

BĂNG SƠN

*Thư
án chơi
người
Hà Nội*



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

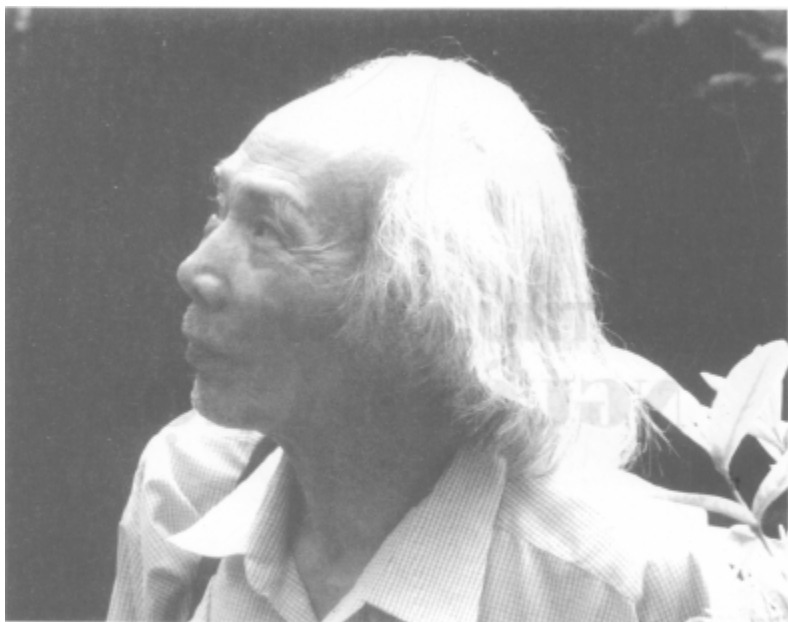


THÚ ĂN CHƠI NGƯỜI HÀ NỘI

BĂNG SƠN

**THÚ ĂN CHƠI
NGƯỜI HÀ NỘI**

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA - THÔNG TIN
HÀ NỘI - 2005



Nhà văn Băng Sơn

PHẦN MỘT

Tản mạn về ăn

Trong *Từ điển tiếng Việt* (NXB Khoa học xã hội, 1967) có mục từ Ăn Chơi với nghĩa xấu là chơi bời lêu lổng. Tôi không dám lạm bàn về cách giải nghĩa đó, mà chỉ băn khoăn một điều: Tại sao người xưa lại ghép hai từ này với nhau như vậy. Nếu chúng đứng riêng ra lại có nghĩa khác.

Ăn hàm nhiều nghĩa về vật chất hơn. Còn *chơi* hàm nhiều nghĩa về tinh thần hơn. Nhưng ngẫm nghĩ kỹ thì cả hai cũng đều có thể mang tính văn hóa cao độ.

Hà Nội nói riêng và dân chúng Việt Nam nói chung vốn thanh lịch văn hiến. Có bao nhiêu cách ăn và cũng có bao nhiêu cách chơi. Qua hàng ngàn năm phải đấu tranh để tồn tại, nhiều cách ăn và cách chơi đó vẫn được duy trì. Song, cũng đáng tiếc, chỉ mới gần đây thôi, dăm thập kỷ trở lại, nhiều cách ăn chơi đó đã bị rẻ rúng, khinh thị, nên dần mai một, làm trống đi một mảng văn hóa dân tộc. Tiếc.

Hãy nói về ĂN. Đúng là “có thực mới vực được đạo” như người xưa nói. Nhưng không phải ăn chỉ là chêm to kho mặn, dùi

dục (hay bồ dục), chấm mắm cáy... mà ăn phải được nâng lên hàng một nghệ thuật - đương nhiên là trong hoàn cảnh điều kiện cho phép - không kể những sơn hào hải vị, những thai báo, tay gấu, những bữa tiệc linh đình gồm toàn thức ăn quý hiếm, chỉ nói đến mấy món ăn dân dã và một vài cách ăn của dân ta.

Một Nguyễn Tuấn cầu kỳ, giữa khách sạn sang trọng đồ pha lê, đồ nhôm: đồ nhựa máy móc tân kỳ sáng loáng, lại đòi ăn cá bống kho khô với hạt tiêu, kho bằng niêu đất, để niêu lên mâm, không cần gấp ra đĩa, hoặc ăn giò lụa lưỡi mèo, cầm tay từng chiếc mà ăn trong quán rượu khuất sâu ở ngõ 107 phố Huế.

Một Thạch Lam tinh tế biết thưởng thức cái tinh chất của từng món quà Hà Nội, từ một bát nước chè xanh, gọi hương thơm cà cuống là: *“như thoảng một nỗi nghi ngờ”*, trong khi Vũ Bằng gọi cà cuống là *con rận rống*, quả là giỏi...

Ngược lên, ngược lên xa xưa, hửn Hàu tước Ôn Như Nguyễn Gia Thiều, con một quận chúa ấy, thiếu gì cao lương mỹ vị, thế mà vẫn chú ý đến một khóm gừng, cây tỏi, xót thương cho chúng ngã nghiêng trong cuồng phong, giông bão.

Gần hơn nhiều, một Tản Đà khó tính; chơi ngông, nhưng ông cũng nổi tiếng là người biết ăn biết chơi trong cuộc sống thường nhật và trong những câu nhàn đàm của nhà thơ còn để lại. Nhà thơ Quang Dũng, lúc còn sống hay kể lại giai thoại về Tản Đà, rằng: Có một người bạn rủ Tản Đà đi chơi. Đến một nhà nọ, chủ nhà quý mến làm cơm thịt đãi. Cơm lẽ dĩ nhiên có thịt gà. Nhưng từ đầu đến giữa bữa, Tản Đà chỉ nhắm rượu với mấy nhánh rau thơm, mà không hề đụng đũa đến món thịt gà béo vàng, chặt to, vuông vức. Người bạn đi cùng như sức nhớ ra bèn rí tai chủ nhà: “Lá chanh, lá chanh”. Gia chủ vội sai con sang nhà hàng xóm xin mấy cái lá chanh, cái quá già cái quá non, rửa qua quýt rồi để lên

mâm. Cả một hồi lâu, Tản Đà vẫn không đụng đến món thịt gà ấy dù gia chủ đã tiếp, nhưng ngay miếng thịt gà trong bát ông, ông cũng coi như không có. Người bạn cùng đi như tỉnh hẳn rượu, lại một lần nữa rí tai gia chủ: “Thái chỉ, thái chỉ, mà là lá bánh tẻ ấy”. Quả là sau khi có những sợi lá chanh xanh óng, nhỏ như sợi tóc rắc lên đĩa thịt gà vàng rộm, Tản Đà mới nháy mắt với bạn, cười, và ăn.

Khen cho ông bạn đi cùng Tản Đà đã biết ý, đã hiểu ông thi sĩ nông này, và cũng khen cho chủ nhà, không hề nề hà cái khó tính của khách, sẵn sàng chiều theo ý.

Có người còn thuộc câu ca dao cổ một cách hóm hỉnh:

Thịt gà cơm nếp đàn bà...

Cả ba thứ ấy đều là dùng tay.

Nhà thơ Ngô Quân Miện ăn thịt gà thế nào cũng cầm tay xé thịt chứ không dùng đũa, phải chăng ông có bộ răng quá xộc xệch hay vì ông làm theo câu ca dao kia. Nhưng quả thực, ăn xôi, cơm nếp, nắm chim chim mà ăn vẫn thú vị hơn nhiều cái cách gấp xới vào bát. Và thịt gà dùng tay mà xé mà chấm muối tiêu chanh ớt, ngon hơn hẳn dùng đũa gấp, gấp miếng thịt gà dai, dằm mãi không dứt, người khác nhìn thấy, quả là “không ra làm sao”. Ngẫm nghĩ càng lý thú, cái món thứ ba kia thì có lẽ từ khai thiên lập địa không ai dùng đũa bao giờ. Hay thật.

Trong các món ăn của ta gia vị là rất quan trọng. Cổ chay, chỉ nhờ vào gia vị mà người ăn tưởng như đang được ăn những món cổ tét đầy đủ giò nem ninh mọc, cá rán, thịt quay...

Cách đây ít lâu, có một đêm tôi cùng nhà thơ Nguyễn Hà và nhà báo Phương Quang thức đêm, đói, đi tìm hàng ăn lót dạ. Ra ga thì sẵn đấy, nhưng các món ăn ở cửa ga, bến tàu bến xe là nơi

tạp nhất, tối kỵ đối với những người coi món ăn không chỉ là cho no mà thôi. Chúng tôi đạp xe vòng vèo hàng chục phố, đến chợ Hàng Da, gặp một gánh cháo gà. Đang đói mà mất hứng, mà phí công đi xa, ăn không thấy ngon nữa vì cháo gà, hời đến hạt tiêu, ông hàng cháo bảo không có, chỉ có tương ớt, cháo mà ăn với tương ớt thì chả khác nào thịt gà chấm nước cáy vậy.

Lâu nay nhiều hàng phở mọc lên, phở hiệu, phở chông... Cũng vui. Nhưng hình như đó không phải là phở. Vì rau thơm, rau mùi, chanh, hạt tiêu ít khi có đủ. Người ta sẵn sàng bỏ ra hàng nghìn đồng để ăn những bát gọi là phở đây tú hụ nào tim gan, giò sống mà người ta cứ gọi bừa đi là mọc, rồi đập vài quả trứng sống vào nữa mặc kệ mùi tanh của trứng át hết hương vị của nước dùng có quế chi, thảo quả, gừng, hành khô nướng (ấy là ví dụ hàng phở bò biết làm phở) mà chẳng cần xem phở cần phải có những gia vị cần thiết gì, hay nó phải nóng ran đến gáy như thế nào... Ăn phở như vậy có còn là thưởng thức một món quà ngon không, hay là chỉ ních cho đầy miệng ?

Lại nhớ đến những hàng phở gánh ngày xưa, đỗ ở cuối phố mà đầu phố đã ngửi thấy mùi nước dùng thơm lừng, khi chỉ nhìn thấy những tia lửa vàng tóe ra khi ông hàng phở thổi to bếp lửa bằng một cái ống thổi. Những hàng phở gánh đó còn có một dụng cụ đặc biệt. Chỉ là một ống tre, một đầu có mấu kín, đầu kia nút bằng lá chuối khô. Thân ống có một lỗ nhỏ, nó như cái lỗ của tẩu thuốc phiện hoặc của điều cày nhưng nhỏ hơn nhiều. Đó là ống hạt tiêu. Bưng bát phở cho khách, ông hàng phở tháo cái nút nhỏ như đầu đũa bằng tre, rắc rắc vòng tròn trên mặt bát, mùi thơm đã quyến rũ khách hàng, khiêu khích khách hàng.

Mỗi món ăn có một cách ăn riêng. Bún riêu cua phải có rau diếp thái chỉ, hoặc rau muống chẻ, thứ rau muống Sơn Tây xanh

ống, giòn tan (nếu luộc thì dai) chẻ thật nhỏ ngâm ngay vào nước nên xoắn tít, không dai và dài như loại rau chẻ sẵn ở chợ (vì chẻ xong sợ ủng, không ngâm vào nước) trộn cùng rau chuối thái mỏng tằm trông như những vành trăng non đầu tháng. Bây giờ người ta chuộng rau xà lách hơn, rau diếp chỉ còn ở nông thôn xa. Cũng là tiến bộ. Nhưng rau xà lách thái rồi ăn với bún riêu quả là nhạt nhẽo. Bún chả cũng vậy, bún chả rong. Những cô gái trẻ áo dài đồng lắm bê từng nệp (hay mẹt) bún chả cho khách tận từng nhà một. Cái nệp ấy là cái khay bằng tre mà có đủ màu sắc mùi vị. Tía tô màu tím, rau ghém xanh non, bát nước chấm nâu hồng, mấy con bún trắng tinh, vài lát ớt đỏ chói... do bàn tay cô gái bung đến, thật ngon lành hấp dẫn, hấp dẫn từ dáng đi uyển chuyển, tà áo mềm mại, cả cái bàn chân đi đất của cô, cả cái nụ cười như không bao giờ tắt, có hàm răng hạt huyền đen bóng, khiến mỗi mình hình như cũng động dậy.

Những món quà thông thường đó có quanh năm, rẻ tiền, ai ăn cũng được, ăn lúc nào cũng có.

Bên cạnh, còn có những món ăn theo mùa. Khi hoa bưởi thơm ngát ở vườn nhà ai đó thì có bánh trôi bánh chay. Tết Đoan Ngọ ăn rượu nếp. Rằm tháng Tám ăn bánh nướng bánh dẻo. Tết Nguyên Đán mới cần ăn bánh chưng, tháng Tám ăn cơm Vòng... Nếp ăn quà đã lai căng đi nhiều. Tết người ta tha về đủ các thứ “quí gai xốp”, tết nào cũng ăn ga-tô được.

Cuộc sống thay đổi, một thời chín mười giờ tối, người ta đi dẹp hết mọi hàng trên hè phố, ai đói thì cố mà đi ngủ, mai ăn. Nay, giờ nào cũng có thể có những hàng ăn, bán những món ăn theo mọi sở thích.

Cạnh tranh nhau là tốt. Nhưng xem ra nay có những cách ăn uống có vẻ xô bồ sàm sỡ, phàm phu, mất đi một phần thanh lịch

của Hà Nội. Không phải là hoài cổ. Mà tiếc những giá trị tinh thần đang mất. Chẳng hạn không tiếc một chút nào - mà còn mừng nữa - cảnh cách đây vài chục năm, khách phải uống cà phê, nước chanh bằng cái thìa đục thủng (mà người có sáng kiến quái gở này được thưởng và suy tôn là Chiến sĩ thi đua) hoặc ăn chè bà cốt, chè đường, cháo đường mà phải ngửa cổ, đổ bát cháo bát chè vào miệng, lắc lắc cái bát cùng với lắc lắc cái đầu mình vì thìa không có, thìa cũng không, với lí do tiết kiệm của tinh thần xã hội mới. Có khi may ra tìm được một chiếc thìa thì trời ơi, vừa nhón vừa hời do khách ăn mà không người lái vừa dùng xong vứt ra. Lắc lắc cái đầu trông thật hay, buồn cười phát khóc. Nhưng chả nhẽ dùng tay mà quẹt ư, hay làm như ông đồ nho xưa ăn bánh rán, thè lưỡi liếm rồi hỏi học trò chữ này là gì. Làm như thế cũng không được vì đây là bát chứ không phải đĩa. May sao cảnh đó đã qua, nhắc lại mà cười với nhau một cách rùng mình.

Suy rộng ra cái ăn cái uống quả là hàm nghĩa chứa yếu tố văn hóa cao vậy. Tuỳ nhận thức và con mắt nhìn mà đánh giá nó, thực hiện nó, chứ đâu phải giàu sang hay nghèo khó mà nói rằng không thể... Cũng không phải là một kiểu “đài các” đáng chê như có người lên án. Giàu mà trọc phú thì cũng không biết cách ăn uống. Sang mà bẩn tiện thì cũng chỉ là học đòi...

Tản mạn về uống

Uống là để cho hết khát. Đã đành. Nhưng cũng có khi không khát mà vẫn cứ uống, như một số khách hàng vẫn lui tới các quán hàng mọc như nấm mùa xuân khắp nơi hiện nay.

Loại trừ rượu là loại đồ uống riêng đáng bàn trong dịp khác, ở đây chỉ xin nói đến những món đồ uống thông thường không có men.

Nhiều lần vào các quán cà phê của mạo dịch quốc doanh và cũng nhiều lần vào các quán cà phê tư nhân, tôi đều bắt gặp người ta bung ra tách cà phê để trong cái bát ăn cơm, mà không phải để trên đĩa. Có lần tôi hỏi một cô mạo dịch viên:

- Cô ơi, tại sao tách cà phê lại phải để trong bát thế ?

Đó là một cô gái trẻ, rất xinh, chỉ biết là son phấn hơi quá mức, y như trên sân khấu trong ánh đèn 15 ngàn oát. Cô lườm tôi và không trả lời, quay phắt vào trong quầy. Chắc cô cho tôi là “thằng mất dạy” đến tán tỉnh, định bắt bớ với cô chăng? Hay thói quen không thèm trả lời khách đã nhiễm vào cô quá nặng?

Cũng câu hỏi ấy, tôi hỏi một cô ở quán tư nhân. Cô cười tủm tỉm và trả lời:

- Thưa anh các nơi khác người ta có để thế thì chúng em cũng để.

- Chắc cô biết để thế để làm gì chứ?
- À chắc là cho lịch sự thôi ạ.
- Để vào đĩa mới lịch sự chứ.
- Vâng thưa anh, đĩa hay bát thì cũng na ná như nhau mà.

Một ông khách ngồi cạnh phá lên cười:

- Cũng như đàn bà và con gái na ná như nhau mà...

Tôi cũng đùa lại:

- Thế thì tôi thích con gái hơn nghĩa là thích tách cà phê để lên chiếc đĩa hay hơn chiếc bát.

Nhờ câu đùa đó mà tôi có thêm một người bạn khá sành về uống. Và sau đây phần lớn là ý kiến của người bạn mới quen thân ấy.

Cà phê là thứ cần uống - cà phê đá sẽ bàn tới sau - nóng đến ngum cuối cùng. Để tách cà phê trong bát chính là để cách thủy, bát phải đầy nước sôi. Ở Hải Phòng nhiều nhà hàng cà phê tư nhân còn có cả một bát để đầy cho cà phê nóng lâu nữa cơ. Cà phê uống ở gia đình có người cầu kỳ, muốn uống nóng đến ngum cuối cùng thường phải thay nước cách thủy mấy lần. Mỗi tách cà phê có khi tốn hết một phích nước sôi hai lít rưỡi (nói thêm: cái phích thường bảo là hai lít rưỡi, thực ra chỉ là hai lít không năm - 2,05 lít-). Cà phê pha xong một phin thường đã bị nguội. Nhiều người sành uống, kỹ tính thường cách thủy chứ không cho vào song đun lại, vì đun lại sẽ bị nồng. Vô vị nhất là chủ nhà mời khách một phin cà phê chia làm hai ba tách con tí, loại tách uống trà, nguội tanh, nhạt nhẽo. Uống thì chán mà không uống thì sợ chủ nhân cho là bất lịch sự, không tiện.

Đầu tiên các hàng cà phê mậu dịch bưng tách cà phê cho khách hàng chẳng có bát mà cũng chẳng có đĩa. Rồi tiến bộ hơn, có cái bát cách thủy, nhưng chỉ lưng bát nước, vì cà phê đã được đun sôi lại, đến sủi bọt lên rồi. Lâu dần than đất, dầu đất, nước sôi thế tốn quá, giảm lãi, người ta “cải tiến” bằng cách chỉ để cái bát không như một thứ “vang bóng”, thực chất chỉ là một thứ hình thức chủ nghĩa, một bệnh vô cùng phổ biến trong mọi lĩnh vực trong một thời gian dài.

Trước đây có nhiều gánh cà phê đầu đường, thường pha cà phê bằng túi vải, bán cho sinh viên, công chức hạng thấp, người lao động... rẻ tiền, uống nhanh, thường gọi là cà phê bít tất. Sang, mới uống cà phê phin.

Mậu dịch pha mỗi ngày hàng ngàn cốc, có những cái phin to bằng cả cái nồi, có lẽ cũng tương tự như thứ cà phê bít tất kia thôi. Có điều là cà phê thứ thiệt, dù thứ thiệt đó là loại cà phê kém phẩm chất, *vối* là nhiều, *chè* thì rất ít hoặc không có, cả cà phê đã vỡ vụn, không thể xuất khẩu được. Dù sao cũng hơn các hàng cà phê tư nhân, trộn thêm hạt muồng (Thảo quyết minh), hoặc ngô hoặc gạo rang cháy đen thay cho cà phê vì rẻ hơn.

Khách uống cà phê bây giờ dễ tính thật, thế nào cũng uống được: nóng, nguội, lạnh, hâm hâm, nhuôm nhuôm; đắng, ngọt, nhạt, chua... được tất. Phải chăng đây là kết quả của thời bao cấp, có cà phê mậu dịch mà uống là tốt rồi, nên vô tình cái “gu” của mọi người đã biến mất, cái tạp nham mệnh danh là tập thể đã thắng thế, đã tạo ra sự công bằng với những thứ kém phẩm chất?

Đương nhiên, hàng nào ngon sẽ đông khách hơn. Có lẽ chỉ còn một số rất ít người kỹ tính là uống cà phê ở nhà do chính tay mình hoặc bà vợ chiều chồng pha lấy. Cà phê họ mua cũng chỉ mua ở một hàng quen, và chỉ mua một lạng, hết mới mua tiếp, bởi

cà phê để lâu sẽ mất ngon, mất thơm, dầu ngấm ra giấy gói hết, để trong hộp kín cũng không còn phẩm chất ban đầu nữa. Cà phê chè thơm, cà phê mít sánh, cà phê vối được cái mầu. Muốn ngon, phải trộn đủ ba loại theo một công thức nhất định, tùy theo sở thích người uống.

Nhiều quán mậu dịch thua xa quán tư nhân về chất lượng. Uống xong một tách cà phê thấy chua miệng, nhạt miệng thêm chứ không còn dư vị dư hương gì.

Cách đây khoảng bốn chục năm, ở Hà Nội có mấy hàng cà phê khá đặc biệt. Cà phê phin được hấp cách thủy nóng đến ngum cuối cùng. Cà phê Nuôi ở phố Đờ măng (đầu Phùng Hưng bây giờ) loại bình dân, xích lô, học sinh trung học. Phố Cầu Gỗ có cà phê Giảng, cà phê Nhân, phố Bắc Ninh (Nguyễn Hữu Huân bây giờ) có cà phê Lâm - hiện nay vẫn còn, phố Lý Quốc Sư có cà phê Bằng, Trần Xuân Soạn có cà phê Hợp...

Cà phê phin đá, cái phin đặt trên cốc đã được rót sẵn một ít nước đường đã thắng. Nước đường này bao giờ cũng ngọt, cũng thơm hơn đường sống, đường hạt... Những giọt cà phê đầu tiên nhỏ vào lòng cốc, có giọt cứ giữ hình tròn một lúc lâu như một giọt thuốc phiện không tan. Có giọt vì khách động vào cốc, nó tan ra, nhìn rõ hình vân vân như hổ phách, như vân gỗ lát, như mây trên nền trời... như khói lượn. Uống cốc cà phê phin đá ấy xong, dư vị còn ở đầu lưỡi rất lâu, chứ không nhạt, không chua như mấy hàng cà phê hôm nay ở nhiều nơi.

Quán cà phê Hợp thời ấy nhất định không buôn thêm bánh ngọt vì vị ngọt của bánh sẽ làm sai lệch vị giác, làm cà phê mất ngon, mặc dù có thể thu lãi nhiều hơn. Nhà hàng còn chọn loại tách sứ khum miệng vào để uống cà phê nóng, cốc thủy tinh trong suốt, cốc pha lê để uống cà phê đá, tất cả bao giờ cũng được đặt trên đĩa.

Người bạn của tôi còn nói nhiều về cách rang xay cà phê, nhưng đó là lĩnh vực ít cần bàn đến. Tôi chỉ xin ghi lại nhận xét về vài loại đồ uống khác.

Chè xanh - chè tươi - uống bằng bát sẽ ngon hơn, bởi gọi nhớ đến một không khí dân dã, một mái quán ven đường. Nhưng nếu chè xanh pha đường thì lại phải uống bằng cốc thủy tinh và cùi dĩa chứ không nên dùng tách sứ hoặc thìa húp canh. Mất ngon.

Chè mạn sen chỉ nên uống về mùa hè mới cảm nhận hết được thứ hương thơm đồng nội ở trong hoa. Chè hoa nhài lại nên uống những đêm thu. Cao Bá Quát cho là không nên uống trà có ướp hương. Đó là ý kiến của danh sĩ họ Cao, bạn tôi không cho là phải. Hương hoa là hương trời đất kết tinh, tại sao ta không uống mà không lấy cái tinh túy của quê hương đã kết đọng lại ấy, nó bay lên từ chén trà, phảng phất như hương tóc người đẹp bằng lông đầu dây, biết đâu ta chẳng gặp một giai nhân từ chuyện Liêu Trai kinh dị và trữ tình hiện ra...

Trà hạt ướp hoa cúc, uống thật sáng khoái. Mùa đông có thể thêm mấy lát gừng vào bình tích trà hạt ủ nóng, càng nồng nàn thú vị.

Nước vối là thứ uống nguội. Lúc đầu là đắng ở đầu lưỡi sau sẽ ngọt ở trong cổ (Nước vối có thể chan cơm đã nguội, ăn vối cà pháo muối sổi hoặc vối châu chấu rang vối lá chanh, cũng trở thành món khá ngon, nó thanh mát, khác hẳn với những thứ canh thịt cá khác).

Lâu lắm món nước gạo rang, gọi tắt là nước gạo gần như mai một. Thứ nước trắng trắng đựng trong những cái thố thủy tinh, một chút đường, một cục đá, thơm thơm ngầy ngầy, là thứ đồ uống không đắt, uống lúc nào cũng được; các ngà tư thường có

những gánh hàng bán thứ đó, có cả thạch đen thạch trắng, trân châu... Nay người ta ưa chuộng nếp ga, nước dừa, nếp đá, nhất là bia hơi, bia hộp... nên các món mộc mạc, ít tiền ấy bị lãng quên, như người ta ưa một lạ, quên hẳn những cái đẹp của dân tộc ngàn đời.

Uống là để giải khát, để vui lúc gặp nhau, để chuẩn bị tiễn biệt nhau, để hàn huyên lúc đi xa về, để thổ lộ tâm sự... đó là điều nên làm. Chứ vào quán trà, hàng bia, tiệm cà phê... để bàn tán, để mối manh... thì thật tai vạ. Và tính ra hàng ngàn quán nước hiện có ở khắp các phố phường Hà Nội này để suy ra sự khát của người dân thì thấy đây là hiện tượng lạ lùng. Ăn gì mà khát dữ vậy? Mà uống nhiều vậy? Chẳng lẽ cha ông chúng ta “ăn mặn” đến thế để bây giờ chúng ta khát nước thế này ư? Ấy là chưa kể những quán kia nhan nhản khắp các đường ngang ngõ tắt.

Và người bán giải khát cũng thật nhiều kiểu mà phần lớn là không biết cách bán thật tốt món hàng của mình, thành thử có khi chủ quán bất cần, và khách cũng bất cần, vào đây là mua chỗ ngồi để làm việc khác chứ không phải để uống...

Không hiểu rồi sẽ thế nào đây?

1990-1991

Người Hà Nội ăn quà

Ngòai hai bữa cơm hàng ngày, thường tình ra ai mà chẳng thích ăn quà. Ở đâu mà chẳng có hàng quà ngon. món quà ngon, nhất là Hà Nội có những món quà mới chỉ nghĩ đến đã băng khuâng cả dạ.

Nếu ví von một chút, cơm là văn xuôi, thì quà là những vần thơ của thi sĩ tài hoa. Không chỉ mang lại khoan khoái, quà còn mang lại cảm xúc cho người ăn, không kém gì đọc một bài thơ hay, nghe một bản nhạc đẹp.

Hà Nội có những món quà ngon khiến ngòi bút của Thạch Lam, Vũ Bằng, Nguyễn Tuân từng phải rung lên như dây đàn. Và người Hà Nội đã ăn những món quà ngon đó như thế nào, ăn vào lúc nào, có khác gì những nơi khác người khác ăn không?

Chuyện dân gian kể rằng: Một bà mẹ đi kén vợ cho con. Bà không chọn cô gái ăn bánh đúc bẻ đôi chấm mắm tôm mà chọn cô gái ăn bánh giò chả quế. Biết ăn ngon thì biết làm giỏi. Ôi, đôi mắt xanh của bà mẹ tinh tế làm sao. Đúng là cái đẹp đã được bình phương lên.

Người Hà Nội ăn quà cũng có cách riêng.

Món nào ăn sáng thì không dùng ăn trưa. Món ăn trưa thì tối không ăn. Chiều, tối, khuya, mỗi thời điểm có món riêng, mỗi món có “trí kỷ” của nó.

Xôi lúa không ăn chiều. Xức tắc không ăn sáng. Lục tào xá không ăn trưa. Lạc rang ít ăn vào mùa nắng. Mùa rét ít ăn chè đỗ đen...

Bát bún riêu không cần đũa ạ. Lát rau chuối phải thái mỏng tang trông như vành trăng thượng huyền giữa nền xanh rau muống chẻ, rau xà lách. Ngổ ba lá như cánh hoa điểm tuyết, lát ớt đỏ tươi. Ớt xanh là hồng. Người ngồi bên cạnh cũng không hề nghe tiếng và xụp xoạt, tiếng nhai tóp tép, tiếng nuốt ừng ực... Người ăn cứ nhẹ nhàng như không, như vừa lắng nghe điều gì vừa ngẫm nghĩ vừa ăn, và tưởng như đó là cô gái thất đáy lưng ong. Có đôi môi chúm chím, không bao giờ nói to cười lớn. Và như vậy, người ăn quà như thế cũng không thể ngồi xồm trên ghế hoặc ghéech một chân lên với những móng chân cau ghét.

Độ chợ Bắc Qua chưa xây dựng lại, thường gặp mấy cô ngồi xồm ngay giữa nền chợ, ngả cái nón ra, bốc bún bằng tay chấm mắm tôm đựng trong cái chén mè cóc găm, ăn ngấu nghiến, nhồm nhoàm, rồi quệt ngang, vừa đi vừa đánh đàn răng tanh tách. Chắc chắn đó không phải là gái Hà Nội có bà mẹ kỹ tính, nền nếp, dạy từng lời ăn tiếng nói, dáng đứng nét ngồi... ngay từ thuở lên năm lên bảy.

Quà Hà Nội thường không phải ăn cho no, nó tựa như lời yêu chỉ cần nói nửa chừng, để ngỏ một khoảng trời cho sự mơ màng.

Cái tử kính con, đĩa xôi vò bát chè đường mới hấp dẫn làm sao. Bát (đúng ra phải gọi là chén) chè chỉ nhỉnh hơn cái chén quả hồng. Chè đường trong vắt. Những hạt đỗ xanh như hoa vàng chập chờn ẩn hiện. Còn xôi vò đựng trong cái đĩa nhỏ xiu, cái mấy nhúm ngón tay đã hết. Từng hạt xôi tưởng như rời rạc mà lại quện vào nhau khi ta nhai với cảm giác ngọt ngào mềm ẩm. Cái hạt xôi vò kỳ lạ, mềm mà không nát, khô mà không cứng, đồ

xanh phủ mỏng ngoài còn bên trong là hạt gạo nếp căng phồng như cái bụng con ong non. Một chút xôi chè ấy ăn vào buổi trưa, thật đúng là Hà Nội. Xôi xéo lại khác, từng cục to nhỏ khác nhau là món ăn sáng. Thì ra “vò” với “xéo” khác nhau lắm nhỉ? Còn con người, khi tấm lòng bị vò bị xéo, chắc cũng khác nhau lắm.

Món cốm cũng cần cách ăn hương hoa. Không thể dùng đũa và lừa cốm vào miệng. Nhìn các bà các chị nhúm một nhúm cốm đặt vào lòng bàn tay, ngửa cổ cho cốm rơi vào lưỡi, như thả cốm rơi lơ đãng, người ngồi bên cạnh cũng cảm thấy hương thơm hạt cốm lây sang mình. Hạt cốm khi được hóa kiếp một cách hào hoa vậy chắc cũng không tủi thân một đời làm cốm. Các cụ đồ nho có câu: “Mài mực ru con, mài son đánh giặc”. Ăn cốm theo kiểu mài mực thì có lẽ chỉ có người Hà Nội là rõ nhất. Liên tưởng như cô gái sắp cúi đầu e lệ thốt lên câu nói đầu tiên trong đời, câu nói chỉ nghe thoảng bằng tâm tưởng hơn là âm thanh, câu nói có thể làm chàng trai trở nên một người khác hẳn, một cuộc đời sang trang mới đây kìa. Câu nói chỉ một thanh âm: “ANH”.

Phở đang là món ăn thông dụng. Phở cần ăn thật nóng. Người Hà Nội không dùng thìa mà chỉ cầm đôi đũa đứng ngay cạnh nồi nước dùng mà ăn. Phải nóng đến miếng cuối cùng. Cầm thìa vớt bánh phở lên thìa rồi mới đưa lên miệng, như vậy sẽ giảm độ nóng đi mất nhiều, bánh phở không ngấm kỹ nước dùng, bớt độ ngon, bởi phở ngon phần lớn nhờ nước dùng. Có người ăn, cuối bát phở, còn nguyên nước, thật phí và không biết ăn. Các gánh phở đầu phố xưa, khách ăn đứng là có lý lắm chứ đâu phải vội vàng hoặc tham ăn.

Xin đi lạc đề một chút. Nhìn mấy cô làm ra vẻ thanh cảnh, ăn phở cứ cầm thìa khêu phở lên mà ăn rồi bỏ lại toàn bộ nước dùng, mà nhớ đến cách đây mấy chục năm, nhiều ông rùng rình, rú

nhau lên cao lâu Mỹ Kinh, Đông Hưng Viên... để khoe cách ăn chơi. Cơm no rượu say, gọi ấm trà Thiết quan âm tráng miệng. Khốn nỗi, đây đâu phải là thứ nước tráng miệng, hơn nữa các ngài quá no, nên chỉ uống một chén hạt mít rồi bỏ. Mấy ông nhà bếp già, mấy cậu hầu sáng mang ấm trà xuống bếp uống với nhau vừa thưởng thức trà ngon vừa cười thầm chê mấy ông khách học đòi làm sang vì các ông mới được uống nước rửa trà thôi. Nước thứ hai trở đi mới là nước ngon lại để cho người ta hưởng. Thành thử vừa mất tiền, vừa bỏ đi cái ngon nhất lại vừa bị cười thầm.

Ngay như món ốc luộc. Ở Hà Nội cũng có nhiều cửa hàng chuyên bán. Chỉ một thứ thôi. Khách quen thì đến. Ở phố Nhà Chung và vài phố khác có hàng như thế. Ốc nhồi, ốc biêu, ốc đá, loại nào ra loại ấy, bằng nhau chần chặn. Bát nước chấm vàng nhạt, những miếng gừng vàng sẫm, lát ớt đỏ chói, con ốc giòn sần sật, nóng hôi hổi. Ăn để mà nhớ nó, ăn để thay đổi cảm giác, chứ không phải phục vụ cái dạ dày cần đây.

Cái xốn xang của Hà Nội sang thu nó lạ lắm. Chớm đông Hà Nội cũng làm lòng mình không yên. Nó cứ mang mang trong tâm dạ, khiến mình phải đến một nơi nào đó, gặp một ai đó, ăn một món gì đó. Sang thu, nếu chưa được ăn còn chim ngói, chưa được ăn chút cơm Vòng thì ít ra cũng phải đi ăn mười con ốc luộc cho đỡ nhớ, cho yên cái thắc thỏm.

Bao nhiêu quà là miếng chín, người Hà Nội ăn cho thơm thảo, ăn cho ngon miệng, ăn cho đỡ nhớ, ăn cho thời tiết được mình hưởng ứng, ăn để hòa mình vào thời tiết, hòa vào thiên nhiên, ăn như để đáp ứng một nhu cầu nội tâm hơn là vị giác.

Tấm mía là món quà phổ thông, ở đâu chẳng có. Người Hà Nội ăn mía cách riêng. Không vừa đi vừa tước mía như thói sáo ngang, vừa ăn vừa hít, vừa dứt, và nhả bã dọc đường như Mỹ Châu

rắc lòng ngỗng. Tắm mía được rửa sạch, róc cặn thận, tiện thành từng khâu, để trên đĩa, hoặc để trong lòng bàn tay sạch, đưa từng khâu lên miệng. Có người còn ướp hoa nhài hoa bưởi một lát rồi mới ăn, vừa ăn cái ngọt vừa ăn cái thơm.

Quả sấu chín không thể cắn mà phải gọt, phải biến nó thành cái vòng xoắn ruột gà, để nguyên thì hình tròn, nhấc lên, nó như cái lò so. Thật đẹp mắt.

Chuối cũng là quả thông thường dù là thứ quả quý. Người Hà Nội ăn chuối không ai bóc tuột cả vỏ, cũng không cầm cả quả mà bóc. Phải bẻ đôi quả chuối rồi mới bóc bốn phía. Nửa quả chuối biến thành bông hoa bốn cánh, thịt chuối là cái nhụy hoa vậy.

Tháng sáu, mùa nhãn. Nhãn lồng sen ngâm trong nước đường trong vắt, dần dần biến thành màu trắng ngà... Nếu ăn nhãn quả cũng không đưa cả quả nhãn vào miệng, phùng một bên má như con khỉ vội ăn để dành cạnh lưỡi; người Hà Nội ngắt một quả, lấy móng tay bóc một nửa vỏ nhãn, lộ cái cùi trứng, rồi nhả hạt nhãn trong răng, thật ngon lành, vệ sinh mà cũng thanh lịch.

Còn bao thứ quả nữa của khắp vùng đất nước được chuyển về Hà Nội, người Hà Nội không ăn xô bồ, vội vã. Thanh cảnh, tao nhã, lịch sự văn minh, ăn cho ngon, ăn thật đẹp... đã thành nếp thường xuyên hàng ngày, nó giống như dáng đi, nét mặt, lời nói, người Hà Nội đi đâu cũng không lẫn, và ở giữa lòng Hà Nội, người không phải người Hà Nội cũng toát ngay ra cái chất của mình.

Bắp ngô nướng đêm đông, ngô luộc buổi sáng đầu cứ cầm mà gặm nham nhở. Cầm trong lòng bàn tay, dùng ngón tay cái khẽ tẽ ra từng hạt theo từng hàng, hạt ngô như viên ngọc trai được nghiền khẽ khàng giữa hai hàm răng để cái ngọt thơm thấm dần vào vị giác, thế mới là ngon, mới là ngọt, là thơm, là quý...

Và người Hà Nội cũng ít khi mặt đỏ gay ra đường. Sau một bữa no say, mang bộ mặt đỏ như gấc chín ra đường, để khoe sức uống chăng, khoe tửu lượng chăng, khoe sự phàm ăn tục uống chăng, hay khoe nhiều tiền nhiều của để ăn uống hơn người ? Nhiều người có cái máu chỉ một ít bia mặt cũng đỏ, họ xấu hổ, không muốn ra đường, sợ bị hiểu lầm là bê tha rượu chè (cái này dễ đi với cờ bạc, đi bợm) mà người đến thế thì còn ra cái gì. Mặt đỏ, nói chuyện với ai, phả hơi rượu vào mặt người ta, lại càng kinh lắm. Tửu sắc, có gì đáng khen đâu. Thật chí lý.

Bữa cơm trong nhà thế nào xong thôi. Tùy hoàn cảnh, rau đậu qua ngày, hay mâm cao cỗ đầy tùy ý. Trong nhà, ai biết.

Còn ăn quà, chủ yếu là ở ngoài đường ngoài phố. Cẩn trọng, giữ gìn, nếp sinh hoạt ấy đã thành tiềm thức, tập quán. Có cô gái thích ăn bún ốc, cũng không nở và xụp xoạp. Chua cay của món ốc thật hấp dẫn, chảy cả nước mắt nước mũi, có khi còn sặc sụa. Vâng, cô không xấu hổ, nhưng cũng vẫn nghiêng vành nón để người ngoài khó nhìn thấy khuôn mặt xinh tươi kia, ửng đỏ một chút vì chua cay, vì ngon miệng, vì sung sướng. Có thể cô cười thầm với mình vì *món quà rất con gái* này.

Có bà ăn bún chả, cứ ngồi sau bức màn gió, thò tay ra ngoài để đỡ nẹp bún chả cô hàng đưa vào, không muốn ai nhìn thấy mình ăn quà. Lại có những đôi người yêu đưa nhau đi chơi, nhất định không chịu ăn bánh tôm Hồ Tây dù rất ngon, hấp dẫn, bởi ăn xong, mùi mắm muối thô lậu làm sao chịu nổi trong khi họ còn đang thả hồn trong mộng chung. Chả lẽ lời yêu lại được đắm trong nước mắm ?

Lại nhớ đến cả cái rổ con, buộc dây, ròng từ gác hai gác ba xuống lúc đêm khuya để mua bát xực tắc. Kéo dây lên, ăn xong thả dây xuống trả bát trả tiền. Hà Nội thật.

Người Hà Nội ăn quà cách riêng của mình vẫn gặp thừa thoáng đâu đây. Nó có bị pha tạp, lẩn át đôi khi, nhưng nó vẫn là hương hoa nhài, là làn ánh sáng lung linh, là nét đẹp của đô thành này. Nó giống như người đàn bà xuân sắc, dù có tuổi vẫn không phai nhạt hương trời, vẫn nuốt nà mái tóc, vẫn tươi tắn làn môi, vẫn khoan thai dáng đi, vẫn đắm say con mắt, vẫn uyển chuyển tà áo...

Hà Nội không thể là một thành phố không đẹp, không thể xấu. Người Hà Nội vốn đẹp. Cách ăn quà của người Hà Nội vẫn mang lại nét phong phú, đáng yêu như một bài thơ đầy nhạc cảm.

1990.

Bữa ăn ngày thường

Bữa ăn của người Việt Nam bình thường, trừ cỗ bàn không kể, ai mà chẳng biết. Tùy gia đình, điều kiện, nó thay đổi chút ít.

Phổ biến là mâm cơm đặt trên chiếu, trên ghế ngựa, có khi chỉ là chiếu rải trên đất. Thành thị mới có thói quen ngồi bàn, bàn trải khăn trắng.

Nếu người ông, người cha chủ động giờ ăn, nếp ăn, thì người mẹ, người bà mới thực sự là chỉ huy trong bữa ăn.

Trước hết đã thành phong tục đẹp của cả dân tộc: Lời mời. Ai đang bận hoặc đang dở tay, phải có người ra mời. Không thể nói: Bố vào ăn cơm. Mà phải nói: Mời bố vào xơi cơm ạ. Khi cả gia đình đã ngồi vào mâm đông đủ, bắt đầu cũng bằng lời mời. Lần lượt mời từ trên xuống, từng người một rồi mới được nâng bát. Lời mời cũng không được nói sỗ, phải có chữ ạ sau cùng. Ai ăn xong, trước khi đứng dậy, cũng phải điệp khúc lại lời mời như bắt đầu bữa ăn.

Chao ơi, vế. Trong nhà cả mà, rách việc, phong kiến... Thật chẳng? Không. Ngàn đời cho đến nay, dân tộc ta không chấp nhận người nào ngồi vào mâm mà hùng hục ăn luôn, không mời mọc, không chú ý đến ai. Đó là loại người “*ăn cơm không biết*

giở đầu đũa”, là “*vực mặt xuống mà ăn*”. Cho nên dù là sống với nhau suốt đời, hàng ngày bên nhau, gần gũi thân thương mỗi ngày ngồi vào mâm hai lần, nhưng lời mời vẫn phải có. Nó thể hiện thái độ kính trọng người trên, thương yêu người dưới, lễ phép, văn minh, lịch sự. Hoàn toàn không phải là vẽ chuyện, là rách việc, là phong kiến như có ai cực đoan dã nghĩ. Thử xem, một gia đình nghèo nhưng nền nếp, mâm cơm đạm bạc; nhưng có bao giờ thiếu được lời mời. Nó cũng còn là khía cạnh đạo đức mà truyền thống dân ta không bao giờ từ bỏ.

Bà, hoặc mẹ, cô con gái lớn, chị con dâu bao giờ cũng ngồi *đầu nồi*. Đó là người cầm cái, người chỉ huy, cũng là người phục vụ cho cả nhà. Chúng ta không chấp nhận kiểu nồi cơm để xa, ai ăn hết tự đứng lên xới cơm lấy. Người ngồi đầu nồi phải ăn thông thả, ý tứ quan sát cả nhà: ai ăn hết bát cơm thì mình dùng tay và cơm ngay, sẵn sàng để xới cơm; không để ai phải chờ. Có khi người ngồi đầu nồi dùng trước lâu quá, còn giả vờ đánh nồi cơm, dù nồi cơm đã đánh tới lên rồi. Cử chỉ hành động đó rất nhỏ, nhưng vô cùng cần thiết vì thể hiện sự quan tâm đến mọi thành viên trong gia đình, nhất là những người có tuổi, những người bậc trên. Mình vì mọi thành viên. Mọi thành viên vì mình. Nhân văn lắm chứ.

Có chuyện nàng dâu mới về, ngồi đầu nồi, nhà lại đông anh em trai, họ ăn như hổ cuốn rồng leo, chị dâu xới cơm luôn tay, hết bữa mà chị chưa ăn hết được một bát. Chả lẽ ngồi ăn sau cùng, sẽ mang tiếng tham ăn. đành coi như no, nhịn. Tối phải về nhà mẹ đẻ ăn thêm cơm nguội.

Ngồi ăn cơm không được nhai tóp tép, nhồm nhoàm, húp xuyết xoạt, gõ bát đũa âm ỹ. Khi chan canh, phải bỏ đũa xuống mới cầm thìa, không được một tay vừa cầm đũa vừa cầm thìa,

khiến đôi đũa khua vòng tròn trên mâm. Có một cái thìa chan canh, không được dùng nó để húp. Muốn húp, phải múc canh vào bát riêng của mình, và đặt thìa thật khẽ, không bắn canh ra ngoài.

Chấm thức ăn phải hứng bát, không nên rẽ miếng thức ăn đã chấm xuống đĩa thức ăn, để tránh nhỡ món nước chấm đó có người không ăn được thì đĩa thức ăn vẫn không sao. Cũng không được đưa miếng thức ăn đã chấm trực tiếp lên miệng, mà phải đặt vào bát cơm rồi và.

Trên mâm cơm có miếng ngon nhất, bao giờ bố mẹ cũng gấp nhường ông bà, và thông thường ông bà lại gấp trả lại cho cháu, người được ưu tiên nhất cả nhà. Có khi bé em không thích, gấp trả vào bát của mẹ, và người mẹ lại nhường cho bố. Thật hạnh phúc khi có không khí gia đình thương yêu nhường nhịn nhau như vậy.

Miếng cháy xém, ăn cho thơm miệng, người già răng yếu ít ăn, mẹ lấy cố thích ăn, nên thường ngồi nhai cho hết vì bỏ đi thì phí. Thật là một cử chỉ đáng trọng của mẹ trong gia đình.

Bữa cơm, hay bữa ăn thường diễn ra như một việc hết sức bình thường hàng ngày. Nhưng thực ra nó đã trở thành nghi thức thiêng liêng, đầy chất văn hóa, đáng yêu. Nghe nói trước đây, nhà ăn Lan Khai, tuy thường sống thiếu thốn, nhưng mỗi khi ông ngồi vào bàn viết và ngồi vào bữa ăn, bao giờ ông cũng quần áo chỉnh tề như đi dự bữa tiệc hay làm một việc quan trọng.

Nhìn nhiều gia đình dùng bữa, ta có thể biết gia đình ấy thuộc loại nào, sống ra sao, mỗi người trong gia đình đối xử với nhau như thế nào. Kinh sợ nhất là có nhà chỉ có dăm người, nhưng người ăn trước, người ăn sau, mâm cơm lúc nào cũng như ăn dở. bát rếch để lẫn bát sạch, đĩa thức ăn nham nhở, bát canh nguội

lạnh, nồi cơm đóng từng cục... h lẫn người ăn sau không thể thấy ngon, không thể thấy vui, không cảm nhận được không khí đầm ấm, thương yêu của sợi dây tình cảm gia đình.

Với người dân bình thường, *thực cụ* thật đơn giản, mâm thau, mâm nhôm, mâm gỗ, bát mộc, đĩa tre, toàn vật rẻ tiền, nhưng chủ yếu là khô ráo sạch sẽ thơm tho. Bát sạch ngon cơm mà. Chí lý. Tất nhiên thế. Nó thể hiện tài khéo léo, tính tỷ mỉ, sự chăm sóc của người phụ nữ trong gia đình, làm gương cho con cái noi theo, nó phải thành nền nếp. Không thể bằng lòng với đôi đĩa cộc cạch, cái dài cái ngắn, chiếc bát mẻ, cái thìa gãy, cái mâm han gỉ. Cụ Nguyễn Tuân sinh thời, trên mâm chỉ vài món, nhưng cái mâm phải bóng lộn, đôi đĩa thật khô, cái bát thật sạch. Cũng như nhà văn ấy, nhiều gia đình Việt Nam cũng có gia phong ấy, không bao giờ bát nước chấm thừa từ bữa trước có mặt trên mâm cơm.

Thành phố, có nhiều gia đình có lọ dấm ớt tỏi, cũng như nông thôn có chum tương nơi góc sân. Gia giảm tùy khẩu vị.

Có gia đình ông bố không biết ăn mắm tôm. Bà mẹ biết ý, không bao giờ làm món gì có mắm tôm, với lý do có một người không biết ăn hoặc không ăn, thì bữa cơm mất ngon mất vui. Chỉ khi nào ông đi vắng, bà mới làm món có mắm tôm cho cả nhà. Thương yêu nhau đến thế thực chỉ có vợ chồng người Việt Nam tôn trọng nghĩa tình mới có.

Không thể vì ăn uống mà cãi cọ nhau, người này khen món ngon mà người khác rùng mình. Có ông thích món rươi nhưng bà vợ lại rất sợ vì nhìn thấy những con rươi bơi trong chậu nước như con sâu? Ông biết ý, mỗi mùa rươi, ông ra quán rượu đầu phố nhấm nháp vài miếng cho đỡ nhớ, cho khỏi đau lưng mà không ảnh hưởng, không làm phiền gì đến bà vợ.

Bữa cơm của chúng ta hiện nay còn đơn giản. Nó còn bị đơn giản hóa hơn nữa là vợ chồng con cái đến bữa rủ nhau đi ăn cơm bụi, cơm đầu ghế. Thời đại công nghiệp chăng? Phải chạy đua với thời gian chăng? Để tiết kiệm chăng? Cũng tùy. Và cũng xin tùy thích. Chỉ có điều như vậy là làm mất đi bàn tay chăm sóc ân cần của người phụ nữ trong gia đình, làm con cái mất đi những bài học về gia chánh, khiến nhiều cô gái trẻ, nhiều cô dâu mới rất lúng túng khi nói đến một số món ăn truyền thống dân tộc, hoặc các cô không còn làm được tròn bổn phận của người con, người vợ, giữ gìn sức khỏe qua bữa cơm cho người thân yêu. Luộc rau, tráng trứng, kho cá, pha nước chấm, nếu không học thì dù đó là những món đơn giản, cũng khó mà làm cho ngon. Thật tiếc.

Mong sao mỗi gia đình chúng ta ngày càng có những bữa ăn ngon hơn, đậm ấm hơn, đầy chất văn hóa văn minh hơn.

1991

Cái bàn nước

Không phải ai trong chúng ta hàng ngày cũng được dự những buổi tiếp tân long trọng trong những phòng khách tiết cao sang hoặc những phòng khách bề thế. Tuy vậy, gia đình nào - dù giàu hay nghèo - mà chẳng có cái bàn nước, nơi gia đình sinh hoạt và đôi khi tiếp khách.

Tuỳ gia cảnh và nề nếp địa phương, cái bàn nước có bao khác biệt, có bao nét văn hóa và phản ánh văn hóa nữa.

Nhà giàu sang có phòng khách riêng, có bày xa lông tàu đệm gấm đệm nhung, xa lông Sài Gòn đệm mút, xa lông gụ mặt đá, quanh phòng có rèm đăng ten để thêm vẻ giàu sang...

Trung lưu có bàn ghế gỗ xà cừ, loại xa lông lùn có cách đây trên nửa thế kỷ, nay vì chặt cây trên các đường quốc lộ, loại xa lông này được một số ông thợ mộc các làng ven đô cho hồi sinh bằng loại gỗ xà cừ. Nhà điêu khắc Lê Trọng, có mấy cái ghế như thế, anh kê hai cái liền nhau, bỏ tay vịn cong, thay bằng một con rùa gỗ do anh tạo tác ra, làm chỗ dựa tay, ai thích ngả lưng có thể dịch nó về một góc mà gối đầu.

Nhiều nhà cổ có những bộ tràng kỷ gỗ gụ, có hàng con tiện, lâu ngày lên nước đen bóng, có bộ còn khảm xà cừ, chạm lộng, chạm đồng tiền con dơi, đầm sen đàn vịt, chum nho con sóc v.v...

Cũng kiểu ấy, nhiều gia đình ở nông thôn, có bộ tràng kỷ bằng tre ngâm, bóng mầu ngà, mát rượi, ngả lưng thì gối đầu lên cái then ngang, chỗ tựa tay ở đầu tràng kỷ.

Mấy năm trước có phong trào dùng bàn ghế trúc Lạng Sơn. Loại này khi trúc khô, mộng hở hoác, ngồi cứ cọt kẹt. Hiện nay có loại bàn ghế bằng song mây rừng, chắc chắn hơn, to nhỏ nhiều loại: cũng tiện.

Nhiều gia đình ở nhà cao tầng, có khi rải thảm hoặc chiếu xuống sàn thay cho bàn ghế, vì trần quá thấp. Có nhà rải tờ báo làm bàn tiếp khách, có nhà có cái kệ nhỏ, có thể bằng gỗ mộc, có nhà sơn mài... Nhà thơ Hải Như nhà đạo diễn kịch Vũ Hà có tiếp khách trên sàn nhà như thế. Ngồi xếp bằng trên chiếu, khề khà chén trà, cái thú nào kém gì những bộ ghế cầu kỳ.

Nhìn chung, thông thường là một cái bàn con, mấy cái ghế đơn sơ. Chủ khách tao phùng, tri âm tương ngộ, râm ran thổ lộ hay tâm sự thì thâm, cho dù ngoài kia nắng to xém lá hay mưa gào gió giạt, và cũng có thể không có mưa, không then khóa gì, cũng cứ lưu được khách, chứ không hẫng như câu "*Vũ vô kiểm tỏa năng lưu khách...*"

Quanh cái bàn nước nhỏ ấy, có bao câu chuyện, bao sự việc diễn ra. Khách đến đọc cho chủ nghe dăm câu thơ thù tạc, những chuyện thời sự mới diễn ra đâu đó tận tây tàu, nào bình luận giá cả thị trường, nào chuyện đạo lý xuống cấp...

Ông bố trẻ hồi hộp nhấp chén rượu, mong chờ tin đứa con sắp ra đời. Mấy anh em tập hợp, vì ngày kia là ngày giỗ, mai là ngày tiên thường, sẽ tổ chức cúng bái ra sao. Mấy ông bạn đồng tuế bàn nhau về duyên phận lứa đôi của mấy đứa con, chuyện cưới xin, tìm ngày tốt, việc mời khách khứa thế nào. Và hàng trăm thứ chuyện,

hàng ngàn về mặt của cuộc đời, được nhắc đến xung quanh cái bàn nước gia đình. Riêng chuyện làm ăn thì hình như ít diễn ra ở đây, nó không có “không khí”, nghĩa là không đủ ngấm của chất men, không đủ ngấu của một tồn, đặc sản, nên nó phải diễn ra ở nhà hàng cơ. Và hình như nó cũng không quen với không khí nghiên cứu, góc học tập của con trẻ...

Không khí gia đình đầm ấm hạnh phúc tươi vui hay không, có thể nhận xét qua cái bàn nước đó. Chủ nhà có khiếu thẩm mỹ hay không, kỹ tính hay xuề xòa, văn hóa cao hay thấp mê mải làm ăn hay thích các thú chơi... có thể sẽ lộ ra ngay trên cái bàn nước đó. Và cả sự khéo léo, tinh tế, chăm chỉ của “bà nội tướng”, đó là người sạch sẽ hay cầu thả, nền nếp hay loại “ruột để ngoài da”...

Không có gì khó chịu bằng bị chủ nhà tiếp bên cái bàn mộc mà hàng ngày nó là chỗ ăn cơm. Mùi nước mắm, nước canh lưu cữu, thấm vào gỗ, bốc lên mẩn mẩn, hôi hôi, vừa ẩm vừa dính, không dám đặt cái khuỷu tay lên mặt bàn. Trà sen, trà nhài, trà sói, hay trà móc câu, cà phê Moka... gì gì thì cũng hồng, hệt như vào mậu dịch uống cà phê trên cái bàn khách vừa ăn phở, còn ống đũa, lọ nước mắm, lọ tương ớt, kể cả những sợi hành miếng ớt vung vãi trên mặt bàn. Thà chủ nhà cứ tiếp ngay trên sàn, trước một tờ báo rải thay bàn còn hơn, và một chén nước lọc trong vắt cũng đủ, vì uống đâu có quan trọng bằng sự gặp nhau, câu chuyện muốn nói với nhau.

Cũng đáng buồn, nếu không nói là ghê ghê khi chủ nhà tiếp bằng bộ đồ trà mấy ngày chưa rửa, tách cấu cặn chè, cái đĩa thì có những vòng tròn nâu nâu vì người trước uống trà xong, úp xuống ngay không rửa, trà khô đi, vẽ trên mặt đĩa cái hình tròn hơi méo ấy. Có khi khách đành nói lảng “Xin lỗi, vì huyết áp cao, phải kiêng trà...”.

Thật thoải mái khi ngồi trước cái bàn con, bộ ấm tách sạch bong trắng tinh, thơm tho, cái mặt bàn không một hạt bụi, cái gạt tàn như sẵn sàng mời khách hút thuốc, và có thể trên mặt bàn còn có một chút màu xanh lá cây, quý hơn nữa có một bông hoa tươi vừa cắm. Lá cô tông, lá dương xỉ, một nhánh trúc bách diệp, một cành lá mãng... còn đẹp hơn loại hoa giả nhiều, thứ mà nay nhiều nhà cứ thích mua về cắm. Cái giá đấy.

Chủ nhà tôn trọng khách cũng là tự trọng, trà dù loại rẻ tiền, cái ấm dù sứ vôi, cái chén chỉ là bằng loại gốm, sành... khách vẫn vui. Đã có trường hợp chủ pha trà không có thìa dùng luôn cán bàn chải đánh răng, quấy, sủi cả bọt lén. Khách uống hay không uống, hờ các bạn?

Trước một cái bàn uống nước sạch sẽ như vậy thì chắc chắn căn nhà không thể bề bộn, và khách dù có bừa bãi đến đâu cũng không nỡ gạt tàn thuốc ra nền nhà, không thể hất toẹt cặn trà xuống góc tường.

Sinh thời, nhà thơ Trần Huyền Trân tiếp khách trong căn nhà tranh ở cuối ngõ Nam Đồng. Nhà ông thuộc loại nghèo, nhưng cái bàn nước thì tuyệt. Chỉ có tre trúc, gộc gạc, nhưng sạch sẽ, mỹ thuật, đẹp một cách say mê. Gạt tàn bằng tre, lọ hoa tre, mấy cái ghế mây, ấm chén đất nung, trà nóng, khói thơm... và hiện nay nhà sưu tầm Chiêu Dương cũng có cái bàn nước tương tự, còn thêm chân dung mấy nghệ sĩ bạn ông, mới qua đời, có cả những bông hoa tươi ông thay hàng ngày, hái ngay ngoài vườn đem vào.

Nhiều bàn nước hiện nay, những dụng cụ tân thời là chủ yếu. Đồ nhôm, đồ nhựa đủ cả. Đã hình như mai một thể hệ uống trà, tiếp nhau quanh cái bàn nước có chén tổng, chén chuyên, chén quân, có cái ống điều, hay cái điều bát sạch bong, vì cái chổi đốt tị tẹo trong tay chủ nhân luôn làm việc. Nay hút ba số là chủ yếu,

hoặc dùng cái điều cày vốn không phải là chỗ của nó trong các căn phòng tiếp khách.

Cái bàn nước thường đặt giữa nhà hoặc góc ngoài cửa. Thuận tiện, nhưng thực ra, đặt đâu cũng được, tùy theo cách bố trí nội thất của chủ nhà. Chúng ta đang phải ở khá chật chội, loại nhà cao tầng lại thấp lè tè, không thể có nhiều diện tích kê những bộ bàn ghế to kênh càng, và khách cũng biết vậy, cũng ở trong cảnh ấy chẳng nên, đâu có cần cầu kỳ, nào bàn sơn mài, nào đồ pha lê “bôhêm”, nào trà thật ngon v.v... Chính yếu là có một chỗ ngồi mà chuyện trò, càng không phải là đến chơi với chồng mà bà vợ mặt lung mày vục, hoặc có ông khách quá quắt, nửa đêm rồi chưa chịu rút lui, còn bắt chủ nhà pha ấm trà mới.

Đó là cái bàn nước tiếp khách. Còn cái bàn nước dùng thường xuyên cho sinh hoạt gia đình cũng tùy cảnh tùy nhà mà có lắm cái khác nhau. Có gia đình nhiều trẻ em, cứ đun một ấm nước to; đổ vào cái liễn, em nào khát thì lấy chén múc nước trong liễn mà uống. Thành thử cái liễn nước thành chỗ rửa chén mà không biết. Tai hại. Nhiều gia đình đổ nước vào chai, có bỏ đài bằng giấy đây. Chai nước trong vắt, tinh khiết. Có rót nước ấy cho khách chắc cũng không thể từ chối. Có gia đình cốc chén cho người nhà riêng, cho khách riêng. Bất luận ai uống xong, cốc chén cũng phải được rửa, được tráng sạch ngay rồi mới được úp vào khay vào đĩa, nên cốc chén bao giờ cũng sạch, tạo cảm giác tinh khiết cho người dùng.

Chuyện khách đến nhà, chén nước đầu tiên. Có cô gái đoảng, bố bảo đun nước pha trà tiếp khách, cô đun cả cái siêu năm lít, hàng giờ chưa sôi. Bà mẹ phải dạy, chỉ cần đun vài chén, pha ngay đợt đầu đã, rồi đun tiếp sau. Như vậy khách vừa ngồi chưa ấm chỗ, đã có nước.

Ngày nay, có cái phích (cái bình thủy), tiện lắm. Và tiện hơn có bếp dầu, bếp điện, chắc không cô con gái nào bị mắng như trước nữa.

Khách đến nhà là quý, điều chắc nữa phần đông khách đến không phải vì khát nước, mà đến là vì tình với nhau, vì có chuyện muốn nói với nhau. Bên cái bàn nước, chủ nhà ân cần, vồ vập, niềm nở thân tình, khách thì ý tứ lịch sự, có cần chi trà phải thật ngon, thuốc thật đắt, ấm chén phải bằng bạc bằng đồ Giang Tây...

Đôi khi, khách có tâm sự buồn phiền, gia đình lung củng, hay một nỗi đau nào đó vừa ập đến, cái buồn thất bại v.v... đến gia đình có bàn nước trang nhã, ấm cúng, lịch sự, hẳn khách cũng nguôi ngoai được phần nào. Ngược lại có khi khách đang hưng phấn, bị tiếp bên cái bàn nước luộm thuộm bẩn thỉu hôi hám, hẳn khách sẽ vơi nguồn cảm hứng, mất thoải mái đi nhiều. Cái bàn nước làm nhiệm vụ, làm công việc đó chứ gì?

Tấm lòng đối với nhau là đáng quý. Thái độ đối với nhau là đáng trân trọng. Và trong giao tiếp, trình độ văn hóa, thẩm mỹ, ý thức xã hội... được thể hiện qua chén trà đã thành phổ biến. Hình như không có mấy ai khách đến nhà mà chủ không pha nước, chỉ ít thì cũng rót một chén nước đã pha sẵn ra mời. Cái bàn nước cũng đã thành một bộ phận khó mà thiếu được trong mỗi gia đình, dù giàu hay nghèo, dù ở nông thôn hay thành phố. Nó có là bộ mặt của gia đình, nó có đại diện cho chủ gia đình, trước mặt khách hay không, còn là tùy ở mỗi người, mỗi gia đình vậy.

1991

Nhịp quả đầu mùa

Ó ai mà không ghi nhớ những ngày thơ ấu có tết Đoan Ngọ với bữa giết sâu bọ lúc sáng sớm. Cái tục lệ đi tắm lúc bình minh rồi ra đồng hứng những giọt sương trong bông hoa vừng về tra mắt, đi tìm rắn để lấy cái đầu rắn làm thuốc chữa bệnh “ố gà”, và thích thú được nhuộm móng chân móng tay (nay thì người ta nhuộm tùm lum) đeo bùa tua bùa túi... Nhưng nhớ nhất vẫn là bữa tiệc linh đình quả ngọt, quả chua, rượu nếp ngà ngà say, miếng dưa hấu ngọt mát và bao nhiêu thứ quả khác... như khúc nhạc dạo đầu, như màn tự mộ của vở kịch tung bừng hội quả suốt từ đây cho đến ngày hoa cúc hoa đào khoe sắc.

Cô gái nào ăn món sấu giâm đầu mùa có vị gừng thơm tê đầu lưỡi sau những ngày ăn bánh trôi bánh chay ngọt sắc ngan ngát hương hoa bưởi, hẳn cô có chờ đợi từ những ngày hoa sấu trắng li ti đọng thành nốt nhạc đầu cảnh khiến đàn ve theo đó mà hòa tấu vĩ cầm.

Chuối tiêu trứng cuốc đã đi theo những đợt gió mùa, nhường chỗ cho chuối ta (còn gọi là chuối tây), mập tròn, ngọt mát, vỏ vàng chanh mà thịt quả trắng ngần.

Người Hà Nội sành ăn không ăn chuối tiêu “bánh âm”, vì nó vừa nhũn vừa chua mùi dấm. Không ưng chuối ta thì ăn chuối lá mật, cạnh vuông, vỏ rám nắng như người lam lũ, ruột mềm mà

ngọt sắc, phải ăn cả cái “áo tơi” để có cả ngọt cả thơm, cả chất và ngây ngây như trứng luộc lòng đào.

Con chim tu hú gọi những ngày nắng đầu hè, nó làm tổ nhờ vào tổ đôi vợ chồng nào, mà đến lúc này nó kêu khác khỏi một nỗi buồn nhớ vắng xa đến thế. Nó gọi quả hay quả gọi nó khi trời ngán ngắt xanh có bênh bồng mây trắng, khiến ai đó nhớ về một dải đề có rặng vải um tùm, lá xanh quả đỏ trĩu chít như mời như đón.

Ôi con chim quê hương, con chim làng quê, con chim làm nao lòng người, làm say mê đàn em nhỏ, làm xốn xang cái lưỡi cô gái ăn dở, thêm cái cùi trắng ngà mọng nước bọc cái hạt màu nâu cánh gián, có thể làm thành con quay, quay tít trên nền gạch nhẵn.

Lâu nay thứ quả vải - tu hú - quả to, hạt càng to, nhiều chua hơn ngọt, ít người chuộng. Vải thiều đã thành quả phổ biến, từ Thanh Hà được nhân ra nhiều địa phương khác, có những quả cái hạt chỉ bằng hạt đỗ đen cùi ngọt lừ, nhất là không bị sâu dẫu. Quả vải thiều nhiều khi xanh mà vẫn ngọt, có quả da đỏ hồng như má con gái, không ăn nó lúc đầu mùa thì vẫn như thiếu một cái gì, như mình chưa làm tròn một việc gì.

Tết Mừng năm tháng năm đến từ từ khi quả dưa hấu vỏ đen bóng, ruột đỏ hồng (không phải thứ dưa miền Nam quả tròn xoe, ruột nhờ nhờ) cát lấp lánh pha lê. Thật kỳ diệu khi trong tay có cái súng lông ngỗng mà đạn là mảnh vỏ dưa hấu, nổ lóp tóp đây thích thú. Ngay cái lông ngỗng cũng là nhỏ trộm trước khi mẹ đem con ngỗng đi tết thầy giáo cho con.

Còn kia, mạn hậu tím thắm, mạn Thất Khê vàng chói như những viên hoàng ngọc, nằm cạnh những quả đào lông tơ mịn như má gái dậy thì chỉ muốn... cắn vào ngay một miếng.

Mấy năm trước, các bà các chị bán đào bày hàng như một thứ nghệ thuật. Những nhánh lá măng xanh óng, li ti xen vào da đào

nào hồng, nào vàng, nào đỏ... còn lấp lánh những giọt nước gợi nhớ đến một bông hồng nhung hoặc một bình hoa mặt trời tươi mới. Những quả đào Sa Pa ấy không cần gọt, không cần bỏ ba bỏ tư, phải cầm mà cắn để nghe được âm thanh giòn tan một cách thâm thì.

Mơ chùa Hương đã qua từ lâu, khi tàn hội. Những trái mơ ngâm đường đã lên men ngậy ngát, chờ viên nước đá làm tan cơn nóng trưa hè, làm con rôm sau lưng cũng phải lặn đi khi lưỡi chạm vào vị nước.

Hà Nội lâu nay không thiếu xoài cát, xoài tượng, xoài Nha Trang thứ ngọt thứ chua. Quả muôm quả quéo chỉ còn để giãm nước canh rau thay quả thanh trà hoặc khi quả sấu chưa đến, quả me thì chát.

Ai một lần ăn quả muôm Mộc Châu hẳn khó quên nó. Quả tròn mập như cái vai lẳn của cô gái quê quen lao động. Da muôm xanh thẫm, hơi xấu mã, có những chấm đen như vết tàn nhang trên má đàn bà... nhưng thịt quả đầy, không ngọt lừ cũng không chua gắt, cứ giòn sần sật như thứ sụn trời làm, như thứ xương của bữa “bốc mả” khuya nơi hàng phố đầu phố. Quả chanh cốm thơm hắc, lỏa lỏ, không ai ăn giấu giếm được, còn quả muôm Mộc Châu, chỉ có vào cuối vụ, ăn mà nhớ mãi.

Không hiểu từ năm nào, phố Ngô Thì Nhậm hình thành cái chợ mít. Có thứ quả nào ngọt thơm hơn nó? Nó là quả na phóng đại lên hay khi nó thu hình lại thì hóa thân thành quả na dai na bở. Những múi mít thơm không chịu được, nó bắt người qua phải hít hà, nó như thứ sắc đẹp ma quái của người thiếu phụ không trẻ trung nhưng chưa già, làm chàng trai ngẩn ngơ “đi thì cũng dở, ở cũng không xong...”. Cả cái xơ cái cũng không thể bỏ. Hồ Xuân Hương từng viết “Vỏ nó xù xì múi nó dày...” hẳn là nữ sĩ định nói cái gì ngoài nó, ngoài cái ngọt ngon, nên mới chua ngoa làm vậy.

Ăn mít bóc ra đĩa, dùng tăm hoặc đĩa, không thể ngon bằng cứ cầm miếng mít vừa bóc ra, bóc đến đâu ăn đến đấy, có khi còn vừa ăn vừa phải xua con ruồi quần quanh đầu đó. Ăn xong còn phải thực tay vào thùng gạo mà xoa, mà cọ. Mùi mít, mùi gạo, mùi cám quện nhau thành một thứ hương quê mùa độc đáo. Máy ai là người Hà Nội mỗi năm không ít ra là một lần ăn mít?

Nếu hương mít có đôi chút trần tục, quyến rũ thế thì lại có một thứ quả làm ta mê mẩn bằng khuâng. Có thứ nước hoa nào vậy lên gối làm ta ngủ say đến thế, đã có thứ hương cây mùi quả nào làm ta lâng lâng nhớ về vùng quê một lần qua, có tre làng, có tiếng chuông chùa, có câu chuyện trữ tình đầy lòng nhân hậu đến thế hử THỊ ƠI.

Cái thứ quả bình dị có vẻ quê mùa ấy lại chứa đựng cả một trời hương bát ngát khi sang thu. Quả thị to tròn đã hấp dẫn bao nhiêu thì quả thị sắp nhỏ xiu, tròn như cái bánh xe đồ chơi, bẹt như khuôn bánh dày nhỏ lại còn kỳ diệu bấy nhiêu, nó làm ta cầm tay mà mê toi, mà nao nao, mà...

Giấm na muốn chóng chín, phải có vài quả thị nằm cùng. Hơi thị phả sang na, như hơi chồng hơi vợ, như hơi vợ hơi chồng. Đánh thức nhau mau chín mà đón mùa thu có cả trái hồng xanh hồng đỏ. Thị vàng na trắng cùng thơm, cùng nức gian phòng ta ở khiến như có ai từ kỷ niệm trở về cùng ta cho bớt cô đơn khi gió heo may bắt đầu lăn tăn Hồ Kiếm...

Quả học trò là quả gì nào? Nó dân dã, tầm thường, bình dị, nhưng đã đi vào kỷ niệm của năm tháng học sinh mỗi kỳ nghỉ hè. Nghỉ hè, đi học thêm, nhà thầy có cây ổi, cô con gái thầy hái trộm trái ổi xanh dúm vào tay mình, làm buổi học cứ như bay lên mây... Ai chẳng một lần đại đột, trèo cây hái trộm quả xanh, dù biết rằng chưa ăn được, nhưng hình như không hái thì không thể nào chịu nổi.

Ổi có từ mùa hè sang đến giữa thu. Ổi mỡ ngọt lừ. Ổi đào hơi chua. Ổi nghệ hơi chát. Ổi găng tròn xoe. Ổi nậm như bình rượu. Ổi trâu mập mập... Cái thân cây ổi cứ nhẵn bóng, đôi chỗ róc vỏ, rộp lên như tuổi dậy thì thay da đổi thịt. Có lẽ chỉ có con chim chào mào là tinh khôn, biết trước mọi người vườn nào có quả ổi thơm, quả chay đã chín. Những con chim tinh khôn, những con chim của tuổi thơ, của trời mây thanh bình hạnh phúc mách ta đi tìm vườn ổi. Xin người bạn nhỏ tuổi ấu thơ hãy để giây phút nhớ về lúc chúng ta cho nhau trái ổi, bạn nhé.

Nếu có người ví dứa là hoàng hậu của các loại quả thì cũng có thể nói nhãn là hoàng đế trên cây. Chẳng trách loài dơi chuyên ăn trộm quả khiến chủ vườn phải dùng dây từ ngọn cây chùm quả vào nhà, rung dây theo nhịp võng cả khuya đêm mà đuổi những con vật háu ăn.

Nhãn không quyến rũ người bằng màu bằng hương mà bằng vị. Nó có cái duyên riêng như cô gái khiêm nhường nhưng khi đã bén tình thì khó mà quay đi được. Thứ nhãn tro, nhãn nước thì chẳng kể làm gì. Nó như cái người hư hỏng, chẳng nói cho phí lời. Nhãn lồng, nhãn Hưng Yên, Phố Hiến, nhãn Bạch Long (hạt trắng) là thứ người Hà Nội không thể nào quên nó khi tháng sáu đến, khi những con lũ đỏ ngầu làm sông Hồng tung bọt trắng khiến lòng người phấp phồng. Mà lạ, cứ năm nào được nhãn thì năm đó nước to. Quí luật ư? Nay có thủy điện Hòa Bình, quí luật đó có còn tồn tại?

Có điều chắc chắn, thứ quả có hạt đen láy như mắt cô gái đa tình ấy có thể làm ta say la đà nếu ta quá yêu nó, mà không dùng tay bóc lại.

Có chuyện kể rằng có nhà chủ vườn nọ, thuê thợ bẻ nhãn. Trước khi lên cây, chủ nấu một nồi chè bà cốt ngọt sắc, mời mọi

người, ai ăn được bao nhiêu cứ ăn, ăn chán ăn chê. Không phải vì lòng tốt mà là để cái lưỡi mọi người hồng đi vì ngọt, không thể ăn nhân ngay trên cây được nữa, mà nhân đất hơn chè.

Cái thứ nhân ngọt như đường phèn, ăn riêng nó để mà nhận cảm hoàn toàn hương vị đất trời, hơn hẳn thứ bóc tuột, rồi lồng hạt sen ngâm nước đường, nó sẽ chỉ còn là một thứ nước nhân tạo, nhạt nhẽo.

Còn bưởi? Bưởi chua bưởi ngọt, bưởi mỡ bưởi đào. Bưởi Chi Đám (Vĩnh Phú), bưởi làng Trữ La (Cẩm Bình, Hải Hưng), ai mà chẳng mê những con tôm mọng nước như thủy tinh, như pha lê ấy.

Từ quả bưởi he hái sớm để tránh bão đến trái bưởi vàng ươm đón tết, từ con chó bông làm bằng bưởi đến những bông hoa tài tình từ bưởi mà nên, cả cái vỏ bưởi khô đun lửa đêm đông có mùi thơm nồng nàn, cái cùi bưởi trắng tinh ăn hơi đắng... Phải chăng đã kết tinh từ làn hương hoa bưởi tháng giêng hai, trong góc vườn, bên giếng nước trên đường làng... để bây giờ ta hưởng vị ngọt vị chua thích thú.

Có thể nào nói hết được mọi thứ quả thơm quả ngọt, cứ chín lên, mời gọi theo mùa, theo bước thời gian vừa nhanh vừa chậm.

Hồng xiêm Xuân Đỉnh ngọt nhưng nhựa dính răng, hơi khó chịu. Chanh yên, Phật thủ thơm xa xôi như chờ xuân không vội vã. Dưa xồm xộp nhân nhạt, chỉ đáng làm quà cho trẻ. Táo la đà, táo Thiện Phiến, táo lai ngon nhưng không quý. Sầu riêng thơm một mùi ma quái, chôm chôm xù xì không đẹp... Có lẽ chỉ cần nói thêm một thứ quả quen thuộc mà vẫn ngon, vẫn sang trọng, vẫn có vẻ kiêu sa. Đó là cam. Cam Xã Đoài, cam Bố Hạ, cam Canh..., thứ xù xì, thứ vỏ mỏng tang, thứ ngọt pha chua, thứ ngọt mát như đường, thứ bóc mà ăn, thứ gọt, để lên đĩa, thứ vắt lấy nước...

Hà Nội còn bao thứ quả khác: Hồng bì, dâu da, dưa lê, dưa bở... Phong trào vê-a-xê (VAC) cho thêm bao quả. Nói như câu thơ của nhà thơ lớn Nguyễn Du: *Thời trân thức thức sẵn bày...* người Hà Nội thường thức hoa quả theo nhịp điệu bốn mùa, để hưởng cái ngon, cái quý của thiên nhiên (hay của người lao động vườn) tặng cho người.

Tháng ba có bánh trôi bánh chay, tháng năm có rượu nếp, tháng tám có cốm Vòng, tháng mười có chim ngói, người Hà Nội thế nào cũng phải mua được quả đầu vườn, mới yên lòng.

Nói đến tháng mười có thể nào quên quả quýt, để cái vỏ nấu rươi. Rươi không có vỏ quýt coi như vứt bỏ. Nó như đám cưới không có cô dâu, như tết không có bánh chưng, như bao thứ lệch pha khác.

Quả đầu mùa, thời trân, đắt rẻ hể chi. Người vợ đảm, cô con gái ngoan, nàng dâu hiền... thế nào chẳng mua về tặng cha mẹ, mời chồng, cho con, cho em...

Cái tài cái khéo cái hay cái sành của một người Hà Nội là có biết chọn biết mua quả đầu mùa, biết thời trân về nhà, vừa quý vừa sang, vừa tỏ được cái tình của mình với người thân yêu mỗi khi trở mùa hay không.

Quanh năm Hà Nội có quả ngon. Quanh năm là ngày hội quả. Người Hà Nội bắt nhịp lòng mình với thiên nhiên là thế.

Bát nước chấm

Với người Việt Nam nước mắm làm nước chấm là phổ biến. Tuy vậy ở nông thôn, tương còn phổ biến hơn.

Nước mắm là tinh chất của cá, giàu đạm. Loại nước mắm có màu đậm là pha thêm nước hàng nấu bằng kẹo đắng hoặc nước lá chuối khô. Thứ này vô hại. Còn nước mắm nguyên chất có màu vàng nhạt mật ong, sánh, càng nặng mùi càng ngon. Nước mắm chất là thứ nước đầu tiên lấy từ bể chượp, không pha phách, đun nấu gì.

Có những người thợ lặn sâu và lâu, trước khi xuống nước, uống một bát nước mắm chất sẽ tăng lực nhiều, không thấy rét. Nhưng cũng lại có một chủ nhiệm hợp tác xã nghề cá biển ở Hồng Gai (tên là Chi), đánh ra cá, làm ra nước mắm nhưng không bao giờ ăn nước mắm, chỉ ăn muối. Thế mới kỳ.

Còn tương làm bằng gạo nếp thổi thành cơm và đậu tương đã rang. Tất cả đều được lên men. Đây là món ăn lên men do vi sinh vật, lại giàu đạm thực vật nên rất dễ tiêu, rất bổ, quen thuộc với tất cả người Việt Nam. Đã có câu ca dao:

...Nhớ canh rau muống, quả cà dầm tương

Gia đình nào trước đây ở nông thôn hầu như cũng đều có một chum tương để ở góc cau, ngoài sân để ăn quanh năm.

Ngoài nước mắm và tương còn có nhiều thứ dùng làm nước chấm: mắm tôm, mắm tép, nước cáy, xì dầu, ma-gi cả các các thứ nước “sốt” cho từng loại món ăn tùy theo có trên mâm.

Người Hà Nội khá khó tính trong cách ăn. Món nào có nước chấm riêng cho món ấy.

Chả cá, mộc tôn, lòng lợn... thiếu mắm tôm chanh ớt đánh cho ngầu bọt lên... là hỏng.

Thịt gà luộc ít người ăn với mắm, mà phải dùng muối nghiền nhỏ với tiêu bắc, chanh tươi. Thịt vịt cần củ tỏi đập dập thả vào nước mắm. Thịt bò tái, chín, vó bò gọi tương gừng. Thịt trâu không hiểu có gần với thịt vịt không mà nó cũng cần tỏi, phải chăng vì nó lạnh nên cần tỏi để thêm chất kháng sinh?

Bắp cải, cải ngồng, củ cải luộc cần nước mắm trứng màu vàng, ngâm ngâm, thêm tí hạt tiêu cho dậy mùi, trong khi rau muống lại拌 với bát nước mắm sấu hoặc cà chua, chanh cũng được.

Bánh cuốn, bún chả, nem rán, cuốn tôm không thể dùng nước mắm nguyên từ chai rót thẳng ra, mà cần pha cho nhạt thêm, ngọt thêm. Một chút hạt tiêu, vài lát ớt đập chền, thêm hương cà cuống như gần như xa như có như không, cay nồng mà vẫn dịu, bát nước chấm của những món này là linh hồn của thức ăn.

Ếch tắm bột rán, gan rán ... lại phải có thứ nước “sốt” riêng.

Trong bữa ăn của người Hà Nội, bát nước chấm rất quan trọng. Nó thường được đặt ở giữa mâm, theo nghĩa hình học, là tâm điểm cách đều tất cả mọi người ngồi xung quanh, không ai phải với tay xa quá.

Cũng có nhiều gia đình, bát nước chấm không phải là một. Ông bố thích ăn cay, cậu con trai lại không ăn được ớt, cô con gái

thích cái chua gắt của chanh, bà mẹ ưa cái chua dịu của dấm không làm ghê răng cũng không đến nổi rùng mình... thành thử chỉ bốn người thôi đã cần bốn bát nước chấm khác nhau cho hợp khẩu vị từng người. Ăn không còn chỉ làm đầy cái dạ dày mà còn là thưởng thức, chỉ một chi tiết nhỏ nếu thiếu, bữa ăn cũng mất ngon ngay. Thì ra sở thích của từng người cũng không bao giờ nên áp đặt hay tùy tiện qua loa cho xong. Khẩu vị chuyển vẫn như mây, man mác như gió, muôn hình muôn vẻ như thơ... không nên chỉ độc tôn một thứ.

Có ông chồng không ăn được mắm tôm, bà vợ lại rất thích thứ này. Ông bảo sợ nhất là dưa góp thức ăn gấp rồi chấm vào bát mắm tôm, lại còn đặt xuống đĩa thức ăn rồi mới đưa lên bát, như vậy đĩa thức ăn có mắm tôm rồi, không biết ăn thì quả là khó ăn, khó chấp nhận. Bà lại nói đó là món ăn dân tộc, không biết ăn là một thiệt thòi lớn...

Vì vậy mỗi khi gia đình này có ăn mắm tôm thì hoặc ông ăn cơm trước hoặc bà ăn cơm trước, chứ họ không ngồi ăn chung, để không ai khó chịu vì ai.

Có lẽ người Hà Nội nào cũng ăn được nước mắm, chỉ có điều mỗi người có cách điều hòa riêng theo sở thích, theo thói quen, mặn nhạt tùy ý. Ít người chịu để bát nước chấm “mộc” trong mâm cơm.

Nhiều nhà khoa học khuyên mọi người ăn nhạt, để tránh bệnh xơ cứng động mạch vì chất ClNa đọng trong thành mạch máu. Nhưng nhà thơ đại tá Tạ Hữu Yên đã gần bảy mươi tuổi, người sắt lại, da đỏ hồng, làm việc không biết mệt mỏi, ông bảo tại ông ăn thật mặn, ăn khô, uống ít nước. Không hiểu nhà khoa học đúng hay nhà thơ đúng?

Thiết nghĩ ăn vừa miệng mình là ngon nhất, mà như vậy là khỏe người nhất. Và bát nước chấm giúp cho mọi người ăn được ngon nhất, chính là nhiệm vụ của nó.

Thử tưởng tượng cá chép to rán khúc hoặc cá rô ron rán giòn mà chấm muối hoặc không có gì chấm cả, cứ phải ăn nhạt thì sẽ như thế nào? Đã có trường hợp thịt gà luộc chấm tương, trời ơi, đó là một cái gì xộc xệch, chấp vá, gượng ép, khó chịu, nặng mùi... thà ăn muối còn hơn. Hoặc như nem rán mà không có bát nước chấm vừa đủ độ cay chua mặn ngọt, thì đó sẽ là cái gì. Đó là trường hợp lâu nay ở nhiều khách sạn, ở nhiều cuộc chiêu đãi, người ta có món nem ăn lúc đầu bữa, nhưng mỗi cái nem rán nhỏ vừa một miếng, cầm đĩa cầm rồi đưa lên miệng, hoàn toàn không nước chấm, không rau sống... Khách ăn, nhất là khách nước ngoài thấy ăn món này như một thứ thịt rán mần mặn mà thôi, trách người bạn rằng bạn cứ tự khen món nem rán của bạn ngon lắm nhưng thực ra món này chả có mùi vị gì, chán ngán lắm.

Tại ai. Chính là tại không có bát nước chấm đó thôi. Ăn nem, phải chua cay mặn ngọt đến độ hắt hơi, nước mắt nước mũi rùng rùng, mới ngon, còn cái thứ nem chiêu đãi kia chỉ là một thứ vô duyên, vô vị, khô khốc.

Có thể ví sự điều hòa của bát nước chấm như sự hiền hòa, nhân ái, từ tốn, bình tĩnh của bà nội tướng trong gia đình khi ông chồng tính nóng, các cô các cậu lại háu đói, hay tranh cãi nhau, tị việc với nhau. Bà nội tướng dùng cái tài bẩm sinh của mình mà giữ gìn được cái không khí đầm ấm, vui tươi, hạnh phúc giữa tất cả mọi người. Bà chia đều yêu thương, lòng vị tha cho tất cả mọi thành viên trong gia đình... Sự so sánh nào cũng không hoàn toàn đúng, và cũng trân trọng xin các bà tha lỗi cho trong sự so sánh đáng kính này.

Gia vị

Do thói quen, người Hà Nội rất thích ăn gia vị. Chém to kho mặn là điều kiêng kỵ của các bà nội trợ. Các cô gái thường được mẹ dạy dỗ từ nhỏ, khi đi làm dâu, các cô sợ nhất là khẩu vị của mẹ chồng mới.

Tuy vậy sự khéo léo thông minh của con gái Hà Nội cũng nhanh chóng khắc phục được nỗi sợ đó. Họ hòa hợp thích nghi nhanh với tập quán nhà chồng, chiều ý chồng, mẹ chồng, bởi người Hà Nội ăn gia vị không khác nhau mấy. Biết dùng gia vị cho đúng món, đúng lúc, đúng liều lượng, cũng không có gì là khó khăn lắm.

Gia vị làm tăng độ hấp dẫn, thơm ngon, từ màu sắc đẹp mắt đến hương thơm mời gọi, vị cay chua mặn chát, ngọt bùi, béo ngậy của món ăn. Nó như cái bí quyết của người phụ nữ không chịu già, qua thời thanh sắc vẫn giữ được tình yêu nồng đượm của đức ông chồng chung thủy với mình. Có thể gọi đó là cái tài, cái khéo, cái duyên, cái tình của bà nội tướng đối với ông chồng khó tính khó chiều.

Người Sài Gòn thích ăn giá đỗ sống, món gì cũng thêm giá đỗ và cho rất nhiều, từ canh cá đến phở... Người Huế lại thích ăn ớt, món gì cũng có ớt, nhiều đến mức món ăn chuyển thành màu của ớt.

Người Hà Nội có cái khác. Tuỳ từng món mà có thứ gia vị này hoặc thứ gia vị khác, có thứ gia vị chỉ ăn với món này mà không hợp với món khác, nếu cho vào là hỏng ngay. Gia vị cũng ưa sự loáng thoáng, vừa đủ, vừa độ, làm tăng cái ngon của món ăn chứ không lấn át món ăn. Gia vị là khách. Khách không được lấn át chủ. Đó là điều người Hà Nội nào cũng hiểu. Gia vị chỉ là son phấn tô thêm sắc đẹp của cô gái vốn dĩ đã đẹp chứ không phải là có thể làm cô gái xấu trở nên rất đẹp được. Quá một chút son phấn cũng là hỏng. Khối cô gái da trắng ngần, lại đem trát đầy phấn lên mặt kèm thêm hai khối đỏ ối gọi là má hồng, thành thử đang đẹp bỗng trở thành một thứ ngáo ộp. Gia vị cũng thế.

Một Tản Đà, một Nguyễn Tuân, một Thạch Lam...; một Vũ Bằng... rất chuộng và coi trọng gia vị. Đó là những người Hà Nội điển hình về biết ăn uống, dù các ông quê ở đâu, sinh ra ở đâu.

Truyền thống Hà Nội là món ăn bao giờ cũng tinh khiết, thanh đạm, có hương thơm; có màu sắc, không cần nhiều, nhưng chủ yếu là có đủ gia vị cần thiết.

Tía tô cho cà bung, ốc nấu. Kinh giới cho riêu cua, sứa tươi, nhưng tuyệt đối không đi với thịt gà. Ngổ ba lá cho thịt cây, bún riêu. Lá chanh cho thịt gà, ốc luộc. Mùi ta, mùi tàu, rau thơm - tức húng Láng - cho phở. Xương xông, lá lốt ít dùng, chỉ để bọc thịt đem rán thành chả xương xông, chả lá lốt, hoặc đem nhồi dồi chó. Tỏi cho thịt vịt, thịt trâu. Gừng cho canh cải cá rô, cho nước bóp cải luộc; cho thịt bò tái, vó bò. Rau răm cho canh hến, cho thịt bò trơn, chim trơn. Hạt tiêu có thể phù hợp với nhiều món: bún chả, bún thang, nem rán, bánh cuốn, thịt gà, cháo cá, chả rươi... ớt cũng vậy, nó có thể đi với nhiều món, vừa cay vừa thêm màu sắc, có thể đỏ, có thể vàng. Riêng ớt xanh nồng gắt hơi quá ngái nữa, là món hơi khó ăn, người khó tính không ăn ớt chỉ thiên cũng quá gắt, không phải thứ quý. Củ kiệu muối là thêm vào cho

thịt ngỗng quay, thịt ngan quay cho bớt ngấy. Thiếu thìa là thì riêu cá, canh cải cúc thành vô vị, không muốn đựng đĩa.

Thịt cây không có riêng mẻ húng quế thì thành thịt gì không biết, mà nếu thiếu mắm tôm thì nhựa mận không kết dính được người ăn. Húng quế còn gọi là húng chó là vì thế, và nó còn kết hợp lòng lợn tiết canh, đánh át cái tanh, thêm màu xanh cho sắc đỏ.

Các món cần vị chua, các bà các chị có thể dùng thứ này thứ khác: Quả dọc, khế xanh, sấu, thanh trà, dấm bỗng, me, quả me... Riêng rau muống luộc dùng lá me, là thứ cây nhỏ thường trồng ven rào, chứ không phải cây me to ăn quả, trồng ven thành phố. Gỏi phải gọi lá sung, quả sung, quả vả, chuối xanh, rau dấp...

Chanh chua thơm nhưng hơi gắt, còn dấm chua dịu. Dấm chua lửa nồng cũng tùy người, tùy tính. Chanh quý ở cái vỏ, thơm hấp dẫn, gọi mời. Ở chợ có những ngày người ta bán từng thúng quả chanh đã gọt hết vỏ. Nó chỉ còn vị chua tro trên mà mất hết cái duyên nồng thắm của hương chanh. Người ăn phàm, tham rẻ mới ăn loại này. Người kỹ tính chỉ mua để gọi đầu.

Nhà nghiên cứu Phan Kế Hoành, nhân một hôm nói chuyện về gia vị đã cho biết câu: “Thịt vịt lá na, thịt gà lá chanh”, ông nói thêm đó là món ăn ngon. Tôi xin thú thực chưa thấy ai ăn thế bao giờ, xin nêu lên đây để làm một “tồn nghi”, mong thức giả xa gần chỉ giáo. Tôi chỉ được nhà viết kịch Trần Đức Tuyên cho hay lá na có tác dụng kỳ lạ: Đi đưa đám một ai đó mà quan tài đã có mùi; giắt một cái lá na trong túi, sẽ không còn thấy mùi ấy nữa. Tôi đã có dịp và quả là hiệu nghiệm như ông nói.

Trở lại chuyện gia vị, người vùng Yên Thế thích món muối rang riêng, trong khi người vùng Hải Phòng Thủy Nguyên lại ưa mắm cáy và mắm ruốc.

Trong gia vị có món mắm tôm, nhiều người không biết ăn vì cái mùi của nó, nhưng bún thang, mọc tồn, chả cá mà thiếu nó thì kể cũng vô duyên thật.

Riêng có một thứ gia vị thuộc loại đặc biệt, rất hiếm, quý và nay càng quý, gần như sắp bị tuyệt diệt. Đó là cái bọng chỉ to bằng hạt gạo nếp ở gần sống lưng con bọ cánh nửa cứng nửa mềm: Cà Cuống. Một thứ hương từ đất từ trời, vừa quý tộc vừa dân dã, vừa cung đình vừa lều tranh, vừa như có lại vừa như không, vừa nồng nàn vừa thoảng qua, không như cái ngọt của môi thanh nữ, cái cháy bỏng của con mắt quả phụ, có khi nó chỉ là một tình bạn lâu ngày, cách xa đấy nhưng không thể dứt bỏ. Bánh cuốn, bún thang hoặc nhân bánh chưng có nó, món ăn trở thành thiêng liêng như vừa được ban phép lạ. Có người thì bảo đã tổng hợp được cà cuống bằng phương pháp hóa học. Có thể lắm. Nhưng phải chờ cái đã, còn hiện nay mỗi lần ăn bánh cuốn, bún thang lại nhớ đến nó như nhớ hương một mái tóc nào đã thành kỷ niệm của một thời ngây dại tình đầu.

Mâm cơm Hà Nội được coi là sang hay không, bà chủ nhà được gọi là tài hoa hay vụng dại, cứ nhìn vào gia vị là có thể biết. Một số cửa hàng ăn uống, cả quốc doanh lẫn tư doanh, một số khách sạn nữa thường coi nhẹ gia vị, không hiểu tại sao? Vụng thì chắc không phải rồi, hay ngại giá thành lên cao, ngại đi chợ, hay coi thường thực khách? Thôi thì vì lý do gì chăng nữa, cũng là điều khó chấp nhận. Nơi ấy vắng khách là phải.

Và nghĩ vui vui, không hiểu chắc ai là tác giả câu ca dao vừa đúng vừa hay, vừa dí dỏm vừa chua chát, dù chỉ hiểu theo nghĩa đen:

Trai tơ vớ phải nạ dòng

Như nước mắm thối chắm lòng lợn thiu...

Nước mắm là gia vị ngon, nhưng đã thối thì không có gì đáng ghê bằng nó, như khoai lang đã hà thì lợn cũng phải quay đi. Còn lòng lợn đã thiu thì chỉ còn cách kêu trời mà chạy cho xa.

Được là một thực khách của gia đình biết nấu nướng, lại biết dùng gia vị, kể cũng là niềm hạnh phúc nho nhỏ vậy.

1992

Món luộc

Có lẽ sau món nướng thì món luộc là món có số tuổi lâu đời nhất từ khi con người tìm ra lửa. Và ai chả biết, món luộc có gì đáng nói? Không hẳn thế !

Thịt luộc như gà, ngan, vịt, ngỗng, bò, lợn, chó... đã đành, mỗi thứ một cách, một vị. Chỉ riêng món rau luộc cũng có bao nhiêu điều thú vị, bao cách ăn khác nhau, bao cách làm khác nhau, ăn trong bao hoàn cảnh khác nhau.

Thông thường có rau muống, su hào, bắp cải, củ cải, rau lang... luộc. Đôi người có sở thích riêng, còn ăn cải ngồng luộc hơi đắng, rau diếp ngô luộc man mát, rau ngổ ba lá luộc thơm thơm. Nhiều người không quen ăn, cho là vô tích sự, nhạt nhẽo.

Luộc thật nhừ, hay chỉ nhúng tái, luộc dở dang còn sồn sột, tùy từng người. Nhiều gia đình dễ tính thường vớt rau luộc ra bát cứ một cái rổ cái rá nào, khi ăn mới gấp vào đĩa (có nhà cũng chả cần đĩa, cứ để cả rổ rau cạnh mâm mà gấp, thật là ăn lấy được, hay vì nghèo quá mà đơn giản hóa tối đa cuộc sống?). Có nhà cẩn thận hơn dành riêng một cái rổ để vớt rau, để rau không bị lẫn một mùi nào.

Thông thường vớt rau trực tiếp ra đĩa, đọng nước thì chất đi, vẫn là tinh khiết, ngon lành hơn cả. Lại liên tưởng đến một bữa cỗ. Thịnh soạn. Thịt gà đây có ngon. Béo. Chặt to. Mềm. Chủ

nhân lại nhiệt tình, cứ tiếp luôn tay. Nhưng khổ cho khách. Mới đưa lên miệng đã thấy có cái gì đưa lên cổ. Thì ra thịt gà được chặt trên một cái thớt, ướn, thớt nhà có việc, khiến mùi mừn thớt đã đánh át cả vị lá chanh. Khách chỉ còn một cách nói đau răng không ăn được thịt gà, và ý tứ đặt miếng thịt xuống dưới những đĩa thức ăn khác.

Tương tự như ở nhiều cửa hàng ăn tư nhân và quốc doanh, chỉ có một cái thớt, người ta dùng chung cho cả thịt chín lẫn thịt sống. Nhất là khi làm món tái, thịt được miết mạnh trên mặt thớt, rồi thịt chín cũng lại được thái ở trên đó. Rồi cả lòng gan, mề, phổi... ngửi mà ghê ghê. Thà ăn rau luộc mà tinh khiết còn hơn vậy.

Trở lại món rau luộc. Người phụ nữ khéo, không bao giờ xọc đôi đũa cả vào nồi để vớt túm rau một lúc. Phải dùng đôi đũa con vớt ít một, lần lượt xếp lên đĩa. Như vậy, khi ăn gấp một gấp rau, không bị đưa cả mớ lên, giữ mãi không ra, nước bắn tung tóe.

Có một chuyện kể về cái sự lằng nhằng ấy khi gấp thức ăn. Cụ Đề Thám trong một bữa rượu, đang ăn, cụ tức giận gọi quân hầu lôi các tướng Cả Huỳnh, Cả Trọng, là con trai và đang cùng ăn với mình, ra chém. Mọi người ngơ ngác không hiểu tại sao. Cụ mới nói:

- Ta gấp miếng thịt gà, chặt chưa đứt, nó cứ lằng nhằng mãi. Bay không đũa nào gỡ giúp ta. Chỉ một việc nhỏ như thế mà bay không giúp thì khi ra trận, cái sống cái chết kề bên, ta còn mong gì...

Các ông sụp lạy. Cụ cười khà khà và bữa rượu lại được tiếp tục. Xem thế, đủ thấy miếng ăn không phải chuyện đùa được, và bấy mâm, dọn bát đũa có tùy tiện, thế nào thì thế.

Món rau muống luộc, và cả món rau mùi làm gia vị, hoặc bát canh miến, ở rất nhiều gia đình thường có cảnh một người gấp,

giữ giữ mãi, vẫn không xong, mà nhiều người cứ thản nhiên như không. Chỉ vì rau gấp ở nổi ra, cứ gấp một búi cho nhanh, đặt vào đĩa, coi như xong. Hoặc rau mùi rửa xong không gỡ, miếng không cắt, để quá dài...

Bà mẹ vợ tôi, sinh thời, không bao giờ cho gấp rau ra rổ. Cả khi gấp rau từ nồi lên đĩa, bà cũng bắt con cái đặt rau từng sợi song song, thứ tự từng hàng ngang rồi từng hàng dọc, để khi ăn được dễ dàng.

Món rau luộc còn ngon bởi nước chấm. Chính nước chấm quyết định chất lượng bữa ăn, chất lượng món rau. Có lẽ vì thế mà bát nước chấm bao giờ cũng được đặt ở giữa mâm.

Rau muống luộc có thể dầm cà chua, sấu xanh, quả muỗm hoặc thanh trà. Mùa chanh cốm, vắt quả chanh vào nước chấm và ít giọt vào nồi nước rau, thì chưa ăn đã thèm. Nói chung rau muống thích hợp với nước chấm có vị chua.

Bắp cải, su hào, củ cải... lại không thể chấm với sấu. Có thể là cà chua. Nhưng ngon nhất vẫn là với trứng luộc, có điểm chút hạt tiêu thơm một niềm xa xôi, nhiều quá có thể hắt hơi. Riêng cải ngồng hoặc những lá cải non của cây dưa cải định đem làm làm dưa nén trước tết, bao giờ cũng hơi đắng, nếu không chấm trứng, mà chỉ là nước mắm không, thì không còn gì là ngon, là hấp dẫn nữa. Nó sẽ là một sự khập khiễng, là một sự lỡ hẹn, nếu không nói là vô duyên.

Đĩa rau bắp cải luộc, và su hào hay củ cải cũng vậy, còn đẹp hơn vì điểm xuyết một chút ít màu xanh của lá già. Nó đỡ được cái bệnh bạc, lạnh lẽo. Nó như một sự trang điểm trên khuôn mặt vốn đã đẹp của cô gái. Thật cần thiết vậy.

Còn có bí đao, mướp hương, quả bầu, đậu xanh, đậu vàng cũng có thể luộc. Mùa đông còn có hành củ, luộc tái, hoặc hành trong nồi cháo cá. Hành luộc là món rất ngon. Một nắm hành đã bóc nõn, buộc lá, nhúng vào nồi nước sôi, chín vừa đủ độ theo ý thích, nhắc ra, đặt lên đĩa. Quả là hấp dẫn giữa màu trắng và màu xanh của những ngọn hành đầy chất bổ và đầy kháng sinh ấy, nhưng trước hết là nó ngon đã.

Có những thứ rau ăn luộc cũng được, mà xào cũng được, nấu canh cũng được. Nhưng có những thứ rau không bao giờ luộc hoặc rất ít người ăn luộc, mà chỉ xào hoặc nấu canh: Đó là rau ngót, rau bí ngô, cải soong, cải làn, súp lơ, su su, cần tỏi tây...

Đa số người Việt Nam chúng ta thiếu thịt hàng tuần vẫn có thể chịu đựng được. Nhưng chỉ vài bữa không có rau, quả là cái miệng đã không muốn ăn. Đã có chuyện một cô công chúa kén chồng, thách chàng trai nào ăn liền một trăm bữa chim câu quay, cô sẽ kén làm chồng. Ai bỏ cuộc sẽ bị xử trảm. Hàng trăm chàng trai đã chết mà cô vẫn chưa chọn được chồng. Và đến nay không hiểu đã có ai ăn nổi một trăm bữa liên chim quay như thế không. Khó lắm đấy.

Nhiều thanh niên ta đi lao động ở nước ngoài viết thư về, ta thường gặp những dòng chữ nói lên những cảm giác thèm được ăn một bữa rau muống luộc như ngày ở nhà, có quả cà giòn tan, dầm tương hoặc muối xối, có bát nước mắm sấu chua dịu... dù ở nước ngoài, bơ sữa không thiếu.

Món luộc đã là món quen thuộc hàng ngày. Đâu phải ai ai cũng đặc sản, tiệc tùng, cỗ bàn linh đình thường xuyên. Bữa cơm gia đình là cơ bản.

Biết làm món luộc, biết sắp xếp đĩa luộc, đâu phải dễ. Tinh khiết, ngon lành, mềm mại, có màu sắc... ngon mắt ngon

miệng... người nội trợ là viên tướng cầm quân trên mặt trận mỗi ngày diễn ra hai lần vậy. Nó còn là tài hoa, óc thẩm mỹ, cái miệng sành ăn, con mắt nghệ thuật nữa. Tôi mạn phép múa rìu qua mắt thợ, để chúc tất cả mọi người, ngày nào cũng được ăn món luộc, món đơn giản nhất, nhưng lại có thể nói là khó làm nhất.

1990

Cơm nắm

Hào khoảng trước năm lên mười tuổi, có lần tôi suýt chết đuối ở ao làng. May mà các anh tôi vớt kịp.

Tối hôm đó, mẹ dắt tôi đi cùng, đến cái ao ấy. Mẹ bung một cái rá đựng bảy nắm cơm chim chim và mấy nén nhang. Đến bờ ao, mẹ thắp nhang rồi chao rá cơm trên mặt nước và khấn khứa:

- Ba hồn bảy vía thành Bốn (Bốn là tên tôi) ở đâu thì về với mẹ...

Rồi mẹ cầm nhang vái tứ phía.

Những nắm cơm chim chim ấy chắc là thiêng lắm nên tôi khỏe mạnh lớn khôn dần, và vẫn sống cho đến khi viết những dòng này. Tôi lớn lên bên chính cái ao làng ấy trong sự thương yêu của cha mẹ, sự đùm bọc của gia đình, sự thương mến chở che của làng xóm quê hương...

Từ những nắm cơm chim chim “chao vía” (nếu là con gái thì chín vía), hoặc để cho trẻ ăn cho vui, tôi đã bao lần được ăn những nắm cơm khác nhau trong những hoàn cảnh khác nhau.

Lần đầu tiên đi xa nhà, mẹ đã gửi tình thương yêu của mẹ, hơi hướng của mẹ, bóng dáng của mẹ... qua nắm cơm trong mo cau vườn nhà.

Đêm trở trời, nằm trong nhà bỗng nghe đánh “bộp” ngoài sân. Mẹ lúi cúi ra nhặt tàu cau vừa rụng, cắt bỏ phần lá để hun, còn cái mo cau giữ lại, cắt đi. Ngày con đi xa mẹ lấy tấm mo cau đã khô đắp nước, bôi cho con nắm cơm vừa mới ở nồi ra, thơm ngát. Mẹ cũng gói theo một dúm muối vừng gói trong lá chuối tươi đã lau sạch. Mùi vừng thơm lừng, thơm khắp xóm, vừa bùi vừa ngậy, ăn với cơm nắm nó hợp nhau như cau với trầu, như cốm với hồng, như dưa hành với bánh chưng, như cô dâu với chú rể, như...

Trên chuyến tàu thủy chạy dọc dòng sông mênh mông và không biết chảy về tận vùng nào, tôi gỡ nắm cơm ra ăn và ghen ngào. Gạo mới thơm ngọt mùi cốm, hòa vào mùi thơm muối vừng, vừa ngọt đậm vừa dẻo mát khi đưa lên miếng cơm lên đầu lưỡi. Hình ảnh mẹ, hình ảnh xóm làng hiện lên trong khi tôi nhai thong thả miếng ngọc thực ấy giữa hơi ngòn ngọt của dòng sông đầy phù sa, giữa mo cau đã mềm đi vì hơi cơm chín...

Mẹ thương con cả khi con đã đi xa, đã ra khỏi vòng tay mẹ. Con đi xa đến đâu vẫn là gần mẹ, gần quê hương đồng lúa, không xa được cái hồn những lời không nói của mẹ gửi theo. Nắm cơm đã thành hình bóng mẹ, thành hình bóng quê nhà...

Cùng khoang tàu với tôi cũng có người gỡ cơm nắm ra ăn. Có người gói cơm nắm trong tàu lá chuối, lá đã tái đi một mảng, hệt như miếng lá chuối trên miệng nồi nước lá xông giải cảm. Có người gói trong giấy báo gỡ cơm ra có cả những chữ in, được in ngược lại trên da thịt nắm cơm. Có người gói trong màng mỏng hiện đại.

Cách ăn khác nhau. Có người chỉ dùng tay bẻ ba bẻ tư nắm cơm rồi cầm lên mà cắn những miếng thật to. Có người dùng con dao thật sắc cắt nắm cơm thành từng thỏi nhỏ, vuông vức, trông như những thỏi giò lụa trắng tinh. Nhìn những thỏi cơm đặt thứ

tự bên nhau, đều tắm tấp, cảm giác ngon, thềm ăn tăng lên đến mấy lần.

Thức ăn thật khác nhau. Có người ăn với giò chả, có người có ruốc bông, có người có Lạp xưởng, thịt gà rim... Chỉ giống nhau ở chỗ có những nắm cơm đều từ hạt gạo mà nên, đều ngon lành, chắc dạ, sạch sẽ, hẳn người ở nhà mong người đi thuận buồm xuôi gió, chắc dạ cứng chân.

Nắm cơm mà bẻ ra thì quả là mất ngon. Nó chỉ còn là những tảng những vừng cơm cạnh nổi, lại rắn chắc, nguội lạnh. Phải nâng niu, nhẹ nhàng, phải gọt phải cắt, phải ăn thông thả tay cầm miếng cơm đưa lên miệng vừa nhai vừa ngẫm nghĩ một điều gì... có thể ân tình của người ở nhà mới thấm sâu tận đáy lòng người đi, dù đường ngắn hay dậm dài...

Xôi đỗ xanh đỗ đen hoặc cơm nếp trắng bôi vào mo cau hay lá chuối vẫn chỉ là cơm nếp, không thể giống cơm nắm gạo tẻ. Cơm tẻ là mẹ ruột. Cơm nắm chính cũng là mẹ ruột. Và muối vừng đậm vị dân dã đi đôi với cơm nắm quả là thần tình, sáng tạo.

Một lần khác tôi đi xa, ngồi nghỉ dưới bóng mát một cây cổ thụ ở lưng đèo. Gió cơm nắm ra ăn, gió đồng đưa hương lúa từ dưới thung lũng lên, gió núi đưa mùi hương cây dại từ trên núi xuống, đất đỏ thấm vào gan bàn chân, cây xanh tỏa bóng mát trên đầu... càng thấm thía vị cơm nắm mẹ cho mang theo dọc đường xa ngái.

Mẹ tôi không còn. Người bạn đời chung thủy của tôi lại học cách của mẹ tôi truyền cho, thường gửi theo đường xa cho tôi những nắm cơm ân tình hết như ngày cũ. Cái từ “truyền thống” dùng nhiều quá hóa nhàm, vậy nên gọi tâm tình ấy là gì nhỉ? Hỡi những người thương mến của tôi?

Tiệc tùng chỉ là đôi khi và cũng không phải là của tất cả mọi người, nhất là những người bình thường chúng ta. Ai đã nói câu ấy hay lời nói của năm cơm?

Sơn hào hải vị, nem công chả phượng, bào ngư yến sào... là món ăn cao quý. Và ai mà chẳng từng ít ra được một lần ăn bữa cỗ linh đình, nhiều người còn ăn thừa mứa kiểu hiện đại, quá nhiều tiền bất chính hoặc không bất chính.

Chắc, dù là ai, đang sống sang trọng, ngày nào cũng đặc sản phát ngấy cũng không thể nào thoát được những bữa cơm năm dọc đường. Năm cơm không hợp với khăn bàn trắng, không ưa cùi đĩa phóng xết. Nó là đồng quê, là gian khó, là tiết kiệm, là phòng xa... Không hiểu có hay không người nào quá quen bơ sữa mà quên mất vị cơm năm? Có không nhỉ?

Không riêng năm cơm người thân gửi cho. Ở nhiều bến tàu, bến xe, ở trên tàu nữa, có những hàng cơm năm bán rao để thuận tiện cho khách đi đường, dù là lũ khách tha hương hay bà buôn chuyến... những con người kẻ vội vã, kẻ thiếu mái ấm một gia đình, thiếu bàn tay chăm sóc. Những năm cơm như thế chỉ là đỡ đói lòng khi nhỡ độ đường, vỗ yên cái dạ dày tàm tạm. Nó chẳng ngon lành được.

Và có thể nào quên năm đau thương Ất Dậu, 1945, có hàng triệu người không có nổi một năm cơm, trong khi có rất nhiều hàng cơm năm ở mọi nơi mọi chỗ. Năm cơm lúc ấy hình tròn hơi dẹt và lõm một chút ở giữa, có lẽ là chỗ để chút muối vừng hoặc chỉ đơn giản muối rang. Ăn cầm hơi mà sống qua ngày. Cái năm cơm đơn sơ ấy có sức mạnh ghê gớm, có thể nặng bằng một đời người vì có thể cứu sinh mạng một người nếu đúng lúc. Bởi có phải ai cũng có năm cơm như thế mà ăn đâu.

Cũng nghiệm ra bánh đúc riêu cua không thể bày trên bàn tiệc. Món nước với không nên đựng vào cốc pha lê. Tương tự, cơm nắm là ăn dọc đường, chẳng cần bát đĩa, chẳng cần khăn bàn... Nó giống như tình yêu, chứa đựng sự chân thành là cốt yếu. Nó không cần hào nhoáng, cũng chẳng thích xa hoa. Nó là mảnh hồn chân chất của người Việt Nam chúng ta, người nào cũng mang trong con người mình, qua ngàn đời nghèo khó lam lũ, nhưng cũng ngàn đời chân tình chung thủy...

1990

Ngẫu pín và tái sách

Ở bên số chẵn phố Huế - thời đó còn gọi là Duy Tân - quăng số nhà trên hai trăm, có một món ăn đặc biệt. Nó đặc biệt ở chỗ không có hàng nào cạnh tranh nổi, anh nào ra bán món này cũng chỉ được ít ngày rồi tàn lụi, còn khách cứ đổ xô đến đây. Bán suốt ngày, sáng, trưa, chiều, tối. Chủ nhân là một gia đình Hoa Kiều. Ông chủ đứng thớt, bà chủ thu tiền, con trai con gái rửa bát, chạy bàn...

Vào hàng phở này nếu người ăn ưa sạch sẽ, kỹ tính thì không thích lắm. Hơi lộn xộn, nhem nhuốc, vết mỡ bôi nhằng nhịt trên tường, trên cột, mà cột thì khá nhiều, thứ nhà cổ mà. Các góc nhà, sát mặt đất đều có bát hương đặt trước mảnh giấy hồng điều thờ các thứ thần linh lúc nào cũng khói hương nghi ngút. Bàn ghế cái to cái nhỏ, thứ cao thứ thấp. Người đứng thớt cởi trần trùng trục, mặc mỗi cái quần đùi trễ rốn, nếu hôm nào mặc may ô thì nó đầm mồ hôi, màu cháo lòng, còn vén lên hở cái bụng phệ, lại còn hay khạc nhổ, đờm rãi bừa bãi xung quanh.

Các cô con gái chạy bàn, quần áo tuy lành lặn nhưng có lẽ do khói lò than, do hơi mỡ bò, do cái gì đó nữa, nên lúc nào cũng nhuộm nhuộm không ra màu gì, và còn có cả một thứ mùi đặc trưng khó tả. Vậy mà khách vẫn đông, đủ loại người.

Bát phở bao giờ cũng có màu hồng hồng, giống phở sốt vang. Đó là ngẫu pín. Những miếng ngẫu pín đã ninh nhừ từ bao giờ.

có chất gì đó phụ gia, nên đã như toi, nhưng khi nhai vẫn thấy giòn sần sật chứ không dai không nát. Mỗi miếng ngầu pín cong lên như một chiếc lò xo có thể kéo dài ra chúng vẫn tự co lại, xoắn tít. Thế mới lạ.

Ngầu pín là một bộ phận đặc biệt của con bò đực đã được chế biến bí mật và khéo léo, không còn mùi gây mùi hôi, trở thành món ăn đầy hấp dẫn, ngon kỳ lạ. Không hiểu mỗi ngày có bao nhiêu con bò bị giết, mà thứ “của quý” đó tập trung lại đây nhiều thế, hoặc giả nhà hàng dùng một thứ gân bò khác thay thế, giả làm ngầu pín?

Bánh phở thì cũng chỉ có bánh phở thông thường. Chỉ đặc biệt ngầu pín đặt trên bánh phở, nước sốt hồng hồng, sền sệt. Trên cùng là rau thơm, húng Láng hoặc rau mùi, và điểm một ít hạt tiêu như bụi mờ, không nhìn rõ mà chỉ cảm bằng khứu giác.

Người sành ăn rất ưa món này, nhất là những ai thích nhắm rượu với cổ cánh gà, tức là răng còn khỏe, ưa nhai xương xẩu, miệng nhai tai nghe.

Nhiều cô gái cũng thích ăn nhưng lại hay gượng, nên ít cô dám đi một mình vào đây, hoặc chỉ dám ăn khi nhà hàng thật vắng khách trong một số giờ nào đó. Có gì mà gượng nhỉ? Một bộ phận của con bò đã được chế biến kỹ càng, thành món ăn ngon, đặc biệt, thế thôi. Gượng chứ. Ai lại đàn bà con gái đi ăn cái “của nợ” ấy. Cũng buồn cười. Những ông thiện trâu thường lấy hai hạt cà vể xào, nhắm rượu ngon ra phết. Nhà mổ con gà hoa, bao giờ trẻ nhỏ cũng là người được ưu tiên ăn cả hai cái hoa của con gà trống. Nó quý lắm. Quả đáng, các bà các cô có gượng thì cũng nên thông cảm. Dù sao đây cũng là món ăn, là hàng ăn không được thanh lịch cho lắm, là hàng ăn không được lịch sự cho lắm, lại là nơi công cộng; nhĩ mục quan chiêm, hơn

nữa, có lắm ông khách không hiểu tình nghịch hay bất lịch sự, cứ nhìn người ta chằm chằm, như thăm nói, thăm bình phẩm bằng mắt và cười thăm bằng mắt.

Chất thanh lịch, chất hào hoa không phải lúc nào cũng đáng đánh mất đi, dù là vì một món ăn ngon. Đáng khen lắm.

Mấy chục năm nay, hàng ngầu pín này không còn nữa, không hiểu chủ nhân còn hay mất, lưu lạc đến phương trời nào? Các cô con gái ông chủ chạy bàn, hẳn không còn mặc những bộ quần áo màu nhuộm nhuộm nữa. Chỗ hàng phở ngầu pín, bây giờ là khu vực buôn bán phụ tùng xe máy khá sầm uất. Sắt thép đã thay cho cái mềm mềm. Cũng là một nét thời đại.

*

* *

Cùng thời gian có hàng ngầu pín ở phố Huế, thì đằng sau rạp hát Tố Như - rạp Văn Lang bây giờ - cũng có lúc người ta gọi là rạp Chuông Vàng vì có đoàn cải lương Chuông Vàng thường xuyên diễn do cô đào nổi tiếng Kim Chung (tức chuông vàng) làm chủ, có một hàng chuyên bán một món ăn rất ngon. Chỉ bán một thứ thôi. Nó cũng họ hàng với món phở, với món ngầu pín.

Gian nhà hơi lụp xụp, chật chội, mờ tối. Ngoài cửa ra vào thì còn một ô cửa vuông lớn, cách mặt đất chừng nửa thước, một cái ghế băng dài, gỗ đã lên nước màu đen, kê sát chỗ tường lủng ấy. làm chỗ cho khách ngồi. Một cái chõng tre, rộng, làm chỗ đặt các nguyên liệu, gia vị, chứ không phải là quầy hay bàn cao. Bếp lò cũng lùn, tương xứng. Đó là hàng bán *tái sách*.

Thời đi học ai chả từng phải nhai nhai: bò là loài nhai lại. Trong dạ dày con bò có bốn ngăn. Vách ngăn là *tổ ong*, *lá sách*

Tổ ong có những gờ nổi hình lục lăng, hết như miệng tổ con ong mật. Còn lá sách thì đúng là cuốn sách, có nhiều tờ đóng lại. Tổ ong và lá sách có thể xào riêng, hoặc lẫn với thịt bò đều ngon, nhưng tổ ong thường dai: chỉ có lá sách là giòn. Nếu luộc kỹ, lá sách cũng bị dai, khó ăn.

Bát tái sách ở cửa hiệu nhỏ bé này chỉ gồm mấy miếng lá sách đã được chần tái, thả vào bát nước dùng, có điểm thêm gia vị: gừng, hành, mùi, hạt tiêu. Cũng có người gọi bát tái sách có cả thịt bò tái, chúng sẽ được trộn với nhau. Người ấy chắc cần ăn cho lại sức sau một công chuyện nào đó, bí mật hoặc không bí mật. Còn phần nhiều chỉ gọi tái sách riêng ăn lấy cái giòn, cái khác ngày thường, chứ không cần lấy nhiều.

Nhà hàng không bán phở. Khách chỉ ăn vã rồi đứng lên. Ai thích uống rượu cũng có, chủ yếu là rượu vang. Ít khách ngồi lại rai. Ăn xong đi ngay, cũng ít chuyện trò. Ít cả những đôi trai thanh gái lịch dắt nhau vào đây. Có lẽ họ còn rủ nhau lên cung trăng, chứ cái này nó phàm phu tục tử quá.

Đây là một món ăn phụ, món ăn chơi, ăn cho ngon, ăn cho đã cái thần khẩu... nhất là khoảng sau ba giờ chiều và tám giờ tối, giờ mà Hà Nội hay có một bữa lót dạ nhẹ, có người dùng đồ ngọt, có người ưa món mặn. Có tất cả mọi cửa hàng phục vụ mọi sở thích. Thì ra cái nhu cầu của con người Hà Nội đâu có đơn giản, chỉ cần một món như có thời gian các cửa hàng ăn nhà nước đã làm. Con người cần nhiều thứ để cuộc sống có thêm ý nghĩa, chứ đâu phải chỉ có hai bữa cơm chay. “Cơm nhà...” mãi cũng chán chứ.

Ở gia đình, cũng nhiều khi bà vợ yêu làm cho chồng món thịt bò xào, có cả tổ ong lẫn lá sách. Nhưng không thể ngon bằng ra đây mà ăn. Thì ra mỗi món có yêu cầu một số điều kiện kèm theo, cho riêng nó. ăn tại nhà không thể ngon bằng tại hiệu chính là

thiếu điều kiện đó. Cái không khí âm ẩm hôi hôi của quán thịt chó, cái ghế thấp lè tè bằng đất nện của quán bún riêu trên đường xa, cốc bia uống với bạn bè nơi đầu phố... nhất định hấp dẫn hơn là ngôi nhà, dù bên cạnh có cô vợ đẹp, chiều chồng, có đứa con xinh hay không nhẽo... cũng như ăn phở gà, phở xào giòn, xào mềm ở nhà không thể ngon bằng ở hiệu khi gọi đĩa phở lên, bốc khói nghi ngút, mùi thơm sực nức...

Phải chăng ở nhà, ta thường ăn một cách thỏa thuê, ăn quá nhiều, hay thiếu một thứ gia vị như bí quyết nào đó, hay một cái gì giống như thứ bùa yêu của cô nhân tình bắt mất hồn ông chồng hay lòng thông mà bà vợ yêu chồng đến mấy cũng không có được. Ấu cũng là cái bí mật muôn thuở của cuộc đời.

Nhà thơ Tản Đà, một người sành ăn và cầu kỳ về cách ăn, có một câu gọi là “nhàn đàm” rất hay: *“Đồ ăn ngon, giờ ăn ngon, chỗ ngồi ăn không ngon, không được người cùng ăn cho ngon... không ngon”*.

Trở lại câu chuyện tái sách; bát tái sách chỉ có những miếng sách trắng ngần, không, nó hơi ngả sang màu ngà, ngâm trong nước dùng ngọt lịm, nóng bỏng lưỡi, có vị thơm đậm của nước mắm nguyên chất, có hạt tiêu làm cái mũi muốn nháy... Ăn, nhai, và húp... vừa ăn vừa nghe ngóng cái âm thanh và cái hương thơm, cái vị ngọt của miếng chín, vừa hòa mình vào cái pha tạp, ồn ào của một phố cổ nằm ngay trung tâm ba mươi sáu phố phường, mà điển hình là cái rạp hát cũ, hình như không bao giờ có vẻ mới, có vẻ sạch cả. Trong khi khách ăn tái sách, biết đâu, dưới ánh đèn sân khấu, Lã Bố đang ôm Điêu Thuyền, Chu Du đang ức Khổng Minh đến ba lần học máu...

Tái sách cũng như ngẫu pín, không hiểu nhà hàng có bí quyết gì mà không ai cạnh tranh nổi, và khách đã một lần đến

ăn thì không thể nào không quay trở lại. Có lẽ vì thế mà lúc nào cũng đông.

Nếu có bí quyết thật thì mấy chục năm nay, hai món ăn này mất đi: bí quyết ấy cũng bị chôn vùi theo chủ nhân rồi chăng?

Nhưng một nguyên nhân đầu tiên khiến khách hàng nhớ mãi nhà hàng là chữ tín. Bao nhiêu năm, tháng nắng cũng như ngày mưa, mùa đông cũng như mùa hạ, lúc vắng cũng như khi đông, sáng cũng như chiều... bát ngấu pín, tái sách bao giờ cũng giữ nguyên chất lượng. Càng đông càng ngon. Mà nghiệm ra rằng hàng ăn nào vắng, là kém ngon ngay, bởi món ăn trong ngày không hết, tồn lại hôm sau, giảm chất lượng, bỏ đi thì lỗ vốn, bán ra không thể nào ngon được nữa.

Thái độ bán hàng của mấy cửa hiệu ăn đặc biệt này cũng đáng lưu tâm. Không bao giờ có một lời nói nặng với khách. Dù khách khó tính đến đâu cũng được, bất cứ khách là loại người nào, mặc com-lê hay áo vá, gọi ít hay nhiều, ngồi sâu tít trong cùng hay ngồi ngay ngoài cửa... nhà hàng vẫn đơn giản, tươi cười. Riêng hàng ngấu pín phố Huế, chủ hiệu là người Tàu, nói tiếng Việt không sõi lắm, có nhăm nhẩn hơn, nhưng không ai lấy đó làm điều...

Ngấu pín, tái sách có nghệ thuật chế biến riêng. Nhất định thế. Khách ăn của họ cũng không phải là vãng lai, tạp nham, mà phần lớn là khách quen, có khẩu vị tinh tế, vì vậy mà không phải là thứ dịch vụ bát nháo chỉ khưon. Một nét Hà Nội nằm trong đó.

1989

Bún

Mỗi dân tộc đều có món ăn riêng của mình. Nói đến người Ý là nghĩ đến món mì ống, nói đến người Campuchia là nghĩ đến món Bò hóc...

Việt nam, nhất là Hà Nội, có một món ăn rất phổ biến. Nhiều người thích nó, từ nó lại chế biến thành nhiều món khác. Đó là Bún.

Chỉ riêng miền Bắc, đã có nhiều món bún. Bún riêu cua, bún sườn, bún ốc, bún nem, bún cuốn, bún xáo chó, bún xáo măng, bún xáo vịt, bún bung, bún mọc, bún bò, bún thang...

Thông thường nhất có lẽ là bún riêu cua.

Ở ngoại thành cũng như trên trục đường liên huyện liên xã, thường có những quán tranh, ghế đất, bán món quà rất rẻ mà lại rất dễ ăn này. Nồi riêu cua vàng rộm, được ủ nóng, chan lên những sợi bún rối đựng trong bát chiết yêu ăn cùng rau ghém (có thể là rau diếp thái chỉ, rau hoa chuối hoặc thân chuối thái mỏng tang, có khi còn là rau muống chẻ hoặc thái vát cùng với nhiều thứ rau thơm như kinh giới, tía tô, rau mùi, và chắc không thể thiếu rau ngổ). Bún riêu ăn kèm với muối ớt có lẽ ngon hơn, hợp hơn là nước mắm, dù là nước mắm ngon. Lâu nay nhiều nơi thay đĩa muối ớt bằng bột gia vị. Có người còn quá tân tiến, ăn cả với tương ớt thì cũng hơi lạ. Còn hạt tiêu thì quả là không cần thiết với món bún

riêu, dù rằng nếu là canh bún cá quả hay bún chả thì không thể thiếu hạt tiêu.

Bún trắng phau. Những lát ớt thái chéo như con thoi đỏ rực lên trong màu muối trắng hồng, trông đã thèm ăn.

Nồi riêu cua, nước không trong sòng, mà có màu vàng nhờ nhờ do mỡ hoặc dấm bỗng. Người Hà Nội ít ăn mỡ, mà thường thay bằng quả dọc, quả sấu, quả tai chua, quả thanh trà hoặc quả me xanh, khế chín. Nấu với khế hoặc sấu, thường nồi riêu bị có màu xám, trông mất ngon. Có lẽ nấu quả dọc là ngon hơn cả, lại đẹp hơn cả. Miếng thịt dọc có màu vàng hoàng yến, cái hạt tuy đẹp, như hai cái hoa con gà trống, nhưng lại không thể ăn được. Nấu với mỡ thì riêu mềm hơn, dịu hơn, chua mà không gắt... Riêng canh cua rau đay, mùng tot thì tuyệt nhiên tôi chưa hề thấy ăn với bún bao giờ. Nó lệch duyên, không thể đi với nhau như thịt gà không ai ăn với kinh giới chẳng hạn.

Nhìn xem nồi riêu cua, những mảng gạch cua đậm đặc, nổi lên một góc, xen lẫn với gạch cua vàng rộm đã chung màu vàng au, có những cái vòng tròn của mỡ xao động, sao mà hấp dẫn đến thế.

Có nhiều cái quán, cạnh rổ bún có dầy vuông vải màn trắng, còn có cả những miếng bánh đúc, loại bánh đổ ra mẹt, và những sợi bánh đúc đã thái rồi, to bằng nửa ngón tay út. Bánh đúc riêu cua ai dám bảo là không ngon. Nhất là đối với những người ít tiền, ăn bát bánh đúc riêu, là món quà chợ thông thường, còn để dành chút tiền nhỏ mọn mua chút quà về đón tay cho con như chiếc bánh đa, tám mía, quả táo, xôi hạt mít...

Mùa hè ăn bát riêu cua, nóng mà người vẫn mát, không toát mồ hôi như ăn phở.

Bún ốc chế biến cầu kỳ hơn. Nào giấm bỗng, nào ớt khô chung, vị cay nồng nần cháy lưỡi, vị chua xuýt xoa, con ốc giòn sần sật, con bún mát lạnh. Món này thường ăn nguội. Không phải mùa ốc, người ta làm cả ốc vặn đã khê sẵn, ăn mát ngon. Ai phàm mới hay ăn thế. Ngon nhất vẫn là ốc nhồi, ốc bươu, cái mỡ ốc trắng bong, con ốc to vừa một miếng, cái sấp ốc có vị riêng... Món ốc bún là thứ ưa chuộng của nhiều bà nhiều cô, thích của chua, thích đổi vị, và ăn ở chợ, ở vỉa hè ngon hơn là nhà làm lấy.

Nhiều nhà còn ăn món ốc nấu chuối xanh với bún. Cũng ngon, nhưng ít đặc sắc hơn là bún ốc nấu chua.

Hình như chỉ có một thứ ô nhiễm môi trường dễ chịu. Đó là khói quạt chả cho món bún chả. Đầu phố quạt chả, cuối phố thơm lừng trong làn khói xanh lam. Ở phố Nguyễn Khuyến là nơi có mấy hàng bún chả cạnh nhau. Người ta dùng quạt điện để quạt chả. Và nhà nọ chữa quạt để xua khói sang nhà kia. Đúng là một trận chiến đấu, không đấu súng mà “đấu khói”. Bún chả là món ăn khô. Bát nước chấm của bún chả đủ cay chua mặn ngọt, không vị nào gắt quá, không vị nào lấn át vị nào. Không được chơi trội trong cái bát (còn gọi là cái chén) nhỏ xíu ấy. Những con bún nhỏ như đồng bạc hoa xòe, mỏng, chỉ vài lớp bún, thả vào chén nước chấm, không bị rời tan ra. Cô hàng bún chả thường phải thừa riêng những con bún loại này để giữ tiếng giữ khách.

Bún bung lại ăn nóng. Dọc mừng tước kỹ, ngâm muối kỹ, vừa dai vừa giòn, màu vàng nghệ, không ngứa, sườn lợn đã nhừ tới... Cũng là một món bún ngon, có thể ăn giờ nào cũng được.

Nem rán (miền Nam gọi là chả giò), chả cá, cũng có bún kèm theo, nhưng bún chỉ đóng vai phụ, cho vai chính nổi bật. Miếng nem cua bể, miếng chả cá lăng mới là chính, chứ không ai ăn nhiều bún để bị chóng no, quá no.

Ai thích ăn no xin mời vào hàng xáo măng, xáo vịt. Và người lấy “ẩm thực vi tiên” thì đến hàng xáo chó. (Có nơi viết là sáo vịt, sáo chó mới lạ, giống như người ta viết vá 9 xe đạp???) Chính tả đã bị bóp méo đến mức ấy thì kinh khủng thật.

Ngõ chợ Đồng Xuân có món bún cuốn. Đơn giản, nhanh, gọn. Một con tôm đỏ au, sợi hành trần xanh óng, ít rau sống, vài miếng bún, tất cả được cuộn lại, chấm vào nước chấm. Cũng ngon, nhưng không phải thứ quà sang trọng.

Đơn giản nhất có lẽ là bún chấm mắm tôm. Ngả cái nón ra, bún đựng trong lá, cứ bốc bún chấm vào mắm tôm đựng trong cái chén mè, có khi cũng chỉ là mảnh lá. Đây là món quà nghèo, của người ít tiền, của người vội vàng, của chợ quê. Có gái đẹp, ông già kỹ tính không thể ngồi ngay giữa chợ ăn món ấy.

Hà Nội còn có một món bún thật đặc biệt, ít nơi làm được ngon như thế. Nhiều gia đình cũng có làm trong dịp tết hoặc ngày lễ. Trong chợ Đồng Xuân suốt nhiều năm, có những hàng nổi tiếng về món bún thang này. Cứ chủ nhật có những đôi vợ chồng đưa nhau lên ăn, như bị nghiện.

Thang nghĩa đen là canh. Nhưng bún thang không phải là canh bún. Canh bún là canh cua nấu với rau rút, cho bún vào cùng nấu, hoặc cá quả nấu với rau cần, với bún... Còn bún thang thì khác.

Bát ô tô to. Trên mặt bún là giò, trứng trắng, thịt thăn, ruốc tôm tất cả đều được thái chỉ, rữ cho tung ra, kèm theo nhiều gia vị, nhất là mắm tôm, và phải ăn thật nóng. Cà cuống là cái duyên riêng, là không thể thiếu. Nó như chén rượu hợp cần đêm tân hôn. Thiếu nó các nguyên liệu khác của bún đều như bề bàng, thiếu sót.

Còn nhiều món bún khác nữa.

Ăn bún vào lúc nào chẳng được. Bún hợp với nhiều người, có nhiều khẩu vị, nhiều túi tiền. Nó như là một sân khấu tạp kỹ, có nhiều hấp dẫn với nhiều lứa tuổi và sở thích, thị hiếu khác nhau, nó không giống như những món đặc sản kiêu sa, hoặc quá bình dân khác. Và lại nếu được phép so sánh thì nó không quá cổ như điệu hát tuồng, cũng không quá tân tiến như nhạc rock âm ỉ, cuồng loạn.

Ở Hà Nội hiện nay có hai nơi làm bún ngon, đó là khu vực Phú Đô và khu vực Tứ Kỳ. Bún trắng, không nát mà giòn, chan nước vào, nước vẫn trong, không bị đục trắng, không bị chua dù để từ sáng đến chiều.

Các chị bán bún thường đựng bún trong những chiếc thúng lót lá sen, gói bún cho khách cũng bằng lá sen, hoặc lá chuối tươi. Nhưng người cẩn thận, thường mang sẵn túi màng mỏng đi mua bún, để không bị bụi, không bị chua. Bún chua, phải chần đi mới ăn, thì giảm ngon phần lớn.

Thuở nhỏ tôi ở cạnh một lò làm bún. Bột giã nhỏ, nhuyển, được cho vào nhữnng cái túi vải, đáy là khung sắt tròn, đục lỗ. Chị bắt bún bóp cái túi bột vào nồi nước đang sôi. Chỉ chớp mắt, nhữnng sợi bột đã thành nhữnng sợi bún nổi lên. Các chị ngồi bên than hồng, má cứ đỏ au, vớt bún thả vào chậu nước lạnh rồi bắt thành từng con, từng lá hoặc để thành bún rối. Thỉnh thoảng có chỗ bột “vô tổ chức” lọt qua kẽ tay, không thành sợi, mà có hình thù kỳ lạ như con vẹt, cái bát... trông thì thích nhưng ăn thì nhạt.

Bún có từ lâu đời nên bún đã đi cả vào tiểu lâm, trong truyện “bà lớn ăn bún, thằng hầu bảo: thưa bà má bà có con giun...”

Không ai ăn bún thang bằng bát ăn cơm, cũng như không ai ăn bún riêu bằng thìa như ăn phở. Thì ra dù món ăn phổ cập, nó cũng có qui thức của nó.

Nói đến món ăn, đôi lúc có người cho là phạm phu tục tử. Tôi không nghĩ thế vì chợt nhớ đến chi tiết trong tiểu thuyết “Những linh hồn chết” của Gôgôn. Chủ nhà dặn người giúp việc làm món quay, dặn tưới nhiều mỡ... khiến ông khách nằm ở phòng bên tình cờ nghe được, tác giả viết: ông khách đã thiếp đi trong giấc ngủ có món gà quay ấy... Bản thân tôi lần đầu đọc đến đoạn văn ấy, cũng không chịu được, dù đã nửa đêm, cũng đành phải lấy xe đạp đi mấy vòng phố tìm bằng được một hàng phở để hòa tan ấn tượng về sự miêu tả món ăn như thế.

Món bún quả thông thường quen thuộc, như gương mặt người hàng xóm vậy. Tuy nhiên mỗi lần ăn, mỗi lần vẫn thấy ngon, và chắc chắn nó còn sống lâu dài nữa.

1991

Bánh đúc quê hương

Đó là món ăn dân dã cổ truyền, nó đặc biệt vì có một chút nồng nồng của vị vôi. Có khi là bà của bà chúng ta, hoặc xa hơn nữa, cụ kỵ của các cụ đã biết làm và biết ăn bánh đúc.

Đôi vợ chồng trẻ hạnh phúc nồng nàn, yêu nhau quẩn quýt xoắn xuýt thắm thiết đến mức được ví: “Vợ chồng ta bánh đa bánh đúc” để so sánh với đôi nào đó thô kệch, gắt gỏng nhau trong câu đi kèm theo sau: “Vợ chồng nó một cục mắm tôm”. Nhà nghiên cứu sẽ phân tích kỹ càng, còn chúng ta, người khách qua đường, ghé vào quán nghèo ăn bát bánh đúc, chắc không cần phân tích, mà cứ bưng cái bát chiết yêu cũ hơi cóc găm một chút, để thưởng thức món quà thật thông thường nhưng không phải được ăn luôn.

Riêu chan bánh đúc có thể chỉ là riêu cua, ngọt thanh, vàng ngậy, nếu riêu nhạt thì tra thêm muối ớt chứ không thể là nước mắm, tương v.v...

Không thể là canh thịt bò thuần hành răm, cũng không thể canh sườn cà chua như với bún. Bánh đúc chẳng có duyên gì với hạt tiêu? Chỉ ớt thôi, muối ớt thôi. Ăn với hạt tiêu thì chả khác nào patê ăn với cơm hoặc bánh mì ăn với canh muống gừng.

Dọc những con đường liên tỉnh hun hút nắng trưa, dưới một góc bàng mát rượi hoặc góc đa loẵng ngoẵng rẽ phụ nơi cổng

làng, có cái quán tranh thấp tè, chõng tre, ghế đất rải manh chiếu cũ, ta nghỉ chân sau quãng đường xa đắm mồ hôi, món bánh đúc riêu cua sẽ ngon không tưởng tượng nổi.

Bà cụ bán hàng hơi cũ kỹ, có khi đã móm, cũng có khi mới tóc hoa râm, hao hao giống tất cả những bà mẹ nghèo Việt Nam, mời ta vốn vĩa.

Mẹt bánh đúc như một khối vàng đục, với con dao bài thoăn thoắt chỉ chớp mắt, bát bánh đúc đã đầy, bà bốc bằng tay (hình như không ai gấp bánh bằng đũa), chan lên đó thứ riêu còn nóng, được ủ trong cái giảnh đây bao tải, hoặc đặt trên lửa liu riu.

Thong thả mà nhai, đường còn xa, cần ăm bụng, và cũng có thể chỉ là để thay đổi cảm giác thường ngày, vậy lại càng cần thong thả. Cửa ngọc thực đấy, dù không là cao lương mỹ vị. Gió ngoài đồng xanh thổi vào quán, phảng phất hương cốm non, hương sen, hương cỏ mật, mồ hôi trên lưng áo khô lúc nào không biết.

Bát rau ghém tươi xanh, rau muống chẻ nhỏ xoắn tít, rau diếp thái chỉ, có khi chỉ là rau muống thái vát, những đoạn rau muống có hình thoi rỗng. Kinh giới, ngổ ba lá, răm, toàn những thứ vườn nhà. Rau chuối cũng có, trắng biếc là thân chuối non, loại chuối ta, còn nâu nâu là hoa chuối, chất hơn nhưng cũng đậm đà hơn.

Có người bảo đi đường xa không nên ăn quả miếng chín, chỉ nên ăn những thứ có lá gói hoặc có vỏ bọc kín như chuối, trứng luộc cho sạch sẽ. Có lý.

Nhưng đôi khi ta cũng cần sống cùng bụi bặm đường xa, vui với thôn dã giản dị để một lần hòa mình vào màu sắc dân gian, có tre pheo, vườn tược, có gốc đa gốc đề, có ngôi chùa thanh vắng, có bờ ruộng ao bèo...

Tạm quên bàn tay bà cụ bốc bánh, đừng nghĩ đến con dao cái đĩa mà kèn sáng bóng, cũng tạm không nhìn cái bát cóc găm, đừng nhớ đến chiếc khăn bàn trắng bong cùng bát sứ dưa mun nơi hàng đặc sản, mà vui vẻ cầm đôi đĩa tre cộc cạch; chiếc dài chiếc ngắn, nào mấy khi, phải không con người chỉ quen với thị thành?

Căn phòng xanh có chăn hoa màn trắng, có đèn ngủ tím hồng, gác nó lại để nằm lăn lóc nơi ga xép đêm đường rừng đầy tiếng tắc kè điểm nhịp tiếng chim từ qui gọi nhau khắc khoải như duyên tình trắc trở... Cảm giác dâng tràn, tràn như bóng đêm không hề quen thuộc bao giờ... để mà nhớ, nhớ suốt đời. Bánh đúc riêu cua nơi quán vắng có là thế chăng?

Người thành phố ít ăn bánh đúc riêu cua. Món quà ấy cũng thanh cảnh hóa đi thành bánh đúc lưỡi mèo chấm tương - tương Cự Đà hay tương Bần - ăn kèm với đậu rán nóng - thứ đậu Mơ mềm, mát như tào phớ - ăn sau bữa ngủ trưa.

Bánh đúc riêu cua phải hơi nóng, còn bánh đúc lưỡi mèo mềm mại hơn dù nó vẫn mang cái duyên riêng đó là vị nồng của vôi. Loại bánh này mát trên đầu lưỡi như chạm vào thạch trắng, cũng mềm như môi người yêu, nồng nồng ấm ấm. Ăn nó cho vui, cho hết ngái ngủ, cho cái miệng đỡ nhạt, chứ không phải cho no, cho nên nó mỏng như lưỡi mèo, dăm ba cái là vừa đủ. Đậu rán phải vừa từ chảo mỡ sôi gắp lên, phồng như chiếc gối lông chim, gối của con gái. Cái nóng cái lạnh gặp nhau. Cái béo cái nồng quện lại. Ngon đến thế là cùng.

Một số chợ to, nhiều hàng quà. Bên cạnh bún thang, phở bò, nem rán, xôi vò chè đường, ốc luộc, bánh xu xê, cốm xào... còn có hàng bánh đúc. Đó là bánh đúc nóng, còn để nguyên nồi trên bếp, loăng mà dẻo, màu ngà đục. Ai ăn mới múc ra bát, rưới chút ít hành phi mỡ nước, có khi điểm một nhĩ, thịt băm. Gia vị đây

đu, rau mùi húng Láng, ớt đỏ chót, nước mắm thật ngon, không nặng mùi. Cũng ngon, lạ miệng đấy. Các cô thích ăn ốc vặn, ốc nhồi chua cay đến chảy nước mắt tràn nước mũi, còn các bà, ghé vào ăn chơi một bát bánh đúc cho đỡ nhớ cô hàng quen thuộc, cho cái chân tạm nghỉ sau khi đi vòng mấy lượt chợ tìm mua thực phẩm để chiều ông chồng khó tính. Loại này cũng có thể ăn với đậu rán nóng, nhưng không cần tương lắm, có khi là nước mắm chanh ớt, nhất là đầu mùa chanh cóm.

Vào dịp trung nguyên hay rằm tháng tám, nhiều gia đình nấu món bánh đúc giấm. Giấm là thế nào? Mẹ chọn ít gạo ngon, đem ngâm nước hai ba ngày đêm khi hạt gạo nở to là được. Mẹ cạo củi ngoài sân, nếu mưa ngâu thì mẹ đặt cái ghế con nơi đầu hè, cho gạo vào rá, xát như thành bột. Tay mẹ thay cho cối xay bột. Con đứng xem mà sốt ruột, xót ruột. Nhưng mẹ vẫn vừa làm vừa nghĩ đến con sẽ vui sướng ra sao khi cầm miếng bánh đúc vừa đi vừa ăn. Sau khi có bột, lọc cho kỹ, mẹ nấu như bánh đúc gạo xay thường, chỉ hơi đặc hơn, để con có thêm thổi bánh vừa cầm vừa nhai chân sáo vừa ăn, chạm răng vào hạt lạc sần sật, vào mảnh củi dừa cong cong ngọt ngọt. Bánh đúc giấm hơi chua, không cần chấm, nhưng béo ngậy, thoảng hơi nồng của vôi nơi cánh mũi.

Vài ba năm có dịp rồi rồi mẹ mới có thể nấu một lần, nhất là sau khi có nồi bánh đúc giấm, tay mẹ bột ra trong nước gạo chua. Thương mẹ quá.

Cũng còn loại bánh đúc đổ ra mẹt, hoặc vào khuôn bát. Cô gái nghèo, ăn quà chợ thật nhanh, cần chắc dạ, vội vàng nơi góc chợ.

Bánh đúc tuy là quà nhưng không phải để ăn luôn. Điểm nó vào giữa các món khác, như có người ưa rượu tây, chợ hôm nào bỗng thêm ngậm nước mưa lưu niên, khà một tiếng, mát ruột làm sao, hoặc ai nghe nhạc điên rồ nhiều quá, bỗng một hôm thốn thức

vì một lần điệu dân ca, như người lên xe xuống ngựa lâu ngày, có lúc thêm đi bộ để thả mình vào ngọn cỏ ven hồ, nghe cái mát của màu xanh thấm qua bàn chân lên đỉnh óc.

Có người Việt Nam nào không ăn bánh đúc? Và có ai dám nói to lên rằng: “Tôi khinh món bánh đúc”. Chắc là không. Dù no nê tiệc tùng những bào ngư vây cá, những chim quay gà tần, những gì gì chằng nữa, thì những người ấy cũng do mẹ sinh thành, mà mẹ chúng ta lam lũ ngàn năm, nuôi ta bằng giọt sữa chắt chiu từ quê hương có món bánh đúc bánh đa, có quả cà, ngọn dưa, có bóng cau tre, có mưa trên tàu chuối... Món bánh đúc cũng quen thuộc như thế, như lá lúa, như hương cau, hoa bưởi mãi mãi vẫn còn...

1991

Bánh dày bánh giò

Nhà văn Nguyễn Tuân đã có một bài về giò lụa rất hay. Tôi chẳng múa rìu qua mắt thợ nữa, chỉ xin nói đến món ăn thường đi kèm với giò chả, mà có lẽ không một người Hà Nội nào không biết.

Hầu như thành lệ, nhà làm giò chả nào cũng thường làm cả bánh dày giò. Có thể mới tận dụng hết nguyên liệu từ thịt đến mỡ, bì, kể cả đến sức nóng của bếp lò, tàu lá chuối. Làm thêm bánh chưng thì nhà có nhà không.

Thịt nạc lọc ra giã giò giã chả, bì làm hạt lựu, mỡ để rán chả v.v... còn thứ thịt lọc ra, vụn cả màng thịt, cả mỡ dính... đều có thể làm nhân bánh giò;

Bánh giò là thứ ăn chơi, ăn nhẹ, cho các em bé ăn bữa phụ buổi trưa. Thường phải ăn nóng. Không như bánh chưng, bánh giò bao giờ cũng có một dạng, một hình: bánh gói gù, và nhất thiết chỉ được gói bằng lá chuối.

Lá chuối gói bánh giò là lá chuối tây, không phải lá chuối hột cũng không phải lá chuối tiêu, những thứ này làm bánh sẽ bị xám. Cây chuối lấy lá bán, thường ít quả, quả nhỏ. Nhưng tiền bán lá có khi còn nhiều hơn tiền bán quả.

Bóc cái bánh giò, lá thành chiếc đĩa. Ruột bánh trong suốt, nhân thịt vừa mỡ vừa nạc, có miếng trắng miếng hồng, lẫn với

mộc nhĩ màu đen. Nhân đã nhừ tơi, mộc nhĩ thì giòn sần sật, có khi còn có lát hành thơm thơm. Bánh trong vì gói bằng bột lọc, là thứ bột đã xay kỹ, ép, phơi khô, thái con chì, khi gói bánh mới nhào bột cho dẻo. Nhà làm ẩu, gói bột sống, bánh sẽ đục như bánh tẻ, bánh vuốt là thứ bánh gạo tẻ nhân đỗ xanh, ăn vừa nhát vừa cứng, thứ quà rẻ tiền ở các chợ quê. Bánh giò bột lọc, dù luộc kỹ, vẫn không nát, vẫn có thể xắt bánh thành từng miếng.

Nhân bánh giò là thịt vụn lọc ra khi giã giò chả, xào kỹ hành mỡ, trộn lẫn mộc nhĩ thái chỉ.

Ăn bánh giò không phải là lúc quá đói hay có việc vội. Nó không như bánh đúc dân dã, không như bánh mì có thể vừa đi vừa nhai, cũng không cần bát đũa như bánh cuốn, càng khác với các món phở xào phở tái, phở áp chảo, phở gà... Nó hoàn toàn khác với bánh bao ăn xít cả cổ, có khi nghẹn, và chóng chán.

Ăn bánh giò, cần nhai thong thả, miếng bánh vừa nóng vừa mềm, nóng mà vẫn có vị mát ở đầu lưỡi, ngọt vì nhân thịt, thơm vì hành mỡ, vị giác được thay đổi vì mộc nhĩ... mới cảm thấy món quà trưa ăn nhẹ này là thú vị, vừa thanh lịch vừa ngon lành lại không đắt. Bánh giò cũng không cần gia vị như nước mắm, ớt hạt tiêu. Bản thân nó đã đủ cho nó rồi. Nếu thích thì ăn kèm với chả mỡ, chả hạt lựu, chả quế là thứ chả cuốn vào ống bương mà nướng trên than hoa chứ không luộc, hoặc giò lụa, giò bò, giò hạt lựu v.v...

Cùng với bánh giò là bánh dày. Không phải loại bánh dày quán Gánh có nhân ngọt hay nhân mặn, ngoài phủ bột đậu. Đây chỉ là bánh dày chay, và không to như bánh dày cổ, loại dùng có sêu tết, ăn hỏi hoặc giỗ Vua Hùng. Ăn bánh dày thì lại rất cần ăn với giò chả, không thì nhạt, đỡ miệng, khó ăn.

Loại bánh dày thông thường này chỉ nhỉnh hơn quả trứng, bẹt hơn, trắng tinh, còn thơm mùi nếp. Cứ từng đôi một đặt trên mảnh lá chuối xanh ròn, úp lại với nhau như âm dương vậy. Tôi cũng chưa từng thấy ai đặt bánh dày trên một thứ lá nào khác như lá dong chẳng hạn. Chỉ lá chuối thôi. Nếu bánh chưa khô, có thể hơi dính, khi bóc cần xé nhỏ lá chuối như ăn bánh gai.

Gạo nếp cái, nhật kỹ, đồ xôi rồi đem giã. Không phải là cơm nếp vì hay nhão, khó giã và còn mất một lớp cháy, phí gạo.

Khi xôi chín tới, bắc ra, dỡ trên một tấm vải buồm đã xoa một lớp mỡ. Vải buồm đặt trên một mớ rơm sạch. Hai người đàn ông lực lưỡng, dùng những cái chày gỗ cao gần bằng người, giã chày đôi, trong khi một người ngồi đảo bánh bằng bàn tay như múa và cũng đã được xoa nhẹ một lớp mỡ. Khi xôi đã thành dẻo, không còn hình hạt gạo nào, là lúc bắt bánh. Mỗi người nắm lấy một mớ bột dẻo ấy, nặn qua kẽ ngón tay chỏ và ngón tay cái. Bột dẻo phồng lên, một hình tròn như quả bóng bàn, trắng tinh. Dùng tay ngắt như hái quả, đặt lên mảnh lá chuối đã chuẩn bị sẵn. Mỗi mảnh lá chuối là hai cái bánh. Giấy lát sau, quả bóng bàn ấy xẹp xuống, tựa tựa như quả hồng tàu, chỉ khác là nó vẫn trắng tinh. Để thật nguội mới ấn vào nhau.

Khi vắt bánh, để khỏi dính tay, người ta ít dùng mỡ vì hay có mùi khét, mà thường dùng tuý lợn, có khi để sống, có khi hấp chín.

Không như bánh giò, bánh dày ăn không thì nhạt, không ra vị gì. Nó không còn là xôi nếp. Chấm nó vào nước mắm cũng không được mà vào đường càng không được. Chỉ có cách cặp vào giữa hai cái bánh một miếng chả quế vừa ngọt vừa thơm hay một miếng giò bò có mùi hạt tiêu thì là hoặc một miếng chả mỡ béo ngậy... Không bao giờ có ai nổi cơn thèm ăn mà lại ăn bánh dày với giấm bỗng, xúc xích hoặc cá bở lò, gà quay. Thế thì là người hâm, thực

bất tri kỳ vị. Chỉ nó với giò chả thôi, không thể khác. Thứ nọ nâng thứ kia lên, vị này hòa vào vị khác, hoà hợp như một thứ giao hưởng, có bề trầm bề thanh. Ngược lại bánh dày ăn với giò chả là chính nhưng không thể ăn với phomát patê... Mỗi món có nét riêng của nó.

Loại bánh dày to, bánh dày đại, bánh dày cổ, có thể phơi khô, khi ăn cắt thành từng miếng nướng hoặc rán. Nó dẻo như kẹo kéo, ăn thơm thơm bùi bùi, ăn chơi cho vui, vì nó lạ thôi chứ ít ngon. Bánh dày khô còn giúp cho các diễn viên ngâm khi khản cổ, không xót ruột như ngâm ô mai, không khát nước như ngâm muối. Một thứ thuốc thật tiện và rẻ.

Mấy chục năm trước đây ai đi trên tàu đường Hà Nội - Hải Phòng thường thấy rất nhiều người bán bánh dày bánh giò cùng giò chả trên tàu, đó là sản phẩm của ga Cẩm Giàng, nơi có biệt thự của gia đình các nhà văn Thạch Lam, Nhất Linh. Nhà làm giò chả ngon nhất, lâu nhất bán được nhiều nhất là bà Cả Lạc, một phụ nữ tài giỏi, góa chồng rất sớm nhưng ở vậy nuôi con, kinh doanh nghề giò chả, đặc biệt là bao giò bà cũng cạo trọc đầu, ngay từ khi chưa già lắm.

Biệt thự của gia đình Thạch Lam, Nhất Linh không đồ sộ nhưng lại rất nhiều hoa thơm cỏ lạ, chỉ cách nhà ga khoảng hai trăm mét. Nay đó là kho thóc của huyện Cẩm Bình, biệt thự đã bị tàn phá hết.

Ga Như Quỳnh tức Cầu Ghềnh cũng làm giò chả nhưng không ngon bằng, không cạnh tranh nổi với giò chả, bánh giò bánh dày của ga Cẩm Giàng, một cái ga bình dị, không là ga chính nhưng ở trên tầm một ga xếp, dân Hàng Bạc muốn về thăm quê ở vùng Phù Ủng, Kẻ Sặt, Thanh Miện nhất thiết đi tàu về Cẩm Giàng rồi đi tiếp bằng xe ngựa, xe tay kéo hoặc xe ô tô chạy

than... Ngày nay ga đó tiêu điều đi nhiều, người ta chỉ hay bán xôi nén hoặc xôi đỗ xanh hoa cau dễ làm, kỹ thuật đơn giản.

Bánh dày bánh giò là món ăn không cao cấp nhưng cũng là món ăn quý, và không hẳn người thường ai cũng ăn luôn. Nó không thông dụng như tấm mía, chiếc bánh đa, nắm bông bộp, thanh chè lam, bát bánh đúc riêu cua. Nhưng nó cũng không phải món ăn khó kiếm như nem cua bể, tôm hùm... Nó cũng không xa lạ lắm với người dân bình dị, người Việt Nam thuần phác như patê, phomát, bơ sữa... Người lớn ăn cũng được. Trẻ em ăn càng tốt. Lúc khỏe ăn cũng vui, khi mệt, cảm cúm, ăn chiếc bánh giò cũng đỡ nặng bụng, dễ tiêu.

Nhiều bà mẹ đi chợ chuẩn bị bữa chiều, thường hay sà vào một góc cột đèn ở gần cổng chợ, ngồi trên chiếc ghế bé tí tẹo, ăn cái bánh giò nóng, và mua về cho con nhỏ ở nhà một chiếc. Bà hàng có ý còn xâu một cái lạt cho khách xách bánh để mỡ khỏi dính vào tay hoặc dây sang các món khác trong túi trong làn.

Người Hà Nội khá quen thuộc với món bánh dày bánh giò. Nó có mặt ở nhiều nơi, tuy vậy bà hàng bánh ngồi cố định một chỗ vẫn có bánh ngon hơn là những người đi bán rong, nhất là những người đội cái thúng trên đầu, bán lúc tối và rao chỉ có một từ: Giòdò....

Một món quà tinh thành: Một món quà thanh lịch. Nó vẫn có tiếng nói và góp mình vào cuộc sống của Hà Nội chúng ta.

1-1990

Xôi lúa

Tắt hẳn đây là một món ăn sáng của người Hà Nội vì tôi chưa gặp một hàng xôi lúa nào bán buổi chiều hoặc ban đêm (không kể những hàng xôi lúa ế, phải bán đến trưa - mà vậy là những hàng xôi đó không ngon rồi).

Có một điều đáng chú ý là không có một ông đàn ông nào bán xôi lúa, và suốt mấy chục năm qua, từ khi có ngành ăn uống quốc doanh, không thấy cửa hàng mạo dịch nào kinh doanh xôi lúa, dù rằng các cô mạo dịch viên chế biến đủ các món từ rất cao đến rất thấp. Không có lỗi? Không biết kỹ thuật? Hay tự nhận thua ngay một bàn từ đầu, không dám?

Đó là món ăn thông thường, món quà sáng của những người lao động, thợ thuyền, người lương ít, các em học sinh... nó chung là của những người nghèo. Còn người giàu có ăn thì cũng chỉ là ăn mà chơi, ăn đổi bữa cho vui sau khi đã chán ngấy những món cao sang.

Ở nông thôn hoặc một số địa phương khác nhiều người ăn ngô bung. Bung ngô với đậu xanh thì có màu ngà. Bung với đậu đen thì có màu nâu nhạt. Có khi không có gạo nếp, không có đường phủ lên và ít khi có hành mỡ. Đôi khi còn mùi vôi nồng nồng. Vì vậy ngô bung chỉ là món ăn đỡ lòng cho no chứ không thành món quà.

Xôi lúa của người Hà Nội khác hẳn. Mà có lẽ chỉ có người Hà Nội mới gọi món xôi ngô này là xôi lúa. Người gọi nó là xôi ngô, biết ngay đó không phải là người Hà Nội. Hình như chỉ có vùng Tương Mai (Kẻ Mợ) làm xôi lúa ngon nhất.

Bao giờ xôi lúa cũng có màu hoàng yến, màu vàng chanh. Cái phớt trắng của hạt ngô đã nhừ, xen kẽ với hạt gạo đã nở, mọng như nhân hương sen non, mềm mà không nát. Lớp đỗ xanh đánh vào xôi cho xôi tới xốp là đỗ xanh đồ chín, già nhỏ, nắm từng nắm như chuẩn bị gói bánh chưng, nhưng to hơn nhiều, gọt ra từng lớp mỏng tang, rơi lả tả xuống thúng xôi, có lát hơi dày còn uốn cong như một mảnh bìa vàng, như nửa cây bài tam cúc. Con dao không cần sắc lắm, nhưng bà hàng xôi lướt nó nhanh như làm ảo thuật, như các cô gái phục vụ ở một số khách sạn người Tàu xưa, cầm dao gọt củ mã thầy chỉ một tay gọt xong, cũng vẫn chỉ một bàn tay ấy tung củ mã thầy lên, cho nó rơi đúng đầu lưỡi dao, cô cầm con dao dăng khách. Củ mã thầy vẫn trắng tinh, vì chưa có hơi bàn tay, dù ngón tay cô cũng đã trắng nõn nà.

Xối xôi, phủ đỗ lên, rưới lên gói xôi một chút mỡ nước có hành phi thơm giòn, hành khô được thái ngang, cong lại, có màu vàng cánh gián non, thành cái nhụy nâu trên nền bông hoa vàng.

Ít người ăn xôi lúa với đường. Thường chỉ một chút hành mỡ này đã đủ dậy mùi, cái mùi đặc trưng của xôi lúa. Nhai một miếng xôi lúa có đủ cả mùi vị: bùi, béo, ngậy, thơm, ngọt, dẻo và đôi khi nhai vào cái pìôi ngô còn thấy sần sật như một thứ sụn non.

Bà hàng xôi lúa không đi rong. Bà nào ngồi ở đâu, ngã tư nào, mái hiên nào, thường cứ ngồi chỗ đó hàng chục năm. Chuyển xe điện đầu tiên từ chợ Mợ (nay không còn tàu điện thì các bà đi xe buýt, xe lam, có bà đi xích lô...) vào nội thành, chở những bà hàng xôi lúa áo quần tươm tất, nhiều bà còn mặc áo dài vải Đồng

Lắm, với hai thúng xôi lúa nặng còn bốc khói qua chiếc vỉ buồm có màu nâu lóng lánh.

Cùng với xôi lúa, có bà còn bán cả những thứ xôi khác như xôi xéo, xôi lạc.

Có lần tôi vào miền Nam, ở vỉa hè gần chợ Bến Thành cũng gặp hàng xôi lúa. Bà hàng xôi còn có một thứ cùi dĩa đặc biệt. Đó là một mẩu cuống lá dứa dài, cứng, khách dùng nó xúc xôi ăn, ăn xong vứt luôn. Mỗi sáng bà dùng hàm trăm chiếc cùi dĩa như thế. Tôi không kịp hỏi bà người ở đâu, chỉ kịp nghe bà nói giọng Bắc, rất Bắc. Xôi của bà ăn cũng ngon.

Khách ăn xôi lúa thường ngồi ngay trên vỉa hè. Có người đứng, có người ngồi trên xích lô của mình, người thì ghéch chân lên xe đạp, tựa lưng vào bờ tường... Có người ăn bằng bát, nhưng đa số là cầm cả gói xôi đưa lên miệng, cũng chả cần đũa chả cần thìa.

Xôi lúa không cần ăn với thứ nào khác, như thịt kho, ruốc tôm, giò chả. Chỉ có một mình nó đã ngon rồi. Giống như xôi lạc đâu cần ăn với giò, xôi gấc đâu cần ăn với lạc xường. (Nói leo vào chỗ này một câu: Có cô mậu dịch viên hoặc nhà sản xuất quảng cáo món *lạc xường* lại nói nhầm thành *lạc sườn*. Nói đã không chính xác, không hiểu chất lượng các cô làm ra, có còn là lạc xường không?).

Ngày trước gói xôi có một nét riêng. Một mảnh lá sen nhỏ, có hình cái quạt giấy mở nửa chừng, được đặt khum khum vào lòng tờ giấy rồi bà hàng đem xôi vào đấy, gấp mấy góc lại. Ăn xôi mà thoang thoảng mùi hương sen dễ chịu. Mùa sen tàn, không có lá sen thì gói bằng lá bàng, nhưng bàng hay có sâu róm, các bà thường phải lau kỹ lá từ tối hôm trước, sạch bóng lên như

quang dầu. Gỏi lá sen vẫn ngon hơn, lại không dính xôi ra giấy, mỡ không dây ra tay.

Nếu em nhỏ mua mang về, thì bà hàng xôi rưới mỡ nước trước rồi mới phủ đồ lên sau, vừa sạch sẽ vừa không phí mỡ.

Cũng có người cẩn thận, loại công chức nhỏ, thầy giáo, ăn ngay ở ngoài đường thì ngại, nên hay cho người nhà mua xôi lúa về, chuyển sang bát dùng đũa hay cùi dĩa để ăn. Ăn cách đó với cách ngồi ngay ở vỉa hè, cách nào ngon hơn? Mua về nhà hợp vệ sinh hơn, có thể ăn thông thả hơn, nhưng ngon hơn thì chưa chắc, nó giống như dùng đũa để và cốm, dùng tăm cắm vào mũi mít đã bóc sẵn để trên đĩa, dùng đĩa bạc ăn thật chớ...

Có người chỉ thích ăn xôi lúa ngay ở vỉa hè, còn so sánh như ăn xôi phải nắm chim chim mới ngon, chứ dùng đũa gắp xôi vào bát là mất ngon đi một nửa.

Có người nói mùa mít, bà hàng xôi lúa dùng hạt mít luộc, giã nhỏ trộn dành dành để thay đồ xanh. Tôi không tin dù có thể có. Nhưng chữ tín làm đầu. Khách hàng quen của các bà đều biết và các bà biết thế nên thông thường chỉ sau khi cơ quan mở cửa làm việc ít phút, gánh xôi có ngọn của bà đã hết, các bà ngả nón ra đếm tiền, xếp lại, dán đồng tiền rách, cho vào cái bị con, chuẩn bị ra về phía ngoại thành. Có bà còn tranh thủ một lúc bóc hành, thái ngay, rồi mới ra về, mùi hành xông ra cả xung quanh có người chảy nước mắt.

Bí quyết của các bà hàng xôi lúa Mai Động là gì? Xin cứ để các bà giữ bí mật gia truyền. Chúng ta sung sướng có một món ăn ngon, rất Hà Nội, dù nó chỉ là một món ăn phổ thông, rẻ tiền, chứ không phải cao lương mỹ vị gì như đặc sản, gà hầm, chim quay, tái dê, ba ba tần...

Cuối cùng cái tên của nó cũng lạ: *Xôi lúa*. Ngô mà lại gọi bằng lúa? Có lẽ từ Việt cổ, ngô lúa có chỗ trùng nghĩa chăng?

Nhiều nơi chỉ gọi là xôi ngô, là ngô bung. Riêng Hà Nội, từ bao đời nay vẫn chấp nhận cái tên đó, như người ta chấp nhận sự vô lý trong thơ, chấp nhận vợ mình là đáng kính nhất trên đời, đẹp nhất trên đời, chả thế mà có câu: Nhất vợ nhì giới. Hay thật.

Món bốc mả

Ớ món ăn dành cho người thanh cảnh. Lại có món ăn dành cho người ưa bồ bã, xô bồ. Giống như có hoa nhài êm mát lảng lảng thì cũng có thực được, cảm chướng rực rỡ, chói chang, lộ lộ... Người ưa áo trắng, người thích áo hoa sắc sỡ. Nhân tâm tùy thích.

Đằng sau món phở là món gì? Các rạp hát đã tan từ lâu. Tiếng rao hàng *lô mai phàn*, tức hàng xôi lạp xường, đã tắt từ lâu. Những chiếc xe tay xe xích lô hết khách, đang vội về các phía ngoại ô, tạm dừng một ngày vất vả. Đèn đường ngã tư cũng như thiu thiu ngủ trong một mối. Nhiều căn nhà đã tắt đèn cho hạnh phúc chìm vào chiều sâu con người. Gió lang thang đi đâu đó, để một vài cái lá chạy lang thang theo, trên mặt đường vắng lạnh.

Giờ này là giờ của món *bốc mả*.

Mấy hàng phở gánh, phở hiệu đang dọn dẹp, ủ lò, thu dọn bàn ghế. Thùng nước dùng đã bắc ra, ghếch nghiêng một bên cạnh lò đã vạc, vẫn còn khói bốc và hương vị phở phảng phất xung quanh.

Dăm ba ông khách quen xuất hiện. Điều rất lạ là rất ít khi có phụ nữ đi theo, dù rằng giờ này không phải là hết những người đàn bà còn phải lang thang kiếm sống. Phụ nữ ưa êm ấm, ưa những giấc ngủ sớm lành hiền bên đứa con ngây thơ. Thôi thì mặc

ông chồng thích lang thang chuẩn choáng, thích cái cảm giác lạ, cảm giác mạnh...

Khách khệnh khạng. Khách lủi thủi. Khách lòi thoi lếch thếch. Nhưng túi họ có tiền. Người mặc áo vá. Người đi giày tàng. Người tóc còm quá mang tai... Người lịch sự, còn cả cravatte trắng trên cái cổ áo trắng toát... Khách quen, không cần nhiều lời. Mỗi người kéo cái ghế đầu, ngồi xỏm lên ghế, gọi mấy cút rượu. Có ông hút thứ thuốc lá gì mà thơm thế.

Thùng nước dùng được đổ ruột ra một cái rổ sề. Khách khà lên một tiếng. Trong rổ là một mớ hỗn độn, những xương lợn xương bò. Xương ống, xương sườn. Xương sống, xương bả vai... Đôi khi còn cả một cái lồng ngực con gà, y như hình ảnh thu nhỏ cái lồng ngực bộ xương trong phòng thí nghiệm cho sinh viên nghiên cứu. Còn có cả những mảnh xương gì, to nhỏ khác nhau, không rõ, lổn nhổn, vỡ vụn, nhìn chỉ thấy lờ mờ qua làn khói mẩn mẩn của nước dùng cuối nồi.

Tộp rượu xong, khách cùng nhau dùng cả hai tay bới rổ xương và gặm, mà mút, mà nhai, mà mút tay chùn chụt. Còn cái rau thơm nào, ngọn hành nào, bỏ ra cả đấy. Ồt, hạt tiêu, dùng tất. Rồi xuýt xoa vì nóng, rồi khà khà vì ngọt, vì cay, vì... những gì chỉ những ai hay đi khuya thế này mới hiểu.

Những hàng phở ngon, nổi tiếng, thường bao giờ trong rổ xương ấy cũng có một cái đuôi bò, tuy như nhưng vẫn còn cái hình mờ mờ của cái chổi đuôi ruồi của con vật, nó cũng hơi giống những đốt xương trong nắm mồi vừa đào lên trong ánh sáng mờ mờ lúc mặt trời chưa lên ở bãi tha ma hoang vắng.

Khách nhai gau gáu những đầu sụn, những mảnh xương đã nhừ nhưng không bọc một cách khoái trá, ngon lành, hỉ hả. Có

người còn nước mắt nước mũi ròng ròng. Ông lịch sự, cái cravatte đã trở càng trẻ hơn.

Khuya. Ai phê phán cách ăn này là thô tục hẳn chưa một lần thưởng thức. Thanh cảnh là lúc khác, món khác. Còn bốc mả là ăn cho ngon, ăn cho nhiều, ăn cho đã, ăn không cần giữ ý, ăn một cách dân gian, ăn cho có thêm cảm giác mới lạ, lâu lâu mới lại có dịp.

Nước dùng húp xoàm xoạp. Húp có tiếng kêu thế mới ngon, cũng như tiếng rau rầu của xương ngon hơn nhiều cái im lặng của miếng lườn gà chua chua toàn nạc. Rau thơm điểm xuyết, cầm tay mà đưa lên miệng. Phải ăn bốc.

Khách đâu phải đói. Nhưng cách ăn lại hết như người đói lâu ngày. Hai bàn tay đầy mỡ, nước dùng, nước mắm... Có sao đâu. Cứ chùn chụt, rau rầu, cứ khà sau mỗi hớp...

Rổ xương vơi đi lúc nào không biết, để bên cạnh, dưới đất, một đống xương ngổn ngang, to nhỏ, toí vụn. Những cút rượu cũng chỉ còn vỏ không. Đó là những chiếc chai cóc màu xanh thẫm, che lấp cả màu rượu không biết trong hay đục. Thứ chai này cái to nửa lít, cái nhỏ một phân tư lít, gọi là một cút. Cái bụng nó phình ra như người có chửa. Lâu nay, nó dần biến khỏi đời sống.

Nhà hàng cứ dọn dẹp, quét xỉ than, xương thừa, rửa chõng bát rếch, cất đi những tảng thịt bò chín đã sẫm màu đen, những tảng thịt bò sống se mặt, những túm hành túm ớt... để đến mai, mà mai thì cũng chả còn mấy tiếng đồng hồ nữa.

Bốc mả là một cách ăn khoán. Cứ nhặt, cứ gặm, cứ mút... hết cái ngon ngọt đậm đà trong rổ. Cái nào cứng thì bỏ lại. Tiền tính theo đơn vị rổ, đơn vị nồi xương chứ không tính bát.

Ít khi khách bốc mả ăn phở. Một là phở đã hết. Hai là - đây mới là điều chính - không cần ăn độn bánh phở làm gì cho no. Nhai xương, gặm thịt, húp nước dùng đầy nôi... là khá đủ. Men đưa cay...chénh choáng lằng lằng cái đầu, tê tê cái lưỡi, lú lú cái chân... cần gì phải làm khổ thêm cái dạ dày nữa.

Hôm nào không có cái đuôi bò, tiếc bốc mả giảm giá trị đi rất nhiều. Mất ngon mất quý đã đành mà nhà hàng còn sợ một điều là khách nào sẽ phao tin ấy đi thì hàng phở mất tín nhiệm.

Đương nhiên nhà phở nhỏ thì chẳng có đuôi bò đuôi trâu, bởi làm gì có lăm đuôi thế, chả lẽ mỗi con bò có mười cái đuôi chẳng để hàng trăm hàng phở đều có đủ đuôi.

Hàng phở đã ngủ yên. Cây cối chìm trong sương. Tiếng động lạnh canh choang choang xoèn xoẹt của sự dọn dẹp đồ nghề hàng phở đã hết. Khách lão đảo vịn vai nhau ra về, để lại đằng sau một *đống xương vô định* đã khô xác, không còn một chút bổ béo nào, những cái xương ống đã hết tủy, những cái xương bả như cái quạt rách, lông ngực con gà trống hoác, những mẩu xương nhai dở, những cái vụn nhè ra... để khuya nữa, có thể những con mèo hoang đi mót lại trong con tìm bạn, gào lên thê thảm, vừa gặm xương vừa kêu nhàu nhàu...

Dân ưa bốc mả cũng như người ưa mọc tồn, bổ bã, suông sã, bạt mạng, bởi món này không thích hợp với những ông ưa ăn mặc chỉnh tề, áo là phẳng lì, mỗi khi uống tách cà phê sữa còn bắt để trên đĩa sạch, cầm tách thì bao giờ cũng phải cong ngón tay út ra ngoài... hoặc thích bún thang, làm ra vẻ ăn nhỏ nhẹ nhưng thực ra cái bụng đang đề mê vì món mắm tôm dậy mùi thức con tì con vị lên.

Mỗi người một tính. Cách ăn đã vậy. Món ăn đã vậy. Cái tên *Bốc Mả* ra đời là khá chính xác, chẳng cần phải giải thích thêm.

Cho đến nay, hàng phở phát triển ồ ạt, phố nào cũng có. Không gọi là phở gánh được nữa rồi mà phải gọi là *phở chõng*. Chỗ nào cũng chõng. Có phố có cả một dãy, thì với nhau mời khách, nhưng món bốc mả không còn phổ biến lắm nữa. Xương không nhiều. Đuôi bò không có; không ngon.

1989

Phố ngắn nhất và thịt bò khô

Báo *Người Hà Nội* số 15 ngày 14-4-1991 nhà văn Tô Hoài có viết: “Kể về phố phường cũ đến bây giờ, các cụ già tò mò đều cho Hà Nội có hai phố ngắn nhất là phố Hỏa Lò và phố Mai Xuân Thưởng. Không biết còn ai tìm ra phố nào ngắn hơn nữa thì ta đem ra đổ nhau chơi như trẻ con đổ lá ấy mà. Riêng tôi cũng cho là hai cái phố trên là phố ngắn nhất...”

Nhân nhà văn Tô Hoài đã đổ, nên dù tôi không phải là trẻ con mà tóc đã gần trắng bằng nhà văn Tô Hoài, cũng xin “nổi điều” chơi, chứ không phải là *tranh khôn* với một người hiểu biết Hà Nội đến mức như nhà văn Tô Hoài.

Đúng hai phố trên là *ngắn*. Nhưng không phải *ngắn nhất*. Hà Nội còn có một phố ngắn hơn nhiều, có thể đó mới là phố ngắn nhất. Phố ấy là phố HỒ HOÀN KIẾM.

Hồ Hoàn Kiếm hay Hồ Gươm thì ai ai cũng biết, nó đã thành biểu tượng của Hà Nội, thành nỗi nhớ của bao người. Hồ bao quanh bởi phố Đinh Tiên Hoàng từ phía bắc vòng qua phía đông. Phía nam là phố Hàng Khay. Phía tây là phố Lê Thái Tổ.

Cái tên phố Hồ Hoàn Kiếm thì lại ít người chú ý vì phố ấy quá ngắn, quá nhỏ lọt thỏm vào khu vực rộng rãi đông đúc.

Phố ấy một bên chỉ có một số nhà, thậm chí cả bên kia có vài số nhà, tất cả đều là số phụ của những ngôi nhà hoặc cửa chính ăn ra phố Đinh Tiên Hoàng, hoặc ăn ra phố Cầu Gỗ. Nên gọi là phố không có số nhà của riêng mình cũng được. Phố chỉ dài có 52m, tức chỉ bằng khoảng một cột đèn.

Cũng theo “Đường phố Hà Nội” của Trần Huy Bá và Nguyễn Vĩnh Phúc, thì đây nguyên là đất của thôn Tả Vọng, tổng Hữu Túc, huyện Thọ Xương cũ. Nó chỉ như là một cái gạch nối, một cái ngách ngang ăn thông từ phố Đinh Tiên Hoàng sang giữa phố Cầu Gỗ, cái rạp chiếu bóng Hòa Bình (nguyên xưa kia là rạp Philhamônique) nay đã được phá sạch đi để thay bằng một rạp múa rối. Một bên phố là mặt cạnh của một ngôi nhà ba tầng số 53 Đinh Tiên Hoàng của một ông họ Đỗ, mà người viết bài này đã là học trò của một gia sư mang họ Đỗ ấy. Ngôi nhà ba tầng này từng có thời kỳ là “Quán nghệ sĩ” nổi tiếng. Mấy chục năm gần đây, trở thành hiệu sách dành riêng cho thiếu nhi, và nay chỉ là hiệu sách (và cả bách hóa điện máy) đơn thuần.

Phố Hồ Hoàn Kiếm tuy nhỏ nhưng hẳn nhiều thế hệ người Hà Nội vẫn còn nhớ rõ, nhất là những học sinh, những cô gái trẻ, những người thích ăn quà vặt. Bởi nó có một món quà đặc biệt khó quên, đây hấp dẫn, rất ngon mà không đắt, ghé qua ăn một chút, chẳng mất bao nhiêu thì giờ. Đó là món THỊT BÒ KHÔ.

Mới nhớ đến nó, gọi tên nó thôi mà đã thấy bao nhiêu kỷ niệm ùa về, với những mùi những vị phảng phất, những tháng ngày trẻ trung đi học, đi chơi túm năm tùm ba cùng nhóm bạn bè cùng lớp...

Sợi đu đủ xanh nạo nhỏ giòn tan, không khô cứng cũng không sũng nước, được ngập tràn vào giấm ớt. Miếng thịt bò phơi khô tẩm húng liu màu nâu đỏ, vừa dẻo vừa dai vừa quánh, cái vị giấm chua giấm ngọt, mùi thơm thơm của giấm tỏi, cái cay nồng của tương ớt, cái dịu dịu của rau thơm rau mùi thừa thoảng... tất cả được xếp lên nhau, lồng vào nhau, hòa trong nhau trong cái đĩa nhí tí xiu. Hấp dẫn đến lạ lùng.

Có điều, không nhiều người bán lắm dù khách bao giờ cũng đông. Đặc biệt có một người Hoa kiều chuyên mặc quần áo lụa đen người hơi gầy gầy, ít nói là đắt hàng hơn cả.

Tất cả “nguyên vật liệu” cho món quà được đặt trong một cái gần như cái thúng, có một ngăn kính đựng thịt bò khô, một bên là mấy thanh gỗ chắn để các chai giấm ớt. Cái thúng ấy có quai song như một cái cầu vồng để dễ bề di chuyển khi cần thiết, khoác vào tay là xong. Tất cả được đặt lên một cái chân ca, dưới có sợi thừng chằng cho chắc.

Chú khách ấy vừa cắt thịt bằng kéo giống như kéo thợ may, vừa đánh kéo tanh tách, tiếng to hơn kéo cắt tóc, thành một âm thanh tiếng sắt tiếng gang trong đục, một bản nhạc riêng biệt, một tiếng nói riêng biệt, tiếng nói của cay chua mặn ngọt bùi chát, tiếng nói dành cho tuổi học trò, cho thanh nữ, cho những cái lưỡi thích xuyết xoa.

Mỗi khi bốc xong đu đủ ra đĩa (không bao giờ là bát) cắt xong thịt, nghe thấy cả tiếng sần sật của cái khô tái, cái chín nửa chừng, của thịt lẫn gân, chủ dùng hai tay cầm hai chai giấm xóc xóc với một nhịp điệu mạnh, dòn dập như có sức thúc giục vô hình, rồi đưa món quà hoàn chỉnh cho khách trong im lặng. Khách cũng im lặng đỡ lấy cái cay chua hấp dẫn ấy. vừa ăn vừa rỏ nước mắt nước mũi trong thích thú, trong say mê, trong cái ăn một thể không gọi tiếp.

Không có phố nào có món thịt bò khô ngon như ở đây. Khách cứ đứng mà ăn, đông suốt trưa suốt chiều, đến chạng vạng tối.

Người Hà Nội ăn quà cũng lạ. Tết, ngay từ chiều mừng một, người ta đã đi tìm bún riêu, với thịt bò khô thì quả là hấp dẫn sau bữa cỗ thịt mỡ bánh chưng. Như sau đoạn đường xa nắng gắt, cần chỗ dừng chân trong bóng cây mát rượi. Như sau những ngày phẳng lặng của hạnh phúc gia đình quá ngọt ngào đến tẻ ngắt, máu giang hồ vật nổi lên, dù có gập gềnh đôi chút cho thi vị. Sau một đêm ngọt ngạt oi nồng, cần buổi sáng mát mẻ thoáng đãng rộng dài có bướm vàng hoa dại... Thịt bò khô là thứ xả hơi ấy, là thứ người ta cần tìm kiếm ấy. Nó gây ra cái ảo giác cho đầu lưỡi. Nó cũng là một thứ ma túy không độc hại, tạo ra say sưa của vị giác, có thể một phần trần tục chăng?

Người kỹ tính bảo thịt ấy chưa chắc đã là thịt bò, hoặc được phơi trần trên những mái tôn ở phố Sầm Công, Hàng Buồm, ruồi nhặng và bụi bặm lắm đấy. Nhưng cũng lại nghiệm ra rằng ít ai bị ngộ độc, bị cái bụng nó hành vì món này. Vậy thì cứ ăn cho thích, ăn nhiều giấm tỏi vào là yên tâm, là khoái, là vui rồi.

Lại có những người bảo chẳng qua đó cũng là nộm. Vâng, Nộm. Nhưng nó không hề giống đĩa nộm su hào có lạc rang trong cổ cưới, không giống đĩa nộm dứa tú hủ ở ngõ chợ Đồng Xuân, có cả giá đỗ, cà vừng, cà rốt. Thịt bò khô cứ chỉ là thịt bò khô. Nó không chỉ là nó. Giống như mỗi chúng ta, ta chỉ là ta. Hoặc *người con gái ấy* chỉ là người con gái ấy, không thể có người thứ hai trên thế gian này là người con gái ấy.

Ở phố Hồ Hoàn Kiếm hiện nay, vẫn có người bán món thịt bò khô ấy, nhưng không hiểu sao khách ăn thừa thớt. Phải chăng người ta không thích cay chua (vì cuộc đời đã cho nhiều cay chua quá), hoặc người làm món ấy không có đủ kỹ thuật để ngon bằng trước?

Tuy vậy, một lần ăn thịt bò khô, không thể quên nó dễ dàng. Cái cay chua mặn chất ngọt bùi... của nó như còn dư vị nhiều thời gian nữa.

Cái phố ngắn nhất Hà Nội này lại có một món quà độc đáo (không hiểu có nên cho nó là nhất không?) cũng là một nét riêng rất Hà Nội vậy.

4-1991

Phá xang

Từ mỗi lần ăn lạc rang tôi lại nhớ đến anh ta. Đêm nay trời trở gió, đang nóng hầm hập bỗng dịu tê như cuối thu. Tôi với một người bạn - nhà thơ Nguyễn Hà - rủ nhau đi tản bộ quanh Hồ Gươm để lắng vào hồn mình một chút thu Hà Nội, một chút mộng lung chỉ có mùa thu mới có.

Cửa Sở Điện lực, mà người ta quen gọi là nhà máy đèn Bờ Hồ, phía bên kia có cây đa hai gốc nối với nhau bằng những cái rễ phụ đã trở thành một thân cây thứ ba, tạo thành chữ N hoa.

(Tiếc sao, trong một đêm mưa to 9-6-1991 cây đa ấy đã gục đổ; quần quai trên đường khiến có những lòng người cùng quần quai theo. Nhưng cũng may, thành phố đã trồng một cây đa khác thay thế ngay, đúng vào chỗ cây cũ. Không biết mấy chục năm nữa, cây đa hậu thế này mới có một bộ rễ bò lan trên mặt đất như đàn anh nó).

Cả hai chúng tôi chợt nhớ đến anh ta. Chú khách què bán phá xang, bán lạc rang, thường hay ngồi chỗ này.

Đó là một người có nửa thân mình phía trên vạm vỡ, đỏ hồng, trán cao, mắt xếch, tai to, da trắng, thường mặc cái áo đen, thứ lụa bóng như lĩnh của người Trung Hoa, khuy vải tết, và cái quần đùi đen rộng thùng đã bạc. Hai chân anh ta đã teo lại rất ngắn, chỉ

còn bé tí từ dưới háng. Hai bàn chân bên nghiêng bên ngửa, và do phải bò lâu ngày bằng cả hai tay và hai cẳng chân (hai tay có hai chiếc guốc mộc) nên chỗ xưa kia là bụng chân thì nay bẹt đi, lấm láp như gan bàn chân. Anh ta rất ít nói, hầu như không thấy anh ta nói chuyện trao đổi gì với khách bao giờ, trừ việc hỏi khách mua thứ lạc gì.

Thùng lạc rang của anh thật đặc biệt, có hai ngăn, ngoài bằng gỗ, trong lót vải nên lạc lúc nào cũng âm ẩm, cũng giòn cho đến những viên cuối cùng. Một bên là lạc ngọt. Bên kia là lạc mặn.

Những viên lạc của anh bao giờ cũng đều tẩm tấp, màu nâu hồng, thơm phức, thoảng một mùi húng lìu mê hoặc.

Viên lạc vừa bùi, vừa ngọt, vị ngọt mát của nước đường ngâm tẩm lướt qua, chỉ đủ đọng lại trên đầu lưỡi man mát.

Còn lạc mặn vừa bùi vừa đậm như cái duyên của cô gái có nước da bánh mật, không sắc sảo nhưng lại làm đắm lòng người.

Anh ta - có lẽ là chú khách (hay Trú khách?) thì đúng hơn. Chú khách ấy nhà ở phố Hàng Giấy trông thẳng sang bức tường phẳng lì của đền Bạch Mã, nay chỗ đó đã thành một cái chợ bánh kẹo thuốc lá, vài nhà bán cà phê bột, một vài hàng phở lúc nào cũng khói um.

Sáng sáng không sớm lắm, chú bò từ nhà ra Bờ Hồ, đứng chỗ cây đa có hình chữ N, ngồi cạnh chiếc cột đèn sắt sơn hắc ín đen có dáng như dáng cầu. Chú không rao hàng bao giờ.

Chú ngồi đó phân phát món quà ít tiền, bình dị, thông thường nhưng ngon mắt, cho mọi người. Phá xang của chú là loại đặc biệt, đã ăn một lần thì ngon không thể quên, nó như ngôn ngữ đã được nâng lên thành nghệ thuật, mà phút nhập thần mới tạo

được ra. Chưa ai cạnh tranh được với chú về độ ngọt thơm, độ ngọt bùi, độ ẩm giòn, độ chín tới, độ đều nhau chần chặn của viên lạc. Cũng có một người Việt Nam bị què hơi giống chú, cũng bán phá xang, nhưng rồi hình như ế, phải chuyển sang nghề khác và không còn thấy xuất hiện ở Bồ Hồ nữa.

Chiều, có khi sẩm tối, hết hàng, chú lại bò về nhà, ngồi trong căn nhà thấp tè, ám khói nhìn ra đường như lúc ở Bồ Hồ. Nhiều hôm xế chiều chú mới ra Bồ Hồ. Buổi sáng chú ở nhà cứ chăm chăm nhìn ra đường, trán nhăn lại như oán hờn một điều gì, một người nào. Phải chăng chú nghĩ đến thân phận đôi chân của mình? Hay nghĩ tới cô gái áo dài tha thướt hôm nào mua lạc của chú, vừa đi vừa cười khúc khích như tiếng chim xa? Hay hình ảnh một quê hương xa lắc?...

Hà Nội từng có rất nhiều trẻ em bán phá xang, rao ới ới khắp phố, từng có những bà đứng tuổi những buổi tối mưa gió đầy trời rao bán ngô rang, lạc rang, hạt dẻ... Nhưng ngẫm ra không một ai có thể cạnh tranh nổi phá xang của chú khách què ở Bồ Hồ.

Lạc rang của chú bao giờ cũng như bao giờ, phân loại kỹ, ngâm nước đường cam thảo (nếu là ngọt) ngâm nước muối vừa phải (nếu là mặn) phơi khô rồi mới rang trong cát trắng sạch tinh. Chưa ai bị dính hạt cát kẹt lại trong nhân lạc bao giờ.

Các bà ở nhà chúng ta nhiều khi chiều chồng chiều con, mền bạn, cũng rang lạc ăn chơi. Nhưng đó chỉ là làm cho lạc chín lên mà thôi, giống như các hàng bia quốc doanh và tư nhân bán lạc rang kèm bia hơi bia chai, đựng vào cái phễu giấy dài thượt chả được bao nhiêu lạc, có khi chưa chín hẳn, còn ngái, có khi ỉu xiu...

Gần đây tiến bộ hơn, có loại lạc chiên, thường gọi là đậu phụng chao dầu, là thứ lạc bọc bột mì, làm theo kiểu miền Nam.

Cũng ngon, nhưng không phải là lạc rang, không phải là phá xang. Nó đã thành một món khác hoàn toàn.

Lạc rang là món ăn thông thường, bình dị, quen thuộc, ai cũng từng ăn, ai cũng có thể làm được... nhưng sao mà nhớ đến cái chú khách tật nguyền ấy thế. Thì ra chỉ là viên lạc bé nhỏ, chỉ là cái việc rang lạc tầm thường nhưng nếu làm nó với tất cả trách nhiệm của mình thì kết quả cũng không phải là nhỏ. Bởi có lẽ đã có hàng chục vạn người Hà Nội đã từng ăn phá xang của chú.

Không hiểu vài mươi năm nay chú đi đâu, để người ăn thiếu một chút ấm áp trong lòng bàn tay, thiếu một vị ngọt giòn nơi cổ họng như một kỷ niệm của Hà Nội khó quên, nhất là những người yêu nhau, trao nhau một gói lạc thơm thơm âm ẩm khi cùng nhau đi dạo Hồ Hồ một chiều lành lạnh nào đấy.

Bánh cuốn bà Hai Tàu

Thông báo thứ nhất: Món này đã mất đi mấy chục năm rồi.

Thông báo thứ hai: Món này khác hẳn bánh cuốn Thanh Trì.

Thông báo thứ ba: Bà Hai Tàu không phải là người Tàu.

... Hình như bà mất đã lâu, vì bằng đi mấy chục năm, không còn thấy ai nhắc đến món bánh cuốn của bà, không ai ban đêm rủ nhau đi ăn món đặc biệt này, ấy là tôi đoán bà đã mất. Nếu may mắn bà còn sống phải chuyển nghề khác (vì có một thời dài những món ăn kiểu này đều bị cấm, bị coi là *lãng phí*). Chắc bà đã già lắm, phải gần trăm tuổi chả còn sức đâu mà ngồi bên lò than nữa. Nhưng sao bà không truyền nghề cho con cháu nhỉ? Một nghề gia truyền rất quý.

Chắc chắn bà không phải là người Tàu vì cách phát âm đặc sệt giọng Hà Nội ? Ăn mặc thì bao giờ cũng quần đen, áo cánh trắng hoặc nâu, đôi khi mặc thêm cái gi-lê cũ dần ông. Bà vấn khăn nhung, ngoài có nhuộm đen nhức. Hai đặc điểm vấn khăn và nhuộm răng là bằng chứng hùng hồn một phần nghìn lần rằng bà là người Việt Nam hoàn toàn.

Chỗ bà bán hàng những năm ấy vẫn còn, nhưng đã thay đổi. Nay bán bách hóa tấp nập vì nhà đã xây dựng lại.

Ôi những mùa đông, những đêm đông Hà Nội, có những buổi sao mà rét thế, đúng là “đại hàn chi cực”. Ở nhiều ngã ba đầy gió, chỗ chân cột đèn hay dưới một mái hiên, có những đóm lửa lập lòe, vài bóng người ngồi chạm vào nhau, không nhìn rõ mặt, rõ hình mà chỉ thấy lấp loáng ánh lửa than hồng từ đấy bay ra, loang ra một hương thơm ấm áp, ánh than cứ hồng lên, chớp lên theo tay quạt. Đó là hàng ngô nướng.

Cầm một bắp ngô nướng màu vàng nhạt, trong trong, có những chấm đen huyền chạy dọc theo hàng hạt ngô, cái ấm của lửa than, của ánh bếp lấp loáng trong màu mắt nhìn không rõ của cô bán ngô... nó thấm vào tay ta, vào toàn thân ta. Hạt ngô mềm, dẻo, ngọt bùi và nhất là thơm. Người Hà Nội ăn ngô nướng không ngoạm cả cái ngô mà cạp theo thứ tự từng hàng. Ngón tay cái phải đưa đều từ hàng nọ sang hàng kia như nhấn trên dây đàn, không vang lên âm thanh mà bùng lên sự ấm áp ngọt bùi thơm thảo.

Hương ngô nướng thơm nhẹ bay ra, bay xa như thức tỉnh một thứ hương đồng nội xa xôi có ổ rơm, có tiếng gió hú ở ống tre tròn nơi đầu hồi nhà, có tiếng xuýt xoa vì rét, có bước chân ai đi vội bên lũy tre um tùm đầy tiếng gió kéo kẹt...

Ở bên dãy phố Huế có những hàng ngô nướng như thế, chỗ hiệu kem Cẩm Bình, hiệu cơm tám giò chả mà người ta không có gạo tám phải đề là *cơm trắng giò chả*, chỗ hiệu bánh ngọt Tân Đức Lợi nổi tiếng.

Còn bên này, dãy số lẻ, cạnh chợ Hôm, có một căn nhà nhỏ, bề ngang chỉ khoảng trên hai mét, mái lợp tôn, ban ngày là cửa hàng thợ thiếc với những thùng chậu, ống máng linh kinh, có cả lọ axit hàn, cái đe to tướng. Nền nhà bị gõ đập nhiều nên nham nhở lồi lõm những gạch đá đất cát lỏn nhổn.

Buổi tối, đúng thế, chỉ sau khi tối mịt, thay cho hàng thiếc, mới xuất hiện hàng bánh cuốn bà Hai, cùng với những hàng ngó nường phía bên kia phố.

Chỗ ban ngày đặt đe thì bây giờ là hai lò than hồng rực, trên có hai cái nồi đồng điều kiểu cổ để hấp bánh cuốn. Bàn ghế cũng chả nhiều, xếp xung quanh bếp và về khuya thì tràn ra vỉa hè trước cửa.

Bà Hai bán hàng khoảng từ tám giờ tối trở đi, đến mười một, mười hai giờ lúc nào hết bột, hết nhân bánh thì thôi chứ không phải là hết khách. Dễ hiểu là hôm nào cũng có khách bị về không, không ăn được bánh.

Những đêm đông ấy, cách đây bốn chục năm gì đấy thì phải. Những người xem xi-nê-ma ở rạp Ma-giét-tích ra (rạp Tháng Tám bây giờ) xem hát ở rạp Đại Nam ra, hoặc cao hứng, đội gió rét từ một phố xa nào đến, ăn mặc lịch sự, đội mũ đi giày nghiêm chỉnh, lật cổ áo *măng-tô san*, áo *pa-đờ-suy* lên che gáy... bước vào hàng bà Hai, xòe bàn tay giá buốt ra sưởi vào cạnh lò, chả cần gọi bánh, cứ ngồi chờ theo thứ tự như một thứ luật đã định.

Sưởi tay đã, còn lâu mới được sưởi lưỡi. Không ai tỏ ra sốt ruột, giục giã. Cũng không thể cẩu kính vì chờ lâu, vì đòi ăn trước mà được.

Giờ này không phải là giờ của sự cấp bách. Nếu muốn vội đi ngủ thì đừng đến đây. Còn đến đây là để được chờ đợi, để mua lấy những giây phút thi vị. Người ta chờ đĩa bánh cuốn như chờ một thi hứng, chờ một câu thơ hay, chờ một nét nhạc đẹp sắp bay về.

Bà Hai luôn tay tráng bánh. Đổ một muôi bột vào mặt khuôn nổi đầy, dùng muôi như một thứ bàn xoa, xoa tròn, đập vung lại, bà mở nồi bên kia, xuyên một thanh tre cật mỏng lướt theo mặt

khuôn vải lấy bánh lên. Bà xoay nhẹ ống nứa tròn vào góc bánh, gỡ cái bánh, gương lên cao như một lá cờ màu ngà trong trong, bốc khói, đặt xuống khay, để nhân vào rồi gấp lại. Gấp xong một cái bà lại múc một muôi bột, xoa xoa, đẩy vung và tiếp tục điệp khúc ở nồi bên kia... cứ thế... nhịp múa của hai bàn tay bà biến bột thành sản phẩm diệu kỳ, và không thể nhanh hơn.

Từ chậu bột trắng tinh, chiếc bánh cuốn đã được khai sinh như một sự sáng tạo nghệ thuật. Nó biến hình kỳ ảo. Dòng bột như sữa đã được dẹt thành tấm vải hình tròn, trong mờ, nhìn thấy cả nhân thịt hồng mộc nhĩ đen đen... trong gói bánh.

Nếu bánh cuốn Thanh Trì mỏng tang, ăn chay cũng được, mà ăn chay để thưởng thức hoàn toàn vị bánh cuốn nguyên chất, ngon hơn là ăn với những thứ cao lương khác, thì ở đây, bánh cuốn ngon một phần ở nhân thịt. Thịt nạc, có lẽ là thịt vai thì đúng hơn, mộc nhĩ, nấm hương, hành củ, hành lá, đã băm nhỏ; được xào cho thơm. Trong liễn nhân còn nhìn rõ lớp mỡ trong suốt, có thể dùng nó xoa lên những cái bánh đã bày trên đĩa.

Đĩa bánh trước khi đưa cho khách, còn được phủ một lớp ruốc tôm trắng bông và những sợi rau mùi tươi non xanh lá mạ. Khéo sao là về mùa đông mới có rau mùi, thứ rau đẹp duyên với món này đến thế. Thử tưởng xem, rau ngổ, rau kinh giới, tía tô hay húng chó (húng quế) đặt vào đây, sẽ hỏng ngay món ngọc thực nghệ thuật này.

Ruốc tôm và rau mùi không hẳn là gia vị mà hình như nó còn làm nhiệm vụ trang trí nữa, giống như một chút, *một chút thôi* son trên môi thanh nữ, một chút phấn hồng trên má con gái.

Người ăn, ăn thong thả, không phải ăn cho no, mà ăn cho ấm, cho ngon, ăn cả cái hay cái đẹp, ăn cả sự chờ đợi, cái rét mướt của mình.

Một chén con nước chấm nữa mới thành bánh cuốn bà Hai Tàu. Nước mắm đặc biệt không mặn gắt, không nặng mùi, đã được pha loãng bằng nước lọc, đường, giấm. Nó có màu vàng mật ong, vừa ngọt vừa mặn vừa chua vừa thơm của hạt tiêu bắc, vừa cay của ớt và có lẽ còn hấp dẫn đến kinh hoàng: một chút cà cuống.

Nghiệm ra rằng không ai để thừa lại nước chấm bao giờ, mà nhiều người còn xin thêm, bởi nước chấm có thể húp được. Nó là một thứ duyên riêng, tựa như cái duyên cùng bát nước chấm của cô hàng bún chả rong, dù rằng nước chấm của bún chả có màu nâu đậm hơn mặn hơn và cay nồng nàn hơn.

Cái kỳ lạ, cái bí quyết, cái tài hoa có lẽ nằm trong bát nước chấm chẳng? Hay mỗi phần một tí. Bánh không cứng không nát, thịt không dai không ngấy, bát đũa không nhờn không hôi... và cả cái mong chờ, nhìn xem, trong khi phải ngồi đợi giữa gió rét căm căm.

Ăn một đĩa bánh cuốn bốn năm chiếc, trọng lượng không nhiều, chỉ bằng nửa bát phở hoặc một cái bánh giò. Ai cần ăn no xin mời đi tìm món khác. Bánh cuốn bà Hai Tàu là để ăn chơi, ăn cho vui, ăn cho thích, ăn cho thú vị: ăn bằng cảm giác nhiều hơn. Có lẽ vì thế mà khách ăn bánh cuốn cũng không nhiều lắm. Mỗi tối bà chỉ bán một chậu bột, chừng mấy cân, là dọn hàng.

Có thể gặp ở đây các loại công chức bậc từ trung đến dưới trung, diễn viên sân khấu, mấy đôi vợ chồng mới cưới, mấy bác sĩ mới ra trường chưa nguôi nhớ đời sinh viên không vợ, mấy nhà thơ nhà văn quen lấy đêm làm ngày, những nhạc sĩ chờ lắng nghe âm thanh vào khuôn nhạc...

Ít gặp ở đây những dân quen phè phỡn tiệc tùng, những tay bợm rượu, những người lao động cần ăn no, những người ăn vội để lấy sức.

Cuộc sống bao thay đổi. Có bao món ăn mới, sang trọng cầu kỳ. Cửa hàng bánh cuốn bà Hai Tàu không còn nữa. Nó đã có, đã tồn tại trong trí nhớ nhiều người như một nét hào hoa thanh lịch, tuy công phu mà không cao ngạo.

Bánh cuốn Thanh Trì ngon cách khác. Bánh cuốn đổi ở chợ về ăn thay cơm ngon cách khác. Bánh cuốn bà Hai Tàu có cái riêng, cái khác biệt của người khéo làm, của người sành ăn.

Mất đi, thật đáng tiếc. Không phải là hoài cổ, mà là ôn lại cho nhớ, cho yêu thêm Hà Nội. Nó cũng phần nào như nói đến thói cơm bằng rạ, khi cơm cạn phải đốt một vòng trên vung, lửa bùng bùng. Khi bắc cơm ra phải dùng chổi quét vung, và mở nồi cơm thế nào cũng có ít tro vương vào. Đó là cơm hót. Công việc ấy đã có từ ngàn đời đáng yêu. Nhưng nay có nồi cơm điện tự động, chín thì tự ngắt điện, nguội thì hâm lại. Lại có cả nhạc báo hiệu cơm chín, tiện hơn. Không thể vì yêu nồi cơm bằng rơm rạ mà phủ nhận thói cơm bằng nồi điện tự động... nhưng cũng xin chớ vì có nồi cơm điện mà coi khinh nồi cơm thổi bằng rơm rạ của ông bà.

Nó cũng như đã có ổ rơm, nay lại có đệm mút, có chõng tre nay có xa lông, có hoa nhài, ngọc lan, nay có nước hoa “mộng vàng”, “thần tiên”... Không thể vì cái này mà phủ nhận cái kia. Mỗi thời có một nét riêng của nó, cái tinh hoa của nó.

Chỉ mong sao cái hay, cái tài... vẫn được giữ gìn để cùng tồn tại song song với cái mới đang hình thành.

Riêng món bánh cuốn bà Hai Tàu có lẽ đã mất đi hẳn. Đó là điều đáng tiếc.

Nhớ ai như nhớ...

Rất tán thành chủ trương bỏ thuốc lá thuốc Lào, bởi nó có hại cho sức khỏe, chẳng nên khuyến khích mọi người dùng. Người viết bài này xin được không đề cập khía cạnh y học của thuốc Lào, mà chỉ xin nói đến mặt tình cảm của nó.

Đọc câu ca dao:

Nhớ ai như nhớ thuốc Lào

Đã chôn điếu xuống lại đào điếu lên...

cứ thấy thương thương cái anh chôn điếu, quyết tâm đưa ma một mối tình, quyết tâm dứt bỏ, đoạn tuyệt nỗi nhớ... vậy mà như quỷ ám ma trêu day dứt, hoang mang, bần thần đến thần thờ... anh đành thất hứa với mình, mé muội đi vì nỗi nhớ nên đành tìm lại đến người yêu, nối lại mối duyên tơ tưởng là dứt đoạn.

Khổ cho chàng trai tương tư ấy, chẳng đến nỗi phải dùng thuốc, dùng mai, mà chỉ đào vào lòng mình, hú hồn gọi một niềm say. Không hiểu một ánh mắt cô gái và cái khối của *tư tương thảo* nó có giống nhau không, nó có ma lực gì, mãnh lực thế nào, uy lực ra sao khiến người ta phải điều đúng vì nó thế.

Hình như chưa có sử sách nào ghi chép về xuất xứ hoặc ngày nó được du nhập vào nước ta, ai là người đầu tiên dùng nó, ai là người đầu tiên say ngã dúi vào ba ông đầu rau trong bếp.

Độc “Pie đệ nhất” của A.Tôlxtoi, thấy ông Sa hoàng này đã ra lệnh cho tất cả triều thần phải cất trụi bộ râu truyền thống và buộc các quan phải tập hút thuốc lá trong khi cả triều đình và cả nước Nga phản đối.

Ngày nay, ai thống kê chính xác xem có bao nhiêu đàn ông trên thế giới hút thuốc lá. Riêng nước ta, bao nhiêu phần trăm dân số hút thuốc lá, trong khi có đến bảy mươi, tám mươi phần trăm là nông dân.

Giữa cánh đồng gió như dao cắt, nước như kim châm, tấm áo mỏng buốt cả ngực... được “họ” con trâu lại, tạt vào bờ, thổi bùng cái nùn rơm vào chiếu đóm nỏ, rít dài một hơi thuốc Lào... chỉ riêng tiếng kêu vang của điệu cày đã đủ ấm cả cánh đồng, chứ đừng nói bàn tay tê buốt, ống chân rụng rời, má môi tím tái... Có lẽ vì thế mà nhớ ai như nhớ...

Hút thuốc Lào phải cần đến điệu. Sang nhất là *điệu ống*, có cái cần trúc cong vút có đốt như những khúc xương nhỏ, màu ngà. Điệu hình trụ, có khi còn khảm xà cừ, và đương nhiên “quan” đi đầu, có người bưng điệu theo hầu.

Giai thoại kể rằng: một cậu ấm con quan ở thành Nam, chẳng may cha thất lạc sớm, cậu ở với mẹ. Phu nhân, mẹ cậu lại còn trẻ, hay đi lễ đền nọ phủ kia, nên đã thất thân với một nhà sư ở Phù Luông, vậy mà đi đâu cậu vẫn ngênh ngang kẻ bưng điệu, đứa bưng tráp theo hầu. Nhà thơ Tú Xương thấy gai mắt, liền có câu thơ:

Thôi đừng điệu tráp ngênh ngang nữa

Thằng tiểu Phù Luông nó chửi mày.

Cái động từ mà người đàn ông dùng để chửi ấy, sao mà đặc địa, thâm thúy đầy hành động và cũng quen thuộc đến thế. Không

thể có trường hợp thứ hai trong văn học có câu thơ như câu này của ông Tú Vị Xuyên.

Điếu bát là thông dụng nhất. Giản tiện thì đặt trong bát ô tô. Thông thường là bát chuyên dùng, tiện bằng gỗ, miệng loe ra để hứng tàn. Cái thông nỏ bằng dây đồng, còn uốn một đầu hình hoa thị, vừa đen vừa dễ cầm. Lại còn cái chổi đốt con tí để quét miệng điếu.

Nếu điếu ống thường được đặt trên án khám, trên bàn gụ, trên sập chân quỳ thì điếu bát thường chỉ “ngồi” trên mặt chõng tre, mặt chiếu ngay trên giường, giữa sân, có khi còn ngay đầu hè.

Đã có câu đố trẻ em về cái điếu: Châm đầu ông Táo, đối đầu ông tu, sấm chạy ù ù, cờ bay pháp phối...

Người hút điếu ống thường áo sa, áo đoạn. Còn người hút điếu bát chỉ áo dài thâm, áo khách ngắn.

Thuở nhỏ trẻ thơ nào mà chẳng ác cảm với cái xe điếu. Tại sao lại gọi là xe điếu? Từ điển Tiếng Việt cũng chỉ giải thích: Xe điếu: ống dài cắm vào điếu thuốc để hút thuốc lào. Sợ cái xe điếu vì nó thành con lươn quấn vào móng, mấy ngày chưa lặn, mà nó cứ nằm ngay trong tâm tay của người lớn, ngay giữa nhà.

Đã có một chuyện vui: ông lý trưởng và ông phó lý ở làng nọ vốn ghét nhau. Trong một bữa cỗ, ông phó lý nói: “Cụ Lý, ném hộ tôi mượn cái điếu”. Thế là ông Lý, thẳng tay ném cái điếu bát sang, trúng giữa mặt ông phó Lý. Tai hại là cách dùng từ “ném”. Cũng như nhiều người quen nói: Tôi không “ăn” thuốc lào...

Loại điếu phổ cập, dễ làm, dễ kiếm, dễ mang theo là *điếu cày*. Hẳn nó thường được theo anh lực điền ra đồng. Cây tre Việt Nam đâu chẳng có. Một đoạn tre, thế là anh có người bạn đi theo.

Người hút điệu cày thường lam lũ, chân lấm tay bùn, nâu sồng dân dã. Nay, không chỉ nông thôn, mà giữa Hà Nội, cái điệu cày đã thành phổ biến ở hàng ngàn hàng nước khắp hơn ba trăm sáu mươi phố phường. Anh phóng viên, nhà thơ, họa sĩ, ông xích lô, cậu số đề, diễn viên chèo, thầy giáo cấp hai.. ghé vào vỉa hè, với tay một cái, làm một hơi. Cái điệu cày làm quen với tất cả mọi người.

Nhìn cái điệu cày có cái chân choãi ra, mới càng phục ai là người đầu tiên đã đặt tên cho nó là Badôca. Ở dọc phố hồ Thuyền Quang, đường Lê Duẩn, có những người chuyên bán điệu cày. Ngồi buồn, ông ta còn trở nào con rồng, con phượng, nào hoa lá, mây bay. Cái điệu có thể bày trong nhà làm một vật trang trí, như sinh thời, nhà thơ Trần Huyền Trân có nhiều loại điệu này cùng những đồ dùng bằng tre trúc khác từ cái gạt tàn, cái ghế đến lọ cắm hoa ...

Cầm cái điệu cày lên, vỗ mạnh một cái vào miệng điệu, hoặc thổi một hơi cho tàn bật ra, dặt một mối thuốc, kéo một hơi dài... người cẩn thận còn hơ đóm quanh miệng điệu, ý giả để sát trùng. Cái điệu cho một cảm giác khoan khoái, mê say, nên sự đào điệu lên là có lý lắm.

Cách đây mấy chục năm, có câu: “nước với Sơn Tây, điệu cày Hà Nội”. Hẳn đó là những thứ tuyệt hảo? Nay thì sao?

Có lần tôi đã dùng một con tàu đánh cá đi biển dài ngày. Lúc khởi hành, thủy thủ nhắc nhau: “Cái điệu đâu? Đừng quên cái điệu nhé”, mới thấy cái điệu quan trọng như thế nào.

Đôi khi vào chơi nhà ai quá sang trọng với những đồ đạc bóng lộn tân kỳ, không có điệu, cơn nghiền nổi lên, đành xin chủ nhân một mảnh giấy, cuộn con sâu kền, làm một điệu cho tạm nguôi nổi

nhớ, giống trên đường xa, không hàng quán, cái thềm thuốc nó cồn cào trong dạ, phải ngắt một đánh lá chuối, cuộn thành chiếc điều cày thô sơ mà hút. Hút thuốc Lào kiểu này, nó chỉ kêu xìn xít, rất nóng. Cái vui, cái sáng khoái chỉ còn một phần nhỏ. Tương tự như phải hút thuốc bằng thứ đóm tre tươi, châm mãi không bén, cứ tắt luôn, vô duyên đến bực mình.

Đóm tre ngâm, chẻ mỏng, phơi thật nở, châm một lần, nó cháy đến hết. Có mãi nói chuyện, nó cũng tự cháy đến tận ngón tay, làm người hút thuốc phải châm cái khác. Đóm thế mới là đóm của thuốc Lào. Loại đóm diêm bằng gỗ bồ đề cũng tốt, thuận tiện hơn.

Nói đến thuốc Lào có thể nào không nhắc đến những cái hộp đựng thuốc. Ăn bưởi, bỏ đôi quả, giữ hai mảnh vỏ lành lặn như hai bán cầu. Vừa ép vừa phơi, vừa cho vào khuôn, mười ngày sau sẽ có một cái hộp chỉ to vừa bằng bàn tay. Đựng thuốc Lào vào đây, thuốc không khô xác, lại có mùi thơm của hương quả bưởi. Không có cái hộp cầu kỳ ấy thì cho một mảnh vỏ quýt vỏ cam vào gói thuốc Lào cũng tạm tạm, nhưng không phải là người kỹ tính. Nay, gói ny lông, thuốc tạt nham. Người ta dễ tính thật.

Không hiểu sao ai cũng sợ đánh đổ điều. Phải chăng sợ cái mùi nước điều? Nhiều người tin rằng đánh đổ điều thế nào cũng xảy ra chuyện không may, ít ra là cãi nhau. Thành tục lệ, người ta nhỏ một bãi nước bọt vào chỗ nước điều, như một lời *phỉ phui* mới yên tâm.

Có câu chuyện vui kể rằng có một cán bộ ta được ra nước ngoài lần đầu. Ông vốn là nông dân trăm phần trăm nên cố giắt theo cái điều cày.

Khách sạn loại ba bốn sao, sang lắm. Cô phục vụ vào phòng làm vệ sinh, lỡ tay đánh đổ, nước điều vung ra nhà. Cô hốt

hoảng vì không hiểu cái dụng cụ bằng tre ấy để làm gì mà lại có một dung dịch kinh khủng như vậy. Cô báo động, giám đốc khách sạn cũng không hiểu, phải nhờ mấy giáo sư hóa học lấy mẫu về phân tích... Ông khách đi họp về cũng hết hoảng không kém... Hạ hồi ra sao, chúng ta tự đoán ra, có thể đây chỉ là câu chuyện ít người biết.

Vùng Kiến An, Tiên Lãng (Hải Phòng) vùng Kẽ Sặt (Hải Hưng) chuyên trồng thuốc Lào. Người ta bón cây bằng phân bắc tươi, nên khách đến đây thường gặp những đám mây ruồi khổng lồ bao vây. Tươi cho thuốc, có những cái gấu bằng cả nửa quả bầu có cán thật dài. Phơi thuốc thì phải có hàng chục hàng trăm cái nong cật. Thuốc thành phẩm được đóng thành “bánh” có khối chữ nhật, to khoảng chiếc gối mây. Chúng sẽ đi khắp ngang cùng ngõ hẻm, lên cả những vùng rừng núi xa xôi.

Lạ thật, cái thứ lá cây phơi khô ấy đã thành một thứ không thể thiếu được của hàng triệu con người. Nó là thói quen xấu hay là một nếp văn hóa lâu đời? Nó là đối tượng cần loại trừ theo quan niệm của thầy thuốc hay đáng nghiên cứu của nhà xã hội học? Xin tùy.

Được biết nó có hại thật đấy, nhưng bác bỏ nó quả là khó... khó như đã chôn nó rồi mà vẫn cứ phải đào lên, đúng là “*nhớ ai như nhớ...*”

Cái đám ma chôn thuốc Lào ấy, không biết đã được cử hành đến lần thứ bao nhiêu triệu, mà đến nay vẫn có nhiều người làm bạn với thứ *tương tư thảo* đông như thế.

Người viết bài này không phải là đồ đệ của thuốc Lào vì bị vợ cấm. Mà sợ vợ, thiết nghĩ, cũng không phải là điều xấu chứ nhỉ.

5-1991

Tản mạn về chơi

Nguyễn Du từng viết: “*Nghề chơi cũng lắm công phu*”. Và nhiều người bây giờ cũng hay nói: “Ăn chơi phải tốn kém”. Mỗi thời kỳ hay mỗi giai đoạn, cách chơi, đồ chơi, thú chơi đều khác nhau. Đương nhiên thế.

Anh trọc phú có cái chơi của anh trọc phú. Cậu học đòi làm sang có cái chơi của cậu ta. Ngày cô gái bán mình cũng có cách chơi riêng của mình và người bình thường thì hay gặp nhau trong những cái thú chơi phổ thông. Mỗi người có thú chơi, mỗi thành phần, mỗi địa phương cũng vậy. Có lẽ không nên và cũng không thể áp đặt, phê phán. Chỉ có điều chơi là thú vui tinh thần, là một mặt của đời sống văn hóa, là thể hiện tình người, thể hiện trình độ văn hóa giáo dục và cả kinh tế nữa. Vậy thì không nên lao vào thú chơi để bị chê cười.

Có thời có những người mê chơi cờ bạc, mê chơi đua ngựa, mê chơi xe đạp (lúc ấy xe máy còn rất hiếm) mê chơi sập gụ tủ chè, mê chơi hát cô đầu, mê chơi gà chọi... Đã có câu:

Cờ bạc là bác thằng bần

Cửa nhà bán hết tra chân vào cùm

để phê phán lũ mê chơi cờ bạc. Hoặc “y phục xứng kỳ đức” để phê phán cách đua đòi ăn mặc, bắt chước kiểu này kiểu nọ, có

học làm sang mà vung tay quá trán. Hoặc nhắc nhở người mê chơi cô đầu:

Cô đầu lấy quan quan cách

Lấy khách khách về tau

Lấy nhà giàu nhà giàu hết của...

Những ngày hôm nay ra đường gặp nhiều cách chơi đập ngay vào mắt người ta. Đó là những người chơi đồ ngoại: giày Thái, kính Đức, quần bò Mỹ, áo thun Hồng Kông, xe cúp Nhật, thuốc lá Ăng Lê... Có người chơi để khoe của, cũng có người chơi buôn, khi được giá, cời phăng luôn bán luôn, kiểu nói: “xong ngay”, trao tay ngay cái đồ chơi của mình, mai lại tìm cái khác, theo kiểu Chichomex. Lạ lùng có kẻ chơi ngông: chơi chó. Không kể có thầy giáo phải nuôi lợn, nuôi chó để cải thiện, Hà Nội có ngày đã ầm lên một kẻ tham ô chơi chó, khi chó của hắn chết, hắn bắt tất cả những nhân viên dưới quyền nghỉ để đưa ma con chó ấy, kiểu như xưa người ta cho nhân viên nghỉ để đưa ma bố mẹ quan vậy.

Bên cạnh những cái rờm đời, hãnh tiến học làm sang, đua đòi, bắt chước, ngoại lai, nhăng nhố... người Hà Nội vẫn có những thú chơi thanh cao tao nhã...

Có người chơi hoa, hoa tươi chứ không bao giờ chơi hoa giả bằng nhựa hay nhung lụa cũng thế, chơi cây cảnh, cây thế, cá vàng để tạo một khung cảnh thiên nhiên nhỏ, có môi trường trong lành cho mình, có người sưu tầm tranh nguyên bản của các họa sĩ, chứ không bao giờ cắt ở họa báo ra, có người chơi sách, có đọc thực chứ không chỉ để bày bán trên giá, có người chơi tem, chơi nhãn thuốc lá, chơi chim v.v...

Nghề chơi hay thú chơi nào cũng cần nhiều thời gian, phải tốn kém (ngay tình yêu cũng cần thì giờ và cũng không phải là

không tốn kém) và cần có sự hiểu biết sâu về thú chơi mà mình ưa thích.

. Người chơi cây thế phải biết thế cây là gì, cây nào thì trồng chậu nào, cây nào thì có thể dễ uốn, kỹ thuật ghép cây, chăm bón thế nào.

Người chơi chim được quen một cụ cao tuổi chơi phong lan. Loại địa lan thôi. Lan hay bị muội. Sáng sáng cụ phải quần bông nõn vào hai ngón tay chỏ và giữa, tắm nước điều, lồng từng lá lan vào kẽ hai ngón tay, tuốt đi tuốt lại nhẹ nhàng vài lần cho hết muội, sau đó lại thay bông, lần này tắm nước mưa, cũng tuốt như vậy, rồi tưới nước cho lan tươi, có nước rửa mặt tưới càng tốt, nếu không thỉnh thoảng phải tưới bằng nước vo gạo pha loãng. Công phu là thế. Khi lan nở, cụ pha trà mời mấy ông bạn già đến thưởng thức ấm trà bên chậu lan, tưởng như trà được ướp hương lan ngay trong vườn, cái vườn nhỏ mấy thước vuông thôi, thiên nhiên được ấp ủ trong trà hay hương trà lan tỏa vào thiên nhiên, có giò lan đang nở hay lay động trong sương mờ...

Lại có người tuy không sung túc lắm, nhà cửa chật chội như hàng vạn người Hà Nội khác, anh chơi hoa. Vài bông hoa. Có khi chỉ cần một bông thôi, cứ thay đổi nhau vài ngày một lần, cắm trong cái bình nhỏ, làm cho căn phòng sáng sủa tươi mát hẳn lên, mặc dù có khi anh sẵn sàng quên ăn sáng để lấy tiền mua hoa. Hoa hồng, cẩm chướng, xu xi, đồng tiền, có khi là hoa súng, hoa cúc, hoa lưu ly... không bao giờ anh cắm một thứ hoa hai lần liên. Có khi không chọn được bông hoa vừa ý anh hái một nhánh lá đuôi phượng, địa y, dương xỉ mọc hoang dại ở góc tường cấm nắng nào đó, bẻ một nhánh lá trắc bách diệp có màu xanh bạc hoặc xin một nhánh vạn niên thanh lá có hình trái tim... cắm vào cái lọ cái bát nho nhỏ, cũng đủ có thiên nhiên trong căn phòng bé nhỏ.

Có người chơi tem. Không bao giờ chịu ra hiệu sách mua tem để sẵn trong những cái túi nhỏ xiu, anh thường đi xin, đi tìm, đi trao đổi để có được con tem quý hiếm, để mỗi lần gỡ cuốn an bom tem ra, nhớ lại hình ảnh bạn bè, con tem này xin của người ấy, người nọ, con tem kia xin ở đâu, lúc nào v.v... Gỡ cái kính lúp ra soi, bao nhiêu là thiên nhiên phong cảnh, con người, sản vật của bao nhiêu nước hiện lên khuôn hình bé nhỏ đã vượt bao nhiêu dặm trùng dương đến với người chơi tem. Thật thú vị và cũng thật thanh tao, nâng cao thêm được bao hiểu biết, gần bằng được đọc cuốn sách hay. Mua tem ở hiệu sách thì thường dễ đủ bộ, có ngày tháng phát hành v.v... nhưng đó là thứ ăn sẵn, mất đi bao nhiêu hồi hộp.

Chơi tem chơi sách là thể hiện trình độ. Không hiểu những người hay chửi thề, văng tục thì họ có coi đó là một thú chơi không nhỉ? Chơi chửi tục? Kỳ thật.

Có người một chữ tây bé đôi không biết nhưng lại đại dốt mặc áo thun, ở ngực in rõ bằng mực đỏ mực đen mấy dòng chữ tây tâu: “Hãy hôn tôi đi”, “Hãy làm tình với tôi đi”... hoặc làm quảng cáo không công cho một hãng nào đó.

Cũng có người đem chính bản thân mình làm trò chơi cho người khác, đó là có cô da đen xì nhưng lại nhuộm tóc đỏ như râu ngô làm trò cười cho thiên hạ, hoặc cao gầy quá nhưng lại mặc cái váy quá khổ khiến thân hình như cây chuối hột, ai cũng phải nhìn như một thứ gì lạ lắm. Tội nghiệp cho người không biết cách chơi là vậy.

Hoặc có cô gái da đã trắng đẹp nhưng lại đem trát phấn nhu quét vôi, lạm dụng son phấn đến mức thái quá, làm người qua đường không muốn cũng phải bình phẩm vì quá chường mắt. Đánh phấn, tô son, chẳng hại gì, điểm thêm một chút nước hoa

thoang thoảng càng tốt, nhưng cái gì vừa phải mới là hay, hoặc như cô gái sơ xuất, chỉ đánh phẩn cái mặt, còn hai tay, cái gáy, cái cổ vẫn như cục than thì chỉ tạo ra sự tương phản khó coi mà thôi. Cách chơi ấy chỉ tự hại mình.

Cũng lạm bàn thế thôi. Bách nhân bách tính, ai có điều kiện, ai có sở thích thế nào, xin tùy. Chỉ có điều người Hà Nội xưa nay vốn thanh lịch, phong nhã, hào hoa. Đừng vì cách chơi của mình để bị chê cười và làm xấu lây cho Hà Nội.

1989

Xem hát

Có một câu nói vô lý: “*Xem hát*”. Để nghe sao lại nói: để xem. Nhưng rồi mới thấy câu nói thật giỏi. Xem còn quan trọng hơn nghe.

Từ lâu cái khu phố tập trung những rạp hát Sán Nhiên Đài, Quảng Lạc, Sầm Công, Hiệp Thành, Tố Như... với những đoàn, những ban chèo, tuồng rồi cải lương... là niềm vui cho bao người mỗi tối rủ nhau đi xem hát.

Ông thông, thầy ký, bà “la ghim”, bác hàng khô, anh bốc vác, cậu nhỏ, cô sen, chị hai khâu đằm, chen chúc nhau để nghe xem, để say mê; để bình phẩm về sắc đẹp, về ánh đèn về câu chuyện lâm ly thảm khóc về số phận những con người, về cả son phấn, mũ măng cân đai của công chúa, tiên nga, hoàng tử, hoàng hậu quân vương, tên nịnh người ngay...

Các loại rạp này có loại vé đứng hai xu năm xu, khoảng một phần mười giá vé hạng nhất. Dân áo vải làm thuê tha hồ đứng lỗ nhố, vừa xem vừa cấu chí nhau trong bóng tối mà không bao giờ có ai kêu cả.

Không ai biết đến ông thầy tuồng (đạo diễn) nhưng ai cũng vanh vách thuộc tên đào kép: Khánh Hối, Ái Liên, Sĩ Tiến, Kim Chung, Sỹ Hùng, Huỳnh Thái, Anh Đệ, Lan Phương, rồi Mộng Dân, Tuấn Sửu, Kim Xuân.

Minh Trí, Giang Long Phúc (Giang Long Phúc còn làm một tay đua xe đạp nổi tiếng), Ngọc Dư, Lê Thanh, Lê Chiêm... với những tích Trà án Bàng Quý Phi, Tứ Đỗ Tường, Mạnh Lệ Quân, Lưu Bình Dương Lễ, Dự Nhượng đả long bào, Lã Bố hí Điều Thuyền, Trảm Trịnh Ân v.v...

Có nhiều ông phán hoặc công tử nhà giàu tối nào cũng có mặt bởi chết mê chết mệt một cô đào thương nào đó. Có lắm bà “la ghim”, cô khâu đầm ốm lẩn lóc vì giọng ca anh kép. Tích Mồ Cô Phượng đã làm chảy khá nhiều nước mắt các chàng các nàng, nhất là lớp khán giả bình dân.

Người xa về Hà Nội chơi, thế nào chủ nhà cũng phải đưa đi xem hát. Tan rạp phải làm một châu cao lâu. Sang thì thứ nọ thứ kia, xoàng thì bát mì vằn thắn, bát phở tái gầu tái sách, chiếc bánh bao tầu...

Các đôi nhân tình rủ nhau hoặc dối nhà đi xem, thế nào trong tay cũng có gói hạt dưa, hạt bí, hạt dẻ, lạc rang, miếng bưởi, gói ô mai để nhấp nháp, tí tách trong khi xem. Xung quanh các rạp nhan nhản hàng quà đủ loại, trong cửa hiệu, trước cửa hàng, cái chân ca trên cái mẹt, cái khay, ngọn đèn dầu, đèn như sao sa, tiếng chào mời rối rít.

Mùng một đến mùng bốn tết, người ta đi bói tuông. Những hôm ấy rạp không thông báo vở diễn gì. Người xem chờ tích vui vẻ nhất là có hậu, có đào kép đẹp, giọng ca mùi... vì vậy rạp thường chọn vở hay, may nhiều hơn rủi, rạp chật ních, vé đứng cũng hết, bởi ai cũng mong niềm vui đến chứ không ai chờ xự xúi quẩy.

Khách đến xem đủ thành phần. Người diễn chiều khách, nay gọi là thị hiếu không ai bần khoản chúc năng giáo dục thẩm mỹ như nay cứ phải đặt ra.

Nếu khu vực Sầm Công, Đào Duy Từ, Hàng Giấy là gương mặt đời thường thì nhà hát Tây - Nhà Hát Lớn - lại khác.

Phòng khán giả chỉ có hơn sáu trăm ghế, lan can gác bọc nhung, lô có rèm che viền vàng, chuông gà (tầng thượng) cũng đầy đủ ghế. Không có một khán giả nào được đứng. Sân khấu rộng rãi bề thế. Rạp kiến trúc kiểu Pháp, toàn vòm cuốn, âm thanh vang vọng, thời đó chưa có máy phóng thanh, diễn viên vẫn nói cho cả người ngồi chuông gà nghe rõ. Không dùng quạt vì sợ loãng âm thanh, nên nhà hát chỉ mở cửa mùa xuân và mùa thu tạm gọi là mùa kịch, xuân thu nhị kỳ, nói theo dân tài tử chơi kịch.

Những buổi biểu diễn ở Nhà Hát Lớn thường trang trọng. Các đoàn kịch thường là nghiệp dư, sống bằng nghề khác, thích thì tập hợp nhau lại chơi, và xong một mùa, một vở kịch lại giải tán, trừ đoàn Anh Vũ - Thế Lữ gần như thành chuyên nghiệp, nhưng cũng không được bao lâu.

Tuy là nghiệp dư, nhưng hầu hết xuất thân thành phần khá giả, có trình độ, có học vấn, có tài năng và sau này đều nổi tiếng, có đóng góp to lớn cho nền kịch Việt Nam: Thế Lữ, Song Kim, Đoàn Phú Tứ, Trúc Quỳnh, Minh Tâm, Linh Tâm, Việt Hồng, Đào Mộng Long... và sau này lại xuất hiện một loạt các tên tuổi khác.

Khách xem là loại chọn lọc: công thức cao cấp, nhà tư sản, trí thức, sinh viên, bác sĩ... Họ thường ăn mặc lịch sự, com lê, cà vạt, giấy bóng lộn, đi đứng nói năng nhẹ nhàng khoan thai, khi xem không hút thuốc, không nói chuyện, cần trao đổi với người bên cạnh chỉ thì thầm; ai ho lấy khăn mùi xoa thơm phức bịt miệng. Nữ thì áo dài quần trắng, cổ đeo kiềng vàng, chuỗi hạt, khăn quàng, son phấn, nói cười duyên dáng ý tứ.

Không ai đội mũ, mặc may ô, cởi trần, bởi sẽ bị mời ra ngay.

Vào cửa mỗi khán giả được phát tờ chương trình, in lược chuyện kịch, tên tác giả, đạo diễn, diễn viên... sắm từ vai chính đến vai phụ. Mua vé cũng chọn chỗ ngồi theo ý muốn chứ không à uôm một cách bất kỳ.

Tuy vậy tầng ba, chuồng gà, loại rẻ tiền nhất, thường đông khán giả là sinh viên học sinh trốn vé, nhiều anh trèo ống máng vào xem; chỉ cần phải tránh mặt lính cứu hỏa. Bị bắt cũng phiền. Loại khán giả này âm ỹ hơn, tình nghịch hơn. Nhất quý nhì ma mà. Nhiều cậu còn dùng ngay tờ chương trình gấp thành tàu bay cho liệng xuống tầng dưới, nhưng cũng chỉ dám đùa đến mức ấy, không quá trớn.

Nhiều người còn giữ ấn tượng sâu sắc những vở đã được xem từ hồi còn trẻ: *Chén thuốc độc*, *Kim Tiền*, *Ông Ký Cóp*, *Cái tú chè*, những vở kịch thơ: *Kính Kha*, *Lên đường*, *Quán Thăng Long*, *Viễn khách* và sau nữa là *Bến nước Ngũ Bô*, *Vân Muội*, *Tâm sự kẻ sang Tần*... với giọng ngâm thơ sang sảng hiếm có của một Văn Phú đỉnh đặc, cách diễn say sưa của một Lê Khang... Diễn viên hài nổi tiếng hiện nay Trịnh Thịnh lần đầu tiên trong đời xuất hiện trên sân khấu Nhà Hát Lớn trong vai lính hầu, không nói một lời kịch nào.

Hà Nội không có nhiều rạp hát. Khu vực Sầm Công phải diễn thường xuyên ba mươi đêm mỗi tháng. Buổi chiều thường có cổ động, chiêu trống, diễn viên đã hóa trang, trang phục thành nhân vật, tất cả ngồi trên mấy chiếc xe tay, sau này là xích lô, đi rong phố để quảng cáo cho đêm diễn. Vì một lý do nào đó đêm không có buổi diễn thì cả khu vực hoang vắng, như tiêu điều hẳn đi. Các nhà rong vắng khách. Các hiệu cao lâu, lạnh lẽo, cả các ổ có bàn đèn cũng quạnh quẽ trong bí mật. Và dân nghiền xem hát bỗng thấy hụt hẫng như mất một cái gì.

Nhà Hát Lớn khác hẳn. Gần như quanh năm im ỉm, cửa đóng then cài, cao xa bắc bậc. Người xem kịch năm nay còn nhắc lại vở diễn của mùa kịch trước ít có khán giả xem lại vở đã xem như ở Sân Công, và thường họ thưởng thức một cách khó tính, tinh vi hơn.

Có năm đoàn ca nhạc Sài Gòn biểu diễn, Trần Văn Trạch làm tiếng chó sủa mèo kêu, pha trò bằng cách tự thổi tro vào mồm, ít được khán giả hưởng ứng. Các lô hầu như im lặng. Buồn.

Năm 1955 tại khu vực Đấu Xảo cũ, một nhà hát ngoài trời đầu tiên được xây dựng: Nhà hát nhân dân, khoảng năm nghìn chỗ ngồi. Nhiều đoàn ca nhạc quốc tế đã diễn ở đây, và nhiều người còn nhớ đoàn kịch trung ương diễn vở: Luba, Mở cổng nông giang, Một đảng viên, vở cải lương Dệt Gấm, Khuất Nguyên... Hình như ca sĩ Quý Dương cũng xuất hiện lần đầu tiên trên sân khấu này với bài hát về Ma ti ních thì phải.

Người Hà Nội vốn rất thích xem hát. Các đoàn văn công phát triển mạnh. Nhưng lâu nay đi xem hát là điều rất ngại của nhiều người. Đó cũng là điều làm cho nhiều đoàn phải chật vật, làm mất đi nét văn minh lịch sự của người Hà Nội, mất đi một thú vui tao nhã, thanh lịch và văn hóa. Băng hình, vô tuyến cạnh tranh, nạn phe vé, rạp mất trật tự, mất an ninh, bọn đầu gấu làm ồn... người Hà Nội thấy thà ở nhà còn hơn.

Chất hào hoa của Hà Nội đâu có mất, chẳng qua đang bị cái xô bồ lấn át. Đi xem hát cũng đang bị lấn át như vậy. Thường thức nghệ thuật mà cũng là góp phần trực tiếp sáng tạo nghệ thuật, nghệ thuật sân khấu là thế, nhưng người thanh lịch đành chấp nhận sự mất mát đáng ra không nên có ấy: đi xem hát có khi mang họa vào thân. Thật buồn ngủi khi nói chuyện không vui ấy. Hình như người ta đang cố sửa sai.

Ca nhạc ở nhà

Người Hà Nội rất thích nghe nhạc. Không kể những buổi hòa nhạc, biểu diễn ở Nhà Hát Lớn, Nhà Kèn... thì nhiều gia đình có phương tiện nghe ca nhạc ở gia đình từ lâu nay.

Đĩa hát một thời khá phổ biến, ở Hàng Bông, Hàng Da có mấy nhà nổi tiếng về bán đĩa hát. Lúc ấy, máy hát chạy dây cót. Lúc đầu cái loa còn để ngoài, trông giống như một bông hoa loa kèn thật to, sau mới lắp trong máy. Nhãn hiệu thường là của hãng Pa-tê (Pathé) có con chó tây ngồi chồm chồm cạnh cái loa. Không hiểu sao hãng ấy lại lấy con chó làm biểu tượng nghe nhạc, hay coi những người nghe nhạc như... Chắc người Tây yêu chó, nên họ kính trọng con chó vậy.

Thời ấy, cách đây dăm sáu chục năm, cái micrô còn là vật rất hiếm rất lạ. Một số hàng thuốc lậu, thuốc ho, thuốc đau bụng, thuốc đau răng, thường dùng cái ô tô hòm màu đen, mắc ngấm cái micrô, rồi đặt vào một cái hoa sen, trong đó chỉ lộ ra cái đầu người. Khi micrô chạy, thành ra cái đầu lâu biết nói. Dân chúng những vùng xa, ngoại thành ngạc nhiên, lạ lùng, xúm đông xúm đông xem như xem phép lạ, rồi mua thuốc. Không hiểu thuốc có khỏi bệnh không, nhưng mấy hãng này xây được hàng chục căn nhà. Cái đầu lâu còn biết hát. Chính là máy hát phát ra mà thôi.

Đĩa hát có nhiều loại. Người ưa nhạc cổ thì có đĩa cải lương các vở quen thuộc như *Xử án Bàng Quý Phi*... có vở còn có cả

tiếng chó cắn, tiếng rao hàng lò mai phàn... Danh ca được ưa chuộng là những Ba Vân, Tư Chơi, Năm Châu, Bảy Nhiêu... Phùng Há, Năm Phi, sau đó là Ái Liên, Huỳnh Thái v.v...

Người “tân tiến” thì ưa nhạc mới hơn, chẳng hạn bà Ái Liên hát bài tây lời Việt “Tôi có hai tình yêu” (Dè dờ già mua), hoặc các giọng tây chính cống: Yve Montant, Tinô Rôtsi...

Cái máy hát lúc gần hết đĩa, đĩa chạy chậm lại, lời ca thành trầm xuống, nhạc méo đi, nghe rất buồn cười. Chủ nhân phải chạy vội đến cầm cái ma ni ven kèn sáng loáng quay vài chục vòng, máy mới lại chạy bình thường. Thường ra cứ một mặt đĩa là phải vặn dây cốt. Tiếng ca nhạc của máy hát bao giờ cũng hơi the thé, không trung thực lắm.

Khi Nhật sang, chúng bắt mọi nhà có ra đi ô phải hàn tít tất cả mọi dải tần số khác, chỉ được phép nghe một lần sóng chúng kiểm soát, nhạc cũng nghèo nàn lắm ba bài cũ rích, phổ biến là bài hát *Đêm Trung Hoa*, nhạc khá hay, không có lời Việt.

Dần dần từ Đài phát thanh, từ những đĩa hát mới, một loạt bài hát mới ra đời. Lúc đầu người ta gọi nhạc này là nhạc *cải cách* để phân biệt với nhạc cũ như tuồng chèo cải lương. Sau, nó được gọi là nhạc mới và bây giờ nó chỉ là nhạc, như chúng ta thường nghe.

Cái máy hát cổ lỗ sĩ cũng được thay thế bằng cái máy quay đĩa chạy điện, tân tiến hơn, có thể cho to nhỏ tùy ý, âm thanh cũng chuẩn hơn. Nhưng đĩa hát thì chưa có gì cải tiến, vẫn là những cái đĩa nhựa màu đen, to đùng, ở giữa có dán giấy đỏ ghi tên người hát, cả người đánh đàn kìm, đàn nhị, ghi ta... và vẫn phải dùng kim. Kim chóng cùn, không mài được, lại phải lên Hàng Bông, Hàng Da mua hộp kim mới, to gần bằng bao diêm đựng khoảng trăm chiếc kim.

Lúc ấy chưa hề có máy ghi âm. Có nhà nhiếp ảnh được giải thưởng nước ngoài tặng một máy ghi âm, mà phải đành gửi trả lại vì dùng máy ghi âm là phạm pháp.

Cho đến cách đây vài chục năm máy ghi âm mới là phổ biến.

Ai có một đàn AKAI hay một đàn TECH là sang lắm hãnh diện lắm. Hai cuộn băng cối to như hai cái mặt nạ, còn nhạc thì cứ phải mở hết cỡ, bất cứ giờ nào, bất kể mọi người trong nhà cần nói chuyện trao đổi. Dù các thứ nhạc, dù thứ lời ca. Mới lạ mà - dần dần các cô các cậu thích loại này cũng thấy chán tai, nỉ non mãi cũng hóa nhàm.

Mười năm lại đây, máy cassette mới thật nhiều, và băng hộp nhỏ hầu như đã đến từng gia đình một, thay cho băng cối và không còn ai đem cái máy của mình ra khoe nữa.

Nghe nhạc gia đình, tùy theo “gu”. Có nhà mở oang oang, nhất là mấy đám cưới của mấy cậu nhà giàu, mọi người nói chuyện đành phải gân cổ hét vào tai nhau, khản cả cổ, trong tiếng nhạc đình tai nhức óc. Ngược lại có nhà chỉ mở nhạc đủ nghe, như một thứ nhạc nền vắng từ xa, đang nghe nhạc mà có khách đến chơi, chủ nhà tắt máy ngay để tỏ ý tôn trọng khách, muốn nghe chuyện của khách.

Loại nhạc nào thích nghe cũng tùy. Có người thích nhạc cổ điển, thích *Danuyp blo*, *chợ Ba Tư*... có nhà thích nghe nhạc Sài Gòn cũ, có người lại thích chèo cải lương hoặc quan họ... Băng nhạc đủ thỏa mãn tất cả.

Có người hỏi tại sao thanh niên lại thích nhạc Sài Gòn cũ? Chẳng lẽ chúng ta không có nhạc sĩ nào tài năng chăng? Hay chúng ta không có bài hát nào đáng nghe? Hoặc là kỹ thuật ghi âm phối âm, phối khí của ta còn lạc hậu quá ??? Của đáng nghe

dân ca bằng cái giọng cộng minh ồm ồm như nhạc tây thì không chịu được thật. Hoặc có ca sĩ mà người nghe chẳng biết cô ấy hát câu gì...

So với cái máy hát quay tay, đến nay là máy ghi âm tự động, tiện lợi, là một tiến bộ rất xa. Người Hà Nội thường thức âm nhạc với âm thanh chính xác hơn, phong phú hơn, đáp ứng nhu cầu hàng ngày.

Những “Bal phami” (Ball famille) những cây ghi ta bập bùng violông nghiệp dư... như đã lùi vào hậu trường.

Nghe nhạc trong gia đình đã thành phổ biến như một phong trào. Đáp ứng nhu cầu này, nhà kinh doanh có thể hốt bạc khá khá, chỉ cần nâng cao chất lượng ghi âm, bài hát, ca sĩ (rõ nhất là băng nhạc của *Trung Đức* hát bài *Em đi chùa Hương*... bán rất chạy, không biết có bao nhiêu gia đình mua băng này).

Người Hà Nội khá sành âm nhạc, nghe nhạc trong gia đình là một nét đẹp, đáng khuyến khích và phục vụ lắm chứ.

1991

Thú sưu tập

Nguyễn Du viết: “Nghề chơi cũng lắm công phu”. Khi chơi đã thành *nghề* thì không thể không công phu được. Cứ thử đến gặp mấy nhà chơi cây thế, chơi sách, chơi chim...chẳng hạn thì biết. Và khi người chơi ý thức được công *việc chơi* của mình thì không thể *xối* không thể *thì* được. Sưu tập là một thú chơi như vậy.

Có nhiều thú sưu tập. Có người chơi đồ cổ, giống hoa, nhãn diêm, nhãn thuốc lá, bưu ảnh. Có người sưu tập sách, chơi tranh. Thú sưu tập nhiều người chơi, ít công phu hơn: chơi tem.

Một bộ sưu tập công phu, dù là tĩnh vật, cũng không bao giờ là vật chết. Nó luôn lung linh, sống động tỏa hơi thở từ bàn tay người chơi, từ hồn người chơi, lây lan ra xung quanh.

Bởi người sưu tập là người ưa có bạn, ưa tìm thêm bạn, say sưa với đàm đạo, trao đổi, thích thú với cái mới cái lạ, tôn trọng cái độc nhất vô nhị, tìm hiểu căn cớ cái gốc tích của sự vật... có khi chỉ từ một vật thông thường mà thấy được cả triết lý cao sâu.

Sưu tập cũng là tự nâng cao mình, không thông kim bác cổ thì chí ít cũng rất sành, cũng rạch ròi cái mảng của mình.

Có nhà sưu tập có cả mảng gạch ở ngôi mộ Nguyễn Du, một chiếc bình gốm nơi cung điện vua Trần, một cái bát thời Hai Bà

Trung (tương đương đời Hán) một chiếc đĩa đèn đời Tiên Lý (tương đương đời Đường), một cái thạp đời Lý... một chiếc đĩa đời Lê... Để hiểu những quý vật ấy người sưu tập phải có kiến thức để phân biệt, nhận định, để hiểu được nền văn hóa giai đoạn đó, thời kỳ sinh ra vật ấy, và để mà mình chứng, để giới thiệu *quý vật* với các *quý nhân*.

Có nhà sưu tập tranh, từ những tờ tranh dân gian Hàng Trống, Đông Hồ đến tranh của các họa sĩ khuyết danh, vô danh, những họa sĩ từng nổi tiếng một thời và không loại trừ sưu tập tranh của những họa sĩ đương đại, cùng thời.

Vào một căn nhà nào đó gặp Nguyễn Gia Trí, Tô Ngọc Vân, Trần Đình Thọ, Tạ Thúc Bình, Nguyễn Phan Chánh, Tạ Tỵ, Bùi Xuân Phái, Văn Cao, Nguyễn Sáng v.v... người ta có cảm giác như thoát ra khỏi đời thường, mà lạc vào không khí của một vòm trời khác.

Mỗi con người thường để lại trong tác phẩm của mình một phần tâm hồn và tài hoa, trí tuệ. Người sưu tập phát hiện thêm hàng ngày.

Ông Đức Minh ở phố Quang Trung, ông Tô Ninh ở phố Hàng Thiếc, ông Lâm cà phê ở Nguyễn Hữu Huân... Riêng ông Lâm cà phê, lúc đầu có ý thức được việc làm của mình không chỉ khi các họa sĩ có tên tuổi đã gán tranh để thay tiền cà phê nợ lưu cữu, khiến cho quán cà phê kia biết đâu chẳng trở thành một nơi bắt tử với những tác phẩm sẽ không bao giờ mất?

Một mớ tóc vấn trần dài như mây như suối, có đuôi gà éo lá cong như một câu hỏi ngàn đời của người con gái ấy, người thiếu phụ ấy. Một bình hoa mà nguyên mẫu đã không còn một chút dư hương, nhưng hình hài tuy tan mà bóng vẫn còn nguyên vẹn với

cái hồn tươi tỉnh vĩnh viễn. Một mảng phố cổ đã bị hủy diệt, thay vào đó là những cái hộp đá rửa xám xịt nghèo nàn, công thức. Một con đèo trắng bạc hoa lau đã chìm vào quá khứ khi có những bước chân đã mãi thị thành mà quên hẳn dặm về có ngọn lửa rừng sưởi ấm...

Họa sĩ nào đó có ngờ đâu đưa con tinh thần của mình đắm khói cà phê, sẽ có ngày được lau bằng nước củ hành tây, sáng lại, ra mắt cuộc đời một lần nữa trong phút phục sinh?

Người thợ gốm nào qua đời, nắm xương tàn đã thành tro bụi, đã trở về với cát bụi, có ngờ đâu sản phẩm của mình, qua lửa lò nghìn độ, lại được nâng niu bằng những bàn tay có độ nhiệt không gì so sánh.

Sinh thời nhà thơ Thanh Tịnh là người sưu tập đồ cổ. Có người bảo “Ông là một nhà triệu phú nghèo khổ”. Đúng vậy. Hàng ngàn cổ vật vô giá, có thể đổi ra vàng, vậy mà ông vẫn cứ ăn cơm tập thể “*ba hào*”, ở trong căn phòng nhỏ, vắng vẻ, lạnh lẽo...

Ngô Quân ở phố Trần Phú có kể lại rằng ông mê sưu tầm Kiều cho bộ sưu tập của ông. Có lần vào Nam, người bạn cũ mách ông có người ở Cần Thơ có vài bản Kiều mà ông chưa có. Ngô Quân tìm đến. Khi biết được mục đích của Ngô Quân và biết ông từ Hà Nội vào, đã có hơn một trăm bản Kiều khác nhau: chủ nhân cho xem hai bản Kiều và đại khái nói là xin ông trả cho nửa lạng vàng. Tính toán thật nhanh trong óc Ngô Quân thấy mình chỉ có khoảng ba chỉ, và xin nộp ba chỉ, chứ không phải là cò kè đắt rẻ. Chủ nhân bằng lòng và hẹn ba ngày nữa đem vàng đến lấy sách. Đúng hẹn, Ngô Quân đem vàng đến. Chủ nhân đã sửa soạn một bữa tiệc thịnh soạn. Ăn xong, hai bản Kiều đã được người nhà gói rất cẩn thận, đẹp đẽ. Ngô Quân đưa ba chỉ vàng để nhận sách. Chủ nhân nhận vàng. Khi tiễn Ngô Quân ra cửa, chủ nhân mới

giữ lại mà rằng: Xin tiên sinh nán lại một giây. Tôi biết tiên sinh là người yêu sách. Tôi cũng là người như vậy. Thật ít khi có được thêm tri kỷ tri âm. Tôi không bán sách. Tiên sinh cũng không phải là người đi buôn sách. Hôm nay tiên sinh cho tôi được biểu tiên sinh hai bản Kiều ấy... Nói rồi chủ nhân trả lại Ngô Quân ba chỉ vàng... Hai người ôm nhau vui sướng vì cùng thêm được người bạn mới dù chân trời góc bể, kẻ Bắc người Nam...

Sau này hai người là bạn của nhau thế nào hẳn bạn đọc cũng đoán ra được.

Người sưu tập đi sưu tầm mà cũng là đi tìm bạn. Con mắt xanh nhờ vật sưu tầm mà tìm thấy nhau. Thật công phu mà cũng thật là niềm vui hiếm có trong cuộc đời ngắn ngủi của mỗi người này.

Người sưu tập không bao giờ bằng lòng với thứ “hàng chợ”. Không thể gặp đâu mua đấy mà phải tìm tòi, phải trao đổi, phải mày mò ở nơi hiếm thấy, thậm chí có khi phải xin.

Chơi tem hiện nay phổ biến. Nhưng có người chơi tem ít chịu ra hiệu sách mua những con tem để sẵn trong túi ny lông. Phải đi xin, đi tìm, đi trao đổi, và nếu phải mua thì mua một cái độc nhất của một người nào đó. Chuyện rằng: Có một nhà giàu, chơi tem. Ông tự hào vì có một cái tem độc nhất. Ít lâu sau, nghe nói ở một nước khác có một người có cái tem ấy. Ông này bèn đi máy bay sang mua với giá rất cao, chở bằng máy bay về (để bảo vệ con tem về nhà). Về đến nhà ông mời bạn bè đến chứng kiến, ông hủy cái mới mua đi, để chỉ còn ông là người duy nhất có cái tem duy nhất, dù phải tốn hàng triệu.

Mỗi con tem là một bức tranh nhỏ, một cuốn sách nhỏ. Phong cảnh sống, sông suối núi non, đồng ruộng, biển cả, con người, sản vật, nền văn hóa, tình cảm, xã hội... Chơi tem để hiểu nó và hiểu nó để chơi tem.

Phải có cái kính lúp, có nhíp, có cặp, có sổ gài tem. Một con tem không được nhàu nát, không được rách, thậm chí không được sút một mẩu răng cưa nào. Nếu không thế là đồ bỏ. Con tem cũng phải rửa sạch phía lưng. Chỉ được dán hờ vào một mảnh giấy để mảnh giấy này dán trong album. Nay có album ny lông để gài tem. Tiện lợi hơn.

Người chơi tem giỏi là người có tem của hàng trăm nước, mà giờ cái nào của nước nào ra cũng có thể trả lời và nhất là còn kể xuất xứ của nó, mua của ai, tìm được ở đâu, xin của ai, phải đổi bằng cái gì...

Điều đó chính là cái thú, niềm vui của người sưu tập. Thú chơi đã cho người chơi niềm vui tinh thần cao đẹp, cho trí tuệ được nâng lên, cho tình bạn thắm lại, cho thì giờ nhàn rỗi không uổng phí.

Tuy vậy thú sưu tập không phải là của số đông. Người sưu tập phải có một số điều kiện nào đó như vật chất, thời gian, năng lực, khả năng v.v... cả vật chất và tinh thần.

Cuộc đời vốn phong phú. Có hàng nghìn món ăn và hàng nghìn khẩu vị. Người thích món này. Kẻ ưa món khác. Người thích tiết canh, lòng lợn. Kẻ thích ăn chay. Sách cũng vậy. Người ưa sách triết học, kẻ chỉ mê sách vụ án. Ngay trong lĩnh vực tình cảm thiêng liêng của con người cũng khác. Người ưa gái đẹp, kẻ lại đi tu...

Sưu tập cũng là một trong hàng nghìn điều phức tạp đó. Không ai có thể bắt ép ai trong lĩnh vực này.

Có điều đã chơi là công phu, là tử công phu. Càng công phu càng tao nhã bao nhiêu thì tâm hồn con người, trí tuệ con người càng được nâng cao bấy nhiêu, càng thêm điều kiện để có thêm bạn bè, thêm tri âm tri kỷ giữa cuộc đời ồn ào này vậy.

Chơi lá

Ngày tết hầu như nhà nào cũng có hoa, nhất là hoa đào. Đó là nếp sống quen của người Hà Nội. Xưa các bà các chị ăn trầu có câu: Trầu không rể như rể nằm nhà ngoài. Rể tức là vỏ chay vỏ quạch. Rể nằm nhà ngoài để cô dâu cô đơn trong phòng thì còn gì vô duyên hơn, buồn hơn. Nay cũng có thể có câu: Tết không hoa như bà không ông. Bà dù đẹp dù sang đến đâu mà không có ông thì cũng là sự cô đơn thiếu thốn, trống trải lênh lạc. Chẳng nói tết, mà ngày thường cũng có nhiều gia đình chơi hoa.

Tùy theo mùa, tiếp hương này đến sắc khác, làm căn phòng thanh bạch cũng lung linh hẳn lên. Hoa hồng lam, hồng quế hồng bạch, cẩm chướng đơn, cẩm chướng kép, đậu thơm, đồng tiền, păng xê, cúc thùy, đồng thảo, chân chim, hoa loa kèn, hoa huệ, hoa sen, cúc ngũ sắc, cúc đại đóa (hàng chục loại khác nhau) glaieul, y nha, mồm sói... Có người còn chơi hoa súng, hoa bèo tây tím, dù chỉ tươi được một ngày.

Chơi hoa là một cái thú vui thanh tao, nên có nước có cả một nhà trường dạy cắm hoa, có hẳn những trường phái cắm hoa...

Tuy vậy bên cạnh người *chơi hoa*, còn có người *chơi lá*. Có thể vì nghèo cũng có thể vì sở thích riêng. Không có điều kiện vật chất thì tạo ra một điều kiện tinh thần để gọi thiên nhiên vào nơi mình ở một cách hào phóng, âu cũng là một tao nhã vậy.

Ở Hà Nội có những căn nhà cổ. Nếp nhà ngoài cách nếp nhà trong một vuông sân hẹp, chỉ ba bốn mét vuông, để lấy ánh sáng, không khí. Thế nào ở sân này cũng có một hòn non bộ, có cây si cổ thụ, cây sung, cây la hán mọc trên núi đá. Núi nhỏ xú và cây cổ thụ tí hon. Nhưng sơn thủy ở đó cũng hữu tình. Màu xanh mang lại nét lung linh của trời đất. Một thoáng gió, lá xanh rung động như một tâm hồn đa cảm.

Cũng có thể chủ nhân mời khách một đêm đến thưởng ngoạn hoa quỳnh bên chén trà thơm, phong bánh đậu xanh Hải Dương ngọt sắc mà ngấm sự tinh trắng nuốt nà của cánh quỳnh mỏng như lụa, mát như sương, từ từ hé nở, mắt thường cũng nhìn rõ, và lát sau, hương quỳnh ngào ngạt.

Cũng có thể còn có một chậu nhài, một gốc hồng, một thân cúc mốc, một nhánh giao, một giò mộc lan, một chậu ngọc trầm...

Gần đây cây *hoa giấy* - tên chính là cây *móc diều* - phát triển. Nhiều gia đình có những cây hoa giấy nhiều màu, từ trắng đến cá vàng, cánh sen, đỏ tía, hồng phấn...

Dù sao những chậu cây bể cảnh ấy cũng vẫn là màu xanh chơi ở ngoài trời.

Xin nói đến không gian bị ngăn chặn lại, bị bó khuôn trong những bức tường. Cái chật hẹp của nhà thành phố đã thành cố hữu (cố hữu như sự chật vật và đổ kỵ của con người), lại thêm lĩnh kỉnh bao nhiêu thứ đồ đạc hàng ngày từ giường tủ, bàn ghế đến bếp củi nồi niêu soong chảo. Lại còn ti vi, tủ lạnh, xe máy, xe đạp, góc học tập của con, chỗ để nước mắm của mẹ... Vì thế mà đi ra đi vào, cứ phải nghiêng người, phải lách chân như người rất ư lễ phép. Ở những căn phòng như thế mới thấy một chút xanh tươi cây lá, một nhánh thiên nhiên là cần thiết biết bao.

Nếu những phòng khách tiết bề thế, những phòng khách rộng rãi sang trọng người ta có thể bày ở góc những chậu cây to như *cây gôi*, *cây móc*, *cây cau châu Phi*...thì ở những căn nhà ống, nhà hộp, trên gác xép, ở những ô nhỏ được chia ra từ căn phòng to, cây cỏ thường đem màu xanh sự sống của mình an ủi cho chủ nhân không ít. Nhỏ thôi, ít thôi. Tùy theo diện tích mà chọn cây tìm chỗ. Kèm theo là chậu là bình...

Cửa sổ in hình một dây *vạn niên thanh* có vệt trắng vệt vàng trên lá như nắng đọng lại cho màu xanh không đơn điệu. Góc tủ sách có cái bát sành mọc một cây *thủy trúc* như những tia mặt trời xanh ngát. Trên bàn nước nhỏ bé một chậu nhỏ cây *hổ thiệp* (còn gọi cây lưỡi hổ) lá như những thanh gươm bạc trắng có những vệt xanh, những thanh gươm hòa bình, chỉ xanh mà không bao giờ đỏ. Người có tuổi thích tạo hình có thể ngắm một cây *cúc móc lá* như mạ bạc, như đọng sương, còn cảnh thì oằn lên trong gian khó.

Có khi chỉ cần một khóm *trúc tâm* hoặc *trúc hóa long*, mà cũng có thể là trúc *đùi gà*, *trúc phật bà* vừa nói cái chí ngay thẳng vừa gợi cây tre miền quê xa xôi.

Nếu căn phòng rộng hơn một chút và tường đã quét vôi xanh, đặt một cây *đa lá đỏ*, thứ cây một mặt lá đỏ tía, một mặt lá xanh rờn, cũng tạo được cảm giác đổi thay những khi cần trầm tư lắng đọng, sau cái chóng mặt của đời thường vạt vã ở ngoài kia.

Đôi khi chỉ vài nhánh *lá măng* cắm trong cốc thủy tinh trong suốt, nước trong veo, hoặc hôm cuối kỳ lương, đi qua một góc tường hoang nào đó, hái một nhánh *lá dương xỉ*, một cành đuôi phượng, một nhánh *trắc bách diệp* cắm vào cái lọ xinh xinh, đặt trên bàn làm việc, sẽ thấy thiên nhiên gần gũi thêm, thiên nhiên ghé làn tóc xanh của mình vào cái góc đầy thán khí đầy hơi người ngột ngạt này.

Có người treo một cây *liên đài* (*sen đá*) trong cái gáo dừa lơ lửng trước hiên nhà tí tẹo. Những nhánh liên đài như bông hoa sen xanh mọng nước mát mẻ, đung đưa trong gió, không cho hương mà cho tươi mát cũng là tạo ra thanh thần.

Hình như có một sự phản quy luật nào đó. Những người giàu chất xám thường hay bị ở những căn phòng chật hẹp, đồ đạc thô sơ. Còn nhiều kẻ lắm tiền nhưng cái đầu hơi bé lại được thênh thang, đầy ắp những thứ tân kỳ từ đồ mạ lạnh toát, đồ nhựa đỏ vàng xanh tím, đồ da nóng nực, đến đồ gỗ bóng lộn. Loại người này thường ít ưa cây lá. Thiên nhiên chỉ là thứ gần gũi, bị gạt ra rìa. Có khi họ còn chơi cây giả, bằng nhựa. Lại.

Còn những người ưa sáng tạo, quen cuộc sống tinh thần giàu có, tâm linh thông tuệ, thường ưu ái với thiên nhiên cây cỏ. Có lẽ vì óc họ cần sự thăng bằng, cần thoáng đãng. Nên hay gặp ở những căn phòng chật hẹp ấy một màu xanh cây lá, một chút hơi thở của sông ngòi, đồi núi... qua chất điệp lục hiện lên màu xanh cuộc sống.

Dân tộc ta may mắn được thiên nhiên ưu đãi, bốn mùa cây cỏ tươi xanh. Sự nảy mầm, sinh sôi hoa trái đã đi vào lòng người, vào nếp sống nghìn đời. Tục *Hái lộc* đêm giao thừa hoặc sáng mừng một tết là biểu tượng sinh động, là thiên nhiên hóa con người.

Các vùng xa, sáng mừng một tết các cụ ra chùa lễ Phật, thế nào cũng xin một cành lộc đem về, không đa thì đề, hoặc khế, táo chỉ chút quả.

Hà Nội, giao thừa thật kỳ diệu. Hái lộc thành thú vui của nhiều người, có cả những người giàu có, mua giò lụa cho chó ăn, hoặc biết trước năm tới mình còn kiết xác hơn, hay là người quanh năm chả bao giờ quan tâm đến thiên nhiên cây lá.

Hình như năm 1952 thì phải, cầu Thê Húc bị sập đổ vì nhiều người chen nhau đi hái lộc. Quanh đền Bà Kiệu, Bờ Hồ, Quán Thánh và các nơi khác, có những cây toi tả như vừa gặp bão. Cây đa, cây cô tông, cây chà là nhọn hoắt... cũng bị vật trụi. Thương cho cây và cũng thương cho người vì nhiều người quanh năm lại quên cây, chỉ nhớ một lúc này.

Người ưu ái với thiên nhiên, hái một cành lộc, đầu cần to, về cắm trên bàn thờ, dù héo đi vẫn còn là kỷ niệm của một cái tết đã xong, một tuổi đời mình. Họ coi đây cũng là một sinh vật, có thở như con người, cũng biết đau đớn đấy. Chả thế có những chủ vườn khi mất, người nhà phải để tang cho từng gốc cây một, bằng vành khăn trắng, nếu không cây hoặc chết khô, hoặc không ra hoa kết trái.

Mấy năm nay giao thừa Bờ Hồ có người bán hoa. Hay. Tặng nhau một bông hoa lúc xuân đầu. Tình yêu đấy.

Cắm hoa chơi là một nghệ thuật, là một cách dưỡng sinh nữa. Chơi cây xanh, cắm một nhánh lá trong nhà là mời thiên nhiên vào nhà một cách thường trực, không phải là không đẹp, và có lẽ chỉ đến với những người sành chơi, biết hòa vũ trụ vào mình.

Mùa xuân là mùa tươi xanh, đơm chồi nảy lộc, hẹn trái chín ngọt lành. Bốn mùa có tươi xanh trong nhà gọi cho ta sự thoáng đạt, trong lành bình yên... là thú chơi tao nhã, thanh lịch, và biết cách chơi vậy.

Có mấy nhà thơ quen thuộc cũng hay chơi như vậy và họ được một số người tặng cho cái chức: Người hâm tử độ. Vui thật.

Hoa tết

Nhiều gia đình có tập quán ngày thường cũng cắm một chút hoa tươi trong phòng, tạo sự tươi mát lịch lãm, thanh thản, đẹp đẽ... nên ngày tết càng không thể thiếu hoa tươi. Các gia đình khác ngày thường không thích hoặc không biết hay không có điều kiện chơi hoa thì ngày tết cũng cố gắng sắm một màu hoa cho may mắn. Có hoa mới là tết.

Hoa có phần tinh túy tươi đẹp nhất của cây. Nó mang lại sự tươi trẻ, trong sáng, thơm lành, đẹp đẽ, yêu đời cho cuộc sống.

Hà Nội đã phát triển hàng chục chợ hoa tết, từ chợ chính Hàng Lược - tràn sang cả Hàng Đậu, Hàng Than, Hàng Khoai, Hàng Chai, Hàng Rươi, Phùng Hưng... (mà năm vừa rồi người ta cắm một cách vô lý, phá vỡ một truyền thống đẹp) đến chợ hoa Mai Hắc Đế, Chợ Mơ, Chợ Dừa, Ngã Tư Sở, Gia Lâm, Cầu Giấy, Văn Miếu... ấy là chưa kể các triển lãm hoa, cây cảnh, sinh vật cảnh rải rác nơi này nơi khác và những người bán hoa rong trên khắp các đường phố để đáp ứng nhu cầu to lớn về một thú chơi tao nhã của người Hà Nội: Hoa tết.

Không dịp nào trong năm có nhiều loại hoa và đẹp như Tết.

Đầu tiên là *hoa đào*. Cả một dinh đào Nhật Tân, Quảng Bá, Tây Hồ biến thành con sông lũ màu đào, tràn qua ô Yên Phụ,

Thụy Khê, đổ vào lòng Hà Nội. *Đào bích* đỏ thắm tán tròn, nhiều cành tăm cân đối. *Đào phai* màu nhạt, hồng tươi, trang nhã mà hấp dẫn như má thiếu nữ đang thì đúng khi xấu hổ. Nó khêu gợi một cách thâm kín, duyên dáng mà không lộ liễu, không xô bồ. *Đào ta* là loại đào ăn quả, hoa đơn năm cánh màu cũng nhạt tương tự đào phai, nhưng trông yếu ớt hơn dù được cái dáng tự nhiên xù xì, ngang ngang. *Đào thế* công phu, từ người trồng đến người chơi. Có thể Trục (dáng thẳng) thế Hoàn (nằm ngang) thế Huyền (trẻ tràn buông xuống như cánh tay người đẹp mơ ngủ) Song Thụ (hai gốc kề nhau) Mẫu Tử (gốc mẹ gốc con) Bạt Phong (ngang tàng trước phong ba) Long Giáng (con rồng đang xuống), và tùy từng người, tùy trí tưởng tượng còn nhiều thế khác nữa, như mây trời thiên hình vạn trạng, như sóng nước thay đổi liên hồi, không bao giờ có hai cành đào giống hệt nhau. Người chơi hoa nghĩ ra một cái tên mới có khi cứng cáp ngang tàng, có khi uyển chuyển mềm mại. Đào thế đẹp ở cành, ở dáng, ở gốc. Hoa không cần nhiều, chỉ thừa thớt. Nó như món ăn ngon, không cần nhiều, không thể ăn cho chát bụng. Chỉ thèm thèm chứ không thể chán chê. Màu sắc trên đào thế như một lời nói chưa hết, cứ chờ thêm chờ thêm... khắc khoải càng hay.

Đôi khi có một gốc *Bạch đào* quý hiếm, là đào mà hoa trắng muốt mập mạp trên nền cành nâu sương gió. Ngắm đã mê, nhưng chỉ ngắm thôi vì nó quá đắt, nó như tiểu thư quý phái mà mình là một bình dân.

Bên cạnh đào còn có *cành mạn*, hoa trắng muốt, nhỏ li ti, nhiều người nhầm là cành mai. Nó là *Lý*, cũng có một chút gì đó cốt cách gần với mai. Thân cành gầy guộc, xù xì, vằn mình mà nở hoa. Còn mai thật thì tết đã tàn, đã làm quả nhỏ. Xem hoa mai phải từ tháng mười một âm lịch, từ mai chùa Hương đến song mai Đông Mỹ. Loại trừ loại *mai vàng* của miền Nam, tết nở hoa, là một thứ cây rừng từ Trường Sơn, không phải là loại mai ăn quả.

Tết miền Bắc, cảnh đào là vẻ đẹp của mùa xuân. Thiếu hoa đào còn tẻ nhạt hơn cả thiếu bánh chưng xanh câu đối đỏ, bánh pháo hồng.

Đào bích tròn có thể cắm trong phòng khách rộng, trang trọng. Cũng có thể đặt trên bàn thờ. Đào thể chỉ để chơi, phù hợp với nhiều không gian chật hẹp. nó cũng thể hiện sự phóng khoáng của tâm hồn nghệ sĩ, không ưa cái gì viên mãn, cân đối quá. Chơi đào thể phải tốn công phu, tìm cành chọn gốc và cũng cần một khiếu thẩm mỹ phong phú, phần lớn là người đứng tuổi, có từng trải lịch lãm và trình độ.

Cùng với thứ hoa đặc biệt ấy, còn có hàng chục loại hoa tết khác mỗi loại đẹp một cách riêng, tùy theo khả năng, sở thích mà mỗi hoa về nhà, trang trí cho cái tết của mình tươi đẹp hay đậm ấm.

Có hàng chục loài cúc: *Đại đóa* vàng hoặc trắng, to bằng cái bát. Cúc *móng rồng* cánh hoa cong lại ở nhiều tư thế khác nhau, so le, cánh cong hờ, cánh lơ dang duỗi, cánh trĩ xuống, cánh vút lên, làm bông hoa có nhiều tư thế, nhiều vẻ đôi khi bất ngờ. *Cúc tím* như gợi nhớ một tình yêu xa vắng, không thắm màu, cứ nhẹ nhàng mà gây mùi nhớ (chữ của Nguyễn Du). *Bạch mi* như hàng lông mi dài của thanh nữ đa tình, nhìn ta mà chớp mắt hồn ta, long lanh kêu gọi, nồng nàn đắm thắm... *Hoàng Kim Tháp* bông nhỏ mà cánh cũng nhỏ, rồi cúc *bách nhật*, cúc ngũ sắc như bướm bay. Chọn cúc thường lấy cây mập, mỗi ngọn một hoa mới khỏe. Lá cúc thường héo trước nên cần tránh dập nát. Bông cúc khi tàn cũng không rụng, không rời cành, vì thế người xưa chơi cúc để nói tấm lòng quân tử không quên gốc của mình (khác tính quân tử ngay thẳng của cây trúc). Bông cúc đã cắm trong bình sẽ không nở tiếp. Nếu bán khai, hàm tiếu thì nó sẽ bán khai hàm tiếu đến phút cuối cùng của đời mình, như khi rời đất mẹ, vào đây sống nốt những ngày dù sang trọng nhưng nó không muốn.

Gắn với cúc, có *hoa thụy*, còn gọi là thụy cúc, hay Ma ghích, phiên âm tiếng Pháp: Magueritte. Hoa có nhiều màu, cành vươn ra xung quanh cân đối, dễ cắm. Người ít tiền, ít chơi hoa, dễ tính cũng thấy nó đẹp, đẹp về màu chứ không có hương.

Thuộc được rực rỡ, nhiều màu: trắng, đỏ, da cam, nhưng, cánh sen, pha, biến... Đằm thắm nhưng chóng tàn. Cắm tổng hợp với nhiều hoa khác cũng vui mắt, tạo được cảm giác nồng hậu từng bừng của mùa xuân.

Chân chim tím khêu gọi. Nó không phải là violet như có nhiều người gọi nhầm. Viólét là hoa đồng thảo, tím thắm có điểm vàng bên trong, loại hoa môi, hơi thơm, chỉ ngắn, cắm trong bát hoặc lọ rất nhỏ. Còn chân chim có thể cao hàng mét, hoa rung rinh tím nhạt, có loại hồng loại trắng. Hoa này hay rụng bấn cả mặt bàn. Nó cũng có cái duyên riêng.

Xu xi có độ vàng thắm, nhạt, đơn, kép khác nhau, có loại nhị thắm hơn cánh hoa có loại nhị vàng tươi tinh khiết. Hoa mang tên nổi buồn nhưng hoa lại có màu sắc tươi vui, loại đơn mềm mại hơn loại kép, thân to dễ cắm, cắm bát dễ đẹp. Không những hoa không hương mà ngược lại, còn có mùi tanh của lòng trắng trứng.

Cắm chướng có loại đơn, loại kép. Loại kép còn gọi là hoa Phăng, có mùi thơm dễ chịu. Nhưng cũng giống như hoa loa kèn, hoa quỳnh, ngọc lan, nếu nhiều quá, mùi thơm sẽ làm ta nhức đầu, phải chăng nó cũng giống như gần một cô gái xúc quá nhiều nước hoa, làm ta khó chịu, hoặc giả người yêu ta nói một câu thì là thiêng liêng, nhưng nói nhiều quá, nói như sụng liên thanh thì e rằng ta cũng lánh xa. Hương thơm của cắm chướng hơi nồng, không giống hương nhài, hương sồi, hương sen, hương mộc. Tuy vậy màu sắc cũng khả ái, nào đỏ, nào vàng, nào trắng, nó cũng tượng trưng cho tình yêu, cho lòng dũng cảm.

Có lẽ hoàng hậu của các loài hoa vẫn là *hoa hồng*. “Thì treo giải nhất chi nhường cho ai”. Hoa hồng cũng là như thế. nó kiêu sang, đậm thắm, nồng nàn từ sắc đến hương. Nó đến với mọi tầng lớp, chia xẻ cùng mọi lứa tuổi. nó là hoàng hậu của lòng anh, là hoàng tử của lòng em. Nó thay một bức thư tình? Nó cũng là mùa xuân tình tứ, là lời tỏ tình thâm kín. Hương hồng cứ thoảng như không mà khêu gợi, phảng phất mà say đắm, e lệ mà không lộ liễu. Hồng lam, hồng quế, hồng vàng, hồng nhung, hồng leo, hồng bạch, hồng đào... Một vài bông thôi chứ không cần nhiều. Ít mới quý. Có khi chỉ cần một bông. Tình yêu cũng chỉ cần một. Hoa hồng cấm lọ cũng quý mà cấm bát cũng sang, chỉ để nằm trên mặt bàn cạnh một nhánh lá măng cũng đẹp. Có hoa hồng, căn phòng lịch sự hẳn ra, sang trọng hẳn lên, ta cảm thấy hạnh phúc hơn nhiều, tâm hồn ta được chấp cánh, cái đôi cánh mỏng của hương hoa.

Păng xê là tưởng nhớ, hoa như bướm, tím vàng rập rờn trên nền lá xanh, có bay lời yêu của ta đến người ta mong đợi. *Mỡm* hơi thô, nhiều màu sắc nhưng ít người chuộng, có lẽ chỉ cấm trong cái bình hoa tổng hợp ở hội trường hôm tổng kết thành tích. *Đồng tiền* giản dị. Nó còn được gọi là mặt trời, tỏa những tia nắng ấm đánh bại mùa đông bằng những tia đỏ chói. Loại đơn đẹp hơn loại kép. *Hải đường* lá thô nhưng hoa rực rỡ, bật từ kẽ lá như ngọn lửa đỏ. Nụ như ngọn nến, hoa giống hoa trà. Cắm trên ban thờ là thích hợp nhất. *Hoa đơn* (glaioul) ưa những chiếc bình pha lê quý và những căn phòng rộng, những phòng khách sang trọng.

Và có hàng chục loại hoa khác, ngày thường cũng có, ngày tết càng khoe hương sắc trong mọi nhà.

Chơi hoa là chơi cái đẹp, cả màu sắc và hương thơm. Lâu nay có nhiều loại hoa giả nhập từ nước ngoài vào. Đẹp thật đấy, giống

nữ, nhiều người, nhiều cửa hàng như vàng bạc, cắt tóc, ăn uống cấm loại hoa giả này để trang trí. Cũng lạ. Nước ta hoa tươi bốn mùa, thiếu gì đâu mà người ta lại vác cả cái của giả vào mà chơi. Cắm hoa giả khác nào hôn người đàn bà qua cái khẩu trang, khác nào ôm mặt người nộm, một bù nhìn mà nằm ngủ.

Người ta chơi hoa giả, còn chơi cả cây giả: cây Noel bằng nhựa nhuộm xanh. Tết của chúng ta không phải ngày thiên chúa giáng sinh, chơi hoa đào, cây quất chứ không có phong tục chơi cây thông, dù cây thật. Chắc người ta mới học được cách tiêu tiền, cách khoe của, cách lối lãng, cách hợm đời. Thôi thì tùy. Tuy nhiên, sở thích, cũng như cái chuyện ẩm thực, chẳng nên bắt người này theo người kia. Không nên làm khổ nhau, người không thích cứ không thích, và người thích cũng không nên làm khổ người không thích.

Mùa xuân thật kỳ lạ. Đúng là muôn hồng nghìn tía, cái đẹp đến từng nhà từng người.

Có điều kiện có thể chơi một cây *đào ghép mạn* ba tầng, trị giá bằng vài năm tiền lương, không có thì một nhánh lá hồ điệp cũng cứ xong, vài bông đồng tiền cũng cứ được, giá trị nó chỉ bằng mớ rau muống bà vợ nái xề mua ở chợ cóc lúc chiều tối.

Tết, nói chơi thế thôi, nhà ai chả có hoa. Hoa là phần thưởng của thiên nhiên đất trời, ai cũng có thể hưởng.

Xin chúc mỗi người năm mới có bình hoa hợp ý.

1990

Hàm răng

Có những cái lệch lạc rất đáng ghét, vì nó xấu. Nhưng cô gái có cái răng mọc lệch, cái răng khểnh, lại là hạnh phúc. Cái răng mọc vô tổ chức ấy làm khuôn mặt xấu cũng trở nên xinh, còn nếu đã xinh thì đẹp hẳn lên. Nó sẽ là cái duyên hấp dẫn, ấy là không kể nếu thêm một cái không bình thường nữa là cái núm đồng tiền, thì biết thế nào mà nói được. Một sự xinh đẹp đến kỳ diệu chứ chẳng phải chơi.

Ngược lại có người có hàm răng khá đẹp nhưng đem nhỏ đi một vài cái rồi thay vào đó là những chiếc răng vàng, khi cười cứ chóc lên, trông đến là khó chịu, kệt cộm vô duyên, phản thẩm mỹ. Thế mới thấy câu “Cái răng cái tóc là góc con người” là đúng.

Xưa dân ta có tục nhuộm răng đen. Ca dao còn để lại nhiều câu rất hay về hàm răng đen ấy. Chẳng hạn:

Thấy cô yếm trắng răng đen

Nam mô di phật lại quên mất chùa...

Cái yếm thắm, hàm răng đen đã có sức hấp dẫn đến nỗi, chú tiểu lên chùa định đi tu mà đành quên chùa, trở lại cuộc đời đầy quyến rũ ấy.

Hoặc:

*Mình về mình nhớ ta chăng
Ta về ta nhớ hàm răng mình cười
Trăm quan mua lấy miệng cười
Muời quan chẳng tiếc tiếc người răng đen...*

Có tiền nào mua được hàm răng, nụ cười, vì thế mà chàng trai đã ngơ ngẩn vì hàm răng, nụ cười như thế. Hàm răng đen nhúc hạt na từng là một tiêu chuẩn của người phụ nữ đẹp, đã làm mê mẩn bao chàng trai Việt Nam bao thế hệ trong cái chuỗi thời gian dằng dặc của đời sống dân tộc truyền nói...

Nếu tết Đoan Ngọ (mùng năm tháng năm) có tục nhuộm móng chân móng tay (nay người ta nhuộm tứ tung, lu bù) thì gần đến tết Cả, tức tết Nguyên Đán, gần như cả dân tộc đều nhuộm răng để ăn tết, nhất là các cô gái chưa chồng, các cô có hàm răng đều, đẹp...

Muốn có hàm răng đẹp trước hết phải nhuộm đỏ. Mất ba đêm. Ở các chợ thường có những hàng bán thuốc nhuộm răng. Đó là một thứ sền sệt đựng trong mấy cái niêu đất, gồm nhiều thứ trong đó có cánh kiến... Mua thuốc về, đến tối, cọ răng cho thật sạch bằng khăn tay, bằng cau khô (làm gì đã có bàn chải răng). Răng sạch rồi lấy miếng lá chuối cắt nhỏ ra bằng ngón tay. Phết thuốc lên đó, nằm ngửa, đặt hai miếng thuốc lên hai hàm răng. Cái khó nhất là phải nằm ngủ suốt đêm trong cái tư thế gò bó khó chịu ấy. Sáng ra xúc miệng cho sạch. Ăn cơm chỉ được nuốt chửng, tốt nhất là chan cơm với rau muống luộc, nhưng vào dịp mùa đông có món canh rất ngon, rất dễ ăn mà các cô gái cũng ưa, đó là nước dưa chua; chan vông bát cơm bằng nước dưa chua, ngửa cổ, xúc cơm cho vào miệng nuốt chửng. Khó chịu là mấy

đưa em trai hay trêu chị gái, nhờ đúng lúc chị sắp nuốt thì mới hỏi chuyện, mới cù nách, mới phát trò, làm chị sặc.

Sau ba ngày, nghỉ một vài ngày rồi nhuộm tiếp thuốc đen, cũng với cách thức ấy. Một tuần sau, cô gái đã có hàm răng đen nhúc, bóng lên óng ánh. Hàm răng đen sẽ làm bùa mê cho bao chàng trai. Cô gái biết hàm răng mình đẹp, hàng ngày sau bữa cơm, cô xỉa răng cẩn thận, đánh bằng cau khô, đánh một cách kín đáo không cho ai thấy, nên ngày càng bóng lên, kỳ lạ, mỗi khi cô cười, cứ như bắt mắt hồn ai đó.

Có người mua phải thuốc không tốt, hoặc đêm nằm nghiêng lá thuốc tuột đi, hoặc ăn cơm nhai quá sớm, thuốc nhuộm trôi đi mất một phần, hàm răng sẽ nham nhở, chỗ trắng chỗ đen, chỗ nhờ nhờ, không ra một thứ màu gì. Người ta gọi là *răng cái mả* vì nó giống màu răng người chết khi cái táng. Có một hàm răng cái mả là cái tội, xấu cho bản thân mình đã đành mà bọn con trai còn hay tinh nghịch chế giễu, bạn gái cũng chê cười là người vụng hoặc tham ăn... Có khi muộn chồng, chồng chê cũng vì nó. Ác lắm.

Chỉ ở thành thị, mà tiêu biểu là Kẻ Chợ, tức Hà Nội mới có người để răng trắng. Đó là lớp người tây học, lớp người tiên tiến. Đàn ông để răng trắng trước. Thầy ký, cậu thông, ông phán, thầy giáo... Phụ nữ dần dần cũng có người để răng trắng. Các mợ phán, các nữ sinh, và đầu tiên có lẽ là các cô đầu, gái nhẩy, me tây, chị khâu dâm...

Răng trắng lẩn át dần răng đen. Cho đến giữa thế kỷ này, chỉ còn gặp loáng thoáng những người có tuổi khoảng năm mươi mới có hàm răng đen, hoặc răng từng một thời đen nay không nhuộm tiếp nữa.

Trước cách mạng Tháng Tám có những người phụ nữ ở quê ra Hà Nội kiếm sống. Có người rơi vào tình cảnh đáng thương,

phải bán tiếng hát hoặc bán thân nuôi miệng. Có cả những người may mắn hơn gặp được người tử tế, trung lưu hoặc giàu có, có người lấy khách trú, tây đen... nên những người phụ nữ này phải cạo răng đi cho hợp với hoàn cảnh. Nhìn một hàm răng đã từng là đen, nay cạo đi, biết ngay. Nó có màu trắng xanh hơi đục. Hàm răng cạo ấy không thể lẫn với răng trắng tự nhiên.

Các cụ nhà nho thủ cựu thì chê răng trắng là không đúng đắn, lẳng lơ, dĩ hòa. Người tân tiến cho răng đen là lạc hậu, cổ hủ... Thực dân Pháp từng chụp ảnh hàm răng đen mang về chính quốc triển lãm với chú thích đây là người “mọi”, răng đen vì ăn thịt người.

Hàm răng đen càng ăn trâu càng đen nhánh. Môi hồng cắn chỏm, răng đen hạt huyền, còn gì duyên hơn nữa. Còn răng trắng mỗi khi ăn trâu xong phải đánh răng cẩn thận, nếu không răng sẽ loang lổ, trông như người vừa ăn tiết canh xong không xúc miệng, thật khó coi.

Hàm răng trắng ngà đều đặn sẽ tôn khuôn mặt lên. Ngược lại, có phải hàm răng khấp khểnh, ít chăm chút, quả là làm cho khuôn mặt xấu hẳn đi, ít gây được cảm tình.

Từng có chuyện người Hoa kiều chê người Việt nhuộm răng bằng câu “Sơn răng chẳng dít đánh đại đầu”, ý nói nhuộm răng đóng khố và vấn khăn. Người Việt có câu đáp lại “Răng trắng chó lòi đuôi mọc ngược” để chê họ là răng trắng như răng chó lược, và cái đuôi không mọc ở dưới mà lại mọc ngược lên trên đầu, tức là cái đuôi sam. Thực ra mỗi dân tộc có tập tục riêng, nhưng câu ca này chính là âm mưu chia rẽ hai dân tộc.

Có thời người ta đua nhau đi bịt răng vàng. Ngoài trừ người sâu răng phải nhổ răng, trông răng giả thì không kể, răng vàng

vừa vệ sinh, có tính sát trùng, không gỉ. Còn người bình thường cũng đem nhổ răng lành, trồng cái răng vàng, cứ choé lên, thật buồn cười. Khoe không phải lỗi. Có khi gặp thứ vàng xấu, lộ những vết gỉ xanh như gỉ thau đồng càng khó trông. (Xin không nói đến các tỉnh miền núi có tục trồng răng vàng, vì nó là quan niệm khác). Cái răng vàng nó tố cáo người có răng ở tầng lớp nào, chả thế mà đã có những nhân vật tiểu thuyết có tên Răng Vàng khiến độc giả nhớ mãi tính cách lối bịch của nhân vật.

Dân ta nhiều người hồng răng. Nha khoa lại chưa phát triển. Từng có những người bán thuốc rong, quảng cáo thuốc sâu răng gia truyền đi nhổ răng ở các phố. Trước khi nhổ răng, ông lang, cũng là người làm xiếc này nhúng cái tăm vào lọ thuốc nhỏ, chạm vào cái răng sâu rồi giơ lên cho mọi người xem. Quả là trên đầu tăm có con gì đó cựa quậy, ông lang bảo đó chính là con sâu, nó đục răng. Có gì đâu. Lọ thuốc của ông ta là một thứ mẻ ngấu, dính tăm vào đấy, kéo theo mấy con cái mẻ. Khi ông giơ lên cho mọi người xem, thì đó chỉ là mấy con cái mẻ mà thôi. Khách hàng tin ngay bởi dân mình vốn cả tin, và cái răng được nhổ. Đã có không ít tai nạn về việc cả tin này, về cái răng bị nhổ ấy.

Những người có răng đẹp thường hay cười. Thấy tướng bảo người hơi vồ là có tài, răng hến là số long đong vất vả, cười lộ xỉ (hở lợi) là bệch tuệch bệch toạc.

Lại có tục trẻ em thay răng sữa, cái răng rụng nếu là hàm trên thì phải vứt xuống gầm giường, nếu là hàm dưới thì phải vứt lên mái nhà, kèm theo câu thần chú “chuột chuột chí chí, mày rụng răng này mày mọc răng khác nhanh nhanh cho tao...”

Một đạo Hà Nội có nhà trồng răng quảng cáo rất khéo. Đó là nhà MINH SINH ở ngã ba Hàng Bông, Phùng Hưng. Mỗi ngày thay nội dung quảng cáo một lần, có khi bằng thơ, có khi đọc câu

gần cuối mới biết là quảng cáo, biết là mình bị đánh lừa: nhưng cũng phải phì cười. Có khi còn thuê cả văn sĩ làm về, làm thơ lục bát hay đả đố. Phất lên, nhiều nhà khác cũng bắt chước, nhà nào cũng có chữ SINH hoặc chữ gì na ná thế để có thể lẫn lộn càng tốt. Nó tương tự như thuốc cam Hàng Bạc, nhãn hiệu con hươu có đến năm sáu nhà cùng làm thuốc cam, cùng nhãn hiệu con hươu, người mua lắm lúc không biết đâu mà lẫn. Nhà Minh Sinh có tín nhiệm với khách, và có cô con gái không xinh nhưng giỏi võ Judo, đã cho khối anh con trai ăn quét trâu khi định bõm xôm với cô. Bây giờ nhiều bệnh viện có Nha Khoa, một số trường học có Nha học đường để chữa răng thường xuyên cho học sinh, đáng hoan nghênh. Và kem đánh răng còn gọi là thuốc đánh răng, xà phòng răng nhan nhản, không còn thấy những hàm răng cáu bẩn nữa. Một thời kỳ có thuốc đánh răng đựng trong hộp sắt, khi dùng lấy bàn chải mà cạo lên, dùng riêng cá nhân thì cũng được nhưng chung cho nhiều người thì quả là bất tiện, mất vệ sinh. Có lúc có loại xà phòng răng bột, nhiều cái bất tiện, và khó mà quên được có giai đoạn sáu người, mười người bình bầu nhau để chia nhau một ống thuốc đánh răng. Kinh khủng.

Đau răng thật khổ. Thứ nhất đau mất thứ nhì nhức răng (hay giắt răng?). Hàm sưng lên, cái má to tướng, vừa đi vừa ôm má, nước mắt chảy ròng ròng. Cảnh đó vẫn còn xảy ra. Cái răng đau nó hành người ta không kém cảnh bị tra tấn.

Từ cái răng lại nhớ đến khối chuyện. Đầu thế kỷ này có những nhà nho, những ông đồ, nghèo kiết xác, mỗi ngày chỉ một bữa, buổi sáng chả có gì ăn, vậy mà ra đường hoặc đi đâu, lúc nào miệng cũng ngậm tăm, để mọi người phải hiểu rằng ông vừa ăn cơm hoặc ăn tiệc xong, còn đang xía răng đây. Thời đó qua rồi. Tiêu chuẩn xã hội, thẩm mỹ đã thay đổi. Nay ra đường mà ngậm tăm là không lịch sự, nhất là xía răng ở chỗ đông người thì thật

khó coi. Đôi khi có người còn đánh đàn răng tanh tách, hoặc xĩa răng xong đưa cái tăm lên mũi ngửi. Kinh. Giữa hội nghị hay đang đứng bán hàng có cô gái cũng cứ dùng miếng cau khô mà đánh răng mới lạ chứ. Các cô đâu biết khi các cô đánh đàn như vậy, hàng triệu con vi trùng từ răng cô bay ra tứ phía trong cơn mưa nước bọt, giống như miếng cái bình tưới của người làm vườn tưới nước cho cây hoa trên các luống. Cái cảnh thiếu văn hóa ấy chỉ có thể so với mấy ông có cái bộ râu lún phún, ngồi đâu cũng giở cái díp hoặc đồng xu ra, vênh mặt lên mà nhổ râu, hoặc lăm ông bụng phệ, ngồi đâu cũng rung đùi loạn xạ.

Ít ai có đủ ba mươi hai cái răng, cũng như người có răng khểnh là hiếm. Người ta bảo ai có đủ vậy là có tướng nhàn. Thật không thì chưa biết nhưng chắc chắn có những hàm răng rất khỏe, nhai được cả sắt thép, si măng, phân bón, cả thóc dự trữ quốc gia, nó cũng nhai được cả nghìn tấn. Những kẻ này có khi phải có đến ba trăm hai mươi cái răng gấp mười lần người thường chứ không ít.

Trong đời thường đáng sợ là những hàm răng ám khói, hôi xì, khi giao tiếp cứ áp sát vào người ta mà nói, mà thở, người ta càng lùi, hàm răng này càng tiến tới. Tai nạn thật.

Cái góc con người này quan trọng thật, nó đáng được chăm chút bởi nó tôn vẻ đẹp của con người lên nhiều lắm.

Mái tóc

Có câu “hàm răng mái tóc là góc con người”. Quả vậy. Thử nghĩ tất cả mọi cô gái xinh đẹp, mọi chàng trai tuấn tú ăn mặc đủ các mốt hiện đại tân kỳ, mà khi ra đường, cái đầu đều trọc lốc, thì sẽ ra sao? Chắc buồn cười lắm vì các khuôn mặt sẽ rất khôi hài, lạ lùng kỳ dị.

Mỗi thời đại các nhà nho cho rằng mọi cái trên thân thể ta đều do cha mẹ cho nên đều thiêng liêng, không được cắt bỏ chút gì hết. Cái tóc vì thế phải giữ suốt đời. Đàn bà đã đành, đàn ông cũng phải búi tóc.

Cuối thế kỷ trước, Pháp đặt nền đô hộ nước ta, vận động bỏ búi tóc. Sĩ phu cực lực phản đối, các cụ coi ai cắt tóc là theo giặc. Đã xảy ra những cuộc xô xát không phải là chính kiến mà chỉ là mái tóc. Các nhà nho làm thơ, đặt về ca ngợi búi tóc củ hành. Người tây học thì cũng viết báo mĩa mai châm biếm mái tóc dài cổ hủ. Nhưng thực ra các cụ đâu có coi mái tóc quá quan trọng, chẳng qua nó chỉ là cái cớ để các cụ tỏ lòng yêu nước. Hình như vua Thành Thái là người cắt tóc ngắn đầu tiên hưởng ứng phong trào duy tân cắt tóc ngắn.

Thời gian vẫn làm cái việc của nó. Cả nông thôn hẻo lánh, miền núi xa xôi, mái tóc ngắn dần thay thế cho cái búi tóc, chỉ trừ mấy cụ thật thủ cựu, hoặc mấy cụ lão nông suốt đời không cần ra

khỏi luy tre làng. Một nghề mới được ra đời: Cắt tóc, hót tóc, húi tóc, cắt đầu...

Chuyện vui kể rằng ông Tả Ao, một thầy địa lý giỏi một hôm giữa đường bị đau bụng, có hai người giúp, nhưng giúp không tận tình lắm. Lúc khỏi, Tả Ao hỏi các ông sau này muốn con cháu có nghề gì? Một người muốn con cháu sẽ vinh hiển, ra đường ai cũng phải tránh, người kia muốn con cháu được đề đầu vít cổ thiên hạ. Tả Ao bèn tìm đất để mộ. Quả nhiên mộ phát, con cháu những người này sau đều được đúng thế. Một họ làm nghề buôn lờ bán đố, ra đường kênh cang, ai cũng phải tránh, còn họ kia làm nghề húi tóc, chẳng đề đầu vít cổ thiên hạ là gì.

Từ khi mái tóc ngắn trở thành bình thường, đã có rất nhiều kiểu tóc. Nam giới có: Húi cua là cắt thật ngắn. Húi móng lừa, húi ca rê cho trẻ là cắt gần như trọc, phía trước hơi xanh xanh, thay cho cái cút ở chỗ thóp, và bỏ hẳn hai cái trái đào hai bên. Húi đầu bocc cho thanh niên kiểu võ sĩ quyền Anh, ngắn, phía trước dựng đứng. Tiền văn minh hậu sự cụ là phía sau trọc, phía trước có ít tóc dài, khi vuốt ngược có thể dùng những sợi tóc này cho chỗ trọc. Gọng kính là hai mai thật dài, vắt vào tai như gọng chiếc kính, dân anh chị tay chơi, nghiện hút thường thích kiểu tóc này. Họ còn để thêm mấy chiếc răng vàng cho đồng bộ. Rồi mai nhọn mai bằng, rồi gáy xanh, gáy trắng... Dăm chục năm trước kiểu Philôdốp là của sinh viên, ra điều ta trí thức, triết học, có cái đầu bù mới là danh giá, lắm cô chết mệt vì mái tóc kiểu ấy?

Cách đây vài chục năm, chúng ta hô hào xây dựng chủ nghĩa xã hội kiểu thuần khiết, người ta chẳng dây bắt tuốt những ai có mái tóc lạ, tóc dài một chút, xõa ngang vai... vào trụ sở để cắt đi theo kiểu đưa một đường tông dơ từ gáy đến trán, buộc người có cái đầu ấy phải đi cắt lại, thế mới là theo đúng pháp luật (thứ luật

không thành văn bản). Nhà văn quá cố Nguyễn Tuân cũng một lần bị bắt vào trụ sở phường như vậy. Diễn viên Hoàng Thanh Giang có mái tóc dài khá đẹp cũng bị lâm vào cảnh ấy, may mà anh biết cách đóng kịch, nên dọa tối nay anh phải lên sân khấu đóng vai người có mái tóc dài, nếu bây giờ các “đồng chí” cắt, không diễn được thì các đồng chí phải chịu trách nhiệm. Nghe đến chữ trách nhiệm nó xa lạ quá, người ta tha cho anh.

Không thiếu các kiểu tóc khác nhau. Người tóc sóng, người chải mượt, người húi thật ngắn, người rẽ ngôi giữa, người cứ để lòa xòa tự nhiên...

Từ mái tóc liên tưởng đến nghề húi tóc. Không có ai giàu có trở thành tư sản từ nghề này. Suốt ngày đứng tay lược tay kéo, chỉ đủ ăn, may thì dư dật một chút, trừ một nhà ở Hàng Bông giàu vào công tư hợp doanh nhưng lại do buôn nước hoa phần sập độc quyền nhập khẩu. Vậy mà cũng lập quốc doanh cắt tóc, lỗ vốn, thu nhập thấp, khách mất rất nhiều thì giờ xếp hàng vào sáng chủ nhật để cắt một cái tóc, lại còn ghi phiếu, và lắm thứ phiền hà khác. Có cần thiết không? Năm 1991 có hẳn một phố cắt tóc vỉa hè, cũng vẫn chẳng “hại gì đến hòa bình thế giới”, ấy là phố Quang Trung. Thời ấy, thời quốc doanh ấy, sợ nhất là cắt tóc mà không gọi đầu, bởi ông thợ cho mình là bận tiện, nhưng gọi thì kinh cái khăn mặt nhờn nhờn, hôi hôi, nó giống mùi lưu cữu của chăn chiếu quán trọ mà người ta táo gan gọi bữa đi là khách sạn.

Còn *cái góc con người* của đàn bà thì hấp dẫn duyên dáng hơn nhiều. Thời nón thúng quai thao, phụ nữ là phải khăn vuông khăn vấn. Mái tóc thật dài, có người chải đầu đứng trên ghế đầu mà tóc vẫn còn chấm đất. Khi gội đầu, cầm nắm tóc xoay xoay, một trận mưa phùn mùi bồ kết tỏa ra xung quanh, chiều, có khi phản quang, còn tạo thành một chiếc cầu vồng. Thật đẹp hết chỗ nói.

Khăn vấn cho người ít tóc có cái độn tóc. Độn tóc khâu bằng bông, trông như con rắn. Khăn vấn thường có khăn vuông bên ngoài, nếu không, phải có đuôi gà mới đẹp, là nền nếp. Khăn vuông của người nghèo chỉ là vải đen, hơn một chút là ma ga. San mới có khăn nhung khăn nhiễu... Các họa sĩ những khóa đầu của trường Mỹ thuật Đông Dương có những bức tranh nổi tiếng về những phụ nữ có mái tóc vấn trần, bỏ đuôi gà, tiêu chuẩn của người đàn bà quý phái và đẹp một thời.

Sau vấn tóc là tóc búi. Búi lưng sau gáy chứ không búi ngược như phụ nữ Thái có chồng ở miền núi. Mấy bà đứng tuổi hoặc vợ lính thường búi kiểu này. Người ít tóc có thể mua cái độn tóc ở chợ Đồng Xuân hoặc Hàng Ngang, Hàng Đường. Cửa hiệu treo la liệt những mớ tóc bó thành bó nhỏ, dài, mượt. Người ta đồn là tóc người chết, nhưng không phải, thực ra là tóc của người cắt đi để phi dê, của chú tiểu mới thế phát...

Thiếu nữ, học sinh không vấn khăn, búi tóc, mà để thề hoặc cặp tóc trễ sau lưng. Giờ tan học, đường Bờ Hồ rợp bóng áo dài, sau lưng cô nào cũng đung đưa một con thạch sùng đen láchnh. Nét đẹp một thời. Mái tóc trên nền áo dài là một bài thơ trữ tình tha thướt.

Tóc đuôi sam một bên hoặc hai bên còn rất hiếm. Các bà đứng tuổi cho khăn vấn là cổ, cũng không thích búi, không để bím, thường bện tóc (tresse'es). Bện hai bím rồi cuốn vòng tròn thành mảng sau gáy, trên phủ tấm lưới màu đen, đồng màu với tóc. Đó là hạng trung lưu trở lên.

Kiểu tóc uốn (frisés) mới xuất hiện thường bị phản đối, coi là đầu súp lơ. Chỉ có me tây gái nhảy, sau dần dần mới lan đến tầng lớp học sinh sinh viên. Có gia đình dọa gọt gáy bôi vôi nếu cô con gái cưng phi dê. Nhưng cái thuận tiện, cái mới cũng thắng thế, và

nay đã thành phổ biến, dù rằng có người bắt chước kiểu đầu ngu si (U si) hay Chiếm hạm nổ tung, hoặc xù như dân Phi châu, mặt dài ngoẵng lại để thật cao, trơ cả trán ...thật khó coi.

Nay ngay các cô miền núi miền quê cũng cố gắng về Hà Nội làm đầu. Có thể mới hiện đại. Nhiều cô đang có mái tóc đen mượt mà bỗng nổi máu đem nhuộm tóc nâu nhuộm vàng khé như tóc tây nội hóa, quần tít như bị nắng đốt cháy...Thì ra kiểu khiêu tham mỹ không phải ai cũng tinh tế, không phải cái gì lạ cũng là đẹp cả.

Hà Nội vẫn là nơi đi đầu về mốt, trong đó có mái tóc. Có nhiều kiểu rất lạ. Có anh gọt thành hình quân bài trên trán, có cậu lại buộc một túm như đuôi chó sau gáy kèm theo tai xỏ lỗ đeo cái vòng. Đã có người ra đường không biết người đi trước mình là con trai hay con gái, bởi quần áo, giày dép đến đầu tóc không còn phân biệt nét riêng cho giới tính. Mùa hè còn phân biệt cái đai mờ mờ phía sau lưng, nhưng còn mùa đông thì đành chịu.

Cái răng cái tóc là góc con người. Mái tóc có lịch sử của nó, Dù kiểu gì cách gì thì nó cũng làm nhiệm vụ tô đẹp cho khuôn mặt người có mái tóc ấy, làm đẹp cho đời. Suy cho cùng, thì nền nã, đoan trang vẫn là đẹp. Lố lăng kệch cỡm, lai căng, bắt chước một cách máy móc, thiếu cân nhắc thể hiện trình độ, và không còn đẹp nữa.

Chúng ta không ai ngược muốn trở lại thời cắt quân loe, cắt quân côn, cắt mái tóc dài của người qua đường. Nhưng chúng ta đã tỉnh hẳn chưa? Và phần chưa tỉnh là cái gì, còn ở phía trước. Mái tóc khuôn mặt phải phù hợp với nhau bởi trên trái đất có hàng tỷ người nhưng làm gì có hai khuôn mặt hoàn toàn giống nhau. Mái tóc có lẽ cũng vậy.

Cái mũ

Một thời dài, người Việt Nam chỉ quán khăn, đội khăn. Đi đâu xa thêm cái nón, cái ô. Người dân thường có nón chóp bằng lá gồi. Người sang hơn, nón lá dừa. Ngay cả anh lính thú, rồi lính khố xanh khố đỏ đội cái nón dẫu là thứ nón chóp nhọn, thu nhỏ, sơn màu.

Có lẽ khoảng một thế kỷ nay mới có cái mũ. Xuất xứ của nó ra sao, ai là người du nhập ai là người đội mũ đầu tiên, không thấy nói, ít có tài liệu nào ghi chép.

Từng có thời kỳ, nhìn người đội mũ có thể biết sơ qua người đó thuộc tầng lớp nào.

Người sang, các quan tham, quan phán, đội mũ dạ, còn gọi là mũ phớt, sang nhất là phlétt sê - Mốt xăng. Cũng loại này khi rách cũ, anh chàng phở rong hay đội, nên cái mũ ấy được gọi chung là mũ phở.

Công chức loại nhỏ, thầy giáo, học sinh, kể cả một số ông quan huyện trẻ mới ra trường, thường đội mũ “cát” trắng, là loại mũ bọc vải trắng, hàng ngày cần đánh bằng phấn.

Trước cách mạng Tháng Tám, lớp tri huyện cuối cùng vừa nhậm chức thì cách mạng nổ ra, nhiều người đi theo cách mạng, nên có câu nói chung: quan huyện mũ trắng... để chỉ những người này.

Cùng với cái mũ trắng, có giấy trắng, nên các hàng xén, các hiệu tạp hóa có bán sẵn những viên phấn hình vuông tựa như bao diêm; khi cần đánh giấy mũ thì cạo phấn ra hòa với nước mà đánh. Ở Hà Nội có một số em nhỏ cầu bơ cầu bất, làm nghề đánh giấy đánh mũ, tay xách cái hòm con, trong đựng đủ loại xi nâu xi đen, và thẻ nào cũng có mấy viên phấn như thế.

Trước đó nữa, những tên tây thực dân, tây đoan, tây cầm thường đội mũ “cát” vành to, chòm sâu, trắng hoặc vàng, đi đâu mũ cũng sùm sụp trên đầu vì chúng chưa quen với cái nóng nhiệt đới của nước ta. Loại mũ đó dân ta thường gọi là “mũ tây đoan”.

Trước năm 1945 ở Hà Nội có trường đua ngựa. Người cưỡi ngựa gọi là “dô kê” (không hiểu vì sao lại có cái nhóm từ “du côn du kê”, chắc là loại người này thường ăn chơi kiêu anh chị?). Họ đội cái mũ vải mềm, thường là màu trắng, có cái lưỡi trai dài để che nắng. Cái mũ ấy cũng được gọi là “mũ dô kê”. Ít lâu nay loại mũ này phát triển trở lại, rất phổ biến, có khi chỉ còn là một cái vành quanh đầu để đỡ lấy cái lưỡi trai phía trước là chủ yếu. Một mối nhất đấy. Tuy vậy, trời nắng, cái lưỡi trai quả là rất tác dụng bảo vệ đôi mắt rất tốt.

Mũ “be rê” có đã lâu. Người ta thường gọi là mũ nồi. Người lớn đội mũ màu đen, trẻ em đội nhiều màu khác nhau. Cái mũ nồi chỉ có giá trị khi trên chòm còn một cái đuôi bé tí tẹo như đuôi chuột. Nhiều người hay đội lệch hẳn sang một bên, như thế mới là chơi sang, là công tử, dù rằng có câu “ai đội mũ lệch người ấy xấu”, câu này thường được hiểu theo nghĩa bóng nhiều hơn.

Kháng chiến chống Pháp có loại mũ lá, làm theo kiểu mũ cát, nhưng chỉ toàn là tre lá thay vải. Thường trên phủ lưới để gài lá nguyệt trang cho dễ. Nó đã đi vào lịch sử, đi vào thơ ca một thời, thành kỷ niệm không quên của bao người.

Sau này nó được cải tiến, lõi rất cứng, không phải bằng li-e, bằng cây dút đại, cũng không phải bằng mùn cưa ép, có thể ngồi lên nó thay cho ghế mà không bẹp. Có thời kỳ loại “mũ cối” này rất đắt, có những thanh niên chuyên đi cướp giật mũ cối, hoặc dùng nó làm vũ khí đánh nhau, nó cứng hơn búa.

Sau năm 1954, cán bộ Khu Năm tập kết ra Bắc khá nhiều. Rất nhiều người làm ở ngành đường sắt, nhất là các phòng thuế. Không ai bảo ai, không ai bắt buộc, phải có đồng phục, vậy mà hầu như anh nào cũng có chiếc mũ “cái” có “bo” rất dày, quả mũ hơi nông, lợp vải màu hơi xám. Cứ nhìn ai đội mũ kiểu ấy, biết ngay là cán bộ phòng thuế, hoặc sắp sửa quất nạt khách đi tàu hỏa. Thanh niên gốc Hà Nội không ai đội loại mũ này.

Có một thứ mũ đã thành huyền thoại, đi vào lịch sử cùng cuộc kháng chiến chống Mỹ. Đó là mũ “tai bèo” của anh chiến sĩ giải phóng. Gọi là tai bèo vì nó làm bằng vải mềm, nên vành mũ chỗ cong lên, chỗ cụp xuống, trông giống như cái lá bèo tây, bèo Nhật Bản. Nó chỉ có một màu cổ điển là màu vải ka-ki. Nó có dây buộc xuống cằm. Sau giải phóng vẫn có nhiều người đội, nhất là đội viên Thanh niên xung phong. Nhiều khách nước ngoài đến ta, cũng cố kiếm một cái mang về làm kỷ niệm.

Thoát ý từ mũ tai bèo, nếu màu trắng, lại thành một loại mũ khác hẳn. Người ta còn in chữ tây chữ tàu lên vành mũ, lúc đầu chỉ có một số phóng viên đội, sau phổ biến rộng, rất nhiều người đội.

Có nhà thơ tiết kiệm, phá cái quần cũ ra may thành chiếc mũ, do chính bàn tay khéo léo của bà vợ ngồi đập máy khâu, sáng chế ra, nó hơi giống mũ tai bèo, lại hơi giống mũ phóng viên, cũng lại hơi giống mũ của hướng đạo sinh của cụ Hoàng Đạo Thúy ngày xưa. Đó là nhà thơ T.L.V. có bà vợ là người dân tộc Thái, vừa đẹp vừa hiền.

Loại mũ phóng viên này thuận tiện, có thể gấp lại cho vào túi, nhất là đối với những người hay quên.

Nếu mùa hè nhiều người đội loại mũ phóng viên thì mùa đông nhiều bà vợ lo cho sức khỏe của chồng, đã đan những cái mũ len, để chống lại cái gió mùa như dao cắt của miền Bắc. Thực chất đó là những cái túi có khi là len tiết kiệm nên có đến tám bảy màu trong một cái mũ. Có cái lại trùm kín toàn bộ cái đầu chỉ hở hai con mắt, như một thứ mặt nạ. Các nhà sư có mũ ni, nay có cái mũ biên phòng cũng tương tự, chỉ khác là nó dày hơn.

Cùng thời với mũ be rê còn có mũ “cát kết”. Lúc đầu đây là mũ của thợ thuyền, thường xanh công nhân, sau nhiều người đội. Màu sắc cũng thay đổi. Có loại có múi, có loại tròn, và chất liệu cũng phong phú. Có người may quần áo rét, còn thừa vải, may thêm cái mũ cát kết, như một thứ “complê”, dù rằng không cần thiết.

Vua hề Charlot có nói về bộ trang phục của mình đại ý cái mũ là sự tôn trọng danh dự, không thể thiếu. Có lẽ ở phương tây thì thế. Ở Việt Nam có khác. Rất nhiều người không có thói quen đội mũ vì không thấy cần. Nhà viết kịch Hoàng Tích Linh, suốt mấy chục năm cuối đời không hề đội mũ, chẳng sao.

Xưa, đang đội mũ, khi chào ai, phải ngả mũ, chỉ ít cũng phải chạm tay vào vành mũ như định ngả mũ ra chào. Gặp đám tang dứt khoát phải bỏ mũ, cầm trong tay, đám tang đi hết mới được đội trở lại. Vào nhà dù bất cứ nhà sang hay nghèo, đều không được đội mũ trên đầu. Nay có cánh vào hội trường Ba Đình, Nhà Hát Lớn, vẫn có lắm ông đội sùm sụp cái mũ trên đầu. Có người phải nhắc khéo: ở đây không đội đầu. Học trò không được đội mũ trước mặt thầy.

Thế kỷ trước làm gì có con gái đội mũ. Nay quen mắt, trông cũng được. Chỉ có điều nên đội loại mũ gì, màu gì, chất liệu gì

cho phù hợp với thời tiết và khuôn mặt mình, đội vào lúc nào... cũng nên cân nhắc, chứ không nên chỉ là để khoe một cái lạ, có khi là lỗi lãng. Thử nghĩ trong bữa tiệc mà có cô gái đội mũ bảo hiểm xe máy như mũ phi công vũ trụ, liệu có coi được không nhỉ.

Cái mũ đã thay cái nón nhiều. Chỉ ở nông thôn hoặc những nơi lao động vất vả, cái nón mới được sử dụng. Cũng là xu thế thời đại.

Khuôn mặt đẹp, đội cái mũ đẹp càng đẹp thêm. Không biết cách trang điểm hoặc cách ăn mặc, chỉ tổ người ta chê cười. Đội mũ cũng không ra ngoài quy luật ấy.

Chuyện giày dép

Trên sân khấu truyền thống, ta thường thấy các nhân vật nữ đi hài, nam đi hia, đi ủng. Không hiểu những thế kỷ trước cha ông ta có thực ăn vận thế không. Còn người dân bình thường đâu phải lúc nào cũng có giày dép mà đi vì quanh năm chân lấm tay bùn. Có đôi guốc là quý rồi. Đến ăn cỗ nhà ai, guốc cấp nách, đến cửa mới xỏ chân. Ngay tối đi ngủ cũng xoa xoa đập đập hai chân, một kiểu rửa chân cạn.

Riêng phụ nữ có loại guốc gỗ, đeo cả bằng một gộc tre đào lên, tựa như đòn gánh người bán cốm, phía trước cong lên, có xỏ dây để lồng ngón chân giữa, phía sau có quai để giữ bàn chân.

Các bà đi chợ xa thường đi đôi dép da rất mỏng, không có đế, cũng có quai sau, lỗ xỏ ngón chân giữa. Loại này thường kéo lê quền quệt.

Đàn ông thường đi dép bện gọi là hài xảo.

Người ở tầng lớp trên thường đi giày Gia Định, một loại dép bịt kín phía trước bằng da đen bóng. Sang rồi đấy.

Cuối thế kỷ trước đầu thế kỷ này mới xuất hiện đôi giày tây như Tú Xương đã viết: *Giày giôn anh dận, ô tây anh cầm.*

Giày giôn là giày tây đóng bằng da, màu nâu hoặc vàng thẫm. Ăn chơi hơn thì đi dây “đơ cu lơ” tức hai màu, trắng đen hoặc

trắng nâu. Đi dự tiệc sang trọng mới đi giày đen. Dân lính tẩy thì đi giày xăng đá, tức giày đinh, riềng của lính, bằng da thô, đế đóng nhiều đinh to, đi thì kêu cồm cộp (do chữ Pháp soldat là lính).

Người thường, mùa hè đi xăng đan không cần bít tất. Khác với người phương tây dù nắng thế nào cũng phải có bít tất, vì họ quan niệm để hở ngón chân là bất lịch sự. Một nhân vật hình như của Lep Tôlxtoi còn tự ngượng khi nhìn thấy ngón chân của chính mình ngo ngậy trên giường.

Người giàu có, ăn chơi muốn tỏ ra sang trọng thì đi giày da lộn, chỉ chải chứ không cần đánh xi.

Có loại giày tây có đóng cá ở dưới, khi đi kêu vang, loại cá hình bán nguyệt bán sẵn ở hàng xén, như báo hiệu có mặt trước khi hiện diện, khác với loại đế crep, rất êm, không tiếng động, như bước chân con báo.

Chợt nhớ một số bộ phim có những nhân vật cần bí mật vậy mà khi chạy trốn, giày có cồm cộp, kiểu lạy ông tôi ở bụi này. Là đấy chứ.

Cùng với giày da còn có giày vải gọi là ba ta, tên hãng giày của một người Tiệp Khắc nổi tiếng khắp thế giới. Người ta bỏ khi rách thì người hủi hay đi để che đôi chân, bàn chân lở loét, hoặc đã rụng ngón. Có chuyện thực xảy ra, một anh đi chơi công viên, bị bắt vào đồn cảnh sát, khi người công an cho biết cô gái vừa đi cùng là hủi, nên mới đi giày ba ta, anh ta hoảng quá, giữa đêm đông anh ta cũng nhẩy bừa xuống hồ mà tắm, mong cho hết cái máu hủi trên người.

Người giàu trong nhà cũng hay đi păng túp là loại giày vải mềm, thay dép cói vì ấm hơn.

Trước cách mạng Tháng Tám một vài năm có một người có sáng kiến làm dép cao su trắng, gọi là dép Con Hổ. Dép mỏng, mềm, đế cũng nhẹ, phía trước hai quai chéo, phía sau một quai ôm gót, đi trời nắng cũng được mà mưa cũng được. Dép rất phổ biến, hàng triệu người dùng vì thế mà sau đó có loại Con Voi, Con Sư Tử... cạnh tranh. Nhưng Con Hổ vẫn tốt nhất.

Đôi dép lổp cao su đen gọi là dép Bình Trị Thiên cấu tạo theo mẫu này. Nó đã góp phần chống ngoại xâm và đi vào lịch sử. Sau cũng được cải tiến, quai đỏ rồi đế cao su đúc... có người dùng để đi khiêu vũ. Người cẩn thận lúc nào cũng thủ một cái rút dép bằng tre hoặc bằng sắt trong túi để quai có tụt thì tự sửa ngay. Nó còn có tên dép râu vì phía dưới còn thò ra một loại quai cao su cho khỏi tụt.

Cái gì cũng có thời của nó. Một dạo gần như tất cả thanh niên thành phố đều đi giày đen, loại giày Unique mà người ta nói ngọng gọi là Uylích. Đáng lẽ đi giày này phải mặc com lê đen, nhưng...

Đi giày đen nhưng giày mốc, loang lổ, bụi bặm, bùn đất, không được đánh xi bao giờ, thật kỳ quặc. Sau đó lại xuất hiện loại xăng đan gọi là xuống. Gần đây là giày Adidas, loại giày vải cao cổ gần giống với giày của người đi rừng, đi khảo sát thủy văn hay khoáng sản. Có người đọc tiếng tây sang vẫn là thành giày Adi đà...

Sau đó, cơ quan phân phối dép nhựa Tiền Phong, mười người bình nhau một đôi, ra đường chỉ thấy một loại thành thử hàng nghìn đôi chân hoàn toàn giống nhau.

Có một hãng giày nổi tiếng, thành phố nào cũng có chi nhánh, phục vụ khách hàng vô điều kiện từ giày mới đến đóng lại

cái đế, sửa cái cá, vá chỗ rách, dán chỗ há mõm... Đó là hăng Đinh Tường. Ông thợ giấy kiêm chủ nhân, mặc cái tạp dề xanh, kẹp cái giấy vào đùi mà sửa, ông ngồi trên cái ghế đầu bé tí, kính trề xuống mũi. Hăng này có tên như thế vì nó là hàng ở vỉa hè, giấy cứ treo trên tường, trên những cái đinh đóng vào tường... Vui thật, ngôn ngữ dân gian thật giỏi.

Trời mưa dân thành phố không phải lội bùn ì oạp bằng đôi chân không vì đã có bột, ủng cao su cao quá mắt cá chân.

Giấy dép cũng phải thay đổi màu sắc theo mùa. Mùa hè giấy dép thường là trắng. Mùa đông thắm màu. Xăng đan giấy trắng đánh bằng phấn, bán sẵn từng miếng vuông. Còn giấy màu có nhiều loại xi khác nhau.

Đó là giấy đàn ông. Còn đàn bà cũng điểm trang cho đôi chân của mình không kém phần cầu kỳ phức tạp. Từ giấy muyn, giấy cườm, nào hài, nào hán, nào giấy nhung, nào dép đủ kiểu, nào guốc sơn mài, cao gót thấp gót, nào khảm trai, nào quai lưới... Một cuộc ganh đua bất phân thắng bại.

Cũng vui. Ta không theo chủ nghĩa khổ hạnh. Thời bao cấp cũng qua rồi, đi ra đường nhất thiết chân phải bẩn hoặc đi chân đất mới là thành phần cơ bản, thành phần đáng tin cậy. Tiết kiệm vẫn cần nhưng không thể tùy tiện nhếch nhác. Không thể đóng cửa mọi hăng giấy, mọi nhà sản xuất xi vì không ai đi giày cả.

Một ông vua mở cuộc thi vẽ: vẽ công chúa vừa đi chơi ở vườn thượng uyển ra, nhưng không được có hoa trong tranh. Các họa sĩ người thì vẽ vườn hoa, người thì vẽ công chúa cầm hoa (phạm trường qui) người thì vẽ con ngựa cắn bông hoa... Một họa sĩ vẽ một đàn bướm và ong bay quanh chân ngựa. Chàng được thưởng lớn. Từ giai thoại ấy bạn tôi kể chuyện về một ông đi giày mà

không đi bít tất, ông bỏ chân ra có một đàn chuột chạy qua, con nào cũng chỉ đi ba chân, còn một chân thì dùng để bịt mũi, không dám ngửi cái mùi chân ông ấy... Có những gia đình coi trọng cái sàn nhà, trời rét cũng bắt khách bỏ giày dép phía ngoài, bất tiện quá. Có ông khách quá lúng túng vì bít tất quá rách, xấu hổ, đành thoắt tháo, không vào nhà nữa, lấy có bạn đi ngay.

Lê Nin từng pha trò là Người thích đi đôi giày đã được đánh xi bóng lộn nhưng lại không thích phải tự tay đánh giày... Lại có câu tục ngữ: Không có gì xấu hổ bằng đi đôi giày dính bùn mà xuất hiện trước đám đông. Nghĩa bóng chăng? Nghĩa đen cũng đúng. Và không gì ngán bằng có những đôi chân cứ lê guốc dép quền quẹt, đến đâu thì tung bụi mù mịt đến đó.

Nay, triệu đôi chân thì có triệu đôi giày dép, nhất là ở các thành phố. Không ai đi chân đất, kể cả các em bé. Giày dép vì thế mà đủ loại đủ kiểu, có đôi bình dân, có đôi đắt kinh khủng, giá bằng một năm lương cán bộ trung cấp...

Gì thì gì, mặc bộ đồ lớn mà đi xăng đan thật không đúng kiểu, nhất là đi đôi dép râu kèm thêm bít tất thì đúng là phản mỹ thuật, hoặc khiêu khích xung quanh, chí ít cũng là không biết cách ăn mặc.

Cái đẹp vẫn là cái trang nhã, lịch sự, tôn trọng mình và tôn trọng người xung quanh, dù chỉ là đôi bàn chân.

“Giữ cho cái đầu luôn mát và đôi chân luôn ấm”, câu nói của một thầy thuốc cũng là một câu xử thế hay vậy. Giày dép phục vụ con người, trang trí thêm cho đôi chân, nhưng đôi chân lem luốc thì cũng... vứt...

Nét mặc một thời

“**Ă**n Bắc mặc Kinh”. Câu nói ấy có từ bao giờ? Và Kinh đây là Huế hay Hà Nội ? Có lẽ là kinh thành Hà Nội, bởi Thăng Long - Hà Nội xưa nay vẫn có một nét gì đó, một phong thái nào đó đặc biệt hơn nơi khác.

Hiện nay người Hà Nội có thể rất tự nhiên ngồi xổm ở vỉa hè nhồm nhoàm nhai nộm uống bia, mặc cho ruồi nhặng bay xung quanh. Nhiều người cời trần trùng trục, nhiều người tắm ngay ngoài vỉa hè mặc kệ đó là con đường đông đúc. Nhiều chị em mặc quần áo ngủ nhàu nát đi nghêu ngهن ngoài phố, áo thì có những vết nhăn như vừa lăn lộn, quần thì không thiếu những vết hoen ố. Có bà có chị còn mặc áo toạc nách quần tướp gấu, đi dép lê bước đến đâu quعن quẹt đến đấy, tung bụi mù mịt nữa.

Xưa nay người Hà Nội thường có cách ăn mặc riêng rất đẹp, vừa lịch sự nền nã, hào hoa trang nhã, vừa lộng lẫy mà vẫn kín đáo.

Áo tứ thân, áo đổi vai, áo mớ ba mớ bảy. Dải yếm thì có bộ, nhiều màu, từ hồ thủy thiên thanh, đến mỡ gà, hoa đào, chỉ phơn phớt hoa đào chứ không nồng thắm như cánh hoa sen - Dải yếm không phải là cái dải để thắt hoặc buộc yếm, mà chính là thắt lưng, có thứ là dải lụa, có thứ là thắt lưng bao (ruột tượng). Dải yếm thường dài, thắt một vòng lưng vẫn còn vương chùng cả hai đầu phía trước bụng, gần sát đất. Theo quan niệm thời ấy, dải yếm

để che phần trước bụng của đàn bà con gái cho kín đáo. Quan niệm thẩm mỹ đã thay đổi, từ càng kín đáo càng tốt thì ngày nay người ta ăn mặc làm sao cho nổi mọi đường cong của cơ thể con gái, càng lộ ra bao nhiêu càng tốt bấy nhiêu.

Cùng với dải yếm là sợi dây xà tích bạc, có ống vôi hình quả đào chạm trổ tinh vi. Mỗi bước đi, sợi xà tích như nói thầm điều gì đó. Ấy không kể những thứ nữ trang khác như kiềng, xuyên, vòng, hoa, hột, dây chuyền, lập lắc...

Sang đầu thế kỷ này, áo tứ thân cải tiến thành áo dài, lúc đó gọi là áo *tân thời*. Ngày nay áo dài đã trở nên phổ biến, rất đặc trưng cho Hà Nội, Việt Nam, thì lúc đó nhiều gia đình phong kiến, nho học, còn chống lại, không cho con em mặc ra đường, coi nó như một thứ y phục của những người hư hỏng. Thế mới biết cái mới bao giờ cũng phải đấu tranh kịch liệt mới tự khẳng định được mình, mới tồn tại, và mới biết không ai chống lại được quy luật, đi ngược lại ý chí của đa số người dân.

Mấy chục năm trước đây, áo dài có chiều dài gần chấm gót. Mới khoảng mười năm lại đây, nó được nâng ngắn lên trên đầu gối. Cái nào tha thướt hơn, xin để công luận đánh giá và thời gian trả lời.

Song song với y phục cầu kỳ mà nền nã của người phụ nữ, thì nam giới cũng có cách hào hoa trong lối mặc của mình. Người sang thì áo lam, áo gấm, áo đoạn, áo the, trong còn mặc áo lót áo dài trắng, người bình dân thì áo vải thâm.

Phụ nữ vấn khăn trăn, khăn vấn, khăn vuông, khăn mỏ quạ thì đàn ông cũng có khăn nhiều khăn lượt. Phụ nữ mặc váy lĩnh cạp điều, gấu cũng màu đỏ để khi đi, gió lướt, màu đỏ ấy chập chờn hiện ra thoáng một cái lại biến đi ngay, hấp dẫn nhưng không kêu gọi. Người sang thì còn để lộ hai ống quần lụa *sát si* trắng

lốp, khi đằng sau váy hếch lên một chút, và đằng trước chùng xuống những nếp gấp cong cong, như thế gọi là váy *cửa võng*. Những cô gái buôn hàng tấm đảm đang của vùng Đình Bảng, Chợ Dầu thường mặc kiểu này. Đàn ông thì quần ống sớ. Gọi là ống sớ vì thường quần may bằng vải trúc bầu, cát bá, hơi cứng, là phẳng phiu, gọi giống như cái ống bằng giấy đựng tờ số khi cứng, ông thầy cúng sẽ đốt, khi cúng xong.

Phụ nữ đi hài đi hán, hoặc guốc đẹo bằng gỗ. Guốc là cả một cái gộc tre đào lên, đẹo cong đều phía trước, ở giữa có quai buộc, đi một bước sẽ kêu lộp cộp, y như muốn công khai trong sự đi đứng chứ không có gì khuất tất cả. Đàn ông đi giày Gia Định, da bóng láng, đen nhánh, bít kín năm đầu ngón chân còn phía sau hoàn toàn hở, đây là loại dép lê, khi chưa có giấy tây. Nay mỗi lần nhìn thấy người con gái bán bánh cốm có cái đòn gánh cong một đầu, lại nhớ đến những đôi guốc nặng chình chịch thời xưa ấy.

Đàn ông mỗi lần đội chiếc khăn lượt thật công phu, mát thì giờ. Khoảng đầu thế kỷ này, ở phố Hàng Bông có nhà có sáng kiến sắp sẵn cái khăn lượt khăn nhiễu ấy vào khuôn, thành cái khăn cố định, chỉ cần chụp một cái lên đầu như đội mũ là xong, người ta gọi đó là khăn xếp. Cái khăn xếp vẫn giữ được chữ “nhân” trước trán, và phía sau vẫn có thể giữ được cái búi tóc nếu không to quá. Thật tiện lợi, thoải mái.

Các bà các chị thường mặc váy ra đường. Váy của người Hà Nội không phải là thứ váy đụp, mà thường bằng lĩnh, bằng lụa hoặc thứ hàng dày nhưng vẫn mềm mại. Có câu ca dao:

Cái thúng mà thúng hai đầu.

Bên tây thời có bên tàu thời không

là để chê cười cái váy khi mặc quần đã trở thành phổ biến. Váy lĩnh thường mặc trùm mắt cá chân chứ không mặc ngắn, đi đứng.

người có ý bao giờ cũng khép nép, thu vén cẩn thận, không thì như Hồ Xuân Hương nghịch ngợm: Khéo hớ hênh ra lắm kẻ nhòm... Ai nhòm thì chưa biết, nhưng bản thân cô gái mặc váy ấy sẽ bị chê cười trước tiên, bị gọi là “đồ thối thây”. Nhục nhã lắm.

Theo thời gian, y phục thay đổi dần. Sang thế kỷ này, đàn ông quen với áo sơ mi thay cho áo cánh - còn gọi là áo khách - âu phục thay cho tấm áo the đoạn dài. Sang thì *complet, costume*. Cốt tuiy là comlê không có gì lạ. Mùa rét thì bộ đó may bằng tuyết suy, len dạ. Mùa thu bằng trôpical. mùa hè bằng tuyết so, đũi, hoặc vải trắng. Mùa nào có quần áo với màu sắc của mùa ấy, không ai mặc lẫn lộn, sẽ bị chê cười ngay. Chẳng hạn mùa đông mặc trắng sẽ bị chê là *Tây Tam Đảo*.

Cùng với quần áo là giấy dép. Trang trọng thì giấy đen. Ngày thường có thể đi giấy da vàng, gọi là giấy giôn. Tú Xương có câu thơ: “Giấy giôn anh dận, ô tây anh cầm” là thứ giấy này. Trời nóng thì giấy trắng, tỏ ra diện thì đơ cu lơ tức là hai màu trắng với đen hoặc trắng với vàng. Bình dân thì xăng đan, cài quai hậu nghiêm chỉnh. Giấy dép bao giờ cũng phải sạch, phải bóng, vì vậy mà có những em bé chuyên đi đánh giấy rong khắp phố phường.

Màu sắc của y phục gần như được xã hội qui định và công nhận. Bị gọi là Tây Tam Đảo tức là giữa mùa đông mà quần áo mùa hè như đi nghỉ mát, một là bị coi là nghèo, hai là bị coi khinh là không biết ăn mặc. Bấy giờ, lắm lúc giữa mùa hè mà lắm cô gái đánh một bộ đen tuyền, cả bút tất, cả mũ cả đôi bao che hai cánh tay cho đỡ bắt nắng, mà giật mình, rùng mình vì thấy nó ngốt ngát quá toát cả mồ hôi. Hoặc ngược lại có cô giữa mùa đông chơi một bộ trắng toát đến lạnh cả gáy. Khoan hãy nói về sự phản khoa học của cách ăn mặc này, cách “chơi trội” này, chỉ nói đến khía cạnh thẩm mỹ đã thấy đó là những cô gái thiếu đầu óc.

Cái cà vạt (cravatte) cũng được mang theo một cái nghiêm ngặt. Đi dự đám tang dứt khoát phải màu đen, chỉ ít cũng phải màu tối. Đi dự đám cưới mới được mang màu đỏ hoặc màu tươi. Nếu làm ngược lại sẽ bị coi là người khiếm nhã, bất lịch sự, thiếu giáo dục.

Khoảng ba bốn chục năm trước đây, phụ nữ ra đường đều mặc áo dài dù chỉ để mua một mớ rau. Con nhà giàu thì có áo dài màu, quần trắng. Người trung lưu hoặc đứng tuổi thì áo dài thất vạt, vải đồng lấm. Mặc áo cánh ra đường người ta cảm thấy tự ngượng ngay với bản thân, vì bị coi là không đứng đắn, không lịch sự.

Có người áo đã rách nhưng miếng vá rất ngay ngắn, đúng màu vải, màu chỉ có luôn sạch sẽ. Đúng là áo rách khéo vá hơn lành vụng may và đôi cho sạch rách cho thơm hiểu theo nghĩa đen thông thường.

Có người bảo: Những cái ấy là giả tạo, là hình thức, cần gì. Bây giờ hiện đại, mặc gì chả được, mà phải theo một chút, đừng nên trở thành ông già Khố bảo thủ...

Không cãi. Xin nêu lên để mọi người phán xét, vì ai cũng có quyền, không ai áp đặt được ai, dân chủ mà. Đúng sai, xin để xã hội và thời gian kết luận. Chỉ xin nêu một ví dụ: Từng đã có một vị cửa hàng trưởng của một cửa hàng lịch sự giữa vườn hoa, mặc áo may ô để tiếp khách nước ngoài. Mà cái áo may ô dẫm mồ hôi, không hiểu nó là màu gì nữa. Khách nước ngoài bỏ ra về ngay. Vậy đấy. Hắn không phải cứ một này kiểu nọ, mà đầu tiên là trang nhã, lịch sự, sạch sẽ. Đó là thời trang chứ gì.

Còn nếu bảo mỗi người thích thế nào thì cứ mặc thế ấy theo sở thích riêng, rồi tha hồ quảng cáo không công cho mọi kiểu lố lăng nhăng nhố, lai căng, du nhập vô tội vạ vào đây, bất chấp tính

dân tộc, thẩm mỹ, khoa học, bất chấp dư luận xã hội... thì không hiểu rồi đây, chúng ta sẽ ra sao? Cũng may mà có một nhà tạo mốt nổi tiếng nước Pháp đã nói: “Cái may và cái hay của mốt là nó chỉ tồn tại một thời gian rất ngắn”. Cái lâu dài mới là cái đáng khuyến khích, mới là chân giá trị.

Một nhà văn cũng nói: “Một người, nhất là phụ nữ, cần *phải biết ăn mặc* như thế nào, và cũng cần *phải biết không nên ăn mặc* như thế nào...”

Quả là lắm lúc ra đường, thanh niên bây giờ ăn mặc đẹp thật, đủ kiểu, đủ màu. Chỉ tiếc trong đó có nhiều người quá sùng ngoại, trở thành kịch cớm, làm cái đích cho mọi người chê cười. Và cũng lại còn có một số người ăn mặc quá xô bồ, cẩu thả, coi khinh mọi người xung quanh và như thế là tự coi khinh mình.

Ăn mặc là nét văn hóa có thể tồn tại lâu dài. Chắc tất cả chúng ta đều mong mọi người mặc thật đẹp. Khó, nhưng là điều tất yếu phải đến.

Tấm thiệp

- **T**ộ này anh ở đâu?

- Tôi ở số... phố...

Không tiện mang giấy bút, có người ghi tạm địa chỉ của bạn vào tay, có người nhờ vào trí nhớ, nhưng chỉ hôm sau, bàn tay bị rửa đi, trí nhớ mãi bao công việc, thế là địa chỉ người bạn, lại rơi vào quên lãng. Bạn mà ở khu tập thể, nào phòng, nào tầng, nào nhà... càng khó nhớ hơn, dẫn đến tình trạng lần nào cũng nói địa chỉ, nhưng lần nào cũng quên, và hàng năm chẳng đến thăm nhau được.

Nếu có cái danh thiếp, thật tiện lợi. Chỉ cần tấm giấy nhỏ, cứng một chút, ghi tên, địa chỉ, nếu sang hơn, ghi thêm số điện thoại.

Trước đây mấy chục năm, tấm danh thiếp rất phổ biến, thuận tiện cho giao dịch, quan hệ, nhất là những nhà buôn lớn, những người quảng giao, trí thức...

Danh thiếp là thứ rất dễ in, lúc nào cũng sẵn nơi nhận in, ít cũng được, thường chỉ in khoảng một trăm chiếc, hết lại in tiếp.

Gặp bạn, đưa tấm danh thiếp, thế là không phải dằn dò ghi chép lời thôi. Đến nhà ai, chủ nhân đi vắng, khách để tấm danh thiếp lại, nhét vào khe cửa, chủ nhân biết, khách đến, sẽ đáp lễ sau, hoặc khách ghi một dòng, dặn công việc cần thiết, thật thuận

tiện. Trường hợp này, chỉ cần nhớ phải gấp một góc phía bên phải, bên trên, chứ g tở bản thân người có danh thiếp trực tiếp đến, và còn hiểu ngầm rằng danh thiếp này đã dùng lần này xong, coi như không còn giá trị nữa.

Một thời kỳ dài, con người bị chìm đi trong cái đại thể, cá nhân không có nghĩa gì, ai nhắc đến bản thân mình là có lỗi. Không thành văn bản, nhưng ai mà dùng tấm danh thiếp sẽ bị coi là này nọ ngay, vì thế tấm danh thiếp đã biến mất khỏi đời sống giao dịch hàng ngày. Muốn dặn nhau, phải ghi vào đủ các loại giấy có lúc ấy, số đây nói lại càng hiếm có, chức phận thì ai cần phổ trương với người gặp ngoài đường, đã có chốn có nơi sang trọng đang hoàng chờ sẵn. Tấm danh thiếp là một thứ xa xỉ phẩm, là chơi trội, là trường giả học làm sang, là đủ thứ bị chụp lên đầu.

May thay, con người lâu nay được đánh giá lại phần nào, mỗi cá nhân đều có chỗ đứng trong xã hội, tạo ra tập thể xã hội. Và tấm danh thiếp được hồi sinh trở lại.

Phổ biến là giấy trắng, dày, nhẵn, trên đó khiêm tốn ghi dòng Họ và tên, dưới là nghề nghiệp, địa chỉ, và góc phía dưới có thể ghi số điện thoại. Đó là thứ danh thiếp thông thường nhưng trang nhã, lịch sự, khiêm tốn, của người có văn hóa, rất dễ mến.

Có lắm người có chức vụ khá cao hần hoi nhưng chỉ khiêm tốn ghi nghề nghiệp đơn giản. Chẳng hạn một nhà báo nọ là Phó Tổng biên tập nhưng chỉ ghi: “Nhà báo”. Thật giản dị mộc mạc mà đáng khen.

Cạnh đó cũng không ít những người thích khoe, hãnh tiến hợm đời, chẳng làm gì cũng tự phong chức này chức nọ, nhưng chỉ một mình ông ta biết, và bạ ai, ông ta cũng đưa danh thiếp, còn in hoa hộc hoa sồi, hai ba màu sắc sỡ, chữ vàng kim nhũ chữ bạc ngân nhũ óng ánh.

Cùng họ với danh thiếp còn có thiệp cưới. Đó là thứ giấy mời, hẹn ngày giờ, địa điểm. Nhà giãn dị có khi chỉ gửi thiệp báo, tức là chỉ báo tin mà không mời, vì một lý do nào đó.

Có lắm chuyện vui quanh cái thiệp cưới. Người ta cứ phải in một chữ tàu “song hỷ”, có khi còn kèm đèn lồng có tua, có địa phương thích in bàn tay nâng ly rượu, hoặc trên nền hoa văn, có cả người đánh xe ngựa, người cầm lọng y như bìa cuốn sách Đông chu liệt quốc, kể chuyện cách đây vài nghìn năm. Chữ nghĩa cũng đa dạng. Sính dùng từ Hán Việt hơn từ thuần Việt, chẳng hạn: Lễ vu quy cho thứ nữ tại tậ xá v.v... và v.v... Hình như có thể mới là sang và đôi trai gái kia mới sống cùng nhau tới lúc răng long đầu bạc?

Suy cho cùng người ta thừa tiền, người ta có quyền khoe chứ nhĩ, chỉ có điều, xưa nay cái giãn dị khiêm tốn vẫn là cái lịch sự, cái đẹp nhất mà thôi.

Họ hàng gần gũi với thiệp ấy còn có bưu thiếp. Có chữ bưu có lẽ là thường gửi cho nhau qua bưu điện hoặc lúc đầu do bưu điện phát hành, và như vậy loại này chỉ có thể xuất hiện sau khi đã có ngành bưu điện, còn khi chỉ có ngựa trạm, dù là ngựa Lưu tinh hay cầm đuốc chạy công văn hỏa tốc của việc quan, cũng chưa thể có tấm bưu thiếp.

Năm 1955, Việt Nam có tấm bưu thiếp đã đi vào lịch sử. Sau khi hiệp định Giơ-ne-vơ được ký kết, hòa bình được lập lại, nhưng đất nước tạm chia làm hai miền Nam Bắc, theo thỏa thuận, tấm bưu thiếp chung được phát hành rộng rãi để nhân dân hai miền thăm hỏi nhau, chờ ngày thống nhất sum họp. Đó là tấm thiệp màu trắng, in sẵn một số câu chữ, người cần gửi, mua ở bưu điện, gửi cho người thân. Lúc đầu tấm bưu thiếp được sử dụng khá thuận tiện, người thân xa nhau lâu ngày nhận được tin nhau, thật mừng. Nhưng chẳng bao lâu, chỉ mấy tháng sau đó, tấm bưu thiếp đã bị

phía miền Nam hủy bỏ, và người miền Bắc gửi, cũng bị phía miền Nam không chuyển cho người nhận. Thế là nó bị mất hoàn toàn.

Thông thường, bưu thiếp là loại thiếp phổ biến của bất cứ nước nào in phong cảnh, tranh ảnh, các thiếu nữ, những bông hoa đẹp... để chủ yếu là khách du lịch gửi về gia đình, chứng tỏ cho người thân biết nơi mình đã đến. Tận dụng ý nghĩa ấy, người ta tranh thủ giới thiệu đất nước qua những tấm bưu thiếp danh lam thắng cảnh, in màu, thật đẹp với kỹ thuật cao, để thế giới biết đến đất nước mình.

Hiện nay, tết đến, đi chúc tết nhau vẫn là một phong tục đẹp. Cạnh đó, trước tết, người ta có thể chúc nhau trước bằng cách gửi thiếp chúc mừng năm mới cho bè bạn, người cộng tác, cấp trên gửi cấp dưới (để khỏi phải đi chúc tết mất thì giờ) hoặc cấp dưới gửi thiếp mừng cấp trên (để tỏ ra mình yêu quý cấp trên, nghĩa là hơi...)

Ngoài tết Nguyên Đán, các ngày 8-3, 1-5 v.v... cũng có thể gửi thiếp chúc mừng nhau, nhất là ngày 8-3, chàng nào có máu quý trọng phụ nữ hoặc đang có người yêu, nếu không gửi cái thiếp chúc mừng (sang hơn thì bó hoa tươi) sẽ cảm thấy thiếu thiếu một cái gì đó như chưa làm tròn bổn phận.

Các loại bưu thiếp này khá đa dạng về khuôn khổ, phong phú về phong cách, bằng nhiều chất lượng khác nhau, nhiều hình vẽ đẹp, có thứ như bức tranh lụa thu nhỏ, có tranh dân gian, có thứ hoa ép, có thứ hoa dán nổi, có thứ hoa in bằng máy in hiện đại v.v... Thật tiện lợi.

Họ hàng nhà thiếp có lắm thứ. Riêng cái danh thiếp đang có xu hướng tăng dân lên. Đó là điều đáng hoan hô bởi cuộc sống cũng đang có chiều hướng phát triển, trong đó Hà Nội đã có khá nhiều người quen dùng danh thiếp.

Ngắm trăng

Hà Nội có nhiều ưu thế. Dân Hà Nội có nhiều điều sướng hơn những nơi khác. Nhưng có một nỗi niềm thua kém không sao sửa chữa được, đó là ngắm trăng.

Trăng xuất hiện chậm rãi như từ đáy biển nhô dần lên trên đường chân trời... Đẹp khó có thể nói.

Trăng như ngàn dải bạc đuổi theo nhau trên mặt sông đầy gió, trữ tình biết bao nhiêu, trước cảnh sông đã thành thác bạc lỏng.

Trăng khoan thai trên đồng cỏ rì rào, muốt mát trên bãi ngô, bãi mía, trăng chảy tràn đầy trên cánh đồng tím tắp không có gì cả chỉ toàn trăng.

Ngay khoang sân đất chật chội trước căn nhà lá ba gian, trăng cũng mang lại cho người niềm thanh thản khi bóng cau lay động, khi bờ rào lung linh và tiếng gấu ai va thành giếng tắm nước hay tắm trăng?

Hà Nội thiếu những ngày - hay đêm - trăng như thế. Thương cho những con đường Hà Nội đã chật hẹp gầy khúc, đã lộ nhô mái nhà, khắp khểnh hơi nóng, ngọt ngạt bụi bặm lại còn thêm những tầng cây che khuất. Và ngô nhỏ quanh co ánh đèn vàng ệch. Trăng đã bị bỏ quên trên trời, không ai ngắm, và có người muốn ngắm thì lại chẳng gặp trăng.

Những quán cà phê mờ, cà phê xanh, nhưng hàng giải khát cổ tình che bớt ánh sáng, chỉ còn ánh đèn đỏ như tiết động, với những chỗ ngồi chen chúc vai nhau không có cả một khe hở cho gió lọt, trần nhà lại bị treo thấp xuống, lè tè như sắp chụp xuống đầu người ... và những chộn rộn, choe chõe, rú rít của âm thanh... trăng nào có thể vào thăm, có thể gặp người?

Người quên làm trăng buồn tủi, trăng đành lặng lẽ vượt bầu trời trong cô đơn, soi xuống con đê dài ngoài kia, mặt hồ Tây nọ, hồ Kiếm này.

Những ngõ nhỏ Tràng An, Phát Lộc, Tạm Thương, Hàng Hương... trăng khó lòng xuống cùng người. Chật chội và âm ỹ không hợp với trăng.

Hè đường cống rãnh ô uế kia mà định mời trăng ư? Khốn khổ cho những giọt nước tù đọng đục ngầu, khốn khổ cho chiếc lá vàng quăn quại thêm một ánh trăng mà trăng đành quay mặt.

Cũng có đôi ba người trẻ, hoa niên mơ mộng, phơi phới hồn yêu, đêm rằm rủ nhau mang ít bánh trái lên mặt đê đón trăng. Gió lửa trăng lên sao mát thế. Mắt nhìn vào mắt, có nàng trăng bé tí ẩn trong đôi mắt say sưa. Người cũng đã thành trăng, quên hết đời.

Dăm bác già không có điều kiện vui thú điền viên, đêm trăng gặp hoa quỳnh nở, rủ nhau đem vài cút rượu, ấm trà lên trên sân thượng cùng trăng.

Chiếc chiếu rải trên nền gạch lá nem đã thành sàn thuyền bông bênh trong trăng trong gió từ lúc nào, đây sóng trăng, đây hương trăng, đây lời trăng... Và tâm hồn người cũng hóa thành trăng, bay cùng trăng ngang trời. Vượt Ngân Hà, mặc cho sao Đại Hùng Tinh đã ngã xuống một đầu ô. Chén rượu suông đêm trăng hay chén trăng có rượu? Nào xin mời nâng chén, có hoa quỳnh làm bạn kéo hoa sắp tàn phai.

Ngất ngưỡng trên con thuyền sản thượng, thấy áo mình là buồm, cút rượu là tay lái, hành trang cuộc đời là râu cước, tóc phau có mang theo hay không cũng chả sao, miễn là trắng vẫn còn kia cùng ta.

Lại có đôi người đêm trắng đem nhau lên Hồ Tây, thuê một con thuyền, thả hồn vào mơ mộng siêu thoát. Ngày cưới chưa đến, hãy cùng nhau tâm sự để nhớ về đêm trắng này suốt đời. Mạn thuyền chỉ toàn trắng. Mái chèo khỏa vào trắng, và cả hai cũng đã thành trắng từ lúc nào mà lời nói mơ hồ đến vậy, em yêu ơi, anh yêu ơi...

Nghe nói trên thế giới có những thành phố, vào những đêm trắng, người ta tắt hết đèn đường để dân được ngắm trăng (cũng vừa tiết kiệm). Giá được đứng trên cầu Chương Dương, Long Biên mà thưởng trăng thì... nhưng đâu có được. Thật phí cả trăng mà người thì đành chịu khát thèm.

Cũng có dăm ba đường phố rộng dài cho trăng có thể xuống chơi nhưng cái ánh đèn lạnh lùng của thủy ngân nó phá hỏng mất trăng.

Hà Nội quả là thiệt thòi một phần vì thiếu vắng những chỗ thưởng trăng.

Có nhà thơ mất ngủ vì trăng đẹp, cứ ngồi thâu đêm nơi cửa sổ vốn cũng chẳng rộng gì, mà nghĩ lao lung, mà chớp mắt thu lấy trăng vào hồn. Cái chóng mặt ban ngày có người ngoai chẳng?

Người Hà Nội đành chếp miệng, tự an ủi mình trong số phận không có cung tử vi về trăng chiếu sáng. Buồn lắm chứ.

Tâm sự này Trăng có biết cho chăng?

Mùa say đắm

Nếu ví mùa đông là tuổi già, mùa xuân là thanh nữ, mùa hè là tuổi tráng niên thì tuổi say đắm là mùa thu chăng?

Hà Nội mùa nào cũng quyến rũ, nhưng có lẽ mùa thu là mùa thơ mùa mộng làm mỗi con người đều có thể trở thành thi nhân, họa sĩ, mỗi trái tim đều say mê, mỗi con mắt đều đắm đuối.

Bằng lăng nước đã nhạt nhòa trong những cơn mưa hè xối xả. Tản Đà có câu thơ bất hủ: “*Lá sen tàn tạ trong đầm...*”

Ôi, những làn hương trong buổi chiều huyền diệu ta ngồi bên người yêu dưới rặng tre mà hứng đầy áo đầy tóc làn hương thứ hoa hè ấy cứ từng đợt từ đầm ủa lên. Đã hết rồi những trưa rực chói của hoa phượng học trò, học trò trong trắng cùng mối tình trinh bạch.

Đã thấy đàn em nhỏ tụ trường thay cho ta trong màu mực tím. Đã thấy sương thu bằng lăng theo bước chân cô hàng cốm. Chiếc đòn gánh cong một đầu như là thuyền cánh én lâu nay vắng bóng. Người ta vội vã đón thu, đem phân phát mùa thu trong cái đòn gánh thẳng làm ta như lỡ một lời hẹn nặng tình, đau trong sâu thẳm nào của cơ thể.

Mùa thu như không bao giờ vội vàng. Cái cúi đầu im lặng của người con gái nhận lời ta sau bao suy nghĩ đắn đo cân nhắc khi đã ở tuổi ba mươi chín chẵn. Mùa thu đó chăng?

Là ngọn lửa âm ỷ bền lâu, là cung đàn toàn những nốt nhạc trầm, là nhẹ nhàng lắc rắc mà đau cả xương cốt của mưa rười, là hoa sữa bứt rứt những đêm không ngủ... Mùa thu đó chăng?

Một đêm nào con gió heo may đầu tiên rủ nhau về đùa trong hàng cây long nảo trước cửa nhà thế nhỉ? Thì ra mùa thu đấy, gương mặt người yêu xa cách nhau đằng đẵng một năm tròn bây giờ gặp lại, ngượng ngùng reo thầm trong màu lục thẫm, không nỡ gõ cửa sợ nhau giật mình làm rơi vỡ chén trà khuya.

Vợ chồng Ngâu đã lại đôi bờ cách trở. Đàn chim ô thước về đâu nhường không gian cho chim ngói bạc phận, báo hiệu mùa thu mà thảm thương một kiếp chim trời khi bị đem rao bán như cảnh đào muộn sau tết Nguyên Tiêu. Quê hương chim ở đâu mà chim nhận làm sứ giả cho những cơn gió lạnh đầy nhớ nhung, nhận hy sinh như con người đẩy nhân tâm mà bất hạnh.

Tiếng cu cườm đã tắt, không còn thao thức những trưa hè, nhường chỗ cho con chim ngói cổ đeo cườm vàng như trời sao, lông nâu bạc như áo người lam lũ, với đôi mắt tròn xoe tình nghịch, trong veo ngơ ngác như muốn hỏi vì sao mà bị vật lông tứ hình.

Gió ơi, gió từ đâu tới thổi hương rừng hương núi, thổi hơi sông hơi bãi cho những buồng chuối ngọt lừ làm vậy? Những cái chum rấm chuối, những bó nhang thơm khói làm màu trứng cuốc hiện lên từ vô hình, cho hương nồng nàn, vị ngọt đậm trong quả mập tròn cổ tay con gái, làm ta vừa nâng lên môi đã rùng mình sung sướng.

Chuối trứng cuốc gọi hồng mộng đỏ nằm trên những cái ổ bằng lá chuối khô tước nhỏ êm như gió thu, ấm như nắng thu và cũng ngọt ngào như mùa thu thấm vào da thịt.

Không ai nhớ câu chuyện xa xưa cũng đêm trăng này ông vua đa tình lên cung trăng tìm người đẹp của mình, mà chỉ còn vành trăng sáng vàng vạc đêm rằm tháng Tám cho trẻ đùa chơi phá cỗ, người lớn được vui theo. Tháng Tám tết của quả chứ không phải của hoa. Hoa chỉ là chơi bời, ảo ảnh, còn quả mới nồng nàn, kết tụ, sinh sôi. Thu là thế.

Hoa quỳnh nhà ai nở muồn trong ánh trăng thơm khiêu khích, dạ hương vườn nào chấp đôi cánh đa tình bay trong hơi sương lành lạnh.

Vị giác ta vừa được ướp trong hương trà sen man mát mà chợt nghĩ về một hương sắc chóng tàn phai, mà ngây ngất trong hạnh phúc đang có trong tay như là sự thật.

Trăng mùa cưới như bài thơ trữ tình của thi sĩ tài hoa. Những sợi trăng như tơ, giọt trăng như mật, không, trăng chỉ là một biển ánh sáng không thể phân chia, không có biên khu, không có đường viền, chỉ là một khối trong vắt không hình không chất bên trong, như nắng lạnh, như gió sáng, như ánh mắt người tình một đêm thức cùng ta không nở ngủ vì sợ đêm qua mất, sợ trăng trôi mất, sợ trăng tủi buồn.

Trăng không chỉ riêng của tuổi thơ, mà của tất cả mọi người. Cửa chia ly, của sum họp, của sông dài đồng rộng, của sân đình lộng gió, của mái tranh thanh bình êm ả, cầu ao mát lạnh, ngõ hẹp quanh co... Ai, cái gì cũng đều muốn uống trăng cho thỏa mãn, cho hết thềm thuồng.

Những con trăng thượng huyền mỏng manh như dễ vỡ, những vành trăng giữa tháng tròn đầy như thiếu phụ một con, những vành trăng hạ huyền u uẩn như nuối tiếc tuổi đời... Mùa thu đã quét sạch bầu trời để trăng thanh thoi tung tà áo lụa xuống trần gian, chạm vào đâu, đấy lập tức thành vàng gieo bạc dát.

Và mưa thu rầu rĩ. Mưa buồn chăng? Có người bảo ta nay không được buồn. Phải vui, khóc mà vui. Có ai ở đời này lại không có tâm sự, tâm trạng? Buồn đâu phải là tội lỗi. Mùa thu có gì đáng trách đâu. Tấm vải đời ta mặc có sợi dọc sợi ngang thì tấm vải thời gian có sợi vui sợi buồn là lẽ tự nhiên chú. Trong nỗi buồn mà cứ bắt vui mới là trái lẽ. Tiếng rao hàng kéo lê thê trong đêm mưa buồn thảm, bóng người lam lũ khuất trong mưa, tiếng vọng như của oan khiên, của vật vờ lạnh lẽo... Vui sao được. Thương cho kiếp ấy như tiếng đế nỉ non nơi bờ hoang lau lách trong thu...

Bông cúc tươi rói lên trên luống thu trong làn tóc trời đan chéo nhẹ như không, nước chỉ mơ hồ, nước chỉ là sương... Hoa lộc vùng nhớ cũ lại nở đỏ trên cành, lần thứ hai trong năm, và theo gió thu, xác hoa bông bênh trôi giạt, đỏ như xác pháo cô dâu, cứ tạt về phía Hàng Khay làm ai đó ngẩn ngơ như nhìn người yêu lên xe hoa cùng kẻ khác.

Sông Hồng đã qua mùa lũ. Bãi non nhú ra như làn da trinh bạch đợi người tra ngô, tia đỏ. Hiên hòa, êm ả, nước chỉ đủ sóng sánh như một thứ rượu mùi, một thứ gương soi, như cái nhịp võng đung đưa nhẹ nhẹ. Bờ đê, cỏ may đã cao, trông xa như tấm thảm tím nâu, nhưng xin đừng lẫn mình trên đó. Oan nghiệt chứ chẳng chơi.

Chưa đến mùa cây khô lá vàng cũng chưa đến những ngày âm u mưa phùn gió bắc. Cây bên hè vẫn xanh rờn. Mất lá tơ mơ hởi người rằng cuộc đời này có đáng yêu không.

Ngoài kia, xung quanh Hà Nội, núi Tam Đảo, Ba Vì nổi rõ hình trong sương lam trong suốt, và nhiều ngày không còn thấy nữa như chợt biến đi. Các cánh đồng được nhuộm vàng, màu của ấm no. Chưa có gốc rạ để đau chân, chỉ có hương lúa, hương rom, hương rạ quẩn quýt cùng người trong cái chuẩn bị rộn rã cho mùa gặt đang đến. Đã tưởng thấy cô gái mười bảy vai tròn, đẩy xe lúa

về làng, nhovn miệng cười cùng ai đó. Bé em ơi, hãy châm ngọn đèn, rải manh chiếu ra sân, châu chấu sẽ bay ủa đến, tha hồ mà bắt cho vào chai, mai rang với lá chanh, thứ “tôm bay” này ngon như tôm trứng, miệng nhai tai nghe, cái càng giòn rau rầu, cái bụng trứng sần sật.

Sáng nay bạn vừa cho ăn cốm. Sữa non lúa nếp còn thơm trong nhà. Thơm từ cái chổi thơm đi, cái chổi còn xanh màu cốm. Hình như nó động đây, nó cựa mình vì chưa quên cuộc đời của nó trên cánh đồng có hạt thóc thơm xa, có dòng mương lặng lẽ, có nắng mát thu bay...

Lại xin được thêm một lần đi đón thu bên hồ cùng người Hà Nội, bởi Hà Nội với mùa thu như mối lương duyên từ Tháng Tám năm nào, cách đây gần nửa thế kỷ. Nắng như tơ vàng chẳng ngang kéo dọc trong lời thể độc lập rền vang...

Cũng lại xin được thêm một lần đi trong xao xác heo may nhớ về ngày Hà Nội sạch bóng quân thù, cờ sao như mưa trên những ô ban công chuông chim, trên những con đường xanh thẫm, trong những lòng người cởi mở trong bài hát không cần nhạc sĩ đặt lời. Ngày ấy cũng là thu. Mùa thu Hà Nội.

Những người lính Gia Nã Đại, Ba Lan, Ấn Độ trong Ủy ban Quốc tế nay ai còn ai mất, ai giải ngũ, ai lên tướng? Ở những miền xa xôi, có phút giây nào nhớ về Hà Nội của chúng ta để ôn lại những ngày thu kỳ diệu. Còn chúng ta ở đây, chúng kiến thêm bao thăng trầm bão tố thiên tai địch họa, và chúng ta vẫn vững vàng.

Có hàng trăm thi sĩ của mùa thu đẹp đến nỗi nùng, có hàng trăm bài thơ hay về mùa thu đầy xao xuyến, thăng thốt, đợi chờ. Tuy nhiên chỉ mùa thu tự mình mới nói hết được lòng mình. Thiên nhiên là thế. Tài hoa nào cũng không thể bằng thiên nhiên tạo hóa ấy.

Người bạn xa xứ lâu ngày, chợt một lúc nào đó nhớ về Hà Nội, mà trong thư có con tem một nước xa xôi, bạn đã khóc vì thu, vì Hà Nội mùa thu, vì thương vì nhớ, vì một nỗi băng quơ, vì một ảnh hình cụ thể... Hồ Tây vẫn choàng tấm áo sương như tự ngàn năm, như ngày bạn ra đi. Tiếng gõ của ngư dân trên con thuyền thúng mỏng manh vẫn vang lên trên mặt hồ lẩn khuất trong sương như linh hồn của những cung nữ phải ra đây dệt lụa một thời xa vắng. Rặng bàng phố Tràng Thi, vườn Chí Linh chưa có những lá thư màu đỏ của mùa đông. Lá vẫn xanh vẫn mướt giống như lá phượng vĩ vẫn chìa tay xuống mặt hồ mà đùa nghịch cùng sóng thu. Thương cho con người phải lưu đây xa xứ ấy. Quê hương vẫn nhắc nhở người đây người ơi. Nhất là lúc giao mùa, khi thu đến, đợt heo may...

Tối mùa thu ta với bạn đi trong bóng cây đầy gió, đèn đường lúc ngã dài, lúc đỏ chéo, lúc nằm ngang, bàn tay chúng ta ấm trong nhau như không muốn hơi thu chen vào, càng thấy ấm lòng khi một ngã tư nào lập lòe dưới chân cột đèn ánh lửa than hồng hàng ngô nướng.

Thành phố quê hương là từ những cái tưởng như vô cùng nhỏ bé, vô ích ấy, nhưng chính nó tồn tại, nó giá trị lại là từ những cái nhỏ bé tưởng như vô ích ấy, nhất là khi cái mùa đặc biệt lạ lùng của một năm lại về, phải không hỏi người bạn lâu ngày không gặp lại và con không biết đến bao giờ mới gặp lại nhau.

Mùa thu ơi, hãy cùng người khoác tay nhau đi trọn một mùa ân ái dù trong mưa bay không tiếng động, dù trong nắng như mật ong thơm, dù trong trận lá bay như có bàn tay ai rắc... để khi chia tay, ta phải dứt rút về nhau cho đến mùa cúc sang năm, mùa cúc sang năm, mùa chuối mùa hồng sang năm... ta mới lại quây quần cùng nhau trong tiếng reo hạnh phúc. Mùa thu rồi, say đắm quá. Hà Nội ơi.

Tiếng ru

Nếu sữa mẹ là món quý nhất về vật chất thì *Tiếng Ru* là món ăn tinh thần quý nhất đối với con người ngay từ ngày đầu tiên được làm người, dù sau này hạnh phúc hay gian nan thế nào.

Chưa có văn bản nào ghi chép nhưng có thể nói không sai rằng con người đầu tiên được mẹ sinh ra, hẳn đã được mẹ ru, dù tiếng ru ấy không nhịp nhàng du dương như những bài ca đây nghệ thuật sau này. Nó mộc mạc như vốc nước suối, như cái hạt cây rừng, như miếng thịt thú nướng trong hang, như cái lá cây vừa hái...

Rồi cụ của cụ chúng ta, những thế hệ nghìn đời nối tiếp... Con còn xuất hiện khi tổ tiên biết đào gộc tre dẻo thành guốc vông. Con còn bay trong làn mì chớp chớp, vẫy gọi giấc mơ non nớt mà xao động, những trưa hè quả trứng nắng di động trên nền nhà mái tranh vách đất.

Bà ru cháu, mẹ ru con, chị ru em, tiếng ru như dòng sông vượt hết lạch này sang nguồn khác, qua lau lách rừng già để ra với biển cả mênh mông. Đó là dòng máu truyền đời, là mạch xoắn AND trong mỗi con người dù ở phương trời nào, màu da gì, ngôn ngữ ra sao, sau khi thoát khỏi quả bầu tổ tiên hay ngọn tháp Baben đầy thách thức.

Tiếng Việt có từ bao nghìn năm? Hẳn không thể không nhờ một phần tiếng ru từ lồng ngực mẹ, những người phụ nữ Việt Nam.

Tuổi của tiếng ru có khi già bằng tuổi của gió. Nó có màu xanh da trời, có độ ấm của lửa, và quý nhất vẫn là sự sống của mẹ cho con. là tình yêu, là niềm thương, là đắm đuối (chả thế mà có câu: cá chuối đắm đuối vì con) của mẹ. Cái chếp chếp mụ dạy, cái hươ hươ bàn tay như nụ hoa, cái lớn lên như cậu Gióng... đều là mẹ cho cả đấy thôi, đều ngấm sâu tiếng ru của mẹ, đó là điều chắc chắn.

Trưa. Căn nhà tranh vắng. Cây ngoài vườn cũng lim dim ngủ. Con mèo cuộn tròn mơ giấc mơ được chú chuột dâng con cá. Con trâu dưới bóng tre nhai lại sự đời trong ngẫm nghĩ... Chợt âm thanh nào cất lên à ời... tiếng guốc vông nào kéo kẹt như nhạc nền. Mẹ còn đi cấy đồng xa. Em ơi hãy ngủ. Đó là chị ru em. Em bé bỏng. Chị cũng còn mắng sữa. Tiếng ru ngắt quãng. Hẳn bàn tay của tiếng ru cũng xoa lên mặt chị nên chị cũng chập chờn với cánh cò. Choàng dậy, nhún bàn chân đẩy tiếp, cánh vông chao đi. Tiếng ru lại điệp khúc. Trưa ơi ngàn đời đấy ư?

Những buổi trưa như thế đi đâu mà chẳng gặp. Nó quen thuộc như hơi trầu của mẹ, hương bồ kết từ mái tóc mẹ, hơi sữa thơm từ vạt áo mẹ, như bát canh cua đồng, như màu xanh cây lúa, như hương hoa ngâu, như ánh trăng đêm hè, như hơi trống đình đêm giao thừa...

Nhà thơ Quang Huy có lần nói từng được nghe một cô giáo trẻ ru con bằng Hịch tướng sĩ của Trần Hưng Đạo. Tôi không tin lắm vì chắc câu nói đó là câu nói đùa. Trong kho tàng ca dao dù lục bát hay không lục bát, đều có thể hóa thành tiếng ru có ngọn núi, dòng sông, cây đa, biển cả, có đom đóm, cây bầu, cành tre, ngọn gió...

Có lẽ chỉ có nhạc Pốp, nhạc Rốc với các ca sĩ nhảy như cuồng, hét như điên, cầm cả chân micro định phang vào đầu khán giả, mới không thể là tiếng ru được. Cái tai của bé em còn mỏng, con mắt của bé em còn trong, cái hồn của bé em còn trắng, tiếng ru là dòng in đầu tiên mẹ sẽ in vào trong đó. Thân tiên hoa lá cũng từ tiếng ru sinh ra.

Thật bất hạnh cho ai không được nghe tiếng ru của mẹ trong thời thơ ấu. Cũng bất hạnh cho ai không biết hát ru để đưa con mình, em bé của mình vào xứ sở thần tiên mà tiếp tục vào đời như cây không sợ bão.

Đã có nhiều bản nhạc bài thơ viết về tiếng ru, nhưng không thể nào thay chính tiếng ru. Giống như bài thơ tình không thể thay cho tình yêu. Cũng như không ai có thể thay thế được mẹ. Không thể thay thế những hạt giống mẹ đã gieo trong tâm hồn ta bằng những hạt xa lạ nhặt ở đâu về.

Chỉ có hai thứ trên đời làm bé ngủ yên, đầy tin cậy, đầy hạnh phúc. Đó là bầu sữa mẹ kèm theo là tiếng ru đầy ân tình thương yêu của mẹ, cứ tỏa xuống giấc ngủ say sưa của con thơ. Thiêng liêng quá.

Bà kể chuyện cổ tích cho cháu nghe. Cháu như con chim non há mỏ chờ chim mẹ mớm mồi, cháu há miệng nghe từng lời của bà đầy thích thú. Mẹ ru con, mẹ là cánh cò lặn lội đường xa, ngoài đồng, trên rẫy, đầu sông, cuối bãi... giọng mẹ đâu cần ngân vang lạnh lót, đâu có trong vắt bóng trâm như người đi hát lấy tiền. Với con, giọng mẹ là dòng sữa ngọt lành, là nguồn sống, là chỗ dựa cho con khôn lớn. Nuôi một tâm hồn phong phú khó sao. Nhưng làm què quặt một tâm hồn thật dễ. Khốn khổ thế đó.

Tuổi thơ cần tiếng ru. Lắng nghe âm thanh, nhạc điệu, sự lan tỏa vô hình của yêu thương, chứ không cần hiểu nghĩa rạch ròi bao khái niệm. Đó chính là nhịp trái tim hần vào vỏ não.

Không có gì thay thế được Mẹ, cũng không có gì thay thế được lời mẹ. Mà tiếng ru là lời mẹ ngàn đời, đây thần tiên cho tuổi thần tiên.

1990

Chữ “hàng” gọi cảm

Hà Nội ba mươi sáu phố phường, mỗi phố là một phường hay mỗi phường là một phố? Không hẳn thế. Bởi mỗi nghề còn giữ lại trên tên phố Hà Nội nay qua bao thay đổi, còn đến hơn sáu mươi phố bắt đầu bằng chữ Hàng như *Hàng Đào, Hàng Tre, Hàng Sắt, Hàng Manh, Hàng Bún, Hàng Bè...* trong hơn ba trăm sáu mươi phố của Hà Nội hiện nay. Hà Nội lớn lên không ngừng. Gương mặt từng phố ngày mỗi đổi thay và hẳn trong lòng nó, trong lòng mỗi phố, trong lòng mỗi căn nhà và mỗi con người Hà Nội. Cuộc đời là một dòng sông chảy đi bất tận, mang lớp lớp phù sa mới bồi đắp vào cuộc đời mình. Có những phố nguyên có chữ HÀNG nhưng đã được mang tên mới như *Hàng Cỏ* (Trần Hưng Đạo), *Hàng Dẫy* (Nguyễn Thái Học), *Hàng Giò* (Bà Triệu phía trên) *Hàng Lọng* (Đường Nam Bộ rồi Lê Duẩn) *Hàng Nâu* (Trần Nhật Duật) *Hàng Kèn* (Quang Trung) *Hàng Bọt* (Tôn Đức Thắng) v.v...

Trong ký ức của những người Hà Nội, một căn nhà, một góc phố, một gốc cây, có khi chỉ là một âm thanh, một làn hương, một màu sắc... cũng hiện lên bao hình ảnh thân yêu, gọi cảm. Đương nhiên cái mới phải sinh ra, phải vươn lên, cái cũ phải nhường chỗ. Măng thay tre. Con sông tiếp nhận những dòng suối. Nhưng cây măng chớ quên bụi tre đã ôm ấp che chở mình. Dòng sông hình thành sao được nếu không có những con suối cần cù năm tháng trong rừng sâu im vắng?

Người Hà Nội hôm nay đi quanh Hồ Gươm, đi vòng Hồ Tây trên hồ Thống Nhất, thả hồn trên đường Thanh Niên có hoa phượng hoa ban tím (còn gọi là cây móng bò), vào bảo tàng Hồ Chí Minh, ngắm vườn hồng đường Bắc Sơn quanh ra Điện Biên nhìn lại Cột Cờ cổ kính, vòng về chợ Đồng Xuân, rẽ ra bờ sông Cái có cầu Chương Dương, bước lên con đê xanh... có bao giờ quên được những tên phố thân thương, gợi nhớ cả một thời xa xưa oanh liệt và trữ tình Hà Nội có những nghề cổ truyền, có đám, có phường, có những món ăn thanh lịch, những cảnh trí thơ mộng và cả những niềm vui mộc mạc giản dị của một vùng đồng quê Bắc Bộ.

Hàng Bài không còn làm bài lá, tam cúc, tổ tôm có những cây xe hồng, tịnh vàng xuất hiện trên ổ rơm những ngày tết ẩm cúng trong bao gia đình, những cây bát sách, cửu vạn mà câu ca dao đã phải thốt lên: “Làm trai biết đánh tổ tôm, uống trà mạn hảo, xem nôm Thúy Kiều” là ba cái thú, ba sự lịch lãm một thời; những quân bài đã thành kỷ niệm in trong ký ức bao thế hệ. Nay ở đây có trường Trưng Vương, nhà triển lãm, hiệu bán sách khoa học, bán băng nhạc, có cửa hàng bách hóa lớn nhất Thủ đô.

Hàng Bạc không còn những cô gái kiều kỳ kiều công chúa cầm cung, ăn cái giá đồ cũng phải cần làm đôi, cái phố từng sản xuất những vòng, xuyên, kiềng vàng cho lớp giàu sang, sản xuất những đôi khuyên vàng xà tích cho cô dâu chú rể về nhà chồng cho những vùng xa về kinh kỳ kẻ chợ sắm cưới; chỉ còn rạp Tố Như cũ (rạp Chuông Vàng - Văn Lang) nơi sinh ra Trung đoàn Thủ đô bất tử trong những ngày kháng chiến oanh liệt của Liên khu Một năm 1946. Nhà cô Bé Tý đã thay đổi hoàn toàn, không còn ai nhớ đến nữa, đình Hàng Bạc cũng hoang tàn, những người thợ bạc Châu Khê (Cẩm Bình Hải Hưng) có đình thờ riêng, nay lang bạt đi đâu, hiệu thuốc cam có Con Hươu, còn đấy, nhưng em bé nào còn ăn thứ thuốc cam ấy (có đến bốn năm hiệu cùng có Con Hươu, cũng hơi phiền).

Hàng Chuối từng có những bãi chuối bạt ngàn để chăn đàn voi cho nhà vua phủ chúa, nay là một phố dài cây xanh rợp bóng, những biệp thụ yên lặng như vắng trần trâm tư trong tịch mịch. Cái màu xanh đất bãi ấy mất đi chăng? Không, nó lại hồi sinh trong màu lá hai bên đường cây, để xuân về, óng ả, tơ non, tạo ra cái mái nhà xanh của thủ đô rất Hà Nội. Trụ sở Hội phụ nữ lúc nào cũng có bóng cây dịu mát, cái dịu mát của cây hay của người phụ nữ Việt Nam?

Bàn tay nào khéo léo, tâm hồn nào giàu rung động, để đã từ một ống tre, một quả bầu khô, một miếng da rắn... tạo ra cây nhị cây hồ nhất là cây đàn bầu bất hủ.

Hàng Đàn hẳn một thời náo nhiệt những giai nhân tài tử, nghệ sĩ đến so dây, nắn phím. Những trái tim ấy đã ra đi nhưng tài hoa còn lại với đất nước nghìn năm văn vật. Hẳn họ cũng đã quá bước tạt sang *Hàng Quạt* bên cạnh để thừa cái quạt thước, chiếc quạt tím trang kim, chiếc quạt gỗ đàn hương thoảng gió thơm, chiếc quạt gỗ trầm hương ngào ngạt, khiến cái quạt yêu cả người cầm quạt, nói như nữ sĩ Xuân Hương:

“Muội bảy hay là mười tám đây

Cho ta yêu dấu chẳng rời tay...

... Yêu đêm chưa phỉ lại yêu ngày...”

Quạt tạo ra gió mát, quạt còn che nửa mặt hoa cho khỏi râm má hồng trưa nắng, làm duyên cho tao nhân...

Hàng Nón sao lại không từng tặng liền anh liền chị đất Kinh Bắc những chiếc nón quai thao để:

“Yêu nhau gửi nón cho nhau

Về nhà dỗi mẹ qua cầu gió bay...”

Những chiếc nón ấy đã ở lại mãi mãi với câu ca say đắm lòng người, trường tồn với dân tộc tài hoa và tha thiết.

Hàng Khay có những người thợ khảm trứ danh. Từ mảnh gỗ đơn sơ, từ chiếc vỏ trai chẳng có giá trị gì, họ đã tạo ra những tác phẩm thực sự, óng ánh, bảy sắc cầu vồng. những đường nét, phong cảnh, tưởng như đang hiển hiện trước mắt mà ta đang bước vào đó trên đoạn đường ta đang đi dạo.

Bến sông Nhị Hà xưa còn ăn sâu vào đất liền hơn bây giờ nhiều. Từ rừng núi, theo những con ngựa thồ, những chiếc xe thồ sơ và cả những con thuyền lớn... những củ nâu xù xì nhưng bền bỉ sắc màu dân dã quê hương đã về đây để nhuộm cho mẹ cho chị những tấm áo cho một nắng mấy sương. Dọc *Hàng Nâu* xuống *Hàng Chĩnh*, *Hàng Mắm*, *Hàng Muối*, *Hàng Tre*, *Nước mắm*. Nghệ muối chợ *Cồn Văn Lý*, ang chính *Thổ Hà*, tre vầu rừng *Bắc*... đã theo những mảnh buồm, những bè nổi lên đênh về với kinh kỳ. Ôi những con thuyền đã rong ruổi bao dặm trường sóng nước, neo vào *bến Cầu Đất*, gửi cho *Hà Nội* những món quà bền chắc, nồng mặn đậm đà, để mà nhớ nhau mãi mãi như câu ca dao: “*Gừng cay muối mặn xin đừng*”...

Người *Hà Nội* tài hoa, tao nhã, hiếu học. *Hàng Giấy*, *Hàng Bút* còn đó. Những khoa thi nào, anh khóa, cậu tú, bác cử đi chọn giấy bút để tung hoành trên trường văn trận bút. Cái “công danh xa mã” ấy từng đã làm khổ bao người, những anh đồ dài lưng tốn vải, những người phụ nữ ước mơ vông anh đi trước vông nàng theo sau, lụi cùi cả một đời cho tuổi trẻ trôi qua lúc nào không biết. Tuy nhiên chúng ta cũng tự hào còn lưu lại được nhiều áng thơ văn thiên cổ kỳ tài, những tuổi tên còn khắc đầy trên hơn tám chục tấm bia đá nơi *Văn Miếu* kia.

Còn cuộc đời thường của người dân lao động với những nhu cầu không thể thiếu được thì đã có *Hàng Gạo*, *Hàng Cá*. *Hàng*

Đường, Hàng Khoai, Hàng Đậu, Hàng Dâu, Hàng Bột (Tôn Đức Thắng). Muốn sắm sửa thì lên *Hàng Bát Đàn, Bát Sứ, Hàng Dừa* (Ngô Sĩ Liên). Cha già mẹ héo cần một cỗ áo thì đã có *Hàng Sũ* gần kia. Tháng chín tháng mười trở giới, đau cả xương cốt, món rươi của vùng Hải Đông (Hải Dương Hải Phòng ngày nay) đổ về Kinh kỳ không ít. Khen ai là người đầu tiên đã biết chọn vỏ quýt làm gia vị cho món chả rươi, quả là tài tình, quả là nghệ thuật. Cái lưỡi con người tinh tế đến thế là cùng. *Hàng Rươi* cũng là nơi họp chợ hoa ngày tết. Cô gái đi mua hoa, cành đào hay cành mận, nhành hải đường hay bông vạn thọ, cô có thể sắm thêm gương lược mà điểm trang cho thêm nhan sắc, cho đẹp cả mùa xuân, có *Hàng Lược* đó.

Hà Nội có một cái dốc khá cao. Đó là *Hàng Than*. Cái thời chưa có điện, chưa có than đá, than quả bàng, hẳn ở đây luôn luôn bận rộn những hàng bán than hoa để thơm lòng vị chả nướng, để ấm nồng những lồng ấp, để thanh tao những chén trà của các cụ đồ trong sương sớm. Sau này *Hàng Than* còn nổi tiếng với món bánh cốm ngon lạ thường, một món quà đặc biệt, chỉ Hà Nội mới có tài làm ngon đến thế. Cốm xanh biếc, nhân đỗ xanh vàng hươm, cùi dừa trắng tinh, điểm vài hạt sen như tơ; được gói trong lá chuối tươi, lại một màu xanh óng chuốt của quê hương đồng bãi, buộc chặt bằng chiếc lạt đỏ cánh sen, gợi mùa cưới chan chứa ân tình.

“Nằm đất với chị hàng hương”... *Hàng Hương* cô hàng, người thơm tho gỗ hoàng đàn, thoảng mùi xạ, phảng phất hương trầm ... Tết, ngày giỗ mà không có hương sao còn gọi là Tết, là giỗ? Ngôi chùa cổ Việt Nam ngôi đình làng trang nghiêm sao có thể thiếu được những nén hương đen, những cuộn hương vòng, những cây hương sào thấp một ngày chưa hết, phố *Hàng Hương* tuy nhỏ nhưng thực sự là một phố mang lại cái cần thiết cho Hà Nội, cho cả vùng về đây mà mua mà cất, một cái duyên riêng vậy.

Màu sắc óng ánh trong chiếc thắt lưng hoa lý, hoa đào, hồ thủy, thiên thanh, dải yếm đỏ, áo đổi vai nâu non... cứ phấp phới lên trên phố *Hàng Đào*, nhất là những ngày phiên chợ tơ. Các thứ lụa tơ từ Ba La Trinh Tiết của tỉnh Đơ, của Đồng Tỉnh Huê Cầu của tỉnh Bắc... mang đến. Còn *Hàng Vải thơm* là nơi đi về của người dân áo vải. Cô gái Đình Bảng, Cầu Lim mặc váy cửa võng cạp điệu mang vải về đây nhuộm hoặc trả cho khách hẳn từng làm xao xuyến bao chàng trai kinh thành.

Trung thu, tiếng trống ếch rộn ràng. Trường học nào cần bùng lại mặt trống da trâu để kịp khai trương, đình làng nào cần một chiếc trống đại để vào đám giêng hai. *Hàng Trống* sẵn sàng chờ đón. Phố này đến nay vẫn còn mấy nhà có nghề làm trống cổ truyền, dựng tang trống, thuộc da, lên mặt trống... đều bằng phương pháp thủ công nhưng chiếc trống hàng chục năm vẫn kêu vang, không hỏng.

Hà Nội đã sống gần ngàn năm dưới chế độ vua quan. Có bao cái đẹp và cũng có bao cái phải mất đi nhường cho cái mới. *Hàng Lọng* (phố Lê Duẩn) có ga *Hàng Cỏ* tập nập ngày đêm, đón và đưa những con tàu Nam Bắc, ra cảng Hải Phòng, lên tỉnh có chè ngon nổi tiếng Thái Nguyên...

Với trên sáu mươi phố mang chữ *Hàng*, về xa xưa chưa hết. *Hàng Mành* vẫn làm mành *Hàng Hòm* vẫn đóng hòm, va li gỗ, *Hàng Thiếc* làm thúng tôn, ống máng, cắt kính, làm đồ chơi trung thu cho trẻ, chỉ tiếc đồ chơi ít thay đổi, không theo kịp sự phát triển của xã hội và lớn nhanh của tâm lý thiếu nhi. *Hàng Mây* vẫn làm đèn lồng hoa giấy. *Hàng Bông* vẫn còn nhiều nhà làm cốt chần bông. Bên cạnh đó nhiều phố mang tên cũ nhưng không còn một ai làm nghề cũ ấy nữa: *Hàng Gà*, *Hàng Cá*, *Hàng Gai*, *Hàng Bún*, *Hàng Cốt*, *Hàng Bò*...

Vẫn cảm động khi bước chân đến những khu nhà khắp khênh như tranh Bùi Xuân Phái: *Hàng Cân, Hàng Chi, Hàng Chai, Hàng Hành, Hàng Bè, Hàng Giấy, Hàng Vôi, Hàng Cháo...*

Thế kỷ hăm mốt sắp đến, chưa hình dung nổi những đổi thay. Những con người vừa sinh ra trong thập kỷ cuối sẽ làm chủ đất nước làm chủ Hà Nội. Họ thật là hạnh phúc. Họ sẽ sung sướng hơn chúng ta, vừa ý đẹp lòng hơn chúng ta cũng như chúng ta sung sướng hơn cha ông chúng ta xưa.

Qua những chữ Hàng, ta càng yêu Hà Nội hơn, yêu như yêu máu thịt mẹ cha cho, bởi chính đó là một trong những khía cạnh của nền văn hóa Việt Nam từ bốn nghìn năm.

Bài thơ áo dài

Đã có không ít người nước ngoài ngạc nhiên đến sửng sờ trước vẻ đẹp kỳ diệu của tấm áo dài Việt Nam, mặc dù ở nước họ, người phụ nữ cũng có những bộ áo váy dân tộc thêu rua với nhiều vẻ đẹp.

Một nét duyên dáng như mây thu mơ hồ hay cái đẹp lộng lẫy của ngày hè chói chang hoa phượng có gió lộng xào xạc ngọn đề.

Khó mà nói được niềm bay nhè nhẹ của tà áo tím bên hồ hay vẻ lâng lâng của màu áo trắng như tung đùa trong sắc xanh cây lá. Ngay giữa cái ồn ào tấp nập đua chen, tà áo dài như hoa cũng mang lại sự thanh thản như sau một tiếng thở dài.

Dám đoán chắc không một cô gái Việt Nam nào lại không sung sướng được mặc tấm áo dài trong ngày hội, ngày lễ, ngày tết và nhất là bước xuống chuyến đò hạnh phúc, khẽ cúi xuống nhìn tà áo dài mà mỉm cười e lệ và sung sướng hồi hộp bên người yêu đã thành chú rể ngược ngùng.

Và cũng dám đoán chắc rằng không một người đàn ông nào dù cực tả hay cực hữu, dù đang yêu hay trái tim đã rạn vỡ bao lần, lại không ưa thích tà áo dài, không ngắm cái đẹp đang chập chờn phía trước như cánh bướm trong giấc mộng Trang Chu, để về đến nhà bên người vợ thủy chung vẫn còn bằng lăng bóng hình của câu thơ bất chợt ấy làm xao xuyến.

Tấm áo dài Việt Nam không hẳn hôm nay mới có. Chẳng qua nó bị bỏ quên, bị đánh rơi trong dĩ vãng. Song thực ra nó được sinh ra từ dĩ vãng đầy văn hiến của dân tộc ta đã đến tự ngàn đời, kể cả những thế kỷ có kẻ muốn đồng hóa dân ta bằng những tấm “áo khách”.

Cụ chúng ta, bà chúng ta, mẹ chúng ta từng chẳng mặc áo dài đó ư? Cái áo năm thân, tứ thân buông tà hay thắt vạt, cái áo mớ ba, mớ bảy đổi vai hoặc không đổi vai cùng với váy sồi hoặc quần lĩnh tía... đã vào ca dao, thành câu ví, nên hình ảnh của nét ăn dáng mặc thanh nhã, hào hoa, nền nã.

Có thứ huân chương nào tặng cho tác giả cái áo đổi vai. Nổi vai nhưng lại so le, một đường gấp khúc, tạo mảng hình không đăng đối nhưng ưa nhìn, giống như cái răng khểnh trên khuôn mặt trái xoan, hoặc một bên lúm đồng tiền của cô gái dậy thì. Đâu có phải vì nghèo, vì áo rách vai sờn mà phải đổi vai, giữ lại phần lành thay đi phần rách, mà chính là một kiểu khoe khéo, cái khéo tay về đường kim mũi chỉ, về cách chọn màu, về sự cách điệu và đó chính là tài hoa, là sáng tạo vậy.

Thời gian dù bao nhiêu thế kỷ cũng không bào mòn được tình hoa dân tộc. Nó cứ sừng sững thách thức cùng biến thiên.

Tấm áo dài vải rộng, một thứ vải mỏng như sa, như the, sản phẩm của xứ Sơn Nam, rồi được nhuộm nâu ở cửa ô Đồng Lâm đất Thăng Long, nên nó thành vải đồng lâm, chiếc áo dài Đồng Lâm đã tồn tại bao thế hệ.

Từng hình thành nếp sống đi ra đường, đi ra khỏi nhà là không thể không mặc áo dài, dù trắng hay đen, hồ thủy hay thiên thanh, nâu non hay gụ già, dù sang hay hèn, già hay trẻ...

Đất Thăng Long - Hà Nội, ngay cả cô bán bún chả rong, chị cấp thúng bán rao quả bưởi, bác đội chân bông đi đổi, bà hàng

xôi cháo bán trưa, chị thuyền chài tạm rời con thuyền nan lên bộ bán mớ cá mới đánh được... Cũng phải có tấm áo dài trên thân, thông thả thì buông chùng, vội vàng thì thắt vạt trước, mà hồi hã hơn thì thắt vạt sau lưng mà chạy gài cho tiện. Nắng hay mưa cũng vậy. Đầu năm hay sắp tết cũng thế.

Những năm ba mươi của thế kỷ này. tấm áo dài được cách điệu đi, không thắt vạt, không đổi vai mà thành áo tân thời. Chữ tân thời đã mang một nghĩa mới, cũng như chữ cải lương trong hát cải lương.

Áo nhung, áo gấm, áo mình khô hoa ướt, áo lơ-muya, áo cổ thấp rồi cổ cao, tay thụng hay tay bó, tay dài hay tay lửng... đã nhiều thay đổi, nhiều “mốt” tùy thích. Riêng chỉ hai cái tà như hai cánh bướm, như hai dải liễu bay, như hai lá thư tình, như hai nỗi ám ảnh tâm hồn nam giới, như linh hồn của chiếc áo và của người mặc... là vẫn được trân trọng giữ nguyên. Nó vẫn giữ chiều dài gài sát gót để có đà tung bay, có khi nhấp nhô như sóng lượn, để có đà vẫy gọi những con mắt dõi theo.

Áo dài nhung đỏ đi với kiềng vàng, áo dài nhung đen có chuỗi hạt trai sáng lấp lánh, áo dài trắng có mái tóc đen huyền thả buông lửng sau lưng thon, áo tím hàng Vân có chiếc nón bài thơ ngà trắng... đó là sự tuyệt đỉnh hài hòa hay sự lộng lẫy không cùng, cũng tựa như tấm áo Đồng Lâm có thắt lưng hồ thủy hay hoa đào vậy. Nhưng xin thưa ngay, hãy tạm gác chuyện giai cấp sang một bên đã, không nên làm ảnh hưởng đến cái đẹp hùng vĩ đến thành ảo ảnh này.

Những ai nay còn sót lại của thế hệ nữ sinh trường Đồng Khánh Trưng Vương, chiều hồ Gươm khoan thai nhịp bước, cặp trước ngực, tóc đung đưa sau lưng, còn hai tà áo dài cứ như trêu cợt, như đùa nô, như vô tư mà nghỉ ngơi, như nhẩn nhủ mà xa

xôi... với bao màu sắc từ đậm đến nhạt, như cung bậc cây đàn từ thấp đến cao, gần xa buông bắt.

Tà áo dài gần chấm gót những ngày ấy đủ sức chuyện trò cùng gió. Mềm mại, uyển chuyển, run rẩy, lung linh... hình như đã lan truyền sang cả sóng hồ nên hồ cứ lăn tăn, lan truyền cả vào tầng lá nên cây lá cứ rì rầm, lay động. Có phải lúc này là lúc hồn Hà Nội đã mơ màng như bát rượu nếp sáng mừng năm tháng năm đối với cô thiếu nữ chưa quen men rượu, là lúc cung đàn đã tấu lên với trái tim nhạc sĩ, “toan” đã căng lên trên giá vẽ trước nhà tạo hình, nàng thơ đã ộp một cách bí hiểm vào nhà thơ, và mùa vàng chín rộ làm rạo rực người gieo cấy...

Ai gỗ đá có thể dừng dung được trước nét thanh tân đầy ma lực của tà áo dài cứ lả lướt như sóng cạn mà bắt mất hồn người ấy, bởi nó vừa là ngập ngừng lại vừa thách thức.

Năm mươi năm trở lại đây, tà áo dài Hà Nội bị ngán đi, chỉ còn trên đầu gối. Nó không còn đủ sức bay, có lúc chết cứng trên nửa thân người, như con bướm bị chặt cụt bộ cánh rục rở. Thật tiếc.

Có thể chấp nhận quần bò cứng queo, nhem nhuốc, quần thụng như xà rồng Miến Điện, quần lửng có rua ngang bụng chân, quần váy lò xo, quần áo Alibaba, kéo hếch một bên... và mọi kiểu cách mới du nhập vào đây. Cái gì xấu, không hợp mắt, không thuận tiện sẽ bị đào thải, cái gì đẹp sẽ trường tồn.

Tà áo dài với chiều dài cần thiết, là sự truyền cảm của đường kim khâu tay, của nét eo thắt đáy, của sự mở rộng của hai tà xòe ra bốn phía. Rút ngắn phần bay lượn xòe rộng ấy khác nào cắt đi cái tưởng tượng và ảo tưởng của nhà thơ.

Ít lâu nay đã thấy xuất hiện lại tà áo dài trong ngày thường. Các cô gái ở bưu điện, sân ga, nhà ga, trong các buổi tiếp tân... làm thành phố thêm đẹp, các cô cũng thêm duyên dáng, tươi tắn ra.

Giá sự phục sinh này được mở rộng hơn chút nữa, chẳng hạn ở phòng đăng ký kết hôn, các cơ quan chính quyền, các rạp chiếu bóng, một số cửa hàng lớn, các cô giáo lên lớp... thì nét đẹp, nét hài hòa còn hấp dẫn hơn, hơn cả đường thơm hoa sữa, hơn cả hương hoàng lan, ngọc lan thoảng mơ hồ đâu đó, và du khách sẽ cảm thấy hạnh phúc hơn.

Qua rồi thời ấu trĩ rạch quần ống loe, quần côn. Nghĩ lại mà giật mình. Đương nhiên trong lao động mệt nhọc, cái áo dài sẽ là không phù hợp. Đang quét đường, đang ở công trường, đang đứng bên máy để sản xuất... tẩm áo dài sẽ bất tiện, sẽ phiền phức, sẽ là làm dáng không phải lúc.

Trồng hoa ở công viên, quét vôi mặt phố (tiếc là người ta chỉ quét một mặt trông ra đường và chỉ quét một tầng theo kiểu hình thức chủ nghĩa) cũng là làm đẹp cho đời. Sao ta không mạnh dạn khuyến khích động viên phụ nữ mặc áo dài ra đường, đến cơ quan, đến trường học...

Phụ nữ mặc áo dài chỉ đẹp thêm. Nam giới cũng được thơm lây. Cuộc đời rực rỡ là điều hẳn ai cũng mong muốn, có phải không hỡi bài thơ áo dài?

1990

Hương đêm Hà Nội

Có những người thích đi ngủ sớm để dậy sớm thì cũng có những người có thói quen ngược lại: thích thức khuya nên thường dậy muộn.

Sáng sớm, Hà Nội có những nét đẹp, vẻ nên thơ thì đêm khuya, Hà Nội cũng có những điều dễ làm say lòng người, những điều như trong mơ và đôi khi còn như mơ trong mơ nữa.

Nhiều người có nhận xét Hà Nội là thành phố xinh đẹp, duyên dáng. Có những khu vực trầm lặng, cổ kính, đầy vẻ thanh bình tĩnh khiết. Điều nhận xét này là thực tế vì nó đã gây được ấn tượng tốt đẹp với những con người không mấy ưa ồn ào, ô nhiễm, xô bồ. Nét xinh đẹp duyên dáng ấy còn được bình phương lên trong đêm.

Hà Nội về đêm mang màu áo khác, hơi thở khác, hình dáng khác. Nhất là khi có những làn hương đầy kỳ ảo khiến Hà Nội như mang một tâm hồn khác, đầy vẻ trữ tình thơ mộng.

Những mái nhà trăm năm đã tựa vai nhau, rủ nhau vào giấc ngủ chập chờn trước khi gặp những giấc mơ hiện về từ thời có con rồng vàng bay lên đón Lý Công Uẩn, từ thời con rùa vàng nổi lên chào Lê Lợi, từ thời tiếng chuông hồ Tây vang vọng khiến con trâu vàng từ phương Bắc phải lòng sang đón con ghé ọ...

Những con đường như cũng được thư giãn gân cốt sau một ngày phải gồng lên toàn bộ sức lực dưới guồng xe hối hả.

Những tầng cây ban ngày xanh biếc đã chuyển sang màu thẫm như nhuộm ánh đêm. Hoa không cần khoe sắc để gọi bướm ong, để gọi mắt người mà đã làm một việc khác mơ màng hơn: tỏa hương vào bầu trời thanh sạch.

Mùa nào Hà Nội cũng có riêng một thứ hương đêm, giống như người phụ nữ biết điểm trang, mỗi thời điểm biết dùng một loại phấn son riêng để ánh nắng để gió mát...hài hòa cùng màu sắc, nâng nhan sắc lên gấp nhiều lần.

Cũng không hiểu mùa tạo ra hương hay hương gọi mùa về, hỏi Hà Nội mến yêu ơi.

Mùa thu là mùa Hà Nội mang trên mình những nét yêu kiều diễm ảo nhất chăng? Cô gái đã bước qua tuổi thiếu nữ chưa phát triển hết, bước vào tuổi thanh niên rục rờ nhưng hơi đáng sợ, và cô gái cũng chưa bước vào tuổi thiếu phụ ở dốc đồi bên kia tháp thoáng ánh tà. Ôi, sắc đẹp của tuổi vừa đủ độ chín của mặn mà, đậm thắm, nây tròn như quả chín cây. Hà Nội mùa thu là thế chăng?

Nhà Hà Nội học còn mãi đi tìm một văn bia, một viên đá lát, một cuốn gia phả. Còn người thơ đi tìm gì đó hồi thi nhân?

Mùa thu không bị ẩm ướt của mưa phùn, không bị nắng xém cả lá cây. Cũng không bị gió mùa đông bắc làm tê tái.

Lẩn trong lá bay vàng rộm mặt đường, lẩn trong sương lam mơ hồ trên mặt sóng... thời tiết cứ dịu dịu như tơ chăng, lọc gió cho mát vai người, cho dẻo bước chân. Lẩn vào những niềm mê man ấy là những làn hương từ đâu đó lan tỏa vào không gian như từng sợi âm thanh của cây vĩ cầm vô hình mà rất thực.

Những làn hương cứ réo rắt qua vòm lá gần xa, qua tầng cây thức ngủ, qua những công trình kiến trúc, những con đường, những ngã tư đầy hào hoa thanh lịch.

Hoa dạ hợp nồng nàn trắng muốt, vừa tỉnh khỏi một cơn mộng nồng nàn, khi những ngọn đèn đường sắp thức dậy. Chẳng dễ gì tìm thấy cây nửa thẳng nửa leo ấy, thấy những cành mềm cho bốn cánh hoa mập mập, cong như móng con rồng thiêng bí mật. Chỉ cảm thấy đầu dây nở bông hoa như sự có mặt của người vô hình, người thích trò ú tím ẩn hiện, người hẹn hò với ta nhưng còn nấp vào chỗ nào để ta phải hồi hộp kiếm tìm.

Khu vườn biệt thự nào trên đường Phan Đình Phùng đầy bí ẩn kia cứ xòe bàn tay có năm ngón tay xanh mềm mại để tung ra những con sóng hương hoàng lan thoảng nhẹ, và hương ngọc lan như ngón tay tháp bút, trắng muốt, sắc sảo hơn, khiêu khích hơn. Ngõ Túc Mạc, Cung thiếu nữ và những nơi nào, cây hoàng lan mấy trăm năm còn bền lòng xúc nước hoa cho Hà Nội.

Xin những đôi người hãy thùy chung đến bạc đầu nếu một lần đã sống bước dưới đường thơm hoa sữa phố Trần Hưng Đạo, Nguyễn Du.

Hẳn có người khó ngủ nếu bên cửa sổ có xòe một cảnh sữa mùa thu. Có lẽ sương thu đã lấn át, đã bắt hương sữa chỉ được bay ngang, hoặc sà xuống thấp, sương thu chiếm phần chiều cao? Vì vậy mà hương sữa cứ ướt đầm tóc những đôi người.

Đã có những người tài hoa của Hà Nội ngợi ca hoa sữa bằng kịch thơ, bằng thơ và bằng nhạc. Đã có những em bé ra đời sau đêm hoa sữa của người yêu nhau say đắm và trong sạch.

Ôi, biết bao tâm hồn đã thao thức khắc khoải khi nhớ về Hà Nội có hoa sữa đêm thu, có hoàng lan, ngọc lan man mác. Dù ở

phương trời nào, hương ấy chẳng mất đi, chẳng tan ra, mà nó cứ đọng lại, đậm lại như khối ngọc Trương Chi.

Có người nhớ về hoa sữa, hoa hoàng lan, ngọc lan để tưởng niệm tuổi hoa niên của mình, tưởng niệm thời học trò, tuổi yêu đương, những tháng năm mơ mộng... Thực sự cổ đôi người đã có cháu nội cháu ngoại năm nào họ cũng phải một lần dắt tay nhau đi trong đêm sương thu đầy hoa sữa. Lúc ấy họ nói gì với nhau, họ nghĩ gì bên nhau, họ nghĩ gì về Hà Nội, hồi mùa thu đi qua mà chẳng bao giờ mất.

Hà Nội đâu phải chỉ có hoàng lan, ngọc lan, hoa sữa, dạ hợp... Vườn Chí Linh có mấy khóm dạ lan hương, đêm hè hoa nở như núm chân người qua lại để tâm sự điều gì.

Dọc phố cây xum xuê tròn bóng, những hàng cây sấu cổ thụ cứ thang ba lại khiêm tốn tỏa một thứ hương ra xung quanh. Không thơm ngát, không tình tứ, chỉ thoảng nhẹ như không có, chợt hiện rồi chợt biến, khi những bông hoa như cái chuông nhỏ xúu trắng ngà rơi nhẹ không một âm vang. Cả hương và hoa cứ bay cứ rơi, còn mang mang như liễu bên hồ, không để ý có khi người vô tình không thấy.

Đi trong đêm, nhất là khuya Hà Nội, mâu đêm đã lọc đi những âm thanh ồn ã, như lọc đi tạp chất, để còn lại trong hồn ta sự tinh khiết, thanh tao, cho ta cảm nhận được hoàn toàn chất thiên nhiên tinh khôi trong hương thơm hoa lá.

Đôi khi hiếm hoi bắt gặp từ ban công chuông chim nhà ai một chút hương nhài khêu gợi mà kín đáo, lả lơi mà thắc thóm, không đủ sức bay xa hoặc qua một ngõ nhà có ngôi chùa cổ kính trăm năm, một góc buổi cần nào đó bỗng tỏa lan hương mộc mạc đồng quê, gợi nhớ đến đĩa bánh trôi bánh chay tháng

ba có hội làng rộn rã, và có những làn mưa lầy phây làm duyên cho cánh đồng, cây cỏ...

Hương đêm Hà Nội không phải là nước thơm nhân tạo, mà là món quà thanh sạch của thiên nhiên, trời đất gửi cho người. Cái lồng nan ngực thiếu dưỡng khí thường xuyên kia được no nên những làn hương này sẽ tưới lại dòng máu, mát dịu lại cảm giác, trẻ trung lại tâm hồn, say đắm lại tình người ...

Yêu biết bao nhiêu là những làn hương ấy và cũng là không uổng phí, nếu phải thức những đêm dài để đi dạo trên những con đường ngan ngát của Hà Nội thanh lịch.

1990

Ngõ Hà Nội

Người ở các nơi về Hà Nội thế nào cũng phải đến hai nơi: Bờ Hồ và chợ Đồng Xuân. Có thể mới là hoàn thành chuyến “đi Hà Nội”.

Nước xanh cầu đỏ, tháp nhọn đèn thiêng, hoa tươi cổ thụ ... như thêu như dệt, như mời như đón. Phồn hoa tấp nập đầy mà lằng lằng thoát tục cũng ngay đấy. Giữa những đua chen mà có nơi trầm lắng tịch liêu. Bật ra khỏi bao chật chội là mây bay sóng đuổi thoáng đãng... Hồ Gươm đã thành niềm ao ước, say mê, lưu niệm của bao người.

Đồng Xuân lại khác - ấy là nói cái chợ chưa xây lại - thiếu một vật cần dùng, người này dặn, kẻ kia nhờ, cứ đến chợ Đồng Xuân là có, là xong. Nơi tập hợp mọi tài hoa, đủ thời trân, ngon ngon sản vật bốn phương tụ hội, từ hoa quả đến con cá lá rau, quí hiếm trái mùa cũng có, từ hàng cao cấp lấp lánh đến cái tầm thường rẻ tiền cho trẻ như tờ giấy thấm, cái ngòi bút, con giống bằng bột nặn hay ngôi chùa bé bằng ngón tay để ông già gắn lên non bộ...

Đồng Xuân đã thành niềm hò hẹn, chỗ đi về, nơi thỏa mãn nhu cầu cho trăm miền đất nước. Ai ở xa về chẳng phải đưa chân đến đó.

Với người Hà Nội thì hai nơi ấy đã thành quen thuộc, quen như nét mặt vợ hiền lấy nhau từ thuở đôi mươi nay tóc đã ngả màu sương khói, quen như tấm áo suốt bốn mùa mưa gió nắng nôi, quen như chính tiếng nói, chính hơi thở, chính da thịt mình.

Có một nỗi nhớ khác, một niềm vui khác. Khi lòng ngổn ngang, khi trí không yên ổn, cần một nơi tĩnh lặng mà trầm tư, suy lắng, mà hồi tưởng hay kiếm tìm với lòng mình... có ngõ Tràng An kia. Cái ngõ mang tên rất xa xôi như thời gian, như hoài niệm với ngôi chùa cổ gần như bị lãng quên giữa phố phường. Nó hiện hữu đấy. Tràng An không còn là kinh đô, là thành đô, nhưng ngõ Tràng An vẫn gọi trong lòng bao vang bóng.

Ngõ Tràng An hiện diện như một nỗi bất ngờ ngay giữa phố Huế làm nhiều người phải ngạc nhiên khi gặp ngõ. Ngôi chùa cổ với ba chữ đại tự Tràng An Tự, có gốc ba tiêu, có cây đại cổ thụ, có khóm hoa mộc, thoảng một hơi mơ hồ ngâu chín, có thân cau như ngọn ô vẩy xóm thôn gần lại.

Phố Huế, chợ Hôm vội vàng chen chúc ngay gần đấy, nhưng chỉ mấy bước chân, ta đã ở một không gian khác, một thế giới riêng. Ngõ tưởng là cụt bỗng mở ra một ngã ba, chợ ngọt một đường thẳng. Phải chăng ngõ là một cây dương cầm chứa đầy bí mật, hay một sợi đàn bầu, càng chạm đến càng hừng khởi lạ kỳ.

Mùi nhang thơm, tượng Phật vàng son lấp lánh, những tấm hình đã phai nước ảnh trong hương khói thời gian. Người thân của ai đó?

Người đang vội vã thiết kế cho tương lai chẳng nên vào đây, bởi một chút hoài niệm sẽ níu chân ta, một hương hoa cau làm ta nhớ nhung day dứt một mái tóc xa xưa nào, một tiếng mưa trên tàu chuối làm đêm về khó ngủ. Cổ sơ đến cả ngọn cỏ ven tường, giàn nho hoang dã. Ngõ Tràng An như một người già ký tên mình vào lặng im tịch mịch.

Bầu trời ở đây thu hẹp mấy vuông sân xanh lơ và trắng đục theo mùa làm bằng khuôn cả tiếng chuông tiếng mõ, câu kinh từng khiêm cung nhẹ nhẹ như sợ đức Phật cũng giật mình, sợ tường nhà xao xuyến. Làng quê nào đó nhỉ, lưng đồi đầu chẳng có đồi bờ lau, ngô mía xạc xào và dòng sông lững lờ xuôi về đâu chẳng biết. Không. Đó chỉ là ảo giác do tiếng chuông tiếng mõ dội trong ta.

Vào đây, lòng trần của người phồn hoa của đất bon chen cũng nguôi ngoai đi phân nửa. Hãy đùa chơi đi em bé thơ ngây, chỉ có gió dật mây trên giàn nho và ô nắng mặt hè, không xe cộ nào đe dọa được. Hà Nội không thể có ngô thứ hai như Tràng An đâu, dù sau này lớn lên, em phải nhiều công đi tìm đi khảo.

Hình như linh hồn người đã khuất chẳng muốn rời ngõ, cứ nhớ thương mà tản mạn bay về, lẫn khuất đầu dây trong ẩm cúng khói nhang trong mơ hồ siêu thoát. Bước hài thêu, nét giấy nhung khua động không gian thấp thoáng sau cánh cửa ơ hờ chênh mảng, khiến mình tưởng sắp có một kỳ nữ trong Liêu Trai Chí Dị bước ra.

Không có hồ nước mà tìm ta sóng sánh. Thảng hoặc một mùi ngô nướng khoai lùi thoáng bay từ đầu ngõ phố Huế làm ta chột tỉnh với đời thường.

Nếu ngõ Tràng An là một không gian khép kín đầy bất ngờ thì ngõ Phất Lộc lại có nét khác rất riêng. Tôi từng có một bà chị nuôi sống trong ngõ Phất Lộc. Chị hơn tôi gần chục tuổi, người chẳng đẹp, giữa thị thành mà chị vẫn âm thầm lẻ loi nên chị thường đồn ầu yếm cho tôi. Chị ở trong ngôi nhà cổ, thấp, quá giang, câu đầu ám khói, tường vôi long lở. Ngõ cổ hay người cổ mà chị lay chất âm thầm, hờ chị Quý của em?

Ngõ Phất Lộc ăn thông từ Hàng Mắm sang phố Nguyễn Hữu Huân - phố Bắc Ninh cũ - thêm một nhánh ăn thông Lương Ngọc Quyến. Ông giám sinh họ Bùi làng Phất Lộc huyện Đông Quan Thái Bình lên đây dựng lều trọ học. Rồi thành xóm thành làng, thành tên ngõ đã mấy đời, chỉ còn đền thờ và ngôi chùa cổ nhưng hoang phế nửa phần. Kháng chiến chống Pháp, Phất Lộc là trung tâm của Khu Một, từng đón hoa đào Nhật Tân vào ăn tết, từng uống lẫn cả Uytki, Canhkina con Mèo với nước giếng, là thứ giải khát của chiến sĩ Trung đoàn Thủ Đô. Dân tản cư còn đeo kiềng vàng, hoa hột nhưng ngủ trên cánh cửa bức bàn ngả ra, gối đầu bằng tay nải.

Không trăm tư không u uẩn. Đời thường đã xâm nhập khá nhiều vào Phất Lộc. Nhà đá rửa, ban công bên này sắp chạm ban công bên kia. Đầu ngõ đủ hàng quà: bánh cuốn, cà phê, bún mọc, phở gà, cháo tim gan... cả chè chén “nước mưa”... Tiếng xe lên xuống cầu Chương Dương rất rõ, ngõ Phất Lộc còn im lặng hoài niệm như thời chị tôi ở đó.

Tạt vào đây xuyên qua ngõ chữ chi, nhà hai bên như vừa quen vừa lạ, phố chật người đông hòa cùng rêu phong cổ kính. Phất Lộc có vào tranh Bùi Xuân Phái không nhỉ? Ngõ sống mãi nhờ họa sĩ hay họa sĩ sẽ bất tử nhờ vào nét riêng biệt độc đáo của ngõ? Trụ cột trên nóc nhà, tường khắp khểnh nhấp nhô, nhà thờ ra thụt vào, đường đi lát léo, cái nệm rượu cửa chùa bằng xi măng đập bệt trông thẳng thì đầy rượu, trông nghiêng chỉ là mảnh bìa... đã thành một mảng tâm hồn Hà Nội hào hoa mà anh dũng, lam lũ mà kiên cường, đắm say mà dữ dội...

Hà Nội còn bao nhiêu ngõ như Tràng An, Phất Lộc? Còn ai là người sừng sốt khi gặp ngõ như gặp hoa lạ giữa rừng, gặp người yêu xa lâu đúng lúc mình không chờ đợi?

Ngõ Túc Mạc có cây hoàng lan cổ thụ thơm suốt đêm thu. Ngõ Huế không có gì đặc biệt lắm, bị Mỹ ném bom tới tấp. Ngõ chợ Khâm Thiên lầy lội chật hẹp vất vả lem luốc. Ngõ Văn Chương ngoắt ngoéo chằng chịt. Ngõ Sầm Công ồn ào náo nhiệt bao nhiêu mùi xào nấu món ăn tầu thì ngõ Liên Trì lại thanh vắng đậm bạc bấy nhiêu, suốt ngày như ngủ mê mèm.

Người Hà Nội có lúc nào nhàn tản, tạm quên dần vật lo âu của đời thường lam phát chóng mặt, quên những cơn sốt giá gạo, giá dầu, giá điện... tự cho mình thả hồn vào cái ngõ nhỏ để lắng cùng hồn kinh kỳ xưa cũ, cùng hồn đất nước trường tồn, của quê hương ngàn năm văn vật... hẳn sẽ thấy mình giàu thêm cảm xúc, thương yêu thêm, nhân ái thêm, say đắm thêm...

Hồ Tây bát ngát quá. Lăng Bác thiêng liêng và lạnh lẽo nữa. Bờ sông rộng dài quá. Cầu Thăng Long xa và cao quá. Viện bảo tàng trang nghiêm quá... Ngõ Hà Nội thân thương hơn nhiều, nhỏ hẹp mà yên vui, cổ xưa mà đầm ấm, khuất khúc mà chẳng hững hờ...

Xin một lần ghé thăm để đừng quên là Hà Nội vẫn còn nhiều ngõ nhỏ rất riêng Hà Nội, như tâm hồn ta vẫn còn những khoảng sâu lắng đôi khi mới có dịp lần giở đến... vào một hôm nào trở gió...

Mong sao những ngõ nhỏ ấy, những góc sâu trong tâm hồn ấy đừng bị những ào ạt của xây dựng phá phách, xâm lăng mất. Cần bảo tồn lắm.

1990

Mưa trên phố

Nhìn mưa dễ sinh buồn. Những sợi mưa uể oải mang niềm hoài vọng cho trái tim thi sĩ, những hạt mưa không có hình hài đưa tâm trạng con người vào nỗi nhớ nhung vô cớ.

Hà Nội có những ngày mưa khiến đôi người bạn phải bật cửa đội mưa để tìm nhau. Lúc ấy mưa là tiếng gọi không có âm thanh, là lời thì thầm thì rất mơ hồ như mây đang tự hóa thân thành một bản thể khác.

Tách cà phê tỏa khói thơm, phả hơi nóng vào đôi bàn tay vừa đắm trong mưa lạnh giá. Những giọt cà phê lặng lẽ rơi vào lòng tách trắng, nó có màu hổ phách, có vị đắng ngọt ngào, có hương mê hoặc... còn ngoài kia mưa đang thẳng thốt rào rào, đang âm thầm thán thốt hay đang mơ hồ lơ đãng bay lướt không gian... Đó là trận mưa “tri kỷ”, trận mưa lay phay, không ra một trận, cứ rỉ rả kéo dài, cứ dề mê trầm lắng như cung đàn tân hôn với tiết tấu lạ lùng chỉ riêng mưa có.

Giếng hai, mưa bụi phủ trắng những bông cúc muôn, chắc mưa này là hồi quang, là điệp khúc của trận mưa đông làm mờ ảo nhàn mai trước tiết đại hàn.

Hình như tranh phố Phái không có mưa hoặc rất ít mưa. Phải chăng mưa bay như phấn thông ấy là nét nhòe tài hoa của bức

tranh lụa làm bông hoa đã thành cánh bướm, ngọn tháp rêu phong cũng khoác áo choàng voan; không như nét cứng cáp dứt khoát của sơn khắc, nét thô nháp quần quai của sơn dầu, nét vàng son lóe sáng của sơn mài cổ điển.

Tháng bảy, nổi mưa Ngâu còn xa cách nhớ thương làm rộn lòng người đến bao giờ? Con sông trời sông đất cứ duênh lên vì mối tình thủy chung mà oan khuất của Ngưu Lang Chức Nữ từ nghìn thuở trước đến sau này nghìn thuở.

Nổi cách xa vì ông trời độc ác khiến đàn chim Ô Thước phải động lòng trắc ẩn bắc cầu cho giọt lệ đỡ rơi, cho mưa ngừng nghỉ. Và nổi cách xa khắc khoải làm người hóa đá hãy còn kia, và bao nổi xa cách khác nữa mà nếu đông lên hẳn phải đầy tràn con sông Cái Ngân Hà, nổi cách xa ấy đâu đã hết, mưa đâu đã rửa hết cho người.

Nghệ sĩ thích mưa. Nhà doanh nghiệp lại chẳng những ưa mưa, bởi mưa thì vắng khách, lợi nhuận cũng vắng theo. Phải nắng. Nắng phải quất queo cả da thịt thì kem mới nhiều người ăn, quạt điện mới nhiều người sắm, khách sạn và xe du lịch mới đông người dùng, các quán bia bọt mới dập dìu khách nhậu, thậm chí cơm bụi mới lắm khách ăn... Giữa mùa hè chói chang, cỏ cây nặng trĩu cành vì bụi, bỗng một trận mưa rào ào ào vội vã, xối xả như mối tình muộn màng của tuổi quá niên, làm trẻ con ủa ra đường mà hò hét lẫn lộn, mà té nước mưa nước úng vào nhau giữa đường phố bì bõm. Tuổi thơ, tuổi reo hát cùng mưa, reo hát cùng mọi cái đúng cũng như sai, reo hát cùng những điều người lớn không thể nào hiểu nổi. Đấy. Mưa úng khổ bao người. Công ty thoát nước điên đầu, nhưng trẻ con bất cần, cứ reo cứ hát.

Có người hài hước, dí dỏm nói đùa: Trận mưa này là mưa ra trẻ con đây... Khổ anh võ kế hoạch vì trời mưa mát mẻ...

Có những đêm mưa, nằm mãi không ngủ được vì tiếng mưa thì ào trên hàng cây mái phố. Tiếng gì xa vắng thế? Tiếng gì như hơi thở dài to dần lên, xoẹt qua tai rồi lại nhỏ dần đi và mất hút vào mưa? Chiếc xe nào đi vội trong mưa, bánh xe xiết vào làn nước, tưởng như nhìn thấy hai làn nước hình dẻ quạt tóe sang hai bên trong ánh đèn vàng chóa.

Sáng mai, trận mưa làm đường phố sáng lên, cây cối tinh khiết sạch sẽ, tươi tắn như gái dậy thì. Bụi bặm đã tan đi trong mưa, chỉ còn lại băng trinh và nồn lợc. Bàn tay của trời thành phép lạ.

Và Hồ Gươm đầy lên, chan chứa, như rộng ra, mênh mông hơn, ít xanh hơn nhưng lùa cái mát lạnh lên đường cho áo mình như mỏng đi trong thông thoáng. Có thể đứng trên bờ khóa bàn chân xuống nước hồ tươi rồi nước mưa, cho cái lạnh thấm tận gan bàn chân, chợt nghĩ rằng mình là người thứ bao nhiêu triệu được hưởng cái niềm vui sướng này.

Bình rượu trên nóc tháp Hòa Phong kia có đầy lên thứ rượu trời không nhỉ? Nước mưa giữa trời trong vắt, ngọt lành, chạm vào đầu lưỡi đã rùng mình, có làm ngáy ngất những linh hồn đang chập chờn bay trên thành phố quê hương, dù ở thế giới bên kia cũng không thể nào từ bỏ những con đường quen thuộc, nơi có bao nhiêu yêu thương kỷ niệm, nơi có những trận mưa nao lòng... Đất Bắc Hà là thế, con người Bắc Hà là thế.

Những cơn mưa vui, mưa sạch, những cơn mưa thấm đẫm lòng mình tựa tình bạn thâm giao, như tình yêu viên mãn, như chị bên em, như mẹ cho con, như nỗi thức tỉnh sau cơn mộng đẹp khiến người bàng hoàng.

Mùa giông tố, sau cơn bão nặng nề tàn bạo, là những trận mưa rả rích tràn đầy, lành lạnh. Mưa dền cây đấy. Khổ thân

những gốc cổ thụ ở ngã ba ngã tư nào, thân mục ruỗng từ lúc nào không biết, nay đành gục ngã trước phong ba. Thương cho cây non chưa cứng cáp, còn chưa đủ rễ, đã gãy cánh rụng lá trước gió dập mưa vùi.

Trước cảnh ấy trời cũng phải xót thương, cho mưa về đền đáp, cho nước mát tưới nhuần, cho mưa hiu hiu dịu dịu. Sự tàn ác nào, dù là của trời đất cũng phải có thừa trừ. Tựa như sau cơn lũ tàn phá, phù sa đọng lại cho mùa sau tươi tốt. Còn con người thì sao, khi kẻ gây tai họa cho người khác xong cứ nhón nhờ phè phỡn?

Tháng mười trời màu bạc, người lạnh hai vai. Con rươi sắp trở về, gọi vô quýt thìa là để thơm từ bếp nhà này sang góc phố khác.

Cái áo len cất đi từ tháng giêng hai, còn thơm mùi băng phiến trong tủ, ta đi trên phố chẳng sợ cổ mồ hôi nên không cần một thứ nước hoa nào trên áo. Chợt một trận mưa nào, trời như chuyển mình, người này người nọ kêu đau xương cốt, mây không tươi sáng cũng không âm u, mà cứ rập rình những đám mây không ra dày không ra mỏng cho lác rác chút mưa trên người. Mưa rươi đấy. Con rươi nhỏ tí mà đủ sức làm bầu trời chuyển động theo mình. Kỳ lạ thế là con rươi cho trời có mưa rươi. Có anh chàng nào hơi tục tử một chút bỗng động lòng, không phải động lòng hồ hải bốn phương như Từ Hải, mà chỉ động lòng nhớ món mọc tồn.

Hàng Lược, chợ Châu Long, Mã Mây, gần Chợ Gạo...đấy. Cái mùi hôi hôi gây gây cố hữu của khối ẩm xà nhà, cái màu nâu xỉn của bàn ghế ít được cọ rửa, cùng hơi quần áo tạp nham “tứ chiếng”, những câu chuyện bồ bã ồn ào trong hơi say rượu, cái mùi nồng nồng của bát đĩa loại rẻ tiền hàng ngày tắm hương đã cầu không có thứ nước sôi xà phòng bột xà phòng kem đựng đến... Những “điểm hẹn” này vào những ngày mưa rươi bận rộn hẳn lên. Mưa rươi đã lừa khách đến các “xa lông” này. Gọi là xa

lông là bất chúc một thời thượng, có thể mới sang, ví như quảng cáo xương sửa chữa, người ta cũng gọi là xa lông mà.

Mưa rươi có gọi là mưa thu được không. Những đêm mưa thu buồn phiền rả rích trên mái lá, tàu tiêu. Nếu mưa phùn là hiền dịu, mưa rào là dữ dội thì mưa thu ra sao nhỉ? Mưa trên mái ngói có âm thanh riêng. Mưa trên mái tôn thật phũ phàng. Mưa thu hình như không có tiếng, vậy mà nó có thể làm nát gạch, mủn tường và khốn khổ cho những ai thiếu một mái ấm gia đình mà nương tựa. Họa chẳng chỉ có đôi người đang say nhau, đang mơ trong nhau, sẵn sàng choàng chung một tấm vải mưa mà đi, có thể đi đến cùng trời cuối đất, mặc kệ đầu ướt sũng, vai nặng chịch (nặng vì mưa hay nặng vì tựa vào nhau), chân lạnh buốt...

Mưa thu trên tầng năm khác mưa thu trên tầng trệt, cũng khác mưa thu trên những đại lộ toàn biệt thự, càng khác hẳn trên những ngõ hẹp quanh co lầy lội. Thâm Tâm có câu thơ:

Cuối thu mưa nát lòng dâu biển...

để tả cái dai dẳng và quái ác này, nhất là khi mùa thu bàn giao không gian cho mùa đông thì những sợi mưa đã biến thành những con dao vô hình nhưng rất thực cắt vào da thịt người. Quần áo mỏng, màu cũng mỏng phải nhường chỗ cho len dạ, khăn quàng màu sẫm, nặng nề đôi chút.

Mưa mùa nào cũng vui ít buồn nhiều. Hà Nội (nội thành) nhìn mưa không bằng con mắt người sản xuất nông nghiệp, ít chờ mưa như ca dao: *Trông trời trông đất trông mây, trông mưa trông gió...*

Mưa trên thành phố, trên tầng nhà, trên mái cây là tác phẩm của thiên nhiên điểm xuyết cho cảnh vật, là tặng phẩm của vũ trụ cho con người.

Từ cái xô bồ của mưa cơn, cái tầm tã của mưa rào, cái bẻ bai của mưa dầm đến cái âm u của mưa phùn, nhẹ nhàng của mưa xuân... mỗi người tức cảnh sinh tình như người thích ăn nhạt, kẻ ưa mặn, người thích béo, kẻ ưa gầy.

Hà Nội vốn gồ ghề, nằm trên nhiều “cốt” cao thấp khác nhau. Mái phố lại khắp khênh. Mưa làm có người vui vì mát mẻ, có kẻ khổ vì úng ngập, có người vui vì căn phòng như thêm tiếng đàn mưa, lại có kẻ suốt đêm không thể ngủ vì phải ngồi trên giường mà đợi nón và trùm vải mưa hứng giọt.

Tuy vậy, mưa vốn công bằng. Mưa rải đều tưới khắp. Còn lẽ bất công mưa nào có biết, có gieo. Tại con người thôi. Vậy sao lại oán mưa cho oan uổng.

Hãy cứ để mưa sống cuộc đời mưa gió của mình, dù mưa đó là của thi nhân đầy cảm hứng, hay cái háo hức của chàng nghiện rượu cần nhậu nhẹt để mưa có thêm nghĩa lý, dù mưa đó vào mùa nào, vào lúc nào...

1991

Hà Nội mùa sương

Số với thủ đô nhiều nước, Hà Nội chưa phải là một thành phố lớn, không có những công trình đồ sộ, những cao ốc chọc trời. Nhưng Hà Nội có nhiều vẻ đáng yêu, đáng nhớ mà nhiều thành phố lớn không có được. Đó là những món quà của thời gian với những vẻ những màu khác nhau tùy theo năm tháng.

Nếu mùa xuân rực rỡ các loài hoa có mưa bay ầm tóc... mùa hè chói chang nắng lửa, ngút lửa trên cành phượng, tím huy hoàng trên ngọn bằng lăng nước, mùa thu có gió heo may nhẹ như nỗi nhớ... thì mùa đông tuy có khắc nghiệt vẫn có sắc thái riêng làm lòng người như muốn xích lại gần nhau cho thêm ấm áp.

Vào những ngày rét ngọt hanh khô, đi qua phố Tràng Thi, tưởng như nghe thấy tiếng sột soạt của từng trang sách mở ra, trong khi trên đường rặng bằng tung những tờ lá đỏ, như tấm thư trời gửi cho người báo hiệu mùa đông sắp hết, mà đây là những ánh nắng cuối cùng. Hàng phượng vĩ đường Thanh Niên đã tắt hết đèn chỉ còn lại những quả khô như những sợi bắc đen chứa đựng trong đó cái hạt nâu vân vân, đựng lửa cho mùa sau. Hàng cơm nguội phố Lý Thường Kiệt hình như mãi cảm với sương đông trước hết. Chúng chỉ còn trơ lại những cành trong bằng bạc màu trời. Nhưng đừng tưởng nhầm, chính chúng lại bật mầm đón xuân trước nhất, mà có lẽ rõ nhất là mấy cây ở trước cửa trụ sở Ủy ban Nhân dân thành phố, mà xưa kia gọi là Toà Thị chính.

Cái vườn hoa bé tí tẹo nhưng xinh xắn vô cùng ở Cửa Nam kia mới lạ lùng làm sao. Chỉ vài bước chân đã hết. Nhưng thử tưởng tượng nếu không có nó, thành phố sẽ trống trải biết bao. Vài năm trước khi những tơ sương bắt đầu giăng mắc trên thành phố, mới giữa mùa đông, mấy cây mận trắng đã thẹn thùng phô ra dăm đóa hoa gầy mỏng manh trắng muốt. Ôi những bông hoa mận cốt cách chẳng kém gì hoa mai ấy, bây giờ ở đâu, có nhập vào cuốn truyện Truyền Kỳ Mạn Lục của Nguyễn Dữ không?

Có thể nào không nhắc đến Hồ Gươm, Cầu Thê Húc, đền Ngọc Sơn, Tháp Rùa lúc nào cũng mờ ảo trong sương như nét nhòe trong bức tranh lụa kiệt tác của người họa sĩ tài hoa. Từng đợt gió chơi trò đuổi nhau, từ phía đảo Ngọc về Hàng Khay. làm cô gái nào phải kín đáo kéo nghiêng tà áo vì cái lạnh trên người.

Thiếu nữ Hà Nội vẫn phát huy truyền thống văn hiến, biết trang điểm giữ gìn và phô trương vẻ đẹp một cách thanh lịch bằng trịnh. Nhất là những ngày sương lạnh đủ các màu áo được choàng lên vai tròn, từ hoàng yến, tím hoa cà, đỏ rực rỡ đến xanh lục thẫm, và hàng trăm cung bậc của màu như âm thanh của cây đàn điệu kỳ; mà nốt thăng nốt giáng cũng mờ đi không còn phân biệt.

Tĩnh lặng là những đêm đông khi gió cứ một mình lồng lên tìm bạn trên nóc cây long não, xà cừ. Sao mà nhớ người bạn đã đi xa, không còn được hưởng những tiếng thì thầm ấy khi sương và gió làm mờ thực tại xô bồ. Phải chăng lời bạn vọng về trong gió ấy bạn ơi.

Hà Nội vẫn mang dáng vẻ trầm tư duyên dáng, gần như hoang sơ trong những đường ngõ quanh co mờ tỏ của mình. Ngõ Tràng An có ngôi chùa như một làng xa. Ngõ Phất Lộc có hình chữ chi. Ngõ Túc Mạc có cây hoàng lan cổ thụ. Ngõ Hà Nội thoát ẩn thoát hiện với những ngôi nhà như không bao giờ có ai to

tiếng. Rồi ngô Tạm Thương, ngô Liên Trì nhỏ bé, rồi đến Quán Thánh có những cây muồng già trăm tuổi, thả lá khô xuống sân đèn không một tiếng vang, làm sương đông cũng không thể giạt mình. Phải chăng hồn Thăng Long vẫn còn ẩn hiện trong làn sương mỏng màu lam kia?

Đã qua mùa hoa sữa. Cây sữa bây giờ treo mình bằng những chùm quả, thỉnh thoảng lại rắc mấy cái hạt đầy lông nâu ra tứ phía, có lúc mình tưởng nhầm là con sâu, hóa chỉ là cái hạt cây, chắc muốn đậu vào vai người tìm hơi ấm.

Có nhiều loài cây vẫn tươi xanh trong sương đông, thản nhiên mặc cho cái gió đùa chơi vật vờ. Những tin gió mùa đông bắc liên tiếp như hồi trống báo động, cây vẫn thách thức bằng màu xanh hầu như suốt cả bốn mùa. Hàng đa đường Điện Biên, những cây sao đen phố Lò Đúc, những cây chò xanh từ đền Hùng được di về gần nơi Bác Hồ yên nghỉ, hàng long não lá tròn và thơm nhẹ ở phố Lê Văn Hưu xinh xắn... Màu xanh ấy chính là cuộc đời, là sự sống, dám vượt mọi phiên toái của vũ trụ.

Một buổi tối nào ta khoác tay người bạn thân đi dạo trên phố Hà Nội cổ. Bề cao cổ áo lên, cảm thấy cả hơi ấm bạn bè bên vai mình, rồi từ một ngã tư chấp chờn nào, một cột đèn nào nhòa trong sương có ánh sáng mờ ảo trong sương... Một mùi thơm ấm nóng bay lên.

Mùi thơm đã trở nên hữu tình. Ta gặp ánh than hồng lập lòe theo tay cô gái có hơi vẻ nghèo, với chiếc quạt nan cũ. Mặt người cũng lúc sáng lúc tối cũng như lời ai lúc nói lúc ngừng, như trong giấc mơ sáng mai không thể nhớ lại được. Xin một phút được ngồi lại bên chậu than hoa hồng rực, trong mùi thơm chờ đợi đến thốc thốc, chỉ sợ chưa đến phần mình khi cô gái lật giờ bắt ngô vừa chín tới sang một góc, bắt ngô vàng óng gần như trong suốt mà phần ngoài đã lấm tấm đen vì hơi lửa. Ngô đã chín đấy.

Cầm cái bắp ngô ấy lại đứng lên đi tiếp đoạn đường sương, vừa đi vừa tĩa từng hạt mà ăn. Mùi thơm quần quýt với ta, hơi ẩm lan truyền từ gân tay vào khắp đường gân thớ thịt.

Hình như món ngô nướng sinh ra không phải để cho mùa khác, cũng không phải để cho lúc khác. Trong hơi sương, trong gió rét, trong bước đi thư thả của một đêm đang về, ngô nướng là một phần của đêm sương ấy. Có lẽ Tử Kỳ cần một Bá Nha thì ngô nướng trên đường sương Hà Nội cũng cần có những tấm lòng, những bàn tay... biết thưởng thức nó vào đúng lúc này chăng?

Cái bắp ngô mang hương đồng gió bãi ấy đã hóa thân thành niềm vui nổi ấm cho người Hà Nội vào khuya, để mà yêu thêm cái thành phố không to nhưng lại đầy ngã ba ngã tư cho ta đi từ phố này sang phố khác với cảm giác và suy nghĩ được thay đổi luôn như hình trên màn ảnh.

Mấy chục năm trước người Hà Nội còn rủ nhau đi ăn khuya món bánh cuốn bà Hai Tàu phố Huế. Nay không còn nữa. Nhưng vẫn còn những gánh lục tào xá, những gánh mía hấp rạo ngân nga ở một ngõ vắng nào. Những món quà vừa ngọt vừa lành, như tấm lòng thơm thảo của đất quê cho ta, mà chẳng tốn bao nhiêu tiền, mà chẳng thứ cao lương mỹ vị nào lẫn át được.

Những buổi sáng Hà Nội choàng tấm áo sương làm thành phố đổi khác hẳn như cô gái ngày thường lam lũ, hôm nay choàng tấm áo voan cưới lên đầu trở thành cô dâu diễm lệ, bất ngờ cho tất cả mọi người dù quen hay lạ.

Bờ cỏ bờ Hồ Gươm đâu đó còn vương vấn những viên ngọc li ti. Đêm qua có ai làm tung tóe những hạt ngọc trai vậy nhỉ. Hay là sợi dây chuyền từ cổ cô gái thanh tân đứt ra, vì quá vội về trời không kịp nhặt, mà người trần gian chúng ta cũng không thể nâng lên, vì cô đã yểm phép tiên nó sẵn sàng tan ra cùng trời đất.

Hà Nội đã bóc đi gần hết đường tàu điện cổ xưa. Xe cộ dập diu hơn trước. Màu sắc lấp lánh hơn xưa. Cuộc sống mới có vẻ tấp nập vội vàng, nhất là những ngày gió lạnh hun hút này, mấy ai đi hứng cái lạnh lẽo vào mình.

Rau xanh, thì lại khác, vẫn phải vượt qua sương gió để vào thành phố. Su hào xanh mướt, cải bắp cuộn tròn. Cải bẹ mơn mớn. Cà rốt tươi non. Cà chua đỏ mọng. Đậu vàng đậu xanh mọng nước... cả những bó rau cần hẹn một bữa ăn thật hấp dẫn làm sao. Ấy là chưa kể đến húng Láng, rau mùi, thìa là, cần tây... làm bữa ăn như được ướp hương thơm của ngoại thành xanh ngát.

Rồi một hôm nào, như chợt tỉnh ra, ta thấy mấy cái quán dựng lên. Chợ hoa sắp họp. Mùa sương sắp hết. Xuân đang đợi thập thò ở ngoài thềm Hà Nội ...

Hàng bia tiến sĩ trong Văn Miếu sắp hết những ngày tắm sương giá buốt. Bao nhiêu cây đang làm nhựa dưới gốc kia để chờ xuân, tung màu xanh vào đời, tiễn một mùa sương giá ra đi.

Và Hà Nội lại đẹp cách khác. Hà Nội vẫn cứ đẹp, như chưa từng bao giờ thua thời gian một keo nào.

11-1990

Cây xanh nét riêng

Hà Nội

Càng ngày người thành phố mới càng thấy cây xanh cần thiết cho con người biết chừng nào. Càng chặt chẽ, cây xanh càng quý giá, nó như cảnh vợ chồng nghèo càng thương yêu hơn, như cô gái quá thì được yêu càng nồng nàn mê đắm hơn...

Có hai loại cây xanh thường gặp. Một là cây xanh trên vỉa hè công cộng. Hai là cây xanh trên hè trên thềm trong sân mỗi gia đình.

Trong những căn nhà cổ Hà Nội cũ, thường lớp nhà trên cách lớp nhà dưới một khoảng sân con, ở đó thường có non bộ, một vài chậu cây cảnh như một chậu *địa lan*, *mạc lan*, *hạc đính lan*, một khóm *sói*, khóm *hồng*, giò *cúc*. Có khi là một gốc *đình lăng* xanh biếc lẫn tằm (lúc ăn gỏi cá khô phải đi kiếm), cũng có thể là một cây *xương rồng*, một cây *cúc mốc*, một gốc *chỉ mai*, một khóm *liên đài* (hoa đá)... Dăm chục năm trước, hoa giấy (tên chính là hoa móc diều) còn hiếm, chỉ một màu tím, thường cho leo lên trên hàng rào sắt vài biệt thự. Nay hoa giấy thành phổ biến, đủ màu: tím, trắng, cánh sen, cá vàng... có khi còn là cây thế, có hai ba màu hoa ghép.

Từ trong nhà đi ra, bước xuống bậc tam cấp là gặp ngay cây xanh tươi mát, bổ khuyết cho cái chật chội tức mắt âm u của màu

nâu đỏ gỗ, màu đen của câu đối hoành phi, màu xỉn của gạch lá nem, vàng của tường vôi, xám của rui mè trên nóc... Cây xanh thành nốt nhạc phá đi cái trầm lặng của không gian tĩnh mịch, nó còn thoảng nhẹ một mùi hương cho thanh thoát tâm hồn đôi chút...

Cuộc sống phát triển, nhà hộp, đá ốp, đá rửa, những đường thẳng song song nằm ngang hay thẳng đứng cứng đơ, thường đơn điệu, nên nhiều người đã phải phổ chút cây xanh vào cho đỡ trống lạnh bằng cây đa lá đỏ, cây cô tông, trúc bách điệp, cây vạn niên thanh thẳng đứng mà lá có những chấm trắng li ti như sao mọc trời đêm.

Những chủ nhân của thế kỷ trước thường áo the quần ống số tưới cây chăm sóc cái mầm xanh như người tri kỷ, lấy cả nước rửa mặt tưới cây, dùng nước điều tuốt muối cho lá lan quen ẻo lả, chờ từng cái nụ quỳnh mới nhú bằng đầu tăm... Còn bây giờ ông chủ bà chủ sống theo tốc độ xe máy, quần bò váy mốc, mồm đỏ mắt xanh, coi cây là thứ phục vụ, là một thứ làm sang cho mình, chứ không phải là người an ủi mình, nên đối với cây khá phũ phàng. Không trách được họ, bởi họ sống trong cái guồng kéo đi không thể để lữ dư, dận đà mà được.

Còn loại cây trên vỉa hè công cộng thành phố thì sao? Công ty công viên có đội bóng mát để chăm cho cây, nào trồng dặm, bổ sung, hạ những cây sâu mục, tủa cành mùa bão (chỉ tiếc có khi anh em quá tay, cái cây còn khốn khổ hơn gập bão).

Hà Nội có những hàng cây đẹp lạ lùng, là nỗi nhớ của người đi xa, là niềm yêu của người ở gần, là băng khuâng cho tình ái, là... nhiều lắm. Lò Đúc có sao đen thẳng vút. Nguyễn Du có hoa sữa. Trần Hưng Đạo có cả hoa sữa, cả sấu um tùm. Phan Đình Phùng có hoàng lan. Ngô Quyền còn sót lại mười cây me cổ thụ. Điện

Biên Phủ có hơn bốn chục cây đa cứ oằn mình mà xanh biếc bốn mùa. Thợ Nhuộm có bằng lăng nước, đường Thanh Niên có xoan tây. Xung quanh bờ Hồ có bao cây đặc biệt: cây mỡ thân thẳng cành xòe rộng, cây lộc vừng như cây thế khổng lồ, lại có cây lộc vừng chín gốc, cây gỗ tẻch thẳng vút, bãi vòng hoa đỏ rực lúc chớm hè, gốc gạo gọi chim về ríu rít cùng hoa khi cuối xuân, những cây vàng anh rực rỡ những chùm hoa da cam đậm thắm, cây cọ như chống đỡ trời xanh, mấy cây đa hào phóng bóng mát và búp cho trẻ con đùa chơi...

Đôi vườn hoa biệt thự thấp thoáng một vài gốc tre đằng ngà thân vàng óng như mạ vàng, kéo những làng quê gần lại.

Lâu nay Hàng Dầu có cây sưa, mùa xuân hoa nở trắng như tuyết phủ. Hàng Bè, Hàng Đào có dâu da xoan là loại cây dễ trồng dễ sống, tỏa bóng mát rượi, hoa thơm thoảng xa dù hơi phàm tục.

Cây xà cừ đã khá quen thuộc với Hà Nội, cây cao bóng cả, chỉ tiếc to xác nhưng ít chịu được bão to gió lớn vì rễ ăn ngang, không dẻo dai như cây sấu, gốc có vè có bệnh, lá thường xanh bốn mùa, hoa rụng trắng thảng ba, trẻ nhất chơi đây kỷ niệm.

Thử tưởng tượng nếu Hà Nội không có cây xanh? Đó là cô thiếu nữ đẹp nhưng lại cạo trọc đầu, không kể chúng ta sẽ ngạt thở khói nhà máy do các thứ của con người thải vào không khí.

Hà Nội đẹp một phần chính vì cây xanh, cây làm thành phố mang ý vị của thành phố xinh xắn trầm mặc cổ kính, mát mẻ, đây nhân tình lưu ly, là nỗi khắc khoải của người xa thành phố quê hương, là niềm âu yếm của người hàng ngày phải có mặt trên đường phố. Tiếc có lúc có những gốc cây bị xây bó lại làm chỗ bán hàng, bán nước, hoặc có khi bị tàn phá như đêm giao thừa, người ta hái lộc.

Xin mở thêm cái ngõ quan trọng. Cũng là vấn đề cây xanh, vấn đề vỉa hè. Nhân nói đến giao thừa, mà nhớ đến nó. Tết năm nay, chợ hoa tan tác như đám bèo gặp bão vì một cái quyết định phá vỡ truyền thống văn hóa nghìn năm. Không cho họp chợ tại Hàng Lược. Người Hà Nội ngơ ngác, kiêu bào về ngác ngơ, cả người nước ngoài tìm đến chợ hoa Hàng Lược cũng đành thất vọng. Mà rồi cuối cùng chợ hoa vẫn cứ tràn vào Hàng Lược. Truyền thống chợ hoa Hàng Lược bị phá vỡ một cách phũ phàng. Thật uổng. Giải tỏa vỉa hè là đúng, đáng hoan nghênh, nhưng thiết nghĩ chợ hoa Hàng Lược chỉ có bấy ngày, lại là một truyền thống văn hóa, là nét độc đáo chỉ có Hà Nội có, mỗi năm chỉ có một lần, đã nổi tiếng khắp nước và cả ở nước ngoài, không nên đánh đồng nó với những người lán chiếm vỉa hè làm nơi buôn bán quanh năm, ấy là chưa nói đến hàng chục vạn hộ nông dân ngoại thành bị xua đuổi như một thứ phạm pháp, một cách kỳ thị, mang đầy uất ức, còn người Hà Nội thì buồn phiền vì bị mất mát một điều yêu quý.

Trở lại chuyện cây xanh, người Hà Nội ra cửa là gặp ngay màu xanh mát lòng xanh mắt, có gió rì rào, có hương thoang thoảng, dù rằng tính bình quân Hà Nội thuộc loại thành phố còn ít cây xanh.

Ngày nắng, đi trong bóng cây mát rượi mới thấy cây xanh trên vỉa hè là quý, và có những đêm, đi trong hương mới cảm nhận Hà Nội của mình kỳ diệu. Hoàng Lan thoảng nhẹ. Ngọc Lan nồng nàn. Hoa Sứ kêu gọi. Dạ Lan Hương như hương con gái, lại thoảng một hương ngâu nơi chùa nào, và bao thứ hương hoa khác cứ như có như không khiến hồn ta như tỉnh như mê.

Người Hà Nội thế hệ này thế hệ khác không thể nào quên bao kỷ niệm gắn đời mình với những hàng cây quen thuộc. Hòa tím

bằng lăng nước trên đường Thợ Nhuộm, hoa phượng đỏ chói trên đường Thanh Niên, hoa sấu trên nhiều con đường um tùm rợp bóng, hoa lộc vừng chói đỏ rập rờn trên mặt hồ thu... cả đến cây mít trong chùa ngô Tràng An, cây muỗm trong Quán Thánh, cây muỗm đơn độc mọc giữa hè trên phố Trần Hưng Đạo (chỗ cửa sứ quán I-rắc). Cây xanh đã thành nét, nếu không nói là chủ đạo thì cũng là một nét màu quan trọng của bức tranh Hà Nội sắp bước vào nghìn tuổi. Chỉ cần mọi người bảo vệ nó như bảo vệ một cái riêng của đời mình, cái độc đáo của thành phố nhưng cũng là của riêng cuộc đời mình. Cũng mong người có trách nhiệm có thể chú ý để trồng thêm những loại cây cho từng đường phố, không nên trồng xen kẽ lộn xộn như nhiều phố hiện có.

Cây xanh Hà Nội phải được bảo vệ và phát triển như một mảng đời sống của Hà Nội vì thực sự nó vẫn đang phấp phồng hơi thở ngày đêm.

2 - 1992

Đám tang ngày trước

Năm vừa rồi tôi đi đưa đám tang anh tôi từ nội thành ra Văn Điển. Ngồi bên linh cữu là vợ con anh. Tôi là em nên chỉ ngồi phía trước, cạnh người lái xe. Hơn chục cây số mà có bao điều đáng suy nghĩ. Sống và chết. Cái chết ở thành phố ra sao... Có lúc không phải thương anh mà tôi cứ rung rung nước mắt. Thật đơn giản. lâu lắm mới gặp cảnh này. Một ông có tuổi đi xe đạp ngược chiều xe tang, ông đứng lại, ngả mũ, xuống xe. Tôi nhìn rõ mái đầu ông hoa râm. Xe tang đi qua, tôi ngoái lại, thấy ông đội mũ, nhảy lên xe đi tiếp. Chắc không phải người quen của kẻ quá cố. Đến ngã tư Vọng, một anh bộ đội cũng đứng lại, giờ tay chào.

Rồi một quãng nữa, gặp hai cô gái xinh đẹp, ăn mặc đúng mốt, đi xe sóng đôi, cố lái xe lẩn ra giữa đường trên anh lái xe tang rồi cười hô hố. Lạ thật đấy. Trong hàng nghìn người gặp trên đường, vẫn có người giữ được nền nếp xưa, tôn trọng đám tang, chào người quá cố, cũng lại có người đứng dưng và cá biệt có người không cần biết xe tang là gì.

Nhớ lại mấy chục năm trước, khi vào học lớp ăng-phăng-tanh (lớp một) thầy giáo đã dạy học trò khi ra đường gặp đám tang phải đứng lại, nhường đường, ngả mũ. Xã hội người lớn còn nghiêm ngặt hơn. Gặp xe tang bắt buộc phải ngả mũ nón, phải chào...

Người đi đưa đám ma không được dùng y phục màu tươi nhất là màu đỏ. Đàn ông không được thắt cà vạt hoa, phụ nữ không được son phấn lòe loẹt, quần áo sặc sỡ. Mũ nón nhất thiết phải ngả ra cầm tay, xong mới được đội.

Riêng tục chất đội khăn vàng, chít khăn đỏ là tỏ ra người khuất có phúc, tứ đại đồng đường, ngũ đại đồng đường, mà đồ màu vàng chỉ niềm vinh dự ấy.

Người đi đưa ma nếu nói chuyện chỉ được thăm thì đủ người bên cạnh nghe, không được nói cười oang oang, kéo lê giấy dếp quên quệt.

Tiền một người ra khỏi thế giới này một lần đi vĩnh viễn không trở lại, đâu có phải vui như đi hội, dự cưới, như đón một con người ra đời mà tươi cười rôm rả. Đám tang là chuyện buồn đau. Cần chia buồn chứ không phải góp vui. Nói cười oang oang, đội mũ nón sùm sụp, quần áo nhố nhăng sẽ bị coi là khiếm nhã hoặc thiếu giáo dục.

Cười một người tàn tật đã là nhẫn tâm, huống chi cười trước người vừa nằm xuống. Ngay cả người tài xế xe tải xe ca nếu gặp xe tang cũng không thể lấn lên, chen lên mà đòi vượt, nếu vội thì tìm đường đi vòng, bởi xe tang bao giờ cũng đi chậm, nhất là thời còn dùng xe ngựa.

Dăm chục năm trước, chưa có ô tô dùng vào việc này. Xe tang đều do mấy nhà thầu nhận kinh doanh.

Nhà ai có đám, báo cho chủ xe tang. Chủ xe tang cho người đến treo một cái rèm cửa màu đen rồi họ lo liệu mọi việc. Một nhà kinh doanh lâu đời, to nhất, có uy tín và cũng chu đáo nhất là Louis Chúc, gọi theo người Việt Hà Nội là nhà Lưu Chúc, ở phố Hàng Cót, chỗ xí nghiệp kẻ giấy, gần cầu cạn bây giờ. Hàng Da cũng có mấy nhà lớn, được nhiều người tín nhiệm. Họ thường được gọi chung là nhà đòn, dù không dùng đòn không nữa.

Xe tang có loại một ngựa, song mã, tam mã, tứ mã. Người chết trẻ chưa lập gia đình thì ngựa trắng, chí ít cũng phủ tấm chăn ngựa màu trắng lên lưng ngựa, xe màu trắng. Còn người khác, tất cả đều màu đen, cho đến những chú bé vác cờ, cũng quần áo đen, nón đen. Nguyễn Bính đã mô tả một đám tang trinh nữ:

Có một chiếc xe màu trắng đục

Hai con ngựa trắng bước hàng đôi...

Và Huy Cận cũng đã viết trong bài “Nhạc sầu” về đám tang người lớn:

Hàng cờ đen là bóng quạ chập chờn

Báo tin xấu dẫn hồn người đã xế...

Có một câu ca nói về hạng người dưới đáy xã hội, trong đó có những em bé làm công việc vác cờ đám ma: “Tứ cố vô thân, cầu bơ cầu bất, phong trần đầu dãi, ăn bãi cỏ ngủ bàn quần, nhật gạch củ đậu vác cờ đám ma...” ăn bãi cỏ là lang thang, ngủ bàn quần là ngủ ở sân quần vợt, nhật bóng ten nít thuê, kiểu Xuân Tóc Đỏ, nhật gạch củ đậu là hay gây gỗ đánh nhau ngoài đường và vác cờ đám ma là công việc khốn khổ, làm ngày nào được trả công ngày ấy.

Tuỳ gia cảnh, có đám có kèn bú dích nghĩa là nhạc tây kèn trống (từ chữ Pháp Musique), gọi là trống cà rùng. Thường chỉ có phường bát âm, bởi “sống dầu đèn, chết kèn trống”, tiếng phèng la, nhị, cùng trống cơm là tiếng nỉ non khóc cho con cháu. Còn có cả nhiều người đi khóc mướn, toàn khóc ới cha mẹ người ta ới, nhưng vì con cháu cần làm ma cho cha mẹ thật to để khoe hiếu khoe của nên càng nhiều người khóc càng tốt. Bọn khóc thuê cũng là dân nặc nô, bất trị. Khóc đám nào được trả tiền đám ấy, thế thôi.

Tiếng kèn trống thời ấy có bài bản hẳn hoi, không cứ thổi bạt mạng như một số hội hiếu hiện nay thổi cả hành vân lưu thủy... thậm chí ở một thành phố nọ còn thổi cả bài “Anh vẫn hành quân” và “Không cho chúng nó thoát” lẫn vào tiếng kèn tồ tí te...

Hoa tươi cũng có, nhưng thời ấy Hà Nội có một số nhà cho thuê vòng hoa bằng hạt cườm, nhà to nhất ở phố Thợ Nhuộm. Vòng to bé nhiều cỡ, thuê một ngày hai ngày tùy. Câu đối vải trắng chữ đen là chủ yếu. Nhà nghèo đưa đám xong, về cắt câu đối ra, trẻ nhỏ cũng thêm được chút ít quần áo vải cát bá, trúc bầu...

Nghĩa trang gần hơn bây giờ. Hợp Thiện ở Quỳnh Lôi, Quảng Thiện ở Cầu Giấy sau dời vào Thanh Xuân. Vì gần và dễ được trang trọng, người xà ích không bao giờ cho ngựa phi nước đại hoặc nước kiệu, chỉ bước một. Huy Cận viết rất hay và đúng:

Và ngựa ơi đi nhịp đầm chó nháy

Kéo thân đau chưa quen nệm giường đời...

(Nhạc sáu)

không như bây giờ, lăm đám tang, tang quyến đối xử không chu đáo, anh tài xế phóng xe như đua ô tô, rơi cả vòng hoa, xác trong áo quan kêu lộc xộc... Đến giữa phố Huế là như được nửa đường, ở đây, có quán Trung Đồ, quán giữa đường (số nhà 260 hiện nay), người nghỉ, ngựa nghỉ, ai cần quay về mới quay về.

Người xà ích cũng như đô tùy làm việc không đòi hỏi gì. Có lòng tốt thì cho thì họ nhận, không thì thôi, họ vẫn làm hết phận sự. Thường họ chỉ được mâm cỗ cúng thổ thần gồm cút rượu, miếng thịt, đĩa xôi...

Mộ đắp xong người ta còn đắp lên một đôi quạt mô, sấm ở Hàng Mã, bằng giấy bản trắng viền tím phất lên khung nứa. Sự tích quạt mô có từ xa xưa. Một người muốn mộ chồng chóng

xanh cỏ, hàng ngày quạt cho mát, trong khi ấy Trang Tử vờ chết, hóa thành chàng trai tuấn tú để thử lòng chung thủy của vợ. Chàng trai vào trọ, đêm bị đau bụng, vợ Trang Tử còn ôm quan tài chồng, khóc, nhưng xiêu lòng vì người đàn ông kia, sẵn sóc thuốc thang, nhưng bệnh đau bụng mỗi lúc một nặng, cuống lên, nằng hoi có cách gì chữa được, người đàn ông bảo chỉ có món ốc người mới chết mới chữa khỏi, người đàn bà vợ Trang Tử không ngần ngại, bật nắp quan tài chồng, định bỏ ốc lấy cho tình nhân ăn. Vừa mở nắp quan tài thì Trang Tử bật dậy và người đàn ông đau bụng kia cũng biến mất... Có câu:

Thương thay những kẻ quạt mồ

Hại thay những kẻ lấy vỏ đập sàng...

Trở lại chuyện xe tang. Một đám tang trang trọng là đám tang nhiều im lặng. Ngoài tiếng khóc, tiếng bát âm thì không có những câu chuyện râm ran, tiếng nói cười âm ỉ. Im lặng của người nằm đó. Im lặng của người đi đưa. Im lặng cả trong bước đi của con ngựa khoác áo đen, bịt mắt, im lặng của dáng ngồi uy nghi anh xà ích như tượng, im lặng của hai bên hàng phố...

Đám tang là giây phút cuối cùng của một con người? Chào người ấy lần cuối là lễ là nghĩa vậy. Và ai cũng cho thế là phải, không thể khác. Màu sắc từ con ngựa cỗ xe đến lá cờ, quần áo anh xà ích gây ấn tượng thật mạnh, không cho ai có thể có cử chỉ sàm sỡ nhớ nhãng. Thế mới biết màu sắc, y phục, nó quan trọng như thế nào, chả thế mà có tòa áo đỏ áo đen không mặc sơ mi trần để xử án, cũng như không thể có xe tang sơn đủ màu, nào màu vàng nào xanh, nào xám như hiện nay...

Gần đây, phục hồi vốn cổ, nhiều đám tang có đoàn bà vải áo nâu cầm phướn, lần tràng hạt tụng kinh. Không ai phản đối. Chỉ tiếc, trong đó những bà vải quá trẻ, mới khoảng tứ tuần, còn phây

phây son phấn, nói cười tươi hơn hẳn, và các bà này lúc này còn nhảy tâng tâng lên mà cãi nhau với phòng thuế, công an, có cái gì thì cứ văng ra, vỗ đôm đốp, vậy mà bây giờ lại từ bi giả hiệu thế kia... Nên chẳng các bà vãi chỉ là các cụ đã già, có đạo đức, sống nhân ái, chân tình...

Đám tang có vòng hoa. Đó là thông lệ, một tục đẹp. Nên lắm. Và lâu nay còn có tục lệ khác cũng đẹp không kém. Người ta mang hoa đến nhà hộ sinh mừng người phụ nữ vừa được làm mẹ và để đón một con người vừa ra đời, vừa góp mặt vào trát đất. Nên phát huy những phong tục tốt đẹp như thế. Chỉ đáng tiếc, lời chào người đã khuất, bỏ mũ nón khi đưa tang thì hầu như người ta đã quên mất, đã coi thường. Đáng buồn vậy.

Một độ, quy tắc của Ban vận động nếp sống mới đề ra về việc tang ma, quá tá, quá khích, không cho con cháu đặt bát cơm quả trứng lên quan tài, không cho mặc áo xô trắng, khiến người dân bất bình, có ấn tượng xấu về chính sách. Quan trọng là thái độ của người sống với người chết chứ không phải là áp đặt để lấy thành tích. Và đến nay, thì từ cực này nhiều nơi lại nhảy sang cực khác, ăn uống tổ chức đám ma quá linh đình tốn kém, vượt khả năng của con cháu người đã khuất nhiều lần, dẫn đến vay nợ, chơi hụi, ấu dả... Có lẽ cũng là một hủ tục mới.

Tiết học công dân giáo dục có nên dạy cho thiếu niên nhi đồng những nét văn hóa truyền thống tốt đẹp của ông cha để lại không, trong đó có cái chào người đã khuất, bỏ mũ nón khi đưa ma, nhường đường khi gặp đám tang, đi đưa ma đừng khoe quần áo son phấn nhan sắc, đừng nhân đám tang mà gặp nhau bàn chuyện làm ăn, đánh quẻ... âm ỉ, ồn ào.

Và thiên nghi, có thể sẽ không là tiếng nói đơn độc.

Hoa cúng

Có hàng thập kỷ người ta cho mọi thứ cúng bái đều là nhằm nhĩ. Có người để tỏ ra mình là tiên phong gương mẫu, bắt vợ con dẹp bỏ cái bàn thờ tổ tiên ở trong nhà. Hậu quả phải nhiều năm mới lộ ra: con cái ít kính trọng cha mẹ ông bà, quên cả tổ tiên gốc gác, chạy theo cái xa lạ.

Chúng ta đã nhận ra, nhưng có lúc lại sa đà, đủ các thứ lễ hội, cúng bái, đồng cốt, tướng số, gọi hồn, đội bát nhang... Rồi thời gian và sự sáng suốt sẽ phán định, thay cho áp đặt.

Riêng cái bàn thờ trong mỗi gia đình, nơi vọng nhớ tổ tiên, ông bà cha mẹ đã khuất vẫn là chỗ thiêng liêng nhất, trang trọng nhất.

Tùy hoàn cảnh, thành phần, nhân cách, trình độ của nhà ấy, bàn thờ to hay nhỏ, lộng lẫy hay đơn sơ, khác nhau. Một nét chung nhất là bao giờ cũng có một bát hương, chén nước và một đĩa hoa.

Đĩa hoa cúng thường có nhiều loại hoa, những bông hoa rời, đặt lên cái đĩa nhỏ, khô, sạch. Có thể là bông huệ trắng muốt thơm ngát, một bông ngọc lan thơm nồng, một nhánh hoàng lan mềm mại, hương phảng phất. Cũng có khi có nhánh hoa sồi, một bông cúc bán khai, một đoá hoa thược dược, một nhánh cúc bách nhật khô cứng, đôi khi vào mùa ít hoa, còn thấy có cả một bông

hoa mào gà nữa... Tùy theo mùa, theo thời tiết mà đĩa hoa cúng đầy hay vơi, có thứ này thứ nọ.

Chợ làng Ngọc Hà, cứ hai ba giờ đêm đã họp, họp trong sương mát, trong những ngọn đèn dầu di động theo bước chân người, họp trong tiếng trao đổi lằng rằng, trong hương hoa thơm ngát từ ngõ này sang ngõ khác. Nhà thơ Vân Long có câu thơ rất hay:

Yêu sao Hà Nội sương bay trắng

Buổi chợ hoa đêm đất Ngọc Hà...

Những người buôn hoa cũng thường mua cả rễ, cả mớ, về phân loại, gói thành từng gói sẵn, hoặc mang vào phố, ai mua mới gói.

Gói hoa, thường dùng lá bồ tát, một loại lá dong, màu lá mạ, thường trông ven rào. Thiếu mới dùng lá chuối. Cái lạt bó hoa cũng tước thật mảnh, chỉ nhỉnh hơn sợi chỉ, buộc hững hờ cho hoa khỏi nát, cánh hoa cứ lỏng không tinh khiết, tươi nguyên. Sợi lạt còn thắt nút thành tay cầm.

Nhiều năm trước có những bà chuyên bán hoa cúng. Sáng sớm đi dọc các phố, treo bó hoa cúng vào cái đinh đóng sẵn nơi cửa. Chủ nhà khi mở cửa đã thấy gói hoa còn ướt sương đêm, tươi rói, mát lạnh. Cuối tháng bà hàng hoa mới đi lấy tiền một loạt một lần.

Rằm, mừng một, hoa cúng cần nhiều hơn. Cái làn đi chợ, ngoài thức ăn, còn toòng teng một gói hoa cúng, một thẻ hương...

Hoa cúng khi cúng xong, ít gia đình dẹp đi, thường cứ để khô giống như chân hương ở bát hương, đẩy lên càng tốt, không bỏ. Đến lần cúng sau, thay hoa mới, người ta mới bỏ hoa cũ.

Những gia đình có người mất, cúng đủ trăm ngày thì cũng phải có đủ trăm đĩa hoa cúng, sáng nào cũng thay hoa mới. Hoa là hương trời đất, là khí chất nhẹ nhàng, là hồn thiêng có thể mang tấm lòng thành gửi sang thế giới vô biên.

Tết, ngày cưới, sinh nhật, ngày lễ... có hoa tươi. Đám tang càng nhiều hoa tiễn biệt. Còn trên bàn thờ gia tiên, đĩa hoa cúng là cuộc sống hàng ngày cô đọng, là tấm lòng con cháu, có thể nào thiếu được.

Ở nông thôn hoa tươi ít, trên bàn thờ thường chỉ có cành hoa bằng giấy trang kim mua ở Hàng Mã từ dịp tết. Hà Nội không thế. Hoa tươi có quanh năm, bốn mùa, ngày nào cũng sẵn, nên đĩa hoa cúng đã thành một phần nhất thiết phải có của lễ cúng. Đĩa hoa cúng còn là sự chu đáo của bà chủ nhà, là lòng hiếu thảo của cô con dâu, là tính nền nếp của cô con gái... đối với ông bà tổ tiên, đối với gia đình. Thế mới biết đâu cần mâm cao cỗ đầy mới tỏ được tấm lòng mình.

Hầu như gia đình nào ở Hà Nội cũng đã quen với nếp sống trân trọng và giản dị ấy. Nếp sống văn hóa tinh thần cần có và duy trì trong lòng kính cẩn của mọi thành viên trong gia đình.

Viết thêm: Cái lá cây bồ tát thật đẹp, hình như chỉ chuyên để gói hoa. Mười năm trước, ở vườn hoa Cửa Nam, bao giờ cũng có một khóm cây bồ tát nở hoa, làm tươi một góc thành phố. Dăm hôm hoa sắp tàn, cây được thay bằng cây mới, thành không lúc nào không có hoa tươi, mà chỉ là một khóm, một bông thôi. Người Hà Nội thật vui lòng. Người tỉnh xa về cũng đẹp mắt. Không hiểu cái xô bồ tạp vật đã lấn đến đâu mà lâu nay cảnh ấy không còn, chỉ thấy người nằm ngổn ngang, quần áo vá phơi tũ tung... Thật tiếc.

Chợ hoa

Đó là cái chợ mỗi năm chỉ họp một lần, và kéo dài bảy ngày đêm. Đến khi giao thừa nổ ran báo hiệu xuân sang mới hết phiên chợ. Chợ hoa Hà Nội đã thành một biểu tượng của mùa xuân, khắc sâu vào lòng người Hà Nội.

Chợ hoa Hà Nội có từ bao giờ không thấy sử sách ghi chép. Nhưng với người Hà Nội và cả người nhiều địa phương khác nữa - chợ hoa là một nơi hò hẹn chan chứa say mê mỗi độ xuân về, là niềm vui trong cái đẹp của thiên nhiên tặng con người.

Tết, có thể nào không có hoa? Những quây bán hoa ở chợ Đồng Xuân, ở ngã tư Tràng Tiền, chợ Hàng Da, chợ Hôm, chợ Mơ, chợ Ngọc Hà, Cửa Nam, trước đền Bà Kiệu, đầu đường Điện Biên Phủ, Ngã Tư Sở, Gia Lâm... không đủ đáp ứng nhu cầu về hoa của những con người thanh lịch đất nghìn năm văn vật.

Gần như cả Hà Nội gặp nhau ở chợ hoa. Người Hà Nội đi chợ hoa để đón xuân sớm, rước xuân về nhà trước, để gặp nhau, ngắm nhau, để thăm hẹn cùng cái đẹp, cùng hương đất sắc trời.

Từ cụ già râu tóc trắng như cước đến chàng trai vừa biết tình yêu, từ cô thiếu nữ - mà bản thân cô đã là một bông hoa - đến em thiếu niên còn lạ lùng ngỡ ngàng với nhiều loài hoa, từ một thi sĩ đắm say đến người thợ quen dùng sắt thép... đều gặp nhau ở đây, từ đầu ngã ba Hàng Cót, dọc phố Hàng Lược, rẽ sang phố Hàng

Khoai, Hàng Mã, Hàng Chai, đầu Hàng Rươi... và đến cuối phiên chợ, hoa còn tràn sang cả đường Phùng Hưng, chợ Đồng Xuân, vườn hoa Hàng Đậu.

Chợ hoa có hai điều kỳ diệu, hai thứ đẹp nhất: Người và Hoa.

Cái rét của tháng chạp Hà Nội có thể có nắng vàng, ra ngoài nắng có thể mướt mồ hôi nhưng vào trong bóng râm lại run người, cũng có thể có mưa phùn gió bắc, rét căm căm, là điều kiện để trai thanh gái lịch “lên” thành những màu áo sắc khăn đầy hấp dẫn, gợi cảm, pha quện vào nhau thành bức tranh sinh động của họa sĩ tài hoa về màu sắc, một hòa âm tươi và đẹp trong trời xám bạc mùa đông. Đó là những màu hoàng yến, đỏ cò, da cam, cá vàng, thiên thanh, hồ thủy. Đó là nâu đỏ giản dị, đen trang nghiêm, xám già dặn, tím Huế mơ mộng, tím than kín đáo, tím hoa cà trẻ trung... và cả những tấm áo quần có từng mảng màu chen vào nhau, màu nọ tôn màu kia, mảng này đùa vui cùng mảng khác... tất cả đan vào nhau, di động, chan hòa sức sống của cuộc đời sôi động không ngừng, hòa tan cả cổ điển vào thời thượng một cách mạnh dạn, táo bạo.

Trong cái rừng người đẹp ấy, còn có thể gặp màu áo rêu từ hải đảo, biên giới xa xôi về. Các anh về Hà Nội, đi chợ hoa, để mang không khí và sắc màu của chợ hoa về đơn vị. Cũng còn có thể gặp những khách nước ngoài khắp năm châu bốn biển. Cứ mỗi bước đi, con mắt họ lại như bật ra câu hỏi: đẹp đến thế này ư? Kỳ diệu thế này ư? Sao lại có thể kỳ lạ đến thế? Hà Nội là thế này à? Làm thế nào để rời Việt Nam mà không luyến tiếc?... Bởi họ được bơi trong sông hoa, được tắm trong hương sắc, được hòa mình vào muôn khuôn mặt, vạn tiếng cười.

Còn cái đẹp thứ hai thì biết nói sao bây giờ? Hoa là chúa tể ở đây. Hoa của Ngọc Hà, Hữu Tiệp, Thụy Khuê, Tứ Tổng, của dinh

đào Nhật Tân, Quảng Bá, của Nghi Tàm, Yên Phụ, của Gia Lâm, Mai Động, Hoàng Mai,... còn của cả Cao Bằng, Lạng Sơn, của Hà Bắc, Hải Phòng, Đà Lạt...

Có sớm nhất và hết sau cùng là hoa đào. Nhiều nhất là đào bích rồi mới đến đào phai, đào ta. Chỉ dăm bảy cành là đào thê. Thêm mười cây là đào ghép mai ghép mạn. Có năm có một vài cành bạch đào quý hiếm. Đào bích bạt ngàn suốt một phố Hàng Lược. Nếu miền Nam có mai vàng tượng trưng cho tết, thì miền Bắc, cành đào chính là tiếng nói mùa xuân. Cái tiếng nói nồng nàn ấy cứ ứng sắc trên cành, rung rinh trong những cánh hoa mỏng. Chơi hoa đào là chơi màu sắc, dáng vẻ, còn chơi cành mai là chơi cốt cách, chơi lý (cành mạn hoa trắng) là chú ý phong độ.

Người ta chọn cành đào thường xem cành nào nhiều nụ để chơi được lâu, những cành tăm phải đều, thưa thoáng nhưng vẫn sum suê, cành tròn đều, hoa mập mập, tươi tắn. Cành đào là cho cả một năm, đâu có thể cầu thả, mua sao để khách xông nhà, khách chúc tết đều phải trầm trồ khen ngợi mới là người giỏi, mới nhiều may mắn.

Cành mai không có nhiều. Thưa thoáng, người muốn tìm phải công phu nhiều buổi. Nhưng được cành mai thì chí quân tử được phô bày, bố công “vì hoa nên phải đánh đường tìm hoa”. Cành mạn có hoa trắng, cả người bán lẫn người mua thường gọi nhầm là cành mai. Mạn nhiều hoa cũng nhiều cả lá, cành cũng có dáng có hình, chơi cũng được, nhưng hơi lạnh lẽo.

Cùng với hoa đào một rừng quất. Cái đẹp của đào là hoa thì cái đẹp của quất là quả. Quả chín vàng ươm, tròn trịa, sum suê, nhiều cây quả lẫn cả lá, la đà từ gốc, trĩu trĩu đến ngọn. Cây quất tượng trưng cho sự sinh sôi, thịnh vượng, tràn đầy, viên mãn, đông đúc. Có cây quất tí hon chỉ có một nhánh, lơ thơ vài quả, để

chiều anh nào đó phải sống cảnh độc thân trong căn phòng chật hẹp. Cũng có những cây quất phải bắc ghế mới xem hết được quả trên ngọn. Hàng ngàn quả. Phòng khách lớn, nhà giàu mới trổng cầu son, thường ưa loại này. Nhiều cây còn điểm trắng những bông hoa li ti, gặp cụ già ưa cảnh hân cụ ưa chuộng lắm.

Tiếp theo dãy phố hàng quất bao giờ cũng có một góc nhỏ riêng cho cây cảnh. Có thể ngắm chơi, bình luận cái thể cây phụ tử của một cây tùng trăm năm mà chỉ nhỉnh hơn một gốc hồng. bình cái dáng anh hùng độc lập của một gốc cúc mốc, ngắm cảnh huyền của một cây si lụ khụ, đàm đạo về cái vẻ mơ màng của một gốc chi mai đơn độc, hay một cây xanh có số tuổi nhiều hơn ông già chủ nhân bán nó. Cây la hán kia có dáng bạt phong, trông cũng ngang tàng... Bên cạnh những hòn non bộ tí hon là những khóm trúc đơn sơ, từ trúc tăm đến trúc quân tử, trúc đuôi gà, trúc hóa long, mang màu vàng dịu hoặc xanh bền bỉ. Người quân tử ưa trúc, trúc là ngay thẳng, chết thành tro cũng chẳng chịu cong.

Đứng giữa cái góc nhỏ này, không hiểu không gian được thu nhỏ lại hay chính người ta bay cao, vươn xa trước một thiên nhiên là công trình của con người.

Đi một chút nữa, ta sẽ gặp khu vực cây xanh. Hoa đẹp cách khác. Cây xanh đẹp riêng, cách khác. Có khi chỉ là một nhánh lá. Một dây vạn niên thanh bền bỉ, một nhánh lá măng li ti, một cây cô tông (đuôi lươn) lá lướt, một cụm đỉnh lăng lãn tăn, một gốc xương rồng gai góc, hay một giò liên đài đầy đặn, đầy đặn như sắn dúc, một cây trúc khỏe khoắn...

Còn hoa. Một trời hoa. Glaueul - hoa đơn - trắng muốt, phấn hồng, đỏ tía, vàng rộm, tím ngắt, vàng chanh... Hoa đơn ưa những chiếc bình quý giá, bình pha lê, bình đồng đen, bình gốm cổ và những căn phòng rộng, bộ sa lông sang trọng. Nhà ta còn hẹp; mặt

bàn còn nhỏ, đã có hoa mặt trời (đồng tiền) đỏ thắm, hoặc vàng tươi, xoè ra những tia lửa làm ấm áp cả gian phòng. Hoa đồng tiền kép cũng đẹp nhưng hoa to, nặng mà cuống lại nhỏ không đủ sức mang bông hoa, nên nó cứ gục xuống như người có lỗi.

Phổ thông là thược dược. Đó là những chiếc đĩa màu ngồn ngộn, từ trắng nõn nà đến vàng chanh, cánh sen, đỏ thắm hoặc màu pha. Thược dược lộng lẫy nhưng chóng tàn, nhất là các loại thược dược tổ ong. Nó có thể hợp với nhiều không gian khác nhau, sở thích khác nhau, cắm riêng cũng được mà hòa sắc chung một bình với các hoa khác cũng được.

Chân chim tím lúc nào cũng rung rinh (xin đừng nhầm với vi-ô-lét, còn gọi là đồng thảo) như kêu gọi, như vừa động thêm sương, như sẵn sàng đợi chờ và nhận một lời hò hẹn. Thắm thiết hơn thì có Păng xê. Đó là hoa tưởng nhớ. Hoa sẽ nói thầm “Lúc nào em cũng nhớ anh”. “Lúc nào anh cũng nhớ em”... Hoa Păng xê như cánh bướm non, ưa gượng nhẹ, nâng niu như mối tình chớm nở. Mỗi cây được trồng sẵn trong một chậu nhỏ, màu gốm nâu non. Hãy đem nguyên cả chậu cây, đặt lên cửa sổ. Lời yêu sẽ bay đến người yêu.

Hoa cúc là mùa thu chẳng? Hàng chục loài cúc khác nhau. Đại đoá vàng, bạch cúc, hoàng mi, hoàng kim tháp, cúc móng rồng, cúc tím, cúc đỏ, cúc chi, cúc vạn thọ, cúc ngũ sắc... Hoa cúc tàn nhưng vẫn chẳng rời thân. Đó là linh hồn của những con người không bao giờ chịu mất gốc, chịu rời xa gốc mẹ. Một giò cúc lay động trong mưa xuân, gọi cho người chơi hoa ý niệm thanh cao, sáng đẹp, gắn bó với quê hương đất nước.

Cành tuy thô nhưng hoa lại lập lòe như lửa, như những ngọn nến, đó là hải đường. Hải đường là loài hoa quý nhưng không hiểu sao thường bị đối xử một cách phũ phàng hơn các loài hoa khác,

cứ vút từng đống trên mặt đất, ai chọn thế nào thì chọn. Còn thu hái đường lại nhỏ cây, hoa mọng như chùm nho...

Còn bao thứ hoa khác nữa, y nha như tổ ong, tuy thô cứng nhưng bền, hoa thúy (ma-gơ-rit) xòe cân đối, nhiều màu, bạn của những người dễ tính và những gian nhà chật hẹp, ngày thường ít có hoa.

Riêng hoa hồng bao giờ cũng là hoàng hậu của các loài hoa. Hoa hồng là trái tim e ấp. Trái tim thì không cần nhiều. Một thôi. Một bông cầm trong tay mà tặng nhau. Một bông mà cắm vào bình. Hồng có hương ngan ngát, có dáng thanh lịch, có vẻ kiêu sa, có cốt cách diệu kỳ. Cánh hồng thanh thoát, lá hồng như năm ngón tay, cả cái gai ương ngạnh của nó cũng là một lời nói thầm cùng ai đó. Hãy coi chừng. Chợ hoa mấy năm trước thường không nhiều hoa hồng, mấy ngày cuối mới có. Nay nó cũng nhiều không kém các loài hoa khác, phải chăng bây giờ người ta yêu nhau nhiều hơn?

Chợ hoa còn có hoa Pa vê, phong lan, mồm sói, sen cạn, huệ trắng. Mỗi hoa một màu riêng hương riêng. Và nếu hoa có hồn như Truyền Kỳ Mạn Lục của Nguyễn Dữ nói, hẳn chúng đang tâm sự, xao xuyến những điều gì trong làn mưa bay lất phất, trong không khí tràn ngập hương xuân, trong hương người tươi tắn kia nữa chứ.

Chợ hoa xuân Hà Nội đã thành truyền thống. Những năm đánh Mỹ, chợ sơ tán sang Phùng Hưng, Hàng Da, họp ngay cả lúc còi báo động vang lên. Hòa bình, chợ hoa lại chở về đường xưa phố cũ, và ngày càng phát triển hơn.

Gần đây còn có những chợ hoa đàn em ở nhiều phố khác như phố Mai Hắc Đế, chợ Mơ, chợ Dừa, Cầu Giấy, Gia Lâm... để đón những người yêu hoa và chào xuân mới.

Điệp khúc của chợ hoa năm nào cũng trở lại, nhưng không năm nào giống hết năm nào. Bao giờ ta cũng tìm ra cái mới. Cái đó là cái thanh tân của hoa, cái kỳ diệu của hương, cái hấp dẫn của màu, cái lạ lùng của xuân mới, giống như người yêu say đắm của ta, mỗi ngày ta phát hiện thêm một điều đáng yêu, một quyến rũ mới.

PHẦN II

Đôi đũa

Có một nhà nghiên cứu phương Tây nhận xét: “Hình như những dân tộc ăn bằng đũa thường thông minh, cần cù hơn những dân tộc ăn bằng thìa...” Đúng sai thế nào, chưa biết, mà chỉ thấy phần lớn các dân tộc phương Đông ăn bằng đũa, trong đó có Việt Nam chúng ta.

Với chúng ta, đôi đũa quen thuộc từ khi biết ăn miếng cơm đầu tiên, cho đến khi ra đi, nằm nghỉ trong quan tài, vẫn có đôi đũa vót bóng với bát cơm trứng tiễn biệt.

Đôi đũa đã trở thành vật dụng hàng ngày, thành người bạn suốt đời, bất kể đó là ai, giàu sang hay nghèo nàn, ông tiến sĩ hay anh làm thuê gánh mướn... Nó quen thuộc như lũy tre làng, như ngôi đình, như cây đa, như cái chiếu ta nằm, như ngọn đèn liu liu những đêm mưa gió.

Đôi đũa tre đơn giản của người dân thường, đôi đũa mun của nhà quan, đôi đũa ngọc, đũa ngà, đũa kim giao của các bậc công hầu khanh tướng hay vua chúa... Đôi đũa ấy đã trở thành một nhịp điệu cho ta khôn lớn, cho ta trưởng thành, cho ta là con

người, cùng với mẹ cha, họ hàng, xóm mạc, dân tộc chia sẻ niềm vui, nỗi buồn, gian khổ và hạnh phúc cùng nhau...

Bữa cơm chiều trên sân có gió mát, có trăng xanh lồng lộng... bữa cơm giữa rừng già heo hút, trên đỉnh núi mù sương, ngoài hải đảo xa cô đơn vắng vẻ, hay trên đường tâm tã gió mưa... đôi đũa luôn luôn có mặt với người ...

Cây tre thân thuộc với mọi xóm làng. Một ống tre cắt ra, bỏ hai mắt, thành khúc nạc như giò lụa, được ông ta râu trắng như cước, được cha ta cạo trần, nước da sạm nắng, ngồi vót nhẵn vót tròn, thành những đôi đũa. Có một câu ca rằng:

“Đời cha cho chí đời con

Muốn vót cho tròn thì hãy dẻo vương...”

Muốn có đôi đũa tròn, thì phải chẻ tre thành vuông đã. Suy ra có lẽ nhiều việc đời cũng phải có sự chuẩn bị, có bước khởi đầu cẩn thận, đúng cách như thế chăng?

Nhà nào chả có mười hay vài chục đôi đũa tre, ngày ngày tùy số người, chúng xuất hiện trên bữa cơm, mâm cỗ, ở gia đình này ở gia đình khác. Ngay ngoài đình mỗi khi có cỗ có đám, ngoài chùa khi có cỗ chay... đũa không hề vắng mặt.

Nhưng cũng vì sẵn tre, đũa lại dễ vót, nên ta thường thấy những đôi đũa, chỉ của một nhà, thường đã dài ngắn khác nhau, không nói một thôn, một làng, nắm đũa không bao giờ bằng nhau chẵn chẵn được...

Việc đầu tiên mọi người ngồi vào mâm là so đũa: Hai chiếc bằng nhau, từng đôi một, rải đều ra các góc mâm, có khi cái mâm thành hình mặt trống đồng, còn những đôi đũa là những tia ánh sáng xòe ra khắp phía. Từ cái trống đồng mà ta nghĩ thế, hay

chính người xưa đã từ cái mâm có những đôi đĩa mà hoài thai ra hình tượng trên trống đồng, còn đến ngày nay?

Không ai chấp nhận mâm đôi đĩa ăn cơm mà so le, cái dài cái ngắn, cái cao cái thấp, cái to, cái nhỏ. Đôi đĩa phải cân đối, hài hòa, như hạnh phúc gia đình, vì thế có câu: “... *như đĩa có đôi...*” hoặc trai gái ví với nhau như: “*Như đôi đĩa ngọc nằm trên mâm vàng...*”

Ta cũng chê những người vụng về, thô tục, ăn ở không ra gì, làm mất lòng mọi người, bằng câu: “Đó là người ăn cơm không biết gỡ đầu đĩa”. Nghĩa đen hay nghĩa bóng, nghĩa nào cũng đúng. Bởi người Việt Nam tế nhị, thông minh, nhất là phụ nữ, chắc chắn không cô gái nào lại chọn chồng mình là một người đàn ông như thế. Bởi một lẽ nữa, ngồi vào mâm, thường là bà, là chị, là mẹ trực tiếp so đĩa cho cả nhà...

Đôi đĩa thực ra chỉ là hai cái que đơn giản. Nhưng khi đã gọi là đĩa thì nó lại không đơn giản chút nào.

Có nhà làm cỗ, ra chợ mua đĩa tre ngâm về tiếp khách. Khách kinh sợ khi cầm đĩa có mùi thum thum (giống như mùi quạt giấy phết nước cầy), thức ăn dù có ngon đến đâu mà gấp bằng đôi đĩa có mùi này thì cũng vứt đi. Những nhà nền nếp, thường vớt sẵn, trử sẵn dăm chục đôi đĩa, gác lên gác bếp, khi có việc, chỉ phải mang xuống rửa là dùng được ngay, thơm tho khô ráo. Cũng có nhà ra chợ mua bó đĩa sơn về. Gọi là sơn, thực ra chỉ là một thứ sơn đỏ, chưa khô. Khách cầm lên tay mà sơn nhoe nhoét cả tay, nghĩ mà kinh, bữa cơm, bữa cỗ mất ngon.

Nay, thời đại công nghiệp, đã có loại đĩa tre, đĩa gỗ sản xuất bằng máy, vừa tiện, vừa sạch, bằng nhau chẵn chẵn, vạm đôi như một, kể cũng tiện. Kể cả loại đĩa chỉ dùng một lần ở những bữa

tiệc sang trọng, có bọc màng mỏng... (Trừ loại dưa nhựa, giả như ngà, nhưng trơn tuột, khó gấp). Loại dưa công nghiệp này cũng không cong, không vênh như tục ngữ xưa: *“Vợ đại không hại bằng dưa vênh”*.

Trong bữa cơm, bao giờ bà hay mẹ cũng nhắc mọi người, khi cầm thìa chan canh, phải bỏ dưa xuống mâm đã, kéo đôi dưa múa lượn vòng tròn trên mâm là không đẹp, làm vướng người khác. Và sau khi ăn xong, tuyệt đối không bao giờ được dùng đôi dưa dựng đứng để quẹt môi quẹt mép, thay cho khăn. Cử chỉ ấy là khiếm nhã, là mất vệ sinh. Cần thì phải đi rửa tay, rửa bằng chậu nước, bằng khăn chứ không thể dùng dưa thay khăn như thế.

Trong bữa cỗ, khi gấp tiếp thức ăn cho người khác, phải đỡ đầu dưa, không được dùng đầu dưa, mình vẫn ăn mà tiếp như thế, gây khó chịu cho người được tiếp, nhất là những người kỹ tính.

Gần đây hàng quà phát triển, cơm bụi cũng nhiều. Có lẽ cũng tiện, nhưng sợ nhất vẫn là đôi dưa, thường bị ướt, bị nhờn mỡ, cầm đã ghê tay, không biết có bao nhiêu vi khuẩn trên mỗi đôi dưa như thế vì nó tiếp xúc trực tiếp vào hàng trăm cái miệng.

Xem thế, đôi dưa thật không đơn giản chút nào. Nó phải được chăm sóc cẩn thận, sạch sẽ hàng ngày, cùng với chiếc mâm luôn sáng bóng, chông bát khô ráo, thơm tho, cái nền nhà không chút rác, cái chiếu ngồi ăn cơm là chiếu sạch, được giặt luôn... Nhà sạch thì mát, bát sạch ngon cơm... Có lẽ đôi dưa cũng nằm ngấm trong câu đó, sau cái từ bát sạch kia chăng?

Hình như những cô gái phục vụ bàn, thì bài học vỡ lòng đầu tiên là biết so dưa, xếp dưa. Không thể để dưa chỗ này một chiếc, chỗ kia một chiếc, hay đôi dưa chéo nhau thành chữ X...

Có lẽ chỉ có những bà mẹ cẩn thận, dịu dàng, nền nếp mới chú ý dạy con ngay từ những ngày mới biết cầm dưa, phải ngồi

ăn ra sao cầm đũa thế nào, chẳng hạn không được khua đũa ầm ỹ, mút đũa chùn chụt hay gõ đũa như đánh đàn tam thập lục... Những bà mẹ như thế vẫn còn nhiều lắm, ở khắp mọi nơi.

Bữa cơm có thể là giờ vui cho cả nhà, nếu mọi người chú ý đến những chi tiết là nhỏ nhặt, trong đó đôi đũa có vai trò quan trọng suốt từ đầu bữa đến cuối bữa. Nhìn một người cầm đũa có thể đoán được người ấy sinh trưởng trong một gia đình như thế nào, có trình độ văn hóa, giáo dục ra sao... Như vậy, đôi đũa cũng có tiếng nói riêng của nó vậy.

4-1993

Vào bữa

Ố thể răng của người Tây phương yếu hơn của người Đông phương chăng? Họ dùng dao cắt nhỏ thức ăn vừa một miếng, đưa lên miệng. Còn ta, miếng thức ăn khá to, gấp, đưa lên miệng, cắn, rồi lại cắn tiếp mấy lần. Nhớ mà xem, trong bữa cỗ, miếng thịt gà, miếng giò thái to, tiếp nhau, cắn mãi mới hết. Chặt thịt gà càng to càng nhiều là hiếu khách, càng tỏ ra sang.

Nhai thì họ ngậm môi, yên lặng. Còn ta, thiếu gì người nhai tóp tép, nhồm nhoàm, chùn chụt một cách âm ỹ.

Còn nhiều cái khác. Vào bữa, họ ăn súp trước. Còn ta, ăn xong mới húp một bát mấy thìa canh. Ai hợp lý hơn? Chưa biết, cũng chưa kết luận là họ với ta ai hay ai dở. Chẳng qua tập quán thôi.

Bữa cơm của ta có những cái lạ, có nên thay đổi? Chẳng hạn, trên mâm có một bát canh, một cái thìa, một người nào đó dùng ngay cái thìa ấy húp canh, xong lại thả vào bát canh. Có dính nước bọt không? Hoặc cả nhà cứ thò đũa vào bát canh mà vớt cá, rau, thịt, có là động tác rửa đũa vào bát canh không? Nhiều người vừa ăn vừa có thói quen mút đũa, đầu đũa thế nào, ai cũng tưởng tượng thấy.

Cái động tác so đũa cũng đáng nói. Ít nhà có bó đũa bằng nhau, cái dài cái ngắn nên phải so đũa, phải xếp đầu ra đầu đuôi

ra đuôi, kéo bị chê là “*kẻ ăn cơm không biết đỡ đầu đĩa*” là kẻ không biết đường ăn nết ở, là ngu dân... Sợ nhất khi so đĩa cứ cầm trực tiếp vào đầu đĩa, sao không cầm giữa đĩa, là nơi không tiếp xúc với miệng người ăn.

Bát nước chấm là món đặc biệt trên mâm cơm người Việt Nam. Điều chế, chua cay mặn ngọt, cho ai cũng vừa khẩu vị. Nhưng xem ra cả mâm chỉ có một bát nước chấm chung cũng là điều không hợp lý. Nhưng mỗi người một chén con như bữa tiệc của người Trung Hoa thì cũng nhiều khê quá. Không biết nên cải tiến thế nào?

Một thói quen đã thành nếp, ăn hết cơm đưa bát cho người ngồi đầu xới cơm. Người có ý, nâng tròn bát, còn thông thường là cầm luôn vào miệng bát, có khi còn nâng cả hai tay cho trịnh trọng, hóa ra càng bần. Nước bọt người khác dính vào tay mình. Và vết tay mình dính vào miệng bát, đưa lên miệng người khác. Có nhà xới cơm ra một cái đĩa to, để nhiều phía, ai cũng tự sê. Hợp lý lắm nhưng có người cho là làm cơm nguội, phiền phức.

Ăn cỗ, thường bị xếp cho đủ mâm, bát kể quen lạ, thân sơ. Sáu người cùng ăn, vậy mà chẳng biết ai với ai, cũng không nghĩ đến chuyện giới thiệu nhau một lời. Có người tỏ ra “lịch duyệt” cứ “tiếp”, chưa hết miếng nọ đã gấp hộ miếng kia, kể cả những món người ta thích ăn hoặc không biết ăn. Phiền nhiều hơn vui.

Người có ý thức thì đỡ đầu đĩa, còn thường thì cứ gấp tiếp bằng đôi đĩa của mình một cách thản nhiên. Giá cứ để ai thích món gì thì gấp món ấy có hơn không nhỉ. Có người còn không cần biết món nào trước món nào sau, cứ gấp hộ như thế, thật tai hại. Chẳng hạn món nộm, món nem rán có chua cay, cần ăn trước, chứ không phải là giò lụa thịt quay, người tiếp làm ngược lại chỉ khổ người được tiếp.

Bữa cơm thường, nhiều gia đình quây quần cả nhà, thật vui. Có khách mời cùng ngồi. Nhưng có gia đình, có khách là vợ con bị đẩy xuống hàng thứ hai, phải ngồi ăn sau. Vô lý chưa. Có ông khách cho như thế là tự nhiên, là chủ nhà quý mình, mình đáng được hưởng thế. Nhưng có người cho thế là bất bình đẳng, không chịu, phải mời bằng được bà chủ cùng ngồi mới chịu dùng bữa, có lẽ thế hay hơn.

Vô lý hết sức là nhiều gia đình có thói quen, đến bữa rải cái chiếu rách ra, gọi là “chiếu ăn cơm”, để ăn cơm. Tại sao lại không thấy đất cát bụi bặm trên chiếu, sẽ tung vào món ăn nhỉ? Lẽ ra bữa ăn là quan trọng, phải có những thứ đẹp nhất, vệ sinh nhất mới phải chứ. Và ăn xong, con cái cầm cái tăm đưa cho từng người. Cái tăm sẽ được xỉa trực tiếp vào răng, có lẽ ai cần tự lấy mà không nên cầm vào tay mình rồi đưa cho người khác. Có tục lệ rất hay là đưa tăm không bao giờ đưa trực tiếp giữa hai người, cho rằng như thế thì thế nào cũng xảy ra cãi nhau đánh nhau. Thực ra người xưa có lý, ngầm nói về vệ sinh, mà thắc ý đi cho có vẻ kiêng kỵ điều dữ.

Lại nhớ một thời mấy cô gái đi lao động, phải gói cái chổi, cái xẻng vào tờ báo cho kín, trong khi đó, thì thấy cái bánh mì là thức ăn, trực tiếp lại cứ để tơ hơ trên cái đòn hàng. Thật ngược đời, chả khác gì chiếu rách rải ăn cơm, còn chiếu lành lại rải ngồi chơi, tán róc.

Phải nói thêm về cái tăm chút ít. Không ít người mặt hoa da phấn, cà vạt com lê, tức là những người giàu có và chắc có văn hóa cao mới được như thế, nhưng họ lại có thói quen, sau bữa ăn, cứ nghênh ngang giữa đường mà đánh đàn răng, người xỉa, người tanh tách, người còn đưa lên mũi ngửi. Kinh chưa? Xỉa răng, ngoáy mũi không là việc làm nơi công cộng. Đó là sự tôn trọng

người khác và cũng là tự trọng. Thế mà khối người quên đấy. Họ dù giàu có đến đâu thì cũng chưa phải là người sang vậy.

Nhiều người có ý đến thăm bạn hay có việc gì cần gặp nhau, bao giờ cũng tránh giấc ngủ trưa và nhất là tránh giờ ăn cơm. Đến nhà ai, gặp bữa cơm thật bất tiện. Bữa cơm thể hiện lối sống, nếp sống, mức sống của mỗi gia đình, ít người thích người khác biết mình có mức sống ra sao. Trong nhà, ăn uống thế nào xong thôi. Có người lạ nhìn vào mâm cơm, phiền quá. Nhất là động tác ăn uống, rồi mùi mắm muối, có phải là điệu múa hay lời ca, có phải là hương hoa mùa xuân đâu mà khoe khoang. Xưa có người còn cực đoan đến mức không cho ai nhìn thấy mình ăn, vì cho là động tác ăn uống là một trong vài động tác xấu nhất của con người.

Có lẽ còn có thể nói nhiều điều xung quanh bữa ăn của người phương Đông chúng ta, cả nét đẹp lẫn điều chưa hợp lý, trên phương diện thẩm mỹ (chứ không đề cập vấn đề dinh dưỡng).

Có một điều rất đẹp không biết truyền lại từ bao đời là bất cứ nhà ai, thành phần gì, đông đúc hay ít người, vào bữa là ai cũng phải cất lời mời. Chẳng qua cũng là một câu giao hẹn như câu: Nào chúng ta bắt đầu ăn cơm nhé. Nhưng lời mời mang sắc thái đặc biệt lịch sự, lễ phép, văn minh... Thử nghe thêm hai lời mời:

- Mời mẹ xơi cơm ạ.

- Mời mẹ ăn cơm.

Rõ ràng hai câu nói chỉ thêm bớt thay đổi chút ít mà ý nghĩa khác xa nhau. Hẳn không cần phân tích.

Vào bữa thế, sau khi mỗi người dùng bữa xong, câu mời cũng lại được cất lên một lần nữa, cũng chẳng qua là câu nói rằng tôi đã ăn xong. Nhưng nếu lời mời: Mời mẹ xơi cơm ạ... thì lại trang trọng lễ phép biết bao.

Bữa ăn của người Việt Nam còn đạm bạc, đơn sơ. Nhưng từ khi vào bữa đến lúc xong bữa, có những nghi thức cần thiết, nhỏ thôi mà không thể bỏ qua, nhất là đối với những gia đình quen nền nếp. Nét đẹp ấy phải được duy trì và phát huy lắm chứ.

1992

Nói thêm về phở

Phở là món quà thật riêng biệt. Ăn nó vào giờ nào cũng được. Ngày nào, mùa nào cũng ăn được. Bất cứ địa phương nào cũng có phở. Nhưng hình như chỉ có phở Bắc là ngon hơn cả, mà phở Hà Nội phải chăng là ngon nhất. Ngay Hà Nội, phở nội thành, phở ở dăm ba phố lại ngon hơn ở chỗ khác. Lại thế đấy? Hình như có một bí quyết riêng, một cái duyên riêng, một cái hương riêng, không gia truyền thì cũng là sự sáng tạo độc đáo, bất chước được không phải chuyện dễ. Chả thế mà một thời mậu dịch có đủ ưu thế về mọi phương diện từ độc quyền mua bán, tiền nong thoải mái, người phục vụ thật đông và v.v... nhưng không thể độ được với vài ba hàng, những hàng này chỉ mấy năm đã lên được nhà ba bốn tầng, như ở phố L. chẳng hạn.

Miền Nam có hủ tiếu. Miền núi có phở chua. Hoa kiều có mì vằn thắn. Mỗi món ngon một vẻ, nhưng phở vẫn là anh chàng hấp dẫn được mọi khẩu vị, dù là người kỹ càng, khó tính.

Người Pháp gọi phở là “soupe Chinoise” tức là cháo Trung Quốc. Hoàn toàn sai. Phở là của Việt Nam. Phở chỉ là PHỞ, thế thôi.

Chưa nghiên cứu được ai là người đầu tiên nghĩ ra cái món kỳ lạ mà phổ thông này, bát phở đầu tiên xuất hiện vào ngày tháng năm nào? cái buổi “trình làng” ấy, hẳn phở còn sơ sài, nhưng cho dù thế, cái người vô danh ấy cũng đáng ghi vào cuốn lịch sử của môn ẩm thực tài tình.

Nhiều người đã viết về phở. Tuy vậy cũng xin làm bàn đôi ba điều.

Đầu thập kỷ bốn mươi, Thạch Lam đã viết về phở, cái hàng phở gánh trong nhà thương Phủ Doãn, có rau mùi, hạt tiêu Bắc, mấy xu một bát. Ông còn viết *“thoáng một chút hương thơm cà cuống như một nghi ngờ”*. Câu văn, ngoài Thạch Lam có lẽ ít ai viết được cái kỳ ảo của cà cuống như thế. Tuy vậy, nay chúng ta thấy, cà cuống chỉ có thể đi với bún thang, bánh cuốn, nhân bánh chưng v.v... mà khó sánh duyên cùng chàng phở được, dù cả hai đều là những món quý, cùng là trai tài gái sắc, nhưng lại “lệch pha”.

Cũng Thạch Lam, vào thời gian này, còn chê phở gà là nhạt nhẽo, càng thấy phở gà sinh sau đẻ muộn hơn phở bò nhiều. Phở gà lúc ấy là cái mới, còn chưa được thử thách. Cái đỉnh đoảng của nó chưa đủ sức cạnh tranh với ngọt đậm, nồng nàn của phở bò (và có lúc còn là phở trâu mà hàng phở nói dối là phở bò nữa).

Phở gánh đã thành hình ảnh một Hà Nội ăn chơi ăn bời, không cần no, mà ăn cho thích, ăn cho cái cảm giác trên đầu lưỡi được đổi thay ít phút. Những người nay ở tuổi sáu, bảy mươi chắc không thể quên hình ảnh gánh phở bán rao lúc sáng sớm hay về khuya. Hai cái tủ con, nan thưa, cao ngang thắt lưng người. Một bên là chõng bát chiết yêu cho loại hai xu, bát con gà miêng loe cho loại năm xu, hai cái ngăn kéo thật sâu, đựng thịt, bánh và các thứ khác. Còn bên kia là cái thùng nước dùng lúc nào cũng có ngọn lửa bếp le lói, đôi khi từ đáy một đám pháo hoa nhỏ nở bung hoa cà hoa cải, thì ra ông hàng phở dùng cái ống thổi bằng một đoạn tre, thổi vào thanh củi định tàn. Ông cho hồi sinh ngọn lửa, bắt nó cứ lung linh trong bóng đêm hay trong sương sớm, để cái nước dùng lúc nào cũng sôi lăn tăn. Từ cái bên gánh có bếp lửa

này, mùi phở bay đi, níu khách lại. Ông đến đầu phố này thì ngã tư kia đã thơm mùi ngòn ngọt của phở. Con dao phở to bản, hình chữ nhật, chỉ khẽ phăm phạp trên miếng thịt hoặc những tay bánh phở xếp lẫn lộn lên nhau một cách bình tĩnh. Cả cái dụng cụ có một không hai, chỉ có thời đó có là cái ống hạt tiêu, làm bằng một đoạn tre, một đầu nút bằng nút gỗ hoặc lá chuối khô, đầu kia là mấu tre, có một lỗ nhỏ, nút bằng thanh tre con, tròn, to gần bằng đầu dũa. Bát phở làm xong, ông rắc chút hạt tiêu bắc, thơm khiêu khích, lượn tay vòng tròn trên mặt bát, như phù thủy bắt âm binh.

Chỉ riêng cái chuyện “xúc” bánh cũng thật vui mắt. Chiếc giỏ tre hình ống, có quai thẳng đứng, xúc bánh xong, ông nghiêng người vẩy bánh, bánh chỉ đủ cho một bát, không hơn, hoàn toàn xa lạ với kiểu phở sau này, buổi sáng, người ta xúc cả một rổ sề, rồi bày sẵn ra vài trăm bát, bánh nguội tanh đi, sợi còn cứng, sợi đã nát, nhất là bánh đã nguội mất nửa phần, làm sao còn ngon được.

Tiếng rao khăn khăn, quen thuộc của khách ăn từng khu vực. Người bán người ăn nhận ra nhau, sở thích của cái lưỡi riêng biệt được ưu đãi đến triệt để. Tái gầu, tái nạm, tái giò, thịt chín, thịt nhừ... ít bánh hay nhiều bánh, nước trong hay nước béo, ít nước hay nhiều nước, hành chân hay chỉ rau thơm, ớt tươi, hành sống... khách hoàn toàn thỏa mãn cái kỹ tính của mình, còn được hưởng nụ cười tươi tỉnh của ông hàng phở, như một người thân với câu mời: mời cậu, hoặc mời bà...

Khách cứ đứng mà ăn. Hàng rong thì làm gì có ghế. Nhưng người sành ăn, cần cái món phở chứ cần gì cái ghế ngồi. Và ăn phở, chỉ cần đôi dũa, có lý do của nó. Ăn bằng thìa, đặt sợi bánh lên thìa mới đưa lên miệng, mất ngon vì bánh đã nguội, nước dùng không thấm đẫm vào bánh phở, nhạt đi nhiều. Và cũng không ai chỉ vớt bánh với thịt mà ăn, còn nước bỏ lại. Ăn phở mà

bỏ lại nước thì quả là đại đột. Ngon nhất là nước dùng. Tinh túy của phở là ở đấy chứ không phải là ở bánh hoặc thịt. Có người nói ăn phở bỏ nước, chẳng khác nào ăn chuối tiêu trứng cuốc với cốm Vòng mà chỉ ăn vỏ chuối với cái lá gói bánh cốm, còn thịt chuối và hạt cốm thì bỏ lại. Đúng chẳng?

Hình như phở cũng có linh hồn. Nó có thăng trầm nhưng không chịu què quặt đi mãi. Những năm năm mươi, Hà Nội có phở Giảng, phở Tàu Bay... nổi tiếng, và chủ nhân trở thành giàu có. Thùng nước dùng to gần bằng cái phuy hai trăm lít. Thịt bò treo cả một phần tư con. Giò (thịt bò bó lại) to bằng bắp đùi...

Một thời gian sau, phở gà chiếm ưu thế vì cấm giết thịt trâu bò, ở phố Huyền Trân công chúa (nay là Bùi Thị Xuân) có phở Chí, khách đến chỉ giờ tay làm hiệu, ông Chí huơ dao lên như anh hùng Lương Sơn Bạc, tiếng dao thốt động cả hơi thu, trời thu cả mấy phố xung quanh.

Những hàng phở nổi tiếng như thế không có nhiều. Hấp dẫn vẫn là nước dùng. Một chút thảo quả (quả tồ ho), một mảnh quế chi. Hành tái nướng cháy vỏ. Gừng cả mảng to hơn bàn tay, nướng chín, đập dập, còn nổi ở miệng thùng. Nước trong vắt, không một gợn bọt, không đục lờ, bởi ngay từ khi bắt đầu sôi, đã có những chú bé được phân công đứng vớt bọt, vớt thật kiệt.

Thùng nước dùng không chỉ có xương bò lợn mà còn có một vài cái đuôi bò, có khi còn có tôm he khô, tôm nõn cho tăng độ ngọt. Chẳng cần đến xăng xáo, vi-ăng-đốt, chẳng cần bột ngọt, mì chính... Và cần nhất là nước mắm ngon, loại đặc biệt, thừa riêng, mua riêng, cho việc này.

Nghĩ thương cho phở một thời: không người lái. Gia vị hoàn toàn là thứ xa xỉ. Nước dùng chỉ là một chút xương lợn, có khi

còn là nước luộc su hào và muốn ngọt hơn, người ta cho cả đường; như nước chan hủ tiếu. Thịt, may mà có thì toàn thái dọc thớ, chanh ớt không có, dấm, nước mắm đổ vào những cái “vịt” giống nhau, nhiều người nhầm muốn chua thành mặn, muốn đậm mà chua gắt. Thanh Tịnh, sinh thời, ông đã có một bài viết vui và ngắn về cái “vịt” này, và nhà độc tấu tài ba ấy đã đề nghị hóm hỉnh nên thừa riêng loại “vịt” sứ có khắc chữ vào... Vui thế đấy...

Một đôi khi người ta còn làm cả phở thịt ngựa, nên có người nói đùa để tả cái mùi hôi hôi ấy rằng: “Ăn một miếng thịt vịt biết ngay là phở ngựa”, nghĩa là vịt đã hôi, nước dùng phở thì chỉ có một nỗi chung cho tất cả các loại phở, nên cái hôi tăng lên gấp đôi vậy.

Lâu nay, cảnh hàng phở tung bùng đã trở lại. Nhưng từ cực này nó lại nhảy sang cực khác. Chỗ nào cũng có phở. Phở hiệu, phở bàn, phở quang gánh, phở chõng... bán phở chút ít buổi sáng hay đêm khuya, là cả nhà có thể cải thiện được rồi nên nhiều người chả cần biết kỹ thuật, biết nghề, cũng thành người hàng phở. Cũng là một lẽ khách ăn ngày nay hình như dễ tính có khi người ta cần ăn cho no, ăn lấy chất thịt, chứ không phải ăn cho ngon cho thích. Không lạ là có khách ăn phở lại yêu cầu chặt một bát tú hủ thịt gà, ăn xong, bỏ toàn bộ nước phở lại. Hoặc cố cạy đập mấy quả trứng vào, đánh tan ra, nước phở vừa đục, trắng như nước vo gạo, vừa tanh, nhưng húp lấy húp để. Và một điều nên vui hay nên buồn là phần đông đã ăn phở với lạp chí chương, tức tương ớt, phất phở đỏ lòm, mà nếu còn, chắc Thạch Lam, Nguyễn Tuân... phải kêu trời, âu cũng là sự tiến bộ của phở chăng?

Nhiều hàng còn có món gọi là phở “mọc”, chỉ đơn thuần là giò sống được thả vào nồi nước dùng. Dăm ba viên, ngọt không ra ngọt giòn không ra giòn... Thôi thì xin tùy cái túi tiền vậy chứ không phải tùy cái lưỡi.

Cái đuôi bò trong thùng nước dùng, để khách tìm cái món “bốc mả” về khuya ấy, đã thật hiếm hoi. Ít gặp món xương đồ ra, khối bốc nghi ngút, tay bốc xương, mồm hút xuyn xuyết, tộp ngậm rượu..., thật béo, bùi, ngây, thơm, ngọt, rồi cay chua mặn chát đủ mùi. Không có cái đuôi bò, nên hèn chi bát phở đưa cho khách, phải đổ mấy thìa mì chính cánh, loại ngoại vào mà vẫn cứ đუნđ đỗng thế nào.

Chủ nhật, có gia đình tổ chức ăn tươi ở nhà bằng món phở. Dù bà nội tướng có là người cầm quân bếp núc tài ba đến đâu, bát phở ở nhà cũng không ngon bằng ăn ở hiệu, ở hàng? Tại sao? Tại được ăn không khí hàng quán, thiếu câu chuyện đầu ghế, thiếu cái mùi đặc trưng mà chỉ có ở quán mới có? Kể cả cái ống đũa hơi nhờn nhờn, chưa khô hẳn?

Phở cũng đã có lịch sử của mình. Cũng có phá cách, biến dị, thêm bớt gia giảm, lúc lên lúc xuống. Ngay phở xào mềm, xào giòn, áp chảo... cũng đã không còn là phở trình nguyên với đúng cái tên của nó. Còn ăn phải bát phở nguội, thịt thái dọc thớ, thiếu gia vị, hành mùi, chanh ớt, hạt tiêu... ăn xong chua miệng mãi... quả là khó chịu bực mình, mất đi cả một buổi sáng tốt lành hay một đêm khuya hứa hẹn.

Phải chăng vì vậy mà phở vẫn là một món hoàn toàn đặc biệt, và Hà Nội vẫn là nơi có khuôn mặt thật của món phở kỳ diệu, một món quý tộc một cách bình dân như thế.

1992

Rươi

Nếu làm vua để chỉ được ăn những yến hấp bào ngư, thai báo, tay gấu trong lầu son gác tía kín mít, lúc nào cũng có quan ngự thiện kê kê bên cạnh, với bát ngọc đĩa ngà... mà không được sà vào cái quán chật hẹp, ám khói, nâng một chén rượu tằm, nhón hai ngón tay nâng lên miếng chả rươi to hơn đồng bạc xòe chút xịu, hơi cháy cạnh, trong khi bên cạnh hoặc từ gian bếp gần đó vang lên tiếng sèo sèo của mỡ sôi đang lăn tăn xung quanh chiếc chả rươi vào độ chín, và trước đó là cái mùi thơm đến ngây ngất, đến lịm người, đến nổi gai trên da thịt nó cứ tỏa ra từ khắp quán như một lời mời từ bãi biển, từ vùng nước lợ, từ cánh đồng, từ sâu thẳm trong ký ức...

Hẳn là cái anh dân thường, ghéch chiếc xe tàng, sà vào cái quán ấy... còn sướng hơn vua, cái ông vua bị ăn toàn chất quá béo bở đến nhàm chán.

Chả rươi đâu có cần ăn nhiều. Một hai cái để cảm ứng cùng đất trời, được hòa mình vào bầu thu bằng bạc màu trắng sữa không cao không thấp, không nắng không mưa, không nóng không lạnh kia.

Tháng chín đôi mươi, tháng mười mừng năm. Cũ ấy, không ăn là nhớ là thắc thỏm như lỡ một cuộc hẹn hò, lỡ một chuyến đi xa, có thể còn đau giãn cả xương cốt.

Kỳ lạ thế, thời tiết ấy thì có cái món ẩm nóng ấy (có người lại cho rươi là lạnh) vì vỏ quýt đắng mà thơm, cay mà tê, thìa là gọi mở, thơm như một loại hương ủ kín trong xa xôi, hạt tiêu khiêu khích, bắt phải hắt hơi.

Người Hà Nội mê nhất món chả rươi. Đúng là thời trăn, là ăn nó xong mới cảm thấy “nhẹ mình” đi chút ít. Nhiều nơi khác còn chế biến thành nhiều món khác: rươi xào, rươi nấu canh, rươi kho, để nguyên cả con, con xanh con đỏ, quen mắt nên chỉ thấy ngon mà không coi đó là một loại sâu, như quen nhìn con nhộng tằm. Rươi nấu cùng củ cải, hoặc củi gác xanh, khế mọng vàng, củ niễng trắng... và không bao giờ có thể thiếu món đầu vị vỏ quýt tròn xoe như hiện nay. Bóc một quả quýt vàng ươm như vậy, cái chất “ét xăng” bắn ra vô hình từ vỏ vào tay, cứ thơm mãi khiến ta không muốn rửa tay, cứ cầm miếng chả rươi mà ăn, cho nó thơm từ chả, thơm từ tay, tựa tựa như một thứ “trong uống ngoài xoa” vậy.

Mùa rươi, chiều chiều có những phụ nữ bán rươi rong, rao vang khắp phố phường. Một cô gánh rươi đi trước, bà đứng tuổi đi sau. Hai thúng rươi đã phải để nghiêng đi vì bán đã vơi đi một ít. Bà đi sau một tay cầm cái bát đựng rươi, tay kia xách chiếc liễn lưng lưng nước để nhúng tay cho khỏi dính, và tiếng rao theo họ đi khắp nẻo phố phường.

Tiếng rao như một khúc hát, có bổng có trầm, có ngắn có dài, và tiếng rao ấy, nét nhạc ấy thay đổi năm này qua năm khác, người ca sĩ ấy hát đúng “son phe” một cách kỳ lạ: “Ai mua rươi da mùa...”. Nét nhạc ấy, câu hát ấy, lời rao ấy cứ hồi thúc, giục giã, mời mọc, kêu gọi, không thể nào bỏ qua cho được. Bà nội tướng nhất định phải cầm cái liễn ra mua, và nếu bà có quên thì đức ông chồng cũng nhắc ngay, bởi mỗi năm chỉ có một dịp này.

Cuối tháng mười, lại ngày hai mươi vẫn còn đợt rươi nữa, nhưng là rươi gốc rạ, đã có trứng, ăn sần sật khó chịu. Người sành ăn không ăn, có chăng là, cố vớt vát để đỡ nhớ vì chính vụ trót quên.

Cho dù không phải là người thờ chủ nghĩa ẩm thực, ưa khoái cái thần khẩu, cũng không phải là đệ tử của Lưu Linh, người Hà Nội vẫn nhớ món rươi của một thiên nhiên chuyển mùa, đẹp đến nào nùng, mê đến xôn xao trong dạ. Cái rươi như một điểm báo hiệu. Sau cử này rồi sẽ đến kỳ rét ngọt lắm đấy, người ạ, xa nhau thì cũng cố gửi về mấy chữ cho đỡ nổi lạnh lòng.

Sinh thời, nhà văn Nguyễn Tuân, cử này thế nào cũng phải có mặt ở cái quán rươi ám khói phố Huế ấy, nhón hai ngón tay nâng chiếc chả rươi lên. Một hai cái thôi, rồi ông tiếp tục dùng ngón tay bóc chiếc giò lụa lười mè mà nhấm nháp. Chỉ vài miếng nhưng ông ăn rất lâu, như chờ đợi ai, như cho chiếc chả rươi, miếng giò lụa nghỉ ngơi một chút rồi miếng sau mới đi theo.

Người thì bé tí tí ti

Người đi dưới đất bóng đi trên trời...

(Ca dao)

Cái con rươi bé tí ấy bắt đất trời giao hòa, bắt con người cảm ứng, đến quả quít lá thìa là cũng phải phân thân cùng nó, vậy ai không biết ăn rươi hẳn là một thiệt thòi to lớn đến nhường nào.

Một đời người, trừ niên thiếu, được bao lần ăn món chả rươi như thế? Không thể đến quá con số một trăm.

Còn như ăn mắm rươi, lại là chuyện khác. Mắm rươi đã hoàn toàn làm con rươi thay đổi, hoàn toàn là một món khác hẳn.

Mong sao cứ được làm anh dân thường, ghéch cái xe tàng mà vào quán, nâng chén rượu lên, tợp một ngụm rồi nhâm nhi cái chả rươi vào chiều thu như thế. Người Hà Nội vốn sành ăn, rươi lại có cái duyên kỳ lạ. Nhất định món chả rươi sẽ làm ta sướng hơn ông hoàng đế cấm cung kia nhiều lần.

1992

Mâm cỗ Việt Nam

Ô có thể nói: “Đi ăn cỗ cưới, ăn cỗ đám ma...” mà không ăn nói: “đi ăn tiệc đám ma...”. Và thường nói: “Đi ăn tiệc sinh nhật” chứ không nói : “cỗ sinh nhật...”. Thường nói: “Làm cỗ cúng cụ”, mà không thể nói: “làm tiệc cúng cụ”. Vậy, cỗ và tiệc có khác nhau, dù cũng có gì đó giống nhau?

Trước hết cỗ là mâm cơm sang trọng, thịnh soạn, linh đình, thường để cúng trước đã rồi mới để ăn hoặc mời khách, và cỗ thường diễn ra trong mọi gia đình, trên mặt chiếu, mặt sàn nhà, trên giường hay trên sập. Nó hoàn toàn mang chất Việt Nam rõ rệt, có pha tạp chút ít cũng không lai căng. Nó khác tiệc ở chỗ tiệc thường bày trên bàn, có khi là bàn rất dài, khăn trắng, và chỉ để ăn mà không có cúng bái gì hết. Tiệc có gì đó pha trộn với phương Tây, từ món ăn đến cách ăn...

Ai chẳng từng được mời đi dự những bữa cỗ. Ngày giỗ, ngày tết, ngày kỷ niệm của gia đình, kể cả cỗ đám ma... với cương vị: anh em, con cháu, họ hàng hay xóm giềng, bạn hữu...

Cỗ phải dọn thành từng mâm riêng biệt, bốn người hoặc sáu người không ai ngồi ăn cỗ với số lẻ. Nếu là mâm phụ nữ có khi đông hơn, nhất là có con bé theo mẹ, cháu theo bà, phải lấy thêm bát đũa cho các cháu bé ấy. Chưa bao giờ có những bữa cỗ nào bày trên bàn dài nhiều mâm liền với vài ba chục người ăn.

Vô tửu bất thành lễ. Xôi cũng là món không thể thiếu mỗi khi cúng bái, đó là tục lệ tàn dư từ thời xa xưa; kinh tế nguyên thủy... Cho nên đến nay, cỗ bao giờ cũng có rượu. và có xôi, tùy theo ý nghĩa mà có xôi màu này hay màu khác, như xôi trắng, xôi hoa cau, xôi gấc v.v...

Thức ăn trên mâm cỗ, thường chỉ là những món thuần Việt Nam. Tùy theo gia cảnh, tài khéo léo của bà chủ nhà mà gia giảm, thêm bớt, đầy vơi, cầu kỳ hay đơn giản. Tuy vậy, cũng không thể quá đơn sơ. Đã mời cỗ thì dù nghèo đến đâu, cũng phải để khách ăn no và ăn ngon, đơn bạc là không được, là bị chê ngay, mà tiếng chê này thì không biết bao giờ mới gột sạch được.

Thông thường, cỗ có những món bát: Măng, miến, mọc, mực, gà vịt tần, khoai nấu, bóng nấu, chim hầm... các món đĩa: Thịt gà luộc, gà quay, giò lụa, chả quế, chả rán, thịt quay, xào, giò thủ, nộm... Kèm thêm có thể là dưa góp, dưa chua, rau sống, rau gia vị. Cuối bữa cỗ là xôi vò, chè đường, hay chè đỗ đãi, là bánh cốm, bánh xu xê hoặc hoa quả. Cỗ không chấp nhận những món từ nước ngoài vào như pa tê, pho mát, bánh mì, súp gà, hoặc tráng miệng bằng cà phê như tiệc.

Cỗ bình thường, cỗ chồng đôi, chồng ba. Đó là trên mâm cỗ, có 4 bát, 4 đĩa chính, hoặc gấp đôi là 8 hoặc gấp ba là 12, bổ sung thêm những món quý như bóng thủ, vây cá, chim tần... Không hiểu sao món cá bở lò thường chỉ xuất hiện ở tiệc mà không ở cỗ.

Có địa phương theo một phong tục cũ, nhất thiết phải có một đĩa cá hoặc một đĩa thịt chuột, mới là sang. Không có không được.

Đi ăn cỗ là đi dự một cuộc họp mặt trang trọng, nghiêm cẩn, là cuộc ăn uống vui vẻ nhưng tâm thành. Quần áo khăn mũ phải chỉnh tề, sạch sẽ, nói năng phải lễ phép, nghiêm trang, ăn uống

phải từ tốn không được bỏ bã, xàm xỡ, tục tằn, thô lỗ, nhồm nhoàm, dù rằng về cuối thường có chất men kích thích, mà nhiều khi có những cuộc tranh luận gay gắt, không thể ngã ngũ, không biết chân lý về ai, khiến chủ nhà khó xử nhưng chỉ dám cười xòa.

Sau lời mời ngắn gọn của gia chủ, mọi người cố nào vào cỗ ấy. Người cao tuổi, có chức tước ngồi mâm trên, người trẻ tuổi ngồi với nhau, thanh niên tìm thanh niên, phụ nữ có mâm riêng...

Từ chốn đình chung đến gia đình, nhà tranh vách đất hay nhà ngói tường xây, mâm cỗ dọn ra, thực khách ngồi vào, bao giờ cũng có những lời mời khắp lượt rồi tiếp thức ăn cho nhau, rồi chuốc rượu... Rồi câu chuyện nở như hoa, chuyện liên quan đến người xưa, người đã khuất, người đi xa, chuyện mùa màng, xóm giềng, đồng đất, bắt sang chuyện xã hội, thời sự và cả chuyện quốc tế, phe này phe kia nghe được, đọc được qua báo qua đài ...

Đi ăn cỗ là đi theo lời mời. Có khi gia chủ phải mời vài lần, đến giờ ăn cỗ còn phải sai con em đi đến tận nhà mời thêm một lần nữa để tỏ lòng trân trọng, hiếu khách chân thành, có như thế khách mới đến dự. Không có khách nào không mời mà đến, bởi không thể mang tiếng là tham ăn tục uống. Đó là phía đàn ông. Phụ nữ lại có điều khác. Không cần lời mời, mà cứ đến, từ rất sớm. Đến là sà ngay xuống sân mà mổ gà, ra ngay giếng mà vo gạo, rửa bát đĩa... Đâu có phải vì miếng ăn. Đến làm giúp là chính, xem còn thiếu thứ gì, thứ gì chưa ngon chưa đẹp, thứ gì cần thêm cần bớt... Không như phía đàn ông khề khà chén nước, điều thuốc, phụ nữ chỉ cần miếng trâu, thế mà câu chuyện cũng rôm rả, chân tay luôn thoăn thoắt...

Phụ nữ là thế. Phụ nữ Việt Nam là thế, lúc nào cũng nhận hết phần vất vả về mình, nhọc nhằn về mình, còn cái ngon ngọt thì lại nhường người khác...

Trong khi khách ăn cỗ, chủ nhà thường phải có người túc trực, để phòng xa thiếu thứ gì, từ chút nước chấm đến quả ớt, ít hạt tiêu, hoặc để tỏ nhiệt tình, thêm bát măng, đĩa thịt quay, đĩa nộm.

Xóm làng Việt Nam đã trải qua nghìn đời tự cấp tự túc. Nhà khá giả thường trữ sẵn bát đĩa, thứ bát đĩa Bát Tràng, mỗi năm dùng một vài lần, ngày thường xếp thành từng chồng dưới gầm hòm gian to kenh càng hoặc trong góc buồng ẩm tối. Nhà khó hơn, ngày có việc làm cỗ, thường phải chạy khắp xóm để mượn bát đĩa, mâm đồng... nên thường gặp những chiếc bát chiếc đĩa có đánh dấu đỏ, sơn đen, chữ T, chữ H... mâm thì thường bụi bặm, han gỉ, phải mang ra ao, ra giếng, dùng trấu dùng cát đánh cho sáng cho bóng...

Trong bữa tiệc ta thường thấy những com lê, cà vạt, áo loại tốt, là phẳng, phụ nữ thì áo dài hoa, váy đất tiền, son phấn thơm lừng, má môi lộng lẫy... ngồi quanh những dãy bàn dài, khăn vải trắng tinh, có cả hoa tươi, khăn ăn gấp chéo... bát sứ, cốc pha lê.

Còn đám cỗ, thường chỉ thấy khăn xếp, khăn lượt, áo dài, quần ống sớ. Hiện đại hơn là những chiếc sơ mi, mới giặt nhưng chưa là, còn nhăn nheo vết gấp, những bàn chân đi guốc, hay đi đất, còn cả vết đất, nên thực khách xoa xoa hai bàn chân vào nhau, trước khi ngồi lên chiếu. Đàn ông xếp bằng tròn. Phụ nữ ý tứ, khép nép ngồi xếp tè he, quặp hai chân ra phía sau.

Vui nhất có lẽ là đám trẻ thơ, ríu rít, chạy ra chạy vào. Đứa nhặt pháo, đứa cầm nắm xôi chim chim, đứa ăn vãi miếng gan lợn luộc, đứa cầm quả chuối... Nhà chủ thế nào cũng phải có một mâm đặc biệt dành cho tất cả các em. Đông bao nhiêu cũng được, rồi tiếp thêm thức ăn, nhất thiết không được để sót em nào không được ăn cỗ. Phải đầy đủ. Đó là trách nhiệm hay mối tình của chủ nhà với trẻ thơ? Có lẽ cả hai. Đó chính là tấm lòng thơm thảo của

người Việt Nam xưa nay, bất cứ giàu nghèo, bất cứ vùng nào. Điều này thì rõ ràng là trong những bữa tiệc ở “ô ten” hay “rét tô răng”... tuy có sang trọng nhưng lạnh lùng, không thể có.

Mâm cỗ thường diễn ra thân mật, và bữa cỗ khá lâu. Mà tại sao lại gọi là mâm cỗ mà không là bàn cỗ, cũng như cách gọi là bàn tiệc mà không gọi là mâm tiệc? Rõ ràng có sự khác xa nhau của những bữa ăn đặc biệt này.

Các cụ ông, phía đàn ông thường khê khà, chuyện trò rôm rả. Phụ nữ thường nhanh gọn hơn (một phần vì không uống rượu). Khi cỗ tàn, gia chủ ngả nải chuối, chục hồng trên bàn thờ xuống làm món tráng miệng. Sang hơn thì có xôi vò chè đường, có bánh cốm, bánh xu xê thừa từ Hà Nội... cuối cùng là ấm trà mới pha, có khi lại là tích chè tươi mát thơm hương vườn nhà.

Nó cũng khác các bàn tiệc, kết thúc bằng tách cà phê pha sẵn vừa nhạt vừa nguội, hoặc chiếc bánh ga tô sặc mùi gậy của bơ...

Hình như mời được khách đến nhà mình dự bữa cỗ, cũng như được mời đi ăn cỗ, bao giờ cũng là niềm vui, phải có sự chuẩn bị từ trước. Nó thắt chặt thêm sợi dây thân tình gắn bó giữa khách và chủ. Sự có mặt là quý, chân tình mời mọc là quý chứ món ăn không là quý.

Chắc chắn đó cũng là ý nghĩa của những bữa cỗ Việt Nam, của tấm lòng người Việt Nam với nhau. Nó đôi khi còn là sự phô diễn vừa kín đáo vừa khiêm tốn sự khéo léo của người phụ nữ trong cách nấu cỗ, trình bày cỗ, trong cách mời mọc sắp xếp khách ăn mà mỗi năm chỉ diễn ra đôi lần...

Vui nhất có lẽ là cỗ cưới. Người Việt Nam không có tục tổ chức sinh nhật, mà thường chỉ tổ chức cúng lễ. Ngày giỗ, ngày ba ngày, 49 ngày, trăm ngày, dịp tết, ngày cất nóc, ngày hoàn công

nhà... Đó là dịp mâm cỗ có mặt, tô điểm vật chất cho đời sống tinh thần của dân tộc, có thể đấy cũng là một nét văn hóa.

Có người cho ăn cỗ là lãng phí. Lại thật. Ăn vào, bồi dưỡng sức khỏe sao lại lãng phí? Và có phải ngày nào cũng có cỗ đâu. Đương nhiên cỗ bàn là phải làm theo khả năng, chớ có bày vẽ, khoa trương, đua đòi... là được.

Cỗ hoàn toàn không giống những bữa tiệc linh đình, ê hề, dùng tiền nhà nước, của công để mưu toan những hợp đồng ma, âm mưu quỷ.

Chỉ khi khách đã ra về hết, xem có ai được mời mà không đến, gia chủ còn cẩn thận, đem phần biếu tận nhà, chỉ chút ít thôi để tỏ lòng kính trọng, vài quả chuối, đĩa xôi, thân hơn thì một miếng đùi gà, bát măng... gia chủ mới thở phào vì làm xong một nhiệm vụ cần thiết của gia đình, gia tộc... Khách đến đông đủ, thế là mừng, là họ hàng xóm mạc bạn bè đã không ghét bỏ mình... đã đến chia vui...

Bữa cỗ Việt Nam có lẽ còn hàm ý ấy nữa. nó là ý nghĩa chìm lẫn đằng sau mâm cỗ mà ai cũng hiểu.

4-1993

Rau sống

Có những món không bao giờ có thể đi cùng với rau sống (rau ghém) bởi nó “lệch pha”, trái duyên như khuôn mặt thiếu nữ đẹp mà lại có cái râu vẽ bằng mực tàu, hoặc như giữa mùa hè mà lại đốt lửa giữa nhà để sưởi. Chẳng hạn: canh khoai sọ rau rút, hay canh mồng toi, cá bống kho khô với hạt tiêu v.v...

Ngược lại, có những món nếu không có rau sống đi kèm thì sẽ hỏng ngay, như cô gái nhà lành, mặc áo dài nhung, đeo kiềng vàng nhưng lại đi đất, không có lời ăn tiếng nói dịu dàng ân cần niềm nở mà toàn cử chỉ khả ố, nói năng tục tũu... Rau sống là một bộ phận không thể thiếu như thế của không ít món ăn.

Trước hết xin không đề cập vấn đề rau sống mất vệ sinh hay không, nên rửa thuốc tím hay ngâm nước muối v.v... rồi nhiều ới vitamin hơn rau chín vân vân...

Xưa sau tết, nhiều làng Việt Nam có cỗ hàng phe, hàng giáp. Bữa đó gọi nôm là dấm ghém. Đơn giản, cỗ chỉ có thịt lợn luộc thái rồi để trên lá chuối đặt trên nong, nia, với cơm trắng, kèm theo là những cái âu gỗ sơn long lở, mỗi năm chỉ có dịp này dùng đến, đựng đầy nước xuýt, đương nhiên là rất nhiều rau sống, chủ yếu là rau diếp để cả tàu, bóc từng bóc để trên mặt nong. Trai làng đóng sáu, họ ăn như tằm ăn rỗi. Bữa dấm ghém đó không sang nhưng thân mật.

Ở tỉnh thành không ai ăn như thế.

Rau sống là một món riêng, được chuẩn bị kỹ càng, vừa ngon vừa đẹp vừa là cái tài khéo của người phụ nữ chủ nhà. Nó chỉ là người tháp tùng, người bạn đồng hành cho món chính, nhưng nó là bông hoa làm tươi mát, đẹp lòng cho thực khách, nó như tiếng pháo cho ngày tết, như cái duyên riêng của cô gái biết mình đẹp.

Tuỳ theo món chính: riêu cua, riêu cá, riêu dưa, sang hơn là bún chả, bánh tôm, nem rán (nem Sài Gòn - chả giò), chả cá... hoặc câu kỳ nhưng tốn kém như mắm rươi, mắm tép (mắm chua, mắm đồng) và một vài món khác tuỳ khẩu vị và thói quen gia đình riêng mà rau sống có mặt một cách đầy quan trọng.

Rau sống có thể là rau diếp thái chỉ, xanh biếc, màu xanh của mùa hè làm mát mâm cơm, làm mát căn phòng; hoặc xà lách chuyển màu từ xanh lục sang lá mạ, nõn chuối, rồi tới màu trắng nõn, trắng như ngó cần, trắng như cổ tay cô gái Hàng Bạc một thời, hoặc là rau muống Sơn Tây, xanh nhạt, giòn mà không dai, được chẻ nhỏ, xoắn tít như tình duyên bền chặt khó mà gỡ ra. Cũng có thể là thân chuối (chuối ta) còn non, thái ra thật mỏng, ngâm ngay vào nước cho trắng, nếu soi lên sẽ thấy cả bầu trời xanh lơ ẩn hiện, còn lát rau là vùng trăng thượng huyền lơ lửng. Hoa chuối thái nhỏ làm nộm, nhưng cũng thành rau sống là những sợi hồng hồng, đi kèm những món cá tanh...

Đầu mùa người ngoại thành tỉa cây, trồng rau chính vụ, đĩa rau sống còn thừa thoảng sự có mặt của những cây cải canh bé nhỏ mới chỉ hai lá thật, hơi tê tê đáng đáng. Món mọc tồn trên thế, rất cần thứ lá mơ tam thể hộ vệ. Có người còn thích rau dấp cá tanh nhưng bùi. Đôi khi rau cần thái ngắn, rau má non cũng được gọi đến cho đĩa rau sống thêm lạ thêm yêu. Mắm rươi không thể nào thiếu cải cúc sống, mang lại mùi thơm hoang dã, chất

đồng nội, gần giống rau tàu bay mà cũng thoang thoảng lá cây hoa cúc sang thu.

Rau diếp ngô. rau diếp ta trước khi thái chỉ nhỏ như những sợi chỉ thêu màu xanh, phải được tước gân cho đỡ chát. Xà lách lâu nay đã lẩn át rau diếp, rau diếp chỉ còn xuất hiện ở vùng xa. Xà lách rửa cả tàu, từng tàu một, lá xanh, lá ngửa lòng, lá nằm nghiêng khoe cái ẩm ướt và tươi mát của mình. Rau muống chẻ, loại ở chợ, xoắn không đều có sợi cứng đơ, dai nhằng. Phải là thứ rau chẻ lấy ở nhà, chẻ ngay trên miệng chậu nước, sợi chẻ đến đâu xoắn đến đấy, trước khi ăn, bà nội tưởng có ý, lấy kéo cắt sơ qua để khách gấp khỏi lằng nhằng.

Không nói đến những món sang trọng như thịt gà rán, khoai tây, xà lách chỉ là thứ lót đĩa, đã nhàu nát cả lòng cả mặt, đã mất cả màu xanh quý giá, cũng không nói những đĩa rau sống tươi dầu ăn, kèm cà chua dưa chuột v.v... rau mất hết cả vẻ thanh tân, nõn nà của nó. Rau sống dân dã, mộc mạc trình nguyên, mang cái tươi mát trong chất diệp lục của nó vào cuộc hành trình ẩm thực, để cái lưỡi con người, cái ông thần khẩu hưởng trọn vẹn thân nhiên tươi mát.

Món nem rán trong bữa chiều đãi, nhỏ bằng ngón tay, không gia vị, nước chấm, không rau sống, thật vô duyên như cái anh ái nam ái nữ. Tết, mâm cỗ đầy, nếu có một đĩa rau sống thật tươi, hẳn khách ăn cảm thấy dễ chịu bội phần. Cái lưỡi đã muốn ngừng, nhưng chỉ một lá rau, nó lại hoàn hồn, trẻ lại, đổi khác, và có thể tiếp tục... Nhưng cũng có người, tết, hoàn toàn lại bỏ rau sống ra khỏi thực đơn. Tuỳ vậy.

Nem rán ngon phần lớn nhờ rau sống, cũng như bún chả, bánh tôm không có rau sống, chúng chỉ còn là cái xác không hồn, như bản nhạc chết trên giấy chưa được bàn tay tài hoa của nghệ sĩ tấu lên.

Món mắm đồng cũng vậy, bát mắm đỏ au, để sống hoặc chưng mỡ cà chua, kèm theo là hành chần, hành sống, nửa xanh nửa trắng, những lát khế vàng ươm mọng nước, miếng gừng vàng nhạt cay thơm, lát ớt chót đỏ, và trên hết là những đĩa rau gồm xà lách hoặc rau diếp đủ sắc đỏ xanh khác nhau, còn long lanh nước, còn tươi ngần như luyến tiếc hương vườn. Nếu không có rau sống, món mắm sẽ chỉ còn là thứ cơm sống cháo sượng, mía bắc, bưởi non... chán mớ đời.

Rau sống thường được đựng trong chiếc đĩa sâu lòng, cho khỏi vương ra mâm, càng ít khi bị bốc phủ phàng, để trần trên mâm.

Rau sống cũng không thể cô đơn. Nó có duyên, có sức hấp dẫn còn phải nhờ người bạn đồng hành là rau gia vị. Cái lưng ong sẽ được tôn lên gấp nhiều lần nhờ tấm áo đổi vai hay tà áo dài bay lả lướt. Rau gia vị chính là son phấn trên khuôn mặt cô gái đẹp biết điểm trang (xin đừng nhầm là biết hóa trang).

Ngổ ba lá xòe như ba cánh hoa xanh, cái cuống mọng nước, cắn mà nghe mát cả răng. Rau tía tô tuy hơi gắt nhưng được cái màu tím kéo lại, làm vui mắt. Mùi tàu cạnh răng cưa hơi sắc, lá cứng mình nhưng mùi thơm giàu có. Mùi ta thoáng nhẹ hơn, trông như những đồng tiền xanh có khía, mỗi năm có đến hàng sáu tháng. Húng Láng chỉ Hà Nội mới có, đem trồng nơi khác nó thành húng dũi, bạc hà ngay, thật lạ và thật quý cái làng Láng ấy. Tiết canh, thịt chó không có húng quế (húng chó) thì hỏng, rau răm như con mắt đa tình, ấm nóng, dậy mùi, hợp với nhiều món, nhưng ăn sống thì chút xiu thôi. Xương xông hơi hắc, có mùi dầu hỏa, cũng như lá lốt, ít người ăn. Mười năm gần đây, kiểu ăn giá sống khá phổ biến, dù hơi tanh tanh, nhưng người ăn được thì cho là bùi. Khẩu vị không thể áp đặt vậy.

Tuỳ gia cảnh, tuỳ ý thích, tuỳ điều kiện vật chất túi tiền và còn tuỳ tài chế biến, khéo léo tài tình, của người phụ nữ trong nhà

mà món ăn thay đổi, theo nó là món rau sống gia giảm tùy theo đấy. Có thể thứ này nhiều thứ kia ít, người thích ăn thứ này, kẻ ưa món nọ. Đại đồng tiểu dị là điều dễ hiểu.

Từ bữa cỗ thịnh soạn đến mâm cơm đơn giản chỉ có bát riêu cua hay món canh dưa (riêu dưa), đĩa rau sống đâu phải không công phu. Chuẩn bị một đĩa rau sống thực sự là rau sống tốn không ít thời gian. Nó chính là khúc nhạc mở đầu, là niềm ân cần, là sự khoái cảm cả trong thẩm mỹ và cảm giác. Thì ra có lúc không phải cứ đắt tiền mới quý, cũng như không phải cứ phải có xa lông, đệm gấm, xe hơi nhà lầu, người ta mới có thể yêu nhau. Nồng nàn hay nhạt nhẽo thật cũng lắm chuyện, nó không hẳn chỉ là cái giàu có mà còn ở biết cách sống thế nào nữa, như món rau sống chẳng hạn.

Rau sống, món ăn tốn ít tiền, dễ kiếm, người thành phố rất cần nó bởi cuộc sống tù túng luôn cần một màu xanh, dù là bên cạnh bằng chậu cây cảnh hay trên mâm cơm bằng món rau sống.

1992

Rau trong ngày tết

“**Đ**ối ngày giỗ cha, no ba ngày tết”. Câu ca ngày xưa thật đúng, thật hay. Ngày giỗ cha, anh con trai phải tiếp khách để không xảy ra một sơ xuất nhỏ nào, phải dọn dờ người nhà, vợ con sắp xếp công việc, phải chạy lên chạy xuống, chạy ra chạy vào, chào người này, mời người kia, đáp lễ người nọ... có lúc định ngồi xuống thì lại có khách đến... Đối là phải.

Còn tết? Dù nghèo khó đến đâu, ngày thường thiếu gạo, thiếu rau, thì ba ngày tết, không cỗ bàn linh đình, chí ít cũng đủ cơm ăn, no nê, không no xôi chán chè, thì cũng ấm bụng.

Với người trung lưu trở lên, tuyệt đại đa số người dân, ngày tết bao giờ chả đủ đầy bánh trái, rượu chè, thịt thà, cá mừ... Nó đến phát chán, nên “dừng dưng như bánh chưng ngày tết”. Bánh chưng ngon thế, quý thế, ngày thường được cái bánh thật đâu có dễ, vậy mà tết đến cũng dừng dưng, chứng tỏ tết là sự sung túc, có đủ món ngon lành, đủ thứ cỡ to cỡ nhỏ.

Tuy vậy, dù chỉ cần chút xíu, dù chỉ là để điểm xuyết nhưng RAU là thứ không thể thiếu, từ rau thực phẩm đến rau gia vị.

Đương nhiên không ai ăn rau muống luộc, rau lang luộc hay rau diếp trừ cơm trong ngày tết. Nhưng thử nghĩ nếu không có rau cải, hành củ nén thành dưa từ hàng tháng trước nay đã chín, giòn

tan, vàng rộm, chua mềm... thì hẳn khoanh giò thủ béo ngậy, sần sật, miếng gà quay khô khan, bát gà hầm ngọt lự, khúc cá kho khô mặn đậm... sẽ ra sao? Có thể nào bát bóng nấu không có mấy quả đậu hòa lan xanh biếc, nằm trên những miếng bóng vàng ươm mà vẫn giữ nguyên màu xanh như vẫn ở trên cành, nguyên vẹn cả cái giòn giòn tươi mát. Mấy sợi rau mùi lỏng không như một thứ hoa xanh, sợi hành củ trắng lá xanh đưa đẩy cùng miếng bóng và các thứ “chân tẩy”, tuy ít nhưng thật cần thiết, thiếu nó, mặt bát bóng trở ra cái nhấy béo, mới trông đã ngấy.

Đĩa xúp lơ xào không thể thiếu những khoanh cà rốt màu đỏ da cam đỏ hoa hiên đã được tĩa thành hình hoa lá cành. Và món thịt gà quay (thực chất là rán) hơi khô, rất cần khoanh cà chua mỏng nước, có vòng tròn có khe rỗng, như vòng bánh xe chờ chuyển đi vào dạ người, cũng rất cần những tàu xà lách xanh ròn lót dưới lòng đĩa, và quả ớt chín đỏ đã thành bông hoa xòe cánh. Cái đẹp phải được đi liền với cái ngon. Khéo là ở đó. Tài là ở đó.

Rau húng Láng (mà mọi người quen gọi nhầm lẫn là rau thơm, rau thơm là chỉ chung mọi loại rau gia vị).

Rau húng Láng hợp với nhiều món, nhất là nó được hòa mình vào đĩa xa lát ở một góc mâm, nó có thể đánh bật đi cái ngấy đến rùng mình của miếng chân giò toàn mỡ trong bát măng hầm, tạo lại cảm giác mát tê ở đầu lưỡi.

Xu hào làm dưa góp, làm chân tẩy, làm nộm chua ngọt, làm cái đế cho bát mực nấu, cũng không thể thiếu. Và biết đâu, sang ngày mừng bốn, món su hào luộc chấm cà chua hoặc chấm trứng lại có thể ngon hơn cả sơn hào hải vị? Có khi chồng chan vợ gắp, nhìn nhau gật gù khen nó là món ngon nhất trần đời?

“Con gà cục tác lá chanh” hoặc “Cùi dừa kẹo với bánh đa. Cái đĩa thịt gà kẹo với lá chanh”, là một cách thức ăn hay là một nét

đẹp của dân tộc? Chỉ vài ba lá, loại bánh tẻ, thái chỉ, mảnh như tơ, mảnh như tóc. Dùng hai ngón tay, nhúm lấy vài sợi thả vào đầu lưỡi, khiến miếng đầu cánh, miếng cổ gà thành thi vị.

Nấm hương có gọi là rau được không? cái nấm đã khô, ngâm trong nước dùng ngọt lịm, lại nở xò ra, tung cả hương thơm, vị ngọt, tỏa vào bữa cỗ như chứa đựng cả hương rừng. Vị thiên nhiên trong màu nâu và hình chiếc ô tí xíu. Thiếu nấm hương, cỗ tết phàm phu, bà nội trợ không thể bằng lòng. Cụ cao tuổi nhất trong nhà chỉ còn lắc đầu. Món ăn đã hỏng

Có lẽ tíá tô, và nhất là kinh giới quá gắt, quá nồng, không hợp với cỗ tết. Riêng kinh giới cấm kỵ, không thể có mặt nếu món thịt gà đã hiện diện.

Tết, nhiều nhà kiêng ăn thịt vịt, thịt trâu. Tuy vậy, mấy củ tỏi, mấy nhánh gừng vẫn cần phải mua dự trữ. Nước mắm pha cho món nem rán, cho dưa góp, cũng cần đôi ba nhánh tỏi đập dập.

Gừng (cùng với rượu trắng) để tẩy bóng, tẩy mực, ít, nhưng không có không được.

Vài quả chanh tươi, không thơm như chanh cốm đầu mùa nữa, màu vỏ ngả vàng, mỏng nước, hần từng thớ múi. Nó sẽ được vắt vào đĩa muối hạt tiêu cho đĩa thịt gà luộc. Thịt gà chấm nước mắm, dù là nước mắm Nghệ, nước mắm chất, cũng là đoảng vị. Hạt muối nhỏ xíu, nhưng đôi lúc nó vào miệng mới tan trên đầu lưỡi, cảm giác ngon miệng làm miếng thịt gà đậm đà, ý nghĩa.

Rau răm bùi, nhưng hắc, là loại rau rẻ tiền, mua cả bó, nhưng cũng chỉ nhặt ra được ít ngọn non từ những thân cành khẳng khiu, là để cho món bún thang hôm mừng bốn tết. Thiếu nó là thiếu một trong những cái cơ bản, thiếu hẳn nét duyên tình khiến cô gái đẹp cũng không có điều kiện để trở thành giai nhân. Món bún thang sẽ hỏng, vì vô vị.

Món xào cần tây tỏi tây với thịt nạc, hoặc tim gan, lòng gà miệng nhai tai nghe, hơi dai một chút, hợp với những chén rượu nhâm nhi, thơm ngấm một thứ hương đầy kích thích, đánh thức cả khứu giác lẫn vị giác. Nó không gây khoái cảm mạnh như dưa hành, không bắt phải hắt hơi như hạt tiêu, cũng không kỳ ảo như cà cuống nhưng củ tỏi tây trắng muốt bổ dọc, miếng dọc cần tây xanh rờn chưa chín hẳn... thật thú vị ngay từ đầu đĩa.

Một vài gia đình thích ăn gỏi tất niên, hoặc nem chua, nem chạo, thì những chiếc lá mơ tam thể chỗ tím chỗ xanh, chỗ sáng chỗ tối, lòng mận như nhung, và lá sung có những nốt sần... cũng là đầu vị. Lá đinh lăng lẫn lẫn một thứ cây cảnh ở chậu cây ngoài ban công kia, cũng góp vị chát và chất kháng sinh vào món “ăn sống nuốt tươi” ấy.

Mâm cỗ tết thường đầy, nhiều bát, nhiều đĩa, ngon ngon những thứ ngon lành, bổ béo, ngày thường không dễ có. Con gấp mời cha mẹ. Chồng gấp tiếp vợ. Ông bà gấp cho cháu. Bữa cỗ thật là niềm vui “... no ba ngày tết” mà. Mâm cỗ là cái thước đo sự giàu có hay phong lưu, hoặc còn chưa dư dật. Nhà này có bốn: thỏ: bào ngư, vây cước, nhà kia chỉ khúc cá kho khô, miếng chân giò, cân giò thủ... Tựu trung gì thì cũng là đầy đặn.

Trong đó, rau là thứ yếu. Rau chỉ là tiếng song loan đệm nhịp trong giàn nhạc. Nhưng tiếng đệm ấy quan trọng biết bao. Nó góp âm thanh khiêm tốn. Nó tự ẩn mình như tà áo trắng trinh nguyên băng tuyết bên cạnh gấm vóc nhung lụa. Nhưng ai dám bảo nó không có giá trị. Cũng như ai dám bảo cô gái nhà nghèo làm có dâu trong ngày cưới không thiêng liêng bằng nàng công chúa bước lên kiệu hoa?

Rau ngày tết, chủ yếu làm gia vị, có nhiệm vụ nâng những món khác lên. Nó cũng gần giống như anh binh nhì, trực tiếp cầm

súng, xung phong, nhưng đôi khi công lao lại rơi vào mấy ông tướng tá. Nhưng người lính đôi khi đâu có suy bì, tỵ nạnh. Người lính vẫn vui vẻ làm nhiệm vụ của mình và rau cũng giống vậy. So sánh vốn khắp khiêng, nhưng xin vui lòng với sự tương đối ấy như cuộc đời này cái gì cũng chỉ là tương đối.

Bát miến lòng gà mà không có mấy sợi rau mùi ta thì quả là trơ trẽn, nhạt nhẽo. Rau mùi cũng lạ, ngay cả khi nó già, đã ra hoa làm quả, mà tết đến, còn được dùng làm nước gội đầu, nước tắm tất niên, nước rửa mặt sáng mừng một tết, cho thơm tho, tinh sạch thì lại càng thấy giá trị của thứ rau ngày tết này.

Rau trong ngày tết với màu diệp lục xanh tươi, chất giòn, hương vị thơm, vị mát... tạo nên mâm cỗ có khuôn mặt hài hòa, có màu, có vị, có hương, có thay đổi cung bậc, có thư giãn, có dồn dập để có trầm có bổng...

Tết, rau không cần nhiều, nhưng cần nhiều thứ. Tết, mâm cỗ không thể chém to kho mặn, nên vai trò của rau càng là quan trọng. Bất cứ làng quê hay thành phố, người Việt Nam đều biết ăn cho ngon cho đẹp, cho vui, cho tươi. Đó chính là nét văn hóa được truyền lại từ ngàn năm văn hiến.

Tuỳ tập quán, gia cảnh, cách gia giảm khác nhau, nhưng tựu trung rau ngày tết vẫn là một thứ mỹ vị cạnh những cao lương. Nó sẽ phô trương mặt tươi mát của mình cho mọi người biết: gia chủ là người sang quý hay trọc phú, là người có văn hóa, biết cách ăn uống hay chỉ cốt no cái bụng theo chủ nghĩa ẩm thực.

Và cũng may là vào dịp tết, chúng ta lại có rất nhiều thứ rau ngon, làm phong phú cho cái tết cổ truyền không có tết nào sánh được.

Món trên lửa

Thắc là khi ngọn lửa đầu tiên xuất hiện cách đây hàng triệu năm cùng với tiếng reo hò và bước chân nhảy múa thì các món nướng cũng xuất hiện tức thì. Miếng thịt thú rừng trên đũa xiên, con ốc trong than đỏ, con cá xèo xèo... Ngọn lửa bập bùng, tiếng hát à ê, bóng người lấp loáng bước chân trên vách hang cùng cái vẩy vỏ cây, cái khố bằng lá, nhịp bước chân nhảy múa ấy cũng là nhịp món nướng nhảy múa trên than lửa.

Nhà khảo cổ học, nhân chủng học... rồi nhà ẩm thực học có trả lời được là đã bao nhiêu thiên niên kỷ, bao nhiêu “đại” trôi qua từ bấy đến nay? Chỉ biết, cho đến phút này, món chả nướng xèo xèo mỡ rỏ khói lam thơm nức đầu gió, viên than đỏ như vàng chảy làm khứu giác bị đánh thức, thức mà mê, như nàng công chúa ngủ trong rừng, trước khi cái lưỡi chạm vào vị chua cay mặn ngọt, chạm vào cái bùi béo thơm ngậy ngon lành của miếng chả nướng, món ăn có lẽ có tuổi già nhất trong tất cả các món ăn do con người nghĩ ra được.

Chiều hiu hiu lạnh, mưa tạt ngang trời, lá vàng ào ào đổ ở lăm ngã tư làm chồn chân lữ khách, thì hương thơm chả cá bay ra từ gian bếp ấm khói, rồi lại thơm từ chảo mỡ sôi liu riu ngay trên mặt bàn ánh chùng đã có hàng ngàn hàng vạn thực khách ngồi đây trước rồi. bên cạnh những hành hoa xanh rờn, rau thơm mát

lạnh, lạt rang giòn, ớt cay xè, mắm tôm chanh đánh lên kem sủi bọt và... chai rượu trong mắt mỹ nhân đang nhìn khách, đang gọi khách... hẳn đã làm thi sĩ Cao Bá Quát, tửu đồ Tản Đà, nhà văn phóng túng Nguyễn Tuân, con người lịch lãm Vũ Bằng, cái ông tài hoa Thạch Lam... và bao người có danh vô danh khác, bao gót chân rỗ kỳ khu trên đường đời... đành phải bứt cái núm tay của thê nhi mà đến với món nướng không có địch thủ này, cái món nguyên có tên là Khoái Trá. sau mới gọi lệch ra là Chả...

Đời thường hơn, thì có món nướng khác cho thực khách giải sầu, dù chẳng phải mối sầu thực sự nào mà chỉ có cái động lòng lúc giao mùa. Miếng riêng sống cay một vị thơm, ngọn ngổ ba lá thơm một vị đắng, nhánh húng quế tê tê như hình con mắt lá răm hơi to sẽ là bạn đồng hành một cách hài hòa với xiên chả chó, món mộc tton, thú “hạ cờ tây”, cái miếng thịt xém cạnh thơm nức, ngọt lừ, mềm dẻo xuất phát từ một chú cẩu bất hạnh nào đó... Cái xiên chả chó xoay xoay chín đều trên than hồng ấy tạo cảm giác mạnh, tưởng có thể cho khách sức lật núi xô thành trong không khí giao mùa xao xuyến.

Từng có người đổ nhau xem ai ăn vụng được món mực nướng. Không bàn về chuyện ăn vụng, mà là cái tài đối phó với hương thơm kỳ lạ ấy. Có anh khéo, tấm giấy bản ướt rồi mới nướng. Quả là không một tẹo gì thơm. Ăn được. Nhưng ăn thế thì quả là ăn lấy được, kiểu ăn của anh chàng tục tử phàm phu, thực bất tri kỳ vị, ăn lấy sống và ăn lấy chết, chả khác nào anh độc thân quá “bần” cần thoát xác một lần, đi một chuyến “tàu nhanh” ngay dưới gốc cây. Mùi mực nướng có mùi thơm không thể tả bằng bút mực, nó cũng y như cậu học sinh, cô học trò ngồi trong lớp định ăn vụng quít đầu mùa, cái mùi thơm ngất ngây, hấp dẫn khêu gợi ấy, khó mà lẩn tránh được ai nếu không nói là nó còn là câu nói lời mời, tự tố cáo có mặt của mình khắp nơi khắp chỗ...

Hình như thứ gì nướng cũng ngon. Thịt nướng thường được gọi là chả nướng. Thịt thú rừng, tươi hoặc khô, thịt bò, thịt lợn, chim giẻ, gan bò, đến con cá chim, cá rô, thậm chí chú chuột đồng bọc trong bùn nướng bằng gốc rạ trên đồng của trẻ trâu... Chất ngọt của đạm không mất đi, không tan đi, mà hút lặn vào trong, nếu có thấm ra ngoài thì cũng thành khói thơm quyến trở lại vào trong món nướng, không kể cái khói ấy là một thứ khai vị, một hương kích thích làm thực khách chưa ăn đã thèm, chưa ngửi đã mê, chưa nói đến đã thú...

Từng có một chuyện không vui vì cái khói của chả nướng. Vợ bác sĩ G.T ở trên gác phố Phủ Doãn, nhà dưới quạt chả, khói xông lên sặc sụa. Bà góp ý, không hiểu thế nào, xảy ra cãi nhau, bà ức quá, vì mình là chủ nhà, người quạt chả chỉ là người thuê nhà, mà mình mất quyền tự chủ, bị đủ thứ, kể cả làn khói bao vây, bà bị đứt mạch máu, gục xuống. Chồng là giáo sư bác sĩ nổi tiếng, dạy trường đại học Y cũng đành bó tay trước cái chết của vợ mình. Ôi cái món nướng ngon lành nhưng kể cũng thật tai quái vậy.

Chả quế thực ra cũng là một món nướng thôi. Nó thơm vì quế, ngọt hơn vì không bị luộc, bị hấp, bị rán. Có người còn cầu kỳ phết thịt đã giã trên cái ống tre non để khi nướng, nước từ ruột tre thấm sang chả, tăng độ ngọt, độ đậm cho cái món hơi quý tộc này. Thịt quay, lợn, ngỗng, ngan, vịt... thực ra cũng là nướng, chỉ có điều được nướng trong lò kín, khác hẳn thứ gọi là thịt quay ở vài mâm cỗ nhà có đám đem rán trong chảo mỡ, cái thịt quá khô, cái bì dai ngoách, cái lớp mỡ đã tóp lại... thật khó ăn, và thường bị bỏ lại nhiều.

Món trên lửa ấy không phải là món ăn thường xuyên hàng ngày. Phải là thịnh soạn, đặc biệt, cỗ bàn linh đình, tiệc vui trang trọng, chí ít là đãi khách thân tình, khách quý từ xa, món trên lửa

mới xuất hiện như một khúc ca riêng biệt chủ nhân đem ra mời khách. Nó cầu kỳ hơn, phức tạp hơn, mất nhiều thì giờ hơn và còn cần một bàn tay khéo léo tài hoa hơn so với những giò nem ninh mọc...

Cũng là một phát hiện tài tình hay là kinh nghiệm truyền đời từ triệu năm để lại. Chỉ có than hoa, than tâu, than bếp củi nấu bánh chưng gấp lại để dành... mới làm món nướng.

Than đá, than quả bàng, than tổ ong làm lửa quá nóng, quá nồng, quá khét. Những thỏi than hoa còn nguyên hình hài thân gỗ nứt những đường vân đượm lửa mà không quá độ, vạc đi rồi còn để lại tàn tro trắng bạc. Chỉ có nó mới song hành cùng với món nướng, hóa thân vào món nướng, vào làn khói, vào vị đậm đà kia.

Cũng đôi khi cái bếp củi bếp rơm tàn một bữa; củ khoai được “lùi” quên đi một lát, nó nằm im trong âm ỷ, biến hình trong tro nóng, rồi đúng cái lúc bất ngờ, chị gái gọi em lại cho món quà không đợi, ngon nhất trần đời, tay nọ chuyển sang tay kia, vừa thổi, vừa ăn, làm cái ngon lây sang cả chị, lây sang cả mùa thu mùa đông, cả một thời gian dài sau nữa.

Có ai là người không một lần ăn củ khoai nướng, bắp ngô nướng, tấm mía nướng, chiếc bánh đa nướng? Có đêm khuya rét, đốt chậu than rực hồng cho căn nhà trống chệnh, sức nhớ thiếu một cái gì, có người phải đợi mưa rét tìm bằng được củ khoai về nướng, đâu có củ ăn, chỉ cần ngút lên cái hương khoai nướng, vỏ cháy thơm, cái vị kỷ niệm một thời nào là đủ. Bắp ngô nướng cũng thế, nó thơm suốt những ngã tư chập chờn ảo ảnh của đêm đông ngoài phố, và nó cũng đẹp như bàn tay cô gái thoăn thoắt lật cái bánh đa trên chậu than hồng, khiến cái bánh quăn lại, phồng lên, thơm nức giòn tan.

Còn mía nướng thì thật lạ. Nướng cả vỏ, hai đầu sủi bọt, mùi thơm đường chín, ngọt sắc, ngọt lịm, ngọt hơn đường cô đặc, đẹp như mối tình ngọt ngào sau bao xa cách.

Ngay cả cái bánh mì ỉu sùu, miếng đậu phụ thông thường được bén hơi than cũng trở thành thơm ngon hấp dẫn, như một chút hương son phấn thoảng trên một gương mặt đẹp, dù một chút gì quá lửa.

Cái qua lửa than hồng còn đến bao giờ, có thể bất chấp lò điện, nồi áp suất. Và món nướng luôn luôn còn là bí mật cần tiếp tục khám phá, như lòng người đàn bà ta yêu, luôn làm ta ngỡ ngàng trước mối tình sâu đậm ấy.

Vàng phải thử lửa mới biết là vàng thật. Người phải thử lửa mới biết anh hùng hay hèn nhát, chân thành hay lừa lọc, và cả tình yêu cũng phải thử lửa mới biết đâu là chân đâu là ngụy, đâu là bền chặt đâu là mong manh. Hóa ra đâu chỉ có món ăn qua lửa mới thành kỳ diệu, mới hấp dẫn con người, mà nghĩa lý cuộc đời qua lửa mới tìm ra chân lý.

Ngọn lửa truyền đời, ngọn lửa thiêng, ngọn lửa cho con người một bước nhảy vọt đầu tiên, cái đà phóng triệu triệu năm, còn ấm mãi trong căn bếp bập bùng rơm rạ hay trong cái bếp điện hơi tân kỳ... vẫn là trường tồn cùng loài người bất diệt. Chỉ có hai thứ tồn tại mãi chẳng: Ngọn lửa và tình yêu? chưa dám kết luận vậy.

1992

Hương và mùi

Hình như HƯƠNG và MÙI có cái khác nhau. Hương dứt khoát là thơm. Còn mùi có thể thơm mà cũng có thể không và giữa chúng còn có những thứ nửa nọ nửa kia, chẳng ra cái này cũng không ra cái khác, nó “nửa dơi nửa chuột”, nó vô tích sự, ngại ngại, nồng nồng, nhàn nhạt.

Một hôm nào bất chợt trên đường phố, có một thoảng một hương hoàng lan hay ngọc lan như có chút chùa chiền, có chút vườn hoang phảng phất. Thì ra một cô gái vừa đi lướt qua, làm đom ngậm, biết thu hút sự chú ý của người khác nhất là cánh trai tráng đàn ông một cách kín đáo nhưng không kém phần quyến rũ. Từ trong mái tóc, trong túi ngực hay trong cái “sắc” cầm tay... cô có một bông hoa bưởi, một nhánh hoàng lan, mấy cánh ngọc lan... Cô làm ta như vừa gặp tiếng gâu va thành giếng, mức lên cả bông hoa sũng nước, càng thơm đượm, trong ngần nguyên tiêu ở ngôi chùa làng có ai ngây ngây e ngại. Nếu là hương ngọc lan, ta tưởng nhìn thấy chiếc búp ngà như ngón tay thon, gầy thì quá ngọt nhưng xa thì thoảng hấp dẫn nhẹ người. Còn bông hoàng lan, mềm dẻo, có phần ẻo lả nữa. ta thấy mùa thu về trong quả bàng chín đầy hương tuổi nhỏ, quả bàng thơm kín đáo, quả bàng khiêm tốn như một nụ cười tùm tùm...

Trách nào một Trịnh Sâm, Nhà Chúa vừa thi sĩ vừa tàn bạo, đã mê mết đến nỗi làm nghiêng ngả cả triều đình phủ chúa chỉ vì

người đàn bà, đồn rằng có một thứ kỳ lạ: *mùi mồ hôi thơm* - Tuyên phi Đặng Thị Huệ. Đông tây kim cổ, những người đàn bà lòng danh có ai như thế? Chắc bà Tuyên Phi này biết nghệ thuật làm đẹp mà thôi, nàng giắt hoa vào mình, trong vương khăn, nơi mái tóc, ở thắt lưng, trong dải yếm, giữa tà áo, nơi gấu là, trong... và đó phải chăng là hoa huệ, hoa nhài, hoa bưởi, hoa ngọc lan, hoa dạ hợp, hoa móng rồng...?

Có một lần trong căn nhà khách đơn sơ của tỉnh lẻ, đêm mấy ông nhà văn nhà báo đi thực tế, giờ chai rượu còn sót lại lúc ban chiều ra, ngồi chung trên giường mà bàn thế sự, thời thế văn chương, và không biết từ lúc nào, câu chuyện chuyển sang đề tài phụ nữ và cái đẹp. Nhà thơ trẻ (là lúc ấy còn trẻ) đã ngà ngà nói ra một phát hiện mới hay một triết lý của cái mũi, rằng: Đàn ông mà bôi nước hoa là cực kỳ dở. Đàn bà mà bôi nước hoa cũng chỉ là hạng xoàng, thiếu bản lĩnh. Dù đó là nước hoa đắt tiền Chanel, là *“Thứ đàn bà muốn”*, là *“Giấc mộng vàng”* v.v... của Pháp hay của Bun, hoặc chỉ là là nước hoa trầm toàn mùi cồn rẻ tiền của Sài Gòn hay biên giới... Mùi nước hoa xông lên, làm ai cũng giống ai, người nào cũng như người nào, vì cùng chung một mùi giả tạo. Mà xưa nay, mỗi người, nhất là phụ nữ, không ai giống ai, mỗi người có một cái duyên riêng, toát ra một thứ mùi riêng chỉ người ấy có. Người khác không thể nào có mùi ấy. Nó thành nổi khác khoải đam mê, nhớ nhung khêu gợi cho người yêu, khiến anh đàn ông phải bứt rứt khốn khổ vì nó, nếu đã một lần tiếp xúc. Hãy cứ để làn tóc da mộc mạc như cha mẹ cho, toát ra từ mỗi tế bào. Nó có thắm sang quần áo cũng chả có gì mà ngượng, phải xóa đi. Nó chính là sự gợi cảm, là hương ma quái, là bùa mê đấy. Anh Lâm Huy Nhuận thao thao gật gù với ý kiến ấy, khiến những người xung quanh không biết bình luận, công nhận hay phản bác ra sao. Một nhà thơ nói: Có lý, vì Sôlôkhốp

còn tả mùi ngậy ngậy của cái nách hôi cơ mà (không hiểu trong “Đất vỡ hoang” hay trong “Sông Đông êm đềm”).

Không hiểu hôm ấy người nói hay rượu nói? Nhưng xem ra cũng có phần chí lý. Ván tay không ai giống ai. Khuôn mặt chả người nào giống người nào. Thì chắc cái mùi của mỗi người cũng vậy. Của riêng đấy, sao lại đem xóa nhòa, đồng nhất với số đông? Như không ăn cơm nhà do cô vợ đảm nấu ngon cho, mà lại đi ăn cơm tập thể loại ba hào?

Lại chợt nhớ đến một chi tiết trong tiểu thuyết “Pie đệ nhất” của A. Tolxtoi mà phì cười. Mụ hầu già tắm cho hoàng hậu để chờ nhà vua, mụ ta nhắc: tắm kỹ, vì anh đàn ông nào cũng giống nhau, hấp dẫn nhất cái mùi thơm. Đêm đó, hoàng hậu tắm nước thơm, xông hơi, quất lá bạch dương... chờ. Gần sáng, bà ngủ thiếp đi, chợt tỉnh dậy, thấy cái gì nặng nặng trên người, thì ra vua Pie về lúc nào, sau khi đã chơi bởi rượu chè chán chê ở quán người Đức, và bây giờ về, chẳng cần cái mùi của bà mà chỉ cần bà... Hoàng hậu tủi thân chỉ còn biết khóc.

Trái với lý luận của nhà thơ Lâm Huy Nhuận trên kia, có người lại bảo: xông nước hoa là cần thiết, vì đứng bên cạnh ai hôi hám, chua loét là không tự trọng và không tôn trọng người khác. Xem thế cũng không biết nên thế nào. Bá nhân bá tính vậy.

Còn người thường chúng ta, có câu tục ngữ thuộc loại lý thú về cái mùi luẩn quẩn, vật vờ, quanh quất:

“Nằm đất với chị hàng hương còn hơn nằm giường với chị hàng cá”.

Đó là chuyện nằm, chuyện của ban đêm. Còn ban ngày?

Từ cái thời Hà Nội có tiếng chuông tàu điện leng keng lúc tỉnh mơ, cây cối còn ngái ngủ, sương đêm chưa bị vùi dập, người

dậy sớm, gặp ở một ngã tư ngã năm nào đó, “vang” lên mùi bánh mỳ mới ra lò, cùng mùi cà phê gánh. Hình như mùi bánh ấy có màu vàng, có vị giòn, hồn nó cựa mình để thoát khỏi cái xác bánh trong bao tải.

Nó rú mùi cà phê đi theo, thứ hương bay ra từ chiếc bình nhôm vôi, cao, to, trong có chiếc túi vải thẫm màu, đặt trên bếp than của ông hàng quen thuộc với chiếc tủ kính con con, đựng nào pa tê, giấm bông, ga tô, bánh rán, thuốc lá... thuốc lá nhiều loại, bán lẻ từng điếu một. Riêng ga tô, ông bảo cứ ăn, đừng bao giờ nên ngừng, vì bánh làm bằng trứng, mùi lòng trắng trứng có chế biến thế nào, vẫn cứ là tanh. Ăn bánh ga tô thì ngon, nhưng ngừng thì tanh, sẽ mất ngon đi. Và nay, cảm hoa *xu xi* thì đẹp, nhưng mùi hoa *xu xi* thì cũng lại tanh giống hệt mùi lòng trắng trứng, cảm hoa xong cần phải rửa tay ngay.

Mùi bánh mì cà phê buổi sáng ấy làm ta ứa nước chân răng. Nó còn hành hạ con tì con vị nếu ta giả vờ không cần nó, còn mãi nghĩ đến chuyện “hàng hương hàng cá” đêm qua. Và đi một khúc nữa, ta lại bị bỏ bùa mê vì mùi nước dùng phở có thảo quả, quế chi, hành nướng, gừng nướng, có mùi mỡ bò, gầu, nạm, sụn, tái, hành chân... nhất là nếu sáng ấy lại là thu muộn, có gió heo may lành lạnh nơi vai áo.

Ít lâu nay thành phố mình nhiều mùi khói với nhiều sắc độ, cung bậc khác nhau như cung bổng cung trầm, thanh bằng thanh trắc. Mùi khét sặc sụa ồm người của than tổ ong nhóm nơi đầu gió ngoài hè. Mùi đốt đồng rấm lá cây rác rưởi phát ho phát hen. Mùi ngọt ngạt của khói pháo khai trương cửa hàng. Mùi ung thư của khói bếp dầu hỏa khi tắt bếp, mùi khói bún chả bay loạn xạ, có nhà nấu khói bằng quạt điện, thổi khói sang nhà bên cạnh, bên cạnh dùng quạt to hơn, bên kia dùng quạt to hơn nữa... như một

thời thì nhau *suyéc von tơ*. (Bà vợ bác sĩ Nguyễn Tấn Gi Trọng đã vì khói bún chả quạt xông lên sặc sụa gian gác, bà góp ý rồi xảy ra to tiếng, bà ức quá, gục xuống đứt mạch máu não. Ai bảo khói không giết được người ?).

Khói bún chả còn khá dī, ít thì nó cũng thơm thơm, như người đối gió, dễ chịu, giống như thừa tiền, bỏ thành phố ra ăn tạm bợ, ngủ vật vờ, tắm nước đục ngầu ở bờ biển...theo thời thượng? Còn thứ khói chả chó, hàng chục nhà cùng quạt một lúc, thì quả là đặc biệt. Lẫn trong khói đó là tanh, là nồng của mẻ, mắm tôm, là mùi hôi, mùi lờm lờm... đến nỗi có cái gì lên xuống trong cổ họng, ấy là không kể còn kèm theo thanh niên chẳng tay qua đường để giữ xe, còn có mấy cô gái mặc quần ngắn mời chào cái món... chả chó.

Lại còn có những thứ mùi không có khói kèm theo, như mùi những chiếc xe buýt xe lam, sàn xe nhớp nhúa, thành cửa sổ nhờn nhờn vì người khách chuyển trước say ô tô kê miệng vào đó. Tay vịn thì gỉ, ghế ngồi thì có đủ thứ vết dấp đến... Mùi phòng đợi tàu ở nhà ga ghế ngồi không được lau rửa, sàn nhà mà ít khi cọ rửa sạch. Mùi những đồng rác lưu cữu có chuột chết, bã cua thối, hoa héo, rau rữa, vỏ dưa ủng, lông gà, vệt lẫn cái điều đây bánh đúc nhồi đã trương lên... những thứ mùi ấy ai chả từng phải biết qua, đưa nó vào phổi. Có lẽ đó là mùi đặc trưng của thành phố, nó còn phảng phất bay lên ở một số ngoại ô, khu chứa rác của thành phố, khi nó chưa hoại ra, khi có những trẻ em cầm cái móc sắt, moi ruột nó ra, lấy cả những miếng xương như trong nồi phở, mà người ta đã vứt đi...

Nói đến chữ MÙI hình như có một cái gì thô lậu, người quí phái phải bĩu môi, ngoảnh mặt. Chữ HUỠNG mới là thanh tao, lịch sự thoát tục. Nhưng trong đời thường có vui phải có buồn, có

tình yêu phải có chán ghét, có thủy chung cũng có phản bội, bên cạnh ngọt ngào là cay đắng. Có hương thơm mía nướng cũng có tanh cá mè ranh. Nhiều khi những mùi và hương ấy lẫn lộn, khó tách bạch. Sở thích từng người cũng khó có thể áp đặt lẫn nhau. Có người thích hoa sữa nhưng có người không chịu được nó vì nó quá nồng, nhất là bên cửa sổ có cây hoa sữa xòa cành. Mùi hoa sữa tựa tựa như mùi quả doi chín pha lẫn với mùi bã cua chưa để lâu lắm. Nhà sư tập Chiêu Dương thích trồng mấy cây cau lấy hương hoa hơn là lấy quả. Nhà thơ Trần Lê Văn chỉ có vài nét mét vuông sân cũng cố trồng một gốc bưởi để gọi mùa xuân về trong hương hoa dân dã. Nhà thơ Chu Hà trồng được mấy khóm quỳnh, khi hoa nở, ông đem tặng tất cả bạn bè để được vui chia hương thơm với mọi người.

Hoa sữa phố Nguyễn Du, phố Trần Hưng Đạo đã đi vào nhiều bài hát bài thơ. Nhưng nhiều người không biết rằng trước đó, nó đã được đưa lên kịch thơ, trong một màn trữ tình đầy chất thơ Hà Nội, hoa sữa là thứ hoa tình yêu mà. Phố Phan Đình Phùng đêm thu, hương hoàng lan như trong hương ma quái của hồ ly tinh trong truyện “Truyện kỳ mạn lục”, như hồn hoa hiện lên nhảy múa và hộp hồn những kẻ si tình... Hoa ngâu, hoa hồng, hoa cúc, hoa loa kèn, hoa huệ, hoa nhài, mỗi hồn hoa có một kiểu thơm riêng. Thứ kiêu sa, thứ đa tình, thứ kín đáo, thứ mộc mạc, thứ khiêu khích... tùy từng người mà nó là tri kỷ hay không.

Có điều hương thơm của muôn loài hoa, của thiên nhiên, nhất là nơi bát ngát bao la như cánh đồng có hương sen... bao giờ cũng dễ chịu hơn những thứ mùi do con người tạo ra. Có thể ý kiến này là chủ quan, nhưng hình như ít ra nó cũng đúng phần lớn.

Thành phố có những gia đình sống trong những căn phòng chật chội, phía sau ở bên trong nên có những ngày u ám, cống rãnh

xông lên, toàn mùi khí mê tan, đến tức thở, vì nào cơm thừa canh cặn dắt vào khe gạch, nào xương cá, nào nước rửa bát lưu cữu, nước xà phòng giặt quần áo đọng lại... Trong phòng thì mùi chạn bát, kể cả mùi những ông khách bà khách ở xa về, đi một ngày đường, đến tạm trú, nhưng chưa được rửa ráy tắm giặt. Mùi ấy có lẽ còn dễ chịu được hơn là mùi tanh tươi, lạnh lẽo của nhà xác, suốt ngày đóng cửa, ta là người đầu tiên mở cửa hôm ấy, gió mang mùi tanh ấy ùa vào toàn bộ con người ta. Cho nên có người nói đùa rằng ở đây có những con chuột chỉ chạy ba chân. Còn một chân nữa đâu? Xin thưa để chúng giơ lên bịt mũi. Nó cũng bịt mũi khi có những bàn chân đi dép cao su hoặc bít tất mấy ngày không thay, mà cứ khoan bằng tròn, ngồi trên giường ăn cỗ. Cỗ có ngon đến mấy cũng là đồ bỏ.

Xin bạn đọc lượng thứ nếu những dòng trên đây nhiều thô thiển, nói những điều không đáng nói. Nhưng biết sao, bởi đó là sự thật. Mà đã là thật thì có lý gì cứ tránh né nó? Chẳng lẽ gặp quả cà kháng, lại bảo nó là cà ngon ư?

Có nhà văn đã nói: Hãy gọi đúng tên của sự vật. Cho nên nhắc đến HUỠNG và MÙI thì đành phải nói đến chúng vậy, dù người viết cũng chả muốn tí nào.

1993

Sắc xuân hương tết

Tết là cái mới. Xuân là niềm vui. Cái mới và niềm vui ấy hiện ra thành sự thật những hương vị sắc màu. Cùng với sắc màu hương vị ấy là những ước mơ tốt lành tươi đẹp của một vòng quay đất, vòng quay tâm linh con người được hy vọng chờ đợi, được hồi hộp sung sướng.

Những điều kiêng kỵ phải chăng là mê tín? Không hẳn. Đó là kinh nghiệm, là ấn tượng của bao đời truyền lại. Nếu màu đỏ là tượng trưng cho tung bừng, rực rỡ, phấn khởi say sưa khoáng hoạt trong hoa đào, trong câu đối, trong xác pháo hồng, trong bao mầu hoa khác, trong cả cái lạt đỏ gói trên nền lá xanh bánh cốm bánh chưng... thì tết đến, người ta ai cũng thấy cần kiêng màu đen, màu của tang tóc rủi ro, màu của buồn đau chết chóc, màu của bệnh tật xúi quẩy... Có lẽ trừ nhang đen có màu tự nhiên như thế, và có hương thơm lạ lùng không có gì thay thế nó, nên nhiều gia đình phải dùng nhang đen để có cái tết dân tộc hoàn toàn.

Nếu những lời ngọt ngào niềm nở thốt ra từ khuôn mặt, cái miệng tươi tắn đầm thắm là câu chúc nhau hạnh phúc, đẹp lành tấn tới thì ai cũng kiêng những lời tục tĩu, dữ dằn, độc địa trên khuôn mặt khó khăn, trên đôi môi cau có. Chẳng hạn câu mắng: “Khi” ai cũng kiêng không nói trong những ngày tết. Nghĩ cho cùng oan cho con khi. Nó có tội chẳng hay chỉ vì khuôn mặt xấu xí nhân nhờ của nó.

Màu trắng trinh bạch của hoa mai có cái đẹp riêng, tinh khiết nhẹ nhàng thì màu đỏ của hoa hồng, hải đường, thược dược, mặt trời... đặc biệt là hoa đào, sẽ mang là niềm vui, niềm tin, cái đẹp, ấm áp, nồng đượm.

Mùa xuân đồng nghĩa với hoa. Hoa trăm màu nghìn sắc. Mỗi màu mang một ý nghĩa riêng. xanh hy vọng, tím thủy chung, vàng say đắm, tím thắm trung thành, trắng tinh nguyên, hoàng yến mơ mộng... tất cả đều là ước mong của con người, là hy vọng cái hay, cái tốt lành, cái đẹp đến với cuộc sống, xua đi cái xấu ác tội lỗi, cái ảm đạm, u buồn do những tên bất lương, những thế lực đen tối định áp đặt cho con người.

Mâm ngũ quả đầu chỉ riêng là cây trái vườn nhà. Đó là sự sum suê kết tụ. Hương thơm của bưởi, của cam, ngan ngát của quả phật thủ, màu đỏ của trái cà chua, trái ớt, màu vàng đậm của cam sành, vàng chanh của bưởi, xanh ngát của nải chuối xanh... màu ấy, hương ấy như một máy phát sóng, loang ra trong không gian gia đình, trong thời gian xuân tết, cùng với hương trầm, hương vòng, ánh nến lung linh trong chiếc đèn lồng đỏ...

Mâm ngũ quả trên bàn thờ thật trang trọng mà cũng bình dị. Hoa trái ngày thường thôi, nhưng được nằm trong mâm ngũ quả nó thành thiêng liêng, thành tượng trưng cho tấm lòng thành của con cháu đối với ông bà tiên tổ...

Thủy tiên hoa là sang trọng, đài các thì một chậu cúc vạn thọ lại dân dã, dễ kiếm. Hoa păng xê mỏng mảnh nổi niềm tưởng nhớ thì tròn đầy cây quất là ước vọng của mọi người, mong chịu chịt la đà.

Tết và xuân, đầu chỉ là ăn cỗ. Những món ăn tinh thần còn cần cho con người lắm chứ dù là ở thị thành tấp nập nhiều phương

tiện văn hóa hay vùng nông thôn hẻo lánh xa xôi thiếu thốn ngàn đời. Thú chơi tao nhã hay thông dụng, di dưỡng tinh thần hay giải trí cấp thời, đều đến với tết để con người được một lúc thăng hoa trong niềm vui và hạnh phúc.

Hương lá mùi già cứ ngậy ngất trên da mặt trong làn tóc, thì màu xanh lục của bánh chưng, màu đỏ cánh sen của hoa hải đường cũng quyến rũ, khi cái vị chua dịu của dưa hành vàng rộm, giòn như một âm hưởng xa xôi. Cà cuống ơi... Hạt tiêu đợi chờ đây. Miếng bóng bì vàng ngậy xốp, mềm như thạch. Cái mũ nấm hương nâu đậm thơm xa như cái vẫy tay của người đang mất hút phía chân trời. Tết đấy. Nó là một phần của cuộc đời đầy hấp dẫn say mê trong bình yên, trong tuổi xuân hạnh phúc.

Hồng lên hỡi má thiếu nữ. Xanh lại hỡi tóc trung niên và thơm mát của làn da con trẻ làm ta muốn nâng bàn chân đỏ hồng ấy lên đặt một nụ hôn vào đấy.

Nhận từ bàn tay già nua nhăn nheo của mẹ mấy đồng tiền gói trong bao giấy đỏ hồng điều, sao mà rung rung cảm động. Mẹ đâu còn làm ra tiền thế mà không biết dành dụm từ bao giờ, mẹ vẫn cầu mong cho ta đầy đủ ấm no. Ta đã lớn. Mẹ càng già, nhưng lòng mẹ thương con chả bao giờ nguôi với một chút nào đâu. Đợi ơn mẹ ngàn lần? Cả đời con, cả trăm cái tết, con vẫn không hiểu hết, không đi hết được tám lòng như suối nguồn vô tận của mẹ cho con.

Em yêu. Hãy ra đường cho mưa lay phây đậu lên mái tóc. Mưa như phấn như hương, như ngọc li ti, như câu nói không lời, như dư ba không dứt. Cho anh nắm tay em, mỗi tình đầu và cũng là mối tình cuối của cả đời anh.

Chắc hôm qua em đã đãi đồ nấu chè gói bánh, nên hôm nay da tay còn trắng bột. Miếng bánh dẻo ngon như lời em nói. Miếng

chè ngọt sắc đáy lòng. Em là mẹ của con anh, những phiên bản của cả anh và em, không thể nào phân chia nổi, bởi tình ta là mùa xuân, ta đâu có dễ nói xuân đến cụ thể từ lúc nào, như thế nào.

Xin được thấp lên ánh nến trong giờ phút thiêng liêng này. Hơi ấm đêm xuân, bóng ông bà tổ tiên bằng lăng bay về cùng con cháu trong khói hương, trong màu hoa, vị ngọt...

Nếu em không uống rượu sợ quá hồng đôi má, sợ long lanh đôi mắt xin cùng em nhấp một chút trà sen mang hương vị mùa hè quê hương, hoặc một ngụm trà hạt có vị gừng. Gừng cay muối mặn mà, em ạ.

Ta đi qua ngày thường có xanh đỏ tím vàng đen trắng, có cay đắng ngọt bùi mặn chát, có nồng ngát thoảng đưa... Nhưng phút xuân về là khi ta lắng nghe tâm hồn, nghe vũ trụ thấm vào ta, kết tinh thành cái mọi người gọi là cuộc đời. Xin được có một lời chúc mọi người xuân mới bình yên hạnh phúc.

1991

Ăn thịt gà

Ton gà là gia cầm quen thuộc với mọi người, nhất là người nông dân, ngoài cấy trồng, thì chăn nuôi là quan trọng.

Gà chủ yếu nuôi lấy thịt, lấy trứng. Đôi khi mới làm gà chọi. Thịt gà ngon, dễ chế biến, làm nhanh, phù hợp với những bữa tiệc long trọng, những ngày tết, lễ lớn, giỗ chạp, nhưng cũng thuận tiện khi nhà có khách, một vài người, chỉ cần bữa cơm thơm tất. Con gà là được.

Đến chơi nhà ai, cơm gà cá gỏi là sang rồi. Gà luộc là chính. Tuy nơi, mà luộc thật chín hoặc luộc lòng đào, cái ống xương còn nguyên màu đỏ. Thịt luộc chặt to, vuông vức, không được bong da đặt trên đĩa thành hình khum khum như mai rùa, màu da vàng rộm hướng lên trên cho ngon mắt.

Ở miền núi, nhiều gia đình nuôi hàng đàn, trăm con, gà thiếu lưu niên. Đĩa thịt gà bao giờ cũng phải đủ miếng đầu để nguyên mỏ, chân đủ nguyên móng, để ngầm cho khách biết đó là con gà, chứ không phải con chim rừng nào. Nhưng riêng hai cái đùi lại cho trẻ ăn trước rồi.

Thịt gà không thể thiếu một gia vị đi kèm: lá chanh thái chỉ. Sợi lá chanh nhỏ như tóc, điểm xanh ngát trên da gà vàng tươi, trông đã ngon mắt, mà ăn có vị thơm, thật thú vị.

Miền xuôi, nhiều gia đình khi mổ gà, cũng hay dành hai cái tỏi cho trẻ ăn ngay dưới bếp, bởi thịt gà chặt, thường có xương vụn mà *“hóc xương gà bằng sa cành khế”*. Gia đình có bậc cao niên thường có đĩa riêng, mấy miếng thịt nạc xé nhỏ, nhưng các cụ cũng không hào hứng lắm bởi hay bị rất răng. Lại có nhiều khi làm thịt gà to, thường lột lấy khúc da cổ, làm món nhồi. Nhân là nấm hương, mộc nhĩ, thịt nạc, gan... Đĩa gà nhồi, có những miếng thái hình tròn, thật hấp dẫn, lạ miệng, tuy phải cầu kỳ.

Nước mắm ngon đến đâu như nước mắm chất mà chấm thịt gà cũng là đoảng vị. Có thời kỳ người ta phải chấm thịt gà bằng nước mắm cáy, bằng tương, thật phí cả thịt gà. Ngon nhất là đĩa muối, chanh, hạt tiêu. Hạt muối có khi vào đầu lưỡi mới bắt đầu tan, tăng thêm vị đậm nơi chân răng, mặn mà trong cảm giác, nó làm tăng giá trị của miếng thịt gà không béo quá, không dai, không nát...

Có người thích ăn thịt gà sống thối vì thịt nó chắc, nhiều mỡ, khổ mỡ dầy, vàng ngậy, không ngấy, con gà sống thối thường to, ngà được nhiều món.

Nhưng lại có người chỉ thích ăn gà giò, gà mái ghe, đúng như câu ca: *“Cau phơi tái, gái đoạn tang, chim ra ràng, gà mái ghe”*. Con gà mới nhảy ổ lần đầu, cái ghim ở bụng toàn sụn, thịt mềm, ít mỡ, không ngấy, chỉ đủ một đĩa, cổ cánh nấu măng hay bí, lòng nấu miến, một bữa là đủ, không thừa không thiếu.

Con gà mái ghe chưa kịp cứng mình, thịt cũng không nát, không còn tanh, nó đúng là vào độ “vừa đủ”, không thái quá cũng không bất cập.

Món thịt gà luộc phổ biến đến nỗi bữa cỗ mà không có thịt gà dù có giò lụa chả quế, chim hầm, cũng vẫn bị coi là cỗ xoàng, cỗ dúm. Thịt gà trong bữa cỗ cũng không thể đặt như trong bữa cơm thường. Phải bày ngửa, rồi lật úp sang đĩa khác, miếng da gà nổi bật lên, đĩa cổ cánh bày riêng cho “mấy ông nhấm rượu”. Trông đĩa

thịt gà đúng là mai rùa, khe miếng nọ khít với miếng kia, như vân trên cái mai. Miếng thật to, da còn nguyên vẹn, vì thế mà chặt thịt gà, dao phải thật sắc để da không bị bong và nước ngọt trong thịt không bắn tung tóe ra ngoài.

Còn lưu truyền một câu ca dao vui, dù hơi châm biếm:

Thịt gà, cơm nếp, đàn bà

Cả ba thứ ấy đều là dùng tay

Cơm nếp nắm chim chim mà ăn, quả là ngon hơn cứ để trong bát, dùng đũa mà xắn. Thịt gà cũng vậy, cầm lên mà gặm, nhón bằng hai ngón tay mấy sợi lá chanh... thú vị lắm chứ. Còn thứ kia, thì xin để mọi người chiêm nghiệm.

Con gà để cúng trời đất đêm giao thừa, trêm mâm đặt lộ thiên cũng như con gà cúng tổ tiên, phải để nguyên con, tư thế nằm phủ phục phải là gà sống hoa, cái mào cờ đẹp hơn mào xít, đôi chân quặp vào trong lòng mổ moi, và trên cái mỏ còn nguyên có một bông hoa bông quế, hồng lam, mới là phải lệ.

Có những vùng, vào hội làng, có tục thi gà cúng thần. Con gà được chăm sóc từ đầu năm trước. Khó nhất là luộc. Con gà phải ở tư thế đứng, hai cánh xoè ra như sắp bay lên, đầu và cổ nghểnh cao. Vì vậy con gà phải uốn vào khung tre, buộc chặt và luộc bằng cách đặt năm sáu cái nồi ba mươi, nước sôi, nhiều người thay nhau, dùng gáo dội, cho đến khi con gà chín mới xong. Công phu, nhưng việc cúng thần đâu có thể sơ suất, cuộc thi đâu có thể coi thường, giải thưởng tuy nhỏ bé nhưng đâu có thể tùy tiện. Vinh dự là to; cái tiếng, cái danh là quan trọng trong làng ngoài nước là thế.

Ngày thường, người dân thường không phải ai cũng ngả con gà ra mà ăn. Nuôi gà để bán là chính. Chỉ giỗ tết hay có khách khứa mới mổ gà, nên thịt gà đồng nghĩa với ăn sang.

Ngoài thịt gà luộc, con gà được chế biến thành nhiều món khác. Gà rán khoai tây xà lách. Miếng thịt gà đã ngâm tẩm, rán lên có màu nâu, đặt dưới những lát cà chua hồng, có hình bánh xe, còn rõ hình nan hoa, ruột và hạt bỏ hết, có khi là dưa chuột hoặc chanh tươi thái thật mỏng. Dưới những thứ ấy là rau xà lách nhặt kỹ, tầu trắng, tầu xanh, cuộn tròn, uốn cong dựng đây tươi mát thêm mấy khoanh trứng luộc. Trên cùng là rau húng, rau mùi, hành chân... Đây là món sang trọng, là cái tài của mấy bà nội tướng giỏi gia chánh...

Gà hầm hạt sen, ý dĩ, cốm... Gà tần gạo nếp, nấm hương mộc nhĩ... là món đặc biệt chủ yếu xuất hiện ở các thành phố lớn. Khách đến chơi, ít có thì giờ làm món này, bởi câu kỳ, hầm, ninh khá lâu. Gần đây nhiều hàng gà tần xuất hiện, mua ít mua nhiều, ăn tại chỗ hay mua về cũng tiện, nhưng ngon thì cũng chỉ “thường thường bậc trung”.

Gà xé phay là món khá ngon của đồ đệ Lưu Linh. Con gà luộc, gỡ ra, xé nhỏ, trộn cùng nhiều loại rau ghém: giá đỗ chân, rau chuối, xà lách, lá chanh, hạt tiêu, chút dấm, chút đường, mỡ nước...

Tết, trời rét nhà nấu nồi thịt đông. Ngon tuyệt, nhất là cái mát lạnh của nó trên đầu lưỡi, gai gai cả chân răng. Thịt lợn là chủ yếu. Nhưng muốn thật ngon, cũng không loại trừ cho vào đây mấy mảnh thịt gà, dù là hơi già. Thịt gà như toi, cái xương cũng có thể nhai được, và miếng thịt đông, mặt trên mỡ đặc trắng ngần như da cung phi, phía dưới là thịt là mỡ, lẫn trong những hình khối nước đậm, đã đông lại như thạch trắng, như pha lê mờ, như ngọc chưa dũa...

Có nhà giàu còn cầu kỳ, gói giò bằng thịt gà, nhưng xem ra khó độ được với giò lụa, hơn nữa quá lách cách. Có lẽ chỉ là một thú chơi hơn là một món ăn thực tế.

Tuỳ sở thích, thật ra ăn miếng thịt lườn, thịt nó chua, nó bã, không thể ngon bằng cầm cái cánh mà gặm, miệng nhai tai nghe, nhằn xương nhai rau rầu, ê cá răng, cái ê thích thú như được trả thù một kẻ vô hình trong cái sân sắt khoải cảm.

Người phụ nữ chủ nhà muốn cho chồng con ngon miệng, đổi cảm giác, còn làm món thịt gà rang chua ngọt, gấp lên, sợi đường vương vãn, tựa một thứ tơ ngó sen, hoặc rang gừng còn ít nước sền sệt cho trẻ trộn cơm. Tài đây, khéo đây, đảm đây.

Cách đây dăm chục năm, nhà văn Thạch Lam còn chỉ thích phở thịt bò mà chê phở thịt gà là nhạt nhẽo. Nay phở gà phổ biến. Cái mới đã thắng. Mười năm trước, phở gà chặt miếng, nay thịt gà được gỡ hết xương đã thành nếp quen. Nhưng cũng có nhiều người ăn phở lấy chất, nên còn gọi thêm cái cổ, đôi cánh hay cả cái đùi, chặt to, nào nhai, nào gặm, nhồm nhoàm, xuyết xoạt, nước mắt nước mũi ròng ròng. Nhân tâm tùy thích. Người ta có tiền mà.

Lại nhớ câu “Ăn chân gà run tay”. Đó là cái lý của mấy tay bợm rượu, thích gặm cái xương, nhai cái gân để đưa cay, nên dọa trẻ con là ăn chân gà run tay, chữ xấu, để dành về mình cái món kê cân có từ trong Tam Quốc ấy. Cháo gà là món ngon, mau lại sức, nhất là với người ốm hoặc phải thức khuya.

Các nhà dinh dưỡng học kết luận thế nào không biết, còn thực tế, gái đẻ ăn gà giò hầm tam thất nhất định là mau lại sức hơn cô gái đẻ nghèo chỉ ăn nước mắm chung hàng tháng. Mà thường, người mẹ nay được làm bà ngoại, bao giờ cũng thương con gái, cái lông có mười con gà giò kia chính là tự tay bà xách đến cho con.

Con gà đã đi vào cuộc sống xã hội, bất kể kẻ giàu nghèo sang hèn. Giàu thì ăn luôn, nghèo thì thừa thoảng, chứ không ai là chưa một lần được ăn thịt gà. Yếu sào, óc khi ít người được ăn, còn thịt gà quả là thông thường, ai chả biết.

Đã thành nếp sống, không ai ăn tiết canh gà cũng như không ai ăn thịt gà với rau kinh giới. Nó kỵ nhau chẳng? Nó mang lại bệnh tật chẳng?

Con gà đã đi vào tục ngữ ca dao khá nhiều. Ai chữ xấu bị gọi là “chữ như gà bới”. Anh nào không đứng đắn, thường lấy câu làm răn: “Bụt trên tòa sao gà dám mổ mắt”.

Nay ngoài cái giống gà ta thịt ngon, dễ mổ, dễ nuôi như gà Ri, gà Đông Cảo, gà Hồ ... đã xuất hiện con gà công nghiệp. Loại này ngơ ngơ, đứng không vững, không biết tự tìm thức ăn, thịt lại nát, nhạt, trắng bệch, ngay quả trứng cũng không được màu đỏ. Xoàng.

Trong đời sống, tùy phong cách, tùy địa phương mà có nhiều kiểu cách ăn thịt gà khác nhau. Thi sĩ Tản Đà nhất định không ăn thịt gà nếu không có lá chanh, ông thà chỉ ăn rau còn hơn.

Ở Hải Hưng nhiều người thích gà rang gừng. Hà Nội thích gà tần, Gia Lâm có tục luộc gà phải còn lòng đào. Ai luộc chín trắng ra là bị chê ngay.

Xem thế đủ thấy trong nghệ thuật ăn uống, ngay đối với loại thực phẩm quý như thịt gà cũng không ai giống ai, không thể áp đặt, không thể bảo người khác là: “thực bất tri kỳ vị”.

Năm nay, năm con gà. Xin chúc mọi người có nhiều gà để mừng cái năm chắc chắn tiến bộ hơn này, và phong trào VAC, có nội dung nuôi gà ngày càng phát triển, giống như chuyện vui: Chủ nhà mời khách vào mâm, có thịt gà, nhưng vẫn nói: Xin mời các ông anh dùng tạm bữa cơm rau... Khách đáp luôn: Món rau biết kêu quang quác ấy.

1992

Thuốc lá !

Điều thuốc lá mời nhau là lịch sự hay là sự dứt lốt đầu tiên rẻ tiền nhất? Người không hút, nhưng có việc phải đi giao dịch ở một vài nơi nào đó, cứ phải “thủ” một bao thuốc trong túi, trước khi nói chuyện, phải mời thuốc đã, để mua chuộc cảm tình chăng?

Lâu nay tiếp khách cấp trên, tiếp đoàn tham quan, tiếp ban thanh tra, tiếp người định biên phạt, lập biên bản về mình mà mời *Du lịch*, *Bóng Sen*, chỉ có chết. Rút bao *Hêrô* còn tạm tạm. Tốt nhất là loại hảo hạng 555 hoặc *Dunhil* mới được.

Nhìn một người hút thuốc, bao thuốc loại gì, thuốc có cán không, có thể đoán được người đó thuộc hạng người nào. Dù rằng đôi khi ta có thể nhầm lẫn, chẳng hạn nhà thơ nổi tiếng quốc gia vẫn cứ hút *Sông Cầu*, và anh cán bộ vẫn hút thuốc có cán nhưng thuộc loại cán... mai táu.

Mấy cụ già về hưu, lương tính ra chỉ đủ mua dầu, đong gạo, mua muối, trả tiền nhà máy nước... nghĩa là ăn cơm với muối cho khỏi đứt bữa, nên đành bỏ thuốc lá, nghĩa là tích cực chống ung thư, chống ô nhiễm môi trường một cách tự nguyện... Các cụ rất ngạc nhiên khi đi đâu cũng thấy người ta hút *Ba số*: Bữa nhậu là *Ba số*, mời nhau là *Ba số*, thanh niên rủ nhau vào quán là *Ba số*. Nghĩ cũng tủi. Đi theo cách mạng hơn ba chục năm, khi về hưu,

tính ra lương tháng chỉ đủ mua được mấy bao ba số. Suy rộng ra, xã hội ta hiện nay có bao nhiêu người sống ở mức như các cụ về hưu, vậy mà đáng ngạc nhiên đến tròn xoe mắt khi đi đâu, từ hang cùng ngõ hẻm, đến những thôn xóm hẻo lánh, bản làng heo hút... người ta đều gặp những bao thuốc lá hộp cứng của đủ các nước trên thế giới có mặt, như một đạo quân khổng lồ, cứ um lên, kỳ lạ thật.

Những ai đón đội quân xâm lược này? Ông bí thư, ông chủ tịch? Anh kế toán trưởng, ông chủ nhiệm? Mấy cậu thanh niên sau một ngày gánh phân, đốt hai điếu thuốc lá là một ngày công? Còn ở thành phố thì khỏi nói. Học sinh, dân bụi đời, anh thường trực, chú bé bơm xe cho đến ông già giám đốc quỹ tín dụng, bác lái xe và có lẽ đủ mọi người làm đủ mọi nghề, cả những người chỉ sống bằng lương Nhà nước.

Thời trước cách mạng cách đây khoảng nửa thế kỷ, hầu như toàn bộ nông thôn bao la, không ai hút thuốc lá. Chỉ thuốc Lào. Nông dân lục diêm dùng diêm cây. Ông lý, ông xã dùng diêm bát, ông lục sự ông quan huyện dùng diêm ống. Câu ca: “Nhớ ai như nhớ thuốc Lào, đã chôn diêm xuống lại đào diêm lên” mấy ai không thuộc. Không thấy ai nói đến: “Nhớ ai như nhớ thuốc lá...”.

Chỉ có ở thành thị, mấy ông công chức ký lục, thông phán, dân bắt tê, tài xế, cảnh binh, nhà giàu, dân buôn... mới hút thuốc lá. Diêm thuốc lá cũng dán nhãn giai cấp hẳn hoi. Dân nghèo thì hút Job xanh, Job đỏ, có tiền hơn một chút thì Bastos xanh hoặc tím, mặc quần áo sang thì hút Méliá vàng. Loại quan lớn có cửa hiệu to thì hút Camen (con lạc đà), Philip, Caraven “A” (con mèo đen). Và nhiều người hút nhất là Cotab, một loại thuốc thơm tuy đắt nhưng không đắt lắm, và có chất lượng hàng chục năm không bao giờ giảm. Ngoài ra cũng còn nhiều thứ khác nữa như Capstan hộp cứng 10 điếu, Garlic diêm rất mập. Aviator có hình máy bay...

Mấy nhà nho lớp cuối cùng hoặc dăm bà mệnh phụ mặc áo gấm còn hút thuốc lá sâu kèn, là thứ thuốc cuốn khá nặng, quấn tay, như hình con sâu kèn. hút xong còn cái đuôi, có người dính nó lên vách hoặc cột nhà, như một thứ kỷ niệm, một hình trang trí.

Sau năm 1954, ngoài một vài thứ thuốc lá ngoại như Trung Hoa Bài, Đại Tiên Môn, thì ta đã sản xuất nhiều loại, chủ yếu là thuốc không thơm. từ Thăng Long, Hoàn Kiếm, Sông Hồng, Hồ Tây, Thủ Đô. Điện Biên, Bông Lúa, Tam Đảo, Cửu Long, Trường Sơn... Phù Đồng.

Thuốc lá có là một bệnh dịch không? Có người bảo cai thuốc lá rất dễ, đã bỏ đến mười lần, và lại hút. Ai cũng thấy là hút có hại, nhưng ngày càng có nhiều người hút và hút nhiều. Vui hút, buồn hút. Được người yêu nhận lời ngỏ: hút. Bị người yêu phụ bạc: hút. Thành công cần ăn mừng: hút. Thất bại cần an ủi: hút. Nhà có đám cưới: hút. Nhà có người chết: hút. Ngày lễ, ngày Tết, sinh nhật: hút. Ngày đi xa trở về: hút. Người ta có đủ loại lý do để lúc nào cũng hút được.

Nói như nhà văn Gamzatốp: “Thánh Alla trước khi xuống chiếu cho quân thần cũng phải giở túi thuốc cuốn một điếu rồi mới phán...”

Thánh Alla còn hút thuốc cuốn, tức là còn tiết kiệm. Nhưng còn chúng ta, khả năng kinh tế ngày nay đã cho phép thả cửa đốt thuốc sang loại nhất chưa nhỉ? Tiền đâu mà hút như vậy? Những ai tiếp tay cho thuốc tràn ngập nước ta? Chuyển xe vòng vèo đường ngắn đường dài, chờ hết kiện này đến kiện khác, lãi bao nhiêu? nộp thuế bao nhiêu? đã những ai xây nhà, sắm xe bằng lãi ấy?

Thuốc nội đang ngắc ngoài dù có hàng trăm nhãn thuốc. Kinh thật. Đủ loại bao mềm bao cứng, nhãn tiếng ta thuần, nhãn lai tây,

lai Mỹ, thuốc không cán bằng bông rơm... có bao bạc, không bao bạc, có giấy bóng kính, có giấy ni lông ... Có cả thứ nhãn tiếng tây cũng có nghĩa hết nhãn đã có bằng tiếng ta, nhưng có lẽ tiếng tây hấp dẫn hơn nên người ta đổi đi, thay thế vào để câu khách chẳng, mà thực ra chất lượng thì còn kém cả nhãn tiếng ta, khét lẹt, nặng khiếp và hôi xì... Và còn lớn tiếng rằng xin quý khách hãy coi chừng có kẻ làm giả thứ thuốc này của chúng tôi. Một kiểu quảng cáo gà đẻ gà cục tác chẳng?

Đã qua rồi chỉ có một thứ thuốc lá độc quyền nên bao thuốc chỉ có 18 điều, có bao điều bị gấp, điều chỉ có giấy không, có điều có cả mẫu giấy thép, mảnh củi con, cái chân con gián, châm lửa là nổ lép bép như pháo hoa cà hoa cải... Bây giờ mà làm ăn kiểu đó chắc sập tiệm. Thuốc lá cũng như que diêm, cứ nổ đánh đùng, theo kiểu cô con dâu cắn quả cà bắn vào má bố chồng, cô còn chữa then: “May mà chưa bắn vào mắt đấy”. Nhiều người lâu nay mặc quần áo bằng vải tổng hợp, cứ thấy lỗ chỗ thủng đó chính là kết quả của những mẫu thuốc lá và những que diêm kiểu độc quyền một thời.

Lại có điều vui. Chắc các nhà sản xuất thuốc nghĩ rằng thuốc lá có dính đến sông nước, hút vào nhẹ hơn, nên nhiều nhãn có cái tên có sông có nước như Sông Hồng, Sông Hương, Hoàn Kiếm, Hồ Tây, Thu Bồn, Cửu Long, Sông Cầu... Vậy xin quý khách cứ hút những thuốc lá có nước ấy đi. Chắc chắn không ung thư đâu.

Từng có một ông cửa hàng trưởng ăn uống, mua trữ một kho thuốc lá để mốc không bán. Khi mốc không còn cách nào khác là ông bắt mấy chục mẩu dịch viên ngồi bóc ra sấy lại, cuốn lại. Nhưng vẫn ế. Thiệt hại tính ra bằng lương gần một nghìn người tính trong nửa năm. Ông vẫn không sao, lại còn được thăng chức, vẫn mặc may ô tiếp khách quốc tế.

Các thầy thuốc thường kêu to rằng nên bỏ thuốc lá. Nhưng tiếng kêu ấy như trong sa mạc. Bởi đây là mặt hàng được ưa chuộng, là thương mại, là lãi suất cao. Một vốn bốn lời. Từ sợi khói mỏng mảnh này mà có ông giám đốc đã cho làm hẳn ba cây số đường nhựa từ nhà máy về nhà riêng, tốn mấy trăm triệu đồng, và bao nhiêu cơ ngơi được dựng lên, bao nhiêu xe cộ đời mới đưa các ông chủ sản xuất thuốc lá đi vi vu mọi nơi, và đã có bao nhiêu nghìn con dê, con rùa chết trong những bữa đặc sản... Thuốc lá muôn năm. Ai đại thì chết. Trẻ con hút thuốc lá là tại chúng đại. Có ung thư thì tự nó sau này phải lo chứ. Còn bây giờ là thương mại, là lãi, là cần tiền mua vàng, ăn chơi xả láng đã. Vạn tuế thuốc lá.

Nó cũng giống như băng hình đen, nhạc kích động... đồ chơi tàn bạo, võ Tầu võ Nhật gây nên tâm lý đâm chém, là rượu, rượu nhẹ là bia... ai có con em thì giữ lấy. Thương mại tuốt, lãi tuốt. Mặc xác tương lai, thế hệ trẻ. Hiện tại là quan trọng. Doanh số là quan trọng.

Lại nhớ đến kiểu mời nhau thuốc lá. Có nước ai có thuốc người ấy hút, không mời ai. Còn ở ta, mời thuốc là lịch sự, là cần thiết. Lạc hậu rồi cái cái câu “Sông Cầu là đầu câu chuyện”. Nay thì “Ba số nhí nhố cũng xong”. Cứ phải là mời. Càng mời nhiều càng tốt. Mời xong, vờ bỏ quên cả bao càng tốt. Khác xa tác phong mấy cậu giàu lỗi nhưng bần tiện, mời thuốc lá nhưng lại “rút bát”, đưa cho khách một điếu, rồi đút luôn bao thuốc vào túi mình. Chắc cậu này sợ khách rút liền hai điếu chẳng? Sợ tốn chẳng? Thật là một kiểu mời thuốc vừa khinh khách được mời là phờng tham làm thô bỉ, vừa tự tố cáo mình là dân biển lận.

Hút thuốc lá có nhiều cái lợi. Nó giúp ta thông thương với thế giới, tiếp cận thế giới, giúp ngành thương mại phát triển, giúp các

hãng sản xuất thu được nhiều lợi nhuận - bằng vàng, giúp cho ngành y được thêm việc làm như sản xuất thuốc ho, chữa bệnh về phổi về họng... giúp cho các ông bố bà mẹ, các bà vợ đỡ phải cất tiền đi vì đã có người tiêu hộ vào thuốc lá...

Thời đại văn minh, thuốc lá được thả nổi. Toàn dân hút thuốc lá một cách thoải mái. Ba số thành phổ biến, bao giờ đến “tận số” thì còn phải chờ, hoan hô thuốc lá. Vạn tuế thuốc lá.

Mùa xuân từ vườn nhà

Tết là một cái gì đó đặc biệt với những món ăn, những thú chơi, những nghi thức đặc biệt. Mùa xuân làm con người trẻ lại.

Trong những món ăn đặc biệt ngày tết, có một thứ không thể thiếu. Nếu thiếu thì nó như đám cưới thiếu cô dâu, món ăn thiếu muối, đêm hội thiếu đèn. Mà nó hầu như được sinh ra hoàn toàn từ sản phẩm vườn nhà.

Đó là mứt tết.

Tùy theo điều kiện từng nhà, mứt tết có mặt với nhiều cung bậc cao thấp khác nhau như người tri âm thích tiếng đàn của tri kỷ. Có loại mứt phổ thông vừa túi tiền tất cả mọi người. Có thứ thật sang thật hiếm. Có thứ cho người già, có thứ để trẻ em vui tết.

Một điều đặc biệt rất đáng nói là từ những sản phẩm của vườn cây, của đầm sen, của hoa trái, những bàn tay tài hoa, nhưng tâm hồn tinh tế Việt nam đã sáng tạo ra một món ăn kỳ diệu.

Hoa quả vườn nhà ăn tươi đã ngon, đã bổ, đã vui đã đẹp mắt đẹp lòng, khi được đem làm mứt thì giá trị của đất vườn đã được lũy thừa lên mấy lần cho mùa xuân thêm nồng nàn hương vị, cho cả những đám cưới cũng phải náo nức rộn ràng hơn.

Từ nhiều tháng trước tết, người ta đã chuẩn bị thu mua hoa quả để sơ chế hoặc phơi khô, chuẩn bị cho mùa mít tết vào xuân.

Bánh đậu xanh Hải Dương, bánh gai Ninh Giang, bánh cốm Hàng Than... không thuộc diện mít tết.

Đầm sen cho ta từ cải hoa cái lá, thanh ngó sen... Quý nhất là hạt sen đem làm mít sen trần. Nó là món mít cao cấp thuộc loại thượng hảo hạng. Cho cả tết và cho cả những đám cưới thanh lịch của những đô thành tao nhã.

Viên mít sen tròn trịa, trông như viên ngọc màu vàng. Chỗ tâm sen còn một lỗ nhỏ, tưởng như đó là chỗ để xâu sợi chỉ vàng vào đó làm thành chuỗi ngọc đeo lên cổ cô gái xinh tươi. Nó còn óng ánh những hạt đường kết tinh nhỏ li ti như sương mai đọng lại. Viên mít sen trần không cần nhiều đường để khỏi át mất mùi vị của nhân sen. Nó như toi mà không bụi, không sượng. Nó tan ra trên đầu lưỡi.

Ăn mít sen trần với chè búp, cái chất cái ngọt cái thơm hòa quyện vào nhau, làm ta không thể ăn vội vàng, ăn nhồm nhoàm như ăn thịt chó. Vừa ăn vừa ngẫm nghĩ để hương đồng quê, hương đầm sen, hương vườn nhà thấm vào thần kinh, khiến mùa xuân như vừa đến vừa múa xiêm y ngay từ ngoài cửa đầy hương.

Mít gừng chỉ có thể nhấm nháp cho tê đầu lưỡi và ấm ran ran trong người. Có khi nó còn mang cả hình dáng sơ khai khi nằm trong lòng đất. Trời lạnh, nhấm một lát mít gừng, thật sung sướng. Gừng cay muối mặn xin đừng quên nhau. Ca dao đã nói thế.

Quả bí thực sự sinh ra từ mảnh vườn quen thuộc của mọi nhà. Nhưng khi nó thành mít thì tết không thể thiếu nó. Mít bí là loại phổ thông, ngọt đến mức buốt é cả răng. Thanh mít bí hình con chì trong suốt được ngâm đường thành trắng tinh, để bên viên hạt sen, lát gừng... đĩa mít có màu sắc và hình khối thật vui thật đẹp.

Viên trứng chim mới hấp dẫn tuổi thơ làm sao. Nó đúng là cái trứng con chim rí chim sẻ trên cánh đồng làng, trong cái tổ nhỏ nhồi ở đầu hồi nhà hay một cành bưởi cành nhãn nào đó.

Viên lạc rang bọc đường và bột, vừa ngọt vừa bùi vừa ngậy. Một vốc trứng chim bỏ vào túi lúc lúc lại nhấm mấy hạt, tuổi thơ mới thích làm sao.

Thứ mứt có màu đen huyền bóng lộn là mứt mật. Miếng mứt ươn ướt ngọt sắc như được tắm mật ong, có những cái khía ngang thân quả đã ép sát vào nhau, nằm im lặng khiêm tốn trên đĩa mứt, làm ngón tay cứ muốn nhón vào đấy.

Mứt quất khác mứt mật ở hình ngôi sao bốn cánh, nơi mẹ hay chị chúng ta cầm con dao sắc, khía vào đấy cho chảy hết nước chua, ép cho dẹt xuống. Quả quất ăn tươi thì chua nhưng ăn cả vỏ thì lại ngọt mới lạ. Nó còn làm thuốc cho trẻ nhỏ. Cây quất tượng trưng cho sự thịnh vượng xum xuê. Quả vàng như đựng đầy ánh nắng mùa hè để tỏa hồi quang vào mùa xuân còn rét lạnh. Miếng mứt quất vừa ngọt vừa hơi he he đắng, vừa thơm, vừa tê tê cảm giác. Ăn nó không ngấy vì quá ngọt như mứt khác... Mỗi hộp mứt thường chỉ có vài ba quả mứt quất, điểm xuyết thêm màu thêm vị, giống như câu thơ đẹp của Nguyễn Du: *Cành lê trắng điểm một vài...*

Phật thủ là loại quả quý hiếm và rất ngon, là loại cây khó ươn trồng ở vùng đồng bằng. Quả Phật thủ trên mâm ngũ quả thơm suốt những ngày tết và thơm suốt mấy gian nhà.

Miếng mứt Phật thủ là từng lát mỏng, bổ dọc thân quả, vẫn còn đọng hương vị man mác của rừng núi có sương giá lạnh, thơm rất xa mà cay cũng rất xa. Nó gợi nhớ đến thứ rượu “quăng tro” cất bằng quả ấy.

Mứt dừa là những sợi trắng muốt, vụn vỏ dừa vì người ta nạo hoặc gọt theo vòng tròn quả dừa cùi. Có khi còn như cái lò so. Mứt dừa không ngọt bằng mứt bí, không sang bằng mứt sen trần, không cay như mứt gừng, không thơm như mứt phật thủ, nhưng có nó trong hộp mứt làm ta có cảm giác thêm được một mùi vị của vườn nhà, có bóng mát rừng dừa, có tàu lá như chiếc lược chải vào trời xanh mây trắng.

Vườn quê còn cho nhiều thứ quả khác nữa để thành món mứt tết. Mứt đu đủ dây cộc, ăn hơi bực. Mứt xu hào chỉ là đòn thêm cho hộp được đầy. Mứt cà chua cầu kỳ hơn nhưng không ngon lắm dù nó có màu sắc tươi tắn. Mứt cà rốt ăn hơi ngang, thường bao giờ cũng còn lại đến sau cùng.

Mấy năm gần đây, phong trào trồng táo được phổ biến. Táo được mùa. Ăn táo tươi là cái vui của các cô thiếu nữ và trẻ em. Tết đến người ta cũng có sáng kiến làm mứt táo. Những quả táo trở màu nâu đen, ngọt sắc, hơi dính tay, cũng là một món mứt ăn được, dù không sang không quý lắm. Có lẽ để thay thế cho quả táo tàu xưa kia, vỏ quả nhăn nheo nhưng là của hiếm, giống như trong thang thuốc bắc, có một hai quả táo tàu, trẻ em hay nhón ăn vụng trước khi được đổ vào siêu sắc thuốc.

Có nơi còn làm mứt khoai lang, mứt măng cầu, mứt me, mứt sấu... mỗi thứ mang màu riêng vị riêng, làm phong phú cho mứt tết, đổi khẩu vị cho người ăn tết. Cũng là cái hay.

Nhiều năm trước đây hộp mứt thế nào cũng có một quả hồng tàu. Đó là quả hồng khô, được ép dẹt xuống, khi ăn phải dùng nước sôi rửa sạch bột phấn đi. Miếng hồng dẻo như kẹo mạch nha. Đó là món mứt hiếm. Hình như ta chưa có ai làm mứt hồng khô từ quả hồng Hạc, hồng Lạng?

Hộp mứt bày trên bàn thờ, đặt trên bàn tiếp khách ngày tết, là một món ăn hay đã thành một thứ trang trí không thể thiếu được của ngày xuân. Nó có vị có màu có hương. Nó là một thứ đi kèm với bánh chưng xanh, câu đối, dưa hành, chè búp hoặc chè sen, điều thuốc lá thơm...

Không hình dung nổi nếu tết mà gia đình lại không có một hộp mứt tết.

Thực ra nhiều năm trước đây, người nông dân nghèo đâu phải ai cũng có đủ tiền sắm tết. Đánh lửa cái lưởi là món chè con ong, là chiếc chè lam, nấu bằng mật, còn vị chua chen vào vị ngọt.

Tuy vậy hiện nay nhiều người có tiền, tết đến bên cạnh hộp mứt là sản phẩm rất quê hương, rất Việt Nam, rất dân tộc, sinh ra từ vườn nhà... người ta còn khuan cả về những thứ quy gai xộp là những thứ không phải để ăn vào dịp tết. Không gì khổ bằng phải ăn những miếng bánh qui mặn hay ngọt, chẳng thơm mà cũng chẳng ngon, khi bụng mình đã lưng lửng nhưng chủ nhà cứ ấn vào tay bắt ăn bằng được: ăn lấy may.

Vườn quê, còn bao thứ quý. Hoa quả thời trân. Ăn tươi và làm mứt. Nói sao hết được sự giàu có phong phú của quê nhà, nói sao hết được tài hoa sáng tạo của các bà mẹ các chị chúng ta, đã để lại cho chúng ta những món ăn kỳ diệu ngon lành thơm thảo, không thể nào thiếu, không thể nào quên, mà nguyên liệu của nó lại rất đơn sơ quen thuộc. Hàng ngày ta gặp ngay bên cạnh gian nhà, luỹ tre, ruộng lúa... Đó là những khu vườn thân thuộc vậy.

1990

Con gà trong đời sống và trong văn hóa

Con gà đứng thứ mười trong hệ Can-Chi. Nó quen thuộc với bất cứ người Việt Nam nào, có lẽ đã được thuần hóa không dưới năm nghìn năm. Ở nông thôn, nhà ai chả có dăm ba con gà. Từ con gà trống thay cho chiếc đồng hồ buổi sáng, ban trưa, đến con gà mái đẻ mái ấp, và đàn gà choai, gà giò, nào hoa mơ, cánh tiên, gà trụi, mã mạn, theo các giống gà Ri, gà Hồ, gà Đông Cảo...

Ngày lễ, ngày tết, giò chạp, cả khi nhà có khách ở xa đến chơi trong khi ông chủ tiếp khách ở nhà trên thì bà chủ, cô con gái hì hục ở dưới bếp, chuẩn bị cho con gà làm phận sự của mình.

Cỗ bàn, cưới xin, dù đủ cả giò nem ninh mọc, chả quế, chim hầm mà món thịt gà vắng bóng, cũng chỉ được coi là cỗ xoàng, cỗ dúai. Com gà cá gở (hay là gỏi - tùy người nói) là thịnh tình, là thượng khách. Có lẽ chỉ có một trường hợp duy nhất đãi bạn thật thân bằng com nguội cà thâm là Dương Lễ tiếp Lưu Bình.

Ăn hỏi rồi, chưa cưới, gặp tết đến, dù tết nhỏ hay tết Cả, nhà trai, anh con rể tương lai cũng phải mang lễ, thường là con gà sang nhà gái, sang nhà bố mẹ vợ tương lai, gọi là Sêu, Tết.

Tết xưa, duy trì hàng trăm năm, quà biếu tết là rất quan trọng. Bạn bè biếu nhau để thăm nói vẫn nhớ đến nhau. Bạn hàng biếu nhau để thắt chặt quan hệ làm ăn. Nhà cái họ biếu con họ để tiếp tục chơi những bát họ khác to hơn. Thông gia biếu nhau cho thêm thăm tình ruột thịt. Em phải biếu anh cả, coi như góp tết. Đặc biệt món quà biếu là bốn phận, là thiêng liêng, đó là môn sinh, học trò biếu thầy.

Đạm bạc thì chục cam Bối Hạ, chẽ cau, cân mứt, mấy bao chè. Khá hơn thì mấy cân gạo nếp. Trân trọng nhất có lẽ là đôi gà, gà sống thien mới phải lễ. Đây là nét ăn ở có tình có nghĩa, có thủy có chung của dân tộc ta, hoàn toàn không phải là hối lộ như quan niệm sai lệch của ai đó. Đây cũng là sự biết ơn, là tình cảm. Và thường ít khi không có lại quả, không có biếu lại, bằng một món quà khác có giá trị tương đương.

Người đem biếu vui vì làm tròn bốn phận, người được biếu vui vì mình được người yêu mến. Quà tết là tự nguyện, là phản ánh nhân cách, không muốn bị dư luận chê trách, thế thôi. Nhiều khi người biếu không cầu cạnh một chút gì ở người được biếu.

Có lẽ bào ngư, yến sào, óc khỉ... nhiều người đến tóc bạc cũng chưa được một lần ăn. Nhưng món thịt gà thì không ai là không biết, không ăn. Người giàu thì luôn luôn. Người nghèo thì thừa thoảng. Thành thị ăn nhiều hơn, nông thôn chỉ đôi lúc. Và cách ăn món thịt gà chế biến cũng khác nhau.

Ở thành phố, thịt gà thường làm thành nhiều món. Nông thôn, chủ yếu là gà luộc, lòng gan đem nấu miến hoặc cổ cánh nấu bí... Không ai ăn tiết canh gà, có nhiều người cho là ăn tiết canh gà dễ bị ho lao. Tiết canh vịt, tiết canh ngan lại không sao.

Thịt gà dễ làm, chế biến nhanh, ngà thành nhiều món cũng rất thuận tiện. dễ hợp với khẩu vị nhiều người, những khẩu vị khác nhau.

Phổ thông nhất có lẽ là gà luộc. Luộc thật chín - nhưng không nhừ - hoặc luộc lòng đào tức là xương ống còn giữ nguyên màu đỏ mới là ngon, tùy từng địa phương có thói quen ấy. Miếng thịt chặt phải to, chặt bé bị coi là thịt chuột và chủ nhân cũng bị coi là tiết kiệm quá. Miếng thịt gà không được bong da, phải vuông vức, đĩa thịt gà phải đầy đặn, khum khum bằng cách bày ngửa thịt gà vào đĩa rồi lật sang đĩa khác, màu da sẽ hướng lên trên, vàng óng, còn nổi cả “da gà”, khi miếng thịt nọ khít vào miếng thịt kia, như cái mai con rùa, nổi rõ khe vân của nó.

Cổ, cánh, chân thường để riêng cho mấy ông nhắm rượu. Cụ già lại có đĩa thịt nạc, ít thôi nhưng xé cho nhỏ sẵn. Trẻ em thường được phần cái tỏi, có khi còn được cầm và gặm trước.

Gà rán khoai tây hơi khô, nhưng nhờ có xà lách, cà chua sống, khoai tây rán, trứng luộc cắt khoanh v.v... nên không ngấy.

Có thì giờ thì làm món gà hầm, gà tần với hạt sen, ý dĩ, cốm tươi, gạo nếp, mực nhĩ, nấm hương, thịt nạc... Cổ gà có khi được chế biến thành món nhồi, lạ miệng, đẹp mắt, sang trọng.

Để ăn cơm có món thịt gà rang ngọt, gấp lên chất đường vương vấn như tơ ngổ sen, cũng có thể là thịt gà rim, hay rang gừng.

Còn nữa, gà xé phay, gà nấu đông, gà hầm tam thất, phở gà, cháo gà, bún xáo gà... tùy tài khéo léo của bà nội tướng.

Thịt gà luộc không thể thiếu lá chanh thái chỉ nhỏ như tơ tóc. Cũng chỉ hợp với đĩa muối hạt tiêu, chanh tươi. Cái món chấm này ngon hơn hẳn nước mắm chắt hơn cả nước mắm đậm tiết gà, kiểu “nó chấm nó”. Thiếu lá chanh, thiếu muối tiêu, thịt gà thành vô duyên, trơ trẽn, có thể làm người sành ăn hờ hững.

Con gà quen thuộc với mọi người đến nỗi nó thành hình tượng cho nhiều sự việc. Cái ống “xoăn ruột gà”, cái súng lục

thành "tỏi gà". Vết nắng qua giai nửa soi vào nền nhà, gọi là "trúng gà". Ai viết chữ xấu thì được ví với "gà bới".

Bài đồng dao *Dung dăng dung dẻ* có câu: *Cho dê đi học, cho cóc ở nhà, cho gà bới bếp...* Anh nào không được việc gì, bị kêu là "về đuôi gà cho vợ". Kẻ gian, hoặc có sai lầm lại cố tình kêu toáng lên nhằm đánh lạc hướng, thường gọi là "gà đẻ gà cục tác"...

Xưa chàng nho sĩ chỉ mãi ăn học, lười lao động chân tay, bị chế là "trói gà không chặt". Đáng khinh là quân quen ăn bản, không từ cả người thân quen, người nghèo khó, nên được khoác cái tên "gà què ăn quán cối xay".

Lĩnh vực tình yêu vẫn là điều bí mật lớn của nhân loại và tạo hóa. Chê ai, tìm ai là tiếng gọi mê mẩn của con tim chứ không của bộ óc, cũng không chịu được sự áp đặt bên ngoài. Con cụ tiên chỉ, con ông Lý trưởng, cậu tú, ông cử... cô gái kia vẫn không bằng lòng không thích hưởng món đầu gà má lợn mà hàng năm, hàng xã phải mang biếu họ. Cô đi tìm thứ khác.

Đầu gà má lợn thì chê

Lấy anh câu ếch rủ rê ao bèo...

Câu ếch suốt ngày quăng cái cần câu rồi rê rê trên ao trên đầm, chỉ là anh bạch đình, đứng dựa cột đình... Đầu gà má lợn, và cơm hầm cà thơm. Chọn lựa ở đây thật là bí mật của nhân loại.

Có hàng trăm câu ca dao, tục ngữ hay về con gà để nói về con người, từ cách ăn mặc, đến đôi nhân xử thế, hành vi, cử chỉ, nói năng, hoạt động của con người.

Thế kỷ XIII. Hưng Đạo Vương đã viết trong Hịch tướng sĩ; nhắc đến con gà chọi trong dân chúng và binh sĩ: "*Lỡ ra có giặc Mông Thát đến thì cựa gà sống không thể đá thủng giáp giặc...*"

Ngoài con gà nuôi để lấy thịt, lấy trứng, thì tiếng gà gáy đêm hôm khuya khoắt trong những làng xa không có đồng hồ, thật ý nghĩa. Nó đã thành một phần đời sống của con người, của nông thôn. Có lẽ vì thế mà con gà đã đi vào tranh dân gian bất tử: gà mẹ chận con, tha mỗi gọi đàn con, hay gà mẹ đang xòe cánh che chở cho con, mặc cho con trèo lên lưng hay chui vào dưới cánh. Bé thơ ôm con gà “Đại Cát”, tranh làng Hồ, tranh Tết được dán lên vách, lên cửa, mong cuộc sống ngày khấm khá, hạnh phúc, phồn vinh hơn...

Nhà thơ Hoàng Cầm có hai câu thơ hay trong bài thơ nổi tiếng “Bên kia sông Đuống”:

*Tranh Đông Hồ gà lợn nét tươi trong
Màu dân tộc sáng bừng trên giấy điệp...*

Đến cả chuyện sinh nở, con cái, cũng được ví với con gà, đem con gà ra so sánh, nào: *Đẻ như gà, đàn con trứng gà trứng vịt, nào mẹ gà con vịt*, và cả chuyện không hiểu nhau: *ông nói gà bà nói vịt...*

Con gà không chỉ là gia cầm cung cấp thực phẩm, nó đã thành một phần đời sống, vượt ra ngoài ranh giới vật chất để đắm sâu vào lĩnh vực tinh thần, văn hóa.

Thuở ấu thơ, ai chả từng được nghe câu hát ru theo nhịp võng những trưa hè, chị ru em, bà ru cháu trong khi mẹ còn vất vả trên đồng ngoài bãi.

*À ơi, em tôi buồn ngủ buồn nghe
Buồn ăn cơm nếp cháo kê thịt gà...*

Lời hát mà cũng là câu chơi chữ. Cháo kê, tức là cháo gà chứ không phải cháo kê.

Dân ta có đời sống tâm linh đáng kính trọng từ lâu đời. Đó là niềm tin, là lòng thành kính tổ tiên ông bà. Bàn thờ, nhà ai cũng có. Ngày lễ, tết, cúng, giỗ, con gà được đặt trên bàn thờ, trước bình hương. Phải là con gà sống hoa, có mào cờ như riềm lá cờ ngũ hành ngoài sân đình. Tư thế nằm phủ phục, chân quặp vào bụng, và cái mỏ còn nguyên, ngậm một bông hồng tươi đỏ.

Nhiều làng Việt Nam có tục thi gà khi vào đám, nay gọi là lễ hội. Con gà sống, phải chăm sóc hàng năm trời, từ năm trước, nuôi thật chu đáo, không toi, không rũ, phải đẹp dáng, cân đối.

Ngày thi, phải thi con gà đã được lược chín, trong tư thế đứng thẳng, đôi chân song song, hai cánh vươn ra, như sắp bay, đầu và cổ ngửng cao. Muốn lược một con gà như thế phải thật công phu. Ở nông thôn làm gì có sẵn thùng to, nên phải uốn khung cho con gà có dáng đứng ấy, rồi bắc dăm bảy cái bếp có dăm bảy cái nồi đồng ba mươi. Khi nước sôi, trai tráng dùng gáo múc nước sôi dội lên gà, hết nồi này đến nồi khác, bao giờ chín mới là xong.

Cuộc thi treo giải không lớn, nhưng là danh dự, vẻ vang trong làng ngoài xã, hàng chục năm sau còn được nhắc nhở trong trí nhớ mọi người, rằng năm ấy năm nọ, nhà ông Đám Tâm có con gà đẹp, hay rằng năm ấy năm nọ, nhà bác Nhiêu Tinh, có con gà chẳng ra gì v.v... Cuộc thi là tài là khéo, nên phải cẩn trọng, mà cúng là cúng thần nên càng không được sơ suất. Tiếc, nay những tục hay ấy đã mất.

Trở lại đời thường có người thích ăn gà sống thiến, thịt nó đậm, khổ mỡ dầy, nhiều thịt, xương nó không quá cứng. Nhưng có người lại chỉ thích ứng dụng câu ca dao cổ: *Cau phơi tái, gỏi đoạn tang, chim ra ràng, gà mái ghe*. Các món khác hẳn huyết hạo, còn gà mái ghe thì rất rõ. Cái ghim ở bụng còn nguyên là sụn. Thịt chưa dai, cũng không tanh, không nát, ăn một bữa là

vừa, không quá ngán, cũng không để thừa lại... Quả là những cái lưỡi sành ăn vậy.

Trong y học, con gà cũng được nhắc đến. Nào bệnh quáng gà, nào mắt gà mờ, nào cái màng mỡ gà phơi khô làm thuốc, nào khi rét cần, lấy rãi gà bôi vào chỗ cần, khỏi buốt ngay. Có lẽ vì vậy mà người họa sĩ dân gian đã vẽ con gà tha con rết gọi đàn con.

Ngay cả khi con gà đã xả thân xong rồi vì bữa cỗ, bộ lông của nó cũng giúp ích cho người cái phát trần, thường gọi là chổi lông gà, cái quạt lông gà hình quả vả... Rồi đôi chân gà phơi khô, bó chân gà xong, còn được đem cất đi xem linh nghiệm thế nào, như một kỷ niệm.

Xưa, tục lệ nhiều. Ai ra ở riêng, lấy vợ lấy chồng, tậu đất, làm nhà, tậu trâu v.v... cần ông Lý trưởng, ông Trưởng bạ cho cái triện và chữ ký. *“Bút sa gà chết”*. Có thể nào để các ông chức sắc ấy trong làng về không? Ôi, cái nạn cường hào xưa có lúc đã định ngóc đầu dậy dưới nhiều hình thức nhưng khôn khéo núp dưới danh dân chủ. Tham những ngày nay là cái gì, nếu không phải là một trong thứ *“Bút sa gà chết”* ấy?

Tuy nhiên, nhân dân ta xưa nay vẫn có nhiều nếp sống đáng tự hào. Nhà mổ con gà, miếng ngon nhất phần ông bà. Và câu tục ngữ nhất định được nhắc đến là *“Hóc xương gà bằng sa sành khe”* để nhắc nhở trẻ thơ ăn thịt gà phải cẩn thận, bởi khi chặt thịt gà, thường có những mảnh xương vụn rất nhỏ, trẻ em ăn vội, rất dễ hóc.

Mười hai năm, con gà lại đến một lần với cái tết mang tên nó. Cũng là một cách tính lịch, tính sự vận xoay của vũ trụ mà thôi.

Con gà quen thuộc suốt mỗi đời người, từ bé thơ, lẫm chẫm vẫy tay chiêm chiêm gọi gà, đến khi lấy vợ lấy chồng, ra ăn riêng

nuôi con gà, đàn gà làm vốn, rồi khi nằm xuống... con gà đi liền với đời sống, góp phần nâng cao vật chất vốn không dư dật gì, đồng thời nó cũng đem lại niềm vui, niềm an ủi khi góc sân có con gà nhảy ổ, te tái tiếng cục tác, hoặc tỉnh mơ chàng trống mã mận oai vệ đứng trên đồng rơm cao ngất, lên tiếng cục cù cu gọi ngày lên.

Câu ca nhân tình, ân tình nhắn gửi thương yêu, đoàn kết, như vẫn vang lên khắp nẻo quê hương và lòng người:

Khôn ngoan đá đáp người ngoài

Gà cùng một mẹ chớ hoài đá nhau...

Ý thức dân tộc, ý thức cộng đồng, đoàn kết thương yêu... quả là đã có từ trăm năm, nghìn năm.

Tết con gà lại đến. Nó lại được nhắc thêm lần nữa.

1992

Quà chợ

Một bé thơ được mẹ mua cho một chiếc trò chơi điện tử biết chạy, biết kêu í oé và một bé thơ ở làng quê nghèo được mẹ mua cho chiếc trống bỏi. Con tò he... đã có ai phân tích xem người mẹ nào trong hai người mẹ ấy là người yêu con nhiều và bé thơ nào khi nhận được quà là người sung sướng hơn?

Những thứ đồ chơi dù là rẻ tiền cũng là tình mẹ, là sự thương yêu của trái tim mẹ bao la như biển trời... con sẽ mang theo niềm hạnh phúc ấy suốt đời.

Tôi từng là một đứa bé thơ như thế. Thuở thiếu thời của tôi phần vì chưa có những loại đồ chơi đắt tiền sang trọng, phần nữa vì nhà nghèo, nên tôi chỉ được mẹ mua cho chiếc trống bỏi, con tò he, ông phỗng bằng giấy bỏi, rỗng, ông tiến sĩ giấy, sơi pháo dây, con lợn bằng đất sơn đỏ béo ục ịch... Nhưng cho đến năm sáu chục năm sau, tiếng kêu tính tít vui tai từ hai hạt đồ của chiếc trống bỏi đánh vào tang trống bỏi là mặt giấy căng, vẫn còn vang trong lòng tôi. Con tò he bằng bột màu, có mùi chua chua, có thể là con gà có bộ lông xanh thật xanh, đỏ thật đỏ, cái mỏ mềm mềm... vẫn như gáy vang đâu đó mỗi khi tôi bổi hổi nhớ lại. Ông tiến sĩ giấy cũng thế, gương mặt trắng tinh láng bóng, ngời khoanh tay bảnh chọe mà tay áo là giấy mầu chun lại. Ông còn hỏi mãi xem những đứa trẻ thơ chúng ta có trở thành tiến sĩ

như ông không, hay chỉ là những người phá ngang dở ông dở thằng, học không hay cày không biết, may ra thì thành cậu giáo làng, anh thư ký quèn quanh năm lo ăn tất bật?... Không hiểu ai là người đầu tiên nghĩ ra cái đồ chơi kinh dị ấy cho trẻ thơ (và cũng là cho cả người lớn) khi tết trung thu đến, giục giã con người phải học hành nghiêm chỉnh, phải dùi mài để mở mang đầu óc, khiến cả một dân tộc vốn lắm than trở thành một dân tộc hiếu học, đầy tinh thần tôn sư trọng đạo.

Tôi cũng không thể nào không nhớ những sợi pháo dây, còn gọi là pháo hoa cà hoa cải, nổ tóe ra như một trận mưa sao những đêm tết ấy trong cảnh tối mịt mùng của làng quê không có ánh điện, thiếu cả chút dầu lạc dầu vừng cho ánh lửa sáng lên. Những trận mưa sao ấy cùng làn khói thơm nó tỏa ra, ngồn ngồn lung linh đã đưa tôi vào xứ sở của thần tiên kỳ ảo, có niềm vui sáng lên suốt một đời người.

Những bà mẹ nghèo của chúng ta trên khắp đất nước này có thể quanh năm mặc áo vá đi chân trần trên đá dăm, trên gai nhọn, trong bùn lầy... Nhưng không đành lòng để con thơ thiếu đồ chơi, thiếu đồng quà tấm bánh, chỉ đơn sơ thôi, nhỏ nhoi thôi, mà mọi người quen gọi là QUÀ CHỢ.

Mẹ không dám bỏ ra mấy xu để mua thanh vỏ chay còn những chiếc vỏ lơ xơ màu da cam, cho miếng trâu thêm ngọt, đồ thắm, mà chỉ dám mua cây vỏ quạch vừa chát vừa đắng, để có một hai xu ấy mua niềm vui, sự sung sướng, niềm hạnh phúc, tiếng cười về cho con khi tan chợ, mẹ tong tả về nhà, con chạy ra ngõ sà vào lòng mẹ, còn “nghe” cả mùi mồ hôi chua chua trên vạt áo mẹ.

Thời đại mới đã đổi khác tất cả mọi sự việc. Đồ chơi chạy bằng pin tóe lửa, đồ chơi điện tử cứ bấm ngón tay là nhạc nổi lên.

là hình ảnh hiện ra như có bùa phép, cùng những thứ quà bánh kỳ diệu: kẹo tây, trong ruột kẹo có cả rượu, xúc cù là, bạc hà thơm nức, bánh ga tô đủ hình đủ kiểu. Rồi thứ dẻo, thứ giòn, thứ thơm, ngọt mãi trên đầu lưỡi...

Nghĩ mà thương bao bà mẹ nghèo, bao kiếp trẻ thơ những thế kỷ đằng đẵng. Quà chợ mua cho con chỉ đơn sơ mộc mạc, cốt tạo ra một nụ cười và thêm ra một chút no lòng.

Củ khoai lang luộc, cắm thêm bốn năm cái tăm thành con lợn, chơi thật lâu rồi mới dám ăn. Tưởng như con lợn ban chiều kêu đói phá chuông lịch kịch. Củ khoai nước to bằng cái bát ăn cơm, hơi giống khoai sọ, có màu hồng hồng, dẻo quánh, nhàn nhạt. Làm gì có đường mà chấm, ăn nhạt thôi. Nhà khá hơn mới có chút muối vừng, ăn xong còn tê tê ngứa ngứa nơi cổ họng, thế mà cũng có thể thành bữa tiệc linh đình.

Chiếc bánh đa vùng giòn tan, tròn như mặt trời, bẻ bánh đa ra mấy anh em chia nhau như chia từng mảng mặt trời đầy kỳ thú, hạt vừng dính răng, còn nhần nhần cho đỡ thèm. Quà mà. Làm gì có đủ có nhiều mà ăn no ăn chán.

Bắp ngô luộc còn mặc áo lụa xanh, luộc lên mang màu vàng, mẹ về đến nhà áo mẹ ướt đầm nhưng áo ngô đã se đi vì nắng. Con ăn, con tẽ từng hạt, may được “con mèo”, là mừng rồi, khoe âm lên, để vào lòng bàn tay cho nó kêu lên trong tưởng tượng.

Chiếc kẹo bột mỏng dính nhưng vẫn còn mang dáng xoắn vỏ đỗ, áo kẹo là bột trắng, che không kín màu vàng của mật, mùa hanh giòn căng các, nhưng mùa nồm thì bở bùng bực... sao mà ngon thế, linh đình thế. Có thể ăn nó với dưa bở, dưa hồng (thời ấy chưa có dưa lê) khoai sọ luộc, bánh gio... tuổi thơ có nó mà như có ngày hội. có bữa tiệc ở đầu hè, ở gốc cây, ở gốc sân dưới bóng giàn hoa thiên lý hay đỗ ván lung linh.

Lại nhớ những xâu táo mùa xuân, xâu hạt mít mùa hè, xâu bồ quân tím mùa thu. Xâu táo nào cũng có một quả thật to, rồi đến những quả bé dần đi, cuối xâu là những quả táo còn non, còn xanh, còn chát, còn dớt. Nhưng nó là quà chợ, có phải lúc nào, ngày nào cũng có đâu, nên tuổi thơ ăn được hết, và ăn một cách thích thú ngon lành, như ăn cái nghèo khổ khốn khó vào lòng mà sung sướng, mà đau khổ, mà nhớ đời...

Củ bột, còn gọi là củ dong hay củ hoàng tinh có những chiếc vỏ mỏng tang, trông nó y như những chiếc măng tí hon. Một đầu ngọt còn đầu kia toàn xơ nhai mãi không dư. Nó là bạn của củ khoai riêng ngọt một vị lợ lợ, bạn của củ ấu có hai đầu nhọn hoắt, có cái ruột bùi bùi không bao giờ được ăn đến chán, cái nhân ấy, cái ruột ấy bao giờ cũng như còn chứa một điều gì bí mật mà tuổi thơ khi cắn vỡ nó ra là nó biến đi mất rồi. Cả cái củ sừng nhỏ tí lẩn tẩn, vỏ đen xì nhưng ruột lại vàng như màu quả dành dành lung linh bên bờ ao. Đừng tìm ở củ sừng cái ngọt cái thơm. Nó cũng hăm hiu như số phận tuổi thơ con nhà nghèo, nó nhờ nhờ đặng đặng. Nhưng nó cũng là quà chợ, là tấm lòng thơm thảo của mẹ cho con, thương con quý con.

Quà chợ thường ít có bánh giò, cũng hiếm giò chả ăn kèm. Thì đã có bánh vuốt, bánh tẻ, thứ bánh bằng bột tẻ, hơi cứng, nhân đậu xanh chút ít, gói thành hình dài như chiếc sừng dê, nhai kỹ cũng bùi đáo để. Ngon hơn một chút là bánh khoai, bánh rộm, những thứ bánh cũng quen thuộc như củ khoai hạt gạo đồng làng. Bánh khoai còn nguyên những lát khoai sọ, không như mà cứ sần sật như một thứ sụn non. Bóc chiếc bánh khoai, cắt chéo thành mấy miếng, miếng nào cũng có hình thoi nằm song song bên nhau, thoát thai từ bàn tay khéo léo của mẹ, chia đều niềm vui cho các con. Nó không hề giống cắt bánh chưng, càng khác bánh rộm phải bóc từng tí một như bóc bánh gai mà nó còn dính vào tay như không muốn rời ra.

Chị gái tôi quanh năm lam lũ trên đồng trên bãi, nên các anh trai làng bảo chị có làn da bánh mật, thứ da đen giòn, mà hình như ca dao cũng có câu ca ngợi nước da đen giòn đầy duyên dáng ấy của các cô thiếu nữ. Mầu bánh mật thật đậm đà, hấp dẫn, như chứa đựng ngấm một điều gì không thể nói ra. Chiếc bánh mật ngọt sắc, ngọt thanh, chính là thế.

Quà chợ, những chợ quê nghèo nàn, ở đâu chả có, và còn nhiều thứ quà khác nữa, thứ ngon nhiều thứ ngon ít, nhưng thường là rẻ tiền, qua loa. Hay thế nhỉ? Những thứ quà đó cũng thân thiết như dòng sông, như cánh đồng cây lúa, như con đò, như cây đa, như cái tam quan chùa làng có đôi cánh cổng gỗ không bao giờ đóng... Và có ai là người người không từng được hưởng những món quà như thế, những tấm tình của bà, của mẹ như thế cho ta khi còn thơ bé?

Mấy quả chuối mật, da xạm nắng, nâu già, chuối tây mập mập, chuối tiêu trứng cuốc, thơm lừng, vài dónג mía có đốt bị sâu, có đốt mang mùi rượu. Rồi quả na ngọt như không thể có thứ gì ngọt hơn, ổi găng tròn xoe, ổi nậm ổi đào hơi chua, ổi nghệ lại chát. Quả thị lại thơm suốt những giấc ngủ mùa thu. Nhãn đã là thứ đắt tiền không như chùm dâu da xoan chín đỏ vừa ngọt vừa chua, mỗi quả hơi nhãn nheo, gần giống như mặt khỉ tí tẹo, thứ quả rẻ đến nỗi có thể sang hàng xóm xin được.

Chỉ có khi nào nhà có khách sang trọng từ thành phố về mới có những thứ đắt tiền như bánh đậu xanh, bánh khảo, bánh xu xê, bánh cốm... Còn chợ quê, có thứ bánh khảo bột ngô, từng thanh nhỏ, sảy vàng, có những cái khứa nhỏ cho trẻ thơ dễ bẻ, bột thô, ít đường nhưng lại có hương thơm đầy hấp dẫn. May ra cũng có thể có chiếc bánh tai voi (có thể có con voi bé tí nên cái tai cũng bé thế chăng?), hoặc chiếc kẹo vùng đèn đẹt. chiếc bánh khoai tròn tròn, thơm đầy mùi khoai nướng, hay mấy thanh chè lam phủ lớp bột nếp trắng mờ như mây như khói, nhai nó mà còn thấy cả

những sạn trâu lẩn trong hạt bỏng xay nhỏ. Còn một thứ không hiểu gọi là gì, kẹo hay bánh không biết. Đó là bỏng bộp như những quả bóng bàn có thể ăn được và có lẽ phải ăn vài trăm quả như thế mới tạm no. Cầm nắm bỏng bộp trong tay to thế, nhưng nài thì nó biến đi đâu mất. Thật kỳ lạ. Có nhà giàu mua bỏng bộp về nuôi “con quỉ” để làm thuốc. Còn con nhà nghèo, bỏng bộp là thần tiên, là gì nữa hử tuổi thơ ơi?

Quà chợ nghìn năm đang mất dần đi, thay vào đó là cuộc sống đổi mới có nhiều trò chơi mới, quà ngon mới.

Bà “tóc rối đôi kẹo” đã gần như mất hẳn, thay vào đấy là anh bán kem, dắt cái xe đạp có hòm vuông sau lưng, tay bóp cái kèn bằng quả bóng kều toe toe, cứ thế mà len lỏi khắp đường làng ngõ xóm.

Những ngôi chợ to, to bằng hàng chục mái đình làng, ở các thành phố, nay bày la liệt không biết cơ man nào là đồ chơi, là thứ quà ngon, đủ màu sắc xanh đỏ tím vàng, lấp lánh hào quang vàng bạc kim nhũ, ngân nhũ... đã thành quen thuộc với nhiều người.

Và tôi cứ phân vân mãi về lòng mẹ, tình mẹ, trái tim mẹ, những bà mẹ giàu có và những bà mẹ còn nghèo khổ... có giống nhau không, hoặc ai tha thiết chan chứa hơn ai, khi các mẹ mua chợ về cho con?

Riêng tôi, những món đồ chơi, những món quà chợ đơn sơ tôi có được từ mấy chục năm trước, nay nhớ lại, tôi vẫn còn thấy mình rung rung, còn chúng sinh động, mình hồi hộp còn chúng diệu kỳ... khi tôi nhìn thấy mẹ tong tả chiếc đòn gánh trên vai, bước qua cái cổng chống lên bằng một đoạn tre, mẹ chìa tay ra cho tôi nắm rồi chia cho mấy anh em tôi những thứ quà chợ quý đến thế, ngon đến thế, ngon đến lúc tóc tôi bạc trắng mà vẫn còn ngon...

Tết thời chưa xa

Đã có một thời tết truyền thống tưởng như gần bị xóa sổ, ít ra nó cũng bị méo mó đi một phần. May sao, mấy năm nay, nó lại được phục hồi. Thì ra không có ai có thể đi ngược lòng dân, trái quy luật; cái tết dân tộc được duy trì thì dân càng biết ơn những người bạn đã có ý thức làm cho nó sống lại.

Chỉ mới vài chục năm trước đây, hoặc chỉ mười năm trước thôi người thành phố - và cả nước - để có một cái tết thật lao đao.

Trước hết hãy nói đến cái bánh chưng. Mỗi người dân chỉ được mua một cân gạo nếp - trừ vào số gạo - một lạng đỗ xanh, mà gạo thì cũng chẳng ngon gì, đỗ có khi chưa vỡ, còn sượng, lấm đỗ nhon, nhiều sạn. Đành phải mua bánh chưng mậu dịch, loại bánh không hấy thì chua, mới mừng một tết đã thiêu. Có cửa hàng ăn uống quảng cáo rùm beng bánh là mặt hàng truyền thống, tức là đã gói, đã có kinh nghiệm từ nhiều năm; vậy mà bán bánh thiêu, phải đền bằng đường kính.

Có những người cả năm giúp đỡ công ty này nợ làm phong trào như ca hát, dựng kịch, v.v.. đến ba mươi tết cố gặp ông chủ nhiệm công ty, xin cái giấy viết tay để xuống cửa hàng mua dăm cái bánh chưng. Thật khốn khổ, vì phải qua bao nhiêu nấc, mới có mặt sau tờ lịch, ghi lằng ngoằng vài chữ, may mà mua được. ra về, cũng là hỉ hả.

Cái gì cũng tem phiếu. Tem phiếu đến nỗi có diễn giả lên dâng đàn, bản thảo không cầm mà cầm nhằm phải tập tem phiếu của vợ, lên trước thính giả mới biết, đành xin lỗi, và về hỏi vợ thì vợ còn mắng cho một trận là đàn ông làm hỏng việc nhà, tem phiếu sắp hết hạn nhà hết thức ăn, và bà xã nổi cơn tam bành, cho cả đồng bản thảo kia vào bếp từ lúc phát hiện mất tem phiếu rồi. Chuyện thật trăm phần trăm, đó là một ông ở Hội Văn nghệ Vĩnh Phú, về Hà Nội nói chuyện về cụ thân sinh ra mình là nhà thơ nổi tiếng đầu thế kỷ này.

Tem phiếu đến cả bó lá dong. Lá héo, lá nhỏ, lá sâu, lá rách. Ra ngoài cũng có, lá đẹp là khác nhưng đắt quá, tiền đâu, lương ba bốn chục bạc. Kèm với lá là chuyện thịt. Vợ chồng con cái nhin cả tháng, để dành phiếu đến tết mới mua một thể làm nhân bánh. Cô mậu dịch viên còn mắng mỏ, vút ra mấy tảng bèo nhèo. Không mua thì thôi, chỉ có thế. Thịt ngon hết rồi v.v... Nhưng thực ra thịt ngon đã tuồn ra cửa sau từ bao giờ rồi, ai biết chỗ ma ăn cỗ. Sở góp ý ư, có mà kiện củ khoai.

Nhiều gia đình đành khát món bánh có từ thời hoàng tử Lang Liêu mà thổi đĩa xôi thấp hương đêm giao thừa, cúng tổ tiên vậy.

Các loại mứt tết cũng không ra ngoài lệ ấy. Nó đơn điệu một cách thảm hại. Mỗi nhà được mua một hộp mứt hai lạng rưỡi, giống y hệt nhau. Mua được là mừng, bất chấp trong ruột hộp ra sao, miếng xu hào đã mốc, miếng bí khẩu thì vụn, nhân trứng chim chảy nước,...

Cảnh xếp hàng ở quầy này để mua chai rượu múc ở chum ra, rồi đi xếp hàng ở quầy khác mua gói chè, loại một là của hiếm, chỉ còn loại hai, không mua không được. đến quầy thứ ba mua một thếp bánh đa nem và bao nhiêu thứ thì bấy nhiêu lần xếp hàng. Khoảng năm 1980 người nào có sáng kiến cho tất cả các

thứ hàng vào một cái túi màng mỏng, người mua chỉ phải xếp hàng một lần, thật đã diễm phúc cho dân. Trong túi hai chục viên hạt tiêu, mười gam mì chính, một lạng miến, v.v... Riêng hai lạng rươi đường thì vẫn phải xếp hàng ở một nơi khác.

Chuyện xếp hàng đâu đã hết? Vỡ tổ lò nướng bánh Quy gai xốp. Tết, có đĩa bánh tiếp khách là cần thiết. Phải xếp hàng từ tờ mờ sáng, cân bột mì, dấm quả trứng, một vài lạng mỡ thay bơ... xếp hàng cho đến tối mịt, mang về cân bánh quy, cả nhà hể hả. Trẻ con được ném thử một vài cái mà hí hửng. Người Hà Nội vốn thận trọng trong việc tiếp khách. Mứt sen, mứt hồng, các loại khác làm gì có. Đành tiếp bằng thứ quy gai xốp ấy hoặc ít mứt khoai lang làm lấy. Không khổ gì bằng đã no, đến nhà ai, cứ bị dúm vào tay miếng quy gai mặn (vì không có đường làm bánh). Ăn thì khó nuốt, mà không ăn không được.

Kỳ lạ là không ai kêu ca. Thực ra cũng có nhiều đấy, chỉ có điều không ai dám kêu to, kêu công khai mà thôi. Bởi trên một tờ báo lớn có một vài anh chàng cực đoan còn viết bài ca ngợi tết tây, coi tết cổ truyền là cổ hủ, lạc hậu, lãng phí, đề nghị cúp bỏ. May mà có những ý kiến mạnh dạn phản đối, bởi vẫn coi thờ tổ tiên, ông bà là công việc đáng làm. Nghĩ lại mà phát kinh cho những con người dám coi việc nhớ ơn ông bà tổ tiên là lạc hậu, coi việc ăn tết, thực chất là bồi dưỡng sức dân, là lãng phí. Mấy anh xu thời kia không hiểu bây giờ ra sao?

Còn một thứ mà tết không thể thiếu được là hoa, nhất là hoa đào. Ở phố Hàng Lược, nơi chợ hoa truyền thống vẫn họp từ mấy trăm năm nay, đã thành truyền thống, đã thành nét đẹp Thủ đô, có ngôi đền Ấn Độ. Nó đã thành cái kho chứa hoa đào của hàng hoa mậu dịch. Hoa đào Nhật Tân, Quảng Bá được đưa về đây, chất thành đống. Khi đưa ra bán, có cành chỉ còn cái cành, có cành chỉ còn tăm hoặc dăm ba cái nụ đã héo quắt...

Cửa hàng hoa mà người ta quăng quật như củi khô thì còn gì là hoa giống như rau muống xếp lên cặm nhông, mấy cô ngồi lên, rồi mạnh tay quăng xuống, người mua, mua được mớ rau là mừng, về có bỏ đi ba phần tư vẫn coi là may. Hoa đào tết đã thành giai thoại về cái cảnh bị dày vò là thế.

Nghĩ đến thời bao cấp chưa xa mà ái ngại. Nó cũng là một giai đoạn của tết Hà Nội, mà lớp trẻ, lớp thanh niên sau này có thể không được chứng kiến. Người khổ nhất thời đó là ai? Không phải ông cán bộ có chức có quyền, cứ ký những cái thư tay con con, xuống cửa hàng tha hồ lấy, cũng không phải ông chồng chỉ biết hì hục chữa lại cái xe đạp tàng, cho dầu vào cái xích rão, vá lại cái xăm... để có xe đi chúc tết,... cũng không phải mấy cô mậu dịch đã có sẵn phần mình, càng không phải em học sinh gái bí mật khâu lại cái quần lụa hoa dâu đen để mặc tết... Khổ nhất là bà chủ gia đình, là người mẹ. Chạy đôn chạy đáo, xếp hàng hết chỗ này đến chỗ khác. Mua thứ gì, chọn thứ gì. Làm thế nào để mua được... là nỗi khổ toái mồ hôi, đứt cục áo... nói gì đến nhung lụa, bào ngư, vây bóng.

Chẳng lạ gì, ngoài đường chẳng thấy ai thất cà vạt, đi giày. Toàn một màu áo bông xanh, dép cao su. Thằng hoặc có người đi giày thì cũng là giày mộc vì xi đánh giày không hề có. Nó cũng là một mặt hàng *lãng phí*.

Người xa quê, tết thật là tai họa. Xếp hàng vài ba ngày mới lên tàu. Có người về đến quê mà y như vừa ra khỏi cơn hồng thủy, quần áo toi bồi, chân tay sứt sọ, mặt mũi hốc hác. Nhà tàu vẫn được tiếng là có thành tích, bắt chấp khách xếp hàng dài nửa phố Trần Hưng Đạo, ngay giữa trời mưa không có gì che...

Bây giờ nam nữ thanh niên đây mình nhung lụa, son phấn nước hoa thơm lừng, ăn tiêu xả láng, nhảy nhót như điên, đâu có

thể biết mới chỉ mười năm trước đây, cha mẹ họ đã phải khổ sở thế nào mỗi khi tết đến.

Giá hôm nay, ai đi chợ hoa cầm cái cành đào mậu dịch chỉ tro ra cái cẳng, có thể bị coi là bệnh nhân tâm thần. Thế mà một thời đã là sự thật.

Thật đáng mừng, xã hội đã tiến một bước dài như thế trong một thời gian ngắn. Con người không còn, hay, đã bớt, bị coi là rẻ rúng. Ông bà tổ tiên đã được coi trọng, được một lời khấn vái về vui tết với cháu con. Chắc rằng rồi đây, cái tết cổ truyền Việt Nam sẽ còn huy hoàng hơn nhiều, theo đà đời sống tiến lên non nước mạnh giàu. Hẳn ngày đó không còn là xa lắm.

1992

Tháng củ mật đen

Tháng chạp thật hồi hộp. Ai cũng có nhiều điều mong đợi, nhiều lo lắng, phập phồng đợi chờ. Trẻ mong bộ quần áo mới. Già mong năm mới mạnh khỏe. Người không may mắn mong cho năm cũ chóng qua. Người hạnh phúc mong năm mới may mắn hơn.

Một cái tháng hình như đi chậm hơn các tháng khác mà cũng đi nhanh hơn các tháng trước, tùy tâm trạng. Bao giờ thì tháng chạp cũng rét mướt và đêm tối chả bao giờ có chút trăng sao. Hình như nó cũng âm u hơn, bí mật hơn, khi ngoài trời, ngoài đồng, ngoài đường, về ban đêm, sương giá làm lạnh lẽo thêm những bước chân người, cái vắng lạnh được người bạn rét mướt ấy đồng hành, tháng chạp mang khuôn mặt khác thường hơn là vì vậy. Nó có tên là tháng Củ Mật. Tháng cần soát xét lại, cần cẩn thận, thận trọng hơn, phải giữ gìn chu đáo hơn.

Việc cầu mong bình yên, an toàn vốn là một nhu cầu thiết yếu xưa nay của mỗi người, mỗi xã hội, bất kể ở đâu, vào thời kỳ nào. Việc giữ gìn nhà cửa trong ngoài cho yên ấm chu toàn, giữ cho xóm làng, đường phố an toàn... là quan trọng, nhất là dịp tết, ai cũng mong tốt lành để mở đầu cho năm hạnh phúc.

Người giàu không nói làm gì. Chuẩn bị mua sắm cỗ bàn, đồ chơi từ hàng tháng trời; nào mua đồ khô, sắm áo nhung áo

len, khăn thêu giày dép. nào chuẩn bị gạo nếp đồ xanh, gà thiến, lợn béo...

Người nghèo, quanh năm vất vả mũi đứt miệng, tết đến cũng không đến nổi nào. “Đói ngày giỗ cha, no ba ngày tết”. Ít nhất cũng có ít thịt, ít gạo, có đồng bánh chưng, có con gà nỏ nhỏ trong chuồng, và may ra vợ chồng con cái đành dùm còn có tấm áo manh quần thơm tất... Đó là những thứ ngày thường không dễ có. Mất thì...

Bọn đầu trộm đuôi cướp, quân đầu trâu mặt ngựa, loài đạo chích... cũng thường nhân tháng củ mật rét muối tối tăm này mà “làm ăn”. Đêm đến, trong cái rét căm căm nơi bờ tre, ngô vắng, hiu hắt mù mịt... chúng rón bước chân, thật thuận tiện, bởi trong mỗi căn nhà, chân ấm, ổ êm, giấc ngủ say dễ làm đồng minh cho chúng.

“*Chó cắn áo rách*”. Bọn vô lương có thương gì người nghèo? Tú Xương một thời còn đấy? Gần tết, mất trộm hết đồ ăn thức uống, quần áo chần mần, chỉ vì bà già giúp việc nhà thơ quên không cài then cửa. Bà cụ hiền lành tội nghiệp biết lỗi, lẩn mò chút lạc nhân sót lại đem làm mứt. Khi bụng lên mời ông Tú nhà thơ, bà còn cẩn thận đắp cái áo bông rách lên cho mứt giòn. Ngờ đâu, mứt nóng, rận bò ra lồm ngồm, la liệt, khiến nhà thơ tức cảnh làm bài thơ bất hủ “Mứt rận” còn lại đến ngày nay.

Phải đến đêm ba mươi (nếu tháng thiếu, thì đêm hăm chín) mọi người mới thở phào nếu gia đình không bị mất trộm mất cắp gì. Tại sao vậy? Đêm trừ tịch, đêm giao thừa, đêm thiêng liêng, rất ít xảy ra trộm cắp. Bởi đêm nay tấp nập rộn ràng hơn đêm nào hết. Tháng củ mật êm ả bí hiểm bao nhiêu thì đêm nay tung bừng bấy nhiêu. Nhà giàu thì đèn nến sáng trưng thâu đêm, chuyện trò râm ran, cúng bái xì xụp, cỗ bàn hể hả, bài lá chỉ chóc... hầu như đêm nay đã là ngày rồi.

Còn người nghèo, nhiều nhà đêm nay mới luộc bánh chưng, trông bánh suốt đêm, thức thì với thời gian trong ánh lửa bập bùng, trong cái nổi lực bực của sự đón mừng năm mới.

Và nửa đêm, pháo đã rộn gần xa, trống đình đã gióng giả. Tiếng chân rập rịch ngoài đường, người đi lễ thánh, người đi hái lộc... chỗ nào cũng có chân người, tiếng người, như sự hiện diện của mùa xuân tốt lành, của an ninh trật tự.

Cũng có lẽ bản thân phường đạo chích đêm nay cũng thức dậy một điều gì trong lương tâm. Bàn thờ ông vải cũng phải có nén nhang cây nến. Câu ca dao cũ như chợt vang lên:

Con ơi nhớ lấy lời cha

Một đêm ăn trộm bằng ba năm tù...

Phải. Đêm nay là năm mới. Đừng nghĩ bậy làm xằng mà rông cả năm. Phải sợ trời sợ đất, sợ người, sợ tổ tiên, sợ điều hơn lẽ thiệt, sợ những điều răn dạy truyền lại từ nghìn xưa...

Những điều răn dạy, những điều kiêng kỵ còn lại ấy hoàn toàn không phải là mê tín. Nó thuộc cõi tâm linh con người, nó là niềm mong ước, là sự an ủi, là lời khuyên răn cho lớp lớp con người kế tiếp nhau.

Ai mà không muốn hạnh phúc, khỏe mạnh vui tươi, sung túc. Lời chúc mừng đầu năm đâu có ra ngoài những ước mong ấy? Con cháu chúc cha mẹ ông bà. Vợ chồng chúc nhau? Bạn bè chúc nhau. Ngay cả những người hàng ngày không ưa nhau thì ngày tết cũng bỏ qua, cũng chúc nhau những điều tốt đẹp. Nếp văn hóa lành mạnh ấy đã thành tiềm thức mỗi con người khi tết đến xuân sang.

Kiêng những lời tục tũ, kiêng đánh đồ đánh vỡ, kiêng cơm sống cơm khê, kiêng đánh mắng trẻ em, kiêng làm cho nhau

phiền lòng, kiêng đánh mất đồ đạc, kiêng to tiếng, kiêng câu gắt... còn gì đẹp hơn, nếu những điều ấy được thực hiện quanh năm, mà hôm nay là khởi đầu?

Ngay cả tục lệ kiêng quét nhà cũng hay. Rác rưởi là do bận rộn mà có (ngày nay là việc làm chứ gì). Chưa được cấm chổi quét rác đi nếu chưa có hồi trống đình “động thổ”. Chưa được đụng đến Đất Mẹ, bởi Mẹ bao giờ cũng là thiêng liêng nhất.

Đời sống người Việt Nam đã ngàn đời nghèo khó. Nay chúng ta đang lao động, phấn đấu để đuổi cái nghèo khó ấy đi. Không dễ dàng gì. Tết, tháng Cũ Mập, cái tháng hồi hộp cũng cần trật tự, an ninh, bình yên cho mọi con người, bởi có an toàn mới có lao động, mới ăn nên làm ra, mới xua đuổi được cái nghèo cái khó.

Tháng cũ mập như con tàu màu đen, nó chỉ dừng lại khi gặp nhà ga tung bừng màu xanh cây lá và màu đỏ nụ cười: Mừng Một Tết.

Giao thừa. Cũ mập đã qua. Hạnh phúc phải như chum nước đầy tràn. Phải như cành lộc mới hái xanh tươi ngút ngát. Phải sáng láng thơm tho như ánh nến khói nhang, có tổ tiên về chứng kiến sự thịnh vượng của cháu con.

Hy vọng, ước mong. Giao thừa đem lại cho lòng người. Tháng cũ mập không xảy ra điều gì đáng tiếc. Tết này càng vui hơn, càng tốt lành hơn, hứa hẹn bao điều tốt đẹp.

1992

Nét đẹp phụ nữ Hà Nội

Ước dăm năm lại có một lớp con gái trẻ Hà Nội lớn lên, đẹp hơn lớp trước. Phụ nữ Hà Nội đi đâu cũng không lẫn vì nhiều vẻ. Đó là một điều thật đẹp thật vui. Ngay giữa lòng thành phố, có thể nhận ra ngay người phụ nữ có cốt cách Hà Nội, bất kể tóc đã hoa râm, bạc trắng hay còn tóc thề để xõa ngang vai, bất luận họ đang vội vã, đang ngồi trên xe máy, đang trong rạp hát, đang ăn quà hay thả bộ ung dung trên vỉa hè.

Phụ nữ Việt Nam vốn đôn hậu, dịu hiền, đoan trang, ý tứ. Phụ nữ Hà Nội hình như còn bình phương chất ấy lên trong tính cách, từ trong gia đình đến ngoài xã hội.

Có thể bà mẹ luống tuổi, bước đi khoan thai, không gồ guốc cồm cộp, không kéo lê đôi dép quền quệt, ngay gót chân đã nhăn nhoe cũng không bao giờ chịu để lem luốc đất cát. Tà áo chỉ là vải thường cũng phẳng phiu, gọn ghẽ, kín đáo, nhất là sạch sẽ. Lâu nay ít người mặc áo vá, họa chăng mặc trong nhà, còn ra đường, nét tề chỉnh là đặc trưng cho phụ nữ Hà Nội. Sang mà không lòe loẹt. Đẹp mà không lối lạng.

Xưa nay phụ nữ thường mang tiếng là hay ăn quà vặt. Có phần đúng. Nếu đàn ông hay ngồi quán cà phê, bia rượu lai rai,

thì mọi hàng quà khác, phụ nữ đông hơn, từ bún chả, xôi chè, cuốn, thang, đến ốc luộc, nộm chua cay... Nhưng cách ăn của phụ nữ Hà Nội dễ nhận ra ngay: ý tứ, ngồi một góc, khép chân, không gác chân co lên ghế, không gục mặt xuống mà ăn, vẫn thẳng thắn, đàng hoàng, không liếc ngang liếc dọc. Không nhồm nhoàm, không xì xụp, không tóp tép, không ừng ực, không nói cười hô hố trong khi ăn. Ăn xong kín đáo rút khăn tay lau miệng chứ không dùng đũa dựng đứng mà quét miệng như phù thủy niệm thần chú, bất quyết.

Một thời xe đạp là phương tiện đi lại chính. Con gái Hà Nội đi xe bao giờ cũng khép chân, đầu gối gần sát vào khung xe, đầu ngón chân đặt trên bàn đạp, không khuỳnh tay dạng chân, không phóng nhanh. Ngồi đằng sau thì không ôm choàng người dèo, không đặt tay lên đùi hay vào bụng người đằng trước, vì làm thế là không đứng đắn.

Thời đại thay đổi. Xe máy là chính. Chấp nhận. Nhìn cô gái đi xe máy, ngồi ngả ngốn, nói cười oang oang, ôm eo lơ lửng, phóng như điên nhiều người thấy buồn cho con gái Hà Nội. Từ cái ngả ngốn này đi đến cái ngả ngốn khác, khoảng cách chỉ là hạt thóc. Ngoài ta cũng có thể nhìn một cô gái như thế mà biết cô sinh ra trong một gia đình như thế nào và được giáo dục ra sao, nhất là bà mẹ cô có nền nếp hay buông tuồng ra sao.

Quần áo là cái lộ lộ ra trước mắt mọi người trước tiên. Các thứ vấy của vống, quần chân què phải mất đi là đúng. Cái thắt lưng mớ ba mớ bảy, một thời là kín đáo, gió bay cái này còn cái khác che kín phía dưới bụng... mất đi là đương nhiên.

Nay, thời đại của giao lưu quốc tế, tối tối các thứ vấy lạ mất được phô ra trên màn ảnh nhỏ, nhất là các chương trình gọi là ca nhạc quốc tế, hát cái gì không ai hiểu, chỉ thấy nhảy như điên, tốc

các thứ lên... cho nên không lạ, con gái Hà Nội cũng bắt đầu bắt chước, mặc dù các thứ vậy, lộ cả những chỗ cần che đây... Những bà mẹ Hà Nội nền nếp đành chỉ lắc đầu vì không bảo được đứa con bị nhiễm bệnh thời đại, bắt chước, nhố nhăng. Bên cạnh đó vẫn còn nhiều cô gái con nhà, nghe lời cha mẹ, ăn mặc kín đáo, nhẹ nhàng, nền nếp dễ coi, không tốn kém và rất hay là chính các cô này mới là đối tượng chính của các chàng trai tìm vợ.

Cô gái Hà Nội cũng không bao giờ ngồi xổm trên vỉa hè, dạng hai chân đến hơn một trăm hai mươi độ, hắt nước ào ào, khiến khách đi đường không biết đâu mà tránh.

Riêng khuôn mặt, phụ nữ Hà Nội xưa nay vẫn hấp dẫn lạ lùng cho mọi con mắt, mọi trái tim từ người thợ đến nhà thơ. Ngay từ bé thơ, người mẹ đã biết làm cho khuôn mặt thơ ngây của bé thành đáng yêu, lớn thành thiếu nữ rồi thanh nữ, khuôn mặt vẫn là sự tự hào của nhiều cô gái. Sơn phấn là cần, mái tóc là quan trọng. Nhưng sơn phấn không phải là chủ yếu, không thể lẫn át cái cốt lõi của một khuôn mặt như có nhiệm vụ tôn tên chút ít chứ không phải cái làm hỏng khuôn mặt như một số cô gái hiện nay đã quá lợi dụng, thành lòe loẹt, biến khuôn mặt mình thành cái mặt nạ - và cũng là mặt lạ - thật đại dột. Đã trắng rồi còn trát một lớp phấn dày. Môi đã tươi còn tô đỏ choét, son loang cả vào răng. Lông mày thanh thoát đem nhỏ đi tô bút chì như lông mày Trương Phi trên sân khấu. Mắt nhưng kỳ ảo lại đem tô xanh tô đỏ như vẽ hề. Các bà mẹ khôn ngoan biết dạy con, không thể nào để con mình dùng cái mặt thành ngáo ộp ấy ra đường. Không có cái đẹp nào bằng tự nhiên, thanh nhã, kín đáo... có duyên hay không, hấp dẫn hay không chính là ở đó và một phần là sự uốn nắn của bà mẹ trong nếp sống gia đình hàng ngày. Nhìn một khuôn mặt quá nặng nề phấn son, tưởng như húp phải bát canh quá mặn, nhiều muối quá, không nuốt được, có muốn ăn cũng đành phải nhổ ra thôi.

Phụ nữ Hà Nội biết cách trang điểm hơn ai hết. Chỉ phớt qua một chút phấn, phủ một lớp son mờ, kín đáo một giọt nước hoa nơi bàn tay, trong khăn mùi xoa hoặc dưới mang tai, có món tóc mềm phủ lên, để chỉ đủ thoảng nhẹ như một hương nhài thơm xa, đủ khiêu khích một cách mơ hồ, chứ không quá nồng quá hắc. Tiếc sao các bà phụ nữ này không còn nhiều và thương thay cho không biết bao nhiêu cô gái đang quá yêu son phấn làm hỏng bộ mặt của mình, bộ mặt đáng yêu của người con gái Hà Nội. Phụ nữ Hà Nội trang điểm chứ không làm đom, làm dáng. Thế đấy.

Không thể gọi là bảo thủ khi người mẹ dạy con từ một lời ăn tiếng nói. Cấm kỵ là nói trống không, lò bô lớp bốp, lò mãng ngoài đường, cười hô hố, gọi nhau ơi ời. Vì vậy mà phụ nữ đích thực Hà Nội không thể nói bậy, chửi thề, không nói tục chứ đừng nghĩ đến con gái mà chửi như con trai, cũng đèo, cũng văng ra đủ thứ. Họ nói câu gì, hỏi gì bao giờ cũng có chữ “ạ” đằng sau.

Có bà rùng mình, có bà đứng như trời trồng khi thấy mấy cô gái khá xinh đẹp mà nói chuyện lại văng ra đủ thứ không ngượng mồm, như là cái ấy nó dính vào môi vào lưỡi rồi, không văng ra không chịu được.

Có bà tự hỏi không biết mấy cái vôi nước hồng khóa ấy, luôn tuôn ra thứ nước bản thủ ấy, là con cái nhà ai, mẹ họ là người thế nào, có dạy dỗ họ không, họ có đi học ngày nào không... họ có còn là con gái, nhất là con gái Hà Nội không? Biết trả lời sao đây?

Có nhà văn nói: Không có phụ nữ thì không có nhà văn nhà thơ cũng không có cả anh hùng tướng lĩnh. Đúng quá. Nhưng để có người phụ nữ vẻ vang như thế, đáng kính trọng như thế, lẽ nào mấy cô gái lò mãng kia có thể giáo dục con mình trở thành nhà thơ, anh hùng được? Đất lề quê thói. Hà Nội cũng chỉ là một địa phương. Phụ nữ Hà Nội cũng chỉ là phụ nữ Việt Nam. Bao nền

nếp, bao tinh hoa nếp sống, bao phong cách đẹp... lẽ nào mai một hết. Chắc chắn không.

Chỉ tính đến công việc gia chánh, người phụ nữ Hà Nội cũng không chịu thua kém bất cứ đâu, nếu không nói là phần đầu để hơn hẳn, bởi tài hoa của mình và truyền lại cho con gái mình. Nay, khối cô gái coi thường gia chánh. Cơm bụi là xong. Nhưng các cô biết đâu rằng người chồng tương lai của các cô sẽ yêu quý cô biết chừng nào khi cô biết nấu một món ăn ngon, hợp sở thích của chàng, biết nuôi dạy con cái ngoan ngoãn, khỏe mạnh, có khi chỉ là biết cắm một bông hoa trên bàn của chàng ngày chủ nhật. Phụ nữ Hà Nội đứng tuổi chính là những người đàn bà khéo tay hay làm, tài hoa như thế.

Phụ nữ Hà Nội hôm nay vẫn còn không ít những người đáng kính trọng. Con gái họ cũng tiếp thu được cách sống, nếp sống của mẹ, cũng mềm mỏng, ý nhị, cũng tươi tắn, lịch sự... họ đúng là những bông hoa nhài của bất cứ thời nào, bởi thời nào thì cũng không ai có thể yêu cô gái không biết làm ăn chỉ biết làm đom rong chơi, lơ lửng kênh cõm... Người Hà Nội được ví với bông hoa nhài. Phụ nữ Hà Nội còn là bông hoa nhài của hoa nhài. Chí lý lắm.

Phụ nữ Hà Nội chắc chắn vẫn là bông hoa đẹp để Hà Nội tự hào về họ chứ không xấu hổ vì họ.

1992

Hà Nội - men người

Hà Nội không chỉ là quê hương của người Hà Nội mà có lẽ còn là quê hương của mỗi người Việt Nam dù sống nơi bản làng heo hút, nơi chót mũi Cà Mau tận cùng đất nước hay lưu lạc nơi chân trời góc biển xa xôi nào.

Làm gì có hai Hồ Gươm (hồ Hoàn Kiếm) mà cũng làm gì có nơi nào có mùa thu kỳ lạ đến mức ảo huyền như Hà Nội.

Từ cái thời còn là tòa thành *Đại La* đến khi trở thành kinh đô Rộng Lớn và nay mang tên thành phố *Trong sông*, Hà Nội luôn luôn tỏa sáng, mà nếu chỉ dùng lý trí để phân tích thì không hiểu nổi, không lý giải được như đi tìm một ẩn số của phương trình toán học.

Phải có những sáng mùa thu đi dạo một vòng hồ, thấy sóng lăn tăn đầy mắt, thấm thấu cái se lạnh của mùa chuyển êm đềm vào cái lồng nan ngực trong đó có con chim muốn cất lên tiếng hót, và quờ tay ra định bắt những con bướm vàng lả tả từ muôn cành sương mờ thả xuống...

Cũng lại phải có những đêm đi trong hương hoàng lan phố Phan Đình Phùng làm hồn mình muốn bay theo những làn hương như tơ giăng, như âm thanh tiếng đàn bầu thực mà không thực... hoặc đi trong hương sữa của phố Nguyễn Du khiến mình bênh

bồng trong thứ men say chỉ riêng Hà Nội có... Còn phải đi trên những đường phố tập nập, nhỏ thôi, ngắn thôi nhưng tràn ngập những nàng con gái thanh tân, đẹp như trên sân khấu, gót chân bấp chần trắng hồng mịn màng tựa cây chuối non bóc nõn rợn người... Phải ăn một bát phở khuya, mùi hạt tiêu bắc, bắt ngừng đũa hắt hơi... Phải ngồi trong cái căn gác màu nâu ám khói hít hà hương chả cá đậm đặc căn phòng và bao phủ khắp mọi tế bào trên cơ thể... mới cảm nhận được Hà Nội gì, là thế nào trong mình đối với mình, ngay giữa lúc mình trong lòng Hà Nội.

“Em yêu... Hạnh phúc thế em nhỉ khi chúng mình sống với nhau từ cái ngày bỏ ngõ tay cầm, qua gió mưa giông bão, qua ám nồng chan chứa, đến lúc tóc đã vào thu, lãnh đẵng tuổi dưới một dốc sườn đồi, mà mỗi ngày ta lại tìm ra, nhận thấy ở trong nhau một điều mới mẻ. Ở con người em tỏa ra hay ở trong người anh rung động? Không thể nói rõ ràng cụ thể phải không em?...”

Hà Nội có là thế chẳng khi trong khuya vắng mưa thưa, một nhịp rao hàng vang vọng và nẻo ngõ mờ đục ánh đèn như đã trăm năm thao thức, nơi ấy từng rộn lên tiếng sênh phách ca nhi, từng u huyền nhang khói một ngôi chùa cổ, từng chập chờn một mái tóc người yêu mà thời gian nhuộm thành tóc cổ nhân, còn chập chờn lúc chia tay đến suốt bao năm... từng sóng sánh giọt cà phê vào lòng trai mới lớn, từng rộn bước chân giao thừa đi hái lộc, cầu may trong phút trời đất giao hoan... Hà Nội là tình yêu trai gái băng trinh, là tình bạn nồng hậu chân thành, cũng là tình mẹ ân cần cao cả cho con.

Giọng nói Hà Nội, lạ chưa, không thể lẫn được dù cất lên bất cứ ở đâu. Ta giật mình thảng thốt, không phải là tiếng “dạ” dịu mềm của tím Huế, tiếng chắc nịch của miền Trung gian khó, tiếng mặn mòi của vùng biển sóng gió, tiếng chân chất nơi miền

Nam nằng nôi... Tiếng Hà Nội là hơi thổi trong ngàn róc rách, là hương hoa nhài đầu đêm (càng khuya càng ngát, càng nghe lâu càng mê), là sợi dây đàn ngân nga thánh thót cái buong ngón út độc huyền... nó cũng là tiếng gió đưa qua ngọn liễu mềm, tiếng hạt cốm lịm đi trong vị hồng ngọt sắc... nó đánh thức trong sâu thẳm lòng ta cái đẹp, cái tốt... vốn dĩ tiềm tàng trong mỗi con người.

Chỉ một tà áo sồn đã cũ nhưng phảng phiu, ngay ngắn, thơm tho, dàng hoàng, đỉnh đạc đã nói một điều gì về người mặc áo. Hà Nội đấy chẳng?

Chả thế mà có người được họ hàng mua nhà cho, sắm sanh đầy đủ cho để chuyển vào nơi mới, nhưng chỉ được một tuần lễ, không chịu được cái quay cuồng loạn xạ, không chịu được nổi nhớ hồ Gươm, nổi thiếu làn gió heo may lạnh, đêm đắp chăn đơn nghe gió thu rì rầm trên cành hoàng lan... mà đành phải từ bỏ hết, rũ sạch hết để quay về Hà Nội, rung rung khi gặp lại bầu trời xanh ngát hồ Tây.

Chả thế mà có những chàng trai mười năm, mười lăm năm luân lạc trên rừng, trung du, bờ biển, gò bãi hay mạn mòi, sung sướng và đam mê, nhưng một lúc tỉnh giấc mê phải vứt áo ra đi, khăn gói gió đưa, gửi bước chân trên đường, hướng về Hà Nội, thành phố quê hương. Nơi ấy có cây bàng cổ thụ vườn hoa Chí Linh, có một trời hoa đỏ nơi đường Cổ Ngư, có con đê lồng lộng gió sông Hồng, vì thế mà thành phố gọi là “Trong sông”. Nơi ấy có phố Hàng Đào, Hàng Ngang, Hàng Bạc, Hàng Bông,... cánh tay con gái quyến rũ, cổ áo con gái mê ly, người đàn bà trung niên mà vẫn còn đầy mê hoặc... có chợ Đồng Xuân với món bún thang tuyệt vời dậy mùi qua mấy nhà lồng chợ, có món xôi chè mới nhìn đã muốn sà vào, nói một câu với bà hàng mặc áo phin nồn trố trêu... trữ tình gợi cảm.

Từng có bao nhiêu người bàng hoàng đến ngẩn ngơ khi nhà ga Hàng Cỏ bị bom Mỹ phá sập. Chiếc đồng hồ đã thành con ma đồng hồ trong đồng gạch vụn ư? Rồi đưa tiền ra sao, rồi đón người thân thể nào trên cái sân ga nhỏ hẹp nhưng đầy kỷ niệm dài lâu ấy? Chỉ người Hà Nội mới tương tự như thế, mỗi tình kém gì trai gái?

Lại có người sắm cái áo mưa và đôi giày cao su thật tốt, chỉ để mỗi khi mùa chuyển mưa giăng giăng như chiếc khăn quàng voan trên gương mặt quận chúa Hà Nội, là khoác áo, đi giày, ra phố, đi từ ngã tư này sang ngã tư khác, mặc cho mái tóc ẩm hơi mưa, mặc cho đầu trần thấm dầm không gian không phải khi nào cũng có, mưa không thành tiếng mà lòng người lại như reo, mưa không có nước mà thân mình tràn ngập khúc thu ca...

“Em yêu... Còn nhớ chăng bông hoa hồng anh tặng ngày sinh nhật một năm nào, nó lấp lánh sương đêm của chợ hoa Ngọc Hà họp lúc gần sáng trong tiếng chân đi âm thầm, trong ánh đèn mờ tỏ, chỉ có hương hoa là rõ từ ngõ nhỏ này sang ngõ nhỏ kia, hương mách ta là có người đang đi tới, dù chưa có một âm thanh nào của người trông hoa cất lên, của người mua hoa chào gọi... Hoa sẽ nói hộ người, những người Hà Nội yêu nhau, nó là màu tình yêu, là tiếng thỏm thảo, là ân tình gửi trao son sắt... Ôi, người đàn bà ta yêu, nàng gửi cả cuộc đời cho ta, cũng là một bông hồng tươi như thế, ngát hương như thế, nồng nàn như thế, hôm qua, hôm nay, cho đến mãi mãi còn là nguyên vẹn thủy chung...”

Hà Nội bây giờ bốn mùa có hoa bán trên khắp nẻo đường, không chỉ có cô gái mặc áo dài đồng lằm rạo bán, mà hoa được thò trên xe đạp, hoa đứng ở các ngã ba ngã tư, mọi ước muốn của mọi lớp người, hoa đều có mặt. Cái đẹp đã được tôn trọng, đã có vị trí hơn trong lòng người, được trả về như bao trăm năm cũ chẳng?

Có người Hà Nội xa Hà Nội lâu ngày, vẫn còn nhớ tiếng chuông tàu điện leng keng sớm khuya, hơi ẩm bốc ngô nường trên chậu than đỏ hồng bập bùng nơi chân cột đèn một ngã tư đầu phố, nhớ đĩa rau luộc xanh rờn mềm mại đựng trong lòng đĩa trắng tinh thanh khiết, ngọn rau muống chấm vào bát nước mắm giấm sấu, chua một vị chua đầu hè gợi nhớ, một vị chua riêng biệt của Hà Nội xanh um những hàng cây tròn xoe, đẹp như tranh... nhớ con đường Bồ Hồ, từ tháp Hòa Phong đến cửa đền Ngọc Sơn, mùa thu hoa cúc trắng ngân được trồng một cách lung linh, nhớ Nhà hát lớn vào mùa kịch, khán giả chỉnh tề tham gia sáng tạo cùng tài tử... Chợt một ngày về gặp lại, Hà Nội hiện ra như một giấc mơ táo bạo mà bàng hoàng.

Cầu Thăng Long cao vọi, cầu Chương Dương rộng dài bên cạnh con sông già Long Biên bị bom vạ vẹo nhưng vẫn chống đỡ mặt sông cho người đi bộ thảnh thơi sang vùng Kinh Bắc. Chợ Hôm lừng chỉ bán mớ rau quả mướt vườn nhà, con gà nuôi được của những làng ven nội, nay đã ba tầng, có cầu lạc bộ cho thiếu nữ làm đẹp mình...

Lạ lắm chứ, dù rằng chiếc bình rượu trên nóc tháp Hòa Phong đã dựng đây thời gian, chất rượu của mỗi đời người, của toàn nhân loại, tiếng ca đâu đó đêm đêm vang lên ở các cung văn hóa, các nhà hát riu ran... thay cho tiếng chuông tàu điện leng keng già nua, tiếng chuông ấy đã yên nghỉ trong một lò luyện thép nào bên xứ người.

Người xa ấy trong mắt trong lòng thiếu gì những cao ốc mấy chục tầng, những xe ô tô tân kỳ mát lạnh, những nhung gấm lụa là, phấn son thơm nức... sao vẫn nhớ về ngôi chùa trong ngõ Tràng An nghỉ ngút khói hương tịch mịch, nhớ về ngõ Phất Lộc chữ chi ngoắt ngoéo, nhớ phố Hàng Buồm có những hàng cơm

tám giò chả, hàng cháo lòng tiết canh, có món trảng giòn tan, tiết canh chói đỏ, ngọn húng quế chỉ biết thơm giữa hai hàm răng... tất cả đều ở trong những căn nhà hình ống, hẹp lòng, phải lách chân nghiêng người mới vào được bàn ăn... nhớ ngọn núi Sư Sơn trong vườn Bách Thảo, ngai ngái hương cỏ, rờn rợn bóng râm, lung linh hương sắc của cô gái trại Hàng hoa, toong teng đôi gánh vào thành phố bán hoa...

Hà Nội là đáng kinh ngạc.

Xa lắc Thanh Xuân, gặp ghềnh Bạch Mai, hun hút Thủ Lệ, tíu tít Nhật Tân, Quảng Bá... tất cả đã xích lại, san sát như nội thành, nhà cao đèn sáng, xe cộ rần rần...

Chợ búa cũng đã khác xưa. Người Hà Nội không chỉ được ăn con cá thu tươi nướng kẹp giữa hai thanh tre đã tái, đi tàu nhanh về, mỗi khúc phải buộc sợi lạt, kho trong cái nồi toàn nước chè tươi, tươi rói vị biển thơm hương khơi xa, có hạt tiêu thơm đến nỗi người đang ngủ mê cũng phải hắt hơi bật dậy. Những thịt dê tái, những bê thui và bia như nước suối, đó là những chiều Hà Nội những năm này, khiến có người ngạc nhiên rằng tiền đâu mà lắm thế?

Giàu đi với sang, Hà Nội chưa hẳn đã giàu và có thể chẳng sang bằng người, ở những xứ xa xôi thừa tiền xanh tiền đỏ... nhưng Hà Nội trong lòng người đi xa về vẫn là một Hà Nội bao dung, tân kỳ mà không lòe loẹt, hấp dẫn mà vẫn thanh lịch, tân tảo mà đầy vị tha, biết ăn chơi mà không hãnh tiến, hào phóng mà không rờm đời... Hà Nội đón những người con lưu lạc trở về bằng trái tim ân tình, vỗ về, an ủi mà không đòi hỏi tra vấn một nửa lời...

Giọt nước mắt nào đã trào mà khi gặp lại Hà Nội của mình sau bấy năm đằng đẵng, gặp lại món bánh cuốn Thanh Trì mỏng tang như tám kính mờ, mát rượi trên đầu vị giác, gặp lại tấm áo phin nỡn, hần một màu hồng da thịt kín đáo, gặp lại cả tấm áo dài

tha thướt như cánh bướm chao đảo cả giấc mơ chàng thư sinh trong Liêu Trai của họ Bồ văn sĩ... gặp lại đôi má hồng trên khuôn mặt phù dung duyên dáng, kín đáo mà hấp hồn kẻ tái hồi...

“Em yêu, nào ta đi một vòng hồ Gươm như ngày nào em nhé. Hãy cứ để mái tóc cho gió trời thổi lộng. Với anh, nó chẳng bạc bao giờ. Mầu huyền đấy chứ không phải sắc trắng đầu. Khi người ta yêu có khi người ta cũng phải điên điên một tí, phải không em? Ăn một chiếc kem, mùa đông trong thời đường ấy, ta thành trẻ nhỏ, ta thành mộng mị đôi chút với Hà Nội trong ta, một Hà Nội sắp tròn nghìn tuổi...”

Không, Hà Nội đã hàng vạn tuổi, con hồ của lịch sử, của tình yêu, của kỷ niệm, nói đúng hơn, của Hà Nội, của lòng người Hà Nội, lòng người Việt Nam, dù người ấy ở bất cứ một nơi nào trên hành tinh này.

Tháp Bút Đài Nghiên của Phương Đình Nguyễn Văn Siêu còn đây. Thê Húc kiêu sơn đỏ soi bóng trên màu sóng quan lục còn đó. Cây si già đổ bão được dựng lại cứu sống. Con đường đôi - tác phẩm của dược sĩ Thắm Hoàng Tín khi làm thị trưởng - còn kia. Tượng vua Lê đang được sửa sang sau trăm năm quên lãng trong hoang phế. Nhà Gò Đa, cửa hàng bách hóa lớn nhất Hà Nội đã lấp lánh hơn, tươi đẹp hơn, phong phú hơn kể cả người đứng bán, người vào mua... Người Hà Nội hôm nay chưa phải là thư thái nhưng vẫn ung dung, còn vất vả nhưng không hết hào hoa tao nhã, ngoài giờ gồng sức lên mà lao động vẫn có thể nhấp chén trà, đọc thơ sang sảng...

Hà Nội vốn êm đềm, nay vẫn vũ hơn để bắt kịp với nếp sống toàn nhân loại. Nhưng nó không mất đi sự trong trẻo, vẻ hồn nhiên, niềm bình yên của nghìn năm thanh lịch.

8-1993.

Niềm thơ quan họ

Sau một đêm tạ từ, có tấm lòng nào ngủ được yên chăng, hay chiếc giường gỗ xoan đào cứ chứng kiến nỗi trở mình đến tàn canh, khiến vùng trăng muộn cũng mòn đi non nửa và con gà vỗ cánh phải ngập ngừng mãi mới cất nổi tiếng gáy gọi ngày...

Những ngày này, giường mô đéc kiêu Đức bọc phóc mi ca, đệm mút nhún nha, ánh đèn mờ nhân tạo làm nhiều người nồng say sau chai rượu sủi bọt mệt nhoài, có tấm lòng nào còn cảm thông với những trái tim thổn thức suốt mấy trăm năm, khi mà:

Người về em những khóc thầm

Đôi bên vạt áo ướt đầm như mưa...

Những giọt mưa mặt chất và nặng như khối tình My Nương làm vỡ chén Trương Chi ấy đã có từ hồng hoang, từ con sông tạo lập, từ ngọn đồi hình thành, đến đêm hôm ấy, đêm câu ca dang đầy ấy, mới lã chã chảy tràn lòng những người sinh ra sau, đầy thanh khí.

Mùa xuân, những giọt mưa còn mang cánh vô hình nên cứ bay bay khắp nẻo, không muốn chùng xuống mặt đồng mặt ruộng. Cây măng còn e ấp ngượng ngùng, con chim chào chào chưa về... nên bầu trời như tơ giăng như khói phủ... và từ đôi môi cắn chỉ,

vùng má lúng liếng đồng tiền, phải thốt lên nỗi lòng phân vân xao xuyến, nỗi ghen thâm cũng nhẹ như mưa bay.

Người về em nhấn đôi lời

Yêu em người chớ đứng ngời với ai...

Cái ghen thâm của mối tình mới ươm, cái ghen nhẹ của trái tim bao la, của cuộc sống đầy nhân tình, chỉ bật ra giữa say đắm phút giây hiện tại mà chưa dẫn đo đến con đường dang dặc mai ngày. Bởi hôm nay còn:

Chàng buông vạt áo em ra

Để em đi chợ kéo mà chợ trưa...

Ngày mai có còn gặp nhau trong mối duyên kết ngãi nữa chẳng, ai mà biết được những thăng trầm sóng gió, những chua chất nồng cay của lam lũ gian truân, của chia ly phiêu dạt, như bèo, như mây, như hoa trôi nước chảy... dù rằng con sông còn đó, ngọn đồi còn kia, câu ca ở lại, nỗi tình vương vấn...

Người quan họ bảo ca quan họ không buồn. Đúng chẳng? Nhưng sao làn điệu luyến láy, những *la hừ* tha thiết và *thê* thiết đến vậy? Ngay ngày xuân lên chùa vui thể, cũng mượn chiếu nhà chùa ra ngồi để nói lời tình tự, và câu ca nửa chừng lại bắt sang chuyện con nhện giăng mùng, những sợi tơ mong manh đến nỗi một hơi thở cũng lay động muốn đứt như dây đàn bạc phận.

Quan họ vốn không buồn nhưng người nghe vẫn cứ thấy buồn, phải chăng người ca đã đem cái thần của muôn thuở về đây, hay cũng lại người nghe đang mang mang đây tâm sự, u uẩn nỗi xa vời của một bóng người lẩn khuất đáy tâm linh?

Nguyễn Du viết: "*Lơ thơ tơ liễu buông mành...*" Sông Cầu cũng lơ thơ mới lạ chứ. Và lạ nữa là mấy thế kỷ đã cùng chấp

nhận nỗi lơ thơ ấy. Nước chảy là lơ thơ? Cái phi lý như chuyện thần tiên huyền thoại in vào tuổi thơ. Thì ra khi người ta yêu thì người ta cũng thành trẻ thơ, sẵn sàng bay lên cùng thần tiên huyền thoại.

Nhắm mắt mà tưởng tượng, nhắm mắt để bài thơ quan họ thấm vào người qua tất cả các giác quan, để nghe rõ cả cái phập phồng nơi lồng ngực, nỗi e ấp trong ngọn lửa bàn tay mời miếng trâu cay cháy cả ruột gan, để thấy đêm qua ai ngồi tựa song cửa sổ nhớ ai, cho nửa chăn nửa chiếu nửa giường cũng lạnh giá cô đơn, lạnh cả tâm tư bàng lảng đầu bến con đò, lạnh cả cung đàn chùng dầy, long phím... khiến khi chia tay, ai đó ra về, mà ai chỉ còn biết thở than “*Cầm lòng vậy, đành lòng vậy...*”.

Một nghệ sĩ Sáu Lầu ở Nam Bộ, đêm nghe trống, hiểu nỗi người cô phụ nhớ chồng, mà phổ tài hoa bất tử vào khúc “Dạ cổ hoài lang” trở thành bài *vọng cổ* mê toi hàng triệu trái tim suốt trăm năm đời đoạn, sao mà cũng buồn đến vậy? Buồn gấp bao lần câu thơ và tiếng đệm *la hừ* của khúc quan họ Kinh Bắc, ở hai đầu đất nước xa tít mù tăm, sớm muộn khác nhau, sao lại gặp nhau trong tiếng đàn, câu ca bứt rứt lòng người đến thế. Đương nhiên quan họ không buồn như vọng cổ, không buồn như điệu Nam ai, Nam bình đất Huế đầy thơ, những câu thơ, những lời ca bật ra từ nước mắt và máu, ứa ra từ tâm căn tình ái của một dân tộc không những anh hùng mà còn biết say đắm thiết tha, biết bản chất của tình yêu, nhân nghĩa, biết đắm say để khổ lụy như một nàng tiên Giáng Kiều, như một chàng si tình Phạm Thái Chiêu Lý, như một nàng Ngọc Hân khóc ra khúc “*Ai tư vãn*” nào nùng khi hoài niệm về một Quang Trung...

Có ai đó vừa vắng. Những hồn hoa phách bướm trong Liêu Trai của Bồ Tùng Linh hình như không bao giờ biết hát. Lại thêm

tiếng nói xa xôi: Xưa Trang Tử gõ bốn mà hát nổi u uất khi bị phụ tình... Quan họ đâu có thế. Cô gái quan họ là hồn mơ phách mộng, chàng trai quan họ là nỗi đắm say, si mê dù ngày thường bao nhọc nhằn lam lũ. Liền anh liền chị quan họ là những con người bằng xương bằng thịt, chung thủy sắt son của đất Bắc Hà, của Việt Nam, đã chiếm được đỉnh cao chói lọi của nghệ thuật âm thanh, truyền lại cho thời gian niềm rung động tràn đầy, rung động đến chết đi cũng vẫn không tàn phai trong cỏ áng.

Những vàng đeo bạc giắt, những trận cười thâu đêm nghiêng ngả lá loi, có dám dừng cảm soi mình vào dòng sông quan họ một lần chăng? Ngọn tùng bách sừng sững giữa non cao, xanh tươi vĩnh cửu mặc phong ba bão táp, thách thức cùng thời gian và không gian biết đâu có thể có lúc đã làm thức tỉnh những ngọn cỏ ven đường, cho cỏ biết ngừng đâu, trong lộc? Ai chẳng từng có lần nghe tiếng sáo trúc dịu dặt trong đêm trăng, tiếng đàn tranh réo rắt như suối đầu nguồn, nhịp công âm vang như hồn thiêng rừng núi vừa chợt thức, tiếng phách đổ dồn như mưa như gió (nói như nhà thơ Trần Huyền Trân:

... Người ơi mưa đấy hay sênh phách

Tay yếu gieo lòng xuống chiếu hoa...)

hoặc tiếng đàn bầu ngân nga não ruột niềm tâm sự đợi chờ khiến ca dao phải lên tiếng thở than:

Đàn bầu ai gảy thì nghe

Làm thân con gái chớ nghe đàn bầu...

Hay có khi chỉ là một hồi chuông chùa thu không trong chiều tịch mịch, tiếng tù và giục giã trong đêm quanh vắng... cùng những nhị những hò, những tam, những tứ nhưc óc... Hẳn sẽ không khỏi không xúc động khi một làn quan họ vắng đến như

thơ như mộng, như gần như xa như buông như bắt, nó thấm vào tâm tưởng, nó làm mình như thoát khỏi hình hài, cho cả thể xác và tâm hồn bay lên, bay lên trong nỗi vô hình mà có thực, trong niềm thốn thức... và chợt như ta đã bị quan họ hòa tan thân ta ra, cho lẫn vào cùng quan họ.

Người ơi, không, không bao giờ. Nhẫn không rơi đâu. Nón không bay đâu và áo vẫn trên người, có màu đỏ vai nâu non kêu gọi, đằng sau thứ vải mộc mạc kia là tám vai tròn chạm đến sẽ bỏng tay.

Chính mẹ đã biết con mình theo nghiệp của mình, trở thành liên chi, đâu có cần nói dối, đâu có thể nói dối, và mẹ càng biết rằng quan họ mong nhau khiến cho:

Một tin mong, hai tin đợi ba bốn tin chờ sao chẳng thấy anh...
khiến cho bèo cũng giạt mây cũng trôi, con mắt phải lìm dim, con nhện phải lội sông đi tìm, tìm trong thương nhớ...

Một nhạc sĩ Hoàng Việt viết “Tình ca”. Hàng loạt nhạc sĩ đương đại khác viết hàng loạt tình ca khác. Nhạc sĩ Phạm Tuyên vừa phổ xong bài thơ về tình yêu, có câu:

Không chỉ chiến công mới thành lịch sử

Mà yêu nhau cũng đáng để tôn thờ...

thì quả là cái lý của con tim đã mách bảo những con người tìm đến niềm thiêng và vĩnh hằng bất tử ấy.

Những viên ngọc dù có bị vùi lấp, che khuất, chôn xuống đất, chìm dưới ao... nó vẫn cứ lấp lánh nguyên giá trị của mình.

Quan họ tồn tại đến bao giờ? Chưa biết. Nhưng chắc rằng còn có những con người tìm nhau, yêu nhau, say đắm nhau, si mê

nhau, xao xuyến vì nhau, hồi hộp bứt rứt vì nhau, làm thơ vì nhau, ca hát vì nhau...thì Quan họ vẫn còn là tiếng nói của những con tim tìm đến truyền đến những con tim.

Lời thơ ấy, ánh mắt ấy, làn điệu ấy quả đã thành thứ bùa ngải đầy ma lực, khiến con người hút chặt lấy nhau không bao giờ rời xa nữa...

Xuân Quý Dậu

1-1993

Tài hoa tao nhã

Thanh niên Hà Nội đang có thú chơi gì? Nhiều lắm. Cả cái thanh cao, sôi nổi, ồn ã lẫn cái tạp nham, nguy hiểm và tội lỗi... vũ hội, mốt quần áo, điểm trang, nhạc Rốc, đua xe máy, cờ bạc, chửi tục, thậm chí đấm đá đâm chém nhau.

Còn người có tuổi? Lớp trí thức, nhân sĩ ưa cái tao nhã hào hoa của Hà Nội, nay đã có tuổi, chẳng lẽ không có cái thú chơi gì chăng? Chẳng lẽ chỉ ngồi đếm tuổi già trong căn phòng chật hẹp? Chống ba toong ra đường thì sợ xe đâm xe chẹt, chơi hoa thì nhà quá chật chội, chơi cây cảnh cá vàng thì không đủ điều kiện vật chất để mua cây giống, chậu cảnh bể cá, lồng chim... Tập thể dục buổi sáng ở cầu lạc bộ ngoài trời có gọi là thú chơi được không? Quần vợt là của dân giàu sang. Bơi lội không phù hợp với tuổi già. Uống trà một mình mãi cũng chán. Đọc sách nghe đài nhiều cũng mệt mắt, mỏi não...

Vậy các cụ các ông có cái gì để di dưỡng tinh thần khi con ngựa thời gian cứ phi qua cửa sổ ngày mỗi nhanh hơn?

Có đấy. Những con người Hà Nội ấy vẫn vượt qua khắc nghiệt của tuổi tác, những eo hẹp của hoàn cảnh kinh tế, những xô bồ của đời sống đô thị đang tự thay đổi mình... tìm ra thú chơi rất Hà Nội với phong thái ung dung, nội hàm văn hóa, tính chất hào hoa...

Một thứ xa lông không cố định ở một địa điểm nào, một thính phòng không ở một căn phòng nào. Nó cũng không hẳn là một câu lạc bộ vì không cần có nội quy, điều kiện. Chỉ là một tập hợp những tri âm tri kỷ, những tâm hồn đồng điệu bất kể nghề nghiệp khác nhau, tuổi tác chênh nhau hàng thế hệ, trình độ và vốn sống xa nhau...

Một thú chơi chưa có tên nhưng đem lại những niềm vui to lớn cho nhiều người, yêu đời, tăng sức khỏe, góp vào nền văn hóa chung của Hà Nội.

Trung thu vừa rồi, thú chơi này diễn ra trên đảo Hòa Bình trong công viên Lê-nin. Những gương mặt nhiều người chưa gặp nhưng tên tuổi khá quen thuộc với nhiều người. Luật sư *Nguyễn Thành Vĩnh*, họa sĩ *Phan Kế An*, nhà văn *Thanh Châu*, họa sĩ *Phạm Viết Song*, nhà thơ *Ngô Linh Ngọc*, nhà sưu tầm *Chiêu Dương*, bác sĩ *Phan Thanh Hoài*, nữ họa sĩ *Minh Mỹ*, giáo sư triết học *Phong Hiền*, cặp nghệ sĩ *Vũ Văn Thoại - Hồng Tuyết*, nghệ sĩ *Ngọc Bích* phụ trách ca Huế của Đài Tiếng nói Việt Nam cùng một số cán bộ trung cao cấp về hưu, bộ đội phục viên, tổ thơ Mai Động v.v...

Ngoài kia, con đường Một rộn rã người xe, tiếng còi tàu chào Hà Nội, xả tốc độ vô Nam, thì ở đây trên bãi cỏ xanh, trên màu xanh nguyên thủy ngàn đời, một bữa ăn nguội thanh đạm được dọn ra như một cuộc cắm trại, một cuộc đi chơi dã ngoại, thêm cả trà rượu để nhâm nhi với bánh trung thu, bánh đậu Hải Dương, lạc rang giòn... ăn để mà chơi, trong gió trời, trong hơi sóng gợn, trong trăng lên mờ ảo... Khi con đò đưa đoàn khách lên đảo Hòa Bình thì đàn cò mới về đã ngủ yên trên tán cây um tùm, một hương nhài đầu đó thoảng nhẹ, một áng hương trầm loang xa... trong những bước chân nhẹ nhàng bước lên căn nhà sàn như

hoang sơ, như tĩnh mạch, như cô liêu thanh vắng, như từ chối những đua chen vật lộn.

Đây mới là lúc chính thức của cuộc vui. Tri âm tìm tri kỷ. Tử Kỳ là phải có Bá Nha, có tiếng đàn là có không khí cho trái tim gửi lời tâm sự, cho trí não bay bổng trong thư giãn cùng thiên nhiên...

Bác Vũ Văn Thoại, một cán bộ cấp Vụ của cơ quan Nhà nước cấp cao, trở thành nghệ sĩ, rung những ngón tay; lướt trên dây tơ đàn nguyệt buông bắt những âm thanh từ vô hình thành hiện hữu, đem cho giọng ca Huế mượt mà khỏe khoắn của nữ nghệ sĩ Hồng Tuyết, người bạn đời còn rất tươi trẻ của mình.

Nam bằng, nam ái, tứ đại cảnh, lý năm canh, lý ngựa ô... Hồ Bẩy mẫu chợt biến thành sông Hương - thành phố kết nghĩa với Hà Nội - từ lúc nào. Nhà sàn thành con thuyền bồng bềnh như đang trôi từ ngã ba Tuần, nơi hợp lưu của nguồn Tả Trạch và Hữu Trạch thành sông Hương, con sông thơm, con sông êm đềm mơ mộng, và thuyền trôi, sắp gặp cầu Trường Tiền mười hai nhịp. Huế ơi, Thăng Long đây, những tấm lòng vời vợi nhớ thương một thuở, ta xa vời, hãy trở lại với nhau, nhờ tiếng hò man mác, nhịp song loan hồ hững, tiếng đàn mệnh mang...

Có ngâm thơ đọc thơ, có chuyện vui, hồi ức, nhưng sắc màu ca Huế là chủ đạo của tròn trăng mười sáu đêm nay.

Ồi duyên nợ tìm nhau, chan chứa đến cả một Huyền Trân công chúa trong nỗi hờn xa xứ, bỗng chốc lại rộn dập khi vó ngựa vượt Hải Vân quan đầy mây phủ...

Như không cầm lòng được, nhà thơ Ngô Linh Ngọc bật ra tứ thơ mới về thành phố có cơm hến, bánh bèo. Và có ai ngờ, luật sư Nguyễn Thành Vĩnh, con người suốt đời gắn bó với những điều luật khô khan, bỗng lại thành con người tài hoa đến thế, đặt

lời cho khúc ca, tự ngồi vào chiếu, so dây nắm phím, tang tình mà say đắm, hào hoa như một lãng tử, khiến người nghe như cùng bay bổng cùng du dương trên núi Ngự sông Hương...

Không khí đàn ca không hiu hắt như *bến Tầm Dương canh khuya đưa khách*, và cũng không *Tay ôm đàn che nửa mặt hoa* như trong bài Tỳ Bà Hành, mà ở đây là sum vầy, đoàn tụ, là người hát người đàn cùng với người nghe là một, chan hòa trong mối tình chung đồng cảm, cùng hồi hộp theo dõi người con gái thức suốt năm canh chờ người yêu mà vẫn xa vẫn hoàn xa vắng:

Canh một thơ thần vào ra

Chờ trăng trắng xế chờ hoa hoa tàn...

đền nổi:

Canh ba sương nhuộm cảnh mai

Bóng em em ngỡ bóng ai mơ màng...

và kết thúc bằng câu ca nào lòng, u uẩn:

Canh năm đóng cửa cài then...

khiến cử tọa như giạt mình bừng tỉnh sau cơn mơ khi tiếng ca dừng lại trong tiếng đàn còn rung từ một nơi nào xa thẳm.

Nhà văn Thanh Châu 80 tuổi xúc động kể lại kỷ niệm về xứ Huế những năm ba mươi, ông cùng nhà văn Nguyễn Tuân trong những ngày bế tắc, đi thuyền trên sông Hương, nghe câu hò Huế, nhớ mãi bài *A di Đà Phật* khi trong lòng đang hoang mang, sau đó Nguyễn Tuân bay sang Hồng Kông đóng phim *Cánh đồng Ma* còn Thanh Châu trở về Hà Nội làm con thuyền không bến đỗ. Họa sĩ Phạm Viết Song vẽ tranh, không có tiền làm triển lãm phải treo nhờ trong một ngôi chùa, bán được tranh mới có tiền cơm.

Sau này nhà sư ấy cũng đi bộ đội, làm đến cấp tướng, và *Nhìn nhau trông mặt cả cười* (Kiều). Nữ họa sĩ Minh Mỹ, người có tranh bày tại Vatican, hôm nay ít nói, chỉ theo mắt như để thẩm mầu tím Huế trong câu ca vào lòng. Nhà thơ nữ lão thành Thanh Vân cũng góp một bài thơ Đường luật cho phong phú thêm một đêm cổ điển.

Ngoài kia cô Hằng Nga mười sáu đã tròn mặt nguyệt trên ngọn xà cừ trong tiếng gió thu lao xao của mùa thu đẹp nhất trong năm.

Con dò rời đảo Hòa Bình khi khuya, khiến đàn cá nhảy rào rào lên thuyền khi tiếng róc rách thì thầm, làm ướt cả áo thi nhân ca sĩ, nhưng chỉ rộ tiếng cười chứ không ai sợ *chìm sa cá nhảy*.

Những con người Hà Nội ấy, những trái tim có tuổi mà vẫn đập say mê ấy lại có thêm sức mới để tiếp tục làm đẹp cuộc đời, người viết văn, kẻ vẽ tranh, người chữa bệnh, kẻ đàn ca, người làm luật... và hẹn nhau kỳ sau có thể là trên sông Nhuệ, có thể trên Hồ Tây, cũng có thể trên một khoang sân thượng bát ngát gió trăng hay trong một khu vườn sinh vật cảnh đầy kỳ hoa dã thảo...

Cổng công viên trông ra đường số Một đêm ấy có người đi xe đạp, có người đi bộ ra về. Nhà sư tầm Chiêu Dương còn đùa: Trong *hội ta* không ai đi xe máy nhỉ? Phải chăng thú chơi này không ưa chất cơ giới và khí thải độc hại. Nó chỉ phù hợp với những trái tim và những tấm lòng yêu Hà Nội một cách lặng lẽ nhưng say mê.

9-1991

Ánh lửa tâm linh

Phố Trần Quốc Toàn của Hà Nội là một phố nhỏ, tuy dài nhưng hẹp, nhà một hai tầng là chủ yếu, và xưa nay nó vốn là một phố để ở, phần lớn là trung lưu, công chức... Một vài gốc hoàng lan cổ thụ cho Hà Nội những đêm thơm, mấy dây hoa ti gôn tím đỏ bò trên tường vươn cánh tay ra ngoài như chờ được nâng đỡ, thứ hoa biểu tượng của tình yêu tan vỡ kể từ truyện ngắn của Thanh Châu, khoảng năm 1937 sau đó mà xuất hiện ba bài thơ của T.T.Kh. thành một cái “án” văn chương chứa chan lãng mạn, say đắm và cũng đầy than vãn nghi ngờ như tiếng thở dài. Đến nay cũng chưa ai khẳng định T.T.Kh. là ai và ngoài ba bài thơ ấy, không bao giờ thấy tác giả xuất hiện thêm lần nào nữa.

Gần đây ở cái phố lãng đãng dăm mảnh hoa Móc điều (hoa giấy), vài chậu địa lan, mấy cây râm bụt ấy có một cuộc gặp gỡ thân tình say sưa, trong sáng của một số văn nghệ sĩ từng hoạt động khá lâu năm ở Hà Nội.

Có người sinh trưởng ở thành phố này, cũng có người nguyên quán ở tỉnh, thành nào đó, một vùng quê nào đó, nhưng các anh đều lớn lên, xây dựng đời mình và đóng góp sức mình cho Hà Nội, như một người Hà Nội một trăm lẻ một phần trăm.

Lâu nay có một mảng văn học hầu như bị bỏ quên. Dù là vô tình hay hữu ý thì cũng là chưa phải, có cái gì tội tội. Bởi phần

lớn những người đóng góp cho mảng văn học ấy, xét ra, chả có tội tình gì, mà tâm hồn họ vẫn luôn trong sáng, trái tim họ vẫn chung nhịp đập với triệu người. Chỉ vì hoàn cảnh nào đó, mà họ đành phải có mặt ở Hà Nội giai đoạn 1950 - 1954 ấy. Chưa kể trong số họ, có nhiều người vẫn theo đuổi nghề bút mực cho đến nay, cống hiến trọn đời mình cho văn học, hiện là những cây bút có uy tín, có tấm lòng nồng nàn với Hà Nội, có nghề nghiệp vững vàng trong cái nghề đầy gian nan này, được nhiều độc giả yêu mến trên văn đàn cũng như trên mặt báo chí.

Cũng không nhớ ai là người đầu tiên đề xuất ra cuộc gặp mặt những tri âm tri kỷ ấy. Hình như là sắp đến ngày 10-10-1994, tròn bốn mươi năm Hà Nội được giải phóng, các anh đều bồi hồi nhớ lại cái mốc son lịch sử, chứng kiến tận mắt những ngày sang thu trời bằng bạc màu sữa, gió se se lạnh vai áo, lòng người xốn xang hồi hộp đợi chờ... Khi quân Pháp rút đi, một rừng cờ đỏ xuất hiện như có phép lạ, rợp Hà Nội tươi xanh... Các anh như sống lại một mảng đời mình trong mảng đời Hà Nội mà tâm lực não cân từng tuôn trào nơi đầu ngọn bút trong mấy năm Hà Nội ấy và nay có cái gì tựa quây như tự hào, như băng khuâng, như hồi sinh, như tấm gương được lau lại, như bức tranh được xóa bụi, treo lên, như bài thơ bỗng ngân vang trong không gian trong trẻo... vì vậy mà dù chỉ đơn sơ mấy hạt hướng dương, vài đĩa lạc rang, chai rượu vơi nửa, chén trà thanh đậm, các anh cũng ha hả cười, nhìn thẳng vào nhau, không ai thẹn với ai và không ai thẹn với chính lòng mình, một người Hà Nội, một người Việt Nam.

Có anh thẳng thắn nhắc lại: công bằng mà nói, giai đoạn ấy, vàng thau lẫn lộn, thiếu gì những thứ lộn sòng dưới ngòi bút lọc lừa, con mắt đen tối... cho nên có người cố tình quên nó, âu cũng thường tình. Tuy vậy những anh em còn đến hôm nay, sau bốn mươi năm, có người gặp nhau thường xuyên, có người chỉ biết

qua tác phẩm hôm nay mới biết mặt nhau... đều là những đứa con trung thành, trong sạch của thành phố quê hương này.

Không kể nhà văn Thanh Châu năm nay đã ngoài 80 tuổi là nhà văn lớp trước, lớp đàn anh, có tác phẩm xuất bản từ những năm ba mươi, lúc nào cũng như có nụ cười trên miệng, nói nhỏ nhẹ phải lắng nghe mới thấy, còn có nhà giáo, nhà thơ, nhà nghiên cứu Hoài Việt (tức Việt Hoài) vừa xuất bản một loạt tác phẩm nghiên cứu sưu tầm về các nhà văn nhà thơ lớp trước, đang ở Sài Gòn, tình cờ có mặt ở Hà Nội... còn có Hoàng Công Khanh, người viết kịch thơ *Vẻ Hồ* từ năm 1945, nổi tiếng với vở kịch thơ *Bến Nước Ngũ Bô* giai đoạn ấy cùng cuốn lý luận *Quan điểm Văn nghệ nhân dân*; và lại vừa ra mắt bạn đọc cuốn *Nhạn Lai Hồng*, nói về nhà tù Sơn La, được dư luận đánh giá tốt... còn có Lê Tám, một cán bộ Ban Tuyên huấn lâu năm (nay là Ban Văn hóa tư tưởng Trung ương), có rất nhiều thơ trữ tình ngày ấy, hoạt động bí mật, bị lộ, phải rời Hà Nội ra hậu phương và trở về tiếp quản Thủ đô... Còn có Giang Quân, một nhà báo lâu năm, làm thơ, viết kịch thơ, mới có cuốn thơ khá hay *Gió đợi hương chờ*, đồng thời mấy chục năm là cán bộ Sở Văn hóa, người cùng quê Cẩm Giàng với Thạch Lam...; còn có Vân Long, một nhà thơ mới được giải thơ của Hội Văn học Hà Nội với tập *Vào thu*, một biên tập viên thơ có uy tín của Nhà xuất bản *Tác phẩm mới* của Hội Nhà văn Việt Nam...; còn có Nguyễn Hà, từng ký tên Huyền Sơn, một người vừa làm thơ ngọt ngào vừa là nhà báo xông xáo, vì vướng vào vụ *Nhân văn*, anh phải luân lạc suốt 15 năm lên Vĩnh Phú, làm công nhân sửa đường, mấy năm nay anh xuất bản liền ba tập thơ (tập mới nhất cùng với Băng Sơn)... còn có Hạnh Hoàng Thu, nay ít làm thơ, loại thơ ngọt ngào tuổi hoa niên mà đi viết tùy bút dưới bút danh Nguyễn Năng, đăng tải trên nhiều báo...

Cũng còn có Băng Hồ, chủ nhân gian gác hẹp cho anh em ngồi gặp nhau ngay trên sàn gạch hoa mộc mạc. Nhiều người vẫn

còn nhớ anh là tác giả nhiều thơ, nhất là truyện ngắn đầy chất dân dã quê hương Việt Nam, có con đò, lũy tre, có cô thôn nữ, chàng trai chân tình yêu nhau dưới hương hoa lý hoa cau, cùng bát canh khoai thơm đậm đồng làng... và còn có Băng Sơn, anh làm thơ suốt mấy chục năm qua, nay anh viết tùy bút là chính, vừa xuất bản liền ba tập gồm những bút ký tùy bút về Hà Nội, về cách ăn, cách mặc, cách chơi của người Hà Nội, trong đó có một cuốn gồm những bài văn cực ngắn viết cho trẻ em, nhưng thực ra lại là những bài thơ bằng văn xuôi cho người lớn, được nhiều người tìm đọc. Nay trên mặt báo tuần cũng như báo ngày, báo tháng anh vẫn xuất hiện đều đặn dưới nhiều loại hình văn học...

Những gương mặt này chưa phải và cũng chưa là đại diện đầy đủ cho Hà Nội, nhưng cũng không thể nói họ chỉ là những người vô danh, không đóng góp gì cho Hà Nội, từ giai đoạn 1950 - 1954 cho suốt đến ngày nay.

Các anh có Hà Nội ở trong lòng. Hà Nội có các anh trong mình, làm Hà Nội đáng yêu thêm.

Tiếc còn nhiều người viết ở giai đoạn ấy nhưng hôm nay không có mặt hoặc đã nằm xuống vĩnh viễn, như Thanh Hào, Vũ Minh Tân, Thùy Linh, Thi Thi Tống Ngọc, Nguyễn Minh Lang, Vũ Đức Toa, Mộc Đình Nhân, Tú Sụn, Tú Lỡm, Ngân Giang, Ngọc Giao, Song Nhất Nữ, Hoàng Phụng Ty, Nguyễn Hoàng Quân...

Thời gian, thời tiết vốn vô tình, nhưng không hiểu sao, giữa những ngày ong ả chói chang của mùa hè, mà đột nhiên hôm nay, trời như chuyển thu, gió mát ngát xa, hay vì những tiếng cười ở đây làm gió cũng yêu đời nên về sớm? Anh Tất Đạt một nhà nhiếp ảnh tình cờ biết tin cũng vội vã đến ghi vài tấm hình làm kỷ niệm cho mọi người và cho bản thân mình vì từ lâu đã biết tên các anh nhưng hôm nay mới được biết mặt. Còn Băng Hồ, tức cảnh:

*Hôm nay gặp lại cười rung lệ
Đâu bề vẫn xoay chẳng mất mình
Chuyện cũ đượm nồng chiều nắng xế
Tình xưa tỏa sáng ánh tâm linh...*

Đúng là tâm linh các anh vẫn tỏa sáng, vượt qua mọi gian lao cùng Hà Nội, lúc chiến tranh, khi bão tố...; Sức sống trong các anh vẫn chứa chan, nhiều người đang sung sức, bất luận tuổi già rình rập sau lưng, có lẽ người Hà Nội là thế, các anh là thế...

7-1993

Tiếng Hoa

Ta vẫn nghe thấy dù bao giờ cũng chỉ là tiếng rất thâm, thâm đến nỗi không thể nghe bằng tai mà chỉ bằng tâm tưởng, bằng linh cảm, bằng ảo giác. Vậy mà nó có thực, nó xao động những vòng sáng tròn khi ta ném viên sỏi nhỏ xuống mặt hồ lặng gió.

Vài bông hồng tươi morn ngày sinh nhật, sắc màu đậm thắm đến băng khuâng. Nói gì cũng là thừa khi âm thanh đã nồng nàn dâng đầy trong đôi mắt tìm nhau, những đôi mắt trong veo chưa gợn chút trần tục.

Bó hoa cưới trao nhau, sắc trắng băng trinh những lời nói im lặng trong đêm thân chỉ một lần xuất hiện mỗi đời người. Ai nói hay hoa nói? Ai trả lời hay hoa trả lời. Chẳng ai nghe được ngoài hai người đã thành một, để vũ trụ sinh tồn, để trái đất cũng say sưa.

Cảm ơn người chồng đã đem hoa đến nhà họ sinh đón người bạn đời và đón một mầm sống vừa trình diện nhân gian. Bông cảm chường như máu tim, hương thơm như hạnh phúc còn rung rinh hơi sương của làng hoa hợp gần về sáng, còn rung rinh trên môi người đàn bà đầu tiên biết rằng mình được làm mẹ. Chúng ta là của nhau mãi mãi. Con chúng ta sẽ khôn lớn trong tình hoa chẳng biết úa tàn.

Tiếng mùa xuân đã rì rào trong mạch đất. Nắng hanh và mưa bụi. Trăng lạnh và sớm mai hồng. Gió nồm và mây phiêu bạt... Hồn hoa thu nhận tiếng không gian ấy để hóa thành tình khô đóa cúc, khi phai tàn còn lên lời trong chén rượu hoàng hoa, thành bông thược được rực rỡ như thiếu phụ đủ đầy chan chứa, thành cánh hải đường lóa lửa trong kẻ điệp lục xanh già, thành bông hoa mảnh như tơ, như lụa, cứ tươi rói lên trong hương xuân rạo rực. Mùa xuân, mùa đẹp nhất một năm. Tuổi xuân, tuổi đẹp nhất một đời và hoa xuân... thiếu hoa xuân thì xuân trở thành góa bụa, cái đẹp muôn lòng chờ đợi kia chỉ còn là nổi vật vờ, khắc khoải, chia xa, lỡ làng, hiu quạnh...

Chiều lằng lằng hoa lý. Đêm bát ngát hương quỳnh. Ngâu đó vô cớ mà bứt rứt. hoa mọc ơ thơm về đâu mà kín như lời gái quê không ngỏ, khác hẳn dạ lan hương rợn lên từng đợt trên đũa như cô gái đa tình vấy tung bay trong gió lộng...

Đường trưa bóng trẻ ven làng, nhẹ bằng làn sen. Con thuyền thúng lóng lánh tay sào, chìm khuất trong những chiếc ô xanh để ngược màu xanh bạc, cứ thả những con bướm vô hình mang đầy hương trên cánh đậu vào má vào ngực ta mà nói những lời đồng quê rộng lòng mở đón, đậu cả sâu thẳm lòng ta thứ hương thứ lời mà thành phố xô bồ làm sao có được.

Có lời thu vừa đi qua, dùng dằng nơi cửa sổ, bắt ta hóa thân đôi tìm. Ngọc lan như ngọn bút màu ngà, mực là gì nhỉ hay chỉ là nổi lênh lảng tâm tư, khiến hoa cứ bay, cánh cứ rụng mà viết mãi chẳng thành khúc điệu. Hoàng lan giơ ngón tay eò lả vẩy theo ta, rồi vụt biến đi, chỉ còn để lại một hồ ly mềm như tóc đêm sâu vắng vẻ.

Người đã xa nghìn trùng. Người đã thành dĩ vãng, vậy mà hoa sữa như mùi quả doi chín mọng đầu môi. như mùi mộng寐... lại

về từ lúc chạng vạng đến khi ánh đèn mờ đục phố khuya. Hoa bay đi đâu, về tận nẻo nào có mang đi nỗi ngổ của ta không thể nói cùng ai. Đứng, đứng vội thế người ơi mà vấp vào gió đấy, ngã trong gió thì ai đỡ nổi. Hoa sữa làm chỗ tựa ư, nhưng hoa sữa cũng ngã theo rồi.

Sức nặng của mái đầu ngã bên vai ta còn nặng hơn trái đất những làn tóc bù tung kia là mây lất phất xoáy vào da thịt dê mê. Nào ta đi bên nhau, suốt mùa hoa, suốt mùa đời, suốt mùa tình ái.

Trưa nào đồng quanh chang chang, hoa súng nói gì trong cánh tím, nhọn sắc như lời ai oán, còn hoa trang trắng tinh lại nhỏ li ti, khiêm tốn như tấm lòng thơm thảo, chỉ biết cho mà không cần nhận, cái biết vì kẻ khác mà chẳng nghĩ đến mình, cái mình nhỏ nhoi tội nghiệp...

Đừng bắt ta ngủ, đêm hoa buổi nhé. Bờ giếng hay rặng dưới đầu thôn, tiếng sương hay tiếng lóc bóc rỏ từ chiếc gầu thùng đáy xuống lòng sâu mặt giếng, có lẽ chỉ là tiếng hoa buổi hiện nguyên hình tà áo trắng cánh hoa, chút nhị vàng như cái choáng váng của chén rượu mật ong quá liều đại đột. Qua đông rét mướt, mùa đã chuyển sang nồm, không gian ẩm như bàn tay, mềm như sự nhận lời trong chiếc gặt đầu rồi ù té chạy.

Buồn ơi, không đành đi. Hãy đặt cái vội vàng xuống hè đường, để một lần mặc niệm những vòng hoa đang chậm rãi ra đi. Lời hoa thành màu đen trên dải vải vắt ngang cuộc sống hình tròn hay bầu dục thành tiếng kèn già lam nức nở và tiếng trống cơm náo nùng đưa linh đem cả những vòng hoa tươi kia vào héo hắt, mỗi bông hoa còn chứa cả linh hồn nuôi tiếc ấm êm đời sống trần gian. Đêm nay, người có trở lại đường này, tìm theo dấu vết những lời hương vang vọng dù màu sắc của hoa đã tan loãng thành đen, để về với căn phòng vui ánh đèn đoàn tụ. Chắc người

không đành một đi là mãi mãi bởi khuôn hình của cuốn phim đời vẫn lên tiếng gọi thiết tha, bởi những nốt nhạc trên cây đàn đã mở nắp chờ tay người bấm phím.

Càng ám ảnh hơn, càng xót thương hơn, khi đó là vòng hoa trắng. Nào huệ nào cúc trắng, nào bạch dương, nào loa kèn... hoa còn ngậm sâu những lời ấp úng chưa hề ngỏ, còn phong kín một tâm hồn như chiếc bầu đàn chưa có bàn tay rung ngón.

Xin được khuây khỏa để đi hái một bông đồng thảo, nhỏ nhoi, khiêm tốn, mọc lẫn vào trong cỏ, khiêm tốn đến nỗi người qua không ngoái lại đến độ tên cũng bị lãng quên, không còn ai gọi là Viôlét mà cứ nhầm với Chân chim mờ nhạt, có sắc tím mà chẳng có lời hương. Đồng thảo ơi, viôlét ơi, pha cả trời xanh vào sắc tím này, hòa cả ánh hồng pha lam vào cánh mỏng, thế mà vẫn cứ le lói chút lửa vàng, như một chiếc lông con chim hoàng yến khiến ta nghe lạnh lốt, lời hót nhỏ như tiếng sương chưa đọng giọt lúc vào đêm.

Phong lan sống bằng gió. Địa lan dựa vào đất. Dung dị mà cũng cao sang, khiến đôi khi ta thấy mình chỉ là chàng trai xấu số, xấu người Trương Chi gửi lầm tình yêu vào nàng hoa vương giả Mỵ Nương. Đâu dám sàm sỡ, cũng chẳng dám thô kệch cùng hoa, những lời cứ như bức màn vén nửa trên lầu, còn ta là ngọn cỏ bờ sông.

Nhưng ta có thể đắm mê bông hồng nhung hàm tiếu, kiêu sa vẫn gần kề có thể nghe những tia mặt trời tỏa ấm trong bông hoa đồng tiền đỏ rực, hay tâm sự cùng khóm păng xê đơn mỏng, lúc nào cũng như đàn bướm sắp bay ra, sà vào lòng ta đầy tím và những lời lưu luyến cũng tím như mơ.

Đôi khi ta ngả mình trên bãi cỏ đồng xa, chạm tay vào cây trinh nữ, cây liên vôi khép lá mi nhưng bông hoa màu sen vẫn

rung rinh như bông hoa tai của ai vừa bỏ quên trước ta giây phút, cứ hững hờ mặc người trên cột. Cũng có khi ta gặp đám hoa mua lúp xúp ven đường, hoa lên tiếng mời ta ngắm nghía cho quên mệt nhọc đường dài, mà tận hưởng cái hoang dã trong sắc tím chẳng được ai nâng niu chăm sóc.

Bao đêm một mình, ta thả hồn ta lang thang vào gió, hồn hoa cũng dâng những tà áo mỏng manh dệt - thành cánh võng có lời ru siêu thoát, dẫn ta đến khu vườn mà ban ngày chẳng thể có trên trần, hoa nói cùng ta lời mê mê của người đi tìm tri âm bị đứt đoạn thuở nào.

Ta nghe, hoa ơi. Ta ôm lời hoa vào da thịt cho bật ra cung điệu mà người con gái độc nhất trên đời này đã cho ta, cho ta từ phút chớm run rẩy đầu tiên cho tới vô cùng...

1993

Giao mùa

Miền Bắc và Hà Nội có bốn mùa rõ rệt. Chỉ riêng những ngày giao mùa, những ngày ta cảm nhận qua da thịt sự thay đổi của thiên nhiên từ cỏ cây hoa lá, mặt sông gương hồ, con đường lối ngõ... đến những gương mặt người như vận động theo bàn tay nhạc trưởng tài tình nào đó... ta lại cảm thấy xốn xang, như không thể không ra phố, không thể không rải những bước chân trên một con đường nào đó để ta được thấm đẫm thiên nhiên và con người vào mình.

Nghĩ thương cho con người nào ở vùng quanh năm giá buốt lạnh lùng. Cũng lại thương cho ai chang chang suốt bốn mùa nắng đỏ, không được biết cái tê tê của cảm giác, cái lảng lảng của tâm hồn, cái nhẹ nhẹ man mác trong bước đi, cái long lạnh giao cảm trong ánh mắt...

Xem kìa, những áo len áo dạ, áo khoác, mũ chùm... làm con người to sụ đã biến đi đâu hết, để trên khắp nẻo đường chỉ còn lại sự mảnh mai, thanh thoát như có thể bay lên, lướt đi, nhẹ tênh tênh trong một bầu trời vừa được lau bóng, trên các tầng cây vừa được rửa sạch, giữa mặt đường như mở rộng lòng...

Một dáng lưng eo có mớ tóc trễ tràng phơ phất nửa phía ngực nửa phía lưng, không còn bị giam cầm trong cái mũ cái khăn... Thoáng như gương mờ, như khối phủ một nước da thiếu nắng

mùa đông, bây giờ được bắt đầu, những giờ đầu, những ngày đầu được phô ra cùng gió ấm, cùng nắng tươi, cánh tay trần mịn màng, trắng như ngà voi, như ngó cần, khiến ta phải sửng sốt vì tạo hóa đã làm ra một tác phẩm kỳ vĩ: CON NGƯỜI, hơn nữa lại là người con gái.

Có thể rằng mình ngây ngất không dám nhìn thẳng vào cái gáy trắng như mơ, đều đặn đến phát say, có vài sợi tóc vô tư vô tình lướt qua càng tôn vẻ đẹp đến mê toi, đáng chết cho người yêu cái đẹp.

Chỉ có những ngày giao mùa kỳ ảo này mới có những vẻ thanh tân kỳ thú ấy. Vừa qua cơn rét làm con người co lại, tái đi, che kín bịt bùng, mất hết sự mềm mại yêu kiều. Và ít ngày nữa thôi, nắng sẽ lên; mồ hôi vất vưởng, nắng rám da ngà, dáng đi vội vàng bứt rứt vì tiếng ve làm khô cảm giác, vì bụi nắng làm rục tâm hồn...

Còn bây giờ, những ngày sang mùa ngắn ngủi này đang tự phô diễn mình một cách sáng khoái như sau chặng đường xa đầy khắp khểnh nhọc nhằn, được tắm thỏa thích, và nằm nghỉ ngơi trong cái uể oải dịu dàng, có hơi sữa thơm thơm của bé thơ dụi vào má ta...

Hoa bưởi đã thành quả xanh tí tẹo treo la đà. Những gốc vàng anh cổ thụ, từng chùm hoa vàng rộm da cam cũng đã tàn, tàn theo màn mưa xuân xa khuất. Những tán bàng không còn là những ngọn nến xanh le lói, mà đã đầy lên như thảm để sẵn sàng chờ đón đàn ve sâu tung vào đây bán nhạc mùa hè găt gỏng. Những rặng sấu thả đầy lá vàng trên mặt đất như gửi thư từ biệt mùa xuân, trên cành non lộc láng bóng như kem trang điểm, nụ chưa thành hình, bông hoa sấu trắng li ti hình chuông còn tàng hình trong gốc.

Tạm biệt những cơn gió mùa như kim châm, như dao cắt. Mai hay ngày kia, hay hôm nào nhĩ, tiếng sấm đầu mùa sẽ rền vang đầu đó, rền vang từ nơi sâu thẳm mong chờ, rồi mang về tiếng lộp bộp rúc rích của cơn mưa đầu như nhịp cười tuổi hoa niên. Nó là hồi trống mở màn cho sân khấu mùa hè, nó cũng mang cho ta sự hồi hộp như khi ta chờ cái gậy đầu, có khi chỉ là im lặng mỉm cười, của người ta yêu, ta ngó một lời cất giữ từ lâu.

Mưa phùn đã thôi rỉ rả làm ê ẩm lòng ta những ngày dầm dề ướt át. Nắng mới chỉ đủ hoe trên đầu ngọn liễu, ngọn lộc vừng, trên mái tóc để trần của ai đó trẻ trung. Nắng chưa đủ bật ra những chùm hoa phượng hay bông lựu lập lờ. Nắng mới chớm dậy thì. Còn gió, những làn gió như sờ được làm hồ sóng lăn tăn xanh, thứ sóng xanh đầy gợi cảm như trang thư hy vọng ta từng đặt lên đó cả trái tim vụng về...

Cái chăn bông chưa cất đi nhưng không dùng đến, chỉ để hờ nơi chân giường, có cái quạt nan quạt giấy làm bạn, có thể phơ phất xa xôi khi có cơn muỗi vo ve tinh nghịch. Không đắp thì hơi lạnh, nhưng đắp thì hai vai hầm hập, khó chịu, khó chịu như phải ngồi ăn chung mâm với người hoàn toàn xa lạ và món ăn xa lạ.

Hãy mở tung cửa sổ cho hương đêm ào ạt ướp hương ướp hoa, ướp mát ướp lành vào cái vỏ chăn đơn cho nóng lạnh hòa nhau, như âm có dương, như chồng có vợ, như gương mặt có nụ cười.

Những người đàn ông khỏe mạnh tráng niên đã mặc áo cộc tay mà thất cả vật làm xao xuyến lòng người thiếu phụ trẻ cô đơn. Vừa nóng vừa lạnh mà vẫn sóng đôi, đầu có cần phải vét tông, măng tô mới điểm đáng chiếc cà vạt cho đồng bộ. Thân hình cường kiện phô ra một cách kín đáo như tiếng song loan điểm nhịp một cách khiêm tốn cho dàn nhạc dây vang rền.

Chưa đến mùa ăn canh rau đay với cà muối xối. Cũng không còn là mùa ăn cá kho khô với hạt tiêu nồng nàn. Người phụ nữ tài hoa phải phân vân khi cầm chiếc làn đi chợ, biết làm món gì đây cho người chồng yêu quý, kỹ ăn? Phải rồi, quả dưa chuột thái lát thay rau. Nó mát thanh, giòn tan. Nó xanh biếc tươi lành. Nó không mùa xuân cũng chưa mùa hạ. Nó điểm nhịp, hòa đồng cùng con tôm rang, khúc cá rim, đĩa trứng trắng có thìa là phảng phất vườn quê...

Cũng lạ, những ngày giao mùa ấy, cái nóng cái lạnh đan vào nhau thì lại gặp bà hàng bán sứa ngồi ở một ngã tư. Miếng sứa tươi trong như thạch, sáng như pha lê, giòn như sụn, mát như đá, đỏ như vông, kèm theo là kinh giới xanh ngần, đậu nướng vàng hươm. dưa chuột mọng nước, quả ớt kích thích cùng chút mắm tôm khiêu khích. Thanh nữa thay lưỡi dao, miếng sứa vuông vức như miếng bánh hay chéo nhọn như lá cờ đuôi nheo tí hon... có khi không thể đành lòng bước qua mà không quay lại, nghiêng vành nón để thưởng thức thứ quà đầu mùa, mỗi năm chỉ có một lần.

Đêm. Hoa sữa đã hết mùa. Hoa quỳnh chưa nở. Bàng lẳng nước còn trong giấc mệt mê. Hoa nhài đang đi vắng. Tiếng dế không âm thầm nỉ non làm náo nức người trong gió đông. Con ve sâu cũng chưa lột xác. Hình như chỉ thoảng nhẹ, lẳng dăng đầu đây một làn hương mơ hồ của hoa loa kèn, một thứ họ hàng cùng hoa huệ, thơm về đêm, làm cho làn hương ấy cũng mang màu trắng tinh khiết băng trình của một thiên nhiên đang tự mình lột xác, thứ hương con gái, thứ hoa mộng ảo, thứ hoa đầy xuân tình mà một lần họa sĩ tài danh Tô Ngọc Vân đã cho nó bất tử trong tranh.

Con sông Hồng ngoài kia sắp hết mùa phô những cánh bãi non như da thịt đương thì, mỡ màng, phì nhiêu. Con lũ đỏ ngầu

cũng chưa về kịp. Cỏ bờ dê thì mượt xanh thay cho hoa may vàng úa tím trong chiều gió thổi căm căm. Được đi trên thảm cỏ xanh vừa nhú ấy, có cái gì thấm suốt từ gan bàn chân lên đỉnh tóc. Ta cảm nhận được thiên nhiên cũng như thời gian đang chậm chậm lướt qua bên ta như cánh bướm bình thản dong về chân trời, mang theo bí mật mà suốt đời ta tìm hiểu cũng không thể nào thấu được.

Những ngày giao mùa như thế, những con người thanh tân mong manh tà áo như sương như tơ như thế, một thiên nhiên kỳ ảo, như thế... Hà Nội mến yêu ơi, đất nước kỳ vĩ ơi, ta muốn chấp tay cảm tạ, bởi lòng ta cũng đang dào dạt sang mùa...

4-1993

Chiếc chiếu

Có thể người thành phố không biết cây cối, ruộng cối thế nào, nhưng đã là người Việt Nam hẳn không một ai không biết cái chiếu dệt từ thân cây cối.

Mẹ sinh ra con, con được đặt nằm ngay trên mặt chiếu, rải trên chõng nửa giường tre hay khá hơn thì giường gỗ xoan đào, gỗ lát vân hoa... Và cũng có thể, mẹ ơi, nhà mình nghèo quá, chỉ là manh chiếu đã rách giữa, đã sờn mép, phải gấp đôi lại, rải ngay xuống nền đất góc nhà. Nhưng con vẫn lớn lên, bởi tình thương yêu của mẹ của cha, của xóm giềng làng mạc. Mùa hè thì thế. Nếu mùa đông, chiếc chiếu sẽ rập rờn như con thuyền trên sóng nhè nhẹ của chiếc ổ rơm lông không, ấm áp.

Đố ai có thể tìm ra được một người nào rải khăn giường trắng, là phẳng trên chõng hay chiếc ổ rơm?

Chiếc chiếu trắng bình thường, sợi cối còn thô, còn to, nếu tốt hơn, gọi là chiếu đậu, nhà ai mà chẳng có dăm ba chiếc. Lành thì rải trên giường, rách thì rải xuống đất làm chiếu ăn cơm, hay cho trẻ nó chơi, không thể dùng được nữa thì che cửa bếp, chuồng trâu, đem ra đồng che chiếc lều chăn vịt, trông dưa hoặc xuống bờ con sông đào, che cho chiếc lều trên vó bè khum khum như trong tranh lụa... cho đến khi nào những sợi đay bị mủn, sợi cối tả tơi... chiếc chiếu mới đành vĩnh biệt con người.

Chiếu thật tốt, chiếu Đậu đầy, phơi sương cho thật trắng. Giường có chiếu hoa, chữ thọ, mép viền đỏ, có quả đào như tượng trưng cho hạnh phúc, chiếc lá xanh không bao giờ úa. Sang nữa thì chiếu viền cạp vải điều, có khi chiếu rách mà cạp vẫn còn bền.

Những chiếc giát tre, giát gỗ có thể nào thiếu chiếc chiếu rải lên khi tối đến. Nhà có khách, chiếc chiếu mới, chiếu lành mới được đem từ trong buồng, trên thanh sào, rải ra ngay ngắn. Dù chỉ là chén nước chè nhạt, điều thuốc lão, nhưng chủ vẫn tỏ được tấm lòng quý khách, thịnh tình, trân trọng. Người Việt Nam là thế. Nụ cười niềm nở, thái độ vui tươi, khách đến là vui là quý, dù là khách đến để cho vay hay ngược lại để đòi nợ. Lời chào cao hơn mâm cỗ. Cần gì đâu phải sập gụ chân quỳ, bàn ghế xa lông tàu khảm trai, mặt đá. Nhà sang còn có khi khinh suất, thất thố vì cứ tưởng chả ai hơn mình. Còn người nghèo, hoan hỉ với hai tay rải chiếu, còn rữ rữ trước khi rải, vuốt phẳng sau khi rải, rồi mới mời khách ngồi chơi. Không bao giờ có ai rải chiếu rách giữa để mời khách. Nó thành chiếc chiếu manh thì không còn quyền xuất hiện trước người lạ, không thể trình diện để phô ra cái nghèo của chủ nhà. Mẹ ơi, lớn lên, con mới hiểu nỗi khốn khổ một đời của mẹ của cha, của cả xóm làng, đất nước. Lam lũ, bao năm, đâu có thể thanh thản mà chiều chiều rải chiếu ra hè mà ngắm trăng thanh gió mát, hoặc ngồi trên chiếc chiếu hoa mà rung đùi ngâm thơ, trà trưa rượu sớm...

Ngay cả chốn đình trung, những chiếc chiếu mỗi năm chỉ đem ra dùng vài ba lần, cũng đâu phải dành cho những người chân lấm tay bùn hai sương một nắng như ông bà, cha mẹ? Nhất là đàn bà đâu có được ra đình, anh bạch đình, chân trắng, nói như ngày nay, người phó thường dân, đâu có quyền ngồi trên chiếu sánh vai cùng các chức tước này kia... họa chăng chỉ đứng dựa cột đình, bên cửa hiên mà ngó vào chiếu chèo có cô Sứ Vần, có cô

Thị Mầu, có nàng Thị Kính, những oan khổ của oan người không biết kêu ai. họ diển lại trò đời trên chiếc chiếu đã mòn năm tháng...

Khổ thân cho ai vừa hết một kiếp người nơi đường xa quê lạ. Chiếc xe gây ra tai nạn đã vụt đi, manh chiếu thương tình đắp điểm vôi vàng, tạm bợ cùng bát gạo nắm hương cho kẻ xấu số chết vùi đường quan, không biết quê quán ở đâu, họ hàng là ai, ai khóc thương khi chiều nay, đêm nay sẽ nằm vào mộ tối.

Lại một góc lều đầu làng, một gian điểm hắt hiu, ai kia số phận điêu linh về với đất mẹ mà chẳng có nổi cỗ quan tài gỗ tạp, đành nằm trong manh chiếu bố, còn thừa cả hai bàn chân lem lốic đường trường tha phương cầu thực.

Chiếc chiếu đi với con người từ trong trứng nước đến cỗi chết, phút đầu tiên và giờ cuối cùng của số phận chúng ta.

Biết bao quen thuộc những trưa hè oi ả, giấc ngủ trưa mệt mỏi vệt lằn chiếu cói còn in rõ vào lưng, cũng như vệt quả trám của ô vông day kéo kẹt. Giấc ngủ không trọn vẹn, khi con gà trưa cất lên tiếng gáy góc vườn, những lằn hằn ấy lại theo người ra đồng ra bãi, chịu nắng chịu mưa để làm lưng nuôi con...

Chị ơi, làm sao em quên được những tiếng như pháo đùng chị tạo ra những khi giặt chiếu. Mẹ bảo chị làm việc ấy để bỏ đi vệt mồ hôi lưng người đã thấm mặt chiếu. Chị ra ao, chị chải, chị cọ và chị cầm chiếc chiếu đã cong như nửa mặt trăng, lượn một vòng tròn qua đầu, đập xuống mặt ao. Mỗi vòng tròn như thế, một tiếng nổ lung lay mặt ao, đập dềnh mảng bèo dãn ra, nó vọng qua bờ tre, cây quả im lìm... Đường về, chiếc chiếu cong cong trên vai chị, nước còn rơi giọt như đánh dấu đường đi có vết chân con gái đương thì. Chị đã thành người bà, người mẹ ở một phương nào?

Ai nữa lớp sau, lại cho nổ giòn tiếng đập mặt ao như thế ở những quê xa?

Có một thời, người ngoại quốc nhập vào đất này một thứ chiếu chất dẻo, trông y như chiếu cói thật, nhưng là chiếu giả, nóng rộp cả lưng người nằm. Thì ra cái truyền thống, cái thật không thể chấp nhận cái lai căng, của giả.

Không thể có thứ chiếu ngoại lai nào mát lưng, thoải mái, an tình, đầm thấm tình nhà như chiếc chiếu cói dệt từ những vùng đồng chua nước lợ ấy, thứ chiếu cói, chiếu lác ấy.

Đêm mùa đông, nó còn thay cho cả chăn bông. Một chiếc chăn chiên rách, ngoài phủ thêm tám chiếu cũng không còn lạnh. Nó chả kém gì chăn bông, bởi làm gì có chăn bông mà đắp. Đắp chiếu, kín chân thì hở đầu, kín đầu thì hở chân, đành nằm co mà ngủ, nhưng có ai nỡ trách chiếc chiếu bao giờ, nó đã đem hết thân mình, sức mình ra rồi còn gì, nó có tiếc gì đâu. Khổ thân con người và cũng khổ thân đời chiếu.

Ngày xưa có đám cưới con quan, rải chiếu cạp điều từ nhà trai sang nhà gái. Có bao nhiêu đám trong đó sống chung đến răng long đầu bạc? Thủy chung là cần chứ đâu cần hình thức, phô trương.

Lại nhớ một thời dài, chiếc chiếu cá nhân đi cùng chiếc giường cá nhân ở khắp nơi, khắp các nhà tập thể, tạm bợ cái ở, tạm bợ cả cái ăn, cái làm... Chiếc chiếu cá nhân ấy còn uốn cong trên ba lô anh bộ đội đi khắp chiến trường nam bắc, khắp công trường xây dựng... Nó thành người bạn đồng hành với đôi dĩa tre, ché bát sắt, đôi dép cao su. Hãy yên nghỉ nhé những chiếc chiếu cô đơn, những con người bất hạnh. Con người cần hạnh phúc. Chiếc chiếu thước sáu, thước ba nay đã là nhiều hơn. Bao đôi vợ chồng trẻ những đêm tân hôn, không phải ai cũng có đệm mút

khăn giường, chiếc chiếu còn phổ biến, góp vào hạnh phúc cho con người.

Dân tộc ta hàng ngàn năm, vạn năm bới đất lật cỏ. Hạt gạo là ngọc thực, con cá lá rau qua ngày, mái nhà, chiếc giường cũng chỉ là tre trúc, vì vậy mà cây lác, cái chiếu cói cũng góp đời mình vào đất này để nâng giấc con người suốt cuộc đời cực nhọc. Cây cỏ thân tam giác ấy, quen với nước lợ đồng chua, không có hoa thơm quả ngọt, nhưng nó dâng hiến hết thân mình, hết đời mình. Thì ra có những sự hy sinh không vụ lợi như thế. Tình nghĩa thủy chung, nồng mặn suốt đời phải chăng cũng là đức tính Việt Nam, nhất là người chịu phần thiệt thòi nhất, thâm lặng nhất. là người đàn bà, là bà, là mẹ, là chị chúng ta...

Thưa bà, thưa mẹ, thưa chị, những người đàn ông, là con, là em... hiểu về bà, về mẹ, về chị... như thế có đúng không, có quá ít không? Đã đầy đủ chưa? Chắc là chưa, còn nhiều sự không biết ơn lắm lắm. Cũng như chiếc chiếu gắn bó với dân tộc này, đất nước này... đôi khi còn bị khinh rẻ, quên lãng... hướng chi...

Con đò

Thuyền đò giang bao giờ cũng cho ta một chút cảm giác chiu quanh và nhiều cảm giác mênh mang. Phải vì sông nước làm ra hay mây trời gió bão tạo nên? Hoặc cũng vì hình ảnh lung linh, một niềm mơ đầy lãng mạn từ nghìn xưa, từ cái thuở con người còn chưa biết đến các thứ xe cộ kêu âm âm tiếng máy và khét lẹt mùi dầu, đó là cô lái đò?

Từ một Nguyễn Bính có bài thơ thê thiết đến giai thoại về cậu Chiêu Bẩy Nguyễn Du đi học phải sang ngang, trên đò cùng cô lái, ngập ngừng trong câu thơ bỏ dở một cách đầy hữu ý... những cô lái đò nghìn năm ấy, thế nào cũng phải có cái nón đội đầu, bộ ngực căng đầy như tỏa ra ánh lửa, như lóe lên tia chớp... cùng động tác ré chân chèo, khuôn lưng mềm như một điệu múa giữa sân khấu thiên nhiên ngập tràn đầy gió nắng cùng trời xanh mây trắng và bóng nước rập rờn, xôn xao, róc rách. Những cô lái đò như thế hình như ít khi dùng cây sào dài đẩy con thuyền như mấy anh lực lưỡng tráng trai đẩy con phà sang ngang, chống cho con thuyền định lướt tới khi trời lặng gió, khiến cánh buồm chùng, trĩu...

Nếu ví von hình tượng, người lao sào đẩy thuyền như một vế văn biên ngẫu, văn trắc trong bài phú ngẫu nghèo, thì cô lái đò có tà áo màu nâu non mềm mại phất phơ, ánh mắt như không nhìn ai mà nhìn thấu tất cả, mà tình tứ xao xuyến... sẽ là câu thơ lục bát uyển chuyển, tài hoa, có thể hát lên, ngâm lên, ru lên cho ta

Cái duyên hấp dẫn dậy thì, cái sức trẻ rần rật của tuổi đôi mươi làm cho khách sang ngang như thêm khát trước cốc nước không được mời, trước một quả chanh cốm thơm lừng, chua một vị ngọt ngào vào một chiều âm âm đặng lười.

Những con đò chỉ cho ta phút giây ngắn ngủi nhưng nó lại kéo dài dư âm, dài như dòng sông, dài như năm tháng, dài như sợi dây tình mỏng manh mà đủ sức trói ta vào cả một đời hạnh phúc.

Những con đò ngang nhỏ bé, chậm chạp, trườn qua sông cũng nhỏ bé lặng lẽ, hầu như chẳng bao giờ có sự giàu sang kèn kịu xuất hiện. Chỉ có những vai áo bạc, những bàn chân trần, những bàn tay thô ráp, những bờ vai khấp khểnh nhô xương, đôi quang gánh cũ kỹ, dăm thứ quà rẻ tiền: chiếc bánh đa vừng, quả chuối tây vàng xỉn, xôi táo mầu lá mạ, cái mầu vừa chua vừa ngọt kèm thêm chút vị chất tê tê... cùng cái nón quơ lên nửa vòng tròn, lấy gió trời làm mát lòng cho đỡ chút mồ hôi.

Ta là một trong số ấy, chung cái nghèo cùng con đò ấy, những người khách ấy, cô lái ấy. Ôi, cái nghèo như mặt trời chia đều cho tất cả. Cái nghèo sao mà hào phóng thế, cho nhiều đến thế.

Từ điển giải nghĩa rằng: Đó là thuyền nhỏ chở khách trên sông trên đầm. Đúng. Nhưng khô khan quá. Khô như món cá mắm ăn giữa ngày hè. Đò là lung linh, bồng bềnh, thơ mộng. Nó cũng là ảo giác, băng quơ, là nét vẽ hư huyền cho bức tranh đất nước thêm kỳ thú.

Con đò ngang là thế. Con đò dọc còn hơn thế. Lòng khoang hẹp nhưng lòng sông dài rộng, ngày cũng rộng dài. Cô lái đò không cúi lưng ngửa mình mà (từ lòng khoang nhìn ra) cô múa bằng đôi chân vào nền trời xanh, như đập vào không khí cho con đò trôi trên mộng ảo, từ từ khoan thai tưởng như thời gian dừng lại, tưởng như con đò trở lại nơi xuất phát.

Đò đi từ lúc nào không biết mà hoàng hôn sập xuống tự lúc nào. Bữa cơm nắm ngả ra ở đầu khoang. Hương đồng gió nội ngất ngây như thổi vào những thổi cơm trắng muốt thơm lành, cũng như từ những thổi cơm ngon lành trắng muốt ấy lan tỏa ra, cho ta tỉnh một giấc mơ chập chờn đung đưa. Hoàng hôn gọi ta để ta kịp thu vào mắt hình ảnh cánh chim chiều gấp gấp về tổ nơi nào, chớp lấy hình ảnh xóm làng hai bên bờ cũng đang lênh đênh, kịp ngụp lặn vào một không gian vừa dữ dội khi ngày tắt, vừa hiền hòa khi đêm lên giữa một vũ trụ tưởng như vô cùng..

Le lói ánh lửa chài ven bờ. Cót két tiếng vó bè đầu đó. Chập chờn bóng đèn di động nhà ai qua vườn cây ven sông... Con đò dọc cứ trôi trên sông như mang đầy tâm sự mà không ngó một lời. Hay chính lòng ta cũng đang đầy tâm sự, mà niềm bình thản sáng nay ta bỏ quên trên bến, bây giờ nó đuổi theo, bắt kịp, trở thành bốn chôn một điều vô cớ, một điều không rõ hình dáng âm thanh...

Khuấy động hồn ta là tiếng con gì trong cỏ bờ sông, là lời cây nào rì rào nơi bãi vắng, nó vắng, nó heo hút như từ ngàn đời, từ thuở hồng hoang còn sót lại đến giờ.

Bữa cơm ăn bốc giữa trời, trên khoang gỗ sạch bong, còn để lại dư vị ngọt ngào như chưa từng có, chưa từng xuất hiện trong những bữa tiệc sang trọng nơi lầu cao, bữa cỗ linh đình trên chiếu hoa ngày nhà có đám.

Được rửa tay, những ngón tay còn dính hạt cơm, vào lèng nước mát lạnh giữa nguồn, ta cũng trở nên thanh sạch như nước giữa nguồn khiến con đò đang bồm xồm cùng con nước cũng không thể làm dòng nước vẫn đục như những ý nghĩ của con người, mà xưa nay, con người thường xấu xa hơn thiên nhiên nhiều lắm.

Sao lên từ lúc nào mà chỉ chít vòm cong tím biếc. Hay đấy là những giọt nước mắt của trời đông đặc lại, biến thành những giọt kim cương để trôi theo con dòng còn phải vượt cả đêm nay, có phải thế không cô lái đò vẫn múa chân phía lái kia ơi?

Ngày xưa có những con dòng bị thảm, chở xác người bất hạnh từ xa xôi vô định về lại cố hương. Ai ngờ ngày ra đi là thế mà ngày về đau xót nhường này. Dòng đi suốt ngày. Dòng đi qua mưa nắng. Dòng chìm vào sương gió. Mùi nhang đưa tiễn. ánh đèn bắc củ dầu ta chấp chờn như hồn người xấu số khiến con sông cũng thành mộng mị, mà hồn người lẻo đẻo theo về, mà xác người nặng trĩu lòng sông, mà con dòng tê tái nỗi buồn, mà tim người thất vọng niềm đau...

Đừng mưa sông ơi. Đừng gió sông ơi. Đừng than khóc người ơi. Sông đã mềm lòng, dòng đã não nã ra rồi. Khắc khoải tiếng gà xa như con tinh gà gáy gở, như ma trôi trên cột đôi bờ, như quẻ hương đang hú hồn gọi người trở lại...

Nay, ít còn những con dòng như vậy.

Dọc triền sông, những chiếc lò gạch thâu đêm đỏ lửa. Những triền đê ẩm áp màu xanh chuối bắp, những con thuyền vận tải gặp nhau tiếng hô “bát”, “cạy”, nước róc rách va đập mạn thuyền. cô lái đò chợt hỏi băng quờ một câu trên sông nước xem có ai quen thuộc...

Đồng đất ở đâu cũng không còn là xứ người xa lạ. Khách ngồi đò dọc có người du ngoạn, có kẻ thăm lại cố hương, có người đi tìm đất mới, cũng có người đi chọn cảnh cho một cuốn phim đang dựng, một tứ đẹp cho một bài ca đang thai nghén...

Đôi bờ đã nghe thấy tiếng máy bơm chống hạn. xả lũ. tiếng máy xay máy xát ỳ ầm. tiếng ánh sáng đổ dài thành cọc, cảm

xuống lòng sông mà con dò đi qua, hai mái chèo nơi chân cô lái làm chúng lung linh, huyền ảo, như có như không, như liền như vỡ.

Những con thuyền đi ngược, những con thuyền vượt xuôi, chở gì mà nặng thế? Trong món nước dập dềnh kia, hẳn là nào vôi, nào cát, nào xi măng, nào muối, nào gạo, nào ngô, nào phân đạm, nào hoa quả... mang niềm vui đến bao nơi, xưa kia hoang dã, khi con dò đưa xác trôi qua, tưởng như trôi trong trống không, u tịch.

Cặp bến xôn xao. Con dò dọc con dò ngang cũng không có cảnh tiễn đưa tấp nập, đón tiếp rộn ràng như nhà ga, sân bay. Không có cảnh chen chúc vội vàng. Con người có lẽ được con dò thấm sang niềm thung dung êm ả, nổi băng khuâng bát ngát... nên có vẻ nhịp nhàng như khúc dân ca trên đồng chứ không điên cuồng như nhạc Rốc dưới ánh đèn điên đảo.

Những con dò chưa đi vào nếp sống hiện đại. Nó vẫn thênh thang như gió như sóng. Nó vẫn tràn đầy mơ mộng như sông, nhất là những lúc sau mưa, mặt sông vừa được lau rửa sạch ngần.

Những cô lái dò là niềm thơ một thời vẫn đang còn đâu đó. Vẫn là nỗi hồi hộp của khách si mê, các cô vẫn là hồn của con dò, hồn của dòng sông, mà có thể dòng sông lại là hồn của đất nước quê hương.

Nỗi nhớ trong lòng người, có lẽ in đậm nhất là hình ảnh con dò và cô lái dò như thế...?

13-7-1993

Bộ râu

“Đàn ông không râu, bất nghì

Đàn bà không vú lấy gì nuôi con...”

♣ầu ca dao ấy không biết có từ bao giờ. Nhưng nay xét về mặt khoa học, lông mày lông mi là để bảo vệ mắt, thì râu (và cả ria) là để bảo vệ cái miệng và cái hầu của con người ta, đồng thời nó cũng là cái riêng, cái đẹp đặc biệt của đàn ông, gọi là giới mày râu vậy.

Râu (gọi chung cho cả ria), có rất nhiều kiểu, tùy theo cơ địa của từng cơ thể, từng cá nhân, tùy theo cả quan điểm thẩm mỹ và có khi còn tùy theo cả phong tục tập quán nữa, mà có nhiều kiểu khác nhau, nhiều cách hiểu về nó khác nhau.

Từng có chàng trai quyết “xin chết” để lấy được cô gái có cái răng khểnh đầy tình tứ, thì cũng từng có cô gái, khi bà mối đến hỏi, cho cô biết chàng ta có bộ râu quai nón, thế là không cần biết gia thế, tài năng, tiền bạc, xấu tốt ra sao, cô nàng đồng ý luôn. Bộ râu quai nón quả là đẹp, quả là mang lại hạnh phúc cho ai có nó.

Quan Vân Trường có bộ râu năm chòm. Lưu Bị, và phổ biến ở nhiều người là râu ba chòm. Người Á Đông râu quai nón không nhiều, nếu không nói là hiếm, bộ râu quai nón dễ nổi bật lên giữa đám đông. Nhà phê bình văn học Nguyễn Văn Lưu, biên tập viên

Nguyễn Hùng ở báo Phụ nữ Việt Nam, nhà nhiếp ảnh Lê Cường là những người có bộ râu quai nón đặc biệt như thế. Nhà thơ Phùng Quán không hẳn là râu quai nón, nhưng anh cứ để cho nó mọc ngổn ngang, cùng với bộ quần áo tả tũ (một thứ vải bò của người Mèo), trông anh như một cụ già nhưng thực ra anh còn rất trẻ, nhất là trẻ về tâm hồn.

Bộ râu quai nón uy nghi và phóng túng, vừa trang trọng vừa nghịch ngợm. Có người gọi nó là râu xồm. Người có râu quai nón nhưng còn trẻ, ngày nào cũng phải cạo nên hai má lúc nào cũng có màu phớt xanh, một màu xanh mờ ảo, khác hẳn màu má hồng của các cô gái. Có lúc nhìn nó mà nhớ đến cái đầu con vịt vừa làm lông xong, thứ lông tơ xanh rì còn mọc ngầm trong da, ánh lên một màu xanh mờ tương tự.

Trong một thời kỳ lịch sử dài, theo quan niệm của đạo Khổng mọi thứ trên người đều là của cha mẹ cho con, không được cắt bỏ đi một chút gì, vì thế mà tóc cứ dài, dài quá thì búi lên, thành cái đẹp tự nhiên. Bộ râu cũng nằm trong quy định ấy. Người già thì râu dài bạc trắng, người trẻ cũng râu dài, chỉ khác là còn đen.

Râu có nhiều kiểu. Một thời, “ông” tây thực dân cai trị nước ta, có bộ râu vênh cong lên hai bên má, vút nhọn, mọi người gọi đó là râu ghi đông, vì nó giống cái tay lái xe đạp. Hình như người để râu tự coi mình là oai vệ thêm nếu có bộ râu ấy trên mặt hỗ trợ cho cái tính hách dịch, độc ác vốn sẵn có.

Trên sân khấu, cầm nhẵn thín, nhưng ria dài, một bên cong lên một bên cụp xuống đây vẻ nghịch ngợm, vô lý, đó là râu hề của người chuyên riễu cợt cái rơm của cuộc đời.

Nếu cả hai bên đều cụp xuống, và đương nhiên nó không bao giờ rậm rạp, thì người mang nó thường được gọi là anh râu quặp,

anh chàng sợ vợ, sợ đến nỗi bị vợ đánh, phải chui vào gầm giường mà vẫn còn hô to “mày chết chưa, mày chết chưa” để hàng xóm tưởng là anh ta đánh vợ chứ không phải bị vợ đánh.

Ngược với râu quạp, có bộ râu chỉ lơ thơ một ít ở cằm, chỗ sát da còn nhiều, càng xuống thấp càng thưa thớt, thành một hình tháp ngược, đó là râu dê, bộ râu đúng là giống râu của con vật hiền lành vô hại này, mặc dù người có bộ râu dê chưa chắc đã là người đam mê “cái thứ kia”. Phải gỡ oan cho họ.

Có vị có một chút chức quyền bé tí, nhưng muốn ra oai cho thiên hạ biết tay, cũng để râu, rồi dùng sáp, không có sáp thì dùng mỡ lợn, suốt ngày vẽ vuốt cho vĩnh cong lên như một thứ của quý. Nó không được bằng râu ghi đông, vừa ít vừa nhỏ, nên gọi là râu trê, vì nó gần như mấy cái râu lưa thưa của con cá trê bẹt đầu, chui rúc trong bùn.

Để râu hay cạo râu là tùy thích, chưa có văn bản pháp luật nào quy định, như thời xưa Pi-e đại đế của nước Nga bắt tất cả quân thần phải tập hút thuốc lá và cạo râu, ai không cạo thì mất đầu. Tự chọn: hoặc mất đầu hoặc mất râu.

Có người lúc nào cũng thích có khuôn mặt sáng sủa, nhẵn nhụi, nên sáng sáng đều phải cạo râu cho đàng hoàng tề chỉnh. Nhưng cũng có khối anh mới tí tuổi đầu, râu mới lún phún, chưa thoát khỏi hẳn là những chiếc lông tơ, lông măng, cũng đã tập tọng để râu, thành một đường xanh lơ mờ như đàn kiến bò, đó là thứ râu con kiến, có người hợp với khuôn mặt, trông còn khá ái, nhưng có người trông mới ketch cớm, khó coi làm sao, mà có cô gái quay đi, bình phẩm rằng: “Nó đều đều thế nào ấy...”.

Theo lịch sự chung, cắt móng tay, xĩa răng, ngáp... là không được làm ở nơi công cộng, thậm chí trước mặt chỉ một người lạ.

Nhỏ râu cũng thế. Không gì chướng bằng giữa cuộc họp đông người, mít tinh hoặc giao ban, sơ kết... có ông cứ vênh cái cằm lún phún ít sợi vừa thưa vừa ngắn lên mà nhỏ. Có lúc còn vẹo cổ, phồng má, nghiêng đầu, mỗi lúc nhỏ được một cái còn đặt lên mắt nhìn, tỏ vẻ thỏa mãn như vừa tiêu diệt được một quân thù.

Nhỏ râu không những là một cử chỉ không đẹp mà còn có hại, về sau già, râu sẽ thưa, xoắn lại, muốn để dài cũng khó. Có người ác khẩu, nói chơi: “Sao râu ông không vương vãi mà lại xoắn vào thế?”.

Để râu để ria nên tùy theo tuổi tác. Có gia đình, bố mới ngoài 50, chưa để râu, anh con trai chưa đến ba mươi đã để bộ râu đen sì, quả là không hợp lẽ. Người lạ vào nhà, thật khó xưng hô. Đây là sự đùa cợt hay trở trêu. Người cha có ý kiến gì không?

Chuyện cái râu còn có một bài học dí dỏm. Người ta ít phân biệt râu với ria. Người Hà Nội cũng ít phân biệt cách phát âm r và d. Râu và râu nói giống nhau. Có một ông bố chồng bị con dâu đối xử tệ bạc, ông hiền lành nhưng thâm thúy, bạn đến chơi, hỏi sao tóc ông còn đẹp thế mà râu đã bạc gần hết, ông thủng thẳng vuốt râu đáp: “Thế đấy, ngày nào cũng cho dâu ăn mà râu bạc...”. Khách hiểu ý, im lặng. Cô con dâu cũng hiểu ý và đã biết đường ăn nết ở phải đạo. Đây chỉ là trường hợp chơi chữ nhưng cũng là bài học thú vị, từ bộ râu đến cách cư xử ở đời.

Có chú bé vuốt râu ông mình mà hỏi:

- Ông ơi, sao ông có râu?

- Vì ông già.

- Thế sao con mèo mới đẻ ra, chưa già, đã có râu?

- ...

Ông không biết giải thích thế nào cho cháu hiểu, đành vuốt râu và vuốt tóc cháu mà cười khà khà. Quả là một số loài vật có râu ngay từ khi lọt lòng mẹ như con chó, con mèo, con chuột, con thỏ, con hổ, con báo... Ngay một số loài cá cũng có râu như cá trê, cá nheo, cá bò, cá ngạnh hay cá mực nang, mực ống...

Riêng loài người, đặc điểm của đàn bà là bộ ngực nở nang để nuôi con thì đặc điểm của đàn ông là bộ râu, đúng như câu ca dao xưa đã nói.

Người già, có bộ râu dài, trắng như cước, càng tôn thêm vẻ đẹp, như nhà nhiếp ảnh Võ An Ninh, mặc cái áo thụng, đeo bầu rượu, cầm cái gậy, vì có bộ râu mà trông cụ như một tiên ông.

Người còn trẻ, cái đẹp không hẳn ở bộ râu mà ở vóc dáng khỏe mạnh, sạch sẽ, thanh thoát gọn gàng, có khuôn mặt sáng sủa.

Với người trẻ mà nhiều râu thì việc cạo râu là công việc làm hàng ngày, hoặc là hàng sáng. Ấy thế mà có thời gian mười người mới được chia nhau một lưỡi dao cạo mỗi tháng, nên lắm người đành phải để cho râu ria mọc xồm xòa, vô tổ chức. Chuyện kể lại thật mà cứ tưởng như đùa.

Hiện nay hình như đang có khuynh hướng người già ít để râu, ngược lại thanh niên, người trẻ tuổi lại thích để râu (cả ria) nhiều hơn trước. Mối chẳng? Cũng không hại gì cho hòa bình thế giới. Chỉ tiếc và đáng buồn là ra đường gặp những khuôn mặt có những cái râu cái ria không cạo, không tỉa, mọc xồm xòa, bề bộn, mọc tua tủa sang cả mang tai, xuống cả yết hầu, sợi ngắn sợi dài, sợi ngang sợi dọc. Đó là sự cầu thả, nhếch nhác, thiếu lịch sự, không văn hóa, chứ không phải là mọc mọc giản dị.

Bộ râu (cả ria nói chung) thực sự là thứ trang điểm cho khuôn mặt đàn ông (như đôi mi mắt dài, đôi má hồng của phụ nữ) nhưng

có lẽ nên ưu tiên nó cho người đứng tuổi, người già hơn. Thanh niên trai tráng mắt phải sáng, da phải căng, bộ mặt phải sạch sẽ, sáng sủa, nhất là không được cau có.

Nguyễn Du từng viết để phê phán Mã Giám Sinh

“Mây râu nhẵn nhụi áo quần bảnh bao...”

Xã hội ta ngày nay, quan điểm thẩm mỹ đã thay đổi, áo quần đẹp là lịch sự, là cần thiết, và đi kèm vào đấy, bộ mặt nhẵn nhụi cũng là nét đẹp, dễ coi, ưa nhìn, để tiếp xúc, nó cũng như nụ cười cởi mở với xung quanh.

Xét cho cùng, để râu hay cạo nhẵn, từ râu quai nón, đến râu “Hít-le”, râu trê, râu con kiến... là tùy thích, là tùy người, tùy địa phương, không nên buộc ai phải thế này, phải thế khác. Nó là một nét cá tính riêng của từng người vậy.

1993

Hoa và chơi hoa

Hà Nội bây giờ hình như giàu hơn ngày trước nhiều. Giàu mới ăn chơi hơn. Cụ thể là HOA. Ngày thường, hoa rong khắp phố phường từ sáng tới chiều, đủ loại. Gia đình nào cũng có thể chơi hoa mà không ảnh hưởng lắm đến ngân quỹ.

Dăm chục năm trước, ngày rằm, mừng một có đĩa hoa cúng, còn hoa chơi đâu phải của tất cả mọi thành phần xã hội. Người giàu, người sang, công chức kha khá, nhà buôn lớn mới có bình hoa trong nhà, trong phòng khách. Máy cụ già chơi hoa chậu, ít tốn kém, và khi cây có hoa, cũng không phải để ngắt, đem cắm vào bình.

Mấy bà hàng hoa đi bán hoa rong ở các phố tây, áo dài nâu, chân đi đất, hai mẹ hoa thưa thớt ít loại, thường mời câu tiếng tây “Phờ lơ bà đầm”, khi gặp mấy ông tây bà đầm, phiên âm tiếng Pháp, nghĩa là “Hoa đây, thưa bà”...

Cổ lễ tiểu thuyết “Gánh hàng hoa” của Khái Hưng - Nhất Linh trong Tự lực văn đoàn, là viết về những cô hàng hoa như thế, vừa đảm đang, vừa đầy thương yêu vừa nhẹ nhàng duyên dáng.

Hàng hoa thời ấy thật đẹp, trẻ em có câu đồng dao:

Hàng hương hàng hoa, là quà cúng phật...

Không như ngày nay, đã có một tiếng lóng, gọi là “các cô gái bán hoa” khi ai đó không may phải bán thân con gái của mình.

Hoa đi với con người từ khi lọt lòng đến khi rời khỏi cuộc sống trần gian, qua các ngày lễ tết, sinh nhật, cưới xin, các ngày vui, các ngày kỷ niệm.

Ngày trước, hoa tươi không nhiều, không có những vòng hoa thật vừa to vừa đẹp cho các đám tang như ngày nay. Nhớ hôm đám tang nhà thơ Lưu Quang Vũ và nhà thơ Xuân Quỳnh (cùng cháu bé, con họ), phải dùng đến hàng chục ô tô để chở mấy trăm vòng hoa phúng. Thật đẹp và cũng thật đau lòng. Một thời, đám tang Hà Nội cũng có vòng hoa, còn ở nông thôn thì hoàn toàn không có như bây giờ mà chỉ có cờ, phướn, câu đối... Vòng hoa ở Hà Nội là vòng hoa giả, vòng hoa bằng hạt cườm, xâu vào dây thép. Ở phố Hàng Bông Nhuộm có một nhà kinh doanh lớn chuyên cho thuê vòng hoa cườm như thế, đủ màu, đủ cỡ, tùy theo hoàn cảnh nhà tang mà thuê một buổi hoặc một hai ngày. Đi cùng với nó, có những em nhỏ hoặc thiếu niên vô nghề nghiệp, được thuê vác cờ đen, vác những vòng hoa ấy đi trước xe tang, mặc quần áo đen, đội nón chóp sơn đen. Những vòng hoa cườm ấy tiện lợi, tiết kiệm, nhưng không thể bằng những vòng hoa tươi như ngày nay, vòng hoa hình bầu dục, có dải vải đen hoặc băng giấy tím có dòng chữ trắng “Vô cùng thương tiếc...” hoặc: “Kính viếng hương hồn...”. Người ta nhận xét người chết giàu hay nghèo, sang hay hèn, đông bạn hay cô đơn... qua những vòng hoa nhiều hay ít, to hay nhỏ.

Với người trẻ, vòng hoa trắng rợn rùng hơn nhiều. Nhìn vòng hoa trắng, ta biết ngay người ra đi là người chưa từng được sống trọn vẹn một cuộc đời, chưa hề biết hạnh phúc tình yêu... Họ là thiếu niên, là trai còn thanh, gái còn lịch...

Hoa ngày nay không những nhiều mà còn giàu chủng loại hơn trước. Riêng hoa hồng, ngoài hồng quế hồng lam cánh mỏng và ít còn có hồng Đà Lạt, bông to, cuống mập, cánh cuộn nhiều, có từ màu vàng kiêu sa đến hồng nhạt, đỏ tía. Hồng nhạt thì quá

là nhọt nhọt còn tía thì lại quá thắm, như màu tiết đọng lâu ngày. Không đẹp, chỉ được cái tươi lâu. Xu xi cũng là thứ mới xuất hiện gần đây, có đơn, có kép, có nhị vàng, nhị đen, có màu vàng chanh, vàng thur... chỉ tiếc nhựa hoa xu xi tanh mùi lòng trắng trứng, nên sau khi cắm hoa, phải rửa tay kỹ. Rồi đồng tiền đơn, đồng tiền kép, rồi loa kèn trái vụ, cắm chường thơm nhiều màu, cúc ngũ sắc lung linh như bướm. Hoa thời trước ít hơn, có người cắm hoa bèo tây, chỉ được nửa ngày, hoặc di-na cứng như gỗ, vạn thọ hăng hắc, cúc bách nhật khô khan.

Người bán hoa thường nói: “Sáng là vàng, chiều là rác, vứt đi không ai thèm nhặt”. Đúng thật thương cho bông hoa ế buổi chiều, tàn úa, như người con gái không may, hẩm hiu trong phai nhạt...

Chuyện về hoa không ít. Có nhà thơ nói đùa. Khi tôi chết, xin đừng phúng vòng hoa, hãy đưa ngay bây giờ tiền mua vòng hoa ấy tôi giúp cho vợ, có lẽ có ích hơn là lúc ấy nhiều vòng hoa... Vui thật, không hiểu ông nói thật hay đùa, chứ ở nghĩa trang Văn Điển có nhiều người làm nghề gỡ vòng hoa, lấy tre nửa trong ấy về làm việc khác, được khối. Còn đám cưới thì nhiều cô gái ôm cả hoa đỏ, có cô phải ôm bó hoa thật to để che cái bụng cũng đã to lùm lùm...

Người Hà Nội nay đúng là giàu hơn trước, nếp cũ đang được thay dần bằng những phong tục học được của nhiều nước. Riêng cắm hoa cũng đã khá nhiều kiểu. Nào cắm bình, cắm lọ, nào cắm đĩa, cắm bát. Và ngày thường, hoa cũng có mặt khắp nơi từ quán cà phê đến cô hàng kính, chị hàng vàng, ông nhà thơ cho chí bà bán dưa cà cũng có lọ hoa bên cạnh.

Chơi hoa đã thành nếp sống, nét đẹp của Hà Nội, tùy theo sở thích, trình độ, hoa được góp phần nhiều hay ít, hợp hay không cho từng người, từng nhà... Hoan hô vậy.

3-1993

Bàn thờ

Đối với người đi làm ăn xa xôi, tết đến về sum họp giữa gia đình quê hương đâu chỉ là ăn cỗ tết. Thiêng liêng, quan trọng, đầm ấm là được thắp ba nén nhang trên bàn thờ tổ tiên, được chấp tay tưởng niệm với bao hồi lắng về tổ tiên, ông bà cha mẹ đã về cõi xa xôi.

Bữa cúng chiều ba mươi tết (cúng tất niên), khẩn khứa mời tổ tiên ông bà về ăn tết với cháu con, lễ giao thừa cúng trời đất, đèn nến hương hoa bày trên các bàn thờ tạm lộ thiên, lễ cúng sáng mùng một tết, trang trọng nhất, cúng bằng tất cả những gì có trong ngày tết với lòng thành kính, rồi lễ hóa vàng chiều mùng bốn tiễn tổ tiên về nơi cực lạc, có nhiều vùng còn có tục lệ cúng ngày mùng bảy hạ cây nêu, ngày khai hạ, ngày hết tết thực sự, bắt đầu ba trăm sáu mươi ngày thường, mong tổ tiên ông bà phù hộ độ trì cho con cháu mạnh khỏe may mắn ăn nên làm ra... Với mỗi người Việt Nam mà tâm hồn thường gắn bó với nơi chôn rau cắt rốn, mà tình nghĩa hiếu đễ mang nặng suốt đời, đó là những gì thiêng liêng, nhớ về cội rễ, không thể nào bỏ được. Những động tác cúi đầu, tay vái hay lên gối xuống gối, bàn thờ trở thành nơi uy nghi không chỉ trong nhà mà còn trong tâm hồn nữa.

Bàn thờ, còn gọi là ban thờ, giường thờ, bao giờ cũng được đặt tại nơi trang trọng nhất trong nhà. Dù nhà ba gian hay năm

gian, nhà tranh vách đất hay tường xây ngói lợp, cửa phen hay bức bàn lim... bàn thờ cũng đặt gian chính giữa, sát sâu vào trong. Nhà tranh có khi chỉ có vài thanh gỗ gác vào hai bên cột nhà, trên rải giát tre, thế là thành bàn thờ (có lẽ vì thế mà gọi là giường thờ). Nhà sang, bàn thờ có thể là án thờ sơn son thếp vàng, khảm trai, có hoành phi câu đối, có y môn chân chỉ hạt bột. Nhà trung lưu bàn thờ là xích đồng đóng vào tường, nhưng cũng là chỗ cao nhất, sạch nhất... Nhà nghèo, bàn thờ được trang trí bằng tám cuốn thư giấy, câu đối chỉ là giấy hồng điều, cảnh hoa trang kim, ống hương cây đèn chân nển bằng gỗ tiền, sơn hoặc để mộc, còn vãn thờ gỗ.

Nhà đại gia thì bộ tam sự, ngũ sự là đỉnh đồng, chân nển, lọ hoa, lọ hương đều bóng lộn, tết đến con trẻ có nhiệm vụ đánh cọ thật sạch bóng như mới. Bàn thờ không thể có gì là luộm thuộm được.

Dương nhiên dù giàu hay nghèo, bát hương là vật không thể thiếu. Bằng sứ, có chân đế, bằng sành, bằng đồng hun, to hay nhỏ. Nông thôn nhiều tro, để làm bát hương. Ở thành phố nhiều nhà phải mua chổi lúa mới, đốt lấy tro cho vào bát hương. Có nhà cho cát sạch, có nhà cho gạo khi cần bát hương tạm. Có một truyện ngắn đọc mà rơi nước mắt của Thạch Lam: *Truyện Tối ba mươi*. Hai cô gái không may, không nhà không cửa, tối ba mươi tết ở trọ trong buồng “săm”, đổ ít gạo vào cái cốc làm bát hương cúng, nhưng sợ nhớ cái cốc ấy quá ô uế, phải dùng cái chai hết rượu để làm bát hương. Không có bàn thờ... Tết đến, những con người cô đơn ấy cũng động lòng nhớ quê nhà, không có nổi một cái bát hương, một cái bàn thờ... họ ôm nhau khóc...

Bát hương đặt giữa bàn thờ, chân hương càng nhiều càng quý. Nhiều bàn thờ còn có bộ đài rượu, hộp sắc vua ban, có bài vị y

nghiêm, có giá gương phủ nhiều điều, có chân đèn đặt ngọn đèn dầu lạc hoặc đèn hoa kỳ. Nay có những ngọn đèn điện rất mới, cũng có ngọn lửa leo lét như đèn dầu.

Người có ý tứ đến nhà ai không bao giờ ngồi quay lưng vào bàn thờ, thường phải ngồi ngang hoặc chếch đi một chút. Trước bàn thờ, nhiều khi là bộ ghế ngựa, là tràng kỷ gỗ gụ hoặc bằng tre, trên bàn hay trên mặt ghế ngựa là bộ đồ uống nước, thế nào cũng có cái điều thuốc lào...

Ngày tết bàn thờ được chăm sóc cẩn thận. Từ hăm ba tháng chạp tết ông Công, ông Táo, bàn thờ đã được quét dọn lau rửa. Mạng nhện phải khua cho hết, đồ đồng đánh thật bóng, đồ gỗ lau thật sạch, nắm nhang mới mua, thay lại cái cuốn thư bị gián nhấm, mua đôi câu đối hồng điều mới, thêm cái mâm bông để bày ngũ quả, ngọn đèn được đổ đầy dầu và để lửa suốt ngày đêm, chén nước cũng là nước mưa trong vắt, bộ đài rượu đặt ngựa lên, lộ ra ba cái chén hạt mít.

Chim có tổ, người có tông. Có ông bà mới có cha mẹ. Có cha mẹ mới có mình. Người Việt chúng ta quan niệm, tâm niệm thế. Suốt ba ngày tết, bàn thờ không được để hương khói lạnh tàn. Hương trầm, hương đen, hương vòng, hương sào... cứ nghi ngút, ngào ngạt hòa cùng hương hoa gồm hoa hồng, hoa huệ... hòa với hương của mâm ngũ quả nào hương bưởi, hương cam, hương Phật thủ... làm căn nhà thiếu thốn nhiều thứ cũng vẫn đầy phong vị tết, tràn ngập màu sắc mùa xuân chứa chan niềm hy vọng mới...

Nhiều vùng, đi phiên chợ tất niên phải sắm bằng được đôi cây mía voi thật dài, về buộc vào hai bên cột trước bàn thờ. Đó là gây ông vải. Tổ tiên bao giờ chẳng có tuổi, chẳng già nua. gây chống là cần, gây bằng mía thật tiện lợi, đó là nghĩa tình thơm thảo...

Cành hải đường, cành vạn thọ, cành đào bích tròn (không ai cấm đào thế trên bàn thờ bao giờ), bó huệ trắng... những thứ hoa được cấm trên bàn thờ, có sắc có hương, thứ hoa cúng, phù hợp với tết với xuân.

Ồi chợt nhớ một thời chưa xa lắm, nỗi kinh hoàng của bao nhiêu gia đình nghèo khổ mỗi khi tết đến. Ba mươi tết, con cái nhe nhóc rách rưới, chả có gì là tết vậy mà bọn nặc nô đã cầm gậy phăm phăm bước vào. Đó là bọn du côn, chuyên đi đòi nợ thuê. Chúng không kiêng nể một cái gì, không sợ một ai (vì chúng được bọn chủ giàu che chở - một thứ ô dù). Vào nhà, chủ nhà không có tiền trả nợ là chúng nhảy tót lên bàn thờ nhà người ta mà nằm mà ngồi. Chủ nhà lạy van, mặc. Có khi chúng còn ư ử một câu tuồng cổ, nhưng thường là chúng đe dọa, chửi bới, chúng la mắng gia chủ, nếu không trả nợ thì chúng sẽ ngồi trên bàn thờ suốt ba ngày tết cho coi. Trời đất ơi, rồi ông bà ông vải về thì làm sao đây? Thôi đành, còn hào nào dứt vào tay cho chúng đi, đấy chỉ là tiền trà thuốc, chứ không phải tiền trả nợ cho chủ nợ. Chúng đi khỏi mới dám sang hàng xóm xách cái gói lợn đựng về, làm bữa cỗ đơn sơ, dọn lại cái bàn thờ, xếp lại bát hương lệch lạc, đồ lăn chiêng, cúng vái cho tổ tiên đỡ tủi và cũng là cho người sống đỡ tủi. Kiếp người đấy chẳng? Có nỗi đau tinh thần nào hơn? Có nỗi buồn khổ nào hơn? Mà cái nghèo sao lắm thế, nhà nào cũng có, nhà nào cũng nhiều, cái nghèo ở lại mỗi nhà dai dẳng thế?

May mắn những cảnh đó đã chấm dứt, chưa hết thì cũng không còn phổ biến. Ít gia đình nào ngày tết đến không có cái bàn thờ sạch sẽ, trang nghiêm, đẹp đẽ, tươi tắn. Không sang trọng vàng son lấp lánh thì chí ít cũng có đôi chân nến, ngọn đèn, chén nước, cái bát hương... Tết vài đồng bánh chưng thờ, một mâm ngũ quả, trái từ vườn nhà, không đủ thứ thì cũng có một vài màu quen thuộc.

Ở thành phố, có những gia đình thừa tiền, sắm đủ thứ vẫn không biết tiêu gì cho hết, người ta bèn học đòi kiểu tây, chơi cả cây thông, loại thông bằng nhựa, bằng chất dẻo, thứ châu Âu không thèm chơi, rồi mắc lên đầy đủ thứ đèn nhấp nháy, thiếp chúc tết của ông nọ bà kia cho thêm sang. Cây thông Noel nhập vào một cách vô lý, chơi một cách lấy được, hơi lỗ một chút, nhưng cũng chẳng sao, ai có tiền người ấy có quyền, văn hóa ở đây là chuyện không nên bàn. Tổ tiên chúng ta chỉ quen ngắm cảnh đào, cảnh mai, nay các cụ ngắm cây thông cho quen với thế giới, người ta bảo cũng được chứ sao, không nên bảo thủ lạc hậu.

Sinh thời nhà thơ Quang Dũng, nhân nói đến bàn thờ, cúng bái, ông có rất nhiều chuyện để nói với anh em. Có lần ông bảo: “Khấn khứa ông bà tổ tiên là phải lòng thành, mỗi câu khấn phải xuýt một cái mối thiêng, không xuýt là không thiêng đâu, có khi tổ tiên không nghe thấy đâu...”. Ông nói đùa hay nói thật, cái ông nhà thơ tài hoa mà hay bông đùa rất dí dỏm này?

Có tục lệ lâu đời, chỉ đàn ông mới được khấn vái trước bàn thờ. Phụ nữ chỉ được đặt mâm rồi rón rén đi ra bằng cách giật lùi. Phụ nữ là uestạp. Lạ thật. Tất cả đàn ông do đàn bà sinh ra mà đàn bà lại bị coi là uestạp, thật hết sức kỳ cục, nếu không nói là bất hiếu? Nay có khác, nhiều gia đình người đàn ông mất đi, người đàn bà phải gánh vác mọi bề từ sản xuất đến nuôi con, tham gia việc làng việc nước, tết đến không phải người đàn bà chủ gia đình, người can đảm ấy, cúng khấn trước bàn thờ thì ai vào đây mà thay được nhỉ. Và hẳn tổ tiên ông bà cũng cảm thông với cháu con và càng thương hơn, nên cuộc sống hình như ngày mỗi khấm khá hơn.

Những người đi xa về quê hương gia đình ăn tết, thường có quà tết. Hộp mứt, gói bánh, phong bánh đậu, chục bánh cốm bánh

gai, gói kẹo lạc kẹo sùu, thanh chè lam, chai rượu mùi, phong thuốc lá thơm... Dù là gì, trước hết mọi thứ đó phải bày lên bàn thờ thắp hương đã, rồi mới biếu già cho trẻ (đương nhiên trừ thực phẩm làm cỗ). Nét đẹp quê hương, thuần phong mỹ tục, nếp sống văn hóa là đây chứ đâu.

Đồng bóng quàng xiên, cúng ma, bắt quyết nhất định nhằm nhí rồi. Còn thờ cúng tổ tiên, ông bà cha mẹ, mỗi gia đình đều có bàn thờ để làm công việc biết ơn ấy, là nét đẹp, việc hay, có thể nào cực đoan, định dẹp bỏ. Họ ở lỗ nẻ chui lên chăng?

Vào một gia đình Việt Nam, nhất là nông thôn, thế nào cũng gặp bàn thờ. Thử tưởng tượng, nhà không có bàn thờ thì chủ nhà hướng về cái gì nhỉ? Nhất là dịp tết, ngày chứng kiến mọi quây quần sum họp, bàn thờ chính là nơi cho con cháu thưa lại với ông bà công việc năm qua, hy vọng năm tới, ước mơ gần cũng như ước mơ xa...

Cầu cho mỗi gia đình mỗi khi tết đến xuân sang, có đủ mọi thứ trên bàn thờ.

1991

Mùa kỳ diệu

Với người Việt Nam, tết Nguyên đán là niềm vui và cũng là sự mơ ước những điều tốt đẹp. Ngay từ khi cây bưởi góc vườn bật ra những cái lộc non xanh óng vào tiết Tiểu hàn, Đại hàn, mọi tấm lòng đã hướng về ngày tết với bao chuẩn bị, lo toan, gắng gỏi, mong chờ.

Theo nông lịch, tiết Lập xuân mới là mở đầu mùa xuân. Còn theo lòng người, mùa xuân đến sớm hơn nhiều. Xuân đến từ khi cánh đồng đã cấy gần xong, lúa bắt đầu bén rễ, khi vườn ươm những bầu cây giống đã xanh tốt, cây chuẩn bị ra “ở riêng” trong tết trồng cây. khi trong chuồng con lợn, dầy tạ chờ ngày xuất chuồng. Khi những luống rau mùi đã ra hoa làm quả, thành mùi già cho nước tắm, khi những ngồng cải đã nở hoa vàng như nắng, khi mùa thu hoạch cá đã đến trong khắp ao hồ.

Mùa xuân cũng là sự thức thỏm hồi hộp, đề phòng mọi bất trắc rủi ro, mất mát trong cái tháng củ mật lạnh giá, tối tăm, tối tăm cả trong lòng, trai tráng trong xóm trong phường phải tăng cường canh gác nhất là nửa đêm về sáng. Người già ít ngủ cũng dè chừng những đêm mưa phùn gió bắc, nghe ngóng ngoài vườn ngoài giậu, cái then cổng, mảnh sân, cây trái...

Những người may mắn trong năm thì tiếc một năm khấm khá, chờ đợi năm mới đầy xốn sang. Người không may, có thất bát, có

buồn đau, cha già mẹ héo (thường gọi tránh đi là có bụi) thì mong cho cái tháng chạp chóng qua để được chờ đợi một năm mới tốt lành sẽ đến với chứa chan hy vọng.

Cô gái lỡ một mùa cưới vì duyên phận hay vì tình đời, vì trắc trở hay vì éo le hoặc vì gì đi nữa, cũng bằng khoảng chờ mùa xuân, cái mùa phồn thịnh của đất trời và của con người.

Mẹ chờ con, mở mắt suốt bốn mùa, chỉ mong con bình an, chân cứng đá mềm, mà lòng già vẫn day dứt khi năm cùng tháng tận chưa thấy con về, chưa thấy bước chân con bước vào sân, chưa thấy bóng con thấp thoáng qua khung cửa đặt chiếc ba lô xuống, cho mẹ ôm choàng lấy con như ngày con còn bé.

Con chim khách ơi. Lú lo thế, có thiêng không mà lòng già như lửa đốt? Có khi là con mẹ đã xuống tàu, đã bước ra khỏi sân ga... chỉ mai đây... chỉ chốc lát... cái thằng con đã cao hơn mẹ sẽ về và lên tiếng gọi: Mẹ ơi...

Mùa xuân, ngày tết. Nó đến nhanh vùn vụt. Vừa sáng đã trưa. Vừa chiều đã tối. Hình như trái đất cũng mải vội vàng đi ăn tết ở nơi nào đó cùng các bạn tinh tú của mình nên nó mới quay vội vã thế. Nó đi nhanh hơn hẳn những ngày thường, những tháng khác.

Người Việt Nam có câu “Uống nước nhớ nguồn”. Tục thờ cúng tổ tiên, ông bà, bao giờ cũng được coi trọng dù bất cứ sang hèn giàu nghèo, bất cứ vùng nào. Bàn thờ ngày tết nghi ngút khói hương, lung linh đèn nến. “Đói ngày giỗ cha, no ba ngày tết”. Dù nghèo đến đâu thì tết, bàn thờ cũng có mâm ngũ quả, đồng bánh chưng, chai rượu, chén nước, đĩa hoa. Lễ mọn nhưng tâm thành.

Ngay từ 23 tháng Chạp tiền ông Táo lên châu giời, tết thực sự đã đến rồi. Bàn thờ không thể hương lạnh khói tàn. Cơi trầu, chén nước thôi cũng được, nhưng là sự nhớ ơn, nhớ về cội nguồn. Câu

khẩn vái cũng là lời cầu mong, ước nguyện giản dị đơn sơ của con người suốt một đời cực nhọc, suốt một năm lam lũ là mong bình an, khám khá mạnh khỏe, yên vui, thanh bình, đoàn tụ...

Và khi ngày mừng một đến, ngày khí thiêng sông núi hội tụ, xuất hiện, hòa nhập vào lòng người thì lời cầu mong kia biến thành lời chào, câu chúc mừng nhau giữa người khách đến xông nhà cùng gia chủ, giữa họ hàng xóm mạc với nhau.

Người trẻ chúc người già sống lâu trăm tuổi. Người già chúc người trẻ hạnh phúc, mạnh khỏe, tấn tới, ăn nên làm ra...

Câu “đại đẳng khoa”, “tiểu đẳng khoa”, “công thành danh toại...” đâu phải là sáo ngữ hay nịnh bợ mà chính là sự mong ước cho mỗi người học hành chăm chỉ, thành tài, nên người, có gia đình êm ấm, là sự cầu mong cho mọi người có công có việc, có một chỗ đứng dưới ánh mặt trời để không hổ với tổ tông, không thẹn với họ hàng làng nước.

Đến kẻ thù của nhau, ngày tết cũng tạm quên hiềm khích để cái tốt lành, niềm hòa khí giao hoan, cảm thông cùng trời đất.

Nay có lẽ ít ai chúc mừng những câu quá cổ, không hợp thời như: “Nhất bản vạn lợi”, “thăng quan tiến chức”, “con đàn cháu đống”... Xã hội mới, có quy ước mới, tiêu chí mới cùng phong tục mới. Chữ tín làm đầu. Làm ăn có phường có bạn. Chúc trọng quyền cao cũng chỉ là vì dân vì nước. Con cái ít mới là thức thời, hạnh phúc. Có thể câu chúc vẫn là mong phong đăng hòa cốc, thân ái ấm êm, hạnh phúc dồi dào, sức khỏe tăng tiến.

Cúng bái quàng xiên đương nhiên chưa hết nếu dân trí chưa được nâng cao. Nhưng ngẫm mà xem, làm gì có thánh thần nào lại đi ăn của đút để phù hộ cho bọn buôn gian bán lận, bọn lường thưng tráo đấu, bọn trộm cắp lưu manh, bọn tham quan ô lại, bọn

giả dối Sở Khanh... Bọn chúng dù có biện lễ bao nhiêu thì sự hối lộ thần thánh ấy cũng là tà tâm giả dối, không có ông bụt bà phật nào chứng giám. Tôn giáo, thần phật chỉ khuyên con người làm điều lành, việc thiện. Mà “thiện căn ở tại lòng ta”, “phật ở tâm”. Mùa xuân đi lễ là mong sự tốt lành, chứ không thể mong những điều không thể có hoặc mong điều tốt cho ta nhưng hại cho người. Ác giả tất ác báo. Gieo gù tất gặt nấy. Lý của người cũng là lý của trời vậy.

Thần phật đâu có nhắm mắt nhận chút của hối lộ mà phù hộ cho bọn buôn lậu, quân hối lộ, kẻ tham nhũng, đứa lừa lọc, tên làm hàng giả, quân ném đá giấu tay, kẻ chọc gậy bánh xe, đứa giả nhân giả nghĩa...

Người Việt Nam vốn nhân hậu, giàu yêu thương, biết kính già yêu trẻ, trên kính dưới nhường, lá lành đùm lá rách, trọng nghĩa nước quý tình nhà, tôn sư trọng đạo, biết giữ gìn phong tục đẹp, biết phân biệt phải trái trắng đen... nên lời chúc tụng đầu năm đều mang ý nghĩa như thế.

Ngoài những nét đẹp ấy, tết còn một cái đẹp khác mang ý nghĩa xã hội rất nhân văn. Kiêng. Không ai được nói năng tục tằn, thô lỗ. Không được gắt gỏng cãi nhau. Không đánh mắng trẻ nhỏ. Không đánh đổ vỡ. Trẻ thơ là búp mùa xuân, ngày thường đã không nên đánh mắng, ngày tết càng phải kiêng mắng mỏ các em. Dáng đi nét đứng cũng phải khoan thai từ tốn, chẳng thể vội vàng. Đổ vỡ là điều xúi quẩy.

Tết là niềm vui, là sự mở đầu, là hy vọng. Ngay cả một số tên các con vật không đẹp cũng không được nhắc đến (dù thực ra chúng cũng chẳng tội tình gì).

Từ nghìn xưa nét đẹp, đây cốt cách văn minh trong ứng xử như thế đã tồn tại cùng dân tộc. Cụ kỵ truyền cho ông bà. Ông bà

truyền cho cha mẹ. Cha mẹ truyền cho con cái. Anh em nhắc nhau. Họ hàng giúp đỡ, không ai dám cưỡng lại phong tục đẹp ấy nếu không muốn chuốc lấy sự chê cười mai mỉa, nếu không muốn bị bìa miệng để đời, nhất là ngày xuân tết.

Tết nay, nhiều suy nghĩ mới đã hình thành. Duy trì cái cũ có chọn lọc, gạt bỏ những hoang đường vô lý hay lạc hậu, để phát huy cái mới, cái tốt đẹp như tía cái lá già, để lại bông hoa tươi, nhằm bảo vệ sự hào hoa thanh lịch của một dân tộc mang danh văn hiến ngàn năm. Nó như cần mặc tấm áo sạch, cần nhành hoa tết thắm tươi, cần nụ cười cho mùa xuân mới...

Đời thường, mặc com lê, áo dài là sang là giàu, nhưng cũng còn cần trung thực thẳng ngay, cần kiệm, nói năng lịch sự đàng hoàng, ứng xử có văn hóa, lễ độ mới thực là giàu là sang là quý. Dù đi cái xe mới toanh đời chót, dù mặt hoa da phấn, quần là áo lượt, giấy nọ khăn kia mà nói năng tục tĩu, lừa đảo... thì cũng không ai có thể mến yêu được chứ đừng nói gì kính trọng. Đó là điều không mới, nhưng cũng lại là cái mới. nếp sống văn minh, cần được khôi phục lại. Tết là dịp mỗi người thể nghiệm lại mình.

Có một phong tục mới rất đẹp. Bác Hồ dạy chúng ta mùa xuân là tết trồng cây. Nghiệm rằng, trồng cây là lợi ích mười năm. Trồng người lợi ích gấp mười, dù cũng phải công phu là lâu dài gấp mười. Trồng cây cho mùa xuân, cho đất nước, cho xóm làng, cho bản thân là rõ ràng ích lợi. Trong mưa bay của tiết Lập xuân, của tháng giêng dài rộng, đi trồng cây cũng là trồng niềm vui và hy vọng, là góp phần làm cho môi trường được cải thiện, là giúp cho lá phổi ngay mỗi người khỏi bị tàn phá vì ô nhiễm, trong tình hình rừng đang bị người ta phá đến kiệt quệ như hiện nay.

Hoa bưởi đã thơm suốt đêm. Hoa xoan đã tím trong sương. Bạch đàn lá như vành trắng xanh non đã lao xao. Những thân đề cần tre

chấn sóng. Nghĩa trang liệt sĩ cần phi lao ru cho các anh yên giấc ngủ. Đường liên thôn liên huyện cần bóng mát chở che. Vườn cần thêm cây cho hoa thơm quả ngọt. Đôi trẻ cần mặc áo xanh chống xói mòn... Tết trồng cây cũng không thể quên dành phần cho danh lam thắng cảnh. thử xem, có danh lam thắng cảnh nào vắng bóng màu xanh cổ thụ? Ở thành phố còn phải trồng cả cỏ cho tươi mát mắt người. Nông thôn sẽ đẹp và giàu nhanh chóng biết bao nếu nhà nhà có vườn cây ao cá, có hoa trái bốn mùa... Ngày xuân là sự khởi đầu tốt đẹp ấy khi thời tiết cũng hào phóng vì con người, khi thiên nhiên cũng là đồng minh đắc lực.

Mùa xuân đất nước, quả là kỳ diệu. Vết thương nào cũng lên da non. Mùa xuân là cái bóng đa cho cuộc hành trình, là sự hồi sinh, bồi tụ.

Những nếp sống đạo lý, những phong tục đẹp, những ước mơ cháy bỏng ngàn đời... vẫn sống dậy mỗi khi xuân về. Hạnh phúc của mỗi con người thật gần gũi nếu biết dựa vào mùa xuân cùng cộng đồng tạo thêm ra nếp sống văn minh mới.

1993

Xa lông

Nhiều gia đình, nghèo đến nỗi cả nhà chỉ có một chiếc giường tre cùng chiếc chiếu rách rải xuống đất làm chỗ ăn cơm. Khi có khách đến chơi, đành lấy cái chiếu sạch cuộn ở chân giường rải ra, rồi mời khách ngồi. Khách rất quý thịnh tình ấy của chủ, cảm động vì được đối xử chân thành như thế. Bộ xa lông của chủ nhà chỉ đơn giản có thể, cái chiếu trên giát tre...

Còn ở thành phố, xa lông thật nhiều kiểu nhiều dáng nhiều hình. Giàu và sang nhưng hơi cổ một chút thì có sập gụ chân quỳ, tủ chè, xung quanh là hoành phi câu đối, giữa là bộ xa lông gụ kiểu tàu, thứ thì mặt đá hoa, thứ thì khảm xà cừ lộng lẫy, thứ thì đệm nhung the chói đỏ, tất cả còn được che chắn bởi một bức hàng rào nhân tạo: Bộ lộ bộ gồm chùy, đao, kiếm, bảng vàng, v.v.. tất cả đều sơn son thếp vàng, chắc không phải để dọa khách mà chỉ là để khoe sang.

Nhà trung lưu xoàng xoàng, thì cái bàn chân cao, bốn cái ghế tựa ba nan (xin đừng nhầm là Ba Lan, loại ghế ba nan là bởi chỗ dựa lưng có ba cái nan nằm ngang, hơi cong, nhưng vì có người nói ngọng, nên cái ghế thông thường lại hóa một thứ của nước ngoài, nên phải giải thích dài dòng một chút). Có khi nghèo hơn, ghế tựa cũng chả có, bộ xa lông chỉ có mấy cái ghế đầu tròn, loại ghế thường gặp ở các quán nước chè bên vệ đường. Loại này rẻ,

mà cũng tiện bởi nó khiêm tốn, chiếm rất ít diện tích, phù hợp với những gian nhà quá chật chội.

Tân kỳ hơn, có ghế dựa ra, chỗ ngồi bằng vải bạt kẻ sọc, gấp lại được. Loại bàn ghế xa lông này mang tính thực dụng cao độ, nó không đại diện cho một ý thức văn hóa nào, mà chỉ là thời đại kim khí đẻ nó ra là kim khí.

Gần đây, cây cối bên các quốc lộ được chặt đi hết, nhất là loại xà cừ, nên hồi sinh trở lại loại xa lông lùn có cách đây trên nửa thế kỷ. (Có hai ý kiến về chặt cây: một là trồng cây lấy bóng mát, mặt đường lâu hỏng vì không bị quá nóng, đồng thời có gỗ dùng. Ý kiến thứ hai ngược lại, trồng cây là làm hỏng mặt đường vì rễ cây xuyên ngầm, hơn nữa tầm nhìn của lái xe bị chặn, dễ xảy ra tai nạn... không biết ý kiến nào đúng và hay hơn?).

Loại xa lông lùn này có cái tựa lưng hơi ngả ra phía sau, chân thấp, chỉ cần đánh véc ni mà không cần đệm diéc lồi thoi. Nó hồi sinh phổ biến đến nỗi gần giống như loại xa lông tạm gọi là Sài Gòn, hình vuông, tựa lưng bằng nan thưa, chân con tiện, to đùng, một kiểu giống nhau, được kê bất cứ trong căn phòng to nhỏ nào, bất chấp tiện hay không tiện, gần như người ta nghĩ rằng có nó mới là sang, là hiện đại là giàu có, là thức thời, nên vào trăm nhà thì đến bảy chục tám chục nhà có nó, kể cả có những căn phòng kê nó mà không len chân được. Loại xa lông này thường có hai ghế như hai khối vuông, như hai cái long đình nho nhỏ, và một cái đi văng, có thể kéo ra kéo vào làm thành giường. Nhà có máu mặt thì thêm một loạt đệm: đệm ngồi, đệm lưng bằng mút bọc vải giả da hoặc một chất liệu nào đấy, nhưng xem ra cứ hao hao giống nhau, tạo cho khách cái cảm giác nhà nhà “đồng phục” một cách buồn cười.

Ai chả muốn tiến lên giàu, tiến lên sang. Bộ xa lông là cái có thể khoe trước tiên. Ngồi vào cái ghế to tướng, ắt phải là áo

dài nhưng, là com lê, là giấy bóng lộn, là nhiều thứ phụ tùng đi kèm theo mà toàn loại đắt tiền cả. Tiến lên là thế, hoan hô lắm.

Vài ba năm trở lại đây, người ta còn chơi sang hơn. Ghế xa lông gỗ ấy đã lạc hậu, đã là đồ chơi loại hai. Mới nhất là ra đời một loạt cửa hàng gỗ loại thượng hảo hạng, trong đó có bàn đánh phắn, tủ gương tủ tường, giường gương, và kèm theo là những bộ xa lông bọc đủ kiểu, mỗi cái ghế như một ông đứng bên đường, như một quả đồi con, như một đồng rạ, như một cái mả thẳng ăn mày.

Sang thật, nhưng người dân Hà Nội bình thường khó có thể sắm được nó và cũng không muốn sắm nó vì nhà quá chật. Đây là kiểu xa lông mà có người gọi tạm là loại: “Trưởng già học làm sang”. Bởi vì có gia đình nọ quá chật, lại cứ đua đòi, vác luôn một bộ loại ấy về, đến bữa cơm, con bé nổi canh, lối đi chật quá, em bé ngã, đổ cả nồi canh mừng toi nóng vào mình và vào bộ ghế xa lông ấy. Bố mẹ tiếc xa lông, mãi lau xa lông, đến lúc nhìn đến con thì... vào bệnh viện cũng không cứu nổi.

Cuộc đời cần tiện nghi, mỗi ngày một sang hơn là tốt. Chỉ tiếc có những chủ nhân của loại ghế to đùng này tuy ăn mặc sang nhưng vẫn còn nói ngọng, vẫn có thói quen gác chân lên ghế, có khi là bàn chân lười rửa, vừa tiếp khách vừa ợ chua, vừa đánh đàn răng tanh tách...

Có người mua loại xa lông này về vẫn cứ để nguyên cả tấm nệm lông bọc, vì sợ ghế bẩn, có người kháy một câu hỏi: Chắc bà chị dùng bộ này ít lâu rồi lại “đẩy” đi chứ gì, không, sao phải giữ cái vỏ cho nó loạt xoạt như hàng mã thế, nếu muốn sang muốn sạch sao không mua ít đăng ten...

Cái thời bộ ghế trúc Lạng Sơn là sang, đã qua lâu rồi. Cả loại ghế bằng song uốn, bán ở góc phố Trần Nhân Tông, trông ra hồ

Thiên Quang, cũng chỉ dành riêng cho người nghèo. Sang không thể chỉ là thứ bàn ghế nhuộm nhóa ấy được. Càng không thể là bộ tràng kỷ dù là tràng kỷ gỗ gụ hay tràng kỷ tre ngâm như mấy ông già thú quê. Phải như bên tây ấy mới được, dù rằng mấy vị tây này một chữ bẻ đôi cũng không biết.

Xa lông nguyên là tiếng Pháp có nghĩa nơi tiếp khách, phòng khách, bộ bàn ghế tiếp khách. Đến nay nó mang thật nhiều nghĩa. Nó có thể là thính phòng, là nơi bán hàng, tiệm hàng nữa... nhưng nghĩa hẹp, nó là nơi tiếp khách, là bộ bàn ghế tiếp khách. It người còn nhớ trong ngành sân khấu có “ca xa lông” tức là hát trong phòng hẹp chỉ có một ít thính giả nghe, còn ít hơn cả ca nhạc thính phòng ngày nay, sau đó mới có “ca ra bộ” tức là có bộ điệu cùng lời ca, cuối cùng mới có ca và diễn trên sân khấu...

Thực tâm mà nói, thỉnh thoảng đến nhà ai được ngồi vào bộ xa lông sang trọng cũng thích thật. Nhưng có lẽ được ngồi vào bộ ghế sạch sẽ, chủ nhân chân thành niềm nở, uống một chén trà mới pha... nói chuyện không khách sáo, thì dù chỉ là ngồi trên “xa lông đất”, là thứ chiếu rải sàn nhà, vẫn cứ thú vị sung sướng hơn là ngồi trong cái ghế to đùng mà phải khép nép, hoặc chủ nhân lạnh nhạt khinh người, hoặc nữa chủ nhân quá quý chiếc ghế mà coi khách chả ra gì...

Đi kèm với bộ xa lông, người có khiếu thẩm mỹ, bao giờ trên bàn cũng có một chút hoa, ít ra là một chút lá xanh cho thiên nhiên có mặt trong nhà, cho con người được quên mình đi chút ít. Và có lẽ một tiêu chuẩn không thể thiếu là mặt bàn tiếp khách ấy bao giờ cũng phải sạch, không một chút bụi, không một chút cặn nước chè, không một chút “tàn thuốc vương vãi”, nhất là khi khách bắt đầu ngồi vào ghế, chủ nhân phải lau bàn thật sạch ngay lập tức mới là tôn trọng khách. Đối cho sạch, hiểu theo nghĩa đen cũng rất cần vậy.

Gần đây loại ghế xa lông chạm trổ bắt đầu phục hồi, nhưng hình như quá đắt, để bán ra được nước ngoài là chính, còn người chơi thứ ấy cũng chỉ còn thừa thoảng, loại quý giá ấy khó mà cạnh tranh với loại bọc đệm to đùng kiểu cách, phù hợp với âu phục và các loại váy ngắn tâm kỳ, như ca nhạc trên đài truyền hình...

Chưa biết rồi còn loại xa lông nào xuất hiện? Nhưng gì thì gì, giản tiện vẫn là đẹp nhất. Từ hình dáng kích thước đến màu sắc... phù hợp với gia cảnh với diện tích... là đẹp nhất. Và quan trọng hơn cả vẫn là thái độ của chủ nhà tiếp khách trên bộ xa lông ấy. Tạo cho khách không khí ấm cúng chân tình hay làm cho khách phật ý, được khen ngợi hay bị khách chê cười trên bộ xa lông ấy, không hẳn ở bộ xa lông mà chỉ có người chủ nhà làm được việc ấy. Cũng đã có khối chuyện vui chuyện buồn rồi đấy...

1992

Mùa thu nối tiếp

Mùa nhãn lồng đã qua lâu rồi. Những ngày nồng gắt của nắng tháng sáu như đã lim rim con mắt trong giấc ngủ ngày của hôm qua đầy mệt mỏi.

Đêm na thơm. Đêm hoàng lan dịu ngọt. Mầu nắng mặt ong trong vắt vàng ươm mỗi sáng là tiếp nối vị ngọt ngào ấy của vắn xoay mùa màng đất nước thiên nhiên, khi những sợi tơ vương còn vương vấn đầu cành, hồi hộp bước chân học trò vào năm học mới. xao xuyên trái tim hò hẹn tình đầu... Tháng Tám hình như là thế? Cũng hình như Tháng Tám là nhịp trống trong hồn mới mẻ, vang lên tiếng sôi nổi hào hùng, một sớm bùng lên, tỏa ra, sôi réo khúc hát đỏ như cờ, say như rượu, bát ngát như gió đồng, mênh mông như trăng sông, ào ạt như bão biển, cảm động như tình mẹ yêu con...

Thoát mà đã 49 lần Tháng Tám dặt tay nhau về lại. Thật hạnh phúc cho những ai được một lần tận mắt chứng kiến ngày nổ ra khúc ca Tháng Tám, cũng như hạnh phúc cho ai được trực tiếp làm một giọt nắng trong Tháng Tám ấy, được là một nét nhạc trong bản trường ca huyền diệu muôn thuở còn vang ấy.

Ôi, cái nền của khúc ca oanh liệt ấy là cả một bề dày bốn nghìn năm, là hai triệu bộ xương người vừa rục xuống trên những cánh đồng xơ xác áo cơm. Hai triệu linh hồn ấy không bơ vơ đâu.

mà kết lại thành hồn thiêng sông núi, thành gió thổi những bàn chân ào ạt xông lên, đi giành lấy độc lập tự do trong cái ngày có một không hai của lịch sử ấy, cái ngày mà con lũ sông Hồng còn dềnh lên lênh láng, dữ dội, đục ngầu, đe dọa pháp phông tiếng trống ngũ liên... cái ngày hồi trống đại trên sông Lục Đầu, nơi anh linh Trần Quốc Tuấn còn phảng phất, tiễn đưa đoàn quân từ Chiến khu đệ tứ Đông Triều về đồng bằng pháp phối cờ bay rực đỏ một phương Đông Á.

Hôm ấy, những con đường Hà Nội đều như cựa mình thức giấc. Xương cây răng rắc. Gân cốt tường nhà hào hển hơi thở mới. Tóc lá dòn căng sức sống bay trên ngực thiếu nữ, gan bấp chàng trai, dòng máu trắng niên... đổ ra đường để cùng đến một nơi không cần biết trước, không cần hẹn trước, ở đó là Độc lập, Tự do, là đổi đời, là lịch sử lật chương, là mặt người tỏa sáng, là tiếng hát vỡ bờ, là nghìn năm chỉ có một lần. Ý niệm dân tộc lần đầu tiên được thoát xiềng bóng tối, mở toang lòng cùng thế giới. Rừng cánh tay giơ lên như bắt gọn mặt trời, như hái lấy ánh sáng trao cho người bên cạnh, người đằng trước, người phía sau... cho cùng hồng lên màu cờ đỏ... chẳng khác nào những con sóng Thái Bình Dương dôn dập xô bờ, hét to tiếng nói: Đây Việt Nam. Đây Đông Nam châu Á.

Chưa ai cần nghĩ rằng còn phải có Chín năm rừng gian khổ. Cũng chưa ai cần nghĩ rằng còn phải Chín năm tắm tối nội thành, lặng cam hướng về rừng núi... Cũng chưa ai nghĩ rằng sẽ còn có mấy lần thời gian dài hơn thế (mấy chục năm) tưới bởi bom đạn, mịt mù khói lửa máu đỏ xương rơi, đau thương chết chóc... suốt chiều dài cơ thể đất nước này, làm mẹ Việt Nam phải gồng tám thân gầy lên chống đỡ.

Mười cô gái ở Ngã ba Đồng Lộc nay hồn thiêng còn đó. Một Thái Văn A làm con mắt sống trên Cồn Cỏ anh hùng. Hàng trăm

cây số hầm ngầm trong địa đạo Củ Chi. Hàng vạn nắm mồ trên nghĩa trang Trường Sơn nặng bão... Hàng trăm ngày nhai hạt bo bo, đội mũ rơm, thồ con cái trên chiếc xe đạp tàng mà sơ tán nơi những thôn xa heo hút đèn dầu...

Nhưng hình như lịch sử bất cứ dân tộc nào cũng phải viết bằng máu, bằng mồ hôi, bằng nước mắt, nếu dân tộc ấy không muốn diệt vong. Dân tộc Việt Nam không dựng nước trên nền núi lửa, phùn phụt Hỏa diệm sơn vạn độ lửa nung mà ngọn lửa cứ tỏa sáng ngay trong lòng mỗi người, mà sức địa chấn đủ đốt cháy hết mọi kẻ thù, để kiên trì xây dựng một Việt Nam, dù phải mệt mỏi suốt bao nhiêu thiên niên kỷ trên cánh đồng đau thương tàn khốc. Nhưng đó là một Việt Nam trường tồn. Đó là một Việt Nam đầy văn hóa.

Gần một nửa thế kỷ, từ tháng Tám 1945 đâu có là chớp mắt. Càng không phải chỉ có tiếng cười, nhịp vỗ tay hoan hỷ như bữa tiệc liên hoan đầu đêm suốt sáng.

Chiếc gầu dai sòng còn đó, những trưa nắng hạn, nước tát và mồ hôi chưa biết thứ nào nhiều hơn. Những chiếc cuộc bàn cuộc chim còn phải phàm phạp tiếng cơ bắp căng nẻo trên cánh đồng, trên sườn non, trên mặt đường.

Hương hoàng lan thơm nức đường đêm chưa phải là cho tất cả. Khăn bàn trắng và máy điều hòa nhiệt độ cũng chưa phải gần gũi cho tất cả mọi người. Còn biết bao nhiêu người ngã xuống, vì con vi trùng sốt rét lam chướng. Còn biết bao nhiêu cái bước cổ oan nghiệt làm trĩu nặng cả mấy thế hệ sẽ sinh ra, mà văn minh, mà ánh sáng chưa đủ soi rọi tới những bản làng ngút ngàn nơi rừng sâu ấy... Dòng điện đang là hy vọng. Ngọn lửa nhựa trám chưa hết tác dụng những nơi nhà sàn thâm sơn cùng cốc.

Bát cơm còn mận mồ hôi. Mẹ ta vẫn phải còng lưng trong mưa trong nắng chăm chút cái mầm cây bé tẹo để mai ngày nở ra quả bói. Người chị lơ thì, giòn cả tóc, bạc cả da, teo cả ngực... từ khi các anh ta ngã xuống ở một nơi nào chưa tìm ra, chị còn lằm than vất vả lam lũ sớm khuya, chỉ biết gối đầu lên cánh tay mình, cái giường cô đơn những đêm đông giá cứ cốt kết than vãn trong trống vắng... đứa con mồ côi có an ủi nỗi sầu muộn của người mẹ trẻ góa ?

Cách mạng là đổi đời. Nhưng có cuộc đổi đời nào chỉ có pháo mừng, mà không phải vượt lên nỗi đau lột xác, nỗi đau cả thể hình và tâm linh?

49 năm. Ta đã có tương đối đủ thời gian để đọc lại những trang đời không chỉ viết bằng mực trên giấy trắng. Những ngôi nhà mái ngói mái bằng, những viên gạch cục vôi là đất đồng đá núi nung nấu như thịt xương cha mẹ, là quần quật ngày nắng đêm sương... của bao thế hệ nối tiếp, chỉ có củ sắn, gạo nước cầm hơi... mà đi mà vượt.

Tuy vậy, cái Được vẫn là cái cao cả. Cái Mất chỉ là cái thấp hèn. Quốc thiều Việt Nam vang lên ở những bụi danh dự trong những cuộc đón tiếp linh đình, đâu phải chỉ là một nguyên thủ. Cho tất cả những người Việt Nam vô danh và hữu danh khắp các miền tổ quốc từ đồng lầy hoang vu, từ núi cao âm u, từ sông rạch ngút ngàn... đến cả những con người chưa một lần nhìn thấy chiếc bóng đèn điện, chiếc ô tô. Thảm đở là cho Việt Nam, tất cả Việt Nam đấy, trong đó có anh thương binh hỏng mắt, người mẹ liệt sĩ mù lòa, đứa con côi cút, anh thương binh cụt chân, người đàn bà góa bụa, cho cả hai triệu linh hồn chết đói mà nếu Nguyễn Du còn sống, chắc ông phải viết văn Chiêu Hồn thống thiết ngàn lần hơn... Tất cả Việt Nam ấy ngã xuống, sống âm thầm... là cho một Việt Nam hôm nay đứng thẳng.

Mùa thu này, ta đi trong nắng vàng màu nhạt, trong gió mát tê vai, trong tiếng sóng lửa bay mái tóc, trong hồi trống hội làng từng bừng, trong ánh lửa thiêng nhang khói... ta lại thấy hồn thiêng dân tộc bốn nghìn năm mà Tháng Tám Mùa thu là một đoạn thần kỳ, tiếp nối.

Đỉnh núi Hy Cương, cột đá thể còn đó. Trống đồng nơi miền Đồng Cổ còn kia. Lời thề trung thành với dân với nước không đời nào nguội tắt. Bông hoa sen trắng xòe cánh thành bảo tàng, nằm giữa Thăng Long, như nhắc nhở chúng ta thời đại bắt nguồn từ Tháng Tám. Ta đâu quên mảnh tước, vai rìu, mũi tên đồng... Ta cũng không quên ngọn tầm vông, bom ba càng, thanh mã tấu... Ta càng không quên vết bom trên da thịt nước non, không quên hạt lúa nhọc nhằn manh áo nhuộm nâu.

Con sông Cái, sông Hương, sông Cửu Long - ngàn đời cuộn cuộn. Nó cũng là dòng lịch sử tuôn trào... Nó sẽ xòe thành lửa điện soi sáng khắp đất nước mai ngày.

Ai cũng có nguồn cội. Ai ra đi rồi cũng đến lúc phải trở về nguồn cội. Hôm nay, uống nước nhớ nguồn. Cách mạng Tháng Tám mở ra kỷ nguyên chói lọi, ai mà không nhớ Con đường xuyên Việt đang đà mở rộng, rồi đây, thiên niên kỷ mới sẽ đến. Ánh sáng ra sao, ta tự hào mà hy vọng, bắt nguồn từ mùa thu năm 1945 ấy.

7-1993

Cái nằm

Có câu tục ngữ “Đêm nằm năm ở”. Một đêm thoáng qua mà sâu nặng bằng một năm gần gũi. Quả là người Việt Nam coi trọng nghĩa tình.

Từ nghìn đời nay cái nghèo như một định mệnh không rời dân tộc kiên cường bất khuất chịu thương chịu khó này. Vì vậy mà cái ăn, cái mặc, cái đi, cái ở, cho đến cái nằm cũng mang nét thật riêng, giản dị, mộc mạc, xuề xòa, tùy theo điều kiện, thích nghi với mọi hoàn cảnh.

Có phải ai cũng là nhà vua có long sàng bằng vàng bằng bạc mà ngự đâu. Dưới mái nhà tranh của kiếp sống khó nghèo, thường là thấp lùn, bé nhỏ chỉ đủ tạm che mưa tránh nắng, sau một ngày cực nhọc lấm than, lặn lội như cánh cò trên đồng ngoài bãi, thì có chiếc giường tre rải manh chiếu cũ là quý lắm rồi. Mùa hè phe phẩy chiếc quạt mo quạt nan quạt giấy, mùa đông lót chút ổ rơm, ổ lá chuối khô, đắp cái chăn dạ... mặc cho làn gió lang thang suốt đêm cứ kêu u u nơi ống tre đầu hồi, kêu kéo kẹt nơi bờ tre mưa lất phất... giấc ngủ nhọc nhằn cũng có thể mệt mê, lâng lâng siêu thoát cùng giấc mơ thần tiên thoát cảnh đời cơm độn. áo vá, chân không....

Sang hơn một chút, là chiếc giường gỗ xoan đào, cây xoan trồng năm nào năm nào nơi góc vườn, có cây sắn dây leo lên tới

ngọn cao, xòe tay lá như hình con bài mập mập, mùa đông cây xoan trơ cành với chùm quả héo quắt như mặt người bị vắt kiệt sức trong bao công việc nặng nhọc, thế mà xuân về, nó tung bùng tung những trận mưa hoa tím cùng làn hương mơ hồ làm lấm người hẹn nhau, nhớ đời màu hương hoa xoan ấy; chiếc giường gỗ xoan đào, có nan giẻ quạt, chân giường còn kê hòn gạch vỡ cho khỏi mối xông, thành giường có thể là chỗ cho bé thơ tăng tăng (hay tênh tênh) tập đứng tập đi trong cái năm đầu tiên của cuộc đời mình, cuộc đời cũng sẽ nhọc nhằn, phiên bản của ông bà cha mẹ từ xưa.

Giấu hơn một bậc có bộ phản lim, bộ ghế ngựa lim, với thánng năm, nó lên nước đen bóng, hoặc màu mạn chín, mầu bồ quân già, hơi ngả sang huyền, mát lạnh lưng trần mưa nắng. Đầu phải nhà ai cũng có sập gụ chân quì, chạm lộng hay khảm trai, của gia bảo mấy đời, trên đó có chồng gối xếp cho cụ ông ngồi chống tay, tựa lưng vào cánh tủ chè, giảng bài thơ văn hay ngâm nga bài phú cổ, cụ bà ngồi xếp chân, nhai trầu mà cau vò... đứng trong cái “quả” sơn son thếp vàng có nhánh hoa bưởi, hoa cau, hoa hồng ngan ngát. Có khách, sập được rải chiếu hoa cạp điều trịnh trọng.

Những chiếc giường tre giường gỗ đơn sơ kia ra đời từ bao giờ nhỉ? Từ thời Hùng Vương có Lạc hầu Lạc tướng chẳng hay từ khi người dân Việt Nam đúc trống đồng có những tia lửa xòe trên mặt trống nên tiếng trống vừa âm vang vừa rộn rục lửa trong lòng người. Chắc phải trước đó nữa khi căn lều lợp lá mía lá gồi, nắm rạ xuất hiện, khi con ốc được nướng trên than hồng giữa ba hòn đá thay cho ông đồ rau, chiếc kiềng sắt. Là phỏng đoán vậy, còn chờ nhà nghiên cứu.

Trên chiếc giường tre giường gỗ ấy, dân tộc ta được sinh ra, cho đến lượt mình, mỗi chúng ta được “núm” ngậm sữa đầu tiên,

ăn miếng cơm mắm nhót đầu tiên, bước những bước đi chập chững đầu tiên, ăn bữa cỗ đầu tiên trong đời mình ngày giỗ kỵ giỗ cụ hoặc bữa cỗ cưới của chính bản thân mình.

Ở thành phố, cuộc sống vật chất có khấm khá hơn. Một thời đã xuất hiện cái giường cao lênh khênh, gọng đồng, bốn góc có bốn quả bóng tròn cũng bằng đồng, từ chân giường đến lao màn cũng là đồng vàng chóa, và mặt giường có thể nhún nha nhún nhảy, lò xo đáy, nên nó được gọi là giường lò xo, người khác gọi nó là giường Hồng Kông. Đương nhiên nhà đại gia, quý tộc, ông lớn mới sắm được nó. Mặt giường có rải vải trắng tinh, cùng với màn tuyn, rèm che thêu phượng thêu lân.

Từ cái giường khênh kênh cằng ấy, nó lại tụt xuống, như hẫng một cái thành giường “mô dec” lùn tịt, một thành cao và một thành thấp cho rất nhiều lứa đôi hạnh phúc với đời.

Khi xuất hiện nó thì phản lim sập gụ đã thành đồ cổ, thành những ông già lụ khụ. Cũng như giường tre hầu như hoàn toàn vắng bóng nơi thành thị, ở trong những căn phòng có tủ gương, bàn phấn, tủ lát hoa lát chun, có đèn ngủ ảo mờ. Đi đôi với giường mô dec là đệm cỏ, đệm bông lau, đệm bông và đến nay là đệm mút hiện đại (đệm lông chim không phải là cho nhiều người, dù là cỡ trung lưu). Khăn trải giường phẳng phiu như da trình nữ, chạm vào đã run rẩy thần kinh, thường là màu trắng tinh khiết, đôi khi cũng mang màu huyết dụ, đỏ tía, xanh lam, trơn thì xa tanh, quý phái thì gấm thì nhung khiêu khích, có thêu hoa thêu lá như gọi giấc mơ chóng về. Những giấc mơ ấy chắc khác giấc ngủ chập chờn chờ gà gáy sáng để ra đồng tát nước, nhổ mạ hay đi chợ đường xa cho kịp ngày phiên.

Cũng là khăn giường nhưng nó lại khác cái khăn trắng rợn người nhà thương hắc mùi thuốc sát trùng. Cái giường sắt sơn

trắng, màu thời gian đã ngả sang vàng, nó cũng lây bệnh tật chẳng mà hoen gì? Khốn khổ, cái giường tám mươi phân ấy có lúc phải chứa hai người, nên họ phải nằm trở đầu đuôi, thà người nọ ngủ chân người kia còn hơn là suốt ngày đêm nằm thở hơn người ốm vào mặt nhau. Đôi khi còn thảm hại hơn. là ở nhà họ sinh, còn gọi là nhà đẻ, cả bốn người, hai mẹ hai con, chen chúc nhau trên khoang giường ấy như nằm đồ đạc.

Thành phố chật chội hơn nông thôn. Nhà gạch, nhà tầng là phổ biến. Sàn gỗ dù có một, có hờ khe, lau đi thì nó cũng mát, cũng bóng như phản lim mặt sập. Vợ chồng con cái cứ tha hồ mà lăn hết góc này sang góc khác. Ông chồng say khướt, bà vợ ú ớ cơn mê, đàn con nằm ngang nằm dọc gác chân lên cổ nhau, cứ việc. Bé em có “dấm dãi” thì vợ cái khăn lau, không cần lấy móng tay cái bấm chiếu cho ngọn tuổi ấy thoát xuống gầm giường. Sàn xi măng ram ráp, sàn gạch hoa bóng lộn (nay vô thiên lủng hàng quảng cáo gạch hoa) khách đến chơi xin cảm phiền, để cả giày dép bên ngoài, vì sàn nhà chính là cái giường cho cả nhà. Nó cũng là nơi tiếp khách, ăn cơm, bố xem báo, mẹ ngồi khâu, con cái học bài. Mặt sàn gánh vác mọi công việc mà không kêu ca nửa lời, dù sao cũng còn thoáng còn sạch hơn chỗ cầu thang, gầm bàn, gầm giường có đủ thứ mắm muối, nồi niêu, củi đóm, gạo nước...

Nhà có cô con gái lớn, không tiện nằm chung thì đã có cái giường gấp đui ra (một thời loại này gọi là ghế bố). Giở ra, gập vào cũng tiện, dù nằm có hơi bó vai, gò lưng. Người ta còn thấy nó ở ngoài hè, ở nơi bãi cỏ những chiều hè, cho những tấm lưng ngả ra, vì mỗi một tuổi già, không thể ngồi lâu.

Giường muôn màu muôn vẻ. Cách nằm cũng muôn màu muôn vẻ. Ngay cái từ ĂN NÀM hay NGỦ VỚI, khi nhắc đến cũng xin thận trọng.

Ca dao có câu vui, dù hơi tình nghịch:

Chồng còng mà lấy vợ còng

Nằm phản thì chặt nằm nông thì vừa.

Ấy vậy mà có đôi vợ chồng lưng đều thẳng, họ nằm phản vẫn chặt, bởi họ nằm kiểu chữ x viết thường. Hai đầu hai ngả, hai chân hai phía, chỉ có cái lưng hơn chạm nhau một chút. Chị quay vào vách, anh ngoảnh ra cửa. Chẳng biết đến lúc nào họ mới làm lành và tư thế nằm diễn ra thế nào, ai mà biết “chỗ ma ăn cỗ”.

Có những đôi vợ chồng từ trẻ đến già, không nằm riêng. Khách quý đến đâu, khi tới nhà cũng xin mời khách nằm riêng chứ không để khách nam thì chồng phải nằm với khách, khách nữ thì mời ngủ chung với bà chủ nhà, làm đảo lộn sinh hoạt.

Xứ ta lấm muỗi, cái màn là không thể thiếu. Không hiểu sao, ông bà ta hay nhuộm nâu màn, rất khó bắt muỗi, dù soi nghiêng cái đèn hoa kỳ trong từng góc màn. Nay màn xô cũng đã lạc hậu với đời sống thành phố. Màn tuyền là phổ biến.

Đi cùng với màn, còn có cái gối, không thể thiếu. Ca dao nói:

Gối mềm gối chiếu không êm

Gối lụa không mềm bằng gối tay em.

Ồi cánh tay ngà, mát lạnh, nóng ran, mềm mại, có gì so được. Đó là chân lý tuyệt vời, là định luật từ nghìn đời để lại. Nhưng có phải ai cũng có hạnh phúc được gối lên cánh tay thần tiên như thế đâu. Có lúc chỉ là hòn gạch kê dưới chiếu. Mà cái chối cũng xong (chả thế mà có câu tục ngữ: *Con bà đầu cháu bà đầu, mà bà nằm chuồng trâu gối đầu bằng chối*). Có chiếc gối gỗ trắc, cứng đến đau gáy, nhưng suốt đêm thoang thoảng. Chiếc gối sơn then, gối mây đan, gối bông êm dịu, nay gối mút còn êm hơn.

Chợt nhớ mẹ ta xưa, suốt ngày bận trăm công nghìn việc. Đàn con ngủ say, mẹ mới khẽ khàng lên giường, nằm ghé nơi các chân các con, gối đầu bằng cánh tay gây guộc của mình. Khổ thân mẹ thế. Vào những đêm đông con tròn trong lòng mẹ, lưng con ấm ran, bao nhiêu cái giá lạnh mẹ đã lấy thân mình ra đỡ, che chở cho con trong kiểu nằm úp thìa như thế.

Có một giấc ngủ sâu là quý giá, phục hồi sức khỏe. Nhưng ai là người không từng có những đêm trằn trọc, mất ngủ. Thất vọng? Thất tình? Tương tư? Nhớ nhung? Công việc chưa tròn? Đình mần cứ chong chong, hình ai chập chờn, tiếng nào xô động?

Và những giấc mơ, từng bừng đẹp dễ làm suốt ngày hôm sau ta cứ bàng hoàng ngây ngất và những giấc mơ nặng nề, xám xịt khiến ta như thấy bóng cả những ngày sau đó. Những cái bóng vô hình ấy của những giấc mơ được cất vào một ngăn óc não, làm thành năm tháng mỗi đời người.

Lại thương cho một thời có bao người phải nằm ngủ tạm bợ trên chiếc giường cá nhân nơi nhà tập thể, thậm chí trên mặt bàn làm việc của cơ quan, vì vợ xa con vắng, vì không được “nhập hộ khẩu” nên cứ vất vưởng, long đong như thế. Không an cư thì làm sao lạc nghiệp, và trách chi, có bao nhiêu con người bị phí phạm cả cuộc đời.

Mỗi đời người ta, phải bỏ ra một phần ba cho giấc ngủ, một phần ba cuộc sống ở trên giường, cho cái nằm, có thể là ngáy pho pho, mà cũng có thể là thao thức, trở mình nát cả chiếu, nhàu cả lòng... Vậy chỗ nằm, cái nằm đâu phải không quan trọng? không nhất thiết? Cho nên có những người cẩn thận, ở thành phố chật chội, cũng nhất định không cho bất cứ một ai ngồi lên, nằm lên cái giường của mình được kê trong một góc nhà kín đáo, sạch sẽ. Chí lý lắm thay.

8 - 1993

Chiếc quạt

Ít lâu nay chúng ta mới quen với chuyện có điện hay mất điện. Nếu người thế kỷ trước sống lại, chắc là ngạc nhiên đến kinh dị, cho là ma quái. Hồ Xuân Hương, khi vịnh cái quạt, đã viết:

Mười bảy hay là mười tám đây

Cho ta yêu dấu chẳng rời tay...

và ... Yêu đêm chưa phỉ lại yêu ngày...

thì đó không phải là cái quạt điện, dù là Eole, Marelli, Thương Hải, Oéttanhhao của thời trước cho đến các thứ Gió đông, Gió tây, Vinawind và tây tàu quái quăm gì đó của ngày hôm nay, ta sản xuất ra hay nhập từ nước ngoài lậu và không lậu... Chúng quay tít trên trần nhà, chạy vù vù một góc hay đứng sừng sững, còn ngó phía nọ, hướng phía kia...

Cái quạt giấy mười bảy, mười tám nan tre, ứng với tuổi mê ly hấp dẫn của tuổi dậy thì gái mới lớn, đến nỗi yêu chẳng rời tay, yêu cả đêm, không ngủ, còn yêu cả ngày, cả ban trưa... Thật tài tình. Cái quạt nan tre, quạt giấy phết cây, có màu nâu, phảng phất mùi tre ngâm, mùi hơi khó chịu của vỏ quả cây. Quạt giấy bé thì quen thuộc. Còn y hệt chiếc quạt của nữ sĩ họ Hồ nhắc đến một cách biến nghĩa, lớn. nó có tên gọi khác: quạt thước, dài gần thước

ta, tức bốn mươi phân tây, các bô lão, thầy đồ, cụ lý cụ chánh mới dùng, vừa là quạt, vừa là thứ che đầu khi nắng, cũng là là gậy xua con chó dữ. Cái quạt nan quạt giấy ấy đi liền với cuộc sống thường nhật, nóng, nắng gắt, cái quạt gần như thành vật bất ly thân của người nghèo (bởi người giàu thì có kẻ quạt hầu).

Cái thứ quạt: *Mỏng dày chùng ấy chành ba góc*
Rộng hẹp đường nào cấm một cây...

(Hồ Xuân Hương)

ấy có trước hay cái quạt mo của thằng Bờm có trước, và cái nào giá trị, quen thuộc hơn cái nào?

Từ thuở dựng nước, có chuyện cổ tích trâu cau, có cây cau thì cũng có luôn chiếc mo cau, nó để nắm cơm, và khi nó thành cái quạt, là lý đương nhiên như có biển ắt có sóng, có vợ thì phải có chồng...

Khi cây tre ẩm bụi rìa làng, thân tre thành chiếc chõng, chiếc giường, thành cái rổ cái rá vo gạo rửa rau, thì nó cũng thành sợi nan mỏng mảnh biến thân thành chiếc quạt nan, sợi trắng sợi vàng, có một chiều hơi cong như vành ngoài con trăng đầu tháng. Nó quen thuộc đến thế, từ thơ nhỏ đến người già, ai chẳng từng phải cầm nó trên tay cho ráo mồ hôi sau buổi nhọc nhằn lao động. Đến nay, quạt điện đủ loại, nhưng nó vẫn còn nguyên giá trị bởi điện chưa phải là cho tất cả mấy chục triệu người.

Đi tham quan chùa Tây Phương ở Hà Tây, thế nào chả nên mua chiếc quạt lá đề về làm kỷ niệm. Nó vẫn là cái quạt nan thôi, nhưng có sợi vàng, nét xanh, đường đỏ, chen nhau cho gió có màu, với hình quả đào, hình trái vả, chiếc tay cầm như cuống quả. Đó là mặt trăng biến thể chăng? Là quả đào đầu mùa hôm tết Đoan Ngọ chăng? Phe phẩy mấy cái, ngực ta thoang thoang gió đồng hương sen, màu lúa, nó mát êm như một khối thuốc mỡ

lung, chứ không ô ạt như cô thôn nữ quơ vành nón lên quạt một hồi khi vào nghỉ chốt lát dưới gốc đa đầu xóm.

Cầm chiếc quạt lá đề trong tay mà liên tưởng đến chiếc quạt lông chim hạc, lông quạ, lông ngỗng ở những nhà quan. Ngay cả các bậc vua chúa thời ấy cũng phải có mấy chiếc quạt như thế, cán thật dài, quân lính phe phẩy luôn tay. Thì ra có thứ chúng ta ngày nay còn sướng hơn vua chúa ngày xưa. Tách một cái, phanh chiếc cúc áo, mát lạnh trên da, còn thứ nào hơn.

Cái quạt giấy tâm thường thôn dã, bán khắp chợ cùng quê, còn mới, nó được quán bằng sợi giấy chính là rẻo thừa của thứ giấy phất quạt. Khi ta xoay xoay bóc giấy, cái quạt xoẹt một cái, nó bắt đầu phập phồng sự sống như bào thai bắt đầu được làm người. Nó còn biến hình thành quạt gỗ trầm, quạt nan ngà, chạm trổ, ngan ngát thơm hay mỏng manh lụa, sa... sắc màu huyền ảo. Nó cũng là dụng cụ che nửa mặt hoa của nàng gái e lệ, thành động tác múa như bướm lượn của cô Xuý Vân, Thị Mầu trên sân khấu, thành khúc Nghê Thường của đàn tiên nữ trên người, Từ Thức quên lối trần gian...

Liên anh liên chị đất Bắc Kinh, có ô lục soạn, có nón quai thao, hẳn cũng từng sang kinh kỳ, rẽ vào phố Hàng Quạt sắm chiếc quạt cho khúc huê tình duyên đáng?

Tuổi của quạt già bằng tuổi cây cau cây tre, như vậy nó có thể già bằng hạt lúa bắp ngô. Và chắc chiếc quạt lúa to bản, hình vuông, chỗ tay cầm có hai ống tre nhỏ, cũng già như thế. Chị rê thóc, anh khom lưng quạt, chị khép hai đùi cho gió từ tay anh thổi làm tung váy. Thật kín đáo mà cũng thật kỳ tình.

Cái quạt cũng đã đi vào nhiều bức tranh chạm khắc, chạm lộng, khảm trai, đi vào sâu thẳm lòng người, cái quạt có chỗ đứng vững vàng như gió trời, như hương đất mới.

Một thời có nhiều nhà có chiếc quạt kéo, thứ quạt treo trên xà nhà, trong là cốt, ngoài bọc vải tây vàng, cũng mát được mấy cái giường, mát được mấy mâm cỗ cho các ông say sưa chai này chai khác.

Nhớ lại một thời, người ta phân phối mười người mới được một cái quạt con cóc ba mươi lăm đồng, chí chèo, moi móc nhau, để chỉ có mình là đáng được. Con người thành nhỏ bé khốn khó đi. Thương cho thời ấy, xứ nóng mà cấm không cho ai sản xuất quạt, cấm dùng tủ lạnh, cấm làm ra nước đá. Buồn cười thật.

May mà nay có nhiều thứ quạt, kể cả máy lạnh, máy điều hòa nhiệt độ chạy ù ù. Nhưng có lẽ không có thứ quạt nào quý giá, rẻ tiền lại làm con người sáng khoái bằng thứ gió trời tự nhiên ở ngoài đồng, trên sân, nơi bãi sông, giữa bờ biển, lưng ngọn núi... Gió thật hào phóng. Gió cho con người tất cả, không đòi hỏi một chút gì.

Trở lại chuyện cái quạt. Thành phố chật chội, khách đến chơi, chủ nhà biết ý, mở ngay cái quạt, hoặc xoay quạt, hướng về phía khách. Một động tác lịch sự, khách thật cảm động, vui lòng... Có khi chỉ đưa cho khách chiếc quạt giấy quạt nan, cùng với nụ cười, cũng là thân tình thanh nhã. Hoặc cầm chiếc quạt, quạt cho mình, nhưng lúc lúc lại phẩy dăm ba chiếc cho khách, cũng là hiếu khách, là thân, là quý...

Cho đến nay, cái quạt máy còn là ước mơ của nhiều gia đình ở nông thôn. Nhiều nhà chưa thể có. Có nhà sắm được thì cũng chỉ dám mở mười phút sau khi đi làm đồng về, vì điện quá đắt, nhất là từ khi giá điện đột ngột tăng gấp đôi, điện thành một thứ xa xỉ phẩm, không thể dùng cho thỏa mãn. Đành quay lại chiếc quạt nan, quạt giấy, cái nón mê. cái quạt của Hồ Xuân Hương thổi ấy.

Chiếc quạt cội nguồn ấy thường có dòng chữ đánh dấu ở mặt quạt hoặc nan cho khỏi lẫn, vì nhà ai chả có. Nó giống nhau như gà con, dù nó long nhai, gậy cán, cái thanh tre ấy...

Khổ thân bà ta trưa hè, vớng đưa cũng không đủ mát, bà vừa à ời lời ru, vừa lấy chân đẩy mà vẫn nồng nực tiếng gà trưa. Bà phải phe phẩy chiếc quạt nan rách, uể oải, có lúc bà mệt, cái quạt rời tay, nhưng cháu cựa mình, bà lại tiếp tục cái điệp khúc nhọc nhằn ấy suốt trưa, như suốt đời bà, như suốt cuộc đời từ xưa tới không biết bao giờ.

Bao giờ, đến bao giờ những chiếc quạt nan quạt giấy mới được nghỉ ngơi hoàn toàn, mới thành kỷ niệm, nhắc đến nó là để vui với Hồ Xuân Hương trong một nghĩa khác ? Chắc còn lâu nữa, vì cái nghèo đã hết đâu.

1993

Khúc đồng dao

Nhiều người khi nhắc đến một khúc đồng dao, thường phân tích về ý nghĩa chính trị, xã hội v.v... của nó. Tôi không có khả năng ấy. Khi nhắc đến vài khúc ca dân dã, có vần có điệu, tôi thấy tuổi thơ mình sống lại, lấp lánh như bông hoa đại bùng sáng nơi chân tre, thơm như cây nấm trắng ven đường cỏ, rộn ràng như tiếng hò reo của tuổi thần tiên đã qua đi không bao giờ trở lại đời mình.

Có lẽ ai cũng có một tuổi thơ, một thời thơ ấu. Khốn khổ cho người nào quên mất thời tươi đẹp ấy của mình. Đến cái cây còn giữ được vòng gỗ đầu tiên trong lõi, cái vòng đánh dấu năm đầu tiên mọc trên đất mẹ, hướng chỉ là con người. Quên thời thơ ấu thì thiệt thòi và khô cằn nhường bao.

Những chiều tan học, ngôi trường làng ba gian năm gian, sân đất, bóng bàng, tiếng trống trường vang lên, ta cùng chúng bạn ùa ra như đàn chim sổ lồng, tung cánh. Được sà vào lòng mẹ, ngửi mùi thơm, hay được nhảy ùm xuống sông, con sông đào lững lờ nhỏ hẹp vài cái quây chân đã sang bờ, được ngồi trên manh chiếu rải giữa sân, trước ngọn đèn gọi đàn châu chấu tanh tách nhảy vào mà bắt cho đầy chai... Ôi tuổi thơ là bài thơ hay nhất trong tập thơ, là nhụy hoa thơm trong bông hoa trăm năm, dù ta trở thành người quan trọng như thế nào hay chỉ là kẻ bất hạnh trên con đường dang dặc mà mọi người gọi là cuộc đời.

Có những trò chơi với câu ca nhịp nhàng đã thành một mảng đời ta, sau này, đôi lúc nó lại vang lên từ một cõi sâu thẳm nào, khiến ta bồi hồi như đêm lạc rừng chợt gặp ánh đèn mời gọi, nơi đó có một khuôn mặt bà mẹ hiền từ cho ta ngủ đỡ, có một đôi mắt bồ câu cho ta bát nước ngon lành, ta uống cả ánh mắt khát khao ấy vào lòng.

Khúc ca vang lên trên khoang sân hẹp, có tiếng tre ru võng, tiếng ai dội nước ào ào ngoài cầu ao, tiếng con gà rúc rích góc vườn, trên nền trời, bóng tàu nhà in một đường nằm ngang lẫn vào trời sao chi chít, gần thì lấp lánh, xa thì như một niềm ước vọng tuổi thơ... trong bầu trời tím huyền ấy, chợt những con đom đóm lập lờ, kéo dài những vệt vàng mỏng mảnh, những sợi chỉ vàng như khâu gù đó, khâu gió, khâu không khí đang toát ra trong đêm. Ta và chúng bạn, cả bạn trai cỡi trần, đến bạn gái chân đất, bím tóc cùn cùn chưa đến vai, chạy nhanh hơn cả con trai, tất cả... những bàn chân trần lem luốc, tự nhiên có điệu múa vòng tròn, nhịp đậm chân thậm thịch trên sân cùng tiếng vỗ tay nó bật ra không ai bảo, say sưa, hào hứng.

Đom đóm bay qua

Thấy tường là ma

Thấy ù thấy chạy

Ba thằng ba gậy

Đi đón thấy về

Bắt con lợn sề

Cho thấy chộc tiết

Bắt con cá riếc

Cho thấy bốc mang

*Bắt con tôm càng
Cho thấy bỏ vỏ
Bắt một chị đỏ
Cho thấy ôm lưng
Bóc cái bánh chưng
Cho thấy nhấm rượu...*

Ta chả cần biết thầy là ông thầy cúng hay thầy phù thủy sợ ma. Và chị đỏ là ai, con tôm to bằng chùng nào, cái bánh chưng có ngon không.

Ta đâu cần biết con đom đóm hiểu hay không hiểu câu ca, chúng bay đi lượn lại, tìm gì trong màu đen ấy hay sợ ta đuổi, nó còn bay cả vào trong giấc ngủ ta quay ngược chân lên đầu giường mà không biết.

Cả tin nhất cũng là tuổi thơ, tin cả những điều người lớn cho là vô lý hay không có. Hấp dẫn là như thế. Nó rờn rợn như có ma có quỷ. Nó ghê ghê như có âm hồn. Nó bí mật như đi vào cõi huyền bí... nhưng chân ta không thể rời đi, mắt ta dán vào đấy, chỉ trừ khi có cái roi của mẹ giơ lên đe dọa, gọi về... Khúc ca mới quen thuộc làm sao, ma quái làm sao:

*Phụ đồng phụ chối
Thôi lỗi mà lên
Ba bề bốn bên
Đồng lên cho chóng
Nhuộc bằng cửa đóng
Phá ra mà vào*

*Cách sông cách ao
Đồng vào cho được
Cái roi vun vút
Đồng vut cho mau
Hàng trâu hàng cau
Là cô con gái
Hàng bánh hàng trái
Là hàng bà già
Hàng hương hàng hoa
Là quả cúng Phật
Đội mũ đi tế
Là quan Chuông đô
Đánh trống phát cờ
Là phụ đồng chổi...*

Cái chổi cầm nén nhang, ai lấy ở đâu ra mà nhanh vậy. Cái chổi chao chao, lảo đảo, lắc lư, cái người ngồi xếp bằng tròn cũng lắc lư, lảo đảo, chao chao theo, rồi bất thần, đứng lên, quét lia quét lịa từ góc sân này sang góc sân khác. Nó quét hết bóng tối, quét hết ánh trăng, quét hết gió trời, quét hết những lo lắng của bài học ngày mai chưa thuộc, quét hết cả áo rách và nổi thềm quả chợ...

Thôi lỗi là gì mà giục già thế? Mà phá cả mà vượt sông vượt ao. Sức mạnh ấy thật kỳ dị, huyền hoặc, nhưng ta tin là thực. Mỗi câu ca là một điều quen thuộc hàng ngày nhưng cũng lạ lắm xa xôi. Cô gái bán trâu cau, bà già bán bánh trái, hương hoa lễ Phật

trên chùa, kể cả quan Chuông đô ta chưa hề gặp với trống với cờ...
vậy mà đọc lên, tất cả trở thành linh thiêng, mê mẩn...

Còn gì thích thú bằng túm áo nhau mà qua sông trong trò thả
đũa ba ba. Con sông không có thuyền thì ta có thuyền: có sóng gió
thì ta ôm chặt lấy nhau mà vượt sóng gió. Con sông sân đất sáng
rợn ánh trăng, mát rượi gió làng...

Thả đũa ba ba

Chớ bắt đàn bà

Phải tội đàn ông

Cơm trắng như bông

Gạo tiền như nước

Đỏ mắm đỏ muối

Đỏ chuối hạt tiêu

Đỏ niêu cút gà

Đỏ phải nhà nào

Nhà ấy phải chịu...

Ai bị chữ *chịu* rơi trên đầu thì bị thành con đũa. Cơm trắng
như bông, niềm mơ ước của bao nghìn năm. Cho đến những năm
cuối thế kỷ XX vẫn còn khẩu hiệu phấn đấu để được ăn no mặc
ấm, chứ đâu dám nói đến ăn ngon mặc đẹp. Cho nên cũng mơ ước
gạo tiền như nước, nó mới quý giá làm sao. Con đũa là con đáng
ghét, dù quen thuộc. Nó ngo ngoe khi có người động mặt nước,
khỏa chân vào ao vào ruộng. Vội nó cũng không sợ. Bỏ hóng nó
cũng không chết. Nó hồi sinh, tái sinh ghê gớm khi cơn mưa đầu
hè đổ xuống. Huyền thoại về con đũa đốt thành than mà lại nở ra
con đũa con, về cô con dâu “hiền thảo” toàn cho mẹ chồng mù ăn
canh đũa, nói dối là canh rau hẹ, vẫn còn câu ca: “Rành rành như

canh nấu hẹ...” đó. Con đĩa bám nhằng nhằng, “dai như đĩa dói” vào chân ông bà, cha mẹ ta phải quanh năm lam lũ nơi đồng chua bùn lầy, làm máu chảy ròng ròng, mãi không đông, không cầm. Nó đáng ghét thật, vì vậy mà nó xứng với niêu cút gà. Anh nào bị làm đĩa, tức phát khóc.

Cũng có khúc đồng dao khác cùng trò chơi của nó. Vui thật vui, nhưng mệt thật mệt, và tha hồ hò reo, tha hồ cười giòn giã.

Rồng rắn lên mây

Có cây núc nác

Có nhà điếm binh..

Người đóng vai ông thầy hỏi: Rồng rắn đi đâu ? Rồng rắn trả lời: đi lấy thuốc cho con ông thầy. Hỏi: lên mấy ? Đáp: lên một. thầy bảo thuốc không hay... và cứ thế, lên 10 tuổi, thầy mới bảo: hay vậy, kèm theo luôn là điều kiện, đòi trả công. thầy bảo: xin khúc đầu. Rồng: Những xương cùn xấu. thầy: Xin khúc giữa. Rồng: những máu cùn me. Thầy: Xin khúc đuôi. Rồng vừa trả lời: Tha hồ thầy đuổi, vừa chuẩn bị tư thế doãi chân chèo để chạy cho nhanh, chỉ có một vòng tròn khung sân ấy... Đấy, thầy đuổi đi, khúc đuôi nó quẫy mạnh lắm đấy, nó bám chắc lắm đấy... và con rồng rắn ấy lại còn treu tức thầy, vừa chạy vừa hát một câu nói về công việc hàng ngày của chị gái lam làm: “Giã bèo thùm thụp...” để đọc chệch đi thành: “Giã đầu ông thầy thùm thụp”. Cái ông thầy lang chưa chữa bệnh đã đòi lấy tiền công thì thế là đáng. Vất vả nhất là cái đuôi. thầy cũng chạy đuổi bỏ hơi tai, tu ừng ực mấy bát nước với hầy còn khát, vã mồ hôi, đầm đĩa cũng chả cần. Tuổi thơ là thế. Hồn nhiên, trong sạch, vô tư, cả tin...

Còn hồn nhiên hơn nữa, trong sạch hơn nữa khi những đôi chân ngà ngọc, duỗi song song trên nền nhà, cái miệng xinh xinh cất nên khúc hát:

Nu na nu nống
Cái cống nằm trong
Cái ong nằm ngoài
Củ khoai chấm mật
Phật ngồi Phật khóc
Con cóc nhảy qua
Con gà tú hụ
Nhà cụ thôi xôi
Nhà tôi nấu chè
Tè he cống rứt...

Đó là câu đồng dao cổ, chưa bị lồng nội dung mới hơi khiến cưỡng trong lớp mẫu giáo sau này. Nó có nghĩa và không có nghĩa. Nhưng nó là câu hát, có vần có điệu, có khi còn đọc dễ hơn những bài thơ của những người làm thơ lục cục ngày nay.

Câu ca mà toàn thứ ăn ngon. Xôi chè lấy đâu ra mà ăn luôn, chả thế mà ca dao đặt ra: Chết mất thì thôi, chứ nếu còn sống thì thế nào cũng no xôi chán chè... Còn cậu ông trời, còn con gà gáy o o mỗi sáng, nó quen thuộc thế, nó đầy mong mỏi cho cuộc sống đến thế, mong ngày mai sung sướng hơn, trong sạch hơn cho những bấp chân thiên thần ấy cứ duỗi song song đi vào đời.

Những trò chơi mạnh mẽ táo bạo là của thiếu niên, con trai như cướp cờ, chồng hoa chồng nụ, nhảy ra nhảy vô... và chúng khô khan, trần tục vì chả có câu ca nhịp hát nào kèm theo. Nó cứ hùng hục, với sức mạnh của bấp chân bấp tay, hơi thở phì phò, mồ hôi nhễ nhại, thiếu hẳn phần uyển chuyển, hư ảo của tâm linh, mà dưới mắt tuổi thơ, phần hư hao mới là có thực, là tuyệt đối.

Mỗi người đều nâng niu ôm ấp tuổi thơ của mình. Nó là kho tàng quý giá, lấp lánh, sáng ngời, mỗi khi ta đọc thầm câu thần chú với lòng mình “*Vùng ơi, mở cửa ra*”, thì cái cửa tâm hồn ta mở rộng cho ta ghé vào nghỉ trên đoạn đường đời mệt mỏi. Những khúc đồng dao ấy vang lên ngọt ngào, mê đắm; còn hơn cả một tình đầu, hơn cả mọi công danh lợi lộc mà nhiều người dồn cả cuộc đời vào, lao tâm khổ tứ, có khi đành phí phạm cả tuổi xanh, về già mới hối tiếc muộn màng.

Còn nhiều khúc đồng dao khác nữa, hay nữa, nào “Dung dăng dung dẻ”, nào “Chi chi chành chành”, nào “Một ông sao sáng hai ông sáng sao”, nào “Thằng cuội ngồi gốc cây đa”... không đếm xuể.

Bạn đọc yêu quý ơi! Có thể bạn là người trẻ tuổi. Có khi bạn đã bạc đầu như tôi, bạn nhớ lại tuổi thơ của mình ra sao? Những khúc đồng dao vang lên như thế nào? Tôi chưa hình dung nổi.

Riêng tôi, mỗi khi trần trở, khó khăn, mỗi lúc chán nản thoái chí... tôi nhớ đến những khúc đồng dao ấy cùng với những hư huyền lãng đãng mà có thực ấy... tôi bình tĩnh lại ngay. Nó cũng quý giá không khác nào đang khát mà được một bát nước ngon lành mẹ cho, không khác nào đang bụi dọc ngoài đường, về đến nhà, gặp nụ cười cởi mở, tươi rói của người ta thương yêu, trao cho ta ánh mắt đầy trù mến, khiến đột nhiên ta thành con người khác, thanh thản, tung bừng như người yêu đang tay cho ta ôm trọn niềm vui vào trái tim chan chứa.

Xin cứ được vô tư, được hoan lạc như ngày ta nắm tay những người bạn trong câu đồng dao trên sân đất ngút ngát trăng sáng như thế mãi mãi...

8-1993

Mối tình đầu

Hình như trên đời, mọi cái đầu tiên đều đáng quý. Trang giấy đầu tiên của quyển vở. Ngày đầu tiên của năm học. Giờ đầu tiên của mùa xuân. Bông hoa đầu tiên của cái cây mới bói... Và có lẽ, đáng trân trọng nâng niu gìn giữ suốt cuộc đời mỗi người: đó là mối tình yêu đầu tiên, nói gọn lại thành ba chữ thiêng liêng mộng ảo:

Mối tình đầu.

Không thể nói cái hiện tượng vô hình nhưng lại hữu hình ấy, hiện tượng đây xao xuyên băng khuâng nhưng cũng đây đây dứt dầy vò ấy... nó xảy ra ở một buổi cố định nào như lên 6 tuổi thì vào lớp một, 15 tuổi thì vào đoàn thanh niên, 18 tuổi thì có thể lấy chồng.

Từ một con chim non, thức dậy tâm hồn chất thơ bay bổng của một đời người. Mối tình đầu đấy.

Như mây bay gió thổi thiên hình vạn trạng, như ngàn mùa hoa, mỗi thứ có một sắc độ khác nhau, hương ngát khác nhau... mỗi con người có một thế giới trái tim đầy những ảnh hình lung linh và âm thanh ngọt ngào réo rất thâm thì... Tất cả xảy ra lúc nào, không ai biết trước được. Nó như một quân thù bất ngờ tấn công cái thành trì nằm trong trái tim ta mà ta không phòng bị. May sao là quân thù ấy lại đáng yêu, khí giới của nó lại ngọt như

trắng, say như rượu... Nó cũng là cơn bão ào ạt, có thể xảy ra trong một lúc ta trú nhờ nơi mái hiên mà ai đó nghiêng mình, cho ta né bàn chân bước vào, bất chợt hai mái đầu chạm nhau, cùng giật mình, thảng thốt. Cũng có thể ở một bến đò ngang, ánh mắt làm ta xao xuyến băng khuâng. nó, con mắt ấy nói cái điều đầu tiên ta nghe được, dù nó chỉ nói bằng im lặng. Hôm đi cắm trại, ngày nào đi tham quan, cái lần đi lao động chung, buổi liên hoan cuối năm, đêm hội làng có đầy hương hoa hay trăng sáng... tràn ngập lòng ta... Tất cả đều có thể.

Nó đến. Nó lặng lẽ khoan thai như một hên hò từ tiền kiếp. từ cái ngày hai đứa chôn trâu trên cánh đồng, nhỏ gốc rạ đốt lửa hơ hai bàn tay nhỏ xíu, từ cái ngày người ấy cho ta bông hoa sen, ta cho người ấy quả ổi, người ấy cho ta con cánh cam cánh xanh biếc... rồi ta hiểu người ấy chải tóc vì ai, mặc áo đẹp vì ai... sao người ấy tặng ta chiếc khăn tay xinh xinh, và ta hồi hộp dúi vào tay người ấy cuốn sổ be bé... Nó khoan thai đến như cái thuở hai đứa vượt bờ rào sân nhà nhau, cùng lên dốc đê thoải thoải cỏ xanh như không bao giờ xanh hơn được nữa, chỉ có ta và người ấy, và cả hai chợt hiểu khiến ta ù té chạy...

Những đêm thao thức không tài nào ngủ được. Có mái tóc nào ẩn hiện ở đỉnh màn, có hơi thở nào văng trên gối trình nữ, có ánh mắt nào lấp lánh ngọn lửa trong lòng, và nụ cười nào cướp mất hồn ta... đang lay động, đang nhập vào ta một điều diệu kỳ mà ta chỉ lờ mờ nhận ra, lờ mờ hiểu được, lờ mờ biết nó vì xưa tới nay ta chưa hề gặp.

Bí mật thật. Ta đã gặp hàng trăm hàng nghìn người, sao ta chỉ nhớ, chỉ nghĩ đến, chỉ mong một người, chỉ người ấy, chỉ mong nhìn thấy người ấy ở cổng làng, ở bờ giếng, ở ngã tư, ở sân trường... ở... ở tất cả mọi nơi...

Lạ thật và cũng bí mật thật. Ta không nói nhưng sao mẹ biết, mẹ mắng yêu: “Độ này con làm sao thế? Lúc nào cũng ngơ ngơ như bị ma làm ấy...”. Trời ơi, mẹ biết cái con lũ đang dâng ào ạt trong lòng ta rồi ư? Mẹ biết “con ma” ấy rồi ư? Hay người ấy chính là ma nhĩ, khiến ta lúc nào cũng bứt rứt, cũng vội vàng, cũng khao khát, chẳng cần nói gì đâu, chỉ cần một ánh mắt im lặng, một nụ cười mà... chỉ hai đứa biết riêng nhau. Chỉ cần thấy cánh áo người ấy trên dây phơi, nghe thoảng giọng nói trong cuộc họp... Thế cũng đủ, cũng nhiều rồi... Người ấy có biết thế không?

Nhiều mối tình đầu như thế, băng khuâng, vu vơ và buồn thay, cũng chỉ thoảng qua, ngắn ngủi. Nhưng nó thiêng liêng, dù ngắn ngủi nhưng nó lại sống suốt đời. Nó đẹp, vì nó trong trắng, thơ ngây, đẹp vì luôn được bọc bằng hào quang thời gian. đẹp vì lòng người nâng niu giữ gìn nó một cách bí mật.

Sâu nặng hơn, đậm thắm hơn, mê mết hơn, say sưa hơn, ngây ngất hơn, là những mối tình đầu đã dám vượt qua cái vạch phấn của vòng tròn rụt rè, sợ hãi, ngưỡng ngùng, ở cả ta lẫn người ấy, để có những buổi sống bước bên nhau, tay cầm tay, mắt lồng mắt, má kề má, hai làn tóc gió thổi cho xòa lẫn vào nhau, gỡ ra thì tiếc nhưng để nguyên thì ngượng. Những câu chuyện mà có đầu cũng không có cuối, có khi còn ngơ nghe nữa, những câu nói sắp xếp ở nhà biển đi đâu hết, không còn một từ nào trong đầu, bây giờ chỉ còn có cái bóng cây bên đường, làn nước hồ gợn sóng, mảnh trăng xanh ngát, cơn gió vô tư... Những lời nói của ta chắc đều tan vào trong đó, còn người ấy... ta chỉ cần người ấy... dù là chuyện trên trời dưới biển...

Thương cho những cái vọt tre bị bứt tơi tả, những cánh lá bị vò nhàu, những ngọn cỏ bị xé tơi, những viên gạch dưới chân bị đi đi mòn đi... sau khi ta và người ấy ngồi bên nhau giây lát. Chúng thành vật hy sinh cho hai đứa bay lên thiên đường mộng

ảo. Hình như cả ta và người ấy chưa biết tuổi nhau, chưa biết gì kỹ về nhau, cũng chưa biết hôn nhau vì hôn là thế nào nhỉ?

Một dòng điện truyền qua cái nắm tay nhau ấm nóng run run, đủ để thần tiên cho hai trái tim đập hơn trống ngũ liên, để cả hai đều thấy đất trời đang thay đổi, đang khoác tấm áo màu hồng, vì vút giữa tầng mây, tấm áo xanh chứa chan hy vọng, tấm áo tím man mác nhớ nhung và thủy chung... cho đến chết.

Có thể đi cùng trời cuối đất nếu có nhau, bên nhau, cùng nhau, không nói ra nhưng hình như cả ta và người ấy đều nghĩ thế, khi bốn con mắt run rẩy le lói ngọn lửa được truyền lại từ muôn vạn đời, từ cái thời con người đầu tiên sinh ra trong hang động...

Thanh sạch, tươi non, trắng trong, băng tuyết... là những hò hẹn tình đầu như thế. Hương hoa nào đang ngào ngạt trong lòng khiến ta nhìn người ấy như nhìn một vị thánh hoàn hảo, và người ấy nhìn ta như một bà tiên toàn bích? Tiếng chim thành bản nhạc. Lời gió thành khúc giao duyên. Mảnh buồm trên sông thành con tàu hạnh phúc và dòng sông toàn bạc chảy trắng ngân trong xứ mộng mơ...

Kinh dị thế khi người ấy gọi tên ta trong hơi thở. Cũng hình như có gì nguy hiểm khi cả hai đều định nói cái câu đã ngàn đời “Anh yêu em” và “Em yêu anh”...

Những mối tình đầu là đại khờ, non nớt, hoa niên... Rồi sẽ sóng gió cuộc đời, bão tố thời gian, sự biến gia phong, cản ngăn nề nếp rồi đường trường mưa nắng... Có ai biết được bao nhiêu mối tình đầu trọn vẹn thành tình cuối của hai người? Ít lắm. Thừa thốt lắm, mỏng manh như nắng hanh, phần nhiều là toi bởi như lá thu thôi...

Ta sang một đường. Người ấy rẽ đi một nẻo. Chia tay nhau trong buồn đau, nhưng vẫn tôn thờ nhau cho đến mãi mãi sau này.

Tình đầu ơi, có thể chẳng? Không hẳn là vết thương ứa máu, là ngọn lửa thiêu cháy tim gan... Có khi chỉ là câu thơ lục bát buồn, là tiếng đàn bầu nào ruột như sóng vỗ mạn thuyền của chàng Trương Chi, chỉ là khoảng trời đẹp nhưng trót tan vào lòng giếng... tan mà không bao giờ mất.

Ta và người ấy, mối tình đầu, hai mảnh trăng non... sẽ khép lại một trang hoa có hương có sắc, có mộng, có hồn, mặc cho sóng đời xô đẩy sự chói gắt khắp khếnh, tàn bạo của thực tại...

Những mối tình đầu sẽ bay về trời, tồn tại ở tâm linh, thành những vì sao lấp lánh, xa vời không thể tới nhưng đã một lần có ở lòng ta... May mắn, những vì sao ấy, những bông hoa ấy thường trong sạch, bởi có thơ ngây bảo vệ, có băng tuyết chở che, sau này dù có bao nhiêu sương khói phũ phàng, nó vẫn cứ lấp lánh như kim cương, vẫn ngát như đóa hoa đầu mùa, vẫn thiêng liêng như đèn đài...

Tình yêu ơi, có phải thế không?

4-1993

Tết Thăng Long tết Hà Nội

Thắc rằng những sợi mưa xuân làm tươi tốt lại từ con người đến cây cỏ... từ cái thời Đại La thành Thăng Long, từ Thăng Long Hà Nội, cách đây gần một nghìn năm và hai trăm năm, cho đến hôm nay, những sợi mưa xuân ấy vẫn cứ làm say lòng người, trong cái ngày đầu tiên của mỗi năm, như cái nắm tay đầu tiên ấm áp của mỗi tình đầu.

Những mùa xuân Thăng Long, những cái tết Thăng Long không chết, không mất; mà đã xếp lên nhau, chồng lên nhau thành nền bia Văn Miếu, thành bức tường xanh chắn lũ sông Hồng, thành hơi sương trên hồ Dâm Đàm, thành sóng xanh Hồ Kiếm... Nó được hồi sinh lại trong lòng người Hà Nội với cây si trong đền Ngọc Sơn trên đảo Ngọc, đem lộc nồn cho xuân, trong cái chợ hoa Hàng Lược thừa thớt manh nha từ thời nhà Trần, tấp nập vào thế kỷ hai mươi, trong những con người Hà Nội dù ở ngay thành phố hay xa vạn dặm trùng dương vẫn nhớ về khói hương Quán Thánh, nhớ tiếng pháo, màu bánh chưng, sắc hoa đào Nhật Tân...

Đêm xuân, nhấp một chén trà trước hương khói lung linh, trong khi như cả vũ trụ chuyển mình, xua tan lạnh giá, khoan thai đĩnh đạc bước vào tươi trẻ, chợt nhớ câu thơ:

Bốn mảnh quần hồng bay phấp phới

Hai hàng chân ngọc đuổi song song...

Đôi hàng chân ngọc ấy, ngày thường được ẩn kín trong tấm váy sồi, váy lĩnh, còn che thêm tà áo mớ ba mớ bảy cùng giải yếm thiên thanh, hoa đào, hoa lý... Vậy mà mùa xuân đến, nó phải được góp mặt với đời. Kề thì khom khom cật, người thì ngửa lòng... cho hàng chân ngọc kia soi vào vạt con mắt khát khao chiêm ngưỡng. Ôi cái tết Thăng Long sao mà quyến rũ, khiến bao thế hệ còn tấm tắc si mê ngơ ngẩn.

Chùa Vua còn kia, bãi cờ người nào đó. Cò gái đóng vai tướng bà con mắt lá răm lông mày lá liễu có làm nhịp trống khẩu của ông thất lung điều bỏ múi một bên lệch nhịp?

Như có ma ám ảnh, như có keo có sơn kết dính, cái tết gắn bó mọi con người lại với nhau, mong bản thân mình được tốt lành và cũng ước ao mọi người hạnh phúc tươi vui may mắn.

Những câu chúc đầu ngày đầu năm ấy chắc chắn phải có từ nghìn xưa ấy, đồng thời với tục kiêng kỵ sợ rồng, điều kiêng cái xấu, đầu phải dị đoan, nào là kiêng nói tục nói nhảm, kiêng đồ vỡ, kiêng đánh mắng trẻ thơ cho đến kiêng quét nhà vì sợ động đến đất mẹ, người bao dung ta suốt bao đời v.v...

Thuở ấy, phố phường đâu có như nay. Mỗi phường có rào găng, rào tre, có cổng đóng mở, có tuần đinh canh gác thảng củ mật; ngay bờ hồ Hoàn Kiếm còn cả cầu ao, ngõ trúc, tục lấy vôi bột vẽ cung tên để xua đuổi tà ma cũng là một nét mong điều lành, tránh điều dữ, lại vệ sinh sạch sẽ, thêm cái đẹp của nét của hình. Hay chứ.

Ông đồ già gù lưng phủ phục viết câu đối trên giấy hồng điều đâu chỉ là bán chữ bán văn chương, mà là mang niềm vui cái đẹp

đến cho từng nhà, đẹp đôi cột trước bàn thờ, trên hai cánh cổng, trước sân, trước hiên... Bài thơ “Ông đồ” bất hủ của Vũ Đình Liên có lẽ là sự tổng kết mấy trăm năm lịch sử. Ngọn bút tài hoa như phượng múa rồng bay kia với khuôn hình chữ như tranh khắc đã đi vào tiềm thức hiểu học và trọng cái đẹp của toàn dân.

Những người muôn năm cũ

Hồn ở đâu bây giờ?...

Hồn vẫn phảng phất trong lòng mỗi người Việt Nam, dù là ông tiến sĩ có bằng có cờ hay ông tiến sĩ ngày nay trên bục giảng đường đại học, dù anh thi sĩ lang thang hay cô gái ước mơ “võng nàng theo sau...”. Những tấm linh hồn ấy vẫn bằng lăng trong tấm lòng ông già tính sao, tính lịch để tìm hướng xuất hành ngày đầu xuân, mong gặp tốt lành cho con cháu...

Những năm ấy từ ngày 23 tháng Chạp, tiếng rao “ai mua cá ông Táo...” đã gọi mùa xuân về, cùng với tranh làng Hồ vẽ ông Tiến Tài, Tiến Lộc, đứng cạnh hai bên cánh cổng, là không khí được màu xuân tết, hy vọng cho con người.

Có một tục lệ hay mà người Thăng Long duy trì hàng nghìn năm, thật đẹp thật quý là quà biếu. Hoàn toàn không phải là sự hối lộ như người nghĩ mà chỉ là tấm lòng nghĩ đến nhau, mang niềm vui, sự biết ơn, cảm tấm lòng tri ngộ. Lễ bạc nhưng tâm thành. Con cái biếu quà cha mẹ, bạn bè biếu nhau, bạn hàng tặng nhau, hàng xóm cũng chẳng quên nhau, và ân tình nhất là môn sinh, học trò “tết thầy”.

Đâu phải là vàng bạc, châu báu. Cần chi gấm vóc, hải vị sơn hào... Một con gà thiến, mấy cân gạo, có khi chỉ là một chẽ cau, một cân (cân ta) mứt, hoặc chỉ là một bao trà... một chậu hoa, chục cam...

Gọi là bao trà vì trà tầu mới quý. Trà mạn nhà tự ướp sen cũng là quà sang trọng. Trà thuở ấy đựng trong chai sứ thấp hoặc chai bằng thiếc. Có lẽ cái nghề “chè chai đồng nát” có từ thời đó. Và cái ngõ Chè Chai còn đó (nay là phố Hàng Chai nằm cạnh chợ hoa Hàng Lược).

Đương nhiên cũng lác đác có cảnh nặc nô đi đòi nợ thuê, nằm ăn vạ trên bàn thờ nhà người ta hay cái anh Ba Giai - Tú Xuất xấu chơi, ba mươi tết cho xe cái quan tài đến nhà người ta chỉ vì anh không tán tỉnh được cô gái, nên trả thù...

Lại nhớ cái tết Thăng Long cách đây vừa tròn 204 năm, xuân Kỷ Dậu, năm con gà, người anh hùng Quang Trung vào Thăng Long trong không khí tết. Quân thù còn mãi ăn tết, không kịp trở tay, xô nhau mà chạy, còn dân chúng thì mang bánh chưng, giò thủ ra mừng đại quân chiến thắng. Tiếng pháo ngày đó chắc nổ giòn cùng hòa hổ trong niềm vui sạch bóng quân thù. Hẳn là cây đu lại được dựng lên, bàn cờ người lại được bày ra, xới gà chọi lại ồn ã, trong khi vua Quang Trung “áo bào còn dẫm mùi thuốc súng...” thì hẳn dân chúng áo quần đẹp đẽ, nhà nhà đón những người lính chiến vào ăn tết lại từ cái ngày mừng năm tết tung bùng ấy...

Chẳng cần phải lên Quán Thánh, Ngọc Sơn, chùa Bà Đá hay Quán Sứ, Hồ Nhài mới thấy khói hương thành kính, mà bàn thờ nhà ai cũng nghi ngút lung linh mừng tổ tiên thần thánh linh thiêng phù hộ cho trăm họ từ nay yên bình, đầm ấm như hương xuân.

Biết đâu cái tục lệ trai gái nghèo thương yêu nhau nhưng không có tiền cheo tiền cưới, cứ giao thừa thì được tự do kết hôn một cách đơn giản và tự nguyện, thì cái tết Kỷ Dậu ấy chẳng được lặp lại dưới con mắt đồng tình vui vẻ của người anh hùng nông dân ấy?

*

* *

Mùa xuân cứ đến. Thăng Long đã làm xong phận sự của mình, nhường chỗ cho Hà Nội. Một giai đoạn mới ra đời. Nhiều phong tục mới được khai sinh.

Cái chợ Cầu Đông bên bờ sông Tô Lịch kia biến thành chợ Đồng Xuân. Dòng Tô Lịch bị lấp đi thành phố Hàng Lược. Nhưng hoa đào Nhật Tân, quất Nghi Tàm, hoa Ngọc Hà, Hữu Tiệp ngày càng phát triển. Chợ hoa mỗi năm một tràn ra tứ phía, như một phép lạ: tuổi đẹp đây thì kéo dài mấy đời người, mấy trăm năm.

Thăng trầm là điều dễ hiểu. Biến thiên là đương nhiên. Nhưng cái tết vẫn là niềm say, cái đẹp của dân tộc, của kinh kỳ.

Đêm ba mươi tết, trai thanh gái lịch của Hà Nội, quần áo đẹp: tình yêu đẹp, sóng đôi bên hồ đón xuân, chờ lộc...

Thay cho cây đu là vũ hội, là biểu diễn văn nghệ, là tâm tình... Và thiêng liêng nhất, đúng lúc giao thừa, cái phút ngừng lặng của năm cũ. cái phút mở đầu của năm mới, mọi người lắng tai nghe lời chúc tết của Bác Hồ. Sông núi rung chuyển, khí thiêng ngân vang...

Cầu Thê Húc trước đây bằng gỗ, năm 1952 không chịu được sức nặng của mùa xuân, bị gãy gục, có người bị rơi xuống hồ, ướt lướt thướt, nhưng vẫn là may mắn. Và năm 1947, tết kháng chiến, hoa đào Nhật Tân đã vượt qua phòng tuyến quân thù, băng qua lửa đạn, vào với anh chiến sĩ Quyết tử cho Tổ quốc quyết sinh, hoa đào ngấm trong hương khói thuốc súng và hương trầm cùng rượu Mỹ với nước giếng Ngõ Phát Lộc.

Năm 1966 - 1967 chợ hoa sơ tán ra Hàng Da - Đường Thành để tránh máy bay, tránh cái ác cái chết rơi xuống đầu người và màu hoa.

Một hình ảnh khó quên là trước tết vài tuần, có những ông già lực lưỡng, vác cái cửa ngang và chiếc búa quả và đi bỏ củi thuê, góp lửa cho nồi bánh chưng. Cửa vèo vèo, bỏ phăm phăm, những cây gộc, những phiến củi tạ, chỉ giây lát thành những thanh củi đẹp mắt, ngon như miếng giò lụa khổng lồ. Trong số này có một nhà giáo dạy Anh văn rất giỏi, nhưng vì không được coi trọng đúng mức, ông đi bỏ củi thuê, dùng sức cơ bắp để sống chứ không thèm dùng chất xám. Đó là thầy giáo T. hiện nay vẫn còn sống ở phố Hàm Long, và đã run tay, phải chống gậy, chia ly vĩnh viễn với cái cửa cái búa.

Nồi bánh chưng luộc bằng bếp dầu, bếp điện và cả bằng nồi áp suất, thuận tiện thì có, nhưng cái vui cái đẹp, sự hồi hộp, niềm náo nức thì không, cũng mất đi luôn cái nồi nước lá mùi già thơm nức để tắm tait niên, đặt kèm bên bếp lửa sôi lục đục suốt đêm, hồng đôi má coi bánh giúp mẹ, bởi bên cô là anh chàng người yêu sung sướng được thức một đêm bên người đẹp.

Tung bừng nhất có lẽ là sau ngày ông Táo lên châu giời. Con cá chép bay lên chín tầng mây thì ở hạ giới, chợ hoa bắt đầu họp. Đầu tiên là quất, hoa đào, cây cảnh, những ngày sau đó mới có hoa cát... Phật thủ Lạng Sơn vàng ươm, xanh óng, quả đủ hình thù, làm mâm ngũ quả cứ thơm ngát suốt mấy ngày tết, thơm gần hết tháng giêng. Lá dong bạt ngàn. Cái chợ lá ở ngô Thanh Hà đầy ắp, rồi tỏa đi khắp chợ cùng quê. Đã thấy nhiều em gái, nhiều thiếu nữ ngồi rửa lá dong bên máy nước, giúp đỡ mẹ một công việc khá quan trọng. Lá sạch bánh mới không thiu. rằm tháng giêng vẫn ngon như thường. Nồi bánh chưng là quan trọng, và cũng là nặng nhọc nhất, hồi hộp nhất.

Cảnh chờ đợi xếp hàng làm bánh quy gai xốp như thời bao cấp không còn nhưng chờ đợi để làm đầu thì vẫn còn, vẫn tấp nập như thường. Nhiều cô đội cả mớ cặp vì làm dở, đi mua bán rồi chốc nữa làm tiếp.

Cái bông bênh của mái tóc quả là mối bận tâm hàng đầu của cô gái, muốn làm mê lòng chàng trai ý trung nhân.

Báo tết đủ kiểu, đủ khổ, đủ màu, đủ loại đã thấy bày bán khắp các quầy báo, và từ mọi cửa ô, một cơn lũ thực phẩm, rau xanh, hoa tươi, ngày đêm đổ vào Hà Nội như không có gì ngăn nổi. Nhà ga, bến xe không còn cảnh chờ đợi vài ngày, xếp hàng dài mấy trăm mét giữa phố Trần Hưng Đạo, ngay trong mưa trong nắng. Người từ các tỉnh về Hà Nội sắm tết. Người Hà Nội về quê ăn tết. Ít ỏi, vội vàng, tất bật, có cả tiếng khóc của người bị lừa mất hết hành lý, trong đó có cả món quà tết về biếu cha mẹ, họ hàng. Thật khổ tâm.

Những mâm cỗ cúng giao thừa lác đác trên nhiều đường to ngõ nhỏ. Khói hương nghi ngút, thơm ngát, người lễ vái khẩn khứa tâm thành. Lộ thiên thôi, thế mới là cúng trời cúng đất, mới dễ thấu đến cõi huyền vi.

Tranh Đông Hồ sánh vai cùng tranh in hiện đại. Không chỉ có bốn cô tố nữ đánh đàn thổi sáo mà con gái thời nay, váy đủ kiểu áo đủ màu, mặt hoa da phấn... trên những tờ lịch in từ Úc, Thái Lan... Ngõ Hàng Hương chui qua gầm cầu cạn vẫn còn kia. Không chỉ chỗ ấy làm hương mà nhiều phố, cả sân tòa án tối cao cũng có xưởng xay gỗ hoàng đàn để khói hương thơm gần thơm xa trong mọi đình chùa, mọi gia đình suốt mấy ngày tết.

Hà Nội thời mở cửa, ăn ngon, mặc đẹp. Cái áo bông xanh đã đi vào dĩ vãng. Không có tiền phong bao trong giấy đỏ nhưng tục lệ chúc mừng, cho các em tiền mừng tuổi lại được phục hồi.

Không còn ai sợ cái nạn nặc nô đòi nợ thuê, mà nhà nhà lộng lẫy, cửa hàng sáng choang, cửa hiệu đầy ắp, người người ăn mặc đẹp, có khi là đẹp quá mức, đến lối lãng.

Hà Nội thực sự chuyển mình, như mùa xuân chuyển mình từ mùa đông trước. Tuổi mới đã bắt đầu.

1992

Là người yêu suốt đời

Cầu nói đầu tiên, đầu đời sao mà thiêng liêng, say sưa, đáng nhớ đến thế: “Em yêu anh”, có nhật nguyệt chứng giám, có sông núi cỏ cây làm tin... Hai con người đã nguyện gắn bó với nhau, trao cho nhau trái tim nguyên vẹn cuộc đời. Hình như trên trái đất, trong toàn nhân loại không thể có gì đẹp hơn thế. Bởi vậy mà:

Yêu nhau tam tứ núi cũng trèo

Thất bát sông cũng lội, tam thập lục đèo cũng qua...

Em nhé, anh nhé, hãy đi cùng nhau đến cùng trời cuối đất. Có thể là lâu đài nguy nga sang trọng, cũng có thể chỉ là rau cháo nuôi nhau... Nhưng gì thì gì, khi người đàn bà đã gửi tình yêu vào người đàn ông mình yêu (chứ không phải người yêu mình) - và đương nhiên người đàn ông cũng đáp lại mối tình đó - thì người đàn bà không còn đắn đo gì hết, không giữ riêng cái gì cho mình hết...

Xưa nay, tình vợ chồng là sâu nặng nhất, nên mới có câu:

Mẹ cha bú mớm nâng niu

Tội trời thì chịu, không yêu bằng chồng

Buổi hẹn hò đầu tiên, cái nắm tay đầu tiên, đêm tân hôn, đứa con đầu tiên... đó là hạnh phúc, là ngọn lửa tiếp sức truyền đời cho loài người tồn tại.

Đã không ít những đôi người đi với nhau đến mãn chiều xế bóng dìu nhau trên đường đời vượt mọi bão giông, rồi hạnh phúc của họ là con cháu, dâu rể, nội ngoại... lấy họ làm gương để noi theo. Nhiều lắm. Đó cũng là nền đạo đức và văn hóa dân tộc này mà nhân nghĩa còn tỏa sáng nghìn đời.

Tiếc sao, khi hạnh phúc bị tan vỡ như cái cây bị gục trước phong ba, như thân dê bị tổ mối đục ruỗng, như chùm hoa bị ngắt nát, dày vò, như con đò chìm đắm... nỗi đau ấy là không thể nào hàn gắn. Có hàng trăm nghìn nguyên nhân to nhỏ, hàng trăm “tội” của nhau, lúc đó, câu nói đầu tiên, đầu đời, thiêng liêng, say sưa... đã bị vùi sâu trong quên lãng một cách phũ phàng bất nhẫn.

Có một câu nói rất hay: “Gặp được vợ hiền, thì người đàn ông xấu trở thành người bình thường; người bình thường trở thành người tốt, còn người đàn ông tốt sẽ nổi tiếng khắp thế gian...”. Người vợ hiền ấy là ai? Yêu chồng như thế nào? Phải chăng chỉ là một khuôn mặt đẹp, một làn da trắng phấn son, một cơ thể hấp dẫn? Không đâu. Khuôn mặt đẹp đến đâu rồi cũng phải già nua, cơ thể hấp dẫn đến đâu cũng phải đến lúc xộc xệch, nhăn nheo, lưng còng, chân chậm... Tâm hồn đấy. Mà tâm hồn là chiều sâu của con người, thể hiện từ bên trong toát ra bên ngoài một cách thường xuyên, như ngọn đèn luôn luôn tỏa sáng, không lụi, không mờ, bao bọc lấy toàn bộ năm tháng của tình yêu, cho người chồng, và cũng sẽ là hạnh phúc của cả hai người.

Ca dao nói: Gái một con trông mòn con mắt, gái hai con vú quặt đằng sau... Một con, người phụ nữ phát triển đầy đủ, toàn diện, hạnh phúc được làm mẹ tràn đầy, rạng rỡ. Nhưng chả lẽ chỉ đến đứa con thứ hai, đã lười thôi lếch thếch, lem luốc, cầu thả, ngồi đâu tốc yếm lên cho con bú, thậm chí không bế con vào lòng mà kéo nhằng ra phía sau, mặc đứa bé muốn nhảy thế nào thì nhảy? Lẽ nào chỉ mấy năm chung sống mà người phụ nữ duyên dáng.

hiền dịu, gọn gàng xinh đẹp ngày nào nay đã thành người đàn bà lồi thối, luộm thuộm. đầu tóc rối bù, không còn chút nào hấp dẫn, tế nhị, kín đáo, thanh lịch của người phụ nữ đáng yêu?

Người phụ nữ yêu chồng, không thể là người như thế. Bao giờ cũng vẫn như ngày xưa, có khi hơn, đó là nền nếp, từ một lời nói ban sáng, buổi chiều, một câu dạy con nhỏ nhẹ, một câu thưa gửi với mẹ chồng, một dáng đi đứng vào ra, một tư thế ngồi kín đáo, không tiếng nặng tiếng nhẹ, không vung quăng bỏ vãi, thậm chí “đá thúng đụng nia”...

Cuối một ngày làm việc phải xa nhau, người chồng về đến nhà sẽ thế nào khi gặp câu nói chồng lớn của vợ: “Đi đâu bây giờ mới dẫn xác về, hử” hoặc “Đi rửa cái bàn chân toàn đất bùn kia đi rồi hãy vào nhà, người ta vừa lau nhà mất bao nhiêu công đấy...”, và một người chồng được nghe trong giọng cười: “A, anh đã về, có mệt không anh?” hoặc: “Em vừa lau nhà, mệt lắm, anh cởi giày đưa em cất đi cho nào” v.v... Người chồng nào hạnh phúc hơn, và người phụ nữ nào đáng yêu hơn? Có người cho rằng sống với nhau cả đời, đã thành vợ chồng thì cần gì lịch sự, tế nhị kiểu cách như thế? Xin cứ tranh luận, nhưng chắc không ai muốn là người chồng thứ nhất được người vợ thứ nhất đối xử như thế, mà muốn làm người thứ hai hơn.

Chồng là người bạn suốt đời, làm sao có thể vui vẻ với người bạn trên đường chỉ gặp trong chốc lát, mà không vui vẻ với người chung sống với mình từng giờ từng phút, hàng ngày? Người phụ nữ được trời phú cho nữ tính, và nữ tính ấy là quý báu, thiêng liêng như Kinh Thánh đã nói. Chúa đã cho người đàn bà đầu tiên tính ấy để trao cho người đàn ông đầu tiên của loài người, thật không có gì có thể quý hơn, sao người phụ nữ lại tự đánh mất đi khi người đáng được trao tặng là người chồng đầu gối tay ấp của mình?

Khổ thân cho một ông bạn, vừa vào nhà bạn thì vợ bạn đã dọn cơm ra giữa nhà, bát đĩa loảng xoảng, canh lạnh, như có ý đuổi, đành đứng lên, bỏ dở câu chuyện, và hậu quả là hai người đàn ông ấy sẽ mất nhiều thời gian ở quán trà quán rượu. Giấu về bạn, sang về vợ. Yêu chồng còn là quý mến tôn trọng bạn chồng... Bạn đến nhà, chén nước, thuốc, nhưng quan trọng hơn nhất có lẽ là nụ cười của nữ chủ nhân, là tiếng chào thân tình, là gương mặt cởi mở, là đáng đi ý tứ, khê dắt con ra chỗ khác... Có người bảo: Thế là khách sáo. Vẽ chuyện. Bạn thân ấy mà, cần gì phong kiến thế... Cũng xin tùy, nhưng chắc không ai muốn mình là người khách mà vợ bạn mặt lưng mày vực, mắng con, đánh chó trước mặt mình hoặc đuổi khéo bằng cách dọn cơm ra ngay giữa nhà...

Quan hệ vợ chồng là quan hệ đặc biệt... Thông thường hai người không tiết nhau điều gì, không giữ một bí mật nào riêng cho mình... ngay cả chuyện phòng the, hướng chi là chuyện xã hội, làm ăn, tài sản... Người đàn bà yêu chồng là tạo một không gian ấm áp tươi trẻ trong gia đình khiến người chồng đi đâu cũng muốn mau mau chóng chóng về với vợ con để được hưởng không khí hạnh phúc ấy như có bông hoa trên mặt vợ, nụ cười tươi như buổi bình minh, cử chỉ ấm nồng đầy nâng đỡ an ủi (mà ở xã hội, anh ta gặp thiếu gì những cái bức dọc khó chịu, cho nên nếu gặp người vợ thô lậu thì chính những nỗi bức mình ấy sẽ nổ ra như bão tố, đổ lên không khí gia đình).

Xưa có những bà mẹ chồng cay nghiệt thường bảo những cặp vợ chồng như thế là “chồng bị vợ xỏ mũi lôi đi...”. Người phụ nữ yêu chồng là trao tặng, dâng hiến, đem hạnh phúc, niềm vui cho chồng chứ người phụ nữ với thiên chức của mình, cần gì xỏ mũi ai đâu. Và một gia đình có tình yêu như thế thì đúng như nhà văn Pháp Vich-to Huy-gô đã viết: “Tình yêu có thể định nghĩa: Đó là một thứ sức mạnh có thể biến ngày thường thành ngày hội”.

Thật kinh sợ biết bao khi những ngày đầu tiên chung sống, là cô gái thật nết na thùy mị... nhưng chỉ một vài năm đã biến thành người vợ đanh đá, cay nghiệt, luộm thuộm, bủn xỉn, thậm chí lãng loạn... Người phụ nữ có văn hóa, đạo đức, phải làm ngược lại. Càng sống chung lâu, càng hiền dịu, thương yêu, càng đảm đang trìu mến... và hạnh phúc của người đàn ông được xây trên cái nền ấy mới thực sự là hạnh phúc bền vững, và anh ta sống trong ngày hội thường xuyên, anh ta lại càng yêu quý vợ con, yêu như những ngày đầu tiên khi câu nói đầu tiên vang lên...

Mới yêu nhau người ta thường chiều nhau từ những cái rất nhỏ nhặt. Nay thành vợ chồng, quên rồi sao? Chồng rủ đi xem một cuốn phim mới, sao không chiều chồng (và mình cũng được giải trí) mà lại từ chối, cho là mất thì giờ, ở nhà ngủ còn hơn?

Đàn ông thường lười hơn vợ. Anh ta sẽ có một ngày rất vui khi được mở đầu bằng cái bàn chải răng đã có sẵn kem, và vợ nói: Anh cứ đi rửa mặt đi, để màn đây, em gấp cho... Rất nhỏ, nhưng là niềm vui lớn. Tình yêu đấy chứ đâu, phải không em yêu?

Chồng bát cũng có khi xô. Vợ chồng nào chả có lúc không bằng lòng nhau. Nhưng xưa đã có kinh nghiệm:

Chồng giận thì vợ làm lành

Miệng cười hớn hở rằng anh giận gì...

Người vợ là thiên thần trong gia đình, là linh hồn của hạnh phúc gia đình. Không những niềm nở mà còn nhẫn nại, nhường nhịn, biết kiềm chế, cư xử tế nhị... không chấp nhặt, không nói dai, không day nghiến, không chuyện nọ xọ chuyện kia, sẵn sàng rộng lượng, tha thứ... một người vợ như thế thì đúng là người yêu của chồng suốt đời, dù anh có rượu chè, vũ phu, cục cằn cũng khó mà không yêu vợ cho được. Đương nhiên chỉ nói những người đàn ông biết nghĩ, có văn hóa chứ không nói đến

những gia đình quá thiếu thốn, hoặc những người chồng không còn tư cách là đàn ông...

Người vợ còn đáng yêu khi biết động viên chồng ngay trong một việc rất nhỏ (vì ai chả thích được khen, dù đó là người đoảng chả biết làm gì hay một người quen hết ra lứa...) Đại loại “Anh tinh nhỉ, đúng là hôm nay em quá tay, canh hơi đậm”... hoặc “Anh tài thật, cái xích xe thế mà anh chữa được ngay, nhanh ghê cơ...”... Cái mũi ông chồng có phồng hơn một chút chắc cũng chả hại gì cho hòa bình thế giới, mà gia đình chỉ hạnh phúc thêm. Nhất định không ông chồng nào lại đại đến nỗi không nhận lời động viên ấy, ngược lại, trong lòng anh ta thế nào cũng ngán lên một nét nhọc nào đó.

Làm một người yêu của chồng suốt đời có khó khăn không? Và có phải là giả dối không? Khó thì nhất định là khó rồi vì phải tạo ra nếp sống tin yêu cởi mở chu đáo ngày ngày. Nhưng còn có phải là giả dối không, thì xin tùy quan niệm từng người.

Có điều những đôi vợ chồng hòa thuận, sống với nhau đến đầu bạc răng long vẫn anh anh em em, dù khó khăn về kinh tế, họ vẫn sống trong bầu không khí hạnh phúc yên vui, đó là những đôi vợ chồng tin cậy nhau, tế nhị, có văn hóa... mà trong đó vai trò người phụ nữ, người vợ, bao giờ cũng là chủ động, người tạo ra hạnh phúc cho chồng, như một nhà văn đã nói: “Trong lĩnh vực tình yêu, người đàn bà kém cũng thông minh hơn người đàn ông thông minh nhất”.

Cầu chúc cho những người đàn ông có được những người vợ mà là người yêu suốt đời của mình, yêu không biết chán, yêu say mê cho đến hết đời...

6-1993

Người chồng tuyệt vời

Bất cứ ai trên đời cũng đều muốn có niềm hạnh phúc êm ấm ngọt ngào dưới mái nhà mình. Ở người phụ nữ, niềm mong muốn ấy càng mãnh liệt hơn. Phải chăng vì thế mà xưa nay dù phải chịu nhiều bất công, thiệt thòi, ngang trái, người phụ nữ vẫn luôn là người hàn gắn bù đắp, chăm lo cho gia đình, chồng con, và có thể loài người mới tồn tại đến ngày nay?

Để đền đáp niềm hy sinh, mọi công lao to lớn đó của bà, của mẹ, của chị... chúng ta, ngoài một số rất ít kẻ vong ân bội nghĩa, vũ phu... thì cũng đã có tuyệt đại đa số những người đàn ông suốt đời coi trọng quan hệ gia đình, chăm lo cho gia đình thuận hòa, êm ấm... Đó là những người bình thường hàng ngày ta có thể luôn luôn gặp. Nhưng để làm một người chồng tuyệt vời, thật khó, thật thiên nan vạn nan. Không phải đánh đùng một cái mà thành được. Hình như nó phải xuất phát từ bản chất, từ truyền thống gia tộc, từ cái nền đạo đức gia phong, từ thiên bẩm, từ trình độ giáo dục, trình độ văn hóa... mà trong đó nổi bật lên là lối sống, nếp sống đạo đức trong sáng, có cái tâm trong sạch, thể hiện ra thành cách ứng xử đầy tế nhị của tâm hồn, tràn đầy tình yêu và cảm thông sâu sắc giữa hai con người ở hai giới khác nhau, trước kia hoàn toàn xa lạ với nhau, nhưng từ khi thành vợ chồng trao xương gửi thịt, hai người ấy đã hòa làm một, như muối và nước hòa tan trong biển, như nếp và men hòa lẫn trong rượu, như nhựa trong cây, như phần này nuôi sống phần kia...

Không thể là người chồng tốt, thậm chí tuyệt vời nếu người đàn ông không dành trọn tình yêu cho gia đình, cho người vợ đã tin cậy trao cả cuộc đời của mình. Trước hết đó là tình yêu đậm thắm, tràn đầy, tươi xanh, thiêng liêng, tin cậy, hoàn mỹ... đó là sự chung thủy sắt son. Nói như nhà thơ Thổ Nhĩ Kỳ Nadim Hitmét: “Có thể chia cả thế giới cho mọi người, trừ má người yêu”.

Có thể chấp nhận thế này không?: Người vợ, tối nào cũng sửa soạn những bữa cơm ngon lành, đậm ấm, nhưng cứ phải một đèn một bóng vò võ chờ chồng đến nổi cơm nguội tanh, canh lạnh ngắt, ngoài thêm, sương đã nặng hạt trên lá cây... mà người chồng vẫn mãi vui thú ở tận đầu tận đầu, nào nhảy nhót, bồ bịch, nhậu nhẹt, hú hí... cho đến khuya mới loạng choạng đẩy cửa vào nhà, đầu tóc rối bù, miệng sặc hơi rượu, trên áo còn vương mùi nước hoa lạ, có khi còn có cả sợi tóc dài của ai đó vô tình để lại trên người...

Người đàn ông nào mà chẳng có lúc vui anh vui em, mắng chửi cùng bạn bè, quá chén đôi lần... Đó là lẽ thường, nhất là với những người đàn ông quảng giao, làm ăn rộng, văn nghệ sĩ... nhưng đôi lần thì được, chứ thường xuyên thì không thể chấp nhận, già néo đứt dây, tức nước vỡ bờ, quá mùa ra mưa. Người vợ có hiền đến như bậc thánh cũng không thể nào chấp nhận thái độ ích kỷ, buông tuồng ấy mãi được, và tổ ấm gia đình khó mà tồn tại một cách lâu bền.

Lịch sự ở ngoài đường là cần thiết. Nhưng lý nào người thương yêu nhất, gặp hàng ngày lại không đáng được đối xử lịch sự nhẹ nhàng.

Có một chuyện nhỏ:

Vợ nấu canh, trót lỡ tay, canh mặn. Người chồng luôn được tiếng là lịch sự, lại nói: “Cô nấu canh kiểu gì vậy? Cho chó nó ăn

à? Chắc thừa tiền mua muối hả?”. Người chồng khác, chỉ là người bình thường, vừa nhìn vợ vừa cười: “Canh hôm nay em nấu hơi đậm đấy, có phải không hay cái lưỡi anh hôm nay đắng nhỉ?”... Chúng ta có thể biết ngay người vợ của ông chồng nào hạnh phúc hơn, và ai là người chồng tuyệt vời hơn?

Hiện nay không thiếu gì những ông chồng chiều về, nằm ghếch chân đọc báo, nghe đài mặc kệ vợ tối mắt tối mũi vừa lo cơm nước, vừa giặt giũ, vừa chăm con, thế mà ông chồng còn hậm hộc: “Xong cơm chưa, làm gì mà chậm như sên thế?”

Nhưng cũng có người chồng khác, chiều về, cùng xắn tay áo giúp vợ xách nước, nhặt rau, lau nhà... không nề hà bất cứ công việc gì, kể cả những việc mà nhiều người gọi là “việc đàn bà”. Hai ông chồng ấy, ai được vợ yêu quý nhiều hơn nào?

Cuộc sống hiện đại không ưa những người đàn ông gia trưởng cứ bắt vợ ru rú ở xó nhà, coi như thứ đồ chơi riêng, thậm chí vợ nói chuyện với ai, cười với ai một câu cũng không được. Có lý gì một người chồng tin yêu vợ mà còn ghen bóng ghen gió với dĩ vãng của vợ, từ cái thời mười tám đôi mươi mơ mộng, thậm chí tuyệt đối không cho vợ có bất cứ một người bạn trai nào. Đó cũng là thái độ ích kỷ, hẹp hòi, thiếu lòng tin.

Đương nhiên một điều tối ư quan trọng là người đàn ông có bốn phận phải lo kinh tế gia đình tạm ổn ở mức độ nào đó. Hạnh phúc không thể có nếu gia đình cứ thiếu đói triền miên. Nay, nhiều người vợ cũng tham gia công tác xã hội, làm kinh tế giỏi, nhưng xét ra, chỉ nên để phụ nữ làm một số công việc nào đó hợp với sức khỏe, khả năng phụ nữ thì hơn, không nên khuyến khích phụ nữ đi cày, đi đập xe thùng, lái xe tải v.v...

Người chồng làm chủ gia đình về mặt kinh tế là tốt nhất, nhưng một người chồng tuyệt vời cũng không thể “đo lọ nước mắm ngắm

củ dưa hành”. khiến người vợ muốn chi tiêu món gì hoặc giúp đỡ anh chị em... cũng ngại ngần, là rất không nên.

Ngược lại, thời mở cửa, người chồng cũng không nên chỉ biết kiếm thật nhiều tiền bằng bất cứ cách nào, đưa cho vợ một cách thỏa mãn, mà không cần âu yếm, tình cảm, động viên vợ đúng lúc...

Không gì chán bằng người vợ bỏ bao công sức để nấu một bát canh ngon, kho một khúc cá nhừ thơm nức, mà ông chồng ngồi ăn, không một lời khen, một lời động viên, thái độ lạnh như băng, như đi ăn cơm đầu ghế. Người vợ thất vọng biết chừng nào. Đó cũng không phải là thái độ của người chồng biết yêu mến vợ, và vô tình đã làm cho vợ “cụt hứng”.

Chồng bát còn có khi xô. Không một đôi vợ chồng nào lại không có lúc bất hòa, dù to hay nhỏ. Nhưng cái to biến thành cái bé mới là tai, mới đáng phục. Chứ cái bé mà xé ra to thì chỉ là tai họa và đó là những con người đáng chê, bởi không biết tự kiểm chế, không biết cách yêu thương, không có niềm thông cảm và lòng tha thứ. Biết cách nhường nhịn, tha thứ là cả một nghệ thuật đối nhân xử thế, mà trước hết, trong quan hệ gia đình, sẽ là đôi lứa thân làm tăng hạnh phúc gia đình.

Lấy quyền làm chồng mà mắng át vợ đi, người vợ quen nhẫn nại, nhịn mãi, ngày này qua ngày khác... sẽ cũng là vết rạn tích lũy lại sẽ thành cái dằm trong lòng nhau, vết nứt trong tình yêu.

Được biết có những đôi vợ chồng sống với nhau mấy chục năm, mà không bao giờ nói nặng nhau một câu, bao giờ cũng một điều anh hai điều em, luôn nhường nhịn nhau, lúc nào cũng thấy họ tươi cười, gia đình họ lúc nào cũng chan hòa tiếng cười vui như mùa xuân. Thế mà có một lần, họ sắp cãi nhau, người vợ chột xung “tôi”, người chồng tròn mắt ngạc nhiên: “Ô hay, sao lại

xưng tôi là thế nào”. Thế là hai vợ chồng cười xòa, cuộc xô xát xuyết nổ ra đã kịp tháo gỡ. Đến nay họ đã có cháu nội cháu ngoại, mà hạnh phúc là niềm vui ấy vẫn không giảm. Rõ ràng, họ là người vợ tuyệt vời, người chồng tuyệt vời.

Xuất phát từ tình yêu, từ sự tôn trọng lẫn nhau, từ thái độ chân thành, tình yêu hạnh phúc gia đình sẽ là cái mầm tươi tốt luôn nở ra cây đời xanh tươi.

Ngay một việc tế nhị là chuyện ân ái, quan hệ vợ chồng trong phòng kín, cũng không thể coi thường. Xưa nay, người đàn ông bao giờ cũng là chủ động. Nhưng trong quan hệ vợ chồng, đôi khi người chồng phải biết tự kiềm chế, nếu một hôm nào đó, có một lý do nào đó, người vợ không muốn. Trường hợp này nếu người chồng thô bạo, cưỡng bức, người vợ vẫn phải chịu, phải chiều theo, nhưng sự cưỡng bức đó chỉ là cái bóng đen, hằn vào cuộc sống chứ không phải là hạnh phúc. Thuận vợ thuận chồng là thế... Người chồng tuyệt vời là người chồng biết làm cho mình sung sướng mà đồng thời làm cho vợ cũng sung sướng, vừa là yêu cho mình vừa là yêu cho người mình yêu. Đó mới là người biết yêu, biết sống vậy.

Cuộc sống mới kéo dài theo nhiều phong tục mới. Vợ chồng nay có thể khoác tay đi chơi phố, đi nghỉ mát ra biển, leo núi một cách chan hòa bình đẳng. Nhiều gia đình còn có nếp sống tặng nhau hoa ngày sinh nhật, nhất là chồng tặng hoa vợ nhân ngày 8-3, ngày vợ ở nhà hộ sinh về, có đứa con mới ra đời, hoặc sau ngày ốm đau, được ra viện. Niềm vui lớn được tạo ra từ một món tiền chi tiêu rất nhỏ. Quan trọng là hành động ấy, là sự quan tâm của người chồng để có hành động ấy. Một bông hoa có nghĩa gì đâu, nhưng bông hoa tặng ngày sinh nhật, quả là vô giá.

Làm người chồng bình thường hay người chồng tuyệt vời đi chăng nữa, xét ra cũng chả có gì khó. Trước hết đó là tình yêu, là

niềm tin với người bạn đời, người bạn mình tự nguyện chung vai đi hết cuộc đời này bên nhau. Người trẻ bao nhiêu rồi cũng phải già. Người đẹp đến đâu cũng có lúc da mồi tóc bạc. Nhưng làm người tình chung thủy suốt đời của nhau, mới là điều đáng sống, đáng thành những bài thơ đẹp, đáng là tấm gương cho con cháu noi theo, mà trước hết, là bản thân hai vợ chồng được hạnh phúc.

Suy cho cùng, hạnh phúc gia đình của mỗi đôi vợ chồng là phải do nhiều yếu tố hợp thành. Nhưng người đàn ông phải chủ động nhiều hơn để tạo ra nguồn hạnh phúc ấy. Nó sẽ bền vững hay mong manh, sẽ nồng nàn hay tan vỡ, tùy thuộc phần lớn vào người chồng (có thể cũng do người vợ, nhưng ít hơn). Không phải người đàn bà khi thành vợ mình rồi thì thôi, không cần yêu nữa, không cần âu yếm, chăm sóc nữa. Thiết tha, son sắt, nồng nàn, có trách nhiệm, người vợ thường đòi hỏi những đức tính ấy ở chồng, người mà họ tin cậy, họ đặt cả cuộc đời mình vào.

Người chồng tốt, người chồng tuyệt vời, có lẽ trước hết vẫn là phải có một trái tim yêu thương, trái tim nhân hậu, tấm lòng cởi mở, mà suy rộng ra, đó chính là nếp sống truyền thống đạo đức, nếp sống văn hóa văn minh...

Có thể còn nhiều điều khác nữa góp phần tạo ra đời sống hạnh phúc gia đình, tạo ra những người vợ tuyệt vời, những người chồng tuyệt vời? Riêng người viết bài này chỉ có đôi điều thiết cận rút ra từ bản thân mình và cuộc sống xung quanh mình, không hiểu đã đúng, đã sát chưa?

7-1993

Tình yêu duy nhất

Thuyền cũ kể rằng có hai hoàng thân góa vợ. Một ông khi đưa tang vợ, khóc lăn khóc lộn, ai khuyên can cũng không được. Tấm lòng thương yêu nhớ nhung của ông đối với người vợ vừa khuất núi thật không bờ bến, như không thể có gì bù đắp nổi. Còn ông hoàng kia đưa tang vợ, hoàn toàn không một giọt nước mắt, khuôn mặt cứ lạnh như băng, người tro như đá. Có người xì xào hay là ông không thương yêu vợ, và đang có mối tình nào đấy.

Thời gian vốn tàn nhẫn nhưng công bằng vẫn lặng lẽ làm công việc của mình. Chỉ dăm tháng sau, ông hoàng thứ nhất đã tục huyền với một quận chúa khác, đám cưới cũng tung bừng đông vui linh đình, chú rể cô dâu tuy rõ rá cạp lại cũng thật hạnh phúc.

Còn ông hoàng thứ hai, mặc cho năm tháng cứ trôi, ông âm thầm lặng lẽ, thường ngồi thiền định trước bàn thờ vợ. Và từ đó cho đến ngày ông về cõi hư vô, ông cứ ở vậy, bất chấp mọi mối manh, mọi sự cám dỗ của không thiếu gì những công nương, tiểu thư con các nhà quyền quý.

Câu chuyện đọc đã lâu, không nhớ ở thời kỳ nào trong lịch sử, nhưng là có thật. Hình ảnh hai ông hoàng cứ lung linh sống động mãi như chuyện vừa xảy ra, bên hàng xóm.

Có thể thế được chăng? Ai là người có tình yêu duy nhất? Và có tình yêu duy nhất không? Nếu có thì có thể thổ lộ, phô bày.

Xưa nay loài người đã khám phá, phát minh ra không biết bao điều kỳ vĩ, từ lòng đất đến khoảng không vũ trụ, từ ngọn lửa, máy hơi nước đến nguyên tử, máy vi tính... nhưng hình như vẫn còn một lĩnh vực mang nhiều bí mật, dù nó đã già gần bằng tuổi trái đất, dù ai cũng trải qua, chiêm nghiệm, cũng từng vì nó mà đau khổ, hạnh phúc, mà đắng cay hay ngọt ngào. Đó là tình yêu.

Có người chỉ yêu một lần trong đời, như ông hoàng thứ hai kia. Có người phụ nữ chịu ở góa suốt đời, cho mối tình mình, mà không bao giờ chịu yêu lần thứ hai.

Bà Nguyễn Thị Khuê (1864 - 1921), hiệu là Nguyệt Anh, con gái thứ tư của nhà thơ Nguyễn Đình Chiểu, bà góa chồng từ lúc còn rất trẻ, nhưng cương quyết làm người sương phụ suốt đời, nên người ta mới thêm từ Sương trước tên bà để tỏ lòng kính trọng, do đó bà có tên là Sương Nguyệt Anh.

Nhưng trong xã hội đông tây kim cổ, lại có rất nhiều người có thể yêu nhiều lần, hoặc cùng lúc có thể đồng thời yêu nhiều người. Thật thiên hình vạn trạng như mây trên trời như sóng ngoài khơi. Ai chả biết Truyện Kiều. Cô Kiều yêu Kim Trọng là thế, nhưng rồi cũng tha thiết đậm đà với Thúc Sinh, sau đó còn say mê, tri âm tri kỷ nhiều hơn với Từ Hải... Vậy cô Kiều có tình yêu duy nhất không?

Từng có cả một giai đoạn dài hàng nghìn năm, không biết bao nhiêu phụ nữ phải thủ tiết thờ chồng, bỏ phí cả tuổi hoa niên. Những đêm khuya một đèn một bóng, tiếng vạc kêu than, chiếu giường băng lạnh, hạnh phúc, tình yêu, niềm vui sự sống lên tiếng gọi mà họ đành đau đớn cam chịu cảnh lẻ loi trong cô tịch...

Những bóng hình nào hiện lên bảng lảng trong tâm tư cân não, trong trái tim còn rộn ràng như tiếng trống hội đêm xuân. Họ đành nhắm mắt bịt tai, cho nước mắt thấm đầm hoen gấm, bỏ qua tiếng gọi thiết tha của lòng mình, lòng người, của cuộc sống từng bừng rộn rã ở ngoài kia...

Đó có phải là tình yêu duy nhất không? Cái bảng vua ban: “Tiết hạnh khả phong” là niềm vinh dự hay chỉ là sợi xích oan nghiệt, trói buộc con người bất hạnh, muốn vươn lên đòi quyền sống mà không được, mà phải chịu đọa đầy trong ức chế, trong nhẫn nhục, trong lắt lay...

Vậy tình yêu duy nhất là gì? Vẫn còn là câu hỏi lơ lửng như thách đố như tiếng gọi vào bao la, không thể trả lời như chiếc máy vi tính cực kỳ thông minh nhưng cũng kỳ ngu dốt.

Lại có chuyện kể rằng loài chim thiên nga bao giờ cũng sống kết đôi. Nếu vì một lý do nào đấy, như cái tàn ác của con người, qua tay súng kẻ đi săn chẳng hạn, một con không còn nữa, thì con chim lẻ bạn còn lại sẽ kêu lên những tiếng kêu đau thương sớm chiều rồi một hôm nào đó, con chim chồng (hay con chim vợ) sẽ bay lên thật cao, cao đến nỗi không thể nào cao hơn được nữa. con chim lẻ loi, bất hạnh sẽ tự cụp đôi cánh tuyệt vời lại, đôi cánh từng vỗ chung một nhịp với bạn tình, để cho thân mình trắng toát tuyết băng kia rơi tự do xuống đất, tự kết liễu đời mình theo tiếng gọi của niềm hạnh phúc đã nát tan trước đó.

Loài chim ấy có hiểu gì, có khái niệm gì, có triết lý, nghĩ suy gì về cái điều mà loài người chúng ta còn đang tìm hiểu: Tình yêu duy nhất?

Đằng thẳng mà nói tìm được người bạn đời thật hợp ý tâm đầu, hiểu nhau, yêu quý nhau, thậm chí say mê nhau từ khi trẻ đến

lúc bạc đầu, thật khó và hiếm lắm. Hạnh phúc lứa đôi (cũng như những điều khác) không bao giờ tự nhiên từ trên trời rơi xuống tay ta. Mỗi người đều phải tự đi tìm kiếm, nuôi dưỡng nó, bảo vệ nó, nâng đỡ nó, trong đó có vị tha, nhẫn nại, chân tình, rộng lượng, bao dung, cởi mở...

Có người cho rằng việc vợ chồng trao nhẫn cho nhau trong ngày cưới là ý nghĩa lắm. Nhẫn đấy, bao hàm nhiều nghĩa đấy. Hãy nhớ đến chiếc nhẫn mang chữ *Nhân* khi giông gió xảy ra, khi bão tố ập đến, khi chồng bất bị xô, khi có một bóng đen thứ ba len đến...

Không thiếu gì những đôi người cãi nhau như hát hay, mắng nhau như ăn vãi mắm, chồng thượng cẳng chân hạ cẳng tay, vợ lằng lằng đánh đá. Cũng không thiếu cảnh ông ăn chả bà ăn nem, chồng có bồ thì vợ có bịch. Đó là điều bất hạnh lớn cho tình yêu, hạnh phúc.

Tình yêu duy nhất vượt lên những điều tầm thường ấy. Nó thiêng liêng hơn, mãnh liệt hơn, cao cả hơn, trong sáng hơn, và chính vì thế mà nó nhuần nhị, bao dung, chân thành, say đắm, “trí kỷ”...

Tình yêu duy nhất không bao giờ có thể bị mua chuộc vì tiền tài danh vọng, địa vị, hay một thứ sắc đẹp bướm ong phù phiếm. Nó là ngọn suối nguồn trong sạch, là tiếng hát hùng vĩ của rừng đại ngàn, là sự bao la của biển cả, là hào phóng của mùa màng đồng bãi, là chói lọi thực thà như ánh sáng ban trưa. Nó là một cực của con người nhân hậu, đối lập với cực kia của ích kỷ, tự kiêu, hẹp hòi, hờn ghen, nghi ngờ...

Tình yêu duy nhất bao giờ cũng là ngôi sao tự tỏa sáng, chứ không lấp lờ như đom đóm hay lửa rơm. Bao giờ nó cũng là cốc nước sạch cho kẻ lữ hành trên sa mạc chứ không phải là những

giọt nhựa xương rồng đầy chất độc ngấm ngấm dù mang màu trắng hấp dẫn.

Có lẽ có một yếu tố không thể nào thiếu, không thể nào nhầm lẫn trong tình yêu duy nhất là biết CHO nhiều nhất. Nhân nào quá ấy. Biết cho suốt đời, cũng sẽ NHẬN được nhiều nhất, nhận được suốt đời. Cho vô bờ bến sẽ được nhận vô biên.

Hình như chất nhân văn, nhân bản của con người xưa nay là thế chăng? Cái nền để làm một con người có tâm hồn, có trái tim, biết yêu thương, nhân hậu là thế chăng?

Ngày nay, trong cái xô bồ hỗn tạp, có sự giao lưu của nhiều nguồn văn minh, nhiều lối sống khác nhau, không thiếu những người nhân danh cái mới, cái “mô đéc”, cái hiện đại... lý luận ngược lại điều vừa nói trên. Họ bảo không cần tình yêu duy nhất vì không có nó. Sống trước đã. Tận hưởng trước đã. Vì mình trước đã. Tình yêu duy nhất là cổ hủ, lạc hậu, đáng chê. Phải coi tình yêu như chiếc áo, càng thay nhiều càng tốt, càng khoái cảm. Phải hưởng thụ ở tình yêu mới là điều duy nhất. Họ lao vào tình yêu nhục thể, lừa dối nhau, phản bội nhau, coi như uống cốc nước ở nhà đã nhàm chán nên cần đi tìm cốc nước khác, mới hơn mang lại cảm giác thích thú hơn...

Đã không thiếu gì những kẻ hám danh, tham tiền, trọc phú, hãnh tiến, cơ hội, rởm đời mà phụ bạc trắng trợn, có mới nới cũ, tham vàng bỏ ngãi, chỉ sống cho dục vọng cá nhân mình thỏa mãn là đủ.

Như vậy có thể nào bằng lòng chấp nhận kiểu sống gọi là hiện đại ấy, quốc tế ấy?

Mỗi người cùng một lúc có thể yêu nhiều thứ: yêu cha, mẹ, yêu chồng (hoặc vợ) yêu con cái, yêu chiếc xe đạp, yêu cả con

chó cảnh, bông hoa. Đó là tự nhiên. Nhưng cùng lúc, không thể chấp nhận vừa có chồng (vợ) lại có cả nhân tình, nhân ngãi, nói kiểu hiện đại là bồ là bịch, lãng nhăng, lén lút, bất chính... Dân tộc Việt Nam chúng ta nhân nghĩa nghìn đời, có văn hóa bên sâu, chắc không thể chấp nhận kiểu tham lam ấy trong tình yêu.

Cũng vậy, một cô gái thể thốt thủy chung, gắn bó, nhưng mới chỉ xa nhau ít ngày, gặp người giàu có, nói ngọt, có địa vị v.v... là đã phụ tình bạn xưa, chê bạn tình nào là đụt, là nghèo. là quê mùa... chắc không ai khen cô gái ấy.

Ái có gan, có thể tự mình hay cho phép con cái mình, anh chị em mình trượt vào mê lộ buông thả ấy mà xem, thì sẽ thấy có cần tình yêu duy nhất hay không, có cần văn hóa, thủy chung trong tình yêu hay không? Đáp số có thể tìm thấy ngay trong cái phương trình bất ổn ấy một cách nhõn tiền. Con mãng xà tình ấy sẽ há cái miệng của nó ra làm tan vỡ, kiệt quệ tất cả, gấu nghiền tất cả mà thôi.

Tuy nhiên cái mê đay nào cũng có mặt trái của nó. Ngày nay chúng ta khó có thể chấp nhận những người phải chịu góa bụa, vò vố một mình trong cô đơn, cơ cực, suốt đời chẵn đơn gối lẻ. Cái chết của con thiên nga, ngày nay cũng cần xem xét lại. Đứa trẻ mồ côi cũng cần có người cha mới, người mẹ mới, niềm thương yêu mới lắm chứ... Không thể nệ cổ, ca ngợi sự “thủ tiết” mà cứ bắt con người giam hãm hết tuổi xuân của mình trong đau khổ, bất hạnh.

Phong tục đã thay đổi nhiều theo nếp sống nếp nghĩ mới. Tiêu chí mới nếu là hay là đẹp, lẽ nào không theo? Tình yêu cũng trong quy luật ấy. Tình yêu duy nhất cũng trong quy luật ấy.

Tình yêu duy nhất là thiêng liêng, cao cả, đáng quý, đáng trọng. Nhưng tùy hoàn cảnh với nhiều nguyên nhân, con người

cần phải làm chủ hoàn cảnh và bản thân mình, tự phán xét, phân xử hành động của mình, chứ không thể nhắm mắt phó mặc hạnh phúc của mình cho dư luận hoặc lề thói nào đó.

Câu chuyện *Trang tử cổ bốn*, phê phán người vợ Trang Tử mù quáng định đập áo quan lấy óc chồng mới chết cho người yêu ăn, không ai có thể khen ngợi được, mà ngàn đời đáng chê trách. Trăng gió, trai lơ, thay lòng đổi dạ, vô luân...xưa nay chỉ bị lên án chứ không thể ca ngợi. Tình yêu chung thủy, bền vững, duy nhất hay không, xét ra tùy từng người hiểu và mang nó trong hành trang đời mình, không thể áp đặt. Nó cũng bí mật như lĩnh vực tình yêu mà loài người còn phải tìm hiểu lâu dài nữa.

1993

Dáng bay Hà Nội

Cũng như Sài Gòn, rất nhiều người Việt Nam chưa hề biết “hòn ngọc Viễn Đông” ấy ra sao, nhưng trong lòng, nhờ yêu thương, bằng tưởng tượng, đã đến thành phố ấy bằng tâm niệm nhiều lần. Hà Nội cũng thế. Và có khi còn hơn thế. Gắn nghìn tuổi, Hà Nội đã thành niềm yêu của những người chưa đến, thành nỗi nhớ của những người đi xa và là niềm hạnh phúc cho những người đang có mặt nơi thành phố Long Đỗ - Đại La - Thăng Long - Đông Đô - Hà Nội.

Hà Nội không nhiều cao ốc bằng Sài Gòn, không nhiều vườn xanh như Huế mộng mơ, không mơ mộng khói sương như Đà Lạt, không rì rầm sóng biển như Hải Phòng ... Hà Nội chỉ đẹp vì những nét riêng của mình. Đó là con hồ Hoàn Kiếm yêu kiều, gương mặt Hồ Tây bát ngát, đường sáu tròn xoe xum xuê um tùm như con sông bằng cây bằng lá, hương hoa thơm ngát những đêm thu, từ hoa sữa phố Nguyễn Du đến hoàng lan phố Phan Đình Phùng, hoa phượng chói đỏ đường Cổ Ngư, dạ lan hương vườn Chí Linh... Thêm con đê sông Hồng như hình ảnh quê nhà, chùa Một Cột trăm tư cùng Thăng Long hiện đại có bảo tàng Hồ Chí Minh mới dựng.

Có những niềm yêu từ trăm năm nghìn năm để lại, cũng có những tự hào vì mới tạo sinh.

Mới hôm nào ngày 10 tháng 10, giải phóng thủ đô, thế mà từ năm 1954 ấy đến nay, con sông vèo trời, đã 39 mùa quả ngọt.

Em bé ra đời năm ấy nay nhiều người là ông giám đốc, nhà văn, vị tiến sĩ, bà bác sĩ, nhà nghiên cứu ở các lĩnh vực khác nhau... Những người chứng kiến Hà Nội được giải phóng, nay tóc đã nhuộm màu sương khói, màu của mùa thu như Hà Nội vào thu, không già nua chút nào đâu, mà chỉ thêm huyền ảo một niềm say chín chắn, trầm lắng ở bên trong sâu nặng với tâm hồn.

Tiếng giầy đinh quân Pháp cồm cộp rút đi trên cầu Long Biên ngày ấy đã tan trong không gian, tiếng báo động đêm đêm bằng âm thanh gõ met gõ thùng gõ chấu cũng đã thành kỷ niệm một thời.

Nhạc dancing tắt đi. Ngọn đèn đỏ những ngôi nhà chật hẹp bán thiu được dỡ bỏ. Bây giờ lại đi khiêu vũ, lại có thể nghe điệu ca trù ở câu lạc bộ hay trên sóng phát thanh, nhưng những người đàn bà khốn khổ phải nhảy thâu đêm, phải bán thân nơi nhà đỏ đã được hoàn lương, trở về với đời thường, có chồng có con, bán hàng, làm ruộng...

Hà Nội không chỉ của riêng người Hà Nội mà của chung tất cả người Việt Nam. Người chị gái phải mang cả cơ nghiệp đơn sơ bày ra cái chợ giời tạm giữa ngã năm Gia Long - Lê Lợi - Ha Le (nay là Bà Triệu - Hồ Xuân Hương - Nguyễn Du) năm ấy, bán đồ bán tháo để theo chồng vào Nam, chỉ dành lại làm tặng phẩm cho người em là thi sĩ mấy chiếc phin cà phê đã xám màu nhôm thời gian, nay chị ở đâu, sau bao giông bão nước non, mà 39 năm qua, biệt vô âm tín, mà đất nước thống nhất gần hai chục năm vẫn mịt mù tăm hơi?

Cuộc chiến tranh vừa qua, bất luận nam hay bắc, tất cả người Việt Nam đã thắng. Tình thương, lòng nhân hậu, ấy, lòng người

dân Hà Nội biến thành ngàn vạn lá cờ may vội trong đêm, để sáng ra, bật lên như từ tim máu đỏ, từ môi mộng câu ca, từ thôi thúc niềm yêu đất nước và thành phố của mình.

Trụ sở Ủy ban Quốc tế thời ấy, nay là trụ sở Bộ Nội thương và Công ty vàng bạc, những sáng thu như hôm nay, gió thu mát rượi, heo may dập dềnh con nước từ nhà Thủy Tạ phía bắc thổi về, giạt cả những mảng đỏ tươi của hoa lộc vừng, làm mặt hồ gây xao xuyến nhớ nhung, làm người băng khuâng như đi vào chuyện *Truyện kỳ mạn lục* của ngòi bút tài hoa Nguyễn Dữ đã hóa thân vào những nhân vật mơ hồ, huyền ảo lãng đãng như sương...

Tháp bút do danh sĩ Nguyễn Văn Siêu - Phương Đình gọi đắm thời gian, đang được trùng tu để ngọn bút Hà Nội viết lên giấy trời những dòng thơ bất tử, cùng với dòng thơ bất tử, cùng với bình rượu trên nóc Tháp Hòa Phong làm chuyễn choáng say lòng bao thế hệ tiếp theo.

Năm năm nay, Hà Nội đã là con rồng cựa mình bay lên như một thời Lý Công Uẩn nhìn từ tám hướng. Cầu Chương Dương không đẹp nhưng bề thế, dập dờn xe cộ đi về, tỏa màu hồng vào muôn nẻo quê xa, có các tỉnh biên giới, đồng bằng với núi non, sông ngòi; biển hồ cũng bạt ngàn tím tắp màu xanh nhiệt đới bốn mùa. Hà Nội là trung tâm vì thế?

Tiếng chuông Nhà thờ vẫn ngân vang mỗi khắc, mỗi giờ. Đúc Bà vẫn trầm mặc đứng nơi vườn địa đàng, tay bông chúa hải đồng, an ủi nhân gian. Người Hà Nội lắng hồn mình trong câu tụng niệm, nguyện cầu trước niềm thiêng liêng vĩnh cửu, cũng như vẫn thả hồn mình vào tiếng chuông chùa Trấn Quốc lan tỏa trên sóng mỗi chiều thu. Niềm thiêng liêng vĩnh cửu ở trong tâm linh mỗi người, trong tâm linh Hà Nội, bền như thời gian, rộng như không gian, tồn tại bất chấp mọi thăng trầm của một kinh kỳ

hưng phé khiến một Bà Huyện Thanh Quan phải chau mày thở dài ngao ngán, khiến một Hồ Xuân Hương phải chua cay chọc ghẹo, khiến một Nguyễn Du phải ngậm ngùi không nỡ nghe hết khúc đàn ca người đàn bà nảo nùng trong đêm tiệc...

Hà Nội như viên ngọc trong đá. Đá mòn đi thì ngọc càng lộ ra, thêm ngời thêm sáng, thêm trong thêm đẹp. Hà Nội như người con gái xuân sắc dậy thì, phây phây thanh nữ, khi thành thiếu phụ cũng gợi say nồng mê mết cho tình lang không thể nói vòng tay...

Có thể cất tiếng thốt: Hà Nội mến yêu. Đúng thế, Hà Nội của người hàng ngày bắt gặp hồ Gươm, với những khách sạn mi ni còn thơm vôi mới. Hà Nội của người đi xa, nhớ về một dáng ti gôn hoa hồng màu tím vỡ. Hà Nội của người chưa đến, nhưng lòng đã đến, rì rầm tổ ong chợ Đồng Xuân, rộn ràng màu sắc Hàng Đào, với các cửa Cầu Giấy cho cốm Vòng vào nội thành, cho hoa từ Yên Phụ đến từng nhà còn tươi rói sương khuya. Cả con cá rô đầm Sét phía Cầu Dền, Trung Hiền, cả gạo tám xoan Mễ Trì, hoa quả đồng bằng qua cầu Long Biên mà đến ...

Sông Hồng ơi, sông mang tên ấy từ bao giờ nhỉ? Sông Phú Lương, sông Nhị - đã thành phù sa bồi đắp cho con người Hà Nội, nở ra tình hoa cho đất nước. Bên lở bên bồi, nhưng ta vẫn được cả dòng sông để thương yêu, để gắn bó, để tâm hồn ta vào lịch sử và hiện đại.

Sớm nay lại mùa thu. Lại là kỳ diệu. Lại là chiếc bùa mê mà Hà Nội bỏ cho ta. Ta mê mết cùng màu trời xanh cốm Vòng, màu xanh đầy sương, của hàng sao đen phố Lò Đúc, hàng chò nâu trên đường Hùng Vương, ta thở đầy ngực hàng sen những ao hồ bát ngát ngoại ô, cho ta nắm xôi được gói bằng thứ lá thơm kỳ ảo ấy. Ta cũng choáng ngợp trong màu áo dài băng

trình của những cô gái dậy thì, không, trong cánh bướm hiện hình của một cửa một Hà Nội mê tôi, một Hà Nội như kho tàng bí mật, giàu có mà không thể một lúc khám phá ngay.

Hà Nội cứ diễu hành trong ta như đoàn quân chiến thắng, vượt qua bom đạn quân thù, đem trả cho ta một Hà Nội tự do đã nghìn năm và thực sự từ mùa thu năm 1954, thực sự từ ngày 10 tháng 10 năm ấy.

Ngồi nhấp một ly cà phê ngọt đắng tâm tư trong căn nhà âm khói trong khu phố cổ, mái thấp, tường ẩm, ánh sáng qua tấm kính mờ trên nóc, không có cô chiêu đãi viên váy ngắn, phấn son, chỉ có lập lờ, đúng là lập lờ những bức tranh tài hoa của bao danh họa còn để lại, từng ngời đây nhấp vào cảm hứng, ta thấy Hà Nội thấm vào mình như thể Hà Nội cũng tự mình mà toát ra, mà bay lên, mà hòa tan vào trời đất tuyệt vời.

Một Hà Nội hôm nay đang tự xóc mình lên. Nếu người chị gái ngày xưa ra đi, chỉ để lại cho em là chàng trai thì sĩ chiếc phin cà phê, nếu chị còn, chị đang ở đâu, và nếu chị La Anh Chi ơi, nếu chị về, hẳn chị phải hỏi thăm đường từ mỗi ngã tư, không thì không thể tìm ra lối ngõ năm nào. Hà Nội nay, sau 39 năm giải phóng đang hối hả lên đường chị ạ.

1993

Mẹ chồng nàng dâu

Mâu thuẫn giữa mẹ chồng nàng dâu có là định mệnh, có phải là nghìn đời, không tránh khỏi? Chuyện thật cũ mà cũng vẫn là chuyện của ngày hôm nay.

Thiếu gì những cảnh thương tâm, gia đình tan nát, chồng vợ chia xa... vì mâu thuẫn đó. Không thể sống được nếu gia đình lúc nào cũng căng thẳng, bức bối như cái oi nồng trước cơn giông bão, gió tích lại, ngọt ngọt đắng đắng rồi chờ giọt nước cuối cùng cho bể nước tràn ra, cho trận gió xoáy nổi lên, cơn bão nổ bùng.

Một thời dài, rất dài, đám cưới là chuyện gả bán. Nhà gái thách cưới, nhà trai cò kè, như mua con dâu, nên bà mẹ chồng nghĩ: “Mất tiền mua mâm thì đám cho thủng”, nên bà tỏ ra uy quyền, lập lại tấn kịch mà bà từng chịu đựng xưa kia với mẹ chồng của bà. Cái nợ đồng lần, cái chuyện luân hồi, nó tái diễn từ đời này sang đời khác.

Là con dâu, bị hành hạ, đến khi thành mẹ chồng, lại hành hạ con dâu mình... Có người cho là bình thường, không tránh khỏi.

Xã hội công nhận chuyện đó như một sự tất nhiên, trời có mưa thì phải có nắng, có sáng ắt có chiều. Người bố hoàn toàn bàng quan im lặng, coi đó là “chuyện đàn bà”. Còn người chồng thì vì sợ uy quyền của cha mẹ, hoặc vì nhiều lý do khác, nên

đánh bụng tai bịt mắt, để khỏi mang tiếng là sợ vợ, là đội vợ lên đầu, là bất hiếu, dù nhiều người trong đó rất yêu và thương người vợ trẻ vô tội mà cứ bị hành hạ một cách oan uổng.

Người con gái còn trẻ tuổi, non nớt chưa có kinh nghiệm sống, lại rời bỏ mọi nếp sống, thói quen, bước vào một gia đình hoàn toàn xa lạ, một môi trường mới, rất bỡ ngỡ, chỉ có một người thân mới đó là chồng, còn tất cả đều chưa hiểu nhau... nên chỉ còn một cách là nhẫn nhục, chịu đựng, vừa để êm thấm trong gia đình, vừa để được tiếng là dâu thảo. Cô gái còn rất sợ dư luận cho là người hư hỏng, liên lụy đến cả bên gia đình mình.

Nhiều gia đình mua con dâu là để có người, có sức lao động không công, để “gánh vác giang sơn nhà chồng” là chính chứ không phải để tạo dựng hạnh phúc cho con trai mình, cho đôi lứa.

Trong hoàn cảnh ấy, người con dâu chỉ còn là một kẻ nô lệ. Nô lệ trong lao động. Nô lệ trong nếp sống cay nghiệt của mẹ chồng. Nô lệ cho dư luận. Cả nô lệ cho chồng. Họ chỉ còn là cái bóng mờ nhạt dưới sức nặng đè nén của nhà chồng, mà nổi đắng cay nhất là từ bà mẹ chồng đổ xuống. Họ sẽ là ngọn cỏ bị cớm nắng nơi góc vườn, góc bếp... cho đến khi nào họ trở thành mẹ chồng... và chuyện đời lại tái diễn, chỉ thay bậc đổi ngôi mà thôi.

Xã hội nông thôn Việt Nam trì trệ một giai đoạn khá dài. Người nông dân, nhất là phụ nữ, trình độ văn hóa quá thấp, thêm nữa lại bị níu kéo lại bởi những phong tục cổ hủ, lạc hậu, cả đời chỉ quanh quẩn sau lũy tre, rộng thì đến cánh đồng, đến phiên chợ huyện... cho nên ngoài những đức tính đáng trọng như cần cù, thương yêu chồng con, tiết kiệm, hy sinh hết cho gia đình... thì người phụ nữ thường bị cái xiềng khá nặng khóa họ lại. Đó là những tập tục, những quan niệm cũ kỹ, lạc hậu, những lễ thói hẹp hòi, bảo thủ... khiến họ vừa tự làm khổ bản thân mình đồng thời

làm khổ người thân của mình mà họ không hề biết, vẫn cứ tưởng như thế mới là đúng. Trước hết là người con dâu, người đàn bà trước đây xa lạ, nay lại là một thành viên, nên họ phải bắt ne bắt nét, “cho vào khuôn phép”. Nếu họ sống cách khác, làm ngược lại tức là thương yêu con dâu, họ sẽ bị chê là nhu nhược, là dấn độn, là bị con dâu xỏ mũi lòi đi. Trong buổi đi cấy, nhổ mạ, tát nước, tiếng xì xầm bình phẩm sẽ đến tai họ. Buổi đi chơi về, lời ong tiếng ve sẽ rĩa rói tâm can họ, làm họ mất ăn mất ngủ... Tai hại ấy làm tăng thêm sự căng thẳng của quan hệ mẹ chồng nàng dâu lên một mức cao hơn, rất khó hòa hợp cân bằng trở lại.

Từ những nguyên nhân trong và nguyên nhân ngoài như thế, thì còn một yếu tố vô cùng quan trọng nữa là Tình yêu. Không ai có thể yêu con bằng mẹ. Hoàn toàn đúng. Vì thế mà có câu “Dù phải trắng trúng trên lòng bàn tay đến bảy lần để trả ơn mẹ cũng còn chưa xứng đáng”. Hoặc có câu khác: “Thượng đế không thể có mặt ở mọi nơi, nên Người sinh ra bà mẹ để thay mặt người. Mẹ là thiêng liêng như thượng đế”.

Vậy, mẹ là tất cả đời con, và con là tất cả đời mẹ. Quan hệ đó chắc còn thiêng liêng ngàn đời sau nữa. Tình yêu của mẹ cho con vì quá sâu nặng, nên nhiều khi sai lệch, thiếu công bằng, hơi ích kỷ nữa. Bà mẹ có anh con trai, xưa kia nó là con mình, bỗng nhiên nay có một cô gái trẻ, nó thương yêu, quán quít, cái gì cũng chỉ có hai đứa với nhau. Vì vậy mà lòng ghen nổi lên trong lòng người phụ nữ. Bà nghĩ tất cả thương yêu ấy của con phải dành cho mình, cho mẹ mới đúng, mới phải, mới là hiếu đễ. Người con dâu chiếm mất chỗ của mình rồi. Ghen, rồi tức, rồi hành hạ... Nhẹ thì mặt lưng mày vục. Nặng thì đánh mắng, hắt hủi, có khi con dâu không chịu được thì mẹ chồng cho là lăng loàn, là tai quái, là bất chính, phải đuổi đi, phải chia rẽ chúng nó ra, “nhà này tao làm chủ chứ không phải con nặc nô ấy...”. Nam Cao có một chuyện

ngắn cảm động. Đó là bà cô già cô đơn, quen sống trong đau khổ, không chịu được cảnh nhìn thấy hạnh phúc của người khác. Bà mẹ chồng cũng thường có tâm lý ấy, nhất là khi bà có tuổi, quen sống trong thiếu thốn, cô đơn, khổ nghèo... nay thấy con dâu con giai cứ hú hí, làm bà khó chịu...?

Đó là về phía mẹ chồng. Còn người con dâu thì sao?

Người con gái lấy chồng là bước sang một cuộc đời mới hoàn toàn, từ công việc đồng áng sớm khuya, đến tề gia nội trợ, cơm nước phục vụ bố mẹ chồng, chăm sóc các em chồng, và chịu sự chỉ huy của người chồng. Nếp sống ấy đã ăn sâu vào tiềm thức bao thế hệ. Sức chịu đựng, sự phục tùng bắt người phụ nữ phải thế, như là một số kiếp. Từ bé cô đã thấy nhiều tấm gương như vậy, nó tiềm nhiễm vào đầu cô, khiến cô khó bề tin khác đi, làm khác đi.

Lấy chồng, cô dâu dám phản ứng vì rất sợ mang tiếng là người hư hỏng, là nanh nọc, là “được chồng yêu, xỏ chân lỗ mũi”. Cô còn sợ mang tiếng lây đến cha mẹ đẻ rằng không biết dạy con, đẻ ra đứa con mất dạy, hỗn láo. Cô phải coi gia đình chồng là gia đình chính chứ không được coi gia đình mình là chính. Tâm trạng ấy buộc cô phải nhẫn nhục suốt đời. Nếu có quá đau khổ vì bất công, một số nói lại, than phiền với chồng. Anh chồng nghe ra, sẽ an ủi. Anh chồng ù lì sẽ gạt đi. Và quan hệ căng thẳng giữa mẹ chồng nàng dâu còn lây sang cả quan hệ mẹ đẻ con trai, nếu anh chồng không khéo léo.

Từng có những nàng dâu phản ứng lại vì dù sao lớp trẻ cũng có những điều mới hơn lớp già. Có thể họ hiểu biết nhiều hơn, sống thoải mái chan hòa hơn, trình độ văn hóa khá hơn, nếp sống mới thấm vào họ nhiều hơn. Họ không chịu được sự bất công đè nén nữa. Có người may mắn hoặc khéo léo làm quan hệ đó dần

tốt đẹp, khi có bà mẹ chồng biết phục thiện hiểu ra. Nhưng phần lớn là bị coi là nổi loạn, không thoát ra khỏi mà còn bị lún sâu thêm trong nỗi thống khổ ấy.

Thiếu gì bà mẹ chồng cấm đoán, không cho con dâu đi họp hành, học tập, có bạn có bè, nào là sợ mất công mất việc, nào là sợ nó dần dần hư người đi, nào sợ chuyện trai trên gái dưới, nào là ... đủ thứ. Cũng có nhiều bà mẹ chồng thông cảm, đã hiểu ra, đã giúp đỡ con dâu tiến bộ bằng chị bằng em.

Làm con dâu trưởng còn khó hơn nhiều. Công kia việc nọ, cổ bàn giỗ tết. Gặp bà mẹ chồng khó tính con dâu thật vất vả trăm chiều. Nhưng nếu là người khôn ngoan linh lợi, biết đường ăn nết ở, thì đâu rồi cũng vào đó. Vậy là tùy thuộc vào cách ứng xử mà thôi.

Ở nông thôn, không phải gia đình nào “mua” con dâu về cũng cho đôi vợ chồng trẻ ra ăn riêng ngay, cho họ hú hí, hạnh phúc, dâu gói tay kẻ. Thông thường đôi vợ chồng trẻ phải kéo cày trả nợ, phải gánh vác gia đình, nói như ngày xưa “phải hầu hạ nhà chồng”... Đã thành cố hữu như cái ao tù, nước cạn thì bèo sát đáy, con trâu buộc gốc tre thì có đứt mạnh cũng vẫn ở một chỗ, mưa nắng đành cam chịu... Xã hội trì trệ ấy lây lan cả đến những nơi gọi là kẻ chợ, phố phường thị trấn. Nó lan tràn ra toàn xã hội, khiến sau này khi chế độ mới đã được xác lập và ngành thương nghiệp còn lấy quan niệm ấy khoác lên mình với câu coi mặt dịch viên là “làm dâu trăm họ”.

Làm dâu một bà mẹ chồng đã khó? Nay làm dâu trăm họ thì quả là khổ sở điều gì cũng biết chừng nào. Thì ra đi bán hàng là đi làm dâu, là chịu sự bất công, đè nén, áp bức, hành hạ, chứ không phải là người được phân công, một công việc phục vụ xã hội? Có lẽ vì thế mà “nàng dâu” ấy đã phản ứng bằng cách mắng lại

khách, vút hàng vào mặt khách, khách hỏi chục câu không thèm trả lời, khách cần chọn hàng là không cho v.v...?

Từ đó xét thấy quan niệm làm dâu trăm họ là quan niệm rất sai lệch, cần vút bỏ. Khách mua hàng không phải là người cay nghiệt. Người bán hàng cũng không thể là người chồng lớn, chua ngoa...

Khẩu hiệu ấy đã công nhận, đã đồng tình với một quan niệm sai trái trong lịch sử, mà đến nay chúng ta cần phá bỏ, cần phê phán, cần xây dựng lại một quan niệm mới, một cách ứng xử mới.

Và may thay, quan hệ mới, cách ứng xử mới ấy đã hình thành, đã có không ít ở nhiều cặp mẹ chồng con dâu, ở nhiều địa phương... rõ nhất là ở những thành phố, những khu công nghiệp đông người. Quan hệ mẹ chồng con dâu không còn là định mệnh là hành hạ nhau, làm khổ nhau mà đã thành quan hệ thân tình, máu mủ, thương yêu đùm bọc giúp đỡ, nâng giắc nhau.

Không kể loại “dâu Tây” ỷ vào cửa hay quá trớn, coi khinh mẹ chồng nghèo, coi thường mẹ chồng quê mùa, rồi lên mặt... thì đã có rất nhiều mẹ chồng khoan dung độ lượng, thương yêu con dâu như con gái đẻ, không ít con dâu quý trọng mẹ chồng như mẹ đẻ. Họ đồng cảm thương yêu nhau trong một quan hệ quý mến nhau, tôn trọng lẫn nhau chan hòa, tương ái với nhau.

Xuất phát từ lòng mẹ yêu con trai, người mẹ chồng mới ngày nay sẵn sàng rộng lòng đối với con dâu, coi con dâu là người mang lại hạnh phúc cho con mình, là người cần mình bảo ban giúp đỡ, cư mang chứ không phải là đối tượng để mình hờn oán. Có bà mẹ chồng thấy con dâu đi làm về, mệt nhọc, bà đã không ngại tuổi già, chuẩn bị cơm nước, nhà tắm cho con dâu, trong nom cháu nội cho con dâu rảnh tay mà hội họp, học hành hoặc nghỉ ngơi. Có

miếng ngon cũng để phần “mẹ nó”. Buổi sáng, mẹ dậy sớm - người già thường ít ngủ - làm các việc vặt trong nhà, để con dâu được ngủ thêm một ít cho lại sức, với câu nói chân tình: Chúng nó còn trẻ, sức ăn sức ngủ, đánh thức nó dậy sớm làm gì cho tội nghiệp. Mình cố một ít cũng xong. Những hành động ấy thể hiện lòng từ tâm của người mẹ, cũng thể hiện sự độ lượng, khoan dung, cùng sự hiểu biết, nếp sống văn hóa mới, là sự tiến bộ, bất chấp dư luận cũ hẹp hòi, mà coi hạnh phúc của con cháu là quan trọng hơn.

Tình thương yêu ấy, cô con dâu nào đành lòng đong đánh, phụ bạc cho được? Nên nhiều cô con dâu đi thưa về chào, có miếng gì ngon, mua tặng mẹ chồng trước hết (dù rằng rồi bà lại cho cháu, cho con cô chứ bà nào đành ăn khi cháu nhịn?) Đồng quà tấm bánh, cái khăn, đôi guốc, vật thì không đáng là bao nhưng tấm lòng thơm thảo mẹ thật vui. Quan trọng hơn là biết nghe theo lẽ phải, biết nhường nhịn khi cần thiết, biết đùm bọc giúp đỡ lúc nhà có việc, biết trân trọng những “trái nết” của tuổi già... Cô con dâu còn biết ý tứ, dù yêu chồng thâm thiết cũng không có cử chỉ suồng sã với chồng trước mặt bố mẹ chồng. Lời ăn tiếng nói cũng phải cân nhắc kỹ, không bao giờ lỡ lời để người già phải tủi thân, nghĩ ngợi.

Đã có nhiều bà mẹ chồng còn giục con dâu đi bước nữa, như con gái mình, khi con trai mình xấu số thiệt phận, mà con dâu còn đầu xanh tuổi trẻ. Cũng không ít cô con dâu dảm hy sinh hạnh phúc riêng của mình khi mẹ chồng không còn ai nương tựa ngoài mình là người duy nhất, dù chỉ là con dâu.

Nhân nào quả ấy? Mẹ chồng bao dung, con dâu hiền thảo, thì quan hệ kia chỉ còn là hạnh phúc ngọt ngào chứ không phải là thứ quả đắng cay, không còn là định mệnh khắt khe, trở trêu như trước.

Xã hội đã sang trang mới. Một trong những điều tốt đẹp là đã thay đổi được quan niệm sai về mẹ chồng nàng dâu, lưu cữu ngàn đời.

Hạnh phúc lứa đôi chỉ trọn vẹn khi trong gia đình, gia tộc, rộng ra là xã hội xung quanh êm thấm, ngọt ngào, chan hòa, thông cảm. Đến hàng xóm còn “tắt lửa tối đèn có nhau” huống chi đây là quan hệ cha mẹ với con cái. Nền nếp mới đang được xây dựng. Nó sẽ là cái nền tảng đạo đức mới cho con người tình nghĩa yêu thương nhau.

Thật vui mừng khi vào một gia đình, thấy toát lên không khí đầm ấm, yêu thương giữa ông bà, cha mẹ cùng con cháu, nhất là phần mẹ chồng nàng dâu với mẹ đẻ con gái. Những gia đình như vậy thật hạnh phúc, thật giàu có, họ đã có thứ quý hơn cả vàng bạc châu báu. Họ biết xây dựng cái bến bình yên cho con tàu gia đình, không như xưa, gia đình lại là nơi bão tố cho những con thuyền cá nhân khi trở về. Chính những người có công tạo ra sự bình yên đó có lẽ là bà mẹ chồng chủ động, nàng dâu chân tình. Và định mệnh ác nghiệt xưa kia, không còn có lý do để tồn tại trong những gia đình hạnh phúc như thế, trong những bà mẹ chồng và cô nàng dâu như thế.

1993

Hồn giai điệu

Trong bài Sầu Chung, Trần Huyền Trân viết năm 1942 ở Khâm Thiên để tặng Quách Thị Hồ, có câu:

Người ơi, mưa đấy hay sinh phách

Tay yếu gieo lòng xuống chiếu hoa.

là câu thơ đầy nhạc cảm và cũng đầy tâm sự.

Chỉ là tre, mấy thanh tre, thứ sinh phách ấy, mà có thể làm thành mưa gió, khiến ta phải bật lên câu Kiều bấy lâu vẫn nằm im trong tâm tưởng:

Tiếng khoan như gió thoảng ngoài

Tiếng mau sập sập như trời đổ mưa...

Nhịp phách chậm rãi, khoan thai như chênh mảng, lãng đãng... bỗng chốc dồn dập đổ trào, ào ào thác cuốn như con lũ tự trời cao.

Không. Ở đây là tâm sự, là lòng người đã dồn vào sinh phách chính lòng người đang trong mưa gió. Còn bàng hoàng hơn, đấy lại là lòng người con gái, lòng người đàn bà, gieo những hạt vàng, hạt âm thanh, hạt lệ xuống một thế giới thu hẹp: mảnh chiếu hoa.

Ta tự hỏi khi bàn tay thon thả, yếu mềm kia xếp ngón lại trong cái thế ngồi như thiền, như tĩnh, thì những âm thanh mưa

đổ gió ào ấy... nằm ở chỗ nào? Trong mười ngón tay chẳng? Trong những thanh tre sênh phách chẳng? Trong không gian bằng bạc mơ hồ chẳng?

Đêm nay, tự nhiên mùa chuyển. Ngoài trời lất phất mưa dăng, thứ mưa đầy im lặng, ta đốt nến gạt đèn ra ngoài khung cửa để nghe tiếng không gian thì thào như bóng người xưa hiện về cùng câu ca ngân nga trong lòng ta sâu thẳm.

Trước lúc cây nến lung linh ngọn lửa vàng, tỏa thứ ánh sáng chập chờn như ảo tưởng... thì thứ ánh sáng đó nằm ở đâu? Trong lòng cây nến đặc chất sáp hồng hay trong sợi bắc không hề biết mình sẽ phải cháy lên ấy?

Cây lục huyền cầm có hình số 8 này tròn, cũng là hình tám thân nữ nang của người đàn-bà-bán-khỏa-thân ma quái, từ lúc nào vẫn im lặng trên tường. Sáu sợi dây như sáu sợi thần kinh căng lên mà không rung động, không nói gì bằng tần số dù bập bùng trầm hùng réo rắt đam mê. Váng bàn tay người nghệ sĩ, văng cái nắn, cái vuốt, cái gảy, cái vỗ, văng một tâm tư truyền qua làn da mỏng ngón tay nhập vào những sợi dây thần kinh chờ đợi... thì, những âm thanh, những giai điệu, những hỗn hển của hơi thở, những quuyến rũ của tài tình... nằm ở đâu?

Những âm thanh ấy nằm ở đâu, ẩn trong một góc nào hộp đàn có hình người đàn-bà-bán-khỏa-thân hay giữa một mảng vũ trụ đang xê dịch trong cái bao la đã triệu triệu năm tồn tại? Nó mang hình gì, chẳng lẽ chỉ là nốt đen, nốt trắng, nốt tròn...? Hay nó còn mang màu sắc của cầu vồng từ tím huyền đến xanh thanh tân, vàng khao khát và đỏ hùng hực đầy dữ dội?

Sự im lặng của cây đàn làm ta bứt dứt. Âm thanh ấy sinh ra, bật ra, mang hình hài rõ rệt từ bàn tay người, là từ đồng, từ gỗ vô tri? Hay từ một cõi tâm linh huyền bí? Không biết nữa.

Ngoài trời vẫn mưa, thứ mưa xuân không nước. Hình như chỉ có tiếng lao xao của gió đang lách mình qua những búp long não non tơ, chưa mang nổi hình hài chiếc lá... Ta chợt thấy có con suối nào cũng lách mình qua núi, đổ xuống lòng khe, hát lên tiếng róc rách triền miên. Đó là tiếng của nước hay của rừng? Tiếng của đá hay của tiếng trong ngần chưa một bóng người soi? Âm thanh ấy nằm đâu khi mạch nước ngầm còn luồn sâu trong đất đá, vang đi đâu khi chưa có người nghe, không có người vốc ngụm nước mà uống cả bóng mình trong đó, uống cả âm thanh ngọt tê đầu lưỡi và run rẩy thần tâm?

Quả bầu xanh treo lơ lửng trên giàn giữa tre pheo dân dã, có ong bướm dạo quanh, quả bầu già gác trên gác bếp chỉ khói cay cùng mồ hóng... Cả sợi tơ con tầm mong manh yếu ớt, chạm vào là đứt, động hồ cũng tan... vậy mà khi chúng hóa thân, thành cây độc huyền cầm, thành kiếp đàn bầu có tiếng vượt nỉ non đến nỗi nùng, đến nỗi da gà trên lưng, đến phải quay đầu lại đằng sau xem có bóng ai vừa hiện... khi ấy, những đồ vật vô tri chỉ biết chết lặng, đã thoát xác, hóa thân thành tiếng của thân, của quỉ, của lời ai nói với lòng ai? Vậy khi chỉ là quả bầu, chỉ là sợi tơ, thì âm thanh ấy nằm ở đâu? Là một sự “sắc sắc không không” chăng?

Nói đến sắc không, ta chợt thấy Bá Nha, người dám đập đàn vì thiếu vắng tri âm. Đời nay thiếu gì kẻ chẳng cần tri âm tri kỷ, sẵn sàng bán cả tâm hồn để mưu cầu danh lợi, dù danh lợi chỉ là chút cỏ non. Xin được nghiêng mình trước những Bá Nha xưa cũng như nay. Cũng xin được nghiêng mình trước những cái tai thần Tử Kỳ thuở ấy cũng như bây giờ.

Ngọn nến ta thắp đầu đêm đã lụi. Cả mưa gió và đêm toàn màu đen được thể ùa vào, ùa vào trong im lặng gai ghe. Một ngọn nến mới bùng lên, như lời ca của một ca sĩ vô danh xưa tan bóng

tối, làm ta lật giở trang lòng, nhớ một điệu hát sơn ca trên cánh đồng bát ngát, nhớ một câu luyến láy như lơ thơ ngọn nước sông Cầu... Con chim Sơn ca ấy chắc không còn ở cõi đời này? Cổ họng cô gái 49 làng Lim đang ở đâu? Có điều gì tương tự giữa con chim và cô gái? Trong giấc ngủ phập phồng lồng ngực, câu ca ấy nằm đâu, bay đến nẻo trời nào? Nó có còn chỉ là âm thanh lồng trong giai điệu hay thành tế bào trong máu một ai xa?

Có phải đêm đã ngả về sáng không, hồi phần huyền bí của thời gian, mà ta thấy như ta đang bay trong những âm thanh mơ hồ, lang thang, tản mạn của một trời lằng lằng không có ở ngày thường?

Người đàn bà ta yêu đang mơ gì mà phát ra những âm thanh mờ nhòe không thể chép vào khuôn nhạc? Cả bé thơ, mơ gì đó mà mỉm miệng cười? Có một bà tiên chăng? Bà tiên đang nói gì hay đang hát khúc tiên giới, đầy mộng ảo?

Có một người nghệ sĩ nào đêm nay, giờ này cũng đang buông bất tâm tư, nắm lấy cái vô hình, ghi lại, khai sinh ra chúng, cho chúng một hình hài, cho chúng hữu hình? Âm thanh ấy vào người nghệ sĩ, lối vào? Qua tai? Qua óc? Qua tim? Qua bàn tay? Qua làn da? Hay qua cả cõi âm linh? Như người đàn bà ta yêu đang mơ màng trong những âm thanh hình ảnh mà chỉ một mình nàng có.

Trước khi mẩu bác cuối cùng gục xuống, nó lóe sáng lên lần cuối. Ta lại thấy như nhà thơ ngồi trước người đẹp, vương chéo hoa thành tấm thảm bay thoát đời trần tục, thanh tre, sênh phách thành gió bão, thành mưa nguồn, thác đổ... những âm thanh đầy ma lực từ bàn tay thon thả, từ tre trúc chuyển động, từ tâm hồn nghệ sĩ, từ trái tim nghệ thuật ứ tràn cái nghiệp xưa nay.

Bật cửa, ngửa bàn tay vào đêm, cũng không hắt trời và lòng ta mưa đã tạnh, nhưng trong hồn ta tràn đầy âm thanh, những âm

thanh qua làn gió, thổi vào hồn đàn, cây lục huyền cầm, cây đàn mang hình người đàn-bà-bán-khỏa-thân treo trên tường kia lên tiếng, tiếng ma quái của không gian, tiếng của một khúc tình ca xao xuyến.

1993