

CÀ MAU, VÙNG ĐẤT TẬN CÙNG CỦA XỨ SỞ

Nguyễn Minh Triết

Khi nói đến đất nước Việt Nam ta vẫn thường hay nghe rằng nước ta trải dài từ ải Nam Quan đến mũi Cà Mau. Nhưng ngoài trừ các người có sinh quán ở Cà Mau, có bao nhiêu người Việt Nam đã biết đến vùng đất ở tận cùng đất nước này, vùng đất đã từng được ca dao ghi nhận là:

Cà Mau khỉ khọt trên bưng
Dưới sông sấu lội, trong rừng cạp um.

Đất mũi Cà Mau, vùng đất cực Nam của nước Việt là vùng đất được khai phá vào cuối thế kỷ 17, đầu thế kỷ 18 gắn liền với cuộc sống đan xen của ba dân tộc: Việt, Hoa, Khmer. Do vậy mà có sự giao thoa giữa những nét văn hoá đa sắc tộc thể hiện qua nhiều phong tục, tập quán phong phú và đặc sắc. Với một vùng đất phù sa màu mỡ có những khu rừng ngập nước quanh năm; dưới tán rừng có nhiều loài chim, thú, thủy sản sinh sống đã tạo cho Cà Mau một cảnh quan đặc sắc mang nét riêng của vùng đất đầy hoang sơ, mới lạ.

Để tìm hiểu về Cà Mau, chúng tôi tình cờ đọc được quyển “Cà Mau Xưa Và An Xuyên Nay” dày trên 200 trang của tác giả Nghệ Văn Lương xuất bản năm 1968 tại Việt Nam và vừa mới được tái bản tại Hoa Kỳ. Nay xin lược trình lại cho những ai tuy chưa bao giờ đặt chân đến nhưng vẫn muốn biết về vùng đất thân yêu ở tận cùng của nước Việt này.

ĐÔI DÒNG LỊCH SỬ

Địa danh Cà Mau, bắt nguồn từ tiếng Miên “Tuk-Khmâu” có nghĩa là nước đen. Tiếng Miên này bị đọc trại thành “Khmau” và từ đó thành ra Cà Mau. Gọi là “nước đen” vì vùng đất này nhứt là khu rừng U Minh, và khu hữu ngạn sông Ông Đốc quanh năm bị ngập lụt, nước

chảy ra từ các vùng rừng cấm đầy lá mục của các cây như trầm, gừa, lát, sậy, năng, cỏ nước mặn...nên nước vàng như nước trà đậm, nhiều vùng nước trở thành đen vì có phèn.

Vùng đất Cà Mau nguyên là lãnh thổ của nước Phù Nam, rồi sau đó là của Thủy Chơn Lạp. Cuối thế kỷ 17 Mạc Cửu vì chống lại nhà Thanh thất bại nên dẫn một số thuộc hạ đến lập nghiệp ở vùng đất này và lập nên 7 xã dọc theo bờ biển. Đến năm 1714 Mạc Cửu dâng vùng đất này cho chúa Nguyễn. Và chánh tại vùng đất này Nguyễn Ánh đã ẩn náu trên đường qua Xiêm cầu viện cũng như khi bị Tây Sơn đánh đuổi. Ngày nay tại Cái Tàu thuộc xã Khánh An và tại Cái Rắn thuộc xã Tân Hưng vẫn còn dấu tích của sự kiện lịch sử này. Năm Gia Long thứ 7 tức năm 1808 vùng đất này được trở thành huyện và có tên là huyện Long Xuyên. Đến thời Pháp thuộc huyện Long Xuyên tức Cà Mau đổi tên thành quận Quản Long và được sáp nhập vào tỉnh Bạc Liêu. Trong thời kỳ chống Pháp Cà Mau đã bị chiến tranh tàn phá rất nhiều. Năm 1954 hiệp định đình chiến Geneve chỉ định Cà Mau là vùng tập kết của Việt Minh và tàu Nga đã đậu ở vàm sông Ông Đốc để chở bộ đội Việt Minh ra Bắc. Đến năm 1956 khi nền Đệ nhứt Cộng hòa được thành lập Cà Mau chánh thức trở thành tỉnh lấy tên là An Xuyên, sau 1975 tỉnh An Xuyên đổi tên thành tỉnh Minh Hải nhưng gần đây tên Cà Mau đã được dùng lại.

ĐỊA THỂ VÀ CUỘC SỐNG

Tỉnh Cà Mau hay An Xuyên hay Minh Hải là tỉnh cực nam của Việt Nam. Cứ mỗi lần thay tên đổi họ là địa giới của tỉnh cũng thay đổi theo nhưng tựu chung hình thể của tỉnh không thay đổi nhiều, và giống như cái bánh lái ghe, ở chót phía tây có phần đất lồi nhô ra vịnh Thái Lan gọi là mũi Cà Mau. Theo số liệu gần đây nhứt thì diện tích tỉnh Cà Mau đo được hơn 5200 cây số vuông, phía bắc giáp tỉnh Kiên Giang, phía đông giáp tỉnh Bạc Liêu, phía nam giáp biển Nam hải,

và phía tây giáp vịnh Thái Lan. Địa thế đất đai phần lớn là đồng bằng bao la đầy sậy, lát, năng, ráng... ngập phèn nên không thể làm ruộng được nếu không đào nhiều kinh xổ nước phèn. Phần đất còn lại là các khu rừng cấm mọc đầy các giống cây như tràm, gừa, đước, chà là và cây tạp... Các vùng rừng cấm này cần phải được khai phá làm rẫy vài năm trước khi có thể biến thành ruộng lúa... Vì tỉnh Cà Mau nằm sát bờ biển nên có nhiều gành bãi chạy dài trên 320 cây số, một phần tư là bùn lầy do phù sa bồi nên. Sát vịnh Thái Lan có rừng U Minh trải rộng mênh mông từ sông Ông Đốc ở phía nam đến giáp với Rạch Giá ở phía bắc, chia ra làm hai khu U Minh thượng (đất cao) và U Minh hạ (đất thấp) có sông Trèm Trẹm chảy ngang ở giữa làm ranh cho hai khu vực. Rừng U Minh cảnh thiên nhiên hùng vĩ và hoang sơ, cây tràm mọc dày san sát là một nguồn lợi lớn cho tỉnh Cà Mau. Dọc theo ngoài khơi còn có hai hòn đảo nhỏ là hòn Đá Bạc nằm trong vịnh Thái Lan cách xa đất liền có 460 thước và vàm sông Ông Đốc 16 cây số, và hòn Khoai với diện tích chừng năm cây số vuông nằm phía biển Nam Hải và cách xa bờ biển 12 cây số.

Cà Mau có rất nhiều sông rạch và kinh đào. Sông rạch chảy ra vịnh Thái Lan gồm có: sông Trèm Trẹm, sông Ông Đốc, sông Đồng Cù, sông Bảy Háp, sông Cửa Lớn, sông Đầm Dơi, rạch Cái Tàu, rạch Cái Ngay, rạch Dày Chảo... Sông rạch chảy ra biển Nam Hải có thể kể là: sông Bồ Đề, sông Gành Hào, rạch Đường Kéo... Các tên sông rạch tại đây đều có sự tích của nó, tuy nhiên sự tích tên sông Ông Đốc là đáng chú ý hơn cả vì là một gương "Lê Lai cứu chúa" không được sử sách ghi lại. Theo tác giả Nghệ Văn Lương trích dẫn lời kể của Tri phủ Trần Văn Từ thì khi Nguyễn Phúc Ánh bị quân Tây sơn đuổi nà theo, ngài và đoàn tùy tùng phải trốn vào xóm Cái Tàu, thuộc xã Khánh An. Vài tháng sau, Nguyễn Phúc Ánh tướng quân Tây Sơn đã bỏ đi nên khởi giá định qua Xiêm xin viện trợ. Không ngờ khi đoàn thuyền

rồng vừa ra khỏi vàm Rạch Cui thì bị quân Tây Sơn chặn đánh. Thủy binh Đô Đốc Nguyễn Văn Vàng bèn tâu với Nguyễn vương xin được mặc hoàng bào ở lại sau cảnh giặc. Nhờ đó nhà vua chạy thoát và trốn vào rừng Khánh Bình, trong khi đó ông Đô Đốc Vàng bị quân Tây Sơn bắt và giết chết rồi ném thân xuống sông sau này mang tên ông. Quân Tây Sơn tưởng đã giết được Nguyễn vương nên không truy nã đám tàn quân. Đến năm 1802 khi Nguyễn Ánh lên ngôi hoàng đế có chỉ dụ cho Cà Mau lập miếu thờ Ông Đô Đốc Vàng và các công thần đã hi sinh để bảo vệ nhà vua. Miếu này ngày nay vẫn còn, nằm ở đầu kinh xáng lên Ô-Rô và được gọi là miếu Gia Long. Ngoài tên con sông, một trường tiểu học ở quận Lỵ Quản Long cũng được mang tên ông, đó là trường tiểu học Đốc Vàng.

Về kinh đào thì Cà Mau có rất nhiều không thể kể hết, công dụng của kinh đào là rút ngắn giao thông đồng thời cũng để làm cho đất bớt bị phèn, ở đây chỉ xin liệt kê vài kinh đào chánh mà thôi. Trước hết là kinh Quan Lộ dài 64 cây số nối liền Cà Mau, Giá Rai, Bạc Liêu. Kinh này được đào vào năm 1914 và đã rút ngắn đoạn đường thủy này được 10 cây số. Kế đến là kinh Đội Cường dài 9 cây số nối liền sông Gành Hào với sông Bảy Háp. Kinh này được đào rất sâu nên rất thuận tiện cho các ghe chuyên chở hàng hóa như lúa, củi, cá mắm và các thổ sản khác đi khắp các quận xã trong tỉnh. Kinh nối liền sông Gành Hào với Hộ Phòng dài 18 cây số và kinh nối liền Gành Hào với Tắc Vân dài 10 cây số là hai con kinh ngoài chuyện rút ngắn giao thông còn đã làm cho đất ruộng của xã An Trạch trở nên phì nhiêu nhất tỉnh Cà Mau. Kinh Kiểm Lâm nối liền rạch Cái Tàu với sông Ông Đốc xuyên qua các khu rừng cấm đã giúp rất nhiều cho sự phát triển ngành hầm than cũng như làm cho đất các nơi này bớt bị phèn.

Vì Cà Mau có nhiều sông rạch và kinh đào nên sự giao thông chánh của tỉnh là bằng ghe xuồng và tàu đò. Đường bộ chỉ có ba đường chánh là đường từ Cà Mau

đi Năm Căn dài 65 cây số, đường từ Cà Mau đi Thới Bình dài 36 cây số và đường Cà Mau đi Tắc Vân, Giá Rai dài 35 cây số là đoạn cuối của quốc lộ 1 chạy từ bắc vào nam. Từ lúc Cà Mau biến thành tỉnh, đường hàng không nối liền Cà Mau với Sài Gòn cũng được thiết lập.

Cà Mau là vùng đất mới nên không có nhiều di tích lịch sử ngoại trừ những nơi mà Nguyễn vương đã tạm trú trên đường bôn tẩu sang Xiêm cầu viện như miếu Gia Long hay miếu Quốc công ở gần kinh xáng đi Ô Rô, Ao Ngự và nền trại lính ở Cái Rắn thuộc xã Tân Hưng, và rạch Long Ẩn là một chi nhánh của sông Bảy Háp. Bên cạnh các di tích vừa kể Cà Mau cũng có một số thắng tích đáng chú ý như Chùa Đức Phật Tổ Sư, Chùa Bà Mã Châu, Chùa Ông Bồn, Chùa Cô Hồn, Miếu Cá Ông...

TÀI NGUYÊN: LÂM, NÔNG, THỦY SẢN

Cà Mau có rất nhiều rừng cấm đặc biệt là rừng tràm và rừng đước. Cây tràm mọc dày đặc ở rừng U Minh vì hấp với nước phèn. Cây tràm là một loại cây thân sông đuột có thể cao tới 20 thước, lá nhỏ và dày, trái tròn nhỏ mọc thành chùm như hạt tiêu, khi già rụng xuống mọc lên thành từng bụi tràm rậm rạp. Hương tràm rất thơm. Nhờ thân cây thẳng nên dùng làm cột nhà, đòn tay, làm cừ hay làm hàng rào cũng rất tốt. Cây tràm cổ thụ thân thật to có thể dùng để làm xuồng rất lý tưởng, nhưng rất khó kiếm.

Rừng đước có rất nhiều ở khu Năm Căn, Xóm Thủ, Nhưng Miêng, Ông Trang... Cây đước có gỗ rất cứng thường có một rễ chánh và nhiều rễ con cỡ ngón tay cái mọc chung quanh thân từ gốc trở lên lối 1 thước. Trái đước rụng xuống đất tự mọc lên thành cây và sau 20 hay 25 năm thì có thể đốn để hầm than. Than làm từ cây đước rất tốt vì sức nóng nhiều và không lên khói nên rất nổi tiếng và rất được người tiêu thụ ưa dùng. Cho nên nghề hầm than ở Cà Mau, đặc biệt ở khu

Năm Căn rất phát đạt. Cây đước cũng có thể dùng làm cột nhà hay đóng bàn ghế.

Rừng cấm Cà Mau cũng còn nhiều loại cây khác như cây gừa, cây vẹt, cây mắm... thường được đốn cưa thành củi bán cho người tiêu thụ. Ngoài ra cũng có một vài loại cây hiếm quý như cây su là một loại danh mộc vì thịt màu đỏ rất chắc và có vân như cây cẩm lai. Loại cây su này chỉ tìm thấy ở rừng vùng Năm Căn, Xóm Thủ nhưng phải vô thật sâu mới có.

Vì rừng bị khai phá ngày càng nhiều nên các thú rừng ngày một ít đi. Ngày nay dân Cà mau không còn nghe “cọp um” trong rừng như ngày xưa nữa. Danh từ “cọp Cà Mau” ngày xưa đã từng làm khiếp đảm nhiều người và được lưu truyền qua câu nói “cọp Cà Mau, hào Đá Bạc”. Vì Cà Mau có quá nhiều cọp nên người dân Cà Mau sợ không dám kêu đích danh mà gọi cọp là “ông thầy” hay “ông hổ”. Cách đây 80, 90 năm có một nơi được gọi là rạch Ông Thầy gần Xóm Thủ có tiếng là “cọp lênh khênh như chó”. Cọp ngày nay phần nào đã bị mất giống nhưng sáu thì vẫn còn nhiều nhất là tại các nơi như sông Đầm Dơi, sông Đầm Chim và rạch Dày Chảo tuy đã di tản ra biển khá nhiều vì tàu bè chạy qua lại các kinh rạch làm động nước. Khỉ cũng còn khá nhiều tại các vùng Năm Căn, Tân Ân, Viên An... Khỉ thường hay phá hoại mùa màng nên nông dân tại các vùng này phải lập bẫy để bắt chúng trước khi chúng rủ nhau kéo đến phá nát các ruộng lúa. Ngoài các loại thú rừng vừa kể rừng Cà Mau cũng còn có các giống thú khác như heo rừng, nai, kỳ đà, và đặc biệt nhiều loại rắn hổ rất độc... Đặc biệt tại Đầm Dơi có rất nhiều loại chim cò tụ tập sinh sống...

Về nghề nông, lúa là nông sản chánh của Cà Mau. Toàn tỉnh có trên 300.000 mẫu ruộng. Nông sản phụ là các loại cây ăn trái như: chuối, dứa, cau, khế, chanh, tắc, lựu, bưởi, cam, quít, khóm, măng cầu, măng cụt, đu đủ, sầu riêng, sa bô chê... Khu Cái Tàu có tiếng là trái dâu rất

ngọt, trầu vàng tốt lá, cau tươi ngon, và sàu riêng rất bùi... Còn bí đao, bí rợ, và đủ các loại khoai, bắp và rau cải thì được trồng dọc theo bờ kinh xáng Cà Mau-Ô rô, kinh Trèm Trèm, và tại rẫy Cái Keo. Đặc biệt ở Rẫy Chệc thuộc xã Viên An có loại dưa hấu thịt vàng nổi tiếng là rất ngon, trái rất lớn có khi nặng đến 3, 4 kí lô.

Về thủy sản Cà Mau có được số thu hoạch rất cao nhờ có nhiều sông rạch, đìa bàu và một bờ biển rất dài. Cà Mau có đủ thứ cá đồng như: lóc, tre, rô, sặc, bống, chẻm..., và đủ loại tôm... nhưng đặc biệt là cá thác lác và cá bông có rất nhiều ở Cái Tàu, làm gỏi và chả ăn rất ngon. Ở đồng Rau Dừa và Cái Rắn thuộc xã Khánh Lâm còn có rất nhiều loại rùa trong đó đặc biệt có loại rùa vàng thịt ăn rất thơm. Dọc theo duyên hải, ghe đánh cá ra khơi đánh lưới cá buôi, cá gộc, cá đao, cá đuối... hoặc giăng lưới cạnh bờ biển bắt cá dứa, cá chim, cá đối, cá ngát... Tôm cá dư thừa được đem làm nước mắm hoặc phơi khô trong đó tôm khô lạt của Cà Mau rất được giới tiêu thụ ưa chuộng, các thương nhân từ Tân gia ba vẫn thường lui tới Cà Mau để mua các loại cá tươi, vi cá, bong bóng cá, cá khô, và tôm khô... hoặc trao đổi các hàng hóa ngoại quốc với người dân Cà Mau.

Một điều sau cùng cần ghi nhận là Cà Mau cũng rất nổi tiếng về phương diện có rất nhiều đũa, vắt và muối đúng như câu ca dao:

Cà Mau là xứ quê mùa
Muối kêu như sáo thổi, đũa lộn tựa bánh canh.

VÀI MÓN ĂN ĐẶC SẢN

1/. Lươn: món ăn làm bằng thịt lươn là món ăn khá phổ biến, đặc biệt đối với các đệ tử Lưu Linh. Thịt lươn xào lăn sả ớt ăn cặp với bánh tráng lạt nướng là món ăn rất được nhiều người ưa chuộng. Lươn cũng có thể làm khô để nhậu rượu thì không chê vào đâu được. Lươn cũng có thể dùng để nấu canh

chua hay um. Món lươn um là món khoái khẩu nhứt nhì của bọm nhậu. Muốn um lươn đừng ham con lớn, nên lựa con von von ăn mới ngon. Khi làm lươn nhớ vuốt trấu, hoặc tro hay cát cho thật sạch nhớt đừng khử mùi tanh.

Ở các vùng Rạch Muối, Cái Rắn, Ông Tự và Rau Dừa là những xóm nổi tiếng có nhiều lươn. Để bắt lươn người dân Cà Mau dùng ống trúm đặt dọc theo các đường nước sâu. Ống trúm là một khúc tre dài lối 6 tấc, thứ tre lớn cây đường kính từ 12 cm trở lên, một đầu để mắt tre bịt kín, còn đầu kia trống và gắn vào đó một cái hom để cho lươn vào nhưng ra không được. Trong ống trúm để mồi cá sặc, cá trê sinh cho lươn đánh mùi chui ngang hom vào ăn mồi và mắc kẹt trong ống trúm. Mỗi ống trúm có thể bắt được 5, 6 con lươn một lúc.

2/. Ba khía: ba khía Rạch Gốc (xã Tân Ân) nổi tiếng ngon khắp miền Nam. Loại ba khía này chắc thịt, có mùi thơm và gạch son nên ăn rất ngon nhờ loại ba khía này ăn toàn trái rụng của cây mắm đen. Loại ba khía này tập trung trong các khu rừng cấm chung quanh xóm Rạch Gốc và Rẫy Chệc. Muốn ăn phải muối ba khía nhưng không nên muối mặn lắm vì thịt sẽ xẵng, còn muối lạt thì thịt mau búng. Trước khi ăn phải lặt mai ba khía, bẻ ngoe ta khỏi thân rồi nặn chanh, trộn vào tỏi sống và ớt xắt nhỏ xong dùng thịt phay lược chầm vào thì ăn cơm rất ngon miệng. Mai ba khía thì lặt ngược ra bỏ cơm nóng trộn với gạch son ăn bùi và ngon giống như gạch cua vậy. Bắt ba khía là nghề của đàn bà và con gái. Đi bắt ba khía phải đi về đêm vì ban ngày ba khía hay rút trốn vào hang. Khi đi bắt ba khía tay phải mang bao tay bằng da cho càng khỏi kẹt, tay trái cầm lồng đèn hay đèn pin rọi tìm ba khía và cũng nhờ ánh đèn làm lóa mắt ba khía không bò mau được. Khi thấy ba khía là phải lẹ tay chụp từng con một hay hai ba con mỗi lần, xong bỏ vào giỏ đầy nắp lại. Một người quen nghề từ chạng vạng đến nửa đêm có thể bắt được hàng ngàn con.

3/ Cua gạch son muối: cua đầm Cà Mau rất nổi tiếng là ngon. Có tên là cua đầm vì được sản xuất tại hai xóm Đầm Dơi và Đầm Chim. Muốn muối cua, trước hết lựa cua chắc thịt đậm chết rồi rửa sạch sẽ mai và yếm, xong bẻ hết càng và ngoe chỉ chừa lại hai cái ngoe bơi. Trong một vìm lớn đựng sẵn nước muối, sắp cua từng lớp, một lớp cua một lớp muối. Khi vìm đầy khóa lên trên thêm một lớp muối nữa rồi lấy rổ đập lại. Trong vòng bốn hay năm ngày là cua thấm muối lấy ra ăn được. Trước khi ăn, gỡ yếm cua ra, lấy thịt cua để riêng, chỉ giữ cái mai có gạch cua son trong đĩa, rồi xắt gừng ra từng miếng nhỏ để lên trên, ăn kèm với rau thơm và thịt phay luộc. Có thể trộn gạch son với cơm nóng, ăn ngon và bùi như ăn cơm trộn bơ vậy. Gạch son sống có thể dùng trộn với gừng, bạc hà, rau thơm và thịt phay xắt nhỏ gọi là gỏi sổi là món ăn rất độc đáo.

4/ Rùa vàng: tìm thấy rất nhiều ở vùng đồng ruộng Cái Rắn và Rau Dứa. Trứng rùa nở vào đầu mùa mưa, và khi rùa con biết bò và bơi lội thì xuống nước ở luôn đến mùa hạn. Muốn bắt rùa trong mùa nước thì dùng lờ, đặt lợp như bắt cá vậy. Qua mùa hạn rùa thường lên trốn trong các nơi có nhiều sậy, năng và cỏ khô. Muốn bắt rùa người ta đốt đồng. Rùa bị nóng bò ra tha hồ bắt. Trong các loại rùa chỉ có rùa vàng là quý vì chẳng những lớn con mà thịt lại mềm mại và thơm phức. Ăn thịt rùa có nhiều cách, tiện nhất là luộc rồi xé phay ăn với rau răm chấm muối tiêu, cách ăn khác là “ram” thì thịt ngon hơn nhiều. Sau khi chặt đầu để nguyên con vào trong nồi dưới có rắc sẵn vài nắm muối cục, đập nắp thật kín nấu độ nửa giờ là rùa chín. Đem rùa ra, lấy sống dao phay đập bẻ hai bên yếm, gỡ yếm ra cạy lấy thịt, thịt rùa ram ăn rất ngon vì thịt mềm mại và rất thơm. Thịt rùa cũng có thể dùng làm xào lăn với bạc hà hay nấu ca ri hoặc đem chưng với thuốc bắc.

5/ Đuôn chà là: ở các rừng cấm tại vùng Đầm Dơi, Năm Căn, Cái Keo có rất nhiều rừng chà là và nhờ đó có rất nhiều

đuôn chà là. Con đuôn sanh ra do con kiến dương đẻ trứng trên chót đọt chà là lối tháng 6 âm lịch. Nửa tháng sau trứng nở thành nhộng, con nhộng này ăn đọt chà là, hết đọt nhộng ăn tới củ hủ và ở tại đó từ 2 tới 3 tháng. Muốn ăn đuôn ngon phải đợi đuôn già mới đốn đọt chà là nghĩa là vào khoảng tháng 11 hay 12 âm lịch. Nếu không đốn đọt chà là lúc này, đến tháng 4 âm lịch thì con đuôn sẽ trở thành kiến dương, cắn ngang đọt bay ra ngoài và sẽ đẻ trứng cho mùa tới. Muốn bắt đuôn phải khéo léo chẻ đọt chà là ra làm hai. Khi vừa thấy đít đuôn, phải thò tay kéo nó ra thật nhanh kéo nó rút lên phía trên. Con đuôn chà là mình mềm mại, màu vàng lóng lánh thịt ăn béo và thơm ngào ngạt. Bắt đuôn ra rồi phải ngâm nó vào một tô nước mắm cho nó nhả bớt nhao ra vài giờ sau mới nướng. Phải nướng đuôn như nướng sườn heo, nghĩa là sắp đuôn trên vỉ sắt, ở dưới để lửa riu riu. Không nên bỏ đuôn vào chảo mà chiên vì gặp mỡ đuôn phồng mình lên nên ăn không giòn và mùi thơm đặc biệt của nó cũng bị bay mất. Muốn thưởng thức hương vị của đuôn, phải chấm đuôn với nước mắm ngon nguyên chất, không pha dấm hoặc nặn chanh dầm ớt chi cả.

Trên đây chúng tôi vừa lược trình những nét chánh của Cà Mau, vùng đất tận cùng của nước Việt Nam có rất nhiều tiềm năng về mọi mặt nhờ đồng ruộng bao la, rừng cấm nhiều cây cối và lâm sản có giá trị, nông ngư nghiệp phồn thịnh, bờ biển dài và giàu hải sản... hứa hẹn một tương lai tốt đẹp nếu được nhà cầm quyền chú ý đầu tư và áp dụng những chương trình phát triển đúng mức.