

THẠCH LAM
NGUYỄN TUÂN
VŨ BĂNG
TÔ HOÀI
BĂNG SƠN



NHỮNG ÁNG VĂN ÂM THỰC

NHỮNG ÁNG VĂN ÂM THỰC

THÁI HÀ

Sưu tầm - tuyển chọn

Tên sách: **NHỮNG ÁNG VĂN ÂM THỰC**

Tác giả: **Thạch Lam – Nguyễn Tuân – Vũ Bằng – Tô Hoài – Bằng Sơn**

Nhà xuất bản: **Nhà xuất bản Văn Hóa – Thông Tin**

Năm xuất bản: 2001

Số trang: 467

Giá tiền: 45.000 VNĐ

Khổ: 13 x 19 cm

Chia sẻ ebook : <http://downloadsach.com/>

Follow us on Facebook : <https://www.facebook.com/caphebuoitoi>

I. THACH LAM - HÀ NỘI BA MƯƠI SÁU PHỐ PHƯỜNG (trích)

HÀNG QUÀ RONG

VĂN QUÀ HÀ NỘI

PHỤ THÊM VÀO PHỞ

BỒ KHUYẾT

BÚN SƯỜN VÀ CANH BÚN

“MÌN PÁO” VÀ “GIÀY GIÒ”

CÒN QUÀ HÀ NỘI

NHỮNG THỨ CHUYÊN MÔN

BÁNH ĐẬU

BÁNH KHẢO VÀ KEO LAC

MỘT THỨ QUÀ CỦA LÚA NON: CỒM

QUÀ ... TỨC LÀ NGƯỜI

VÀI THỨ CHUYÊN MÔN NỮA

NHỮNG CHỖ ẨM CHƠI

CHỖ MÁT BAN ĐÊM

BÀ CU BÁN XÔI

HÀNG NƯỚC CÔ DẦN

CÁC HIỆU CAO LÂU KHÁCH

II. NGUYỄN TUÂN

GIÒ LƯA

CỒM

PHỞ

III. VŨ BẰNG - Món ngon Hà Nội (trích)

THAY LỜI TỰA

DỪNG

PHỞ BÒ MÓN QUÀ CĂN BẢN

PHỞ GÀ

BÁNH CUÓN

BÁNH ĐÚC

BÁNH KHOÁI

BÁNH XUÂN CẦU

CÓM VÒNG

RƯỜI

NGÔ RANG, KHOAI LÙI

GỎI

QUÀ BÚN

CHẢ CÁ

THỊT CÀY

TIẾT CANH, CHÁO LÒNG

HÀU LỚN

TRƯỚC KHI NGỪNG BÚT

THƯỜNG NHỚ MUỖI HAI

Tháng Năm - Nhớ nhót, mân, rượu nếp và lá móng

Tháng Chín - Gao mới, chim ngói

IV. TÔ HOÀI

CƠM ĐÀU GHẾ

THỊT CHÓ THUI

BÁNH CHỢ LÀNG

THỊT CHÓ

CHÁO

PHỞ

RAU THƠM

BÁNH CUÓN

CHUYÊN BIA

CHẢ CÁ

NEM SÀI GÒN

V. BĂNG SƠN

GIA VỊ

CƠM NẤM

BÚN

BÁNH ĐÚC QUÊ HƯƠNG

XÔI LÚA

ĐÔI Đũa

VÀO BỮA

MÂM CỖ VIỆT NAM

RAU TRONG NGÀY TẾT

QUÀ CHỢ

QUÀ HÀ NỘI VÀ NGƯỜI HÀ NỘI ĂN QUÀ

ĂN GÌ NGÀY TẾT?

MIỀNG CƠM

MÓN SỞ THÍCH

THANH TRONG NƯỚC VỚI

BỮA CƠM CHIỀU

I. THẠCH LAM

HÀ NỘI BĂM SÁU PHỐ PHƯỜNG

(Trích)

QUÀ HÀ NỘI

Quà Hà Nội xưa nay vẫn có tiếng là ngon lành và lịch sự. Ở các thôn quê, chút “Quà Hà nội” là của mong đợi, và tỏ lòng quý hóa của người cho. Con cháu ngày giỗ kỵ đưa về dâng cha mẹ, hay các bà mẹ ra tỉnh mua về cho các con, và chồng đi làm Nhà nước ngày nghỉ mau tặng cho cô vợ mới cưới. Bao nhiêu ý tốt tình hay gửi vào trong chút quà nơi đô hội, món quà đem đến cho khắp nơi các vị sành và trang nhã của băm sáu phố phường.

HÀNG QUÀ RONG



Người Hà Nội, ăn thì ngày nào cũng ăn, nhưng thường không để ý. Nếu chúng ta về ở tỉnh nhỏ ít lâu, hay ở ngay Hải Phòng, Nam Định nữa, chúng ta mới biết quả ở Hà Nội ngon là chừng nào. Cũng là thứ bún chả chẳng hạn, cũng rau ấy, thế mà sao bún chả của Hà Nội ngon và đậm thế, ngon từ cái mùi thơm, từ cái nước chấm ngon đi.

Trong một ngày, không lúc nào là không có hàng quả. Mỗi giờ là một thứ khác nhau; ăn quả cũng là một nghệ thuật: ăn đúng cái giờ ấy và chọn người bán ấy, mới là người sành ăn.

Tang tảng sáng, tiếng bánh Tây đã rao, lẫn với tiếng chổi quét đường. Đó là quả của những người thợ đi làm sớm. Rồi, có từng độ, phố xá vang lên tiếng rao "bánh rán nóng, trình một, xu đôi" của một lũ trẻ con. Cái bánh rán vừa cứng và xấu, thật làm giảm thanh thế của quả Hà Nội, do một cửa hàng nào đó muốn kiếm lời, cứ muốn bắt thiên hạ ăn bánh rán lúc còn ngái ngủ.

Này đây mới là quả chính tông: bánh cuốn, ăn với chả lợn béo, hay với đậu rán nóng. Nhưng là bánh cuốn Thanh Trì mỏng như tờ giấy và trong như lụa. Vị bánh thơm bột mịn và dẻo. Bánh chay thì thanh đạm, bánh mặn đậm vì chút mỡ hành. Người bán bánh cuốn Thanh Trì đội mẹt và rổ trên đầu, từng tùm năm, bảy người từ phía Lò Lợn đi vào trong phố, dáng điệu uyển chuyển và nhanh nhẹn.

Rồi mùa nực thì hàng xôi cháo: cháo hoa quánh mùi gạo thơm, xôi nong mùi gạo nếp. Xôi đậu, xôi lạc, xôi vừng mỡ và dừa. Ồ, cái xôi vừng mỡ, nắm từng nắm con, ăn vừa gậy vừa bùi. Mà có đất gì đâu! Ăn một, hai xu là đủ rồi. Mùa rét thì xôi nóng, hầy còn hơi bốc lên như sương mù, ăn

vừa nóng người vừa chắc dạ.

Và có ai ngẫm nghĩ kỹ cái vị hành khô chưng mỡ ở trong bát ngô nếp bung non; hành giòn và thơm phức, những hạt ngô béo rưới chút nước mỡ trong... Ngô bung (xôi lúa) thì có nhiều hàng ngon, nhưng ngon nhất và đậm nhất là ngô bung của một bà già trên Yên Phụ. Cứ mỗi sáng, bà từ ô xuống phố, theo một đường đi nhất định, đã ngoài hai mươi năm nay, để các nhà muốn ăn cứ việc sai người ra dừng chờ. Bà đội thúng ngô, tay thủ vào cái áo cánh bông, và cất lên cái tiếng rao, tựa như không phải tiếng người, một tiếng rao đặc biệt và kỳ lạ: "Eéé... éc", "Eé... éc...".

Đối với các bà, các cô đi chợ, cô hàng vải, cô hàng rau v.v... là những người ưa món quà gì vừa rẻ vừa ngon, lại vừa no lâu các cô khó tính, sành ăn và hay xét nét lắm đã có món quà của cô hàng com nắm lẳng lơ với hai quang thúng bỏ chùng. Món quà này sạch sẽ và tinh khiết, từ quà cho đến cả quang thúng, cả cô hàng, tóc vẫn gọn, áo nâu mới, quần sồi thâm, cô hàng trông cũng ngon mắt như quà của cô vậy.

Com nắm từng nắm dài, to nhỏ có, nằm trên chiếc mẹt phủ tấm vải màu trắng tinh để che ruồi, muối. Con dao cắt, sáng như nước, và lưỡi đưa ngọt như đường phèn. Com cắt ra từng khoanh, cô hàng lại cẩn thận gọt bỏ lớp ngoài, rồi lại cắt ra từng miếng nhỏ, vuông cạnh và dài, để bày trên đĩa. Cô muốn xoi với thứ gì? Với chả mới nhé hay giò lụa mịn màng?

Các cô vừa ăn vừa nhai nhẹ nhẹ và thông thả hỏi han thân mật cô hàng: cùng bạn làm ăn cả, một gánh nuôi chồng nuôi con, đóng góp thì nhiều. ầu cũng là cái phận chứ biết làm thế nào.

Đối với các bà ăn rở và thích của lạ miếng và độc nữa đã có bà hàng tiết canh và lòng lợn. Một mâm đầy một bát tiết canh đỏ ối, ngòong ngoèo sợi dưa trắng, điểm xanh mấy lá húng tươi. Thế mà họ ăn ngon lành, một lúc hai, ba bát. Rồi đánh thêm một đĩa lòng vừa dôi, cổ hũ với tràng giòn. Ăn xong quét miệng đứng dậy, bước đi thành chậm chạp.

*

Sao bằng ra đầu phố ăn một bát phở bã của anh hàng phở áo cánh trắng, gilet đen, và tóc rẽ mượt? Nồi nước sôi sùng sục, tỏa mùi thơm ra khắp phố. Nếu là gánh phở ngon cả Hà Nội không có đâu làm nhiều, thì nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh ớt, và hành tây đủ cả. Chả còn gì ngon hơn bát phở như thế nữa. Ăn xong bát thứ nhất, lại muốn ăn thêm bát thứ hai. Và anh hàng phở chả phải gánh nặng đi đâu cả, chỉ việc đỗ một chỗ nhất định, cũng đủ bán một ngày hai gánh như chơi. Và người hàng phở tìm dấu hiệu để gọi tên anh cho dễ nhớ: anh phở trọc, anh phở Bêrê, anh phở Mũ Dạ, anh phở Cao... và dặn thằng nhỏ chớ mua hàng khác về "ông không ăn mà chết đòn".

Phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng Hà Nội mới có, nhưng chính là vì ở Hà Nội mới ngon. Đó là quà tất cả suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa, và ăn phở tối.

Phở bán gánh có một vị riêng, không giống như phở bán ở hiệu. Các gánh phở có tiếng ở Hà Nội đều được người ta đặt tên và tưởng nhớ: phố Ga, phố Hàng Cót, phố ô Quan Chưởng, phố Cửa Bắc v.v...

Bây giờ nhiều tài năng trẻ trong nghề phở mới nhóm lên và trái lại, những danh vọng cũ trên kia không chắc còn giữ được "hương vị xứng kỳ danh" nữa. Có người nào thứ chịu khó đi khảo nghiệm lại một lượt xem sao? Một vòng quanh Hà Nội bằng vị phở, chắc có lắm điều mặn, chát, chua, cay đấy.

Nhưng có một nơi phở rất ngon mà không có ai nghĩ đến và biết đến: ấy là gánh phở trong nhà thương. Trong nhà thương vốn có một bà bán các thứ quà bánh ở một gian hàng dựng dưới bóng cây. Cái quyền bán hàng đó là cái quyền riêng của nhà bà, có từ khi nhà thương mới lập. Bà là người ngoan đạo nên tuy ở địa vị đặc biệt đó bà cũng không bắt bí mọi người và ăn lãi quá đáng. Thức gì bán cũng ngon lành, giá cả phải chăng. Nhưng gánh phở của bà thì tuyệt: bát phở đầy đặn và thơm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt, lại điểm thêm một chút cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ. Mà nhân tâm tùy thích, nhà hàng đã khéo chiều: ai

muốn ăn mỡ gầu, có, muốn ăn nạc, có, muốn ăn nửa mỡ, nửa nạc, cũng có sẵn sàng.

Cứ mỗi buổi sáng, từ sáu giờ cho đến bảy giờ, chỉ trong quãng ấy thôi, vì ngoài giờ gánh phở hết, chung quanh nồi nước phở, ta thấy tùm nập tùm ba, các bệnh nhân đàn ông và đàn bà, các bác gác san, các thầy y tá, và cả đến các học sinh trường Thuốc nữa. Chùng ấy người đều hợp lòng trong sự thưởng thức món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến một nghệ thuật đáng kính.



*

Cùng một thứ quà nước và mặn như phở, Hà Nội còn có hàng mì và mằn thắn. Hai món này chắc hẳn là món ăn của người Tàu, cho nên hẳn người Tàu làm thì ngon hơn, cũng như họ làm ngon nhiều món khác.

Cái chí của Việt ta cũng khác: món quà bán thì cứ muốn bán cho rẻ và nhiều, thích thế để xiêu lòng khách còn cái phẩm có tốt hay không, không quan tâm đến. Cho nên bát mằn thắn của người mình thì có đủ cả rau thơm, xà xiu, đôi khi mấy miếng dòi, và một phần chia tám quả trứng vịt. Mằn thắn thì làm rất to bột, nặn xuề xòa để trông càng to hơn, nhưng nhân thì hết sức kín đáo và nhỏ bé, vì được một tí thịt chỗ bạc nhạc, mua rẻ của các hàng thịt lậu ôi ở ngoại ô, lúc trút hàng bán rẻ. Nước cũng rất nhiều nữa, dềnh lên như ao sau trận mưa, nhưng nhạt ví như nước bèo. Ấy thế mà tất cả chỉ bán có năm xu tưởng đất hàng là phải.

Thế mà không: người Hà Nội ăn quả sành, nên khó mà lấy nhiều làm hoa mắt người ta được. Có lẽ người bán nghĩ rằng quả rao là sực tắc, hai thanh tre gõ vào với nhau như tiếng guốc đi của một gái về đêm, mà *sực tắc* chính là hai tiếng Tàu *Thực đắc* mà ra. *Thực đắc* là ăn được, cho nên quả chỉ cốt ăn được, không cốt gì ăn ngon.

Về thức quả này, tôi lại nhớ đến một câu chuyện nhiều ý nghĩa, và có thể làm một bài học hay cho người mình. Trong lúc mọi người bán hàng Việt Nam mỗi vai lê gánh khắp phố mồn đốt tre vì tiếng gọi mà vẫn không bán được mấy, thì bỗng nhiên một hôm ở một phố ở Hà Nội nhỏ hẹp và đông đúc, nẩy ra một chú khách bán hàng rất dở người. Chú ta cũng bán mì với mằn thần, cũng với giá năm xu, nhưng mì thì chỉ có mì không và mằn thần chỉ có mằn thần trần, đủ mười lăm cái. Nhưng nước rất trong và rất ngọt, mì thì đậm vị và dẻo, mằn thần thì bột mềm và mỗi cái có nhân một con tôm. Ăn mãi vẫn ngon không thấy chán.

Bác bán không cần gánh đi đâu, và cũng không cần gì bát. Ai muốn ăn thì đến hàng mà ăn, ai muốn mua đem bát lại mua, và người nhà mang về, chứ một bậc thang ngắn bác cũng không chịu bước lên. Bác bán hàng cửa quyền như thế, người ta tuy tức vì cái làm bộ kiêu kỳ của bác, chê vì quả của bác đắt hơn quả của các hàng thường, nhưng người ta vẫn phải mua, vì quả của bác ngon. Người mua ngày dần đông: một bác bán không đủ, phải làm hai gánh, rồi ba, rồi bốn, rồi năm sáu. Mỗi gánh bác phải thuê người bán, mỗi tháng công năm đồng. Những người này bèn cách ăn bớt: một lượng bát mì bác bán, cứ ba bó mì thì họ lại bớt một; mười lăm cái mằn thần thì họ bán có mười hai.

Nhưng mặc lòng, hàng bác vẫn bán chạy. Mỗi gánh ít nhất bác cũng được lãi ba đồng một ngày. Sáu gánh vị chi là mười tám, một tháng lãi năm trăm hơn. Sáu tháng sau khi bác ở Hải Phòng đặt chân lên Hà Nội, bác đã nghiễm nhiên trở nên một người giàu.

Thế mới biết nghề gì là không có lãi, mà cái nghề mà chúng ta tưởng là hèn mọn ấy lại chóng làm người ta giàu hơn chánh vạn nghề khác. Miễn là thức hàng bán xứng với đồng tiền, đừng lừa dối người mua của ngon thì người ta ăn, đắt rẻ không kỳ quẩn. Đó là một sự thất giản dị trong nghề buôn bán, mà tiếc thay, nhiều nhà buôn người mình không biết đến, hoặc người mình làm

tôi bán rẻ hoặc họ đánh lừa được người mua thì lấy làm sung sướng.

Tôi quên nói nốt rằng chú khách bán mần thắn trên kia, giá cứ giữ lối bán gánh như thế thì không sao. Có tiền, chú lại muốn làm ông chủ hiệu chú mở hàng cao lâu to ở phía Mã Mây. Cái chí này thì không có gì đáng trách. Nhưng chú lại muốn giống các chủ khác ở chỗ đánh bạc chú đánh phán thán, rồi chú thua. Ba tháng sau, chú vỡ nợ.

Nhưng đây là tại chú, chứ không phải là tại cái cửa hàng của chú, và cái phương pháp bán hàng của chú vẫn giữ nguyên giá trị khiến chúng ta nên theo.

Sau khi vỡ nợ, tay trắng trở về, chú lại ghé lưng xuống gánh lấy gánh hàng mần thắn cũ tiếng vẫn rao hàng, và cái miệng vẫn tươi cười như trước Đó là một tấm gương mà chúng ta lại càng nên theo nữa.



VẤN QUÀ HÀ NỘI

Kể về các thứ quà mặn, thì Hà Nội còn nhiều: nào bún riêu, bún chả, thang cuốn, nem chua, nào miến lươn và bún ốc. Mỗi thứ, tất nhiên có một vị riêng, và cả đến mỗi hàng, lại cũng có cái ngon riêng nữa.

Tôi thích nhất cô hàng bún ốc, không phải vì món hàng cô tôi thích ăn xin thú thật rằng tôi sợ các bác ốc lắm nhưng tôi thích nhìn người ta ăn, vì nghe thức quà của cô là cái điểm không thể thiếu được của một cảnh bình dân hoạt động trong các ngõ con và trên các bờ hè. Người ta xúm lại ăn quà bún ốc một cách mới ngon lành làm sao! Có ai buổi trưa hay buổi đêm khuya, đi qua các nhà cô đào, và các chị em thanh lâu, thấy họ ăn cái quà ấy một cách chăm chú và tha thiết đến đâu không? Nước ốc chua làm nhẵn các nét mặt tàn phàn và mệt lả, miếng ớt cay làm xoa xuyết những cặp môi héo hắt, và khiến đôi khi rõ những giọt lệ thật thà hơn cả những giọt lệ tình.

Cô hàng ốc có một cái dụng cụ, một đầu là búa, một đầu là dùi nhọn. Một cái gỗ nhẹ, và một cái trở tay, là con ốc nguyên cả ruột đã gọn gàng rơi mình vào bát nước. Cô thoăn thoắt rút ốc không kịp, trông thấy người ta ăn ngon lành, chính cô cũng sinh thèm. Ấy cô có thú thực với tôi như thế.



Cùng họ nhà bún, riêu cua và thang cuốn vốn là quà sở trường của các bà. (Mà nghiệm ra cái triết lý sâu sắc này: thứ quà nào bán cho các bà bao giờ cũng đắt hàng, vì hai lẽ: một là vì các bà nội trợ bao giờ cũng sẵn tiền, hai là các bà ăn quà đã thành tục ngữ, ca dao). Lại có một điều: nhà mình làm lấy, dù bà vợ khéo tay đến đâu, ăn cũng không thấy ngon bằng mua các hàng rong, nhất là hai thứ thang riêu. Tại sao vậy? Có ai tìm ra cái lẽ triết lý thứ ba không?

Miến lươn là thức quà ăn bổ âm, nhiều người bảo thế. Đàn ông thì không hay tin, nhưng đàn bà thì dễ tin lắm. Thế cho nên đã thấy nhiều ông chồng không thích ăn lươn, mà vẫn bị các bà vợ ép cho ăn dù tiền các bà ấy trả lấy. Tình nghĩa đầm thắm của vợ chồng đôi khi có thể lấy nhiều ít miến lươn mà đo được.



Ấy, suýt nữa đi khỏi các thứ quà cốt bún, mà tôi quên không nói đến thứ quà bún quang trọng và đặc điểm nhất của Hà Nội băm sáu phố phường: đó là thức quà bún chả.

Phải, cái thức quà tầm thường đó, sáu tỉnh đường trong, bốn tỉnh đường ngoài, chẳng có đâu ngon bằng kinh độ Ai cũng phải công nhận như thế, hay ít ra những người sành thưởng thức. Một ông đồ cuồng chữ ở nhà quê, một hôm khăn gói, ô lên Hà Nội, đã phải ứng khẩu đặt hai câu thơ như thế này, khi ngửi thấy mùi khói chả:

Ngàn năm bừa vật đất Thăng Long

Bún chả là đây có phải không?

Mà cảm hứng thế thì chí phải. Khi ngồi cuống chiều gió, đói bụng mà đón lấy cái khói chả thơm, thì ngài dễ thành thi sĩ lắm. Khói lam cuộn như sương mờ ở sườn núi, giọt mỡ chả xèo trên than hồng như một tiếng thở dài và tiếng quạt khẽ đập như cành cây rung động, quả bún chả có nhiều cái quyến rũ đáng gọi là mê hồn, nếu không là mê bụng.

Những thứ rất là tầm thường, rất là giản dị mà đi gần nhau sao lại sinh ra được mùi vị riêng như thế? Ai là người đầu tiên đã nghĩ ra bún chả? Người đó đáng được chúng ta nhớ ơn và kính trọng ngang, hay là hơn với người tạo nên được tác phẩm văn chương... Có lẽ người kia còn làm ít cho nhân loại hơn là người này nữa. Tiếc thay tên người tài tử đó thất truyền, để không liệt kê vào cái sổ vàng của những danh nhân "thực vi đạo".

Thứ bún để ăn bún chả, sợi mảnh và cuộn từng lá mỏng, khác với các thứ bún thường. Chả phải thịt ba chỉ, mà phải dùng cặp tre tươi nướng mới ngon. Quái, sao cái nước chấm của các hàng bún chả hàng ngon thế! Có lẽ là họ dùng nước mắm hạng vừa, nghĩa là không quá chua, cho nên thành ngon chẳng? Nước chấm ấy mà điểm thêm mấy giọt chanh vào thì tuyệt: có thể thấm nhuần cả bún, cả rau, cả chả mà không mặn, không gắt như nước chấm của nhà.

Nhưng bún chả Hà Nội đặc biệt có lẽ vì cái rau húng Láng. Vì chỉ có rau húng ở Láng là có mùi vị húng, đem trồng chỗ đất khác, sớm chậm cũng đổi ra mùi bạc hà. Viết đến đây tôi lại nhớ đến bác Tú Mỡ thường mời bạn hữu ăn và thường khoe mình là ẩn dật ngay trong rừng húng Thề cho nên bún chả thì phải là bún chả Hà Nội mới đủ vị cho người thưởng thức và phải là bún chả xưa vẫn ngồi trước đến Bạch Mã, Hàng Buồm, mới là bán hàng ngon. (Tất nhiên có nhiều các hàng khác ở phố cũng ngon chẳng kém, nhưng tiếng tăm chưa Nổi đó thôi).



PHỤ THÊM VÀO PHỞ

Nói về phở, tôi còn quên không nhắc tới những sự thay đổi mới đây ở cái quà đặc biệt đó. Nghĩ rằng thay đổi là tiến bộ, có người đã bỏ phở cũ làm vị phở gà. Nhưng sự cải cách ấy hình như không được hoan nghênh.

Có người khác rụt rè hơn, chỉ thay đổi một vài thứ gia vị người thì thêm vị húng lìu (như gánh phở phố Mới hồi năm 1928), kẻ thì thêm dầu vừng và đậu phủ. Họ mệnh danh cái phở như thế là phở cải lương.

Như cái thứ phở thực cũng như bản tuồng, chèo. Để nguyên tuồng chèo cổ thì hay, chứ đã pha cải lương vào thì hỏng bét. Có chẳng muốn cải cách thì để nguyên vị, mà cách làm tinh vi hơn lên. Cái nội dung và thể tài vẫn cũ, mà tinh thần thì ngày một sắc sảo thêm vào.

Kẻ viết bài này vẫn trung thành với lối phở cổ điển cũng như ưa nghe tuồng chèo giữ đúng điệu xưa.



BỔ KHUYẾT

Tôi đã toan chấm hết cái bài nói về quà bún, thì một bà hăn cũng là một người sành ăn đến trách rằng: Anh nói đến quà bún mà không quên nói đến quà bún bung thì hăn ra là một sự bất công. Vì bún bung là một thứ quà ngon lắm, mà lại là một món quà rất Việt Nam.

Tôi biểu đồng tình, và vội vàng bỏ vào chỗ khuyết điểm ấy, để khỏi phụ lòng những bà sành ăn bún, và khỏi phụ công những cô hàng sớm gánh nồi bún nóng đi rao khắp phố phường. Tôi còn nhớ rõ trên đầu lưỡi, tê như một lượt rùng mình nhẹ, cái vị đậm ngọt và hơi ngưa ngưa của những miếng dọc sơn hà. Cái thứ rau này, sao mà đi với bún hay thế! Tựa như trời sinh ra để nấu bún, và cái hòa hợp dịu dàng không ở đâu là không có, trong một tác phẩm văn chương cũng giống như trong một nồi bung nấu khéo.

Cây sơn hà (cây mùng) vốn là những giống tựa như cây khoai mà lá to, củ thì nhỏ và tròn như quả trứng, luộc lên ăn cũng ngon. Dọc cây, người ta tước vỏ và chẻ nhỏ, nấu kỹ cho rõ nhừ. Một vài miếng đầu mẩu sườn để lấy nướng ngọt, một ít nghệ để nhuộm thức ăn ấy một màu vàng đậm ấm như màu vàng của ráng chiều những ngày mùa hạ. Thêm dăm quả cà chua đỏ, một vài miếng đu đủ xắt vuông, màu trong mỡ như ngọc quý. Chừng thứ ấy mà có sợi bún trắng vắt qua, như một cái dây liên lạc những thức thực xa nhau, mà vì sự sành ăn của loài người bỗng chốc nên gần gũi. Thế là bát bún bung không biết bao nhiêu vị điểm lẫn cho nhau như các tiếng của bản đàn. Nếu ngài lại thích ăn cay nữa, thì mấy nhát quả ớt chỉ thiên, đủ khiến cho vị quà thêm cái nóng rực rỡ và thắm màu của những gia vị lạ nơi Ấn Độ.



BÚN SƯỜN VÀ CANH BÚN

Lại một vị khác hẳn, ấy là hai thứ bún sườn và canh bún. Bún sườn thì hiền lành thôi, về sắc sảo chẳng có gì. Cứ quý hồ nước cho ngọt, bún cho dẻo là được rồi. Người ta ăn bún sườn như đọc những tiểu thuyết ngon ngọt, thích thôi chứ không dám mê. Không có người ghét nhưng cũng không có người tha thiết quá. Cái gì cũng ở nửa chừng.



Canh bún thì cao hơn một bậc vì có rau cần, sả và gừng, và nhất là có cá rô con, lạng từng miếng một, cũng có nơi nấu với cải, nhưng không ngon bằng. Thịt rô ấy đem lại cho thức ăn một vị đậm ngọt khác thường, không hiền lành, bởi vì chỉ ngon trong một độ nào đó, khiến người ăn có cái cảm tưởng đi gần một vị ghê lợm ở đầu này và ở đầu kia, và bởi thế, càng khiến cho thức quà ngon hơn, có cái ngon của sự chênh vênh và lo sợ... Thực vậy; canh bún để nguội thì tanh mà đun già nóng quá thì nồng ruỗng. Ấy chỉ lúc nóng vừa đủ miệng, ăn phải xuyết xoa. Và người ta cho hồ tiêu vào, để thêm cái cay nóng có mực thước.



“MÌN PÁO” VÀ “GIẤY GIÒ”

Bánh tây chả là một thứ quà rất thường và cũng chẳng lấy gì làm ngon lắm. Ấy thế mà có một người đã khiến cho nó thành một thức quà rất chạy, nhờ vì nó mà bà ta -người ấy là một người đàn bà -trở nên giàu có, tậu nhà gạch để ở và cho thuê.

Cứ quãng từ chín mười giờ, có khi khuya hơn nữa, trong lúc các sòng bạc, các người đánh đã thua cay; lúc trong các tiệm hút, cái diện tẩu đã có khi nóng xái là giờ bà hàng ấy đội thúng đi rao. Những khách ăn quen đã có ý chờ đợi: họ đói, nghe cái tiếng rao lỳ lợ của bà, một tiếng rao đặc biệt, nếu không là người tò mò chơi khuya thì không ai hiểu. Câu rao nguyên là một tràng tiếng Tàu (Quảng Đông) bà nói với một cái giọng riêng: "Lầu sường, lầu hạ, dầu sức mìn pảo mẩu?" (gác trên gác dưới có ăn bánh tây không?)

Bánh tây của bà cũng chỉ là bánh tây hạng thường, hồi rẻ chỉ có mười hai xu một chục, nhưng bà mới lấy ở lò ra, và ủ khéo khiến bao giờ cũng nóng. Chả có hai thứ: chả lợn và chả bò, thứ sau này điểm thêm cái vị thìa là. Bà cũng bỏ lò cho mỡ chảy, và cũng giữ nóng như bánh tây. Cái nóng nọ cặp lấy cái nóng kia, rắc thêm chút muối tiêu để sẵn trong một cái lọ, thành một thứ quà vừa rẻ, vừa chắc bụng, vừa ngon. Ba cái lợi mà những người nghiện biết thưởng thức lắm.

Bà hàng đã trở nên giàu. Nhưng mỗi buổi tối, ăn vẫn vẫn xuyềnh xoàng như cũ, bà vẫn đội thúng quà đi bán, và vẫn cất tiếng rao lạ lùng kia.

*

* *

Đêm khuya nữa... ở các con đường vắng, một bóng người lủi thủi đi, một chấm lửa nhỏ lung lay theo từng bước. Chậm chạp và thông thả, bác hàng quà, đi nhẹ như chân ma, thỉnh thoảng cất lên một tiếng rao khe khẽ, ngân và chổng chìm vào quăng tối: "Giày giò... giày giò".

Tiếng rao buồn thảm, yếu ớt và uể oải như hàm một mối thất vọng không cùng. Cái đời tối tăm ấy, ở những đường phố xa, hẻo lánh, như không còn mong mỏi chút gì. Cả cái thức quà của bác ta cũng vậy: mấy khoanh giò nguội, mấy chiếc bánh giò chua, ăn lạnh như sương trên mồ người chết. Cho nên bác cứ đi như thế, lẩn lút ở các ngõ tối đêm khuya, chả mong bán được mà cũng chả mong ế, lặng lẽ và chán nản như một linh hồn có tội...



CÒN QUÀ HÀ NỘI

Trong một bài trước, tôi đã nói đến thứ bánh cuốn Thanh Trì, là thứ quà Hà Nội. Nhưng đây là thứ bánh không nhân, tuy cũng gọi là bánh cuốn, mà không cuốn gì hết. Hà Nội còn thứ bánh cuốn khác nữa, mấy lần bánh mỏng lấy nhiều vị làm nhân mà gần đây được người hàng phố hoan nghênh đặc biệt.

Chắc nhiều người còn nhớ hương vị của những chiếc bánh cuốn "hai mươi bốn gian". Thuở ấy, Hai mươi bốn gian còn là một xóm thịnh vượng của cô đầu, mà sự hoạt động vui vẻ còn kéo dài mãi đến đêm khuya. Trước cửa những nhà hát ấy, về phía bên này đường xe điện, có một chiếc nhà lá bé con, ẩn núp dưới bóng cây xoan xanh tốt. Trong cái nhà nghèo nàn ấy từ mười hai giờ đêm cho tới sáng, một bà già và hai cháu nhỏ cúi mình trên một cái nồi con bí mật làm ra những chiếc bánh cuốn nóng sốt và ngon lành. Khách chơi đêm khi lách nhìn qua cửa liếp vào, đã ngửi thấy mùi hành thơm phi mỡ, và trông thấy làn khói trắng bốc lên ở chiếc nồi.

Của đáng tội, bánh cuốn của bà cụ, cứ kể về giá trị riêng thì cũng không lấy gì làm ngon lắm. Nhưng người ta ăn thấy ngon, vì phải tìm tòi đến mà ăn, phải chờ đợi từng chiếc một. Vì đêm khuya, sau những cuộc hành lạc còn để lại như vị đắng trên đầu lưỡi, người ta thêm được nếm cái vị cay chua của nước chấm, quắt mạnh như chiếc roi vào cái chán nản của sự chơi bời.

Sau đó, khi xóm cô đầu dọn đi chỗ khác, thì bà cụ cùng hai đứa cháu cũng không bán hàng nữa, có lẽ không biết bán cho ai. Và cái món bánh cuốn cũng hình như không được ưa chuộng nữa.

Cho đến gần đây, các hiệu bánh cuốn mới lại thi nhau mở. Hiệu bánh cuốn Hàng Đồng, hiệu bánh cuốn phố Nhà Thờ, hiệu bánh cuốn phố Mã Mây. (Hồi đó là hồi thang cuốn khởi đầu được hoan nghênh, cùng với hiệu phở Bình Dân). Người ta bán khắp cả đủ các hạng từ một xu cho đến một hào một chiếc, không kể những hàng bánh cuốn rong, mỗi tối lại làm vang phố phường Hà Nội với cái tiếng rao lanh lảnh và kéo dài.

Không kể mấy anh hàng bánh cuốn lập di và có vẻ đôi chút thượng lưu, đáng lẽ đội thúng thì họ gánh một gánh như gánh phở: một bên đựng thùng bánh cuốn lúc nào cũng bốc hơi. Rồi họ đặt ra một thứ tiếng rao kỳ lạ *lóc bếu*. Nghĩa là gì? Tôi chịu không biết hai nguồn gốc của hai tiếng đó ra sao?

Nhưng cái đó không cần lắm: điều cần là thức hàng họ ăn ngon. Tiếc thay, lại ít khi được như thế lắm. Bột bánh của họ phần nhiều thô không được mịn, còn nhân cũng không phải là thứ thịt ngon.



Bánh cuốn muốn ngon thì phải nhà làm lấy. Cách làm như thế này, và tôi trình bày ở đây các phương pháp bí truyền làm bánh cuốn, đã nảy ra trong óc tôi một ngày đáng ghi nhớ ở trên bờ hồ Tây. (Tại sao lại hồ Tây, xin xem qua xuống dưới sẽ biết).

Cốt bánh để bọc thì dùng bánh cuốn Thanh Trì, là thứ mà bột dẻo và thơm hơn hết. Như vậy, đã được công xay bột và tráng bánh, và vị tất làm đã ngon bằng. Còn nhân thì một ít thịt vai nửa nạc nửa mỡ thật tốt, mấy cái nấm hương, vài lá mộc nhĩ và một ít tôm tươi hồ Tây, bóc vỏ và thái miếng. Tôm hồ Tây, của những thuyền siết mang lên bán vào khoảng mười hai, một giờ trưa, là thứ tôm ăn ngậy và ngọt vị.

Chừng ấy thứ, thêm mấy nhát hành, chút nước mắm ngon, hồ tiêu bắc xào qua với mỡ trên chảo nóng. Rồi lấy bánh cuốn nhân vào; công việc nấu nên để tay mềm mại và khéo léo của các bà làm, để nâng niu cái màng bột mỏng cho khỏi rách. Xong, bỏ vào nồi hấp.

Lúc ăn chấm nước mắm Phú Quốc, chanh, ớt và cà cuống nguyên chất hồ Tây; tùy thích có thể kèm thêm đậu rán nóng; một miếng ăn là một sự khoái lạc cho khứu quan và đầu lưỡi, và chúng

ta cảm ơn Thượng Đế đã dành riêng cho loài người những thứ vị ngon.

*

Tôm là cái nhân cốt cần cho nhiều thứ bánh: bánh cuốn, bún cuốn, chả rán, thang... Cho nên một thứ bánh bột cũng ngon là thứ bánh ít nhân tôm (nhưng mà nhiều).

Sáng sớm, thường có một vài ba hàng đội cái thúng trên đầu đi bán; họ bán một thứ gọi là bánh tôm và một thứ kêu là bánh ít.

Bánh trên là những cái chén bằng bột trắng nho nhỏ, thứ bột ăn giòn. Khi bán họ múc vào cái thứ chén ấy, một ít tôm khô toai vụn, tẩm vào một ít mỡ rất trong. Thứ quả trông tựa như một thứ hoa lạp, đài trắng và nhị hồng.



Còn bánh ít thì lần bột chín trong để cho người ta đoán thấy cái màu đỏ của lưng tôm, và màu đen của mộc nhĩ. Họ trình bày chiếc bánh như những hòn tròn, cứ trượt trơn dưới đũa. Tôi ưa thích hơn cái hình thù bánh bao, bánh bèo của những nhà sang trọng ngày giỗ Tết. Trong cách nặn bánh theo hình thể thanh thanh, người cảm thấy cái hoa tay mềm mại của các cô thiếu nữ; cái tìm tòi nghệ thuật ấy giúp cho bánh ngon thêm nhiều lắm. Không cứ phải có của ngon, còn cần phải nâng niu kính trọng nữa.



Hết mặn, lại đến ngọt... Có lẽ một độc giả nào đó không thích cái mục *Hà Nội... phố phường*, sẽ nói thế khi bắt đầu đọc bài này. Nhưng tôi không thể bỏ qua những quà rong Hà Nội, mà lại không nói đến các thứ quà ngọt, ở Hà Nội, cũng nhiều bằng quà mặn, và nếu người ta ưa mặn lắm, thì người ta ưa ăn ngọt cũng không phải không nhiều.

Nhưng mà tôi cũng chỉ nói sơ qua mà thôi. Vì các thứ quà ngọt ở Hà Nội cũng không có gì là đặc sắc, nhất là quà nước.

Đêm đêm các phố vẫn vang động tiếng rao của người bán hàng lục tàu xá và người bán chè sen. Quà trên là một thứ chè đậu xanh, ngọt đậm từ thứ nấu cả vỏ đến thứ bỏ vỏ, từ thứ đặc sệt như bột của phần nhiều người bán Việt Nam, đến thứ loãng hơn và sắc mùi vỏ quýt của chú Khách vẫn bán kèm với "chí mã phù" ở các ngõ Quảng Lạc và Hàng Buồm. Còn chè sen thì chỉ người ta bán, mà bao giờ người bán hàng cũng là một đàn ông đứng tuổi, mặc áo cánh nâu và quần nâu. Nhưng cái thứ chè của bác ta ngọt quá, và đắt nữa. Một xu thường chỉ được bốn, năm nhân hạt sen. Thứ quà của bác người ta không ăn luôn, chỉ để mời mấy ông cụ nhà quê ra chơi tỉnh, hoặc để cho bà trưởng giả nuông chiều mấy cậu con yếu dạ dày.



Cùng một thứ quà nước ngọt và nóng ấy, thỉnh thoảng ở Hà Nội, tôi còn nghe thấy cái tiếng rao là là "Sa cốc mảy". Lần đầu nghe, tôi tưởng là một thứ quà ngon lắm, ít ra cũng có một vị lạ như cái tên gọi nửa Tàu, nửa Mán kia. Tôi gọi mua ăn. Nhưng hớp được vài hớp, thì miếng quà trở nên khó nuốt và ngán như lúc phải nói hết một câu hài mình thấy là nhạt rồi. Nó có gì đâu: chẳng qua là một thứ bột viên nhỏ và tròn, nấu với nước đường.

Sao bằng mát ruột và lành hơn lúc đương nực, ăn một xu chè đậu đen của cô hàng đòn gánh cong ở sau phố Sinh Từ? Trong buổi đêm mùa hạ, khi các hè phố ngổn ngang những người nằm ngời hóng mát, từ viên công chức cho đến bác thợ thuyền, thì các cô qua lại luôn luôn bật ra cái tiếng rao: "Ai cháo đậu xanh, chè đậu đen ra", lạnh lạnh và kéo dài như một luồng gió mát.

Giờ tôi nói đến mấy thứ quà nước ngọt có lẽ chỉ riêng Hà Nội mới có. Mà cũng không phải là phố nào các hàng quà ấy cũng đi qua. Các thứ ấy chỉ bán quanh quẩn trong mấy đường lỏi gần Hàng Buồm và phố Mã Mây, phần nhiều trong các ngõ tối tăm. Bán cho ai? Cho những người hút thuốc phiện nghiện hay không là những người vừa thích ăn của ngọt, lại của ngọt mát để có nhuần tràng, và đủ cầu kỳ để ưa những món quà phiến phức ấy.

Khi ngải say thuốc rồi, muốn ăn thứ quà ngọt để hãm dư vị của Phù Dung, nóng để khỏi già sự say sưa, và rẻ để đủ no với vài xu nữa, thì xin gọi mua một bát "Súi in" (hay dũyn, sùi din, hoặc tương tự) của chú Khách trọ đầu ngói bán ngoài cửa tiệm. (Tiện đây nói rằng chú ưa ngồi đây, một là để bán hàng, mà hai nữa cũng là để hít lấy mùi hương khói). Đó là thứ bánh trôi nước, bột bọc nhân vừng, dừa và đường, thả lênh bênh trong một thứ nước cũng đường. Thứ quà rất nóng hổi, vô ý cắn vào thì buốt răng. Quà ấy có ngon không? Tôi chịu không biết được. Và theo như lời một đồ đệ lão luyện của Phù Dung Tiên Tử, muốn thưởng thức được hoàn toàn cái hương vị

của cái quả ấy, thì phải ăn lúc bụng đói và sau khi đã say sưa. Nhưng có một điều chắc là thức quả đó hẳn khó tiêu.



Hút thuốc hay ráo cô. Thì có khó gì. Đã có thứ mía ngọt, nhưng mà hâm nóng, luộc trong một thứ nước riêng, có những vị gì tôi không biết, vì mấy lần hỏi, chú bán hàng cứ giữ bí mật của nhà nghề. Khẩu mía và chén nước ấy, người ta rao bốn tiếng lá lùng là: "Máo cán chè, sủi!".

Nếu ông lại muốn vừa đỡ khát, vừa bổ âm, bổ tì hay bổ vị nữa, thì gọi mua một chén nước nóng "Bát bảo lương xà". Bát bảo là tám của quý, tám vị thảo mộc trong thuốc bắc, chú khách bán hàng đã cẩn thận phơi bã ở trên rìa mép cái bình, để tỏ ý muốn hàng chân thật. Cái thứ nước ngon ngọt lờ lợ ấy đã suýt làm tôi buồn nôn. Nhưng nhiều người uống ngon lành lắm, hứng từng giọt cho đến cạn.

Giờ ông muốn được tiêu và nhuận tràng thì lại xin ăn một bát chè khoai. Khoai là khoai thường, cách nấu cũng rất thường, nhưng người ta gói bằng ba tiếng nghe rất có vẻ Tàu: "Phán sì thòong".

Tất cả những tiếng rao Tàu ấy, đêm khuya văng vẳng trong những gõ tối quanh co hòa với tiếng reo của nhĩ tàu, với khói thơm của Phù Dung, đã tạo nên một không khí riêng cho Hà Nội, có lẽ không đâu có.

NHỮNG THỨ CHUYÊN MÔN

Những thứ quà đặc biệt riêng của từng vùng, ngày trước ta có nhiều Ninh Giang có bánh gai, Yên Viên có bánh giò, Lim có bánh lam, Ghềnh có bánh dài và chả nướng, Quán Gánh có bánh giấy tròn, Nam Định có bánh bèo, Hải Dương có bánh đậu... Những thứ quà ấy nơi thì còn giữ được vị ngon như cũ, nơi thì chỉ có cái tiếng không. Người sành ăn bây giờ mỗi ngày một ít, người ưa chuộng của tốt cũng không còn có nhiều. Người ta bây giờ chỉ ham cái sự rẻ, và chỉ cần có cái màu mỡ bên ngoài. Sử giả dối, điêu ngoa, và luộm thuộm, thay thế cho sự thật thà, cần thận. Không cứ gì trong các thức ăn, cả đến những sản phẩm khác cũng vậy.

Nhà đạo đức thì lấy thế làm lo riêng cho cái tinh thần của nước nhà, nhưng người sành ăn thì lo riêng cho cái vị ngon của những thức quà đáng quý. Cái nọ không phải là không có liên lạc đến cái kia: biết ăn, tức đã là một điều tiến bộ lớn trong các điều tiến bộ, nếu không phải là trong hàng những điều quan trọng nhất.

Những ý nghĩ về thế đạo trên này không khỏi lôi kéo chúng ta đi xa quá.

Vậy thì, nếu nơi nào có thức "chuyên môn" riêng của nơi ấy thì Hà Nội cũng có thức chuyên môn riêng của ba mươi sáu phố phường.

Một người Hà Nội về thăm quê, muốn đem ít quà thật là đặc biệt, thì người ấy lựa chọn những thứ gì?

Bánh cốm hàng Than... Một thứ bánh ngon mà cũng không đắt, một thứ bánh gọi cho ta những kỷ niệm rất nhiều màu. Bánh cốm chính là thứ bánh cưới, trao đi đổi lại trong những mùa thu, để

chúng nhận cho cái sung sướng của cặp vợ chồng mới, và cái vui mừng của họ hàng. Vuông vắn như quyển sách vàng, bóc lá chuối xanh buộc lạt đỏ; cái dây lạt đỏ như sợi dây tơ hồng buộc chặt lấy những cái ái ân. Nhân đậu xanh giã nhuyễn, vương mấy sợi dừa, và đường thì ngọt đậm. Có lẽ chúng ta có quyền phàn nàn rằng cái thứ bánh ấy và nhiều thức bánh khác của ta nữa, phần nhiều ngọt quá, ăn hay chóng chán. Nhưng bánh mừng đám cưới lại nhạt ư? Cho nên họ làm ngọt, hết sức ngọt, để tận tình dung cái đậm thắm của cặp vợ chồng (cũng vì thế mà tình yêu chóng chán).

Bánh cốm thường đi đôi với bánh xu xê. Cái tên kỳ khôi này ở đâu mà ra? Thứ bột vàng và trong như hồ phách ấy, dẻo và quánh dưới hàm răng, là một thứ bánh rất ngon. Dù sao, cũng là một thứ bột trắng thăn, vì nó dễ cho ta đoán trước để mà thêm thường những cái ngon ngọt hơn ẩn náu bên trong. Qua cái màu vàng óng ánh ấy, màu trắng của sợi dừa và màu vàng nhạt của đậu thêm một sắc nóng ấm và thân mật. Tôi bao giờ cũng ưa thức ăn nào có một hình sắc đẹp để cái đẹp lúc trông ngắm giúp nhiều cho cái thưởng thức lúc ăn lắm.



Hai thứ bánh cốm và bánh xu xê của Hàng Than Hà Nội, có thể nói là đã là nổi tiếng khắp Bắc Kỳ, từ kẻ chợ cho đến thôn quê Ở Hàng Than, chỉ có hai nhà là chín hiệu. Ngày xưa, tên người làm bánh cũng bắt tử liền theo với thứ bánh họ làm ra. Cái danh tiếng của cả một gia đình ghi trên nền lá chuối và tôi tưởng cô con gái của gia đình ấy chắc hẳn là đất chồng. Bây giờ, cái tên hiệu được ghi nhớ hơn. Nhà bánh cốm "Nguyên Ninh" tôi tưởng là một nhà làm bánh cốm cũng đã lâu đời, cùng với nhiều nhà khác. Họ biết giữ cho cái vị bánh được ngon đều, và điều này cần nhất, biết thay đổi trong cách trình bày và trang điểm cho thứ quà được lịch sử và trang trọng

thêm lên.

(Một nồi cơm thắng đường, lúc lấy ra, thế nào cũng còn lại ít nhiều chỗ cháy. Cái thứ cháy cơm ấy, ngọt sắc và dẻo cũng như "mè xừng", người ta bán năm xu một miếng cho những người ít tiền dùng, nhất là những người nghèo mà lại đánh bạn với ả Phù Dung, là những người tìm được cái ngon bất cứ ở thứ quà gì).

Một nhà khác ở phố Hàng Giấy mà tôi không còn nhớ số nhà hiện giờ làm những bánh mảnh cộng cũng khá ngon. Đó là một thứ bánh vuông và nhỏ, bột xanh thẫm như lá mảnh cộng, tất nhiên, ăn mềm và thơm. Tôi không rõ họ có làm bánh gác nũa không: hai thứ bánh ấy vốn đi đôi với nhau, một thứ xanh, một thứ đỏ. Người ta vẫn ăn, nhưng chỉ ăn thỉnh thoảng. Vì các thứ bánh bột của ta đều phải một tật là chất bột nặng quá. Nếu làm cách nào làm cho thứ bột được "nhẹ" hơn, thì những thứ bánh ấy mới có thể bán nhiều được.

BÁNH ĐẬU

Chắc nhiều bạn đọc còn nhớ cái thứ bánh đậu Hải Dương, đã nổi tiếng, mà ngày bé, chúng ta thường nhận được do tay bà mẹ đã đi đâu một chuyến xa về? Cái thứ bánh đậu khô, bột nhỏ như phấn, đóng hình vuông, có in dấu một hai chữ triện. Thuở nhỏ, chúng ta thích ăn thức quà ấy lắm, nhưng nếu chúng ta mắc bệnh ho, thì không khỏi lắm lúc bực mình. Miếng bánh vừa bỏ mồm chưa kịp nuốt, một cơn ho đã làm bật ra ngoài như làn khói... Mắt chỉ còn tiếc ngẩn ngơ nhìn.



Bây giờ là thứ bánh đậu Hải Dương ấy không còn nữa. Có lẽ người ta thấy cái bất tiện của bột khô cho các trẻ bé và cho các ông cụ già. Ở Hà Nội, người ta làm một thứ bánh đậu ngon hơn, đó là một thứ bánh đậu ướt, thứ bánh đậu có mỡ. Một thứ bánh để ăn trong khi uống chè tàu, cái vị béo ngọt của bánh rất ăn với cái vị đắng của nước chè.

Đó là thức bánh rất hợp dùng trong lúc thưởng thức ẩm chè ngon và tôi lấy làm tiếc rằng sao người ta lại không nghĩ chế ra một vài thứ bánh tương tự như thế nữa; để có đủ bánh mà đặt ra cái lệ "chè bánh" vào quãng năm giờ chiều, như thói tục người Anh. Một tục lệ đáng quý, khiến một ngày đầy đủ hơn, và sau cùng sự làm bánh trái cũng khéo léo và tinh khiến hơn. Cũng là một công việc đáng làm, như sự khuyến khích các mỹ thuật khác trong nước. Bánh đậu ướt ngon nhất là bánh đậu của Hàng Bạc và Hàng Gai. Bây giờ hai phố vẫn cạnh tranh nhau để lấy tiếng, và thêm vào cuộc tranh giành, còn có phố Hàng Đào và phố Hàng Đường nữa. Nào hiệu Ích Nguyên Hàng Gai, hiệu Giu Nguyên và Thanh Hiên Hàng Đường,... Mỗi hiệu đều trình bày một thứ bánh với một hương vị riêng. Ai chiếm giải quán quân bánh đậu? Thật là khó giải quyết. Tôi lần lượt dùng hết chùng ấy thứ, đã ngẫm nghĩ và suy xét nhiều về cái vị ngon trước một chén chè tàu bốc khói. Tôi không có cái kiêu vọng bắt buộc người khác phải theo cái quyết định của mình. Nhưng tôi không khỏi cái sở thích riêng trong việc đó.

Bánh đậu của Ích Nguyên thì trắng thắn và thực thà, mịn vì đậu ngon nguyên chất. Bánh của Thanh Quang nhiều hương thơm vani, nhưng đường dùng hay loạn soạn, của Giu Nguyên thì ướt

vì nhiều mỡ quá; của Cự Hương thì nhạt vị, của Việt Hương thì dẻo quá; tựa như đậu trắng, của Ngọc Anh thì hơi khô khan, của Thanh Hiền thì hơi cứng mình... Kể về vị ngon, thì mỗi thứ của một hiệu đều có một đặc sắc riêng, đủ để cho người ta chuộng. Nhưng tôi thì ưa thích thứ bánh đậu của Hàng Gai hơn, vì giản dị và mộc mạc. Đậu thì nguyên chất đậu, và hương thơm cũng chỉ là hương riêng của bột đậu xanh. Cho nên bỏ vào mồm thì tan đều, ăn ngấm ngấm rồi mới thấy béo, suy xét rồi mới thấy thơm. Cái ông cụ già làm bánh ở hiệu đó có nói chuyện rằng: trước kia, vì theo thời, ông cũng cho thêm hương vani vào bánh. Nhưng các khách hàng quen, trong số đó có vài ông khách hàng già ở ngoại ô, đều yêu cầu nên giữ nguyên hương vị đậu xanh như xưa, và nhà hàng từ đó cứ theo như thế. Đây thật là một ý kiến hay.

BÁNH KHẢO VÀ KẸO LẠC

Về bánh khảo, hoặc nhân hạt sen, đậu sen hay đậu xanh, thì hiệu Cự Hương là nhất. Ngày trước, hiệu Ngọc Anh có tiếng khắp kẻ chợ thôn quê; như từ ngày Cự Hương ở tỉnh Đông đồn lên, thì ngôi bá chủ đã thay người. Trong khi Cự Hương mỗi ngày một tiến bộ trong cách tìm tòi khiến cho bột bánh được mềm dẻo, nhân đậu được nhuyễn trong, và cách trình bày được sạch sẽ tinh thơm, thì Ngọc Anh nằm ngủ trên cái danh vọng cũ của mình, uể oải bán hàng cho khách. Hiệu đó hình như giàu rồi mà lại... Mà người Việt Nam mình phần nhiều giàu có rồi thì không hay cố nữa. (Đó là cái tật chung của người mình, khiến cho không có một công cụ nào được phát đạt lâu dài, cả từ trong cách buôn bán cho đến những công nghệ khác). Thế mà Ngọc Anh còn thứ kẹo lạc ngon, ngon vì mùi vani cho vừa phải, vì cái rải vừng vừa chín không hăng sảng và cũng không khét cháy, và nhất là đường của kẹo không dính răng... Cái ngon đó tôi cho cũng là một sự tình cờ, ngay chính nhà hàng bán có lẽ cũng không biết rằng hàng của mình ngon hơn hàng khác. Vì ta thử vào mua ở hiệu đó mà xem; chẳng có ai sẵn đón mời chào khách, nhà hàng thản nhiên và dửng dưng như không cần bán, mua hay không, đều tỏ ý không cần. Nếu ta giục

lắm, bây giờ mới có hai cậu nhỏ quần vải, áo nâu, quét tay vào tà áo, rồi thò vào lọ bốc kẹo, gói vào mảnh nhật trình cũ, nếu ta mua có năm xu hay một hào. Ấy là hồi giấy còn rẻ, chứ bây giờ...

Thật là đáng tiếc. Ô, sao sự cố gắng ở nước này không được lâu bền nhỉ? Hiệu Cự Hương phát đạt một độ, giờ xem ra hình như cũng đã có những triệu chứng tuy chưa rõ rệt của một sự mệt mỏi, chênh mảng rồi.

Mà tài làm bánh của người mình không phải là kém cỏi. Cái thứ bánh dẻo Trung thu của Cự Hương không kém gì bánh của Tàu, và các thứ bánh kem của Việt Hương không thua gì bánh của Tây. Ta chỉ còn thua cái chí, cái cố gắng nữa mà thôi: nghĩa là còn thua nhiều, nhiều lắm.

Cho nên ngày tết Trung thu, thấy người Việt Nam xô nhau đến mua bánh nướng của Đông Hưng Viên, chen đẩy nhau như họp chợ, và chịu khó chờ đợi hàng giờ, nghe những câu vô lễ và nhìn cái vẻ không cần của mấy chú bán hàng, chúng ta chớ nên lấy làm lạ vội. Người Việt Nam mình nghĩa là ông với tôi nhẵn nhục và kiên nhẫn cũng nhiều lắm.



MỘT THỨ QUÀ CỦA LÚA NON: CỐM

Con gió mùa hạ lướt qua vùng sen trên hồ, nhuần thấm cái hương thơm của lá, như báo trước mùa về của một thức quà thanh nhã và tinh khiết. Các bạn ngửi thấy, khi đi qua những cánh đồng xanh, mà hạt thóc nếp đầu tiên làm trĩu thân lúa còn tươi, ngửi thấy cái mùi thơm mát của bông lúa non không? Trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị mùi hoa cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúc càng ngày càng cong xuống, nặng vì cái chất quý trong sạch của Trời.



Đợi đến lúc vừa nhất, mà chỉ riêng những người chuyên môn mới định được, người ta gặt mang về. Rồi đến một loạt cách chế biến, những cách thức làm, truyền từ đời này sang đời khác, một sử bí mật trân trọng và khe khắt giữ gìn, các cô gái Vòng làm ra thứ cốm dẻo và thơm ấy. Tất nhiên là nhiều nơi cũng biết cách thức làm cốm, nhưng không có đâu làm được cốm dẻo, thơm và ngon được ở làng Vòng, gần Hà Nội. Tiếng cốm Vòng đã lan khắp tất cả ba kỳ, và đến mùa cốm, các người ở Hà Nội 36 phố phường vẫn thường ngóng trông cô hàng cốm xinh xinh, áo quần gọn ghẽ, với cái dấu hiệu đặc biệt là cái đòn gánh hai đầu cong vút lên như chiếc thuyền rồng...

Cốm là thức quà đặc biệt riêng của đất nước, là thức dâng của những cánh đồng lúa bát ngát xanh, mang trong hương vị tất cả cái mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê nội cỏ Việt

Nam. Ai nghĩ đầu tiên dùng cốm để làm quà sêu tết? Không có gì hợp hơn với sự vương vít của tơ hồng, thức quà trong sạch, trung thành như các việc lễ nghi. Hồng cốm tốt đôi... Và không bao giờ có hai màu lại hòa hợp hơn nữa: màu xanh tươi của cốm như ngọc thạch quý, màu đỏ thắm của hồng như ngọc lựu già. Một thứ thanh đạm, một thứ ngọt sắc, hai vị nâng đỡ nhau để hạnh phúc được lâu bền. (Thật đáng tiếc khi chúng ta thấy những tục lệ tốt đẹp ấy mất dần, và những thức quý của đất mình thay dần bằng những thức bóng bẩy hào nháng và thô kệch bắt chước nước ngoài: những kẻ mới giàu vô học có biết đâu thưởng thức được những vẻ cao quý kín đáo và nhũn nhặn?).

*

* *

Cốm không phải là thức quà của người vội; ăn cốm phải ăn từng chút ít, thong thả và ngẫm nghĩ. Lúc bấy giờ ta mới thấy thu lại cả trong hương vị ấy, cái mùi thơm phức của lúa mới, của hoa cỏ dại ven bờ: trong màu xanh của cốm, cái tươi mát của lá non, và trong chất ngọt của cốm, cái dịu dàng thanh đạm của loài thảo mộc. Thêm vào cái mùi hơi ngát của lá sen già, ướp lấy từng hạt cốm một, còn giữ lại cái ẩm áp của những ngày mùa hạ trên hồ. Chúng ta có thể nói rằng trời sinh lá sen để bao bọc cốm, cũng như trời sinh cốm nằm ủ trong lá sen, chúng ta thấy hiện ra từng lá cốm, sạch sẽ và tinh khiết, không có mảy may chút bụi nào. Hỡi các bà mua hàng! Chớ có thọc tay mân mê thức quà thần tiên ấy, hãy nhẹ nhàng mà nâng đỡ, chút chiu mà vuốt vẹ.. Phải nên kính trọng cái lộc của Trời, cái khéo léo của người, và sử cố tiềm tàng và nhẫn nại của thần lúa. Sử thưởng thức của các bà sẽ được trang nhã và đẹp đẽ hơn và cái vui cũng sẽ tươi sáng hơn nhiều lắm.



Cốm để nguyên chất ăn bao giờ cũng ngon và nhiều vị. Tất cả những cách thức đem nấu khác chỉ làm cho thức quà ấy bớt mùi thơm và chất dẻo đi thôi. Tuy vậy, nhiều người ưa cái thứ cốm xào, thắng đường rất quánh. Thành ra một thứ quà ngọt sặc và dính răng. Như vậy tưởng mua bánh cốm mà ăn lại còn thú vị hơn. Ở Hà Nội, người ta còn làm một thứ chả cốm, nhưng cái thanh đạm của vị lúa không dễ ăn với cái béo tục của thịt, mỡ.

Tôi thích hơn thứ chè cốm, nấu vừa đường và không đặc. Ít ra ở đây cốm cũng còn giữ được chút ít vị thơm và chất dẻo, và chè cốm ăn cũng mát và lành. Nhưng cũng chẳng gì hơn là một lá cốm Vòng tươi sạch trong một chiếc lá sen mới hái về.

QUA ... TỨC LÀ NGƯỜI

Chúng ta đã lần lượt đi qua các thức quà rong ở Hà Nội, cả quà ngọt như đường mía lẫn quà mặn như muối Trương Lắm. Tất cả những thứ quà đó chứng tỏ cái thay đổi lắt léo của sự thưởng thức của người Hà Nội, cái phong phú và cái tế nhị vô cùng. Có cả một chút ưa thích cái quá nóng, cái ròn rợn, thế nào nhỉ? Cả một chút tà hiếu nữa. Ớt thì thích ớt rất cay, cà cuống thì rất hăng, chanh thì ưa thứ chanh non cốm. Trong cái chua dầm dút của nước bún ốc, trong cái béo ngậy ngọt của thịt lươn, trong cái vị khai nồng của sứa đỏ, biết đón hưởng cái thú mình làm ghê mình, như ăn chua với gừng, khế dầm với nước mắm, chứ không thẳng thắn, không thật thà như quả mận mọng và giản dị các nơi làm bằng gạo mới, đồ nành những món quà lương thiện không đánh lừa vị miệng và dạ dày. Những người của Hà Nội ba mươi sáu phố phường phức tạp hơn, và đáng yêu hơn cùng vì chỗ ấy.

Ngày trước, ngày tôi còn nhỏ, đã được thưởng thức một thứ quà rong đặc biệt gọi là bánh bột cươi. Gói quà phong giấy tựa như phong thuốc Lào, nhưng phồng hơn. Giá cũng rẻ; có một xu hai phong. Kẻ bán hàng là một người đàn bà có tuổi, mắt sắc và miệng tươi, đơn đả mời chào các cậu bé ở trường về hay thơ thần chơi ở vệ hè. Ấy hình dung người đàn bà ấy tôi chỉ có nhớ được có thể, vì không ai được trông thấy người ấy hai lần.

Xin mãi mới được đồng xu mới, tôi vội vàng và hí hửng ra mua thứ bánh lạ lùng ấy. Dem về mở ra khoe với mẹ, thì chỉ thấy bay ra.. hai con ruồi. Nó bay đi mất. Tôi ôm mặt khóc, còn cả nhà thì nổi lên cười. Nhưng tưởng mất một xu mua được một trận cười (tuy cười mình) tưởng cũng là không đắt và con mụ kia thật đáng thương tiền vì đã biết đánh trúng vào các lòng ham lạ của trẻ con Hà Nội.

Nhưng cái tục lệ đẹp để ấy nay mất dần đi.. Sự sành ăn và cái thưởng thức của người nơi văn vật đã kém sắc sảo, ý nhị rồi chăng? Có thể mới ra đời được những thứ phục linh cầu xanh đỏ và nhây nhót, những thứ kem "Việt Nam" và "Hải Phòng" và "Thượng Hải" và trăm thứ bà dầm vừa nhạt vừa tanh, cái thứ ghê gớm "chè trân châu! glacé"; còn có thứ kéo rắn như đá núi Cai Kinh của chú Khách đập hai thỏi sắt vào nhau làm hiệu, cái thứ thịt bò khô với củ cải (hay đu đủ?) dầm dấm, chế thêm ít phẩm đỏ, một thứ quà bản thủ và độc vô cùng mà các học trò Hà Nội hay ưa thích... Tôi còn tha thứ hơn cái thứ "kẹo vùng, kẹo bột" ngày xưa tuy nó không ngon, nhưng ít ra cũng đem lại cho phố phường Hà Nội cái tiếng rao kéo dài và hơi buồn của lũ trẻ bán hàng.

VÀI THỨ CHUYÊN MÔN NỮA

Chút nữa thì tôi đi hết những thứ quà đặc biệt của Hà Nội mà không nói đến cái bánh tôm nóng, đã là sở ước và thú vị của suốt một đời học sinh. Lúc bấy giờ đương là mùa rét. Gió bắc lạnh thổi vi vu qua khe cửa nhà trường, làm thâm tím môi và cón tay vài chục cậu học trò trong lớp. Càng sung sướng biết bao khi ra ngoài cổng trường, ngồi xúm quanh cái chảo mỡ nóng của bác hàng bánh tôm bốc hơi trên ngọn lửa... Rồi hồi hộp chờ đợi bác đong cái đĩa bột trắng, để lên trên hai ba con tôm khô, điểm thêm mấy nhát khoai thái nhỏ, và đúng vào mỡ sèo sèo...

Ruột hơi se lại trước, chúng tôi nhìn cái bánh bột vàng dần, vàng dần con tôm co lại, nhát khoai nở ra, và cái bánh hơi cong lên như nóng nảy muốn nằm ra đĩa. Một mùi thơm ngậy tỏa nhẹ lên không khí, mà chúng tôi hít một cách khoan khoái cùng với cơn gió lạnh phía Bắc về... Chiếc kéo của bà bán hàng thoăn thoắt cắt nhỏ ra từng miếng. Chúng tôi không kịp so đĩa, đã hỏi bác rót nước chấm có dấm chua và ớt bột thật cay. Và chúng tôi ăn trong lúc bánh còn nóng hôi hổi, bỏng cả miệng, cả môi, cả lưỡi chảy nước mắt vì ớt xông vào cổ họng, xuýt xoa cho vị bánh được lâu. Ngon biết chừng nào!



Cái hăng hái, ngồn ngấu ấy, bây giờ không còn nữa, và đâu ta có muốn cũng không trở lại nào. Mỗi tuổi có một cái thích khác nhau (và không ích gì lấy ở đây ra những điều triết lý).

Cái vị bánh tôm mạnh mẽ bao nhiêu thì cứ bánh sau đây lại dịu dàng bấy nhiêu. Tôi muốn nói thứ "bánh bò chê" trắng như sữa và nhẹ như bông... Không phải là thứ bánh của người bán hàng nào, nhất là không phải của các người bán hàng Việt Nam, chỉ đem ra những cái bánh vừa nặng bột vừa chua (Một lần nữa tôi nhận thấu cái kém của mình). Như là thứ bánh bò của một chú Khách người tầm thước, nếu không hơi lùn; chú chỉ quanh quẩn trong mấy phố gần trung tâm Hà Nội: Hàng Bè, Gia Ngư, Hàng Bạc, Hàng Buồm... Với một thứ tiếng rao riêng. Bánh chú bán hai xu một chiếc: đó là bánh hình tròn, to bằng cái đũa chén chè, và phồng hai bên tựa như chiếc bánh đúc nhà quê.

Hình như người khách mới biết cái thuật cho bột được nhẹ, và xốp, bằng cách men. Cho nên chiếc bánh bò chê của chú khách trên kia ăn rất nhẹ nhàng, với một cảm tưởng rất dễ tiêu, vì bánh hơi ngon ngọt, thơm ngon, bột dẻo và bông như sợi tơ. Có thể cắn một miếng to, nhưng rút lại vẫn vừa miếng, và đủ nóng bốc hơi để tỏa ra cái mùi gạo mới. Kể là một thứ quà điểm tâm buổi sáng thì rất hợp, rất thanh.

Tiện đây, tôi nhắc đến thứ cháo hoa buổi sớm cũng có người Khách bán. Thứ cháo tên là "bạc chúc", gạo nhỏ biến và mịn như nhung, thỉnh thoảng lại điểm cái vị thơm mát của ý dĩ, và cái vị bùi của thảo quả. Hoặc ăn cháo không, hoặc ăn cháo với "dầu chắt quẩy", một thứ bánh bột mì rán vàng và phồng, mà cái béo ngậy và sự ròn tan ra hòa hợp rất kín đáo và rất mỹ thuật với cháo loãng. Trong thức quà buổi sớm đó, có một cái nhỏ nhắn, tế nhị, và thanh tao; chỉ những người

nào sau một đêm mệt nhọc, đương hao hức, mới thưởng thức được hết.

Cũng một hàng bánh làm bằng bột có men ấy, còn có một thứ đặc biệt, mà người Khách rao là "chè cà cô", và người mình gọi nôm na là "bánh bò tàu" (lại Tàu". Phải, nó là thứ bánh bò Tàu chứ không phải bò Tây, hay bò ta. Và thế nó ngon hơn nhiều lắm).

Cái thứ bánh ấy, lúc hấp gần chín, thì chất men bốc hơi. Những bong bóng rất nhỏ, và rất nhiều, từ dưới đáy đi vút lên, rồi vỡ ra ở trên mảng bột. Thành thử cái mặt bánh ấy có một hình thù kỳ lạ, lỗ chỗ như rỗ hoa; và thân bánh rất xốp, từng sợi ghép vào nhau, óng ánh như nhũ thách trong một cái động đá hoa. Bánh vừa dẻo vừa giòn, trong cái ngọt lại thoảng cái hương vị chua, nên ăn một miếng lại muốn ăn miếng nữa.



Tuy là thứ bánh của người Tàu, nhưng chừng không phải bất cứ người Tàu nào cũng làm được. Thứ bánh đó, nghe đâu ở Hà Nội chỉ có một nhà chuyên môn làm, và bán cất cho những người đi bán hàng rong. Tôi ước ao rằng, ở nhà đó, thứ bánh ấy sẽ do tay một thiếu nữ Tàu xinh đẹp nấu, bởi vì người đẹp mà lại làm bánh ngon, thì đến trời cũng không nhịn được ăn được.

*

* *

Thế là gần hết các thứ quà của Hà Nội. Tôi nói gần hết bởi vì cũng còn nhiều thứ hàng ngày chúng ta vẫn nghe rao, mà ở đây không nói đến. Phần thường, tôi chỉ chú ý đến những thức quà vĩnh viễn, mà có chút gì đặc biệt, đáng yêu. Vì có nhiều thức quà, tựa như sao băng vút qua bầu trời mùa hạ, hiện ra rồi lại mất đi, không còn dấu vết gì để lại. Cái đòi ngán ngủ ấy, duyên cớ ở chỗ các thức đó chỉ hợp với cái thị hiếu một thời: không phải chỉ ở trong y phục, trong trang sức hay trong văn chương, mới có những cái "mốt", những cái đua đòi mà thôi. Cả đến trong việc ăn uống cũng vậy. Người ta theo nhau ăn thức quà này, cũng như người ta theo nhau mặc kiểu áo kia. Và chỉ có những thức quà nào có những hương vị chắc chắn và phong phú, mới có thể bền lâu được. Cũng như một cuốn tiểu thuyết, nếu không có cái hay tiềm tàng, mà mỗi ngày một tỏ ra mới lạ, thì chỉ được hoan nghênh nhất thời, hoặc dài hay ngắn. Sự bắt tử ở văn chương và ở thực phẩm thật có giống nhau.

Xét những thức quà của ta, thực có nhiều thứ quà ngon, mùi vị rất dồi dào. Phần nhiều là thức quà có từ xưa, đã có nề nếp, có quy củ hẳn hoi, và mang trong hương vị cái mùi ngon đậm thắm của đất nước nhà. Sản phẩm của đồng ruộng, của núi sông, những thức quà ấy là dấu hiệu sử thưởng thức của người mình, vừa tao nhã lại vừa chân thật. Từ ông cụ đồ nho khề nhấp rượu để ngẫm nghĩ về cái vị ngon, đến bậc mệnh phụ nhà gia thế, từ trong buồng the kín đáo và nghiêm cẩn, truyền bảo cho cô gái tơ những bí mật của cách đồ bột, pha đường.

Đó là những vật quý mà sự mất đi, nếu xảy đến, sẽ khiến người sành ăn ngậm ngùi. Người mình ham thanh chuộng lạ, đã bắt đầu khinh rẻ những thứ đáng yêu ấy, có cái ngon mà họ đã quên mùi vị. Một đẳng khác, không ai chịu để ý và hết sức làm cho mỗi ngày một hoàn hảo hơn lên, cải cách cho hợp với thời mới. Những cái gia truyền dần dần mất đi, những cái khéo léo không còn giữ được. Chúng ta đã khinh bỉ cái ăn, cái uống quá, tuy không tự thú rằng những cái đó là cần, rằng tự mình vẫn thích. Giờ đến lúc phải nên thẳng thắn, và thành thực: Trọng cái mình yêu và công nhận cái mình thích.

NHỮNG CHỖ ĂN CHƠI

Muốn biết rõ một thành phố, không cần phải biết những lâu đài mỹ thuật, những nhà bảo tàng, những tờ báo hay những nhà văn, nhưng cần phải biết những chỗ mà dân thành phố ấy ăn chơi. Ăn và chơi, phải, đó là hai điều hành động mà trong ấy người ta tỏ rõ cái tâm tình, cái linh hồn mình một cách chân thực nhất.

Với lại đó không phải là hai cái hành động cốt yếu của đời ư? Trong sự ăn chơi, có cả dấu hiệu của dân thành thị, cả những tật xấu hay nét hay, những cái yếu hèn cũng những cái kiêu ngạo.

Biết ăn và biết chơi, không phải là dễ dàng như người ta tưởng. Và chính bởi từ xưa đến nay, sự ăn chơi ở nước ta bị khinh miệt, bị dè bủ, nhưng người ta vẫn cứ phải chịu theo luật lệ chặt chẽ, nên cách ăn, chơi của người mình mới luộm thuộm, và cầu thả, và tục tằn, rồi ngược lại, có một ảnh hưởng xấu xa đến tất cả cuộc đời, cả xã hội.

Ồ, nhưng mà từ nãy đến giờ tôi nói được những gì nhỉ? Thôi, vứt bỏ quách những lời bàn phẩm, những tư tưởng khó khăn ấy đi. Chúng ta hãy để ý quan sát bọn người ngồi ăn trong hiệu kia, nhận xét những cử chỉ, những nét mặt, và những tiếng cười của họ. Một cách cầm đũa, một cách đưa lên húp canh, bảo cho ta biết nhiều về một hạng người hơn là trăm pho sách. Và nhất là những thức mà họ ăn... Bảo cho tôi biết ăn gì, tôi sẽ nói anh là người thế nào.

*Hà Nội là động tiên nga,
Sáu giờ tắt hết đèn xa đèn gần,
Vui nhất là chợ Đông Xuân.*



Trước khi nói đến những nơi ăn chơi của Hà Nội, tưởng cũng như đảo qua chợ Đồng Xuân, cái "bụng" của thành phố, là nơi mà những vật liệu cần cho các cao lầu từ các vùng quê và ngoại ô đến. Ở đây, chúng ta được thấy các thực phẩm còn giữ nguyên hình trước khi biến thành những món xào nấu ngon lành dưới tay các đầu bếp nổi danh hay các bà nội trợ. Tất cả của ngon vật lạ các nơi đều đem đến đây, để hiến cho sự thưởng thức sành sỏi của người Hà Nội.

Có lẽ tìm được nhiều cái hay, nếu chịu khó tính xem dân Hà Nội một ngày tiêu thụ bao nhiêu thứ, bao nhiêu thịt. Nhưng ở đây không phải là cuộc điều tra, cũng không phải là một bài phóng sự. Cho nên, nói đến chợ Đồng Xuân, tôi muốn trình bày cái hình thức khác, cái vẻ riêng tấp nập, cái không khí ồn ào, cái màu sắc đặc biệt, hơn là tính cách cùng xấu tốt của các thức ăn kia. Chợ Đồng Xuân là chợ của người Hà Nội, không giống các chợ nhà quê, mà cũng không giống các chợ Bến Thành Sài Gòn, hay Chợ Mới ở Chợ Lớn. Bạn hãy vào trong chợ một ngày phiên, và để mắt ngắm nhìn cùng nhận xét; từ người buôn kẻ bán, cho đến những người mua; từ bác bồi bếp, cậu nhỏ, cô sen, cho đến các bà sành sỏi hay các cô thiếu nữ rụt rè sợ hớ, tất cả chùng ấy người hoạt động trước mắt ta, hình dáng phức tạp và thu nhỏ lại của xã hội người Phương Phố. Không có bức tranh nào linh hoạt và thấm màu hơn.

CHỢ MÁT BAN ĐÊM

Ngày phiên chính thì chợ bắt đầu họp từ ba giờ khuya.

Không phải là họp ở trong, nhưng là họp ở ngoài cổng, ngay giữa đường, do những người, tuy có thức hàng bán, mà có lẽ không bước chân vào chợ ngày nào.

Hai ba giờ đêm, khi các đường phố của Hà Nội đã trở lại yên tĩnh và vắng lặng, sau khi cái hoạt động cuối cùng của những người đi xem hát hay đi coi chớp ảnh về, thì phía các ngoài ô, từng tốp một, các người trồng hay bán "la gim" bắt đầu đem hàng của họ vào. Những gánh hàng nặng trĩu và kéo kẹt trên vai theo cái đưa đẩy có nhịp của bước đi, những người ấy vội vàng và yên lặng, không nói một lời nào. Họ không có thì giờ. Có khi từ nơi cách xa Hà Nội bốn, năm cây số, họ phải rảo bước đến kịp; và cứ trông cái thân người uốn cong dưới gánh nặng, chúng ta biết ngay những người cần lao và chịu khó, quen đi với những công việc nhọc nhằn, và nhẫn nại, ít nói trên mẩu đất. Thỉnh thoảng, vài nhà khá giả hơn tương đối mang hàng đi trên những chiếc xe tay bánh gỗ ngày xưa, cũ kỹ và xơ tả, lóc cóc lách cách theo bước chân của một anh nhỏ kéo, gầy gò và áo rách vai.

Những mớ rau tươi mới hái, còn ướt sũng sương đem hay là nước mát, rỏ từng giọt xuống đường thành một vệt dài. Đủ các thứ rau và quả của những mảnh vườn phì nhiêu và chăm bón ở chung quanh Hà Nội; những củ xu hào tròn lớn và màu như ngọc thạch, những củ cải đỏ thắm như máu tươi, những củ cà rốt vàng thắm như màu da cam, nằm cạnh những quả cà giải dê bóng và tím như men tàu, những quả xu xu xanh ngắt, những củ radis phớt hồng và xinh xắn, mà người ta đoán sẽ ròn tan dưới hàm răng và những thức sau, mà cái vẻ mặt tươi xanh tốt trông dịu mát và đỡ khát cho thân thể; những mớ tỏi tây xếp thành chồng cao, những bắp "sà lách" chắc chắn và quăn quýt, những bông "cải hoa" mềm mại và ngon lành, bên các mớ cần hay muống mướt tươi, khiến ta nghĩ những đến ao xanh rờn như tấm thảm ở thôn quê.

Họ gánh hàng đến và bày ra trước chợ, ngay trên đường nhựa để đợi các người đến mua buôn.

Dưới ánh sáng đèn điện, và trong luồng gió thoảng đêm khuya, đây là một phiên chợ của cái mát mẻ, non tươi, "phiên chợ xanh" của cả Hà Nội họp mà người Hà Nội không biết. Những thức hàng mỏng manh ấy không thể đợi ánh sáng gay gắt của ban ngày để mà héo úa, nên trước khi trời sáng, trước khi phiên chợ chính thức bắt đầu họp dưới mái tôn, thì phiên chợ xanh đã tàn. Những người bán lại quang gánh không, đi trở ra các ngoại ô, và những chiếc xe gỗ cũ kỹ lại lóc cóc dắt về các đường đất quanh thành phố.

BÀ CỤ BÁN XÔI

Trong khi chợ xanh đang họp, tuy đêm khuya, mà quang cảnh cũng không thiếu phần tấp nập. Những người bán gọi thêm một số người mua, cả người bán lẫn người mua lại gọi thêm một số hàng quả. Gánh hành phở nóng trước chợ Đông Xuân lúc ba giờ đêm cũng là gánh phở ngon, có lẽ là trong không khí mát và lặng ban đêm, mùi phở thơm quyến rũ người ta hơn. Rồi hàng xôi, hàng bánh cuốn nóng, hàng bánh tây chả, vân vân, cũng tụ họp nhau để lập thành cho đầy đủ một dãy quà ngon, nhiều hương vị.

Nhưng các hàng quả đó chỉ có bán những buổi phiên chợ mà thôi. Ngoài ra, có một hàng quả bánh ban đêm, dù phiên chợ xanh có họp hay không. Vì trước chợ Đông Xuân bao giờ cũng lâm vào cảnh vắng lặng và tịch mịch. Bao giờ cũng có người một vài thầy đội xếp đến "tua" đi tuần đêm, một vài người thích chơi khuya, hoặc ở các rạp hát hay nhà chớp bóng về, còn vui chân lang thang mãi trên các vỉa hè Hà Nội để nghe tiếng gót giày của mình vang động; hoặc ở cao lâu ra, muốn đi hóng mát cho tiêu, hoặc ở các tiệm thuốc phiện ra cái này thì phần nhiều đã có một vài điều chênh choáng trong chân, muốn đi đây, đó, không mục đích, không cần nghĩ trở về, và thấy đời lúc ấy dung dị dễ chịu và tạm tạm sống được...

Muốn thức quả no, thì lại hàng xôi, cơm của bà cụ phố Hàng Khoai. Bà dọn hàng trước cửa chợ đã từ lâu lắm, không biết đã mấy năm rồi, và chỉ dọn từ lúc chín, mười giờ tối trở đi cho đến sáng. Bà bán đủ các thứ xôi xôi vò, ăn bùi và béo, xôi đỗ ăn đậm vị, xôi lạc ăn vừa miệng, đôi khi cả xôi gấc đỏ tươi, lúc xới ra, khói bốc thơm phức... Ăn với những miếng đậu thái vuông to, rán phồng (tuy rất ít mỡ) và muối sẵn sàng; hay những miếng chả trâu không ngon lành lắm - người nghèo có kỳ quán đâu! Đã lâu, bà có làm một thứ giò sỏ, mỡ ròn và mộc nhĩ, ăn cũng thú vị.

Khi nào đồ chừng khách hàng đã ngấy rồi, thì bà rán cả cơm, với cái riềng rán, với trứng gà "ôm lét" (mà tôi ngờ là trứng vịt!) với vó bò hay giò lợn, và cả một nồi mọc đông quánh như keo sơn, béo ngậy như thịt đông.

Ở đây, không có gì đáng quyền rũ một người sành thưởng thức, quả vậy. Nhưng phải trông các bác xe, các người phu ngồi ăn, mới hiểu cái ngon lành có thể đến bậc nào!

Nhấp một vài chén rượu, thong thả gặm một mảnh vó bò may có dính nhiều thịt, vo tròn nắm xôi trong tay trước khi đưa lên miệng, họ có cái sung sướng của nhà nghệ sĩ thưởng thức ágn văn hay, (có lẽ họ là những nghệ sĩ không biết). Mà nếu hôm ấy buổi xe lại có lãi, thừa được vài hào, thì cái thú của họ thực là vô cùng tận.

Cho nên quanh mẹt hàng của bà cụ phố Hàng Khoai, bao giờ cũng vây một hai vòng người. Thỉnh thoảng chúng ta được thấy một vài nhân vật lạ; một vài người không biết ở đâu, và sống bằng cách gì, gầy gò và rách rưới, nhưng quần áo rách là những thứ sang trọng trước kia. Nhìn kỹ thì biết là những người nghiện; phải, mà chỉ có những người nghiện mới biết đưa miếng giò lợn lên ngấm ngấm một cách âu yếm và thiết tha nhường ấy, mới biết khà hớp rượu một cách ngon lành như vậy, mới biết đưa tay có móng đen véo đĩa xôi một cách chắc chiu thế kia; họ tính từng xu, thêm bớt từng tí mỡ, và mặc cả từng khoanh giò; nhưng cái nhắm ngấm, cái lơ dờ mắt ngấm ngấm đến vị miếng ăn, đủ tỏ một tâm hồn cảm giác không thường, cùng với một sự từng trải đã qua nhiều đau đớn.

Cái ngon ấy cũng dễ lây lắm. Cả đến chính bà hàng cũng theo được cái nên thưởng thức. Những lúc vắng khách, bà cũng rót một chén rượu to để cạnh, và thông thả tự nhấm những thức ăn chính tay mình làm ra. Có lẽ bà tự lấy làm bằng lòng: vì mắt bà lâu dần mờ say đi, tay bà dính thêm nhiều mỡ, và bên thúng thêm một đồng xương con... Ít ra ở đâu mà được người bán cùng với mua cùng là tri kỷ, hiểu các vị một cách thấu đáo như thế, và cùng bàn chuyện về xôi, giò chả và với cái dễ dàng thân mật của những người kính phục lẫn nhau. Ở đâu, nếu không ở chốn Hà Nội ba mươi sáu phố phường.

Giờ ăn đã no rồi, rượu đã làm cháy khô cuống họng. Còn gì bằng một chén nước chè nóng, một lá trà tươi, một điếu thuốc Lào ở cái điếu rõ kêu? Vậy xin mời các ông sang bên "Hàng nước cô Dần".

HÀNG NƯỚC CÔ DẦN

Cô Dần là một thiếu nữ hãy còn trẻ, cứ nghe tên cô thì đủ biết (cái lối đặt tên của cổ nhân ta nghĩ cũng thẳng thắn và thực thà mang cái tuổi trong tên mình, không cần giấu giếm). Tuy vậy cô là một thiếu nữ đảm đang. Một mình cô trông nom cái cửa hàng nước ở trước chợ Đông Xuân, bên cạnh bà cô bán hàng xôi, và cũng như bà, cô bán hàng từ chín giờ tối, suốt đêm cho tới sáng.

Cửa hàng của cô cũng không có gì: một vài miếng trà, một vài phong thuốc Lào, một bao thuốc lá bán lẻ, vài cái bát uống nước, như cái bát uống nước ở tất cả các hàng nước Việt Nam, đặt úp xuống mặt chõng. Nhưng hàng cô Dần có một chút đặc biệt hơn: cô không bán nước vối hay nước chè tươi. Cô bán nước chè, tôi cũng không biết chè mạn hay chè hột, chỉ biết là một thứ chè

cũng dễ uống. Và có lẽ bán cho người ở đất "văn minh", nên cô bán nước chè uống sôi, dù trời rét hay trời nóng, mùa đông hay mùa hạ, ấm chè bọc cái áo gai rất cẩn thận, đựng bên một cái hỏa lò than cũng hồng, mang một ấm nước bao giờ cũng reo sôi.

Ai uống nước đường thì có cốc thủy tinh, một xu một cốc. Cô múc vào cốc một thìa đường, tuy đường đắt mà xem ra cô cũng múc nói tay lắm. Nghiêng bình chè rót đầy cốc, vừa đưa lên cho khách với cái nhìn của đôi mắt nhỏ, lanh lẹ, hai con người đen bóng loáng, như hai con mắt của một con vật non nào.

Ăn cơm, uống rượu xong mà được một cốc nước chè được rất nóng thì ai chả thích. Nên hàng cô Dần đông khách lắm, có khi cô trở tay bán không kịp. Kê đứng, người ngồi xúm vòng quanh, nhưng ngồi xôm mà thôi, vì hàng nước ấy lại còn có cái đặc biệt khác nữa là không có ghế ngồi. Những bác phu xe đặt nón, lần túi lấy một điều thuốc Lào, vài thầy đội xếp uống chè từng ngụm nhỏ trên xe đạp gác ở hè với vài khác hàng áo ngắn, còn trẻ tuổi, hay điểm thêm vào vị nước một vài câu bông đùa nhẹ nhàng đối với cô hàng. Thỉnh thoảng, một bác phu già, rụt rè thăm khẽ bên tai cô hàng nước, hoặc trả tạm một vài xu ở món nợ còn lại, hoặc năn nỉ xin chịu nữa. Cô hàng dúi đôi lông mày nhỏ lại một chút, nhưng cô dễ tính, rồi cũng bằng lòng.

Một hàng nước đắt hàng vì các thức quà bán đã đành, nhưng đôi khi cũng đắt khách vì cả cô hàng. Cô hàng nước Việt Nam dù ở dưới bóng đa, bên ruộng lúa, hay ở dưới mái hiên của đường phố, ở đâu cũng vậy, miệng cười tươi của cô hàng là dây liên lạc khắp cả mọi người. Cô hàng nước Việt Nam, từ xưa đến nay đã chiếm một địa vị quan hệ trong lịch sử, và trong văn chương: đã có nhiều tiểu thuyết bắt đầu ở một hàng nước và kết cục cũng ở đây.

Ồ, nhưng mà chúng ta hãy trở lại cô hàng nước của ba mươi sáu phố phường. Cô nhũn nhặn lắm: cô mặc cái áo tứ thân nâu cũ, giản dị và đảm đang như các cô gái Việt Nam. Trong mấy ngày Tết, người ta mới thấy cô khoác cái áo mới hơn một chút, vắn vảnh khăn tròn trặn và chặt chẽ hơn. Và dưới mái tóc đen, lúc đó mới lấp lánh mặt đá của đôi bông hoa vàng, bà cụ đánh cho cô năm vàng còn rẻ, làm cái vốn riêng, chắc thế.

Cô không đẹp, chỉ xinh thôi. Và tính cô, cũng như tuổi cô, còn trẻ con lắm. Thấy khách hàng

nói một câu bông đùa, cô đã tưởng người đó chòng ghẹo mình, dúi đôi lông mày lại, và ngoe nguẩy cái nhìn. Khách trông thấy chỉ cười. Nhưng cô cũng không giận ai lâu: chỉ một lát cô lại vui tính ngay.

Một hai năm nữa, lớn lên đi lấy chồng, ai là người thay cô trông nom ngôi hàng nước của "Hà Nội là động tiên sa"? Cô bé em cô, hẳn vậy, sẽ ngồi bán hàng thay chị, lại que diêm, điều thuốc, miếng trầu, để kéo dài mãi mãi cái phong vị bình dân và mộc mạc của các cô hàng nước cùng với các cô hàng xén kiu kịt đi chợ Đông, chợ Đoài, là cái tinh hoa thuần túy Việt Nam từ xưa đến giờ.



CÁC HIỆU CAO LÂU KHÁCH



Những chôn ăn chơi của Hà Nội là nhất Bắc Kỳ, nhất cả Đông Dương nữa, cái đó đã rành rành, không ai chối cãi. Nhưng chúng ta phải buồn phiền mà nhận ra rằng những hiệu cao lâu có danh và bền vững đều là của người Tàu. Về cách tổ chức một chôn ăn, về danh vọng của một ngôi hàng cơm, thật quả chúng ta không có nề nếp, tục lệ và quy củ. Hồi Hà Nội còn là kinh đô của vua Lê, chúa Trịnh, chắc cũng có nhiều quán rượu tươm tất do người mình chủ trương. Nhưng giờ vết tích còn đâu? Cái quán rượu mà cụ Nguyễn Du, lúc còn trẻ tuổi bắt ba, bốn người bạn uống rượu và bàn chuyện về lũ kiêu binh, cái quán rượu ấy chẳng hạn mà còn đến bây giờ, còn cả bộ trường kỷ mà Nguyễn Du đã ngồi thì hẳn là một chôn đáng cho ta trọng vọng đường nào.

Nhưng không có cái chúng ta muốn thì đành yêu mến cái mà chúng ta có. Mà những cái chúng ta người của ba mươi sáu phố phường đang có thì cũng chẳng phải là không đáng yêu: bạn chắc đã nhiều lần thưởng thức cái món bánh gà rán, da giòn, thịt mềm vị thơm, của Đông Hưng Viên, hoặc một buổi chiều buồn bã, mượn cái men say của rượu Mai Quế Lộ sánh trong chén, để nhắm nhía cái mùi béo của những miếng phì tản trong như thạch đen, lẫn với cái vị cay ướt của nhất gừng muối hoặc rót một chút Thanh Mai còn nồng cái hương chua của những quả mơ ngàn, lên trên chiếc bánh dứa quánh nước; hoặc gọi một bát cơm lá sen để gửi thấy mùi thơm ngát của mùa hạ trên hồ, bạn chắc đã thưởng thức cái mềm béo. Ồ, tất cả cái thú vị của thớ thịt và của xương giòn của món chim quay hiệu Quảng Sinh Long hoặc màu vàng óng ánh của đĩa "gà sì dầu"; bạn đã thưởng thức cái món thịt bò của hiệu "nhà khách cháy" Từ Lạc Hiên, có chú bếp béo quay và cô hàng nhí nhanh; tất cả các món bằng thịt bò, xào cải làn, áp chảo, mì bò nước hay

khô, mà bao giờ thịt cũng mềm, cháy sém ngoài mà trong vẫn sũng nước ngọt. ấy là hồi năm ngoái, năm kia, chứ bây giờ thì chủ với tớ ở hiệu đã chia rẽ nhau rồi ông chủ Tử Lạc vẫn ngồi gật gật cái đầu sau quầy hàng, mà chú bếp béo thì nghiêm nhiên trở nên một ông chủ khác của hiệu Nam Viên, còn cô khách nhí nhảnh ngày trước thì đã đi lấy chồng...

Ở Hàng Buồm còn hiệu Mỹ Kinh, nhưng cái ngon về món ăn thì hình như không trù chân ở đó; Hàng Trống có hiệu cao lâu Tứ Xuyên, Hàng Bông có Vân Nam tửu gia, Tự Hưng Lâu và Đại Á Tế Á, hiệu sang nhất là Hà Thành; đó là những hiệu cao lâu, cũng như các phòng ngủ, thi nhau được mọc lên như nấm sau cái hồi dân Trung Quốc chạy loạn sang ta. Không có gì đáng kể, người Á mà cái sang trọng lịch sự cũng được người ta coi trọng ngang với cái vị ngon, và chúng ta sẽ có dịp trở lại sau này.

Trở lên, đây là tất cả những cao lâu của người Tàu ở Hà Nội, của một giống người có lẽ hơn ai hết đã nâng việc ẩm thực lên mức một nghệ thuật hết sức phiền toái, tỷ mỉ và cầu kỳ. Ngủ giường phương Tây, lấy vợ Nhật Bản, ăn thức ăn Tàu... Có dân nào vừa thanh cao trong chén rượu hâm nóng trên tuyết, hay trong chén trà núi Vũ Di pha vào chén sứ men như ngọc thạch, lại vừa bẽ bộn thừa mứa trong những bữa tiệc đầy hàng chục món, cầu kỳ đến bắt một giống nhái ở Hồ Nam gảy bụng lấy nguyên miếng mỡ để nấu nước dùng? Thật đi từ đầu nọ đến đầu kia, dùng hết cả cảm giác quan của linh hồn và của thân thể.

Muốn thết bạn xa, hay đãi một người khách quý, hoặc trong một dịp long trọng hay đặc biệt nào đó, người của Hà Nội chỉ biết đưa nhau đến một trong những hiệu cao lâu ấy. Nhưng cũng chỉ ở những trường hợp ấy thôi; có lẽ vì ăn luôn những thức cầu kỳ và nhiều vị ấy chóng chán, hay cũng vì giá tiền có đôi chút hơi cao. Còn trong những lúc thường, lúc đi chơi mát vãn vợ, hay ở các rạp tuồng, rạp chiếu bóng đi ra, người Hà Nội ưa đến những chốn khác hơn; những hiệu nem, hiệu phở, hiệu cháo lòng, nho nhỏ rải rác khắp các phố, phần nhiều của người ta trông nom; ở đây, với một vài hào, họ có thể có dăm ba món để ăn, một chút rượu Văn Điển hay chút rượu Con Hươu, vài lá rau thơm quen thuộc để khè khà nhắm nhía cái thú đi ăn hiệu. Ở đây, mới hội họp tất cả Hà Nội, sang cũng như hèn, đủ các hạng người, từ ông trưởng giả giàu có đến nhà văn sĩ nghèo nàn, trong cái hoạt động vui vẻ của cái không khí đặc biệt của Hà Nội.

Đời Nay, Hà Nội – 1943

II. NGUYỄN TUÂN

GIÒ LỤA

Tặng Thạch Lam

Cái buổi nhân loại tìm ra lửa để nướng để thui để nấu để luộc để hầm, từ cái lúc con người biết đưa con lợn vào mâm vào đĩa bát mình, Đông Tây kim cổ khắp thiên hạ, đâu đâu và ai ai mà chả ăn thịt lợn. Có thể chỉ trừ các dân tộc theo đạo Hồi, còn thì dân nào nước nào cũng ăn lợn, tìm ra mọi cách chế biến thịt lợn cho hợp với khẩu vị mình. Người Việt Nam ta cũng biết ăn thịt lợn như mọi người nào của các nước nào biết quay lợn cả con mà nhậu nhẹt, nhưng đến một vài cách chế biến thịt lợn. thì hình như ta ra mặt có phần sáng tạo đấy.

Thịt lợn đem gói giò chẳng hạn. Không sợ là huênh hoang thiếu khiêm tốn, ta có thể nói rằng biết chế biến lợn thành cân giò lụa, đó là đỉnh cao của một dạng văn hoá dân tộc toàn cầu ăn thịt lợn và chế biến món ăn lợn, hình như giò lụa là một tiết mục độc đáo chỉ ta mới có chỉ người Việt Nam ta mới nghĩ ra và làm ra thôi (tôi thành thật rất mong một bạn bác học nào dẫn chứng và chỉ cho tôi thấy thêm là ngoài cõi Việt Nam, giò lụa còn thấy ở vùng nào xứ nào nữa kia) Tại sao lại chỉ có cái anh Việt Nam nghĩ ra món giò. Ta có dịp chiêu đãi bạn bè họ nội ngoại quốc tế ai cũng thấy là có mê cái món giò lụa Việt Nam tinh tế nhường ấy thì cũng không có gì là lạ cả. Nhưng rồi cũng cứ phải hỏi xem tại sao Việt Nam ta lại làm ra được cái "trò" giò lụa hấp dẫn đó chứ, nó vẫn lại như câu chuyện quả trứng Christophe Colomb, nghĩa là ít nhất ban đầu, cũng phải có một anh nào nghĩ ra cái cách đó chứ!

Cụ Lúu, cụ nghệ nhân già giò sáu mươi năm tuổi nghề ấy có lần đã bảo tôi rằng "ông ạ, ta sinh ra món giò lụa là vì nước ta sẵn có cây chuối, lá chuối, chứ không phải là vì ta nuôi được lợn".

- Khối nước cũng hàng rừng chuối đấy mà, sao vẫn không làm giò lụa, – tôi cãi lại - Đây cụ xem, Xiêm, Miêu, Lào, Trung Quốc chả khối chuối ra mà có ai nói đến giò Lào, giò Xiêm, giò lụa Trung Hoa đâu?

- Có chuối nhưng lại còn phải biết dùng nó; biết phối hợp nó với thịt nữa chứ. Này tôi đồ ông làm được giò lụa nếu không có tấm lá chuối khô. Cái bánh giò sở dĩ có hương vị bánh giò vì nó được chân quện trong mùi thơm lá chuối cho bằng chín tới đấy. Giò lụa thơm lá chuối cho bằng chín tới đấy. Giò lụa thơm đậm vì mùi thịt tươi luộc cộng với mùi thơm chất ngậy của lá chuối tươi luộc chín Tôi đồ ông gói giò sống bằng lá ổi, lá sung, lá sen. lá dong mà lại thành ra đúng mùi vị thanh ngậy của giò lụa cổ truyền đấy? Này ông có nhớ tới một cuộc trình diễn sáng kiến, người ta bày một cái ống sắt to bằng một dẫn ống máng, và giới thiệu rằng tổng giò sống vào đấy, bịt một đầu lại rồi dùng nước sôi thì thành giò. Lời giới thiệu nhấn vào chỗ luộc bằng cái ống lệnh đó thì đỡ phí bao nhiêu lá chuối và công buộc thít dây lạt. Ôi, giờ ơi, thì ra là giò ri sắt à? Làm ăn như thế thì tôi cũng đến chết với mấy ông ấy thôi, ông ạ.

Cụ Lúu chuyên viên tốt cấp về giò lụa lại tiếp tục đồ tôi rằng ở cân giò lụa " cắt ngang ra từng khoanh – không ai đi bỏ dọc cái giò phải không ông – ờ - khoanh giò cắt ngang chấm miếng nào là nhiều dư vị nhất. Ừ ông tính đấy, – biết chọn cái đầu dày của giò là giò đấy! Nhưng đừng ăn miếng đầu dày cuối giò nó hơi mủn vì nước luộc hay đọng xuống. Đầu dày phía trên thì khô giòn, cứ trông cái đầu nào có những cái lạt treo là trên chứ gì? Ông còn nhớ các cụ ta xưa nhắm rượu với cái tấm xiên khâu giò lụa hay ngâm nga "thanh lan chị không bằng bánh dày em" thì thanh lan tức là cái đầu dày giò lụa đấy. " Thanh lan đầu dày sở dĩ ngon hơn, thơm là vì nó tụ hết hương vị lá chuối vào, vòng ngoài giò lá chuối già, áo lót trong cùng là lá chuối non vàng nhọt màu lụa".

Cụ Lúu cứ về củ lạc. cứ ề à "Tứ lạc vong bản ôug ạ" và cứ giảng về nghệ thuật giò lụa. Đụng đến kỹ thuật giã giò, giông và mắt cụ Lúu sa lệch hẳn đi:

- Có phải thịt lợn nào cũng giã được giò lụa đâu. Thịt mà ướp tủ lạnh thì giò mới giã Nộì. Nó nó phải tươi để bàn tay vào còn ấm, lúc thái ra miếng thịt còn phải như nhảy trên mặt thớt, không cẩn thận thì thái vào ngón tay mình đấy. Nhưng cái khâu giã chày mới là lúc lao động ra trò. Giã như cái chú gằn đây thì còn gì là chả là giò nữa. Đâu lại có cái kiểu nện chày chũng chẳng tiếng đục tiếng cái tiếng mẹ tiếng con như thế. Cái kiểu giã cho hết giò ấy thật phí cả yển thịt tươi ấm. Ngày xưa tôi giã giò làm gì có quạt máy, cứ mồ hôi trên mồ hôi dưới, hai tay nện vô hồi kỳ trận, muối nhặng đốt mếp đốt mặt cũng kệ, cứ giã đều. Mệt quá thì đưa mắt cho đứa cháu nó rót chéu rượu vào mồm, giã mạnh quá cũng không cần, nhưng cốt là giã đều và bền sức. Nghe nó đều đều như dây cung bật bông nệm. Đều đều như tiếng búa con đập đất lá quý vàng. Nay nghe tiếng giã giò có thể đoán được mẻ giò lụa là được hoặc là bỏ.

- Bây giờ có thứ cối xay thịt chạy điện, tội gì mất công giã hai chày hai tay thô sơ.

- Ông định làm ba tê xúc xích thì hãy nghiền cối xay, chứ giò lụa thì không thể chạy điện như thế. Ông đùa nhả tôi mà bảo cối xay điện tiện hơn chày giã giò, có khắc gì bảo nạp thịt vào hộp nhựa khử trùng, để làm giò ni lông cho nó nhanh! Cụ tổ nghề chúng tôi truyền nghề cho không rõ từ thời vua nào, nhưng đền thờ tổ là phải có đôi chày gỗ mít sơn son thiếp vàng dày hai ba thước ta... Giã giò mà nhịp chày kép không đậm đều, tôi nói thật cho ông biết nó sẽ không khác gì cái thẳng đồ bê tông móng cầu chậm chạp lóng ngóng làm ôi xi măng đấy.

Xin chịu cụ Lúu.

Tiếc cái là năm ấy cụ Lúu phải về châu các cụ tổ trong nghề. Năm cụ Lúu tịch, cũng là năm in ra cuốn từ điển tiếng Việt về từ Giò - có câu nghĩa nhu thế này: "món ăn làm từ thịt thường giã nhỏ, bó chặt rồi luộc" Thịt gì? Thịt những con nào? Và con nào là căn bản? Bó? Bó bằng gì? thứ gì? Và giò lụa thì bà con Nam bộ thường gọi là chả lụa tưởng cứ nên chua vào từ điển, với cái ý là nên và phải sớm thống nhất Bắc Nam. Một dịp nào đó, nếu có thể, sẽ xin trở lại vấn đề: chả hay giò cùng là chả và giò. Giò, bánh dày giò vẫn còn nhưng ngày nay đã mất đi cái bóng người

đội thúng bán rong giò chả của Hà nội nhiều thứ quà ngon và không đắt lắm. Quà rong bờ hè lẽ phổ thủ đô hàng nào cũng có một cách rao bằng - lời ngắn lời dài có khi như ngâm hát nữa kia. Có khi chỉ bằng tín hiệu gõ phách gõ mõ... Duy chỉ có những bác giò chả quê vùng Ước Lễ là không ai rao hàng - Họ lặng lẽ mà đi, hàng ai biết cái thúng ngon đặt trên đầu ấy thì gọi, có cái vẻ như là thứ này ngon thật sự, ai tình ý thì tìm gọi chứ họ không phải lắm nhời chèo kéo.

Có lẽ cụ Lú đã nhiều lần qua lại phố Hàng Bạc. Phố này nhiều chủ vàng và chúa là ăn quà vặt. Có thể Hàng Bạc có điện bà Bé tý là đất thánh của hàng quà ngon. tuổi thơ ấu của tôi ở cái phố đông và lắm thứ quà rong này, tôi quên sao được những bác Ước Lễ giò chả bánh dày giò. họ cứ xéo lăm gấu quần chấm gót đi khắp phố phường, ngõ thông ngõ cụt và nhà ai có kị có giỗ. Giò gương to bảy phân, mười hai phân, lại có thứ nhỏ mỏng như cái lưỡi mèo, cả cái nguyên vẹn mà chỉ có một xu, hai xu một cái.

Những hôm tôi ngoan, không sang nghịch bần đình ông Tướng giữa Hàng Bạc, thì bà ngoại tôi mua cho cái giò lụa hai xu vui xuống đáy bát cơm mà ăn dè. Lúc ấy còn tiêu bằng tiền kẽm. Lúc ấy nào tôi có biết thế nào là: bài thơ tốt câu văn hay. Nhưng mặc dầu còn rất bé; tôi đã bắt đầu biết giò là tốt là ngon, dù miếng ngon hai xu đó chỉ bằng cái lưỡi mèo. và lớn lên bây giờ đã hai thứ tóc càng thấy rằng giò lụa quê hương là một miếng thịt chín thơm lành sạch sẽ dành cho người tài giỏi đủ điều, và rất xứng đáng thưởng thức của ngon vật lạ do chính mình nghĩ lấy và làm ra.

Tạp chí Văn hóa Nghệ thuật

số 21-7-1973

CÓM

Cốm làng Vòng nổi tiếng khắp Hà Nội. Trước thời kì chiến tranh tiếng thơm của cốm làng Vòng truyền đưa vào đến Thanh Nghệ, đến Huế Quảng, đưa xuống Nam Định, Hải Phòng và vào thâu đến Sài Gòn Nam Bộ. Mỗi năm cứ thấy gió mùa thu

Nội sóng trên đồng lúa miền Bắc là nhiều người lại nhắc đến cốm Vòng - Cái món quà thổ ngơi thơm lành của ruộng lúa nếp ngoại thành thủ đô. Những cây sấu đứng đường của Hà Nội mà bắt đầu lộp bộp rụng xuống những trái sấu chín cây thì vựa hè Hà Nội cũng bắt đầu hiện ra cái hình ảnh người gánh cốm đi bán rong. Trái với thói thường của hàng rong, gánh cốm cứ êm ả mà đi, người bán cốm cũng phần nào gọi lên cái phẩm chất như thứ quà giản dị thơm thảo hiền hậu, vừa chắc chắn vừa tinh tế. Đứng trên ban công nhìn xuống, đứng trong ngõ hoặc đứng trong quây hàng nhìn ra, mà nhận được gánh cốm thì khắc gọi lấy mà mua. Cái gánh cốm Vòng cổ truyền đã quen quá đi rồi với con mắt của nhiều người đã chết đi sống lại nhiều lần với Hà Nội. Ai mà làm được cái gánh cốm Vòng có cái đòn gánh dị thường một đầu thẳng một đầu cong vút lên như cái ngọn chiếc hia tuồng Bình Định. Cái đòn gánh cổ truyền ấy là cả một thân tre đánh cả gốc, đầu cong chính là cái phần gốc cây mà có khi phải chọn hàng chục bụi tre mới tìm được một chiếc đòn gánh cốm vừa ý. Cho nên đã có những cái đòn gánh cong truyền đi vai người này đến vai người khác có hàng mấy đời liền. Trong thúng là cốm, trên mặt thúng là một bó cọng rome tươi còn xanh màu mạ, và những tập lá sen Hồ Tây.

Đã bao năm nay như thế. Mỗi lần Hồ Tây lặn lặn ánh vàng nắng thu, mỗi lần những chòm mây mùa thu dầy Ba Vì và dầy Tam Đảo soi vào lòng sóng Hồ Tây, thì (ba mươi sáu) phố phường Hà Nội lại thấy xuất hiện cái bóng dáng êm ả của người gánh cốm Vòng tiến vào theo đường cửa ô Cầu giấy. Lúc này cũng là lúc khắp nơi nơi, nắng mùa thu đang vẩy những đốm trứng cuốc vào mọi trái chuối tiêu đang vượt cong lên cái màu vàng ngọt, và nắng mùa thu cũng đang làm bóng lên cái màu đỏ hồng phách bay phấn của những quả hồng trứng cũng đang vênh hết cả tai hồng lên. Không hiểu đây là sự dàn xếp của mùa thu Việt Nam hay là sự hẹn hò của thời trân phẩm quả chuối tiêu trứng cuốc lại hay gặp mùa cốm và cốm lại gặp hồng trứng.

Chất nó ăn ý với nhau mà màu sắc nó còn gắn bó với nhau hơn nữa. Đây quả là diễm phúc của người họa sĩ vẽ tranh tĩnh vật gửi vào vật vô tri tất cả nỗi niềm vô cùng biết ơn của mình đối với đất nước giàu tươi, đối với lượng cả của đất nước đang ban lộc ban phúc cho cuộc sống của lúa của quả của con người. Ai khó tính và cầu kỳ màu sắc cứ nói gì thì nói nhưng theo tôi cái màu xanh của cốm Vòng là thứ màu xinh đẹp hơn cả cái màu xanh của ngọc thạch. Cốm xanh đậm ấy mà lại là lá sen xanh phần làm đĩa đựng càng thấy mình cùng tạo vật. sao mà nó chan hoà cảm thông đến được như thế. Cốm rờn lên một niềm vui bất tận xanh, mà trên mặt đó lại cho chẳng lên một múi lạt chữ thập nhuộm đỏ cánh sen để gửi đến ngõ nhà người yêu, để đặt trên bàn tiệc cưới, đám hỏi, thì quả cái màu xanh thật là màu của nguyện vọng hạnh phúc.

Tôi về làng cốm, nhà chị hàng cốm đang giã Cốm, mẹt cốm đã đầy lên. Cốm của cốm trông cũng có khác thật. Sạch sẽ, ngon lành, áp bàn tay vào thấy mịn như một thứ rêu đá tươi có thể ăn sống ngay được. Cốm cốm bốc lên mùi thơm ngào ngạt hơn cả thứ gạo tám thơm. Ông thợ giã cốm, buông mỏ chày đó mà đùa luôn rằng cốm cốm này mà làm mỗi câu cá ở những khoảng ao mùa thu thì phải biết! Tôi như người thấy gió mùa thu đang hoà vào đây một mùi béo nhạt. Ngoài sân đôi vịt đang co chân lên mà ngủ trưa. Con ngỗng đang giấu đầu và mỏ vào cánh. Bên bể nước mưa con mèo muớp cũng lim dim dưới giàn. hoa lý. Vịt, ngỗng, mèo đều từ từ mở mắt. Nhiều nhà cùng nổi nhịp chày giã cốm. Tiếng chày giã cốm thanh hơn, nhẹ hơn tiếng chày giã bột. giã gạo. giã vỏ dó bột dó ở ven sông Tô Lịch phía Bưởi dưới kia. Nhịp chày cốm cũng nhanh hơn nhịp chày giã gạo. Tôi nhích lại cái cối đá nhận ra mỏ chày giã cốm có khác mỏ chày giã gạo và cần chày giã cốm ngắn hơn cần chày giã gạo. Chị hàng cốm lại cười: "Cối nặng. chày nhẹ, đòn gánh cong, ấy là nghề làng chúng tôi đây!" Chị vừa xơ cốm, sấy cốm vừa nói về nghề: "Cốm ngon nó dày mình hơn cốm đầu nia. Cốm làng Vòng vốn mỏng hơn cốm Mễ Trì. Mễ Trì xưa kia sang giã cốm thuê bên này, rồi biết nghề nhưng chưa tinh. Ta vốn hay giấu nghề. Bố mẹ chỉ truyền lại cho con dâu chứ không truyền cho con gái. Nhưng rồi đây ta tiến lên hợp tác hoá các nghề, chắc nghề cốm cũng không ai giấu ai nữa nhỉ?" Chị xuống bếp dỡ lên mẹt nếp chõng vừa rang xong đợi nó nguội rồi lại giã tiếp. Bên mẹt cốm câu chuyện nghề lại nổi thêm.

- Cứ giã xong một lượt lại sấy. Cốm đầu mùa ngon hơn vì nó mỏng nhất,. Rang mà giòn quá, giã nó dòn ra cám hết. Mới rang xong chưa nguội mà giã thì nó dính. Phải giã nhện và

nhanh chày, không có sữa hạt nếp nó bết lại. Làm cốm cả nhà vất vả và tốn công hơn làm khung cửi. Phải giã đủ bảy lượt. Giã không đủ lượt, giã vội nó đổ cốm lên. Đủ bảy lượt, cốm mới sạch mới xanh. mới đẹp mặt cốm. Làm cốm không thể sốt ruột được".

Tôi gật đầu và xin phép nghĩ thêm rằng giã cốm cũng là một nghệ thuật, và tất cả cái gì là nghệ thuật đều là không sốt ruột được. Người sản xuất cốm, không được phép sốt ruột: mà cả những người quen bỏ cốm vào mồm như chúng ta cũng không được sốt ruột. Nếu sốt ruột thì nên chọn thứ quả khác. Người ta thường bảo nói phải có nghĩ, ăn phải có nhai. Ăn cốm phải nhai kỹ nhai lâu, phải kiên nhẫn ít nhiều thì mới thấy được cái tính nét quý hóa của hạt nếp bao tử. Tôi cũng không dám đi quá câu chuyện và lý thuyết mà tổng qui rằng cái anh tiểu tư sản muốn chữa cái căn bệnh sốt ruột cố

hữu thì nên ăn cốm, thì phải tập ăn cốm. Tôi không nói thế mà tôi nói rằng cốm không phải là thứ ăn của những người học tốc: nuốt chửng. Đang nói về ăn cốm phải nhai kỹ bà cụ hàng xóm vừa sang cũng bắt vào chuyện. Và cụ liền kể cho nghe về nghề cốm trong hội đồng ruộng làng Vòng chưa được giải phóng khỏi tay địa chủ và nhất là đế quốc chiếm đóng, ruộng lúa làm cốm lở nhổ lên những lô cốt địch. Bà cụ vốn là người đấu tranh mạnh với địch trong hội chiếm đóng, bà cụ vừa cười hóm hỉnh vừa tả lại cái cảnh bọn giặc ăn cốm Vòng và cướp cốm Vòng -

""Thường thường trong nhà làm cốm, buổi sáng đều có nắm cốm chim cho trẻ con nó làm quả ăn sáng. Sớm nó ập vào thấy nắm cốm chim của trẻ em, là bốc bỏ vào mồm nuốt chửng. Buổi chiều đang giã cốm mà nó ập vào thì mới giã đến lượt một chụm sạch trấu nó cũng bốc bỏ vào mồm. Vừa nuốt vừa quất vừa bắn qua ngõ qua mái nhà. Rồi nó chửi chày cối nhà này nhà kia làm ồn ào nó khó canh gác, nó còn vu cho làng này định "nhại tiếng súng mỏ chìa của trên đồn".

Giọng bà cụ chuyển từ chỗ hài hước sang ghen ngào ..."Nó đóng quân đóng chốt ở ngay phủ Hoài cũ, ở ngay chỗ đình. ở phố Vòng. Ở phố Mai Dịch, ở phố Phú Mỹ cách ta đây một cánh đồng kia kia. Ngay giữa làng giữa lối xóm là phố hương dưng. Đang gặt nó quây không cho gặt. Thế là nghỉ làm. Đưa cốm đi Hà Nội phải tránh cái phố Cầu Giấy, đi vòng lối Cót lối Láng. đàn bà, con gái phải rủ nhau đi từng đoàn đông sợ nó cướp nó hiếp, phải về chợ sớm, phải đi chợ trưa. Sáng bạch nhật đã lâu nó cũng chưa mở cổng phố. Cốm cứ đóng gói mà chờ. Cốm thời chiếm đóng là cốm ôi. Không những ôi mà còn dính khối là máu nữa. Làng Vòng cũng bị nó

cuộc hầm bắt mất bốn chục người. Nhiều gia đình bỏ nghề chạy bạt vào Bương vào Cấn, vào So Sở

Dot Dét. Tản cư rồi nhớ làng. nhớ nghề cũ, nhớ rang nếp rang thóc, nhưng không có nồi không có cối lại khó nhất là thiếu mất thóc giống. Bọn tề ở làng lại đem cối lên đòn mà lễ, khăn áo thì thụp lễ miếng sống miếng chín".

Ngồi bên mẹt cối mới giã xong, tôi đã có dịp được rộng thêm kiến văn về giống lúa nếp và nghề làm cối. Nếp làm cối ra nhiều giống thật, và phải đặt mua rải rác ở nhiều cánh đồng, nhiều khi không phải đồng làng. Nào là nếp sớm Bắc, nếp sớm ta. nếp Phùng, nếp Châm, nếp Mỗ. Cuối mùa cối là thứ nếp dẹt, và ngon nhất vẫn là thứ nếp hoa vàng. Nếp sắp chín để gặt thì trước độ mười ngày là đùng vào dịp đi cắt từng bông về làm cối. Lúa lớn lên rồi trổ hoa, hoa kết hạt, từ lúa con gái lúa dậu thì rồi trổ đồng, mà đậu sữa ngâm hạt rồi thành trấu và cái hạt lúa tuốt từng bông về mà rang mà giã thành cối chính nó là hạt thóc bao tử vậy. Những năm hạn hán thiếu nước, hạt nếp bao tử bao giờ cũng nhạt nhẽo hơn năm mưa gió thuận hoà. Ngày đầu mùa của cối là khoảng rằm tháng bảy ta. Trước đây người làng cối hay tin vào thổ địa thành hoàng. Thường cử vài gia đình rủ nhau sửa chung một lễ đơm chung một manh cối mới đem ra lễ đình. Ở đình làng có đèn hương nghi ngút. Ngày vui nhất và ngon đậm nhất của cối tức là dịp tết trung thu, sữa hạt nếp bao tử gặp kỳ giăng tròn nên chất nhựa đường thật là ngọt động và dẻo quánh.

Tính trung bình, mỗi gia đình làm một ngày được mười hai mẻ tức là mười hai mẹt cối, cân lên, được khoảng độ một yến cối. Gia đình nào làm giỏi thì được độ bốn yến. Bán lên phố, các chủ hiệu bánh Thủ đô ở Hàng Đường, Hàng Than, Hàng Cân, Hàng Thuốc Bắc mua từ hàng năm sáu tạ quây cốt xấy khô đóng chum đóng kiệu để làm bán dần quanh năm. Làng cối nhộn nhịp nhất là suốt một mùa thu. Trong một ngày hàng cối vui nhất là từ quá trưa trở đi. Cứ phát thanh xong buổi trưa, là tiếng chày giã cối nhà này, nhà nọ nghe đã đều tai. Thường làm cho tới cuối canh một đầu canh, canh hai. Gặp ngày tuần ngày rằm thì thực khuya hơn. Cối làng Vòng xanh rờn nhưng mà không. Phải là nhuộm như nơi khác. Làm xong rồi chỉ còn hồ tức là vẩy nước, treo cối lên đầu quang, chờ giờ sáng là đưa vào cửa ô Hà Nội.

Nhưng trong một ngày cái giờ giã cối đồng vui nhất vẫn là cái giờ mà nắng mùa thu chênh chếch trên những hàng cây sồi xếp hàng bên lối vào làng cối. Lúc này nhà nào cũng lục tục ở các chợ kéo về đông đủ. Cả làng có độ một trăm hai mươi cái cối giã cối. Nhịp chày của trăm hai mươi. Cái cối cối nghe đăm đăm vang vang cả một vùng trời phía tây ngoại thành Hà Nội. Vào đúng mùa thu thì lúc nhá nhem ở làng cối không bao giờ có nghĩa là buồn và xa vắng. Như cũng quyến luyến với cái vui lao động sản xuất, ánh nắng đã ngang tầm gốc sồi rồi mà vẫn chưa chịu tắt. Chiều thu

làng Vòng vẫn dài hơn dềnh dàng hơn ở bất cứ đồng khác mùa nào. Vào những năm mùa thu thêm một tháng nhuận âm lịch làm cho mùa cối đôi thêm ngày ra đến tận đầu tháng mười trên những hàng cây sồi sắp đổ lá, thì buổi hoàng hôn trên đồng cối còn thêm những vẻ kỳ diệu hơn nữa. Những vệt tơ giời tà tà trên lũy tre trên dặm sồi giống hệt như những làn khói ban chiều bay ngang cắt ngang vào sương hôm đang xuống nhanh. Lắng tiếng chày mùa cối giã nếp bao tử những ngày tận thu nghe nó quyến hẫn vào vệt tơ giời, và nhoi nhói thôi thúc vào cảm xúc như một sự trách móc thân mật nào của ai đây. Ông cụ già làm nhiều cối nhất ở làng Cối có kể lại cho nghe về cối làng Vòng trước đây bán thẳng vào đến Sài Gòn và thường có bày bán ở chợ Bến Thành trong ấy. Nguyên là có một bà cụ bán hàng tạp hoá và thực phẩm quê ở miền Bắc. Những người Bắc sống lâu ngày ở Nam thường nhớ thức ăn Bắc ra chợ nhờ bà cụ Nhi đó buôn cối Vòng vào mà bán để cho bà con đỡ nhớ cái hương vị của hạt lúa nếp cánh đồng ngoài ta. Thế rồi cối Vòng mới có dịp đi tàu biển tàu tốc hành bốn mươi tiếng đồng hồ từ Hà Nội vào Sài Gòn. Tôi liền nghĩ ngay đến cái cảnh tượng sum suê làm ăn trong tương lai gần đây hai miền quan hệ bình thường Nam – Bắc, rồi có tàu bay dân dụng thì Hà Nội - Sài Gòn chỉ mất ba - bốn tiếng đồng hồ, có thể sớm đi chợ Bắc chiều về chợ Nam. Cái ngày ấy, quả cối làng Vòng, mẻ cối tươi miền Bắc sẽ thâu đến bàn tay người bạn miền Nam tận Sài Gòn, lục tỉnh, cái lá sen bọc ngoài vẫn chưa khô giòn và hạt cối vẫn còn tươi dẻo như một lời mời dịu đậm thơm thảo. Lại nhớ mùa cối Vòng năm ngoái, một bà má tập kết Nam Bộ cũng kể cho nghe về cối giệp miền Nam. Nó không xanh như ngoài Bắc, nhưng nó trắng bong, quanh năm lúc nào cũng có làm ở vườn, ở chợ, làm thành ra bánh ú, bánh tét với nước dừa và nhân khô dừa, đỗ xanh, chuối chín. Thực ra không phải chỉ riêng miền Bắc mới có cối và miền Bắc chỉ riêng làng Vòng mới có cối. Ngay quanh thủ đô ngoài cối Vòng còn có cối Mễ Trì, cối Lũ. Khắp nước ta, ở đâu có lúa nếp là ở đó có cối. Ở Bắc cũng như ở Nam, ở đồng bằng cũng như miền núi mỗi hạt cối mỗi nói đều có hương vị thổ ngơi của triền ruộng, của cánh đồng nơi ấy. Còn nhớ những năm

kháng chiến. Có vài dịp được ăn quà cốm trên những nhà sàn chiến khu của anh chị em người Tày. Ngồi bên bếp lửa đêm thu nhà sàn, nhìn trăng chiến dịch qua những mái lá rừng tươi Việt Bắc mà nhai những cánh cốm trắng đồng ngược, sao mà thấy nó dạt dào với hương lúa của những vạt ruộng bậc thang quanh chiến khu.

Thơ Tố Hữu có những câu cốm rừng:

Đêm giăng chày đập vang thôn bản

Phấn cốm bay bay phủ lá ngàn ...

Báo Tổ quốc

số 3654, ngày 10-3-73



PHỞ

Xứ Phần Lan rừng thông trùng trùng xanh ngắt, nước hồ biếc biếc, phụ nữ da trắng một màu tượng tuyết, gái trai quần áo len ngũ sắc người nào cũng nai nịt như sắp biểu diễn diễn kinh. Mình thành ra lạc lõng vào một thế giới vật chất nó sạch sẽ quá, sạch đến cái mức tạo cho tôi một thứ nghi ngờ nơi đây là một ấn tượng giả tạo. 'Cảnh và người Henxanhki, ví phỏng đây đó lem nhem đi ít chút, có lẽ tôi dễ thân dễ gần hơn. Chúng tôi ở đây 10 ngày, mỗi ngày họp trả tiền ăn mỗi người là 6 đồng đô la, nó là cái tiêu chuẩn đã khá cao của đoàn đại biểu ta đi hoạt động quốc tế. Mỗi ngày ăn ba bữa, khẩu phần thừa thãi bỏ béo, nghi thức lúc ăn thật là trang trọng: đồ sứ, pha lê, khăn bàn trắng muốt, quanh bàn ăn chốc chốc lại cử nhạc, những chị đưa thức ăn đẹp như rượu rót ra trong các truyện thần thoại phương Bắc này. Tôi hào hứng làm việc liên liên ở Đại hội Hòa bình Thế giới: có thể nhịp đều, tâm trí có nhiều sáng kiến nhưng ăn uống sao không thấy ngon. Người ta thường nói rằng các bậc vĩ nhân hiền giả có trí lớn chỉ biết có sự nghiệp mà rất coi nhẹ miếng ăn. Nhưng trường hợp tôi kể ra đây chỉ là cái trường hợp của tôi và nó chỉ là cái trường hợp thông thường của một con người bình thường thôi.

Chúng tôi và mấy anh em trong đoàn đi, mỗi người một công tác chuyên môn nhưng đều cùng đã gian khổ với nhau trong kháng chiến và cũng là người Hà Nội cả. Quanh hồ khu Otaniemi chúng tôi ngồi dưới rừng thông xanh, phân tích với nhau xem tại sao

lòng dạ mấy người đang thấy nhớ thương một cái gì xa xôi lắm. Từ hôm xách va li ra tàu qua nước này rồi nước khác, thế là mấy tháng rồi, ở nhà đã hoàn thành tiếp quản Hải Phòng rồi, đất đai miền Bắc giải phóng toàn bộ rồi... Nhưng mà chúng tôi đã kéo cuộc nhàn đàm xoáy vào chuyện ẩm thực và muốn giúp đỡ nhau tìm hiểu vì đâu mà lâu nay ăn uống kém ngon. Có người bèn chỉ tay thẳng xuống nền cỏ bờ hồ Phần Lan, buông thông một câu: "Bây giờ có ngay một gánh phở đồ bên hồ này, thì tớ đã luôn năm sáu bát". "Tất cả đều reo lên. Thì ra gần đây chúng

tôi héo hắt đi vì xa đất nước, khẩu vị lạc điệu, thấy nhớ nhà nhớ nước, trong cái nhớ nhà, nhớ đất nước, có cả một sự nhớ: ăn phở nữa. Hình ảnh bát phở quê hương đưa ra lúc ấy giải quyết đúng thắc mắc chung của mấy người. Tất cả đều thi nhau đề cao đức tính của phở dân tộc. Dưới đây liên tiếp những mẫu chuyện nói về bát phở, về một miếng ăn kỳ diệu của tất cả những người Việt Nam chân chính.

- Nay, các cậu có thấy món ăn ở Phần Lan có nhiều cái rất kỳ quặc không? Thịt bò rán lại phết mùt công-phi-tuya ngọt sắc lên trên. Cam chanh lại ăn kèm với cá gỏi. Cơm lại ướp vào tủ nước đá, mình thấy đĩa cơm có khói, xúc ăn buốt đến chân răng. Nghệ thuật ẩm thực ấy tôi gọi tên là lối nấu nướng của trường phái lập thể. Cho nên tôi càng thấy cần phải trở về với một món quà cổ điển rất tính chất dân tộc của ta, tức là phở.

- Phở còn là một món ăn rất nhiều quần chúng tính. Ông muốn ăn phở ngồi hay là đứng lù lù ra giữa hiệu mà ăn cũng không ai nói, ăn ngồi ăn đứng tùy thích. Phở là món ăn bình dân, Công, Nông, Binh, Trí, các tầng lớp nhân dân lao động, thành thị, nông thôn, không mấy ai là không biết ăn phở. Người công dân Việt Nam khi còn ẵm ngửa, cũng nhiều vị đã nếm phở rồi, chỉ có khác người lớn là cái bát phở ấu trĩ chưa biết đau khổ ấy, chưa cần phức tạp, không cần hành hăng, chanh chua, ớt cay. Còn nhà nghèo, nhiều khi lại không cần cả thịt nữa, mà căn bản bát phở nhi đồng vẫn là bánh và nước dùng thôi.

- Phở ăn vào bất cứ giờ nào cũng đều thấy trôi được. Sớm, trưa, chiều, tối, khuya, lúc nào ăn cũng được. Trong một ngày ăn thêm một bát phở, cũng như lúc trò chuyện ăn giọng nhau mà pha thêm một ấm trà, cùng thưởng thức với bạn bè, hình như không ai nỡ từ chối một người quen rủ đi ăn phở. Phở giúp cho người thanh bạch đủ điều kiện biểu hiện lòng thành thảo với bầu bạn, nó hợp với cái túi nhỏ của mình. Phở còn tài tình ở chỗ là mùa nào ăn cũng thấy có ý nghĩa thâm thúy. Mùa nắng ăn một bát, ra mồ hôi, gặp cơn gió nhẹ chạy qua mặt qua lưng, thấy như gùi quạt cho mình. Mùa đông lạnh, ăn bát phở nóng, đôi môi tái nhợt thắm tươi lại. Trong một ngày đông của người nghèo, bát phở có giá trị như một tấm áo kép mặc thêm lên người. Đêm đông, có người ăn phở xong, tự coi như vừa nuốt được cả một cái chăn bông, và tin rằng có thể

ngủ yên đến sáng để mai đi làm khỏe. Dùng những hình ảnh bình dị để nói lên mùa đông ở Việt Nam tôi cho không gì nên thơ bằng hình ảnh một bếp lửa hàng phở bên ô tô nhiều hành khách quây quanh chờ đợi bát mình, vai rụt xuống một tí, người nhún nhảy như trẻ em đang thú đời. Tết nhà ai cũng bánh chưng, cá kho, thịt đông, nhưng vẫn rất đông người tình cò mừng tuổi nhau ở những hiệu phở khai trương từ mùng hai tết.

- Vì hay la cà với phở, mà tiếng nói của tôi được chính xác và giàu có thêm lên. Trước kia, tôi cứ tưởng chữ "xương xẩu" là một tiếng đôi, và chữ "xẩu" chỉ là một tiếng đệm. Ông hàng phở đã làm cho từ ngữ tôi hôm ấy thêm lên một danh từ: "xẩu" khác với xương, dùng để chỉ những cái đầu xương phở có dính thịt và xương róc chưa hết. Tôi đã thấy những người phu xe kéo vào hiệu phở gọi một chén rượu với một bát "xẩu". Tôi lại còn nghe một ông phở khác nói đến mỡ gầu, cái tảng thịt giắt mỡ

quý giá nó không béo quá mà lại quánh như sáp, giòn và mềm ấy gọi là một cánh gầu, và lúc cầm vào cân thịt tái, thịt tươi còn nhảy lên dưới làn dao, mà gọi là một quả thăn. Trong tiểu thuyết Việt Nam trước đây, nhớ như người ta có viết cái truyện: Anh hàng phở lấy vợ cô đầu. Tôi còn được nghe một cô điểm ngày xưa ví von than đời tàn

"Đời hồi này như bát phở bánh chưng, mỡ nguội đóng váng". Phở nguội tanh thật là buồn hơn cả cái sự đời cô gái thập thành bị ma cô lừa bỏ. Chữ nghĩa của ta hay thật! Người ta bảo chữ phở là xuất xứ từ chữ "nguru nhục phần", và ta đã Việt Nam hoá chữ

phần thành chữ phở. Chữ phở, nguyên là một danh từ, còn chuyển thành một hình dung từ: cái mũ phở Chữ nghĩa của ta hay thật!

- Đó biết thế nào là mũ Phở. Lại cứ phải dựng chân dung những người bán phở gánh chân chính ngày xưa thì mới tìm nguyên ra được. Những người bán phở gánh xưa kia có người đỗ ở đầu phố này hoặc giữa phố nọ, hoặc ở tít trong cùng một cái ngõ cụt mỗi người một 'giang sơn nào anh hùng ấy', người mua quen mặt người bán. và

người bán thuộc cả thói quen và sở thích của người ăn trong phố. Những anh hàng phở 'hùng cứ một phương' này lại còn thuộc cả nhân số từng hộ và ngày giỗ tết trong từng gia đình khách hàng quen của mình. Họ thường là những người làm ăn chân

thật, hay mặc một cái áo vảnh - tô vải vàng hoặc dạ màu cứt ngựa của ông binh khổ đồ thái ra, trên đầu là cái mũ cắt mất cả núm chòm, và nhất là hay đội những cái mũ dạ méo đã mất cả băng hoặc rách cả bo. Những cái mũ này đặt lên đầu người nào cũng không chỉnh, mã hình như chỉ đặt lên những bác phở gánh là có một nghĩa. Không những thế, cái mũ phở ấy còn là một dấu hiệu tập hợp. một cái hình thức gây tín nhiệm nữa. Những con người đội mũ rách ấy ấy thường là người làm phở ngon, nếu không ngon thì chí ít cũng là ăn được. Phở gánh với ông đội mũ phở nay thấy hiếm, chỉ còn phở xe, phở hình tàu thủy có ống khói, phở quán, phở hiệu. Đồ chơi trẻ con ngày xưa làm bằng sắt tây sơn màu, ở phố Hàng Thiếc có ghi lại cái dáng ông phở gánh, bánh xe đồ chơi càng chuyển càng cử động cái cánh tay cầm dao nhấc lên thái xuống.

– Phở cũng có những quy luật của nó. Như tên các hàng phở hiệu phở. Tên người bán phở thường chỉ dùng một tiếng lấy ngay cái tên cúng cơm người chủ hoặc tên con mà đặt làm tên gánh, tên hiệu. ví dụ phở Phúc, phở Lộc, phở Thọ, phở Trường Ca, phở Tư ... Có khi một cái tật nguyên trên thân thể được cảm tình quần chúng thân mật

nhắc lại thành một cái tên hiện: phở Gù, phở Lấp, phở Sút,... Cái khuyết điểm trên hình thù ấy đã chuyển thành một cái uy tín trong nghề bán miếng chín mà lưu danh một thời trên cửa miệng những người sành. Quần chúng nhân dân, nhất là nhân dân Hà Nội có nhiều sáng kiến đặt tên cho những người họ yêu tin. Anh hàng phở ấy hay đứng ở đâu bán hàng, họ lấy luôn cái địa điểm ấy mà gọi thành tên người. Bác phở Nhà thương, ông phở Đầu ghi, anh phở bến tàu điện. anh phở Gầm cầu ... Có khi lấy một vài nét đặc thù trong cách phục sức mà gọi. Cái mũ tàu bay trên đầu một anh phở thời Tây xưa đã thành cái tên một người làm phở trứ danh của thủ đô sau này. Có lẽ gần với quần chúng trung lưu và người nghèo nên cũng như "ông chủ" hiệu hớt tóc, hiệu cà phê, tên anh hàng phở cũng chỉ có một tiếng gọn gàng. Tôi chưa hề thấy ông bà hàng phở nào Nổi tiếng trong nghề mà tên lại dài lê thê, chẳng hạn như phở Tôn Thất Khoa gì gì hoặc phở Trần Thị Kim Anh gì gì đó. Cái tên càng độc, âm ngắn cộc, càng đáng cho người mua tin cậy, cái tên một chữ như một nhát dao thái xuống thịt chín. Và lại, ở những biển hàng hiệu phở dù là giữa đất Hà Nội văn hoa mỹ tự cũng chỉ đặt tên một cách nôm na, không kẻ những chữ huênh hoang. Tôi chưa thấy biển hiệu phở nào mà lại đề tên một cách quá trảm bồng du dương cả. Ví phỏng có ai mở phở mà Nổi máu hay chữ đề lên biển thì tôi cũng không bao giờ chọn hiệu phở

có tên như: "Thu Phong", "Bạch Tuyết", "Nhất Chi Mai", mà vào ăn. Trong nghề phở nó cũng có những cái nề nếp của nó.

Nhưng khoa phở đã có những việc nó đòi phá cả những khuôn phép của nó. Theo tôi nghĩ nguyên tắc cơ bản của phở là làm bằng thịt bò. Có thể có nhiều thứ thịt loài bốn chân, loài ở nước, loài bay trên giời, nấu ngon hơn thịt bò, nhưng đã là phở thì phải là bò. Có phải là vì muốn chống công thức người ta đã làm phở vịt, phở xá xíu, phở chuột? Cứ cái đà tìm tòi ấy thì rồi sẽ có những hàng phở ốc, phở ếch, phở dê, phở chó, khi ngựa, tôm, cá chép, bò câu, tắc kè... Nghĩa là loạn, phở Nổi loạn. có nhẽ ngày ấy thiên hạ đi ăn một thứ phở Mỹ miếc gì đó. Trong năm đói 1945, ở đây nổi nước phở của thời đại, ở Hải Phòng và Hà Nội đã có những thùng phở có cả những bàn tay trẻ con, nhưng đó lại là chuyện khác.

- Lại còn phở ngẫu pín. Chắc thứ phở này chỉ những người năm bảy vợ hoặc thích lém phéng mới ăn. Tên thứ phở này còn gọi lại một thứ roi của bọn Tây độc ác hay đánh cu ly đến thối thịt tím xương.

- Lại còn phở gà muốn đổi cái hương vị chính công của phở bò, ăn một vài lần phở gà trong đời mình cũng không sao. Nhưng có một hàng bán phở gà ở Hà nội mà những người thủ đô không bằng lòng chút nào, y bán vào buổi sớm, người xúm lại kêu ăn gặt đi không hết còn người bán hàng khinh khỉnh như một tay quý tộc đó, cũng khéo chọn góc phố mang tên một bà chúa mà dọn hàng! Nói của đáng tội gà ở đây trông ngon mắt thật. Đã có những bạn lưu dung khen ông hàng nhất nghệ tinh, nhất thân vinh, và khen tay ông hàng lách vào con gà béo vàng như tay một bác sỹ khoa mổ gà, cái căng giò gà gầy, cái xương mỏ ác, ông thân nhiên vớt nó xuống một cái thùng không phải để vớt đi nhưng chắc là đã có những bọm rượu khu phố ăn giá sẵn từ trước rồi để chốc nữa đem ra nhấm nháp. thực ra khi có người ăn bát phở gà không tiếc tiền dám gọi cái thứ phở từ một ngàn năm trăm đồng một bát, thì bát phở ấy cũng khó mà không ngon được. Hãy đứng ở đây một buổi sớm mà xem người ta ăn phở gà. Sốt ruột đáo để. Người ăn mẽ gan, người ăn dúi, người ăn thịt đen chứ không ăn thịt trắng nó chua, ăn lá mỡ, ăn phao câu, ăn đầu cánh. Miếng ăn ở đây đích thị là một

miếng nhục, nhục theo cái nghĩa một miếng thịt ngon hợp khẩu vị, và cũng đi theo cái nghĩa nhục nhằn túi bụi. Ở vỉa hè đường ấy cứ nháo nhác cả lên quanh một ông hàng mặt phớt tỉnh như đế quốc Ăng lê và bán hàng rất cửa quyền, khách phải đi lấy bát. Có người đã giắt sẵn từ nhà đi một củ hành tây, có người quả trứng gà, đập trứng bỏ hành tây vào cái bát của mình đã thủ sẵn và đánh dầu vào bát, dúi dúi bát vào trước mặt ông hàng, cười cười, nhắc nhắc, xuýt xoa nói to nói nhỏ, cứ như là sợ cuộc đời nó quên mình, nó nhầm mình. Hồi còn mỗ mả ông tư sản dân tộc Bạch Thái Bưởi chạy tàu thủy trên các sông dọc Bắc Kỳ, tàu thủy mắc cạn, người bắt bí bắt chẹt hành khách cũng chưa bao giờ sung sướng và hách đến như thế'. Bên cạnh tiếng thái, tiếng chặt của gánh phở gà, chốc chốc có tiếng nổ xe binh bạch lái xuống tận đây ăn quà sớm, khói phở phảng phất giây lát mùi ớt xăng. có người vừa húp vừa kể cái thời oanh liệt của cửa hàng này, hồi còn đế quốc và bù nhìn, ô tô cứ nổi đít xuống đây mà điếm tâm, nhiều bà Hà Nội tứ chiếng cầm vào bát phở gà mười ngón tay lóng lánh nhẫn vàng tám. vàng trắng, cả ca ra kim cương, miếng phao câu câu lúc ấy còn mọng lên biết mấy nữa cơ.



Trong kháng chiến có những tay phở Nổi tiếng ở vùng tự do như phở Giới, phở Đất, phở Công (tên vẫn một tiếng thôi) — nhưng vẫn có những bát phở chưa được đúng cách thức lắm mà ăn vào vẫn cảm động. Ví dụ phở ăn ở căn cứ địa, làm ngay trong cơ quan. Một vài cơ quan ở quanh trung ương chung nhau giết bò để bồi dưỡng theo kế hoạch hàng tháng. Có những đồng chí cấp dưỡng rất. thương anh em, nhất định tổ chức phở. Thịt sẵn xương sẵn, nhưng thiếu nước mắm, thơm, hành mùi, bánh lại là bánh đa khô. Nhưng cứ làm. Những châu phở ngày chủ nhật

bên bờ suối cơ quan thật là đầu đề phong phú cho báo liếp. Ăn phở trên rừng càng thấy cồn cào nhớ miền xuôi.

các đơn vị tinh tại chiến sĩ thỉnh thoảng cũng nấu phở ăn. Vui nhất là ở một trung đoàn gì đó có nhiều chiến sĩ người Hà Nội, trung đoàn ấy về dưới xuôi, đánh cái trận vận động chiến ở Hạ Bằng. Nhân dân đi sát bộ đội, có hàng phở gánh của dân chúng bán ngay tại tuyến lửa, gánh phở cứ quần lấy hậu quân của đơn vị đang lập công, anh chiến sĩ cầm bát phở đang bốc khói và cạnh anh là những nòng súng cũng chưa đi

hết khói.

- Hình như Thạch Lam trước đây cũng có bàn về phở, nhưng còn phiến diện. Thạch Lam có nhắc đến vấn đề phở cải lương ở Hà Nội văn vật. Đầu năm 1928, ở Phố Mới, cái phố trước đây mang tên thực dân Đô Phô Nghĩa, có một hàng phở cho cả húng liu, dầu vừng, đậu phụ. Nhưng những cái lỗi tìm tòi ấy không thọ vì trình độ nhận thức của quần chúng ăn phở không sa đọa như người chế tạo. Quần chúng vẫn đòi hỏi những cái cố hữu của phở. Ngày nay cũng có người cho cả tương tàu lạp-chiu-

chương vào phở, nhưng đây là cái quyền của người có tiền, ai muốn bày vẽ ra thế nào, nhà hàng cũng chiều trong phạm vi có thể của chủ phở. Nhiều người bảo rằng nên ăn phở tái thì bổ hơn phở thịt chín. Có thể là như thế đấy. Nếu cần bổ thì cũng có thể uống Păng-tô-cơ-rin của Liên Xô hoặc làm tễ thuốc bắc, còn kết quả trông thấy rõ hơn là ăn phở tái. Thật ra ăn phở cho đúng, đúng cái “gu” của phở, phải ăn thịt chín. Thịt chín thơm hơn thịt tái mùi thơm miếng thịt chín mới biểu hiện đúng cái tâm hồn của phở. Thêm nữa, về mặt nhận thức tạo hình, người thẩm mỹ bao giờ cũng thấy miếng thịt chín đẹp hơn miếng thịt tái. Thường những hiệu phở không tự trọng, hay thái sẵn thịt chín, thái cứ vụn ra không thành hình thù gì cả, ai đến gọi là đem rắc vào bát, có thể việc ấy không hề gì với khách hàng cần ăn no vội. Nhưng vẫn trong một cái hiệu phở vẫn thái thịt vụn ra ấy, ông chủ phở rất là phân biệt đối xử và không san bằng các thứ khách; đối với những khách quen: với những người có thể ông chưa biết bí danh nhưng ông đã thuộc tính ăn, những người cầu kỳ ấy mà bước vào hiệu là ông đã đặt ngay tay dao vào những khối thịt chín đặc biệt như khối nạm giòn nạm giắt hoặc khối mỡ gầu, thái ra những miếng mỏng nhưng to bản, với cái sung sướng bình tĩnh của một người được tỏ bày cái sở trường của mình trong nghề. Ông nào ăn phở mà có chất họa thì thấy muốn vẽ tranh tĩnh vật ngay. Có những lúc ông phở ấy gắt với vợ ông, vì vợ ông thái không đẹp. Một ông làm đầu bếp trong hiệu chim quay trong hồi Hà

Nội chiêm đóng, nay cũng ra mở phở và thích múa dao nói chuyện với khách về các khoa thái: "Chặt thịt loài có cánh đã khó mà thái vào miếng thịt không xương còn khó hơn. Tồi dạy mãi mà đàn bà nhà tôi vẫn không làm được. đàn bà thường chỉ thái được bánh trôi".

- Trong số những thắc mắc của một số ông Hà Nội trí thức dở người, người ta có nhắc đến một ông lo sau này ta tiến lên kinh tế hoàn toàn xã hội chủ nghĩa, kinh tế phân tán không còn nữa, thì mất hết phở dân tộc, và rồi sẽ phải ăn phở đóng hộp, mỗi lúc ăn bỏ cái hộp phở ấy vào nồi nước sôi trước khi đục ra mà ăn, và như thế thì nó chương hết bánh lên.

Cũng ngay trong hiệu phở, có người đã dập ngay lại ""Thôi đốt ông đi. Ông đừng có làm chuyện lo giới sập ấy đi. Hiện nay phở đang phát triển mạnh ở thủ đô Hà Nội, lớn nhỏ, gánh rong, bán trong nhà, bán ngoài hè, có đến dưới hai ngàn chủ phở. Người Việt Nam còn thì còn bát phở, bát phở trong tương lai vẫn nóng sốt như bây giờ và còn có thể thơm béo hơn nữa. Phở bát của ta không thể thành một thứ đồ hộp kiểu Mỹ đâu, người công dân Hà Nội này xin trả lời ông một nghìn lần, không, không, không thể có sự thô bạo ấy".

Cái thế giới Hà Nội trước đây hình như cũng có những thứ nhân vật nghiệp dĩ của nó. Làng chơi, học trò, ông bình, thầy ký sở buồn, chủ hiệu nhỏ những người lao động vận tải, những người lao động tự do... Có những lính lê dương chạy đến hàng phở, ăn xong tính tiền, lật ngay cái mũ đỏ ra trong mũ có cái quần lĩnh vừa cướp ở nhà chứa ra; người khách hàng lính đánh thuê đó đã vắt quần lĩnh đó xuống quầy hàng thay một thứ tiền trả rồi ù té chạy.... Cả những tay giàu sụ nhưng tính nết hấp lìm, mua bánh mì thả vào nước phở béo mà cứ gọi là cơm Tây bình dân. Có những người đàn bà trái duyên trộn cơm nguội vào bát phở nóng mà ăn một cách ngon lành, nhưng người ngoài trông vào thì thấy nó thô lương thế nào ấy. Có những người sống không nhà cửa, chuyên môn đứng đường, chạy hàng xách chợ đen. đủ các thứ, lúc tính tiền hoa

hồng, lấy bát phở tái năm xu làm đơn vị tính tiền bo"Vụ này mà trôi chảy Ông anh bà chị cứ cho em một trăm "cái bát tái năm", vân vân...

Hương vị phở vẫn như xưa, nhưng cái tâm hồn người ăn phở ngày nay đã sáng sủa, và lành mạnh hơn nhiều. Ngày trước anh hàng phở có tiếng rao, có người rao nghe quạnh hiu như

tiếng bánh dày giở đêm đông tội lỗi trong ngõ khuất, có người rao nghe vui rền. Tại sao bây giờ Hà Nội vẫn có phở mà tiếng rao lại vắng hẳn đi? Có những lúc, tôi muốn thu thanh vào đĩa tất cả những cái tiếng rao hàng quà rong của tất cả những thứ quà rong, của tất cả những thứ quà miếng chín trên toàn cõi quê hương chúng ta. Những tiếng rao ấy, một phần nào vang hưởng lên cái nhạc điệu sinh hoạt chung của chúng ta đấy.

Chúng tôi ngồi trên bờ một cái hồ xứ Bắc ở ngoại thành Henxanhki tưởng nhớ đến một bát phở quê hương, và đối với món ăn đó của dân tộc đáng yêu chúng ta ở Đông Nam châu Á, chúng tôi đã phát hiện được đức tính dồi dào của phở, tự mình cho đó là cơ sở vững chắc để dựng lên một nền lý luận cho món phở. sau đó mấy tháng trở về

nước, đặt chân lên đất Hà Nội, bữa cơm đầu tiên của tôi là một bữa phở. Về sau này, hay rủ nhau đi ăn phở, tôi đi được sâu vào ý nghĩa một anh bạn nó đã thành một ám ảnh: "Minh khen phở mình là một món ăn ngon, nhưng trước khi khẳng định giá trị dân tộc của phở có nên tranh thủ thêm ý kiến của bạn bè quốc tế của ta không?" Bạn Liên Xô, bạn Ba Lan, Hung, Tiệp, Đức sẽ có những cảm xúc gì về món phở Việt Nam? Họ đã có dịp nếm phở chưa? Bài dân ca của mình họ nghe rồi, đất nước mình các bạn thấy rồi. Nhưng còn phải cho các bạn "thấy" phở nữa, bởi vì phở cũng là một

thứ tiếng hát yêu đời của tất cả những tấm lòng con người Việt nam chân chính và bình dị. Thế rồi một hôm khác, cũng trong một quán phở Nổi tiếng của Hà Nội tôi đã nghe được mẩu chuyện giữa hai nữ sinh một trường phổ thông cấp 3 gần đấy: "Phở

hiệu này ăn mê quá. Thế đồ chị biết Hồ Chủ tịch và các lãnh tụ Đảng có thích phở không?" "Làm thế nào mà biết được. Này nói đùa chứ các cụ mà đến ăn cho hiệu nào, thì chủ hàng thật là sung sướng đến vô bờ đấy chị nhỉ!" Hai cô rút túi lấy gương con

chiếu lẫn vào hàm răng nhau xem có vương tí hành, tí rau mùi nào không rồi cười riu rít như chim đàn nhảy quanh bàn phở. Mẩu chuyện của hai cô học trò giúp tôi hiểu thêm nữa về phở, và giúp tôi nhận thức đến những cái quan trọng hơn cả phở nữa. Ít lâu nay chúng ta hay nói đến thực tế Việt Nam, đến vấn đề thực tiễn Việt Nam, đến những đặc tính của Việt Nam trong mọi điều kiện chuyển mình tiến lên. Tôi thấy rằng trong muôn vàn thực tế mà ít ai rời bỏ nó, tức là cái thực tế phở. Cái thực tế phở ấy, lồng vào trong những thực tế vĩ đại của dân tộc. Trong một giọt nước rơi lóng lánh có cả một câu chuyện của vàng thái dương! Trong một miếng ăn cũng thấy rộng được ra những điều cao cả yên vui trên đất nước bao là giàu có tươi đẹp. Tôi thấy Tổ

quốc ta có núi cao vời vợi điệp điệp, có sông dài dằng dặc, có biển bờ thăm thẳm, có con người Việt Nam dũng cảm xây đắp lịch sự quang vinh, có những công trình lao động thần thánh như chiến thắng Điện Biên, nhưng bên cạnh những cái đó, tôi biết rằng Tổ quốc tôi còn có phở nữa. Trong những năm chiến tranh giải phóng, kẻ thù bay trên bát phở, có những bát phở húp vội trong đêm tối tăm, quệt ngang ống tay áo mà nhảy xuống lỗ hầm, có những bát phở bị bom, bánh churong lên mà người ăn không thấy trở

lại một lần nào nữa. Nhớ lại cái hồi tôi về công tác ở vùng sau lưng địch, tôi không thể quên được mấy cái quán phở khuya trên con đê miết lấy vùng căn cứ du kích, những bát phở nóng ăn sau những đêm vượt vành đai trắng và xuyên qua vị trí địch, ăn có một hương vị thật là đặc biệt; sau ngày nó tổng càn, nó đốt hết các quán trên đê, không biết người bán phở đêm đó có còn sống hay đã chết trong chuyến ấy rồi? Lại còn cái lần đi chiến dịch với tiểu đoàn Lũng Vài tôi không quên được nhưng cuộc

hành quân với đồng chí cấp dưỡng ban chỉ huy, đồng chí gánh rất nhiều nồi niêu, ga men và thực phẩm công kênh, các chiến sỹ đều gọi là "ông hàng phở của tiểu đoàn". Trước kháng chiến đồng chí vốn mở hiệu phở, nay hòa bình rồi đồng chí có còn sống mà mở phở lại? Nhiều hình ảnh phở trong những năm gian khổ đã hiện về. Giờ ngồi an tâm ăn bát phở nóng sốt giữa ban ngày, bất giác cần nhớ ơn nhiều người. Rồi mỗi cảm xúc phở vụt chốc bay ra xa rộng mênh mông. Bỗng nghĩ đến những vùng chăn nuôi xanh rờn áng cỏ sữa khu tự trị Thái Mèo, những đàn bò Lạng Sơn, Thanh Hoá

đang cúi xuống ngọn cỏ non trên đất nước. Gạo mấy vụ liền lại được mùa, bột bánh mịn và dẻo. Rau cỏ vùng ngoại thành Hà Nội mở rộng mãi những diện tích xanh ngon vô tận, rau thơm hành hoa phung phức cái hương vị thổ ngời. Đêm Hà Nội, nay thức khuya nhất vẫn là hiệu phở.

Xưa kia là hàng phở ông Trưởng Ca bán đến bốn giờ sáng ở đình Hàng Bạc - cái nơi tập trung nhân dân Hà Nội năm đầu kháng chiến để rút ra khỏi vòng vây địch. Đình cũ không còn ông Trưởng Ca nữa, nhưng nay đã có ông phở Sủi Sai thay ông mà thức khuya. Người Hà Nội đặt tên đến là hay. Trước đây ông nấu bếp hiệu cao lâu Tàu, rồi ông ra mở phở. Rồi ở quê ông qui nhằm ông, ông phải về quê để giao lại quán phở cho bạn. Nay ông được sửa sai, lại trở về thủ đô, chính quyền khu phố miễn thuế cho ông một thời hạn và tìm một chỗ lợi địa thế cho ông mở hiệu. Món quà của ông phở "Sủi sai" càng thơm ngon một cách chất phác hơn bao giờ. Có thể là cảm tình cảm khách hàng đối với một người phở quen nay được khôi phục càng làm cho bát phở

giải oan có thêm nhiều dư vị nữa. Những bát phở hồn hậu ấy cũng chỉ là một sự đền bù công bằng đối với những người làm ăn lương thiện, khu phố đi xem hát về hoặc họp hành bình bầu xây dựng vừa xong.

Chuyện góp về phở tới mức độ nào đó là y như tôi lại thấy nhớ một chị bạn rất thân, ngày chưa có cách mạng vẫn hay rủ nhau đi ăn phở đêm và nói những chuyện trên trời dưới nước. Cũng như vô khối người khác chị đã bỏ đi Nam vì một vài vấn đề

sĩ diện gì gì đó. Giờ đây mỗi lần phát hiện thêm được một hiệu phở ngon sạch là tôi không thể không nghĩ đến cái chị bạn thích ăn ớt cay xé lưỡi. Ớt tươi, ớt khô, ớt bột ngoài này hiện đang thom cay, mỗi lần ăn bát phở cay và đậm, đôi môi tôi bỏng cháy lên càng lấy làm thương nhớ vô cùng chị bạn đi Nam. Chỉ trông chóng quan hệ bình thường. tôi rủ chị bạn xưa và các bạn của chị về đây dầu cho chỉ một ngày, để thăm lại phố phường và bạn bè cũ. Và cái món ăn Hà Nội đầu tiên tôi thiết chị, vẫn là cái món phở ngày xưa chúng ta vẫn ăn đủ cả rau mùi, hành hoa đủ chua cay và sôi sùng sục. tôi biết ở Nam Bộ vẫn có phở, phở hủ tếu, nhưng bát phở Bắc ăn ở đầu hè di cư không bao giờ có thể ngon được bằng bát phở cổ truyền Hà Nội ăn ngay bên lò than quả bàng đỏ lửa giữa ngàn năm văn vật này.

1957

III. VŨ BẰNG

MIỀNG NGON HÀ NỘI

Thân mến tặng Quỳ, người nội trợ đã giúp tôi viết xong cuốn sách này; người bạn đã cho tôi thưởng thức miếng ngon đất Bắc; để kỷ niệm những ngày vui sống trên đầm Linh Đường ngào ngạt hương sen.

V.B

THAY LỜI TỰA

Vào khoảng năm tàn tháng hết, ở miền Nam nước Việt có những buổi tối đầu hiu lạnh như mùa thu đất Bắc.

Gió buồn đuổi lá rụng trên hè. Mây bạc nặng nề trôi đi chậm chậm như chia mối buồn của khách thiên lý tương tư.

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

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

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

Ngày xưa, người cung nữ ở trong tiêu phòng lạnh ngắt thấy xe dê thì nhớ đến lúc được quân vương áp ủ thương yêu. Tiếng con ý nhi gọi lại ở trong lòng người chinh phụ buổi người tráng sĩ “lâm hành”. Tại kinh đô Trương Hàn thấy lá ngô rụng giếng thu thì sức nhớ đến rau thuần, cá lư và muốn treo ắn trở về quê cũ.

“Gió thu một tiếng bên tai,
Thuần, lư sức nhớ đến mùi Giang Nam.”

Đôi khi cũng mang bệnh nhớ nhưng, người viết sách này vào lúc năm tàn hầu hết cũng ưa nghĩ đến một vài kỷ niệm xa xưa.

Một chén trà sen do nhà ướp; mấy cái bánh Tô Châu nhắm nháp vào một hôm mát trời; một nồi cơm gạo tám ăn với thịt rim; bát canh cần bocc khói xanh nghi ngút; mấy quả cà Nghệ giòn tan hay mẻ cốm Vòng ăn với chuối tiêu trứng cuốc... tất cả những thứ đó, gọi cho ta một nỗi thèm tiếc mờ mờ, như làm rung động tới những nơi thâm kín nhất của lòng.

Những lúc đó ta không thể không liên tưởng tới những ngày dịu ngọt bên cạnh mẹ già, vợ đại dưới cái mái nhà cũ kỹ rêu phong. Ngọn đèn không sáng lóa nhưng đủ soi một cách thân mật vào những mái tóc thân yêu; tiếng ca hát không nhiều nhưng đủ làm cho tim ta ấm áp; mà bữa cơm tuy là thanh đạm, nhưng đủ để cho ta ngon miệng hơn là ăn vậy, ăn yến.

Đi trong gió lạnh lùng, tôi nhớ đến những buổi sum họp êm đêm, tôi nhớ đến những bữa cơm thân mật, tôi nhớ đến những miếng ngon gia dụng và đêm đêm tôi đã ghi những nhận xét và cảm xúc đó lên trên mặt giấy.

Hợp với những bài đã viết trước đây, cuốn sách nhỏ bé này không có tham vọng gì hơn là ghi lại được nỗi buồn nhớ xa xôi và gửi gắm một chút tình cho ai ai, ở Trung, Bắc cũng như Nam, mang nặng trong lòng những biệt ly xứ sở.

V.B.

DỤNG

*Miếng ngon nhớ lâu,
Cơ cầu nhớ dai.*

(Phương ngôn)

Sau một cuộc biến thiên, đất nước đổi thay nhiều lắm. Ai hồi cư năm 1948-1949 có còn nhớ rằng suốt từ Bạch Mai về đến chợ Hôm, có hàng dãy phố bị phá không? Hàng Da, Hàng Thiếc, Hàng Đồng, chỉ còn trơ lại mấy cái nhà lỏng lẻo, mất cả trần, cả cửa. Có phố cỏ mọc ra cả đường đi. Nhiều cái ngõ hẻm bị nghẽn, không qua lại được, vì gạch ngói chát cao lên như núi.

Bây giờ thành phố Hà Nội lại có một vẻ mặt mới rồi. Nhiều phố ngày xưa hẹp và khuất khúc, với những cái nhà lụp xụp, một tầng, trông vào tối tăm như một ngày mùa đông, nay đã có những căn nhà rộng, kiểu mới, cửa sổ bật hoa sắt, đứng lên thay thế. Có khi đứng ở đầu phố mà nhìn về cuối phố, người ta thấy nhà cửa thẳng tắp như vẽ trong bản đồ. Ấy là vì nhu cầu của văn minh đó. Xe nhiều, người lắm, có sửa sang như thế mới dễ bề giao thông. Người đi bộ đỡ chết, mà ông vận lái ô tô cũng thích.

Nhưng đối với những người nhân tân, thích nhìn vào những cái nhỏ mọn, cũ kỹ để tìm lại dấu xưa vết cũ của Hà thành, có lẽ cái tỉnh thành mới này không gọi cho trí óc nhiều cảm tưởng nên thơ lắm, như trước hồi chiến tranh.

Người ta băng khuâng nhớ một cái gì đã mất, và chính người ta không biết rõ là cái gì. Tuy núi Nùng hãy còn, tháp Rùa (với một ngọn đèn máy ở trên Đỉnh tháp!) vẫn còn sờ sờ ra đây, nhưng không khí Hà Nội cũ thì hình như đã đổi thay. Nóng không phải là cái nóng Hà Nội cũ, mà rét cũng không phải cái rét của Hà Nội cũ.

Người tân cư đi tha thẩn hết cả “Hà Nội 36 phố phường”, vào một buổi đầu thu kia, nghiệm thấy rằng: tâm tánh người Hà Nội đổi thay, phố xá, nhà cửa thay đổi, mà cái mặc của người Hà Nội cũng khác xưa, duy chỉ có một thứ không thay đổi: là cái ăn của người Hà Nội.

Tôi không muốn nói ở đây về cái lượng ăn, nhưng muốn nói về cái phẩm, không muốn nói về tánh cách ăn của từng người, nhưng về cái chất ăn của đại đa số người Hà Nội.

Xa Hà Nội một dạo, người trở lại để đô có thể ăn các thứ cao lương mỹ vị của Tàu, Tây; nhưng rút lại thì người Hà Nội rồi cũng quay về với những món ăn cổ truyền đặc biệt Hà Nội nó làm cho chúng ta thêm nhớ.

Ăn vậy, ăn bóng, ăn hải sâm, bào ngư, gỏi rồi cũng chán. Một buổi sáng kia, thấy nản về sự tiêu hóa, ta chợt nhớ rằng cơm trắng vẫn là lành và hợp với tạng phủ ta. Một bát phở khói bốc lên nghi ngút, một mẹt bún chả thơm ngào thơm ngát, hay một đĩa bánh cuốn Thanh Trì, để bên cạnh một đĩa đậu rán phồng nóng rẫy lên, tự nhiên làm cho ta nhớ rằng những cái đó đã tạo nên một phần nào linh hồn của Hà Nội; sở dĩ ta thấy không thể quên được Hà Nội cũng vì những thức ăn đặc biệt Hà Nội đó.

Có những người đã qua cái tuổi hai mươi, bị những bóng dáng yêu kiều của đô thị văn minh xô đẩy, đã bỏ cái mái nhà yên ấm của mình đi theo tiếng gọi của một tình yêu mới, êm ái hơn, thắm tươi hơn.

Hương bốn mùa có thể làm cho họ say sưa, nhưng một buổi chiều đông kia, người đàn ông lạc phách trở về thấy gia đình ấm cúng, chân thật, bỗng thấy lòng ân hận, vì đến lúc bấy giờ mới cảm thấy chỉ có người vợ tầm năm mới là người chung thủy với mình.

Một cái quàng tay, một cái nhìn âu yếm, cả một thời ái ân xưa kia tưởng đã tan biến, bây giờ lại trở về, có phần thơm ngát hơn xưa. Một hơi thở, một miệng cười gọi lại cả một mối tình êm dịu mà kín đáo, cũng như một người xa quê lâu ngày, ngửi thấy mùi lúa chín ở cánh đồng, lại thấy nở ra trong trí bao nhiêu kỷ niệm tươi đẹp nơi đồng áng.

Miến ngon Hà Nội, vì thế, nhiều khi làm cho ta yêu Hà Nội thâm thía, nhớ Hà Nội ê chề, và làm cho ta cảm giác ta là người Hà Nội hơn... Có ai đã xa Hà Nội lâu ngày, một chiều hiu hắt vọng về Hà Nội nhớ từng cái ngõ, từng cái nhà, nhớ từng vườn Bách Thảo, hồ Hoàn Kiếm nhớ

đi, nhớ từ những hoa sấu rụng ở trên đường đầu thu nhớ xuống, mà tự nhiên ở đâu có người tìm đến mang “một chút quà Hà Nội” đến cho mình, người ấy mới có thể biết “quà Hà Nội” giá trị như thế nào!

Kể về đồng tiền thì cũng chẳng lấy gì làm đắt đâu. Một lọ cà cuống không to hơn một ngón tay; vài cái bánh cốm, bên một lạng chè mạn sen, hay một lọ vừng hoặc một chai nước mắm; mấy thứ đó tính theo thời giá, không quá năm chục bạc. Thế nhưng mà những cái quà đó đã đem đến cho lòng ta bao nhiêu sự đắm say, bao nhiêu thú vị, bao nhiêu cảm giác mông 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 cả một nền văn hóa đấy.

Nhiều người viết về ảnh hưởng huyền diệu của văn chương đã nhận rằng đọc một quyển sách hay còn như sống hẳn một kiếp khác vì được làm bạn với thánh hiền.

Người sành ăn, người biết ăn ngon cũng thế, ăn một miếng ngon của đất nước thấy bùng lên ở trong lòng một mối hạnh phúc, vì đã được ăn vào trong mình một chút gì của đất nước, một tinh túy truyền từ năm, tháng nọ sang tháng, năm kia.

Có phen ta đã ăn quà Nhật, ta dùng cơm Tây, ta lại ăn tiệc Tàu. Mỗi miếng ngon của một nước biểu lộ một phần nào cá tính của nước đó, cũng như uống nước trà năm giờ là đặc biệt Ănglê, cary dê, cary gà là đặc biệt Ấn Độ hay ăn cơm rang với thịt bò trộn đường là đặc biệt Phù Tang.

Bây giờ có lẽ cũng đã xa rồi, nhưng vào cái thời 1946-1947, ở biên khu chạy loạn, tôi quả đã nhớ đến những miếng ngon Hà Nội, có khi đau nhói ở tim. Ăn một bát phở ở chợ Đại, tôi lại nhớ tới anh phở Sứt ở trong cái ngõ cụt Tràng Tiền; ăn nem chả thì nhớ nem chả ở đình Hàng Vải Thâm; bún thì bún chợ Bưởi; miến lươn trên chợ Đồng Xuân; bánh đậu, nhớ bánh đậu Hải Dương; kẹo mè Thiều Châu, rồi thì bánh cốm Nguyên Ninh, chả Hàng Hải, và cốm Vòng, và nhãn Cót, và bánh lam Lim, và chả nướng Ghềnh, và bánh giầy Quán Gánh!

Bởi vì phàm thức quà gì ngon nhất, thấy thấy đều phải “có mặt” ở Hà Nội cả. Nhớ đến những quà ấy, không phải là nhớ đến Hà Nội mà thôi, nhưng là nhớ tất cả một dải đồng bằng phì nhiêu Bắc Việt, có sáo sậu nhảy trên lưng bò, với những người nhà quê vạm vỡ cày ruộng, với

những cô gái vừa hát vừa quay tơ, với những đứa trẻ chăn trâu, mặt mày lem luốc nhưng trông duyên dáng biết bao!

Chao ôi, những sự nhớ nhung đó, sao mà đắm thắm, sâu xa thế! Lòng người ta buồn nhè nhẹ, có phải một phần cũng vì thấy nhớ nước, yêu nước và thương nước hơn không?

Ai bảo rằng sau bao nhiêu cuộc bể dâu, nước Việt Nam vẫn còn tồn tại là vì một nền văn hóa cổ truyền đã ăn sâu như những cái rễ vào trong dân tộc?

Tôi thấy rằng ví bây giờ mà tôi có bị mẹ mình bắt đem đi đất lạ một nghìn năm, tôi cứ vẫn là người Việt Nam vì không bao giờ quên được những miếng ngon Hà Nội và tôi thường thích nghĩ rằng những miếng ăn đó thật quả là giống như những tác phẩm văn chương bất hủ.

Thế giới mỗi ngày một tiến hơn thì tư tưởng cũng thế, không đứng nguyên một chỗ. Vì thế có những tác phẩm hợp với thời này mà không hợp với thời kia, hay với người thời này mà không hay với người thời khác; nhưng bên cạnh những cái đó, há ta chẳng thường thấy những áng văn gọi là “cổ điển” mới luôn luôn, mới mãi mãi, đời nọ truyền đời kia mà không lúc nào lạc hậu đó sao?

Đó là những tác phẩm của Voltaire, của Dickens, của Ôn Như Hầu, của Shakespeare, của Đoàn Thị Điểm hơn thế nữa, truyện Kiều của Nguyễn Du có 4.000 câu thơ, mà có nhà học giả dám đoan quyết không thể thay đổi đi một chữ!

Nhiều “miếng ngon Hà Nội” có thể cũng ví như tác phẩm của Nguyễn Du. Không thể khéo hơn được, không thể ngon hơn được, vì thế, không thể thay đổi được. Nếu ta muốn nhại Nguyễn Văn Vĩnh, sao ta lại không thể nói được rằng: “Nước Việt Nam còn thì miếng ngon Hà Nội vẫn còn?” cũng như ông đã viết: “Truyện Kiều còn thì nước Nam còn!”

Từ trước đến nay, nhiều người đã phân tích và giải thích truyện Kiều cũng như các tác phẩm văn chương khác của Việt Nam.

Phần tôi, bắt đầu từ đây, tôi muốn đem phân tách và giải thích “miếng ngon Hà Nội” - những miếng ngon mà người Việt Nam ăn vào thấy ngát mùi đất nước Việt Nam, thấy mình Việt Nam hơn, và thấy thích thú, kiêu hãnh được trời cho làm người Việt Nam.

PHỞ BÒ

MÓN QUÀ CĂN BẢN

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 bẻ, 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 nhăm đồng bạc.

Thật thế, phở đối với một hạng người, không còn là một món ăn nữa, mà 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 đầy 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, mơ hồ 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 dừng 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 phở 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 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, bụng 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 bẽ ngang không quá một thước ở phố Hàng Khay, bên cạnh nhà Bát Sĩ Nha hay xuống tận đằng sau chợ

Hôm, trong một cái quán lá tồi tàn để thưởng 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 quận 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 thưởng 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 sủa, người ta đứng đầy cả ra ở ngã ba đầu Hàm Long, xé cửa Sổ Hưu bông để mà tranh nhau ăn, như thể lúc mới hồi cư, người ta tranh nhau đứng lĩnh “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 hoằn về phía chợ Đuôi mới thấy một hai hàng phở xe. Còn thì là phở gánh và phở hiệu.

Một gian nhà đồ căng một cái bạt, 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 chữ ăn phở - không kỳ quặc lắm đến sự bài trí của chỗ ăn, cũng như người ăn thuốc phiện, nghiện tiêm, không cứ là 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 cầu gác bản thiu, hơi 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 phải mỏng và dẻo, thịt mềm, và nhất là nước dùng phải ngọt, ngọt kiểu chân thật, nghĩa là ngọt vì nhiều xương, tẩy vừa vặn không nồng, mà lại tra vừa mắm muối, không mặn quá mà không nhạt quá.

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

Vào khoảng 1948-1949, phở Phú Xuân ở phố Rixô ăn được; đồng thời có phở Đông Mỹ, phở Tứ. Phở Tứ, 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 thành 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 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 cùng đổ xô ngay đến để mà “ném thử”, 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 món 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 lắm, nhưng không thể một nghìn người lắm 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 đắn đo ngẫm nghĩ, rồi có khi đem thảo luận với anh em, nhất là các công chức và các tay thương gia rồi thì giờ thì lại luận bàn kỹ lưỡng.

Thì ra phở không những là một món ăn, một sự thích thú cho khẩu giác, mà 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 Nội danh nhất bây giờ: phở Tráng - mà có

người yêu mến quá mức 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 sườn 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 phù 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 dáng của anh ta trông thật nản. Người gầy, môi hơi thười, mắt thì lơ đãng như người chết rồi. Bất cứ lúc nào, nhìn thấy anh, ông cũng cảm giác đó là một người vừa mới thăng đồng, đương sống trong một cái thế giới u minh; thêm vào đó, lại bật ở trên đầu một cái mùi soa trắng, trông mới lại càng... “thiếu số”. Người đâu mà lại “lỳ xì” 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 bẳn 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 đào để, đến ăn cũng thế. Anh ta không đặc biệt riêng với ai - kẻ 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 dứt 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 lòng 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 mướt 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 xơi chỗ thịt nào cũng có: vè, sụn nạm, mỡ gầu, mỡ lặt, vừa mỡ vừa nạc, vừa nạm vừa sụn, thứ gì anh ta cũng chọn cho kỳ được vừa ý ông - miễn là ông đến xơi 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 tí dấm). Nếu ông lại thích vừa tái vừa chín thì trước khi rưới nước dùng, anh Tráng vớt 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 tí nước thôi, đừng nhiều nhé! Ông đã thấy tinh người rồi phải không? Nước dùng nóng lắm đấy, 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 nhe nhe 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 li” 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 vòng tay một người vợ đẹp mà lại đa tình vậy!

Y hẩn 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, bung 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 bậc 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, phở xá họa 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 xoi chỗ thịt nào, muốn dùng nước thịt bò tươi rưới lên bánh, muốn có mỡ lật, mỡ gầu, muốn nước trong hay béo, tha hồ mà hạch! Anh được như ý và anh sẽ vừa ăn vừa nhìn mấy thanh củi tạ ở trong lò kêu lách tách và bắn ra ngoài trời sắc súa 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 nếm 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 đỉnh của nó rồi, cũng như một bản nhạc tuyệt kỹ... không chê vào đâu được, nghĩa là không thể thêm một món gì hay giảm một món gì”.

Theo anh ta thì phở mà cho magi vào thì rất hỏng mà quấy “lạp chiêu 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, thể 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 thấy thấy đều hồng bét vì cái bản nhạc soạn bừa 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 hầm chín, nước cho húng lili, một dạo cũng đã làm cho người 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, ngửi 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, cần phải 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 tẩy 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 trình 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 tí nước dùng ngon tinh 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 ràng quá cái bí quyết ngon của phở.

PHỞ GÀ

Ở Hà Nội, có hai ngày trong tuần mà những người “chuyên môn ăn phở” bận 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 lành 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 ngùn ngụt.

Thường thường, ngoài thịt gà thái mỏng ra, một bát phở gà vẫn có những miếng gan, mè, 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”.

BÁNH CUỐN

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 quạ đỏ đi bán từ lúc trời vừa hừng sáng. Cơ nghiệp của họ không có gì: một cái thúng đội đầu, trên có dây 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 thường thức vài lần món bánh cuốn Thanh Trì rồi, anh sẽ thấy nhớ mãi món quạ đỏ 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!

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 những hàng bánh cuốn đỏ và thấy thèm như thèm một hương yêu.

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

Không tài nào vui được. Tôi đã đi nhiều chợ quê, ăn thử hết các mặt bánh cuốn, nhưng hoặc là bánh tráng dày quá, hoặc là bột xay nong quá, hoặc là hành mỡ gia thô quá nên bánh nào cũng vậy chỉ làm cho tôi nhớ hơn thứ bánh cuốn Thanh Trì.

Bánh cuốn Thanh Trì đặc biệt nhất ở chỗ tráng mỏng hành mỡ thoa vào mướt mặt mà nếm vào thì thanh nhẹ, mát rượi đi. Ở trong thúng, bánh được xếp thành lớp kiểu như bậc 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 lả, bày 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.

* * *

Bánh thơm dịu dịu, êm êm. Cầm một chiếc, dầm vào trong chén nước chấm rồi đưa lên miệng, ta sẽ thấy cả một sự tiết tấu nhịp nhàng của bánh thơm dịu hòa với nước chấm dịu hiền, không mặn quá, không chua quá, mà cũng không cay quá. Pha được một thứ nước chấm vừa ngon như thế, cũng đáng kể là tài. Có biết bao nhiêu nhà, nước mắm thì dùng nước mắm gia dụng, giấm thì chọn thứ giấm thực của Tây, mà pha một chén nước chấm như của người bán

bánh không tài nào được. Vì thế, nhiều người ăn bánh chuyên chú nhất về nước chấm rồi mới xem đến bánh có mỏng và óng mượt không. Đương ăn ngon, mà gần hết, thiếu mất đi một tí nước mắm, phải pha lấy ở nhà, có thể coi như là hỏng 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 hàng 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. Ai muốn ăn nước mắm không giấm, nhưng vắt chanh xin tùy ý. Ớt, lấy cay lắm hay vừa, cứ việc theo sở thích của từng người.

Ta chấm chiếc bánh trắng vào trong chén nước chấm màu hồ phách, đưa lên miệng và chưa nhai đã tưởng như bánh “chưa đến môi đã trôi đến cổ” mất rồi... Cái ngon của nó dịu hiền, óng mượt, nhưng đối với một số người thì có lẽ như thế hơi có ý “thanh nhã” quá nên người ta thỉnh thoảng đã điếm vào một miếng thịt quay ba chỉ, bì giòn tan. Một thứ thì mềm mà thanh, một thứ thì nục nạc mà lại giòn, tạo ra một “mâu thuẫn” cũng hơi là lạ.

Nhưng ăn bánh cuốn Thanh Trì, không gì trác tuyệt hơn là điếm vào mấy miếng đậu thật nóng, rán thật phồng trông óng a óng ánh như kim nhũ. Chẳng hiểu bây giờ ở Thanh Nghệ, Nam Định, Hải Phòng đã có ai làm được đậu phụ ngon chưa, chớ vào khoảng mười lăm năm trở lại đây thì cái thứ đậu phụ rán thật phồng, ăn bùi mà không chua, quả là một thức ăn đặc biệt Hà Nội, không nơi nào làm được.

Tôi còn nhớ vào khoảng ba mươi năm trước đây có một ông ở Nam Định, sành đi hát cô đầu và sành ăn, mỗi tháng thế nào cũng đảo lên Hà Nội một lần. Cố nhiên, ông đi lên như thế không phải là vì công việc, mà chính là để “đổi không khí” cô đầu, nhưng sau những đêm hành lạc, thế nào ông cũng phải về thật sớm ở nhà để ăn quà. Ấy là vì nhà tôi trông sang phố Hàng Hòm, mà ở đầu phố Hàng Hòm thời đó có một hàng cơm chuyên rán đậu thật sớm để bán cho những người ăn bánh cuốn Thanh Trì. Cúi trong lò nhóm to, mỡ đầy lòng chảo hò reo lách tách. Một người đàn bà ngồi trong bóng tối lấy đũa vớt những cái đậu rán đã già rồi đập đập vào bên thành chảo mấy cái, đặt lên hai thanh tre bắc ngang chảo để cho mỡ rỏ xuống cho kỳ hết. Nhưng có bao giờ đậu để được lâu đâu: mẻ này chưa xong thì đã có người đến mua mẻ khác rồi. Quang cảnh vừa ấm nóng mà lại vừa yên vui đáng để. Hàng đậu rán ấy bây giờ không còn nữa. Cùng với cửa hàng đó, cái thứ đậu thái dài bằng ngón tay cũng không còn. Bây giờ, ở các chợ cũng có người bắc chảo rán đậu để bán, nhưng đậu thái một kiểu khác, to bản hơn mà cũng có vẻ dày hơn xưa, tuy

vậy ăn với bánh cuốn vẫn hãy còn ngon lắm.

Nói như vậy thì muốn thưởng thức bánh cuốn Thanh Trì với đậu rán sốt, người ta cứ là phải ở gần chợ hay sao?

Nhiều nhà, ăn uống cẩn thận, thường mua đậu đem về rán lấy. Bánh cuốn và nước chấm xếp đặt đâu đấy cả rồi thì trong nhà rán đậu vừa chín, bung ra từng mẻ nhỏ dăm ba chiếc một, để nhà ngoài ngồi ăn. Ăn hết đến đâu thì lại bung thêm lên đến đấy. Như thế, đậu nóng hổi mà lại giòn. Ăn bánh cuốn cần phải thế; 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.

* * *

Ngoài bánh cuốn Thanh Trì ra, còn có nhiều bánh cuốn khác, mỗi thứ có một vị khác nhau. Bánh cuốn nhân mộc nhĩ, thường bán gánh, dày mình mà ăn vào hơi thô, nhưng nhai sậm sứt cũng có một cái hay riêng.

Thứ bánh cuốn trong có chiên một ít hành tai tái, ăn hời mà mất vẻ thanh. Đáng kể hơn là thứ bánh cuốn nhân thịt hiện nay bán nhiều ở các nẻo đường, trong những gian nhà thấp bé, tối tăm: một người con gái nhà nghèo ngồi bên cạnh một hai nồi nước nóng, trên có căng một mảnh vải phin mỏng, múc từng thìa bột xay sẵn, tãi ra trên vải, rồi tra nhân vào bánh, cuộn lại rồi hấp lên.

Nhân thứ bánh này làm bằng thịt lợn băm nhỏ, gia hành với một chút mộc nhĩ vào.

Bánh làm xong, người ta phết một chút mỡ rồi rắc một ít ruốc tôm lên mặt bánh.

Bánh này ăn nóng, bùi, ngấm ngấm thì cũng có một cái ngon riêng, nhưng chóng chán. Có lẽ cũng vì thế mà người ta luôn luôn tìm cách đổi vị đi: ai thích Lạp Xưởng thì có thứ nhân Lạp Xưởng, ai thích thịt gà thì có nhân thịt gà - và có nhà treo biển ở cửa gọi thế là “bánh cuốn nhân cải cách”! Buổi sáng mùa thu, đi qua một hàng bánh cuốn “cải cách” đó, thấy khói tỏa nghi ngút từ nồi nước hấp bánh lên như phủ những cái bánh đã hấp rồi trong một lớp the mờ mờ, khách đi đường cũng thấy nở lên một cái thú dùng thử dăm ba chiếc.

Ăn vào đến đâu, ám ngay lòng đến đấy. Thú hơn một bức là mình được ngồi ngay đầu quán mà ăn, được chiếc nào, ăn chiếc đó, thiếu nước chấm thì gọi lấy thêm ngay.

Ở nhà, mỗi lúc đâu đã có cái thú tự nhiên như vậy? Mình lại thấy bất thương cho những ông

khện khạng, ăn một miếng giữ gìn một miếng, chỉ sợ ngồi ở “đầu đường xó chợ” thì “nhĩ mục quan chiêm”.

Ôi chao! Cứ ăn cho thích cái thần khẩu đã! Những lúc đó mình thấy ái ngại cho những vị tổng trưởng, bộ trưởng và giám đốc, không biết có bao giờ được thưởng thức quả như thế này không?

Thường thường, bánh cuốn nhân thịt vẫn bán vào buổi sáng, nhưng ban đêm những cửa hàng bánh cuốn đó mở cửa để bán cho khách chơi đêm, những con bạc hay những ông vua “ăn thuốc” không phải là không có nhiều.

Trong những cửa hàng này, được nói đến nhiều nhất là hàng bánh “bà hai Tàu” ở chợ Hôm. Đó là một gian hàng bé nhỏ và tiêu tụy, ngoài bán đồ thiếc, ngổn ngang những tấm tôn kêu loảng xoảng. Hàng bánh cuốn dọn ở bên trong.

Một cái bàn con để người bán hàng bày những cái bát nhân và cạnh đấy, một cái bàn khác và bốn cái ghế tồi để cho khách ngồi: đó là tất cả cửa hàng. Nếu ông là người thấy khung cảnh đẹp mà xơi quả mới ngon miệng, xin đừng vào! Người khách vào ăn ở đây bình dân lắm, nhất là phải biết chờ đợi, chứ vào mà muốn ăn ngay, không được.

* * *

Bà hai Tàu bán một ngày hai buổi bánh: buổi sớm từ sáu, bảy đến mười giờ, và buổi tối từ chín, mười giờ đến một giờ khuya. Thường thường, cả hai buổi đó đều đông đảo khách ăn, phần đông là những người cầm bát đĩa đến mua về nhà, ai đến trước mua trước, ai đến sau mua sau, có khi phải sắp hàng, thành thử có khi mười giờ mình đến trông thấy người ta mua về kìn kìn, mà mình cứ phải ngồi đợi thêm nhỏ nước miếng, bực không thể nào chịu được.

Đặc điểm của bánh cuốn ở đây là bột bánh nhỏ mà mịn - áng chừng là gạo dùng để xay thành bột được nhà hàng chọn toàn thứ gié cánh, tám thơm.

Ngoài ra, nhân bánh cũng như các hàng khác, hoặc thịt lợn mỡ, hoặc thịt gà, còn nước chấm thì cũng tạm vậy, không có gì đặc biệt.

* * *

Thích dùng bánh cuốn nhân, mà thật là muốn chiều vị giác, người ta cần phải hơi cầu kỳ một chút: xuống phố Lê Lợi, tìm đến một hiệu riêng - hiệu Ninh Thịnh - chuyên bán mấy thứ quà ViệtNam: bánh cuốn, xôi vò, chè đường. Ăn ở đây, người ta có cảm tưởng ăn quả ở ngay chính nhà mình. Một phòng khách kê cái sập, bộ sa lông; tường vẽ hoa xanh đỏ; đây đó, một vài bức vẽ

lòng trong khung kính. Ở ngoài, không có cửa hàng. Ông bà biết thì vào dùng thử mấy món quà, chứ không có bày bán hay kêu la ầm ĩ.

Bánh cuốn ở nhà này đặc biệt về điểm nhân thịt nhưng không ăn nóng, mà ăn nguội. Hình dáng cũng khác hẳn mọi nơi, không tròn, không to, cũng không phải hình chữ nhật, nhưng vừa xinh, dài khoảng một ngón tay cái, mặt bánh muôn muốt, nhân không nhiều, nhưng thơm ngon mà thỉnh thoảng nhai lại giòn.

Vì là thứ quà ăn nguội, nên nhà không có lò tráng mà cũng chẳng có nồi nước sôi hấp bánh. Bánh làm sẵn từ buổi sáng, có khách đến, cứ việc xếp đem ra. Nước mắm thì pha giấm hay chanh, tùy ý, cà cưỡng nước để ngoài, ai muốn gia ít hay nhiều đều được.

Thứ bánh này ăn dẻo mà mát, nên hợp với buổi trưa trong ngày, những ông nào nhàn rỗi, nghỉ trưa xong đi chơi dăm ba bước trong một trời gió phây phây rồi tà tà đi vào thưởng thức dăm ba chiếc, rõ thực là thần tiên đấy.

Ăn từ từ, nhắm nháp thôi, đừng vội, và ông sẽ thấy bột bánh mượt dẻo dẻo, mà nhân bánh thì tinh vi, tương tự phong vị nhân bánh bèo. Thứ bánh này không có ruốc tôm bày ở trên, ăn không chóng ngấy, nhưng nếu ông thích đậm miệng hơn một chút thì vẫn có thể điểm vào đó một hai chiếc chả lợn của một cửa hàng gần đấy, đã nục lại không pha bột, rán cứ vàng ửng lên như da đồng.

Không hiểu đối với các khách khác ra sao, cứ riêng tôi thấy thì thứ bánh nguội này dễ ăn hơn bánh khác.

Những khi đi thưởng thức bánh này, 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 - một phố xưa cũ có bán những pho kinh đóng bằng bìa cây và những truyện Kiều Cung oán chữ nôm in mộc bản, bày bán trên những giàn sách bằng tre. Bà cụ ấy già lắm, lưng lại còng, đội thúng bánh đi bán, trông lại càng còng quá.

Vì thế người ta gọi cụ là “cụ Còng” và bánh cuốn của cụ - độc nhất trong hồi đó - là bánh cuốn cụ Còng - chứ chẳng gọi là bánh cuốn nhân thịt, nhân tôm gì hết!

Bây giờ, mỗi khi ngồi thưởng thức thứ bánh cuốn Ninh Thịnh, nhai nhè 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 mang mang tự hỏi không biết mùi thơm đó từ đâu ra, từ hương nước tắm hay từ da thịt? Hương đó thoang 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”, chứ không phải riêng bột ngon hay là nhân ngon. Mọi thứ đều tiết tấu như thế, người ăn bánh, nếu gia nhiều ớt quá vào nước chấm, có thể làm hại cho sự quân bình của cái ngon. Vì thế, bà cụ Còng không thích để cho khách hàng pha lấy nước chấm và hề thấy ai gia nhiều ớt quá thì cụ ngăn tay lại. Không phải là cái chuyện hà tiện quả ớt đâu, nhưng phàm ăn cay quá thì cái cay nó bắt người ta để hết tâm não vào nó thành quên mất cái ngon của bánh. Mà tội vạ gì lại ăn cay quá? Nó chỉ hại mắt, chứ ích lợi quái gì. Tôi còn nhớ lúc đó mỗi khi thấy tôi dùng bánh thì tôi thỉnh thoảng lại được thí cho hai chiếc - và có hai chiếc, không hơn! Trông bánh thêm quá, muốn ăn thêm một chiếc mà không tài nào có tiền! Biết bao hôm, ăn xong hai chiếc bánh, vào nhà trong nằm võng kéo cà kéo kẹt, tôi đã ức ngẫm về nỗi không hôm nào được ăn bánh cho thỏa thích. Bánh này, thả ra, phải ăn cả một thúng mới đã đời!

Ba mươi mấy năm đã qua rồi, bà cụ Còng nay đã chết, nhưng bánh cuốn của cụ, tôi lại thấy hiện ra ở trong bánh của nhà Ninh Thịnh, tuy rằng hình dáng có khác nhau chút ít - một thứ gói tròn và một thứ gói vuông.

Có lẽ cách làm của hai thứ bánh này cũng chẳng khác nhau mấy tí; nhưng không hiểu tại bột, tại thịt hay tại nắm hương, mặc nhĩ bây giờ không được bằng thời trước, hay chỉ tại người mình cùng với ngày tháng có suy đi, mà tôi không thể nào thấy cái thèm muốn ăn cả một thúng hàng trăm cái bánh như ngày trước nữa!

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 đứng dưng 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, mà 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 mặt. 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 nên tránh được thì hay, vì hàn the ăn đầy. Bánh đúc quấy khéo ăn trơn cứ lù đi, vừa nhai vừa ngẫm nghĩ thì thấy thơm ngan ngát, thỉnh thoảng sậm sứt một miếng dừa 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 bực, mà chóng chán.

* * *

Có lẽ vì thế mà thứ bánh đúc này thỉnh thoảng mới làm chăng? Thường thường lúc quấy bánh, người ta giãm chất dừa 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 buồn 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 rời rợi đi đến đấy - nhưng đó không phải thứ mát ác nghiệt của thịt bò khô ăn với đu đủ thái nhỏ trộn với lạc chín 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 một đi, lại húp cái nước nộm ngầy ngầy mà mềm dịu, thoang thoang mùi thơm của giá chần, của vùng 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 âm ỉ. 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, thơm, kinh giới và tía tô. Những người nào xốt 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 đăng 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 ngắt nơi thôn ỏ dịu 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 ngậy 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 vùng 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 xấp nước, gia thêm một tí mắm tôm chung, 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

nhôm, 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 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 quấy 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 một lớp 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 rượi 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 ngây ngây 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 hạnh phúc 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 điểm vào cũng không hại gì.

Đậu mềm, tương dịu ngọt, bánh đúc mỡ màng, cầm tay mà ăn vào một buổi trưa hè thanh nhã, 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 vôi, 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 rắn hơn thứ bánh đúc chấm tương, ăn không lấy gì làm êm giọng, nhưng thỉnh thoảng nhắm 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 chung 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 nguội như thế vì nó mát, vừa ăn vừa nhón nha suy nghĩ thì trong cái mềm, cái mát hơi nồng của nước vôi có cái thơm, bùi của hành mỡ chung lên vừa vặn, không sống mà cũng không khét, điều hòa, tiêu tẩu 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 mất 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 điếm 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 hợp giọng, thiếu đi một thứ thì tự nhiên cuộc đời thiếu vẻ đẹp ngay.



BÁNH KHOÁI

Cũng mỡ màng, nhưng không có hành chưng, còn một thứ bánh nữa thanh thoảng ăn cũng thú lắm, là bánh khoái. Bánh khoái cũng quẩy như bánh đúc, nhưng không có nước vôi, và nát hơn bánh đúc nhiều.

Ngay trước khi xảy ra chiến tranh, bánh khoái chợ Mơ có tiếng là ngon: người ăn ngồi ngay trên một cái ghế dài cạnh gánh hàng; bánh múc ra bát là ăn ngay, trong lúc khói bốc lên nghi ngút.

Đây cũng là một thứ quà buổi trưa của Hà Nội: người bán đi rong phố phường lấy vài bông và buồm, đẩy nồi bánh cẩn thận để giữ bánh nóng lâu, ăn một hai bát, tỉnh người ra trông thấy. Nhưng bánh này ngon và được chuộng, một phần lớn cũng vì có bánh giầy cắt nhỏ - thứ bánh giầy mơ, ăn mềm mà có rắc đậu ở trên mặt, chứ không phải là thứ bánh giầy to, nhẵn, bóng những mỡ, rất phổ thông hiện giờ, mà người ta vẫn gọi là bánh dày Quán Gánh. Thứ bánh giầy Mơ này bây giờ ít thấy, ngày trước bán một xu hai chiếc, và có hai thứ nhân: đậu hay đường.

Trong bánh khoái nóng hôi, người ta cắt mấy miếng bánh giầy Mơ: trộn đều lên cho bánh khoái và bánh giầy hợp hoan với nhau rồi ăn, ta vừa thấy vui mắt (vì đậu vàng Nổi lên như vị sen trong một cái ao trắng muốt) mà lại êm giọng, ngây ngây như mùi da thịt một đứa trẻ bụ bẫm, và bùi một cách thanh thanh. Ăn bánh khoái rưới nước mắm hay trộn với ruốc, tức là làm phí cả bánh đi, mà người ăn lại còn bị coi là tục.

Cái thú ăn bánh khoái là nó nát mà chính lại ráo rẻ: nhón nha xúc lên đầu đũa ăn từng miếng nhỏ, có vẻ như ăn một bát yến chay - mà cái vị mặn của muối không có công dụng gì khác hơn là nâng cao chất bùi của đậu bánh giầy cho nó Nổi lên, như một nghệ sĩ tài tình điểm một hai nét vàng vào một bức vẽ sương sớm cho nổi cảnh sắc u huyền, thơ mộng.

BÁNH XUÂN CẦU

Ngấy ơi là ngấy! Chân giò ninh với măng khô này; bánh chưng nhân mỡ phậu này; thịt kho tàu và giò thủ này... bao nhiêu thứ đó nghĩ cũng đã ngán đến tận mang tai rồi, mình cứ tưởng không tài nào nuốt được. Nhưng... nhưng thịt mỡ là đặc điểm của ngày Tết cùng với dưa hành, câu đối, bánh chưng, có lẽ nào lại không ăn? Ăn chứ! Ăn “kỹ” chứ! Thì lạ thay, mùng một Tết ăn vào ngon đáo để, sang ngày mùng hai, vẫn ăn như thế lại thấy ngon hơn hôm mùng một, và đến ngày mùng ba, ăn lại ngon hơn cả ngày mùng một và mùng hai!

Thế là tại làm sao? Tết ở Bắc Việt thực quả là kỳ lạ! Đi trên những con đường nắng cháy ở miền Nam, nghĩ đến mưa xanh rét ngọt ở miền Bắc đạo này người xa nhà tự hỏi:

“Ồ nhỉ, sao cùng là thịt mỡ ngày Tết, mà thịt mỡ ở Bắc ăn mãi không thấy ngán, còn ở đây ăn hai miếng rồi, bắt ăn miếng thứ ba thì cổ đứ ra không nuốt được? Có lẽ tại cái mỡ ở Nam nó khác ở Bắc chăng? Hay tại trời ở Bắc rét, thân thể cần nhiều ”nhiên liệu“ để đốt, nên mỡ là một yếu tố cần thiết, vì thế ta ăn vào không thấy ngán?”. Có lẽ giải thích như thế thì khoa học lắm. Nhưng dầu sao... tôi vẫn không chịu, vì tôi tin rằng ở Bắc Việt, ngày Tết người ta ăn bao nhiêu đồ mỡ cũng không thấy ngán, ấy chỉ là vì ngày Tết ở đó có bánh xuân cầu để cho ta nhắm thôi.

Bây giờ ở đây, ngồi thưởng thức chiếc bánh phồng to như cái sàng, quét bằng nếp với đường, vào một buổi đầu năm, ai là người còn nhớ đến cái “tác phong ăn Tết” ở Bắc không thể nào không nhớ tới những chiếc bánh xuân cầu bé bé, xinh xinh, có đủ các sắc tươi màu của một bức họa Gôgan.

Hồi cô con gái đỡ tay bếp núc cho mẹ trong ba ngày Tết! Cái chảo mỡ đun mà chưa thật nóng bùng lên thì cô chớ có thả bánh xuân cầu vào vội mà hỏng đấy. Bánh này làm ra sao? Có bột nếp và còn gì nữa? Có gia một chút vị gì kỳ lạ không? Tôi nhớ lúc còn bé ngồi xem mẹ rán bánh xuân cầu, tôi vẫn thấy mẹ tôi kể chuyện chỉ có một làng ở Hải Dương là làng Xuân Cầu làm được bánh này thôi. Ngày Tết, khắp Bắc Việt đều mua bánh đó và từ sáng mùng một, nhà nào cũng rán vài đĩa để trước cúng sau ăn.

* * *

Bánh vuông bằng hai ngón tay và mỏng như tờ giấy bản. Bỏ nhẹ nhàng vào trong chảo mỡ nóng, cái bánh nở phồng ra như một nụ thủy tiên hàm tiếu. Mà có khi lại đẹp hơn nhiều, là vì hoa thủy tiên đẹp cao nhã và đứng đắn, chớ cái bánh xuân cầu nở ra thì đẹp một cách rạo rực, trẻ trung. Những màu xanh, đỏ, trắng, tím, vàng, của từng chiếc bánh, lúc chưa rán, có hơi lờ lợt, nhưng rán rồi thì tươi lạ là tươi.

Gấp từng chiếc ra, vỗ vào thành chảo cho ráo mỡ rồi để vào đĩa, hồi người em yêu ạ! Nhè nhẹ tay thôi, kéo bánh nó đau, mà rạn nứt như cái bình đựng mã tiên thảo ở trong bài thơ của thi sĩ Poruydom đây! Đĩa thì trắng, màu sắc của bánh thì tươi, ta cảm giác như đứng trước một núi hoa đủ các sắc màu vui mắt, và khẩu cái của ta tiên cảm là nếu nhón lấy ăn luôn một chiếc thì ngon đáo để. Không, cái ngon đó có thấm vào đâu! Phải chờ cho bánh hơi nguội đi một chút, rưới mật lên trên, cái đẹp và cái ngon của bánh mới đến chỗ tuyệt đỉnh và người ta mới cảm thấy hết cả cái sướng ở đời được ăn một thứ bánh bùi, béo, ngọt, cứ lừ đi, mà trôi đến cuồng hống thì lại thơm phưng phức!

Ngày Tết, người Tàu có bánh bìa, người Nhật có bánh đậu đen và ngày Chúa Giáng sinh, Tây có bao nhiêu là thứ bánh bằng bơ, pho mát, hạnh nhân, săng ti-y. Nhưng lạ lắm, thưa bà, cái bánh xuân cầu của ta nó ngon đáo để là ngon - nếu tôi được phép dùng một danh từ hơi phàm phu một chút, tôi phải bảo là ngon “đa rít”!

Đó là cái ngon của da thịt cô gái quê đẹp mê mết, đẹp lành mạnh, lâm li trong khi bao cái ngon khác là, cái ngon của cô gái tỉnh thành xanh xao và bệnh hoạn chỉ được cái môi tô son đẹp và bộ áo may vừa khít với một giá đắt tiền!

Cầm lấy một miếng bánh mà thưởng thức! Lấy lưỡi đẩy một miếng lên khẩu cái, bạn sẽ thấy bánh reo lên nhè nhẹ, tan ra nhè nhẹ; dư vị của mật quện lấy đầu lưỡi ta; cái béo, cái ngọt cùng với cái ngọt, cái bùi vượt be hầu đầu ta và đem lại cho ta cảm giác đương nghe thấy trong lòng dạo lên một bản nhạc có tiếng đồng chen tiếng sắt.

Thực vậy, có người cho mật có ý “ngọt sắc” nên thắng đường trắng rưới lên trên bánh và cho là ăn thế thanh hơn. Không được, không thể được. Ăn như thế, cái bánh sẽ tẻ ngay, mà trông vào đĩa bánh, người ta cảm thấy tro trên, không có cái duyên dáng đậm đà, quyến rũ. Ăn chiếc bánh rưới mật, cái ngon ngọt có ý triền miên, y như thể đọc hết bài Trường Hận Ca của Bạch Lạc Thiên mà ta vẫn còn phảng phất thấy đâu đây cái buồn lả lướt của đức vua Đường thương nhớ người đẹp họ Dương.

Ăn mà không có dư vị, chán lắm! Mà thưởng thức cái bánh xuân cầu này cũng không thể ăn nhanh. Việc đó cũng chẳng có gì lạ, bởi vì phàm thức gì ngon và đẹp ở đời, cũng phải thưởng thức từ từ, chậm chậm, vội vã thì phí quá.

* * *

Ăn một bữa cơm thịnh soạn, rồi bắc cái ghế ngồi dưới bóng đào ngày Tết, nhón nha ăn mấy miếng bánh xuân cầu, bạn sẽ thấy bao nhiêu cái béo ngọt tan đi như một kỳ tích nên thơ.

Gió ở ngoài vườn thổi vào trong nhà làm cho mấy tấm màn mỏng reo lên phấp phật. Hoa đào, hoa cúc quện hương nhau; cành mai già cắm trong lọ in bóng lên trên tường y như thể một bức tranh Nhật Bản.

Tự nhiên ta cảm thấy lòng thơ thới; đời sống xô bồ bị đẩy ra xa như nước biển ban chiều và có một lúc ta tưởng như mình là một nho sĩ ngồi trên một trái núi nghe thấy rõ ràng hơi thở của Trời. Lúc đó, người vợ khéo ăn khéo ở mà pha một ấm trà mạn sen thơm ngát, rót một chén đưa lên mời chồng nhắm nhót với bánh xuân câu thì đến lúc răng long đầu bạc, chồng vẫn còn yêu vợ với một mối tình đẹp như “trăng thu, tuyết núi”.

Chồng mời vợ ngồi xuống ghế. Hai vợ chồng cùng nhìn nhau mà không nói. Nhưng nói lên biết bao nhiêu!

Trong nhà, hội tam cúc sôi nổi hơn lúc ban chiều. Lũ trẻ cãi nhau ý ới. Vợ phải vào phân xử và đánh hộ cho con Lý. Thắng Khanh phụng phịu, chồng lại phải vào đánh hộ cho nó kéo thua.

- Bộ ba tướng, sĩ, tượng đây!

- Đôi!

Gió về khuya lạnh hơn, như gọi những niềm xa vắng. Vợ đặt hai cây bài xuống chiếu và cười:

- Kết đây, ông ơi!

- Kết gì?

- Tốt đen! Tôi ăn kết tốt đen đây!

Người chồng thở dài, làm ra bộ thua, nhưng một lát sau xòe ra hai cây tốt đỏ, không nói gì. Và người vợ đỏ mặt lên - hai má tươi như hoa đào.

- Thế là bị dè rồi!

* * *

Người chồng đắc ý cười vang, nhấp thêm một chút nước trà sen; đoạn, thông thả lấy ngón tay cái và ngón tay trỏ nhón một chiếc bánh xuân câu màu hoàng yến đưa lên miệng...

CÓM 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, náo cả lòng cả ruột. Nhớ không biết bao nhiêu! Mà nhớ gì? Nhớ tất cả, mà không nhớ gì rõ rệt!

Bây giờ ngồi nghĩ lại tôi nhớ rằng tôi không nhớ Tết, không nhớ những ngày vui và những tình ái đã qua bằng nhớ một ngày nào đã mờ rồi, tôi hãy còn nhỏ, sáng nào về mùa thu cũng được mẹ 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 vần 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 trùn nón lá nhớ kinh thành,
Anh vẫn vui đi trên những nẻo
đường đất nước.
Lúc xanh xanh, núi trùng điệp, đèo mấp mô...
Qua muôn cảnh vẫn sen Tây Hồ.
Sóng vẫn sóng Lô, cốm cốm Vòng”.*

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

Không, cốm Vòng quả là một thứ quà 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 tản cư ở vùng Hà Nam, mỗi khi thấy mây thu phủ 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 mẹt cốm, bao nhiêu tình cảm 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, mà 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 trang 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”:

Để 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 Tết nhà gái, còn gì quý hơn là cốm với hồng?

Từ tháng Tám trở đi, 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;

Tưởng là long một long hai,

Không ngờ long cả trăm hai quả hồng!

Nhưng thường thường thì hồng, cốm đưa sang 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, thoáng qua trước mắt một giây, mà ta nhớ không bao giờ quên được.

Bây giờ, nghĩ lại cái đẹp náo nức 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 một buổi chiều thu đã xa lắm lắm rồi, có một nhà nọ đưa hồng và cốm sang sêu một người em gái tôi. Trên một cái khay chân quỳ, khám 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 lạnh lạnh; nhà tôi kiều cổ, tối tăm, lại thấp 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 ngấn ngắt, một thứ đỏ tai tái, 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 thứ đó, tưởng là xung khắc mà ai 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 ân ái nhịp nhàng như trai gái xứng đôi, như trai gái vừa đôi... mà những mảnh lá chuối tước toì để đệm hồng chính là những búi tơ hồng quấn quýt.

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 vèo đi từ tỉnh 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 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 đó, 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 3 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 cốm Vòng ở 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 khi 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 chuyện 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. Lúc ngắt đem ở cánh đồng về, kỵ nhất là không được vò hay đập, mà 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 đun phải là thứ củi gỗ cháy âm, chứ không được dùng đến củi rom 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 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, hòa với nước, làm thành một thứ phẩm xanh màu lá cây rồi hồ cốm cho 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 những cái 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... đi!

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, kéo quá buổi thì kém dẻo và kém ngọt, phí của trời đi đấy!

Đã có lúc ngồi nhìn người hàng cốm xẻ từng mẻ cốm sang chiếc lá sen to để gói lại cho khách hàng, tôi đã lần lần ngẫm nghĩ nhiều. Ờ mà thật vậy, sao cứ phải là lá sen mới gói được cốm? Mà sao cứ phải là rom 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 và dùng dây lụa để buộc gói cốm, nhưng mới thoáng nghĩ như thế, tôi đã thấy tất cả một sự lố lăng, 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 lại cho ta, không thể hứng 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 thoang mùi lúa đồng đồng, tính chất ngọt của cốm phiêu phiêu như khí trời trong sạch 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 cảm khái nhường bao!

Tôi không thể nhịn được cười khi thấy những ông gặp buổi giao thời mời người Âu - Mỹ dùng cốm mà lại xẻ vào từng bát để cho 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 ra cái đồng cân của người, lại bày ra trò ăn cốm với chả, giò hay thịt quay. Tôi thiết tưởng như thế thì nhà lấy ít gạo tám thối lên ăn với những thứ thịt đó lại còn hơn, tội gì phải ăn cốm cho phí tiền!

Trong tất cả mọi thứ ăn đệm với cốm, có lẽ dung thứ được nhất là cái thứ chuối tiêu “trứng quốc” 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 thế, 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 các 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 diều vọi, một người ở Nghệ 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 Ngai 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 hỏa lò âm ‘ trên đặt hai cái nồi đất đựng cốm. Hơi nước bốc lên sẽ làm cho cốm được dẻo luôn dù phải đi tới 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 còn chế biến ra nhiều món khác, không kém phần thích thú. Cỗ kính vào bậc nhất là cốm nén. Có lẽ vì cốm là một thứ quà quý mà lại không để 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 quấy 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 lạ, vì nó thơm mà lại làm cho gòn gợn da ta lên, như tưởng sợ ăn phải mẻ cốm khô thì khổ.

Muốn cho đĩa cốm “đẹp mặt” hơn, có nhà rảy 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 xanh 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 có nhân làm bằng đậu xanh giã thật nhuyễn với đường, điểm mấy sợi dừa trắng muốt. Hai thứ bánh này đều được gói trong lá chuối, vuông vắn, 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 cái thứ cháy cốm ăn cứ quánh lấy 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, thử dùng một hai năm ăn vã cũng ngon - ăn thứ chả này phải thật nóng mới thú, nguội thì không còn ra trò gì...

Nhưng nội các thứ quả 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 muốt, ta thấy nhẹ nhõm ngay vì hết ngấy; cuồng hòng cứ lừ đi; nhưng cái lừ đây không phải chỉ ngọt lừ, mà lại còn cái thơm lừ của cốm truong hạt, ăn đã trong giọng mà lại không quánh lấy 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 lại càng thấy quý hơn nữa mỗi khi đến mùa cốm mà tản cư, không được trông thấy cốm và ăn cốm...

RƯƠI

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

Tháng chín, những ngày nắng tung bùng 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 đương 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 tung bùng nhảy múa bỗng rầu rĩ và nặng trĩu mỗi buồn lê thê.

Thế rồi có nhiều khi mấy hạt mưa tím bỗng dung trút xuống hắt hiu để cho người ta ngỡ là rét đã về, giục nhau sắm sửa mền 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 đấy, 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 thì sẽ bị gạt đi ngay vì ai cũng sẽ bảo ông: “Vẽ 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 mối 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 lại đúng ngày, đúng giờ như một quyển lịch thế nhỉ? Nó có những chất gì ở trong mình mà ăn sượng khẩu cái, lại béo bở như thế nhỉ? Tại làm sao nó bở 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 tiếng những người đàn bà lanh lảnh rao: “Ai mua rươi! Ai mua rươi ra mua!” người ta bỗng thấy lòng tung bùng như có muôn đóa hoa hé cánh và người ta vội vàng chạy ra cửa gọi mua: “Rươi! Rươi!”.

Hồi các bà nội trợ, đừng có lần chần lăm mà nhờ 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 lầu nhàu.

Bởi vì ở Bắc Việt, ăn rươi là một công 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 cau, 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 ở ngay 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 chờ 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 mà không làm để ăn ngay thì ôi, ăn cũng giảm mất một đôi phần thích thú.

Nhưng mà hồi 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 giống cái thêm 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 bỏ béo của nó không quá những con dế 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 chỉ nhất định có vào những ngày mùng 5 tháng 9, hai năm 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 đồ nhau:

Con gì bé tí tí ti.

Mình đi dưới đất, bóng đi trên trời.

*Một năm mấy bận đi chơi,
Đi thời lờ 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 một 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 đầu khác, chặt đuôi nó thì nó lại sinh ra 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 rút 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), cũng như tiểu thư đi “bát phố” để kiếm kẻ giường 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 ga gả, nhưng “họ” không phải mất công gì cho lắm, vì rươi cũng như mình hiện nay có cái nạn... trai thiếu, gái thừa. Mười con rươi cái thì mới chỉ có một con rươi đực mà thôi: con đực chạy chung 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 môi tình duyên khác mới hơn, nhưng chưa chắc đã lạ hơn.

Kết cục là 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 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 nhoi 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 vọt 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!

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 được về đến Hà Nội, con rươi tính ra ít nhất cũng đã bị tù đày 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 nhờ nhờ, đỏ đùng đục, vàng mờ mờ, lại có khi xám nhạt như màu bạc ô; tất cả quần quai trong một thứ nhót quánh như hồ. Nhót đó, người ta gọi là vắn, và chính cái vắn 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 xuông, 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 như thế là ăn bao nhiêu cuộc giao tình, mấy ai không thấy trái tim rung nhẹ nhẹ như dạo một bản đàn 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 để ông xơi, mà món nào cũng rất có thể ngon; nhưng thường thì có rươi, ta vẫn quen thưởng 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 quýt thái nhỏ, ướp với nước mắm, hành tây đảo với mỡ thơm ngào thơm ngát lên thì cho rươi vào xào chín rồi xúc ra; bỏ thêm mỡ vào chảo, đổ đồ độn xào lẫn với thịt dọi thái chỉ (đã luộc qua) cho tí muối vào nước luộc thịt, mười 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, hời 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 đầu sưng đến đấy, không chịu được.

Có nhiều người cho là trứng khét, làm hại mất 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 xấp xập.

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 quýt) thơm một mùi hăng hăng, lá gác ngọt thoang thoảng, thìa là và rau mùi thơm cái mùi thơm của hoa cỏ đồng quê; tất cả nâng đỡ lẫn 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 cả.

Phổ thông hơn cả là chả rươi. Rươi trộn với thịt băm, đập trứng, thìa là, thêm vài nhát vỏ quýt băm nhỏ, tất cả ướp với nước mắm ngon, trộn đều, đổ vào chảo, rán nhỏ lửa thôi; món này thơm “chết mũi”, lảng giềng, hàng xóm ngửi 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 quýt, thìa là và nước mắm (xin đừng quên dấm 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 theo 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 khô, giữ được hàng tháng, muốn gửi 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 chả Sài Gòn, 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 bọc là mắm rươi. Cứ đến mùa rươi, thường các bà nội trợ đảm đang vẫn đích 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 quýt, 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 “cứ tỉnh cả người ra”. Ăn như thế, không mất cái vị rươi giòn ngọt lại phảng phất tanh tanh; mà có khi đang ăn sực nghĩ rằng mình đang được dùng một của trời mùa, ta sướng rơn lên như được đặc hường ân tình với một người đẹp ở một nơi u tịch, không ai hay biết.

* * *

Đã có bao nhiêu bận, ngồi nhăm nháp miếng chả rươi thật kỹ, nghĩ đến cái ngon đậm đà của miếng quả đất nước, tôi đã nhớ ra rằng có bao nhiêu người con 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 cái 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 ngúng nguẩy, 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 quýt (trong có chất dầu chanh) thật là tài đặc biệt, vì không những vỏ quýt 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. Ồ mà lạ thật, cứ có rươi là có quýt; rươi và quýt cùng tốt đôi; không có món rươi nào mà lại có thể làm không vỏ quýt.

* * *

Nhưng tài tình hơn cả là cùng con rươi mà ăn khác món thì các gia vị cũng phải chế biến đi một chút mới ngon. Chả rươi không phải dùng lá gác 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 hôm he bông tại sao không có rau cần và cải cúc thì hỏng kiểu?

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

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 ra phủ lên trên, trông như một bát san hô, thế rồi đến lúc ăn, gấp 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 vàng thẫm gần ngả đỏ của vỏ quýt, ai không biết ăn mắm mà trông thấy cũng phải thèm lên thèm xuống.

Ăn mắm 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 quýt, lạc rang vào.

Thứ mắm chưng này cũng ăn với rau sống, nhưng gia thêm một hai nhánh tỏi tươi 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 cữ 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 cữ mà kiêng chưa được 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 món ăn nào trên thế giới lại được nhắc đến nhiều và được dân gian thi vị hóa đến như thế hay không?

Ấy thế mà rươi lại không phải là một món ăn đắt đỏ. Một lọ mắm rươi, nào có đáng bao lăm;

nhưng có ai đã từng xa vắng cố đô lâu ngày, bất tin nhận cá, mà một buổi sáng bất thần có người gửi đến cho một lọ mắm rươi nhỏ gói vào trong mảnh giấy bóng kính màu hồng thì mới có thể quan niệm được 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 lòng, chảy nước mắt vì có lẽ không có thứ quà gì nhắc nhở ta nhiều kỷ niệm đậm thắm 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 nhè nhẹ, thấy ruốc hay trà mạn sen thì lòng nặng nhó nhưng mà vẫn vui tươi, tại 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.

Trông thấy cốm, ta nhớ đến những dải thóc nếp hoa vàng man mác, có những cô gái vừa hái 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, sấy chè gửi cho nhau; nhưng đến món mắm rươi!...

Màu vàng tái của mắm rươi nhắc ta nhớ lại màu đất của đồng ruộng mịn mướt, 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 đắm đắm 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 dây hữu ái nối hai thâm tình lại với nhau.

Và khi nghĩ rằng mỗi 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 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!

NGÔ RANG, KHOAI LÙI

Đừng ai bảo ngô là món quà của người nghèo mà phải tội với Trời.

Đã là món ngon thì có ai cấm ai đâu? Ngày xưa, một hai xu, bây giờ một vài đồng bạc mua dăm bảy bắp ngô hoặc luộc, hoặc nướng mà ăn thấy ngon lành thì chẳng là đủ quá rồi sao? Hà rằng gì lại cứ phải đắt tiền mới được?

Bây giờ, cứ mỗi khi rét về, ngồi ở trong nhà êm ấm mà nghe lất phất mưa gió ở bên ngoài, tôi thỉnh thoảng hay nhớ lại ngày xưa, còn bé, tối đến cứ ra ở dưới gốc đèn dầu Hàng Trống, mua ngô nướng về ăn. Tiền, chẳng có bao nhiêu: nửa xu hay một xu là cùng.

Mua được đến ba bốn cái ngô nướng về ăn - cầm ấm cả bàn tay, mà ăn thì ngọt mà thơm phưng phức. Ở ngoài kia, phố vắng, thỉnh thoảng có một cái xe sắt lạch cạch đi mỗi một trên đường lầy lội những bùn. Gió cứ lạnh tê đi. Mình học xong rồi trèo lên giường trùm chăn kín cả đầu, giờ ngô nướng ra mà lấy từng hột để ăn cho một mình mình, và chỉ một mình mình biết, kể thì hơi “tồi” đấy, nhưng mà sướng.

Mà có thể mới thật cảm giác được hết cái thú ăn ngô nướng và mùa đông! Ngay từ lúc đương nướng ngô, mình đứng nhìn cũng thấy đã ấm áp cõi lòng rồi: một cái hỏa lò làm bằng hộp bánh bích qui đã rỉ, một chút than tàu vừa hồng và một cái quạt nan. Chỉ có thể thôi. Người bán hàng cho ta chọn lấy bắp ngô, tùy thích. Ngã giá. Ngô được đặt lên trên lò.

Người bán hàng vừa quạt nhẹ, vừa xoay bắp ngô đều tay cho vừa vặn, không sổng mà cũng không cháy trông cứ dẻo quẹo đi. Than trong lò kêu lép lép. Thỉnh thoảng, một tia lửa bay ra bên ngoài như những ngôi sao vi ti đổi ngôi. Ngô chín dần, kêu lên khe khẽ như những con ong non chui ở trong vú khoái ra ngoài vậy.

Anh có thể tưởng tượng được mùi thơm lúc đó lừng lên đến mực nào không? Nướng ngô ngoài phố, mà ngồi ở trong nhà cũng có thể ngửi thấy mùi thơm ngào ngạt. Ta nghĩ đến những cái bắp trắng ngần nổi lên trên những ruộng ngô bát ngát, những cái bắp căng nhựa sống như da thịt của những cô gái đẹp dậy thì, trắng như thế mà cũng nõn nà như thế. Da thịt đó gặp ái tình nở hoa như thế nào thì cái bắp trắng ngần kia được ngọn lửa hồng tươi sưởi ấm, trong phút chốc, cũng căng mọng lên như vậy.

Ôi, có ai nhăm nháp mấy bắp ngô nếp thật non, nướng vừa chín đến, hãy bảo cho tôi biết có phải là nó ngọt thoang thoảng y như sữa một thôn nữ lành mạnh không? Hơn thế, nó lại âm ẩm, dịu dịu, thỉnh thoảng lại gợn lên mấy cái vỏ mỏng mỏng, nhai kỹ có một thú kín đáo lạ cho những hàm răng cứng rắn.

Ngô luộc không thơm lừng lên như ngô nướng, nhưng thơm một cái thơm dịu dịu như lời hò hẹn của hoa bưởi nở bên những ngôi miếu thần linh.

Ngô tẻ ăn hơi bứ, ngọt một cái ngọt hơi sất, nhưng ngô nếp thì mềm, nhai cứ lừ răng đi, mà cái ngọt của nó thì “trình tiết” quá. Thú nhất là ăn thứ ngô này lúc vừa ở nồi đồ ra, trên toàn bắp hãy còn óng ánh nước luộc ngô, ngọt dịu. Nhưng mà đừng ăn nhanh quá mất ngon, mà có khi răng lại nhai cả phải lưỡi, dất kẽ răng, rất phiền.

Ăn ngô là phải ăn thông thả, từng hạt một, nhăm nháp cẩn thận để nghe cái thú sữa ngô thấm đượm vào môi, vào lưỡi mình. Đặt môi lên bắp, ta có cái cảm giác ấm áp mà lại dịu dàng như môi đặt lên môi cùng hòa một nhịp thở chung tình vậy.

Nhưng ngô rang thì không thế; ngô rang là một người đẹp ác liệt trong khi ngô luộc là một cô gái nhu mì; ngô nướng có duyên thâm lẫn bên trong thì duyên của ngô rang bong cả ra ngoài.

Có những ngày mùa đông hiu hắt, mây nặng những biệt ly, mưa gió gieo tiếc nhớ, đem lại cho lòng những nỗi buồn u ầu, gần như vô cớ, lên lầu rồi lại xuống lầu. Anh hãy thử tưởng tượng giữa hoàn cảnh mang mang buồn như thế mà tự nhiên vợ ở đâu lại mang đến cho mình một mẻ ngô vừa rang xong, thơm ngào thơm ngạt cả nhà lên, có phải tự nhiên lòng anh đương lạnh bỗng ấm hẳn lên không? Thật là món quà kỳ lạ!

Tiền chẳng đáng bao lăm mà có khi làm cho ta hé thấy cả một chân trời an ủi! Mẻ ngô để ở bên cạnh ta mời chào mới thấm thiết làm sao! Hột nào cũng nở bung ra, trắng muơn muốt như những cánh hoa mai hàm tiếu, phô phang kín hờ nhụy vàng...

Vốc một nắm nhỏ vào tay, anh sẽ thấy khí âm truyền vào trong người anh như thương yêu của một người tình mới, dâng hoa lòng buổi ban đầu. Ta muốn trùm chần yên lặng để tận hưởng phút giao cảm đó cho thật mê mị, thật say sưa, mà không phải động đậy một tí gì.

Duy có bàn tay thỉnh thoảng lại bỏ ra ngoài để nắm một nắm khác, nhai chậm chậm, nhai từ từ, cho cái bùi cái ngậy thấm thía vào lòng ta như thể tơ hồng quấn quít.Ồ mà thật thế đến cái bùi của ngô rang ăn mùa rét thì thật là quái ác. Cái bánh “bít cốt” tẩm “bơ” ăn cũng bùi thật, nhưng thấm vào đâu với ngô rang, ăn bùi đã đành rồi, mà ăn xong lại càng thấy bùi hơn. Ăn thử mấy hạt, người ta lại muốn ăn thêm, ăn thêm rồi lại muốn ăn thêm mãi, kỳ cho đến mỗi răng. Ngô rang có một sức quyến rũ thật tình kỳ ảo.

Người Tàu có cái hạt dưa, cái phá sa, chẳng cần phải mời thì ai trông thấy cũng cầm lấy ăn tự nhiên; ta có cái ngô rang cũng thế, cứ trông thấy là phải vớ lấy dăm bảy hạt “ăn chơi” một chút cho thơm - miễn là ông không... móm!

* * *

Tôi còn nhớ mãi những buổi tối mưa phùng gió bắc ở trong cái làng đồng chiêm lầy lội, lúc còn tản cư vùng Hà Nam. Rét năm ấy có thể bảo là rét nhất nước ta: tối đến, nhà nào nhà nấy đóng cửa lại, sang bên tôi đốt mấy cây “gộc” thật to ủ trấu, ngồi sưởi ấm. Quà nhà quê chẳng có gì, nhưng thấy họ sang chơi mà mang theo sang biếu mình một rá con ngô rang, ừ thật kín bụng, thì mới có thể biết là lòng người ta thương yêu nhau đến chừng nào. Ăn cái hạt ngô như thế mà cảm động, mà thấy ngon quá chừng là ngon, chỉ sợ hết mất thì tiếc quá.

Chui vào chăn bông... mà “hầm” đi! Chong ngọn đèn xanh lên, vừa nhắm nhót từng hạt vừa tìm đoạn sách nói về Tào Tháo lập xong thế trận “liên hoàn” cầm ngang ngọn giáo trông ra sông Xích Bích ngâm thơ, thì mình tự thấy mình - một kẻ phàm phu - trong một lúc cũng có một tâm sự hào hùng như nhân vật trong cuốn truyện!

Nhưng ta đừng tưởng rằng ngô chỉ ăn về mùa rét - và chỉ ăn về mùa rét mới ngon.

Cái văn hóa Âu Tây tài quá, không thể nào ngờ được. Nay, đến cả cái ngô tươi là thế mà họ cũng vào trong hộp kín đậy, để cho ta mua về ăn suốt bốn mùa. Các tiệm cao lâu lấy ngô đó làm “Ngô cây dùng” ăn ngọt ngào dễ, nhưng riêng tôi không thích gì bằng mùa hè, trời oi bức, thỉnh thoảng buổi trưa lại dùng một chén chè ngô nho nhỏ.

Đã đành chè đó không phải làm bằng ngô đóng hộp. Ngô này là thứ ngô nếp thật non, hãy còn tươi hơn hớn vừa mới bẻ ra, cái áo ngô trông như lụa, mịn màng, óng ánh như cánh con ve sầu. Hỡi người tình duyên đáng! Bà xát kỹ cái ngô đó rồi lấy bột hoàng thanh hay bột sắn nấu lên, gia

cho thật vừa đường tây - đường ngọt quá - và dâng lên cho người chồng mới cưới một bát ăn cho mát ruột, và hãy bảo cho tôi biết con mắt của chồng nhìn vợ ra thế nào...

Nước chanh, nước đá nào bằng, mà thạch đỏ, phù linh cầu nào bằng! Chè nuột đến đâu, lòng cứ mát rười rượi lên đến đây. Vị ngọt của chè đó không thể có một thứ quả mùa hạ nào mặc nhiên so sánh được mà nó lại còn thơm ngan ngát như hương hoa, mà nó lại bùi kín đáo, mà nó lại còn đem đến cho người dùng cảm tưởng là bổ béo làm sao!

* * *

Chè khoai lang ăn cũng mát lắm, nhưng cái mát có ý thô hơn, ăn lại bứ. Tuy vậy, mùa hè ăn một bát chè khoai, nấu vừa, đường ngọt quá, cũng là một cái thú thanh tao, mà lại giải được nhiệt trong người.

Khoai lang luộc lên, ăn cũng ngon nhưng không ăn được nhiều vì bứ, nhất là cái thứ khoai bột, bóc vỏ trông thật đẹp. Khoai trong có ý đỡ bứ hơn, nhưng thường thường thì lại không đậm đà như thứ khoai nghệ vàng thắm màu hồ phách, dễ ăn hơn nhiều.

Tôi thích được trông thấy những mẻ khoai luộc vừa mới đổ ra rá, để chờ cho ráo nước; những củ khoai bị bấm, nằm chồng lên nhau, tỏa ra một thứ khói xanh xanh làm bạt cái màu vỏ khoai đỏ tím - một màu ao ước của những họa sĩ ưa dùng những màu sắc cầu kỳ.

Cầm lấy một củ, nhìn nó “lên mặt nhựa” sanh sánh cả ngón tay, ta mới có thể cảm giác được rằng ăn ngay lúc đó một củ, với tất cả những nhựa sống tràn trề, kể cũng là một cái thú không nhỏ vậy.

Êm đềm hơn một chút là khoai sọ luộc, bóc vỏ rồi ăn, chấm với đường ta hay muối vừng. Những củ cái ăn bùi lắm; củ con mềm; nhưng muốn thưởng thức cho được hoàn toàn cái ngon, cái bùi của nó, ta phải đợi hôm nào dùng món canh cua đồng nấu với rau rút và khoai sọ, ôi chao, ngọt cứ như thể đường phèn vậy.

Có người sành ăn cho rằng khoai sọ, chỗ nào hư đừng nên cắt bỏ đi, vì trái lại, ăn bùi. Tôi đã có dịp thử rồi thì thấy lời nói đó cũng có nhiều phần đúng; nhưng đến cái thứ khoai lang hà, khoai lang rím thì thật quả không thể nào chịu được.

Khoai lang, chỉ có đem lùi vào than tro hồng mà ăn thì thú tuyệt trần. Chúng ta, có ai lúc nhỏ lại không từng khổ lên khổ xuống vì nước khoai? Có khi cháy cả tay, có khi nẻ cả mặt, có khi bị mắng ra mắng vào, nhưng cứ động nhà có khoai thì thế nào cũng lấy cho kỳ được một hai củ dầm vào than tro nóng.

Ấy là vì ăn cái thứ khoai lùi này sướng lắm: chỉ mới kều ở trong lò ra, đã nức mùi thơm lên và làm cho ta thèm rồi. Phủi những tàn tro đi, bóc vỏ ngoài ra, bẻ từng miếng bỏ vào trong miệng, nó tan ra như bánh đậu xanh - nhưng vị ngọt của nó không nhân tạo như đường, mùi thơm thì đậm đà hơn sắn lùi, hiền hậu hơn cháy cốm còn cái bùi của nó thì dịu lành, không rục rở như “phá sá” hay trầm trầm như nhân trám.

Ấm áp quá chừng là ấm áp! Nhưng thưởng thức khoai lùi, phải tìm chỗ nào cháy mà ăn thì mới biết chân giá trị của nó ra sao. Cháy cứ vàng ửng ra như má một người đàn bà đẹp chịu khó tắm nắng luôn trên bãi biển!

Màu vàng đó, cứ trông cũng đã thấy ngon rồi. Huống chi ăn vào nó lại bùi trời hẳn lên, mà cái bùi đó lại quyện ngay với mùi thơm thành một “đại thể” tiết tấu, còn chê trách vào đâu được!

Nếu tôi có một quyền hành gì trong tay, tôi phải xin vả một roi vào cái miệng anh hay rượu nào đó chẳng biết, không biết nghĩ ngợi thế quái nào mà lại dùng khoai lùi để... đưa cay!

Khoai là thứ không thể nào dung được rượu. Nó mươn mướt như da người con gái mà lại gả ép cho rượu là một thứ men nồng - dù là rượu sen, rượu cúc hay rượu mầu đơn đi nữa - các bạn đã thấy sự gượng gạo, sự lệch lạc, xiêu vẹo thế nào chưa?

Tôi thấy rằng khoai lang lùi - mà cả khoai sọ lùi cũng thế - chỉ có thể ăn rất mộc mạc, lúc bụng hơi hơi đói và ăn nhấm nháp, rề rọt, có ý để cho hơi hơi thiếu, cho thèm...

Mùi thơm và vị bùi của khoai sẽ còn phảng phất lâu lắm trong vị giác và khứu giác ta, làm cho ta yêu hơn những ruộng khoai ở nhà quê mỗi khi ta có dịp cùng một người thương qua đó.

GỎI

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 xết ra cũng có nhiều thích thú: món gỏi cá sông - một món ăn đặc biệt, mà các gia đình cũ kỹ ở đây vẫn ưa dùng.

Chỉ ngại có một điều là ăn được một bữa gỏi, cần phải tốn công xếp đặt, mua bán; mà không phải là người đàn bà nào bây giờ cũng có thể lo liệu chu tất được cho chồng con một bữa gỏi hoàn toàn đâu.

Nhưng vì gỏi cá sông có một phong vị đặc biệt, nên dù ở vào những gia đình mới hoàn toàn, có những người đàn bà, con gái thích ăn “bít tết” và “bút xêlaren” hơn là ăn đồ Việt Nam, vẫn có người đàn ông tha thiết với phong vị đất nước tự tay sắm sửa lấy cho kỳ được một bữa gỏi sinh cảm để thưởng thức cho đỡ nhớ - dù rằng sắm sửa được một bữa “chén” như thế đã tốn thất lắm công phu.

Tôi hãy còn nhớ mãi hồi tản cư, miếng ăn thường kham khổ, thịt ít nhưng ao hồ cá lại nhiều, cái món gỏi cá đó kể đã được nhiều người dùng đến. Ăn ở nhà quê món đó không cầu kỳ, mà rau cỏ lại sẵn, nên cũng không mất công nhiều quá.

Ở Hà thành khác hẳn. Riêng cái việc mua được thứ cá còn sống hay ít ra cũng còn tươi, đã là một việc khó khăn rồi; ấy là chưa kể rằng nhiều thứ rau lại thiếu thốn hoặc không có nữa, thành thử ăn mà không được hoàn toàn như ý muốn, lắm khi bực mình, mất cả ngon.

Là vì ăn cái thứ gỏi cá sông, điều đáng chú ý nhất là rau, mà rau không phải chỉ có một hai thứ như ăn nộm hay vài bốn thứ như ăn chả: nhưng có đến mười thứ - mà hầu hết là những thứ rau, lá cầu kỳ như lá sung, lá ổi, lá cúc tần, lá đon, lá vông, lá sắn, rau húng láng, rau thơm, rau mùi, tía tô, kinh giới...

Ngần ấy thứ rau phải đủ, thứ nọ đỡ cho thứ kia thì gỏi 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 rượi ở trong lòng. Nhưng cái mát đó chưa thấm vào đâu với cái mát lúc người nhà bung đĩa cá sông 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, gợi 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.

Tôi đã từng thấy có nhiều người hề nói đến gỏi cá sông thì sợ tanh, tưởng chừng không thể nuốt cho trôi một miếng, nhưng hề trông thấy một mâm gỏi bày ra thật đẹp, thì thưởng thức xong một miếng, người ấy lại đòi ăn hai và tỏ vẻ ngạc nhiên là tuyệt không thấy mùi tanh tươi.

Ấy bởi vì cá ăn gỏi tuy là sống, nhưng thực ra thì đã chế biến cho tái rồi, lại thêm có những gia vị làm cho mất mùi tanh của cá đi, thành thử ra đến lúc ăn thì chỉ còn thấy có mùi thơm của cá, béo mà béo thanh, hương vị ngọt mà lại ngát, ăn mát mà lại không thấy chán.

Có lẽ một phần cũng vì thế nên không phải bất cứ thứ cá nào cũng có thể dùng để ăn gỏi cá đâu. Cá ăn gỏi 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 gỏi 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 gỏi sinh cầm của một vị quan già về hưu, ăn thật cầu kỳ mà thú. Cá diếc nhỏ bằng một ngón tay, mua về, đem thả bể một ngày một đêm, rồi vớt ra cho vào một cái thùng Giang Tây to vừa người ôm, đầy một thứ nước mưa trong vắt. Trên bàn ăn, các thứ rau và gia vị soạn sửa đâu vào đấy cả rồi, khách ngồi vừa ngắm cá bơi lội thung thăng trong thùng, vừa nhắm 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.

Nhiều người không thể ăn được thế, vì sợ tanh nhưng theo các vị đã ăn quen thì ăn như thế mới là tận hưởng cái vị của cá, mà mới thật là hoàn toàn giải nhiệt.

Thường thường, cá sống ăn gỏi, trước khi đem ra thưởng thức, thường được ướp vào một bát tỏi, gia một chút muối rang, một chút đường, hồ tiêu và thìa mỡ nước. Tất cả những thứ đó cùng với cá đều 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 gỏi Nổi vị một phần lớn chính là nhờ cái thứ nước giấm mà người nội trợ đã để vào đó rất nhiều công phu. Làm cũng hơi cầu kỳ một chút. 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 hãm 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.

Gỏi ăn có một cái thú đặc biệt là có nhiều mùi vị cay, đắng, chua, ngọt, ngái, hắc, mặn, đủ cả; thỉnh thoảng lại bù cái bù của chất lạc, chất vùng, và của chất bánh đa nướng - chất bánh đa vẫn dùng ăn với chả cá - thơm thoang thoang.

Mỗi miếng cá, ăn với một miếng bánh đa và với đủ mặt rau, rưới giấm xâm xấp vừa đủ nóng, ăn như thế quả là một thú thanh nhả, đậm đà mà không béo ngấy - dùng mãi không biết chán.

* * *

Nhưng gỏi không phải là chỉ ăn với cá. Ai sợ tanh có thể thưởng thức nhiều thứ gỏi làm với gà, với tôm, với dạ dày, với cua, với trứng sam, với lươn, chạch, hay thịt lợn.

Riêng tôi, ăn gỏi gà tôi thấy thích thú hơn là phở gà, có lẽ vì bún “đi” với thịt gà và các gia vị như hạt tiêu, hành và các thứ rau như xà lách, thơm, mùi và lạc rang hòa hợp với nhau hơn.

Lúc ăn, gắp thịt gà xé nhỏ, chan nước dùng rồi đem rau và bún cùng lạc rang giã nhỏ. Lối ăn đó thông thường. Có nhiều người muốn đổi vị gỏi gà, còn làm theo phương pháp sau này: thịt gà giò lấy nạc, thái chỉ, đun nước sôi chần qua, vắt ráo nước; rau cần tây lấy chỗ non nhúng vào nước sôi; hành tây thái chỉ: mấy thứ đó trộn đều, rưới nước mắm, đường, tỏi, ớt, trên rắc lạc rang giã đôi rồi chan, ăn.

Gỏi bao tử (tức là dạ dày lợn) cũng làm theo phương pháp làm gỏi gà vừa nói, ăn với một vài thứ rau thôi cũng đủ; nhưng gỏi nham cua đồng thì cần nhiều rau, không kém gì gỏi cá sống - mà trong đó ta không thể nào quên được khế, chanh, kinh giới, tía tô, rau răm, ngổ, húng láng và lá lộc. Giấm để chấm thứ gỏi này làm với bỗng rượu, cà chua, ô mai, đường, thảo quả tán ra, đun chín với mỡ nước.

Tôi còn nhớ lúc tản cư, ở những vùng quê nhiều hồ ao, có lắm giống sinh cầm, thỉnh thoảng lại thay đổi lối ăn gỏi cũng là một cái thú để tiêu phí thì giờ và chiều khâu cái của chúng ta một cách nên thơ vậy.

Gỏi trứng sam, làm khéo - dùng để đập mặt và ruột sam - ăn mát và ngọt; gỏi sườn lợn, bóp thính và giã tỏi cho vào trộn đều với lá lộc và nước chấm, ăn sậm sứt mà lạ miệng; gỏi tôm nhúng giấm dùng với bánh đa, rau và tương ngọt ăn thơm ngát, bù, hơi béo, nhưng không vì thế mà không mát ruột.

Người Hà Nội không ăn gỏi cá thiết linh mấy khi và gỏi nhệch, gỏi lươn, chạch, nheo, trê cũng không được người ta ưa lắm; nhưng một đôi khi có ai ở đường rừng về làm quà cho một chút thịt nai mà ta rồi thì giờ làm một thứ gỏi nai (gọi là nai nhúng lối Lào) âu cũng là một thú

hiền muộn lý thú và... lạ miệng. Ăn thứ gỏi này, không cần phải nhiều rau lắm, nhưng không thể thiếu được rau húng láng và hành tây. Thịt nai sống, lựa chỗ nạc, thái mỏng để ra trên đĩa - Lúc ăn, nhắc cái hỏa lò con đặt lên trên bàn, trên để một cái xoong; trong xoong có nước giấm đun sôi. Khi ăn, nhúng thịt vào trong nước giấm, cho thịt tái, rồi ăn với các thứ rau và chấm với tương Lào làm bằng nước mắm, nước cốt dừa, xả, ớt, đường và lạc rang. Lối gỏi Lào này nhắc ta nhớ đến tả pí lù của người Tàu, nhưng thanh hơn và thường ăn về mùa rét; ngoài ra, các thứ gỏi khác thì dùng về mùa nực, ăn cho mát.

Đó là một lối ăn đặc biệt thích thú và nhàn nhã, dễ quyến rũ người, không thể ăn luôn, nhưng lâu không dùng thì nhớ - nhất là nhớ cái không khí lúc ăn. Thật vậy, trong tất cả các món ăn của Việt Nam, nhiều khi và cầu kỳ nhất có lẽ chính là món gỏi: không những trước khi ăn phải dụng công kiếm đủ rau cỏ và gia vị, mà trong khi ăn lại còn phải ăn dễ dàng, thông thả thì mới thấy ngon và hưởng được hoàn toàn cái thú của ao hồ lẫn với hương vị rau cỏ của đất nước ngát ngào mát rượi. Hãy thêm vào đó một bình rượu sen Tây Hồ thật ngát hương, ta sẽ thấy sống lại cả một thuở thanh bình ngày trước, thời giờ trôi qua đi như tiếng đàn, tiếng hát, mà lòng người ít bận về chuyện danh, lợi, được thua...

Nhưng mà thời đó đã qua rồi. Trên sự đổ vỡ, mà còn người ăn như thế, có khi cũng là một cái tội, nhưng nhiều khi ngẫm nghĩ, nếu mà không làm được điều ích lợi cho dân cho nước, thì lắm khi giờ một bữa gỏi ra ăn như thế có khi lại còn đỡ hại cho bao nhiêu người.

QUÀ BÚN

Có người bảo tôi rằng: “Ngồi mà kể lại những miếng ngon Hà Nội thì biết đến bao giờ mới hết?”

Thật thế, món ngon Hà Nội kể ra còn nhiều, nhưng ngồi mà nhâm ra thì những món ngon đặc biệt Hà Nội cũng chẳng còn bao lắm nữa.

Ấy là vì Hà Nội 1953 đã thay đổi khác đi nhiều rồi, cũng như hầu hết các nơi. Sau một trận chiến tranh khốc hại, có nhiều món ngon đã mất hẳn như bánh ngỗng (áo bằng bột tẻ, nhân bằng thịt thăn, gia mộc nhĩ), bánh xèo; có nhiều món ngon nhưng bây giờ hiếm, lựa là kẻ tởm, như bánh bò, bánh bèo, bánh xêm, bánh củ gừng; lại cũng có nhiều món ngon khác nữa, kẻ cũng thú lắm nhưng không... tiện nói ra như cái món “mộc tồn” chẳng hạn.

Để bù vào chỗ đó, bây giờ phố xá Hà Nội có những món ngon mới, hầu hết là lai Tây hay lai Tàu, như món thịt bò khô gồm đu đủ thái nhỏ, mùi và giấm, “lạp chín chương”, ăn vào thấy đủ các vị cay, chua, mặn, chát, món bánh “đùi gà” làm bằng bột mì và đậu xanh (rán mỡ), món mọ, mặn, táo, khế ngâm nước đường (áng chừng ăn vào mát giọng nói trơn như khướu!); món cháo tiết dùng với “dồi chao quẩy”, một đồng một bát; món bánh cari nếm thử một miếng cay cứ như nhai ớt; món phở Lạng Sơn ăn chua lòm lòm...

Hay lắm. Mỗi ngày thêm một vị mới để mà đổi giọng đi cho hợp với thời đại, cái đó cũng chẳng có hại gì... có thứ thì bắt chước Tàu, có thứ thì bắt chước Tây, có thứ lại quảng cáo ăn ngon như đồ Mỹ, đồ Anh, nhưng rút cục lại Hà Nội còn có một món quà, không theo ai cả, đặc biệt Việt Nam, mà tôi dám chắc không có người Việt Nam nào không ăn, mà tôi lại dám chắc thêm rằng không có người Việt Nam nào không thích: đó là quà bún.

* * *

Bún, nhưng mà bún gì?

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 ngõ 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 nóng muốt vào trong một cái mẹt con trên trải một mảnh lá chuối xanh non, rồi gấp rau vào đó. Mấy cái rau xà lách, vài ngọn thơm, mấy cánh mùi: chỉ có thế 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 ửng 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!

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 đứa một mẹt hai xu.

Thời kỳ đó xa xôi 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 dăm 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 nướng. 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 ngò, 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 chả nướng ở nhà phần nhiều hay nướng bằng than hồng quá thành ra mỡ ở trong gấp chả rỏ 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 những hộp bánh qui 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 ‘, 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 xóc 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 cất hàng ở nhà tôi, mê bún chả lắm, hề chuyển 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 sàn sàn như nhau. Nhưng 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 nho nhỏ xinh xinh, khá Nổi tiếng và đông khách lắm.

Đây có lẽ là cửa hàng bún chả thứ nhất ở 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 toàn 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.

Trái với bún chả, món cuốn, trước kia chỉ ăn vào dịp Tết và do người nhà làm lấy thì bây giờ ở Hà Nội lại thường thấy bán rong ngoài phố - và bán gánh như bánh đúc, bánh tro, bánh bèo, bún chả hay cháo sườn.

Ăn món này, được một cái là lạ miệng, chớ thực ra thì không biết thế nào là ngon đặc biệt.

Bởi vì cuốn quanh quần chỉ có mấy thứ: tôm, thịt, củ cải khô và vài thứ rau như mùi, thơm cùng với bún cuộn vào trong một lá rau diếp, ăn với giấm cái và chấm nước mắm cà cuống, nên phần nhiều cái ngon không được trội hẳn, nhưng không phải vì thế mà món cuốn không làm cho ta thích thú.

Tôi thích cái thứ cuốn chính do tay mình cuốn lấy, dùng bún “con bừa” mỗi miếng to độ bằng con dao bài, cho thật vừa giấm cái, tay thì gấp món này món nọ mà miệng thấy thèm được ăn ngay.

Giây phút chờ đợi đó làm cho cái vị ngon của cuốn tăng thêm lên nhiều. Chấm vào chén nước mắm cà cuống rồi đưa lên miệng, cuốn đem lại cho ta một cảm giác dịu hiền, mát ruột, ăn một rồi lại muốn ăn hai - mà ăn thì ăn to mới thú, ăn cuốn mà nhỏ nhẻ thanh nhã phần nhiều là mất ngon đi.

Đó cũng là một sự đáng tiếc cho những người thích ăn ngon vậy.

Trái với cuốn, thang lại càng ăn cho thật nóng rẫy lên bún chân kỹ đem ra từng bát rồi trứng trắng, 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 những 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 giòn tanh 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, ở chợ, ở các hàng “com tám giò chả” và bán cũng vẫn chưa được lấy gì làm đắt; tuy vậy, thang và cuốn cũng vẫn chẳng lấy gì làm phổ thông.

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 trương 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 diếp non thái nhỏ như những sợi chỉ xanh... Đó là một món quà cổ kính, có thể bảo là quê mùa được, nhưng tôi đồ ai trông thấy một mẹt bún riêu của người bán hàng dăng lên trong khói xanh nghi ngút mà lại không thèm và bảo “quà Việt Nam rẻ, không cầu kỳ mà quà là

ăn ngon ra dáng!”

Cũng làm với thứ bún to sợi đó, còn quả 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 quả bún mà xao những mỡ lên thì nên nếm món này; có bún mát, có nước dùng ngon, điểm mấy miếng đu đủ; dầm 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.

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

Ồ, ta cứ thử ngồi mà nghĩ thì có thứ quả 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 thóa tuyền đều như muốn làm loạn, không ngớt tăng cường nước miếng của ta.

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

Gắp một khoanh bún lên chấm vào nước bỗng, hay húp một tí bỗng 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 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.



Ai muốn thanh cảnh, chỉ ăn bún với đậu chấm nước mắm chanh ớt cũng thấy hay. Bún ăn với lòng là một món quà bây giờ phổ thông ở các cửa chợ và dân các phố đông người qua lại; thường thức với mắm tôm, chanh ớt, lòng tròng, ruột non, cổ hũ và gan phổi, cũng là một thú đặc biệt - mà giá có một chén rượu đưa cay, cũng chẳng... chết ai!

CHẢ CÁ

Nhưng rượu uống thật ngon, uống mãi không say, uống quên cả trời cả đất thì là rượu uống trong những bữa chả cá mà người Hà Nội vẫn ưa thưởng thức vào những buổi tối mưa sa gió lạnh.

Có ai cùng với người bạn thiết, một đêm, trèo lên một căn gác cũ, ngồi vào một chiếc bàn con, vừa nhắm nhót chả cá mà lại vừa nhìn xuống con đường mưa bay mà xem người ta đi lại như trong một cái đèn kéo quân tháng Tám, mới có thể biết rằng ăn chả cá ở hiệu thú vị đến chừng nào. Ăn ở nhà, nó tẻ mà ít khi ngon thật sự.

Tôi không hiểu các ông Tàu nhiều sự, mua chả cá ở Hà Nội rồi đóng bô, cùng với mắm tôm và các thứ rau, đi tàu bay để đem về Hương Cảng chén với bà con bên đó thì phong vị chả cá ra thế nào?

Riêng tôi thì thấy có một cái thú riêng được thưởng thức chả cá trên căn lầu một cửa hiệu cũ kỹ - mà cửa hiệu đó phải là ở phố hàng Chả Cá - chật chội, tối tăm, thấp bé, mà bàn ghế thì mộc mạc và ám khói - nếu không muốn nói là không lấy gì làm sạch lắm.

Có lẽ đó chỉ là một cách nại tính, cũng như người ăn thuốc quen tiệm mà thôi; nhưng tôi nghiệm thấy rằng chả cá mà bán ở chợ hay là bán ở một phố khác phố Chả Cá, đều là không “tho”, hay là được rất ít người biết đến.

Cũng vậy, chả cá làm ở nhà cũng kém ngon và do đó không được hoan nghênh mấy, cho nên chồng thấy rét về thềm bữa chả cá, thường là dắt vợ đi ăn hay vợ muốn đổi bữa cho chồng, vẫn đề nghị “hay là ta lên chả cá?”

Đi ăn như thế, mà gặp hôm trời lạnh thì nên đi sớm sớm. Muộn một tí, thường là đã hết rồi vì chả cá ngon chỉ có hai hàng ăn được - mà hai hàng đó thường là đông khách, lắm khi phải đứng đợi mới có chỗ mà ngồi.

Đứng ngoài mà trông, thèm lắm; nhưng thú hơn, là cái không khí trên lầu; thoát để chân lên là mình đã thấy ấm cúng ngay; sự ồn ào, tấp nập, tuy có làm cho mình hoa mắt lên một tí thực, nhưng mà vui đáo để.

Trẻ hầu bàn chạy cứ nhón nháo cả lên. Đây, một ông rượu đã ngà ngà kêu bún; đó, một gia đình phàn nàn gọi mãi “hai chạp gấp chả mà chưa thấy đưa lên”, lại này một cậu bé hầu bàn nói như bắc loa để cho mọi người nghe tiếng: “Thưa các cụ, hết cả chả lòng rồi ạ!”

Từ các bàn ăn khói bốc lên nghi ngút, những trông đã đủ ấm rồi. Đưa cay một cốc mai quế lộ nhảm nháp với lạc rang, ta ngồi đợi chả mà như cảm thấy có bàn tay bé nhỏ cù vào tim. Đòi người đẹp quá.

Người nào người nấy đều như tìm thấy chân hạnh phúc ở cái ăn, chuyện trò ầm ĩ, bàn tán, chê trách từng cái rau, từng chiếc dưa, từng mảnh giấy lau tay, và đôi khi lại dỗi hay ghen với bàn bên cạnh. Có ông cầu kỳ hơn một chút lại gọi lấy một cái lò đất con rùng rục than hồng để lên giữa bàn, rồi đặt lên trên một cái sanh con; trong cái sanh con đó, người khách sành ăn, lát nữa, sẽ trưng mớ rồi nhúng từng miếng chả vào; hay sau khi chán miệng thì cho hầm bà là cả bún, cả rau thìa là vào đó, đập một quả trứng rồi xào hẩu lớn lên, lấy ra bát để ăn cho thực nóng.

Bởi vì cái chả cá này, muốn ăn cho thật thú, lắm khi cũng phải cầu kỳ một chút, không thể nào xong thôi. Nhất là các gia vị thì có những thứ không thể nào thiếu được: hành, mắm tôm, chanh, ớt, lạc rang, bánh đa vừng... Còn về rau cũng không nhiều, nhưng thiếu một thứ, bữa chả kém về ngon đi nhiều lắm.

Đầu vị là rau thìa là và hành hoa. Sau khi đã sửa soạn các đĩa rau và các gia vị xong rồi, mời ông nâng chén nhắm “chay” vài củ lạc hay mấy miếng bánh đa; nhà bếp đem chả gấp lên, gỡ ra bát, rồi phủ thìa là rưới mỡ nóng lên là ta lên đĩa... nhắm ngay đây, đừng có để trùng trình mà nguội!

Trên lớp rau thìa là êm ái mượt xanh như nệm cỏ, những miếng cá nục nạc màu vàng nghệ nằm thành thoi như những đĩa bé nằm chơi ở cánh đồng quê trông thật ngộ nghĩnh và đẹp mắt.



Tiếng mỡ nóng phi hành hoa rưới lên kêu lép lép mới làm cho lòng khách ăn rộn ràng làm sao! Một miếng bún, một miếng bánh đa, rồi hành tây, hành ta, rau thơm, mùi, lạc rang, kèm một hai miếng chả chấm dầm mắm tôm chanh ớt, và từng miếng to, sau khi đã đưa cay hớp rượu, khả khả! Béo quá, bồ quá, bùi mà thơm ngon quá...

Rượu đã ngà ngà rồi, ông đảo mắt nhìn chung quanh gian gác mờ mờ trong bóng tối, mỗi bàn có khói xanh nghi ngút bốc lên cao rồi nhẹ tỏa trên những cái xà nhà vàng thẫm màu bồ hóng mà nước vôi trắng không thể che lấp được, ông tưởng tượng mình là một nhân vật trong chuyện Tàu xưa, ngồi nhắm rượu trên một tầng lầu của một thứ Bồng Lai quán.

Ngon lành mà ấm bụng quá, hiền huynh ạ! Có thể như thế này cứ ngồi cả sáng đêm. Chả hiểu, họ làm cách nào mà tài thế? Ở nhà, mình đi kiếm cá chiên, cá lạng hay cá nheo tươi để làm nhưng chả vẫn không được se mặt, nướng lên vẫn nát, mà nướng quá tay một tí thì lại khô xác, ăn không ngậy. Ở hiệu, chả bao giờ cũng vừa vặn, không sống mà cũng không khô. Hơn thế, vị của nó lại đậm đà, thơm phức, quyến rũ lạ lùng. Sở dĩ được như thế, có người bảo tại hàng chả cá có một bí quyết là gia một chút “mỡ cây” vào cá khi đem ướp - chẳng biết có đúng không?

Tài nhất là điểm này: chả cá ăn không tanh. Tôi đã từng thấy nhiều người sợ cá lắm, động món gì có cá là không ăn được, vậy mà thử dùng hai ba lần món chả cá thì thấy thích, rồi đâm ra nghiện, mùa rét đến mà không được thưởng thức thì cho như là đã bỏ lỡ một dịp gì tốt lắm.

Vì thế có nhiều người ở các tỉnh xa về chơi Hà Nội vào dịp mùa đông không thể bỏ qua được món chả cá và những người Hà Nội có khách lạ về thăm, nhiều khi không nghĩ ra cách nào

mời ăn khác hơn chả cá, vì theo ý họ, chỉ có chả cá mới là phong vị đặc biệt mà các nơi không có.



THỊT CÂY

Đã định không nói, nhưng không nói không chịu được. Ờ mà nếu ca tụng thịt cây 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 cây, người ta quả là thấy thiếu thốn rất nhiều. Chỉ thiếu có một người, vũ trụ bao la hiu quạnh... hưởng chi lại thiếu thịt cây thì còn vui sống làm sao?

Thực vậy, có ai một buổi chiều lát phát mưa xanh, trời căm căm rét, mà ngã một con cây 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 ử rữ 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 cây, mà các anh lại mời y dùng chơi chút đỉnh rồi muốn đi chết đâu hãy chết, tôi có thể tin rằng mười bạn thì chín bạn ăn xong anh ta sẽ đổi ý định ngay.

Là vì đời có thịt cây, 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 bậc.

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 hẩn có bằng lòng cho thuê nữa hay không... bao nhiêu nỗi lo âu khôn nạn làm cho lòng người ta day dứt!

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 dựa mạn, 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!

Ngã con cây 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 khâu ngày ấy đã, sau ra sao sẽ liệu. Ấy thế mà chưa biết chừng ăn một bữa cay 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 cay 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 xúi 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 dầu 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 cảm cảm gió rét, không đi chơi đâu được, mà trải một cái chiếu lên thềm gạch ngô, đưa cay vài chén tửu, trước mặt có một mâm thịt chó làm đủ các món: chả, tái, cary, dựa 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 riêng thái mỏng tanh; chả nướng, béo ngậy, màu cánh gián; đĩa bún trắng bong nằm cạnh những bát hầm dựa mặn màu hoa sim; những liễn xào 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 nhát hành xanh màu ngọc thạch... tất cả tiết ra một mùi thơm làn lạt như mùi hoa đồng thảo lại ngồn ngộn như mùi thịt gái 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 ừ ừ, nếu không muốn nói là bủn rủn chân tay, bất chán đời muốn chết.

Thôi, hãy xếp mọi thứ ưu phiền lại, cầm đĩa “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 ngạt của Hồ Tây ngạt 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 quện 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 một mối hận thiên thu mà ta cần phải đề phòng ngay từ 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 lùng đến thế, một tổ hợp tiết tấu đến như thế, hờ Trời? Gắp một miếng chắt 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 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 giòn tan, không mềm lừ những tiết như dồi lợn, mà cũng không bã như rom kiểu dồi tây; nhưng nó nhuyễn lừ đi, nhai kỹ lại hơi sừn sựt, bùi béo nhưng không ngấy, ngan ngát 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 “điển 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 đâu. Riêng một việc lựa con chó “dùng” được cũng 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 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. Còn phải lưu ý nữa là bộ lông con chó, chó không phải cứ là chó thì “hầm 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 “bẹc giê”, “pêkinoa”, cái giống chó “bát sê” cũng như giống “phốc”, nói tóm lại tất cả các giống chó tây phương, cảm có ăn thịt được.

Thịt cứ dai như chảo rách, mà hôi quá, ăn không ra cái “thó” gì. Chó ăn, phải chính cống là giống chó ta, không được lai căng một tí một li ông cụ.

Người Tàu thường cho rằng những người hen suyễn hoặc suy 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 li 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 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 thom 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, dàn 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, kiêu những cái “tăng” hướng đạo, rồi đốt, đốt cho cháy hết củi. Củi tàn, còn

than cũng đừng bắc ra vội; cứ để âm ‘ thể, 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 bún, gỡ 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.

Riêng già già cho thật kỹ, đầu với mẻ, gia thêm vào đủ mắm tôm, để đầy cho ba thứ câu 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 ngáy mà lồm 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 nóng; nhưng ngửi đến mùi chả cay ngát trong gió hiu hiu, ta có thể chắc chắn là người khó tính đến mấy đi nữa cũng phải thấy như cời gan, cời ruột.

Gắp một miếng thịt đó, đừng ăn vội, hỏi người háu ăn ơi! 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 lạnh mạnh làm sao! Nó thơm quá đi mất thôi, anh ạ. Thơm quá chừng là thơm, thơm không phải chỉ làm khổ riêng khứu giác của những người ở trong nhà mà thôi đâu, còn làm khổ tất cả láng giềng, hàng xóm.

Ồ 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 không được mấy khi xứng ý...

Chả chó cũng như thịt luộc, ăn cho thật hợp giọng không nên chấm nước mắm, mà chấm 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 thể, sao mà cứ cái thịt ấy làm món gì ăn cũng cứ ngon ơ? Có thể anh không thích tái chó,

đuềnh đoàng với món nem chạo, thấy món cari chó cũng ngon nhưng không thú vì nó không được thuần túy Việt Nam; nhưng đến cái món dựa mặn 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 ^[2], nó diu dặt, khoan thai, cuộn cuộn một cách êm dịu, có đôi khi lại như nhảy nhót lên trong ánh sáng.

Ấy đây, cái món dựa mặn vào trong miệng nó cũng tựa tựa như thế đấy. Thoạt mới dùng, ta thấy nó diu dịu, hiền hiền, nhưng điểm mấy lá húng cho vào rồi đưa đi mấy lá bún trắng tinh, chấm với cái thứ nước quánh đặc một màu đào mặn, ta thấy nhạc điệu khác hẳn đi, khác nhưng từ từ, chậm chậm, theo thứ tự từng gam một, chứ không lơ điếu, không đột ngột.

Khẩu cái ta như nhảy múa tung bùng, 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 nên 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 dựa mặn muốn ăn cho ra ăn, cần phải làm công phu rất mực, có khi còn công phu hơn cả món chả là khác nữa. Thịt chó thơm mà ngọt, thui vàng ngầy ngầy lên rồi, đem ra nấu dựa mặn mà không quánh, đưa bát đựng dựa mặn lên ngang mặt, nheo một con mắt lại mà không thấy Nổi lên những rần rí của bảy sắc cầu vồng, thế là chưa biết nấu. Muốn có một bát dựa mặn thật là gia dụng, ta cần phải chú ý đặc biệt tới ba thứ nòng cốt là mắm tôm, riềng và mẻ. Mắm tôm phải là thứ mắm tôm “tiền”, lọc cho sạch; riềng giã thực 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, chứ 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 xuýt - 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 “môt” 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 cây 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 tơ chó lẫn vào. Và chẳng, ai lại còn không biết rằng đối với các ông ẩm thực rồi rồi thì giờ quá, làm một món ăn càng cầu kỳ, tỉ mỉ bao nhiêu thì họ vẫn thường tưởng tượng càng ngon miệng bấy nhiêu.

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

Chính cũng vì lẽ đó, có nhiều ông ở nhà quê làm dựa mận ngon chết đi được rồi, mà vẫn không chịu ăn ngay, lại còn 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.

Dựa mận mà xong đâu đó cả rồi, không đựng tới mà cho vào trong một cái hũ, bịt kín lại, lấy dây 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 dựa mận đông đó, nó tỉnh người ra như con sáo sậu, ông Ba ạ. Lạ miệng, bùi, ngây ngây, 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 tắm cát ở Tây Hồ, thường thức một mình một đĩa tái chấm muối tiêu, chanh, ớt, tôi vẫn thường nghĩ hình như trời sinh ra thịt chó là để ăn riêng ở Bắc Việt, chứ không phải ở bất cứ đâu đâu. Từ tháng Tám trở ra, trời Bắc Việt nặng những mây mù, đều hiu một ngọn gió hanh hao, lành lạnh, gợi 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 âm; 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 “hồ mang, hồ lừa”.

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

Nếu tôi có tài, tôi quyết sẽ phải viết một loại bài đăng báo cổ xúy 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 cây, 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 cây; nhưng linh động và ý nghĩa chính là cái danh từ “hương nhục” - thịt thơm.

Này, có dịp nào gặp người biết thưởng thức thịt cây, 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...”.

Nhưng dù thơm, dù ngon, dù ngọt, dù bùi, bao nhiêu “đức tính” đó nào đã thấm vào đâu 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, thầy đều ưa thích, thầy đều dùng được, thầy đều thèm muốn, thầy đều công nhận... “ba chê”.

Ôi, cứ nghe người ta nói thì đồ thóc giống ra mà ăn! Ăn thịt chó là thiếu văn minh, ăn thịt chó là bẩn thỉu, 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 chó 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”? Bào là con chó ăn bẩn, 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 bổ; 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.

TIẾT CANH, CHÁO LÒNG

Tôi không biết ý cô Bảy ra sao, nhưng cái món cháo tiết của “các chú” bán rong ở ngoài đường, ăn với “dồi chau quảy”, tôi không thể nào “thương” được. Đã đành rằng đôi khi lạ miệng, cắt vài miếng “dồi chau quảy” cho vào cháo thì cũng “dễ ăn” thực đấy nhưng cháo là thứ cháo nào kia, chứ đến cái cháo tiết cái thứ cháo bắt chước cháo lòng một cách vụng về cứng nhắc đó, thì ăn vào không những không thể ngon lành mà lại còn mang tiếng lây cả đến “dồi chau quảy” nữa.

Cái gì mà lại có thứ cháo loãng thờ, loãng thêch nước đi đàng nước, cái đi đàng cái, lênh bênh mấy miếng tiết, cháo và tiết rời rạc, đuênh đoảng như “ông chẳng bà chuộc” vậy!

Không, cháo lòng phải là một cái gì khác thế, lạ lùng, huyền bí và lâm ly hơn nhiều lắm. Nhưng khoan đã, sao ta lại có thể nói tới cháo lòng trước khi nói tới tiết canh, lòng lợn? Lòng lợn, tiết canh và cháo lòng là một tam đầu chế, thiếu một thứ thì mất cả sự nhịp nhàng, tiết tấu, vì thế, nói tới cháo lòng, phải nói đến lòng lợn, tiết canh, mà nói có thứ tự, vì ba thứ đó không tha thứ sự vô trật tự.

Nghĩa là muốn thưởng thức ba thứ đó, người ta cần phải ăn có trật tự, tôn ti, ăn cho đúng phép, chớ món đáng lý ăn trước mà lại ăn sau, món đáng lý ăn sau mà lại dùng trước thì “hồng kiêu” hết, không thành ra cung bậc, mà lại còn làm mang tiếng cả lòng lợn, tiết canh, cháo lòng.

Thực ra, cháo lòng, tiết canh, và lòng lợn ăn ở chỗ nào - giữa chợ, ngoài đường, trong hiệu hay ở nhà - thì cũng phải ăn cả ba thứ mới cảm thông được hết cả cái hay, cái đẹp, cái ngon, cái lạ.

Ăn mãi cơm tẻ và thịt thà cũng chán, mà ăn cơm Tàu béo ngậy mãi cũng chán, một hôm trời trở gió kia, anh thấy như nhớ một cái gì xa xôi lấm lấm, kiểu cái nhớ vẫn vẫn vợ lúc mới Nổi ngọn gió thu... Anh tự hỏi nhớ gì: nhớ ngày vàng đã qua rồi, nhớ một cặp mắt người yêu cách biệt, hay nhớ một mối tình nào nuốt đã liệm vào tấm vải xô của thời gian?

Không phải cả. Ta rầu rầu trong bụng, suy nghĩ vẫn vợ mãi, sau mới biết rằng “đối tượng” của sự nhớ nhưng đó không có gì khác là tiết canh, cháo lòng: “À đã lâu lắm mình không thưởng thức...”

Nhưng nghĩ thế, đủ rồi. Có cần phải nói ra làm gì đâu! Vợ chồng yêu thương nhau, mình chưa buồn vợ đã biết mình buồn, mình chưa vui vợ đã biết mình vui thế thì làm gì mà không đoán được nỗi buồn se sắt nhỏ bé ở trong lòng người bạn trăm năm. Thế là dưới ngọn đèn ấm cúng, cơm nước và thức ăn bốc khói lên nghi ngút đã dọn ra bàn đầu vào đó cả rồi cũng mặc để đó cho các con ăn, còn chúng mình thì mặc quần áo, đi một chút đi! Cả hai người đều biết ở Hà Nội muốn thưởng thức cháo lòng thì có những đâu “ăn được”; nhà cả Thủy ở trong cái cổng xé rập chiếu bóng Đại Nam phố Chợ Hôm; nhà Tiềm ở đầu Hàng Lọng chỗ ngã ba trông sang chợ Cửa Nam; nhà cả Chảy ở Tiên Sinh Nhà Hỏa, gần chỗ rẽ sang phố Hàng Bát cũ.

Ngày xưa ngon có tiếng là nhà cả Thủy, nhưng về sau, nghe thấy nói rằng vì bà cụ mẹ vợ cả Thủy mất đi, cả Thủy chơi bời cò bạc, không chăm chút cửa hàng như cũ nên mỗi ngày số khách

vào ăn hàng mỗi kém đi. Nhà Tiềm tiết canh đánh cũng lâm ly đáo để, nhưng chỗ ngồi chật chội mà khách ăn lại quá tạp nham, nên hạng trung lưu thường ít khi lui tới.

Người ta thường thấy ra vào ở cửa hàng này các anh em xe kéo, các bà buôn trên chợ, các công nhân. Còn các công chức, các thương gia, các kỹ nghệ gia, các bà “tử tế” thường thường là hay đến ăn ở nhà Tư Công, gần hiệu cơm tám giò chả cũ ở Hàng Buồm hay nhà cả Chảy ở phố Tiên Sinh Nhà Hỏa. Hai nhà này bán cũng đã lâu đời, cho nên không cần có biển quảng cáo mà những người sành ăn ở Hà Nội thấy đều biết cả.

Nhưng coi chừng đó, cái món tiết canh cháo lòng bán ào ạt chỉ trong khoảng ba, bốn tiếng đồng hồ, nếu quả là muốn “ăn lấy được”, nên mau chân lên một chút. Có những buổi tối ngồi ăn trong một gian phòng đầy nghẹt những người, tôi đã từng thấy có những bọn khách chậm bước đến ăn mà không có bàn ngồi, hoặc có bàn mà đã hết cả lòng, hoặc còn lòng mà hết cháo, đành tằn ngằn kéo nhau ra. Trông những người đó, thực là tội nghiệp.

Ở nhà ra đi với cái mộng làm thỏa mãn khẩu cái quyết định phải dùng một bữa “đã đời”, vậy mà đến nơi lại phải về không, nỗi thất vọng lựa là phải nói ra ai nấy đều biết cả.

Ờ, chẳng lẽ đã bảo ở nhà là đi ăn rồi, bây giờ lại về thúc người nhà dọn cơm ra dùng hay sao? Thôi, đành là phải đi tìm “cái” khác mà ăn vậy. Nhưng cái khác là cái gì? Thịt rắn ư? Cơm Tàu ư? Chả cá ư? Cơm gà ư? Tôi biết: đã lỡ như thế, ăn yئن cũng không thú nữa.

Tiết canh, cháo lòng ám ảnh ta, không thể làm cho ta quên được. Sự “trượt ăn” đó càng làm cho ta thèm muốn và càng tưởng tượng, ta lại càng thấy tiết canh cháo lòng ngon quá. Ông Tây nhút nhát là không biết ăn lòng lợn, tiết canh rồi, còn ông Tàu thì chỉ biết độc có một món là làm thành “lủ my” cặp vào bánh mì ăn hay lấy một que tăm xiên từng miếng nhắm vào tới ba xì để. Không ngon, ăn như thế không thể nào ngon được.

Cái tiết canh, cháo lòng của ta chính ra là một món ăn rất bình dân, mọi lớp người trong xã hội đều có thể ăn chơi thông thả, nhưng trái lại, lại là một thức ăn thanh lịch vào bậc nhất.

Không có ai lại nhồm nhoàm tống luôn ba miếng gan hay cổ hũ vào miệng một lúc bao giờ. Dù bận rộn hay háu ăn đến thế nào đi nữa, người ta cũng nhón nha gấp từng bộ phận của con heo. Ăn nhiều, kém ngon đi. Nhưng muốn thưởng thức lòng cho ra trò, phải đưa cay tí rượu. Khà, “nó” lạ lắm, ông Hai ạ. Có tí rượu, lòng tự nhiên Nổi hẳn vị lên, cái bùi dường như bùi hơn, cái béo dường như cũng béo hơn lên một chút. Gắp một miếng lòng trắng, chấm dấm mắm tôm chanh, ớt mà ăn, rồi thông thả lấy hai ngón tay cái và ngón tay trỏ nhón một cánh mùi hay lá rau

thơm điểm vị, anh sẽ cảm thông hết cả cái tốt đẹp của buổi thanh bình ăn uống nhõn nha, đồng thời, lại thấu hiểu cái đặc biệt của miếng ngon đất nước.

Thực mà, không nước nào lại có một thức ăn lạ như lòng lợn của ta. Cũng là trong con lợn cả, mà mỗi bộ phận ăn ngon một cách: gan thì giòn ngọt mà lại đắng đắng, ăn vào với rau mùi lại thấy thơm thơm; tim nhai vào trong miệng mềm cứ lừ đi; cổ hũ giòn tanh tách; lòng tràng sậm sứt; còn ruột non thì quả là dẻo dề, mới cắn tưởng là dai nhưng kỳ thực lại mềm, ăn vào cứ lo nó đắng thành thử đến lúc thấy nó ngọt và bùi và thì cái bùi cái ngọt ấy lại càng giá trị.

Tất cả những thứ đó, cùng một vài miếng phổi và mấy miếng dồi mỡ thái bằng một con dao thật bén và xếp đặt lớp lang như một bản tuồng diễm tuyệt, à, trông quý lắm, thưa cô!

Điểm vào đó, còn ớt màu đỏ, thơm mùi và húng màu ngọc thạch, thiên thanh, mắm tôm chanh màu hoa cà... ba thứ đó tươi cười ngự ở bên màu trắng ngà của lòng tràng, màu trắng xanh của ruột non, màu trắng phơn phớt lòng tôm của cổ hũ, tạo thành một cuộc “chơi màu sắc” hòa dịu làm cho tâm hồn người ăn tự nhiên thơ thới.

Thú nhất là ăn từng thứ một đã ngon, ăn đệm thứ này với thứ kia, như ăn một miếng cổ hũ với một miếng gan hay lấy một miếng lòng tràng điểm với một miếng ruột non lại cũng ngon cách khác. Quanh đi quẩn lại có mấy thứ mà cái ngon biến ra trăm ngàn sắc thái khác nhau; không, ta phải nhận rằng như thế quả cũng là một cái lạ mà ít khi ta thấy trong khoa ẩm thực.

Nhưng hỡi người sành ăn, hãy coi chừng! Đừng có thấy lòng tràng, cổ hũ, ruột non, lá lách ngon miệng mà cứ xơi tì tì mãi. Ăn chơi chút đỉnh thôi, chớ đừng để cho khẩu cái hoàn toàn thỏa mãn mà rồi đến lúc tiết canh đưa lên lại thấy hết thèm. Ta phải vừa ăn vừa đợi, vừa ăn vừa giục tiết canh, thì đến lúc được tiết canh ta mới thực cảm thấy cái ngon mát, bùi béo của nó ra sao.

Vì đưa cay mấy hớp rượu, lại bắt đầu bằng những miếng ăn khô, cổ ta có ý hơi rạo ráo. Miếng tiết canh thứ nhất nuốt vào, quả có ý như là một trận mưa xuân rưới vào lòng đất làm cho đất thêm tươi đẹp và nhuận nhị.

Không, mưa không lấy gì làm to đâu, chỉ phiêu phiêu, nhỏ nhỏ thôi, nhưng đủ làm cho đất mỡ ra, đẹp ra, không hanh hao, úa héo. Cũng vậy, miếng tiết canh thứ nhất ăn vào không vống nước như xúp hay canh, nhưng đem đến cho ta một cảm giác mát mẻ, nhuận nhị, làm mát gan, nở phổi.

Tài nhất nó không phải là nước mà vào đến cổ lại lừ đi như nước, nhưng không vì thế mà hóa ra “đoảng” trôi qua cổ họng thì thôi.

Chính vào đến cổ họng, tiết canh mới phát huy được hết thơm ngon của nó, cũng như một thiếu nữ chỉ phát triển hoàn toàn sau khi đã sinh nở một lần rồi. Cũng như người con gái dậy thì, tiết canh đẹp một cách rực rỡ, lộng lẫy, náo nức. Màu đỏ tươi hơn hớn của tiết bật lên trong đám sụn băm, gan thái chỉ thơm, mùi rắc bên trên, vớt lạc giã nhỏ làm cho người ta nghĩ đến làn da thơm mát ngát ngào của một thiếu nữ đầy tràn nhựa sống.

Một người đẹp như thế, mà chạm mạnh vào, ta cảm thấy như có tội... Không, ta chỉ muốn nhìn để thưởng thức cái đẹp thôi...

Chính vậy, ăn một miếng tiết canh vào miệng, ta thấy như nhai mạnh tức là mắc cái tội phạm của trời. Nhưng sự ham muốn bao giờ cũng mạnh. Những miếng phổi và sụn, những miếng gan, những hạt lạc rang thơm phức quyến rũ ta: tất cả những thứ đó quện vào với tiết và tạo ra một mâu thuẫn nên thơ vừa mềm lừ, vừa sậm sứt, tưởng như là chống đối nhau nhưng trái lại, lại ăn ý với nhau như thể âm với dương, trai với gái.

Trai sánh với gái, bao giờ cũng nên thơ, điều đó ai cũng đã biết cả rồi. Nhưng có một đôi lứa hoàn toàn hạnh phúc, hoàn toàn xứng ý, không phải là việc dễ dàng. Muốn tạo nên một cuộc sống ái ân lý tưởng, người đàn bà và người đàn ông cần phải biết những nhiệm vụ, những nhượng bộ, những hy sinh đối xử với nhau, tóm lại, phải biết sống cho có nghệ thuật, thì, để hoàn thành một đĩa tiết canh lý tưởng, ta cũng cần phải sửa soạn công phu, công tác một cách nghệ thuật, theo một phương pháp cổ truyền nhưt định.

Tiết canh kỵ nhất là đánh nát, dù là tiết canh vịt hay tiết canh heo.

Đánh tiết canh heo, người ta cho một chút muối vào trong chậu rồi cắt tiết vào đó. Tiết chảy ra thì lấy đũa khuấy đều lên, cho tiết khỏi đông. Trong khi đó thì sụn, lòng, phổi, cổ họng v.v... đã được băm nhỏ để vào bát hoặc đĩa riêng. Đến khi đánh, người ta xúc thịt đã băm cho vào tô, rồi múc tiết hòa lẫn với nước xuyết rưới vào từ từ. Tiết và nước xuyết trộn với nhau cần phải theo tỷ lệ hai thìa tiết một thìa nước. Trong khi rưới tiết, phải lấy đũa khuấy đều rồi để nguyên một chỗ, không được ai chạm đến. Lúc nào dùng thì thái mỏng mấy miếng gan bày lên trên, rắc lạc rang và để mấy cánh thơm và mùi cho đẹp mắt.

Tiết canh vịt, đánh tương đối khó hơn một chút. Thường thường, người ta cắt tiết cổ, nhưng có những người cầu kỳ lại chú trọng cắt tiết ở mỏ hay ở khuỷu chân thì được nhiều tiết hơn. Tiết chảy ra được hứng vào một cái bát, trong đó đã đổ già nửa thìa nước mắm để cho tiết khỏi đông.

Tiết canh vịt thường đánh với những miếng sụn ở trong con vịt như cổ, chân, cánh và lòng. Những thứ đó được băm nhỏ rồi dàn lên một cái đĩa lớn; đoạn, người ta rưới tiết đã được hòa vào nước xáo, đánh lên cho đều. Cũng như tiết canh lợn, tiết canh vịt đánh xong rồi phải để riêng biệt một chỗ cho đông lại. Khi nào dùng thì thái mấy miếng gan mỏng để lên, trên rắc lạc giã nhỏ và ăn với các rau ngổ, răm và húng.

Tôi không tin rằng có người đánh tiết canh tài đến nỗi có thể xâu lạt vào tiết canh mà mang đi mang lại như miếng thịt, nhưng quả có bà nội trợ Bắc Việt đánh tiết canh đông y như thế là vừa mang ở trong tủ ướp lạnh ra. Đánh được như thế, quả là một thiên tài. Có người nói rằng muốn vậy, người ta phải dùng “ngoại khoa” là đánh tiết canh xong thì lấy một bẹ chuối đặt lên trên tiết canh cho cái bẹ chuối hút hết nước thừa đi. Để một lát, lấy ra dùng, phần nhiều khi tiết canh rắn, ăn trơn miệng.

Ngoài tiết canh lợn và tiết canh vịt, còn có tiết canh chó và tiết canh gà, nhưng hai thứ sau này ít phổ thông. Là vì tiết canh chó không đánh khéo dễ tanh, mà trông thấy người ta dễ sợ, còn tiết canh gà, theo lời tục truyền lại, dễ truyền bệnh cho người dùng, nhất là bệnh suyễn. Chẳng biết có đúng hay không?

Dẫu sao, tiết canh ngon mà có đến những hai thứ thiết tưởng cũng đã đủ lắm rồi.

Người đẹp thường hiếm thấy... Nhưng người đẹp dẫu nghiêng nước nghiêng thành đến bậc nào đi nữa mà đứng một mình thì cũng hoài mất cái đẹp đi. Bởi vậy, ăn tiết canh rồi thôi, người ăn vẫn cảm thấy thiếu thốn một cái gì: bức lấm. Thì đã bảo rằng lòng lợn, tiết canh và cháo lòng là một “tam đầu chéi bát khả chia lìa mà! Tiết canh dùng rồi, có cháo mới lại càng nổi vị.

Thử tưởng tượng một buổi chiều tà, hiu hiu gió thổi, hai vợ chồng ngồi kê vai ở trong một quán lạnh, liếc nhìn nhau đợi hai bát cháo nóng mang lên.

Cái bát đựng cháo bình dân một cách lạ thường, nhưng hơi nóng của cháo đưa lên thì quả là một hương thơm vương giả. Hành không nhiều, chỉ vừa đủ ngát thôi; cháo không thô và sặc mùi “mà dầu” như kiểu “kêp chúc” nhưng cũng không vì thế mà đuỳnh đoảng hay nhạt nhẽo.

Nó có một hương vị riêng, ông ạ, một hương vị không thể so sánh với bất cứ hương vị của một thứ cháo nào khác, một hương vị đất nước kín đáo, xa xôi, hàm súc. Người hương vị đó, rồi đưa mắt nhìn vào bát cháo mà nhận chân lấy cái quánh của nó với màu tím lơ dờ do tiết tạo thành, ta sức nhớ đến người con gái trong câu hát:

Một ngày hai bữa trèo non

Lấy gì mà đẹp, mà giòn, hỡi anh!

...

Một ngày hai bữa cơm đèn

Lấy gì má phấn răng đen hồi chàng!

Thuần túy Việt Nam, người con gái trong câu hát nói như vậy chính là nói nhũn. Thực ra, người con gái ấy mạnh vô cùng, bởi vì dám nói cái xấu ra, tuy là người con gái đã tin chắc vào cái đẹp của mình rồi; mà tin vào cái đẹp của mình, nhưng vẫn cứ nói ra như thế, âu cũng là một cách làm duyên để cho chồng thương hơn.

Thực vậy, cháo lòng cũng như một người con gái mà duyên dáng lẫn vào bên trong, chứ không bong ra bên ngoài. Có thể rằng ăn ở với một người đàn bà đẹp một cái đẹp huy hoàng, rực rỡ và ác liệt, ta mê say đến quên cả đời đi, nhưng sự mê say đó làm cho ta ròn rợn, có khi thấy như đau nhói ở ngực, và kết cục chẳng bao lâu ta sẽ thấy tim ta mệt mỏi.

Đối với một người vợ tầm mắt, cũ kỹ, có duyên thâm, không thể. Vợ chồng càng ăn ở với nhau thì người chồng lại càng tìm thấy ở người vợ những tính tình tốt đẹp, mới lạ, làm cho tình yêu của chồng mỗi ngày mỗi thấm đượm hơn.

Đối với một người vợ như thế không thể nào bỏ được, càng về xế chiều lại càng thương mến nhau hơn; có khi người vợ ho mà chồng thấy như chính mình đau nơi ngực người chồng buồn mà vợ thấy như cả bầu trời ảm đạm, tang thương.

Thương biết bao nhiêu, ngon biết chừng nào!

Thường thường, cháo gà, cháo vịt, cháo cá, húp vào qua cổ thì thôi, không để lại cho ta cảm giác một dư hương gì đáng kể; riêng có cháo lòng, húp xong rồi, ta vẫn còn thấy ở khẩu cái còn dư lại một cái gì: đó là cái tiết bóp lẫn vào cháo, ngọt lừ lừ, trơn muồn muột.

Cháo đậm đà, đôi khi lại lẫn một miếng tiết, vừa nuốt, vừa nhai khẽ như đùa với hạnh phúc... thỉnh thoảng lại điểm thêm một miếng dồi mỡ và một ngọn rau thơm... tôi dám cá một trăm ăn một đồng có thứ cháo nào lại ly kỳ và tiết tấu như vậy hay không?

Ở Huế, ở Sài Gòn, người ta cũng ăn cháo heo, nhưng thường là vẫn “hằm bà lả” cả dồi, tiết, lòng trắng, nồn khâu và cổ hũ vào luôn trong cháo. Ăn như vậy không lấy gì làm thú. Cháo lòng, phải ăn riêng, cháo ra cháo, lòng ra lòng, húp một miếng cháo lại ăn một miếng lòng, sau khi đã chấm nước mắm có chanh tiêu và ớt cho cần thận.

Ăn như vậy, vị của cháo mới bật lên, chớ húp cháo mà lại lộn nhồn hết thứ này thứ nọ, người ta, chỉ chủ tâm nghĩ cách làm cho khỏi nghẹn thì làm sao mà thưởng thức được hết cả cái thơm ngon của nó?

Ăn một bát cháo lòng thực ngọt và biết điều hòa các gia vị cho vừa vặn, kể cả cà cuống pha vào mắm tôm hay nước mắm cho thực vừa, người biết ăn ngon thường khi thấy còn sượng hơn là ăn vậy, ăn yền.



Nếu thêm vào đó, để tráng miệng, ta lại dùng mấy cái kẹo sù Thiều Châu rồi nhón nha đi về nhà, bảo trẻ đun một ấm nước cho ta tự tay pha lấy một ấm trà mạn sen do vợ ướp, đời tươi hết chỗ nói, không còn “ngôn” vào đâu được, có phải không, ông Cả?

Những lúc đó, mới biết cái điều thuốc Lào quý thật: ăn tiết canh, cháo lòng và uống trà mạn sen xong rồi mà hút thuốc lá trời đi nữa, cũng là phí cả một bữa ăn ngon.

Vì thế, tôi tán thành những người ăn tiết canh cháo lòng xong mà hút một hai điếu thuốc Lào. Và cũng vì lẽ đó, mỗi khi đi ăn tiết canh cháo lòng ở đâu xa, tôi vẫn man mác nhớ tới những cửa hàng tiết canh, cháo lòng Hà Nội mỗi khi tiễn khách, lại đưa ra mời một miếng trầu cau tươi ăn cho thơm miệng và ấm bụng, để cho các bà dùng với thuốc lá “sâu kèn” vừa đậm đà, ý vị mà lại vừa trang nhã.

HẦU LỚN

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

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

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

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

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

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

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

Thấp xuống một bậc, người bình dân còn ăn đồ “lâm vỏ” cũng là một thứ sà bần, nhưng đây là “sà bần” gộp các món ăn Tây nấu như ra: ragu, rôti, ôđơvơ, ăngtê, sucút cùng bơ, pho mát, cho tất cả vào một cái nồi nấu chín.

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

Tả pín lù, ăn thô và béo quá, nước lại ngọt một cách giả tạo; đồ lâm vỏ thì lai căng, lỏng nhõn, ăn một miếng chơi, cũng được đi, nhưng đến miếng thứ hai thì “chán mớ đời”; còn sà bần kể cũng hay, nhưng không hiểu làm sao tôi cảm thấy nhạt nhẽo... và duy vật như kiểu cô gái Việt học trường đầm, thân thể cứ căng ra mà lại mặc một cái quần cóc se, rất chặt, đi núng na núng nính như biểu diễn rum ba ngoài phố. Ăn một miếng, ngon liền; hai ba miếng, được đi; nhưng đến miếng thứ tư mình thấy khẩu cái nó nhàm, “không vô” Nỗi nữa. Thế là tại làm sao? Tại “sà bần” thừa chất gì chẳng? Hay là tại thiếu một thứ rau gì mà ở trong Nam này không có sẵn?

Chao ôi, hầu lớn thì khác hẳn...

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

Vợ đã biết tính chồng hơi khó, thích món gì mà không đủ vị thì hay “lấy”, cho nên từ buổi trưa đã phải mua đủ các thứ rau cần thiết như thìa là, cải cúc, cải xanh, rau cần... Bao nhiêu thứ đó rửa sạch, để cho ráo nước. Xong đâu đấy, mới đi lấy tất cả những món ăn còn lại của bữa cỗ hôm qua để riêng ra một chỗ, đợi giờ chồng về thiếu mười phút thì bắc vầu lên bếp, bắt đầu làm món ăn thích ý của chồng. Bát thịt lợn ninh với măng khô cho vào trước, rồi đến bát miến, long tu, bào ngư, vây, bóng, kế tiếp trút vào sau. Lại còn đĩa gì kia nữa? Giò, chả cũng cho vào nốt, và cho vào luôn cả mấy miếng phỉ tản, thịt quay, mấy cuộn hành, và chớ có quên đĩa thịt gà luộc và bát chim hầm với hạt sen và cốm!

Lửa reo lách tách như cười. Từ cái vầu tỏa lên một ngọn khói lam huyền ảo. Người nội trợ gia mắm, muối vừa vận ngon thì chồng đã thay quần áo xong rồi, mà người nhà cũng bày bàn kê ghé đầu vào đó. Mời ông ngồi trước, xong rồi đấy! Có uống rượu thì lấy chai rượu sen ở ngăn dưới cùng tủ buýp phê, chớ cái chai để ở trên mặt tủ là thứ xoàng, uống phí công đi. Người vợ vừa nói vừa lấy rau ở trong rổ cho vào vầu: rau cải cho vào trước, rồi đến rau cần, cuối cùng là

thìa là, tất cả trộn lẫn, vừa tái thì bắc ra, đập một quả trứng, đảo lên vài nhát nữa rồi trút ra bát lớn.

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

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

Làm nổi bật được tất cả vị của hẩu lớn lên là món nước dùng: nó không ngọt cái ngọt của mì chính, nhưng ngọt cái ngọt tinh túy của tất cả các miếng ngon đúc lại. Tuy vậy, đừng tưởng như thế mà ngán đâu. Rau cải non, không chín mà cũng không sống, đánh tan đâu mất hết các chất béo đi; rau cần nâng vị của tôm và thịt lên cho vừa, không để cho thanh quá mà cũng không thô quá; rau cải cúc ăn vào tưởng là nồng nhưng chính ra lại hòa hợp với thịt kho tàu và phi tỏi; thêm thìa là vào nữa thì vừa vặn ngon mà thơm nhẹ nhẹ như người đàn bà đẹp ngày Tết gội đầu với nước lá mùi, ngồi xõa tóc ở trước ngọn gió xuân dịu dịu.

Phải rồi, hẩu lớn ngon chính vì nó là sự tiết tấu thoát thai từ ở chỗ hỗn mang ra vậy. Cái và nước là hai mâu thuẫn, nhưng tài tình thay, lại hòa hợp với nhau như tiếng chim loan hòa với tiếng kêu của chim phượng, như trai hòa với gái, như tình nhân trong một phút yêu thương diễm ảo hòa trộn linh hồn vào với tình nhân. Ta phải nhận rằng “sà bần” nấu cho thực công phu mà thường thức thì cũng ngon đáo để. Thịt luộc, dưa cải, dưa giá, thịt quay, chuối hột, cá trê nướng... tất cả ninh dừ lên, đem dùng đương lúc khói lên nghi ngút cũng đã “gia dung” lắm, nhưng tôi vẫn thấy có một cái gì như vấp vấp, như xung khắc, nó làm cho khẩu cái của người ta không được thỏa mãn hoàn toàn. Có phải tại vì thiếu thìa là, cải cúc không? Có phải tại trong sà bần có cá nướng làm cho điệu đàn ngang cung không? Hay là tại ăn sà bần, người ta không ăn chung với nước dùng như hẩu lớn mà là dùng riêng nước đó để chấm rau, bóp chuối và dưa giá?

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

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

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

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

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

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

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

Có người gọi hủ lớn là “Long vân khách hội” - rồng mây gặp gỡ nhau - nghĩ cho kỹ thì cũng không có gì là quá! Ăn một bát hủ lớn đầy đủ như thế - nhất là nấu lồi hỏa thực, nghĩa là để ngay cái lò trước mặt, nấu sôi lên rồi gấp ra ăn liền... sướng không để đâu cho hết. Ăn như

thế, mình có cảm giác may mắn suốt năm. Chẳng nói xa xôi làm gì, vợ chồng con cái ngồi thưởng thức với nhau một bát hủ lớn thật ngon, thật nóng, ngay lúc ấy cả nhà cũng đã thấy vui ra phá. Ông chồng ăn miếng ngon vào miệng như thấy nở gan nở ruột, nhìn vợ mà thấy đẹp hơn. Ờ, ra từ hôm Tết đến nay vợ chồng túi bụi, người thì lo đi lễ, người thì lo tiếp khách, vợ chồng quên mất cả nhìn nhau. Đến hôm nay, hóa vàng tiễn các cụ về rồi, ngồi nhón nha thưởng thức món hủ lớn do vợ làm, vừa lúng liếng nhìn vào mắt vợ - ờ nhỉ, sao hôm nay má hồng thế, mà con mắt đen rung rúc thế? Thì ra vợ nấu được bát hủ lớn ngon, làm được cho chồng xứng ý, cũng thấy cỗi lòng hơn hử, vì được vui cái vui của chồng.

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

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

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

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

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

- Đến mồng bảy này, nhà làm lễ khai hạ, mình làm hẩu lớn ăn nữa nhé!
- Vợ, như chợt nhớ ra điều gì, đập khế vào má chồng:
- Thôi, quên mất rồi, mình ạ. Em cứ thấy thiếu cái gì mà không tài nào nghĩ ra. Thì ra hôm nay hẩu lớn của nhà quên mất món đậu phù trúc rồi: tiếc quá! Có món đậu phù trúc, còn ngon nữa!
- Ồ phải. Đậu phù trúc, cái màng mỏng ở trong thân cây tre, nấu với hẩu lớn thì tuyệt diệu.
- Hẩu lớn có đậu hòa lan, cải cúc, cần, thìa là mà chưa có đậu phù trúc thì vẫn chưa hoàn toàn. Đến hôm ấy, mình nhớ nhắc em đấy nhé!

* * *

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

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

TRƯỚC KHI NGỪNG BÚT

Kỳ lạ đến thế là cùng, Hà Nội ạ!

Có phải đây là thành kiến không? Có phải đây là óc thiên vị yêu nên tốt, ghét nên xấu hay không? Hay đó chỉ là kết quả của một sự mê hoặc làm cho người ta mất cả sự công bình trong phê phán? Thôi thì thế nào cũng được đi: ta mê, ừ thì ta chịu tiếng ta mê; ta làm, ừ thì ta chịu tiếng ta làm, nhưng không ai có thể bắt ta nghĩ trái điều này: Hà Nội....ngon.. quá xá! Hà Nội ngon không mãi chỉ ngon về những miếng ngon đặc biệt, nhưng ngon từ cách ăn uống ngon đi, ngon từ cách rao hàng quả ngon xuống, ngon từ cách trình bày ngon tới, ngon từ cách thái miếng thịt, chia miếng bánh ngon lui.

Làm cái kiếp văn nhân, lắm lúc rầu muốn chết. Một người đẹp soi vào gương có thể bằng lòng nhan sắc của mình. Một bà từ mẫu có thể tự mãn vì thấy mình hoàn thành nhiệm vụ. Riêng có người viết văn là không bao giờ được vừa ý - vì vừa ý làm sao được khi mà trong óc mình sôi nổi bao nhiêu ý nghĩ hay, bao nhiêu hình ảnh đẹp, mà làm cách nào đi nữa cũng không thể phô diễn được hết cả ra cho người ta cùng cảm thấy?

Ấy đây, cái kẻ nói về miếng ngon Hà Nội đây cũng vậy. Ngồi một mình trong buồng lạnh một đêm khuya êm ả, đóng hết cả cửa lại để cho các tiếng động của phố phường không lọt được đến tai mình, rồi cố vận dụng tim óc ra để diễn lại một tiếng rao quả như hát, mà không thể nào diễn lại được, thử hỏi còn có gì chán chường hơn? Không biết bao nhiêu hương vị, màu sắc không biết bao nhiêu thanh âm, ý nghĩa rộn ràng ở trong óc tôi như những con ong bé nhỏ “tập quán” và tôi không còn biết nói gì về miếng ngon Hà Nội nữa.

Phở, quả bún, chả cá, thịt cây... bấy nhiêu thứ đã đủ tượng trưng cho miếng ngon Hà Nội chưa? Bảo là đủ tôi thiết nghĩ thế tức không phải là ca tụng miếng ngon Hà Nội, mà trái lại, là nói xấu miếng ngon Hà Nội vậy.

Miếng ngon của Hà Nội có phải đâu là mấy thứ đó mà thôi, Hà Nội ngon là ngon từ cái dưa, quả cà, trách mắm; Hà Nội ngon là ngon từ bát canh hoa lý nấu suông, mấy cái trứng cáy chưng lên ăn với gạo nếp trì hay đĩa rau muống xào có gia thêm một chút mắm tôm, Hà Nội ngon là ngon từ miếng cá thu kho với nước mía ăn với gạo tám thơm vào đầu đông, mấy bìa đậu sống ở Phú Thụy chấm với mắm tôm chanh ớt vào một ngày oi bức hay một chén sấu dầm nhấm nhót một ngày điu hiu vào cuối thu.

Ôi là miếng ngon Hà Nội! Cái ngon thiên hình vạn trạng làm cho người ta cảm thấy say sưa cuộc sống còn; cái ngon làm cho người ta thương mến nước non, thương mến từ cái cây, ngon cỏ thương đi, thương mến từ con cá, miếng thịt của đồng bào mà thương lại; cái ngon làm cho người ta tự bắt buộc phải quý hóa từ mấy lá thìa là, cải cúc, từ một xóc cua đồng, từ mấy ngọn húng láng của những người nơi thôn ỏ đã chăm chút trồng nên.

Thực vậy, ăn một bữa cháo ám mà thiếu thìa là, cải cúc thì còn ra trò gì? Thường thức một bữa mắm tôm chua, mà về gia vị không tìm được mấy cánh lá bạc hà hay một chút rau thơm, nhất định không thể nào toàn bích. Cũng vậy, người nội trợ muốn làm ăn khéo tay đến mấy đi nữa, mà canh dưa nấu lạc thiếu rau diếp và mùi tô điểm, hay ăn cuốn mà không có giấm cái, thang mà không có mắm tôm, thì cũng không thể làm cho ta mãn nguyện.

Cái ngon của Hà Nội thật là phiền toái mà kiểu cách. Người vợ thương chồng muốn làm nên một miếng ăn ngon, thực quả đã công phu; nhưng công phu, vất vả đến chừng nào đi nữa mà thấy chồng sung sướng thì cũng đã thấy được đền bù đầy đủ lắm rồi... Huống chi, nhiều lúc, miếng ăn ngon lại còn trói buộc tinh thần người ta lại với nhau, tưởng như không có cách gì khả dĩ chia lìa được...

Này này, người lãng tử! Có bao giờ anh đã bỏ quên người bạn đầu gối tay ấp mà đi theo tiếng gọi của tình yêu lãng mạn chưa? Ôi, sao mà những ngày đầu tiên sống chung với gái ở khách sạn trên đỉnh núi ngoài bờ biển, mơ mộng và thần tiên thế? Rượu khai vị uống dưới gốc một cây phượng vĩ; cơm thì bữa trưa là Tàu, bữa tối là Tây; nước thì là cam vắt, là “sến”, là sữa tươi, là súc cù là, là nước thơm... Sướng quá rồi còn gì! Nhưng thử hỏi sướng như thế được độ bao nhiêu lâu nhỉ?

Một buổi kia, thân thể anh cũng mỏi mệt như linh hồn anh, anh tự nhiên thấy nhớ đến một bát canh rau sắng do tự tay vợ nấu, một đĩa chè kho vợ quấy, một con chim ngói nhồi cốm nếm hương, và thịt thăn do vợ hầm. Những món ăn đó có những liên hệ tinh thần bí mật và tế nhị nối ta với gia đình, làm cho ta không thể nào quên được. Đi xa, có khi nhớ mà se sắt cả lòng, ăn uống mất cả ngon vì buồn dâng lên nghẹn họng. Ta tương tư tất cả những miếng ngon Hà Nội đã chiếm lòng ta. Một ngọn gió thay chiều, một trận mưa xanh lạnh, một con chim hót, một cánh hoa rơi, một câu hát của người thiếu phụ ru con trên võng... đều nhắc nhở ta nhớ đến một thời trên, một miếng ngon đặc biệt của Hà Nội mến yêu.

Hồi ai là khách xa nhà, một chiều đìu hiu, đương gió nồm mà chuyển ra gió heo may, hồi có nhớ đến những buổi quây quần vợ vợ, con con ở dưới bóng đèn, bên một mâm cơm có món giả cầy, hay một bát hủ lớn nghi ngút khói, hoặc một đĩa cá kho khế (hay kho củ cải) ăn với rau diếp thái nhỏ tăn như sợi chỉ?

Trông thấy thu về, ta nhớ đến người vợ bé nhỏ xào cốm bên cạnh một cái lò than kêu lách tách. Ta nhớ đến ngô rang khi thấy gió lạnh đìu hiu; ta nhớ đến một bát rươi nấu với niễng vào những ngày ảm thấp nặng nề, tức bực muốn mưa mà không mưa được; ta nhớ đến bát canh rau cần ngọt xốt nấu với tôm Thanh khi thấy lá rụng đầu thu; thấy mưa ngâu, ta nhớ đến sấu dầm và ta nhớ đến cá rô dầm Sét mỗi khi thấy mùa sen trở lại.

Ôi nhớ biết mấy, cảm bao nhiêu! Tả làm sao được những cảm giác nhẹ nhàng và tế nhị của những buổi sáng Chủ nhật lên chợ Đồng Xuân, ta đi vào khu hàng quà, cách dãy hàng cây, hàng cá mươi mười lăm bước? Thật quả là “trên thì trời, dưới thì hàng quà”, ông ạ. Phải tới đó một hai

lần rồi, người ta mới có thể có một “khái niệm tổng quát” về miếng ngon Hà Nội và thấu hiểu rằng miếng ngon liên kết các giai cấp xã hội với nhau chặt chẽ đến chừng nào. Tà áo màu tươi bay cạnh bộ com lê xám; vai áo tứ thân phai màu sẫm với cái khăn quàng bằng ni màu vàng lợt. Người ta ngồi ở trên những cái ghế dài, thưởng thức các miếng ngon Hà Nội, vui vẻ như anh em ruột thịt trong một nhà, người này thấy món nọ ngon thì mách người kia, người kia thấy thức kia kém thì bảo cho người nọ. Hết thấy đều vui vẻ tươi cười. Và trông thấy những cái miệng nhai dẻo quẹo, những con mắt như cười, những nét mặt nở nang, tươi thắm ở trên những hàng quạ tinh khiết đó, người ta cảm giác thấy đời ít nhất cũng có một cái gì ý vị.

Tôi đã từng biết những người trong suốt một tuần chỉ chờ đợi một buổi sáng Chủ nhật để dắt vợ, dắt con lên thưởng thức miếng ngon Hà Nội qui tụ ở dãy hàng quạ chợ Đồng Xuân.

Mùi bún chả thơm, mùi nem nướng ngậy, mùi chả cá hơi tanh nhưng bù làm khoan khoái khứu giác ta, trong khi thị giác ta được thỏa thuê với những đĩa đậu rán vàng óng ánh, những đĩa giò trắng cứ mịn đi, những ngọn rau muống chẻ nhỏ xanh muôn muốt, xen với tí tía tô hung hung vàng, những bát bung rục rờ như gấm dệt, những bát bún riêu nghi ngút khói “chưa nuốt đến môi đã trôi đến cổ” rồi... Tất cả những miếng ngon đó tạo ra một không khí phong nhã làm cho ta mừng rỡ đến những buổi họp văn nghệ, anh em cùng nhau thông cảm những bức vẽ đẹp những áng thơ hay, những tác phẩm văn chương cao quý.

Hơn thế nữa, những tác phẩm văn nghệ chỉ làm cho ta thỏa mãn được về tinh thần, chứ miếng ngon thì có thể làm cho ta thỏa mãn cả ngũ quan và cho ta thấy có lúc tự nhiên muốn chất chiu sự sống và cảm thấy là sống, chỉ sống thôi, dù có khổ nữa cũng là quý lắm rồi.

Thật, không gì cảm động hơn là trông thấy một cô gái bé ngồi ăn mẹt bún không muốn bỏ phí một sợi, húp từ một chút nước bún, hay một bà buôn bán, đặt tay nải xuống ở bên mình, gọi chả Sài Gòn, nhặt từng mảnh vụn của chả để ăn kèm với bún và chấm dấm giấm ớt cho mát ruột.

Những ai lâu ngày mới được ăn một bữa miến lươn, mà gặp được hàng miến lươn ngon, có khi không muốn bỏ phí cả đến lá rau răm dính bát; xáo vịt mà làm khéo, có khi ăn thấy ngọt hơn đường; nhưng cháo vịt, miến gà, muốn ăn cho thực “sướng thần khẩu” phải tìm ăn cho được ở quán “bà Béa đeo tạp dề” cũng như cháo sườn ngon, ngoại trừ bà Còng ngồi ở đầu dãy, đối diện hàng chim, không thể ăn đâu khác nữa.

Ít lâu về sau này, món quạ com nắm ăn với chả không còn thấy ở trên chợ nữa, nhưng thỉnh thoảng ở ngoài đường, người ta vẫn còn thấy một đôi bà gánh rong đi bán. Trưa mùa thu, trời hiu hiu gió, nằm ngủ ở trên võng dậy, uống một tuần trà rồi gọi một hàng com nắm vào ăn, mình

cũng thấy là lạ miệng. Cơm gạo tám nắm thật mịn, “xắt khúc” bằng một con dao thật bén, bày lên một cái đĩa trắng tinh, mà gấp từng miếng một nhón nha chấm với nước mắm Ô Long: không, ta phải thành thật nhận đó là một miếng ngon quá lạ. Hàng ngày, ai lại không ăn cơm, dù là ăn cơm với chả? Nhưng cũng thì là cơm, cơm nắm bán rong lại có một hương vị lạ lùng, mát mẻ làm sao, khiến cho người ăn thấy trơn tru cả cuống họng; nhất là cơm ấy lại chấm với nước mắm ấy, thật là cả một bài thơ tiết tấu vừa làm vui về khẩu cái, lại vừa làm đẹp cả thị giác của người ta nữa. Trông thấy miếng cơm nắm trắng bong, mịn cứ lì đi, chấm vào trong một chén nước mắm vàng sẫm một màu quỳ, người ăn có cảm giác như “ăn hương, ăn hoa” vào bụng. Miếng chả ăn lúc đó nấu làm bằng thịt heo, cũng cứ vẫn là một thứ gì thanh tao, cao quý hẳn đi; nhưng nhả hơn mà cũng lạ miệng là món “mọc” ăn điểm vào cơm nắm.

Đó là một món ăn tựa như giò, mà lại cũng tựa như ruốc viên, trong có bì, ăn sậm sứt và điểm một chút nước rất thanh, ngọt mà thơm thoang thoảng chớ không sất lại như nước thịt bò viên hay nước lèo bánh xếp.

Hà Nội còn bao nhiêu thứ quà ngon lành mà rẻ như thế, làm cho người ta chỉ nhắc đến cũng đã bắt thèm rồi?

Tôi nhớ đến miến lươn vàng, thơm phưng phức mà bùi, ăn vào, sợi miến cứ quánh lấy nhau; tôi nhớ đến thời kỳ làm báo “Vịt Đục”, buổi sáng thu, ăn chả cốm nóng hôi hổi ở hàng Bông Thợ Nhuộm.

Quái lạ là cái miếng ngon! Mỗi thứ nhắc lại cho ta một kỷ niệm vui hay buồn, mỗi thứ nhắc lại cho ta một thời kỳ đã qua đi không trở lại.

Miếng ngon Hà Nội nhiều biết bao nhiêu! Yêu miếng ngon Hà Nội nhiều biết chừng nào!

Có ai đã từng yêu tha thiết, yêu mãnh liệt, hẳn đã thấy có khi ở bên cạnh người yêu, ta cảm thấy xa xăm rằng người yêu của ta cũng như một trái cây quý ăn vào vừa ngát, vừa ngon. Ta thèm thường, ao ước, nhưng nhiều khi cái ngon ấy đánh lừa ta và đem lại cho ta một dư vị cay cay, đắng đắng...

Duy chỉ có miếng ngon Hà Nội là không đánh lừa ai cả. Miếng ngon Hà Nội bao giờ cũng trung thành, êm ái, miếng ngon Hà Nội bao giờ chiếm được lòng ta như một người vợ hiền chiếm được lòng chồng. Có thể rằng có những buổi mây chiều gió sớm, người đàn ông theo tiếng gọi giang hồ cố hữu, lơ là với mối yêu đương trong một thời gian, nhưng phút sa ngã qua đi, quay về với gia đình, người đàn ông chỉ càng thấy mối tình cũ càng thêm quý hóa.

“Trắng da là dĩ, anh ơi,

Đen da là vợ ở đời với anh"

...

"Trắng da là tại phần dôi,

Đen da là tại em ngồi chợ trưa".

Miếng ngon của Hà Nội cũng thế, cũng trầm lắng như vậy và cũng tiết ra một hương thơm như vậy. Hương thơm đó ngọt ngào, quyến luyến như một lời tâm sự của người xưa để lại cho người sau, như một lời ân ái của tình nhân để lại cho tình nhân, như một lời tâm sự của một người anh yêu mến gửi cho cô em gái. Bao giờ phai lạt được những niềm yêu thương ấy? Bao giờ “ăn Bắc” lại không có nghĩa là ăn ngon?

Ta mơ ước một ngày đất nước thanh bình, toàn dân sát cánh với nhau ăn mừng Đại Nhật bằng một bữa tiệc vĩ đại có đủ hết cả những miếng ngon Hà Nội.

(Bắt đầu viết tại Hà Nội mùa thu năm 1952, sửa chữa và viết thêm tại Sài Gòn năm 1956, 1958, 1959).

THƯƠNG NHỚ MƯỜI HAI

(Trích)

Tháng Năm

Nhớ nhót, mặn, rượu nếp và lá móng

Cảm giác của anh ra thế nào? Tôi không biết. Nhưng tôi biết là đối với nhiều người, bốn câu thơ ấy hay ác, mê không chịu nổi.

Đã tử hoàng oanh nhi,

Mạc giao chi thượng đề.

Đề thời kinh thiếp mộng,

Bất đắc đáo Liêu Tô.

Mê nhất là có người không biết chữ nho, nghe thấy ngâm lên bốn câu đó, không hiểu nghĩa ra sao mà cứ thấy là hay. Nói gì đến dịch ra tiếng Việt, giữ được nguyên ý của thơ là du dương, tiết tấu thì khỏi cần phải nói, cũng thừa biết là người nghe thơ cảm xúc biết chừng nào, tiêu sái biết chừng nào:

Đánh cho chết cái hoàng oanh,

Ai cho mi hót trên cành cây cao.

Hót thời tan giấc chiêm bao.

Chẳng cho hồn thiếp được vào Liêu Tô.

Tôi cũng mê bốn câu thơ trên vào hạng nặng, nhưng vì quá thành ra mắc bệnh hay phân tích, nên có lúc tôi đã mạo muội chê cái bà chinh phụ ở trong th hi khó tính: mộng gì mà chẳng có lúc tàn; chỉ vì đương nằm mơ thấy chồng ở Liêu Tô, nghe thấy tiếng chim kêu, tỉnh mộng, mà sai thị nữ đánh đuổi cái hoàng oanh đi, thì cũng tội nghiệp cho chim quá.

Riêng tôi, chưa bao giờ tôi lại ghét chim như vậy; trái lại, nếu bây giờ còn nhớ lại cảm tính gì sâu đậm nhất đối với chim, ấy là tôi nhớ đến lúc còn nhỏ, vào những ngày tháng năm, chim khuyên, chim sẻ, chim sâu đã đánh thức tôi dậy vào lúc tỉnh mơ sáng.

Tỉnh mơ sáng tháng năm, trời trong vắt như lọc qua một tấm vải màu xanh. Đó là lúc trời mát mẻ nhất trong một ngày, giấc ngủ của người lành mạnh tương đối vào lúc này ngon nhất, nhưng không bao giờ tôi dậy muộn là vì chính vào lúc đó thì các con chim bé nhỏ riu ran tập hót ở trên các ngọn cây chung quanh nhà. Bao giờ cũng vậy, nghe tiếng chim hót như thế tôi cũng thức dậy, nhưng không mở mắt vội, cứ nằm mà nghe khúc nhạc của chim và tôi ưa nằm đoán một mình xem tiếng nào là tiếng chim sâu, tiếng chim khuyên, tiếng nào là tiếng chào mào, tiếng chích choè, và tiếng nào nữa là tiếng chim vu, bạc má...

Không khí thanh bình lúc ấy hiện lên từ trong ngọn gió, từ tiếng động ở trong nhà, từ cái xềng của người phu xúc đất dất vào trong đường rầy xe điện cho đến cái tiếng chổi chà cán dài ngòong của người quét đường làm việc một cách thông dong, nhàn nhã.

Chắc hẳn cũng có nhiều người vất vả, nhưng không hiểu tại sao dưới mắt tôi lúc đó, đời sống của người ta có vẻ nhẹ nhàng, bình dị, không bồn ba lo nghĩ quá đến đồng tiền như bây giờ để đáp ứng những đòi hỏi mỗi ngày mỗi nhiều hơn. Bây giờ, thấy người ta giữa buổi trưa nắng

nảy đom đóm mắt mà vẫn cứ chạy bù đầu ở ngoài đường để buôn bán làm ăn kiếm đồng tiền mua cái máy giặt, cái tivi, cái máy thu bằng... tôi ưa nhớ lại những buổi trưa tháng năm trước ở Bắc Việt, cũng oi, cũng nóng, cũng mồ hôi kê nhễ nhại, nhưng hầu hết người nào lúc đó cũng tự cho phép mình nghỉ xả hơi, kiếm một chỗ nào có gió mát để chợp mắt đi một chút.

Đường phố vẫn hắt người đi lại. Nằm ở trong nhà nhìn ra bên ngoài thấy cái cảnh đêm của phố phường tự nhiên mình cảm giác thấy cái nắng cũng có vẻ nên thơ, tiếng giun tiếng dế nghe cũng có một cái gì thú vị, mà ngay đến sự uể oải của người ta cũng là thứ uể oải phong lưu chứ không phải vì quá lao tâm khổ trí mà thành ra kiệt sức. Hầu hết mọi người, ngoài thì giờ bôn ba tranh đấu sự sống còn ra, vẫn có một chút thì giờ để pha một ấm trà ngon nhắm nhót, cao hứng ngâm một vài câu thơ để mình lại nghe với mình, xong rồi tìm những đường phố mát thung thỉnh đi chơi, xem cây thế, ngắm gió lan và nếu cao hứng hơn chút nữa thì đi tìm hàng mần thẩn gia dụng đậu ở đền Vũ Thạch ăn một tô hay rẽ xuống chợ Hôm tìm hàng bánh cuốn ngon nhất thưởng thức vài miếng rồi tráng miệng một chén chè hạt sen long nhãn.

Ấy, cứ ăn bậy như thế lại ngon, chớ thật ra thì vào cái tháng này nghĩ đến cm đã ngán. Người vợ hiền biết ý chồng cứ phải nghĩ cách để thay đổi món luôn luôn cho công “dễ nuốt”: nay canh riêu cua, mai giò sống nấu với canh cải ngọt, một rau ngót nấu với trứng cáy ăn với cà... nhưng ta cứ phải thành thực nhận rằng ở Hà Nội, vào những buổi chiều tháng năm “đứng gió” người sang kẻ hèn đều có thể tự tạo một cái thú vô cùng thanh lịch mà ít đồng tiền: ấy là ăn bánh tôm ở trên hai bờ cỏ đường Cổ Ngự.

Cô Năm đã ra thăm ngoài Bắc lần nào chưa nhỉ? Thử tưởng tượng mà coi: một bên là Hồ Tây, một bên là hồ Trúc Bạch, giữa là con đường Cổ Ngự thẳng vút lên Nghi Tàm, hai bên viền cỏ xanh mướt và san sát cây cao bóng cả Cứ vào khong năm sáu giờ chiều, nắng bắt đầu nhạt thì người ta dọn bàn ghế ra hai bên lề cỏ ấy bán cho những người đi hứng gió các thứ giải khát địa phương. Ngồi uống đỡ mệt rồi, mà thấy lòng phơi phới vì có gió mát từ hai cái hồ đẹp dâng lên, anh có thể bo khê chủ nhân đưa lên cho anh một đĩa bánh ăn chơi.

Bánh đây là bánh tôm - nhưng kì lạ lắm cô Năm à: nói cô đừng buồn, chớ thực quả là tôi thấy cái bánh tôm chiên bán ở tiệm, ở quán, ở chợ trong mười một quận đô thành nó vẫn thế nào, chớ không như cái bánh tôm ở đường Cổ Ngự Hà Nội. Cái bánh tôm chính cống ở Hà Nội không có khoai lang tẩm bột đánh với trứng vịt rắc lên trên, mà là thứ bánh chỉ hoàn toàn có bột và tôm thôi, ăn vào không ngán mà lại thm, chấm với xì dầu, giấm ớt, ngon không chịu được. Anh muốn ăn chiên già hay chiên non, tùy ý; nhưng chiên già hay chiên non cũng vậy, ăn cái bánh ấy, tôi đó

người nào lại không da diết nhớ lại lúc còn đi học, kẹp cái cặp vào hai đùi, đứng ăn hai ba xu bánh tôm như thế và húp xì dầu giấm bao nhiêu cũng chưa thấy “đã”. Cái bánh tôm ấy, ăn không cần kèm các thứ rau, đã ngon rồi. Bánh tôm ở trên đường Cổ Ngư chính là thứ bánh ăn theo kiểu đó - mà chưa biết chừng lại thú hơn vì nhiều lẽ khác: vừa ăn bánh mình lại vừa được trời quạt cho khỏi nóng; thêm vào đó, sóng nước lại rì rào đập vào bờ như hát ru bao nhiêu cái nồn bà của biết bao nhiêu người. Ồi, vào những buổi chiều như thế thì nam thanh nữ tú thiếu gì chẳng sợ anh nhìn không xuể. Mà thương nhất là mắt cô nào cũng như mơ, nhìn anh mà anh biết ngay là thương yêu anh thực sự, y như thể mẹ thương con, em gái thương anh trai vậy.

Càng về tối, sóng càng tràn mạnh hơn vào vệ cỏ. Bây giờ, anh không còn thấy sóng rì rào nữa, nhưng có vẻ như thủ thi ân tình. Vừa lúc đó, người hầu bàn bưng một đĩa trái cây tráng miệng lên. Bà ấy cầm một que bồ quân đưa lên miệng thì chính là lúc ông cũng vừa ngồi sát lại với bà ấy hơn chút nữa và bắt đầu kể chuyện ngày xưa:

“Ngày xưa - mình cũng chẳng nhớ là vào triều đại nào - có một ông vua nước ta đem quân sang đánh nước Chiêm Thành. Anh không nói giỡn đâu: nước mình ngày xưa hùng lắm, phần nhiều các nước hùng đều coi nước nhỏ là tiểu yêum không ra gì. Nhưng nước nhỏ còn khuya mới chịu đầu hàng. Quân ta bị Chiêm Thành chống lại, gặp nhiều trận thất điên bát đảo. Có một lần chính nhà vua bị vây ở trong rừng núi và tưởng chừng phen này có thể cùng nhãn rặng chết đói, nhưng may làm sao giữa lúc khổ lên khổ xuống như thế thì chim rừng ở đâu bỗng tha đến cho một loại trái cây nhỏ xíu, lớn hơn quả găng một chút, nhưng đẹp một màu huyết dụ mà ăn vào thì lại ngọt, có hạt nhỏ như vạt vùng. Trái ấy nuôi tạm quân ta một hai ngày để cho ta kịp thời sửa sai, mở một đường máu ra để thoát.

“Trái ấy là trái bồ quân em đương nhắm nháp đó, em! Có nơi gọi là bồ quân, có nơi kêu là hồng quân, nhưng chính tên nó là phù quân, vì nhà vua nhớ lúc bị vây, có loài chim đem loại trái cây này để cứu, nên gọi như thế để kỉ niệm một thứ quả đã cứu vua chúa và quân quan thoát nạn”.

Điểm đặc biệt nhất của bồ quân là không ăn từng vốc hay từng chùm, mà ăn từng trái, như trái xori; nhưng xori bán từng lon, chứ bồ quân thì xâu vào một cái que, mỗi que chừng dăm sáu trái, khi nào ăn thì tia ra từng quả để cho mình vừa suy nghĩ vừa ăn.

Nói không phải nịnh, chứ miền Nam nước Việt nhiều trái cây không chỗ nói, mà trong đó có nhiều thứ ở Bắc không thể lấy giống đem ra trồng. Muốn trồng thế nào, xoài trong này đem ra ngoài ấy cũng thành ra muỗm còn sabôchiê, vú sữa, sầu riêng, cóc, ô mai, măng cụt... cho đến

lúc đất nước chia đôi, tôi vẫn chưa thấy ai gây được giống... ít lâu nay, ta đã thấy có trái sầu bán kí lô cho túi nilông để các bà nội trợ mua về nấu canh; ta cũng thấy quất, hồng Lạng, cam sành... nhưng riêng tôi cảm thấy như từ một thế kỉ nay không được trông thấy trái phù quân xâu vào que là một, qu nhót là hai, qu cây là ba, quả vải là bốn, quả hồng bì là năm...

Thật ra lúc nào thức đêm nhiều xót ruột, chán cảm nhấm nhót trái cây của miền Nam nước Việt thân yêu, tôi vẫn nhớ đến năm người bạn lâu ngày không gặp đó, nhưng sang đến tháng năm tôi phải nói thực là có lúc nhớ quả nhót đến thèm... rõ dãi!

Ấy là vì tháng năm là mùa nhót, nhưng làm cho tôi nhớ nhót nhiều chính là tại vì nhà nào ở Bắc, vào ngày tết Đoan ngọ, mùng năm tháng năm, cũng giết sâu bọ bằng rượu nếp, mận, nhót và bỏng bột. Ờ, mà nghĩ cũng thật tình thật. Sống vào cái thời đại mới này, mỗi khi muốn phát động một chiến dịch gì, gây một phong trào gì, kỉ niệm một ngày lịch sử gì ta vẫn thấy dán khẩu hiệu âm ỉ, bắc loa đi cổ động nhân dân sa sả thế mà có nhiều lúc nhân dân cũng lười biếng chẳng theo; vậy mà sao cứ đến mấy ngày lễ vớ vẩn ở đâu, chẳng cần cổ động, chẳng căng biểu ngữ, chẳng hô khẩu hiệu mẹ gì mà dân vẫn cứ tự động theo răm rắp? Cứ lấy cái ví dụ người mình, nghìn nhà như một vạn nhà như một, tự động ăn tết Đoan ngọ thì đủ biết.

Ở thành thị vào cái tháng này, người ta lo làm ăn. Mỗi phố tổ chức lễ vào hè riêng biệt đã phờ rầu ra rồi. Còn ở nhà quê, càng bận, vì tháng năm là tháng làm mùa:

*Tháng tư đi tậu trâu bò,
Để cho ta lại làm mùa tháng năm.
Sớm ngày đem lúa ra ngâm,
Bao giờ mọc mầm ta sẽ vớt ra.
Gánh đi, ta ném ruộng ra,
Đến khi lên mạ thì ta nhổ về,
Lấy tiền mượn kẻ cấy thuê,
Cấy xong rồi mới trở về nghỉ ngơi.
Cỏ lúa dọn đã sạch rồi,
Nước ruộng vơi mười, còn độ một hai.*

Ấy thế mà tôi đồ ai thuyết phục Nội nhà quê cũng như thành thị đến ngày mừng năm cứ cấm đầu làm việc, không ăn tết Đoan ngọ đấy. Không bao giờ, không bao giờ.

Đến cái lớp tôi lớn lên, bị ảnh hưởng của văn minh Âu Mỹ cứ kể đã là sâu cay lắm, tôi cứ phải thú thực là không có một năm nào tôi bỏ được cái tục giết sâu bọ - mặc dầu tôi đã làm cách mạng bản thân, không nhuộm móng tay móng chân bằng lá móng như hồi còn bé tí.

Vào những ngày bé tí ti đó, bố mẹ tôi cho người đi mua lá móng về cho vào cối giã từ ngày mùng bốn đến tối thì phát cho mỗi đứa con một chút. Anh em chúng tôi đem cái thứ lá giã nhỏ đó đắp vào mười đầu ngón chân, mười đầu ngón tay rồi lấy những miếng vải nhỏ quấn lại một đêm để sáng tinh mơ hôm sau thức dậy mở ra ngấm ngấm và hành diện vì móng tay móng chân mình đỏ chói màu gạch cua bề luyệt.

Bên cạnh cuộc cách mạng nhuộm móng chân móng tay, tôi lại bỏ luôn cái lệ mua “bùa tua bùa túi” để đeo vào nút áo hầu tránh tà ma quỷ quái; nhưng trước sau, dù các ông nhà báo đã kích thích nào cũng mặc, cứ đúng sáng sớm mùng năm tháng năm là tôi phải giết sâu bọ bằng cháo trắng, rượu nếp và các thứ trái cây mà vợ đã đi chợ Mơ, Ô Cầu Dền mua cả đồng về từ hôm trước.

Nhớ đến như thế thì làm sao mà quên được là có nhiều lần hai vợ chồng cặm cùi đồ xôi cả ngày rồi rắc men, rồi ủ, rồi đêm thức dậy dỡ ra xem đã có nước chảy xuống thau chưa và bàn bạc có nên rút bớt lại không hay cứ để nguyên thế cho tới sáng... Này em ạ, cái rượu nếp này ăn thì ngon thật, nhưng làm công phu quá.

Hay là từ giờ ta cứ mua bég về ăn, tội gì mà vất vả cái thân thể này, mệt quá.

Vợ không chịu, nhưng rồi cũng chiều chồng. Thực thế, cứ sáng mùng năm tháng năm, các đường phố Hà Nội ngày xưa đâu cũng sang sang tiếng rao rượu nếp. Kêu một hàng vào mua, cả nhà ăn, chỉ mất hơn hào chỉ là cùng, nhưng có phần thú hơn của nhà làm, không những vì các bà bán hàng này là những chuyên viên làm rượu nếp, mà còn vì lẽ nữa là từ cái chén đến đôi đũa của họ cũng hợp lệ bộ hơn.

Mấy năm gần đây, ở miền Nam, người Bắc di cư cũng làm rượu nếp bán rong, đựng rượu nếp vào những cái bát như bát ăn cơm và dùng muỗng để xúc lên ăn như ăn chè đậu xanh, đậu đỏ.

Ăn rượu nếp ra ăn, đâu có tàn nhẫn thế! Cái chén đựng rượu nếp phải là những cái chén nhỏ như chén chè, còn đũa dùng thì là một thứ đũa riêng vót bằng tre cật, ngắn bằng hai ngón tay, tròn trịa, nhọn nhụi mà lớn chỉ hơn cái tăm bông một chút. Tôi van cô bạn đứng có lấy đôi đũa xinh xinh đó để và lùa một mạch vào trong miệng tươi hơn hớn, mà tôi xin cô khẽ cầm đũa xới từng hạt rượu nếp lên, để lên đũa rồi thong thả nhấm nhót từng miếng nho nhỏ, be bé và cô sẽ

thấy cái rượu ấy nó ngọt biết chừng nào, cái nếp ấy nó ngậy, nó thơm, nó bùi, nó bổ biết chừng nào!

Ở miền Nam, tôi đã thử ăn cơm rượu, ăn không và có khi ăn lẫn cả với xôi. Bảo rằng cơm rượu này không ngon, không đúng; mà bảo ngon, lại cũng không đúng nữa. Có lẽ tôi chê vì thành kiến, nhưng tôi cứ phải nói thực là cái thức cơm rượu viên từng cục nổi lênh bênh trong rượu không gây cho tôi một cảm xúc gì đặc biệt và có nhiều lần tôi đã cố tìm hiểu xem tại sao tôi lại không thú cơm rượu bằng rượu nếp.

Có lẽ yếu tố đầu tiên là việc trình bày, sau đó là vấn đề về nếp dùng để đồ xôi làm rượu. Nếu tôi có làm xin cô Năm, cô Sáu, cô Bảy cô Tám, cô Chín, cô Mười cứ chỉ dạy cho tôi: rượu nếp Bắc làm bằng gạo lứt, loại nếp cái chưa giã, còn cơm rượu thì làm bằng nếp trắng, riêng hai cái nếp đã khác nhau rồi và cái ngon, cái bùi của hai thứ đó cố nhiên là đã khác biệt hẳn nhau. Kẽ phàm phu này ăn cơm rượu cảm thấy hơi sừng sượng và không mấy đậm. Chớ cái rượu nếp chính cống Bắc Việt thì là một cái gì khác hẳn: nó mềm, nó ngọt, nó lại bùi. Ngọt, bùi và ngậy là vì nếp lứt cái nó đã no đủ chất bổ rồi, một hạt nếp ấy để lên trông chẳng khác một con rệp ăn no bụng sệ: còn cái hạt nếp trắng thì nó dài, chỉ lớn hơn hạt gạo tẻ một chút, trông yếu lảm. Còn mềm? Theo tôi, đó là vì làm rượu nếp đòi hỏi nhiều công phu hơn làm cơm rượu. Làm cơm rượu, người ta ngâm nếp rồi đồ lên như đồ xôi là đủ. Rượu nếp không thể người nội trợ sành sỏi không ngâm gạo, nhưng đồ lên như đồ xôi một lần, dỡ ra nia, xả nước lại đồ lên lần nữa, rồi mới dỡ ra nia, “sềnh” ra, chớ lúc nào nguội mới cho vào rá, cứ một lần nếp mỏng thì lại rắc một lần men làm bằng thuốc Bắc, rồi lấy lá chuối, lá khoai ngứa hay lá sen ủ lên cả. Nước rượu chảy như giọt nước đồng hồ ngày xưa xuống một cái thau đặt sẵn dưới cái rá nếp đồ...

Ai bảo giết sâu bọ như thế là nuôi sâu bọ? Tôi thú thực theo học Tây từ thuở bé, cũng biết ầm ớ nói chuyện khoa học như ai, nhưng tôi xin nói với các bạn một điều: nếu giết sâu bọ như thế là phản khoa học, tôi thích phản khoa học cả đời, vì rượu nếp ăn quá ngon, sướng quá, “thần sâu” quá.

Mà không phải tôi chỉ phản khoa học như thế mà thôi đâu: rượu nếp ăn rồi, tôi lại thích ăn liền roi mặn - Hồi ơi, mặn Thất Khê to bằng quả đào, cắn một miếng ngập răng mà ngọt, đảm chắc không có thứ mặn Đà Lạt nào sánh kịp - ăn luôn cả một vốc nhót cho nó đau bụng luôn đi, nhưng năm nào cũng “giết sâu bọ” như thế, tôi chẳng thấy đau bụng bao giờ hết! Chính vì “được trời thương” như thế cho nên ở giữa cái thời buổi mà người ta kêu là “thời buổi hoả tiễn” này,

nằm ở cái rốn Sài Gòn mà bài hát ca ngợi là “đẹp quá”, tôi vẫn hủ hoá nhằm ngày tết mừng năm thì cứ “giết sâu bọ” như thường - bắt di bắt dịch!

Ở đây, tôi giết sâu bọ bằng uryky, macten, rượu Minh Mạng nhắm với củ kiệu, măng cầu, khế xanh, cóc tím, xoài ăng ca, vú sữa. Vừa giết sâu bọ như thế, vừa nhớ lại lúc còn ở Bắc Việt, có một vài lúc, tôi muốn kêu trời lên một tiếng để xem trời có cách gì cho tôi được ăn một quả nhót, và chỉ một quả thôi, để cho đỡ thèm thuồng, nhớ tiếc. Nhớ như thế nào, có phi là tiếc nhớ thèm thuồng riêng quả nhót thôi đâu, mà thèm thuồng tiếc nhớ cả một thuở thiếu trời xanh mướt mộng thần tiên, đi học về, mua nhót đầy hai túi áo, lấy ra từng quả xoa vào cái tay áo maga cho hết bụi phấn rồi bóp cho mềm, chấm muối ớt, mút sì sà sì sụp.

Đó là nhót chín.

Nhót xanh thì lại nhớ cách khác, nhớ là cứ vào cái khoảng cuối tháng tư, đầu tháng năm, vợ mua nhót xanh về nấu canh ăn sướng quá, sướng không biết thế nào mà nói. Cái trái cây gì gớm ghiếc: trông như quả trám màu bạc ó, bóp hơi mềm mà đem nấu canh thì không thể có cái gì ăn ý với thịt thăn hơn: Khế nấu riêu cua, sấu dầm nước mắm ớt chấm với rau muống luộc, nhưng nấu canh thịt ba chỉ hay thăn, để cho dễ nuốt vào mùa hè, không có gì hơn là nhót. ăn như thế mới là hợp với... lẽ trời, sai đi thì hồng kiêu.

Giết sâu bọ vào những ngày mồng năm tháng năm mà ăn nhót chính hay nhót xanh đều thú cả. Tôi không biết các nhà khoa học vì lẽ gì bảo giết sâu bọ mà ăn rượu nếp, nhót, mật thì là nuôi sâu bọ, nhưng tôi thì cho rằng nếu ăn như thế mà có bị Tào Tháo đuổi thì bát quá cũng chỉ là một cách xỏ thôi: người Việt Nam không có cái thói quen uống thuốc xỏ ba tháng một lần như lời ông đốc tờ chỉ bảo, nếu một năm có trót đại xỏ một lần cho nhẹ bụng, chắc cũng chẳng chết ai đâu mà sợ.

Có lẽ nhiều người nghĩ như vậy nên vào ngày tết Đoan Ngọ họ ăn chí tử; ăn bao nhiêu thứ đó cho là chưa đủ, đến bữa trưa, nhiều nhà lại ăn bún xoá vẹt, tổ thêm dưa hắt rồi đi tắm với nước đun với lá chanh và vỏ bưởi. Tắm như thế, theo nhiều người, trừ được nhiều thứ bệnh cũng như có nhiều người tin rằng nếu chính giữa trưa mừng năm tháng năm mà trời đổ mưa hứng lấy nước ông máng bôi vào những ngón tay “xước măng rô” thì sẽ hết hắc, không bao giờ trở lại, hay sắc vỏ cây bưởi bong để uống sau khi ăn đủ các thứ “độc” vào bụng rồi thì không còn sợ đau bụng nữa.

Ấy, chính vì tin như thế, cứ mỗi khi tết Đoan Ngọ tới thì tôi ăn th của, chẳng lo âu gì hết và tôi tiếc rằng ở đây người ta không còn được hưởng những thú lật vật như thế nữa. Còn gì chán

đòi hơn là cứ mỗi khi ăn một thứ gì, uống một chất gì, người ta lại cứ phải tự hỏi xem thức ăn ấy, đồ uống ấy lợi hại ra sao và có đủ chất bổ không.

Bổ càng hay, nhưng thích mà không bổ cũng cứ ăn ăn cho đã. ở đây, xoài tháng năm nhiều vô kể mà thơm, mà ngọt cứ lừ đi, chẳng lẽ vì thầy thuốc bảo là nóng mà phải chịu buộc mồm buộc miệng hay sao? Mà tính tôi lại thích hồng bì, nói đại đồ đi, bây giờ có ai ở Bắc Việt vào cho một mớ, vỏ cứ bóng như da đồng, ăn mới đến môi đã trôi đến cổ, mà bảo tôi đừng nên đụng tới vì sợ kiết lỵ hay phi chánh trị, nghe sao... vô được!

Bắc Việt mến thương ơi! Nhớ Bắc Việt ngày trước quá, nhớ sao nhớ quá thế này! Mà càng nhớ lại càng yêu, vì Bắc Việt ngày trước tự việc nhỏ đến việc to, từ khía cạnh ngày sang phụng diện khác, lúc nào cũng giữ nguyên được đặc tính của mình, không bị chi phối, không bị ai cho được vào trận hoả mù để rồi từ đó bỏ đặc thái của mình đi tìm cái mới lại chưa chắc đã là bổ ích, chưa chắc đã hợp với dân tộc Việt.

Đừng ai thấy thế mà bảo rằng mình không tìm tòi, học hỏi thêm. Không. Mình muốn tiến luôn, nhưng bảo mình bỏ tết Đoan ngọ vì nó hủ lậu không hợp thời, nhất định mình không chịu. Có khi chính vì thế mà mình lại yêu tháng năm hơn nữa cũng nên bởi vì tháng năm có tết Đoan ngọ... mà nhớ đến bao nhiêu phong tục của nước ta đã tạo nên một nền văn hoá oai hùng mà bao nhiêu ngoại nhân muốn cắt ngọn đều tỏ ra bất lực.

Trời tháng năm nóng quá, đêm mờ bắt đầu có ngọn gió phe phẩy đuổi cái nóng đi. Hai vợ chồng kê cái giường tre ra nằm ở dưới gốc bưởi trước nhà, nhắc lại cái bữa bún xoá vị buổi trưa không được hoàn toàn xứng ý vì măng ninh chưa nhừ. Mặc dầu có giò mát rồi, chồng vẫn quen tay quạt cho vợ và nói nhỏ:

- Làm thế đã ngon chán rồi, đừng nghĩ nữa. Ngủ đi. Em không biết đêm tháng năm chưa nằm đã sáng đây ư?

Chập chờn nửa tỉnh nửa say, vợ đáp lại chồng, nhưng nói như thế là nói cho chính lòng mình nghe vậy.

-... Chưa nằm đã sáng thực, những đêm ngắn lại càng hay, chớ có làm sao đâu. Em yêu đời quá, mình ơi, ngủ nhiều thấy phí phạm quang âm quá.

Bên kia bức tường hoa, con đĩ vũ sầu đưa giọng khắc khoải trầm trầm như ru người ngủ vào một thế giới đầy những lầu hoa điện ngọc, thỉnh thoảng lại bay lên ngạt ngào tiếng địch quện vào bóng lá của những hàng thùy dương xanh biếc.

Tháng Chín

Gạo mới, chim ngói

Thì đã bảo cái gì đẹp thường là vẫn chóng tàn. Giai nhân, danh tướng đều không để cho người ta thấy bạc đầu thì dễ gì trăng lại cứ sáng mãi, tròn luôn để cho tao nhân mặc khách cứ uống rượu khà mà ngâm câu “nguyệt thi cố hương minh”.

Trăng giữa tháng tám đẹp trội lên, đẹp ảo huyền tức là trăng sắp kém tươi và bớt sáng đến nơi rồi. Biết quá cái diễn tiến của cuộc đời là thế, các nhà thơ đành chỉ còn biết nhìn trăng mà luyến tiếc, sống mà đã cảm thấy rõ rằng ngày đương có là ngày đã hết.

Bao nhiêu lời vàng nói lên cái cảnh đưa bạn ở trên sông nước bây giờ thành ra là những tiếng thơ tả nỗi lòng của người đã cảm chia tay với trăng thu để cho những ngày bàng bạc màu thì có mưa bóng mây, có gió lạnh, có tiếng sếu kêu đìu hiu về thay thế.

Đầu bến sông Hoài bóng nguyệt soi,

Trời chìm đáy nước, nước trôi xuôi,

Sáu triều việc cũ,

Mây nổi chơi vui,

Dưới trăng ấy

Ta với người

Biết nhau rồi đấy muôn trùng thăm

Thuyền rẽ sông Hoài sóng bạc trôi.

Cái buồn của tháng tám nên thơ, qua khúc rẽ, cái buồn của tháng chín ủ ê, day dứt.

Nhìn lên trời, người ta trông thấy trăng liềm nhô ra khỏi mộng để cho ánh ngà vắt sữa xuống ngàn cây; nhưng bây giờ thì mỗi khi chiều lắng xuống, sương đầu dây đã dâng lên và hơi lạnh bắt

đầu vỗ cánh bay vào trong quán gầy, có người đàn bà vắn ngọn đèn nhỏ lên may áo rét cho chồng nơi gió cát.

Những lúc đó, vì có muốn bắt chước người li phụ trong thơ Đường lấy trăng xin ở lại trăng cũng chẳng buồn nghe. Bây giờ, nghĩ mới ghê cho các cụ ngày xưa, biết lẽ tồn vong hèn ai ai, gặp những giây phút rầu rĩ như vậy, không nói không rằng, lặng lẽ trèo lên núi cao uống rượu “Trùng cửu đăng cao” để tiếc nuôi mùa thu sắp hết.

Hay là để hưởng nốt những cái gì còn thể hưởng? Không biết. Nhưng các cụ ăn tết Trùng cửu ở trên cao như thế thì vợ chồng mình một ngày trùng cửu xa xưa nào đó cũng bắt chước, trèo lên trên lầu, nhìn ra sông nước xa xa ngâm khúc hát tạ từ:

*Hôm nay có phải là thu,
Mấy năm xưa đã phiêu du trở về,
Cảm vì em bước chân đi
Nước nghiêng mặt ngọc lưu li phớt buồn.
Ai về xa mãi cô thôn,
Một mình trông khói hoàng hôn nhớ nhà.
Ngày anh mới bước chân ra,
Tuy rằng cách mặt lòng ta chưa sâu.
Nắng trôi, vàng chảy về đâu?
Hôm nay mới thật bắt đầu vào thu.*

Ở cuối sông, sương đục bốc cao ngút lên đến trời. Người vợ, thấy gió lạnh, kéo cái khăn choàng che nửa mặt mà rằng:

- Nhưng nghĩ cho cùng thì “trùng cửu đăng cao” để tiếc nuôi trăng thanh gió mát chưa chắc đã hoàn toàn đúng. Đâu phi chỉ có mùa thu là đẹp? Mà tết Trùng cửu ăn vào ngày mùng chín tháng chín mỗi năm hình như còn có một ý nghĩa khác hẳn thế, chứ không phải dành riêng cho các nhà văn nghệ sĩ ngồi mà luyện tiếc mùa thu đẹp và than khóc mùa thu chết.

Chúng có là theo sách sử để lại thì tục ăn tết Trùng cửu bắt đầu từ bên Tàu: cứ vào ngày mùng chín tháng chín, cả thiên hạ đều nô nức vui chơi như trong tết Thanh minh, kẻ lên núi cao, lội suối, người ra sông thả một con thuyền rong chơi, người đánh cờ dưới bóng tùng, kẻ thả diều trên bãi cỏ. Các công nương mỹ nữ, trong xiêm y lộng lẫy, đi trong sương mù, gió lạnh hái hoa đêm về cùng với các trái cây đặt lên bàn thờ, vì theo tục lệ truyền lại thì ăn trái cây tháng này

tránh được tai nạn bất thường, còn hoa đem sắc lên lấy nước uống thì tránh được nhiều bệnh tật trong những ngày đông tháng giá.

Vậy là cả bàn dân thiên hạ vui chi trong ngày tết Trùng cửu, chứ không phải chỉ là ngày tết dành riêng cho các mặc khách tao nhân nói lên cái đẹp của mùa thu đang chết.

Có lẽ như thế đúng hơn, vì mùa thu đẹp, mà đẹp hơn nữa là những ngày tàn thu, nhưng ai bảo mùa đông lại không có những cái đẹp riêng của nó, cái buồn nên thơ riêng của nó?

Tháng chín là tháng cuối cùng của mùa thu, nhưng bây giờ ngòi nhớ lại những ngày tháng chín đã qua ở Bắc, tôi thấy rằng tháng chín không hẳn là thế, mà còn ấp ủ một cái gì đẹp hơn thế, đa tình hơn thế: ấy là lúc đôi mùa thu, đông gặp nhau, mở hội giao hoan trước khi đưa tiễn nhau trên bến sông trắng cỏ bạc đầu, có gió lạnh mới về chạy xào xạc trong lau lách.

Ói ơi những người lỡ hội chồng con, có phải đến tháng này, ở Bắc Việt, cái gió lạnh mới về ấy thấm vào da thịt, len lỏi tới sâu thẳm của tâm hồn, nó làm cho người buồn dằng dặc, tự nhiên cảm thấy thêm khát yêu đương hơn cả bao giờ hết phải không?

Nhìn ra thì thấy cái gì cũng vậy chào, hẹn hò nhau, cái gì cũng tơ hồng quấn quít, cái gì cũng đủ lứa no đôi; hồng thì có cốm đẹp duyên, buổi thì có lòng ân ái, gió bắc có mưa phùn, cam vàng có quýt xanh, ăn cái món rươi thế nào cũng phải có vỏ quýt mới dậy mùi, thế thì tôi đồ ai cầm lấy chén cơm mới đưa lên môi mà lại không nghĩ ngay đến chim ngói nhồi củ cải, thịt ba chỉ, hạt sen và miến?

Ghê cho các loài cây sao mà đến tháng này thấy hoa rét trở về cũng như cảm thấy thêm thường ôm ấp, để cho đỡ lạnh lùng. ấy là cây phật thủ. Ba mươi tám năm trước ở miền này, tôi chưa được thấy loại cây “tiên” ấy nhưng bây giờ lạc nước đi vào vườn của mấy ông bạn chịu chơi, một vài gốc phật thủ đã thấy hiện ra, nhưng hầu hết chỉ tốt lá đẹp hoa mà bói thế nào cũng không chịu ra lấy một hai quả để bày cho thơm nhà.

Ở Bắc, cứ vào cửu tháng chín này, sao các cây phật thủ sai quả thế? Mà tại sao ở đây lại cứ đực ra? Hay là tại thổ ngời? Hay là tại hơi bom đạn của Mỹ ném đã làm thui chột các quả đó ngay khi còn trụng nước?

Hoá ra nghĩ như thế là lắm. Có tìm được những người đã trồng phật thủ ở Bắc Việt vào đây mới biết là giống cây này tuy là mang cái tên rất đạo mạo trang nghiêm nhưng đến tháng tám bước sang đầu tháng chín là lúc bói quả thì lại không chịu được sự lê loi, cô quạnh. Muốn cho sang đến tháng chín phật thủ có trái thì từ tháng bảy, tháng tám nhà trồng tia đã phải ủ cho cây “một chất đàn bà” để cho ấm lòng.

“Nói vậy. Cây gì mà lại có cây khéo khéo đa tình đến thế?”.

“Ấy thế mà thực đấy, mới phiền. Không có chất đàn bà, cây nhất định cứ ì ra nằm vậy”.

“Thế cái chất đàn bà ấy là chất gì?”

“Nói thì tục tĩu, nhưng thực, sợ gì mà không dám nói? Chất ấy có thể là một cái yếm, một cái quần, một cái khăn... Nhưng điều cần là khăn ấy, quần ấy, yếm ấy phải do người đàn bà đã dùng rồi, nghĩa là phải có hơi hướng của người đàn bà mới được. Dem ra bón ở gốc cây, cũng như hoàng lan bón phân ngựa, mai vàng bón gạch non, sứ Thái Lan bón khô dầu, rồi lấy nước giặt quần dơ của đàn bà ra tưới, ấy thế là phạt thủ đỏ mảy hay hạt, sang đến tháng chín thì quả cứ lúc liu ở trên cây. Lại lấy cái quần, cái yếm cũ của đàn bà ra bọc lấy trái cho đến khi da nó bóng lên, các cái móng dài cuốn lại như móng tay Phật, anh hái đem về để lên trên mâm ngũ quả, đến đêm hương dậy, lên khắp cả nhà. So với thanh yên, và bưởi, hay hồng hạc, cam sành, trái phạt thủ bỏ ra ăn chơi một miếng, chưa chắc đã ngon bằng, nhưng từ xưa nó vẫn được tiếng là quý thành ra lúc ăn, ai cũng lấy làm trịnh trọng - nhiều khi cứ để đấy mà trông, thỉnh thoảng cầm lên mà nắn cho nó teo đi, để dành phòng khi đau bụng mang ra dùng chứ không dám ăn sợ phí. Những người ăn thuốc “sưa” rồi lại bày ra cái trò kì cục không chỗ nói: tiêm thuốc phiện vào trong phạt thủ rồi để đấy cho nhuộm vào vỏ và thịt của trái cây. Này, cứ thỉnh thoảng tiêm một chút như thế rồi để đấy, hàng năm không thối; khi nào cần, lấy ra dùng một miếng, sợ còn hay hơn là thuốc tiên, cụ ạ. Gớm cho cái giống Âu Tây họ không chảy máu mắt ra; lấy vỏ phạt thủ chế ra cái rượu cointreau ngon đáo để, ngọt cừ lừ, ấy thế mà say đo đồng đo địa lúc nào không biết”.

Mứt phạt thủ ăn cũng ngon gia dụng, nhưng riêng tôi lại ưa cái mứt kì đà hơn, vì cùi của kì đà dầy, còn thơm cũng tựa như phạt thủ. Đó là một thứ bưởi lớn có khi hơn cả cái đầu một đứa trẻ lên năm, ngon không thể bằng bưởi Đoan Hùng, Phúc Trạch nhưng quý vì cái cùi của nó giòn, ăn vào sừn sựt mà thơm một cách độc đáo, nửa như mận Thất Khê mà nửa như hồng mòng.

À, hồng mòng! Phải rồi, cái hồng này ít lâu nay cũng thấy bày bán ở niềm Nam nhưng có lẽ vô duyên là khẩu cái của tôi cho nên từ khi có loại trái cây này bày bán các chợ đô thành, tôi chưa được thưởng thức một trái nào mềm xốt, ngọt lừ như hồng mòng ở Bắc ăn với cốm vào cuối tháng tám đầu tháng chín.

Cốm thì xanh biêng biếc mà hồng thì đỏ chói chang, họa sĩ lập thể nào đã dám dùng hai màu đó kết hợp với nhau chưa? Ấy thế mà ở Bắc, cứ đến tháng chín thì nhà trai lại đem đến sêu tết nhà gái hồng và cốm, hai thứ bày sát với nhau. Nhìn những mâm hồng và cốm tốt đôi như trai gái tốt đôi, ai cũng cảm thấy lòng mình nở hoa và kính sợ tổ tiên ta hơn lên một chút vì sao các cụ lại có

thể lựa chọn tài đến thể trong việc chi màu sắc đồng thời lại đem cho nhân duyên của trai gái một ý nghĩa đậm đà đến thể.

Hồng, thực ra, có ba bốn loại: hồng hạc, bốn múi, trái dài, ít hột, ngon nhất là giống ở Việt Trì; hồng ngân tức là thứ hồng xanh, có trái ăn hơi chát, muốn kiếm thứ thực ngon phải là giống ở Sơn Tây. Nhưng trong lễ cưới hỏi, nhất định phải tìm cho được hồng mòng, chẳng những trông đã đẹp mắt, mà cốm và hồng ăn vào miệng lại nhuyễn với nhau, vừa thơm, vừa ngọt, vừa bùi, ấy ai đã cảm, mấy mà không nghĩ rằng thịt ướp lấy thịt, da ướp lấy da để hoà làm một cũng chỉ mê li đến thể chứ không thể nào hơn được!

Ôi thôi, đến cái thú thưởng thức miếng ngon đất Bắc vào những ngày tàn thu, nghe gió bắc thổi vi vu bên cạnh người thương bé nhỏ thì biết kể đến bao giờ cho hết. Tháng chín thì quýt mới đỏ tròn, ăn chưa xứng ý, nhưng cam thì có cả rừng bạt ngàn san đã ở trên những vùng mường mán, ai muốn ăn bao nhiêu tùy thích, mà muốn trả mấy hào cũng cứ được đi. Tuy nhiên, ăn như thế chỉ là ăn chi. Mùa này, bắt đầu có cam sành Nổi tiếng ở Bồ Hạ, vỏ vàng ăn ngọt như đường phèn; cam chanh ở Xã Đoài không những ngọt lại thơm, chẳng thể lại được liệt vào hàng cam tiến; còn cam Giàng sản xuất từ làng Giàng ở Thanh Hoá thì có ý mát và nhiều nước hơn.

Tôi nhớ lại có những buổi chiều vô liêu tháng chín, trời lạnh, gió tê tê buồn, không đi ra ngoài, ăn cơm xong, tráng miệng bằng cam rồi không biết làm gì ngồi chằm một ngọn đèn dầu lên hút thuốc rồi lấy những cái vỏ cam bóp và ngọn lửa; nước ở trong vỏ tía ra làm bùng ngọn lửa đèn, tạo cho mình một sự thích thú và hồi hộp lạ.

Chẳng biết cái vỏ cam ấy để dành có làm được vị thuốc gì không, chứ cái vỏ quýt thì quả là dùng vào được nhiều công việc quá. Ai ăn nhiều mà đầy dạ bụng, khó tiêu cứ lấy vỏ quýt kinh niên sắc lên mà uống; nhưng ăn rươi mà dùng vỏ quýt phơi khô không sướng bằng dùng vỏ quýt tươi mới lột ra, thái như sợi chỉ.

Tài thể! Chẳng cần nhiều chỉ một dùm thôi, cho vào rươi tráng trứng, rươi mắm, rươi nấm với củ cải theo kiểu tam xà đại hội hay là rươi xào xâm xấp nước với củ niễng, rắc mấy cọng mùi lên trên, tự nhiên rươi dậy hẳn mùi. Thiếu vỏ quýt, nhất định không phi là rươi nữa cũng như non thiếu nước, trăng thiếu hoa, gái thiếu trai, nhất định không có cách gì tạo nên được bài thơ ý nhị!

Thế nhưng mà quái, làm sao đến tháng chín, có nhiều cái thú ý nhị thần tiên thế nhỉ?

Đã cốm với hồng, đã vỏ quýt với rươi, lại còn gạo mới chim ngói nữa. Có phải là ông trời đem tất cả những cái gì đẹp nhất, mê li nhất lại cho người Bắc Việt để đền bù lại cái đời sống vất vả của những người ưa chuộng hoà bình nhưng liên tiếp cả ngàn năm phải vật lộn, phải đấu tranh

để chống lại ngoại xâm lúc nào cũng mạnh mẽ thâm thính cái dải đất Nổi tiếng là bờ xôi, ruộng mật?

Mặc. Muốn mưu toan gì mặc, người đàn ông cứ quyết tâm giữ phần đất của mình đến kì cùng, còn người đàn bà thì cứ thờ chồng nuôi con, và giữ lấy dung nhan cho đẹp để cho người chồng được hời dạ dưới ngọn đèn rủ chao xanh.

Thường thường, vào cỡ có nắng hanh ban ngày, da người vợ hi nẻ và hồng lên đôi má. Mặc dầu ánh sáng đèn chiếu ra xanh lờn lợt, người chồng ngồi cạnh vợ cũng thấy đôi má vợ phn phớt hồng như hoa đào. Tấm áo nhung đen rung rức làm Nổi bật sắc da ở cổ tròn trịa lên; cặp mắt có vẻ thắm thêm một chút; ở ngoài gió bắc xào xạc làm rung động ngọn hoàng lan và người chồng nhìn vợ nghĩ đến làn da ấm áp thm thm mùi hoa chanh.

Trời tháng chín ở Bắc kì lạ lắm. Có nhiều lúc trời đang nắng hanh vàng bỗng tím về một hướng rồi mưa rào rào một lúc rồi tạnh, rồi bất thần lại mưa.

Đó là mưa bóng mây, đó là mưa rươi.

Cái mưa này, tuy vậy không có gì độc hết. Thường thường, người ta chỉ se mình, khó ở một chút thôi. Nhưng trời khéo đa tình, cứ vào lúc màn đêm rủ xuống, gió bắc Nổi lên thì máu phát ra từ con tim dường như chy mạnh hơn và cả vợ cả chồng đều thấy diễm tình bát ngát trên làn môi thương thương, trong đuôi mắt yêu yêu... Đến khuya, cả hai vợ chồng vẫn nằm mở mắt trong bóng tối để nghe tiếng gió lay động những cành hoàng lan. Người vợ lấy tay đập khẽ vào vai chồng nói khẽ, như sợ có ai nghe thấy:

“Này, mai nhớ đánh thức em dậy sớm, đừng có ngủ quên đấy nhé”.

“Dậy sớm làm quái gì. Thức khuya mệt, ngủ đi cho khoẻ”.

Nhưng người vợ không thể chiều ý người chồng vì mai là mười bốn, phải đi chợ Mới Mơ mua chim ngói về cúng với gạo mới.

Gạo mới gặt về đúng lúc có chim ngói, hai thứ gắn liền với nhau, cũng như quýt với rươi, hồng với cốm thiếu một thứ không còn ra nghĩa lí gì. Nhưng tại sao hai thứ đó lại ăn khớp với nhau như thế? Suốt một năm, người ta không thấy bóng một con chim ngói, thế mà không hiểu tại sao cứ có gạo mới thì cái giống chim ấy ở đâu lại dẫn diệu về để làm tăng cái thơm, cái dẻo của gạo mới tạo thành một khối thuần nhất, lạ kì, thứ này làm tăng hương vị của thứ kia lên, khiến cho người sành ăn chỉ còn biết tặc lưỡi, gật đầu vì không còn chữ để mà ca ngợi nữa.

Chẳng biết xem ở sách nào, người vợ kéo cái chăn đơn lên đến cổ y như con chim nhỏ thò đầu ở tổ ngo ra ngoài, kể cho chồng nghe lai lịch của con chim ngói:

- Đúng rồi. Cái giống chim này quanh năm không có, tuy chỉ xuất hiện vào không đầu tháng chín mà thôi. Ấy là vì nó không phải là một giống chim của nước ta, mà là của những vùng biên giới Trung Hoa thấy gió rét, bay về phụng Nam để tìm một nơi ấm áp hơn trú ngụ, nhưng vừa tới đây thì người ta bắt từng đàn. Bắt bằng vó như bắt chim sẻ vậy.

Tài tình đáo để người Việt. Các đồ vật ứng dụng chẳng cần máy móc móc không gì, chẳng cần phụng trình thức, đại số thức, hoá học thức con tườu gì, ấy thế mà đem ra dùng thì bén nhạy và hữu hiệu lạ lùng.

Cái vó bắt chim ngói, có gì cầu kì đâu: chỉ có một cái lưới, hình tròn, giữa có một cái trụ để dựng một lửa lưới lên, còn nửa kea thì để nằm trong ruộng, trên rắc lúa làm mồi. Chim ngói, bay từng đàn mà râm cả một góc trời, sà xuống để ăn thóc. Người bắt chim, do một sợi dây buộc vào cái vành lưới làm bằng tre cật, giật một cái, phần nửa lưới úp xuống, và cả mẻ chim vào bên trong. Muốn cách gì cũng không thể chệch được vì người bắt chim đã cẩn thận buộc vào vành lưới đó nhiều hòn gạch nặng, một khi đã úp xuống thì chim khó lòng thoát được ra. Có khi có tới vài chục con bị mắc lưới theo kiểu đó cùng một lúc.

Bây giờ, ngồi ở đây nhiều khi trông mưa nhớ nhà, tôi ưa nhớ đến những ngày có bóng rười ở Bắc, cha mẹ anh em quây quần dưới một ngọn đèn dầu, chúng tôi tranh nhau vật lông chim ngói rồi thả xuống đất giậm chân đập tay để cho nó trốn lủi vào những gầm giường, xó tủ.

Chính ra con chim ngói trông cũng không đẹp lắm: tựa tựa như bồ câu, chim gáy, nhưng nhỏ hơn và tròn mình hơn. Lông chín ngói màu nâu, điểm những chấm đen đen, mà đuôi thường cụt. Vật lông rồi, nó để lộ ra một làn da xám xám, thỉnh thoảng có vết máu rớm ra vì người nhổ lông bất cẩn. Có lẽ vì nó sợ, và có lẽ vì đau, chim chịu đau xuống đi bập bả bập bồng, trông như một đứa trẻ lột trần vừa bị đòn đau, tìm chỗ trốn.

Tội nghiệp cho kiếp chim, ai thấy mà không ái ngại, nhưng triết lí là một chuyện mà thực tế lại là chuyện khác: chỉ một lát nữa thôi, mổ ruột bỏ lòng đi rồi nhồi hạt sen, ý dĩ, miến, thịt ba chỉ, mộc nhĩ, nắm hưng cho vào nồi hầm lên, anh sẽ thấy rằng các nhà đạo đức tu hành khuyến cáo các đệ tử ăn chay trường, cấm sát sinh, thật quả là đại, đại quá, đại không thể để đâu cho hết. Đáo để là cái giống chim này, sao mà thịt nó thơm, mà lại mềm đến cả cái xương, bồ câu, chim cu sao có thể đem ra mà ví được? Chết, đem nó làm món gì cũng ngon chết người đi: Xáo với măng, lá lót như kiểu sáo vịt đã hay, thái ra từng miếng nhỏ hấp với rau cải non lại càng ngon tẻ, nhưng ngon vượt bậc là đồ một chỗ xôi “nếp cái mới” rồi úp một hai con chim ngói lên trên để

cho mỡ nó nhuỷễn vào xôi lấy ra ăn thập nóng, nhất định là c thể giới này không có một món ăn nào sánh Nôi!

ấy chính là chim ngói ngon và quý một cách rùng rợn như thế cho đến mùa mà ăn ngay thì đắc tội với trời: không được!

Vì thế tất cả những gia đình có lễ giáo mỗi khi đến mùa chim ngói đều phải sửa lễ cúng trời đất, tổ tiên cùng với gạo mới vì cuối tháng tám đã gặt lúa mới, sang tháng chín gạo mới đã bắt đầu đem bán ở khắp nhà quê kẻ chợ.

Ở đây, ngon nhất thì có Rẻ Cánh, Nanh Chồn, Nàng Hưng... thối một nồi c m lên thơm ngát cả nhà; kể ra cũng đã là “cao cấp”, nhưng mà đến cái gạo Tám Thơm ở Bắc thì phải nói là thm “điếc mũi”, ghề nồi cơm lên, không những cả nhà thấy ngào ngạt hương thơm mà cả mấy nhà hàng xóm cũng bắt thèm rõ dãi! Gạo Tám Nôi tiếng nhất là ở Bắc Ninh, nhưng Bắc Ninh lại có một làng riêng sản xuất một thứ Tám Thơm “thượng thượng”: làng Cói. Gạo Tám Cói thối lên ăn với chim ngói hầm đem cúng thiên địa quý thần và tiến vua quả thực là đúng khổ, y như thường trông cô đầu đến đoạn “dịp phách phách” mà đánh “bóc bóc” hai tiếng ăn nhịp với nhau chan chát, chịu sao cho Nôi!

Nhưng người đẹp như Tây Thi đau bụng nhăn mặt lại mà vẫn cứ đẹp như thường thì gap Tám Thơm cứ gì phải ăn với những món thực quý, thật là mới ngon? Đây, thối một nồi cơm gạo Tám Cói cho thật vừa lửa, ghề cho thật vừa tay rồi xới ra một chén đưa lên, nhìn cái hạt cơm trong muốt, trắng tinh, ong óng như con ong, có khói bốc lên thơm ngào thơm ngạt, có khi anh chỉ rưới lên một tí nước mắm Ô Long hay một hai thìa nước thịt rim ăn cũng đã thấy ngon quá thể rồi; nhưng nếu người nội trợ Bằng thấy thịt thăn ngon mà rẻ, lại mua về làm mấy lạng ruốc bông để đấy, lấy ra ăn với cơm Tám vừa chín tới thì... nhất định tối hôm ấy phải yêu thương người vợ hơn một chút.

Người chồng mới nói rằng:

“Cơm hôm nay thối khéo quá. Giá em thối cơm thì nhất định anh phải chắm em giải nhất”.

Ấy đó, người đàn ông thường có những cái bực mình lật vặt như thế đấy: tưởng nói như thế thì lòng tự ái của vợ mình căng lên, không ngờ chính anh nịnh vợ lại đâm ra “hố” vì nịnh không đúng chỗ.

“Anh nói em lại nhớ. Phải rồi, vào cái cữ này đây, ở Bắc Ninh ngày trước, có cái tục thối cơm thi nhưng không phải ở Thuận Thành mà ở Thị Cầu. Con trai bốn giáp Đông, Bắc, Giữa, Già, từ mười tám đến hai mươi được cử đi rước thần - anh có nhớ tháng tám tháng chín là hội

cha mà tháng hai tháng ba là hội mẹ không - và đến hôm rằm đám thì được phép dự cuộc thổi cơm thi.

“Nhưng thổi cơm thi có tiếng là làng Tích Sơn, huyện Tam Dương tỉnh Vĩnh Yên. Khác hẳn làng Thị Cầu làng Tích Sơn lại có tục thổi cơm thi vào ngày hội mở ngày mồng ba tháng kiến dân. Trai làng từ mười tám đến bốn mươi phải thổi mỗi người một nồi cơm mang đến trình các cụ ở đình. Sau khi ban giám khảo xét nét rất nghiêm minh, nồi nào thổi khéo nhất thì để thờ, các nồi khác để các cụ thưởng thức rồi còn bao nhiêu để mời khách thập phương nếm thử.

“Nhưng ở Thị Cầu, cũng như ở Tích Sơn, cơm thổi dự thi mà được trúng cách không toi lên như thứ cơm gạo mới em thổi cúng tháng ngày hôm nay đâu anh ạ.

“Lúc em còn nhỏ, em đã đi xem nhiều cuộc thổi cơm thi rồi nên em cũng biết ít nhiều. Cơm dự thi mà được coi là khéo phải hội hai điều kiện; một là cơm phải mịn như cơm nắm, đổ ở nồi ra có thể lấy dao cắt thành miếng một mà cầm không có chất hay có vỏ bao lấy nắm cơm; hai là cái nồi đất thổi cơm không được bén lửa, nấu cơm rồi mà cái trôn nồi vẫn mới nguyên.

“Ăn một miếng cơm như thế, nó cứ lừ đi trong cuống họng, vừa thơm vừa mát mùi nhưa gạo. Nhưng chỉ ăn chơi bởi một hai bữa là cùng, chớ ăn hàng ngày thì phải thổi cho ráo nước, cơm cứ toi lên, không khô, không nát thì mới gọi là thổi khéo”.

Khéo chống chế, anh chồng nói:

“À, ra cơm thổi thi nói như thế hay sao? Nào ai biết. Chỉ biết đọc truyện “Phạm Công Cúc Hoa” thấy nói đến thổi cơm thi khác thổi cơm thường. Nhưng mà cơm thi hay cơm thường thì em vẫn cứ là nhất, anh tự lập lấy một ban giám khảo, và chấm như thế đấy”.

Người vợ cười và đêm ấy cũng thấy yêu thương người chồng mặn mà hơn đêm trước nhiều.

Gió bắc thổi về gần sáng lạnh hơn, buồn hơn. Cả hai người lúc ấy cùng cơm thấy sống đủ đôi ấm quá, mà cái tháng chín ở Bắc quá là tháng lí tưởng của bùi ân ngọt ái. Nhưng càng bùi, càng ngọt bao nhiêu thì cũng lại càng thương biết mấy mười những người chinh phục trắng tuyết, hoa sầu không biết than cùng ai thờ cùng ai không biết chồng đi trận còn sống hay đã chết, đành là gửi hồn mộng đến Ngự Dương để gặp bạn chiếu chăn ngày cũ:

Bên thành rặng liễu thướt tha,

Dâu xanh um tốt to ra đầy đồng.

Vẫn vợ mang giỏ về không,

Ngự Dương còn nhớ giấc nồng đêm qua.

Bây giờ, nằm ở niền Nam, nhớ về phương Bắc, người chồng không ngờ đâu mình lại cũng là người đi hái dâu chỉ thực sống khi còn trong mộng, mà mộng tỉnh rồi thì lại tiếc mộng mấy mươi!

*Hôm xưa đương lúc nửa đêm,
Gặp nhau trên gối đã tìm trong mơ.
Nỗi lòng vừa kể hết;
Mặt đẹp tựa hoa xưa,
Tha thướt đôi mày liễu,
Nửa mừng nửa ngẩn ngơ,
Muốn gần nhau vẫn đứng trơ,
Đau lòng nghĩ tiếc giấc mơ vừa tàn.*

Tiếc không biết bao nhiêu những đêm lạnh nằm chung một chăn đơn với vợ ăn hạt dẻ, nói đôi ba câu chuyện buồn vui thế sự; tiếc những buổi chiều mưa rười hai đứa dắt nhau đi trên những con đường vắng ẩm ướt có hoa sấu rụng thơm lên trong không khí một mùi hương dịu dịu, man mát lại chua chát; tiếc những ngày tản cư cùng đứng trên con đê sông Máng với con trai nhìn về phía có đèn sáng ở đô thành ngậm bài thơ đi đây.

Nằm ở đây bây giờ, người chồng bỗng nhiên thấy tủi thân vì cảm thấy chìa khoá để mở cái tháp vàng đã mất rồi, ngày vui không hi vọng còn trở lại, cũng như người tỳ bà nữ bên Tầm Dương không còn hi vọng được thấy những ngày ở Hà Mô có không biết bao nhiêu chàng trẻ đem the thắm để mua lát tiếng đàn huyền diệu.

Thì ra cái thân mình ở đây cũng chẳng hơn gì người tỳ bà nữ lúc về già, lấy người lái buôn chè, một đêm ngồi thuyền gảy mấy thiên ai oán cho Bạch Cư Dị nghe lúc tiễn bạn ở sông Bồn, vào khi ông bị biếm ra làm chức Tư mã ở quận Cửu Giang hẻo lánh:

*Từ xa kinh khuyết bấy lâu,
Tầm Dương đất chính gối sầu hôm mai,
Chốn cùng tịch lấy ai vui thích,
Tai chẳng nghe đồn địch cả năm;
Sông Bồn gần chốn cát lằm,
Lau già trúc võ nảy mầm quanh hiên,
Tiếng chi đó nghe liền sớm tối,
Cuộc kêu sầu vượn nói nỉ non,*

*Hoa xuân nở, nguyệt thu tròn
Lần lần tay chuốc chén son riêng ngừng,
Há chẳng có ca rường địch nội,
Giọng líu ló buồn nổi khó nghe
Tiếng tỳ bồng lắng canh khuya,
Dường như tiên nhạc gần kề bên tai...*

Nghe thấy tiếng đàn của người tỳ bà nữ, khắp tiệc hoa đều tuôn nước lệ rơi, nhưng đến lúc chiếu cuốn rượu tàn, trở lại chỉ còn chiếc thuyền trăng giải nước trôi, người tỳ bà nữ nằm một mình, nghĩ một mình lại chỉ còn biết vui với cảnh, với người trong mộng, ấy vậy mà ngay ở trong mộng cũng buồn, tỉnh dậy mà vẫn còn thấy nước mắt đầm đìa mặt gối.

Người chồng bây giờ ở đây cũng ôm đàn đi gảy thuê cho thiên hạ giải sầu, nhưng đêm khuya về nằm một mình ở căn nhà gầy, y không khóc như người tỳ bà nữ, nhưng nâng chén rượu lên uống một mình, ngâm khế mấy câu thơ cũ:

*Hơi may heo hắt từ tây,
Giang Nam phong vị độ rầy ra sao?
Nấn nỉ với hai sao bến Hán,
Dải trường giang giới hạn đông tây,
Hai sao soi biết nạn này,
Xin cho thất tịch cùng ngày đoàn viên.
Vàng trăng trước về miền vân thủy
Soi những người thiên lí tưng tư,
Đi qua vườn cũ lơ thơ,
Thử xem án cũ cảm như thế nào?
Trông đàn én bay cao pháp phới,
Xịch then song gọi với trước màn.
Tiện đây nhờ gởi chút tình,
Chờ xuân nhẩn gởi chim xanh còn chày!
Tình nam bắc thấy ngày qua tháng,
Sầu biệt li với sáng đầy chiều,
Nỗi riêng nhớ ít tưởng nhiều,
Cậy ai về nẻo Thước Kiều hỏi tin...*

Đến nửa đêm, thức dậy, cái giường tre ở ngoài vườn có sương mù bốc lên như khói. Ngừng đầu nhìn thấy có những cánh hoa trắng nhỏ rụng lả tả trên chiếu lạnh. Người chồng cúi đầu nghĩ lại giấc mộng vừa qua, thấy mình về phương Bắc cùng vợ đi trên con đường xưa cũ, con đường hò hẹn khi mới quen nhau, hai đứa cùng lấy một tấm lá che đầu để tránh mưa rơi mà chân thì giẫm lên những cánh hoa sấu rụng cũng nhỏ, cũng trắng như những cánh hoa rụng đêm nay trên chiếc giường trống trải.

Nhưng hoa này đâu phải là hoa sấu rụng thơm lên trong đêm xanh một mùi hương dịu dịu, man mát, chua chua! Mà đó chỉ là hoa cây trứng cá lúc rụng cũng duyên dáng vô vàn, nhưng chẳng có hương thơm gì hết!

IV. TÔ HOÀI

CHUYỆN CŨ HÀ NỘI

(Trích)

COM ĐẦU GHẾ

Phố lốc cốc No "Lô cốt Bắc" bây giờ là phố Phó Đức Chính, gần cổng nhà máy điện Yên Phụ, có dãy hàng com. Com đầu ghế, cửa hàng gian ngoài bày cái chõng tre, đôi khi là tấm cánh cửa được ngả xuống, xếp gạch làm mễ. Cái chõng, cái ghế dài chơ chõng. Người ăn com xúm xít, chen chúc trong nhà, ngoài hè. Gọi là com đầu ghế, có lẽ bởi quang cảnh vậy.

Có đến hàng chục quán com ở đây. Thợ nhà in Ideo, thợ nhà máy điện Yên Phụ ra ăn, buổi trưa đông tũn bụi. Nhà hàng vào bung các thứ. Com đựng bát đản úp bát chiết yêu. Canh cà chua nấu mỡ xương. Dưa muối, đậu om. Không biết có ai làm cút rượu, tôi chưa biết để ý đến rượu chè.

Toàn khách quen mọi ngày. Chỉ có đôi ba mặt lạ, những người cu li ngồi đợi đổi giờ bán lại giờ thuê xe cho nhau cạnh chân tường gần đấy, bỗng kiến bò bụng. Hàng com chỉ bán cho khách ăn trưa. Mẹ com bà Hai thuê của chủ gian nhà ngoài có nửa buổi. Com nước bán xong lại cất dọn đầu đấy, trở về nhà tận trên Thụy.

Buổi trưa, nhà in, nhà máy điện tan tằm. Người ra ùn ùn, chen nhau đi ra đứng trước mặt lão Tây đen gác cổng. Tây đen vuốt trên mình xem có con chữ, xấp giấy, cái đinh, phao đầu, có ai

xoáy của nhà máy đem ra không. Đàn ông, mà cả đàn bà cũng cứ Từ Hải chết đứng dạng háng giờ tay, cho người Tây đen khoằm mặt, lần các túi và mếp áo.

Hàng nhà bà Hai đương đông , chẳng bỏ đâu hết người. Hai mẹ con tíu tít trong bếp ra, lại chạy vào. Có hôm vội, phải thêm một bà già ngồi vằn nôi hai mươi com, giữa lửa củi đùng đùng. Những bát com úp mở ra bốc hơi nghi ngút thơm khắp nhà. Miếng đậu rùn, bát canh hành cà chua lũng bồng nước. Không nhớ khi trời nóng, ngần này người chui vào cái túi thế thì sao. Chỉ biết quang năm vẫn thế.

Khách ngồi ràn rạt kín ra đến bậc cửa. Đủ cách đủ kiểu người ăn cơm hàng. Có người trả tháng trả tuần theo ky lương. Có người buông bát đứng dậy, cầm dọc hai chiếc đũa chui lên mếp rồi móc ví lấy tiền trả rồi tắt tả bước đi. Bà chủ hàng com sinh nghi, nhìn theo và xia tiền đếm lại. Cũng phải cẩn thận thế thật. Lúc đông khách thật khó. Có người ăn, rồi bảo không gọi món ấy. Có người ngồi nghe nga xia răng, rồi thoát cái linh đi lúc nào. Lại có người chén hết hai bát com úp xong bảo không có tiền, cứ ơ ra. Cái lúc bồi rồi đông khách thế, không tĩnh tâm, không khéo mắt tiết.

Ông thợ chữ nhà in mặt béo bệu đỏ phính, đội chiếc mũ dạ thùng một lỗ. Hôm nào cũng vào treo mũ lên đúng chiếc đỉnh ấy ở cột trong. Ông chỉ ăn com với dưa và chan nước dưa, hôm nào cũng thế. Chẳng lạ, nôi đồng lương ít ỏi, ai cũng vừa ăn như vừa đếm tiền túi. Cái điều tôi nhớ là mỗi khi ông ấy trêu bà Hai. Chốc chốc lại cất giọng lè nhè. Bà hai ơi...bà...hai...nhà tôi...ời. Cả gian nhà cười lung lay, vách cũng răng rắc như nổ đổ. Bà Hai đỏ lựng mặt, chu chéo : Phải gió cái nhà ông này! Nhưng bà không giãy nảy ra, mà vẫn te tái bụng com. Lại nghe the thé cái giọng ông thợ chữ : thêm tý nước dưa, con gái nào! Nhưng bà Hai đã quát con gái đi làm việc khác. Nhà anh kia ! Tính tiền à...Ấy ấy...ba xu rưỡi...à hai xu...Bởi vì nước dưa ông thợ chữ chỉ xin thêm, không tính tiền.

Mấy đứa chúng tôi ở làng xa ra học ngoài phố, buổi trưa phải ở lại. Khi ăn cơm nắm. Khi ra hàng bà Hai. Mùa hè ăn cơm nắm. Đến mùa đông, u tôi cho tiền ăn cơm hàng, được cơm sốt. Mỗi bữa độ xu rưỡi, hai xu. Nhưng đầu có hôm u tôi cho hai xu, tôi cũng chỉ chén một xu rưỡi. Ông thợ chữ nhà in ấy ăn khỏe ăn nhiều những hai bát cơm úp, một đĩa dưa và nước dưa, cũng chỉ hết hai xu rưỡi.

Chúng tôi thường đến sớm, trước khi nhà máy điện còi ừ. Cho bà Hai khỏi vương chân trẻ con lúc đông hàng. Câu chuyện cơm đầu ghế tưởng chẳng có gì đáng nói nữa, nếu không nhớ lại bát cơm nóng những ngày đông tháng giá và một câu chuyện buồn.

Mỗi phiên chợ giấy, u tôi lại đưa tiền trả bà Hai một thẻ. Cũng chẳng bao giờ quá một hào. Bổng một lần tôi nghĩ ra được một mẹo. Không nhớ tại sao tôi nghĩ được cái mẹo ấy. Tuần này cứ tiêu tiền, tuần sau hãy trả. Như thế cũng chỉ xê xích vài hôm. Mà vẫn là trả bà Hai tiền cơm sòng phẳng, đều đặn.

Cũng chẳng tiêu pha gì đâu. Ăn quà, chuyện xa lạ, còn lâu! Nhưng mà tôi không thể đừng đọc truyện. Mỗi hôm đi học sớm hay đến giờ ra chơi, thấy đứa nào cầm quyển truyện đọc, tôi xán đến. Có khi đứng bên cạnh, ghé mắt một mảy. Phải thẳng đọc háu, lật trang phẳng phẳng. Đành chịu, nhưng mà đọc như thế cũng được vô khối chuyện.

Từ hôm nghĩ ra cách trùng trình trả tiền cơm bà Hai, tôi có tiền đi mua sách. Có quyển sách của mình mà đọc, còn gì bằng. *Cần Long du Giang Nam, Thất kiếm thập tam hiệp...* mỗi số hai xu ba xu mà dài quá, có đến mấy chục số tôi không mua. Tôi mua *Bông hoa rừng* của Trường Xuân, chỉ hơn chục số trọn bộ. Quyển này tôi thích hơn truyện *Mắt thần* và *Lệ Hằng phục thù...*

Nhưng ngoài hiệu nhiều sách hấp dẫn thế, tôi cũng chỉ dám trả chậm vài ngày tiền cơm của bà Hai. Không dám để quá hơn.

Chẳng may, có một việc, không hiểu sao, tôi biết mà tôi lại không tính đến. Mê truyện đến mụ mẫm mất rồi. Mỗi năm, tôi chỉ được ăn cơm hàng vào mùa đông, còn mùa nắng thì cơm nắm ở nhà mang đi. Ve sầu đã kêu ra rả trên cây me tây dọc đường Cổ Ngư. Lại vào hè rồi. Cái cặp tôi phồng lên, nắm cơm. Mặt cặp về vện thâm từng đám vết nước cà muối, cua mặn.

Tôi cứ tưởng như thỉnh linh chợt đến cái hôm ăn cơm nắm mà tôi chẳng biết trước. Chẳng biết làm thế nào, tôi quanh quẩn ngoài bãi trên bờ sông. Không lên hàng bà Hai. Cũng không dám lảng vảng thò mặt đến đầu đường xuống Ngũ Xã. May quá, xế trưa trở về Thụy, mẹ con bà Hai về đường Quan Thánh, không đi qua đây. Tôi còn thiếu của bà Hai một hào ba tiền cơm.

Có đến một tháng đã qua...

Rồi chẳng biết thằng độc ác nào đã mách nhà tôi cho bà Hai biết. Một hôm chủ nhật, tôi đang ngồi trong xó cột nghiêng *Tái sinh duyên* hay *Tục tái sinh duyên* chi đó. Đương mê, chợt ngẩng lên thấy bóng bà Hai đội cái nón kinh bước vào qua cổng.

Tôi đứng lên, ngây mặt ra.

Bà Hai hỏi tôi :

- Cậu Sen đây à? Có ai nhà không?

U tôi mời bà Hai vào nhà. Bây giờ u tôi mới biết mặt bà Hai hàng cơm tôi vẫn ăn mọi khi. Bà Hai đon đả cười nói, nhưng chắc là u tôi đương đoán ra thế nào rồi. Tôi định lảng chân ra ngõ. U tôi lừ mắt, trở tay xuống bếp. Tôi lùi thúi vào đây.

Lát sau, u tôi tiễn bà Hai ra.

Tôi còn nghe tiếng u tôi :

- Cháu làm bà mất công lên tận đây, thật không phải.

- Thôi bà cũng đừng mắng mỏ cậu ấy, trẻ người non dạ mà.

Bà Hai đi khỏi đã lâu rồi. U tôi lặng lẽ xuống bếp. Tôi tưởng u tôi cầm sẵn cái "que đò", tôi sắp được ăn mấy chục cái quật vào lưng như mọi lần. Nhưng không. U tôi chỉ hỏi khe khẽ :

- Mày có biết thương u không ?

Rồi u tôi ứa nước mắt. Bỗng nhiên, tôi không sợ đòn như mọi khi nữa. Tôi vừa mỉm lòng, lại vừa cảm thấy tôi đã lớn rồi.

THỊT CHÓ THUI

Ở Sài Gòn bây giờ, chỉ một quãng phố đã gặp quán thịt chó. Với những cái tên kêu gọi "Thịt chó bảy món", "Chả chó Hà Nội", "Cày tơ". Vừa ru rê lại đùa đùa, thì có hàng chữ "Thịt chó nhậu lai rai". Có nơi viết lái chữ tên hiệu : "Quán hạ cò tây". Nghĩa là "Quán hạ cây tơ", và quán "Mộc tồn". Học đòi vắn vèo lối Trạng Quỳnh : mộc là cây, tồn là còn, cây còn là con cây. Nhưng chỉ có thể ở Sài Gòn mới có những tên phố nhố nhăng tỉnh bơ thế.

Phố xá loạn các bảng quán thịt chó của dân nhậu tung bưng bốn bề. Ngày trước dùng hồng ở Sài Gòn lại được chén thịt chó thoải mái.

Ở Hà Nội, khỏi nói, thịt cây ê hề các chợ. Người ta còn gọi đẹp đẽ là thịt hươu thêm - con hươu nuôi trước thêm nhà. Các hiệu thịt chó hàng Đồng, Tám Mái, chợ Mơ. Cái thang ọp ẹp, chèo dưng đứng lên gác thượng lương, chen chúc ngồi nhấm nháp trong khói um thơm mà thú vị đáo để. Cái lạ là vùng nào cũng khoe chỉ thịt chó nơi mình nhất thiên hạ. Ở Đông Anh, Đông Lỗ các món luộc đều bỏ vào nồi ba mươi hầm cách thủy. Canh, Diễn thì tự hào về thịt chó mộc, lấy miếng thịt luộc ngon làm đầu. Đất Kẻ Chợ hoa hòe hoa sói, chả chó nhuộm nước hòe hoa bóng như sơn dầu, lại phi hành thơm điếc mũi. Khách sành ăn vẫn cho là chẳng đâu được với thịt chó mộc thật hạt trâu vàng. Bởi vậy, xem ra ở Hà Nội, hầu như các quán thịt cây đều người làng Canh kéo ra. Các làng Canh Nổi tiếng : cam Canh, cải Canh, tỳ bà (quả bông) ở Canh đều ngon và đẹp, chó đen chợ Canh được tiếng ngon thịt.

Nhưng ở Sài Gòn thời ấy không có quán thịt chó. Không ai ăn thịt chó. Không được ăn thịt chó. Đốc lý Pháp đặt ra luật lệ : ăn thịt chó là phạm vào phong tục riêng của xứ Nam Kỳ thuộc Pháp.

Các thầy cút - lít bắt được người thịt chó thì phạt tiền. Còn có thể ngồi nhà pha. Vì đụng vào lễ giáo đất thuộc địa Pháp.

Bà con ngoài Bắc vào trong ấy làm ăn thêm thịt chó lạ lùng. Trò đời của cấm lại càng thêm là thói đời người ta. Nhất là dân bồi bếp, thợ giấy, thợ may, thợ mũ quê Bắc vốn thích loại thức ăn "quốc túy" này. Ăn chơi thôi, nhưng mê. Cấm kỵ lại như bị kích thích cho ao ước hơn. Oái oăm thế.

Người ta tìm cách vụng trộm. Kể lại chuyện một đám ăn thịt vụng giữa Sài Gòn năm ấy. Cõi như câu chuyện cũ Hà Nội xảy ra ở Sài Gòn. Mấy ông lai rai bây giờ nghe chơi.

Các cô Tà, cô Tây, cô Hòa bạn chúng tôi ở Vinh chuyên buôn lậu. Xe lửa vào Nam ra Bắc như cái nhà lưu động của các cô. Các cô thuê nhà chứa hàng bên Thị Nghè. Có lẽ cao su, kẹo, có lẽ thuốc phiện. Cũng không ai muốn nói và tôi không bao giờ dám hỏi. Chỉ tưởng các cô buôn bán kiểu ấy thì kiêng khem nhiều. Nhưng các cô khoái thịt chó tợn. Các cô chỉ tránh ăn thịt chó hôm ra tàu. Kể cả cô Tây đồng bóng, ngày thường cũng chén mạnh. Hôm nào tìm được cái rượu đế chính cống Hóc Môn thì phải biết, thế nào cũng tầm tã kỳ được thịt chó.

Một hôm, cô Hòa bên Thị Nghè sang sớm. Cô đeo cái dây to. Như mọi khi mang hàng đi đâu.

Chúng tôi ngụ trong một ngõ hẻm đường Ga - li - ê - ni (Trần Hưng Đạo bây giờ) sau rạp Nguyễn Văn Hảo. Chúng tôi là ba người. Chủ gian buồng, một anh thợ máy nhà dây thép. Anh ốm một trận dài quá hạn nghỉ, chủ sở đuổi. chưa tìm được việc nơi khác. Một anh làm công nhật cho một chủ xưởng củi của Tây tận bên Bến Cát. Nhưng có việc về dưới này luôn. Còn tôi, lang thang. Ở nhờ đây và nhiều khi ở cái "kho" của mấy cô bên Thị Nghè - tức là tối đâu ngủ đấy.

Cô Hòa hạ cái đẩy xuống. Cô cời nút miệng đẩy, nhắc ra mấy chồng bát Biên Hòa. Bát để che mắt, nếu bị khám. Ở dưới, là một con chó vận nhỡ. Con chó đã bị dìm nước chết, lông ướt bết ra cả tờ giấy dầu bọc. Có lẽ, các cô mới bắt nó trằm mình từ lúc sáng sớm. Như thế, không phải đập, không phải cắt tiết. Chó sắc nước không kêu được, không lộ. Mà dìm chết rồi mới làm lông cũng là một cách làm thịt chó. Chó bị hãm tiết, thịt xám, nhưng thịt đậm. Vùng tôi, làm thịt chó cũng hay thít thông lọng dìm chó xuống ao.

Chúng tôi hoa tay múa chân, nhảy chồm xuống giường. Nhưng không dám reo tiếng nào. Rồi ra đóng cửa lại. Cứ kể, cũng cẩn thận thôi, chúng tôi đã ngả chó chén ở nhà này nhiều lần. Nếu không có láng giềng thù hằn, rình mò đi báo cò bót, chắc không ai có thể biết. Chúng tôi chẳng va chạm với ai trong ngõ. Thường anh nào cũng đi biệt cả ngày. Mà cũng không có hàng xóm. Một phía bãi cỏ, phía tường cao. Trước mặt bên kia có lẽ là cái chuồng xí nhà người ta. Nhà chúng tôi chỉ ở một gian con con. Có thể trước kia đây là kho chứa hàng. Ngoài đầu ngõ, cái trường học gần các rạp ở Thành Xương đã thành trại lính, có bọn lính Ấn Độ đứng canh, tay cầm chiếc côn gỗ. Làm sao chúng có thể đánh hơi thịt chó được ! Chỉ cần giữ gìn một tý khi làm rửa mặn. Phải nấu vào buổi sáng hay xế trưa, lúc người ta đi làm cả. Mùi rửa mặn thơm nồng nàn quá mà.

Đã trừ sẵn lọ mẻ, các cô lại đem được riêng ở ngoài Bắc vào.

Chúng tôi lặng lẽ, xúm xít, lúi húi làm. Cô Hòa thì đeo cái đẩy ra chợ Bến Thành mua bún và mắm tôm chanh, các thứ rau thơm. Đến trưa, bọn cô Tây mới kéo đến. Chúng tôi thích ăn, ăn chơi, ăn thô cũng chẳng ai biết pha phách nhiều khô, cầu kỳ ra sao. Và chẳng, thiếu lá húng quế. Ngày ấy, húng quế chưa thấy mấy ở các hàng rau khác hẳn bây giờ. Mùi chanh trong Nam lạ vị, lại thiếu mắm tôm Bắc. Nhưng mà cứ chén ào ào.

Bao nhiêu xương và lông chó. rác rưởi quét lại, vơ kỹ vào bọc giấy báo. Đến chiều, cả bọn kéo nhau đi ăn kem nhà hàng Thanh Thế, cạnh chợ Bến Thành. Vùng phố này mới bị máy bay Mỹ ném bom. Vĩa hè, mặt đường còn ụ lên từng đồng tường đổ. Nhưng người qua lại vẫn đông nghìn nghịt.

Cô Hòa lặng lẽ buông gói xương chó xuống chỗ miệng cống khuất người ở ngoài rạp Thành Xương. Bọn lính bù nhìn Ấn Độ, Cao Ly vẫn đứng yên, trôn trôn nhìn ra. Mấy con chó hoang bên bãi cỏ đồ xô đến, đánh mũi vào.

BÁNH CHỢ LÀNG

Lên đến chợ, trẻ con chỉ hoa mắt vì hàng quà. Biết bao nhiêu thứ phải thềm. Quả khế com vàng hây không ngọt không chua, mới trông thấy râu khế đã từa nước rãi. Nói gì vô khối bánh trái hoa quả thế kia, nhìn đến ngót mắt.

Những hàng quà chợ ngoại ô. Những quẩy, những gánh loi thoi, dưới đuôi quang, trên đầu mầu đòn gánh giắt lạt buộc, dây chuối, cái rơm nếp với cả thúng lá gói trên mẹt. Lá sen khô, lá chuối gói bông, lá chuối tươi, lá bàng bọc bánh dày, mo nang mo cau cặp cơm nắm. Thời ấy cũng chưa có tờ giấy báo, miếng giấy bóng nhựa, cái dây cao su gói buộc như bây giờ. Đầu chợ, hàng cháo bột se khói um. Nhưng trẻ con chẳng thiết cháo. Dù đây là cháo bột se, cháo giun nóng quánh lại hay là cháo đặc bột lọc nguội với miếng sườn lợn, đặt từng đĩa trên vỉ, mỗi

miếng vào miệng ngon ngọt mát thun thút. Các bà bán cháo bột lọc nấu sườn trên Sù, trên Gà xuống, một dãy vừa quây qua.

Chợ đông ngộn người. Bốn cái cầu chợ, các thứ hàng mà những con mắt trẻ con chỉ thấy có hàng quà. Bún ốc dưới Thụy mới lên. ốc nhồi, béo nhảy thả vào bát nước ngậy sao, hành mỡ ớt phi vàng hây. Người gỡ cái bún rối, bún cối. Người ăn từng lá.

Các cô hàng bún làng Thụy đông khách đã đầy xa gánh ốc vặn các bà Kẻ Vòng với chiếc gai xam xọng nhể ăn từng con. Cái gầu ống nửa múc dấm mật đựng trong một hũ sành mẻ miệng. Hàng ốc Vòng mọi khi vẫn ngồi chỗ này, bây giờ bật đi cầu chợ

khác. Chỉ ốc vặn, ốc bươu, chưa thấy ốc mút. Ngày ấy người ta không ăn cái ốc mút vớ vẩn, tanh tươi.

Thêm bác phở gánh - món quà lạ ở Kẻ Chợ mới về. Hàng phở cầm cái ống tre cúi thối lửa pho pho. Chưa mấy người đứng đến những thú quà tân thời này. Nghe người đi chợ về kháo nhau:

- Ăn bát phở rong cũng đắt bằng vào hiệu cao lâu. Ấy là phở gánh đấy. Chả chơi.

U tôi cũng bảo thế. Bà tôi còn kể:

– Ngày trước không bún ốc, bún chả, phở phỉếc gì cả. Chỉ có cháo bột se. bột lọc, cháo hoa. Mà người khỏe mạnh ăn cháo cho tanh miệng à! Cứ bánh ngô, bánh đúc chén rền. Ôi giào, lại còn chai nước chanh cô bi ve, nước dừa, bánh tây. bánh tai

voi, các thứ quà Kẻ Chợ thật nhố nhăng. Bà kéo cháu vào hàng bánh. Bên rìa cầu chợ, những cái lều cắm cọc, che phen dựng liền nhau. Suốt lượt títt đằng kia, bánh tẻ, bánh nếp, bánh mật, bánh khoai, bánh hỏi, bánh bèo. 'bánh bột lọc, bánh gio... Bánh giò bánh nhân thịt với mộc nhĩ cũng là cái quà mới, bán cùng với thúng giò chả

đằng cầu chợ cạnh phản thịt lợn dạo trước. người đi chợ chỉ thấy bánh giò bán ngoài chợ Đông Xuân.

Dãy đầu này, hàng bánh đúc. Chẳng phải chỉ một hàng, mà nhiều thứ bánh đúc mới là cái bánh quen thuộc. Ai ăn bánh đúc riêu cua, bánh đúc nộm ra phía tường đền. Các thứ bánh đúc dừa rắc vừng, bánh đúc lá giềng xanh ngắt đổ vào mẹt, cũng ra
đằng ấy. Bánh khoai, bánh dày bên dãy các bà bán bánh rán.

Chỗ này rất hàng bánh đúc chấm tương. Các bà bánh đúc Kẻ Cót: có lẽ đã mấy đời lên chợ. Đôi quang lên nước đen bóng: chiếc đòn gánh mòn cùn cụt. Gánh mẹ quảy trước, cô con gái mẵc váy sắn, thắt lưng con cón bước nhanh theo: Bánh đúc gạo tám trắng tròn. Bánh đúc gạo đỏ màu son già. Chiếc bánh đúc tròn xoe đã được lột ở bát ra, mặt bóng nhẫy, xếp loạt trên mẹt như bát úp. Bà hàng bày hai chiếc bánh đúc luỡi mèo vào mảnh lá chuối lót. Rồi nghiêng hũ tương để trong thúng, rót sớt ra cái cái bát đàn. Chỗ tương rót ra chỉ loáng chôn bát, tương rây rớt trên miệng, bà hàng chia ngón tay vết khoanh miệng hũ rồi đưa lên miệng mút chùn chụt. Người ăn bẻ miếng bánh mỏng mảnh, nhấm nháp. Sao mà cái tượng chấm bánh mát ruột đến thế, cứ ngọt lịm đi. Loáng cái, đã veo hai chiếc.

Bà tôi bảo bà hàng lấy thêm chiếc nữa cho tôi. Còn bà tôi ăn bánh ngô, cũng của cửa hàng bánh đúc bán. Bà tôi bảo: chiếc bánh đúc bé như cái luỡi mèo tao ăn cả chục cũng chưa đâu vào đâu. Đôi thúng nhà hàng, bên bánh ngô, bên bánh đúc. Chiếc bánh ngô vàng hoe tròn to. Đầy tú ụ, giữa một chiếc hõm chỗ rón bánh, lại đắp miếng cháy vàng rộm.

Bà tôi bẻ bánh ngô ăn nhẩn nha. Cái bánh ngô vàng nhai kỹ càng bùi càng ngọt đậm, chẳng phải chấm cháp mắm muối lòi thối- bà tôi lại bảo thế. Tôi đã lèm hết chiếc bánh đúc nữa. Bà tôi nói:

– Tầm bánh bằng cái lá đề thế này, nửa thúng cũng chưa lửng bụng. Ăn quà không phải như ăn cơm, chỉ ăn thòm thềm hương hoa thế thôi.

Bà cháu tôi đứng dậy. Hàng bánh đúc bấy giờ mới rờ mấy mảnh tre làm ghế dất ở quang thúng ra. Bà vừa đến, đông người 1 đã xúm lại, vội quá, má cô cũng mãi ăn. Hai bà cháu cúi ngòì xôm thể, cũng không để ý không có ghế.

Đi chợ với bà toàn ăn quà bánh đúc và tôi cũng chỉ muốn ăn bánh đúc trên chợ. Cái chỉnh tương của nhà đội chiếc nón rách đứng giữa sân, vừa mặn vừa mùi thum thum. Thế mà bà tôi chê tương hàng người ta pha nước lã với đường, ăn ngay ngõ ngon, để mai nó thối có rồi bỏ ra, chứ được thum thum như tương nhà ta đã phúc. Tôi cũng chẳng biết thế nào.

U tôi mà cho tôi đi chợ, lại ăn quà khác.

- Ra đằng hàng bánh đa ướt.

Bà hàng bánh đa ướt cũng người Cống Cốt. Bánh ướt xếp từng chiếc chồng nhau đầy bùng bực, trong rắc mấy đốm hành lá. Bánh đa ướt - thứ bánh cuốn xưa nhất, chợ nào cũng có. Ăn chấm nước mắm với đậu phụ rán từng miếng dài, phồng lên. Bánh cuốn Thanh Trì chỉ thấy ở các chợ ngoài Kẻ Chợ. Là bánh cuốn ấy soi lên trong óng, ăn với giò lụa, nước mắm cà cuống. Bánh cuốn nhân thịt, mới có ở chợ Đồng Xuân ít lâu nay – còn gọi là bánh cuốn Lạng Sơn.

Bà bánh đa ướt ngồi cạnh gốc cây đề cổ thụ, hàng ghế dài quây quanh. Một bên, dựng mảnh thùng sắt tây che gió, trong đặt chảo. Những miếng đậu rán Nổi xèo xèo trên mặt nước mỡ dầu lạc bốc mùi beo béo. Chiếc bánh đa ướt cuốn lại, chấm nước mắm kèm đậu rán nóng nõ vàng xuộm.

Các dì tôi đi chợ không hay ngồi hàng bánh đúc, bánh đa. Con gái lê la ăn quà chợ. ngại người làng trông thấy. Các dì hay đem bánh đa về. Bánh đa vùng, bánh đa đường: bánh đa đường xếp bánh gói lại, bánh đa khoai ăn với kẹo mạch nha. Cũng có khi mua bỏng nếp mật, ngô mật, bánh bỏng gói lá sen khô. Ngày tôi ra ở hàng Mã, vào chợ Đồng Xuân, u cho ăn nem chả - nem Sài Gòn. Ngon quá, quên tiệt mọi thứ quà ở chợ làng.

THỊT CHÓ

Có thể bàn về thịt chó không bao giờ dứt. Như cái cọ cho ra cào cào, châu chấu bằng đầu, nhộng đầu và con tôm khác con tép thế nào. Chỉ có thể thỏa thuận với nhau rằng thịt chó là một món ăn chơi đặc biệt. Bởi mấy nhẽ sau đây:

- Cái đặc biệt thường nhiều kẻ yêu người ghét. Không phải như thịt lợn thịt gà hiền lành ai ăn cũng được. Cũng như một người đẹp, một tác phẩm hay bao giờ cũng có kẻ say đắm, thích thú đến mê toi, lại còn người chê bai đủ điều. Ấy là không kể người mê tín, người thương con chó có nghĩa, người chỉ ngửi mùi thịt chó đã nhăn mũi, người yêu thịt chó nhưng dị đoan kiêng thịt chó đen, không ăn chó đầu tháng cuối tháng và tránh gặp chó đón ngõ.

- Ở đâu cũng vỗ ngực chỉ có vùng mình, làng mình và tay mình làm thịt chó mới đáng ăn. Chưa thấy nơi nào, người nào chịu tài năng làm thịt chó, của vùng ấy, người ấy hơn mình.

- Triều Tiên và các tỉnh Hoa Nam (Trung Quốc) cũng ăn thịt chó. Tôi chưa được thưởng thức thịt chó ở các vùng trên, nhưng đã được dự tiệc thịt chó ở Bắc Kinh.

Toàn thịt chó món nấu, món xào sục mùi thảo quả. Người châu Âu cũng ăn thịt chó, ăn hăn hoi. Không phải nói trịch là sốt vang, là thịt cừ nướng, thịt cừ nấu súp. Các bạn ấy đã thực tình ăn ngon và ăn nhiều. Cũng có điều khác thường, các bạn chỉ ăn chả chó, rửa mặn và "giả cầy" chấm cả mắm tôm chanh ớt nhưng không đựng thìa đĩa vào thịt chó và lòng gan luộc.

Không phải thịt chó nào cũng mỡ thịt được. Chó becgiê cao cẳng, chó Nhật, chó Úc bé bỏng như nắm bông, thịt tanh. Chỉ có giống chó đầu cũng có ở nước ta, những con vàng, con vện, cou mực thấp cun cún, hai chân sau không dài, không ngắn hủn hoãn mà tởi chân, vè chân Nổi bắp tròn trành trành. Thịt ấy mới đậm, con chó chứ không phải con má.

Thịt chó là món khó tính. Trong mâm, không thể chung đựng với món khác. Và khi nấu nướng, người ta thường ganh nhau "sáng tạo". Ở Hà Nội, ở Sài Gòn, các hiệu thịt chó quảng cáo:

cây tơ bầy món, thịt chó 24 món, chả chó đặc biệt... Nhưng dù cho các nhà sáng tác đó có khuếch trương hươu vượn tới đâu, có bày vẽ bao nhiêu món, thì món nào cũng tựa tựa ở các gốc 5 món cổ điển: 1 –Thịt và lòng gan luộc. 2-Chả. 3-Rựa mặn. 4 - Giả cày. 5 – Xáo chó.

Chỉ có bát tiết canh chó, ắt phải những trang cụ phách táo tợn mới xoi được. Ít ai đưa vào thực đơn chính thức món tiết canh chó. Rau thơm và gia vị thật dữ ần được với tất cả các món: mơ tam thể, tía tô, ngò ba lá, húng quế, mùi tàu, riềng, mắm tôm, ớt. Bún với bánh đúc kèm với món nào cũng được. Thịt chó luộc ngon nhất phải kể là nấu cách thủy: thịt chó hấp. Các nhà điệu nghệ cắt nghĩa: nấu hấp. nước thịt ngọt được hãm lại. Nhiều nơi ở Hà Đông không cắt tiết chó, mà dìm chó xuống nước cũng là để hãm tiết lại trong con chó. Ở Thái Bình. người ta bỏ thịt vào nồi đất rồi trát kín bùn.

chất rom đốt. Bên Đông Lỗ, Đông Anh ngoại thành hấp cách thủy vừa nhẹ nhàng mà cũng nục thịt. Ở chợ Hôm hồi còn hàng thịt chó ông Gù trong cầu chợ, hàng ngày ông lên mua chó chợ Bắc Qua, không phải con nào cũng ngon lành như nhau, nhưng vì ông chịu khó luộc hấp, chó gầy chó béo đều mềm thịt, ông Gù được khách, hôm nào cũng hết trước các hàng bên cạnh.

Nếu ăn thịt chó luộc được cái ngon của miếng thịt hoang sơ, thì thịt chó nướng chả, như lối thịnh hành bây giờ, lại trông vào gia vị: hành hoa tươi củ ướp nước hàng rồi lấy xiên nhôm thuôn thành gắp. Than hoa bốc mùi chả thơm lừng. Nhưng đây là lối

làm chả chó của phường phố. Ở các vùng quê, chả chó chỉ nướng tron khoe cái ngon như thịt luộc, không pha phách gia vị. Miếng thịt mộc mạc cũng có cái ngon riêng.

Rựa mặn được người ăn chuộng nhất. Chẳng thế rựa mặn đã biến thành món riêng, món phở. Dọc đường miền trung du, nhiều hàng quán treo biển: phở rựa mặn, bún rựa mặn. Rựa mặn, một món nửa xào nửa hầm. Miếng thịt rựa mặn đúng cung cách nhất là miếng thịt gồm đủ ba thành phần thịt, mỡ, bì. Cái bì tôn hấn đặc tính rựa mặn. Rựa mặn thiếu bì kém vị là tro trên như bò thui ăn tái không có da. Miếng rựa mặn ngon Nổi màu nâu bóng giữa bát nước mỡ tiết ra quánh đặc. Nhưng rựa mặn vào đến Sài Gòn, miếng thịt bị lột mất bì lại pha xương, kém hấn. Cuộc sống của hai chữ "giả cày" cũng lạ. Giả cày cũng là món đỉnh của đám đánh chén. Không

có thịt chó, người ta lấy chân giò lợn nấu lên, gọi là "giả cầy" đã đành. Đến lúc làm món bằng thịt chó

hẳn hoi, vẫn giữ cái tên "giả cầy". Giả cầy cũng vào cả ngôn ngữ hàng ngày: tiếng Tây giả cầy (nói tiếng Tây sai), đồ giả cầy (người giả dối)... Miếng thịt bóp riêng mẻ, nấu lừng như om, với đậu phụ, xò bồ hơn, thêm chuối xanh. Thịt dai nấu kèm mấy miếng đu đủ, rằng món cũng ăn được.

Món sáo chó cũng ví tương tự món "thắng cố" của người Mông trên vùng cao. Trong con chó những phần xương xẩu đầu thừa đuôi theo được dồn hết vào một nồi- một thứ nước suýt chó. Và món này cũng được thành tục ngữ: ngon như sáo chó. Có nghĩa là việc ấy dễ ợt "ngon như sáo chó ấy mà". Nước suýt sáo chó ở Sài Gòn thường ngọt lợ. Theo cách làm trong ấy, món nào cũng pha nước dừa. Trên gác quán thịt chó hàng Lược, khách ăn trải chiếu ngồi mâm. Sau cùng, gọi bát sáo. Nhà hàng bung lên cá liễn sáo nghi ngút khói, trong liễn thả hai cái chân sau con chó. Đôi chân ấy được nhường các cụ Nguyễn Tuân, ông Đoàn Giỏi cao tuổi nhất hội, trọng vọng như miếng thịt thủ phần cụ tiên chi. Đoàn Giỏi bảo cái chân sau con chó là thuốc bổ xương, chữa được đau lưng, thấp khớp.

Cái món rựa mặn, giả cầy và xáo, người cầu kỳ, thích ăn "hai lửa" (nấu hai lần) lại có cái đậm đà khác thường. Ấu cũng là thói quen ăn uống mỗi nơi. Trâu đồng nào ăn cỏ đồng ấy, cò mỗi con mỗi thung. Có một dạo, hai hàng đặc sản đương phát đạt ở phố Huế, phố Lý Quốc Sư ông Môn và ông Khải đều dọn vào Sài Gòn. Tưởng bở! Một ông phải nhài ra ngay. Một ông nấn ná ở lại cũng phải xoay ra bán đồ nguội. Cả cái ông Lâm thịt chó chợ Châu Long đương đông khách thể cũng đua đòi vào làm ăn

trong ấy. Thịt chó Lâm vào mở một gian nhỏ bên kia hè phố cơ quan Tổng Tham Mưu cũ. Cũng có lần tôi đã đến thăm xem cổ nhân vô đây ăn nên làm ra thế nào. Đương buổi tan tầm, ngoài đường đông ngộn mà hàng vắng không một người khách. Thịt luộc, rau thơm, mắm tôm đều lấy trong tủ lạnh ra. Gọi bánh đa, chủ quán chạy ra phố mua lại hai cái bánh đa iu đem về. Chẳng bao lâu, khách quen lại bảo nhau: thấy thấp thoáng lão Lâm ở chợ Châu Long, chợ Đội Cấn, lại phải nhào ra rồi.

Ở Hà Nội có những người chuyên đi làm thịt chó thuê. Nhà có việc hay cơ quan liên hoan đánh chén thịt chó, gọi ông ấy đến làm cho. Một mình kiêm tuốt, từ cắt tiết xả thịt đến nồi nước sáo. Nhưng trong thành phố cũng không tìm đâu ra hàng thịt chó sống. Ở Sài Gòn thịt chó sống bán như thịt heo. Mua về nhà làm thật tiện. Tôi đã phàn nàn và so sánh thế, thì anh Xuân Diệu mách tôi: chợ hàng Da có. Xuân Diệu coi thịt chó bổ và rẻ hơn cả các thứ thịt. Mỗi tuần ăn hai bữa; nhưng không đánh chén ở hàng quán. Chỉ mua về nhà làm. Nhưng cái hàng thịt chó sống ở cuối chợ hàng Da mà nhà thơ Xuân Diệu đã là khách hàng đều đặn, cũng chỉ là một cô gái ở Thanh Trì lên, thịt

chó bỏ vào bị đeo trên vai – có lẽ để tránh thuế, mà cũng hôm có hôm không.

Xưa nay vẫn có tiếng chó chợ Canh ngon thịt nhất. Người ta thường công phu vào chợ Canh kén chó. Mà cũng lạ, các hàng thịt Chó được tiếng, phần nhiều chủ quán cũng là người trong Canh trước kia có thịt chó hàng Đồng và bây giờ, ở Cống Chéo

Hàng Lược, ở Hàng Bè, ở Văn Miếu... Bây giờ, thời buổi công nghiệp, cả vùng Canh Diễn làm chó lược và chả chó đưa ra tất cả các quán bia via hè thành phố. Khách vào hiệu, khách quen khác khách qua đường, chó chợ thường tạp và chỉ có thịt lược. Con

chó lược treo móc hàm. Không biết người ta bôi cái gì làm hàng mà cái lưng chó cong cong lên màu, như con chó được đánh véc ni vàng rợn. Người sành ăn, trông đã mất ngon!

CHÁO

Ở Hà Nội, cháo đã thành một món quà, một món ăn quen thuộc từ xa xưa. Bởi thế, trong các tên phố cũ có phố Hàng Cháo. Mà phố Hàng Cháo lại ngay cạnh khu Văn Miếu. Chắc là các cậu

học trò thầy đồ thuở ấy đến Văn Miếu nghe bình văn, giảng văn hay tạt vào quán húp bát cháo hoa cho thanh tâm, sáng dạ.

Chẳng những thế, cháo đã vào cả phong tục, hội hè. Ở vùng Bưởi, có thôn Yên Thái, hàng năm cứ vào hè, bắt đầu các nơi làm lễ cầu mát thì xóm Cầu Sau cũng có vào đám. Tôi không còn nhớ, mà thật cũng không biết đám thứ ấy cúng ông thần gì. Nhưng tôi nhớ năm nào xóm cũng bắc rạp gọi phường về chèo hát đến mấy đêm liền ở một quãng trống cạnh bờ ao trước mấy dãy tàu seo giấy cuối xóm giáp làng Sài. Và trong Cầu Đá, không phải là làm chay cúng cháo, mà những gánh cháo hoa ngồi la liệt- Cháo hoa nóng ăn với đậu om. Đậu phụ rán cả bánh, rắc hành rồi rim nước mắm, bỏ ra chậu, ra đĩa, để nguội. Xung quanh rạp chèo, hàng quà chỉ có rất cháo đậu om. Bà con trong xóm vẫn không phải người chạy chợ, đến những đêm chèo hát này cũng làm gánh cháo đậu om ra ngồi Cầu Đá. Đến độ cái hội Cầu sau còn có tên là hội Đậu Om.

Cháo đã từng là món quà hàng ngày, cứ tên cũng đã thấy phong phú, không thể biết hết. Cháo có liên quan đến thịt cá: cháo bò, cháo phổi, cháo lòng, cháo gà, cháo lươn, cháo cá, cháo vịt, cháo ám, cháo bồ dục, cháo tim gan, cháo tiết, cháo trứng... Với các loại ngũ cốc, rau đậu, cháo kê, cháo ngô, cháo hoa, cháo bột lọc, cháo bột se, cháo đậu xanh, cháo đậu đen, cháo đậu om. Cháo bột lọc đông vào đĩa, bột đông thành bánh lăn sườn lợn cũng gọi là cháo sườn. Người bị cảm sốt húp bát cháo trắng rắc hành với tí tía tô, nóng rộp môi đến phải xuýt xoa, toát mồ hôi hạ cơn cảm cúm....

Cháo thường bán ở chợ (cháo kê, cháo bột se). Cháo bán trong cửa hàng (cháo lươn, cháo cá, cháo bò), Cháo quẩy đi rong ngoài phố (cháo lòng, cháo gà, cháo hoa). Trong mỗi nhà, đến mùa hè nắng nóng, hay có nồi cháo hoa (đẹp đến tài tình, cháo nấu gạo không lại được cái tên rất thơ là cháo hoa) hay đậu xanh, đậu đen, húp xuống hoặc ăn nguội với cà. Ở Cao Bằng, Lạng Sơn bây giờ, mỗi bữa cơm thường, ăn cỗ hay cơ quan liên hoan vẫn có nồi cháo hoa để một góc nhà. Không mời khách cháo, nhưng ai ăn cháo thì đứng dậy ra múc lấy. Có lẽ theo thói quen của người Quảng Đông, húp cháo hoa loãng thay uống cả ngày.

Dường như các thứ hàng cháo đã có lệ quen phân chia giờ giấc cho người ăn cháo. Sáng bánh mắt, bà hàng cháo hoa đã vào phố. Có gánh cháo kèm thùng xôi đậu xanh nóng. Nhưng

phần nhiều là cái nồi đất đại loe miệng quần rơm ủ xung quanh. Hàng cháo hoa bán chỉ thoáng cái đã hết, bát sau cùng vẫn còn nóng. Cháo gạo tám, lẫn ít

nếp cái. Cháo không đặc, cũng không loãng, mà sánh. Có bà hàng bán sẵn cả đậu om. Hay là bát cháo được bung về nhà, cho mấy hạt muối với chút đường thoang thoang. Nhiều người lao động cực nhọc mà cũng chỉ ăn sáng nhẹ nhàng thế rồi đi làm. Nhưng cũng nhiều người cả đời không đụng đến hớp cháo. Nhất là các cụ già ít thích cháo

Người ốm ngại hạt cơm mới phải húp cháo, chứ khỏe mạnh ai lại dờ hơi cháo với lão để mong chóng về âm phủ à?". Mẹ tôi ngày trước hay nói thế.

Đến quãng đứng bóng và suốt trưa, tới lượt hàng cháo lòng tiết canh. Một bên gánh, cả cái mệt thừa, trên mặt được bày đủ thứ từ lòng, phổi đến gan tim và cổ hũ lợn cạnh giỏ hành, húng, khách ăn miếng, nào, cắt miếng ấy. Bên này, thùng chảo bắc trên hỏa lò. Những bát tiết canh xếp từng loạt dưới thúng.

Cũng vào giữa ngày, các hàng cháo kê, cháo ngô, cháo bột lọc mới từ Sù, Gạ qua đê Yên Phụ gánh vào. Những đĩa cháo đặt từng vị chồng lên nhau.

Từ chiều đến đêm khuya, giờ hoạt động của các gánh cháo gà. Hai mảnh tre đánh lên "sục tắc, sục tắc", đây là hàng cháo gà đã tới ngoài đầu phố, mà ông hàng vừa đặt gánh xuống đã sai một cậu bé con vào tận các ngõ ngách khua khoảng đánh mõ.

Nửa đêm, chốc lại nghe tiếng rao, khăn khăn cay hạp trúc... cay hạp trúc... Cũng là cháo gà, nhưng là gánh hàng của một ông lão người Tàu đỗ ở cửa tiệm hút và rập hát.

Bây giờ không mấy nơi còn cái thú ăn quà sáng cháo trắng. Cũng không có hàng cháo bán rong đi rao nữa. Cháo bán trong cửa hàng và cái thú ăn cháo cũng khác hẳn trước.

Nếu bây giờ người ta ăn phở thay bữa cơm chứ ít ai ăn quà phở như trước, thì cháo thành món để nhậu nhẹt (quán cháo lòng, tiết canh) và để tắm bổ. Nhưng dân cốt ăn cháo lầy bổ béo, lại không thích cầu kỳ, phiền phức, chỗ góc phố Tạ Hiện trước có

quán cháo cá thật ngon như quán cháo cá ở chợ Cũ trong Sài Gòn. Cá chuối lóc lấy thịt, bỏ thẳng vào bát cháo nóng sôi lút hành củ, cải cúc, rưới xắt xấu. Nhà hàng làm tỉ mỉ, phải đợi lâu la đôi chút, khách sốt ruột. Người ta ăn cháo bồ dục ướp gừng, cháo tim gan, tất cả đã thái sẵn,

lại đập bốp bốp thật nhanh vào hai, ba quả trứng gà thật vô duyên. Ở chợ, có hàng cháo tiết rẻ nhất. Tiết lợn, tiết bò nấu cháo muối xương. Người ta bảo tiết ấy là tiết vụn không thành miếng, vét hỏ ở các lò mổ, xúc lẫn lên cả đất cát. Nhưng mà... khuất mắt trông coi! Khi sinh thời, những năm còn ở Hà Nội, họa sĩ

Nguyễn Sáng là khách hàng lâu năm của hàng cháo tiết ở chợ ga mới. Nguyễn Sáng ăn cháo tiết chẳng phải vì những khi cạn túi, mà còn vì một lẽ khác nữa. Về già, hai hàm răng nhà họa sĩ lão thành chỉ còn thấp thoáng đôi ba cái lung lay.

PHỞ

Nhà văn Thạch Lam trong "Hà Nội 36 phố phường" đã nói về một thứ phở ngày xưa có lẽ chẳng có mấy người thưởng thức kiểu ăn lạ đời của một người nghiện hút, ấy là phở cà cuống của một gánh hàng ở sân bệnh viện Phủ Doãn. Nhà văn Nguyễn Tuân rất sành thưởng thức đã viết nhiều về cái ngon của phở. Cũng xin thêm một chi tiết.

Ông Nguyễn chỉ xoi phở thịt bò chín, không đụng đến một thứ phở nào khác. Ông thường nói: "Ai muốn tắm bồ thì cứ việc chén đầy tái đúng, tái lẫn, xào dòn, xào mềm, nhưng chỉ có phở thịt bò chín mới là tinh hoa phở", và ăn phở, ông Nguyễn là

rất nhanh, lại theo thuyết của ông "ăn nhanh cho nóng, phở càng nóng càng ngon."

Tôi không thạo về phở như hai ông, tôi chỉ biết đôi điều về góc ngách phở. Đầu tiên, bên Quảng Đông có món ăn "ngưu nhục phấn" (thịt bò, bánh). Sang đến đây thì "ngưu nhục phấn" Hà Nội hoá thành phở và phở ngon khác hẳn cái món gốc gác ở quê hương. Phở thông thường như ta ăn bây giờ thoát đầu chỉ thấy bán ở Hà Nội. Trong Sài Gòn trước kia, cả thành phố chỉ có hai gánh phở ở hẻm đường Ét Banl (Espagne) bán buổi sáng, gọi là phở Bắc, mà ngõ hẻm nào cũng có quán hủ tếu, văn thẩn. Từ 1954, nhiều người Bắc di cư vào, phở mới thành món quà thông dụng và quen thuộc nhanh chóng. Chỉ có cái phở chua cũng nguồn gốc ở Hoa Nam lan

sang Cao Bằng rồi xuống Hà Nội thì số phận phở chua lại chìm nổi không may. Mấy năm trước cũng có một quán phở chua của người Trung Quốc trong ngõ Trung Yên. Bánh thái nhỏ, trên mặt bánh rải mấy miếng thịt xá xíu lẫn với lạc rang giã nhỏ. Sau cùng, rưới đầm nước mỡ có vị chua ngọt thoang thoảng. Khách trộn phở, ăn với từng lá húng láng. Nhưng phở chua cũng không mở mang thêm được. Bây giờ, trong ngõ vào chợ Đồng Xuân giữa phố Mới cũng vẫn còn có hàng phở chua, nhưng đã "cải tiến" bánh phở được thay bằng bún nhão nhoét.

Lúc đầu, chỉ có phở chín – phở bò, phở trâu. Đến những năm 1939 chiến tranh thế giới lần thứ hai mới thêm phở gà – không được rõ nguyên nhân sinh phở gà, có lẽ hồi ấy kém đói thiếu trâu bò. Người ăn phở bò chín cầu kỳ, cũng ở miếng thịt ấy, bảo nhà hàng thái cho chỗ nạm, chỗ gầu, chỗ sụn. Miếng thịt gà thì có da. hay chỗ thịt cổ cánh lóc xương. Khách trở tay chỗ nào nhà hàng cầm dao thái miếng thịt chỗ ấy, chủ phở không thái thịt thái bánh sẵn vun lên từng đống để dễ bốc, làm như bây giờ.

Mãi sau mới có phở tái bò. Và mỗi hàng chuyên một thứ, hàng nào được tiếng cũng vì một thứ phở ấy. Không thể một thùng nước dùng chan được đủ thử phở – phở bò, phở gà nước dùng khác nhau, mỗi loại phở ngon cũng ở các cửa hiệu khác nhau. Phở xào, phở sốt vang thì lên Hàng Buồm, Phở tái lẫn chỉ có hiệu Nghi Xuân hàng Quạt. Quảng những năm 1960, ở ngã năm đầu Lò Đúc hiệu Thím Lìn con dâu nhà Nghi Xuân hãy còn món tái lẫn, nhưng cửa hàng cũng đã bán tạp lẫn với phở chín, phở tái và cả chim quay. Một điều đặc biệt là các hàng phở có tiếng ở Hà Nội mà nhiều

người còn nhớ lại thường là phở gánh và mỗi sớm đến đồ ở một chỗ. Phở Kim ở Lò Đúc, Phở Tàu Bay ở dốc Cây thị hàng Gà. Người ta bảo Sài Gòn có phở Tàu bay rơm, không phải. Cái năm di cư vào trong ấy, ông Tàu Bay mở cho mỗi bà vợ một hàng phở cùng tên, ba cửa hàng phở nào cũng là phở Tàu Bay vậy. Thời chống Mỹ, những đêm máy bay Mỹ ném bom thành phố, chỉ còn mỗi phở Thìn hàng Dầu đứng được. Người ta nhớ không phải vì phở ngon. Mà vì cái cảnh ăn phở. Nửa đêm, máy bay lao xuống ném bom cầu Long Biên, phải bung bát phở ra hốt cá nhân sát mép nước hồ Guom, ăn tiếp.

Vẫn là phở, nhưng phở nay cũng thay đổi nhiều, theo thời gian. Xưa nước phở trong và ngọt vì xương hầm. Bây giờ nước dùng ngọt vì mì chính. Làm cho nước phở vàng ngậy, hắc mùi thảo

quả, cái mùi làm cho thơm thịt như là món thịt giả iếc sát của phát xít Đức sáng chế để binh lính nhai cho đỡ nhớ thịt thật, cái ấy gọi là vị phở, đem bột vị phở hoà vào, phở bốc mùi thơm lạ hoắc, át hết mùi thịt ôi, bánh chưng và nước dùng pha muối chát lưỡi. Nghe nói cái vị phở diệt phở này là sáng chế khoa học thực phẩm của một trường đại học. Bây giờ, thịt ngon để làm tái: thịt xấu, thịt ôi đem luộc

bán phở chín, phở chín rẻ hơn, không quý như trước. Và đáng lẽ rau mùi rau húng mùa nào thức ấy ăn với phở bây giờ chỉ có hành hoa và hoa húng có hành củ. Hiệu phở quốc doanh may ra mới được thêm lọ tương ớt cho tiện - đáng lẽ tương ớt chỉ ăn

với vằn thắn. Mùi tàu thái lẫn hành là phở đặc biệt, được thêm mấy lát hành tây ngọt lừ. Ở miền Nam, thả cả rau húng chó vào bát phở. Cả "quan niệm" về ăn phở cũng đổi khác. Phở không còn là quà, mà bây giờ ăn phở lấy no. Phở cũng để nhấm rượu. Ăn bát phở, làm "một hai chén nước trắng." Ngày trước: quà phở thật thanh cảnh. Bát phở vừa nước, vừa thịt, nhiều bánh một chút, khách đảo đĩa thấy nước dùng chưa thấm đã phàn nàn phở chưng rồi. Cái bát chiết yêu thót chôn, một bát còn thơm thềm thì ăn hai. Bát phở phẳng mặt không đầy ú lên như bây giờ. Gọi bát phở. Thịt thì tùy giá, nhưng bánh thì nhất định phải đầy có ngọn. Hàng phở bây giờ đông khách không phải vì phở ngon, mà vì phở nhiều bánh. Những bác xích lô bùng ra hè một lúc ba bát phở "không người lái". Phở và mì "không người lái" xuất hiện ở thời Hà Nội đánh máy bay Mỹ. Máy bay không người lái của Mỹ hay vào trinh sát trời thành phố. Cả ba bát phở bánh cao có ngọn bày rần rạn: chỉ một loáng đã lần lượt ăn hết. Bây giờ phở thay bữa. phở ăn lấy bổ béo, phở không còn là ăn quà.

Xin kể câu chuyện vào hàng phở của, tôi.

- Bác ăn tái nhé.

- Cho tôi phở chín, ít bánh thôi, ít nữa. Cô hàng phở tưởng tôi mới ốm dậy và chỉ đủ tiền phở chín.

- Tôi không ăn mùi tàu.

- Cháu trộn mùi tàu vào hành mất rồi.

- Thế thì thôi vậy. Mùi tàu có phải rau thơm đâu.

- Vâng, năm trước cháu lên Tam Đảo thấy khối mùi tàu mọc trong rừng. Nhưng mà khách cứ đòi mùi tàu bác ạ. Bác xơi quả trứng nhé, một hay hai.

- Không, cảm ơn cô.

Một ông khách về thành thạo, đã khảo phở nhiều nơi, nói về mùi tàu:

- Dễ thường cái phở vịt ở chợ Chu, ở Đại Từ, phở chó rựa mạn ở Quế Võ thì phải cho mùi tàu. Thịt vịt, thịt chó, các thứ thịt ngổ ngáo, dữ dội cả mới cần mùi tàu húng quế.

Ấy thỉnh thoảng, đi ăn bát phở, cứ hay bị hỏi và trả lời tương tự như thế. Kể cũng mệt thì giờ cho nhà hàng đương đông khách. Bát phở chín gầy còm của tôi không thể ví với bát phở tái mỡ của những ông: những bà khách mà cứ cái gì tôi không, thì người ta có. Đã đập vào hai quả trứng gà, lại thêm nửa khoanh giò lụa, lại thêm một cục mọc thịt lợn trắng hếu.

RAU THƠM

Rau thơm cần thiết chẳng khác gia vị với món ăn. Tôi cũng chỉ kể cách ăn rau thơm, rau sống vùng Hà nội. Bởi có thể mỗi cùng có những thứ rau mà nơi khác không biết ăn, như ở miền Nam, rau diếp cá được khen ngon như húng làng, thì Hà Nội lại ghê rau diếp cá mùi tanh. Tôi cũng không nhận xét cái lộn xộn người ta ăn rau thơm bây giờ, tôi chỉ kể thói quen xưa nay người Hà Nội đã dùng rau thơm thế nào.

Hành hoa, hầu như được chuộng nhất, bát canh chua dầm sấu, miếng thịt nướng chả đều cần đến lá hành, củ hành chẻ tước ra ăn sống, ngâm dấm. Hành hoa và rau cần luộc chấm nước mắm vùng ăn cháo cá ăm. Hành hoa mọc quanh năm, nhưng vào thu hoặc đầu xuân, hành đậm vị hơn.

Hành tây, một thứ hành nhập xào thịt bò phải nhất. Ngày trước, hành tây củ to, mùi hăng gay gắt. Hành tây trồng ở Nhật Tân, Tây Tựu, đem thái vào phở chỉ ngọt phào phào.

Húng cũng là một thứ rau thơm ăn xam được. Nhưng kỹ tính, người ta phân biệt húng Láng - trồng ở các làng Láng, ăn rộng rãi từ canh cua tới phở xào, phở nước, dồi lợn... húng Láng thơm khác các mùi húng dờm như húng bạc hà, húng Sơn Tây. Người ta bây giờ ăn ào ào, không để ý vì ba lá húng đều hơi giống nhau.

Húng quế (húng chó, húng dổi) cũng như rau mùi tàu, mùi dừ, chỉ hợp với món dừ dội. Thịt chó, thịt vịt, tiết canh... Thế nhưng, người Sài Gòn bứt cả lá canh húng chó thả vào bát phở nước. Ở CuBa, rượu cóc tay, cóc nào cũng cắm một cành húng chó. Còn ở Apganistan, húng chó nở hoa tím ngấn ngời được trồng thành bồn ở công viên thành phố. Âu cũng là thói quen của mỗi người và số phận khác nhau của cây cỏ mỗi nơi.

Xà lách (salade), rau bên châu Âu mà sang ta quen mặt đến độ đĩa rau nào và hầu như ăn gì cũng kèm được xà lách. Xà lách cuộn vào giữa mùa đông ăn ngọt hơn xà lách mùa hè lá thườn ra. Nhưng của ta cũng có một thứ rau xà lách, đấy là rau diếp. Ở chợ hiếm rau diếp, nhưng vẫn có. Rau diếp thái nhỏ như sợi tơ, trộn rau mùi, thơm ngăm ngăm mặn một cách thú vị, riêng ăn với canh cua, canh dưa nấu cá. Ngày Tết, ăn cuốn không thể bỏ rau xà lách, mà phải mua mớ rau diếp.

Mùi là một loài rau thơm nhẹ nhàng. Mùi chỉ có vào thu đông. Cho vào phở thật Nổi vị, nhưng có lẽ rau mùi đất và cũng bởi người ăn dễ tính, chẳng mấy hàng phở có rau mùi. Và cây mùi già lại đun thành một thứ nước tắm thơm.

Không biết ai là người đầu tiên ném cái giống cỏ lá giày xanh sẫm cạnh lá gai sắc rồi lại đặt tên là mùi tàu. Mùi tàu hắc một cách man dại, mọc hoang trong rừng. Người ta đem về trồng vườn. Chẳng bao lâu, mùi tàu đã len vào phở nước, dưa xào và hầu như món nào cũng được. Mùi tàu mọc rất khoẻ, người ta bán mớ thật rẻ và nó dễ dãi thành rau để cắt nghĩa hai chữ "rau cỏ" của ngôn ngữ ta.

Hẹ hay là kiệu? Cây hề chỉ dùng ăn lá non. Canh hề đã vào cả tục ngữ: "rối như canh hề". Củ hề thành một vị thuốc, mà lá hề cũng chỉ để bỏ vào bát mì vằn thắn. Trêu vùng núi, có nhà trồng hề vào một đọt vầu búa đôi. Để làm canh và cũng đôi khi ăn chút ít. Cái lá hề nhà hàng vằn thắn cho khách ăn bây giờ nó là lá kiệu non mà bởi bấy lâu ít ăn đến nên ta cũng quên mất mùi lá hề. Trồng hề chẳng kinh tế mấy nào. Nhà hàng dối khách, thay lá kiệu. Củ kiệu còn để muối ăn, thịt quay mà được vài củ kiệu muối hết nhẽ!

Cải cúc được dùng theo cách của người Trung Quốc, cũng như lá hề với vằn thắn. Lá cải cúc tươi lột cháo cá và bát sủi cảo.

Lá sung, lá ổi, lá lộc vùng, cả ba thứ lá ấy chỉ dùng ăn gỏi cá. Lá non thơm cũng còn để cuốn nem chua.

Rau dăm thật bình thường, mà lại khó tính, hợp với các món rất xa lạ nhau. Và người ta nói rau dăm diệt dục, nhà chùa hay dùng. Trứng vịt lộn, miến lươn, canh sáo thịt hành dăm rồi đậu xanh, hành dăm trộn thuần vào làm dồi lợn. Có một giống cỏ mọc lan trên mặt nước, gọi là cỏ nhảy, hết lá dăm, nhưng là cỏ dại. Nhà hàng điêu toa thường hái cỏ nhảy bán lẫn rau dăm.

Rau thìa là cũng là một loại rau cỏ kính, nhưng cũng không để ăn như rau muống, rau húng. Thìa là rắc vào giò trâu, chả trâu, nộm hân đình đám. Thìa là canh cá, cá om. Thìa là rưới nước mỡ, ăn chả cá.

Xương sông, lá lốt mơ tam thể không để ăn sống hẳn, lá nướng tái, bọc thịt lợn nướng hay rán, thành món thịt bọc. Riêng mơ tam thể còn để ăn gỏi cá mè và thịt chó luộc.

Rau muống bỏ lá, chế ống thành từng sợi, làm nền cho đĩa rau, như xà lách, rau diếp. Kén một chút, chỉ có rau muống Sơn Tây ống trắng bệu và to (còn gọi là rau muống tiến - tiến vua!) rau muống tiến tròn, không có sơ, ăn sống ngon mà luộc thì cứng.

Lá chanh thái nhỏ, rắc trên đĩa thịt gà luộc, bát phở gà, làm đậm nghĩa thêm câu ca dao trào lộng "con gà cục tác lá chanh". Đĩa nhộng xào cho lá chanh, càng nổi.

Cải xoong người ta bảo là một thứ rau nhập nội, nhưng không hiểu sao vùng núi đá Bắc Sơn và ở Pắc Pó cũng có. Tương truyền khi Bác Hồ về Pắc Pó đã gây giống cải xoong, bây giờ vẫn nở từng bè trôi suốt dọc suối. Không phải, Cao Bằng và Lạng

Sơn ngày trước là những tỉnh có "đạo quan binh: đóng, lính Pháp ở nhiều. Các cụ già người Tày ở vùng núi đá Quảng Uyên từ nửa thế kỷ trước đã thấy lính đồn ra hái cả xoong ngoài suối.

Cải xoong, tiếng Pháp là cresson. Cải xoong mọc thành mảng, ưa chỗ nước trong và nước chảy, nhưng bây giờ người ta cũng trồng thành luống ở vườn. Cải xoong ngăm ngăm đắng. Trên bàn ăn của người Pháp, cải xoong trộn dầu dấm để cạnh miếng thịt

bít tết bò. Nhưng người ta ăn cải xoong không thành nền nếp, kèm với món gì cũng được, có khi luộc, có khi ăn xuông với nước mắm dấm.

Rau chuối, thân cây chuối tây - chuối Sài Gòn, thái mỏng, điểm rau húng ăn với canh cua, canh cá, cá kho và bánh đúc nộm. Hoa chuối, cũng hoa chuối nộm. Các loại hoa gọi là rau, quả và củ gừng, giềng, ớt ... nhiều nhiều.

Ngổ ba lá, tía tô, kinh giới mỗi thứ lại ăn với một loại rau khác nhau, hoặc tách riêng, như ngổ ba lá thì hợp với đấm húng quế, mơ tam thể nhấm với thịt chó luộc. Một mình tía tô, ăn với rau muống xào tỏi, vắt chanh. Có một thứ lá đại hết lá tía tô, gọi là

lá cộc đậu. Hàng rau hay bán cái tía tô giả này.

Ở chợ bây giờ thật đắt hàng, nhiều người mua rau hồ lớn lão nháo. Chỉ một gói mà được nhiều thứ rau: xà lách, rau muống chẻ, tía tô, canh giới, ngổ, rau chuối...

Ấu cũng là bức vẽ một kiểu ăn tạp đương thịnh hành.



BÁNH CUỐN

Bánh cuốn, một món quà lâu đời. Nhưng câu chuyện về bánh cuốn cũng không phải lúc nào cũng chỉ một lèo. Con sâu, cái kiến và chiếc bánh cuốn cũng có bước đường đời của nó.

Ở Hà Nội, xưa kia có hai thứ bánh cuốn.

1 - Bánh đa ướt, ở các vùng quê ngoại thành, chợ nào cũng có bánh đa ướt. Tên là bánh đa ướt có lẽ là vì cũng như bánh đa, nhưng bánh đa không phơi khô, không được nướng thành bánh đa vùng; bánh đa đường, mà khi bánh đã được đổ khuôn rồi, được để nguyên bánh ướt, rắc vào

lòng bánh mấy nhát hành đã phi mờ rồi gấp vuông lại. Bánh được xếp thành từng chồng, cách nhau bằng miếng lá chuối tươi rồi quang gánh quay ra chợ.

Bánh đa ướt chấm với nước mắm. Hàng bánh đa ướt bao giờ cũng kèm theo chảo rán đậu. Mỡ dầu lạc đổ lưng chảo, thả vào miếng đậu thái bằng nửa bao diêm. Đậu chín, xốp phồng lên.

2- Bánh cuốn Thanh Trì, cái mặt bánh đa ướt này dày và đục thì bánh đa làm bánh cuốn Thanh Trì lại như tờ giấy bản mỏng trắng và trong soi lên được. Hầu như cả cùng Thanh Trì biết tráng bánh đa này, nhưng công việc hàng ngày cũng chỉ gọn lại ở mấy bà chạy chợ, các hàng sáo bán gạo ngon và bánh cuốn, bánh đúc chấm tương, bánh đúc riêu.

Bánh cuốn Thanh Trì chỉ thấy bán ở các chợ nội thành, nhưng không phải riêng ở các chợ Đồng Xuân, chợ Hôm, mà phần nhiều là các bà đội thúng bánh bán rong các phố. Gọi là hàng rong, nhưng cũng không phải các hàng đi dài dài miên man, phố này phố khác. Các bà hàng rong bán bánh cuốn chỉ quanh quanh những phố nhất định và như đã có hẹn, đến đây thì vừa hết hàng. Không có tiếng rao bánh cuốn, mà hàng qua các ngã ba ngã tư, mới dừng lại đã có người xúm xít đến.

Có khi, vào từng nhà. Ở phố, có những nhà mua hoa cúng từng ngày. Sớm sớm, bà hàng hoa đến gài hoa cúng bọc mảnh lá chuối tươi lên cái đỉnh trước cửa, từ lúc chưa mở cửa. Hàng giò chả, cứ tính mấy hôm lại đội thúng đến, nhà lấy giò, chả, nem hay chạo đã có cũ. Và với hàng bánh cuốn cũng ăn hẹn thế. Có khi buổi sáng, có khi xế trưa, vào giờ đã định.

Bà hàng vào trong nhà, hạ thúng xuống. Từng lá bánh được bóc ra, trắng tinh, xếp lên đĩa. Đĩa giò lụa cả khoanh đã được khía ra từng miếng. Nước mắm Nam ô, được thừa đã rót ra cái bát nhỏ của nhà. Mùi nước mắm thơm phảng phất cái thơm cay cà cuống.

Bánh cuốn Thanh Trì ăn với giò lụa chấm nước mắm cà cuống. Không biết từ bao giờ, trong các món nước chấm người ta gia giảm thêm dấm. Chứ thực trước kia, không có dấm hoặc dấm bỗng, dấm thanh và mẻ không phải là đề pha nước mắm. Nước mắm kém thanh người ta vát

chanh. Có dấm, nước mắm ngon mấy cũng loãng chất. Các cụ ở thành phố hồi đầu thế kỷ bảo có lẽ đầu bếp Pháp đã đưa dấm lạc loài vào món ăn Việt Nam. Dấm đã vào thói quen bữa ăn, nước mắm thường pha dấm. Cái đó có thể không cần thiết, mà cũng bởi nước mắm bây giờ chất như muối lẫn bồ kếp, đoảng quá phải thêm dấm cho dịu đi. Lâu dần thành thói quen.



Cái bánh không cuốn trong điểm mấy lát hành phi giờ ta thường ăn chỉ là thứ bánh cuốn dờ dang, nửa vời giữa bánh đa ướt và bánh cuốn Thanh Trì. còn những cái bánh cuốn nhân thịt mà khách ngong ngóng ngồi đợi trong khi nhà hàng cứ ung dung, thông thả tráng rồi đưa ra từng ba chiếc, năm chiếc ra, nó cũng có lai lịch hần hoi.

Cách đây mấy chục năm, bánh cuốn ấy được gọi là "bánh cuốn Lạng Sơn". Người sành quà cũng dễ đoán được gốc gác các món quà mới phản ánh cả tình hình thời sự và phong tục. Kem que - hồi mới có, gọi là kem Nhật, kem cóc, cà phê các kiểu và bánh mì (bánh tây) hẳn là bắt chước Pháp. Còn bánh cuốn từ Lạng Sơn về thì thể nào cũng họ hàng với bên kia biên giới phía bắc rồi.

Khi chưa có "bánh cuốn Lạng Sơn" thì trên đường phố, những đêm khuya, đã khàn lảnh tiếng rao "lốc bếu, lốc bếu" như tiếng con chim thẳm thì kêu hoàng hôn. Đây là cái gánh hàng của một ông Tàu già, thùng bên này đựng bát đĩa, xì dầu xáo xấu nước chấm. Bên kia, cái hỏa lò đương rực than được che mảnh sắt tây ba phía cho kín gió. Cái thập gỗ đặt trên chậu nước cách thủy. Có khách, ông tàu mở nắp thập gỗ, khói thơm béo ngào ngạt. Bên trong nằm xếp lượt

những chiếc bánh trắng to bè bè. Không phải bánh bao, đây là bánh cuốn, nhưng những chiếc bánh cuốn trắng mỏng, nhân thịt.

Dần dần, những hàng bánh cuốn như ta thấy bây giờ bây giờ mọc ra ngày một nhiều: bánh trắng dày một chút, tròn và dài, nhân thịt lợn, băm hành mộc nhĩ. Hàng bánh cuốn nào bị gieo tiếng ác thường có tiếng đồn bánh cuốn nhân thịt chuột. Một hàng bánh cuốn ở phố Huế đương đông khách bỗng vắng ngắt. Phố Trần Hưng Đạo có một quán mì vẫn thần nhân thịt chuột. Thế là mất hết khách.

Lúc đầu, bánh cuốn Lạng Sơn cũng chấm nước mắm cà cuống. Dần dần đã thay thế nước mắm dầm ớt. Nhưng thói quen ăn bánh cuốn, dầu cho tới mùa đông rét mướt, khách chen chúc quanh cái lò than đợi bà hàng thông thả đổ nước bột trắng từng chiếc bánh một, thì từ xưa tới nay vẫn thế. Có những hàng ở ngõ Cấm Chi, đất hàng quá đã trắng, cuốn bánh sẵn từ đêm rồi đặt vào nồi hấp, như kiểu "lóc bệu" của người Trung Quốc. Nhưng khách vẫn chịu khó đợi, không thích cái kiểu bánh cuốn hâm nóng thế.

Hàng bánh cuốn cũng không "cải tiến" thái thịt thái bánh để sẵn được. Vì thế, vẫn có người thềm bánh cuốn: nhưng mất công làm quá, không thấy hàng bánh cuốn nhan nhản phố nào cũng có như hàng phở.

CHUYỆN BIA

Hà Nội xưa kia vốn không có phong tục uống bia. Nấu rượu gạo thì xó xỉnh nào cũng biết, nhưng không có nghề bia cũ kỹ làm từ thủ công cho lên đến nhà máy. Như ở nhiều nước Châu Âu. Nhưng bia trở thành một thức uống của ta cũng đã có tuổi ngót ngét một thế kỷ chứ chẳng

vừa. Và về cách dùng, bia cũng biến tướng, khác với ban đầu và bây giờ uống bia khác cả với cách uống của Châu Âu, nơi quê bia. Ở chỗ gốc bia, theo định nghĩa và chia loại, bia không phải rượu mà là nước giải khát có độ rượu, là nước giải khát nên người Châu Âu không nâng cốc bia chúc mừng trong tiệc. Uống bia một hai cốc, thường làm một hơi, nhắm nháp với cá khô hoặc bột xốp mặn.

Nhưng ở ta, bia thành rượu có cả tên đàng hoàng: rượu bia. Người ta khê khà uống cốc vại hết một, hai ba lít - có khi còn pha thêm rượu trắng, nhắm với cả chả chó, đậu phụ, lạc rang, đến say đứ đừ. Ngày trước, không nhiều người uống bia. Ở Hà Nội, chi nhánh hãng độc quyền nước ngọt Đông Dương (Bgi) không sản xuất bia. Hãng bia Ô Mên (Homel) của một người Pháp gốc Tiệp, nhà bia Ô Mên ở chỗ nhà máy bia Hà Nội bây giờ. Chủ hãng ở riêng dưới phố chỗ nay là cơ quan trung ương đoàn thanh niên ở phố Trần Hưng Đạo. Có bia thường và bia đen: chai to bằng chai bia Vạn Lực (Trung Quốc). Bia đen đặc hơn, vị ngấm ngấm tương tự bia Hữu Nghị của ta.

Bia hơi có bán ở Sài Gòn, mà ở Sài Gòn cũng chỉ một nơi bán ở Bùng Binh trước chợ Bến Thành. Chiều chiều, một xe xì téc bia đến đỗ, có cái thùng chứa to như xe phun tưới nước đường. Bia được lấy ra từ vòi bắt vào thùng, người uống đứng xung quanh và ngồi trên bãi cỏ.

Câu chuyện bia với Hà Nội cũng có những cái đáng ghi. Đầu tiên là quang cảnh những quán bia ngày trước không sầm uất đông vui như bây giờ. Chỉ là một hàng nước, hai bên hai trảng kỷ chống tre, dưới gầm bàn để chum dĩa tươi chưa bỏ vỏ. Trên bàn bày nước chanh chai, bia - có hàng lại pha từng cốc nước lựu calatinh (grenadine). Người vào hàng chỉ thừa thớt.

Quãng 1954 tới 1960, cùng với bia nhà máy bia Hà Nội - bia cung cấp cho cả miền Bắc, Hà Nội còn nhập các thứ bia hảo hạng của nước bạn, bia Đông Đức chai cổ lùn, bia Tiệp Pin Sen. tuy vậy, một vùng Bờ Hồ chỉ có mỗi nhà Thủy Tạ bán bia và người uống cũng lẻ tẻ.

Đến những năm chống Mỹ, Hà Nội mới sản xuất nhiều bia hơi mà quanh bờ hồ cũng chỉ có bia hơi ở nhà Thủy Tạ và một cửa hàng nhỏ đầu hàng Khay. Cũng kỳ lạ và thật vui: để như người vào uống bia, ở mỗi quán trên quây có những chai nước ngọt si rô đỏ rực. Bây giờ đã quên mất cái hồi mới chỉ mon men hóp từng ngụm bia pha rô còn nhăn mặt. Thế rồi thạo uống lúc nào không biết, mà thạo rồi thì bật mạnh ngay.

Máy bay Mỹ "đến gần.. đi xa..." suốt ngày, dưới phố càng uống bia dữ. Còi báo động đã nổi lên, dòng người sắp hàng mua bia ở cửa hàng phố Tôn Đản vẫn không nhúc nhích. Lại cái quây bia ở góc hồ Thiền Công người ta đặt tên là bãi bia Chuồng cọp.

Người chen lấn xô đẩy mất, trật tự quá. Quán bia có sáng kiến dựng chần song sắt từ ngoài chỗ đóng bia. Bia hơi đổ ra bể xi măng và múc, chứ chẳng cầu kỳ đòi bia tươi sủi bọt. thơm mát như bây giờ uống bia mới ở thùng nhôm. Các sâu bia, bọm bia xếp hàng giữa hai bên chần song sắt, cứ người một người một nhích lên. không thể lẩn lên

mà cũng không thể chen ngang. Hai chữ Chuồng Cọp được sinh ra, có thể do hình ảnh người đứng đợi sau song sắt như con Cọp trong chuồng trên vườn Bách thú. Mà cũng có thể mang tính thời sự hơn. Bây giờ nhiều nhà báo quốc tế vào miền Nam đương phát hiện ra những tội ác cực kỳ dã man của chế độ ngục giam tù ở Côn Đảo trong

những xà lim hắc ám nhất, có biệt danh là Chuồng Cọp.

Bây giờ thì Hà Nội với bia đã không còn vẻ gì lạ lắm. Thật bình thường, cũng không bình thường. Bởi nhiều người uống bia như uống rượu và cũng say bia như say rượu. Một hai cốc không sao, nhưng người ta nốc đến hàng chục vại và la cà nhậu lai rai hết nhè cả buổi. Nhưng cũng vẫn có người uống bia kiểu cũ theo đúng lề lối giải khát. Tan giờ làm việc, tạt vào quán gọi vại bia, nâng cốc từ từ làm một hơi. Uống đứng rồi đi ngay.

CHẢ CÁ

Nhà Hà Nội học Nguyễn Vinh Phúc nói về phố Chả Cá: "Phố Chả Cá dài 180 mét, đi từ phố hàng Mã đến phố Lãn Ông. Đây nguyên là đất thôn Đồng Thuận, tổng Hậu Túc - sau đổi là tổng Đồng Xuân, huyện Thọ Xương cũ.

"Phố này trước kia, vào thế kỷ 19, là nơi bán các loại sơn sống (sơn gioi, sơn thịt, sơn hom...) vì vậy có tên là phố Hàng Sơn. Sang đầu thế kỷ 20 có gia đình họ Đoàn ở nhà số 14 đã nghĩ ra một món ăn đặc biệt: lấy cá nướng làm chả ăn với bún và một số gia vị, được nhiều người thưởng thức, khen ngợi. Sau đó, gia đình này mới mở cửa hiệu bán món ăn ấy, thường gọi là hiệu chả cá Lã Vọng vì ở ngoài cửa hàng có bày tượng

ông Lã Vọng xách cần câu và xâu cá. "Dần dần, món chả cá ấy được người Hà Nội ưa thích thế là phố này được gọi là phố Chả Cá khiến cho mai một hẳn cái tên cũ là phố Hàng Sơn.

"Sau cách mạng, ta chính thức hóa tên gọi hiện nay: phố Chả Cá (Đường phố Hà Nội của Nguyễn Vinh Phúc và Trần Huy Bá. Nhà xuất bản Hà Nội 1979).

Trước kia, tôi chỉ biết được biết tiếng ông Hy Chả Cá, ông Macxen hàng Bạc - những tay nhà giàu, không viết văn làm báo, nhưng là các Mạnh Thường Quân này chơi thân với các nhà cầm bút thường không mấy dư dật. Hòa bình lập lại; nhờ nhà văn Nguyễn Tuân, tôi được uống rượu với ông Hy một lần trên cửa hàng. Rồi ông Hy chết tai nạn. Thình thoảng chúng tôi có đến, bà Hy thường hỏi một câu thân mật cổ kính: "Hồi này các ông đóng ở đâu mà không thấy lại chơi".

Cái gác hai hàng chả cá ấy lúc nào cũng đượm phong vị nền nếp – mặc dầu bây giờ khách ngoại quốc đến thưởng thức nhiều, cửa hàng cũng thêm nhiều tiện nghi khang trang, cần thiết, nhưng đến đây vẫn thấy hàng quán phảng phất ngày trước. Cái gác hai vẫn chật chội thế. Ông Lã Vọng cầm cần câu đã đứng đấy vài chục năm rồi khách ăn ngồi liền hai bên. Cái quán chả cá cứ luộm thuộm vậy mới hợp cảnh. Ngày xưa, bên kia phố, hàng chả cá Sơn Hải nhà tây hai tầng có buồng riêng thoáng mát cũng là con cháu nhà họ Đoàn có nghề nòi, nhưng quán Sơn Hải không

đong khách bèn như bên Lã Vọng. Cửa hàng ăn uống quốc doanh mở hiệu ngay phố Thuốc Bắc cạnh đây có thịt bò xào, chim quay, gà luộc, vịt tần và chả cá. Chả cá quốc doanh bán theo xuất, không biết làm bằng cá chép cá mè gì nhưng tanh và đôi khi có xương. Chỉ ít lâu: hiệu chả cá của nhà nước sập tiệm.

Chả cá Lã Vọng lại được mở, Từ xưa tới nay, nhà hàng này chỉ chuyên món chả. Xưa kia, chỉ dùng cá lăng để làm chả. Cá lăng sinh sống ở vùng nước lợ, không có xương răm. Cứ chuyển ô tô ray buổi chiều dưới Hải Phòng lên, các bà hàng cá đã thành mối bán quanh năm lại đem đến những thùng cá lăng. Cá còn tươi, nhà hàng bỏ bể chứa, không bao giờ nhờ buổi hàng. Nghe nói cá anh vũ vùng Việt Trì trên sông Thao làm chả ngon và thơm thịt hơn cả cá lăng. Nhưng tôi không được nếm lần nào.

Đến mùa lạnh, cá lăng hiếm phải thay bằng cá chuối, cá sộp to. Bây giờ thì chả cá làm bằng một thứ cá này, Được cái thứ cá này cũng nạc, ít xương. Cá được lóc kỹ xương xắt miếng mỏng con cò. Cá ướp mắm muối nhạt, bóp nghệ già thật kỹ. Miếng chả bóp nghệ tươi như hoa hiên, cặp lại từng gấp. Cẩn thận, cái gấp cũng phải kén tre cột cho nướng khỏi cháy. Nhà hàng đã bày trên bàn đĩa lạc rang mặn, chiếc bánh đa gạo, đĩa bún, chai rượu. Khách nhấm nháp rượu lạc, bánh đa và sữa soạn các thứ gia vị đợi chả. Mỗi người, trước mặt để một bát to đựng rau thìa là tía kỹ xếp từng nhánh,

một bát nhỏ mắm tôm, cũng mắm tôm chợ, nhưng thứ ngon ít mắm muối, không có sạn. Mắm tôm được đánh lên trắng ngần, vắt chanh vào rồi nhà hàng cho mấy giọt cà cuống. Không thể lẫn ớt, ăn chả cá với cà cuống hợp vị hơn.

Lấy mấy giọt cà cuống, tùy khách. Nhà hàng tính tiền cà cuống theo giọt. Nhà hàng chả cá tính tiền riêng từng món: chả, bún, rau, mỡ, lạc, bánh đa, cà cuống, chanh...

Chả và mỡ rưới bếp đã bung lên. Mỗi người vài gấp, chục gấp, sắp hết lại gọi, không ăn chả để nguội. Hình như cả người bung chả và nước mỡ rưới bếp lên đều bước gấp gấp, lại còn rưới ngay tại bàn ăn lớp nữa. Bây giờ, trung mỡ trên hỏa lò ngay đầu bàn cho được thật nóng. Nước mỡ vẫn còn xèo xèo nổ bọt đã được rưới dầm vào bát rau thìa là đặt ngay cạnh gấp chả đương

được tuốt ra bốc khói thơm béo ngậy. Rồi thìa là, mỡ nóng lót bát trộn lên, với bún - ngày trước, nhà hàng thừa con bún riêng vừa miếng, bây giờ chỉ có bún rồi, những miếng chả được chấm đắm vào mắm tôm, thêm vài củ lạc rang. Bây giờ rượu đã ngà ngà. Mỗi miếng bún chả lùa vào đến đâu, tỉnh đến đấy. Ăn chả cá cũng tốn rượu.

Có người thích riêng chả lòng cá. Lòng cá được bóp nghệ kỹ hơn thịt, miếng chả lòng hơi dai và xừn xựt cũng có cái ngon riêng. Nhà văn Nguyễn Tuân nhắm chả cá theo cách của ông, nhưng cũng không phải chỉ một Nguyễn Tuân cầu kỳ, mà nhiều khách cũng ăn cá nướng cả gấp ngay trên bàn. Nhà hàng đã trữ sẵn hàng chục hỏa lò - loại hỏa lò thấp, rộng lòng, xếp than tàu (chỉ là than củi ở núi đá. Cây mọc núi đá than đượm lửa. Bây giờ, cái "than tàu" này ở Hà Nội vẫn nhiều và gọi là than hoa. than tàu được tải về từ các núi Ba vì, Tam Đảo, núi đá chúa Hương và Chi Nê. Than này để nướng chả, bánh đa, đựng thuốc bắc và để người ta sưởi mùa lạnh). Hỏa lò than choán giữa bàn. Gắp chả sống được đặt lên. Khách trò chuyện, tợp rượu, gắp các thức vào bát tự tay nướng chả cho vừa chín thì lấy ra, gỡ vào bát, lần lượt ăn từng gắp. Nướng cho tới khi than vạc, nếu cuộc ăn chưa tàn, lại gọi hỏa lò than mới. Nhà hàng tính tiền hỏa lò riêng. Bây giờ chỉ hình thức, là một bàn nào cũng có hỏa lò, nhưng cá đã xào nướng sẵn dưới bếp, không cầu kỳ như trước kia.

Nguyễn Tuân vốn không ăn mắm tôm - không kẻ tôm đồng. Nhưng ăn chả cá nướng lấy trên hỏa lò và mắm tôm pha rượu, đánh ngẫu bọt lên, thì ông bảo ăn tốt.

NEM SÀI GÒN

Ở Hà Nội gọi là nem Sài Gòn hoặc nem rán. Ở Sài Gòn không hiểu và đến khi hiểu thì bà con phá lên cười. Bởi vì, ở nơi gốc sinh ra cái nem này được gọi tên khác hẳn: cái chả giò. Thế mà, ở ngoài Bắc gọi là nem Sài Gòn, là nem rán, là nem, mấy cái nem, đã quen.

Cái nem rán từ miền Nam ra Hà Nội đã đổi khác. còn nhớ cách đây ngót nửa thế kỷ, xe bia hơi buổi chiều đến đậu ở bãi cỏ Bùng Binh cửa chợ Bến Thành. Khách uống bia với những chiếc chả giò xinh xắn. Đó là chiếc bánh đa nem được cuộn lại rồi bỏ chảo rán thành cái chả giò không có nhân, chỉ nhỉnh hơn điều thuốc lá một chút. Một miếng chả giò chấm với "lạp chấu chương" (tương ớt), với một ngụm bia hơi. Cái ngon của nó là cuốn bánh đa nóng và ròn. Chả giò ra Hà Nội lúc nào, thời kỳ nào, tôi không biết, chỉ biết chả giò ở Sài Gòn ra Hà Nội đã khác ngay. Cái gì đến Hà Nội cũng bị Hà Nội thu nhận làm thành một thứ của Hà Nội, rất Hà Nội, từ một quần áo, một đôi giày, một đôi guốc hay là một thức ăn, như món "chả giò" nem Sài Gòn, nem rán này.

Chả giò đến Hà Nội không chỉ còn đơn giản chiếc bánh đa cuộn cho người ta thưởng thức cái mùi vị bánh đa rán mỡ ròn tan. Chả giò đã đổi lột sang trọng, phong phú.

Hai cái bánh đa dãn nước, nhân mọc nhĩ, thịt lợn, thịt bò băm, thịt gà xé, cua bể. Thêm một chút miến, một chút giá, cho được thoáng. Nhà hàng chuyên nem Sài Gòn trước đây thường trộn thêm bì lợn thái thật mỏng. Làm thế, nhân không bết vón lại càng ngon thêm mặt bánh ròn.



Bánh đa nem có nhân được cuộn lại, có hàng cuốn dài, có hàng cuốn vuông, buộc cái lạt nhỏ, rán già rồi xách ra đĩa. Năm trước, ở cửa đình hàng Vải Thâm có một bà hàng bán nem rán

cuốn vuông buộc lạt như thế. Nem có nhân hấp dẫn hơn nhiều. Nhưng cái chính của nem ngon vẫn là bánh đa ròn. Không ai ăn nem nguội, những cái nem phải từ chảo gấp ra, mỡ rán còn xèo xèo.

Nhưng nem Sài Gòn còn phong phú về Hà Nội thêm một độn nữa- ấy là rau sống và nước chấm. Cái nem tẻ nhí không chịu được các thứ rau vị gắt như tía tô, kinh giới, mùi tàu. Phải mua chọn từng thứ, xà lách non, lá cuốn. Nếu không thì rau muống chẻ. Không phải thứ rau muống già mà ở chợ các bán hàng khô rồi rãi vẫn ngồi chề thuê. Rau muống Sơn Tây - hơi giống rau muống mọc dại trong miền Nam, rau muống ấy ăn luộc, ăn xào thì nhạt nhẽo, nhưng để chẻ ăn sống thì ròn, không có bã, có xơ. Kèm với xà lách hoặc rau muống chẻ, chỉ thêm húng láng — không phải húng Sơn Tây, húng quế. Đến mùa, thì điểm xuyết đôi ba lá mùi. Rau ăn với nem đòi tỉ mỉ, thanh cảnh, nhẹ nhàng. Lại còn nước chấm. Nước mắm ngon – tất nhiên, làm sao pha đậm vẫn giữ được vị nước mắm ngon. Nước mắm đậm, hơi nhạt cho chấm được đậm, ớt hay không, tùy người, nhưng không thể cà cuống, hạt tiêu.

Theo nền nếp của nem, không ai ăn nem như ăn cỗ. Trong mâm hôm ấy không thể còn có thịt bò xào, thịt gà luộc và cơm. Ở Hà Nội trước có những quán hàng chuyên bán nem rán như Tế Mỹ hàng Quạt, nem Cát Tàn hàng Cót. Thực đơn một bữa nem đại khái mỗi người một chục nem (Nếu có rượu thì nhắm nem chua cuốn trước) rồi sau cùng một bát bún thang. Đã quá đủ. Nem giống bánh mì, ăn chóng no, no lâu và khát nước. Nghe nói khách quốc tế thích ăn nem rán. Không biết có phải vì lạ miệng hay khách khen lấy lòng chủ nhà. Bởi tôi thấy người ta dùng nem rán ở khách sạn khác hẳn với cách ăn nem thông thường, nghĩa là trong bữa ăn có nem thôi. Ở khách sạn, khách uống rượu khai vị, nhắm nem, trước khi nhà hàng đưa món chính thức. Mỗi người hai ba cái nem nhỏ, thường đã nguội, với vài lá xà lách và chấm với nước mắm không đậm. Ăn thòm thèm như thế không phải lối ăn nem quen thuộc xưa nay.

Nên chỉnh đốn lại cách dùng món nem ở khách sạn cho đúng phong vị món ăn truyền thống. Giờ đây, ngoại thương đã làm nem xuất khẩu. Từng chục chiếc gói sẵn đóng hộp, người mua chỉ việc đem rán. Nên kèm theo giới thiệu cách thức ăn nem cho được tử tế. Vào quán Tre Xanh hiệu ăn Việt Nam ở Beclin, nem rán rồi vẫn thoảng mùi nem hộp, như là hàng để lâu.



V. BĂNG SƠN

THÚ ĂN CHƠI NGƯỜI HÀ NỘI

(Trích)

GIA VỊ

Do thói quen, người Hà Nội rất thích ăn gia vị. Chém to kho mặn là điều kiêng kỵ của các bà nội trợ. Các cô gái thường được mẹ dạy dỗ từ nhỏ, khi đi làm dâu, các cô sợ nhất là khẩu vị của mẹ chồng mới.

Tuy vậy sự khéo léo thông minh của con gái Hà Nội cũng nhanh chóng khắc phục được nỗi sợ đó. Họ hòa hợp thích nghi nhanh với tập quán nhà chồng, chiều ý chồng, mẹ chồng, bởi người Hà Nội ăn gia vị không khác xa nhau mấy. Biết dùng gia vị cho đúng món, đúng lúc, đúng liều lượng, cũng không có gì là khó khăn lắm.

Gia vị làm tăng độ hấp dẫn, thơm ngon, từ màu sắc đẹp mắt đến hương thơm mời gọi, vị cay chua mặn chát, ngọt bùi, béo ngậy của món ăn. Nó như cái bí quyết của người phụ nữ không

chịu già, qua thời thanh sắc vẫn giữ được tình yêu nồng đượm của đức ông chồng chung thủy với mình. Có thể gọi đó là cái tài, cái khéo, cái duyên, cái tình của bà nội tướng đối với ông chồng khó tính khó chiều.

Người Sài Gòn thích ăn giá đỡ sống, món gì cũng thêm giá đỡ và cho rất nhiều, từ canh cá đến phở... Người Huế lại thích ăn ớt, món gì cũng có ớt, nhiều đến món ăn chuyển thành màu của ớt.

Người Hà Nội có cái khác. Tùy từng món mà có thứ gia vị này hoặc thứ gia vị khác, có thứ gia vị chỉ ăn với món này mà không hợp với món khác, nếu cho vào là hỏng ngay. Gia vị cũng ưa sự loáng thoáng, vừa đủ vừa độ, làm tăng cái ngon của món ăn chứ không lấn át chủ. Đó là điều người Hà Nội nào cũng hiểu. Gia vị chỉ là son phấn tôn thêm sắc đẹp của cô gái vốn dĩ đã đẹp chứ không phải là có thể làm cô gái xấu trở nên rất đẹp được. Quá một chút son phấn cũng là hỏng. Khối cô gái da trắng ngần lại đem trát phấn lên mặt kèm thêm hai khối đỏ ối gọi là má hồng, thành thử đang đẹp bỗng trở thành một thứ ngáo ộp. Gia vị cũng thế.

Một Tán Đà, một Nguyễn Tuân, một Thạch Lam...; Một Vũ Bằng... rất chuộng và coi trọng gia vị. Đó là những người Hà Nội điển hình về biết ăn uống, dù các ông quê ở đâu, sinh ra ở đâu. Truyền thống Hà Nội là món ăn bao giờ cũng tinh khiết, thanh đạm, có hương thơm; có màu sắc, không cần nhiều, nhưng chủ yếu là có đủ gia vị cần thiết.

Tía tô cho cà bung, ốc nấu. Kinh giới cho riêu cua, sữa tươi, nhưng tuyệt đối không đi với thịt gà. Ngổ ba lá cho thịt cày, bún riêu. Lá chanh cho thịt gà, ốc luộc. Mùi ta, mùi tàu, rau thơm - tức húng Láng, - cho phở. Xương xông, lá lốt ít dùng, chỉ để bọc thịt đem rán thành chả xương xông, chả lá lốt, hoặc đem nhồi dồi chó. Tỏi cho thịt vịt, thịt trâu. Gừng cho canh cải cá rô, cho nước bắp cải luộc; cho thịt bò tái, vó bò. Rau răm cho canh hến, cho thịt bò sườn, chim sườn. Hạt tiêu có thể phù hợp với nhiều món: bún chả, bún thang, nem rán, bánh cuốn, thịt gà, cháo cá, chả rươi... ớt cũng vậy, nó có thể đi với nhiều món, vừa cay vừa thêm màu sắc, có thể đỏ, có thể vàng. Riêng ớt xanh nồng gắt quá hơi ngái nữa, là món hơi khó ăn, người khó tính không ăn ớt chỉ thiên cũng gay gắt, không phải thứ quý. Củ kiệu muối là thêm vào cho thịt ngỗng quay, thịt

ngan quay cho bớt ngấy. Thiếu thìa là thì riêu cá, canh cải cúc thành vô vị, không muốn đựng đĩa.

Thịt cây không có riêng mẻ húng quế thì thành thịt gì không biết, mà nếu thiếu mắm tôm thì nhựa mận không kết dính được người ăn. Húng quế còn gọi là húng chó là vì thế, và nó còn kết hợp với lòng lợn tiết canh, đánh át cái tanh, thêm màu xanh cho sắc đỏ.

Các món cần vị chua, các bà chị có thể dùng thứ này thứ khác: Quả dợc, khế xanh, sấu, thanh trà, dấm bỗng, me, quả me... Riêng rau muống luộc dùng lá me, là thứ cây nhỏ thường trồng ven rào, chứ không phải cây me to ăn quả, trồng ven hè thành phố. Gỏi phải gọi lá sung, quả sung, quả vả, chuối xanh, rau dấp...

Chanh chua thơm nhưng hơi gắt, còn dấm chua dịu. Dấm chua lửa nồng cũng tùy người, tùy tính. Chanh quý ở cái vỏ, thơm hấp dẫn, gọi mời. Ở chợ có những ngày người ta bán từng thùng quả chanh đã gọt hết vỏ. Nó chỉ còn vị chua tro trên mà mất hết cái duyên nồng thắm của hương chanh. Người ăn phàm, tham rẻ mới ăn loại này. Người kỹ tính chỉ mua để gỏi đầu.

Nhà nghiên cứu Phan Kế Hoạch, nhân một hôm nói chuyện về gia vị đã cho biết câu: "Thịt vịt lá na thịt gà lá chanh", ông nói thêm đó là một món ăn ngon. Tôi xin thú thực chưa thấy ai ăn thế bao giờ, xin nêu lên đây để làm một "ồn nghi", mong thực giả gần xa chỉ giáo. Tôi chỉ được nhà viết kịch Trần Đức Tuyên cho hay lá na có tác dụng kỳ lạ: Đi đưa đám một ai đó mà quan tài đã có mùi; giắt một cái lá na trong túi, sẽ không còn thấy mùi ấy nữa. Tôi đã có dịp và quả là hiệu nghiệm như ông nói.

Trở lại chuyện gia vị, người vùng Yên Thế thích món muối rang riêng, trong khi người vùng Hải Phòng Thủy Nguyên lại đưa mắm cáy và mắm ruốc. Trong gia vị có món mắm tôm, nhiều người không biết ăn vì cái mùi của nó, nhưng bún thang, mộc tòn, chả cá mà thiếu nó thì kể cũng vô duyên thật. Riêng có một thứ gia vị thuộc loại đặc biệt, rất hiếm, quý và nay càng quý, gần như sắp bị tuyệt diệt. Đó là cái bọng chỉ to bằng cái hạt gạo nếp ở gần sống lưng con bọ chỉ to

bằng hạt gạo nếp ở gần sông lưng con bọ cánh nửa cứng nửa mềm: Cà Cuống. Một thứ hương từ trời từ đất, vừa quý tộc, vừa dân dã, vừa cung đình vừa lều tranh, vừa như có lại vừa như không, vừa nồng nàn vừa thoảng qua, không như cái ngọt của môi thanh nữ, cái cháy bỏng của con mắt quả phụ, có khi nó chỉ là một tình bạn lâu ngày, cách xa đây nhưng không thể dứt bỏ. Bánh cuốn, bún thang hoặc nhân bánh chưng có nó, món ăn trở thành thiêng liêng như vừa được ban phép lạ. Có người thì bảo đã tổng hợp được cà cuống bằng phương pháp hóa học. Có thể lắm. Nhưng phải chờ cái đã, còn hiện nay mỗi lần ăn bánh cuốn, bún thang lại nhớ đến nó như nhớ hương một mái tóc nào đã thành kỷ niệm của một thời ngây dại tình đầu. Mâm cơm Hà Nội được coi là sang hay không, bà chủ nhà được gọi là tài hoa hay vụng dại, cứ nhìn vào gia vị là có thể biết. Một số cửa hàng ăn uống, cả quốc doanh lẫn tư doanh, một số khách sạn nữa thường coi nhẹ gia vị, không hiểu tại sao? Vụng thì chắc không phải rồi, hay ngại giá thành lên cao, ngại đi chợ, hay coi thường thực khách? Thôi thì vì lý do gì chăng nữa, cũng là điều khó chấp nhận. Nơi ấy vắng khách là phải.

Và nghĩ vui vui, không hiểu chắc ai là tác giả câu ca dao vừa đúng vừa hay, vừa dí dỏm vừa chua chát, dù chỉ hiểu theo nghĩa đen:

Trai tơ vớ phải nạ dòng

Như nước mắt thối chấm lòng lợn thiu...

Nước mắt là gia vị ngon, nhưng đã thối thì không có gì đáng ghê bằng nó, như khoai lang đã hà thì lợn cũng phải quay đi. Còn lòng lợn đã thiu thì chỉ còn cách kêu trời mà chạy cho xa.

Được là một thực khách của gia đình biết nấu nướng, lại biết dùng gia vị, kẻ cũng là niềm hạnh phúc nho nhỏ vậy.

CƠM NẤM

Vào khoảng trước năm lên mười tuổi, có lần tôi suýt chết đuối ở ao làng. May mà các anh tôi vớt kịp.

Tối hôm đó, mẹ dắt tôi đi cùng, đến cái ao ấy. Mẹ bung một cái rá đựng bảy nắm cơm chim chim và mấy nắm nhang. Đến bờ sao, mẹ thả nhang rồi chao rá cơm trên mặt nước và khấn:

- Bớ ba hồn bảy vía thằng Bốn (Bốn là tên tôi) ở đâu thì về với mẹ...

Rồi mẹ cầm nhang vái tứ phía.

Những nắm cơm chim chim ấy chắc là thiêng lắm nên tôi vẫn khỏe mạnh lớn khôn dần, và vẫn sống cho đến khi viết những dòng này. Tôi lớn lên bên chính cái ao làng ấy trong sự thương mến chở che của làng xóm quê hương.

Từ những cái nắm cơm chim chim "chao vía" (nếu là con gái thì chín vía), hoặc để cho trẻ ăn cho vui, tôi đã bao lần được ăn những nắm cơm khác nhau trong những hòa cảnh khác nhau.

Lần đầu đi xa nhà: mẹ đã gửi tình thương yêu của mẹ, hơi hướng của mẹ, bóng dáng của mẹ... qua những nắm cơm trong mo cau vườn nhà. Đêm trở trời, nằm trong nhà bỗng nghe đánh "bộp" ngoài sân. Mẹ lụi cùi ra nhặt tàu cau vừa rụng, cắt bỏ phần lá để đun, còn cái mo cau giữ lại, cất đi. Ngày con đi xa mẹ lấy tấm mo cau đã khô, đập nước, bới cho con nắm cơm vừa xới ở nồi ra, thơm ngát. Mẹ cũng gói theo một dúm muối vừng gói trong lá chuối tươi đã lau sạch. Mùi vừng thơm lừng, thơm khắp xóm, vừa bùi vừa ngậy, ăn với cơm nắm nó hợp nhau như cau với trà, như cốm với hồng, như dưa hành với bánh chưng, như cô dâu với chú rể, như...

Trên thuyền tàu thủy chạy dọc dòng sông mênh mông và không biết chảy về tận vùng nào, tôi giở nắm cơm ra ăn và nhen ngào. Gạo mới thơm ngọt mùi cốm, hòa vào mùi thơm muối vùng, vừa ngọt đậm vừa dẻo mát khi đưa miếng cơm lên đầu lưỡi. Hình ảnh mẹ, hình ảnh hàng xóm làng hiện lên trong khi tôi nhai thong thả miếng ngọc thực ấy giữa hơi ngòn ngọt của dòng sông đầy phù sa, giữa hơi mo cau đã mềm đi vì hơi cơm chín...

Mẹ thương con cả khi con đã đi xa, đã ra khỏi vòng tay mẹ. Con đi xa đến đâu vẫn là gần mẹ, gần quê hương đồng lúa, không xa được cái hồn những lời không nói của mẹ gửi theo. Nắm cơm đã thành hình bóng mẹ, thành hình bóng quê nhà...

Cùng khoang tàu với tôi cũng có người giở cơm nắm ra ăn. Có người gói cơm nắm trong tàu lá chuối, lá đã tái đi một mảng, hết như miếng lá chuối trên miệng nồi nước lá xông giải cảm. Có người gói trong giấy báo giở cơm ra có cả những chữ in ngược lại trên da thịt nắm cơm. Có người gói trong màng mỏng hiện đại.

Cách ăn khác nhau. Có người chỉ dùng tay bẻ ba bẻ tư nắm cơm rồi cầm lên mà cắn những miếng thật to. Có người dùng con dao thật sắc cắt nắm cơm thành từng thỏi nhỏ, vuông vức, trông như những thỏi giò lụa trắng tinh. Nhìn những thỏi cơm đặt thứ tự bên nhau, đều tăm tắp, cảm giác ngon, thèm ăn tăng lên đến mấy lần.

Thức ăn thật khác nhau. Có người ăn với giò chả, có người có ruốc bông, có người có Lạp xưởng, thịt gà rim... Chỉ giống nhau ở chỗ có những nắm cơm đều từ hạt gạo mà nên, đều ngon lành, chắc dạ, sạch sẽ, hân người ở nhà mong người đi thuận buồm xuôi gió, chắc dạ cứng chân.

Nắm cơm mà bẻ ra thì quả là mất ngon. Nó chỉ còn là những tảng những vùng cơm cạnh nồi, lại rắn chắc, ngòai tanh. Phải nâng niu, nhẹ nhàng, phải gọt, phải cắt, phải ăn thong thả, tay cầm miếng cơm đưa lên miệng vừa nhai vừa ngẫm nghĩ một điều gì... có thể ân tình của người ở nhà mới thấm sâu tận đáy lòng người đi, dù đường ngắn hay dặm dài.

Xôi đỗ xanh, đỗ đen hoặc cơm nếp trắng bôi vào mo cau hay lá chuối vẫn chỉ là cơm nếp, không thể giống cơm nắm gạo tẻ. Cơm tẻ là mẹ ruột. Cơm nếp chính cũng là mẹ ruột. Và muối vùng đậm vị dân dã đi đôi với cơm nắm quả là thần tình, sáng tạo.

Một lần khác tôi đi xa, ngồi nghỉ dưới bóng mát một cây cổ thụ ở lưng đèo. Giở cơm nắm ra ăn, gió đồng hương lúa từ dưới thung lũng lên, gió núi đưa mùi hương cây dại từ trên núi xuống, đất đỏ thấm vào gan bàn chân, cây xanh tỏa bóng mát trên đầu... càng thấm thía vị cơm nắm mẹ cho mang theo dọc đường xa ngái.

Mẹ tôi không còn. Người bạn đời chung thủy của tôi lại học cách của mẹ truyền cho, thường gửi theo đường xa chớ tôi những nắm cơm ân tình hết như ngày cũ. Cái từ "truyền thống" dùng nhiều quá hóa nhàm, vậy nên gọi tâm tình ấy là gì nhỉ? Hỡi những người thương mến của tôi?

Tiệc tùng chỉ là đôi khi và cũng không phải là của tất cả mọi người, nhất là những người bình thường chúng ta. Ai đã nói câu ấy hay lời nói của nắm cơm?

Sơn hào hải vị, nem công chả phượng, bào ngư yến sào... là món ăn cao quý. Và ai mà chẳng từng ít ra được một lần ăn bữa cỗ linh đình, nhiều người còn ăn thừa mứa kiểu hiện đại, quá nhiều tiền bất chính hoặc không bất chính.

Chắc, dù là ai, đang sống sang trọng, ngày nào cũng đặc sản phát ngấy cũng không thể nào thoát được những bữa cơm nắm dọc đường. Nắm cơm không hợp với khăn bàn trắng, không ưa cùi đĩa phóng xết. Nó là đồng quê, là gian khó, là tiết kiệm, là phòng xa... Không hiểu có hay không người nào quá quen bơ sữa mà quên mất vị cơm nắm? Có không nhỉ?

Không riêng nắm cơm người thân gửi cho. Ở nhiều bến tàu bến xe, ở trên tàu nữa, có những hàng cơm nắm bán rao để thuận tiện cho khách đi đường, dù là lũ khách tha hương hay bà buôn chuyến... những con người kẻ vội vã, kẻ thiếu mái ấm một gia đình, thiếu bàn tay chăm sóc.

Những nắm cơm như thế chỉ là đỡ đói lòng khi nhớ độ đường, vỗ yên cái dạ dày tầm tạt. Nó chẳng ngon lành được.

Và có thể nào quên năm đau thương Ất Dậu, 1945, có hàng triệu người không có nổi một nắm cơm, trong khi có rất nhiều hàng cơm nắm ở mọi nơi mọi chỗ. Nắm cơm lúc ấy hình tròn hơi dẹt và lõm một chút ở giữa, có lẽ là chỗ để chút muối vừng hoặc chỉ đơn giản muối rang. Ăn cầm hơi mà sống qua ngày. Cái nắm cơm đơn sơ ấy nó có sức mạnh ghê gớm, có thể nặng bằng một đời người vì có thể cứu sinh mạng một con người nếu đúng lúc. Bởi có ai cũng có nắm cơm như thế mà ăn đâu.

Cũng nghiệm ra bánh đúc riêu cua không thể bày lên bàn tiệc. Món nước vối không nên đựng vào cốc pha lê. Tương tự, là cơm nắm là ăn dọc đường, chẳng cần bát đĩa, chẳng cần khăn bàn. Nó giống như tình yêu, chứa đựng sự chân thành là cốt yếu. Nó không cần hào nhoáng, cũng chẳng thích xa hoa. Nó là mảnh hồn chân chất của người Việt Nam chúng ta, người nào cũng mang trong con người mình, qua ngàn đời nghèo khó lam lũ, nhưng cũng ngàn đời chân tình chung thủy...



BÚN

Mỗi dân tộc đều có món ăn riêng của mình. Nói đến người Ý là nghĩ đến món mì ống, nói đến người Chăm pu chia là nghĩ đến món Bò hóc...

Việt Nam, nhất là Hà Nội, có một món ăn rất phổ biến, nhiều người thích nó, từ nó lại chế biến thành nhiều món khác. Đó là Bún.

Chỉ riêng miền Bắc, đã có nhiều món bún. Bún tiêu cua, bún sườn, bún ốc, bún nem, bún cuốn, bún xáo chó, bún xáo măng, bún xáo vịt, bún bung, bún mọc, bún bò, bún thang...

Thông thường nhất có lẽ là bún riêu cua.

Ở ngoại thành cũng như trên trục đường liên huyện liên xã, thường có những quán tranh, ghề đất, bán món quà rất rẻ mà lại rất dễ ăn này. Nồi riêu cua vàng rộm, được ủ nóng, chan lên những sợi bún rối đựng trong bát chiết yêu ăn cùng rau ghém (có thể là rau diếp thái chỉ, rau hoa chuối hoặc thân chuối thái mỏng tang, có khi còn là rau muống chẻ hoặc thái vát cùng với nhiều thứ rau thơm như kinh giới, tía tô, rau mùi, và chắc không thể thiếu rau ngổ). Bún riêu ăn kèm với muối ớt có lẽ ngon hơn. Lâu nay nhiều nơi thay đĩa muối ớt bằng bột gia vị. Có người còn quá tân tiến, ăn cả với tương ớt thì cũng hơi lạ. Còn hạt tiêu thì quả là không cần thiết với món bún riêu, dù rằng nếu là canh bún cá quả hay bún chả thì không thể thiếu hạt tiêu. Bún trắng phau. Những lát ớt thái chéo như con thoi đỏ rực lên trong màu muối trắng hồng, trông đã thêm ăn.

Nồi riêu cua, nước không trong sòng, mà có màu vàng nhờ nhờ do mè hoặc dấm bỗng. Người Hà Nội ít ăn mè, mà thường thay bằng quả dọc, quả sấu, quả tai chua, quả thanh trà hoặc quả me xanh, khế chín. Nấu với khế hoặc sấu, thường nồi riêu bị có màu xám, trông mất ngon. Có lẽ quả dọc là ngon hơn cả, lại đẹp hơn cả. Miếng thịt dọc có màu vàng hoàng yến, cái tuy

đẹp, như hai cái hoa con gà trống, nhưng lại không thể ăn được. Nấu với me thì riêu mềm hơn, dịu hơn, chua mà không gắt...Riêng canh cua rau đay, mùa tôi thì tuyệt nhiên tôi chưa hề thấy ăn với bún bao giờ. Nó lệch duyên, không thể đi với nhau như thịt gà không ai ăn với kinh giới chẳng hạn.

Nhìn vào nồi riêu cua, những mảng gạch cua đậm đặc, nổi lên một góc, xen lẫn với gạch cua vàng rộm đã chưng màu vàng au, có những cái vòng tròn của mỡ xao động, sao mà hấp dẫn đến thế.

Có nhiều cái quán, cạnh rổ bún có đầy vuông vải màn trắng, còn có cả những miếng bánh đúc loại bánh đổ ra mẹt, và những sợi bánh đúc đã thái rồi, to bằng nửa ngón tay út. Bánh đúc riêu cua ai dám bảo là không ngon. Nhất là đối với những người ít tiền, ăn bát bánh đúc riêu, là món quà chợ thông thường, còn để dành chút tiền nhỏ mọn mua chút quà về đón tay cho con như chiếc bánh đa, tấm miá, quả táo, xôi hạt mít...

Mùa hè ăn bát riêu cua, nóng mà người vẫn mát, không toát mồ hôi như ăn phở. Bún ốc chế biến cầu kì hơn. Nào giấm bỗng, nào ớt khô chưng, vị cay nồng nản cháy lưỡi, vị chua xuyết xoa, con ốc giòn sần sật, con bún mát lạnh. Món này thường ăn nguội. Không phải mùa ốc, người ta làm cả ốc vặn đã khô sần, ăn mất ngon. Ai phàm mới hay ăn thế. Ngon nhất vẫn là ốc nhồi, ốc bươu, cái mỡ ốc trắng bong, con ốc to vừa một miếng, cái sấp ốc có vị riêng... Món ốc bún là thứ ưa chuộng của nhiều bà, nhiều cô, thích của chua, thích đôi vị, và ăn ở chợ, ở vỉa hè ngon hơn là nhà làm lấy.

Nhiều nhà còn ăn món ốc nấu chuối xanh với bún. cũng ngon, nhưng ít đặc sắc hơn là bún ốc nấu chua.

Hình như chỉ có một thứ ô nhiễm môi trường dễ chịu. Đó là khói quạt chả cho món bún chả. Đầu phố quạt chả, cuối phố thơm lừng trong làn khói xanh lam. Ở phố Nguyễn Khuyến Hà Nội có mấy hàng bún chả cạnh nhau. Người ta dùng quạt điện để quạt chả. Và nhà nọ chĩa quạt để

xua khói sang nhà kia. Đúng là một trận chiến đấu, không đấu súng mà "đấu khói". Bún chả là món ăn khô. Bát nước chấm của bún chả đủ cay chua mặn ngọt, không vị nào quá gắt, không vị nào lẫn át vị nào. Không ai được chơi trội trong cái bát (còn gọi là cái chén) nhỏ xíu ấy. Những con bún nhỏ như đồng bạc hoa xoè, mỏng, chỉ vài lớp bún, thả vào chén nước chấm, không bị rời tan ra. Cô hàng bún chả thường phải thừa riêng những con bún loại này để giữ tiếng giữ khách.

Bún bung lại ăn nóng. dọc mừng tức kỹ, ngâm muối kỹ, vừa dai vừa giòn, màu vàng nghệ, không ngứa, suồn lợn đã nhừ toi... Cũng là một món bún ngon, có thể ăn giờ nào cũng được.

Nem rán (miền Nam gọi là chả giò), chả cá, cũng có bún đi kèm theo, nhưng bún chỉ đóng vai phụ, cho vai chính Nổi bật. Miếng nem cua bể, miếng chả cá lăng mới là chính, chứ không ai ăn nhiều bún để bị chóng nó, quá no.

Ai thích ăn no xin mời hàng xáo măng, xáo vệt. Và người lấy "ấm thực vi tiên" thì đến hàng xáo chó (có nơi viết là sáo vệt, sáo chó mới lạ, giống như người ta viết vá 9 xe đạp. Chính tả đã bị bóp méo đến mức ấy thì kinh khủng thật).

Ngõ chợ Đồng Xuân có món bún cuốn. Đơn giản, nhanh, gọn. Một con tôm đỏ au, sợi hành trần xanh óng, ít rau sống, vài miếng bún, tất cả được cuộn lại, chấm vào nước chấm. Cũng ngon, nhưng không phải là thứ quà sang trọng.

Đơn giản nhất có lẽ là bún chấm mắm tôm. Ngả cái nón ra, bún đựng trong lá, cứ bốc bún chấm vào mắm tô đựng trong cái chén mẻ, có khi cũng chỉ là mảnh lá. Đây là món quà nghèo, của người ít tiền, của người vội vàng, của chợ quê. Cô gái đẹp, ông già kỹ tính không thể ngồi ngay giữa chợ ăn món ấy.

Hà Nội còn có một món bún thật đặc biệt, ít nơi làm được ngon như thế. Nhiều gia đình cũng có làm trong dịp lễ tết hoặc ngày lễ. Trong chợ Đồng Xuân suốt nhiều năm, có những hàng

Nổi tiếng về món bún thang này. Cứ chủ nhật có những đôi vợ chồng đưa nhau lên ăn, như bị nghiện.

Thang nghĩa đen là canh. Nhưng bún thang không phải là canh bún. Canh bún là canh cua nấu với rau nhút, cho bún vào cùng nấy, hoặc cá quả nấu với rau cần, với bún... Còn bún thang thì khác.

Bát ô tô to. Trên mặt bún là giò, trứng tráng, tịt thăn, ruốc tôm tất cả đều được thái chỉ, rữ cho tung ra, kèm theo nhiều gia vị, nhấy là mắm tôm, và phải ăn thật nóng. Cà cuống là cái duyên riêng, là không thể thiếu. Nó như chén rượu hợp cần đêm tân hôn. Thiếu nó các nguyên liệu khác của bún đều như bẽ bàng, thiếu sót.

Còn nhiều món bún khác nữa.

Ăn bún vào lúc nào chẳng được. Bún hợp với nhiều người, nhiều khẩu vị, nhiều túi tiền. Nó như là một sân khấu tạp kỹ, có nhiều hấp dẫn với nhiều lứa tuổi sở thích, thị hiếu khác nhau, nó không giống như những món đặc sản kiêu sa, hoặc quá bình dân khác. Và lại nếu được phép so sánh thì nó không quá cổ như điệu hát tuồng, cũng không quá tân tiến như nhạc rock âm ỉ, cuồng loạn.

Ở Hà Nội hiện nay có hai nơi làm bún ngon, đó là khu vực Phú Đô và khu vực Tứ Kỳ. Bún trắng không nát mà giòn, chan nước vào, nước vẫn trong, không bị đục trắng, không bị chua dù để từ sáng đến chiều.

Các chị bán bún thường đựng bún trong những chiếc thúng lót lá sen, gói bún cho khách cũng bằng lá sen, hoặc lá chuối tươi. Nhưng người cẩn thận thường mang sẵn túi màng mỏng đi mua bún, để không bị bụi, không bị chua. Bún chua, phải chần đi mới ăn được, thì giảm ngon phần lớn.

Thuở nhỏ tôi ở cạnh một lò làm bún. Bột giã nhỏ, nhuyễn, được cho vào những cá túi vải, đây là khung sắt tròn, đục lỗ. Chị bắt bún bóp cái túi bột vào nồi nước đang sôi. Chỉ chớp mắt, những sợi bột đã thành những sợi bún Nổi lên. Các chị ngồi bên than hồng, má cứ đỏ au, vớt bún thả vào chậu nước lạnh rồi bắt thành từng con, từng lá hoặc để thanh bún rồi. Thỉnh thoảng có chỗ bột "vô tổ chức" lọt qua kẽ, không thành sợi, mà có hình thù kì lạ như con vệt, cát bát... trông thì thích nhưng ăn thì nhạt.

Bún có từ lâu đời nên bún đã đi cả vào tiểu lâm, trong chuyện "bà lớn ăn bún, thằng hầu bảo: thừa bà, má bà có con giun..."

Không ai ăn bún thang bằng bát ăn cơm, cũng như không ai ăn bún riêu bằng thìa như ăn phở. Thì ra dù món ăn phổ cập, nó cũng có qui thức của nó.

Nói đến món ăn, đôi lúc có người cho là phạm phu tục tử. Tôi không nghĩ thế vì chợ nhỏ đến chi tiết trong tiểu thuyết "Những linh hồn chết" của Gôgôn. Chủ nhà dặn người giúp việc làm món gà quay, dặn tưới nhiều mỡ... khiến cho ông khách nằm ở phòng bên tỉnh cờ nghe được, tác giả viết: ông khách đã thiếp đi trong giấc ngủ có món gà quay ấy... Bản thân tôi lần đầu đọc đến đoạn văn ấy, cũng không chịu được, dù đã quá nửa đêm, cũng đành phải lấy xe đạp đi mấy vòng phố tìm bằng được một hàng phở để hoà tan ấn tượng về sự miêu tả món ăn như thế.

Món bún quả thông thường quen thuộc, như gương mặt người hàng xóm vậy. Tuy nhiên mỗi lần ăn, mỗi lần vẫn thấy ngon, và chắc chắn nó còn sống lâu dài nữa.

BÁNH ĐÚC QUÊ HUƠNG

Đó là món ăn dân dã cổ truyền, nó đặc biệt vì có một chút nồng nồng của vị vôi. Có khi là bà của bà chúng ta, hoặc xa hơn nữa, cụ kỵ của các cụ đã biết làm và biết ăn bánh đúc. Đôi vợ chồng trẻ hạnh phúc nồng nàn, yêu nhau quấn quýt, xoắn xuýt thắm thiết đến mức được ví: "vợ chồng ta bánh đa bánh đúc" để so sánh với đôi nào đó thô kệch, gắt gồng nhau trong câu đi kèm theo sau: "Vợ chồng nó một cục mắm tôm".

Nhà nghiên cứu sẽ phân tích kỹ càng, còn chúng ta, người khách qua đường, ghé vào quán nghèo ăn bát bánh đúc, chắc không cần phân tích, mà cứ bung cái bát chiết yêu cũ hơi cóc găm một chút, để thưởng thức món quà thật thông thường nhưng không phải được ăn luôn.

Riêu chan bánh đúc chỉ có thể là riêu cua, ngọt thanh, vàng ngậy, nếu riêu nhạt thì tra thêm muối ớt chứ không thể là nước mắm, tương v.v...

Không thể là canh thịt bò sườn hành răm, cũng không thể canh sườn cà chua như với bún. Bánh đúc chẳng có duyên gì với hạt tiêu! Chỉ ớt thôi, muối ớt thôi. Ăn với hạt tiêu thì chả khác nào patê ăn với cơm hoặc bánh mì với canh rau muống gừng.

Dọc những con đường liên tỉnh hun hút nắng trưa, dưới một góc bàng mát rượi hoặc gốc đa loằng ngoằng rễ phụ nơi cổng làng, có cái quán tranh thấp tè, chõng tre, ghế đất rải manh chiếu cũ, ta nghỉ chân sau quãng đường xa dặm mỗ hôi: món bánh đúc riêu cua sẽ ngon không tưởng tượng nổi. Bà cụ bán hàng hơi cũ kỹ, có khi đã móm. Cũng có khi mới tóc hoa râu, hao hao giống tất cả, những bà mẹ nghèo Việt Nam, mời ta vồn vã.

Mẹt bánh đúc như một khối vàng đục, với con dao bài thái thoăn thoắt chỉ chớp mắt, bát bánh đúc đã đầy, bà bốc bằng tay (hình như không ai gấp bánh bằng đũa), chan lên đó thứ riêu còn nóng, được ủ trong cái giành đập bao tải, hoặc đặt trên lửa riu riu.

Thông thả mà nhai, đường còn xa, cần ấm bụng, và cũng có thể chỉ là để thay đổi cảm giác thường ngày, vậy lại càng cần thông thả. Cửa ngọc thực đầy, dù không là cao lương mỹ vị. Gió ngoài đồng xanh thổi vào quán, phảng phất hương cốm non, hương sen, hương cỏ mật, mồ hôi trên lưng áo khô lúc nào không biết.

Bát rau ghém tươi xanh, rau muống chẻ nhỏ xoắn tít, rau diếp thái chỉ, có khi lại chỉ là rau muống thái vát, những đoạn rau muống có hình thoi rỗng. Kinh giới, ngổ ba lá, răm, toàn những thứ vườn nhà. Rau chuối cũng có, trắng biếc là thân chuối non, loại chuối ta, còn nâu nâu là hoa chuối, chất hơn nhưng cũng đậm đà hơn.

Có người bảo đi đường xa không nên ăn quả miếng chín, chỉ nên ăn những thứ có lá gói hoặc có vỏ bọc kín như chuối, trứng luộc cho sạch sẽ. Có lý. Nhưng đôi khi ta cũng cần sống cùng bụi bặm đường xa, vui với thôn dã giản dị để một lần hòa mình vào màu sắc dân gian, có tre pheo, vườn tược, có gốc đa gốc đề, có ngôi chùa thanh vắng, có bờ ruộng ao bèo...

Tạm quên bàn tay bà cụ bóc bánh, đừng nghĩ đến con dao cái đĩa mạ kền sáng bóng, cũng tạm không nhìn cái bát cóc găm, đừng nhớ đến chiếc khăn bàn trắng bong cùng bát sứ đĩa mun nơi hàng đặc sản, mà vui vẻ cầm đôi đĩa tre cộc cạch, chiếc dài chiếc ngắn, nào mấy khi, phải không con người chỉ quen với thị thành?

Căn phòng xanh có chần hoa màn trắng, có đèn ngủ tím hồng. gác nó lại để nằm lẫn lóc nơi xa xép đêm đường rừng đầy tiếng tắc kè điểm nhịp tiếng chim từ qui gọi nhau khắc khoải như duyên tình trắc trở... Cảm giác dâng tràn, tràn như bóng đêm không

hề quen thuộc bao giờ... để mà nhớ, nhớ suốt đời. Bát bánh đúc riêu cua nơi quán vắng có là thế chẳng?

Người thành phố ít ăn bánh đúc riêu cua. Món quà ấy cũng thanh cảnh hóa đi thành bánh đúc lười mèο chắm tương – tương Cự Đà hay tương Bần – ăn kèm với đậu rán nóng – thứ đậu Mơ mềm, mát như tào phớ – ăn sau bữa ngủ trưa.

Bánh đúc riêu cua phải hơi nóng, còn bánh đúc lười mè mềm mại hơn dù nó vẫn mang cái duyên riêng đó là vị nồng của vôi. Loại bánh này mát trên đầu lưỡi như chạm vào thạch trắng, cũng mềm như môi người yêu, nồng nồng âm ẩm. Ăn nó cho vui, cho hết ngái ngủ, cho cái miệng đỡ nhạt, chứ không phải cho no, cho nên nó mỏng như lưỡi mè, dăm ba cái là vừa đủ. Đậu rán phải vừa từ chảo mỡ sôi gấp lên, phồng như chiếc gối lông chim, gối của con gái. Cái nóng, cái lạnh gặp nhau. Cái béo cái nồng quyện lại. Ngon đến thế là cùng.

Một số chợ to, nhiều hàng quà. Bên cạnh bún thang, phở bò, nem rán, xôi vò chè đường, ốc luộc, bánh xu xê, cốm xào... còn có hàng bánh đúc. Đó là bánh đúc nóng, còn để nguyên nồi trên bếp, loăng mà dẻo, màu ngà đục. Ai ăn mới múc ra bát, rưới chút ít hành phi mỡ nước, có khi điểm mộc nhĩ, thịt băm. Gia vị đầy đủ, rau mùi húng Láng, ớt đỏ chót, nước mắm thật ngon, không nặng mùi. Cũng ngon, lạ miệng đấy. Các cô thích ăn ốc vặn, ốc nhồi chua cay đến chảy nước mắt tràn nước mũi, còn các bà ghé vào ăn chơi một bát bánh đúc cho đỡ nhớ cô hàng quen thuộc, cho cái chân tạm nghỉ sau khi đi vòng mấy lượt chợ tìm mua thực phẩm để chiều ông chồng khó tính. Loại này cũng có thể ăn với đậu rán nóng, nhưng không cần tương lắm, có khi là nước mắm chan ớt, nhất là đầu mùa chanh cốm.

Vào dịp trung nguyên hay rằm tháng tám, nhiều gia đình nấu món bánh đúc giấm. Giấm là thế nào? Mẹ chọn ít gạo ngon, đem ngâm nước hai ba ngày đêm khi hạt gạo nở to là được. Mẹ cặm cùi ngoài sân, nếu mưa ngâu thì mẹ đặt cái ghế con nơi đầu hè, cho gạo vào rá, xát như thành bột. Tay mẹ thay cho cối xay bột. Con đứng xem mà sốt ruột, xót ruột. Nhưng mẹ vẫn vừa làm vừa nghĩ đến con sẽ vui sướng ra sao khi cầm miếng bánh đúc vừa đi vừa ăn. Sau khi có bột, lọc cho kỹ, mẹ nấu như bánh đúc gạo xay thường, chỉ hơi đặc hơn, để con có thể cầm thoải bánh vừa nhảy chân sáo vừa ăn, chạm răng vào hạt lạc sần sật, vào mảnh cùi dừa cong cong giòn ngọt. Bánh đúc giấm hơi chua, không cần chấm, nhưng béo ngậy, thoảng hơi nồng của vôi nơi cánh mũi.

Vài ba năm có dịp rồi rồi mẹ mới có thể nấu một lần, nhất là sau khi có nồi bánh đúc giấm, tay mẹ bột ra trong nước gạo chua. Thương mẹ quá.

Cũng còn loại bánh đúc đổ ra mẹt, hoặc vào khuôn bát. Cô gái nghèo, ăn quà chợ thật nhanh, cần chắc dạ, vội vàng nơi góc chợ.

Bánh đúc tuy là quà nhưng không phải để ăn luôn. Điểm nó vào giữa các món khác, như có người ưa rượu tây, chợt hôm nào bỗng thèm ngậm nước mưa lưu niên, khả một tiếng, mát ruột làm sao, hoặc ai nghe nhạc điên rồ nhiều quá, bỗng một hôm thổn thức vì một làn điệu dân ca, như người lên xe xuống ngựa lâu ngày, có lúc thèm đi bộ để thả mình vào ngọn cỏ ven hồ, nghe cái mát của màu xanh thấm qua bàn chân lên đỉnh óc.

Có người Việt Nam nào không ăn bánh đúc? Và có ai dám nói to lên rằng: "Tôi khinh món bánh đúc". Chắc là không. Dù no nê tiệc tùng những bào ngư vây cá, những chim quay gà tần, những gì gì chẳng nữa, thì những người ấy cũng do mẹ sinh thành, mà mẹ chúng ta lam lũ ngàn năm. nuôi ta bằng giọt sữa chắt chiu từ quê hương có món bánh đúc bánh đa, có quả cà, ngọn dưa. có bóng cau tre, có mưa trên tàu chuối... Món bánh đúc cũng quen thuộc như thế, như lá lúa, như hương cau. hoa bưởi mãi mãi vẫn còn...

1991



XÔI LÚA

Chắc chắn đây là một món ăn sáng của người Hà Nội vì tôi chưa gặp một hàng xôi lúa nào bán buổi chiều hoặc ban đêm (không kể những hàng xôi lúa ế, phải bán đến trưa - mà vậy là những hàng đó là xôi không ngon rồi).

Có một điều đáng chú ý là không có một ông đàn ông nào bán xôi lúa, và suốt mấy chục năm qua, từ khi có ngành ăn uống quốc doanh, không thấy có cửa hàng mật dịch nào kinh doanh xôi lúa, dù rằng các cô mật dịch viên chế biến đủ các món từ rất cao đến rất thấp. Không có lãi? Không biết kỹ thuật? Hay tự nhận thua ngay một bàn từ đầu, không dám?

Đó là món ăn thông thường, món quà sáng của những người lao động, thợ thuyền, người lương ít, các em học sinh... nói chung là của những người nghèo. Còn người giàu có ăn thì cũng chỉ là ăn mà chơi, ăn đổi bữa cho vui sau khi đã chán ngấy những món ăn cao sang.

Ở nông thôn hoặc một số địa phương khác nhiều người ăn ngô bung. Bung ngô với đậu xanh thì coa màu vàng ngà. Bung với đậu đen thì có màu nâu nhợt. Có khi không có gạo nếp, không có đỗ phủ lên và ít khi có hành mỡ. Đôi khi còn mùi vôi nồng nồng. Vì vậy ngô bung chỉ là món ăn đỡ lòng cho no chứ không thành món quà.

Xôi lúa của người Hà Nội khác hẳn. Mà có lẽ chỉ có người Hà Nội mới gọi món xôi ngô này là xôi lúa. Người gọi nó là xôi ngô, biết ngay đó không phải là người Hà Nội. Hình như chỉ có vùng Tương Mai (Kẻ Mò) làm xôi lúa ngon nhất.

Bao giờ xôi lúa cũng có màu hoàng yến, màu vàng chanh. Cái phớt trắng của hạt ngô đã nhừ, xen kẽ với hạt gạo đã nở, mọng như nhân hương sen non, mềm mà không nát. Lớp đồ xanh đánh vào xôi cho xôi toi xốp là đồ xanh đồ chín, giã nhỏ, nắm từng nắm như chuẩn bị gói bánh chưng, nhưng to hơn nhiều, gọt ra từng lớp mỏng tang, rơi lả tả xuống thúng xôi, có lát hơi dày còn uốn cong như một mảnh bìa vàng, như nửa cây bài tam cúc. Con dao không cần sắc lắm, nhưng bà hàng xôi lướt nó nhanh như làm ảo thuật, như các cô gái phục vụ ở một số khách sạn người Tàu xưa, cầm dao gọt củ mã thầy chỉ một tay gọt xong, cũng vẫn chỉ một bàn tay ấy tung củ mã thầy lên, cho nó rơi đúng đầu lưỡi dao, cô cầm con dao dăng khách. Củ mã thầy vẫn trắng tinh, vì chưa có hơi bàn tay, dù ngón tay cô cũng đã trắng nõn nà.

Xới xôi, phủ đồ lên, rưới lên gói xôi một chút mỡ nước có hành phi thơm giòn, hành khô được thái ngang, cong lại, có màu vàng cánh gián non, thành cái nhụy nâu trên nền bông hoa vàng.

Ít người ăn xôi lúa với đường. Thường chỉ một chút hành mỡ này đã đủ dậy mùi, cái mùi đặc trưng của xôi lúa. Nhai một miếng xôi lúa có đủ cả mùi vị: bùi, béo, ngậy, thơm, ngọt, dẻo. Và đôi khi nhai vào cái phôi ngô còn thấy sần sật như một thứ sụn non.

Bà hàng xôi lúa không đi rong. Bà nào ngồi ở đâu, ngã tư nào, mái hiên nào, thường cứ ngồi chỗ đó hàng chục năm. Chuyển xe điện đầu tiên từ chợ Mơ (nay không còn tàu điện thì các bà đi xe buýt, xe lam, có bà đi xích lô...) vào nội thành, chở những bà hàng xôi lúa áo quần tươm tất, nhiều bà còn mặc áo dài vải Đồng Lầm, với hai thúng xôi lúa nặng còn bốc khói qua chiếc vỉ buồm có màu nâu lông lân.

Cùng với xôi lúa, có bà còn bán cả những thứ xôi khác như xôi xéo, xôi lạc.

Có lần tôi vào miền Nam, ở vỉa hè gần chợ Bến Thành cũng gặp hàng xôi lúa. Bà hàng xôi còn có một thứ cùi địa đặc biệt. Đó là một mẫu cuống lá dứa dại, cứng, khách dùng nó xúc xôi

ăn, ăn xong vớt luôn. Mỗi sáng bà dùng hàng trăm chiếc cùi đĩa như thế. Tôi không kịp hỏi bà người ở đâu, chỉ kịp nghe bà nói giọng Bắc, rất Bắc. Xôi của bà ăn cũng ngon.

Khách ăn xôi lúa thường ngồi ngay trên vỉa hè. Có người đứng, có người ngồi trên xích lô của mình., người thì ghéech chân lên xe đạp, tựa lưng vào bờ tường... Có người ăn bằng bát, nhưng đa số là cầm cả gói xôi đưa lên miệng, cũng chả cần đũa chả cần thìa.

Xôi lúa không cần ăn với thứ nào khác, như thịt kho, ruốc tôm, giò chả. Chỉ một mình nó đã ngon rồi. Giống như xôi lạc đâu cần ăn với giò, xôi gấc đâu cần ăn với Lạp Xường. (Nói leo vào chỗ này một câu: Có cô mậu dịch viên hoặc nhà sản xuất quảng cáo món Lạp Xường lại nói nhầm thành Lạp Sườn. Nói đã không chính xác, không hiểu chất lượng các cô làm ra, có còn là Lạp Xường không?).

Ngày trước gói xôi có một nét riêng. Một mảnh lá sen nhỏ, có hình cái quạt giấy mở nửa chừng, được đặt khum khum vào lòng tờ giấy rồi bà hàng đem xôi vào đấy, gấp mấy góc lại. Ăn xôi mà thoang thoang mùi hương sen dễ chịu. Mùa sen tàn, không có lá sen thì gói bằng lá bàng, nhưng bàng hay có sâu róm, các bà thường phải lau kỹ lá

từ tối hôm trước, sạch bóng lên như quang dầu. Gói lá sen vẫn ngon hơn, lại không dính xôi ra giấy, mỡ không dây ra tay.



Nếu em nhỏ mua mang về, thì bà hàng xôi rưới mỡ nước trước rồi mới phủ đồ lên sau, vừa sạch sẽ vừa không phí mỡ. Cũng có người cẩn thận, loại công chức nhỏ, thầy giáo ăn ngay ở

ngoài đường thì ngại, nên hay cho người nhà mua xôi lúa về, chuyển sang cái bát dùng đũa hay cùi dĩa để ăn. Ăn cách đó với cách ngồi ngay ở vỉa hè, cách nào ngon hơn? Mua về nhà hợp vệ sinh hơn, nhưng ngon hơn thì chưa chắc, nó giống như dùng đũa để và cốm, dùng tăm cắm vào múi mít đã bóc sẵn để trên đĩa, dùng đĩa bạc ăn thịt chó...

Có người chỉ thích ăn xôi lúa ngay ở vỉa hè, còn so sánh như ăn xôi phải nắm chim chim mới ngon, chứ dùng đũa gấp xôi vào bát là mất ngon đi một nửa.

Có người nói mùa mít, bà hàng xôi lúa dùng hạt mít luộc, giã nhỏ, trộn dành dành để thay đồ xanh. Tôi không tin dù có thể có. Nhưng chữ tín làm đầu. Khách hàng quen của các bà đều biết và các bà biết thế nên thông thường chỉ sau khi cơ quan mở cửa làm việc ít phút, gánh xôi có ngọn của bà đã hết, các bà ngả nón ra đếm tiền, xếp lại, dán đồng tiền rách, cho vào cái bị con, chuẩn bị ra về, ra phía ngoại thành. Có bà còn tranh thủ một lúc bóc hành, thái ngay, rồi mới về, mùi hành xông ra cả xung quanh có người chảy nước mắt.

Bí quyết của các bà hàng xôi lúa Mai Động là gì? Xin cứ để các bà giữ bí mật gia truyền. Chúng ta sung sướng có một món ăn ngon, rất Hà Nội, dù nó chỉ là một món ăn phổ thông, rẻ tiền, chứ không phải cao lương mỹ vị gì như đặc sản, gà hầm, chim quay, tái dê, ba ba tần...

Cuối cùng cái tên của nó cũng lạ: Xôi lúa. Ngô là lại gọi bằng lúa? Có lẽ từ Việt cổ, ngô lúa có chỗ trùng nghĩa chăng? Nhiều nơi chỉ gọi là xôi ngô, là ngô bung. Riêng Hà Nội, từ bao đời nay vẫn chấp nhận cái tên đó, như người ta chấp nhận sự vô lý trong thơ, chấp nhận vợ mình là đáng kính nhất trên đời, đẹp nhất trên đời, chả thế mà có câu: Nhất vợ nhì giời. Hay thật.

ĐÔI ĐŨA

Có một nhà nghiên cứu phương Tây nhận xét: "Hình như những dân tộc ăn bằng đũa thường thông minh, cần cù hơn những dân tộc ăn bằng thìa..." Đúng sai thế nào, chưa biết, mà chỉ thấy phần lớn các dân tộc Phương Đông ăn bằng đũa, trong đó có Việt nam chúng ta.

Với chúng ta, đôi đũa quen thuộc từ khi biết ăn miếng cơm đầu tiên, cho đến khi ra đi, nằm nghỉ trong quan tài, vẫn có đôi đũa vót bông với bát cơm trứng tiễn biệt.

Đôi đũa đã trở thành vật dụng hàng ngày, thành người bạn suốt đời bất kể đó là ai, giàu sang hay nghèo nàn, ông tiến sĩ hay anh làm thuê gánh mướn... Nó quen thuộc như lũy tre làng, như ngôi đình, như cây đa, như cái chiếu ra nằm, như ngọn đèn liu riu những đêm mưa gió.

Đôi đũa tre đơn giản của người dân thương, đôi đũa mun nhà quan, đôi đũa ngọc, đũa ngà, đũa kim giao của các bậc công hầu khanh tướng hay vua chúa... Đôi đũa ấy đã trở thành một nhịp ddiieeu cho ta khôn lớn, cho ta trưởng thành, cho ta là con người, cùng với mẹ cha, họ hàng, xóm mặc, dân tộc chia sẻ niềm vui, nỗi buồn, gian khổ và hạnh phúc cùng nhau...

Bữa cơm chiều trên sân có gió mát, có trăng xanh lồng lộng... bữa cơm giữa rừng già heo hút, trên đỉnh núi mù sương, ngoài đảo xa cô đơn vắng vẻ, hay trên đường trường tầm tã gió mưa... đôi đũa luôn luôn có mặt với mọi người.

Cây tre thân thuộc với mọi xóm làng. Một ống tre cắt ra, bỏ hai đầu mắt, thành khúc nạc như giò lụa, được ông ta râu trắng như cước, được cha ta cời trần, nước da sạm nắng, ngồi vót nhẵn vót tròn, thành những đôi đũa. Có một câu ca rằng:

"Đời cha cho chí đời con

Muốn vót cho tròn thì hãy dẻo vuông..."

Muốn có đôi đũa tròn, thì phải chẻ tre thành thanh vuông đã. Suy ra có lẽ nhiều việc đời cũng phải có sự chuẩn bị, có bước khởi đầu cẩn thận, đúng cách như thế chẳng?

Nhà nào chả có mươi hay vài chục đôi đũa tre, ngày ngày tùy số người, chúng xuất hiện trên mâm cơm, mâm cỗ, ở gia đình này ở gia đình khác. Ngay ngoài đình mỗi khi có cỗ có đám, ngoài chùa khi có cỗ chay... đũa không hề vắng mặt. Nhưng cũng vì sẵn tre, đũa lại dễ vót, nên ta thường thấy những đôi đũa, chỉ của một nhà, thường đã dài ngắn khác nhau, không nói một thôn, một làng, năm đũa không bao giờ bằng nhau
chắn chắn được...

Việc đầu tiên mọi người ngồi vào mâm là so đũa. Hai chiếc bằng nhau, từng đôi một, rải đều ra các góc mâm, có khi cái mâm thành hình mặt trống đồng, còn những đôi đũa là những tia ánh sáng xoè ra khắp phía. Từ cái trống đồng mà ta nghĩ thế, hay chính người xưa đã từ cái mâm có những đôi đũa mà hoài thai ra hình tượng trên trống đồng, còn đến ngày nay?

Không ai chấp nhận cầm đôi đũa ăn cơm mà so le, cái dài, cái ngắn, cái cao cái thấp, cái to, cái nhỏ. Đôi đũa phải cân đối, hài hòa như hạnh phúc gia đình, vì thế mà có câu: "... như đũa cò đôi..." hoặc trai gái ví với nhau như: "Như đôi đũa ngọc nằm trên mâm vàng"

Ta cũng chê những người vụng về, thô tục, ăn ở không ra gì, làm mất lòng mọi người, bằng câu: "Đồ là người ăn cơm không biết dờ đầu đũa". Nghĩa đen hay nghĩa bóng, nghĩa nào cũng đúng. Bởi người Việt Nam tế nhị, thông minh, nhất là phụ nữ, chắc chắn không cô gái nào lại chọn chồng mình một người đàn ông như thế. Bởi một lẽ nữa, ngồi vào mâm, thường là bà, là chị, là mẹ trực tiếp so đũa cho cả nhà...

Đôi đũa thực ra chỉ là hai cái que đơn giản. Nhưng khi đã gọi là đũa thì nó lại không đơn giản chút nào.

Có nhà làm cỗ, ra chợ mua dừa tre ngâm về tiếp khách. Khách kinh sợ khi cầm dừa có mùi thum thum (giống như mũi quạt giấy phết nước cây), thức ăn dù ngon đến đâu mà gấp bằng đôi dừa có mùi này thì cũng vứt đi. Những nhà nền nếp, thường vót sẵn, trữ sẵn dăm chục đôi dừa, gác lên gác bếp, khi có việc, chỉ phải mang xuống rửa là dùng được ngay, thơm tho khô ráo. Cũng có nhà ra chợ mua bó dừa son về. Gọi là son, thực ra chỉ là một thứ sơn đỏ, chưa khô. Khách cầm lên tay mà sơn nhoe nhoét cả tay, nghĩ mà kinh, bữa cơm, bữa cỗ mất ngon.

Nay, thời đại công nghiệp, đã có loại dừa tre, dừa gỗ sản xuất bằng máy, vừa tiện, vừa sạch. bằng nhau chẵn chẵn, vạt đôi như một, kể cũng tiện. Kể cả loại dừa chỉ dùng một lần ở những bữa tiệc sang trọng, có bọc màng mỏng... (Trừ loại dừa nhựa, giả như ngà, nhưng trơn tuột, khó gấp). Loại dừa công nghiệp này cũng không cong, không vênh như câu tục ngữ xưa: "Vợ đại không hại bằng dừa vênh"

Trong bữa cơm, bao giờ bà hay mẹ cũng nhắc mọi người, khi cầm thìa chan canh, phải bỏ dừa xuống mâm đã, kéo đôi dừa múa lượn vòng tròn trên mâm là không đẹp, làm vướng người khác. Và sau khi ăn xong, tuyệt đối không bao giờ được dùng đôi dừa dựng đứng để quệt môi quệt mép, thay cho khăn. Cũ chỉ ấy là khiêm nhã, là mất vệ sinh. Cần thì phải đi rửa tay, rửa mặt bằng chậu nước, bằng khăn chứ không thể dùng dừa thay khăn như thế. Trong bữa cỗ, khi gấp tiếp thức ăn cho người khác, phải đỡ đầu dừa, không được dùng đầu dừa mình vẫn ăn mà tiếp như thế, gây khó chịu cho

người được tiếp, nhất là những người kỹ tính.

Gần đây hàng quà phát triển, cơm bụi cũng nhiều. Có lẽ cũng tiện, nhưng sợ nhất vẫn là đôi dừa, thường bị ướt, bị nhờn mỡ, cầm đã ghê tay, không biết có bao nhiêu vi khuẩn trên mỗi đôi dừa như thế vì nó tiếp xúc trực tiếp vào hàng trăm cái miệng. Xem thế, đôi dừa thật không đơn giản chút nào. Nó phải được chăm sóc cẩn thận, sạch sẽ hàng ngày, cùng với chiếc mâm luôn sáng bóng, chông bát khô ráo, thơm tho, cái nền nhà không chút rác, cái chiếu ngồi ăn cơm là chiếu sạch, được giặt luôn... Nhà sạch thì mát, bát sạch ngon cơm... Có lẽ đôi dừa cũng nằm ngầm trong câu đó, sau cái từ

bát sạch kia chăng?

Hình như những cô gái phục vụ bàn, thì bài học vỡ lòng đầu tiên là biết so đĩa. xếp đĩa. Không thể để đĩa chỗ này một chiếc, chỗ kia một chiếc, hay đôi đĩa chéo nhau thành chữ X...

Có lẽ chỉ có những bà mẹ cẩn thận, dịu dàng, nền nếp mới chú ý dạy con ngay từ những ngày mới biết cầm đĩa, phải ngồi ăn ra sao, cầm đĩa như thế nào, chẳng hạn không được khua đĩa ầm ỹ, mút đĩa chùn chụt hay gõ đĩa như đánh đàn tam thập lục;.. Những bà mẹ như thế vẫn còn nhiều lắm, ở khắp mọi nơi.

Bữa cơm có thể là giờ vui cho cả nhà, nếu mọi người chú ý đến những chi tiết chỉ là nhỏ nhặt, trong đó đôi đĩa có vai trò quan trọng suốt từ đầu bữa đến cuối bữa. Nhìn một người cầm đĩa có thể đoán được người ấy sinh trưởng trong một gia đình như thế nào, có trình độ văn hoá, giáo dục ra sao... Như vậy, đôi đĩa cũng có tiếng nói riêng của nó vậy.

4-1993

VÀO BỮA

Có thể rằng của người Tây phương yếu hơn của người Đông phương chăng? Họ dùng dao cắt nhỏ thức ăn vừa một miếng, đưa lên miệng. Còn ta, miếng thức ăn khá to, gấp, đưa lên miệng, cắn, rồi lại cắn tiếp mấy lần. Nhớ mà xem, trong bữa cỗ, miếng thịt gà, miếng giò thái to, tiếp nhau, cắn mãi mới hết. Chặt thịt gà càng to càng là hiếu khách, càng tỏ ra sang.

Nhai thì họ ngậm môi, yên lặng. Còn ta, thiếu gì người nhai tóp tép, nhồm nhoàm, chùn chụt một cách âm ỹ.

Còn nhiều cái khác. Vào bữa, họ ăn súp trước. Còn ta, ăn xong mới húp một bát mấy thìa canh. Ai hợp lý hơn? Chưa biết, cũng chưa kết luận là họ với ta ai hay ai dở. Chẳng qua tập quán thôi.

Bữa cơm của ta có những cái lạ, có nên thay đổi? Chẳng hạn, trên mâm có một bát canh, một cái thìa, một người nào đó dùng ngay cái thìa ấy húp canh, xong lại thả vào bát canh. Có dính nước bọt không? Hoặc cả nhà cứ thò đũa vào bát canh mà vớt cá, rau, thịt, có là động tác rửa đũa vào bát canh không? Nhiều người vừa ăn vừa có thói quen mút đũa, đầu đũa thế nào, ai cũng tưởng tượng thấy.

Cái động tác so đũa cũng đáng nói. Ít nhà có bó đũa bằng nhau, cái dài cái ngắn nên phải so đũa, phải xếp đầu ra đầu đuôi ra đuôi, kéo bị chê là "kẻ ăn cơm không biết dờ đầu đũa" là kẻ không biết đường ăn nết ở, là ngu đần... Sợ nhất khi so đũa cứ cầm trực tiếp vào đầu đũa, sao không cầm giữa đũa; là nơi không tiếp xúc với miệng người ăn?

Bát nước chấm là món đặc biệt trên mâm cơm người Việt nam. Điều chế, chua cay mặn ngọt, cho ai cũng vừa khẩu vị. Nhưng xem ra cả mâm chỉ có một bát nước chấm chung cũng là điều không hợp lý. Nhưng mỗi người một chén con như bữa tiệc của người Trung Hoa thì cũng nhiều khô quá.

Không biết nên cải tiến như thế nào? Một thói quen đã thành nếp, ăn hết cơm đưa bát cho người ngồi đầu nồi xới cơm. Người có ý, nâng tròn bát, có khi còn nâng cả hai tay cho trịnh trọng, hóa ra càng bản. Nước bọt người khác dính vào tay mình. Và vết tay mình dính vào miệng bát, đưa lên cho người khác. Có nhà xới cơm ra một cái đĩa to, để nhiều phía, ai cũng tự sè. Hợp lý lắm nhưng có người cho là làm nguội cơm, phiền phức.

Ăn cỗ, thường bị xếp cho đủ mâm, bất kể quen lạ, thân sơ. Sáu người cùng ăn, vậy mà chẳng biết ai với ai, cũng không ai nghĩ đến chuyện giới thiệu nhau một lời. Có người tỏ ra "lịch duyệt" cứ "tiếp", chưa hết miếng nọ đã gấp hộ miếng kia, kể cả những món người ta không thích ăn hoặc không biết ăn. Phiền nhiều hơn vui.

Những người có ý thức thì dở đầu đĩa, còn thường cứ gấp cứ tiếp bằng đôi đĩa của mình một cách thân nhiên. Giá cứ để ai thích món gì thì gấp món ấy có hơn không nhỉ. Có người còn không cần biết món trước món sau nào, cứ gấp hộ như thế, thật tai hại. Chẳng hạn món nộm, nộm nem rán có chua, cay, cần ăn trước, chứ không phải giò lụa hay thịt quay, người tiếp làm ngược lại chỉ khổ cho người được tiếp.

Bữa cơm thường, nhiều gia đình quây quần cả nhà, thật vui. Có khách mời cùng ngồi. Nhưng có gia đình, có khách là vợ con bị đẩy xuống hàng thứ hai, phải ngồi ăn sau. Vô lý chưa. Có ông khách cho như thế là tự nhiên, là chủ nhà quý mình, mình đáng được hưởng như thế. Nhưng có người cho thế là bất bình đẳng, không chịu, phải mời bằng được bà chủ cùng ngồi mới chịu dùng bữa, có lẽ thế hay hơn.

Vô lý hết sức là nhiều gia đình có thói quen, đến bữa rải cái chiếu rách ra, gọi là "chiếu ăn cơm", để ăn cơm. Tại sao lại không thấy đất cát bụi bặm trên chiếu, sẽ tung vào món ăn nhỉ? Lễ ra bữa ăn là quan trọng, phải có những thứ đẹp nhất, vệ sinh nhất mới phải chứ. Và ăn xong con cái cầm vào tay mình rồi đưa cho từng người. Cái tăm sẽ được xia trực tiếp vào răng, có lẽ ai cần tự lấy mà không nên cầm vào tay mình rồi đưa cho người khác. Có tục lệ rất hay là đưa tăm không bao giờ đưa trực tiếp giữa hai người, cho rằng như thế thì thế nào cũng sẽ xảy ra cãi nhau đánh nhau. thực ra người xưa có lý, ngầm nói về vệ sinh mà thác ý đi cho có vẻ kiêng kỵ điều dữ.

Lại nhớ một thời mấy cô gái đi lao động, phải gói cái chổi, cái xẻng vào tờ giấy báo cho kín, trong khi đó, thì thấy cái bánh mì là thức ăn, trực tiếp lại cứ để lơ lửng trên cái đòn hàng. Thật ngược đời, chả khác gì cái chiếu rách rải ăn cơm, còn chiếu lành lại rải ngồi chơi, tán dóc.

Phải nói thêm về cái tắm chút ít. Không ít người mặt hoa da phấn, cà vạt com lê, tức là những người giàu có và chắc có văn hóa cao mới được như thế, nhưng họ lại có thói quen, sau bữa ăn, cứ nghênh ngang giữa đường mà đánh đàn răng, người xia, người tanh tách, người còn đưa lên mũi ngửi. Kinh chưa? Xia răng, ngoáy mũi không là việc làm nơi công cộng, đó là sự tôn trọng người khác và cũng là tự trọng. Thế mà khối người quên đấy. Họ dù giàu có đến đâu thì cũng chưa phải là người sang vậy.

Nhiều người có ý đến thăm bạn hay có việc gì cần gặp nhau, bao giờ cũng tránh giấc ngủ trưa và nhất là tránh giờ ăn cơm. Đến nhà ai, gặp bữa cơm thật bất tiện. Bữa cơm thể hiện lối sống, nếp sống, mức sống của mỗi gia đình, ít người thích người khác biết mình có mức sống ra sao. Trong nhà, ăn uống thế nào xong thôi. Có người lạ nhìn vào mâm cơm, phiền quá. Nhất là động tác ăn uống, rồi mùi mắm muối, có phải là điệu múa hay lời ca, có phải là hương hoa mùa xuân đâu mà khoe khoang. Xưa có người còn cực đoan đến mức không cho ai nhìn thấy mình ăn, vì cho là động tác ăn uống là một trong vài động tác xấu nhất của con người.

Có lẽ còn có thể nói nhiều điều xung quanh bữa ăn của người phương Đông chúng ta, cả nét đẹp lẫn điều chưa hợp lý, trên phương diện thẩm mỹ (chứ không đề cập vấn đề dinh dưỡng).

Có một điều rất đẹp không biết truyền lại từ bao đời là bất cứ nhà ai, thành phần gì, đông đúc hay ít người, vào bữa là ai cũng phải cất lời mời. Chẳng qua cũng là một câu giao hẹn như câu: Nào chúng ta bắt đầu ăn cơm nhé. Nhưng lời mời mang sắc thái đặc biệt lịch sự, lễ phép, văn minh... Thử nghe thêm hai lời mời:

- Mời mẹ xơi cơm ạ.
- Mời mẹ ăn cơm.

Rõ ràng hai câu chỉ thêm bớt thay đổi chút ít mà ý nghĩa khác xa nhau. Hẳn không cần phân tích.

Vào bữa thế, sau khi mỗi người dùng bữa xong, câu mời cũng lại được cất lên một lần nữa, cũng chẳng qua là câu nói rằng tôi đã ăn xong. Nhưng nếu mời: "Mời mẹ xơi cơm ạ ..." thì lại là trang trọng lễ phép biết bao.

Bữa ăn của người Việt nam còn đậm bạc, đơn sơ. Nhưng từ khi vào bữa cho đến khi xong bữa, có những nghi thức cần thiết, nhỏ thôi mà không thể bỏ qua, nhất là đối với những gia đình quen nền nếp. Nét đẹp ấy phải được duy trì và phát huy lắm chứ.

1992

MÂM CỖ VIỆT NAM

Có thể nói: "Đi ăn cỗ cưới, ăn cỗ đám ma..." mà không ai nói: "Đi ăn tiệc đám ma...". Và thường nói: "Đi ăn tiệc sinh nhật" chứ không nói: "cỗ sinh nhật"... Thường nói: "Làm cỗ cúng cụ" mà không thể nói: "làm tiệc cúng cụ". Vậy, cỗ và tiệc có khác nhau, dù cũng có gì đó giống nhau.

Trước hết cỗ là mâm cơm sang trọng, thịnh soạn, linh đình, thường để cúng trước đã rồi mới để ăn hoặc mời khách, và cỗ thường diễn ra trong mọi gia đình, trên mặt chiếu, mặt sàn nhà, trên giường hay trên sập. Nó hoàn toàn mang chất Việt nam rõ rệt, có pha tạp chút ít cũng không lai căng. Nó khác tiệc ở chỗ tiệc thường bày trên bàn, có khi là bàn rất dài, khăn trắng, và chỉ để ăn mà không có cúng bái gì hết. Tiệc có gì đó pha trộn với phương Tây, từ món ăn đến cách ăn.

Ai chẳng từng được mời dự những bữa cỗ. Ngày giỗ, ngày tết, ngày kỷ niệm của gia đình, kể cả cỗ đám ma... với cương vị: anh em, con cháu, họ hàng hay xóm giềng, bạn hữu...

Cỗ phải dọn thành từng mâm riêng biệt, bốn người hoặc sáu người, không ai ngồi ăn cỗ với số lẻ. Nếu là mâm phụ nữ có khi đông hơn, nhất là có con bé theo mẹ, cháu theo bà, phải lấy thêm bát đũa cho các cháu bé ấy. Chưa bao giờ có những bữa cỗ nào bày trên bàn dài nhiều mâm liền với vài ba chục người ăn.

Vô tửu bất thành lễ. Xôi cũng là món không thể thiếu mỗi khi cúng bái, đó là tục lệ tàn dư từ thời xa xưa; kinh tế nguyên thủy... Cho nên đến nay, cỗ bao giờ cũng có rượu, và có xôi, tùy theo ý nghĩa mà có xôi màu này hay màu khác, như xôi trắng, xôi hoa cau, xôi gấc v.v....

Thức ăn trên mâm cỗ, thường chỉ là những món thuần Việt Nam. Tùy theo gia cảnh, tài khéo léo của bà chủ nhà mà gia giảm, thêm bớt, đầy vơi, cầu kỳ hay đơn giản. Tuy vậy, cũng không thể quá đơn sơ. Đã mời cỗ thì dù nghèo đến đâu, cũng phải để khách ăn no và ăn ngon, đơn bạc là không được, là bị chê ngay, mà tiếng chê này thì không biết bao giờ mới gột sạch được.

Thông thường, cỗ có những món bát: Măng, miến, mọc, mực, gà vịt tần, khoai nấu, bóng nấu, chim hầm... các món đĩa: Thịt gà luộc, gà quay, giò lụa, chả quế, chả rán, thịt quay, xào, giò thủ, nộm... Kèm thêm có thể là dưa góp, dưa chua, rau sống, rau gia vị. Cuối bữa cỗ là xôi vò, chè đường, hay chè đỗ đãi, là bánh cốm, bánh xu xê hoặc hoa quả. Cỗ không chấp nhận những món từ nước ngoài vào như pa tê, pho mát, bánh mì, súp gà, hoặc tráng miệng bằng cà phê như tiệc.

Cỗ bình thường, cỗ chồng đôi, chồng ba. Đó là Bên mâm cỗ, có 4 bát 4 đĩa chính, hoặc gấp đôi là 8 hoặc gấp ba là 12, bổ sung thêm những món quý như bóng thủ, vây cá, chim tần... Không hiểu sao món cá bở lò thường chỉ xuất hiện ở tiệc mà không ở cỗ.

Có địa phương theo một phong tục cũ, nhất thiết phải có một đĩa cá hoặc một đĩa thịt chuột, mới là sang. Không có không được.

Đi ăn cỗ là đi dự một cuộc họp mặt trang trọng, nghiêm cẩn, là cuộc ăn uống vui vẻ nhưng tâm thành. Quần áo khăn mũ phải chỉnh tề sạch sẽ, nói năng phải lễ phép, nghiêm trang, ăn uống phải từ tốn không được bốc bã, xàm xỡ, tục tằn, thô lỗ, nhồm

nhoàm, dù rằng về cuối thường có chất men kích thích, mà nhiều khi có những cuộc tranh luận gay gắt, không thể ngã ngũ, không biết chân lý về ai, khiến chủ nhà khó xử nhưng chỉ dám cười xoa. Sau lời mời ngắn gọn của gia chủ, mọi người cỗ nào vào cỗ ấy. Người cao tuổi, có chức tước ngồi mâm trên, người trẻ tuổi ngồi với nhau, thanh niên tìm thanh niên, phụ nữ có mâm riêng.

Từ chôn đình chung đến gia đình, nhà tranh vách đất hay nhà ngói tường xây, mâm cỗ dọn ra, thực khách ngồi vào, bao giờ cũng có những lời mời khắp lượt rồi tiếp thức ăn cho nhau, rồi chuốc rượu... Rồi câu chuyện nở như hoa, chuyện liên quan đến người xưa, người đã khuất, người đi xa, chuyện mùa màng, xóm giềng, đồng đất, bắt sang chuyện xã hội, thời sự và cả chuyện quốc tế, phe này phe kia nghe được đọc được qua đài qua báo...

Đi ăn cỗ là đi theo lời mời. Có khi gia chủ phải mời vài lần, đến gần giờ ăn cỗ còn phải sai con em đi đến tận nhà mời thêm một lần nữa để tỏ lòng trân trọng, hiếu khách chân thành, có như thế khách mới đến dự. Không có khách nào không mời mà đến, bởi không thể mang tiếng là tham ăn tục uống. Đó là phía đàn ông. Phụ nữ lại có điều khác. Không cần lời mời, mà cứ đến, từ rất sớm. Đến là sà ngay xuống sân mà mổ gà, ra ngay giếng mà vo gạo. rửa bát đĩa... Đâu có phải vì miếng ăn. Đến làm giúp là chính, xem còn thiếu thứ gì, thứ gì chưa ngon chưa đẹp, thứ gì cần thêm cần bớt...

Không như phía đàn ông khề khà chén nước, điều thuốc, phụ nữ chỉ cần miếng trầu, thế mà câu chuyện cũng rôm rả, chân tay luôn thoăn thoắt...

Phụ nữ là thế. Phụ nữ Việt Nam là thế, lúc nào cũng nhận hết phần vất vả về mình, nhọc nhằn về mình, còn cái ngon ngọt thì lại nhường người khác...

Trong khi khách ăn cỗ, chủ nhà thường phải có người túc trực, để phòng xa thiếu thứ gì, từ chút nước chấm đến quả ớt, ít hạt tiêu, hoặc để tỏ nhiệt tình, thêm bát măng, đĩa thịt quay, đĩa nộm...

Xóm làng Việt Nam đã trải qua nghìn đời tự cấp tự túc. Nhà khá giả thường trữ sẵn bát đĩa, thứ bát đĩa Bát Tràng, mỗi năm dùng một vài lần, ngày thường xếp thành từng chồng dưới gầm hòm gian to kênh cang hoặc trong góc buồng ẩm tối. Nhà khó hơn, ngày có việc làm cỗ, thường phải chạy khắp xóm để mượn bát đĩa, mâm đồng nên thường gặp những chiếc bát chiếc đĩa có đánh dấu đỏ, sơn đen, chữ T, chữ H... mâm thì thường bụi bặm, han gỉ, phải mang ra ao, ra giếng, dùng trâu, dùng cát đánh cho sáng cho bóng...

Trong bữa tiệc, ta thường thấy những com lê, cà vạt, áo loại tốt, là phẳng, phụ nữ thì áo dài hoa, váy đất tiền, son phấn thơm lừng, má môi lộng lẫy... ngồi quanh những dãy bàn dài, khăn vải trắng tinh có cả hoa tươi, khăn ăn gấp chéo... bát sứ, cốc pha lê.

Còn đám cỗ, thường chỉ thấy khăn xếp, khăn lượt, áo dài, quần ống sớ. Hiện đại hơn là những chiếc sơ mi, mới giặt nhưng chưa là, còn nhăn nheo vết gấp, những bàn chân đi guốc, hay đi đất, còn cả vết đất, nên thực khách xoa xoa hai bàn chân vào nhau, trước khi ngồi lên chiếu. Đàn ông xếp bằng tròn. Phụ nữ ý tứ, khép nép ngồi xếp tè he, quặp hai chân ra phía sau.

Vui nhất có lẽ là đám trẻ thơ, ríu rít, chạy ra chạy vào. Đứa nhặt pháo, đứa cầm nắm xôi chim chim, đứa ăn vãi miếng gan lợn luộc, đứa cầm quả chuối... Nhà chủ thế nào cũng phải có một mâm đặc biệt dành cho tất cả các em. Đông bao nhiêu cũng được, rồi tiếp thêm thức ăn, nhất thiết không được để sót em nào không được ăn cỗ. Phải đầy đủ. Đó là trách nhiệm hay mối tình của chủ nhà với trẻ thơ? Có lẽ cả hai. Đó chính là tấm lòng thơm thảo của người Việt Nam xưa

nay, bất cứ giàu nghèo, bất cứ vùng nào. Điều này thì rõ ràng là trong những bữa tiệc ở "Ô ten" hay "rét tô răng"... tuy có sang trọng nhưng lạnh lùng, không thể có.

Mâm cỗ thường diễn ra thân mật, và bữa cỗ khá lâu. Mà tại sao lại gọi là mâm cỗ mà không là bàn cỗ, cũng như gọi là bàn tiệc mà không gọi là mâm tiệc? Rõ ràng có sự khác xa nhau của những bữa ăn đặc biệt này. Các cụ ông, phía đàn ông thường khề khà, chuyện trò rôm rả. Phụ nữ thường nhanh gọn hơn (một phần vì không uống rượu). Khi cỗ tàn, gia chủ ngả nải chuối, chục hồng trên bàn thờ xuống làm món tráng miệng. Sang hơn thì có xôi vò chè đường, có bánh cốm, bánh xu xê thừa từ Hà Nội...

cuối cùng là ấm trà mới pha, có khi lại là tích chè tươi mát thơm hương vườn nhà...

Nó cũng khác các bàn tiệc, kết thúc bằng tách cà phê pha sẵn vừa nhạt vừa ngույ, hoặc chiếc bánh ga tô sặc mùi gậy của bơ...

Hình như mời được khách đến nhà mình dự bữa cỗ, cũng như được mời đi ăn cỗ, bao giờ cũng là niềm vui, phải có sự chuẩn bị từ trước. Nó thắt chặt thêm sợi dây thân tình gắn bó giữa khách và chủ. Sự có mặt là quý, chân tình mời mọc là quý chứ món ăn không là quý.

Chắc chắn đó cũng là ý nghĩa của những bữa cỗ Việt Nam, của tấm lòng người Việt Nam với nhau. Nó đôi khi còn là sự phô diễn vừa kín đáo vừa khiêm tốn sự khéo léo của người phụ nữ trong cách nấu cỗ, trình bày cỗ, trong cách mời mọc sắp xếp khách ăn mà mỗi năm chỉ diễn ra đôi lần...

Vui nhất có lẽ là cỗ cưới. Người Việt Nam không có tục tổ chức sinh nhật, mà thường chỉ tổ chức cúng lễ. Ngày giỗ, ngày ba ngày, 49 ngày, trăm ngày, dịp tết, ngày cất nóc, ngày hoàn công nhà... Đó là dịp mâm cỗ có mặt, tô điểm vật chất cho đời sống tinh thần của dân tộc, có thể đấy cũng là một nét văn hóa.

Có người cho ăn cỗ là lãng phí. Lạ thật. Ăn vào, bồi dưỡng sức khỏe sao lại lãng phí? Và có phải ngày nào cũng có cỗ đâu. Đương nhiên cỗ bàn là phải làm theo khả năng, chớ có bày vẽ, khoa trương, đua đòi... là được.

Cỗ hoàn toàn không giống những bữa tiệc linh đình, ê hề, dùng tiền nhà nước, của công để mưu toan những hợp đồng ma, âm mưu quí.

Chỉ khi khách đã ra về hết, xem có ai được mời mà không đến, gia chủ còn cẩn thận, đem phần biếu tận nhà, chỉ chút ít thôi để tỏ lòng kính trọng, vài quả chuối, đĩa xôi, thân hơn thì miếng đùi gà, bát măng... gia chủ mới thở phào vì làm xong một nhiệm vụ cần thiết của gia đình, gia tộc... Khách đến đông đủ, thế là mừng, là họ hàng xóm mạc bạn bè đã không ghét bỏ mình... đã đến chia vui...

Bữa cỗ Việt nam có lẽ còn hàm ý ấy nữa, nó là ý nghĩa chìm lẫn đằng sau mâm cỗ mà ai cũng hiểu.

4-1993

RAU TRONG NGÀY TẾT

" Đói ngày giỗ cha, no ba ngày tết". Câu ca ngày xưa thật đúng, thật hay. Ngày giỗ cha, anh con trai phải tiếp khách để không xảy ra một sơ xuất nhỏ nào, phải dọn dò người nhà, vợ con, sắp

xếp công việc, phải chạy lên chạy xuống, chạy ra chạy vào, chào người này, mời người kia, đáp lễ người nọ... có lúc định ngồi xuống thì lại có khách đến... Đói là phải.

Còn tết? Dù nghèo khó đến đâu, ngày thường thiếu gạo, thiếu rau, thì ba ngày tết, không cỗ bàn linh đình, chí ít cũng đủ cơm ăn, no nê, không no xôi chán chè, thì cũng ầm bụng.

Với người trung lưu trở lên, tuyệt đại đa số người dân: ngày tết bao giờ chả đủ đầy bánh trái, rượu chè, thịt thà, cá mừ... No đến phát chán, nên ""dừng dừng như bánh chưng ngày tết". Bánh chưng ngon thế, quí thế, ngày thường trực được cái bánh thật đâu có dễ, vậy mà tết đến cũng dừng dừng, chứng tỏ tết là sự sung túc, có đủ món ngon lành, đủ thứ cỡ to cỡ nhỏ.

Tuy vậy, dù chỉ cần chút xíu, dù chỉ là để điểm xuyết, nhưng RAU là thứ không thể thiếu, từ sau thực phẩm đến rau gia vị.

Đương nhiên không ai ăn rau muống luộc, rau lang luộc hay rau diếp trừ cơm trong ngày tết. Nhưng thử nghĩ nếu không có rau cải, hành củ nén thành dưa từ hàng tháng trước nay đã chín, giòn tan, vàng rộm chua mềm... thì hẳn khoanh giò thủ béo ngậy, sần sật, miếng gà quay khô khan, bát gà hầm ngọt lự, khúc cá kho khô mặn đậm... sẽ ra sao?

Có thể nào bát bóng nấu không có mấy quả đậu hòa lan xanh biếc, nằm trên những miếng bong vàng ươm mà vẫn giữ nguyên màu xanh như vẫn ở trên cành, nguyên vẹn cả cái giòn giòn tươi mát.

Mấy sợi rau mùi lông không như một thứ hoa xanh, sợi hành củ trắng lá xanh đưa đầy cùng miếng bóng và các thức “chân tủy”, tuy ít nhưng thật cần thiết, thiếu nó, mặt bát bóng tro ra cái nhầy béo, mới trông đã ngấy.

Đĩa xúp lơ xào không thể thiếu những khoanh cà rốt màu đỏ da cam đỏ hoa hiên đã được tía thành hình hoa cánh lá. Và món thịt gà quay (thực chất là rán) hơi khô, rất cần khoanh cà chua

mọng nước, có vòng tròn có khe rỗng, như vòng bánh xe chở chuyển đi vào dạ người, cũng rất cần những tàu xà lách xanh ròn lót dưới lòng đĩa, và quả ớt chín đỏ đã thành bông hoa xoè cánh. Cái đẹp phải được đi liền với cái ngon. Khéo là ở đó. Tài là ở đó. Rau húng Láng (mà mọi người quen gọi một cách nhầm lẫn là rau thơm, rau thơm là chỉ chung mọi loại rau gia vị).

Rau húng Láng hợp với nhiều món, nhất là nó được hòa mình vào đĩa xa lát ở một góc mâm, nó có thể đánh bật đi cái ngấy đến rùng mình của miếng chân giò toàn mỡ trong bát măng hầm, tạo lại cảm giác mát tê nơi đầu lưỡi.

Xu hào làm dưa góp, làm chân tây, làm nộm chua ngọt, làm cái đế cho bát mực nấu, cũng không thể thiếu. Và biết đâu, sang ngày mừng bốn; món xu hào luộc chấm cà chua hoặc chấm trứng lại có thể ngon hơn cả sơn hào hải vị? Có khi chồng chan vợ gắp, nhìn nhau gật gù khen nó là món ngon nhất trần đời?

" Con gà cục tác lá chanh" hoặc "Cùi dừa kẹo với bánh đa. Cái đĩa thịt gà kẹo với lá chanh.", là một cách thức ăn hay là một nét đẹp của dân tộc? Chỉ vài ba lá, loại bánh tẻ, thái chỉ, mảnh như tơ, mảnh như tóc. Dùng hai ngón tay, nhúm lấy vài sợi thả vào đầu lưỡi, khiến miếng bầu cánh, miếng cổ gà thành thi vị.

Nấm hương có gọi là rau được không? cái nấm đã khô, ngâm trong nước dùng ngọt lịm, lại nở xòe ra, tung cả hương thơm, vị ngọt, tỏa và bừa cổ như chứa đựng cả hương rừng, vị thiên nhiên trong màu nâu và hình chiếc ô tí xíu. Thiếu nấm hương, cỗ tết sẽ phàm phu, bà nội trợ không thể bằng lòng, cụ cao tuổi nhất trong nhà chỉ còn lắc đầu. Món ăn đã hỏng.

Có lẽ tía tô, và nhất là kinh giới quá gắt, quá nồng, không hợp với cỗ tết. Riêng kinh giới cấm kỵ, không thể có mặt nếu món thịt gà đã hiện diện.

Tết, nhiều nhà kiêng ăn thịt vịt, thịt trâu. Tuy vậy, mấy củ tỏi, mấy nhánh gừng vẫn cần phải mua dự trữ. Nước mắm pha cho món nem rán, cho dưa góp, cũng cần đôi ba nhánh tỏi đập dập.

Gừng (cùng với rượu trắng) để tẩy bóng, tẩy mực, ít nhưng không có không được.

Vài quả chanh tươi, không thơm như chanh côm đầu mùa nữa, màu vỏ ngả vàng, mọng nước, hần từng thớ múi. Nó sẽ được vắt vào đĩa muối hạt tiêu cho món thịt gà luộc. Thịt gà chấm nước mắm, dù là nước mắm Nghệ, nước mắm chắt, cũng là đoang vị. Hạt muối nhỏ xiu, nhưng đôi lúc nó vào miệng mới tan ra trên đầu lưỡi, cảm giác ngon miệng làm tan miếng thịt gà đậm đà, ý nghĩa.

Rau răm bùi, nhưng hắc, là loại rau rẻ tiền, mua cả bó, nhưng cũng chỉ nhận được ít ngon non từ những thân cành khẳng khiu, là để cho món bún thang hôm mừng bốn tết. Thiếu nó là thiếu một trong những cái cơ bản, thiếu hẳn nét duyên tình khiến cô gái đẹp cũng không có điều kiện để trở thành giai nhân. Món bún thang sẽ hỏng, vì vô vị.

Món xào cần tây tỏi tây với thịt nạc, hoặc tim gan, lòng gà miệng nhai tai nghe; hơi dai một chút, hợp với những chén rượu nhâm nhi, thơm ngậm một thứ hương đầy kích thích, đánh thức cả khứu giác lẫn vị giác. Nó không gây khoái cảm mạnh như dưa hành, không bắt hắt hơi như hạt tiêu, cũng không kỳ ảo như cà cuống nhưng củ tỏi tây trắng muốt bỏ dọc, miếng dọc cần tây xanh ròn chưa chín hẳn... thật là thú vị ngay từ đầu đĩa.

Một vài gia đình thích ăn gỏi tất niên, hoặc nem chua, nem chạo, thì những chiếc lá mơ tam thể chỗ tím chỗ xanh, chỗ sáng chỗ tối, lông mịn như nhung, và lá sung có những nốt sần... cũng là đầu vị. Lá đinh lăng lẫn tăn, một thứ cây cảnh ở chậu cây ngoài ban công kia, cũng góp vị chát và chất kháng sinh vào món "ăn sống nuốt tươi" ấy. Mâm cỗ tết thường đầy, nhiều bát, nhiều đĩa, ngồn ngộn những thứ ngon lành, béo bở, ngày thường không dễ có. Con gấp mời cha mẹ. Chồng gấp tiếp vợ. Ông bà gấp cho cháu. Bữa cỗ thật là niềm vui "no ba ngày Tết" mà. Mâm cỗ là cái thước đo sự giàu có hay phong lưu, hoặc còn chưa dư dật.

Nhà này có bóng thả; bào ngư, vây cước, nhà kia chỉ khúc cá kho khô, miếng chân giò, cân giò thủ... Tụ trung gì thì cũng là đầy đặn.

Trong đó, rau là thứ yếu. Rau chỉ là tiếng song loan đệm nhịp trong giàn nhạc. Nhưng tiếng đệm ấy quan trọng biết bao. Nó góp âm thanh khiêm tốn. Nó tự ẩn mình như tà áo trắng trinh nguyên băng tuyết bên cạnh gấm vóc nhung lụa. Nhưng ai dám bảo nó không giá trị. Cũng như ai dám bảo cô gái nhà nghèo làm cô dâu trong ngày cưới không thiêng liêng bằng nàng công chúa bước lên kiệu hoa?

Rau ngày tết, chủ yếu làm gia vị, có nhiệm vụ nâng những món khác lên. Nó cũng gần giống như anh binh nhì, trực tiếp cầm súng, xung phong, nhưng đôi khi công lao lại rơi vào mấy ông tướng tá. Nhưng người lính đâu có suy bì, tỵ nạnh. Người lính vẫn vui vẻ làm nhiệm vụ của mình. Rau vẫn cứ làm nhiệm vụ của mình. So sánh vốn khắp khiêng, nhưng xin vui lòng với sự tương đối ấy như cuộc đời này cái gì cũng chỉ là tương đối.

Bát miến lòng gà mà không có mấy sợi rau mùi ta thì quả là trơ trẽn, nhạt nhẽo. Rau mùi cũng lạ, ngay cả khi nó già, đã ra hoa làm quả mà tết đến, còn được dùng làm nước gội đầu, nước tắm tắt niên, nước rửa mặt sáng mừng một tết, cho thơm tho, tinh sạch thì lại càng thấy giá trị của thứ rau ngày tết này.

Rau trong ngày tết với màu diệp lục xanh tươi, chất giòn, hương thơm, vị mát... tạo nên mâm cỗ khuôn mặt hài hòa, có màu, có vị, có hương, có thay đổi cung bậc, có thư giãn, có rộn rịp để có trầm có bổng...

Tết, rau không cần nhiều. nhưng cần nhiều thứ. Tết, mâm cỗ không thể chém to kho mặn, nên vai trò của rau càng là quan trọng.

Bất cứ làng quê hay thành phố, người Việt Nam đều biết ăn cho ngon cho đẹp, cho vui, cho tươi. Đó chính là nét văn hóa được truyền lại từ ngàn năm văn hiến.

Tùy tập quán, gia cảnh, cách gia giảm có khác nhau, nhưng tựu trung rau ngày tết vẫn là một thứ mỹ vị cạnh những cao lương. Nó sẽ phô trương mặt tươi mát của mình cho mọi người biết: gia chủ là người sang quý hay trọc phú, là người có văn hóa, biết cách ăn uống hay chỉ cốt no cái bụng theo chủ nghĩa ẩm thực.

Và cũng may là vào dịp tết, chúng ta lại có rất nhiều thứ rau ngon, làm phong phú cho cái tết cổ truyền không có tết nào sánh được.

1992

QUÀ CHỢ

Một bé thơ được mẹ mua cho chiếc trò chơi điện tử biết chạy, biết kêu í ớ và một bé thơ ở làng quê nghèo được mẹ mua cho chiếc trống bỏi, con tò he... đã có ai phân tích xem người mẹ nào trong hai người mẹ ấy là người yêu con nhiều và bé thơ nào khi nhận được quà là người sung sướng hơn?

Những thứ đồ chơi dù chỉ là rẻ tiền cũng là tình mẹ, là sự thương yêu của trái tim mẹ bao la như biển trời... con sẽ mang theo niềm hạnh phúc ấy suốt đời.

Tôi từng là một đứa bé thơ như thế. Thuở thiếu thời của tôi phần vì chưa có những loại đồ chơi đắt tiền sang trọng phần nữa vì nhà nghèo, nên tôi chỉ được mẹ mua cho chiếc trống bỏi, con tò he, ông phỗng bằng giấy bỏi rỗng, ông tiến sĩ giấy, sợi pháo dây, con lợn bằng đất sơn đỏ béo ục ịch... Nhưng cho đến năm sáu chục năm sau, tiếng kêu tính tinh vui tai từ hai hạt đỗ của chiếc trống bỏi đánh vào tang trống bỏi là mặt giấy căng, vẫn còn vang trong lòng tôi. Con tò he bằng bột màu, có mùi chua chua, có thể là con gà có bộ lông xanh thật xanh, đỏ thật đỏ, cái mỏ mềm mềm... vẫn như gáy vang đâu đó mỗi khi tôi bỏi hồi nhớ lại. Ông tiến sĩ giấy cũng thế, gương mặt

trắng tinh láng bóng, ngời khoanh tay bánh chọe mà tay áo là giấy màu chun lại, ông còn hỏi mãi xem những đứa trẻ thơ chúng ta có trở thành tiến sĩ như ông không, hay chỉ là những người phá ngang dở ông dở thằng, học không hay cày không biết, may ra thì thành cậu giáo làng, anh thư ký quèn quanh năm lo ăn tất bật?... Không hiểu ai là người đầu tiên nghĩ ra cái đồ chơi kinh dị ấy cho trẻ thơ (và cũng là cho cả người lớn) khi tết trung thu đến, giục già con người phải học hành nghiêm chỉnh, phải dùi mài để mở mang đầu óc, khiến cả một dân tộc vốn lắm than này trở thành một dân tộc hiếu học, đầy tinh thần tôn sư trọng đạo.

Tôi cũng không thể nào không nhớ những sợi pháo dây, còn gọi là pháo hoa cà hoa cải, nổ toé ra như một trận mưa sao những đêm tết ấy trong cảnh tối mịt mùng của làng quê không có ánh điện, thiếu cả chút dầu lạc dầu vừng cho ánh lửa sáng lên. Những trận mưa sao ấy cùng làn khói thơm nó tỏa ra, ngào ngào lung linh đã đưa tôi vào xứ sở của thần tiên kỳ ảo, có niềm vui sáng lên suốt một đời người.

Những bà mẹ nghèo của chúng ta trên khắp đất nước này có thể quanh năm mặc áo vá đi chân trần trên đá dăm, trên gai nhọn, trong bùn lầy... nhưng không đành lòng để con thơ thiếu đồ chơi, thiếu đồng quà tấm bánh, chỉ đơn sơ thôi, nhỏ nhoi thôi, mà mọi người quen gọi là QUÀ CHỢ.

Mẹ không dám bỏ ra mấy xu để mua thanh vỏ chay còn những chiếc vỏ lơ xơ màu da cam, cho miếng trầu thêm ngọt ngào, đỏ thắm, mà chỉ dám mua cây vỏ quạch vừa chát vừa đắng, để có thêm một hai xu ấy mua niềm vui, sự sung sướng, niềm hạnh phúc, tiếng cười về cho con khi

tan chợ, mẹ tong tả về nhà, con chạy ra ngõ sà vào lòng mẹ, còn "nghe" cả mùi mồ hôi chua chua trên vạt áo mẹ.

Thời đại mới đã đổi khác tất cả mọi sự việc. Đồ chơi chạy bằng pin toé lửa, đồ chơi điện tử cứ bấm ngón tay là nhạc Nổi lên, là hình ảnh hiện ra như có bùa phép, cùng những thứ quà bánh kỳ diệu: kẹo tây trong ruột có cả rượu, xúc cù là, bạc hà thơm nức, bánh gatô đủ hình đủ kiểu. Rồi thứ dẻo, thứ giòn, thứ thơm, ngọt mãi trên đầu lưỡi...

Nghĩ mà thương bao bà mẹ nghèo và bao kiếp trẻ thơ những thế kỷ đằng đẵng. Quà chợ mua cho con chỉ đơn sơ mộc mạc, cốt tạo ra một nụ cười và thêm ra một chút no lòng.

Củ khoai lang luộc, cắm thêm bốn năm cái tăm thành con lợn, chơi thật lâu rồi mới dám ăn. Tưởng như con lợn ban chiều kêu đói phá chuồng lịch kịch. Củ khoai nước to bằng cái bát ăn cơm, hơi giống khoai sọ, có màu hồng hồng, dẻo quánh, nhàn nhạt. Làm gì có đường mà chấm, ăn nhạt thôi. Nhà khá hơn mới có chút muối vừng, ăn xong còn tê tê ngứa ngứa nơi cổ họng. Thế mà cũng có thể thành bữa tiệc tung bừng

Chiếc bánh đa vùng giòn tan, tròn như mặt trời, bẻ bánh đa ra mấy anh em chia nhau như chia từng mảng mặt trời đầy kỳ thú, hạt vừng dính răng, còn nhần nhần cho đỡ thèm. Quà mà. Làm gì có đủ có nhiều mà ăn no ăn chán.

Bắp ngô luộc còn mặc áo lụa xanh, luộc lên mang màu vàng, mẹ về đến nhà áo mẹ ướt đầm nhưng áo ngô đã se đi vì nắng. Con ăn, con tẽ từng hạt may được "con mèo", là mừng rỡ, khoe ầm lên, để vào lòng bàn tay cho nó kêu lên trong tưởng tượng.

Chiếc kẹo bột mỏng dính nhưng vẫn còn mang dáng xoắn vỏ đỗ, áo kẹo là bột trắng, che không kín màu vàng của mật, mùa hanh giòn căng các, nhưng mùa nồm thì bở bùng bực... sao mà ngon thế, linh đình thế. Có thể ăn nó với dưa bở, dưa hồng (thời ấy chưa có dưa lê) khoai sọ

luộc, bánh gio... tuổi thơ có nó mà như có ngày hội, có bữa tiệc ở đầu hè, ở gốc cây, ở góc sân dưới bóng giàn hoa thiên lý hay đỗ ván lunh linh.

Lại nhớ những xâu táo mùa xuân, xâu hạt mít mùa hè. xâu bồ quân tím tím mùa thu. Xâu táo nào cũng có một quả thật to, rồi đến những quả bé dần đi, cuối xâu là những quả táo còn non, còn xanh, còn chát, còn dớt. Nhưng nó là quả chợ, có phải lúc nào cũng có đâu, ngày nào cũng có đâu, nên tuổi thơ ấu được hết, và ăn một cách thích thú ngon lành, như ăn cái nghèo khổ khốn khó vào lòng mà sung sướng, mà đau khổ. mà nhớ đời...

Củ bột, còn gọi là củ dong hay củ hoàng tinh có những chiếc vỏ mỏng tang, trông nó y như những chiếc măng tí hon. Một đầu ngọt còn đầu kia toàn xơ nhai mãi không dứt. Nó là bạn của củ khoai riêng ngọt một vị lợ lợ, bạn của củ ấu có hai đầu nhọn hoắt, có cái ruột bùi bùi không bao giờ được ăn đến chán, cái nhân ấy, cái ruột ấy bao giờ cũng

như cong chứa một điều gì bí mật mà tuổi thơ khi cắn vỡ nó ra là nó biến đi mất rồi. Cả cái củ sừng nhỏ tí lẩn tẩn, vỏ đen xì nhưng ruột lại vàng như màu quả dành dành lung linh bên bờ ao. Đừng tìm ở củ sừng cái ngọt cái thơm. Nó cũng hẩm hiu như số phận tuổi thơ con nhà nghèo, nó nhờ nhờ đặng đặng. Nhưng nó cũng là quả chợ, là tấm lòng thơm thảo của mẹ cho con, thương con quý con.

Quả chợ thường ít có bánh giò, cũng hiếm giò chả ăn kèm. Thì đã có bánh vuốt, bánh tẻ, thứ bánh bằng bột tẻ, hơi cứng, nhân đậu xanh chút ít, gói thành hình dài như chiếc sừng dê, nhai kỹ cũng bùi đáo để. Ngon hơn một chút là bánh khoai, bánh rọm, những thứ bánh cũng quen thuộc như củ khoai hạt gạo đồng làng. Bánh khoai còn nguyên

những lát khoai sọ, không nhừ mà cứ sần sật như một thú sụn non. Bóc chiếc bánh khoai, cắt chéo thành mấy miếng, miếng nào cũng có hình thoi nằm song song bên nhau, thoát thai từ bàn tay khéo léo của mẹ, chia đều niềm vui cho các con. Nó

không hề giống cắt bánh chưng, càng khác bánh rọm phải bóc từng tí một như bóc bánh gai mà nó vẫn còn dính vào tay như không muốn rời ra.

Chị gái tôi quanh năm lam lũ trên đồng trên bãi, nên các anh trai làng bảo chị có nước da bánh mật, thứ da đen giòn, mà hình như ca dao cũng có câu ca ngợi nước da đen giòn đầy duyên dáng ấy của các cô thiếu nữ. Mầu bánh mật thật đậm đà, hấp dẫn, như chứa đựng ngầm một điều gì không thể nói ra. Chiếc bánh mật ngọt sắc, ngọt thanh, chính là thế.

Quả chợ, những chợ quê nghèo nàn, ở đâu chả có, và còn nhiều thứ quả khác nữa, thứ ngon nhiều thứ ngon ít, nhưng thường là rẻ tiền, qua loa. Hay thế nhỉ? Những thứ quả đó cũng thân thiết như dòng sông, như cánh đồng cây lúa, như con đò, như cây đa, như cái tam quan chùa làng có đôi cánh cổng gỗ không bao giờ đóng... Và có ai là người không từng được hưởng những món quả như thế, những tấm tình của bà, của mẹ như thế cho ta khi còn thơ bé? Mấy quả chuối mật, da xạm nắng, nâu già, chuối tây mập mạp, chuối tiêu trụng cuốc, thơm lừng, vài dứa mía có đọt bị sâu, có đọt mang mùi rượu. Rồi quả na ngọt như không thể có thứ gì ngọt hơn, ổi găng tròn xoe, ổi nậm ổi đào hơi chua, ổi nghệ lại chát. Quả thị lại thơm suốt những giấc ngủ mùa thu. Nhãn đã là thứ đắt tiền không như chùm dâu da xoan chín đỏ vừa ngọt vừa chua, mỗi quả hơi nhăn nheo, gần giống như mặt khi tí tẹo, thứ quả rẻ đến nỗi có thể sang hàng xóm xin được.

Chỉ có khi nào nhà có khách sang trọng từ thành phố về mới có những thứ đắt tiền như bánh đậu xanh, bánh khảo, bánh xu xê, bánh cốm... Còn chợ quê, có thứ bánh khảo bột ngô, từng thanh nhỏ, sậy vàng, có những cái khía nhỏ cho trẻ thơ dễ bẻ,

bột thô, ít đường, nhưng lại có hương thơm đầy hấp dẫn. May ra cũng có thể có chiếc bánh tai voi (có thể có con voi bé tí nên cái tai cũng bé thế chẳng?), hoặc chiếc kẹo

vùng đèn dẹt, chiếc bánh khoai tròn tròn, thơm đầy mùi khoai nướng, hay mấy thanh chè lam phủ lớp bột nếp trắng mờ như mây như khói, nhai nó mà còn thấy cả những sạn trấu lẫn trong hạt bỏng xay nhỏ. Còn một thứ không hiểu gọi là gì, kẹo hay bánh không biết. Đó là bỏng bộp như những quả bóng bàn có thể ăn được và có lẽ phải ăn vài trăm quả như thế mới tạm no. Cầm nắm bỏng bộp trong tay to thế, nhưng nhai thì nó biến đi đâu mất. Thật kỳ lạ. Có nhà giàu mua bỏng bộp về nuôi "con quí" để làm thuốc. Còn con nhà nghèo, bỏng bộp là thần tiên, là gì nữa hử tuổi thơ ơi?

Quà chợ nghìn năm đang mất dần đi, thay vào đó là cuộc sống đời mới có nhiều trò chơi mới, quà ngon mới.

Bà "tóc rối đôi kẹo" đã gần như mất hẳn, thay vào đấy là anh bán kem, dất cái xe đạp có hòm vuông sau lưng, tay bóp cái kềm bằng quả bóng kêu toe toe, cứ thế mà len lỏi khắp đường làng ngõ xóm.

Những ngôi chợ to, to bằng hàng chục mái đình làng, ở các thành phố, nay bày la liệt không biết cơ man nào là đồ chơi, là thứ quà ngon, đủ màu sắc xanh đỏ tím vàng, lấp lánh hào quang vàng bạc kim nhũ, ngân nhũ... đã thành quen thuộc với nhiều người.

Và tôi cứ phân vân mãi về lòng mẹ, tình mẹ, trái tim mẹ, những bà mẹ giàu có và những bà mẹ còn nghèo khổ... có giống nhau không, hoặc ai tha thiết chan chứa hơn ai, khi mẹ mua quà chợ về cho con?

Riêng tôi, nhưng món đồ chơi, những món quà chợ đơn sơ tôi có được từ mấy chục năm trước nay nhớ lại, tôi vẫn còn thấy mình rung rung, còn chúng sinh động, mình hội còn chúng diêu kỳ... khi tôi nhìn thấy mẹ tong tả chiếc đòn gánh trên vai, bước qua cái cổng chống lên bằng một đoạn tre, mẹ chìa tay ra cho tôi nắm rồi chia cho mấy anh em tôi những thứ quà chợ quý đến thế, ngon đến thế, ngon đến lúc tóc tôi bạc trắng mà vẫn còn ngon...

1993

QUÀ HÀ NỘI VÀ NGƯỜI HÀ NỘI ĂN QUÀ

Loại trừ một vai trường hợp như quà Tết, quà biếu, quà cuối... quà mang một nghĩa khác, còn thông thường quà nghĩa là một món ăn phụ, ăn cho vui, cho ngon, cho thích... chứ không phải món ăn cho no như hai bữa chính mỗi ngày.

Những thành phố càng lớn thì càng có nhiều hàng quà. Những nơi càng thanh lịch thì càng có nhiều món quà ngon, đầy hấp dẫn, có khi vượt ra cả một địa phương mà trở thành nổi tiếng trong cả nước, tượng trưng cho cả một vùng.

Tôi chưa được ăn nhiều món quà của Huế, thành phố Hồ Chí Minh và các vùng khác, nghe nói có nhiều món rất ngon rất lạ. Riêng quà Hà Nội thì tôi đã được thưởng thức tạm gọi là nhiều.

Từ lâu rồi, Hà Nội vẫn nổi tiếng là có nhiều quà ngon, ít nơi sánh kịp. Không phải vì quá yêu thành phố của mình mà tôi thiên lệch, địa phương chủ nghĩa, nhưng từ lâu, dư luận chung và các tác phẩm văn chương, báo chí đã công nhận điều đó. Đương nhiên, Huế cũng như thành phố Hồ Chí Minh cùng nhiều nơi khác đều có quà ngon của mình như bánh bột lọc bao tôm, bánh bèo Huế, chả giò Sài Gòn (món này ta đến Hà Nội lại mang tên Nem Rán, được ghi vào từ điển Larousse), thịt bò bảy món, mì Quảng, bánh canh Đà Nẵng, bánh đậu xanh Hải Dương, bánh cuốn Lạng Sơn v.v...

Những Nguyễn Tuân, Thạch Lam. Vũ Bằng... đã có những trang sách chan chứa yêu mến và tâm hồn say đắm về nhiều món quà Hà Nội như nét văn hóa đáng trân trọng, bảo tồn. như giò lụa, phở, bún chả, bún bung, bún ốc, rươi, bánh dày bánh giò v.v... nói đến Hà Nội người ta liền tưởng đến hoa đào ngày Tết, thiếu nữ bên Hồ Gươm, đồng thời nghĩ ngay đến bánh cuốn Thanh Trì. Cốm Vòng, mứt sen trần... Như nhớ một loài hoa là nhớ ngay đến màu sắc và hương thơm của nó. Vũ Bằng viết "Thương nhớ mười hai" bằng nước mắt, ông gọi hạt rươi nếp là con rệp, con cà cuống là con rận rông... tinh tế đến mức khó mà trích được ra một câu cho lộn nghĩa.

Thạch Lam viết về bún ốc như sau: "Có ai buổi trưa vắng hay buổi chiều đêm khuya, đi qua các nhà cô đào và các chị em thanh lâu, thấy họ ăn cái quà ấy một cách chăm chú và tha thiết đến đâu không? Nước ốc chua làm nhẵn các nét mặt tàn phấn và mệt lả, miếng ớt cay làm xoa xuyết những cặp môi héo hắt, và khiến đôi khi giọt lệ thật thà hơn cả những giọt lệ tình..." (Hà nội băm sáu phố phường - Thạch Lam).

Sinh thời, Thạch Lam chê phở gà là nhạt nhẽo, và ông còn cho rằng phở thêm hương cà cuống vẫn ngon, ông viết "rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm ngát lại điểm thêm một chút cà cuống thoảng nhẹ như một nghi ngờ..." (Sách đã dẫn). Câu văn ấy đến nay hầu như chưa ai vượt được ông về nghệ thuật ẩm thực và tài hoa. Dù rằng ngày nay phở gà đôi khi lẫn át phở bò. Nguyễn Tuân sinh thời cũng ghét phở gà, và không bao giờ ông Nguyễn chịu ăn phở tái, mà chỉ là phở thịt chín có màu nâu bụi, thơm mềm... Cho đến thời điểm này, nhiều người Hà nội vẫn không chịu chấp nhận phở tái, phở chặt tú hụ, phở trứng...

Lớp người sau các ông, còn thích thú một món quà đặc biệt. Có lần nhà văn Tô Hoài viết một bài về Hà nội cho rằng phố Mai Xuân Thưởng gần đường Cổ Ngư là ngắn nhất: 56 mét, và ông đổ xem ai tìm ra một phố ngắn hơn. Vốn là một học sinh Hà Nội, quen thuộc với món quà cực rẻ nhưng cực hấp dẫn, ăn mà chảy nước mắt, mà nòng nân cái lưỡi đến hàng giờ là món thịt bò khô của mấy chú Hoa Kiều bán ở một cái phố ngắn nhất Hà Nội: Phố Hồ Hoàn Kiếm, chỉ dài 52 mét, tức khoảng một cột đèn. Nó là cái ngách ngang từ hồ Hoàn Kiếm đi sang phố Cầu Gỗ, ít ai để ý đến dù Bờ Hồ quen thuộc đến thế. Món thịt bò khô bán ở đây thành nét đặc biệt của Bờ Hồ, có lẽ không một học sinh Hà Nội nào, không một người Hà Nội trẻ nào lại không ghé vào ăn món quà chua cay mặn chát ngọt bụi ấy. Nhà văn Tô Hoài đã cười xoa, công nhận phố ngắn ấy là nhất và món quà ấy là đặc biệt, không một chỗ nào ngon bằng.

Quà là món ăn mang đầy chất văn hóa, vậy thì nó cũng không là cái gì bất biến, trầm trọng. Nó luôn thay đổi, có thứ mất đi, có thứ sinh ra, có thứ thụt lùi, có thứ tiến bộ. Những năm cuối thập kỷ này, quà nằm trong quy luật ấy. Tuy nhiên, tôi xin phép được điểm qua một vài món đã có mặt từ lâu, vượt qua năm tháng, vượt phạm vi Hà Nội, nó hấp dẫn như một giai điệu trữ tình, như bài thơ được thời gian sàng lọc, như nỗi đam mê của tình trai gái, như bức tranh sơn dầu nóng bỏng cảm giác.

Trước hết xin nói về Phở là món quà nơi nào cũng có. Dễ chế biến, dễ ăn, ăn lúc nào cũng được. Nhưng phở Hà Nội có cái duyên riêng, tựa như người con gái ta yêu, thế gian có triệu người con gái nhưng chỉ có một mình nàng là nàng trong sự huyền diệu, nàng mang lại cho riêng ta. Ta chỉ nhận thấy ở riêng nàng. Chẳng thế mà nhiều địa

phương làm món phở, cứ phải trương cái biển lên là "Phở Bắc", "Phở Hà Nội".... mới đông khách. Có lẽ nó cũng như món bánh bèo Huế, hủ tiếu Sài gòn chẳng? Phở là Hà Nội.

Từ đầu thế kỷ này, phở còn bán rong gọi là phở gánh thì nó đã có tâm hồn và khuôn mặt riêng. Mới xuất hiện ở Hà Nội, được công nhận ngay như anh khóa rời làng đi thi, đỗ liền một lúc mấy khoa, như cô gái chẳng cần qua vòng loại cũng được công nhận hoa khôi, hoa hậu tức thì.

Bánh phở trắng không mỏng không dày. Thịt bò luộc trong thùng nước dùng, vớt ra để nguội có màu nâu, được thái ngang thớ, mỏng gần như tờ giấy polure, nó ngọt, ngây, bùi, thơm, mềm, không dai, không nát. Bát phở phải đầy đủ gia vị; hành lá

thái nhỏ lẫn với rau mùi ta, rau húng Láng (thứ rau chỉ làng Láng mới trồng được) hành chân tái, hạt tiêu, ớt tươi. Nó không chấp nhận mùi tỏi, rau húng dổi còn gọi là húng quế hay húng chó, càng không thể có giá sống trộn lẫn.

Linh hồn của Phở là "nước dùng" xương bò, xương lợn ninh từ hôm trước, sau khi sôi sùng sục thì nhỏ lửa để chỉ lăn tăn, một người đứng cạnh liên tục hớt hết bọt. Để nước dùng sẽ trong vắt như nước mưa, như một thứ trà loãng, ngà ngà vàng vì trong đó có nước mắm ngon, loại hảo hạng. Nước dùng không thô thiển vài râu tôm he khô, hoặc sả sùng, nhất là một cái đuôi bò. Mùi hương của nước dùng là lời mời gọi từ rất xa, làm nôn nao con người, khó lòng tránh nó được. Đó là một chút quế chi, một chút thảo quả (còn gọi là quả tò ho) nướng chín. Mấy tảng gừng già đã nướng, một vốc hành tái cũng nướng qua, thả vào nồi nước dùng âm ỷ sôi đến hết một ngày, hết đến bát cuối cùng, đến lúc về khuya, mấy đồ đệ Lưu Linh tìm phố phường nét đẹp đêm thành phố, ngồi lại để nhà hàng nghiêng cái thùng, dốc toàn bộ số xương đã mềm toại cả cái đuôi bò chắc đã quấy đến mệt mỏi trong đó, và họ ăn, họ mút, họ uống, họ khà, họ rung đùi nhắm mắt.

Món khuya ấy, gọi là món "Bốc mã", thường chỉ có cánh đàn ông thích thú. Còn mấy bà khuê các chẳng đoái hoài.

Mỗi giai đoạn dăm bảy năm, Hà Nội lại nổi lên một vài hàng phở nổi tiếng, những Trường Ca hàng Bạc, Phở Giảng và Đông Mỹ phố Cầu Gỗ, phở Tình, phở Thìn phố Bồ Hồ, phở Tư Lùn phố Ngô Quyền, phở tàu bay phố Bà Triệu v.v... Nhiều hàng trong số này treo cả nửa hoặc một phần tư con bò ngay ngoài cửa, khách được chọn miếng thịt nào tùy thích. Chủ hàng hươu dao như tráng sĩ Lương Sơn Bạc, con dao phay chữ nhật, phăm phăm, rồi miết một cái cho mềm, trộn chút gừng đã thái chỉ, đặt

lên bát, chan nước dùng cho thành thứ thịt tái hơi, một chút hồng, nằm bên miếng giò (thịt bò cả mỡ cả nạc, đem hấp chín) miếng gầu, miếng nạm... Và nước béo nước trong, tùy ý khách. Cứ đứng mà ăn, ông phán sở công, cậu ký sở tư, anh nhà báo, chủ xe hàng, chủ hiệu buôn... nói đôi câu mà thưởng thức thứ quà vừa nóng ran người,

vừa tê đầu lưỡi, vừa ngọt cổ họng, vừa thơm điếc mũi mà giá cả chẳng đáng bao nhiêu. Nhiều nhà văn nhà thơ rủ nhau đi ăn phở, không gọi là ăn phở, mà bảo nhau là "đi làm hồng cái lưỡi", bởi đứng ăn xong một bát phở như thế, cái lưỡi mang cảm giác khác hẳn không còn nhát của sáng mới dậy, không hắc mùi kem răng, và cũng nhất định không được tráng miệng bằng thứ nước trà nhạt thêch của hiệu phở cho người dễ tính súc miệng. Đi loay quanh đâu đó khoảng nửa giờ, vị phở đã tan đi nhưng cái lưỡi còn dư vị mới "ngã" vào một quán cà phê nào đó, nhâm nhi chắt nước

màu nâu đỏ, sánh đặc bám vào thành tách sứ, và một khói thuốc thơm 'đã đời'

Đã nhiều thời gian, người Hà Nội không dùng thìa để ăn phở. Chỉ một đôi đũa, nào và, mà húp, cho nóng đến miếng cuối cùng, mà xuýt xoa, mà hít hà, nào giòn sần sật, nào mềm mại giữa hai hàm răng, nào ừng ực... không phải là tục tử phạm phu hay bất lịch sự, mà là để thưởng thức đến cuối cùng cái ngon ngọt. Nay có người cầm đũa, sêu sợi bánh phở lên thìa rồi cầm thìa đưa lên miệng, miếng phở đã nguội đi quá nhiều. Thật chẳng khác nào ăn quả chuối tiêu trụng nước sôi mà chỉ ăn cái vỏ còn thịt chuối thơm lừng vị thu mây gió lại nở bỏ đi.

Hà Nội hiện nay có rất nhiều hàng Phở. Phở trong cửa hàng, bên quầy nhỏ, phở chõng vỉa hè, phở gánh bán rong... Phở bò, phở gà, phở ngan, phở vịt, phở chặt, phở trứng... Có người ăn cho no chứ không phải ăn cho ngon. Phở được chiêu bằng mấy

chén rượu trắng, với vài vại bia căng bao tử... Biết nói thế nào, vì đó là sở thích, là khẩu vị, là thói quen... Người Hà Nội đành thờ dài.

Phở là một món quà mặn, phổ thông, hợp với khẩu vị tất cả mọi người. Ăn phở lúc nào cũng được. Điểm tâm buổi sáng, lỡ bữa buổi trưa, thay quà xế chiều, buổi tối rong chơi, đêm khuya cho ấm bụng hoặc mời bạn tỉnh xa về, ăn trong chợ hay ngoài cửa ga, nơi bến xe khách hay trong ngõ nhỏ... Nhưng hiện nay, nếu tôi không lầm thì Hà Nội có rất nhiều hàng phở nhưng không có một hàng nào ngon nổi bật lên, vượt xa các hàng khác. Nó giống như ca nhạc và thơ hiện nay, cứ sàn sàn bằng nhau. có nền mà không có đỉnh. cứ na ná giống nhau. Phở Thìn có đến năm dãy hàng, phở Phở Lý

Quốc Sư, phở Nguyễn Hữu Huân tạm được. Phở gà phở Lê Văn Hưu từng nổi tiếng nhưng hình như người ta đến đây để khoe giàu chứ không phải để ăn một bát phở ngon ra phở.

Ông Chí chuyên làm phở gà phố Trần Huyền Trân đã không còn. Ông Giảng ở phố Cầu Gỗ chỉ bán Phở mấy năm đã tậu được nhà cũng đã ra đi... phở Sinh Từ đầy mà nhạt.

Ngoài phở, Hà Nội còn rất nhiều món quà khác như bún thang, bún bung, bánh cuốn Thanh Trì, bánh dày bánh giò, xôi lúa, xôi lạp sườn cho đến chả cá Lã Vọng, bánh tôm Hồ Tây. Sủi cảo phố Mai Hắc Đế, gà tần thuốc bắc phố Tống Duy Tân, các quán ốc hấp thuốc bắc và cá vùng Quảng Bá Nghi Tàm, thịt chó Nhật Tân, chân gà nướng phía Trung Tự. chân chó hầm ngõ Lê Văn Hưu. không kể những món ăn với bia như nem chua, nộm v.v... Xin đề cập đến một món quà khác cũng khá đặc biệt Hà Nội: Bún Chả.

Nguyên từ những thế kỷ trước, con cá hay thịt lợn đem nướng, nhấm với rượu, gọi là món Khoái Trá. Có lẽ vì khi ăn nó, người ta cho cảm giác rất khoái trá chăng? Lâu dần, Trá đọc chệch ra thành Chả.

Chả trong bún chả không phải là chả làm bằng thịt lợn nạc giã nhuyễn, hấp rồi rán trong món cơm Tám Giò Chả. Chả này là thịt ba chỉ của con lợn nhỏ vừa phải khổ mỡ không dày, hoặc thịt vai, thịt mông sấn, lẫn nạc và mỡ băm nhỏ. Đó là chả miếng và chả băm, cặp vào vỉ sắt hoặc xâu tre, nướng trên than hồng, thứ than hoa, than hầm xưa dùng cho lồng áp suất chân quý tộc, chứ nhất thiết không được là than đá hay loại than nào khác. Than đựng trong chiếc hộp hay chiếc chậu nhôm nhỏ, cứ phừng phừng ánh đỏ theo tay quạt nan, (nay có thể là quạt điện - mà ở phố Nguyễn Khuyến, người ta cạnh tranh nhau bằng cách nhà này quạt khói sang nhà kia, nhà kia quạt mạnh hơn, nhà này quạt mạnh hơn nữa...) Ăn bún chả hình như người ta còn ăn cả kỷ niệm, Vì trong làn khói mỏng màu lam kia, thức dậy cả những gì nằm im lâu nay, bây giờ nó đánh thức lên, nó gọi hồn người mở cửa, ít thì thật dễ chịu. Nhưng nhiều thì sặc sụa. Vợ giáo sư Nguyễn Tấn Gi Trọng vì sặc khói bún chả từ tầng dưới xông lên, bà góp ý thế là cãi nhau với người thuê nhà tầng dưới, tức quá, bà - đứt mạch máu não. Kết quả của bữa bún chả đó.

Từng có thời kỳ bún chả bán rong. Cô hàng bún chả mặc áo dài nâu Đồng Lầm, chân đi đất, tóc bỏ đuôi gà, từ ngoại thành vào Hà Nội lúc xế trưa, chỉ một loáng đã hết gánh hàng. Cô rao không bằng lời mà bằng làn khói xanh lã lã đăng mê toi kia. Một

nep (hay met) bún chả cô bung vào nhà cho khách gồm có một bát con lưng lửng thứ nước chấm đã pha bằng nước mắm thật ngon, thêm nước lọc, dấm, đường, đu đủ xanh vuông vắn, miếng ớt đỏ hết hạt như chiếc thoi hồng rỗng ruột, hạt tiêu đen mờ chìm lẫn dưới đáy. Rập rờn chìm Nổi trong nước chấm ấy là mấy miếng chả miếng, chả băm đã cháy cạnh, màu cánh gián, vừa chín tới, thơm phức. Cạnh nó là lồng không ít rau sống gồm rau muống Sơn Tây xanh lá mạ, chẻ nhỏ, xoắn tít như nổi long đầy tâm sự, chen vào đấy là tía tô tím thẫm, kinh giới nuốt nà, ngổ ba lá đầy hương đồng nội, rau mùi ta loăn xoăn, rau húng Láng thơm dịu, đôi khi còn có lá mùi tàu cạnh răng cưa thơm mạnh. Đương nhiên phải có bún. Đó là những đồng bạchoa xòe, là những bông cúc trắng ngần, thứ bún gạo tám được thừa riêng cho món này. Nó cuộn tròn, không rơi ra trong bát nước chấm, nó không là bún con cũng không là bún rối.

Lát sau cô quay lại lấy met lấy tiền, người bán người mua, đã quen nhau từ độ nào không rõ, giống như chiếc met nhỏ bằng cái khay, đã lên nước nâu nâu, nhẹ tênh mà hấp dẫn...

Lâu rồi, những cô bán bún chả rong đã già chẳng, đã đi lấy chồng hết rồi chẳng, đã sang ngang để lại bên sông niềm nhớ ngán nhớ chẳng? May sao, đã có nhiều cửa hiệu bán bún chả, mà Nổi tiếng là bún chả Hàng Mành cũng có nhiều cái chõng con bày ngay ra trên góc phố, vỉa hè món quà ngon này, và chất lượng đều được đánh giá từ

trung bình trở lên, có thể ăn chơi, ăn cho vui, ăn thay một bữa cơm bụi buổi trưa cũng được Bún chả thường được ăn vào khoảng từ trưa đến ba bốn giờ chiều. Ít ai ăn sáng và càng không phải là món ăn đêm hay ăn khuya. Sau khi giới thiệu vài món quà mặn, bây giờ tôi xin phép mời quý vị nếm thử một vài món quà ngọt của Hà Nội cũng rất đáng được nhắc tới.

Quà ngọt có nhiều thứ, có suốt ngày từ sáng đến khuya, có suốt mùa từ xuân sang hạ, qua thu đến mùa đông. Có thứ là do nơi khác đem đến, có thứ do người Hà Nội tự làm. Bánh gai Ninh Giang, bánh đậu xanh Hải Dương, bánh xu xê Đình Bảng, bánh gio của ngoại thành, bánh dày Quán Gánh, lục tào xá của Hoa Kiều... và những thứ này đều khá phổ biến ở các địa phương.

Có một món quà chỉ riêng Hà Nội, và cũng chỉ một làng ngoại ô Hà Nội làm được: đó là cốm, cốm làng Vòng.

Hà Nội cỏ mùa thu đầy xao xuyến, một thứ thu làm kinh dị hồn thơ khi làn gió heo may thổi giạt sóng Hồ Gươm từ Hàng Đào về phía Hàng Khay, dập dềnh hoa đỏ lộc vùng làm ta tưởng mình đang sống trong không khí Truyền Kỳ Mạn Lục của Nguyễn Du. Sen đã bắt đầu tàn, tiền sen đã rách, chỉ còn lấp ló những gương sen đùa trong nắng hanh mát lành rười rượi. Vai áo mỏng mùa hè khiến ta tê tê cảm giác với chiều đỏ hoàng hôn và bay bay liêu rù. Hoa sữa phố Nguyễn Du chưa thức giấc để mộng mị chuyện tình yêu. Đó là lúc mùa cốm bắt đầu. Làng Kim Lũ, tên nôm là làng Lũ cũng có nghề làm cốm: Cốm Lũ. Nhưng quê hương của Nguyễn Siêu tức thần Siêu bạn thánh Quát chỉ làm được thứ cốm già, cốm khô, lạo xạo, dày mình, bạc trắng. Chỉ có làng Dịch Vọng tên nôm là làng Vòng ở phía cửa ô Cầu Giấy tức ô Tây Dương mới có mấy trăm năm nghề cốm tài hoa. Những ruộng lúa nếp cái đã buông câu, nhưng

vẫn nguyên màu xanh lá mạ, gieo cấy riêng để cho công việc này, được cắt từng bông, từng lượm, nhẹ nhàng xe gánh về làng. Đêm trăng, một khúc nhạc bổng tung bừng rộn rã, từ giai điệu đến tiết tấu, vang qua con đường làng lát gạch, qua lũy tre cổ

sơ, qua rặng sồi biếc lá. Đó là ánh lửa rang thóc, là nhịp chày giã cối thâu đêm. Rang từng mẻ thóc, bao nhiêu lần rang là bấy nhiêu lần giã, bấy nhiêu lần sàng sảy. Tiếng cười nói râm ran, tiếng gió thu thì thầm, ánh má hồng nàng gái, bắp tay cuộn cuộn chàng trai, nhịp quay tròn chiếc giần chiếc sàng, êm êm như hơi thở người tình... Hạt thóc non ngậm sữa, qua nhiều đau đớn ấy sẽ hóa thân thành hạt lưu ly, xanh óng, xanh rờn, mịn màng và mềm mại, thơm xa như hương đồng gió nội ngoài kia ... Hạt cối mang cả bóng làng quê, mang cả nét tài tình, mang cả không khí mùa thu để sớm mai đi vào Hà Nội,

Cốm đầu nia, cốm dót là thứ cốm ngon. Từng mẻ cốm fit một được nằm mơ màng giữa chần đệm là tàu lá sen già còn giữ lại chút dư hương, là chiếc lá ráy to như cái bảng pha màu của họa sĩ, óng ánh xanh như một thứ xa tanh mờ mát lịm. Mười lớp như thế, chúng cùng nhau nằm vào chiếc thúng đã lâu ngày, thớ tre đan cũng ảo mờ năm tháng. Chiếc đòn gánh gác trên gác bếp hay trong góc buồng được đem ra. Đây là một gốc tre còn nguyên cả gốc đào lên, chẻ đôi thành chiếc đòn gánh cong một đầu, đời bà truyền cho mẹ, mẹ truyền lại cho con dâu... Nó chỉ cong một đầu như chiếc thuyền rồng, như con thuyền đuôi én. Lâu nay chiếc đòn gánh cong ấy đã mai một dần nên có họa sĩ trẻ minh họa lại vẽ nó thành cong hai đầu như cánh võng, khá buồn cười.

Ai tuốt lúa, rang, giã cứ làm. Ai bện chổi cứ bện. Còn ai bán cốm thì chuẩn bị mà đi bán. Chuyển tàu điện đầu tiên Cầu Giấy Bờ Hồ sẽ đón gánh cốm lên toa. Bến xuống tùy ý. Hàng Bông, Hàng Gai, Cửa Nam hay Bờ Hồ, cô hàng cốm tỏ vào Hà Nội không bằng lời rao mà bằng hình ảnh chiếc đòn gánh cong một đầu như thế, trên đầu quang tre còn buộc thêm vài cái chổi mới bện bằng rơm mới, xanh tái chứ chưa vàng, đồng màu với bó rơm làm lặt. óng ả và thơm xa. Có gia đình thế nào cũng phải mua cốm kèm theo chiếc chổi ấy treo lên cho thơm thoảng cánh đồng hương lúa.

Gánh cốm chỉ dăm bảy cân, đi mấy phố quen là hết. Gói cốm lòng không hết như gói hoa cúng của cô gái hàng hoa làng Ngọc Hà, được buộc nhẹ nhàng bằng sợi rơm tươi như chiếc thắt lưng bao xanh trên nền xanh quan lục của lá sen lá ráy mịn chất quê làng. Gói cốm được giở ra, vẫn nằm nguyên trong lá, đặt trên đĩa, để lên bàn thờ thấp

hương ông bà tiên tổ, dâng thứ thời trân, thứ quà đầu mùa mỗi năm chỉ có một lần... rồi mới nhón hai ngón tay, nhún lấy mấy hạt cốm thả vào đậu lười, nghe vị thanh thanh, nghe màu xanh mướt, nghe cái ngọt thơm thấm vào cơ thể trong hơi thu man mát.

Không ai ăn cốm bằng đĩa hay bằng thìa. Cũng không ai và cốm bằng bát ô tô. Cốm không phải là thứ ăn nhiều hay ăn trong lúc vội vàng hấp tấp, lúc đói ngấu, lúc no căng, lúc say bí tỉ...

Có người ăn cốm với hồng ngọc đỏ, với chuối tiêu trứng cuốc. Nhưng nhiều người Hà Nội khác lại có thói quen chỉ ăn riêng cốm mà không kèm với bất cứ thứ gì, có thể mới thưởng thức hết được những hương vị từ ngọt ngào đến thanh mát, từ màu sắc đến cái mềm cái thơm của cốm. Nó chỉ là nó mà không cần gì hỗ trợ, như cô gái đẹp chẳng cần đến những thứ trang sức bạc vàng nào.

Cũng từ cốm làm nguyên liệu, người Hà Nội chế biến ra nhiều món khác: bánh cốm Hàng Than, gói trong lá chuối xanh, buộc lạt cánh sen, là thứ quà Hà Nội gửi về quê biếu ông bà chú bác rất được quý trọng. Nhất là đám ăn hỏi, đám sêu, hay tết... Nó vừa là quà ngon vừa mang ý nghĩa lễ hội và cũng còn là màu sắc ấm nồng, hòa điệu. Món chè cốm thì có khác. Đó là thứ chè đường, đáng lẽ là đỗ xanh vỡ đôi, thổi chín, lững lờ trong chén chè, thì ở đây là những hạt cốm được nở bung như một loài hoa mai chiếu thủy. Cốm xào là cốm ngào đường, để trên đĩa như một thứ chè con ong, ngọt sắc, chỉ có thể ăn vài miếng đã chán. Còn một món khác nữa là chả cốm. Chả thịt lợn, trước khi đem hấp được trộn một ít cốm xanh, khi ăn, miếng chả cốm còn vương một chút hương thơm và đặc biệt là rất dẻo. Có người cho rằng nó không hợp với vị mặn mòi, mà nên để cốm giữ nguyên được chất cốm thanh tao...

Được ăn một nhúm cốm Vòng trong hương thu Hà Nội, trong gió heo may, trong làn nắng như tơ giăng mới thấy hết được cái thanh cái quý, cái tài tình, cái hương vị của món quà quê hương, sống vượt thời gian, và nó cũng đã vượt cả không gian ra với nhiều nơi. Chẳng khác nào tiếng đàn bầu phải vang trong đêm trăng thanh vắng. Câu ca trù phải có nhịp phách dồn dập. Bài thơ hay phải được ngâm lên bằng thanh điệu của con chim họa mi lảnh lót, khiến cả quĩ cả thần cũng phải gật gù nghiêng ngả. Quà Hà Nội có hàng trăm món, không thể kể xiết. Tôi cũng không

dám lạm bàn về kỹ thuật chế biến, bởi đã có nhiều nghệ nhân. nhiều chuyên gia bậc thầy về lĩnh vực này. Múa riu qua mắt thợ là đặc tội. Tôi chỉ dám nhắc đến nét văn hóa ẩm thực, tức một vài cách thưởng thức món quà mà người này đồng tình nhưng có thể có người khác phản bác. Tôi cũng không dám chủ quan cho quà Hà Nội là nhất, là không đâu bằng, mà chỉ nói đến một vài đặc điểm của nó, qua kinh nghiệm chủ quan của gia đình mình và bản thân mình. Nói đến quà, không thể không nhắc đến cách ăn quà của người Hà Nội. Do đời sống kinh tế khá giả, do nếp sống thanh lịch lâu ngày đã thành phong tục, lễ thói, nên người Hà Nội ăn quà có khác nhiều nơi khác.

Đó là sự kỹ càng, tinh khiết, ăn cho ngon chứ không phải ăn cho no. Ăn thấy thích lấy vui chứ không phải cho đầy bụng, ăn để cảm ứng mình với trời đất thiên nhiên, mưa nắng, đêm ngày chứ không phải ăn thứ gì vào lúc nào cũng được. – Từ nguyên liệu chế biến đến cách gói mở trình bày, xếp đặt đều được con mắt tinh sành chú ý. Bánh giò phải làm bằng bột lọc, lát bánh cốm phải là màu cánh sen. Đám cưới hỏi có xôi gấc còn đám tang là xôi hoa cau. Chiếc bánh nướng bánh dẻo cắt ra được đặt trở lại nguyên hình, hoặc xếp thành bông hoa chứ không để lộn thành một đồng tú hụ. Xôi vò, chè đường không bao giờ bày ra nhiều vì nó là món nước, chỉ để thưởng thức...

Mùa nào thức nấy. Chỉ tiết thanh minh, tháng ba mới ăn bánh trôi. bánh chay, khi vương vấn chút hương hoa bưởi vừa qua mùa. ăn nó trong làn nắng mới chưa oi nồng cũng không còn lạnh giá. Mừng năm tháng năm, tết Đoan Ngọ ăn rượu nếp, mà phải

ăn bằng cái bát (còn gọi là chén) bé xíu, cùng đôi đũa cũng bé xíu như một thứ đồ chơi. Trung thu mới ăn bánh nướng bánh dẻo. Mùa đông ăn ngô nướng bên vỉa hè hay lạc rang (còn gọi là phá xang) bán bên Bờ Hồ Hoàn Kiếm. Mùa hè lên đường Cổ Ngự ăn bánh tôm Hồ Tây nghe gió hồ Trúc Bạch thổi lồng ngực mình... Mùa hè ăn chuối ta. thứ chuối quả mập như cổ tay con trẻ, mùa thu mới ăn chuối tiêu trứng cuốc vì mùa này chuối mới được nhuộm màu thu, ngọt thơm như một loài hoa, gần với móng rồng, dạ hợp... Tết phần lớn ăn mứt bí, mứt sen trần ít dùng kẹo hay bánh quy, bánh ga tô...

Còn trong một ngày, người Hà Nội cũng không xô bồ gấp gi ăn nấy. Xôi lúa là món ăn buổi sáng, không ai ăn buổi trưa hay chiều. Nhưng sáng lại không phải là của món bún chả. Bún ốc bún bung không ăn buổi tối, mà tối là của cháo, của mì, của lục tào xá, chí ma phù. Khuya có thể ăn xôi lạp xưởng tức Lò mai phàn... hoặc mì vằn thắn tức món xực tắc mà không ăn bánh mỳ pate nặng bụng... Nhìn một người ăn quả, nhai nhỏ nhẹ hay nhồm nhoàm, và lừa hay thanh cảnh, nhai tóp tép hay ngậm miệng, người ta có thể đoán người đó thuộc thành phần nào, có phải là người Hã Nội gốc

hay không? Và ăn món quả nào vào lúc nào, người ta cũng có thể biết đó là người sành ăn, có văn hóa hay tục tằn thô lỗ. Đương nhiên cái gì cũng chỉ tuyệt đối. Ngày nay, người Hà Nội đã pha tạp đi nhiều, món quả thay đổi, cách ăn cũng tùy theo tính cách mỗi người, nên đôi khi khó phân biệt, không xác định được chân giá trị.

Và hình như vì phải sống theo một nếp sống hình thành từ lâu rồi, nên nhiều hàng quả, làm quả và bán quả cũng phải theo quy luật ấy. Món sáng, món trưa, món tối, món khuya... đều có những hàng chuyên bán riêng. Mùa cũng vậy, có người chỉ bán

bánh trôi bánh chay ít ngày tháng ba, còn mùa khác lại bán thứ khác. Có nhà sản xuất mỗi năm chỉ hoạt động vài tháng, là làm bánh Trung Thu và mứt Tết. Thời gian khác chuyển nghề.

Như trên đã trình bày, Hà Nội cũng như toàn quốc, đang đổi thay nhanh chóng, kéo theo nó là nếp sống văn hóa cũng đổi thay theo, thì chuyện ẩm thực, chuyện ăn quả không còn như xưa là điều dễ hiểu và phải chấp nhận ở một mức độ nào đó. Ví dụ nhiều người ăn xôi ăn cháo với cả tương ớt (lạp chí chương) mà quên hạt tiêu. Ăn phở với giá sống. Ăn ốc lúc đêm khuya... riêng món bánh đậu xanh Hải Dương đã có tới trên bảy chục nhà sản xuất, nên Hà Nội không làm ra nữa. Mà bánh đậu không có hai loại: Khô và ướt, chỉ một loại không ra khô chẳng ra ướt...

Hà Nội cho đến nay vẫn được công nhận là một trong những nơi có nhiều món quả ngon, có suốt ngày, có quanh năm, đáp ứng tất cả mọi khẩu vị khác nhau như mặt biển có thể chấp nhận mọi loại tàu thuyền. Tôi, chỉ là một con thuyền nhỏ bé trong

số đó, nên những lời trình bày này chưa hẳn đã là chính xác và cũng chưa thể đại diện cho nhiều người. Vì vậy, mà nếu có sai sót, nhầm lẫn hoặc chủ quan, khiên cưỡng, cũng xin được tha thứ hoặc trao đổi thêm.

Hà Nội tháng giêng năm Đinh Sửu -2- 1997

ĂN GÌ NGÀY TẾT?

Phụ nữ Hà Nội xưa nay vẫn được tiếng là tài hoa khéo léo, ngày tết càng có dịp để những tài hoa khéo léo ấy thể hiện một cách tài tình dù nghèo hay giàu, không kể già hay trẻ...

Nếu người đàn ông Tết đến còn mãi chăm chú đến một mê vào những thú vui như tìm một cảnh đào thê, sắc phai mà uyển chuyển, bông mận mà tươi mơn, hoặc một cảnh mai trắng muốt tuyết trinh, mỗi bông hoa là một hồn bướm đa tình trong truyện Liêu trai, hoặc giò thủy tiên có thứ hương thơm kỳ lạ, do tài khéo léo của người chơi, đúng giao thừa hương mới ngát tỏa gần xa như không như có, như người mắng rong chơi. lúc này sức nhớ, trở về để đón tân xuân... hoặc những thú chơi xuân tao nhã khác như làm câu đối, tự tay mình viết hoặc đến người bạn cố tri, ra Hàng Bò... nhờ gió táp mưa sa để vừa là câu đối vừa là thư đối v.v... thì người phụ nữ Hà Nội lại say sưa trong niềm vui chuẩn bị cái Tết cho cả nhà, có thể làm nức tiếng thơm cho cả họ, và cũng có dịp dạy cô con gái, con dâu những cái tài tình truyền thống, nó ngủ vùi quanh năm, Tết đến nó mới đánh thức người hay người đánh thức nó dậy để làm thành nét thanh lịch tao nhã thành kỉ niệm vượt thời gian... đó là những món ăn Tết, mà có khi chỉ là cách ăn Tết...

Một nghìn bông hoa sen hồ hạ thì bao nhiêu nghìn "giọt lệ hương tròn" như đoạn thơ Vũ Hoàng Chương:

*Cánh rã rời theo nhịp ngón thon
Trắng phau muôn giọt lệ hương tròn
Lần rơi trên lớp trà khô héo
Lưu chút hương thừa gửi nước non*

Để cho một cân trà sen ủ kín trong bình, bây giờ mới tỏa hương trên làn hương tóc chén trà bay lượn. một thứ hương thanh tao kỳ thú, một thứ trà đượm ngọt tận chiều sâu trong cổ trong hồn... Những "hạt gạo" trắng phau trên đầu tua nhị vàng bọc trong lớp cánh màu sen, cong hình thuyền, nó sống âm thầm đã 6 tháng nay, bây giờ mới có dịp phô bày như nàng gái cấm cung, gặp chàng trai say đắm ...Thứ trà sen ấy chẳng thể nào sánh duyên cùng bánh bích quy hay kẹo bạc hà nhập từ cửa biển đường trời... nó gọi, nó vờn người bạn cũ nghìn năm khăng khít: Những viên mứt sen trần, tròn xinh, vàng óng, nuốt nà, bỏ toi nằm bên nhau trong chiếc đĩa nho nhỏ, trắng tinh cho ngón tay ngà ai đó nhón lấy một viên, "hăm" với hương trà thành đôi tri kỷ.

Tết, người Hà Nội kỹ tính chỉ ăn mứt mà không ăn các loại bánh khác, dù ngon như Ga tô, dù quý như Súc cù là. Đó là mứt quất còn tê tê mùi vỏ quả, là mứt mận tím thẫm, có những đường khía xếp lên nhau như cánh hoa đang hàm tiếu chờ phút mãn

khai chưa đến... Đó là mứt bí như những thỏi bạc trắng ngần đọng li ti những tinh thể sương trời bám vào từ lúc nào không ai biết... Đó là mứt phật thủ thứ quả quý hiếm, được bày trên mâm ngũ quả, mỗi quả đều có những ngón tay chỉ lối cho xuân về, còn dư vị thơm của rượu "Quăng trở" và nhiều thứ khác chế biến công phu từ các trái cây

ngon ngọt, cho nên suốt hàng thế kỷ, từ Một Chạp, phố Hàng Đường, phố Huế... các nhà làm mứt đã tập nập ăn Tết trước mọi nhà, ai nấu bí, ai ninh sen, ai coi lò, ai ngoài đường, ai rọc giấy gói... cứ tấp tập vào việc như nhà có đám cả làng sang làm giúp... Thời đó, mỗi cân (loại cân ta 600 gam) mứt được gói bằng giấy bản làng Bưởi, ngoài là giấy bóng kính đỏ, với nhãn hiệu dán bằng hồ bột khảo, mua về ăn Tết đã đẹp, mua để biếu để sêu vẫn quý vẫn sang.

Tết có thể nào thiếu hồn dân tộc trong hình tượng Trời tròn Đất vuông cho được. Đó là bánh dày thừa, mỗi chiếc bánh như một ngọn đồi trắng muốt, như một khuôn ngực dậy thì nở nang, cái triện son đóng trên bánh như một thứ nhụy ẩn hiện, Tết ăn không hết, để dành ra riêng, hôm mưa gió, cắt mấy miếng nướng trên than hoa, dẻo và thơm, bùi và ngậy, như mùa xuân lại tái hồi. Còn bánh chưng đêm lục bực nồi bánh, người yêu nhau ơi, anh đến nhà người yêu canh bánh suốt đêm, ngọn lửa bánh chưng và ngọn lửa tình yêu trong hai người, ngọn nào hồng thắm hơn?

Đôi bánh thờ (chiếc bánh được gọi là đồng bánh) gói thêm màu lá xanh, còn tươi màu rừng núi, vuông vức sắc cạnh, buộc chữ thập sợi lạt cánh sen tương phản, gọi quê nhà xa xôi ở miền Trung du hay đồng bằng người Lạc Việt mấy nghìn xuân...

Nhà làm bánh cốm Nguyên Ninh số 11 phố Hàng Than, trữ cốm từ mùa thu, Tết về thành những chiếc bánh cốm xanh ròn từ ruột đến áo, thứ lá chuối ta đào dặt gió bãi, đẹp như lụa tơ tằm xanh óng, thêm sợi lạt đỏ... thêm ít bánh Xu xê (tức bánh Phu thê) đem sêu nhà gái thì dù ngày cưới gần hay còn xa, đôi lứa cũng thắm duyên cầm sắt chẳng phai lìa...

Có một món thật ngon, nhưng không phải người Hà Nội nào cũng có, mà phải là các bà có tuổi, khéo tay, giàu thì giờ, kiên nhẫn mới nấu được: Món Chè Kho. Có hai cách: Nấu đồ thối. hoặc nấu đồ rang. Chỉ là đồ xanh và đường hoa mai, nhưng linh hồn của nó lại từ rừng đại ngàn về, nằm lẫn lóc trong ô thuốc phở Lăn Ông, một. thứ quả khô, nhăn nheo, những cái sọc trên vỏ quả chứa nắng mưa dày dặn, tên nó là Thảo quâm dân dã gọi là quả Tò ho. Nướng cháy vỏ, lấy cái nhân, giã trong chiếc lon sành: cả phở "nghe" thấy mùi thơm.



Chè kho là hương thảo quả, khác chè đỗ đãi có hương va ni nhập ngoại. Miếng chè kho, nhón một ngón tay mà cầm, chẳng cần cùi dĩa, phóng xét, hay đĩa nhỏ, hình như hương vị mùa xuân đã thấm qua da tay vào cơ thể, một sự thẩm thấu rộn ràng thâm lặng.

Mâm cỗ Tết của người Hà Nội không cần đầy tú hụ nhưng nó lại là một hòa sắc như bức tranh của họa sĩ thả lên đó mấy làn tóc xanh nhỏ như tơ, thứ lá chanh thái chỉ, thơm hương vườn quê làm ta nhớ đến cành chanh có hoa tím nở trong ánh xuân vườn

hôm nào ta cùng ai đó dạo chơi, ta vương lá chạm hoa, thơm nức đến nhiều năm. Đó là bát bóng thả miếng bóng vàng mờ, đi với cà rốt đỏ, mảnh đậu Hòa Lan xanh, mấy sợi rau mùi lồng không, củ hành chín trong suốt:... đó là đĩa hành nén ngoài vàng chanh trong trắng nõn dâng cho ta vị mặn chen chua, hương thơm hòa cái giòn giòn thích thú hàm răng... Cắn màu huyền thi khoanh giò thủ kia, miếng sụn trắng sợi mộc nhĩ đen, khoanh giò có hình số tám, có hình cái eo cô gái. Những giò nem ninh mộc, những luộc rán, kho xào... đều được trình bày cho đôi mắt no nê trước khi ta nâng đôi đũa khô ráo thơm tho cho cái lưỡi phải một nhồi trong tâm tắc...

Hình như mâm cỗ Tết của người Hà Nội không cho phép lai căng (đúng ra phải nói Lai Căn, tức là lai gốc) những thứ xa lạ. Hầu như không ai ăn bánh mì pa-tê, giấm bông vào cỗ Tết.

Không ai bày đĩa ca la thầu bên cạnh chiếc bánh chưng đã bóc óng

ánh xanh dền. Không thể có cá hộp cạnh khoanh giò lụa hồng hồng như làn da má cô trinh nữ... Cũng không thể tráng miệng bằng cà phê sữa (dù là sữa Miu Meo gì đó) mà phải là chén trà thơm, miếng mứt nhỏ bé rời tí tách chiếc hạt dưa tí hon chứ không cần

sâm banh trong cốc có chân,

Văn hóa, trong đó có văn hóa ẩm thực, luôn biến thiên, luôn thở chung hơi thở pháp phòng thời đại... Tuy vậy, Tết vẫn là dịp văn hóa dân tộc được thể hiện ra rất đậm nét, nhiều món sang món quý được phục hồi và phát triển, chẳng hạn phố Hàng Điều từng

chỉ bán điều cay điều bát, điều ống, bán cái xe điều cái nõ điều... nay trở thành phố bán mứt sen trần và trà Thái (Thái thật và Thái giả), bánh chưng ngày nay có thể luộc bằng nồi áp suất,

nồi điện, có thể mời nhau đủ thứ rượu chai vuông, chai dẹt, đủ thứ kẹo xanh đỏ tím vàng từ nhiều nước...

Đó là cái mới, là sự chuyển động của đời sống chẳng cần phản đối, cũng không thể áp đặt. Riêng nhiều người Hà Nội, nhất là những phụ nữ đầy cốt cách, thì Tết là dịp ôn lại truyền thống văn hóa, truyền lại cái đẹp để khéo léo tài hoa ấy cho cháu con... cũng là một nét đẹp của dân tộc, của thành phố nghìn năm.

1997

MIẾNG CƠM

Không hiểu người nghĩ ra huyền thoại Ông Gióng là ai mà có chi tiết: Ông Gióng hay cậu bé Gióng ăn hết ba nong cơm với ba nong cà, mà không ăn hết ba nong thịt hay ba nong bánh bao bánh mì, thứ cơm mà nghìn đời sau, đến cha mẹ ta, ta vào con cái ta vẫn hàng ngày nâng bát.

Miếng cơm nhỏ bé mà to lớn làm sao. Nó đi với dân tộc ta từ bùn lầy mội muối, hoang vu lau sậy và hồ báo dữ dằn để thành đồng bằng bao la cánh cò vẫy gọi.

Câu ca dao chất từ tinh túy đạo lý làm người, công ơn, tình nghĩa:

Ngồi buồn nhớ mẹ ta xưa

Miệng nhai cơm búng, lưỡi lừa cá xương.

Cái răng sữa mới nhú chưa kịp sún, mẹ đã mớm cho ta dòng sữa gạo thơm hương, mẹ phải dùng cái lưới mình để lọc chiếc xương dăm cho con khỏi hóc (Mẹ có hóc không thừa mẹ) cho ta thành người, cho ta sẽ ngày mai khôn lớn... hạt cơm đầu chỉ là chiếc hạt của cây hòa thảo. Đó là nước nguồn vô tận, là núi Thái Sơn, từ mái đá che mưa, từ tranh tre tần tảo cho có một Việt Nam trên tình cầu này sáng lòa bao thời đại.

Chúng ta không phải người Tây nên ai cũng quen với hạt cơm, bát cơm thơm nóng hàng ngày. Bánh mì, bánh bao phải lâu lắm mới vào đây làm người khách trọ. Trẻ thơ vòng tay nhau hát bài đồng dao đêm trăng sáng sân quê: *"Thả đĩa ba ba - Chớ bắt đàn bà - Phải tội đàn ông - Cơm trắng như bông Gao tiền như nước..."* là câu hát tình cờ ghép vần lựa điệu hay chính là mơ ước khát khao nghìn thuở của kiếp nghèo bới đất vật cỏ cắm cây lúa xuống:

Trông trời trông đất trông mây

Trông mưa trông gió trông ngày trông đêm

Nắm rạ phơi khô đánh đồng để rút dần, ngọn cỏ rành rành, cháy nổ, bùng lên ngọn lửa trong ba ông đồ rau cho ta niêu cơm, hay cái nồi ba nồi bảy, chiếc vung đất kênh lên nên nồi cơm có chút cơm hót lẫn chút tro đen. Không bỏ phí hạt nào. Cơm hót cho con chó con gà quen thuộc ngon lành chung sống. Cả miếng cháy xém cạnh nồi. đứng dựa cột, mà ăn, ra đầu hè ngồi nhai ngọc thực đấy chứ đâu phải là của phí.

Bữa ngự thiện của nhà Vua chắc cơm gạo tám, gạo dự, hay gạo nàng hương... còn ông bà ta, cơm hầm cà kho, gạo xay gạo lúc, ngày ba tháng tám để gì cái nồi được đầy, để gì cái bát được lưng lưng...

Ta đi trăm bến nghìn sông. mẹ gửi theo mo cơm nắm muối vừng như gửi theo tấm lòng cầu chúc bình an đi đến nơi về đến chốn. Năm 1945, hai triệu người chết đói vì thiếu một miếng cơm đỡ lòng khi đói lả. Những nắm cơm bán rong. tròn bằng chiếc bát, dẹt như chiếc bánh dày. lốm

một chút để đựng hạt muối vùng mặn chất giá trị khoảng 2 quả chuối, thế mà cũng có thể cứu được mạng người thoát cơn âm phủ quỷ khốc thần sầu. trở lại làm người tiếp tục. Miếng cơm mạng người. Thế thì miếng cơm là vĩ đại ai dám coi thường?

Ai còn nhớ những chiều đông tê tái, được trở về căn nhà ấm cúng ngọn lửa hừng, mẹ xới cho bát cơm nóng hổi, thơm lừng như một phép màu đủ sức hồi sinh. Hạt cơm như một phép tiên, hạt muối như viên thuốc bổ. Mẹ cha làm ra hạt cơm ấy, nó trắng

ngắn trong lòng bát, nó ngào ngạt hương quê, nó tràn đầy chân tình và sức mạnh, đâu có dễ dàng xuất hiện để ta tự nhiên tọa hưởng kỳ thành. Mồ hôi và nước mắt. máu đỏ cùng tả tơi da thịt chống lại rắn rết và cái ác tập rình để có miếng cơm, để gì ta thấu được một lúc một ngày.

Nay nhiều nơi đã đun bếp điện, bếp hơi, nắm rơm, nắm rạ hay mớ củi rào khói cay sè đôi mắt đã lùi lên miền núi cao sương phủ hay làng xa hun hút cuối con đường xe chạy, những bữa cơm ăn trong ánh đèn sáng trung thành phố, những miếng cơm gầy gầy trên đầu đôi đứa mun, đứa ngà, chắc chẳng ai nghĩ xa xôi đến chiếc bát đàn cóc gặm và chiếc niêu đất ám nặng tro than mấy thuở, từ thời một hạt cơm cồng một củ khoai, một hạt cơm lẫn vào một bát rau phoi khô thành cháo loãng... Những cánh đồng bát ngát chân mây thật thơ mộng dưới ngòi bút thi nhân nghệ sĩ... nào khói

chiều, nào hương lúa xanh rờn, nào ánh trăng ngần má người con gái... nhưng phũ phàng sao sự thật, cơm niêu nước lọ ăn xó mó niêu đâu đã hoãn toàn đi vào dĩ vãng. Quên ơn những luống cày và bàn tay vợ cò, quên hơi cám, bát cơm nguội lót lòng.. chưa phải đã hết những con người không hề biết phân biệt cây cỏ lòng vực với ngọn lúa trở bông...

Người Việt Nam thường hỏi thăm nhau: Anh đã ăn cơm chưa, mà không hỏi anh đã ăn tiệc chưa, hay anh đã ăn bánh mì chưa. Người ta hỏi về sức khỏe nhau cũng không hỏi: Độ này mỗi bữa bác ăn được mấy lạng thịt hay mấy cân cam mà chỉ hỏi: Độ này bác ăn mỗi bữa được mấy lưng hay mấy bát. Lưng hay bát là thứ đựng trong cái bát đấy, là hơi thở sự sống, là sức bền con người, là nhịp đập trái tim thoi thóp già nua đấy ... Nói cách khác, chính là miếng cơm đấy ạ.

Những xôi vò chè đường là quý, những giò nem ninh mộc là sang, nhưng kinh nghiệm truyền đời: Com tẻ no xôi vò chẳng thiết, nhưng Com tẻ là mẹ ruột..

Có thể uống gạo nước mưa là thứ của trời rơi xuống, ban tặng cho con người chẳng mất tiền mua. Nhưng miếng com khác lắm. Một nắng mấy sương, như câu:

Trâu ơi ta bảo trâu này

Trâu ra ngoài ruộng trâu cày với ta

Và:

Bao giờ cây lúa còn bông

Thì còn. ngọn cỏ ngoài đồng trâu ăn....

chứ trời chưa bao giờ mưa xuống, ta mang cái nong, cái chậu ra sân mà hứng đầy thóc vàng quý giá.

Com rang, com nắm, com nguội, com xối vào cặp lồng mang đến cơ quan hay ngoài đồng cho một bữa trưa, com bụi vĩa hè, bữa com làm việc, mâm com sinh nhật ... đều là miếng com ta biết ta quen, là người mẹ thứ hai cho ta sức vóc và trí tuệ, cho ta thân hình và dẻo dai bền bỉ một đời người.

Nước ta nông nghiệp, cây lúa đi theo con người từ trước cả các Vua Hùng. Ta biết miếng com khi còn là bao thai trong bụng mẹ, ta nhớ về tiên tổ trong mâm com cúng chỉ xối một chút xíu hay bát com chồng hai làm một. Mong sao, những hạt gạo đồng xa đồng gần, sương nắng bão bùng mưa gió... được đến với tất cả mọi người, không ai phải chịu cảnh thèm hơi com dạ xót như bão vẫn đang còn rải rác những vùng xa hiểm trở hay non cao khuất lấp rừng già. Hy vọng và mong chờ cháy bỏng không bao giờ còn có cháu bé như con ruột của nhà văn Nam Cao không có miếng com nhỏ nhoi mà đành lìa bỏ cuộc đời trứng nước.

Miếng com mà Nam Cao kiếm không đủ cho con ấy, là miếng com oan nghiệt hay miếng com tình nghĩa, khi nó còn theo con người sau khi rời bỏ cõi đời này, đi về với hư không. Bát com xới lòng, hai chiếc đũa bông kẹo lấy quả trứng bóc nõn làm của ăn đường cho kinh hồn từ nay bơ vơ trong âm thế. Hồn có nhớ về mái ấm thân thương, hàng ngày nâng đôi đũa và com, thì đây đôi đũa và bát com đi theo người, dù lên trời hay xuống đất sâu... có miếng com lót lòng mà tìm siêu thoát. Nhiều nơi còn có lệ cúng com suốt 49 ngày. Cứ đến bữa, trước khi gia đình dùng bữa con cháu phải dâng trước bàn thờ (linh sàng) người mới mất mâm com, có đủ các món người dương gian đang dùng, y như người ấy chưa hề ra đi, chưa hề khuất bóng, vẫn hiện diện trong nhà vẫn bắt đầu bằng lời mời khi nâng bát com và đôi đũa. Hồn có về không, hồn có "ăn hương ăn hoa" không, không biết, nhưng nếu không "cúng com" đủ 49 ngày thì không thể yên lòng, thì sẽ trở thành nghi lễ đời người, thành thuần phong, thành đạo đức...

Một ngày lễ trong năm, thành phố ít biết nhưng người làm ra hạt gạo lại coi trọng: Lễ Com mới. Lúa gặt về, tuốt ngay một lượm, thổi nồi com mới cúng tổ tiên trời đất. Hôm ấy cả làng ngát thơm hương com mới, hương bay từ nhà ra sân ra vườn, vượt hàng rào, bay lên ngọn tre ngọn cau... có lẽ lên tới Ngân Hà có chiếc gầu sông tát nước. Thành phố ăn theo: con chim ngói và đĩa xôi thành thời trân quý giá, thành lễ đón mùa thu, thành pháp phông chờ đợi con rươi vỏ quít dưa đường và chờ đợi mùa hoa đào sẽ đến sau vài con trăng nữa.

Chắc rằng trăm năm nữa, dòng máu người Việt Nam ta vẫn có màu đỏ do hạt gạo miếng com đem lại, dù có thể lúc đó ít dùng đến cái mâm sơn mâm thau mà đã ngồi quanh bàn khăn trắng.

1999

MÓN SỞ THÍCH

Mỗi người tùy theo sở thích, thói quen mà ưa đôi ba món nào đồng thời kỵ món nào đó, mới nghe đến nó đã rùng mình. Rươi chẳng hạn, người ăn được thì cho là món kỳ thú, nhưng không ăn được thì hình dung ra đó là những con giun con đĩa và tanh tưởi ghê người,

Ngày ốm mệt, nằm trên giường bệnh, nhiều người thèm món này món khác, tưởng như nếu có ngay bên cạnh thì có thể ăn hàng đĩa, hàng cân không chán. Nhưng khi có, chỉ nhăm nháp vài miếng đã chán, đã xua tay. Tại sao thế? Chính là kỷ niệm thức dậy, món ăn sống lại, dĩ vãng hồi sinh. Kèm theo món ăn là không khí ngày hôm được ăn, ánh mắt người trao cho món ăn, hoàn cảnh mưa hay nắng, sớm hay khuya, hương vị được lồng vào, được tan ra trong khung cảnh mà không dễ gì lặp lại một đời người Sau này bốn ba lặn lội. Đó là ăn bằng trí nhớ, ăn bằng hoài niệm, ăn bằng cảm giác cảm xúc nằm sâu kín trong ký ức. Củ sắn nướng chẳng hạn. Từng được ăn miếng sắn lùi trong bếp lửa nhà sàn trong một đêm lạnh đường mưa rét giữa rừng khuya, cô gái sơn cước nâng miếng sắn nóng rẫy, kèm thêm là óng ánh má hồng và nụ cười hào phóng... mười năm, hai mươi năm... dễ gì quên được. Nay, trong một chiều thành phố,

cầm một miếng sắn nướng trong tay, hình xưa thấp thoáng, nét xưa mơ hồ, tình xưa trôi dạt... trong khi cái dạ dày mình đã lưng lửng tiệc tùng. Miếng sắn thành nhạt nhẽo vô duyên, đồ ra khó nuốt ... và vô tình thốt lên: Sắn bây giờ không ngon bằng sắn ngày xưa, hay là giống sắn mới lai tạo? Hoàn toàn không phải. Vẫn là giống sắn trên đồi, vẫn là chín bằng bếp lửa, nhưng vì thiếu cái không khí dạt dào và mê hoặc của đêm rừng ngày ấy mà thôi.

Cũng vì thế mà thường nghe thấy nhiều câu nói, đại loại: Cơm bây giờ nó thế nào ấy. Phở bây giờ không ngon bằng trước. Bánh đậu xanh sao mà lạo xạo thế nhỉ? Con cá rô nấu canh cải không ngọt bằng ngày xưa v.v...

Thực ra, sản vật vẫn thế, có khi còn được chăm sóc cho ngon hơn, quý hơn... nhưng không ngon bằng ngày xưa chỉ là tại cái lưỡi của ta, cái mắt của ta, cái tàng sâu trong ta, cái tình của ta... qua thời gian mà đổi khác.

Cái lưỡi của người ốm đắng đắng. Cái lưỡi của người lành đã tê đi vì chua cay mặn chát của cuộc đời. Chỗ ta ngồi ăn hôm nay không phải là chỗ ngày xưa. Người cho ta món ăn không là ánh mắt chứa chan thuở nọ...

Tuổi trẻ thường ít dĩ vãng hơn, cộng thêm sức khỏe của hàm răng nên ăn gì cũng ngon, đến hạt sạn trong bát cơm cũng nuốt luôn, không cần đếm xỉa... còn người có tuổi, đã mang bao nhiêu mùa xuân thu trong tâm khảm, có món gì mà không dính dáng đến bao nhiêu năm tháng từng in đậm vào tâm. Cho nên có những món ngon bị chê một cách oan uổng bởi nó xuất hiện không đúng lúc đúng thời mà thôi.

Tại sao giữa thành phố giàu sang, món ăn ê hề, vẫn có nhiều người thích món rau muống luộc chấm tương mà bỏ qua đĩa thịt quay hay gà rán? Đành rằng rau muống ngon thật, nhưng cái ngon của nó còn đựng cả chiều sâu năm tháng, chiều dài đời người, chiều rộng quê hương... ăn không chỉ là một hành động, mà còn là chất xúc tác, cái cớ để hồi tưởng, để đánh thức kho báu trong hồn, bắt nó mở tung cánh cửa mộng lung sâu thẳm...

Còn khẩu vị, người ưa món này, người ghét món khác cũng là đương nhiên. Có người thưở bé rất thích ăn tương, có thể chỉ có thìa tương rưới lên bát cơm cũng "đánh thùng nồi trôi rế", nhưng lớn lên cứ nghĩ đến tương đã sợ. Thì ra có lần anh ta

ăn phải một bát tương có những con bọ đã chết, mà con bọ với hạt đỗ trong tương thật khó phân biệt, chỉ nhai giữa hai hàm răng, nó nổ đánh "bép" mới biết. Từ đó mà cách. Lại có người khác, đêm ngủ nhờ nhà bạn, gối phải cái gối lũ con chủ nhà bị bệnh thối tai, cái mùi kinh khủng. Sáng hôm sau, trên mâm có bát tương, "nghe" lại đúng cái mùi đêm qua, anh ta nhớ đến giấc ngủ trần trọc không sao ngủ được đêm trước, mà không dám đụng đũa vào bát tương, dù là món thịt bê thui đang chờ đi cùng món tương thoaang thoang ấy.

Có người lại không biết ăn da gà, dù đây là món tuyệt hảo, phần ngon nhất của con gà. Có người cả đời không dám gần bát mắm tôm. Ăn cùng ai có món mắm tôm, anh ta lấy cớ, lùi ngay, không ngồi chung mâm nữa, Nhất là chung mâm với chàng ưa mộc tòn hay lòng lợn, chấm miếng thức ăn xong còn rê lên đĩa...

Có người không bao giờ ăn thịt ếch vì có lần bản thân phải mổ ếch, lột da, chặt đuôi, lột cả cái tù và... Thấy cái đuôi mập mạp của con ếch cứ giật giật, tò mò, anh ta tiện con dao, mổ ra xem, thì ra một búi sán màu trắng ngà đang cựa quậy... Từ đó mà đến món đuôi ếch tẩm bột rán, anh ta cũng đành chịu vì hình ảnh mớ sán ngày xưa cựa quậy trong đầu, đúng ra là cựa quậy trong dĩ vãng.

Có người không ăn được lươn vì sợ mùi tanh của nó. Người khác lại coi lươn là món bổ âm, mỗi tuần không ăn món miến lươn vài lần là thấy thiếu. Người uống được rượu thường không thích miếng thịt gà quá nạc. Phải dính chút xương để cầm lên mà gặm, mà xuyết xoa, mà giòn rau rầu, mà lai rai, mà đưa cay, người khác lại chỉ thích

nhai cái đùi gà có thớ thịt nâu nâu, toàn nạc... Người này thích món sữa tươi (sữa chứ không phải sữa) ở cổng chợ ngày tháng ba giao mùa, nhưng người khác lại khiếp vì miếng sữa đỏ lòm, khai khai mùi vỏ sù nên bịa ra là người vùng biển ngâm sữa bằng nước giải, nhưng thực ra, đồ thủy hải sản thường nhiều U-rê, khai là đương nhiên, chứ không hề là nước giải. Người này thích ăn con nhộng tằm nhưng người khác sợ nó vì nhìn hai cái chấm mắt màu đen thô lỗ của nó.

Nguyễn Tuấn từng chỉ ăn phở thịt chín, không bao giờ ăn phở tái phải chăng có lần nào ông nhìn, thấy tảng thịt sống có những hạt gạo, nghĩa là những nang sán của con bò bị bệnh sán?

Có người không ăn được rau xương xông vì cho là nó có mùi dầu hỏa. Có người không ăn cá trê vì nghe đồn cá trê càng béo là do càng sống trong mả người chết.

Có người rất sợ rau cần vì trong rau cần thường có nhiều con vắt hồng hồng như đĩa con (dù khi rửa rau, ngâm chút muối, vắt sẽ rụng xuống đáy chậu hết ngay).

Ngày nay ở thành phố, nhiều gia đình khá giả, thực phẩm được chọn lọc, chế biến kỹ càng thức ăn mỗi bữa thường không hết... vì vậy mà nhiều em bé được nuông chiều, chỉ quen một số món ăn quen thuộc nào đó, không biết đến nhiều món ăn thông thường, dân dã, mộc mạc đã thành món ăn truyền thống, từ đó lớn dần lên, những em bé này cũng thành những người không

biết ăn nhiều món, bị thiệt thòi mà các em không tự biết, chẳng hạn món Mắm Đồng, món Rươi, món Hến... mà chỉ quen xúc
cù lả, bọ, pho mát, giăm bông...

Món ăn trong dĩ vãng, chứa đầy kỷ niệm hay món ăn hàng ngày trong hiện tại, ngon hay không ngon, ưa thích hay bị chối bỏ... là không thể áp đặt. Nó tùy thuộc vào hoàn cảnh sống của từng người, của nền kinh tế chung, của sở thích, của sự kỷ càn hay xô bồ dễ dãi... Lại vì thế mà nhớ đến câu chuyện ngụ ngôn của Ê-Dốp: Ngon hay không

ngon, tất cả là do cái lưỡi con người. Năm tỷ người trên trái đất thì có năm tỷ cái lưỡi. Không ngoa. Tại sao Huế và miền Trung nói chung ăn cay được đến thế? Tại sao người Ấn Độ ưa món cà ri cay đến thế? Tại Sao phương Tây ăn được món Phô mát

nặng mùi đến thế? Tại sao nhiều người Việt Nam thích món mắm tôm có mùi khó chịu đến thế? Tại sao có người dám ăn tiết canh đồ lòm cả răng miệng, trong khi người khác đến thịt tái cũng không dám ăn, thậm chí món nem chạo làm bằng thịt chần tái cũng không dám đụng đến?

Có lẽ nói như Tản Đà vẫn đúng. Một món ngon, đâu phải ăn ở đâu cũng được, ăn lúc nào cũng được, ăn với ai cũng được, ăn bằng thực cụ gì cũng được. Và cũng không nên ép một ai ăn món gì mà người đó không thích hoặc không ăn được. Mà suy cho

cũng, cứ gì món ăn, cả các thứ khác trên đời, áp đặt đâu, phải là tốt nhất.

1999

THANH TRONG NƯỚC VỚI

Hình như chúng ta đang bước vào thời đại ăn bánh mì kẹp thịt và kỷ nguyên uống Coca Cola, giống như đang là giai đoạn đồ nhựa thay cho trúc mộng mơ đầy kỷ niệm.

Thành phố Hồ Chí Minh có món trà đá, đá là chính còn trà thật loãng, uống cho no cho lạnh chứ không phải để thưởng thức hương vị của món đồ uống nghìn năm quý báu. Từ sau giải phóng, trà khô (thường được gọi là trà hương, trà móc câu, trà tuyết, trà Phú Thọ Thái Nguyên) mới bắt đầu có mặt và dần quen thuộc với xứ nóng quanh năm, pha từng ấm nhỏ, uống bằng chiếc chén nhỏ xíu, thật chất nhưng qua cái chất thì vị ngọt xuất hiện, ngọt đậm trong cổ họng như dư ba còn ngân mãi trong lòng sau khi bản nhạc hay đã dứt.

Trà xanh (tức trà tươi) cũng đã bị đẩy lùi về các làng xa, trên những nẻo đường dài có cái quán tranh bên đường lặng lẽ pha từng ấm thật to ủ bao tải hay nấu một nồi hồng uống suốt đêm trắng với rễ khoai bùi và câu chuyện xóm thôn...

Có một món đồ uống đã bền như màu áo nâu của mẹ ta, bà ta, thanh thanh, man mát, ngọt thoáng như hương cam thảo... cũng đã bị phiêu bạt về nơi nào không rõ. Đó là Nước Vối.

Quê nhà, bên bờ ao, cuối khoang vườn, có cây vối cổ thụ tưởng như bị lãng quên, nhưng năm nào cũng cho lá xanh, mỗi phiến lá bằng bàn tay (Phủ Tây Hồ trên Hồ Tây còn cây vối cổ thụ như thế). Nụ vối từng chum vàng tươi cũng có thể thành đồ

uống. Quả vối chín đỏ gọi đàn sáo đàn vẹt từ đâu về riu rít. Lá vối mới là chính. Lá chặt cả cành con, bó lại, vớt xuống ao vài ngày rồi đem phơi khô, băm thật nhỏ. Cứ tưởng như lá thạch, nhưng không phải thạch, có thể dùng dần. Một nhúm lá vối khô sắc đặc thành nước cốt, khá đắng. Đem nước cốt này pha với nước mưa giữa trời hay nước đun sôi để nguội, từ màu nâu huyền chuyển sang màu nâu vàng trong vắt. Đi làm về, tu một hơi dài, cái nóng, cái mệt tiêu tan. Nước vối đựng trong cái ấm đất, cái tích sứ vôi, rót ra bát, chiếc bát chiết yêu, bát đàn dân dã mộc mạc. Hình như chưa có ai bao đời nay rót nước vối ra cốc thủy tinh hay pha lê, uống bên

bàn rải khăn trắng muốt, hay dùng để chạm cốc (cụng ly) mà nó chỉ quen với cái yết hầu lên xuống kêu thầm ực ực...

Vụ lúa chiêm, trời gay gắt nóng. Đêm hè, trăng bơi trên bầu trời, còn sân vừa dịu cái âm âm, rải chiếc chiếu, đặt ngọn đèn, châu chấu từ đâu không biết vù vù bay đến, chỉ loáng một lát đã đầy chai, thứ châu chấu trứng còn được gọi là tôm bay, béo núc. Thứ tôm bay này bỏ cánh bỏ đầu, rút ruột, đem rang khô và điểm chút lá chanh thái chỉ... là món ngon kỳ lạ của đồng quê, những ngày đông đông vắng chợ. Bát cơm để thật nguội cho mát đôi môi chan thứ nước với lạnh, hiền ăn với con châu chấu ấy thì cao lương mỹ vị trong khách sạn chưa chắc đã sánh bằng, Châu chấu đậm. Nước với

thanh. Cái ngọt và cái mát nâng đỡ nhau, không nồng, không gắt, không ngấy... Chỉ cần ăn một lần để nhớ một đời, nhớ cả ánh trăng ngà trên ngọn cau, cành tre và tiếng đêm mát rượi...

Thành phố, con châu chấu là của hiếm. Không sao. Tục ngữ có câu "Tương cà là gia bản." Quả cà đã quen thuộc từ mấy nghìn năm, thuở ông Gióng ăn hết ba nong đầy (Lạ thế đấy, Ông không ăn ba nong thịt mà chỉ ăn ba nong cà?). Quả cà giòn tan đậm miệng, có khi nén nửa năm rồi, mặn gắt., cắn miếng cà rồi và miếng cơm đã chan nước với thanh thanh, ta cảm nhận được điều gì, người ơi? Ai đã từng ăn như thế mới thấy hết được chất nước non thấm sâu vào ẩm thực. Nghèo đã đành, nhưng rút từ cái nghèo ra miếng ngon mới là tài tình muôn thuở. Nước với với quả cà, rẽ tiền đến nỗi xin đâu" cũng được, nhưng ngon thì hồ dễ mấy ai ngày nay biết đến, khi chỉ quen với cá bở lò, gà tần thuốc bắc, thịt nướng, chim quay, bóng thả, canh giò... cho đến Giấm bông, pa tê, bíp tếch... Đời sống đang dần tiến lên. Nhiều món ăn Âu á đã xuất hiện với đời sống phố phường thành thị. Các đồ uống đóng chai, chai vuông, chai tròn, chai dẹt, có men và không men... có làm tê tái cái lưỡi con người, lãng quên đi màu vẽ của thời gian hun đúc.

Người ta đã quen với trà hòa tan, trà đóng hộp, trà pha từng tách có cái dây chỉ buộc... không hiểu có phải vì thế mà trà xanh, nước với túi thân, đã lánh mình vào những thôn xa hẻo lánh? Tìm được một bát nước với bây giờ không dễ. Nhưng thử một lần xem, về quê một lần đi... ta cảm nhận được một điều gì đáng yêu đáng quý xiết bao, trong đó có món nước với quê nhà, chất mà ngọt, trong vắt như hồn người, để tìm ra điều sâu thẳm vô thường...

1999

BỮA CƠM CHIỀU

Thông thường, đã thành lệ, bữa ăn sáng không phải cả nhà đều ăn một món và ngồi quanh mâm. Tùy theo sở thích, mỗi người có thể ăn theo ý mình, và ngồi đâu ăn cũng được, có khi ăn ở dưới bếp, trong buồng nhỏ mà cũng có thể đến một quán hàng nào ăn cũng không ai bắt bẻ ai. Bữa trưa, còn cả một nửa ngày lao động, chưa thể nhàn nhã để hưởng niềm vui gia đình với không khí đầm ấm bên bữa ăn. Chiếc bánh hay bát xôi mang ra đồng, ngả ra dưới gốc đa, nhai Chew chạo, nuốt vội vàng rồi tợp một ngụm dài nước mưa nước vối, vì thửa ruộng bừa dở còn chờ, vì đám mạ mới nhổ một nửa, vì đường cầy còn loáng nước bùn chưa kín cây lúa...

Thành phố càng tất bật. Góc phố, chỗ ngã tư ồn ào, hàng cơm - Cơm đầu ghế - đã đông người, kẻ đứng, kẻ ngồi, người cầm đũa, người rút mảnh giấy vệ sinh lau bát sắn... nơi nhiệm sở đang chờ, cánh cửa mới khép hờ để còn phải ngồi vào đấy cho đến

chiều hôm tan tầm mới có thể rũ áo đứng lên. Mà cũng có thể ngả cái cặp lòng cơm, lòng không ít cơm đã nguội chút thức ăn đậm bạc, con tép, quả cà khúc cá... Hiện đại hơn, gọi "a lô" cơm hộp, nhai như nhai rom, cơm khô, thức ăn đã nguội, canh đựng vào chiếc ca nhôm ca nhựa... đầy tính tạm bợ..

Từ nông thôn đến thị trấn, thị xã và thành phố, nhịp sống đón đuổi con người phải vắt sức mình vào công việc, cái cuốc trong tay hai sương một nắng, hoặc chiếc bút tập hồ sơ những giờ dài lê thê căng thẳng... những bữa ăn trở thành công thức khô khan, nó có nghĩa vụ đỡ cho con người mỗi mệt, con người có nghĩa vụ gặp nó để đi tiếp một ngày, không giống như nhà văn Lan Khai một (từ thời trước cách mạng Tháng Tám) mỗi bữa ăn là một nghi thức trang trọng, ngồi vào bàn, phải thắt cà vạt, phải rửa kỹ bàn tay, phải vừa nhai vừa ngẫm nghĩ như để thẩm thấu khí thiêng trời đất trong từng miếng nhỏ ngọt ngào hay cay chua mặn chát.

Càng hiện đại, con người càng bị thả vào cái guồng cối xay như hạt thóc theo cái giăng quay, cam chịu số phận cuốn hút và đưa đẩy. Đã có những gia đình buổi chiều cũng đi ăn cơm bụi. Cả tuần bếp không đồ lửa. Thôi cũng tùy. Nhưng may sao, vẫn còn nhiều gia đình, nhất là ở nông thôn hoặc gia đình có người ở nhà trông nom việc nội trợ, nên vẫn còn bữa cơm chiều khi lên đèn, khi trăng ló, lúc hiu hiu rét ngọt hay phơ phất gió đưa một thoáng hoa nhài hoa ngâu cùng là tiếng cá đớp bèo xô động mặt ao quê...

Manh chiếu rách, thùng giũa, không sao, cái mâm đặt vừa vào đấy, vẫn là thịnh soạn bữa cơm đạm bạc. Đầu phải chỉ ăn cơm, mà còn ăn không khí, ăn nhau. ăn trong câu chuyện một ngày vừa dứt, chuyện hôm qua, chuyện tháng trước, chuyện mai...

Cái chõng ngả ra bên thềm, giát tre đã bóng, con chó nằm phủ phục đợi chờ miếng cơm hót lẫn tro còn nóng. Góc vườn, thoảng tiếng ào ào ai tắm hay rửa chân, mặc cho mặt trời chìm vào phía chân trời nơi cổng làng có con chó đá, cái bụi ké đầu ngựa hay bông súng tím bắt đầu giác ngủ cụp đài hoa... Con cá bóng kho khô, bát tương ngọt lừ sóng sánh. Bát canh cua đồng hoa thiên lý hay rau láo nháo bụi bụi. Con châu chấu rang thoảng vị lá chanh thơm dịu. Miếng đậu phụ vừa luộc còn nóng nên mềm mại chờ người nâng chén rượu lên, khả một tiếng để gấp nó vào bát sau khi chấm tí muối ớt đỏ tươi, gấp cả cho cái bát xinh xinh trẻ nhỏ, cùng chia sẻ miếng ngon với tấm lòng thân thương triu mến.

Không chả quế giò lụa, không gà hầm chim quay, chỉ là con cua nướng, ngọn rau khoai, miếng bí luộc... óng ánh dưới trăng ngà treo trên ngọn tre đang la đà mát rượi hay tiếng ếch gọi

mưa từ bờ chuôm như một thứ nhạc nền, như một thứ nhạc cung đình mà cả gia đình đang cùng chung bữa ngự thiện nhà vua, bữa tiệc sau khi thừa ruộng được tát nước đầy, đường cày óng ả, ruộng lạc đã đỡ... con lợn xuất chuồng cân được giá, chuồng trâu đủ cỏ suốt đêm nay...

Bữa cơm chiều êm ả nhưng không im lặng. Vợ xới cho chồng thứ ngọc thực lùm đầy, trao bằng đôi tay chai sạn nhưng kèm ánh mắt chứa chan, có khi còn là cái yếm trễ tràng, lộ ra bầu sữa căng tròn cho cái miệng xinh xinh thơm thơm tộp tộp khiến người

bố trẻ ngồi phía đối diện cũng phải sốt ruột kêu lên: "Thằng cu, để mẹ ăn cơm với chứ..." và người mẹ trẻ vén tà áo, nói lửng nói lơ: "kia nhà em...".

Bữa cơm chiều còn kéo dài đến lúc bát đĩa lách cách bên bờ giếng thơi, còn trên chõng là ấm trà xanh với cái điều thuốc lảo vang lên đồng dục...

Có thể nghe được cả tiếng cái giếng khoan òng ọc theo cánh tay bơm cho vòi toả loá và tiếng nhà ai sàng sảy thứ hạt quay tròn như tiếng làng xóm nghìn năm.

Đêm nay, chiếc giường tre hay giường gỗ xoan đào có cọt két kêu lên hay im lặng nhịp võng đưa, ai mà biết được dư âm của những bữa cơm chiều trong chạng vạng làm nhọ cánh cò bay mãi miết và ngoài sân đình, đội văn nghệ chờ nhau để lới lơ câu hát giao duyên, có anh có chị ngấm ngấm liếc trộm...

Thành phố có bữa cơm chiều kiểu khác. Chiếc mâm đồng sạch bóng hay bộ bàn ghế Xuân Hòa bày ra, chai bia hay chén rượu ngâm thuốc, thìa canh nếm để gạt gù hay con trẻ bốc vụng một miếng trên mâm, bố mẹ biết cũng lơ đi như không biết vì đây

là giây phút quay quần sau một ngày mỗi người tản mác ra một góc thị thành lo toan vất vả

Giờ này đường phố có lẽ là vắng nhất. Những con ong đều về tổ của mình, góp mật hoa phấn hoa là những câu chuyện một ngày gồng sức ra gánh vác. Công trường, xưởng máy, hiệu buôn, đường ngắn đường dài, lớp học, bài vở, chuyện tờ báo phanh phui, chuyện bà cụ nhằm tên

phổ... từ tốn, thông thả, nhẩn nha... để hạt muối tỏa hết vị đậm đà, miếng trứng trắng ngọt thơm, ngọn rau mát lười... khiến máy thu hình cứ nói mà có lẽ chẳng ai nghe vì quanh mâm cơm, rôm rả vẫn cuốn hút mọi người, nào ngấm nhau, nhường nhau, nghe nhau, gấp cho nhau, góp câu nói tiếng cười như gia vị, một loại gia vị không thể có ở bất cứ nhà hàng, khách sạn nào trong cõi thế gian này.

Ngày đã đi hết một vòng ánh sáng. Bữa cơm phải chăng là tiệc tiễn chân mặt trời về phía bên mặt đất, và cũng là để đón một buổi tối và đêm nồng đượm tình nhau. Vợ chồng, cha mẹ và con cái sum vầy, chan hòa và chia sẻ, đùm bọc và nâng đỡ... Những bữa cơm chiều, thông thường như hơi thở hằng quen, có thể khác nhau về chi tiết, thịnh soạn hay đơn sơ, sớm hay muộn vòng tròn kim phút, có người quên bằng đó là niềm hoan lạc, phải đến khi lỡ độ đường xa lắc, chiếc xe chết máy dọc đường không về kịp hay vì việc gấp mà phải ở lại một phương nào, đêm ngủ trong quán trọ, ngồi bên mấy người xa lạ, ăn món ăn nơi quán xá không quen mùi vị... mới chợt nhớ ra những bữa cơm chiều trong không khí ngọt ngào của hương yêu thương triu mến, ta bung bát cơm, ta húp thìa canh, ta gấp miếng thức ăn đưa lên miệng... không chỉ ta ăn mà còn là hưởng đầy hồn thú bữa mê của những trái tim trao cho nhau tình ruột thịt.

Đôi khi lỡ hành. Tiệc tùng cũng chỉ là thừa thoảng. Một đời người - đương nhiên trừ kẻ cô đơn - những bữa cơm chiều như lễ hội tiễn một ngày thiêng rời khỏi đời ta đi vào quá khứ, ta ăn niềm không khí, ta ăn sự chan hòa, ta nâng ánh mắt nhập đầy lòng.. thì không chỉ là no cái bụng mà chính là no nê một cõi người.

1999

Chia sẻ ebook : <http://downloadsach.com/>

Follow us on Facebook : <https://www.facebook.com/caphebuoitoi>

^[1] Hồng ở Bắc Việt có thể chia ra làm hai thứ: - Một thứ ăn chín như hồng nôi, hồng the, hồng trứng, hồng hột. - Một thứ ăn không cần chín như hồng hạc, hồng lạng, hồng ngâm, hồng vuông.

^[2] Sông Đanuýp xanh của nhạc sĩ Áo Giôhan Xtrôt.