

Rươi (Hòa Trùng) Hay Cuộc Tình Vĩ Đại “Đến Hẹn Lại Lên”

Lê Văn

Địa bàn sinh sống gốc của dân ta từ mấy thiên niên kỷ nay diễn ra trên vùng châu thổ sông Hồng miền Bắc. Suốt trong giòng thời gian miên viễn này, đều đặn hằng năm trên những vùng ruộng nước lợ, khi tiết trời bỗng chuyển heo may, dưới sự thảo chương nhiệm màu của Tạo hóa, một loài sâu óng ả đa sắc – gọi là «rươi» – đã xuất hiện từ lòng đất, rõ ràng hằng hà sa số! Ngấn ngủi trong một hai ngày, chúng mở hội giao hoan quần quít với nhau để cùng sinh sản. Thế rồi khoảnh khắc phù du, lũ rươi biến mất khỏi sân khấu trần gian để năm sau cũng đúng dịp này «đến hẹn lại lên».

Nói về rươi, tôi thiết nghĩ có hai khía cạnh lý thú cần trình bày giàn trải ra:

1. Nếu ta quan niệm rằng kho tàng ca dao tục ngữ Việt nam là túi khôn kiến thức của dân tộc qua bao nhiêu thế kỷ sinh tồn, thì con rươi quả là một đề tài đáng chú ý cho hậu thế chúng ta khảo sát. Qua cuốn bách khoa bằng văn điệu truyền khẩu này, chúng ta có thể hiểu khá nhiều khía cạnh lý thú về của đám sinh trùng này vốn là đặc sản trân quý trên quê hương miền Bắc của ta.
2. Nếu ta quan niệm rằng giao hoan sinh lý là cái chìa khóa nhiệm màu để chúng sinh trường tồn trong trời đất nước non, thì rươi là một đề tài khảo sát về côn trùng học mà chúng ta là con người hưởng thụ cần hiểu, hiểu để hân hoan tạ ơn Đấng Tạo Hoá!

Con rươi qua kinh nghiệm dân gian

Rươi thường có ở vùng giáp ranh ba tỉnh: Hải Dương, Hải Phòng và Thái Bình, ngăn cách bằng con sông Luộc, nhiều nhất ở các huyện Vĩnh Bảo, Tiên Lãng, Thanh Hà, Tứ Kỳ, Ninh Quang, trên các nơi nước lợ.

Dân trong vùng thường thuộc nằm lòng câu: «Tháng chín đôi mươi, tháng mười mùng năm», nghĩa là thời điểm rươi thường xuất hiện vào ngày 20 tháng 9 và mùng 5 tháng 10 tính theo âm lịch, dân trong vùng chuẩn bị đi xúc rươi. Rươi nổi lên hằng hà sa số, lền đặc lúc nhúc trên mặt nước, nên ta mới có câu tục ngữ «Đồng như rươi» nghĩa là không có cái đồng nào tuyệt đối sánh bằng! Mà cái đồng này lộn xộn xô bồ nên trong truyện Nôm *Nhị Độ Mai* mới mượn ý đó mà tả cảnh: «*Tiểu hầu, thầy tớ một đoàn như rươi!*»

Rươi được dân bắt bằng vợt hay dùng chiếc lờ tre đan đặt ở nơi nước chảy để chặn giữ rươi lại. Rươi được đựng trong những thúng tre đan trét dầu lớn rồi dân quê lũ lượt từng đoàn gánh vào chợ mà bán. Trong 36 phố phường cũ của đất Thăng Long, bỗng phải cần có một tụ điểm để bán món đặc sản nhất thời này: đó là Phố Hàng Rươi của Hà Nội mà Tây gọi là *Rue des Vers blancs*! Phố này ít người hiện nay còn nhớ rõ, chỉ mang máng bảo rằng nó ở phía Cầu Gỗ đi vào, gần phố Hàng Mắm! Rươi được bán bằng cách đong bằng bát. Đúng là một phiên chợ vui mà người dân thị thành ướcù ao mau đến như câu hát ru em sau:

«Ước gì cho đến tháng mười,

Bát cơm thì trắng, bát rươi thì đầy.»

Sau cái vui phù du ngoài phố chợ là cái vui khác diễn ra trong nhiều gia đình vào chiều hôm ấy! Thiên hạ phải tranh thủ thời gian mà chế biến xào nấu kéo rươi ươn. Khói thơm lừng nức mũi lan ra trong sân, ngoài ngõ. Trong khi gió heo lạnh bên ngoài thì trong nhà, má của bà vợ hiền đảm đở ửng lên phần vì lửa bếp, phần vì sung sướng phục vụ lang quân với những món ngon. Đàng này dĩ nhiên phải sung sướng,

rung đùi tí tí nhấm chén rượu, nao nức chờ món chả rươi nóng sốt từ chảo mỡ dọn lên! Rươi sống mua về trước hết phải «làm lông» nghĩa dùng đũa mà khoắng rươi trong nước ấm nhẹ nhẹ cho sạch rơm rác. Chả rươi rán làm bằng rươi đánh nhuyễn với trứng gà hay vịt, cùng với thịt nạc băm nhuyễn với lá lót, hành ... ăn với cải cúc và chấm với nước mắm dấm ớt, điểm xuyết với vị gừng cay thơm cho ấm con tí con vị! Ngon đến sồn cùng hải tận! Cái vị béo ngậy ngậy là do bao nhiêu chất bổ dưỡng mà đám rươi ấu trùng trong lòng đất đã tích tụ trong mình nhiều ngày tháng, vốn dĩ để chuẩn bị cho cuộc hôn phối giao hoan vĩ đại diễn ra trên mặt ruộng mênh mang! Chất bổ này phong phú với chất đạm, chất béo, với nhiều hiếm tố như chất lân, chất vôi và sinh tố B1 (Nếu chẳng thế, thì dân Tàu Hoa Nam không khuyên nên ăn rươi trị phù thũng!). Ngoài ra, còn vài món rươi khoái khẩu khác như rươi xào niềng niềng, rươi nấu với măng tre... Măng thì ai cũng biết, chứ củ niềng thì chỉ có dân Bắc hay ăn, kể như là một thứ bất ly khai với rươi. Niềng (*Zizania latifolia*, Turcz) là một loại cỏ giống cây sả. Củ niềng ăn giòn, đúng ra không phải là củ mà là phần non của bẹ lá phình ra do tác dụng của một loại nấm ký sinh (*Ustilago viridis*).

Rươi ăn ngon nhưng là thủy sản nên cực kỳ mát, người lạnh dạ hãy coi chừng! Nhân đây, ta có câu tục ngữ: «Chín tháng ăn rươi, mười tháng ăn nhộng» mà tôi không biết phải giải thích làm sao?

Hoặc giải thích: tháng 9 đang mùa rươi và tháng 10 là mùa nhộng, toàn là thời điểm thích hợp nên ăn chúng? Hoặc giải thích: phụ nữ mới sanh đẻ còn lạnh dạ phải kiêng khem không nên ăn, hãy chờ 9 tháng sau mới ăn rươi và 10 tháng sau mới ăn nhộng? Vì tục ngữ thường nói gọn ít lời nên dễ hiểu khác nhau tùy theo lối giải thích! Ví dụ câu: «Ếch tháng ba, Gà tháng bảy.» Nói về gà thì có người (như Bác sĩ Nguyễn Đình Cát) nói nên ăn vì gà đến tháng năm là tháng gặt hái, nhiều thóc ăn nuôi đến tháng bảy thì gà mập ú; nhưng có người bảo ngược lại không nên ăn vì tháng bảy là tháng giáp hạt, gà nhịn đói dài nên ốm nhom (theo Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu trong cuốn *Đất lề quê thói*)! Nói về sự kiêng cử cho đàn bà hậu sản, tôi thắc mắc tại sao tục ngữ không nói cho gọn mà rõ là: Chín tháng cử rươi, mười tháng cử nhộng! mà là ở đây nói ăn một cách khẳng định như một câu tục ngữ khác nói: «Tháng 9, ăn rươi; tháng 10 ăn ruốc.

Đời sống phù du của rươi sau khi vớt lên chỉ kéo vài giờ, mau uơn chết! Cho nên dân bán rươi thường hãm rươi lâu hơn bằng bí quyết nắm com chim bỏ vào thúng đựng rươi. Rươi mua về không ăn tươi ngay phải đem làm mắm bằng cách cho rươi và muối trong hũ, sau khi trộn với thính gạo nếp rang và chút rượu rồi đậy kín. Chờ vài tháng, mắm rươi ngấu tức là chín đúng độ, màu sắc đỏ hồng, mịn mặt, bốc mùi thơm, nếm vị ngọt lan đến đóc giọng. Mắm rươi có thể ăn sống, nhưng theo sự tin tưởng khừ hàn của Đông Y, mắm rươi được chưng trên lửa sau khi bỏ mẩu gừng và ít vỏ quít thái chỉ là những thứ ôn nhiệt xung khắc về dược tính. Cung cách ăn mắm rươi thì gia giảm ăn kèm phụ gia phẩm tùy ý thích, nhưng thông thường kèm với thịt heo ba chỉ, lá dưa cải sống, hay rau diếp, xà lách, chuối xanh và khế xắt lát mỏng, cộng hành chẻ, ớt, có người cho thêm đậu phộng rang giã ăn cho bùi. Bao nhiêu thứ này – béo, ngọt, mặn, chua, cay, chát, đắng, the the – ăn chung tạo thành một khúc giao hưởng khẩu vị tuyệt vời! Nên chẳng ngại thơ Cung Oán mà ca rằng: «*Miếng thịt cá ăn sang nhưng lợm; Mùi "mắm rươi" thanh đạm mà ngon!*»

Một điều tiên quyết theo kinh nghiệm tổ tiên là ta ăn rươi phải nhớ vỏ quít. Lý do chính là y khoa theo lý thuyết âm dương tương hợp tương khắc, lý do phụ là tạo khẩu vị chống tanh, cho nên bài học kinh nghiệm từ tục ngữ Việt nam là: «Trời sinh voi sinh cỏ, sinh rươi sinh vỏ quít.

Vỏ quít theo sách *Bản Thảo* tên là Quất bì phơi khô gọi là Trần bì có tính ấm, vị đắng cay, không độc, dẫn nhập vào kinh Phế và kinh Tì, tác dụng chính khí, làm ráo sự ẩm thấp, hoá đàm, giải độc vì cá, cua... Do đó, nó trị sinh hơi, ách tức ở ngực và bụng do khó tiêu, chống buồn ói và nấc cụt, trị ho có nhiều đàm. Ngoài vỏ quít, các cụ dân dùng thêm gừng sống (*sinh khương*) khi ăn rươi. Hai thứ này hợp chung làm thành một thang thuốc gọi là Quất bì thang dạy trong sách thuốc cổ của Trung Quốc là *Kim quỹ yếu lược* trị ọc mưa và chân tay lạnh quắp. Ta thấy chuyện ăn rươi đã ám tàng truyền thống món ăn là vị thuốc chữa bệnh theo văn hóa

Vỏ quít vô hình chung trở thành một thuốc quý hay một phụ gia phẩm tối cần cho việc ăn rươi, khôn nổi có người ít lo xa khi ăn quít quên để dành vỏ phơi dần bếp khi cần dùng, để rồi chạy đôn đáo tìm kiếm

năn nỉ i ôi làm cho người khác có sẵn vỏ quít khô làm món quà mậu dịch, thật hời giá. Do đó tục ngữ mới có câu «*Thả vỏ quít, ăn mắm ngầu*» chỉ tinh thần đầu tư trực lợi.

Dân Việt ở vùng ruộng nước lợ lại có những từ ngữ chuyên biệt về rươi: Hằng năm, cứ vào cuối tháng 9 đến và đầu tháng mười, bỗng thấy gió Đông Nam, trời âm u và vài đám mưa nhỏ lẻ tẻ gọi là «*mưa đám mây*» (còn nói là «*mưa rươi*») tức là rươi sẽ nổi lên nhiều. Nhưng trời trở lạnh với gió Đông Bắc và mưa lớn thì vụ rươi không có dịp xuất hiện, nên dân địa phương gọi là «*mưa lấp lỗ rươi*»

Một điều khá ngộ, thời điểm mà rươi xuất hiện nhiều tại địa phương này lại là giông to, bão lớn ở vùng khác, tưởng như có liên hệ nhân quả trên phương diện khí tượng. Do đó, tục ngữ lại có câu «*Kẻ ăn rươi, người chịu bão*» ám chỉ trời ở bất công làm kẻ này sướng lại bắt người khác chịu khổ nạn

Con rươi qua tài liệu của sách Nho

Người dân Bắc bình dân giàu kinh nghiệm về rươi thì đương nhiên lớp nho sĩ thông thái phải bàn đến rươi! Muốn hiểu cổ nhân quan niệm con rươi với nhãn quan nào, hậu thế chúng ta không thể không tra cứu Lê Quý Đôn, học giả uyên bác, tác giả cuốn *Vân đài loại ngữ* – một thứ Bách khoa toàn thư, viết vào năm Cảnh Hưng 34 đời Lê (1773). Trong chương Phẩm Vật của sách này, Lê Quý Đôn tra cứu vài sách của Trung Quốc nhắc đến rươi cũng sẵn ở ven biển Quảng Đông và Lĩnh Nam tại Hoa Nam và ông cũng mô tả cùng bàn luận đến con rươi ở Việt Nam. Tài liệu này chứa đựng nhiều khía cạnh lý thú, đương nhiên có đôi chỗ lý luận cổ lỗ vì khoa học xưa chưa phát triển, nhưng cũng có nhiều chỗ có giá trị thực tiễn qua kinh nghiệm nhận xét chính xác rất tinh tế

1. «Sách *Quảng Đông tân ngữ* chép: *Hòa trùng* (sâu lúa, tức con rươi) sinh ra, do mùa hạ nắng, hơi nóng uất kết mà sanh ra, hoặc là do gốc lúa mà sanh ra. Sắc gốc lúa vàng hóa ra trùng, nên sắc trùng cũng vàng. Rươi con to như cái dũa, dài đến hàng trượng, có đốt, có miệng. Khi sống thì xanh, lúc chín thì vàng đỏ. Trước tiết sương giáng, lúa chín thì trùng cũng chín. Cứ ngày mồng một, mồng hai và ngày rằm hay mười sáu, thủy triều dâng to, thì rươi đứt từng đốt mà chui ra, bơi trên mặt ruộng, người ta lấy lưới hót lấy. Khi nấu rươi ăn, cho dấm vào thì nước trắng chảy ra, lấy nước gạo lọc qua; chưng lên thành cao, ăn vừa ngon vừa bổ vì nó là tinh hoa của lúa. Những nhà nghèo đem rươi ướp muối làm mắm ăn.

2. «Sách *Lĩnh Nam tạp ký* chép: Hình trạng con *hòa trùng* (rươi) giống như con rết (bách cước) lại giống hình con bọ ngựa (mã hoàng). Thân mềm như con tằm, nhỏ như cái dũa, dài hơn hai tấc, xanh vàng sặc sỡ, trong có nước trắng, hình trạng khả ô, sinh sản ở ruộng bãi biển, từ trong gốc lúa chui ra. Dài mấy thước hay hơn một trượng, nhằng nhằng như tơ trắng theo nước biển mà trôi ra, thuận giòng và đến bãi biển, đứt ra từng đoạn một, tức là con trùng ấy. Nhân dân địa phương dùng vó vớt lấy đem bán ngay buổi sáng; nếu để quá trưa thì nó ươn ra không thể ăn được. Bỏ nó vào nồi, cho một chén nhỏ dấm, nó sẽ rỉ nước trắng ra; lọc xong, chưng với trứng gà ăn rất ngon. Dưới thời giặc Phiên [chú thích là khởi nghĩa của Ngô Tam Quế chống Mãn Thanh ở Vân Nam], chúng đánh thuế hòa trùng, thu được mấy ngàn lượng vàng.

Qua hai trích dẫn trên, ta thấy kinh nghiệm làm lông rươi và làm bếp của dân Hoa Nam rất giống ta. Đặc biệt rươi là một món lợi lớn nên mới có vụ thu thuế. Lê Quý Đôn cũng viết nhiều nhận xét tinh tế riêng của ông về rươi ở Việt Nam trên thời điểm và khí hậu cách ăn và vùng có rươi nhiều trong quá khứ đề dâng tiến cho vua như sau:

«Xét ra thứ trùng ấy ở nước ta gọi là *thổ hà* [tôm đất] tức con rươi. Nó sinh ở ruộng gần biển, cảm khí đất mà sinh ra. Khi nào có rươi tắt mưa, kỳ hạn không sai. *Hằng năm, cứ tháng chín đôi mươi, tháng mười mồng năm, thì rươi ra nhiều theo nước thủy triều lênh đênh trên mặt nước. Nhân dân làm sẵn đồ, rạm đem ra mà xức, không biết bao nhiêu mà kể. Ngày 3 tháng 5,*

ngày 20 tháng 8 cũng có rươi nhưng chỉ dài mấy tác, không đến một thước để mấy ngày không ương [sic!]»

«Ăn rươi đem đun nước làm lông qua rồi nấu với măng tre. Khi có nhiều thì muối đi làm mắm, đều ngon cả.»

«Ở các vùng Phụng Hóa, Gia Viễn, Yên Mô, An Khang (Thanh Hóa), các huyện Vũ Tiên, Chân Định, Nam Chân, Giao Thủy, Thanh Quan, Thụy Anh, Đông Quan (thuộc trấn Sơn Nam) đều hằng năm đem rươi tiến vua.

Tôi nghe nói ở Đà Nẵng và Quảng Nam cũng có rươi nổi lên, nhưng dân địa phương không quen ăn nên không để ý khai thác. Rươi Đà Nẵng to và mập hơn rươi ngoài Bắc nên khi làm mắm, có người đã chơi sang bèn nghiền nó ra chỉ lấy phần bột bên trong mà lọc bỏ vỏ ngoài. Trong Nam cũng vài nơi ven biển có rươi như nhà văn lão thành Xuân Tước có lần nói đến

Nhân nói tài liệu xưa về thủy sản ở ta, sách *Thoái thực ký văn* của Trương Quốc Dụng có nói đến loài *thủy trần* (bụi nước) là những vi ti sinh vật nổi li ti như hạt kê, hạt cải nổi quây quần theo bọt nước trên mặt sông, xuất hiện riêng tại ba tỉnh Hải Dương, Bắc Ninh, Ninh Bình ở hai khúc sông vào mùa nước lớn. Dân địa phương căng vài mùng ngang sông vớt thủy trần về làm mắm. Mắm thủy trần càng đỏ càng ngon, đỏ như son pha màu cánh kiến. (xem *Đất lề quê thói* của Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu, 1968). Xin quý bạn lưu ý tra cứu xem *thủy trần* là gì? Mong thay!

Bão tình từ lòng biển đáy sôn

Dân Việt vốn ưa thích ví von một cách hài hước nhất thế giới. Hiện tượng loài rươi động tình tập thể hằng năm xuất hiện hằng hà sa số tương ứng với khí trời chuyển heo may và bão tố được dân ta lấy hồn thơ mà gói ghém trong một câu đố ngộ nghĩnh sau:

Con gì bé tí bé tí,

Mình đi dưới đất, bóng đi trên trời!

Một năm mấy bận đi chơi,

Đi thì lở đất long trời mới yên

Tôi cứ tưởng chỉ dân Việt mới có cái tục rủ nhau đi xúc rươi về nhà ăn như một thứ trân hào. Ai ngờ thú vị thay! tôi phát kiến rất nhiều dân sống trên những hải đảo ở Nam Thái Bình Dương cũng mở hội đi xúc rươi. Rươi ở vùng này sống vùi đầu vô các vách san hô duyên hải (Samoa và Fiji), chứ không trong lớp bùn đất dưới đáy ruộng như ở ta. Nếu ở Việt nam, rươi động tình thì trời rung đất chuyển, người giao hoan thì... rung bốn chân giường, đổ bốn bức vách, thì ở vùng hải đảo, ái tình rộ nở thì cây cỏ đơm hoa, vàng trắng trở nên huyền ảo như cảm thông chia sẻ cái nỗi hân hoan chẳng hạn như dân ở quần đảo Fiji, cứ mỗi khi thấy bụi hoa Aloals và dây hải tảo nở bông đỏ rực rỡ, là họ biết đó là dấu hiệu tiên báo về mùa hội tình tập thể giao hoan đẻ trứng của loài rươi. Rồi đêm ngóng ngày chờ, họ ngắm vàng trắng mọc ở chân trời vào buổi bình minh... Mười ngày sau đó là rươi đẻ trứng. Đợt đầu gọi là «Mbalolo lailai» toàn rươi nhỏ. Đợt nhì là «Mbalolo levu» toàn rươi lớn. (Tên Tây phương gọi con rươi là Palolo tức là nhại tiếng Fiji)

Ở đảo Savaii, mỗi khi thấy cua còng trên bãi biển lũ lượt từ đám dày đặc rủ nhau xuống biển đẻ trứng là dân đảo biết 3 ngày sau là ngày rươi xuất hiện. Hiện tượng đẻ trứng nở con trong thần thoại Việt nam vào thời lập quốc: 50 con lũ lượt lên núi, 50 con rủ nhau xuống biển xem chừng tương tự nhỉ!

Đối với người dân thường từ xưa đến nay, con rươi và chu kỳ sự xuất hiện của nó được xem như là một hiện tượng sinh sản về sinh vật học tự nhiên của Tạo Hóa. Nhưng giới chuyên gia côn trùng học đã nghiên cứu tìm hiểu nguyên ủy của sự việc nên phát hiện nhiều điều lý thú về loài rươi. Ở Việt nam, ông Nguyễn Công Tiểu trong những thập niên đầu thế kỷ 20 là người đầu tiên thực tiễn đáng vinh danh vì đã viết trên tờ Khoa học của ông về loài rươi với nhiều dữ kiện cụ thể miêu tả về hình trạng và sinh thái của rươi như sau: Tên khoa học của rươi tại Việt nam và Nam Trung hoa là *Tylorynchus sinensis*. Mình hơi lép, màu xanh lục nhạt hay hồng hồng, dài 6-7 cm, rộng 5-6 mm, gồm hơn 50 đốt, mỗi đốt đều chứa cơ quan sinh dục riêng rẽ... Rươi ở vùng Thái bình dương có tên khoa học là *Eunice viridis*. Rươi thuộc môn loại *Đa mao* (Class: Polychaeta) trong môn bộ *Nhuễn trùng* hay *Hoàn trùng* (Phylum: Annelida), tức là loài sâu có lông nhỏ, mình mềm gồm nhiều đốt. Về sinh thái, giống rươi sông chui rúc ở đáy ruộng hay vách san hô, khó mà đào lấy toàn bộ chúng ra vì mình nó dài và mềm nhũn nhưng đầu chúng có nhiều râu là cơ quan cảm giác bám hút vào đáy với một ống thực quản có thể lộn ngược ra với nhiều răng mạnh chắc. Như được thảo chương, đều đặn hàng năm hai lần cực kỳ chính xác, thân mình rươi đứt làm hai, nửa phần cứ bám trụ vào đất, còn phần đứt rời kia trở thành một con rươi khác bơi trong nước. Đến mùa động tình, con rươi mới này thay hình đổi dạng hẳn. Những bắp thịt và bao nhiêu ruột gan bên trong thoái hóa trong lúc những bộ phận sinh dục của từng đốt rươi nẩy nở lanh khùng khiếp. Những cặp chân càng lú ra, càng giống những mái chèo. Đáo hạn sau một thời gian nào đó, con rươi này trở lại lỗ hang cũ, với cái đầu rúc vào thật sâu trong lỗ, còn phần đuôi vẫn ló ngo ngoe ra, rồi lại đứt rời để lộ thông dong và bơi nổi lên mặt nước giống như những con rươi mới tự tìm đường với cặp mắt thô sơ. Trong khi khúc kia với cái đầu nằm trong hang lỗ và phát triển để mọc lại phần đuôi mới

Những khúc rươi mới lộ tung tăng trong nước, tưởng chừng là những con rươi mới, kỳ thực chỉ là những bọc chứa đầy ấp những tinh trùng và noãn tử. Nổi lên mặt nước, những bọc này vỡ ra để tuôn ra tất cả tinh trùng và noãn tử, còn cái vỏ thì chìm xuống làm mồi cho cá. Những tinh trùng và noãn tử tha hồ kiếm nhau mà kết hợp và sinh ra những cái trứng, từ trứng nở ra cơ man hàng hà sa số con ấu trùng

Như vậy, loài rươi sinh sản bằng hình thức đại diện (proxy) với khúc đầu nằm an toàn trong lỗ, nhưng lại oái oăm «biệt phái» khúc đuôi đi giao cấu! Hiện tượng lạ lùng này thật khó mà quan niệm nổi vì do một nguyên nhân nào mà có một sự giao cấu thụ tinh vĩ đại cùng một giây phút mỗi năm. Khi hiện tượng này xảy ra, thì mặt sông mặt biển lúc nhúc hàng triệu triệu con rươi, nước đục lờ với tinh trùng và trứng. Nó chỉ xuất hiện giới hạn vào hai kỳ thủy triều thấp nhất của tháng 10 và tháng 9, xuất hiện vào buổi bình minh, vào ngày trước và đúng ngày mặt trăng ở vào phần tư cuối của nguyệt tuần.

Làm sao những con rươi tính toán thời điểm đẻ trứng một cách chính xác, điều này chưa ai rõ. Những con rươi nằm dưới đáy biển, đáy sông không thể ngắm những giai đoạn khuyết và đầy của vầng trăng. Có thể rươi được trang bị trong cơ thể một cái «đồng hồ» điện tử, điều động đều đặn với chu kỳ tuần tự nhật dạ và với sự thay đổi của thủy triều. Cộng hưởng với sự kiện này, có thể có thêm một sự kích động khác như xảy ra cho loài sò, loài sea urchins và nhiều sinh vật khác ở biển, tức là những tinh trùng đầu tiên đã bật nút mở cho toàn bộ hiện tượng đẻ trứng vĩ đại. Cũng có thể khi những con rươi đầu tiên tự đứt khúc đã phóng thích ra một kích thích tố, chất này đã bật mở nút đèn xanh cho hàng hà sa số con rươi khác sẵn sàng nhập cuộc chơi giao hoan! Hiện tượng những bông lúa «con gái» thụ tinh đồng loạt trên một cánh đồng chắc cũng phải như vậy. Ai từng đi qua ruộng lúa chắc có dịp ngửi thấy không khí bỗng tự nhiên trong một khoảnh khắc ngắn cả không gian thơm lừng hẳn lên, ta hãy gọi nó là «huơng tình» thôi

Tuy rằng nguyên nhân cơ cấu còn tối mịt, hiện tượng «rươi» là một lợi điểm trong sự sinh sản của chúng sinh trong thiên nhiên, khiến cho xác suất thụ tinh và sinh trứng, nở con được nâng cao lên tối đa. Trong nhiều loài hải sản, nhất là giống sò mà số phận chỉ nằm an vị một chỗ trong cái vỏ cứng làm sao tung tăng đi kiếm bạn lứa đôi mà giao tình và sinh sản. Loài sò chỉ chờ dịp tốt giới hạn hai lần mỗi tháng, là lúc trăng mới nhú và trăng rằm mà há vỏ ra chẳng phải hát khúc tình ca mà chính là «nhỏ» tuôn tràn ra những đợt tinh trùng và noãn tử mà giao hoan. Ở vùng biển Tây Ấn độ, có một loài rươi tương tự là *Eunice fucata*, giao hoan tập thể hai lần trong khoảng phần ba của tuần trăng trong tháng 6 và tháng 7. Ở miền Nam, vùng biển Phú Quốc, nghe đâu cũng có loài «cá đờng» mở hội tình tập thể như ở duyên hải California có loại cá Grunion xuất hiện đặc lên mặt biển vào cuối tháng 2 đến đầu tháng 9 sau ngày trăng mới nhú hay trăng rằm.

Sự giao hoan tình dục là chìa khóa của sự sinh sôi nảy nở của các loài sinh vật trên địa cầu này. Ta hãy giờ đọc lại tác phẩm *Chinh Phụ Ngâm* mà nghiền ngẫm đoạn thơ sau để học kỹ «Chữ Tình» muôn thuở của chúng sinh

Chàng thấy chẳng chim uyên ở nội

Cũng dập dìu chẳng vội phân trương!

Chàng xem chim yến trên rường

Bạc đầu không nở đôi đường rẽ nhau

Kìa loài sâu đôi đầu cùng sánh

Nọ loài chim cắt cánh cùng bay

Liều sen là thức cỏ cây

Đôi hoa cùng dính, đôi cây cùng liền

Ấy là vật tình duyên còn thế

Sao kiếp người nở để đó đây

Thiếp xin về kiếp sau này

Như chim liền cánh, như cây liền cành

Dành muôn kiếp chữ tình là vậy

Theo kiếp này hơn thấy kiếp sau

Thiếp xin chàng chớ bạc đầu

Thiếp thì giữ mãi lấy mẫu trẻ trung

Xin làm bóng theo cùng chàng vậy

Chàng đi đâu cũng có thiếp bên...

Thấu hiểu lẽ nhiệm màu về «chữ tình», chúng ta phải biết ơn và cảm tạ Hoá Công. Tôi những tưởng dừng bút ở đây nhưng bỗng thấy cần nói thêm về rươi...

Tôi không ngờ chuyện rươi đã làm bạn Nguyễn Gia Bảo (tác giả cuốn *Hà nội những ngày tháng cũ*) lại quá sốt sắng giúp tôi trong sự tìm lại địa điểm của Phố Hàng Rươi. Không nề hà, bạn gọi viễn liên qua Paris mà dò hỏi và cho biết thật chính xác như sau: Phố Hàng Rươi «*đi từ Hàng Lược, chỗ ngã ba Hàng Chai đến ngã tư Phố Hàng Máo, lại dài 108 thước, thuộc quận Hoàn kiếm... Thời Pháp gọi là Rue des Vers blancs. Sau 1945, tên này đổi lại chính thức là Phố Hàng Rươi như cũ.*» (Theo *Từ điển Đường Phố Hà Nội*, Nxb Thế Giới, 1994). Bạn vốn là con người thể thao, nên còn nói thêm rằng phố này chỉ dài 108 thước thì vô địch môn chạy đua quốc tế là Carl Lewis chỉ chạy qua ... dưới 10 giây đồng hồ! Thú vị lắm, xin một lời cảm tạ chân thành bạn nhé

Tôi tình cờ với tay lên kệ sách lại bắt gặp cuốn *Thú ăn chơi người Hà Nội* của tác giả *Băng Sơn* bèn giờ ra. Tôi lại bắt gặp đôi chuyện lý thú cần bổ túc thêm về rươi: Té ra phố Hàng Rươi bây giờ lại trở thành một trong hàng chục chợ hoa tết, từ chợ chính Hàng Lược tràn sang cả Hàng Đậu, Hàng Than, Hàng Khoai, Hàng Chai, Hàng Rươi, Phùng Hưng đến chợ Hoa Mai Hắc Đế, Chợ Mơ, chợ Dừa, Ngã Tư Sở ... Té ra, những con người già cả ở Hà Nội cũng nhức mình, đau cốt khi trời chuyển «mưa rươi»! Tôi lại biết thêm rằng rươi cũng nấu với củ cải, cùi gấc xanh, khế mọng vàng..

Ở Hà Nội, người bán rươi rong thường lanh lảnh rao trầm bổng: «*Ái mua rươi dà mùa!*» Gánh rươi bán như sau: «*Một cô gánh gánh rươi đi trước, bà đứng tuổi theo sau. Hai thùng rươi đã phải để nghiêng đi vì bán đã vơi một ít. Bà đi sau một tay cầm cái bát đong rươi, tay kia xách chiếc liễn lưng lưng nước để nhúng tay cho khỏi dính và tiếng rao theo họ đi khắp nẻo đường...*» Tôi xin gửi lời cảm ơn đến tác giả *Băng Sơn* mà tôi thấy qua văn phong của anh là một con người còn giữ rất nhiều nét đậm đà của những con người «Hà Nội cũ»!