

## Thú què: Cá Lóc Nồng Trui

T&#225;c Gi&#7843;: Lê Bình

Th&#7913; Ba, 21 Th&#225;ng 7 N&#259;m 2009 03:40

---

Khi tôi b&#223;c vô nhà đã đánh h&#223;i đ&#223;c mùi cá n&#223;ng ở nhà sau đ&#223;a lên. Cái mùi quen thu&#223;c đó không th&#223; nào quên đ&#223;c... nó có mùi cháy khét, mùi th&#223;m th&#223;m... và khi đánh h&#223;i đ&#223;c cái mùi quen thu&#223;c đó, con ng&#223;i ta hay liên t&#223;ng đ&#223;n các th&#223; gia v&#223; đi v&#223;i nó nh&#223; kh&#223; chua, chu&#223;i ch&#223;t, đ&#223;n đ&#223;n, k&#223;o n&#223;o... đ&#223;n cái ly xây ch&#223;ng và cái bao t&#223; nó phát th&#223;m, nó ra l&#223;nh cho cái “trái k&#223;” trên c&#223;n c&#223; ch&#223;y lên ch&#223;y xu&#223;ng, n&#223;c mi&#223;ng &#223;a ra trong mi&#223;ng. Thi&#223;t là m&#223;c c&#223; h&#223;t s&#223;c cho cái đ&#223; ham ăn ham u&#223;ng.

- Anh T&#223; i! Anh T&#223; à! Anh làm cái gi&#223;ng gì ở tr&#223;ng v&#223;y anh T&#223;.

C&#223; đ&#223;m b&#223;n già c&#223;a ông T&#223; lên ti&#223;ng réo ông. T&#223; s&#223;n nhà sau, ông T&#223; ch&#223;m r&#223;i lên ti&#223;ng, cái gi&#223;ng &#223;, nh&#223;a nh&#223;a nghe mà phát ghét.

- Đ&#223;a nào đó bay. Dzô đây luôn, đi ra sau n&#223;y luôn đi.

- &#223;a! Anh lui cui m&#223;n cái gì đó anh T&#223;. T&#223;i tui mua đ&#223; đ&#223; t&#223; nhuy&#223;n r&#223;i nè.

- Té ra là m&#223;y đ&#223;a, tao c&#223; t&#223;ng là khách l&#223; nào t&#223;i ch&#223;i. &#223;a, thì c&#223; đ&#223; đó cái đ&#223;.

C&#223; nhóm b&#223;n x&#223; xu&#223;ng m&#223;y chi&#223;c gh&#223; th&#223;p bên c&#223;nh chi&#223;c bàn nh&#223; g&#223;n đ&#223;ng l&#223;a còn nghi ngút khói.

- Anh n&#223;ng cá ch&#223; gì. T&#223;i này đánh h&#223;i đ&#223;c r&#223;i.

- Mà sao chú T&#223; h&#223;ng b&#223; vô lò cho nó ti&#223;n, ho&#223;c gi&#223; cu&#223;n gi&#223;y b&#223;c l&#223;i cho lên cái vĩ n&#223;y có ph&#223;i là ti&#223;n h&#223;n không.

## Thú què: Cá Lóc Nồng Trui

T&#225;c Gi&#7843;: Lê Bình

Th&#7913; Ba, 21 Th&#225;ng 7 N&#259;m 2009 03:40

---

Ti&#228;ng bàn tán, ng&#228;i nói th&#228;ng n&#228;y ng&#228;i bàn th&#228;ng khác. Ch&#228; cho đám đông &#228; ào l&#228;ng xu&#228;ng, ông T&#228; m&#228;i th&#228;ng th&#228;ng nh&#228;n cho m&#228;t h&#228;i:

- Ông bà mình có nói “bi&#228;t thì th&#228;a thì th&#228;t, không bi&#228;t đ&#228;a c&#228;t mà nghe” M&#228;y đ&#228;a tr&#228;ng nh&#228; v&#228;y có th&#228; còn h&#228;ng bi&#228;t, ch&#228; cái đám già ch&#228;t mà còn ý ki&#228;n ý c&#228;....thì tui h&#228;t bi&#228;t cho các cha luôn...Bi&#228;t tui m&#228;n cái món gì đó hông mà nói?

- Thì cá lóc n&#228;ng ch&#228; gì đó.

- Cá lóc n&#228;ng...&#228;, nh&#228;ng mà coi cho k&#228; đi.

- Cá lóc n&#228;ng trui đó m&#228;y ông anh &#228;i. Anh T&#228; &#228;nh đ&#228;i t&#228;i mình b&#228;a nay món cá lóc n&#228;ng trui đó bà con &#228;i.

- Cái th&#228;ng M&#228;i m&#228;y còn nh&#228;.

- Thì nhìn đ&#228;ng r&#228;m còn nghi ngút khói là bi&#228;t li&#228;n hà.

- Nh&#228;ng mà nè, cá lóc đâu mà ông n&#228;ng dz&#228;y ông?

&#228; mi&#228;n Tây Nam K&#228; L&#228;c T&#228;nh trong th&#228;i gian đ&#228;u tiên, h&#228;n 300 năm v&#228; tr&#228;c, gi&#228;a vùng đ&#228;t hoang vu, nh&#228;ng ng&#228;i đi khai hoang l&#228;p &#228;p, đi tìm đ&#228;t s&#228;ng, h&#228; ph&#228;i s&#228;ng gi&#228;a thiên nhiên, s&#228;ng không có ti&#228;n nghi &#228;n đ&#228;nh, chi&#228;c n&#228;p cái r&#228;a, chi&#228;c xu&#228;ng... đ&#228;i s&#228;ng còn tùy thu&#228;c vào môi tr&#228;ng, th&#228;c ph&#228;m ăn u&#228;ng tùy thu&#228;c vào hoàn c&#228;nh... n&#228;ng là ph&#228;ng cách đ&#228;nh t, phù h&#228;p nh&#228;t v&#228;i cu&#228;c s&#228;ng th&#228;i khai hoang. Mi&#228;n Nam sông, r&#228;ch, kinh, m&#228;ng, ch&#228;ng ch&#228;t và cá là lo&#228;i th&#228;c ph&#228;m đ&#228; ki&#228;m nh&#228;t... cá n&#228;ng là món ăn th&#228;ng ngày. Qua nhi&#228;u kinh nghi&#228;m, món cá lóc n&#228;ng... trui đã tr&#228;ng thành “truy&#228;n th&#228;ng”. T&#228; đó, cá lóc n&#228;ng trui, món ăn dân dã c&#228;a ng&#228;i Nam K&#228;. T&#228; cách n&#228;ng, lo&#228;i cá dùng đ&#228; n&#228;ng đã hình thành m&#228;t món ăn đ&#228;c thù th&#228;i khai hoang l&#228;p &#228;p Nam B&#228;... Ai đã t&#228;ng th&#228;ng th&#228;c m&#228;t l&#228;n cá lóc n&#228;ng trui cũng đ&#228;ng nghe đ&#228; v&#228; th&#228;ng ngon và tính hoang dã còn tho&#228;ng tho&#228;ng trong kh&#228;u giác.

## Thú quê: Cá Lóc Núi ng Trui

T&#225;c Gi&#7843;: Lê Bình

Th&#7913; Ba, 21 Th&#225;ng 7 N&#259;m 2009 03:40

---

Vùng đất Nam Kỳ ruộng lúa mênh mông, sông ngòi chằng chịt là nơi sinh sôi cả bao nhiêu là tôm cá. Nhưng đất cá, miền Tây Lục Tỉnh cũng có loài cá rất kỳ lạ đó là cá Cháy. Cá Cháy chỉ sinh sôi nảy nở ngay khúc sông Hậu Giang giáp ranh giữa Trà Ôn (Vĩnh Long) và Châu Kè (Vĩnh Bình). Tuy mang tên là cá Cháy nhưng cá có màu trắng,лови cá này chỉ có trứng c và sau Tết Nguyên Đán khi sông ngòi mù sa xuống là cá Cháy nổi lên mặt nước để p khí trời, ăn sông. Đỉnh đc biệt là khi bắt cá lên khỏi mặt nước là chết ngay. Thịt cả dai, mềm, và rất b. Nhiu người cho rằng cá đc h p th sông khí cả đt trời nên ăn cá cháy cũng như đc h p th tinh khí cả đt trời nên rất b.

ở miền Nam có con cá, mà họ nói đất cá phải kỳ đn con m m cho đ b. M m có nhiu lo i: M m lóc, m m trê, m m s c, m m linh, m m ru t... và cách pha chế làm món ăn rất nhiu cách: ăn sông hoặc kho. Ăn m m sông là xé con m m lóc hoặc m m trê, m m s c, m m linh ra thành từng miếng nhỏ, trộn với chanh, đng, tỏi, ớt. Khi ăn phải có rau: chuối chát, kh chua và một vàiлови rau thơm, rau đng. Còn món m m kho thì kho chung với cá, m c, tôm và th t ba ri, ăn kèm với cácлови rau đng ... Cácлови m m, ngoài làm bng cá đng, còn đc làm bng cá bi n và đc biệt là m m tép và m m ba khía. M i món m m đ u có một h ng v riêng, và món nào cũng ngon lành, h p đ n. Tuy nhiên, m y ông-bà có máu... cao xin phép đng ngó mà thêm chế n c mi ng.

Ngoài con cá, con m m, Nam Kỳ còn có các món t con cá con m m: Canh chua, cá kho t và nhiu món khô h p đ n nh : Khô lóc, khô bì, tôm khô, khô s c, khô cá kèo..v.v. Toàn là món ăn dân dã, nhà quê nhưng làm nên nét đc thù Nam B.

Con cá, ngoài nhưng th c ăn, món n u... còn có b lòng cá rất đc biệt... và đng nh ch x y ra ở Nam Kỳ Lục Tỉnh, cái đám dân quê hào sông, u ng đ nh u ng n c l nh.

B lòng cá không chỉ vì có v ngon và b mà còn có cái thích thú là khi nhai lòng cá không cng nh lòng bò, không dai nh lòng heo, không m m và nát nh lòng gà, lòng v... Nhai bao t cá nghe s n s t, tim cá v a cng v a m m, bong bóng cá, ru t cá thì đ o đ o, dai dai, ăn miếng gan cá, trứng cá thì có v bùi bùi, beo béo, h i nhân nh n đng đng.

ở miền Nam, món m m ru t phải nói là món ăn tuy t cú mèo, chỉ có nhà chế v a m m m i có mà ăn. Ru t cá ở đây là ru t cá lóc... M m ru t có mùi v đc biệt khác h n cácлови m m khác. Khi ăn trộn với đu đ, thính...v.v. Khi ăn thì ăn với rau sông, d a leo, chuối chát, kh chua...

Ông T&#225;c c&#225;i:

- Chi&#225;n đó đ&#225;tính sau. B&#225;y gi&#225; nh&#225; v&#225;y...s&#225; là tui có đ&#225;c đ&#225;c đ&#225;u đó cái bài báo nói v&#225; món cá lóc n&#225;ng trui. &#225;ng ch&#225;ng&#225;i ta cái gì cũng đ&#225;ng h&#225;t tr&#225;n, ch&#225; có đ&#225;u sau khi làm xong m&#225;i chi&#225;n, ông bày r&#225;ng g&#225;t con cá trên hai c&#225;c g&#225;ch, c&#225;c đ&#225;t gì đó và n&#225;ng. Ch&#225;n &#225;i, n&#225;ng nh&#225; v&#225;y có khác gì n&#225;ng “ba-bi-cu” n&#225;ng th&#225;t n&#225;ng cá...Cá lóc n&#225;ng trui, đ&#225; có món ngon tr&#225; danh này, đ&#225;u tiên ng&#225;i ta ch&#225;n nh&#225;ng con cá lóc b&#225; còn s&#225;ng, h&#225;ng đ&#225;nh v&#225;y, l&#225;y cây tre, cây s&#225;y... xi&#225;n qua t&#225; mi&#225;ng đ&#225;n đ&#225;oi con cá, c&#225;m đ&#225;u nó xu&#225;ng h&#225;i nghi&#225;ng nghi&#225;ng ch&#225;ng 45 đ&#225;. Chi v&#225;y? đ&#225; cho máu cá ch&#225;y ra không còn mùi tanh. Cái bí quy&#225;t là &#225; ch&#225; này n&#225;ng m&#225;y ông, sau đó ph&#225; r&#225;m kín và ch&#225;m m&#225;i l&#225;a. Ng&#225;n l&#225;a cháy ph&#225;ng ph&#225;ng-l&#225;a r&#225;m mà, nó s&#225; cháy x&#225;m bên ngoài, chín th&#225;t bên trong. Ông T&#225;c c&#225;i “h&#225;... h&#225;”. Th&#225;i b&#225;y gi&#225; làm th&#225; m&#225;t mi&#225;ng coi nó ra làm sao.

M&#225;i ng&#225;i x&#225; mi&#225;ng cá, th&#225;t cá tr&#225;ng đ&#225;c đ&#225;c nh&#225; mi&#225;ng c&#225;m đ&#225;a, có tr&#225;t m&#225; hành, nhón m&#225;t nhúm rau và ch&#225;m v&#225; đ&#225; mu&#225;i &#225;t đ&#225; au. B&#225; v&#225; mi&#225;ng nhai rau r&#225;u, th&#225;t cá th&#225;m th&#225;m, rau chua, rau ch&#225;t, rau th&#225;m... h&#225;ng v&#225; l&#225;ng. Ng&#225;a c&#225; n&#225;c c&#225;n m&#225;t ly whisky... kh&#225; m&#225;t ti&#225;ng. Đ&#225;!

Ông T&#225;c có v&#225; thích thú.

- Sao. Ông th&#225;y nó làm sao? Đ&#225; hông?

- Nói anh T&#225;c đ&#225;ng gi&#225;n... nó l&#225;c ph&#225;o ph&#225;o h&#225;. Anh còn ch&#225;i m&#225; hành....gi&#225;ng nh&#225; ăn ch&#225;m ch&#225;p n&#225;ng.

- B&#225;y n&#225;. Gi&#225;ng sao đ&#225;c mà gi&#225;ng chú M&#225;i. Mùi cá mà... nh&#225;ng nói nào ngay... Th&#225;i, lát n&#225;a tui s&#225; nói. B&#225;y gi&#225; k&#225; ti&#225;p nha.

Trong khi khi con cá n&#225;m trong đ&#225;ng l&#225;a h&#225;a hào, đ&#225; ki&#225;m m&#225; rau...rau th&#225;m n&#225;, chu&#225;i ch&#225;t, kh&#225; xanh, đ&#225;a leo, k&#225;o n&#225;o, lá chua, đ&#225;t &#225;i, &#225;t hi&#225;m, b&#225;p chu&#225;i, rau đ&#225;ng nh&#225; b&#225;ng s&#225;ng, b&#225;ng so

## Thú quê: Cá Lóc Nồng Trui

T&#225;c Gi&#7843;: Lê Bình

Th&#7913; Ba, 21 Th&#225;ng 7 N&#259;m 2009 03:40

---

đũa, rau nhút, lá xoài, lá cóc, lá chùm ruột...

Cá chín, cạo sạch lớp vảy cá bên ngoài, lấy đôi đũa hóc cây dẹt dẹp xé con cá ra, thớt cá trụng nhúng bông bùi, thấm phồng phồng. Khi ăn, không chén chén đĩa nha, chỉ dùng tay xé từng miếng thớt, chặm ăn với muối ớt...các bạn sẽ cảm nhận được hương vị đặc biệt của cá lóc nướng.

Ăn cá lóc nướng trui là ăn bằng cả 4 giác quan: Khứu giác, thị giác, thính giác, và vị giác: Ăn bằng mắt, tai và ăn bằng mũi cùng cùng miệng ăn bằng miệng.

Ăn nhúng với mì đã, mì là bắt buộc. Bớt dầu tỏi lúc chiên bột con cá, bớt ớt nướng thơm, mùi thơm thơm, mùi cá cháy xèo xèo, vớt ra hớt nước thơm, vớt ra khen khét, tiếng lách cách bột, hớt ra hào...hớt nước thơm làm cho dẹt vớt ra, con mắt thớt, tai nghe...con tì con vớt, cạo nước toan, nước mì nướng ra ra tìn chần rần...tốt cả sớt sàng cho đến khi trớt lá chuối lên bột đĩa, bột ruồng giã a mênh mông bớt trớt...hớt có thú nào hớt nếm a chớt? Nhúng khoan cái đã, thớt thớt nhớt nhớt...đốt có mà sớt sát nghen hông. Mì thớt ruồng tuy là không có bột nhớt chớt, thớt thớt vẫn minh ăn hớt, nhúng khi ngớt vào mâm nhớt là khi ăn cá lóc có món ruồng cá thì phải dành cho các cật cao niên. Các chú, các anh... trớt tuốt mà vớt nhúng đĩa vào ruồng là vô phép nghen hông.

Mà đã nói đến ăn cá, phải kể luôn cái thú tát đĩa. Tát đĩa bột cá đem nướng trui ăn liền ngay trên bếp lửa Tát đĩa thớt nước do đám trai tráng lách đi nếm phớt trách. Sau khi rút nước, xớt đĩa, đến khi nước sôi thì cớt nước dùng gàu mà tát nước. Khi nước sôi, nào rêu, rô, chớt, lóc cớt chớt sâu xuống bếp bột trớt. Cá lóc là loài cá khi chớt không bao giờ nổi lên trên mặt nước. Nó chớt mình xuống bùn và chớt dớt đó, khi đã nổi lên thì cá đã sinh. Nhúng con cá lóc chớt nổi trên bếp lửa ruồng...nhúng con cá lóc này muối ăn nó cũng được, nhúng phải biết cách chớt bùi. Đến giờ nhớt là lấy bột chuối, bột cá bớt ớt nướng rơm lúi cá vào trong lửa, đến khi nào bột chuối cháy hớt xém bớt vớt cá, bóc lớp da cháy bên ngoài, thớt cá có thể ăn được. Chớt chớt a bột chuối đã khớt mùi hôi, thấm vào thớt. Ăn với rau nướng như ray nhút, lá chua, điên điển, ớt tớt, đinh lăng....kèm theo vài xây chớt "Gò Đen".

Dân Nam Kỳ mê cá lóc nướng trui là phải. Từng người từng người một chút nhớt vớt: Sau khi tát đĩa xong, chớt đã xuống, ánh nắng trớt sau rớt ngấm bột, tốt cả cùng ngớt xớt bột quây quây bên "mâm" cá lóc nướng trui nóng hớt, bột ngang cái đũa cá có dính theo bột ruồng cá còn óng ánh mặt trời bột ruồng thớt, đàn anh. Đám đàn ông, con trai mình trớt trớt, nhớt hớt vai gớt, ngớt nước chung quanh rớt cùng nâng ly "xây chớt" ruồng đớt, cớt mặt hớt, khà mặt cái. Đã thớt! Vớt là bắt ăn bớt đũa "ì xèo". Bột mì nướng cá còn vớt ngớt nhớt sớt khó, củn vớt rau,

## Thú què: Cá Lóc Nồng Trui

T&#225;c Gi&#7843;: Lê Bình

Th&#7913; Ba, 21 Th&#225;ng 7 N&#259;m 2009 03:40

---

chôm vào nôm côm me hóc muôi t cho vào miêng. Thôm! Chà, thôm quá. Mùi thôm côm a nôm ng, vôm ngôm t béo côm a cá quyôm nôm trong các loôm rau đôm ng. Vôm chua, vôm chát, vôm thôm, vôm cay. Nhai thôm t chôm hay ngôm mà nghe nhôm côm đôm c bao nhiêu hôm ng đôm ng côm nôm ruôm ng vôm n ngôm tôm n kôm răng, qua tì qua vôm, đôm nôm n ruôm t gan. Côm đôm t trôm i, sông nôm côm thu gôm n trong môm t miôm ng ăn dân dã.

Cho dù ô bôm t côm nôm i nào, hôm ng vôm cá lóc nôm ng trui vôm n mãi là món ăn đôm m đà hôm n què tình nôm côm mà ngôm ô i dân đôm t Nam Kôm luôn ô u giôm trong tâm khôm m côm a mình.

Vùng đôm t Nam bôm nói chung và các tôm nh nói riêng: Châu Đôm c, Trà Vinh, Vĩnh Long, Sa Đéc, Cà mau, Bôm c Liêu, Sóc Trăng, Long An, Gò Công, Vũng Tàu, Tây Ninh, Đôm c Hòa, Hôm u Nghĩa....dù ô miôm t vôm n hay miôm t đôm ô i, môm i miôm n đôm u có nhiôm u món ăn đôm m đà hôm ng vôm đôm ng què. Nhôm ng món ăn đôm côm chôm biôm n không côm u kôm, rôm tiôm n, đôm làm, đôm kiôm m...đôm ng nhôm có sôm n trong đôm t trong nôm côm trên cây...nhôm ng nôm u ai đó đôm côm t ô nôm nôm m thôm thì không sao quên đôm côm. Đôm côm biôm t đôm i vôm i nhôm ng ngôm ô i Nam Kôm Lôm c Tôm nh, đi xa thì cái hôm ng vôm đôm ng què ô y sôm bám theo suôm t côm môm t đôm i, đó là các món môm m, canh chua, cá kho tôm, khô và khó quên nhôm t hôm t thôm y là món cá lóc nôm ng trui.

Ông Môm ô i cái môm t đã đôm, hai môm t hôm i lim dim, giôm ng đôm u coi mò i hôm i đã. Ông lè nhè:

- Anh Tôm nè, nói anh nghe....hôm ng ô bôm a nay anh môm i tôm i tui ô i đây đôm nghe anh quôm ng cáo ba cái món mà tôm i này ăn tôm hôm i còn côm i truôm ng tôm m sông?

Ông Tôm côm ô i “hè hè”:

- Đâu có dám múa rìu trôm côm côm a Lôm Ban chú Môm ô i. Nói tình thiôm t là tui thôm...bôm n. Hôm ng có bôm n bè đôm n nghe thì tui nói vôm i ai? Trong nhà thì sôm p nhôm nó Môm hóa hôm t trôm n hôm t trôm i rôm i, ô ngoài đôm ng ngoài ngô thì hôm ng ai chôm u nghe ai.

- Vôm y chôm anh tính nói cái gì?

## Thú quê: Cá Lóc Nồng Trui

T&#225;c Gi&#7843;: Lê Bình

Th&#7913; Ba, 21 Th&#225;ng 7 N&#259;m 2009 03:40

---

- Thì cũng đâu có chuyện gì quan trọng đâu. Mình thì gần đi xa đi, chỉ mong cho con cháu nó nên người, rồi nó biết hạnh phúc là gì thì Viết nam...

- Úi cha! Tôi nghe cái chuyện gì ...ba cái chuyện đó hả. “Đi của thì của má, đi cây thì cây đào”. Anh có biết không...nhưng cái chuyện kinh hoàng, cái chuyện dân mình đi cái đất Nam Kỳ bây giờ đó. Cây giá, cây mồng chông nên cái tích sự gì, chúng làm gì mà cũng hỏng cho trái...chết già chết trẻ. Nhưng cây mồng ngựa xuống làm đất, làm cỏ cỏ chúng cho phù sa không trôi ra biển, rồi mùa mưa mùa hai....cây trầm, cây đước nó mọc lên bám rễ, nó giữ phù sa đất thuở sau mà vài đi sự có cây xoài, cây mồng, cây cam...

- Thôi bỏ đi cái chuyện đó. Tôi hỏi thì anh Tôi nè. Anh mua cá lóc ở đâu ra vậy.

Ông Tôi cười:

- Mua ở đâu hả? Ra ngoài chợ kia cà, cá đồng như đó. Mèn ơi, không có bông thì mình dùng đất bông khô... bèo và y khi tôi nghe nói thì tôi “tha” (thỏa) mà hành cho nó bán mùi... tanh tanh. Tôi làm là muốn cho cái cách làm cho mọi đứa con đứa cháu nhà tôi nó biết. Dù sao, thì chúng tôi đã dính phèn, có chà có rửa, có xát đất rửa... có đi mua viên “highlight” thì da tôi vẫn là da Việt, chúng tôi là chúng Việt. Tôi đem nát đất sinh Đàng Tháp Mười, uống nước của Vàm Cỏ Đông....thì làm sao tôi khác hẳn đất của anh ơi. Tôi hỏi đất của ông kia cái câu này “ở đâu có đất bào tôi, ở đó là quê hương của tôi”. Nếu không như vậy làm sao có phố Việt, quán ăn Việt, trường học Việt, bác sĩ Việt...v.v. Các anh không thấy nào xa cái cảnh Đàng Việt, cái Góc Việt này đất ở đâu. Đàng có làm tàng, làm phách. Nếu có ngon thì hãy đi chợ khác đi. Cây mồng, cây giá, trầm, đước...sống sùi, chúng nó chôn phèn như chúng cho bông thơm, mà tôi nghĩ đó mà ông ơi.

Ông Tôi nghe chỉ nói quá thì là nói. Đem cái miệng của ông Mười “chanh chách, chanh chách” mà cũng im re.

Buổi tối đã lên đèn. Đàng rơm “lúa mồng ch” đất gom vô chiếc thùng sắt đang cháy phồng phồng ánh lửa trên căn nhà mát, soi rõ như người người bên đang ngửi ngửi nhau. Nhưng chỉ có ly vẫn còn chút nước rượu cùng. Họ cùng nâng ly.

## Thú què: Cá Lóc Nòng Trui

T&#225;c Gi&#7843;: Lê Bình

Th&#7913; Ba, 21 Th&#225;ng 7 N&#259;m 2009 03:40

---

- Vô cái cho ng&#228;t coi. H&#228;ng có đ&#228;p mô ngen. “Th&#228;ng đ&#228;n tích th&#228;y h&#228; đ&#228;n Khang”.

M&#228;t ông nào đó chêm vô: “Ru&#228;ng trên ch&#228;a n&#228;c ru&#228;ng đ&#228;i khô rang”

H&#228; cùng c&#228;t ti&#228;ng c&#228;i s&#228;ng khoái.