

Cơm hến Huế

Trần Kiên Đoàn

Cái thuở ban đầu "cơm hến" nở...

Cơm hến Huế cũng giống như tình cảm người con gái Huế: Chắt chiu mà hào sảng, đơn giản mà thâm trầm.

Làm người Huế là một cái "nghiệp" vì nói như mấy o nữ sinh trường Đồng Khánh, những nàng tiên áo trắng dịu hiền, căn cứ không bẻ căn tiền bẻ tư, rằng : "Huế là quê hương đi để mà nhớ, chứ không phải ở để mà thương". Trái lại, biết ăn Cơm Hến Huế là một cái "duyên" vì dù ở bất cứ phương trời nào, cơm hến cũng là một tấm giấy thông hành tình cảm để cho những người có chút duyên nợ với Huế tìm về nhau mà chan, mà húp, mà nghẹn ngào và rơm rớm nước mắt vì...cay!

Không phải người Huế nào cũng biết ăn, thích ăn và ghiền ăn cơm hến, cũng như không phải người Bắc nào cũng khoái rau muống bảy món và người Nam nào cũng mê cá rô kho tộ. Ăn cơm hến có "ăn dòng" và "ăn theo".

Ăn dòng là những người Huế chính thống, sinh ra từ miệt An Hòa, An Lăng, An Cựu, Bao Vinh, Vỹ Dạ, Chợ Dinh, Chợ Nọ trở vào thành phố. Đó là những người mới sinh hôm trước, sáng hôm sau đã có o bán cơm hến gánh triêng gióng, nồi niêu ngời lu lù ngay trước cửa nệm cơm hến rồi.

Còn ăn theo là dân Huế thuộc phận gái chữ tòng hay thân trai dài lưng tốn vải từ quê lên tỉnh học hoặc trong Quảng ra thi rồi "lỡ bước sang ngang" mà ở lại đất Thần Kinh. Với những gã si tình nhưng tình không si lại mà gặp những trận mưa héo úa tâm hồn của Huế, thì cơm hến là cơm "phù thủy" và đây là đất Thần Kinh.

Nhất ẩm nhất trác còn giai do tiền định -- ăn một miếng, uống một hớp đều có trời cao định đoạt -- hưởng chi là cái sự ... ăn cơm hến. Luận về cái tính tiên thiên tiền định trong cơm hến, tôi cảm thấy đã đến lúc cần phải phát huy tinh thần "về nguồn" của một người con dân xứ Huế, nghĩa là thử nhớ lại mình đã tìm đến với cơm hến khi mô, như Ngưu Lang đã gặp và mê Chức Nữ trong trường hợp nào.

Làng tôi ở cách Thành phố Huế khoảng 10 cây số. Quanh làng có đủ sông hồ ao lạch với nhiều loại hến trùng trùng điệp điệp, rứa mà chẳng hề nghe ai trong làng tự nấu cơm hến cả. Bao nhiêu hến bắt được đều đem ra nấu canh, nấu cháo và xào hến. Thỉnh thoảng tôi vẫn nghe nam thanh nữ tú trong làng nói đến "cơm hến bên Cồn" một cách trang trọng và hào hoa như khi nói đến cơm ngọc Giang Châu hay cơm chiêm Thượng Hải. Tuổi thơ, tôi vẫn mơ một ngày nào đó lên Huế học, được dắt tay một cô nàng áo trắng, đội nón bài thơ trên mái tóc thề thần thoại để hai đứa cùng qua ăn cơm hến bên Cồn.

Ngày đó tới, khi tôi 17 tuổi, học lớp đệ Nhị trường Quốc Học. Tôi đến thăm nhà một người bạn cùng lớp ở vùng Chợ Xếp, người bạn có cô em gái xinh xinh học ban C trường Đồng Khánh. Tôi thuộc loại con nhà nghèo, trai quê, học giỏi nên cũng dễ dàng lọt qua mắt xanh của mấy cô tiểu thư chợ Xếp có bà già là tiểu thương chợ Đông Ba. Bởi vậy ngay hiệp sơ ngộ ra mắt, tôi đã được chiêu đãi cơm hến, sau khi bà già mời "phủ đầu" một cách rất chi là... Huế:

- Nì, buổi sáng con ưng ăn chi hè? Cơm hến hỉ?

Một thoáng, tôi nghĩ nhanh về hình ảnh cơm hến bên Cồn mà cảm thấy lặng người xúc động. Tôi trả lời, không phải với bà già đứa bạn, mà với một hình ảnh trong mơ nào đó:

- Điểm tâm mà được ăn cơm hến bên Cồn thì tuyệt.

Bà già khen một cách ngọt ngào làm tôi chột dạ:

- Ngó bộ con cũng rành ăn cơm hến dữ hí.

Bà bỗng cất tiếng gọi với vào bên trong:

- Út của mẹ mô rồi? Ra kêu thím Bồng Cồn Hến gánh cơm vô đây con.

Có tiếng "dạ" nhỏ nhắn vọng ra từ bên trong. Rồi cô em gái người bạn họ bước ra ngoài, nơi có những "bậc rãnh ăn cơm hến" đang ngồi đợi. Thấy tôi, cô bé cất tiếng chào lí nhí, cái "lí nhí" chết người của những cô gái Huế.

Cái ngõ có hai hàng gia tài xanh bóng sáng lên vì màu áo lụa hồng và mái tóc dài vờn bay miên man của cô bé tìm cơm hến. Tôi chưa ăn mà đã cảm nhận được "răng mà cơm hến ngon dễ sợ!"

Thím Bồng đặt cả gang sơn cơm hến trên đôi vai gầy guộc của thím. Trời mùa hạ, nắng tháng tám nồm trái bưởi, vậy mà thím vẫn mặc chiếc áo dài nâu, chân chạy, vạt áo dài bay lất phất. Lần đầu tiên tôi được tận mắt nhìn một gánh cơm hến truyền thống của Huế. Thực tế không lãng mạn và nên thơ như tôi tưởng tượng "trong cơm hến có xác sông Hương và có hồn núi Ngự". Gánh cơm hến nhỏ nhắn thế kia mà chứa đủ cả một gang sơn khói lửa, đủ mằm ruốc tiêu hành. Một đầu là nồi nước luộc hến đặt trên bếp lửa có sức nóng vừa phải, nóng quá thì nồi nước bốc hơi mà nguội quá thì nướn hến không đủ ấm. Đầu gánh bên kia là cả một "câu lạc bộ" thu nhỏ: "Tầng trệt" là thúng cơm, tầng hai là rau đủ màu đủ loại. Tầng "chót vót" vừa ngang tầm tay người ngồi là cái trẹt lớn bày biện hơn chục cái chai, thẩu, tô, chén. Mỗi cái đựng một thứ gia vị đặc biệt; từ ruốc, muối, mè, ớt, bột ngọt, tóp mỡ đến hến luộc, hến xào, hến trộn... Quanh hai chiếc giống mỏng manh vẫn còn chỗ để treo ba bốn cái đòn cho khách sang không quen ngồi chò hõ. Đặc biệt nhất là cái thau nước rửa chén còn con mà rửa hoài không cạn vì thím Bồng "chùi" nhiều hơn là rửa!

Bà mẹ người bạn giục thím Bồng:

- Thím làm cho một tô đặc biệt để đãi khách quý. Cháu ni ở miệt dưới làng nên ăn cơm hến rãnh rồi lắm. Thím gia đồ màu sơ sơ thôi, rồi để đó cháu Út nếm lại cho mặn miệng.

Thím Bồng nhìn tôi một phát từ đầu tới chân và vừa hỏi vừa chuẩn bị tô cơm hến:

- Rửa "chơ" cậu ở mô lên?

Tôi đáp không một chút e dè hay để phòng gì cả:

- Dạ, con ở vùng Quận Hương Trà.

Nghe xong, thím Bồng cười tùm tùm một cách băng quơ mà kêu bặt như ca sĩ Paris By Night cười ca sĩ Karaoke hát trong quán cóc Sài Gòn. Thím phát biểu làm tôi giật mình:

- Dân miệt ruộng có người bạc "trốt" chưa biết cơm hến mặt ngang mặt dọc ra rằng, rửa chơ cậu ni biết ăn cơm hến hồi mô?

Tôi liền trả lời ra cái vẻ anh hùng sành điệu mà sau này nghĩ lại, thấy mình u mê không thể tả:

- Dạ, con biết ăn cơm hến từ lúc mẹ con mới đẻ.

Thím hỏi lại:

- Ngó bộ hồi nớ cậu bú sữa hến chơ chi nữa!

Biết là đang gặp chướng môn cơm hến, tôi im re luôn. Bà già người bạn thắc mắc:

- Khi hồi thím nói chi hè? Dân ở miệt dưới làng không biết ăn cơm hến rằng?

Thím Bồng nói như nhà hùng biện

- Dân trư ruộng ăn chắc mặc bền, ăn cơm hến vô, ra làm mạnh tay vài tráo là cái bụng xẹp ve, còn hơi sức mô nữa mà cuốc đất lật cỏ.

Câu trả lời rất bình dân học vụ của thím Bồng đã giải đáp được sự thắc mắc nhiều năm của tôi rằng, "Tại sao cơm hến thịnh hành quanh thành phố Huế và vùng phụ cận nhưng lại vắng bóng trên quê

tôi?” Câu trả lời rõ ràng là tại vì cơm hến dễ tiêu, mau đói, không thích hợp cho những người làm lao động nặng như nông dân.

Thím Bồng miệng nói nhưng tay vẫn thoăn thoắt múc, trộn, thêm, bớt, pha chế để đưa tất cả hương vị chuẩn bị sẵn vào tô cơm. Nhìn bàn tay cần cù và vẻ mặt đen mê của thím, tôi có cảm tưởng đang xem nhạc trưởng của một giàn nhạc giao hưởng.

Cô em gái người bạn chừ như đã quen “nhạc trưởng” sẽ điều khiển ban nhạc chơi tấu khúc nào tiếp nên đã lẹ làng đón tô cơm hến từ tay thím Bồng. Cô múc một chút nước từ trong tô và tự nhiên đưa lên miệng nếm “chíp” một cái ngon ơ. Tôi có thể nghe tiếng gió gào và nước cuốn chạy qua đôi môi chín mọng chúm lại tròn xoe của cô. Tôi có thể “nhìn” được hương vị của cơm hến qua nét mặt với cái cau mày, cái nhăn mặt, cái gật gù, cái dăm chiêu... của người nếm. Biết có người đang theo dõi từng động tác của mình, cô em quét một cái nhìn nhanh như điện. Tôi bắt kịp tia nhìn ấy và nói thầm trong bụng: “Nếu đời mà có em nếm cơm hến, tôi sẽ ăn cơm hến suốt 100 năm, mỗi năm 365 ngày và mỗi ngày 4 bữa!” Chứng như để mở màn cho ước mơ “hoang dại” đó, cô em đưa cho tôi tô cơm hến có sẵn cái muỗng sành mà em đã đưa lên môi, lên lưỡi nếm nhiều lần. Tôi nhìn cô em như muốn hỏi: “Em có muốn tôi ăn chung muỗng với em không?” Bà mẹ giục:

- Ăn đi con. Cơm hến phải ăn nóng, ăn xốc vác mới ngon. Để lâu cơm nở, rau xù, hến nguội mất ngon.

Tôi “dạ” ngoan ngoãn, nhưng hơi ngỡ ngàng vì chưa biết cơm hến phải ăn như thế nào cho đúng điệu. Nhìn lớp ớt đỏ như phù sa sông Hồng phủ trên mặt tô mà tôi chột dạ. Đến nước này thì tôi hết đường lựa chọn. Đã trót lên ngựa thì phải ra roi nên tôi xúc muỗng cơm hến đầu tiên đưa lên miệng. Cảm giác tức thời là mùi thơm ngậy ngậy của các loại rau, khế, chuối cây, chuối bắp hòa với vị ngọt mượt mà của nước hến, vị mặn nồng nồng của ruốc, vị béo ngậy ngậy của tóp mỡ, vị chua thanh thanh của khế, vị chát the the của chuối và nổi bật nhất vị cay quẩy khốc thần sầu của ớt tương. Muỗng cơm hến “khai hỏa” đối với tôi có một mùi vị nồng nàn vừa quen vừa lạ. Cái quen đến từ những chất liệu truyền thống của quê hương và cái lạ phát ra từ cách pha trộn và chế biến.

Muỗng cơm hến thứ hai vừa ăn xong hình như có một cái gì làm tôi chững lại. Một cảm giác nóng bỏng chạy dài râm ran từ cổ họng, lên hai mang tai, tràn qua mắt, trôi vào mũi. Tôi chợt nhận ra đây là cái ác liệt của ớt tương mà cả thím Bồng và cô em gái bạn tôi đã thi đua trổ tài nêm vào tô cơm hến.

Muỗng cơm hến thứ ba đủ sức đánh tan những mộng mơ và thành sầu chất ngất trong tôi. Mồ hôi, nước mắt, nước mũi chan chứa chảy dài. Mẹ người bạn lên tinh thần cổ võ:

- Ăn cơm hến phải cay hít hà như rửa mới ngon!

Nhìn phần còn lại của tô cơm hến, tôi thấy mệnh mông như biển hồ lai láng. Để rút ngắn con đường chịu đựng gian khổ, tôi nghiêng răng nhắm mắt ăn một lèo sạch tô cơm hến như Kinh Kha phi ngựa sang Tần. Than ôi! Hành động chạy làng này lại được diễn dịch như một người khát khao ăn cơm hến nhiệt tình. Mắt tôi muốn hoa lên khi nghe mẹ người bạn kêu thím Bồng: “Cho thêm tô nữa nhanh lên ăn cho kịp”. Và, lòng tôi chùng xuống, sũng nước mưa Thành Nội, khi nghe cô em gái người bạn hỏi nũng nịu: “Em nếm cơm hến như rửa anh có thích không?” Tôi dám chắc rằng, cho dù Từ Hải với râu hùm, hàm én, mày ngài có sống dậy, cũng không đủ can đảm trả lời “không” với một người con gái Huế đã mở lời qua nét nhìn e ấp nhưng sâu thẳm, với đôi môi cười chúm chím và đôi má ửng hồng, cho nên tôi đã trả lời giống như mấy tỷ thanh niên đa tình mà đại dốt trên trái đất này:

- Có, anh thích lắm!

Hậu quả của câu trả lời này là tôi bị “ban” cho một tô cơm hến nữa. Tôi chỉ kịp van vái: “Bà mẹ ơi, cứu con với!”. Trước khi bà mẹ kịp ra tay cứu độ thì tô cơm hến long lanh màu ớt đỏ đã sẵn sàng trước mắt. Tôi ở trong tình thế phải giữ gìn tiết tháo của chàng trai nước Việt “thà chết chứ không hề lui” nên âm thầm lên phương án: Bước một là xúc xác ăn trước cho đỡ cay và bước hai là húp một lèo cạn tô, tới mô thì tới. Tiến trình bước một đang tiến hành đẹp như mơ thì bị bà mẹ bạn phát hiện:

- Người ta nói “khôn ăn ‘nác’, dại ăn xác”. Cơm hến, phải ăn đều nước, đều xác mới ngon. Út mô

rồi? Thêm cơm cho anh đi con!.

Dưới sức ép đầy tình cảm thân thương của gia đình người bạn, tôi chỉ còn biết trân trọng chĩa tô cơm hến lỗng bống toàn nước ra cho cô em thêm chén cơm đầy vào. Tô cơm hến lại đầy như xưa! Dầu sao, tôi cũng phải đi cho trọn đường trần may ra thoát hiểm bằng cách ngồi nhích ra xa, hít một hơi thật sâu để nâng cao tinh thần chiến sĩ và húp một hơi dài cho đến khi nước cạn trong tô. Tưởng đã qua cơn sóng gió, ngờ đâu tôi húp kỹ quá, âm thanh nước cạn réo lên như hút thuốc Lào đã làm bà mẹ bạn chú ý. Tôi chỉ còn biết kêu lên nho nhỏ "Mẹ ơ!" khi nghe lời ra lệnh như điệu nhạc thúc quân của bà mẹ:

- Út ơi! Thêm nước và nêm đồ màu vô tô cơm hến của anh đi con!

Trên đường về, bụng tôi cồn cào vì quá tải cơm hến và cái cay giờ lưu lại một cảm giác tê tê ở đầu lưỡi. Giá như nhà thơ Thế Lữ có đi ăn cơm hến Huế lần đầu, thưởng thức cái cay và cái ngọt ngào của Huế thì cũng phải kêu lên:

Cái thuở ban đầu "cơm hến" ấy,
Nghìn năm hồ để mấy ai quên (!)

Bắt đầu làm quen với cơm hến Huế là kể như bị trúng độc hoa tình giống trong truyện kiếm hiệp, nghĩa là sẽ đi đến chỗ thích cơm hến Huế, thèm cơm hến Huế và nghiền cơm hến Huế cho hết cả một đời sau. Trúng độc hoa tình thì khó tìm ra thuốc giải, nhưng nghiền cơm hến Huế thì "giải" rất dễ. Muốn biết cách giải như thế nào, xin xem tiếp hồi sau sẽ rõ.