

HOA MUỐI



Par Bích Xuân

Iconographie : photos de l'auteur

NDLR : Bích Xuân est une chroniqueuse et poétesse dont les écrits sont publiés sur divers sites Internet

Sáng chủ nhật, chiếc xe nhắm hướng vùng biển La baule đi tới, (biển cách Paris 450 cây số). Trên xa lộ vắng xe, nhưng người lái không dám đạp ga mạnh vì sợ radar. Những nơi không đề máy thì có cảnh sát nấp đầu đó, chờ người lái nhích lên vài cây số/giờ là “thộp” ngay. Đến nơi, trời đã xầm tối và phải đi tìm căn nhà mướn. Khu nhà nằm trong rừng, xa đường xe chạy. Hai bên đường yên tĩnh, vắng vẻ, chỉ lưa thưa vài căn nhà. Tôi hơi chột dạ, nếu biết nhà ở đây là tôi không mướn, vì chung quanh toàn là rừng xanh. Thấy trên Internet nhà có hồ tắm, gần biển nên đánh liều, thay đổi không khí, làm chuyến viễn du vùng biển xanh nước mặn...



Phơi nắng như tây đầm, người Á châu mình ít thích, nếu có thì cũng không nhiều, vì không thích da bị đen. Nhiều lần ra biển, người viết chỉ ngồi dưới cây dù, không bao giờ phơi nắng, vì da đã ngăm ngăm rồi. Nhưng lần này, lại đổi ý, phơi nắng để thấy cảm giác ra sao ! Hai ngày nằm phơi, thấy cơ thể thật dễ chịu, bắt đầu thích. Đến ngày thứ ba, da bị rát, mặt áo quần vẫn còn nghe đau đau và rát, vào nấp dưới bóng mát của cây dù, cũng thấy khó chịu, bởi hơi nóng mặt trời. Chịu hết nổi, muốn nhảy ùm xuống biển cho mát, nhưng nước biển lạnh như... nước đá, co chân không dám bước xuống. Nhìn quanh, chẳng thấy ai tắm. Biển ở đây thật là kỳ cục! Biển gì chỉ để cho người ta xuống nhúng chân, ướt một cái rồi hối hả vụt chạy lên bờ...



Ngày thứ tư, không ra biển, tôi ngồi bên hồ tắm, nhìn màu nước trong xanh mát mẻ. Sáng nào cũng có người lau dọn hồ. Nhìn những lùm cây chung quanh, bỗng tôi nghĩ đến chuyện... đại sự. Hồ tắm làm ngay giữa rừng sao ổn quá! Chung quanh hồ lại có nhiều muối, tự nhiên tôi lại nghĩ đến ...rắn. Sợ quá ! Bỗng, một con muối rừng chích vào vế một cú, sừng liên, đỏ hỏn, bắt đầu ngứa. Tôi vào phòng tiếp tân, đưa về rồi chỉ vết muối cắn ...bắt đền cô tiếp tân. Cô cười, rồi đến phòng ăn bên cạnh, lấy muối trộn với dầu ăn, thoa vào chỗ bị muỗi chích ! Tôi nghĩ bụng: Trời! còn xài "thuốc" thời thượng vậy nè ! Nhưng lạ quá ! Xức muối vào chỗ mũi cắn vừa đỡ ngứa vừa hết đỏ ngay. Thật tuyệt ! Cô nói, ở đây, cô thường trị muỗi cắn bằng một loại muối ở vùng Guérande. Tôi nghĩ, muối nào chẳng là muối, cũng từ nước biển làm ra, ở vùng Guérande có gì đặc biệt ? Cô nói, ở Guérande là nơi làm muối cổ truyền. Nghe nói có chỗ làm muối là tôi thích ngay lập tức, nên hỏi Guérande ở đâu, có xa không? tôi muốn đến đó. Cô nói, muốn đến đó phải đi theo hướng này, hướng này... Tôi về "nhà", lấy xe đi đến vùng Guérande ngay. Xe bắt đầu chạy vào làng Guérande theo mũi tên chỉ, đã nghe mùi đất ruộng. Nhìn từ xa, trên những nóc nhà ở vùng này đều có màu vàng, như là mái ngói đang bị "rỉ sét" vì hơi muối. Qua khỏi khu nhà, gặp ngay cánh đồng muối. Những vựa muối, vách tường

làm bằng đá, bằng gỗ đen nằm chung quanh trong ruộng muối, khiến người ta dễ nhìn thấy khi đi ngang qua vùng này.

Đến nơi, (khu tiếp khách) cũng là một cửa tiệm, bán đủ các vật lưu niệm tại địa phương và đủ các loại muối. Hột to có, nhỏ có, đủ cỡ, và đủ màu. Màu xám tro, màu hồng phấn, màu tím tím, màu trắng... Muối đựng trong những bao vải nhỏ, 250 grammes với giá 5 euro, có để thời hạn dùng. Tôi hỏi cô bán hàng: Tại sao muối có

màu, và tại sao có hột loại to, loại nhỏ. Các loại muối này, khác nhau chỗ nào khi dùng. Cô bán hàng vui vẻ giải thích: Loại muối nhỏ dùng để ăn với xà lách, loại lớn hơn một tí để hầm thịt, loại lớn hơn tí nữa để rang, khi muối nở, nát ra là nồi đã đủ độ nóng, lúc đó mới cho thịt vào, khi ăn mới ngon, vì thịt giữ lại được chất...nước. Tôi lại hỏi: Tại sao muối có màu xám, màu hồng ? Cô bán hàng chỉ hộp muối trong bình nói: Hột lớn, màu xám kết tụ bởi dưới đáy. Muối màu hồng, màu cam do những rong biển li ti nằm trong nước biển. Còn bông muối trắng nổi trên mặt nước là do những luồng gió đông thổi tụ lại. Nghe cô bán hàng nói hay quá, tôi mua một gói muối giá 5 euro, và ghi tên xin đi coi ruộng muối. Cô bán hàng cho hẹn, nói tôi ngày mai trở lại. Chính nông dân làm muối ở đây sẽ hướng dẫn. Tôi sung sướng như vừa khám phá ra, đây như một trò chơi mới lạ bất ngờ, sắp được coi những giọt nước đơn sơ trong lòng đại dương chảy vào ruộng để biến thành muối. Phong tục, tập quán ở đây là nghề muối, và sự phong phú chính tại đây cũng là nhờ muối. Ngồi trên xe, tôi ném thử chút muối vừa mua, chất mặn dễ chịu, không cảm thấy chát, mặn như loại muối khác có một cái gì đó châm chích vào lưỡi.

Hôm sau, tôi và một số khách khác, được anh hướng dẫn làm tại đây đưa đi xem ruộng muối. Trong ruộng muối, có những loại cây cỏ thiên nhiên mọc chung quanh. Người dân ở đây khi dùng món xà lách, trộn chung loại rau này vào, vì những loại rau này, có chất mặn như muối. Anh hướng dẫn bắt đầu câu chuyện về muối. Ngày xưa, những người dân ở vùng bờ biển này, là nhân chứng bao lần bão tố, bao nhiêu lần thủy triều dâng, khi nước thủy triều rút, dưới ánh nắng mặt trời chiếu vào những vũng nước cạn, trong hốc đá, người ta thấy, có một lớp muối trắng thiên nhiên. Kể từ đó, người ta bắt đầu làm muối thiên nhiên bằng những ô vuông trong ruộng muối.



Những ruộng muối tại vùng Guérande này, đã có từ 2000 năm nay. Thành phố này đã lấy tên đó đặt cho những ruộng muối trên một cái đồi, có độ cao 52 thước. Vào khoảng trước thiên chúa giáng sinh, trước kỷ nguyên đồ, vùng đất này đã là một cái vịnh cách biệt lục địa, cô lập với đại dương. Vịnh này có hai mạn đất cát, và ở đây, có 125 khối đá lớn, được dựng lên thành hàng, màu trắng, với những tên khắc trên đá, để chứng tỏ vết tích của giống dân tụ lại rất đông, trong thời kỳ khai thác muối xa xưa. Ở tại đây, những nhà khảo cổ cũng đã tìm thấy những cây gươm, dao, rìu, nữ trang..



Anh hướng dẫn nói: Ruộng muối này rộng 20 triệu mét vuông, với những ô vuông nhỏ hình chữ nhật được phủ một lớp nước biển. Mực nước trong ô vuông cao khoảng 4 cm. Dưới đáy là đất sét để giữ hơi nóng, nhiệt độ nước khi lên đến 37 độ C (lúc đó muối tụ lại 400 grammes trong một lít nước biển). Công việc làm muối coi tuy dễ, nhưng khá rắc rối và phức tạp, qua một hệ thống đem nước từ biển vào ruộng.

Trung bình việc làm của người nông dân làm muối, 10 tiếng một ngày. Làm muối bốn mùa, phần thu hoạch chỉ trong vòng 3 tháng. Tháng 2, và giữa tháng 5 họ "quét" dọn sạch sẽ, vớt cho hết những chất dơ bám vào đất sét, trước khi cho nước biển chảy vào. Họ chùi rửa sạch sẽ trên bờ, từ ô bên này, và ô bên kia. Mỗi 15 ngày, nước dâng, tràn vào trong những đường nước nhỏ, rồi rải quanh để vào những ô vuông nhỏ, người ta phải canh đều mực nước khoảng 4cm. Lúc đầu, nước bốc hơi, muối có 20 grammes/lít. Sau nhiều lần nước bốc hơi, dung lượng muối mỗi lúc mỗi tăng. Đầu tháng 5, giữa tháng 6, người ta canh độ muối, từ ô này, đến ô kia, không để nước bên ô này, tràn qua bên ô khác. Người ta làm "chết" vết nứt trên bờ để muối, bằng một loại sinh rất mặn, và tuyệt đối giữ không cho đất dính vào.

Muối làm giữa tháng 6 và tháng 9, trường hợp đặc biệt thì kéo tới tháng 10. Nông dân lo hớt những chất sinh và rong rêu bỏ đi, và họ bảo vệ những đập nước bằng cách, canh chừng, và đắp đất bùn thường xuyên. Nhưng đôi khi rất cực vì có những cơn bão làm vỡ đập nước. Trong muối có hai loại, loại nặng chìm xuống dưới, loại nhẹ nổi trên mặt nước. Hốt muối ở trong mỗi ô vuông, mỗi ngày được 50 ký, dụng cụ là một cây gỗ dài 5 thước. Lớp muối trôi nhẹ phía trên, người ta gọi là bông muối, loại muối này được gọi là muối đặc biệt, vì có mùi thơm của bông hoa tím, đặc biệt hơn nữa là muối vùng Guérande thơm hơn các vùng khác, vì là nước biển Đại tây dương có một loại cây dưới nước tỏa ra hương thơm của nó. Nước đến từ đại dương chảy vào ruộng muối và từ từ biến đổi. Nước xanh, đổi thành một loại nước màu hồng, ảnh hưởng bởi những sợi rong li ti tạo ra màu. Loại rong này, cho mùi thơm của hoa tím, tạo sự đặc biệt cho muối của vùng Guérande.

Trong những ngày mùa nắng ráo, những người nông dân làm muối, luôn luôn làm việc đúng giờ, cũng như đến điểm hẹn. Họ đi chân trần để không làm hư những bờ đê làm bằng đất sét, giữa những ô vuông muối. Chính yếu của sự thâu hoạch này là những hột muối lớn, có kích thước khác nhau.

Anh hướng dẫn viên nói tiếp, khi chúng tôi chăm chú nghe một cách say sưa : Nước biển là sản phẩm đầu tiên do những người nông dân lấy để làm muối ,trong một hệ thống lấy nước từ thế kỷ thứ 9. Ngày xưa, người ta đã biết cách làm muối rất tinh vi, lối làm việc từ đó đến bây giờ vẫn không thay đổi. Và những bông muối này đã mất đi từ thế kỷ 18, bởi những người làm kỹ nghệ muối. Bao nhiêu thế kỷ qua, vùng Guérande vẫn không thay đổi cách làm việc, còn giữ lại những bông muối cổ truyền bằng những ngọn gió. Người ta vớt nó phải vớt thật nhanh, nếu gặp gió mạnh, những bông muối mỏng manh này sẽ rơi chìm xuống đáy.

Thường thường,khi vớt những bông hoa muối này, đàn bà dành làm, và dành lấy hết, như một cách để kỷ niệm về những người đàn bà ngày xưa, họ lấy bông muối thay cho tiền lương. Sự thâu hoạch những bông hoa muối này, hiện bây giờ chỉ có được 1% trên thị trường sản xuất muối. Nghề bông muối cổ điển này, coi như là một thủ công nghiệp ở vùng Guérande. Cứ 20.000 ký muối, mới có 20 ký bông muối. Ngày nay có tới 67 % người ta biết đến muối của vùng Guérande. Muối Guérande nổi tiếng này luôn luôn tiếp tục giữ phẩm chất tốt trong thủ công nghệ muối.



Ngày nay, người dân ở vùng Guérande tương đối dễ sống, vì có tiền lương khá. Mỗi năm có hàng trăm người ghi tên và để học nghề làm muối . Tại trung tâm huấn luyện muối tại đây, cứ 100 người ghi danh, chỉ có 15 người được nhận, để nối tiếp công việc của người xưa để lại. Mỗi năm, trong mùa đông, có 500 ô vuông trong ruộng muối được "hồi sinh " để những người trẻ khai thác khi hè đến. Bây giờ, có hơn 7000 ô vuông muối, được khai thác bởi 230 nhà sản xuất. Trung bình mỗi năm được 10 triệu ký muối, có năm đặc biệt (1976), lên đến 25 triệu ký. Những năm không có mặt trời, số muối chỉ có 300.000 ngàn ký. Năm 1997, đàn ông cũng như đàn bà làm muối ở đây, có thêm một hoạt động phụ, ngoài việc chính là nghề muối, họ còn làm việc tại các trường học, để các em nhỏ biết sự hoạt động của nghề muối, và sự sống ở đây là nghề muối, để các em tôn trọng môi trường thiên nhiên ở vùng này .



Nếu có biển, người ta sẽ có muối. Trên đất cũng có những mỏ muối. Thể tích của nước biển được ước lượng: một nghìn ba trăm bảy chục triệu ký lô mét khối, trên ba trăm bảy mươi ba triệu cây số vuông trên đại dương. Người ta cho rằng, muối của biển đến từ những tảng đá của núi, và muối cũng do từ núi lửa, và do sự rạn nứt của quả đất. Muối của nước biển, trung bình là 30 grammes/lít, nhưng độ mặn này tùy theo vĩ tuyến của quả địa cầu, và tùy theo thời tiết. Biển Địa trung hải có độ mặn cao hơn trung bình. Biển chết có độ mặn gấp 10 lần nước biển bình thường, lên tới 300 grammes một lít .

Người ta ước tính, nếu nước biển trên các đại dương bốc hơi hết để biến thành muối, thì số muối đó có thể phủ lấp hết cả diện tích quả đất, với độ dày 37 thước. Chưa kể các vùng lục địa, có những mỏ muối ngầm dưới đất, và những mỏ muối ngầm nằm cách xa biển , có khoảng 100.000 cây số khối về các mỏ muối này. Điều khó nhất, làm sao khai thác những mỏ muối trong lòng quả đất . Mỏ muối trong lòng quả đất, là kết quả của những sự kết tinh của các biển hồi xa xưa bị khô. Những "núi" muối ở trong đất, không có tính chất giống như là muối ở biển, bởi muối của biển có nhiều khoáng chất, kim loại, sắt, đồng, kẽm, magnésium...làm tốt cho cơ thể. Muối tham gia vào cuộc sống, muối có nhiệm vụ giữ thăng bằng, chất lỏng trong cơ thể . Nhiều muối quá thì tim sẽ đập loạn, không đủ muối thì người sẽ bị khô nước. Một lít máu người, chứa khoảng 6 grammes muối/ lít.

Muối là một gia vị quá bình thường cho các món ăn hàng ngày mà người ta không để ý tới, nhưng lại là một yếu tố quan trọng cho đời sống con người.

Bích Xuân
bichxuanparis@yahoo.com