

Cháo Cóc Vũ Bằng

Mùa này, vào những buổi chiều sấm tối có cơn dông, tôi vẫn thường nhớ đến một căn nhà thấp ở phố Hàng Gai, Hà-nội, quanh năm ẩm thấp, hễ có mưa rào thì nước dâng lên mấp mé chân giường. Nhà ấy là nhà của cụ tôi, sau để lại cho thầy mẹ tôi Có lẽ vì sợ làm méch lòng các cụ, thầy tôi không dám sửa lại, thành thử mỗi khi mưa thì nhà dột đất ẩm, nửa đêm chợt tỉnh giấc nồng, cứ nghe ồm ộp bên tai tiếng cóc nhái kêu gào như thể mình đang nằm giữa cánh đồng: ghét quá! Tôi còn nhớ có đêm, mất ngủ, tôi lén thức dậy thắp một cây nến nhỏ đi soi ở dưới gầm giường, bắt cóc, đem hành phạt. Mẹ tôi mắng: ÔBắt nó phải thì tội chếtÔ. Và mẹ tôi lại bảo: ÔMình nó có nhựa, chạm phải, hóa hủi, không thể nào chữa đượcÔ. ÔCon cóc là cậu ông trời, Hễ ai đánh cóc thì trời đánh choÔ. Từ đó, tôi không dám đánh cóc, giết cóc nữa. Và cũng từ đó, tôi yên trí rằng nhựa cóc sẽ sinh bệnh hủi cho mãi tới bây giờ... để thú thực rằng tôi đã ngạc nhiên và kinh sợ hết sức khi thấy có người ở đây ăn cháo cóc Cóc ai mà lại còn không biết nó? Xấu đến thế là cùng! Nó nặng nề, ì ạch, lúc nào cũng ngồi chồm hồm, mắt cứ giương ra trừng trừng, mà da thì đen mai mái, lại sù sì, tởm quá. Nhìn bát cháo cóc mà tưởng tượng lại cái thân hình như thế, thực tôi không hiểu sao người ta có thể ăn uống Ôlắm lắmÔ như thế được... Nhưng đến khi liều chết, húp thử vài miếng xem sao thì mình cũng thấy nó có một hương vị lạ, ngon ngọt, thơm thơm, man mát như thể thịt có ướp hoa bưởi vậy. Thử cho mà biết như thế cũng hay. Có một thuở nào xa xưa lắm rồi, tôi đã ở trong rừng với người Chăm, lấy lá đu đủ nấu canh, ăn ốc ma leo ở hàng rào ẩm cả tháng mà không làm sao hết, trái lại vẫn cứ ngon... Có người sống hàng năm trong rừng ăn kiến, ăn gián còn ghê hơn tôi, mà có làm sao đâu. Còn ở tỉnh thành, ai mà không ăn ốc nhồi, ốc vặn, ai mà lại không ăn rươi, ăn ếch? Thế thì tại sao không thể bắt con chẳng hieu nhắm rượu chơi, nướng con để cơm lên lửa ăn với củ lạc rang và rửa con cóc cho sạch nhớt, lột da, chặt đầu nấu cháo ếch và cóc cùng thuộc loài Ôlưỡng thể động vậtÔ.

Người Tây phương ăn ếch chiên, ếch xào lẫn với hành và nuôi ếch Ôto thể này nàyÔ đóng hộp để xuất cảng thì nghĩ cho kỹ, cóc cũng chỉ thế mà thôi. Người ta sợ ăn cóc chỉ vì có thành kiến về da nó, nhưng có ai đã được xem làm một mẻ cóc rồi mới biết Ôtất đèn nhà ngói cũng như nhà tranhÔ, thịt ếch cũng chẳng hơn gì thịt cóc. Cho tới bây giờ chưa có một ai bảo cho tôi biết da cóc có truyền bệnh hủi đích thực hay không, những trông một mẻ cóc chặt đầu, lột da rồi, để trên thớt chờ làm thịt, ta thấy thịt cóc hấp dẫn như thịt Ôba dọiÔ vậy. Thịt ấy màu trắng ngà, thớ nhỏ, đàn mà ráo rẻ đáo để. Thử tượng tượng để cho khô nước, chiên hành tỏi cho dậy mùi rồi bỏ thịt cóc vào mà xào, cái thơm tho tiết ra trong không khí quyến rũ khứu giác của người ta biết chừng nào! Ông nào nhậu, chờ cho thịt chín vàng, xúc ra đĩa, gia thêm sả, hạt tiêu, ớt vào mà nhắm nhót có thể thấy thích thú hơn ăn thịt gà mái tơ. Thịt dê dai lắm, mà thịt thỏ thì xác quá, không thể đem ra so sánh được với thịt cóc, mềm, mà nhai sừn sựt, ngọt nhưng ý vị, đậm đà, chớ không trơ trên như thịt ngan, thịt ngỗng. ÔBẩm các cụ, chúng tôi xin lỗi, chớ ăn cóc như thế này, ngon nhất món gì?Ô Tôi đã hỏi ý kiến nhiều người sành ăn ở đây thì cóc hầm sượng nhất là món cháo

Thịt cóc luộc với cháo, ăn thanh canh mà không ngấy. Nhưng phần đông thích ăn cháo với thịt cóc xào. Ăn kiểu này, cũng như Ôcập tàyÔ hay Ôkê ap chúÔ, nghĩa là để cháo với thịt riêng ra, duy khác một chút là cá thì để tái, gà thì luộc Ôlòng đàoÔ, còn cóc thì xào lên trước. Lúc ăn, trút thịt cóc vào cháo, quậy lên. Ai ăn được màđầu, rầy một chút lên cho thêm thơm, thêm béo; nhưng nếu không có thì cũng chẳng sao, bởi vì riêng thịt cóc, cũng đã thơm và ngọt lắm rồi. Vừa húp, vừa ngậm

nghe, ta có cảm giác cái thơm, ngọt đó tựa như cái thơm ngọt của tôm he và bào ngư hòa hợp với nhau để tạo thành một Ổlực lượng thơm thứ baỔ vừa lạnh vừa mát. Thực thế, nhiều người bảo tôi rằng cháo cóc mát lắm, trẻ con, người lớn ăn vào giải nhiệt; hơn thế có ông lại bảo nó trừ được cả một vài chứng kinh, sưng và chứng khốc Ổđạ đềỔ của trẻ mới sinh - chẳng biết có đúng hay không? Nói thì nghe sướng lắm, nhưng bởi mình mới Ổtập sựỔ ăn cháo cóc nên vẫn cứ thấy rờn rợn, sợ một cái gì... Thì ra là mình sợ chết. Chớ sao Đọc báo hàng ngày, người ta há chẳng thấy đôi khi có đăng tin ăn thịt cóc chết người là gì đây! Một ông bạn bảo tôi:

- Có thể thực, ăn cóc có khi chết người, nhưng chết là tại người ta làm lòng không kỹ.

Lúc làm cóc cần nhất là phải sạch, đừng để cho dập nát, đừng để cho sót trứng vì nếu trứng cóc làm không kỹ, nó dính vào mỡ, ăn vào dễ chết như chơi Mật lấy không hết cũng vậy Người ta bảo rằng một nồi cháo cóc mà để xốt mười cái rúng ăn vào chỉ nửa tiếng đồng hồ thấy xây xẩm mặt lại, quy luôn. Các ông già, bà cả lại còn nói rằng thịt cóc tối kỵ củi cà và khoai mì. Nấu thịt cóc với rễ cây cà tím phơi khô hay ăn thịt cóc lẫn với khoai mì cũng độc lắm, dễ chết người Nghe thấy mà bắt ớn! Song le những người ưa thưởng thức món ăn ngon khôn g vì thế mà chịu thôi thịt cóc. ở phải, cứ vào vụ mưa này đây, có ai về chơi thăm những vùng quê Cái-bè, Cần-giוע, ở lại nghỉ đêm ở Tân-phước hay Chợ Gạo mới thấy người ta ham bắt cóc ăn đến chừng nào Mấy thằng nhỏ cời trần trùng trọc, đóng khố, lội mưa, xách một cái đèn đi lúi lũi vào vườn nhà người ta rón rén tìm đến chỗ cóc kêu lấy xiên xiên từng con hoặc nằm xoài ra để chộp cho vào trong một cái giỏ đeo ở bên sườn. Nhưng đây chỉ là những tốp người lẻ tẻ đi bắt cóc vô tổ chức. Muốn hiểu thế nào là bắt cóc Ổchân chínhỔ, ta phải đi ra ngoài, đi quan sát dưới trời mưa, ở ruộng, hay dọc một con đê Hoàng hôn vừa lả xuống trên nội cỏ, đồng cây từ Laodung qua Trà-bến, từ Long-thành đến Lái-an từ Cồn-lát đổ về, từ bờ sông cái vọng sang, tiếng cóc ì ì ộp liên thanh bất chỉ như một bản nhạc thô kệch nhưng xúc tích hương cau, mùi lúa Từng nhóm người bận áo đen quần cụt, lăm lăm lúi lũi đi ở trên bờ ruộng, vểnh tai lên nghe xem tiếng nhạc cóc từ nơi nào vọng ra Chỉ một giây, họ biết ngay nơi cóc ỔhộiỔ. Thường thường, đó là một cái gò cỏ rậm hoặc một lu đất bên cạnh những vũng nước dợ Chiều một ánh đèn vào đó mà coi: chúng Ổbắt cặpỔ với nhau kỹ lắm; ánh đèn vừa chiếu vào, léo mắt, cặp nào cặp nấy nhảy đi đà đi đập, nhưng cảm có cặp nào chịu rời nhau Một cuộc bố ráp diễn ra, làm cho kẻ bàng quang tưởng tượng như mình đương chứng kiến một cuộc bố ráp ở Chuồng Chó hay Ngã ba chú íạ Mười cặp thì cả mười bị tóm! Người Ổchuyên viênỔ thông thả giờ từng cặp bắt được, đưa lên ánh đèn dầu để coi nở một nụ cười khoái trá khi bắt được cặp cóc đen và mập. Cái giống cóc bụng đỏ là cóc bệnh, ăn chẳng ra cái chết gì, chỉ để dành trong nhà ăn với nhau, chớ không bán được tiền.Cóc được ưa chuộng phải là cóc ỔbựỔ, có nhiều ỔmụnỔ đen ở trên lưng, chân ỔnoỔ mà sáng. Người ta cho tất cả vào trong một cái vó tre hay thùng thiếc đem về, lột da rồi đưa ra chợ. Các chợ Sài-gòn, Phú-nhuận, Ngã ba ông Tạ... thường vẫn bán cóc cho người thủ đô mua xài Hồi cô Hai, cô Ba, Cô Sáu, cô Bảy.. cô Chín, cô Mười ơi! Gà nhúng hèm, ăn mãi bứ; chạo tôm, gói sứa, bì cuốn, dùng luôn cũng chán! Hôm nào thử ra chợ mua một mẻ cóc về làm vài món ăn chơi, các cô sẽ thấy chồng bớt khó tính đi, và các ông sẽ vừa thưởng thức miếng ngon vừa kể những câu chuyện hay hay đả đố:

- Em có biết tại sao về cỡ mưa này, người ta bắt được nhiều cóc không?

Nguyên giống cóc, cũng như giống ếch nhái, là một loại động vật vừa nước mà vừa cạn. ỔCái trứng nở ra như mộ thứ ấu trùng, có mang để thở, ở dưới nước như loài cá. ít lâu sau, mang nó rụng đi,

chân mọc ra, đồng thời cái đuôi mắt nốt. ỞCứ vào cỡ mưa thì cóc dưới nước lên trên bờ ở, nhưng cũng chính vào lúc đó, những cóc dậy thì, cũng như các cóc nọ giòng, lớn tuổi nằm trong những đồng ruộng đầy sao rụng, mơ chuyện ân tình, thì nhau làm công việc truyền tử nhưoc tôn. ỞNhững tiếng kêu oai oái, có lúc như đau đớn, có lúc như thở dài, có lúc như rên rú, có lúc như nhõng nhẽo, chính là tiếng nói của tình yêu đấy, em thương ạ! ỞVậy mà, tội nghiệp, đang lúc cóc mến thương trao nhịp thờ chung tình với nhau trong đêm xanh mát rượi thì loài người từ khắp nơi đổ đến, vợ cả lũ rồi ném cả vào thùng. Hú vía! Có con sây sát cả mình; có con gãy đuôi, sứt trán; lại có cặp bị đứt ngang ra, nhưng đa tình thay là giống cóc! Bị sa cơ đến như thế, cặp nào cặp nấy vẫn không chịu rời nhau, nhất thiết kháng khí cho đến chết. ỞYêu là chết ở trong lòng một ítỞ có phải nhà thi sĩ đã viết như thế phải không, em? Với loài cóc, yêu là chết thực sự, chết đứ đừ, chết Ởtoàn diệnỞ, chết giấy lên đành đạchỞ; nhưng không hề gì, ở trong thùng, trong vỏ chùng vẫn Ởsong caỞ bản nhạc mê ly Vì thế, đừng tưởng ăn thế này là chỉ ăn thịt cóc mà thôi, nhưng chính là ta ăn hương thơm đồng ruộng, ăn... những bản nhạc dân ca, ăn... bao nhiêu cuộc ân tình ra rít? vào lòng...Ở Người chồng nói tới đó, đưa mắt nhìn vợ, thì thấy long lanh cặp mắt lá khoai, hồng lên đôi má mịn màng... Đêm ấy, bên chum dạ lý hương, hai mái đầu xanh sát lại.. Đâu đây, có mùi hoa bưởi thơm thơm...