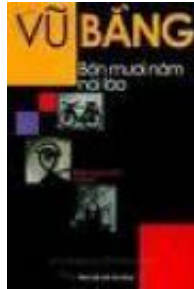


Tác Giả và Tác Phẩm

Vũ Bằng (I)

Tiểu sử & Tác phẩm
(xem *Vài hàng về tác giả*)



Mục Lục

Vài hàng về tác giả - Wikipedia	– 2
Vũ Bằng - Vương Trí Nhàn	- 4
Tùy bút Vũ Bằng – Võ Phiến	- 8
Ăn Tết thủy tiên	– 16
Vũ Bằng, một cõi trời và một cuộc đời hoài niệm - Nguyễn Mạnh Trinh	– 26
Bên trời thương nhớ Vũ Bằng – Văn Giả	- 32
Miếng ngon Hà Nội đến món lạ miền Nam – Nguyễn Mạnh Trinh	- 34
Hầu lớn	– 39

Phụ đính I

Một người rơi xuống hồ - 44
Tháng ba, rét nàng Bân - 47
Tết phải về nhà - 51

Phụ đính II

Thương nhớ mười hai
(tr 54)

(Tim bài đọc: ở “Keyboard”, nhấn nút “F5”, đánh số trang, rồi “Enter”)

Vài hàng về tác giả Wikipedia



Vũ Bằng (3 tháng 6, 1913 – 7 tháng 4, 1984), tên thật là Vũ Đăng Bằng, là một nhà văn, nhà báo nổi tiếng của Việt Nam. Ông là người có sở trường về viết truyện ngắn, tùy bút, bút ký,... Ông đã vào Sài Gòn sau 1954 để làm báo. Ngoài bút hiệu Vũ Bằng, ông còn ký với các bút hiệu khác: Tiêu Liêu, Vịt Con, Thiên Thư, Vạn Lý Trình, Lê Tâm, Hoàng Thị Trâm...

Tiểu sử

Nhà văn Vũ Bằng sinh ngày 3 tháng 6 năm 1913^{[1][2]} tại Hà Nội và lớn lên trong một gia đình Nho học, quê gốc ở làng Lương Ngọc, huyện Bình Giang, tỉnh Hải Dương. Ông theo học Trường Albert Sarraut, tốt nghiệp Tú Tài Pháp.

Cha mẹ Vũ Bằng sinh sáu người con, ba trai ba gái. Cha mất sớm, Vũ Bằng ở với mẹ là chủ một tiệm bán sách ở phố Hàng Gai (Hà Nội), nên không bị thiếu thốn. Ngay khi còn nhỏ ông đã say mê viết văn, làm báo. Năm 16 tuổi ông đã có truyện đăng báo, liền sau đó ông lao vào nghề văn, nghề báo với tất cả niềm say mê, chứ không phải vì mưu sinh.

Năm 1935, ông lập gia đình với bà Nguyễn Thị Quý, người Thuận Thành, Bắc Ninh. Cuối năm 1946, Vũ Bằng cùng gia đình tản cư ra vùng kháng chiến.

Ông mất lúc 4 giờ 30 phút ngày 7 tháng 4 năm tại Sài Gòn.

Sự nghiệp văn chương

Năm 17 tuổi (1931), ông xuất bản tác phẩm đầu tay *Lọ Vẩn*. Trong lĩnh vực báo chí, ngay từ trong thập niên 30, thập niên 40, nghĩa là lúc ông còn rất trẻ, ông đã là chủ bút tờ Tiểu Thuyết Thứ Bảy, thư ký tòa soạn tờ Trung Bắc Chủ Nhật và cộng tác với nhiều tờ báo ở Hà Nội, Sài Gòn... Và "*có thể nói trong lịch sử văn học từ những năm 30 cho đến năm 1954, Vũ Bằng là một trong những người hoạt động sôi nổi nhất*"(Triệu Xuân).

Mặc cho người mẹ cản ngăn, muốn ông du học Pháp để làm bác sĩ y khoa, Vũ Bằng quyết chí theo nghiệp văn chương^[6]. Đến khi in được vài truyện ngắn và tiểu thuyết, ông sa vào lĩnh vực ăn chơi vào loại khét tiếng. Khoảng năm 1934 - 1935, Vũ Bằng nghiện á phiện rất nặng suốt 5 năm. Nhờ người cô ruột và nhờ vợ là Nguyễn Thị Quý thường xuyên săn sóc, khuyên nhủ, cộng với sự quyết tâm của bản thân nên ông đã cai được, rồi viết cả một cuốn tự truyện mang tên *Cai*. Sau năm 1954, Vũ Bằng vào Sài Gòn tiếp tục viết văn, làm báo. Ông làm việc tại Việt Tấn Xã và cộng tác với nhiều tờ báo. Ông chuyên về dịch thuật nhiều hơn sáng tác. Đặc biệt với "cái ăn" ông viết rất tuyệt vời: *Miếng ngon Hà Nội* (bút ký, 1960), *Miếng lạ miền Nam* (bút ký, 1969) và trong *Thương Nhớ Mười Hai* (hồi ký, 1972).

Nhận xét về Vũ Bằng

Trích một số ý kiến của người trong giới:

Nhà văn Vũ Ngọc Phan:

Tiểu thuyết của Vũ Bằng rất gần với tiểu thuyết của Nguyễn Công Hoan về lối tả cảnh và nhân vật, dù là họ ở vào cảnh nghèo khổ hay cảnh giàu sang, bao giờ Vũ Bằng cũng tả bằng ngọn bút dí dỏm, nhạo đời hơi đá hoạt kê một chút; còn về cảnh, ông chỉ tả sơ sơ; ông chú trọng cả vào hành vi ấy là động tác của cuốn tiểu thuyết và gây nên những cảnh riêng biệt cho nhân vật...

Nhà văn Tô Hoài:

Những năm ấy Nam Cao đương ở với tôi trên Nghĩa Đô. Chúng tôi mãi mê đọc Vũ Bằng... Nếu nhà nghiên cứu văn học nào lưu tâm đến những truyện ngắn Vũ Bằng thời kỳ ấy với truyện ngắn của Nam Cao và những truyện ngắn "Bụi ô tô", "Một đêm sáng giăng sông"... của tôi trên báo Hà Nội Tân văn có thể dễ dàng nhận thấy hai ngòi bút này hơi hướng Vũ Bằng. Chính chúng tôi vẫn thường thành tâm tự nhận xét ảnh hưởng ấy với anh ấy...

Thi sĩ Nguyễn Vỹ:

Anh có lối tả chân thật đặt biệt và trào phúng chuyên môn, có khi rất nhẹ nhàng khả ái như Alphonse Daudet, có khi cầu kỳ lí thú như Courteline. Tôi không nói Vũ Bằng là một văn hào, nhưng chắc chắn anh là một nhà văn Việt Nam độc đáo trên lĩnh vực tả chân trào phúng, trước kia và bây giờ.^[8]

Nhà văn Võ Phiến trong tác phẩm *Văn Học Miền Nam*:

Vũ Bằng có lúc tay nầy một tờ báo của Vũ Đình Long, tay kia một tờ khác của Nguyễn Doãn Vượng; có lúc một mình trông nom cả ba tờ báo ở Sài Gòn là Đồng Nai, Sài Gòn Mai và Tiếng Dân; lại có lúc vừa viết cho Dân Chúng, làm tổng thư ký báo Tin Điện, lại vừa hợp tác với người thứ ba làm báo Vịt Vịt...

Nhà văn Tạ Ty:

Vũ Bằng là Người trở về từ cõi đam mê, và ông đã viết như sau: Vũ Bằng là một hiện tượng. Trong suốt dòng sông của cuộc đời có mặt, Vũ Bằng đã đánh đổi tất cả chỉ để xin lấy về phần mình hơi thở của nghệ thuật. Vũ Bằng thích sống một đời sống nhiều đam mê, dù là tội lỗi, hơn đạo đức. Theo anh, đã sống phải ném đủ mùi đời mới thực là sống, còn bôn ba theo đuổi danh lợi rồi chết im lìm thì chỉ là sống một cách què cụt, thiếu sót... Tuy nói vậy, chứ Vũ Bằng còn ham làm việc lắm. Anh thường nói với tôi, anh ước mong viết...Đó, chân dung Vũ Bằng với ngần ấy ước vọng ở mức tuổi gần 60. Ước vọng tuy không lớn lao nhưng thời gian và cơ may có cho phép Vũ Bằng thực thi dự định? Riêng tôi, tôi cầu chúc cho ước vọng của Vũ Bằng thành sự thực...

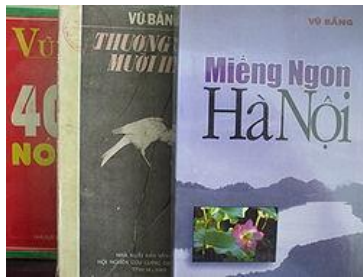
Tạ Ty thuật tiếp:

Nhưng khi nhìn thẳng vào đời sống của Vũ Bằng dưới mái nhà nhỏ bé bên chân cầu Tân Thuận, tự nhiên trong lòng tôi thấy xót xa... Chính vì cần tiền nên cứ vào khoảng 3

giờ sáng, Vũ Bằng một mình một bóng vừa viết...vừa ngồi hứng từng chậu nước đổ vào bể chứa cho vợ nấu cơm và giặt giũ. Trời vừa hửng sáng, mặc quần áo đi làm, mang theo bản thảo. Buổi trưa đến cây xăng Cống Bà Xếp ngồi giữa hơi xăng và đóng dầu mỡ mà viết, vì về nhà con còn nhỏ, la hét um sùm không viết nổi. Có lúc nhà in giục gấp quá, Vũ Bằng viết luôn tại nhà in, được trang nào đưa sấp chữ ngay trang ấy. Nhiều khi Vũ Bằng viết ở ghế đá công viên, nghĩa là chỗ nào và lúc nào anh cũng viết được, vì chữ nghĩa đã có sẵn, chờ dịp trút xuống. Trong đời, tôi được biết có hai nhà văn viết bản thảo một mạch ít khi sửa chữa. Đó là Vũ Bằng và Đào Trinh Nhất...^[9].

Ngoài ra, không ít nhà văn, nhà phê bình nghiên cứu văn học cho rằng ngay từ những năm Ba mươi, Vũ Bằng là một trong những người có công lớn cách tân tiểu thuyết Việt Nam, hiện đại hóa nền văn xuôi Việt Nam

Tác phẩm "Thương nhớ Mười Hai"[sửa]



Ba tác phẩm chính của Vũ Bằng
 Trong số trước tác của Vũ Bằng, *Thương Nhớ Mười Hai* là tác phẩm tiêu biểu cho tâm tư và phong cách viết của ông. Ông khởi sự viết từ tháng Giêng 1960, ròng rã mười một năm mới hoàn thành tác phẩm dày khoảng 250 trang vào năm 1971.

Cùng với *Thương nhớ mười hai*, *Miếng ngon Hà Nội*... đã góp phần định hình kiểu hồi ký trữ tình độc đáo. Có thể xem đây là một đóng góp quan trọng của Vũ Bằng vào

thể ký nói riêng và nền văn học hiện đại nói chung.

Vũ Bằng Vương Trí Nhàn

Vài nét tiểu sử

Vũ Bằng sinh năm 1914, mất 1984. Tác phẩm đã in trước 1945: *Lọ Vãn*, *Cai*, *Một mình trong đêm tối*, *Truyện hai người*, *Đề cho chàng khỏi khổ*. Sau 1954, tiếp tục cho in *Miếng ngon Hà Nội*, *Thương nhớ mười hai*, *Bốn mươi năm nói láo*.

Buồn vui đời viết

Một vài nét về con người thường chỉ được biết tới qua hình ảnh nhân vật Hoàng trong *Đôi mắt* của Nam Cao, song sự thực là có một đời sống phong phú hơn hình ảnh biếm họa đó rất nhiều. Mặc dù đa số sinh ra và lớn lên vào những năm đầu thế kỷ XX và một số còn sống đến gần đây, những năm bảy mươi, tám mươi, song khi được miêu tả trong các tài liệu văn học sử, các nhà văn tiền chiến thường bị đặt trong một khoảng cách khá xa vời. Giá trị của họ bị tuyệt đối hóa, người tốt tốt quá, người kém thì xấu xa tệ bạc quá. May thay, trong thực tế, họ không hẳn như vậy.

Trừ một hai người số phận gò găng mạch lạc, còn phần lớn, cũng như chúng ta bây giờ, họ có một cuộc sống xô bồ tùy tiện, cư xử lúc khôn lúc dại, tác phẩm viết ra cái dở cái hay và khi nhìn lại ở đó có rất nhiều điều vô lý, bất thường, tối sáng trộn lẫn, gây phiền phức cho những ai muốn cái gì cũng rõ ràng. Song chính vì thế, đó lại là những cuộc đời rất hấp dẫn.

Vũ Bằng là một trường hợp khá tiêu biểu.

Một hình ảnh tương tự

Để có một ý niệm sơ bộ về Vũ Bằng (nhất là đối với những ai không chuyên đi vào mọi góc

ngách của đời sống văn học trước 1945) có lẽ tiện nhất là hãy so sánh ông với một nhà văn bây giờ còn được biết nhiều và để lại một ấn tượng rõ rệt, là Lê Văn Trương. Cả hai cùng là những "ông lớn" một thời: Lê Văn Trương viết cho Trung Bắc tân văn, trấn giữ ích hữu, có tác phẩm đều đều đăng trên Phổ thông bán nguyệt san. Còn Vũ Bằng thì ngoài việc trông nom mấy tờ báo lớn như Tiểu thuyết thứ bảy, Truyền bá, nghe nói ông còn gác gôn về nội dung sách cho nhà xuất bản Tân dân, trở thành một thứ quân sự, hoặc nói như Tô Hoài, một thứ cai thầu, khống chế công việc các loại đàn em trong nghề viết lách. ở vai trò này - vai trò người góp phần tổ chức quá trình văn học đương thời - Vũ Bằng hiện ra như một con người năng nổ, xốc vác, chỗ nào cũng có mặt, sự giao thiệp thật rộng. Thường khi người ta thấy ông xởi lởi hào hiệp. Song cũng không phải không có lúc ông phá quấy người này, chọc ghẹo người kia, và đòn phép với một người khác nữa. Được cái tính ông hồn nhiên, nhẹ nhõm, nên bực bội đến mấy rồi người ta cũng xuề xòa cho qua.

Trên phương diện người cầm bút mà xét, Vũ Bằng và Lê Văn Trương giống nhau ở chỗ viết đều đều, viết rất khỏe. Đặt bên cạnh lối làm nghề có phần chặt chẽ, khổ hạnh của các cây bút Tự Lực văn đoàn và một số nhà văn đương thời, thì cả hai có phần buông tuồng tùy tiện. Không phải là họ không có tâm huyết. Song họ thích sống và viết thoải mái chỉ cốt sao nói có người nghe, viết có người đọc. Tác phẩm của Lê Văn Trương vốn nhất quán ở những lời rao giảng đạo đức lộ liễu và triết lý người hùng nổi tiếng một thời. Về phần mình, ngòi bút Vũ Bằng còn dong dài, phóng túng hơn, bởi vậy, trong đời sống văn học, hầu như không ai là không biết ông, song tổng kết lại, ngay một nhà phê bình đương thời là Vũ Ngọc Phan, khi phân tích giới thiệu Một mình trong đêm tối, Truyện hai người... cũng chỉ dùng đến những lời lẽ dè dặt.

Thương nhớ cuộc đời "đấu láo"

Nhưng không phải những gì viết ra dưới ngòi bút Vũ Bằng đều "trôi tuột" đi cả.

Khoảng 1976 - 1977, nhà văn Nguyễn Minh Châu từng kể lại với bạn bè đồng nghiệp một mẩu chuyện nhỏ: có lần, một vị đại tá về hưu, rồi rãi tới gặp tác giả Dấu chân người lính, nhờ giới thiệu sách để đọc. Nhu cầu của vị độc giả này hơi khó thỏa mãn một chút: ông muốn có một quyển nào đọc vừa nhẹ nhàng lại vừa sâu sắc, nhất là hợp với lớp người lớn tuổi, thích nghiên ngẫm sự đời. Nguyễn Minh Châu giới thiệu một tác phẩm của Vũ Bằng. Vị đại tá kia đọc xong thích quá, cứ nhấn có quyển nào tương tự mách hộ, Song Nguyễn Minh Châu chỉ cười cười mà trả lời rằng khó lắm, sách hay đâu mà sẵn thế!

Tác phẩm của Vũ Bằng mà Nguyễn Minh Châu kể ở đây là Thương nhớ mười hai, cuốn sách trong đó tác giả ôn lại những kỷ niệm về một quãng đời đẹp nhất của mình. Bấy lâu mãi viết văn viết báo chọc quấy thiên hạ, giờ đây Vũ Bằng mới thật trở về với bản thân. Trong thâm tâm, ông bảo ông chỉ viết cho một người duy nhất. Nhưng nhiều độc giả lại tìm thấy ở đây những nỗi niềm tương tự: tưởng như ông đã viết riêng cho họ vậy.

Một tác phẩm đáng chú ý khác, cũng được Vũ Bằng hoàn thành những năm cuối đời, là cuốn hồi ký Bốn mươi năm nói láo. Những ai muốn hiểu cuộc sống láo nháo của những người cầm bút trước 1945, có thể tìm thấy ở đây những chi tiết thú vị. Mặc dù khi kể lại những trò ngang ngược mà dám viết văn viết báo như mình đã làm thời còn trai trẻ, Vũ Bằng dùng lối nói đùa bỡn, nghịch ngợm, song đằng sau những chuyện tào lao đó, người đọc vẫn bắt gặp ở tác giả một tình yêu nghề nghiệp sâu nặng, đó chính là lý do khiến cho cuốn sách đọc khá cảm động.

Ngòi bút khai lối mở đường

Mỗi khi nói tới nghề viết văn, người ta có thói quen nhấn mạnh đây là một thứ lao động cá nhân, mỗi người cày cuốc chăm sóc riêng mảnh đất của mình. Điều đó là đúng, nhưng không phải chỉ có vậy; cũng như ở các nghề khác, ở đây, những người lao động đơn độc thường vẫn vừa làm, vừa không quên ngó ngang để ý công việc của người bên cạnh. Và không ít trường hợp hạt người này gieo, lại được người khác chăm tưới thu hoạch.

Trở lại câu chuyện có liên quan đến Vũ Bằng và lớp nhà văn tiền chiến. Khoảng đầu những năm ba mươi của thế kỷ này, văn xuôi Việt Nam còn rất mới mẻ, đang phải dò dẫm học hỏi nhiều mặt. Chẳng hạn, trước đây văn xuôi ta chỉ có lối viết rành rẽ, tách riêng ý nghĩ và hành động của con người (Kể cả một văn tài như Nguyễn Công Hoan cũng thuộc phạm vi kiểu văn

xuôi đó). Còn lối viết bám sát đời sống nội tâm, để cho ý nghĩ và hành động nhân vật quện chặt lấy nhau, phải về sau mới có. Người áp dụng thành thực hơn cả lối viết này là Nam Cao. Nhưng theo nhà văn Tô Hoài cho biết, chính Vũ Bằng là người mở đầu. Do đọc nhiều sách Pháp, ông đã tự mình làm cuộc "chuyển giao công nghệ", mang lối viết có hơi hướng độc thoại nội tâm đó vào văn xuôi tiếng Việt. Đọc hồi ký Cai và nhiều truyện ngắn tiểu thuyết của Vũ Bằng, rồi Nam Cao, Tô Hoài mới viết theo.

Một chuyện như vậy, nếu như gần đây, Tô Hoài không viết ra, thì cũng không ai để ý. Không một cành hoa cho người mở lối. Đây là một sự thực thông thường, mà cũng là điều làm chạnh lòng những ai quý mến Vũ Bằng: đời ông quá nhiều dang dở! Song nghĩ cho kỹ, ở một thời kỳ cả nền văn xuôi luôn luôn vận động như thời tiền chiến, một đóng góp như thế của Vũ Bằng, đã là đáng kể lắm rồi. Và với một người thường xuyên "mo-phú" hết, bất chấp mọi chuyện lật vật, cốt được làm nghề, sống chết với nghề, thì một sự ghi nhận như thế đã là một niềm an ủi.

Thương nhớ mười hai và một cảnh quan văn hóa
độc đáo

Em có tài nấu nướng
Anh có tài ngợi khen
Xuân Diệu

Tuy không ghi thành văn bản, nhưng trong những năm thuộc về cái gọi là thời bao cấp, chúng ta có những cái lệ mà nhiều người thấy phải e nề, giữ gìn và nếu vô ý xâm phạm sẽ lập tức thấy hãi sợ - một nỗi sợ hãi rất vô lý mà vẫn cứ cảm thấy không thể từ bỏ nổi. Ví như có cái lệ không nên nói đến ăn ngon mặc đẹp. Thích ăn ngon được hiểu ngầm là một thói xấu. Và nói về ăn ngon một cách say sưa cũng đã coi như mắc tội.

Nay thì... Nay thì có khác!

Ngay ở Hà Nội, nhiều cửa hàng đặc sản mở cửa, nhiều nơi đăng sau tấm biển thông báo các món ăn có chua rõ tên người đầu bếp, để ghi nhận rằng tài nấu ăn cũng là một thứ tài đáng kính trọng. Bánh cốm Nguyễn Ninh và nhiều loại bánh ngon khác "tái xuất giang hồ" như để nhắc nhở với mọi người rằng trước đây người Hà Nội cũng biết ăn cho ra ăn và cách làm các món ăn cũng tinh vi lắm.

Giờ đến lượt những cuốn sách hay đặc tả cho hết cách dân ta vẫn ăn và những năm ngẫm nghĩ hưởng thụ thường đến trong khi ăn, từ đó, một thứ văn hóa ăn đã hình thành - những cuốn sách ấy được xuất bản rộng rãi không sợ bị ai lờm nguyệt.

Ấy là, chẳng hạn, một số truyện trong Vang bóng một thời và nhiều bài ký khác của Nguyễn Tuân trong đó có bài Phở, bài Giò lụa, bài Cốm, in vào tập Cảnh sắc và hương vị đất nước, cả hai đều in ra 1988.

Ấy là, chẳng hạn, Thương nhớ mười hai của Vũ Bằng bắt đầu in lại từ 1989.

Quả thật, ít thấy ở đâu nói về các món ăn cũ một cách kỹ càng tỉ mỉ, thậm chí thành kính, thiêng liêng, như trong những trang sách của nhà văn họ Vũ.

Từ các món chả cá, gỏi cá, cháo ám nấu từ cá anh vũ Việt Trì, ăn vào tháng Hai, cho đến gạo mới chim ngói tháng chín; từ cá rô don nấu rau cải đến nộm khoai kho tương; từ mấy giọt dầu cà cuống thoang thoảng, tới cái vị "nhận nhận bụi bụi, béo béo, thanh thanh" của cà cuống thị, mà "người tục có thể ăn cả trăm con không biết chán"... Rồi nhót, mận, rượu nếp giết sâu bọ mỏng năm tháng năm, quả quýt ngọt lừ tháng mười. Rồi nhãn Hưng Yên tháng sáu, cốm hồng tháng tám. Rồi xôi và chè đường, chè đậu đen, chè hoa cau, "cái hệ thống bao la bát ngát của chè" như tác giả nói, trong đó nổi nhất chè cốm, chè củ mài, và cả những thứ rất đơn giản, rất rẻ mà cũng không quên được như chè lam, chè bà cốt... Mấy chục mấy trăm món thức ăn ấy,

thứ nào cũng được đưa lên tới trình độ thời trân, thứ nào cũng được tác giả cho là "độc nhất vô nhị", "thần sầu quỷ khóc", "khoái khẩu cái", "quỷ thần không hưởng thì thôi, chứ hưởng một chén, chắc chắn cũng phải đòi ăn chén nữa".

Độc sách, người đàn ông muốn làm nũng vợ có thể đặt hàng để vợ, theo đúng quy cách được tả trong sách mà trở tài phục vụ chồng con lấy một hai lần. Và sau khi đã nghiệm thu, đã đóng dấu chứng nhận phẩm chất rồi, sẽ bảo nhau rằng những trang sách này giống như một thứ hướng dẫn du lịch; một thứ tài liệu tham khảo không thể thiếu cho những cuốn từ điển về ăn uống của người Việt, sẽ được biên soạn sau này; một thứ sách nhập môn cho một môn khoa học có tên nửa nôm nửa tự: đất nước học.

Tuy nhiên, cái hấp dẫn cái đáng yêu của Thương nhớ mười hai không phải ở chỗ kể các món ăn ấy ra mà là đặt chúng vào một khung cảnh đời sống hết sức độc đáo.

Thuận theo mười hai tháng trong một năm - mà tháng nào cũng là một trời thương nhớ - tác giả đồng thời phác ra một số nét sinh hoạt tinh thần của các vùng đất chung quanh Hà Nội: những ngày tết; các dịp lễ hội; những phong tục dân dã với tất cả sự phiền phức mà ai cũng tự nguyện chấp nhận; và cả những bức tranh phong cảnh, mấy ruộng rau cần, dăm bóng sấu đầu (xoan ta), những thoáng run rẩy trong thời tiết "cái buồn của tháng tám nên thơ, qua khúc rẽ, cái buồn của tháng chín ủ ê, day dứt", v.v... và v.v... Tất cả là những mắt xích khác nhau của cái guồng máy chung, hoặc, như người ta hay nói, những bộ phận khác nhau của một cảnh quan chung, cảnh quan văn hóa.

Cảnh quan ấy nhất quán trong không gian và liên tục trong thời gian.

Ngòi bút để miêu tả cảnh quan ấy thì điêu luyện, tinh tế, và nếu có lúc, người viết có vẻ như dẻo mềm, khéo léo, làm duyên, thì cũng là, như chính tác giả vẫn hay dùng, "duyên không chịu được".

Còn một yếu tố nữa, suy cho cùng, cũng thuộc về cảnh quan văn hóa, nhưng lại được tác giả khai thác theo một cách khác, để nó trải ra bằng bạc suốt gần ba trăm trang sách và tạo nên một thứ sương khói của tác phẩm. Đó là mối quan hệ gia đình.

Nguyên Thương nhớ mười hai được viết ra nhân một lý do riêng: tác giả vào miền Nam và luôn luôn nhớ tới đất Bắc, cái xứ sở mình và người vợ cũ từng ở. Người đàn bà có tên là Quý chỉ được nhắc ở vài chỗ. Nhưng mỗi dòng mỗi chữ trong sách dường như cất lên cốt cho người ấy nghe, dành riêng cho người ấy đọc. Đây cũng là mối dây đầu tiên để cả guồng máy đời sống quá vắng cùng sống động trở lại. Qua hồi ức thấy hiện lên bóng dáng một gia đình, trong gia đình ấy vợ chồng "tương kính như tân" ân cần với nhau, chiều chuộng nhau, mối quan hệ có cái gì rất cũ, nhưng lại thanh nhã, thân mật, ấm cúng.

Đã đành là hồi ức bao giờ cũng đẹp, nhưng hồi ức về gia đình ở đây còn như được lý tưởng hóa nữa, một lối tín ngưỡng một cách thờ phụng mà người đứng ngoài phải coi trọng và... thềm ao ước. Giọng kể của Vũ Bằng trong những đoạn ấy ung dung tự tin, đôi khi làm người ta liên tưởng tới giọng của triết gia Lâm Ngữ Đường trong cuốn sách được cả thế giới bái phục: Một quan niệm về sống đẹp.

- Ồ, cách sống của người Việt cũng có vẻ đẹp riêng của nó chứ!

Tình yêu của Vũ Bằng với đất Bắc là một thứ tình yêu được gián cách trong không gian. Thông cảm hơn cả với cuốn sách, do thế, trước tiên phải là những ai cùng cảnh ngộ với người xưng tôi trong sách.

Nhưng không bắt buộc phải xa Hà Nội hàng ngàn cây số, người ta mới có được tình yêu mê mẫn như vậy.

Còn một thứ gián cách nữa, cũng gọi thương nhớ đến quay quắt, là gián cách trong thời gian. Cùng nhắm lại thì thấy những chuyện mà Vũ Bằng kể đã thuộc về một quá khứ xa xôi, từ đó tới nay có tới trên dưới năm chục năm cách biệt. Thay thế cho cái thành phố thanh vắng tĩnh mịch của người đi bộ và những chiếc xe kéo chậm chạp hồi ấy là một Hà Nội chen chúc hàng chục

vạn xe máy, một Hà Nội chưa hiện đại nhưng chỗ nào cũng ngổn ngang vật liệu xây dựng và lòng người thì cuồng quýt tất bật không yên. Một thanh niên Hà Nội luôn luôn phải đi giữa đường phố bụi bặm hôm nay thật khó lòng tưởng tượng có lúc thành phố mình "đường sá lại sạch như lau" và "lá cây ngọn cỏ thì xanh ngấn ngất" lúc nào cũng như mời người ta đi dạo. Như thế thì giữa người độc giả ấy với người viết sách sao lại không thể bảo là "cùng một lửa bên trời lặn đạn"? Và ngay trên đất này, nổi sầu xứ của nhà văn giờ đây không được mấy ai biết tới kia, sao lại bảo là không được chia sẻ đầy đủ?

Tùy bút Vũ Bằng Võ Phiến



Phê bình văn học lối Võ Phiến là tìm hiểu tâm hồn văn nhân. Tâm hồn biểu hiện không chỉ trong văn, cho nên để làm cái việc tìm hiểu cho đến nơi đến chốn, Võ Phiến không chỉ đọc kỹ tác phẩm mà còn, khi có thể được, đọc kỹ mọi phát biểu, ghi nhận về tác giả.

Trường hợp Vũ Bằng, sau khi đọc và đọc, VP thấy đó là "một con người sống say mê, sống hết mình, khi làm việc thì say việc, khi hưởng thụ thì say hưởng thụ, một người mà ngũ quan thao thức tinh nhạy, tình cảm lại cực kỳ dào dạt, tâm hồn luôn luôn tha thiết đắm đuối...".

Say dễ gây say. Vũ Bằng mê sống, rồi người đọc VB "mê ở chỗ cái tình của ông đối với cuộc sống nó nồng nàn quá. Đối với mọi dạng thức biểu hiện của cuộc sống, nó đều nồng nàn."

Tình nồng, cảm đậm, cảm sâu. Vũ Bằng yêu sống nên "tinh tế đối với từng chuyển biến của vạn vật, từng "chuyển mình của sông hồ đồi núi" (...) tinh đối với cái ngon trong từng miếng ăn". Còn Võ Phiến yêu cái yêu sống của VB nên tinh tế đối với cái đẹp trong từng đoạn tùy bút trong Miếng ngon Hà Nội và Thương nhớ mười hai, như ta sẽ thấy sau đây.

(Thu Tứ)

Trong đời Vũ Bằng, có nhiều say mê lớn.

Chẳng hạn cái say mê làm báo. Đang học ngon lành, tự dưng ông nổi lên mê báo tới nỗi bỏ học ngang xương, đeo dính lấy nghiệp báo chí suốt bốn chục năm trường. Mà làm báo như Vũ Bằng không phải là ngồi làm ông chủ chỉ tay năm ngón, hay làm như Phạm Quỳnh, Nhất Linh, Tản Đà v.v. mỗi người mỗi lần chỉ chủ trương một tờ đâu. Vũ Bằng có lúc tay này một tờ báo của Vũ Đình Long tay kia một tờ khác của Nguyễn Doãn Vượng; có lúc một mình trông nom cả ba tờ báo ở Sài Gòn (*Đồng Nai*, *Sài Gòn Mai* và *Tiếng Dân*)(1); lại có lúc vừa viết cho *Dân Chúng*, làm tổng thư ký báo *Tin Điện*, lại vừa hợp tác làm báo *Vịt Vịt* v.v.

Tô Hoài kể lại cảnh Vũ Bằng làm báo hời tiền chiến nghe mà khiếp. Mỗi lần đến nhà Vũ Bằng: "Ngoài chiếc giường lớn còn là chồng đồng các thứ báo tây báo ta mà khách lên gác vừa vượt thoát qua con chó béc-giê to như con bê nhưng dữ dằn có số, nhô đầu lên lúc nào dường như cũng thấy anh hí hoáy qui phục giữa nhà. Như một ông thợ nấu cực thành thạo, tay dao tay thớt, mắt để vào món vừa chín, mắt nhìn món bưng ra. Những chồng báo ấy là thức ăn nuôi bái. Vũ Bằng làm báo, viết báo, thầu báo cai đầu dài ba bốn tờ một lúc. Anh viết đủ thứ, thượng

vàng hạ cảm, từ cái hộp thư, cái tin vật, cái vui cười, cái “biết ai tâm sự” đến truyện ngắn, truyện dài đăng từng kỳ. Một nhà báo kiệt kiệt. Vũ Bằng ký rất nhiều bút danh. Cách làm báo khỏe nhưng phân tâm ấy đã hủy hoại khả năng và khát vọng của người viết mà anh không tự biết.”(2)

Về già, kể lại *Bốn mươi năm nói láo* xong, Vũ Bằng kết thúc cuốn hồi ký: “nếu một ngày kia, Trời xử phiên án cuối cùng, hỏi tôi nếu cho trở lại làm người thì sẽ làm gì, tôi cũng sẽ không cần suy nghĩ gì hết và chỉ trả lời một câu (...) nếu trở lại làm người, con cứ lại xin làm báo!” Thế thì phải gọi là một say mê chứ gì nữa?

Lại chẳng hạn cái say mê tiểu thuyết. Vũ Bằng ham đọc truyện, ham viết truyện, ham suy nghĩ về truyện.

Tô Hoài cho rằng sau giai đoạn Tự Lực văn đoàn, nền văn xuôi Việt Nam chuyển sang giai đoạn của một lớp mới gồm những Vũ Trọng Phụng, Vũ Bằng, Nguyễn Tuân, Nguyễn Công Hoan v.v. Và Tô Hoài nhận là bấy giờ truyện của Vũ Bằng đã lôi cuốn mình và Nam Cao, đã ảnh hưởng rõ rệt đến hai người (bạn này). “Chính chúng tôi cũng vẫn thường vui vẻ tự nhận xét với anh Vũ Bằng như thế.”(3) Ôi, được một nhà văn cùng thời “vui vẻ tự nhận” cái ảnh hưởng của mình đã là hân hạnh, huống hồ đến những hai người.

Ấy là cái viết, lại còn cái đọc của Vũ Bằng cũng nhiệt liệt lắm. Ông sục sạo tìm sách mới, những sách Tây phương khó tìm ở Hà Nội. Có cuốn đọc xong, ông cao hứng dúi cho bạn, dặn: “Ba hôm phải trả nhé.” Ba hôm sau, ông phai người lên tận làng của bạn đòi sách về ngay: sách hiếm mà!(4) Ham đọc truyện của người, khoái quá, ông mang cả chữ nghĩa của người vào truyện mình, bị Vũ Ngọc Phan vạch kẻ ông cười xòa.

Ở ta trước Vũ Bằng chưa có ai vừa viết tiểu thuyết vừa suy nghĩ về bộ môn tiểu thuyết. Họ chẳng có nhà học giả là Phạm Quỳnh viết một bài “Bàn về tiểu thuyết” trên tạp chí *Nam Phong*. Vũ Bằng là người văn nghệ sáng tác đầu tiên *Khảo về tiểu thuyết* (Phạm Văn Tươi, 1955); sau đó Nhất Linh mới có cuốn *Viết và đọc tiểu thuyết* (Đời Nay, 1961).

Say làm báo, say viết truyện là những cái say mê dễ thú nhận. Vũ Bằng không ngần ngại thú nhận đôi ba say mê khác: “Tôi hút. Tôi uống rượu, tôi chơi đĩ bợm.”(5)

Riêng một chuyện hút của ông, thật đáng kể: “Thời kỳ này, tôi hút quên chết: buổi sáng, làm việc xong về hút. Hút xong, ăn qua loa một tí xôi hay mẩu bánh mì, tôi lại hút luôn một mạch đến năm giờ, tạt đến nhà báo một chốc, rồi từ bảy giờ lại hút đến hai, ba giờ sáng.”(6) “Trong óc, trong lòng, trong phổi, trong ruột, trong gan tôi chỉ còn có một cái bàn đèn và mấy thanh sắt sắc. Trừ hai ba giờ làm việc ở tòa soạn, tôi hút, tôi lấy đêm làm ngày, lấy ngày làm đêm.”(7)

Cái hút om sòm như thế, cái thôi hút càng om sòm hơn. Cuốn *Cai ba trăm trang* của ông lờ lờ tâm huyết, giữa cuộc chiến tranh khốc liệt đã được tái bản cả trong Nam lẫn ngoài Bắc. Cả nước biết ông Vũ nghiện thuốc, cả nước biết nồng nặc cai thuốc của ông Vũ.

Vẫn chưa hết. Vũ Bằng còn một say mê khác nữa: ăn.

Ăn thì mọi người vẫn ăn - ăn hàng ngày, đều đều, mỗi ngày nhiều bữa - mà không thể bảo ai nấy đều “say mê”. Không phải cái ăn nào cũng là cái say mê. Không những mọi người, mà vạn vật đều ăn thường xuyên: con chim, con cá, con kiến, con voi... đều thế cả. Vạn vật cùng ăn, cùng lập đi lập lại một hoạt động sinh lý, chỉ có một số ít người ăn như một say mê, nâng cái ăn lên hàng nghệ thuật.

Cái say mê ăn uống ở Vũ Bằng đã đưa đến ba tác phẩm nghệ thuật: *Miếng ngon Hà Nội* (1957), *Món lạ miền Nam* (1970) và *Thương nhớ mười hai* (1972).

Trong giới văn nghệ sĩ Đông Tây kim cổ, suốt một đời mà dành riêng cho chuyện ăn uống được lấy một tác phẩm đã kể là hiếm người. Viết mà phăng phăng đến những ba cuốn thì phải chịu là quá lắm, là một tay quán quân.

Nhưng đem cái mê sách, mê văn, mê báo chí ra kể lẫn lộn với những mê phiện, mê phở v.v., thế có phải là hồ đồ chăng? Một bên “tinh thần” một bên “vật chất”, sao dám trộn xà ngầu, sao dám đặt ngang hàng ngang chiếu?

Thật ra, như trên đã nói, ăn hút cũng có ba bảy đường ăn hút. Ăn để đáp ứng một nhu cầu sinh lý, ăn lấy no lấy béo mới là cái ăn vật chất; còn ăn lấy thơm lấy tho đâu phải thế? Ăn để sống thì vật chất; còn sống để ăn thì cái ăn nọ e nó thuộc về... tinh thần, về... nghệ thuật không chừng.

Có lần, sau khi bỏ hút, Vũ Bằng chợt nghĩ đến những trường hợp rủi ro của lắm người bạn đã bỏ được rồi mà tự dưng “hút lại nhiều khi vì những cứ không đâu. Một con chim kêu chiêm chiếp ở đầu hồi vào một đêm gió lạnh; một ngọn gió heo may đổi chiều báo tin thu đã trở về lúc đêm khuya hay một tiếng hát ru con của cô hàng xóm tả nỗi buồn của người con gái xa chồng tiếc công cha mẹ sinh thành... những cái không đâu đó cũng có thể làm cho người cai thuốc tự nhiên sâu tủi, chán chường, tìm cách để đi hút lại.”(8) Thấy không? Đòi hỏi khói thuốc đâu phải luôn luôn là cái mồm cái lưỡi? Hút lại như thế, hút đi cũng thế; hút như thế, ăn cũng thế thôi. Hút với ăn, lắm khi nó cũng là một chuyện tâm tư, tình cảm. Cũng có thể do một tiếng chim kêu chiêm chiếp ở đầu hồi, một niềm sâu tủi vương vấn trong lòng. Vậy mà không tinh thần sao?

Cho nên say mê là say mê, bắt tất phân biệt cao thấp làm chi. Mà một con người sống say mê, sống hết mình, khi làm việc thì say việc, khi hưởng thụ thì say hưởng thụ, một người mà ngũ quan thao thức tinh nhạy, tình cảm lại cực kỳ dào dạt, tâm hồn luôn luôn tha thiết đắm đuối..., một người như Vũ Bằng nói đến cái gì lại không lôi cuốn được người ta?

*

Nhưng có lẽ Vũ Bằng nói cái ăn là thích nhất.

Thực ra, đó không phải ý kiến “độc đáo” của riêng tôi. Thiên hạ chán vạn người đã nghĩ thế. Mà có lẽ chính Vũ Bằng, trong thâm tâm ông cũng cho là thế. Nếu không, tại sao ông lại viết về cái ăn nhiều vậy? lại dành cho nó đến những ba cuốn sách? Viết qua chưa hả, ông còn viết lại, mà viết ra lần nào thiên hạ cũng xuýt xoa. Không những người viết “đã”, mà người đọc cũng thấy “đã” quá chừng. Viết nhiều cuốn về cái ăn, mà mỗi cuốn đều viết một cách đặc biệt, đặc biệt kỹ lưỡng, đặc biệt trù mền. *Miếng ngon Hà Nội* bắt đầu từ mùa thu năm 1952, rồi sửa chữa, rồi viết thêm cho đến 1957 mới cho in, xong lại sửa lại thêm cho đến 1959. Tất cả bảy năm trời! Đến như cuốn *Thương nhớ mười hai* thì còn hơn thế nữa: bắt đầu từ đầu năm 1960, vào tháng giêng, mà mãi tới 1971 mới xong. Mười hai năm.

Thấy Vũ Bằng làm báo, hàng ngày viết phăng phăng đủ mọi thứ, viết thượng vàng hạ cám, viết như mưa sa gió táp, Tô Hoài đã lo cái viết ấy “hủy hoại khả năng và khát vọng” của ông Vũ. Đâu có! Viết cũng tùy cái mà viết chứ. Viết về cái ăn có phải đâu như viết mọi thứ khác trên đời! Lo thế là không hiểu lòng nhau.

Quà Hà Nội ngon, ai chả biết. Thạch Lam đã khen rồi. Tản Đà đã thường thức kỹ để làm gương từ lâu rồi. Nguyễn Tuân đã tán tụng đông dài rồi. Thế mà đến lượt Vũ Bằng, không ai thấy ông đến muộn chút nào. Ông xuất hiện cứ như một Kha-luân-bố, tung ra toàn khám phá mới lạ. Khi nói về cái ăn, Vũ Bằng vượt người, và vượt cả chính ông. Cái ông nói sau càng hay hơn cái ông nói trước.

Còn nhớ khi cuốn *Miếng ngon Hà Nội* ra đời, ông Hy Hoàng (tức thi sĩ Hà Thượng Nhân) đã kêu: “Vũ Bằng viết văn gần ba mươi năm, xuất bản trên dưới hai mươi cuốn sách, nhưng quả tình chưa tác phẩm nào làm tôi rung động bằng *Miếng ngon Hà Nội*.” (Nhật báo *Tự Do*, số 289, ngày 23-12-57)

Thi sĩ có cao hứng mà quá lời chẳng? - Không đâu. Cũng trong dịp ấy, một tác giả khác, liên tiếp hai lần trong bài viết, xác nhận rằng mình đọc *Miếng ngon Hà Nội* mà rung cảm đến muốn khóc. (*Nắng Sớm*, số 27, ra ngày 28-10-57).

Rồi đến *Thương nhớ mười hai*. Tô Hoài bảo đã đọc những bài thương nhớ ấy từ lúc còn dang dở từng kỳ trên các báo Sài Gòn, và: “Từng câu tha thiết đã làm cho đến người đương ở giữa Hà Nội cũng phải yêu lây.”(9) Nói về Hà Nội mà rung động lòng người xa Hà Nội thì cũng dễ hiểu; chỉ như mình ở tận Sài Gòn nói về Hà Nội mà đến nỗi rung động ngay cả người đang sống chình ình giữa lòng Hà Nội, bắt người ta phải bám riết theo từng kỳ báo, thì có phải là kỳ lạ không chứ?

*

Đọc *Miếng ngon Hà Nội* mà muốn khóc? Khóc vì miếng ngon chẳng? Ở đời có ai ngồi trước bữa tiệc ngon quá mà đến khóc? trông thấy những món ăn quý quá mà phát khóc? đọc sách gia chánh hay quá mà phát khóc? Vậy Vũ Bằng đã làm gì về món ngon Hà Nội? Ông lén lút bỏ thuốc phiện vào đó chẳng?

Không có thể. Thực ra “miếng ngon” là một cái có. Chính yếu là “Hà Nội”. Cũng như trong *Thương nhớ mười hai*, cái chính yếu là “thương nhớ”. Trần ngập hai tác phẩm ấy là một tình hoài niệm về quê hương, là một nỗi nhớ quê quay quắt. Vũ Bằng suy nghĩ về lòng mình: “Lòng người xa nhà y như thể là khúc gỗ bị mối ăn, mục nát từ lúc nào không biết. Trông bề ngoài thì không có gì khác lạ, nhưng cầm một cánh hoa khế đập vào thử mà xem: tiếng gỗ kêu nghe mệt mỏi, u buồn, mà nếu gõ mạnh thêm chút nữa, ta sẽ thấy gỗ vỡ tan, để lộ ra những tảng mục lỗ chỗ như tổ ong, tiết ra một thứ bụi vàng hanh hao, nhạt nhẽo.”(10)

Lòng người-xa-nhà họ Vũ đã thế thì cái gì mà không khơi dậy xúc động, không gây sóng gió, hà tất phải đến món ngon? Cứ xem cái lần nọ ông ngồi tiệm ở Tân Thuận thì biết: “đang ngồi trong một tiệm ăn hẻo lánh ở trên sông Tân Thuận, trận mưa đầu mùa trút nước xuống phố phường. Những người Bắc Việt ngồi ở những quán ăn gần đó nhìn mưa mà thấy thần thờ, mà thấy bơ vơ, tưởng chừng như không thể chịu đựng nổi bầu không khí nặng nề lúc đó, bèn kiếm một câu gì để nói.

Một người bảo:

- Ở Bắc, có lẽ bây giờ cũng mưa đầu hè đấy nhỉ.

Một người khác:

- Thế nhưng mưa ở Bắc, nó khác kia, bà ạ.

Một người khác nữa:

- Cái gì cũng khác hết. Thôi, đừng nói nữa, tôi muốn khóc đây.”(11)

Đó, thấy chưa? Vào quán, mới nhìn mưa đã khóc. Huống hồ khi ngồi vào bàn xơi được món ngon, hay khi da diết nhớ tới món ngon.

Cảnh tượng một ông Vũ sụi sùi như thế có thể làm cho lắm bà con lưu vong ngày nay mỉm cười: “Người nước Việt ngồi ở nước Việt mà nhớ nước Việt! Gớm, sao yếu vậy? Mới từ Bắc vào Nam mấy năm, một đất nước cả, làm gì mà nhớ lắm thế?”

Phải, chúng ta thuộc một thể hệ lưu vong bi đát, chúng ta đã vượt đại dương trong hoàn cảnh hãn hữu, chúng ta đã gửi hàng sáu trăm nghìn hài cốt thân nhân xuống lòng biển Thái Bình, chúng ta có quyền nhún vai, bĩu môi trước sự sụi sùi của người lữ thứ ngồi ở quán ăn bên Sài Gòn.

Nhưng cổ lai vẫn có cái oái oăm: những văn thơ nổi tiếng từ nghìn xưa đề cập tới niềm thương nhớ quê hương hầu hết đều được sáng tác ngay trên quê hương cả đấy. Nào “hương quan hà xứ tại”, nào “Ba Sơn dạ vũ”, nào “chị có một em em một chị; trời làm xa cách mấy non sông”, nào “thu dạ lữ hoài” vân vân và vân vân... đều là của những kẻ lữ thứ trên đất mẹ cả (...) Cho nên gần xa không thành vấn đề; tấm lòng là vấn đề.

*

Ở Vũ Bằng, món ngon là một phương diện của cuộc sống quê hương. Cũng như gió thổi chim kêu ngoài vườn, mây bay sếu bay ngang trời v.v., là một phương diện khác. Cũng như những đêm trăng tháng giêng “hai đũa” dặt nhau trên đường Giăng Võ đi xem chèo, như một đêm đầu tháng hai “hai đũa” ăn chung một quả vú sữa rồi đánh tam cúc cho tới nửa đêm về sáng, như lúc hai vợ chồng mới gặp nhau, mới yêu nhau, cùng ngồi trên một bãi cỏ ven hồ Bảy Mẫu thả chân xuống nước và cùng ngậy ngất vì hương gió ngất mùi sen thơm dội về ban đêm v.v. lại là một phương diện khác nữa. Tất cả những cái đó quấn quít lấy nhau. Cái hạnh phúc của đêm thả chân xuống nước, cái hay ho của tuồng chèo, cái đẹp của đất trời cây cỏ chim muông, cùng với cái ngon của miếng trầu ngày xuân ăn với cau “tiên đàm”, của những trái vải ăn trong vườn cây ở Vụ Bản trong không khí buổi mai trong vắt... cái này gọi lại cái kia, cái kia nhắc đến cái nọ, chúng cùng bổ túc cho nhau, cùng tôn nhau lên.

Vũ Bằng cảm nhận rất tinh tường từng thay đổi của thời tiết, từng nét đẹp của mỗi mùa; trong *Thương nhớ mười hai* có nhiều trang thật đẹp về cảnh vật và thời tiết. Và đối với một người đã thấu đáo nó thì cái đẹp của trời đất nắng mưa không phải chỉ dàn ra để ta trơ mắt ngắm nghĩa một cách vô vị. Vũ Bằng hiểu ngay một buổi trưa tháng tám rõ ràng như thế nó đòi hỏi gì, một đêm trăng tháng ba mát mẻ thế kia nó muốn ta làm gì. Tất nhiên ông đáp ứng kịp thời. Hoặc ăn uống, hoặc rong chơi, hoặc tình tự tỉ tê v.v., đó đều là những phương cách đáp ứng thích hợp của con người đối với tiếng gọi kêu mơ hồ phát ra từ hội sống quanh mình, đáp ứng thích hợp tùy thời tùy cảnh. Người biết sống nên thế. Hãy xem một thí dụ: “Những ngày như thế, trời vào buổi trưa sáng mờ mờ như lọc qua một dải lụa nõn nường. Có người thấy trời đẹp nõn nường như thế cảm thấy rạo rức không ngủ được. Tôi nhớ có nhiều khi giữa buổi trưa, có những anh bạn gõ cửa vào ngồi đòi uống rượu “nhắm với bất cứ cái gì cũng được”. Gió đập vào lá cây hoàng lan trồng ở giữa sân kêu rào rào. Một vài cánh hoa tím ở trên giàn hoa rơi vào trong chén rượu: anh em uống cả hoa và cứ như thế uống cho đến xế chiều rồi tất cả dặt nhau đi - lang thang bất cứ đâu, vì tuy rằng không ai nói ra lời, nhưng ai cũng cảm thấy trong sâu thẳm

cõi lòng rằng gặp những những ngày trời đất thế này mà không đi ra ngoài thì uổng quá. Đi quanh hồ Gươm nhìn lên cây gạo ở Ngõ Hồ nghe những con sếu báo tin rét sắp về; đi lên Ngọc Hà ở đằng sau Bách Thú xem hoa và tán tỉnh chuyện tầm phơ với mấy cô nàng trắng ngà trong ngọc; đi ra Nghi Tàm mua mấy cây thế rồi rẽ ra ngõ Quảng Lạc tìm nhà một ông bạn già để ngắm lại cái tượng “Mạnh mẫu gánh sách cho con đi học”... Đi như thế trong một bầu không khí vừa vừa lạnh, hiu hiu gió, biêng biếc sầu, kể đã là thú đấy; nhưng chưa thấm với cái thú của người đàn ông được vợ chiều, vào buổi tà huân dắt tay vợ đi chơi ở ngoại ô nhìn trắng dải trên ruộng lúa và nghe tiếng hát trống quân theo gió vàng heo hút ở làng bên kia sông vọng lại.”

Đã tinh tế đối với từng chuyển biến của vạn vật, từng “chuyển mình của sông hồ đồi núi” (theo cách nói của ông), Vũ Bằng lại tinh đối với cái ngon trong từng miếng ăn. Lắm khi ở những món ăn rất tầm thường, quả nhót chẳng hạn: “có một vài lúc, tôi muốn kêu trời lên một tiếng để xem Trời có cách gì cho tôi được ăn một quả nhót, và chỉ một quả thôi, để cho đỡ thèm thường, nhớ tiếc (...) tiếc nhớ cả một thuở thiếu thời xanh mướt mộng thần tiên, đi học về, mua nhót đầy hai túi áo, lấy ra từng quả, xoa vào cái tay áo “ma-ga” cho hết bụi phấn rồi bóp cho mềm, chấm muối ớt, mút sì sà sì sụn. Đó là nhót chín. Nhót xanh thì lại nhớ cách khác, nhớ là cứ vào cái khoảng cuối tháng tư, đầu tháng năm, vợ mua nhót xanh về nấu canh ăn sượng quá, sượng không biết thế nào mà nói. Cái trái cây gì gớm ghiếc: trông như quả trám màu bạc ố, bóp hơi mềm mà đem nấu canh thì không thể có cái gì ăn ý với thịt thăn hơn (...) Ăn như thế mới là hợp với... lẽ Trời, sai đi thì hỏng kiểu.”(12)

Khi nói đến cái ngon, ông kêu trời kêu đất, ông lại có những tiếng những chữ thật hay ho, độc đáo: nhân nhân, nhận nhận... Chẳng hạn về chuyện ăn cà cuống thịt : “Bỏ cánh đi rồi, anh nhân nhân sáu cái chân nó, lấy cái đầu, xé ra nhám nhót cái ức trước, rồi cái đuôi sau, anh sẽ thấy nó có một vị ngon khác hẳn các món ăn ngon nào khác: nó nhận nhận, bùi bùi, beo beo mà lại thanh thanh, một người tục có thể ăn cả trăm con không biết ngán.”(13)

Từ những con cà cuống với những trái nhót, từ những buổi trưa trời sáng mờ mờ đẹp đến rạo rực con người... chúng ta bắt gặp cái gắn bó nồng nàn của Vũ Bằng với cuộc sống miền Bắc; lại từ đây nghĩ đến cái gắn bó của một số tâm hồn đối với cuộc sống nói chung.

Có thể. Cái lòng da diết của người một địa phương nhớ về một địa phương, cái đó bất quá chỉ làm xúc cảm những người khác cùng địa phương mà thôi; đàng này, lòng da diết địa phương ấy đánh động đến một cái gì rộng lớn hơn. Người Bắc tiếc nhớ cảnh Bắc thêm thường món Bắc, thì người Nam cũng thương cảnh Nam thêm món Nam chứ... Da diết địa phương ấy khơi động đến nỗi niềm con người nhớ cả đất trời, nhớ một ngọn dây leo quất quơ trong gió, một tiếng cười hàng xóm giữa đêm khuya, nhớ tiếng gió khua lá, nhớ ánh nắng nhấp nháy trên mặt sông, bóng tre mát một khoảng đường làng v.v. Nỗi niềm mật thiết giữa con người với cuộc sống.

Cho nên hãy quên đi khía cạnh địa phương : *Miếng ngon Hà Nội* cũng có thể hiểu là Miếng ngon trần gian.

Không nhất thiết phải là người Hà Nội hay người miền Bắc mới thưởng thức Vũ Bằng.

*

Vũ Bằng nói “nhận nhận nhân nhân”, đó không phải là vì ông nhiều chữ nghĩa mà tung loạn ra như thế. Ông nói đến mưa tháng giêng nó “riêu riêu”; ông nói đến cái đêm tháng hai có mưa phùn “gió thổi se se trên lộc đào, nhánh mai”, “ngồi trong nhà mà nghe thấy từng cái lá rụng ngoài vườn”; ông nói về những đêm mưa tháng bảy, “mưa sườn sượt nghe thấy tiếng van xin

của những người ăn mày ở đằng xa vọng tới, hay tiếng guốc lê sên sệt trên đường khuya (...)
mình tự nhiên thấy chán chường cho kiếp sống”; ông nói chuyện thán chính “tiếc những buổi
chiều mưa rươi hai đũa dất nhau đi trên những con đường vắng ẩm ướt có hoa sấu rụng thơm
lên trong không khí một mùi hương dịu dịu, man mát mà lại chua chua”(14) v.v.: đó cũng không
phải là vì ông mỏng tai nghe xa, ông thính mũi người giỏi, ông thừa thì giờ để nghe kỹ nhớ kỹ,
mà khéo ghi lại cho nên nó đậm đà phong phú như thế.

Ở đời, khó lòng có những cái ngộ nghĩnh như cái khiêu tả cảnh, cái khiêu tả mùa (!), hay cái
khiêu tả người v.v. E không có từng cái khiêu như thế, cũng e không có phương pháp luyện
những kỹ thuật như thế. Khó tin vào chuyện tài năng của những người nói có khiêu mồm, vẽ có
hoa tay. Chuyện viết chuyện vẽ không chỉ là chuyện riêng của bàn tay, của các giác quan cần
tập luyện kỹ bằng dăm mươi phương pháp.

Xưa nay tháng tháng vẫn có trăng tròn, bất cứ ở xứ nào cũng nhìn ra trăng, bất cứ hạng người
nào cũng được phép trông trăng; nhưng mấy ai bắt gặp những đêm trăng như đêm trăng của
Hàn Mặc Tử (*Chơi giữa mùa trăng*) hay của Yến Lan (*Bến My Lăng*). Xưa nay đã hẳn chúng ta
ai nấy đều được phép tự do trông người, ngắm người, tự do dòm ngó đồng loại. Nhưng khi kể
chuyện về người, trong sách Lỗ Tấn có những con người như A Q. , như ông lão Khổng Ất Dì,
như mục Tường Lâm, như thằng Nhuận Thổ v.v., trong *Tam quốc chí* có những kẻ như Tào
Tháo, Trương Phi v.v., từ hình dạng cốt cách cho đến lời ăn tiếng nói cứ nổi rõ mồn một, người
đọc sách bỏ sách đã lâu vẫn bị những nhân vật nọ bám lấy trí óc.

Còn chúng ta? Ôi, chúng ta, có khi trong một đời cầm bút mỗi người dám tung ra đến hàng
trăm hàng nghìn nhân vật, hàng đại đội tiểu đoàn nhân vật rầm rập, dám dựng lên đến hàng
muôn hàng vạn buổi sáng và buổi chiều, đêm trăng và ngày mưa ngày nắng; nhưng tháng ngày
vụt đến vụt đi như bóng câu qua cửa sổ chẳng người đọc nào kịp chú ý, nhân vật thì nườm
nượp xôn xao, những nhân vật nhạt nhẽo rông khắp các tác phẩm, múa may nói năng vô vị,
những nhân vật không biệt sắc, thậm chí gần như không nhân dạng. Hoặc giả nếu có được một
nhân dạng thì lại là cái nhân dạng của... chính tác giả! Tác giả lùn thì nhân vật lùn (và dễ
thương), tác giả lòng nhòng thì nhân vật dong dỏng cao (và đáng yêu muốn chết), tác giả béo
thì nhân vật đầy đà (và hấp dẫn quá trời), tác giả làm nghề cầm bút thì nhân vật cứ phun ra
từng búng chuyện sáng tác suy tư này nọ, tác giả có tập tễnh cầm cọ thì nhân vật cứ xô liên
miên nhắng nhít những chuyện màu sắc đường nét, những Matisse với Picasso v.v. Tức loại
nhân vật sản phẩm của những kẻ hoặc không yêu ai hoặc chỉ thiết tha yêu mình.

Phải yêu cảnh, bị cảnh thu hút, mới nhận ra cái biệt sắc của cảnh; phải cực lực yêu người, bị
người thu hút mới cảm nhận ra biệt sắc từng người mà tạo ra nhân vật sống động. Ấy là
chuyện của tâm hồn, không phải chuyện của giác quan, của phương pháp.

Tả người như thế tả cảnh như thế, thì tả món ăn cũng thế thôi. Không phương pháp ngắm
người phương pháp nhìn cảnh, thì cũng không nên mơ tưởng đến cái phương pháp thấu triệt
món ngon. Một món ngon cho vào mồm, một hớp trà hớp rượu trút vào cuống họng, nó cũng có
nét đặc điểm của nó, có cái biệt vị, cái cá tính của nó. Phải yêu nó mới hiểu được nó; phải hiểu
nó mới nói được về nó một cách hay ho thấu đáo.

Hoặc có kẻ không sẵn lòng tin, lấy làm thắc mắc: “Hiểu một cơn mưa trận gió, một miếng ăn
ngậm nước, cũng oan khiên đến thế sao? Phải yêu mới được à?” - Quả có thế. Một cái “nhân
nhân, nhận nhận” nào đó, muốn thấu đạt ý nghĩa, một giọt mưa trên lá, muốn nhận ra cái thần
của nó, không thể đề nó ra tra khảo một cách có phương pháp mà được.

Một người đẹp chỉ mở lòng và mở người, chỉ trao lòng và trao thân cho kẻ thực bụng yêu mình.

Có như thế mới là thực sự hiển dưng. Còn như chưa yêu (một người, một cảnh, một món ăn món uống) mà cứ nâng nặc đòi căng ra để hạch hỏi tra khảo, để dùng phương pháp nọ kia hòng thấu đạt tận cái hồn, cái tinh túy, cái chỗ thâm thiết nhất! Sao được?

Người nào, người hèn mọn đến bậc nào - như thằng Nhuận Thổ, như cụ Tường Lâm - cũng có cá tính riêng của người ấy. Mùa nào, tháng nào cũng có cái cá tính của mùa ấy tháng ấy. Trận mưa ngắn mưa dài mưa lớn mưa nhỏ nào cũng có cái đặc thù riêng biệt của nó. Mình không gần gũi, không tha thiết, không “yêu”, thì trông ra người nào nắng mưa nào cũng cứ “xem xem”, cũng đại khái như nhau cả. Mà một khi đã thích đã yêu, đã gần gũi thiết tha thì tha hồ “hiếu” cái nét ngộ nghĩnh riêng, cái tâm sự riêng của từng người từng cảnh từng mùa từng tháng, từng miếng ăn miếng uống. Lúc bấy giờ tha hồ tả, tha hồ viết, ý ý lời lời tha hồ đọc đáo.

Bởi vậy cho nên thấy cái cách ông Vũ Bằng nói về cái nọ cái kia, từ cái thật lớn đến cái thật nhỏ, từ bầu trời đến ngọn rau, mà ta mê ở chỗ cái tinh của ông đối với cuộc sống nó nồng nàn quá. Đối với mọi dạng thức biểu hiện của cuộc sống, nó đều nồng nàn.

*

Hãy để cái “mê” ấy, cái cảm tình ấy đánh bạt mối bất bình về đôi chỗ không vừa ý.

Phải nói ngay ra rằng đã nhiều lần tôi suýt bất bình với ông Vũ. Nhiều lần, ông không ngại ngừng chê bai hoa quả Miền Nam, món ăn món uống Miền Nam, ông chê luôn... cả cái nắng cái mưa ở Miền Nam; tóm lại là ông chê cả cái bầu trời Miền Nam đã che trên đầu ông mấy chục năm trường! Thái độ ông, chịu được không? Tôi là người Miền Nam, ông làm mich lòng tôi quá chừng.

Vậy mà rốt cuộc tôi cũng bỏ qua (...)

Kể ra nếu muốn giận ông Vũ thì còn lắm cái cớ để giận. Trong đó phải kể đến giọng văn của ông.

Vũ Bằng có văn phong riêng. Lời văn có khi khinh bạc mỉa mai, có khi bóng bẩy kiêu kỳ, có khi lại giản dị thân mật. Có chỗ ông thậm xưng, ngoa ngữ; có chỗ ông vắn tắt, cụt lùn. Ông đùa nghịch đấy, ông thâm thiết ngay đấy. Ông hư đấy, ông thực đấy. Có lúc hoặc ông bảo người này đại thì không phải thực ông muốn chê đại. Lại có khi hoặc ông nổi lên khen món ngon nọ cả thế giới không bì được thì trong bụng ông lại không hề thực sự có cái ý suy tôn lên cao đến thế. Lần này ông kêu ăn nhẩn thì “sướng không gì bằng”; lần khác ông lại bảo nhấm nháp một vài chén rượu với chả nhái thì “rụng đùi tưởng chừng như có thể gãy cả thang giường vì ngon quá thể là ngon, ngon có thể chết ngay đi được” v.v. Những ai muốn có một bản xếp hạng nghiêm chỉnh sẽ cuống cả tay, không biết đường nào mà mò, mà so sánh!

Trong lối văn của ông như thế, cái sai quấy nhỏ bị phóng ra to, một chút thiên kiến chủ quan có thể bị giọng khinh bạc làm cho đáng ghét. Tội nghiệp, ông là nạn nhân của chính ngay cái duyên dáng tài hoa của ông. Lại đáng thương nữa.

*

Nhưng đó là do ông. Còn chỗ này, tôi cứ ngại có người sẽ trách là do tôi: Vũ Bằng đã viết nhiều, từng viết về bao nhiêu là đề tài, tại sao tôi lại cứ xoắn vào chuyện ăn uống? Như thế có phải muốn mượn cớ khen ngợi để trói buộc ông dính liền vào miếng ăn, là miếng tòi tàn? Để cho ông mang tiếng là nghệ sĩ chuyên về... ăn?

Chỗ ấy tôi phải biện bạch. Tôi nhận rằng giá ai có ác ý trói thi sĩ Lamartine vào với món bíp-tếch, thi sĩ Verlaine vào với miếng phó-mát “Bò cái cười”, thì những đấng anh tài nọ sẽ phải dấy nẩy lên, kêu trời như bọng; có ai đó vu cáo rằng hoặc triết gia Descartes, hoặc triết gia Bergson là tác giả ẩn danh của một cuốn sách dạy nấu ăn nào đó thì nhất định các bậc hiền triết ấy phải sống mái tử chiến với kẻ gian manh đã hạ nhục mình cách thâm độc. Nhưng đó là chuyện Tây phương.

Ở Á Đông không có thế. Ở Á Đông, các bậc hiền nhân quân tử tao nhân mặc khách không kiêng kỵ sự ăn uống. Ôi, chẳng những không kiêng kỵ, họ còn xán đến các miếng ngon với tất cả sự hăm hở cao cả. Lý Lạp Ông mà nói đến chuyện ăn cua thì nói say sưa. Ngài nói đến những nổi bồn chồn trong dạ ngay từ tháng sáu; bấy giờ ngài thú thật đã tơ tưởng đến ăn cua, đã nhịn tiêu dành dụm tiền nong như thế nào, đã viết thư đến bạn bè tri kỷ bàn tính chu đáo như thế nào (ai có phận sự mua vệt muối Nam Kinh thứ thượng hảo hạng đem về yểm trợ, ai có sứ mệnh mang thứ dấm Tân Cương đặc biệt về đóng góp, ai có nhiệm vụ mang mấy bình rượu từ đâu về trợ hứng v.v. , ngài cũng đã đề cập đến những vấn đề quan trọng như chọn nơi cảnh trí xứng đáng với việc ăn cua, chọn thời điểm thích hợp với việc ăn cua, tức đêm trăng tròn giữa mùa thu, nghĩa là ít ra phải hai tháng sau). Cứ đọc những văn chương ấy, có thể tưởng tượng khi Lý Lạp Ông vung tay phóng bút viết, ngài đang nhỏ giải rờng rờng vì cua.

Mặc chứ! Ai muốn tưởng tượng thế nào mặc. Ngài đâu thèm bận tâm? Lý Lạp Ông đang bận tâm đến cái khác: bận viết về cách nấu các món chay và món mặn cực ngon v.v. Trong khi ấy một thi sĩ và học giả đại danh khác của Trung Hoa là Viên Mai thì viết hẳn cả một cuốn sách dạy nấu nướng, và những thiên tiểu luận tuyệt vời về món ngon. Trong khi ấy một văn hào lừng danh kim cổ là Tô Đông Pha thì đem chính cái tên của mình ban cho một món ăn bằng thịt heo, một văn nhân khác ban tên cho một món đậu v.v. (Món heo Tô Đông Pha là món nấu như thế nào, tôi tò mò quá, ầm ức quá, nguyên có ngày phải tìm thử xem sao.)(15) Đó, danh nhân của cái dân tộc Á Đông có một trong mấy nền văn minh lâu dài nhất lịch sử nhân loại họ là như thế.

Có ai nghe nói đã bao giờ có người Tàu nào đòi leo tới tận đỉnh núi Hi-mã-lạp sơn không? có người Tàu nào đóng thuyền vượt bể đi tìm Tân Thế giới không? Người Tàu không có những nỗ lực như thế: Hi-mã-lạp sơn bên cạnh nước họ, mà họ không bao giờ nảy ra cái ý leo thử, cái ý ngông cuồng chỉ làm họ bật cười thôi. Nỗ lực thám hiểm, họ không từng. Họ chỉ từng có cái nỗ lực ăn cua. Và cứ thế họ lặng lẽ duy trì một nền văn minh dài lâu bền vững nhất, trong tinh thần nhân bản hết sức thực tiễn. Lâm Ngữ Đường lấy làm hãnh diện về truyền thống dân tộc mình. Bên cạnh một dân tộc như vậy, nhiều văn nghệ sĩ của ta trước đây không nề hà viết về ăn uống, tại sao Vũ Bằng lại áy náy? Và tại sao chúng ta áy náy?

Cho nên mở sách của ông Vũ ra, gặp chỗ nào thích ý thiết tưởng cứ nên vừa đọc vừa cười toe, không chút mặc cảm nào. Bất luận chỗ ấy nói về chuyện gì.

2 – 1992

Ăn tết thủy tiên

Vũ Bằng nổi tiếng dù làm hay chơi bao giờ cũng hết mình.(1) Trong tác phẩm sau đây có một người chơi gọt thủy tiên hết mình. Nhưng “người đam mê” ấy lần này không phải chính ông Vũ, mà là thân phụ ông.

Ăn Tết Thủy Tiên gọi là truyện chứ xét nội dung thì rõ là ký. Là một thứ ký đầy cảm xúc. Vũ Bằng dĩ nhiên là một người “đa” cảm. Trong các loại “cảm” có mặt trong ký hay tùy bút của ông, người ta thỉnh thoảng vẫn thấy có loại cảm xúc hài hước. Ngay khi hồi tưởng về thân phụ mình như ở đây, ông cũng không hề kiêng tả những lúc cụ “Quảng Thịnh” vì quá đam mê mà nom buồn cười (chẳng hạn lúc đợi kết quả kỳ thi thủy tiên). Mà làm sao phải kiêng?

Võ Phiến bảo Ăn Tết Thủy Tiên là “truyện” hay nhất của Vũ Bằng.

(Thu Tứ)

- (1) Xem Võ Phiến viết về tùy bút Vũ Bằng trong mục Nhận định / Tác giả, tác phẩm.
- (2) Xem Văn học Miền Nam, phần Truyện.

Đến lúc đứng tuổi rồi, lòng người có những cái thích nho nhỏ kể cũng hơi ngộ nghĩnh. Trong những cái thích đó, hồi còn ở Bắc, tôi thích cứ mỗi khi Tết đến thì không về nhà thăm mẹ vào ngày mồng một đầu năm như thường lệ, nhưng vào khoảng đêm ba mươi, sắp giao thừa.

Giờ phút đó huyền ảo lắm, thời gian ạ!

Nhà cửa quét tước rồi, bàn thờ đã xếp đặt đầu vào đấy, mẹ tôi nhân được lúc rỗi rãi, sai người đun nước, pha một ấm trà thật ngát hương.

Ở ngoài kia, bước người im ắng, lắng mà nghe có tiếng đôi mùa tiển nhau trên phố lạnh. Cảm cái chén cỗ men chàm nhấp giọng, ta tưởng như uống cả một ít hương mới về trong gió kinh thành ngừng đọng trong lòng chén nước do một người mẹ tự tay pha lấy và chuyên lấy cho con. Bây giờ, tôi mới hỏi mẹ tôi:

- Trà gì mà ngát thế, hờ mợ?

Cụ lặng yên một lát rồi mới đáp:

- Trà thủy tiên đấy mà!

- Ô thế năm nay mẹ cũng gọt thủy tiên?

- Không, mua đấy mà! Còn tâm óc đầu để mà gọt nữa! Vả lại năm nay có tuổi, tay run, có gọt cũng không còn đẹp, chi bằng mua quách một vài củ cho xong.

Giọng nói trầm ngâm, bao hàm một nỗi bùi ngùi man mác.

Tôi biết rằng hễ cứ bao giờ nói đến chuyện thủy tiên thì lòng mẹ tôi cũng nao lên một niềm tưởng nhớ xa xôi. Ấy là mẹ tôi nhớ đến thầy tôi vậy.

*

Bây giờ ngồi nghĩ lại thì quãng thời gian đó xa lắm rồi; nhưng tôi vẫn không thể quên được những ngày gần tết, hồi tôi còn nhỏ, không năm nào mẹ tôi không mua ở Hàng Buồm về mấy sọt thủy tiên.

Thầy tôi mê gọt lắm, mắt cả ăn cả ngủ vì thủy tiên, sinh ra ốm ra đau vì thủy tiên.

Đã bao nhiêu lần, mẹ tôi dọa sang năm không mua thủy tiên nữa để cho thầy tôi mắt gọt;

nhưng nói thế thôi, chớ cứ từ đầu tháng chạp trở đi thì cụ đã đi chọn mua thủy tiên rồi. Thứ “Kim Hằng” đứng vào hạng thứ ba, không được ưa chuộng mấy. Chính hạng là thứ ngoài sọt có dán giấy điều rắc hồng hoàng viết hai chữ “Kim Trinh”; nhưng thứ gọi là “Nghị Xuân” khá lắm, cũng “chắc củ” như thể loại “Kim Trinh” vậy.

Sau một thời kỳ khan hiếm vì khói lửa ngăn cách biên thù, thủy tiên bây giờ lại thấy bày bán ở những đường phố Hoa kiều, nhưng không hiểu một bắp bây giờ bán tới bao nhiêu?

Ngày trước, chỉ năm sáu xu một bắp. Mua cả sọt hai đồng hay hai đồng hai là cùng. Rẻ lắm. Nhưng không phải bắp nào cũng dùng được cả đâu. Có khi cả một bắp, lọc không được củ nào; bắp nào tốt lắm thì được hai, ba củ. Chọn đi chọn lại mãi, đất ở trong sọt rơi vãi cứ bừa cả ra trên giường.

Thầy tôi chia những củ đã chọn ra làm ba thứ, để ở ba chỗ khác nhau. Thứ tốt nhất to củ, nấn chắc tay mà giò nào cũng bầm, dùng để gọt đi thi; thứ tốt vừa, gọt để cúng thánh và để chơi; còn thứ thứ ba, bé mà lại thường gãy mất giò, để đấy rồi đem trồng vào chậu sành cho lũ trẻ con. Nhưng trẻ con cấm ngặt không được mó máy đến thủy tiên ngâm trong chậu đồng, chậu sứ!

Bởi vì thủy tiên chọn xong rồi thì phải đem ngâm vào nước mấy ngày. Mẹ tôi cho từng thứ vào từng chậu riêng biệt phơi sương cho những màng vàng sẫm bên ngoài bợt đi và sạch nhựa, để sau này có gọt thì thủy tiên sẽ nở cả, trắng bong lên, mà rễ lại dài và mượt.

Cứ độ vài tiếng đồng hồ, lại phải dỡ mặt thủy tiên lên.

Trời ngày trước, cứ vào đầu tháng chạp đã lạnh buốt đi rồi; nước giá băng băng; cho bàn tay vào chậu, mười đầu ngón tay như rụng.

Tôi còn nhớ lúc ngâm thủy tiên như thế, thầy tôi một ngày có đến mười, mười hai bận hết lật lại úp từng củ xuống, tay cứ nhọt nhọt đi. Cái giống thủy tiên mà rửa không sạch nhựa, sau này nó thâm lại, trông mất cả vẻ trong ngọc trắng ngà.

Vì thế, vừa ngâm, thỉnh thoảng lại vừa phải cọ cái nhựa bám ở chung quanh củ thủy tiên đi, hoặc bằng cái chổi lông bé nhỏ chế riêng cho công việc tỉ mỉ này, hoặc bằng ngọn bút sơn để có thể rửa kỹ cả mọi khe giò, góc gách.

Ngâm như thế độ hai ba ngày thì gọt. Nhưng mà từ lúc ngâm cho đến lúc gọt, bao nhiêu tâm óc để vào đấy? Bao nhiêu đêm không ngủ. Chỉ vì bản khoán không biết đơn hay kép? Bao nhiêu buổi trà nhạt thích vì không biết gió may này có quay ra nồm hay không?

Đặt chén rượu thuốc xuống mâm, thầy tôi nhìn chậu thủy tiên, nói với mẹ tôi, mà như thể là đương nói với một hình bóng xa xôi nào vậy:

- Nay, thế mà không biết chừng củ ngâm ở bể sứ, cạnh chậu lan chân cua, lại là kép cũng nên. Tôi nhắc lên thấy nặng mà chắc lắm. Cái giống thủy tiên đơn nó vẫn nhẹ hơn.

Mẹ tôi ngồi im lặng một giây, rồi đáp:

- Đã đành nhẹ thì là đơn, nhưng không phải lần nào cũng đúng. Thôi, hay là thế này: cả ba củ ở trong bể, để riêng ra. Ta cứ gọt thật cẩn thận, trúng củ nào thì chọn lấy để đem đi thi vậy.

*

Từ mấy hôm nay, pho truyện Tam quốc thạch bản mà thầy tôi vẫn thường đọc ban đêm được nằm yên trên giá sách, với những hạt bụi như giấy bột. Từ tinh mơ, tôi chập chờn nửa thức nửa ngủ đã thấy ngọn đèn dầu tây le lói ở trên án thư rồi. Thì ra người đã dậy từ lúc còn tối trời, pha nước độc ắm rồi cứ ngồi ngâm thơ chờ sáng để mà gọt nốt bắp thủy tiên bỏ dở.

Sân cảnh của thầy tôi, mỗi phút, lại đổi màu đi như một bức tranh kỳ ảo. Từ bóng tối đặc sẫm, rồi loăng như mực tàu mài nhạt, sắc trắng của hoa cúc nổi lên trước nhất, rồi đến các hòn non bộ, những câu đối dán tường, với hàng chục chậu lan khác nhau để trên những đôn sứ vừa màu chàm, vừa giang tây.

Đối diện những cây cảnh đó, bên này là cái bàn tam cấp sơn son thếp vàng, trên để rất đều hàng những bát chiết yêu và cốc pha-lê trắng hay phơn phớt hoa đào, trong đựng những củ thủy tiên hạng nhì vừa mới gọt vài ba hôm trước.

Hàng ngày, cụ Cả Nam, cụ Thuận Ký, ông Hai Chín, ông Tú Thanh và nhiều bạn khác của thầy tôi cứ quanh quẩn ở cái sân nhỏ hẹp nhưng mà tươi vui như cả một mùa xuân, để ngắm nghía, xem xét và bàn luận từng củ một.

- Ờ, ờ, củ này may ra được mãn khai đây!

- À, củ này bé, nhưng mà giò lấy được. Lá kiếm!

- Cái bẹ tay trái này hồng, nhưng bẹ đằng sau đẹp đấy, rõ là tam cấp.

Sở thích của các cụ như thế đấy: thấy ai chơi thủy tiên thì thế nào cũng cố tìm đến cho kỳ được, nói vài ba câu chuyện tỏ ra mình cũng sành chơi, rồi uống nước và đắc chí cười xòa với nhau.

Riêng đối với những thủy tiên hạng nhì của thầy tôi, chẳng biết các cụ, vì yêu hay là vì nhă, đều ban cho nhiều lời khen hơn là điều chê. Thầy tôi hẳn là cũng có ý thích thú lắm thì phải cho nên ngay lúc đó, tuy không lộ ra vẻ gì khác lạ, nhưng đợi cho các cụ về hết cả rồi, mới nói với mẹ tôi - và cho cả tôi nghe thấy:

- Các cụ dễ tính quá... Thế mà đã cho là được! Rồi đến hôm này, các cụ thấy những củ của mình dự thi, không biết các cụ còn ban ra thế nào?

*

Thực vậy, không một lúc nào hai cuộc thi thủy tiên ở đền Bạch Mã và Ngọc Sơn không ám ảnh đầu óc thầy tôi.

Hôm nay là mồng bốn rồi, mà trời xem chừng còn rét lâu đây, phải đem mấy củ đã chọn sẵn, được cắt kỹ dưới gầm giường, ra gọt cho kịp, không có thì chặm mắt.

Ở trên hiên gạch cao nhìn xuống sân, tôi thấy bóng thầy tôi ngồi cầm cúi, lấy tay bóc khê từng cái vỏ, nhúng củ thủy tiên xuống chậu nước như một người mẹ nâng niu, tắm tấp cho đứa con đầu lòng mới sinh, rồi đưa con dao con đánh bằng dây cốt đồng hồ, mũi vệt như ngọn thanh long đao của Quan Ngải, cắt, lượn, khía, tĩa, móc, xén... Cái bóng đó hàng giờ không quay lại hay ngẩng đầu lên, làm cho tôi nhớ đến pho tượng "Người tư tưởng" của nhà điêu khắc Rodin.

Chung quanh người, có ba bốn chậu nước và hai ba con dao gọt: mỗi thứ nước để dùng vào

một việc, còn dao thì cũng khác nhau: con nhỏ nhất lấy lá, con vừa vừa để dùng móng lấy giò, còn con to nhất (nhưng cũng không to hơn cái lá lan) thì để chạm giò cho lá đừng thẳng đườn ra.

Lúc ấy, tôi hãy còn đi học chữ nho, một ngày một buổi, cho nên rồi rã.

Hễ thấy thầy tôi ngồi gọt thủy tiên, tôi sà vào xem và cứ thấy cái giò nào gãy thì cố mượn cho kỳ được con dao để ghẹ vào đấy mà gọt thử. Kể ra cũng lạ: tôi mới năm, sáu tuổi, đã biết gì, thế mà không biết thầy tôi nghĩ ra sao, lắm lúc nói chuyện thủy tiên với tôi y như thể nói chuyện với một người bạn vong niên vậy:

- Gọt cái giống thủy tiên này không thể vội, chỉ lơ tay một tí là hỏng cả. Ví dụ như giò này, nếu lấy từ trên xuống thì nó chạm vào đây, vì thế phải lấy móng dao nạo từ chỗ này lên rồi mới khế gọt một tí sang bên trái. Khó lắm, chứ không phải đùa. Chính thủy tiên là của người Tàu, mà thật ít người Tàu ở đây gọt khéo.

Ấy là bởi vì lúc lấy giò và lấy lá, họ không cẩn thận nên sau này bẹ đã đen mà lá lại dựng đứng cả lên, bóp cả hoa vào giữa, trông bực bội, mà lại không ưa nhìn. Dem đi thi, thường bị đánh hỏng là vì thế. Một củ thủy tiên quán quân phải là toàn bích mới được: lá như kiếm, ôm lấy củ, mà lại không được chạm; rễ không những phải trắng bong mà lại cốt dài; cái bẹ trông phải muôn muốt và xếp lên nhau cách nào cho trang nhã, đừng rối mắt.

Trông thấy một củ để trong chậu sành, to mà lại chắc, vừa gọt xong, tôi hỏi thầy tôi:

- Củ này tốt thế, mà lại nhiều giò, sao cậu không gọt đi thi?

Thầy tôi ngừng tay gọt một giây, nhìn tôi với một con mắt rất lạ, dường như đề cập đến một vấn đề gì tối ư quan trọng:

- Chết! Gọt đi thi sao được! Một củ thủy tiên đẹp có cần gì nhiều giò đâu? Sáu giò với bảy giò, thường là không có lực; cứ cần năm giò trở lại thôi, miễn là giò nào cũng không trên và có hoa hàm tiếu vào đúng giò chấm thi.

*

Chẳng hiểu ban đêm, lúc ngủ, thầy tôi có nằm mơ thấy thủy tiên như ông lão chơi chim nào đó hằng đêm nằm mơ thấy chim không; nhưng cứ trông thần thái thầy tôi lúc nói đến chuyện thủy tiên, tôi có cảm tưởng như người đang sống trong một thế giới hoàn toàn khác lạ.

Cái gì mà trời rét như cắt da cắt thịt, thầy tôi ngâm tay xuống nước hàng bốn năm tiếng đồng hồ, nhột cả da ra, mà vẫn như không biết rét?! Có hôm, trông thấy thầy tôi chăm chú thủy tiên quá mà thương hại, mẹ tôi phải nhóm một lò than nhỏ đặt ở đằng sau lưng để sưởi ấm cho người.

Ngại nhất là có khi nửa đêm, sương muối ngoài trời rơi mau làm ướt cả tóc râu, mà thầy tôi vẫn cứ quanh quẩn ở ngoài sân để uốn lại lá cho củ này, sửa lại giò cho củ kia, thay vải che rễ cho củ nọ.

Ấy là bởi vì muốn cho rễ thủy tiên được trắng, người chơi hoa phải lấy một thứ băng trắng muốt che cho chân rễ khỏi bụi, mỗi ngày thay một lần, và một ngày ít ra cũng phải mười bận nhỏ nước lên cái băng mới đó. Lúc nào đã bóc màng những giò hoa rồi, một công việc khác tỉ mỉ hơn lại được người chơi hoa rất mực lưu ý tới.

Thầy tôi đeo kính lên để nhìn cho thật rõ, rồi lấy những que tăm cột uốn từng cái nụ cho khỏi sát với nhau quá; đoạn, lấy một ít bông quấn vào đầu tăm, nhúng nước, nhỏ khe khe vào từng nụ một, từng nụ một.

Đứng ở dưới bóng đèn trong nhà mà nhìn ra những bắp thủy tiên đã lên lá xanh ở ngoài sân, ta mường tượng như những nàng tiên bé nhỏ mới nhô lên được nửa người khỏi mặt nước - nhưng nửa người đó trông đã nỡ nà làm sao!

Trời êm êm mơ hồ; ở phía tường bên kia, người ta nghe rõ một hai tờ lá rụng. Trời như nín thở để chờ người đẹp; người đẹp vẫn dửng dăng, đôi môi xanh như còn ngậm lấy ý xuân xanh.

Đợi thầy tôi mãi mà không thấy vào đi ngủ, mắt tôi gà gà chập chờn, và tôi mơ màng thấy trong một đêm hoa đăng, những củ thủy tiên đó hiện ra thành những nàng con gái bé nhỏ, tóc xanh như mây, da trắng như tuyết, vòng những cánh tay mềm mại lại với nhau nhảy múa và ca hát dưới những bóng đèn lồng diêm ảo.

Trong lúc nửa mê nửa tỉnh như thế, tiếng nói của mẹ tôi từ đâu lại văng vẳng đến tai tôi, nhẹ nhàng như hơi gió - ôi, câu chuyện chỉ nghe thoáng trong giây lát mà sao in vào trí óc tôi mãi mãi không phai?

- Trong các loài hoa, trang nhã và thanh quý nhất là thủy tiên đấy, con ạ.

Kiếp trước thủy tiên là người đầy. Theo sách Nội quan nhật sơ ngày xưa, đã lâu lắm rồi, có một người đàn bà họ Diêu rất mực hiền đức làm nhà ở bên cầu Trường Ly. Một năm, vào tuần đầu tháng chạp, mộng thấy ông sao Quan Tinh từ trên trời rơi xuống đất, hóa làm cây thủy tiên. Hoa trắng, đài vàng, trông như ngọc, mà hương thì lại thơm. Bèn hái mấy cánh để ăn. Đến lúc tỉnh dậy, sinh ra một gái xinh đẹp tuyệt trần; lớn lên nét na, hiền hậu mà lại thông minh nổi tiếng khắp nơi. Bà họ Diêu đặt tên cho người con gái đẹp ấy là Thủy Tiên, ý nhớ lại giấc mộng Quan Tinh.

Theo sách Thiên văn thì Quan Tinh là nữ sử tinh, một vị sao coi vận mệnh của đàn bà, con gái có tài học và nét na ở dưới trần. Vì thế, hoa thủy tiên lại có tên là "Nữ sử hoa" hay là "Diêu nữ hoa".

Nhớ hết đoạn chuyện đó xong, thường là tôi ngủ hẳn; nhưng giấc ngủ của trẻ con êm ái, thanh bình, sao mà dẹt nhiều mộng nhưng lựa, thần tiên thế?

Tôi lại mơ thấy mình đứng ở sân, bên cạnh thầy tôi, cùng ngắm ba củ thủy tiên thi. Thầy tôi định rằng hai bắp đẹp nhất thì để dự kỳ thi ở đền Ngọc Sơn (vốn thầy tôi có chân hội), còn bắp kém một chút thì để đi thi trên đền Bạch Mã ở Hàng Buồm.

Ba củ cùng đẹp cả. Tôi đương nghĩ như thế thì có tiếng động mạnh ở sau lưng. Quay lại thì thấy một đám đông ở đâu đi vào, người nào người nấy đầu râu tóc bạc trông như những ông tiên cả. Đến chỗ giường tôi nằm họ cùng ngồi xếp bằng tràn cả lên giường, vừa nhấm nháp rượu chay, vừa bàn luận từng giò thủy tiên của thầy tôi, xem chừng đắc ý lạ lùng, rồi kết luận:

- Thế là thú đấy, cụ Quảng ạ. Lối chơi này cũng như thú chơi chữ, chơi thơ, vất vả một tí nhưng sướng về tinh thần cụ ạ. Bao giờ mới cho hoa hàm tiếu, bao giờ mới cho nở; lá này muốn ruối, giò kia muốn nghiêng, hay là bẹ nõ muốn cao hay thấp, nhất nhất do tay người chơi hoa định đoạt. Nó chẳng là phụ nhân mà! Hà, hà!

Tiếng cười của mấy cụ nổi lên cùng một lúc làm tỉnh hẳn giấc mộng của tôi. Hà hà, các cụ cười đắc chí, nhưng có biết đâu rằng khiến được một bấp thủy tiên thật xứng ý mình, các cụ đã mất bao nhiêu là tâm cơ. Chơi cái trò thủy tiên thi, khổ nhất là vào khoảng từ rằm tháng chạp.

Thực vậy, một người đàn bà nuôi con thấy đổi gió cũng không sợ bằng người gọt thủy tiên, mà lại có thủy tiên để đem thi. Trời mà nồm, pháp phòng chỉ lo hoa nở sớm, rét thì lại không hàm tiểu kịp ngày, lạc đệ thì uất lên phải chết.

Vì thế, cứ từ trung tuần tháng chạp trở đi, thày tôi may lắm mỗi đêm chỉ chợp mắt được vài ba tiếng mà thôi, còn thì cứ thức để mà xem chiều trời. Thấy trời hơi bức một tí là lo, mất cả ăn, y như thể lo cho một đứa con sai đẹn: nào quạt, nào ngâm xuống bể lớn, nào cho xuống gầm sập, chỗ có cái giềng để cho mát, hãm lại, không cho nở. Nhưng mà trời đương nồm mà quay ra gió may, nổi thắc mắc của người chơi hoa cũng không kém phần nào. Nhất là còn độ hai ngày nữa mà trời lại rét quá, xét ra không thể nào kịp hàm tiểu vào giờ chấm điểm được thì thật là cả một sự hãi hùng, ưu muộn. Đáng lẽ phải hãm lại, bây giờ phải đỡ cho nóng, tìm chỗ ấm nóng ở trong nhà, đặt nó vào. Nhưng thể cũng chưa đủ: có khi phải thấp nền ở chung quanh thủy tiên để lấy sức nóng, trông xa như lễ nó, hoặc là quây cót lại giống một ngọn đèn máy vào cho ấm.

Như thế gọi là thúc.

Nhưng thúc mà không cẩn thận, nụ có khi úa vì vậy, phải ghé mắt đến luôn luôn, cứ độ mười lăm phút thì lại ra sân rảy nước hay phơi sương, rồi lại đem vào đặt ở cạnh đèn, cứ như thế cho đến lúc nào xét ra là vừa.

Tôi chưa từng đi thi chữ nho bao giờ, nhưng tâm sự của người học trò ngày xưa, mười năm đèn sách đi thi cũng chỉ hồi hộp đến như người có thủy tiên dự thí. Trước một hôm cả thày tôi và mẹ tôi không ngủ, thức suốt đêm để canh từng cái nụ hoa và dự đoán về thủy tiên của mấy tay cừ khôi lúc bấy giờ là các cụ Mỹ Ký, Cả Nam, Hai Khương và mấy ông khác trên Nghi Tàm. Chẳng biết ai sẽ giật được giải quán quân?

- Mấy hôm nay, Hải Phòng cũng có mấy người lên, trong số này có Bảy Lợi, Phó Dâu và Lý Hựu, không biết có dự thi ở đền nào không, nhưng quyết rằng các cụ Cả Lan và Hàn Chấn thì không lên đâu, vì nghe đồn ở Nghè Vền có cuộc thi long trọng, mà giải thưởng nghe chừng to lắm.

*

Thời gian trôi đi một cách nặng nề. Nhưng rồi ngày quyết định cũng đến.

Thày tôi, trang trọng lạ lùng, tự tay lên gác lấy nước ở trên bàn thánh xuống để rửa ráy một lần chót và thay nước cho ba cốc thủy tiên thi.

Trước kia, thường mẹ tôi vẫn lo công việc này. Nước dùng thì là nước máy, nhưng từ khi lá bắt đầu xanh, nước máy không dùng tới nữa, mà là nước sông mua từng gánh của những người đẩy cái xe hai bánh, trên có một thùng gỗ to mà hồi đó người ta vẫn kéo đi bán rong các phố. Một xu một gánh có khi hai xu một gánh nhà nào mua thì xe đỗ lại, người bán mở nút cho cái thứ nước hồng màu phù sa đó chảy vào thùng thật đầy tràn.

Mẹ tôi cho đánh phèn vào nước rồi để đấy cho nước thật lắng mới đem ra rửa và đổ vào trong những cốc thủy tiên. Các cụ bảo thế thì thủy tiên nó mát, tốt rễ, mà bẹ lại trắng, chứ cái nước

máy, Tây họ cho thuốc vàng vào, dùng có hại cho sự phát triển sinh lực của cây mà lại còn làm xám mất cả bẹ là đàng khác.

Xong đầu đầy rồi, thầy tôi chít khăn, mặc áo chỉnh tề đi trước, một người bố già mang thủy tiên theo sau, hai tay nâng lên phía trước mặt y như một người đương lễ.

Ờ mà cũng lạ thật, cầm cốc thủy tiên như thế mà thành ra thủy tiên cũng thấy trang trọng hơn lên nhiều. Người ta thấy rằng đó không còn phải là một thú chơi tầm thường nữa, nhưng là cả một sự thành kính, cả một sự tôn thờ.

Nhất là đến lúc cuối cùng, sắp sửa đến trường thi, thầy tôi lại cắm vào cái giò ở đàng sau một thanh tre cật, vót thật tròn và nhỏ, trên đầu có dán một cái biển con bằng giấy hồng điều viền trắng, cắt thành hình quạt vĩa, đề hai chữ viết chân phương “Quảng Thịnh”(1).

Thì ra không phải chỉ bây giờ người ta mới có thói bất cứ cái gì cũng đặt tên, như cuộc hành quân “Quả quít”, “Trái ổi” hay là trận bão “Cào cào”, “Uéch”, “Bòm bòm” đâu!

Từ ngày xưa, trong những cuộc thi thủy tiên, các cụ cũng đã có cái lối đặt tên hiệu cho từng cốc, cũng như các bậc cha mẹ đặt tên cho từng đứa con, duy khác một điều là những tên của các cụ đặt cho hoa thì có điển tích mà lại đẹp hơn bây giờ một chút.

Thầy tôi đặt cho một cốc cái tên “Quảng Thịnh”, một cốc tên là “Đồ Nam”, một cốc tên là “Vạn Lý Trình” ra cái ý tôi là chim bằng “bằng phi vạn lý”. Bây giờ, tôi không còn nhớ đến tên thủy tiên của các cụ khác nữa, trừ một cốc của cụ Tham Chấn tên là “Tắc Danh”. Sở dĩ nhớ được như thế, cũng là vì đã có một cuộc thảo luận sôi nổi về hai chữ ấy. Cụ lấy làm thích thú về sự bí hiểm của cái tên cụ chọn và đợi cho ai cũng chịu mới ung dung cười ha hả:

- Tắc danh là tất có danh. Ấy là do cái điển “Thủy long tắc linh, thủy tiên tắc danh” đó, thừa các cụ!

Thôi khỏi cần phải nói. Ngồi trong một hội đồng chấm thi thủy tiên, bên những lư trầm hương ngát, các cụ chẳng thiếu điều gì thử thách, bàn tán, ngâm ngợi, chỉ trích và tán thưởng.

Bàn thờ sáng ngời như ban ngày. Lư, nến, mới đánh xong, bóng cứ lộn lên. Nhang thấp la liệt như sao sa, tỏa khói ra trong khắp đền, làm cho ta nhớ lại cảnh trảy chùa Hương, vào tinh mơ sáng thì đến chùa Trong, rừng núi u huyền, mờ ảo như một cảnh tiên giới vẽ trong tranh thủy mặc Tàu.

Cao hơn hết, những cốc thủy tiên thì trên có lọng che ngụy riêng một chỗ tôn nghiêm nhất, chỉ duy kém các vị thần linh một bậc. Tiếng nói, tiếng cười, câu bàn, lời cãi vang lên. Trong ban giám khảo, cụ nào cũng muốn tỏ ra mình minh mẫn, công bằng nhất, xem đi xét lại từng cái lá, từng cái giò, cái mạng, cái bẹ và cái rễ, tranh luận rất là ráo riết.

Mạng chỉ được bóc ra rồi để nguyên đấy, như hai làn môi chúm chím cười; ai bóc hẳn ra, bị đánh hồng; được lá, hồng nụ, hồng; được rễ, chạm lá, hồng; cả một bắp mà có một cánh hé nở rồi, cũng hồng luôn.

Muốn trúng cách, phải toàn bích mới được, dù rằng mình muốn gọt kiểu Long, kiểu Phượng, kiểu Lân, kiểu Ly, nhưng đúng giờ định đoạt, mỗi giò phải có vài cái nụ, mà nụ thì phải là hàm tiếu.

Có ai đã từng xem một cuộc trưng bày thủy tiên hẳn đã thấy các cụ ta ngày trước đã đạt đến tuyệt đích sự thần-thánh-hóa loài hoa. Chẳng hiểu ngày xưa Võ Hậu suy tôn giống mẫu đơn tài tình đến bậc nào, chớ cứ trông thấy các cụ nhà ta trịnh trọng với loài thủy tiên, ta tự nhiên cảm thấy rờn rợn, như hoa là một vị thần linh thiêng thật sự.

Phút quyết định càng kéo dài bao nhiêu thì sự hồi hộp của những người có thủy tiên thi lại càng rộn rã bấy nhiêu. Tim óc trút ra mấy tháng trời đằng đẵng cùng với bao nhiêu công trình thức khuya dậy sớm, mất ngủ quên ăn, đều thu lại trong có một phút này đây.

Thầy tôi, năm trước đã trúng giải ngoại hạng ở đèn Phúc Kiến, năm nay lại càng hồi hộp, lo âu quá. Cứ ngồi đó nửa tiếng đồng hồ, thầy tôi lại đứng lên canh bắt thủy tiên, rồi, không hiểu nghĩ sao, lại ngồi xuống, rồi vụt một cái, thuê xe về nhà để nói với mẹ tôi một câu - một câu thôi - rồi lại đi ngay:

- Cụ Từ Đạm, cụ Trần Quý, cụ Đào Hưởng Mai năm nay đều có dự thi nhưng xem chừng ban giám khảo không được vừa ý lắm. Bắt của nhà có cơ...

Cả nhà tôi hy vọng. Hình như mẹ tôi lại lên trên gác thắp đèn nhang lễ nữa. Lạy Thánh mớ bái, ban giám khảo năm ấy cũng minh mẫn và công bằng lắm. Quyết định khác mọi năm một chút là đáng lẽ cho một giải quán quân, hai giải nhất thì lại lấy hai giải nhất thượng hạng, một giải nhất thường, một giải nhì và một giải ba. Thầy tôi được giải nhất thường.

Nói cho đúng, không được lựa vào giải nhất thượng hạng, thầy tôi cũng có ý không được hả hê như năm trước, nhưng sau khi được mẹ tôi an ủi, thầy tôi cũng nguôi nguôi. Đến khi tin ấy lan ra ngoài, mọi người đổ đến mừng thì thầy tôi vui hẳn lên và cũng cho thế là một vinh dự đặc biệt mà nhiều người thèm khát.

Ngay từ bảnh mắt hôm sau, mẹ tôi đã dậy thật sớm, kê án thư, tràng kỷ ra ngoài sân cảnh để tiếp đón các quan khách đến thăm. Rồi mai kia đây, còn gọi là khối khách, phải lo ngay từ bây giờ mới kịp. Thôi thì nhà cứ loạn lên, bỏ cả buôn cả bán, hết ông Cả Nam, thì lại đến cụ Tú Thanh, có khi ba bốn cụ cùng nói một lúc, nghe cứ riu ra riu rít. Không khí gia đình tôi thật quá là tấp nập hơn ngày Nguyên Đán nhiều.

Thầy tôi vừa nhìn cái móng tay út lá lan vừa nói một lời khiêm nhường:

- Không, cứ kể ra thì các cụ hội đồng chấm cũng công minh lắm. Tôi vẫn chịu bấp "Tân Hương" của cụ Trần ngay từ lúc đầu...

Một cụ bảo:

- Thế nhưng cụ bảo củ "Thanh Xuân" của cụ Đào kém chắc? Sao lại phải liệt xuống thứ hai?

Không ai đồng ý với ai cả. Đến trưa thì có tin sáng sớm hôm sau hai bấp "Tây Thi" và "Tân Hương" được giải nhất ngoại hạng, vào hồi chín giờ, sẽ được rước lên kiệu để đem lên cúng Thánh, một ở trên đèn Trần Võ và một ở đèn Ngọc Sơn.

Củ "Quảng Thịnh" của thầy tôi được giải nhất thường sẽ được rước về nhà vào sáng sớm hôm mừng sáu Tết.

Vừa có tin đó, một cụ bạn lại đến báo cho một tin mừng khác là củ "Đồ Nam" cũng của thầy tôi ở Bạch Mã được giải thưởng nhì.

Thật, chưa bao giờ đầu năm thiên thủ, nhà tôi lại có một cái mừng “cập ríp” mê ly đến thế. Thày tôi cứ như là có rôm ở trong người, không ngồi đâu đứng đâu yên, hết ra lại vào, hết đi lại đứng, sướng quá phờ cả người ra, trông vừa thú mà cũng vừa ái ngại.

Đến mẹ tôi nữa mới lại càng vất vả. Mắt người sáng ngời lên, đôi má cũng thắm màu hơn một chút, nhưng mà còn bao nhiêu việc phải làm!

*

Tôi mở mắt dậy sáng hôm mùng sáu thì nhà tôi mới hẳn và đẹp quá chừng là đẹp! Từ trên trần nhà rủ xuống, một bức “mi môn” do chính chú “Công Thái” mua từ ở Tàu về. Ở hiên, có án thư, tràng kỷ. Còn ngay ở cửa vào thì bày một cái bàn treo “quần màn” thêu kim tuyến “sư tử hí cầu” tuyệt đẹp. Trên bàn, là một bộ ngũ sự bằng đồng bạch sáng choang, khói trầm tỏa lên nghi ngút làm cho cả gian nhà thơm ngát như là một động tiên. Bây giờ, ngồi mà nhớ lại, một vài tình tiết cũng đã phai mờ trong trí óc tôi; nhưng tôi không thể nào quên được lúc nghe thấy tiếng kèn tàu ở đầu đường, thày tôi ở trong nhà vội vàng mặc cái áo thụng xanh vào, đứng chấp tay ở cạnh bàn thờ nghi ngút khói hương.

Đám rước đến đầu phố, đám rước đến giữa phố. Mọi người đổ cả ra xem, trang trọng hơn là xem một đám rước thần. Đây thày tôi vẫn cứ đứng nguyên như thế để đợi, dáng điệu trịnh trọng mà vẻ mặt thì nghiêm nghị.

Đây có phải là một sự thành công của một người đem hết tâm hồn ra gọt nên báp thủy tiên trúng cách đâu, mà cũng không phải chỉ là một niềm hân hoan của một người đi thi đã được kể là có văn học cao hơn bạn hữu; đây là một điều cao cả, thiêng liêng hơn nhiều lắm, một ơn huệ của các đấng tối cao linh thần đã dành cho mình và nhà mình, một cái “phúc” mà Trời ban cho buổi đầu năm để mọi công việc trong năm sẽ được hanh thông vậy.

Có tiền cũng không mua được giây phút này đâu!

Đám rước thủy tiên đi càng chậm, lòng người càng sôi nổi và sự hân hoan càng gia tăng. Sống đến thế này, thật quả là mãn nguyện quá đi, Trời ạ!

Kìa, đám rước đã đến cửa nhà tôi.

Cả một khu phố tôi ở tự nhiên nổi bật hẳn lên với những màu đỏ tươi lộng lẫy mà tôi chưa từng thấy bao giờ. Bốn người quán xà-cạp thổi kèn tàu và bốn người khiêng bàn đọc đều mặc áo đỏ nẹp trắng mới tinh như thể vừa mới bước ở trong một bức tranh màu cổ kính ra.

Hai bên bàn đọc, có hai người cầm hai cái quạt vả che báp thủy tiên trúng giải của thày tôi đặt ở giữa, một bên bàn thì có ba vương nhiều điều, hai bao chè, còn một bên nữa thì có một đôi liễn màu hồng cuộn lại và buộc bằng dây gai đỏ. Một cụ bước vào đưa cho thày tôi một bức hoa tiên viết chữ, rồi một người khác cúi đầu, trịnh trọng ra nâng cốc thủy tiên lên, bung ngang trước mặt, đi chậm chậm vào đặt lên trên bàn thờ.

Báp thủy tiên mong đợi!

Báp thủy tiên thần thánh!

Báp thủy tiên đặt lên bàn rồi, cả nhà tôi và những người kéo đến xem ở cửa bỗng thấy một sự im lặng khả kính vương vấn trong không khí vừa ấm cúng mà lại vừa nghiêm trọng.

Thầy tôi châm hương và đốt trầm rồi chấp tay lại lễ ở trước bàn thờ; đoạn, vái ông cụ dẫn đầu đám rước thủy tiên một vái dài.

Tôi tưởng ngay lúc đó tôi có thể lăn ra đất vì cố nhịn thờ mãi, đầu óc cứ quay đi. May, chính giữa khi ấy thì có những tiếng nổ làm cho tôi tỉnh lại và lại càng làm cho lòng tôi phấn khởi hơn: đó là tiếng pháo “công tường cát” mà mẹ tôi vừa bảo người nhà châm lửa đốt, đốt “liên chi hồ điệp” để đánh dấu một ngày vui đẹp, chứa chan hạnh phúc.

Ngay chiều hôm đó, một bữa tiệc xếp đặt từ mấy hôm trước được thiết lập ở ngoài vườn. Các ông bạn thầy tôi lại kéo nhau đến ngắm củ thủy tiên trúng giải, vừa uống rượu, vừa làm thơ, đến nửa đêm mới ra về. Mai đây, và một nữa, những bữa tiệc mừng như thế còn kéo dài, có khi đến rằm tháng giêng chưa hết.

Mỗi cụ đều tặng thầy tôi một bài thơ mừng thủy tiên. Thầy tôi chép cả những bài thơ đó vào những tờ thủy tiên rắc bạc rồi đưa cho mẹ tôi để lấy “lè” đóng lại thành một tập, giữ làm kỷ niệm. Thỉnh thoảng, cụ Cả Nam lại sang nhà tôi nhấm rượu với lạc rang, cùng thầy tôi ngâm đi ngâm lại những bài thơ đó trong những buổi chiều tà. Rồi cùng sung sướng, hai cụ cùng cười ha hả với nhau, đặt sách lên trên kỹ, nhìn nhau không nói.

Sau mãi, cụ Nam mới bảo:

- Thú lắm, thú lắm! Được giải thế này cũng bỏ cái công mình nhịn ăn nhịn ngủ để mà chăm chút cho hoa...

Thầy tôi hút một điếu thuốc lào, thở khói xanh một giây lâu mới đáp:

- Nhưng mà tốn thọ, ông ạ. Không phải bây giờ tôi mới nghĩ thế đâu, chớ đàn ông mà chơi cái giống thủy tiên này, giảm thọ đi mất đến mười năm; mà đàn bà (thầy tôi hạ thấp giọng xuống một chút) đàn bà gọt thủy tiên thi thì... mất một lứa đẻ đấy ông Cả ạ!

Vũ Bằng, một cõi trời và một cuộc đời hoài niệm Nguyễn Mạnh Trinh

Năm 1957, Vũ Bằng in cuốn “Miếng Ngon Hà Nội”. Vài năm sau cuộc di cư, niềm thương nhớ miền Bắc chưa nguôi và nỗi hoài niệm vẫn nồng.

Cùng ngâm với những bài thơ, như “Thương về năm cửa ô xưa” hay nghe những bản nhạc như “ Nhớ về Hà Nội” hay đọc những tùy bút như “ Đêm già từ Hà Nội”,..., quê Bắc như là một tận cùng của tưởng tượng, nhất là trong tâm tư một cậu bé mới lớn như tôi.

Lúc đó, Hà Nội với tôi thật gần nhưng cũng rất xa. Gần vì sao quen thuộc quá, từ những ngõ đường, từ những con người, thậm chí cả những cơn mưa hay những buổi nắng. Ăn Bắc, mặc Kinh, câu nói ấy hằng nghe sao lúc đó nghe thấm thía. Đọc Thạch Lam, đọc Vũ Bằng, mới thấy quê hương hiển hiện trong trí tưởng. “Hà Nội băm sáu phố phường” của Thạch Lam” hay “Miếng Ngon Hà Nội”, hay “Thương nhớ Mười Hai”... đều gợi lại một không gian, thời gian, mà sự phiêu du đã dẫn dắt suy tư mỗi người về những phương trời nào bằng láng xa vời trong trí nhớ.

Sách vở đã tạo một định kiến, để ở đó mơ mộng kết thành, để những thành phố tạo dựng nét đẹp trong trí tưởng. Thí dụ như Paris, một thành phố được tạo dựng hoàn toàn trong trí tưởng

mà ở đó những nét thơ mộng đã được những cậu học trò nhỏ như tôi đọc những trang sách và tưởng tượng ra. Ở những lớp trung học, đọc và học Cours De Langues của giáo sư Mauger, bao nhiêu nét đẹp của văn hóa Pháp, từ miếng ăn, thức uống, từ nét đẹp của kiến trúc hay thiên nhiên, từ tháp Eiffel đến dòng sông Seine... mỗi mỗi như những nét đẹp huyền thoại chấm phá để thành những nơi chốn khó có trong thực tế... Thì những trang sách của Vũ Bằng, của Thạch Lam,...cũng thế. Nó tạo được những chuỗi suy tư để những người đọc phải bồi hồi.

Những cảnh ấy, những người ấy, tuy xa xôi nhưng thân mến biết bao. Trong gió, trong mưa, trong cái chuyển động của đất trời, chứa biết bao nỗi niềm, biết bao tâm sự...

Đọc những trang tùy bút của Vũ Bằng, mấy ai mà không động tâm nao nao trong dạ. Một thời gian đã qua, biết bao nhiêu là kỷ niệm chẳng thể lãng quên. Dù bây giờ, ở tình cảnh xứ người, nhưng, những lời mở đầu của bài tựa "Miếng Ngon Hà Nội" cũng vẫn là tâm tư chung, của những người luôn hoài vọng:

"...Người xa nhà đột nhiên thấy trống trải trong lòng. Lê bước chân trên nẻo đường xa lạ, y thấy tiếc như một cái gì không mất hẳn, nhưng không còn thấy. Nhớ vẫn vợ, buồn nhẹ nhẹ, cái buồn không se sắt, cái nhớ không day dứt, nhưng chính cái buồn và cái nhớ đó mới thực làm cho người ta nhọc mệt, thần thờ. Lòng người cũng như cánh hoa, chóng già đi vì thế.

Người ta không nặng lắm về hiện tại nhưng thiết tha với quá khứ hơn.

Một tiếng dế ở chân tường, một ngọn gió vàng heo hắt hay một tiếng lá đụng cành trầm đều nhắc nhở ta những kỷ niệm xa xôi dịu dịu..."

Tôi nghĩ, ở Sài Gòn nhớ Hà Nội, lúc trước, thì hiện tại, ở đất Bolsa nhớ về đô thành Hòn Ngọc Viễn Đông, thì cũng thế thôi. Như tâm sự của Giả Đảo trong Độ Tang Càn:

Khách xá Tinh Châu dĩ thập sương
Quy tâm nhật dạ ức Hàm Dương
Vô đoan cánh độ Tang Càn thủy
Khước vọng Tinh Châu thị cố hương
*(Tinh Châu quán trọ mười năm
nhớ Hàm Dương vẫn trong tâm quê nhà
Tang Càn chợt bước chân qua
Tinh Châu nhìn lại phải là cố hương?)*

Ở Little Sài Gòn, món ăn gì cũng có. cả một xã hội Sài Gòn lúc trước thu nhỏ ở đây. Chất lượng món ăn cũng như vệ sinh thì hơn hẳn Việt nam. Thế mà, hình như, có một cái gì bất toàn, thiếu vắng. Câu văn của cụ Tản Đà ngày xưa luận về miếng ăn ngon, tuy dài lê thê, nhưng xét ra cũng có lý của nó. Và, đọc "Miếng Ngon Hà Nội" để thấy những điều tưởng như vụn vặt lại có ý nghĩa trong đời sống biết bao. Ăn uống có khi là cả một nghệ thuật, mà hơn nữa có khi thành một tôn giáo. Không phải cứ sơn hào hải vị, mâm cao cỗ đầy là ngon miệng, mà đôi khi, chỉ là một vài món ăn dân dã, nhưng trong nhiều hoàn cảnh, lại chứa đầy một trời kỷ niệm. Miếng ăn không còn đơn thuần là miếng ăn, mà, nó đã vượt qua ranh giới vật chất để thành biểu tượng tinh thần khó quên. An tô phở sáng sớm thời còn đi học, lúc tuổi trẻ, sao mà ngon thế. Ngon vì thỉnh thoảng mới có tiền để hưởng thụ, mà cũng ngon vì tiết trời sáng sớm lạnh lạnh, ngon vì cái tâm cảm yêu đời, ngon vì miếng thịt bò thơm như má mỗi người tình tuy chưa có nhưng vẫn là kết quả của niềm mơ ước. Và ngon, vì đời sống ở đây, ở thành phố mà tôi đã lớn lên và trưởng thành có biết bao nhiêu là điều yêu mến. Hà Nội, đã là thành phố của hồi tưởng lúc đó thì bây giờ, Sài Gòn đã chiếm vị trí ấy. Đọc tùy bút Vũ Bằng, lại thấy niềm hồi tưởng ấy càng day dứt hơn...

Những đoạn văn viết về những món ăn, đầy những lời thiết tha, toàn những lời thương mến. Ngôn ngữ, có một lúc đã thành những cung bậc để ngân nga, để réo rắt trong lòng những người xa xứ,

“Nổi sầu Hà Nội làm cho lòng người ta rã rời se sắt. Lúc đó, mặc hết cả , người ta chỉ còn biết cầm lấy cái gậy mà đi ngay đi đến bất cứ chợ quê nào cũng được, miễn là có hàng bánh cuốn để ngồi sà xuống một cái ghế nào đó ăn một đĩa bánh xem có thể vui được phần nào sự thèm khát miếng ngon Hà Nội không...”

hay: "... ở hậu phương mỗi khi thấy ngọn gió vàng héo hắt trở về , người ta tuy không ai nói với ai một câu nào , nhưng đều cảm thấy cõi lòng mình se sắt.

Không phải nói thế là bảo rằng ở Hà Thành mỗi độ thu về người ta không thấy buồn đâu. Ngọn gió lạ lùng! Ở đâu cũng thế nó làm cho lòng người nao nao nhưng ở hậu phương thì cái buồn ấy làm cho ta tê tái quá, não cả lòng cả ruột. Nhớ không biết bao nhiêu! mà nhớ gì? Nhớ tất cả, mà không nhớ gì rõ rệt!

Bây giờ ngồi nghĩ lại tôi nhớ rằng tôi không nhớ Tết, không nhớ những ngày vui và những tình ái đã qua bằng nhớ một ngày nào đã mờ rồi , tôi hãy còn nhỏ , sáng nào về mùa thu cũng được mẹ cho một mẻ cốm Vòng để ăn lót dạ trước khi đi học.

Thế thôi , nhưng nhớ lại như thế thì buồn muốn khóc. Tại sao? Chính tôi cũng không biết nữa.

Và thường những lúc đó, tôi thích ngâm khế mấy vần thơ trong đó tả những nổi sầu nhớ Hà Thành, nhất là mấy câu thơ của Hoàng Tuấn mà tôi lấy làm hợp tình hợp cảnh vô cùng

*“Đầu trùm nón lá nhớ kinh thành
anh vẫn vui đi trên những nẻo đường đất nước
lúc xanh xanh, núi trùng điệp, đèo mấp mô,,
qua muôn cảnh vẫn sen Tây hồ
Sông vẫn sông Lô, cốm cốm Vòng..”*

Ờ, mà lạ thật, chẳng riêng gì mình sao cứ đến đầu thu thì người Hà Nội nào , ở phiêu bạt bất cứ nơi đâu cũng nhớ ngay đến cốm Vòng? Chưa cần phải ăn làm gì vội , cứ nghĩ đến cốm thôi , người ta cũng đã thấy ngất lên mùi thơm dịu hiền của lúa non xanh màu lưu ly đặt trong những tàu lá sen tròn cũng xanh muôn muốt màu ngọc thạch!..”

Hoặc: "... Ngoài sân, mưa lã tã làm ướt giàn thiên lý. Mấy con ngỗng trời bay tránh rét buồng ở trên bầu trời xám 1 màu chì mấy tiếng điu hiu. Cơm vừa chín tới, hầu lớn lại nóng hoi , bốc khói lên nghi ngút, mà ngồi ăn ở trong một gian phòng ấm cúng , với một người vợ má hồng hồng vì mới ở dưới bếp lên, có họa là sát phu lắm mới không cảm thấy cái thú sống ở đời !

Vợ thương chồng, gắp một miếng hầu lớn vào trong bát, mỗi thứ một tí , rồi chan nước dùng vào , mời ăn. Ăn một miếng, tỉnh cả người! Ai cũng tưởng các món xào xào lộn xộn với nhau như thế thì ăn vào lưng cũng và không thành nhịp điệu, nhưng họ đã làm . các món “nấu loạn xà ngầu” đó , không hiểu vì một lý do tuyệt diệu gì , quết chặt lấy nhau như một gian nhạc tân kỳ, dương cầm , phong cầm , vĩ cầm, thoát đầu tưởng như là lộn xộn, nhưng lắng tai nghe một chút thì hòa hợp , ăn ý nhau từng tý...”

Võ Phiến, trong bộ sách Văn Học Miền Nam đã nhận xét:

“...Vũ Bằng là một nhà văn tiền chiến, nhưng trước năm 1945 ông viết tiểu thuyết sau này mới chuyển sang tùy bút với những cuốn Miếng Ngon Hà Nội, Món Lạ Miền Nam, Thương Nhớ Mười Hai.

Đề tài tùy bút Vũ Bằng là món ăn và quê hương. Quê hương mật thiết với món ăn, món ăn quán quít lấy quê hương. Vũ Bằng thương nhớ đất Bắc qua những món ăn, ông tò mò về thức ăn miền Nam cũng là vì món ngon quê hương (miền Nam chỉ có món 1 lạ, miền Bắc mới có miếng ngon) vũ Bằng là một đại nghệ sĩ trong khoa ẩm thực. Ông thấu đáo đến cái tinh túy của từng món ăn dân tộc bất luận sang hèn, từ món chả cá mà giới tư bản người Hoa hâm mộ đến nổi đặt máy bay chuyên cấp tốc từ Hà Nội về Hương cảng để làm tiệc, cho đến mấy củ khoai lang lùi trong bếp lửa gia đình. Ông thưởng thức ngon đã rành, mà cái cách ông “luận” về miếng ngon càng tuyệt vời. Xưa nay để chưa có ai luận một cách nhiệt lirt thiết tha đến thế . Tản Đà có lẽ đã bỏ công traу luyện nghệ thuật đến mức thượng thừa nhưng ông lạng lẽ “thực hành” nhiều hơn là đàm luận. Thạch Lam có cởi mở hơn, nhưng bên cạnh Vũ Bằng cũng hóa

ra từ tốn dè dặt hẳn . Vũ Bằng không dè dặt chút nào. Ông không ngại làm một kẻ cực đoan quá khích . Phải chăng vì tình cảnh của ông Vũ khác người trước , ông nói về món Bắc khi không còn ở Bắc nữa , ông đã nói về nó khi đã mất nó, nói bằng tất cả nỗi nhớ tiếc da diết..”

Và ông Võ đã phê bình ông Vũ bằng cách so sánh hai thể tùy bút:

“Cũng viết tùy bút, Võ Phiến khác Vũ Bằng, khác về nhiều phương diện.

Về mặt đề tài, trong khi Vũ Bằng cố thủ lấy một điểm nhất định không rời, thì Võ Phiến bung rộng ra khắp nơi: cái ăn cái uống có , mà nhà ở mà thú ăn chơi, phong tục tập quán, cách thức trang phục của dân tộc cũng có, đặc điểm sinh hoạt trong địa phương từng thời đại có , đặc điểm trong ngôn ngữ dân tộc cũng có mà bản khoán chính trị , thắc mắc triết lý suy tưởng về nghệ thuật cũng có nữa...”

Có lẽ , vì quá “bung rộng” ra, nên trong các văn phẩm của Võ Phiến, giới hạn để phân biệt và định loại giữa tiểu thuyết , truyện ngắn và tùy bút đôi khi cũng mơ hồ . Đến nỗi khi đọc những trang sách khảo luận hoặc phê bình văn học của Võ Phiến , cũng thấy thấp thoáng văn mạch của tùy bút. Có khi, đó là một nét “ duyên dáng “ để làm bớt đi sự khô khan của công việc phê và bình chẳng? Hay như Đặng Tiến viết :” thật ra tùy bút là một danh từ khó định nghĩa . Trong văn chương bây giờ cái gì mà lại không tùy bút !!!”

Vũ Bằng sinh năm 1913. Năm 1969, ông in “Bốn Mươi Năm 'Nói Láo'”. Ông viết văn rất sớm , năm 16 tuổi đã in tập tùy bút châm biếm “ Lọ Vãn” và cũng bước vào trường văn trận bút của báo chí chuyên nghiệp ngay sau khi học xong trung học ở Lyceé Albert Sarraut khi mới xong bằng tú tài. Nghề “Nói Láo” là một tiếng thông dụng chỉ những người viết báo có tính châm biếm nhưng nghề nghiệp nào thì cũng có vinh và nhục , có bề mặt và bề trong. Suốt mấy chục năm cầm bút , trải qua nhiều thời kỳ lịch sử , từ Pháp thuộc, Nhật thuộc , rồi Việt Minh , rồi chính phủ Bảo Đại , chính phủ Ngô Đình Diệm, rồi thời kỳ sau đảo chính 1 tháng 11 năm 1963 ở miền Nam, một hành trình rất dài ấy được thể hiện với những biến cố , những nhân vật mà sự phác họa nhiều khi đơn giản nhưng cũng đa dạng vì sự phức tạp của sự kiện.

Vũ Bằng đã truyền hình lại những chân dung của những người của một thời trong tác phẩm, mà bây giờ đã thành người “ của muôn năm cũ”... Bằng vài nét tiêu biểu , từ sự thông hiểu cũng như quen biết , những nhân dáng ấy có sự chân thật, tuy đôi lúc có chút suồng sã ...

Như khi ông viết về nhà văn Tân Đà Nguyễn Khắc Hiếu:

“..Cuộc diện kiến vào buổi tối một mùa đông lất phất mấy hạt mưa phùn. Lần đó, tôi cũng thất vọng như lần này: Tân Đà thấy tôi vào, cứ ngồi ì ra không thềm đứng dậy; một lúc lâu mới nhìn tôi một hồi như thể nhìn thẳng ăn cắp rồi “à” một tiếng và bảo tôi ngồi xuống ghế. Thì ra ông ta đang say. Bên cạnh ông là một cái hỏa lò than cháy râm râm, trước mặt là một cái mâm nhỏ trên bày thức ăn bữa bãi . Ông ta uống một tợp , gắp một miếng, khà một cái, hơ tya vào lò than rồi .. ngồi rung đùi ngâm, với một giọng khê năng nặc :

Vèo trong lá rụng đầy sân

Tóc tơ ngắn ngủi có ngần ấy thôi

Rồi ông day cái mặt tròn, đỏ như trái bồ quân, trên cằm một cái mũi tròn xoe có hàng vạn đường gân máu chạy ngang chạy dọc như các con kinh đào vẽ trên địa đồ quân sự, ông nhe răng ra (tôi không biết ông cười hay mếu) nói một cách đồng dục :

-À , ông Bằng , ông có thấy không? Chữ “vèo” ấy có cho mấy khuyên son cũng chưa đủ ! “Vèo trong lá rụng”, hay lắm chứ, hay lắm chứ”

Hoặc khi ông liệt tả đời sống Vũ Trọng Phụng:

“...Phụng có một cái tài đặc biệt là không hề biết đánh bạc là gì mà tập phóng sự đầu tiên viết cho báo “Nhật Tân” anh dám đề cập đến vấn đề bạc bịp.Thực ra anh cũng chưa hề quan sát một vụ “ đánh bạc “ bao giờ nhưng anh viết như người đánh bạc thông thạo nhất, đó là nhờ một người anh là ông Trường Tạo , cũng ở phố Hàng Bạc nói chuyện lại để cho anh viết . Cũng thế, đọc chuyện “Số Đỏ” ai cũng tưởng Phụng là một tay ăn chơi sành sỏi khét tiếng mà lại “đều” là khác nữa.nhưng sự thực trái ngược hẳn ; trong tất cả anh em quen biết Phụng có lẽ là người

“chân chỉ hạt bột” nhất, hiền lành nhất mà tương đối cũng là đạo đức nhất. Tiêu pha hay chơi bời gì, anh tính toán từng đồng xu, không phải là vì “kẹo” nhưng chính vì anh phải đứng mũi chịu sào lo cho cả nhà, trong đó có một bà nội góa và một bà mẹ góa, đồng thời lo sao để dành dụm được ít tiền lấy vợ, hầu có con nối dõi.

Về sau này, Phụng mòn mỏi đi, một phần lớn cũng vì thức đêm thức hôm để viết cho nhiều báo như “Tiểu Thuyết Thứ Bảy”, “Tiểu Thuyết Thứ Năm”, “Hà Nội Tân Văn” lấy tiền, nhưng cuộc sống của anh ở bên ngoài đối với những người lạ, không có vẻ gì vất vả; trái lại anh còn ra cái dáng nhàn nhã ung dung là khác. Dù bận rộn viết lách đến mấy chẳng nữa tuần nào anh cũng đọc hàng chục tờ báo Pháp để học thêm. Trong anh em có thể nói anh là người hiểu rõ tinh thần của giọng văn “Canard Enchaîné” nhất, mà anh cũng am hiểu nhất chính trị ở nước Pháp và thế giới lúc bấy giờ...”

Nguyễn Tuân, một khuôn mặt về sau được coi như tiên chỉ của văn đàn miền Bắc, cũng được kể về như sau:

“...Tôi còn nhớ hồi làm Trung Bắc, tôi về Thanh Hóa thăm anh. Đi tàu hỏa đã mệt, tôi đến nhà anh chuyện trò một lát sau đi ngủ liền. Tuân nhè đúng lúc tôi đang ngon giấc, lay dậy, bảo mặc quần áo đi có việc cần. Trời thì rét mà ở ngoài còn tối om như mực, tôi không đi nhưng không được. Tôi phải chiều anh bạn “lọ”. Để đi đâu? Anh bắt tôi đi bộ, vòng hết đường này sang đường khác, rồi rủ đi ăn bánh ướt ở một căn nhà lá mà anh bảo là ngon nhất Thang Mộc Ap. Riêng một cái việc ngồi chờ cho bà cụ bán hàng thấp đèn lên, tráng bánh và rán đậu cũng đã mất hai tiếng đồng hồ.

Những hành động lằm chằm và dờ dẩn, lộn ruột như thế không thể nào kể xiết. Trong khi người ta mặc quần áo Tây, anh mặc áo gấm huyền, đội khăn; mùa nực cầm cái quạt đánh chó phải chết để phe phẩy; nói thì rảm rảm, đang vui câu chuyện ngừng phất alí, nhăn cái mũi cười rồi thôi, không nói nữa; đi ăn thì lè khè nhăm nháp, lấy hai ngón tay nhón cái chân chim bỏ câu bỏ lò, ăn chậm như rùa – mà chỉ ăn có hai chân thôi – còn cả con chim thì ngoắt phở ky lại (chứ không gọi) bảo đem “cát giùm vào bếp. Cái nếp sống hàng ngày của Tuân đúng y như văn anh viết trong các bài báo và tác phẩm của anh: khó chịu lạ lùng, làm cho người mới quen bực muốn chết, nhưng các bạn đã biết, thì mặc cho anh muốn giở ra trò trống gì, tùy ý, Thanh Châu, Thượng Sĩ, Thâm Tâm, Ngô Tất Tố, Nguyễn triệu Luật cho anh là một “quái thai” và đã kích kịch liệt nhưng muốn “tây” cách nào, Nguyễn Tuân cứ lập dị nguyên như thế không thay đổi và kỳ cục nhất là một số người đã kích thích lập dị của Tuân, về sau, lại nói giọng lè nhè, ăn uống kiểu cách bắt chước như Tuân...”

Trong “Bốn Mươi Năm ‘Nói Láo’”, còn rất nhiều chân dung khác được hình thành với tất cả những nét đặc thù: Hoàng Tích Chu, Nguyễn Văn Vĩnh, Phạm Quỳnh, Tychia Đái Đức Tuấn, Nam Cao, Ngô Tất Tố, Thâm Tâm, Trần Huyền Trân, Đào Trinh Nhất, Tô Hoài,... toàn là những tên tuổi của một thời văn học. Những nét chấm phá thật linh động, là sự thực của đời thường, nên có sức lôi cuốn và những chi tiết sống thực ấy làm cho người đọc hiểu rõ ràng hơn về trường hợp sáng tác cũng như những thông điệp mà tác giả muốn gửi gắm....

Suốt mấy chục năm làm báo, va chạm với biết bao nhiêu là chuyện bất như ý, cũng như trải qua bao nhiêu lần lên voi xuống chó, và mặc dù người mẹ hiền của ông đã khuyên can ông đừng chọn lựa một cái nghề mà cái nghiệp quá nặng, bởi bà đã là người in sách, bán sách và có rất nhiều kinh nghiệm với những người có liên quan đến nghề bạc bẽo ấy. Nhưng ông vẫn kết luận câu chuyện của mình bằng thái độ vẫn cho sự lựa chọn của mình là đúng:

“...Gửi cả một cuộc đời cho nghề báo, rút nhiều kinh nghiệm đau thương hơn là xứng ý, tôi cũng có lúc tự mình lại phỏng vấn mình đã đóng góp gì cho lịch sử văn hóa dân tộc, đã làm được việc gì cho báo chí, và hiện còn bản khoản hoài vọng những gì về nghề nghiệp.

Không. Tôi không bao giờ đáp lại những câu hỏi phiền phức đó. Nhưng tôi biết rằng nếu một ngày kia, Trời xử phiên án cuối cùng, hỏi tôi nếu cho trở lại làm người thì sẽ làm gì, tôi cũng không cần suy nghĩ gì hết và chỉ trả lời một câu.

Người mẹ nào sinh con lại chẳng muốn cho con sau này ăn nên làm ra, có vai có vế nhưng Mẹ ơi, con đành chịu tội bất hiếu với mẹ: nếu trở lại làm người con cứ lại xin làm báo!!”

Viết về nghề báo, ông rất thành thực, kể lại cả những chuyện tiêu cực, những chuyện làm tiền, những thế lực ngoại bang dùng tiền bạc, quyền lợi cũng như thế lực để tạo ra những cơ quan ngôn luận và những ký giả phục vụ cho những mưu đồ chính trị. Nhà văn Thượng Sĩ Nguyễn Đức Long đã có nhận xét: "... Với một lối diễn tả giản dị, thân mật chan chứa tính cách trào lộng, Vũ Bằng đã phác lại thật độc đáo, thật linh động, những khuôn mặt của mấy thế hệ làm báo, những nhân vật nổi danh một thời, đã làm lịch sử, và đi vào lịch sử, hoặc chết đi rồi, hoặc còn sống, hiện có mặt ở đây hay nơi khác. Những nhân vật này lần lượt xuất hiện mỗi người hiến cho độc giả một vài mẫu chuyện vui có buồn có nhưng thật mới lạ. Cho nên tôi có thể nói đọc "40 năm nói láo" chẳng khác đọc lịch sử báo chí xứ này trong vòng gần nửa thế kỷ 20. Và nếu như ta thường hiểu: báo chí phản ảnh sinh hoạt xã hội, thì "40 năm nói láo" đã phản ảnh phần nào, ở những khía cạnh nào, qua nhiều giai đoạn, nhiều biến cố của xứ sở chúng ta.."

Năm 1972, Vũ Bằng in "Thương Nhớ Mười Hai". Cũng vẫn những lời thiết tha, cũng vẫn nỗi niềm hoài vọng. Những hình ảnh của dĩ vãng cứ một lúc hiện về, se thắt, đứt ruột. Một năm mười hai tháng là 365 ngày nhớ nhung. Trời này, đất này sao cứ man mác một phương trời cũ. Người vợ tấm mảnh ngày xưa, đã thật xa, là hình bóng cứ phảng phất hoa theo thời tiết, theo từng giờ khắc của đời sống

Vũ Bằng viết: "Nhớ quá, bất cứ cái gì của Hà Nội cũng nhớ, bất cứ cái gì của Bắc Việt cũng nhớ, nhớ từ cánh đồng lúa con gái mơn mơn nhớ đi, nhớ rừ tiếng hát của người mẹ ru con buổi trưa hè mà nhớ lại, nhớ hoa sấu rụng đầu đường Hàng Trống, nhớ quả bàng ở Hải Hậu rụng xuống bờ sông đào, nhớ sen Linh Đường thơm ngào ngạt cả bầu trời mà nhớ lên, nhớ nhãn Hưng Yên, nhớ vải Vụ Bản, cá anh vũ Việt Trì, na Láng, bưởi Vạn Phước, cam Bồ Hạ, đào Chapa mà nhớ xuống

Nhớ không biết bao nhiêu, nhớ bát canh rau sắng chùa Hương, nhớ khóm tiển xuân la tròng ở bên giậu trúc, nhớ mưa bụi, vợ chồng nửa đêm thức giấc đi uống một ly rượu ấm ở cao lầu, nhớ những buổi trưa hè có ve sầu kêu rền rền, nhớ luôn cả những cô gái Thổ cưới ngựa thô đi trong rừng có những cánh hoa đào rơi lả tả nơi vai áo..."

Vũ Bằng là một người có tâm sự riêng, và cuộc đời cũng có những điều riêng khó nói. Dù ông tránh né vấn đề chính trị trong khi cầm bút, đọc những tác phẩm của ông từ tiểu thuyết từ tùy bút đều thấy vậy, nhưng sau này lại có nhiều người tự nhận là cấp chỉ huy của ông trong Biệt đội Quân Báo của Quân đội Việt Cộng Sản. Và mãi sau này, mới chính thức xác nhận. Nhưng theo Triệu Xuân người viết Lời Giới Thiệu cho Tuyển Tập Vũ Bằng:

"Vũ Bằng chết, con ông đến một tòa soạn đăng cáo phó (mất tiền) Tòa soạn này đồng ý đăng nhưng nhất quyết không cho đăng hai chữ Nhà Văn trước tên của Vũ Bằng! Thành thử nội dung Tin buồn chỉ vốn vẹn có vài chữ: "Ông Vũ Bằng sinh ngày.. mất ngày" Đám tang của ông thật vắng người đưa!

Khi Hội nghiên cứu giảng dạy văn học thành phố Hồ Chí Minh tái bản cuốn Thương Nhớ Mười Hai, người ta đã bỏ đi lời đề từ trên đầu sách bắt đầu viết thì là thương..." Bỏ đi lời đề từ ấy có khác nào không cho Vũ Bằng thấp nén hương khóc vợ ông?! Năm 1992, tôi hợp tác với Nhà Xuất Bản Văn Hóa Thông Tin để tái bản tác phẩm "Bốn Mươi năm Nói Láo", một cuốn hồi ký rất có giá trị văn học, sử học về một giai đoạn văn chương báo chí Việt Nam. Tôi làm việc này trước hết vì yêu quý Vũ Bằng là một nhà văn lớn, một người làm báo giỏi, thiết tha yêu nước thương đời. Cuốn hồi ký nổi tiếng Bốn Mươi Năm Nói Láo ấy, khi phát hành được 5 ngày thì... chỉ vì một hai ý kiến thôi, không có văn bản gì, sách đã bị giam trong kho không được bán, suốt từ năm 1993 đến nay! Hương hồn nhà văn Vũ Bằng nơi chín suối có biết chăng chuyện trở trêu trên!"

Như vậy, Vũ Bằng là một nhà văn bị chế độ Cộng sản bạc đãi hay là một nhà văn hoạt động tình báo bí mật trong thời chiến tranh? Chắc chỉ có mình ông mang theo cái bí mật ấy xuống suối vàng. Có phải chính ông, trong những ngày lơ lửng của Sài Gòn sau 30 tháng tư năm 1975, đã viết những bài gửi ra hải ngoại phổ biến "Cái tai sát của thằng cùi phương Bắc" không?

Như vậy, giải thích làm sao cái tâm tư chán ghét một chế độ chủ trương đem sự lừa gạt thủ đoạn làm cứu cánh chính trị?

Nhưng, tôi đọc những tác phẩm của ông, và chỉ thấy vời vợi những khung trời và những cuộc đời cứ menh mang mãi một niềm hoài niệm.

Văn chương, có lúc là mây trời để bay về một nơi chốn nào, của kỷ niệm, của những đôi mắt suốt đời cứ vọng mãi đến chốn xa vời và không có thể tìm đến trong suốt cuộc đời...

Bên trời thương nhớ Vũ Bằng Văn Giá

"Theo tôi, Vũ Bằng là tiêu biểu cho hình ảnh nhà báo làm văn, nhà văn viết báo ở Việt Nam. Bất cứ thứ gì của đời sống, vào tay Vũ Bằng, cũng có thể biến thành những trang viết tuyệt hay. Có những mảng Vũ Bằng cơ hồ đã "tát cạn", khiến cho những người đi sau rất ngại ngần chạm vào. Chẳng hạn như đề tài ẩm thực và đề tài Hà Nội..." - nhà phê bình Văn Giá.

Cuối tháng 12 vừa qua, Hội Nhà văn Việt Nam đã tổ chức trọng thể lễ kỷ niệm 100 năm Ngày sinh nhà văn - nhà tình báo Vũ Bằng. Ngày 7.4 tới cũng vừa chẵn 30 năm Ngày mất của ông. Vũ Bằng là một tác giả có ảnh hưởng sâu sắc đến đời sống văn nghệ trong nước không chỉ một thời. Tuy nhiên, trong cuộc đời nhiều biến động của mình, đã có lúc Vũ Bằng không được đánh giá đúng. Nhà phê bình văn học Văn Giá chính là một người đã có nhiều đóng góp trong việc khẳng định lại vị trí và đóng góp của nhà văn Vũ Bằng trong đời sống kháng chiến cũng như trong nền văn học, báo chí nước nhà...

- Thưa nhà phê bình văn học Văn Giá, nhân kỷ niệm 100 năm Ngày sinh của nhà văn, nhà tình báo Vũ Bằng, ông có thể giúp cho độc giả yêu mến Vũ Bằng hiểu thêm con cơ vì sao ông lại dấn thân vào công việc tìm kiếm, sưu tầm tài liệu để làm sáng tỏ những dấu lặng trong cuộc đời tác giả "Thương nhớ mười hai"?

+ Những năm 90 của thế kỷ trước tôi mới bắt đầu đọc Vũ Bằng, đó là cuốn "Thương nhớ mười hai". Đọc thì mê văn ông ngay. Rồi tôi tìm được "40 năm nói láo" của ông để đọc tiếp. Chỉ với hai cuốn sách đó thôi, tôi thực sự mến trọng tài danh văn chương Vũ Bằng. Đọc, rồi tôi lại nghe chuyện Vũ Bằng "đi với phía bên kia", tôi không tin. Người ta nói văn là người.

Ở "Thương nhớ mười hai", tôi cảm nhận con người này có quan điểm trung lập. Và đặc biệt là tấm lòng của ông thiết tha với Hà Nội, với đất nước, với con người, không thể nào ông lại là kẻ phản động được. Tôi cứ day dứt câu hỏi đó mãi trong lòng. Ngày đó tôi còn đang dạy trường báo chí. Trong một chuyến vào công tác tại Sài Gòn, tôi có gặp con trai Vũ Bằng, anh Vũ Hoàng Tuấn. Anh Tuấn là con của người vợ đầu của Vũ Bằng. Anh Tuấn có kể cho tôi nghe một số chi tiết đáng chú ý.

Tháng 10/1954, bà Quý (vợ đầu Vũ Bằng) và anh Tuấn xuống Hải Phòng để tiễn Vũ Bằng vào Nam. Vũ Bằng có dặn dò con trai là con ở lại miền Bắc với mẹ, không thể theo bố vào Nam được. Bà Quý ngậm ngùi tiễn chồng không một lời than van trách móc. Dường như bà hiểu rằng, chồng mình vào Nam là làm việc quốc gia đại sự chứ không đi chơi như ông nói.

Anh Tuấn cũng kể thêm một số chi tiết nữa, chẳng hạn như việc sau này anh học xong đại học, anh phải nhận công tác miền núi hơn chục năm, chỉ vì lý lịch của cha anh có những điểm nghi ngờ. Rồi chi tiết khi Vũ Bằng mất năm 1984, báo chí có đưa cáo phó, nhưng người ta đề nghị chỉ thông báo sự ra đi của ông như một cộng dân bình thường. Tôi nghe thì xót xa vô cùng.

Lần theo dấu vết câu chuyện anh Tuấn kể, tôi tìm được ông Hội, là thủ trưởng trực tiếp của Vũ Bằng thời ông hoạt động cách mạng. Ông Hội xác nhận, Vũ Bằng là một mắt lưới tình báo quan trọng trong tổ chức của ta, bắt đầu hoạt động tại Sài Gòn từ tháng 10/1954. Đây cũng là lý do chính mà Vũ Bằng rời Hà Nội vào Nam. Ông đi hoạt động tình báo, núp dưới vỏ bọc là một

người làm báo. Ông Hội giúp tôi tìm rất nhiều giấy tờ, bằng cứ để có thể chứng minh nhân thân của Vũ Bằng. Sau đó, các cơ quan chức năng đã có xác nhận cho Vũ Bằng, rửa được tiếng oan mà Vũ Bằng và gia đình ông phải chịu đựng trong nhiều năm.



Lễ kỷ niệm 100 năm ngày sinh nhà văn, nhà tình báo Vũ Bằng

- Không chỉ chứng minh nhân thân, ông còn là người cất công sưu tầm nhiều tác phẩm của Vũ Bằng. Ông có thể kể lại hành trình này?

+ Chứng minh được nhân thân cho Vũ Bằng rồi, tôi rất mừng. Nhưng tôi nghĩ, ngoài nhân thân trong sạch, Vũ Bằng cần được đánh giá đúng tầm vóc ở góc độ nhà văn, nhà báo. Tôi có cho sinh viên báo chí làm luận văn tốt nghiệp, phục dựng và đánh giá lại những đóng góp quan trọng của Vũ Bằng về văn chương, báo chí. Tôi bắt đầu bỏ công đi tìm kiếm, sưu tầm các tác phẩm của Vũ Bằng. Đầu tiên là tôi đến các thư viện sưu tầm truyện ngắn Vũ Bằng. Những truyện ngắn ông viết thời kỳ ông dinh tề vào thành Hà Nội (1948) đều có tinh thần chung là miêu tả, phê phán đám trí thức bồi bút ôm chân Nhật lúc bấy giờ.

Tôi đến Thư viện Quốc gia lục tìm lại báo "Tiểu thuyết thứ bảy". Vào Tp HCM, nhờ quen một người bạn là thủ thư của Thư viện Thành ủy trong đó mà tôi khai thác được hơn 20 truyện ngắn Vũ Bằng viết trong khoảng thời gian từ năm 1948 đến 1954. Dù vậy, tôi vẫn băn khoăn, sự nghiệp của Vũ Bằng không thể chỉ là "Thương nhớ mười hai", "40 năm nói láo". Tôi bỏ thời gian có thể nói là "quần nát" nhiều thư viện ở các tỉnh phía Nam và tìm thêm được một số truyện ngắn và một số tùy bút, hồi ký, chân dung, tiểu luận nữa của Vũ Bằng. Trong lúc Vũ Bằng cần được "rửa" tiếng oan, tôi nghĩ không vội cầu toàn, mà cần ra ngay một cuốn sách công bố những tư liệu chính thống về ông, để bạn đọc hiểu đúng về Vũ Bằng. Và tôi xuất bản cuốn "Vũ Bằng - Bên trời thương nhớ" (năm 2000), được nhiều bạn đọc đón nhận.

- Theo ông, việc chứng minh nhân thân Vũ Bằng có ý nghĩa như thế nào trong câu chuyện khẳng định tầm vóc Vũ Bằng trong đời sống văn học và báo chí?

+ Tôi đã từng không vui khi nghe những lời bạc bẽo của chính một vài đồng nghiệp văn chương. Họ nói, Văn Giá đi tìm cách chứng minh Vũ Bằng là nhà tình báo thì hay ho gì, vì Vũ Bằng trong tư cách nhà văn mới là quan trọng. Đúng, Vũ Bằng là nhà văn, nhà báo kiệt xuất. Nhưng nếu chúng ta không bắt đầu đi từ việc chứng minh thân nhân của Vũ Bằng thì làm sao có thể công bố một cách chính danh hàng loạt tác phẩm của Vũ Bằng được? Và lấy gì làm cơ sở để mà đánh giá những đóng góp to lớn của Vũ Bằng trong văn chương, báo chí? Từ khi Vũ Bằng được "minh oan", rõ ràng vị thế của Vũ Bằng được nâng lên một tầm mới. Những tác phẩm của Vũ Bằng được xuất bản ngày một nhiều hơn và được đánh giá chính xác hơn.

- Đây là những điều thú vị nhất về Vũ Bằng mà trong suốt quá trình tìm hiểu về sự nghiệp, thân thế Vũ Bằng, ông đúc kết được?

+ Về tài năng Vũ Bằng trong văn chương chúng ta không cần phải bàn thêm nữa. Ông là một trong số ít nhà văn Việt Nam có công đưa thể loại ký trở thành một thể loại sang trọng và có vị trí vững chắc trong nền văn học mà trước đó nó chưa từng có. Truyện ngắn Vũ Bằng cũng rất đặc sắc. Tài văn của ông đã có rất nhiều bài viết và công trình nghiên cứu đề cập tới rồi. Nhưng tôi muốn nói về khả năng khác của Vũ Bằng, đó là ông có một "con mắt xanh" khi nhìn thấu khả năng của người khác.

Hồi nhà văn Kim Lân bắt đầu viết truyện ngắn, toàn viết những câu chuyện tình ướm át với bút danh Kim Lang, Vũ Bằng khuyên Kim Lân là hãy bỏ những chuyện tình đi và hãy viết những câu chuyện về những thú vui chơi ở chốn thôn dã quê hương thì sẽ có bạn đọc. Quả nhiên sau đó Kim Lân chỉ viết những thú "phong lưu đồng ruộng" và ông lập tức trở nên nổi tiếng. Hay Vũ Bằng đã từng khuyên Nam Cao, Tô Hoài, Lý Văn Sâm và nhiều cây bút khác đương thời biết nhận ra và phát huy những gì là sở trường của mình để sớm khảng định được văn tài, sớm có "chiếu ngồi" trong làng văn học... Vũ Bằng có khả năng "ngửi" văn rất tốt. Ông còn "ngửi" được cả văn hóa của mỗi người cầm bút và linh cảm tốt cái gì họ có thể viết hay, sở trường...

- Nhà phê bình Chu Văn Sơn đã đánh giá Văn Giá chính là chuyên gia hàng đầu về Vũ Bằng. Những công trình ông làm về Vũ Bằng chính là những công trình của "tác lòng tri kỷ". Trong ý nghĩa ấy, để khái quát về Vũ Bằng, ông có thể nói điều gì?

+ Theo tôi, Vũ Bằng là tiêu biểu cho hình ảnh nhà báo làm văn, nhà văn viết báo ở Việt Nam. Bất cứ thứ gì của đời sống, vào tay Vũ Bằng, cũng có thể biến thành những trang viết tuyệt hay. Có những mảng Vũ Bằng cơ hồ đã "tát cạn", khiến cho những người đi sau rất ngại ngần chạm vào. Chẳng hạn như đề tài ẩm thực và đề tài Hà Nội. Tôi đã nhiều lần đề nghị thành phố Hà Nội đặt tên Vũ Bằng cho một con đường nào đó. Hà Nội phải cảm ơn Vũ Bằng vì một tình yêu đau đớn và sâu sắc ông dành cho Hà Nội... Riêng cá nhân tôi, tôi rất yêu văn chương Vũ Bằng. Yêu bằng một tình cảm sâu nặng nhất có thể. Đã nhiều lần viết về Vũ Bằng, tôi tự hứa đây là bài cuối cùng tôi viết về ông. Nhưng rồi vẫn lại có bài sau nữa...

- Xin cảm ơn nhà phê bình văn học Văn Giá.

Bình Nguyên Trang

Vũ Bằng: từ Miếng Ngon Hà Nội đến Món Lạ Miền Nam Nguyễn Mạnh Trinh

Trong văn chương Việt Nam có rất nhiều nhà văn viết về món ăn Việt Nam. Từ thời tiền chiến về sau, Thạch Lam với "Hà Nội 36 phố phường", Tô Hoài với "Chuyện Kể Hà Nội", Nam Cao với "Trẻ Con không biết ăn thịt chó". Nguyễn Tuân với "Phở" ở miền bắc. Sơn Nam, Vũ Bằng ở miền nam... Những nhà văn ấy đã nâng ẩm thực thành một nghệ thuật và những món ăn ấy được diễn tả như quốc hồn quốc túy của dân tộc. Ở hải ngoại, những món ăn ấy được tái tạo ở xứ người và một nhà văn đã ví von rằng chúng ta ra đi mang theo quê hương từ những món ăn cầu kỳ hay dân dã ấy. Những món ăn như phở, như mì quảng, như bún bò Huế, như các món ăn đặc sản mang hương vị đồng bằng sông Cửu Long hay xứ Thần Kinh được các nhà văn như Võ Đình, Tường Năng Tiến, như Hồ Trườn An... mang lại một hương vị mới của những người luôn luôn bị cái nhớ nhung quê nhà và nuối tiếc một thời đã qua nhưng vẫn còn gần cận trong đời sống hiện tại.

Ừ một nhận thức nào đó, món ăn là biểu hiện của lòng sầu xứ.

Năm 1957, Vũ Bằng in cuốn "Miếng Ngon Hà Nội". Vài năm sau cuộc di cư, niềm thương nhớ miền Bắc chưa nguôi và nỗi hoài niệm vẫn nồng.

Cùng ngâm với những bài thơ, như "Thương về năm cửa ô xưa" hay nghe những bản nhạc như " Nhớ về Hà Nội" hay đọc những tùy bút như " Đêm già từ Hà Nội",..., quê Bắc như là một tận cùng của tưởng tượng, nhất là trong tâm tư một cậu bé mới lớn như tôi.

Lúc đó, Hà Nội với tôi thật gần nhưng cũng rất xa. Gần vì sao quen thuộc quá, từ những ngõ đường, từ những con người, thậm chí cả những cơn mưa hay những buổi nắng. Aên Bắc, mặc Kinh, câu nói ấy hằng nghe sao lúc đó nghe thấm thía. Đọc Thạch Lam, đọc Vũ Bằng, mới thấy quê hương hiển hiện trong trí tưởng. "Hà Nội băm sáu phố phường " của Thạch Lam" hay " Miếng Ngon Hà Nội ", hay " Thương nhớ Mười Hai "... đều gọi lại một không gian, thời gian, mà sự phiêu du đã dẫn dắt suy tư mỗi người về những phương trời nào bằng lăng xa vời trong trí nhớ.

Sách vở đã tạo một định kiến, để ở đó mơ mộng kết thành, để những thành phố tạo dựng nét đẹp trong trí tưởng. Thí dụ như Paris, một thành phố được tạo dựng hoàn toàn trong trí tưởng mà ở đó những nét thơ mộng đã được những cậu học trò nhỏ như tôi đọc những trang sách và tưởng tượng ra. Ở những lớp trung học, đọc và học Cours De Langues của giáo sư Mauger, bao nhiêu nét đẹp của văn hóa Pháp, từ miếng ăn, thức uống, từ nét đẹp của kiến trúc hay thiên nhiên, từ tháp Eiffel đến giòng sông Seine,.. mỗi mỗi như những nét đẹp huyền thoại chầm phá để thành những nơi chốn khó có trong thực tế....Thì những trang sách của Vũ Bằng, của Thạch Lam,...cũng thế. Nó tạo được những chuỗi suy tư để những người đọc phải bồi hồi. Những cảnh ấy, những người ấy, tuy xa xôi nhưng thân mến biết bao. Trong gió, trong mưa, trong cái chuyển động của đất trời, chứa biết bao nỗi niềm, biết bao tâm sự....

Đọc những trang tùy bút của Vũ Bằng, mấy ai mà không động tâm nao nao trong dạ. Một thời gian đã qua, biết bao nhiêu là kỷ niệm chẳng thể lãng quên. Dù bây giờ, ở tình cảnh xứ người, nhưng, những lời mở đầu của bài tựa " Miếng Ngon Hà Nội " cũng vẫn là tâm tư chung, của những người luôn hoài vọng:

"...Người xa nhà đột nhiên thấy trống trải trong lòng. Lê bước chân trên nẻo đường xa lạ, y thấy tiếc nhớ một cái gì không mất hẳn, nhưng không còn thấy. Nhớ vẫn vợ, buồn nhẹ nhẹ, cái buồn không se sắt, cái nhớ không day dứt., nhưng chính cái buồn và cái nhớ đó mới thực làm cho người ta nhọc mệt, thẩn thờ. Lòng người cũng như cánh hoa, chóng già đi vì thế.

Người ta không nặng lắm về hiện tại nhưng thiết tha với quá khứ hơn.

Một tiếng dế ở chân tường, một ngọn gió vàng heo hắt hay một tiếng lá rụng cành trâm đều nhắc nhở ta những kỷ niệm xa xôi dịu dịu..."

Tôi nghĩ, ở Sài Gòn nhớ Hà Nội, lúc trước, thì hiện tại, ở đất Bolsa nhớ về đô thành Hòn Ngọc Viễn Đông, thì cũng thế thôi. Như tâm sự của Giả Đảo trong Độ Tang Càn:

Khách xá Tinh Châu dĩ thập sương
Quy tâm nhật dạ ức Hàm Dương
Vô đoan cánh độ Tang Càn thủy
Khước vọng Tinh Châu thị cố hương
(Tinh Châu quán trọ mười năm
nhớ Hàm Dương vẫn trong tâm quê nhà
Tang Càn chợt bước chân qua
Tinh Châu nhìn lại phải là cố hương?)

Ở Little Sài Gòn, món ăn gì cũng có. cả một xã hội Sài Gòn lúc trước thu nhỏ ở đây. Chất lượng món ăn cũng như vệ sinh thì hơn hẳn Việt Nam. Thế mà, hình như, có một cái gì bất toàn, thiếu vắng. Câu văn của cụ Tân Đà ngày xưa luận về miếng ăn ngon, tuy dài lê thê, nhưng xét ra cũng có lý của nó. Và, đọc " Miếng Ngon Hà Nội " để thấy những điều tưởng như vụn vặt lại có ý nghĩa trong đời sống biết bao. Aên uống có khi là cả một nghệ thuật, mà hơn nữa có khi thành một tôn giáo. Không phải cứ sơn hào hải vị, mâm cao cỗ đầy là ngon miệng, mà đôi khi, chỉ là một vài món ăn dân dã, nhưng trong nhiều hoàn cảnh, lại chứa đầy một trời kỷ niệm. Miếng ăn không còn đơn thuần là miếng ăn, mà, nó đã vượt qua ranh giới vật chất để thành biểu tượng tinh thần khó quên. Aên tô phở sáng sớm thời còn đi học, lúc tuổi trẻ, sao mà ngon

thế. Ngon vì thỉnh thoảng mới có tiền để hưởng thụ, mà cũng ngon vì tiết trời sáng sớm lạnh lạnh, ngon vì cái tâm cảm yêu đời, ngon vì miếng thịt bò thơm như má môi người tình tuy chưa có nhưng vẫn là kết quả của niềm mơ ước. Và ngon, vì đời sống ở đây, ở thành phố mà tôi đã lớn lên và trưởng thành có biết bao nhiêu là điều yêu mến. Hà Nội, đã là thành phố của hồi tưởng lúc đó thì bây giờ, Sài Gòn đã chiếm vị trí ấy. Đọc tùy bút Vũ Bằng, lại thấy niềm hồi tưởng ấy càng day dứt hơn...

Những đoạn văn viết về những món ăn, đầy những lời thiết tha, toàn những lời thương mến. Ngôn ngữ, có một lúc đã thành những cung bậc để ngân nga, để réo rắt trong lòng những người xa xứ,

" Nổi sầu Hà Nội làm cho lòng người ta rã rời se sắt. Lúc đó, mặc hết cả, người ta chỉ còn biết cầm lấy cái gậy mà đi ngay đi đến bất cứ chợ quê nào cũng được, miễn là có hàng bánh cuốn để ngồi sà xuống một cái ghé nào đó ăn một đĩa bánh xem có thể vui được phần nào sự thèm khát miếng ngon Hà Nội không.,,"

hay: "... ở hậu phương mỗi khi thấy ngọn gió vàng héo hắt trở về, người ta tuy không ai nói với ai một câu nào, nhưng đều cảm thấy cõi lòng mình se sắt.

Không phải nói thế là bảo rằng ở Hà Thành mỗi độ thu về người ta không thấy buồn đâu. Ngọn gió lạ lùng! Ôu đâu cũng thế nó làm cho lòng người nao nao nhưng ở hậu phương thì cái buồn ấy làm cho ta tê tái quá, não cả lòng cả ruột. Nhớ không biết bao nhiêu! mà nhớ gì? Nhớ tất cả, mà không nhớ gì rõ rệt!

Bây giờ ngồi nghĩ lại tôi nhớ rằng tôi không nhớ Tết, không nhớ những ngày vui và những tình ái đã qua bằng nhớ một ngày nào đã mờ rồi, tôi hãy còn nhỏ, sáng nào về mùa thu cũng được mẹ cho một mẻ cốm Vòng để ăn lót dạ trước khi đi học.

Thế thôi, nhưng nhớ lại như thế thì buồn muốn khóc. Tại sao? Chính tôi cũng không biết nữa.

Và thường những lúc đó, tôi thích ngâm khế mấy vần thơ trong đó tả những nổi sầu nhớ Hà Thành, nhất là mấy câu thơ của Hoàng Tuấn mà tôi lấy làm hợp tình hợp cảnh vô cùng

" Đâu trùn nón lá nhớ kinh thành

anh vẫn vui đi trên những nẻo đường đất nước

lúc xanh xanh, núi trùng điệp, đèo mấp mô,,

qua muôn cảnh vẫn sen Tây hồ

Sông vẫn sông Lô, cốm cốm Vòng.."

Ờ, mà lạ thật, chẳng riêng gì mình sao cứ đến đầu thu thì người Hà Nội nào, ở phiêu bạt bất cứ nơi đâu cũng nhớ ngay đến cốm Vòng? Chưa cần phải ăn làm gì vội, cứ nghĩ đến cốm thôi, người ta cũng đã thấy ngất lên mùi thơm dịu hiền của lúa non xanh màu lưu ly đặt trong những tàu lá sen tròn cũng xanh muôn muốt màu ngọc thạch!.."

Hoặc: "... Ngoài sân, mưa lăn tăn làm ướt giàn thiên lý. Mấy con ngỗng trời bay tránh rét buồng ở trên bầu trời xam 1màu chì mấy tiếng điu hiu. Cơm vừa chín tới, hầu lớn lại nóng hổi, bốc khói lên nghi ngút, mà ngồi ăn ở trong một gian phòng ảm cúng, với một người vợ má hồng hồng vì mới ở dưới bếp lên, có họa là sát phu lắm mới không cảm thấy cái thú sống ở đời!

Vợ thương chồng, gắp một miếng hầu lớn vào trong bát, mỗi thứ một tí, rồi chan nước dùng vào, mời ăn. Aên một miếng, tình cả người! Ai cũng tưởng các món xào xào lộn xộn với nhau như thế thì ăn vào lưng cũng và không thành nhịp điệu, nhưng họ đã làm. các món " nấu loạn xà ngầu " đó, không hiểu vì một lý do tuyệt diệu gì, quện chặt lấy nhau như một giàn nhạc tân kỳ, dương cầm, phong cầm, vĩ cầm, thoát đầu tưởng như là lộn xộn, nhưng lắng tai nghe một chút thì hòa hợp, ăn ý nhau từng tý..."

Tác giả Võ Phiến, trong bộ sách Văn Học Miền Nam đã nhận xét:

"... Vũ Bằng là một nhà văn tiền chiến, nhưng trước năm 1945 ông viết tiểu thuyết sau này mới chuyển sang tùy bút với những cuốn Miếng Ngon Hà Nội, Món Lạ Miền Nam, Thương Nhớ Mười Hai.

Đề tài tùy bút Vũ Bằng là món ăn và quê hương. Quê hương mật thiết với món ăn, món ăn quán quít lấy quê hương. Vũ Bằng thương nhớ đất Bắc qua những món ăn, ông tò mò về thức

ăn miền Nam cũng là vì món ngon quê hương(miền Nam chỉ có món lạ, miền Bắc mới có miếng ngon) Vũ Bằng là một đại nghệ sĩ trong khoa ẩm thực. Ông thấu đáo đến cái tinh túy của từng món ăn dân tộc bất luận sang hèn, từ món chả cá mà giới tư bản người Hoa hâm mộ đến nổi đặt máy bay chuyển cấp tốc từ Hà Nội về Hương cảng để làm tiệc, cho đến mấy củ khoai lang lùi trong bếp lửa gia đình. Ông thường thức ngon đã rành, mà cái cách ông "luận" về miếng ngon càng tuyệt vời. Xưa nay để chưa có ai luận một cách nhiệt liệt thiết tha đến thế. Tản Đà có lẽ đã bỏ công trau luyện nghệ thuật đến mức thượng thừa nhưng ông lặng lẽ " thực hành" nhiều hơn là đàm luận. Thạch Lam có cời mở hơn, nhưng bên cạnh Vũ Bằng cũng hóa ra từ tốn dè dặt hẳn. Vũ Bằng không dè dặt chút nào. Ông không ngại làm một kẻ cực đoan quá khích. Phải chăng vì tình cảnh của ông Vũ khác người trước, ông nói về món Bắc khi không còn ở Bắc nữa, ông đã nói về nó khi đã mất nó, nói bằng tất cả nỗi nhớ tiếc da diết.."

Và ông Võ đã phê bình ông Vũ bằng cách so sánh hai thể tùy bút:

" Cũng viết tùy bút, Võ Phiến khác Vũ Bằng, khác về nhiều phương diện.

Về mặt đề tài, trong khi Vũ Bằng cố thủ lấy một điểm nhất định không rời, thì Võ Phiến bung rộng ra khắp nơi: cái ăn cái uống có, mà nhà ở mà thú ăn chơi, phong tục tập quán, cách thức trang phục của dân tộc cũng có, đặc điểm sinh hoạt trong địa phương từng thời đại có, đặc điểm trong ngôn ngữ dân tộc cũng có mà bản khoán chính trị, thắc mắc triết lý suy tưởng về nghệ thuật cũng có nữa..."

Có lẽ, vì quá " bung rộng " ra, nên trong các văn phẩm của Võ Phiến, giới hạn để phân biệt và định loại giữa tiểu thuyết, truyện ngắn và tùy bút đôi khi cũng mơ hồ. Đến nỗi khi đọc những trang sách khảo luận hoặc phê bình văn học của Võ Phiến, cũng thấy thấp thoáng văn mạch của tùy bút. Có khi, đó là một nét " duyên dáng " để làm bớt đi sự khô khan của công việc phê và bình chẳng? Hay như Đặng Tiến viết:" thật ra tùy bút là một danh từ khó định nghĩa. Trong văn chương bây giờ cái gì mà lại không tùy bút!!!"

Năm 1969, Vũ Bằng viết "Món Lạ Miền Nam". Quả là những món lạ đối với người Hà Nội khi sống ở một nơi xa lạ. Canh rùa, chuột thịt, khô, đuông, cháo cóc, dơi huyết, bò kiến, tóp mỡ ngào đường,... lạ miệng lạ khẩu vị của những đặc sản. Trong phần Dựng, nha 2văn Vũ Bằng viết:

"... Có lẽ tô cá chia với ngon thực nhưng lòng còn gởi về cổ lý nên cá rô Đàm Sét vẫn là hơn, trái su su mát như da cô gái tuyết trinh, ô hay, sao lại như đặng đặng, mà miếng thịt gà muốn chế hóa cách gì đi nữa cũng vẫn nhạt phèo?

Mãi đến gần đây, tôi mới nhận ra rằng hương vị của những miếng ngon không hoàn toàn do nơi khẩu cái. Tự nhiên, không vì lý do gì hết, vào một buổi chiều xuống màu kia, mình thấy miếng thịt gà đậm đà hơn, trái su su thoang thoang ngọt và con cá chia với ăn béo mà thơm. Ô, tại sao lại thế? Thì ra ngon hay không là tự ở lòng mình. Chưa chắc món ăn miền Nam bây giờ khác trước. Nhưng người xa nhà cảm thấy ngon lành hơn có lẽ bây giờ y nhận thức được lòng thương yêu của những người ở chung quanh rõ rệt và đậm đà hơn trước.

Đương buồn ray rứt, có một anh bạn rủ về Cái Bè ăn ốc gạo, năm tàn nhớ quê, một cô ở Cao Lãnh mang biếu bánh in và ngồi bên cạnh tách ra từng lát mỏng mời ăn, bà già vợ ở rạch Giá lẽ mề đem cho mát cái bánh tét bấp, ít khô tra, khô gộc và xôi vị... Tất cả những cái đó có nghĩa lý gì đâu nhưng ăn thấy đậm đà ý vị vì mình ăn vào một miếng mà cảm thấy họ cho mình cả một tấm lòng.

Thương biết mấy là thương, mền chùng nào là mền! Nhưng mền thương sao cho bằng thương mền người vợ miền Nam xót xa người chồng bắc xa nhà, nay làm món ăn này, mai làm món ăn khác mong sao cho chồng khuây khỏa được nỗi buồn thiên lý tương tự.

Dùng thịt nhiều xót ruột, em nấu canh chua cá lóc anh xoi, chạo tôm quận vào mía lau ăn ngọt và bùi, nếu anh mệt thì dùng tô cháo chia với nhé! Bánh bèo bì ở Bún nổi tiếng là ngon, tô mì Bà Điểm, hủ tíu Chợ Giữa Mỹ Tho, bánh in Cao Lãnh, nem Tân Hương ăn mịn xót mà giòn, tôm nướng Tân Thuận Đông vừa thơm vừa ngọt. Gà nhúng hèm ngon nhất là Bình Hòa, con

"móng tay" Long Hải, bưởi Tân Triều, ăng Lái Thiêu, cam Cái bè, dưa xiêm Mỹ, dưa hấu Cầu Ngang, con cá nhám xào thịt ngon lừ, ăn mát ruột mà lạnh, trứng chích, trứng diệt vừa bùi vừa béo, có cô con gái theo chồng ra tỉnh mà vẫn còn nhớ mãi nem nướng Đức Hòa, cá cháy Cái Vồn, măng le Bà Rịa ngon hời là ngon!.."

Năm 1972, Vũ Bằng in " Thương Nhớ Mươi Hai". Cũng vẫn những lời thiết tha, cũng vẫn nỗi niềm hoài vọng. Những hình ảnh của dĩ vãng cứ một lúc hiện về, se thắt, đứt ruột. Một năm mười hai tháng là 365 ngày nhớ nhung. Trời này, đất này sao cứ man mác một phương trời cũ. Người vợ tấm mắt ngày xưa, đã thật xa, là hình bóng cứ phảng phất theo thời tiết, theo từng giờ khắc của đời sống

Vũ Bằng viết: "Nhớ quá, bất cứ cái gì của Hào Nội cũng nhớ, bất cứ cái gì của Bắc Việt cũng nhớ, nhớ từ cánh đồng lúa con gái mơn mớn nhớ đi, nhớ rừ tiếng hát của người mẹ ru con buổi trưa hè mà nhớ lại, nhớ hoa sấu rụng đầu đường Hàng Trống, nhớ quả bàng ở Hải Hậu rụng xuống bờ sông đào, nhớ sen Linh Đường thơm ngào ngạt cả bầu trời mà nhớ lên, nhớ nhân Hưng Yên, nhớ vải Vụ Bản, cá anh vũ Việt Trì, na Láng, bưởi Vạn Phước, cam Bồ Hạ, đảo Chapa mà nhớ xuống

Nhớ không biết bao nhiêu, nhớ bát canh rau sắng chùa Hương, nhớ khóm tiến xuân la trồng ở bên giậu trúc, nhớ mưa bụi, vợ chồng nửa đêm thức giấc đi uống một ly rượu ấm ở cao lầu, nhớ những buổi trưa hè có ve sầu kêu rền rền, nhớ luôn cả những cô gái Thổ cưỡi ngựa thồ đi trong rừng có những cánh hoa đào rơi lả tả nơi vai áo..."

Vũ Bằng là một người có tâm sự riêng, và cuộc đời cũng có những điều riêng khó ngổ. Dù ông tránh né vấn đề chính trị trong khi cầm bút, đọc những tác phẩm của ông từ tiểu thuyết từ tùy bút đều thấy vậy, nhưng sau này lại có nhiều người tự nhận là cấp chỉ huy của ông trong Biệt đội Quân Báo của Quân đội Việt Cộng Sản. Và mãi sau này, mới chính thức xác nhận. Nhưng theo Triệu Xuân người viết Lời Giới Thiệu cho Tuyển Tập Vũ Bằng:

' Vũ Bằng chết, con ông đến một tòa soạn đăng cáo phó (mất tiền) Tòa soạn này đồng ý đăng nhưng nhất quyết không cho đăng hai chữ Nhà Văn trước tên của Vũ Bằng! Thành thử nội dung Tin buồn chỉ vồn vẹn có vài chữ: " Ông Vũ Bằng sinh ngày.. mất ngày" Đám tang của ông thật vắng người đưa!

Khi Hội nghiên cứu giảng dạy văn học thành phố Hồ Chí Minh tái bản cuốn Thương Nhớ Mươi Hai, người ta đã bỏ đi lời đề từ trên đầu sách " bắt đầu viết thì là thương..." Bỏ đi lời đề từ ấy có khác nào không cho Vũ Bằng thấp nén hương khóc vợ ông?! Năm 1992, tôi hợp tác với Nhà Xuất Bản Văn Hóa Thông Tin để tái bản tác phẩm " Bốn Mươi năm Nói Láo ", một cuốn hồi ký rất có giá trị văn học, sử học về một giai đoạn văn chương báo chí Việt Nam. Tôi làm việc này trước hết vì yêu quý Vũ Bằng là một nhà văn lớn, một người làm báo giỏi, thiết tha yêu nước thương nòi. Cuốn hồi ký nổi tiếng Bốn Mươi Năm Nói Láo ấy, khi phát hành được 5 ngày thì.. chỉ vì một hai ý kiến thôi, không có vấn bản gì, sách đã bị giam trong kho không được bán, suốt từ năm 1993 đến nay! Hương hồn nhà văn Vũ Bằng nơi chín suối có biết chăng chuyện trở trêu trên! "

Nhà văn Hồ Nam, trong vai trò của một nhân chứng đã viết về Vũ Bằng như sau:

".. Sau năm 1975 tôi thường được Vũ Bằng đưa đi nhậu cùng với Tam Lang. Món nhậu thường là cá lóc nướng trui ở Cầu Ông Lãnh hay đông chiên bơ ở Chợ Cũ Sài Gòn. Trong lúc rượu ngà ngà tôi có hỏi về chuyện Vũ Bằng làm gián điệp. Vũ Bằng cười trả lời tôi rằng người củ Vũ Bằng đi nam làm gián điệp là thượng tướng Chu Văn Tấn giờ còn chẳng ra làm sao đang như tù bị giam lỏng hưởng chi tên Vũ Bằng" các ké kỳ không" đây là chuyện phải quên đi không quên có thể mất mạng như chơi và đây cũng là chuyện " chue" nhất trong đời Vũ Bằng chỉ Tam lang rồi nói Nguyễn Công Hoan có em là ủy viên Bộ Chính Trị đảng Việt Cộng có con là tướng công an Việt Cộng mà lúc nào cũng len lét như rắn mùng năm vì suýt bị đi tù bởi viết truyện dài ' Đổng Rác Cũ". Bọn Việt Cộng chúng đều và khó chơi lắm. Thành con trai Vũ Bằng ngây thơ đi báo công đềm phục hồi danh dự cho mẹ nó chứ riêng Vũ Bằng thấy chuyện này thật chẳng ra

làm sao với anh em bè bạn. Vũ Bằng muốn quên đi. Vũ Bằng thề với tôi và Tam Lang rằng còn sống ngày nào quyết không bao giờ Vũ Bằng nhắc tới chuyện cũ đi làm gián điệp một chuyện theo Vũ Bằng vừa quê vừa nhảm tốt nhất là quên tất cả may ra yên thân. Vũ Bằng còn nói nhiều với tôi rằng bọn Việt cộng là bọn ăn cháo đá bát chuyên vong ơn bội nghĩa tôi nếu có đường có nẻo lên chuồn mau không sẽ bị chúng cho đi đầy. Thượng tướng Chu Văn Tấn là người cứu mang Hồ Chí Minh, Phạm Văn Đồng, Trường Chinh, thế mà chúng còn giam lỏng bao vây kinh tế. Tôi đã không chuồn mà còn ở lại bị đi tù cải tạo và sau đó khi về còn được gặp lại Vũ Bằng trước khi Vũ Bằng về thế giới bên kia.. Thế rồi Vũ Bằng chết và Cộng Sản Hà Nội "đổi mới" con trai Vũ Bằng là Vũ Hoàng Tuấn chạy chọt sao đó Vũ Bằng được truy tặng huân chương chống Mỹ cứu nước tác phẩm của Vũ Bằng được tái bản lia chia các báo ở Hà Nội và Sài Gòn thi nhau khai thác cuộc đời điệp viên của Vũ Bằng trong khi đó thượng tướng Chu Văn Tấn ở tù về qua đời đám ma còn bị công an đập nát di ảnh...

Trần Ngọc Tựu, một trong những người tổ chức thu thập bài vở của anh em văn nghệ sĩ viết từ trong nước gửi ra hải ngoại đã nói với tôi rằng khi công an Cộng sản phá án vụ này đã đến nhà Vũ Bằng định bắt nhưng thấy Vũ Bằng đang hấp hối đã không bắt vì sợ Vũ Bằng vào tù chết trong đó mang tiếng nên chỉ lấy cung ở nhà và trong cáo trạng vụ này được đọc trước tòa có tên Vũ Bằng là tác giả bài "Cái tai sát của thằng cùi phượng Bắc" bao nhiêu lần nhận nhuận bút từ hải ngoại gửi về bằng những thùng đồ. Thành ra nếu không chết thì Vũ Bằng đã bị lôi ra tòa án rồi.."

Như vậy, Vũ Bằng là một nhà văn bị chế độ Cộng sản bạc đãi hay là một nhà văn hoạt động tình báo bí mật trong thời chiến tranh? Chắc chỉ có mình ông mang theo cái bí mật ấy xuống suối vàng. Có phải chính ông, trong những ngày lơ láo của Sài Gòn sau 30 tháng tư năm 1975, đã viết những bài gửi ra hải ngoại phổ biến "Cái tai sát của thằng cùi phượng Bắc" không? Như vậy, giải thích làm sao cái tâm tư chán ghét một chế độ chủ trương đem sự lừa gạt thủ đoạn làm cứu cánh chính trị?

Nhưng, tôi đọc những tác phẩm của ông, và chỉ thấy vơi vơi những khung trời và những cuộc đời cứ mệnh mang mãi một niềm hoài niệm.

Văn chương, có lúc là mây trời để bay về một nơi chốn nào, của kỷ niệm, của những đôi mắt suốt đời cứ vọng mãi đến chốn xa vơi và không có thể tìm đến trong suốt cuộc đời...

Hầu lốn

Có phải ở trong Nam người ta gọi món đó là "sà bần" không?

Không ai bảo cho tôi biết tại sao người ta lại kêu như thế. Tôi cứ gọi nó là "hầu lốn". Chiều tháng Chạp, trời hơi lạnh lạnh, một mình thơ thẩn đi trên các nẻo đường xa vắng, nhìn vào nhà người thấy cơm canh bốc khói dưới đèn, tôi thường nhớ đến món "hầu lốn" ngày nào...

Tất cả buổi chiều đương vào chầm chậm ở trong hồn hiu quạnh, mà chợt nhớ đến món hầu lốn như thế, thì lòng mình tự nhiên ấm áp hẳn lên, nhưng sau đó lại trầm trầm thêm một chút, rầu rầu thêm một chút. Là vì mình lại tương tự miếng ngon Hà Nội mất rồi!

Thực là kỳ lạ: cũng thuộc vào loại hầu lốn, Tàu có "tả pín lù", Tây có "lâm-vố", mà ở đây thì có "sà bần"; ba thứ này, cũng như hầu lốn, đều do các thứ ăn đồ lộn lại với nhau nấu chín lên, nhưng tại sao ăn vào tôi vẫn thấy có một cái gì "khang khác", không làm cho mình mãn nguyện hoàn toàn?

Thường thức “tả pín lù”, công phu lắm. Muốn cho thực đủ vị, phải có cá, tôm, mực, gà, lợn, bào ngư, hầu sì, bong bóng... mỗi thứ gắp một miếng nhúng vào trong nước dùng, rồi gia thêm cải bẹ xanh, cải soong, hành hoa để cả cuống, rưới nước dùng vào bát mà ăn, chính lúc các món ăn đang nóng. Ai muốn có nhiều đăn bạch tinh cho mạnh, thì đập thêm một cái trứng đỏ trứng gà vào. Trứng sống, rưới nước dùng sôi lên trên, chỉ một lát thì tái: mời ông cầm đũa xơi ngay cho, kéo nguội... Trời lạnh, ăn món nóng vào có phải ấm lòng lạ lùng không? Nước dùng gà bỏ thêm đầu tôm, đầu mực, lại đập trứng, húp vào một miếng, nó cứ ngọt lừ đi trong cuống họng... Nói cho thực thì mùa rét, mấy anh em tri kỷ dặt nhau lên một cái lầu cao, gọi tả pín lù ăn kể cũng nên thơ.

Phổ ky đưa ra một cái “cù lao hồ”, trong cù lao có để than tàu hồng; nước dùng ở quanh cái cù lao sôi lên sùng sục làm cho người ăn đã ấm trong lại ấm cả ngoài. Thỉnh thoảng, mấy bông hoa lửa bay lên đem lại cho ta cái cảm tưởng mình là những vị tiên ngồi chung quanh lò bát quái luyện linh đơn, ăn một miếng vào bụng thì trường sanh bất tử.

“Sà bần”, không ăn như vậy. Bí rợ, bún tàu, cá nướng, khoai tây, nấm, tỏi tây, ha-ri-cô-ve, đồ chung vào một cái nồi nấu lên ăn. Cũng như tả pín lù, các món ăn này còn nguyên vẹn, mới toanh, chưa hề đụng đũa; nhưng cũng có một thứ sà bần “hầm bà là” tất cả các thức ăn ngày hôm trước nhà có tiệc tùng còn lại đun nhừ lên, gia thêm rau cỏ rồi bắc ra ăn thật nóng.

Thấp xuống một bậc, người bình dân còn ăn đồ “lâm-vố” cũng là một thứ sà bần, nhưng đây là “sà bần” gộp các món ăn Tây nấu như ra: ra-gu, rô-ti, ô-đơ-vơ, ăng-tê, su-cút cùng bơ, pho-mách, cho tất cả vào một cái nồi nấu chín.

Đừng có bảo những biến chế đó không ngon vì là những món dư, rẻ tiền, được đun nấu theo một “hệ thống vô trật tự”. Sà bần, lâm-vố và tả pín lù, mỗi thứ có một vị riêng, ăn vào lạ miệng, nhưng thực tình mỗi khi thường thức một món đó rồi, tôi chỉ thấy thương món “hầu lớn” hơn lên. Món hầu lớn giống tất cả những món đó, nhưng lại không giống riêng một món nào.

Tả pín lù, ăn thô và béo quá, nước lại ngọt một cách giả tạo; đồ lâm-vố thì lai căng, lộn nhồn, ăn một miếng chơi, cũng được đi, nhưng đến miếng thứ hai thì “chán mớ đời”; còn sà bần kể cũng hay, nhưng không hiểu làm sao tôi cảm thấy nhạt nhẽo... và duy vật như kiểu cô gái Việt học trường đầm, thân thể cứ căng ra mà lại mặc một cái quần cóc se, rất chặt, đi núng na núng nính như biểu diễn rum-ba ngoài phố.

Ăn một miếng, ngon liền; hai ba miếng, được đi; nhưng đến miếng thứ tư mình thấy khẩu cái nó nhàm, “không vô” nổi nữa. Thế là tại làm sao? Tại “sà bần” thừa chất gì chẳng? Hay là tại thiếu một thứ rau gì mà ở trong Nam này không có sẵn?

Chao ôi, hầu lớn thì khác hẳn...

Một buổi chiều đông, hoa rét trở về với mưa xanh, gió thu, anh bước vào nhà, tự nhiên thấy ngào ngạt một mùi thơm... Hỏi: “Ờ, nhà làm món gì mà ngát thế?”. Đáp: “Hôm nay lạnh, làm món hầu lớn ăn đấy mà!”.

Vợ đã biết tính chồng hơi khó, thích món gì mà không đủ vị thì hay “lấy”, cho nên từ buổi trưa đã phải mua đủ các thứ rau cần thiết như thìa là, cải cúc, cải xanh, rau cần... Bao nhiêu thứ đồ rửa sạch, để cho ráo nước. Xong đâu đấy, mới đi lấy tất cả những món ăn còn lại của bữa cỗ hôm qua để riêng ra một chỗ, đợi giờ chồng về thiếu mười phút thì bắc vầu lên bếp, bắt đầu làm món ăn thích ý của chồng. Bát thịt lợn ninh với măng khô cho vào trước, rồi đến bát miến,

long

tu, bào ngư, vây, bóng, kế tiếp trút vào sau. Lại còn đĩa gì kia nữa? Giò, chả cũng cho vào nót, và cho vào luôn cả mấy miếng phì tản, thịt quay, mấy cuộn hành, và chớ có quên đĩa thịt gà luộc và bát chim hầm với hạt sen và cốm!

Lửa reo lách tách như cười. Từ cái vầu tỏa lên một ngọn khói lam huyền ảo. Người nội trợ gia mắm, muối vừa vụn ngon thì chồng đã thay quần áo xong rồi, mà người nhà cũng bày bàn kê ghế đâu vào đó. Mời ông ngồi trước, xong rồi đấy! Có uống rượu thì lấy chai rượu sen ở ngăn dưới cùng tủ buýp-phê, chớ cái chai để ở trên mặt tủ là thứ soàng, uống phí công đi. Người vợ vừa nói vừa lấy rau ở trong rổ cho vào vầu: rau cải cho vào trước, rồi đến rau cần, cuối cùng là thìa là, tất cả trộn lộn, vừa tái thì bắc ra, đập một quả trứng, đảo lên vài nhát nữa rồi trút ra bát lớn.

Ngoài sân, mưa lã tã làm ướt giàn thiên lý. Mấy con ngỗng trời bay tránh rét, buồng ở trên bầu trời xám màu chì mấy tiếng đều hiu. Cơm vừa chín tới, hẩu lớn lại nóng hổi, bốc khói lên nghi ngút, mà ngồi ăn ở trong một gian phòng ấm cúng với một người vợ má hồng hồng vì mới ở dưới bếp lên, có họa là sát phu lắm mới không cảm thấy cái thú sống ở đời!

Vợ thương chồng, gấp một miếng hẩu lớn vào trong bát, mỗi thứ một tí, rồi chan nước dùng vào, mời ăn. Ăn một miếng, tỉnh cả người! Ai cũng tưởng các món xào xào lộn xộn với nhau như thế thì ăn vào lưng cứng và không thành nhịp điệu, nhưng lầm. Các món nấu “loạn xà ngẫu” đó, không hiểu vì một lý do tuyệt diệu gì, quynh chặt lấy nhau như một giàn nhạc tân kỳ, dương cầm, phong cầm, vĩ cầm, thoạt đầu tưởng như là lộn xộn, nhưng lắng tai nghe một chút thì hòa hợp, ăn ý nhau từng tý.

Làm nổi bật được tất cả vị của hẩu lớn lên là món nước dùng: nó không ngọt cái ngọt của mì chính, nhưng ngọt cái ngọt tinh túy của tất cả các miếng ngon đúc lại.

Tuy vậy, đừng tưởng như thế mà ngán đâu. Rau cải non, không chín mà cũng không sống, đánh tan đâu mất hết các chất béo đi; rau cần nâng vị của tôm và thịt lên cho vừa, không để cho thanh quá mà cũng không thô quá; rau cải cúc ăn vào tưởng là nồng nhưng chính ra lại hòa hợp với thịt kho tàu và phì tản; thêm thìa là vào nữa thì vừa vụn ngon mà thơm nhẹ nhẹ như người đàn bà đẹp ngày Tết gội đầu với nước lá mùi, ngồi xõ tóc ở trước ngọn gió xuân dịu dịu.

Phải rồi, hẩu lớn ngon chính vì nó là sự tiết tấu thoát thai từ ở chỗ hỗn mang ra vậy. Cái và nước là hai mâu thuẫn, nhưng tài tình thay, lại hòa hợp với nhau như tiếng chim loan hòa với tiếng kêu của chim phượng, như trai hòa với gái, như tình nhân trong một phút yêu thương diễm ảo hòa trộn linh hồn vào với tình nhân.

Ta phải nhận rằng “sà bần” nấu cho thực công phu mà thường thức thì cũng ngon đáo để. Thịt luộc, dưa cải, dưa giá, thịt quay, chuối hột, cá trê nướng... tất cả ninh dừ lên, đem dùng đương lúc khói lên nghi ngút cũng đã “gia dụng” lắm, nhưng tôi vẫn thấy có một cái gì như vấp vấp, như xung khắc, nó làm cho khẩu cái của người ta không được thỏa mãn hoàn toàn. Có phải tại vì thiếu thìa là, cải cúc không? Có phải tại trong sà bần có cá nướng làm cho điệu đàn ngang cung không? Hay là tại ăn sà bần, người ta không ăn chung với nước dùng như hẩu lớn mà là dùng riêng nước đó để chấm rau, bóp chuối và dưa giá?

Không. Tôi ưa sà bần, nhưng tôi yêu hẩu lớn gấp trăm lần. Có những người sành ăn thưởng thức sà bần, thường chỉ lấy mấy khúc cá nướng và vài khoanh chuối hột ra nhậu nhẹt, còn các thứ khác để cho đàn bà trẻ con dùng, và cho ăn uống như thế là khôn ngoan rất mực.

Hầu lốn thì không thể: hầu lốn không dung được rượu. Có muốn thì dùng một ly nhỏ trước khi ăn, còn đã mang hầu lốn ra bàn rồi phải ăn liền, ăn riêng có một thứ hầu lốn không thôi, hay là ăn luôn với cơm nóng - cơm gạo nếp trĩ hay gạo tám thơm, thơm ngào ngọt, thơm nhức mũi, thơm có thể tưởng chừng ăn vào một miếng rồi thân thể ta có tan biến vào hư vô cũng được.

Ấy vậy mà thường thức món hầu lốn như thế, cũng chưa thấm vào đâu. Muốn nhận thức thế nào là “ngon chết người đi được”, ta phải đợi đến ngày mồng bốn, hay mồng năm Tết, hóa vàng xong rồi, bao nhiêu cỗ bàn còn lại đem trút cả vào nồi, “hầu lốn” lên ăn. Có thể nói rằng ăn như thế tức là ăn cả cái Tết đầy hương và ngọt hoa vào bụng.

Ba ngày Tết, uống rượu, đi lễ và nịnh đầm: mệt lắm. Đã thế, giờ giấc ăn uống, ngủ nghỉ lại thất thường, cơ thể khởi sao trục trặc? Vì thế ta không lấy làm lạ trong ba ngày Tết chỉ nghĩ đến cơm cũng đã thấy ngán quá rồi. Giả thử không phải ăn thì thú lắm. Nhưng nào có được: vợ thương chồng, đồ phải ăn cho kỳ được một chút cơm để có “hơi ngũ cốc”, mình đành là phải theo cho được vừa lòng, xứng ý nhau; nhưng cứ mỗi lần nể nhau như thế thì lại càng sợ ăn quá lắm.

Điểm đặc biệt của hầu lốn là làm cho người ta tẩy được tất cả cái gì béo ngậy, ngán ngẩm của ba ngày Tết mà vẫn cứ thường thức được tất cả cái ngon lành của Tết.

Ngày thường, nấu hầu lốn còn có thể thiếu thức này thức nọ, chớ đến ngày Tết thì đủ, không còn thiếu món gì. Thịt kho tàu, miến, vây, bóng, bào ngư, long tu, nấm dưa hành, giò gà, thịt bò kho, kim tiền kê... và bao nhiêu thứ rau thơm mát như da người thiếu nữ đương tơ. Không cần phải thường thức, những trông một bát hầu lốn thế cũng đã thấy mê tâm hồn rồi.

Màu xanh tươi của hành, rau kết hôn với màu vàng quý của thịt kho tàu, nấm hương, mộc nhĩ, chim quay, màu hoa hiên của cà-rốt sát cánh với màu bạc ó của vây, miến, long tu; màu xanh nhạt của nước dùng hòa với màu trắng mờ của nấm tây, thịt thăn luộc, chân giò hầm, tất cả lung linh trong một làn khói lam uyên chuyển: à, ngồi trước một bát hầu như thế, mình quả thấy mình là một ông tiên chống gậy một sớm mùa thu đi vào một cánh rừng mù sương và ngọt hương.

Có người gọi hầu lốn là “Long vân khánh hội” - rồng mây gặp gỡ nhau - nghĩ cho kỹ thì cũng không có gì là quá! Ăn một bát hầu lốn đầy đủ như thế - nhất là nấu lối hòa thực, nghĩa là để ngay cái lò trước mặt, nấu sôi lên rồi gắp ra ăn liền - sướng không để đâu cho hết. Ăn như thế, mình có cảm giác may mắn suốt năm. Chẳng nói xa xôi làm gì, vợ chồng con cái ngồi thường thức với nhau một bát hầu lốn thật ngon, thật nóng, ngay lúc ấy cả nhà cũng đã thấy vui ra phá.

Ông chồng, ăn miếng ngon vào miệng như thấy nở gan nở ruột, nhìn vợ mà thấy đẹp hơn. Ờ, ra từ hôm Tết đến nay vợ chồng túi bụi, người thì lo đi lễ, người thì lo tiếp khách, vợ chồng quên mất cả nhìn nhau. Đến hôm nay, hóa vàng tiễn các cụ về rồi, ngồi nhõn nha thường thức món hầu lốn do vợ làm, vừa lúng liếng nhìn vào mắt vợ - ờ nhỉ, sao hôm nay má hồng thế, mà con mắt đen rưng rức thế? Thì ra vợ nấu được bát hầu lốn ngon, làm được cho chồng xứng ý, cũng thấy cõi lòng hơn hờ, vì được vui cái vui của chồng.

Món hầu lốn, tổng hợp của các món ăn ngon ngày Tết, còn là thành tố của tình yêu gia đình nữa. Ngày Tết, ăn hầu lốn tức là con cháu thừa hưởng kết tinh các món ngon bày lễ do người chết còn để lại cho người sống; giữa người sống với người sống, món hầu lốn xiết chặt tình thân yêu lại với nhau vì bố cũng như con, chồng cũng như vợ, thường thức món đó đều chung một tâm sự như nhau là không thể có món ăn ngày Tết nào “lâm ly” hơn thế.

Bao nhiêu chất ngấy của thịt kho tàu, chân giò ninh, chả gà, giò thủ... nấu chung trong hẩu lớn đã biến đi đâu mất hết, mà nước dùng của nó lại có thể thanh như vậy? Đó là một bí quyết chưa ai khám phá ra. Chỉ biết rằng ăn một bữa hẩu lớn như vậy thì lòng người ta hình như cũng dịu hiền đi, chồng thương vợ, vợ yêu chồng, đến khi có họp nhau lại rút bắt hay đánh tam cúc thì cười vui ra phá, chớ không có sự câu nài, trách móc ỉ ỏi.

Về tối, mưa xuân lún phún ở trên các chòm cây. Gió heo may rì rào giục người ta đóng cửa, đi nghỉ sớm. Sắp thiêu thiêu ngủ rồi, chồng hãy còn nhớ đến bát hẩu lớn buổi chiều bốc khói lên nghi ngút ở bên cạnh nồi cơm gạo mè tri thổi vừa vặn, hạt nào hạt nấy cứ óng như là “con ong”. Cải xanh, cải cúc và rau cần non, vừa tái, nhai vào sậm sứt, ngọt lừ, đến bây giờ dường như vẫn còn để lại một dư vị nơi khẩu cái cùng với cái ngát thơm của thìa là... Và tự nhiên lòng mình thấy phơi phới thương yêu - yêu thương người vợ bé nhỏ, biết đón chiều ý thích của người chồng không muốn mâm cao cỗ đầy, chẳng thiết nem công chả phượng...

Tiếng cười ở bên cạnh vọng sang cho biết rằng hội tam cúc ở nhà bên vẫn chưa tàn. “Đây, kết nhất bộ nhị đây”, “Tôi xe pháo mã”, “Có ai có pháo không, không có, mã tôi ăn đây này!”.

Nhìn ra ngoài thì cảnh đào cấm lọ in bóng lên tường lung linh như một bức tranh thủy mặc Tàu. Gió lay động bức màn the. Về khuya, người chồng cảm thấy lạnh hơn, nằm sát lại với vợ thêm chút nữa. Người vợ mỉm cười trong bóng tối và cảm thấy lòng mình nở hoa. Chồng khẽ thủ thỉ vào tai vợ:

- Đến mồng bảy này, nhà làm lễ khai hạ, mình làm hẩu lớn ăn nữa nhé!

Vợ, như chợt nhớ ra điều gì, đập khẽ vào má chồng:

- Thôi, quên mất rồi, mình ạ. Em cứ thấy thiếu cái gì mà không tài nào nghĩ ra. Thì ra hôm nay hẩu lớn của nhà quên mất món đậu phụ trúc rồi: tiếc quá! Có món đậu phụ trúc, còn ngon nữa!
- Ở phải. Đậu phụ trúc, cái màng mỏng ở trong thân cây tre, nấu với hẩu lớn thì tuyệt diệu.
- Hẩu lớn có đậu hòa-lan, cải cúc, cần, thìa là mà chưa có đậu phụ trúc thì vẫn chưa hoàn toàn. Đến hôm ấy, mình nhớ nhắc em đấy nhé!

*

Đêm xuân rải bóng xanh lên chần nệm của đôi lứa thương nhau. Màu thời gian tím tím, hương mùa xuân thanh thanh.

Ở nhà bên, tiếng cười nói vẫn giòn tan, nhưng ở bên này, viễn ảnh của một bữa “long vân khánh hội” có đậu phụ trúc đã mặc nhiên tạo thành một thế giới mơ màng kỳ lạ: chỉ có hai người nằm im lặng không nói gì, mà là cả một thế giới hương hoa!

(Trong Miếng ngon Hà Nội)

Phụ đính:



Một người rơi xuống hồ

Rượu mãi về sau mới ngấm. Y ngà ngà. Đến lúc ăn đồ nước, y loáng choáng. Nhà cửa quay đi nhè nhẹ. Đến bắt tay mấy "chị em" để ra về, y say thực thà.

Khuya lắm. Ngoài phố không có cái xe nào cả.

Y húc đầu vào quăng không, đi về.

Chuông nhà thờ thũng thảng điếm ba tiếng.

Y loạng choạng đi giữa đường. Bụng no nhưng người nhẹ, y tưởng mình sắp có cánh bay. Thú quá. Y chạy nhanh rồi đứng lại, hát khế một câu. Nhưng lúc này cần phải hoạt động mới thực sướng. Y lại đi. Nhưng sự nhẹ nhàng rồi làm cho y khó chịu. Người y mất thăng bằng. Y đi bên nọ, dọ bên kia như người rồ.

Thế là y vấp phải một hòn đá. Trán y đập vào cái biển xanh kẻ chữ "Rue barrée", tay y định vúi lấy cái hàng rào không được, y rơi xuống một cái hố người ta vừa đào lúc trưa.

Lúc y mở mắt, thấy mình nằm thẳng cẳng ở dưới hố, y hơi ngạc nhiên một chút. Người ê ẩm, y chẳng buồn đứng dậy, cứ nằm im mơ màng.

Đêm khuya ngấm vào người y, chậm chạp và dễ chịu. Y thấy mình tỉnh lắm và có những cảm giác rất hay về cuộc đời.

Thoạt tiên, y thấy ngay ở trên đầu, hàng vạn ngôi sao. Thuở bé, y đã trông thấy những ngôi sao, ở nhà quê. Nhưng từ khi lớn lên, ra tỉnh, đi làm, lấy vợ, có con, y không trông thấy nữa; bây giờ, lại có dịp được thấy, y có ngay cái cảm giác là mình bé nhỏ quá, cô độc quá ở trong vũ trụ xanh xanh này.

Sau, y thấy ở xung quanh có tiếng xì xào. Y héch một tai lên để nghe cho kỹ: đó là tiếng cây reo như sóng bể; gió thổi sà sà mặt đất như một tiếng thở dài; một cái ô tô chạy ở đằng xa làm rung động mặt đất. Tiếng sột soạt, tiếng dế kêu, tiếng nước sông khế đập vào bờ. Y tưởng tượng đến một cuộc đời vô hình. Bỗng có tiếng người nói ở phía xa, ở phía sau.

Người trai trẻ nghe thực kỹ. Y lấy làm lạ sao ở chung quanh mình "lại có lắm người thế, mà vừa lúc này đây, sao quái quỉ! lại không có người nào cả" để cho y phải còm còm đi một mình - đi

một mình với cái say!

Y bực lắm. Những việc đã qua lại tỉnh giấc trong người y, rung động ở tim, đi qua ngực, đứng ở cuống họng và khẽ kêu bằng tiếng thở mạnh. Giờ nọ nổi giờ kia tiến lại. Y thấy bao nhiêu việc náo nùng khi trước bao bọc lấy y ở trong hố. Y thấy nhà y, quét vôi trắng, lù lù ở giữa tỉnh thành. Y thấy người vợ xinh xẻo của y đứng tựa cửa như một cái cây có bóng mát. Y thấy hai đứa con gái của y như những đôi mắt đẹp, để trông xa vời.

Ý nghĩ lan man quá. Nhưng đêm khuya đi nhẹ nhàng như mây khói. Róc... rách, rách... tiếng hát của con sông Hồng Hà, y đương nghe thì sinh sịch có tiếng người đi lại.

Người trẻ tuổi kêu lên: "Tôi rơi xuống hố rồi!".

Người khách đi đường thứ nhất là một con chó cắn đầu đi theo một ông to lớn và một cái bót xì gà đồ sộ. Người to lớn nói: "Ê! Nếu anh không say rượu thì việc gì đến nỗi này...". Một ngọn khói xanh bay ra cuộn cuộn và theo gió tan đi dần.

Người khách đi đường thứ nhì là một nhà báo đứng về mặt quốc gia. Nghe thấy người ngã xuống hố nói chuyện với kẻ đi trước mình như thế, người ấy quát: "Anh trông mong hấn cứu thế nào được? Nam quốc Nam nhân mới thương nhau thôi. Hấn khác máu tanh lòng, thấy mình ngã xuống hố, có khi lại thích, nghĩ mà đau đớn. Bao giờ ta mới thoát khỏi vòng nô lệ để mở mày, mở mặt với đời? Nước ta, than ôi, nào có phải hèn kém gì đâu! Bốn nghìn năm văn hiến! Mà dân ta, một thửa, có lẽ đã tiến hóa bằng mùi nước Nhật và nước Xiêm bây giờ.

Cũng tai mắt, cũng thịt da,
Cũng dòng máu đỏ, con nhà Lạc Long...

(à, ông nhà báo lại là một nhà thi sĩ!). Nhưng người trẻ kêu lên:

- Tôi xin ông hãy cứu tôi ra khỏi hố!

- Ra khỏi hố làm gì? Anh phải biết: chúng mình nô lệ thì ở đâu cũng thế. Trừ khi nào có một cuộc đổi thay...

Và khách rảo cẳng đi. Có lẽ để tìm sự đổi thay đó ở trong... điều thuốc phiện hay căn phòng cho thuê.

- Tại làm sao anh lại thờ than như vậy?

Người khách thứ ba hỏi thế.

Đó là một vị tu hành. Đầu nhẵn như chùi, môi đỏ, con mắt đa tình như ngôi sao. "Người ta ở đời có số cả. Không có gì thoát tay. Trời. Cái nhân có tốt thì cái quả mới tốt. Cái nhân đã xấu thì cái quả phải xấu. Không có cái quả tốt nào ở cái nhân xấu mà ra. Không có cái nhân tốt nào ở cái quả xấu mà ra. Kiếp luân hồi, mình không nên oán tức điều gì cả. Ta phải diệt dục. Ta phải chịu đựng đau khổ và cho đó là quả báo hay một cuộc thí nghiệm của Hóa công. Nếu là sự quả báo, Người nên biết rằng sau này Người sẽ thanh cao hơn và được tha thứ. Nếu là cuộc thí nghiệm, Người sẽ mạnh gấp bội lên. ở đời, không có một thánh nhân nào, không có tác phẩm vĩ đại nào không có bàn tay của Quỷ Sứ mó vào. Hiểu chưa?"

Người khách thứ ba nói thế, người khách thứ tư nghe thấy, tiếp rằng:

- Chính vậy. Đem khoa học mà cố sức giảng giải cuộc đời là vô lý. Ta phải sống cái cuộc đời mà hóa công đã định sẵn. Không có gì là quan hệ cả. Chỉ có tâm hồn là quan hệ mà thôi. Điều cần nhất là ta phải sống thực mạnh mẽ. Anh lấy làm khổ vì bị rơi xuống hố. Tại sao? Thế anh không thấy thế là sống à? Anh đau khổ: chính đau khổ là sống một cách mạnh mẽ đó. Chỉ có hai điều mà người đời nên tránh thôi: lười biếng và buồn bã.

Người ấy (à! ra là một nhà thông thái!) ngừng lại một lát để đọc câu văn của André Gide:

Nước tù hãm có chất độc và khoanh tay vào mạng mỡ, nói tiếp: "Anh tưởng rằng anh lên bờ thì sung sướng hơn ở trong hố à? Chỉ cần biết một điều: anh biết rằng anh đau khổ. Và thế là đẹp để lắm rồi. Anh làm động đến thần cảm của chúng tôi một cách mãnh liệt. Anh hơn chúng tôi chỗ đó.

Anh ơi, nên biết rằng có nhiều người hiện đương lo nghĩ băn khoăn vì anh. Đẹp thay mà nên thơ thay! Anh thử nghĩ đến con anh đương khóc. Anh thử nghĩ đến vợ anh ở nhà đương mong - và có lẽ tưởng anh chết rồi, đã định "bước đi bước nữa". Ôi! Anh có thấy tim anh đập mạnh không? Và nghĩ rằng không bao giờ ra được khỏi hố, anh có thấy những cái động lòng mãnh liệt không?

- Thưa ông, tôi chỉ muốn ra khỏi hố.

"Tôi chỉ muốn ra khỏi hố", mấy tiếng này lọt đến tai người khách đi đường thứ năm.

Cứ trông cái đầu, đôi mắt kèm nhèm, bộ quần áo xanh và cái dáng đi chắc chắn của ông khách này, cứ trông cái vẻ quả quyết, cái nhìn xót xa và hai bàn tay xương xẩu giơ ra như chực ôm lấy mình, cứ trông thế cũng đủ biết khách là một kẻ lao khổ biết thương người như anh em một nhà.

Khách nghe thấy tiếng người tuổi trẻ kêu, học tốc chạy ngay lại, giơ nắm tay lên chào.

Khách hỏi: "Anh làm sao thế, anh bạn?".

- Tôi rơi xuống hố từ ban đêm.

- Rõ khổ! Từ ban đêm? Mà, đến bây giờ, vẫn nằm im như thế trong khi bọn phú hào ở trên phố ăn uống nô đùa với nhau? Cái xã hội này mục nát quá lắm: một bên thì vui vẻ với cuộc đời trường giả, một bên thì là một kẻ vô sản rơi xuống hố từ ban đêm. Chao ôi! Giai cấp... phải có chiến tranh giai cấp! Thôi, anh đừng sợ nữa. Có tôi đây. Sự đau khổ của anh là của tôi. Anh có thấy thế không? Anh có thể thấy thế không?

Sự đau khổ của anh em bị bóc lột, anh em bị bóc lột, anh xem, tôi hít vào cùng với khí trời và nó chảy ở các mạch máu của tôi. Nó thấm nhuần vào da thịt tôi. Thành thử cái giọng tôi thành thực nhất, chua chát nhất, và mọi người đều phải cảm động khi tôi lên tiếng.

Bây giờ tôi định thế này: lập tức, tôi đi tìm bọn phú hào mà kêu rõ to vào lỗ tai họ. Tôi kêu: "Các anh sung sướng, các anh bóc lột quần chúng để có nhà lầu, ô tô, thế mà... thế mà ở đường Bờ Sông có người rơi xuống hố...". Anh bạn phải biết tôi sẽ nói hùng hồn như thế nào. Giọng tôi sẽ át cả giọng họ. Tôi sẽ hết sức tranh đấu nữa và những tư tưởng của tôi sẽ lọt đến những nhà lầu êm đềm. Ôi anh bạn ơi! Để rồi anh xem họ sẽ run sợ như thế nào! Để rồi anh bạn xem cái hình ảnh thảm đạm của anh bạn sẽ khuấy rối cuộc đời yên tĩnh của họ như thế nào!

Khách giờ nắm tay lên lượt nữa:

- Chào anh bạn ở lại nhé. Tôi, tôi phải đi ngay để tranh đấu cho tới cùng.

Và khách đi tranh đấu cho tới cùng. Bóng khách mờ dần ở trong cảnh tranh tối tranh sáng. Khách để lại đằng sau một tấm lòng nhân đạo hùng hồn và có mồ hôi.

Người trẻ tuổi thấy một sự thất vọng mông mênh cất tiếng khóc ở trong tim óc. Y định thần lại: gió thổi hiu hiu, nước sông lạnh vẫn đập vào bờ róc rách. Chung quanh, chỉ còn trơ lại con đường trắng và mấy khóm cây rung rinh vài hạt sương.

Y bèn ngừng đầu dậy, chống một tay, quả quyết đứng lên. Cái hổ không lấy gì làm sâu cho lắm. Y ghéch một chân lên bờ, hai tay để hai bên, đánh đu một cái mạnh, cho nốt chân kia lên mặt đất, đứng thẳng dậy, phủi quần áo... rồi đi về nhà.

Tháng ba, rét nàng Bân

... Nhưng đến tháng ba thì trời đất quả là kỳ ảo.

Bảo rằng tháng ấy còn rét, không đúng, mà bảo hết rét rồi cũng không đúng nữa.

Trời trong như ngọc, đất sạch như lau. Ngủ dậy lúc còn tối trời, anh ngồi uống nước trà đợi trời sáng thì uống chưa xong ấm nước, anh bỗng thấy có những đám mây hồng từ phía đông kéo tới giữa một nền trời xanh ngắt một màu. Ở đằng sau nhà, chim hót ríu ran, đánh thức những người còn đang thiêm thiếp. Anh mở cửa nhìn ra ngoài thì lá cây sạch bong ra, lóng lánh như ở trong một phim ảnh màu tuyệt đẹp: sương móc ban đêm rửa hoa lá cỏ cây, rửa cả cát bụi trên các nẻo đường thành phố.

Giẫm một đôi giày lên trên đất mịn màng, anh cảm thấy cái mát mẻ của đất, của sương vương trên cỏ thấm vào lòng anh y như thể anh đi chân không vậy. Chim vẫn hót ríu ran. Anh nhìn lên trời thì từ những đám mây hồng tỏa ra một thứ ánh sáng trắng như sữa, nhẹ như bông, tràn lan trong không khí và úp chụp lấy các lùm cây nội cỏ. Anh tự nhủ: "Hôm nay chắc nắng to." Anh sửa soạn một bộ quần áo mỏng để mặc cho nhẹ nhõm và dễ chịu.

Thì quả nhiên, đến buổi trưa nắng thực, nhưng đi lên lầu ngủ vừa dậy, anh cảm thấy có một cái gì rất lạ xảy ra. Anh nhắm mắt lại, nằm lặng yên nghe ngóng, để xem cái tiếng reo ở ngoài vườn vọng lại là tiếng gì mà đến bất thành linh và xôn xao như vậy. Thì ra đó là tiếng reo của gió, của mây, của cây, của lá: chính trong khi ta đương mộng về Tây Phàn với mấy cô nàng sơn cước, trời đã chuyển bất ngờ, đương nắng thành râm, và chỉ trong khoảnh khắc, rét của cuối chạp, đầu xuân đã trở về trên cánh gió, giữa một khoảng trời tháng ba nắng ấm.

Cái tháng ba ở Bắc có những ngày huyền ảo như thế đấy. Nếu là người thích ví von, anh có thể ví tháng ấy với một cô gái có sắc đẹp nghiêng thành nghiêng nước.

Đẹp đến nghiêng nước nghiêng thành thì có quyền làm nũng như Dương Quý Phi làm nũng vua Đường Minh Hoàng: không đau răng cũng nhăn mặt cho thêm xinh, mà ví có đau răng thực thì phải ăn trái lệ chi mà quân sĩ phải rong ngựa đi năm sáu ngày trời mới mong kiếm được. Yêu Quý Phi quá, thì Quý Phi càng làm nũng, mà Đường Minh Hoàng lại càng sủng ái Quý Phi hơn. Thì người Bắc đối với tháng ba cũng vậy: yêu cái nắng ấm của tháng ba nhưng cũng yêu cái

rét đột ngột của tháng ba, mà nếu ví dụ trong tháng ấy có ngày nào nắng chói chan làm cho "chó già le lưỡi" thì cũng cứ yêu luôn, yêu không kỳ quẩn. Người đẹp mà làm nũng thì lại càng đẹp hơn.

Tôi yêu tháng ba đất Bắc một phần vì thế và tôi không muốn tin rằng cái rét tháng ba có thể làm cho "bà già chết cứng". Tôi chỉ thích nghĩ rằng cái rét đôi khi bắt ửng trở về với tháng ba là một cái rét thơ mộng, cái rét của một trời đầy hương và ngát hoa, trong đó có những chàng trai mặc quần đỏ ngồi bên án sách ngâm thơ, nhưng gặp lúc giữa nghiêng thì:

*Xếp bút nghiên theo việc đao cung
Giã nhà đeo bức chiến bào,
Thét roi cầu Vị ào ào gió thu...*

và những người đàn bà thủ tiết thờ chồng và than khóc một mình:

*Nước có chảy mà phiền chẳng rửa,
Cỏ có thơm mà dạ chẳng nguôi...
... Trông chàng lòng rượi rượi buồn,
Bộ khôn bằng ngựa, thủy khôn bằng thuyền.*

Nàng Bân cũng thuộc vào loại chinh phụ đó.

Thương người ở bên trời, ngay từ khi giá rét bắt đầu, nàng đã lo gửi áo rét cho chồng, nhưng...

*Nàng Bân may áo cho chồng,
May ba tháng ròng mới được cửa tay.
Lạy trời cho cả heo may,
Nàng Bân chết quách đêm nay cho rồi.*

May ba tháng trời mới được có một cái cái cửa tay, người chinh phụ ấy hẳn là buồn quá cho nên thấy gió rét bắt ửng trở về với tháng ba, thương người quan tái, không kịp có áo gửi đi, nàng cầu Trời Phật cho nàng chết quách.

Hỡi ơi, ở đời này, vào bất cứ thời nào, lại chẳng có hàng triệu nàng Bân! Vì thế nhà thi sĩ không thể không gieo một vần đầy lệ:

*Chàng bên trời, thiếp ở Ngõ,
Chàng đi nhớ thiếp, thiếp mơ tới chàng.
Thư bao nhiêu, lệ bao hàng,
Lạnh về, áo đến tay chàng hay chưa?*

Riêng cái tên mà người ta đặt cho cái rét muộn màng đó đã mơ mộng lắm rồi: rét nàng Bân. Nhưng có ai đã từng rét cái rét ấy, sầu cái sầu ấy đôi lần, tất đều nhận thức rằng cái rét ấy còn chứa đựng một cái gì đẹp như thế hay hơn thế: đàn bà, con gái trời đã cho xinh đẹp, gặp cái rét nàng Bân tự nhiên đẹp trội hẳn lên, như thể có một chiếc đũa thần làm biến đổi cả máu huyết, màu da, con mắt, miệng cười, tiếng nói. Từ xa, ta cảm thấy người nào cũng thơm thơm như những nụ tầm xuân.

Vào tháng chạp, tháng giêng, tức là vào cái cứ rét dài, rét lộc, không khí có lúc hanh hao, khô ráo làm cho má và môi người đẹp nở ra thành những vết chân chim bé nhỏ. Đến cái rét này thì khác hẳn : tự nó đã đẹp và nên thơ, nó lại còn làm cho má và môi của đàn bà con gái cũng nở,

nhưng da không nứt rạn mà chỉ ửng hồng lên như thể da một trái đào tơ mịn màng mơn mớn, làm cho chính Liễu Hạ Huệ có sống lại cũng phải bắt thèm...

Cỏ cây mây nước thấy người ta, trong tháng ấy, tự nhiên đẹp rực rỡ, đẹp náo nùng, hình như hờn giận và cố ganh đua để cho xanh bằng người, thắm bằng người.

Từ tháng giêng, cây cối bắt đầu nảy lộc nhưng đến tháng hai lá non mới bắt đầu ló ra và hoa cũng bắt đầu hé mở nhụy thơm không còn ngậm ý, giấu tình như trước nữa. Đó là mùa "lá bàng tai trâu, sấu đầu chân chó": trên các cành bàng, lá non hé mở và cuộn lại, chưa bung ra hết, y như thể tai trâu, còn cây sấu đầu thì vào khoảng này cũng trở lá non nhưng chum lại với nhau thành một hình tròn trông giống hệt vết chân con chó để lại trên mặt đất, sau một đêm mưa tuyết.

Cũng như người con gái dậy thì lớn lên và đẹp không ai biết, chỉ khoảng cuối tháng hai, đầu tháng ba thì lá bàng, lá sấu đầu nở bung ra. Nhìn lên, lá non xanh màu cốm giót rún rẩy đu đưa một cách đa tình, làm cho người đa cảm tưởng tượng như cây cối giờ những khăn tay bé nhỏ xanh xanh, vàng vàng ra chào mừng, vẫy gọi... Đến cuối tháng ba, lá bàng sum sê che kín cả đường đi. Dọc theo con sông đào chạy ngang các thôn xóm ở Vụ Bản, Hải Hậu... những cây bàng đứng soi bóng xuống sông đào chạy dài tít tắp hàng chục cây số, trông như thể một cái tàn bất tuyệt, khổng lồ. Đứng ở dưới nhìn lên, mình cảm thấy đứng ở trong một cái hang kết bằng lá non và không thể không nhớ lại lúc nhỏ còn đi học, sân nhà trường chỉ chít gốc bàng...

Đó là những cây bàng nguyên giống, chớ không lai căng như những cây bàng mà ta thấy ở đây, mọc cao vun vút và tua tủa lá trên trời. Bàng chính thống cao lên chừng hai sải tay thì lá xòe ra như cái tán kiểu cây trướng cá, lá to xanh điểm những nốt vàng màu đậm. Lá ấy dùng để nhuộm hàng thì hàng đen không chịu được. Nhưng cái tuổi lên chín, lên mười đâu có thêm biết nhuộm làm gì. Sự mê thích của đứa trẻ nổi tiếng phá phách là tôi hồi ấy, mỗi khi tới mùa bàng, là trèo lên cây đi tìm tổ chim bạc má vì giống chim này ưa làm tổ trong những cái lá bàng cuộn lại và lách dãi làm chỉ "khâu" hai đầu nối lá lại với nhau.

Trong khi đi bắt tổ chim như thế, các cậu bé thỉnh thoảng lại "vớ" được một cái sâu kền thì sướng như điên. Lấy que đẩy con sâu ở trong tổ nó ra bóp giập một đầu lại, phùng mang trợn mắt lên thổi toe một tiếng, anh cảm thấy mình là một tên tướng thổi kèn xuất quân. Anh chạy khắp nhà, thổi àm cả lên, ăn không biết bao nhiêu chổi lông gà vào đít, nhưng có sâu kền trong túi, không dùng không chịu được, anh lại toe vài tiếng nữa... Chết thì thôi. Cái tuổi ấy đâu có ngán đòn, ngán chửi!

Bị đánh lấm thì phản ứng cha mẹ một cách tiêu cực, móc túi lấy ra một vốc quả bàng để ăn. Bàng, ngon nhất là bàng quế, hột đỏ như son, thơm có khi còn hơn cả đào: đào để gần mình mới thấy thơm chớ vớ được một trái bàng quế thì, nói thực, để cách xa mình cả một sải tay, đã ngửi thấy mùi thơm phưng phức!

Nếu không kiếm được bàng quế, cổ mầy mò, thám thính vớ được trái bàng đực ăn cũng mê ly hết sức: bàng cái nhiều hơn và mọc từng chùm, chớ bàng đực thì có phong thái đặc biệt "anh hùng độc lập" đứng một mình một chỗ, không thèm kéo bè kéo đảng với ai. Bàng đực có trái to bằng nắm tay đứa trẻ.

Những người không sành thường nghĩ bàng ăn chát. Thực ra, vớ được một quả bàng đực, nhất là bàng quế, cắn một cái ngập răng, nhai thũng thỉnh, còn ngọt hơn cả cam hay táo. Nếu ăn hết một trái mà anh thấy còn thèm thì lấy hòn đá đập cái hột ra; anh sẽ có một cái nhân bù như nhân trám; và có nhiều, đem đồ xôi trước cúng cụ, sau ăn thì tuyệt.

Có người bảo cây đa cây đề là cây tiêu biểu của nước ta. Riêng tôi thấy cây bàng là thứ cây đặc biệt nhất: cành lá đã sum sê, đứng xa trông về lại đẹp; mặt khác, cả cái cây từ lá cho đến rễ, từ búp cho đến cành đều dùng được việc, không có một cái gì bỏ phí.

Còn cây sấu đâu? Cây sấu đâu cũng vậy. Lá, đưa ngâm ngoài ruộng sâm sấp nước cho ải rồi đem bón nhất định là hơn hẳn phân hóa học, còn thân cây cố chăm nom cho thẳng, dăm bảy năm hạ xuống làm cột nhà, bóng cứ lộn lên mà mỗi chỉ còn cách trông mà khóc vì không thể nào đục nổi! Thế nhưng tại sao người ta không gọi sấu đâu là xoan ta, lại kêu bằng một cái tên buồn như thế? Phải chăng là tại vì cây này trong héo ngoài tươi, tượng trưng cho những người đẹp u buồn, ngoài miệng thì cười mà thực ra hàng bữa vẫn chan cơm bằng nước mắt?

Cũng vào khoảng cuối tháng ba, các cây sấu đâu mọc ở các vùng quê Bắc kỳ đơm hoa và người ta thấy hoa sấu đâu nở như cười. Hoa nhỏ bé, lấm tẩm mấy chấm đen, nở từng chùm, đu đưa như đưa võng mỗi khi có gió. Có người cho hoa đó là một thứ hoa không vương giả như hoa đào, phong lan, mai mận... Nhưng các cụ thực biết thường hoa lại quả quyết không có một loại hoa nào thơm một cách chân thật, quê mùa như thế. Bây giờ nhắc đến loại hoa này, tôi vẫn còn nhớ như in những buổi chiều vàng đi thơ thẩn về miền quê, bỗng lạc bước tới một vùng cát trắng ở Xuân Trường, Hải Hậu, ở Phố Cát, Lương Đường, ở Bình Thủy, Mai Động... san sát những căn nhà nhỏ bé xanh um cây cối, trắng xóa tường vôi, mà nhà nào cũng có vài gốc sấu đâu vượt lên như ngạo nghễ khoe với trời cao ngất ngất những chùm bông phơn phớt màu hoa cà êm êm.

Hỡi người du khách đa xuân tứ! Tôi đó anh nhìn thấy những cái cây mảnh mai yếu điệu mang từng chùm hoa diễm kiều như thế mà lại không dừng chân đứng lại! Tự nhiên anh thấy tim anh nhói nhói.

Ở đời, thỉnh thoảng ta lại có cảm giác như thế mỗi khi sung sướng quá, mỗi khi yêu nhiều quá. Yêu hoa sấu đâu không để vào đâu cho hết, nhớ hoa sấu đâu ở quê hương ta không biết mấy mươi! Người mắc bệnh lưu ly đã xa cách phần tử mấy chục năm rồi mà lạ thay sao cứ đến tháng ba, nhớ đến sấu đâu mình vẫn cảm như còn thấy thoang thoang đâu đây một mùi thơm mát mẽ, dịu dàng, mát mẽ còn hơn cả hương cau, mà dịu dàng có khi hơn cả mùi thơm hoa mộc! Mùi thơm huyền diệu đó hòa với mùi của đất ruộng cấy vỡ ra, mùi đậu đã già mà người nông phu đi hái để đem về phơi nắng, mùi mạ non lên sớm xanh màu hoa lý và đẹp như những bức tranh lập thể, mùi khoai sắn, mùi rau cần ở các ruộng sâm sấp nước đưa lên... bao nhiêu thứ đó, bấy nhiêu thương yêu... có phải đã có một lúc anh cảm thấy như ngất ngất, như nhưc đầu, như say một thứ men gì phải không?

(...)

Giữa bầu không khí thơm ngát hương sấu đâu ấy, anh thử bảo người nhà hái về mấy ngọn rau cần đầu mùa, nấu một bát canh với tôm he mà ăn với chén gạo vàng xem có phải anh thấy đúng in những cảm giác đó không? (1) Rau cần là một thứ rau rẻ tiền cấy trong ao, cứ đến giữa tháng ba thì tốt lá, dài rễ, nhổ lên ăn ngay thì ngọt lừ, khó có thứ rau nào sánh kịp. Nếu nấu canh mãi chán, anh có thể xào rau cần với huyết heo bóp nhỏ, hay muốn cầu kỳ hơn một chút thì xào với lòng heo, thịt bò. Rau cần, với cải bắp cho một ít rau răm vào, muối xối, lấy ra ăn với thịt đông hay kho tàu, nó lạ miệng và có khi còn thú hơn cả dưa cải nữa... Nhưng ăn cháo ám mà không có rau cần thì... hồng, y như thể là vào một khoảng vườn mà không có hoa, đi trong mùa xuân mà không thấy bướm.

Tháng ba mà không có những ao rau cần xanh ngất ngất, tươi hơn hớn không phải là tháng ba

Bắc Việt.

*Gió xuân mơn cánh hoa đào,
Mưa xuân phấp phới trên ao rau cần.*

Ấy, đất nước này chỉ đẹp giản dị thế thôi, hiền lành thế thôi (...)

(Trong Thương nhớ mười hai)

Tết phải về nhà

Đến tận lúc đó, tôi mới nhớ rằng thời giờ đi mau quá. Vừa mới hôm nào đầu tháng chạp mà bây giờ đã hai mươi bảy Tết rồi. Năm sắp tàn, lưu liên nơi quán trọ với cái thân đa bệnh, tôi không biết ở ngoài kia người ta làm những việc gì. Nhưng cứ lấy cái trí ra mà xét cũng biết là thiên hạ kéo nhau đi sắm tết vui vẻ lắm.

Trần Văn Hải, vốn thích nơi tấp nập, cả chiều nay bỏ tôi nằm một mình ở nhà để đi chơi, xem cảnh tết ở Hàng Đào, Hàng Ngang. Anh mua một gói tương những kẹo sùu, mút, hạt dưa và hoa quả, để trên đầu giường rồi đi một lúc kéo Phượng về. Hải chỉ vào Phượng, phân trần với tôi:

- Anh biết không? Em đã tưởng rằng em chết mà không gặp được "tên" này nữa. Nguyên do thế này: em ở nhà với anh chán quá, bèn nghĩ cách đi chơi. Mà đi chơi một mình thì tẻ. Nghĩ đi nghĩ lại, chỉ còn có Phượng. Em mới đến nhà hấn để rủ hấn cùng đi. Vốn đã biết bà cụ hấn nghiêm khắc lắm, em đã phải nói dối là em mượn sách. Vậy mà bà cụ cứ đuổi em như đuổi tà. Cụ bảo hấn đã đi chết ở Sài ghènh, Sài goòng mất rồi. Em đã suýt khóc cho con người bạc mệnh. Sực nhớ rằng Lê Văn Bảo, sáng nay, vừa nói rằng có gặp hấn ngồi xem cóc phun nước ở vườn hoa, em bèn chạy đi tìm hấn cho bằng được. Thú thực cùng anh, em đã tìm hấn từ nhà chữa ăn mày cho đến khách sạn Twe Chan, từ nhà Hỏa Lò cho đến trường Cao Đẳng. Em nhìn xuống hồ Hoàn Kiếm xem hấn có dật trắm mình không. Em trông lên cả các ngọn cây ở trong Bách Thú xem hấn có đậu trên đó để trốn những khách nợ. Vô ích. Em đành phải bỏ mặc xác hấn vậy, đi mua bánh, kẹo và hạt dưa để chúng mình vừa chén vừa khóc một người bạn có kỳ tài mà khắp Hà Nội có người tìm kiếm. Bất ngờ về đến đây, quăng gói bánh trên giường, em lại sực nghĩ ra một chỗ chưa tìm đến. Em quàng chân lên cổ, chạy đến Tác què. Thì thấy hấn đương há mồm mà ngủ trong một cái chăn dạ lính!

Phượng vừa nghe chuyện vừa cười. Anh hạ cái dọc xuống mà rằng:

- Có thể. Bà cụ có bảo anh gì nữa không?

- Không. Nhưng bà cụ có vẻ giận lắm. Và giận lây cả những thằng bạn anh.

- Chính thế. Em khổ vô cùng, hai anh ạ. Xin thú thực với hai anh, em đã bỏ nhà đi hơn một tuần nay rồi đó. Bởi vì em không thể nói chuyện với bà cụ được đến hai câu. Cứ động nói gì thì bà cụ lại bênh con gái. Em giận quá, bỏ hết, và nói với cụ rằng: "Nếu cụ khoẻ nghe con gái thế thì để chúng nó cúng lễ tổ tiên. Tôi làm con giai trưởng làm gì nữa?".

Nghe lời phẫn nộ của bạn, Hải cười rầm rĩ cả lên. Cả Phượng cũng cười. Đoạn, chúng tôi nằm vây lấy cái bàn đèn mà hút và ăn kẹo. Tôi không ăn được nữa, chỉ nằm giương mắt nhìn. Đêm

hồ tàn. Ngoài đường phố, gần như không còn tiếng động. Thình thoảng, ở xa xa vọng lại những tiếng phu xe cãi nhau và tiếng người bị đánh kêu ằng ặc: "Ôi ông cập-bi-tên ôi! Ôi ông đội xếp ôi!".

Như thể ba con ma, nhân lúc khí âm vượng, khí dương suy, hiện lên để nằm thờ than cảnh ngộ với nhau, chúng tôi có một lúc thấy lạnh như có nước đá trong xương sống. Người nọ nhìn người kia, người kia nhìn người nọ. Chúng tôi cùng khóc cho thân phận của nhau.

Đến gần sáng, Hải nói:

- Tháng này thiếu, hai anh ạ. Mai đã là ba mươi rồi...

Phượng nói:

- Ba mươi hay gì đi nữa, thì có nghĩa cóc gì với chúng mình. Chúng mình cứ đóng cửa lại mà hút. Và không đi đâu cả, thưa các ngài. Mặc kệ cho người ta ăn Tết.

Thoạt đầu, Trần Văn Hải hoan nghênh ý tưởng đó lắm. Nhưng sau một lát nằm im nghĩ ngợi, anh ta như thấy có một cái gì không thể đem thực hành.

- Đã đành thế. Nhưng chúng mình là con trưởng, ngày Tết, ngày nhất mà bỏ đi cả, sao nên? Thôi thì dù hai anh ghét em đến thế nào đi nữa, em cũng chịu. Thế nào em cũng phải xin phép hai anh em về hôm nay. Nghỉ đi nghỉ lại cũng tội nghiệp cho bà cụ. Chắc giờ này cụ đang mong con về.

Tôi nghe Hải nói mà đau buốt đến ruột bởi vì tôi cũng có một người mẹ ở góa để nuôi tôi như bà cụ sinh ra anh và bà cụ sinh ra Phượng. Tôi nằm nhắm mắt, nghĩ lại câu chuyện giữa mẹ con tôi tối hôm qua. Không biết nước mắt ở đâu cứ tuôn ra ràn rụa. Hải, không hiểu, lại tưởng rằng tôi khổ vì phải nằm một mình trong gác trọ:

- Anh cứ yên tâm. Chỉ sáng mồng bốn thì em lại đến với anh, chứ có lâu la gì. Em về cũng là bắt đắc dĩ. Ý em đâu muốn thế.

Tôi lắc đầu bảo Hải:

- Không. Anh làm. Nếu anh không về, chính em cũng khuyên anh về. Chúng ta tội lỗi đã nhiều rồi. Đừng có để cho ngày tết ngày nhất, những bà mẹ của chúng ta phải khổ thêm từng nữa.

Muốn cho Hải yên tâm hơn, tôi lại nói thêm:

- Còn em, độ chiều nay hay sáng mai, em cũng về. Từ ngày thầy em mất đi, gia đình em buồn lắm. Anh em tản mác, họ hàng phân ly. Cả năm, mới có một ngày để truy tư đến gia tiên rồi quây quần sum họp với nhau một ngày, mà mình lại vắng mặt nốt thì bao giờ mới lại còn có cơ hội nữa? Mỗi năm, một gia đình lại có sự đổi thay. Biết đâu tết này không gặp nhau, một hai tháng sau, ông chú này chết, bà bác kia chết, mình không bao giờ có dịp sum họp đông đủ nữa?

Hải vui tính thế, nghe nói vậy cũng mềm xùi người lại. Trưa đó, chúng tôi hút với nhau một bữa tất niên. Hải chờ lúc sâm sẩm tối, không ai trông rõ mặt, vác cái đàn tây đi về. Phượng thấy nói tôi cũng về nhà, đứng dậy đi theo Hải:

- Hai anh về cả thì em cũng đi về nốt. Yên ổn thì thôi. Ngộ có chuyện gì - ví dụ bà cụ lại chửi em chẳng hạn - thì em lại đi, không cần. Em đã ăn chán cái chết ở tha phương rồi. Ví có ăn thêm một tết nữa một mình ở giữa cái Hà Nội phồn hoa này thì cũng chữa chết ai mà sợ!

Tôi gượng dậy, đưa hai anh bạn xuống đến cuối thang. Chúng tôi bắt tay nhau thân mến và chúc cho nhau một năm mới hoàn toàn vui vẻ!

Tên bồi tiêm của tôi, ngồi chờ từ lúc nãy, thấy khách đã về mới gãi đầu bảo tôi:

- Ông có sơ thuốc nữa hay ông nghỉ?

Tôi chưa hiểu ý thì y đã tiếp ngay:

- Con đã nói với bà Ký bên cạnh đong thuốc sẵn để ở bàn kia, đủ cho ông hút ba ngày. Con lại tảo thêm mười viên nữa. Nếu ông tiêm lấy mà hút được thì tốt nhất. Không có, ông dùng tạm thuốc tảo vậy. Bằng không, ông vui lòng đi hút tiệm mấy ngày. Hôm nay, con xin phép ông...

À, bây giờ tôi mới nghĩ ra. Tên bồi tiêm của tôi, năm hết tết đến, cũng phải về quê chứ! Từ hôm qua, vợ y đã ra đón rồi. Y xin phép nghỉ trưa nay để đi sắm vài thức cần dùng. Tối, y về tiêm cho tôi một bữa nữa. Rồi đến năm giờ sáng mai thì ra tàu thủy sớm, xuôi về Thái.

Tôi lấy tiền đưa trả y. Thấy y còn ngần ngại đứng lại, tôi hỏi:

- Còn gì nữa không?

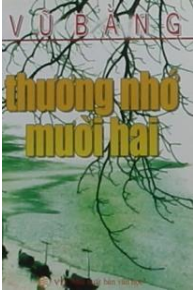
- Con muốn nói với ông, xin cái ba-đờ-suy cũ ông đương mặc... Ông có hai cái...

- Ừ, được rồi. Sáng mai, anh lấy. Tối nay, đi ngủ, tôi để ở đầu giường. Anh cứ thế mà mặc về, không phải hỏi tôi nữa nhé.

Đêm hôm đó, nhân lúc thầy trò tạm biệt, tôi nói chuyện với tên bồi tiêm rất nhiều về những phong tục tết ở nhà quê. Vui miệng, y kể cho tôi nghe nhiều chuyện hay lắm, làm cho tôi càng thấy cái không khí tết của ta đậm ắm. Bất giác, tôi nhớ đến những cái tết hồi còn bé (...)

(Trích Vũ Bằng, Phù dung ơi! vĩnh biệt (tên khi in lần đầu là Cai). Nhan đề phân trích tạm đặt.)

Phụ đính II :



Thương nhớ mười hai (Món lạ miền Nam)

Mục Lục

1. Dựng
2. Canh rùa
3. Thịt chuột
4. Khô
5. Đuông
6. Cháo cóc
7. Dơi huyết
8. Bò kiến
9. Tóp mỡ ngào đường

1. Dựng

Có người đọc cuốn “miếng ngon Hà Nội” của tôi xong, thúc giục:

- Miền Nam nước Việt có nhiều thức ngon lành lắm, sao không sưu tầm lại mà viết thành một cuốn nữa coi chơi?

Tôi bỏ nhà đi lang bạt từ lúc mười bảy tuổi. Đến Sài Gòn dạo đó, tôi đã ăn nem Thủ Đức, thưởng thức phá lấu Lò Ô, ăn tóp mỡ nhien đường ở Sa Đéc, nếm suông ở Cây mai, thịt bò bầy món Bà Hom, mì Cột đèn Năm ngon.

Rồi đến kỳ này, lại trở về quê ngoại mến thương, tôi đã thưởng thức nhiều món hơn, nhưng thú thực tôi không thấy các món đó có nói lên được cái gì mới mẻ, lạ lùng cho lắm.

Có lẽ tô cá Chia Vôi ngon thực, nhưng lòng còn gờ về cổ lý nên cá rô đầm Sét vẫn là hơn, trái su-su mát như da cô gái tuyệt trinh, ô hay, sao lại như đặng đặng, mà miếng thịt gà muốn chế hóa cách gì đi nữa cũng vẫn cứ nhạt phèo ?

Mãi đến gần đây, tôi mới nhận ra rằng hương vị của những miếng ngon không hoàn toàn do nơi khẩu cái. Tự nhiên, không vì lý do gì hết, vào một buổi chiều xuống mầu kia, mình nhìn thấy

miếng thịt gà đậm đà hơn, trái su-su thoang thoảng ngọt và con cá Chia vô ăn béo mà thơm.

Ồ, tại sao lại thế

Thì ra ngon hay không là tự ở lòng mình. Chưa chắc miếng ngon miền Nam bây giờ khác trước. Nhưng người xa nhà cảm thấy ngon lành khác trước, có lẽ vì bây giờ y nhận thức được lòng thương yêu của những người ở chung quanh rõ rệt, đậm đà hơn trước.

Đương buồn ray rứt, có một anh bạn rủ về Cái Bè ăn ốc gạo ; năm tàn nhớ quê, một cô ở Cao Lãnh mang biếu bánh in và ngồi ngay bên cạnh tách ra từng lát mỏng mời ăn ; bà già vợ ở Rạch Giá lễ mễ đem cho mấy cái bánh tét bắp, ít khô tra, khô gộc và xôi vị... Tất cả những cái đó có nghĩa lý gì đâu, nhưng ăn thấy đậm đà, ý vị, vì mình ăn vào một miếng mà cảm thấy họ cho mình cả một tấm lòng.

Thương biết bao là thương, mền chừng nào là mền ! Nhưng mền thương sao cho bằng thương mền người vợ miền Nam xót xa người chồng Bắc xa nhà, nay làm món ăn này, mai làm món ăn khác, mong sao cho chồng khuây khỏa được nỗi buồn thiên lý tương tư.

Dùng thịt nhiều xót ruột em nấu canh chua cá lóc anh món lạ miền Nam xơi; chạo tôm quặn vào mía lau ăn ngọt và bùi; nếu anh mệt thì dùng bát cháo chia vô nhé!

Bánh bèo bì ở Bún nổi tiếng là ngon; tô mì Bà Điểm; hủ tíu chợ giữa Mỹ Tho; bánh in Cao lãnh; Nem Tân Hương ăn mịn xốt mà giòn; tôm nướng Tân Thuận Đông vừa thơm vừa ngọt.

Gà nhúng hèm ngon nhất là Bình Hòa; con “móng tay” Long Hải; bười Tân Triều; măng Lái Thiêu; cam Cái Bè; dưa xiêm Mỹ; dưa hấu Cầu Ngang; con cá nhám rào thịt ngon lừ, ăn mát ruột mà lành; trứng chích, trứng diệt vừa bùi vừa béo; có cô gái theo chồng ra tỉnh mà vẫn còn nhớ mãi nem nướng Đức Hòa, cá cháy Cái Vồn, Măng le Bà Rịa ngon hời là ngon!

Chồng mà không chịu ăn thì vợ đừ ngay mặt ra, khóc đòi về với bà già. Tôi yêu người vợ miền Nam thực thà như đếm, yêu ai thì yêu lộ liễu, thích cái gì thì muốn cho ai cũng biết rằng mình thích mới nghe! Đẹp thì muốn đẹp cho sắc sảo, áo quần phải làm sao cho nổi bật lên hơn cả quần áo của chúng chị em; mà ngày lễ và chủ nhật phải nèo chồng đi chơi cho kỳ được để cho người ta thấy hạnh phúc lứa đôi của mình.

Miếng ngon của miền Nam cũng thành thật như người đàn bà vậy. Ăn một miếng, ngon ngay, nhưng ngon không phải do vị của chính thức ăn, mà là tại xả và ớt làm nổi vị lên, điểm cho khẩu cái một tư duyên ấm áp.

Ăn như thế cũng có một cái thú riêng, nhưng làm cho người ta yêu hơn các món ăn của miền Nam, chưa chắc đã là vì các món ăn đó có nhiều ớt và nhiều sả, mà cũng không phải vì món ăn của miền Nam nịnh khẩu cái ta ngay, để rồi chỉ lưu lại một dư vị rất mong manh trong cuống họng.

Tôi yêu miếng ngon Miền Nam nhiều là vị nó lạ – lạ đến nhiều khi không thể tưởng tượng được – và chính những cái lạ đó đã cho tôi thấy rõ hơn tính chất thực thà, bộc lộ và chất phác của người Nam

Ăn cháo cóc; nhậu nhẹt đòng chiên, nhắm món dơi xào lăn với bánh mì; ăn ve con lăn bột; nhắm nắm chàm... rồi tráng miệng bằng một ly chè rùa hay một chén mủ trôm... thoạt mới nghe, mấy mà du khách không phải cho là “lạ hoắc”, “kỳ cục” hay “ớn quá”!

Nhưng có thường thức đủ cả những món lạ đó của miền Nam, người ta mới thật nhận thức được đất của miền Nam nước Việt phong phú biết chừng nào, người của miền Nam nước Việt hẳn nhiên biết chừng nào, và miếng lạ của miền Nam nước Việt là biết chừng nào!

Có nhận thức như thế, ta mới thấy món lạ của miền Nam ngon hơn lên và ta yêu hơn lên người miền nam nước Việt qua những món lạ đó, không từng thấy ở Bắc hay Trung

Tôi viết cuốn “Món lạ miền Nam” này để ghi một chút ân tình lại trong những ngày xa phần tử, được các người xa lạ thương yêu như mẹ thương con, như vợ thương chồng, như em gái thương anh, chăm bón cho những miếng ngon vật lạ để khuây khỏa nỗi lòng của người mang nặng bầy tám biệt ly một lúc.

Có bạn nào con đẻ của miền nam nước Việt lúc này ở nơi hải giác thiên nhai, tình cờ đọc sách này, thấy tha thiết món lạ miền Nam với xứ sở của mình hơn; có bạn nào chưa tới miền Nam nước Việt mà đã thấy có cảm tình qua những miếng lạ mà tôi sẽ nói dưới đây hay có bạn nào từ nơi bến lạ đến, không tìm thấy sự ngon lành của nước Việt miền Nam mà vì loạt bài này thấy thương mến miền Nam, miếng ăn của miền Nam, đất nước miền Nam hơn, thế là tôi mãn nguyện.

2. Canh rùa

Thôi cũng là may: phe dân chủ ở Mỹ thắng, mình thấy ngay một cái lợi là biết ăn canh rùa. Mới nghe, tưởng là đùa, nhưng sự thật quả là như thế.

Từ thuở bé, sống ở thủ đô Bắc Việt, ông bà tôi, rồi đến thầy mẹ tôi, chỉ dung nạp được một thứ kêu là ba ba, ba ba tần, ba ba nướng chả, ba ba om, ba ba nấu giả cầu (có đậu phụ, chuối xanh, lá tía tô... Thượng đế ơi, ngon quá!)... nhưng đến cái con vật mệnh danh là con rùa thì tối kỵ, không ai lại ăn đến cái thứ đó bao giờ. Quái, con rùa thì khác gì con ba ba? Mà sao ăn ba ba lại không ăn rùa?

Có lúc tôi nghĩ như thế nhưng không dám hỏi

Mãi đến sau này, lấy vợ, có buổi mây chiều gió sớm, ngồi “đấu lý” với nhau, tôi mới biết người hiền nội trợ phương Bắc không ăn rùa vì thành kiến từ ngàn xưa để lại:

Thương thay thân phận con rùa
Lên đình đội hạc, xuống chùa đội bia

Ở đình chùa nào, người ta cũng thấy con rùa bằng đá hay bằng gỗ nên con rùa, không ai bảo ai, đã mặc nhiên thành một con vật huyền bí, có tính cách thiêng liêng, phải tôn thờ, phải kính cẩn, không được coi làm thường. Thôi, đừng có nói vậy, mà phải tội bây giờ đây. Người vợ hạ giọng xuống khe bảo chồng như dạy dỗ, như khuyên can:

- Rùa là đệ tử trung thành của Đức Phật từ bi đấy, biết chưa? Ngày xưa, đã lâu lắm rồi, lúc ấy thầy Đường Tăng đi thỉnh kinh bên Tây Trúc, chính là nhờ con rùa đấy, chớ không thì làm thế nào mà đi được thiên sơn vạn thủy, đương đầu với bao nhiêu quỷ sứ, yêu tinh!? Thế cho nên thỉnh được kinh rồi, thầy Đường Tăng thành Phật thì Đức Quan Thế Âm ngài cũng cho con rùa thành Phật luôn... Vì thế không bao giờ nên ăn thịt rùa. Ăn vào thì xúi quẩy, lụn bại, không còn buôn bán, làm ăn gì được!

- Yêu nhau, bảo thế nào lại chẳng phải nghe. Hai chục năm, sống ở bên cạnh người vợ bé nhỏ, một niềm kính Phật thờ Trời, tôi không phút nào dám nghĩ đến chuyện ăn thịt rùa. Mãi đến tận gần đây, vào trong này, một biến cố lạ lùng xảy ra, kích động tính tò mò quá mức, khiến cho người chồng đã có một lần quên hẳn lời người vợ yêu để liêu ăn một bữa thịt rùa xem sao. Nhưng mà cái việc liêu lĩnh đó không phải là không có có!

- Ấy là vì khoảng dăm năm trở lại đây, ngày vui của kẻ viết sách này có thể đếm trên đầu ngón tay mà ngày buồn thì dằng dặc như trong đoạn kết bài thơ của vua Đường khóc người đẹp họ Dương. Mình cứ rình một cơ hội gì để liêu đổi thời vận xem ra thế nào, thì trúng ngay vào lúc Tổng thống Eisenhower hết nhiệm kỳ, hai ông Kennedy và Nixon tranh nhau làm Tổng thống.

- Nói chuyện dằng dai, dễ ghét!

- Thì đã bảo mình đang buồn mà! Đêm vắng, nằm không ngủ được, mình mới lôi những bài tuyên ngôn của hai ứng cử viên Tổng thống Mỹ ra coi, rồi dây mơ rễ má, đọc luôn cả những bài văn cổ động cho 2 ông. Một cuốn sách tuyên truyền cho công dân Kennedy đã làm cho tôi chú ý: cụ thân mẫu ra ông Kennedy, năm đó gần tám mươi tuổi, chính là trưởng ban tuyên truyền của ông; các anh em ông đi khắp mọi nơi hô hào cử tri bỏ phiếu cho ông không ngớt, nhưng giúp việc cho ông đắc lực nhất, chính là những cô em gái ông hoạt động bất phân một dạ, dưới muôn vàn hình thức khác nhau.

- Các cô đi không còn thiếu một câu lạc bộ, một hội liên đới phụ nữ nào; các cô diễn thuyết và lấy lòng phụ nữ cho ông anh; nhưng tài tình nhất là cụ thân mẫu và các cô em của ứng cử viên Kennedy khéo làm các bánh ngọt để biếu các bạn gái ở từng quận xã và không quên gửi kèm theo một cuốn sách mỏng trình bày rất đẹp. Một cuốn thơ xanh màu hy vọng? Hay đó là một bản sao mấy bức danh họa của Gauguin, Van Dyck? Không, thơ họa gì cũng không bằng. Cuốn sách nhỏ bé gửi biếu các cử tri đó chứa đựng một bảo vật gia truyền của dòng họ Kennedy: bí quyết nấu canh rùa. Xin mời các bạn gái cử tri trên toàn bộ nước Mỹ cứ theo đó mà làm, các bạn sẽ tạo hạnh phúc cho chồng con và các bạn sẽ thấy thiên đường không ở đâu xa, mà chính ở ngay trên đất!

Đọc thế tôi thấy hay hay; nhưng làm cho tôi suy nghĩ thực nhiều, phải là từ lúc có tin điện loan truyền cùng thế giới: Kennedy đắc cử!

Không hiểu tại làm sao từ đó, lúc nào tôi cũng nghĩ tới món canh rùa và, thường đêm, vào lúc chập chờn sắp ngủ, tôi hay liên tưởng đến một cái đĩa tây trắng cứ bong ra; đựng một thứ nước óng ánh vàng, trên thả một nhánh tỏi, vài ba lát rad, lập là lập lờ vài miếng thịt hung hung màu vàng ó! Phải, tôi tưởng tượng canh rùa của người Âu Mỹ như thế đó, nhưng chẳng biết ăn thế thì có ngon không nhỉ? Người Âu Mỹ ăn thịt ngựa, thịt ếch, ừ thì cũng được đi, nhưng bảo rằng họ thích canh rùa thì quả là từ khi đọc tập sách cổ động cho ứng cử viên Tổng thống Kennedy, tôi mới thấy lần đầu tiên như vậy. Rùa ăn có giống thịt ba ba không? Thịt nó dai và nhạt? Và ăn uống thì cách thức làm ra thế nào, hở ... cô Năm?

Tôi có một cô bạn nhỏ quen nhau từ câu chuyện đi lấy lát ở Cồn Tranh dẹt chiếu và biết nhau từ một sáng thu đi hái lá so đũa nấu canh với cá cơm để cùng ăn trong một túp lều tranh trên cồn. Yêu quá thế là yêu, cô gái bé miền quê Sa Đéc! Đây, có phải ở ruộng người ta cho bông hoa bằng lăng này là biểu hiện của tình yêu mộc mạc không? Ở mà quên mất nhỉ, bao giờ em lấy chồng? Mà yêu nhau quá thế này, đến khi anh về thành với vợ, em có buồn không?

Người con gái bé nhỏ không biết gì hết, ngoài những chuỗi giờ dằng dặc ngồi bẻ bìa, móc chân làm chiếu kiềng tiền, chỉ biết cắm cúi vào bếp để nấu hết món này đến món kia làm vui người

bạn mang nặng trong lòng nỗi biệt ly xứ sở.

Ăn uống không có gì hết cả: Vài trái điều xào với tôm, ăn vào một buổi chiều có gió hây hây ; một chén mủ trưa hè; một nồi cá cháy không lột vỏ, không đánh vẩy, kho lạt ăn với cơm nguội; một chén đế cơm chiên nhấm nhót buổi tối trước khi đi nằm, hay mấy con ốc gạo cuốn theo lối bì cuốn chấm đấm giấm ớt ăn vào lúc đương xốt ruột... Chỉ có thể thôi. Nhưng phải trông thấy tận mắt người con gái bé nhỏ đó xào nấu, chế hóa các món ăn và đệ lên cho mình dùng, ta mới có thể cảm thông được sự trang trọng lên cao đến mức nào và ta không thể không nghĩ rằng những món quà hèn đó, đối với cô Năm, còn quý hơn là các bà các cô ở thành trịnh trọng với sơn hào hải vị.

Sinh làm con nhà nghèo, cô chỉ biết con cua, con ếch, lá rau bò ngọt, con cá nham nào, cùng lắm là miếng huyết heo luộc ăn với gạo lúa đóc, chứ có bao giờ biết vây yến, su cút hay ca-măm-be Ô-si-đa là gì. Ăn thịt con rùa, cố nhiên tôi phải hỏi cô Năm và cố nhiên một hôm tôi đã được thưởng thức món rùa chính cống làm theo kiểu miền quê Nam Việt.

- Trời ơi! sao anh lại có thể ví con rùa với cua đĩnh? Có lẽ ở xứ sở anh, người ta kêu cua đĩnh là ba ba, và em nghe các bà Bắc di cư nói chuyện thì “ở ngoài” người ta ăn ba ba thường lắm, hoặc theo kiểu tần, hoặc theo lối rán hay om với chuối xanh, đậu phụ, giềng, mẻ, điểm thêm mấy lá tía tô hay rau ngổ. Ở đây cũng vậy, người ta cũng ăn cua đĩnh, nhưng cua đĩnh và rùa có hương vị khác hẳn nhau, cũng như thịt vịt ta không thể như thịt vịt xiêm, hay không ai lại có thể so sánh con cá ngáp với con cá sặt, chỉ vì lẽ cùng là loài cá.

Không ai bảo cho tôi biết ở đô thị, người ta ăn thịt rùa theo cách thức nào, cũng như tôi chưa sưu tầm được bí quyết nấu canh rùa của em gái cố Tổng thống Kennedy ra sao; nhưng mấy món rùa của cô Năm nấu cho tôi thưởng thức hôm đó đã làm cho tôi chột như cảm thấy như vừa mới nghe thoang thoang đâu đây một hương lan hòa với hương xuân lúc cùng với người yêu trèo lên một đỉnh núi cao trên Đà Lạt.

Có những người sành ăn muốn thưởng thức món ăn gì, hết sức giữ cho kỳ được vị của món đó trong khi chế hóa mới vừa lòng. Ăn rươi, sợ tanh, mà cho gia vị đánh át mất cả vị của chính con rươi; ăn dê hàm mà cho lá sả và tẩy gừng quá tay để cho mất mùi hoi, hoặc pha mắm tôm ăn cả cá mà cho nhiều rượu và chanh quá, làm mất cả vị của mắm tôm, ăn như thế tức là “ám sát” các vị căn bản của món ăn, “thực bất tri kỳ vị”. Tôi thích món ba ba tần, ba ba hồng sủi, ba ba om duyên dáng, triền miên, nhưng ăn đến rùa mà thật gọi là “thưởng thức”, cần phải ăn theo hai món chính mà cô Năm đã làm cho tôi. Đó là món rùa xào và món xé phay gỏi bắp chuối.

Lúc còn ở ngoài Bắc, tôi đã được trông thấy một con rùa to bằng cái nia lớn lên phơi nắng ở trước đền vua Lê. Rùa như thế, tôi đã cho là lớn lắm nhưng sau này xem sách thì chưa thấm vào đâu hết.

Trong hai mươi năm loài rùa sống ở trong trời đất, người ta đã tìm thấy những con to bằng cả một cái chiếu rộng nhất, cân nặng tới năm trăm ký, nhưng trái lại, lại có những con sống hàng trăm năm mà không lớn hơn một bàn tay, ta có thể cho vào túi ba-đờ-suy đi dạo mà không ai thấy.

Người ta bắt nó ra sao? Ta thường vẫn tưởng chỉ có hai thứ rùa : rùa núi và rùa sông, rùa sinh. Thực ra, ngoài hai thứ đó, còn có một thứ rùa biển nữa. Rùa biển ăn thịt cá, tôm và nhiều khi bắt vịt, bắt le như chớp nhoáng ; con rùa sông, rùa sinh thì thường ăn rêu, ăn sậy nhưng cũng không chê tôm cá, nếu chẳng may những con này sa vào miệng chúng ; bởi vì rùa biển, rùa sông hay rùa núi đều có một điểm giống loài chim là chúng có một cái miệng không răng mà hai mép thì rắn như sừng, thường gọi là cái mỏ.

Những người ăn thịt rùa không thích những thứ lớn quá vì ta có quan niệm cái gì lớn quá đều là thần hoặc là ma. Rùa lý tưởng cho người ta ăn thịt là thửa rùa lớn bằng cái đĩa tây. Theo các sách Âu Mỹ thuật lại thì từ năm 1708, người Âu Châu đã thích ăn thịt rùa, Đại úy Francois Leglat đã viết trong một cuốn nhật ký của ông: “Thịt rùa cũng tựa như thịt trầu nhưng ăn thanh hơn nhiều”. Nhà thám hiểm Marc Antoine rendu ăn thịt rùa hả quá cũng viết: “Canh rùa là vua canh” và không chê những con rùa kỳ lạ không có vảy nhưng toàn mình bọc một tấm da như kiêu một nhà võ sĩ thời Trung cổ.

Con rùa cô Năm làm cho tôi ăn hôm ấy không kỳ lạ đến như thế; nó giống như các con rùa thường, chỉ khác mai nó hung hung vàng. Cô nói:

- Rùa ăn thế nào cũng được, chỉ có một điều nên nhớ là thứ rùa quạ, mu đen như quạ, ăn không tốt. Người ta lại bảo rằng ăn rùa quạ cũng như ăn cua đinh mà cụt một cẳng thì dễ sanh bệnh cùi. Chẳng biết có đúng hay không? Con rùa mà em mua được hôm nay là rùa vàng, ăn vào phát tài, anh dùng đi, chớ cứ ngồi mà nhìn em hoài vậy ư?

Cô Năm tiếp thêm cho tôi một miếng rùa xé phay. Cô nói:

- Anh ăn đi, ngọt lắm Em làm kỹ, không có sợ đau bụng đâu. Người ta bảo rằng làm cái giống rùa này mà không lau cho khô nước thì dễ sinh đau bụng. Anh đã thấy em làm rồi đấy: thịt khô mà chín như. Có người cho lên lò nướng rồi tróc mu ra. Em không thế. Em cho vào nồi, trong nồi có sẵn muối hột; em rang muối, khi nào muối nóng thì bỏ rùa vào.

Thấy muối nổ cũng đừng bắc ra vội; phải chờ đợi cho muối vàng và tan thành bột, hãy bắc nồi ra. Lúc đó, rùa mới thực chết và thịt nó lúc ấy mới thực sẵn. Em cậy nắp ra, bỏ ruột, có trứng thì lấy trứng; đoạn lấy dao lách thịt, xé phay, cuốn bánh tráng, giã đậu phộng, rau răm và họ, như thế này. Anh phải chấm dấm nước mắm ớt có pha giấm và đường, ăn với đồ chua mới ngon, anh à.

Ăn kiểu này thì thường thức được chân vị của món thịt rùa; người ta thấy thoang thoang một chút tanh tựa như cái tanh của sò, của hến, thêm cái chất ngọt của thịt gà chân chì mà lại man mát tựa như thịt vịt xiêm. Thú tặc là tôi không thấy cái gì “tựa thịt trầu” như lời đại úy Leglat đã nói, song ăn đến cái nước lèo rùa luộc thì phải nhận là ngon, nhưng cái ngon đây vẫn không phải là cái ngon đáo để của thịt trầu, hay thịt bò con, mà là cái ngon dịu hiền, thanh cảnh và kín đáo, tựa như món gà giò nấu với sa sâm, ý dĩ, thêm chất tanh tanh thú vị của món hà mà ta ăn sống ở trên bờ biển Vũng Tàu hay Long Hải.

Ông nào cho ăn như thế là thanh cảnh quá, muốn đậm đà hơn một chút, nên dùng món rùa xào: thịt rùa rang lên rồi chặt ra từng miếng bằng con cò, cho vào chảo xào với củ hành, gia thêm thứ rau tùy ý, xúc ra đĩa, ăn luôn với một hai tốp rượu đưa cay, ta cảm như ăn ba ba hồng sủ của Tàu. Nếu cho vào nồi gia nước, đun lên và bỏ thêm mấy miếng su su, cà rốt, tống cú và vài cái chân gà ác hầm lên, ta sẽ cảm thấy cá vị ba ba cáy dùng.

Nhưng ăn thực cho thích khẩu những người sành thường dùng món rùa hấp cách thủy: thịt rùa chặt ra từng miếng nhỏ, cho đúng phân lượng sa sâm, ý dĩ, đại quy và bạch thược, đợi cho thịt rùa thật chín và mềm, đem ra ăn, sượng ông thần khẩu không chịu được.

Hấp cách thủy như thế hơi lâu.

Trong khi chờ đợi, những ông bợm nhậu có thể lấy mấy cái chân rùa ra nướng lên nhấm nháp.

Chân rùa nhiều gân, ta cạp chân gà thế nào thì gân chân rùa cũng tựa tựa như thế; nhưng có nhiều người bảo gặm chân rùa “không có sượng” bằng lấy những cái vẩy trên mai nó nướng cháy lên mà nhấm rượu – chết ngửa, giòn cứ tanh tách mà bùi quá thế là bùi! Này, các trái “noa” của Tây, tôi đó có thể đem ra mà bì được đấy!

Rùa cách thủy đã được rồi đấy, mời ông lấy ra dùng. Húp mấy thìa thử mà coi, ông thấy mát ruột liền; nước không béo nhưng ngọt ; mùi tanh của rùa quyện lấy mùi ỳ dĩ, bạch thực tạo nên một vị riêng tựa như thịt nai tơ, mà lại tựa như thịt rắn, nhân nhân, the the, mà lại trơn lừ cuống họng như canh yến. Ăn mà sượng khẩu cái như thế, chẳng là đã quá rồi sao ? Nhưng có những người kỳ lắm, phàm ăn món gì lạ là cố tìm ra vài tính chất bổ béo của nó cho kỳ được mới nghe. Vì thế có ông bạn đã nghiêm khắc bảo tôi:

- Trời! Nếu rùa mà chỉ có thế thì đâu có quý! Nó quý vì cái khác kia...

- Bẩm, cái khác ấy là cái gì?

- Con rùa cũng như con trâu, ông ạ, không có một bộ phận nào của nó mà không được việc. Cái mu và cái yếm của nó đem phơi dùng để bó và làm thuốc chữa cam phổi, cam gan, cam thận, cam tim của trẻ con ; mật nó phơi khô trị chứng đau răng hay lắm, còn thịt nó thì không thể nào nói xuề... người ta bảo ăn được trăm ngàn thì vợ chồng yếu sẽ mạnh, có ông già sáu mươi tám tuổi lấy vợ hai mươi chín tuổi mà bốn năm sanh liền hai đứa con trai đấy!

Tôi tiếc là lúc viết bài này không có sách “Kinh nghiệm Y lý Đông phương” để truy cứu xem những lời nói của ông bạn đúng được bao nhiêu phần trăm ; nhưng có một điều tôi biết chắc là chính giống rùa mạnh lắm, có một sức sống tuyệt kỳ, mà lại sống lâu như Bành Tổ

Năm 1938, người ta đã tìm thấy ở Mỹ những con rùa mà ở trên mu còn hằn những vết đạn hồi bảy mươi năm năm về trước, lúc xảy ra cuộc Nam Bắc phân tranh.

Lại vừa đây, người ta mới bắt được một con rùa trên mu có khắc số 1844. Thì ra con rùa này sống ít nhất cũng được trên 120 năm nay và xem bộ dáng thì vẫn còn mạnh lắm.

Nhưng phá kỷ lục sống dai – theo sự hiểu biết có hạn của những nhà tự nhiên học – thì là con rùa mà người ta đưa tặng Nữ hoàng Eugénie. Theo nhà nghiên cứu Ambroise Randu, lúc con rùa này theo Nữ hoàng đi Ai Cập để khánh thành kinh đào Suez nó đã được 140 tuổi trời. Giữa đường, nó bị lạc. Mãi về sau, người ta mới thấy nó – nhưng thấy ở đâu ? Ở vùng Kim Tự Tháp ! Quốc vương Farouk đệ Nhị (Farouk II) nuôi nó trong Hoàng cung. Bây giờ nó là “thượng khách” của vườn thú Le Caire, thủ đô nước Cộng hòa Ả Rập thống nhất và tính đến nay được hơn 250 tuổi.

Ở phương Đông, rùa là một trong tứ quý (lân – ly – quy – phượng), không những là vì rùa báo điềm lành, mà còn được coi là tượng trưng của tuổi thọ của con người. Thực ra, rùa không những sống lâu mà lại còn mạnh lắm. Các nhà tự nhiên học cho biết một con rùa núi bình thường có thể “cống” một đứa trẻ rên lạng mà đi lại thông thả hàng cây số. Một con rùa lớn ở Mỹ có thể chở phẳng phẳng một “gi ay” (người lính mỹ) nặng bảy mươi ký trên cái mu đường kính bốn mươi lăm phân của nó.

Thế kỷ trước, nhà bác học Thụy điển Alexandre Kestern muốn giữ xác một con rùa làm kỷ niệm, tìm cách giết nó đi mà loay hoay hàng tháng không biết giết nổi. Thoạt đầu ông ta treo con rùa lên cao, cho đầu nó vào trong một thùng phuy nước, và lấy dây buộc cổ nó lại, để cho nó ngạt hơi dần. Nó vẫn “sống nhăn”. Kestern lấy một cái kim bự đâm thấu óc nó: nó vẫn cứ sống luôn. Ông ta bèn ngâm nó vào rượu có pha chất cyanure de potassium: Vô ích nốt. Rút cuộc, ông

phải áp dụng phương pháp của “ông Sài Gòn”: trảm thủ nó như là trảm Trịnh Ân! một tuần sau thân thể nó còn cựa quậy, bốn chân duỗi ra và thụt vào trong mu, còn cái mỏ thì vẫn cắn. Một con vậy dai sức và sống dai như thế, cố nhiên phải là con thịt lý tưởng của những nhà dinh dưỡng muốn tìm sức mạnh bằng món ăn.

Thuở nhỏ, học ngữ ngôn của La Fontaine, chúng ta thường vẫn yên trí rùa là một giống vật chậm chạp và không hoạt động: sự thực, không phải thế. Có nhiều giống rùa biết lợi giỏi hơn cả cá, hàng triệu cây số lặn; còn rùa núi, rùa cạn thì ở Anh, người ta đã thấy có con đi du lịch tới 350 cây số trong vòng hai năm. Rùa ở đảo galapagos đi thủng thính từ năm đến bảy cây số một ngày, không biết mỏi; nhưng lạ vào bậc nhất ở Đông Dương có một giống rùa leo núi như khi và trèo lên cây để kiếm thức ăn như vượn

Ăn một món ăn lạ mà vừa nhấm nhót mà lại vừa cảm thấy kỳ kỳ như thế, ai mà lại không thấy lòng mình phơi phơi như có cánh bay. Cô Năm đứng dậy, dính thủng thính vào nhà rong, lật cái lồng bàn, bung ra một cái đĩa, đặt trước mặt tôi và nói:

- Thế nào ? Anh ăn thịt rùa thấy làm sao?

- Cũng được, là lạ miệng.

- Nhưng chưa thắm với cái này ...

- Gì vậy?

- Trứng rùa. Ăn rùa mà không thưởng thức trứng, tức là chưa ăn rùa vậy.

Tôi nhóm tay cầm một cái trứng lên coi. Luộc rồi, trứng rùa có sắc trắng, tròn và nổi lên những tia máu đỏ. Nó lủng bủng nhưng dai, cắn vỡ thì có nước và một cái màng màu vàng sẫm. Cái trứng đó vừa mút vào thì đã trôi đến cổ rồi, nhưng đừng có nuốt vội vàng, hơi hơi người bạn háu ăn ! Thử cắn nhỏ nhẹ những cái trứng đó ra, anh sẽ thấy nó rắn hơn trứng gà, mà quánh như sáp, vừa nhai vừa ngẫm nghĩ thì có ý bùi hơn và cũng thanh hơn. Này, ăn thêm một hai cái nữa, tuyệt trần, phải không anh?

Ồ, thảo nào các nhà tự nhiên học không ngớt ca tụng trứng rùa.

Sách thuật rằng vào khoảng dăm chục năm về trước, ở Campuchia công việc kiếm trứng rùa được qui định theo một sắc lệnh của nhà vua, và trứng của những con rùa quý ở sông đều phải đem “tiến” cũng như hồi trước nước ta “tiến” lên nhà vua nhãn, quế, vải, cốm hay vôi, yến. Sở dĩ vậy là vì trứng rùa ăn thích khẩu, đã đành, mà còn vì một lẽ nữa là nó hiếm.

Cứ vào mùa “con nước”, rùa cái cũng “động đực” như heo nái vậy. Đương sống thanh nhàn, tỉnh mịch, các “em” kéo nhau đi tìm “chất đàn ông”, không phải vì “nhớ đến tên các anh viết trên lá, trên hoa, biết trên vú trên hông”, nhưng chính là để “giết cái sầu cô độc, xây mùa tình ái, dựng niềm yêu... thế hệ”!

Ồi chao, các cậu rùa lúc đó “lầy le” dữ quá. Y như các bố trẻ “lưu manh” lộng lảnh ở các quán nước hiện nay để chiếm lòng các nữ ca sĩ, các cậu rùa giao chiến cực kỳ ác liệt cắn nhau chí choé và tìm đủ các miếng khóa “ta ki đơ” để vật ngựa nhau ra. Anh nào thắng, dắt em yêu đi hưởng tuần trăng mật – một tuần trăng mật kéo dài tới hàng tuần, có khi tới gần một tháng!

Mắn thế! Chẳng mấy hồi, cô rùa đã có bầu. Thường thường, cô đẻ mười mười lăm trứng, nhưng người ta đã từng thấy có những con rùa biển lớn đẻ tới ba, bốn trăm trứng làm ba lần.

Nhưng dù là thuộc loại rùa biển, rùa sông, rùa đất hay rùa núi, chúng cũng cào đất mà chôn trứng xuống, vì thế, trứng rùa khan hiếm và do đó thành ra món “tiền”.

Vừa ăn thịt rùa, vừa nhẩn nha suy nghĩ, một mình như thế, mình tự nhiên thấy trứng rùa đã ngon lại ngon quá chừng là ngon, mà thịt rùa đã quý lại quá chừng là quý. Và mình tưởng chừng như lúc ấy cô Năm có làm ba con rùa nữa mình cũng cứ ăn ... bay!

Đêm ấy, trăng chiếu xuống mảnh giường kê ở ngoài vườn. Tiếng con “kuênh quang” và con trăng hiu ru tôi vào những giấc ngủ đầy những mộng lành: tôi thấy mình lại dẻo dai như hồi hai mươi tuổi và đi mãi, đi mãi, qua thiên sơn vạn thủy như rùa, đến một cuối trời kia có mây xanh, gió tím... và ở một bên bãi lau có gió thổi hất hiu, tôi bỗng thấy một người yêu đã mấy năm nay không gặp!

3. Thịt chuột

Thế là hết, bao nhiêu thành tâm, với công trình thức trắng đêm để muối được một liễn thịt chuột đem lên cho con gái ở đô thành tan vỡ hết trong giây phút chỉ vì một chữ không. Không ăn. Không thể nào ăn được. Ghê lắm. Mấy đứa cháu nhất định không dám ăn. Có nhiều người chồng vốn đã là người “kén” ăn không thể nào chịu nổi, nhưng vì chiều vợ chỉ cười mà không nói gì. Là vì cái liễn thịt chuột muối kia là của bà già vợ lẽ mẹ đem từ An-giang, len cho “vợ chồng con Tư” - mà chuột An-giang, khỏi phải nói, ai cũng biết là nổi tiếng ngon nhất miền Nam nước Việt. Tội nghiệp nó lấy chồng đã mười một năm nay mà chưa có cơ hội về thăm quê. Nhớ lại lúc nó còn con gái, chỉ thêm ốc gạo và thích chuột mà dăm thì mười họa mới được ăn một bữa. Không phải vì An-giang hiếm chuột-trái lại nhiều là khác- nhưng chỉ vì tại ở nhà không có con trai, nên không có người đi săn chuột về ăn. Bỏ tiền ra chợ mua, đối với con nhà nghèo, là chuyện không mấy ai nghĩ tới. Sống ở quê, thèm chuột quá mà phải nhịn; bây giờ có tiền ở đô thành muốn ăn thịt chuột chắc gì đã có, bà già nhà quê mang liễn thịt chuột muối biếu con, hí hửng là cả nhà người con gái cưng của mình sẽ tiếp nhận một cách niềm nở và thưởng thức say mê, không ngờ vừa mới mở nắp liễn ra thì, trừ người vợ, cả nhà đều há hốc miệng mà kêu lên một tiếng vô nghĩa, chưa thấy ghi trong từ điển.

Có phải tại ở đô thành người ta không biết ăn thịt chuột không? Hay tại anh chồng Bắc-kỳ không thấy ai ăn thịt chuột bao giờ nên nghe thấy nói thịt chuột thì bỏ vĩa? Không phải. Ở Bắc-kỳ, tại các miền quê, có khối người ăn thịt chuột, nhưng anh chỉ nghe thôi mà thực mắt thì chưa thấy ai ăn bao giờ. Anh ta quan niệm rằng những người ăn uống như thế là ăn uống lem nhem, bần cùng bất đắc dĩ mới phải ăn thịt chuột; phải chi có tiền để ăn thịt lợn, thịt gà, thịt bò, thịt vịt thì chần chẫn không ai nghĩ tới chuyện ăn thịt chuột bao giờ. Vào đến đây, anh ta đi dạo chợ Bán-cờ, xóm Chiếu, đôi ba lần đã thấy có người xách hai ba cái lồng làm bằng dây kẽm bán chuột, mỗi lồng độ hai chục con, lớn bằng chừng cái cườm tay, còn sống nguyên, con nào con nấy vểnh râu ra, phình phình lỗ mũi, giương mắt ra nhìn thiên hạ một cách nhâng nháo như những thằng ăn cướp. Ấy thế mà người ta cũng kéo đến mua đáo để. Hai trăm, hai trăm rưỡi một chục con. Người mua chuột chỉ vào từng con, người bán, y như thể một tay hát xiếc, bắt đúng tấy liền, lôi ra khỏi lồng, quật đánh đét một cái xuống đất, con chuột chết hộc máu mồm giẫy mấy cái rồi “đi đứt”. Mà tuyệt nhiên người bán lúc bắt chuột không hề bị con nào đụng đến cái móng tay!

-Thấy vậy, tôi vẫn ưa nghĩ rằng chắc gì chuột đồng như người ta vẫn nói! Hơn thế, tôi yên trí các tay bán chuột đó là mấy anh chàng ngụ tạo dân vườn ruộng và chuột của họ là chuột cống ăn bần ăn thiu, ăn dơ ăn dáy mà hằng đêm họ vẫn bắt được ở cống rãnh, sinh lầy, tha ma mộ địa, ăn vào chưa biết ngon lành, bổ béo đâu mà hãy thấy là rất có thể bị thổ tả, hay dịch hạch.

Vì yên chí như thế, ở Bắc rồi vào Nam, tôi nhìn những người ăn thịt chuột với những ý nghĩ đặc biệt: vừa sợ, vừa ghê. Đến khi vào đây sống với những người bạn đầu gấu tay áp miền Nam, đi đây đi đó và đêm khuya ngồi nghe vợ nói chuyện về các món ngon vật lạ, tôi phải nói là tôi ngạc nhiên không chịu được vì thịt chuột không phải là thức ăn bời bời nhưng là một thực phẩm gia dụng, món ăn nào được nhiều người ưa chuộng và ca tụng hơn cả thịt gà, thịt vịt, thịt rừng, thịt chó.

Ăn thôi nôi đứa nhỏ xong rồi, hai vợ chồng sau khi tiễn khách ra về, ngồi uống nước với nhau ở giàn hoa thiên lý. Không hiểu vì liên tưởng ra sao, vợ bảo chồng:

- Anh có thành kiên với rất kỳ. Lúc nào anh cũng quan niệm gà rô-ti là nhất, phải chi hôm nào em làm một món thịt chuột ram mặn cho anh xơi, anh sẽ thấy gà rô-ti, ngỗng rô-ti, vịt rô-ti, không đi đến đâu hết. Anh tưởng cái mỡ hai con gà sống hôm nay em làm là “nhất” rồi ư? Không, anh ơi, mỡ ấy chẳng thấm vào đâu với mỡ chuột, nó vàng, thơm mà lại ăn không ngán, ăn lại muốn ăn hai, ăn ba, ăn bốn, ăn mãi không thôi.

Vợ chồng sống với nhau mãi rồi thành ra cũng phải chịu đựng nhau. Mới đầu thấy nói ăn thịt chuột thì ghê, không muốn nghe nói tới, dần dần, nó quen đi, vợ muốn nói gì mặc kệ; nhưng sau, mình tò mò, chú ý hơn một tí, thì thấy cũng “là lạ” và mặc dù không muốn ăn thử xem sao nhưng không thấy kinh tởm như trước nữa.

-Ấy là tại chiến tranh mà ra cả.

Không phải vì đói mà ăn bừa bãi. Nhưng mà chính tại vì mình có một hôm đọc được ký sự của hai tù binh Mỹ bị quân địch bắt giam đưa đi hết đó thì đây. Theo lời của hai quân nhân đó, họ bị giam cầm khô sở quá, mất mỗi người đến hai hay ba chục ký và thường bị bỏ đói và chính những lúc đói quá như thế họ ăn bất kể cái gì rơi ở dưới tay: nhái, củ dây, chuột... Những thứ đó cứ đem nướng đại lên ăn, và ăn như thế, tưởng là tởm, nhưng chẳng sau hết, mà lại ngon là khác.

Người vợ nói đùa chồng:

- Anh mà lâm vào trường hợp như thế liệu có còn kém ăn không. Nói mà chơi vậy thôi, chớ bao giờ em lại mong như thế?! Dẫu sao, em cũng chẳng nghĩ rằng hai tù nhân Mỹ ấy ăn ngon là phải vì chắc chắn chuột ấy là chuột đồng, chớ nếu là chuột xạ, chuột lác tí teo, chuột cống chui rúc ở các mương, cống trong châu thành thì chính em cũng xin lạy cả nón, không dám ăn một miếng.

Chuột ở quê em cũng như chuột ở các vùng quê khác để ăn, phải là thứ chuột đồng chính cống, chuột thịt ăn toàn lúa ngát, cỏ non, bắp dẻo, khoai mỡ, uống nước kinh, nước hồ, nước dừa, nước suối và hít thở toàn không khí ngào ngạt hương cỏmay và mùi thơm tinh tú cả hoa cau, hoa bưởi...

Không. Muốn đề cao thịt chuột thế nào đi nữa thì anh chồng Bắc-kỳ cũng cứ lác đầu. Nhưng một hôm kia đi về thăm quê cô Năm, bạn vợ, anh chồng tự nhiên thấy lòng mình lằng lằng vì gặp với cô Năm đi chợ, anh thấy chính cô cũng ca ngợi thịt chuột và mua mấy chục về ăn chơi. Người cô đẹp, giọng cô hữu tình, mắt cô lại lẳng: thế là chết anh đàn ông, tự nhiên nhìn thấy cái gì của cô cũng đẹp, lời nói nào cô cũng hữu lý có duyên và anh ta muốn ăn thử xem thịt chuột ra thế nào mà người ta ca ngợi hết lời như vậy. Cái máu mê của anh đàn ông đa tình đánh cho chết cũng không bao giờ thay đổi. Nhưng vốn đã biết tính đa nghi của vợ, anh vẫn

làm bộ giầy lên đây đây để cho chính vợ phải khuyên nhủ đừng làm buồn cô năm, anh ta mới không chê ông chê eo. Ừ thì ăn, đã làm sao chưa? Anh ta ghé bên này, ngó bên kia, làm ra cái bộ ngạc nhiên hết sức, nhưng rút lại cứ bám cô Năm đi hết dãy hàng ở chợ để xem cô lựa chuột.

Lúc đó bắt đầu mùa mưa. Từ lúc mưa bắt đầu thưa thớt cho đến khi mưa xối xả suốt ngày suốt đêm, chẳng cứ chợ An-giang, bất cứ ở chợ nào cũng bày bán chuột như ở thành thị người ta của Mỹ đánh cắp ở P.X bày bán la liệt ở hai dãy hè đường. Trên thì trời, dưới thì chuột: tự nhiên anh cảm thấy mình không ăn thịt chuột thì thành ra ọi người mọi rợ cũng như một ông mặc quần áo sang trọng lạc vào một thế giới khóa thân hóa thành một “quái thai” một “dị nhân” – nếu không muốn nói là quái vật.

Kể từ lúc ấy, anh cảm thấy dờ ghê tởm một phần nào. Thực tình, nghĩ thì kinh, có nhìn thấy chuột bày bán ở chợ thì cũng chẳng cảm thấy sợ hãi hơn khi ta nhìn thấy bán thịt heo, thịt rừng, hay thịt gà, thịt vịt. Chuột sẵn đem về được đập chết rồi đem thui, lột da, mổ bụng, lấy bớt mỡ chỉ chừa lại lá gan rồi đem ngâm nước phèn, thịt chuột đỏ dần lên sau lần lần xuống màu, Trắng phau phau và láng bóng giống như da người trinh nữ; có đôi chỗ lại ửng hồng lên. Không, không cách gì anh cũng phải nhận với tôi rằng cái da thịt mịn màng ấy hứa hẹn không biết bao nhiêu, hấp dẫn không biết chừng nào và trừ phi anh là Liễu Hạ Huệ không nói gì, chớ nếu anh cũng là người như tôi muốn gì anh cũng phải liên tưởng một cách tục tĩu và tội lỗi đến thân thể ngọc ngà “dày dày sần đúc” của cô Năm Trứng Gà – chẳng gì nổi tiếng lá “người đẹp Long-xuyên” một thuở.

Cô nói với vợ tôi, nhưng lại lúng liếng con mắt về phía tôi:

- Chị Tư đã biết quá rồi, lựa gì phải nói, nhưng anh Tư đây có lẽ chưa biết rõ nên cứ nói nghe chơi. Cái giống chuột này thui lên rồi lột da ăn mới thiệt ngon, chứ đem đi nhúng nước sôi thì trông như chuột chết sinh, không những đã không đẹp mắt mà ăn vào lại không thơm. Bởi thế, chuột bán ở chợ hầu hết đều đem thui vàng rồi lột da không có ai bán chuột sống trừ phi phải chuyên chở từ tỉnh này sang tỉnh khác. từ nhà quê ra kể chợ.

Tôi đã được thấy người ta mua chuột sống ở xóm chợ Chiếu, chợ Bàn-cờ, nhưng muốn thực biết người ở đây thú thịt chuột đến chừng nào thì buổi sáng đẹp trời nào phải đi dạo ở các chợ An-giang xem người ta mua thịt chuột tưng bừng như thế nào. Không phải chỉ có dõn quê mới ăn thịt chuột như ở Bắc ta vẫn thấy, nhưng thị dân cũng thấy say mê thịt chuột luôn: này, ông nghị viên mua ba chục đấy, hai trăm hai một chục có bán không? Còn bà Bảy bán chạp phở, chú cTiều mập ở xế chợ che chuột không béo và kém tươi muốn bỏ đi, nhưng không biết tiếc rẻ làm sao lại trả hai trăm mười lăm đồng một chục, thôi báo cả đi để về cho sớm sửa có hơn không, bà Sên.

Thì ra không phải chỉ có vợ tôi và cô Năm Trứng Gà mê thịt chuột mà “bàn dân thiên hạ” đều mê. Tôi bất thần nhớ có lần đã thấy có cô vào tiệm cầm đồ ở tỉnh cầm cà rá và dây chuyền lấy ít tiền, ra gần đó mua luôn ba ký sấu riêng ăn cho đã đời: đến mùa thứ trái cây này mà không được thưởng thức, một số người đã cảm thấy mình thiếu thốn, đau khổ coi như mình bị trời bạc đãi. Vào cứ tháng bảy tháng tám, những người đã có lần thưởng thức được thịt chuột rồi mà không được ăn thịt chuột có lẽ cũng ở vào trạng thái tâm lý của những người cầm dây chuyền và cá rá để ăn sấu riêng cho kỳ được.

Thực đến bây giờ tôi không biết cái sắc đẹp hữu tình của cô Năm Trứng Gà ảnh hưởng đến bữa thịt chuột đầu tiên bao nhiêu phần trăm, nhưng tôi thành thật tin rằng không có món thịt nào mà được chế biến nhiều món như thịt chuột. Thịt bò nhiều lắm chỉ có bảy món, thịt dê độ

bốn năm món, thịt gà thịt vịt cũng năm sáu món là cùng, chớ thịt chuột thì có thể chế biến ra được mười mười hai món, mà đến món nào cũng hấp dẫn, món nào cũng lạ, và món nào cũng có hương vị khác nhau.

Tôi phục cô Năm và vợ tôi đã cho tôi thưởng thức bốn món ăn chơi “lắm liệt”: Chuột lá lốt, chuột cuốn, chuột xé phay và chuột lúc lắc. Nhưng làm cho ta sượng cả khứu giác, thị giác và thính giác cùng một lúc có lẽ là cái món chuột nướng vàng trên than hồng, mỡ rớt xuống than cháy sè sèo, bốc lên một mùi thơm điếc mũi còn hơn cả bún chả băm và chả miếng của người Hà-nội. Ngồi ở đầu xóm cuốc xóm chỉ nghe mùi thơm cũng bắt thèm và phải chửi đồng một câu cho ... đã tức! Rượu đế nước nhất ngâm sâm và bìm bịp, hạ thổ một trăm ngày lấy lên uống rồi gắp một miếng vàng ngậy như mùi da đồng, nóng hôi hổi, chấm nước mắm xả ớt, điếm mảy sợi xòai thái rồi nhai rất từ từ và lấy hai ngón tay nhón một tí rau thơm, một tí húng cây hay một tí ngò tây, anh sẽ thấy... quái! Sao cái thịt này nó mềm thế nhỉ, mà lại ngọt, mà lại thơm một cách rùng rợn, mê ly đến thế nhỉ!

Ăn đến ba miếng, rượu bắt đầu làm cho “cái chất xam xám” ở trong đầu người đàn ông xáo động và anh ta nhớ lại có một ngày mười mười lăm năm về trước, anh đã trịnh trọng dự một bữa gỏi cá của một người bạn già mời, mà không báo trước cho anh biết là sẽ ăn món gì. Ngồi vào bàn, biết là chủ nhân mời ăn gỏi, anh ta chóang người lên, liếc con mắt hỏi ý kiến người bạn ngồi bên cạnh thì người bạn này cũng không biết thưởng thức cái món này luôn; nhưng vì xã giao, hai ngườio bầm nhau bảo cứ ăn vừa một vài niếng xem sao thì rút cuộc chính hai cha lại ăn kỹ nhất, và ca ngợi món ăn này nhiều nhất.

Bữa ăn thịt chuột đầu tiên của tôi tại An-giang cũng như là bữa ăn gỏi ở miền Bắc Việt-Nam: Nhưng không lẽ đâu lần đầu gặp người đẹp mà lại cứ ăn tì tì một cách “phàm phu tục tử” coi sao cho tiện, tôi đành phải làm ra vẻ “khảnh ăn” xin một chén cơm, “viện có không uống được rượu nhiều”.

Ăn thịt gà, thịt bò, thịt vịt, thịt heo, xong món này thì đổi món khác, điều ấy ai cũng thấy rồi và có như thế thì người ăn mới lạ miệng và không thấy ngán. Ôi chao, đến cái thịt chuột thì huyền diệu lắm: nhậu thịt chuột rồi, đến lúc ăn cơm lại dùng những món chuột luôn, vậy mà chẳng thấy ngán một li ông cụ, trái lại vẫn cứ ngon ơ, ăn muốn...chết cơm mà miệng vẫn cứ muốn còn ăn nữa. Mê không để đâu cho hết là món chuột băm nhỏ xào rau mò om cặp với bánh tráng nướng và món chuột xào bầu vừa mát vừa thơm, tựa tựa như cơm trộn với trứng cá mà lại ăn thêm với mấy cọng rau sống chùa Hương vậy.

Quả tình là rượu lúc ấy đã ngà ngà nhưng trước mặt vợ, mình phải tính toán đo lường từng câu nói không dám ca ngợi cô Năm Trúng Gà quá mức, sợ vợ buồn. Thì quả đêm ấy về đến nhà, vợ chồng ngồi nói chuyện với nhau, vợ gọi lại bữa ăn ban ngày và nói:

- Không, cứ kể chị Năm làm ăn đã khéo lắm, nhưng anh cho cái món “chuột băm nhỏ xào rau mò om” hôm nay là nhất là em không chịu. Để hôm nào có ai về Hậu-giang, em gửi mua vài chục làm mấy món “lạ hơn nữa” anh ăn thì chắc chắn muốn chết luôn.

Biết là lúc này là giờ quyết định để mà nịnh vợ không có thể mặt sẽ “sưng lên một đồng”, tôi phải lấy một cái giọng rất vui vẻ trẻ trung:

- Thôi, em đừng nói nghe ma thèm. Thèm luôn cả em nữa đấy!

Như được gảy vào lòng tự ái, vợ tươi hẳn mặt lên:

- Anh có thể tượng em làm cho anh những món gì không? Sơ sơ làm bốn món thôi, nhưng bốn món anh mê chết mất. Là món chuột ướp ngũ vị hương chừng một tiếng đồng hồ đem khía với nước dứa, đập vung lại ướp hành, tỏi sả bỏ lò, món chuột kho mềm sau khi ram chuột và khô chuột. Mùa nước, chuột nhiều, ăn không hết đem thui đi, lột da, chặt đầu chặt đuôi làm mắm để dành ăn quanh năm; còn mùa nắng thì làm chuột, ướp với lá lốt, ăn còn sượng hơn cả khô nai, khô bò, khô cá sặt...

Trăng chiếu vào nửa tâm giường, lung linh bóng lá cây thiên lý. Xa xa có tiếng chim đêm. Người vợ lim dim con mắt, thả hồn về xứ mộng có giống chim kêu lên năm tiếng một lần và nói như mơ.

- Anh ơi, nhớ không biết bao nhiêu, yêu không biết chừng nào những cái rùng cát mà em sinh sống khi còn bé nhỏ. Phải rồi cứ vào cái cử mưa này đây, em hay đi xem người ta săn chuột, vui như hội. Anh không thể tưởng tượng những tay săn đó giàu kinh nghiệm và thông thạo nghe nghiệp của họ đến chừng nào. Trông một cái bãi có những cây lạt ngã nghiêng họ biết là có chuột đi qua, đi phía nào, làm ổ ở đâu và như thế rêu họ đem những cái “đăng” ra giăng mắt khu vực đó theo hình chữ V, nói một cách khác là họ bủa giăng từ phía để vây chuột lại không cho chạy ra ngoài. Ở cuối đăng, họ đặt một cái “lọ” lớn bằng dây kẽm chế theo kiểu cái nơm đơm cá, miệng lớn lòng nhỏ và có dây kẽm đâm ra tua tua để cho chuột mắc vào chỗ đó thì chỉ thấy cửa tử mà không còn cửa sinh. Bố trí xong xuôi, họ lấy những cây mía đập giập đầu hay thùng sắt tây khua ầm ĩ để làm cho chuột hoảng sợ chạy từ phía miệng đăng vào lọ.

Bắt như thế có khi bọn ba bốn người vớ được dăm bảy chục con. Nếu không muốn ầm ĩ quá, có người dùng đèn măng-xông. Ba bốn chục người cầm ba bốn cái đèn măng-xông đến nơi có chuột đã đượ khám phá từ buổi trưa hay lúc trời chạng vạng: họ chiếu đèn măng-xông vào khu vực có chuột làm cho cả một vùng sáng loé như thể bị Mỹ thả hỏa châu để tìm quân địch. Nhưng chuột hơi khác người một chút: thấy sáng chói chúng sợ hãi nhảy cả ra và bị chóa má t đâm ra lò ruột kêu chơe chơe.

Nghĩ cũng là tình: trong tất cả những giống vật có lẽ không có loài nào khôn ngoan lanh lẹn đa mưu đa kế như giống chuột. Chúng bèn chạy về đủ mọi bộ phận: đi lại thông thả trong đêm tối mà không vấp té. Đó là nhờ hệ thống râu ria ở hai bên mỏ và phần lông ở hai đầu dài hơn lông ở mình một chút; chúng đánh hơi người rất nhạy cũng như các vật mà người ta dùng đánh bả; ngoài ra lại có một khả năng truyền giao cách cảm rất mạnh, nhờ hệ thể mà chúng báo hiệu cho nhau nhanh y như thể ra-đa mỗi khi trong xã hội của chúng có con bị bẫy, bị đánh hay ăn phải bả. Hội đủ ngàn ấy ưu điểm chuột có thể xâm lăng loài người dễ như bỡn, ấy thế mà rốt cuộc chúng vẫn bị loài người chế ngự và đặt dưới cái ngàm nô lệ. Ấy là vì người ta đã tìm biết được một khuyết điểm của loài chuột về thị giác.

- Nói giỡn sao, em? Thấy thế nào mà lại dám bảo chuột yếu về thị giác?

- Ai chẳng tưởng mắt chuột lồi ra và đen lay láy như thể là tinh, chả thế mà các cụ vẫn nói “mắt cứ tho ló như mắt chuột”. Ấy vậy mà tho ló là một chuyện mà yếu lại là chuyện khác. Người nhà quê không hiểu sống vì kinh nghiệm hay đọc sách cổ xưa nào không biết, quả quyết rằng cái tâm của loài chuột tương đối ngắn và hẹp và điểm đặc biệt nhất, ly kỳ nhất, là mắt của chúng chỉ nhìn được theo một chiều, không thể lúng la lúng liếng, liếc dọc liếc ngang như những cô gái và chàng trai đi bọm.

Biết đúng khuyết điểm ấy, những người săn chuột chĩa không bao giờ tiến đến phía chúng từ đằng trước mặt. Nhưng dùng chĩa dăm chuột, không ham mấy. Bắt sống chuột là điều đáng kể hơn. Muốn bắt sống, cũng không mấy khó: họ dùng chó để bắt hơi hang nào có chuột nhiều. Biết

được “tổ cháy” rồi ,họ đào hang, chú nào hoảng nhảy ra thì chộp liền cho vào lồng bằng dây kẽm. Tuy nhiên, thường thường người ta không đào hang làm gì cho mất công: tìm được một hang chuột rồi, chỉ một người và chỉ một người thôi cũng có thể bắt được hàng đăm chục chuột. Họ lấy miệng hang làm căn cứ, rồi từ đó đi tìm các ngách bịt kín lại và chỉ để lại một ngách thôi. Đoạn, họ lấy rơm, ẩm chất ở miệng hang đốt, un khói và quạt cho khói lửa vào trong hang đánh một trận hỏa mù quyết liệt. Ngồi chờ ở miệng ngách quả nhiên chỉ một lúc thì thấy chuột bố, chuột con, chuột bô lão, chuột nhi đồng, lóc nhóc bò ra vì không thể nào chịu nổi khói nó làm cho chảy nước mắt nước mũi hắt hơi tức thở như công lực thả lựu đạn cay vào những người biểu tình chống độc tài áp bức.

Anh ơi, anh ơi, muốn nói cách mấy đi nữa anh cũng không thể nào quan niệm được cái tài săn chuột của người nhà quê với tất cả sự thâm hiểu về đặc tính vật lý, về đời sống, về tập quán và bản năng phản ứng của họ về loài chuột.

Chuột có thể sống lâu nhất chừng ba hay bốn năm, nhưng thường thường là không thọ nổi quá một năm nếu sống ở ngoài đồng ruộng bởi vì chúng phải đối đầu với những bất trắc về điều kiện không thuận lợi về thời tiết và khí hậu. Em nhớ có một lần có một công kỹ nghệ gia tên Hồng Đức Tồn đã về vùng em để nghiên cứu về nghề nuôi chuột lấy thịt ăn theo khoa học, như ta nuôi gà Mỹ hay nuôi chim cú. Theo ông ta thì thường một con sống với một con đực chớ không chơi bậy bạ, như đa số người ta. Khi con cái từ một tháng rưỡi đến năm tháng thì nó chịu đực và có thể sanh sản và truyền nòi. Thời gian từ khi thụ thai với con đực cho tới khi sinh đẻ, khoảng chừng hai mươi mốt ngày và trung bình mỗi lứa con cái sanh được tám con. Mỗi năm một con cái có thể sanh bốn bận.

Tám con chuột con thường gồm bốn đực và bốn cái. Ma thuật ái tình lại quay lại cái vòng truyền thống: từ một tháng rưỡi đến bốn năm tháng, tám cặp này lại hạ sanh mỗi cặp tám con, tám tám sáu mươi tư, tựu trung một con chuột cái tính sơ sơ một năm cũng cho ra đời khoảng ba bốn trăm con chuột cháu, chuột chít và chuột chụt. Tuy nhiên, không phải chuột bắt cứ ở vùng nào cũng sinh sản theo mức độ trên. Có những vùng khí hậu thích hợp, thức ăn dễ dàng, chuột sanh sản nhiều hơn nữa, nhưng trái lại có những vùng khó kiếm thức ăn thì tương đối ít hơn: chỉ để khỏe vào mùa mưa còn mùa nắng thì cai đẻ (không biết bằng thuốc ngừa thai hay bằng phương pháp Ogino-Knauss?).

Em còn nhớ có một lần đi xem hun chuột, em đã thấy có người bắt được cả một ổ gồm hai vợ chồng và nười ba con đồ hon hỏn, chưa mở mắt. À này, ngoài Bắc có biết được điều này không nhỉ?

Người vợ nằm sát lại người chồng hơn và nói nhỏ như tiết lộ một bí mật gì ghe gớm lắm:

- Chuột con, chưa mở mắt, ngậm rượu, hạ thổ bách nhật trị hết bệnh suyễn đấy. Anh có biết thế không?

- Không. Nhưng hình như đã lâu lắm rồi, anh có đọc bài báo Pháp của một nguyên Đại-sứ Tây-ban-nha viết về những con chuột bào tử, những con chuột mới ra đời chưa mở mắt.

- Họ có nói rằng những con chuột đó trị khỏi chứng hen suyễn như em vừa nói phải không?

Không. Dùng chuột để chữa bệnh, chắc là người Âu Mỹ chưa biết và có lẽ lúc này họ còn nghiên cứu. Chuyện chuột bào tử đây thuộc phạm vi ăn uống.

- Trời ơi! người Âu Mỹ cũng ăn thịt chuột hay sao?

- Để yên cho anh nói, em thương ạ. Nguyên Đại-sứ Tây-ban-nha mà anh vừa nói đó, lúc ấy Đại-sứ ở Trung-hoa, dưới triều Mãn-Thanh. Hoàng đế Trung-hoa, Tây Thái-hậu. Dự buổi tiệc ấy về, ông ta viết hồi ký dày bằng một cuốn sách, thuật lại từ cách tổ chức, trưng bày, lễ lối thù tiếp, ăn uống cho đến các chi tiết các món ăn mà người đầu bếp của người nhà vua đã nghiên cứu và nấu nướng để cho quan khách thưởng thức trong hồi hộp, kinh hoàng, và tán thưởng liên tiếp suốt cả tuần-là vì bữa tiệc ấy kéo dài trong suốt cả tuần, chớ sao! Ăn uống say sưa rồi, ai muốn ngủ có phòng riêng và có người đẹp như tiên hầu hạ; ai có công việc phải đi, cứ tự nhiên rồi lại về ăn; còn ai muốn đánh bài, ăn thuốc, thì sang một khu riêng có đủ các thứ “tệ đoan xã hội” cứ dùng thả rồi lại quay về ăn uống, ăn uống thế nào kỳ cho thích khẩu thì thôi. Vì đọc thiên hồi ký đó trên dưới hai mươi năm nay rồi, anh không thể nhớ hết chi tiết các món ăn là nhất, quý nhất và ngon nhất thế giới để kể lại cho em thương; chỉ nhớ trong các món ấy có một món kêu là sâm thử. Sâm là cây sâm, thử là chuột, sâm thử là chuột sâm.

- Kỳ, sao lại có thứ chuột gì là chuột sâm?

Nguyên Đại-sứ Tây-ban-nha thuật lại rằng đến món ăn đặc biệt ấy thì có một ông quan đứng lên giới thiệu trước rồi quân hầu dựng lên bàn tiệc cho mỗi quan khách mỗi cái đĩa con bằng ngọc trong có một con chuột bào tử chưa mở mắt, đồ hon hỏn hã còn cựa quậy - nghĩa là một con chuột bào tử sống. Bao nhiêu quan khách thấy thế chết lặng đi bởi vì nếu phải theo giao tế mà ăn cái món này thì... nhất định phải... trả lại hết những món gì đã ăn trước đó. Mọi người nhìn nhau. Tây Thái-hậu cảm nĩa xúc con chuột bào tử ăn để cho mọi bắt chước ăn theo. Con chuột kêu chi chí, người tinh mắt thấy một tia máu vọt ra...

Hoàng đế Trung-hoa thông thả vừa nhai vừa suy nghĩ như thể muốn kéo dài cái thú ăn tuyệt diệu ra để cho cái thú ấy thấm nhuần trí óc và cơ thể. Và Ngài nói: “Mời chư vị”. Nhưng không một vị nào đụng đũa, cứ ngồi đơ ra mà nhìn. Tây Thái-hậu bèn cười mà nói đùa: “Tôi tiếc không thấm nhuần được cái văn minh Âu Mỹ của các ngài, nhưng riêng về cái ăn thì tôi thấy quả các ngài chậm tiến, không biết cái gì là ngon là bổ. Về món đó, các ngài có lẽ không phải học nhiều của người Á Đông”.

Không một ông nào trả lời vì có lẽ các ông đại diện ấy đến lúc ấy đều bán tín bán nghi không biết ăn chuột bào tử như thế là văn minh hay man dã. Tuy nhiên người ta có thể chắc chắn là chưa có một nước nào trên thế giới lại có một món ăn tinh vi, quý báu, cầu kỳ đến thế bao giờ.

Chuột mới đẻ đem nuôi trong lòng kính cho ăn toàn sâm thượng hảo hạng và uống nước suối, đến khi đẻ ra con thì lấy những con đó nuôi riêng cũng theo cách thức đó để cho sinh ra một lớp chuột mới, nhưng lớp chuột mới này vẫn chưa dùng được. Cứ nuôi như thế đến đời thứ ba, chuột mới thật là “thập toàn đại bổ”, người ta mới lấy những con chuột bào tử của thế hệ mới này ra ăn và ăn như thế tức là ăn tất cả cái tinh hoa, bấn nhay, khôn ngoan của giống chuột cộng với tất cả tính chất cải lão hoàn đồng, cải tử hoàn sinh trấn dương bổ thận của cây sâm vốn được y lý Đông-phương đặt lên hàng đầu thần dược từ cổ chí kim trong trời đất.

- Nói nghe và bắt rùng mình. Thế cái ông ngoại giao đó có nói trong đại diện mười tám nước Âu Mỹ có ông nào dám ăn cái món sâm thử đó không?

- Chính cái ông Đại-sứ Tây-ban-nha nhắm mắt lại thử ăn nhưng thú thực rằng vừa cho vào miệng cắn một cái thấy chuột con kêu chi chí, ông ta vội vàng chạy ra ngoài, lè ra, và một tháng sau còn sợ. Sau này, đem câu chuyện đó nói với mấy vị đông y sĩ, ông ta biết rằng người Âu Mỹ không biết ăn món ấy quả là “chậm tiến” và mấy ông già còn cho biết thêm rằng chuột thường nuôi bằng sâm đã bổ hết sức rồi, nhưng nếu tìm được giống chuột chủ mà nuôi bằng sâm theo cách thức nói trên thì còn bổ gấp trăm lần nữa

- Bộ anh giỡn em sao? Ăn chuột chù? Thế anh có biết cái giống chuột chù ra sao không đã?

- Biết quá rồi hôi nhất trong giống chuột là giống chuột chù chứ còn gì? Nó xấu: mõm dài, mắt mù dờ, đi đứng chậm chạp lông xám xám tiết ra từ đàng xa một mùi hôi rình rình chỉ người thấy cũng đủ thấy buồn nôn lộn mửa rồi, còn nói gì ăn thịt. Ấy thế mà sách Tàu lại nói rằng thịt chuột chù ngon hơn cả các giống chuột khác. Riêng anh lúc còn ở Bắc đã có lần nói chuyện ăn thịt chuột với một nhà sư trẻ tuổi cùng học với anh ở trường sơ đẳng. Nhà sư ấy quả quyết đã nhiều lần ăn thịt chuột chù và cam đoan rằng giống chuột chù sở dĩ hôi chỉ vì lông, nếu thui thật cẩn thận, lột da, cạo kỹ thì thịt nó ngọt và thơm kinh khủng, có lẽ không có một thứ sơn hào hải vị nào sánh kịp. Mà lại có tiếng bổ dương ích khí còn hơn cả hải cẩu và cao hổ cốt!

Nửa đêm về sáng, sương rơi tí tách trên lá hoa thiên lý. Trăng lu đi. Mây bay nặng nề báo hiệu một cơn mưa. Chồng bảo vợ.

- Thôi, vào đi. Nằm sương lắm mình không tốt.

Vừa lúc đó, có tiếng chuột reo ở đàng sau cánh cửa. Nằm trên nệm trắng, xoa hàng tóc đen ra, vợ mới hỏi chồng:

- Hôm qua, chuột lác reo, hôm nay chuột lại reo nữa. Chắc là nhà có khách hay là sắp phát tài như người ta vẫn tưởng đâu.

- Thế thì báo điềm gì?

- Báo một điềm tốt lành hơn thế nhiều. Báo điềm em sắp có con.

Người chồng nằm sát lại gần vợ hơn, nắm lấy bàn tay vợ và hít vào bộ ngực thơm thơm mùi hoa thiên lý. Mưa bắt đầu rơi. Gió lạnh tê tê. Vợ nửa say, nửa tỉnh, nói khẽ vào tay chồng:

- Này anh, không biết người bạn anh nói thịt chuột chù bổ dương ích khí có thực không? Nếu quả thực, em sẽ kiếm giống đó anh ăn thường thường và anh nhớ cho thằng Cu một đĩa em nữa nhé, để nó ngủ một mình buồn, tội nghiệp!

4. Khô

Muốn cách gì đi nữa, tôi yêu thì tôi cứ bảo là tôi yêu. Yêu Sài Gòn quá, Sài Gòn ơi, bởi vì Sài Gòn là trời hoa, đất rượu.

Rượu uống bất cứ loại nào, bất cứ ở đâu, bất cứ giờ nào. Uống cho kỳ “đã” thì thôi.

Tôi yêu Sài Gòn là vì rượu ở đây “đã” lắm, rượu đậu nành; rượu Vĩnh Tồn Tâm; rượu thuốc uống vào không tê thấp, khỏi đau gan, khỏi sinh ruột; rượu đế; rượu côngsi; thế rồi lại còn nào là whisky, cognac, nào là rượu Minh Mạng “nhất dạ lục giao sinh ngũ tử”, rượu dâu, rượu nếp than..., trăm thứ bà rần rượu... uống vào đã mát cả ruột gan, lại có bao nhiêu thứ nhắm điệu kỳ, hỏi làm sao không hả?

Này, anh cứ thử cắt một miếng bần hay miếng cóc, chấm tí ti mắm ruốc, dưa cay, có phải sượng cái ông thần khẩu quá lắm không? Khế, ổi xanh, củ kiệu, ba con tôm khô hay vài cái xương “xí quách”, ấy thế là ta đã có mấy thứ nhắm lý tưởng; để làm cho nổi bật lên cái vị của

“chất nước có men” lên rồi. Anh giơ cái ly lên mời bạn “Dô!” rồi há hốc miệng ra “ngưu ẩm”. Anh tự nhủ: “Ngày xưa, Đỗ Phủ, Lý Bạch uống rượu cũng chỉ ”pho” đến thế là cùng”. Và có lúc tự anh không nói ra nhưng nghĩ thầm trong bụng “anh là trích tiên, không biết ở trên thiên cung có tội gì mà bị đầy đọa ”trần ai” nơi hạ giới, khổ đến thế này, chớ với cái tài và cái đức của anh, nhất định là phải nắm cổ thiên hạ mà vật ngã xuống đất đen, cấm không cho đũa nào được cất đầu lên để hít thở cái không khí dành cho các siêu nhân - mà chính anh là một”. “Dô” nữa đi, các bồ! “Dô”!

Rượu tốt, đồ nhắm lại ngon, uống cả ngày cả đêm không chán. Nhấm mãi củ kiệu, tôm khô, trái cóc, bưởi, xoài và mít chín rồi, ta lại gọi “lỗ tai heo”, bì cuốn, hay vài chục đồng phá lẩu chấm với “lạp chấu chương”... Món nhậu gì cũng “ba chê”, ấy thế mà bao nhiêu thứ đó đều không có “ki-lô” nào cả đối với một món nhậu không tiền khoáng hậu là khô. Có khô đi với rượu, rượu mới thực là tuyệt đã!

Thế thì không có biết khô là gì không, hỏi ông bạn Bắc Kỳ thân mến? Khô không phải là một hình dung từ, nhưng là một danh từ; khô là một biến thể chớ không phải là một trạng thái; khô là một thực tế chớ không phải là một phương pháp.

Không có một người nào trong chúng ta dạo trên những vỉa hè thành phố Sài Gòn lại không từng thấy những ông mặt nghiêm nghiêm như suy nghĩ rất lung về thế sự nhân tình, nâng ly rượu lên uống và đưa cay một con tôm kèm củ kiệu. Con tôm đó chỉ là một hình thức của khô. Nó là một thí dụ rất nghèo nàn mà người viết bài này bất chợt nêu ra, chớ thực ra khô không phải là một món ăn, nhưng là cả một hệ thống phi nhiều, gồm những miếng ngon vật lạ thiên hình vạn trạng...

Thực vậy, ăn cóc thì chỉ có cóc thôi, ăn lươn chỉ có lươn thôi, ăn ếch chỉ có ếch thôi. Nhưng ăn khô thì là ăn không biết bao nhiêu thứ, vì ở đời này có bao nhiêu sinh cầm, gia súc ăn được thì tức là có bấy nhiêu khô chờ đợi ta. Nhưng khô mà được người ta thưởng thức, tôn thờ và quý mến nhất, đó là khô tôm và khô cá. Ở đây, phàm ai đã cầm một cốc la-de đưa lên miệng, thấy đều đã biết khô tôm; ở ngoài Bắc, những hôm mưa dầm gió bắc, chúng ta cũng đã từng dùng món đó để đưa cay, nhưng không có gì lạ lắm mà cũng không... phổ cập.

Lạ là khô cá. Cái thứ mà ta vẫn gọi là cá mắm khô, bán từng ký, từng tạ, cái thứ cá mắm khô mà mỗi khi ta qua ngõ Phát Lộc, Hàng Mắm ở Hà Nội, vẫn xông ra một mùi tanh tươi, đến nhưc đầu, buồn nôn, ở đây đã thành ra một món ăn rất phổ thông, không đắt tiền lắm, nhưng được thưởng thức đáo để là thưởng thức.

Trước khi có chiến tranh, thường người ta chỉ thấy lơ thơ một ít người đàn bà ngồi dưới cây đèn bán khô. Tất cả vốn liếng của họ chỉ là một cái mẹt trên có một ít khô mực, khô cá đuối, khô cá nhái, khô cá tra, khô cá mận; kèm vào đó, một hòn đá và một cái hỏa lò nho nhỏ bằng đất hay bằng một hộp “bít-quy” trên có một cái “mành”. Khách qua đường lên cơn ghiền, kêu một ly “ba xi đế” hay một ly rượu thuốc và một miếng khô. Người bán hàng lấy một miếng, tùy theo ngón tay anh chỉ, để lên trên mành sắt, nướng phồng rồi đặt lên hòn đá, lấy búa đập cho khô giáp mặt. Như thế, nó mềm. Khách nhậu lấy ngón tay nhón miếng khô, nhai bồm bồm như Mỹ nhai kẹo cao su, ực một hơi rượu, rồi móc túi trả tiền đi thẳng, không có đôi hỏi gì hết.

Ấy đấy, trước kia, dưới mắt tôi, người ta ăn khô như thế đấy.

Nhưng bây giờ ở Sài Gòn thân yêu, kinh tế liệt giường liệt chiếu, người dân ít tiền không dám

tự thưởng những món nhắm sang, tôi thấy kỹ nghệ ăn khô tiến bộ vượt bậc, cùng với nghệ thuật nhậu nhẹt: ngoài la-ve, ba xi đế, bây giờ người ta rủ nhau uống bảy mươi hai thứ rượu thuốc khác nhau, mười bốn thứ rượu mạnh “lô canh”, rượu cắc kè, bìm bịp, thì cố nhiên khô để nhắm rượu cũng phải phát triển tới mức tối đa của nó.

Người ta đội thúng đi bán khô, quây gánh đi bán khô, mở tiệm bán khô. Bùn không biết làm gì, mở một cái “ba” có đủ các thứ khô để chiều thị hiếu của người ta; ngôi nhà hát cũng có trẻ đem khô vào mời; quán cà phê có ca nhạc và “sô” cũng để một cái tủ kính bán khô chấm với chanh muối hay là tương ớt. Ôi, còn nói gì đến các quán ở ngoại ô như Tân Thuận, Lò Ô, Xóm Mới, Đồng Quê, Bình Lợi: trên là trời, dưới là khô; trông cứ hoa cả mắt, không biết ăn thứ nào, bỏ thứ nào!

Tựu trung, khô có thể phân ra làm hai loại chính là khô cá và khô thịt. Hai loại này lại chia ra làm nhiều phân bộ.

Về loại cá, có khô đồng và khô biển.

Về loại thịt, có khô gia súc và khô dã thú.

Khô đồng là cá đồng phơi khô, như khô lóc nói, khô thòi lòi, khô tra, khô sặt, khô bóng kèo... Khô biển là cá biển phơi khô, như khô gộc, khô khoai, khô nóc, khô chim, khô đuối, khô nục, khô nù...

Ai ăn khô cá luôn thấy ngán thì có khô thịt. Khô thịt, cũng như khô cá, chia ra làm hai loại: loại gia súc và loại dã thú. Trong loại gia súc, có khô trâu, khô ngựa, khô bò... Người mình không làm nhiều khô vịt, khô gà, khô heo như “các chú”, nhưng ăn lạ miệng có khô cóc, khô nhái, khô ếch, khô lươn, khô chuột...

Lạ miệng hơn một tầng nữa là khô dã thú, có khô nai, khô beo, khô tê, khô khỉ, khô cọp. Thứ khô sau cùng này bán tới 80 đồng một ký hồi 1954-1955, ăn chơi cho lạ miệng, chứ thực ra dai cứ như là chảo rách, mà lại khai, chẳng ra cái chết gì. Người ta bảo rằng khô này trị được ban trái, quý gấp trăm thịt cọp tươi, viện lẽ khô thụ khí âm dương và lúc phơi khô đã lãnh được nhiều “tia trong đỏ, tia ngoài tím” của mặt trời. Thôi, thì cứ tin đi là thực cho cả làng cùng vui. Đúng hay không đúng, cái đó để hạ hồi phân giải. Duy chỉ biết rằng ăn cái khô này, theo lời các cụ già, phải cử thịt gà và măng tre; không thế, sẽ sinh ra “dòi trong bụng”. Có lẽ vì thế ít có người ham khô cọp.

Khô đuối ăn dai khếch, để lên thớt lấy búa đập cũng vẫn dai. Khô thòi lòi ăn bã bà bà. Khô lóc nói, ăn đoảng vị. Bằng vào những nhận xét của người sành khô thì ngon nhất là khô chim, khô gộc, khô thieu, khô khoai, khô sặt. Gặp một buổi chiều rảnh rỗi, ngồi ở cửa sổ trông ra trời nước mênh mông, mà lòng lại rầu rầu một tí, sầu sầu một tí vì nhớ đến người yêu bạt ngàn mây khói, anh nâng một ly rượu “độc ẩm”, nhắm một miếng khô lăng-trình nướng vừa chín tới, anh sẽ cảm thấy như mình đã trả được thù đời. Anh nhai khô, cho rượu và khô “liên hiệp” với nhau, “hòa đồng” với nhau, tạo thành một vị the the, ngọt ngọt; anh sẽ thấy thế là... hết, ở đời không còn gì đáng kể nữa, “đời đã hại mình thì mình vui với rượu và khô: đỡ quá!”.

Nhưng dù là khô tra, khô lóc hay khô lăng trình; dù là khô nai, khô cọp hay khô ngựa mà nhắm rượu thì cũng không nên dùng mặn. Nhậu, phải dùng khô lạt. Rượu tốt mà điếm một miếng khô lạt vào, mới cảm được hết cả cái ngon mùi mẫn của khô, cái ngon thấm thía, cái ngon chan chứa không biết bao nhiêu dư vị. Nó thơm, mà bùi, hơi ngầy ngầy mà lại mặn, mà lại ngọt như nước mắm nhĩ, nhai mãi không biết chán.

Có ai một chiều nào nhàn tản trên con đường Pasteur, ở ngã ba Lê Lợi, có thấy hàng toán người tề tựu ở trước chùa Chà như dự một cuộc mít tinh vĩ đại? Không, họ không phản đối gì hết mà cũng chẳng yêu cầu gì hết. Khẩu hiệu của họ căng lên ở trong lòng: họ ăn, họ uống, và uống và ăn để làm thỏa mãn cái dạ dày nhiều đòi hỏi. Có người đứng ăn; có người ngồi ghé ăn;

có người ngồi ở xe máy dầu gác chân lên hè để ăn; có người ngồi xổm trên hè để ăn; lại có người hăm xe hơi lại, thò đầu ra ngoài kêu ăn. Họ ăn gì vậy? Ăn bánh tôm; ăn bì bún; ăn bánh mì phá lấu; ăn ốc; ăn bánh canh giò heo; nhưng muốn gì thì gì, món được người ta thường thức nhiều nhất, nồng nhiệt nhất và thành tín nhất vẫn là món đu đủ bào, rưới rất nhiều dấm ớt lên trên.

Ở cái đất quanh năm nắng chói như đây, tạng người ta nhiệt lắm, lòng lúc nào cũng cứ xót như cào: ăn cái món ấy vào mát ruột. Các ông ưa quá, mà các bà các cô lại ưa hơn; ăn một đĩa rồi lại muốn ăn đĩa thứ hai, thứ ba... thứ sáu... Chính tôi đã thấy có một bà ăn chơi sơ sơ một lúc sáu đĩa như thế rồi xuýt xuýt xoa xoa, chảy cá nước mắt nước mũi mà có vẻ như vẫn còn thèm ăn nữa. Ờ, cái món đu đủ bào, trộn dấm ớt đó là gì vậy? - Thưa, đó là khô bò. Đu đủ bào, trên đặt mấy miếng khô bò, tưới giấm ớt rồi rắc mấy lá ngò lên trên... đó, chỉ giản dị có thể thôi, vậy mà ăn vào... phải biết! Ngon chết người đi được!

Tôi giận làm sao cái khô bò, chế hóa thần tình như thế, ăn vào đã lạ miệng, lại lành (tuy có vẻ hơi dơ chút xíu!), mà cứ làm sao trong bao nhiêu năm trời, người ta không nghĩ khuếch trương món đó, chế ra đu đủ bào, pha giấm ớt và trộn với khô cá, khô nai, khô heo rừng? Chưa biết chừng chế hoá khô thành một món như thế, ăn còn ngon hơn nữa, và người nào xung phong làm các loại khô ngâm giấm ớt như thế sẽ hóa ra “vua khô đóng hộp” theo văn hóa đồ hộp của Mỹ, chưa biết chừng...

Trong khi chờ đợi ngày vinh quang đó, khô hãy tạm sống cái đời sống chật hẹp trong phạm vi quốc nội. Ngoài việc dùng nhậu nhẹt, khô còn được người ta dùng làm các món ăn khác, tuy là để xài hàng ngày, nhưng lúc nào cũng tạo ra được những mùi vị mới, lạ hơn. Mỗi món ngon một cách, cũng như mỗi cô gái xinh một vẻ, biết kể món nào trước, món nào sau bây giờ?!

Đặc biệt Sài Gòn, có lẽ là món gỏi. Cô muốn dùng gỏi khô sặt, gỏi lăng trình hay gỏi cá nước, cá lóc? Xin tùy sở thích. Miễn là trước khi ăn, phải sửa soạn cho đủ gia vị, thiếu một thứ thì kém ngon ngay. Dưa leo, đào lộn hột, rau răm, thịt ba chỉ, xoài sống; mấy thứ đó đặt vào trong một miếng bánh tráng đã nhúng sẵn vào nước cho mềm; ở giữa đặt mấy miếng khô dừn mỏng, dừn dày, không to, không nhỏ; thế rồi cuốn tất cả lại, chấm thật đậm giấm ớt, vừa chua vừa mặn, hơi cay hơi ngọt. Chà, mát ruột làm sao! Có ai sợ bánh tráng và đào lộn hột ăn đầy, có thể dùng giản dị đi một chút mà vẫn thấy “thú vị to”: ăn khô với rau diếp cá, gia thêm vài khoanh trứng luộc, rưới tương trộn đậu phộng ghiền nhỏ, pha thêm chút giấm và điểm vài nhánh tỏi.

Giản dị hơn một bậc nữa là xoài tượng thái từng lát nhỏ kẹp với một miếng khô ăn. Có lẽ ăn như thế để tỏ rằng riêng khô cũng đã ngon quá mất rồi, không cần phải thêm gia vị làm gì cho phiền phức, nhưng đành vậy, ăn như thế cũng chưa tỏ được cái ngon “độc lập” của khô bằng những ông ở Hậu Giang, buổi sáng, thấp một ngọn đèn dầu lên uống nước trà, vừa uống nước, vừa nhắm khô bôm bôm...

Ăn như thế là ăn theo kiểu “bốn món ăn chơi” của Tàu. Ăn như thế với cơm cũng được đi, nhưng không mấy thú. Muốn cho ngon thì nên xắt khô ra cho vào tô, chưng lên với mỡ, gia thêm củ hành và đường; chín tới, bắc ra ăn với rau sống, chuối xanh; cơm nóng với khô chiên vừa vụn “ăn thùng bắt chi thành”. Người Đức, người Nhật ăn thịt, ăn cá vẫn thường cho đường

vào như thế đấy và bảo giàu chất pò-rô-tít và li-pít lắm.

Ai cho thế là lợn thì nấu kiểu xiêm lợn: khô rửa sạch, thả vào nước sôi, đun, rồi cho con mẹ nhồm bấp chuối, bỏ rau om, ngò, chua, lá quế, đợi chín thì bắc ra ăn, như kiểu cá om với đậu ván ở Bắc: ngon quá xá, có phải thế không, cô?

Bên ngọn đèn mờ, trong gian nhà nhỏ, vợ bới thêm một chén cơm nữa cho chồng:

Cơm trắng ăn với khô khoai,
Chồng hòa vợ thuận, ăn hoài quên no

Cứ gì phải ăn vây, yến, bào ngư, gân hươu, tổng cú. Cứ gì phải ăn bí-tết, lăng-gút bỏ lò, gà sữa, “canaôitông”, “cátsulê medông” mới được.

Vào khoảng tháng bảy, tháng tám, ở miền Nam nước Việt thường hay có bão rút: tự nhiên trời đương nắng bỗng sa sầm hấn xuống, rồi gió, rồi mưa, rồi vừa mưa vừa gió, như đổ cửa, đổ nhà đến nơi.

Gặp những buổi gió thắm mưa sầu như thế, hạ bức châu liềm xuống mà vẫn ngọn đèn hồng lên, cô thủng thẳng kể cho chồng nghe cách làm khô ở “trong này” thì bữa ăn càng nổi vị:

- Làm cái khô này cũng công phu lắm, anh à. Về khô đồng, không có gì lạ lắm, cũng như khô thịt vậy; nhưng làm được cái khô biển, quả là tử công phu. Ở, hôm nào rảnh, vợ chồng mình về Rạch Giá thăm ngoại, em sẽ đưa anh đi xem làm khô biển, vui đáo để.

“Một buổi chiều kia, đứng trên bờ biển trông ra muôn trùng mây nước, anh sẽ thấy có những đoàn thuyền lớn, nhỏ tiến vào trong bến, y như những thuyền mơ trong bài hát giao duyên.

“Đó là những thuyền đánh cá ở xa về. Thường thường, thuyền nào cũng đầy nhóc cá. Em là con nhà nghèo, sinh đẻ trên sóng nước, nên lúc nhỏ không có ngày nào em không có mặt lúc các thuyền đánh cá trở về, để chuyển cá lên bờ giúp người ta lấy bữa ăn và mót cá về cho gia đình dùng đỡ khổ.

“Ở miền duyên hải, rau cải thiếu thốn, người ta hàng ngày chỉ sống ròng với cá thì trời thương, biển lúc nào cũng thừa cá để nuôi người, cũng như mẹ hiền lúc nào cũng có sữa cho con bú. Thôi thì đủ các phân loại, các hình thức, các kích thước, không thể nào tưởng tượng được: có cá cựa, có cá điện, có cá sư, có cá lép, lại có thứ cá người - bởi vì mặt mũi nó y hệt người ta vậy...”

- Ủa, có cá người? Vậy ra người ta không đánh lừa anh sao?

- Anh nói gì? Ai đánh lừa anh và đánh lừa gì vậy?

- Phải, anh ta cứ tưởng là người ta đánh lừa... Người ta đây là một nhà văn Ý tên là Curzio Malaparte.

- Anh nói gì, em không hiểu.

- Em cứ yên, để anh kể đầu đuôi câu chuyện cho mà nghe. Hồi còn ở bụng ngoài Bắc, anh có đọc một cuốn hồi ký nhan đề là “Làn da” (La peau) của nhà văn sĩ nói trên, trong có chừng mười năm kỷ niệm diễn ra hồi thế chiến thứ nhì kết thúc, quân đội Đồng minh đến giải phóng

cho nước Ý bị “chà đạp dưới gót của độc tài phát xít Mussolini”. Đại diện cho Đồng minh lúc ấy có ba vị anh hùng ghê gớm: Roosevelt, Staline và Churchill.

Được cái hân hạnh độc nhất vô nhị trên đời là được tam anh đến viếng thăm để đánh dấu ngày giải phóng cho dân tộc Ý, tân chánh phủ Ý do Đồng minh chỉ định ngậm mặc dầu tan tác xác xơ vì bom giải phóng của Đồng minh, mặc dầu kiệt quệ không còn đủ cơm mà ăn, đủ áo mà mặc, mặc dầu xác người vẫn còn chất đống lên ở ngoài đường vì được xe tăng giải phóng đè lên bẹp dí như tờ giấy, cũng cố gắng treo đèn kết hoa, lấy hơi tàn ra hét lên những khẩu hiệu “Đồng minh muôn năm! Quân đội giải phóng muôn năm!”.

- Anh càng nói, em lại càng không hiểu.

- Thì anh đã nói hết đâu! Tân chính phủ Ý, lúc ấy quả là sống trong cái chết, nhưng cứ phải theo đúng nghi lễ văn minh, tổ chức một bữa tiệc sang trọng để thết các vị anh hùng giải phóng cho nước Ý đáng thương. Nhưng muốn cho bữa tiệc sang trọng, lấy gì ra để mời ăn bây giờ? Sau một cuộc thảo luận kéo dài một buổi chiều và một nửa đêm, các nhà tân hữu trách Ý quyết định: nước Ý, đến khi được giải phóng, không còn một cái cóc khô gì cả, trừ một hải học viện nuôi toàn các giống cá quý kỷ niệm của các Tổng thống Mỹ, Thủ tướng Anh, Pháp, Nga... lúc Ý còn là đồng minh của họ.

Các nhà hữu trách Ý bèn cho bắt một ít cá quý nhất trong hải học viện để làm tiệc đãi các vị anh hùng giải phóng. Sau mấy món ăn chơi, nhà bếp bưng ra một cái đĩa to bằng một cái giương trẻ con, hình bầu dục, do hai người khiêng lễ mễ. Đĩa trắng bóng, chung quanh là hành lá, ớt, rau cải bày mỹ thuật như là một thảm cỏ xanh. Hai người trịnh trọng đặt lên bàn. Quan khách liếm môi vì món ăn hứa hẹn. Ở giữa đĩa có một con cá rất to. Mọi người giương mắt lên chưa kịp nhìn thì ở đầu bàn, một bà người Mỹ, bí thư của Tổng thống Roosevelt hét lên một tiếng rồi ngất xỉu trên bàn tiệc. Mọi người đổ xô lại cứu. Đến khi bà Mỹ kia tỉnh lại thì bà chỉ giơ tay ra hiệu không nói được. Sau mãi, hỏi ra mới biết là bà sợ... bà kinh tởm... bà gớm ghiếc cái con cá quý mà tân chánh phủ Ý đã trịnh trọng làm thịt để mời đồng minh xơi. “Cắt ngay đi... tôi không thể trông thấy con cá này đâu... chính là người ta đã làm thịt người cho chúng ta ăn... thịt một đứa con gái nhỏ... Phải, không phải là cá... đây chính là một đứa con gái nhỏ”.

Malaparte, cũng ngồi dự bữa tiệc lịch sử ấy, lễ phép đứng dậy trình bày:

- Thừa quý vị, thừa quý bà, tôi nhất định đây là con cá. Chúng tôi gọi nó là cá người (nhân ngư). Nó là con cá quý nhất trong hải học viện của nước chúng tôi. Nước chúng tôi trải qua một cuộc chiến tranh như bản, thực quả không còn gì hết, chỉ còn có con cá này là quý nhất nên chúng tôi tâm thành đem làm thịt để thết các ngài là những vị anh hùng lịch sử đã đem bom đạn đến diệt phát xít để giải phóng cho đất nước khôn nạn của chúng tôi... Xin mời các ngài xơi thử...

Bà bí thư người Mỹ giẫy lên đây đây:

- Không, nhứt định không. Đây không phải là con cá. Đây chính là người, một đứa bé con mà họ giết thịt để mi chúng ta ăn.

Muốn giải thích cách gì cũng không thể được, nhà văn Malaparte bèn đề nghị đem vớt đi cho người dân Ý bị đói khổ vì chiến tranh lấy mà ăn, nhưng bà bí thư Mỹ cũng vẫn không chịu: bà bắt phải làm một cái nghĩa địa để chôn con cá.

Nhà văn Malaparte cười mà nước mắt chảy ròng ròng, chấp tay lại thưa lên:

- Thưa quý bà, thưa quý vị, đến giải phóng nước chúng tôi, quý vị không tự biết là vô tình đã đem đến cho chúng tôi một bài học: quý vị nhân đạo không để đầu cho hết, quý vị thương người không để đầu cho hết, hơn thế lại thương cả đến con cá nữa, và muốn chúng tôi làm một cái nghĩa địa để chôn cá cho mồ yên mả đẹp. Chúng tôi rất thán phục về bài học nhân đạo ấy, nhưng kia kia, các ngài nhìn qua cửa sổ ra ngoài đường mà xem: nhà cửa bị san bằng, xác người chất đống không ai chôn cất, con chó cũng như con người đều đói trơ xương; chúng tôi sống không có miếng cơm cho vào miệng, chết không có một mảnh đất để chôn, thế thì còn đào đâu ra tiền để làm một cái nghĩa địa chôn cá, theo tinh thần siêu đẳng của người Mỹ văn minh, giàu có và đầy một tấm lòng nhân đạo?

Ấy đó, câu chuyện chỉ có thế thôi. Nhiều lúc anh đã muốn quên đi, không ngờ hôm nay em nhắc đến cái giống cá người thành thử lại phải nhớ lại và tự hỏi: “Vậy ra người ta không đánh lừa anh sao?”.

Nguyên do là vì đọc câu chuyện trên của văn hào Malaparte, hơn hai mươi năm, nay anh vẫn yên trí là Malaparte nói đùa và bịa ra câu chuyện “nhân ngư” để nói xỏ các vị anh hùng giải phóng cho nước Ý... Ai ngờ lại thật... Mà ngay ở nước ta cũng có giống cá người... Thế thì ở nước Ý người ta giết con cá người làm thịt mời chủ mới, người Mỹ nhân đạo không chịu ăn thịt con cá người, bắt làm nghĩa địa để chôn, còn ở nước ta, người ta đem cá người ra làm gì?

- Ôi chao, cá người, cá điện, cá thu, cá lép, cá sư, cá gì thì cũng đem cân ngay tại thuyền để chở đi bán ở khắp các nơi trong nước và xuất cảng. Nhưng muốn bán bao nhiêu đi nữa thì cá vẫn cứ là thừa mứa, thành ra người ta phải tìm cách làm mắm, làm khô. Chỉ có khô mới giữ được lâu thôi.

“Cá ở các thuyền bốc lên được chở về vừa; tại đây, có những người đàn bà chuyên môn ngồi xẻ cá ra, bỏ ruột rồi rửa bằng nước biển chất lên cả đống như là núi vậy.

“Sáng hôm sau, cá đó được đem ra phơi trên những giàn tre ở bãi biển thành những hàng dài tăm tắp, có khi tới một cây số, hoặc treo lên cho tới khi vừa bung thì đem xuống rửa đi, rồi xát muối, phơi nữa, phơi kỹ cho bao giờ khô teo đi mới chịu thôi. Rửa nước rồi phơi như thế là để cho cá mềm, chớ mổ cá xong mà cho vào thùng thông ngay, ngâm muối một vài đêm rồi phơi lên ba bốn nắng, khô sẽ cứng nhắc như đá, ăn không cần thận, có thể gấy răng luôn”.

Tôi vốn không phải là người ưa cá. Đến tận lúc lớn lên, tôi tập mãi mới biết ăn chả cá; ngoài ra cá kho, cá rán, cá chưng hay canh cá nấu với rau cải bỏ mấy lát gừng, tôi ăn không chịu, chỉ bởi lẽ có thành kiến cá tanh, nhất là cá mặn, cá mắm thì tôi sợ quá.

Vậy mà một hôm kia, tôi đã liêu ăn khô. Đó là một buổi sáng mùa thu. Ở Lái Thiêu, một cô bạn và tôi nằm trong một vườn măng nằm ngửa mặt lên trời xem mây bay rồi chợt ngủ lúc nào không biết. Đến lúc tỉnh dậy thì trời đã xế trưa, bụng đói, mà chung quanh không có hàng quán, hàng quà nào hết. Nhân câu chuyện nói chơi, ông chủ vườn đem đến cho chúng tôi hai bát cơm nguội, mỗi bát có để một miếng khô cá lép.

Lúc đó, vườn vắng tanh, ở ngoài kia trời nắng chói. Chúng tôi bưng bát lên ăn thấy ngon không biết chừng nào. Từ lúc bấy giờ tôi mới biết rằng cơm nóng ăn với khô đã ngon quá đi rồi, nhưng ăn khô với cơm nguội lại càng ngon vượt mức, ngon không thể nào nói xuể. Và cũng từ

đó tôi mới hiểu tại sao có những cô con gái Bắc, “ở ngoài” thì không ăn được cá mắm, cá mặn mà vào đến trong này lại nghiện khô, mỗi tháng ba mươi ngày thì cả ba mươi ngày chỉ ăn cơm với khô thôi cũng cứ ngon đi.

Sự thay đổi kỳ lạ đó, hiện giờ tôi vẫn còn đang tìm hiểu. Trong khi chưa biết kết luận ra sao, tôi chỉ biết cười khi lúc thấy má con Châu, con Khương, con Giao suốt ngày đe dọa lũ con, thò có đồng nào thì lại lên ra chợ mua khô bò, khô mực... về để ăn với nhau một cách vô cùng thích thú. Các cái chú Ba Tàu làm tiền thật tài tình. Một miếng khô tí xíu, chỉ bằng cái móng tay, đem gói vào một cái túi nhỏ ngoài đề nhãn hiệu “Hai con voi” “Ba con chuột”... bán một đồng, tính ra đất vàng trời, ấy thế mà trẻ con cứ mua nườm nượp suốt ngày. Thấy thế, ông Mỹ cũng làm khô gói vào giấy bạc, trông khoa học không chịu được, rồi đến ông Mã Lai A, ông Đại Hàn, ông Nhựt Bồn đều có khô gói giấy tung ra thị trường, ăn đồ tiền của trẻ con mỗi năm không ít.

- Cứ gì trẻ con! Mình mắng trẻ cho có lệ, cứ chính mình ăn khô gói giấy cũng mê... Này không biết ngoại quốc họ cho thêm cái chất gì vào khô mà nó lại ngon khác hẳn “khô chân phương” của người mình thế nhỉ? Chồng không biết trả lời vợ ra sao. Cả hai cùng nhìn nhau, không nói và hình như có một lúc cả hai cùng nhớ lại có một buổi sáng mùa thu nào đó, trong một cái vườn măng ở Lái Thiêu, có một người đàn ông và một người đàn bà - lúc ấy còn là bạn - cùng ngồi trên một cái chiếu trải dưới đất ăn cơm nguội với khô.

- Ăn khô ngon đến như thế mà cấm trẻ nó ăn, phải tội.

Vợ cười và bảo:

- Nếu không có bữa khô hôm đó, sao mà có lũ trẻ ngày nay, mình nhỉ?

Trăng Vừng Tàu sầu biêng biếc, nước Vừng Tàu đêm đến dâng lên, đập ì uộp vào bờ, nghe thê thiết như bài hát ru xứ Quảng.

Thỉnh thoảng về nghỉ mát ở miền duyên hải này, hai vợ chồng mở cửa nhìn ra trời nước, có lần thấy niềm hương ý nhạc dâng lên ở trong lòng lại muốn cùng nhau gảy lại khúc đàn cũ ngày nào, trong một vườn măng ở Lái Thiêu, hai đứa ăn hai chén cơm nguội với khô rồi ngủ trên bãi cỏ có nhiều bóng mát.

Nhưng người vợ đến nửa đêm gần sáng lại lắc đầu không chịu nghe lời chồng. Là vì nửa đêm về sáng, có những lần chớp lóe lên ở chân trời, rồi trăng lặn, rồi gió lớn nổi lên: ấy là mưa nguồn, ấy là chớp bể...

Người vợ khẽ nói vào tai chồng, như thể sợ có ai nghe thấy câu chuyện lòng mà cười chằng:

- Anh ơi, quên làm sao được buổi sáng mùa thu năm ấy, hai đứa mình còn son trẻ, ăn cơm với khô mà ngon như ăn vây ăn yến... Miếng khô siết chặt ân tình của em lại với anh... nhưng có những buổi thật là kỳ lạ... Ăn khô ngon quá, em nghĩ xa nghĩ gần... và không hiểu làm sao có một vài lúc em thấy sợ... nhất là những hôm có chớp bể mưa nguồn như đêm nay... Em thấy lòng xốn xang, anh ạ, vì em nghĩ... em nghĩ không biết những thuyền đánh cá ở biển để về làm khô thì gặp bão tố như thế này, họ biết tránh vào đâu... Em nghĩ... phải anh ạ, em nghĩ rằng miếng khô làm cho ta ăn vào mát ruột hả lòng... nhưng cũng rất có thể vì miếng khô mà có những gia đình tan tác, vợ chồng tử biệt sanh ly...

Ờ ờ, chính vào cỡ này đây, anh ạ, vợ chồng mình nhân một ngày bão rút đi hui ngòi quán quít với nhau để ăn một bữa khô ngon lành thì dân chài miền bể thường lại lo sợ, mất ăn mất ngủ vì

đó cũng là cứ trời mưa bão, những người đi biển thường dễ làm mồi cho cá... Một tiếng chim kêu khắc khoải khác thường, một giáng trời hơi lạ, một ngọn gió xoay chiều - phải, chỉ có thể thôi mà lắm khi có thể làm cho bao nhiêu người ủ ê nét mặt, lo sợ một thiên tai xảy đến.

Ấy là những người ở nhà lo cho kẻ ra đi, không biết sống chết ra sao và chỉ còn biết chấp tay lại mà cầu Trời khẩn Phật phủ hộ cho chồng con họ đi đến nơi, về đến chốn, khỏi phải chôn xác vào miệng kinh nghề nơi biển cả.

Ơi! Ơi những người thanh thả, có bao giờ nghĩ tới những kẻ mang thê noa ra đánh bạc với trùng dương để cướp của Long vương một lứa cá đem về bán tươi hay làm khô, cho chúng ta ngồi thưởng thức cạnh con khôn, vợ đẹp?

5. Đuông

Có ai về Cù Lao Cổ Chiêng, đến áp Rạch Giốc, nhắn hộ tôi với Cậu Bảy Tân rằng tôi nhớ hoài nhớ hũy bữa đuông hôm hai mươi sáu tháng chạp ta năm ngoái.

Chà, cậu ăn kể ra đã “kỳ kèo”. Ở Chợ Cũ, Phú Nhuận, Ngã Ba Ông Tạ, thường thường người ta ở Sóc Trăng, Bạc Liêu hay Cà Mau về, hay ở Bắc Thủ Thiêm sang, vẫn đem đuông bán, một bó mười đọt chừng hai chục đồng trở lại; ta mua về, ăn nhậu với nhau cũng được, hà tăng gì phải về tận làng Long Hòa mới thưởng thức cho được bữa đuông chiền? Cùng lắm, ở cái tiệm nho nhỏ đầu đường Ohier, thỉnh thoảng cũng có làm món đuông tẩm bột, mình vào kêu một đĩa nhấm nhót với nhau để biết mùi đuông, vậy không đủ hay sao?

Cậu Bảy không chịu thế:

- Muốn thưởng thức cái ngon huy hoàng của đuông, phải chính tay tôi làm mới được.

Cậu Bảy là một thứ “Ông Hoàng ăn cơm ngon” kiểu Curnonsky ở Pháp, đã giới thiệu cho ai món ăn gì thì nhất định không bao giờ chịu “vừa vừa”, nhưng phải là “gia dụng” nghĩa là phải chính tay cậu chế biến ra.

Thú thật, tôi đã trông thấy con đuông nhiều bận. Lần đầu tiên là ở trong chùa Chà, hai mẹ con một á xẩm ngồi chẻ đọt dừa, lấy đuông cho vào cái chậu để bán cho khách hàng ăn. Tôi phải nói thực là tôi kinh khủng. Không, tôi không phải như “má thẳng cu” hễ thấy một con sâu thì toát mồ hôi ra, la hét um sùm nhà rồi té xỉu; nhưng tôi kinh khủng là vì tại sao có người lại có thể ăn con sâu đó vào trong bụng.

Bởi vì đuông là một con sâu, không hơn không kém. Nói một cách khác, thì đó là một thứ ấu trùng của kiến dương, lớn bằng ngón tay út, béo nhũn nhũn nhện như con sâu đo, đầu bằng đít, đít bằng đầu. Sắc nó trắng màu ngà, không có chân, nhưng ở đầu và đít có mấy đen, và chân nó thì có ngắn kiểu ở ngoài Bắc ta vẫn kêu “béo mằm!”.

Ấy đấy, con đuông như thế đấy.

Thuở nhỏ, ở Hà Nội, tôi có một vài lần trông thấy thầy tôi mua những bó như bó trúc đem về tước ra thì trong mỗi cành có một con sâu kêu là “đông trùng hạ thảo”. Con sâu nhỏ đó bằng độ cái đầu đũa; thầy tôi đem ngâm rượu, hạ thổ ba tháng mười ngày rồi lấy lên uống, bảo như thế thì bổ thật.

Tôi không biết thận là gì cả, chỉ biết uống như thế thì kinh quá. Nhưng thôi cũng được đi, bởi vì là ngâm rượu, đến lúc rượu ngấm, bỏ sâu đi, khuấy mắt không biết là dơ hay sạch, nhưng đằng này rõ ràng là một con sâu, mà cho vào miệng nhai - không, muốn nhả lịch đến thế nào, tôi cũng chấp tay lại mà khước từ.

Trớ trêu thay, mình lại ghét cửa nào trời lại trao ngay cho cửa đó: Cậu Bảy nhất định phải đãi mình một bữa đòng.

Ở đời, có cái chàng Kinh Kha gặp Thái Tử Đan tốt quá, đến nỗi không cần tự lượng sức mình, dám đơn thương độc mã sang Tần thích khách vãng mạng: mình cảm tấm lòng của cụ Bảy há lại không dám về Cổ Chiêng ăn một bữa đòng mà Cậu trịnh trọng mời mình tam tứ thứ hay sao? Huống chi có ăn một bữa đòng như thế cũng không đến nỗi táng mạng như Kinh Kha kia mà!

Tôi đã tỉnh ngộ ra từ hôm đó và tôi thấy rằng phàm người ta có thành kiến thì dễ bị thiệt hại nhiều. Thì ra cái con đòng ăn cũng kể như ăn sấu riêng vậy. Có người thấy sấu riêng, giầy lên đành đạch, kêu ầm lên là “thúi” quá. Ấy vậy mà miếng đầu bỏ vô đi, ăn miếng thứ hai vào lại muốn ăn ba; thế rồi thì đâm ra nghiện lúc nào không biết!

Tôi ăn đòng cũng vậy; miếng đầu kinh kinh, nhưng liềm nhai thử xem sao; đến miếng thứ hai - ở này, nó ngầy ngậy, beo béo nghe hay đáo để. Miếng thứ ba thì vừa nhai vừa nghĩ, thì thấy nó đặc biệt không thể ví được với bất cứ một thứ gì mình đã được ăn từ trước tới nay... Thế rồi thì đến miếng thứ năm, thứ sáu - phải nói thực là mình đã bị đòng cám dỗ. Rồi từ đó mình thành ra mê đòng - có khổ không?

Ở đời, những anh đàn ông hào ngọt mê gái cũng y như thế: thoạt đầu, “không thèm”, thấy thì “tán dăm câu phó mát” chơi, lần lần thấy hay hay, rồi không gặp thì nhớ, rồi trò chuyện thấy thú thú rồi “bị” mê lúc nào không biết.

Đến lúc mê rồi thì mình mới thấy từ trước mình có một cái lỗi rất lớn với đòng - nói giọng Thủy Hử, Chinh Tây, quả là mình “có mắt mà không nhìn thấy Thái Sơn”.

Thực vậy, ngồi nghĩ cho kỹ thì đòng là gì?

Đòng là một thứ ấu trùng trông kinh thực, nhưng bất quá nó chỉ ăn chất tinh túy trong cây cối, chớ có ăn bậy bạ gì mà sợ? Nếu sợ dơ thì con gà con què, con cá, con chim còn dơ hơn. Còn bảo nó là một thứ sâu, thứ dòi ư? thì há chúng ta chẳng thấy Tây họ ăn thịt chim giẻ cùi, thịt thỏ, thịt con mò nhác bắn được, treo lên sà bếp đến có dòi, có bọ ra đấy ư?

Tương đối, con đòng còn sạch hơn các thứ đó rất nhiều, vì nó chỉ ăn chất bổ béo, mềm non, ngon lành nhất của cây dứa, cây chà là hay cây cau... Những người sành ăn thường ưa đòng chà là, thứ đến đòng dứa, rồi đến đòng cau sau rốt. Ở ba loại cây đó, đòng bao giờ cũng sinh sần và lớn lên trong đọt của cây, tức là chỗ non mềm nhất, bổ béo nhất. Đòng sống là vì chất bổ đó, nhưng đòng mà sống và lớn được thì cây dứa, cây chà là hay cây cau bị xác đi, cũng như người mẹ nuôi được đứa con nên người thì “thôi hồng đôi má, sữa teo vú cằn”.

Vì thế ăn đòng không phải là chỉ ăn một con sâu, nhưng là ăn cả một sự diễn tiến của mấy kiếp sống vào lòng, ăn đòng là ăn cả hương hoa của đất thơm, là ăn cỏ cây mây nước, là ăn mấy chục năm buồn vui, tươi đẹp và thơ mộng.

Là vì cây chà là, cây cau, hay cây dứa mà có đòng thì phần nhiều không sống được bao lâu

nữa.

Thoạt đầu, không có gì lạ cả, nhưng một hôm xấu trời kia, người ở đồng thấy ở đọt cây, vào chỗ chẻ của lá có một lỗ hồng bằng ngón tay và ở miệng lỗ đó đùn lên những cục tròn tròn, sào sạo, y như thể là mật cưa. Đó là gì vậy? Chúng ta không biết, nhưng người ở đồng biết ngay đấy là bột đuông. Đục lỗ vào chỗ đó rồi, rồi làm móc sắt móc ra thế nào cũng có đuông. Nhưng phần nhiều thì cây mà đã có đuông ít khi sống nổi, vì thế người ta chặt cây để lấy đuông và một cây dừa sống độ vào chục năm có cả một thúng cái đuông. Tội nghiệp, người ở đồng cũng như cô gái may áo cưới cho người khác vậy: bắt được đuông nhưng có mấy khi được ăn đuông. Họ bó những đọt lại, mური đọt thành một bó, đem lên chợ bán cho người khác vừa nhậu vừa khen.

Thực ra, đuông không có mùi, mà chỉ có vị thôi, nhưng cái vị của nó thì quả là đặc biệt. Muốn biết vị đó thế nào, xin mời bạn một hôm nào đó thử dùng một bữa đuông cặp nướng. Đuông lấy ở đọt ra, thả vào trong nước mắm độ vài tiếng đồng hồ hay ngâm nước muối để cho nó nhả bớt ra, rồi cặp lại nướng ở trên than. Có người ngâm rượu rồi nướng “hỏa than” nhưng cậu Bảy cho tôi biết là đuông không “chịu” rượu, nướng hỏa than mất một phần cái “hay” đi, phải nướng bằng than tàu mới được.

Ta thoa bơ vào đuông, cặp lại, rồi đưa lên trên than; than không được hồng quá vì than mà hồng quá thì đuông khô xác, làm giảm bớt chất béo như pho mát ở trong đuông. Đưa lên trên lửa mà thấy phồng phồng một chút thì lấy ra ngay, đừng có chậm tay mà hồng thì uống lắm.

Muốn ăn cho lạ miệng, ta còn có thể tẩm đuông vào với bột đánh kỹ với trứng gà rồi bỏ lò như kiểu bánh phồng ngọt súp phơ lê.

Nhưng nếu bạn là người chỉ muốn “ăn đuông vì đuông” thì có thể chiên đuông theo lối cổ truyền: cho bơ vào chảo, để cho nóng, rồi thả đuông vào, hễ thấy vàng lên, một màu vàng ong óng thì vớt ra liền, đập vào thành chảo cho ráo rồi đặt vào đĩa, gấp từng con mà nhắm nháp.

Tuy nhiên, muốn ăn cách gì thì ăn, thường thức con đuông cũng cần phải theo nền nếp, chớ không thể coi thường qui tắc được. Bởi đuông là một miếng ngon được liệt vào “siêu hạng”, vượt hẳn các thức ăn khác, nên không thể có thức nào đi đôi với nó được; vì vậy, ăn đuông thì phải ăn trọn một thứ đuông không, chớ không thể ăn kèm với rau hay giá, hoặc với đồ chua như cà rốt, cải hay cần tây ngâm dấm.

Đuông là “anh hùng độc lập”.

Này này, cứ thử thường thức lối đó mà coi, bạn mới có thể cảm thấy hết các vị beo béo, bùi bùi của đuông. Bảo là nó ngon như trứng vịt bắc thảo ư? Không phải. Hay ngon như óc đậu? Cũng không phải nữa.

Đuông có một chút bùi bùi của trứng đồ nát của trứng vịt bắc thảo, có một chút thơm của cái vỏ óc đậu chiên vừa ăn, nhưng nói như thế chỉ là đại khái mà thôi.

Muốn tìm một tỷ dụ tương đối xác thực nhất, tôi phải xin một số bạn đọc rộng lòng tha thứ cho tôi vì với một thứ mà nhiều bạn thoạt nghĩ đã không chịu được, là ca-măm-be - ca-măm-be cả vỏ bột ở bên ngoài - nhưng nát hơn ca-măm-be một chút, béo hơn kem một chút và bùi pho-mách Duy-xen-sơ một chút.

Ấy đó, cái ngon của đuông “lâm ly qui phương” như thế đó.

Thử tưởng tượng với cái ngon đó mà có ông bạn nhậu lại đưa cay một ly rượu để thì có “hại con nhà người ta” không?

Ăn đuông như thế tức là “ám sát” món đuông, vì gia thêm một món gì cay, chua hay đắng đều làm hại đến cái vị của đuông. Ăn đuông, người ta chỉ có thể nhắm nháp với một vài ly rượu trắng chất nhẹ, một vài ly rượu cúc nhẹ - mà nhấp nháp thủng thỉnh kiểu “đùa với ông thần khẩu” - chớ không được ăn phàm quá mà phí cả đuông đi đấy!

Thường thường, có người mỗi khi muốn tả một cái gì thú quá, tuyệt quá, không nói được, chỉ biết nhún vai, tặc lưỡi mấy cái rồi... im. Ra cái ý là “thư bất tận ngôn” đây...

Thì nói đến đây, tôi cũng muốn làm như những người đó: Ngon đến thế thực quả là không còn biết nói ra làm sao nữa. Ấy vậy mà Cậu Bảy nhắm đuông với rượu chất trắng nhẹ thế mà vẫn chưa vừa lòng:

- Tôi tiếc ít lâu nay không rảnh, nên không có đuông mía để mời ông bạn tận hưởng đuông. Chớ chi mà tôi biết trước chừng nửa tháng, thế nào tôi cũng có đuông mía mời ông bạn.

- Lại còn đuông mía nữa! Thế làm sao người ta bảo chỉ có ba thứ đuông thôi?

- À không, đuông mía không phải là đuông trong đọt mía như đọt chà là, đọt dứa hay đọt cau, nhưng là đuông nuôi trong cây mía.

Nguyên đuông chà là, đuông cau, đuông dứa lấy ra ăn luôn đã ngon lắm rồi; nhưng có người “kỳ kèo”, cho thế là chưa đủ ngọt lại cho đuông ăn mía nữa. Cây mía, đem đục một lỗ to ở giữa; đuông sống bắt ra cho vào lỗ đó, đậy kín lại; con đuông ăn rỗng hết các cây mía ra. Bao nhiêu cây mía là bấy nhiêu con đuông. Đuông ăn hết mía rồi, lúc đó người ta mới đem đuông ra làm thịt. Ăn như thế, cha chả, không thể nào chê được vào đâu, ông bạn ạ. Yếu cũng không quý bằng.

Mà chả vậy, ông Hội đồng Điều ở Bạc Liêu, ngày trước thiếu gì của, vậy mà ông có thèm yến đâu! Ông chỉ ghiền có một thứ đuông thôi. Bây giờ, trong những bữa đuông của những người lớn tuổi, người ta đôi khi vẫn còn nhắc tới tay nhà giàu vào bực thứ tư đó ở Bạc Liêu còn lưu tiếng ăn đuông đến bây giờ.

Tại ngôi biệt thự trên đường đi xóm làng, ông Hội đồng Điều dành riêng hẳn một gian để nuôi đuông. Đọt cau, đọt chà là, đọt dứa, ông chất lên như núi để dùng dần, và có nhiên ông có nuôi cả đuông trong mía.

Cậu Bảy nói với tôi:

- Mình ăn đuông như thế là để tạo phúc cho khẩu cái chớ ông Hội đồng Điều thì ăn không những vì thích thú mà còn vì tại ông cho đuông là bổ. Theo thuyết của giáo sư Metchnikov, ông nhiệt liệt hưởng ứng tác dụng của thực khuẩn tế bào và tin chắc rằng các vật đang biến thể có một ảnh hưởng sâu rộng đến sức khỏe của những người lớn tuổi.

Vì thế, ông cho rằng ăn trứng vịt lộn, trứng gà lộn, ăn nhau đàn bà đẻ, ăn nhộng, ăn ong non và ve con rất bổ, chẳng khác nào làm một cuộc dưỡng sinh có tính cách hoàn đồng cải lão!

Cậu Bảy rót thêm một ly rượu cho tôi và tiếp:

- Này, ăn nữa đi! Ăn nhiều vào cho bà ấy... bằng lòng! Bỏ thì có e gì!

Về cái ăn của tôi, cũng thế. Ăn phải cầu lấy ngon: bỏ mà không ngon thì không đếm xỉa. Bánh, kẹo của Mỹ nhiều thứ quảng cáo vi-ta-min, pô-rô-ta-in có thừa mà ăn vào đuềnh đoảng, thôi tôi cũng kiếu! Bánh đúc hành mỡ nóng mà ăn với đậu phụ chiên chấm nước mắm chanh, chẳng biết có bỏ không, nhưng ăn thấy ngon miệng, tôi cứ xơi tì tì.

Đằng này đương đã ngon mà lại bỏ, tôi không hối hận đã phải mang cái thân xác nặng nề về đến tận Long Hòa với Cậu Bảy để ăn một bữa đương gia dụng.

- Uống thêm một ly nữa đi, bỏ! Ờ, ờ một ly nữa chẳng sao...

Chiều ở trên cù lao xuống chậm chậm, không đột ngột như ở thành. Ngồi trong cửa sổ nhìn ra ngoài, là cả một dải nước thẳng tắp đến chân trời, vẫn đỏ như là khảm xà cừ. Đây đó, có những cây dừa ở dưới nước nhô lên, với những làn tóc chảy dài trên sóng nước.

Tôi gắp thêm một miếng đương nữa đưa lên môi. Và trong một lúc, tôi cảm thấy như hôm đó vừa "làm một cuộc mạo hiểm diễn kỳ và mới lạ" với một người thương mới quen biết trong hương ngát của hoa đồng cỏ nội.

6. Cháo cóc

Mùa này, vào những buổi chiều sẩm tối có cơn dông, tôi vẫn thường nhớ đến một căn nhà thấp ở phố Hàng Gai, Hà-nội, quanh năm ẩm thấp, hễ có mưa rào thì nước dâng lên mấp mé chân giường. Nhà ấy là nhà của cụ tôi, sau để lại cho thầy mẹ tôi. Có lẽ vì sợ làm méch lòng các cụ, thầy tôi không dám sửa lại, thành thử mỗi khi mưa thì nhà dột đất ẩm, nửa đêm chột tỉnh giấc nồng, cứ nghe ồm ộp bên tai tiếng cóc nhái kêu gào như thể mình đang nằm giữa cánh đồng: ghét quá!

Tôi còn nhớ có đêm, mất ngủ, tôi lén thức dậy thấp một cây nến nhỏ đi soi ở dưới gầm giường, bắt cóc, đem hành phạt. Mẹ tôi mắng: "Bắt nó phải thì tội chết". Và mẹ tôi lại bảo: "Minh nó có nhựa, chạm phải, hóa hủi, không thể nào chữa được". "Con cóc là cậu ông trời, Hễ ai đánh cóc thì trời đánh cho". Từ đó, tôi không dám đánh cóc, giết cóc nữa. Và cũng từ đó, tôi yên trí rằng nhựa cóc sẽ sinh bệnh hủi cho mãi tới bây giờ... để thú thực rằng tôi đã ngạc nhiên và kinh sợ hết sức khi thấy có người ở đây ăn cháo cóc. Cóc ai mà lại còn không biết nó? Xấu đến thế là cùng! Nó nặng nề, ì ạch, lúc nào cũng ngồi chồm hồm, mắt cứ giương ra trờng trờng, mà da thì đen mai mái, lại sù sì, tởm quá. Nhìn bát cháo cóc mà tưởng tượng lại cái thân hình như thế, thực tôi không hiểu sao người ta có thể ăn uống "lắm cảm" như thế được... Nhưng đến khi liều chết, húp thử vài miếng xem sao thì mình cũng thấy nó có một hương vị lạ, ngon ngọt, thơm thơm, man mát như thể thịt có ướp hoa bưởi vậy. Thử cho mà biết như thế cũng hay.

Có một thuở nào xa xưa lắm rồi, tôi đã ở trong rừng với người Chăm, lấy lá đu đủ nấu canh, ăn ốc ma leo ở hàng rào ẩm cả tháng mà không làm sao hết, trái lại vẫn cứ ngon... Có người sống hàng năm trong rừng ăn kiến, ăn gián còn ghê hơn tôi, mà có làm sao đâu? Còn ở tỉnh thành, ai mà không ăn ốc nhồi, ốc vặn, ai mà lại không ăn rươi, ăn ếch? Thế thì tại sao không thể bắt con chẳng hui nhắm rươi chơi, nướng con đế côm lên lửa ăn với củ lạc rang và rửa con cóc cho sạch nhớt, lột da, chặt đầu nấu cháo? Ếch và cóc cùng thuộc loài "lưỡng thể động vật". Người Tây phương ăn ếch chiên, ếch xào lăn với hành và nuôi ếch "to thế này này" đóng hộp để xuất cảng thì nghĩ cho kỹ, cóc cũng chỉ thế mà thôi.

Người ta sợ ăn cóc chỉ vì có thành kiến về da nó, nhưng có ai đã được xem làm một mẻ cóc rồi mới biết "tất đèn nhà ngói cũng như nhà tranh", thịt ếch cũng chẳng hơn gì thịt cóc. Cho tới bây giờ chưa có một ai bảo cho tôi biết da cóc có truyền bệnh hủi đích thực hay không, nhưng trông một mẻ cóc chặt đầu, lột da rồi, để trên thớt chờ làm thịt, ta thấy thịt cóc hấp dẫn như thịt "ba dọi" vậy. Thịt ấy màu trắng ngà, thớ nhỏ, đàn hồi mà ráo rề ráo rề. Thử tượng tượng để cho khô nước, chiên hành tỏi cho dậy mùi rồi bỏ thịt cóc vào mà xào, cái thơm tho tiết ra trong không khí quyến rũ khứu giác của người ta biết chừng nào! Ông nào nhậu, chờ cho thịt chín vàng, xúc ra đĩa, gia thêm sả, hạt tiêu, ớt vào mà nhắm nhót có thể thấy thích thú hơn ăn thịt gà mái tơ. Thịt dê dai lắm, mà thịt thỏ thì xác quá, không thể đem ra so sánh được với thịt cóc, mềm, mà nhai sừn sực, ngọt nhưng ý vị, đậm đà, chớ không trơ trẽn như thịt ngan, thịt ngỗng.

"Bẩm các cụ, chúng tôi xin lỗi, chớ ăn cóc như thế này, ngon nhất món gì?" Tôi đã hỏi ý kiến nhiều người sành ăn ở đây thì cóc ăm sượng nhất là món cháo. Thịt cóc luộc với cháo, ăn thanh cảnh mà không ngấy. Nhưng phần đông thích ăn cháo với thịt cóc xào. Ăn kiểu này, cũng như "cập tày" hay "kê tạp chúc", nghĩa là để cháo với thịt riêng ra, duy khác một chút là cá thì để tái, gà thì luộc "lòng đào", còn cóc thì xào lên trước. Lúc ăn, trút thịt cóc vào cháo, quậy lên. Ai ăn được mà dẫu, rấy một chút lên cho thêm thơm, thêm béo; nhưng nếu không có thì cũng chẳng sao, bởi vì riêng thịt cóc, cũng đã thơm và ngọt lắm rồi. Vừa húp, vừa ngẫm nghĩ, ta có cảm giác cái thơm, ngọt đó tựa như cái thơm ngọt của tôm he và bào ngư hòa hợp với nhau để tạo thành một "lực lượng thơm thứ ba" vừa lành vừa mát. Thực thế, nhiều người bảo tôi rằng cháo cóc mát lắm, trẻ con, người lớn ăn vào giải nhiệt; hơn thế có ông lại bảo nó trừ được cả một vài chứng kinh, sưng và chứng khóc "dạ đề" của trẻ mới sinh - chẳng biết có đúng hay không? Nói thì nghe sượng lắm, nhưng bởi mình mới "tập sự" ăn cháo cóc nên vẫn cứ thấy rờn rợn, sợ một cái gì... Thì ra là mình sợ chết. Chớ sao? Đọc báo hàng ngày, người ta há chẳng thấy đôi khi có đăng tin ăn thịt cóc chết người là gì đấy! Một ông bạn bảo tôi:

- Có thể thực, ăn cóc có khi chết người, nhưng chết là tại người ta làm lòng không kỹ. Lúc làm cóc cần nhất là phải sạch, đừng để cho dập nát, đừng để cho sót trứng vì nếu trứng cóc làm không kỹ, nó dính vào mỡ, ăn vào dễ chết như chơi. Mật lấy không hết cũng vậy. Người ta bảo rằng một nồi cháo cóc mà để sót mười cái trứng ăn vào chỉ nửa tiếng đồng hồ thấy xây xẩm mảy mặt lại, quy luôn. Các ông già, bà cả lại còn nói rằng thịt cóc tối kỵ củi cà và khoai mì. Nấu thịt cóc với cây cà tím phơi khô hay ăn thịt cóc lẫn với khoai mì cũng độc lắm, dễ chết người. Nghe thấy mà bắt ớn! Song le những người ưa thưởng thức món ăn ngon không vì thế mà chịu thôi thịt cóc.

Ở phải, cứ vào vụ mưa này đây, có ai về chơi thăm những vùng quê Cái-bè, Cần-giוע, ở lại nghỉ đêm ở Tân-phước hay Chợ Gạo mới thấy người ta ham bắt cóc ăn đến chừng nào. Mấy thằng nhỏ cỏi trần trùng trọc, đóng khố, lội mưa, xách một cái đèn đi lúi lúi vào vườn nhà người ta rón rén tìm đến chỗ cóc kêu lầy xiên xiên từng con hoặc nằm xoài ra để chộp cho vào trong một cái giỏ đeo ở bên sườn.

Nhưng đấy chỉ là những tốp người lẻ tẻ đi bắt cóc vô tổ chức. Muốn hiểu thế nào là bắt cóc "chân chính", ta phải đi ra ngoài, đi quan sát dưới trời mưa, ở ruộng, hay dọc một con đê. Hoàng hôn vừa lả xuống trên nội cỏ, đồng cây từ Lao đung qua Trà-bến, từ Long-thành đến Lái-an từ Cồn-lát đổ về, từ bờ sông cái vọng sang, tiếng cóc ì ì òp liên thanh bắt chỉ như một bản nhạc thô kệch nhưng xúc tích hương cau, mùi lúa.

Từng nhóm người bận áo đen quần cụt, lằm lằm lúi lúi đi ở trên bờ ruộng, vênh tai lên nghe xem tiếng nhạc cóc từ nơi nào vọng ra. Chỉ một giây, họ biết ngay nơi cóc "hội". Thường thường, đó là một cái gò cỏ rậm hoặc một lu đất bên cạnh những vũng nước dơ. Chiếu một

ánh đèn vào đó mà coi: chúng "bắt cặp" với nhau kỹ lắm; ánh đèn vừa chiếu vào, léo mắt, cặp nào cặp nấy nhảy đi ù ù ù, nhưng cầm có cặp nào chịu rời nhau. Một cuộc bố ráp diễn ra, làm cho kẻ bàng quang tưởng tượng như mình đang chứng kiến một cuộc bố ráp ở Chuồng Chó hay Ngã ba chú ía. Mười cặp thì cả mười bị tóm!

Người "chuyên viên" thông thả giờ từng cặp bắt được, đưa lên ánh đèn dầu để coi nở một nụ cười khoái trá khi bắt được cặp cóc đen và mập. Cái giống cóc bụng đỏ là cóc bệnh, ăn chẳng ra cái chết gì, chỉ để dành trong nhà ăn với nhau, chứ không bán được tiền. Cóc được ưa chuộng phải là cóc "bự", có nhiều "mụn" đen ở trên lưng, chân "no" mà sáng. Người ta cho tất cả vào trong một cái vỏ tre hay thùng thiếc đem về, lột da rồi đưa ra chợ. Các chợ Sài-gòn, Phú-nhuận, Ngã ba ông Tạ... thường vẫn bán cóc cho người thủ đô mua xài. Hỡi cô Hai, cô Ba, Cô Sáu, cô Bảy... cô Chín, cô Mười ơi! Gà nhúng hèm, ăn mãi bứ; chạp tôm, gỏi sứa, bì cuốn, dùng luôn cũng ngán!

Hôm nào thử ra chợ mua một mẻ cóc về làm vài món ăn chơi, các cô sẽ thấy chồng bớt khó tính đi, và các ông sẽ vừa thưởng thức miếng ngon vừa kể những câu chuyện hay hay đáo đả:

- Em có biết tại sao về cứ mưa này, người ta bắt được nhiều cóc không? Nguyên giống cóc, cũng như giống ếch nhái, là một loại động vật vừa nước mà vừa cạn. "Cái trứng nở ra như một thứ ấu trùng, có mang để thở, ở dưới nước như loài cá. Ít lâu sau, mang nó rụng đi, chân mọc ra, đồng thời cái đuôi mất nốt. "Cứ vào cứ mưa thì cóc dưới nước lên trên bờ ở, nhưng cũng chính vào lúc đó, những cóc dậy thì, cũng như các cóc nọ giông, lớn tuổi nằm trong những đồng ruộng đầy sao rụng, mơ chuyện ân tình, thi nhau làm công việc truyền tử nhược tôn.

"Những tiếng kêu oai oái, có lúc như đau đớn, có lúc như thở dài, có lúc như rên rú, có lúc như nhõng nhẽo, chính là tiếng nói của tình yêu đấy, em thương ạ! "Vậy mà, tội nghiệp, đang lúc cóc mên thương trao nhịp thở chung tình với nhau trong đêm xanh mát rượi thì loài người từ khắp nơi đổ đến, vợ cả lũ rồi ném cả vào thùng. Hú vía! Có con sây sát cả mình; có con gãy đùi, sứt trán; lại có cặp bị đứt ngang ra, nhưng đa tình thay là giống cóc! Bị sa cơ đến như thế, cặp nào cặp nấy vẫn không chịu rời nhau, nhất thiết kháng khí cho đến chết.

"Yêu là chết ở trong lòng một ít" có phải nhà thi sĩ đã viết như thế phải không, em? Với loài cóc, yêu là chết thực sự, chết đứ đừ, chết "toàn diện", chết giã lên đành đạch"; nhưng không hề gì, ở trong thùng, trong vỏ chùng vẫn "song ca" bản nhạc mê ly.

Vì thế, đừng tưởng ăn thế này là chỉ ăn thịt cóc mà thôi, nhưng chính là ta ăn hương thơm đồng ruộng, ăn... những bản nhạc dân ca, ăn... bao nhiêu cuộc ân tình "ra rít" vào lòng..." Người chồng nói tới đó, đưa mắt nhìn vợ, thì thấy long lanh cặp mắt lá khoai, hồng lên đôi má mịn màng... Đêm ấy, bên chum dạ lý hương, hai mái đầu xanh sát lại...

Đâu đây, có mùi hoa bưởi thơm thơm...

7. Dơi huyết

Quả tình hôm đó, tôi muốn mắc một bệnh thật nặng để chết ngay cho rảnh nợ. Ờ, mà đùa cái gì cũng được đi, có sao lại đùa ác đến thế bao giờ! Mời người ta đến ăn cơm, sũa soạn đường hoàng, nào ăn cho phĩnh bụng, thế rồi xong xuôi đầu vào đó thì tuyên bố: "Anh vừa ăn dơi đấy, chứ không phải gà lôi đâu". Thế thì có giết mình không?

Phản ứng của con người ta lạ thực. Từ đầu đến cuối bữa ăn hôm đó, ở nhà cô Ba Dung, tôi

phải nói thực là tôi ăn “khoái khẩu” lạ lùng, ấy vậy mà vừa nghe thấy cô Ba “tuyên bố lý do” như thế thì tôi lợm ngay giọng liền và cảm thấy mình chưa ăn uống kinh tởm đến như thế bao giờ.

Trong một phút, bao nhiêu cái gì là ngon lành, thú vị, mùi mẫn vụt tan biến hết để cho từ đáy dạ dày tôi không chỉ còn một vị dơ dáy cuộn cuộn lên cuống họng, đắng ra đầu lưỡi, nhạt cả mồm miệng, y như thể là mình vừa mới mắc bệnh cúm Hồng-kông!

Từ thuở bé, tôi vẫn sợ con dơi, sợ còn hơn cả các bà, các cô sợ chuột. Không phải sợ dơi nó cắn, dù vẫn biết rằng ở vài nước Nam Mỹ có thứ dơi khổng lồ nhảy đại vào trẻ con để hút máu; nhưng sợ vì cái giống gì hôi quá, không thể nào chịu nổi.

Đọc truyện “Tây Du”, “Phong Thần”, thấy đũa gian thần nào cũng “đầu dơi tai chuột”, tôi đã có thành kiến đó là cái giống vật xấu xí, nhơ bẩn, đáng ghét nhất trần gian; nhưng thật kinh tởm con dơi, phải đợi đến lúc tôi đi học, một hôm, cùng các bạn đi Chùa Trầm, lọt vào một cái hang dơi.

Hôi đâu mà hôi lạ lùng đến thế! Ở trên các nẻo đường Sài Gòn - Chợ Lớn, đôi khi người đi dạo, lang thang hè phố, đã từng gặp những ông hay gánh hai cái lồng thép bán dơi, hoặc còn đủ cả lồng cả cánh, hoặc đã lột da rồi. Đứng gần lại mà xem, mùi dơi xông ra vừa khai, vừa hôi, vừa thối, vừa tanh, nhức đầu nhức óc không thể nào chịu nổi. Ấy vậy mà mùi đó, so với mùi hôi thối ở trong hang dơi trong Chùa Trầm chưa có thấm vào đâu hết.

Bởi vì cái hang này chứa có đến hàng mấy mươi vạn con dơi, nên mùi ở mình chúng thoát ra đã buồn nôn, lộn mửa lảm rồi, ấy thế mà, ở dưới đất ở khe núi, ở lưng chừng trời, ở rễ cây, ở thạch nhũ... lại không biết bao nhiêu cứt đái do chúng bài tiết ra và tích lũy không biết mấy ngàn năm nay tại đó...

Phải rồi, có vào một cái hang như thế và cảm thông một nùi có thể làm cho kẻ nguời thấy lên kinh mà té xỉu nguời ta mới có thể quan niệm được loài dơi hôi hám đến chừng nào, kinh tởm loài dơi đến chừng nào. Vậy mà cô Ba lại nhè đúng một anh sợ dơi như thế mời đến ăn cơm - nói là thịt gà lôi, rồi đến lúc ăn xong đầu vào đầy rồi, khách sắp từ biệt yêu gia chủ thì chính thức tuyên bố là vừa cho mình “dơi huyết”! Làm như cô sợ nói ăn dơi thì chưa đủ “khoái tử”, phải thêm chữ “huyết” vào nữa cho hoàn toàn!

- Khéo làm bộ thì thôi. Nguời ta làm cho một bữa dơi ngon như thế, đã chẳng cảm ơn thì chớ, lại còn trách cứ. Ghét chưa?

Thì ra cô Ba Dung không có ý định đầu độc tôi. Cô mời tôi ăn dơi là vì “đầu thiện chí”. Sỡ dĩ không nói ra cho tôi biết thức ấy, chỉ vì cố biết tôi sợ riêng cái loài có vú này.

- Nếu anh biết trước, anh sẽ từ chối luôn. Mà em không muốn anh từ chối vì phàm đã ăn các món ăn ngon vật lạ ở miền Nam này rồi mà chưa thưởng thức món dơi huyết, tức là còn thiếu thốn rất nhiều. Đó anh coi. Vị nó có phải lạ không? Ăn vào sướng lắm chớ! Nhưng cái đó cũng chưa sướng bằng điểm này: thịt dơi ăn bổ chân thận thật đấy, anh ạ.

Tôi mê cô Ba vì sáu câu Vọng cổ, nhưng thực không ngờ để cô lại hát lên nổi một câu nói ý nhị và đa tình đến thế.

Nghĩ cũng lạ kỳ: con dơi hôi thế mà không hiểu sao đến lúc làm thành món này, món nọ thì tuyệt nhiên lại không có mùi gì tanh hôi. Nếu cô Ba không bảo cho tôi biết, thú thực, đến lúc chết tôi cứ yên chí đó là thịt gà lôi và có lẽ tôi sẽ cứ ăn mãi, mà lại còn xin cô thỉnh thoảng lại

làm cho ăn là khác. Cô bảo:

- Ở đời, chỉ chết vì thành kiến cả. Hồi còn bé, em có theo ra Bắc, thấy người ta nói ở miền Thượng du ngoài đó, người ta ăn con bọ hung, bọ xít hôi rình; ở phía Bắc miền Trung có những người đi rừng thổi cơm nếp với trứng kiến ăn ngon hết sức; lại còn có chỗ bắt pèo, ăn để nhũ, ăn con chim cú, ăn quạ, ăn chuồn chuồn lem lém. Nếu con bọ xít đem nấu lên rồi mà không hồi nữa, trứng kiến không cay, con bọ hung không nặng mùi...thì dơi huyết cũng y như vậy. Điều cần phải chế biến chế hóa, không biết chế hóa thì sơn hào, hải vị quí đến bực nào đi nữa, cũng dở ẹt...

Làm lươn phải tướt bằng tro, và mổ ruột bằng dao tre, không đụng đến nước lạnh thì ăn vào không lo đau bụng; làm vịt phải nhớ bỏ hai cục hôi đi, thịt nó mới thơm; thì làm dơi, bỏ mấy cục xạ lớn bằng đầu ngón tay út trẻ con đi, ta có thể chắc chắn là không còn hôi hám mảy may gì nữa. Lột da, bỏ ruột, rồi chặt ra từng miếng ướp muối, hành, tiêu, sả, anh đưa cái tô lên mà người sẽ thấy thơm mát như thịt gà giò

Dơi có hai loại chính là dơi quạ và dơi sen. Theo lời truyền tụng, dơi quạ hay dơi sen thì cũng xấu như ma mút, nhưng người ta bảo rằng dơi bắt được người càng hôi thì thịt lại càng thơm. Chẳng rõ có đúng như thế không? Chỉ biết rằng người ta thường ăn dơi quạ, có lẽ vì dơi quạ to con, lợi thịt, nhiều huyết. Căng một con dơi quạ lớn ra, từ đầu cánh này sang đầu cánh kia có thể dài đến một sải tay. Mình nó thui lông đi rồi, to chừng con gà mái tơ.

Dơi sen là giống dơi mà ta vẫn thường thấy chiều chiều bay chập chờn trên thành phố hay đồng quê bắt muỗi. Giống này nhỏ, chỉ hơn con chim sẻ một chút và có tiếng là hôi hơn quạ nhiều. Nhưng dầu là dơi sen hay dơi quạ, một khi làm thịt mà bỏ vào mấy cục xạ đi rồi, thịt cũng thơm phưng phức, hấp dẫn “con nhà người ta” đáo để.

Mấy hôm nay, trời nóng, ăn không được, anh muốn đổi món cho lạ miệng thì bảo làm bát cháo mà ăn, mát ruột mà lành, hạ đờm lại không tiểu tiện. Nhưng người cầu kỳ không ăn như thế. Có dơi thì phải có rượu, cũng như như có bướm phải có hoa, có trăng phải có gió.

Theo lời dạy bảo của các ông bợm nhậu, thịt dơi kẹp lại nướng than tàu vừa nóng, nhắm với rượu, đậm hơn thịt gà, xương nó mềm hơn, nhai giập ra ngon lạ lùng, mà lại thơm, thoang thoang cái vị chim se se. Nướng được gấp nào, nhắm ngay gấp đó, điểm mấy cánh ngò và mấy tí hành hoa chấm muối, tiêu, chanh, ớt, anh sẽ cảm thấy rằng ông thánh tổ nào nghĩ ra cách ăn dơi quả đã là người ...thông suốt! Thích thú nhất là thịt nó mềm mà không bã, hơi bùi bùi, nhưng không vì thế mà thô.

Ăn với cơm, dơi có thể làm thành nhiều thứ, nhưng được hoan nghênh nhiều là hai món xào lăn và băm viên; nhưng dù là nướng chả, băm viên hay xào lăn, tất cả các thứ đó cũng không quí bằng món huyết - một “siêu phẩm” của dơi mà có người đã dám quả quyết với tôi còn quí hơn cả tiết dê và tiết chim se se nữa.

Ai đã từng pha tiết dê với rượu uống để bổ cho con thận tất đã nhận thấy cái rượu tiết dê dù pha tãi cách mấy cũng cứ như có cục, mà uống vào nó nhạt pèo mà lại có vị tanh như nước lạnh có nhiều chất sắt và thuốc khử trùng. Rượu pha với tiết ba ba cũng vậy; còn rượu hòa với huyết chim se thì không tanh, nhưng chẳng có gì đặc biệt cho lắm, bởi vì độ mạnh của rượu đánh tan mùi huyết chim đi. Đến rượu pha với huyết dơi thì khác hẳn. Hồi còn cái Quán Dơi ở Xóm Gà, người ta cũng bán thứ rượu này và kêu đó là “món đặc biệt của nhà hàng”, nhưng người thực muốn thưởng thức rượu huyết dơi không thể dễ tính như thế được.

Theo họ thì dơi đem thui riêng hai đầu cánh nó đi, vật lông măng cho thật sạch rồi chính tay mình phải cắt tiết ở hai đầu cánh ấy, hứng vào rượu, khoảng lên cho đều mà uống ngay mới tốt; chớ cắt huyết cho vào rượu, đóng chai, như nhà hàng, nó mất cái tươi đi, dù là đã bị nút chai thật kín. Cầu kì hơn một chút thì lúc cắt bỏ đi tí huyết đầu, tí huyết đuôi, chỉ dùng cái huyết giữa mà thôi. Như thế, mới bổ vá mới mát.

Là vì, vẫn theo các tay bợm rượu, huyết dơi mát lắm. Hỏi: Tại sao biết là mát? Thì họ trả lời:

- Trời ạ, bổ không biết hay sao? Cái giống dơi này, thuộc vào loài có vú, ban ngày thì ngủ, đêm mới chui ở tổ ra bay lượn kiếm mồi để ăn; vì thế nó “thụ được nhiều khí âm”; lại chỉ toàn ăn hoa lá, cây trái và sâu bọ, không có ăn thịt, nên huyết nó mát, uống vào hạ hỏa, sáng mắt, nhưng không vì thế mà “hàn” khả dĩ làm cho ta “lãnh tính”, trái lại, lại làm cho ta “hăng đi” là khác. Là bởi vì nó bổ toàn thân ta như cao hổ cốt, hay tuyết nhung chớ không kích thích một vài bộ phận nào đó như tống cú hay tôm hùm. Ấy cái hồng sâm của Cao Ly thế nào thì huyết dơi cũng vậy. Bổ uống sâm có thấy nó nóng đầu mà sao mạnh và “bền” thế? Nhiều người cứ tưởng là một thức gì muốn cho bổ chân thận thì cần phải nóng; quả thực là lầm to!

- Đó là lần đầu tôi được một nhà “tiền sĩ danh dự” giảng về “huyết dơi trị liệu” cho nghe mà không phải trả tiền. Thực là một khám phá vô cùng quan trọng. Theo sự hiểu biết nghèo nàn của tôi thì cho tới nay, các nhà động vật học chưa có đem phân chất huyết dơi để rút lấy một kết luận nào; chỉ biết rằng loài “biểu bực” (chiroptère) đó, tựa như loài chuột cơm nhưng có khi còn tinh khôn, ma mãnh hơn loài chuột nữa.

Chúng thường không làm tổ như các loài có vú khác sống ở ngoài thiên nhiên, nhưng ở các kèo nhà, các hang hốc, các đền đài bỏ phế, các kẽ cây dừa nước, thốt nốt và có khi ở luôn trên những cành cây sao.

Ai đi bộ từ Trà Vinh qua quận Tiểu-cần, chắc đã có lần để ý đến một cây sao ở trong một ngôi chùa nọ, có những lùm đen rủ từ trên ngọn xuống đất y như những bất-định-căn khổng lồ! Ủa, cây sao gì mà lạ vậy?

Không phải đâu: dơi đấy. Phải nói là có hàng vạn con dơi. Phải nói là có hàng vạn con dơi hợp nhau tại đó, đêm thì bay đi kiếm mồi, đến sáng kéo nhau về kêu chí cha chí chóc, làm ồn cả một vùng lên. Chúng bám vào thân cây mà ngủ, treo đầu xuống đất như thể ta “trồng cây chuối” theo thuật du-già, con nọ dựa vào con kia, có khi cắn đuôi, cắn cánh nhau liền thành một chuỗi thẳng lẳng ở trên những cành sao tại Tiểu-cần chính là những chuỗi dơi đang ngủ vậy. Dơi cái cũng đẻ theo kiểu treo chân lên trời như thế.

Có một lần tôi được đọc một tập văn của một ký giả người Âu nhan đề là “Bạch Phu-nhân” (Madame Blanche). Phu nhân họ Bạch này là một con dơi cái trắng. Ký giả nuôi nó từ lúc nó mới sanh, thỉnh thoảng đem về nhà chơi dăm bữa, rồi lại đem trả lại nó cho bầy. Vì tiếp xúc với nhiều dơi, ông đã nhận xét nhiều điều mới mẻ. Trước khi đậu, bao giờ con dơi cũng bay lượn nhiều lần; và bao giờ cũng thế, con nào cũng chỉ đậu vào một nơi nhất định của con ấy, ít khi “vi phạm lãnh thổ ngoại bang”. Sở dĩ thế không phải là vì mắt nó tinh, nhưng chính vì loài dơi có một thứ “ra-đa” thiên nhiên giúp cho nó “không nhìn mà thấy”. Từ nơi miệng, con dơi phát ra một thứ tiếng nhỏ siêu thanh; thứ tiếng đó gặp một cản trở nào thì dội lại tại nó với tốc độ 1.200 cây số chia đôi, 600 một giờ; cho nên nếu một sự kiện trực trặc gì xảy ra, nó biết trước và tránh được dễ dàng.

Ký giả nói trên đã có lần bắt Bạch Phu-nhơn đem về nhà, đóng kín cửa lại, vạ quạt trần rất mạnh rồi thả dơi ra. Con dơi bay vào trong cánh quạt đang xoay, nhưng không hề bị cánh quạt

chạm tới mình. Một lần khác, ký giả nọ lại đem dơi lên xe hơi đi đến một tỉnh khác xa ngót bốn trăm cây số rồi thả nó lên trời. Con dơi bay mất. Ký giả lái xe về, yên chí nó không thể biết đường về được thì kỳ lạ, đến nhà xem lại tổ con dơi trắng đã đậu lù lù ở chỗ của nó tự bao giờ rồi.

Nhưng, muốn khôn đến chừng nào thì khôn, dơi cũng bị thua mưu mẹo của loài người ma mãnh. Vì thịt của nó ngon, vì mỡ của nó béo mà không ngấy, vì huyết của nó ngọt lại có tiếng là bổ thận, trừ lao, người ta tìm đủ mọi cách để bắt nó đem bán để ăn và nhuộm.

Ở Bắc Việt, cứ vào cỡ nước lên như dạo này, các người đi bẻ nhãn thường phải luân phiên thức để canh dơi. Họ còn căng những cái lưới như lưới cá, rất lớn, lên trên cây rồi dùng sào nửa chẻ ở đầu ra đập. Tiếng nửa chạm vào nhau kêu lách cách làm dơi hoảng sợ, chạy vào lưới; do đó, có đêm ở một khu vườn nhãn, người ta có thể bắt được hàng trăm con.

Bắt dơi ở trong hang có ý dễ hơn một chút: người ta tìm lối dơi bay ra bay vào, đặt lưới; dơi đâm vào lưới cả đồng; càng giẫy, càng húc đầu thì vào trong lưới càng sâu vì chúng không biết lùi lại để tìm miệng lưới. Ở một vài nơi biết là có dơi hay đậu, người ta lại đặt những cái thùng bằng cây thông hay kết bằng dạ để cho dơi đến ở, rồi đợi đến khi được nhiều thì bịt cửa, bắt không thiếu một con nào.

Tội nghiệp, có ai đã từng dự một cuộc vét dơi ở trong lưới ra để xẻ vào lồng đem bán, hoặc xem người ta đem chúng ra để lột da mới cảm thấy cái giống dơi nó thông minh đến chừng nào. Tiếng kêu i í của chúng như y như là tiếng trẻ con bị mắng mỏ và bị nhốt vào trong buồng kín. Những con bị lột da giẫy giụa và chảy nước mắt ra như khóc thực; có con chưa bị lột, nhưng biết là sắp đến phiên mình rồi, giấu đầu vào cánh và tìm cách bò trốn vào một nơi kín đáo.

Tôi còn nhớ mãi câu chuyện của ký giả Hilton nói về óc thông minh và lòng bác ái của loài dơi. Nhân một dịp nghỉ hè, Hilton cùng một đoàn leo núi đi vào thăm một hang nọ ở chót vót lỉnh chỉnh trên trời, có tiếng là hiểm trở nhất vùng Mễ-tây-cơ. Đoàn này có một chương trình nhất định, không muốn đi sâu hơn những cái hang đã vạch sẵn trong kế hoạch; nhưng Hilton lại không muốn thế, ông muốn đi xa hơn nữa. Vì thế, chuẩn bị đèn bấm và dây thừng để đánh dấu lối ra, phòng ngừa đi về một mình mà không tìm được lối ra chẳng.

Kế hoạch của Hilton được thực thi như ý định: ông bỏ đoàn leo núi nọ, một mình thám hiểm sâu hơn, sâu hơn nữa, thì bỗng đâu trong bóng tối mịt mù, đầy dặc, ông chạm phải một đồng gì ...biết nói! Thì ra đó là một người đã bị lạc vào hang này trong bốn năm rồi. Hối, mới biết đó là giáo sư Đại học đường Yale đi tìm cổ tích, vào trong hang, rồi không nhận được lối ra. Quần áo của ông rách hết; mắt ông ta mù vì bốn năm không nhìn thấy ánh sáng; ông gần như quên mất cả ngôn ngữ loài người. Thế thì làm sao ông ta sống được? Ông ăn gì? Uống gì? Giáo sư Glassier cho biết ông ta sống được là nhờ vì loài dơi ở trong hang kiếm trái cây, rau cỏ sâu bọ về nuôi ông.

Hilton, theo đường thừng đánh dấu sẵn, đưa giáo sư Glassier về thành và giữ giáo sư ở lại nhà mình để đi thăm dò tin tức vợ con cho giáo sư – vì bây giờ bà đã dọn đi nơi khác. Tin tức lượm được không lấy gì làm phấn khởi: bà giáo sư đã đi lấy chồng khác, con cái mỗi người đi một xứ, tha phương cầu thực...

Biết là không là không thể giấu được câu chuyện đau lòng, Hilton nói thực cho giáo sư nghe, thì ông ta cười như không có chuyện gì xảy ra. Ông bảo: “Vợ tôi đi lấy chồng khác như vậy là phải lắm”. Nhưng tối hôm ấy, Hilton đi dự một bữa tiệc về nhà thì không thấy giáo sư mù đầu nữa.

Chờ mãi không thấy ông ta về, Hilton bèn đi dò la, thăm hỏi thì biết ông ta đã chống gậy đi về phía hang dơi. Nhưng đến một khách sạn gần chân núi chừng năm cây số, ông mệt quá phải vào thuê tạm một căn phòng khách sạn để ngủ đêm và cũng đêm ấy ông đã chết trên giường, môi còn mím nụ cười.

Ông chủ khách sạn cho Hilton hay rằng lúc ông già mù đó lên phòng thì các cửa đều đóng kín, nhưng đến sáng, biết tin ông chết, người quản lý khách sạn lên coi thì các cửa đều mở rộng và có hàng vạn con dơi lượn ở chung quanh giường ông ta rồi bay cả về phía núi. Ký giả Hilton kết luận rằng dơi ở trong hang đã tìm được ông nên rủ nhau để tiếp đón người về; nhưng vì sức yếu, ông không chịu nổi một niềm vui quá mức, nên đã tắt thở giữa những bạn chung thủy duy nhất.

Sau bữa thưởng thức món dơi ở nhà cô Ba Dung, tôi bận công việc nên không năng đi lại. Ngày rằm tháng bảy mới đây, nhân lễ xá tội vong nhân, tôi đến thăm cô Ba, định rằng thừa dịp ăn cỗ để kể cho cô nghe câu chuyện: “Ông vua dơi” vừa được đọc thì hoa vàng rơi lả tả trên rêu xanh, vài con én liệng trên cái am vàng xa xôi nào rồi...

Biết nhau từ khi còn nhỏ, đôi bên cha mẹ không chiều lòng, nhưng rồi lại gặp nhau tôi thương yêu nhau trong một bữa ăn dơi huyết; đến khi biết thưởng thức món quà ngon đồng đội thì người cũ đã bạt ngàn mây khói mất rồi!... Thực tình, chưa bao giờ tôi lại buồn như hôm đó; nhưng bây giờ, biết còn ai làm được một bữa dơi ý nhị và hữu tình như thế nữa?

Thương yêu nhau, người ta thường ước mơ lắm cái lạ kỳ. Có người muốn làm chim để hót ru cho người yêu ngủ; có người muốn làm bướm để đậu lên mái tóc người tình trao một tiếng hôn thương.

*Ước gì em hóa ra dơi
Để anh đem tắm nước mưa chậu đồng.
Ước gì em hóa ra hồng,
Để cho anh bế, anh bồng lên tay...*

Lại nghe thấy nói: thức ăn thường trực tiếp giúp ích cho cơ quan suy kém tương đương ở trong người; vì thế ai đau gan mà ăn nhiều gan thì tốt; yếu tim, ăn tim nhiều thì tim mạnh; làm việc bằng óc, ăn óc gia súc nhiều thì óc minh mẫn hơn lên. Ước làm sao tôi ăn thịt dơi rồi cũng hóa ra dơi để bay đi khắp hải giác thiên nhai, dùng “ra-đa” như dơi trong động Mê-tây-cơ để tìm người thương mến bây giờ không biết ở đâu...

Vui biết chừng nào, sướng biết bao nhiêu nếu làm cho người trông mưa nhớ nhà mà biết được đôi chuyện vui buồn nơi cố ý; nhắn được cho người vợ cô trích biết được tin nhận cá của chồng; hay an ủi những tình nhân bằng cách trao cho họ một lời thương của tình nhân xa cách vạn nhịp cầu mây nước!

8. Bò kiến

Để rồi có cơ hội nào gặp một vị lương y, tôi phải hỏi cho rõ phải chất đó là “a-xít phoóc-mích” không. Cứ để lơ mơ trong đầu, bực lắm. Ba người bạn, trong một bữa cơm liên hoan, quả quyết với tôi như thế, nhưng acide formique là gì, chỉ có loài kiến có axit ấy hay loài nào cũng có, và tại làm sao cái a-xít ấy lại ảnh hưởng đến những cây có trái và làm tái được thịt bò, không có người nào giảng cho tôi thấu đáo.

Câu chuyện khởi đầu như thế này: chúng tôi ăn món chim quay. Một anh bạn khen mềm tuyệt và thơm phức phức như múi mít. Một anh khác lắc đầu: “Ăn thua gì. Chim này kém chim Quảng Sinh Long một trời một vực”. Câu chuyện đưa đến nghệ thuật quay chim rồi rượu vào lò ra, chúng tôi đề cập đến món “thịt bò cải làn” ở Cột Nhà Cháy, Hàng Buồm Hà Nội; món trứng chim cút nấu đông ở Tân Lạc Viên, Hải Phòng và món xôi hấp với mè đen của một bà Tàu già, tối tối vẫn bán ở đường Tản Đà - Chợ Lớn.

Cái món xôi này, tôi đã thường thức một vài lần, do một ông bạn sành ăn hơi hốt hoảng đến nhà rủ đi ăn vào một đêm bão rớt. Ăn ngon và bùi nhưng ăn một đĩa xôi như thế tôi không thể không nhớ đến một ngày đã xa xôi mà lúc đó và ngay chính bây giờ, nhắc đến, một anh bạn khác đã phải nắc nỏm khen là “ngon nhất trên đời”, không có thứ xôi nào sánh kịp.

- Lại dở cái tài nói khoác ra rồi. Bất quá là xôi dừa chứ gì!
- Ai chẳng ăn thứ xôi đó mòn răng, có gì lạ đâu.
- Thế thì tôi dám quyết với anh là xôi thối với nhân trám. Trong rừng, có nhiều cây trám đen. Chắc là người ta cho anh ăn xôi thối với nhân trám đen rồi.
- Nghe bắt thềm. Nhưng cũng không phải nữa. Thứ xôi mà tôi nói ở đây là thứ xôi không có nhà nào ở vùng xuôi thối cả; đó là xôi đồ trứng kiến. Chính mắt tôi không được trông thấy loại kiến đó như thế nào và người ở rừng làm cách nào để tìm được ra tổ nó và lấy trứng về ăn. Tôi chỉ biết cái loại trứng kiến ấy to bằng hai hạt vừng, trắng tinh ra, đem đĩa xôi lên có để ý mới biết là có trứng kiến lẫn vào gạo nếp. Quả đúng như lời giới thiệu: xôi đồ trứng kiến ăn thơm phức phức mà bùi lạ bùi lùng, hạnh nhân, nhân trám, noa, hạt điều... tất cả chỉ là một thằng chim chích đứng bên cạnh anh khổng lồ. Chẳng cần giò chả để ăn điếm vào làm gì cho mệt: cứ xôi không mà “dã” cũng đã đủ quên chết rồi.

Ấy chính vì câu chuyện kiến ấy mà ba ông bạn tôi nói trong bữa tiệc liên hoan mới bàn đến loài kiến và nhắc đến danh từ khoa học “acide formique” mà tôi mù tịt.

- Vậy theo ý các cụ, trứng kiến ăn bùi và ngon như thế có phải nhờ cái “acide formique” mà các cụ vừa nói đó không?
- Cái đó anh em chưa nghiên cứu.

Riêng tôi chẳng nghiên cứu gì hết, tôi chỉ biết một điều là loài kiến kỳ lạ lắm. Ngoài cái tổ chức khoa học và kỷ luật như loài ong mà ai cũng biết, kiến dường như có một linh tính đặc biệt, một thứ ra-đa đặc biệt biết trước những sự việc sắp xảy ra. Thí dụ sắp có nước lớn, chúng biết và tha trứng từ vùng thấp lên vùng cao để bảo vệ trứng cho khỏi ngập.

Thường thường, trong những vụ tàn cư như thế, các nhà khoa học vẫn thấy diễn ra các cuộc chiến tranh kinh khủng giữa bộ lạc nọ với bộ lạc kia, giữa loại kiến vàng với kiến đen, giữa kiến đen với kiến cánh. Thường thường loại kiến đen và kiến cánh không dữ tợn và đốt đau như kiến vàng và kiến lửa. Riêng giống kiến vàng cũng phân ra nhiều loại, to nhỏ khác nhau, cao thấp khác nhau. Trứng kiến để đồ xôi, theo các bạn sẵn, là giống kiến vàng. Chính giống kiến vàng này lại còn giúp một phần đắc lực nữa vào trong việc chế hoá một món ăn kỳ lạ nữa của miền Nam mà miền Trung và miền Bắc không hề biết.

Đó là món bò kiến.

Tôi sẽ không bao giờ được thưởng thức món ăn thú vị này nếu không có một sự tình cờ đưa đẩy tôi vào đầu một năm khốn lửa kia đến một miền quê Mỹ-Tho: vùng Chợ Gạo. Đó là một miền quê heo lánh, ăn uống sơ sài, không có gì đặc biệt ngoài những khóm dưa mà hầu hết nhà nào cũng có trồng.

Vì sống những giờ phút vô liêu, tôi la cà đi hết nhà nọ đến nhà kia trò chuyện và xem cây thế mà nhà nào cũng có vài ba chậu. Do đó, hết nhà nọ đến nhà kia mời tôi thưởng thức những món ăn bình dân nhưng ăn ngon miệng vì lòng hiếu khách của bà con trong vùng. Hôm nay, anh em tự vệ mời tôi ăn một món thịt cầy quái ác: ngâm rượu đế, hạ hổ bách nhật lấy ra vừa ăn vừa nhắm với bánh đa. Mai, bà Tư bển phá đãi tôi món tôm rim với lá cây so đũa và món nghêu nấu với đậu đen; nhưng lạ miệng nhất, trong thời kì này là bữa do chú Ba Đô mời tôi, chỉ có độc một món thịt bò mà chú kêu là Bò Kiến.

Cái gì chứ thịt bò thì chúng ta ai cũng đã thưởng thức cả rồi, dưới trăm ngàn vẻ khác nhau: thịt bò lá lốt, thịt bò nhúng giấm, thịt bò cà ry, thịt bò kho, thịt bò tái tương tửng... Các bà các ông buổi chiều đi buôn bán làm ăn về ưà tìm một cái xe quen thuộc ăn một chén thịt bò viên, nếu làm thêm một tô phở bò viên cũng xem như là vô hại; các thiếu nữ đương tơ hay xót ruột thích thịt bò khô trộn với đu đủ tươi thật nhiều giấm, lạp chiu chương thêm một hai nhát sáng chiu cho đẹp mắt; nhưng anh nào thích “nhậu” thường thường vào tiệm vẫn kêu một đĩa thịt bò lúc lắc “nhớ cho thêm một chén hành giấm ớt nhé, trả thêm tiền, đừng ngại!”. Cái thứ thịt bò này, thực ra, chỉ là một thứ bí-tết lô-can. “Tuốc-nơ-đô” (Tournedos - một món thịt thăn bò nướng) hay “Sa-tô-bi-ăng” (Chateaubriand - một món thịt bò nướng có khoai chiên) ăn có ý vị và mầu mỡ hơn nhiều, ai cũng đã thưởng thức rồi, nhưng tôi nghĩ rằng số người được thưởng thức bò kiến không nhiều lắm vì hai lẽ: một là vì bò kiến không bán ở các tiệm ăn, hai là ở đô thành, một ngày gió lạnh hiu hiu mà động lòng... quan tãi, vì muốn làm món này nhậu chơi anh cũng không dễ gì tìm ra kiến!

Là vì muốn làm bò kiến phải có kiến làm chủ chốt. Kiến đây không phải là thứ kiến đen, kiến lửa hay kiến gió mà ta vẫn bực mình khi thấy nó bu vào những món ăn mà ta để hở hênh, không đậy đậy trong chạn có kê bốn tô nước lạnh dưới chân; đó cũng không phải là thứ kiến mà ở dưới các chậu cây mỗi khi ta khiêng từ chỗ nọ sang chỗ kia, nó cứ xông xáo vào chân ta đốt đau nhói hàng tiếng đồng hồ, không chịu nổi.

Bên cạnh những cây đinh lăng, sanh si, la hán, tùng bách, và cả soan tây uốn thế người chủ nhà lịch sự đưa ra một mâm thau đặt lên cái giường tre kê ở góc vườn. Thấy vẻ trịnh trọng khác thường, khách thăm cảm thấy một cái gì nghiêm nghị hết sức và đoán chừng món ăn mà chủ nhân mời mình nhậu phải là lạ lắm. Lầm to. Trong mâm chỉ có một đĩa thịt bò tái to “tổ bố”, một chén mắm nêm, mấy trái ớt, một đĩa rau gồm lộc vừng, ngò tây, ngò ta, húng cây xanh biêng biếc long lanh mấy hạt sương làm nổi bật đĩa bánh tráng trắng muốt nằm bên cạnh.

Cụ Ba Đô xòa cả năm ngón tay ra mời:
- Mời cụ!

Và nâng cốc:

- Cụ thử dùng món này chơi. Ở đây, chúng tôi không có gì quý cả, chỉ có bò kiến mời cụ thôi.

Bò kiến? Sao lại là bò kiến? Mình không hiểu nhưng không hỏi vội, nâng chén lên “dồ một mánh” và nhón tay lấy một vài hạt đậu phọng vừa nhai vừa “dò tình hình” xem ăn uống ra sao. Chú Ba bắt đầu:

- Cái thứ này không chịu được “uýt-ky” hay “mạc-ten” cụ ạ. Nó cũng giống như thịt cầy: phải là rượu đế mới hợp giọng; hai thứ nó “đi” với nhau chằm chập.

Gắp một miếng thịt tươi hơn hớn, còn cả bì vàng ố lấm tẩm mấy chấm đen như châm hương, cho vào trong chén rồi gắp bánh tráng, rưới mắm nêm gồm nhiều ớt lên trên, và một miếng rở to, rồi nhón mấy cái rau diêm vào - ờ mà lạ nhỉ: ngon thật là ngon, chú Ba Đô ạ. Phải rồi, cái

rượu để này nó nâng vị ngọt, vị béo, và thơm và ngậy của thịt bò lên thực. Nếu anh thích chuối chát và khế xanh, với một tí gừng thái chỉ, anh cứ tự tiện; tất cả những chua, cay, mặn, chát đó không hề làm hại đến cái ngon của thịt bò, trái lại anh lại cảm thấy thịt và rau liên hiệp với nhau tài đáo để, mà tài nhất là trong cái hoà hiệp đó, chất thịt bò vẫn cứ nổi bật được lên.

Vừa ăn vừa nghĩ, ta thấy rằng thịt bò kiến chỉ là một thứ “si-tếch tác-ta” của Tây hay thịt bò tái mà ở Bắc, lúc nhỏ, ta vẫn thường hay đi tàu điện lên Chợ Bưởi để mua về ăn với tương gừng. Cái thịt bò tái này thật quả là gia dụng: nhai vào thịt thì mềm, đến cái bì thì hơi sậm sệt; một thứ mềm, một thứ rắn cứ như thể là âm với dương, sắp muốn hoà hợp với nhau thì món tương Bần giã gừng, điểm ớt, hiện ra để giao hoà âm dương hai thứ với nhau, tạo thành một thực thể quân bình, ăn ý và đúng mức.

Bảo rằng bò kiến ngon hơn hay kém bò tái, có lẽ hôm nào phải nhờ một nhà thống kê học, hay viết thư sang viện Gallup để nhờ thăm dò dư luận xem sao; riêng tôi thấy bò kiến ăn lạ miệng mà có ý đậm đà, màu mỡ hơn, nhưng tôi phải nhận ngay rằng tôi “rùng” không để đầu cho hết vì khi nghe nói cách làm món ăn này tôi cảm thấy cái ngon, cái ngọt, cái bùi, cái béo giảm đi mất... “hai mươi chín phẩy bốn phần trăm”.

Cổ nhiên vì lịch sự, tôi cố không dám để lộ cho chú Ba nhận thấy, nên chú cứ thao thao bất tuyệt:

- Đấy, cụ có thấy không? Thịt bò tái bán ở Đô thành còn kém xa bò kiến, có phải không? Là vì thế này: bò đem thui, dù cách gì đi nữa cũng có mùi than củi. Cái lửa nó làm cho khô mất nhiều phần chất tươi trong thịt đi; nếu thui quá tay một chút thịt sẽ teo mà ăn vào thiếu vẻ thơm tho, màu mỡ, ăn một miếng bò kiến, ta thấy nhuận nhị như thịt gái tơ, thơm man mát, ngọt lừ lừ, cắn một miếng mà tưởng chừng như ở trong có sữa chảy ra, chớ không phải là huyết nữa.

Ấy là vì cái bí quyết làm thịt bò kiến này không được chạm đến lửa: lửa nó làm khô mất huyết, nhưng phải dùng một thứ khác để làm cho thịt tái đi. Đó là giống kiến vàng. Thịt lựa chỗ nào ngon, nhất là cái thăn hay bắp vế, đem treo lên chỗ mát rồi giăng dây cho kiến vàng bu lại đen kịt như thể ong quân vây lấy ong chúa không để cho tổ hờ một chỗ nào. Để như thế độ vài tiếng đồng hồ - muốn để từ sáng đến trưa càng tốt - miếng thịt vẫn cứ tươi như thường, không teo, trái lại vẫn cứ mịn màng thêm lên, đậm đà hơn lên và ngọt hơn lên.

Sở dĩ người ta biết được như thế, không phải là vì nghiên cứu, phân tích, nhưng là vì kinh nghiệm. Ở khắp các vùng quê, đâu đâu người nông dân cũng biết giống kiến vàng có một chất gì rất lạ trong mình. Chất đó là gì, không ai rõ, nhưng phàm chúng ở cây trái nào thì cây trái ấy rậm bông, sai quả. Cam, quýt, bưởi, bòng, kể cả măng cầu, vú sữa... cây nào có kiến vàng sinh hoạt thì trái ngọt hơn các cây khác, có nhiều nước hơn, mỏng vỏ mà không “chai”. Người ta bảo tại vì nước dãi của chúng có một chất gì có lợi cho cây - không biết có phải đó là acide formique không? - mà nước dãi của chúng cũng vậy, tia vào cây, làm cho các tế bào của cây nhuận nhị, óng ả như thái lài gập cứt chó, gái phải hơi trai vậy.

- Chú nói kỳ, kiến mà cũng dãi?

- Ủa, sao lại không? Chính tôi lúc nhỏ trèo lên cây bị kiến vàng đốt tưởng là “đi đời” rồi. Tổ kiến vàng cũng giống như là tổ ong. Tôi bị kiến đốt tưởng chết và thể không bịa đặt, tôi đã bị kiến bò lên mặt lên đầu, dãi vào hai con mắt.

- Nước dãi nó ra sao?

- Nước dãi kiến vào mắt mình, nó “the the” kỳ lắm, không tả được. Thoạt đầu, tôi tưởng đến mù, nhưng chỉ độ mười năm phút thì hết, nhưng kiến nó đã vớ được mình thì “bám riết” không chịu rời ra. Tôi đành phải nhảy từ trên cây xuống dưới sông để họa may kiến có buông tha

chăng: vô ích. Sau mãi có người bảo mới biết là giống kiến vàng sợ nhất tro, muốn đuổi chúng đi chỗ khác, cứ lấy tro mà rắc lên đường chúng đi, chỉ một lát là biến hết – có phần còn tốt hơn cả thuốc xịt côn trùng Fly Tox, My Tox nữa! Phải rồi! Đuổi chúng đi chớ đường có diết kiến làm gì, tội nghiệp! Là vì cái giống kiến vàng này quý lắm, có nhiều khi phải đi mua từng giỏ để đem về nuôi trên các cây có trái.

Thường thường, ở một thửa vườn không có thứ kiến đó, người ta vẫn sang điều đình với các thửa vườn nào có kiến ở gần đó, rồi căng dây từ nơi có kiến về một cây nào đó trên thửa vườn mình, và cột ở đầu dây, vào phía cây không kiến, một ít ruột gà, lòng heo hay một chất gì ngọt ngọt để nhử kiến về. Lăn lăn kiến làm tổ và sinh sôi nảy nở trên cây, làm cho cây xanh lá tốt mà trái thì to, nhiều nước, da dẻ mịn màng, không “chai” mà lại ngọt.

Chú Ba Đô nói tiếp:

- Ở kia, cụ “mời” đi chớ! Làm thêm một ly nữa nhé. Ăn cái thứ bò kiến này, phải uống rượu thực nhiều, thực say mới thú. Có người đã ngỡ ý với tôi e sợ rằng bò kiến làm thế này, thịt không chín hẳn, ăn vào ngộ có sán lãi thì sao. Vì thế họ chủ trương phải uống rượu để thật mạnh để cho nó chín bỏ trong bao tử. Nhưng đó là một ý kiến. Phần tôi thì lúc nào cũng yên chí “trời sinh trời dưỡng”, biết thế nào mà lo thiên hạ sự cho xuể được, cứ cái gì ngon miệng, thì mình chén cho “đã”, sau sẽ “hạ hồi phân giải”. Tuy vậy, thâm tâm, tôi không tin rằng bò kiến ăn vào lại sinh sán lãi. Cụ cứ xem cái gỏi mà ta vẫn ăn thì biết: cá sống nhả, lọc ra, lấy giấy bản lau, chỉ vắt chanh lên trên rồi lăn vào trong chảo, mà sao cũng cứ chín như thường, ăn cả đời có làm sao đâu? Tôi thiết nghĩ cái bò mà ta đương thường thức đây có thể còn tái hơn là cá ăn gỏi nữa. Tôi là nhà quê, cứ triết lý xoàng xĩnh như thế này, cụ đừng cười: con kiến nó đốt ta, chỗ bị đốt nóng ra, sưng lên như bị phỏng và đỏ lên đồng độc. Tất nhiên trong cái nọc của nó tiết ra, phải có một chất gì nóng lắm, da thịt ta còn phỏng huống chi thịt bò? Vả chăng, thí dụ ngay đi nữa là thịt ấy còn sống, ăn vào có thể bị sán lãi như người ta vẫn nói. Thì các cụ nhà ta đã nghiền ngẫm, suy cứu thấu đáo lắm rồi: các thứ rau mà ta ăn điếm tâm vào với thịt đều là thuốc cả đấy, đừng tưởng là chơi đâu, các cụ ạ.

Lúc còn ở vùng Cao Bắc Lạng, theo kháng chiến, tôi cũng đã có lần sống với mấy ông bác sĩ phụ trách nghiên cứu, học tập để dung hòa Đông y với Tây y. Theo các vị này, bao nhiêu thứ rau ta ăn gỏi đều có tính chất chữa được bệnh; tía tô, rau má, rau sam, rau húng, rau ngổ, rau cần, lá chanh, lộc vừng... nếu không có trụ sinh thì cũng có những chất để làm hạ bớt cái nóng, hay tránh đi ỉa chảy, đi kiết, hoặc làm cho ta đỡ ngứa, đỡ nhức đầu, chóng mặt... Đến bây giờ, tôi vẫn tin lập luận như thế rất đúng - tại làm sao tôi lại tin như thế? Tôi không cần thiết - cho nên tôi yên chí ăn bò kiến có đủ các loại rau cần thiết này, người ta chẳng có làm sao hết, trái lại được hưởng triệt để cái ngon lành, bùi béo, ngọt ngào của thịt bò ‘nguyên chất’ mà thôi.

Nghe câu chuyện có phần hay hay, mà rất có thể đúng nhiều phần là khác, tôi lại chén tì tì, sau một phút e dè, đấng đo, lo ngại. Ở mà, con người ta sống được bao lâu, buổi sáng tóc còn xanh vừa đến buổi tối lên trên lầu soi vào gương đã thấy bạc mất rồi. Uống rượu nữa đi, uống ba trăm chén vẫn còn muốn uống; hết tiền thì bảo con cầm cái áo khinh cừu đi bán lấy tiền để bạn cùng ta uống nữa. Ông tiên rượu ngày xưa không biết uống rượu như thế thì uống bằng gì, chớ ngày nay có rượu ngon mà nhắm với bò kiến tôi cũng đã có một lúc thấy muốn quên cả đời.

Này, cái rau này có lẽ trị được chứng đau bụng đây. Cái gừng này khu phong. Cái ngò này “ôn” nhưng hình như dùng nhiều quá thì phạt thận. Uống đi chừ, chú Ba. Người nhà lại đem lên một đĩa thịt bò kiến nữa...

Say lúc nào không biết, chúng tôi lăn ra ngủ dưới bóng cây, đến lúc tỉnh dậy thì trời đã xế chiều tự khi nào không biết. Gió lay động cành búp làm cho mấy bông hoa rụng xuống chiếu nằm. Tôi nhắm mắt lại thiu thiu và nghĩ:

“Thế nào mình cũng phải tìm cách vác về thành một giỏ kiến vàng để nuôi, phòng khi có bạn hữu đến chơi thì mời thưởng thức một bữa cho họ “đề cao cảnh giác” ra và đừng bao giờ ca ngợi “steak tartare” của người Pháp vô địch trong thế giới”.

9. Tóp mỡ ngào đường

Có những người trai thương gái quan niệm tình yêu một cách kỳ lạ lắm: yêu, nhưng mà đòi hỏi người yêu phải đẹp bất cứ phương diện nào: nói phải đẹp, cười phải đẹp, ăn phải đẹp. Thực ra, muốn như thế cũng cực được đi, nhưng tôi không chịu được những người đàn ông nào cho rằng người đẹp chỉ có thể nằm trên nhung lụa nhìn ra cửa sổ có rù màn đăng-ten mới đẹp, người đẹp chỉ ngồi sa-lông rú tóc xuống chải đầu mới đẹp, hay người đẹp ngồi đu đưa bàn chân ở trong một cái quán trên hồ, khẽ nhúng đôi môi hồng vào ly rượu màu trắng và nhón một ngón tay cầm một trái ô-liu đưa lên miệng nhai nhồm nha mới đẹp.

Đâu có thế! Lòng mà yêu thành thực, yêu hết sức là yêu thì ăn mặc thế nào cũng đẹp, mồ hôi mồ kê nhễ nhại cả lưng cũng đẹp, và ngồi trong bếp lửa rán mỡ nổ lung tung, làm nhầy nhọt cả chân tay, vẫn đẹp. Đó là cảm giác của tôi, vào một buổi chiều tháng mười, khi nhìn thấy cô Năm Lệ đang ngồi thảng mớ trước một ông nổi rau ám khói. Ở miệt quê nghèo, làm gì có than để đốt? Củi đun bếp là những cái lá dừa phơi khô, những nhánh ổi, nhánh cam bẻ ra để chụm. Khói bốc lên mù mịt cả chái nhà sau. Người ta muốn như ngộp thở. Ngán chưa là cái kiếp sinh làm con nhà nghèo, có tài có sắc cũng chẳng làm gì, ngoài công việc nuôi tằm, hái dâu hay buôn tần bán táo ở mom sông cuối chợ, về đến nhà lại đâm đầu vào bếp làm cơm nấu nước: thế thôi, không có một thứ gì khác cả và cứ quanh năm như thế.

Chẳng biết từ khi tôi về nghĩ ở đây cô có thấy gì biến đổi trong lòng hay không, nhưng thành thực trong lòng mà nói, chính cái hôm cô đang thảng mớ dưới nhà, mà tôi sức bước vào, tôi thấy cô đẹp nào nùng ối là đẹp. Cô Năm Lệ bảo tôi:

- Anh về ở chơi với anh em tại cái đất khi ho cò gáy này hẳn là buồn lắm?
- Đâu có. Tôi thấy thành thoi rất nhiều.
- Anh đừng nói dối em. Chính anh buồn, em biết. Anh uống rượu nhiều. Anh có biết rượu là thuốc độc không?
- Tôi cũng nghe thấy người ta nói thế. Nhưng biết làm thế nào khác được? Tôi không muốn uống thuốc độc vì đời đẹp quá nhưng tôi cũng lại thích rượu, biết tính làm sao bây giờ?

Cô Năm Lệ cho là tôi nói quấy. Cứ đối đáp mãi như thế, bao giờ cho xong. Sau cùng, cô thấy tốt hơn là đầu dụ. Cô hỏi:

- Anh thích uống rượu, thế thì ở thành anh nhắm rượu với gì?
- Bất cứ cái gì cũng nhắm. Đậu phộng, củ kiệu, nhãn, ớt, cóc... Nếu không có mấy thứ đó, tôi ngồi ở tiệm nhìn ra đường phố có người đẹp đi qua và tôi uống rượu nhằm... các cô gái đẹp – từng bộ phận.

Cô suy nghĩ một giây rồi nói:

- Em không đẹp được bằng các cô gái ở tỉnh thành, nhưng vì anh thích rượu, hôm nay em

quyết định có một cái này lạ lắm để cho anh nhắm.

Ấy đấy, các cô con gái miền Nam ăn nói thực thà như thế đấy. Nếu là người khác, tất nhiên phải nghĩ ngay rằng “cái lạ” đó là một cái gì tình tứ lắm, bí mật lắm để tặng riêng cho khách giang hồ lạc phách. Riêng tôi, không thế. Thực thà không kém, tôi cũng hỏi ngay để cho khỏi phải nghĩ vẩn vơ trong óc:

- Cảm ơn cô Năm nhiều. Nhưng ngay từ bây giờ, tôi có thể được cô cho biết “cái lạ” đó là cái gì không?

- Tôi làm món tóp mỡ cho anh nhậu.

Chao ôi, tưởng cái lạ đó thế nào, chớ tóp mỡ thì ai mà còn lạ. Tôi nhớ hồi còn bé, mỗi khi mẹ tôi thắng mỡ, lấy tóp đem cất vào trong chạn. Tôi ăn đến phát ngáy lên. Nhưng mà ngáy lên đến mang tai – có khi phát ốm – lần nào nhà thắng mỡ tôi vẫn cứ ăn vì nó bùi, nó béo, mà lại ngầy ngầy thơm... nhưng sau rồi thì mẹ tôi cấm hẳn, không cho tôi ăn nữa vì ăn nhiều tóp mỡ có hai cái hại: một là đầy bụng khó tiêu, hai là khan cổ, có khi mất tiếng.

Lớn lên, tôi chịu cái nhận xét ấy đúng nhưng tóp mỡ – nhất là về mùa rét – vẫn cám dỗ tôi. Tôi vẫn ăn nhưng hình như, cùng với tuổi, cái thú ăn tóp mỡ kém đi, một phần vì phần khác cũng vì các tiệm ăn, quán cóc có nhiều món nhậu khác thú hơn, và cũng tiện kiếm hơn.

Vì thế, khi nghe thấy cô đãi tôi món tóp mỡ, tôi không thấy háo hức trong lòng, nhưng ngay buổi tối hôm đó, tôi đã thấy mình làm một cách đáng thương. Thì ra ở miền quê Nam Việt, người ta không thưởng thức món tóp mỡ một cách giản dị như ở Bắc, chỉ ăn có tóp mỡ không, tóp mỡ kẹp bánh đa (bánh tráng) cùng lắm thì chấm nước mắm chanh ớt là cùng.

Cái món tóp mỡ cô Năm Lệ làm hôm đó cho tôi cùng nhậu với anh cô là một món đặc biệt chế tạo hơi “kỳ” theo quan niệm của người Bắc chúng ta.

Chế hóa ra sao? Rồi đây cô Năm sẽ nói cho ta rõ. Nhưng có một điểm đặc biệt là nhậu cái món này, ta không nên bày bàn và ngồi ghế. Vài anh em, sau một ngày mệt mỏi, trải một cái chiếu ở ngoài hiên và thắp một ngọn đèn dầu đặt chính giữa chiếu. Anh em ngồi quây lấy ngọn đèn, uống đế và lấy tay nhón từng miếng tóp mỡ ngào đường, vừa nhai nhỏ nhẹ vừa nói chuyện chiến tranh đây đó. Ở dưới nhà, thằng Lưu pha một ấm nước chè Huế thật nóng mang lên. Người nào tửu lượng kém, có thể vừa uống nước vừa nhắm nhót món quà đặc biệt này, nhưng ai có máu rượu, xin cứ tùy nghi, uống cả đêm cũng không ai cấm. Ở ngoài vườn, bốn bề tối như bưng. Xa xa có một bóng đèn dầu đỏ. Thỉnh thoảng trong lùm cây lại có một vài tia lửa đỏ: không, đó không phải là những con đom đóm, nhưng là những cây nhang trên những “bàn thiên” các nhà lồi xóm.

Đến quá nửa đêm, anh nào cũng say mèm. Ở mà cũng lạ, bốn người uống có ba lít đế mà sao lại say quá thế này? Hai người khệnh khạng đôi guốc gõ khua lóc cóc trên con đường đất rắn đi về nhà gần đấy.

Một ông chân nam đá chân chiêu đi ra cái điểm ở ngã tư xem dân vệ canh gác ra sao. Còn chủ nhân thì nằm khèo ra ngủ tự lúc nào không biết.

Gió về khuya thổi làm mát cả thịt cả da nhưng cũng làm cho xương sống ớn ớn lên một chút. Ở bờ ao sau nhà có tiếng con chằng hiu kêu đều đều, y như thể nó kêu cả thế kỷ rồi mà vẫn không mỏi miệng. Trên trời, có một cánh chim bay.

Lúc ấy chính là lúc hoa dạ lan hương tiết ra một mùi thơm huyền ảo, làm cho trời đất mơ hồ một vẻ liêu trai. Chính vào giờ khắc huyền ảo đó, cô Năm Lệ và tôi, bên ánh sáng ngọn đèn đài, ngồi trò chuyện với nhau:

- Vừa rồi các anh nói bốn người uống có ba lít để mà say - cái đó không có gì lạ hết. Thực tình em không biết nhưng em nhớ lúc ba em còn sống đã nhận thấy như thế nhiều lần. Theo cụ, cái tốp mỡ ngào đường này, nhấm với rượu, nó cứ lừ lừ say lúc nào không biết, mà say thắm thía, say dai dẳng, say lâu mới tỉnh. Có lẽ ở trong tốp mỡ có một chất gì giữ men rượu lại lâu chẳng? Hay là tại chất ngọt của đường hòa với mỡ nó làm ra như thế, cũng như rượu chát pha đường, sâm-banh pha đường dễ làm người ta say bí tỉ?

Ấy là vì trong cái món nhậu này, phân lượng của đường có thể nói là nhiều hơn mỡ. Mỡ thắng lên rồi, để nguội, chất lấy nước cất đi. Nhưng cái tốp mỡ để riêng ra một chỗ. Người nội trợ lấy đường thắng lên; khi nào đường xe lại, quánh như kẹo thì lấy tốp mỡ cho vào trộn lên, đánh đều tay cho đến khi nào đặc quánh lại như kẹo mạch nha thì lấy ra.

Lúc ấy tốp mỡ và đường ôm chặt lấy nhau thành một khối, ăn vừa béo, vừa bùi, vừa thơm, vừa ngọt, nghe hay hay đáo để. Ông nào thích mắm có thể cầm một miếng chấm nước chấm chanh ớt nhưng muốn ăn cho thật đúng kiểu thì chỉ nên ăn không với tí tiêu tí muối.

Vào những ngày mưa dầm gió lạnh, có nhà nào cũng làm như thế để ăn chơi, nhõn nha uống nước trà điểm giọng. Thay vì tốp mỡ, người ta lấy cơm khô rang lên trộn vào nước đường đã thắng rồi. Ăn cái cơm khô ngào đường này không béo như tốp mỡ ngào đường nhưng có phần bùi hơn mà cũng không chóng ngán. Cơm khô ngào đường làm cho ta nhớ lại cái thứ cơm cháy rưới mỡ ở Bắc về mùa rét: cơm nóng dỡ ra liễn rồi, còn cháy ở đáy nồi, rưới mỡ lên rồi đập vung lại đặt lên lò lửa riu riu khoảng năm mười phút: bắc nồi cơm ra, khói bốc lên thơm lừ, ta lấy cái “sạng” ra cạy, cháy róc ra cả mảng, ăn cứ giòn tan tách.

Cô Năm hạ giọng nói như nói một câu tâm sự:

- Vừa đây, anh ăn món tốp mỡ ngào đường của em làm, thấy ra sao?

Còn thấy ra sao nữa? Cái thân phiêu bạt, gỏi sầu mà nhìn mây trôi theo tháng ngày có một hôm kia ngã vào nhà khách lạ, được thương yêu như thể tình ruột thịt, còn dám đòi gì, còn dám phẩm bình gì? Ăn cơm hẩm với cà vẫn cứ là ngon, lấy cái lá đu đủ hay ra hàng rào hái một nắm lá nhãn lồng về luộc thay canh, cũng là quý hóa lắm rồi! Vậy mà người em lúc nào cũng chỉ sợ người anh xa nhà tủi cho thân thể mà chẳng nói ra lời, nên nay nghĩ làm món này, mai kiếm trái cây nọ để người anh lạc bước ngồi trông mây Tần uống rượu, họa có quên đi được chút lòng sầu xứ nào chẳng.

Em ơi, em ơi, “còn thấy ra sao” nữa? Chỉ nghĩ đến tấm lòng xót xa, thương cảm của em, người anh trai không may mắn nâng một chén cháo cá nhám, gắp một miếng tôm xào với lá mồng tơi hay thưởng thức món chả giò cá trê cũng đã thấy ngon thật là ngon. Huống chi lúc ngồi nhậu món tốp mỡ ngào đường, chính anh lại biết rằng em làm món đó để đãi người anh lạc phách! Một món ăn như thế ngon một mà thành ra ngon ngàn, ý nhị, đậm đà, bát ngát. Ăn như thế là ăn cả một tấm lòng thương yêu của người đẹp viễn phương gửi về hoa bướm của xứ sở mình vào đó, gửi cả hồn trinh bạch của mình vào đó... nghìn đời muôn thưở bao giờ mà quên cho được.

Chưa một đêm xanh nào, ngồi kể lể chuyện tâm tình với một người thương yêu, tôi lại hề thấy có người đẹp như cô Năm Lệ đêm hôm ấy. Nhưng em ơi, đẹp làm gì, yêu làm gì để cho ai mai kia đây, lê bước chốn quan sơn, lại phải mang trong lòng thêm một thương nhớ oan khổ nữa.

Đến lúc có tiếng gà rừng gáy ở xa, chúng tôi hãy còn nói chuyện. Không hiểu lan man thế nào, cô Năm Lệ hỏi tôi:

- Bao giờ anh trở về thành?
- Mai đây, mốt nọ. Chưa biết ngày nào nhất định.

Cô cúi đầu không nói, tôi đứng dậy ngắt một bông hoa chanh cài lên tóc cô Năm và nói:

- Anh về thành buồn lắm, nhưng biết làm thế nào khác được? Chẳng biết rồi chúng mình còn có phen nào gặp nhau lần nữa để em lại vì anh, làm món tóp mỡ ngào đường uống với trà Huế như đêm nay nữa hay không.

Cô Năm cười:

- Thời buổi chiến tranh, được ngày nào hay ngày ấy. Biết đâu một mai anh trở lại đây, em gái đã chết vì bom đạn hay hoả tiễn rồi. Chết cách gì cũng không ân hận, em chỉ ân hận một điều là không được ở gần anh để chăm nom miếng ăn giấc ngủ cho anh.
- Sau này, tôi cứ nhớ mãi câu nói đó và những đêm mưa gió đìu hiu buồn, lại nhớ đến tóp mỡ ngào đường của cô Năm, tôi thấy se sắt cả lòng và tự nhắc lại cho mình nghe câu nói cuối cùng của cô mà tự nhủ:
- Trời dài đất rộng, tóp mỡ ngào đường ăn mềm dẻo ngọt ngào bùi béo, mềm dẻo, ngọt ngào và ý nhị hơn nhau?

Hết