

Một Thoáng Nghi Ngờ - Đào Quốc Bảo

Ở Âu Châu, hầu hết những người tha hương ở lứa tuổi như chúng tôi, đều chỉ nhận biết được xuân về trên cuốn lịch treo tường hoặc trong khung cảnh mưa sấm nhộn nhịp của người bản xứ để chuẩn bị ăn Tết Dương Lịch. Tiếng là 'mùa Xuân' nhưng thực chất, không gian và vạn vật vẫn bị giam hãm bởi cái rét căm căm, cái lạnh tê cóng dưới không độ, lại có năm tuyết bùùa đầy trời, đắp tượng lên những chồi non của một vài giống cây ăn trái có sức chịu lạnh cao như cây lê, cây táo trong vườn, xóa đi một biểu tượng duy nhất cho sự sống, cho sức bật của mùa Xuân. Ở đây, làm gì có cảnh : 'Trời Xuân dịu êm như đầm say...Nắng Xuân in vàng mái hiên ngoài...Hoa đào thắm tươi phô sắc tía...,gió uốn cành lá...,bướm lượn bay...' mà nhạc sĩ Dzoãn Mẫn đã ghi lại trong bản nhạc Con chim lạc bạn để diễn tả một tiết xuân quê hương tươi đẹp, ấm áp, nồng nàn. Đứng trước cảnh xuân về trên đất khách, Vân Nương đã khai bút :

*Tuyết phủ mênh mông trắng mái ngoài,
Thấy mình ngơ ngác giữa Xuân khai.
Hỏi đâu một khoảng trời xuân cũ ,
Nắng ấm vàng theo những cành mai !*

Phải chăng thi nhân cũng có một cái nhìn tương tự như chúng tôi!

Tết Nguyên Đán của ta nhằm vào cuối tháng Giêng sang đầu tháng Hai Dương Lịch, lại thường trùng vào những ngày cha mẹ phải đi làm, con cái phải đi học, họ hàng, bạn bè nếu có, thì không công kia cũng việc nọ, phần thì ở xa, sinh hoạt chéo cẳng ngỗng, cho nên tổ chức việc tổ chức đón xuân, ăn Tết Âm Lịch thật khó khăn, điều vợ, đôi khi còn cảm thấy lạc lõng nữa là đằng khác. Bởi thế, hầu hết các gia đình người Việt tha hương đành phải hòa mình với dân bản xứ đón Xuân Dương Lịch, có nghĩa là ăn Tết Tây, vì dù sao cũng được đốt pháo Giao Thừa (một phong tục cổ truyền Việt Nam đầy ý nghĩa, dễ thương và làm rộn rã lòng người), và được một ngày nghỉ chính thức để gia đình, họ hàng và những người thân họp mặt, sửa soạn nhang đèn, cơm canh cúng ông bà(tôi không dùng chữ cỗ bàn chắc quý vị cũng thông cảm), dĩ nhiên buổi họp mặt đầu năm Dương Lịch này sẽ là một cơ hội vàng để chúng tôi, những kẻ xa quê, ăn Tết quê hương 'hàm thụ', chúng tôi nhắc lại những món ăn quốc hồn quốc túy đặc biệt trong những ngày xuân, chúng tôi khơi lại những kỷ niệm vui, đẹp, và cũng kèm theo những kỷ niệm buồn của những mùa xuân xa xưa khi còn ở quê nhà. Biết rằng lỗi ăn Tết 'xuông' này chỉ đem lại buồn đau, tiếc nuối, nhưng lại có tác dụng làm cho ta quên đi nỗi xót xa thực tại, nó khơi lại dư hương của những mùa Xuân đất Bắc, niềm thương nhớ người thân. Nói về những kỷ niệm mùa Xuân thì hăng hà sa số, thử hỏi trong chúng ta, ai mà chẳng có ít nhiều kỷ niệm : Dù trọng đại, sâu đậm như một mối tình chớm nở vào ngày đầu Xuân lên chùa hái lộc, một mùa Xuân đoàn tụ trong cảnh đất nước thanh bình, một cái tết thiếu thốn, kham khổ ở hậu phương trong những ngày tản cư, một đêm trừ tịch trong vùng hỏa tuyến, hoặc bi thảm hơn, một đồng đội gục ngã dưới chiến hào giữa tiếng pháo giao thừa... Rồi những kỷ niệm tuy nhỏ nhoi, đơn sơ, nhưng lại rất dễ thương, dễ nhớ, chẳng hạn như ở tuổi ấu thơ, chiều 30 Tết, bé được mẹ cho chiếc bánh chưng con, tung tăng chạy khoe khắp xóm, bé ôm đôi giày mới chập chờn trong giấc ngủ chờ Xuân hay nỗi kinh hoàng khi bé vụng về để chiếc pháo nổ trên tay vv và vv...

Riêng tôi, trong hoàn cảnh đất khách quê người, cứ vào tiết Xuân, trong lòng lại bồi hồi hướng về gia đình, xôn xao sống lại những mùa xuân đoàn tụ của thuở thanh bình xa xưa, những kỷ niệm êm đềm thân thương đó đã hiện về như những đoạn phim chiếu chậm và đôi khi có những hình ảnh được 'close up' rõ mồn một, mà trong đó không thể thiếu hình dáng của con cà cuống, và tôi thường ao ước, một ước ao có phần nhỏ nhoi tục lụy, là được ăn bún thang, một bát bún thang chính hiệu Bắc Ninh có điểm xuyết chút hương cay nồng của một loài bọ nước tầm thường, sống trong đầm cói hay trong cánh đồng lúa mênh mông mà ta thường gọi nó là con cà cuống.

'Con cà cuống thì có liên quan gì đến ngày tư ngày tết?' Một câu hỏi lý thú, cần phải có một giải đáp sao cho thỏa đáng : Người Bắc, nhất là dân Quan Họ, ăn bún thang, ăn chả cá (như chả cá Thăng Long, Lã Vọng ở Hà Nội, chả cá Sơn Hải ở đường Calmette Dakao Tân Định) đều phải có mắm tôm cà cuống, nếu ăn cuốn, một loại ăn ghém gồm tôm, thịt ba chỉ, hành lá luộc kèm với bún và dấm bỗng quần rau diếp cũng phải chấm với nước mắm cà cuống mới đủ lệ bộ; bánh cuốn Thanh Trì, bánh cuốn nhân tôm nhân thịt cũng phải có nước mắm cà cuống, thậm chí cả những món đạm bạc như bắp cải, thìa là hoặc bí đao luộc, người ta cũng chấm với nước mắm dấm trứng có chấm phá chút vị cay nồng của loài bọ nước kể trên cho nó lên hương và đúng điệu nghệ.

Lại nói về ẩm thực của người Bắc trong 3 ngày Tết. Cũng chỉ vì người xưa có câu : 'Đói ngày giỗ cha cũng no 3 ngày Tết' mà ngày nay con cháu phải noi theo. Giàu thì linh đình, thừa thãi, ê hề, còn nghèo thì cũng phải no nê, đủ lệ bộ. Nếu thảo thực đơn cho 3 ngày Tết, chúng ta chỉ lướt qua

cũng cảm thấy mệt ở dạ dày và ngấy lên tận cổ. Những thứ như bánh chưng bánh dày, chè lam chè kho, xôi vò xôi gấc, giò thủ giò lụa, dưa nén dưa hành và các loại bánh mứt chỉ là phần phụ họa để bổ túc cho một mâm cỗ với trên dưới mười món căn bản. Một gia đình trung lưu thực hiện từ ba đến năm mâm vừa cho gia đình, vừa mời mọc họ hàng, bạn bè đến chúc Tết đáp lễ. Tuy thực đơn có thay đổi, nhưng suốt trong 3 ngày đầu năm, cỗ bàn cứ hậu hĩnh như thế, cầu kỳ như thế để rồi giới phụ nữ phải suốt ngày vất vả, đầu tắt mặt tối trong bếp thì quả thực là bất công, cả gia đình phải ăn dồn uống ép, dạ dày mệt mỏi vì mỡ màng của thịt thà, khan cổ, mất tiếng vì rượu chè, bánh mứt, hạt dưa là một điều phi lý, phản khoa học. Cho nên, hầu hết dân Kinh Bắc (tên cũ của tỉnh Bắc Ninh) và nhiều gia đình ở Hà Nội, Hải Phòng nói chung và gia đình tôi nói riêng, đã áp dụng một chế độ ẩm thực khác biệt cho 3 ngày đầu năm xem ra có phần hợp lý hơn: Mồng 1 cúng cỗ chay, nấu nướng đơn giản để cả gia đình có thì giờ xuất hành đi lễ Nhà Thờ Họ, mừng tuổi ông bà và những hàng chú bác có vai vế cao, rồi đi đến các đền chùa xin xăm hái lộc, cả nhà lại có dịp ngắm cảnh 'ngựa xe như nước áo quần như nêm', hoặc may mắn hơn, mọi người được hứng lấy cơn mưa bụi của những ngày đầu Xuân, tuy mưa cả ngày nhưng chẳng ướt áo ai, lại còn làm cho cảnh trí mùa xuân tăng thêm vẻ diễm ảo.

Sáng mồng 2 Tết cúng cỗ mặn. Thôi thì gà vịt ngan ngỗng trong lồng, cá trắm cá chép trong vại được lần lượt hóa kiếp đem lên giàn hỏa nhờ những bàn tay nấu nướng, nêm nếm khéo léo tinh xảo của các bà các cô nội trợ, trên giường thờ lại có mâm cao cỗ đầy bày biện công phu, kiểu cách, thật ngoạn mục. Hết tuần nhang thì hạ cỗ. Từ nhà ngoài vào nhà trong, cả nhà cùng với họ hàng, bạn hữu được một phen chén chú chén anh thù tạc, no say đến ứ hự. Những lời khen tụng tài gia chánh trong bữa tiệc xuân như một liều linh dược làm cho các bà nội trợ sung sướng và quên đi nỗi nhọc nhằn.

Sang ngày mồng 3 là ngày Cúng Hóa Vàng tiễn ông bà, cũng cúng mặn nhưng đơn giản và thanh tao hơn: đơn giản vì chỉ độc nhất có hai món, và thanh tao vì nguyên liệu hầu như không có mỡ màng, đó là hai món Thang Cuốn. Thực hiện hai món này cũng đòi hỏi sự khéo léo tỉ mỉ của người nội trợ. Nồi nước dùng bún thang nấu công phu phải thật trong và thật ngọt, không phải vị ngọt của đường hay của mì chính, mà phải là vị ngọt thịt của một hai con gà mái dầu và những con mực khô. Thăn gà xé nhỏ tươi, giò lụa thái chỉ, tôm he khô giã tươi như bông, trứng trắng thái chỉ, không quá lửa để trứng có mùi khét, thật nhiều rau răm thái nhỏ bay nhỏ biển. Những sợi bún trắng trong được đơm vào lòng bát kiểu bịt bạc hay còn gọi là chén mẫu, trên mặt bún là một hình chữ thập tượng trưng phân chia miếng bát làm bốn ô rõ rệt: Những sợi trứng vàng tươi chiếm ô nào thì những sợi rau răm xanh mướt chiếm ô đối diện. Hai ô còn lại dành cho một bên là thăn gà xé tươi màu trắng đục, một bên là màu hồng nhạt óng ả của giò lụa. Trung tâm của chữ thập được chấm phá bởi một ít tôm bông, trông như nhụy của một loài hoa quý hiếm.

Khi cỗ đã chuẩn bị xong, trên giường thờ được trải chiếu cạp điều bày la liệt nhưng có hàng lối những bát bún thang như những bông hoa quý, cộng thêm những đĩa rau diếp xanh phơn phớt lá mạ, những đĩa tôm luộc đỏ gạch, những đĩa thịt ba chỉ luộc hồng đào, những đĩa dấm bỗng màu nâu trong như hổ phách, những đĩa hành trần xanh óng ả được cuộn tròn từng củ, xen kẽ dấm ba đĩa bún trắng nuốt nà. Đứng từ xa mà ngắm chiếc giường thờ, ta không khỏi liên tưởng đến một tấm thảm hoa đầy màu sắc, có lẽ còn tươi tắn rực rỡ hơn cả những khu công viên trong điện Versailles vào mùa hoa nở... Tuần nhang đã gần tàn, bánh pháo cuối cùng của mùa xuân nổ ran, những xấp giấy vàng cháy phần phật đỏ rực cả hiên ngoài, tro tàn bọc gió cuộn cuộn bay lên như theo ông bà vào cõi hư vô. Tấm thảm độc đáo đậm màu được phân tán thành những tấm thảm nhỏ trải rải rác từ phòng trong ra đến phòng ngoài, trên mặt bàn, trên sập gụ, trên divan và cả trên nền gạch hoa. Khách khứa họ hàng phân ngôi chủ khách nhập tiệc... Tất cả thực khách hầu như đã an vị, nhưng chưa có ai cầm đũa, họ như đang chờ đợi một cái gì nghiêm trọng lắm... Lúc này, từ dưới bếp, các bà nội trợ mới bưng những chén mắm tôm chanh ớt đánh sủi bọt, những chén nước mắm ớt, những đĩa củ cải khô ngâm gừng phân chia đến từng mâm... Thực khách như vẫn chờ vẫn đợi thì bà chị tôi, người phụ nữ giỏi dang có tiếng về gia chánh trong họ, cầm lọ cà cuống từ nhà trên xuống, thực khách như không ai bảo ai mà cùng một lúc reo hò như vỡ chợ: 'Nó đây rồi!', 'có thể chứ!' và kèm theo một vài câu bí quyết: 'Ăn bún thang cả làng đòi cà cuống', 'lại còn xổ nho: 'Phi cà cuống bất thành thang cuốn', vv... Trong đầu tôi nảy ra một sự so sánh ngộ nghĩnh; tôi ví lọ cà cuống như là một cô dâu ra chào hai họ trước khi về nhà chồng; những chén mắm tôm, chén nước mắm, đĩa củ cải dấm là phù dâu phù rể, không khí trong gia đình vui tươi chẳng khác nào một đám cưới. Lọ cà cuống chỉ nhỏ bằng ngón tay út, như lọ dầu Nhị Thiên Đường, bên trong chứa một loại 'dung dịch' trong suốt: Đó là tinh dầu lấy ra từ con cà cuống. Chị tôi trịnh trọng mở nút lọ, đi đến từng mâm cỗ, trước hết là mâm của các bậc trưởng thượng, chị cầm một cái tăm vào lọ cà cuống rồi nhúng ngay vào chén nước mắm quậy đều, ai ngồi gần thì đỡ lấy que tăm khoảng tiếp vì chị còn phải đi đến nhiều mâm khác, cứ mỗi chén nước chấm là một cây tăm, không hơn không kém. Giả sử có ai nở nụ cười cầu tài hay buông lời

nịnh hót để được thêm chút hương nồng quý báu này ,thì tôi dám khẳng định là quý vị lắm to,đừng hòng chị tôi ban phát cho cái tấm thứ hai. Chỉ trong khoảnh khắc,suốt từ phòng trong ra đến phòng ngoài,mùi nước mắm cà cuống thơm lừng hấp dẫn đã như mời mọc mọi người khai tiệc với món cuốn ,một món ăn chơi của bữa cỗ mừng ba...

Khi trong các mâm đã mất đi gần hết những màu sắc của lúc ban đầu nhập tiệc gây ra bởi 'sự chí thú làm ăn ' của thực khách,mẹ tôi tỏ ra hài lòng vì món cuốn vừa miệng người ăn,gọi vọng vào trong nhà bếp : 'Các cô cho tiếp món thang lên là vừa' ! Cha tôi tiếp lời mẹ tôi với giọng khôai hài : 'Giờ thì xin rước quan viên tám họ leo thang cho!' Những chuỗi cười vỡ ra chưa hết thì các bà các cô đã khệ nệ bưng lên từng khay đựng những bát bún thang nghi ngút khói phân phối đi từng mâm .Cô quản cà cuống tay lọ,tay tăm,đã lại tái xuất hiện để mỗi bát bún thang nhận một chút 'mê hồn hương'. Riêng những chén mắm tôm chanh ớt đánh sủi bọt,vì có vị nồng cao,nên được cô quản ban cho hai cây.

'Phi cà cuống bắt thành thang cuốn' đó là di ngôn của người xưa để lại.Bát bún thang trước mặt đã được nêm chút tinh dầu cà cuống. Như thế,điều kiện ắt có đã có,nhưng chưa đủ,bởi vì trong bí kíp của Trường Phái Thang Cuốn có ghi chép rõ ràng :
Thang chỉ 'sực' khi còn nóng hổi
Đời mất vui khi thang nguội mất rồi !

Như thế,điều kiện ắt có và đủ phải là :Hễ ăn bún thang thì phải có cà cuống mới đúng điệu,và phải ăn thật nóng mới đúng cách .
Đã là giới sành điệu,như thực khách trong gia đình tôi chẳng hạn ,ai mà chẳng thuộc nằm lòng những điều đó. Vì vậy,chẳng ai đợi mời mọc đến lần thứ hai,mọi người sẵn áo 'leo thang' thật chí tình .

Chữ Thang cha tôi dùng ở đây theo nghĩa bóng ,ám chỉ cái thang trèo tường.Ai ăn một bát bún thang thì gọi là leo một bậc thang,ai ăn hai bát thì gọi là leo hai bậc,trai tráng ăn khỏe thì leo ba bốn bậc không chừng.Dân Bắc dù mê hay không mê món bún thang thì cũng hiểu được từ ngữ ví von này.

Bữa cỗ Hóa Vàng kết thúc sớm hơn so với hai ngày đầu năm,còn dư giả thời gian để mở một 'sòng bài ' loại mini trong gia đình như sập tổ tôm cho quý ông,một phản tam cúc cho quý bà và một chiếu bắt chó đấm choai choai,chơi không có tính cách sát phạt,gọi là chơi cò con, để thử thời vận đầu năm...

Điểm qua cách ẩm thực của 3 ngày xuân trong gia đình tôi,tiếng là cỗ chay nhưng lại nấu giả món nọ món kia, nấu nướng công phu,câu kỳ chẳng kém cỗ mặn ,thật không đậm bạc như cơm chay nhà chùa của thời xa xưa,chỉ khổ cho các bà nội trợ,và lại người ăn cũng cảm thấy nặng bụng,khó tiêu. Cỗ mặn thì khỏi nói,thịt thà,tôm cá đủ loại,mỡ màng,chóng ngán. Còn cỗ Mừng Ba thì lại có một sắc thái riêng biệt,thực đơn chỉ vồn vện hai món Thang Cuốn,gần như không chút mỡ màng, người ăn cảm thấy thanh thanh,nhè nhẹ thật độc đáo.Tôi đã đặt tên cho cỗ Mừng Ba là Cỗ Thiễn .Mùng 3 Tết cúng hóa vàng,ăn thang cuốn đã trở thành một thói quen,nói khác đi,một tập tục trong gia đình tôi.

Năm 1954,đã có biết bao gia đình theo làn sóng di cư ồ ạt đổ vào miền Nam lập nghiệp.Ngoại trừ mảnh đất hương hỏa và khí hậu bốn mùa của đất Bắc là còn để lại,và họ đã mang được vào miền Nam tất cả phong tục,tập quán,nét thanh lịch của Hà Nội 36 phố phường và những miếng ngon của Hà Thành trong đó phải kể đến bánh cuốn Thanh Trì,chả cá Thăng Long và bún thang Kinh Bắc cổ xưa kèm theo chút hương cay nồng của con cà cuống.Nói về những món ăn quốc hồn quốc túy này,thoạt đầu người Bắc ăn,người Nam quan sát vì hiếu kỳ. Từ quan sát đi đến nếm thử,rồi từ nếm thử dẫn đến ăn thật sự,thậm chí còn đòi cả mắm tôm cà cuống cho bằng được. Có lẽ nhịp cầu thông cảm Bắc Nam bắt nguồn từ đó chăng ?

Người ta biết thưởng thức cà cuống đấy,nhưng đã mấy ai biết được hình thù nó ra sao,lai lịch của nó như thế nào ?

Trong một bài biên khảo,bác sĩ Lê Văn Lân đã cống hiến cho chúng ta một tài liệu lý thú hiếm có về nguồn gốc và đời sống của con cà cuống,nhưng trọng tâm của bài biên khảo ,theo tôi hiểu,lại viết rất công phu tỉ mỉ về 'tình chăn gối ' và 'Sự nổi dỗi tông đường ' của loài bọ nước này.

Theo sách vở tài liệu,thì con cà cuống lần đầu đi vào lịch sử ẩm thực của nhân loại với cái tên ĐÀ CỐNG qua cuốn HÁN THƯ .Sách chép rằng : ' Triệu Úy Vương Triệu Đà ở đất Nam Việt đã dâng cho

Hán triều hai đĩa sâu quế làm cống phẩm '. Vào đời nhà Đường bên Tàu, một cuốn sách mang tên TA - YCH - SHIH - YI - LU cũng nhắc đến ' con sâu quế '. Đời nhà Tùy, dân Quảng Tây có dâng bốn chai cà cuống đựng trong mật ong . Đến đời Minh , trong cuốn Dược Điển BẢN THẢO CƯƠNG MỤC , Lý Thời Trân đã xếp cà cuống vào các loài sâu bắt trên các thứ cây để làm thuốc như cây liễu (Liễu đở trùng), cây đào (Đào đở trùng), cà cuống (Quế đở trùng)... Theo Lý Thời Trân, con cà cuống có dược tính sau : Vị cay, tính ấm, không độc và có công dụng làm giảm phế đàm, trị đau dạ dày.

Lê Quý Đôn trong cuốn VÂN ĐÀI LOẠI NGỮ, khi tra cứu về con cà cuống trong sách Tàu, biên khảo về đủ các vật loại trong thiên hạ mang tên TẠP TRỞ, thì con cà cuống có cái tên rất ngộ là ' LONG SẮT ' (Rận rông). Theo sách này, con rận rông sống ở các ruộng nước phương Nam, mình giống như con bọ hung, màu đen nhạt, mỏng, có mùi thơm như quế . Trong ĐẠI NAM QUỐC ÂM TỰ VỊ của Huỳnh Tịnh Của đã định nghĩa : Cà cuống là loài bọ xít nước, có mùi cay như quế .

Theo bác sĩ Lê Văn Lân, con cà cuống đã nằm trong ngôn ngữ Việt Nam hơn 2000 năm nếu ta tin vào truyền thuyết dân gian rằng nó là con sâu quế mà vua Triệu Đà của đất Nam Việt (258 - 173 tr.TC) đã triều cống Trung Hoa. Từ đó có thuyết cho rằng cái tên cà cuống chính thực phải là Đà cống . Nhưng theo một thuyết khác thì Triệu Đà đã nói khoác (nói dóc), cà cuống không phải là con sâu, con mọt ăn gỗ quế nên có mùi thơm nồng như hương quế. Thực sự nó là loài bọ xít nước, có mùi cay cay như quế, Thành ra, con bọ xít nước ấy được mệnh danh một cách khôi hài là ĐÀ CUỐNG (Cuống chữ Hán có nghĩa là nói dối) để chỉ sự ' ba xạo ' có bảo chứng của Triệu Đà .

Những mùa Xuân ở Hoàng Liên cũng như ở tỉnh Thanh, vào đêm Giao Thừa, chúng tôi thường ngồi xúm nhau để ' quần ẩm ', có nghĩa là uống trà nhiều người, đốt cỏ tương tư, hoặc sang hơn thì đốt cỏ vong ưu và đãi nhau những món ăn thuần túy quê hương trong mấy ngày đầu năm , dĩ nhiên là chúng tôi ' ăn trả bộ '. Khi nhắc đến bún thang , người ta lại phải nhắc đến con cà cuống. Một người bạn ' đồng song ' của tôi, cũng cùng quê Bắc Ninh, đáng bậc niên trưởng, kể cho chúng tôi nghe một huyền thoại về con cà cuống, một chuyện tình lâm ly bi đát hơn cả chuyện Tố Tâm của Hoàng Ngọc Phách vào khoảng thập niên ba mươi xa xưa . Chuyện xưa kể rằng :

Ngày xưa ngày xưa, có một nàng công chúa tên là Hà Đuông, tuổi vừa đôi tám, xinh đẹp tuyệt trần, tính tình đoan trang thủy mị, lại có tài thi phú hơn người. Vì hiếm muộn, chỉ có một người con duy nhất nên nhà vua rất mực thương yêu chiều chuộng. Nhiều vị quan vào hàng nhất phẩm trong triều ngấm ngấm mong mỏi cho con trai mình được tuyển làm phò mã, còn công chúa thì cứ tình bơ... Một ngày kia, trong khi du sơn ngoạn thủy, công chúa đã tình cờ gặp một văn nhân tên gọi Thang Lang, tuấn tú , thanh nhã lạ thường. Sau một đôi lần hò hẹn, xướng họa thơ văn, đôi trai tài gái sắc đã phải lòng nhau rồi đi đến chỗ đốt hương thề nguyện, hứa hẹn trăm năm...

Gặp lúc rợ phương Bắc lăm le bờ cõi, nhà vua lo sợ, quốc sư dâng kế : Xin gả công chúa cho Bắc phương để cầu hòa. Vua nổi giận truyền đem vị công thần này ra chém đầu. Quần thần nhất loạt xin nhà vua tha tội cho quốc sư, vua mới chịu cho ân xá... Tình hình chiến sự ngày càng nguy ngập. Tuy thương con, nhưng vì tổ quốc lâm nguy, sợ trăm họ lâm than, vua phải miễn cưỡng chấp nhận giải pháp gả con cho Bắc phương để cầu hòa. Giằng co bên hiếu , bên tình , cuối cùng công chúa cũng đành lòng ưng thuận đi cống, làm vợ giặc. Nàng giã từ người yêu, bái biệt vua cha, lên đường sang đất khách . Đường đi còn xa xôi vạn dặm, công chúa thương nhớ Thang Lang vô bờ, nén hương thề bồi như còn thoang thoảng, lời hẹn đá vàng như còn văng vẳng bên tai, rồi trong giây phút quần trí, nàng lợi dụng lúc dừng quân hạ trại, chạy đến bờ vực thẳm, reo mình xuống giòng thác ghềnh oan cho trọn lời thề, hóa thân làm con bọ nước, xuôi nguồn về hồ Chung Thủy, một đầm sen do chính công chúa Hà Đuông và chàng Thang Lang đặt tên trong buổi hạnh ngộ ban đầu...

Lại nói từ ngày công chúa đi xứ, Thang Lang ngày đêm tưởng nhớ công chúa , sao lằng sách đèn, ôm cây cổ cầm còn sức nức xạ hương (một loại nước hoa đặc biệt bào chế riêng cho công chúa bằng các loài kỳ hoa dị thảo trên đời), bỏ nhà ra đi để đến Chung Thủy Hồ , nơi hò hẹn năm xưa rồi lâm bệnh mà chết trong cơn mưa gió dập vùi, một con bọ nước bay lên từ đầm sen đậu trên thi thể Thang Lang sinh. Và cũng chính đêm đó, vua cha nằm mộng thấy một côn trùng giống như con ve sầu mình đẹp, to bằng hai ngón tay, bay đến long sàng báo mộng cho nhà vua là công chúa đã bỏ mình dưới vực thẳm, thi thể hiện trôi về đầm sen , nhà vua còn đang bán tín bán nghi thì có thám tử vào triều phi báo hung tin, y như trong cơn ác mộng hồi nửa đêm. vua truyền ngự lâm quân tức tốc chuẩn bị xa giá để ngài thân chinh đi tìm con gái... Đến nơi, quan quân lục soát giờ lâu khắp vùng đầm sen mà cũng không tìm thấy thi hài của công chúa , và ngược lại, họ chỉ tìm được xác của một chàng thư sinh búng beo tiêu tụy nằm chết còng queo bên hồ, hai tay còn ôm chặt cây đàn của công chúa trao tặng xem như vật đính ước, trên cổ áo người xấu số, một ' con ve ' hình dáng y hệt như con bọ mà nhà vua

đã thấy trong cơn mộng .Vua ghen ngào xúc động tiến đến bên thi thể Thang sinh,con bỏ liền bay lên,đầu lên long bào,mùi nước hoa quen thuộc của con gái tỏa ra thơm ngan ngát.Vua cha như hiểu hết nguồn cơn,nước mắt tuôn trào,rồi ngất đi vì ân hận,vì đau đớn...Được ngự y săn sóc,hồi lâu tỉnh lại,nhà vua hạ lệnh đem thi thể Thang Lang về an táng thật trọng thể bên cạnh hồ bán nguyệt ngay trong vườn thượng uyển,một sự việc lạ lùng chưa từng nghe,và con bỏ nước được vua thả trong hồ bán nguyệt.Nỗi thương nhớ con,niềm ân hận day dứt khiến vua cha bỏ bê triều chính ,ngày ngày quanh quẩn bên hồ để được gần gũi con bỏ nước...

Ngày tháng trôi qua,niềm thương nhớ con cũng vơi đi,nghe theo lời khuyên giải của quần thần,nhà vua bắt đầu tham gia các buổi yến tiệc trong cung đình cho khuây khoả.Một hôm,đang trong bữa tiệc xuân,con bỏ nước bay từ ngoài hồ vào bàn tiệc,xà ngay vào bát canh bún mà hoàng thượng đang nâng trên tay (Thời điểm này đã có bún rồi sao ? Vậy được làm bằng bột gạo hay bột quang lang đây?).Vua cả cười,ngẫu hứng đặt tên cho món ăn này là Bún Thang ,có ý ám chỉ Phò Mã Thang Lang.Từ đó,cứ vào tiết Xuân,đầu bếp trong cung phải thực hiện món Bún Thang.nước dùng nấu bằng nước hồ bán nguyệt cho vua ngự.Lâu dần trở thành thông lệ : Tiệc tùng vào mùa Xuân phải thực hiện món Bún Thang,tức là canh bún 'Thang Lang Hà Đuông' để vua ban cho hoàng tộc và cận thần lấy khước lấy hên...

Đến khi vua băng hà,con bỏ hiện thân của nàng Hà Đuông cũng biến mất.Anh em trong hoàng tộc lên kế vị,loài bỏ nước không hiểu từ đâu lại sinh sôi nảy nở ra nhiều thể.Lệ ăn bún thang vẫn duy trì trong ngày đầu xuân...Đến một triều đại nào đó,vua ban chỉ phổ biến món bún này cho trăm họ thưởng thức như để nhớ đến mối tình muôn thuở chốn hoàng cung.Trải qua bao phế hưng,bún thang vẫn tiếp tục lưu truyền trong dân gian,nhưng có lẽ vì thổ ngữ của địa phương mà lâu dần,con bỏ nước Hà Đuông ngày nay đã nghiễm nhiên được dân gian gọi là con Cà Cuống .

Hình ảnh con cà cuống như đã in sâu vào tâm thức của người miền Bắc.Từ thập niên năm mươi trở đi,món bún thang cà cuống đã khá phổ cập tại miền Trung và miền Nam do làn sóng di cư 1954. Nhưng hiện nay ở hải ngoại,vóc dáng hình hài của loài bỏ nước thân thương này đã bị phai mờ dần. Lớp thanh thiếu niên sinh ra và lớn lên ở xứ người hẳn chưa bao giờ được nghe nói và nhìn thấy con cà cuống cả.

Thuở nhỏ,hồi gia đình còn cư ngụ tại đường Cát Dài,Hải Phòng,mấy chị em tôi đã được cái diễm phúc cầm tận tay ,thấy tận mắt chú cà cuống đã hấp chín và còn được ăn cả thịt và trứng cà cuống nữa cơ : Thịt ngọt và thơm,dĩ nhiên thơm mùi cà cuống,trứng hạt to hơn và bùi hơn trứng cá trê. Hồi đó,cứ vào mùa hè,bà bán cà cuống lại xuất hiện trên hầu hết các vỉa hè của thành phố cảng, với đôi quang gánh quẩy trên vai, chân đi thoăn thoắt, miệng rao cộc lốc : Ai cà CUỐNG !!! Sau này ,khi đã trưởng thành,ở những lúc nhàn cư vi tán gẫu , hể nhắc đến bún thang cà cuống,tôi lại hình dung ra bà hàng:Dáng đi của bà hơi hấp tấp nhưng không phải vì gánh nặng,cả đôi quang gánh tôi áng chừng chỉ mười mười lăm cân,ý chừng bà muốn tranh thủ đi được nhiều nơi và bán cho mau hết trở cà cuống hấp.Chỉ câu rao hàng cụt ngủn của bà hàng làm cho tôi tốn khá nhiều thời gian để nghiên cứu và tìm hiểu nguyên do.

'Ai cà CUỐNG!!!...' Thật lạ lùng,tôi thắc mắc,sao lại ngắt câu rao ở chữ CUỐNG? Vì là tiếng trắc ,nên người rao phải lên giọng,mất nhiều hơi,rất mau mệt,dễ rát cổ và mau khan tiếng. Sao bà ấy không rao : Ai mua cà cuống không ! ,hay muốn tiết kiệm lời nói,thì rao : Ai cà cuống đây ! , hoặc gọn hơn nữa : Cà cuống đây !, Cà cuống nào ! Như thế, lời rao rơi vào tiếng bằng ở cuối câu,có phải đỡ tốn hơi,đỡ khan giọng không ? Có biết đâu, sau nhiều lần tranh luận, chúng tôi đã khám phá ra bí quyết của bà hàng : Bà ta cố tình ngắt câu ở chữ CUỐNG, tuy phải lấy hơi để dồn nội lực vào đan điền ,có như thế,chữ CUỐNG sẽ dễ dàng từ thấp vút lên cao,và tiếng ngân sẽ vọng đi xa hơn, dễ rót vào tai hàng phố . Ừ, phải rồi,tôi còn nhớ và nhớ rất rõ những khi mẹ tôi mua cà cuống cho các con ăn : Mẹ tôi ngồi đối diện với bà hàng để chọn lựa,mấy chị em tôi bu xung quanh,dân hàng phố và khách bộ hành ,vì hiếu kỳ,xúm lại vòng trong vòng ngoài. Bà hàng đóng gói thoăn thoắt ,miệng vẫn rao lanh lảnh mà không dùng đến nội lực : 'Cà cuống đây ', 'Cà cuống nào ',và tuyệt nhiên không sử dụng câu có vần trắc ở cuối vì khách đang ở gần. Cho đến bây giờ,tôi vẫn phục bà bán cà cuống sát đất bởi thuật dụng âm của bà đã đến mức thượng thừa .

Mẹ tôi mua cà cuống thịt và trứng cà cuống cho chúng tôi ăn,lâu lắm mới mua một lọ dầu cà cuống. Hình dáng con cà cuống hình thuẩn, mầu lá khô,xam xám như con ve sầu mùa Hạ ,mình dẹp bằng hai ngón tay, trông giống như con cò cộ sặc sỡ mầu vàng mầu đen ở vùng núi Ba Vì ,Sơn Tây.Con đực có hai túi dầu bằng đầu tằm nằm ngang lưng chỗ tiếp giáp giữa mình (thorax) và bụng (abdomen). Khi lấy dầu,bà hàng vạch cánh,hai ngón tay bóp nhẹ hai bên sườn cho khoảng lưng lồi

ra,rồi không biết bằng cây kim sắt hay bằng cây tăm vót nhọn để tẩm dầu, rất tiếc tôi không còn nhớ rõ .Lượng dầu của mỗi túi hần chỉ được một giọt nhỏ.Tôi nghĩ phải lấy dầu của hai,ba chục con mới có được một lọ dầu bằng ngón tay. Hèn gì ,người ta nói ' cà cuống đắt như vàng' là vì vậy .

Trong cuốn 'Cái ăn cái uống Việt Nam qua văn chương' viết bằng tiếng Pháp (Le manger et le boire vietnamien à travers la littérature populaire),giáo sư Nguyễn Đình Cát nói rằng : Con cà cuống đục (cà cuống cay) có một bọc tiếp giáp với ống tiêu hóa gần hậu môn,chứa đựng chất dầu cay tựa mùi quế,xịt ra như một khí giới tự vệ. Theo tôi,có lẽ điều này không đúng: Phải chăng GS. Cát căn cứ theo câu tục ngữ Cà cuống chết đến đít vẫn còn cay ,để xác định bọc dầu cà cuống nằm ở đẳng bụng đẳng đuôi bắn ra chất hăng nồng để đuổi kẻ thù (Defensive allomones mà BS.Lê Văn Lân dịch là Khu dị chất).Tôi nghĩ rằng,biết đâu chất dầu này lại chẳng là một loại Chiêu Tình Hương (Pheronome) để tỏ tình .

Người Pháp thường thức một hớp rượu ngon,một hớp rượu quý hoặc hiếm có,thì gọi là thưởng thức 'một thoáng nghi ngờ '(Boire un coup de soupçon). Người Việt dùng một món gì quý , hiếm có trên đời ,thì gọi là 'ăn lấy hương lấy hoa ' . Nhận định này của BS Lân rất chính xác,bởi vì cứ xem như ăn bún thang,người ta chỉ điểm xuyết có đầu tằm chất dầu 'quốc cấm' vào là đã làm cho con tì con vị nổi loạn lên rồi . Nếu cao hứng,mình gọi món bún thang cà cuống là món 'Một Thoáng Nghi Ngờ' thì cũng chẳng có gì là xảo ngôn .

Bàn về cái ngon của bún thang ,xem ý Thạch Lam không chuông ,nên ông chỉ nhận định qua loa cho nội tướng của ông vừa lòng : 'Ăn bún thang cũng thú vị'. Vũ Bằng thì tha thiết hơn ,nên đã dùng những chữ những câu rất rõ rệt để mô tả cái ngon,cái thú vị của nó,chẳng hạn như : 'Chưa để đến môi đã trôi đến cổ ','Ăn một lại muốn ăn hai ',hoặc là 'Ngon không chịu được ','Ngon chết đi được 'vv...BS.Lê Văn Lân xem ra cũng ở trường phái thang cuốn, ông đã phán : 'Mùa rét ăn bún thang là cái thú sơn cùng thủy tận '. Và Quý Phương,một cây viết miền nam của tờ Phụ Nữ tại Sài Gòn hiện nay,khi lần đầu thưởng thức món bún thang ,đã phải thừa nhận : 'Bún thang là hoa hậu của các món bún '.

Theo thiên ý , bún thang nếu có 'ngon chết đi được' hoặc 'ngon không thể chịu được' là ta phải ngồi trước bát bún thang nóng hổi,có điểm xuyết một thoáng hương nghi ngờ,xung quanh quây quần đông đủ người thân ,trong tiết Xuân lạnh lạnh của miền Bắc thì mới có được 'cái thú sơn cùng thủy tận ' như Lê Văn Lân đã nói .

Bàn về tân nhạc Việt Nam,chúng ta phải nói đến một loại nhạc bình dân rất được phổ cập từ xưa đến nay,đó là những bản nhạc được 'sản xuất' đại trà theo kiểu 'cà muối xối' hay còn gọi là kiểu 'mì ăn liền',nhịp điệu phải là Rumba hay Bolero cho gần gũi với cái lương ,lời ca phải bình dân,rẻ tiền,phải rên rỉ khóc lóc, phải van xin tình yêu,dến độ làm nhụt cả chí nam nhi, mất cả phẩm giá của phái nữ. Ngược lại,chúng ta cũng có những loại nhạc tình cao đẹp hơn, hào hoa hơn, mà giới anh xe,chị hai nghe không lọt tai,nói thí dụ như loại nhạc Đoàn Chuẩn .cấu trúc tuy đơn giản nhưng nét nhạc trong sáng ,đẹp từ ý đến lời. Nhạc sĩ của mùa thu đã mượn cảnh Thu , ý Thu để diễn đạt tình cảm đơn sơ,chân thật và thuần khiết. Mặc dù nội dung hầu hết là những cuộc tình không trọn vẹn,song,nhạc của Đoàn Chuẩn đã thấm thấu và ngấm sâu vào lòng người từ nửa thế kỷ nay, và tôi nghĩ loại tình ca này sẽ còn sống mãi bởi chưng nó thích hợp với mọi lứa tuổi; Nó gợi lại những kỷ niệm về tình yêu dang dở,muộn màng,những nỗi nhớ nhung khi xa cách người yêu, nó phác họa ra những hình ảnh ,những khung cảnh đẹp về Mùa Thu để làm nền cho những nỗi buồn man mác ,nhưng chưa đến nỗi tuyệt vọng . Đôi khi quá đau khổ,tác giả đã che dấu sự yếu mềm của mình bằng cách đổ lỗi cho Mùa Thu thật tài tình .

Nói tóm lại, nhạc Đoàn Chuẩn hay và nghe không nhàm chán . Nếu vậy nhân bàn về con cà cuống,ta có thể ví :Ăn bún thang thì chẳng khác nào nghe nhạc Đoàn Chuẩn vì nó đều tuyệt vời cả . Ta cứ tạm chấp nhận lối ví von ấy đi !

Nhưng nếu ta phân tích sâu thêm một chút nữa, thì sẽ thấy một sự khác biệt nho nhỏ ,tuy tiểu tiết nhưng cũng quan trọng và vĩ đại ra phết đấy. Này nhé ,khi nghe nhạc Đoàn Chuẩn ,người ta sẽ hồi tưởng lại những kỷ niệm về tình yêu trai gái của chính họ . Tình yêu trai gái thì có thể xảy ra bất cứ ở địa danh nào trên trái đất. ngược lại, khi được ăn bún thang, người ta cũng nhớ tới những kỷ niệm về tình yêu, nhất là những người tha hương như chúng ta, nhưng ,tình yêu đây là tình yêu quê hương, thương nhớ mẹ già, thương đàn em nhỏ vv... Xem như thế,con cà cuống là tình tự dân tộc,là tình Quê Hương trọng đại !

Đành rằng các cụ dạy con ,dạy cháu : 'Miếng ăn là miếng nhục ' , 'Ăn khỏi hòng ra bọng dờ ' hoặc 'Miếng ăn quá khẩu thành tàn ' vv...Đó là những câu cách ngôn,tục ngữ mà tôi nghĩ chỉ có tác dụng để răn dạy những đứa trẻ phàm ăn tục uống ,ăn không biết trông nôi,ngồi không biết trông hướng chứ không phải nhằm vào chúng ta, những kẻ to đầu .Nhưng đến câu : 'Ăn để mà sống chứ không phải sống để mà ăn ' thì mới thấy người xưa có ý khinh , cho miếng ăn là nhỏ mọn . Bàn về cái ăn cái uống thái quá cũng được các cụ xưa cho là chuyện phàm tục tầm thường .

Khi phê bình tác phẩm Miếng ngon Hà Nội của Vũ Bằng ,xuất bản lần thứ nhất, báo Năng Sớm số 27 ra ngày 28-10-1957 , đã viết : 'Người ta đôi khi hay nói : Ăn để mà sống chứ không phải sống để mà ăn,ngụ ý chê sự ăn uống là tục phàm . Tôi không thể đồng ý cái quan niệm sai lầm này, khi đọc Miếng Ngon Hà Nội của Vũ Bằng. Được ăn miếng ngon, ta thấy yêu đời hơn lên và được ăn miếng ngon của xứ sở thì ta cũng thấy yêu nước hơn lên .Những miếng ngon của xứ sở đã thi vị hóa cuộc sống của chúng ta, khiến chúng ta bám chặt lấy sự sống và hãnh diện rằng đã được là người Việt Nam '.

Thật thế , chúng ta hãy nghe Vũ Bằng tâm sự : 'Một lọ cà cuống to không hơn một ngón tay, vài cái bánh cốm bên một lạng chè sen, hay một lọ vừng hoặc một chai nước mắm, mấy thứ đó tính theo thời giá không quá năm chục bạc . Thế nhưng ,những thứ quà đó đã đem đến cho lòng ta bao nhiêu cảm giác nồng lung nhả lịch. Ta cầm lấy, mà thấy như ôm một chút hương hoa của đất nước vào lòng . Ai đã bảo ăn uống là một nghệ thuật ? Hơn thế , Ăn Uống là một nền văn hoá đấy ! '