

việtnam DANH TÁC

VŨ
BẰNG

món ăn là
MIỀN
NAM



SÁCH MỚI.NET - EBOOK



THƯ VIỆN EBOOK
SÁCH MỚI.NET



HÀNG NGHÌN ĐẦU SÁCH HAY ĐANG CHỜ BẠN
WWW.SACHMOI.NET

MỤC LỤC

DỪNG.. 4

CANH RỪA.. 8

CHUỘT THỊT. 18

KHÔ.. 30

ĐUÔNG.. 43

CHÁO CỐC.. 50

DƠI HUYẾT. 55

BÒ KIẾN.. 63

TÓP MỠ NGÀO ĐƯỜNG.. 70

DỤNG

Có người đọc cuốn “Miếng ngon Hà Nội”(1) của tôi xong, thúc giục:

- Miền Nam nước Việt có nhiều thức ngon lành lắm, sao không sưu tầm lại mà viết thành một cuốn nữa coi chơi?

Tôi bỏ nhà đi lang bạt từ lúc mười bảy tuổi. Đến Sài Gòn dạo đó, tôi đã ăn nem Thủ Đức, thưởng thức phá lấu Lò Ô, ăn tóp mỡ miễn đường ở Sa Đéc, nếm suông ở Cây Mai, thịt bò bầy món Bà Hom, mì Cột Đèn Năm Ngọn.

Rồi đến kỳ này, lại trở về quê ngoại mến thương, tôi đã thưởng thức nhiều món hơn, nhưng thú thực tôi không thấy các món đó có nói lên được cái gì mới mẻ, lạ lùng cho lắm.

Có lẽ tô cá chìa vôi ngon thực, nhưng lòng còn gởi về cố lý nên cá rô đầm Sét vẫn là hơn, trái su su mát như da cô gái tuyệt trinh, ô hay, sao lại như đặng đặng, mà miếng thịt gà muốn chế hóa cách gì đi nữa cũng vẫn cứ nhạt phèo?

Mãi đến gần đây, tôi mới nhận ra rằng hương vị của những miếng ngon không hoàn toàn do nơi khẩu cái. Tự nhiên, không vì lý do gì hết, vào một buổi chiều xuống mầu kia, mình thấy miếng thịt gà đậm đà hơn, trái su su thoang thoang ngọt và con cá chìa vôi ăn béo mà thơm.

Ồ, tại sao lại thế?

Thì ra ngon hay không là tự ở lòng mình. Chưa chắc miếng ngon miền Nam bây giờ khác trước. Nhưng người xa nhà cảm thấy ngon lành khác trước, có lẽ vì bây giờ y nhận thức được lòng thương yêu của những

người ở chung quanh rõ rệt, đậm đà hơn trước.

Đương buồn day dứt, có một anh bạn rủ về Cái Bè ăn ốc gạo; năm tàn nhớ quê, một cô ở Cao Lãnh mang biếu bánh in và ngồi ngay bên cạnh tách ra từng lát mỏng mời ăn; bà già vợ ở Rạch Giá lễ mễ đem cho mấy cái bánh tét bắp, ít khô tra, khô gộc và xôi vị... Tất cả những cái đó có nghĩa lý gì đâu, nhưng ăn thấy đậm đà, ý vị, vì mình ăn vào một miếng mà cảm thấy họ cho mình cả một tấm lòng.

Thương biết bao là thương, mền chùng nào là mền! Nhưng mền thương sao cho bằng thương mền người vợ miền Nam xót xa người chồng Bắc xa nhà, nay làm món ăn này, mai làm món ăn khác, mong sao cho chồng khuây khỏa được nỗi buồn thiên lý tương tư.

Dùng thịt nhiều xốt ruột em nấu canh chua cá lóc anh xoi; chạo tôm quện vào mía lao ăn ngọt và bùi; nếu anh mệt thì dùng bát cháo chia với nhé!

Bánh bèo bì ở Bún nổi tiếng là ngon; tô mì Bà Điểm; hủ tíu chợ giữa Mỹ Tho; bánh in Cao Lãnh; nem Tân Hương ăn mịn xốt mà giòn; tôm nướng Tân Thuận Đông vừa thơm vừa ngọt.

Gà nhúng hèm ngon nhất là Bình Hòa; con “móng tay” Long Hải; bươi Tân Triều; măng Lái Thiêu; cam Cái Bè; dưa xiêm Mỹ; dưa hấu Cầu Ngang; con cá nhám rào thịt ngon lừ, ăn mát ruột mà lành; trứng chích, trứng diệt vừa bùi vừa béo; có cô con gái theo chồng ra tỉnh mà vẫn còn nhớ mãi nem nướng Đức Hòa, cá cháy Cái Vồn, măng le Bà Rịa ngon hời là ngon!

Chồng mà không chịu ăn thì vợ đừ ngay ra mặt, khóc đòi về với bà già. Tôi yêu người vợ miền Nam thực thà như đếm, yêu ai thì yêu lộ liễu, thích cái gì thì muốn cho ai cũng biết rằng mình thích mới nghe! Đẹp thì muốn đẹp cho sắc sảo, áo quần phải làm sao cho nổi bật lên hơn cả quần áo của chúng chị em; mà ngày lễ và chủ nhật phải nèo chồng đi chơi cho kỳ được để cho người ta thấy hạnh phúc lứa đôi của mình.

Miếng ngon của miền Nam cũng thành thật như người đàn bà vậy. Ăn một miếng, ngon ngay, nhưng ngon không phải do vị của chính thức ăn, mà là tại xạ và ớt làm nổi vị lên, điểm cho khẩu cái một tơ duyên âm áp.

Ăn như thế cũng có một cái thú riêng, nhưng làm cho người ta yêu hơn các món ăn của miền Nam, chưa chắc đã là vì các món ăn đó có nhiều ớt và nhiều sả, mà cũng không phải vì món ăn của miền Nam nịnh khẩu cái ta ngay, để rồi chỉ lưu lại một dư vị rất mong manh trong cuống họng.

Tôi yêu miếng ngon miền Nam nhiều là vì nó lạ - lạ đến nhiều khi không thể tưởng tượng được - và chính những cái lạ đó đã cho tôi thấy rõ hơn tính chất thực thà, bộc lộ và chất phác của người Nam.

Ăn cháo cóc; nhậu nhẹt đuông chiên; nhắm món dơi xào lăn với bánh mì; ăn ve con lăn bột; nhắm nắm chàm... rồi tráng miệng bằng một ly chè rùa hay một chén mù tôm... thoát mới nghe, máy mà du khách không phải cho là “lạ hoắc”, “kỳ cục” hay “ớn quá”!

Nhưng có thưởng thức đủ cả những món lạ đó của miền Nam, người ta mới thật nhận thức được đất của miền Nam nước Việt phong phú biết chừng nào, người của miền Nam nước Việt hồn nhiên biết chừng nào, và miếng lạ của miền Nam nước Việt lạ biết chừng nào!

Có nhận thức như thế, ta mới thấy món lạ của miền Nam ngon hơn lên và ta yêu hơn lên người miền Nam nước Việt qua những món lạ đó, không từng thấy ở Bắc hay Trung.

Tôi viết cuốn “Món lạ miền Nam” này để ghi một chút ân tình lại trong những ngày xa phần tử, được các người xa lạ thương yêu như mẹ thương con, như vợ thương chồng, như em gái thương anh, chăm bón cho những miếng ngon vật lạ để khuây khỏa nỗi lòng của người mang nặng bầy tám biệt ly một lúc.

Có bạn nào con đẻ của miền Nam nước Việt lúc này ở nơi hải giác thiên nhai, tình cờ đọc sách này, thấy tha thiết với xứ sở của mình hơn; có bạn nào chưa tới miền Nam nước Việt mà đã thấy có cảm tình qua những

miếng lạ mà tôi sẽ nói tới dưới đây hay có bạn nào từ nơi xa lạ đến, không tìm thấy sự ngon lành của nước Việt miền Nam mà vì loạt bài này thấy thương mến miền Nam, miếng ăn của miền Nam, đất nước miền Nam hơn, thế là tôi mãn nguyện.

(1) "Miếng ngon Hà Nội" in lần thứ nhất trên báo Mới (xuất bản ở Sài Gòn năm 1950-52, in thành sách năm 1955, Nhà xuất bản Nguyễn An Ninh) tái bản năm 1957 (Nhà xuất bản Nam Chi trong Kim Lai Tùng thư).

CANH RỪA

Thôi cũng là may: phe dân chủ ở Mỹ thắng, mình đã thấy ngay một cái lợi là biết ăn canh rùa. Mới nghe, tưởng là đùa, nhưng sự thật quả là như thế.

Từ thuở bé, sống ở Thủ đô Bắc Việt, ông bà tôi, rồi đến thầy mẹ tôi, chỉ dung nạp được một thứ kêu là ba ba: ba ba tần, ba ba nướng chả, ba ba om, ba ba nấu giả cây (có đậu phụ, chuối xanh, lá tía tô... Thượng đế ơi, ngon quá!)... nhưng đến cái con vật mệnh danh là con rùa thì tối kỵ, không ai lại ăn đến cái thứ đó bao giờ. Quái, con rùa thì khác gì con ba ba? Mà sao ăn ba ba lại không ăn rùa?

Có lúc tôi nghĩ như thế nhưng không dám hỏi.

Mãi đến sau này, lấy vợ, có buổi mây chiều gió sớm, ngồi “đấu lý” với nhau, tôi mới biết người hiền nội trợ phương Bắc không ăn rùa là vì thành kiến từ ngàn đời xưa để lại:

Thương thay thân phận con rùa, Lên đình đội hạc, xuống chùa đội bia. Ở đình chùa nào, người ta cũng thấy con rùa bằng đá hay bằng gỗ nên con rùa, không ai bảo ai, đã mặc nhiên thành ra một con vật huyền bí, có tính cách thiêng liêng, phải tôn thờ, phải kính cẩn, không được coi làm thường. Thôi, đừng có nói bậy, mà phải tội bậy giờ đây. Người vợ hạ giọng xuống khẽ bảo chồng, như dạy dỗ, như khuyên can:

- Rùa là đệ tử trung thành của Đức Phật từ bi đấy, biết chưa? Ngày xưa, đã lâu lắm rồi, lúc thầy Đường Tăng đi thỉnh kinh bên Tây Trúc, chính là nhờ con rùa đấy, chớ không thì làm thế nào mà đi được thiên sơn vạn thủy, đương đầu được với bao nhiêu quỷ sứ, yêu tinh!? Thế cho nên thỉnh được kinh rồi, thầy Đường Tăng thành Phật thì Đức Quan Thế Âm ngài cũng cho con rùa thành Phật luôn... Vì thế không bao giờ nên ăn thịt rùa. Ăn vào thì

xúi quẩy, lụn bại, không còn buôn bán, làm ăn gì được!

Yêu nhau, bảo thế nào lại chẳng phải nghe. Hai chục năm, sống ở bên cạnh người vợ bé nhỏ, một niềm kính Phật thờ Trời, tôi không một phút nào dám nghĩ đến chuyện ăn thịt rùa. Mãi đến tận gần đây, vào trong này, một biến cố lạ lùng xảy ra, kích động tính tò mò quá mức, khiến cho người chồng đã có một lần quên hẳn lời người vợ yêu để liêu ăn một bữa thịt rùa xem sao. Nhưng mà cái việc liêu lĩnh đó không phải là không có cơ!

Ấy là vì khoảng dăm năm trở lại đây, ngày vui của kẻ viết sách này có thể đếm trên đầu ngón tay mà ngày buồn thì dằng dặc như trong đoạn kết bài thơ của vua Đường khóc người đẹp họ Dương. Minh cứ rình một cơ hội gì để liêu đổi thời vận xem ra thế nào, thì trúng ngay vào lúc Tổng thống Eisenhower hết nhiệm kỳ, hai ông Kennedy và Nixon tranh nhau làm Tổng thống.

- Nói chuyện dằng dai, dễ ghét!

- Thì đã bảo mình đương buồn mà! Đêm vắng, nằm không ngủ được, mình mới lôi những bài tuyên ngôn của hai ứng cử viên Tổng thống Mỹ ra coi, rồi đây mơ rề má, đọc luôn cả những bài văn cổ động cho hai ông. Một cuốn sách tuyên truyền cho công dân Kennedy đã làm cho tôi chú ý: cụ thân mẫu ra ông Kennedy, năm đó gần tám mươi tuổi, chính là trưởng ban tuyên truyền của ông; các anh em ông đi khắp mọi nơi hô hào cử tri bỏ phiếu cho ông không ngớt, nhưng giúp việc cho ông đặc lực nhất, chính là những cô em gái ông hoạt động bất phân mộ dạ, dưới muôn vàn hình thức khác nhau.

Các cô đi không còn thiếu một câu lạc bộ, một hội liên đới phụ nữ nào; các cô diễn thuyết và lấy lòng phụ nữ cho ông anh; nhưng tài tình nhất là cụ thân mẫu và các cô em của ứng cử viên Kennedy khéo làm các bánh ngọt để biếu các bạn gái ở từng quận xã và không quên gửi kèm theo một cuốn sách mỏng trình bày rất đẹp. Một cuốn thơ xanh màu hy vọng? Hay đó là một bản sao mấy bức danh họa của Gauguin, Van Dyck? Không, thơ họa gì cũng không bằng. Cuốn sách nhỏ bé gửi biếu các cử tri đó chứa

đựng một bảo vật gia truyền của dòng họ Kennedy: bí quyết nấu canh rùa. Xin mời các bạn gái cử tri trên toàn bộ nước Mỹ cứ theo đó mà làm, các bạn sẽ tạo hạnh phúc cho chồng con và các bạn sẽ thấy thiên đường không ở đâu xa, mà chính ở ngay trên trái đất!

Đọc thế, tôi thấy hay hay; nhưng làm cho tôi suy nghĩ thực nhiều, phải là từ lúc có tin điện loan truyền cùng thế giới: Kennedy đắc cử!

Không hiểu tại làm sao từ đó, lúc nào tôi cũng nghĩ tới món canh rùa và, thường đêm, vào lúc chập chờn sắp ngủ, tôi hay liên tưởng đến một cái đĩa tây trắng cứ bong ra, đựng một thứ nước óng ánh vàng, trên thả một nhánh tỏi, vài ba lát ra-đi, lập là lập lờ vài miếng thịt hung hung màu vàng ó! Phải, tôi tưởng tượng canh rùa của người Âu Mỹ như thế đó, nhưng chẳng biết ăn thế thì có ngon không nhỉ? Người Âu Mỹ ăn thịt ngựa, thịt ếch, ừ thì cũng được đi; nhưng bảo rằng họ thích canh rùa thì quả là từ khi đọc tập sách cổ động cho ứng cử viên Tổng thống Kennedy, tôi mới thấy lần đầu tiên như vậy. Rùa ăn có giống thịt ba ba không? Thịt nó dai và nhạt? Và ăn uống thì cách thức làm ra thế nào, hờ... cô Năm?

Tôi có một cô bạn nhỏ quen nhau từ câu chuyện đi lấy lát ở Cồn Tranh dẹt chiếu và biết nhau từ một sáng thu đi hái lá so đũa nấu canh với cá cơm để cùng ăn trong một túp lều tranh trên cồn. Yêu quá thế là yêu, cô gái bé miền quê Sa Đéc! Này, có phải ở ruộng người ta cho bông hoa bằng lăng này là biểu hiện của tình yêu mộc mạc không? Ờ mà quên mất nhỉ, bao giờ em lấy chồng? Mà yêu nhau quá thế này, đến khi anh về thành với vợ, em có buồn không?

Người con gái bé nhỏ không biết gì hết, ngoài những chuỗi giờ dằng dặc ngồi bẻ bìa, móc chân làm chiếu kiếm tiền, chỉ biết cặm cụi vào bếp để nấu hết món này đến món kia làm vui người bạn mang nặng trong lòng nỗi biệt ly xứ sở.

Ăn uống không có gì hết cả: vài trái điều xào với tôm, ăn vào một buổi chiều có gió hây hây; một chén mủ tôm trưa hè; một nồi cá cháy không lột vỏ, không đánh vảy, kho lạt ăn với cơm nguội; một chén dế cơm chiên nhắm nhót buổi tối trước khi đi nằm, hay mấy con ốc gạo cuốn theo

lồi bì cuốn chắm đấm giấm ớt ăn vào lúc đương xót ruột... Chỉ có thể thôi. Nhưng phải trông thấy tận mắt người con gái bé nhỏ đó xào nấu, chế hóa các món ăn và đệ lên cho mình dùng, ta mới có thể cảm thông được sự trang trọng lên cao đến mức nào và ta không thể không nghĩ rằng những món quà hèn đó, đối với cô Năm, còn quý hơn là các bà các cô ở thành trịnh trọng với sơn hào hải vị.

Sinh làm con nhà nghèo, cô chỉ biết con cua, con ếch, lá rau bò ngọt, con cá nham rào, cùng lắm là miếng huyết heo luộc ăn với gạo lúa đóc, chớ có bao giờ biết vây yến, sucút hay camãmbê Ôsida là gì. Ăn thịt con rùa, cố nhiên tôi phải hỏi cô Năm và cố nhiên một hôm tôi đã được thưởng thức món rùa chính cống làm theo kiểu miền quê Nam Việt.

- Trời ơi! Sao anh lại có thể ví con rùa với cua đĩnh? Có lẽ ở xứ sở anh, người ta kêu cua đĩnh là ba ba, và em nghe các bà Bắc di cư nói chuyện thì “ở ngoài” người ta ăn ba ba thường lắm, hoặc theo kiểu tần, hoặc theo lối rán hay om với chuối xanh, đậu phụ, riềng, mẻ, điểm thêm mấy lá tía tô hay rau ngổ. Ở đây, cũng vậy, người ta cũng ăn cua đĩnh, nhưng cua đĩnh và rùa có hương vị khác hẳn nhau, cũng như thịt vịt ta không thể như thịt vịt xiêm, hay không ai lại có thể so sánh con cá ngáp với con cá sặt, chỉ vì lẽ cùng là loài cá.

Không ai bảo cho tôi biết ở đô thị, người ta ăn thịt rùa theo cách thức nào, cũng như tôi chưa sưu tầm được bí quyết nấu canh rùa của em gái cố Tổng tống Kennedy ra sao; nhưng mấy món rùa của cô Năm nấu cho tôi thưởng thức hôm đó đã làm cho tôi chợt cảm thấy như vừa mới nghe thoang thoảng đâu đây một hương lan hòa với hương xuân lúc cùng với người yêu trèo lên một đỉnh núi cao trên Đà Lạt.

Có những người sành ăn muốn thưởng thức món ăn gì, hết sức giữ cho kỳ được vị của món đó trong khi chế hóa mới vừa lòng. Ăn rươi, sợ tanh, mà cho gia vị đánh át mất cả vị của chính con rươi; ăn dê hầm mà cho lá sả và tẩy gừng quá tay để cho mất mùi hoi, hoặc pha mắm tôm ăn chả cá mà cho nhiều rượu và chanh quá, làm mất cả vị của mắm tôm, ăn như thế tức là “ám sát” các vị căn bản của món ăn, “thực bất tri kỳ vị”. Tôi thích món ba ba tần, ba ba hồng sủi, ba ba om duyên dáng, triền miên, nhưng ăn

đến rùa mà thật gọi là “thường thức”, cần phải ăn theo hai món chính mà cô Năm đã làm cho tôi. Đó là món rùa xào và món xé phay gói bắp chuối.

Lúc còn ở ngoài Bắc, tôi đã được trông thấy một con rùa to bằng cái nia lớn lên phơi nắng ở trước đền vua Lê. Rùa như thế, tôi đã cho là lớn lắm nhưng sau này xem sách thì chưa thấm vào đâu hết.

Trong hai mươi năm loài rùa sống ở trong trời đất, người ta đã tìm thấy những con to bằng cả một cái chiếu rộng nhất, cân nặng tới năm trăm kí, nhưng trái lại, lại có những con sống hàng trăm năm mà không lớn hơn một bàn tay, ta có thể cho vào túi badòsuy đi dạo mà không ai thấy.

Người ta bắt nó ra sao? Ta thường vẫn tưởng chỉ có hai thứ rùa: rùa núi và rùa sông, rùa sinh. Thực ra, ngoài hai thứ đó, còn có một thứ rùa biển nữa. Rùa biển ăn thịt cá, tôm và nhiều khi bắt vịt, bắt le như chớp nhoáng; còn rùa sông, rùa sinh thì thường ăn rêu, ăn sậy nhưng cũng không chê tôm cá, nếu chẳng may những con này sa vào miệng chúng; bởi vì rùa biển, rùa sông hay rùa núi đều có một điểm giống loài chim là chúng có một cái miệng không răng mà hai mép thì rắn như sừng, thường gọi là cái mỏ.

Những người ăn thịt rùa không thích những thứ lớn quá vì ta có quan niệm cái gì lớn quá đều là thần hoặc là ma. Rùa lý tưởng cho người ta ăn thịt là thứ rùa lớn bằng cái đĩa tây. Theo các sách Âu Mỹ thuật lại thì từ năm 1708, người Âu châu đã thích ăn thịt rùa, Đại úy Francois Leglat đã viết trong một cuốn nhật ký của ông: “Thịt rùa cũng tựa như thịt trư nhưng ăn thanh hơn nhiều”. Nhà thám hiểm Marc Antoine Rendu ăn thịt rùa hả quá cũng viết: “Canh rùa là vua canh” và không chê những con rùa kỳ lạ không có vảy nhưng toàn mình bọc một tấm da như kiêu một nhà võ sĩ thời Trung cổ.

Con rùa cô Năm làm cho tôi ăn hôm ấy không kỳ lạ đến như thế; nó giống như các con rùa thường, chỉ khác mai nó hung hung vàng. Cô nói:

- Rùa ăn thế nào cũng được, chỉ có một điều nên nhớ là thứ rùa quạ, mu đen như quạ, ăn không tốt. Người ta lại bảo rằng ăn rùa quạ cũng như ăn

cua đình mà cút một cẳng thì dễ sanh bệnh cùi. Chẳng biết có đúng hay không? Con rùa mà em mua được hôm nay là rùa vàng, ăn vào phát tài, anh dùng đi, chớ cứ ngồi mà nhìn em hoài vậy ư?

Cô Năm tiếp thêm cho tôi một miếng rùa xé phay. Cô nói:

- Anh ăn đi, ngọt lắm. Em làm kỹ, không có sợ đau bụng đâu. Người ta bảo rằng làm cái giống rùa này mà không lau cho khô nước thì dễ sinh đau bụng. Anh đã thấy em làm rồi đấy: thịt khô mà chín như. Có người cho lên lò nướng rồi tróc mu ra. Em không thể. Em cho vào nồi, trong nồi có sẵn muối hột; em rang muối, khi nào muối nóng thì bỏ rùa vào.

Thấy muối nổ cũng đừng bắc ra vội; phải đợi cho muối vàng và tan thành bột, hãy bắc nồi ra. Lúc đó, rùa mới thực chết và thịt nó lúc ấy mới thực sẵn. Em cậy nắp ra, bỏ ruột, có trứng thì lấy trứng; đoạn, lấy dao lách thịt, xé phay, cuốn bánh tráng, gia đậu phộng, rau răm và hẹ, như thế này. Anh phải chấm dấm nước mắm ớt có pha giấm và đường, ăn với đồ chua mới ngon, anh à.

Ăn kiểu này thì thưởng thức được chân vị của món thịt rùa; người ta thấy thoang thoang một chút tanh tựa như cái tanh của sò, của hến, thêm cái chất ngọt của thịt gà chân chì mà lại man mát tựa như thịt vịt xiêm. Thú thực là tôi không thấy cái gì “tựa thịt tràu” như lời Đại úy Leglat đã nói, song ăn đến cái nước lèo rùa luộc thì phải nhận là ngon, nhưng cái ngon đây vẫn không phải là cái ngon đáo để của thịt tràu, hay thịt bò con, mà là cái ngon dịu hiền, thanh cảnh và kín đáo, tựa như món gà giò nấu với sa sâm, ý dĩ, thêm chất tanh tanh thú vị của món hà mà ta ăn sống ở trên bờ biển Vũng Tàu hay Long Hải.

Ông nào cho ăn như thế là thanh cảnh quá, muốn đậm đà hơn một chút, nên dùng món rùa xào: thịt rùa rang lên rồi chặt ra từng miếng bằng con cò, cho vào chảo xào với củ hành, gia thêm thứ rau gì tùy ý, xúc ra đĩa, ăn luôn với một hai tốp rượu đũa cay, ta cảm như ăn ba ba hồng sủ của Tàu. Nếu cho vào nồi gia nước, đun lên và bỏ thêm mấy miếng su su, cà rốt, tống cú và vài cái chân gà ác hầm lên, ta sẽ cảm thấy cái vị ba ba cáy dùng.

Nhưng ăn thực cho thích khẩu những người sành thường dùng món rùa hấp cách thủy: thịt rùa chặt ra từng miếng nhỏ, cho đúng phân lượng sa sâm, ý dĩ, đại quy và bạch thược, đợi cho thịt rùa thật chín và mềm, đem ra ăn, sượng ông thần khẩu không chịu được.

Hấp cách thủy như thế hơi lâu.

Trong khi chờ đợi, những ông bọm nhậu có thể lấy mấy cái chân rùa ra nướng lên nhấm nháp. Chân rùa nhiều gân; ta cạp chân gà thế nào thì gân chân rùa cũng tựa tựa như thế; nhưng có nhiều người bảo gặm chân rùa “không có sượng” bằng lấy những cái vẩy trên mai nó nướng cháy lên mà nhấm rượu - chết chữa, giòn cứ tanh tách mà bùi quá thể là bùi! Này, các trái “noa” của Tây, tôi đó có thể đem ra mà bì được đấy!

Rùa cách thủy đã được rồi đấy, mời ông lấy ra dùng. Húp mấy thìa thử mà coi, ông thấy mát ruột liền; nước không béo nhưng ngọt; mùi tanh của rùa quyện lấy mùi ý dĩ, bạch thược tạo nên một vị riêng tựa như thịt nai tơ, mà lại tựa như thịt rắn, nhần nhận, the the, mà lại trơn lừ cuống họng như canh yến. Ăn mà sượng khẩu cái như thế, chẳng là đã quá rồi sao? Nhưng có những người kỳ lắm, phàm ăn món gì lạ là cố tìm ra vài tính chất bổ béo của nó cho kỳ được mới nghe. Vì thế có ông bạn đã nghiêm khắc bảo tôi:

- Trời! Nếu rùa mà chỉ có thế thì đâu có quý! Nó quý vì cái khác kia...

- Bẩm, cái khác ấy là cái gì?

- Con rùa cũng như con trâu, ông ạ, không có một bộ phận nào của nó mà không được việc. Cái mu và cái yếm của nó đem phơi dùng để bóii và làm thuốc chữa cam phôi, cam gan, cam thận, cam tim của trẻ con; mật nó phơi khô trị chứng đau răng hay lắm, còn thịt nó thì không thể nào nói xuể... người ta bảo ăn được trăm ngày thì vợ chồng yếu sẽ mạnh, có ông già sáu mươi tám tuổi lấy vợ hai mươi chín tuổi mà bốn năm sanh liền hai đứa con trai đấy!

Tôi tiếc là lúc viết bài này không có sách “Kinh nghiệm Y lý Đông

phương” để truy cứu xem những lời nói của ông bạn đúng được bao nhiêu phần trăm; nhưng có một điều tôi biết chắc là chính giống rùa mạnh mẽ, có một sức sống tuyệt kỳ, mà lại sống lâu như Bành Tổ.

Năm 1938, người ta đã tìm thấy ở Mỹ những con rùa mà ở trên mu còn hằn những vết đạn hồi bảy mươi năm năm về trước, lúc xảy ra cuộc Nam Bắc phân tranh.

Lại vừa đây, người ta mới bắt được một con rùa trên mu có khắc số 1844. Thì ra con rùa này sống ít nhất cũng được trên 120 năm nay và xem bộ dáng thì vẫn còn mạnh mẽ.

Nhưng phá kỷ lục sống dai - theo sự hiểu biết có hạn của những nhà tự nhiên học - thì là con rùa mà người ta đưa tặng Nữ hoàng Eugénie. Theo nhà nghiên cứu Ambroise Randu, lúc con rùa này theo Nữ hoàng đi Ai Cập để khánh thành kinh đào Suez nó đã được 140 tuổi trời. Giữa đường, nó bị lạc. Mãi về sau, người ta mới thấy nó - nhưng thấy ở đâu? Ở vùng Kim Tự Tháp! Quốc vương Farouk đệ Nhị (Farouk II) nuôi nó trong Hoàng cung. Bây giờ nó là “thượng khách” của vườn thú Le Caire, thủ đô nước Cộng hòa Ả Rập Thống nhất và tính đến nay được hơn 250 tuổi.

Ở phương Đông, rùa là một trong tứ quý (lân, ly, qui, phượng), không những là vì rùa báo điềm lành, mà còn được coi là tượng trưng của tuổi thọ của con người. Thực ra, rùa không những sống lâu mà lại còn mạnh mẽ. Các nhà tự nhiên học cho biết một con rùa núi bình thường có thể “cõng” một đứa trẻ trên lưng mà đi lại thong thả hàng cây số. Một con rùa lớn ở Mỹ có thể chở phăng phăng một “gi ay”(1) nặng bảy mươi kí trên cái mu đường kính bốn mươi lăm phân của nó.

Thế kỷ trước, nhà bác học Thụy Điển Alexandre Kestern muốn giữ xác một con rùa làm kỷ niệm, tìm cách giết nó đi mà loay hoay hàng tháng không biết giết nổi. Thoạt đầu, ông ta treo con rùa lên cao, cho đầu nó vào trong một thùng phuy nước, và lấy dây buộc cổ nó lại, để cho nó ngạt hơi dần. Nó vẫn “sống nhăn”. Kestern lấy một cái kim bự đâm thấu óc nó: nó vẫn cứ sống luôn. Ông ta bèn ngâm nó vào rượu có pha chất cyanure de potassium: Vô ích nốt. Rút cuộc, ông phải áp dụng phương pháp của “ông

Sài Gòn”: trăm thú nó như là trăm Trịnh Ân! Một tuần sau thân thể nó còn cựa quậy, bốn chân duỗi ra và thụt vào trong mu, còn cái mỏ thì vẫn cắn!

Một con vật dai sức và sống dai như thế, cố nhiên phải là con thịt lý tưởng của những nhà dinh dưỡng muốn tìm sức mạnh bằng món ăn.

Thuở nhỏ, học ngụ ngôn của La Fontaine, chúng ta thường vẫn yên trí rùa là một giống vật chậm chạp và không hoạt động: sự thực, không phải thế. Có nhiều giống rùa biết lội còn giỏi hơn cả cá, hàng triệu cây số lặn; còn rùa núi, rùa cạn thì ở Anh, người ta đã thấy có con đi du lịch tới 350 cây số trong vòng hai năm. Rùa ở đảo Galapagos đi thủng thỉnh từ năm đến bảy cây số một ngày, không biết mỏi; nhưng lạ vào bậc nhất là ở Đông Dương có một giống rùa leo núi như khỉ và trèo lên cây để kiếm thức ăn như vượn.

Ăn một món ăn lạ mà vừa nhấm nhót mà lại vừa cảm thấy ly kỳ như thế, ai mà lại không thấy lòng mình phơi phới như có cánh bay. Cô Năm đứng dậy, đi thủng thỉnh vào nhà trong, lật cái lồng bàn, bung ra một cái đĩa, đặt trước mặt tôi và nói:

- Thế nào? Anh ăn thịt rùa thấy làm sao?
- Cũng được, là lạ miệng.
- Nhưng chưa thấm với cái này...
- Gì vậy?
- Trứng rùa. Ăn rùa mà không thưởng thức trứng, tức là chưa ăn rùa vậy.

Tôi nhón tay cầm một cái trứng lên coi. Luộc rồi, trứng rùa có sắc trắng, tròn và nổi lên những tia máu đỏ. Nó lùn bùng nhưng dai, cắn vỡ thì có nước và một cái màng màu vàng sẫm. Cái trứng đó vừa mút vào thì đã trôi đến cổ rồi, nhưng đừng có nuốt vội vàng, hỏi người bạn háu ăn! Thử cắn nhỏ nhẹ những cái trứng đó ra, anh sẽ thấy nó rắn hơn trứng gà, mà quánh như sáp, vừa nhai vừa ngẫm nghĩ thì có ý bùi hơn và cũng

thanh hơn. Này, ăn thêm một hai cái nữa, tuyệt trần, phải không anh?

Ô, thảo nào các nhà tự nhiên học không ngót ca tụng trứng rùa.

Sách thuật rằng vào khoảng dăm chục năm về trước, ở Cấm Pu Chia, công việc kiểm trứng rùa được qui định theo một sắc lệnh của nhà vua, và trứng của những con rùa quý ở sông đều phải đem “tiến” cũng như hồi trước nước ta “tiến” lên nhà vua nhấm, quế, vãi, cốm hay vẩy, yến. Sở dĩ vậy là vì trứng rùa ăn thích khẩu, đã đành, mà còn vì một lẽ nữa là nó hiếm.

Cứ vào mùa “con nước”, rùa cái cũng “động đực” như heo nái vậy. Đương sống thanh nhàn, tĩnh mịch, các “em” kéo nhau đi tìm “chất đàn ông” không phải vì “nhớ đến tên các anh viết trên lá, trên hoa, viết trên vú trên mông”, nhưng chính là để “giết cái sầu cô độc, xây mùa tình ái, dựng niềm yêu... thế hệ”!

Ôi chao, các cậu rùa lúc đó “lấy le” dữ quá. Y như các bố trẻ “lưu manh” lộng hành ở các quán nước hiện nay để chiếm lòng các nữ ca sĩ, các cậu rùa giao chiến cực kỳ ác liệt cắn nhau chí chóe và tìm đủ các miếng khóa “ta ki đô” để vật ngửa nhau ra. Anh nào thắng, dắt em yêu đi hưởng tuần trăng mật - một tuần trăng mật kéo dài tới hàng tuần, có khi tới gần một tháng!

Mấn thế! Chẳng mấy hồi, cô rùa đã có bầu. Thường thường, cô đẻ mười mười lăm trứng, nhưng người ta đã từng thấy có những con rùa biển lớn đẻ tới ba, bốn trăm trứng làm ba lần. Nhưng dù là thuộc loại rùa biển, rùa sông, rùa đất hay rùa núi, chúng cũng cào đất mà chôn trứng xuống, vì thế, trứng rùa khan hiếm và do đó thành ra món “tiến”.

Vừa ăn thịt rùa, vừa nhẩn nha suy nghĩ, một mình như thế, mình tự nhiên thấy trứng rùa đã ngon lại ngon quá chừng là ngon, mà thịt rùa đã quý lại quá chừng là quý. Và mình tưởng chừng như lúc ấy cô Năm có làm ba con rùa nữa mình cũng cứ ăn... bay!

Đêm ấy, trăng chiếu xuống mảnh giường kê ở ngoài vườn. Tiếng con “kuênh quang” và con trăng hiu ru tôi vào những giấc ngủ đầy những

mộng lành: tôi thấy mình lại dẻo dai như hồi hai mươi tuổi và đi mãi, đi mãi, qua thiên sơn vạn thủy như rùa, đến một cuối trời kia có mây xanh, gió tím... và ở một bên bãi lau có gió thổi hắt hiu, tôi bỗng thấy một người yêu đã mấy năm nay không gặp!

(1) G.I = Government issue, chỉ người lính Mỹ.

CHUỘT THỊT

Thế là hết. Bao nhiêu thành tâm, với công trình thức trắng đêm để muối được một liễn thịt chuột đem lên cho con gái ở đô thành tan vỡ hết trong giây phút chỉ vì một chữ không. Không ăn. Không thể nào ăn được. Ghê lắm. Mấy đứa cháu nhất định không dám ăn. Có nhiều người chồng vốn đã là người “kén” ăn không thể nào chịu nổi, nhưng vì chiều vợ chỉ cười mà không nói gì. Là vì cái liễn thịt chuột muối kia là của bà già vợ lẽ mẽ đem từ An Giang, lên cho “vợ chồng con Tư” - mà chuột An Giang, khỏi phải nói, ai cũng biết là nổi tiếng ngon nhất miền Nam nước Việt. Tội nghiệp nó lấy chồng đã mười một năm nay mà chưa có cơ hội về thăm quê. Nhớ lại lúc nó còn con gái, chỉ thềm ốc gạo và thích chuột mà dăm thì mười họa mới được ăn một bữa. Không phải vì An Giang hiếm chuột - trái lại nhiều là khác - nhưng chỉ vì tại ở nhà không có con trai, nên không có người đi săn chuột về ăn. Bỏ tiền ra chợ mua, đối với con nhà nghèo, là chuyện không mấy ai nghĩ tới. Sống ở quê, thềm chuột quá mà phải nhịn; bây giờ có tiền ở đô thành muốn ăn thịt chuột chắc gì đã có, bà già nhà quê mang liễn thịt chuột muối biếu con, hí hửng là cả nhà người con gái cung của mình sẽ tiếp nhận một cách niềm nở và thưởng thức say mê, không ngờ vừa mới mở nắp liễn ra thì, trừ người vợ, cả nhà đều há hốc miệng mà kêu lên một tiếng vô nghĩa, chưa thấy ghi trong tự điển.

Có phải tại ở đô thành người ta không biết ăn thịt chuột không? Hay tại anh chồng Bắc Kỳ không thấy ai ăn thịt chuột bao giờ nên nghe thấy nói thịt chuột thì bỏ vĩa? Không phải. Ở Bắc Kỳ, tại các miền quê, có khối người ăn thịt chuột, nhưng anh chỉ nghe thôi mà thực mắt thì chưa thấy ai ăn bao giờ. Anh ta quan niệm rằng những người ăn uống như thế là ăn uống lem nhem, bần cùng bất đắc dĩ mới phải ăn thịt chuột; phải chi có tiền để ăn thịt lợn, thịt gà, thịt bò, thịt vịt thì chắc chắn không có ai nghĩ tới chuyện ăn thịt chuột bao giờ. Vào đến đây, anh ta đi dạo chợ Bàn Cờ, xóm Chiếu, đôi ba lần đã thấy có người xách hai cái lồng làm bằng dây kẽm bán chuột, mỗi lồng độ hai chục con, lớn bằng chừng cái cườm tay, còn sống nguyên, con

nào con nẩy vênh râu ra, phình phình lỗ mũi, giương mắt ra nhìn thiên hạ một cách nhâng nháo như những thằng ăn cướp. Ấy thế mà người ta cũng kéo lại mua đông đảo đê. Hai trăm, hai trăm rưởi, một chục con. Người mua chuột chỉ vào từng con, người bán, y như thể một tay hát xiếc, bắt đúng tầy liền, lôi ra khỏi lồng, quật đánh đét một cái xuống đất, con chuột chết hộc máu mồm giẫy mấy cái rồi “đi đút”. Mà tuyệt nhiên người bán lúc bắt chuột không hề bị một con nào đụng đến cái móng tay!

- Thấy vậy, tôi vẫn ưa nghĩ rằng chắc gì chuột đó đã là chuột đồng như người ta vẫn nói! Hơn thế, tôi yên trí các tay bán chuột đó là mấy anh chàng ngụy tạo dân vườn ruộng và chuột của họ là chuột cống ăn bần ăn thiu, ăn dơ ăn dáy mà hàng đêm họ vẫn bắt được ở cống rãnh, sinh lây, tha ma mộ địa, ăn vào chưa biết ngon lành, bổ béo đâu mà hãy thấy ngay là rất có thể bị thổ tả, hay dịch hạch.

Vì yên trí như thế, ở Bắc rồi vào Nam, tôi nhìn những người ăn thịt chuột với những ý nghĩ đặc biệt: vừa sợ, vừa ghê. Đến khi vào đây sống với người bạn đầu gối tay ấp miền Nam, đi đây đi đó và đêm khuya nằm nghe vợ nói chuyện về các món ngon vật lạ, tôi phải nói là tôi ngạc nhiên không chịu được vì thịt chuột không phải là thứ ăn chơi ăn bời nhưng là một thực phẩm gia dụng, một món ăn được nhiều người ưa chuộng và ca tụng hơn cả thịt gà, thịt vịt, thịt rừng, thịt chó.

Ăn thôi nôi đứa con nhỏ xong rồi, hai vợ chồng sau khi tiễn khách ra về, ngồi uống nước với nhau ở dưới giàn hoa thiên lý. Không hiểu vì liên tưởng ra sao, vợ bảo chồng:

- Anh có thành kiến rất kỳ. Lúc nào anh cũng quan niệm gà rô ti là nhất, phải chi hôm nào em làm một món thịt chuột ram mặn cho anh xơi, anh sẽ thấy gà rô ti, ngỗng rô ti, vịt rô ti, không đi đến đâu hết. Anh tưởng cái mỡ hai con gà sống hôm nay em làm là “nhất” rồi ư? Không, anh ơi, mỡ ấy không thấm vào đâu với mỡ chuột, nó vàng, thơm mà ăn lại không ngán, ăn một lại muốn ăn hai, ăn ba, ăn bốn, ăn mãi không thôi.

Vợ chồng sống với nhau mãi rồi thành ra cũng phải chịu đựng nhau. Mới đầu thấy nói ăn thịt chuột thì ghê, không muốn nghe nói tới, dần dần,

nó quen đi, vợ muốn nói gì mặc kệ; nhưng sau, mình tò mò, chú ý hơn một tí, thì thấy cũng “là lạ” và mặc dù không muốn ăn thử xem sao nhưng không thấy kinh tởm như trước nữa.

Không. Muốn đề cao thịt chuột thể nào đi nữa thì anh chồng Bắc Kỳ cũng cứ lắc đầu. Nhưng một hôm kia đi về thăm quê cô Năm, bạn vợ, anh chồng tự nhiên thấy lòng mình lâng lâng vì gặp với cô Năm đi chợ, anh thấy chính cô cũng ca ngợi thịt chuột và mua về mấy chục ăn chơi. Người cô đẹp, giọng cô hữu tình, mắt cô lại lẳng: thế là chết anh đàn ông, tự nhiên nhìn thấy cái gì của cô cũng đẹp, lời nói nào của cô cũng hữu lý có duyên và anh ta muốn ăn thử xem thịt chuột ra thế nào mà người đẹp ca ngợi hết lời như vậy. Cái máu mê của anh đàn ông đa tình đánh cho chết cũng không bao giờ thay đổi. Nhưng vốn đã biết tính đa nghi của vợ, anh vẫn làm bộ giầy lên đây đây để cho chính vợ phải khuyên nhủ đừng làm buồn cô Năm, anh ta mới không chê ỏng chê eo. Ừ thì ăn, đã làm sao chưa? Anh ta ghé bên này, ngó bên kia, làm ra cái bộ ngạc nhiên hết sức, nhưng rút lại cũng cứ bám cô Năm đi hết các dãy hàng ở chợ để xem cô lựa chuột.

Lúc đó bắt đầu mùa mưa. Từ lúc mưa bắt đầu thưa thớt cho đến khi mưa xối xả suốt ngày suốt đêm, chẳng cứ chợ An Giang, bất cứ ở chợ nào cũng bày bán chuột như ở thành thị người ta bán hàng đánh cắp ở P.X. bày bán la liệt ở hai dãy hè đường. Trên thì trời, dưới thì chuột: tự nhiên anh cảm thấy nếu mình không ăn thịt chuột thì thành ra người mọi rợ cũng như một ông mặc quần áo sang trọng lạc vào một thế giới khỏa thân hóa thành một “quái thai” một “dị nhân” - nếu không muốn nói là quái vật.

Kể từ lúc ấy, anh cảm thấy đỡ ghê tởm một phần nào. Thực tình, nghĩ thì kinh, nhưng có nhìn thấy chuột bày bán ở chợ thì cũng chẳng cảm thấy sợ hãi hơn khi ta nhìn thấy bán thịt heo, thịt chó, thịt rùng hay thịt gà, thịt vịt. Chuột săn được đem về đập chết rồi đem thui, lột da, mổ bụng, lấy bớt mỡ chỉ chừa lại lá gan rồi đem ngâm nước phèn, thịt chuột đỏ dần lên sau lần lần xuống màu, trắng phau phau và láng bóng như da người trinh nữ; có đôi chỗ lại ửng hồng lên. Không, không, cách gì anh cũng phải nhận với tôi rằng cái da thịt mịn màng ấy hứa hẹn không biết bao nhiêu, hấp dẫn không biết chừng nào và trừ phi anh là Liễu Hạ Huệ không nói gì, chớ nếu anh cũng là người như tôi thì muốn gì anh cũng phải liên tưởng một cách

tục tũu và tội lỗi đến thân thể ngọc ngà “dày dày sần đúc” của cô Năm Trúng Gà - chẳng gì cũng nổi tiếng là “người đẹp Long Xuyên” một thuở.

Cô nói với vợ tôi, nhưng lại lúng liếng con mắt về phía tôi:

- Chị Tư đã biết quá rồi, lựa là phải nói, nhưng anh Tư đây có lẽ chưa biết rõ nên cứ nói nghe chơi. Cái giống chuột này thui lên rồi lột da ăn mới thiệt ngon, chứ đem nhúng nước sôi thì trông như chuột chết sinh, không những đã không đẹp mắt mà ăn vào lại không thơm. Bởi thế, chuột bán ở chợ hầu hết đều đem thui vàng rồi lột da không có ai bán chuột sống trừ phi phải chuyên chở từ tỉnh này sang tỉnh khác, từ nhà quê ra kể chợ.

Tôi đã được thấy người ta mua chuột sống ở chợ xóm Chiếu, chợ Bàn Cờ, nhưng muốn thực biết người ở đây thích thú thịt chuột đến chừng nào thì một buổi sáng đẹp trời nào phải đi dạo ở các chợ An Giang xem người ta mua thịt chuột tung bưng như thế nào. Không phải chỉ có dân quê mới ăn thịt chuột như ở Bắc ta vẫn thấy, nhưng thị dân cũng cứ say mê thịt chuột luôn: này, ông nghị viên mua ba chục đấy, hai trăm hai một chục có bán không? Còn bà Bảy bán chạp phô, chú Tiều mập ở xé chợ chề chuột không béo và kém tươi muốn bỏ đi, nhưng không biết tiếc rẻ làm sao lại rủ nhau quay lại trả hai trăm mười lăm đồng một chục, thôi bán cả đi để về cho sớm sửa có hơn không, bà Sến.

Thì ra không phải chỉ có vợ tôi và cô Năm Trúng Gà mê thịt chuột mà “bàn dân thiên hạ” đều mê. Tôi bất thần nhớ có lần đã thấy có cô vào tiệm cầm đồ ở tỉnh cầm cà rá và dây chuyền lấy ít tiền, ra gần đó mua luôn ba ký sàu riêng ăn cho đã đời: đến mùa cái thứ trái cây này mà không được thưởng thức, một số người cảm thấy mình thiếu thốn, đau khổ và coi như bị trời bạc đãi. Vào cỡ tháng bảy tháng tám, những người đã có lần được thưởng thức thịt chuột rồi mà không được ăn thịt chuột có lẽ cũng ở vào cái trạng thái tâm lý của những người cầm dây chuyền và cà rá để ăn sàu riêng cho kỳ được.

Thực đến bây giờ tôi không biết cái sắc đẹp hữu tình của cô Năm Trúng Gà ảnh hưởng đến bữa chuột thịt đầu tiên bao nhiêu phần trăm, nhưng tôi thành thực tin rằng không có món thịt nào mà lại biến chế được

thành ra nhiều món như thịt chuột. Thịt bò nhiều lắm chỉ có bảy món, thịt dê độ bốn năm món, thịt gà thịt vịt cũng năm sáu món là cùng, chớ thịt chuột thì có thể chế biến ra được mười mười hai món, mà đến lúc ăn quen rồi món nào cũng hấp dẫn, món nào cũng lạ và món nào cũng có những hương vị khác nhau.

Tôi phục cô Năm và vợ tôi đã cho tôi thưởng thức bốn món ăn chơi “lắm liệt”: Chuột lá lốt, chuột cuốn, chuột xé phay và chuột lúc lắc. Nhưng làm cho ta sượng cả khứu giác, thị giác và thính giác cùng một lúc có lẽ là cái món chuột nướng vàng trên than hồng, mỡ rót xuống than cháy xèo xèo, bốc lên một mùi thơm điếc mũi còn hơn cả bún chả băm và chả miếng của người Hà Nội. Ngồi ở đầu xóm cuối xóm chỉ ngửi thấy mùi thơm cũng bắt thèm và phải chửi đổng một câu cho... đã tức! Rượu đế nước nhất ngâm sâm và bìm bịp, hạ thổ một trăm ngày lấy lên uống rồi gắp một miếng vàng ngậy như mùi da đồng, nóng hôi hổi, chắm nước mắm sả ớt, điểm mấy sợi xoài thái chỉ rồi nhai rất từ từ và lấy hai ngón tay nhón một tí rau thơm, một tí húng cây hay một tí ngò tây, anh sẽ thấy - quái! Sao cái thịt này nó mềm thế nhỉ, mà lại ngọt, mà lại thơm một cách rùng rợn, mê ly thế nhỉ!

Ăn đến ba miếng, rượu bắt đầu làm cho “cái chất xam xám” ở trong đầu người đàn ông xáo động và anh ta nhớ lại có một ngày mười mười lăm năm về trước, anh đã trịnh trọng dự một bữa gỏi cá của một người bạn già mời, mà không báo trước cho anh biết sẽ ăn món gì. Ngồi vào bàn, biết là chủ nhân mời ăn gỏi, anh ta choáng người lên, liếc con mắt hỏi ý kiến người bạn ngồi bên cạnh thì người bạn này cũng không biết thưởng thức món này luôn; nhưng vì xã giao, hai người bầm nhau bảo cứ ăn bữa một vài miếng xem sao thì rút cuộc chính hai cha lại ăn kỹ nhất, và ca ngợi món gỏi này nhiều nhất.

Bữa ăn thịt chuột đầu tiên của tôi tại An Giang cũng y như là bữa ăn gỏi đó ở miền Bắc Việt Nam: Nhưng không lẽ đâu lần đầu gặp người đẹp mà lại cứ ăn tì tì một cách “phàm phu tục tử” coi sao cho tiện, tôi đành phải làm ra vẻ “khảnh ăn” xin một chén cơm, “viện có không uống được rượu nhiều”.

Ăn thịt gà, thịt bò, thịt vịt, thịt heo, xong món này thì đổi món khác,

điều ấy ai cũng thấy rồi và có như thế thì người ăn mới lạ miệng và không thấy ngán. Ôi chao, đến cái thịt chuột thì huyền diệu lắm: nhậu thịt chuột rồi, đến lúc ăn cơm lại dùng toàn những món chuột luôn, vậy mà chẳng thấy ngán một ly ông cụ, trái lại vẫn cứ ngon ơ, ăn muốn... chết cơm mà miệng vẫn cứ muốn còn ăn nữa. Mê không để đâu cho hết là món chuột băm nhỏ xào rau mò om cặp với bánh tráng nướng và món chuột xào bầu ăn vừa mát vừa thơm, tựa tựa như cơm trộn với trứng cá mà lại ăn thêm với mấy ngọn rau sống chùa Hương vậy.

Quả tình là rượu lúc ấy đã ngà ngà nhưng trước mặt vợ, mình phải tính toán đo lường từng câu nói không dám ca ngợi cô Năm Trứng Gà quá mức, sợ vợ buồn. Thì quả đêm ấy về đến nhà, vợ chồng nằm trò chuyện với nhau, vợ gọi lại bữa ăn ban ngày và nói:

- Không, cứ kể chị Năm làm ăn đã khéo lắm, nhưng anh cho cái món “chuột băm nhỏ xào rau mò om” hôm nay là nhất thì em không chịu. Để hôm nào có ai về Hậu Giang, em gửi mua vài chục làm mấy món “lạ hơn nữa” anh ăn thì chắc chắn muốn chết luôn.

Biết là lúc này là giờ quyết định để mà nịnh vợ không có thể mặt sẽ “sung lên một đống”, tôi phải lấy một cái giọng rất vui vẻ trẻ trung:

- Thôi, em đừng nói, nghe mà thèm. Thèm luôn cả em nữa đấy!

Như được gãi vào lòng tự ái, vợ tươi hẳn mặt lên:

- Anh có thể tưởng tượng em sẽ làm cho anh những món gì không? Sơ sơ làm bốn món thôi, nhưng bốn món anh mê chết mất. Là món chuột ướp ngũ vị hương chừng một tiếng đồng hồ đem khía với nước dứa, đập vung lại chừng mười lăm phút để giữ lại hương thơm, món chuột ướp hành, tỏi sả bỏ lò, món chuột kho mềm sau khi ram vàng và món chuột xào lăn. Nhưng cái “tử” của em là mắm chuột và khô chuột. Mùa nước, chuột nhiều, ăn không hết đem thui đi, lột da, chặt đầu chặt đuôi làm mắm để dành ăn quanh năm; còn mùa nắng thì làm chuột, ướp với lá lốt, đem phơi thực kỹ để làm khô, ăn còn sướng hơn cả khô nai, khô bò, khô cá sặt...

Trăng chiếu vào nửa tấm giường, lung linh bóng lá cây thiên lý. Xa xa có tiếng chim đêm. Người vợ lim dim con mắt, thả hồn về xứ mộng có giống chim kêu lên năm tiếng một lần và nói như mơ:

- Anh ơi, nhớ không biết bao nhiêu, yêu không biết chừng nào những cái rừng lát mà em sinh sống khi còn bé nhỏ. Phải rồi cứ vào cái cũ mưa này đây, em hay đi xem người ta săn chuột, vui như hội. Anh không thể tưởng tượng những tay săn đó giàu kinh nghiệm và thông thạo nghề nghiệp của họ đến chừng nào. Trông một cái bãi có những cây lát ngã nghiêng họ biết là có chuột đi qua, đi phía nào, làm ổ ở đâu và biết như thế rồi họ đem những cái “đăng” ra giăng mắc khu vực đó theo hình chữ V, nói một cách khác là họ bủa giăng tứ phía để vây chuột lại không cho chạy ra ngoài. Ở cuối đăng, họ đặt một cái “lọp” lớn bằng dây kẽm chế theo kiểu cái nôm đơm cá, miệng lớn lòng nhỏ và có dây kẽm đâm ra tua tua để cho chuột đã mắc vào đó thì chỉ có thể thấy cửa tử mà không còn cửa sinh. Bố trí xong xuôi, họ lấy những cây mía đập giập đầu hay thùng sắt tây khua ầm ĩ để làm cho chuột hoảng sợ chạy từ phía miệng đăng vào lọp.

Bất như thế có khi một bọn ba bốn người vớ được dăm bảy chục con. Nếu không muốn ầm ĩ quá, có người dùng đèn măng xông. Ba bốn người cầm ba bốn cái đèn măng xông đến nơi có chuột đã được khám phá từ buổi trưa hay lúc trời chạng vạng: họ chiếu đèn măng xông vào khu vực có chuột làm cho cả một vùng sáng lóa như thể Mỹ thả hỏa châu để tìm quân địch. Nhưng chuột hơi khác người một chút: thấy sáng chói chúng sợ hãi nhảy cả ra và bị chói mắt, không thể chạy nhanh được nữa, thế là bị bắt hoặc bị chĩa đâm lòi ruột kêu chơe chơe.

Nghĩ cũng tài tình: trong tất cả những giống vật có lẽ không có loài nào khôn ngoan lanh lẹ đa mưu đa kế như giống chuột. Chúng bén nhạy về đủ mọi bộ phận: đi lại thong thả trong đêm tối mà không vấp té, đó là nhờ hệ thống râu ria ở hai bên mỏ và phần lông ở đầu dài hơn lông ở mình một chút; chúng đánh hơi người rất nhạy cũng như các vật mà người ta dùng đánh bả; ngoài ra lại có một khả năng truyền giao cách cảm rất mạnh, nhờ thế mà chúng báo hiệu cho nhau nhanh y như thể ra đa mỗi khi trong xã hội của chúng có con bị bẫy, bị đánh hay ăn phải bả. Hội đủ ngàn ấy ưu điểm chuột có thể xâm lăng loài người dễ như bỡn, ấy thế mà rút cuộc

chúng vẫn bị loài người chế ngự và đặt dưới cái ngàm nô lệ. Ấy là vì người ta đã tìm biết được một khuyết điểm của loài chuột về thị giác.

- Nói giỡn sao, em? Thấy thế nào mà lại dám bảo chuột yếu về thị giác?

- Ai chẳng tưởng mắt chuột lồi ra và đen lay láy như thế là tinh, chả thế mà các cụ vẫn nói “mắt cứ tho ló như mắt chuột”. Ấy vậy mà tho ló là một chuyện mà yếu lại là chuyện khác. Người nhà quê không hiểu sống vì kinh nghiệm hay đọc sách cổ xưa nào không biết, quả quyết rằng cái tầm mắt của loài chuột tương đối ngắn và hẹp và điểm đặc biệt nhất, ly kỳ nhất, là mắt của chúng chỉ nhìn được theo một chiều, không thể lúng la lúng liếng, liếc dọc liếc ngang như những cô gái và chàng trai dĩ bợm.

Biết đúng khuyết điểm ấy, những người săn chuột bằng chĩa không bao giờ tiến đến phía chúng từ đằng trước mặt. Nhưng dùng chĩa đâm chuột, không ham mấy. Bắt sống chuột là điều đáng kể hơn. Muốn bắt sống, cũng không mấy khó: họ dùng chó để bắt hơi hang nào có chuột nhiều. Biết được “tổ chấy” rồi, họ đào hang, chú nào hoảng nhảy ra thì chộp liền cho vào lồng bằng dây kẽm. Tuy nhiên, thường thường người ta không đào hang làm gì cho mất công: tìm được một hang chuột rồi, chỉ một người và chỉ một người thôi cũng có thể bắt được hàng dăm chục chuột. Họ lấy miệng hang làm căn cứ, rồi từ đó đi tìm các ngách bịt kín lại và chỉ để lại một ngách thôi. Đoạn, họ lấy rơm ẩm chất ở miệng hang đốt, un khói và quạt cho khói lùa vào trong hang đánh một trận hỏa mù quyết liệt. Ngồi chờ ở miệng ngách quả nhiên chỉ một lúc thì thấy chuột bố, chuột con, chuột bô lão, chuột nhi đồng, lóc nhóc bò ra vì không thể nào chịu nổi khói nó làm cho chảy nước mắt nước mũi hắt hơi tức thở như công lực thả lựu đạn cay vào những người biểu tình chống độc tài áp bức.

Anh ơi, anh ơi, muốn nói cách mấy đi nữa anh cũng không thể nào quan niệm được cái tài săn chuột của người nhà quê với tất cả sự thâm hiểu về đặc tính vật lý, về đời sống, về tập quán và bản năng phản ứng của họ về loài chuột.

Chuột có thể sống lâu nhất chừng ba hay bốn năm, nhưng thường thường là không thọ nổi quá một năm nếu sống ở ngoài đồng ruộng bởi vì

chúng phải đối đầu với những bất trắc và điều kiện không thuận lợi về thời tiết và khí hậu. Em nhớ có một lần có một công kỹ nghệ gia tên Hồng Đức Tồn đã về vùng em ở để nghiên cứu về nghề nuôi chuột lấy thịt ăn theo khoa học, như ta nuôi gà Mỹ hay nuôi chim cút. Theo ông ta thì thường một con cái sống với một con đực chớ không chơi bậy bạ, như đa số người ta. Khi con cái từ một tháng rưỡi đến năm tháng thì nó chịu đực và có thể sanh sản để truyền tử nhược tôn. Thời gian từ khi thụ thai với con đực cho tới khi sinh đẻ, khoảng chừng hai mươi một ngày và trung bình mỗi lứa con cái sanh được tám con. Mỗi năm một con cái có thể sanh bốn bận.

Tám con chuột con thường gồm bốn đực và bốn cái. Ma thuật ái tình lại quay lại cái vòng truyền thống: từ một tháng rưỡi đến bốn năm tháng, tám cặp này lại hạ sanh mỗi cặp tám con, tám tám sáu mươi tư, tựu trung một con chuột cái tính sơ sơ một năm cũng cho ra đời được khoảng ba bốn trăm chuột con chuột cháu, chuột chít và chuột chụt. Tuy nhiên, không phải chuột bất cứ ở vùng nào cũng sinh sản theo mức độ nói trên. Có những vùng khí hậu thích hợp, thức ăn dễ dàng, chuột sanh sản nhiều hơn nữa, nhưng trái lại có những vùng khó kiếm ăn thì tương đối đẻ ít hơn: chỉ đẻ khỏe vào mùa mưa còn mùa nắng thì cai đẻ (không biết bằng thuốc ngừa thai hay theo phương pháp Ogino-Knauss?).

Em còn nhớ có một lần đi xem hun chuột, em đã thấy có người bắt được cả một ổ gồm hai vợ chồng và mười ba con đỏ hồng hồng, chưa mở mắt. À này, ngoài Bắc có biết điều này không nhỉ?

Người vợ nằm sát lại gần chồng hơn và nói nhỏ như tiết lộ một bí mật gì ghê gớm lắm:

- Chuột con, chưa mở mắt, ngâm rượu, hạ thổ bách nhật trị hết bệnh suyễn đấy. Anh có biết thế không?

- Không. Nhưng hình như đã lâu lắm rồi, anh có đọc một bài báo Pháp của một nguyên Đại sứ Tây Ban Nha viết về những con chuột bao tử, những con chuột mới ra đời chưa mở mắt.

- Họ có nói rằng những con chuột đó trị khỏi chứng hen suyễn như em vừa

nói phải không?

- Không. Dùng chuột để chữa bệnh, chắc là người Âu Mỹ chưa biết và có lẽ lúc này họ còn đang nghiên cứu. Chuyện chuột bao tử đây thuộc về phạm vi ăn uống.

- Trời ơi! Người Âu Mỹ cũng ăn thịt chuột hay sao?

- Để yên cho anh nói, em thương ạ. Nguyên Đại sứ Tây Ban Nha mà anh vừa nói đó, lúc ấy làm Đại sứ ở Trung Hoa, dưới triều Mãn Thanh. Hoàng đế Trung Hoa, Tây Thái Hậu có một lần mời đại diện của mười tám nước Âu Mỹ đến dự một bữa tiệc độc nhất vô nhị, không tiền khoáng hậu. Dự bữa tiệc ấy về, ông ta viết một hồi ký dày bằng một cuốn sách, thuật lại từ cách tổ chức, trưng bày, lễ lối thù tiếp, ăn uống cho đến chi tiết các món ăn mà người đầu bếp của nhà vua đã nghiên cứu và nấu nướng để cho quan khách thưởng thức trong hồi hộp, kinh hoàng, và tán thưởng liên tiếp suốt cả tuần - là vì bữa tiệc ấy kéo dài trong suốt cả tuần, chớ sao! Ăn uống say sưa rồi, ai muốn ngủ có phòng riêng và người đẹp như tiên hầu hạ; ai có công việc phải đi, cứ tự nhiên rồi lại về ăn; còn ai muốn đánh bài, ăn thuốc, thì sang một khu riêng có đủ các thứ “tệ đoan xã hội” cứ dùng thả cửa rồi lại quay về mà ăn uống, ăn uống thế nào kỳ cho thích khẩu thì thôi. Vì đọc thiên hồi ký đó trên dưới hai mươi năm nay rồi, anh không thể nhớ hết chi tiết các món ăn lạ nhất, quý nhất và ngon nhất thế giới để kể lại cho em thương; chỉ nhớ trong các món ấy có một món kêu là sâm thử. Sâm là cây sâm, thử là chuột, sâm thử là chuột sâm.

- Kỳ, sao lại có thứ chuột gì là chuột sâm?

- Nguyên Đại sứ Tây Ban Nha thuật lại rằng đến món ăn đặc biệt ấy thì có một ông quan đứng lên giới thiệu trước rồi quân hầu dựng lên bàn tiệc cho mỗi quan khách mỗi cái đĩa con bằng ngọc trong có một con chuột bao tử chưa mở mắt, đỏ hồng hồng hỷ còn cựa quậy - nghĩa là một con chuột bao tử sống. Bao nhiêu quan khách thấy thế chết lặng đi bởi vì nếu phải theo giao tế mà ăn cái món này thì... nhất định phải... trả lại hết những món gì đã ăn trước đó. Mọi người nhìn nhau. Tây Thái Hậu cảm nữa xúc con chuột bao tử ăn để cho mọi người bắt chước ăn theo. Con chuột kêu chi chí, người tinh

mắt thấy một tia máu vọt ra... Hoàng đế Trung Hoa thong thả vừa nhai vừa suy nghĩ như thể muốn kéo dài cái thú ăn tuyệt diệu ra để cho cái thú ấy thấm nhuần trí óc và cơ thể. Và Ngài nói: “Mời chư vị”. Nhưng không một vị nào đụng đũa, cứ ngồi đờ ra mà nhìn. Tây Thái Hậu bèn cười mà nói đùa: “Tôi tiếc không thấm nhuần được cái văn minh Âu Mỹ của các ngài, nhưng riêng về cái ăn thì tôi thấy quả các ngài chậm tiến, không biết cái gì là ngon là bổ. Về món đó, các ngài có lẽ còn phải học nhiều của người A Đông”.

Không một ông nào trả lời vì có lẽ các ông đại diện ấy đến lúc ấy đều bán tín bán nghi không biết ăn chuột bao tử như thế là văn minh hay man dã. Tuy nhiên người ta có thể chắc chắn là chưa có một nước nào trên thế giới lại có một món ăn tinh vi, quý báu, cầu kỳ đến thế bao giờ. Chuột mới đẻ đem nuôi trong lồng kính cho ăn toàn sâm thượng hảo hạng và uống nước suối, đến khi đẻ ra con thì lấy những con đó nuôi riêng cũng theo cách thức đó để cho sinh ra một lớp chuột mới, nhưng lớp chuột mới này vẫn chưa dùng được. Cứ nuôi như thế đến đời thứ ba, chuột mới thực là “thập toàn đại bổ”, người ta mới lấy những con chuột bao tử của thế hệ mới này ra ăn và ăn như thế tức là ăn tất cả cái tinh hoa, bén nhảy, khôn ngoan của giống chuột cộng với tất cả tính chất cải lão hoàn đồng, cải tử hoàn sinh, tráng dương bổ thận của cây sâm vốn được y lý Đông Phương đặt lên hàng đầu thần dược từ cổ chí kim trong trời đất.

- Nói nghe mà bắt rùng mình. Thế cái ông ngoại giao đó có nói trong đại diện mười tám nước Âu Mỹ có ông nào dám ăn cái món sâm thử đó không?

- Chính cái ông Đại sứ Tây Ban Nha nhắm mắt lại thử ăn nhưng ông thú thực rằng vừa cho vào miệng cắn một cái thấy chuột con kêu chi chi, ông ta vội vàng chạy ra ngoài, lè ra, và một tháng sau còn sợ. Sau này, đem câu chuyện đó nói với mấy vị đông y sĩ, ông ta biết rằng người Âu Mỹ không biết ăn món ấy quả là “chậm tiến” và mấy ông già còn cho biết thêm rằng chuột thường nuôi bằng sâm đã bổ hết sức rồi, nhưng nếu tìm được giống chuột chù mà nuôi bằng sâm theo cách thức nói trên thì còn bổ gấp trăm lần nữa.

- Bộ anh giỡn em sao? Ăn chuột chù? Thế anh có biết cái giống chuột chù

ra sao không đã?

- Biết quá rồi. Hôi nhất trong giống chuột là giống chuột chù chứ còn gì! Nó xấu: mõm dài, mắt mù dờ, đi đứng chậm chạp, lông xám xám tiết ra từ đàng xa một mùi hôi rình rình chỉ ngửi thôi cũng đủ buồn nôn lộn mửa rồi, còn nói gì ăn thịt. Ấy thế mà sách Tàu lại nói rằng thịt chuột chù ăn ngon hơn cả các giống chuột khác. Riêng anh lúc còn ở Bắc đã có lần nói chuyện ăn thịt chuột với một nhà sư trẻ tuổi cùng học với anh ở trường sơ đẳng. Nhà sư ấy quả quyết đã nhiều lần ăn thịt chuột chù và cam đoan rằng giống chuột chù sở dĩ hôi chỉ là vì bộ lông, nếu thui thật cẩn thận, lột da, cạo kỹ thì thịt nó ngọt và thơm kinh khủng, có lẽ không có một thứ sơn hào hải vị nào sánh kịp. Mà lại có tiếng bổ dương ích khí còn hơn cả hải cẩu và cao hổ cốt!

Nửa đêm về sáng, sương rơi tí tách trên lá hoa thiên lý. Trăng lu đi. Mây bay nặng nề báo hiệu một cơn mưa. Chồng bảo vợ:

- Thôi, vào đi. Nằm sương lắm nặng mình không tốt.

Vừa lúc đó, có tiếng chuột reo ở đàng sau cánh cửa. Nằm trên nệm trắng, xoa hàng tóc đen ra, vợ mới hỏi chồng:

- Hôm qua, chuột lắt reo, hôm nay chuột lại reo nữa. Chắc là nhà có khách hay là sắp phát tài cái gì đây.

- Đâu có! Chuột lắt reo không phải tin có khách hay phát tài như người ta vẫn tưởng đâu.

- Thế thì báo điềm gì?

- Báo một điều tốt lành hơn thế nhiều. Báo điềm em sắp có con.

Người chồng nằm sát lại gần vợ hơn, nắm lấy bàn tay vợ và hít vào bộ ngực thơm thơm mùi hoa thiên lý. Mưa bắt đầu rơi. Gió lạnh tê tê. Vợ nửa say nửa tỉnh, nói khẽ vào tai chồng:

- Này anh, không biết người bạn anh nói thịt chuột chù bổ dưỡng ích khí có thực không? Nếu quả thực, em sẽ kiếm giống đó anh ăn thường thường và anh nhớ cho thằng cu một đĩa em nữa nhé, để nó ngủ một mình buồn, tội nghiệp!.

KHÔ

Muốn cách gì đi nữa, tôi yêu thì tôi cứ bảo là tôi yêu. Yêu Sài Gòn quá, Sài Gòn ơi, bởi vì Sài Gòn là trời hoa, đất rượu.

Rượu uống bất cứ loại nào, bất cứ ở đâu, bất cứ giờ nào. Uống cho kỳ “đã” thì thôi.

Tôi yêu Sài Gòn là vì rượu ở đây “đã” lắm, rượu đậu nành; rượu Vĩnh Tồn Tâm; rượu thuốc uống vào không tê thấp, khỏi đau gan, khỏi sinh ruột; rượu đế; rượu côngsi; thế rồi lại còn nào là whisky, cognac, nào là rượu Minh Mạng “nhất dạ lục giao sinh ngũ tử”, rượu dâu, rượu nếp than..., trăm thứ bà rần rượu... uống vào đã mát cả ruột gan, lại có bao nhiêu thứ nhắm diệu kỳ, hỏi làm sao không hả?

Này, anh cứ thử cắt một miếng bần hay miếng cóc, chấm tí ti mắm ruốc, đưa cay, có phải sượng cái ông thần khẩu quá lắm không? Khế, ổi xanh, củ kiệu, ba con tôm khô hay vài cái xương “xí quách”, ấy thế là ta đã có mấy thứ nhắm lý tưởng; để làm cho nổi bật lên cái vị của “chất nước có men” lên rồi. Anh gơ cái ly lên mời bạn “Dô!” rồi há hốc miệng ra “ngư ằm”. Anh tự nhủ: “Ngày xưa, Đỗ Phủ, Lý Bạch uống rượu cũng chỉ ”pho” đến thế là cùng”. Và có lúc tự anh không nói ra nhưng nghĩ thầm trong bụng “anh là trích tiên, không biết ở trên thiên cung có tội gì mà bị đầy đọa ”trần ai” nơi hạ giới, khổ đến thế này, chớ với cái tài và cái đức của anh, nhất định là phải nắm cổ thiên hạ mà vật ngã xuống đất đen, cấm không cho đũa nào được cất đầu lên để hít thở cái không khí dành cho các siêu nhân - mà chính anh là một”. “Dô” nữa đi, các bồ! “Dô”!

Rượu tốt, đồ nhắm lại ngon, uống cả ngày cả đêm không chán. Nhấm mãi củ kiệu, tôm khô, trái cóc, bưởi, xoài và mít chán rồi, ta lại gọi “lỗ tai heo”, bì cuốn, hay vài chục đồng phá lấu chấm với “lạp chấu chương”... Món nhậu gì cũng “ba chê”, ấy thế mà bao nhiêu thứ đó đều

không có “ki-lô” nào cả đối với một món nhậu không tiền khoáng hậu là khô. Có khô đi với rượu, rượu mới thực là tuyệt đã!

Thế thì không có biết khô là gì không, hỏi ông bạn Bắc Kỳ thân mến?

Khô không phải là một hình dung từ, nhưng là một danh từ; khô là một biến thể chứ không phải là một trạng thái; khô là một thực tế chứ không phải là một phương pháp.

Không có một người nào trong chúng ta dạo trên những vỉa hè thành phố Sài Gòn lại không từng thấy những ông mặt nghiêm nghiêm như suy nghĩ rất lung về thể sự nhân tình, nâng ly rượu lên uống và đưa cay một con tôm kèm củ kiệu. Con tôm đó chỉ là một hình thức của khô. Nó là một thí dụ rất nghèo nàn mà người viết bài này bắt chợt nêu ra, chứ thực ra khô không phải là một món ăn, nhưng là cả một hệ thống phi nhiêu, gồm những miếng ngon vật lạ thiên hình vạn trạng...

Thực vậy, ăn cóc thì chỉ có cóc thôi, ăn lươn chỉ có lươn thôi, ăn ếch chỉ có ếch thôi. Nhưng ăn khô thì là ăn không biết bao nhiêu thứ, vì ở đời này có bao nhiêu sinh cầm, gia súc ăn được thì tức là có bấy nhiêu khô chờ đợi ta. Nhưng khô mà được người ta thưởng thức, tôn thờ và quý mến nhưt, đó là khô tôm và khô cá. Ở đây, phàm ai đã cầm một cốc la-de đưa lên miệng, thấy đều đã biết khô tôm; ở ngoài Bắc, những hôm mưa dầm gió bắc, chúng ta cũng đã từng dùng món đó để đưa cay, nhưng không có gì lạ lắm mà cũng không... phổ cập.

Lạ là khô cá. Cái thứ mà ta vẫn gọi là cá mắm khô, bán từng ký, từng tạ, cái thứ cá mắm khô mà mỗi khi ta qua ngõ Phát Lộc, Hàng Mắm ở Hà Nội, vẫn xông ra một mùi tanh tươi, đến nhưc đầu, buồn nôn, ở đây đã thành ra một món ăn rất phổ thông, không đắt tiền lắm, nhưng được thưởng thức đáo đẽ là thưởng thức.

Trước khi có chiến tranh, thường người ta chỉ thấy lơ thơ một ít người đàn bà ngồi dưới cây đèn bán khô. Tất cả vốn liếng của họ chỉ là một cái mẹt trên có một ít khô mực, khô cá đuối, khô cá nhái, khô cá tra, khô cá mận; kèm vào đó, một hòn đá và một cái hỏa lò nho nhỏ bằng đất hay bằng

một hộp “bít-quy” trên có một cái “mành”. Khách qua đường lên cơn ghiền, kêu một ly “ba xi đế” hay một ly rượu thuốc và một miếng khô. Người bán hàng lấy một miếng, tùy theo ngón tay anh chỉ, để lên trên mành sắt, nướng phồng rồi đặt lên hòn đá, lấy búa đập cho khô giập mặt. Như thế, nó mềm. Khách nhậu lấy ngón tay nhón miếng khô, nhai bồm bồm như Mỹ nhai kẹo cao su, ực một hơi rượu, rồi móc túi trả tiền đi thẳng, không có đôi lời gì hết.

Ấy đây, trước kia, dưới mắt tôi, người ta ăn khô như thế đấy.

Nhưng bây giờ ở Sài Gòn thân yêu, kinh tế liệt giường liệt chiếu, người dân ít tiền không dám tự thưởng những món nhắm sang, tôi thấy kỹ nghệ ăn khô tiến bộ vượt bậc, cùng với nghệ thuật nhậu nhẹt: ngoài la-ve, ba xi đế, bây giờ người ta rủ nhau uống bảy mươi hai thứ rượu thuốc khác nhau, mười bốn thứ rượu mạnh “lô canh”, rượu các kè, bìm bịp, thì có nhiên khô để nhắm rượu cũng phải phát triển tới mức tối đa của nó.

Người ta đội thúng đi bán khô, quầy gánh đi bán khô, mở tiệm bán khô. Buồn không biết làm gì, mở một cái “ba” có đủ các thứ khô để chiêu thị hứng của người ta; ngôi nhà hát cũng có trẻ đem khô vào mời; quán cà phê có ca nhạc và “sô” cũng để một cái tủ kính bán khô chấm với chanh muối hay là tương ớt. Ôi, còn nói gì đến các quán ở ngoại ô như Tân Thuận, Lò Ô, Xóm Mới, Đồng Quê, Bình Lợi: trên là trời, dưới là khô; trông cứ hoa cả mắt, không biết ăn thứ nào, bỏ thứ nào!

Tự trung, khô có thể phân ra làm hai loại chính là khô cá và khô thịt. Hai loại này lại chia ra làm nhiều phân bộ.

Về loại cá, có khô đồng và khô biển.

Về loại thịt, có khô gia súc và khô dã thú.

Khô đồng là cá đồng phơi khô, như khô lóc nói, khô thòi lòi, khô tra, khô sặt, khô bóng kẻo... Khô biển là cá biển phơi khô, như khô gộc, khô khoai, khô nóc, khô chim, khô đuối, khô nục, khô nù...

Ai ăn khô cá luôn thấy ngán thì có khô thịt. Khô thịt, cũng như khô cá, chia ra làm hai loại: loại gia súc và loại dã thú. Trong loại gia súc, có khô trâu, khô ngựa, khô bò... Người mình không làm nhiều khô vịt, khô gà, khô heo như “các chú”, nhưng ăn lạ miệng có khô cóc, khô nhái, khô ếch, khô lươn, khô chuột...

Lạ miệng hơn một tầng nữa là khô dã thú, có khô nai, khô beo, khô tê, khô khỉ, khô cọp. Thứ khô sau cùng này bán tới 80 đồng một ký hồi 1954-1955, ăn chơi cho lạ miệng, chứ thực ra dai cứ như là chảo rách, mà lại khai, chẳng ra cái chết gì. Người ta bảo rằng khô này trị được ban trái, quý gấp trăm thịt cọp tươi, viên lẽ khô thụ khí âm dương và lúc phơi khô đã lãnh được nhiều “tia trong đỏ, tia ngoài tím” của mặt trời. Thôi, thì cứ tin đi là thực cho cả làng cùng vui. Đúng hay không đúng, cái đó để hạ hồi phân giải. Duy chỉ biết rằng ăn cái khô này, theo lời các cụ già, phải cỡ thịt gà và măng tre; không thế, sẽ sinh ra “dòi trong bụng”. Có lẽ vì thế ít có người ham khô cọp.

Khô đuôi ăn dai khếch, để lên thớt lấy búa đập cũng vẫn dai. Khô thòi lòi ăn bã bà bà. Khô lóc nói, ăn đoảng vị. Bằng vào những nhận xét của người sành khô thì ngon nhất là khô chim, khô gộc, khô thiều, khô khoai, khô sắt. Gặp một buổi chiều rảnh rỗi, ngồi ở cửa sổ trông ra trời nước mênh mông, mà lòng lại rầu rầu một tí, sàu sàu một tí vì nhớ đến người yêu bạt ngàn mây khói, anh nâng một ly rượu “độc ảm”, nhắm một miếng khô lăng-trình nướng vừa chín tới, anh sẽ cảm thấy như mình đã trả được thù đời. Anh nhai khô, cho rượu và khô “liên hiệp” với nhau, “hòa đồng” với nhau, tạo thành một vị the the, ngọt ngọt; anh sẽ thấy thế là... hết, ở đời không còn gì đáng kể nữa, “đời đã hại mình thì mình vui với rượu và khô: đỡ quá!”.

Nhưng dù là khô tra, khô lóc hay khô lăng trình; dù là khô nai, khô cọp hay khô ngựa mà nhắm rượu thì cũng không nên dùng mặn. Nhậu, phải dùng khô lạt. Rượu tốt mà điếm một miếng khô lạt vào, mới cảm được hết cả cái ngon mùi mặn của khô, cái ngon thấm thía, cái ngon chan chứa không biết bao nhiêu dư vị. Nó thơm, mà bùi, hơi ngầy ngậy mà lại mặn, mà lại ngọt như nước mắm nhĩ, nhai mãi không biết chán.

Có ai một chiều nào nhàn tản trên con đường Pasteur, ở ngã ba Lê Lợi, có thấy hàng toán người tề tựu ở trước chùa Chà như dự một cuộc mít tinh vĩ đại? Không, họ không phản đối gì hết mà cũng chẳng yêu cầu gì hết. Khẩu hiệu của họ căng lên ở trong lòng: họ ăn, họ uống, và uống và ăn để làm thỏa mãn cái dạ dày nhiều đòi hỏi. Có người đứng ăn; có người ngồi ghé ăn; có người ngồi ở xe máy dầu gác chân lên hè để ăn; có người ngồi xồm trên hè để ăn; lại có người hãm xe hơi lại, thò đầu ra ngoài kêu ăn. Họ ăn gì vậy? Ăn bánh tôm; ăn bì bún; ăn bánh mì phá lẩu; ăn ốc; ăn bánh canh giò heo; nhưng muốn gì thì gì, món được người ta thưởng thức nhiều nhất, nồng nhiệt nhất và thành tín nhất vẫn là món đu đủ bào, rưới rất nhiều dấm ớt lên trên.

Ở cái đất quanh năm nắng chói như đây, tạng người ta nhiệt lắm, lòng lúc nào cũng cứ xót như cào: ăn cái món ấy vào mát ruột. Các ông ưa quá, mà các bà các cô lại ưa hơn; ăn một đĩa rồi lại muốn ăn đĩa thứ hai, thứ ba... thứ sáu... Chính tôi đã thấy có một bà ăn chơi sơ sơ một lúc sáu đĩa như thế rồi xuýt xuýt xoa xoa, chảy cả nước mắt nước mũi mà có vẻ như vẫn còn thèm ăn nữa. Ồ, cái món đu đủ bào, trộn dấm ớt đó là gì vậy? - Thưa, đó là khô bò. Đu đủ bào, trên đặt mấy miếng khô bò, tưới giấm ớt rồi rắc mấy lá ngò lên trên... đó, chỉ giản dị có thể thôi, vậy mà ăn vào... phải biết! Ngon chết người đi được!

Tôi giận làm sao cái khô bò, chế hóa thần tình như thế, ăn vào đã lạ miệng, lại lành (tuy có vẻ hơi dơ chút xíu!), mà cứ làm sao trong bao nhiêu năm trời, người ta không nghĩ khuếch trương món đó, chế ra đu đủ bào, pha giấm ớt và trộn với khô cá, khô nai, khô heo rừng? Chưa biết chừng chế hoá khô thành một món như thế, ăn còn ngon hơn nữa, và người nào xung phong làm các loại khô ngâm giấm ớt như thế sẽ hóa ra “vua khô đóng hộp” theo văn hóa đồ hộp của Mỹ, chưa biết chừng...

Trong khi chờ đợi ngày vinh quang đó, khô hãy tạm sống cái đời sống chật hẹp trong phạm vi quốc nội. Ngoài việc dùng nhậu nhẹt, khô còn được người ta dùng làm các món ăn khác, tuy là để xài hàng ngày, nhưng lúc nào cũng tạo ra được những mùi vị mới, lạ hơn. Mỗi món ngon một cách, cũng như mỗi cô gái xinh một vẻ, biết kể món nào trước, món nào sau bây giờ?!

Đặc biệt Sài Gòn, có lẽ là món gỏi. Cô muốn dùng gỏi khô sặt, gỏi lãg trình hay gỏi cá nước, cá lo? Xin tùy sở thích. Miễn là trước khi ăn, phải sửa soạn cho đủ gia vị, thiếu một thứ thì kém ngon ngay. Dưa leo, đào lộn hột, rau răm, thịt ba chỉ, xoài sống; mấy thứ đó đặt vào trong một miếng bánh tráng đã nhúng sẵn vào nước cho mềm; ở giữa đặt mấy miếng khô dùng mỏng, dùng dày, không to, không nhỏ; thế rồi cuốn tất cả lại, chấm thật đậm giấm ớt, vừa chua vừa mặn, hơi cay hơi ngọt. Chà, mát ruột làm sao! Có ai sợ bánh tráng và đào lộn hột ăn đầy, có thể dùng giản dị đi một chút mà vẫn thấy “thú vị to”: ăn khô với rau diếp cá, gia thêm vài khoanh trứng luộc, rưới tương trộn đậu phộng ghiền nhỏ, pha thêm chút giấm và điểm vài nhánh tỏi.

Giản dị hơn một bậc nữa là xoài tượng thái từng lát nhỏ kẹp với một miếng khô ăn. Có lẽ ăn như thế để tỏ rằng riêng khô cũng đã ngon quá mát rồi, không cần phải thêm gia vị làm gì cho phiền phức, nhưng đành vậy, ăn như thế cũng chưa tỏ được cái ngon “độc lập” của khô bằng những ông ở Hậu Giang, buổi sáng, thắp một ngọn đèn dầu lên uống nước trà, vừa uống nước, vừa nhắm khô bồm bẻm...

Ăn như thế là ăn theo kiểu “bốn món ăn chơi” của Tàu. Ăn như thế với cơm cũng được đi, nhưng không mấy thú. Muốn cho ngon thì nên xắt khô ra cho vào tô, chưng lên với mỡ, gia thêm củ hành và đường; chín tới, bắc ra ăn với rau sống, chuối xanh; cơm nóng với khô chiên vừa vặn “ăn thùng bát chi thành”. Người Đức, người Nhật ăn thịt, ăn cá vẫn thường cho đường vào như thế đấy và bảo giàu chất pò-rô-tít và li-pít lắm.

Ai cho thế là lợ thì nấu kiểu xiêm lợ: khô rửa sạch, thả vào nước sôi, đun, rồi cho con mẻ nh่อม bấp chuối, bỏ rau om, ngò, chua, lá quế, đợi chín thì bắc ra ăn, như kiểu cá om với đậu ván ở Bắc: ngon quá xá, có phải thế không, cô?

Bên ngọn đèn mờ, trong gian nhà nhỏ, vợ bới thêm một chén cơm nữa cho chồng:

Cơm trắng ăn với khô khoai,

Chồng hòa vợ thuận, ăn hoài quên no

Cứ gì phải ăn vây, yến, bào ngư, gân hươu, tổng cú. Cứ gì phải ăn bí-tết, lăng-gút bỏ lò, gà sữa, “cana ôsitông”, “cátsulê medông” mới được.

Vào khoảng tháng bảy, tháng tám, ở miền Nam nước Việt thường hay có bão rút: tự nhiên trời đương nắng bỗng sa sầm hẳn xuống, rồi gió, rồi mưa, rồi vừa mưa vừa gió, như đổ cửa, đổ nhà đến nơi.

Gặp những buổi gió thảm mưa sầu như thế, hạ bức châu liêm xuống mà vịn ngọn đèn hồng lên, cô thúng thẳng kể cho chồng nghe cách làm khô ở “trong này” thì bữa ăn càng nổi vị:

- Làm cái khô này cũng công phu lắm, anh à. Về khô đồng, không có gì lạ lắm, cũng như khô thịt vậy; nhưng làm được cái khô biển, quả là tử công phu. Ồ, hôm nào rảnh, vợ chồng mình về Rạch Giá thăm ngoại, em sẽ đưa anh đi xem làm khô biển, vui đáo để.

“Một buổi chiều kia, đứng trên bờ biển trông ra muôn trùng mây nước, anh sẽ thấy có những đoàn thuyền lớn, nhỏ tiến vào trong bến, y như những thuyền mơ trong bài hát giao duyên.

“Đó là những thuyền đánh cá ở xa về. Thường thường, thuyền nào cũng đầy nhóc cá. Em là con nhà nghèo, sinh đẻ trên sóng nước, nên lúc nhỏ không có ngày nào em không có mặt lúc các thuyền đánh cá trở về, để chuyển cá lên bờ giúp người ta lấy bữa ăn và mót cá về cho gia đình dùng đỡ khổ.

“Ở miền duyên hải, rau cải thiếu thốn, người ta hàng ngày chỉ sống ròng với cá thì trời thương, biển lúc nào cũng thừa cá để nuôi người, cũng như mẹ hiền lúc nào cũng có sữa cho con bú. Thôi thì đủ các phân loại, các hình thức, các kích thước, không thể nào tưởng tượng được: có cá cưa, có cá điện, có cá sư, có cá lép, lại có thứ cá người - bởi vì mặt mũi nó y hệt người ta vậy...

- Ủa, có cá người? Vậy ra người ta không đánh lừa anh sao?

- Anh nói gì? Ai đánh lừa anh và đánh lừa gì vậy?

- Phải, anh ta cứ tưởng là người ta đánh lừa... Người ta đây là một nhà văn Y tên là Curzio Malaparte.

- Anh nói gì, em không hiểu.

- Em cứ yên, để anh kể đầu đuôi câu chuyện cho mà nghe. Hồi còn ở bung ngoài Bắc, anh có đọc một cuốn hồi ký nhan đề là “Làn da” (La peau) của nhà văn sĩ nói trên, trong có chừng mười lăm kỷ niệm diễn ra hồi thế chiến thứ nhì kết thúc, quân đội Đồng minh đến giải phóng cho nước Y bị “chà đạp dưới gót của độc tài phát xít Mussolini”. Đại diện cho Đồng minh lúc ấy có ba vị anh hùng ghê gớm: Roosevelt, Staline và Churchill.

Được cái hân hạnh độc nhất vô nhị trên đời là được tam anh đến viếng thăm để đánh dấu ngày giải phóng cho dân tộc Y, tân chánh phủ Y do Đồng minh chỉ định ngằm mặc dầu tan tác xác xơ vì bom giải phóng của Đồng minh, mặc dầu kiệt quệ không còn đủ cơm mà ăn, đủ áo mà mặc, mặc dầu xác người vẫn còn chất đóng lên ở ngoài đường vì được xe tăng giải phóng đè lên bẹp dí như tờ giấy, cũng cố gắng treo đèn kết hoa, lấy hơi tàn ra hét lên những khẩu hiệu “Đồng minh muôn năm! Quân đội giải phóng muôn năm!”.

- Anh càng nói, em lại càng không hiểu.

- Thì anh đã nói hết đâu! Tân chính phủ Y, lúc ấy quả là sống trong cái chết, nhưng cứ phải theo đúng nghi lễ văn minh, tổ chức một bữa tiệc sang trọng để thết các vị anh hùng giải phóng cho nước Y đáng thương. Nhưng muốn cho bữa tiệc sang trọng, lấy gì ra để mời ăn bây giờ? Sau một cuộc thảo luận kéo dài một buổi chiều và một nửa đêm, các nhà tân hữu trách Y quyết định: nước Y, đến khi được giải phóng, không còn một cái cóc khô gì cả, trừ một hải học viện nuôi toàn các giống cá quý kỷ niệm của các Tổng thống Mỹ, Thủ tướng Anh, Pháp, Nga... lúc Y còn là đồng minh của họ.

Các nhà hữu trách Y bèn cho bắt một ít cá quý nhất trong hải học viện để làm tiệc đãi các vị anh hùng giải phóng. Sau mấy món ăn chơi, nhà bếp bung ra một cái đĩa to bằng một cái giường trẻ con, hình bầu dục, do hai người khiêng lể mẽ. Đĩa trắng bóng, chung quanh là hành lá, ớt, rau cải bày mỹ thuật như là một thảm cỏ xanh. Hai người trịnh trọng đặt lên bàn. Quan khách liếm môi vì món ăn hứa hẹn. Ở giữa đĩa có một con cá rất to. Mọi người giương mắt lên chưa kịp nhìn thì ở đầu bàn, một bà người Mỹ, bí thư của Tổng thống Roosevelt hét lên một tiếng rồi ngất xỉu trên bàn tiệc. Mọi người đổ xô lại cứu. Đến khi bà Mỹ kia tỉnh lại thì bà chỉ giơ tay ra hiệu không nói được. Sau mãi, hỏi ra mới biết là bà sợ... bà kinh tởm... bà gớm ghiếc cái con cá quý mà tân chánh phủ Y đã trịnh trọng làm thịt để mời đồng minh xoi. “Cát ngay đi... tôi không thể trông thấy con cá này đâu... chính là người ta đã làm thịt người cho chúng ta ăn... thịt một đứa con gái nhỏ... Phải, không phải là cá... đây chính là một đứa con gái nhỏ”.

Malaparte, cũng ngồi dự bữa tiệc lịch sử ấy, lễ phép đứng dậy trình bày:

- Thưa quý vị, thưa quý bà, tôi nhất định đây là con cá. Chúng tôi gọi nó là cá người (nhân ngư). Nó là con cá quý nhất trong hải học viện của nước chúng tôi. Nước chúng tôi trải qua một cuộc chiến tranh như bản, thực quả không còn gì hết, chỉ còn có con cá này là quý nhất nên chúng tôi tâm thành đem làm thịt để thết các ngài là những vị anh hùng lịch sử đã đem bom đạn đến diệt phát xít để giải phóng cho đất nước khôn nạn của chúng tôi... Xin mời các ngài xoi thử...

Bà bí thư người Mỹ giẫy lên đây đây:

- Không, nhất định không. Đây không phải là con cá. Đây chính là người, một đứa bé con mà họ giết thịt để mời chúng ta ăn.

Muốn giải thích cách gì cũng không thể được, nhà văn Malaparte bèn đề nghị đem vứt đi cho người dân Y bị đói khổ vì chiến tranh lấy mà ăn, nhưng bà bí thư Mỹ cũng vẫn không chịu: bà bắt phải làm một cái nghĩa địa để chôn con cá.

Nhà văn Malaparte cười mà nước mắt chảy ròng ròng, chấp tay lại thưa lên:

- Thưa quý bà, thưa quý vị, đến giải phóng nước chúng tôi, quý vị không tự biết là vô tình đã đem đến cho chúng tôi một bài học: quý vị nhân đạo không để đâu cho hết, quý vị thương người không để đâu cho hết, hơn thế lại thương cả đến con cá nữa, và muốn chúng tôi làm một cái nghĩa địa để chôn cá cho mồ yên mà đẹp. Chúng tôi rất thán phục về bài học nhân đạo ấy, nhưng kia kìa, các ngài nhìn qua cửa sổ ra ngoài đường mà xem: nhà cửa bị san bằng, xác người chất đống không ai chôn cất, con chó cũng như con người đều đói trơ xương; chúng tôi sống không có miếng cơm cho vào miệng, chết không có một mảnh đất để chôn, thế thì còn đào đâu ra tiền để làm một cái nghĩa địa chôn cá, theo tinh thần siêu đẳng của người Mỹ văn minh, giàu có và đầy một tấm lòng nhân đạo?

Ấy đó, câu chuyện chỉ có thể thôi. Nhiều lúc anh đã muốn quên đi, không ngờ hôm nay em nhắc đến cái giống cá người thành thử lại phải nhớ lại và tự hỏi: “Vậy ra người ta không đánh lừa anh sao?”.

Nguyên do là vì đọc câu chuyện trên của văn hào Malaparte, hơn hai mươi năm, nay anh vẫn yên trí là Malaparte nói đùa và bịa ra câu chuyện “nhân ngư” để nói xỏ các vị anh hùng giải phóng cho nước Y... Ai ngờ lại thật... Mà ngay ở nước ta cũng có giống cá người... Thế thì ở nước Y người ta giết con cá người làm thịt mời chủ mới, người Mỹ nhân đạo không chịu ăn thịt con cá người, bắt làm nghĩa địa để chôn, còn ở nước ta, người ta đem cá người ra làm gì?

- Ôi chao, cá người, cá điện, cá thu, cá lép, cá sư, cá gì thì cũng đem cân ngay tại thuyền để chở đi bán ở khắp các nơi trong nước và xuất cảng. Nhưng muốn bán bao nhiêu đi nữa thì cá vẫn cứ là thừa mứa, thành ra người ta phải tìm cách làm mắm, làm khô. Chỉ có khô mới giữ được lâu thôi.

“Cá ở các thuyền bốc lên được chở về vừa; tại đây, có những người đàn bà chuyên môn ngồi xẻ cá ra, bỏ ruột rồi rửa bằng nước biển chát lên cả đống như là núi vậy.

“Sáng hôm sau, cá đó được đem ra phơi trên những giàn tre ở bãi biển thành những hàng dài tăm tắp, có khi tới một cây số, hoặc treo lên cho tới khi vừa bung thì đem xuống rửa đi, rồi xát muối, phơi nữa, phơi kỹ cho bao giờ khô teo đi mới chịu thôi. Rửa nước rồi phơi như thế là để cho cá mềm, chớ mổ cá xong mà cho vào thùng thông ngay, ngâm muối một vài đêm rồi phơi lên ba bốn nắng, khô sẽ cứng nhắc như đá, ăn không cẩn thận, có thể gãy răng luôn”.

Tôi vốn không phải là người ưa cá. Đến tận lúc lớn lên, tôi tập mãi mới biết ăn chả cá; ngoài ra cá kho, cá rán, cá chưng hay canh cá nấu với rau cải bỏ mấy lát gừng, tôi ăn không chịu, chỉ bởi lẽ có thành kiến cá tanh, nhất là cá mận, cá mắm thì tôi sợ quá.

Vậy mà một hôm kia, tôi đã liêu ăn khô. Đó là một buổi sáng mùa thu. Ở Lái Thiêu, một cô bạn và tôi nằm trong một vườn mặng nằm ngửa mặt lên trời xem mây bay rồi chọt ngủ lúc nào không biết. Đến lúc tỉnh dậy thì trời đã xế trưa, bụng đói, mà chung quanh không có hàng quán, hàng quà nào hết. Nhân câu chuyện nói chơi, ông chủ vườn đem đến cho chúng tôi hai bát cơm nguội, mỗi bát có để một miếng khô cá lép.

Lúc đó, vườn vắng tanh, ở ngoài kia trời nắng chói. Chúng tôi bung bát lên ăn thấy ngon không biết chừng nào. Từ lúc bấy giờ tôi mới biết rằng cơm nóng ăn với khô đã ngon quá đi rồi, nhưng ăn khô với cơm nguội lại càng ngon vượt mức, ngon không thể nào nói xuể. Và cũng từ đó tôi mới hiểu tại sao có những cô con gái Bắc, “ở ngoài” thì không ăn được cá mắm, cá mận mà vào đến trong này lại nghiện khô, mỗi tháng ba mươi ngày thì cả ba mươi ngày chỉ ăn cơm với khô thôi cũng cứ ngon đi.

Sự thay đổi kỳ lạ đó, hiện giờ tôi vẫn còn đang tìm hiểu. Trong khi chưa biết kết luận ra sao, tôi chỉ biết cười khi lúc thấy má con Châu, con Khương, con Giao suốt ngày đe dọa lũ con, thò có đồng nào thì lại lên ra chợ mua khô bò, khô mực... về để ăn với nhau một cách vô cùng thích thú. Các cái chú Ba Tàu làm tiền thật tài tình. Một miếng khô tí xíu, chỉ bằng cái móng tay, đem gói vào một cái túi nhỏ ngoài đề nhãn hiệu “Hai con voi” “Ba con chuột”... bán một đồng, tính ra đắt vàng trời, ấy thế mà trẻ con cứ mua nườm nượp suốt ngày. Thấy thế, ông Mỹ cũng làm khô gói vào

giấy bạc, trông khoa học không chịu được, rồi đến ông Mã Lai A, ông Đại Hàn, ông Nhựt Bồn đều có khô gói giấy tung ra thị trường, ăn đỡ tiền của trẻ con mỗi năm không ít.

- Cứ gì trẻ con! Mình mắng trẻ cho có lệ, cứ chính mình ăn khô gói giấy cũng mê... Này không biết ngoại quốc họ cho thêm cái chất gì vào khô mà nó lại ngon khác hẳn “khô chân phương” của người mình thế nhỉ?

Chồng không biết trả lời vợ ra sao. Cả hai cùng nhìn nhau, không nói và hình như có một lúc cả hai cùng nhớ lại có một buổi sáng mùa thu nào đó, trong một cái vườn măng ở Lái Thiêu, có một người đàn ông và một người đàn bà - lúc ấy còn là bạn - cùng ngồi trên một cái chiếu trải dưới đất ăn cơm nguội với khô.

- Ăn khô ngon đến như thế mà cấm trẻ nó ăn, phải tội.

Vợ cười và bảo:

- Nếu không có bữa khô hôm đó, sao mà có lũ trẻ ngày nay, mình nhỉ?

Trăng Vũng Tàu sàu biêng biếc, nước Vũng Tàu đêm đến dâng lên, đập ì uộp vào bờ, nghe thê thiết như bài hát ru xứ Quảng.

Thỉnh thoảng về nghỉ mát ở miền duyên hải này, hai vợ chồng mở cửa nhìn ra trời nước, có lần thấy niềm hương ý nhạc dâng lên ở trong lòng lại muốn cùng nhau gảy lại khúc đàn cũ ngày nào, trong một vườn măng ở Lái Thiêu, hai đứa ăn hai chén cơm nguội với khô rồi ngủ trên bãi cỏ có nhiều bóng mát.

Nhưng người vợ đến nửa đêm gần sáng lại lắc đầu không chịu nghe lời chồng. Là vì nửa đêm về sáng, có những lần chớp lóe lên ở chân trời, rồi trăng lặn, rồi gió lớn nổi lên: ấy là mưa nguồn, ấy là chớp bể...

Người vợ khẽ nói vào tai chồng, như thể sợ có ai nghe thấy câu chuyện lòng mà cười chằng:

- Anh ơi, quên làm sao được buổi sáng mùa thu năm ấy, hai đứa mình còn son trẻ, ăn cơm với khô mà ngon như ăn vây ăn yến... Miếng khô siết chặt ân tình của em lại với anh... nhưng có những buổi thật là kỳ lạ... Ăn khô ngon quá, em nghĩ xa nghĩ gần... và không hiểu làm sao có một vài lúc em thấy sợ... nhất là những hôm có chớp bể mưa nguồn như đêm nay... Em thấy lòng xôn xang, anh ạ, vì em nghĩ... em nghĩ không biết những thuyền đánh cá ở biển để về làm khô thì gặp bão tố như thế này, họ biết tránh vào đâu... Em nghĩ... phải anh ạ, em nghĩ rằng miếng khô làm cho ta ăn vào mát ruột hả lòng... nhưng cũng rất có thể vì miếng khô mà có những gia đình tan tác, vợ chồng tử biệt sanh ly...

Ờ ờ, chính vào cỡ này đây, anh ạ, vợ chồng mình nhân một ngày bão rút đi hui ngòi quán quít với nhau để ăn một bữa khô ngon lành thì dân chài miền bể thường lại lo sợ, mất ăn mất ngủ vì đó cũng là cỡ trời mưa bão, những người đi biển thường để làm mồi cho cá... Một tiếng chim kêu khắc khoải khác thường, một giáng trời hơi lạ, một ngọn gió xoay chiều - phải, chỉ có thể thôi mà lắm khi có thể làm cho bao nhiêu người ủ ê nét mặt, lo sợ một thiên tai xảy đến.

Ấy là những người ở nhà lo cho kẻ ra đi, không biết sống chết ra sao và chỉ còn biết chấp tay lại mà cầu Trời khẩn Phật phù hộ cho chồng con họ đi đến nơi, về đến chốn, khỏi phải chôn xác vào miệng kình ngư nơi biển cả.

Oi! Oi những người thanh thả, có bao giờ nghĩ tới những kẻ mang thê noa ra đánh bạc với trùng dương để cướp của Long vương một lứa cá đem về bán tươi hay làm khô, cho chúng ta ngồi thưởng thức cạnh con khôn, vợ đẹp?

ĐUÔNG

Có ai về Cù Lao Cổ Chiêng, đến ấp Rạch Giốc, nhắn hộ tôi với Cậu Bảy Tân rằng tôi nhớ hoài nhớ hủ bữa đuông hôm hai mươi sáu tháng chạp ta năm ngoái.

Chà, cậu ăn kê ra đã “kỳ kèo”. Ở Chợ Cũ, Phú Nhuận, Ngã Ba Ông Tạ, thường thường người ta ở Sóc Trăng, Bạc Liêu hay Cà Mau về, hay ở Bắc Thủ Thiêm sang, vẫn đem đuông bán, một bó mười đọt chừng hai chục đồng trở lại; ta mua về, ăn nhậu với nhau cũng được, hà tăng gì phải về tận làng Long Hòa mới thưởng thức cho được bữa đuông chiêng? Cùng lắm, ở cái tiệm nho nhỏ đầu đường Ohier, thỉnh thoảng cũng có làm món đuông tẩm bột, mình vào kêu một đĩa nhấm nhót với nhau để biết mùi đuông, vậy không đủ hay sao?

Cậu Bảy không chịu thế:

- Muốn thưởng thức cái ngon huy hoàng của đuông, phải chính tay tôi làm mới được.

Cậu Bảy là một thứ “Ông Hoàng ăn cơm ngon” kiểu Curnonsky ở Pháp, đã giới thiệu cho ai món ăn gì thì nhất định không bao giờ chịu “vừa vừa”, nhưng phải là “gia dụng” nghĩa là phải chính tay cậu chế biến ra.

Thú thật, tôi đã trông thấy con đuông nhiều bận. Lần đầu tiên là ở trong chùa Chà, hai mẹ con một á xằm ngồi chẻ đọt dừa, lấy đuông cho vào cái chậu để bán cho khách hàng ăn. Tôi phải nói thực là tôi kinh khủng. Không, tôi không phải như “má thằng cu” hề thấy một con sâu thì toát mồ hôi ra, la hét um sùm nhà rồi té xỉu; nhưng tôi kinh khủng là vì tại sao có người lại có thể ăn con sâu đó vào trong bụng.

Bởi vì đuông là một con sâu, không hơn không kém. Nói một cách khác, thì đó là một thứ ấu trùng của kiến dương, lớn bằng ngón tay út, béo nhũn nhà nhũn nhện như con sâu đo, đầu bằng đít, đít bằng đầu. Sắc nó trắng màu ngà, không có chân, nhưng ở đầu và đít có mấy đen, và chân nó thì có ngắn kiêu ở ngoài Bắc ta vẫn kêu “béo mằm!”.

Ấy đấy, con đuông như thế đấy.

Thuở nhỏ, ở Hà Nội, tôi có một vài lần trông thấy thầy tôi mua những bó như bó trúc đem về tước ra thì trong mỗi cành có một con sâu kêu là “đông trùng hạ thảo”. Con sâu nhỏ đó bằng độ cái đầu đũa; thầy tôi đem ngâm rượu, hạ thổ ba tháng mười ngày rồi lấy lên uống, bảo như thế thì bổ thận.

Tôi không biết thận là gì cả, chỉ biết uống như thế thì kinh quá. Nhưng thôi cũng được đi, bởi vì là ngâm rượu, đến lúc rượu ngấm, bỏ sâu đi, khuấy mắt không biết là dơ hay sạch, nhưng đằng này rõ ràng là một con sâu, mà cho vào miệng nhai - không, muốn nhả lịch đến thế nào, tôi cũng chấp tay lại mà khước từ.

Trở trêu thay, mình lại ghét của nào trời lại trao ngay cho của đó: Cậu Bảy nhất định phải đãi mình một bữa đuông.

Ở đời, có cái chàng Kinh Kha gặp Thái Tử Đan tốt quá, đến nỗi không cần tự lượng sức mình, dám đơn thương độc mã sang Tần thích khách vãng mạng: mình cảm tấm lòng của cụ Bảy há lại không dám về Cổ Chiêng ăn một bữa đuông mà Cậu trịnh trọng mời mình tam tứ thứ hay sao? Huống chi có ăn một bữa đuông như thế cũng không đến nỗi táng mạng như Kinh Kha kia mà!

Tôi đã tỉnh ngộ ra từ hôm đó và tôi thấy rằng phàm người ta có thành kiến thì dễ bị thiệt hại nhiều. Thì ra cái con đuông ăn cũng kể như ăn sàu riêng vậy. Có người thấy sàu riêng, giẫy lên đành đạch, kêu ầm lên là “thúi” quá. Ấy vậy mà miếng đầu bỏ vô đi, ăn miếng thứ hai vào lại muốn ăn ba; thế rồi thì đâm ra nghiện lúc nào không biết!

Tôi ăn đuông cũng vậy; miếng đầu kinh kinh, nhưng liềm nhai thử xem sao; đến miếng thứ hai - ở này, nó ngầy ngậy, beo béo nghe hay đáo để. Miếng thứ ba thì vừa nhai vừa nghĩ, thì thấy nó đặc biệt không thể ví được với bất cứ một thứ gì mình đã được ăn từ trước tới nay... Thế rồi thì đến miếng thứ năm, thứ sáu - phải nói thực là mình đã bị đuông cảm dỗ. Rồi từ đó mình thành ra mê đuông - có khổ không?

Ở đời, những anh đàn ông hảo ngọt mê gái cũng y như thế: thoát đầu, “không thềm”, thấy thì “tán dăm câu phó mát” chơi, lần lần thấy hay hay, rồi không gặp thì nhớ, rồi trò chuyện thấy thú thú rồi “bị” mê lúc nào không biết.

Đến lúc mê rồi thì mình mới thấy từ trước mình có một cái lỗi rất lớn với đuông - nói giọng Thủy Hử, Chinh Tây, quả là mình “có mắt mà không nhìn thấy Thái Sơn”.

Thực vậy, ngồi nghĩ cho kỹ thì đuông là gì?

Đuông là một thứ ấu trùng trông kinh thực, nhưng bắt quá nó chỉ ăn chất tinh túy trong cây cối, chớ có ăn bậy bạ gì mà sợ? Nếu sợ dơ thì con gà con què, con cá, con chim còn dơ hơn. Còn bảo nó là một thứ sau, thứ dòi ư? thì há chúng ta chẳng thấy Tây họ ăn thịt chim giẻ cùi, thịt thỏ, thịt con mỏ nhác bắn được, treo lên sà bếp đến có dòi, có bọ ra đấy ư?

Tương đối, con đuông còn sạch hơn các thứ đó rất nhiều, vì nó chỉ ăn chất bổ béo, mềm non, ngon lành nhất của cây dứa, cây chà là hay cây cau... Những người sành ăn thường ưa đuông chà là, thứ đến đuông dứa, rồi đến đuông cau sau rốt. Ở ba loại cây đó, đuông bao giờ cũng sinh sản và lớn lên trong đọt của cây, tức là chỗ non mềm nhất, bổ béo nhất. Đuông sống là vì chất bổ đó, nhưng đuông mà sống và lớn được thì cây dứa, cây chà là hay cây cau bị xác đi, cũng như người mẹ nuôi được đứa con nên người thì “thôi hồng đôi má, sữa teo vú cần”.

Vì thế ăn đuông không phải là chỉ ăn một con sâu, nhưng là ăn cả một sự diễn tiến của mấy kiếp sống vào lòng, ăn đuông là ăn cả hương hoa của đất thơm, là ăn cỏ cây mây nước, là ăn mấy chục năm buồn vui, tươi

đẹp và thơ mộng.

Là vì cây chà là, cây cau, hay cây dừa mà có đuông thì phần nhiều không sống được bao lâu nữa.

Thoạt đầu, không có gì lạ cả, nhưng một hôm xấu trời kia, người ở đồng thấy ở đọt cây, vào chỗ chẻ của lá có một lỗ hồng bằng ngón tay và ở miệng lỗ đó đùn lên những cục tròn tròn, sào sạo, y như thể là mật cưa. Đó là gì vậy? Chúng ta không biết, nhưng người ở đồng biết ngay đấy là bọ đuông. Đục lỗ vào chỗ đó rồi, rồi làm móc sắt móc ra thế nào cũng có đuông. Nhưng phần nhiều thì cây mà đã có đuông ít khi sống nổi, vì thế người ta chặt cây để lấy đuông và một cây dừa sống độ vào chục năm có cả một thúng cái đuông. Tội nghiệp, người ở đồng cũng như cô gái may áo cưới cho người khác vậy: bắt được đuông nhưng có mấy khi được ăn đuông. Họ bó những đọt lại, mười đọt thành một bó, đem lên chợ bán cho người khác vừa nhậu vừa khen.

Thực ra, đuông không có mùi, mà chỉ có vị thôi, nhưng cái vị của nó thì quả là đặc biệt. Muốn biết vị đó thế nào, xin mời bạn một hôm nào đó thử dùng một bữa đuông cập nướng. Đuông lấy ở đọt ra, thả vào trong nước mắm độ vài tiếng đồng hồ hay ngâm nước muối để cho nó nhả bớt ra, rồi cập lại nướng ở trên than. Có người ngâm rượu rồi nướng “hỏa than” nhưng cậu Bảy cho tôi biết là đuông không “chịu” rượu, nướng hỏa than mất một phần cái “hay” đi, phải nướng bằng than tầu mới được.

Ta thoa bơ vào đuông, cập lại, rồi đưa lên trên than; than không được hồng quá vì than mà hồng quá thì đuông khô xác, làm giảm bớt chất béo như pho mát ở trong đuông. Đưa lên trên lửa mà thấy phồng phồng một chút thì lấy ra ngay, đừng có chậm tay mà hồng thì uống lắm.

Muốn ăn cho lạ miệng, ta còn có thể tẩm đuông vào với bột đánh kỹ với trứng gà rồi bỏ lò như kiểu bánh phồng ngọt súp phơ lê.

Nhưng nếu bạn là người chỉ muốn “ăn đuông vì đuông” thì có thể chiên đuông theo lối cổ truyền: cho bơ vào chảo, để cho nóng, rồi thả đuông vào, hễ thấy vàng lên, một màu vàng ươm óng thì vớt ra liền, đập vào

thành chảo cho ráo rồi đặt vào đĩa, gấp từng con mà nhấm nháp.

Tuy nhiên, muốn ăn cách gì thì ăn, thường thức con đuông cũng cần phải theo nền nếp, chớ không thể coi thường qui tắc được. Bởi đuông là một miếng ngon được liệt vào “siêu hạng”, vượt hẳn các thức ăn khác, nên không thể có thức nào đi đôi với nó được; vì vậy, ăn đuông thì phải ăn trơn một thứ đuông không, chớ không thể ăn kèm với rau hay giá, hoặc với đồ chua như cà rốt, cải hay cần tây ngâm dấm.

Đuông là “anh hùng độc lập”.

Này này, cứ thử thưởng thức lối đó mà coi, bạn mới có thể cảm thấy hết các vị beo béo, bùi bùi của đuông. Bảo là nó ngon như trứng vịt bắc thảo ư? Không phải. Hay ngon như óc đậu? Cũng không phải nữa.

Đuông có một chút bùi bùi của tròng đỏ nát của trứng vịt bắc thảo, có một chút thơm của cái vỏ óc đậu chiên vừa ăn, nhưng nói như thế chỉ là đại khái mà thôi.

Muốn tìm một tỷ dụ tương đối xác thực nhất, tôi phải xin một số bạn đọc rộng lòng tha thứ cho tôi vì với một thứ mà nhiều bạn thoát nghĩ đã không chịu được, là ca-măm-be - ca-măm-be cả vỏ bột ở bên ngoài - nhưng nát hơn ca-măm-be một chút, béo hơn kem một chút và bùi phó-mách Duxen-sơ một chút.

Ấy đó, cái ngon của đuông “lâm ly qui phương” như thế đó.

Thử tưởng tượng với cái ngon đó mà có ông bạn nhậu lại đưa cay một ly rượu đế thì có “hại con nhà người ta” không?

Ăn đuông như thế tức là “ám sát” món đuông, vì gia thêm một món gì cay, chua hay đắng đều làm hại đến cái vị của đuông. Ăn đuông, người ta chỉ có thể nhấm nháp với một vài ly rượu trắng chát nhẹ, một vài ly rượu cúc nhẹ - mà nháp nháp thủng thỉnh kiểu “đùa với ông thần khẩu” - chớ không được ăn phàm quá mà phí cả đuông đi đấy!

Thường thường, có người mỗi khi muốn tả một cái gì thú quá, tuyệt quá, không nói được, chỉ biết nhún vai, tặc lưỡi mấy cái rồi... im. Ra cái ý là “thư bất tận ngôn” đây...

Thì nói đến đây, tôi cũng muốn làm như những người đó: Ngon đến thế thực quả là không còn biết nói ra làm sao nữa. Ấy vậy mà Cậu Bảy nhắm đuông với rượu chát trắng nhẹ thế mà vẫn chưa vừa lòng:

- Tôi tiếc ít lâu nay không rảnh, nên không có đuông mía để mời ông bạn tận hưởng đuông. Chớ chi mà tôi biết trước chừng nửa tháng, thế nào tôi cũng có đuông mía mời ông bạn.

- Lại còn đuông mía nữa! Thế làm sao người ta bảo chỉ có ba thứ đuông thôi?

- À không, đuông mía không phải là đuông trong đọt mía như đọt chà là, đọt dứa hay đọt cau, nhưng là đuông nuôi trong cây mía.

Nguyên đuông chà là, đuông cau, đuông dứa lấy ra ăn luôn đã ngon lắm rồi; nhưng có người “kỳ kèo”, cho thế là chưa đủ ngọt lại cho đuông ăn mía nữa. Cây mía, đem đục một lỗ to ở giữa; đuông sổng bắt ra cho vào lỗ đó, đậy kín lại; con đuông ăn rỗng hết các cây mía ra. Bao nhiêu cây mía là bấy nhiêu con đuông. Đuông ăn hết mía rồi, lúc đó người ta mới đem đuông ra làm thịt. Ăn như thế, cha chả, không thể nào chê được vào đâu, ông bạn ạ. Yén cũng không quý bằng.

Mà chả vậy, ông Hội đồng Điều ở Bạc Liêu, ngày trước thiếu gì của, vậy mà ông có thèm yén đâu! Ông chỉ ghiền có một thứ đuông thôi. Bây giờ, trong những bữa đuông của những người lớn tuổi, người ta đôi khi vẫn còn nhắc tới tay nhà giàu vào bực thứ tư đó ở Bạc Liêu còn lưu tiếng ăn đuông đến bây giờ.

Tại ngôi biệt thự trên đường đi xóm làng, ông Hội đồng Điều dành riêng hẳn một gian để nuôi đuông. Đọt cau, đọt chà là, đọt dứa, ông chát lên như núi để dùng dần, và có nhiên ông có nuôi cả đuông trong mía.

Cậu Bảy nói với tôi:

- Mình ăn đuông như thế là để tạo phúc cho khẩu cái chó ông Hội đồng. Điều thì ăn không những vì thích thú mà còn vì tại ông cho đuông là bổ. Theo thuyết của giáo sư Metchnikov, ông nhiệt liệt hưởng ứng tác dụng của thực khuẩn tế bào và tin chắc rằng các vật đang biến thể có một ảnh hưởng sâu rộng đến sức khỏe của những người lớn tuổi.

Vì thế, ông cho rằng ăn trứng vịt lộn, trứng gà lộn, ăn nhau đàn bà đẻ, ăn nhộng, ăn ong non và ve con rất bổ, chẳng khác nào làm một cuộc dưỡng sinh có tính cách hoàn đồng cải lão!

Cậu Bảy rót thêm một ly rượu cho tôi và tiếp:

- Này, ăn nữa đi! Ăn nhiều vào cho bà ấy... bằng lòng! Bổ thì có e gì!

Về cái ăn của tôi, cũng thế. Ăn phải cầu lấy ngon: bổ mà không ngon thì không đếm xỉa. Bánh, kẹo của Mỹ nhiều thứ quảng cáo vi-ta-min, pô-rô-ta-in có thừa mà ăn vào đuỳnh đoảng, thôi tôi cũng kiêu! Bánh đúc hành mỡ nóng mà ăn với đậu phụ chiên chấm nước mắm chanh, chẳng biết có bổ không, nhưng ăn thấy ngon miệng, tôi cứ xơi tì tì.

Đằng này đuông đã ngon mà lại bổ, tôi không hối hận đã phải mang cái thân xác nặng nề về đến tận Long Hòa với Cậu Bảy để ăn một bữa đuông gia dụng.

- Uống thêm một ly nữa đi, bổ! Ờ, ờ một ly nữa chẳng sao...

Chiều ở trên cù lao xuống chậm chậm, không đột ngột như ở thành. Ngồi trong cửa sổ nhìn ra ngoài, là cả một dải nước thẳng tắp đến chân trời, vẫn đỏ như là khảm xà cừ. Đây đó, có những cây dừa ở dưới nước nhô lên, với những làn tóc chảy dài trên sóng nước.

Tôi gắp thêm một miếng đuông nữa đưa lên môi. Và trong một lúc, tôi cảm thấy như hôm đó vừa “làm một cuộc mạo hiểm diễn kỳ và mới lạ”

với một người thương mới quen biết trong hương ngát của hoa đồng cỏ
nội.

CHÁO CỐC

Mùa này, vào những buổi chiều sẫm tối có cơn dông, tôi vẫn thường nhớ đến một căn nhà thấp ở phố Hàng Gai, Hà-nội, quanh năm ẩm thấp, hễ có mưa rào thì nước dâng lên mấp mé chân giường. Nhà ấy là nhà của cụ tôi, sau để lại cho thầy mẹ tôi. Có lẽ vì sợ làm méch lòng các cụ, thầy tôi không dám sửa lại, thành thử mỗi khi mưa thì nhà dột dất ẩm, nửa đêm chợt tỉnh giấc nồng, cứ nghe ồm ộp bên tai tiếng cóc nhái kêu gào như thể mình đang nằm giữa cánh đồng: ghét quá!

Tôi còn nhớ có đêm, mất ngủ, tôi lén thức dậy thấp một cây nến nhỏ đi soi ở dưới gậm giường, bắt cóc, đem hành phạt. Mẹ tôi mắng: "Bắt nó phải thì tội chết". Và mẹ tôi lại bảo: "Mình nó có nhựa, chạm phải, hóa hủi, không thể nào chữa được". "Con cóc là cậu ông trời, Hễ ai đánh cóc thì trời đánh cho". Từ đó, tôi không dám đánh cóc, giết cóc nữa. Và cũng từ đó, tôi yên trí rằng nhựa cóc sẽ sinh bệnh hủi cho mãi tới bây giờ... để thú thực rằng tôi đã ngạc nhiên và kinh sợ hết sức khi thấy có người ở đây ăn cháo cóc. Cóc ai mà lại còn không biết nó? Xấu đến thế là cùng! Nó nặng nề, ỉ ạch, lúc nào cũng ngồi chồm hổm, mắt cứ giương ra trừng trừng, mà da thì đen mai mái, lại sù sì, tởm quá. Nhìn bát cháo cóc mà tưởng tượng lại cái thân hình như thế, thực tôi không hiểu sao người ta có thể ăn uống "lắm cảm" như thế được... Nhưng đến khi liềm chết, húp thử vài miếng xem sao thì mình cũng thấy nó có một hương vị lạ, ngon ngọt, thơm thơm, man mát như thể thịt có ướp hoa bưởi vậy. Thử cho mà biết như thế cũng hay.

Có một thuở nào xa xưa lắm rồi, tôi đã ở trong rừng với người Chàm, lấy lá đu đủ nấu canh, ăn ốc ma leo ở hàng rào ẩm cả tháng mà không làm sao hết, trái lại vẫn cứ ngon... Có người sống hàng năm trong rừng ăn kiến, ăn gián còn ghê hơn tôi, mà có làm sao đâu? Còn ở tỉnh thành, ai mà không ăn ốc nhồi, ốc vặn, ai mà lại không ăn rươi, ăn ếch? Thế thì tại sao không thể bắt con chằng hiu nhắm rượu chơi, nướng con dế com lên lửa ăn với củ lạc rang và rửa con cóc cho sạch nhớt, lột da, chặt đầu nấu

cháo? ếch và cóc cùng thuộc loài "lưỡng thể động vật". Người Tây phương ăn ếch chiên, ếch xào lẫn với hành và nuôi ếch "to thế này này" đóng hộp để xuất cảng thì nghĩ cho kỹ, cóc cũng chỉ thế mà thôi.

Người ta sợ ăn cóc chỉ vì có thành kiến về da nó, nhưng có ai đã được xem làm một mẻ cóc rồi mới biết "tắt đèn nhà ngói cũng như nhà tranh", thịt ếch cũng chẳng hơn gì thịt cóc. Cho tới bây giờ chưa có một ai bảo cho tôi biết da cóc có truyền bệnh hủi đích thực hay không, những trông một mẻ cóc chặt đầu, lột da rồi, để trên thớt chờ làm thịt, ta thấy thịt cóc hấp dẫn như thịt "ba dọi" vậy. Thịt ấy màu trắng ngà, thớ nhỏ, đàn mà ráo rỏ đáng để. Thử tượng tượng để cho khô nước, chiên hành tỏi cho dậy mùi rồi bỏ thịt cóc vào mà xào, cái thơm tho tiết ra trong không khí quyến rũ khứu giác của người ta biết chừng nào! Ông nào nhậu, chờ cho thịt chín vàng, xúc ra đĩa, gia thêm sả, hạt tiêu, ớt vào mà nhắm nhót có thể thấy thích thú hơn ăn thịt gà mái tơ. Thịt dê dai lắm, mà thịt thỏ thì xác quá, không thể đem ra so sánh được với thịt cóc, mềm, mà nhai sừn sực, ngọt nhưng ý vị, đậm đà, chớ không trơ trên như thịt ngan, thịt ngỗng.

"Bẩm các cụ, chúng tôi xin lỗi, chớ ăn cóc như thế này, ngon nhất món gì?" Tôi đã hỏi ý kiến nhiều người sành ăn ở đây thì cóc ẩm sương nhất là món cháo. Thịt cóc luộc với cháo, ăn thanh cảnh mà không ngấy. Nhưng phần đông thích ăn cháo với thịt cóc xào. Ăn kiểu này, cũng như "cập tày" hay "kê tạp chúc", nghĩa là để cháo với thịt riêng ra, duy khác một chút là cá thì để tái, gà thì luộc "lòng đào", còn cóc thì xào lên trước. Lúc ăn, trút thịt cóc vào cháo, quậy lên. Ai ăn được mà dầu, rấy một chút lên cho thêm thơm, thêm béo; nhưng nếu không có thì cũng chẳng sao, bởi vì riêng thịt cóc, cũng đã thơm và ngọt lắm rồi. Vừa húp, vừa ngẫm nghĩ, ta có cảm giác cái thơm, ngọt đó tựa như cái thơm ngọt của tôm he và bào ngư hòa hợp với nhau để tạo thành một "lực lượng thơm thứ ba" vừa lành vừa mát. Thực thế, nhiều người bảo tôi rằng cháo cóc mát lắm, trẻ con, người lớn ăn vào giải nhiệt; hơn thế có ông lại bảo nó trừ được cả một vài chứng kinh, sưng và chứng khóc "dạ đề" của trẻ mới sinh - chẳng biết có đúng hay không? Nói thì nghe sượng lắm, nhưng bởi mình mới "tập sự" ăn cháo cóc nên vẫn cứ thấy rờn rợn, sợ một cái gì... Thì ra là mình sợ chết. Chớ sao? Đọc báo hàng ngày, người ta há chẳng thấy đôi khi có đăng tin ăn thịt cóc chết người là gì đấy! Một ông bạn bảo tôi:

- Có thể thực, ăn cóc có khi chết người, nhưng chết là tại người ta làm lòng không kỹ. Lúc làm cóc cần nhất là phải sạch, đừng để cho dập mật, đừng để cho sót trứng vì nếu trứng cóc làm không kỹ, nó dính vào mỡ, ăn vào dễ chết như chơi. Mật lấy không hết cũng vậy. Người ta bảo rằng một nồi cháo cóc mà để sót mười cái trứng ăn vào chỉ nửa tiếng đồng hồ thấy xây xẩm mày mặt lại, quy luôn. Các ông già, bà cả lại còn nói rằng thịt cóc tối kỵ củi cà và khoai mì. Nấu thịt cóc với cây cà tím phơi khô hay ăn thịt cóc lẫn với khoai mì cũng độc lắm, dễ chết người. Nghe thấy mà bắt ớn! Song le những người ưa thưởng thức món ăn ngon không vì thế mà chịu thôi thịt cóc.

Ở phải, cứ vào vụ mưa này đây, có ai về chơi thăm những vùng quê Cái-bè, Cần-giוע, ở lại nghỉ đêm ở Tân-phước hay Chợ Gạo mới thấy người ta ham bắt cóc ăn đến chừng nào. Mấy thằng nhỏ cỡi trần trùng trục, đóng khoá, lội mưa, xách một cái đèn đi lúi lũi vào vườn nhà người ta rón rén tìm đến chỗ cóc kêu lấy xiên xiên từng con hoặc nằm xoài ra để chộp cho vào trong một cái giỏ đeo ở bên sườn.

Nhưng đây chỉ là những tốp người lẻ tẻ đi bắt cóc vô tổ chức. Muốn hiểu thế nào là bắt cóc "chân chính", ta phải đi ra ngoài, đi quan sát dưới trời mưa, ở ruộng, hay dọc một con đê. Hoàng hôn vừa lả xuống trên nội cỏ, đồng cây từ Lao đưng qua Trà-bến, từ Long-thành đến Lái-an từ Cần-lát đổ về, từ bờ sông cái vọng sang, tiếng cóc ì ì ì ộp liên thanh bắt chỉ như một bản nhạc thô kệch nhưng xúc tích hương cau, mùi lúa.

Từng nhóm người bận áo đen quần cụt, lăm lăm lúi lũi đi ở trên bờ ruộng, vênh tai lên nghe xem tiếng nhạc cóc từ nơi nào vọng ra. Chỉ một giây, họ biết ngay nơi cóc "hội". Thường thường, đó là một cái gò cỏ rậm hoặc một lu đất bên cạnh những vũng nước dơ. Chiếu một ánh đèn vào đó mà coi: chúng "bắt cặp" với nhau kỹ lắm; ánh đèn vừa chiếu vào, léo mắt, cặp nào cặp nấy nhảy đi đà đi đạch, nhưng cầm có cặp nào chịu rời nhau. Một cuộc bố ráp diễn ra, làm cho kẻ bàng quanh tưởng tượng như mình đương chứng kiến một cuộc bố ráp ở Chuồng Chó hay Ngã ba chú ía. Mười cặp thì cả mười bị tóm!

Người "chuyên viên" thông thả giờ từng cặp bắt được, đưa lên ánh đèn dầu để coi nở một nụ cười khoái trá khi bắt được cặp cóc đen và mập. Cái giống cóc bụng đỏ là cóc bệnh, ăn chẳng ra cái chết gì, chỉ để dành trong nhà ăn với nhau, chớ không bán được tiền. Cóc được ưa chuộng phải là cóc "bụ", có nhiều "mụn" đen ở trên lưng, chân "no" mà sáng. Người ta cho tất cả vào trong một cái vỏ tre hay thùng thiếc đem về, lột da rồi đưa ra chợ. Các chợ Sài-gòn, Phú-nhuận, Ngã ba ông Tạ... thường vẫn bán cóc cho người thủ đô mua xài. Hỡi cô Hai, cô Ba, Cô Sáu, cô Bảy... cô Chín, cô Mười ơi! Gà nhúng hèm, ăn mãi bứ; chạo tôm, gỏi sứa, bì cuốn, dùng luôn cũng ngán!

Hôm nào thử ra chợ mua một mẻ cóc về làm vài món ăn chơi, các cô sẽ thấy chồng bớt khó tính đi, và các ông sẽ vừa thưởng thức miếng ngon vừa kể những câu chuyện hay hay đả đê:

- Em có biết tại sao về cỡ mưa này, người ta bắt được nhiều cóc không? Nguyên giống cóc, cũng như giống ếch nhái, là một loại động vật vừa nước mà vừa cạn. "Cái trứng nở ra như một thứ ấu trùng, có mang để thở, ở dưới nước như loài cá. Ít lâu sau, mang nó rụng đi, chân mọc ra, đồng thời cái đuôi mất nốt. "Cứ vào cỡ mưa thì cóc dưới nước lên trên bờ ở, nhưng cũng chính vào lúc đó, những cóc dậy thì, cũng như các cóc nọ giông, lớn tuổi nằm trong những đồng ruộng đầy sao rụng, mơ chuyện â tình, thi nhau làm công việc truyền tử nhược tôn.

"Những tiếng kêu oai oái, có lúc như đau đớn, có lúc như thở dài, có lúc như rên rú, có lúc như nhõng nhẽo, chính là tiếng nói của tình yêu đấy, em thương ạ! "Vậy mà, tội nghiệp, đang lúc cóc mền thương trao nhịp thở chung tình với nhau trong đêm xanh mát rượi thì loài người từ khắp nơi đổ đến, vợ cả lũ rồi ném cả vào thùng. Hú vía! Có con sây sát cả mình; có con gãy đùi, sút trán; lại có cặp bị dứt ngang ra, nhưng đa tình thay là giống cóc! Bị sa cơ đến như thế, cặp nào cặp nấy vẫn không chịu rời nhau, nhất thiết khăng khít cho đến chết.

"Yêu là chết ở trong lòng một ít" có phải nhà thi sĩ đã viết như thế phải không, em? Với loài cóc, yêu là chết thực sự, chết đứ đừ, chết "toàn diện", chết giẫy lên đành đạch"; nhưng không hề gì, ở trong thùng, trong vỏ

chùng vẫn "song ca" bản nhạc mê ly.

Vì thế, đừng tưởng ăn thế này là chỉ ăn thịt cóc mà thôi, nhưng chính là ta ăn hương thơm đồng ruộng, ăn... những bản nhạc dân ca, ăn... bao nhiêu cuộc ân tình "ra rít" vào lòng..." Người chồng nói tới đó, đưa mắt nhìn vợ, thì thấy long lanh cặp mắt lá khoai, hồng lên đôi má mịn màng... Đêm ấy, bên chùm dạ lý hương, hai mái đầu xanh sát lại...

Đâu đây, có mùi hoa bưởi thơm thơm...

DOI HUYẾT

Quả tình hôm đó, tôi muốn mắc một bệnh thật nặng để chết ngay cho rảnh nợ. Ồ, mà đũa cái gì cũng được đi, có sao lại đũa ác đến thế bao giờ! Mời người ta đến ăn cơm, sửa soạn đường hoàng, nào ăn cho phễnh bụng, thế rồi xong xuôi đâu vào đó thì tuyên bố: “Anh vừa ăn doi đây, chớ không phải gà lôi đâu”. Thế thì có giết mình không?

Phản ứng của con người ta lạ thực. Từ đầu đến cuối bữa ăn hôm đó, ở nhà cô Ba Dung, tôi phải nói thực là tôi ăn “khoái khẩu” lạ lùng, ấy vậy mà vừa nghe thấy cô Ba “tuyên bố lý do” như thế thì tôi lợm ngay giọng liền và cảm thấy mình chưa ăn uống kinh tởm đến như thế bao giờ.

Trong một phút, bao nhiêu cái gì là ngon lành, thú vị, mùi mẫn vụt tan biến hết để cho từ đáy dạ dày tôi không chỉ còn một vị dơ dáy cuộn cuộn lên cuống họng, đắng ra đầu lưỡi, nhạt cả mồm miệng, y như thể là mình vừa mới mắc bệnh cúm Hồng-kông!

Từ thuở bé, tôi vẫn sợ con doi, sợ còn hơn cả các bà, các cô sợ chuột. Không phải sợ doi nó cắn, dù vẫn biết rằng ở vài nước Nam Mỹ có thứ doi khổng lồ nhảy đại vào trẻ con để hút máu; nhưng sợ vì cái giống gì hôi quá, không thể nào chịu nổi.

Đọc truyện “Tây Du”, “Phong Thần”, thấy đũa gian thần nào cũng “đũa doi tai chuột”, tôi đã có thành kiến đó là cái giống vật xấu xí, như bản, đáng ghét nhất trần gian; nhưng thật kinh tởm con doi, phải đợi đến lúc tôi đi học, một hôm, cùng các bạn đi Chùa Trầm, lọt vào một cái hang doi.

Hôi đâu mà hôi lạ lùng đến thế! Ở trên các nẻo đường Sài Gòn - Chợ Lớn, đôi khi người đi dạo, lang thang hè phố, đã từng gặp những ông hay gánh hai cái lồng thép bán doi, hoặc còn đủ cả lông cả cánh, hoặc đã lột da rồi. Đứng gần lại mà xem, mùi doi xông ra vừa khai, vừa hôi, vừa

thối, vừa tanh, nhức đầu nhức óc không thể nào chịu nổi. Ấy vậy mà mùi đó, so với mùi hôi thối ở trong hang dơi trong Chùa Trăm chưa có thấm vào đâu hết.

Bởi vì cái hang này chứa có đến hàng mấy mươi vạn con dơi, nên mùi ở mình chúng thoát ra đã buồn nôn, lộn mửa lăm rồi, ấy thế mà, ở dưới đất ở khe núi, ở lưng chừng trời, ở rễ cây, ở thạch nhũ... lại không biết bao nhiêu cứt đá do chúng bài tiết ra và tích lũy không biết mấy ngàn năm nay tại đó...

Phải rồi, có vào một cái hang như thế và cảm thông một mùi có thể làm cho kẻ ngửi thấy lên kinh mà té xỉu người ta mới có thể quan niệm được loài dơi hôi hám đến chừng nào, kinh tởm loài dơi đến chừng nào. Vậy mà cô Ba lại nhè đúng một anh sợ dơi như thế mời đến ăn cơm - nói là thịt gà lôi, rồi đến lúc ăn xong đầu vào đầy rồi, khách sắp từ biệt yêu gia chủ thì chính thức tuyên bố là vừa cho mình “dơi huyết”! Làm như cô sợ nói ăn dơi thì chưa đủ “khoải tử”, phải thêm chữ “huyết” vào nữa cho hoàn toàn!

- Khéo làm bộ thì thôi. Người ta làm cho một bữa dơi ngon như thế, đã chẳng cảm ơn thì chớ, lại còn trách cứ. Ghét chưa?

Thì ra cô Ba Dung không có ý định đầu độc tôi. Cô mời tôi ăn dơi là vì “đầu thiện chí”. Sỡ dĩ không nói ra cho tôi biết thức ấy, chỉ vì cố biết tôi sợ riêng cái loài có vú này.

- Nếu anh biết trước, anh sẽ từ chối luôn. Mà em không muốn anh từ chối vì phàm đã ăn các món ăn ngon vật lạ ở miền Nam này rồi mà chưa thưởng thức món dơi huyết, tức là còn thiếu thốn rất nhiều. Đó anh coi. Vị nó có phải lạ không? Ăn vào sướng lắm chớ! Nhưng cái đó cũng chưa sướng bằng điểm này: thịt dơi ăn bỏ chân thận thật đấy, anh ạ.

Tôi mê cô Ba vì sáu câu Vọng cổ, nhưng thực không ngờ để cô lại hát lên nổi một câu nói ý nhị và đa tình đến thế.

Nghĩ cũng lạ kỳ: con dơi hôi thế mà không hiểu sao đến lúc làm

thành món này, món nọ thì tuyệt nhiên lại không có mùi gì tanh hôi. Nếu cô Ba không bảo cho tôi biết, thú thực, đến lúc chết tôi cứ yên chí đó là thịt gà lôi và có lẽ tôi sẽ cứ ăn mãi, mà lại còn xin cô thỉnh thoảng lại làm cho ăn là khác. Cô bảo:

- Ở đời, chỉ chết vì thành kiến cả. Hồi còn bé, em có theo ra Bắc, thấy người ta nói ở miền Thượng du ngoài đó, người ta ăn con bọ hung, bọ xít hôi rình; ở phía Bắc miền Trung có những người đi rừng thổi cơm nếp với trứng kiến ăn ngon hết sức; lại còn có chỗ bắt phèo, ăn đế nhũ, ăn con chim cú, ăn quạ, ăn chuồn chuồn lem lém. Nếu con bọ xít đem nấu lên rồi mà không hôi nữa, trứng kiến không cay, con bọ hung không nặng mùi... thì dơi huyết cũng y như vậy. Điều cần phải chế biến chế hóa, không biết chế hóa thì sơn hào, hải vị quý đến bực nào đi nữa, cũng dở ẹt...

Làm lươn phải tướt bằng tro, và mổ ruột bằng dao tre, không đụng đến nước lạnh thì ăn vào không lo đau bụng; làm vịt phải nhớ bỏ hai cục hôi đi, thịt nó mới thơm; thì làm dơi, bỏ mấy cục xạ lớn bằng đầu ngón tay út trẻ con đi, ta có thể chắc chắn là không còn hôi hám mấy may gì nữa. Lột da, bỏ ruột, rồi chặt ra từng miếng ướp muối, hành, tiêu, sả, anh đưa cái tô lên mà ngửi sẽ thấy thơm mát như thịt gà giò

Dơi có hai loại chính là dơi quạ và dơi sen. Theo lời truyền tụng, dơi quạ hay dơi sen thì cũng xấu như ma mút, nhưng người ta bảo rằng dơi bắt được ngửi càng hôi thì thịt lại càng thơm. Chẳng rõ có đúng như thế không? Chỉ biết rằng người ta thường ăn dơi quạ, có lẽ vì dơi quạ to con, lợi thịt, nhiều huyết. Căng một con dơi quạ lớn ra, từ đầu cánh này sang đầu cánh kia có thể dài đến một sải tay. Minh nó thui lông đi rồi, to chừng con gà mái tơ.

Dơi sen là giống dơi mà ta vẫn thường thấy chiều chiều bay chập chờn trên thành phố hay đồng quê bắt muỗi. Giống này nhỏ, chỉ hơn con chim sẻ một chút và có tiếng là hôi hơn quạ nhiều. Nhưng dầu là dơi sen hay dơi quạ, một khi làm thịt mà bỏ vào mấy cục xạ đi rồi, thịt cũng thơm phưng phức, hấp dẫn “con nhà người ta” đáo để.

Mấy hôm nay, trời nóng, ăn không được, anh muốn đổi món cho lạ

miệng thì bảo làm bát cháo mà ăn, mát ruột mà lành, hạ đờm lại không tiêu tiện. Nhưng người cầu kỳ không ăn như thế. Có dơi thì phải có rượu, cũng như như có bướm phải có hoa, có trăng phải có gió.

Theo lời dạy bảo của các ông bọm nhậu, thịt dơi kẹp lại nướng than tàu vừa nóng, nhắm với rượu, đậm hơn thịt gà, xương nó mềm hơn, nhai giập ra ngon lạ lùng, mà lại thơm, thoang thoảng cái vị chim se sẻ. Nướng được gấp nào, nhắm ngay gấp đó, điểm mấy cánh ngò và mấy tí hành hoa chấm muối, tiêu, chanh, ớt, anh sẽ cảm thấy rằng ông thánh tổ nào nghĩ ra cách ăn dơi quả đã là người ... thông suốt! Thích thú nhất là thịt nó mềm mà không bã, hơi bùi bùi, nhưng không vì thế mà thô.

Ăn với cơm, dơi có thể làm thành nhiều thứ, nhưng được hoan nghênh nhiều là hai món xào lăn và băm viên; nhưng dù là nướng chả, băm viên hay xào lăn, tất cả các thứ đó cũng không quý bằng món huyết - một “siêu phẩm” của dơi mà có người đã dám quả quyết với tôi còn quý hơn cả tiết dê và tiết chim se sẻ nữa.

Ai đã từng pha tiết dê với rượu uống để bổ cho con thận tất đã nhận thấy cái rượu tiết dê dù pha tài cách mấy cũng cứ như có cục, mà uống vào nó nhạt phèo mà lại có vị tanh như nước lạnh có nhiều chất sắt và thuốc khử trùng. Rượu pha với tiết ba ba cũng vậy; còn rượu hòa với huyết chim se sẻ thì không tanh, nhưng chẳng có gì đặc biệt cho lắm, bởi vì độ mạnh của rượu đánh tan mùi huyết chim đi. Đến rượu pha với huyết dơi thì khác hẳn. Hồi còn cái Quán Dơi ở Xóm Gà, người ta cũng bán thứ rượu này và kêu đó là “món đặc biệt của nhà hàng”, nhưng người thực muốn thưởng thức rượu huyết dơi không thể dễ tính như thế được.

Theo họ thì dơi đem thui riêng hai đầu cánh nó đi, vặt lông măng cho thật sạch rồi chính tay mình phải cắt tiết ở hai đầu cánh ấy, hứng vào rượu, khoảng lên cho đều mà uống ngay mới tốt; chớ cắt huyết cho vào rượu, đóng chai, như nhà hàng, nó mất cái tươi đi, dù là đã bị nút chai thật kín. Cầu kì hơn một chút thì lúc cắt bỏ đi tí huyết đầu, tí huyết đuôi, chỉ dùng cái huyết giữa mà thôi. Như thế, mới bổ vá mới mát.

Là vì, vẫn theo các tay bọm rượu, huyết dơi mát lắm. Hỏi: Tại sao

biết là mát? Thì họ trả lời:

- Trời ạ, bố không biết hay sao? Cái giống dơi này, thuộc vào loài có vú, ban ngày thì ngủ, đêm mới chui ở tổ ra bay lượn kiếm mồi để ăn; vì thế nó “thụ được nhiều khí âm”; lại chỉ toàn ăn hoa lá, cây trái và sâu bọ, không có ăn thịt, nên huyết nó mát, uống vào hạ hỏa, sáng mắt, nhưng không vì thế mà “hàn” khả dĩ làm cho ta “lãnh tính”, trái lại, lại làm cho ta “hăng đi” là khác. Là bởi vì nó bỏ toàn thân ta như cao hổ cốt, hay tuyết nhung chớ không kích thích một vài bộ phận nào đó như tổng cú hay tôm hùm. Ấy cái hồng sâm của Cao Ly thế nào thì huyết dơi cũng vậy. Bố uống sâm có thấy nó nóng đâu mà sao mạnh và “bền” thế? Nhiều người cứ tưởng là một thức gì muốn cho bổ chân thận thì cần phải nóng; quả thực là lầm to!

- Đó là lần đầu tôi được một nhà “tiến sĩ danh dự” giảng về “huyết dơi trị liệu” cho nghe mà không phải trả tiền. Thực là một khám phá vô cùng quan trọng. Theo sự hiểu biết nghèo nàn của tôi thì cho tới nay, các nhà động vật học chưa có đem phân chất huyết dơi để rút lấy một kết luận nào; chỉ biết rằng loài “biểu bực” (chiroptère) đó, tựa như loài chuột cơm nhưng có khi còn tinh khôn, ma mãnh hơn loài chuột nữa.

Chúng thường không làm tổ như các loài có vú khác sống ở ngoài thiên nhiên, nhưng ở các kèo nhà, các hang hốc, các đèn đài bỏ phế, các kẽ cây dừa nước, thốt nốt và có khi ở luôn trên những cành cây sao.

Ai đi bộ từ Trà Vinh qua quận Tiểu-cần, chắc đã có lần để ý đến một cây sao ở trong một ngôi chùa nọ, có những chùm đen rủ từ trên ngọn xuống đất y như những bất-định-căn khổng lồ! Ủa, cây sao gì mà lạ vậy?

Không phải đâu: dơi đấy. Phải nói là có hàng vạn con dơi. Phải nói là có hàng vạn con dơi hợp nhau tại đó, đêm thì bay đi kiếm mồi, đến sáng kéo nhau về kêu chí cha chí chóc, làm ồn cả một vùng lên. Chúng bám vào thân cây mà ngủ, treo đầu xuống đất như thể ta “trồng cây chuối” theo thuật du-già, con nọ dựa vào con kia, có khi cắn đuôi, cắn cánh nhau liền thành một chuỗi thẳng lẳng ở trên những cành sao tại Tiểu-cần chính là những chuỗi dơi đang ngủ vậy. Dơi cái cũng đẻ theo kiểu treo chân lên trời như thế.

Có một lần tôi được đọc một tập văn của một ký giả người Âu nhan đề là “Bạch Phu-nhân” (Madame Blanche) . Phu nhân họ Bạch này là một con dơi cái trắng. Ký giả nuôi nó từ lúc nó mới sanh, thỉnh thoảng đem về nhà chơi dăm bữa, rồi lại đem trả lại nó cho bầy. Vì tiếp xúc với nhiều dơi, ông đã nhận xét nhiều điều mới mẻ. Trước khi đậu, bao giờ con dơi cũng bay lượn nhiều lần; và bao giờ cũng thế, con nào cũng chỉ đậu vào một nơi nhất định của con ấy, ít khi “vi phạm lãnh thổ ngoại bang”. Sỡ dĩ thế không phải là vì mắt nó tinh, nhưng chính vì loài dơi có một thứ “ra-đa” thiên nhiên giúp cho nó “không nhìn mà thấy”. Từ nơi miệng, con dơi phát ra một thứ tiếng nhỏ siêu thanh; thứ tiếng đó gặp một cản trở nào thì dội lại tại nó với tốc độ 1.200 cây số chia đôi, 600 một giờ; cho nên nếu một sự kiện trực trặc gì xảy ra, nó biết trước và tránh được dễ dàng.

Ký giả nói trên đã có lần bắt Bạch Phu-nhơn đem về nhà, đóng kín cửa lại, vặn quạt trần rất mạnh rồi thả dơi ra. Con dơi bay vào trong cánh quạt đang xoay, nhưng không hề bị cánh quạt chạm tới mình. Một lần khác, ký giả nọ lại đem dơi lên xe hơi đi đến một tỉnh khác xa ngót bốn trăm cây số rồi thả nó lên trời. Con dơi bay mất. Ký giả lái xe về, yên chí nó không thể biết đường về được thì kỳ lạ, đến nhà xem lại tổ con dơi trắng đã đậu lù lù ở chỗ của nó tự bao giờ rồi.

Nhưng, muốn khôn đến chừng nào thì khôn, dơi cũng bị thua mưu mẹo của loài người ma mãnh. Vì thịt của nó ngon, vì mỡ của nó béo mà không ngấy, vì huyết của nó ngọt lại có tiếng là bổ thận, trừ lao, người ta tìm đủ mọi cách để bắt nó đem bán để ăn và nhuận.

Ở Bắc Việt, cứ vào cỡ nước lên như dạo này, các người đi bẻ nhãn thường phải luân phiên thức để canh dơi. Họ còn căng những cái lưới như lưới cá, rất lớn, lên trên cây rồi dùng sào nứa chẻ ở đầu ra đập. Tiếng nứa chạm vào nhau kêu lách cách làm dơi hoảng sợ, chạy vào lưới; do đó, có đêm ở một khu vườn nhãn, người ta có thể bắt được hàng trăm con.

Bắt dơi ở trong hang có ý dễ hơn một chút: người ta tìm lối dơi bay ra bay vào, đặt lưới; dơi đâm vào lưới cả đống; càng giẫy, càng húc đầu thì vào trong lưới càng sâu vì chúng không biết lùi lại để tìm miệng lưới. Ở

một vài nơi biết là có dơi hay đậu, người ta lại đặt những cái thùng bằng cây thông hay kết bằng dạ để cho dơi đến ở, rồi dơi đến khi được nhiều thì bịt cửa, bắt không thiếu một con nào.

Tội nghiệp, có ai đã từng dự một cuộc vét dơi ở trong lưới ra để xẻ vào lồng đem bán, hoặc xem người ta đem chúng ra để lột da mới cảm thấy cái giống dơi nó thông minh đến chừng nào. Tiếng kêu i í của chúng như y như là tiếng trẻ con bị mắng mỏ và bị nhốt vào trong buồng kín. Những con bị lột da giãy giụa và chảy nước mắt ra như khóc thực; có con chưa bị lột, nhưng biết là sắp đến phiên mình rồi, giấu đầu vào cánh và tìm cách bò trốn vào một nơi kín đáo.

Tôi còn nhớ mãi câu chuyện của ký giả Hilton nói về óc thông minh và lòng bác ái của loài dơi. Nhân một dịp nghỉ hè, Hilton cùng một đoàn leo núi đi vào thăm một hang nọ ở chót vót lunh chừng trời, có tiếng là hiểm trở nhất vùng Mỹ-tây-cơ. Đoàn này có một chương trình nhất định, không muốn đi sâu hơn những cái hang đã vạch sẵn trong kế hoạch; nhưng Hilton lại không muốn thế, ông muốn đi xa hơn nữa. Vì thế, chuẩn bị đèn bấm và dây thừng để đánh dấu lối ra, phòng ngừa đi về một mình mà không tìm được lối ra chẳng.

Kế hoạch của Hilton được thực thi như ý định: ông bỏ đoàn leo núi nọ, một mình thám hiểm sâu hơn, sâu hơn nữa, thì bỗng đâu trong bóng tối mịt mù, dày đặc, ông chạm phải một đống gì ...biết nói! Thì ra đó là một người đã bị lạc vào hang này trong bốn năm rồi. Hỡi, mới biết đó là giáo sư Đại học đường Yale đi tìm cổ tích, vào trong hang, rồi không nhận được lối ra. Quần áo của ông rách hết; mắt ông ta mù vì bốn năm không nhìn thấy ánh sáng; ông gần như quên mất cả ngôn ngữ loài người. Thế thì làm sao ông ta sống được? Ông ăn gì? Uống gì? Giáo sư Glassier cho biết ông ta sống được là nhờ vì loài dơi ở trong hang kiếm trái cây, rau cỏ sâu bọ về nuôi ông.

Hilton, theo đường thừng đánh dấu sẵn, đưa giáo sư Glassier về thành và giữ giáo sư ở lại nhà mình để đi thăm dò tin tức vợ con cho giáo sư – vì bây giờ bà đã dọn đi nơi khác. Tin tức lượm được không lấy gì làm phấn khởi: bà giáo sư đã đi lấy chồng khác, con cái mỗi người đi một xứ,

tha phương cầu thực...

Biết là không là không thể giấu được câu chuyện đau lòng, Hilton nói thực cho giáo sư nghe, thì ông ta cười như không có chuyện gì xảy ra. Ông bảo: “Vợ tôi đi lấy chồng khác như vậy là phải lắm”. Nhưng tối hôm ấy, Hilton đi dự một bữa tiệc về nhà thì không thấy giáo sư mù đâu nữa. Chờ mãi không thấy ông ta về, Hilton bèn đi dò la, thăm hỏi thì biết ông ta đã chống gậy đi về phía hang dơi. Nhưng đến một khách sạn gần chân núi chừng năm cây số, ông mệt quá phải vào thuê tạm một căn phòng khách sạn để ngủ đêm và cũng đêm ấy ông đã chết trên giường, môi còn mỉm nụ cười.

Ông chủ khách sạn cho Hilton hay rằng lúc ông già mù đó lên phòng thì các cửa đều đóng kín, nhưng đến sáng, biết tin ông chết, người quản lý khách sạn lên coi thì các cửa đều mở rộng và có hàng vạn con dơi lượn ở chung quanh giường ông ta rồi bay cả về phía núi. Ký giả Hilton kết luận rằng dơi ở trong hang đã tìm được ông nên rủ nhau để tiếp đón người về; nhưng vì sức yếu, ông không chịu nổi một niềm vui quá mức, nên đã tắt thở giữa những bạn chung thủy duy nhất.

Sau bữa thưởng thức món dơi ở nhà cô Ba Dung, tôi bận công việc nên không năng đi lại. Ngày rằm tháng bảy mới đây, nhân lễ xá tội vong nhân, tôi đến thăm cô Ba, định rằng thừa dịp ăn cỗ để kể cho cô nghe câu chuyện: “Ông vua dơi” vừa được đọc thì hoa vàng rơi lả tả trên rêu xanh, vài con én liệng trên cái am vàng xa xôi nào rồi...

Biết nhau từ khi còn nhỏ, đôi bên cha mẹ không chiều lòng, nhưng rồi lại gặp nhau tôi thương yêu nhau trong một bữa ăn dơi huyết; đến khi biết thưởng thức món quà ngon đồng đội thì người cũ đã bạt ngàn mây khói mất rồi!... Thực tình, chưa bao giờ tôi lại buồn như hôm đó; nhưng bây giờ, biết còn ai làm được một bữa dơi ý nhị và hữu tình như thế nữa?

Thương yêu nhau, người ta thường ước mơ lắm cái lạ kỳ. Có người muốn làm chim để hót ru cho người yêu ngủ; có người muốn làm bướm để đậu lên mái tóc người tình trao một tiếng hôn thương.

*Ước gì em hóa ra dưa
Để anh đem tắm nước mưa chầu đông.
Ước gì em hóa ra hồng,
Để cho anh bế, anh bông lên tay...*

Lại nghe thầy nói: thức ăn thường trực tiếp giúp ích cho cơ quan suy kém tương đương ở trong người; vì thế ai đau gan mà ăn nhiều gan thì tốt; yếu tim, ăn tim nhiều thì tim mạnh; làm việc bằng óc, ăn óc gia súc nhiều thì óc minh mẫn hơn lên. Ước làm sao tôi ăn thịt dơi rồi cũng hóa ra dơi để bay đi khắp hải giác thiên nhai, dùng “ra-đa” như dơi trong động Mễ-tây-cơ để tìm người thương mến bây giờ không biết ở đâu...

Vui biết chừng nào, sướng biết bao nhiêu nếu làm cho người trông mưa nhớ nhà mà biết được đôi chuyện vui buồn nơi cố ý; nhắn được cho người vợ cô trích biết được tin nhận cá của chồng; hay an ủi những tình nhân bằng cách trao cho họ một lời thương của tình nhân xa cách vạn nhịp cầu mây nước!

BÒ KIẾN

Để rồi có cơ hội nào gặp một vị lương y, tôi phải hỏi cho rõ phải chất đó là “a-xít phoóc-mích” không. Cứ để lơ mơ trong đầu, bực lắm. Ba người bạn, trong một bữa cơm liên hoan, quả quyết với tôi như thế, nhưng acide formique là gì, chỉ có loài kiến có axit ấy hay loài nào cũng có, và tại làm sao cái a-xít ấy lại ảnh hưởng đến những cây có trái và làm tái được thịt bò, không có người nào giảng cho tôi thấu đáo.

Câu chuyện khởi đầu như thế này: chúng tôi ăn món chim quay. Một anh bạn khen mềm tuyệt và thơm phưng phức như múi mít. Một anh khác lắc đầu: “Ăn thua gì. Chim này kém chim Quảng Sinh Long một trời một vực”. Câu chuyện đưa đến nghệ thuật quay chim rồi rượu vào lời ra, chúng tôi đề cập đến món “thịt bò cải làn” ở Cột Nhà Cháy, Hàng Buồm Hà Nội; món trứng chim cút nấu đông ở Tân Lạc Viên, Hải Phòng và món xôi hấp với mè đen của một bà Tàu già, tối tối vẫn bán ở đường Tản Đà - Chợ Lớn.

Cái món xôi này, tôi đã thưởng thức một vài lần, do một ông bạn sành ăn hơi hốt hốt hoảng đến nhà rủ đi ăn vào một đêm bão rớt. Ăn ngon và bùi nhưng ăn một đĩa xôi như thế tôi không thể không nhớ đến một ngày đã xa xôi mà lúc đó và ngay chính bây giờ, nhắc đến, một anh bạn khác đã phải nắc nỏm khen là “ngon nhất trên đời”, không có thứ xôi nào sánh kịp.

- Lại dở cái tài nói khoác ra rồi. Bất quá là xôi dừa chứ gì!

- Ai chẳng ăn thứ xôi đó mòn răng, có gì lạ đâu.

- Thế thì tôi dám quyết với anh là xôi thổi với nhân trám. Trong rừng, có nhiều cây trám đen. Chắc là người ta cho anh ăn xôi thổi với nhân trám đen rồi.

- Nghe bắt thèm. Nhưng cũng không phải nữa. Thứ xôi mà tôi nói ở đây là thứ xôi không có nhà nào ở vùng xuôi thổi cả; đó là xôi đồ trứng kiến. Chính mắt tôi không được trông thấy loại kiến đó như thế nào và người ở rừng làm cách nào để tìm được ra tổ nó và lấy trứng về ăn. Tôi chỉ biết cái loại trứng kiến ấy to bằng hai hạt vừng, trắng tinh ra, đem đĩa xôi lên có để ý mới biết là có trứng kiến lẫn vào gạo nếp. Quả đúng như lời giới thiệu: xôi đồ trứng kiến ăn thơm phức mà bù lạ bù lừng, hạnh nhân, nhân trám, noa, hạt điều... tất cả chỉ là một thằng chim chích đứng bên cạnh anh khổng lồ. Chẳng cần giò chả để ăn điểm vào làm gì cho mệt: cứ xôi không mà “dã” cũng đã đủ quên chết rồi.

Ấy chính vì câu chuyện kiến ấy mà ba ông bạn tôi nói trong bữa tiệc liên hoan mới bàn đến loài kiến và nhắc đến danh từ khoa học “acide formique” mà tôi mù tịt.

- Vậy theo ý các cụ, trứng kiến ăn bù lạ và ngon như thế có phải nhờ cái “acide formique” mà các cụ vừa nói đó không?

- Cái đó anh em chưa nghiên cứu.

Riêng tôi chẳng nghiên cứu gì hết, tôi chỉ biết một điều là loài kiến kỳ lạ lắm. Ngoài cái tổ chức khoa học và kỷ luật như loài ong mà ai cũng biết, kiến dường như có một linh tính đặc biệt, một thứ ra-đa đặc biệt biết trước những sự việc sắp xảy ra. Thí dụ sắp có nước lớn, chúng biết và tha trứng từ vùng thấp lên vùng cao để bảo vệ trứng cho khỏi ngập.

Thường thường, trong những vụ tàn cư như thế, các nhà khoa học vẫn thấy diễn ra các cuộc chiến tranh kinh khủng giữa bộ lạc nọ với bộ lạc kia, giữa loại kiến vàng với kiến đen, giữa kiến đen với kiến cánh. Thường thường loại kiến đen và kiến cánh không dữ tợn và đốt đau như kiến vàng và kiến lửa. Riêng giống kiến vàng cũng phân ra nhiều loại, to nhỏ khác nhau, cao thấp khác nhau. Trứng kiến để đồ xôi, theo các bạn sẵn, là giống kiến vàng. Chính giống kiến vàng này lại còn giúp một phần đắc lực nữa vào trong việc chế hoá một món ăn kỳ lạ nữa của miền Nam mà miền Trung và miền Bắc không hề biết.

Đó là món bò kiến.

Tôi sẽ không bao giờ được thưởng thức món ăn thú vị này nếu không có một sự tình cờ đưa đẩy tôi vào đầu một năm khói lửa kia đến một miền quê Mỹ-Tho: vùng Chợ Gạo. Đó là một miền quê hẻo lánh, ăn uống sơ sài, không có gì đặc biệt ngoài những khóm dứa mà hầu hết nhà nào cũng có trồng.

Vì sống những giờ phút vô liêu, tôi la cà đi hết nhà nọ đến nhà kia trò chuyện và xem cây thế mà nhà nào cũng có vài ba chậu. Do đó, hết nhà nọ đến nhà kia mời tôi thưởng thức những món ăn bình dân nhưng ăn ngon miệng vì lòng hiếu khách của bà con trong vùng. Hôm nay, anh em tự vệ mời tôi ăn một món thịt cây quai ác: ngâm rượu đế, hạ hổ bách nhật lấy ra vừa ăn vừa nhắm với bánh đa. Mai, bà Tư bên phà đái tôi món tôm rim với lá cây so đũa và món nghêu nấu với đậu đen; nhưng lạ miệng nhất, trong thời kì này là bữa do chú Ba Đô mời tôi, chỉ có độc một món thịt bò mà chú kêu là Bò Kiến.

Cái gì chứ thịt bò thì chúng ta ai cũng đã thưởng thức cả rồi, dưới trăm ngàn vẻ khác nhau: thịt bò lá lốt, thịt bò nhúng giấm, thịt bò cà ry, thịt bò kho, thịt bò tái tương gừng... Các bà các ông buổi chiều đi buôn bán làm ăn về ưa tìm một cái xe quen thuộc ăn một chén thịt bò viên, nếu làm thêm một tô phở bò viên cũng xem như là vô hại; các thiếu nữ đương tơ hay xót ruột thích thịt bò khô trộn với đu đủ tươi thật nhiều giấm, lạp chiu chương thêm một hai nhát sáng chiu cho đẹp mắt; nhưng anh nào thích “nhậu” thường thường vào tiệm vẫn kêu một đĩa thịt bò lúc lắc “nhớ cho thêm một chén hành giấm ớt nhé, trả thêm tiền, đừng ngại!”. Cái thứ thịt bò này, thực ra, chỉ là một thứ bí-tết lô-can. “Tuốc-nơ-đô” (Tournedos - một món thịt thăn bò nướng) hay “Sa-tô-bi-ăng” (Chateaubriand - một món thịt bò nướng có khoai chiên) ăn có ý vị và màu mỡ hơn nhiều, ai cũng đã thưởng thức rồi, nhưng tôi nghĩ rằng số người được thưởng thức bò kiến không nhiều lắm vì hai lẽ: một là vì bò kiến không bán ở các tiệm ăn, hai là ở đô thành, một ngày gió lạnh hiu hiu mà động lòng... quan tãi, vì muốn làm món này nhậu chơi anh cũng không dễ gì tìm ra kiến!

Là vì muốn làm bò kiến phải có kiến làm chủ chốt. Kiến đây không phải là thứ kiến đen, kiến lửa hay kiến gió mà ta vẫn bực mình khi thấy nó bu vào nhữnh món ăn mà ta để hờ hênh, không đập điệm trong chạn có kê bốn tô nước lạnh dưới chân; đó cũng không phải là thứ kiến mà ở dưới các chậu cây mỗi khi ta khiêng từ chỗ nọ sang chỗ kia, nó cứ xông xáo vào chân ta đốt đau nhói hàng tiếng đồng hồ, không chịu nổi.

Bên cạnh những cây đình lăng, sanh si, la hán, tùng bách, và cả soan tây uốn thế người chủ nhà lịch sự đưa ra một mâm thau đặt lên cái giường tre kê ở góc vườn. Thấy vẻ trịnh trọng khác thường, khách thăm cảm thấy một cái gì nghiêm nghị hết sức và đoán chừng món ăn mà chủ nhân mời mình nhậu phải là lạ lắm. Lắm to. Trong mâm chỉ có một đĩa thịt bò tái to “tổ bố”, một chén mắm nêm, mấy trái ớt, một đĩa rau gồm lộc vùng, ngò tây, ngò ta, húng cây xanh biêng biếc long lanh mấy hạt sương làm nổi bật đĩa bánh tráng trắng muốt nằm bên cạnh.

Cụ Ba Đô xòa cả năm ngón tay ra mời:

- Mời cụ!

Và nâng cốc:

- Cụ thử dùng món này chơi. Ở đây, chúng tôi không có gì quý cả, chỉ có bò kiến mời cụ thôi.

Bò kiến? Sao lại là bò kiến? Mình không hiểu nhưng không hỏi vội, nâng chén lên “dô một mách” và nhón tay lấy một vài hạt đậu phộng vừa nhai vừa “dò tình hình” xem ăn uống ra sao. Chú Ba bắt đầu:

- Cái thứ này không chịu được “uýt-ky” hay “mạc-ten” cụ ạ. Nó cũng giống như thịt cây: phải là rượu đế mới hợp giọng; hai thứ nó “đi” với nhau chậm chạp.

Gắp một miếng thịt tươi hơn hớn, còn cả bì vàng ó lúm tằm mấy chấm đen như châm hương, cho vào trong chén rồi gắp bánh tráng, rưới mắm nêm gồm nhiều ớt lên trên, và một miếng rở to, rồi nhón mấy cái rau diêm vào - ờ mà lạ nhì: ngon thật là ngon, chú Ba Đô ạ. Phải rồi, cái rượu

đế này nó nâng vị ngọt, vị béo, và thơm và ngậy của thịt bò lên thực. Nếu anh thích chuối chát và khế xanh, với một tí gừng thái chỉ, anh cứ tự tiện; tất cả những chua, cay, mặn, chát đó không hề làm hại đến cái ngon của thịt bò, trái lại anh lại cảm thấy thịt và rau liên hiệp với nhau tài đáo để, mà tài nhất là trong cái hoà hiệp đó, chất thịt bò vẫn cứ nổi bật được lên.

Vừa ăn vừa nghĩ, ta thấy rằng thịt bò kiến chỉ là một thứ “sì-tếch tác-ta” của Tây hay thịt bò tái mà ở Bắc, lúc nhỏ, ta vẫn thường hay đi tàu điện lên Chợ Bưởi để mua về ăn với tương gừng. Cái thịt bò tái này thật quả là gia dụng: nhai vào thịt thì mềm, đến cái bì thì hơi sậm sứt; một thứ mềm, một thứ rắn cứ như thể là âm với dương, sắp muốn hoà hợp với nhau thì món tương Bần giã gừng, điểm ớt, hiện ra để giao hoà âm dương hai thứ với nhau, tạo thành một thực thể quân bình, ăn ý và đúng mức.

Bảo rằng bò kiến ngon hơn hay kém bò tái, có lẽ hôm nào phải nhờ một nhà thống kê học, hay viết thư sang viện Gallup để nhờ thăm dò dư luận xem sao; riêng tôi thấy bò kiến ăn lạ miệng mà có ý đậm đà, màu mỡ hơn, nhưng tôi phải nhận ngay rằng tôi “rùng” không để đâu cho hết vì khi nghe nói cách làm món ăn này tôi cảm thấy cái ngon, cái ngọt, cái bùi, cái béo giảm đi mất... “hai mươi chín phần bốn phần trăm”.

Cố nhiên vì lịch sự, tôi cố không dám để lộ cho chú Ba nhận thấy, nên chú cứ thao thao bất tuyệt:

- Đấy, cụ có thấy không? Thịt bò tái bán ở Đô thành còn kém xa bò kiến, có phải không? Là vì thế này: bò đem thui, dù cách gì đi nữa cũng có mùi than củi. Cái lửa nó làm cho khô mất nhiều phần chất tươi trong thịt đi; nếu thui quá tay một chút thịt sẽ teo mà ăn vào thiếu vẻ thơm tho, màu mỡ, ăn một miếng bò kiến, ta thấy nhuận nhị như thịt gái tơ, thơm man mác, ngọt lừ lừ, cắn một miếng mà tưởng chừng như ở trong có sữa chảy ra, chớ không phải là huyết nữa.

Ấy là vì cái bí quyết làm thịt bò kiến này không được chạm đến lửa: lửa nó làm khô mất huyết, nhưng phải dùng một thứ khác để làm cho thịt tái đi. Đó là giống kiến vàng. Thịt lựa chỗ nào ngon, nhất là cái thăn hay bắp vế, đem treo lên chỗ mát rồi giăng dây cho kiến vàng bu lại đen kịt như

thẻ ong quân vây lấy ong chúa không để cho tổ hờ một chỗ nào. Để như thế độ vài tiếng đồng hồ - muốn để từ sáng đến trưa càng tốt - miếng thịt vẫn cứ tươi như thường, không teo, trái lại vẫn cứ mịn màng thêm lên, đậm đà hơn lên và ngọt hơn lên.

Sở dĩ người ta biết được như thế, không phải là vì nghiên cứu, phân tích, nhưng là vì kinh nghiệm. Ở khắp các vùng quê, đâu đâu người nông dân cũng biết giống kiến vàng có một chất gì rất lạ trong mình. Chất đó là gì, không ai rõ, nhưng phàm chúng ở cây trái nào thì cây trái ấy rậm bông, sai quả. Cam, quýt, bưởi, bòng, kể cả măng cầu, vú sữa... cây nào có kiến vàng sinh hoạt thì trái ngọt hơn các cây khác, có nhiều nước hơn, mỏng vỏ mà không “chai”. Người ta bảo tại vì nước dãi của chúng có một chất gì có lợi cho cây - không biết có phải đó là acide formique không? – mà nước dãi của chúng cũng vậy, tia vào cây, làm cho các tế bào của cây nhuần nhị, óng ả như thái lài gập cút chó, gái phải hơi trai vậy.

- Chú nói kỳ, kiến mà cũng dãi?

- Ủa, sao lại không? Chính tôi lúc nhỏ trèo lên cây bị kiến vàng đốt tưởng là “đi đời” rồi. Tổ kiến vàng cũng giống như là tổ ong. Tôi bị kiến đốt tưởng chết và thẻ không bịa đặt, tôi đã bị kiến bò lên mặt lên đầu, dãi vào hai con mắt.

- Nước dãi nó ra sao?

- Nước dãi kiến vào mắt mình, nó “the thé” kỳ lắm, không tả được. Thoạt đầu, tôi tưởng đến mù, nhưng chỉ độ mười năm phút thì hết, nhưng kiến nó đã vớ được mình thì “bám riết” không chịu rời ra. Tôi đành phải nhảy từ trên cây xuống dưới sông để họa may kiến có bụng tha chằng: vô ích. Sau mãi có người bảo mới biết là giống kiến vàng sợ nhất tro, muốn đuổi chúng đi chỗ khác, cứ lấy tro mà rắc lên đường chúng đi, chỉ một lát là biến hết – có phần còn tốt hơn cả thuốc xịt côn trùng Fly Tox, My Tox nữa! Phải rồi! Đuổi chúng đi chớ đường có diết kiến làm gì, tội nghiệp! Là vì cái giống kiến vàng này quý lắm, có nhiều khi phải đi mua từng giỏ để đem về nuôi trên các cây có trái.

Thường thường, ở một thửa vườn không có thứ kiến đó, người ta vẫn sang điều đình với các thửa vườn nào có kiến ở gần đó, rồi căng dây từ nơi có kiến về một cây nào đó trên thửa vườn mình, và cột ở đầu dây, vào phía cây không kiến, một ít ruột gà, lòng heo hay một chất gì ngọt ngọt để nhử kiến về. Lăn lăn kiến làm tổ và sinh sôi nảy nở trên cây, làm cho cây xanh lá tốt mà trái thì to, nhiều nước, da dẻ mịn màng, không “chai” mà lại ngọt.

Chú Ba Đô nói tiếp:

- Ở kia, cụ “mời” đi chớ! Làm thêm một ly nữa nhé. Ăn cái thứ bò kiến này, phải uống rượu thực nhiều, thực say mới thú. Có người đã ngộ ý với tôi e sợ rằng bò kiến làm thế này, thịt không chín hẳn, ăn vào ngộ có sán lãi thì sao. Vì thế họ chủ trương phải uống rượu để thật mạnh để cho nó chín bò trong bao tử. Nhưng đó là một ý kiến. Phần tôi thì lúc nào cũng yên chí “trời sinh trời dưỡng”, biết thế nào mà lo thiên hạ sự cho xuể được, cứ cái gì ngon miệng, thì mình chén cho “đã”, sau sẽ “hạ hồi phân giải”. Tuy vậy, thâm tâm, tôi không tin rằng bò kiến ăn vào lại sinh sán lãi. Cụ cứ xem cái gỏi mà ta vẫn ăn thì biết: cá sống nhả, lọc ra, lấy giấy bản lau, chỉ vắt chanh lên trên rồi lăn vào trong chảo, mà sao cũng cứ chín như thường, ăn cả đời có làm sao đâu? Tôi thiết nghĩ cái bò mà ta đương thưởng thức đây có thể còn tái hơn là cá ăn gỏi nữa. Tôi là nhà quê, cứ triết lý xoàng xĩnh như thế này, cụ đừng cười: con kiến nó đốt ta, chỗ bị đốt nóng ra, sưng lên như bị phỏng và đỏ lên đòng đọc. Tất nhiên trong cái nọc của nó tiết ra, phải có một chất gì nóng lắm, da thịt ta còn phỏng huống chi thịt bò? Và chẳng, thí dụ ngay đi nữa là thịt ấy còn sống, ăn vào có thể bị sán lãi như người ta vẫn nói. Thì các cụ nhà ta đã nghiền ngẫm, suy cứu thấu đáo lắm rồi: các thứ rau mà ta ăn điếm tâm vào với thịt đều là thuốc cả đấy, đừng tưởng là chơi đâu, các cụ ạ.

Lúc còn ở vùng Cao Bắc Lạng, theo kháng chiến, tôi cũng đã có lần sống với mấy ông bác sĩ phụ trách nghiên cứu, học tập để dung hòa Đông y với Tây y. Theo các vị này, bao nhiêu thứ rau ta ăn gỏi đều có tính chất chữa được bệnh; tía tô, rau má, rau sam, rau húng, rau ngổ, rau cần, lá chanh, lộc vừng... nếu không có trụ sinh thì cũng có những chất để làm hạ bớt cái nóng, hay tránh đi ỉa chảy, đi kiết, hoặc làm cho ta đỡ ngứa, đỡ

nhức đầu, chóng mặt...Đến bây giờ, tôi vẫn tin lập luận như thế rất đúng - tại làm sao tôi lại tin như thế? Tôi không cần thiết - cho nên tôi yên chí ăn bò kiến có đủ các loại rau cần thiết này, người ta chẳng có làm sao hết, trái lại được hưởng triệt để cái ngon lành, bùi béo, ngọt ngào của thịt bò ‘nguyên chất’ mà thôi.

Nghe câu chuyện có phần hay hay, mà rất có thể đúng nhiều phần là khác, tôi lại chén tí tí, sau một phút e dè, đắn đo, lo ngại. Ô mà, con người ta sống được bao lâu, buổi sáng tóc còn xanh vừa đến buổi tối lên trên đầu soi vào gương đã thấy bạc mất rồi. Uống rượu nữa đi, uống ba trăm chén vẫn còn muốn uống; hết tiền thì bảo con cầm cái áo khinh cừu đi bán lấy tiền để bạn cùng ta uống nữa. Ông tiên rượu ngày xưa không biết uống rượu như thế thì uống bằng gì, chớ ngày nay có rượu ngon mà nhắm với bò kiến tôi cũng đã có một lúc thấy muốn quên cả đời.

Này, cái rau này có lẽ trị được chứng đau bụng đây. Cái gừng này khu phong. Cái ngò này “ôn” nhưng hình như dùng nhiều quá thì phạt thận. Uống đi chứ, chú Ba. Người nhà lại đem lên một đĩa thịt bò kiến nữa...

Say lúc nào không biết, chúng tôi lăn ra ngủ dưới bóng cây, đến lúc tỉnh dậy thì trời đã xế chiều tự khi nào không biết. Gió lay động cành bời làm cho mấy bông hoa rụng xuống chiếu nằm. Tôi nhắm mắt lại thiu thiu và nghĩ:

“Thế nào mình cũng phải tìm cách vác về thành một giỏ kiến vàng để nuôi, phòng khi có bạn hữu đến chơi thì mời thưởng thức một bữa cho họ “đề cao cảnh giác” ra và đừng bao giờ ca ngợi “steak tartare” của người Pháp vô địch trong thế giới”.

TÓP MỠ NGÀO ĐƯỜNG

Có những người trai thương gái quan niệm tình yêu một cách kỳ lạ lắm: yêu, nhưng mà đòi hỏi người yêu phải đẹp bất cứ phương diện nào: nói phải đẹp, cười phải đẹp, ăn phải đẹp. Thực ra, muốn như thế cũng cứ được đi, nhưng tôi không chịu được những người đàn ông nào cho rằng người đẹp chỉ có thể nằm trên nhung lụa nhìn ra cửa sổ có rủ màn đăng-ten mới đẹp, người đẹp chỉ ngồi sa-lông rủ tóc xuống chải đầu mới đẹp, hay người đẹp ngồi đu đưa bàn chân ở trong một cái quán trên hồ, khẽ nhúng đôi môi hồng vào ly rượu màu trắng và nhón một ngón tay cầm một trái ô-liu đưa lên miệng nhai nhòn nha mới đẹp.

Đâu có thế! Lòng mà yêu thành thực, yêu hết sức là yêu thì ăn mặc thế nào cũng đẹp, mồ hôi mồ kê nhễ nhại cả lưng cũng đẹp, và ngồi trong bếp lửa rán mỡ nổ lung tung, làm nhầy nhọt cả chân tay, vẫn đẹp. Đó là cảm giác của tôi, vào một buổi chiều tháng mười, khi nhìn thấy cô Năm Lê đang ngồi thảng mỡ trước một ông nồi rau ám khói. Ở miệt quê nghèo, làm gì có than để đốt? Củi đun bếp là những cái lá dứa phơi khô, những nhánh ổi, nhánh cam bẻ ra để chụm. Khói bốc lên mù mịt cả chái nhà sau. Người ta muốn như ngộp thở. Ngán chưa là cái kiếp sinh làm con nhà nghèo, có tài có sắc cũng chẳng làm gì, ngoài công việc nuôi tằm, hái dâu hay buôn tần bán táo ở mom sông cuối chợ, về đến nhà lại đâm đầu vào bếp làm cơm nấu nước: thế thôi, không có một thứ gì khác cả và cứ quanh năm như thế.

Chẳng biết từ khi tôi về nghỉ ở đây cô có thấy gì biến đổi trong lòng hay không, nhưng thành thực trong lòng mà nói, chính cái hôm cô đang thảng mỡ dưới nhà, mà tôi sực bước vào, tôi thấy cô đẹp nào nùng ơi là đẹp. Cô Năm Lê bảo tôi:

- Anh về ở chơi với anh em tại cái đất khi ho cò gáy này hẳn là buồn lắm?

- Đâu có. Tôi thấy thành thói rất nhiều.

- Anh đừng nói dối em. Chính anh buồn, em biết. Anh uống rượu nhiều. Anh có biết rượu là thuốc độc không?

- Tôi cũng nghe thấy người ta nói thế. Nhưng biết làm thế nào khác được? Tôi không muốn uống thuốc độc vì đời đẹp quá nhưng tôi cũng lại thích rượu, biết tính làm sao bây giờ?

Cô Năm Lệ cho là tôi nói quấy. Cứ đối đáp mãi như thế, bao giờ cho xong. Sau cùng, cô thấy tốt hơn là đầu dụi. Cô hỏi:

- Anh thích uống rượu, thế thì ở thành anh nhắm rượu với gì?

- Bất cứ cái gì cũng nhắm. Đậu phộng, củ kiệu, nhãn, ớt, cóc... Nếu không có mấy thứ đó, tôi ngồi ở tiệm nhìn ra đường phố có người đẹp đi qua và tôi uống rượu nhắm... các cô gái đẹp – từng bộ phận.

Cô suy nghĩ một giây rồi nói:

- Em không đẹp được bằng các cô gái ở tỉnh thành, nhưng vì anh thích rượu, hôm nay em quyết định có một cái này lạ lắm để cho anh nhắm.

Ấy đây, các cô con gái miền Nam ăn nói thực thà như thế đấy. Nếu là người khác, tất nhiên phải nghĩ ngay rằng “cái lạ” đó là một cái gì tình tứ lắm, bí mật lắm để tặng riêng cho khách giang hồ lạc phách. Riêng tôi, không thế. Thực thà không kém, tôi cũng hỏi ngay để cho khỏi phải nghĩ vẩn vơ trong óc:

- Cảm ơn cô Năm nhiều. Nhưng ngay từ bây giờ, tôi có thể được cô cho biết “cái lạ” đó là cái gì không?

- Tôi làm món tóp mỡ cho anh nhậu.

Chao ôi, tưởng cái lạ đó thế nào, chớ tóp mỡ thì ai mà còn lạ. Tôi nhớ hồi còn bé, mỗi khi mẹ tôi thắng mỡ, lấy tóp đem cất vào trong chạn.

Tôi ăn đến phát ngáy lên. Nhưng mà ngáy lên đến mang tai – có khi phát ồm – lần nào nhà thắng mỡ tôi vẫn cứ ăn vì nó bùi, nó béo, mà lại ngáy ngậy thơm... nhưng sau rớt thì mẹ tôi cấm hẳn, không cho tôi ăn nữa vì ăn nhiều tóp mỡ có hai cái hại: một là đầy bụng khó tiêu, hai là khan cổ, có khi mất tiếng.

Lớn lên, tôi chịu cái nhận xét ấy đúng nhưng tóp mỡ – nhất là về mùa rét – vẫn cám dỗ tôi. Tôi vẫn ăn nhưng hình như, cùng với tuổi, cái thú ăn tóp mỡ kém đi, một phần vì phần khác cũng vì các tiệm ăn, quán cóc có nhiều món nhậu khác thú hơn, và cũng tiện kiếm hơn.

Vì thế, khi nghe thấy cô đãi tôi món tóp mỡ, tôi không thấy háo hức trong lòng, nhưng ngay buổi tối hôm đó, tôi đã thấy mình làm một cách đáng thương. Thì ra ở miền quê Nam Việt, người ta không thưởng thức món tóp mỡ một cách giản dị như ở Bắc, chỉ ăn có tóp mỡ không, tóp mỡ kẹp bánh đa (bánh tráng) cùng lắm thì chấm nước mắm chanh ớt là cùng.

Cái món tóp mỡ cô Năm Lệ làm hôm đó cho tôi cùng nhậu với anh cô là một món đặc biệt chế tạo hơi” kỳ” theo quan niệm của người Bắc chúng ta.

Chế hóa ra sao? Rồi đây cô Năm sẽ nói cho ta rõ. Nhưng có một điểm đặc biệt là nhậu cái món này, ta không nên bày bàn và ngồi ghế. Vài anh em, sau một ngày mệt mỏi, trải một cái chiếu ở ngoài hiên và thắp một ngọn đèn dầu đặt chính ngay giữa chiếu. Anh em ngồi quây lầy ngọn đèn, uống đế và lấy tay nhón từng miếng tóp mỡ ngào đường, vừa nhai nhỏ nhẹ vừa nói chuyện chiến tranh đây đó. Ở dưới nhà, thằng Lưu pha một ấm nước chè Huế thật nóng mang lên. Người nào tửu lượng kém, có thể vừa uống nước vừa nhắm nhót món quà đặc biệt này, nhưng ai có máu rượu, xin cứ tùy nghi, uống cả đêm cũng không ai cấm. Ở ngoài vườn, bốn bề tối như bung. Xa xa có một bóng đèn dầu đỏ. Tỉnh thoảng trong lùm cây lại có một vài tia lửa đỏ: không, đó không phải là những con đom đóm, nhưng là những cây nhang trên những “bàn thiên” các nhà lối xóm.

Đến quá nửa đêm, anh nào cũng say mèm. Ồ mà cũng lạ, bốn người uống có ba lít đế mà sao lại say quá thế này? Hai người khệnh khạng đôi

guốc gõ khua lóc cóc trên con đường đất rắn đi về nhà gần đấy.

Một ông chân nam đá chân chiêu đi ra cái điểm ở ngã tư xem dân vệ canh gác ra sao. Còn chủ nhân thì nằm khèo ra ngủ tự lúc nào không biết.

Gió về khuya thổi làm mát cả thịt cả da nhưng cũng làm cho xương sống ớn ớn lên một chút. Ở bờ ao sau nhà có tiếng con chằng hiu kêu đều đều, y như thể nó kêu cả thế kỷ rồi mà vẫn không mỏi miệng. Trên trời, có một cánh chim bay.

Lúc ấy chính là lúc hoa dạ lan hương tiết ra một mùi thơm huyền ảo, làm cho trời đất mơ hồ một vẻ liêu trai. Chính vào giờ khắc huyền ảo đó, cô Năm Lệ và tôi, bên ánh sáng ngọn đèn đài, ngồi trò chuyện với nhau:

- Vừa rồi các anh nói bốn người uống có ba lít đế mà say - cái đó không có gì lạ hết. Thực tình em không biết nhưng em nhớ lúc ba em còn sống đã nhận thấy như thế nhiều lần. Theo cụ, cái tốp mỡ ngào đường này, nhắm với rượu, nó cứ lừ lừ say lúc nào không biết, mà say thắm thía, say dai dẳng, say lâu mới tỉnh. Có lẽ ở trong tốp mỡ có một chất gì giữ men rượu lại lâu chẳng? Hay là tại chất ngọt của đường hòa với mỡ nó làm ra như thế, cũng như rượu chát pha đường, sâm-banh pha đường dễ làm người ta say bí tỉ?

Ấy là vì trong cái món nhậu này, phân lượng của đường có thể nói là nhiều hơn mỡ. Mỡ thắng lên rồi, để nguội, chặt lấy nước cất đi. Những cái tốp mỡ để riêng ra một chỗ. Người nội trợ lấy đường thắng lên; khi nào đường xe lại, quánh như kẹo thì lấy tốp mỡ cho vào trộn lên, đánh đều tay cho đến khi nào đặc quánh lại như kẹo mạch nha thì lấy ra.

Lúc ấy tốp mỡ và đường ôm chặt lấy nhau thành một khối, ăn vừa béo, vừa bùi, vừa thơm, vừa ngọt, nghe hay hay đáo để. Ông nào thích mắm có thể cầm một miếng chấm nước chấm chanh ớt nhưng muốn ăn cho thật đúng kiểu thì chỉ nên ăn không với tí tiêu tí muối.

Vào những ngày mưa dầm gió lạnh, có nhà nào cũng làm như thế để

ăn chơi, nhón nha uống nước trà điểm giọng. Thay vì tốp mỡ, người ta lấy cơm khô rang lên trộn vào nước đường đã thắng rồi. Ăn cái cơm khô ngào đường này không béo như tốp mỡ ngào đường nhưng có phần bùi hơn mà cũng không chóng ngán. Cơm khô ngào đường làm cho ta nhớ lại cái thứ cơm cháy rưới mỡ ở Bắc về mùa rét: cơm nóng dỡ ra liền rồi, còn cháy ở đáy nồi, rưới mỡ lên rồi đập vung lại đặt lên lò lửa riu riu khoảng năm mười phút: bắc nồi cơm ra, khói bốc lên thơm lừ, ta lấy cái “sạng” ra cạy, cháy róc ra cả mảng, ăn cứ giòn tan tách.

Cô Năm hạ giọng nói như nói một câu tâm sự:

- Vừa đây, anh ăn món tốp mỡ ngào đường của em làm, thấy ra sao?

Còn thấy ra sao nữa? Cái thân phiêu bạt, gói sầu mà nhìn mây trôi theo tháng ngày có một hôm kia ngã vào nhà khách lạ, được thương yêu như thể tình ruột thịt, còn dám đòi gì, còn dám phẩm bình gì? Ăn cơm hầm với cà vẫn cứ là ngon, lấy cái lá đu đủ hay ra hàng rào hái một nắm lá nhãn lòng về luộc thay canh, cũng là quý hóa lắm rồi! Vậy mà người em lúc nào cũng chỉ sợ người anh xa nhà tủi cho thân thể mà chẳng nói ra lời, nên nay nghĩ làm món này, mai kiếm trái cây nọ để người anh lạc bước ngồi trông mây Tần uống rượu, họa có quên đi được chút lòng sầu xứ nào chăng.

Em ơi, em ơi, “còn thấy ra sao” nữa? Chỉ nghĩ đến tấm lòng xót xa, thương cảm của em, người anh trai không may mắn nâng một chén cháo cá nhám, gắp một miếng tôm xào với lá mồng tơi hay thưởng thức món chả giò cá trê cũng đã thấy ngon thật là ngon. Huống chi lúc ngồi nhậu món tốp mỡ ngào đường, chính anh lại biết rằng em làm món đó để đãi người anh lạc phách! Một món ăn như thế ngon một mà thành ra ngon ngàn, ý nhị, đậm đà, bát ngát. Ăn như thế là ăn cả một tấm lòng thương yêu của người đẹp viễn phương gửi về hoa bướm của xứ sở mình vào đó, gửi cả hồn trình bạch của mình vào đó... nghìn đời muôn thưở bao giờ mà quên cho được.

Chưa một đêm xanh nào, ngồi kể lể chuyện tâm tình với một người thương yêu, tôi lại hề thấy có người đẹp như cô Năm Lê đêm hôm ấy. Nhưng em ơi, đẹp làm gì, yêu làm gì để cho ai mai kia đây, lê bước chốn quan sơn, lại phải mang trong lòng thêm một thương nhớ oan khổ nữa.

Đến lúc có tiếng gà rừng gáy ở xa, chúng tôi hãy còn nói chuyện. Không hiểu lan man thế nào, cô Năm Lệ hỏi tôi:

- Bao giờ anh trở về thành?

- Mai đây, một nọ. Chưa biết ngày nào nhất định.

Cô cúi đầu không nói, tôi đứng dậy ngắt một bông hoa chanh cài lên tóc cô Năm và nói:

- Anh về thành buồn lắm, nhưng biết làm thế nào khác được? Chẳng biết rồi chúng mình còn có phen nào gặp nhau lần nữa để em lại vì anh, làm món tóp mỡ ngào đường uống với trà Huế như đêm nay nữa hay không.

Cô Năm cười:

- Thời buổi chiến tranh, được ngày nào hay ngày ấy. Biết đâu một mai anh trở lại đây, em gái đã chết vì bom đạn hay hoả tiễn rồi. Chết cách gì cũng không ân hận, em chỉ ân hận một điều là không được ở gần anh để chăm nom miếng ăn giấc ngủ cho anh.

- Sau này, tôi cứ nhớ mãi câu nói đó và những đêm mưa gió đìu hiu buồn, lại nhớ đến tóp mỡ ngào đường của cô Năm, tôi thấy se sắt cả lòng và tự nhắc lại cho mình nghe câu nói cuối cùng của cô mà tự nhủ:

- Trời dài đất rộng, tóp mỡ ngào đường ăn mềm dẻo ngọt ngào bù béo, mềm dẻo, ngọt ngào và ý nhị hơn nhau?

Hết



THƯ VIỆN EBOOK **SÁCH MỚI.NET**



HÀNG NGHÌN ĐẦU SÁCH HAY ĐANG CHỜ BẠN
WWW.SACHMOI.NET

