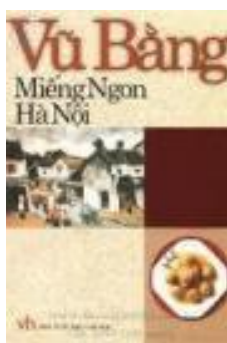


Tác Giả và Tác Phẩm

Vũ Bằng (II)

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



Mục Lục

Rươi – 2
Thịt cây – 8
Bún chả - 15
Bún thang – 17
Vũ Bằng: Tuyển 1 - Thu Tứ - 19
Phở, món qua căn bản – 28
Bún ốc – 35
Cốm vòng – 35
Phở gà – 41
Bánh đúc - 42
Phụ đính
Phù dung ơ vĩnh biệt - 44
Thử tìm dấu vết ngôi bút Vũ Bằng... – Lại Nguyên Ân - 46
Tự ngôn – 54

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

Rươi

Ngày ngắn dần đi. Đêm, cứ vào khoảng gần sáng thì trời lại hơi lạnh lạnh. Thế là đã sang tháng chín lúc nào rồi?

Tháng chín, những ngày nắng tương bình không còn nhiều; một vài chiếc lá đã bắt đầu rụng xuống mặt hồ; nhưng thời tiết vẫn chưa thay đổi hẳn; tựa như ở vào một lúc giao thời của một người con gái đang tiến từ giai đoạn bé bỏng sang tuổi dậy thì.

Người con gái dậy thì lúc vui, khi buồn, như nũng nịu, như hờn dỗi, thì trời tháng chín cũng thế, đương nắng như cười bỗng chẳng nói chẳng năng xịu hẳn mặt lại, đương tương bình nhảy múa bỗng rầu rĩ và nặng trĩu mỗi buồn lê thê.

Thế rồi có nhiều khi mấy hạt mưa tím bỗng dưng trút xuống hắt hiu để cho người ta ngỡ là rét đã về, giục nhau sắm sửa mềm êm áo ấm. Thế nhưng mà lắm. Chưa rét. Rươi đấy mà!

Đương nắng mà mưa: rươi; đương nóng mà rét: rươi; đương mưa mà nắng: rươi. Có nắng rươi, có mưa rươi, và do đó, nếu người ta bị nóng lạnh hay se mình, ngào ngạt hay yếu phổi, người ta đều hạ một tiếng rất bình hòa. "Rươi đấy!".

Thực, không ai có thể tưởng tượng được rằng ở đời này lại có một món ăn liên quan tới thời tiết mật thiết đến như vậy. Mà hơn thế nữa, rươi, món ăn đặc biệt của mùa thu phương Bắc, lại còn ảnh hưởng cả đến tinh thần, và sức khỏe của người ta.

Ông hơi ngúng nguẩy mà nói chuyện đến thuốc thang, sẽ bị gạt đi ngay vì ai cũng sẽ bảo ông: "Về trò, rươi đấy, ăn rươi đi thì khỏi!"

Rươi là cái hàn thử biểu; rươi là vị thuốc bách giải mà người ta gán cho một sức công hiệu như thần; nhưng rươi còn là một khối bí mật để cho người ta hỏi lẫn nhau trong mấy ngày ngắn ngủi có rươi ăn.

Nó là thứ sâu gì mà ăn ngon đến thế nhỉ? Nó ở đâu đến mà lạ đúng ngày, đúng giờ như một quyển lịch thế nhỉ? Nó có những chất gì ở trong mình mà ăn sướng khẩu cái, lại bổ béo như thế nhỉ? Tại làm sao nó bổ mà những người ho, sốt ăn vào lại độc như thế nhỉ?

Ờ mà thật thế, cứ đến những ngày cuối thu, tất cả các gia đình Bắc Việt, không nhiều thì ít, cũng đều ăn rươi, nhưng có lẽ không mấy ai đã thật biết rõ đời con rươi.

Đương ngồi ở trong nhà bỗng nghe thấy những người đàn bà lanh lảnh rao: "Ai mua rươi! Ai mua rươi ra mua!" người ta bỗng thấy lòng tương bình như có muôn đóa hoa hé cánh và người ta vội vàng chạy ra cửa gọi mua: "Rươi! Rươi!"

Hỡi các bà nội trợ, đừng có lần chần lẩm cẩm mà nhỡ việc, vì rươi không phải là một món ăn ngày nào cũng có đâu. Cả một năm chỉ có mấy ngày có rươi thôi; mà những ngày có rươi đó nếu bà không mua nhanh lên thì hết đấy. Cả một mùa không được ăn một miếng rươi vào miệng, không những bà ân hận, mà người chồng yêu quý của bà rất có thể lại làu nhàu.

Bởi vì ở Bắc Việt, ăn rươi là một thông lệ, đến mùa mà không được ăn thì như là một người đàn bà đẹp đã để phí mất tuổi hoa, sau này sẽ nặng một niềm tiếc nhớ...

Chính người bán rươi cho ta cũng vội vàng. Bán cũng phải nhanh, vừa bán vừa chạy, không thể kẻ cà được như hàng rau, hàng bún. Rươi bán cho người ăn phải thật tươi, nếu lần chần đến quá trưa thì ôi mất, nhiều con chết, ăn không quý bằng thứ rươi mua sớm. Là vì ai cũng đã

biết rươi không phải sản xuất ngay ở Hà Nội hay vùng ngoại châu thành, nhưng là từ các tỉnh gần miền biển như Hải Phòng, Hải Dương, Đông Triều, Thái Bình, Kiến An ... đem về.

Tính từ lúc đem được rươi, qua một chặng buôn đi bán lại rồi chở ô tô về được đến Hà Nội bán vào buổi trưa, cũng đã mất khá lâu thì giờ; nếu không bán nhanh thì rươi, chồng chất lên nhau ở trong hai cái thúng của người bán hàng, sẽ chết nhiều; mà nếu mua về nhà không làm để ăn ngay thì ôi, ăn cũng giảm mất một đôi phần thích thú.

Nhưng mà hỏi người ăn rươi, anh có biết rằng mỗi khi ăn rươi, anh đã nuốt vào lòng bao nhiêu là cuộc tình duyên khăng khít của cái giống hải trùng đó hay không? Anh có biết rằng mỗi con rươi là một câu chuyện đa tình của cái giống thềm trai, có một tấm lòng ác liệt không?

*

.Có người bảo rươi là một loài sâu bọ ở đồng bằng sống ở dưới những chân lúa, cuống rạ. Đến mùa, đất vỡ ra (người ta gọi thế là nứt lỗ rươi), rươi hiện lên trên mặt ruộng. Do đó, có người đã liệt nó vào giống "đồng trùng hạ thảo" và cho rằng sức bở béo của nó không quá những con đế mèn, châu chấu.

Những nhận xét đó không giải thích được một phần nào nguyên nhân tại sao chỉ những ruộng ở gần bể mới có rươi và cũng không cho ta thấy tại sao rươi lại chỉ nhất định có vào những ngày mùng 5 tháng 9, hai nhăm tháng 10 và tháng 9 đôi mươi, tháng 10 mùng 5.

Sự xuất hiện của con rươi vào mấy ngày trong tháng chín và tháng mười đó phù hợp với một câu về mà người ta dùng để đố nhau:

Con gì bé tí tí,
Mình đi dưới đất, bóng đi trên trời,
Một năm mấy bận đi chơi,
Đi thời lỗ đất, long trời mới yên?

Thật ra, sự xuất hiện của con rươi quả là có chịu ảnh hưởng của thời tiết thật - muốn nói cho đúng thì phải nói là chịu ảnh hưởng của tuần trăng.

Nguyên rươi là một giống hải trùng, sinh sống bằng những con bọ vi ti dưới biển. Vào những dịp trăng thượng huyền, tháng giêng, tháng hai, nước biển rút xuống: những con rươi đẻ trứng ở ruộng; trứng đó ở cách sâu dưới đất chừng bốn, năm mươi phân. Vào tuần trăng hạ huyền, nước biển dâng cao, tràn vào các ruộng; trứng rươi nở ra con rồi nhô ở dưới đất lên và đứt ra từng đoạn như hầu hết các giống sâu bọ khác.

Mỗi đoạn là một con rươi. Nhưng không phải tất cả các đoạn còn ở lại. Con rươi có đặc điểm là nếu ta chặt đầu nó đi, mà có nước biển thuận tiện cho nó sống thì nó lại sinh ra cái đầu khác, chặt đuôi nó thì nó lại sinh ra cái đuôi khác.

Vào những ngày mùng 5 tháng 9, 25 tháng 10, tháng 9 đôi mươi, tháng 10 mùng 5, là những ngày nước thủy triều dâng lên, những con rươi chui ra khỏi mặt đất (người ta gọi là nứt lỗ rươi) chính là để sống cuộc đời, tình ái.

Những cánh ruộng gần bể lúc đó đầy rươi: con cái bụng căng lên những trứng, thèm khát ái tình như giống vật đến ngày "con nước", không thể ngồi yên một chỗ, phải nhón nha đi dạo chơi trong ruộng (và có khi quá chân đi cả ra sông), cũnh như tiểu thư đi "bát phố" để kiếm kẻ giương cung bắn cho một phát tên ... tình!

Còn công tử rươi cũng nhân dịp đó trưng bảnh với chị em, tha hồ mà tán tỉnh, tha hồ mà gạ gẫm, nhưng "họ" không phải mất công gì cho lắm, vì rươi cũng như mình hiện nay có cái nạn ...

traí thiêu, gái thừa. Mười con rươi cái thì mới chỉ có một con rươi đực mà thôi: con đực chạy xung quanh rươi cái, lượn lờ uốn éo; con rươi cái, xúc động tâm tình, bài tiết những cái trứng ra ngoài.

Con rươi đực, cũng như con cá đực, rạo rục cõi lòng cũng tiết ra một thứ nước để bao bọc lấy những trứng đó của con rươi cái... rồi lại đi tìm một mối tình duyên khác mới hơn, nhưng chưa chắc đã lạ hơn.

Rốt cục con rươi đực chết (kiếp nam nhi có mong manh!) nhưng có một điều an ủi là đã để lại cho đời một kỷ niệm: những cái trứng chìm sâu xuống đất để sang năm lại sinh ra một lũ con rươi con, nối dõi tông đường, lo việc hương khói nhà rươi và cũng là để làm một...món ăn đặc biệt cho những khách sành ăn nơi Bắc Việt.

Khoảng thời gian trong một năm mà giống rươi từ dưới đất ngoi lên để làm nhiệm vụ ái tình, chính là quãng đời hoa mộng nhất trong kiếp con rươi vậy.

Nhưng đau đớn là cuộc hôn lễ ấy hoặc vừa cử hành xong hoặc đương cử hành thì loài người đã đem những cái lưới riềng (gọi là xăm) hay những cái vợt làm bằng vải mỏng vét cả đàn cả lũ cho vào thúng đem về.

*

Rươi thường chỉ hiện về đêm, không lên ban ngày. Vì thế, người ta chỉ bắt rươi về ban đêm. Muốn cho dễ dàng công việc, người ta - nhất là về vùng Hải Dương, Đông Triều - thường đốt đèn, đốt đuốc lên để bắt rươi; rươi thấy ánh đèn, cho là thiên đường, lại càng lượn khỏe để cùng nhau đú đờn. Và kết quả là cả lũ cùng... chết vì tình!

Chờ về được đến Hà Nội, con rươi tính ra ít nhất cũng đã bị tù đầy trong năm, sáu tiếng đồng hồ. Nhiều con đã chết, nhưng cũng có nhiều con còn sống. Nhìn vào một thúng rươi, ta thấy chúng có nhiều màu khác nhau: xanh nhò nhò, đỏ đùng đục, vàng mờ mờ, lại có khi xám bạc như màu bạc ô; tất cả quần quai trong một thứ nhớt quánh như hồ. Nhớt đó, người ta gọi là vẩn, và chính cái vẩn, đó đã nuôi sống con rươi trên cạn.

Bây giờ, nếu ta bắt một con rươi còn sống mà đem thả xuống nước, ta sẽ thấy nó uốn cả mình đi mà lượn rất nhanh. Một phần bơi nhanh được như thế cũng là vì hai hàng lông tơ ở chung quanh mình; nhưng lông ấy không phải chỉ có công dụng đó, hơn thế, lông ấy còn là những "ăng ten" dẫn điện, những cái lông có tính cách rung động để cho con đực "mồi chài" con cái và để cho con cái "tổng tình" con đực.

Người ta đã thử lấy một chất khoa học làm rụng hàng lông "tổng tình" đó đi thì con vật bị "bỏ rơi" ngay, không những đờ đẫn ra như chết, mà lại còn bị đồng bào "phốt lạnh".

*

Tháng chín, tháng mười, thường thường trời bắt đầu rét, đêm nằm gần về sáng, đã phải dùng đến chăn bông. Những buổi chiều tà, ngồi ở cạnh mâm cơm có ánh đèn hồng rủ xuống, vợ chồng cùng ăn cơm có món rươi, cùng nghĩ đến những cuộc tình ái của loài rươi, đưa mắt nhìn nhau cùng nghĩ rằng trong khi ăn bao nhiêu cuộc giao tình, mấy ai không thấy trái tim rung nhẹ như dạo một bản hòa âm...

Này, con rươi không phải chỉ đẹp về lý tưởng như thế mà thôi; xét theo khoa học, nó lại còn có tính cách bồi bổ sức khỏe cho người ăn nữa đấy.

Cách làm ra món cũng chẳng khó khăn gì lắm. Cần nhất là lúc làm lông, phải dùng nước nóng cho già, quấy đều, nhặt cho hết rác, rồi rửa đi rửa lại nhiều nước cho thật sạch. Để ráo đi một lúc bà có thể làm nhiều món cho ông xơi, mà món nào cũng rất có thể ngon; nhưng thường thì

có rươi, ta vẫn quen thường thức mấy món chính là chả rươi, rươi hấp, rươi xào, rươi nấu và rươi đúc với trứng.

Riêng tôi, tôi thích ăn món rươi xào với niễng thái chỉ (nếu không có niễng thì dùng măng tươi hay củ cải). Vỏ quít thái nhỏ, ướp với nước mắm, hành tây đảo với mỡ thơm ngào thơm ngạt lên thì cho rươi vào xào chín rồi xúc ra; bỏ thêm mỡ vào chảo, đổ đồ đun xào lẫn với thịt dọi thái chỉ (đã luộc qua) cho tí muối vào nước luộc thịt, mùi phần chín đến tám phần thì bỏ rươi vào, đảo lên cho thật đều...

Mùi thơm tỏa ra lúc đó nịnh khứu giác của người ta đáo để nhưng mà đừng hấp tấp, hỏi người bạn sành ăn! Anh phải chờ cho chín kỹ đã (rươi có một đặc điểm là xào lâu không nát; trái lại, lại dai), bắc ra, đập trứng và bỏ hành hoa, trộn mau tay cho đều.

Chao ôi! Đĩa rươi đó vừa mềm không khô, chế một ít dầu vừng, rắc mấy lá gấc thái nhỏ và mấy ngọn rau mùi vào, gia vừa hạt tiêu, để lên trên bàn, khói bốc lên nghi ngút mà ăn ngay thì nuốt đến đâu sướng đến đấy, không chịu được.

Có nhiều người cho là trứng khét, làm hại mắt mùi rươi, lúc xào cho nắm hương vào thay trứng. Lại cũng có nhà xào rươi ra nhiều nước, lúc ăn miếng rươi có ý nóng lâu hơn; nước chan lại ngọt, có ý thích thú hơn là ăn khô xâm xấp.

Nhưng đã dùng rươi thì muốn ăn cách nào cũng thế, cần phải cho đủ cay mới được; ớt làm nổi hẳn vị rươi lên một cách thần tiên, ăn một miếng, húp một ít nước cho gia vị thật vừa, ta nghe thấy dâng lên một phong vị rất lạ lùng: béo, vừa đủ ngọt, không bùi hẳn như nhộng mà nhai lại hơi sần sật - và ta tưởng tượng như ta ăn những con ong non mới lấy ở khoái ra, thơm vừa vặn, không ngào ngạt nhưng ý nhị.

Thêm vào đó, trần bì (vỏ quít) thơm một mùi hăng hăng, lá gấc ngọt thoang thoang, thìa là và rau mùi thơm cái mùi thơm của hoa cỏ đồng quê; tất cả nâng đỡ nhau, hòa hợp với nhau để tạo nên một hương vị thật tiết tấu, tưởng chừng như một bản đàn tuyệt diệu, chỉ thiếu một nét là hồng câ.

Phổ thông hơn cả là chả rươi. Rươi trộn với thịt băm, đập trứng, thìa là, thêm vài nhát vỏ quít băm nhỏ, tất cả ướp với nắm ngon, trộn đều đổ vào chảo, rán nhỏ lửa thôi: món này thơm "chết mũi", lảng giềng hàng xóm người thấy không chịu được.

Lúc ăn, cho tí hạt tiêu, điểm mấy cái rau mùi, dùng lúc đương nóng hổi.

Rươi hấp ăn thanh hơn một chút: cũng thịt, hành củ, vỏ quít, thìa là và nước mắm (xin đừng quên dăm sáu tai mộc nhĩ cho thơm mà giòn) nhưng không dùng đến mỡ, chỉ trộn đều rồi hấp.

Vì rươi là một món ăn hiếm có trong một năm lại được người ta yêu chuộng, nên nhiều nhà tìm cách giữ rươi để có thể gửi biếu xén bạn bè, quyến thuộc ở xa hay là giữ để ăn dần, thỉnh thoảng một chút, cho sướng ông thần khẩu.

*

Có thể giữ rươi hai lối: rươi rang hay là làm mắm rươi. Rươi rang mà muốn làm cho cẩn thận thì nên dùng nồi đất lót lá chuối rồi để rươi lên trên, rang đều tay một lát rồi lấy một cái nồi đất khác chụp lên, đốt rơm như kiểu nhà quê hầm cá; rươi lấy ra, giòn tan mà không kho, giữ được hàng tháng, muốn gửi đi biếu xén ai ở thật xa cũng được.

Cái thứ rươi rang này, cho vào hộp đậy thật kín, gặp hôm nào gió hiu hiu, trời buồn buồn, lấy ra mà gói kiểu Sài goòng, ăn với rau xà lách, thơm, mùi, tía tô, kinh giới, xương sông, chấm nước mắm giấm ớt, cũng hay đáo để.

Nhưng mà thú hơn một bực là mắm rươi. Cứ đến mùa rươi, thường các bà nội trợ đang vẩn dích thân làm một hai bình, đem ủ cho thật ngấu rồi cất đi thỉnh thoảng đem ra ăn với ruốc bông, rau cần, cải cúc, vỏ quít, thơm, mùi, lạc rang giã nhỏ, hành hoa, gừng và rau xà lách.

Ăn như thế mà lại gia thêm thịt luộc ba chỉ, không thể nói là ngon được; phải nói là ăn "ăn cứ tình cả người ra". Ăn như thế, không mất cái vị rươi giòn ngọt lại phải phảng phất tanh tanh; mà có khi đang ăn sực nhớ rằng mình đang được dùng một của trời mùa, ta sướng rơn lên như được đặc hưởng ân tình với một người đẹp ở một nơi u tịch, không ai hay biết.

*

Đã có bao nhiêu bận, ngồi nhấm nháp miếng chả rươi thật kỹ, nghĩ đến cái ngon đậm đà của miếng quạ đất nước, tôi đã nhớ ra rằng có bao nhiêu con người đất Việt như tôi, chẳng may lại không được ăn rươi - kẻ ăn rươi, người chịu bão - hay không biết ăn rươi! Tôi thấy tiếc cho họ, mà lại ngậm ngùi một chút.

*

Không phải chỉ có y học phương Đông mới nhận thấy rằng rươi có tính chất ôn, ăn vào thêm sức khỏe; ngay khoa học mới, phân tách con rươi, cũng thấy rằng rươi bổ lắm - mà cái phần bổ của nó nếu có kém thì chỉ kém lòng đỏ trứng, ngoài ra hơn hết các món ăn bổ khác. Thật thế, một món ăn có nhiều chất lân, chất canxi và tới mười một phần trăm chất đạm, không phải là lúc nào cũng tìm thấy dễ dàng đâu! Chính vì nó có một tính cách rất bổ như vậy, cho nên những người nào ngưng ngưng, ho sốt, trẻ con cam sài đều không nên ăn, mà những người mới yếu dậy ăn cũng được.

Ngay những người bình thường không được khỏe lắm, ăn rươi cũng có thể không chịu, sinh đầy. Muốn chế hóa cái đầy đó, sả-chi-du (essence de citronnelle) là một môn thuốc hiệu nghiệm. Vì thế càng nghĩ, ta lại càng thấy rằng làm món rươi, tự các cụ ta truyền lại, phải có vỏ quít (trong có chất dầu chanh) thật là tài đặc biệt, vì không những vỏ quít đã làm dậy mùi rươi lại có tánh cách chế hóa cái độc của rươi đi, ta có thể ăn nhiều một chút mà không hại đến con tì, con vị.

Nghĩ đến sự tài tình đó của người, ta không khỏi lạ cho cái khéo của Trời. Ờ mà lạ thật, cứ có rươi là có quít; rươi và quít cùng tốt đôi; không có món rươi nào mà lại có thể làm không vỏ quít.

*

Nhưng tài tình hơn cả là cùng con rươi mà mà ăn khác món thì các gia vị cũng phải chế biến đi một đôi chút mới ngon. Chả rươi không phải dùng lá gấc và gừng; rươi hấp phải có mấy cái tai mộc nhĩ; rươi xào phải có thìa là mới xong; nhưng đến cái mắm rươi ăn với tôm he bông không có rau cần và rau cải cúc thì hỏng kiểu?

Riêng tôi không thể nào quan niệm được một bữa mắm rươi "ra giáng" mà lại thiếu hai món rau quan yếu đó. Thiếu nó, thật y như một người đàn bà đẹp mà vô duyên: tẻ lắm.

Trái lại, ăn một bữa mắm rươi đủ vị, không những ngon miệng mà lại đẹp mắt nữa: mắm rươi ở dưới bát, tôm he xé thật bông phủ lên trên, trông như một bát san hô, thế rồi đến lúc ăn, gắp đủ các thứ rau vào bát, rải mắm lên trên. Màu mắm vàng tươi nổi bật hẳn lên trên màu trắng trong của men bát, màu xanh mát của rau, màu vàng nhạt của gừng và màu xanh thẫm gần ngả đỏ của vỏ quít, ai không biết ăn mắm mà trông thấy cũng phải thèm lên thèm xuống.

Ăn mầu sống mãi mà chán thì đem chưng lên. Chưng mắm với trứng, gia một cùi dĩa đường tây vào rồi khuấy lên như khuấy bột, mắm gần đặc thì cho vỏ quít, lạc rang vào. Thứ mắm chưng này cũng ăn với rau sống, nhưng gia thêm một nhánh tỏi thơm thì lại càng nổi

vị hơn. Thơm gọi là nức mũi! Người ốm phải ăn kiêng, lắm lúc thấy không chịu được, cũng cố đòi ăn một miếng.

Nhưng mà coi chừng đấy nhé! Một, hai miếng mắm, ăn vào tưởng là chiều ông Thần Khẩu tí ti chẳng có gì quan hệ, ấy thế mà chưa biết chừng chỉ chiều hôm trước, sáng hôm sau là thấy kiến hiệu ngay. Nhất là đàn bà mới ở cũ thì lại càng nên thận trọng.

"Chín tháng ăn rươi, mười tháng ăn nhộng", qua câu tục ngữ đó có phải các cụ muốn khuyên những người đàn bà ở cũ mà kiên chưa đủ chín tháng thì đừng nên dùng món rươi chẳng? Hay đó chỉ là câu "tháng chín ăn rươi, tháng mười ăn nhộng" mà dân gian truyền khẩu rồi hóa ra sai lạc?

Dù sao, ta cũng thấy món rươi đi rất sâu vào văn nghệ Việt Nam. Nội trong các món ăn thuần túy của đất nước, tôi nghĩ rằng có lẽ món rươi được nhắc nhở đến nhiều nhất trong văn nghệ bình dân; không những rươi đã làm chủ đề cho nhiều câu tục ngữ phương ngôn, mà lại còn là một thứ thách đố, một đầu đề khuyên răn, một phương pháp xem thiên văn của những người dân chất phác.

Này, cứ ngồi ngẫm nghĩ thì có ăn món nào trên thế giới này lại được nhắc đến nhiều và được dân gian thi vị hóa đến như thế này không?

Ấy thế mà rươi lại không phải là một món ăn đắt đỏ. Một lọ mắm rươi, nào có đáng lao lắm; nhưng có ai đã từng xa vắng cố đô lâu ngày, bật tin nhận cá, mà một buổi sáng bất thần có người gửi đến cho một lọ mắm rươi nho nhỏ gói và trong mảnh giấy bóng kính màu hồng thì mới có thể quan niệm hết cái đẹp của rươi và tất cả thi vị của đất nước tiềm tàng trong đó.

Không cần phải thư từ gì kèm theo dài dòng. Chỉ một chữ nhỏ thôi và một lọ mắm, người nhận được quà có thể mỉm cười, chảy nước mắt vì có lẽ không có thứ quà gì nhắc nhở ta nhiều kỷ niệm đầm ấm và sâu xa đến thế.

Nước ta là một nước sống bằng nghề nông, mà rươi là một sản phẩm của ruộng đất bao la Bắc Việt, cũng như là cốm.

Nhưng mà ở xa nhà thấy cốm thì lòng chỉ buồn nhẹ, thấy ruốc hay trà mạn sen thì lòng nặng nhớ nhưng mà vẫn vui tươi, sao cứ thấy rươi thì lại buồn rã rươi?

Tôi nghĩ tại cốm, tại trà, tại ruốc... là những quà phong lưu mà đẹp cao sang, nhưng rươi thì trái hẳn đẹp một cách quê mùa, bình dị, đẹp cái mảnh đất hiền hòa của xứ sở ta. Trong thấy cốm, ta nhớ đến những giải thóc nếp hoa vàng man mác, có những cô gái vừa hát vừa làm; trông thấy trà mạn sen, thấy ruốc, ta nhớ đến những người mẹ già thương con, những cô em gái thương anh, những người yêu thương người yêu, ngồi già ruốc, sẩy chè gỏi cho nhau, nhưng đến món mắm rươi!...

Màu vàng tái của mắm rươi nhắc ta nhớ lại màu đất của đồng ruộng mịn mỡ, làm cho ta yêu mà như đau nhói ở tim, vì hình ảnh của những người làm ruộng chân lấm tay bùn ở dưới mưa dầu nắng lửa. Nhớ anh em khôn xiết, thương đồng bào bao nhiêu. Ăn một miếng mắm ở phương xa, bao nhiêu là kỷ niệm đất nước cũng đi theo luôn vào lòng mình; người khách tha hương thấy đồng bào tuy là cách mặt mà vẫn thương mình, vừa cảm động, vừa thương thân, sao cho khỏi vừa mừng, vừa tủi?

Tôi còn nhớ những người ở tản mác dưới những phương trời xa lạ cả Âu lẫn Á, hồi trước chiến tranh vẫn gửi những lá thư về nhà nói với mẹ, với chị "cho xin một lọ mắm rươi", và tôi thích nghĩ lan man về những nỗi lòng của họ khi hạ bút viết nên câu đó.

Ờ mà, ở Tàu, ở Nhật, ở Pháp, ở Anh, nào thiếu gì đâu những quà ngon của lạ, mà sao người khách tha hương vẫn cứ dăm dăm nhớ đến "cái món ấy" của quê nhà?

Thì ra dù quan sơn cách trở, giữa người dân lưu lạc và đất nước bao giờ cũng có những giây hữu ái nối hai tâm tình lại với nhau.

Và khi nghĩ rằng mối dây liên lạc đó không phải là vàng mà cũng chẳng phải là bạc, không là chủ nghĩa này, lý thuyết nọ mà cũng không phải là giải pháp ấy, phái đảng kia, nhưng chỉ là một con rươi, một chút rươi làm thành mắm, tôi thấy muôn hoa ở trong lòng hé cánh như những bàn tay búp bê vẫy gọi nhau và tôi muốn cúi đầu xuống cảm ơn - cảm ơn bất cứ ai - đã cho người mình có con rươi, biết ăn rươi, và làm được những món rươi ăn thích thú và thơm ngon đến thế!

(1960)

Thịt cày

"Miếng ngon Hà Nội", miếng nào Vũ Bằng viết đọc cũng bắt thèm, nhưng gậy... xao xuyên nhất có lẽ là bài viết về thịt chó.

Thịt mọc tồn rõ ràng có duyên nợ sao đó với văn chương, hay ít nhất với văn giới. Trong bài từ Hành lạc, Nguyễn Du khuyên "Có chó cứ làm thịt". Tô Hoài chuyện cũ khi nhớ thịt chó Hà Đông khi tưởng thứ thịt chó bán trong ruột những cây rơm ven đường Cầu Khâu. Đâu đó trong các hồi ký ai đấy đã vẽ hình ảnh một Nguyễn Hồng ôm kè kè chiếc cặp có gói cẩu nhục. Ai đấy nữa khi họa chân dung đời thường của Xuân Diệu đã sáng kiến thêm một nét nhỏ, cho chúng ta biết thi sĩ của tình yêu mỗi tuần mỗi đi chợ mua thịt chó sống về tự nấu nướng để bồi dưỡng cho... thơ.

Ôn qua sách vở là chỉ cốt nhắc trước rằng thịt chó đã từ lâu chinh phục cái lưỡi Việt, còn cứ thường thức kỹ bài tùy bút đọc đáo dưới đây của Vũ Bằng sẽ được nghe đầy đủ các lý luận hùng hồn bênh vực chủ trương "hạ cò tây".

Đọc xong câu chót khẳng khái của bài: "Nước ta còn, thịt chó còn mà văn hóa ẩm thực của ta mai sau hay, dở là ở điểm có biết duy trì thịt chó hay không vậy", thấy vừa phấn khởi vừa băn khoăn.

Vui vì nhớ đến những nhà hàng đặc sản trên đê Yên Phụ mà biết nước vẫn còn. Lo vì với đà tự Âu hóa kịch liệt hiện nay, không biết liệu thứ đặc sản ấy còn trụ được bao lâu nữa.

(Thu Tứ)

Đã định không nói, nhưng không nói không chịu được. Ờ mà nếu ca tụng thịt cày mà mang tiếng là thiếu văn minh thì mình cũng đành chịu cái tiếng thiếu văn minh vậy, chớ nói đến miếng ngon Hà Nội mà không nói đến thịt cày, người ta quả là thấy thiếu thốn rất nhiều. Chỉ thiếu có một người, vũ trụ bao la hiu quạnh... huống chi là thiếu thịt cày thì còn vui sống làm sao?

Thực vậy, có ai một buổi chiều lát phát mưa xanh, trời căm căm rét, mà ngả một con cày ra đánh chén với đôi ba bạn cố tri mới có thể cảm thấy rằng không phải đời lúc nào cũng không đáng để cho người ta sống.

Rõ ràng là mình đương buồn muốn chết, người ủ rũ ra, mà "làm một bữa" vào, chỉ giây lát là "nó sướng tỉnh cả người ra", không chịu được. Tôi có thể cam đoan với các anh: một người thất tình, muốn đi tự tử, nếu người ấy biết thưởng thức món thịt cày, mà các anh lại mời y dùng chơi chút đỉnh rồi muốn đi chết đâu hãy chết, tôi có thể tin rằng mười bận thì chín bận ăn xong anh ta sẽ đổi ý định ngay.

Là vì đời có thịt cày, thỉnh thoảng ăn chơi một bữa, ta thấy nó cũng bỏ để cho ta sống, mặc dầu có nhiều lúc cái kiếp con người còn khổ hơn cả cái kiếp con chó vài ba bận.

Lo cho con học; vợ hỏi tiền làm giỗ; phắc-tuya đèn chưa trả; nhân tình dọa bỏ đi; cuối tháng, lại phải đến chủ nhà hỏi xem hấn có bằng lòng cho thuê nữa hay không... bao nhiêu nỗi lo âu khôn nặn làm cho lòng người ta ray rút!

Những lúc đó, ăn vàng vào miệng cũng không ngon. Ăn vàng vào miệng không ngon, nhưng ăn một miếng chả chó, ta lại muốn ăn hai để chờ món tái đem lên, ta vừa nhắm nhót vừa suy nghĩ trong khi đợi món dưa mặn, chết chết! sao nó ngày ngày, béo béo, giòn ngọt mà lại có thể thơm đến thế!

Ta tự bảo: "Ờ mà, sống ở đời bất quá nhiều lắm cũng chỉ đến sáu bảy chục năm là cùng. Mà trong sáu, bảy chục năm đó, ngày vui quá ít, lo âu, sầu não lại nhiều, thế thì tội gì lại chuốc phiền khổ vào người cho mệt!"

Ngà con cày ra đánh chén! "Sống ở trên đời, ăn miếng dồi chó, chết xuống âm phủ biết có hay không?"

Thôi thì được ngày nào hãy cứ biết chiều ông thần khẩu ngày ấy đã, sau ra sao sẽ liệu. Ấy thế mà chưa biết chừng ăn một bữa cày vào, cái vận mình nó lại chuyển hung thành cát, chuyển đen thành đỏ thì lại càng hay, chớ có sao đâu?

Thật vậy, thịt cày ở nước ta không phải là một món ăn như thịt dê, thịt lợn, nhưng nó lại còn là một niềm tin tưởng trong dân gian nữa.

Vận đương súi quẩy, ăn một bữa thịt chó vào, người ta rất có hy vọng giải đen. Đánh bạc thua liền ba đêm, này! ăn một bữa thịt chó, có người gỡ lại hết cả tiền thua, mà lại còn được thêm là khác. Thử hỏi trong tất cả các món ăn trên thế giới có món ăn nào khả dĩ lại di chuyển được vận hạn của con người đến thế hay không?

Nhưng dẫu sao, chuyện di chuyển vận hạn cũng là chuyện của tương lai huyền bí. Nói ngay chuyện thiết thực ở trước mắt mà chơi.

Một chiều mưa phiêu phiêu ở chốn đồng ruộng cặm cặm gió rét, không đi chơi đâu được, mà trải một cái chiếu lên thềm gạch ngồi đưa cay vài chén tửu, trước mặt có một mâm thịt chó làm đủ các món: chả, tái, ca-ry, dưa mặn, chạo, nem... riêng cứ trông thôi, ta cũng đã thấy lòng phiêu phiêu như mở hội rồi.

Thịt luộc đỏ tươi, bì vàng màu da đồng, đặt bên cạnh đĩa rau húng chó; vài đĩa giềng thái mỏng tanh; chả nướng, béo ngậy, màu cánh rón; đĩa bún trắng bong nằm cạnh những bát hầm dưa mặn màu hoa sim; những liễn sáo nấu với chuối "chưa ra buồng" thái con bài; những đĩa dồi tươi hơn hớn, miếng thì trắng, miếng thì hồng, miếng thì tím lợt, đôi chỗ lại điểm những lát hành xanh màu ngọc thạch... tất cả tiết ra một mùi thơm làn lạt như mùi hoa đồng thảo lại giòn giòn như mùi thịt gỏi tơ... xin hỏi có ai mà chịu được, không thưởng thức một hai miếng làm

duyên?

Người chưa ăn bao giờ ăn thử một miếng lại muốn ăn hai, còn người đã biết ăn rồi thì phải nói rằng trông thấy thịt chó mà không được ăn thì buồn bã ủ ê, nếu không muốn nói là bủn rủn chân tay, bắt chán đời muốn chết.

Thôi, hãy xếp mọi nỗi ưu phiền lại, cầm đũa "làm" mấy miếng đi, người anh em! Xin mời! Rượu này là thứ rượu sen cất ở Tây Hồ nhưng không xóc, uống vào một tợp mà như uống cả một làn sen ngào ngọt của Hồ Tây ngọt ngào vào bụng.

Nhắm một miếng dồi, lại đưa cay một tợp rượu, rồi khẽ lấy hai ngón tay nhón một ngọn rau húng điểm vào một vị hăng hăng, man mát cho tất cả cái bùi, cái béo, cái cay, cái mát, cái hăng quyện lấy nhau, anh sẽ nói với tôi cảm tưởng của anh ra thế nào... Quả vậy, nếu sau này, người ta chết xuống âm phủ mà không có dồi chó để ăn thì âu cũng là mối hận thiên thu mà ta cần phải đề phòng ngay tự giờ.

Óc chó có tiếng là ngon, nhưng có ý vị, càng ăn càng thấy ngon thì chính là dồi chó. Sao mà lại có những người có óc vĩ đại lại đi nghĩ ra được cách làm một cái thứ dồi ngon lạ ngon lòng đến thế, một tổ hợp tiết tấu đến như thế, hờ Trờì?

Gắp một miếng chấm muối chanh, rồi đưa cay một hơi rượu, ta thấy tất cả tiết, sụn, lá thơm và đậu xanh ở trong miếng dồi nâng đỡ nhau, đoàn kết nhau thành một khối bất khả chia lìa, không những thấy ngon lành cho khẩu cái mà thôi, nhưng lại còn làm cho ta mát gan nở ruột vì cái đẹp tinh thần do sự nhất trí tạo thành.

Ai cũng đã ăn dồi lợn, và ai cũng đã ăn dồi của người Tây mà ta thường gọi một cách nôm na là "sốt sích".

Bằng thế nào được dồi chó, phải không ông? Dồi chó làm khéo thì cái ruột phải ken kỹ cho mỏng như tờ giấy, đến lúc ăn vào nó cứ ròn tanh, không mềm lừ những tiết như dồi lợn, mà cũng không bã như rơm, kiểu dồi tây; nhưng nó nhuyễn lừ đi, nhai kỹ lại hơi sừn sực, bùi béo nhưng không ngấy, ngan ngọt nhưng không nồng mùi tỏi.

Nhưng muốn thưởng thức một món cay thật cho nổi vị, ai cũng sẽ phải công nhận với tôi không có món gì "điền hình" hơn món chả.

Có một hôm trời lạnh bàng bạc màu chì, đứng tựa vào một hàng rào dâm bụt xanh, hoa đỏ, ta gọi một hàng thịt chó gánh đi qua mua một đĩa chả vào trong nhà nhắm rượu, cái ngon cũng đã "lắm liệt" lắm rồi.

Vậy mà nói cho thực, cái ngon đó chưa thấm với cái ngon của một món chả do một người hiền nội trợ khéo chiều chồng đã làm ra, nó tinh khiết mà lại đủ vị hơn nhiều, ăn vào đến môi, trôi liền đến cổ, ôi, thơm phải nói là... điếc mũi!

Là bởi vì các tiệm thịt chó, cũng như những hàng thịt chó gánh rong, không thể nào làm các món thực công phu, thực đúng kiểu, theo như ý chúng ta mong đợi.

Muốn làm một món chả chó thật đúng với ý thích, người ta phải mất công phu nhiều hơn thế. Có thể bảo rằng ta phải tốn công phu y như thể nuôi chim yến đẻ.

Trước hết, không phải là cứ có tiền ra chợ mua bất cứ con chó nào về thịt rồi làm thành món

mà ăn được cả đầu. Riêng một việc lựa con chó "dùng" được cũng đã là cả một sự tìm tòi, học tập công phu rồi. "Chó già, gà non", câu nói cửa miệng của người ta là thế: ăn thịt gà thì tìm gà non mà làm thịt chó, phải là chó già mới thú.

Nhưng thực ra, theo những người giàu kinh nghiệm, thịt chó già thường nhạt nhẽo, mà ăn hơi bã. Muốn cho thực ngon, phải là cái thứ chó không già mà cũng không non, cái thứ chó "chanh cốm" trung bình từ hai năm tới hai năm rưỡi, cái thứ chó mà nếu các bà cho phép, ta có thể ví với các thiếu nữ dậy thì "xanh lên ngọn tóc, nhựa căng vú đào".

Song le, đừng tưởng chọn như thế mà đã đủ. Tuổi tác của con chó mới là một điểm mà ta cần lưu ý. Cần phải lưu ý nữa là bộ lông con chó, chó không phải cứ là chó thì "hằm bà là" cả một lứa đâu.

Theo các chuyên viên ăn thịt chó, sắc lông ảnh hưởng tới mùi vị của thịt rất nhiều. Cái giống chó "bạc-giê", "pê-ki-noa", cái giống chó "bát-sê" cũng như giống "phốc", nói tóm lại tất cả các giống chó tây phương, cấm có ăn thịt được.

Thịt cứ giai như chèo rách, mùi hôi quá, ăn không ra cái "thó" gì. Chó ăn, phải chính công là giống chó ta, không được lai căng một tý một ly ông cụ.

Người Tàu thường cho rằng những người hen suyễn hoặc suy chân thận mà ăn thịt mèo đen, không có một cái lông trắng nào thì bổ ngang uống rượu ngâm bách nhật hươu bao tử. Giống chó thì không thế. Cái anh chó mực không được trọng dụng như mèo đen.

Những người sành ăn thịt chó cho rằng nhất bạch, nhị vàng, tam khoang, tứ đốm, ngoại trừ ra đều "không trúng cách" cả -- tuy vẫn biết rằng cứ ăn thịt chó, mà lại thịt chó ta, thì đã ngon chết đi rồi...

Ấy đấy, trong bốn thứ chó bạch, vàng, khoang, đốm đó mà ta vớ được một anh giết thịt, nhất thiết ta không thể làm cầu thả. Trái lại, phải cẩn thận từng ly từng tí, mà có khi càng cẩn thận bao nhiêu thì lúc ngả ra đánh chén lại càng thấy thú vị bấy nhiêu.

Bởi thế, tôi đã từng thấy có những người thui chó tử công phu y như thể một nghệ sĩ đem hết tâm cơ ra để tạo nên một đứa con tinh thần lưu lại cho hậu thế.

Con chó giết rồi, rửa ráy sạch cứ như ly như lau, treo lên cho khô hết nước rồi mới thui. Thui bằng rơm. Thui cả con. Thui xong, đem ra mổ, cắt đầu, cắt chân để riêng ra, duy chỉ lấy bộ lông, làm thực kỹ, gia giảm đậu xanh, hành tỏi thực thơm cho vào đấy, rồi lấy những cành lá ổi bọc thực kín con chó lại, bọc cho dày, ngoài lại phủ một lần lá chuối, đấm hậu mới lấy bùn quánh đắp ra phía ngoài cùng.

Đoạn, bắc kiềng lên, đặt chó vào, chung quanh chắt củi cho những đầu củi chụm vào với nhau ở phía trên, kiểu những cái "tăng" hướng đạo, rồi đốt, đốt cho cháy hết củi. Củi tàn, còn than cũng đừng bắc ra vội, cứ để âm ỷ thế, cho đến khi than tàn hẳn.

Nói thì dễ, nhưng làm trọn công việc đó cũng mất mấy tiếng đồng hồ. Những nghe mà sốt ruột. Nhưng thử tưởng tượng lúc gỡ bùn, dỡ lá chuối và lá ổi ra mà thấy con chó béo ngậy, cái da cái thịt óng a óng ánh, cách gì mà lại không bắt thềm nhều nước miếng ra, đòi ăn kỳ cho chết thì thôi.

Nhưng mà ăn ngay thì còn ra cái quái gì. Phí cả thịt đi: muốn nên miếng chả, còn là lắm

chuyện.

Giềng già già cho thật kỹ, đầu vớt mỡ, gia thêm vào đủ mắm tôm, để đầy cho ba thứ cấu kết với nhau thành một khối chặt chẽ, rồi mới bóp vào với những miếng thịt thái không to không nhỏ, cứ độ vào một đốt ngón tay cái là vừa.

Đừng lấy ra ngay. Hãy ướp tất cả chừng vài tiếng đồng hồ rồi hãy lấy ra xếp vào một cái cặp chả, đặt lên trên than hồng mà nướng.

Này, nướng chả chó, kỳ nhất cái thứ than tây đấy nhé. Nướng bằng củi cũng không được. Phải nướng bằng than tàu, quạt liên tay cho đỏ, mỡ có rỏ xuống than đừng tiếc. Mỡ đó vào lửa, bốc lên thành khói; khói đó quyện lấy chả, tạo ra một mùi vị đặc biệt không tiền khoáng hậu, thơm phức nhưng không thô, thanh thoát cao sang mà vẫn gần nhân loại. Một người đau bệnh nặng, nằm ở bên cửa sổ nhìn ra giàn hoa thiên lý, chợt ngửi thấy mùi thịt bò xào hành tây, có thể ngấy mà lợm giọng; một người có chứng nhức đầu tự nhiên thấy bay đến trước mũi mùi chả lợn nướng có thể thấy khó chịu vì mùi tuy thơm nhưng có ý hơi nồng; nhưng ngửi đến mùi chả cây ngát trong gió hiu hiu, ta có thể chắc chắn là người khó tính đến mấy đi nữa cũng phải thấy như cỏi gan, cỏi ruột.

Gắp một miếng thịt đó, đừng ăn vội, hơi người hầu ăn ơ! Cứ từ từ, chậm chậm để làm khổ ông thần khẩu đã! Anh đưa miếng chả lên trước mắt mà xem: miếng thịt cứ săn lại như thịt một người lực sĩ, mà bóng nhể bóng nhại một cách mới lạ mạnh mẽ làm sao! Nó thơm quá đi mất thôi, anh ạ. Thơm quá chừng là thơm, mà thơm không phải chỉ làm khổ riêng khứu giác của những người ở trong nhà mà thôi đâu, nhưng còn làm khổ tất cả láng giềng, hàng xóm.

Ở cạnh những người ăn ngon như thế, mình lâu lâu mà không được "thưởng thức", cũng có khi phải phát bực lên mà "ai oán" cho cái kiếp người được mấy khi xứng ý...

Chả chó, cũng như thịt luộc, ăn cho thật hợp giọng không nên chắm nước mắm, nhưng chắm với muối, chanh. Ai thích cay, ăn vài miếng lại cầm cái cuống xanh của một trái ớt đỏ, cắn một chút, một chút thôi, rồi vừa ăn vừa suy nghĩ thì mình dù lãnh đạm với cuộc đời đến bực nào cũng phải thương hại cho những ai không biết thưởng thức mùi thịt chó!

Tài thế, sao mà cứ cái thịt ấy làm món gì ăn cũng cứ ngon ơ? Có thể anh không thích tái chó, đuềnh đoảng với món nem chạo, thấy món ca-ri chó cũng ngon nhưng không thú vì nó không được thuần túy Việt Nam; nhưng đến cái món dựa mạn thì nhất định cả trăm người ăn thịt chó đều phải công nhận đó là một món ăn... bất hủ!

Chẳng biết ông tổ nào nhà mình, trong một phút xuất thần, lại nghĩ ra một món kỳ tuyệt đến như thế được?

Tôi dám nói quyết với các anh rằng có nhiều lúc ngồi thưởng thức món đó, tôi đã từng ví với bản nhạc *Le Danube Bleu* của Johan Strauss, nó diu dặt khoan thai, cuộn cuộn một cách êm dịu, có đôi khi lại như nhảy nhót lên trong ánh sáng.

Ấy đấy, cái món dựa mạn vào trong miệng nó cũng tựa tựa như thế đấy. Thoạt mới dùng, ta thấy nó diu dịu, hiền hiền, nhưng điếm mấy lá húng chó vào rồi đưa đi mấy lá bún trắng tinh, chắm với cái thứ nước quánh đặc một màu đào mạn, ta thấy nhạc điệu khác hẳn đi, khác nhưng từ từ, chậm chậm, theo thứ tự từng gam một, chớ không lữ điệu, không đột ngột.

Khẩu cái ta như nhảy múa tưng bừng, có lúc tưởng chừng như có cái gì sắp "hông kiêu",

làm cho ta hơi sợ; nhưng tài tình là chính lúc ta sợ như thế thì sự ngang trở uyển chuyển vượt qua một cách thần diệu và tạo lên một nét nhạc mới thần tình đến lạ lùng.

Song đừng tưởng rằng muốn hưởng một "nhạc điệu" như thế vào trong lòng mình là một công việc dễ dàng đâu.

Thực vậy, món nhựa mận, muốn ăn cho ra ăn, cần phải làm công phu rất mực, có khi còn công phu hơn món chả là khác nữa. Thịt chó thơm mà ngọt, thui vàng ngậy ngậy lên rồi, đem ra nấu nhựa mận mà không quánh, đưa bát đựng nhựa mận lên ngang mặt, nheo một con mắt lại mà không thấy nổi lên những rần rì của bảy sắc cầu vồng, thế là chưa biết nấu.

Muốn có một bát nhựa mận thật là gia dụng, ta cần phải chú ý đặc biệt tới ba thứ nòng cốt là mắm tôm, giềng và mẻ.

Mắm tôm phải là thứ mắm tôm "tiền", lọc cho sạch; giềng già thật kỹ, cần nhiều, kém thì không dậy mùi; mẻ cũng phải lọc đi lọc lại. Ba thứ đó trộn với nhau thực đều, gia thêm hành muối vừa độ, ướp với thịt chó sống, sau khi đã bóp kỹ rồi. Tất cả để đó, chừng một tiếng đồng hồ, chớ có đựng vào, rồi hãy lấy ra ninh.

Chó già ninh kỹ, chó non đun vừa tới. Nhưng dù là chó già hay chó non cũng vậy, điều phải nhớ là không bao giờ nên gia nước -- dù là nước suýt -- ; riêng cái tiết chó đánh vào cũng đủ làm cho nổi vị lên rồi.

Nói đến tiết chó, ta cũng nên biết một chút về cách mổ chó thế nào cho lông tơ của chó không rụng vào trong bát tiết.

Thường thường, người ta cắt tiết chó như cắt tiết lợn. Song, những người cầu kỳ muốn tận hưởng một bữa thịt chó thực "ra trò" không chịu làm như thế, nhưng lại vẽ thêm ra một "mốt" xét ra cũng vô hại trong nghệ thuật "đả cầu" ở nước ta: họ tìm đúng cái mạch máu lớn ở nơi giữa cổ con cày mà cắt; máu ra, họ cho một ống tre con vào mạch máu đó và truyền tiết vào trong một cái liễn lau rửa kỹ càng.

Sự thực, tiết đó không đặc biệt gì hơn thứ tiết cắt thường, nhưng được một điều là không có lông chó lẫn vào. Vả chẳng, ai lại còn không biết rằng đối với các ông ẩm thực rồi rã thì giờ quá, làm một món ăn thật cầu kỳ, tỷ mỹ bao nhiêu thì họ vẫn thường tưởng tượng càng ngon miệng bấy nhiêu.

Trí tưởng tượng của người ta ẻo ọe y như người đàn bà trẻ đẹp: chiều thì thích, mà quên đi một chút thì "mặt lưng mày vục" ngay...

Chính cũng vì lẽ đó, có nhiều ông ở nhà quê làm nhựa mận ngon chết đi được rồi, mà vẫn không chịu ăn ngay, nhưng lại cầu kỳ muốn cho nó phải "đông" mới thú. Mà ở nhà quê, thường thường không có tủ ướp lạnh thì mới biết làm sao đây? Đừng lo. Người sành ăn uống cầu kỳ cũng như người ghiền a-phiến vậy.

Nhựa mận làm xong đâu đấy cả rồi, không đựng tới, nhưng cho vào trong một cái hũ, bịt kín lại, lấy giấy thép quấn chặt rồi trát bùn ở ngoài, lẳng xuống đáy ao một ngày một đêm mới vớt lên. Chao ôi, có cầu kỳ một chút kể cũng bỏ cái công vất vả! Ăn miếng nhựa mận đông đó, nó tỉnh người ra như con sáo sậu, ông Ba ạ. Lạ miệng, bùi, ngậy ngậy, thơm thơm...

Quái lạ đến thế là cùng! Thịt chó chất nóng, "sốt" thì lạnh, hai cái mâu thuẫn đó, ngồi mà nghĩ

tưởng chừng như không thể nào dung hòa được với nhau; ấy thế mà ngờ đâu nó lại y như thể là đại số học vậy: hai cái "trừ" cộng với nhau thành ra "cộng", lựa là cứ phải một âm và một dương!

Có người đã nói thức ăn ngon mà chỗ ăn không ngon, không ngon; chỗ ăn ngon mà không khí không ngon, không ngon; không khí ngon mà không có bè bạn ăn ngon cũng không ngon. Câu đó đúng. Nhưng tôi muốn thêm vào "Tất cả đều ngon, nhưng ăn ngon mà không đúng thời tiết cũng không ngon nốt."

Lắm lúc ngồi nhấp một chén rượu tằm cất ở Tây Hồ, thường thức một mình một đĩa tái chám muối tiêu, chanh, ớt, tôi vẫn thường nghĩ hình như trời sinh ra thịt chó là để ăn riêng ở Bắc Việt, chó không phải ở bất cứ đâu đâu. Từ tháng tám trở ra, trời Bắc Việt nặng những mây mù, điều hiu một ngọn gió hanh hao, lành lạnh, gọi nhiều niềm tưởng nhớ xa xưa.

Lòng mình không buồn não ruột, nhưng sầu nhẹ nhẹ và mình ưa cái sầu đó, bởi vì nó không hại người mà lại nên thơ. Đó, chính ở trong tâm trạng đó mà thường thức một bữa thịt chó thì không còn gì hợp lý, hợp tình, hợp cảnh hơn.

Lòng đương lạnh tự nhiên thấy ấm; đời đương bàng bạc bỗng tươi lên một nét đậm màu. Một thức ăn mà có lúc thay đổi được cả nhân sinh quan của người ta, âu cũng là một cái lạ ít khi thấy vậy.

Vì thế, nhiều khi ngồi trong nhà trông ra giàn thiên lý để cho lòng lắng xuống, tôi vẫn thấy cần phải tha thứ cho những nhà tu hành chỉ vì quá yêu cái đẹp, cái ngon, cất lên ra đi xơi thịt chó mà bị mang cái tiếng xấu là "hổ mang, hổ lửa".

Chao ôi, một Lỗ Trí Thâm, một Hồ Quỳ, làm sao mà chịu được sự câu thúc của một thủ tục chặt hẹp không cho người ta sống tự do -- tự do tư tưởng, tự do thường thức, tự do ẩm thực?

Nếu tôi có tài, tôi quyết sẽ phải viết một loạt bài đăng báo cổ súy những nhà hữu trách trong các giáo phái nên để cho các vị tu hành "đả cầu" tự do, và hơn thế, lại dùng thịt chó vào trong lễ tam sinh nữa, bởi vì theo các truyện kể trong dân gian thì dường như các ông thổ địa, các ông Thần Trà, Uất Lũy, kể cả vua Diêm Vương nữa, cũng ưa món ấy... Thần mà còn thích thịt chó, huống chi là người!

Trong các truyện cũ của Tàu, người ta thường thấy có những con hồ ly tinh gần thành chánh quả mà chỉ vì trong một lúc thèm thịt đàn ông, con trai đã làm điều càn bậy để đến nỗi phí cả mấy ngàn năm tu luyện.

Ngồi mà suy nghĩ, tôi tưởng thịt đàn ông con trai, đối với các con tinh cái, ngon bất quá cũng chỉ bằng đến thịt chó đối với chúng ta là cùng. Chẳng thế mà thịt chó đã thành ra món ăn được ca tụng trên cửa miệng mọi người, và hơn thế, lại còn đi sâu cả vào trong văn chương bình dân nữa.

*Đàn ông biết đánh tổ tôm,
Biết ăn thịt chó, xem nôm Thúy Kiều.*

Thịt chó, thịt cầy, thịt "sư tử đất", bao nhiêu danh từ được đặt ra, nhưng "làng đánh đụng" vẫn cho thế là chưa đủ, nên luôn luôn những danh từ mới vẫn được người ta "sáng chế", không ngoài mục đích đề cao món ăn "số dách" kia: thịt chó còn có tên là mộc tồn -- ra cái ý rằng mộc tồn là cây còn, cây còn là con cầy; nhưng linh động và ý nghĩa, chính là cái danh từ "huong

nhục" -- thịt thơm.

Này, có dịp nào gặp người biết thưởng thức thịt cày, anh thử nói về thịt chó mà xem. Một trăm lần như một, anh sẽ thấy người ấy bắt đầu như thế này: "Không có thứ thịt gì lại có thể thơm như nó..."

Và anh sẽ thấy người ta kể lại câu chuyện mà từ quan chí dân đều "chúng khẩu đồng từ": ăn thịt chó giắt răng ba ngày quên không xỉa, vẫn chẳng làm sao hết... Ở một nước gần mặt trời như nước ta, cua cá để nửa ngày có thể ôi thối ra rồi, mà có một thứ thịt "giắt vào răng" lại thơm lâu đến như thế, ta khỏi nghĩ cũng đã thấy cái thơm trác tuyệt như thế nào.

Nhưng dù thơm, dù ngon, dù ngọt, dù bùi, bao nhiêu "đức tính" đó nào đã thấm vào đầu với cái đức tính bao quát của thịt chó trong công cuộc thống nhất dân tâm, san bằng sự phân biệt giữa các giai cấp trong xã hội?

Thực vậy, tôi đồ ai lại tìm ra được một miếng ngon nào khả dĩ liên kết được dân ý đến như vậy, một miếng ngon mà từ vua chí quan, từ quan chí dân, từ ông tư bản đến người làm công, thấy đều ưa thích, thấy đều dùng được, thấy đều thèm muốn, thấy đều công nhận là... "ba chề".

Ôi, cứ nghe người ta nói thì đồ thóc giống ra mà ăn! Ăn thịt chó là thiếu văn minh, ăn thịt chó là bần thiêu, ăn thịt chó là bất nhân bạc ác... và còn gì nữa, và còn gì nữa!

Người ta viện lý con chó là bạn của loài người, ăn thịt nó là mọi rợ, thế thì tại sao con ngựa, "một chinh phục cao cả nhất của loài người" mà người Âu Mỹ cũng đem ra "đánh chén"? Bảo là con chó ăn bần, thế thì con gà, con lợn, con cá ăn uống sạch sẽ ư?

Không. Con chó là con vật để cho người ta ăn thịt: ăn thịt chó không khác gì ăn thịt thỏ, ăn thịt nai, ăn thịt bò. Huống chi thịt chó lại còn ngon và bở; vì thế tôi cho rằng mặc dầu người ta đàm tiếu thế nào đi nữa, thịt chó vẫn cứ là một món ngon bất diệt của dân ta và tôi tin rằng: "Nước ta còn, thịt chó còn" mà văn hóa ẩm thực của ta mai sau hay, dở là ở điểm có biết duy trì thịt chó hay không vậy.

(Trong Miếng ngon Hà Nội)

Bún chả

"Ăn một miếng (...) nhớ đến một năm"! Tri kỷ nhau thế, nói làm chi chỉ từ cuối phố đến giữa phố, tưởng những gắp chả đang lên lò sẵn sàng để mùi thơm "quái ác", "huyền ảo" của chúng bay khắp phố cố tìm cho được... lỗ mũi Vũ Bằng. Cái mùi kỳ lạ ấy bắt gặp ông ở nhà ông thi tiện, còn không nó đành dẫn ông vào nhà bạn hữu gần nhất kéo "phải đợi lâu hơn một chút (ông) không thể nào chịu được".

(Thu Tứ)

Quà bún có cả một trăm thứ, nhưng ai đã ở Hà Nội, ai đã đi qua Hà Nội, làm sao mà quên được thứ quà bún phổ thông nhất, bán với cái giá bình dân nhất, ăn một miếng mà nhớ đến một năm, là thứ quà bún chả?

Không một nẻo đường đông đúc nào của Hà Nội không có thứ quà này. Nhất là ở các chợ thì lại càng nhiều lắm. Ai cũng ăn chơi. Không nhiều đâu: với đồng tiền bây giờ chỉ năm đồng bạc, ta đã có thể có một mẹt bún thật ngon, vừa dễ ăn mà lại vừa mát ruột, ăn tiện đáo để, không có phiền toái, nhiều khê gì hết.

Người bán hàng xếp những lá bún óng vuốt vào trong một cái mẹt con trên trái một mảnh lá chuối xanh non, rồi gấp rau vào đó. Mấy cái rau xà-lách, vài ngọn thơm, mấy cánh mùi: chỉ có thể thôi, nhưng lạ một điều là chưa đựng đến đĩa, ta đã thấy thèm rồi, thèm quá, tưởng chừng như phải đợi lâu hơn một chút, không thể nào chịu được.

Ấy chính là vì trong khi ta ngồi nhìn người bán hàng gấp rau xanh óng để xen vào những lá bún trắng tinh thì mùi thơm của chảo nướng đã cảm dỗ khứu giác của ta mất rồi! Cái mùi quái lạ thay, nó tỏa ra trong không khí sao mà bay đi xa đến thế!

Ngồi ở trong nhà giữa phố, ta có thể ngửi thấy mùi thơm những gấp chả của hàng bún đỗ ở cuối phố nó bay đến nịnh nọt và khiêu khích những vị dịch tuyến của ta.

Mùi thơm quái ác, mùi thơm huyền ảo, nó làm cho ta nhớ đến nhiều kỷ niệm thiếu thời, lúc ta hãy còn ở trong những căn nhà cổ tối tăm như hũ, trưa trưa thì mẹ lại gọi hàng bún chả quen ở hàng Bông-Nệm hay ở đầu ngõ Tô Tịch lại để cho con mỗi đĩa một mẹt hai xu.

Thời kỳ đó xa xôi lắm lắm rồi, nhưng vị ngon của bún thì không sao quên được. Bao nhiêu năm đã trôi qua? Đời người ta đã ăn bao nhiêu ngàn, vạn mẹt bún chả rồi?

Ấy thế mà cho đến tận bây giờ, cứ hồ ngửi thấy mùi thơm của chả quạt ngoài đường hay trông thấy mẹt bún óng mềm, giữa có một chén nước mắm trong đựng mười miếng chả thì ta vẫn cứ thấy còn thèm và đôi khi, không nhịn được, phải tạt vào nhà bạn hữu nào gần đó bảo làm ngay một mẹt ăn chơi cho thỏa.

Bún thì nhỏ sợi mà trắng, rau rửa sạch trông cứ mát lì đi, chấm nước mắm thật ngon, rắc một chút hạt tiêu và điểm dấm ba nhất ớt, tất cả mấy thứ đó nổi hẳn vị lên nếu ta biết cách ăn điểm vào cho thật đúng lúc những miếng chả nướng vừa vụn một cách thần tình.

Có hai thứ chả: băm và miếng. Muốn ăn riêng một thứ cũng được, nhưng ăn cả hai thứ chả trong một chén nước mắm, ta dễ thấy được hoàn toàn vị thơm ngon, nhất là thứ chả băm mềm “đi” với thứ chả miếng sậm sứt tạo thành một sự nhịp nhàng cho khẩu cái, ngồ ngộ, mà dùng có nhiều hơn một tí cũng không thấy nản.

Có người lấy làm lạ sao chả của hàng bún lại ngon hơn của nhà làm. Vì thế, những bà có tính hay nghi đoán rằng có lẽ lúc ướp thịt, hàng bún chả có thêm “một thứ gì” (mà thứ gì đó hình như là mỡ... cây); nhưng nhiều người không nghĩ như thế và cho rằng tất cả nghệ thuật làm cho chả thơm ngon là lúc đặt gấp chả lên lò than vậy.

Theo lời các bà này thì chảo nướng ở nhà phần nhiều hay nướng bằng than hồng quá thành ra mỡ ở trong gấp chả rõ mất cả xuống than, lắm khi lại bốc lên và làm cháy mất cả thịt bên ngoài, mà thịt ở bên trong có thể nhiều khi còn sống.

Những hàng bún chả rong không mấy khi làm thế: cái lò của họ nhỏ (thường là một hộp bánh quy bằng sắt tây) và chỉ có một chút than thôi.

Đặt mấy gấp chả lên, họ phe phẩy cái quạt cho than cháy vừa hồng, thành ra mỡ trong chả

không mất nhiều, và chả thì âm ỉ, vừa vặn, không bị cháy, bên ngoài se mặt mà bên trong vừa chín. Thành ra thơm như thế!

Chẳng biết bảo như vậy có đúng không?

Nhưng có một điều mà ai cũng nhận thấy rất rõ ràng là nước chấm của hàng bún chả được chế hóa một cách rất tài tình, đặc biệt. Bún chả nổi vị chính là nhờ đó: nước mắm không mặn, giấm pha rất vừa tầm, thêm một tí hạt tiêu và ớt vào, chấm bún và rau ăn cứ êm lừ đi thôi, không bao giờ xót mà cũng không bao giờ cứng.

Chính cái thứ nước chấm đó làm cho người ta nhớ bún chả vô cùng, đã ăn một bận không thể nào quên được. Hơn thế, có người lại còn ghiền nữa. Tôi vẫn nhớ đến tận bây giờ một bà cụ ở Nghệ, trước đây, vẫn ra cát hàng ở nhà tôi, mê bún chả lắm, hễ chuyến nào ra Hà Nội là y như phải ăn bún chả kỳ cho thỏa thích. Nghĩa là bất cứ nhà nào mời bà ta xơi cơm gà cá gỏi, bà cũng khước từ, chỉ toàn một ngày hai bữa bún chả - mà ăn cứ như thể là chan nước chấm...

Bún chả có tiếng ở Hà Nội bây giờ không có mấy, không phải vì làm kém, nhưng chính vì hàng nào cũng sản sản như nhau. Những hàng bún ở trên chợ Đồng Xuân ít khi vắng khách: các bà hàng phố, sau khi mua bán, thường vẫn ngồi ăn uống tự nhiên trên những tấm ghế dài, trước những cái lò nướng chả, khói bốc mù mịt và thơm phưng phức. Ai có tính ngượng nghịu, không dám ngồi thưởng thức miếng ngon Hà Nội ở những chỗ đông người, có thể tìm đến một cửa hàng bún chả có tiếng ở phố Gia Ngư - một hàng nhỏ nhỏ, xinh xinh, khá nổi tiếng và đông khách lắm.

Đây có lẽ là cửa hàng bún chả thứ nhất của Hà Nội, vì từ trước đến nay, bún chả chỉ gánh bán rong ở đường hay bán quán ở trong chợ mà thôi. Ngoài bún chả, nhà hàng này chỉ bán quà Việt Nam như bánh tôm, chả rán và thang, nên những người thèm nhớ quà đất nước lấy làm thú vị, hay năng lui tới - nhất là các bà, các cô xốt ruột thường ưa thưởng thức những quà gì mát, có giấm chua, có ớt và rất nhiều rau sống.

(Trích từ bài Quà Bún trong tập Miếng ngon Hà Nội)

Bún thang

"Màu sắc rất bạo" nhưng mùi vị lại rất thanh, ấy là bún thang.

Hình như bây giờ người ta bớt đi trứng muối và củ cải, bớt mất một màu đỏ và một màu trắng...

(Thu Tứ)

Thang lại cần ăn cho thật nóng rẫy lên. Bún chần kỹ đem ra từng bát rồi trứng tráng, giò thái chỉ, thịt gà băm với nấm hương, ruốc, tôm he, rau răm cũng băm nhỏ; giữa, một hai miếng trứng muối đỏ như hoa lựu: tất cả mọi thứ đó tạo thành một bức họa lập thể có những màu sắc rất bạo mà lại ưa nhìn, trông vui mà lại quý.

Quý, nhưng mà làm cho thang ngon, nhất định là phải nhờ ở nước dùng nấu cách nào cho thật ngọt, mà đừng béo quá, lúc chan vào bát bún nóng cứ bông rẫy lên. Lúc đó, một chút mắm tôm

cà cuống đem vào làm tăng vị của thang lên đến cái mức ăn ngon gần như “không thể nào chịu được”, nhất là thỉnh thoảng ta lại đem vào một miếng củ cải trắng nõn trắng nà, ngâm nước mắm tốt, nhai cứ ròn tan tách.

Trước kia, thang và cuốn là hai món ăn quý, chỉ dùng vào ngày giỗ chạp hay trong dịp Tết - vào hôm hóa vàng.

Nhưng bây giờ thì thang và cuốn đã được bình dân hóa, ngày nào cũng có bán ở các cửa hiệu ăn, ở chợ, ở các hàng “cơm tám giò chả” và bán cũng chẳng lấy gì làm đắt; tuy vậy, thang và cuốn cũng vẫn chưa được lấy gì làm phổ thông.

(Trích từ bài Quà Bún trong tập Miếng ngon Hà Nội)

Bún riêu v.v.

Mấy quà bún Vũ Bằng kể sau đây nói chung đàn bà thích ăn hơn đàn ông, không biết có phải vì nữ vốn "hào" rau hơn nam. Tuy có thể không đả đui quà, "nhưng không phải vì thế mà" ông Vũ không có lời nhận xét đích đáng...

(Thu Tứ)

Kể về quà bún, mà phổ thông hơn cả, là bún riêu. Thứ bún để dùng trong món quà này không phải là bún lá nhỏ sợi, mà cũng không phải là thứ bún “con bừa” để ăn cuốn, nhưng là một thứ bún to sợi hơn một chút chế tại vùng Mơ, Vẽ, không chương lên như bún khác.

Không nhiều, một bát bún riêu chỉ năm hào, một đồng thôi, nhưng không phải vì thế mà không đẹp mắt. Bún óng mượt; chan riêu nóng lên trên, lấp la lấp lánh màu gạch cua sắc tím điểm những chấm vàng kim nhũ li ti giữa vài cái dong cà chua hồng tái; rồi gia một tí mắm tôm vào, ăn với rau riếp non thái nhỏ như những sợi chỉ xanh...

Đó là một món quà cổ kính, có thể bảo là quê mùa được, nhưng tôi đổ ai trông thấy một mẹt bún riêu của người bán hàng dưng lên trong khói xanh nghi ngút mà lại không thấy thèm và bảo “quà Việt Nam rẻ, không cầu kỳ mà quả là ăn ngon ra dáng!”

Cũng làm với thứ bún to sợi đó, còn quà canh bún nữa, cũng nấu với cua đồng, nhưng thêm mấy món rau rút ăn mát mà làm tăng cái ngọt của chất cua đồng lên bội phần. Nhưng đây là một cái ngọt chất phác của đồng ruộng, một cái ngọt thật thanh, một cái ngọt khác hẳn với cái ngọt của bún bung hơi ngậy.

Ai thích ăn quà bún mà xao những mỡ lên thì nên ném món này; có bún mát, có nước dùng ngon, điểm mấy miếng đu đủ; dăm sợi dọc mùng, vài miếng sườn, nấu với cà chua và một chút nghệ óng ánh một màu vàng vương giả trông thật là vui mắt.

(Trích từ bài Quà Bún trong tập Miếng ngon Hà Nội)

Vũ Bằng: Tuyển 1 Thu Tứ

Tự ngôn cho Thương nhớ mười hai
Tháng giêng, mơ về trăng non rét ngọt
Bún ốc
Gỏi cá sống
Bánh cuốn
Bún chả
Xài một miếng khô

Vũ Bằng, tức là "miếng ngon Hà Nội" theo nghĩa hẹp và "thương nhớ mười hai... Hà Nội" theo nghĩa rộng hơn. Có phải ai cầm bút cũng khiến được cái bút hiệu của mình nó mang nghĩa nọ nghĩa kia thế đâu!

Trước tiên hãy xét cái nội dung hẹp. Nội dung ấy, trường hợp Vũ Bằng có thể miễn bàn ngay hẳn một nửa: miếng ngon gồm cả miếng ăn lẫn miếng uống, mà ông thì chỉ say sưa có miếng ăn thôi. Họa hoằn mới thấy ông nhắc rượu với trà, nhắc cách không lấy gì làm thiết tha. Lại chú, thường vẫn thi nhân phải uống và uống mới ra văn ra thơ, thế mà Vũ Bằng ăn và ăn và ăn lại cứ ra được tùy bút như thường! (Tuy trong khi dùng các món "sống trên đời", chẳng hạn, ông có nhấp thứ rượu sen Tây Hồ thơm ngào ngạt, nhưng rõ ràng ở ông ngay những khi có uống thì cái ăn vẫn át hẳn cái uống.)

"Ăn uống", Vũ Bằng chỉ mê cái nửa đầu. Rồi "ăn chơi", Vũ Bằng nói chung lại cũng chỉ mê cái nửa đầu. Chắc chắn có người thắc mắc: thế ông chả đắm ả "Phù Dung" nặng đến nỗi mãi mới "ơi vỉnh biệt" nàng được đây hay sao? Thì có, nhưng mối tình ấy bất quá là món nợ ông phải trả cho một lúc tuổi trẻ dại dột nông nổi đua đòi, chứ không phải cái gì ông đã chín chắn khôn ngoan rồi mà còn muốn theo đuổi. Chơi, ngoài hút còn có cô đầu, nhảy đầm, đánh cờ, đánh bài, trồng cây, nuôi chim, du lịch v.v., Vũ Bằng hình như hoàn toàn không "máu" bất cứ món nào. Ngay cái món "tươi mát" được liên tưởng đến luôn luôn trong những bài ký hay tùy bút của ông, nó hình như cũng chỉ tồn tại trong văn chương hơn là thực sự hiện hình ra thành những quan hệ lãng nhãng; về khoản ấy, Vũ Bằng rất có vẻ thích dùng "cơm nhà" hơn hẳn đi ăn "phở".

Cái ăn "lấy thơm lấy tho" ở một người nó to đến nỗi "đè" bẹp hết tất cả những cái khác, kể từ cái uống trở đi. Thế mà ngẫm kỹ nó lại còn to hơn thế nhiều nhiều nữa!

Bây giờ thử xét đến cái nghĩa thứ hai của từ "Vũ Bằng". Xa quê, rồi thương quê nhớ quê, ai mà chẳng. Nhưng mấy khi thấy ai thương nhớ quê mình mà đến nỗi khiến người khác quê với mình cũng bắt muốn thương muốn nhớ theo cái chỗ thực ra là xa lạ với họ! Thiết tưởng người chưa hề ở Hà Nội đọc sách Vũ Bằng, hẳn không khỏi có người chột thấy ước ao được ra thăm Hà Nội.

Đã đành phong cảnh và khí hậu Hà Nội nói riêng, đất Bắc nói chung, đẹp để thú vị hết sức, nhưng chắc chắn cái nhiệt tình kỳ lạ của tác giả *Thương nhớ mười hai* đối với cảnh ấy khí hậu ấy cũng đã góp phần đặc biệt quan trọng làm cho người đọc thấy... ngon lây. Ở hay, sao đang nói về những cái không ăn được mà lại nói "ngon"? có ai đang ăn cái gì đâu mà bảo ngon với chẳng ngon? Có đấy. Đâu phải chỉ những thứ chui xuống dạ dày mới là thức ăn. Con người ta ngoài dạ dày, còn có tâm hồn. Bất cứ cái gì bồi dưỡng được cho tâm hồn cũng đều là thức ăn. Vũ Bằng "đội" trời, "đạp" đất, "đãi" gió, "dầm" sương, "tắm" trăng, trông mây trắng nắng vàng, trông nước xanh mưa tím, ấy chính là ông đang "ăn" cho tâm hồn ông đấy! Sách *Thương*

nhớ... của ông, nếu muốn ta hoàn toàn có thể đặt cho nó cái tên thứ hai là *Miếng ngon Hà Nội khác!*

Ai chả có tâm hồn, nhất là nghệ sĩ. Nhưng về cái nhu cầu lấy chất bổ dưỡng cho tâm hồn thì chẳng ai giống ai. Có người lòng lúc nào cũng đầy ắp một thứ tâm sự nào đó, nên chả thiết "ăn uống" gì cả, mắt thấy tai nghe mũi ngửi vạn vật mà như không! Có người lòng có thể chứa nhiều nhưng bằm sinh lại hững hờ đối với mọi hiện tượng của sự sống, nên thấy đầy nghe đầy ngửi đầy mà không thu vào bao nhiêu, chỉ thỉnh thoảng nhấp tí nhấp tí!

Vũ Bằng không có tâm sự gì rắc rối, do đó rất dễ tập trung vào xung quanh. Đã thế, ông lại yêu sự sống cách cực kỳ sôi nổi. Yêu nồng nàn quá thì phải "ăn" ào ào mới thỏa, chứ uống nhâm nhi, chịu làm sao được!

Trở lại chuyện Vũ Bằng dường như không ham "chơi". Dĩ nhiên chơi vẫn có những cách "bỏ tâm", mà Vũ Bằng thực ra cũng có thích nhiều ít nhất một: là cách đi dạo phát phơ xem cảnh trời cảnh đất cảnh người. Đi như thế hoặc với bạn bè. Hoặc với một mình mình. Hoặc, được ông hiển nhiên lấy làm thú hơn cả, là với vợ, vợ chồng nhưng nha nhưng nhãng! Ấy đấy, mặc dù từng là một con nghiện oắt sà lai, một cái rác xã hội đáng đem vất ngay vào thùng rác, ông thực ra bản chất là một con người rất "chuẩn", rất lành mạnh: chịu khó làm việc, yêu đời sống gia đình, ưa chơi những lối hiền ơ là hiền...

Vũ Bằng không ngông tí nào, nhưng vẫn là nghệ sĩ tài hoa bậc nhất.

Văn chương ông lắm bài gọi cảm lạ lùng. Những bài ấy đều là bút ký. Phải rồi, có tâm hồn đặc biệt nhạy cảm như ông thì khi viết thứ văn thuận tiện cho việc tận diện tâm hồn mình hẳn phải viết hay hơn nhiều khi viết thứ văn... bịa chuyện chứ. Nội dung thì như đã nói ở trên, ngoại trừ một lần khi ông còn trẻ, lần ấy cảm xúc tùy thuộc loại khác nhưng cũng khá sâu đậm nên cũng hóa được thành văn đáng nhớ.

Ngoài ba quyển *Cai tức Phù Dung ơi vĩnh biệt*, *Miếng ngon Hà Nội* và *Thương nhớ mười hai*, Vũ Bằng còn để lại một số tác phẩm khác trong đó cũng có những bài hay. Chúng tôi định sẽ thực hiện một số trích tuyển. Sau đây là tuyển thứ nhất. (Như thường lệ, thứ tự tuyển và thứ tự bài chỉ là ngẫu nhiên, chứ không phải trước thì hay hơn.)

Tự ngôn cho *Thương nhớ mười hai*

Dĩ nhiên là Vũ Bằng có lơ đãng đi một chút: dù gỗ mục, tường cũng khó đập cho vỡ bằng một "cánh hoa", trừ khi là hoa giả, làm bằng sắt!

Ờ, nhưng mà có lẽ chính cái chi tiết không thể có thật ấy nó lại là một thứ bằng chứng về cái mức độ "không biết bao nhiêu" của nỗi nhớ quê trong Vũ Bằng. Khi người ta nhớ quá khứ đến mức nào đó thì người ta có còn thiết nghĩ đến bất cứ cái gì ở hiện tại nữa đâu: ví với von có không chính xác, cũng cứ mặc kệ.

Trong lời "tự ngôn" của *Thương nhớ mười hai*, ngoài cảm xúc dạt dào là phần chính, còn có chút lý luận, chút triết lý về sự yêu, sự nhớ. Vũ Bằng biết mình vì yêu quá, nhớ quá, mà sinh chủ quan, bất công; ông phân trần, nhưng ngay lập tức ông cho biết "tôi yêu mến luôn cả sự bất công đó" và "tôi cảm ơn sự bất công đã cho tôi nhìn thấy rõ lòng tôi yêu thương Hà Nội đến chừng nào, Hà Nội ạ!"

Tình cảm sâu sắc, sôi nổi thế, mà đem viết ra... "Thôi, bây giờ mặc cho ngòi bút đưa đi, đến đâu hay đó..." Còn đến đâu nữa, ngoài đến bên tùy bút!

Thoạt đầu ai cũng tưởng chẳng làm sao. Cùng là đất nước, đi đâu mà chẳng thế? Từ Bắc vào Trung, đâu đâu lại không có những con mắt nhìn vào những con mắt mà như gói ghém cả một trời thương; từ Trung vào Nam, chỗ nào mà lại chẳng có những miệng cười, không nói ra lời mà hàm súc biết bao duyên thầm?

Vậy mà không: 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 khẽ 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 tầng mục lỗ chỗ như tổ ong, tiết ra một thứ bụi vàng hanh hao, nhạt nhẽo (...)

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 mớn nhớ đi, nhớ từ 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, vải Vụ Bản, cá anh vũ Việt Trì, na Láng, bưởi Vạn Phúc, 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 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 cưới ngựa thò đi trong rừng có những cánh hoa đào rơi lả tả nơi vai áo... (...)

Hà Nội! Bắc Việt của một ngày xa xưa ời! Bây giờ liễu ở Hồ Gươm có còn xanh mơn mướt như hồi ta bước ra đi? Những trời sơn trúc, thạch lương ở Nghi Tàm có còn chứa phong quang như cũ? Núi Nùng ra sao? Hồ Tây thế nào? Con đường Bách Thảo thơm nức mùi lan tây, hàng đêm, ta vẫn cùng đi với người vợ bé nhỏ, bông con ở trên tay để đi đến thăm người bạn sống cô chích ở trong vườn "Bim Bịp" bây giờ ra thế nào? Trên con đường Phú Thọ, Yên Bái, Lao Kay các đồn điền cam quýt ở hai bên bờ sông Thao vẫn còn tốt tươi như cũ và các cô con gái ngăm ngăm da dâu có còn nắm lấy tay các khách du mà ví von ca hát không cho về? Ở trước cửa chợ Đồng Xuân, có còn chẳng những hàng nước chè tươi; ở chợ Hôm, những hàng phở gánh bán cho khách ăn đêm; và ở trên khắp các nẻo đường, những người đội thúng, cầm một chiếc đèn dầu ở tay, lạng lẽ đi trong đêm rao "giò, dầy"? (...)

Tôi cũng biết có sự bất công, khó tránh. Tôi yêu Hà Nội quá, tôi nhớ Bắc Việt nhiều nên bao nhiêu bao nhiêu cái đẹp, cái hay ở trước mắt, tôi thấy mất cả ý nghĩa đi. Có lẽ đó là một sự bất công to lớn, nhưng yêu, bao giờ mà lại chẳng bất công như thế?

Tôi yêu mến luôn cả sự bất công đó và trong mười hai tháng với mười hai cuộc đổi thay của tiết trời, mười hai sự rung động uyên chuyển của năm tháng, của chim muông, của sắc đẹp, của hoa lá, của thương yêu, tình tứ, tôi cảm ơn sự bất công đã cho tôi nhìn thấy rõ lòng tôi yêu thương Hà Nội đến chừng nào, Hà Nội ạ! (...)

Bây giờ, người xa cách Bắc Việt lâu ngày cũng vậy: ăn một tô hủ tíu thì nhớ đến phở Bắc "chính cống" ăn vào một buổi sáng rét căm căm; trông thấy cua bể thì lại nhớ bát canh cua đồng nấu với rau rút và khoai sọ; gặp một ngày bão rớt thì lòng lại buồn rười rượi, nhớ đến thu sơ với gió may, hoa vàng. Trời tháng ba, nhớ hội hè đình đám, con gái hát ví nghe thật là hay, đàn ông đánh vật xem mà sững mắt; tháng bảy, nhớ mưa Ngâu rả rích buồn như lòng người khuê phụ nhớ chồng; tháng tám, cũng thưởng bánh Trung Thu, cũng cộ đèn, nhưng lại nhớ trăng Cổ Ngư và thềm cái cảnh tượng bừng nhộn nhịp ở Hàng Gai, Hàng Đào, Hàng Mã...; tháng một nhớ đến gió ở Đọi Đẹp lúc tản cư, mặc áo trấn thủ ngoài khoác va-ơ đi như muốn bay lên trời mà miệng vẫn không ngớt ngâm bài Tây Tiến; tháng chạp nhớ những con đường ẩm ướt,

nhớ mưa phùn rét căm căm, hai vợ chồng lên Đông Hưng Viên ăn một bát "tam sà đại hội" khói bốc lên nghi ngút.

Mỗi tháng lại có những cái đẹp nào nùng riêng, những nỗi nhớ nhung riêng. Mỗi cảnh bày ra trước mắt mình lại nói lên những niềm thương yêu cũ, làm thế nào mà giữ mãi ở trong lòng cho được? (...)

Thôi, bây giờ mặc cho ngòi bút đưa đi, đến đâu hay đó... (TNMH)

Tháng giêng, mơ về trăng non rét ngọt

Có ai tả "mùa xuân Bắc Việt, mùa xuân của Hà Nội" như Vũ Bằng sau đây không?

Xuân bên ngoài đã kỳ diệu, xuân "bên trong" cũng chẳng kém:

"Lòng anh ám lạ ám lũng, tuy miệng chẳng nói ra nhưng trong lòng thì cảm như có không biết bao nhiêu là hoa mới nở, bướm ra giàng mở hội liên hoan (...) không cần uống rượu mạnh cũng nghe như lòng mình say sưa một cái gì đó có lẽ là sự sống!

Ấy đấy, cái mùa xuân thần thánh của tôi nó làm cho người ta muốn phát điên lên như thế đấy. Ngồi yên không chịu được. Nhựa sống ở trong người căng lên như máu căng lên trong lộc của loài nai, như mầm non của cây cối, nằm im mãi không chịu được, phải trỗi ra thành những cái lá nhỏ tí ti giờ tay vẫy những cặp uyên ương đứng cạnh!"

"Lá nhỏ tí ti" vẫy nhắc, rồi cặp nọ cặp kia đứng nhắc, dĩ nhiên "uyên" phải lập tức nhớ "ương". "Người chồng" nhớ "người vợ", đây không chỉ "mắt trong", "da thắm" đâu, mà còn cả "thân hình đều đặn, núng nính, nõn nường".

Trước xuân Hà Nội, cũng như bao nhiêu lần trước "miếng ngon Hà Nội", Vũ Bằng liên tưởng ngay đến... Cái "lòng say sưa sự sống" của một người, nó quả thực là toàn diện.

Mùa xuân của tôi mùa xuân Bắc Việt, mùa xuân của Hà Nội là mùa xuân có mưa riêu riêu, gió lành lạnh, có tiếng nhạn kêu trong đêm xanh, có tiếng trống chèo vọng lại từ những thôn xóm xa xa, có câu hát huê tình của cô gái đẹp như thơ mộng...

Người yêu cảnh, vào những lúc trời đất mang mang như vậy, khoác một cái áo lông, ngậm một ống điếu, mở cửa đi ra ngoài tự nhiên thấy một cái thú giang hồ êm ái như nhung và không cần uống rượu mạnh cũng nghe như lòng mình say sưa một cái gì đó có lẽ là sự sống!

Anh có thể đạp cỏ trên Hồ Gươm, dạo đến sâm sẫm tối ra ngồi ở Thủy Tạ nhìn các cô gái đẹp như tiên mặc áo nhung, áo len trăm màu ngàn sắc, in bóng hình xuống đáy nước lung linh; anh có thể vào một nhà hát thường vài khấu trống, "mở quả mút" phong bao cho các chị em, rồi uống với mỗi em một ly rượu "lấy may"; anh có thể đi vào một ngôi chùa khói nhang nghi ngút, đưa mắt nhìn xem có cô nào thực xinh thì quỳ ngay xuống bên cạnh cầu trời khấn Phật cho cô càng ngày càng đẹp và trong năm lấy được một người chồng xứng ý như... anh vậy.

Ấy đấy, cái mùa xuân thần thánh của tôi nó làm cho người ta muốn phát điên lên như thế đấy. Ngồi yên không chịu được. Nhựa sống ở trong người căng lên như máu căng lên trong lộc của loài nai, như mầm non của cây cối, nằm im mãi không chịu được, phải trỗi ra thành những cái lá nhỏ tí ti giờ tay vẫy những cặp uyên ương đứng cạnh (...)

Đẹp quá đi, mùa xuân ơi mùa xuân của Hà Nội thân yêu, của Bắc Việt thương mến. Nhưng tôi yêu mùa xuân nhất là vào khoảng sau ngày rằm tháng giêng, Tết hết mà chưa hết hẳn, đào hơi phai nhưng nhụy vẫn còn phong, cỏ không mướt xanh như cuối đông, đầu giêng, nhưng lại nức một mùi hương man mát.

Thường thường, vào khoảng đó trời đã hết nồm, mưa xuân bắt đầu thay thế cho mưa phùn, không còn làm cho nền trời đùng đục như màu thủy tinh mờ. Sáng dậy, nằm dài nhìn ra cửa sổ thấy những vệt xanh tươi hiện ở trên trời, mình cảm thấy rạo rục một niềm vui sáng sủa. Trên giàn hoa lý, vài con ong siêng năng đã bay đi kiếm nhị hoa. Chỉ độ tám chín giờ sáng, trên nền trời trong trong có những làn sáng hồng hồng rung động như cánh con ve sầu mới lột (...)

Bảo là nóng ư? Không. Bảo là rét ư? Không. Thời tiết lúc đó lạ kỳ lắm: rét vẫn còn vương trên ngọn xoan đào, nhưng đất ở ngoài vườn khô ráo, sạch bong, mịn màng như thể đất rừng Đà Lạt sau một đêm sương, và, qua những kẽ lá chòm cây, có những bông hoa nắng rung rinh trong bể nước.

Đêm xanh biêng biếc, tuy có mưa dây, nhưng nhìn lên thấy rõ từng cánh sếu bay. Về khuya, trời vẫn rét một cách tình tứ nên thơ; mặc dầu vẫn phải đắp chăn bông, nhưng ban ngày không cần phải mặc áo ấm như hồi cuối chạp (...)

Giản dị thay là cái đẹp của ngày xuân lúc đó! Ở trong nhà, cái đẹp không còn phải tạo bằng đèn nến sáng trưng, bằng mi môn quần màn, rục rờ bằng hoa lá tung bừng trong khói hương trầm nghi ngút, mà ở ngoài đường người ta cũng không còn bị chóa mắt hay say lòng vì những áo nhung trơn mướt, những giấy kính xòe cánh phượng bay hay những dải khăn "san" khéo biết lựa màu bay đùa trước gió như thể tơ trời vậy.

Không. Cái đẹp lúc này là cái đẹp thành thực, hồn nhiên, mộc mạc, cũng như người đàn bà, con gái đẹp không phải vì quần áo, vì son phấn, nhưng chính vì cái chất đẹp ở trong người tiết ra.

Từ mùa đông qua Tết cho đến hôm nay, quần áo giấu mất hết cả thân hình đều đặn, núng nính, nõn nường của người vợ bé nhỏ có đôi má đỏ hây hây mùi cốm giót. Hôm nay, chợt thấy đôi mắt trong hơn, làn da thắm hơn và đôi vai màu ngà hẳn qua tấm áo lụa trắng, người chồng cảm thấy như mới lại được gặp một cái gì đã cách biệt lâu lắm và tuy ngồi cách xa nhau mà tưởng như vợ mình thơm ngát mùi hoa cau (...) (TNMH)

Bún ốc

Cái quà bún ốc mà Vũ Bằng suýt soa đây nó không giống món bún ốc phổ biến bây giờ. Nhưng "cứ thử ngòi mà nghĩ", có phải ta thấy dùng ốc và bún lồi xưa rất có thể "thi vị" hơn hẳn lồi nay?

Một thứ quà mà "chỉ mới trông thấy người đàn bà gánh hàng đi qua" ông Vũ đã... rỏ nước dãi, rồi đến khi ăn xong, lại rỏ nước mắt!

Vẫn hay ông hết sức nhạy cảm đối với các "miếng ngon Hà Nội", nhưng không phải "miếng" nào cũng "lạ lùng đến như thế bao giờ" như cái miếng này đâu!

Nhưng mà đẹp mắt hơn và được nhiều người thèm hơn nữa, có lẽ là bún ốc. Đó là một thứ quà có thể bảo là đã đạt được tới cái đích nghệ thuật ăn ngon của người Hà Nội.

Ờ, ta cứ thử ngồi mà nghĩ thì có thứ quà gì lạ lạ lùng đến như thế bao giờ? Chỉ mới trông thấy người đàn bà gánh hàng đi qua trước mắt, ấy thế mà ta đã bắt thèm rồi, bao nhiêu thứ tuyền đều như muốn làm loạn, không ngớt tăng cường nước miếng của ta.

Nhất là khi người bán hàng đỡ gánh xuống, xếp những khoanh bún trắng to bằng đồng bạc lên trên cái mẹt đệm một tờ lá chuối xanh, thì có thể nói ta gần như không thể chờ đợi lâu hơn nữa, phải ăn ngay không có thì khổ lắm.

Ấy là vì cái món ốc lỏng bông trong bát giấm nó quyến rũ người ta một cách thi vị quá: ốc béo cứ mọng lên; bông lại đậm, loáng thoáng dăm nhát khế, vài cái dong cà chua ngầy ngầy; nhưng tất cả những thứ đó có thấm vào đâu với làn váng nổi lên trên liễn giấm óng a óng ánh vàng thắm như vóc nhiều...

Gắp một khoanh bún lên chấm vào nước bông, hay húp một tí bông đó rồi gắp một con ốc lên điểm vào, anh sẽ thấy rung mình một cách sảng khoái vì cái chất anh mới húp vừa thơm vừa ngầy, rơn rớt chua lại cay đáo để là cay.

Ân xong một mẹt bún như thế, nhiều khi chảy nước mắt ra, như khóc. Nhất là các bà các cô thì ngượng quá, nhưng có biết đâu rằng nhiều khi giọt lệ đó, có người lại còn thấy ý nghĩa hơn giọt lệ tình, mà ta vẫn thấy nhắc nhở trong những tiểu thuyết hạ giá ca tụng những mối tình đau ốm. (MNHN)

Gỏi cá sống

Cùng ăn cá sống mà cái cách ăn của ta khác cái cách ăn của người Nhật không biết bao nhiêu. Gỏi cá sống của ta dùng vô số thứ gia vị, còn *sushi* của họ thì chỉ mỗi tương cải xanh (*wasabi*) với gừng giấm. Sở dĩ bên gia thật nhiều vị nhiều mùi, bên lại thật ít như thế, ngoài chuyện quan niệm khác nhau về cái ngon, thiết tưởng có lẽ cũng có phần nào do cá nước ngọt nói chung tanh hơn cá biển...

Như lệ thường, Vũ Bằng trông món ngon thấy ngay người đẹp: "đĩa cá sống (...) để vào giữa cái "vườn hoa" xanh ngát (...) miếng cá trắng cứ nổi ra, trông vừa nục nục mà lại vừa khô ráo, gọi cho ta cảm tưởng như được nhìn thấy một người đẹp vừa tắm nước thang lan đi thơ thẩn trong một huê viên đầy mộng!"

Ở vị trí người chủ cái "huê viên đầy mộng" ấy, ông Vũ còn chọn lựa nào khác ngoài cầm ngay lấy đĩa mà gắp một cô Kiều trong trạng thái tự nhiên bỏ vào chén, gắp đủ mặt rau bỏ thêm vào cho cô làm áo xiêm, bẻ miếng bánh đa cho cô làm quạt, rưới giấm sâm sấp lên khắp mình mẩy cô, xong lùa tất cả vào... ông thần khẩu!

Làm thân con cá quả, cá chép, hay cá giếc, được "đi" cách tài tình như thế, chẳng cũng mát thân sao?

Không biết từ miền Trung vào đến đất Cà Mau, những ngày nóng bức, bà con có món ăn gì đặc biệt Việt Nam mà mát ruột không?

Ở Bắc, cứ vào khoảng hết xuân sang hè, tiết trời bắt đầu nóng nực, tôi thường hay nghĩ đến một món ăn xét ra cũng có nhiều thích thú: món gỏi cá sống - một món ăn đặc biệt, mà các gia đình cũ kỹ ở đây vẫn ưa dùng (...)

(...) ăn cái thứ gọi cá sống, điều đáng chú ý nhất là rau, mà rau không phải là chỉ có một hai thứ như ăn nộm hay vài bốn thứ như ăn chả; nhưng có đến mười thứ (...) Ngàn ấy thứ rau phải đủ, thứ nọ đỡ cho thứ kia thì gọi mới hoàn toàn.

Riêng nhìn những thứ rau đó rửa sạch, đặt vào khăn khô, vẩy thật kỹ cho ráo nước rồi bày vào trong những cái đĩa trắng bong, ta cũng đủ thích mắt và thấy mát rười rượi ở trong lòng. Nhưng cái mát đó chưa thấm vào đâu với cái mát lúc người nhà bưng đĩa cá sống lên để vào giữa cái "vườn hoa" xanh ngát đó: miếng cá trắng cứ nổi ra, trông vừa nục nạc mà lại vừa khô ráo, gọi cho ta cảm tưởng như được nhìn thấy một người đẹp vừa tắm nước thang lan đi thơ thẩn trong một huê viên đầy mộng (...)

(...) không phải bất cứ thứ cá nào cũng có thể dùng để ăn gọi cá đầu. Cá ăn gọi phải là cá quả hay là cá chép, đừng bé quá mà cũng đừng to quá, độ bằng bàn tay là vừa.

Cá đó làm xong, phải treo lên cho ráo nước rồi để lên trên thớt thật khô, mổ ra, lạng lấy miếng cá nạc, bỏ da đi. Giai đoạn thú vị nhất trong việc ăn gọi là bắt đầu từ lúc lấy giấy bản trắng như ngà thấm ráo nước ở trên mình từng con cá rồi lấy dao sắc thái cặp díp cá ra từng miếng, theo chiều ngang miếng cá.

Tôi đã từng được dự một bữa gọi sinh cầm của một vị quan già về hưu, ăn thật cầu kỳ mà thú. Cá riếc nhỏ bằng một ngón tay, mua về, đem thả bể một ngày một đêm, rồi vớt ra cho vào một cái thúng Giang Tây to vừa người ôm, đầy một thứ nước mưa trong vắt. Trên bàn ăn, các thứ rau và gia vị soạn sẵn đều vào đấy cả rồi, khách ngồi vừa ngắm cá bơi lội thung thảng trong thúng, vừa nhấm rượu.

Ở trước mặt mỗi vị, có một cái vớt bằng nửa bàn tay. Khách ăn lấy các thứ rau cho vào bát, cầm vớt xúc một con cá nhỏ bé đương bơi lên, rồi lấy giấy bản lau khô đi, đoạn, cứ nguyên con cá như thế cho vào miệng, ăn với rau sống, rưới một thứ tương đặc biệt (...)

Thường thường, cá sống ăn gọi, trước khi đem ra thưởng thức, thường được ướp vào một bát tỏi, gia một chút muối rang, một chút đường, hồ tiêu và vài thìa mỡ nước. Tất cả những thứ đó cùng với cá được trộn đều lên; độ nửa tiếng đồng hồ thì cho vào cá một chút muối diêm tán nhỏ, một chút nước giềng trộn đều; xong đâu đấy, để nghiêng cái bát cho nước chảy ra rồi lấy đũa đem cá bày trên đĩa.

Nhưng làm cho bữa gọi nổi vị, một phần lớn chính là nhờ cái thứ nước giấm mà người nội trợ đã để vào đó rất nhiều công phu (...) Lòng cá bỏ mật, ken, rửa sạch, băm nhỏ với gừng, tỏi, ớt rồi trộn với vài thìa lạc rang giã nhỏ, một thìa vừng trắng rang thơm cũng giã nhỏ, rồi cho một thìa bỗng rượu băm và một thìa mật mía. Tất cả những thứ đó xào cả lên cho đều tay với hai thìa mỡ nước, một thìa nước mắm và một nửa bát nước lạnh đun sôi (...)

Bánh cuốn

"Hồi còn tạm lánh ở một làng vắng vẻ khu ba, có những buổi sáng êm trời, tôi vẫn vọng phía Thanh Trì (...) nghĩ đến (...) thềm một hương yêu (...) tưởng tượng đến (...) người con gái bé nhỏ đứng ở dưới tàu tiêu đẹp một cách kín đáo và lạnh mạnh (...) Ngay từ lúc (vừa) trông thấy (...) đã thấy yêu ngay (...) muốn (...) chạm lấy môi (...) hôn yêu trong buổi trao duyên thứ nhất (...) chết thật! (...) đến thế là cùng (...) thoang thoảng như da thịt của một người đàn bà đẹp vừa gội đầu bằng nước nấu lá mùi (...) hoang mang tự hỏi không biết mùi thơm đó từ đâu ra, từ hương nước tắm hay từ da thịt?"

Vũ Bằng đang "thương nhớ" da diết một người tình ở Thanh Trì chăng? Thưa, không phải đâu. Ông Vũ đang thềm bánh cuốn Thanh Trì đấy!

"Miếng" nào thì cũng là "miếng trần gian", thế mà chỉ mình ông biết trông kia nghĩ nọ, nhỉ.

Có ai ở Hải Phòng, Nam Định, Thanh-Nghệ chẳng hạn, về Hà Nội, mà đã có lần được thưởng thức món bánh cuốn Thanh Trì ăn với đậu rán sốt, tất còn lâu lắm mới có thể quên được món quà đặc biệt Hà Nội đó.

Khắp các nẻo đường, người ta vẫn được thấy những người đàn bà mặc áo nâu dài, đội cái nón quà đó đi bán từ lúc trời vừa hừng sáng.

Cơ nghiệp của họ không có gì: một cái thúng đội đầu, trên có đựng một cái mẹt. Anh gọi, người bán hàng hạ thúng ở trên đầu xuống. Anh nhìn vào sẽ cũng chẳng thấy gì lạ hơn: một chai nước mắm, một chai giấm, một chén ớt, dăm cái chén, cái đĩa và mười đôi đũa.

Thế thôi. Nhưng thưởng-thức vài lần món bánh cuốn Thanh Trì rồi, anh sẽ thấy nhớ mãi món quà đó và nhớ từ cái dáng người bán hàng đội bánh nhớ đi, nhớ thứ nước chấm, nhớ cái cảm giác bánh trơn trôi nhẹ vào trong cổ... nhớ quá, nhớ khôn nguôi! (...)

Bánh cuốn Thanh Trì đặc biệt nhất ở chỗ tráng mỏng, hành mỡ thoa vào mướt mặt mà ném vào thì thanh nhẹ, mát rượi đi. Ở trong thúng, bánh được xếp thành lớp như kiểu bực thang, trên những lá chuối xanh trong màu ngọc thạch; sắc trắng của bánh nổi bật lên, nhưng nổi bật lên một cách hiền lành; và người ta tưởng tượng đến những người con gái bé nhỏ đứng ở dưới tàu tiêu đẹp một cách kín đáo và lành mạnh.

Ngay từ lúc trông thấy bàn tay người bán bánh bóc từng chiếc một, rồi cuộn lại một cách lơ là, bày ra trên những chiếc đĩa khiêm nhường, ta đã thấy yêu ngay những cái bánh óng ả, mềm mại đó rồi. Có khi đương cầm đũa, ta muốn bỏ ngay ra để lấy ngón tay nhón từng chiếc bánh đưa lên cho khẽ chạm lấy môi ta như kiểu một cái hôn yêu trong buổi trao duyên thứ nhất (...)

(...) nhiều người ăn bánh chuyên chú nhất về nước chấm (...) Đương ăn ngon, mà gần hết, thiếu đi mất một tí nước mắm, phải pha lấy ở nhà, có thể là coi như là hồng một bữa quà. Nhà pha lấy, không tài nào được, dù là đã pha một chút nước sôi và đường vào nước mắm rồi; nước mắm đó thể nào cũng có một cái gì ngang, hoặc mặn quá, hoặc chua quá, cứng quá hay có khi nhạt quá.

Để làm nổi hẳn vị của nước chấm lên, người hành bánh thường gia thêm vào chai nước chấm một hai con cà cuống băm nhỏ, nó đem đến cho ta một cái thú đậm đà hơn là cái thú cà cuống nước bán từng ve nhỏ ở các hiệu bán đồ nấu phố Hàng Đường (...)

(...) ăn bánh cuốn Thanh Trì, không gì trác tuyệt hơn là điếm vào mấy miếng đậu thật nóng, rán thật phồng, trông óng ả óng ánh như kim nhũ (...) trong cái giòn của vỏ đậu lại có cái mềm của lòng đậu thành thử lúc nhai, cái nóng hòa hợp với cái mát, cái giòn hòa hợp với cái mềm, tạo thành một cái gì vừa dẻo, tiết tấu như bản nhạc nhè nhẹ, trầm trầm (...)

Ở nhà, mỗi lúc đâu đã có cái thú tự nhiên như vậy? Mình lại thấy bất thương cho những ông khệnh khạng, ăn một miếng giữ gìn một miếng, chỉ sợ ngồi ở "đầu đường xó chợ" thì "nhĩ mục quan chiêm".

(...) tôi thường nhớ lại một quãng thời gian đã qua rồi, khoảng ba mươi năm, ba mươi sáu năm nay. Cứ vào khoảng hai ba giờ chiều, có một bà cụ đội một thúng bánh cuốn nhân thịt đến bán cho những nhà ăn quen ở phố tôi (...) Bà cụ ấy già lắm, lưng lại còng, đội thúng bánh đi

bán, trông lại càng càng quá (...) Bây giờ, mỗi khi ngồi thưởng thức thứ bánh cuốn Ninh Thịnh, nhai nhẹ rồi ngồi mà suy nghĩ, tôi lại tưởng thấy lại ở đầu lưỡi cái dư vị bánh cuốn cụ Còng ăn cứ êm lừ: nhân làm thanh cảnh, mà lại chấm với nước mắm ô long hảo hạng, chết thật! ngon đến thế là cùng...

Tức một nỗi là cái ngon đó nó thoang thoảng như da thịt của một người đàn bà đẹp vừa gội đầu bằng nước nấu lá mùi; người ta hoang mang tự hỏi không biết mùi thơm đó từ đâu ra, từ hương nước tắm hay từ da thịt? Hương đó thoảng qua, rồi mất đi, rồi hiện lại, không ai còn biết lấy gì làm chuẩn đích để níu cái hương đó lại và phân tách xem sao. Cũng thế, hương vị thứ bánh cuốn cụ Còng cũng thoang thoảng như vậy, không thể lấy riêng một món nào để làm tiêu chuẩn cho sự ngon lành.

Có lẽ tất cả bánh, nước chấm và nhân cùng hòa hợp lại mà tạo ra một cái ngon "toàn diện" (...) (MNHN)

Bún chả

"Ăn một miếng (...) nhớ đến một năm!"

Tri kỷ nhau thế, nói làm chi chỉ từ cuối phố đến giữa phố, tưởng những gắp chả đang lên lò sần sàng để mùi thơm "quái ác", "huyền ảo" của chúng bay khắp phố cổ tìm cho được... Lỗ mũi Vũ Bằng.

Cái mùi kỳ lạ ấy bắt gặp ông ở nhà ông thì tiện, còn không nó đành dẫn ông vào nhà bạn hữu gần nhất kéo "phải đợi lâu hơn một chút (ông) không thể nào chịu được".

Người bán hàng xếp những lá bún óng nuốt vào trong một cái mẹt con trên trải một mảnh lá chuối xanh non, rồi gắp rau vào đó. Mấy cái rau xà-lách, vài ngọn thơm, mấy cánh mùi: chỉ có thể thôi, nhưng lạ một điều là chưa đụng đến đĩa, ta đã thấy thèm rồi, thèm quá, tưởng chừng như phải đợi lâu hơn một chút, không thể nào chịu được.

Ấy chính là vì trong khi ta ngồi nhìn người bán hàng gắp rau xanh óng óng để xen vào những lá bún trắng tinh thì mùi thơm của chả nướng đã cảm dỗ khứu giác của ta mất rồi! Cái mùi quái lạ thay, nó tỏa ra trong không khí sao mà bay đi xa đến thế! (...) cứ hồ người thấy mùi thơm của chả quạt ngoài đường hay trông thấy mẹt bún óng mềm, giữa có một chén nước mắm trong đựng mười miếng chả thì ta vẫn cứ thấy còn thèm và đôi khi, không nhìn được, phải tạt vào nhà bạn hữu nào gần đó bảo làm ngay một mẹt ăn chơi cho thỏa.

Bún thì nhỏ sợi mà trắng, rau rửa sạch trông cứ mát lì đi, chấm nước mắm thật ngon, rắc một chút hạt tiêu và điểm dấm ba nhát ớt, tất cả mấy thứ đó nổi hẳn vị lên nếu ta biết cách ăn điểm vào cho thật đúng lúc những miếng chả nướng vừa vặn một cách thần tình.

Có hai thứ chả: băm và miếng. Muốn ăn riêng một thứ cũng được, nhưng ăn cả hai thứ chả trong một chén nước mắm, ta dễ thấy được hoàn toàn vị thơm ngon, nhất là thứ chả băm mềm "đi" với thứ chả miếng sậm sệt tạo thành một sự nhịp nhàng cho khẩu cái, ngò ngộ, mà dùng có nhiều hơn một tí cũng không thấy nản (...)

(...) nước chấm của hàng bún chả được chế hóa một cách rất tài tình, đặc biệt. Bún chả nổi vị chính là nhờ đó: nước mắm không mặn, giấm pha rất vừa tầm, thêm một tí hạt tiêu và ớt vào, chấm bún và rau ăn cứ êm lừ đi thôi, không bao giờ xóc mà cũng không bao giờ cứng. (MNHN)

Xài một miếng khô

Nhắc Vũ Bằng, ta nghĩ ngay đến "miếng ngon Hà Nội". Nhưng ông Vũ là người đi nhiều, ăn rộng, ông cũng sành cả "món lạ miền Nam" đấy.

Món ăn miền Nam, có nhiều món lạ "thật", có nhiều món chỉ lạ đối với "người lạ" như Vũ Bằng. Lại có những món chính Vũ Bằng vốn cũng không lạ gì hết, mà vẫn thấy lạ do nơi cách ăn. Như món "khô tôm". Tôm khô, không biết người Bắc năm thì mười họa dùng để "đưa cay" thì dùng thế nào, chứ trong Nam tôm khô "khóc đưng khóc ngời" đòi cho được củ kiệu với la-de. Nhai kỹ miếng tôm-khô-củ-kiệu rồi dô một hơi la-de, ngon... quên chết!

Còn món "cá mắm khô" không biết ngoài ấy dùng ra sao, mà Vũ Bằng vào Sài Gòn thấy "người ta ăn khô" lạ mắt quá, tả thành mấy câu linh động...

Khô không phải chỉ là một hình dung từ, mà còn là một danh từ; khô là một biến thể chứ không phải là một trạng thái; khô là một thực tế chứ không phải là một phương pháp.

Không có một người nào trong chúng ta đi dạo trên những vỉa hè thành phố Sài Gòn lại không từng thấy những ông mặt nghiêm nghiêm như suy nghĩ rất lung về thể 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 bắt chợt nêu ra, chứ thực ra khô không phải là một món ăn, nhưng là cả một hệ thống phi nhiêu, 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 từ 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 nhức đầu, buồn nôn, ở đây, đã thành ra một món ăn rất phổ thông, không đắt tiền lắm, nhưng được thưởng thức 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 mặng; kèm vào đó, một hòn đá và một cái hỏa lò nhỏ bằng đất hay bằng một hộp "bít-quy" trên có một cái "mành". Khách qua đường lên con 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 hồi gì hết.

Ấy đấy, trước kia, dưới mắt tôi, người ta ăn khô như thế đấy. (Món lạ miền Nam)

Phở bò, món quà căn bản

Mùa thu năm 2010, cả nước, phở nào ở đâu ngon nhất?

Có lẽ phở Hòa trên đường Pasteur ở Sài Gòn.(1) Nó vốn thuộc dòng phở Nam nhưng nay đã thu vào một nét quan trọng của dòng phở Bắc là thịt tái băm.(2) "Phở thống nhất" thiết nghĩ là một đỉnh cao trong nghệ thuật nấu phở, không biết hai "vua ăn phở" Vũ Bằng, Nguyễn Tuân nếu dùng thử liệu sẽ cảm thấy thế nào.

Than ôi, đỉnh thì cao nhưng hình như cô đơn lắm. Đứng trên cao dõi mắt nhìn quanh, thấy lo quá cho tiền đồ của "món quà căn bản" Việt Nam...

(Thu Tứ)

(1) Dân tộc Việt Nam còn biết bao người đáng được vinh danh, thế mà một con đường lớn gần trung tâm thành phố lớn nhất nước lại mang tên một ông Tây! Lại không khỏi nghĩ đến sức mạnh của đồng phật-lãng (đơn vị tiền tệ Pháp) (xem lời bàn bài Không Quý Lạ Khách của Trần Văn Khê).

(2) Về hai dòng phở vừa nói, xin xem bài Lo Cho Đồi Phở của TT.

Sao lại là quà căn bản?

Vâng, chính thế: người ta có thể nói rằng người Việt Nam có thể không ăn bánh bao, bánh bèo, có thể không ăn mằn thắn hay mì, có thể không ăn xôi lúa, nhưng chắc chắn là ai cũng đã từng ăn phở.

Rẻ lắm. Theo giá trị của đồng bạc bây giờ, năm đồng một bát phở, mà ba đồng cũng được một bát phở, ngon như thường.

Vì thế, từ cô bán hàng trong một cửa hiệu buôn cho đến một ông công chức, từ một bà mệnh phụ nhà có cửa võng sơn son thiếp vàng, đến một người thợ vất vả mũi không đủ nuôi miệng, ai cũng ăn bát phở. Ngon miệng thì ăn hai, riêng tôi thì tôi đã từng thấy có người điếm tâm buổi sáng tới ba bát liền, mỗi bát tám đồng, vị chi hai mươi bốn, hai mươi năm đồng bạc.

Thật thế, phở đối với một hạng người, không còn là một món ăn nữa, nhưng là một thứ nghiện, như nghiện thuốc lào, thuốc lá, trà tươi, thuốc phiện.

Ngay từ ở đằng xa, mùi phở cũng đã có một sức huyền bí quyến rũ ta như mây khói chùa Hương đẩy bước chân ta, thúc bách ta phải trèo lên đỉnh núi để vào chùa trong rồi lại ra chùa ngoài. Ta tiến lại gần một cửa hàng bán phở: thật là cả một bài trí nên thơ.

Qua lần cửa kính, ta đã thấy gì? Một bó hành hoa xanh như lá mạ, dăm quả ớt đỏ buộc vào một cái dây, vài miếng thịt bò tươi và mềm, chín có, tái có, sụn có, mỡ gầu có, vè cũng có...

Người bán hàng đứng thái bánh, thái thịt luôn tay, thỉnh thoảng lại mở nắp một cái thùng sắt ra để lấy nước dùng chan vào bát. Một làn khói tỏa ra khắp gian hàng, bao phủ những người ngồi ăn ở chung quanh trong một làn sương mỏng, mờ mờ như một bức tranh Tàu vẽ những ông tiên ngồi đánh cờ ở trong rừng mùa thu.

Trông mà thèm quá! Nhất là về mùa rét, có gió bắc thổi hiu hiu, mà thấy người ta ăn phở như thế, thì chính mình đứng ở ngoài cũng thấy ấm áp ngon lành. Có ai lại đừng vào ăn cho được...

Ấy vậy mà người sành ăn phở, người ăn phở kỹ càng không thể dễ tính, nhất tề bước vào một cửa hiệu thứ nhất nào để mà ăn liều ăn lĩnh.

Bởi vì những người sành ăn đó, thường không tin gì cho lắm ở những hàng phở mở cửa hàng. Người ta bảo rằng phần nhiều những hàng phở mở hiệu như thế, nước dùng không được ngọt, hoặc có ngọt thì lại là cái ngọt của mì chính, chứ không phải là cái ngọt của xương bò; ấy là chưa nói rằng lại còn cửa hiệu phở quá vụng về muốn có nước dùng ngọt lại cho đường vào nữa. Ăn phải một bát phở như thế, không những tiếc tiền, mà lại còn thấy phí phạm cả cái công ăn, đến sinh ra lợm giọng, bực mình là khác.

Vì thế, người ăn phở muốn cho thật đúng cung cách, phải thăm dò, phải điều tra, phải thí nghiệm kỹ càng rồi mới ăn, mà một khi đã chịu giọng rồi, ta có thể tin chắc rằng người đó sẽ là một người khách trung thành, cũng như một người đàn ông nghệ sĩ trung thành với hơi hướng của một người yêu, cũng như một người chồng mê vợ vì người vợ đã có tài làm một hai món khéo, ăn vào hợp giọng.

*

Chính vì lẽ đó, chúng ta đã từng thấy có những người vất vả vì ăn phở. Trước kia, còn thái bình, ta đã từng thấy có buổi sáng, hàng trăm người chen chúc khổ sở vào cái ngõ con bề ngang không quá một thước ở phố Hàng Khay, bên cạnh nhà Bát-Si-Nha hay xuống tận đằng sau chợ Hôm, trong một cái quán lá tồi tàn để thường thức cho kỳ được một hay hai bát phở mới yên tâm.

Thời đó, nổi tiếng có anh phở Sứt, sáng lập ra món phở giò (lấy thịt bò cuộn lại như cái dăm-bông rồi thái mỏng từng khoanh nhỏ điểm vào với thịt). Phở Nhà Thương Phủ Doãn ăn được nhưng nước hơi nhạt; phở Đông Mỹ ở Phố Mới ăn êm, nhưng tẩy gừng hơi quá tay; phở Cống Vọng, kéo xe, ngon, nhưng nước dùng hơi hôi; phở Mũ Đỏ ở đằng sau miếu Chợ Hôm vô thường vô phạt, ăn khá, nhưng chưa có gì quyến rũ.

Còn một anh phở nữa là anh phở Tàu Bay lúc đó cũng nổi tiếng lắm; sáng sáng, người ta đứng đầy cả ra ở ngã ba đầu Hàm Long, xé cửa sổ Hưu bổng để mà tranh nhau ăn, như thể lúc mới hồi cư, người ta tranh nhau đứng lính "bông" sữa, "bông" vải vậy. Thịt mềm, nước cũng đã ngọt, nhưng thật ra thì chưa có thể gọi là trác tuyệt.

Phải đợi đến lúc hồi cư về, ta mới thấy phong trào phở tiến nhanh và tiến mạnh như thế nào. Họa hoàn về phía Chợ Đuôi mới thấy một hai hàng phở xe. Còn thì là phở gánh và phở hiệu.

Một gian nhà đồ cặng một cái bặt, bắc vài cái ghế; một cổng đình chắn một tấm phen tre; một cái ngõ, che mấy tấm tôn và kê một hai tấm ghế dài: thế là đã thành ra một cửa hàng rồi, ngồi ăn được, mà rất có thể lại ngon lành là khác.

Bởi vì ta phải biết rằng, người đi ăn phở - nói cho thật đúng nghĩa ăn phở - không kỳ quẩn lắm đến sự bài trí của chỗ ăn, cũng như người ăn thuốc phiện, nghiện tiêm, không cứ gì phải nằm hút ở một chỗ sang trọng có dọc đẹp, đèn pha-lê và tiêm móc làm bằng bạc.

Nếu ta đã từng thấy có những người giàu có, nghiện thuốc phiện, chui vào những căn gác bán thiu, hôi hám để ăn thuốc mới thấy "đã thèm", thì ta lại cũng thấy biết bao nhiêu người sang trọng lần mò tới chỗ rất tồi tàn, để ăn cho được một hai bát phở.

Đó là do người ăn phở sành, hầu hết, chỉ chú tâm đến cái điểm chính là phở mà thôi, chứ không quan tâm đến ngoại cảnh làm gì. Điều cần thiết là bánh mỏng và dẻo, thịt mềm, và nhất là nước dùng phải ngọt, ngọt kiểu chân thật, nghĩa là ngọt vì nhiều xương, tẩy vừa vụn không

nồng, mà lại tra vừa mắm muối, không mặn quá mà không nhạt quá.

Đạt được mấy điểm đó tức là phở ăn được đấy.

Vào khoảng 1948-1949, phở Phú Xuân ở phố Ri-xô ăn được; đồng thời có phở Đông Mỹ, phở Tứ, phở Tư, phở Tàu Bay (bây giờ đã dọn thành cửa hiệu) và một ít hàng nữa mà ta không kể hết. Nhưng phở nào hình như cũng chỉ có một thời. Vì thế, nhiều hiệu và nhiều gánh phở có tiếng bây giờ nằm ngủ ở trên danh vọng. Người ta nghiệm thấy điều này: phần nhiều hàng phở lúc còn gánh thì ngon, mà dọn ra thành ra cửa hàng rồi thì kém.

Có phải đó là vì chênh mảng trong sự cố gắng, hay là vì thành kiến của người ăn?

Duy ta có thể chắc chắn được điểm này là một hàng phở đương làm ngon mà sút kém đi thì chỉ trong một tuần lễ, nửa tháng, cả Hà Nội đều biết rõ; trái lại, mới có một hàng phở nào làm ăn được thì cũng chỉ dăm bữa, mười ngày là cả Hà Nội cũng đổ xô ngay đến để mà "ném thừ", không cần phải quảng cáo lên nhật báo lấy một dòng!

Ấu đó cũng là một điểm đặc biệt trong thương trường vậy.

Nhiều người cho rằng sở dĩ thế ấy là vì môn phở đứng cao hơn mọi sự lừa bịp của thời này; phở ngon là ngon, chứ không thể lừa dối người ta được.

Mà lừa dối làm sao?

Một người làm, nhưng không thể một nghìn người làm được. Người ta ăn phở có phải là tiêu hóa rồi mà thôi đâu? Không.

Cũng như đọc một áng văn hay, gấp sách lại mà còn dư âm phảng phất, còn suy nghĩ, còn trầm mặc, người ta ăn phở xong cũng dần đo ngẫm nghĩ, rồi có khi đem thảo luận với anh em, nhất là các ông công chức và các tay thương gia rồi thì giờ thì lại luận bàn kỹ lắm.

Thì ra phở không những là một món ăn, một sự thích thú cho khứu giác, nhưng còn là cả một vấn đề: vấn đề ăn phở, vấn đề làm phở.

Muốn thấu triệt hai phương diện của vấn đề, chúng ta cần phải bỏ mấy tiếng đồng hồ lên trước cửa trường Hàng Than để quan sát một hàng phở nổi danh nhất bây giờ: phở Tráng - mà có người yêu mến quá mực đã gọi (chẳng biết đùa hay thực?) là "Vua phở 1952".

Tráng là tên ông "Vua phở" này. Nhưng người ta không gọi anh bằng tên, cũng như người ta ít khi gọi những hàng phở ngon bằng tên của người bán, mà gọi bằng tên phố người hàng phở đứng bán (như phở Tráng thì gọi là phở Hàng Than, phở Sút thì gọi là phở Hàng Khay), hoặc gọi bằng sước hiệu (như phở Lùn, phở Cụt, phở Mũ Đỏ) hoặc gọi bằng đặc điểm nào đó của cái cửa hàng (phở xe đầu Hàng Cá), hoặc gọi bằng tên tự (như phở Đông Mỹ, phở Tân Tân, Phú Xuân) và có khi lại gọi bằng một phủ hiệu (như phở Tàu Bay, Tàu Bò)...

Vậy thì ông vua ấy tên là Tráng, nhưng người ta vẫn gọi là phở Hàng Than.

Hình thù, vóc vạc của anh ta trông thật nản. Người gầy, môi hơi thười, mắt thì lơ lơ như người chết rồi. Bất cứ lúc nào, nhìn thấy anh, ông cũng cảm giác đó là một người vừa mới thắng đồng, đương sống trong một thế giới u minh; thêm vào đó, lại bịt ở trên đầu một cái mũ-soa trắng, trông mới lại càng... "thiếu số".

Người đầu mà lại “lỳ sỳ” đến thế là cùng! Hàng năm bảy chục người, hàng tám chín chục người đứng vòng lấy gánh hàng của anh ta, chật cả một cái hè đường để mua ăn, để “đòi” ăn - phải, họ đòi ăn thật - mà anh ta cứ làm như thể không trông thấy gì, không nghe thấy gì.

Anh ta cứ thản nhiên thái thịt, dốc nước mắm, rưới nước dùng - ai đợi lâu, mặc; ai phát bần lên, mặc; mà ai chửi, anh ta cũng mặc.

Đi ô-tô đến ăn cũng thế; mặc áo vải đến ăn cũng thế; các bà các cô đẹp đáu để đến ăn cũng thế. Anh ta không đặc biệt riêng với ai - kể cũng dân chủ đấy! - nhưng có nhiều bà tức vì anh ta không nịnh đầm.

Ghét quá. Thế thì thuê một cái nhà rộng, mượn thêm người làm có phải lợi không? Hay là điều đình với xưởng củi người ta để cho một gian, bày mấy cái bàn, cái ghế, có người trông nom, tính tiền cẩn thận có phải không mát mát không?

Mặc cho ông cứ nói, anh phở Tráng không trả lời - nhất là không bao giờ cười.

Trông mà lộn ruột, muốn tát cho một cái. Chết một nỗi ghét người thì thế, nhưng đến cái phở của anh ta muốn ghét, không tài nào ghét được.

Có ai chen chúc vất vả, hò hét đứt hơi được một bát phở của anh, mà lại chưa ăn ngay, còn dừng lại một phút để ngắm nghía, phân tách bát phở đó ra thế nào không?

Thật là kỳ lạ! Bánh phở không trắng và dẻo hơn, thịt thì cũng chẳng nhiều, nhưng mà làm sao ngon lạ ngon lùng đến thế? Chưa ăn đã biết là ngon rồi.

Cứ nhìn bát phở không thôi, cũng thú. Một nhúm bánh phở; một ít hành hoa thái nhỏ, điểm mấy ngọn rau thơm xanh biêng biếc; mấy nhát gừng màu vàng thái mỏng như tơ; mấy miếng ớt mỏng vừa đỏ màu hoa hiên vừa đỏ sẫm như hoa lựu... ba bốn thứ màu sắc đó cho ta cái cảm giác được ngắm một bức họa lập thể của một họa sĩ trong phái văn nghệ tiền tiến dùng màu sắc hơi lố lỉnh, hơi bạo quá, nhưng mà đẹp mắt.

Trên tất cả mấy thứ đó, người bán hàng bây giờ mới thái thịt bò từng miếng bày lên.

Đến đây thì Tráng vẫn không nói năng gì, nhưng tỏ ra biết chiều ý khách hàng một cách đáng yêu.

Ông muốn sơ chỗ thịt nào cũng có: vè, sụn, nạm, mỡ gầu, mỡ tật, vừa mỡ vừa nạc, vừa nạm vừa sụn, thứ gì anh ta cũng chọn cho kỳ được vừa ý ông - miễn là ông đến sơ phở đừng muộn quá.

Ăn phở chín thì như thế là xong, chỉ còn phải lấy nước dùng và rắc một chút hạt tiêu, hay vắt mấy giọt chanh (nếu không là tỳ giấm).

Nếu ông lại thích vừa tái vừa chín thì trước khi rưới nước dùng, anh Tráng vốc một ít thịt tái đã thái sẵn để ở trong một cái bát ô-tô, bày lên trên cùng rồi mới rưới nước dùng sau.

Thế là “bài thơ phở” viết xong rồi đấy, mời ông cầm đũa. Húp một tý nước thôi, đừng nhiều nhé! Ông đã thấy tỉnh người rồi phải không?

Nước dùng nóng lấm đậy, nóng bỏng rẫy lên, nhưng ăn phở có như thế mới ngon. Thịt thì mềm, bánh thì dẻo, thỉnh thoảng lại thấy cay cái cay của gừng, cay cái cay của hạt tiêu, cay cái cay của ớt; thỉnh thoảng lại thấy thơm nhẹ cái thơm của hành hoa, thơm hăng hắc cái thơm của rau thơm, thơm dịu dịu cái thơm của thịt bò tươi và mềm... rồi thì hòa hợp tất cả những vị đó lại, nước dùng ngọt cứ lừ đi, ngọt một cách hiền lành, êm dịu, ngọt một cách thành thực, thiên nhiên, không có chất gì là hóa học... không, ông phải thú nhận với tôi đi: “Có phải ăn một bát phở như thế thì khoan khoái quá, phải không?”

Quả vậy, ăn một bát phở như thế, phải nói rằng có thể “lâm ly” hơn là nghe thấy một câu nói hữu tình của người yêu, ăn một bát phở như thế, thú có thể ví như sau một thời gian xa cách, được ngã vào trong tay một người vợ đẹp mà lại đa tình vậy!

Ý hẳn cũng có người cảm giác như tôi, cho nên biết bao nhiêu bận đứng chờ làm phở, tôi đã thấy những người đàn bà, đàn ông, người già, trẻ con, bưng lấy bát phở mà đôi mắt sáng ngời lên. Người ta chờ lâu thì bực thật đấy, nhưng cũng vẫn cứ chờ cho được, tuồng như đã đến mà không được ăn thì chính mình lại phải tội với mình, vì đã đánh lừa thần khẩu - hay nói một cách khác, đến đấy mà không cố ăn cho kỳ được thì rồi sẽ hối hận như một người tình đã để lỡ cơ hội chiếm người yêu...

Nhưng mà dù thiết tha đến bực nào, ông cũng rất có thể một hôm nào đó bị ra về mà không được ăn - dù một bát thôi. Ấy là vì chỉ độ chín giờ, chín rưỡi thì thường là phở Hàng Than đã hết.

Cho nên những người thật nghiện phở thường vẫn rủ nhau đi ăn thật sớm. Theo lời họ nói lại, muốn thưởng thức hoàn toàn hương vị phở Hàng Than, cần phải dậy đi ăn từ sáu giờ, vào lúc trời chưa sáng hẳn. Lúc đó, trời mờ mờ chưa rõ mặt người, phố xá hơ hoàn mới có dăm ba người qua lại. Anh đi ăn sẽ thấy một cái thú khác lạ nữa là ăn ngon trong tịch mịch, ăn ngon trong không khí trong lành.

Khách chưa có ai, anh muốn ăn kiểu gì, muốn soi chỗ thịt nào, muốn dùng nước thịt bò tươi rưới lên bánh, muốn có mỡ tạt, mỡ gầu, muốn nước trong hay béo, tha hồ mà hạch! Anh được như ý và anh sẽ vừa ăn vừa nhìn thấy thanh củi tạ ở trong lò kêu lách tách và bắn ra ngoài trời sắc sủa những hoa lửa vi ti màu đỏ tươi.

*

Dù sao, ta cũng phải nhận rằng đến vấn đề ăn phở thì người Việt Nam quả là khó tính lạ lùng.

Một người bạn đã từng ném đủ hương vị của tất cả những hàng phở danh tiếng ở Hà Thành khoảng ba mươi năm trở lại đây, một hôm, cho tôi biết rằng: “Đến cái năm 1952 này, phở hình như đã tiến tới chỗ tuyệt đích của nó rồi, cũng như một bản nhạc tuyệt kỹ... không chèn vào đâu được, nghĩa là không thể thêm một món gì hay giảm một món gì.”

Theo anh ta thì phở mà cho ma-gi vào thì rất hỏng mà quấy “lạp chiếu chương” vào cũng lại dở vô cùng. Phải là hoàn toàn gia vị Việt Nam mới được: hồ tiêu bắc, chanh, ớt, hành hoa, rau thơm hay là một tí mùi, thế thôi, ngoại giả cấm hết, không có thì là tặc đấy!

Có người kể chuyện rằng trước đây mười lăm, hai mươi năm, đã có một hàng phở ở phố Mới tìm lối cải cách phở, cũng như Năm Châu, Phùng Há dạo nào cải cách cải lương Nam kỳ, tung ra sân khấu những bản “Đe đơ dà múa”. Họ cho mà dầu và đậu phụ vào phở, nhưng cố nhiên

là thất bại.

Sau, còn có người làm phở cho cà-rốt thái nhỏ, hay làm phở ăn đệm với đu đủ ngâm giấm hoặc là cần tây, nhưng thầy thầy đều hồng hét vì cái bản nhạc soạn bữa bãi như thế, nó không... êm giọng chút nào.

Một chú khách ở chợ Hôm, chuyên về lối “phở nhừ”, bánh thì thái to, thịt thì thái con cò cỡ hăm chín, nước cho húng liu, một dạo cũng đã làm cho người ta nói tới; song những người sành phở chỉ dùng một vài lần thôi, vì không những đã không có vị phở, thịt ăn lại bã, mà nước thì đục mà ngấy quá.

Một hàng phở ngon là một hàng phở ăn một bát, lại muốn ăn hai và nếu còn sức ăn nữa thì phải ăn ba, không thấy chán.

Gặp phải ngày ta se mình, người mùi thịt thấy sợ, hàng phở ngon vẫn có thể làm cho ta ăn ngon miệng với một bát phở chay, chỉ có bánh và nước thôi. Làm như thế mà ngon, thế mới là ngon đấy.

Một bát phở vừa tái vừa chín ngon, chưa đủ để định giá trị của hàng phở được; muốn biết chân giá trị của nó, theo lời người biết ăn phở, phải là thứ phở chín không thôi, phở chín mà ngon thì mới thật là ngon đấy.

Thực ra, điều quan hệ trong một bát phở là cái bánh, nhưng thứ nhứt, như trên kia đã nói, phải cần có nước dùng thật ngọt. Bí quyết là ở chỗ đó. Và tất cả những hàng phở ngon đều giữ cái bí quyết ấy rất kín đáo, y như người Tàu giữ cửa, vì thế cho nên trong làng ăn phở, vấn đề nước vẫn là một vấn đề then chốt để cho người ta tranh luận.

Hầu hết người ta đều nhận thấy rằng muốn có một nồi nước dùng ngon, cần phải pha mì chính. Nhưng chưa chắc thế đã hoàn toàn là phải.

Thuyết cho đường nhất định là bị loại rồi. Có người cho rằng phải có nhiều đầu cá mực bỏ vào; có người chủ trương cần phải có thứ nước mắm tốt; lại có người quả quyết với tôi rằng muốn có nước dùng ngọt, không thể thoát được món cua đồng cua đồng giã nhỏ ra, lọc lấy nước, cho vào hầm với nhiều xương ống, nhưng phải chú ý tấy cho thật khéo, mà cũng đừng ninh kỹ quá sợ nồng.

Đến bây giờ, ai đã thật biết cái bí mật ấy chưa? Riêng tôi, tôi cũng đã tìm tòi suy nghĩ rất cẩn thận mỗi khi trịnh trọng nâng một bát phở lên ăn, nhưng thú thực, tôi vẫn chưa biết rằng trong tất cả những “giả thuyết” về “phương pháp làm nước dùng phở” người ta kể ra đó, giả thuyết nào là đúng.

Kết cục, tôi đã gạt bỏ tất cả những sự băn khoăn đó sang một bên và không buồn nghĩ nữa, vì tôi thấy rằng ăn một miếng phở, húp một tý nước dùng ngon, thỉnh thoảng điểm một lá thơm hăng ngát mà không biết tại sao phở lại ngon như thế thì có phần hứng thú hơn là mình biết rõ rằng quá cái bí quyết ngon của phở.

(Trong Miếng ngon Hà Nội)

Bún ốc

Cái quà bún ốc mà Vũ Bằng suýt soa đây nó không giống món bún ốc phổ biến bây giờ. Nhưng "cứ thử ngòi mà nghĩ", có phải ta thấy dùng ốc và bún lồi xưa rất có thể "thi vị" hơn hẳn lồi nay?

Một thứ quà mà "chỉ mới trông thấy người đàn bà gánh hàng đi qua" ông Vũ đã... rỏ nước dãi, rồi đến khi ăn xong, lại rỏ nước mắt! Vẫn hay ông hết sức nhạy cảm đối với các "miếng ngon Hà Nội", nhưng không phải "miếng" nào cũng "lạ lùng đến như thế bao giờ" như cái miếng này đâu!

(Thu Tứ)

Nhưng mà đẹp mắt hơn và được nhiều người thèm hơn nữa, có lẽ là bún ốc. Đó là một thứ quà có thể bảo là đã đạt được tới cái đích nghệ thuật ăn ngon của người Hà Nội.

Ờ, ta cứ thử ngòi mà nghĩ thì có thứ quà gì lại lạ lùng đến như thế bao giờ? Chỉ mới trông thấy người đàn bà gánh hàng đi qua trước mắt, ấy thế mà ta đã bắt thèm rồi, bao nhiêu thứ tuyến đều như muốn làm loạn, không ngớt tăng cường nước miếng của ta.

Nhất là khi người bán hàng đỡ gánh xuống, xếp những khoanh bún trắng to bằng đồng bạc lên trên cái mẹt đệm một tờ lá chuối xanh, thì có thể nói ta gần như không thể chờ đợi lâu hơn nữa, phải ăn ngay không có thì khổ lắm.

Ấy là vì cái món ốc lổng bống trong bát giấm nó quyến rũ người ta một cách thi vị quá: ốc béo cứ mọng lên; bống lại đậm, loáng thoáng dăm nhát khế, vài cái dong cà chua ngầy ngậy; nhưng tất cả những thứ đó có thấm vào đâu với làn vàng nổi lên trên liễn giấm óng a óng ánh vàng thắm như vóc nhiều...

Gắp một khoanh bún lên chấm vào nước bống, hay húp một tí bống đó rồi gắp một con ốc lên điểm vào, anh sẽ thấy rung mình một cách sáng khoái vì cái chất anh mới húp vừa thơm vừa ngậy, rơn rớt chua lại cay đáo để là cay.

Ăn xong một mẹt bún như thế, nhiều khi chảy nước mắt ra, như khóc. Nhất là các bà các cô thì ngượng quá, nhưng có biết đâu rằng nhiều khi giọt lệ đó, có người lại còn thấy ý nghĩa hơn giọt lệ tình, mà ta vẫn thấy nhắc nhở trong những tiểu thuyết hạ giá ca tụng những mối tình đau ốm.

(Trích từ bài *Quà Bún* trong tập *Miếng ngon Hà Nội*)

Cốm vòng

Ở hậu phương, mỗi khi thấy ngọn gió vàng heo 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, nảo cả lòng 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 mua sẵn 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 dòng thơ trong đó tả những nỗi 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.
Lúa xanh xanh, núi trũng 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 đâu cũng nhớ ngay đến cốm Vòng? Chưa cần phải làm ăn gì vội, cứ nghĩ đến cốm thôi, người ta cũng đã thấy ngát lên mùi thơm dịu hiền của lúa non xanh màu lưu ly đặt trong những tàu lá sen tròn cũng xanh muôn muốt mà ngọc thạch!

Không, cốm Vòng quả là một thứ quá đặc biệt nhất trong mọi thứ quà Hà Nội – đặc biệt vì cứ mỗi khi thấy gió vàng hiu hắt trở về thì lại nhớ đến cốm, mà đặc biệt hơn nữa là khắp các “nẻo đường đất nước” chỉ có Hà Nội có cốm thôi.

Cốm là một thứ quà của đồng ruộng quê hương mang đến cho ta nhưng hầu hết các vùng quê lại không có cốm. Tôi còn nhớ lúc tân cư ở vùng Hà Nam, mỗi khi thấy mây thu ngang trời, người ta gặp nhau ở chợ vẫn thường chỉ nói một câu: “Bây giờ ở Hà Nội là mùa cốm!”. Thế rồi nhìn nhau, không nói gì nữa, nhưng mà ai cũng thấy lòng ai chan chứa biết bao nhiêu buồn...

Thực thế, cốm chỉ là một thứ lúa non, nhưng bao vùng quê bạt ngàn san dã lúa mà không có cốm... Chỉ Hà Nội có cốm ăn... Và mỗi khi tiết hoa vàng lại trở về, người ta nhớ Hà Nội là phải nhớ đến cốm – mà không phải chỉ nhớ cốm, nhưng nhớ bao nhiêu chuyện ấm lòng chung quanh mẻ cốm, bao nhiêu cảm tình xưa cũ hiu hiu buồn, nhưng thấm thiết xiết bao!

Tôi còn nhớ, lúc bé, mỗi khi có cốm mới, những nhà có lễ giáo không bao giờ dám ăn ngay, nhưng phải mua để cúng thần thánh và gia tiên đã.

Vì vậy, riêng việc ăn cốm đã được “thần thánh hóa” rồi; do đó, cốm mới thành một thứ quà sang trọng dùng trong những dịp vui mừng như biếu xén, lễ lạt, sêu Tết – nhất là sêu Tết. Do đó, chàng trai gặp cô gái, nói đôi ba câu chuyện, biết là đã bắt tình nhau, vội vã bảo “em”:

Đề anh mua cốm, mua hồng sang sêu.

Làm như sêu Tết mà đem hồng, đem cốm sang nhà gái là... nhất vậy! Mà thật ra thì nhà trai đem sêu Tết nhà gái, còn gì quý hơn là cốm với hồng?

Từ tháng Tám trở đi, ở Hà Nội, là mùa cưới... Gió vàng động màn the, giục lòng người ân ái... Cũng có đôi khi chàng trai đưa hồng và cốm sang sêu thì mới biết là “người ngọc” đã có nơi rồi:

*Không ngờ em đã lấy chồng
Để cốm anh mốc, để hồng long tai;
Tuồng là long một, long hai,
Không ngờ long cả trăm hai quả hồng!*

Nhưng thường thường thì hồng, cốm đưa sáng nhà gái như thế vẫn là báo trước những cuộc tình duyên tươi đẹp, những đôi lứa tốt đôi cũng như hồng, cốm tốt đôi...

Có những hình ảnh đẹp quá, thoảng qua trước mắt một giây, mà ta nhớ không bao giờ quên được.

Bây giờ, nghĩ lại cái đẹp của cốm Vòng xanh màu lưu ly để ở bên cạnh những trái hồng trứng ^[1] thắm mọng như son tàu, tôi thích nhớ lại những chiều thu đã xa lắm lắm rồi, có một nhà đưa hồng và cốm sang sêu một người em gái tôi.

Trên một cái khay chân quỳ, khảm xà cừ, đặt ở giữa án thư, hai gói cốm bọc trong lá sen được xếp song song, còn hồng thì bày trong một cái giá, dưới đệm những lá chuối xanh nõn tước tơi, để ở trên mặt sập.

Đến bây giờ tôi hãy còn nhớ trời lúc ấy hơi lành lạnh; nhà tôi kiểu cổ, tối tắm, lại thắp đèn dầu tây; nhưng trong một thoáng, tôi vẫn đủ sức minh mẫn để nhận thấy rằng cốm Vòng để cạnh hồng trứng, một thứ xanh ngắt ngắt, một thứ đỏ tai tai, đã nâng đỡ lẫn nhau và tô nên hai màu tương phản nhưng lại thật “ăn” nhau. Rõ là một bức tranh dùng màu rất bạo của một họa sĩ lập thể, trông thực là trẻ, mà cũng thật là sượng mắt!

Tôi đổ ai tìm được một thứ sản phẩm gì của đất nước thương yêu mà biểu dương được tinh thần của những cuộc nhân duyên giữa trai gái như hồng và cốm!

Màu sắc tương phản mà lại tôn lẫn nhau lên; đến cái vị của hai thức đó, tuồng là xung khắc mà ngờ lại cũng thấm đượm với nhau! Một thứ thì giản dị mà thanh khiết, một thứ thì chói lọi mà vương giả; nhưng đến lúc ăn vào thì vị ngọt lừ của hồng nâng mùi thơm của cốm lên, kết thành một sự ăn ái nhịp nhàng như trai gái xứng đôi, như trai gái vừa đôi... mà những mảnh lá chuối tước tơi để đệm hồng chính là những sợi tơ hồng quấn quít.

Có ai, một buổi sáng mùa thu, ngồi nhìn ra đường phố, thấy những cô gái làng Vòng gánh cốm đi bán mà không nghe thấy lòng rộn rã yêu đương?

Đó là những cô gái mộc mạc ưa nhìn “đầu trùm nón lá” vắt vẻo đi từ tinh mơ lên phố để bán cốm cho khách Hà Nội có tiếng là sành ăn.

Nhưng tại sao lại chỉ có con gái, đàn bà làng Vòng đi bán cốm? Mà tại sao trong tất cả đồng quê đất Việt ngút ngàn những ruộng lúa thơm tho lại chỉ riêng có làng Vòng sản xuất ra được cốm?

Đó là một câu hỏi mà đến bây giờ người ta vẫn còn thắc mắc, chưa nhất thiết trả lời phân minh bề nào. Là tại vì đất làng Vòng được tưới bón với một phương pháp riêng nên ruộng của họ sản xuất ra được thứ lúa riêng làm cốm? Hay là tại vì nghệ thuật truyền thống rất tinh vi của người làng Vòng nên cốm của họ đặc biệt thơm ngon?

Dù sao, ta cũng nên biết rằng làng Vòng (ở cách Hà Nội độ sáu, bảy cây số) chia ra làm bốn

thôn là Vòng Tiền, Vòng Hậu, Vòng Sở, Vòng Trung; nhưng chỉ có hai thôn Vòng Hậu và Vòng Sở là sản xuất được cốm quý.

Cốm nguyên là cái hạt non của “thóc nếp hoa vàng”. Một ngày đầu tháng tám, đi dạo những vùng trồng lúa đỏ, ta sẽ thấy ngào ngạt mùi lúa chín xen với mùi cỏ, mùi đất của quê hương làm cho ta nhẹ nhõm và đôi khi... phơi phới.

Hỡi anh đi đường cái, hãy cúi xuống hái lấy một bông lúa mà xem. Hạt thóc nếp hoa vàng trông cũng giống hạt thóc nếp thường, nhưng nhỏ hơn một chút mà cũng tròn trặn hơn. Anh nhấm thử một hạt, sẽ thấy ở đầu lưỡi ngọt như sữa người.

Người làng Vòng đi ngắt lúa về và nội trong hai mươi bốn tiếng đồng hồ phải bắt tay vào việc chế hóa hạt thóc ra thành cốm.

Ngoài cốm Vòng ra, Bắc Việt còn hai thứ cốm khác nữa, không quý bằng mà cũng kém ngon: đó là cốm Lũ (tức là cốm làng Kim Lũ, một làng cách Hà Nội 8 cây số trong vùng Thanh Trì – Hà Đông) và cốm Mễ Trì (tức là cốm làng Mễ Trì, phủ Hoài Đức (Từ Liêm) cũng ở Hà Đông).

Hai thứ cốm này khác thứ cốm Vòng một điểm chính là thóc nếp hoa vàng khi vừa chín thành bông ở làng Vòng thì được ngắt đem về, còn ở Lũ và Mễ Trì thì người ta gặt lúa đã bắt đầu chín hẳn.

Kể lại những công trình vất vả từ khi còn là bông lúa đến khi thành hạt cốm, đó là công việc của nhà khảo cứu. Mà đó cũng còn là giá trị của những tập quán truyền thống của người làng Vòng nữa.

Người ta kể lại rằng, về nghề làm cốm, người làng Vòng có mấy phương pháp bí truyền giữ kín; bố mẹ chỉ truyền cho con trai, nhất thiết không truyền cho con gái, vì sợ con gái đi lấy chồng phương xa sẽ đem phương pháp làm cốm đi nơi khác và do đó sẽ đem tai hại đến cho làng Vòng.

Lúa ngắt đem ở cánh đồng về, kỵ nhất là không được vò hay đập, nhưng phải tuốt để cho những hạt thóc vàng rơi ra. Người ta cho rằng bí quyết của cốm Vòng là ở lúc đem đảo ở trong những nồi rang.

Tất cả cái khéo tay, cộng với những kinh nghiệm lâu đời xui cho người đàn bà làng Vòng đảo cốm trong những nồi rang vừa dẻo; lửa lúc nào cũng phải đều; nhất là củi than phải là thứ củi gỗ cháy âm, chứ không được dùng đến củi rơm hay củi đóm.

Công việc xay, giã cũng cần phải gượng nhẹ, chu đáo như vậy: chày giã không được nặng quá, mà giã thì phải đều tay, không được chậm vì cốm sẽ nguội đi, thứ nhất là phải đảo từ dưới lên, từ trên xuống cho đều, không lỏi.

Những hạt thóc nào vừa hái vừa vụn thì dẻo; hơi già, ăn cứng mình; mà non quá, hãy còn nhiều sữa thì quánh lại với nhau từng mảng. Thứ cốm sau đó gọi là cốm dót.

Thóc giã xong rồi, người ta sàng. Trấu bay ra cùng với những hạt cốm nhẹ nhàng nhất: cốm đó là cốm đầu nia. Còn các thứ cốm khác thì là cốm thường, nhưng tất cả ba thứ đó không phải sàng sảy xong là đã ăn được ngay đâu; còn phải qua một giai đoạn nữa là hồ.

Người ta lấy mạ giã ra, hoà với nước, làm thành một thứ phẩm xanh màu lá cây rồi hồ cốm thật

đều tay: cốm đương mộc mạc, nổi hẳn màu lên và duyên dáng như cô gái dậy thì bỗng tự nhiên đẹp trội lên trong một buổi sáng mùa xuân tươi tốt.

Bây giờ chỉ còn việc trình bày nữa là xong: cốm được tãi ra thật mỏng trên những mảnh lá chuối hay tàu lá sen (người ta gọi thế là lá cốm hay mẻ cốm) rồi xếp vào thúng để gánh đi bán, tinh khiết và thơm tho lạ lùng. Đặc biệt là hàng nào cũng có một cái đòn gánh cong hai đầu: người bán hàng bước thoăn thoắt, hai cái thúng đu đưa, trông thật trẻ và thật... dĩ!

Hỡi các bà nội trợ lưu tâm đến miếng ăn ngon cho chồng cho con! Hãy gọi hàng cốm lại và mua ngay lúc cốm hãy còn tươi, kẻo quá buổi thì kém dẻo và kém ngọt, phí của trời đi đấy!

Đã có lúc ngồi nhìn người hàng cốm xếp từng mẻ cốm sang chiếc lá sen to để gói lại cho khách hàng, tôi đã tần mẩn ngẫm nghĩ nhiều. Ờ mà thật vậy, sao cứ phải là lá sen mới gói được cốm? Mà sao cứ phải là rơm tươi của cây lúa mới đem buộc được gói cốm? Có một khi tôi đã thử tưởng tượng người ta dùng giấy bóng kính tốt đẹp để gói cốm, nhưng mới thoáng nghĩ như thế, tôi đã thấy tất cả một sự lố lằng, tất cả một sự thô kệch, nói tóm lại là tất cả một sự... khó thương! Còn gì là cốm nữa! Làm vậy, cốm có còn là cốm đâu!

Cốm, một món quà trang nhã của Thần Nông đem từ những đồng quê bát ngát của tổ tiên ta để lại cho ta, không thể khứng chịu được những cái gì phàm tục.

Vì thế, ăn miếng cốm cho ra miếng cốm, người ta cũng cần phải tỏ ra một chút gì thanh lịch, cao quý; phải biết tiếc từng hạt rơi, hạt vãi, và nhất là phải ăn từng chút một, lấy ngón tay nhón lấy từng chút một, chứ không được phũ phàng.

Ta vừa nhai nhỏ nhẹ, vừa ngẫm nghĩ đến tính chất thơm của cốm thoang thoảng mùi lúa đồng đồng, tính chất ngọt của cốm phiêu phiêu như khí trời trong sạch và ta sẽ thấy rằng ăn một miếng cốm vào miệng là ta nuốt cả hương thơm của những cánh đồng quê của ông cha ta vào lòng. Dịu dàng biết chừng nào! Mà cũng cảm khái biết chừng nào!

Tôi không thể nhịn được cười khi thấy những ông gặp buổi giao thời, mời người Âu Mỹ dùng cốm mà lại xếp vào từng bát để họ lấy "cùi dĩa" mà xúc! Thật là ai oán cho hạt cốm!

Lại có nhiều người khác, có lẽ cho rằng bơ sữa ở Hà Nội này chưa đủ để làm tăng gia cái đồng cân của con người, lại bày ra trò ăn cốm với chả, giò hay thịt quay.

Tôi thiết tưởng như thế thì thà lấy ít gạo tám thổi lên ăn với những thứ thịt đó còn hơn, tội gì phải ăn cốm cho phí tiền!

Trong tất cả các thứ ăn đệm với cốm, có lẽ dung thứ được nhất là cái thứ chuối tiêu "trứng cóc" ăn thơm phưng phức, nhưng ăn như vậy chỉ có thể coi là ăn chơi ăn bời.

Muốn thưởng thức được hết hương vị của cốm, phải ăn cốm không, và chỉ ăn cốm không thôi. Có thể, ta mới hưởng được chân giá trị của cốm và càng thấy rõ chân giá trị của cốm, ta lại càng tiếc cho đồng bào ở những nơi xa, tiếng là cùng sinh chung đất nước với ta, mà không được hưởng thứ quà thơm dẻo của đồng lúa dâng cho mọi dân con.

Tôi ngẫm lại trước kia đường sá còn diêu vợi, một người ở Nghệ An ra thăm Hà Nội muốn đem ít cốm Vòng về làm quà cho bà con, thực quả là vất vả.

Cốm tãi ra trên một cái mâm đồng phải được sấy thật kỹ bằng hơi nước sôi để khỏi mốc rồi cho

vào trong một cái thùng sắt tây đậy kín. Người ta lại còn kể chuyện vào thời Nguyễn, người làng Vòng mà mang cốm tiến vào được đến Huế để dâng lên Ngài Ngự thì lại còn công trình khó nhọc hơn nhiều: cốm không được đóng vào thùng sắt tây, nhưng phải gánh bằng quang, hai bên hai thúng, và trong mỗi thúng có một cái hoả lò âm ỉ trên đặt hai cái nồi đất đựng cốm.

Hơi nước bốc lên sẽ làm cho cốm được dẻo luôn, dù phải đi tới hằng năm bảy ngày đường.

Bây giờ sự đi lại dễ dàng, người ở các tỉnh gần Hà Nội nhớ cốm vẫn thường về tận Hà Nội để ăn vào những ngày đầu thu. Coi chừng mùa cốm tàn lúc nào không biết đấy! Danh tướng và người đẹp tự nghìn xưa vẫn thế, không để cho người đời được trông thấy mình lâu...

*

Để tận hưởng món quà trang nhã, người ta ăn cốm rồi lại còn chế biến ra nhiều món khác, không kém phần thích thú.

Cổ kính vào bậc nhất là cốm nén. Có lẽ vì cốm là một thức quà quý mà lại không dễ được lâu, nên người ta mới nghĩ ra cách nén cốm, để cho cốm không bị mốc mà ăn vẫn có thể ngon và dẻo.

Điều cần là trước khi cho cốm vào nước đường, phải vẩy một tí nước vào cốm cho mềm mình; lúc xào, phải khuấy đũa cho đều tay kéo cháy. Riêng tôi, ăn cốm nén, tôi sợ cái thứ ngọt sắc nó làm mất cả vị của cốm đi; nhưng nếu một đôi khi có chỗ cháy ăn xen vào, cũng có một cái thú vị lạ, vì nó thơm mà lại làm cho gợn gợn da ta lên, như tuồng ăn phải mẻ cốm khô thì khổ.

Muốn cho đĩa cốm “đẹp mặt” hơn, có nhà rây một tí phẩm lục vào. Khi đó, cốm xanh thắm hẳn lên, nhưng ta có cảm giác ăn vào đau bụng.

Tôi nghĩ rằng nén cốm mà bắt buộc dĩ phải dùng đến phẩm lục là chỉ khi nào người ta dùng cái thứ cốm Vòng mộc, hay cốm Lũ màu xám nhạt. Đó là hai thứ cốm mà các cửa hiệu bán bánh cốm vẫn thường dùng gói bán đi khắp mọi nơi để người ta làm quà cáp cho nhau hay đem biếu xén trong những dịp cười chung, khóc mướn.

Cốm nén gói thành bánh cũng được ủ rồi xào như đã nói trên kia, nhưng ngoài thứ không nhân, còn một thứ nhân làm bằng đậu xanh giã thật nhuyễn với đường, điểm mấy sợi dứa trắng muối. Hai thứ bánh này được gói trong lá chuối, vương vấn, buộc bằng dây xanh hoặc đỏ tùy theo trường hợp khóc hay cười.

Những vị nào thích ăn thứ cốm nén này mà cháy và cứng mình hơn có thể tìm đến các cửa hiệu cốm nén để mua từng lạng các thứ cháy cốm ăn cứ quánh lầy răng. Cháy nhân cũng được nhiều người thưởng thức nhưng có lẽ thích nhất thì là các ông “ăn thuốc” có tính ưa của ngọt.

Ít lâu sau này, có nhiều bà hàng giò, chả, lại chế ra một thứ chả cốm (chả lợn trong có cốm) ăn bùi, mà lại béo ngậy ngậy, thứ dùng một hai nắm ăn vã cũng ngon – ăn thứ chả này phải thật nóng mới thú, nguội thì không còn ra trò gì...

Nhưng nội các thức quà làm bằng cốm, thanh nhã và dễ ăn nhất có lẽ là chè cốm, một thứ chè đường có thả những hạt cốm Vòng. Sau một bữa cỗ béo quá, ăn một bát chè cốm trong muối, ta thấy nhẹ nhõm ngay vì hết ngấy; cuống họng cứ lừ đi; nhưng cái lừ đây không phải là chỉ ngọt lừ, mà lại còn thơm cái lừ của cốm trương hạt, ăn đã trong giọng mà lại không quánh lầy răng như bánh cốm.

Dù sao, bánh cốm, cũng như chè cốm, cũng chỉ có thể coi như là “một chút hương thừa” của cốm Vòng mà thôi. Có ăn hai thứ đó, ta lại càng thấy rằng quả cốm Vòng tươi quý thật, mỗi một hạt cốm thật là một hạt ngọc của Trời. Và người ta càng thấy quý hơn nữa mỗi khi đến mùa cốm mà tản cư, không được trông thấy cốm và ăn cốm...

Phở gà

Ở Hà Nội, có hai ngày trong tuần mà những người “chuyên môn ăn phở” bực mình: thứ Sáu và thứ Hai. Hai ngày đó là hai ngày không thịt bò. Anh nào nghiện thịt bò, nhớ phở bò hai hôm ấy như gái nhớ trai, như trai nhớ gái.

Đặc biệt nhất là phở Tráng, hai ngày đó, nhất định “treo đòn gánh” không chịu bán miếng phở nào, trong khi các bạn đồng nghiệp của anh thay đổi phương thức xoay ra bán phở gà cả bọn. Phở gà? Tráng phản đối ra mặt. Cái lý gì mà một nắm bánh phở dẻo quẹo như thế lại cho hòa hợp với một thứ thịt ăn cứng đờ đờ, mà lại nhạt, mà lại đoảng vị, không thể nào “sánh đôi” được với cái nước dùng để làm thành một “đại thể” nhíp nhàng?

Có một số người thạo phở cũng nghĩ như Tráng vậy. Họ không chịu ăn phở gà. Nhưng đa số đã mắc nghiện phở rồi, buổi sáng, không có bát phở nóng để ăn không chịu được, nên cũng cứ phải ăn và rồi cũng quen đi.

Thật ra công việc so sánh phở bò và phở gà không thể thành được vấn đề, nhưng một buổi sáng mùa thu rồi rã, trời hơi lạnh lạnh, mà ngồi ăn một bát phở gà, có đủ rau mùi, hành sống, vừa ăn vừa nghĩ thì phở gà cũng có một phong vị riêng của nó, khác hẳn phở bò. Điều người ta nhận thấy trước nhất là phở gà thanh hơn phở bò: thịt dùng vừa đủ chứ không nhiều quá; ở giữa đám bánh phở nổi lên mấy miếng thịt gà thái nhỏ xen mấy sợi da gà vàng màu nhạt, điểm mấy cuống hành sống xanh lưu ly, mấy cái rau thơm xanh nhàn nhạt, vài miếng ớt đỏ: tất cả những thứ đó tẩm trong một thứ nước dùng thật trong đã làm cho bát phở gà có phong vị của một nàng con gái thanh tân - nếu ta so sánh bát phở bò với một chàng trai mà hào khí bốc lên ngàn ngạt.

Thường thường, ngoài thịt gà thái mỏng ra, một bát phở gà vẫn có những miếng gan, mề, lòng, tiết, thái nhỏ để đệm vào cho thêm vui mắt và vui miệng.

Những thứ đệm này, thường ra, vẫn luộc như thịt mà thôi; nhưng có một hai hàng phở, muốn cải cách, đã đem thái hạt lựu tất cả những thứ đó, gia thêm mộc nhĩ và hành tây, đem xào lên vừa chín để điểm vào mỗi bát phở từng thìa nhỏ một.

Ăn như thế thì thơm, nhưng có người không ưa vì ngấy; ngoài ra, khi chan nước vào không còn vẻ gì thanh nhã - một điểm mà những người thích phở gà mong đợi.

Chính cũng vì thế mà phong trào “phở gà xào nhân” như nhân bánh cuốn không được tiến triển mấy, và bây giờ tất cả Hà Nội chỉ còn có hai hàng làm theo phương pháp ấy mà thôi.

Hầu hết đều chú ý về cái phần “thanh” của phở: nước ngọt mà không ngọt mì chính, nhưng ngọt bằng xương; thịt không xác, nhưng béo mềm, mà không ngấy.

Vì thế, những hàng phở gà ngon vẫn thường dùng gà mái, ăn thơm mà mềm. Về điểm này, có một hàng phở gánh, đỗ ở dưới một gốc si phố Huyền Trân Công Chúa đặc biệt lưu ý tới, mà

cũng đặc biệt nữa là người hàng phở này quanh năm chỉ bán phở gà, nhất quyết làm khác hẳn phở Tráng, không bán phở bò, “dù có thể làm được phở bò ngon”.

(Trong Miếng ngon Hà Nội)

Bánh đúc

Có những thứ quà Việt Nam mà mình sinh ra làm người Hà Nội, thoát đầu, không thấy thú gì cho lắm, nhưng vì có những nguyên nhân tế nhị, sau này ăn vào cũng thấy hay hay.

Lúc còn nhỏ tuổi, tôi dừng dừng với bánh đúc vô cùng. Chết một nỗi nhà tôi lại là một nhà cũ kỹ, một tháng ít nhất cũng một lần quấy bánh đúc để ăn và đem biếu họ hàng, thành thử không ăn cũng không được, và có ăn như thế rồi mới biết là bánh đúc có phong vị riêng của nó.

Cụ tôi mất đi, rồi đến bà tôi, bây giờ đến mẹ tôi vẫn cứ giữ nguyên nếp đó - có điều quấy bánh hơi thưa hơn lúc trước; không phải là một tháng một lần, nhưng vài tháng một bận, và bận nào cũng nhiều, vì mẹ tôi quấy như thế là để chia cho họ hàng và con cháu mỗi nhà vài đĩa.

Lâu lâu, đã ngấy với những món ăn béo quá, nặng quá mà có hôm được thưởng thức một món quà thanh đạm như bánh đúc, người ta thấy mình như cũng nhẹ hơn.

Thực ra, nồi quấy bánh cũng có láng mỡ một chút, và chỉ một chút thôi, đủ để cho bánh ngậy và trơn mượt. Điều cần là bột phải xay cho thật nhuyễn, nước vôi gia vừa tay, bánh quấy thật kỹ, để nguội ăn không nóng, và bẻ cái bánh thì giòn mà nhai vừa, không cứng.

Nhiều nhà làm bánh sợ bánh nát thường cho một chút hàn the: đó là một điều nếu tránh được thì hay, vì hàn the ăn đầy. Bánh đúc quấy khéo ăn trơn cứ lừ đi, vừa nhai vừa ngẫm nghĩ thì thấy thơm ngan ngát, thỉnh thoảng sậm sứt một miếng dứa bùi, có nơi điểm lạc hay con nhộng, cũng khá gọi là lạ miệng.

Ai muốn đậm đà hơn thì chấm với vừng (một chén vừng vừa rang xong bốc mùi thơm phưng phức), hay muốn có một chút gì cay thì nước mắm giấm ớt đem ra chấm cũng ngon đáo để, nhưng ăn ít thì thú, dùng nhiều bứ, mà chóng chán.

*

Có lẽ vì thế mà thứ bánh đúc này thỉnh thoảng mới làm chẳng? Thường thường, lúc quấy bánh, người ta giã nát dứa và lạc đi, để cho se mặt, thái ra từng miếng rồi ăn, theo cái kiểu bánh đúc nộm hay bánh đúc nham. Ai bảo rằng bánh đúc nộm hay bánh đúc nham là thứ quà nhà quê? Có một hôm nào đó, đi qua một cửa hiệu buôn vắng khách ở phố Hàng Bè, Mã Mây, mà tình cờ ta được thấy một hai người đàn bà trẻ tuổi gọi hàng bánh đúc nộm vào ăn thì ta mới quan niệm được có những người Hà Nội thích ăn bánh đúc nộm như thế nào.

Ăn đến đâu, mát rượi đi đến đấy - nhưng đó không phải thứ mát ác nghiệt của thịt bò khô ăn với đu đủ thái nhỏ trộn với lạc chiu chương, mà là một thứ mát dịu dàng, thơm tho, bát ngát như hít cả hương thơm của một vườn rau xanh ở thôn quê vào lòng.

Bánh đúc đã dẻo mềm dẻo mệt đi, lại húp cái nước nộm ngậy ngậy mà mềm dịu, thoang thoang mùi thơm của giá chần, của vừng rang, của chanh cốm - không, cái mát đó thực quả là một cái mát Đông phương, thâm trầm và hiền lành, chứ không rực rỡ hay kêu gào ầm ĩ.

Tuy vậy, cái mát đó sẽ không được hoàn toàn nếu lúc ăn, ta lại để thiếu mát thứ rau ghém, gồm mấy thứ chính: rau chuối thái mỏng, ngổ Canh, rau thơm, kinh giới và tía tô. Những người nào xót ruột cứ trông thấy một đĩa rau ghém đủ vị như thế cũng phải bắt thèm và muốn ăn bánh đúc nộm ngay.

Cây chuối con thái ra thật mỏng, được ít nào thì cho vào một chậu nước lã có đánh một tí phèn, đặt vào đĩa trông như những cái đặng ten trắng muốt; ngổ Canh và kinh giới thì xanh màu ngọc thạch; rau thơm sẫm hơn, còn tía tô màu tím ánh hồng: tất cả những thứ rau đó không cần phải ngửi cũng đã thấy thơm thơm ngan ngát lên rồi, mà mát, mà mát quá!

Dầm mỗi thứ rau đó vào một ít nước nộm rồi điểm mấy sợi bánh đúc trắng ngà, và một miếng, anh sẽ thấy là ta và vào miệng tất cả hương vị của những thửa vườn rau xanh ngát nơi thôn ồ đầu hiu.

*

Nhưng không phải bánh đúc chỉ ăn theo lối nộm. Ở nhà có các cụ bà có tuổi, người ta còn ăn bánh đúc nham.

Nham có ý ngấy hơn nộm một chút. Đáng lẽ là giá chần thì đây là hoa chuối bao tử thái nhỏ, rồi tùy theo sở thích của từng nhà, đem trộn thật đều tay với vừng trắng rang thơm, lạc giã nhỏ, thính, bì thái chỉ hay tôm gạo. Có nơi lại làm nham với cua đồng thứ nhỏ, xé đôi, rang lên cho vừa vàng; người ta bảo ăn thế giòn, nhưng người nào không quen thì có thể cho như thế hơi tanh một chút.

Tất cả những thứ đó xâm xấp nước, gia thêm một tí mắm tôm chưng, lúc ăn chấm nước mắm ớt vắt chanh, mát cứ như quạt vào lòng! Nham nhà chùa thì có ý thanh đạm hơn: không có bì, không có tôm gạo, vị hơi ngọt vì cho thêm đường.

Bánh đúc mềm nhưng giòn, ăn với nham chay, dẻo cứ quẹo đi, tạo một phong vị đặc biệt; người ăn cảm giác lòng mình lâng lâng, nhẹ nhõm, như đương ở một chỗ phồn hoa âm ỉ vào một chốn đình chùa thanh vắng có bề nước mưa, liếp tre và ao ở đằng sau, êm lặng đến nỗi nghe thấy cả tiếng cá đớp bọt nước ở dưới đám bèo ong, bèo tấm.

*

Nhưng có một thứ bánh đúc được người ta mến nhất, không những ăn ngon miệng lại rẻ tiền nữa, là bánh đúc chấm tương.

Thứ bánh này quý ở nồi xong được múc vào trong những cái đĩa đàn to bằng bàn tay đứa trẻ, đến khi nguội và ráo, người ta bóc ra rồi tãi trên mặt lót lá chuối để đem bán một đồng vài bốn chiếc cho khách hàng.

Bánh trông mịn mặt, chung quanh mỏng, giữa phồng, trông như da thịt mát rợi của người đàn bà đẹp vừa mới tắm. Cắn một miếng thật ngọt, rồi vừa nhai vừa ngẫm nghĩ, ta thấy rằng ta đã tạo hạnh phúc lạ lùng cho khẩu cái của ta! Nó ngày ngậy mà không béo, giòn vừa vừa thôi, mà lại thoang thoang một mùi nồng rất nhẹ nhẹ của nước vôi. Song le, tất cả những công trình trác tuyệt đó có nghĩa gì đâu, nếu bánh đúc đó không được chấm vào một chén tương nhỏ hạt, vàng sánh, dịu dịu, ngọt lừ.

Tương của những hàng bánh đúc, cũng như nước chấm của những hàng bánh cuốn, được pha màu nhiệm lắm - ờ, lạ thật, làm sao ở nhà muốn khổ công làm tương đến thế nào cũng không thể ngon được như tương của những bà hàng bánh đúc?

Ai thích ăn cay, có thể dầm vào tương ấy một ít ớt cho nổi vị, mà nếu đôi khi muốn đậm đà

hơn, có một hai miếng đậu rán để nguội xé ra từng miếng nhỏ, rắc vào cũng không hại gì.

Đậu mềm, tương dậu ngọt, bánh đúc mỡ màng, cầm tay mà ăn vào một buổi trưa hè thanh nhả, xa xa có tiếng ve kêu rền rền - không, tôi đoán chắc với ông rằng: ta có thể ăn như thế mãi mà không biết chán.

Nhưng bánh đúc ngô - mà ta vẫn gọi là “rùa vàng” - làm bằng ngô xay thành bột, và cũng có nước sôi, thì ăn có lạ miệng thật đấy, nhưng bứ và chóng chán.

Thứ bánh đúc này cũng đổ khuôn trong những cái đĩa đàn, ăn nguội, chấm với đường hay muối vừng.

Bánh màu hoàng yến, có ý rắc hơn thứ bánh đúc chấm tương, ăn không lấy gì làm êm giọng, nhưng thỉnh thoảng nhấm nháp cũng bùi và lạ miệng.

*

Nát hơn thứ bánh đúc chấm tương một chút, bánh đúc hành mỡ ăn béo hơn và có thể ăn hai cách là nóng hần hay nguội hần.

Ăn nóng thì ăn ngay vào lúc bánh vừa ở nồi múc ra đĩa, khói lên nghi ngút; ta rưới một ít hành chưng mỡ nước, rồi xắn từng miếng chấm nước mắm pha giấm ớt, ăn với đậu rán. Ăn bánh đúc hành mỡ hàng thì phần nhiều ăn nguội, vì từ chỗ làm bánh lên đến trên phố, thường là bánh đã nguội rồi.

Nhiều người thích ăn nguội như thế vì nó mát, vừa ăn vừa nhón nha suy nghĩ thì trong cái mềm, cái mát hơi nồng của nước sôi có cái thơm, bùi của hành mỡ chưng lên vừa vặn, không sống mà cũng không khét, điều hòa, tiêu tấu như một bài thơ bát cú gói ghém đủ hết cả ý mà không thừa lời.

Thứ bánh này ăn với đậu rán để nguội, chấm một thứ nước mắm rơn rớt chua dầm ớt, mà ăn vào những buổi trưa đầu mùa thu, thì thật “hợp tình hợp cảnh” lạ lùng.

Đậu mềm, dầm vào nước mắm giấm pha vừa vặn, ăn ý với bánh đúc quá chừng. Và người ta thấy rằng đã ăn cái thứ bánh đúc hành mỡ này mà thiếu mát vị đậu, thật quả là thiếu lắm.

Người ta ăn bánh cuốn với đậu; nếu thiếu đậu thì có thể ăn với thịt quay, ăn với chả lợn không sao; nhưng đến cái thứ bánh đúc hành mỡ này, quả là tôi chưa thấy ai ăn điểm với thứ khác, ngoài đậu rán. Đậu rán và bánh đúc hành mỡ là bóng với hình, là non với nước, là trai với gái, thật là hợp giọng, thiếu đi một thứ thì tự nhiên cuộc đời thiếu vẻ đẹp ngay.

(Trong Miếng ngon Hà Nội)

Phụ đính

Phù dung ơi! vĩnh biệt!

... Ông như mất trí. Ông buồn rữ người ra... Ai hỏi bên cạnh tai, ông tưởng người ta quát. Ông thấy ông là thừa. Bụng ông thừa, cả mắt cả mũi, cả tai và đầu ông nữa đều là thừa cả. Ông gất ngậy nhà lên. Cái gì nhà bếp cũng làm tòi cả. Ông ăn một quả chuối cho đỡ đói: chuối có vị chua. Ông phập phồng hai cánh mũi đánh hơi: ô này lạ! Sao ở trong buồng ngủ lại có hơi thuốc phiện? Thế là thần trí ông đưa ông đi khắp đó thì đây. Ông đến tiệm. Ông mần một câu tuồng:

“Đuổi dê ra ải bắc, lòng luống những sấu tây... cảm Hán hoàng còn ngự đài mây, thân chi xá nài bao lao khổ... hà!”. Ông thấy rằng cái tiệm mới chính là nhà ông vậy. Vui lắm! Đẹp lắm! Ông sẽ “sang nam” ngay, nếu lúc ấy tâm can tí phé ông không giục ông cho chúng làm dăm điều. Không thể, người mệt lắm. Lập tức, ông cởi giày, để nguyên bí tất, nhảy lên giường mà nằm co quắp lại như một con tôm kho. Đệm êm lắm. Ông có rét thì lấy cái chăn mỏng hay cái ba-đờ-suy mà đắp. Nào, ai dám bảo cõi đời này là vô vị? Đời có một vị lạ lắm: nó thơm mà lại béo, mà lại bùi, mà lại bổ. Một miếng chưa mùi gì. Hai miếng. Tiềm nhanh lên một tí, anh Ba! Ba miếng. À, đã khá đấy. Đời lại càng đẹp đẽ. Vạn tuế ả Phù dung! Vạn tuế ả Phù dung! Ông đứng lên trên giường, hét một câu: “Như mỡ đây...”, xoay một vòng, rồi giơ chân phải lên đá vào áo giáp, kiếu một viên tướng nhảy lên lưng ngựa băng mình ra trận...

Than ôi, tôi xin chia buồn: ông rơi đánh bịch một cái từ trên trời xuống. Ông có sống ở thực cảnh đâu? Ông đương tưởng tượng đấy mà. Thực cảnh đây này, tối hôm nay, ông chưa hút. Ông đương nằm ở trên giường ngủ của ông. Ông nhớ đến cái cảnh linh lung ở tiệm, đây đó có mấy ngọn đèn dầu mờ tỏ, đẹp như con đường lên Nam Giao. Cảnh đó “gợi” lòng người nghiện lắm. Thế mà ông không được hưởng. Lòng ông rộn rã như có ai vò xé. Tai ông ùm lên những tiếng trống hô đề. Thật quả nhà ta không hiểu nước mắt ở đâu cứ bò ngoài ra. Ông nhớ đến tiếng nói của ông chủ tiệm? Đến tên bồi tiêm mỗi khi làm xong miếng thuốc lại cầm tiêm gõ vào độc tẩu mời ông xơi? Đến tiếng hát của bà Lucie mỗi khi no thuốc lại ngân lên như tiếng than thờ của Chiêu Quân lúc ở Phiên Bang sấu nhớ cung điện Hán hoàng thuở trước?

Ông nhớ tất cả, nhưng không nhớ rõ một cái gì. Cái gì cũng như phảng phất mung lung trong một màn sương muối. Chán lắm, đời ơi! Ông ngáp. Ông ngáp một cái. Ông không ngáp hai cái. Ông không ngáp ba cái. Ông ngáp một lúc tới hai mươi cái. Rồi ông ngáp nữa. Có ai đã từng ngáp hàng thoi hàng thốc như ông mới hiểu rõ được cái ngáp ra thế nào. Cũng lại. Cái lạ đó như thế này:

Hôm qua ông làm việc đến hai giờ khuya mới ngủ. Sáng nay, ông lại phải đi làm. Mười một giờ về, ông ăn quấy mấy bát cơm. Rồi ngáp. Ngáp một cái. Cùng lắm là hai cái. Ngáp được thế, ông thấy dễ chịu trong người đôi chút, tuy người ông vẫn mệt. Nhưng đến cái ngáp thuốc, ngáp luôn một lúc hàng vài chục cái, thì người ông lại mệt hơn. Ông giữ cho cái ngáp thứ nhất không kêu thành tiếng. Tốt. Cái thứ hai cái thứ ba cũng được. Nhưng đến cái thứ tư, thì thôi đó ông giữ không kêu được đấy. Ông vừa ngáp, vừa vặn mình. Ông vừa ngáp, vừa vươn vai và giơ tay lên trời. Ông vừa ngáp, vừa kêu. Người ta bảo “ngáp học lên” là thế. Ông không có một tư tưởng gì nhất định. Mỗi một trong mình thì người ta ngáp chứ sao! Lý đó cứng lắm. Nhưng chỉ một lát sau, ông thấy như rờn rợn. Mỗi khi ngáp, chính ông lại nghe thấy hai cái quai hàm kêu đánh “khục”. Thế là gân kêu hay bắp thịt kêu? Hay sai xương vậy? Có phải “ngáp sái quai hàm” là thế không?

Lúc đó, ông thật muốn làm một nhà khoa học để giải phẫu xem cái tiếng “khục” ở đâu ra. Mà không hiểu quai hàm có cái gân gì nối liền với mũi chằng mà cứ mỗi khi ngáp kêu đánh “khục” thì nước mũi lại chảy ra như tưới? Ông vừa chùi nó đã ra rồi. Đồng thời, ở chỗ yết hầu ông, lại có một cái gì vương vương. Thoạt đầu, ông tưởng là buổi chiều ông xơi cá, mà ăn vội, nên hóc phải cái xương. Rồi ông lại tưởng rằng vừa rồi ông tráng miệng bằng một phẩm oản bánh khảo nên bây giờ cái bột nếp hãy còn mắc trong cuống họng. Mãi về sau mới vỡ lẽ ra rằng bao nhiêu điều ông tưởng đó đều không đúng. Cuống họng ông nghẹn chỉ là để báo hiệu một cơn ho sắp tới. Cơn ho đã tới rồi. Nó tới như một cỗ chiến xa hạng nặng. Nó làm bật cả những làn da mỏng trong cuống họng lên. Ông nuốt nước: vô ích. Ông ngậm gừng: vô ích. Ông nằm ép bụng xuống giường rồi lấy dầu quất thân ra uống: vô ích nốt. Ấy là may mà ông biết trước rằng chỉ có đàn bà chữa mới “ho mọc tóc” thôi. Không thể, tôi cam đoan rằng ông sẽ tưởng là ông ho mọc tóc – mọc tóc trong cuống họng. Cỗ rất quá. Hẹ hèm! Hẹ hèm! Ông đứng dậy đi đi lại lại. Mắt

ông nẩy đom đóm. Tai ông vẫn ù. Ông không thể bình tĩnh nữa. Ông giận hết cả sự vật. Ông giận hết cả mọi người. Và ông giận cả... ông. Ông bịch vào ngực ông. Ông vật ông lăn ra giường. Quái, rõ ràng có ai hút thuốc phiện ở trong buồng ngủ ông. Ông đánh hơi nữa. Ông đánh hơi nữa. Thôi, có lẽ ông Ba Cặng bên cạnh, đâm vào cái nghiện từ bao giờ không ai biết, đã đem bàn đèn về nhà rồi, chưa biết chừng. Ông mở cửa ra bao lơn, vọng về cái gác ông Ba Cặng y như nhà thơ Đỗ Phủ lúc bị đày ra làm quan Tư Công ở Hoa Châu đêm đêm vọng về Thiếu Lăng. Đỗ Phủ vọng về Thiếu Lăng để làm thơ. Ông vọng về cái gác ông Ba Cặng để tìm thuốc phiện, nhưng cần gì! Cái cần là làm thế nào để người được một hơi thuốc phiện. Thế là thoả một kiếp người. Trời hại ông! Chẳng đâu có thuốc phiện cả. Và chỉ cần thiếu một thứ ấy, đời thành ra sa mạc! Ông thờ dài. Ông nằm thẳng cẳng ra như chết. Ông nhắm mắt lại và nghe thấy từng bước đi của thằng bếp ở dưới nhà. Vợ ông mắng con: ông thấy tiếng nói của bà ấy như cửa vào gân ông vậy. Giá ông Ba Cặng mà hút, lúc này, quyết là ông có thừa can đảm để trèo tường qua, gõ cửa gác ông ta, vào nói chuyện. Nếu ông ta mời ông làm dăm điếu, nhất định là không chê. Làm khách làm gì, phiền lắm! Thôi. Ông hút thuốc Lào, thuốc lá, thuốc xì-gà để xem có thể thay được thuốc phiện không. Rồi ông theo phương pháp của các bác sĩ người Âu, tập trung tư tưởng mà nói một trăm lần câu này: “Tôi không nghĩ gì nữa. Tôi ngủ. Tôi phải ngủ”. Từ một trăm ông đã đếm đến một nghìn. Hai con mắt “thất giá” của ông cứ long lên xòe, không chịu nhắm. Ông vẫn ho. Nước mắt và nước mũi vẫn chảy. Tai vẫn ù. Ấy là ông đã nghiện mất rồi. Bè bạn, vẻ mặt buồn như đi phúng đám ma, bảo với ông như thế. Họ tưởng tượng nhiều chuyện xấu xa, bi đát nữa. Ông hét lên một tiếng, không để cho họ nói dằng dai: “Đời nào!”. Và ông lại nhắm mắt lại, không buồn đuổi muỗi. Cho nó đốt! Ông là tiên đây, ông không thèm để ý đến những cái thấp hèn của thế nhân. Vợ ông lên, thấy thế, cho rằng ông ngủ. Bà ấy rón rén đi nhẹ nhàng xuống nhà. Thế là bà ấy bị lừa ông vẫn có ngủ được đâu! Ông đương nghĩ. Ông nghĩ rằng: “Mình hôm nay dở giò, chứ có phải lên cơn nghiện, cơn thuốc gì đâu! Khó lắm! Mình thế này mà lại nghiện? Còn soi!”.

Đánh cho chết, chúng ta vẫn không chừa tự phụ. Biết bao nhiêu đêm trần trọc không ngủ được, tôi cũng nghĩ như ông. Tôi tự bảo “Không, nghiện không phải là chuyện dễ như đàn bà vẫn tưởng. Có thể nào mới nghiện được chứ! Hút chơi hút bời như mình thì mỗi lúc đã việc gì! Chẳng qua là họ dọa”. Nghĩ thế xong, tôi giơ tay lên tập võ. Nhìn xuống, thấy ngực mình và bắp đùi mình cũng khá, tôi cũng thấy nở lên trong lòng một mối tự phụ không tên. Tôi cho rằng tôi khoẻ lắm. Và khôn nữa. Tôi chơi thuốc phiện chứ thuốc phiện không chơi tôi được. Tôi còn đi xa hơn thế nữa. Nằm bên bàn đèn, biết bao lần tôi quắc mắt lên nhìn vào dục tẩu mà tự nhủ với mình rằng: “Ta không nghiện được. Nếu vạn nhất, trời có bắt tội ta nghiện, xin chào cõi đời này! Mà sông Cái! Mày sẽ thấy ta đâm đầu xuống lòng mày để cho sóng nước của mày cuốn ta đi mất tích. Chứ không ư? Một kẻ như ta mà nghiện! Không đời nào!”.

Thử tìm dấu vết ngòi bút Vũ Bằng ở hai tờ báo “Trung Việt tân văn” (Hà Nội, 1946) và “Lửa sống” (Hải Phòng, 1954-55) Lại Nguyên Ân

Từ năm 2000 tới nay, trong khoảng gần 15 năm các tác phẩm của nhà văn nhà báo Vũ Bằng (1913-1984) được phép trở lại “sống” với công chúng và giới văn nghệ chúng ta (nghĩa là tác phẩm Vũ Bằng được phép in lại, nhân thân và văn nghiệp Vũ Bằng được phép đưa ra bàn luận công khai), đã có khá nhiều tác phẩm của Vũ Bằng, nếu là sách đã in thì được tái bản, nếu ở dạng đăng báo thì một số bài vở đã được sưu tầm và vụng biên thành các sưu tập; đồng thời, một số nét về tiểu sử, về đời hoạt động báo chí, đời viết văn của Vũ Bằng đã được nêu thành đối tượng mô tả và nhận định của một số bài nghiên cứu. Tuy vậy, có thể nói: về Vũ

Bằng như một tác gia và một nhà hoạt động văn học và báo chí, sự tiếp cận của các giới xuất bản và nghiên cứu vẫn còn những thiếu hụt rõ rệt: 1/ chưa thu thập được toàn bộ các tác phẩm Vũ Bằng từng đăng báo, in sách trong sinh thời tác giả, hoặc còn là di cảo sau khi ông mất; 2/ chưa nắm được đủ dữ liệu về toàn bộ hoạt động báo chí của Vũ Bằng, – hai thiếu sót này liên can mật thiết đến nhau.

Tôi không đủ sức để làm một chuyên gia về Vũ Bằng. Dưới đây chỉ xin đề cập một trong số những nét hiện vẫn còn mờ về đời làm báo Vũ Bằng. Sau tất cả những gì mà các giới nhà báo, nhà văn, nhà nghiên cứu đã nói và viết về Vũ Bằng từ năm 2000 đến nay, thì, có thể nói, phạm vi những điểm mờ về tiểu sử, về sự nghiệp làm báo làm văn của Vũ Bằng trước chúng ta vẫn còn khá rộng, rất rộng; bài của tôi xin tự giới hạn vào vài điểm, tuy rất cụ thể, rất nhỏ, nhưng cũng chưa chắc đã soi rọi được gì nhiều hơn một sự đặt vấn đề.

Tôi muốn tìm đôi nét dấu bút Vũ Bằng trên hai tờ nhật báo: tờ “Trung Việt tân văn” ở Hà Nội năm 1946 và tờ “Lửa sống” ở Hải Phòng năm 1954-55.

Về tờ “Trung Việt tân văn” (1946), soạn giả Nguyễn Thành trong Từ điển thư tịch báo chí Việt Nam (Hà Nội: Nxb. Văn hóa-thông tin, 2001) ghi: “Trung Việt tân văn. Hà Nội. Của một nhóm văn nghệ sĩ, lợi dụng quan hệ với Hoa thương và sĩ quan quân đội Trung Hoa để buôn bán kiếm lời”. Sau chỉ dẫn khoảng thời gian hoạt động của tờ báo này là “năm 1945-1946”, soạn giả không chỉ dẫn gì cụ thể hơn (về ngày ra số đầu, số cuối, về thể tài nhật báo hay tuần san, bán nguyệt san, ...). Có vẻ như người soạn chưa hề nhìn thấy tờ báo này.

Giới nhà văn cùng thời biết gì nói gì về sự can dự của Vũ Bằng vào “Trung Việt tân văn”?

Có lẽ người duy nhất nói đến đoạn hoạt động này của Vũ Bằng, chính là Nam Cao (1915-1951) trong truyện ngắn Đồi mắt (1948) mà hầu như ai cũng từng biết; tuy đây là truyện hư cấu, nhưng ít nhiều vẫn có thể xem là sự ghi nhận đôi nét bề ngoài của một hoạt động có thực:

“Vào cái hồi quân đội Đồng minh vào giải giáp quân Nhật ở nước ta, một số gái kiếm tiền trút bộ áo đầm ra để mặc bộ áo Tàu. Còn anh bạn của tôi, chẳng biết bám được ông má chín nào, ra một tờ báo hằng ngày để chửi vung lên.”.... (Tập chí Văn Nghệ, s. 2, tháng Tư 1948)

[Trong đoạn này, có chỗ làm ở danh từ “má chín”, hoặc do Nam Cao nhớ hơi làm, hoặc có thể ông viết đúng nhưng đã bị sắp chữ làm ngay từ lần in đầu tiên, vì thợ in người Bắc khó lòng biết rõ một từ nhái tiếng Quan Hỏa mà ngay ở Nam Kỳ trước 1945 cũng chỉ được dùng trong một số ít người có giao thiệp với các nhà buôn Hoa kiều; từ này Lưu Trọng Lư có lúc ghi là “má chiu” /truyện Nàng công chúa Huế/ còn theo Vương Hồng Sển, dạng đúng của nó là “mái chín”, sau đổi là “mái biện” rồi “mại bản”, chỉ người thay mặt hãng buôn lớn giao thiệp với khách hàng, chữ Pháp gọi là comprador. – Vương Hồng Sển: Tự vị tiếng nói miền Nam, 1999].

Sự việc “anh bạn của tôi ... bám được ông má chín nào ... ra một tờ báo hằng ngày” mà Nam Cao nói đến, chính là sự việc Vũ Bằng can dự nhật báo “Trung Việt tân văn”.

Vũ Bằng, trong hồi ký “Bốn mươi năm nói láo” (1969), cũng đã kể về việc mình tham gia “Trung Việt tân văn”. Ông nhớ lại: báo “Trung Việt tân văn” là “cơ quan chính thức của quân đội Lư Hán đến tiếp thu quân đội Nhật”; “Báo ra đời nhằm mục tiêu xiết chặt tình thân thiện Hoa-Việt, tuyên truyền cho chế độ Trung Hoa trắng [tức Trung Hoa dân quốc – LNA chú] và đề cao quân đội Tàu nói chung và đoàn quân của Lư Hán đến tiếp thu ở Việt Nam, nói riêng”. Người được phép xuất bản tờ này là Tsan Cẩm Thông (có lẽ là một Hoa kiều có thể lược ở Hà Nội khi ấy); Lê Kỳ làm chủ nhiệm do sự giới thiệu của Nguyễn Hải Thần và của các bạn cụ Kỳ trong giới Hoa kiều ở Hà Nội như Ly Seng Pao; Vũ Bằng được mời làm chủ bút do chơi thân với Nguyễn Phổ, con rể Lê Kỳ. Theo Vũ Bằng kể lại thì thời gian 1945-46, nhóm nhà văn nhà báo cộng tác với Nxb. Tân Dân như Vũ Bằng, Phùng Bảo Thạch, Ngô Tất Tố, Trần Kim Dân, Thượng Sỹ, v.v... thường có những cuộc gặp gỡ trò chuyện với cụ Lê Kỳ (bố vợ Nguyễn Phổ) và những Hoa kiều giao du với cụ Lê Kỳ.

Cũng theo lời kể lại của Vũ Bằng, tuy giữ chân chủ bút “Trung Việt tân văn”, nhưng chính ông lại rất ít viết cho báo và hầu như không làm việc tòa soạn.

“Nói riêng về chức chủ bút của tôi, thật kỳ. Khác hẳn khi làm thư ký tòa soạn cho các tờ báo khác, người chủ bút của “Trung Việt Tân Văn”, từ lúc báo ra cho đến lúc báo nghỉ, gần như không viết gì, không biết gì về báo. Mọi công việc tòa soạn do Phùng Bảo Thạch và Ngô Tất Tố trông nom hết. Qua ngày này sang ngày khác, tôi chỉ phụ trách việc đi ăn uống, xã giao, hết cơm Tàu đến cơm Tây, hết cụ này mời lại đến ông kia thết. Nhưng dù sao, tất cả những cái đó chưa kỳ bằng việc máy chủ nhân của báo quan niệm về nghề báo lúc bấy giờ: bài vở đăng báo không cần lắm, trọng tâm hoạt động của chủ bút là công việc tiếp thu quân đội Nhật. Nghĩa là mỗi khi quân đội Lữ Hán tiếp thu ở đâu thì lại có tin báo liền cho chủ bút với đầy đủ chi tiết: hôm nay, quân đội Nhật làm sao, ta nhận bao nhiêu vũ khí, tìm ra được mấy kho vải, bao nhiêu kho gạo, bao nhiêu kho đường... Các anh em Trung Hoa lúc ấy đối với riêng tôi thật là đôn hậu đến làm cho tôi cảm động vì họ thành thực đến mức bảo trắng cho tôi biết rằng các tin ấy không cần đăng lên trên báo làm gì. Sỡ dĩ họ báo tin cho tôi biết trước nhất là vì họ muốn dành cho tôi quyền lợi ưu tiên: ông chủ bút có chỗ tiêu thụ thì bán đi lấy lời, khi nào ông chủ bút không bán được thì chúng tôi mới bán, ông chủ bút cứ tự nhiên vì là “anh em cả mà”.

Bản khoản thứ nhì của các vị ấy là việc tham gia quốc hội đầu tiên Việt Nam độc lập. Ngoài các nghị sĩ dân bầu, chính phủ chấp nhận một số nghị sĩ chỉ định dành cho các đảng quốc gia. Ông chủ bút có gia nhập đảng nào không? Tôi chẳng vào đảng nào hết. Nhưng không có sao đâu, ông chủ bút cứ nhận lời đi, chúng tôi sẽ nói với cụ Nguyễn và chắc cụ sẽ bằng lòng lắm.

Thực quả làm báo như thế cũng ngộ và khỏe. Từ thuở bước chân vào nghề, tôi chưa hề bao giờ lại thấy làm báo khỏe đến như thế”...

(Bốn mươi năm nói láo, phần 3, Trung Việt tân văn, bản điện tử)

Tên tuổi Vũ Bằng gắn với nhật báo “Trung Việt tân văn” là rõ ràng; có thể thấy ngay điều này ở sưu tập báo hiện còn. Phần tiêu đề (manchette) “Trung Việt tân văn” ghi rõ thành phần chủ trì và địa chỉ tờ báo: “Chủ nhiệm: Lê Kỳ; Xa trưởng: Tsan Kam Thoong; Chủ bút: Vũ Bằng”; tòa soạn báo đặt tại 56 Hàng Bông, Hà Nội.

Sưu tập “Trung Việt tân văn” hiện còn lưu Thư viện Quốc gia ở Hà Nội chỉ có 13 số, từ 17/2/1946 đến 2/3/1946, lại đã bị ai đó xé mất số 1. Mỗi số báo chỉ có 1 tờ giấy A3, hai mặt giấy làm thành hai trang. Đây là nhật báo, đưa tin nhiều hơn đăng các bài luận; bài luận nếu có thường ngắn; tuy vậy, báo vẫn có đăng quảng cáo, lại còn có mục “Học tiếng Quan Hòa”.

Về tin tức, “Trung Việt tân văn” lưu ý đưa những tin tức thế giới ngay sau thế chiến, như việc thành lập và đặt trụ sở Liên hợp quốc, phiên họp của Hội đồng bảo an, việc phát hiện dấu vết một số trại tập trung của phát-xít Đức, hậu quả vụ ném bom nguyên tử ở Nhật và những bí mật của “tinh lực nguyên tử”, v.v... Báo này tất nhiên đưa nhiều tin về Trung Quốc, về hoạt động của chính phủ Trung Hoa dân quốc, về khả năng thống nhất và “hòa hợp quốc-cộng”, v.v... Trọng tâm tin tức là thời sự ở Việt Nam, ở Đông Dương, như: tin về các ông nghị và quốc dân thảo luận hiến pháp, tin tức về các thương thảo Pháp-Hoa, Pháp-Việt, tin quân Pháp và quân ta giao chiến ở Mường Phine, quân ta đánh quân Pháp ở Sài Gòn – Chợ Lớn, quân Pháp đốt chùa ở Nam Bộ, tin chiến sự Nam Trung Bộ, “5 phút với chủ tịch Hồ Chí Minh”, “Hồ chủ tịch giải thích về hiệp ước Pháp-Hoa”, tin tức về việc thành lập chính phủ liên hiệp kháng chiến, Huỳnh Thúc Kháng ra Hà Nội, Nguyễn Hải Thần từ chức phó chủ tịch chính phủ liên hiệp, v.v...

Hầu hết các bản tin nói trên, dù lấy từ các hãng tin hay do phóng viên “Trung Việt tân văn” trực tiếp thực hiện, đều không ký tên người viết.

Còn lại, loại bài có ký tên là khá ít. Mỗi số thường có một bài xã thuyết, ký T.V.T.V., là những ý tưởng “định hướng” công chúng: “Cần nhận rõ đại cục” (s. 2), “Đây là sự thật” (s. 3), “Ba điều kiện tối cần để kháng chiến kiến quốc” (s. 4), “Chánh phủ liên hiệp kháng chiến” (s. 5), “Khủng hoảng chánh trị” (s. 6), “Mấy cuộc biểu tình và bãi công chánh trị gần đây nói với ta những gì?” (s. 7), “Kẻ thù của ta” (s. 8), “Ai phản động?” (s. 9), “Tại sao rối loạn?” (s. 10), “Không xông xao” (s. 11), “Khủng hoảng tinh thần” (s. 12), “Càng khó càng hay” (s. 13). Các xã thuyết này tất

nhân do người trong tòa soạn viết. Thông thường, người viết xã thuyết là chủ bút; tức là, về nguyên tắc phải gắn trách nhiệm tinh thần, tác quyền tinh thần loạt bài kể trên với tác gia Vũ Bằng, do việc ông đứng tên chủ bút “Trung Việt tân văn”. Chỉ khi chúng ta tin lời Vũ Bằng trong hồi ký “Bốn mươi năm nói láo” rằng ông “gần như không viết gì, không biết gì” về bài vở, về công việc của tờ báo, thì người ta mới nghĩ đến việc gắn loạt xã thuyết trên cho những người làm việc ở tòa soạn mà Vũ Bằng kể tên, là Phùng Bảo Thạch, hoặc Ngô Tất Tố.

Một số bài ký tên, là bài của bạn đọc nêu ý kiến về các sự kiện và vấn đề “nóng” như chuyện những bệnh nhân hải cư trú trên các công viên, bờ hồ, vỉa hè..., hoặc những lo âu về tin sẽ thải hồi các công chức cũ, v.v... Đáng chú ý về loại bài ký tên tác giả là một số bài của T.P.T. và loạt bài trong hai mục hài đàm “Hà Nội” và “Chuyện giữa trời”.

T.P.T. là tác giả hai bài luận “Trình độ công nhân” (s. 1 – 2) và “Phong trào cách mạng” (s. 6 – 7). Ở bài thứ hai, tác giả nhận xét: cuộc cách mạng bên Pháp thì đánh đổ chính thể quân chủ và giai tầng quý phái, cuộc cách mạng ở Nga cũng vậy nhưng cộng thêm đánh đổ tư bản, rồi hỏi: “Vậy ở nước Việt Nam cuộc cách mạng thi hành như bên Pháp hay bên Nga?” T.P.T. phân tích:

“Quý phái và tư bản Việt Nam ta thế nào? Trái lại với bên Âu châu, hoàng thân quốc thích nước Việt Nam thì 99% không đủ tiền nuôi sống một cách xứng đáng với địa vị mình. Tư bản thì chưa có một người nào đủ vốn mở được một công trường tiêu thụ được dăm bảy vạn công nhân, và chưa có một người nào có tiền gửi các ngân hàng năm ba triệu bạc, – trừ ra mấy đại điền chủ trong Nam Kỳ, và mấy kẻ đầu cơ nhờ gió bẻ măng, chợ đen chợ đỏ, họa là có dăm triệu bạc trong tay. Nhưng thứ người này chẳng có quyền thế gì trước quốc dân, trước mắt pháp luật và trên thị trường quốc tế cũng chẳng ai biết mặt biết tên. – Còn những điền chủ có dăm ba trăm mẫu hay nghìn mẫu ruộng giở lại, không bao giờ có được bạc triệu trong nhà. Như vậy ở nước Việt Nam ta, quý phái và tư bản thực chưa đáng đếm xỉa. Trong hai giai cấp này trong nước Việt Nam, chưa có một người nào đã có một tư cơ đáng giá một cái lầu đài của một người quý phái hay đáng giá một cái nhà máy của một người tư bản bên Âu châu.

Dân có giàu thì nước với mạnh. Nay dân Việt Nam chưa giàu có gì, việc kiến thiết chưa biết trông cậy vào đâu, nạn ngoại xâm ở ngay sau gáy, mà nếu vội đánh đổ tư bản thì có lẽ là cái mục đích này chẳng những là không hợp thời mà lại có hại cho quốc gia. Chưa có tư bản mà đã đánh đổ tư bản thì mong sao cho dân giàu được và cho nước mạnh được. Chắc rằng lãnh tụ các chính đảng cách mạng cũng biết đặt tổ quốc lên trên chủ nghĩa đã, thì phải.”

(Tất nhiên, suy luận rất hữu lý của tác giả T.P.T. về sau sẽ tỏ ra sai lầm so với thực tế).

Ở hai mục “Hà Nội” và “Chuyện giữa trời” trên “Trung Việt tân văn” thì có kỳ không ký tác giả, có kỳ ký tác giả thì cũng chỉ có một cái tên Nhân Ngôn. Theo chỗ tôi biết thì tên chuyên mục “Chuyện giữa trời” đã từng có trên báo chí ở Hà Nội trước tháng 8/1945 và người giữ chuyên mục này là Ngô Tất Tố; Nhân Ngôn chính là một trong số các bút danh Ngô Tất Tố đã dùng. Vậy bài trong hai mục này thuộc Ngô Tất Tố.

Như vậy, thử xem qua sưu tập 12 số “Trung Việt tân văn” hiện còn, hầu như không tìm thấy bài nào có thể cho là do Vũ Bằng viết.

Tất nhiên, về mặt là người hoạt động báo chí, rõ ràng Vũ Bằng phải chịu trách nhiệm về tờ “Trung Việt tân văn” này, do đứng tên chủ bút.

Xét ra, “Trung Việt tân văn” dù xuất bản với tư cách “cơ quan chính thức của quân đội Lư Hán đến tiếp thu quân đội Nhật” như Vũ Bằng ghi nhận trong hồi ức, dù giấy phép ra báo do một Hoa kiều đứng tên, thì trên thực tế, nó vẫn không phải một bản tin của nước ngoài trên đất Việt; thậm chí cũng không phải tờ báo của ngoại kiều (ở đây là Hoa kiều) trên đất Việt. Theo tôi, đây vẫn là một tờ báo chữ Việt của nhà báo Việt giữa công chúng Việt. Tờ báo có ít nhiều “ưu tiên” những thông tin về Trung Hoa thì chỉ có nghĩa là nó vừa xem trọng đội quân được phe Đồng Minh cử vào đây giải giáp quân Nhật, ưu tiên đưa tin về hoạt động của mấy thủ lĩnh đội quân này (Lư Hán, Tiêu Văn), lại vừa hướng tới bộ phận công chúng là những công dân người Việt

gốc Hoa trên đất Việt. Ngoài một ít “ưu tiên” ấy, “Trung Việt tân văn” đưa tin và bình luận thời sự thế giới và trong nước với tư cách nhà báo Việt nói với công chúng Việt. Nét riêng biệt của tờ báo này có lẽ là ở chỗ nó không đứng cùng chỗ đứng với các tờ báo của Việt Minh (như tờ “Cứu quốc”), nó cũng không tự đồng nhất với tờ nhật báo “Việt Nam” của Việt Nam quốc dân đảng khi ấy, nó buồn phiền và thất vọng trước tình trạng “huynh đệ huých tường: ai theo Quốc dân đảng thì Việt Minh bảo là phản động, mà ai theo Việt Minh thì Quốc dân đảng bảo là phản động” (Ai phản động? s. 9). Nói đúng ra, có thể xem đây là tiếng nói của một số nhà văn nhà báo Việt Nam lúc này hãy còn chưa đứng về phía nào trong một tiến trình phân ly chính trị khốc liệt của cộng đồng dân Việt vốn đã bắt đầu khởi lên từ những năm tháng đó.

Trong sưu tập 12 số “Trung Việt tân văn” còn lại này, tôi cũng gắng tìm xem có cứ liệu gì có thể “minh họa” cho nhận xét của nhà văn xưng “tôi” trong truyện “Đôi mắt” của Nam Cao về “anh bạn” cũ ... “ra một tờ báo hàng ngày để chửi vung lên. Chửi hết cả mọi người rồi anh mới lòi đến một số bạn cũ của anh ra. Toàn là những người rất hiền lành, xưa nay chưa hề chạm đến một sợi tóc của anh. Nhưng tên họ trên những tờ báo của phong trào giải phóng quốc gia được hoan nghênh làm ngứa mắt anh. Anh hẳn học gọi mỉa họ là những nhà văn vô sản và cho họ là một bọn khổ rách áo ôm đã đến ngày má phát, ăn mặc và tắm rửa hết cả phần thiên hạ”. (Tập chí Văn Nghệ, s. 2, tháng Tư 1948)

Quả thật, ở 12 số này không thấy điều gì tương tự, không hề có bài nào châm chọc một cá nhân nào. Tuy vậy, có thể hiểu rằng Nam Cao đứng trong hàng ngũ Việt Minh, tất sẽ không chấp nhận giọng điệu “Trung Việt tân văn” nói chung, và những hồi ức mang định kiến phe phái sẽ được phép nâng lên theo luật hư cấu của ngòi bút viết truyện, đã đưa tới những dòng viết như đã biết.

Tôi cũng gắng tìm xem có cứ liệu gì xác nhận hồi ức của chính Vũ Bằng về thời gian làm báo “Trung Việt tân văn”:

... “Trần Huy Liệu, lúc ấy, làm bộ trưởng thông tin, ít ra cũng đủ phép “ém” chúng tôi. Tôi biết trong anh em lúc bấy giờ, Trần Huy Liệu “trù” chúng tôi nhiều nhất. “Trung Việt tân văn” viết một loại bài đả kích riêng Trần Huy Liệu.....” (Bốn mươi năm nói láo, phần 3, Trung Việt tân văn, bản điện tử)

Tuy vậy, trong sưu tập 12 số “Trung Việt tân văn” còn lại này, không có dù chỉ một chữ chưa nói cả một loạt bài với nội dung như trên. Vậy là, hoặc là còn nhiều số “Trung Việt tân văn” khác đã không còn lưu lại, hoặc là chính Vũ Bằng đã nhớ lầm.

Về tờ “Lửa sống” năm 1954-55 ở Hải Phòng.

Sách Từ điển thư tịch báo chí Việt Nam của soạn giả Nguyễn Thành (Hà Nội: Nxb. Văn hóa-thông tin, 2001), vốn là sách chỉ dẫn toàn bộ các báo và tạp chí đã từng xuất bản ở Việt Nam từ khi có báo chí đến nay, nhưng lại không có dòng nào về tờ báo “Lửa sống” này.

Nhớ chừng như cách nay mười năm có một hội thảo về văn hóa lịch sử Hải Phòng, cũng chưa nghe ai nói đến tờ “Lửa sống” trong đời sống Hải Phòng hồi 1954.

(Khắp các đô thị trên đất nước ta, ngoài hai thành phố Hà Nội và Sài Gòn, tôi hầu như không thấy nơi nào soạn lịch sử báo chí và xuất bản tại địa phương mình, mặc dù không ít tỉnh thành đã chi khá nhiều tiền từ ngân sách công để tổ chức biên soạn các bộ địa chí văn hóa tỉnh thành mình. Đến Huế hồi đã có sách kê cứu tên và nội dung hoạt động của các báo, các nhà xuất bản từng có trên đất Huế không? Câu trả lời hình như là không. Với Đà Nẵng, Hải Phòng, Nam Định... hẳn cũng vậy. Vậy mà nơi đâu cũng háo hức nâng cấp lên thành phố tầm cỡ trung ương!).

Hai nguồn tư liệu duy nhất hiện có về tờ “Lửa sống” là hồi ức của Vũ Bằng và chính sưu tập nhật báo “Lửa sống” hiện còn lưu tại Thư viện Quốc gia, Hà Nội.

Chính Vũ Bằng, trong hồi ký “Bốn mươi năm nói láo” đã nói đến tờ báo này, dù rất sơ sài.

“Ở Hải Phòng, gần Tết, trời mưa phùn liu diu, nằm gối đầu tay ở trên gác trọ, tôi cũng sầu không tả được. [...] Nghỉ tay được chừng nửa tháng thì Bùi Đình Lĩnh lại rủ tôi làm tờ “Lửa

Sống”, tờ báo hàng ngày độc nhất ở Hải Phòng lúc bấy giờ. [...] lúc Lĩnh rủ tôi về giúp cho tờ “Lửa Sống”, tôi nhận lời ngay, mỗi sáng tạt đến tòa báo xem tin tức độ nửa tiếng đồng hồ. Vì là một tờ báo độc nhất xuất bản lúc ấy trên đường vào Nam, báo “Lửa Sống” được người ta tranh nhau mua đọc [...]

[...] “Lửa Sống” cùng với chúng tôi di cư từ Bắc vào Nam [...] Nhưng vì mới chân ướt chân ráo vào Nam, chưa rành tiếng Nam, mà lại không được thấu đáo tâm lý của người đọc báo, thêm nữa lại cứ trình bày báo theo lối Bắc, viết truyện dài kiểu Bắc, cho nên “Lửa Sống” không còn được trông thấy những ngày vàng ở Hải Phòng...”

(Bốn mươi năm nói láo, phần 4, Báo hại. Trên đường vào Nam: “Lửa sống”, bản điện tử)

Trong đoạn hồi ức này, điều đáng tiếc nhất đối với người nghiên cứu hậu thế là, thay vì kể các tình tiết, sự việc về bài vở và công việc tòa soạn “Lửa sống”, tên những người thường viết bài cho báo, bút danh của họ, v.v..., tác giả Vũ Bằng lại đuổi theo dòng cảm nghĩ về ý muốn thoát khỏi nghề báo, gọi lên do ông thấy tận mắt một cảnh làm tiền bất lương của đồng nghiệp trong tòa soạn.

Tại Thư viện quốc gia ở Hà Nội hiện có một sưu tập khoảng trên ba chục số báo “Lửa sống”, từ số 1 (ra ngày 28/9/1954) đến số 51 (17/11/1954). Có lẽ đây chỉ là một phần rất nhỏ các số báo “Lửa sống” đã xuất bản tại Hải Phòng trong suốt khoảng thời gian thành phố cảng trở thành thủ phủ tạm thời của chính phủ Quốc gia Việt Nam (từ 01/10/1954), bởi có thể dự đoán thời điểm báo chuyển vào Nam hẳn cũng chỉ ít lâu trước 13/5/1955, ngày mà phía quân đội Liên hiệp Pháp trao trả hoàn toàn Hải Phòng cho phía Việt Nam dân chủ cộng hòa.

Đó là một tờ báo ra hàng ngày, mỗi kỳ 4 trang khổ lớn (A2); tòa soạn và trị sự tại 56 Bonnal (Lê Thánh Tôn), Hải Phòng, chủ nhiệm kiêm quản lý Bùi Đình Lĩnh, chủ bút Hà Thành Thọ.

Đây là tờ báo hoạt động trong vùng do chính thể Quốc gia Việt Nam quản lý; bối cảnh này chi phối mọi diễn ngôn, từ đưa tin đến bình luận. Các tin tức và bình luận liên quan đến chính thể Việt Nam dân chủ cộng hòa đương nhiên được xem như đưa tin và bình luận về phía bên kia, về phía “đối phương”, phía “cộng sản”. Tất nhiên trên một tờ nhật báo người ta sẽ đọc được những tin tức về muôn mặt đời sống đương thời chứ không phải chỉ những so đo “quốc/cộng”. Và tờ báo hàng ngày duy nhất trên đất Cảng thời gian 300 ngày ấy, chắc chắn lưu giữ được rất nhiều dữ kiện cụ thể của đời sống muôn mặt ở Hải Phòng, ở vùng duyên hải miền Bắc những ngày tháng ấy; tiếc rằng sưu tập hiện còn chỉ gồm một lượng báo quá ít, và lại hầu như cũng chưa hề được các giới nghiên cứu biết đến và khai thác.

Điều tôi quan tâm là đi tìm những bài báo có thể thuộc ngòi bút Vũ Bằng trên nhật báo “Lửa sống”, dù chỉ trong mấy chục số hiện được biết.

Để làm điều này, tôi khảo các số báo hiện còn theo hai dấu hiệu: những tin bài không ký tên tác giả, và những bài vở có tên tác giả; từ đây suy đoán về dấu tích ngòi bút Vũ Bằng có hay không trên đó.

Ở hồi ức “Bốn mươi năm nói láo” dẫn trên, Vũ Bằng kể rằng khi nhận lời làm báo “Lửa sống”, bản thân ông “mỗi sáng tạt đến tòa báo xem tin tức độ nửa tiếng đồng hồ”. Vậy là có nhiều khả năng Vũ Bằng động bút vào mảng tin tức thời sự trên báo.

Đây là một mảng lớn trên mỗi số của tờ nhật báo này, vì vậy chắc hẳn không chỉ do một người làm. Tin tức thường lấy từ nhiều nguồn: từ các đài phát thanh và các báo Âu Mỹ, nhất là của Pháp, từ Việt Tân Xã và đài phát thanh của chính quyền Quốc gia Việt Nam, rất ít tin tức do người của tòa soạn “Lửa sống” trực tiếp thực hiện. Các tin nổi bật thường đăng ở trang nhất, phần tiếp các tin ấy có thể đưa sang các trang sau; trang nhì giành phần đáng kể cho những tin tức tại Hải Phòng, từ hoạt động của tòa thị chính đến các vụ việc dân sự; trang tư có mục “Lửa 5 châu” gồm các tin vấn thế giới.

Tin tức thời sự trên “Lửa sống” ở mấy chục số hiện còn này tập trung vào các diễn biến sau hiệp nghị Genève về Đông Dương: những động thái gia tăng can dự vào Đông Dương của Mỹ, những tin đi và đến của các quan chức Pháp, những căng thẳng và xung đột Mao – Tưởng giữa hai bờ eo biển Đài Loan, hội nghị 9 nước Âu châu tại Lodon với tranh cãi về đề xuất tái vũ

trang nước Đức, thủ tướng Ấn Độ Nehru với những động thái xích lại gần Bắc Kinh và Hà Nội, v.v....

Tuy vậy, điều được quan tâm nhiều hơn cả chính là những diễn biến và xung đột xung quanh việc tổ chức di cư từ Bắc vào Nam (phía Pháp muốn đưa tàu thủy vào mọi bờ biển, lạch sông miền Bắc để đón người muốn di cư, phía Việt Nam dân chủ cộng hòa phản đối, dọa bắn các tàu Pháp, v.v...), hoặc những dịch chuyển thay đổi tại Hải Phòng và Hà Nội từng ngày từng ngày một.

Tuy thông tin được lấy từ những tờ báo ở Paris như Paris Press, France soir, Le Monde, Les Échos, v.v..., nhưng nội dung lại là những biến chuyển từng ngày tại Hà Nội. Những dòng tít trên “Lửa sống” đôi khi cho thấy cái nhìn ngạc nhiên của nhà báo Tây phương hơn là nhà báo Việt: “Quân đội Việt Minh mặc y phục cùng kiểu với quân đội Trung Cộng từ sáu ngả tiến vào Hà Nội” (L.S., 12/10/1954), “Chưa có một cuộc chiếm đóng nào trong lịch sử có phương pháp và thiếu hân hoan như cuộc chiếm đóng Hà Nội của Việt Minh” (L.S., 14/10/1954).

Chỉ một tháng sau ngày phía Việt Nam dân chủ cộng hòa đã tiếp quản Hà Nội, thì trên “Lửa sống” tại Hải Phòng có những dòng mô tả như sau, vẫn là cái nhìn của nhà báo nước ngoài:

“Hà Nội hiện nay có một bộ mặt khác khổ khác thường. Một đoàn người gồm đàn ông đàn bà mặc đồng phục, nghiêm nghị, thận trọng, không có một chút hài hước, ngự trị Hà Nội. Những cô vũ nữ xinh đẹp biến mất cùng lúc với các tiệm rượu, tiệm khiêu vũ và các cửa hàng bán xa xỉ phẩm, và được thay thế bởi các thiếu nữ mặc đồng phục xanh trong quân đội nhân dân. Dưới cái mũ đan bằng lá nón, tóc được cắt ngắn theo kiểu Tàu và tết thành hai bím buộc một dải lụa dù, người ta thấy họ thong thả đi chơi các phố, với điệu bộ của các thiếu nữ đưa đường, mặt tươi cười, tay nắm tay một nam đồng chí trong quân đội.

Đúng 4 giờ chiều, ở khắp bàn giấy, xưởng thợ người ta nghỉ việc để huấn luyện chính trị và tự kiểm thảo và múa hát.

Trước đài chiến sĩ trận vong trên bãi cỏ rộng trước thành, các nữ huấn luyện viên dạy các nữ thiếu nhi tóc bím và các nam thiếu nhi đội mũ ca-lô bước đều. Tối đến từng đoàn quân đi từ khu này qua khu khác để ca hát và đàn những bài ca cách mạng.

Đến 10 giờ những đội quân được nghỉ phép xếp hàng về trại vừa đi vừa hát.

Đến 11 giờ kèn báo giờ giới nghiêm và những lính canh với súng tiểu liên lúc nào cũng sẵn sàng bắn.

Đến 5 giờ sáng, sau một đêm nghỉ ngơi, những người mặc quần đùi bắt đầu ngày của mình bằng một giờ tập thể thao.

Cuộc sống cứ như thế kéo dài chán ngán và không thể nào chịu được”

(Đời sống Hà Nội hiện nay // L.S., 10/11/1954)

Trở lại điều tôi muốn tìm: Tôi tin rằng Vũ Bằng có tham dự biên dịch phần tin tức thời sự của nhật báo “Lửa sống”. Nhưng tất cả các tin tức này, dù dài hay ngắn, đều không ghi tên phóng viên hay người biên dịch. Vậy nên mọi nỗ lực tìm ra một số bài thực sự do Vũ Bằng xử lý, đều là điều bất khả.

Chuyển sang các loại bài có tên tác giả; loại bài này khá nhiều, và cũng làm thành nét đặc trưng của một cách làm báo, – ấy là gần như vị trí bài mục của từng tác giả là khá ổn định qua nhiều số báo.

Ngay trang nhất, là chỗ của những tin tức thời sự, vẫn có đến 3 mục có ký tên: “Xã thuyết” do Hà Chính; “Phóng sự điều tra” do Bảo Hưng (ban đầu là bài nhiều kỳ “Những cánh hoa tàn trên đất cảng” nói về nạn mãi dâm, tiếp sau là “Sáu Kho muôn mặt”, cũng nhiều kỳ, về các hoạt động trộm cắp và kinh doanh quanh khu vực cảng); “Có khói” (một mục chỉ ra những sai trái cụ thể) do Thạch Kế.

Trang nhì, tuy đã có “Tin Hải Phòng” và các quảng cáo, tin phim chiếu hoặc vở diễn các rạp, tin rao vặt... chiếm phần lớn diện tích, ngay góc trái đầu trang vẫn có mục “Đốt” – một loại hài đàm – của Phạm Lang.

Trang ba là chỗ của các tác phẩm đăng đều kỳ: một phóng tác hay sáng tác của Văn Thuật, rồi sau là Tiêu Liêu; một sáng tác nữa của Động Đình Hồ; lại một dịch phẩm của Nguyễn Hoạt; và chân trang là “Chuyện dài Lửa sống”, trong vòng trên 50 số ta hiện biết, đây là chỗ của Anh Hợp với “Sắt máu”, là truyện về đạo quân Nguyên Mông thuở trước.

Trang tư dành giấy cho phần tiếp các bài các trang trước, song vẫn còn chỗ cho các mục “Thơ lửa” – thường là thơ châm biếm, song cũng có thơ trữ tình – của Thạch Kế và các tác giả khác; mục “Ngang tai trái mắt” của Mắt Kính, cũng là loại mục phê phán thói hư tật xấu người Hải Phòng.

Trong tất cả các bài mục có ký tên này, những bài ký Tiêu Liêu rõ ràng là thuộc ngòi bút Vũ Bằng, sẽ nói kỹ ở sau. Ngoài ra, có thể nghi vấn hai truyện, một ký tên Văn Thuật, và một ký tên Động Đình Hồ.

Truyện nhiều kỳ “Hai cậu đúng ‘mốt’, bà mẹ thỏa tình” được gọi là “truyện thời sự” của Văn Thuật, có kèm một lời đề tặng ngay dưới nhan đề: “Gửi tặng những ông làm kế, những bà nhiều lời và những cậu quá hăng”, mang khá rõ dáng dấp những câu chuyện Vũ Bằng từng viết về thói hư tật xấu trong giới thị dân Hà Thành, kể bằng giọng điệu cợt suồng sã.

... Tú Mát lấy cô Hạt Mít để được hai trai rồi thì càng ngày Hạt Mít càng béo, Tú Mát càng gầy, bèn rời thành phố ra thuê nhà cạnh lò gạch chân đê làng Bông Đỏ, Hà Đông. Sức khỏe Tú Mát khá lên, Hạt Mít ra ở với chồng thì cậu lại yếu đi, bèn trở vào nội thành, cặp kè với kếp Xiên. Có người đem tin ấy kể cho Tú Mát, anh chàng bèn bỏ đi biệt tích. Kếp Xiên bỏ rạp cùng Hạt Mít ra lò gạch làm cai lò, vừa kinh doanh vừa đú đờn cùng nhau, rồi sống với nhau như vợ chồng. Hai cậu con trong phố nghe người ta nói mẹ hư hỏng, định đánh viên cai lò để trả thù cho cha, nhưng được mẹ và viên cai lò ấy phỉnh nịnh và cấp tiền cho lối sống đúng mốt “cao-bồi” nên để mặc. Rồi thì bà mẹ hư ấy đi Hải Phòng, đi Sài Gòn, bỏ lại tình nhân, bỏ mặc hai cậu...

Truyện này đăng từ số 3 đến số 10 (30/9 – 7/10/1954) thì từ số 6 (3/10/1954) bắt đầu xuất hiện mục “Những nụ cười mỉa” của Động Đình Hồ; tác giả có chỗ viết rằng “những nụ cười này đều là do óc tưởng tượng của tôi tại miền Nam nước Việt gửi ra”, những chuyện kể thường là chuyện về các thói tật của giới thị dân, ban đầu chuyện ở Đà Lạt, sau rồi đến những chuyện ở Hà Thành...

Trong hai bút danh Văn Thuật và Động Đình Hồ này, có lẽ không bút danh nào khiến người ta tin là của Vũ Bằng. Chỉ có điều, câu chuyện hoạt kê về bà mẹ hư hỏng lại gợi ra hơi hướng ngòi bút Vũ Bằng. Rất cuộc, đó cũng chỉ là một nghi vấn khó giải đáp.

Bây giờ nói về tác phẩm duy nhất ký Tiêu Liêu trong những số “Lửa sống” hiện còn.

Đó dường như là một dịch phẩm, hoặc đúng hơn, một phóng tác.

Nhan đề: “Thuốc độc trong cái răng giả”; tên tác giả gắn vào nhan đề theo cách này: Tiêu Liêu (kể). Tức là Tiêu Liêu (Vũ Bằng) là người kể câu chuyện (chứ không phải người nghĩ ra, sáng tác ra nó?).

Truyện “Thuốc độc trong cái răng giả” được đăng “Lửa sống” từ số 37 (2/11/1954); tính đến số 51 (17/11/1954) là số cuối của sưu tập “Lửa sống” hiện có tại Thư viện Quốc gia (Hà Nội), truyện đã đăng đến kỳ thứ 15 và vẫn chưa kết thúc.

Đây là một truyện trinh thám; nơi xảy ra câu chuyện hư cấu là thành phố Đà Lạt; nội dung câu chuyện xoay quanh vụ nghị sĩ Khoa Minh, nguyên tổng trưởng ngoại giao, bị ám sát tại nhà riêng, con gái ông là Bạch Nhan cũng bị bắn trọng thương, đưa vào bệnh viện ít lâu cũng chết. Từ chỗ nghi vấn bà Bạch Nhan định giết cha rồi dẫn đến bác bỏ điều đó, câu chuyện tìm sang nhân vật Mai Lan con gái bà Bạch Nhan, từng được bà hứa gả cho đại úy Lý Mẫn Du nhưng nàng lại yêu chàng phi công Đan Lương. Tiếp đến là việc đại úy Lý Mẫn Du bị ám sát, bên mình

nạn nhân có khẩu súng của Đan Lương... Câu chuyện được kể từ vai "tôi", Văn Lân, một đồng sự trong nghề thám tử, nhưng tiến trình câu chuyện dường như lại nhằm biểu dương tài phán đoán, khám phá của thám tử Đăng Tôn, người luôn luôn tìm ra các dấu hiệu hình sự đáng giá trước khi các nhân viên sở liêm phóng dò tới... Tuy chưa được đọc trọn vẹn câu chuyện "Thuốc độc trong cái răng giả", nhưng tôi đoán đây là một phóng tác của Vũ Bằng; còn nguyên tác là một truyện trinh thám Âu Mỹ nào thì chưa biết rõ.

Trở lên là một vài mô tả và tìm kiếm dấu vết can dự của nhà văn nhà báo Vũ Bằng vào hai nhật báo "Trung Việt tân văn" (Hà Nội, 1946) và "Lửa sống" (Hải Phòng, 1954). Việc tìm đọc những tờ báo này là khá mất thời gian và tốn công sức, song như đã thấy, kết quả tìm được chẳng đáng bao nhiêu. Có lẽ điều tôi làm được chỉ là có thể thông báo chắc chắn rằng có hai tờ nhật báo mà Vũ Bằng từng can dự, hai tờ báo này có thể đã bị quên lãng ngay ở giới làm lịch sử báo chí, chưa nói giới làm lịch sử văn học.

Hà Nội, 26/4/2013

Tự ngôn

Dĩ nhiên là Vũ Bằng có lơ đãng đi một chút: dù gỗ mục, tường cũng khó đập cho vỡ bằng một "cánh hoa", trừ khi là hoa giả, làm bằng sắt!

Ờ, nhưng mà có lẽ chính cái chi tiết không thể có thật ấy nó lại là một thứ bằng chứng về cái mức độ "không biết bao nhiêu" của nỗi nhớ quê trong Vũ Bằng. Khi người ta nhớ quá khứ đến mức nào đó thì người ta có còn thiết nghĩ đến bất cứ cái gì ở hiện tại nữa đâu: ví với von có không chính xác, cũng cứ mặc kệ.

Trong lời "tự ngôn" của Thương nhớ mười hai, ngoài cảm xúc dạt dào là phần chính, còn có chút lý luận, chút triết lý về sự yêu, sự nhớ. Vũ Bằng biết mình vì yêu quá, nhớ quá, mà sinh chủ quan, bất công; ông phân trần, nhưng ngay lập tức ông cho biết "tôi yêu mến luôn cả sự bất công đó" và "tôi cảm ơn sự bất công đã cho tôi nhìn thấy rõ lòng tôi yêu thương Hà Nội đến chừng nào, Hà Nội ạ!"

Tình cảm sâu sắc, sôi nổi thế, mà đem viết ra... "Thôi, bây giờ mặc cho ngòi bút đưa đi, đến đâu hay đó..." Còn đến đâu nữa, ngoài đến bến tuyền bút!

(Thu Tứ)

Thoạt đầu ai cũng tưởng chẳng làm sao. Cùng là đất nước, đi đâu mà chẳng thế? Từ Bắc vào Trung, đâu đâu lại không có những con mắt nhìn vào những con mắt mà như gói ghém cả một trời thương; từ Trung vào Nam, chỗ nào mà lại chẳng có những miệng cười, không nói ra lời mà hàm súc biết bao duyên thầm?

Vậy mà không: 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 thừ 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.

Con tim của người khách tương tư cổ lý cũng đau ốm y như là gỗ mục.

Sè-goòng, Phú Lâm, Bình lợi, Chợ Lớn, Lò Ô... vui quá, cứ uống rượu mạnh thế này, nghe con hát đàn vừa múa vũ vừa ca, lại cặp kè với gái hơ hớ như trăng mới mọc thế này, thì sao lại có thể rầu rĩ được? Ấy vậy mà một buổi chiều trở gió kia, ngồi cúi xuống lòng để hỏi chuyện tim mình, ta cảm như có hàng ngàn vạn con mọt nhỏ li ti vừa rung cánh o o vừa đục khoét con tim bệnh tật. Và tự nhiên ta có cảm giác rằng thân thể ta, không biết từ lúc nào, đã bị mối “xông” và đang đi đến chỗ mọt ruỗng, rã rời tan nát.

Một nỗi buồn se sắt xâm chiếm đầu óc ta. Buồn thì ngâm thơ:

*Biệt ly ai kể siết lời,
Vi hoa cách mặt cho người thương tâm.
Người đưa rượu hỏi thăm Bành Trạch,
Kẻ say trăng tìm khách Đào, Chu;
Nào ai trang điểm mầu thu,
Hoa vàng chén bạc tạc thù với ai?
Miền Dữu Lĩnh tin mai gắn bó,
Đỉnh Cô Sơn mỗi gió đợi chờ
Muốn mang chén rượu, câu thơ,
Lạnh lòng trong tuyết, hững hờ dưới trăng...*

Ngâm thơ lại càng buồn, mình chán nản không để đâu cho hết. Sự chán nản không tên tuổi, không lý do, ví có muốn nói ra với người ở cạnh cũng không thể được.

Tại sao lại buồn? Tại sao lại chán?

Không biết tại làm sao cả.

Người bạn mây nước, gặp gỡ ở phương trời hiểu sao được những u uẩn đó nên người xa nhà cũng chẳng buồn nói ra làm gì. Gió về đêm lạnh tê tê, nước đập vào bờ dào dạt và ở bên nước nào người ta cũng khổ. Thương nhau, muốn an ủi lẫn nhau, mà không dám nói, hay không biết nói ra thế nào. Người đẹp chỉ còn biết cúi đầu xuống thở dài, còn người đàn ông thì im lặng, đưa cặp mắt như mắt thần nhìn vào bóng đêm mịt mù có tiếng đế kêu giun khóc. Cái buồn, cái chán cứ như thế mà kéo lê thê ra mãi.

Cho tới một ngày kia... 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 bàn ăn gần đó nhìn mưa mà thấy thẫn 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.”

Người bạn phương trời liếc nhìn ông bạn trai đứng cạnh: hai người lặng im chẳng nói, vì nói chẳng ra lời, nhưng cùng cảm thấy như có một thứ điện kỳ lạ truyền cảm đi khắp người.

Thì ra không cần nhiều: chỉ cần một câu nói rất tầm thường vào một buổi chiều mưa gió đìu hiu cũng gợi lên được những ấn tượng rầu rĩ trong một tấm lòng có mối xông.

Người ta nhớ nhà, nhớ cửa, nhớ những nét mặt thương yêu, nhớ những con đường đã đi về năm trước, nhớ người bạn chiếu chần dặt tay nhau đi trên những con đường vắng về ngào ngạt mùi hoa xoan còn thơm mát hơn cả hoa cau, hoa bưởi. Người ta nhớ heo may, giềng vàng; người ta nhớ cá mè, rau rút; người ta nhớ trắng bạc, chén vàng.

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 mớn nhớ đi, nhớ từ 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, 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 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 cưới ngựa thồ đi trong rừng có những cánh hoa đào rơi lả tả nơi vai áo...

Càng nhớ như vậy thì càng yêu Hà Nội biết bao nhiêu, lại càng say đắm Bắc Việt biết bao nhiêu!

Hà Nội! Bắc Việt của một ngày xa xưa ời! Bây giờ liễu ở Hồ Gươm có còn xanh mươn mướt như hồi ta bước ra đi? Những trời sơn trúc, thạch hương ở Nghi Tàm có còn chứa phong quang như cũ? Núi Nùng ra sao? Hồ Tây thế nào? Con đường Bách Thảo thơm nức mùi lan tây, hàng đêm, ta vẫn cùng đi với người vợ bé nhỏ, bồng con ở trên tay để đi đến thăm người bạn sống cô chích ở trong vườn "Bim Bịp" bây giờ ra thế nào? Trên con đường Phú Thọ, Yên Bái, Lao Kay các đồn điền cam quýt ở hai bên bờ sông Thao vẫn còn tốt tươi như cũ và các cô con gái ngăm ngăm da dâu có còn nắm lấy tay các khách du mà ví von ca hát không cho về? Ở trước cửa chợ Đồng Xuân, có còn chẳng những hàng nước chè tươi; ở chợ Hôm, những hàng phở gánh bán cho khách ăn đêm; và ở trên khắp các nẻo đường, những người đội thúng, cầm một chiếc đèn dầu ở tay, lặng lẽ đi trong đêm rao "giò, dầy"?

Nhớ không biết chừng nào là nhớ, nhớ sao nhớ quá thế này! Thì ra cái người nhớ Hà Nội, nhớ Bắc Việt cũng như thế là chàng trai nhớ gái: bất cứ thấy ai cũng tưởng ngay đến người thương của mình và đem ra so sánh thì bao nhiêu người đẹp ở trước mắt đều kém người thương mình hết.

Ai bảo kẻ vắng mặt chịu thiệt thòi? Tôi thấy rằng càng vắng mặt bao nhiêu thì lại càng thương yêu gấp bội; chỉ có kỷ niệm là đẹp thôi, chớ hiện tại bao giờ cũng kém phần tươi tốt.

Nhưng thương nhớ cách mấy đi nữa thì có níu quá khứ lại được đâu? Tại sao lại không chịu yên vui với hiện tại, tiếc nuối làm gì vô ích? Lịch sử không đứng yên một chỗ bao giờ.

Cái đã đi là cái đã mất. Đành vậy. Lấy hiện tại so sánh với quá khứ, e bị chủ quan mà có sự bất công.

Tôi cũng biết có sự bất công, khó tránh. Tôi yêu Hà Nội quá, tôi nhớ Bắc Việt nhiều nên bao

nhieu bao nhieu cai đẹp, cai hay ở trước mắt, tôi thấy mất cả ý nghĩa đi. Có lẽ đó là một sự bất công to lớn, nhưng yêu, bao giờ mà lại chẳng bất công như thế?

Tôi yêu mến luôn cả sự bất công đó và trong mười hai tháng với mười hai cuộc đổi thay của tiết trời, mười hai sự rung động uyển chuyển của năm tháng, của chim muông, của sắc đẹp, của hoa lá, của thương yêu, tình tứ, tôi cảm ơn sự bất công đã cho tôi nhìn thấy rõ lòng tôi yêu thương Hà Nội đến chừng nào, Hà Nội ạ!

Ngày xưa, con gái quan thừa tướng, ngồi ở trên lầu cao nghe tiếng hát anh lái đò mà mê, nhưng vì không duyên kiếp nên hai người không lấy được nhau. Anh lái đong con đò ra khơi, đánh đắm đò mà chết rồi nhập hồn vào một cây bạch đàn. Quan thừa tướng thấy cây đẹp, sai dẫn về tiện thành bộ đồ trà tuyệt đẹp. Mỗi lần cô gái cầm chén trà lên uống thì lại thấy hình bóng anh lái đò hiện lên trong chén trà:

*Không cầm lấy chén thì thôi.
Hò cầm lấy chén lại thấy người hò khoan.*

Bây giờ, người xa cách Bắc Việt lâu ngày cũng vậy: ăn một tô hủ tíu thì nhớ đến phở Bắc “chính cống” ăn vào một buổi sáng rét căm căm; trông thấy cua bể thì lại nhớ bát canh cua đồng nấu với rau rút và khoai sọ; gặp một ngày bão rớt thì lòng lại buồn rười rượi, nhớ đến thu sơ với gió may, hoa vàng. Trờì tháng ba, nhớ hội hè đình đám, con gái hát ví nghe thật là hay, đàn ông đánh vật xem mà sượng mắt; tháng bảy, nhớ mưa Ngâu rả rích buồn như lòng người khuê phụ nhớ chồng; tháng tám, cũng thưởng bánh Trung Thu, cũng cộ đèn, nhưng lại nhớ trăng Cổ Ngư và thêm cái cảnh tượng bưng nhện nhện ở Hàng Gai, Hàng Đào, Hàng Mã...; tháng một nhớ đến gió ở Đới Đẹp lúc tản cư, mặc áo trấn thủ ngoài khoác va-rơ đi như muốn bay lên trời mà miệng vẫn không ngớt ngâm bài *Tây Tiến*; tháng chạp nhớ những con đường ẩm ướt, nhớ mưa phùn rét căm căm, hai vợ chồng lên Đông Hưng Viên ăn một bát “tam sà đại hội” khói bốc lên nghi ngút.

Mỗi tháng lại có những cái đẹp nào nùng riêng, những nỗi nhớ nhung riêng. Mỗi cảnh bày ra trước mắt mình lại nói lên những niềm thương yêu cũ, làm thế nào mà giữ mãi ở trong lòng cho được?

Tôi ghi lại *Thương nhớ mười hai* không nhằm mục đích gì cao rộng, chẳng qua chỉ là đánh dấu những ấn tượng hiện ra trong trí óc những buổi mây chiều gió sớm, “sầu biệt ly với sáng đầy chiều” thấu nhận được trong khi lạc bước trên những nẻo đường chật ních những người bận rộn bên cạnh những ngoại kiều ăn mặc như phường chèo, nói “lú lô buồn nỗi khó nghe”!

Ới những người thiên lý tương tự! Nếu bất ngờ những dòng sau đây có lạc vào tay bạn, mà thấy nói được lên một mối cảm hoài của bạn vẫn chất chứa ở bên lòng, thế là kẻ viết bài này lấy làm mãn nguyện lắm rồi.

Đời mà có một người vui cái vui của mình, buồn cái buồn của mình chẳng là đủ rồi sao? Có tâm sự trong lòng, lặng nhìn nhau không nói mà cùng cảm biết, thế chẳng là đủ rồi sao?

Thôi, bây giờ mặc cho ngòi bút đưa đi, đến đâu hay đó...

(Trong Thương nhớ mười hai)

