



TRẦN KIÊM ĐOÀN

CHUYỆN KHẢO VỀ  
*HUE*





# CHUYỆN KHẢO VỀ HUẾ

Chuyện khảo về ZHuế ▪ Trần Kiêm Đoàn  
▪ Midway Press làm lại ▪ Hình bìa: Internet; Bìa:  
Midway Press

TRẦN KIÊM ĐOÀN

CHUYÊN KHẢO VỀ  
*HUE*



Midway Press 2023



# TRONG SÁCH NÀY



|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Thay lời nói đầu                      | 9   |
| Về Huế                                | 17  |
| Cơm Hến                               | 45  |
| Luận về cơm hến Huế                   | 54  |
| Cơm Hến Huế                           | 59  |
| Hành trình cơm hến                    | 62  |
| Bún Bò                                | 71  |
| Bà Bún                                | 73  |
| Bún Bò Huế                            | 80  |
| Những huyền thoại quanh tô Bún Bò Huế | 91  |
| Chè Huế                               | 105 |
| Chè Cồn                               | 109 |
| Chè Sen Hồ Tịnh                       | 118 |
| Cơm Âm Phủ                            | 143 |
| Mắm Ruốc                              | 161 |
| Mắm Huế bình dân                      | 174 |
| Mắm Huế quý tộc                       | 181 |

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Ngủ Đò          | 189 |
| Tâm Huế         | 223 |
| Mưa Huế         | 255 |
| Màu quan san    | 271 |
| Tiểu sử Tác giả | 283 |

## THAY LỜI NÓI ĐẦU

**L**ần đầu tiên trong đời tôi được làm chủ một đôi dép là năm tôi tám tuổi, học lớp Ba trường tiểu học Hương Cẩn. Đôi dép vỏ xe thuở đó đã cho tôi cảm giác của nhà triệu phú trong đám trẻ cùng lứa tuổi ở làng quanh năm đi chân đất. Chỉ có những thằng bạn “tri kỷ” trong xóm nghèo mới có được cái hân hạnh xỏ chân vào đôi dép mới của tôi đi thử một vòng, sau khi chịu khó xuống bến Đình hay bến Dấu Hàn làng Liễu Hạ kỳ cọ hai chân sạch bóng như người đẹp rửa gót chân sen.

Nhưng rồi niềm hạnh phúc phù du đó đã qua đi thật nhanh. Mẹ tôi vì không tin tưởng lắm vào bước chân quý phái của tôi khi mang dép, nên đã cẩn thận chọn một đôi dép dày nhất trong số các hàng dép ở Huế để tôi tha hồ chạy nhảy cho lâu mòn. Đôi dép nặng quá đã bắt tôi phải đi

khoan thai như ông cai tổng mới vào nghề tập đi đôi giày hạ. Vì vậy, chỉ sau mấy ngày, đôi dép đã “lên cấp” đối với tôi. Để đuổi kịp theo đám bạn bè nhảy chân sáo với đôi chân trần thời tiền sử, tôi hiên ngang vác dép lên vai và hồn nhiên trở lại với cặp giò đã quen với phen chua, bùn đất của mình. Đôi dép lủng lảng trên vai mỗi ngày một vương nên một buổi sớm, nhìn trước nhìn sau không thấy ai, tôi đã dấu của vương bạn – ngỡ như niềm hạnh phúc – của mình vào bụi dứa đầu làng. Chiều về, tôi khám phá ra rằng, đôi dép đã bị ai lấy mất. Tôi không dám về nhà và ngồi khóc sau đình làng cho đến tối. Mẹ tôi vác đuốc con cúi đi tìm. Biết chuyện, mẹ tôi ôm tôi trong tay và nói giọng thật buồn: “Rửa là on đã làm mất của mạ hơn hai vuông lúa!” Tối hôm đó khi phúi chân lên phản ngủ, tôi quên rất nhanh những gì mình mất như chiếc thuyền về bến quên câu chuyện của dòng sông.

Đôi dép đầu đời mẹ tôi sắm bị mất đi không bao giờ trở lại, nhưng lòng tôi lại mang đôi dép cũ mà đi cho hết một đời.

Tôi thuộc về thế hệ chiến tranh Việt Nam: Chào đời trên miệng hầm, lớn lên trong khói lửa, hát tình ca và đồng ca trong tiếng gào của bom đạn, và bỏ Huế mà đi với nỗi ưu tư dằng dặc của những ước mơ chưa thành hiện thực.

Rồi cũng như những nhánh cây đồng nội đơn sơ được mang lên trồng thành phố, tôi là một

trong những đứa bé quê ít ỏi cùng thế hệ trong làng được lên thành phố Huế đi học.

Ngày từ già làng quê “lên dinh”, ông trưởng họ Trần nhà tôi lại cho rằng, đã tới đất “Thần Kinh Văn Vật” rồi thì không thành công cũng thành nhân. Ông ân cần tiễn tôi ra bến xe đò như đưa chàng Kinh Kha xóm nghèo qua bên kia trời ánh sáng, dù thiết tình là làng tôi chỉ cách Huế có mười cây số. Ông vượt chòm râu bạc, nói chữ: *“Son, hải, giang, điển vi đại chính; thiếu niên hữu chí lưỡng biên khai...”*. Rồi ông giải thích rằng, Huế có đủ thế đất sông núi biển đồng cân đối dựa vào nhau, là đất dấy nghĩa, là nơi un đúc chí lớn cho những trang hào kiệt xưa nay. Như Cao Bá Quát vào Huế, bỗng muốn *“Quyết ném thanh khâm sang cầm tú; quyết xây bạch ốc lại lâu đài”*. Như Nguyễn Du muốn Từ Hải *“Đội trời đạp đất ở đời...”*. Như các cụ Phan Bội Châu, Phan Chu Trinh, Huỳnh Thúc Kháng, Trần Cao Vân... hô hào dân Nam lên đường cứu nước.

Huế vào những năm 60 là hình ảnh của con rồng bao nhiêu năm ngủ yên “triều nguyệt” trên những thành quách rêu phong vừa thức dậy. Lớp học, sách vở êm đềm một thời không chứa hết những tâm hồn bão liệt, những tư tưởng dậy sóng cùng với đà cuộc chiến đang làm chao đảo những chân trời lộng gió ngoài kia.

Tôi vào y khoa nhưng lại “ra” sư phạm, vì trường “thầy” có được món tiền học bổng bé nhỏ

đủ cho một gã kỹ sư tâm hồn bất đắc dĩ như tôi  
đủ sức sống còn trong bốn năm dài mài kinh sử!

Ở Huế mà vào trường sư phạm thì cũng như  
ở trên dòng sông đời xuôi ngược mà chọn nghề  
đưa khách đò ngang: an phận trong nếp cũ và  
yên thân giữa nhịp đời trầm lặng, nhẹ nhàng  
trôi. Thế nhưng, tập làm thầy trong giai đoạn  
những cơn sốt lịch sử của Huế từ trong thâm  
cung của ý thức đã bùng lên “từ chợ Đông Ba,  
lan qua Gia Hội, tiến về Thành Nội, dội tới Bao  
Vinh...” lúc âm ỷ, lúc cháy bùng, thật khó.

Tôi muốn “làm được một cái gì” nhưng chỉ  
biết quay quắt, từ giảng đường đến thư viện; từ  
làng lên Huế; từ những ước mơ xa lắc đến cái  
bóng mình hiện thực tro vơ đổ dài trên đường  
Thành Nội lớn chốn ổ gà.

Những lần “nốt ruột” vì tiếng bom chao đảo  
từ những vùng quê quanh Huế vọng về hay  
tin một thằng bạn cùng lớp vừa thoát ly lên  
núi, thằng khác ngã gục ở chiến trường, tôi lại  
cảm thấy xa lạ với cái không khí im ắng tạm bợ  
trong trường đại học Huế này. Đôi khi, tôi cố  
tinh trốn học như chạy trốn cái bóng xa lạ của  
chính mình để lang thang tới mấy quán cà phê,  
như quán Lạc Sơn nhìn dòng người qua lại trên  
đường Trần Hưng Đạo, vô quán chị Lợi để nghe  
nhạc tiền chiến “chiều hôm qua lang thang trên  
đường.” hay tới quán cà phê Tổng Hội Sinh Viên  
trên đường Trương Định để nghe mấy chàng

sinh viên khoa luật, khoa văn mới ra lò lên gân nói “trạng”!

Tôi đã từng bị cảnh cáo vì nói chuyện râm rì trong thư viện, những mẩu chuyện chết chóc, đánh nhau, biểu tình, bãi khóa... có khi đầy hào khí nhưng cũng có lúc làm mũi lòng tuổi trẻ như nụ cười và nước mắt quê hương.

Quản thủ thư viện đại học Huế thời đó là cụ Bửu Kế, một học giả nghiêm túc trong cách viết, cũng như nghiêm khắc trong cách sống nên rất kỵ sinh viên vào thư viện để nói “chuyện khảo”.

Theo cụ thì chuyện tâm phào xị để, đầu rồng đuôi rắn là “chuyện khảo” giống như “chat” trong tiếng Anh hay “bavardage” trong tiếng Pháp.

Chuyện kể có đầu có đuôi, vừa sáng tạo vừa dựa trên những dữ kiện thực tế, giáo khoa và sử liệu thì gọi là “Chuyện Khảo”, một hình thái chuyện kể như “Creative non-fiction story” trong văn chương Anh Mỹ.

Đã có lần tôi dám cãi cụ vì tôi vẫn cho rằng nói chuyện quê hương dù đầu đuôi không tròn, chưa đủ tiêu chuẩn chuyện khảo, nhưng đâu phải chuyện khảo!

Khi cụ Bửu Kế trở thành Thầy tôi, phụ trách môn Lịch Sử Triều Nguyễn trong chủng chỉ Văn Minh Việt Nam thuộc Đại Học Văn Khoa Huế cùng với các giáo sư khác như Vĩnh Phối, Phan Văn Luật, Lê Văn Hào... tôi càng có dịp gần gũi cụ hơn để thấy được rằng, sau vẻ nghiêm khắc

gần như khô khan là kiến thức bao la và tinh thần “hài hước ngầm” của các Mẹ, dù đó là “Mẹ Thầy”. Một lần tôi gặp riêng cụ để hỏi thêm về lịch sử và số phận cái ấn bằng vàng ròng, nặng đến nỗi mỗi lần đóng triện phải cần hai người của Triều Nguyễn, cụ mở đầu bằng cách hỏi lại:

- Chuyện khảo, chuyện khảo, chuyện khảo hay chuyện khảo đây? Rồi cụ trầm giọng nói:

Tiếng mình phong phú lắm nhưng khổ nỗi là mạnh ai nấy dùng. Ước chi đất nước mình sớm hết chiến tranh để có được một Hàn Lâm Viện.

Một ước mơ và một thoáng “chuyện khảo, chuyện khảo” mới đó mà đã hơn ba chục năm qua rồi!

Đã có những chiều đứng trên bục giảng của trường đại học Cosumnes River College, CSUS (Bắc Cali) nơi đất Mỹ bình yên như những hàng cây du, cây sồi vạm vỡ ngoài sân, bỗng dưng tôi bị lạc vì ngỡ như còn đang đứng trước tấm bảng đen của trường Nguyễn Hoàng, Hải Lăng (Quảng Trị), Nguyễn Tri Phương, Đồng Khánh (Huế)... khi những bụi phấn bay bay. Tôi nói tiếng Việt để thương và nói tiếng Anh để sống. Dù đang ở quê người, đối diện với đám sinh viên tóc vàng, nói lú lo tiếng Mỹ mà sao hình như vắng vắng trong tôi vẫn còn tiếng ai trên đường phố Huế, tiếng hát học trò đón tết, tiếng guốc mộc của mẹ già và nỗi lòng vương mang đôi dép cũ.

Ngồi viết mấy dòng này, những hoài niệm

quá khứ lại trở về rõ ràng trước mắt như tôi có thể nhìn thấy sao chổi Hale Bopp đang hiện ra giữa trời đêm tháng tư Cali ngoài khung cửa sổ. Tự nhiên, tôi có ý định ngổ ngỗ là ngôi sao này đang bay với tốc độ kinh hồn về quá khứ. Rồi biết đâu ngôi sao đó lại quay về khung trời cũ, để qua đó, tôi có thể nhắn với Thầy tôi và những người “muôn năm cũ” rằng:

- Bên phương trời nước Mỹ này, có một cái không tìm mà vẫn có, đó là nỗi nhớ quê nhà. Sau bức màn quá khứ là trùng trùng cảm xúc nhớ thương: Nhớ từ tiếng chưởi mắt gà của bà hàng xóm, đến chuyện đời xưa của Mẹ vừa kể, vừa móm mém nhai trầu. Thương từ bó “toóc” trôi lênh bênh trong cơn lụt đầu mùa tới hàng sách gáy da mạ vàng trong thư viện. Giữa một xã hội đang chạy theo vận tốc chưa thấy kịp hiện tại đã trôi vào quá khứ này thì chuyện khảo hay chuyện khảo của ngày xưa quê mẹ vẫn là chất keo gắn tâm tình những đứa con viễn xứ vào nỗi nhớ quê nhà. Nỗi nhớ cũng như tình yêu, mới hôm qua mà đã nghìn năm trước, mới một chút mơ ước mà đã nghìn năm sau: như “hương gây mùi nhớ, trà khan giọng tình”; như chuyện khảo là gốc, là cành mà chuyện khảo là hoa, là lá. Thưa Thầy, vì vậy, dù mang dưới tên nào đi nữa thì những trang sau đây cũng là mảnh lòng gửi Huế qua những chuyện khảo lẫn chuyện khảo về Huế.



## VỀ HUẾ

*Mẹ ơi!*

*Chờ về Huế, Mẹ mất rồi,*

*Người ta nói có kiếp luân hồi,*

*Vì thương Mẹ nên con tin là có.*

*Nếu Mẹ là rừng, con sẽ là cây,*

*Mẹ là biển cả với đầy,*

*Con sẽ là giòng sông nhỏ nhỏ.*

*Nếu có kiếp lai sinh,*

*Con cũng chỉ xin được làm con của Mẹ.*

*Nhớ ngày Mẹ mất: 18/9 nhâm thân 92*

**M**ỗi lần nghĩ đến Huế, tôi không biết mình đang về với Huế hay Huế đang về trong tôi. Những con nhà Huế khác, thường nhớ Huế với nguồn tình cảm miên man, sụt sùi và suốt muốt, nhưng Huế riêng tôi vừa là quê mẹ đi để mà nhớ, vừa là di lụy trong suốt cả một đời. Khi

tôi đi giữa Huế thì chơi vui như đang lạc giữa quê người; khi tôi đi giữa xứ người lại ngỡ ngàng như đang thăm thăm bước vô Thành Nội. Khi tôi cố quên Huế thì Huế lại hiển hiện trong tôi, dịu dàng như một bà mẹ hiền và băng khuâng như người tình cũ cười ngậm ngùi vì chợt nhớ về dĩ vãng. Khi tôi nhớ Huế thì Huế chỉ còn là một bóng dáng êm đềm mất hút rất xa xăm.

Nếu không có năm 1975, có lẽ suốt đời tôi sẽ không biết rõ Huế đã về trong tôi tự bao giờ, một cách âm thầm nhưng tự nhiên và mãnh liệt như nỗi đau khi nửa đêm ở Mỹ, nghe điện thoại báo tin mẹ mình vừa mất ở quê hương. Không có năm 1975, tôi sẽ không bao giờ Về Huế. Dù tôi có vào tận Sài Gòn thì cũng mới chỉ là Ra Huế. Có ra Hà Nội thì rồi cũng Vô Huế. Có về làng với mẹ thì cũng sẽ Qua Huế. Và, có xuống tận biển Thuận An thì cũng sẽ Lên Huế mà thôi. Còn với người khách lạ viễn phương thì cũng chỉ Tới Huế là cùng.

Năm 1992, tôi về Huế sau 10 năm xa cách.

Hình như trong tình cảm Việt Nam, mỗi mười năm là một đơn vị thời gian đo lường sự thử thách, lòng chung thủy, sức gắn bó, cách nhìn đời, lối suy nghĩ của một người bình thường trong tình đời, tình người, tình yêu, tình bạn và tình cố xứ xa xăm. “Mười năm không gặp tưởng chừng như đã...” Có khi tan tác như mười năm của Vũ Hoàng Chương:

*Tay gõ vào bia mười ngón rập  
Mười năm theo máu hận trào rơi  
Học làm Trang Tử thiêu cơ nghiệp  
Khúc Cổ bốn ca gõ hát chơi*

\*\*\*\*\*

– Thưa quý ông, quý bà,

Tôi là trưởng phi công Chang. Trong vòng 15 phút nữa, máy bay sẽ đáp xuống phi trường Tân Sơn Nhất, Việt Nam. Thời tiết hôm nay là 90 độ F, gió Tây Nam 25 dặm mỗi giờ...

Sau thông báo của viên hoa tiêu điều khiển chiếc máy bay Philippines Air Lines, tôi bỗng choàng sức tỉnh: Trời ơi! tôi đang về Việt Nam, tôi đang về Huế! Đã 10 năm Huế sống trong tôi nhưng chỉ lảng đãng và mơ hồ như một cơn mộng du thôi. Chừ dưới cánh máy bay là quê hương tôi, là Việt Nam, là Huế đó. Tôi soát xét lại giấy tờ. Cái thẻ thông hành mới toanh tôi vừa xin tháng trước, sau khi được chấp nhận và tuyên thệ vào quốc tịch Mỹ, hiện rõ nét như một thoáng tự tin cay đắng: Nationality/Nationality: United States of America – Quốc Tịch: Hoa Kỳ. Tôi kêu lên nho nhỏ: “Mẹ ơi!” Và bỗng dung muốn được ôm mẹ mình òa lên khóc. Tôi sợ phải nhìn lại bóng mình trong đó. Tôi đã cố nán lại suốt mười năm không vào quốc tịch Mỹ. Nhưng bên kia có tiếng gọi của mẹ già, bên này có bàn tay âu lo níu kéo của gia đình và trách nhiệm. Tôi phải chọn lựa: Lòng chung thủy đành cũi

đầu để sống. Tôi muốn sống trọn vẹn cho quê hương, nhưng cũng phải sống cho tôi và sống cho những cuộc đời khác nữa.

Làm sao quên được khi lần đầu tiên trong đời tôi lái chiếc xe Lam chở khách Huế Bao Vinh vào mùa đông năm 1977. Xe vừa qua khỏi ngoẹo Sông Đào là xếp bánh. Tôi ướt đẫm trong cơn mưa héo úa mùa đông và cái lạnh tím môi của Huế để cố thay vỏ xe trong lúc hành khách sợ ướt rút mình co cụm nhau trong chiếc xe nhỏ bé. Bỗng một thanh niên với khuôn mặt có vẻ rám nắng phong trần nhảy xuống xe, cầm tay tôi lại, nói với giọng đầy xót xa:

Thầy! Thầy ơi! Răng thầy tội rứa?

Vừa nói, người thanh niên vừa giành lấy cần bẩy trên tay tôi để thay giúp vỏ xe. Sau đó, tôi tìm hiểu thêm và biết đây là Thắng, người học trò cũ trường Nguyễn Tri Phương đã nghỉ học đi thanh niên xung phong mới về thăm nhà. Tôi không dám nhìn thẳng vào mặt Thắng vì sợ bắt gặp ánh mắt thương hại, trong khi Huế đã dạy tôi rằng, hãy thương mến hay thương yêu, đừng thương hại. Khi tôi bị cho nghỉ dạy ra khỏi trường Đồng Khánh vào mùa tựu trường năm 1977, cảm quyết định thái hồi trên tay, đôi mắt thương hại nhìn tôi gần như khóc đầu tiên trên sân trường phượng đỏ là đôi mắt của anh Châu Trọng Ngô. Từ ấy, tôi không dám nhìn Huế, không dám nhìn bạn bè phường trên xóm dưới. Hai đứa cãi nhau

là cãi lộn; hai đứa gây nhau là gây bậy, không có cãi đúng, không có gây phải. Cả hai đều đáng tội đánh đòn, quỳ xơ mít, không cần giải thích lời thôi. Huế của tôi là thế đó. Huế kỳ cục. Huế dạy cho tôi dám nhìn thẳng nhưng đừng nhìn ai khi sa cơ thất thế cho đến khi vươn lên trong cô đơn và tự đứng vững trên đôi chân cứng cáp của chính mình. Huế đài các. Huế bắt tôi phải ray rứt vì không được làm thầy với đồng lương giáo sư đệ nhị cấp 75 đồng mỗi tháng hơn là lái xe Lam kiếm được cả mấy trăm bạc một ngày hay buôn bán ở chợ trời kiếm bạc ngàn mỗi lần “trúng mảnh”. Sài Gòn, Hoa Thịnh Đốn, Нью Уớc, Ba Lê và có lẽ cả Hà Nội nữa, không hiểu nổi và sẽ chế nhạo cái lý tưởng lãng đãng khói sương và thiếu thực tế của Huế.

Huế ơi! Huế khó khăn như một bà già ăn trầu. Huế thích nghe chuyện Đi Chùa Hương của thiên hạ, nhưng lại không thích con gái của mình mới 15 tuổi đã “lưng đeo giải yếm đào, quần lĩnh áo the mới...” như cô bé đi chùa Hương trong *Truyện Ngày Xưa* của Nguyễn Nhược Pháp.

Huế cũng khó khăn như một ông già nệ cổ, thích con mình thà đậu tú tài mà về làm thuê còn hơn là lên hàng phú ông mà đánh vắn xuôi chưa được, vắn ngược chưa xong.

Huế lãng mạn bão liệt như sóng ngầm, nước xoáy, Huế trân quý chị Hoàng Thị Kim Cúc, người yêu đầu đời của Hàn Mặc Tử, một nàng

thơ, một giáo sư độc thân suốt đời của trường Đồng Khánh. Cứ yêu một người. Im lặng. Chịu đựng. Nhắm mắt xuôi tay, ra đi trong cô đơn như người yêu của mình. Huế cười nửa miệng kiêu bạc với Jacqueline Kennedy, một đệ nhất phu nhân tiếng tăm lừng lẫy, lại đi tái giá với vua tiền Onassis.

Huế ơi! Huế không công bằng chút nào hết!

Tôi đang trở về với mảnh đất “không công bằng” đó.

Huế đối với những người con của Huế cũng giống như Việt Nam đối với những người con Việt Nam. Đất nước, quê hương không phải chỉ là hoàng thành, là lăng tẩm, là thái miếu, là núi rừng hay danh lam thắng cảnh. Đất nước trước hết là mẹ già ngồi chờ con trên bộ phận kê bên khung cửa của căn nhà lá đơn sơ. Tổ quốc là người cha già lưng còng tóc bạc ngồi trông con mòn mỏi từng giờ. Tôi có niềm thâm tín rằng, những người nói yêu tổ quốc mà không yêu cha mẹ, chẳng lưu luyến với hàng tre, phố chợ, cổng làng thường là những người mắc bệnh nguy tín, nghĩa là tưởng lầm mình bỗng dưng do tự nhiên sinh ra, vươn vai Phù Đổng mà khôn lớn. Rồi từng bước, từng ngày biến ảo tưởng của mình thành sự thật. Họ không có được niềm hạnh phúc vô biên và trẻ thơ được ngủ say trong tiếng ru “à, ời” của mẹ; hay đã quên đi lời ru êm một thuở như quên tiếng gió trên nguồn.

Huế đối với tôi là Bà Mẹ Quê của tôi. Mẹ tôi tuổi 90, da mồi tóc bạc, là Huế, là một phần linh hồn tổ quốc của tôi. Tôi chưa có đủ bản lĩnh tình cảm để tưởng tượng ra rằng, ngày tôi về quê không có Mẹ.

Chiếc máy bay lượn vòng, xuống thấp, xé rừng mây trắng như bông để vào vùng trời Việt Nam. Từ sau khung cửa hẹp, bờ biển quê hương cong cong, nước xanh viền cát trắng hiện rõ dần. Xa tí tí dưới kia là sông núi ruộng đồng của nước tôi. Những con đường mòn mang đầy tình tự và những mái nhà tranh ấp ủ thương yêu... Tôi nghe như có tiếng thổn thức đầu đầu của cậu bé An Di trong “Tâm Hồn Cao Thượng” của Edmon De Amicis và Hà Mai Anh: *“An Di ơi! Bây giờ con còn bé, con chưa hiểu thế nào là lòng yêu nước. Rồi ra con sẽ biết. Khi con du lịch ở xứ xa về, một buổi sáng đứng tựa bao lon tàu, thấy dãy núi xanh của xứ con lơ mờ hiện ra. Bây giờ con sẽ thấy trào lệ cảm ở lòng con dâng lên và miệng con sẽ thốt ra những tiếng kêu mừng rỡ...”* Tôi cảm thấy mình như cậu An Di đi du lịch xa mới về, mà là một cậu bé đã bỏ quê hương mà đi từ mười năm trước, ngỡ là mình đã lạc chính mình như Đông Trình ngồi lại quê hương mà vẫn lạc. *“Nửa đời lạc phố lạc nhà. Lạc sông lạc núi lạc ta lạc mình...”*

Tiếng vỗ tay của những kẻ tha hương về cố xứ nổi lên khi bánh máy bay vừa chạm xuống

phi trường Tân Sơn Nhất. Đã nhiều lần đi trên chiếc Boeing 727, bánh chạm đất từ Huế vào Sài Gòn hồi trước năm 1975, tôi chưa bao giờ có được một phần ngàn cái cảm giác nao nức như bây giờ.

\*\*\*\*\*

Sài Gòn tháng 12 nhiều nắng quá. Tôi cố thần nhiên mà vẫn run. Rời máy bay, đi bộ tới chiếc xe buýt đang chờ, thật tình tôi muốn ôm hôn mặt đất nhưng lại sợ giống mấy ông hề chính trị nên mắt chỉ nhìn quanh và chân vẫn tiếp bước cùng với đoàn lưu dân trở lại quê nhà. Quang cảnh phi trường Tân Sơn Nhất vẫn không có gì đổi khác so với 20 năm về trước. Vẫn là những bãi cỏ hoang, khô vàng phất phơ trong nắng gió. Vẫn là những cái lô cốt đổ mái lở chỗ dấu đạn bom. Nếu không có những người cán bộ hải quan đội mũ cát kết vải vàng, viên đỏ thẳng băng như cát bằng gỗ thì có lẽ tôi đã quên mất hơn mười lăm năm tôi mới trở lại nơi này.

Tôi lại đi lang bạt giữa đường phố Sài Gòn như những chiều bát phố ngày xưa. Một cảm giác “thuộc về” làm tôi thoáng ngộ ngàng và cảm thấy lòng mình ấm lại. Tôi thuộc về vùng đất này và vùng đất này cũng thuộc về tôi như cụm rau muống thuộc về cái ao và cái ao thuộc về cụm rau muống, “trôi sông lạc chợ” về đâu cũng vẫn không quên ngoái về chân trời cũ. Nơi đó có những khuôn mặt má hóp thân quen; nơi

có tiếng nói thô thiển hay bóng bẩy đến cỡ nào tôi cũng hiểu được; nơi không ai nhìn tôi như một người xa lạ, nơi có những bác phu xe già cũng khật khà nói chuyện vui tai.

Đã bao năm rồi tôi mất cái cảm giác “thuộc về” khi bước đi dửng dưng giữa những thành phố nguy nga, đồ sộ, tân kỳ của nước người. Cho dù sống mười năm hay vĩnh viễn một đời cũng khó mà thuộc về một đất nước nào khác trọn vẹn như ở trên chính quê hương đất nước của tôi.

Đi qua nhà thờ Đức Bà, nghe tiếng chim sẻ thật thân quen tôi bỗng bật cười khi nhớ bé Quan Thu có lần hỏi: “Con chim sẻ của Mỹ có hiểu được tiếng kêu của con chim sẻ Việt Nam không ba hè?”. Bên trời Cali ngày đó tôi ngậm ngùi yên lặng, nhưng nếu giữa trời Sài Gòn hôm nay tôi cũng sẽ ngậm ngùi trả lời rằng, những con chim sẻ chắc sẽ hiểu nhau vì tiếng nói của nó là tín hiệu. *Chỉ có tiếng nói của con người là nhiều khi khó hiểu nhất vì nó không chỉ đơn thuần tín hiệu mà còn là vũ khí của tình cảm và tư duy. “Khi vui tiếng nói cũng vui. Khi buồn ca xướng à ối cũng buồn”. Khi thù hận, ngôn ngữ trở thành tiếng rít của cuồng phong làm kinh động bầu trời âm thanh nguồn cội của con người từ buổi nguyên sơ. Ngôn ngữ mà vắng bóng tâm tình và yêu thương thì rất dễ thành tiếng gào, tiếng rú. Bé ơi! Con cứ nói tiếng nói của quê hương bằng những lời phát ra từ trái tim nhân ái và trong*

*sáng của con đi. Nếu không bây giờ thì mai kia, một nọ các bác, các chú, các cô, các anh, các chị quanh con sẽ gạt đầu nhận hiểu.*

Cũng chiều nắng như thế này mà khi đi giữa đại lộ số 5 của Nữ Uớc tôi thấy mình nghèo xơ rơ và lạc loài như kẻ không nhà, ngực đè nặng vì bao vây bởi những tòa nhà chọc trời cao ngút mắt. Sự giàu sang, hoa lệ vẫn là của họ. Chiều nay đi giữa đường phố Lê Lợi, Sài Gòn, tôi lại cảm thấy không giàu mà cũng chẳng nghèo nhưng thanh thản như đang đi vào khu vườn cũ nhà hương hỏa của tổ tiên mình để lại, không nguy nga tráng lệ thì cũng của mình.

Lượng người và xe hai bánh trên đường phố Sài Gòn cuộn cuộn khắp các con đường lớn phức tạp như những giòng nước lũ đầu mùa mưa. Có lẽ không có thành phố lớn nào trên thế giới xe và người lại cặp kè, chạm nhau gần gũi đến mức có thể “thiến” mắt giò của nhau lúc nào không hay. Sài Gòn thời nào cũng dễ dãi, cởi mở một cách đáng yêu như bản chất xuề xòa và nhân hậu của người dân miền Nam. Bởi vậy, người phương xa tới ở thường dễ bị “Sài Gòn hóa”. Trong lúc đó Hà Nội kỷ cương và sâu kín, Huế thâm trầm mà bảo liệt, nhưng cả hai đều không đủ chất men để “Hà Nội hóa” hay “Huế hóa” con người – những con người Việt Nam bình thường – “khi nên tay kiếm tay cò, không nên thì cũng chẳng nhờ cậy ai”.

Sài Gòn với những chiếc xe lộng lẫy, trị giá hơn cả một đời tiền lương của một nhà giáo bình thường, chạy vi vu bên cạnh những người đói rách, lây lất kiếm ăn vỉa hè, xó chợ đã phản ánh sự tương phản và vô tình của kiếp người, của những thành phố kỹ nghệ và thương mại lớn trên thế giới. Paris, Chicago, New York, Houston, San Francisco, Los Angeles... cũng thế. Cũng những dãy xe Roll Royce, Mercedes... lộng lẫy giá hàng trăm nghìn đô la chen bánh với những cỗ xe bò ệt cho không chẳng ai buồn lấy. Cũng lây lất đây đó trên những ngã ba, ngã tư đường cái vẫn có người đứng trong nắng, mồ hôi nhễ nhại với tấm bảng giấy bìa nhàu nát có ghi hàng chữ: “Hungry! Need Work for Food” – Đói! Cần làm việc kiếm thức ăn. Chỉ khác một điều là ở Mỹ tuổi vị thành niên mà thất học và kêu đói thì không chấp nhận được vì toàn xã hội đã đồng thuận đi làm, cong lưng đóng thuế để nuôi bất cứ đứa trẻ nào cha mẹ thiếu khả năng hay không nơi nương tựa được ăn học đầy đủ cho đến khi trưởng thành. Những em bé mồ côi trở thành những chuyên gia ưu tú, những công dân ngoại hạng là chuyện bình thường như sinh hoạt hàng ngày trên đất Mỹ. Trong những tiếng kêu quặn lòng của Việt Nam trong thế kỷ này vẫn còn man mác tiếng rao, tiếng mời, tiếng xin nhỏ nhắn, dễ thương nhưng ẩn chứa một chút gì xót xa của các em bé bán

vé số, đánh giày, bán hàng rong trên các nẻo đường đất nước.

\*\*\*\*\*

Mười lăm năm, dài bằng cả thời gian luân lạc của Thúy Kiều, tôi mới trở lại con đường bộ xuyên Việt của quê hương. Lần chót tôi đi trên con đường này vào mùa đông năm 1977 là một xã viên dự bị của hợp tác xã xe Lam Huế vào Hạnh Thông Tây mua vỏ xe cho anh em tài xế xe Lam trên các tuyến đường của Huế. Lần này tôi trở lại con đường này là một đứa con xa quê về thăm mẹ.

Quốc lộ Số Một là con đường xương sống nối liền ba miền Trung, Nam, Bắc. Cả đất nước chỉ có một con đường như mỗi người chỉ có một mẹ. Quốc lộ 1 như người mẹ già bao năm rồi không gặp, dù cho mẹ có phôi pha và tiêu tụy đến mức độ nào thì vẫn không ai thay thế được mẹ. Trong ký ức và kỷ niệm của mỗi người Việt, Quốc lộ 1 không phải chỉ là một con đường mà còn là mảnh không gian và giòng thời gian mang dấu vết của bao nhiêu vui buồn lẫn lộn: Thành công, thất bại, chạy loạn, chuyển quân, lạc lối, tìm nhau, tương phùng, vĩnh biệt... cũng đều đi trên con đường ồm ồm, gầy mòn quận mình từ Nam chí Bắc đó. Mỗi đoạn đường có riêng nỗi đau hay niềm hạnh phúc của từng chặng, từng miền nối liền nhau bằng những cây cầu có hơn một lần gãy đổ. Tôi về lại trên con đường đó với

cảm giác ấp ủ thương yêu như được sờ lên từng đốt xương, thớ thịt trên cánh tay khẳng khiu của mẹ già.

Chiếc “mini Van Mazda” 12 chỗ ngồi của Nhật mang anh chị Hối, người thân và tôi từ Sài Gòn ra Huế vào một buổi sáng tháng Chạp. Mùa đông Sài Gòn nóng như mùa Hè của Huế. Càng xa Sài Gòn về Trung, thời tiết càng dịu lại. Chiếc xe đi quá chậm. Chậm không phải vì tôi đã quen với tốc độ bạt gió ở Mỹ, nhưng chậm là vì tôi đang trên đường về với mẹ. Lòng tôi thì đang di chuyển với tốc độ nôn nao và chớp mắt của tình thương, mà xe thì bò theo tốc độ của tay lái và dậm đường nên tốc độ vật lý chậm như con kiến đang bò so với tốc độ tâm lý nhanh như ánh chớp. Đồng hoang và núi biển hai bên đường vẫn sừng sững hay uốn mình lặng lẽ nhưng có riêng vẻ đẹp kỳ bí của đất trời Đông Phương huyền diệu. Những chuyến xe Bắc Nam chở đầy người và hàng hóa xuôi ngược trên con đường lở lói ổ gà. Được đi trên đường quê hương, tôi thấy lòng mình trải rộng ra với tầm mắt xa ngút ngàn trên rừng sông biển. Đến chiều, xe dừng lại để khách ăn cơm chiều tại một quán ăn ven bờ biển Đại Lãnh. Hoàng hôn trên bờ Đại Lãnh đẹp đến lặng người. Vẻ đẹp thiên nhiên chưa có bàn tay và kỹ thuật con người khai phá có một vẻ thu hút riêng đầy bí ẩn của trình nguyên. Tôi hít căng buồng phổi

mùa đại dương, mùi rong rêu và đá cát trong gió mặn chiều hôm.

Người tài xế trẻ tuổi có vẻ mệt mỏi và đề nghị ở lại đây qua đêm vì anh ta bị cảm sốt bất thình lình. Những người khác trên xe im lặng vì không có sự lựa chọn nào khác, riêng tôi thì ngỏ ý tình nguyện lái xe. Không ai phản đối nhưng cũng chẳng có ai tỏ ý yên lòng. Nhìn anh tài xế vẻ mặt đăm chiêu ngờ ngợ, tôi cười, trấn an:

– Tôi lái xe hơn 10 năm rồi. Anh cứ yên tâm đi, để tôi lái cho.

Lái xe trên đường Việt Nam khó khăn và nguy hiểm hơn lái xe trên xa lộ của Mỹ nhiều. Đường ổ gà chi chít buộc người lái xe phải thay đổi tốc độ liên tục. Đường nhỏ, không có làn phân ranh xuôi ngược nên cảm giác những xe ngược chiều sẵn sàng chồm lên mình thật “ớn lạnh”. Có những đoạn đường hai bên là hàng xóm. Bà con mình coi con đường quốc lộ như sân sau để phơi rơm, phơi đủ thứ. Các em bé chạy đuổi nhau trên đường như ở công viên. Người già, em bé, trâu bò, súc vật lững thững băng qua đường bất cứ lúc nào tùy thích. Chân thẳng và còi xe là phương tiện an toàn duy nhất của người tài xế. Ban đêm phải bật đèn “pha, cốt” liên tục. Rất nhiều xe hơi ngược chiều chỉ có một đèn đằng trước nên rất dễ lẫn với xe hai bánh để tránh hay nhường đường cho thích hợp. Thế nhưng nhờ trời, tôi cũng “sống sót” trên tay lái gần một đêm, một ngày.

Tôi ghé Đà Nẵng để thăm anh Thiện, chị Hằng và các cháu. Tôi về không báo trước nên anh Thiện ngỡ ngàng ôm tôi bằng một tay nắm chặt như sợ biến mất, một tay sờ quanh từ đầu đến vai mà cứ hỏi sững sờ:

– Đây là thật hay mơ?

\*\*\*\*\*

Xe vượt đèo Hải Vân đẹp hơn cả tranh sơn thủy. Tôi đếm lần từ Lăng Cô, Nước Ngọt, Thừa Lưu, Cầu Hai, Truồi, Nong, Phú Bài, Dạ Lê, An Cựu để qua cầu Trường Tiền, rẽ qua phía chợ Đông Ba mà ra tới Huế.

Vẫn trên con đường quốc lộ 1 từ Huế ra An Hòa, Triều Tây, Quán Rớ, rồi tới cột trụ cây số 9 rẽ về làng tôi, làng Liễu Hạ nằm bên cạnh con sông Bồ nhỏ nhắn xinh xắn uốn khúc từ Trường Sơn về Nam Hải.

Tháng chạp, cuối mùa đông, những con đường quê quanh Huế nằm lặng trong bùn. Con đường “Nhứt” dẫn vào làng tôi cũng lênh láng bùn đất và lầy lội trong mưa phùn. Ngày xưa đi học trường xã tôi phải lội qua con đường này ngày hai buổi. Mơ ước lớn nhất của tôi thời đó là ước gì có được cái áo mưa để thay cho cái tôi chằm bằng lá ngán quá đầu gối. Đuôi lá tôi vấy bùn trở thành xù xì và sắc nhọn như lưỡi dao cứa vào bắp chân lâu ngày thành ghẻ lở.

Tôi cười đôi giày không phải vì tiếc đôi giày Macyös(?) sẽ bị vấy bùn mà vì muốn đôi chân

trần của mình được lợi lại trong bùn đất của làng tôi. Bùn mát lạnh như bàn tay của mẹ đặt lên trán con trong những lần nóng sốt. Tôi lập lại động tác bấm mấy đầu ngón chân để bầu vào đất cho khỏi trượt. Lâu lắm rồi chân không dính đất nhưng những lỗ chân lông trên đầu tôi vẫn bạc dấu phên. Tôi nghe mưa lâm thâm chảy đầm trên má lẫn với giòng nước ẩm làm mặn môi mình.

Đây rồi. Tôi lại về ngôi nhà cũ. Bước vào ngõ có hai hàng gia tài già bằng tuổi chiến tranh, hòa bình và chia cách của một đời gộp lại. Tôi cảm thấy một niềm hạnh phúc tràn trề khi biết mình còn mẹ để “nói rất khê con đã về với mẹ”. Tôi sẽ có hơi ấm của mẹ mà danh tướng Phạm Ngũ Lão ngày xưa khi về chỉ ước mơ đổi tất cả để có được một lần gặp mẹ, nhưng mẹ già đã “mắt lóa chờ con khép chặt rồi”:

*Này khô, này giáp, này đao mã,  
Này hốt, đại, hia, mảnh ấn hầu:  
Tất cả mẹ ơi! Đây: Tất cả!  
Làm sao đổi được tấm tình sâu.  
Làm sao đổi được một lần thôi:  
Manh áo nghìn xưa ủ chút hơi,  
Khi uống say trong bầu vú mẹ,  
Cả nguồn sống ấy mẹ hiền ơi!*

(Trần Huyền Trân)

Mẹ tôi vẫn ngồi đó, trên chiếc giường gỗ kiên kiên còn vết cháy xém trong vụ Tây đốt nhà cá

làng hơn 40 năm về trước. Tôi nhảy chân sáo lên thềm nhà xi măng mát lạnh. Người rất đông nhưng hình như tôi không thấy ai cả, chỉ thấy mẹ tôi ngồi lặng lẽ bên khung cửa sổ chéch ánh đèn dầu. Tôi nhào tới mẹ, nhưng bỗng chững lại như ngọn sóng trào tung vào núi đá. Hình ảnh tiểu thuyết ngày gặp mẹ mơ hồ trong tôi là sự mừng mừng, tủi tủi của đứa con xa xứ trở về, rúng động trong tiếng kêu quặn lòng đầm đìa nước mắt đã không xảy ra. Mẹ tôi vẫn ngồi im lặng, đôi mắt mờ đục nhìn đâu rất xa và đậu trên khuôn mặt tôi, sáng lên, rõ ràng, cảm nín. Tôi nhẹ nhàng cầm tay mẹ. Cầm tay xương xẩu chỉ còn da bọc xương. Tôi có thể nghe cả nhịp tim mẹ đập rộn ràng qua những đường gân tay của mẹ nằm trong tay tôi. Tôi không cảm thấy một khoảng cách nào giữa mẹ và tôi sau mười năm xa cách:

– Mẹ, con về đây nè!

Đó là tất cả những gì tôi có thể nói với mẹ. Mẹ tôi hỏi, giọng bình thản như thể tôi mới trở về sau buổi chiều tan học ở trường làng:

– Con về rồi à?

Rồi như nhớ ra điều gì, mẹ tôi gọi chị tôi:

– Thuyền ơi! Lấy cá kho ruốc lên cho em ăn cơm con!

Tôi nghe có tiếng cười khúc khích của bà con và lời nhận xét:

Mụ lẩn rồi!

Tôi áp má mình lên bàn tay khô khan của mẹ. Mẹ tôi có thể đã lẫn giữa cuộc đời trần thế này, nhưng với tôi thì không. Giòng suối yêu thương của mẹ đã chảy xuống đời tôi trong bao năm. Giòng suối không bao giờ khô cạn nhưng những lớp rong rêu, hoa đá phù vân đã mòn nhẵn, chỉ còn cái lõi tinh anh và dòng nước cứ luân lưu kết thành một kỳ quan vĩ đại nhất: đó chính là trái tim của mẹ.

Ngồi hơ chung cái lồng ấp với mẹ trên chiếc giường nằm nguyên một góc nhưng già hơn tuổi đời tôi, hình như mẹ và tôi đều không thấy gần gũi hơn bao nhiêu so với khi mẹ còn phương Đông, tôi ở phương Đoài, xa lắm!

Trong hai trời riêng tư, có một cõi chung là tình thương không biên cương của mẹ.

Mỗi buổi sáng, mỗi buổi tối, mỗi buổi chiều, trước giờ đi ngủ, mẹ đều có tôi trong tim khi mẹ lâm râm cầu khẩn Phật, Trời cho thành con trai út chân cứng đá mềm. Tôi cũng có mẹ trong lòng thẳm đáy lòng mình vào mỗi sáng, mỗi chiều trên biển tím Hải Nam sâu hơn 30 sải nước với sóng cuồng, gió giật, trong trại cấm Chimawan mới mòn, giữa núi rừng Bataan hiu hắt, trên những bước đường lưu lạc nơi đất Mỹ xa xôi... tôi ít khi quên cầu nguyện cho mẹ mình ở lại quê nhà thân tâm an lạc, còn sống cho đến lúc tôi trở về với mẹ. Mười năm xa mẹ nhưng ngày nào tôi cũng gặp mẹ trong tâm niệm của mình. Mười năm xa

tôi nhưng trong lòng mẹ, tôi vẫn được che chở bằng lời nguyện cầu không rời nửa bước. Cái xa không gian chỉ là thuốc tặc, nhưng cái gần tâm lý đã làm cho trắng rơi trên tóc, nắng đậu trên vai, cho con chiền gần giáo chủ và cho những đứa con Việt Nam xa quê được cận kề bên mẹ.

Ngày trở về, tôi đếm lùi thời gian gần mẹ: Bốn tuần, ba tuần, hai tuần, một tuần... rồi vài hôm nữa – con sẽ xa mẹ, bỏ mẹ mà đi rồi mẹ ơi!

Cho đến khi máy bay tách vùng trời Huế, bỏ lại đằng sau khuôn mặt buồn hiu hắt của mẹ già không còn đếm thời gian bằng tuổi, những đôi mắt trông vời đẫm ướt, những đồng khô cỏ cháy dưới chân đèo, vút lên mây và bay về phía biển, tôi mới thấy hết niềm đau của hội ngộ và chia ly. Tôi linh cảm gặp mẹ lần này là vĩnh biệt, tự nhiên cái khóc òa đến, sụt sùi và dễ dàng như trẻ thơ. Máy bay nội địa ngày mùng một Tết vắng như chuyến đò ngang khuya khoắt, tôi không che dấu nỗi xúc động dâng trào cho đến khi cô chiêu đãi viên hàng không người Việt đứng đó, dường như ái ngại, đưa xấp giấy mìn lau nước mắt, nói nhỏ nhẹ bên tai tôi:

Thưa ông, xin lỗi! Tôi nghĩ là ông đang cần cái này.

Tôi gượng cười:

Xin cảm ơn cô. Không ai có lỗi hết. Chỉ có số phận chua cay có lỗi với con người lương thiện mà thôi.

Cô chiêu đãi viên không chắc đã hiểu ý tôi, nhưng cũng cười nụ lấy lòng:

– Tôi cũng nghĩ vậy.

Rồi cô ta quay đi.

Máy bay vẫn bay trên vùng trời quê hương, hướng về Nam, nhưng sao tôi nghe như sau tầng mây thấp dưới kia có tiếng gió gào và sóng gập; có tiếng vỗ cánh thật buồn như thanh âm tan tác của bầy chim xa xứ, xôn xao trở về, rồi lặng lẽ ra đi!

\*\*\*\*\*

Đêm đầu tiên từ làng lên Huế ở lại, tôi ngủ nơi căn nhà cũ của chị Quyến ở đường Ô Hồ gần trường Nguyễn Du. Năm giờ sáng tôi ngỡ ngàng mở mắt với một cảm giác bàng hoàng tức thời vì bị đánh thức dậy bởi tiếng loa phát thanh đầu đường. Sự sợ hãi của một ngày lây lất tranh sống vất vả đã nằm trong vô thức. Từ nhạc đệm đến tiếng người xuống ngôn vẫn giống hệt như cũ làm tôi quên mất mình đã xa tiếng loa sớm tối hơn 10 năm. Nhìn đứa cháu gái đang chong đèn học bài một mình, tôi cảm thấy xót xa và hỏi cháu:

Tiếng loa ồn dữ rúa làm sao cháu tập trung học bài cho được?

Cháu trả lời dễ dãi:

Dạ, lâu ngày con quen rồi. Mấy bữa loa hư con lại thấy vắng quá học không vô đó, thưa cậu.

Cháu làm tôi nhớ bé Na ở Mỹ vừa học vừa

đeo headphone nghe nhạc bị la hoài mà vẫn chúng nào tạt ấy. Phút đó tôi tự hỏi sự thanh tịnh ở ngay chính trong tâm mình hay từ ngoại cảnh? Tôi lại mắc bệnh bao đồng nên cứ mãi băn khoăn cho những người trong bất cứ hoàn cảnh nào cũng cảm thấy đời vui. Họ là những người đã ngồi trong tâm bão mà tôi thì vẫn còn cỡi gió lang thang.

Tôi lại đèo xe Honda với Đoàn Phạm Túy Linh đi lêu têu như ngày xưa hai thằng trốn học rủ nhau ra quán cà-phê. Nhóm bạn cũ đầu tiên không hẹn mà gặp trong quán cóc đằng sau Mô Ranh là những thằng nghệ sĩ Huế lang thang, cái lang thang đầy xót xa của những đứa có tài phải chịu “chung thân bất mãn”. Hình như một nghệ sĩ “Huế rất” phải mang kiếp Sâm Thương: sao Hôm là con người và sao Mai là tác phẩm. Ngày nghệ sĩ tự mãn với chính mình và tác phẩm của mình thì trái đất sẽ ngừng quay và đêm ngày là một. Lúc đó, nghệ sĩ hay tác phẩm, một trong hai phải ra đi và con đường sáng tạo chỉ còn là một dải thiên hà của ảo ảnh.

Giữa cuộc trần ai tân khổ này, dễ chi gặp lại được những thằng khánh kiệt mà khẩu khí vẫn hào sảng như dân triệu phú mới ra lò. Những đứa con ruột hay tinh thần của xứ Huế đã chọn làm người chân thật, nên vẫn làm văn nghệ như làm thơ trên đá, suốt một đời trung thực với chính mình. Tôi ngó quanh. Những đứa bạn

nghèo xơ xác quanh cái bàn nhậu lỏng chỏng đĩa trống, chai không cũng là những tay kiện tướng đã từng sáng tác văn thơ làm rung rinh dư luận, nay đang “ngoảnh mặt lại cừu hoàn coi cũng nhờ” với lối nói chuyện bạc mạng kỳ hồ một cách thoải mái.

*Thời gian thì có hạn mà bạn bè thì ở khắp phố phường ngõ ngách nên tôi phải chọn những đứa bạn thân và nghèo nhất để khỏi bị “xét nét”, cái xét nét của Huế thường rất cay co như một ngọn roi tình cảm.* Linh và tôi ghé nhà Phan Hữu Lượng, thằng họa sĩ nổi tiếng về tranh chưa bằng nổi tiếng về giọng hát tuyệt vời. Dáng Lượng vẫn mảnh khảnh và cái giọng vẫn ấm và đùa vui như nắng mới.

– *Mụ cô mi, thằng Đoàn!* Mi là thằng gà chết. Hơn mười năm mới vác xác về thăm.

Cái thằng dám cả gan chạy bỏ ra khỏi túp nhà tranh muôn năm của hủn để đón một tên Việt Kiều có giấy chứng nhận như tôi bằng một câu chửi hết sức thân thương “thiếu lập trường quan điểm” đây Huế rất như vậy. Hai đứa ôm nhau thật chặt, rồi nó buông tôi ra, nhìn từ đầu tới chân và nhận xét:

– Mi có khác chi mô nà! Ngó không giống Việt Kiều chi cả.

Tôi xách tai nó cười khoái chí:

– Việt Kiều cái con khỉ! Tao qua Mỹ mười năm xuôi ngược, chen chân vô xã hội Mỹ cực như

làm cu li chứ có phải qua làm tổng thống Mỹ mô mà huy hoàng với thay đổi.

Lý Văn Nghiên nghe nói lên chúc ông ngoại rồi mà vẫn còn hỏi tò te như cậu ấm mới lớn:

- Nì, tao hỏi thiệt chứ ở Mỹ cũng ăn mặc giống “người thường” kiểu nì thôi à? Tại Việt Kiều về đây nhuộm tóc, dắt chó, ôm mèo, ăn bận le lói giống như Michael Jackson; ra phố, vào tiệm có cả bầy trẻ đánh giày, ăn mày theo sau xin đô la lẻ.

Tôi không biết nói gì hơn là nhần rằng cười trừ. Có tiếng đũa nào đó, nghe rất quen, bình luận trước khi chuyển qua đề tài ca hát:

- Cái thằng! Việt Kiều “dởm” như hần mà tao lại khoái.

Tôi rất ngạc nhiên là đa số dân nhà giáo Huế trở thành nghệ sĩ, dịch lý sĩ và hầu như một số có “phép lạ” là sắm được xe Honda với đồng lương giáo sư đệ nhị cấp 55 ngàn (gần bằng 5 đô la) mỗi tháng và chiều chiều cũng rủ nhau nhâm nhi ra gì với núi sông, trong khi giá một chai bia Huda sản xuất tại Huế giá 5 ngàn và một gói thuốc thơm giá 10 ngàn đồng.

Chiều 23 tháng chạp, anh em rủ nhau làm đám giỗ Lê Hữu Nam, người bạn cùng nghề đã ngã gục trên bục giảng. Tôi là người khách không được mời đến muộn nên đã bị đám bạn bè đồng nghiệp quở sử, toàn là “thầy giáo tháo giày” từ các trường Quốc Học, Đồng Khánh, Nguyễn Tri Phương,

Thành Nội, Gia Hội... “cụng” lẫn quay. Tôi đã lẹ chân dọt qua Mỹ nên đành mất đi một cơ hội làm nghệ sĩ thời thế như Chay, Triệt, Hiệp... Tụi nó dạy Lý Hóa, tiếng Tây, tiếng Mỹ mà còn làm thơ và đặt nhạc vu vi mỗi đứa cả mấy trăm bài hướng chi là thứ dạy văn – đã văng – như tôi. Nghe tụi nó làm thơ, phổ nhạc hát lên, ngâm tràn chao ơi là mượt mà, hưng phấn. Tôi như hụt hẫng vì bị lạc giữa mê cung của vần điệu và âm thanh. Tôi bày tỏ sự ngạc nhiên sau mười mấy năm, ngày lại ngày sống cuộc đời dạy học giữa những bức tường với đơn điệu mà những rung cảm xôn xao, những ân tình điệu vợi, những mộng mơ hùng hực cuối trời vẫn không bị phôi pha. Trần Duy Tích đã “trả lời” một cách láu cá bằng cách ngâm lên bằng giọng ngâm gằn “tri thiên mệnh”, nhưng lại có dáng dấp lãng tử thu hút lạ lùng, mấy câu thơ “Tạm biệt Huế” của Thu Bồn:

*Nhịp cầu cong và con đường thẳng  
 Một đời anh đi mãi chẳng về đâu  
 Con sông giòng giằng con sông không chảy  
 Sông chảy vào lòng nên Huế rất sâu.*

Tôi lại đi kiếm hai thằng bạn thân nhất đã làm anh em “kết nghĩa vườn đào”. Tôi, tánh tình xốc nổi nhất nên được cho làm Trương Phi. Đoàn Tuyền Châu mềm dẻo và mưu lược được cho làm Quan Công và Trần Kiên Nhẫn rất chững chạc, trầm tĩnh được làm Lưu Bị. Ba chục năm trước, ba anh em Lưu Quan Trương chúng tôi đã

trải qua bao nhiêu tháng ngày nóng lạnh trong cơn sốt triển miên của thời cuộc và trong những cơn bão táp dạt dờ của đất nước. Tức cười nhất thời đó là hiền như Đoàn Tuyền Châu thì cho ra tập thơ *Chuyển Minh bốc lửa*, còn võ bờ như tôi lại làm tập thơ *Hương Từ Bi* đoan thực như lời kinh. Phút đầu xe vừa ngừng lại nhà Ngoại ở Thành Nội Huế thì Đoàn Tuyền Châu đã đứng đó đợi tôi tự bao giờ. Tôi bày tỏ sự ngạc nhiên vì sao Châu biết tôi về thì anh chàng đã nói tỉnh bơ và chậm rãi:

– Minh biết phút này đã 6 năm rồi!

Tôi ôm Châu bồi hồi xúc động. Thằng “Châu gồng” ngày xưa giờ chỉ còn là da bọc xương theo cả nghĩa đen lẫn nghĩa bóng. Nó chỉ còn lại dấu vết chưa phai là vầng trán rộng mệnh mông và đôi mắt sâu vẫn chứa chan tình cảm. Châu bây giờ lặng lẽ rút vào bóng tối, âm thầm nghiền cứu dịch lý và chấm số tử vi. Tôi và Châu lại đi tìm “Lưu Bị”. Chúng tôi gặp nó đang ngồi làm thuê tô xi măng trên nóc nhà của khu nhà mới trước Dòng Chúa Cứu Thế. Thấy mặt tôi, nó mừng quá, cười rạng rỡ, tay nắm cái bay huơ huơ chào và nói vọng từ trên nóc nhà vang xuống:

Đội 5 phút, tao xuống liền. Tao phải ráng tô hết mảng xi măng ni cho khỏi chết đã.

Một lát nó buơn bả nhảy xuống. Cái mặt nó còn trắng trẻo và sáng sủa quá để làm một anh thợ nề chuyên nghiệp. Tôi hỏi:

Nghe nói mấy năm rồi mi toàn lên voi xuống chó. Chừ leo lên tận nóc nhà người ta mà ngồi là đang lên chó hay xuống voi rứa hè?

Nhắc cười hóm hỉnh:

– Thì tại quan nhất thời, dân vạn đại mà. Lên voi để bộ dit voi, chi bằng xuống chó mà coi đàng đầu.

Ba đưa lại kéo nhau vào quán cháo gà của thằng Diệm tại An Cựu. Chủ quán gặp bạn cũ khoái quá, giao hàng quán lại cho vợ con, nhập bọn đấu láo cho đến khi say ngây ngây “trăng tàn trên hè phố” mới chia tay.

Về Huế, được đi lại trên những con đường phố cũ, tôi nghe thân thương như bàn chân tôi và đất đá giữa đường cũng còn nhớ nhau mà trò chuyện. Trên khuôn mặt những người cũ thêm nét phong trần và có chút già đi, nhưng với tình cảm thì sự đứt đoạn của thời gian chẳng làm phai đi cái giao tình của Huế.

Thêm vài ba khách sạn mới, thêm năm ba sân nhảy về đêm, thêm những con đường thay tên đổi chủ cũng chẳng làm cho Huế trẻ hơn hay già đi như từng phiến gạch trên thành. Huế vẫn nghèo như cái nghèo thanh bạch của “ông già Bến Ngự” Phan Bội Châu ngày xưa. Âm thầm, đạm bạc, đơn sơ trong lòng thuyền nhỏ bé mà vẫn nghe hết cả tiếng đời xao động ngoài kia.

Cảnh Huế, người Huế và tình cảm Huế

thường bị phủ rong rêu và lắng xuống bể sâu nên trên bề mặt vẫn thấy trôi chảy trong dáng điệu trầm tâm, chậm chậm như nước sông Hương. Giòng sông đó vốn hiền nhưng vẫn có những năm mưa nguồn rung chuyển cả dải Trường Sơn; nước lũ sông Hương cuốn phăng cả núi Băng Lăng; cuồng lưu xoáy sạch cả cửa Thuận An, cửa Tư Hiền, đổ phăng ra biển Đông với cả sức mạnh đại dương vũ bão và tiếng Hải Triều trầm hùng vang xa hàng trăm dặm. Nước sông Hương suốt bốn mùa sâu thăm thẳm. Núi Kim Phụng vững chãi như bập vai Từ Hải, núi Vạn Niên cây xanh nước biếc, núi Truối “ai đắp mà cao”, núi Bạch Mã sừng sững quanh năm mây phủ. trấn thủ một cõi trên dãy Trường Sơn cao chót ngất, rộng ngút ngàn bao quanh phía Tây của Huế làm điểm khởi phát cho thượng nguồn sông Hương.

Bởi thế, trong cái yên nghỉ thâm cung của Huế, muôn đời vẫn có sự âm ỉ dâng trào. Chắc Huế sẽ không ngủ yên khi đất nước còn thao thức...

Huế ơi! Tôi không tin ra đi là hết, là xa mãi quê nghèo để xây dựng một cuộc đời mới nơi đất này mà quên đi tình cố xứ xa xăm bên kia. Tổ quốc tôi đã bao năm như mẹ hiền quen chịu đựng, sá chi những cuộc can qua của Tàu, của Tây, của Nhật... trên chuyến tàu lịch sử về muộn, trễ tràng.

Những lớp sóng hưng phế cũng chỉ là những

lớp bụi phù du. Tôi tin là những đứa con của Huế, những đàn con Việt Nam vẫn là những con ngoan, vẫn tha thiết một đời vươn lên thấp sáng tương lai Quê Cha và giữ thơm Quê Mẹ.

## CƠM HẾN

*Cái thuở ban đầu “com hến” nó!...*

**C**ơm Hến Huế cũng giống như tình cảm của người con gái Huế: Chắt chiu mà hào sảng, đơn giản mà thâm trầm.

Làm người Huế là một cái “nghiệp” vì nói như mấy o nữ sinh trường Đồng Khánh những nàng tiên áo trắng dịu hiền, cắn com không bẻ cắn tiên bẻ tư – rằng: “Huế là quê hương đi để mà nhớ, chứ không phải ở để mà thương”. Trái lại, biết ăn Com Hến Huế là một cái “duyên” vì dù ở bất cứ phương trời nào, com hến cũng là một tấm giấy thông hành tình cảm để cho những người có chút duyên nợ với Huế tìm về nhau mà chan, mà húp, mà nghen ngào và rơm rớm nước mắt vì... cay!

Không phải người Huế nào cũng biết ăn, thích ăn và ghiền ăn com hến, cũng như không

phải người Bắc nào cũng khoái rau muống bảy món và người Nam nào cũng mê cá rô kho tộ. Ăn cơm hến có “ăn dòng” và “ăn theo”. Ăn dòng là những người Huế chính thống, sinh ra từ miệt An Hòa, An Lăng, An Cựu, Bao Vinh, Vỹ Dạ, Chợ Dinh, Chợ Nọ trở vào thành phố, đó là những người mới sinh hôm trước, sáng hôm sau đã có o bán cơm hến gánh triêng gióng, nổi niêu ngổ lù lù ngay trước cửa nệm cơm hến rồi. Còn ăn theo là dân Huế thuộc phận gái chữ tòng hay thân trai dài lưng tốn vải từ quê lên tỉnh học hoặc trong Quảng ra thi rồi “lỡ bước sang ngang” mà ở lại đất Thần Kinh. Với những gã si tình nhưng tình không si lại mà gặp những trận mưa héo úa tâm hồn của Huế, thì cơm hến là cơm “phù thủy” và đây là đất Thất Kinh.

“Nhất ẩm nhất trác” còn “giai do tiền định” – ăn một miếng, uống một hớp đều có trời cao định đoạt – hưởng chi là cái sự... ăn cơm hến. Luận về cái tính tiên thiên tiền định trong cơm hến tôi cảm thấy đã đến lúc cần phải phát huy tinh thần “về nguồn” của một người con dân xứ Huế, nghĩa là thử nhớ lại mình đã tìm đến với cơm hến khi mô, như Ngưu Lang đã gặp và mê Chức Nữ trong trường hợp nào.

Làng tôi ở cách Thành Phố Huế khoảng 10 cây số. Quanh làng có đủ sông hồ ao lạch với nhiều loại hến trùng trùng điệp điệp, rửa mà chẳng hề nghe ai trong làng tự nấu cơm hến cả. Bao nhiêu

hến bắt được đều đem ra nấu canh, nấu cháo và xào hến. Thỉnh thoảng tôi vẫn nghe nam thanh nữ tú trong làng nói đến “cơm hến bên Cồn” một cách trang trọng và hào hoa như khi nói đến cơm ngọc Giang Châu hay cơm chiêm Thượng Hải. Tuổi thơ, tôi vẫn mơ một ngày nào đó lên Huế học, được dắt tay một cô nàng áo trắng, đội nón bài thơ trên mái tóc thể thần thoại để hai đứa cùng qua ăn cơm hến bên Cồn.

Ngày đó tới, khi tôi 17 tuổi, học lớp Đệ Nhị trường Quốc Học. Tôi đến thăm nhà một người bạn cùng lớp ở vùng Chợ Xếp, người bạn có cô em gái xinh xinh học ban C trường Đồng Khánh. Tôi thuộc loại con nhà nghèo, trai quê, học giỏi nên cũng dễ dàng lọt qua mắt xanh của mấy cô tiểu thư chợ Xếp có bà già là tiểu thương chợ Đông Ba. Bởi vậy ngay hiệp sơ ngộ ra mắt, tôi đã được chiêu đãi cơm hến, sau khi bà già mời “phủ đầu” một cách rất chi là... Huế:

– Nì, buổi sáng con ưng ăn chi hè? Cơm hến hì?

Một thoáng, tôi nghĩ nhanh về hình ảnh cơm hến bên Cồn mà cảm thấy lặng người vì xúc động. Tôi trả lời, không phải với bà già đưa bạn, mà với một hình ảnh trong mơ nào đó:

– Điểm tâm mà được ăn cơm hến bên Cồn thì tuyệt.

Bà già khen một cách ngọt ngào làm tôi chột dạ:

– Ngó bộ con cũng rành ăn cơm hến dữ hí!

Bà bỗng cất tiếng gọi với vào bên trong:

– Út của mạ mô rồi? Ra kêu thím Bồng Cồn Hến gánh cơm vô đây con.

Có tiếng “ạ” nhỏ nhắn vọng ra từ bên trong. Rồi cô em gái người bạn học bước ra phòng ngoài, nơi có những “bạc rành ăn cơm hến” đang ngồi đợi. Thấy tôi, cô bé cất tiếng chào lí nhí, cái “lí nhí” chết người của những cô gái Huế.

Cái ngõ có hai hàng gia tài xanh bóng sáng lên vì màu áo lụa hồng và mái tóc dài vờn bay miên man của cô bé tìm cơm hến. Tôi chưa ăn mà đã cảm nhận được “răng mà cơm hến ngon dễ sợ!”

Thím Bồng đặt cả gang sơn cơm hến trên đôi vai gầy guộc của thím. Trời mùa hạ, nắng tháng tám nám trái bưởi, vậy mà thím vẫn mặc chiếc áo dài nâu, chân chạy, vạt áo dài bay lất phất. Lần đầu tiên tôi được tận mắt nhìn một gánh cơm hến truyền thống của Huế. Thực tế không lãng mạn và nên thơ như tôi tưởng tượng “trong cơm hến có xác sông Hương và có hồn núi Ngự”. Gánh cơm hến nhỏ nhắn thế kia mà chứa đủ cả một gang sơn khói lửa đủ mằm ruốc tiêu hành. Một đầu là nồi nước luộc hến đặt trên bếp lửa có sức nóng vừa phải, nóng quá thì nồi nước bốc hơi mà nguội quá thì nước hến không đủ ấm. Đầu gánh bên kia là cả một “câu lạc bộ” thu nhỏ: “Tầng trệt” là thùng cơm, tầng hai là rau đủ màu, đủ loại. Tầng “chót vót” vừa ngang tầm tay người ngồi là cái trục lớn bày biện hơn

chục cái chai, thẩu, tô, chén. Mỗi cái đựng một thứ gia vị đặc biệt; từ ruốc, muối, mè, ớt, bột ngọt, tóp mỡ đến hến luộc, hến xào, hến trộn... Quanh hai chiếc giồng mỏng manh vẫn còn chỗ để treo ba bốn cái đòn cho khách sang không quen ngồi chò hõ. Đặc biệt nhất là cái thau nước rửa chén còn con mà rửa hoài không cạn vì thím Bòng “chùi” nhiều hơn là rửa!

Bà mẹ người bạn giục thím Bòng:

Thím làm cho một tô đặc biệt để đãi khách quý. Cháu ni ở miệt dưới làng nên ăn cơm hến rành rồi lắm. Thím gia đồ màu sơ sơ thôi, rồi để đó cháu út nếm lại cho mặn miệng. Thím Bòng nhìn tôi một phát từ đầu tới chân và vừa hỏi vừa chuẩn bị tô cơm hến:

– Rửa “chò” cậu ở mô lên?

Tôi đáp không một chút e dè hay để phòng gì cả:

– Dạ, con ở vùng Quận Hương Trà.

Nghe xong, thím Bòng cười tùm tùm một cách băng quơ mà kiêu bạc như ca sĩ Paris by night cười ca sĩ Karaoke hát trong quán cóc Sài Gòn. Thím phát biểu làm tôi giật mình:

– Dân miệt ruộng có người bạc “trốt” chưa biết cơm hến mặt ngang mặt dọc ra răng, rửa chơ cậu ni biết ăn cơm hến hồi mô?

– Tôi liền trả lời ra cái vẻ anh hùng sành điệu mà sau này nghĩ lại, thấy mình u mê không thể tả:

– Dạ, con biết ăn cơm hến từ lúc mẹ con mới đẻ.

Thím hỏi lại:

– Ngó bộ hồi nó cậu bú sữa hén chơ chi nữa!

Biết là đang gặp đại chương môn cơm hén, tôi im re luôn. Bà già người bạn thắc mắc:

– Khi hồi thím nói chi hè? Dân ở miệt dưới làng không biết ăn cơm hén răng? Thím Bồng lên giọng nói làm đầy:

– Hừ, khỏi nói cũng biết! Dân trưa ruộng ăn chắc mặc bền, ăn cơm hén vô, ra làm mạnh tay vài cái tráo là cái bụng xẹp ve, còn hơi sức mô nữa mà cuốc đất lật cò.

Câu trả lời rất “bình dân học vụ” của thím Bồng đã giải đáp được sự thắc mắc nhiều năm của tôi rằng, “Tại sao cơm hén thịnh hành quanh thành phố Huế và vùng phụ cận nhưng lại vắng bóng trên quê tôi?” Câu trả lời rõ ràng là tại vì cơm hén dễ tiêu, mau đói, không thích hợp cho những người làm lao động nặng như nông dân.

Thím Bồng miệng nói nhưng tay vẫn thoăn thoắt múc, trộn, thêm, bớt, pha chế để đưa tất cả hương vị chuẩn bị sẵn vào tô cơm. Nhìn bàn tay cần cù và vẻ mặt đam mê của thím, tôi có cảm tưởng đang xem nhạc trưởng của một giàn nhạc giao hưởng.

Cô em gái người bạn chùng như đã quen ro “nhạc trưởng” sẽ điều khiển ban nhạc chơi tấu khúc nào tiếp nên đã lệ làng đón tô cơm hén từ tay thím Bồng. Cô múc một chút nước từ trong tô và tự nhiên đưa lên miệng ném “chíp” một

cái ngon ơ. Tôi có thể nghe tiếng gió gào và nước cuốn chạy qua đôi môi chín mọng chum lại tròn xoe của cô. Tôi có thể “nhìn” được hương vị của cơm hến qua nét mặt với cái cau mày, cái nhăn mặt, cái gật gù, cái đăm chiêu... của người nếm. Biết có người đang theo dõi từng động tác của mình, cô em quét một cái nhìn nhanh như điện. Tôi bắt kịp tia nhìn ấy và nói thắm trong bụng: “Nếu đời mà có em nếm cơm hến, tôi sẽ ăn cơm hến suốt 100 năm, mỗi năm 365 ngày và mỗi ngày 4 bữa!” Chùng như để mở màn cho ước mơ “hoang dại” đó, cô em đưa cho tôi tô cơm hến có sẵn cái muống sành mà em đã đưa lên môi, lên lưỡi nếm nhiều lần. Tôi nhìn cô em như muốn hỏi: “Em có muốn tôi ăn chung muống với em không?” Bà mẹ giục:

– Ăn đi con. Cơm hến phải ăn nóng, ăn xốc vác mới ngon. Để lâu cơm nở, rau xiu, hến nguội mất ngon.

Tôi “dạ” ngoan ngoãn, nhưng hơi ngỡ ngàng vì chưa biết cơm hến phải ăn như thế nào cho đúng điệu. Nhìn lớp ớt đỏ như phù sa sông Hồng phủ trên mặt tô mà tôi chột dạ. Đến nước này thì tôi hết đường lựa chọn. Đã trót lên ngựa thì phải ra roi nên tôi xúc muống cơm hến đầu tiên đưa lên miệng. Cảm giác tức thời là mùi thơm ngây ngất của các loại rau, khế, chuối cây, chuối bắp hòa với vị ngọt mướt mà của nước hến, vị mặn nồng nồng của ruốc, vị béo ngậy ngậy của

tóp mỡ, vị chua thanh thanh của khế, vị chát the the của chuối và nổi bật nhất vị cay quý khốc thần sâu của ớt tương. Muỗng cơm hến “khai hóa” đối với tôi có một mùi vị nồng nàn vừa quen vừa lạ. Cái quen đến từ những chất liệu truyền thống của quê hương và cái lạ phát ra từ cách pha trộn và chế biến.

Muỗng cơm hến thứ hai vừa ăn xong hình như có một cái gì làm tôi chững lại. Một cảm giác nóng bỏng chạy dài râm ran từ cổ họng, lên hai mang tai, tràn qua mắt, trôi vào mũi. Tôi chợt nhận ra đây là cái cay ác liệt của tương ớt mà cả thím Bông và cô em gái bạn tôi đã thi đua trở tãi nếm vào tô cơm hến.

Muỗng cơm thứ ba đủ sức đánh tan những mộng mơ và thành sầu chất ngất trong tôi. Mồ hôi, nước mắt, nước mũi chan chứa chảy dài. Mẹ người bạn lên tinh thần cổ võ:

Ăn cơm hến phải cay hít hà như rửa mới ngon!

Nhìn phần còn lại của tô cơm hến, tôi thấy mệnh mông như biển hồ lai láng. Để rút ngắn con đường chịu đựng gian khổ, tôi nghiêng rằng nhắm mắt ăn một lèo sạch tô cơm hến như Kinh Kha phi ngựa sang Tần. Than ôi! Hành động chạy làng này được diễn dịch như một người khát khao cơm hến nhiệt tình. Mắt tôi muốn hoa lên khi nghe mẹ người bạn kêu thím Bông: “Cho thêm tô nữa nhanh lên ăn cho kịp”. Và, lòng tôi chùng xuống, sũng nước mưa Thành Nội, khi

nghe cô em gái người bạn hỏi nũng nịu: “Em nêu com hến như rứa anh có thích không?” Tôi dám chắc rằng, cho dù Từ Hải với râu hùm, hàm én, mày ngài có sống dậy, cũng không đủ can đảm trả lời “không” với một người con gái Huế đã mở lời qua nét nhìn e ấp nhưng sâu thẳm, với đôi môi cười chúm chím và đôi má ửng hồng, cho nên tôi đã trả lời giống như mấy tỷ thanh niên đa tình mà đại dốt trên trái đất này:

– Có, anh thích lắm!

Hậu quả của câu trả lời này là tôi bị “ban” cho một tô com hến nữa. Tôi chỉ kịp van vái: “Bà mụ ơi, cứu con với!” Trước khi bà mụ kịp ra tay cứu độ thì tô com hến long lanh màu ớt đỏ đã sẵn sàng trước mắt. Tôi ở trong tình thế phải giữ gìn tiết tháo của chàng trai nước Việt “thà chết chứ không hề lui” nên âm thầm lên phương án: Bước một là múc xác ăn trước cho đỡ cay và bước hai là húp một lèo cạn tô tới mô thì tới. Tiến trình bước một đang tiến hành đẹp như mơ thì bà mẹ bạn phát hiện:

– Người ta nói “khôn ăn ‘nác’, đại ăn xác”. Com hến, phải ăn đều nước, đều xác mới ngon. Ut mô rồi? Thêm com cho anh đi con!

Dưới sức ép đẩy tình cảm thân thương của gia đình người bạn, tôi chỉ còn biết trân trọng chia tô com hến lỏng bông toàn cả nước ra cho cô em thêm chén com đầy vào. Tô com hến lại đầy như xưa! Dầu sao, tôi cũng phải “đi cho tròn đường

trần” may ra thoát hiểm bằng cách ngồi nhích ra xa, hít một hơi thật sâu để nâng cao tinh thần chiến sĩ và húp một hơi dài cho đến khi nước cạn trong tô. Tưởng đã qua cơn sóng gió, ngờ đâu tôi húp kỹ quá, âm thanh nước cạn réo lên như hút thuốc Lào đã làm bà mẹ bạn chú ý. Tôi chỉ còn biết kêu lên nho nhỏ “mẹ ơi!” khi nghe lời ra lệnh như điệu nhạc thúc quân của bà mẹ:

Ut ơi! Thêm nước và nêm đồ màu vô tô cơm hến của anh đi con!

Trên đường về lại, bụng tôi cồn cào vì quá tải cơm hến và cái cay giờ lưu lại một cảm giác tê tê ở đầu lưỡi. Giá như nhà thơ Thế Lữ có đi ăn cơm hến Huế lần đầu, thưởng thức cái cay và cái ngọt ngào của Huế thì cũng phải kêu lên:

Cái thuở ban đầu “cơm hến” ấy,

Nghìn năm hồ dễ mấy ai quên!

Bắt đầu làm quen với cơm hến Huế là kể như bị trúng độc hoa tình giống trong truyện kiếm hiệp, nghĩa là sẽ đi đến chỗ thích cơm hến Huế, thèm cơm hến Huế và ghiền cơm hến Huế cho hết cả một đời sau. Trúng độc hoa tình thì khó tìm ra thuốc giải, nhưng ghiền cơm hến Huế thì “giải” rất dễ. Muốn biết cách giải như thế nào, xin xem tiếp hồi sau sẽ rõ.

### **Luận về cơm hến Huế**

Cơm hến Huế, thật ra, là món cơm đậm bạc của con nhà nghèo mà nguyên thủy, theo cụ

Trần Văn Tường, giáo sư Hán văn trường đại học sư phạm Huế, thì chỉ gồm có canh hến chan với cơm nguội, thêm một chút rau tươi và gia vị. Thường thường canh và cơm ăn còn thừa hay cố ý để dành lại từ bữa cơm chiều hôm trước cho sáng hôm sau, vì vậy cơm hến truyền thống phải ăn với cơm nguội mới ngon. Mỗi hột cơm nguội qua đêm sẽ nằm ngoan ngoãn trong tô cơm như cô dâu ngày cưới, không nhão nhọt, không bốc hơi nóng làm cho rau bớt dòn và gia vị bớt hương thơm. Cơm hến là món ăn điểm tâm “cây nhà lá vườn” mang tính “kinh tế và kiệm ước” cao nhất của người bình dân xứ Huế. Những món ăn điểm tâm của Huế, nếu xếp loại theo giá cả từ thấp đến cao sẽ là:

- Cháo gạo
- Khoai sắn
- Cơm hến
- Xôi bắp
- Xôi chấm muối mè
- Bún nước mắm hay bún mắm nêm
- Bánh bột lọc
- Bánh bèo
- Bánh nậm
- Xôi thịt hong
- Bún bò
- Mì phở...

Giá cả có thể thay đổi chút đỉnh tùy theo mùa, theo “thời thế” và theo vùng, nhưng cơm

hến vẫn chiếm giải xuất sắc, không nhất cũng nhì, về giá cả bình dân và phẩm chất hảo hạng, nói một cách nôm na là hội đủ “tứ khoái”: No, ngon, bổ, rẻ.

Cơm hến Huế gắn liền với Cồn Hến. Cồn Hến thường được coi như là quê hương nguyên thủy của cơm hến. Cơm hến “chánh hiệu nai vàng phải là cơm hến bên Cồn”. Mấy thím, mấy o bán cơm hến gia truyền thường có cái tước hiệu “Cồn Hến” kèm bên cạnh tên “cúng cơm” như Thím Bồng Cồn Hến, O Gái Đò Cồn để khỏi lẫn với Bà Năm Sa Đéc, Người Đẹp Bình Dương.

Theo tương truyền do mấy cụ già địa phương có tổ tiên là các bậc khai canh, khai khẩn kể lại thì Cồn Hến là do xác hến bốn phương từ suối ke của dãy Trường Sơn đi xuống; từ ao hồ, sông lạch đổ ra sông Hương đi lên; từ biển Đông qua cửa Tư Hiền, Thuận An đi vào, tụ lại qua nhiều đời, nhiều giai đoạn mà thành cái gò nổi có một vị trí về địa lý rất cao sang, được mệnh danh là “Tà Thanh Long” để đối lại với “Hữu Bạch Hổ” chiếu theo khoa Địa Lý và Dịch Lý Đông Phương. Dân chúng thấy cái cồn với vô số hến xung quanh bờ nên gọi một cách nôm na là Cồn Hến. Cồn Hến còn được coi như là một “thánh địa” của hến. Dân chúng sống trên Cồn thường có lễ tế long trọng hàng năm vào tháng bảy. Xưa kia có nhiều năm mất mùa, hến di chuyển đâu mất không còn một con, dân sống ở Cồn Hến

tin rằng, hến bỏ Cồn rủ nhau đi là vì người dân Cồn “thất lễ” với hến. Thế là các vị bô lão, các vị trưởng tộc, các thân hào nhân sĩ địa phương tổ chức nghi lễ trang trọng có đủ cờ quạt, lọng tàn, có phường nhạc bát âm đi theo các ngã rẽ của giòng sông Hương tiếp cận với sông Bồ trước khi ra biển Đông để khẩn vái, cầu xin hến trở về. Sau đó, không ai giải thích được là do hiện tượng di chuyển tự nhiên theo mùa hay do “linh ứng” mà hến trở lại dồi dào như xưa. Dẫu sao thì tín ngưỡng và thần thoại cũng góp phần làm cho tô cơm hến có thêm một chút hương thơm phảng phất mơ hồ của gia vị “Đào Nguyên”.

Giống hến lý tưởng cho món cơm hến Huế phải là loại hến nhỏ xíu nằm dưới sông Hương chung quanh vùng Cồn Hến. Có một đơn vị đo lường không hợp với tinh thần toán học nhưng lại nên thơ vô cùng được dùng để mô tả vóc dáng của loài hến này là “lớn bằng móng tay út của ba cô trong nội”. Dĩ nhiên không phải là “công tăng bà chẳng Đại Nội” mà phải là một nàng tôn nữ xinh xinh như cô công chúa ngủ trong rừng hay ít ra cũng là:

*Công tăng tôn nữ trong cung,*

*Con út, chưa chồng, mình hạc xương mai.*

Bởi hến nhỏ nhưng mà nhìn dễ thương, nên một số dân Huế quen gọi là hến “chép chép”. Cũng có người gọi là hến gạo hay hến sẻ.

Có dịp so sánh về mùi vị giữa hến Cồn và hến

các nơi khác mới thấy được cái vị ngọt rất thanh và mùi thơm nhẹ nhàng độc đáo của hến Cồn. Ai cũng biết hến là giống sống trong bùn đất nằm sâu dưới nước. Vì vậy, đặc tính thủy thổ của môi trường sống khác nhau đã làm cho màu sắc và mùi vị hến của vùng này khác với vùng kia. Giải thích về tính chất đặc biệt của hến Cồn, ông Nguyễn Khoa An trong cuốn sách nghiên cứu về sinh vật học “Hiện Tượng Thiên Di” (Nam Sơn 1976) có viết rằng: “Nước sông Hương trong vắt quanh năm vì thượng nguồn phát nguyên từ vùng núi đá già Trường Sơn, mang rất ít phù sa và chất phèn trong nước. Rong rêu dưới lòng sông xanh mượt và phát triển một cách đầy sức sống dưới ánh sáng mặt trời không bị giòng nước che khuất. Các giống sinh vật sống dưới sông Hương như tôm cá và nghêu, sò, ốc, hến cũng nhờ vậy mà có được phẩm chất rất ngọt và thơm hơn các vùng sông biển khác...”

Có người đi xa hơn trong việc nhận xét cái “khoái khẩu” của hến Cồn. Họ cho rằng Cồn Hến là giao điểm giữa sông và biển trên giòng Hương Giang vì hàng năm, vào mùa hạ, nước mặn biển Đông tràn qua cửa Thuận An lên tới Cồn Hến... nên con hến vùng Cồn tiếp thu và kết tụ tinh hoa của cả Trường Sơn và Nam Hải. Và, họ kết luận một cách dễ dãi như hò ru em: “Hến Cồn ngon hơn chỗ mô hết là vì rứa!”

Trong những cuốn sách dạy nấu món ăn Việt

Nam, do các “Hỏa đầu quân Bắc Đẩu” của cả ba miền Bắc, Trung, Nam như Triệu Thị Chơi, Hoàng Thị Kim Cúc, Thanh Vân cũng không nghe ai nói về com hến. Vì vậy, người viết bài này phải dày công nghiên cứu về cái “mẹo” nấu com hến bằng cách gắp bà nào có vẻ giống... Thị Hến là xin phỏng vấn liền. Thêm vào đó, kinh nghiệm bản thân có duyên nợ với com hến cũng khá dày dặn phong trần. Và lại, kỹ thuật nấu com hến nó không giống với công thức luyện thuốc trường sinh, nếu có trật chút đỉnh thì cũng chẳng chết ai nên xin trình bày như vậy:

### **Com Hến Huế**

#### **Nguyên liệu:**

- Hến tươi
- Mỡ heo tươi
- Bún tàu
- Mè
- Đậu phụng
- Rau đủ loại
- Com

#### **Gia vị:**

- Ruốc
- Ớt bột
- Muối
- Gừng
- Dầu
- Bột ngọt

– Tiêu, hành, nước mắm

**Cách thực hiện:**

– Hến tươi rửa sạch. Nếu hến vừa mới bắt, cần nhốt vào nước trong vài ba hôm để hến có thời gian thải những chất bùn trong ruột. Nước trong pha chút muối nấu sôi và cho hến vào luộc chừng 30 phút. Xong vớt hến ra và giữ lại nồi nước luộc hến. Nếu muốn để dành hến lâu hơn thì cần cho vài lát gừng tươi vào nồi nước hến để giữ mùi thơm và ăn khỏi “lạnh bụng”.

– Tách hến ra khỏi vỏ. Xào hến với gia vị (tiêu, hành, nước mắm) và bún tàu cắt ngắn chừng vài ba phân.

– Nấu cơm chín xong, bới ra, để nguội.

– Mỡ heo xắt mỏng và nhỏ, đem lên rán cho vàng và chỉ lấy xác, đổ nước mỡ. Món này được gọi là tóp mỡ.

– Rang muối mè chín và để nguội.

– Nấu vài ba muống dầu cho sôi, rồi bỏ ớt bột vào để làm thành ớt tương dầu.

– Xắt nhỏ và trộn tất cả các loại rau lại với nhau.

– Trộn ruốc tươi với một phần tư chén nước lọc hay nước sôi để nguội, khuấy đều.

**Trình bày:**

– Cho rau thập cẩm vào tô, trộn với vài ba muống canh đầy hến xào. Chan nước luộc hến nóng vào tô.

– Nêm các loại gia vị chuẩn bị sẵn như tóp mỡ, muối, ruốc, mè, ớt và trộn đều.

- Cho cơm để nguội vào tô nước hến có đủ rau và gia vị.

Kiểm điểm lại lần chót lượng gia vị cần thêm bớt cho hợp với khẩu vị của từng người. Hít một hơi thật nồng nàn để cảm nhận hết cái hương vị “liêu trai” của cơm hến, với một chút... hít hà, và... ăn! Ăn cơm hến cũng như thương người Huế, cần thương thật tình và ăn thật bụng. Đừng thử! Vì thử là chưa hết mình: Tình sẽ không nồng và ăn cũng mất ngon.

Có thể nói rằng, rau là linh hồn của cơm hến Huế. Mặc dầu rau trên quê hương xứ Huế không hẳn đã dồi dào như các nơi khác, nhưng mỗi loại rau dùng trong cơm hến đều có cái giá trị đặc biệt về “đất lề quê thói” của nó. Những loại rau, cây, lá... truyền thống thường dùng nhất trong cơm hến là: rau thơm, bạc hà, ngò, khế, bắp chuối và thân cây chuối sứ còn non. Ngoài ra, một số loại rau có mùi vị đặc biệt như rau má, rau giấp cá với mùi nồng thoang thoảng như cá tươi, rau tía tô với mùi vị cay cay như quế, rau húng với mùi dầu bạc hà... cũng được dùng tùy theo sở thích của mỗi người. Tất cả những món rau nhiều mùi, nhiều màu và nhiều vị hợp lại được cắt nhỏ để trên đĩa sẽ tạo ra một đài hoa xanh tím trắng với mùi hương “cơm hến” nồng nàn và vị “cơm hến” tuyệt vời tê tê đầu lưỡi làm mê man vị giác của khách sành điệu mới nếm lần đầu.

### Hành trình cơm hến

Lịch sử cơm hến Huế gắn liền với lịch sử của Thừa Thiên Huế. Số phận của xứ này được đánh dấu từ tháng ba năm 1558, khi Nguyễn Hoàng xin anh rể là Trịnh Kiểm vào trấn thủ đất Thuận Hóa. Sau đó là cả một làn sóng người vào Đàng Trong để khai hoang lập ấp. Với bàn tay cần cù và óc sáng tạo, họ đi đến đâu, đất cát nở thành hoa quả áo cơm đến đó. Cuộc hành trình của cơm hến cũng lắm gian nan như bước đi của lớp người khai phá về Nam. Xuất thân là sản phẩm của dân nghèo, cơm hến vào tận cung đình và trở lại với đám bình dân, tuy vóc dáng có vẻ đài trang hơn, nhưng bản chất đậm bạc của người dân chân bạc dấu phèn vẫn còn nguyên vẹn:

*Một ngày dựa mạn thuyền rồng,*

*Còn hơn muôn kiếp ở trong thuyền chài.*

Trước quan niệm ngang tàng thần thánh hóa giai cấp vua chúa và quý tộc thuở xưa, người dân chân đất đã phản pháo lại:

*Con vua lấy thằng bán than,*

*Nó lên trên ngàn cũng phải lên theo.*

Cơm hến đã đi vào cung cấm! Hoa đồng cỏ nội mà đã đi vào cung vua rồi cũng sẽ thành cành vàng lá ngọc. Cái huyền thoại này chỉ đúng với những cô gái quê hương sắc được tuyển vào cung và được vua sủng ái nhưng lại không đúng với trường hợp của cơm hến Huế. Chén trân châu không làm cho hến thành rồng và

đũa ngọc không làm cho mớ rau xanh tím trắng thành đuôi phụng. Một trăm năm triều Nguyễn rồi cũng qua đi, nhưng cơm hến vẫn còn mãi với nhân gian như quan trạng vinh quy mà không quên gốc gác của mình.

*Cờ quạt long bào rên vỏ ngựa,  
Công hầu một bước đời đang mơ.  
Cây đa bến cũ, con đò nhỏ,  
Ta vẫn là ta: Anh khóa xưa*

(Huyền Trân - Ngày đó)

Theo học giả Bửu Kế, giáo sư Đại học Văn khoa Huế (1968) trong giáo trình về lịch sử triều Nguyễn, thì những món ăn bình dân như bánh bèo, bánh khoái, cơm hến... sau khi được đưa vào cung vua, đã được tận dụng mọi phương tiện và kỹ xảo trong nghệ thuật ẩm thực đương thời để biến chế, bày biện thế nào cho có vẻ sang trọng, cầu kỳ, đài các, thích hợp với khung cảnh và nếp sinh hoạt trường giả, vàng son của giới vua quan, quý tộc.

Cơm hến cũng không thoát khỏi cái số phận “áo xiêm ràng buộc lấy nhau” đó. Hến sau khi bắt ở Cồn vể, chỉ lựa những con nào có vỏ màu vàng cháy, ba đêm dầm vào nước trong cho sạch chất bùn, ba đêm tiếp hến được thả vào trong nước mưa lọc kỹ để “thụ tính âm dương” và sau đó hến được đem dầm vào nước gạo loãng cho “thuần”. Qua giai đoạn này, hến mười phần chết bảy còn ba. Sau cùng hến được thả vào nước sâm

pha chế với nước lọc trước khi đem vào luộc. Cơm để ăn với hến phải là cơm nguyên hột nấu từ gạo “de” An Cựu, để nguội từ nửa đêm cho đến sáng. Các loại gia vị gần ba chục món khác nhau và rau ăn với hến hết sức cầu kỳ, tỉa gọt và tuyển chọn. Cũng theo cụ Bửu Kế thì “cơm hến” trong cung vua chỉ còn là một cái tên chứ thực chất là một loại cao lương nấu với hến nặng mùi sâm nhung, quế phụ. Các “mệ” thích nhìn “cơm hến ngai ngự” hơn là thích ăn nên vẫn thường lân la ra vùng ngoại thành thưởng thức cơm hến nguyên chất với giới bình dân.

Nhờ các vị thầy Tàu mà cơm hến Huế đã được “giải phóng” và lưu truyền một cách vừa đầy quê hương tính và cũng vừa đầy hương vị tính cho đến ngày nay.

Theo tài liệu được ghi trong “Ô Châu Cận Lục” của Lê Thiên Dương Văn An và cũng theo tài liệu ghi chép trong Đại Nam Nhất Thống Chí do Quốc sử quán triều Nguyễn (1835) biên soạn thì sau khi Nguyễn Phúc Ánh thống nhất sơn hà và lên ngôi hoàng đế năm 1802, lấy hiệu là Gia Long đặt kinh đô tại Huế, đất nước cũng như vương quyền đã trải qua một thời kỳ thanh bình và thịnh trị. Đây là giai đoạn mà các hàng vương tôn công tử thi đua tạo dựng một đời sống cực kỳ xa hoa và diễm lệ. Căn bệnh “thời đại” lúc bấy giờ là sự tổ chức tiệc tùng, ăn uống quá đà. Có quá nhiều người thuộc tầng lớp quan quyền

và quý tộc bị mắc chứng dầm va, sinh bọng, khó tiêu vì ăn uống quá độ mà thiếu vận động. Các thầy thuốc Nam thì quen quy vào cái khái niệm y học truyền thống quá mơ hồ và đơn giản như: “Tỳ suy vị yếu” và khuyến khích uống thêm thuốc bổ và ăn thêm đồ bổ dưỡng. Kết quả là càng làm suy yếu hơn tình hình thể chất của giới con vua chúa vốn đã quá tồi tệ vì thặng dư nhiều chất kích thích và dầu mỡ tích lũy trong người. Do đó, triều đình phải cho các sứ bộ đích thân đi mời những thầy thuốc người Tàu về chữa trị. Trong Nam Du Ký Sự của Lâm Chấn Trung (The Hong Kong Press, 1958), với tư cách là một vị thầy thuốc nổi tiếng vùng Hoa Nam được mời vào cung, kết hợp với kinh nghiệm của các danh y đương thời như Kiều Hành, Sử Kính Liêu... đã nhận xét rằng: “Người Nam Bang có thuốc mà nằm chết trên thuốc vì không biết dùng thuốc Nam để trị liệu. Cứ ý y vào thuốc Bắc nên hoặc là không có tiền để mua hoặc có tiền mà không có thuốc”. Lâm Chấn Trung đã khuyến giới quý tộc thời bấy giờ là muốn có sức khỏe tốt, không cần phải uống thuốc bổ hay ăn sâm nhung quế phụ mà cần phải giữ “sự bình hành âm dương trong việc ăn uống” bằng cách tận dụng những sinh vật, ngũ cốc, rau cỏ ngay trong môi trường mình đang sinh sống, không nên mất công tìm kiếm đâu xa.

Xuất phát từ uy tín và lời khuyên của các

vị thầy thuốc danh tiếng người Tàu, món cơm hến bình dân trước được đưa vào cung để chế biến thành sơn hào hải vị, nay lại được xem như là món ăn dưỡng sinh tốt nhất, hợp với thiên nhiên gồm những chất liệu mọc lên từ lòng đất của môi trường sống địa phương. Nhờ vậy, con hến bên Cồn được giới quý tộc rửa sạch và thả lại trong nước mát sông Hương trước khi luộc thành cơm hến. Các loại rau, chuối cũng giới hạn trong các loại rau quen thuộc trồng quanh vùng Thành Nội. Gia vị không còn đơn giản như xưa, nhưng cũng không bắt chước theo cách chuẩn bị kênh kiệu của cung đình.

Thật ra, cơm hến Huế ngày nay là một hình ảnh tổng hợp giữa cái đơn giản của “canh hến com nguội” nguyên thủy và cái xa hoa cầu kỳ của “cơm hến ngà ngọc” ngày xưa. Nếu chỉ nói đến sự chi phí về tiền bạc cho một bữa cơm thân mật gia đình đãi khách thì cơm hến Huế là môi trường gặp gỡ bình đẳng và lý thú giữa giàu sang và nghèo khổ. Nếu chỉ bàn về nghệ thuật nấu nước của một bà nội trợ trung bình thì cơm hến là một hình ảnh chung giữa cung cách thâm lặng tế nhị và thái độ phô trương kiểu cách. Nếu muốn nói đến ý nghĩa của một món ăn mang nặng tính quê hương thì cơm hến là sự kết hợp hài hòa giữa bình dân và quý tộc.

Năm 1992, sau hơn 10 năm xa quê, tôi về lại Huế. Buổi sáng đầu tiên thức dậy, chị tôi biết

ý nên đã kêu một gánh cơm hến đợi sẵn. Buồn ngủ mà gặp chiếu manh, sớm mai trên đất Huế mà có cơm nguội và “cao lầu Cồn” thì nói năng chi nữa. Tôi ăn liền một lúc gần bốn tô cơm hến. Thật ra, bốn tô cơm hến Huế nho nhỏ và thanh lịch góp lại chưa đầy một tô xe lửa phở Hòa tại Mỹ, nhưng cũng đủ cho bà con hôm đó đồn rằng: “Cái chú nớ ăn cơm hến thiệt như thúng lủng khu!” Mẹ tôi già trên 90 tuổi, trí nhớ đã phai pha, không còn đủ nhớ tên dăm đứa cháu xa nhà, nhưng vẫn còn sót lại bao kỷ ức yêu thương của những ngày tháng cũ khi nhìn tôi ăn cơm hến, mẹ nói một cách đơn giản mà thiết tha bằng hơi ấm phương Đông huyền diệu của tất cả những bà Mẹ Việt Nam:

–Hồi nớ, có khi mô mà hăn ăn cơm hến nhiều dữ rứa. Tội nghiệp thằng ni chắc đói thất ruột lâu ngày ở bên tề. Mai mốt con đừng bỏ mạ mà đi mô nữa, ở lại với mạ, để mạ bán “ló”, bán tre mẹ nuôi.

Nghĩ đến ba tuần nữa, tôi lại bỏ mẹ mà đi và có lẽ gặp mẹ lần này là lần vĩnh biệt, tự nhiên miếng cơm hến sau cùng nghẹn lại trong cổ. Tôi để tô cơm hến xuống, hít hà kêu cay và chạy vội ra hè sau lặng lẽ khóc một cách ngon lành cho hết những giọt nước mắt nổi trôi. Tôi nói trong tâm lặng, nói với mẹ, nói với bụi tre và cây dừa trước ngõ, nói với chính mình và nói với những tô cơm hến: “Thiệt đó mạ. Con đã thấm thía

với cái đói ở quê người. Con đói không phải vì thiếu miếng cơm manh áo nhưng đói vì thiếu mẹ, thiếu những khuôn mặt thân thương, thiếu mùi vị nồng nàn của đồng chua nước mặn và hơi hám của quê mình”.

Hến cũng như người, nơi mô mà chẳng có. Từ những con hến thoang thoảng mùi diêm sinh giữa vùng khe suối nhiều núi lửa quanh trại tỵ nạn Bataan heo hút, xứ Phi Luật Tân; những con hến Hồng Kông to bằng hột mít, đến những con hến tròn trịa vùng định cư xứ New Orleans bắt lên từ giòng sông Mississippi dài nhất thế giới, và hến nặng mùi bùn non đầy dẫy ven bờ sông American bao quanh thủ phủ xứ California, tiểu bang có đông người Việt nhất ở nước ngoài... đều có một bản chất chung là “hến”, nhưng mỗi loài hến đều có cái mày vẻ riêng tư và độc đáo của giang sơn sinh ra nó như “Nam quốc sơn hà Nam đế cư” rứa đó.

Thử ăn một tô “cơm hến nước ngoài” mới cảm nhận được tinh thần sáng tạo “Anh phải sống” của những nhà... cơm hến bên ni. Thiếu hến Cồn, người ta dùng loại sò xanh (green mussel) nhập cảng từ Thụy Sĩ là nơi có non xanh nước biếc không thua gì xứ Huế. Sò xanh Thụy Sĩ luộc lấy nước và xắt nhỏ thay hến rất dễ làm cho khách ghiền cơm hến xa Huế ngàn dặm “lạc bước bên Cồn”. Thiếu khế thì dùng cây cần Tây (Celery) xắt mỏng dầm vào giấm. Thiếu bắp

chuối sứ thì dùng bắp su tím cắt thành sợi thả vào. Thúy Vân còn thay được Thúy Kiều hưởng chi là cơm hến, miễn sao khách tha hương ăn cơm hến cũng “để nuôi mau lớn” như chàng Kim Trọng là được!

Dân Huế và những người yêu Huế xa quê, có tô cơm hến nằm ở một góc nào đó trong mơ hành trang của ký ức. Trên quê người, nhất là tại các nước Âu Mỹ phồn vinh bậc nhất ngày nay, với những món ăn tinh hoa truyền thống lung lay của nhiều nước trên thế giới, cơm hến trở thành khiêm tốn và đơn sơ như một cụm hoa buổi, hoa ngâu trong vườn thượng uyển. Nhưng vườn thượng uyển là đất chung của cuộc đời mà hoa buổi hoa ngâu là ngõ sau để ngó về Quê Mẹ. Cơm hến cũng như bà mẹ quê Việt Nam: Lui cui lút cút thế thôi, đơn sơ chất phác thế thôi, nhưng không có một kỳ quan nào của vũ trụ này sánh được với trái tim của Mẹ.



## BÚN BÒ

**B**ún không phải chỉ đơn thuần là một món ăn truyền thống của Huế, nhưng đối với người Huế, bún còn là một phần lối sống “Kiểu Huế”. Kiểu Huế là nghèo mà vẫn muốn sang, vui rộn rã mà vẫn man mác buồn, ngoài mặt phẳng lặng mà trong lòng dậy sóng, không soi bóng mình trong gương mà soi bóng mình trong đôi mắt của người thương, bè bạn, xóm giềng. Người ngoại quốc như ông Foulon cũng nhận xét về sự mâu thuẫn của Huế: “Tóc tang cười nụ, vui mừng thờ than!” (Lê Văn Lân dịch).

Huế mâu thuẫn từ buổi mới vào đời, đài các từ ngày mới có tên. Tên đất thì nhỏ như nốt ruồi son: Ô, Rí, Huế... mà tên người lại dài lướt thướt như mái tóc mây dài chấm gót: Công Tăng Tôn Nữ Thị Sông Hương, Nguyễn Khoa Hoàng Thành, Tôn Thất Quỳnh Phương... Huế quá

trầm lặng và chật như cái bể cạn mà phải chứa những tâm hồn bão nổi sông hồ, nên dân Huế ngoài mặt hiền khô mà trong lòng cuu mang những bến bờ viễn xứ, sẵn sàng phản kháng và rục rủa đấu tranh “dấy loạn” như Lục Vân Tiên ra đường thấy việc bất bằng chẳng tha. Cái dấy loạn bão liệt nhưng nên thơ và lý tưởng quá đỗi của những tâm hồn lãng mạn kiểu Huế chỉ làm cho Huế thành đất dấy nghĩa nhưng không thể nuôi lớn Huế thành căn cứ địa, chiến khu như Tân Sở, Ba Lòng. Xưa vua Hàm Nghi và vua Duy Tân chỉ có những phút huy hoàng và chợt tắt ở Huế, để rồi suốt canh thâu le lói ở nơi mờ.

Tô bún bò Huế cũng là một biểu hiện của văn hóa Huế vì đây cũng là một sự “dấy nghĩa” trong truyền thống nấu ăn khi cho bò nổi heo chìm trong cùng một nồi, trộn lẫn hai tính chất mâu thuẫn “bò nấu thì teo, heo nấu thì nở” thành một thể hài hòa. Huế đã dùng sả để “chuyên trị” thịt bò chứ không dùng gừng vì hương để chuyên trị như truyền thống lâu đời ở Trung Hoa và miền Bắc. Tô bún Huế mang hương vị “rất Huế” để mà cảm nhận và thưởng thức như cảm nhận và thưởng thức mùi khói sóng buổi chiều trên sông Hương. Tự nhiên như: “Nó ngon thì tại nó ngon. Có chồng thì phải nuôi con, thờ chồng”. Cái dễ giận nhất của người Huế là “mình cảm thấy...” mà không cần lý luận. Bởi vậy, hình như càng đem lý tính để

phân tích các món ăn Huế, cái hiểu về hương vị thực tế càng xoắn cánh bay xa...

Bún Bò Huế. Ai ở xa nghe như thể Huế là vùng đất thổ sản của bò, giống miền Nam Mỹ Texas. Thật ra, tìm một trại bò trên đất Huế cũng khó như tìm lá Diêu Bông của Hoàng Cầm. Tô bún bò Huế cũng là phản ánh cái tham vọng thu nhỏ của người Huế vì muốn dùng cái “lượng” giới hạn để đạt tới cái “phẩm” vô cùng. Bởi vậy, ngoài những chất liệu cay chua ngọt bùi của trần gian, tô bún Huế còn được “nêm” thêm ít nhiều gia vị vô hình của cái tâm chủ quan và cái linh của hoàn cảnh.

### **Bà Bún**

Suốt cả thời thơ ấu, tôi sống ở làng, quanh năm chỉ có “Đây xóm nghèo quê tôi khi nắng lên...” là đẹp nhất.

Hàng năm, sau dịp Tết, người trong làng lại bắt đầu chuẩn bị lễ đầu năm. Mẹ tôi lễ vào ngày 19 tháng giêng để kịp ngày 20 đi coi giò gà và dự lễ tế Bà Bún tại làng Vân Cù.

Mỗi năm, tôi được ăn bún khá nhiều lần nhưng hai lần trọng đại nhất và ngon nhất là trong dịp lễ đầu năm của mẹ tôi và trong ngày lễ tế Bà Bún tại Vân Cù.

Làm sao tôi quên được những buổi sáng hai mươi tháng giêng. Từ sáng tinh mơ còn lạnh cóng, mẹ tôi đã cẩn trọng nhúng bộ giò gà khô

queo trong tô rượu trắng, gói trong giấy bồi, lâm râm cầu nguyện rồi chuẩn bị lên đường bói quẻ đầu năm. Tôi là con trai út, nên được thương nhất nhà và thường bị gọi là “cái đuôi của mẹ” vì mẹ tôi đi đâu tôi cũng lon ton đòi chạy theo.

Sau vụ coi giò gà tại nhà thầy Kiên ở Hương Cẩn thì mặt trời đã lên quá đọt tre. Mẹ tôi tiếp tục cuộc hành hương cuộc bộ đầu năm về làng Vân Cù. Từ Hương Cẩn về Vân Cù phải qua một cánh đồng lúa rộng, tôi phải chạy lúp xúp theo mẹ ướt mồ hôi, mặc dầu trời tháng giêng trên quê tôi lạnh đến nỗi “giêng hai cần tay không ra máu!” Sau này tôi bỗng khám phá ra thêm một bí mật về cái ngon tuyệt vời của bún xáo Vân Cù trong ngày lễ Bà Bún một phần cũng là do cánh đồng trống này vì vượt qua cho được dặm trường thiên lý này thì cái bụng đã trống trơn.

Muốn nói đến Bún Bò Huế thì đừng quên trước hết phải nói đến con bún, vì tô bún là một tổng hợp hài hòa giữa con bún và nước bún. Thiếu một trong hai là kể như có Adam mà không có Eva, có Phạm Lãi mà thiếu Tây Thi! Và, nói đến con bún Huế thì không thể không nhắc đến chiếc nôi của bún là làng Vân Cù. Làng Vân Cù nằm cạnh sông Bồ, là con sông ăn thông với sông Hương qua nhánh sông Đào. Vân Cù cách Huế chừng 10 cây số về phía tây bắc. Từ xưa, Vân Cù là lò bún tập thể cung cấp bún cho cả Huế, Thừa Thiên, ra tới Quảng Trị và có khi vào

đến Quảng Nam, Đà Nẵng. Hầu hết người làng Vân Cù tuy sống về nghề nông nhưng ai cũng có lò bún trong nhà.

Cũng như rất nhiều nghề thủ công khác ở Huế như nghề Thợ Rèn ở Làng Hiến Lương, nghề đan thúng mùng ở làng Bồ La, nghề thợ vàng ở làng Kế Môn, nghề nuôi tằm ở làng Dương Sơn, nghề chằm nón ở làng Hương Cẩn, nghề đan nôi bội ở làng Liễu Hạ, nghề gạch ngói ở làng Nam Thanh... nghề làm bún ở làng Vân Cù là một công việc làm ăn truyền thống và độc đáo riêng của từng đơn vị sản xuất gia đình trong làng, có tính cách cha truyền con nối từ đời này qua đời khác. Tất cả dây chuyền sản xuất đều làm bằng tay với những dụng cụ thô sơ, nhưng thành phẩm thường đạt đến mức tinh luyện mà người khác làng khó lòng bắt chước nổi.

Thủy tổ của nghề làm bún tại Vân Cù là một bà, tục gọi là Bà Bún. Thời gian đã xóa nhòa danh sách của những người muôn năm cũ nên chẳng còn ai nhớ tên thật của Bà Bún. Trong những câu chuyện dân gian truyền miệng về cuộc đời của Bà Bún, tôi còn nhớ mãi chuyện kể của bác Cửu Am với mẹ tôi rằng:

Vào một thời xa lắc xa lơ, khi có những người Đàng Ngoài theo chân chúa Tiên Nguyễn Hoàng vào Nam lập nghiệp, có một nhóm người đến định cư trong vùng những Tháp Chàm cổ xưa đã đổ nát nên sau này có tên là làng Cổ Tháp,

thuộc huyện Hương Điền. Trong số đó có một người thiếu nữ đẹp, có lẽ cũng mất lá rằm, môi cắn chỉ, má lúm đồng tiền... nên rất được nhiều người mến chuộng. Trong lúc mọi người chuyên sống bằng nghề canh tác làm ruộng thì người thiếu nữ này miệt mài chuyên nghề làm bún. Bún nàng ngon quá hay vì nàng xinh quá mà làm cho bao người ăn quên cả đường về. Rượu không say bún say mới ngại... Vì vậy nên nhiều người ganh tỵ. Rồi một đạo dân trong vùng bị mất mùa liên tiếp 3 năm. Người ta cúng, tế cầu thần linh cứu giúp. Gặp cơ hội này, kẻ xấu bụng tin rằng, mất mùa là do thần linh quở phạt vì Cô Bún đã đem gạo là “hạt ngọc của Trời, phơi mao ngậm sữa” ra mà ngâm, mà chà, mà xát, mà nghiền nát ra để làm bún. Thế là nhà nông bắt đầu nổi giận. Hội Đồng Thị Tộc của làng họp bàn và ra lệnh cho Cô Bún phải bỏ nghề làm bún hay sẽ bị trục xuất ra khỏi làng, nhưng Cô Bún quyết sống chết với nghề nên chấp nhận ra đi.

Vì bản chất hiền lương và thuần hậu nên Cô Bún được làng ban ân cho phép chọn lựa hướng đi và cử năm người thanh niên mạnh nhất trong làng theo áp tải. Mỗi thanh niên sẽ công cái cối đá làm bún của Cô đi một chặng đường cho đến khi mệt đuối sức thì người khác tới thay cho đến hết người thứ năm là vùng đất mới của Cô Bún. Cứ thế, đoàn người đi về hướng đông cặp theo sông Bồ không nghỉ. Nơi người trai làng thứ năm

khuyu xuống với cái cối đá trên vai là làng Vân Cù sau này. Nơi đây đã trở thành “đất lành chim đậu” cho Bà Bún lập nghiệp và truyền nghề làm bún đời đời qua bao nhiêu biến cố thăng trầm của đất nước và dân tộc.

Người ta thường ví von “mềm như bún” nhưng cái mềm Đông Phương lại là cái dẻo dai bền bỉ để sống còn trên bước đường vạn dặm. Thân gái dặm trường, Bà Bún đã vượt Hoành Sơn vào Huế. Chim đã về núi, Bà đã về đất nhưng Bún Huế vẫn còn tươi rói với nhân gian như có người đã hát nửa chơi, nửa thiệt: “Hoành sơn nhất đại chim về cội. Vạn đại dung thân đội bún bò”.

Một “xưởng bún” điển hình ở làng Vân Cù thường bao gồm một cái xay để xay bột, một cái cối có chày đập, lò nấu, chảo lớn, rây bột, khuôn bún và một số dụng cụ để khuấy, vớt, đong, đựng bột và bún trong từng chạng đường sản xuất.

Từ hột gạo mặng tơ biến ra con bún nồn nà cũng phải cần đến bàn tay, không phép mầu nhưng cũng phải khéo léo và cần cù, của bà tiên lao động. Sợi bún bắt đầu từ hạt gạo. Gạo trắng ngâm nước lạnh qua đêm sẽ “mục” ra và được đem xay hay giã nhuyễn thành bột. Tiếp theo, bột gạo được “rây” để lọc ra phần mịn nhất tinh bột của gạo. Bột gạo nguyên chất được rưới nước sôi để nhồi thành một khối bột gọi là “trái

bột”. Trái bột gạo được luộc chín sơ, rồi vớt ra và đem trộn với bột lọc theo tỷ lệ cứ 30 lon gạo (khoảng 10 kg), trộn với 2 kg bột lọc. Tổng hợp bột gạo và bột lọc này lại được giã, trộn rất nhuyễn cho tới khi trái bột đạt tới mức “vừa dai, vừa dẻo” là được. Giai đoạn cuối cùng là khối bột mượt mà và dẻo quẹo được đưa vào khuôn bún. Dưới sức ép, những đường bột tuôn ra theo lỗ đục sẵn dưới đáy khuôn bún, rơi vào nồi nước sôi và chín thành bún. Bún được vớt ra, xả sạch với nước lạnh và sẵn sàng để ăn.

Bún tự nó đã là một món ăn thanh đạm của người Huế, nhất là vùng quê. Bún Vân Cù được làm ra dưới ba hình thức: Bún con, bún lá và bún mớ.

Bún con hay bún vắt là một lọn bún quăn lại với nhau, dài vừa nắm tay như cuộn chỉ thêu, rất tiện lợi cho việc ăn uống đơn giản và đậm bạc trên nương, ngoài đồng, giữa đường. Chỉ cần một chút nước mắm ớt và nắm, bảy con bún vắt thì bác nông phu trên đường về, chị chủ quán rộn ràng giữa chợ, em bán hàng rong lang thang... có thể tay cầm con bún chấm vào nước mắm ăn ngon lành ngay trên “hiện trường” vừa ngon miệng, vừa ấm lòng, vừa khỏi lo là công việc.

Bún lá là một lớp bún trải trên lá chuối tươi, cuộn tròn cỡ bằng cái bánh tráng trung bình. Bún trắng nổi trên lá xanh mang vẻ đẹp trình

nguyên nên vừa bắt mắt, vừa bắt miệng. Bún lá thường là đơn vị bún cho cá nhân và gia đình: Mỗi người một lá, mỗi lá một tô.

Bún mớ, còn gọi là bún “ngảo” hay bún kí-lô. “Ngảo” là cái rối nhỏ thường dùng như một đơn vị đo lường ở các vùng quê của Huế trong khi “kí-lô” là đơn vị đo lường mới xuất hiện sau này. Bún mớ là bún sản xuất đại trà với số lượng lớn để buôn bán, đổi chác trên thị trường.

Thật ra cả ba loại bún cơ bản là giống nhau, đều có màu ngà đục khi sống và màu trắng trong khi đã luộc chín. Người ta thường dùng danh từ “bún tươi” để chỉ bún mang trực tiếp ra từ lò và “bún luộc” để chỉ con bún được luộc chín từ bún khô. Con bún Huế điển hình có độ dai vừa phải, không “dai hoai” như bột lọc nhưng cũng không bở rẹt như bột gạo. Thường người ta dùng đũa 3 phân để đục lỗ thoát trong khuôn bún hay để ước lượng độ lớn của con bún. Trong thực tế, bún lớn hay nhỏ là do bàn tay khéo léo của người cầm “rây”. Muốn sợi bún nhỏ, ngay khi những con bún sống đang chảy xuống nồi nước sôi để thành bún chín, chỉ cần đưa cái khuôn đẩy bột lên cao; muốn có con bún to thì hạ khuôn xuống thấp. Bún nhỏ là bún kim để làm bún khô hay bún tàu dùng nấu canh và bún to hơn là bún thô dùng để xào trộn thức ăn trong những dịp giỗ, Tết. Bún con và bún lá thường được cho là ngon hơn có lẽ vì được sản xuất đầu nước lên láng lẩy

và tươi tắn hơn: “Bún đầu nước thì ngon, con đầu nước thì đại (?)”

### **Bún Bò Huế**

Ngoài cơm và khoai sắn, có thể nói rằng, bún nói chung là món ăn truyền thống được phổ biến rộng rãi nhất đối với người Việt Nam ở trong nước cũng như khắp năm châu. Các loại bún truyền thống miền Bắc thì có bún riêu, bún thang, bún mọc, bún ốc... Bún từ Đàng Ngoài đã theo bước chân Nam tiến đi vào Đàng Trong, rồi chọn đất Thuận Hóa làm nơi nghỉ bước và đâm chồi nảy lộc thành bún Huế. Bún Huế gồm nhiều loại, mỗi loại có một lịch sử và tính chất độc đáo khác nhau: Bún nước mắm, bún mắm nêm, bún giấm nước, bún riêu, bún xáo, bún măng, bún thịt nướng, bún chả tôm, bún bò, bún giò... và bún bò giò heo. Bún bò Huế, tức là bún bò giò heo được ưa chuộng và phổ biến nhất.

Theo thời gian và không gian, bún bò Huế có lúc và có nơi chỉ còn là một cái tên nhưng phẩm chất, đặc tính, mùi vị... đã hoàn toàn biến đổi. Nhiều người vẫn tần mẩn tự hỏi, không biết tô bún bò Huế thời vua Gia Long lên ngôi năm 1802 và tô bún thời vua Bảo Đại thoái trào năm 1945 có gì khác nhau trong cung đình và ngoài phố chợ. Có điều rõ ràng là khách ăn bún Huế sẽ cảm thấy tô bún An Hòa khác hẳn tô bún An Cựu, nơi này có thêm lát chả, nơi kia có thêm

miếng huyết, nơi nọ có chút rau thơm và chuối cây xắt mỏng lơ thơ. Càng đi xa, tô bún ở Đà Nẵng không giống tô bún Sài Gòn; tô bún Huế Ca-li khác xa tô bún Huế Texas.

Trước 1975, tôi có một người ôn bà con, quê ở làng Lương Quán, Nguyệt Biều. Mọi người kêu ông là “Ôn Từ”, có lẽ vì ông làm quan tử phẩm của triều đình. Cứ một năm vài ba lần, ông sai tôi chở qua cung An Định để vấn an “Đức Từ”, đó là bà Từ Cung, thân mẫu của cựu hoàng Bảo Đại. “Ôn Từ” tuổi trên 70 mà vẫn còn đẹp lão như một tiên ông với da dẻ hồng hào và tóc trắng như mây, nhưng hễ cứ mỗi lần tôi khen ông là ông lại nói với giọng nửa như tự hào, nửa như ăn năn:

Ôn sống thọ đây là tại trời dày vì tội phạm thượng, dám ăn đồ ăn của vua!

Ai cũng biết thuở trước, ông là người hầu cận thân tín của vua Bảo Đại từ Việt Nam qua đến Pháp. Tôi nghe lạ, hỏi ông, ông giải thích:

- Ngài Ngự làm vua, nhưng là người Tây học. Ngài xử sự công bằng và lịch sự với tất cả mọi người. Hồi còn ở trong Đại Nội, thường có các cận thần hay hoàng thân quốc thích nấu đủ món sơn hào hải vị dâng lên Ngài ăn khuya. Ngài nhận, nhưng sau đó sợ bị mập nên Ngài cứ đưa hết cho ôn ăn. Con coi, ôn ăn hoài cao lương mỹ vị của hoàng đế, “tội to” như rửa mà Trời không phạt rằng được!

Trong những lần ngồi đợi ông vấn an đức Từ Cung, trong cái mát lạnh thâm u của cung An Định, tôi có dịp nghe các cuộc mạn đàm của giới thân cận cung đình về các món ăn Huế mà giới quý tộc quan tâm. Bún bò Huế vẫn thường được nhắc đến nhiều nhất. Đặc biệt là cuộc thi nấu các thức ăn đem ra đấu xảo tại chợ Tết Gia Lạc có từ thời Minh Mạng, do Định viễn công Nguyễn Phước Bình, con thứ tư của vua Gia Long lập ra. Chợ Gia Lạc nằm giữa chợ Mai và chợ Nam Phổ ngày nay và cũng là vùng đất có Tùng Thiện Vương và Tuy Lý Vương, hai vị hoàng thân nghệ sĩ đã vang bóng một thời. Lúc đầu chợ chỉ mở ra cho các người trong thân nhân phủ đệ, sau thấy đông vui hấp dẫn, dân thường trong vùng lân cận như Dương Nổ, Nam Phổ, Thế Lại, Ngọc Anh... tìm đến và cũng được các ông hoàng bà chúa cho vào tham gia buôn bán và tổ chức các trò chơi. Hàng năm đến ngày 23 tháng Chạp, chợ Mai đông buổi sáng và chợ Nam Phổ đông buổi chiều để nhường chỗ cho chợ Gia Lạc từng bừng vui hội Tết. Đông vui và nhộn nhịp nhất là trong ba ngày mồng một, mồng hai và mồng ba Tết Nguyên Đán. Đây là phiên chợ của hàng con vua cháu chúa, nhưng đồng thời cũng mở rộng ra cho bần dân thiên hạ đến vui Xuân. Theo tương truyền, trong một năm, món bún bò giò heo của Mẹ Lựu đã chiếm giải nhất và được phê là “Thập toàn. Ngũ đắc”. Thập toàn là mười

điều hoàn thiện của một món ăn ngon, đại khái như: ngọt ngào, thơm tho, đậm đà, bổ dưỡng, tinh khiết, bắt mắt, khéo chọn, khéo tay, khéo nấu, khéo bày, bún bò Huế còn được đánh giá cao là vì tính chất bình dân và phổ thông trong bá tính: Mọi người ai cũng biết được, ai cũng ăn được, ai cũng nấu được, ai cũng tìm được vật liệu ngay tại địa phương, ai cũng có thể có dịp mua được (ngũ đắc). Phải chăng vì bún bò giò heo cũng mang tính truyền thống dân gian như bánh chưng, bánh dày thuở trước.

Nếu gặp một người Huế nào đó ở vào lứa tuổi trung niên hoặc già hơn mà hỏi thăm thế nào mới thật là bún bò Huế và bún bò nơi mô ở Huế là ngon nhất, chắc chắn sẽ có hơn chín mươi phần trăm trả lời là, “bún bò Mụ Rớt”.

“Bún bò Mụ Rớt có nêm sẫm nhưng quế phụ vô hay rằng mà ngon dữ rửa?” Một lần nào đó đã có người tò mò lên tiếng. Rồi cũng có người đáp lại, “Có chi mô, mụ Rớt cũng ra chợ Đông Ba mua rau, mua thịt như mình nhưng mụ nấu ngon vì có hoa tay”. Hoa tay? Hoa tay của ông đồ Vũ Đình Liên là để thảo những nét chữ như rồng bay, phượng múa, hay hoa tay của mụ Rớt là để nấu những tô bún bò thanh nhả, ngọt ngào “ăn ngậm mà nghe”.

Chừ ri hi...!

Cứ tưởng tượng mình đang ở Huế.

Vừa thức dậy sau giấc ngủ trưa, “một buổi

trưa không biết ở thời nào, một buổi trưa nhe nhẹ trong ca dao, có cu gáy và bướm vàng nữa chứ...” Và, có tiếng ve đất cuối mùa kêu sau vườn nhưng nghe như xa lắc. Nắng xế cuối mùa của Huế thường phai như màu tóc muối tiêu. Rồi có tiếng xe đạp của ai đó phanh lại trước sân, ba bốn đứa bạn thân rủ nhau đi ăn bún. Con đường Chi Lăng dẫn về Gia Hội chen giữa hai hàng phố cũ với những căn nhà xưa kiểu Tàu pha một căn hai chái, cột mẹ cột con để huế trông thâm nghiêm nhưng thấp bé một cách tội tình. Trước khi rẽ qua đường Ngự Viên đi ngang “mả ông trạng” sau lưng chùa Diệu Đế, hãy ghé lại một căn nhà dãy phố bên phải: Đó là tiệm bún bò Mụ Rót. Huế làm ăn theo lối “hữu xạ tự nhiên hương”, không bảng hiệu, không quảng cáo mà chỉ cần nghe tiếng tìm vào.

Khách vô tiệm tự nhiên và lặng lẽ như ghé lại bến đò. Cứ tìm bàn nào trống, ngồi xuống trên chiếc ghế đầu không có chỗ dựa lưng, ngó một loáng bằng quơ người quen và người lạ, sẽ có người hỏi:

– Mấy o, mấy cậu thời bún chi?

Khách chỉ có lựa chọn giữa bún khô và bún nước:

– Dạ, cho mấy tô bún nước.

Lát sau, mấy tô bún bò giò heo bốc khói, mùi thơm tỏa ra diu diu, được bung ra đặt trên bàn. Bún được nấu nước từ sau bức tường của dãy

nhà ngang trông vào có vẻ phòng the hơn là bếp núc.

Tô bún bò Huế mới thoát nhìn, có vẻ đậm bạc và thanh lịch như chiếc áo dài phin trắng nõn nà. Tô bún chỉ lớn hơn bàn tay búp măng xòe ra một tí. Nước bún trong để lộ những tép bún trắng nằm sóng soãi vươn lên miệng tô. Nước bún không mỡ màng, không bị vẩn đục vì gia vị. Vài loáng ớt màu đỏ nhạt, quện với dầu sả nổi đóm sao trên mặt tô không che được miếng giò heo búp, mỏng bằng hai phần lòng tay. Miếng giò heo trắng ngà màu vàng với lớp da mỏng, ôm khoanh thịt nạc và mảnh xương tròn ở giữa như nhụy hoa nằm bắt mắt và mời gọi, nửa chìm nửa hở trong tô bún. Che mái cho tô bún là ba bốn lát thịt bò bắp xắt mỏng, những lát bò bắp với thớ thịt chắc nịch nâu đỏ và những đường vân vàng nhạt của nạm, gân, sớ, sớ.

Trên bàn đã có sẵn dưa tre, muống sành, nước mắm, ớt tương và rau hành chanh muối. Một đĩa nhỏ hành củ trắng phau và hành lá, rau thơm xanh muốt điểm thêm ngò ta xắt mỏng để rắc lên mặt tô bún cho thêm nồng nàn hương vị. Rau hành của bún không phải là rau sống của phở, rau chỉ đóng vai trò “nước hoa” cho tô bún. Trên một góc đĩa là ớt tươi xắt lát. Cái cay của ớt tươi là đậm đà, mọng nước, đủ sức khống chế những cao thủ ớt đã nếm đủ vị giang hồ mà vẫn còn thấy nhạt. Cạnh đó là đĩa ớt tương nhỏ

xíu màu huyết dụ; ớt tương của bún bò Mụ Rót cũng được liệt vào hàng “gia vị bún bò bắc đẩu”, nhìn thì có cái vẻ mềm như nhung với màu đỏ sẫm, điểm những hột ớt vàng hoe nhưng nếm vào mới biết thế nào là cái “hiền” của Huế. Gắp một tí ớt tương đầu mút đũa bỏ vào tô là ớt từ từ bung ra như nhụy hoa trên mặt nước bún. Hoa hồng thường có gai, nên nhụy hoa bún cũng làm cho biết bao người cay giọt ngắn, giọt dài!

Cung cách nếm tô bún trước khi ăn cũng thể hiện phần nào phong thái của người ăn. Vẻ e dè chờ đợi của khách mới, dáng khoan thai của giới nhân du, sự xông xáo của người đói bụng, cách lịch lãm của kẻ từng quen... là những biểu hiện thường tình trước tô bún.

Khi đã nếm xong, húp một muỗng nước bún khai vị để cảm nhận được cái chất ngọt thanh pha đủ mùi gia vị. Mùi sả, mùi ruốc, mùi xương hầm, mùi thịt luộc mùi chanh, mùi rau, mùi tiêu hành nước mắm... đã biến chất, đã quyện vào nhau tạo thành mùi bún bò có sức hấp dẫn lạ lùng riêng của nó. Miếng giò heo thanh nhả trong tô bún với lớp da mỏng có bì da úp quanh miếng thịt nạc như đài hoa chưa nở nên thường gọi là giò “búp”. Cắn miếng giò, những sợi thịt trắng vừa béo, vừa ngọt vẫn còn thơm mùi thịt tươi mới chín nhẹ nhàng bốc hơi trên hai cánh mũi. Gắp lát thịt bò bấp. Lát thịt bò mỏng với những đường gân, sứa thịt và viên mỡ dòn tan

giữa hai kẻ răng và vị ngọt béo miên man trên đầu lưỡi. Tô bún bò Huế vui dần nửa như thách thức, nửa như mời gọi khách rằng, chưa cạn hết tô chưa gác đũa.

Tô bún bò Mụ Rót được xem là đặc trưng cho tô bún Huế là vì nó mang những nét thanh đậm và đơn giản. Có thể nói cái thanh của bún Huế ví như những nét đan thanh của tà áo trắng, tà áo dài mỏng manh của đóng then gài ngõ như là tử cấm thành của phái đẹp thần kinh, nhưng lại kín đáo phô bày trọn vẹn những nét đẹp trên thân thể của người mặc. Người mặc áo Kimono của Nhật chỉ cần một khuôn mặt đẹp, nhưng người mặc áo dài Việt Nam khó mà che dấu được những nét mỹ miều hay thô thiển của thân hình. Cũng tương tự như vậy, một tay nấu bún “hạng lông” có thể nấu một tô bún thập cẩm với tập nập thịt thà rau cải rênh rang như chiếc áo Kimono, nhưng lại khó có thể nấu một tô “bún bò áo trắng” kiểu Huế thoát nhìn tưởng như là quá đơn giản mà ẩn dấu lắm công phu.

Linh hồn của tô bún bò Huế là nước bún. Nước bún là nước được hầm từ xương heo, xương bò, gà tươi, và có khi là cây, củ... Phần khó nhất trong việc nấu nước bún là giữ cho nước trong, ngọt thanh, không mỡ màng, không lênh bênh gia vị. Những “trường phái” bún bò khác nhau ở Huế thường dấu bí quyết nấu nước bún vừa trong vừa ngọt, nhưng tất cả đều có điểm cơ bản

khá giống nhau là cách chọn xương hầm, cách luộc tái rồi đổ nước đầu tiên, cách vớt và loại bỏ bọt thải đúng lúc, đúng điệu, thường là yếu tố quyết định trình độ cao thấp của “tay nghề”.

Bún sợi thật sự là bún tươi, trắng ngà, có độ dẻo và độ lớn vừa phải.

Thịt heo trong tô bún chỉ đơn giản một lát giò có đủ da, đủ nạc và xương. Giò luộc vừa chín, không quá lửa làm cong queo, mềm nhũn, thoang thoang gia vị vừa ăn; thơm nhưng không mất mùi thịt heo nguyên thủy.

Thịt bò trong tô bún là bò bắp luộc vừa chín, xắt lát mỏng, nhào nhẹ lại với đồ màu và tránh tình trạng quá lửa làm “bò teo, heo nở”.

Gia lực chủ vị của bún bò Huế là sả, ruốc và ớt, nước mắm. Tinh dầu của cây sả có mùi thơm rất nồng, đủ mạnh để làm trung hòa mùi ruốc và giúp cho mùi thịt trộn tiêu hành nước mắm trở nên dịu và ngào ngạt hơn. Dầu sả nhẹ hơn dầu mỡ nên làm cho nước bún nổi sao óng ánh, tránh được những váng mỡ nặng nề làm cho người ăn ái ngại. Một cây sả tươi cần chọn đoạn giữa vừa thơm, vừa phong phú tinh dầu. Đừng quên sả gốc nồng và chát, sả ngọn ít thơm và dễ làm cho nước bún nhiễm màu xanh của lá.

Trong nồi bún, nếu sả quyết định cho hương thì ruốc quyết định cho vị. Ruốc phải đánh loãng và thải hết chất bã. Ruốc nêm lúc nước còn lạnh để khỏi nặng mùi. Ruốc nêm đúng

phân lượng sẽ làm cho nước bún có vị ngọt đậm đà và mùi thơm phảng phất chất mắm muối quen thuộc của đồ ăn Việt Nam. Ruốc nêm thiếu, nước bún sẽ “òn”, nghĩa là lạt lẽo, kém vị, thiếu mùi như nước ốc. Ruốc nêm thừa, nước bún sẽ “hăng”, nghĩa là mùi vị nặng nề, không tỏa ngát quanh tô bún mà có vẻ như chìm lìm trong nồi nước bún.

Bên cạnh kỹ thuật và kinh nghiệm của người nấu, chất liệu cũng đóng một vai trò quan trọng cho hương vị của tô bún Huế. Chẳng hạn như thịt heo nấu bún Huế thường lấy từ thịt heo cò. Đó là giống heo nhỏ nuôi bằng rau, chuối nấu với cám gạo cốt để vừa lấy phân, vừa lấy thịt. Heo càng lớn càng dài ra và thịt rắn lại chứ không phát triển “sồ sề” như giống heo mọo nuôi trong kỹ nghệ lấy thịt sau này. Giò heo đó đó vừa chắc, vừa thơm, vừa ít mỡ. Giò heo lý tưởng cho tô bún là giò sau: “Nấu giò sau, cho nhau giò trước”.

Ngoài ra, rau hành, gia vị... thường được các bà Huế nêm theo kiểu “luyện công” nên mọi thứ đều được tính toán chi li vừa đủ phân lượng cần thiết. Có dịp nhìn một bà Mỹ vào bếp với dáng kích động như muốn nhảy “Disco” với soong chảo, một bà Nam ném đồ ăn trên lò, miệng chưa tắt nụ cười vui sau câu cãi lương mùi mắm... mới thấy được hình ảnh tay cầm đũa, mắt đắm đắm, môi chúp chíp nêm đi nêm lại như đang

“truyền tâm ấn” của một bà Huế trước nỗi bún đang sôi là “thực nữ thần kinh”. Chính yếu tố địa phương, hoàn cảnh và tâm lý đã làm cho tô bún bò Huế trở thành ngon và độc đáo hơn vì nó được chuẩn bị, phục vụ và thưởng thức trong mức độ vừa đủ về lượng cũng như về phẩm.

Sự dễ dãi về hoàn cảnh sinh hoạt và phong phú về điều kiện vật chất có vẻ như có một tác dụng nghịch chiều cho tiến trình tạo nên cái vẻ thanh nhã truyền thống của tô bún bò Huế. Bún bò Huế càng tiến về Nam càng được thêm thắt như tà áo trắng biến thành áo gấm với phượng vẽ rồng thêu. Bún Huế chỉ cần vượt đèo Hải Vân vào Đà Nẵng là đã đổi khác: Tô lớn hơn, mỡ màng và thịt, gân, rau hành nhiều hơn. Bún Huế tiến vào Sài Gòn thành tô “phở bún” xe lửa tàu bay với nước béo, rau sống, giá sống, thịt chả é hề. Chính bún bò Mụ Rót Huế vào Nam cũng đã chuyển mình thành “bún bò Mụ Rót Nam Bộ”. Bún bò Huế càng được chiêu cố rộng rãi chừng nào, sự “sáng tạo” và biến thể càng nẩy mầm trăm hoa đua nở chừng đó. Đến nỗi, một người thích “khảo” về các món ăn miền Trung gần đây như ông Đinh Miên phải lên tiếng “xóa óa” khi nhắc về bún bò Huế tại Mỹ trong bài “Cơm Việt, Quê Người”: “Đi đâu cũng nghe bún bò Huế chính gốc mà không biết gốc gì, nên gốc gì cũng đặt!” (Việt IX – 95). Ông Đinh Miên thuộc về trường phái “chịu chơi” khi luận về

bún Huế. Ông cười mở đón nhận sự chuyển mình của tô bún với vẻ cười cợt hồn nhiên như người đã biết là “không thể tắm hai lần trên cùng một dòng sông”. Cũng có người muốn “ngồi lại bên cầu thương dĩ vãng” lên tiếng cho rằng, tại sao những món ăn truyền thống của thế giới như Pizza của Ý, Kabob của Ba Tư, Taco của Mỹ, Kentucky Chicken Fried của Mỹ, Mì Triều Châu của Tàu... đi đâu cũng nghe cùng một hương vị, mà bún bò Huế lại có người nấu Sở kè nêm Tần như vậy, sợ một ngày kia “mất giống” tìm đâu!? Có lẽ không ai trả lời được câu hỏi đó vì món ăn là một phần của văn hóa mà gốc của văn hóa là con người. Khi đất nước và con người còn đó thì ngại gì tô bún đổi thay.

### **Những huyền thoại quanh tô Bún Bò Huế**

Tuổi già của Huế thích lui về sống ẩn dật với quê hương, gần gũi với bà con làng xóm và mô mã tổ tiên, nhưng tuổi trẻ lại thích bay xa tới những phương trời mơ ước. Niềm ước mơ của một đứa trẻ lớn lên sau lũy tre làng như tôi là làm sao được lên Huế học. Thành phố Huế cách làng tôi chưa đầy một giờ đi xe đạp nhưng đối với tôi thời nhỏ nó vừa thực vừa mộng như một vùng đất hứa. Có những buổi chiều đứng đầu ngõ nhìn những người lên Huế sắm hàng với các món đồ gói trong giấy, trong hộp đầy màu sắc gọi là “đi Dinh mới về”, tôi ước chi mình sẽ được lên Dinh.

Tuy không có quy định thành văn nhưng con đường duy nhất để được lên Dinh ăn học đối với tuổi trẻ ở làng như tôi là phải thi đậu “Càng Cua” (concours) trước đã, đó là kỳ thi tuyển học sinh vào lớp đệ thất trường công mà trong toàn tỉnh Thừa Thiên chỉ có thành phố Huế mới có. Mẹ tôi thường nhắc gởi: “Chuyến ni mà con thi đậu càng cua, cục mẩy mạ cũng gắng lo cho con lên Dinh học”.

Mẹ tôi dắt tôi lên Huế hai ngày trước khi thi “càng cua”, đi qua đi lại trước trường Hàm Nghi (ngày xưa là Quốc Tử Giám) nhiều lần cho quen đường đi nước bước. Tôi ở lại nhà chị Quyến tôi nơi đường Ô Hồ. Buổi sáng ngủ dậy, chị kêu gánh bún vào ăn điểm tâm. Gánh bún ông ẹo trên đôi vai o gánh bún, có khối và hơi bốc nhẹ xung quanh như một đầu máy xe lửa xuống đèo. Nghe chị đặt hàng, tôi có cảm giác hơi là lạ:

O mức cho tô “trung”, bún vừa, nước xấp xấp thôi. Cho giò nạc búp, thêm cái ngoéo. Đổi huyết lấy bò bắp xắt vò. Khoát bớt ớt màu, bỏ hành rau răm rưới rưới thôi, ớt tương nước mắm bỏ riêng...

Người bán bún chừng như đã quá quen thuộc với lối đặt hàng rắc rối đó nên làm thình lức bún. Nồi bún nóng thân tròn, miệng uốn trông như chiếc lu đồng cỏ không nắp không chân, đặt trên lò lửa riu riu đỏ. Tay o cầm cái vá cán dài, quây một vòng trong nồi bún với dáng tay nhẹ

nhàng và điệu nghệ như cô vũ nữ Thái múa điệu cánh sen. Cái vá dùng ở đâu trong nồi nước bún là “bắt” được ngay miếng thịt, miếng giò đang cần, chính xác như ra-đa tìm thủy lôi.

Một lát sau o mới hỏi:

– Ai ăn rứa?

Chị tôi trả lời một cách hãnh diện:

– Thằng em tôi dưới làng lên ở lại thi “càng cua”.

Tự nhiên o bán bún coi bộ quan tâm:

– Nì, nói chuyện vô duyên cho học trò đi thi không nên ăn giò búp: búp hoài không nở thì mần ăn chi nữa. Để tui múc cho một cặp giò ngoéo: ngoéo trước, ngoéo sau thì rớt đi mô được, thi đậu chắc nụi!

Chị tôi coi bộ cảm động ra mặt vì gặp được “Thầy”... bún, nên nhiệt liệt ủng hộ ngay:

– May có o nhắc chớ không thì khổ em tui rồi. Rứa! Múc ngoéo vô đi o!

Thật tôi không ngờ bún Huế “linh” như vậy, nên hôm đó ăn tô bún Huế mà cảm thấy trân trọng và ngất ngây như uống rượu thánh.

Về làng, tôi thường ăn bún với nước mắm ớt. Mẹ tôi có mấy lu ruốc bự bành ky để ở nhà dưới, nước mắm nhĩ trong vắt nằm một lớp trên mặt. Đem lửa đốt lấy bún vắt hay bún lá, rồi múc nước mắm nhĩ từ trong lu ruốc, ra vườn hái ớt xé vào. Bún tươi chấm với nước mắm nhĩ pha thêm ớt trái mùa Xuân ăn ngon “nhức răng”. Thêm vào

đó, một năm đôi ba lần được ăn bún với nước xáo lòng gà, thịt bò nên chú bé quê trong tôi cũng đã bằng lòng lắm với cuộc đời đầy đai ngộ này rồi. Nay được ăn tô bún Huế với những thịt thà thơm phức, với cách nấu bún công phu, cách múc bún điệu nghệ... làm cho tôi cảm thấy được “lây” cái văn minh sang cả của người thành phố.

Ngày đi thi, tôi dậy sớm trước khi gà gáy lại, hồi hộp chờ trời sáng để tới trường thi, nhưng trong lòng cũng cảm thấy thính thích khi nghĩ đến tô bún Huế với cặp giò ngoéo có lớp da mềm mềm bao quanh những thớ gân dòn tan như ăn ổi đỏ ở làng. Hình như mới có hai buổi sáng trôi qua mà tôi nghe như đã bị phố phường cám dỗ. Buổi sớm tôi nghe mẹ tôi bàn bạc to nhỏ với chị tôi, rồi tiếp theo đó có người gánh gánh xôi vào trước hiên. Nhìn đĩa xôi đậu xanh chấm muối mè bày ra trước mặt, tôi bắt đầu hoang mang. Mẹ tôi hỏi:

– Ráng ăn xôi đậu muối mè đi con!

Khi tôi ngao ngán ngáp dài kêu mệt quá và muốn ăn bún chứ xôi đậu, muối mè khô khan quá nuốt không vô, mẹ tôi dịu dàng an ủi:

– Con thi xong rồi, ung ăn bún cả gánh mạ cũng cho. Con đi thi “càng cua” mà ăn bún vô trợn, nói trời không nghe lỗ miệng, chớ nó trượt đi thì thi hỏng mất! Lúc trước mấy cậu con thi chi hỏng nấy là vì không nghe lời mẹ ngoại, cứ “dè” ngày thi của mà ăn bún không kiêng cử nên

thi trượt tuốt lượt hết, phải xếp sách vở về quê đi cày. Chừ con gắng ăn xôi đậu, xôi muối mè dính mô chắc nấy, trời mới cho con đậu.

Tôi rướn cổ nuốt cho hết đĩa xôi mè vì thương mẹ hơn là sợ thi trượt. Tới ngày treo bảng, nghe loa đọc tên nhưng tôi không tin là mình đậu “càng cua” thứ nhì trường Hàm Nghi trong số hơn một nghìn thí sinh dự tuyển và có hai trăm trúng tuyển năm đó.

Suốt một đời, tôi không làm sao quên được hình ảnh mẹ tôi với hai hàng nước mắt sung sướng chảy dài trên đôi má phong trần vì lặn lội gieo neo nuôi con. Mẹ tôi nói như đã nắm được bí mật cuộc đời:

– Chộ chưa! Con nghe lời mẹ, ăn xôi đậu nên mới thi đậu. Còn thằng Tý xóm Bàu, thằng Rô xóm Cụt, thằng Lúi lò rên to béo xấp hai con, nghe nói mỗi bữa ăn hai tô bún để đi thi nên trượt tuốt lượt.

Tôi muốn nói cho mẹ tôi biết bọn thằng Tý, thằng Rô, thằng Lúi... suốt cả mùa xuân trốn học, thu sách vở trong bụi tre la ngà đầu làng đi chơi; trong khi tôi học thuộc như cháo sách Sử Ký của Trần Đình, giải hết 1000 bài toán đố của Một nhóm giáo viên, đọc nhuỷễn 50 bài luận mẫu và Tâm Hồn Cao Thượng của Hà Mai Anh... Thế nhưng nghĩ sao tôi lại thôi, vì mẹ cũng có một khung trời riêng của mẹ mà tôi chỉ dám núp sau áo mẹ để lặng im chiêm ngưỡng chứ không

dám thả cánh chim lý luận làm huyền não khung trời đỏ và làm mẹ buồn lòng.

Từ đó về sau này, tôi thường cố “củ” ăn bún mỗi lần có thi cử. Ngay cả hơn 30 năm sau, khi tóc đã điểm bạc trên đường lưu lạc ở quê người, có những lần đi thi chuyên môn, đi phỏng vấn việc làm, đi thi tốt nghiệp trong trường đại học Mỹ, tôi vẫn “kiêng” ăn bún nhưng chỉ tìm cách né tránh âm thầm chứ không dám nói ra vì sợ bị chọc quê. Thật ra, mỗi lần đụng đến thi cử là tôi lại nhớ mẹ đến quặn lòng, nên tôi củ ăn bún để được cái cảm giác ấm áp thiêng liêng như hôm đó mình đang có mẹ thật gần.

Đến khi lên Huế học, những huyền thoại về bún bò Huế càng có vẻ mọc cành mọc lá sum suê hơn. Thế giới học trò cũng nhỏ bé và xinh xinh như thành phố. Phía sau trường Hàm Nghi của tôi là Viện Bảo Tàng và nhà thờ Nguyễn Phước Tộc hay là Tôn Nhơn Phủ. Bên kia đường là cửa Hiến Nhơn vào Đại Nội. Kế đó, có hai trường văn nghệ nhất Huế, đó là trường Quốc gia Âm nhạc và Cao đẳng Mỹ thuật mà lũ học sinh nghịch ngợm của chúng tôi thường chọc mấy anh chị sinh viên bằng cách gọi họ là “Trường Kèn” và “Trường Cọ”. Sinh viên hai trường Kèn Cọ thường la cà ở quán cà phê Tôn, nơi đó, thật ra chỉ là một chiếc xe kiểu xe sinh tố đặt mé trái trước Tôn Nhân Phủ, do vợ chồng bác Tôn đứng bán bún bò và cà phê. Giới nghệ sĩ lang thang

thường bàn luận một cách công khai rằng, ngày nào vợ chồng bác Tôn không cãi nhau là ngày đó bún bò không ngon vì thiếu đi cái “tinh thần hào sảng” của cặp vợ chồng bác Tôn khi nấu bún.

Giới văn nghệ sĩ cà phê Tôn còn đi xa hơn khi kháo nhau rằng nếu lỡ một mai kia, lịch sử thành thơ đưa họ lên làm lãnh tụ, thì họ sẽ đặt tên con đường từ Võ Dạ lên Ga Huế là “Đường Com Hén” và đường từ cầu An Cựu lên cầu Trường Tiền là “Đại Lộ Bún Bò” vì mỗi buổi sáng tinh sương, dọc trên con đường này có cả đoàn bún gánh phát xuất từ An Cựu tỏa ra khắp thành phố Huế. Khói xanh đun nổi bún bay phơ phất trên đường như một sự mời gọi êm đềm: Bún bò An Cựu, com hén Đò Cồn, trứng lộn Chợ Dinh, bánh canh Nam Phổ Cũng may hay cũng buồn, lịch sử không phải là thơ nên tuy Huế có những con đường tình cảm mang tên kỷ niệm và giai nhân bất thành văn như đường Hàng Me, đường áo trắng, nhưng vẫn chưa có tên đại lộ Bún Bò.

Bản thân tôi từ một vùng quê ruộng đồng lên tỉnh học, sau mấy năm học đòi văn hóa Huế, cũng bị nhiễm bún bò rất nặng. Tôi đã ưu tư nhiều về sự hiện diện của bún bò giò heo kể từ khi làm quen với một cô hàng xóm nhân dịp cô đi xe đạp, vạt áo dài tung bay phất phới và cuốn theo chiều gió mà quần vào trong giây “sên”, trong “ổ lép”. Tôi bèn ra tay cứu khổ phò nguy gỡ áo em ra và không quên bôi thêm dầu sên lên

tay lên mặt cho ra vẻ lấm liệt, can trường. Tên cô là Mộng Hoàng, tất nhiên có cái họ đi trước rất chi là thể gia vọng tộc. Chỉ mới cái tên thôi cũng đủ biến tôi thành Trương Chi bên cạnh My Nương đi xe đạp mất rồi. Ở làng, tôi đi từ xóm trong ra xóm ngoài để sưu tầm những tên giai nhân đẹp nhất thì cũng chỉ có những Nguyễn Thị Gái, Trần Thị Chắt, Lê Thị Đẹp... đào đâu ra có Mộng, có Hoàng.

Những buổi sáng, tôi và Hoàng vẫn đạp xe đạp song song chung đường từ Thành Nội, qua cầu Trường Tiền, rồi Hoàng vào Đồng Khánh và tôi vào Quốc Học. Đồi ba lần Hoàng quay sang phía tôi cười, một phiến ớt màu bún bò tí ti đỏ chói nằm trong góc chiếc răng khểnh trắng nõn nà của Hoàng. Tự nhiên tôi cảm thấy hơi mất đi cái cảm giác thanh thoát khi nhìn sự hiện diện vô duyên của ớt màu nằm trên chiếc răng khểnh duyên dáng đã làm tôi xao xuyến bao lần. Tôi lên tiếng, nhẹ nhàng như nắng, sợ làm vỡ những giọt sương tình cảm long lanh. Rồi cả hai đứa dừng lại, đứng khuất sau gốc cây long não, tôi xé mảnh giấy trắng nhất trong tập vở học trò, vo lại thành cây tăm và nín thở khêu chút ớt màu bún bò vô tình nằm chênh vênh không đúng chỗ. Hai đứa nói nhỏ như ngại hàng long não đứng nghe. Hoàng vùng vằng sợ tôi nhìn sâu hơn đáy mắt:

Ngó dữ chưa tể, dị chết!

Tôi thanh minh như Vương Tử Trục:

- Coi tể, không ngó cho mô mà khêu!

Khi lên xe đạp đi tiếp, Hoàng phàn nàn, cái phàn nàn mà tôi cho rằng đáng lẽ ra là một sự biết ơn:

Me phiền dễ sợ! Sáng mô cũng bắt Hoàng ăn bún bò ớn phát sợ luôn.

Cái “ớn phát sợ” của Hoàng lại là ước mơ ngoài tầm tay của đám học trò nghèo như tôi. Cứ tưởng tượng mỗi buổi sáng, khi trời Huế còn lạnh lạnh mà được ăn một tô bún bò giò heo, có váng mỡ vàng mơ ngả hồng trên mặt, nêm thêm một “múi dừa” ớt tương màu huyết dụ chắc sẽ sáng mắt sáng lòng mà học một nhớ mười. So với một chén cháo gạo với muối trắng của tôi hay một chén cơm chan chút nước mắm ớt của tụi bạn cùng hoàn cảnh ăn điểm tâm trước khi đi học, tự nhiên một cảm giác hơi buồn buồn pha chút tủi thân lặng lẽ dâng lên trong lòng. Bún bò tự nó không có giai cấp, nhưng giai cấp tự nó có bún bò: Phận nghèo bầm bụng nằm co, Giàu thời nem chả, bún bò giò heo!

Tuổi trẻ của Huế êm đềm và dễ hòa điệu sống như giong sông Hương. Tôi đã quên rất nhanh hình ảnh tô bún bò của Hoàng và chén cháo gạo của tôi. Hai đứa chưa bao giờ dám nói thương nhau mà chỉ lúng lờ nói chuyện đã cùng “thương con đường đi học”. Mỗi cô gái Huế đều có một bà chúa trong hồn và mỗi cậu con trai Huế đều có một ông hoàng trong bụng. Bà chúa thì thích sang mà ông hoàng thì thích ngọt,

cho nên tôi đã nhẹ dạ nghe Hoàng dỗ ngọt mà hẹn hò lần đầu lên chùa Thiên Mụ và về ăn bún bò Kim Long. Chúng tôi đã phạm vào hai điều tối kỵ làm tan vỡ bao nhiêu mối tình đầu đẹp như mơ của Huế: Đó là hẹn hò lần đầu không được lên chùa Thiên Mụ và không được ăn bún. Bà lão Thiên Mụ linh thiêng nhưng chưa biết yêu đương, ghét chuyện ân tình hò hẹn, nên bà thường ra tay chia lìa những mối tình mới chớm. Còn ăn bún là trơn tru, không níu kéo như gừng cay muối mặn, nên cuộc tình rồi cũng theo bún mà trôi đi! Rất có thể bà Linh Mụ đã nhìn thấy tôi và Hoàng hò hẹn, cho nên mới “xui” về Kim Long ăn bún. Bởi vậy, nên tới hè, Hoàng giả từ Đồng Khánh, chuyển qua Jeanne d’Arc để chuẩn bị đi Tây.

Kỷ niệm chia tay cũng êm đềm mà nhức buốt như những cơn mưa phùn tháng giêng của Huế. Hoàng gởi cho tôi cuốn sổ lưu bút có giấy pơ-luya màu xanh, màu trắng, màu hồng; có thất nơ tím với câu thơ tiếng Tây quá quen thuộc với tuổi học trò của Huế ghi nắn nót ở trang đầu: “Partir, cest mourir un peu!... Ra đi là chết trong lòng một ít. Biết nói sao bây giờ?!” Tôi là học trò ban B (Toán, Lý Hóa toàn ròn) nên trong đầu lúc nào cũng lừng bùng rờn những đạo hàm và ẩn số của thầy Trần Tuệ và thầy Hồng Giũ Lưu. Huế lại là vùng đất ưa hò vầy trả. Đào đâu cho ra chút văn chương man mác nời

tình mà đáp lại cho Hoàng đây. Tôi bỏ cả việc đi trại hè để cố đào cho ra dăm câu thơ nếu không “ác liệt” thì ít ra cũng có vẻ “môn đăng hộ đối” với Hoàng. Bên tê dẫn thơ Tây thì bên ni phải trích thơ Mỹ. Tôi vô thư viện, tìm mục thơ tình lãng mạng để kiếm vài câu làm thuốc. Thơ tình chết tiệt rủ nhau trốn đầu mất cả. Bí quá, bỗng vớ được vài câu thơ để tự cuốn sách của Helen Steiner Rice, tôi thấy như mở cờ trong bụng: “Somebody loves you than you know. And will always be with you wherever you go!” (Ai nào thấu hết tình ai. Chân mây góc biển thương hoài ngàn năm). Và, để phụ đề Việt ngữ tôi chọn hai câu thơ của Hàn Mặc Tử, đọc đi đọc lại đặc ý nổi da gà: “Người đi một nửa hồn tôi mất, Một nửa hồn tôi bỗng đại khờ!”

Kèm với thơ thần là cái lược bằng gỗ trầm hương, vật kỷ niệm của mẹ, tôi xin và tặng lại cho Hoàng mà bỗng tự cảm thấy mình sâu sắc như một người tình trong chuyện thần thoại.

Năm 1992 về lại con đường cũ, đọc thơ Xuân Hoàng mà nhớ băng khuâng đốm ớt bún bò và nét cười răng khểnh:

*Tôi đi trên đường Lê Lợi dọc sông hương  
Nắng trong suốt lọc qua hai hàng long não  
Đất nước đổi thay qua bao mùa giông bão  
Con đường xưa vẫn đáng đắp diệu kỳ...*

Hơn mười năm, tôi mới có dịp trở lại chen chân trên đường phố Huế vào một buổi chiều

29 Tết. Đi trong nắng cuối đông dịu dịu thương quen của Huế mà cứ ngỡ như mình mới xa Huế hôm qua. Nghĩ đến mai xa Huế tự nhiên tôi có cảm giác như mình là kẻ phụ tình với Huế. Huế vẫn lặng lẽ chờ đợi như người tình trăm năm mà tôi thì cứ dứt áo ra đi lang bạt kỳ hồ.

Rồi quả đất cũng tròn và thế giới này cũng nhỏ nên “những kẻ phụ tình với Huế vẫn có lúc gặp nhau ở quê người như một sự tình cờ của định mệnh. Hơn 30 năm sau, rất tình cờ, tôi gặp lại Mộng Hoàng ở Little Sài Gòn, Quận Cam Cali. Tôi nhận ra Hoàng, bà chủ tiệm ăn có tên vừa Tây vừa Huế, nhờ chiếc răng khểnh “thương bất chết” vẫn tô điểm cho nụ cười duyên dáng ngày xưa. Tất nhiên, tôi từ phương xa ghé vào đây cũng vì món “bún bò Huế chính gốc”. Nhắc chuyện cũ, cả hai đứa cùng cười ngặt nghẽo. Giọng Hoàng tuy phảng phất một chút âm vang trời Tây nhưng vẫn chưa phai màu Huế:

– Thời nó, răng tui mình dễ thương dễ sợ hí!

Tôi cười cười nhắc lại:

– Sau nó, còn ai khêu ớt trên răng cho Hoàng nữa không?

Mắt Hoàng bỗng thoáng một chút trầm tư “nhắc làm chi sương khói thuở xa xăm” và ánh lên màu kỷ niệm:

– Là chưa tề. Nhắc chi nữa, dị chết!

Tôi nhìn Hoàng. Mắt bằng quơ đầu trên vai ba sợi tóc lòa xòa điểm bạc. Hoàng biết và ngúng

ngẫu che đi. Hoàng nói thật bất ngờ, giọng trang đài như đọc câu thơ tình thời cổ:

- Chải lược trăm hương nên sớm thành tóc bạc!

Tôi hiểu Hoàng nói gì nhưng phản ứng như anh học trò cả ngố:

Thơ của ai rửa Hoàng?

Hoàng trả lời “mần đây”:

- Thơ ai? Thơ ông cai bến đò!

\*\*\*\*\*

Đàn bà Huế mà đã “mần đây” thì Tần Thủy Hoàng cũng phải biết rằng mình đã lỡ vô tình, cần lẳng lặng chui vô ổ rơm nằm ngủ qua đêm.

Rửa đó! Dân Huế suốt đời vẫn là những đứa trẻ thơ mỗi lần nhớ Huế, nhớ những kỷ niệm đã thiu thiu ngủ trong ký ức và trên quê mẹ của mình.

Xa quê, rù nhau ăn một tô bún bò Huế nấu bằng heo Mỹ, bò Anh, ruốc Tàu, bún Nhật... Miếng ăn có thể khác nhau vì ngon hay dở, nhưng nỗi nhớ quê nhà thì vẫn hiu hắt giống nhau trong cùng tấm của mỗi tấm lòng. Bún bò Huế đã vượt sông Mỹ Chánh ra bắc, vượt đèo Hải Vân vô nam, vượt trùng dương sang Âu tới Mỹ. Giữa những phố phường xa lạ quê người, đọc trên một tấm biển của một tiệm ăn nào đó có ghi “Bún Bò Huế”, người Việt tha hương nào mà khỏi thấy lòng mình ấm lại. Bún Bò Huế không còn là riêng của Huế mà hương sả nồng,

**vị ớt cay, mùi ruốc mặn đã thấm vào mạch đất  
quê hương và lòng dân tộc Việt đầy yêu thương  
nhưng cũng lắm đoạn trường hẹn ngày sum họp.**

## CHÈ HUẾ

**C**hè Huế, trong ký ức một thời về Huế, là tiếng rao lạnh lạnh trong đêm khuya. Tiếng rao tiếp nối từng chặng, rơi đầu đó và nhỏ dần, nhỏ dần... rồi mất hút vào cuối con đường xóm đã nhạt nhòa sương đêm: “Ai ăn chè đậu xanh đậu va... á... á... ng!” Tiếng rao phát ra từ miệng những o bán chè, đi trong đêm khuya thăm thẳm một mình mà vẫn bận áo dài và đội nón như muốn giữ lễ nghĩa với các quan tuần tra sông núi vô hình. Gia tài của o bán chè là vài ba cái om chè nhỏ chồng lên nhau, đặt trong chiếc gióng ngắn xách tay. Ly, chén, muống, đồ nghề linh tinh và cây đèn bão lù mù được xếp đặt và mang ở tay bên kia gọng gàng như người đi du lịch. Chè xách thường ngon hơn chè gánh và chè quán vì nghệ thuật của người nấu chè xách đạt đến mức độ chuyên môn hóa gia truyền và

mỗi người chỉ quanh quẩn trong một vùng giới hạn nào đó.

Chè Huế có khoảng chừng vài chục loại khác nhau. Những loại chè thường thấy nhất là chè đậu và hột: Đậu đen, đậu ván, đậu trắng, đậu đỏ, đậu quyên, đậu ngự, chè kê, chè bắp, chè nếp, chè đậu phụng.... Chỉ một loại đậu xanh thôi nhưng có thể biến chế ra nhiều loại chè khác nhau như chè đậu xanh đánh, chè đậu xanh hột, chè bông cau, chè đậu xanh “lên” pha bột lọc. Các loại củ có tinh bột cũng được biến chế thành chè như chè bột lọc, chè khoai, chè môn, chè củ chuối, chè bột bình tinh, chè bột sắn cơm. Đặc biệt nhất là chè khoai tía với màu tím hoa sim và mùi thơm như nếp mới. Chè quý tộc thì có chè hột sen bọc nhãn lồng. Chè mạn thì có chè bột lọc bọc thịt quay, tuy ít phổ biến nhưng cũng có nhiều “mệ” đam ghiền như điệu đố. Chè nhập từ Bắc vào thì có chè thưng, chè hoa cau, chè đậu đãi, chè long nhãn, chè kho, chè củ năng; từ Nam ra có chè trôi nước (xôi nước), chè đậu trắng, chè bắp nước dừa, chè đậu xanh bột báng, chè đậu xanh phổ tai, chè táo xon. Chè nhập cảng của Tàu thì có chè sâm bổ lượng, chè lục tàu xá. Ngoài ra có những loại chè biến thể như chè thập cẩm, chè trái cây các loại, chè cà phê, chè cơm rượu, chè long tu, chè đông sương, chè rong biển...

Một trong những hình ảnh đặc trưng rất Huế

của những gánh chè xách bán dạo ban đêm trên những nẻo đường xứ Huế một thời: “Mụ Hộ khi còn thiếu nữ từng làm mẫu vẽ cho má tôi (Nữ họa sĩ Maria Mộng Hoa), hình ảnh o bán chè ban đêm nơi vỉa hè, duyên dáng má ửng hồng vì phản chiếu ánh đèn dầu tỏa lên. Ngoài thực tế Mụ Hộ khi đứng tuổi tóc buộc cao trong tấm khăn tím buồn, xách hai tay hai gióng chè nghi ngút bốc hương. Chè đậu ván nước, nước trong ngọt thanh, hạt đậu nấu mềm mà không nát. Chè đậu vẫn đặc, bột trong sánh lại những hạt đậu óng ánh mới nhìn đã ngon mắt. Chè bột lọc nhân đậu phụng bùi, nhân dừa béo, dòn khi nhai tới nghe vui tai. Vài buổi Mụ Hộ chịu khó đổi gam qua chè nếp có lẫn khoai môn sấp vàng, hay tăng cường hấp lực với chè bột lọc thịt quay. Chè mô của o bán chè xóm Thượng Tử vẫn ngon nhất xứ” (Phan Mộng Hòa Hoàn; Xóm Thượng Tử; Tuyển Tập Nhớ Huế 1996).

Hình như chưa có một nơi nào trên đất nước Việt Nam hay trên thế giới “dám” mở tiệm chỉ chuyên bán chè mà không kèm theo các món khác như ở Huế. Mới qua khỏi cầu Đông Ba cũ đã gặp quán chè ông Thân có món chè đậu xanh hột nổi tiếng với đậu xanh mỡ hấp lá dứa thơm như mái tóc thể mới gọi chanh, chùm kết. Đi loanh quanh về Bao Vinh, Bãi Dâu, Đập Đá, An Cựu, Nam Giao, Kim Long, An Hòa... đâu cũng có những quán chè đơn sơ mà ấm áp như những

cái vẫy tay mời ghé lại hay tiễn ra về. Có người tốt bụng cho đó là vì đất Thần Kinh một thuở ngọt ngào và mấy o gái Huế thuở tha hiền như mực tím.

Muốn biết mực tím dễ thương đến cỡ nào xin cứ hỏi những ông chồng cựu trào xứ Huế, đã có một thời để yêu, tình yêu màu tím lãng mạn như có một nhà thơ nào đó đã viết:

*Ngoài hai mươi tuổi yêu mười bảy,*

*Tím tím ban chiều, tím tím mai...*

*Tím tím hoa rừng, tím tím núi,*

*Đời “răng” nhiều tím “rúa” em ơi?*

Và, một thời nhìn đàn con và nàng thơ màu tím ngày xưa, tóc mây bơ phờ, ngồi trên khung cửa quạnh hiu cho con bú mà chạnh lòng gõ nhịp ca xang:

*Cá trong lừ đỏ hoe con mắt,*

*Cá ngoài lừ lúc ngoắc muốn vô!...*

Thế nhưng về quý phái của chè hột sen, cái ngọt ngào của chè Huế nằm ở chỗ thủy chung và chịu đựng qua bao thăng trầm, trôi nổi của hoàn cảnh và thời gian. Rồi trăm năm sau, khách về lại Huế có lẽ những vị chè xưa vẫn còn đó và những nàng thơ màu tím một thời sẽ già đi như thành quách rong rêu, nhưng nổi lẳng đọng trong tâm hồn thì vẫn còn nguyên rất Huế:

*Ví dầu đèn tắt đã có trăng,*

*Cực em thì em chịu, có biết mẩn rằng mà đặng chủ!*

### Chè Cồn

Mấy tháng đầu về ở trọ tại thôn Vỹ Dạ, đi học trong cơn mưa lũ đầu mùa lụt của Huế, tôi cảm thấy muộn phiền về cái ông nhà thơ Hàn Mặc Tử chi lạ. Không biết gặp nàng Hoàng Cúc bên ni hay bên tè Cồn Hến mà ông chương môn thơ Gành Ráng bỗng tung hết mười thành công lực thượng thừa, mùa một đường quyến tuyệt chiêu lả lướt làm ra bài thơ Đây Thôn Vỹ Dạ. Bài thơ đã làm cho mấy tâm hồn Huế rất lãng mạn thổn thức đã đành, nó còn báo đời cho những anh chàng Huế làng toàn ròn, ăn theo như tôi cũng bày đặt đâm ra tương tư Thôn Vỹ có nắng hàng cau, có bến sông trăng, có cả giòng nước buồn thiu hoa bắp lay và khuôn mặt chữ điền hiện về sau khóm trúc.

Bước vào ngưỡng cửa văn khoa lại thêm ở trọ nơi thôn Vỹ Dạ, tôi cứ tưởng có cả một trời thơ cấp cánh phượng hoàng cho tôi bay vào cõi thi ca. Nào ngờ hiện thực đã trút uxống hồn tôi những cơn mưa dầm ngút mắt. Con đường bùn lầy lội trong xóm mỗi ngày một tẻ đã làm lấm lem bùn đất trên áo và làm nhạt nhòa khung trời đầy mơ mộng chữ nghĩa trong tôi.

Thế rồi, tôi bỗng đâm ra thương cái thật thà, chất phác, có chi nói nấy của cái ông nhà thơ Nguyễn Bính: “Trời mưa ở Huế sao buồn thế. Cứ kéo dài ra đến mấy ngày”.

Tháng bảy nước nhảy lên bờ. Trời mưa vài trộ

đã lo lựt rồi. Cái Đập Đá thấp lè tè nên nước bạc và củi rêu tha hồ hiên ngang tràn qua làm tình làm tội. Gặp “lựt ngâm” thì thiệt là tội nghiệp cho kiếp học trò. Ngay hai chuyến đi đò ngang thì tốn tiền không chịu nổi, mà đội sách vở lội qua Đập Đá thì phải ngồi trong lớp chịu ướt cả ngày. Gặp lựt cuối tuần thì “Không qua nằm bên nhớ trắng. Lỡ qua lại sợ đò ngang không chèo”. Thật ra thì phải nói “đò ngang không tiền” mới đúng. Một lần, vì lỡ nhớ người em của Đông Ba chiều thứ bảy trời lựt, tôi muốn băng qua Đập Đá thăm em phải thuê đò ngang nguyên chuyến, mất tiền ăn trưa lơ láo gần nửa tháng trời.

Chiều thứ bảy, trời còn lựt, tôi đang “buồn hiu hắt và nhớ băng khuâng” thì thằng Khôi ở trọ cùng xóm, học SPCN, lò mò tới hiến “mẹo phi thân” lội qua Đập Đá. Cái mẹo của “thằng khoa học” này rất là bình dân, dễ hiểu mà lại có kết quả tuyệt vời đáo để. Nó dạy tôi phải mặc cái áo mưa Belair dày như thường lệ, mặc kệ trời mưa hay nắng, phải chọn giờ hoàng đạo: Đương lúc hoàng hôn xuống, là giờ viễn khách đi... Trước khi “phi thân”, tìm một bụi tre bên này bờ Đập Đá, thoát y nửa dưới, đã có cái áo mưa che hết tội tình, rồi vắt quần lên vai và cột lại như mấy nàng choàng khăn nhiễu tím, dùng đỉnh lội qua Đập Đá như khách nhân du. Tới bờ bên kia quẹo trái, tìm một bụi tre hoặc muống cho có vẻ “con nhà” một chút thì chui vô ngả sau trường Kiểu

Mẫu, thẳng y trang trở lại. Tiếp tục cuộc hành trình. Ấm áp. Êm ru!

Lội nửa chừng, thằng Khôi tuyên truyền lôi kéo đồng minh:

- Tao học cái mẹo ni từ thằng Lộc thợ mã. Nghe hẳn nói ngày xưa Tùng Thiện Vương, Tuy Lý Vương và ngày nay mấy thầy ở Võ Dạ như thầy Tôn Thất Viễn Bào, thầy Võ Văn Thợ, thầy Nguyễn Đức Kiên... hay rể Võ Dạ như thầy Nguyễn Văn Hai... cũng có lúc phải xài đồ mẹo này để lội qua Đập Đá đó.

Tôi phải dẫn mặt cái thằng leo mép này:

Bá láp, đây là chuyện cực chẳng đã, đừng làm mấy thầy mất “thơ mộng” với mấy cô. Thằng Khôi phản pháo:

- Xin lỗi, thông minh tài trí lắm mới biết dùng mẹo, chớ ngu như “dân văn khoa” mi mà không có đầu óc can-quy-lê ngon lành của “dân khoa học” tao thì chỉ còn nước nằm nhà xuôi tay cho mẹ nuốt thôi, phải không hi?!

- Tôi nhảy miếng:

Trạng cóc! Đồ mới học cái dự bị lý hóa sinh quen mà đã nói dóc như nhà bác học không bằng, hèn chi mang cái mã sinh viên rồi mà chẳng kiểm ra được một con nhỏ Đồng Khánh rằng hô mũi hốc mô để làm thuốc là phải đạo lắm!

Nó cười chúm chím như đang giữ riêng cả kho tàng bí mật:

- Răng mi biết tao không có bồ? Yêu mà nói ra

bô lô, ba la là yêu ma yêu quý. Yêu mà lặng thầm, âm ỉ mới là tuyệt mỹ của tình yêu...

\*\*\*\*\*

Mùa đông duyên nợ đầu tiên của tôi với Võ Dạ rồi cũng qua đi khi mùa xuân bắt đầu với những cây mai Tết, có dáng dấp lão từng chịu đựng tuyết sương, kết từng chùm nụ non e ấp. Nhà cửa ở Võ Dạ hầu hết là nhà vườn. Chiến tranh không trực tiếp mang khói lửa qua đây nên những hàng cau với “đầu rồng đuôi phụng le te, mùa xuân ấp trứng mùa hè nở con” xóm trong vẫn còn đứng thẳng cao vút với trời xanh. Những cội mai già trồng từ đời cố, đời sơ vẫn hớn hơ nở bông vàng óng ả mỗi lần Tết đến. Tôi cũng là dân Huế làng, nhưng làng Võ Dạ có một vẻ gì tha thuốt, tươi mát khác hẳn với vẻ cùi đày, lam lũ của hầu hết những vùng nông thôn quanh Huế như làng tôi. Mùa xuân Võ Dạ mang vẻ quý phái và chung diện một cách kín đáo của con nhà trung lưu, nề nếp. Xuân nơi đây cũng có những cơn gió bắc lạnh se mình, nhưng chiều và sáng sớm mùa xuân thường chìm trong khói sương mềm mại, làm cho xóm này nhìn qua xóm kia có vẻ ẩn hiện và nhấp nhô, pha một chút bí ẩn của một vùng núi đồi trùng điệp.

Khi những đợt nắng đầu tiên vén mây về trên hoa lá, tôi mới khám phá ra cái vẻ đẹp xanh trời của Võ Dạ. Đi trong xóm, cả một rừng cây xanh che ngang tầm mắt nên phải nhìn mặt trời qua

“nắng hàng cau”. Một ngày của Võ Dạ bắt đầu với những đợt cau xanh mượt nhuộm nắng vàng hương khi mặt trời còn khuất sau những rặng tre. Đêm trăng đi trong các xóm Võ Dạ chỉ nghe toàn tiếng lá, có lẽ vì trăng đã dát vàng, dát bạc trên lá gây ra cảm giác rờn rợn của tơ lụa và kim khí chạm vào nhau. Có khi tôi thấy trăng Võ Dạ đem như huyền thoại vì sự xuất hiện bất ngờ, ngắn ngủi và bằng quơ của cô em gái người bạn học đạp xe từ cửa Đông Ba, qua Trường Tiền, về Võ Dạ với dáng tranh Đinh Cường thanh thoát, liêu trai và mái tóc mây chảy dài thăm thẳm:

– Em về Võ Dạ mượn sách của Bích và tình cờ ghé tạt anh luôn.

Sự “tình cờ” của đôi phút phù du, có khi là sự sắp đặt số phận một đời của cô gái Huế, như Hà Huyền Chi nói trong thơ:

*Gái Huế cười duyên sau nón Huế*

*Trái tim bọc vải quần trăm vòng*

*Đã như biển động, còn e lệ*

*Tình nấp đằng sau những chấn song...*

Huế nhỏ lắm mà có khi đi loanh quanh một đời chưa thấu vì giang sơn Huế và tâm hồn Huế có quá nhiều ngõ ngách, khi thì dễ thấy sừng sững như sông Hương núi Ngự, khi thì khó hiểu như miếu âm hồn. Vì vậy, muốn kể chuyện chè sen Hồ Tịnh tôi phải đi loanh quanh theo “kiểu Huế” từ Võ Dạ qua Cồn, trước khi vô cửa Thượng Tứ coi sen Hồ Tịnh.

Khi trời nhẹ và ấm, những xóm vắng của Vỹ Dạ càng vắng hơn vì người ta thích ra bến sông hay qua bên Cồn Hến.

Cồn Hến giống như một ốc đảo trên sông hương và như cái nón che nắng chiều cho Vỹ Dạ.

Hàng năm, cuối mùa xuân khi thấy những vườn bắp xanh bên Cồn sây trái, lão đảo theo gió Nồm là khi Cồn Hến bắt đầu rộn lên với những quán chè nhỏ nhắn, xinh xinh mọc dưới những lùm tre. Khung cảnh những quán chè Cồn đầy ắp mùi vị và màu sắc cây cỏ tươi mát của thiên nhiên. Cồn Hến như một hiệp khách quanh năm dang tay đón gió từ bốn phương trời. Mùa hè là mùa hò hẹn nên gió Nồm thổi về không ngớt. Gió thường tô điểm cho những cuộc tình. Gió giúp cho những cô gái tóc thẻ khoe bàn tay búp măng có năm ngón ngọc ngà, luồn trong tóc đen nhánh để hất mái tóc gió cuốn về lại đằng sau. Gió cũng về hùa mơn man trên má hồng măng tơ và bờ cổ trắng ngần như màu áo. Gió giúp cho chàng trai nghĩa hiệp sẵn sàng hy sinh tay áo, mới giật thẳng nếp hôm qua, lau chút nhựa chè bám trên tóc người thương vì gió vô tình thổi tóc vào chén chè đang lặng yên “nhìn trộm”. Nên chè Cồn còn là nhân chứng cho những cuộc tình mới chớm và chia xa.

Chè bắp nếp Cồn Hến là tuyệt phẩm của chè bắp. Hạt bắp Cồn mọng sữa vì trồng trên đất phù sa. Cơm bắp xát mỏng, nên chè thành trắng

trong và lóng lánh như mắt cá trùng nhau. Bắp Cồn không có mùi nấng mà thơm nhẹ nhẹ như hương cau. Bắp tự nó vốn đã có vị ngọt thanh tự nhiên, nấu chè bắp chỉ cần thêm ít đường trắng vào là đủ đậm đà hương vị. Nhìn ly chè bắp, người ta liên tưởng ngay đến sự tinh khiết với một cảm giác êm ả, mượt mà và mát rượi. Ăn chè bắp Cồn, người ăn có cái cảm giác thanh thoát như có cả hương màu xanh của bãi dâu và nương bắp trộn với vị ngọt của đất lành và cây trái thiên nhiên.

Chè bắp Cồn hấp dẫn tôi vì giá cả phù hợp với “quê hương tôi nghèo lắm ai ơi...” Hai năm ở trọ tại Vỹ Dạ tôi bỗng thành người khách trung thành của chè Cồn. Những quán chè đã giúp tôi trút được những ưu tư của một anh chàng học trò nghèo nhưng hiếu khách, pha tí teo chút máu giang hồ vật và nghệ sĩ còm. Nhờ giá chè Cồn bình dân một cách không chè được chỗ nào mà tôi đã bao lần hiên ngang mời cô bé chợ Xép của tôi qua Cồn ăn chè mỗi lần “em đến thăm anh thoát mồ hôi”.

Sự chung thủy với chè do túi áo hào hoa học trò quá nhỏ, chỉ đủ đựng những đồng tiền lẻ của tôi đã bị suy diễn một cách đầy ngọt ngào mà cay đắng, rằng là, tôi mê chè, ghiền chè. Một chiều thứ bảy, dù nước sông Hương đã trở về dáng cũ phẳng lặng và trong xanh; Đập Đá qua về thông thương không cần dùng “mẹo”, tôi vẫn

phải cắm cung ở Vỹ Dạ vì đang ở giữa mùa thi. Tiếng xe Vélo-Solex ngừng trước ngõ và tà áo trắng như dải tuyết hiện ra giữa nền xanh cây lá. Từ sau khung cửa sổ, tôi nhìn dáng em đi, bồi hồi theo từng tiếng trống ngực, nhưng khi em lại gần tôi làm bộ như quên hết cỗi ta bà thế giới này để đắm mình trong suy tư của sách vở. Tôi ngược lên để bắt gặp cái chớp mắt cảm động vỡ bờ nhưng thánh thiện của hai con chiên đang tìm tay nhau dưới cây thánh giá. Người em Đông Ba lần này không phải “tình cờ ghé tạt qua” mà đến thăm tôi có chuẩn bị với chè hột sen đựng trong cái “vị” nhỏ:

Mạ nghe anh thích chè nên biếu em bới chè hột sen cho anh. Chè sen Tịnh mới nấu đó, ngon lắm, anh ăn đi cho khỏe mà học!

Tôi muốn hỏi đùa: “Mạ biếu em hay em năn nỉ xin mạ nấu chè hột sen rửa?”, nhưng nhìn thấy em đang múc chè ra chén với vẻ mặt trang trọng, trán và gò má lấm tấm mồ hôi, nên tôi chỉ im lặng theo dõi. Đây là lần đầu tiên tôi ăn chè hột sen. Tôi biết trả lời sao khi cô em phỏng vấn:

– Anh có thấy sen Tịnh thơm và ngon hơn sen các nơi khác nhiều không?

Tôi nghĩ thầm, hèn chi người ta khuyên “trâu đồng nào ăn cỏ đồng nấy” là phải. Con ghé làng trong tôi đại khờ mê cỏ non thành phố nên lần trước, tôi đã gặp rắc rối về vụ cơm hến với cô em Đông Ba này rồi, nay lại tới lượt hoang mang với chè hột sen hồ Tịnh.

Dầu sao tôi cũng phải hết mình bảo vệ cho cái thanh danh nhà quê của tôi bằng cách lắng tìm trong chớp nhoáng cái hương, cái vị, cái độc đáo của chè sen Tịnh so với chè môn, chè đậu, chè bột lọc vạt giường ở quê tôi. Tôi chưa “dại” trả lời vội mà múc một muổng chè có vẻ như nếm thử để so sánh nhưng thực sự là để xem cái hương vị chè sen hồ Tịnh nó ra thế nào. Những hột sen vàng lụ, tròn mơ ngó hiển mà lạnh như mấy cô Thành Nội. Mới đưa vào miệng, chưa kịp nhai, đã vỡ ra. Chưa kịp ngậm mà nghe, đã trôi dài xuống cổ. Mùi thơm thật lạ, hoa cũng chẳng phải là mùi hoa, quả cũng chẳng phải là mùi quả. Có lẽ cả mùi hoa quả cộng lại và có điểm thêm mùi nắng, mùi sương, mùi rom khô, nếp mới và... có chẳng một giọt mồ hôi hột vô tình rơi từ cửa Đông Ba. Tôi phân vân không biết phải diễn tả như thế nào mới đúng nên đành phải dùng chiến thuật cổ điển “làng nói rằng, xã Năng nói rứa” bằng cách tìm một lời bình luận vô thưởng, vô phạt, và... vô duyên có thể áp dụng cho tất cả các loại cây trái trên đời này:

- Sen Tịnh mềm hơn, thơm hơn và ngon hơn các loại sen khác.

Cô em tươi cười sung sướng ra mặt vì nghĩ là mình đang gặp người sành sỏi đệ nhất về chè cháo. Cô nói như reo:

- Trời ơi! Anh hay quá. Mạ và mấy người khác cũng nói như anh rứa đó.

Cái tự ái và mặc cảm nhà quê trong tôi được vượt ve và thổi bay cao lên quá mấy hàng cau Vỹ Dạ. Tôi liền bồi thêm một câu như cái hỏa tiễn cuối cùng đưa phi thuyền ra khỏi thượng tầng không khí:

– Anh đã từng ăn chè hột sen Tịnh Tâm bọc nhân lồng Đại Nội nữa thê! Dầu sao, đó cũng là điều có thật.

### **Chè Sen Hồ Tịnh**

Tôi đến với chè hột sen hơi muộn màng do sự hiểu lầm có tính cách “truyền thống”. Hồi còn nhỏ, ở một vùng quê không có ao hồ thả sen nên tôi chỉ biết đến sen qua bình hoa sen chưng trên bàn thờ mà mẹ tôi mua để cúng trong dịp lễ Phật Đản. Hột sen mà tôi biết đến là hột sen non còn nằm trong hoa. Có một lần tôi tò mò bẻ gương sen từ trong hoa sen để lấy hột ăn thử. Hột sen non to bằng hột đậu trắng ăn vừa đắng chát, vừa lạt lẽo, nên từ đó tôi dửng dưng và cũng chẳng muốn tìm hiểu gì thêm khi nói đến hột sen.

Năm cuối cùng trung học, tôi ở trọ tại nhà của một người bà con giàu có trên đường Lê Đình Dương. Đây là khu vực của giai cấp thượng lưu thành phố Huế. Đến mùa thi, đây là nơi lý tưởng cho phong trào học dưới cột đèn điện đường vì đèn nơi đây vừa sáng hơn, vừa ít “ma ri sến” quấy phá nên đêm đêm có 3 thằng bạn khác cùng lớp đến học với tôi: Thằng Hôi, quê

ở Nguyệt Biểu, biệt danh “Nùng Xứng” vì nó đen như người Nùng lại nghe đâu có quen biết gì đó với cô con cháu tiệm mè xứng Song Hỷ. Thành Giảng, quê Quảng Trị, biệt danh “Giảng Cái” vì cứ mỗi lần cười nó cứ che miệng làm duyên như con gái nhà lành. Thành Thọ, người cùng xã Hương Cẩn với tôi, biệt danh “Thọ Lỗi” vì nói câu nào nó cũng mở đầu bằng tiếng “Xin lỗi... mình”. Nhưng sau đó nó phản đối và năn nỉ quá mới được giảm án xuống thành “Thọ Lỗi” vì nó có cặp mắt hơi lỗi nhưng trông có vẻ oai vệ lắm. Riêng tôi không có biệt danh vì một lẽ đơn giản, tôi là tác giả đặt tên chọc cho mấy đứa kia. Tôi lại có cái “thiên tài” là đặt tên chọc đứa nào là đứa đó bị ba quân thiên hạ kêu theo tên mới ngay, trong lúc tụi nó hè nhau đặt cho tôi đủ thứ tên hấp dẫn nhưng cũng lạ là không có ai thèm kêu cả, nên tụi nó cũng ớn mà tha cho tôi một nước!

Bốn đứa chúng tôi đều là học trò nghèo từ quê lên thành phố học, gia đình ở làng lo cho mỗi ngày có hai bữa cơm đi học đã là một sự cố gắng phi thường rồi. Bởi vậy, hàng đêm thức học đến gần nửa khuya là đứa nào cũng ngáp dài vì đói bụng. Nhà tôi ở trọ có cái am thờ ai không biết, nhưng lại có cúng vái thường xuyên. Có một đêm tôi làm “gián điệp” và chú tài xế cho biết trên am thờ có cúng sữa tươi. Cả bốn đứa đều phóng nguồn tưởng tượng bay xa vi vút về

sự thơm ngon tuyệt vời của món sữa tươi. Sữa lon Ông Thọ mà còn ngọt xót tuyệt vời, một năm chưa với tới được vài lần, nói chi đến sữa tươi là của hiếm trên đời. Thế là theo đúng kế hoạch hành quân, 11 giờ 30 đêm, thằng Thọ Lỗi đứng lên vai thằng Nùng Xứng, cẩn thận khấn vái rồi đổ nhẹ một chai sữa tươi. Nhìn chai sữa tươi trắng nõn để dưới chân cột điện mà cả bốn đứa thi nhau nhìn hau háu. Mười hai giờ kém 5 phút, thằng Nùng Xứng láu táu đòi mở nắp khai mạc chai sữa nhưng thằng Giảng Cái đã ngăn lại, tuyên bố đúng 12 giờ khuya mới được khai hóa. Chuông Dòng Chúa Cứu Thế điểm 12 giờ, tôi được ủy quyền “tiên vi chủ” mở nắp chai sữa hóp ngum đầu tiên. Ba thằng kia chăm chăm nhìn tôi, tưởng tượng cái khoái cảm được uống sữa tươi nó tuyệt vời như lên chốn non bồng nước nhược. Ngum sữa vừa lọt qua cửa khẩu tôi nhăn mặt, búng miệng không dám nuốt mà cũng sợ tiếc không muốn nhổ. Ba thằng kia không để lỡ cơ hội uống những ngum tiếp theo. Ngậm một lát tôi nhổ toẹt xuống cỏ, tôi tuyên bố:

Sữa bỏ lâu ngày bị chua, không có đường.

Thằng Giảng tiếp lời:

– Sữa lạt thếch như nước vo gạo.

Cuối cùng cả bọn đều đi đến kết luận: Sữa đã hư, lại thêm quên bỏ đường!

Khi ra đời, nhớ lại đứa nào cũng ôm bụng cười cho cái khù khờ, tội nghiệp của bốn anh chàng nhà quê uống sữa tươi lần đầu.

Ba hôm sau, tin tình báo cho biết là tối rằm, có cùng chè hột sen Tịnh Tâm bọc nhân lồng Đại Nội. Bốn thằng lại rủ nhau ra am, cũng khăn vái cho “các quan” khỏi vật chết, trước khi đỡ nhẹ hai chén chè “trước cúng sau cấp”. Nhìn chén chè đầy nước trong vắt dưới ánh đèn đêm với những hột nhân no tròn, trắng nõn nà, đứa nào cũng nhìn một cách đầy hoài nghi về phẩm chất món ăn của nhà giàu qua kinh nghiệm “sữa tươi lạt lẽo thiếu đường” mấy đêm về trước. Thằng Nùng Xùng lên tiếng:

– Chè mà nước trong vắt kiểu này chắc là nước lạnh. Đứa mô ăn thì cứ ăn, tao không thèm.

Thằng “Thọ Lỗi” so sánh:

Chè bột lọc bọc đậu phụng trên làng tao coi bộ còn ngon hơn chè này nhiều. Dân nhà giàu họ đại thiệt tụi bây hỉ. Nhỡn lồng ngọt xót không chịu ăn, còn bày đặt “độn” với hột sen cho phí. Thôi tụi bây thèm thì cứ ăn, tao sợ ném vô đau bụng lắm.

Chuông nửa đêm điểm qua từ lâu mà hai chén chè vẫn để nằm rầu rĩ bên đường. Kinh nghiệm sữa tươi đã làm mất niềm tin vào món ăn quý phái của nhà giàu. Mặc dầu cái đói xót ruột buổi khuya làm đứa nào cũng ngáp dài. Tội hờ hững húp chút nước và bốc mấy hột nhân bỏ vào miệng. Vị ngọt thanh bất ngờ và mùi thơm của nhân hòa với hột sen làm tội ngẩn ngơ. Nhân vừa nhai vỡ trong kẻ răng là hột sen cũng đã tan thành bột hòa chung với nhân. Tội kêu lên:

– Tuyệt! Ngon quá bây ơi.

Ba đứa kia bán tín bán nghi chia nhau ăn thử. Loáng một cái, hai chén chè hết sạch. Dù chỉ ăn vội vàng “lấy hương lấy hoa” trong hoàn cảnh lén lút, nhưng cái cảm giác sang trọng, lạ lùng, ngây ngất làm cho đứa nào cũng không ngớt xuýt xoa và nhớ đời lần đầu, giữa đêm thanh Cổ Đô, thưởng thức món chè hột sen Tịnh bọc nhân lỏng Đại Nội. Tuy không có được niềm vinh dự “một miếng giữa làng bằng sàng xó bếp”, nhưng có được niềm vui của sự khai phá, được nếm lần đầu tiên món chè chỉ mới được nghe qua lời đồn đãi.

\*\*\*\*\*

Chè hột sen là tiểu thư đài các nên thường xuất hiện một cách chọn lọc và hiếm hoi trong các tủ gương tại các quán chè Huế.

Chè hột sen được xem là loại chè “quý tộc” của Huế vì so với bắp đậu khoai sắn, hột sen vừa hiếm, vừa đắt tiền, không hợp với túi tiền của giới bình dân trong những sinh hoạt ăn uống hàng ngày. Thế nhưng thà không ăn chè hột sen thì thôi mà đã ăn thì lại đòi cho được “sen tịnh”, nghĩa là hột sen của hồ Tịnh Tâm mới chịu.

Thử làm một chuyến hành trình về thăm hồ Tịnh. Thử lùi lại 200 năm trước, khi cái hồ hôm nay là giòng sông thuở nọ.

Kể từ khi vua nhà Nguyễn chọn Huế làm kinh đô, đất của 8 làng đã bị choán để xây dựng kinh thành: Phú Xuân, Vạn Xuân, Diển Phái, An Vân,

An Hòa, An Mỹ, Thế Lại và An Bửu. Làng Phú Xuân bị mất đất nhiều nhất nên kinh thành Huế còn gọi là Kinh thành Phú Xuân. Trong phạm vi kinh thành và lân cận, Huế không có hồ thiên nhiên nào rộng đáng kể. Các hồ như Tịnh Tâm, Hồ Mung, Ô Hồ, Ngự Hà (Tây Lộc), Kim Thủy... căn bản là hồ ngăn, hồ đào, hồ vét, hồ do sức người làm nên là chính.

Dọc theo các thành lũy có chu vi gần 10 cây số bao bọc kinh thành là hào sâu 4 thước rộng 22 thước. Các cửa chính vào thành đều có xây cầu đá bắc ngang. Hào chứa đầy nước trong vắt nhìn mênh mông như mặt hồ nên được đặt tên là Hồ Kim Thủy. Các Kim Thủy Hồ này đều được trồng sen với giống hoa sen hồng và trắng, giống đặc biệt, có đài sen lớn, về mùa hè tỏa hương thơm ngào ngạt và hột sen vừa bở vừa thơm. Tuy nhiên hột sen nổi tiếng và được ưa chuộng nhất của Huế là sen Tịnh: Đó là hột sen của giống sen trồng trong hồ Tịnh Tâm.

Theo giáo sư Bửu Kế, một học giả có nhiều công trình nghiên cứu về lịch sử triều Nguyễn thì ngày nay, tuy hồ Tịnh Tâm đã được tu bổ lại, du khách thường tới lui vàng cảnh, nhưng nếu so sánh với ngày xưa thì mười phần chưa được một.

Hồ Tịnh Tâm nằm về phía đông bắc Hoàng Thành, tiếp giáp với con đường Đinh Bộ Lĩnh, dẫn từ cửa Thượng Tứ vào Mang Cá. Nguyên trước đây có một con sông chảy qua, vua Gia

Long cho chận lại, đào sâu xuống và rộng ra thành hồ, đặt tên là hồ Kỳ Tế. Nguyên thủy, hồ có hai bãi đất như hai hòn đảo, trên bãi cát kho để chứa thuốc súng.

Minh Mạng, vị vua thứ nhì của triều Nguyễn, lên ngôi năm 29 tuổi, trị vì thiên hạ trong 20 năm với cuộc đời tình ái lấy lòng trong tam cung lục viện. Trước khi bước vào lứa tuổi “ngũ thập tri thiên mệnh”, nhà vua đã có 142 người con, gồm 78 hoàng nam và 64 công chúa. Càng có nhiều hậu duệ, vua càng lo họa tương tranh chiếm đoạt ngai vàng. Năm 1834, Lê Văn Khôi, con nuôi của Lê Văn Duyệt khởi loạn trong Nam lấy danh nghĩa phù con của Hoàng tử Cảnh (mất năm 1801) đang sống vô tư ở Huế. Nghe tin này vua Minh Mạng cho giết ngay con cháu và chị dâu giòng hoàng tử Cảnh để trừ hậu họa. Tương truyền sau vụ thảm sát người cùng huyết tộc này, vua Minh Mạng thường đêm đêm bị “se” mình, tâm thần bất định. Long sàng, ngự tữu, cung phi không làm vua an giấc. Nhiều đêm khuya trắng sáng, vua phải âm thầm đi cùng với vài vị quan thân tín trong cơ mật viện đến hồ Kỳ Tế đàm đạo, ngắm trăng sen cho thư giãn tinh thần. Trong cái vắng lặng vô cùng của trời đất và hương sen tỏa ngát mùi thiền, vua mới tìm ra chút an nhiên tự tại nẩy mầm, dấy lên và rửa bớt những muộn phiền của cái tâm đầy biến loạn. Bởi vậy, đến năm Minh Mạng thứ 19 (1839), vua

cho đổi tên hồ Ký Tế thành hồ Tịnh Tâm (hay Tĩnh Tâm). Hồ đã được tu bổ thành một thắng cảnh của đất thần kinh.

Chung quanh hồ có tường thấp bao bọc, có bốn cửa ra vào cho bốn hướng: Hạ Xuân, Xuân Quang, Thu Nguyệt và Đông Hỷ. Giữa hồ đắp lên ba hòn đảo là Bồng Lai, Phương Trượng và Dinh Châu. Hồ gần như được ngăn đôi bằng một con đường Đông Tây ở giữa. Đây cũng là con đường tình sử của những cặp tình nhân xứ Huế suốt mấy trăm năm. Ngày trước trên đảo điện đài ngang dọc, nối liền với nhau do những hàng lang, những cái cầu chạm trở lên màu rực rỡ, hai bên trồng trúc và dương liễu. “Khắp mặt hồ trồng sen, mỗi khi đến mùa đều rực rỡ như gấm dệt. Huế nổi tiếng về hạt sen vừa bở vừa thơm, nhưng phải nếm hạt sen Tịnh Tâm mới thưởng thức được cái mùi vị tuyệt vời của nó” (Bửu Kế – *Kinh Thành Huế*).

Trong chiến tranh, nhất là vào khoảng những năm cuối thập niên 60 và đầu thập niên 70, hồ Tịnh Tâm chỉ còn là một dư vang của quá khứ vì thiếu sự đầu tư và chăm sóc. Đạp chân lên đảo Bồng Lai thời đó với cỏ dại, lá khô ngập lối đi; bèo hoang, lau lách san sát bên hồ, du khách không khỏi ngậm ngùi tưởng tượng đến cảnh “Sen xa hồ, sen khô hồ cạn; lựu xa đào, lựu ngã đào nghiêng...!”

Khi tôi đang tìm hiểu được tính của loài sen

qua các tài liệu tại thư viện trường đại học Sac-State thì lại gặp chị Nguyễn Thị Yến, ái nữ của ông Ba Cu, đang theo học ban Cao học Xã hội tại trường này. Ông Ba Cu, một nhân vật không thể vắng bóng khi nói về sen Huế và lịch sử kinh thành Huế: Ông là người khai thác hồ sen Tịnh Tâm lâu nhất trong khoảng thời gian 40 năm, cho đến năm 1965.

Ông Ba Cu tức là cụ Nguyễn Văn Vỹ, một khuôn mặt quen thuộc trong giới cựu trào hoàng tộc, quan lại và thương gia cụ phách một thời của Huế. Hồ Tịnh Tâm thời cụ Vỹ là một trong những thời kỳ cực thịnh về sen.

Chỉ cần nghe một người phụ nữ Huế đã một thời gắn bó với hồ sen như chị Yến nói một cách đa diết về sen Tịnh Tâm, về mùi khói, mùi thơm ngậy ngậy, nồng đượm của gương sen phơi khô được đem đun thay củi nấu cơm chiều cũng đủ cảm nhận được tính chất độc đáo, lạ lùng, phong nhị của loài sen. Chị Yến đã cho tôi nhiều tài liệu sống về sen, nhưng cảm nhận về một loài hoa phải là một sự cảm nhận trực tiếp bằng chiêm ngưỡng trong lặng im và lắng đọng. Hồn hoa qua chuyện kể cũng chỉ là kể chuyện về một loài hoa. Dù sau đây tôi cố nhớ và ghi lại những nét “gót sen” qua kinh nghiệm sống thực và phong phú về sen của chị Yến, song giấy mực nhân gian làm sao giữ nổi cái diệu kỳ, tinh túy của hồn hoa sen. Có lẽ vì sự cảm nhận thấu suốt

về sen không nằm ở kiến thức và kinh nghiệm nên trong đại hội Liên Hoa chỉ có một mình Ca Diếp mỉm cười, khi Đức Phật đưa cao đóa hoa sen như một thông điệp không lời đầy thiên vị của tâm linh. Và, cho đến bây giờ chưa ai hiểu được là trong cái sát na mẫu nhiệm ấy, Ca Diếp nhìn sen, mỉm cười mà ngộ đạo; hay đã ngộ đạo rồi mới nhìn sen mà mỉm cười!

Mùa xuân, khi những cành cây cô độc trên hồ bắt đầu đâm lá mới thì trên mặt hồ phẳng lặng cũng bắt đầu lác đác nổi lên những lá sen non. Những lá sen lớn dần, nở rộng, rồi từng đàn rủ nhau theo nắng che kín mặt hồ. Tháng ba, những chồi sen non búp măng, thơ ngây, ngái ngủ nhú lên khỏi mặt hồ. Vài ba tuần lễ sau thì sen đã dậy thì, thành những đóa hoa hàm tiếu. Thời điểm đẹp nhất của mùa hoa sen là vào giữa tháng tư âm lịch, một sự trùng hợp thiên nhiên diệu hiển với mùa Phật Đản.

Hương thơm của hoa sen ngọt dịu và thanh thoát dễ làm cho con người quên bớt những nỗi nhọc nhằn thể xác và phiền muộn tinh thần. Đứng trước một hồ sen nho nhỏ đang nở về đêm, hương sen thường gây ảo giác như mình đang lơ lửng giữa một bầu trời cao rộng mà hồ sen chỉ là chiếc thuyền lá gổi gió bay bay.

Hoa sen trắng mang vẻ đẹp tinh khiết: hoa sen hồng có nét tươi thắm, ước mơ. Sen cũng là một loài hoa hương sắc, nhưng kết cấu của hoa

sen thật đoan trang và thùy mị: không liêu trai, đậm hương và vắn số như hoa quỳnh; không lèo lẹt hữu sắc vô hương như hải đường; mà cũng không chịu đựng “lửa phơi lửa hạ, mai chào gió đông” như bao loài hoa khác. Sen nở và sen tàn từ tốn, không vội vàng, tan tác như những cánh phù dung. Nhụy hoa sen cũng có mùi hương tự nhiên quyến rũ bướm ong, nhưng những lớp cánh hoa đài trang thường có vẻ muốn che khuất hương phấn nhụy hoa như những lớp hoàng thành ngày xưa đã che khuất những ước mơ tình tự của nàng cung nữ.

Cuối mùa hè, sen bắt đầu làm mẹ. Đàn sen con là những hạt sen đang lớn trong gương sen.

Tháng 5 là mùa “sen rộ”. Việc hái hoa sen gọi là “đổ bông” và công việc hái gương sen về lấy hột gọi là “đổ hột”. Hột sen được chia ra làm ba loại chính: Hột sen cánh dán, hột sen da bò và hột sen thường. Hột sen cánh dán là loại hột sen đã phát triển tới mức độ già dặn và hoàn chỉnh nhất nên có lớp vỏ ngoài màu nâu bóng láng như đôi cánh của loài “dán bà” Việt Nam. Loại nhì gọi là hột sen da bò vì có lớp vỏ ngoài màu cổ đồng như màu da loài bò căng dưới nắng. Thật ra, phẩm chất hột sen tùy thuộc vào hồ sen hơn là vào loại sen. Đơn vị để đo lường hạt sen tươi chưa làm sạch vỏ thường được tính bằng “muôn”. Muôn là mười ngàn, nhưng một muôn sen không hẳn có nghĩa là mười ngàn hột

sen mà thường có nghĩa là nhiều hột sen đông trong cái rổ nhỏ gọi là cái “muôn”.

Hột sen sau khi lấy ra khỏi gương sen, được tách ra khỏi vỏ cứng rồi vỏ lụa và xoi tim, tức là lấy mầm lá non nằm chính giữa hột. Hột sen sau khi làm sạch, nếu muốn để lâu, cần được phơi hay sấy khô thật kỹ. Hột sen khô được xâu thành chuỗi dài như tràng hạt, tính theo đơn vị trăm hay ngàn khi mua bán đổi chác. Một trong những món quà quê hương trang nhã vẫn là hột sen hồ Tịnh, bên cạnh chè Bắc Thái, trà Đà Lạt, cà phê Ba Mê Thuột, mè xừng Song Hỷ, mực thuốc Tư Hiền, tôm khô Rạch Giá...

Không có một loại thực vật thứ hai nào lại được ưa chuộng và đặc dụng từ trong y học, ra ngoài đời sống, lên tới giới thượng lưu, xuống tận cùng người nghèo khổ như hột sen. Giai nhân dù có đẹp nghiêng nước, nghiêng thành như Tây Thi thì áo lụa cũng phải giặt ở Trữ La, móng tay móng chân cũng phải cắt ngắn vát quanh vùng xứ Việt, nhưng giống sen lại không bỏ một thứ gì.

Cây sen có tên khoa học là *Nelumbo nucifera*. Trong số các cây thuốc, sen là cây độc đáo nhất vì tổng thể của cây đều dùng làm thuốc, mỗi một bộ phận có tính trị liệu khác nhau:

– Gương sen (Liên phòng), lá sen (Hà diệp) và vỏ ngoài hạt sen: Rất phong phú chất tannin và alcaloïde. Có tính mát, chữa tiêu chảy, cầm máu.

- Hoa sen (Liên hoa): vị hơi ngọt đắng, chát, thơm, không độc, có tính ấm. Hoa sen có chất béo, sinh tố C và protide. Hoa sen giúp an thần, đẹp da, trị các chứng xuất huyết và băng huyết, làm tan được các chứng nóng nảy bứt rứt trong lòng.

- Hột sen (Liên tử hay Liên nhục): Vị ngọt bùi, tính mát, không độc. Có tinh bột, đường raffinose, chất béo, proteine, calcium, phosphore, chất sắt. Hột sen là một vị thuốc bổ tì, bổ tâm, an định tâm thần.

- Nhị sen (Liên tu: tua trong hoa): Vị ngọt chát, tính mát. Có tannin, vitamin C và protide. Nhị sen chủ trị làm cho tâm tươi mát, thông thận, cầm máu, giữ tinh. Bởi vậy, sự kéo dài dai dẳng được coi là “liên tu bất tận”.

- Tim sen (Liên tử tâm), tức là lõi xanh trong hạt sen: Vị rất đắng. Tim sen có tính an thần, trị tim đập nhanh, khó ngủ, nằm mơ tán loạn tinh thần, trị áp huyết cao.

- Ngó sen (Liên ngẫu): Rễ non của sen vừa nhú ra từ củ, nằm sâu dưới nước, màu trắng, xốp, bên trong có nhiều ống nhỏ chạy song song. Ngó sen vị nhạt, tính mát, không độc. Có những chất bổ quý như asparagin, acginin. Tác dụng của ngó sen sống và chín khác nhau. Ngó sen sống có tác dụng thanh nhiệt, trừ được chứng khát, làm nhẹ dạ dày và giải độc rượu. Ngó sen nấu chín giúp tăng cường sức mạnh tì vị, bổ tâm huyết, giải chất độc trong các thức ăn đồ biển.

– Cù sen: là phần rễ cây sen cắm sâu dưới bùn. Nó có tác dụng dưỡng tâm, bổ tỳ, củng cố tinh huyết. Cù sen dùng để chữa bệnh mất ngủ và trị bệnh hoạt tinh.

Các nhà danh y Trung Hoa, Nhật Bản, Việt Nam như: Giả Cừ Như, Mạnh Sắn, Tô Tụng, Lý Thời Trân, Cù Huy Ung, Trần Gia Mô, Tuệ Tĩnh, Hải Thượng Lãn Ông... đều đồng ý về dược tính trị liệu tuyệt vời của cây sen. Đặc tính hài hòa và hấp thụ khí âm dương trời đất của loài sen đã được ông Giả Cừ Như bàn rằng: “Giống sen sinh ra ở ao hồ dưới nước. Tiết thu, đông nó ẩn vào lòng đất để tiếp nhận nguyên khí từ đất là Mẹ Thiên Nhiên của muôn loài. Sang tiết xuân, hạ, khi ánh thiếu quang sưởi ấm vạn vật, sen từ dưới nước nhú lên, thu hút dương tính của mặt trời và nắng gió. Nó được cả khí dương của trời và khí âm của đất, cùng những tinh hoa thanh sạch và thơm tho chất lọc ra từ trong bùn đất thâm hiệp lại mà thành. Vì vậy, hấp tính của toàn cây sen có đủ khí âm dương hòa hợp, có đủ vị, hài hòa, bổ dưỡng.” (*Việt Gia Chu Hoa Bản Thảo*).

Trong khi các danh y tìm ở cây sen có những vị thuốc đa năng, những nghệ sĩ hay những người có tâm hồn nghệ sĩ đem hình ảnh cây sen ví von như một cái mồi tình cảm hay như một biểu tượng thánh thiện đứng thanh tân giữa bụi đời ô trọc:

*Kể từ sen ngó đào tơ,  
Muoi lăm năm ấy bây giờ là đây*

(Nguyễn Du)

Hay là:

*Trong đầm gì đẹp bằng sen,  
Lá xanh bông trắng lại chen nhụy vàng.  
Nhụy vàng, bông trắng lá xanh,  
Gần bùn mà chẳng hôi tanh mùi bùn.*

Ca dao

... thì quý bà nội trợ xứ ta thật là khôn ngoan  
đáo để, thông minh tuyệt vời. Thương chồng  
ngọt xót:

*Thương chồng nấu cháo le le,  
Nấu canh bông lý, nấu chè hột sen.*

Món ăn mà có cả giống hà điều ngoài đồng,  
hoa thơm trên cây, sen xinh dưới nước, mới  
nghe thật là tươi mát, nên thơ làm cho mấy cụ  
lang ta cảm động, bèn phán trong sách thuốc  
Nam rằng: “Cả ba món chim le le, hoa thiên  
lý và chè hột sen đều có tính bổ dưỡng, thanh  
nhiệt, giải độc” (Bùi Kim Tùng; Những bài  
thuốc trong món ăn, 1993). Thế nhưng lang Tây  
như cụ đốc tờ Lê Minh Đọa lại tò mò khám phá  
ra cái “thâm cung bí sử” của ba món này hợp  
lại thì quả là rất phong độ cho tang bồng hồ thi  
nam nhi chí. Cụ liền viết trong sách Dược tính  
chỉ nam, xuất bản năm 1980 tại New Orleans,  
Hoa Kỳ, rằng: “Chi le le (*sarcelle*) lông đen xám,  
hoa lý (*variété de Prunier*) đầu mùa còn hàm

tiểu và hạt sen tươi đem nấu chung dưới hình thức tiềm hay nấu riêng dưới hình thức cháo, canh, chè để ăn vào lúc sớm tối sẽ có rất phong phú chất điều tố Erythropoietine và chất kích thích tố Testoterone, Virilexione. Dương tính của các món này hợp lại mạnh không thua gì toa thuốc Nhất dạ lục giao sinh ngũ tử của vua Minh Mạng!” Té ra là rửa.

Có lẽ quý ông đã từng thưởng thức ba món quý, cháo le le, canh bông lý, chè hột sen, sẽ thức giấc nửa đêm về sáng, nghĩ tới quyền uy lẫn thân phận của mình trong lời hát ca dao:

*Cá không cần câu, chè rằng cá đại,  
Vác cần câu về, nghĩ lại cá khôn!*

Ngoài cái khoai khẩu về ăn, chưa có công trình nào đi xa hơn để tìm hiểu cái khôn ngoan, độc đáo của quý bà trong việc chế biến sen thành bao nhiêu món ăn hấp dẫn khác. Sen đã đóng một vai trò chủ lực trong các món: Vịt tiềm hột sen, bò tiềm hột sen, xôi hột sen, bánh hột sen, bánh sen chảy, bánh sen tán, mứt sen, tôm hấp lá sen, cơm chiên sen, củ sen chiên bột, gỏi ngó sen, củ sen hầm xương heo...

Chè hột sen, tự nó, là một trong những món chè trang nhã nhất thường dùng trong việc cúng kính hay đãi khách quý. Trang nhã, trước hết, là do hình thức đẹp với vẻ đẹp vừa đơn giản, vừa quý phái. Ly chè hay chén chè hột sen có nước trong vắt. Hạt sen trắng ngà, nở ra

tùng phiến e dè, hiền dịu nhìn như khuôn mặt trái xoan điểm chút cười nụ trang đài. Sự trang nhã còn toát ra từ hương chè thơm nhẹ như mùi hoa sói, hoa mộc thoang thoảng ngoài hiên trong đêm khuya. Hột sen nấu chín có vị ngọt bùi rất tự nhiên.

Có người cho rằng chè hột sen của Huế thiếu “trang điểm”. Có tìm hiểu cách nấu chè sen khác nhau mới chia xẻ được với nhận xét này. Theo những tài liệu nấu ăn kiểu Bắc như của các tác giả Triệu Thị Chơi, Thanh Vân, Lê Hoàng Yến thì hột sen chuẩn bị để nấu chè cần phải ngâm với nước tro trong vòng 5 tiếng đồng hồ. Sau đó hột sen được rửa sạch và đem nấu chín nhừ, thêm đường, thành chè. Mùi vị chè sen thường được “trang điểm” thêm với nước hoa bưởi hay va-ni. Nếu là hột chè tươi thì sẽ được nấu nguyên hột cho đến khi chín mới đem ra bóc vỏ, xoi tim, chuẩn bị nấu chè.

Hột sen nấu chè theo kiểu Huế thường là hột sen tươi, thuần thiên nhiên. Nếu là hột sen khô hay cần thì được rửa và ngâm với nước lạnh, rất ít người dùng thêm nước tro hay một chất nào khác pha vào, có lẽ vì sợ “sen không hương như cá ươn ngoài chợ, như trai ế vợ, như gái góa lỡ thời...”.

Hột sen nấu chè theo kiểu Huế được đem hấp chín, sau đó hột sen chín nấu chung với nước đường cát trắng hay đường phèn trong

vắt cho đến khi nổi chè vừa sôi rất nhẹ, vị ngọt của đường đủ thấm vào hột sen là được. Giữ cho hột sen chín vẫn tròn trịa và mềm mại, không bị vỡ ra làm đục nước đòi hỏi phải canh chừng độ lửa đun sôi vừa phải, động tác khuấy, trộn rất cẩn trọng nhẹ nhàng và nhất là thời gian “không già, không non”. Nếu già, hột sen sẽ mất hương thơm tự nhiên và nấu non, hương sen sẽ không tỏa ngát. Hương sen dịu ngát thiên nhiên không thể thay thế bằng những hương liệu nhân tạo được.

Hình thức thăng hoa cao nhất của chè hột sen là món chè hột sen bọc nhân lỏng. Đây là một sự kết hợp hài hòa của mùi vị, hương vị, khẩu vị và thị hiếu. Hột sen màu trắng ngà, kết hợp với màu trắng trong của tựa (hay thịt) của trái nhân, gọi là nhân nhục, tạo ra một màu sắc rất dịu, hài hòa và thanh khiết. Hương thơm tự nhiên của trái nhân và hột sen đều phảng phất nhẹ nhàng và gần gũi như mùi thơm của những loài hoa pha với trà buổi sáng. Vị ngọt bùi của hột sen và ngọt sắc của nhân kết hợp lại sẽ thành vị ngọt trung dung của những loại trái chín trên cây. Hột sen chín rất bỏ được gói trong nhân nhục mềm mại, dòn tan rất hợp với sở thích và khẩu vị của nhiều lứa tuổi già cũng như trẻ.

Có sự khác biệt rõ ràng về món chè liên quan đến nhân và hột sen giữa ba miền Bắc, Trung,

Nam. Ở miền Bắc, chè long nhãn không nấu kèm với hột sen mà chỉ nấu thuần bằng nhãn nhục. Ở miền Nam, cũng gọi là chè long nhãn nhưng có hột sen và nhãn nhục đã phơi khô, nấu chung nhưng lại nhãn không bọc sen. Sau năm 1975, miền Nam bắt đầu trồng có quy mô một loại nhãn có thịt dày, hạt nhỏ gọi là “nhãn hạt tiêu”. Nhiều người đã dùng nhãn hạt tiêu để bao hột sen. Nhãn hạt tiêu ngọt nhưng không thơm, hột lại to nhỏ có quá nhiều cỡ nên rất khó dùng để bọc và giữ cho hạt sen còn nằm nguyên vẹn trong lòng nhãn khi nấu chín. Chè nhãn nhục cả hai miền Bắc Nam đều được đun sôi, nấu chín với nước đường. Nhãn nấu chín thường bị đổi mùi và đổi vị. Nhãn ngọt đậm hơn và không còn giữ nguyên mùi thơm thiên nhiên, nhẹ nhàng như khi còn tươi.

Chè hột sen bọc nhãn lồng của Huế lý tưởng nhất là sen hồ Tịnh bọc nhãn lồng Thành Nội. Sen hồ Tịnh Tâm bở và thơm nổi tiếng nhưng hột hơi nhỏ so với các nơi khác. Nhãn trồng hai bên những con đường xung quanh Đại Nội tới mùa kết trái được lồng trong mo cau. Trái nhãn chia làm hai loại là nhãn ướt và nhãn ráo. Nhãn ướt mọng nước mà thịt mềm. Nhãn ráo giòn, trái nhỏ nhưng thịt dày và hột nhỏ. Nhãn dùng để bọc hạt sen nhất thiết phải là nhãn ráo. Đặc biệt là hột nhãn lồng Thành Nội nhỏ nhắn và vừa vặn với tâm của hột sen hồ Tịnh nên đối

với một người khéo tay, sau khi trái nhãn đã lột sạch vỏ, mỗi hột nhãn lồng Thành Nội được lấy ra và thay vào bằng một hột sen hồ Tĩnh, trái nhãn lồng bóc vỏ nhìn liền lặn và tự nhiên như thuở chưa “thay chàng, đổi thiếp”.

Nhãn lồng bọc trong hột sen hấp chín sẽ được đổ vào chung với nước đường cát trắng hay nước đường phen để nguội. Nhãn đã ra đời, lớn lên, rồi già và chín từ trong trái nên đâu cần nấu thêm mới chín. Mùi vị chè hột sen bọc nhãn lồng Huế là một sự tổng hợp chung từ từng cái riêng độc đáo: Mùi thơm vị ngọt của sen, của nhãn lồng, của đường hòa chung trong nước mát của chén chè nhưng vẫn giữ nguyên bản sắc, không bị đồng hóa để biến thành một chất liệu hay một hình thái khác.

Ở thủ phủ đất Cali này vẫn còn một “Mệ chưa đi”, dĩ nhiên là xuất thân từ Hoàng tộc, tuổi ngoài 90, qua Mỹ công cán và thăm con du học trước 75 rồi kẹt lại thành dân nhập cư tên là Mệ Vững. Mệ tự hào về thời son trẻ nấu chè sen Tĩnh bọc nhãn lồng Ba Viên cạnh Tôn Nhân Phủ để tiến cúng ở các lăng vua nhà Nguyễn và để cúng dường quý thầy trong mùa an cư kiết Hạ. Mệ Vững cho biết mỗi chén chè bọc sen nhãn lồng tiến cúng lên vua có chín hột sen bọc nhãn, tượng trưng cho Cửu Trùng và chén chè sen cúng dường các thầy có tám hột sen bọc nhãn lồng, tượng trưng cho Bát Chánh Đạo.

Về cái ăn, cũng theo Mẹ Vũng, thì không phải ai cũng biết “ăn” để mà thưởng thức tinh túy của chè sen. Ăn chè hột sen phải “thời” chứ không phải là “ăn”. Thời, không phải chỉ đơn giản là động tác bỏ vào miệng rồi nhai và nuốt như “cái ăn phàm phu”. Thời là ngậm mà nghe. Cũng là ăn nhưng cần phải tạo điều kiện cho thức ăn bốc hương, đậm đà và tỏa ngát, trôi mọng nước và bay lãng đãng qua từng từng phiến vị ti của khứu giác và vị giác. “Thời” chè hột sen cần phải ở vào những thời điểm thích hợp như hàng bày, hàng lỗ, bữa khuya. Đó là thời điểm giữa bữa ăn trưa và giữa buổi cơm chiều; hay lúc về đêm, bụng xót xa muốn ăn thêm một chút cho mát lòng, mát dạ trước giờ đi ngủ. Chè hột sen hay hột sen bọc nhãn lồng mà dùng để ăn tráng miệng sau khi đã ăn tiệc tùng rượu thịt ề hể, no nê rồi thì lúc đó: “Khoai lang xắt lát cũng giống Cao Ly sâm bên Tàu. (Rửa thì...) Thục bất tri kỳ vị, công làm uống công!”

Hình như đã bao nhiêu ngàn năm trôi qua mà người ta vẫn chưa đồng ý với nhau rằng: “Ăn để mà sống hay sống để mà ăn”. Những nhà tu khổ hạnh thì khuyên ăn để mà sống; những ông phú hộ thì mong sống để mà ăn. Một người bình thường thì có lúc cảm thấy mình ăn để mà sống nhưng cũng có những phút tiệc tùng đầy cảm khoái lại tưởng như sống để mà ăn. Trong tục ngữ ca dao Việt Nam không có câu nào mới nghe

qua thì có vẻ khôn ngoan triết lý đẩy mình mà nghiệm cho cùng thì hình như hóa ra thiếu... tính trần gian, bằng câu “Ăn để mà sống chứ không phải sống để mà ăn”. Ăn để mà sống là một động tác tự phát nhằm đưa thức ăn vào bụng để sinh tồn, để sống sót, để chống đói. Không một chút hương hoa, không một giờ thi vị, không có cảnh “chồng chan vợ húp gật đầu khen ngon”, tuy chỉ là đầu tôm nấu với ruột bầu. Trên thực tế tuyệt nhiên chẳng có ai thực sự suốt một đời thuần túy ăn để mà sống. Ngay cả người tử tội trước khi chấm dứt cuộc đời cũng còn có được ân huệ cuối cùng là được chọn một bữa ăn khoái khẩu. Vì thế, cần phải công bằng với chính mình vì “Có lúc ăn để mà sống, nhưng cũng có lúc sống để mà ăn!”

Chuyện chưa xưa mà cũng chẳng nay kể rằng, quan tham tri bộ Lễ triều đình Huế là cụ nghè Hoàng Giáp, người Phú Xuân, có cô con gái út đến tuổi lấy chồng. Con quan mặt hoa da phấn, đẹp hóp hỏn như tiếng sáo Trương Chi. Bởi vậy, nhiều chàng Tôn Thất đến rắp ranh bắn sẻ. Cụ Nghè cũng hơi sờ sợ cái nổi “chọc giận Tôn Thất, hết đất dung thân” nên đã yết bằng kén chồng to như mảnh cồn làng trước ngõ cho mọi người đều “ngó chộ”:

*Không phải ăn để mà sống, cũng không phải sống để mà ăn.*

*Không chủ phụng nem công, cũng cau lỏng rượu chén.*

Xuất hào soạn

Hào soạn là đồ ăn ngon, nhưng nếu “không phải ăn để mà sống” có nghĩa là không phải là cơm cháo, sắn khoai để sống qua ngày mà phải là đồ ăn ngon. “Không phải sống để mà ăn” lại hàm ý là không phải món ăn sang trọng như sâm nhung quế phụ hay sơn hào hải vị của những phú ông coi cái ăn là cứu cánh của cuộc đời. Món ăn kén rẻ lại không được cầu kỳ tới mức như nem công chả phụng nhưng cũng phải trang trọng lễ nghi như rượu ché cau lỏng. Biết bao món ăn từ thượng vàng đến hạ cám do những chàng trai đa tình, đa lụy khắp nơi bụng tới thử thời vận nhưng vẫn không thỏa mãn được cụ Nghè. Cuối cùng mâm chè hột sen Tịnh Tâm bọc nhân lồng Thành Nội đã thắng vì đã đáp ứng được những yêu cầu hơi khác đời, mà Huế gọi là “ngắc”, của cụ Nghè.

Chàng công tử tới dự thi với mâm chè hột sen nhân lồng đã lý giải rằng: xưa nay chưa ai từng ăn món chè trang nhã nhưng lại quá cầu kỳ này để chống đói, để mà sống cả. Cũng không ai ghiền hay nao nức quyết tranh đấu sống còn chỉ để mãi mãi ăn cho được món này. Chè hột sen bọc nhân lồng không sang cả tới mức thần thoại như nem công chả phụng, nhưng cũng đủ trang trọng và chuẩn bị công phu như cau lỏng rượu ché. Cụ Nghè gật gù nhưng đâu có chịu ưng thuận dễ dàng để cho cô út sang ngang khởi khơi vậy được. Cụ nhẹ nhàng hỏi lại:

– Cậu nói thì nghe lọt tai đó, nhưng có chi làm bằng cú?

Cậu công tử áng chừng cũng ước lượng được sự khúc mắc của cuộc so tài này nên đã chuẩn bị mang sẵn tập “Ngự Thiện Yếu Thư”, rồi cất tiếng đọc lên sang sảng rằng:

Trong hoàng triều đại yến do vua Minh Mạng truyền tổ chức để khoản đãi sứ bộ Trung Hoa sang Việt Nam làm lễ phong vương, mâm hạng nhất có 50 món ăn khác nhau như: Hai bát xúp yến xào, hai bát vây cá mập, một bát hải sâm, một bát tôm hùm, một bát cua, một bát gà luộc, một bát dôi lợn, một bát chân giò lợn hạng xương dôi thịt nạc, một bát thịt nai, một bát thịt dê, một bát chim bồ câu, một bát chè hạt sen, một đĩa xôi đỏ, một đĩa xôi xanh, một đĩa bánh bát bửu, một đĩa bánh tứ linh, một đĩa mứt gừng, một đĩa bánh vùng... Thức ăn đủ các loại sơn hào hải vị như thế nhưng phó sứ Tàu tên là Phụng Trình vẫn yêu cầu cho được món chè hột sen bọc nhân lỏng khiến đội ngự thiện phải củ hơn chục đầu bếp tức tốc lo liệu.

Thế là cụ Nghè bằng lòng vỗ án cười vang, cô út e ấp chúm chím cười nụ, liếc xéo như sao băng và anh chàng công tử tài hoa được vợ, ngon ơ! (Phỏng theo *Áo tiểu thư* của Tôn Thất Lương; Vancouver News, 1989).

Nơi những phương trời xa quê này, ai mà không nhớ Việt Nam, nhớ Huế. Nhớ nhất là

những ngày lễ lượt, giỗ Tết mà những đĩa xôi, chén chè sắp ngay ngắn sau màn khói hương trầm phơ phất không thể nào thiếu được. Có lẽ nhiều người cảm thấy gần gũi với lối suy nghĩ như cụ Nghè Hy ngày xưa. Không ai ăn chè để sống, mà cũng chẳng ai cốt sống để ăn chè, nhưng chè sẽ mãi mãi không thiếu được trong những món ăn truyền thống của dân tộc. Hồ Tịnh Tâm chưa cạn, những hàng nhãn Thành Nội vẫn còn xanh. Rồi đây chúng ta sẽ về hái nhãn Hưng Yên, đổ hột sen hồ Tịnh, phơi đường phèn Quảng Ngãi để nấu chè với nước mát Hà Tiên. Chén chè trĩu nặng tình quê hương vẫn mãi mãi là một hứa hẹn triu mến, ngọt ngào như phảng phất giữa vô hình hồn thiêng sông núi, như tiếng gọi rạt rào trong im lặng của mảnh đất lành có một thời vang bóng và một thời đá ủ vàng phai.

## CƠM ÂM PHỦ

**C**ó những bước lỡ chân quá đà vì cao hứng, hay những lúc làm ra vẻ lịch lãm về một điều mà thực ra, mình chưa bao giờ nếm thử... để rồi, ba bốn chục năm sau, nằm vắt tay lên trán, hồi tưởng lại còn cảm thấy “ốt dột” đến công người. Cái “ốt dột chưa tề” của Huế không nặng nề như cảm giác “xấu hổ” của miền Bắc; cũng không nhẹ nhàng như nỗi “mắc cỡ” của miền Nam, nhưng nó lại tê tê, buồn buồn, nhồn nhột, ray rứt với một cảm giác mất mát mơ hồ vào cả trong giấc ngủ.

Một cảm giác “ốt dột” nhẹ nhàng nhưng lại đeo đẳng lâu nhất trong đời tôi đã bắt nguồn từ lần đầu tiên đi ăn cơm âm phủ. Đó cũng là lần đầu tiên tôi cảm được món tiền học bổng ba tháng đầu năm của đời sinh viên sư phạm Huế với cảm giác lên hương, xu hào rùng rĩnh.

Đã có chút “phú quý” rồi thì cứ thế mà sinh ra lễ nghĩa.

Xin tạm giả từ quán cơm Xã Hội và quán cơm Sinh Viên năm ba đồng một bữa để tận hưởng phong vị cao sang “vào trong phong nhã ra ngoài hào hoa”. Tôi hạ quyết tâm đi ăn cơm âm phủ và không quên mời giai nhân cùng chia sẻ “vinh hoa”. Tôi cẩn trọng đặt lời mời tới cô em ban C Đồng Khánh ở cửa Đông Ba trước cả tuần lễ. Dĩ nhiên là cô em cũng ra chiều cảm động, chớp chớp đôi mắt ướt và ửng hồng đôi má nhỏ nhẻ nhận lời.

Đến hẹn, tôi hiên ngang tiến về phía sân vận động Tự Do, loay hoay mãi mới tìm ra quán cơm Âm Phủ không biển, không hiệu, nằm khiêm tốn ở góc đường, ở Huế trên mười năm, tôi chỉ nghe qua và đỉnh ninh rằng, có một loại cơm đặc biệt nào đó gọi là cơm Âm Phủ giống như bún bò Huế, mì Quảng, hủ tiếu Mỹ Tho, phở bò Hà Nội... nơi cái đất Cố Đô “đá mòn rêu nhạt” này. Cơm Âm Phủ tưởng tượng trong mơ kiến thức văn minh miệt vườn của tôi nó rất ly kỳ như kiểu “Thịt oan cừ nướng đuốc ma trời...”

Khi vào quán, ngồi xuống bàn ăn, tôi còn thò tay vào túi quần sờ lại xấp giấy bạc cho chắc ăn và mỉm cười, ngó quanh một cách đầy lịch lãm. Có tiếng em bé gái hầu bàn hỏi:

– Dạ thưa o chú muốn ăn chi?

Tôi đã chuẩn bị tư tưởng sẵn sàng nên gọi hàng một cách đầy khí thế tự tin:

– Cho hai “cái” cơm Âm Phủ.

Tôi cảm thấy mình rất thông minh và khôn khéo khi dùng tiếng “cái” để khỏi xác định một loại cơm nổi tiếng mà mình chưa hề biết nó chứa trong mâm hay trên thớt, đựng trong chén hay trong tô, và nó tròn hay méo như thế nào.

Em bé hầu bàn có vẻ hơi lúng túng:

– Dạ, cơm chi ạ?

Tôi cao giọng:

– Thì cơm Âm Phủ chứ còn cơm chi nữa!

Em bé lại tỏ ra càng lúng túng hơn:

– O...! Mà cơm Âm Phủ nó là cơm chi rứa?

Tôi nổi nóng:

Quán bán cơm Âm Phủ mà hỏi chi loạn quàng rứa hè?!

Cô bé có vẻ lo lắng chạy biến vào trong. Lát sau ông chủ quán ra một mình hỏi lại là chúng tôi muốn món cơm gì. Cơm đĩa, cơm bữa, cơm chiên thập cẩm... hay cơm gì nữa. Tôi nhắc lại mấy lần là tôi muốn ăn cơm Âm Phủ, nhưng ông ta lại cũng đờ người ra vì không hiểu. Nghe có tiếng to hơi bất thường, thằng Vĩnh Trung, dân sư phạm sử địa, cũng vừa lãnh học bổng như tôi, đang ăn đầu đó trong quán bước tới, kéo tay tôi ra ngoài, lên tiếng:

– Mi là thằng ngố quê một cục. Làm quái chi có cơm Âm Phủ trên trần gian này. Âm Phủ là tên quán ăn thôi. Họ bán đủ thứ cơm, nào là cơm đĩa, cơm bữa, cơm sườn, cơm gà, cơm chiên... Ưa cơm chi thì cứ gọi.

Tôi thất thểu trở vào quán. Giai nhân nhìn tôi ngờ ngợ. Khí thế mười thành công lực lúc đầu giờ ỉu xiu như đã bị cao thủ phế hết nội công. Biết ăn nói làm sao bây giờ. Ngụị điện. Tôi bỗng trở thành ngoan ngoãn như thằng Bờm vớ được nắm xôi, nói nho nhỏ với em bé hầu bàn còn đang chờ ở đó:

– Cơm chi cũng được.

Cái “ớt dột” nhỏ xuống từng giọt làm cho trí óc tôi bốc hơi. Tôi ngồi khêu từng hột cơm chiên, những hột cơm lặng lẽ buồn thiu như lời an ủi băng qua mà thâm trầm đáo để của cô em Đông Ba đang cười nụ, không biết để làm duyên hay để “nói khom” người anh hùng lữ vận như tôi:

– Ăn rành chưa chắc đã rành ăn!

Tôi bỗng thấy giận đời mờ mịt mà không biết giận ai.

\*\*\*\*\*

Việt Nam là quê hương của cổ tích nên đường như con người, món ăn, tình cảm và tình yêu cũng đượm màu cổ tích. Trong khu rừng thần thoại đó, Huế nhỏ nhoi nhưng lại xinh xinh như chiếc hài của cô Tấm ngày xưa.

Tôi nhớ thuở đi học, lớn từng ngóng rồi mà vẫn còn thương lịch sử hưng vong của quê hương một cách mơ mơ, màng màng như thương trái thị vàng còn thơm trong chiếc bị. Tôi làm sao quên được thầy Lê Khắc Phò khi dạy

về lịch sử Pháp xâm lăng. Dáng thầy đăm chiêu, mắt thầy xa vắng và tiếng thầy trầm trầm, dứt đoạn: “... đến năm 1884, giang sơn Việt Nam đã hoàn toàn rơi vào tay quân Pháp, tổ quốc Việt Nam chỉ còn trong lòng người dân Việt!” Giọng thầy bỗng nghẹn ngào. Thầy rút chiếc khăn mù xoa trong túi áo ra chạm nước mắt cùng lúc với tiếng chuông báo hiệu hết giờ. Giọt nước mắt muộn màng của người thầy xứ Huế, sẽ hòa vào biển nước mắt của người dân Huế gần một trăm năm về trước đã đổ xuống trong cảnh nước mất nhà tan.

Năm 1884, Pháp đã chiếm trọn hai miền Nam Bắc, Huế như một trái tim của đất nước trong cơn nguy biến mà mọi người dân Nam đang lâm vòng nô lệ nhìn về. Tổng tư lệnh lực lượng viễn chinh Pháp ở Bắc Kỳ và Trung Kỳ, Roussel De Courcy, là một phần tử đang điên cuồng theo chủ nghĩa thôn tính đã tuyên bố: “Cái gút thắt của vấn đề Việt Nam là ở Huế”. Nguyên nhân sự xâm lăng của Pháp đã có sẵn, việc còn lại là tìm cho ra nguyên cơ để đánh bật hy vọng cuối cùng của người dân Việt. Nguyên cơ phải xảy ra ở Huế, với triều đình Huế.

Ngày 2 tháng 7 năm 1885 De Courey đã đưa quân vào cửa Thuận An, rồi sau đó hống hách đòi hỏi triều đình Huế: “Nếu muốn được yên ổn thì phải nộp cho chúng tôi hai vạn thoi vàng, hai vạn thoi bạc và hai vạn quan tiền...” De Courcy

tiến vào Hoàng Thành và đòi hỏi vua Hàm Nghi phải bước xuống ngai vàng, đích thân ra đón. Roussel còn đòi hỏi tất cả phái đoàn của Pháp từ quan đến lính hèn phải được đi vào Đại Nội bằng cửa chính Ngọ Môn, trong khi cửa này chỉ để dành riêng cho Đại Nam Hoàng Đế. Sự ngạo mạn và lãng nhục của quân xâm lăng thiêu đốt hết mọi thiện chí ngoại giao. Sự bức xúc của vua quan và dân dã Việt Nam đã ngùn ngụt cháy thành lửa đỏ.

Tối 22 qua rạng ngày 23 tháng 5 năm ất dậu tức là đêm mồng 4 rạng ngày mồng 5 tháng 7 năm 1885, Thượng thư Bộ binh Tôn Thất Thuyết và Đề đốc Trần Xuân Soạn đã chỉ huy 20.000 binh lính mở cuộc tổng tấn công vào thành lũy của quân Pháp ở Tòa Khâm và Mang Cá. Giữa đêm khuya, bên này sông Hương, Đồn Mang Cá bỗng nghe tiếng hô thúc quân vang dậy, súng nổ rền trời. Bên kia sông Hương, khu lính lệ Tòa Khâm lửa khói bốc cao ngùn ngụt. Rạng sáng, quân Pháp bắt đầu phản công dưới sự chỉ huy của Pernot.

Pháp đã chia quân làm ba ngã để tiến vào kinh thành. Từng đợt xung phong chiếm lĩnh các vị trí cửa chắn then chốt để tràn vào các cửa Đông Ba, Thượng Tứ, Chánh Đông, Chánh Tây, An Hòa. Toán từ Cửa Trài, phá cầu Thanh Long, vượt sông Ngự Hà, tiến vào Lục Bộ, cố tấn công cửa Hiến Nhơn để mở đường vào Hoàng Cung.

Toán quân thứ hai vượt Cầu Kho tấn công quân triều đình đang tử thủ vườn Ngự Uyển để tiếp ứng toán quân đang cố phá đổ một cách vô hiệu quả của Hiến Nhơn vẫn đứng trơ gan trong khói lửa. Quân triều đình không giữ nổi thành phải tháo chạy về phía Lục Bộ và tràn ra cửa Đông Ba đã bị toán quân Pháp từ phía Cửa Trài tiến lên chiếm ngự. Cuộc chém giết trời sập đất thảm đã xảy ra nơi mà trăm năm sau vẫn còn ghi dấu: Miếu Âm Hồn.

Cuộc chiến đấu không ngang tầm vũ khí, nhưng quân ta đã đứng trên quá tầm cao của mặt trận lương tri, liễu thân vì danh dự của giống nòi và tổ quốc.

Trong niềm đau chung của toàn đất nước, Huế đã quặn mình gánh chịu những tang thương trực tiếp trên tấm thân gầy “mùa đông thiếu áo, hè thời thiếu ăn”. Kinh đô thất thủ, De Courcy ra lệnh cho lính Pháp tự do hành động trong vòng 48 tiếng đồng hồ: Mặc sức cướp phá tài sản trong Hoàng Cung, vợ vét của cải nhà quan. Giặc Pháp cứ gặp ai tha hồ giết nấy, đốt cái gì có thể đốt được, cướp cái gì có thể cướp được, hiếp ai có thể hiếp được... (Theo Trần Văn Giàu; Tôn Thất Hứa, Wuerzburg, 1997.)

Sau ngày thất thủ kinh đô, cơn ác mộng kéo dài trên đất Huế. Bao kẻ hiền tài, người lương thiện chỉ qua một đêm là có thể thành tên tù tội, cơ nghiệp tan tành, chỉ vì bị bắn tiếng theo Cần

Vương mà không cần chúng có. Sông Hương biến thành “nhất giang lưỡng quốc”. Bên kia sông là giang sơn của Pháp với tòa Khâm Sứ, phố Mô-ranh, nhà hàng Sạp-Phăng-Rông, sà nầy, hồ bơi “Xec-Xi-Bo”... thế giới nhơn nhữ hương thụ của Tây Đầm. Bên này sông vẫn là Hoàng Thành rêu phong sương phủ... là thế giới u trầm, cúi mặt của vua quan. Tám cửa thành không che được mưu toan cứu nước Trần Cao Vân, Tăng Bạt Hổ. Cung đình thì cũng là cá chậu chim lồng nhứt vua Thành Thái, vua Khải Định, vua Bảo Đại trong chiếc ngai vàng lấp lánh kiếm quang của toàn quyền và mật thám.

Giấc mơ “xênh xang áo gấm về làng, ngựa anh đi trước vồng nàng theo sau” chỉ còn là vang bóng của ngày qua. Đã lác đác có những nhóm dân nghèo từ làng quê lên Dinh làm thuê, ở mướn cho các ông Tây, bà Đầm, mong thoát khỏi cảnh bần lũy nước đọng. Phải chăng “Chén Cơm Âm Phủ” bắt đầu từ đó:

*Kể từ ngày thất thủ Kinh Đô,*

*Tây qua giăng giây thép, Họa địa đồ nước Nam,*

*Lên định ở tó Tòa Khâm,*

*Chén cơm âm phủ, áo đầm mỗ hôi...!*

(Về Thất Thủ Kinh Đô)

Trong tâm thức của người bình dân xứ Huế, “Cơm Âm Phủ” là miếng cơm kiếm được bằng nổi nhục nhằn, lao khổ; miếng cơm đổ mỗ hôi, sôi nước mắt của kiếp người gian nan bất hạnh.

Thế rồi... mười, hai mươi, ba mươi năm sau, sông Hương vẫn âm thầm cưu mang “hai nước”. Nếu chỉ nhìn trên bề mặt thì trong mối giao tình, giữa thiên nhiên và ngoài xã hội, Tây vẫn là Tây; Ta vẫn là Ta; Huế vẫn là Huế xưa dịu dàng, thanh bạch như những giòng sông Xuân sau mùa lũ lụt. Nhưng trong thâm sâu, Huế mang chung thân phận trôi nổi của một đất nước mất chủ quyền. Đó là khi tuổi già mất dần lòng tự hào quá khứ và tuổi trẻ không màng đến tương lai.

Hoàn cảnh mới đã tạo nên vùng đất mới. Vùng đất lau lách phía đông tiếp giáp với đồng An Cựu trở thành vùng Đất Mới. Trên từng nẻo đất của quê hương, nếu phải có những bờ lau ruộng được để hút bớt phèn chua, nước độc của vùng châu thổ sông Hồng; phải có những rừng mắm để làm thuần những vùng đất mới của Huế. Nơi vùng đất mới chưa thuần đó, mọc lên những đồn lính Tây Khố Xanh, Săng Đá; nổi lên những khu nhà mới chứa gái giang hồ; chỗ trọ qua đêm của những con buôn tứ xứ. Trên một gò đất cao tiếp giáp với con đường mòn có hai dãy hàng me dẫn ra bến sông Hương là cái chòi tranh mới mọc, xung quanh là ruộng nước mênh mông. Đó là cái quán cơm bên đường lộng gió mùa Hè và khép nép gió mùa đông. Quán cơm bình dân không tên không tuổi mọc lên cùng thời với sự khởi công xây dựng sân vận động Huế (Stade

Olympique). Đây là sân vận động độc nhất tại Đông Dương có vòng chảo đua xe đạp (stade vélodrome) đã được khánh thành năm 1936 với sự hân hoan của người Pháp bày tỏ công khai trên báo chí đương thời. Quán cơm bình dân này là tiền thân của quán Cơm Âm Phủ, nằm ngay trước mặt Stade Olympique Huế.

Quán hoạt động từ 11 giờ đêm đến 5 giờ sáng, khi có 3 phát súng lệnh của thành phố nổ rền báo hiệu sinh hoạt của một ngày mới bắt đầu. Đương lúc cả thành phố ngủ say là lúc quán và khách bắt đầu sinh hoạt. Giữa vùng đồng hoang hiu quạnh tối đen, ánh đèn dầu leo lét và bếp lửa lập lòe nhảy múa theo gió khuya, soi bóng nhặt nhòa của những khuôn mặt mệt mỏi, xanh xao vì mất ngủ; hay những dáng dấp còm cõi, mắt sâu, má hóp của những người lao động no sương nắng, mà đói áo cơm. Trong cái chòi tranh không bàn, không ghế, chỉ có những cái đòn thô sơ trên nền đất. Cái đòn tre vừa đủ giúp cho khách tựa mộng ngồi chò hờ mỗi tùm năm ba người; chia nhau chút ánh sáng vàng vọt và mảnh không gian trong quán xào xạc mái lá với bốn bề gió lộng. Trong cái vắng lặng hoang sơ của vùng đất mới, có một thế giới nhỏ bé đang sống về đêm với một nếp sống âm u, ẩn hiện trong ánh sáng mờ mờ gần như tan loãng vào bóng tối mông lung. Thế giới kia vụt biến mất giữa ánh sáng ban ngày như những hồn ma đã

tìm về cổ mộ trước bình minh: Đó là thế giới lạ lùng, cô quạnh và kỳ bí của Âm Phủ. Cho nên cái quán cơm nhỏ bé vô danh sống về đêm đó, đã được người đời đặt tên là quán Cơm Âm Phủ.

Chủ nhân đời thứ ba của quán Cơm Âm Phủ là ông Tống Phước Thôi, một cầu thủ đá banh xuất sắc của đội bóng tròn Công An Huế thuộc thế hệ “Tây Tiến” hơn năm mươi năm về trước. Kien tướng sân cỏ vang bóng một thời, nay là ông già tuổi ngoại lục tuần nho nhã, ngồi nhớ lại chuyện ngày qua để giờ lần từng trang quá khứ...

Thực khách là loài chim ăn đêm: Những người kéo xe, những cô gái ăn sương mà tụ điểm là những quán tranh lụp xụp quanh khu Xóm Mới. Đội ngũ gái ăn sương thuở đó có gần cả trăm nàng, được nhà nước Tây “bảo hộ” cấp giấy môn bài, thu thuế du dương và khám “lục xì” (Luxir) định kỳ để tránh bệnh phong tình cho đám con cháu Gaulois. Khách khuya loắt khoắt nhất là các chú lính tuần canh; những nghệ nhân lang thang đồn ca xướng hát, phục dịch những trò vui suốt sáng, traten cười thâu đêm cho người mua vui. Khách nửa đêm về sáng là những con bạc đồ đêm xuôi ngược lên về sông bạc lớn ở Kim Long mà chủ sông là một bà chúa. Khách ăn đêm phần lớn là sản phẩm của một xã hội thời Tây đô hộ: Cơ cực, lang bạt, chẳng buồn nghĩ đến ngày mai.

Thực khách thì từng chặng, từng nhóm trong đêm mà quán thì phải phục vụ thâu đêm.

Mỗi người khách đều có một cảnh đời khác biệt, nhưng lại gặp gỡ nhau qua hai món ăn “âm phủ” vừa hợp với cái khẩu vị cao lương cũng tốt, muối hột cũng xong; vừa hợp túi tiền khi xu hào rủng rỉnh, khi không còn dính một trụ ăn ba; vừa no lâu, vừa đầm bụng: Đó là thịt heo dưa giá và cá sông “7 món”, ăn với cơm nóng thơm phưng phức suốt bốn mùa. Thức uống thì có rượu đế từng ly hay nước chè xanh có vài miếng gừng đập dí. Khí hậu về đêm, cho dầu là đêm mùa hè, cũng rất cần đôi miếng gừng cay. Quán Cơm Âm Phủ đã trở thành điểm hẹn cho những “con ma sống” dọc đường gió bụi rủ nhau về dừng chân ăn đêm.

Món dưa cơm chủ lực, dưa giá Huế, là một tổng hợp cây trái thổ sản địa phương đầy màu sắc: Màu xanh của cây kiệu, màu vàng của măng tre xắt thành sợi, màu đỏ của ớt trái chín xắt dài, màu trắng của giá đậu xanh. Tất cả dầm với muối thành dưa, ngã vị hơi chua và mùi nồng đậm đà hương vị. Thịt heo lý tưởng là thịt ba chỉ đủ da, đủ nạc, đủ chút viền mỡ thanh thanh. “Heo Huế nhỏ con mà thịt săn mềm, thớ mịn, luộc phay chấm nước mắm Hòn thì ngon không chỗ nói” (Vương Hồng Sển; Tôi nhớ Huế, 1968). Dưa giá kẹp với thịt heo ba chỉ, chấm với nước mắm có pha chút đường, ớt, tỏi, ngọt thơm dịu dịu ăn một lần nhớ tới... chín tháng mười ngày. Làm dưa giá phải “có tay”. Gặp người có tay

“lục bại”, làm dưa giá sẽ không “chín” mà sẽ biến thành một mớ eo xèo, ma đói cũng lơ ăn!

Người Huế thường mang tiếng là hay “mần đây” và “xét nét” vì cái bản chất nhạy cảm và nhiều mặc cảm không tên tuổi, chỉ có thể “cảm” mà không giải thích được. Vì vậy, chiếc nón bài thơ nghe đầu để che nắng, che mưa là việc phụ, mà công dụng chính là để ra đường ngăn tia nhìn phóng xạ của người đời “Răng em biết anh nhìn mà em nghiêng nón, trời mùa thu mây che có nắng mô em...” Ra đường thì vậy mà ngược lại, cái triết lý về nhà mẹ hỏi của Huế thật là gần gũi: “Chi cũng không bằng cơm với cá, chi cũng không bằng mạ với con”. Cá sông “bảy món” của quán Cơm Âm Phủ được ưa chuộng trong bao nhiêu năm dài cũng là một phần hình ảnh về nguồn đơn giản mà thân thương đó.

Trong một bài khảo cứu về Huế, khi nói về cá tôm, (Thạch Nhân, St. Louis 1998) đã viết: “Nếu có đi nhiều nơi, ăn nhiều chốn mới thấy được cá Huế ngon là dường nào. Cá bất cứ ở đâu, nếu tươi, thì cũng chỉ béo và ngọt. Riêng con cá Huế đến mùa (!) còn có chất thơm nữa. Đến mùa cá, chỉ cần một khúc cá kho ớt bột (khô hoặc nước), một đĩa nước mắm cay, nếu có thêm một ít mắm ruốc nữa càng tốt, và một nồi cơm nóng là đã có được một bữa ăn ngon hơn nem công chả phụng”. Đọc xong đoạn văn “ngon nhưic răng” trên, có người sẽ chảy nước bọt và hoang

mang tự hỏi, không biết ông Thạch Nhân đã ăn nem công chả phụng lần nào chưa mà lại “làm hoanh” so sánh với cá Huế một cách rất chi là hào sảng như vậy.

Cá sông ở Huế có khá nhiều loại, nhưng chỉ có một số loại cá ngon như: Cá thác lác, cá kinh, cá rô, cá diếc, cá tràu, cá trê, cá gáy, cá đối, cá ngạnh, cá cấn, cá mại, cá hỏn... Nhưng đặc biệt và ngon nhất vẫn là cá bống. Cá bống chia làm nhiều loại: Cá bống cát, cá bống thệ, cá bống mú (hay còn gọi là cá bống trứng). Món cá bống Huế trừ danh là cá bống thệ nấu canh thơm, hoặc canh rau răm cho nhiều tiêu. Cá bống thệ kho riêng hay kho chung với thịt ba chỉ xắt mỏng. Một lớp cá, một lớp rau răm, ớt bột, đường, nước mắm, nước màu, tiêu sọ. Đun lửa riu riu cho đến khi thịt cá săn lại, dẻo quẹo mà dòn tan, ăn với cháo gạo buổi sáng hay với cơm nóng sẽ làm cho khách bống sinh ra chút yêu đời đầy ngũ uẩn, hít hà mà phát hiện ra rằng, thì ra đời cũng có lúc đáng “sống để mà ăn!” Cá bống mú kho tiêu cũng là một loại cá kho cao cấp vì mắc và hiếm nên thường dành đặc biệt cho các bà trong thời gian sinh đẻ còn ở cữ. Bởi vậy mà có bà đã khoe là nhờ ăn cá bống mú kho tiêu thời son trẻ, nên về già, gõ lên cái bụng còn chắc nịch nghe “bong, bong” như chén sành Thượng Hải(?!).

Thử nghe Vương Hồng Sển, nhà khảo cổ học Việt Nam được thế giới bên ngoài biết tiếng,

diễn tả lần đầu ra Huế ăn cá bống ở quán ăn ở cửa Thượng Tứ: “Con cá bống ngon quá thể, ăn giòn đến xương cũng giòn; kỳ vĩ đều giòn, nhút là cái đuôi vàng cháy, thật là giòn khướu, giòn rụm, hầm bà lằng giòn. Ăn mút từ miếng xương đầu, gặm từ khớp xương đuôi, ăn rồi bữa cơm xương rải đầy mặt đất, giựt mình nhớ lại thấy thú quá” (Bách Khoa 272; tháng 5 - 1968).

Chỉ cần một loại cá thác lác thôi nhưng qua tay các bà nội trợ, đã được chế biến thành lắm món: Cá thác lác vằm nhuyễn để ram vàng hươ, có vị thơm và ngọt thanh hơn cả món chả chiên truyền thống bằng thịt heo, thịt bò. Cá thác lác lóc thịt vằm mịn để nấu canh; nước canh trong, thịt cá trắng, bát canh ngọt tự nhiên và đầy hương vị. Cá thác lác kho nước, cá thác lác kho khô, cá thác lác nguyên con chiên vàng rộm, ăn dòn tan cả xương lẫn thịt.

Chủ nhân đầu tiên của quán Cơm Âm Phủ tuy chỉ dựng cái chòi tranh sơ sài nơi Xóm Mới, nhưng đã biết dựa trên nền móng vững vàng của thủy thổ và sản vật phong phú địa phương. Thêm vào đó, là sự khai thác khéo léo nhu cầu sinh sống của một tầng lớp khách hàng có nếp sinh hoạt “bệnh bông” độc đáo về đêm: Làm về đêm, ăn về đêm, chơi về đêm, bán mình về đêm... và đêm về mới sống thật.

Lịch sử Huế, trong suốt thời Pháp thuộc đến hôm nay, là một giòng lịch sử đầy biến cố nổi trôi theo số phận chung của toàn đất nước. Nhưng

quán Cơm Âm Phủ trong lịch sử lâu dài đó vẫn không có gì thay đổi. Cũng theo Đoàn Truyền Châu, nhà dịch lý đất Lương Y, thì cái tên Âm Phủ vốn đã mang sẵn tính “tiền định”. Âm Phủ là cõi siêu hình, tồn tại như một “linh thể”: cái biến dịch chỉ dành cho dương thế.

Ngày nay, quán Cơm Âm Phủ không còn dừng lại trên hai món chủ lực đầu nguồn là dưa giá thịt heo và các sông kho “7 món” nữa, mà đang chế biến các đặc sản thực phẩm của Huế theo sát với khẩu vị và nhịp sống của con người “dương gian” trước mắt. Từ đĩa cơm thập cẩm đến khúc cá chình, đĩa lươn um hay món dổi trường và môi mép bò chấm mắm nêm... vẫn còn mang một hương vị hay hay, trong một khung cảnh là lạ riêng, rất chi là... Âm Phủ.

\*\*\*\*\*

Thì cũng chỉ là một buổi hẹn hò trong quán nhỏ, nhưng mấy ai khỏi giật mình thảng thốt khi chợt nghe lời tình tự của đôi nhân tình Thành Nội xứ Huế: “Chiều tối gặp nhau ở ngã tư Âm Hồn rồi đi ăn cơm Âm Phủ!”

Lời hẹn hò nghe mà dễ sợ chi lạ, giống như ma, như quỷ dưới âm ty!

Một dì Huế răng đen tóc búi, ngày xưa cha mẹ đặt đâu ngồi đó, cứ nghĩ chuyện tình yêu là sản phẩm của Tây Đầm, nên “ưng” nhau ba năm chưa dám cầm cái tay, nói chi tới chuyện dễ sợ là hôn lên cái má, dù chỉ là chút trao gởi âm thầm riêng lẻ. Dì kỷ đạo để. Dì đợi cho đến ngày cưới

mới chịu cầm... luôn cả cuộc đời người “nó”. Lửa thời gian đốt tóc di cháy bạc, nhưng di chưa hề được sưởi ấm bằng những cơn sốt của tình yêu, nên di mới đại miệng đại mồm, vừa móm mém nhai trầu, vừa đồng đánh bình luận như vậy.

Trong khung cảnh phong ba đã thành rêu phong của Huế thì lời hẹn hò trên đây có sức lôi cuốn mạnh hơn muôn lần những đợt sóng tình lao xao tới bạc đầu mà chưa gởi được lên bờ. Thôi thì cứ tưởng tượng cô bé có vầng tóc mây dài gần che kín mặt, thập thò đợi “người nó” dưới gốc đa già có rễ lạnh lùng như những chùm râu mọc ra từ tượng đá. Trong bóng chiều của Huế, hoàng hôn chưa tím mà nhà Thành Nội đã lên đèn vì rợp bóng cây xanh. Ngọn đèn lắt lay từ trong Miếu Âm Hồn như đôi mắt của linh hồn mở ra trùng trùng, chờ đợi. Một ngọn lá rơi trên tóc cũng làm cho cô bé giật mình, lạnh cóng, hướng chi là bàn tay ấm áp của người tình. Cho nên, cái bản lĩnh của những chàng trai Thành Nội là biết chọn địa điểm hẹn hò. Một lần hẹn gặp ở miếu Âm Hồn sẽ thu ngắn bớt con đường ba năm viết thư tình, cùn bao nhiêu là bút sắt, cạn mấy hồ mực mà sương khói vẫn cứ bay hoài trong mơ mộng. Có phải chăng vì ở Nội Thành đi đâu cũng có cảm giác chập chờn “sợ ma dễ sợ!” kể từ thời thất thủ kinh đô, đi về cần có chung hai bóng, mà người Huế Thành Nội thường “có đũa, có đôi” sớm hơn là người Huế Bến Ngự, Nam Giao. Nữ sĩ Phan Mộng Hoàn đã

ví von những cô gái Huế Nội Thành như những con “ốc bung”. Một khi đã “bung” ra khỏi vỏ, những con ốc ngớ như chỉ biết cuộn mình thâm lặng muôn năm trong vỏ sẽ vươn vai như thần đèn A-La-Đanh vừa thoát ra ngoài rún biển.

Khi chuyện ngày qua đã thành chuyện kể; khi vận nước thăng trầm đã thành lịch sử; khi sự cố đã thành cố sự và con đường Âm Hồn một thuở đã phôi pha dấu tích được thay tên thì Huế xưa vẫn còn đó: Nhỏ nhắn, trầm tư trong nắng vàng hổ phách mùa hạ và nhuộm tím trong những chiều đầu thu có mây làm dịu nắng.

Có người tự hỏi, nếu quân Tây đừng xâm lăng nước mình, thì Huế có Miếu Âm Hồn, có quán Cơm Âm Phủ hay không?

Hình như đã có một thi sĩ tài hoa ở phố Đạm Tiên của Huế, đã trả lời tỉnh tỉnh mà không trả lời chi cả:

*Nếu không có ai sinh ra trên mặt đất,  
Ai biết màu trời của buổi Nguyên Sơ.*

Rồi tới cái tỉnh khô tuyệt vời hơn nữa là từ một người học trò trong Quảng ra học trường Quốc Học Huế, “quây sĩ tài danh” của nền thi ca Việt Nam, Bùi Giáng:

*Dạ thua xứ Huế bây giờ,  
Vẫn còn núi Ngự bên bờ sông Hương.*

Rửa, nhưng mà cái tỉnh nào rồi cũng chào thua cái tỉnh rớt đão của mấy o Huế rất:

*Có nhiều lúc hỏi rằng mà như rửa?  
Đành trả lời như rửa chứ hẳn rằng(!).*

## MẮM RUỐC

**M**ẹ, con want some mắm, mẹ ơi!  
Thằng Bờm 8 tuổi, sinh ra và lớn lên tại Mỹ nói với mẹ bằng một thứ tiếng “xôi đậu Mỹ Việt để huê” như thế đó.

Tôi ngồi ăn cơm khách với người bạn học cùng lớp Đệ thất 1, trường Hàm Nghi hơn 40 năm về trước, trong khi mẹ Bờm tìm trong tủ lạnh thầu mắm của người bạn quê Thuận An mới cho tuần trước. Bờm ăn mắm với cơm cay xuyết xoa một cách ngon lành, rồi nói nhỏ nhẹ:

– Mắm sounds giống Mom, mẹ hí! (Mắm nói nghe giống Mom, mẹ hí!)

Gặp bạn cũ lâu ngày trên đất khách nói chuyện huyền thuyên “mi, tao” sượng quá tưởng quên mất chuyện mắm ruốc quê nhà, nào ngờ thằng bạn đã lên chức ông ngoại của tôi bỗng sáng mắt, lên tiếng phản đối:

Trời ơi! Có mắm cà cá cơm Thuận An mà lo anh em đành đoạn rửa hê!?

Vừa nói, anh vừa nhào qua gấp mắm trực tiếp bỏ vào chén cơm, và, nhai ngấu nghiến. Âm thanh dậy lên như khúc nhạc ngũ cung. Tiếng hít hà như thổi kèn vừa dứt; tiếng răng cắn cà lóc, tiếng nhai rau ráu dòn tan, tiếng mút dừa chút chíp, tiếng môi và lưỡi đưa gió qua kẽ răng chấp chấp, tiếng thở hơi mền mẹt vì bụng căng như trống cơm đánh bằng cùi chỏ. Cái ăn khoái khẩu của Việt Nam là một hình ảnh duộm mùi văn hóa “chồng cày vợ cấy con trâu đi bừa” và đầy tính dân tộc “chồng chan vợ húp gật đầu khen ngon”! Người Việt ăn ngon là cả một sự tổng hợp nhịp nhàng của âm thanh, mùi vị, màu sắc và dáng điệu. Nó khác xa kiểu ăn ngậm kín miệng mà nhai của người Âu, Mỹ. Kiểu ăn của họ là chẳng nói chẳng rằng, lặng lẽ để răng nghiến thức ăn như bò sữa gặm cỏ khô; đùi tránh lắc lư và tay càng ít tung hoành ngang dọc trên bàn càng quý phái. Bởi vậy cái tuyệt vời thống khoái bên này sẽ thành ra cái vụng về thô thiển ở phía bên kia.

Anh bạn xua tay như đuổi tà khi chúng tôi khẩn khoản mời nhấm thêm chút thức ăn trên những đĩa đồ ăn ê hê thịt cá đã được chuẩn bị để đón khách quý từ cả tuần lễ trước. Nhìn ông bạn quý mỗ hơi nhể nhại vì cay, đơm cơm lia chia, tay múa thế liên hoàn giữa nôi cơm và thẩu

mắm, ít nhất cũng hơn một lần nói lỏng dây nịt thắt lưng... mà thấy thân thương biết mấy và nhớ băng khuôn mắm ruốc quê nhà.

Vật lộn xong gần nửa thẩu mắm, ông khách quý phát biểu một cách thật thà nhưng gọi hình không thể tả:

- Mắm ngon “sút quần” bây ơi!

Dường như cảm thấy chia sẻ tâm tình chưa đã, ông bạn còn xoay qua phía thằng Bờm:

- Rứa con có biết ngon nhức răng, ngon dễ sợ, ngon ngậm mà nghe, ngon tản thần, ngon tuyệt cú mèo, ngon đáo để... là chi không?

Thấy thằng nhỏ trơ mắt nai nhìn ngơ ngác, ông bác thông thái liền phụ đề Anh ngữ Giao Chỉ làm cho thẩu mắm trên bàn cũng rung rinh muốn cười:

- Là yum yum! Yummy! Very, very yummy “mắm” a tề, biết không?

Thằng nhỏ lắc đầu cười đáp lại và hô lên câu khẩu hiệu của cả nhà tôi:

Nói tiếng Việt! Everybody should nói tiếng Việt!

Vừa hô khẩu hiệu, Bờm vừa linh ra ngoài trong khi ông bác ba trợn còn cười toe sáng khoái, âu yếm nói với theo:

- Cha mày, bộ tưởng bác mày nói tiếng “Xi Banh Nít” chắc!

Bầu không khí như trầm hẳn lại khi tôi thấy viên mắt của người bạn cũ long lanh, ửng đỏ. Mắt

anh cay vì mắm Thuận An nhiều ớt hay tại lòng anh đã chín vàng tâm sự? Anh chia sẻ nỗi lòng:

– Tao qua đây từ 75. Hai vợ chồng đi cày, gởi con vào nhà trẻ Mỹ. Nhìn con mỗi ngày một Mỹ hóa và cảm dần tiếng Việt, lo thì có lo những mỗi ngày vợ chồng tao tự an ủi nhau “Thôi, ráng để cuối tuần rồi dạy tiếng Việt, nấu đồ ăn mắm ruốc cho mấy con ăn”. Nhưng hơn 20 năm rồi mà cái “cuối tuần” đây hứa hẹn đó vẫn chưa đến. Chừ thì muộn rồi. Nghe mấy cháu đây còn nói được tiếng Việt, còn thích ăn mắm ruốc; nghĩ tới mấy cháu của tao chỉ thích ăn pizza, hamburger, chè com, chè mắm, suốt ngày “du, mi” toàn tiếng Mỹ mà tao thấy buồn chi lạ!

\*\*\*\*\*

Thuở đó trên quê hương...

Khi tôi mới lớn thì đã có những ghè mắm, lu ruốc bao quanh tôi như con sông Bồ uốn khúc bao quanh phía đông của làng Liễu Hạ. Tôi ăn mắm và thở quen hương mắm tự nhiên như ăn cơm gạo mới và thở không khí ruộng đồng ngày ngày ngấy mùi rơm, mùi tốt.

Không biết mắm đã có tự bao giờ trên quê hương tôi, có lẽ là lâu lắm.

Tôi cũng giống như chín mươi phần trăm những đứa trẻ Việt Nam sinh vào giữa thập niên 40, sinh ra và lớn lên trong những vùng quê “Xôi Đậu”: Ngày Bảo Vệ, đêm Việt Minh! Thế giới trẻ thơ đã mất dần những tiếng hát ca dao ngọt

ngào để thay vào bằng những khúc hát lớn chốn súng gươm và xám ngắt hận thù.

Kỷ ức trẻ thơ của tôi sẽ không bao giờ phai mờ hình ảnh của đêm trăng sáng Việt Minh về đánh đồn Bảo Vệ. Đám trẻ chúng tôi vừa chơi “đập mạng” với mấy chú Bảo Vệ hồi chiều trên ruộng lúa tháng ba vừa mới gặt. Vui quá! Trời vừa chạng vạng, mấy chú Việt Minh ở đâu đã mang súng đạn ba lô hiện ra ở đầu xóm. Đám nhỏ chúng tôi lại quây quần chờ nghe kể chuyện “chiến khu”, nhưng hôm nay như có gì khác lạ, chẳng ai buồn để ý đến bọn nhỏ láu táu, chực toét miệng cười đưa những hàm răng sún ngây ngô. Giữa đêm, mẹ tôi kéo tôi xuống hầm một cách hoảng hốt. Tôi còn ngái ngủ nhưng vẫn nghe tiếng súng nổ ran, rồi tiếng một chê, lựu đạn nổ phía đồn Bảo Vệ cạnh đình làng. Tôi tỉnh ngủ, nằm nghiêng, nhìn ngọn đèn dầu lù mù, soi chéch những chùm rễ chuối mọc xuyên qua vách hầm ẩm ướt. Tôi chưa hình dung nổi những chú Bảo Vệ và những chú Việt Minh đang chơi trò gì giữa đêm trăng rằm tháng ba đầu mùa gặt, đáng lẽ vào đêm trăng sáng đầu mùa như thế này, cả nhà phải ở trần, ngồi quanh cái “nón” tròn phơi lúa để ăn cơm gạo mới, với mắm cà kho ớt ướp... Tiếng chó sủa và cây đèn cạn dầu phụt tắt làm tôi nhớ bến Dấu Hàn, nhớ trăng, nhớ trò chơi hồi chiều còn bỏ dờ của chú Cà Bảo Vệ; nhớ chuyện chiến khu có con vượn biết hò ru con của chú Dưa Việt Minh kể còn dang dở...

Sáng sớm tôi trốn mẹ chạy ra đồn Bảo Vệ. Từ xa tôi đã nghe tiếng khóc gào thảm thiết của dì Thiệu ở phe đông. Dì là người “có tay” làm mắm ngon nhất xứ. Mẹ tôi thường chuẩn bị mọi thứ sẵn sàng và nhờ dì Thiệu “nhận mắm” vào ghè. Mắm cà dì Thiệu được ưa chuộng vì lát cà chín mà trong, con mắm trắng hồng và nước mắm vàng nâu sóng sánh. Tôi chạy trong hơi sương mùa xuân còn lạnh lạnh, đến gần dì Thiệu đang vật vã khóc. Bỗng người tôi cứng lại, trước khi kịp co giò chạy lui về con đường cái. Tôi thấy rõ ràng là xác của chú Cà, chú Dưa con trai của dì Thiệu nằm đó. Chú Dưa nằm vắt trên bờ cỏ tranh, mo cơm bới và gói mắm cà nhuộm máu lả tả bên đường. Không lâu sau đó, dì Thiệu đã trở thành mục điền thường lúp cái khăn trầu đỏ trên đầu, chạy lúp xúp trên đường quan với tiếng kêu thương buồn xé ruột: “Dưa ơi! Cà ơi! Răng bỏ mạ mà đi, mạ mần mắm cho ai ăn chừ...?!” Từ ấy, như Từ Kỳ chết, Bá Nha đã ném đàn không gảy nữa, dì Thiệu đã mất trí, mất luôn tay “nhận mắm” tài hoa không còn ai thay thế được. Cũng từ đó, tôi không bao giờ còn được ăn lại những lát mắm cà “ngon quên nơ” của một thời thơ ấu.

Hàng năm, Xuân Thu nhị kỳ, hầu như gia đình nào ở những vùng nông thôn như quê tôi cũng có cúng đất để tạ ơn thổ thần. Trong những món ăn chủ lực bày cúng không thiếu được có

món mắm nêm và rau luộc. Mắm nêm phải là mắm nguyên chất, không pha chế và rau phải là những đợt non của rau khoai, khi luộc chín vẫn còn giữ được màu xanh tươi. Theo Thái người làng Thanh Lương, một vị thầy cúng được ưa chuộng nhất vùng thời bấy giờ vì có đạo đức và sở học, thì mắm nêm và rau luộc là để cúng cho thổ thần Hời, đó là những vị khai canh, khai khẩn người Chiêm Thành. Như vậy phải chăng mắm nêm Huế có gốc gác từ thuở hai châu Ô và Rí còn thuộc về Chiêm Thành?

Lần đầu tiên tôi cảm nhận được rằng, mắm ruốc là một đặc sản của quê mình khi tôi vào học trường Bồ Đề Đà Nẵng bị tụi nhỏ cùng lớp gốc người Quảng Nam chọc là “dân mắm ruốc”, “dân treò đèo”. Thì ra, còn có những người ở trên hay ở ngoài mắm ruốc! Cho đến khi sinh sống trên một đất nước hoàn toàn không có mắm ruốc như Mỹ, tôi lại lẩn thẩn tự hỏi: “Tại sao người Mỹ cũng khoái thực phẩm lên men dẻo dẻo như mì chua, phó mát, yogurt, pickle... mà lại không thích mắm hẹ? Hay vì họ chưa được khai hóa”.

Khi nói về mắm ruốc, những người phương Tây và nhiều người Việt theo “Tây” học thường có sự lầm lẫn giữa thức ăn thối rữa (rotten food) và thức ăn lên men (fermented food). Mắm là một loại thức ăn lên men chứ hoàn toàn không phải là một loại thức ăn thối rữa.

Tuy rằng trên thế giới cũng có những nhóm dân tộc cổ tình để cho cá thịt thành ươn (chứ chưa thối) rồi mới ăn. Tất nhiên họ có lối sống và cách giải thích riêng của họ. Như một tác giả rất điệu nghệ về ăn, Henley McKenry đã cất công đi thám hiểm bọc lạp Botuum vùng Trung Phi, để được nghe giải thích về thức ăn “ươn” (slightly spoiled) của họ rằng: “Con voi, con hổ... chết, nhưng từng thớ thịt còn tươi chưa chết nên còn run rẩy chống lại sự hủy diệt. Ăn thịt tươi vào không tốt vì những kháng tố vô hình của thịt chưa thuần và tìm cách chống lại cơ thể con người. Những kháng tố này sẽ làm cho con người bị khó tiêu, dễ mắc bệnh và sinh ra tính tình hung dữ...” (A Review of the Strange Recipes; NY; 95). Hèn chi mấy o học trò Đồng Khánh ăn mắm Huế hơi mặn miệng nên, trên nguyên tắc, hiền như “ma... xơ”!

Bác sĩ Lê Văn Lân, một tay chuyên khảo về ăn cụ phách không thua gì đốc tờ McKenry, đã cho rằng: “xứng đáng gọi là mắm phải là những thứ thủy sản ướp muối lâu ngày rồi để cho thiên nhiên tác dụng một cách kỳ bí bằng sự lên men” (*Bút Khảo Về Ăn*; tr.51).

Cái hấp dẫn của khái niệm này có lẽ nằm ở chỗ “thiên nhiên tác dụng một cách kỳ bí nhưng lại chưa thám hiểm hết khu rừng thâm u của mắm Huế, vì mắm Huế không chỉ là thủy sản mà còn là những thứ nông sản và thổ sản như mắm dưa, mắm cà “ngon quá trời độ” nữa chứ.

Mắm có lẽ bắt nguồn từ khái niệm “cá không ăn muối cá ươn...” Muối là một hóa chất có tuổi ngang tầm với lịch sử của con người. Muối với hai chất chính, sodium và chlorine, là một chất khử trùng, một vị thuốc chữa bá bệnh lâu đời ở các vùng quê như đỏ mắt thì điểm nước muối; u đầu, trầy da thì bóp muối; đau bụng thì “chờm” muối; đau răng thì súc miệng với muối... Nồng độ và tính chất của muối biển thường quyết định cho phẩm chất hải sản nơi đó. Như quanh các vùng biển ở Huế thì cá và mực Mỹ Am là được ưa chuộng nhất, “Dừa Mỹ Á, cá Mỹ Am, cam Mỹ Lợi”. Người ta tin rằng nồng độ nước biển ngoài khơi của Tư Hiền “cao” hơn nơi khác, nên cá mắm cũng ngon hơn (?)

Có dịp tiếp xúc với các dân tộc Á châu khác nhau mới thấy việc làm mắm là một phản ứng tự nhiên để sinh tồn. Như các bộ lạc người thượng ở Việt Nam, hay các dân tộc sinh sống tại vùng miền núi thượng Lào như người Hơmông, Miên, Lào thì cách giữ đồ ăn phổ biến nhất của họ là xông khói thịt rừng cho đến khô quắt mới đem lên treo ở giàn bếp để dành. Cách cất giữ thức ăn này rất giống với hình thức “smoked” của dân Âu Tây. Dân miền biển và đồng bằng thì giữ đồ ăn bằng hình thức ướp muối (salting), ướp đường (sugaring), ướp giấm (pickling) và ướp mắm (fermenting).

Hình thức ướp muối và ướp mắm rất gần

nhau. Tuy nhiên, ướp muối thì chỉ là một hình thức đơn giản bằng cách dùng muối để giữ cho thức ăn khỏi bị sự xâm lăng của các loại vi khuẩn hoại thể trong không khí, trong khi ướp mắm cũng là một hình thức nhằm giữ đồ ăn cho lâu dài kết hợp với nhiều hình thức “mắm hóa” như ướp, trộn, tăng cường thêm các loại gia vị, cây trái làm cho thức ăn không phải là “muối” mà là “mắm”. Như cà muối khác với mắm cà; dưa muối khác với mắm dưa; cá nục muối khác với mắm nục.

\*\*\*\*\*

Mùa thu năm 1982, ghe tôi tấp vào đảo Hải Nam sau những đêm ngày vật lộn kinh hoàng với mặt trời tháng bảy và sóng gió biển Nam Hải cấp 5, cấp 6. Cái khát cháy đỏ cả từng tế bào và chân tóc, cộng với cơn “say đất” lỏng lẻo của người đi biển vừa bước lên bờ đã vật chúng tôi nằm quặt mình trên bãi cát. Không biết bao lâu, tôi bò được qua đồi thông và lê gót vào khu nhà ở. Những ngôi nhà lá nhỏ như chòi giữ vịt vắng người. Tôi gục mặt vào lu nước đầy cung quăng và uống... uống mê man bốc khói đến ớn lạnh. Bỗng tôi đủ tỉnh để đối diện với sự kinh hoàng của ảo giác là thuyền đã bị trôi ngược, tấp về lại Việt Nam bởi vì tôi nghe mùi mắm quen thuộc quá. Đúng rồi! Mùi mắm nồng nồng, mằn mằn làm tôi nhớ những chén cơm đầu mùa thơm phưng phức và những trái ớt xanh quệt mắm,

cắn cái búp, dòn tan, ăn cho đến khi buông dừa còn thềm... Nỗi sợ hãi và mơ mộng biến thành sự cảm nín liêu linh của kẻ cùng đường khi toán quân du kích đầu tiên xuất hiện nói tiếng Tàu xí xố. Đây không phải là quê hương tôi. Đây là nước Tàu. Mặc dù “nước non sông núi đã chia; phong tục Bắc Nam cũng khác”, nhưng những con mắm trên quê tôi hay quê người có thể là từ “triệu trứng, triệu con” vừa mới chia tay nhau từ những quần đảo Hoàng Sa, Trường Sa trên biển Đông, rồi bị ngư phủ của Việt, của Tàu bắt về làm mắm!

Thế rồi, từ phía bên này trời quê hương, tôi lại nghĩ về một “Huế thơ Huế mộng, Huế động bổng hai đầu”. Huế “đèn nhà ai nấy rạng”, nhưng Huế cũng “trong nhà chưa rõ, ngoài ngõ đã hay”. Huế có bốn cửa thành và hào sâu bao bọc; bốn phía đều có núi cao, biển rộng sông dài ngăn những bước tiến “rừng tàn núi lở” nhưng Huế lại mềm lòng, khe khẽ “dạ!” để làm nhún những bước chân hào hoa của mấy anh học trò trong Quảng ra thi!

Huế trở thành động bổng vì Huế được nghĩ đến một cách sương khói và diễm ảo như nàng thơ. Nghĩ về món ăn Huế thì chỉ toàn món “ăn chơi” như bánh bèo, bánh nậm, bánh canh, bún bò, chè hột sen, nem chả... trong khi Huế có những món “ăn thiết” như mắm ruốc thì lại bị lãng quên, chắc vì ngại nếu đem mắm Huế vào thơ sẽ thiếu lá me bay trên con đường tình sử!

Có những thi nhân xứ Huế, cả một đời say ngất ngưỡng men thơ như Kiêm Thêm, người đã ăn hết bao nhiêu lu mắm cà làng Liễu Hạ và bao nhiêu là hũ mắm nục của Trại; đã có những bài thơ ruột đau chín chiều cho quê hương và những bài thơ tình lãng đãng mùi hương rêu phong của Huế, rửa mà vẫn chưa làm nổi một bài thơ nào về mắm Huế.

Phải chi con đường Chương Dương của Huế sẽ được cải tên là “con đường Mắm Ruốc” như những con đường mang tên Kim Chee ở Đại Hàn, Terayaki ở Nhật hay Yogurt ở Mỹ vốn là những vị ăn lên men như mắm muối tương cà.

Có đi đây đó quanh nước mình và xứ người mới thấy Huế xứng đáng là quê hương mắm ruốc.

Chợ Đông Ba từ ngày “đem ra ngoài gai” cho đến nay thì đã có cả một dãy hàng mắm đủ loại, đủ mùi, đủ vị dọc đường Chương Dương. Hàng mắm cũng lên màu rực rỡ với những con mắm to nhỏ đủ loại có cả màu đen, màu trắng, màu xám, màu xanh, màu đỏ, màu ngà... điểm những trái ớt đỏ chói và thỉnh thoảng vàng hươm. Đó đây, những miếng cà, những lát dưa màu cổ đồng vừa bắt mắt, vừa bắt mũi làm cho khách nghĩ đến những chén cơm nóng hít hà mà khó ngăn được suối nước bọt sẵn sàng nhỏ ra từ kẻ răng.

Ra khỏi thành phố Huế, đi về những vùng quê, tới những quán hàng xén đầu làng và vào những buổi chợ trưa, chợ chiều, chợ phiên làng

xã... khách sẽ thấy không nơi nào vắng mặt các quán hàng mắm ruốc.

Quanh năm, mùa nào mắm đó.

Vào tiết đông xuân có mắm cá nục, mắm cá chuồn, mắm cá thu, mắm cá ngừ, mắm tép chua...

Tiết xuân hạ có mắm dưa, mắm cà, mắm rò...

Tiết thu đông có mắm cá cơm, mắm cá “tù” (nhiều loại cá vụn đánh bắt bằng loại vỏ có lưới dày gọi là tù, sau mỗi trận lụt), mắm cá bống, mắm thính cá lụt.

Các loại mắm từ thời, mùa nào cũng có là tôm chua, ruốc, mắm nêm, mắm sò. Mắm sò chính hiệu làm với sò huyết Lăng Cô là bắt miệng và bắt mắt nhất, nhưng mắm sò làm với các loại sò biển khác hay hến nghêu, hến bự cũng có mùi vị độc đáo thơm ngon riêng của nó.

Mạng lưới mắm được cất giữ trong những cái lu, cái chum, cái hũ, cái thạp (khạp), cái vìm, cái tìn... bằng sành hay bằng đất nung là những chiếc tủ lạnh khổng lồ truyền thống của dân ta. Khi được mùa, cá tôm bắt được trong đầm, dưới ao, giữa phá, trên sông, ngoài biển... được làm mắm để dự phòng thức ăn tươi trong những khi trái gió trở trời, trên mưa dưới lụt, mùa đông tháng giá. Mắm không những chỉ là thức “ăn thiết” để giúp dân nghèo “Đừng chê mắm ruốc tanh hôi, có mắm có ruốc mới rồi bữa cơm” mà còn được biến thành những món ăn ngon mà

giới trường giả giàu sang và hàng vua chúa đều khoái khẩu, ưa chuộng.

Theo Hoàng Dạ Lê thì “Từ chỗ chỉ một thứ mắm nêm, ngày nay Huế phát triển hàng chục loại mắm, mỗi thứ có một mùi vị riêng biệt”.

Mắm Huế có thể chia ra làm 3 vị: Mặn, chua, ngọt và 3 vùng: Mắm nước mặn (mắm biển), mắm nước lợ (mắm phá, mắm đầm) và mắm nước ngọt (mắm sông, mắm đồng).

### **Mắm Huế bình dân**

Mắm Huế cổ xưa và bình dân nhất là mắm nêm. Mắm nêm có thể làm bằng các thứ cá: Cá cơm thang, cá nục nhỏ và cá me. Những người Huế vùng quê thường ăn mắm nêm ròng có trộn thêm ớt tươi, ớt bột, chanh, đường, tỏi với dưa, và hoặc cà tươi. Mắm nêm chế biến sẽ thành loại “nước chấm độc chiêu” như Hoàng Dạ Lê diễn tả bắt thèm: “Mắm nêm sau khi chế biến là thứ nước chấm độc chiêu của rau muống, rau dại vùng Huế, mua được rau muống Cầu Ngói, Tịnh Tâm, của Trại càng ngon”. Cái mùi mắm ruốc nồng nàn của mắm nêm không thể thiếu được trong những nồi canh mít tươi nấu lá lốt, canh môn, canh chột nua truyền thống. Thịt bò tái, bò nhúng mà thiếu nước chấm mắm nêm cũng khó “đuộm” như pha trà bằng nước nguội. Mắm nêm cũng là linh hồn cho cả hương lẫn vị trong các món bún mắm nêm ở Huế và món

bánh hỏi thịt ba chỉ mắm nêm ở Đà Nẵng. ở Mỹ cũng có mắm nêm chai Phú Quốc, Hà Tiên, Rạch Giá, Thái Lan... nhưng “cái mùi nồng mặn quá” trong Tiếng Sóng của Tế Hanh làm sao giống “hương đại dương” trong Ngư Ông và Biển Cả của Hemingway được.

Tôm chua cũng là một loại mắm nhưng người Huế không ai dùng tiếng “mắm” đi kèm với tôm chua. Cả ba miền Bắc, Trung, Nam đều có món tôm chua, nhưng tôm chua đặc sản của Huế vẫn thường được ưa chuộng nhất vì mùi tôm pha riêng tỏi phảng phất nhẹ nhàng và hương vị ngọt thanh rất tự nhiên. Tôm chua ăn với thịt heo ba chỉ kèm dưa giá mới có đủ hương vị tuyệt vời, hoặc cần cho vị giác “mát” hơn một chút, người ta ăn thêm với dưa leo, rau thơm và xà lách.

Mắm cà cũng là một trong những loại mắm bình dân thông dụng nhất của Huế. Cuối mùa xuân, những vườn cà đã hết “nụ tấm xuân” với những cây cà trĩu nặng những trái cà xanh, cà trắng lớn bằng nắm tay hay vườn cà pháo trái tròn như mắt trâu. Vườn cà cùng đồng ruộng trùng với mùa cá cơm, cá nục con vùng biển chờ những tay làm mắm “tài tử” hay nhà nghề “nhận mắm” cà để làm thức ăn “đưa cơm mặn miệng” quanh năm. Lát cà mắm điển hình của Huế trông đầy đặn có vẻ như còn tươi mặc dầu cà đã hút hết những tinh chất của mắm cá, ruột và vỏ cà vẫn dính chặt liên lện với nhau, cắn vẫn

dòn như khi vừa mới hái. Mắm cà thường được ăn dưới ba hình thức thông dụng là mắm cà tươi, mắm cà hấp và mắm cà kho. Tôi vẫn thích nhất là mắm cà kho với ruốc và ớt ướp. Mùa đông trời lạnh, ăn lát mắm cà kho, quệt tí ruốc đầu mút dưa và cắn miếng ớt ướp thơm ngầy ngầy, đầu lưỡi nóng lên, sủi ầm bởi men cay, lừa miếng cơm nóng vào miệng, cơm quện với mắm thật thơm ngon như hạt ngọc của trời.

Mẹ tôi thường nhắc: “Một chén cà, ba chén thuốc”, không nên ăn cà quá nhiều. Trong khi đó thì mẹ Mực Thợ Rèn ở đầu xóm Kên làng tôi lại bình luận về cà một cách “tản thần” hơn: “Một chén cà, ba chén thuốc. Ba chén cà vác cuốc đem chôn!” Vậy mà đến khi tôi lên Dinh, học hè chung lớp với một cô em Bắc Kỳ nhỏ ở trường Nguyễn Du, có dịp vào nhà cô bé, tôi lại thấy cà pháo ngâm muối trong như pha lê, sắp hàng dài trong các thau nhỏ để trên giá nghiêm chỉnh như đội ngũ lâm quân. Bà già cô em lại bảo rằng: “Một chén cà, bằng ba chén thuốc”, ăn mắm cà rất tốt! Riêng thực khách nòi mắm ruốc như tôi thì xin vãi “trời kêu ai nấy dạ”, chứ làm sao mà quay mặt làm ngơ cho được trước tiếng gọi thân thương và mãnh liệt của “má... cầm”!

Tôi phân vân hoài về cái “thiện” và cái “ác” của cà cho đến khi gặp được Đông y sĩ Phạm Tuế, lý thuyết gia mà cũng vừa là trưởng nhánh của

Thuận Nguyễn Đông Y. Sau khi nghe tôi nêu lên thắc mắc về dược tính của cà, thầy Tuế đã giải thích rằng, hai ý kiến trái ngược về cà đều đúng. Cà thuộc về âm, những người tỳ tạng yếu hay mới đau dây, âm tính trong người còn nặng mà ăn cà tươi, cà hấp là cũng như tiếp viện “âm binh” vào chiến trường đang hồi âm thanh dương suy thì “túy ngọc sa trường thượng mã phong” là điều rất dễ xảy ra. Còn cà mà được ngâm muối sẽ trở thành “dương hóa”. Đặc biệt là cà dầm mắm thì vừa được dương hóa, vừa tăng độ dinh dưỡng, có khả năng cung ứng nguồn nhiệt lượng rất cao cho cơ thể. Bởi vậy mắm cà thường được dân quê ăn nhiều vào mùa đông để cơ thể hấp thụ thêm nguồn nhiệt lượng phong phú mà đủ sức chống lại cái lạnh căm căm trên dăm dài lao động hay “buôn chợ côi lòi chợ dưới”.

Ruốc! Có chuyện một cô dâu Bắc và bà mẹ chồng Huế đã dờ khóc dờ cười vì ruốc. Bà mẹ chồng sai cô dâu mới đi mua ruốc để cố truyền nghề nấu nướng, chế biến các thức ăn từ ruốc. Cô dâu đã bê về một giỏ thịt heo chỉ vì “ruốc” của miền Bắc là thịt lợn nạt xé thành sợi rất nhỏ, còn gọi là thịt chà bông; trong khi “ruốc” Huế là một loại mắm làm bằng “con khuyết” (Xứ Bắc gọi là con ruốc). Con khuyết hay con ruốc nói chung là loại tép biển được hong phơi khô ráo, giã nhuyễn để làm thành ruốc. Ruốc chính gốc Huế màu nâu tím, sền sệt, vị ngọt hải sản thiên

nhiên và nặng mùi nước mắm gọi là “ruốc biển”. Ruốc nhập từ các nơi khác vào, khô, ít nhuyễn và kém vị ngọt hơn gọi là “ruốc xái hay ruốc ký lô”. Mắm ruốc của miền Bắc và miền Nam tương tự như mắm khuyết hay mắm tép chua của Huế.

Ruốc là “cây đàn muôn điệu” trong các thức ăn hàng ngày của Huế. Ruốc tươi trộn với chanh, tỏi, ớt, đường ăn với dưa, vả, cà, khế là món ăn cây nhà lá vườn, gần như lúc nào và nhà nào ở Huế cũng sẵn sàng. Các loại canh, cá kho, bún bò, cơm hến... mà thiếu ruốc là sẽ nhạt thếch như có đôi mắt đẹp mà thiếu nét duyên dáng của tâm hồn. Những món giấm nuốt tươi chấm ruốc; hay dôi trường, môi mép bò chấm ruốc... thuộc vào loại “ngọt như đường cát, mát như đường phèn, ho hen ăn cũng hết” của Huế.

Người xưa đã có kẻ thích “giang sơn một gánh giữa đồng, thuyền quyền ử hự anh hùng nhớ chăng...” thích gá nghĩa với gái quê mộc mạc hơn là cưới khuê nữ trưởng rừ màn che. Cũng thế, so với mắm quý tộc, mắm bình dân vẫn có cái mặn mà hấp dẫn riêng của nó. Thử làm món trứng mắm bằng cách tìm cá nục thính, vằm nhuyễn, đánh tan lòng trứng vịt cò, nêm đủ thứ gia vị như tiêu, hành, nước mắm, ớt, tỏi, bột ngọt, đường rồi đem hấp trong nồi cơm vừa mới cạn, hay chưng cách thủy. Mắm kẹp với vả, khổ, dưa, cà, rau thơm, cải cay hay xà lách... bảo đảm ăn xong còn nán lại vì bụng no nhưng miệng

vẫn còn thềm. Món mắm cá chuồn kho với thịt heo ba chỉ, điểm cà chua, gia thêm ớt trái, gia vị, đường trắng... chắc chắn vừa ăn vừa tiếc hùi hụi vì cái bụng mình còn... nhỏ quá! Món rau sống thịt heo phay cặp đôi đẹp như mơ với hầu hết các loại mắm, có lẽ vì thịt heo phay mang tính Tiên Dung và mắm mang tính Chử Đồng Tử nên có sẵn một sức hút tiên định tuyệt vời!



## MẮM HUẾ QUÝ TỘC

**N**gười dân chân đất của Huế cũng có cùng bản chất “cục chấm hòn” như những người dân quê Việt Nam khác. Thật ra cái “đài các” của Huế phát xuất tự cung đình và được giới quý tộc, trường giả... cũ và mới sử dụng trong cách sống, trong cách nói, trong cách ăn, uống, tiêu khiển như một phương tiện trang sức đầy tính chất cường điệu và tranh đua. Mắm Huế cũng như hầu hết các món ăn nổi tiếng của Huế, không thoát khỏi sự thay hình đổi dạng rất tự nhiên của người áo vải hôm trước, hôm sau thì đồ ông nghè xênh xang áo gấm về làng. “Nghè” là cái mái che cạnh cung vua mà những người thi đình để lấy tiến sĩ ngồi dưới đó để thi nên người đậu tiến sĩ ngày xưa còn được gọi là “ông nghè”. Mắm ruốc bình dân qua tay quý tộc rồi, thường cũng trở thành “mắm nghè” mặc áo gấm mà về lại với dân gian.

Cuốn sách nghệ thuật nấu ăn quý tộc đầu tiên của Việt Nam là cuốn *Thực Phổ Bách Thiên*, dạy cách làm 100 món ăn quý tộc nhất. Tác giả là bà Trương Thị Bích, nàng dâu tài hoa và hiền thực nổi tiếng một thời của Tùng Thiện Vương Miên Thẩm (Văn như Siêu Quát vô tiền Hán Thi đáo Tùng, Tuy thất thịnh Đường) Bà đã dạy về cách làm các loại mắm đặc biệt như: Mắm cá đối, mắm thính cá dìa, mắm cá ngừ bột, mắm cá ngừ ruột, mắm cà pháo cá ngừ, mắm nêm canh, mắm nêm, mắm kho giả rươi, mắm gạch cua, mắm ruốc khuyếc. Cách làm những loại mắm quý tộc này hết sức nhiều khê, đòi hỏi sự cẩn trọng và tỉ mỉ không thua gì làm những tác phẩm nghệ thuật. Chi phí và công sức bỏ vào có khi còn nhiều hơn những món sơn hào hải vị.

Chỉ riêng một món “mắm cà pháo cá ngừ” thôi cũng đủ nói lên cái “trạng dằng trời” của mắm Huế.

Năm 1960, trong dịp quốc vương và hoàng hậu Thái Lan chính thức viếng thăm cố đô Huế, để có món ăn đặc sản địa phương thết đãi quốc khách, ông Ngô Đình Cẩn, cố vấn chỉ đạo miền Trung thời bấy giờ đã chuẩn bị hết sức chu đáo. Trong bữa đại tiệc đó có 10 món ăn đặc biệt của Huế được chế biến từ mắm ruốc mà nổi bật nhất là món mắm cà pháo cá ngừ do bà Hà Thị Đa ở Tây Lộc làm. Việc đặt món mắm độc đáo này phải thực hiện trước gần nửa năm để cho người

phụ trách có đủ thời gian chuẩn bị. Đây là sự kết hợp rất công phu giữa cà pháo muối và cá ngừ:

Trước hết là việc chuẩn bị mắm cá ngừ. Cá ngừ tươi vừa mới bắt chỉ lấy bộ ruột và mang. Cả hai thứ đều được chặt lọc rất công phu và làm sạch chi li từng bộ phận nhỏ. Tất cả được rửa sạch lần cuối cùng và để ráo nước, rồi trộn muối và xóc đều. Muốn ăn nhanh thì cho non muối (tỷ lệ 6 cá 1 muối) và ăn chậm thì cho già muối (tỷ lệ 4 cá 1 muối). Hỗn hợp cá muối được cho vào thau, ép chặt, đậy kỹ và đem phơi nắng liên tục trong vòng 15 ngày. Nắng phải là “nắng đầu hồi” nghĩa là nắng đầu sân dọi gián tiếp đầu hiên nhà. Khi mắm bắt đầu chín với hiện tượng sủi bọt đầu tiên là lúc chuẩn bị cà.

Cà phải là cà pháo trắng “bánh tẻ” (vừa lứa, không già không non). Mỗi trái cà đều phải giữ nguyên cuống, nhưng cuống phải tách vỏ xanh, chỉ còn giữ phần lõi trắng để cà pháo nho nhỏ nhìn vừa tinh khiết, vừa thanh lịch.

Bước kế tiếp là dầm cà với nước muối bảo hòa trong một đêm, sáng hôm sau xả lại với nước trong, để ráo nước. Sau đó cà được đem ra phơi với nắng đầu hiên là nắng không trực tiếp nhằm giữ cho trái cà khô nhưng không được teo nên khi trộn vào trong mắm cà còn giữ được tính chất vừa dòn vừa dai.

Sau cùng cà đem trộn chung với mắm và nêm thêm gia vị gồm có riêng, tỏi, ớt xay mịn cùng

với chút ít nước đường phèn trắng, làm cho vị mặn của mắm trở thành dịu hơn. Tập hợp cà, mắm gia vị được đem phơi nắng liên tiếp từ 15 đến 20 ngày là ăn được. Trái cà lúc này đã hấp thụ trọn vẹn tinh chất của mắm và gia vị nên khi dọn khách thì chỉ dọn trái cà mà không phụ thêm mắm hay nước.

Theo nhà thơ Phạm Nhã Uyên, hiện đang định cư tại thành phố Stockton, Hoa Kỳ thì lời khen ngợi nhiệt tình của quốc vương và hoàng hậu Thái Lan về món mắm cà này đã mang đến kết quả là thâu mẫu anh, chính là bà cụ Hà Thị Đa, được một số tiền thưởng của chính phủ “đủ xây dựng được một cái nhà bếp”.

Vụ đãi mắm Huế cho quốc vương Thái Lan đã tạo ra một giai thoại về chính trị ngoại giao. Nguyên là sau khi vua Thái về nước, tờ báo The Bangkok Times thời bấy giờ đã tường thuật lại rằng: “In Hue City, at the banquet, our king really enjoyed the wonderful Mans of Hue which were served in the cute china disks...” (Tại bữa tiệc ở thành phố Huế, đức vua đã thưởng thức một cách ngon lành các món Mắm Huế được bày biện trong những đĩa sành nhỏ xinh xinh...) Thật ra là tay phóng viên nhà báo muốn nói đến “Mam of Hue” (Mắm Huế) chứ không phải Man of Hue (Người đàn ông xứ Huế) nhưng đã in sai phụ âm cuối “m” của chữ mắm thành ra chữ “n”. Sau đó có tin đồn là giới thân cận của cụ

cổ vấn đã đua nhau thông dịch “Mans of Hue” thành ra “Các ngài ở Huế”. Như thế hóa ra là các ngài ở Huế đã được bày trong các đĩa nhỏ xinh xinh. Ôi! Các ngài ở Huế thật là quá đổi nên thơ một cách ly kỳ như những con... mắmm nhỏ!

\*\*\*\*\*

Nhớ mắmm, tôi thường nghĩ đến truyện ngắn Rừng Mắmm tuyệt tác của nhà văn Bình Nguyên Lộc. Cây mắmm mọc ở vùng sinh lầy nước mặn, hút chất muối trong đất. Rừng mắmm tiền phong sẽ là rừng ổi, rừng xoài mai hậu. Cũng theo nhà văn Bình Nguyên Lộc thì ăn mắmm là đặc tính của các giống dân gốc Mã Lai. Bởi vậy tôi không hề có ảo tưởng rằng, mắmm là đặc tính độc đáo của riêng Huế. Sự độc đáo của mắmm nằm ở chỗ cách chế biến của từng vùng. Như miền Nam có đủ loại mắmm như mắmm thái, mắmm cá thu, mắmm cá linh, mắmm sặc, mắmm cá lóc, mắmm cá trèn, mắmm cá thác lác (phác lác), mắmm ba khía, mắmm tép, mắmm trê, mắmm ruột... nhưng phải là “tay chơi” mới được nếm tới mắmm chuột, mắmm rùa, mắmm rắn hổ, mắmm cẳng ếch... vì cách chế biến các loại mắmm sau này đòi hỏi phải có một “nội lực mắmm” rất thâm hậu mới làm được.

Có người đã theo “đường bay của mắmm” đi từ Nam ra Bắc mà thưởng thức những mùi vị tuyệt thú của lẩu mắmm Hộ Phòng trên đường Sài Gòn – Cà Mau, mắmm thái Châu Đốc, mắmm “dà” rau miền Tây đồng bằng sông Cửu Long. Rồi lẫn ra

Trung để tìm cho được mắm ruột cá của bà con vùng Phú Yên – Khánh Hòa; mắm cá thu vùng Phan Thiết; mắm mực, mắm thơm, mắm cá chuồn thính vùng xứ Quảng; và đừng quên mắm Huế trước khi thảng ra Bắc để tìm tới hương vị mặn mà của mắm cáy, mắm rươi, mắm ruốc...

Cái ăn và phong cách ăn cũng giữ một vai trò quan trọng trong văn hóa của một dân tộc. Sống trên đất Mỹ gần 15 năm, tôi có dịp thưởng thức và được mở rộng tầm hiểu biết về nhiều món ăn tiêu biểu của các dân tộc, từ thịt nướng kiểu Thành Cát Tư Hãn (Mogolian Barbecue), thịt cừu quay kiểu sa mạc Ba Tư (Kabob) đến mắm hóc “ná thờ” của người Hơmông. Đó là những hương vị văn hóa riêng của từng nhóm dân tộc chỉ có thể có sự kế thừa chứ không thể nào thay thế được.

Đôi khi đi qua những khu chung cư của những người Mỹ đen, viếng những vùng Mỹ trắng, tạt qua những con đường toàn người Mỹ Tây Cơ, đi vào vùng Miên Lào, trở về với cộng đồng người Việt, tôi đã khám phá ra những mùi khác nhau từ cách sống mà đậm đà nhất là từ thức ăn. Tôi tạm gọi đó là “mùi văn hóa” (Cultural smell). Và từ đó, tôi sợ nói ra sẽ có người “ngây”, nhưng tôi vẫn cứ lẩm cẩm suy nghĩ lan man rằng, có chút hương mắm nào phảng phất không trong mùi văn hóa của Huế vốn đã ung dung thưởng thức những mùi xa hoa của người đời đem tặng như

mùi sen hồ Tịnh, mùi nắng sông Hương, mùi thông núi Ngự... Có những nhà nghệ sĩ phương xa lại, ca tụng những gót sen của cô gái Huế bước qua hồn thơ hàng thế kỷ vẫn còn thoang thoảng trầm hương. Tôi vẫn cứng đầu ngoái lại: “Mùi mắm không phải là trầm hương của gừng cay muối mặn quyến với mùi nắng, mùi mưa, mùi tay mẹ chắt chiu và mùi sông hồ biển cả chia xa thương nhớ ngậm ngùi sao?!” Nếu giữa thế giới ta bà này mà chỉ cần có một người tâm đắc với một người thì đã là hạnh phúc lắm rồi. Tôi có thể cô độc nhưng không cô đơn vì ít ra cũng đã có một người muôn năm cũ trong ca dao đã ngẩn ngơ như tôi về hương mắm Huế:

*Mắm ni ăn ngậm mà nghe,  
Ngẩn ngơ chi rửa ngó quê lắm chàng!*



## NGŨ ĐÒ

**N**ăm 1971, trong một dịp vào Sài Gòn chấm thi tại trường Gia Long, tôi có dịp quen biết với một cặp vợ chồng người Nam, quê ở Cần Thơ. Vì biết là người Huế, lại đang dạy học ở vùng giới tuyến Đông Hà – Quảng Trị, nên anh chị đã dành cho tôi mối cảm tình đặc biệt của người lính văn phòng dành cho người lính đồn xa. Dù chưa ra Huế lần nào nhưng sự hiểu biết của cặp vợ chồng này về Huế lần nào nhưng sự hiểu biết của cặp vợ chồng này về Huế khá sâu sắc và tỉ mỉ như cách nhìn của một nhà khảo cổ nhìn lại thời xa xưa qua sách vở. Một trong những ước mơ của anh chị là một ngày nào đó được ra thăm Huế. Tôi mời anh chị mùa hè năm sau ra Huế ở lại với gia đình tôi chơi để làm một chuyến du lịch vùng đất có nhiều vui buồn đầy huyền thoại này.

Sau hơn một tuần chu du hết các thắng cảnh, lăng tẩm, chùa chiền, núi rừng, sông biển của Huế, hai ngày trước khi rời Huế về lại Cần Thơ, anh chồng kéo riêng tôi ra quán cà phê, nhìn trước nhìn sau để yên chí là không có tai vách mạch rừng rồi mới trầm giọng nói nhỏ vào tai tôi:

- Minh muốn cậu cho mình biết cái “dзу” đó.

Tôi nhón nhác chưa rõ chuyện gì, thì thảo hỏi lại:

- Cái “dзу” gì vậy anh?

Anh trả lời hơi lấp bắp:

- Thì, thì... cái “dзу”... ngủ đò ấy mà!

Tôi vỗ đùi cười ngặt nghẽo:

- Chuyện dễ ợt nằm trong lòng bàn tay, muốn lúc nào cũng được mà anh làm tôi hết hồn.

Anh đỏ mặt nói như phân bua:

Thì tội mình là nhà giáo với nhau, mình sợ mang tiếng rồi thì khó lên lớp lắm. Bởi vậy mình rất tò mò muốn biết “ngủ đò” nó như thế nào, nhưng lại rất ngại làm phiền cậu.

Vì nể bạn, tôi trả lời hăng tiết vẹt cho có vẻ mình là dân lịch lãm ở quê hương mình, nhưng thật sự trong bụng cũng cảm thấy hơi “ớn lạnh” khi nghĩ tới chuyện ngủ đò.

Hàng ngày tôi vẫn đi qua con đường Hàng Bè, có tên Huỳnh Thúc Kháng, nhưng ít khi dám ngó thẳng xuống những dây đò đậu san sát dưới sông. Nhiều lần đi về khuya qua con

đường Hàng Bè này, thường khi tôi cố giả cầm giả điếc trước những lần các bà mối lái lôi kéo và mời gọi “Đò cậu!?” trên bến nước Tầm Dương canh khuya đưa khách này. Cái xứ Huế nhỏ bé “trong nhà chưa rõ, ngoài ngõ đã hay” lại mang nghiệp dĩ làm nhà mô phạm mà được gắn nhãn hiệu “Thầy nó ngủ đò” thì sự nghiệp quân sự phụ theo chân đức Khổng Tử sẽ theo đò dọc mà trôi xuôi về biển.

Sau khi nói cứng với anh bạn ở quán cà phê, tôi bỗng thấy lo cồn cào ruột gan. Việc đầu tiên là phóng xe một mình xuống Bao Vinh, tìm người bạn thân lớn tuổi có biệt danh nghe như hiệp khách hành là Phó Biên Thùy để vấn kế. Anh nổi tiếng một thời ngang dọc trong giới ăn chơi biết trọng nghĩa khinh tài ở Huế. Nghe hết nổi lòng thao thức của tôi, lại đến lượt anh cười dòn tan. Tôi vái thăm là nụ cười dễ dãi của Thùy không phải là nụ cười xã giao thiếu thực tế chiến trường của tôi. Thùy hỏi một câu quá “hiện đại” làm tôi hơi ngỡ ngàng:

Rứa bạn cậu muốn ngủ đò mà “ngủ chay” hay “ngủ mặn”.

Tôi đang còn quờ quạng thì Thùy giải thích:

– Ngủ đò chay là thuê đò du lịch trên sông Hương để sinh hoạt bạn bè, văn nghệ, văn gừng với nhau cho vui. Còn ngủ đò mặn cũng là dong đò trên sông Hương, nhưng lại sinh hoạt ong bướm với những nàng Kiều sông Hương.

Tôi hỏi đùa:

– Nếu người ta thích cả “vào chạy ra mặn” có được không? Thùy trả lời thật tình:

– Trường hợp tất cả khách đi đồ đều là đàn ông thì chẳng có chi trở ngại, ai thích mực nào làm mực đó, nhưng nếu có phụ nữ thì bắt buộc phải ngủ chay.

Tôi liền cậy Thùy làm quân sư trong biển cố ngủ đồ tổ chức cho người bạn. Theo sự cố vấn của Thùy, tôi về nhà và mời cả hai vợ chồng người bạn ra nói chuyện. Khi tôi mở lời đề nghị mời cả hai vợ chồng người bạn đi ngủ đồ, anh chồng mặt tái xanh không biết vì sợ hay vì giận. Anh nhìn tôi một cách nghiêm khắc nửa như hối hận, nửa như trách móc, hỏi bằng một giọng rất xa lạ và lạnh lùng:

Xin lỗi anh, anh cho chúng tôi là hạng người nào...?

Chị vợ mím môi, vòng tay trước ngực, mắt trống không nhìn bất động vào một cỏi xa xăm nào đó để biểu lộ sự thất vọng vì bị xúc phạm.

Tôi hơi lúng túng vì sự hiểu lầm có vẻ quá nghiêm trọng thì Thùy đã xuể xòa, cái xuể xòa của một tay từng trải với đời đã làm cho không khí bớt ngọt ngào. Thùy đã đem hình ảnh những cuộc du thuyền rồng của giới vua quan và các sứ giả ngoại quốc trên sông Hương ngày xưa làm vũ khí dẫn giải. Lịch sử ngủ đồ trên sông Hương bắt nguồn từ thú chơi tao nhã của hàng mực khách tạ nhân. Đồ chứa đầy trắng và chò đầy hương

hoa của thơ và nhạc. Nếu có chẳng những chén rượu nồng và những trao gởi đầu mày cuối mắt thì cũng chỉ là những sương khói nhẹ nhàng kiêu tài tử giai nhân. Nước sông Hương, do đó, còn được gọi là nguồn “Tiêu Kim Thủy” – ngàn vàng chuốc một trận cười. Nhưng rồi mỗi nước non đều có một “lối xưa xe ngựa hồn thu thảo”. Chuyện ngủ đò trên sông Hương cũng thế, cũng có một thời tuổi trẻ và một thời tuổi già; một thời để yêu và một thời để chết. Sông Hương đã trút áo hào hoa để sống còn qua những cơn tai biến của lịch sử, để hòa điệu sống giữa chợ đời đầy cát bụi. Cái thanh và cái thô của Huế bao giờ cũng có sẵn. Thanh hay thô là do kẻ đi tìm...

Thùy đã mô tả hết cái thanh và cái tục trong chuyện ngủ đò để thuyết phục cặp vợ chồng bạn tôi vui vẻ chấp nhận lời mời đi “ngủ đò” ngay chiều hôm đó.

Chiếc đò khách có mui, lòng rộng hơn hai thước cặp bến Thừa Phủ vào buổi chiều nắng sắp tắt. Thùy đã tế nhị mời thêm hai cặp vợ chồng yêu thích văn nghệ cùng đi và anh cũng đã khéo léo cho đò cặp vào bến Thừa Phủ thay vì bến Gia Hội hay Phú Văn Lâu vốn là những điểm nóng của khách “giang hồ ngủ mạn” để khỏi bị nhòm ngó. Cặp vợ chồng bạn tôi tỏ vẻ căng thẳng và hồi hộp thấy rõ với những giòng mồ hôi chảy dài trên má. Cả hai e dè bước xuống thuyền như một sự phó mặc cho số phận an bài.

Đến khi thuyền ra giữa sông như cánh chim bằng đã cỡi mây vùng vẫy ra ngoài bốn bể thì cái cảm giác “ngủ đông” mới bắt đầu lắng xuống. Giữa lòng sông chiều nghe sóng vỗ mạn thuyền róc rách với sức đẩy của gió Nồm từ Thuận An lên tự nhiên cái cảm giác trần tục từ từ nhường lại cho sự thanh khiết và lắng đọng trong mỗi con người. Thuyền hướng về phía cầu Bạch Hổ. Nhìn phía lái, o lái đò tóc lộng gió chiều che nghiêng khuôn mặt trông như một người mẫu làm phong cho cầu Trường Tiền. Một phần nhỏ cầu Trường Tiền còn hoe nắng giống chiếc lược ngà cài trên mái tóc sông Hương. Cầu Bạch Hổ thô và đen sạm có vẻ như hiện thân của sự thách đố với nắng gió và thời gian. Bên này là Thương Bạc, Phu Văn Lâu với cột cờ Thành Nội sừng sững không biết uốn cong mình trước những cuồng phong của lịch sử nên đã mang đầy mình những vết tích tang thương. Bên kia là bia Quốc Học Đồng Khánh và con đường áo trắng ngày ngất biết bao nhiêu kỷ niệm học trò đầy tiếng cười và tiếng thút thít dấu giữa khăn mù soa thêu hoa tím của gặp gỡ và chia xa thời tuổi dại. Cặp vợ chồng miền Nam ngồi sát vai nhau cho khỏi lạnh. Ngồi cạnh mũi thuyền, cả hai lặng im, mở to mắt, căng buồng phổi để tận hưởng buổi chiều trên sông Hương. Tôi thấy Thùy nhìn họ, không nói, nháy mắt mỉm cười. Cặp vợ chồng nhìn lại với ánh mắt trẻ thơ mà trang trọng, tôi nghe cả hai cùng mấp máy: “Cám ơn anh!”

Chiếc đò bênh bồng nương gió chiều lướt êm trên giong sông Hương đang đổi từ màu xanh lam buổi chiều sang màu tím nhạt hoàng hôn và màu vàng lưa dưới ánh trăng con gái e ấp bên kia sông. Hai bên bờ, nhà cửa chìm khuất sau những bức tường cây giờ đã đổi sang màu đen thăm thẳm huyền bí. Đọt dừa, đọt cau và tàng cây cao vút vẽ hoa văn cho nền trời bàng bạc khói sương. Trăng dát vàng trên sóng nước và kết ngọc cả giong sông. Khi thuyền đến nhánh sông chia ba gần chùa Thiên Mụ thì sông nước và làng mạc, ruộng đồng đã tắm ngập cả trăng. Khói sương, cây lá, lưng sóng và tóc mây đều choáng ngợp ánh trăng vàng lung linh huyền ảo.

Giữa thanh vắng vô cùng con người bỗng cảm thấy cái tôi của mình tan loãng để hòa vào cái “đại ngã” của thiên nhiên. Mọi người trong đò hình như đang quên chiếc đò và giong sông để nói với nhau thật nhiều trong thinh lặng cho đến khi người chủ đò từ đằng lái bước tới, nói với khách bằng ngôn ngữ hiện thực của con người:

– Xin quý khách cho biết là muốn neo đò ở đây hay chèo lên ngã điện Hòn Chén.

Thùy hỏi ý kiến chung và quyết định hướng đò lên ngã thượng nguồn sông Hương. Đò chèo quanh như lưu luyến vùng sông nước xanh đen mượt trước chùa Thiên Mụ như có một chút gì tiếc nuối hương xưa rồi quay mũi hướng về phía núi Bãng Lăng. Anh bạn người Nam hỏi Thùy:

- Tôi đọc sử nghe nói Chùa Thiên Mụ là do Nguyễn Hoàng - mà người đương thời gọi là chúa Tiên, cho khởi công xây dựng từ năm 1601 phải không anh? Được đứng trước một di tích lịch sử gần 4 thế kỷ mà vẫn còn nguyên vẹn như thế kia, tôi cảm thấy xúc động và ngưỡng phục người xưa vô cùng.

Thùy giải thích thêm:

- Theo tương truyền thì khi xưa, ban đêm có người trông thấy một bà lão mặc áo đỏ quần xanh ngồi trên gò Hà Khê, tức là vùng đất cao của chùa Thiên Mụ ngay trước mặt chúng ta đây, nói rằng: “Rồi đây sẽ có một vị chúa dẫn tới nơi này để dựng chùa, dựng tự linh khí và củng cố long mạch”. Nói xong bà lão biến mất nên dân chúng bèn gọi gò Hà Khê là núi Thiên Mụ. Khi chúa Tiên đặt chân tới gò Hà Khê thấy cảnh trí hùng vĩ, trước có sông, sau có hồ, xa xa có núi. Cảm kích trước cảnh non sông cảnh tú, trước khi quyết định dời đô về đất Thuận Hóa, chúa cho xây một ngôi chùa trên gò Hà Khê lấy tên là Thiên Mụ Tự, đó là chùa Thiên Mụ ngày nay.

Người chủ đồ cho biết nếu chỉ chèo tay mà không dùng động cơ gắn sẵn trên đồ thì ít nhất cũng mất hai giờ nữa mới đến nhánh sông điện Hòn Chén. Thùy đề nghị là lúc về sẽ dùng đến máy, nhưng vòng lên chỉ nên chèo tay. Rốt cuộc dư vang của sóng nước sông đêm vẫn nghe vỗ vào mạn thuyền xao xác và tiếng chèo khua

nước vẫn nhẹ nhẹ chẻ nước để thuyền đi trong đêm trăng. Một người bạn của Thùy bắt đầu thổi sáo. Tiếng sáo du dương theo hòa âm của đất trời đủ sức lay động lòng người. Những người trong đoàn bắt đầu ngâm thơ và hát những bài tình ca hay nhất của mình. Cặp vợ chồng miền Nam cùng hát dân ca điệu lý con sáo, rồi lý cây bông như thơ của Kim Tuấn:

*Em nhớ chàng em hát lý cây bông  
Nhu con sông con nước rồng con nước nổi  
Em thương anh và nhớ anh quá đỗi...  
Nhu cây lục bình quấn quít giòng sông...  
Anh thương em sao anh “hổng” tới  
Để em buồn em hát lý cây bông..*

Cô lái đò chùng như cũng hòa vui với điệu hát câu hò ngổ ngỗ nhưng đầy cảm xúc của khách bằng cất tiếng hò du dương theo nhịp với mái chèo. Tiếng hát cất lên từ sau lái mang âm vang thanh thoát của người lính xứ:

*ơ hò... ơ ơ cầu Trường Tiền sáu vại mười hai  
nhịp*

*(Chớ) em qua không kịp (mà) tội lắm anh ơi  
à... Ờ... ơ...Ờ*

*ơ hò... ờ đ... (Chơ) thà rằng không biết thì thôi  
(Chớ) biết rồi mỗi đứa (u... à...) ơ hò hớ mà...  
mỗi nơi ơ hò a à... cũng (ú... a...) buồn...!*

Tiếng hò vút cao, lững lờ rơi dần xuống thấp, rồi im bật... Cũng buồn! Biết rồi mỗi đứa mỗi nơi cũng buồn. Có lẽ nguồn tình cảm miên man rất

lặng mạn kiểu Huế nằm trong tiếng “cùng”. Cái “cùng... buồn” rất e dè nhưng cũng rất nũng nịu thâm cung của cô gái Huế có nghĩa là níu kéo, là sẽ tương tư, là hào phóng một cách “tình cho đi ai lấy lại bao giờ”. Tất cả những người khách có mặt trong đồ đều khẩn khoản yêu cầu cô lái đò hò thêm bài nữa nhưng vẫn hoàn toàn im lặng, cái im lặng bất thường của một tâm hồn sôi nổi thường có vẻ ghê ghê như cây cối mới theo gió vật vờ bỗng đứng yên giữa vùng tâm bão. Cô lái chỉ tay về mé sông bên kia với một vùng cây cối thâm u, đen kịt trong đêm. Giọng cô nói như rì rào với gió: “Điện Hòn Chén thờ Bà Chúa đó. Ngài thiêng lắm. Ai hò hay hát giỏi, ngài ưng ý, bắt lính âm binh rồi thì hết đường chạy chữa, chỉ có nước đem chôn thôi”. Nghe giọng nói nghiêm trang như con chiên ngoan đạo của cô lái, khách trên đò cũng cảm thấy phảng phất một chút sương mờ “ón lạnh” nên chưa ai tiếp tục cuộc chơi “để em buồn em hát lý cây bông”. Cặp vợ chồng Nam Bộ xích lại gần nhau thêm chút nữa chùng như để che chở cho nhau mà trốn lính âm binh... Bỗng Phó Biên Thùy cất tiếng cười dòn tan như cốm bắp An Thuận, tiếng cười không chờ đợi và đúng lúc có mảnh lục an ủi chúng sinh trên đò như nhà pháp sư trừ ma ám quỷ. Thùy chỉ tay về phía bờ sông bên kia, nơi có lùm cây cao nhô lên, nổi bật giữa làn chân trời cây đen thẫm, giải thích:

– Đó là Điện Hòn Chén, tên chữ là Ngọc Trản (có nghĩa là chén ngọc). Đây là đền thờ Nữ thần Thiên Y A Na, vốn là một nữ thần Chăm. Theo Đào Thái Hạnh trong Bulletin des amis du vieux Huế; xuất bản năm 1914 mà thời đi học, tôi đọc lóm được của ba tôi thì Thiên Y giáng trần qua bóng dáng của một thiếu nữ đẹp huyền diệu và vào đời qua một câu chuyện tình thần tiên vương giả. Rồi cũng như những câu chuyện tình buồn của Huế, nữ thần cũng ra đi trong nước mắt. Nhưng cái mê hoặc của trần gian đau khổ này nó lạ lắm. Nó vẫn còn mãi níu kéo nữ thần vương vấn với cuộc đời để ban bố bao nhiêu là phép lạ cho con người. Vì vậy, trong niên hiệu đầu, vua Gia Long ban cho nữ thần chức tước “Thần tối cao và ơn đức vô biên, ban phước lành khắp mọi nơi đầy linh hiển”.

Thế nhưng, khoảng hai năm trước, tôi có dịp tham gia vào đoàn rước lễ của Thiên Tiên Thánh Giáo Huế, hành hương bằng thuyền trên sông Hương từ Điện Hòn Chén về Bãi Dâu với đoàn thuyền có đủ cờ quạt, long tàn, lễ nghi rực rỡ đầy màu sắc thì lại được nghe một vị chức sắc cho biết đây là nơi thờ Thánh mẫu Liễu Hạnh. Nguyên bà là con gái thứ của Ngọc Hoàng Thượng Đế, giáng trần vào rằm tháng tám năm 1557 đời Mạc Phúc Nguyên tại Vụ Bản, tên Giáng Tiên. Người tiên giáng phàm nhưng vẫn không thoát khỏi nợ tình với Trần Đào Lang. Và rồi

cũng như Thánh nữ Thiên Y A Na, Thánh Mẫu Liễu Hạnh được về lại cõi trời năm hai mươi mốt tuổi, nhưng vẫn yêu cảnh trần gian nên đành xin Ngọc Hoàng trở lại... với nhiều phép lạ giúp dân lành nên đã trở thành một trong Tứ Bất Tử của dân tộc Việt Nam: Phù Đổng, Chử Đồng Tử, Tản Viên Sơn Thánh và Liễu Hạnh. Bà chúa Liễu Hạnh đã được sùng kính tôn thờ như một tín ngưỡng dân gian lan rộng khắp nơi, từ Phú Giày Nam Định, tới chùa Thiên Minh Lạng Sơn, vào đền Sông Thanh Hóa, ra Tây Hồ Thăng Long, vào Sóc Hương Nghệ An... trước khi giáng phàm chỉ đường cho chúa Nguyễn dựng nghiệp ở Đàng Trong và xây dựng dinh cơ ở Huế. Vua nhà Nguyễn đã sắc phong cho bà chúa là “Thượng Đẳng Tối Linh Thần”.

Theo nguồn tin dân gian truyền khẩu tại Huế thì bà chúa Điện Hòn Chén hết sức linh hiển. Đã có rất nhiều người buôn bán xuôi ngược trên sông Hương đã bị “bắt lính” vì có tài hát hò. Một số khác bị bà chúa “vật chết tươi” vì có thái độ bất kính khi đồ chèo ngang qua Điện Hòn Chén. Năm Tự Đức thứ 15, nhà vua cảm thương bá tánh vô tội bị chết oan nên đã đích thân lên Điện Hòn Chén đeo chuỗi hạt bồ đề vào cổ bức tượng của bà chúa Liễu Hạnh và khuyên bà chúa hãy tu hành. Từ đó, bà chúa không còn linh hiển như xưa nữa.

Người kể chuyện im lặng, rồi trầm giọng đọc thơ với một chút cười buồn:

*Mắt nữ thánh cũng sâu xanh soi bóng  
Hương Giang ơi! Sao sóng lục vô chừng.*

Phó Biên Thùy lại cất cao giọng nói như đọc số trên sông:

Xin van vái bà chúa, nếu tối nay bà bắt lính, Thùy tôi xin tình nguyện đi ngay, đừng bắt ai khác tội nghiệp. Thùy này vốn ca xướng không hay nhưng được cái độc thân, vui tính. “Duơng binh” được xếp loại hai, nếu vô “âm binh” xin bà xếp cho loại ba, loại bốn chi cũng được...!

Hình như lên tinh thần vì vui lây cái tình thần hài hước của Thùy hay vì đã có người tình nguyện “chết” thay cho mình nên từ chủ đến khách trên đò đều lấy lại được cái vui hồn nhiên “giã gạo dưới trăng” tưởng như đã bị thần linh ném giữa giòng sông.

Cái đẹp của vùng thượng nguồn sông Hương trong đêm là vẻ đẹp huyền bí của Nghìn Lẻ Một Đêm vì nó mênh mông và êm ả quá, nhưng trong từng giọt sương, từng mảnh trăng tan trên mặt sóng, từng tiếng vỗ cánh của bầy vạc ăn đêm và tiếng xao xác của lau lách đều mang ít nhiều huyền thoại của Cố Đô với dư vang của những dấu oai linh hiển hách một thời vang bóng.

Chị bạn người Nam bỗng thở mạnh, hít thật sâu và reo lên như vừa khám phá ra một điều gì mới lạ:

Thấy không kia! Tôi nghe như vừa có một mùi thơm thoang thoảng trầm hương đâu đây.

Tôi đọc sách nghe kể là sông Hương có tên như vậy vì thường có mùi thơm trên sông...

Có tiếng của anh bạn thối sáo nói vọng ra từ phía trong mũi đồ:

- Tôi đang thưởng thức mùi thơm đó chị ơi, nhưng rất tiếc là mùi thơm của Seventy Nine và Half and Half trộn lại từ trong chiếc “píp” của tôi.

Chị bạn tiếc rẻ:

- Vậy thì lời đồn sông Hương có mùi thơm là bịa đặt sao?

Thùy lên tiếng:

- Tôi cũng được nghe mấy cụ xưa kể lại rằng, xưa kia hai bên bờ sông Hương có mọc một giống cỏ gọi là “Thạch Xương Bồ”, còn có tên gọi khác là “Ngoại Xương Bồ” (*Acorus Gramineus*). Các nhà đông y coi Thạch Xương Bồ có tác dụng chữa bệnh như vị thuốc trường sinh. Hoa và củ có mùi thơm đặc biệt, về mùa xuân phấn hoa bay thơm lừng khắp cả mặt sông nên mới có tên là sông Hương.

Chị bạn người Nam lại thắc mắc:

Anh có bao giờ nghe ai diễn tả lại cái “mùi thơm đặc biệt” của Thạch Xương Bồ nó thơm nồng, ngọt dịu, đam mê, giống như một mùi hoa nào đó mà mình đã biết không?

Thùy trả lời hóm hỉnh:

- Chị ạ, tôi lúng túng từng tuổi đầu rồi mà vẫn còn độc thân là vì hương sắc của Thạch Xương Bồ đó chị! Hồi còn sinh viên, tôi ở gần nhà ông

thầy Tàu. Ông thường khoe là trong ba cô con gái của ông, cô út là đại quý tử vì phần má có mùi hương Thạch Xương Bồ. Tôi đã bao phen cố làm một chàng Trọng Thủy Việt Nam để cố “ngửi” mùi Thạch Xương Bồ trên má cô út My Châu Tàu lai coi thử cái “đoạt hồn hương” đó nó ghê gớm tới mức nào nhưng thất bại, có lẽ vì ông già đã hiểu quá thâm thúy cái hệ lụy “Nam Quốc sơn hà” của Lý Thường Kiệt nên đã thắng tay làm cho chúng tôi xé ghé tan đàn.

Có tiếng anh chàng thối sáo xen vào:

- Các vị ni rằng mà rắc rối dữ rứa? Thì cứ tạm cho mùi hương Thạch Xương Bồ nó cũng thơm thơm ngọt ngào giống thuốc Seventy-Nine và Half Half của tôi đang hút đây này thì có chết ai đâu, bảo đảm sẽ không có ai chống đối hay kiện tụng chi mô mà sợ.

Đò rời vùng Thiên Mụ, xuôi về mạn Kim Long. Một giọng ngâm thơ nào đó, không hay nhưng đầy cảm xúc, cất lên:

Kim Long có gái mỹ miều,

Trăm thương, trăm nhớ, trăm liêu, trăm đi

Rồi cũng chính người ngâm bình luận:

Trời đất! Làm như gái Kim Long toàn là tiên nga giáng thế không bằng. Xưa vua mê người đẹp, vua liêu vua đi là vì bị mấy ông quan lớn gài bẫy. Những vị quan lớn trong triều phần đông ở miệt Kim Long cho gần cung đình. Ông nào cũng nuôi mộng con mình lên làm hoàng hậu nên lắm

ông đã khôn khéo đóng kịch cho con gái cung của mình mặc áo lụa hồng, choàng khăn nhiễu tím, giặt áo trên sông rồi thỉnh hoàng thượng lên nguồn dạo mát. Vua đã ê chề với các cô cung nữ trong cung quá rụt rè, run rẩy, sợ hãi trước long nhan nên mình cũng như cây củi. Nay ra ngoại thành nhìn trộm được giai nhân má thắm lưng ong đang là lời để cho gió hôn trên má, nắng cắn trên vai, nước đầm trên yếm... Thế là vua tương tư. Vua cải trang vi hành đi thăm bá tánh. Vua thêm một lần biết yêu. Cung đình thêm một hoàng hậu...

Chuyện dân gian kể rằng, vua Thành Thái cải trang làm người dân thường, lặng lẽ lên Kim Long đi tìm giai nhân mà không gặp vì con gái Kim Long thường chuyên nghề thủ công ở chỗ im mát nên nồn nà và đẹp nhưng ít khi ra ngoài. Vua thất vọng ngoắc một chiếc đò trên bến sông Hương để thuê chèo xuôi về lại hoàng thành. Thuyền cập bến rước khách, từ trong khoang thuyền, vua nhìn ra sau lái thấy cô chèo đò đang độ tuổi xuân căng phồng sức sống, với mảnh áo cũ vá vai với môi thắm má hồng và tóc mây vờn bay theo gió. Cô gái uyển chuyển theo mái chèo với vẻ đẹp tự nhiên làm vua rung động. Vua lại gần hỏi với:

– Nì, o nó! Rửa chớ có chồng con chi chưa?

Cô gái che miệng cười duyên, đáp vọng lại:

Tui nghèo nàn xấu xí có ai mà ua!

Câu nói thủ phận, chơn chất càng làm cho nhà vua cảm thấy cô gái càng đáng yêu hơn. Vua Thành Thái bước tới giữ tay chèo cô lái lại, bản tiếng:

– Tui biết có đám ni khá lắm, để tui làm mối cho o. Chừ tui hỏi thiệt rứa chớ o có ưng lấy vua không cái đã?

Cô gái vừa then thua, vừa sợ hãi, nhón nhác nhìn quanh, thì thăm nói với người khách lạ:

– Đừng nói bậy mà họ chém đầu chừ!

Nhà vua đặt tay lên cùng mái chèo với cô gái, nói như reo vui:

– Thiệt mà! O mà nói “ưng” một tiếng là được lấy vua liền!

Trong khi cô gái vẫn then thùng thì có một cụ lớn tuổi cùng đi trong đồ tham gia vào cuộc vui, lên tiếng:

– O nó! Có mất chi mô mà lo. (Cứ nói “ưng” một tiếng thử coi rồi để tui làm chứng cho.)

Cô gái chèo đò Kim Long đánh bạo, nhìn ông khách nói nhanh:

Ung!

Vua Thành Thái thú vị dành lấy cán chèo trên tay cô gái:

– Rửa thì ái phi ngồi nghỉ để trăm chèo đưa về cung nghe.

Sau duyên kỳ ngộ đó, cô lái đò áo vá vai đã trở thành một vương phi được nhà vua sủng ái. (Theo Bảo Hiến – *Chuyện các bà trong cung Nguyễn*).

\*\*\*\*\*

Ngày vui thường qua mau và cuộc vui nào cũng có lúc tàn. Đò trắng của chúng tôi rồi cuối cùng cũng đành phải chia tay với nguồn nước trên của sông Hương để trở về bến cũ vì đã quá nửa đêm. Trạo về, người lái thuyền đã đưa khách nhàn du trở lại với thực tại bằng cách gác mái chèo và nổ máy Yanmar F.10 gắn trên đò với tiếng nổ phành phạch rất phàm tục như mùa lân đánh trống bể.

Khi đò về đến Phu Văn Lâu, đò không được chạy máy mà phải chèo trở lại. Thoát khỏi mùi khét, âm thanh và sức đẩy của máy dầu cặn, trắng lại về trên sông và sóng lại vỗ mạn man vào mạn thuyền. Thuyền tạm dừng lại trước bến Văn Lâu, anh bạn người Nam hỏi Thùy:

- Đây có tên là “Phú Văn Lâu”, có lẽ bởi vì nơi đây thường có nhiều mây lắm phải không anh?

Thùy giải thích với nét cười thích thú:

Hay! Anh đã sáng tạo một ý nghĩa mới cho một tên gọi sai do thói quen của quần chúng. Thật ra Phu Văn Lâu mới là tên gọi đúng của nơi này. Ngày xưa cái lầu này là trung tâm thông tin của triều đình với dân chúng. Những văn kiện quan trọng của nhà vua và triều đình được niêm yết ở lầu này. Phu Văn Lâu có nghĩa là “lầu phô bày văn kiện” (Phu: phô bày; Văn: Giấy tờ văn kiện; Lâu: lầu). Anh nhìn kỹ vào đằng trước của lầu này sẽ thấy hai tấm bia có khắc chữ: Khuyñh cái - Hạ mã (Nghiêng lòng - Xuống ngựa). Bất

cứ ai đi ngang qua đây đều phải nghiêng lòng đi đầu trần và xuống ngựa đi bộ để tỏ lòng tôn kính nhà vua. Từ Văn Lâu nhìn ra sông Hương có Nghinh Lương Đình, là nhà hóng mát của vua. Đó là cái nhà cuối cùng tiếp giáp với bến nước của sông Hương trong khu vực cột cờ. Đây cũng là nơi thường vang vọng những tiếng hò quốc kêu đau thương sau ngày vua Duy Tân, nhóm Trần Cao Vân, Thái Phiên, Phan Thanh Tài đứng lên mưu đồ cuộc khởi nghĩa chống Pháp nhưng thất bại vì nội phản để đến nỗi vua bị đày, tướng bị xử trảm tại An Hòa:

Trước bến. Văn Lâu, ai ngồi ai câu, ai sầu ai thảm, ai thương ai cảm, ai nhớ ai trông... Thuyền ai thấp thoáng bên sông, nghe câu mái đẩy chạnh lòng nước non.

Nghe Thuyền giải thích, ý nghĩ của những người trên đò như đang lãng đãng trôi về thời quá khứ. Chị bạn người Nam chỉ tay về phía cột cờ sừng sững làm bối cảnh chính cho cả vùng Phu Văn Lâu:

- Cột cờ này hình như đã treo cờ vàng ba sọc đỏ từ thời chính phủ Trần Trọng Kim, rồi cờ đỏ sao vàng của Việt Minh khi Trần Huy Liệu nhận ấn tín từ tay vua Bảo Đại thoái vị trên lầu Ngọ Môn năm 1945. Không biết lần đầu tiên lá quốc kỳ được treo lên nơi đây là loại cờ nào và trông giống ra sao?

Mọi cặp mắt lại hướng về Thuyền, viên thuyền

trưởng kiêm hướng dẫn viên bất đắc dĩ. Thùy trầm ngâm rồi dè dặt lên tiếng:

Tôi có một ông đời sơ, nghe đâu là một trong những tác giả bình dân của bài và lịch sử nổi tiếng “Thất Thủ Kinh Đô”, có kể lại rằng Cột Cờ Thành Nội xây cao 80 thước, ngang với đỉnh núi Ngự Bình. Quốc kỳ thời nhà Nguyễn là cờ ngũ hành, thường được treo trong các dịp Tết, lễ lớn của đất nước và triều đình, kèm theo các sắc cờ khánh hỷ đuôi nheo.

Đò lại tiếp tục di chuyển về phía cầu Trường Tiền. Một nhịp cầu đã gãy vào dịp tết Mậu Thân nằm thương tích, lạnh lẽo dưới trăng như một vết chém ngang lưng đối với khách ngã nón trông cầu và trông tội nghiệp như vết sẹo ân oán vô tình trên khuôn mặt trái xoan nuột nà của cô nữ sinh Đồng Khánh.

Người bạn miền Nam thắc mắc:

Lúc này cô lái đò có hò “cầu Trường Tiền sáu vài mười hai nhịp, em qua không kịp tội lắm anh ơi!...” làm cho người nghe có cảm giác cầu Trường Tiền dài mù mịt và sông Hương cuộn cuộn sóng dữ. Nhưng thực tế chiếc cầu đã ngắn mà giòng sông lại hiền hòa thế kia thì tại sao lại “qua không kịp” vậy kia?

Người bạn thối sáo trả lời:

Muốn hiểu Huế cần phải biết cách “nói lầy” của mấy o gái Huế. Ngày trước, sau khi cầu Trường Tiền do Pháp dựng lên, Huế bị chia ra

làm hai thế giới: Phía bên này sông hương là thế giới của người Việt Nam và phía bên kia là thế giới của Tây. Người bình dân xứ Huế nhìn qua bên kia với những tên xa lạ như vùng “Xạc Măng Rông” (Charfanjon), “Mô Ranh” (Morin Frères) “Trường Sài Nhỏ” (Chaigneau Ecoles)... Vì vậy khi người tình đã “qua cầu” Trường Tiền rồi thì kể như đã sang một vùng trời khác với thế giới “tối rượu sâm banh sáng sữa bò” xa lạ của Tây, Đắm... làm sao cô gái mộc mạc chân chim theo cho kịp được.

Có thể nói mỗi bước chèo khoan của sông Hương đều có man mác một dòng lịch sử, nên đồ đã đến gần khúc sông giữa cầu Gia Hội và Cồn Hến lúc nào mà khách đi đồ vẫn còn miên man trên những nhánh sông của quá khứ.

Theo hướng dẫn của Thuyền, thuyền tạt neo bên bờ sông Đào đổ ra sông Hương, gần cầu Gia Hội. Khi Thuyền lên tiếng mời gọi người sẵn sàng “đi ăn” thì ai cũng nghĩ đến một tiệm ăn nào đó trên bờ. Thuyền bước ra phía mũi đồ và đưa tay ngoắc một chiếc xuồng gần đó, dặn dò to nhỏ với người duy nhất ngồi trên xuồng. Người lái xuồng quay mũi đi lập tức. Anh bạn người Nam coi chừng đã đói bụng, nhắc:

- Còn chờ gì nữa, thôi chúng ta đi ăn đi các anh chị.

Thuyền cười:

Chúng ta ăn ngay ở đây chứ khỏi cần đi đâu xa.

Liên đó, ba bốn chiếc xuồng nan đã tiến tới cặp bên đò khách. Xuồng nan là một loại thuyền câu nhỏ, đan bằng tre, trét kín bằng dầu hắc hay dầu rái để nước khỏi vào. Xuồng chỉ cần một người lái với hai tay bơi hai chiếc chèo nhỏ gọi là chằm dằm. Xuồng di chuyển thoăn thoắt và rất cơ động trên giong sông nhỏ chằng chịt thuyền đò. Xuồng tạo thành một mạng lưới thông tin, liên lạc, mua bán, trao đổi rất nhanh chóng và tiện lợi trong thế giới thuyền chài trên sông Hương. Mỗi chiếc xuồng được trang bị như một bếp nhỏ và chuyên trách một món ăn nào đó. Các chủ xuồng, hầu hết là mấy o, mấy thím. Những món ăn đặc thù của Huế như bún bò, com hến, cháo lòng, gà xé phay, bánh bèo, bánh nậm, bánh bột lọc, bánh ít, bánh cuốn, xôi thịt hơn, chè xanh đánh, chè nhãn, chè hột sen, chè thịt quay... đều có đầy đủ trong những cửa hàng nổi tỷ hơn này.

Mở màn, mấy anh ăn gà xé phay uống với rượu nếp; mấy chị ăn bánh nậm tôm chấy và bánh bèo thịt heo luộc. Một anh bạn thắc mắc sao không uống bia hay rượu tây mà lại uống rượu nếp thì Thùy nêu ý kiến rằng, ngủ đò trên sông Hương thì ngon nhất là uống rượu nếp vì rượu nếp “đằm” và “ngấm dai”. Nếu uống bia mà phải ngồi xếp bàn trên đò thì bụng sẽ “nê” và mắc “đi ngoài” liên tục. Đò trắng, lại có thêm người đẹp mà phải đứng trên đò làm

cái công việc ngủ uẩn trần ai thì còn chi là hồn thơ của Hương Giang dạ khúc nữa. Nếu uống rượu mạnh thì sương đêm và gió sông rất dễ làm cho khách chìm đắm và có khi ngủ quên trong hơi men, nhìn mọi vật lơ lơ sương khói, còn đâu cái cảm giác dụi dặt, ngầy ngầy để nằm ngửa nhìn trăng, nằm nghiêng nhớ... bến! Tiếp theo là món ăn tùy thích của mỗi người và cuối cùng là bún bò Huế. Cái ngon của “những nhà hàng nổi sông Hương” đến từ hình ảnh chập chờn của những ngọn đèn dầu leo lắt, những bếp lửa mong manh, những bàn tay buông chằm cầm chèo thoăn thoắt, những món ăn chuẩn bị cầu kỳ mà nhìn đơn giản, những chén đĩa nhỏ nhắn, đơn sơ và đặc biệt là những món ăn thơm mùi “tiệm”, nhưng cũng phảng phất mùi khói nhẹ nhàng trên đội xuống rần rạt đánh thức sông Hương.

Sau bữa ăn, có dấu hiệu bất thường nào đó đã gây nên một thoáng xôn xao trong đò. Hình như “triệu bất tường” phát xuất từ cặp vợ chồng người Nam. Cuối cùng hình như không còn đề nén được nữa, anh bạn người Nam bò sang phía tôi, ghé sát tai tôi thì thầm báo động: “Bà muốn tiểu tiện! Đây có chỗ nào đi không?” Tôi ráng nín cười, kéo tay anh bạn ra phía đằng sau lái để hỏi người chủ đò về phương tiện vệ sinh. Người chủ đò lật đật đem ra một cái lon sữa Guigoz, nói một cách thật thà:

Mời mấy “khách quan” ngồi trên đò đi trong lon “gõ” ni cũng đặng.

Anh bạn lật đật tới đặng trước kéo bà xă ra đặng sau để giải tỏa bầu tâm sự. Tôi và người chủ đò tạm lánh mặt tận đặng sau lái để cặp vợ chồng tự do chèo chống với nhau, nhưng anh chống lại bản khoán tới báo hung tin:

– Cái lon “gõ” nó “kỳ” quá, bà đi không được.

Người chủ đò bèn đổi chiến thuật:

Thôi thì bồng bà lên trên mạn đò để đi xuống sông mau hơn.

Anh bạn lại làm theo lời chỉ bảo, nhưng được một lát lại vào báo cáo:

– Ngồi giữa lộ thiên nó, nó... trống trải quá hà, bà chịu hổng đi được.

Tôi đã đoán là sự cố coi bộ không êm xuôi vì cái cảnh “Đêm khuya vắng vắng trống canh dồn, trơ cái hồng nhan với nước non” khó mà chịu nổi với một người phụ nữ mới lần đầu đi ngủ đò. Tôi ngoắc đại một chiếc xuống đặng chèo chầm chậm gần đó và thuê chổ chị vợ anh bạn vào bờ mới có nhà vệ sinh. Xuống cặp sát ngay mạn đò và tôi vào để ngay không cần uốn lười một lần nào cả:

– Mời chị lên ngay xuống để vào bờ mới có nhà vệ sinh.

Khi chị bạn đã bước xuống chiếc xuống nhỏ chòng chành, anh chồng và tôi định xuống theo nhưng o lái xuống đã la ới ới cản lại vì xuống

chở được tối đa là ba người. Cuối cùng tôi phải đi theo vì quen thuộc địa phương hơn. Xuống vừa lướt êm vài chục thước, tôi bỗng nghe một tiếng rên nho nhỏ từ phía chị bạn miền Nam... và, tiếp theo là tiếng nước chảy róc rách từ trên tấm chông tre xuống lòng thuyền. Cô lái xuồng coi bộ hoảng hốt, nói với tôi bằng một giọng đặc sệt tiếng Huế vùng quê:

Nì, eng nó coi tể. Cấy chi kêu rùn rùn nguy hung. “Tòng” miến bị lũng rãng hè? (Nè anh kia coi kìa. Cái gì kêu rỏng rỏng lạ lắm. Xuống mình bị thùng sao kìa?)

Cũng may là chị bạn hoàn toàn không hiểu cô lái xuồng đang nói gì. Mặc cho cô lái xuồng phản đối lú lo, tôi làm bộ trượt tay rồi vươn tay ra khoát mạnh nước lên xuống cho mọi người cùng ướt. Khi ba người đều bị ướt, nguyên nhân có thể hơi khác nhau nhưng hậu quả vẫn là ướt, nghĩa là huế cả làng. Xuống cặp bờ, chị bạn nói rất nhỏ đủ tôi nghe:

– Thôi khỏi, cảm ơn anh, tôi “xong” rồi...!

\*\*\*\*\*

Phố đèn sông Hương trong những đêm mùa hè, có trăng thường bắt đầu ngủ khoảng 3 giờ sáng. Trong những ngày nóng bức nhất của Huế, khí hậu lý tưởng trên sông Hương là vào lúc nửa đêm về sáng. Giờ đó có một ít sương loãng dát bạc bầu trời, pha với khói sóng và gió núi băng quơ sẽ làm cho khách ngủ lộ thiên trên đò có

được cái cảm giác của gió lùa về mạn man trên má, trên tóc, trên môi. Ngủ trên đò, khách chưa quen với sóng nước lúc đầu sẽ có một cảm giác ngầy ngầy, êm đềm như say nắng. Đò neo một chỗ nhưng vẫn lắc lư dịu dặt và chòng chành nhẹ nhàng theo con sóng. Âm thanh nước vỗ vào mạn thuyền, vào chân cầu, vào bờ kia bên nọ lúc hối hả, lúc buông lợi như thì thầm gọi mời giấc ngủ. Vận tốc ảo do các đò lân cận chèo ngược, về xuôi thường làm cho khách ngủ đò mơ hồ không biết mình trôi, nước trôi, đò trôi, hay cả thế giới đang trôi bỏ mình ở lại. Giấc ngủ trên đò thường đến dễ, thoải mái với hơi thở nhẹ và sâu căng phồng bụng phổi. Nếu có một chút trần trở, khách sẽ có dịp nằm nhìn trời cao và đen xanh thăm thẳm trên kia rồi vẽ ra những kỷ niệm, những khuôn mặt khi ẩn khi hiện với trăng sao lay lắt xa xăm và mờ nhạt. Nếu khách có chút máu văn nghệ vật thì rất có thể thơ Hàn Mặc Tử sẽ hiện về hỏi thăm, “Thuyền ai đậu bến sông trăng đó, có chở trăng về kịp tối nay?” Hoặc buồn hơn một chút nữa sẽ nhớ thơ Đường của Trương Kế “Nguyệt lạc ô đề sương mãn thiên. Giang phong ngư hỏa đối sầu miên... Qua kê trăng lặn sương đêm. Đền chài gió sóng cho thêm nỗi sầu...”

Ngủ đò mà ngủ ngon là chưa đạt, vì ngủ ngon là đã gói trọn cả trái đất này trong tiếng ngáy pho pho, mặc cho gối thấm, má hồng, môi son,

mắt sóng rơi vào... “hư vô”. Ngủ đò là sống từng phút từng giây, từng vi ti của cảm giác để một mai lỡ “thuyền có về Đại Lược, duyên có ngược Kim Long” thì vẫn còn một chút gì để nhớ và để... thêm về một khuôn mặt khó quên, một giòng sông lãng đãng và một xứ Huế trầm lặng nhưng lãng mạn và đa tình không nói hết.

Nằm trên đò, sẽ nghe một ngày tàn của Huế lịm dần với tiếng rao hàng xa xôi và mất hút của chè đậu xanh đậu ván, của bún bò, của phở. Rồi một ngày mới của Huế bắt đầu với tiếng chuông Thiên Mụ gióng lên lúc 5 giờ sáng. Huế trầm lặng quá nên trong những ngày tốt trời tiếng chuông lan xa đến tận Văn Xá, Hương Cẩn, Chợ Nọ, Chợ Dinh. Một ngày mới của khách ngủ đò thường bắt đầu với ánh mặt trời “dòm mặt”. Khách sẽ mỉm cười với nắng, với Huế và với chính mình khi chải tóc trong gương: “Ngủ đò, một kỷ niệm khó quên mỗi lần nhớ Huế!”

Một đêm ngủ đò được coi là “đạt” khi sáng hôm sau khách ngỡ ngàng với chính mình vì hình như đêm qua mình và giòng sông đã tan loãng hòa làm một; mình đã coi những giá trị bao năm gìn giữ ngọc thành phù phiếm và bỗng thấy đò nước sông Hương có một mảy vẻ, một linh hồn riêng của nó. Rồi tự nhiên cảm thương chính mình, thương giòng sông, thương cuộc đời và thương số phận long đong của khách giang hồ và người kỹ nữ.

Buổi chia tay trên phi trường Phú Bài, anh bạn miền Nam phát biểu cảm tưởng:

- Chúng tôi thật may mắn vào giờ chót lại được đi ngủ đò. Chuyến này về thăm Huế mà không được đi ngủ đò thì chỉ mới biết Huế có một nửa. Từ nay tôi có thể lên lớp nói chuyện với học trò về cái thú ngủ đò trên sông Hương như nói chuyện dong thuyền ngâm thơ trên Đông Hồ ẩn nguyệt, khỏi có băn khoăn hay ngại ngùng gì cả.

Tôi nheo mắt nói riêng nho nhỏ với anh bạn:

- Thuyền hẹn anh sang năm về Huế đi “ngủ mạn” đó nghe.

Chị bạn vẫy tay từ biệt vẫn không quên nhún lại:

Cảnh Huế đã đẹp một cách thâm u mà người Huế lại quá thâm trầm. Cảm ơn anh rất nhiều và sẽ nhớ mãi “Tuyệt Anh Hội” trên xuồng “cấp cứu”...

\*\*\*\*\*

Năm 1973, một năm sau ngày “Đại Lộ Kinh Hoàng”, tôi theo học sinh hồi cư trở lại Quảng Trị. Để giúp tuổi trẻ lang thang bụi đời trên vùng đất hồi cư còn đau ê ẩm với vết thương của chiến tranh này, tôi được mời vào Huế nghiên cứu và học hỏi kinh nghiệm của các tổ chức tiên phong đang hoạt động ở đó trong giới gái giang hồ và trẻ em hè phố, bụi đời. Nhờ vậy mà tôi được cái “hân hạnh tày trời” là ngủ đò miễn phí, công

khai, nhưng lại ngủ đò chay, không phải trên thuyền rồng say duyên, thuyền tình nghiêng ngửa mà trên thuyền “thái giám” lặng lẽ của trung tâm xã hội Caritas trên sông Hương.

Tất cả ghe thuyền trên sông Hương có khoảng từ hai đến ba nghìn chiếc. Con số co giãn vì một số đò chọt đến chọt đi tùy mùa và tùy hoàn cảnh. Từng nhóm đò họp lại với nhau thành một khu vực nào đó gọi là Vạn Đò. Vạn An Hội, là vạn lớn nhất trong những năm 70, gồm các đò đậu hai bên bờ sông kéo dài từ cầu Gia Hội cho đến cầu Đông Ba và rải rác tới Cửa Trài. Những cô gái sông Hương lạc loài hương phấn hầu hết nằm trong địa bàn của Vạn An Hội. Vạn Tân Bửu, Vạn Trường Độ, Vạn Lợi Thành kéo dài từ bến xe buýt chợ Đông Ba lên tới Cầu Mới và lẻ tẻ đó đây lên tới mạn dưới Kim Long. Các vạn đò trong vùng này chủ yếu là làm ăn bằng phương tiện đánh cá, vận tải hay mua bán đổi chác hơn là rước khách. Ngoài ra còn có một vạn đò rất cơ động và cũng đã đóng một vai trò rất sôi động trên sông Hương là Vạn Lanh Canh. Tên “Lanh Canh” xuất phát từ tiếng gõ lanh canh của các tròng đánh cá nhỏ lúc hành nghề. Nhưng sau này hầu hết đã chuyển nghề thành một mạng lưới phục vụ rất nhộn nhịp khắp nơi trên sông Hương.

Huế là vùng đất của suy tư và tình cảm, nhưng lại không có chỗ dung thân cho ngày trở về của những đứa con hoang.

Độc Kiều, ai cũng cảm thương cho cuộc đời luân lạc, truân chuyên của một nàng Kiều tuyệt thế, tài hoa. Đến Huế, bao nhiêu người đã tiếc cho một giò sông Hương hiền hòa mà phải cuu mang những đứa con bất hạnh.

Có một nhà thơ cổ vừa lãng mạn, vừa trào phúng của Huế mà tôi rất hâm mộ, đó là cụ Thảo Am Nguyễn Khoa Vi, nhưng nhiều người lại không thích hai câu thơ đối của cụ sáng tác đầu vào khoảng năm 1947 mà dân Huế nhiều người thuộc. Người ta không thích bởi nó quá tàn nhẫn và trần trụi, thiếu mất một lớp khói sóng mong manh của sông Hương và lớp lá me bay che tiếng thở dài không hợp với phong thái lãng mạn, nhẹ nhàng và trầm tư của Huế. Đó là hai câu:

Núi Ngự không cây chim đậu đất

Sông Hương vắng khách đi kêu trời.

Một sớm mùa xuân trước khi Huyền Trân công chúa giả biệt sang Chiêm Quốc thì Huế vẫn là vùng Ô Châu Lạc Địa và giò sông Hương vẫn là giò sông trinh nguyên của chim bói cá dưới nước, chim sơn ca trên trời giữa hai bờ lau lách.

Rồi một ngày, Huế trở thành Đế Đô thì chim chóc lưa thưa vì sợ người săn đuổi, lau sậy không còn đất mọc vì hai bên bờ sông Hương đã bắt đầu phân chia Kẻ Chài và Kẻ Chợ. Kẻ Chài là tiền thân của những vạn đò mà hơn 500 năm sau sẽ thành mạng lưới dân thủy diện trên sông Hương hôm nay.

Một thời, khách ngủ đò trên sông Hương là hàng tao nhân mặc khách. Những chàng tư mã áo xanh và những vương tôn công tử hào hoa trọng nghĩa khinh tài. Thuở đó, đò là phương tiện để chở nhạc và thơ, đầy tiếng ca, tiếng sáo, tiếng đàn, tiếng phách... chưa gọn một chút u tình.

Rồi một thời tan tác đổ. Chiến tranh, phân ly, nghèo đói đã đưa những kiếp người vào ngõ cụt: “Bán thân nuôi miệng, bán tiếng nuôi con”. Những đứa con xứ Huế lỡ một lần làm điểm nhục gia phong là kể như chung thân biệt xứ.

Nếu Huế có quyền chọn lựa những ước mơ thì ước mơ đầu tiên là đất nước sẽ giàu, những vùng quê thôi nghèo đói, những cô gái sông Hương có được một cuộc đời, nếu không được “êm đềm trướng rủ màn che” thì cũng đáng sống để trả sông Hương về lại dáng xưa với tiếng đàn, tiếng phách. Sông Hương khó mà chịu nổi những tiếng cười vỡ vụn nhức buốt và những tiếng thở dài ảo não đêm đêm trên những con đò!

Giòng sông Hương cũng như một đời người chia thành nhiều khúc. Khúc thượng nguồn là tuổi trẻ măng tơ và thanh thoát. Khúc Thiên Mụ Kim Long là tuổi thành niên đã bắt đầu thấp thoáng ưu tư. Khúc Đông Ba Gia Hội là tuổi trưởng thành để vật lộn, tranh sống với đời “mười hai bến nước, bến mô trong thì nhờ, bến mô dơ thì chịu”. Từ đó, sông Hương sẽ rẽ về hai ngã: Ngã Đò Cồn, Vỹ Dạ mang dáng dấp

trầm tư của con nhà quan về vườn quy ẩn. Ngã Bao Vinh, Ba Sinh giống như tuổi sắp già chán cảnh bon chen, nhưng vẫn còn duyên nợ với cuộc đời, ít ra là cũng “phù thế giáo một vài câu thanh nghị”. Và cuối cuộc đời, rồi cũng như tất cả những nhánh sông Hương đều trôi về biển.

Ngủ đò trên sông Hương là đang nằm trên giòng đời trôi chảy. Ngủ chay là tĩnh, ngủ mặn là động; động tĩnh cũng chỉ là hai mặt của một trụ tiển. Nằm ngủ đò trên sông Hương có những lúc không biết đò trôi theo nước hay nước trôi theo đò. Trôi đi cũng có nghĩa là chảy về. Về đâu? Về lại chính mình. Khi tâm tĩnh không động thì ngủ chay hay ngủ mặn, đò trôi hay nước trôi có nghĩa gì vì ta vẫn nằm đó. Nằm im nghe sóng hay nghiêng ngửa với thuyền tình thì vẫn là ngủ đò trên sông Hương. Khách viếng Huế vẫn thường có một tâm trạng chung là viếng Cố Đô, nghĩa là chân bước đi dưới những hàng phượng đỏ và nằm trên sóng nước sông Hương đang trôi chảy về xuôi mà hồn vẫn cứ rung rung với dĩ vãng. Khách cứ nhìn Huế như một thiên đường đã mất nên ngủ đò như một kẻ lạc hồn, ít khi tỉnh thức để “chộ mình đang ở bến mô”. Ngủ đò như thế là có nợ mà không có duyên với Huế.

Có một người làm thơ tại Sacramento với những vần thơ lục bát mượt mà, cổ kính và đẹp kiêu sa như tên gọi một gia nhân thời dựng nước: Thục Nữ Văn Lang. Tôi đang loay hoay

tìm câu kết luận cho bài này thì Thục Nữ Văn Lang vừa tặng bài thơ Khúc Sầu Thiên Cổ. Bài thơ mang âm hưởng buồn cổ độ của điệu hát Nam Ai, Nam Bình. Tiếng thơ nghe ra cũng là “có nợ” với cổ đô rồi đó, nhưng chưa biết sẽ có duyên hay không:

*Tình sầu vọng gọi cổ đô  
Sông soi cổ tháp – Thuyền lơ lững trôi.  
Chiều tàn, mộ khúc à ơi!  
Nào lòng lẳng tấm bên đời nhớ vua.  
Bốn ngàn năm của hồn xưa  
Hương cau – Đèn cũ  
Đèn cũ – Lúa thua nắng thê.  
Ô Châu hê! Thuận Hóa hê!  
Hoàng triều Nguyễn Thị đã về bến mô?  
Ngàn đời còn đó Nam Ô  
Khúc sầu thiên cổ: Điệu hò Nam Ai.*

Một đêm trăng nào đó với một con đò nhỏ trên sông Hương, trước khi ngủ đò, tôi sẽ đọc lại bài thơ này để Huế nghe thử có duyên tới mô, Huế nhỉ! Nhưng có lẽ trước khi gởi thơ cho nước, tôi sẽ xin phép tác giả sửa lại một từ trong câu gần cuối của bài thơ:

*Ngàn đời còn đó con đò  
Khúc sầu thiên cổ: Điệu hò Nam Ai.*

Xin được thay “Nam Ô” bằng “con đò” vì Nam Ô xa quá, cách Huế cả một cái đèo Hải Vân trùng trùng mây bay sương phủ. Lại nữa, đò Nam Ô là đò nước mặn “ngủ đò nước mặn sợ hà

ăn... chân”. Có ngủ đò nước ngọt sông Hương mới biết thương sông Hương. Và, thương những gót son, môi thắm, má hồng của Huế đang cố dấu niềm u ẩn tàn phai sau nụ cười võ vụn và ánh mắt phong ba vì sông nước Hương Giang cứ trôi chảy hoài ra biển, quê hương thì biệt, rằng lại quên mất nơi mô là chốn cũ quay về.

# TÂM HUẾ

*Tâm Huế là tâm không  
Mênh mông hồn vũ trụ  
Gối hỏi chuông Thiên Mục  
Nằm ngủ giữa bao la*

Trụ Vũ

**K**hi những con ngựa chiến không còn sôi máu đỏ, khi vó câu dồn dập và tiếng hí hống hách giữa rừng binh lửa chỉ còn là một dư vang của quá khứ, đó là lúc những con tuần mã đã già. Người ta không nổ bắt đi kéo xe hay làm thịt nên thả rong cho chúng lang thang gặm cỏ với đám trâu bò hiền lành quen kéo cày, tải xe cho đến khi chấm dứt một kiếp đời trầm lặng. Trên đồng cỏ bình yên, ngựa thồ và chiến mã có khác gì nhau. Có khác chăng là mỗi chiều về cát tiếng hí, âm vang của ngựa chiến vẫn còn chút âm hưởng ngang tàng như còn tiếc thương thuở nghìn bõm gió lộng.

Cuộc binh đao giữa Tây Sơn và Nguyễn Ánh chấm dứt trên chiến trường và thanh bình đã đến với lê dân, chim muông, cây cỏ. Nhưng một cuộc chiến mới âm thầm, không biên cương, không tuốt gươm trần và không vang rền vó ngựa lại bắt đầu khai diễn ở chốn cung đình.

Vấn thần để khô nghiên bút. Võ tướng tìm giá treo gươm. Những kiện tướng một thời áo bào thay chiếu, giờ quyết hơn thua lẫn lút nhau, cố kiếm một chỗ quỳ gần vua để được ngài nhìn cho thấy rõ mặt ở sân châu. Vua chỉ muốn ngắm giang sơn hoa gấm và điện ngọc ngai vàng trước mắt. Vua Gia Long thường tỏ vẻ khó chịu trước những lời nhắc nhở đoạn đường quá khứ, ném mặt nằm gai; vua muốn quên những tháng ngày bị quân Tây Sơn truy kích, cả tôi lẫn chúa phải chia chung mảnh ván qua sông, phải đói khát lênh đênh từ Côn Sơn qua Phú Quốc. Vua chỉ muốn giữ ngai vàng vững chắc và chinh đồn giềng mối quốc gia theo mô thức chính danh: Quân quân, thần thần, phụ phụ, tử tử. Những cử chỉ thân mật, gần gũi, góp lời, bông đùa như thuở còn bôn ba trên bước đường chinh chiến giờ bị coi là phạm thượng, khi quân. Như quan Thượng thư Bộ lễ đã đôi lần lên tiếng với quan Tổng trấn Bắc kỳ Nguyễn Văn Thành, cánh tay phải của vua trong mười năm chiến đấu, về thái độ thân mật của ông ta đã làm vua khó chịu, giảm mất thiên uy trước quần thần.

Càng ngày, những văn võ thần một thời giúp Nguyễn Ánh làm nên sự nghiệp như Nguyễn Văn Trương, Nguyễn Văn Thành, Lê Văn Duyệt, Nguyễn Văn Khiêm, Nguyễn Thái Nguyên, Lê Quang Định... chia phe kết nhóm, thành những đối thủ của nhau giữa chốn triều đình: Quan thì sợ vua thất sủng, vua thì sợ quan làm phản tiếm ngôi, cho nên nghi lễ của triều đình mỗi ngày một nặng nề nghiêm nhặt. Quan chức thì tìm cách dò xét nhau để mật tấu, tâng công (Theo *Thực Lục Chính Biên*).

Trong số những người hiếm hoi chọn lựa thái độ “công thành, thân thoái”, theo gót Phạm Lãi, Trương Lương thuở đó là một vị hoàng thân nổi tiếng tài cao học rộng. Vị hoàng thân sống như một nhà ẩn sĩ tại phủ Ông Hoàng khiêm tốn phía tây bắc chùa Linh Mục, ít người được gặp mặt nhưng hầu như mọi người đều biết tiếng qua tin đồn. “Trí Hải” là biệt hiệu mà người đời đặt cho ông để chỉ trí óc ông rộng mênh mông như biển cả. Tin đồn rằng trong phủ của ông hoàng Trí Hải không có vàng bạc châu báu mà chỉ chứa toàn sách vở bút nghiên. Sách ông đọc chất cao như núi và mực ông mài để chép sách làm thơ nhiều đến nỗi đen đặc cả ngự hồ. Trí Hải đam mê sách vở đến độ có những gia nhân phục dịch tại phủ Ông Hoàng đã hơn 3 năm mà chưa hề được tận mắt thấy chủ nhân lần nào.

Trí Hải là niềm hãnh diện chung của hoàng

tộc. Vua Gia Long lên ngoài Hoàng đế, thống nhất sơn hà nhưng giới sĩ phu Thanh Nghệ Tĩnh và Bắc Hà vẫn thờ ơ, không tỏ lòng quy phục vì họ vẫn hoài niệm Lê triều, vẫn hướng về “lối xưa xe ngựa hồn thu thảo”. Dưới mắt họ, Nguyễn Ánh, nhân vật thời đại có ý chí kiên trì và sắt đá nhưng thiếu cái hào quang bùng bùng sấm dậy của Nguyễn Huệ, mà cũng chẳng xuất thân từ hàng vương tôn hiển hách đất Thăng Long. Trí Hải vô hình trung đã trở thành một đáp số của vấn đề. Trong chinh chiến, ông đã vào sinh ra tử phò vua xưng nghiệp đế. Lúc thanh bình ông quy ẩn không chịu nhận một tước vị hay ân sủng nào vua ban. Trí Hải chỉ xuất hiện vào những dịp cực kỳ trọng đại của triều đình như trong các dịp quốc lễ thiết đại triều nghi hoặc để tiếp kiến các phái bộ đại sứ thần ngoại quốc. Với dáng dấp uy nghi, kiến thức uyên bác, và tài ứng biến trùng trùng như mây bay nước chảy của ông bên cạnh vua, tuy Trí Hải không nắm giữ một địa vị nào rõ rệt nhưng ông lại được coi như một vị tối uy thần. Ông là vị hoàng thân duy nhất được vua đích thân xa giá đến đàm đạo tận tư dinh. Có một thời, nhiều nhân vật tai mắt hàng đầu của hoàng tộc và triều đình coi Trí Hải như là tai mắt của vua. Họ nườm nượp kéo đến tiếp kiến vị hoàng thân để nói tốt người này, chê bai người nọ với ước mong đến tai vua cho thỏa lòng ao ước vui dập kẻ thù hay được hoàng

thượng gia ân ban bổng lộc. Nhưng tất cả đã rơi vào im lặng vì Trí Hải đã nghiêng tai thần sấm mà nghe chuyện thể nhân nên chuyện thị phi chỉ là tiếng ồn vô nghĩa. “Nhân để phù vân khan thể sự - Mắt nhìn thể cuộc giống mây trôi”, nên Trí Hải đã được đòi trả lại sự cô liêu của một kẻ đứng bên lề.

Đất nước và vương triều trải qua bao đổi thay của buổi đầu dựng nghiệp nhưng vị hoàng thân đó vẫn say sưa vây màn đọc sách. Có chăng một người bạn văn chương là cậu ấm Nguyễn Văn Thuyền, con trai của đệ nhất công thần Trung quân Nguyễn Văn Thành. Ấm Thuyền là một công tử nổi tiếng tài hoa phong nhã của kinh thành Huế đương thời. Thuyền đỗ cử nhân rất sớm nhưng không chịu ra làm quan, mà lập hội Tao Đàn ở phường Đông Ba để tiêu khiển bằng cầm, kỳ, thi, tửu. Trí Hải một thời kết bạn vong niên với ấm Thuyền và rất tương đắc trong những cuộc bình thơ, xướng họa, nhưng cái khác của hai tâm hồn đã đưa họ đi xa mỗi người một cõi. Trí Hải với kinh nghiệm thiếu thời đi đó đi đây với Giám mục Bá Đa Lộc đã sớm nhận thức được rằng, có một thế giới phương Tây đằng sau chân trời đang bùng bùng trỗi dậy. Có những lối suy nghĩ khác với Luận Ngữ, Trung Dung. Có nhiều cách hay hơn để thể hiện lòng trung quân ái quốc hơn là chỉ biết phủ phục ở sân chầu. Ấm Thuyền cũng cưu mang cái hào khí của tuổi trẻ,

nhưng ước mơ xa nhất vẫn chưa ra khỏi xã hội hoàng kim thời Nghiêu Thuấn. Người hùng lui tới cũng chỉ quanh quẩn hình ảnh tráng sĩ cầm gươm lên ngựa hay mài kiếm dưới trăng. Hành động bảo nổi cũng không xa hơn Kinh Kha qua bờ sông Dịch với tâm sự kẻ sang Tần. Sinh hoạt của ẩm Thuyền và thi hữu trong Hội Tao Đàn trở nên phù phiếm, vui buồn với phong hoa tuyết nguyệt, khóc gió thương mây. Ẩm Thuyền càng chiêu mộ những danh sĩ trong giới bút nghiên, Trí Hải càng rút về lặng lẽ, cuốn mình trong vỏ ốc cô đơn.

Năm Gia Long thứ 13 (1814), vụ án “Văn chương phản nghịch” đã làm xôn xao khắp nước và lay động tận gốc rễ giới bút nghiên đương thời của Kinh Thành Huế.

Nguyên nhân vụ án là cậu ẩm Nguyễn Văn Thuyền nghe danh ở Thanh Hóa có hai nhân vật lỗi lạc là Nguyễn Đức Nhuận và Nguyễn Văn Khuê, nên đã làm một bài thơ tâm tình sai người nhà tên Nguyễn Trương Hiệu mang thư ra Thanh Hóa và mời họ vào Huế chơi.

Bài thơ như sau:

*Văn đạo ái châu đa tuần kiệt,  
Hu hoài trắc tịch dục cầu ty.  
Vô tâm cử bảo Kinh Sơn phác,  
Thiên tướng phương tri Ký Bắc kỳ.  
U cốc hữu hương thiên lý viễn,  
Cao cương minh phượng cứu thiên tri,*

*Thủ hồi nhược đắc Sơn Trung tế,  
Tả ngã kinh luân chuyển hóa kỳ.  
Sử gia Trần Trọng Kim dịch nghĩa:  
Ai châu nghe nói lắm người hay,  
Ao ước cầu hiền đã bấy nay.  
Ngọc phác Kinh Sơn tài sẵn đó,  
Ngựa kỳ Kỳ Bắc biết đâu thay.  
Mùi hương hang tối xa nghìn dặm,  
Tiếng phượng gò cao suốt chín mây.  
Sơn Tế phen này dù gặp gỡ,  
Giúp nhau thay đổi hội cơ này.*

Xét về mặt văn chương thuần túy thì đây là một bài thơ hay, mặc dầu hơi sáo ngữ và quá tăng bốc kẻ hiền tài chưa gặp mặt. Tuy nhiên hai câu kết đã bị suy diễn bởi kẻ thù và bởi lòng nghi ngờ âm mưu thoán nghịch thường xuyên và sẵn có trong lòng của vua Gia Long, nên mười bốn chữ oan nghiệt sau chót đã gây nên thảm trạng ngút trời: Đệ nhất công thần Nguyễn Văn Thành phải tự tử trong ngục và con trai Nguyễn Văn Thuyên bị án phân thân.

Sơn Trung Tế là “Tế Tướng Trong Núi”, dựa theo tích Đào Hoàng Cảnh, đời Lương Vũ Đế, học thức uyên bác mà không muốn ra làm quan, vào núi ở ẩn. Mỗi khi vua có chuyện quốc sự phải cho người vào núi tìm hỏi kế. Vì vậy người đời sau đặt là “Sơn Trung Tế Tướng”. Xét về mặt chính trị, thì bài thơ trên đây rất dễ bị xuyên tạc và trở thành lợi khí để hãm hại phe thù nghịch

trong thời quân chủ chuyên chế đa nghi, bảo thủ và hẹp hòi. Cái chết của Nguyễn Văn Thành còn là vì ông xuất thân từ hàng quý tộc, văn võ toàn tài, lại có cậu con trai nổi dõng tài hoa. Ông lại có ý coi thường Tả quan Lê Văn Duyệt, xuất thân con nhà dân dã, lại là một hoạn quan. Oái oăm thay, vua lại giao vụ án cho Lê Văn Duyệt xử nên cha con Nguyễn Văn Thành đã bị hạ ngục ngay tức khắc.

Sau thảm họa ầm Thuyền, Trí Hải càng nhận rõ hơn cái phù phiếm của sách vở từ chương và cái bợt bèo phi lý của thân phận con người. Đã có tiếng thở dài trần trở trong thơ ông:

*Bắt chước người xưa ta vẫy màn đọc sách,  
Ba năm trường không thấy mặt nhân gian.  
Khi ngoảnh lại thấy hồn bay mây trắng,  
Và quanh ta cỏ dại mọc hoang đường!*

(P.Đ.T)

Rồi đến một ngày đầu xuân không lâu sau đó, cả kinh thành và hoàng cung nhốn nháo khi nghe tin Trí Hải cùng đám tùy tùng lặng lẽ rời tư dinh trong một cuộc hành trình đi về hướng tây bắc, tìm lên núi Ngọc Trảng cách xa kinh thành cả năm bảy ngày đường.

Theo dõi chuyến đi của Trí Hải, người ta kể lại rằng:

Trí Hải đã vượt suối trèo non tìm lên chùa Từ Vân trên núi Ngọc Trảng, phía tây núi Kim Phụng, đến gặp thiền sư Trúc Lâm, một nhà sư

nổi tiếng đạo cao đức trọng của phái Liễu Quán thời đó, để hỏi con đường đi tìm chân lý.

Trong hang núi cheo leo chỉ có mây bay và gió thoảng, Trí Hải đến gặp sư Trúc Lâm đang nhập thiền định. Chờ mãi vẫn thấy nhà sư im lìm như tượng đá. Đã ba ngày chờ đợi, vẫn không thấy nhà sư động tĩnh, mặc dầu hơi thở điều hòa chứng tỏ nhà sư ở trong trạng thái tham thiền nhưng tĩnh thức.

Cuối cùng Trí Hải phải lên tiếng:

- Thừa thiền sư, tôi chỉ là một kẻ vô danh, được người đời kêu là Trí Hải. Kẻ hậu sinh vốn xuất thân từ chốn hoàng cung nhưng bình sanh ham mê đèn sách. Suốt 10 năm trường chuyên tâm nghiên cứu, giam mình trong thư phòng, học cho đến khi thuộc lòng kinh sử Đông Tây kim cổ với ước mong luận ra con đường cứu đời giúp nước. Nhưng càng ngày, chữ nghĩa càng làm cho tôi hôn mê trong trận đồ bát quái của sách vở từ chương, không tìm ra được con đường tiến thoái để thực sự đi vào cuộc đời. Nay được nghe danh thiền sư là bậc đạo cao đức trọng và đạo Phật của thiền sư là giáo lý cao siêu cứu khổ giúp đời. Bởi vậy hôm nay tôi lặn lội đến đây xin thỉnh ý thiền sư để mong tìm ra một con đường, không phải là con đường đi vào rừng thiêng của chữ nghĩa kinh sách, mà chính là con đường đi vào cuộc đời.

Sau câu nói đó, Trí Hải xiết bao vui mừng khi

thấy sư Trúc Lâm từ từ mở mắt nhìn thẳng vào người viễn khách. Ánh mắt của nhà sư trong như pha lê, sắc sảo như bảo kiếm và tràn đầy ánh sáng của một buổi bình minh. Vẫn im lặng! Nhưng Trí Hải cảm thấy như người đối diện đang nhìn xuyên suốt quá khứ và vị lai của mình qua ánh mắt. Nhà sư mở miệng. Trí Hải nín thở đợi chờ. Nhưng tất cả chỉ là hai tiếng gọn lỏn phát ra từ cửa miệng nhà sư:

– Con gà!

Từ những triền núi thấp thoáng giữa rừng mây khói xa xăm bên kia có tiếng vọng lại:

– Con gà! Con gà! Con gà!

Âm thanh nhẹ như gió lá xào xạc qua rừng cây, nhưng cũng mạnh như hải triều âm dâng lên từ phương đông huyền diệu.

Trí Hải hồi hộp đợi chờ những lời lẽ minh triết tiếp theo nhưng nhà sư đã từ từ nhắm mắt lại. Ba ngày tiếp theo, núi vẫn núi, cây vẫn cây, và im lặng vẫn chìm sâu trong im lặng. Người viễn khách bâng khuâng tự hỏi:

Chỉ có vậy thôi sao?!

Trên yên ngựa quay về lối cũ, đoàn tùy tùng chỉ thấy một hoàng thân Trí Hải đầy ưu tư và lẩm bẩm một mình: “Con gà! Con gà!”

Tiết Thanh Minh năm quý dậu, số người đi dự hội Đạp Thanh ở kinh thành thưa thớt vì tất cả đều tò mò tập trung đến dinh hoàng thân Trí Hải để tham dự hoặc quan sát, theo dõi “Đại Hội

Con Gà” sẽ được tổ chức tại đó.

Số là sau khi từ giả thiền sư Trúc Lâm trở về Thái ấp, Trí Hải đã cho mời tất cả văn nhân, tài tử, học giả nổi tiếng đương thời về dinh để truy tìm cho ra mọi triết lý cao xa có liên quan đến giống gà. Hơn 3 ngàn cuốn sách được đem ra tra cứu. Vô số định nghĩa về gà do hơn một ngàn học sĩ đương thời cống hiến vẫn không làm thỏa mãn vị hoàng thân đang muốn thoát khỏi mê đồ của chữ nghĩa này.

Giống gà hiền lương, vô tư đã bị những đầu óc thông thái nhìn qua những cặp kính màu: màu đỏ của tham vọng, màu xám của hận thù, màu rong rêu của nịnh hót, màu phối pha của nông cạn, màu âm u của si mê... Con gà sống thực giữa cuộc đời bỗng nhiên mất hút, mỗi khuynh hướng vẽ ra một hình ảnh con gà kỳ dị riêng tư. Con gà đã trở thành một cái cớ để cho người ta bám vào đó mà leo lên giấc mơ công hầu, khanh tướng.

Có nhiều vị khoa bảng đi xa hơn cho rằng gà là một linh vật vì gà là một trong tam sinh để cúng thần linh. Giò gà mang thông điệp của thần thánh nên có người giết gà cầu nguyện để đem giò coi bói với hy vọng tìm ra bí quyết đời mình. Có nhiều nhà thơ, nhà văn lấy làm tiếc và trách nhà sư Trúc Lâm tại sao không nói đến con én mùa xuân, con quốc nhớ nước, con sơn ca hót lồng lộng trên trời xanh, con hoàng oanh

hát chào nhà quý tộc... mà lại nói đến con gà thấp bé tầm thường.

Suốt một tháng trường, Trí Hải càng cố đào sâu về triết lý con gà, trí óc ông lại càng rối loạn vì những mớ lý thuyết bong bong của những nhà thông thái chỉ biết vui đầu trong sách vở như ông.

“Đại Hội Gà” là một cố gắng cuối cùng của Trí Hải để bước ra khỏi tháp ngà của sách vở, lý thuyết suông mà đi vào thực tế. Thực tế ở đây là những gì ngấm nhìn và sờ mó được. Trong đại hội này, Trí Hải kêu gọi bất cứ ai có những loại gà, giống gà độc đáo và kỳ lạ nhất hãy mang về tham dự đại hội. Đến giờ Ngọ, cái dinh cơ đồ sộ của hoàng thân Trí Hải đã đầy đặc những gà. Hơn 500 loại gà từ rừng núi cho đến đồng bằng, sông biển đều được đem ra đấu xảo. Mọi người xem đều hưng thú: có những giống gà kỳ lạ như rồng, như phượng, như gia súc, như rắn rết, như chim muông. Chỉ riêng Trí Hải vẫn thất vọng, hờ hững đắm mình trong suy tư. Ông muốn quên đi chuyện “Con Gà” nhưng ánh mắt kỳ diệu và danh tiếng lừng lẫy của sư Trúc Lâm vẫn đè nặng trí óc và tâm hồn ông như một nghiệp chướng nặng nề.

Rừng nhân sĩ đã lui gót, đại hội gà đã tàn, thái ấp đã trở về nếp sinh hoạt thường nhật với cảnh êm đềm và tịch liêu của nó. Suốt mấy đêm liền Trí Hải vẫn ngồi đắm chiêu trong đêm thâu.

Đêm xuống đã lâu rồi, gia nhân đã mấy lần nhắc hoàng thân dùng trà khuya đi ngủ mà Trí Hải vẫn ngồi yên lặng trong sương đêm. Ông nhìn bầu trời đầy sao, nghe gió về trong lá, cảm nhận cái mát lạnh mơn man của mùa xuân mặng tơ và chìm lắng trong dòng suy nghĩ. Mùi hoa ngọc lan thoang thoảng cho ông biết đã quá nửa đêm. Ông ngược nhìn những vì sao hiu hắt và thao thức trần trở cho đến quá canh tư. Giữa không gian vô cùng và thình không lắng đọng, tiếng chuông công phu buổi sớm của chùa Thiên Mụ bỗng vang lên, ngân nga, nhỏ dần rồi tắt lịm như biểu hiện cho một kiếp người. Từ trong thái ấp, một tiếng gà gáy sáng vừa cất lên. Tiếng gà gáy như một thứ âm thanh nảy mầm từ lòng đất, vất qua bầu trời và rơi vào một thế giới xa xăm. Hối chuông công phu quyện với tiếng gà gáy sáng có một sức hút lạ lùng làm cho Trí Hải lắng nghe. Tiếp theo là tiếng gà gáy sáng thi nhau rộn rã đủ sức lay động cả bình minh và tâm hồn Trí Hải. Có tiếng gà thanh thoát cao vút với nhiều cung bậc u trầm như tiếng hò ru con của người cô phụ. Có tiếng gà trong suốt mời gọi tươi vui. Có tiếng gà vừa cất lên đã vội vàng rơi xuống. Có tiếng gà khàn khàn như tiếng ho hiu hắt của cụ già. Trong một khoảnh khắc thời gian, trí óc của vị hoàng thân lệnh đệnh, chơi vui rồi bùng vỡ ngập tràn ánh sáng. Ông ngạc nhiên nhìn lại chính mình rồi tự hỏi:

– Ta là ai? Một đứa bé chưa sanh hay một cụ già đã chết? Tại sao mấy chục năm qua ta chưa hề nghe được một tiếng gà gáy sáng? Phải chăng chỉ vì ta quên hiện tại rồi loay hoay đào bới một dĩ vãng xa xăm và sống mơ mộng cho một tương lai chưa đến nên đã bao năm qua ta không biết trên đầu có một bầu trời xanh, bên cạnh ta có những con người thân thương đang sống, và trong xóm kia có những tiếng gà?

Tiếng chuông chùa vẫn ngân nga trong gió, tiếng gà vẫn rộn rã trong sương, Trí Hải cảm nhận sự hiện hữu của thế giới, của chính mình và bỗng nhiên cảm thấy một niềm hạnh phúc vô biên tràn đầy trong hơi thở.

– Cuộc đời chính là đây! Sao ta chưa vào đời? Trí Hải đứng bật dậy đúng lúc người hầu cận trung thành vừa bước đến cất giọng run run:

Bẩm hoàng thân đại nhân, trời đã sáng. Xin mời ngài dùng chén trà sen kéo ngội.

Trí Hải cười vui thành tiếng, nói với người hầu cận:

– Này lão nhân! Người cũng thức trắng đêm với ta sao? Ôi! Trà thơm quá, người ngồi xuống uống với ta một chén đi nào.

Lão hầu cận mở to mắt, há hốc mồm, tay chân run rẩy tưởng chừng như đang sống trong mơ. Đã hơn 20 năm hầu cận vị hoàng thân này, người lão bộc sống trung thành và âm thầm như chiếc bóng. Đối với lão, Trí Hải thật phải là một người

lạnh lùng, đôi mắt lúc nào cũng chăm chăm vào trang sách, ra lệnh cho lão bằng những cái vẫy tay và lắc đầu hay gật đầu nửa vời mệt mỏi. Bỗng dưng hôm nay lại xuất hiện một Trí Hải biết cười, biết khen trà thơm và kinh khủng hơn nữa là mời lão cùng uống trà. Người lão bặc chỉ có thể phản ứng bằng những lời lấp bắp:

Dạ bẩm đại nhân, kè... nô bặc không... không dám...

Trí Hải bật cười thành tiếng, đùa vui với ông lão:

Ông lão đừng sợ. Đêm qua ta thức suốt đêm vì có ông tiên trên trời hiện xuống bảo ta phải vui với mọi người và nhất là sáng nay phải uống trà với lão. Nào ngồi xuống, chúng ta cùng uống trà để ông tiên khỏi buồn lòng và quở phạt ta.

Trí Hải đã đánh trúng tâm lý sùng bái vị hoàng thân như tiền thánh, nên ông lão đành cúi đầu vâng dạ nhắc chén trà để vui lòng chủ.

Trong cuộc đối ẩm bất đắc dĩ, ông lão toàn “Dạ, thưa” và chỉ dám trả lời cung kính mỗi khi được hỏi, thế nhưng đối với Trí Hải lại thích thú vô cùng. Ông đi từ ngạc nhiên này đến ngạc nhiên khác khi khám phá ra rằng, vị lão nô âm thầm như chiếc bóng bên cạnh ông mấy chục năm không phải là một thứ vật dụng trong nhà biết cử động mà là một con người thâm trầm, đầy suy tư và chia sẻ.

Bao nhiêu năm qua, người lão bặc và vị hoàng

thân sống kề cận nhau như hình với bóng nhưng chưa một lần nhìn thấy nhau. Vị hoàng thân như một hòn núi thái sơn sừng sững nhưng lạnh lùng và cô quạnh. Người lão bộc như một khe suối nhỏ nhoi róc rách chảy dưới chân cầu. Sự khai ngộ hôm nay như một trận đại hồng thủy để cho khe suối và núi cao biết nhau rằng mỗi giọt nước tầm thường đều mang tính chất của đại dương và mỗi ngọn núi uy nghi đều đến từ sỏi đá.

Mãi uống trà và trò chuyện, mặt trời đã mọc quá cây sào. Biên giới ngăn cách giữa ông lão và vị hoàng thân dần dần nhỏ lại. Đến gần trưa thì những người dân trong thái ấp đã thấy hai người khách lạ có dáng dấp quý tộc nhưng ăn mặc tầm thường giống nhau, một già, một trẻ đi bên nhau vào tận mỗi thôn cùng xóm vắng của những vùng lân cận kinh thành.

Vốn khao khát cuộc sống và yêu thương con người đến quận mình, Trí Hải cố gắng phá tung những chấn song của chiếc lồng son quý tộc đã nhốt ông hơn nửa cuộc đời để xây dựng cái tín hiệu giữa quần chúng và lãnh đạo, đó là tín hiệu của trái tim. Dần dà, Trí Hải đã học được tiếng gáy của con gà, đó là tiếng gáy hồn nhiên trong sáng, gần gũi, thân thương không ẩn chứa một mưu mô, một định kiến, một mặc cảm đen tối nào cả.

Sau vụ gặt tháng tư, những người nông dân

trong thái ấp bỗng xông vào và hoảng hốt khi họ biết rằng “Thầy Khóa lỗ thời”, cái tên thân mật dành cho người thư sinh tuổi trung niên hàng ngày gần gũi, chuyện trò, hát dặm với trai làng, chia sẻ với các cụ già, đùa vui với đàn trẻ nhỏ, chính là hoàng thân Trí Hải, vị chủ nhân tối cao của thái ấp mà họ trước đây chỉ nghe tên chứ chưa từng biết mặt.

Từ khi khám phá ra người đàn ông, nhân hậu, xuề xòa đó là hoàng thân Trí Hải, mối giao tình hồ hởi, thân thương giữa nhà đại quý tộc và quần chúng bình dân mới chột lóe lên đã chìm hẳn lại. Trí Hải đi đến đâu mọi người đều e dè, cung kính, xa cách vì sợ mang tội bất kính. Cái biên cương giữa bình dân và quý tộc đã do lịch sử xây lũy, đắp thành cao chót ngất đâu dễ gì phá đi một sớm một chiều. Trí Hải muốn bước vào đời nhưng vẫn đi bên cạnh cuộc đời. Giới quý tộc và bình dân chưa thể nhận ra nhau vì họ không nói cùng chung một ngôn ngữ, không cùng một suy tư và cũng chẳng chung nhau những nỗi vui buồn qua tiếng cười hay tiếng khóc.

Những đêm dài trần trở lại đến. Tiếng chuông công phu chùa Thiên Mụ vẫn thanh thoát, tiếng gà vẳng giục giã đầu thôn nhưng Trí Hải lại phờ phạc với nỗi bơ phờ của người lạc bước giữa cuộc đời tầm thường mà cuốn hút này. Ông muốn đưa cả hai cánh tay ra cho đời bắt lấy, nhưng đời lại lạnh lùng và cung kính khước từ. Trí Hải có cảm

tưởng chơi voi như mình là kẻ ngồi ở đầu non để nhìn khe suối róc rách reo vui dưới lưng đèo. Thêm một ngụm nước trong nhưng khi xuống lưng đèo thì nước rút xuống đồng bằng và khi cố tới đồng bằng thì nước lại trôi xuôi về biển.

Lại vang vọng trong đêm thâu tiếng chuông Thiên Mụ. Tiếng chuông như hữu tình mà vô ngã vì muôn năm vẫn thoát ra ngoài buồn vui của nhân thế.

\*\*\*\*\*

Chùa Từ Vân lặng lẽ đón hai người khách cũ đã mệt nhoài vì sương nắng đường xa. Trí Hải và lão bộc âm thầm khăn gói lên đường tìm sư Trúc Lâm. Vẫn chỉ là núi rừng và khung cảnh cũ nhưng cái lạnh của núi rừng nhức buốt từng thớ thịt mà sư Trúc Lâm vẫn tham thiền trong tư thế kiết già với mảnh áo choàng đơn sơ. Đợi đến ngày thứ ba, Trí Hải mới đến bên nhà sư lên tiếng:

Thưa thiền sư, theo lời của ngài, tôi đã học được tiếng gáy của con gà; mở lòng thật rộng và cúi mình thật thấp để gần gũi với lê dân nhưng rốt cuộc tôi vẫn bị tách rời tro rơi đứng bên lề. Vì vậy, tôi trở lại đây để xin theo thiền sư học hỏi. Lần này chưa tìm ra hướng đi tôi quyết sẽ không xuống núi trở về. Xin thiền sư nhủ lời chỉ bảo.

Sư Trúc Lâm nhìn dịu dàng vào đôi mắt của người viễn khách, môi mỉm nụ cười mát rượi và bao dung như giọng nói ấm áp thật bất ngờ:

– Thiện hữu, mời người ăn trước đã.

Trí Hải thắc mắc:

– Thừa thiên sư, ba ngày qua tôi đã ăn nhiều bữa và ăn no lắm rồi.

Nhà sư trả lời và nhắm mắt vào thiền định:

– Không! Thiện hữu chỉ gắng nhét cho đầy bụng chứ chưa ăn.

Trí Hải lui về nhà trai khi bữa cơm chay buổi chiều đã được người lão bộc dọn sẵn chờ đợi. So với những bữa ăn hàng ngày thịnh soạn của một ông hoàng thì bữa cơm chay đạm bạc tại một ngôi chùa heo hút trong rừng sâu như chùa Từ Vân này trông nghèo nàn một cách tội nghiệp. Trí Hải lặng lẽ ngồi xuống cầm đũa, nhìn chén cơm bốc khói trước mặt và còn nghe văng vẳng lời vọng như chuông vang của nhà sư “Thiện hữu chỉ gắng nhét cho đầy bụng chứ chưa ăn!” Trí Hải cầm đũa, nhắm mắt hít một hơi dài như muốn tập trung tất cả mọi cảm giác vào cái “ăn”. Mùi cơm dịu dịu nhẹ nhàng len vào khứu giác và lần đầu tiên ông ngạc nhiên hỏi người lão bộc đứng bên cạnh:

– Cơm hôm nay nấu bằng loại gạo gì mà lại thơm ngào ngạt như vậy? Đến lượt ông lão ngạc nhiên:

Bẩm tôn ông, chùa nghèo không có gạo de An Cựu hay gạo Nàng Hương như ở dưới phủ nên phải nấu tạm cơm gạo hẩm. Gạo này là gạo xấu nhất trong các loại gạo đó ạ.

Trí Hải gập gù và miếng cơm vào miệng, gắp rau rừng chấm với tương. Ông vừa nhai vừa cảm nhận được vị ngọt và bùi của cơm; vị rau rừng vừa ngọt vừa pha chút chua chua chát chát, rau luộc xanh thoang thoảng như mùi lan núi; những hạt tương đậu nành vỡ ra, mặn mà và ngọt lịm trong từng kẽ răng.

Trí Hải khám phá ra một thế giới nhỏ bé nhưng kỳ diệu trong từng miếng ăn. Ông như một đứa trẻ mới được bú giòng sữa Mẹ Thiên Nhiên lần đầu trong đời. Ông quên mùa đông giá lạnh bên ngoài, quên người lão bộc đứng hầu bên cạnh, quên tất cả những chân trời mơ ước cao xa. Ông nghe được cả những cảm giác run run phập phồng trong thân thể mình đang náo nức đón lấy nguồn sống từ hạt đậu, miếng cơm. Nước mắt ông ứa ra vì biết ơn những bàn tay đã làm ra hột gạo, trân trọng những mạch đất đã nuôi lớn cọng rau.

Người lão bộc dọn dẹp mâm cơm với chén đĩa sạch trơn và nghe Trí Hải nói với bóng mình: “Tội nghiệp mình! Bao năm qua ta chỉ nhét thức ăn cho đầy bụng, bây giờ mới được ăn!”

Sáng hôm sau, Trí Hải đến gặp sư Trúc Lâm. Ông đã hơi quen với không khí tĩnh lặng trong ngôi chùa cổ kính này. Ông không còn thấy khó khăn khi nói với nhà sư như nói với một bức tượng:

Thưa thiền sư, tôi đã ăn và đã hiểu lời dạy của

ngài: “Có thì có tự mảy may. Khi không cả thế gian này cũng không”.

Sư Trúc Lâm lại mỉm cười. Nụ cười trong sáng và dễ dãi quá, không ẩn chứa một gợn phê phán, khen chê. Nhà sư hỏi Trí Hải, giọng vô tư nhưng tha thiết như nói với một đứa trẻ lạc đường:

– Thiện hữu có thấy con cọp nằm và con công múa ở đâu không?

Trí Hải trả lời thành thật:

– Từ dưới nhà trai lên núi tôi chẳng thấy gì cả.

Nhà sư nói tiếp trong dáng cười chưa tắt:

– Vì thiện hữu chỉ nhìn mà không xem nên chưa thấy!

Vốn đã quen dần với lối nói của nhà sư. Trí Hải còn hoang mang nhưng biết hỏi thêm cũng vô ích nên rời chùa, trở lại khu nhà trai dưới chân núi. Ông uống tách chè xanh và lững thững bước ra ngoài.

Núi rừng mùa đông lạnh và tro vương nhưng lại mang vẻ đẹp lão từng chịu đựng tuyết sương. Lá khô trải thảm dày trên sỏi đá. Nắng đã lên nhưng chưa thắng nổi sương rừng và gió núi nên cả không gian và thời gian nơi này còn nhuộm trắng tóc mây. Trí Hải nhìn quanh, chân trời xa bị mây và sương che khuất nên mắt ông đậu trên từng phiến đá, gốc cây. Ông không biết đi đâu, không có một cớ đi về hay đâu đâu cũng là cớ đi về nên chẳng cần bước vội. Rừng vắng quá nên ông nghe cả tiếng bước chân mình dẫm xào

xạc trên lá. Bước chậm quá nên ông thấy bàn chân mình dò dẫm tìm đường trên mặt sỏi. Một cảm giác mát lạnh và bình an đi từ gan bàn chân chuyển dần lên mắt, lên tóc nên ông thấy bình thản lạ lùng trong suy nghĩ và trong vắt trong mắt nhìn.

Xa, rất xa, trong vắng sương nắng ẩn hiện, ngọn núi đá màu xanh thắm và tím ngắt hiện ra sừng sững trên nền trời trắng đục làm Trí Hải bàng hoàng giật mình. Rõ ràng trước mắt ông là trái núi hổ phục – hình con cọp nằm – mà sư Trúc Lâm nói đến. Chờn vờn phía dưới “con cọp” là triển núi xẻ ba, cây mùa đông có đám lá rụng tro xương, đám màu xám, màu đỏ, màu vàng, màu xanh trông giống hình một con công đang múa. Trí Hải chân vẫn cất đi nhẹ nhẹ, thần trí lâng lâng, mắt không rời “con hổ nằm và con công múa” đẹp lộng lẫy và phiêu bồng với mây núi như một kỳ quan. Cái đẹp thiên nhiên cuốn hút con người làm cho Trí Hải ngỡ như mình đã hòa tan với đất, không biết mình đang hóa thành cây cỏ hay cây cỏ là hiện thân của chính mình.

Ông sực tỉnh để nhận ra thằng người nhỏ bé của mình khi chân bước lên tam cấp của chùa. Sư Trúc Lâm đã đứng đó tự bao giờ. Hai người nhìn nhau không lên tiếng, “đối diện đàm tâm”. Im lặng rất lâu nhưng nhà sư và viễn khách đã nói với nhau hàng ngàn câu chuyện.

Nắng đã lên cao. Trí hải ngược lên nhìn sư Trúc Lâm mỉm cười và nhà sư gật đầu. Im lặng. Chia tay.

Cũng vẫn là con đường cũ mà khi về lại Trí Hải có cảm tưởng như mới đi lần đầu. Trước đây, con đường chỉ là một phương tiện để tìm đến với sư Trúc Lâm nên chân bước trên đường mà đầu vẫn lơ nghĩ về phương trời khác. Nay cũng trên con đường rừng gập ghềnh ấy, nhưng khi bước lên sỏi đá, Trí Hải biết mình đang bước, đang sống thực và làm chủ lấy bước chân của mình. Lần đầu tiên trong đời, ông vừa đi vừa nhìn cảnh vật và sự sống chung quanh. Ông ngắm những con sáo núi làm tổ trên cây phong và thấy được con đường chập chùng xa lắc này tiếp nối bùng lên sự sống. Ông cũng thấy mình đang sống, đang bước đi thanh thản như con kiến đang bò trên đường dài.

Về lại thái ấp sau một cuộc hành trình xa, Trí Hải cảm thấy một cái gì vừa đổi khác. Ông tạt qua ruộng lúa, vườn cà, nương khoai... ngỡ ngàng và thú vị như người hành tinh vừa mới đến trái đất lần đầu. Ông ngồi xuống nâng niu từng chồi non, từng đợt bông, từng ngọn lá. Gặp người dân thái ấp ông nhoén miệng cười dễ dãi và bắt chuyện với họ tự nhiên như những người bạn cũ thân thương. Ông không còn cảm thấy mình cao hơn họ và cũng chẳng thấy mình thấp hơn họ. Ông chỉ thấy mình cũng là một con

người có đủ tính chất vui, buồn, hờn, giận... như muốn ngàn người khác, thế thôi.

Chính lúc Trí Hải không bắt chước mà sống thực hồn nhiên như tiếng gáy con gà thì cũng là lúc ông đã quên đi bản thân mình là ông hoàng, là chủ thái ấp, là người đã bao năm vây màn đọc sách, là nhà quý tộc muốn cúi xuống thật thấp, “hạ cố” đi vào cuộc đời và bị cuộc đời quay lưng từ khước. Khi ông thôi không còn quay quắt vào đời thì chính cuộc đời tự động mở ra và vây bủa lấy ông. Người dân thái ấp đã nhận được tín hiệu từ trái tim nên tự động tìm đến với Trí Hải. Họ vẫn dành trọn vẹn cho ông lễ nghi, cung kính nhưng không còn sợ hãi vì mối giao tình phát khởi từ những tấm lòng chân thành và nhân hậu với nhau, đó là sự tương kính gần gũi và yêu thương.

Tiếng chuông công phu chùa Thiên Mụ đêm đêm rót vào bầu trời xứ Huế đã mấy trăm năm, nhưng chuông vẫn không cạn mà Huế cũng chẳng đầy.

Suốt mấy mươi năm, Trí Hải đã nghe quen tiếng chuông nên dần dần không còn nghe nó nữa, như những đứa con xứ Huế khôn lớn còn mấy ai nhớ mùi sữa mẹ đọng trên vành môi. Tiếng chuông ngân vẫn u trầm dịu dặt nhưng không một giọt chuông nào rơi vào hồn Trí Hải vì lòng ông đã đầy đặc chuyện đời, trí ông đã ngổn ngang trăm mối. Khi tâm thức không còn khoảng trống cho hiện tại và mất đi sự ngạc

nhiên tươi mát trẻ thơ thì tiếng chuông hay tiếng đồng vọng của đất trời cũng chỉ là dư âm dội vào tường gạch vỡ.

Sau “Đại Hội Con Gà”, tiếng chuông Thiên Mục cùng với tiếng gà đánh thức bình minh lại nhen nhóm trở về với Trí Hải. Tiếng chuông giọt ngắn giọt dài rơi vào lòng ông lúc này cũng như những giọt mưa đêm rơi vào lòng biển động. Mát hút, lạnh lẽo, mù sương. Ông nồn nao dậy sóng đi tìm một nghĩa sống cho đời trong khi tiếng chuông vẫn khoan thai, thanh thản, vô tình trôi như chiếc thuyền nan trên sông Hương trước chùa Thiên Mục. Có lúc ông say đắm bằng nỗi đam mê vụng dại với tiếng chuông, nhưng cũng có lúc ông giận hờn, bất mãn vì tiếng chuông quá thản nhiên trước những thao thức trần trở của con người. Ông muốn tiếng chuông phải “đeo sâu”, phải có cái “ngã” trong khi tiếng chuông lại hoàn toàn vô ngã.

Cũng vẫn là tiếng chuông Thiên Mục của trăm năm trước, cũng vẫn là tâm hồn Trí Hải của trăm năm sau sao bây giờ lại khác. Trí Hải sống với tiếng chuông như sống với một em bé nhỏ hay một bác nông phu. Chuông và người cùng sống, cùng ăn và cùng thở. Đêm khuya ông vẫn nói chuyện rì rào với chuông. Ông hiểu chuông hơn bao giờ hết. Trí Hải không cần phải thức khuya dậy sớm mới nghe được tiếng chuông trong khi trong lòng ông có năng hòa với tiếng chuông sâu thẳm thẳm phát khởi từ tâm hồn.

Ông nghe tiếng gió từ muôn phương, ông thấy cảnh trúc từ vạn cổ, ông cảm tiếng chuông từ tám hướng, ông nhận tiếng gà từ làng thôn. Tiếng gió, cảnh trúc, tiếng chuông, tiếng gà và lòng người gặp nhau từ vô ngã.

Có một ngày, người lão bộc nghe vị chủ nhân gõ vào sừng trâu mà hát:

*Gió đưa cảnh trúc la đà,*

*Tiếng chuông Thiên Mục, canh gà Thọ Xương.*

*Hát ngêu ngao như một người lãng tử và chơi đùa với đám mục đồng như thuở ấu thơ, Trí Hải được sống ngây ngất với từng giây phút trôi qua mà không một chút tiếc nuối với cuộc đời quá dài hay quá ngắn. Đầu óc ông trở nên khoáng khoáng như một bầu trời mơn man mây trắng và lòng ông tĩnh lặng như ánh trăng vàng vạc trên đồi xa. Rừng sách vở vẫn còn là một dấu ấn chưa phai nhưng đã được phủ bụi và được xếp vào ngăn riêng của nó. Nhờ vậy ông đã bắt đầu tập nói chuyện triết lý cao siêu bằng ngôn ngữ chất phác và đơn sơ như nói về hay kể chuyện Tấm Cám. Đường như đôi khi ngôn ngữ là một phương tiện nghèo nàn, bất lực và yếu đuối trước im lặng suy tư. Lý sự là chiếc ghe chòng chành mà im lặng là chiếc cầu vững chãi để qua sông, giòng sông tư tưởng có bờ bên này là bão nổi bon chen tuyệt vọng và bên kia là trầm tư tĩnh lặng tuyệt vời.*

\*\*\*\*\*

Có đám bụi đất đỏ của đàn trâu đạp lúa đang

về và có đám bụi mù của vó ngựa phi nhanh trên đường quê thái ấp. Đối với Trí Hải thì đám bụi nào cũng giống nhau, vó trâu hay vó ngựa cũng chỉ là những bước đi dấy lên từ đất, nhưng đối với người dân thái ấp thì vó ngựa có người kỵ mã mang lệnh bài của triều đình là một biến cố. Mọi người lập tức dạt ra hai bên đường và dắt trâu nép xuống bờ ruộng cho kỵ sĩ và tuấn mã phi nhanh về phía dinh ông hoàng. Trí Hải đang kể chuyện về giống vịt trời cho đám trẻ con đang chen lấn nhau, hoác miệng cười vang bên bờ ruộng. Ông cung tay thi lễ đón nhận lệnh của vua triều vào cung khẩn cấp với vẻ bình thản như nghe chuyện xảy ra hàng ngày trong thái ấp đã làm cho mọi người và ngay cả sứ giả ngạc nhiên đến độ sững sờ. Một Trí Hải nghiêm trang, trịnh trọng, lạnh lùng và cách biệt không còn dấu vết nơi ông. Trước khi bước lên cỗ xe song mã lộng lẫy của triều đình vào nội thành, Trí Hải còn vui cười vẩy lũ trẻ sợ hãi ngồi im thin thít hay chạy biến loanh quanh để dặn dò lúc về ông sẽ kể tiếp chuyện vịt trời.

Trên đường vào đại nội, vị quan bộ lễ hộ giá hoàng thân kể rằng, sau vụ án “văn chương phản nghịch” ám Thuyên, vua mang tiếng là bạc đãi trung thần và khắt khe với hiền sĩ nên đã tìm cách lấy lại niềm tin của giới nhân sĩ Bắc Hà bằng cách cho vời vào cung một phái đoàn nhân sĩ đất Thăng Long gồm nhiều nhân vật

danh tiếng và các học sĩ lừng lẫy xứ Bắc vào Huế để được thấy tận mắt uy thế của thiên triều và giang sơn hoa gấm của đất Thần Kinh. Đồng thời vua cũng muốn ổn định phương Bắc quá xa xôi và sử dụng nhân tài, nhưng trong hơn mười ngày qua, giới nhân sĩ Bắc Hà không làm vua hài lòng vì họ vẫn xa cách và lạnh nhạt trước những tiểu yến và đại yến được mở ra từng bùng để chiêu hiền đãi sĩ. Với quyền uy thiên tử, chém đầu ba họ thì chỉ cần một cái gậy đầu, nhưng chinh phục được lòng người thật khó. Giới sĩ phu Thăng Long không khuất phục trước quyền thế, không mờ mắt trước hư danh, không dễ dãi chấp nhận những lời biện thuyết của giới học sĩ Đàng Trong. Sự từ chối lời mời ở lại phò vua, giúp nước của họ đã làm cho cả triều đình Huế vừa bối rối vừa ngấm ngấm tức giận nên mọi hy vọng đang đổ dồn vào Trí Hải.

Đại yến đang mở ra tại Ngự Viên. Đội ngự binh guom giáo sáng lòe. Các quan phẩm phục lóng lánh như sao sa. Cung tần, thị nữ đẹp rực rỡ và thơm mát như những hình hài không có thật ở trần gian... Bỗng mọi người đều “ồ” lên kinh ngạc khi Trí Hải bước vào.

Một hoàng thân Trí Hải có dáng đi đường bệ với khuôn mặt nhìn thẳng lạnh lùng trong phẩm phục triều nghi có thể chói lòa trong đêm tối đâu rồi. Một Trí Hải khác có dáng đi khoan thai, khuôn mặt vẫn thanh tú nhưng màu da

trắng xanh nay trở thành r ám hồng vì nắng gió. Nét cười khoan hòa dễ dãi và đôi mắt tinh anh nhưng lại ấm cả vùng trời đang đậu trên từng người quen và khách lạ. áo quần đơn sơ mà thân thiện như người nông dân đi ăn giỗ. Một thoáng xôn xao nổi lên trong đám nhân sĩ Bắc Hà. Người ta tự hỏi, một vị hoàng thân tiếng tăm như Trí Hải lại là một người bình thường và đơn giản đến thế sao.

Buổi đại tiệc bắt đầu khi xa giá nhà vua ngự đến. Những lễ nghi quan cách rườm rà lúc đầu từng bước nhường lại cho mục đích chính của buổi ngự yến là cuộc đấu trí tay đôi giữa nhân sĩ Bắc Hà và giới học sĩ đất Thần Kinh nhằm thuyết phục khách Thăng Long ở lại ra tay phò vua giúp nước. Các Văn minh điện đại học sĩ, Võ hiền điện đại học sĩ, Cần chánh điện đại học sĩ cùng cách danh gia, danh sĩ Thần Kinh đối mặt với sĩ phu Bắc Hà trên chiến trường trùng điệp, võ trang bằng lý thuyết và tư tưởng của Bách Gia Chư Tử. Khi hai bên đều có kẻ tung người hứng không để hở đường tơ kẽ tóc thì Trí Hải và Lê Trung Ấn, thủ lĩnh sĩ phu Bắc Hà vẫn ngồi im lặng lắng nghe. Hai phe chưa ai nhường ai nửa chữ. Đêm trôi dần, cuộc đấu xoay chiều đến hồi gay cấn qua chuyện “chính danh”. Dù lời lẽ bóng bẩy nhẹ như tơ trời, dụ sự ngụ ý xa xôi như sao khuya leo lắt, nhưng ai cũng hiểu là hai phía đang nói đến vương mạng của nhà Lê và nghiệp

đế của nhà Nguyễn. Mọi con mắt đều đổ dồn về phía Trí Hải và Lê Trung Ẩn khi luận bàn chuyện “tiếm quyền và tiếm văn”. Phía nhân sĩ Bắc Hà thì cho rằng, chỉ có câu ca dao duy nhất phát xuất từ miền Bắc:

*Gió đưa cành trúc la đà,*

*Tiếng chuông Trấn Võ, canh gà Thọ Xương.*

Giới học sĩ Thần Kinh thì lại dùng mọi luận chứng lịch sử để cho rằng, chỉ có một câu ca dao xuất phát từ Huế, sau khi chùa Thiên Mụ được chúa Nguyễn Hoàng cho khởi công xây dựng vào năm 1601:

*Gió đưa cành trúc la đà,*

*Tiếng chuông Thiên Mụ, canh gà Thọ Xương.*

Vô hình trung, Trí Hải và Lê Trung Ẩn biến thành thủ lĩnh của hai phe. Thế nhưng im lặng kéo dài. Mãi đến khi nhà vua lên tiếng gọi hai người ngỏ lời. Trí Hải mới đứng lên. Mọi người như nín thở chờ đợi những lời minh triết cao siêu, những biện giải hùng hồn như sấm dậy do vị hoàng thân uyên bác này sắp sửa nói ra. Trí Hải mỉm cười nhìn Lê Trung Ẩn và đồng thời cũng bắt gặp nét cười trả lại. Hai nét cười tỏa hào quang của sự đôn sơ như cỏ nội hoa đồng, của sự cảm nhận sâu xa và trọn vẹn. Hai lối nhìn tinh anh, sâu thẳm nhưng nhu hòa không gợn một chút thách đố khen chê. Trí Hải đọc mấy câu thơ của Tuệ Trung nói với vua Trần Nhân Tông về cái tâm tĩnh lặng, vô ngã:

*Giữa ba nghìn thế giới,  
Có chung một nụ cười.  
Trăm nhánh sông vô ngã:  
Chung một giòng ra khơi.*

Thiên Mục, Trấn Võ, Thọ Xương... đều là tên đặt, là danh từ, là huyền tướng. Tên sông không phải là giòng sông, tên đường không phải là con đường, ngón tay chỉ mặt trăng không phải là mặt trăng. Cho nên tranh nhau cái tên gọi là hoàn toàn vô ích, phù phiếm. Tiếng gió lao xao qua cành trúc, tiếng chuông, tiếng gà đến và đi từ vô ngã, không lời. Chấp ngã, nhiều lời sinh ly tán!

Nhiều người thờ dài thất vọng. Với họ, Trí Hải đã mất đi khả năng ứng đối khóa luận kẻ thù, chẻ tóc làm tư.

Mọi người lại nhổm dậy. Đến lượt Lê Trung Ấn đăng đàn lên tiếng. Ông mượn lời của thiền sư Hương Hải nói với vua Lê Dụ Tôn về cái tâm rỗng lặng:

*Nhạn bay cao vút trời xanh,  
Nước soi bóng nhận mong manh giữa vời.  
Nhạn đi bóng mất lưng trời,  
Nước không lưu giữ bóng người thoáng qua.*

Thiên Mục, Trấn Võ, Thọ Xương và tiếng gió, tiếng chuông, tiếng gà đều là giả tướng, không có thật. Khi tâm lắng nghe là có, khi tâm khép lại là không. Khi đã không thì cả thế gian này cũng không. Không có chấp ngã mà cũng

chẳng có vô ngã. Quyết tranh nhau cái không có để về đâu?!

Trong khi mọi người còn đang ngơ ngác thì Trí Hải và Lê Trung Ẩn đã tiến lại gần nhau, cầm tay nhau như hai người bạn cố tri, như hai người anh em từ kiếp trước và nhìn vào mắt nhau rất sâu như đọc hết những thế giới âm u ẩn tàng sau nét mỉm cười rất nhẹ. Nhà vua cũng cả cười bước xuống cầm tay họ và chư khách cũng bùng vỡ tiếng cười vui không che dấu những mưu toan. Đêm tàn nhưng đại tiệc chưa tan. Bỗng tất cả đều lặng im vì tiếng chuông công phu của chùa Thiên Mụ vừa lọt vào Ngự Viên. Lê Trung Ẩn ngỏ lời: “Nước non muôn thuở không hay có. Một cõi đi về phát tự tâm”. Trong mắt vua, ngời ánh phong quang và thoáng nét phong trần nhưng thuần hậu của tay hảo hán Lương Sơn Bạc, người đã vào sinh ra tử để thống nhất sơn hà, dựng nên nghiệp đế. Nhóm nhân sĩ Bắc Hà, cùng nhìn một hướng về phía giang sơn thay cho nụ cười kiêu bạc, lên tiếng: “Vâng, chúng tôi sẽ ở lại!”

Tiếng chuông Thiên Mụ từ hai trăm năm trước vẫn ngân nga mà cũng chẳng bao giờ có thật.

## MƯA HUẾ

**H**ơn hai mươi năm tôi mới được nhìn lại một cơn mưa tầm tã đầu mùa của Sài Gòn. Mưa Sài Gòn đến và đi hối hả với vẻ tất bật, rộn ràng và tình cờ ghé lại. Hiện như mưa trên phố! Cứ đi với mưa, sẽ nghe được tiếng mưa vui trong lòng, mưa reo rào rạt bên hè phố, mưa xao xác trên mái ngói, mưa lách tách trên mái tôn. Những sợi mưa chiều Sài Gòn chệnh chếch, bạc trắng giữa không gian, xanh mờ qua cây lá và vàng nhạt, long lanh quanh ánh đèn đường.

Mưa...!

Bên trời Tây, mưa rót trên dù trơn và áo khoác, mưa và người ngã như gần mà xa nhau mất hút. Mưa bên Mỹ giọt trên trần xe, vỗ òa trên quạt nước – những cái quạt nước chỉ quen xưa đi mà không bao giờ níu lại những nỗi nhớ mơ hồ trước mắt. Mưa Sài Gòn vội vàng đến

hồn nhiên rơi trên tóc mượt, đậu trên mi cong, sà trên môi ẩm. Mưa Hà Nội là mưa riêu riêu, có gió lành lạnh, có tiếng nhận kêu trong đêm xanh, có tiếng trống chèo vọng lại từ những thôn xóm xa xa, có câu hát huê tình của cô con gái đẹp như... những giọt mưa Ngâu của Vũ Bằng trong “Thương nhớ mười hai”. Mưa Huế thì triển miên, khi đến cũng âm thầm như lúc đi và khi đi cũng lặng lẽ như lúc về nên chẳng có ai nghe. Mưa như vậy hạt trên thành phố, buồn đến tím lịm.

Đi xa..., xa tới những phương trời mưa khác; về lại, mới thấy vẻ diệu kỳ của dáng mưa Việt Nam.

Mưa Nam, mưa Bắc, mưa Trung đã gắn chặt với con người và phong thổ; có nỗi vui buồn trong lòng và cảm giác mơn man se lạnh trên da thịt.

Tôi đã về lại và ra đi trong mưa, những cơn mưa dầm của Huế, để nghe hết cái “điệu buồn mưa nắng Nam Ai”. Điệu buồn của Huế, mùa hè, thường xuôi mái dòng sông và mùa đông, hay treo lơ lửng trên những tầng mây màu đục.

\*\*\*\*\*

Theo thời gian, con người và kỷ niệm rất hồng buổi sớm và chợt tím buổi chiều của một thời gian đã ngả màu rêu phong vì những cơn mưa Huế. Tôi xa Huế biệt tăm dằng dặc, rồi lừng thừng về lại trong những ngày cuối hè đầu thu lác đác mưa Ngâu. Những cơn mưa nhỏ nhỏ đầu

mùa của Huế làm tôi nhớ lại một câu bình luận về thời tiết của Huế “mộng nơ” nhất từ xưa tới nay từ một nhà sư Trung Hoa nức tiếng uyên thâm, đó là hòa thượng Thích Đại Sán, hay còn có phương danh khác là Thạch Liêm Lão Hòa Thượng. Ông được mời đến Huế như một bậc danh sư đại thượng khách thời chúa Nguyễn Phúc Chu (1691-1725). Trong Hải Ngoại Ký Sự, ông viết về thời tiết Huế: “Tứ thời giai thị hạ, nhất vũ tiệp thành đông”, nghĩa là: “Bốn mùa đều là mùa hạ, (chỉ cần) một cơn mưa từ từ biến thành mùa đông”. Điều tôi cứ băn khoăn hoài không phải vì câu nhận xét chẳng trùng trật vào đâu về mặt địa lý học, khí tượng học, cũng như về thực tế. Nhưng băn khoăn là vì non ba thế kỷ qua, lại có quá lắm người bẽ nguyên nhận xét đó làm căn bản cho kiến thức “Huế học” của mình. Điều đáng “ớn lạnh” là biết đâu lại không có một ông thầy ngoại quốc nổi tiếng khác ghé chơi, vui miệng, nói đại khái như “đông ngậm bạch tuyết thi” chẳng hạn, không lẽ bà con mình lạc vác mền chiếu ra bến Thương Bạc chờ tuyết rơi là tả mà ngậm thơ Đỗ Phủ, quên mất thực tế có vầng trăng soi trên sông, đang chờ tiếng ngân nga của những câu Nam Ai, Nam Bình thất lạc? (!)

Huế không có hiện tượng “nhất vũ” nào cả mà chỉ có mùa xuân mưa bắc, mùa hạ mưa giông, mùa thu mưa ngâu, đầu đông mưa lũ, cuối đông mưa dầm. Huế lại còn không có “tứ

thời giai thị hạ” mà lại có bốn mùa rõ rệt: Xuân xanh, hạ trắng, đông xám, thu vàng.

Đừng nghe nói về Huế, cứ sống một giờ với Huế. Ngôn ngữ tuyệt vời nhất dành cho Huế là im lặng và cảm nhận. Nhìn Huế qua ống kính máy thu hình, hiểu Huế qua chữ nghĩa sẽ chỉ thể màu phôi pha và nghe tiếng thở dài của thành quách rêu phong.

Có lẽ đã một thời tôi dừng dung đi trong mưa Huế như đã vô tình bơi lội trong những giòng sông quê hương ngỡ như khi xa rồi cũng chẳng còn chi lưu luyến, cho đến khi mất đi và tìm lại... mưa Huế!

Nếu vào những buổi chiều đầu mùa Thu nào đó ở Huế, có những đàn chim bay xao xác từ phía biển lên rừng trên bầu trời đã lằng đằng có mây hồng lam pha sắc tím, đó là khi trời Huế đang chuyển sang mùa mưa.

Sau những cơn mưa giông hiem hoi vào cuối mùa hạ “mưa tháng sáu, máu rồng” là những cơn mưa đầu mùa thu e dè và rón rén như gió heo mây. Mưa về chiều và thường khi rá rích qua đêm, có giọt ngắn giọt dài làm cho người ta ví von với giọt nước mắt rấm rứt, chia biệt của Ngưu Lang, Chức Nữ bên bờ sông Ngân.

Thường khi sau đêm Trung Thu là đêm có ánh trăng sáng vàng vạc với bầu trời cao và rõ nhất trong năm, Huế chuyển mình giao mùa và mưa bắt đầu về với Huế.

Huế có hai nguồn nước lũ chính là nguồn Dinh và nguồn Bồ. Nguồn Dinh từ thượng nguồn sông Hương trên dãy Trường Sơn chảy dài ra tới biển và nguồn Bồ cũng xuất phát từ dãy Trường Sơn trùng điệp. Chảy theo sông Bồ thuộc quận Hương Trà, rồi cuối nguồn cũng giáp với sông Hương trôi ra biển. Những năm lụt nguồn Dinh, dáng hiển từ của sông Hương biến mất trong lớp cuồng lưu của giòng thác lũ phù sa cuốn cuộn, bứt phá, lạnh lùng cuốn phăng tất cả những chướng ngại trên đường băng băng trôi ra biển. Những đêm trời lụt khi gió mưa vừa tạnh, tiếng cuồng lưu đổ ra đại dương từ cửa Thuận An vọng về theo điệu trầm hùng nghe âm vang như lòng đất trở mình.

Có những vạt nắng riêng trong trời nắng thì cũng có những cơn mưa riêng trong trời mưa. Ai đã từng đi dưới trời mưa dầm của Huế vào lúc chiều tối hay về đêm mới cảm nhận được cái ớn lạnh của những cơn mưa lạ: “Mưa lá” hay “mưa rùng mình” nơi đây. Trời đông lạnh căm căm, đang đi dưới những tàng cây xanh sừng nước mưa, bỗng nghe tiếng gió ào qua biển lá, rồi cả một khối mưa nặng hạt rơi ụp xuống trên đầu. Vô số mảnh nước trên lá sẵn chờ gió lay, ồ ạt rơi xuống phủ lấy mặt đường trong thoáng gió đi qua. Tiếng lá ướt xào xạc kéo dài trong gió, nghe như tiếng thở dài kỳ bí của hồn mưa.

Trong nếp sống trầm trầm, êm ả quanh năm.

Mưa nguồn và nước lũ đầu mùa thường mang lại cho Huế một cảm giác mạnh, bứt phá và chia sẻ. Trong nỗi lo “mưa sa, nước sia” con người phưởng trên, xóm dưới để tìm thấy tình người gần lại và một cảm giác thuộc về, trong cảm đồng thuyền đồng hội.

Nước lụt tràn về giúp san phẳng hay che kín một phần những lần ranh giai cấp. Những di đồng bon chen rải rác trên đường và chập chờn đầu ngõ sẽ nằm sâu trong nước bạc. Nhìn biển nước dâng lên không phân chia ranh giới, người ta sẽ cảm thấy cần nhau hơn nên nhìn nhau mỉm cười dễ dãi.

Với tuổi trẻ, rủ nhau đi lội nước lụt là một thú vui không hẹn trước. Con đường đi xe đạp hôm nào, giờ chìm trong hồ nước mênh mông sau những trận mưa ào ạt. Tiếng chân bì bõm lội nước, tiếng cười vang rộn rã của từng nhóm mang về dập diu, làm dáng một cách hồn nhiên. Có một lần đi lũng thùng với cô em chợ Xép trên bờ biển Atlantic ở New Jersey, nhìn những nhóm tuổi trẻ đua nhau giỡn sóng ven bờ, tôi bỗng thấy có một vẻ giống giống với tuổi trẻ mình ngày xưa trong những ngày đi lội nước lụt. Dưới nắng chói chang mà biển Đại Tây Dương sóng lớn quá và nước lạnh như băng giống nước lụt của Huế, ít người tắm nổi. Ngày đó, mặc cho trời cứ hành cơn lụt, tuổi trẻ cũng cứ vui, cứ cười, cứ muốn khoe cái dáng vóc mượt mà nghìn năm tôn nữ...

Những cơn chớp bể, mưa nguồn của Huế thường nhẹ dần cho đến cuối tháng mười, khi mà “Bà Trời Huế, có lẽ lần đầu tiên cũng là lần cuối cùng trong năm, lần quyền đức lang quân để ra uy:

Ông tha mà Bà chẳng tha,  
Bà làm cái lụt hăm ba tháng mười.

Cái uy của người đàn bà Huế là thế đó: Gio cao đánh sề. Vì vậy, cơn lụt hăm ba tháng mười thường là cơn lụt nhẹ nhất trong năm; tuy cũng có mưa nguồn và nước lũ, nhưng không có cuồng lưu, mà chỉ có những cơn mưa trên đồng vắng và những giòng nước bạc uốn éo dưới chân cầu.

Sau mùa thu mưa Ngâu và mưa lụt, Huế đi vào mùa đông. Đây mới thực sự là thời gian mưa Huế.

Mưa Huế là sự đối xử khắc nghiệt, vừa là sự cầm chân vổ vể của bà Mẹ Thiên Nhiên dành cho Huế. Vì vậy, đối với người Huế cũng như khách Huế, cái mưa rây hạt triền miên, man man vô tuyệt kỳ, bất tri hà xứ tận của Huế là một cái gì vừa đáng yêu, vừa đáng ghét một cách rất... Huế. Nó vừa là sức hăm, vừa là sức bật của đời sống tinh thần. Mưa không nhỏ, mưa không to mà rây rây muôn ngàn sợi như từ tay của bà tiên hiền dịu mà lạnh lùng, siêng năng một cách dai dẳng như đang giữ kho nước vô tận trên trời, không ăn không ngủ đang liên tục vẩy nước xuống trần gian. Những cơn mưa có thể

vài ba ngày hay kéo dài hàng tuần, có khi non cả tháng. Mưa mọc rêu trên thành, mưa dầm dề úng đất, mưa se da se thịt, mưa héo úa tâm hồn. Bầu trời trắng đục sà xuống thấp ngang tầm ngọn cau. Núi đồi, sông biển, ruộng đồng, nhà cửa, vườn tược, đường sá... đều lướt thướt trong mưa. Cùng về với mưa là cái lạnh mùa đông, đó là cái lạnh tê buốt của mưa dầm gió bắc. Không khí như đóng băng, chim không dám rời tổ, lá sợ lia cành, người tìm nhau sưởi ấm.

Cũng lạnh lùng như những con chim trốn tuyết vùng Bắc Cực xây “tình yêu và tổ ấm bằng tuyết ngay trên những biển tuyết bao la, Huế đã tự hiển hiện vẻ “nên thơ” riêng từ trong cảnh trầm lắng dưới những cơn mưa dầm ngút mắt không hạn kỳ đó.

Huế trong mưa đã thu mình lại, biến thành một thế giới nhỏ. Thế giới mà chỉ có cái tình mới đủ sự nồng nàn sưởi ấm cho nhau. Bên ngoài, đường sá vắng hoe. Trong căn nhà im lìm trốn lạnh giữa khu rừng lá long lanh nước mưa, là mái ấm gia đình với những người muốn co người lại với nhau thật nhỏ, từ trong cái vỏ mùa đông, con người tha hồ để cho ước mơ bay xa vào những khung trời lồng lộng nắng ấm. Tâm hồn người Huế đã thành “tha phương” từ trong những cơn mưa.

Mưa là một kho tàng kỷ niệm êm đềm của ngày mới lớn.

Dám “đội mưa mà đi!” Dù chỉ để gặp và nói bằng quơ, nhưng đôi môi tím lạnh, đôi má sùng nước mưa, đôi mi ướt đẫm bụi nước và nét cười đầy nắng trong mưa đã nói nhiều hơn một lời tỏ tình và ẩn chứa sâu hơn một lời hò hẹn. Cái đội tình tự thâm trầm nhất của Huế có nghĩa là đội trong mưa dầm; và cái hẹn da diết nhất của Huế là đợi chờ trong tiết lạnh cắt da gió bắc. Bởi vậy, tình yêu và đam mê của Huế rất “chật chỗ” cho nguồn tình cảm lửa rơm dễ cháy và dễ tắt mùa hè.

Mưa cũng là thử thách tình cảm cho những bước truân chuyên.

Trong cảnh cô đơn hay giữa những tháng ngày thông tin biến biệt của người thân, những cơn mưa bất tận của Huế dễ làm héo úa lòng người. Rất lạ là trong cùng tận nỗi buồn theo mưa, nỗi ước mơ thường lớn hơn niềm tuyệt vọng.

Mưa đã góp phần không nhỏ vào sự hình thành nếp sống tình cảm, phong thái sinh hoạt, cảm quan nghệ thuật và nét văn hóa đặc thù của Huế. Mưa như một viên trọng tài khắc nghiệt cổ treo chân những cầu thủ linh hoạt, bao sân. Mưa Huế đã bó chân những tâm hồn Huế bão nổi trong thế giới hạn hẹp của gia đình, bằng hữu. Mưa đã làm chậm lại hay làm lắng đọng những giai điệu dồn dập của nguồn tình cảm sôi nổi. Mưa ngăn những phát triển bề rộng nên tình cảm tự nhiên của Huế có khuynh hướng

lặng vào bể sâu: Thâm trầm, lặng lẽ và kín đáo. Bởi vậy, khách phương xa đến Huế thường đi từ cảm giác ngán ngẫm “Trời mưa ở Huế sao buồn thế và dần dần yêu cái “nên thơ” của mưa Huế lúc nào không hay. Từ Nguyễn Du đến Nguyễn Bính, Văn Cao, Hải Bằng, Huy Cận... đều buồn; buồn man mác hay buồn đến lịm người trong cơn mưa Huế, nhưng đều muốn cầm vài sợi mưa Huế lúc ra đi:

*Khi ra đi có cái gì luyến tiếc*

*Không được cầm mưa như hành lý chia tay.*

(Hải Bằng – Mưa Huế)

Nguyễn Mộng Giác, từ bên kia phía đèo Hải Vân đến Huế, “chí lớn không đầy mắt mỹ nhân” nên đã bị tóc mai của giai nhân cột chân lại trong cái mưa dầm của Huế: “Mưa tê tái, mưa lạnh lùng. Nhưng ngay trong cái tê tái nhột nhột ấy, Huế vẫn cứ thơ... Tình yêu của Huế thật sự không cần cầu viện đến nắng vàng, trời trong, mây xanh. ừ đột u ám cũng có nét đẹp của nó”. (Nhớ Huế, 1995).

Mỗi người Huế có một mùa mưa riêng trong trí nhớ đã thành kỷ niệm, được xếp kỷ trong đáy va-li lúc ra đi. Tôi không nhớ rõ một tác giả nào đó đã viết rằng, quê hương có nhiều giòng sông, nhưng chỉ có một giòng sông để thương nhớ; và mỗi người có thể có nhiều mối tình, nhưng chỉ có mối tình để mang theo. Có lẽ vì thế mà có những cơn mưa khó tanh trong lòng.

Nếu có chẳng mưa Huế đã tạo ra đối cực trong mỗi tâm hồn Huế thì sự mâu thuẫn đó là hai mặt “nóng lạnh” cần thiết tiềm ẩn trong mỗi con người. Cho nên, lãng mạn và cách mạng không phải là hai mặt mâu thuẫn, mà trái lại, là một sự kết hợp hài hòa trong phong cách của Huế.

Với Huế, dám lãng mạn đã là cách mạng rồi đó. Và, dám làm cách mạng là phải cực kỳ lãng mạn mới đủ ngọn sóng trào mà bút phá những ràng buộc xưa như cổ thành, xây bằng hàng hàng lớp lớp những viên gạch vồ của đất lề quê thói. Nếu cách mạng mà không lãng mạn thì không còn là Huế nữa.

“Huế thơ”, có lẽ một phần cũng nhờ những người tiên phong khai phá Huế đã tìm được một sự quân bình giữa hai đối cực. Xa... rất xa, Huế có tây là Trường Sơn và đông là Nam Hải, giữa lưng chừng có sông Hương lưu thủy và núi Ngự bình phong. Và, rất gần, có tả Thanh Long, hữu Bạch Hổ. Bên cạnh “mưa úng đất” có “hạn bà chằn”. Sự quân bình phong thổ đó đã xây dựng nên phong cách riêng của Huế.

Bởi vậy, Huế cần có Tùng Thiện Vương, Tuy Lý Vương nức tiếng tài hoa vương giả nhưng cũng cần có Đoàn Trưng, Đoàn Trục dám nổi loạn chống lại triều đình. Huế cần Mạc Vân Thi Xã ngâm phong vị nguyệt lúc thanh bình; nhưng cũng cần Thất Thủ Kinh Đô trong cơn

binh lửa. Cũng như Huế cần có nem, tré, chả lụa “ăn chơi”, bên cạnh bánh khô, bánh nổ, bánh đúc “ăn thiệt”. Huế có hò Nện, hò Hồ, hò Giã gạo mạnh bạo đổ mồ hôi bên cạnh những khúc Nam Ai, Nam Bình sâu thương đòi đoạn. Bên chiếc nón bài thơ thanh tú và tà áo trắng thuột tha của cô nữ sinh Đồng Khánh; thì cũng cần cái nón lá phong sương và vạt áo dài nâu lam lũ của mấy o bán gánh dạo chè khuya, cơm hến, bún bò... mới đủ những màu sắc và mùi vị cho hồn thơ của Huế. Chỉ nhìn thoáng qua, sẽ rất dễ thấy dáng thơ nhưng khó thấy cái hồn của Huế. Cũng thế, thoáng nhìn mưa Huế chỉ thấy nét trầm phai và ủ rũ; nhưng đã sống thực với Huế qua những mùa đông, sẽ thấy từ trong bụi trắng tinh không của mưa Huế có những nụ hồng và hơi ấm của tình yêu, không phải chỉ là tình yêu lứa đôi mà nhiều thứ tình nồng nàn góp lại.

Nếu mưa Huế cứ rơi rơi trên vùng trời Huế thì mưa nghìn nơi cũng chỉ là mưa thôi. Nhưng mưa Huế đã rơi vào lòng những người qua Huế thành những khung trời nhỏ, nên mưa hoài không tạnh và những cơn mưa trong hồn cứ rây rây nhỏ hột lan ra xa khắp muôn phương. Người Huế tha hương vẫn quen nhìn mưa trên đất khách qua cơn mưa của phương trời củ cú rá rích rây hột trong lòng. Rồi chợt bất ngờ loanh quanh lẫn quẩn trên cái quả đất bồng bênh này, vẫn còn có một nơi mưa dầm một cách rất...

Huế, đó là thành phố Portland thuộc tiểu bang Oregon ở vùng cực tây nước Mỹ. Nếu một buổi chiều tạnh mưa, trời trong nào đó mà lên đỉnh núi Ngự Bình, ngó về hướng đông bắc sẽ “thấy” thành phố Portland chị em với Huế nằm trong mưa, tận bên kia bờ Thái Bình Dương. Mùa xuân con Cọp năm nay, tôi ở lại Portland 4 ngày mà trời chỉ có tạnh mưa chưa đầy hai tiếng đồng hồ. Tôi toan mở lời than van một tí thì đã có “dân làng” xứ này an ủi rằng, gần cả tháng nay trời mới hanh nắng có đôi ngày. Xóm Huế nơi thành phố Portland này chừng vài chục nhà. Có dịp ngồi lại với nhau các “Huế kiều” có thể không đồng ý với nhau về nét đẹp trang đài của Trường Tiền và dáng đường bộ trang trọng của cầu treo Kim Môn (Golden Gate Bridge), nhưng ai cũng nhận rằng mưa nơi đây sao mà giống mưa Huế lạ lùng. Mưa giống Huế mà vẫn thấy một cái gì đó “không Huế” trong mưa. Một o Huế chạy đưa ra giả thuyết:

Chắc vì tiếng mưa rơi cũng bằng tiếng Mỹ chứ không tí tách như tiếng mưa Việt Nam nên mình phải “dịch” tiếng mưa rơi ra tiếng mình mới thiệt là giống...!

Một “ôn” niên trường xóm Huế, có đôi mắt buồn rưng rưng như râu bắp, góp lời:

Người mình chi cũng phải đi theo bộ mới có ý nghĩa. Như vật châu thì có tứ linh long, lân, quy, phụng; hoa cũng phải theo bộ như mai, lan,

cúc, trúc; nghề canh cải cũng cần theo bộ như ngư, tiểu, canh, mục... thì mua chắc chắn cũng phải theo “bộ” đại khái như vũ, lôi, phong, thủy hay vũ, hàn, cô, tịch. Mua Huế phải đi theo cùng tuyết lạnh, với sự lẻ loi trong cảnh im vắng mới thật là thấm thía.

Nghe là lạ, mấy người xin “ôn” giải thích lại. Ông cụ cười xòa, xua tay:

Nhìn mưa mà nhớ quê nhà nên tôi mới “kiếm” chuyện nói bậy cho vui thôi mà, có trùng trật vào đầu mà phải nói đi nói lại.

\*\*\*\*\*

Mưa đã tạnh. Trời sắp sáng. Huế đang tỉnh dần với tiếng chuông sớm, vọng âm xa lắc không biết của chùa nào trong những ngôi chùa cổ đang còn lưu dấu. Sau cơn mưa, trời sớm mai mát lạnh. Tôi vẫn thức với tiếng chuông và hớp một chút chén nước chè xanh còn sót lại trong đêm. Tôi đã say sưa nói chuyện một mình sau nửa đêm gần sáng về những giọt mưa, những cơn mưa, những mùa mưa, và những đời mưa... đã rơi xuống, đã khô queo không lưu vết tích hay còn làm ướt đầm đời mình. Một cảm giác ngầy ngầy say nước chè xanh có miếng gừng đậm nhỏ làm tôi có cảm tưởng như con tàu già say sóng nhỏ trên sông. Tôi cảm thấy một chút vật vờ trong hơi mưa đã tạnh và nỗi nhớ mơ hồ về những vùng quê hương khói sương lau lách. Ngồi nhìn ngắm quê hương sau một đêm mưa.

Nắng lọc vàng trong nhu hỏ phách và lòng tôi cũng thiu thiu trong bình lặng. Tôi được ra trong nỗi nhớ Huế, trong niềm ấp ủ của Sài Gòn, trong ước mơ về Hà Nội – những vùng quê hương thân yêu mà khi về lại cứ ngỡ là ra đi, và khi đi mới thực là trở về. Quê hương đó, đã xa bao nhiêu năm ròng mà cứ tưởng chừng như trận mưa chiều mới tạnh đêm qua.



## MÀU QUAN SAN

**T**rong một dịp gặp mặt thân hữu tại Sacramento với Eugene Trịnh, phi hành gia Việt Nam đầu tiên trên đất Mỹ, tôi hỏi riêng anh:

Khi bay trong vũ trụ, có khi nào anh nghĩ về nước Việt Nam mình bên dưới quả đất không?

Đứa con xa quê cha từ hồi tằm bé vẫn còn trả lời với vẻ nồng nàn trong giọng nói:

Có chứ anh. Từ trên không gian nhìn xuống, quả đất là một hành tinh xanh. Riêng phía đất nước mình có một màu xanh thăm thẳm, có lẽ đó là màu xanh của biển, núi và đồng bằng hòa lại.

Nhắc đến màu xanh thăm thẳm của quê hương, tôi không đứng từ phía không gian như Eugene mà đứng từ phía bên này biển để nhớ màu tím Huế của sông năng bên kia và màu “sương khói mờ nhân ảnh” trong ánh mắt xa xôi của Hàn Mạc Tử khi nhìn Huế.

Bay từ mùa thu Cali, sang mùa thu Đài Bắc, đến mùa thu của Huế mới thấy vẻ sương khói mờ nhân ảnh nơi đây. Mùa thu Cali đẹp nhất nước Mỹ với những màu sắc tương phản sắc nét đến rợn người. Mùa thu Đài Bắc lãng đãng và trầm mặc. Mùa thu của Huế sương khói và mơ phai.

Màu sắc thiên nhiên phản quang một phần bản sắc của con người nơi xứ đó. Với màu sắc mạnh và tương phản, người Mỹ Cali rất xông xáo, nồng nàn nhưng cũng dễ thay đổi. Với màu sắc thiên nhiên nhẹ và mờ nhạt như muốn quyện vào nhau, người Huế chan hòa và chung thủy, nhưng thường rất tiết kiệm sự biểu lộ nhiệt tình nguồn tình cảm nội tâm với người khác. Cùng một cảm giác thương yêu tiềm tàng trong lòng nhưng người phương Tây sẽ biểu hiện gấp đôi, trong khi người xứ Huế sẽ rất “khéo léo một cách vụng về” loay hoay ra sao chỉ thấy còn một nửa! Họ không dám sống trọn vẹn ngay cả khi mơ ước đến trong tầm tay vì quá e dè và ngại cảm trước sự khen chê của người khác.

Về trong hương thu tím vàng của Huế, buổi chiều đi qua cầu Trường Tiền mới được sửa lại, tự nhiên tôi có cảm giác hơi nặng nề mà không biết vì đâu. Bao nhiêu lần tôi đi qua chiếc cầu này có khi ngày hơn hai buổi. Chiếc cầu trắng vươn mình thiết tha qua giong sông mềm mại, dù mưa nắng tôi cũng có cảm giác rất êm ả và

nhẹ nhàng như vẻ phất phơ của tà áo trắng bay bay đằng trước mặt.

Hôm sau và hôm sau nữa đi qua cầu, tôi mới khám phá ra rằng, chính hai thanh sắt vạm vỡ, chạy song song kèm giữ cho chắc bên mỗi thanh cầu, thiếu cân xứng với dáng thanh thanh của nhịp cầu và giòng sông là nguyên nhân của cảm giác nặng nề không rõ nét trong tôi. Một ý nghĩ so sánh ngộ nghĩnh hiện ra trong trí tôi lúc đó là hai thanh sắt bắt dính vào thành cầu, cũng tựa tựa như cái quần tây dày dặn màu đen dưới vạt áo dài lụa trắng.

Cái duyên dáng của “điểm hẹn” trên mỗi vại cầu cũng không còn nữa. Ngày trước, trên lối đi của khách bộ hành và xe đạp sát mé cầu mỗi bên và mỗi vại, có một khoảng nhô ra như hình dấu mũ, được gọi là “chỗ trò vai” để cho những người gánh nặng chạy bộ qua cầu có chỗ dừng chân mà đổi đòn gánh từ vai này sang vai kia. Đây cũng là điểm mà du khách tạm dừng lại thoáng chốc trên cầu để ngắm cảnh. Và đối với tuổi hẹn hò đó cũng là điểm chờ, điểm hẹn rất băng quơ cho khỏi “em qua không kịp tội lắm anh ơi!” Cầu Trường Tiền bây giờ trông có vẻ lực lưỡng và chạy thẳng tuột, thiếu một chút đường nét thanh tú, điểm đáng mong manh mà điểm ảo của lụa và thơ.

Huế mà không thơ là thờ ơ với Huế.

Mỗi người nhìn nét nên thơ của Huế một

cách khác nhau. Có thể nét đó là phong cảnh thiên nhiên, thành quách lăng tẩm, đền đài cổ kính hay có khi chỉ là cái lúm đồng tiền trên má người con gái qua bến đò Thừa Phủ không quen. Riêng tôi, vẫn thường nghe nói đến dáng thơ của Huế, nhưng không biết chân dung nàng thơ như thế nào, nhưng tôi tin là không thể “khuôn tròn vành vạnh như cạnh tía tô” mà Huế quen gọi là mặt bánh đúc được. Có bị lưu đày biệt xứ, tôi cũng phải cải cho được là mặt bánh đúc không bao giờ có thể là khuôn mặt của nàng thơ. Tôi muốn tượng ra nét thơ của Huế là dáng yêu kiều nhỏ nhắn, ẩn sau màu sắc sương phai.

Ngay cả hoàng thành cung điện, lăng tẩm của vua chúa cũng không có dáng sừng sững, nguy nga, tráng lệ mà chỉ kín đáo, trầm mặc và khiêm cung. Kiến trúc của Huế không có nét phô trương đầy vẻ ngự trị thâm kín của Trung Hoa, hay dáng cao ngất ngễ, ngang tàng lộ liễu của phương Tây. Lăng miếu, đền đài, di tích, nhà cửa, xóm làng và khung cảnh thiên nhiên của Huế đều như muốn hòa nhập, xích gần lại, nép mình và núp dưới bóng nhau. Bước chân về lại Huế xưa, cảm giác tức thời của tôi là không nhớ núi Ngự Bình lại quá gần với giòng sông Hương như thế. Sông và núi ngỡ như chỉ cách nhau có một chiếc cầu lơ lửng trong tầm nhìn. Sông núi có thể soi bóng nhau như mình soi mình trong đôi mắt người hàng xóm.

Xa Huế, tôi nhiễm thói quen của những thành phố không ngủ, nên có cảm giác là Huế ngủ sớm như gà. Đêm chưa khuya mà đường đã vắng hoe chỉ còn đèn vàng và cây lá. Đạp xe đạp một vòng chưa mỏi chân đã giáp vòng bên nớ, bên ni. Thực ra, Huế không quen thức khuya trên đường phố mà thức trong mái ấm gia đình.

Huế dậy sớm như tiếng chuông. Ngày của Huế dài hơi ánh nắng vì chỉ một nắng mà có tới hai sương. Dù giữa nắng đứng bóng chóng ngọ, Huế vẫn mang nét mơ màng. Nhìn xa trông không gian của Huế vẫn như có nhuộm một lớp tơ mềm phảng phất mỏng lung và khi về lại, tôi có nghe Trịnh Công Sơn gọi là màu “áo lụa thịnh không”, trên xuống đường bay về (hay đi) Mỹ sau đó, tôi dật dờ tự hỏi, thử có chữ nào của tiếng người trên đất khách có thể dịch ra màu áo liêu trai đó hay không?!

\*\*\*\*\*

Ai cũng muốn mình được biết và được nhớ, nhưng cũng có những lúc muốn bị quên để tìm cho chính mình một sự cô liêu, êm đềm trong tĩnh lặng. Mới thoáng qua, cứ ngỡ Huế là một thành phố trầm lặng, vô tư như nắng sớm trên đồng; nơi lý tưởng cho những tâm hồn đang dậy sóng, muốn đến đây tìm quên đời hay muốn bị đời quên. Nhưng thật ra, Huế là một vùng đất mà mỗi người rất khó bị lãng quên. Cứ gặp những người chưa quen trên bến đò, bên bờ

sông, trong quán nước, giữa đường đi, người ta sẽ bắt gặp một lối nhìn ngơ ngợ nửa như muốn chào, nửa như muốn hỏi. Cho nên khi cái nhìn lướt nhanh qua rồi, người đối diện mới thấy một cảm giác xôn xao khó yên ngủ trong lòng. Những người đã quen với Huế, khi về lại Huế, dù đi một mình lặng lẽ trên đồi Thiên Anh, Ngự Bình, Từ Hiếu hay ngồi trầm mặc trên bến sông Thương Bạc, Long Thọ, Nguyệt Biểu vẫn nghe vọng âm của nắng, của gió, của sông, của nước, của núi, của đồi... dấy lên từ tâm thức tĩnh lặng. Trong sự yên ắng còn có chỗ cho âm thanh của những chiếc lá rơi, người ta không biết những tiếng nói trong thính lặng là của ai; là sự độc thoại của chính mình hay từ cái hồn thiên cổ của đất trời cây cỏ.

Huế rất dễ biết nhưng lại rất khó cảm nhận. Tôi biết Huế từ thuở nằm nôi qua tiếng hò ru em của mẹ, nhưng chỉ mới “cảm nhận” ra chất Huế trong mình từ khi tưởng đã mất vùng quê hương này trong suốt nửa đời sau.

Tôi đi trong nắng mùa thu của Huế. Lâu lắm tôi mới được đi một mình. Đi một mình không phải là đi “mình ên” của miền Nam hay đi “một chấc” của Huế, mà đi với tâm tư trống không, không vương bận. Buổi chiều, ngồi ở cồn Giả Viên dưới chân cầu Bạch Hổ nhìn băng quơ và băng quơ... tôi bỗng lặng người khi hướng về phía tây. Nắng xế chiều vàng trông như áo lụa mong

manh dẹt bằng sương khói. Màu mà không có sắc. Tôi hoang mang. Biết gọi tên màu gì cho cái màu xa vắng trải dài mệnh mang của giòng sông xanh đã sang màu tơ mềm của khói nước, hòa nhập chập chờn với dãy Trường Sơn xa thăm thăm có chỗ mờ sương, chỗ tím, chỗ vàng mơ. Từ những cây bắp ngô còn sót lại và đám lau sậy lay lắt bên bờ, đến biến cây vàng khô xa ngút hai bên bờ sông Hương, xào xạc trong tiếng kêu chia lìa của gió, tất cả đã vào thu. Mùa thu ở Huế mang lớp áo rất “mơ phai”, mong manh tưởng chừng như không có thật, phảng phất vẻ “trong tương phùng đã có dấu chia ly!”. Như cái cơn nhỏ bé chơ vơ này, chỉ cần một trận mưa đêm nay, sớm mai đã chìm sâu trong nước bạc. Và tôi nữa, chỉ còn thêm mấy buổi chiều ngắn ngủi sẽ bay về bên kia biển Thái Bình. Và giọng ông già giữ Côn: “Ngày xưa, lính ngự phòng chuyển quân cũng vào dịp mùa thu này trước khi mùa đông tuyết lạnh trở về!”, trong khoảnh khắc đó, hình như tôi cảm thông với nỗi lòng biệt ly của người lính thú và tiếng vọng như hịch truyền: “Màu quan san! Rừng phong thu đã nhuốm màu quan san”.

Rừng phong và mùa thu có thể thấy bằng bạc trong cổ thi hay trong Tây Sơn ký: “Thu lai thủy nhiễm phong lâm thủy – Ai mang thu tới nhuộm màu vàng rừng phong”. Nhưng “màu quan san” là màu mà không sắc, vì cái sắc đã

thành không, và đã là không rồi mà sao vẫn man man màu tiển biệt, nên chỉ vẽ lại được qua ngọn bút của thiên tài trong cảnh sắc Huế vào buổi chiều bóng xế giữa mùa thu.

Nhị bách niên tiển – Hai trăm năm trước, thi hào Nguyễn Du thai nghén và sáng tác chuyện Kiều với những câu thơ trác tuyệt khi còn làm Cần Chánh Điện Đại Học Sĩ dưới triều vua Gia Long. Nơi đây, cồn Giã Viên là nơi trồng bắp ngon nhất cho triều đình và các quan ăn mua vui, mà phải ăn tại chỗ mới thưởng thức hết hương vị thơm ngon tuyệt vời của bắp. Gần 15 năm ở Huế, dài bằng quãng đời “Từ Lâm Truy em lạc tới Giang Hà” của Thúy Kiều, Nguyễn Du đã “cảm nhận” ra Huế. Nhà thơ đã từng ôm gối mà nghe mưa đêm của Huế với tâm sự cô đơn lạnh lạnh trong bài thơ “Ngẫu thư công quán bích”. Bất tri tam bách dư niên hậu... Biết đâu hai ba trăm năm sau... rồi sẽ có người say sưa mà lẫn thẩn để suy nghĩ như những người đang sống hôm nay rằng, có một buổi chiều màu thu non hai trăm năm trước như hôm nay, Nguyễn Du cũng ngồi nơi cồn Giã Viên này để vẽ màu quan san buồn man mác cho truyện Kiều:

*Người lên ngựa, kẻ chia bào,*

*Rừng phong thu đã nhuộm màu quan san.*

Xưa nay, “văn chương tự cổ vô bằng có”. Tôi chỉ đọc với một niềm vui tinh thần nhẹ nhàng. Tôi không có đôi cánh dài tưởng tượng của một

gã trích tiên bị đày xuống trần gian làm nghệ sĩ. Vì thế, khó đủ sức bay xa hơn về ngọn nguồn văn chương và văn học theo lối “tâm cảm” của người hát phù dung mang nỗi buồn thiên cổ của thơ và chút hạnh phúc kiêu bạt giáng trần – như Hoàng Phủ Ngọc Tường, khi ông cảm nhận được “âm hưởng sâu thẳm của Huế trên mỗi trang truyện Kiều: dòng sông đầy nước in trời và những nội cỏ thơm, nắng vàng khói biếc, nỗi u hoài của dương liễu và sắc đẹp nồng nàn của hoa trà mi, những mùa thu quan san, những vầng trăng thấm thiết...”. Thiên nhiên xưa và phong cách của Huế đã in đậm nét trong truyện Kiều của Nguyễn Du. Như tiếng đàn của Kiều trong đêm hẹn hò với Kim Trọng mang nặng âm hưởng của Tứ Đại Cảnh, tiếng chuông chùa của Huế và giòng nước trong xanh của sông Hương đã không nhận chìm vĩnh viễn đời Kiều xuống sông Tiên Đường như Thanh Tâm Tài Nhân. Nghĩ đến sự Giác Duyên trong truyện Kiều, tôi thường liên tưởng đến vị sư già quét lá sân chùa và thỉnh chuông công phu mỗi buổi sớm khuya ở chùa Thiên Mụ.

Tôi nghĩ miên man cho đến khi chiều Huế xuống ngậm tràn màu tím, Huế có “sáng xanh, trưa vàng, chiều tím, và xế... quan san!” Màu “tím Huế” là màu tím ngắt, mịn màng và long lanh do những ráng mây chiều màu thu phía Tây Nam bắt ánh sáng mặt trời đã chéch theo

mùa, chiều xuống núi đồi, cây cỏ, giòng sông và sương chiều, khói sóng quện lại mà thành. Có lẽ màu tím Huế là màu của thiên nhiên nơi đây. Khung trời chiều chắc đã tím mênh mang cả nghìn năm trước khi con người có mặt. Phụ nữ Chiêm Thành, những người đẹp thuở sơ khai của châu Ô, châu Rí ưa mặc màu tím. Cho đến ngày nay vẫn còn thông dụng trong đời sống và sinh hoạt văn hóa truyền thống của họ.

Màu sắc căn bản trong bộ màu truyền thống của “ngũ sắc Đông Phương” gồm có: trắng, xanh, đen, đỏ, vàng; tượng trưng cho ngũ hành: Kim, mộc, thủy, hỏa, thổ. Bộ màu căn bản đó khi đến Huế đã bị thay đổi thành “ngũ sắc Huế” với năm màu: Lục, xanh, tím, đỏ, vàng. Trắng được thay thành lục và đen được thay thành tím. Khi nói về màu tím, họa sĩ Phạm Đăng Trí đã cho rằng: “Phụ nữ Huế quan niệm đó là màu sắc trang nhã, trông không buồn, có khi vui cũng chỉ vui nơi khóe môi, không nồng nàn như hoa lài, mà thoang thoang như hương lan thanh đậm”.

Có một thời, khoảng năm 1935-1938, màu tím trở thành màu thời trang của Huế khi đồng phục của nữ sinh trường Đồng Khánh là áo dài màu tím. Dư vang của “trường áo tím” và “tà áo tím...” vẫn còn là một giai điệu gợi cảm cho cả thế hệ học trò đàn em về sau. Dải nón, khăn tay, băng tóc, ché áo, thư tình... ngan ngát màu tím; và, thoát nhìn, hiển khô như mực tím.

Màu tím trong đôi mắt Huế thành màu gợi nhớ êm đềm, màu của tình yêu và lãng mạn, nhất là khi nguồn thi ca lãng mạn Pháp truyền vào Việt Nam theo phong trào tiểu thuyết và thơ mới. Những loài hoa tím, thơ tím, nhạc tím từ bên trời Tây đến Huế trở đầy hương sắc bỗng thành quen thuộc như tím giậu Mồng Tơi, tím Sim, tím Tóc. Violette – Hoa băng khuâng. Pensée – Hoa tương tự... tím ngát. Và những sáng tác ca nhạc đầy tình yêu màu tím như: *L'amour c'est un bouquet de violette* – Tình yêu là một chùm hoa tím. *La chanson de violette* – Bài ca màu tím. *La violette* – Nàng áo tím... và giai điệu trầm trầm, tím tím của Mozart: “*A violet on the meadow grew* – Hoa tím nở trên đồng”.

\*\*\*\*\*

Tôi vẫn cố nán lại Cồn Giã Viên cho đến khi đêm đến. Màu quan san và màu tím chỉ còn để lại chút mờ ảo qua ngọn gió chiều hôm đã mang tiết lạnh của heo mây. Hình như mỗi người nhìn màu thu quan san và màu tím của Huế một cách riêng. Khi nhìn nhau thì đôi mắt là cửa sổ của tâm hồn, nhưng nhìn về quê hương thì tâm hồn là cửa sổ đôi mắt. Tôi mãi mê nhìn Huế bằng đôi mắt sâu trong đáy lòng mình và bắt gặp màu quan san trong dư âm giọng nói bụi ngùi của Túy Linh hay của Huế đang nói với mình:

- Mi xa Huế vào lứa tuổi ba mươi, về thăm

Huế lần thứ nhất vào lứa tuổi bốn mươi, và nay về lại Huế vào lứa tuổi năm mươi. Gắng mà về thăm “dây” chút nữa đi! Chớ cứ về “sua” như rúa, khi tính lại số đời, thì còn bao nhiêu lần nữa mi sẽ về thăm Huế?!

# TIỂU SỬ TÁC GIẢ

## **Trần Kiêm Đoàn**

Sinh năm 1946, tại Liễu Hạ, Hương Cẩn, Huế.

Tốt nghiệp Đại học Huế, Việt Nam và Đại học CSUS, Mỹ.

Dạy học tại các trường Nguyễn Hoàng, Hải Lăng (Quảng Trị), Nguyễn Tri Phương, Đồng Khánh (Huế); Cosumnes River College (California). Hiện đang sống và làm việc tại Mỹ.

