

BƯỚC QUA MỘT HỒ CHỨA NƯỚC
RẤT NÊN THƠ CÓ TÊN GỌI LIỆT SON
CÙNG NHỮNG KHU RỪNG HÙNG
VĨ - NƠI TIẾP GIÁP GIỮA 2 HUYỆN
BA TỜ VÀ ĐỨC PHỔ, CHÚNG TÔI
ĐÃ ĐƯỢC ĐẶT CHÂN ĐẾN ĐỊA CHỈ
TỪNG LÀM RUNG ĐỘNG HÀNG
TRIỆU TRIỆU TRÁI TIM TRÊN THẾ GIỚI
TỪ MẤY NĂM QUA...

DU' VỊ ĐỨC PHỔ

BƯỚC LẠI NHỮNG DẤU CHÂN XUA

Từ thị trấn Đức Phổ đi về hướng Nam, cách đèo Mỹ Trang chừng 300m, theo một con đường đất ngược về hướng Tây, cắt ngang qua trụ sở của Công ty Khai thác đá Mỹ Trang, rồi men theo những ngọn đồi lúp xúp cỏ dại và sim, mua chừng 3 km, hồ Liệt Sơn đột ngột hiện ra, đẹp đến nao lòng. Thiên tạo phối màu, địa sinh muôn vật, vùng đất ta đang đứng vừa đẹp, nên thơ vừa hoang sơ, kỳ bí. Thuê một chiếc thuyền cỡ vừa, có đầy đủ phao cứu sinh ở đầu hồ Liệt

Sơn, chúng tôi bắt đầu cuộc hành trình. Cái hồ đã tồn tại gần 40 năm nay, chỉ dùng vào việc tưới nước cho các cánh đồng Đức Phổ và nuôi cá nước ngọt, giờ có thêm một chức năng mới là đưa đón khách du lịch đến với những địa chỉ nổi tiếng như bệnh xá Đức Phổ thời chiến tranh và nơi bác sĩ Đặng Thùy Trâm hy sinh. Những ốc đảo giữa lòng hồ, những cánh rừng đã hồi sinh xanh ngút ngàn hiện dần ra mời gọi. Thuyền như trôi trên mặt hồ rồi uốn lượn theo dòng chảy của suối, cửa sông để bắt ngờ dừng lại nơi

cửa rừng. Mỗi chúng tôi phải tự trang bị cho mình một "chiếc gậy Trường Sơn" giá 2.000 đồng, thuê một đôi dép cao su cũng bằng giá ấy. Trạm lương thảo nơi cửa rừng là nơi cả nhóm cùng "tiếp đạn" bằng những món lương khô, nước khoáng, nước dừa giá rất "nhà binh", rẻ và chất lượng...

Làng của đồng bào dân tộc Hrê vẫn còn giữ nguyên những nếp nhà sàn nằm chênh vênh bên con suối Bakhotui với đá cuội, rong rêu lổn nhổn, uốn lượn theo sườn núi, ôm hờ hững những chân ruộng bậc thang thơm mùi mùa vụ. Đi một hồi chừng vài cây số, mọi người sững lại khi chạm tới cửa rừng thứ hai, đây là điểm nói lời chia tay với đồng bằng để bắt đầu chinh phục những con đèo ngoằn ngoèo đá tai mèo. Phải thực sự là một người đam mê leo núi, ưa mạo hiểm và có sức khỏe ta mới đủ tự tin để tham gia cuộc hành quân đến điểm tận cùng của nỗi tiếc thương và sự mất mát này. Đường không dài nhưng khó đi bởi dốc dựng đứng và hẹp. Quả thực, những người du kích thời chiến tranh đã khéo chọn vị trí để đặt trạm xá ở một vị thế rất "nghiệt". Đi lại khó khăn, núi rừng hiểm trở cũng là một cách để che mắt kẻ thù.



Điều thú vị nhất của chuyến đi này là không chỉ được đến tận nơi liệt sỹ Đặng Thùy Trâm và đồng đội ngã xuống mà còn là dịp để chúng tôi hưởng cảm giác như đang hành quân qua dải Trường Sơn khi đi trong những cánh rừng già với những con đường mòn lờ mờ trên mặt đất. Với những cô, bác cựu chiến binh thì đây là dịp để họ gặp lại tuổi thanh xuân của mình gửi lại những cánh rừng, những con đường. Còn với những người trẻ hôm nay, không có ký ức về chiến tranh, chúng tôi sẽ hình dung được phần nào sự gian khó của thế hệ cha anh một thời trận mạc. Đi suốt một hồi chừng gần 1 giờ đồng hồ, chúng tôi gặp những căn hầm cũ - nơi bệnh xá Đức Phổ đặt bản doanh của mình thời chiến tranh. Từ cửa hầm có thể nghe tiếng róc rách của dòng suối. Những ai đã đọc nhật ký Đặng Thùy Trâm sẽ nhớ ngay cảnh chị tả hai chị Xăng và Lành lội qua con suối này trước khi họ mất hút vào cánh rừng già trước mặt. Đó cũng là lần cuối cùng chị Thùy Trâm nhìn thấy những đồng đội rất mực yêu thương của mình để rồi 2 ngày sau đó (22/6/1970) biệt kích Mỹ sát hại chị trên đỉnh đèo. Từ những căn hầm cũ nát ấy, chúng tôi tiếp tục ngược dốc một hồi chừng nửa tiếng

để lên đỉnh đèo nơi người nữ anh hùng ngã xuống. Chị yên nghỉ nơi này từ năm 1970 đến năm 1978 thì được gia đình đưa về Hà Nội. Tại địa điểm này, ngành Du lịch vừa kịp dựng một tấm bia tưởng niệm. Tất cả như còn nguyên nỗi tang thương của một thời lửa đạn...

DU VỊ MẮM NHUM

Xuôi lại hồ Liệt Sơn, chúng tôi ai cũng mệt nhoài nhưng lòng lại thanh thản và vui lạ lùng. Chủ nhà thuyền ngỏ ý muốn thết đãi khách món mắm nhum đặc sản của vùng đất này. Vào thời vua chúa, người làng Phổ Châu - Đức Phổ (Quảng Ngãi) có tục hàng năm mang mắm nhum, là sản vật quý dâng lên cho vua. Từ đó lưu truyền lại cái tên; mắm vua, mắm tiến. Nhum có nhiều tên địa phương khác nhau như: con chôm chôm, cầu gai, nhím biển. Có 3 loại nhum thường được khai thác như: nhum đen, nhum bạc, nhum giang. Một tô thịt nhum trộn với một nắm muối ăn. Bởi chúng tôi muốn ăn ngay nên chủ thuyền chỉ dùng muối nhạt. Nhum ngoài món muối mắm còn có thể dùng để chế biến một số món ăn rất ngon khác. Cô bạn gái trong đoàn đi rất mê món hòa thịt nhum vào trứng gà đồ chả. Anh bạn tôi

lại say món chanh vắt vào thịt nhum tươi cho chín tái rồi ăn. Còn tôi thì nhớ mãi hình ảnh nồi cháo nhum trên bếp lửa nổ lách tách, cay cay khói lá dương liễu. Cháo để nguội ăn đến đâu mới thấy cái ngon thấm dần đến đó. Anh chủ thuyền bảo rằng: Khẩu vị mắm nhum thích hợp nhất là ăn với món thịt heo ba chỉ xắt lát, quăn rau sống. Ăn với bún tươi dần thêm chút ớt kim, củ tỏi. Hương vị mắm nhum béo, ngọt, bùi. Ăn xong đọng mãi trên đầu lưỡi, thường thức một lần nhớ mãi. Muốn lựa chọn mắm nhum ngon mua về để làm quà phải quan sát loại mắm có màu đỏ đặc trưng như màu ngói, sủi bọt đặc sệt, mùi thơm hơi chua. Không mua loại màu đỏ bầm, loang, do khai thác nhum con hoặc làm mắm chua gạt hết gân máu để lẫn với thịt nhum...

Mấy ngày dừng chân ở Đức Phổ, chúng tôi đã có những khoảnh khắc không thể nào quên với những địa danh, đất và người cùng những món ăn dân dã. Hòa bình đã mấy chục năm mà dấu vết của chiến tranh vẫn còn hằn hủ. Về lại mảnh đất anh hùng này để những người trẻ như chúng tôi cảm thấy yêu hơn, có trách nhiệm hơn với cuộc sống hiện tại...

VĂN LẬP

