rắn bằng cách đào hang, rắn còn nguyên không bị thương tích, dân không chuyên nghiệp thì dùng chỉa lươn "xom". Khi trúng mình rắn, chúng khè, chuyển gồng mạnh, người ta mới đào đất bắt, con rắn bị thương chỉ có đem về làm thịt ăn liền, không rộng để dành bán được. Một cách bắt rắn hổ khác là dùng lọp đang bằng dây kẽm nhỏ xíu, thả vài con chuột trong đó làm mồi để gần miệng hang rắn, hoặc để những vùng cỏ nào mà người ta đoán hoặc thấy có rắn hổ xuất hiện. Thỉnh thoảng rắn hổ đất cũng dính câu giăng vì chúng ăn cá đã dính vào lưỡi câu, thường cũng bị chết ngộp nước.

Ở Sài Gòn rắn hổ mang thường có bán nhiều ở chợ Vườn Chuối, chợ Cầu Ông Lãnh, chợ Bà Chiểu (Gia Định). Người mua rắn, nhìn vào lồng sắt có nhiều rắn đang bò, ngóc đầu lên, chỉ con nào vừa ý. Người bán dùng một cây que chọc đụng vào cổ rắn, nó vươn đầu cao nhứt lại còn lè lưỡi, phùng mang.

Người bán rắn mở nắp rộng, lựa thế, thò tay thộp cổ đem ra may miệng lại bán mảo nguyên con hoặc cân tính kí lô mà hai bên đã ngã giá đồng ý trước rồi. Dân bán rắn hổ chuyên nghiệp không may miệng rắn trước vì nếu bán không được, làm sao rắn ăn để sống. Cũng thường gặp, người ta đã may miệng rắn trước, chắc ăn, không sợ bị rắn cắn, đó là những người lâu lâu mới đi bán một lần và rắn chỉ có năm ba con, thế nào bán cũng hết. Còn nếu bán không hết, còn con nào, tan chợ mang về nhà làm thịt, thế là cũng giải quyết xong trong ngày.

Có người quả quyết, nhiều ông thầy bùa, thầy ngãi khi bắt rắn họ làm bùa, đọc chú hay dùng củ ngãi, lá ngãi xát vào tay rồi vỗ lên miệng hang, có rắn hổ trong hang, chúng bò ra nạp mạng, ông thầy bùa, thầy ngãi thộp cổ bỏ vào giỏ "êm ru bà rù".

Tại Việt Nam từ Bắc chí Nam nhiều nơi có nuôi rắn hổ mang lấy nọc độc bán cho nước ngoại, giá khá cao. Người ta còn nuôi trăn rắn để lấy da xuất khẩu. Thịt trăn, thịt rắn được bày bán để dân nhậu có "mồi xịn" nhậu quắc cần câu.

Hiện nay ở Việt Nam môi trường sinh thái thiên nhiên hoàn toàn thay đổi và xáo trộn khủng khiếp. Thú rừng từ voi, cọp, nai đến chồn, thỏ, rắn, rùa cũng đang kiệt quệ dần. Thiên hạ đổ xô săn bắt thú rừng làm thức ăn, xương cọp nấu cao hổ cốt, lấy ngà voi, nhung nai, nọc rắn, da trăn... . Thêm vào đó nạn phá rừng trầm trọng, việc nuôi trồng rừng không hiệu quả, làm lấy lệ, bao nhiêu loại thú rừng quý hiếm càng ngày càng cạn kiệt. Rồi đây rừng và thú của đất nước Việt Nam sẽ đi về đâu?

Trần Văn Ngà

(Truyện Đồng Quê)