

MÓN LẠ MIỀN NAM⁽¹⁾

(1) In theo bản in của Nhà xuất bản Văn học Năm 1994

DỰNG

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 sông ở Cây Mai, thịt bò bảy 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 tuyết 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 thoảng 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,

(2) "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)

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 xót ruột em nấu canh chua cá lóc anh xơi; chạo tôm quận vào mía lao ăn ngọt và bùi; nếu anh mệt thì dùng bát cháo chìa vôi nhé!

Bánh bèo bì ở Bún nổi tiếng là ngon; tô mì Bà Điểm; hủ tít 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 diết 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 dừ 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.

Miếnng ngon của miền Nam cũng thành thật như người đàn bà vậy. Ăn một miếnng, 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 ấm 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 miếnng 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 mủ trôm... thoát mới nghe, mấy 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 mãi nguyện.

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 bây 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. Mình 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 dây mớ 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 đắc 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 mầu 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!

Độc 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-di, lập là lập lờ vài miếng thịt

hung hung màu vàng ố! 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, hử... cô Năm?

Tôi có một cô bạn nhỏ quen nhau từ câu chuyện đi lấy lát ở Cồn Tranh dệt 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 thể 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 cùi 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 trôm trưa hè; một nồi cá cháy không lột vỏ, không đánh vẩy, kho lạt ăn với cơm nguội; một chén dế cơm chiên nhấm nhót buổi tối trước khi đi nằm, hay mấy con ốc gạo cuốn theo lối bì cuốn chấm dấm giấm ớt ăn vào lúc đương xốt ruột... Chỉ có thế 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 ngót, con cá nham rào, cùng lắm là miếng huyết heo luộc ăn với gạo lúa đóc, chứ có bao giờ biết vây yến, sucút hay camambe 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 đinh? Có lẽ ở xứ sở anh, người ta kêu cua đinh 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 đinh, nhưng cua đinh 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 thống 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 sấu, ba ba om duyên dáng, triền miên, nhưng ăn đến rùa mà thật gọi là “thưởng 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 bađờsuy 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 trầu 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 vẩy nhưng toàn mình bọc một tấm da như kiểu 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 đinh mà cụt 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 cạy 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 thoảng 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 trầu” như lời Đại úy Leglat đã nói, song ăn đến cái nước lèo rùa lượt

thì phải nhận là ngon, nhưng cái ngon đây vẫn không phải là cái ngon đáo để của thịt trầu, 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 cờ, cho vào chảo xào với củ hành, gia thêm thứ rau gì tùy ý, xúc ra đĩa, ăn luôn với một hai tợp rượu đưa cay, ta cảm như ăn ba ba hồng súa 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 bợm 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 bù quá thể là bù! Này, các trái “noa” của Tây, tôi đồ 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 thực tạo nên một vị riêng tựa như thịt nai tơ, mà lại tựa như thịt rắn, nhân nhân, 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 bóỉ và làm thuốc chữa cam phổi, 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 lắm, 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 nhăm 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 lắm.

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 lắm. 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 phẳng phẳng 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

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

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”: trảm thủ nó như là trảm 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 lùm bùm 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, hơi người bạn háu ăn! Thử cắn nhỏ nhẹ những cái trứng đó ra, anh sẽ thấy nó rắn hơn trông đỏ trứng gà, mà quánh như sáp, vừa nhai vừa ngấm 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 Cẩm 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 nhân, quế, vải, cốm hay vôi, 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 hông”, nhưng chính là để “giết cái sâu 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 ngựa 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!

Mắn 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 “kuềnh quang” và con trằng 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!

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, thèm 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 liền thịt chuột muối biếu con, hí hửng là cả nhà người con gái cưng của mình sẽ tiếp nhận một cách niềm nở và thưởng thức say mê, không ngờ vừa mới mở nắp liền 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 nấy

vềnh râu ra, phình phình lỗ mũi, gương 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 ỉ. Hai trăm, hai trăm rưỡi, một chục con. Người mua chuột chỉ vào từng con, người bán, y như thể một tay hát xiếc, bắt đúng tẩy liền, lôi ra khỏi lồng, quật đánh đét một cái xuống đất, con chuột chết hộc máu mồm giẫy mấy cái rồi “đi đứt”. 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 ngụ tạo dân vườn ruộng và chuột của họ là chuột cống ăn bả ăn thối, ăn dơ ăn dấy mà hàng đêm họ vẫn bắt được ở cống rãnh, sinh lầy, 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 thế 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 cặp 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 đẩy để cho chính vợ phải khuyên nhủ đừng làm buồn cô Năm, anh ta mới không chê ổng chê eo. Ủ 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 rừng hay thịt gà, thịt vịt. Chuột sẵn 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 tĩu và tội lỗi đến thân thể ngọc ngà “dầy dầy 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 kẻ 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 từng 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 xế 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 sữa 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 bắt 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 sấu 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 cứ 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 sấu 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 lột, chuột cuốn, chuột xé phay và chuột lúc lắc. Nhưng làm cho ta sướng cả khứu giác, thị giác và thính giác cùng một lúc có lẽ là cái món chuột nướng vàng trên than hồng, mỡ rớt 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, chấm 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 bám 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 “khánh 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 “sưng 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 hân 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 dừa, 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 cứ 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 “dăng” 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 “lọ” lớn bằng dây kẽm chế theo kiểu cái nơm đơm cá, miệng lớn lòng nhỏ và có dây kẽm đâm ra tua tủa 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 lọ.

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 thông 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 bắt, bị đánh hay ăn phải bả. Hội đủ ngần 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, chẳng thế mà các cụ vẫn nói “mắt cứ tho lớ như mắt chuột”. Ấy vậy mà tho lớ 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 cú. Theo ông ta thì thường một con cái sống với một con đực chớ không chơi bầy 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 hỏn hỏn, 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 hỏn hỏn hãy 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 cầm nĩa 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 thông 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 đĩa, 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 nhay, 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 chí, 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 bỏ hết sức rồi, nhưng nếu tìm được giống chuột chù mà nuôi bằng sâm theo cách thức nói trên thì còn bỏ 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 xam xám tiết ra từ đằng 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 bồ 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 đằng 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 thật chuột chù bồ dương ích khí có thực không? Nếu quả thực, em

sẽ kiếm giống đó anh ăn thường thường và anh nhớ cho
thằng cu một đứa 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 sướng 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 giơ cái ly lên mời bạn “Dô!” rồi há hốc miệng ra “ngầu ầm”. 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 đứa 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. Nhắm 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 lẩu 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 thế 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 bất 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 nhất, 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 Phất Lộc, Hàng Mắm ở Hà Nội, vẫn xông ra một mùi tanh tươi, đến nhức đầu, buồn nôn, ở đây đã thành ra một món ăn rất phổ thông, không đắt tiền lắm, nhưng được thưởng thức đáo để 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 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 giáp 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 hồi gì hết.

Ấy đấy, 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 cắc kè, bìm bịp, thì cố nhiên khô để nhắm rượu cũng phải phát triển tới mức tối đa của nó.

Người ta đội thúng đi bán khô, quẩy 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. Ồi, 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!

Tựu 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 sắt, khô bống kèo... Khô biển là cá biển phơi khô, như khô gộc, khô khoai, khô nóc, khô chim, khô đuôi, 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 tăng 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, viện 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 cứ thịt

gà và măng tre; không thể, sẽ sinh ra “dòi trong bụng”. Có lẽ vì thế ít có người ham khô cộp.

Khô đuối 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 sặt. Gặp một buổi chiều rảnh rỗi, ngồi ở cửa sổ trông ra trời nước mênh mông, mà lòng lại rầu rầu một tí, sầu sầu một tí vì nhớ đến người yêu bạt ngàn mây khói, anh nâng một ly rượu “độc ẩm”, 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 cộp hay khô ngựa mà nhắm rượu thì cũng không nên dùng mặn. Nhậu, phải dùng khô lạt. Rượu tốt mà điểm 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 ngậy 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 meet 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 ghế 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 kê ăn. Họ ăn gì vậy? Ăn bánh tôm; ăn bì bún; ăn bánh mì phá lấu; 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, tặng người ta nhiệt lăm, 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 thân tình như thế, ăn vào đã lạ miệng, lại lành (tuy có vẻ hơi dơ chút xíu!), mà có 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 lăng 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 mất 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, thấp 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, chung 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 pờ-rô-tít và li-pít lắm.

Ai cho thế là lợn thì nấu kiểu xiêm lợ: khô rửa sạch, thả vào nước sôi, đun, rồi cho con mỡ nhồm 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

bông sa sầm hấn xuống, rồi gió, rồi mưa, rồi vừa mưa vừa gió, như đổ cửa, đổ nhà đến nơi.

Gặp những buổi gió thổi mưa sâu như thế, hạ bức châu liềm xuống mà vận ngọn đèn hồng lên, cô thủng 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. Ờ, 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 cửa, 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 Ý 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 bưng 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 Ý 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 Ý, tân chánh phủ Ý do Đồng minh chỉ định

ngâm 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 đông 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 bưng ra một cái

đĩa to bằng một cái giường trẻ con, hình bầu dục, do hai người khiêng lễ mễ. 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 xơi. “Cất 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 nhơ bẩn, 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 khốn nạn của chúng tôi... Xin mời các ngài xơi thử...

Bà bí thư người Mỹ giãy lên đây đây:

- Không, nhứt 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 Ý 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 mả đẹp. Chúng tôi rất thấm thía về bài học nhân đạo ấy, nhưng

kia kia, 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 đối 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 thế 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 kỳ 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 mặn, 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 măng nằm ngửa mặt lên trời xem mây bay rồi chợt 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 bưng 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 mặn 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 đồ 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 Vững Tàu sâu biêng biếc, nước Vững Tàu đem 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 trắng 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 chảnh:

- 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 chộp bẻ mưa nguồn như đêm nay... Em thấy lòng xốn 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 đều hiu 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 dễ làm mồi cho cá... Một tiếng chim kêu khác khoải khác thường, một giáng trời hơi lạ, một ngọn gió xoay chiều - phải, chỉ có thế thôi mà lắm khi có thể làm cho bao nhiêu người ứa 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 khấn Phật phù hộ cho chồng con họ đi đến nơi, về đến chốn, khỏi phải chôn xác vào miệng kinh nghê nơi biển cả.

Ồi! Ồi 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?