Tùy bút

Phụ lục 2.27

QUÀ HÀ NỘI

(Trích *Hà Nội băm sáu phố phường*)

- Thạch Lam -

Kể về các thứ quà mặn, thì Hà Nội[1] còn nhiều: nào bún riêu, bún chả, thang cuốn[2], nem chua, nào miến lươn và bún ốc. Mỗi thứ, tất nhiên có một vị riêng, và cả đến mỗi hàng, lại cũng có cải ngon riêng nữa.

Điều gì khiến nhân vật "tôi" thích hàng bún ốc?

(1) […] Tôi thích nhất hàng bún ốc, không phải tôi thích ăn; mà xin thú thật rằng, tôi sợ các bác ốc lắm nhưng tôi thích nhìn người ta ăn, vì nghe thức quà của cô là cái điểm không thể thiếu được của một cảnh bình dân[3] hoạt động trong các ngõ con và trên các bờ hè. Người ta xúm lại ăn quà bún ốc một cách mới ngon lành làm sao! Cô hàng ốc có một cái dụng cụ, một đầu là búa, một đầu là dùi[4] nhọn. Một cái gõ nhẹ, và một cái trở tay, là con ốc nguyên cả ruột đã gọn gàng rơi mình vào bát nước. Cô thoăn thoắt rút ốc không kịp, trông thấy người ta ăn ngon lành, chính cô cũng sinh thèm. Ấy là cô có thú thực với tôi như thế.

Hình 1: Bún ốc (Nguồn: Internet).

---

[1] Hà Nội: là thủ đô của Việt Nam, có lịch sử hơn 1000 năm tuổi, nổi tiếng với văn hóa truyền thống và bản sắc dân tộc. Thành phố này không chỉ là trung tâm chính trị mà còn là trung tâm lớn về kinh tế, văn hóa, giáo dục và khoa học của cả nước. Tên gọi "Hà Nội" có nghĩa là "vung đất bên trong sông", phản ánh vị trí địa lý đặc biệt của thành phố, được bao bọc bởi các con sông như sông Hồng và sông Đáy.

[2] Thang cuốn: (tên gọi khác là bún cuốn tôm thịt) món ăn nổi tiếng và được nhiều người yêu thích. Món ăn gồm: bún lá cuốn cùng tôm thịt.

[3] Bình dân: giản dị, gần gũi, đời thường.

[4] Dùi: đồ dùng để tạo lỗ thủng, thường bằng sắt, hình que, một đầu nhọn.

Cùng họ nhà bún, riêu cua và thang cuốn vốn là quà sở trường của các bà. (Mà nghiệm ra cái triết lý sâu sắc này: thứ quà nào bán cho các bà bao giờ cũng đắt hàng, vì hai lẽ: một là vì các bà nội trợ bao giờ cũng sẵn tiền; hai là các bà ăn quà đã thành tục ngữ, ca dao).

Lại có một điều: nhà mình làm lấy, dù bà vợ khéo tay đến đâu, ăn cũng không thấy ngon bằng mua các hàng rong, nhất là hai thứ thang riêu. Tại sao vậy? Có ai tìm ra cái lẽ triết lý thứ ba không?

Miến lươn là thức quà ăn rất bổ cho nam giới, nhiều người bảo thế. Đàn ông thì không hay tin, nhưng đàn bà thì dễ tin lắm. Thế cho nên đã thấy nhiều ông chồng không thích ăn lươn, mà vẫn bị các bà vợ ép cho ăn dù tiền các bà ấy trả lấy. Tình nghĩa đằm thắm của vợ chồng đôi khi có thể lấy nhiều ít miến lươn mà đo được.

Hình 2: Miến lươn (Nguồn: Internet).

(2) Ấy, suýt nữa đi khỏi các thứ quà cốt[1] bún, mà tôi quên không nói đến thứ quà bún quan trọng và nổi bật nhất của Hà Nội băm sáu phố phường: đó là thức quà bún chả. Phải, cái thức quà tầm thường đó, sáu tỉnh đường trong, bốn tỉnh đường ngoài, chẳng có đâu ngon bằng kinh đô. Ai cũng phải công nhận như thế, hay ít ra những người sành thưởng thức. Một ông đồ cuồng chữ[2] ở nhà quê, một hôm

Thức quà được xem là "cốt bún" không thể không nhắc tới là thức quà nào?

[1] Cốt: cái ở thiết yếu, quan trọng, dường như không thể thiếu.
[2] Cuồng chữ: rất yêu chữ nghĩa, say mê viết lách, đọc sách và có niềm đam mêm mãnh liệt với ngôn từ.

khăn gói, ô lên Hà Nội, đã phải ứng khẩu[1] đặt hai câu thơ như thế này, khi ngửi thấy mùi khói chả:

"Ngàn năm bửu vật[2] đất Thăng Long

Bún chả là đây có phải không?.."

Mà cảm hứng[3] thế thì chí phải. Khi ngồi theo chiều gió, đói bụng mà đón lấy cái khói chả thơm, thì ngài dễ thành thi sĩ[4] lắm. Khói lam cuộn như sương mờ ở sườn núi, giọt mỡ chả xèo trên than hồng như một tiếng thở dài và tiếng quạt khẽ đập như cành cây rung động, quả bún chả có nhiều cái quyền rũ đáng gọi là mê hồn, nếu không là mê bụng. Những thứ rất là tầm thường, rất là giản dị mà đi gần nhau sao lại sinh ra được mùi vị riêng như thế? Ai là người đầu tiên đã nghĩ ra bún chả? Người đó đáng được chúng ta nhớ ơn và kính trọng.... Tiếc thay tên người tài tử[5] đó thất truyền[6], để không liệt kê vào cái sổ vàng của những danh nhân "thực vi đạo"[7].

Hình 3: Bún chả (Nguồn: Internet)

Điều gì tạo nên sự đặc biệt cho món bún chả?

Cái món này đặc biệt ở chỗ, thứ bún dùng để ăn bún chả sợi phải mảnh và cuộn từng lá mỏng, khác với các thứ bún thường. Chả phải thịt ba chỉ, mà phải dùng cặp tre tươi nướng mới ngon. Quái, sao cái nước chấm của các hàng bún chả hàng ngon thế! Có lẽ là họ dùng nước mắm hạng vừa, nghĩa là không quá chua, cho nên thành ngon chăng? Nước chấm ấy mà điểm thêm mấy giọt chanh vào thì tuyệt: có thể thấm nhuần cả bún, cả rau, cả chả mà không mặn, không gắt như nước chấm của nhà.

Nhưng bún chả Hà Nội đặc biệt có lẽ vì cái rau húng Láng[8]. Vì chỉ có rau húng ở Láng là có mùi vị húng, đem trồng chỗ đất khác, sớm muộn cũng đổi ra mùi bạc hà. Viết

---

[1] Ứng khẩu: nói ngay thành văn, thành thơ mà không cần chuẩn bị trước

[2] Bửu vật: vật quý giá, báu vật hiếm có.

[3] Cảm hứng: trạng thái tâm lí có cảm xúc và hết sức hứng thú, tạo điều kiện để óc tưởng tượng, sáng tạo hoạt động có hiệu quả.

[4] Thi sĩ: (cách nói trang trọng) nhà thơ.

[5] Người tài tử: người có tài hoa, tài năng, rất giỏi.

[6] Thất truyền: bị mất đi, không còn được truyền lại cho đời sau nữa.

[7] "Thực vi đạo": lấy việc ăn làm đạo, coi việc ăn uống là một con đường sống – phải biết ăn, biết thưởng thức.

[8] Láng: thuộc phường Láng Thượng, quận Đống Đa, Hà Nội. Nằm ở phía Tây của trung tâm thủ đô.

đến đây tôi lại nhớ đến bác Tú Mỡ[1] thường mời bạn hữu[2] ăn và thường khoe mình là ẩn dật[3] ngay trong rừng húng. Thế cho nên bún chả thì phải là bún chả Hà Nội mới đủ vị cho người thường thức và phải là bún chả xưa vẫn ngồi trước đền Bạch Mã[4], Hàng Buồm[5] mới là hàng ngon. (Tất nhiên có nhiều các hàng khác ở phố cũng ngon chẳng kém, nhưng tiếng tăm chưa nổi bằng những chỗ đó thôi).

(Thạch Lam; *Hà Nội băm sáu phố phường*, NXB Văn học, năm 1943, tr.16 – 18)

[1] Tú Mỡ (1900 – 1976): tên thật Hồ Trọng Hiếu, sinh ra ở phố Hàng Hòm (Hà Nội) tại một gia đình lao động nghèo ở thành thị (tiểu thủ công). Ông là một nhà thơ trào phúng Việt Nam. Ông là một người có "tâm hồn đôn hậu, lạc quan và chứa chan tình đời" (Nguyễn Hoàng Khung).

[2] Bạn hữu: mối quan hệ giữa những người bạn với nhau, dựa trên sự tin tưởng, tôn trọng và chia sẻ lẫn nhau.

[3] Ẩn dật (nhà nho có tài đức thời phong kiến): lánh đời ở ẩn.

[4] Đền Bạch Mã: là một trong tứ trấn của kinh thành Thăng Long xưa, gồm bốn ngôi đền: Đền Quán Thánh (trấn giữ phía Bắc kinh thành); Đền Kim Liên (trấn giữ phía Nam kinh thành); Đền Voi Phục (trấn giữ phía Tây kinh thành); Đền Bạch Mã (trấn giữ phía Đông kinh thành), nằm ở địa chỉ 76 phố Hàng Buồm, phường Hàng Buồm, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội.

[5] Hàng Buồm: là một hàng phố nằm trong khu vực khu phố cổ Hà Nội. Khi người Pháp đặt chân lên Bắc Kỳ (1872), phố có tên tiếng Pháp là Rue des Voiles. Cũng thời đó, cư dân ở đây sống bên cạnh bờ sông Nhị Hà (tên ngày nay là sông Hồng) và sông Tô Lịch nên làm nhiều nghề liên quan đến sông nước. Sản phẩm chủ yếu là bị, giỏ, chiếu, buồm, mành... Từ năm 1954 đến nay phố được gọi bằng tên tiếng Việt là Hàng Buồm.

Phụ lục 2.28

BÁNH ĐẬU

(Trích *Hà Nội băm sáu phố phường*)

- Thạch Lam –

Hình 1: Bánh đậu Hải Dương (Nguồn: Internet)

(1) […] Chắc nhiều bạn đọc còn nhớ cái thứ bánh đậu Hải Dương[1], đã nổi tiếng, mà ngày bé, chúng ta thường nhận được do tay bà mẹ đã đi đâu một chuyến xa về? Cái thứ bánh đậu khô, bột nhỏ như phấn, đóng hình vuông, có in dấu một hai chữ triện[2]. Thuở nhỏ, chúng ta thích ăn thức quà ấy lắm, nhưng nếu chúng ta mắc bệnh ho, thì không khỏi lắm lúc bực mình. Miếng bánh vừa bỏ mồm chưa kịp nuốt, một cơn ho đã làm bật ra ngoài như làn khói ... Mắt chỉ còn tiếc ngẩn ngơ nhìn.

(2) Bây giờ là thứ bánh đậu Hải Dương ấy không còn nữa. Có lẽ người ta thấy cái bất tiện của bột khô cho các trẻ bé và cho các ông cụ già. Ở Hà Nội[3], người ta làm một thứ bánh đậu ngon hơn, đó là một thứ bánh đậu ướt, thứ bánh đậu có mỡ. Một thứ bánh để ăn trong khi uống chè tàu[4], cái vị béo ngọt của bánh rất ăn với cái vị đắng của nước chè. Đó là thức bánh rất

Bánh đậu Hải Dương lúc trước có điểm gì khác với bánh đậu Hà Nội ngày nay?

Hình 2: Bánh đậu Hà Nội (Nguồn: Internet)

---

[1] Hải Dương: là một tỉnh cũ thuộc vùng Đồng bằng sông Hồng, Việt Nam. Nay được sáp nhập với thành phố Hải Phòng.

[2] Chữ triện: là một kiểu chữ thư pháp Trung Quốc cổ. Đây là loại chữ tượng hình có nguồn gốc từ chữ giáp cốt thời nhà Thương và phát triển thành Kim văn nhà Chu sau đó phát triển thành chữ Triện ở nước Tần trong thời kì Chiến quốc.

[3] Hà Nội: là thủ đô của Việt Nam, có lịch sử hơn 1000 năm tuổi, nổi tiếng với văn hóa truyền thống và bản sắc dân tộc. Thành phố này không chỉ là trung tâm chính trị mà còn là trung tâm lớn về kinh tế, văn hóa, giáo dục và khoa học của cả nước. Tên gọi "Hà Nội" có nghĩa là "vung đất bên trong sông", phản ánh vị trí địa lý đặc biệt của thành phố, được bao bọc bởi các con sông như sông Hồng và sông Đáy.

[4] Chè tàu: chè sản xuất từ búp chè không ủ lên men, cánh nhỏ, nước xanh, có hương thơm (nguyên sản xuất ở Trung Quốc).

hợp dùng trong lúc thưởng thức ấm chè ngon và tôi lấy làm tiếc rằng sao người ta lại không nghĩ chế ra một vài thứ bánh tương tự như thế nữa; để có đủ bánh mà đặt ra cái lệ "chè bánh" vào quãng năm giờ chiều, như thói tục người Anh. Một tục lệ đáng quý, khiến một ngày đầy đủ hơn, và sau cùng sự là bánh trái cũng khéo léo và tinh khiết hơn. Cũng là một công việc đáng làm, như sự khuyến khích các mỹ thuật khác trong nước. Bánh đậu ướt ngon nhất là bánh đậu của Hàng Bạc[1] và Hàng Gai[2]. Bây giờ hai phố vẫn cạnh tranh nhau để lấy tiếng, và thêm vào cuộc tranh giành, còn có phố Hàng Đào[3] và phố Hàng Đường[4] nữa. Nào hiệu Ích Nguyên Hàng Gai, hiệu Giu Nguyên và Thanh Hiên Hàng Đường, ... Mỗi hiệu đều trình bày một thứ bánh với một hương vị riêng. Ai chiếm giải quán quân bánh đậu? Thật là khó giải quyết. Tôi lần lượt dùng hết chừng ấy thứ, đã ngẫm nghĩ và suy xét nhiều về cái vị ngon trước một chén chè tàu bốc khói. Tôi không có cái kiêu vọng[5] bắt buộc người khác phải theo cái quyết định của mình. Nhưng tôi có quyền để đưa ra quyết định của mình!

Chú ý cảm nhận của tác gỉa về các hiệu bánh đậu nổi tiếng.

Bánh đậu của Ích Nguyên thì thẳng thắn và thực thà, mịn vì đậu ngon nguyên chất. Bánh của Thanh Quang nhiều hương thơm vani, nhưng đường dùng hay loạn soạn[6], của Giu Nguyên thì ướt vì nhiều mỡ quá; của Cự Hương thì nhạt vị, của Việt Hương thì dẻo quá; tựa như đậu trắng, của Ngọc Anh thì hơi khô khan, của Thanh Hiên thì hơi cứng mình ... Kể về vị ngon, thì mỗi thứ của một hiệu đều có một đặc sắc riêng, đủ để cho người ta chuộng[7]. Nhưng tôi thì ưa thích thứ bánh đậu của Hàng Gai hơn,

---

[1] Hàng Bạc: Phố Hàng Bạc trước 2025 thuộc phường Hàng Bạc, quận Hoàn Kiếm, nay thuộc phường Hoàn Kiếm, thành phố Hà Nội. Toàn phố có chiều dài khoảng 0,5 km nằm theo hướng Đông - Bắc. Đầu phố phía Tây là ngã tư giáp với các phố Hàng Ngang, Hàng Đào, Hàng Bồ. Đầu phố phía Đông giáp phố Hàng Mắm. Hàng Bạc nằm cách Hồ Hoàn Kiếm 0,3 km về phía Bắc.

[2] Hàng Gai: nguyên là đất phường Đông Hà (nửa phố phía Đông) và phố Cổ Vũ (nửa phố phía Tây), đều thuộc tổng Tiền Túc (sau đổi thành tổng Thuận Mỹ) huyện Thọ Xương cũ. Trước năm 2025, phố Hàng Gai thuộc phường Hàng Gai, quận Hoàn Kiếm, nay thuộc phường Hoàn Kiếm, thành phố Hà Nội. Phố Hàng Gai có chiều dài 252 mét. Phố trải dài từ quảng trường Đông Kinh Nghĩa Thục đến phố Hàng Bông.

[3] Hàng Đào: Phố Hàng Đào nằm theo hướng bắc - nam, dài khoảng 260m. Đầu phía nam của phố là quảng trường Đông Kinh Nghĩa Thục sát bờ hồ Hoàn Kiếm, đầu phía bắc giáp phố Hàng Ngang. Phía tây của phố là các nhà mang số chẵn, phía đông là các nhà mang số lẻ. Tên phố có nguồn gốc từ mặt hàng vải nhuộm đỏ được bán nhiều ở phố. Hiện nay Hàng Đào là phố một chiều cho các phương tiện giao thông và vẫn được coi là phố buôn bán chính, đặc trưng của người Hà Nội.

[4] Hàng Đường: là một phố trong khu phố cổ Hà Nội, chạy theo hướng bắc - nam, đầu phía nam nối vào phố Hàng Ngang, đầu phía bắc nối vào phố Đồng Xuân. Cắt ngang phố có phố Hàng Cá và Ngõ Gạch. Trước năm 2025, phố Hàng Đường thuộc phường Hàng Đường, quận Hoàn Kiếm, nay thuộc phường Hoàn Kiếm, thành phố Hà Nội . Tên phố có nguồn gốc từ các mặt hàng kẹo bánh và các sản phẩm làm từ đường, mật.

[5] Kiêu vọng: tự cao, tự đại, tin tưởng mù quáng vào bản thân, có ảo tưởng về năng lực hoặc vị thế của mình.

[6] Loạn soạn: đường chưa nhuyễn, hạt còn to; nên khi chạm tay hay trộn sẽ phát ra âm thanh “loạn soạn” – hơi sạn, không mịn.

[7] Chuộng: quý và thích hơn những cái khác.

vì giản dị và mộc mạc. Đậu thì nguyên chất đậu, và hương thơm cũng chỉ là hương riêng của bột đậu xanh. Cho nên bỏ vào mồm thì tan đều, ăn ngẫm nghĩ rồi mới thấy béo, suy xét rồi mới thấy thơm. Cái ông cụ già làm bánh ở hiệu đó có nói chuyện rằng: trước kia, vì theo thời, ông cũng cho thêm hương vani vào bánh. Nhưng các khách hàng quen, trong số đó có vài ông khách hàng già ở ngoại ô[1], đều yêu cầu nên giữ nguyên hương vị đậu xanh như xưa, và nhà hàng từ đó cứ theo như thế. Đấy thật là một ý kiến hay!

(Thạch Lam; *Hà Nội băm sáu phố phường*, NXB Văn học, năm 1943, tr.29 – 30)

[1] Ngoại ô: vùng ở rìa nội thành của thành phố.

Phụ lục 2.29

CỐM – MỘT THỨ QUÀ CỦA LÚA NON

(Trích *Hà Nội băm sáu phố phường*)

- Thạch Lam –

Thức quà "thanh nhã và tinh khiết" mà tác giả đang nói tới là gì?

(1) […] Cơn gió mùa thu hạ lướt qua vùng sen trên hồ, nhuần thấm cái hương thơm của lá, như báo trước mùa về của một thức quà thanh nhã[1] và tinh khiết. Khi đi qua những cánh đồng xanh mà hạt thóc nếp đầu tiên làm trĩu thân lúa còn tươi, các bạn có ngửi thấy cái mùi thơm mát của bông lúa non không? Trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị mùi hoa cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúa càng ngày càng cong xuống, nặng vì cái chất quý trong sạch của Trời.

Đợi đến lúc vừa nhất, mà chỉ riêng những người chuyên môn mới định được, người ta gặt mang về. Rồi đến một loạt cách chế biến, những cách thức làm, truyền tự đời này sang đời khác, một sự bí mật, kín đáo cùng sự trân trọng và khe khắt giữ gìn, các cô gái Vòng[2] làm ra thứ cốm dẻo và thơm ấy. Tất nhiên là nhiều nơi cũng biết cách thức làm cốm, nhưng không có đâu làm được cốm dẻo, thơm và ngon được ở làng Vòng. Tiếng cốm Vòng đã lan khắp tất cả ba kỳ[3], và đến mùa cốm, các người ở Hà Nội 36 phố phường vẫn thường ngóng trông cô hàng cốm xinh xinh, áo quần gọn ghẽ, với cái dấu hiệu đặc biệt là cái đòn gánh hai đầu cong vút lên như chiếc thuyền rồng ...

Hình 1: Tranh sơn dầu minh họa hoạt động mua bán cốm ngày xưa (Nguồn: Internet).

---

[1] Thanh nhã: lịch sự, nhã nhặn, dễ được cảm tình, yêu mến.

[2] Vòng: tên làng tại phường Dịch Vọng Hậu, quận Cầu Giấy, Hà Nội. Ngôi làng nằm ven con đường Xuân Thủy tại Cầu Giấy, cách trung tâm thủ đô khoảng 7km về phía Tây. Nơi đây mang trong mình vẻ đẹp đặc trưng của làng quê Việt Nam xưa, hòa quyện cùng nhịp sống hiện đại của phố thị.

[3] Ba kỳ: cách gọi "Bắc Kỳ, Trung Kỳ, Nam Kỳ" của lịch sử đất nước Việt Nam, được dùng như những tên gọi hành chính chính thức dành cho ba vùng đất khác nhau của một quốc gia thống nhất: Đại Nam thời nhà Nguyễn từ năm 1834.

(2) Cốm là thức quà đặc biệt riêng của đất nước, là thức dâng của những cánh đồng lúa bát ngát xanh, mang trong hương vị tất cả cái mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê nội cỏ Việt Nam.

Điều gì tạo nên sự hòa hợp cho "hồng cốm"?

Không có gì hợp hơn với sự vương vít[1] của tơ hồng, thức quà trong sạch, trung thành như các việc lễ nghi. Hồng cốm tốt đôi ... Và không bao giờ có hai màu lại hòa hợp hơn nữa: màu xanh tươi của cốm như ngọc thạch quý, màu đỏ thắm của hồng như ngọc lựu[2] già. Một thứ thanh đạm, một thứ ngọt sắc, hai vị nâng đỡ nhau để hạnh phúc được lâu bền. (Thật đáng tiếc khi chúng ta thấy những tục lệ tốt đẹp ấy mất dần, và những thức quý của đất mình thay dần bằng những thức bóng bẩy hào nhoáng và thô kệch[3] bắt chước nước ngoài: những kẻ mới giàu vô học có biết đâu thường thức được những vẻ cao quý kín đáo và nhũn nhặn[4]?).

Hình 2: Cốm được gói trong lá sen (Nguồn: Internet)

Điểm đáng chú ý khi thưởng thức cốm là gì?

(3) Cốm không phải là thức quà của người vội; ăn cốm phải ăn từng chút ít, thong thả và ngẫm nghĩ. Lúc bấy giờ ta mới thấy thu lại cả trong hương vị ấy, cái mùi thơm phức của lúa mới, của hoa cỏ dại ven bờ: trong màu xanh của cốm, cái tươi mát của lá non, và trong chất ngọt của cốm, cái dịu dàng thanh đạm của loài thảo mộc. Thêm vào cái mùi hơi ngát

---

[1] Vương vít: thường cứ phải nghĩ đến, nhớ đến, ngay cả khi đang làm những việc khác, không thể dứt đi được.
[2] Ngọc lựu: là một loại đá bán quý tự nhiên thuộc nhóm khoáng vật silicat, nổi bật với màu sắc đa dạng, phổ biến nhất là đỏ rượu vang.
[3] Thô kệch: quá thô, không thanh, không nhã.
[4] Nhũn nhặn: tỏ ra khiêm tốn và nhã nhặn trong quan hệ tiếp xúc với người khác.

của lá sen già, ướp lấy từng hạt cốm một, còn giữ lại cái ấm áp của những ngày mùa hạ trên hồ. Chúng ta có thể nói rằng trời sinh lá sen để bao bọc cốm, cũng như trời sinh cốm nằm ủ trong lá sen, chúng ta thấy hiện ra từng lá cốm, sạch sẽ và tinh khiết, không có mảy may chút bụi nào. Hỡi các bà mua hàng! Chớ có thọc tay mân mê[1] thức quà thần tiên ấy, hãy nhẹ nhàng mà nâng đỡ, mà vuốt ve ... Phải nên trân trọng cái lộc của Trời, cái khéo léo của người, và sự cố tiềm tàng và nhẫn nại của thần lúa. Sự thưởng thức của các bà sẽ được trang nhã[2] và đẹp đẽ hơn và cái vui cũng sẽ tươi sáng hơn nhiều lắm.

Hình 3: Cốm (Nguồn: Internet)

Cốm để nguyên chất ăn bao giờ cũng ngon và nhiều vị. Tất cả những cách thức đem nấu khác chỉ làm cho thức quà ấy bớt mùi thơm và chất dẻo đi thôi. Tuy vậy, nhiều người ưa cái thứ cốm xào, thắng đường[3] rất quánh. Thành ra một thứ quà ngọt sắc và dính răng. Như vậy tưởng mua bánh cốm mà ăn lại còn thú vị hơn. Ở Hà Nội, người ta còn làm một thứ chả cốm, những cái thanh đạm của vị lúa không dễ ăn với cái béo tục của thịt, mỡ.

Tôi thích hơn thứ chè cốm, nấu vừa đường và không đặc. Ít ra ở đây cốm cũng còn giữ được chút ít vị thơm và chất dẻo, và chè cốm ăn cũng mát và lạnh. Nhưng cũng chẳng gì hơn là một lá cốm Vòng tươi sạch trong một chiếc lá sen mới hái về.

(Thạch Lam; *Hà Nội băm sáu phố phường*, NXB Văn học, năm 1943, tr.33 – 35)

---

[1] Mân mê: sờ, nắn nhẹ, vê nhẹ và lâu bằng các đầu ngón tay.
[2] Trang nhã: lịch sự và thanh nhã.
[3] Thắng đường: quá trình nấu chảy đường với nước hoặc không để tạo ra một hỗn hợp màu caramen.

Phụ lục 2.30

BÀ CỤ BÁN XÔI

(Trích *Hà Nội băm sáu phố phường*)

- Thạch Lam -

(1) […] Muốn thức quà no, thì lại hàng xôi, cơm của bà cụ phố Hàng Khoai[1]. Bà dọn hàng trước cửa chợ đã từ lâu lắm, không biết đã mấy năm rồi, và chỉ dọn từ lúc chín, mười giờ tối trở đi cho đến sáng. Bà bán đủ các thứ xôi: xôi vò ăn bùi và béo, xôi đỗ ăn đậm vị, xôi lạc ăn vừa miệng, đôi khi cả xôi gấc đỏ tươi, lúc xới ra, khói bốc thơm phức ... Ăn với những miếng đậu thái vuông to, rán phồng (tuy rất ít mỡ) và muối; hay những miếng chả trâu không ngon lành lắm! Đã lâu, bà có làm một thứ giò sống[2], mỡ giòn và mộc nhĩ, ăn cũng thú vị.

Phần (1) nói về vấn đề gì?

Hình 1: Minh họa gian hàng bà cụ bán xôi

Khi nào đồ chừng khách hàng đã ngấy rồi, thì bà rán cả cơm, với cá diếc rán, với trứng gà "ôm lết" (mà tôi ngờ là trứng vịt) với vó bò[3] hay giò lợn, và cả một nồi mọc đông quánh như keo sơn, béo ngậy như thịt đông.

(2) Ở đây, không có gì đáng quyến rũ một người sẵn sàng thưởng thức, quả vậy. Nhưng phải trông các bác lái xe, các người phu[4] ngồi ăn, mới hiểu cái ngon lành có thể đến bậc nào! Nhấp một vài chén rượu, thong thả gặm một mảnh vó bò may có dính nhiều thịt, vo tròn nắm xôi trong tay trước khi đưa lên miệng. Chao ôi! Nhìn cứ như là cái sung sướng của nhà nghệ sĩ thưởng thức áng văn hay, (có lẽ

Cách thưởng thức của các bác lái xe, người phu được tác giả miêu tả như thế nào?

---

[1] Hàng Khoai: dài 350m, nay thuộc phường Đồng Xuân, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội; cách Hồ Gươm chừng 1km về hướng bắc. Phố đi từ đường Trần Nhật Duật đến phố Hàng Lược ở phía tây, cắt ngang các ngã phố Nguyễn Thiệp – Nguyễn Thiện Thuật và Hàng Giấy – Đồng Xuân.

[2] Giò sống: một loại thực phẩm được chế biến từ thịt heo và là một trong những nguyên liệu vô cùng quen thuộc của nền ẩm thực Việt Nam. Người ta sẽ dùng phần thịt bao gồm cả mỡ heo rồi tiến hành giã nhuyễn bằng chày cối hoặc sử dụng máy xay thịt để tiết kiệm thời gian.

[3] Vó bò: các miếng gân đặc biệt được lọc ra từ chân của bò, bao gồm cả gót và phần gân ở dưới chân. Khác với phần thịt bò thông thường, vó bò khi chế biến sẽ mang lại một trải nghiệm ẩm thực thú vị với sự dai giòn đặc trưng.

[4] Người phu: người lao động chuyên làm những việc nặng nhọc như khuân vác, kéo xe, v.v. để sinh sống dưới thời thực dân. Trong bài chỉ người phu xe (kéo xe).

họ là những nghệ sĩ không biết). Mà nếu hôm ấy buổi xe lại có lãi, thừa được vài hào, thì cái thú của họ thực là vô cùng tận.

Hình 2: Minh họa hình ảnh xung quanh quán xôi của bà cụ.

Cho nên quanh mẹt hàng của bà cụ phố Hàng Khoai, bao giờ cũng vây một hai vòng người. Thỉnh thoảng chúng ta được thấy một vài nhân vật lạ: một vài người không biết ở đâu, và sống bằng cách gì, gầy gò và rách rưới, nhưng quần áo rách là những thứ sang trọng trước kia. Đã lâu, bà có phải, mà chỉ có những người nghiện mới biết đưa tha nhường ấy, mới biết khà hớp rượu một cách ngon lành như vậy, mới biết đưa tay có móng đen véo đĩa xôi một cách chắt chiu thế kia; họ tính từng xu, thêm bớt từng tí mỡ, và mặc cả từng khoanh giò; những cái ngắm nhía, cái lờ đờ mắt ngẫm nghĩ đến vị miệng ăn, đủ tỏ một tâm hồn cảm giác không thường, cùng với một sự từng trải đã qua nhiều đau đớn.

(3) Cái ngon ấy cũng dễ lây lắm. Cả đến chính bà hàng cũng theo được cái nên thưởng thức. Những lúc vắng khách, bà cũng rót một chén rượu to để cạnh, và thong thả tự nhắm những thức ăn chính tay mình làm ra. Có lẽ bà tự lấy làm bằng lòng: vì mắt bà lâu dần mờ say đi, tay bà dính thêm nhiều mỡ, và bên thúng thêm một đống xương con ... ít ra ở đâu mà được người bán cùng với mua cùng là tri kỷ, hiểu các vị một cách thấu đáo như thế, và cùng bàn chuyện về xôi, giò chả và với cái dễ dàng thân mật của những người kính phục lẫn nhau. Ở đâu, nếu không ở chốn Hà Nội ba mươi sáu phố phường.

Chú ý cách thưởng thức món ăn của bà cụ bán xôi.

Giờ ăn đã no rồi, rượu đã làm cháy khô cuống họng. Còn gì bằng một chén nước chè nóng, một lá trầu tươi, một điếu thuốc lào ở cái điếu rõ kêu? Vậy xin mời các ông sang bên "Hàng nước cô Dần"[1].

(Thạch Lam; *Hà Nội băm sáu phố phường*, NXB Văn học, năm 1943, tr.45 – 46)

[1] "Hàng nước cô Dần: bài tiếp theo trong tập sách "Hà Nội băm sáu phố phường" – Thạch Lam.

Phụ lục 2.31

BÁNH TRÁNG

(Trích *Quê hương tôi*)

- Tràng Thiên –

(1) […] Bánh tráng (hay bánh đa) không riêng của Bình Định[1], nhưng ở Bình Định có lối ăn bánh tráng riêng, dường như ít nhiều liên quan đến một khía cạnh sinh hoạt trong quân đội dưới thời vua Quang Trung[2].

Hình 1: Bánh tráng nướng
(Nguồn: Internet)

Có những cách ăn bánh tráng thường thấy nào?

Trước hết, hãy lướt qua những cách ăn bánh tráng thường thấy: bánh tráng nướng, bẻ từng mảnh, nhai cúc cắc cho vui miệng trước khi bắt đầu vào tiệc; ngoài Trung ngoài Bắc, trong trường hợp này bánh tráng có vai trò đại khái như bánh phồng tôm trong Nam.

Trong dăm ba trường hợp khác, cũng thứ bánh tráng nướng, cũng bẻ từng mảnh cúc cắc, nhưng không dùng để mở đầu bữa tiệc, mà lại suốt bữa ăn, từ đầu đến cuối: chẳng hạn trong bữa thịt cầy[3], bữa chả cá, chẳng hạn khi dùng bánh tráng xúc xác đậu xào, xúc mớ gan cá nghéo[4] xào ăn cho khỏi bệnh quáng gà[5],…

Cũng lại bánh tráng nướng nữa, đem giã vụn ra, hoặc dùng làm "thính" hoặc trộn với thịt đầu heo, hoặc rắc lên đĩa tiết canh,…

---

[1] Bình Định: là một tỉnh cũ ven biển nằm ở phía bắc vùng Duyên hải Nam Trung Bộ, miền Trung, Việt Nam. Nay sáp nhập vào tỉnh Gia Lai.

[2] Vua Quang Trung: (1753 – 16 tháng 9 năm 1792), tước hiệu khi chưa lên ngôi là Bắc Bình Vương, tên khai sinh là Hồ Thơm (胡蓩), quê gốc Nghệ An sau đổi tên thành Nguyễn Huệ (阮惠), là một nhà chính trị và quân sự người Việt Nam. Ông là vị hoàng đế thứ 2 của Nhà Tây Sơn sau khi anh trai là Thái Đức Hoàng đế Nguyễn Nhạc thoái vị và nhường ngôi.

[3] Thịt cầy: thịt chó.

[4] Cá nghéo: thuộc họ cá sụn xương giống như cá mập, chúng là loại động vật không đẻ trứng mà đẻ con. Tuy có họ hàng với cá mập nhưng loài cá nghéo này không hoặc ít gây nguy hiểm cho con người, thức ăn chính của chúng là các loài cá nhỏ, mực, sinh vật phù du dưới đáy biển và tảo biển.

[5] Bệnh quáng gà: (mắt) ở tình trạng nhìn không rõ lúc tranh tối tranh sáng.

(2) Nhưng dùng được vào nhiều việc hơn, có lẽ thứ bánh tráng khô nhúng nước. Có thể cắt từng mảnh nhỏ, cuốn một miếng thịt, một con tôm, chiên dầu, làm món chả ram. Có thể cuốn với cua, tôm, thịt, Có thể cuốn với cua, tôm, thịt, nấm mèo, bún tàu chiên dầu, làm món chả giò. Có thể cuốn nem nướng, cuốn thịt bò nhúng giấm, cuốn... gần như không thể nói hết về cái nội dung nằm trong những cuốn bánh tráng đó. Tùy mùa tùy tiết, tùy sản phẩm địa phương, tùy tầng lớp giàu nghèo, cuốn bánh tráng thay đổi nội dung: có thể là nem là chả, cũng có thể chỉ là mớ giá sống với miếng cá nục[1] trụng, chỉ là mớ xác đậu xào, là ít cọng rau với miếng dừa già v.v...

Loại bánh tráng nào được dùng phổ biến và nhiều nhất?

Hình 2: Bánh tráng cuốn (Nguồn: Internet)

Bánh tráng để cuốn có thể dùng khi nó còn ướt. Bánh ướt bên dưới, bánh khô đặt lên trên; cặp đôi với nhau, làm món bánh đập[2]... Bánh ướt xắt ra, làm bánh phở; xắt rồi phơi khô, dùng trong một vài món xào v.v...

Chúng ta chỉ lướt qua để có một ý niệm đại khái về cách dùng bánh tráng làm món ăn, chứ không mong tìm hiểu cho hết ngọn ngành. Chắc chắn trong một món cuốn tự vị gia chánh[3] dân tộc, cái phần sẽ được dành cho bánh tráng cũng dài lắm, quan trọng lắm. Tôi ao ước được học hỏi ở một công trình tổng hợp kiến thức về bánh tráng như thế. Trên mớ kiến thức ấy, những ông Thạch Lam[4], Vũ Bằng[5] sẽ tha hồ suy nghĩ về bánh tráng, đứng trên quan điểm nghệ thuật...

---

[1] Cá nục: cá biển sống ở tầng mặt, thân hình cân đối, màu xám xanh, thịt chắc, thường dùng làm mắm.
[2] Bánh đập: hay còn gọi là Bánh chập là một loại bánh khá phổ biến ở các tỉnh ven biển Miền Trung Việt Nam từ Quảng Nam đến Khánh Hòa nhưng nổi tiếng nhất vẫn là ở Quảng Ngãi. "Đập" được hiểu đơn giản là bánh phải được đập rồi mới ăn. Bánh đập là sự kết hợp tinh tế giữa bánh ướt và bánh tráng nướng. Trên nửa lớp bánh ướt được phết dầu mỡ hành, đậu xanh nhuyễn. Bánh đập còn được ăn kèm với tôm, thịt heo luộc, thịt nướng tùy theo vùng miền.
[3] Gia chánh: chỉ công việc quản lý và tổ chức các công việc trong gia đình.
[4] Thạch Lam: (1910-1942), tên thật là Nguyễn Tường Vinh, là một nhà văn Việt Nam thuộc nhóm Tự Lực văn đoàn. Ông là em ruột của hai nhà văn khác cũng trong nhóm Tự Lực văn đoàn là Nhất Linh và Hoàng Đạo. Ngoài bút danh Thạch Lam, ông còn có các bút danh là Việt Sinh, Thiện Sỹ. Ông nổi tiếng với những tác phẩm phản ánh cuộc sống thường nhật và tâm hồn nhạy cảm của con người.
[5] Vũ Bằng: (3 tháng 6 năm 1913 – 7 tháng 4 năm 1984), họ và tên đầy đủ là Vũ Đăng Bằng, là một nhà văn, nhà báo của Việt Nam. Ông là người có sở trường về viết truyện ngắn, tùy bút, bút ký. Ông đã vào Sài Gòn sau 1954 để làm báo và hoạt động tình báo. Ngoài bút hiệu Vũ Bằng, ông còn ký với các bút hiệu khác: Tiêu Liêu, Vịt Con, Thiên Thư, Vạn Lý Trình, Lê Tâm, Hoàng Thị Trâm.

Vậy tìm hiểu cho đủ, tìm hiểu cái hay của những miếng ngon miền Bắc, món lạ miền Nam v.v... thì hãy chờ ở những công trình nghiên cứu về nghệ thuật ấy. Còn như đi tìm một lối ăn bánh tráng cho thật dở thì chỉ cần đến Bình Định.

(3) Thật vậy, cái đặc biệt ở đây chính là tại chỗ dở nhất ấy.

Tất nhiên, nói chung, ở các nơi khác ăn ra sao, thì ở Bình Định cũng như vậy: cũng bánh nướng, bánh khô nhúng nước, cũng bánh ướt, cũng xào, cũng cuốn v.v... Cái món cuốn được ưa thích nhất tại địa phương là bánh tráng cuốn "thịt lụi" (tức thịt bò "lụi" vào que mà nướng, cuốn với chả ram, với rau thơm, chấm vào một thứ nước tương đặc chế). Ở chợ, ở các quán ăn, ở những đám tiệc, hội hè, xung quanh các đám hát, các chiếu bạc v.v... đều có hàng bánh tráng thịt lụi.

Điều gì tạo nên cái đặc biệt trong lối ăn bánh tráng của người Bình Định?

Nhưng cái đặc biệt ở Bình Định là lối ăn bánh tráng cuốn mà không cuốn thứ gì cả, không có nội dung! Tức bánh tráng thuần túy[1].

Ăn như thế người ta ăn rất nhiều bánh tráng, lấy bánh tráng thay cơm. Nông dân mỗi sáng trước khi ra đồng, nếu không kịp thổi cơm sớm, có thể dùng mấy cuốn bánh thay bữa cơm sáng. Học trò ở trọ xa nhà, thường mang theo một chồng bánh hàng trăm cái, mỗi sáng nhúng nước vài chiếc, cuốn ăn điểm tâm. Những gia đình có một nghề thủ công riêng, đêm đêm thức khuya dệt vải, đập xơ dừa, chắp trân dệt chiếu v.v... thường xúm xít tổ chức một bữa ăn khuya: lại vẫn bánh tráng nhúng nước rồi cuốn.

Hình 3: Bánh tráng Bình Định (Nguồn: Internet)

Cuốn như thế, nếu nhà có sẵn rau, sẵn thịt cá v.v... mà cho vào càng tốt; nếu không sẵn (như trường hợp những cậu học trò ở trọ) thì cũng chẳng sao.Bánh tráng mà dùng "thuần túy" như vậy có vẻ phi nghệ thuật, khó mê. Vậy mà dân Bình Định đã đâm nghiện món ăn ấy. Đi làm xa, lâu ngày không có dịp ăn bánh tráng, họ nhớ quay nhớ quắt. Tìm mua cho được thứ bánh tráng thích hợp để ăn như thế, lắm khi không dễ: đó không phải là thứ bánh quá mỏng quá mặn, không nên có mè, có tôm, có nước dừa v.v... Ở Sài Gòn, những năm trước đây hiếm có nơi nào bán thứ bánh tráng để ăn "thuần túy", chỉ một số người tìm ra chỗ mua khá hiểm hóc[2] ở đâu vùng Ngã ba Ông Tạ, Ngã tư Bảy Hiền v.v... Họ mua trữ sẵn trong nhà để dùng. Thế rồi, thỉnh thoảng một người bạn thân đồng hương đến chơi,

[1] Thuần túy: chỉ sự tinh khiết, nguyên chất hoặc không bị pha trộn.
[2] Hiểm hóc: có nhiều yếu tố lắt léo, phức tạp, dễ gây ra những khó khăn trở ngại không lường hết được.

bắt gặp mớ[1] bánh tráng ấy, lấy làm ngạc nhiên, mừng rỡ. Rồi chủ khách tíu ta tíu tít bày tiệc: bánh tráng "thuần túy" chấm với nước cá hay nước mắm chanh ớt. Chỉ có vậy thôi mà người bạn đồng hương - nhất là bạn gái - dù đã giàu sang, đã quen ăn Tây ăn Tàu v.v... vẫn lấy làm ngon. Y như người Huế[2] đối với cơm hến, người Sóc Trăng[3], Trà Vinh[4] đối với bún nước lèo[5] v.v...

Quen với nếp cũ, có những gia đình người Bình Định, ngày nay lánh nạn[6] về đô thị, không còn tiểu công nghệp[7] nữa, vậy mà đêm đêm đàn bà con gái trong nhà cũng rủ nhau làm một chầu bánh tráng cuốn thường lệ trước khi đi ngủ!

(Tràng Thiên; *Quê hương tôi*, NXB Hồng Đức, năm 2012, tr. 170 - 174)

---

[1] Mớ: số lượng tương đối nhiều những vật, những thứ cùng loại (thường bị coi là ít có giá trị) nhưng khác nhau nhiều và ở tình trạng lộn xộn, không có trật tự.
[2] Huế: một trong sáu thành phố trực thuộc trung ương và là thành phố di sản của Việt Nam. Thành phố là một trong các trung tâm văn hóa, y tế và giáo dục lớn của Việt Nam. Đây là thành phố ven biển thuộc cực nam của vùng Bắc Trung Bộ, miền Trung Việt Nam. Huế hiện là đô thị loại I, là thành phố trung tâm cấp vùng và cấp quốc gia.
[3] Sóc Trăng: nằm ở cửa Nam sông Hậu, cách Thành phố Hồ Chí Minh khoảng 231 km, cách Cần Thơ 62 km, nằm trên tuyến Quốc lộ 1 nối liền các tỉnh Hậu Giang, Thành phố Cần Thơ, Bạc Liêu, Cà Mau.
[4] Trà Vinh: một phường mới sau đợt sáp nhập năm 2025 thuộc tỉnh Vĩnh Long, Việt Nam.
[5] Nước lèo (Phương ngữ): nước dùng.
[6] Lánh nạn: lánh đi nơi khác để tránh tai hoạ do chiến tranh hoặc thiên tai gây ra.
[7] Tiểu công nghiệp: công nghiệp có quy mô nhỏ.

Phụ lục 2.32

ĐẤT VÀ NGƯỜI

(Trích *Quê hương tôi*)

- Tràng Thiên –

Hình 1: Núi Sam - Châu Đốc
(Nguồn: Internet)

(1) […] Ở An Giang[1], núi Sập[2] có tên là Thoại sơn, con sông gần đó tên là Thoại hà. Ở Châu Đốc[3], núi Sam[4] có tên là Vĩnh Tế sơn, con kinh đào[5] gần đó tên là kinh Vĩnh Tế.

Chú ý câu chuyện lạ phía sau tên núi được tác giả nói đến.

Chuyện tên sông, tên núi ấy là cả một chuyện lạ.

Thoại, tức Nguyễn Văn Thoại[6], tức Thoại Ngọc hầu, người đã điều khiển việc đào hai con kinh nọ. (Châu thị) Vĩnh Tế[7] là bà vợ của Thoại Ngọc hầu. Và cái việc lấy tên vợ tên chồng của ông quan này đặt cho sông ấy núi ấy là do sáng kiến của vua Gia Long[8].

---

[1] An Giang: một tỉnh thuộc vùng đồng bằng sông Cửu Long, Việt Nam. Đây tỉnh thuộc Vùng kinh tế trọng điểm vùng đồng bằng sông Cửu Long. Là tỉnh có dân số đông nhất vùng đồng bằng sông Cửu Long. An Giang nằm trong vùng tứ giác Long Xuyên.

[2] Núi Sập: tọa lạc ở xã Thoại Sơn (thị trấn Núi Sập, huyện Thoại Sơn cũ), tỉnh An Giang, cách Long Xuyên khoảng 24km và Châu Đốc khoảng 79km. Núi Sập cao khoảng 85m, chu vi 3.800m, gắn liền với lịch sử khai mở vùng đất "Chín Rồng" của miền Tây Nam Bộ.

[3] Châu Đốc: một đơn vị hành chính thuộc tỉnh An Giang, Việt Nam.

[4] Núi Sam: có tên khác Vĩnh Tế Sơn hay Ngọc Lãnh Sơn cao 284 m có chu vi 5.200m, trước thuộc xã Vĩnh Tế, nay thuộc phường Núi Sam, thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang, Việt Nam.

[5] Con kinh đào: con kênh được đào do con người, không phải của tự nhiên.

[6] Nguyễn Văn Thoại (1761–1829), là một tướng lĩnh nhà Nguyễn trong lịch sử Việt Nam. Sinh năm 1761, niên hiệu Cảnh Hưng thứ 22, tại xóm An Trung, làng An Hải, thuộc huyện Diên Phước, phủ Điện Bàn, tỉnh Quảng Nam thời Nguyễn; nay thuộc phường An Hải Tây, quận Sơn Trà, thành phố Đà Nẵng.

[7] Vĩnh Tế:

[8] Vua Gia Long: (chữ Hán: 嘉隆; 8 tháng 2 năm 1762 – 3 tháng 2 năm 1820), tên húy là Nguyễn Phúc Ánh (阮福暎), thường được gọi là Nguyễn Ánh (阮暎), là một nhà chính trị, nhà quân sự người Việt Nam, vị vua sáng lập nhà Nguyễn, triều đại quân chủ cuối cùng trong lịch sử Việt Nam. Ông trị vì từ năm 1802 đến khi qua đời năm 1820, được truy tôn miếu hiệu là Nguyễn Thế Tổ (阮世祖). Trong suốt thời gian trị vì ông chỉ sử dụng một niên hiệu là Gia Long (嘉隆), nên thường được gọi là Gia Long Đế.

Vua Gia Long bình sinh[1] có lẽ rất lấy làm quý việc đào kinh khơi ngòi này, cho nên con kinh Vĩnh Tế đã được chọn làm đề tài khắc vào Cửu Đỉnh[2] bày trước Thế miếu[3]. Quý là phải: đào kinh bấy giờ là việc hết sức cần thiết cho công cuộc khai thác miền đất mới, là một trong những công trình có tầm quan trọng lớn lao đối với lịch sử mở mang nước nhà. Việc đáng quý ấy làm vẻ vang sự nghiệp của vua Gia Long.

Việc đáng quý làm vẻ vang sự nghiệp của vua Gia Long mà tác giả nói đến là gì?

Đối với một công trình mà nhà vua đã nhận thức rõ tầm quan trọng như thế, nhà vua lại cho mang tên tuổi của vợ chồng một vị quan.

Hình 2: Núi Sập - An Giang (Nguồn: Internet)

Tại núi Sập ngày nay còn tấm bia đá trên có khắc bài văn, trong đó Thoại Ngọc hầu nói đến cái ân huệ[4] nhà vua ban cho mình... "vinh lắm thay tên ấy, không những vinh cho núi ấy, mà càng vinh cho lão thần có duyên tri ngộ ít người gặp được". Vị lão thần nghĩ đúng. Trường hợp của ông quả thật là hiếm hoi, không mấy người gặp được, ở bất cứ nước nào, dưới bất cứ chế độ nào.

(2) Thử ngược về năm trăm năm trước. Năm 1470, vua Lê Thánh Tông[5] đuổi quân Chiêm Thành[6] tới tận đèo Đại Lãnh[7]. Lần đầu tiên, ta đặt

---

[1] Bình sinh: trong cả một đời người (nói về cái tốt, cái đẹp trong lối sống).

[2] Cửu Đỉnh: chín cái đỉnh bằng đồng, đặt ở trước sân Thế miếu trong Hoàng thành Huế. Cửu Đỉnh được vua Minh Mạng ra lệnh đúc vào mùa đông năm 1835 và khánh thành vào ngày 1 tháng 3 năm 1837.

[3] Thế Miếu: còn gọi là Thế Tổ miếu, tọa lạc ở góc tây nam bên trong Hoàng thành Huế, là nơi thờ các vị vua triều Nguyễn. Đây là nơi triều đình đến cúng tế các vị vua quá cố, nữ giới trong triều (kể cả hoàng hậu) không được đến tham dự các cuộc lễ này.

[4] Ân huệ: (Trang trọng) ơn (thường là của người trên ban cho người dưới).

[5] Lê Thánh Tông: (chữ Hán: 黎聖宗 25 tháng 8 năm 1442 – 3 tháng 3 năm 1497), huý Lê Tư Thành (黎思誠), là vị Hoàng đế thứ tư trên danh nghĩa và thứ năm trên thực tế của vương triều Lê Sơ trong lịch sử Việt Nam (Lê Nghi Dân tạo phản cướp ngôi nên các sử gia thời đó không công nhận là hoàng đế chính thống), trị vì từ năm 1460 đến khi băng hà vào năm 1497, là vị vua tại vị lâu nhất thời Lê Sơ và lâu thứ hai thời Hậu Lê sau Lê Hiển Tông với 46 năm (1740 - 1786). Thời kỳ của ông đã đánh dấu sự hưng thịnh của triều Hậu Lê nói riêng và chế độ quân chủ Việt Nam nói chung với tên gọi Hồng Đức thịnh trị (洪德盛治).

[6] Chiêm Thành: là tên gọi của vương quốc Chăm Pa (tiếng Phạn: Campanagara) trong sử sách Việt Nam từ 877 đến 1693. Trước 859 Việt Nam gọi vương quốc này là Hoàn Vương. Đầu thế kỷ thứ 11, Chiêm Thành bao gồm 4 vùng đất (nhiều nguồn gọi là tiểu quốc) là: Amaravati (vùng Quảng Nam, Đà Nẵng ngày nay, và vùng Quảng Bình|Bình - Trị - Thiên nhưng sau này bị sáp nhập vào Đại Việt), Vijaya (vùng Quảng Ngãi, Bình Định ngày nay), Kauthara (vùng Phú Yên, Khánh Hòa ngày nay) và Panduranga (vùng Ninh Thuận và Bình Thuận ngày nay).

[7] Đèo Đại Lãnh: cách thành phố Nha Trang 80km về phía Bắc, thuộc địa phận xã Đại Lãnh, huyện Vạn Ninh, tỉnh Khánh Hòa, nằm cách thị xã Tuy Hòa chỉ 30km về phía Nam.

chân lên ngọn núi này, ta cắm bia để ghi dấu đại sự. Việc quả là trọng đại. Núi phải đặt tên là núi Lê Thánh Tông chăng?

- Không! Chỉ là núi Đá Bia[1], là Thạch Bi sơn!

Thành thử, trong thời quân chủ ở nước ta, dường như vua chúa không có cái ý đem tên tuổi mình gán vào những thành tích lớn lao trên đất nước.

Ấy là một vấn đề. Trong câu chuyện sông núi ở An Giang, Châu Đốc này lại còn vấn đề quan niệm về người đàn bà nữa, người đàn bà trong xã hội.

Một ông vua lại có ý nghĩ đem tên một người đàn bà còn sống, vợ một viên quan cai trị địa phương, đặt tên cho sông cho núi để tên ấy trường tại với giang sơn[2]! Vua xét rằng người đàn bà nọ đã khổ nhọc giúp chồng trong việc đốc xuất[3] đào kinh: cái ý nghĩ trên đây đã rộng rãi, mà cái lối xét công này cũng thật chu tất[4].

(Tràng Thiên; *Quê hương tôi*, NXB Hồng Đức, năm 2012, tr. 270 - 271)

---

[1] Núi Đá Bia: tên chữ là Thạch Bi Sơn, dân gian gọi là Núi Ông, là ngọn núi cao nhất trong khối núi Đại Lãnh thuộc dãy núi Đèo Cả, hiện ở xã Hòa Xuân, tỉnh Đắk Lắk, Việt Nam.
[2] Giang sơn: (Văn chương) sông núi; thường dùng để chỉ đất đai thuộc chủ quyền của một nước.
[3] Đốc xuất: đôn đốc, đẩy nhanh tiến độ công việc.
[4] Chu tất: đầy đủ và xong xuôi.

Phụ lục 2.33

NHỮNG ĐÁM KHÓI

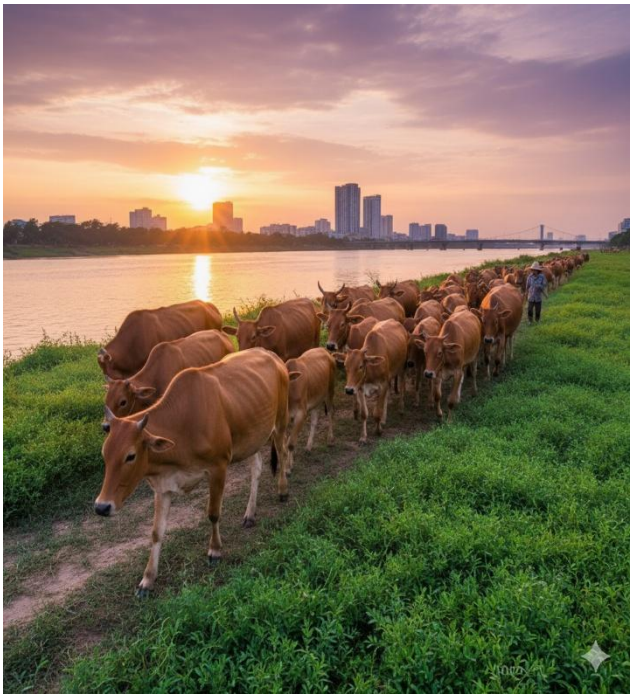
(Trích *Quê hương tôi*)

- Tràng Thiên –

(1) […] Mỗi lần đi đâu về, người tôi cứ mệt lừ đi mấy hôm. Trong người ngầy ngật[1], lờ đờ, không thích hoạt động, không thấy hào hứng bắt tay làm một việc gì.

Về Sài Gòn[2] là trở về với công việc. Nhưng không khí hoạt động của Sài Gòn không dễ xóa nhanh được ấn tượng còn vương vấn trên các giác quan. Ấn tượng của nơi vừa sống qua mấy hôm. Hoặc tiếng kêu lốc cốc, leng keng đuổi theo những đàn bò mỗi chiều kéo về dọc bò sông Ba[3], bò đeo mõ[4], đeo lon dưới cổ, con lớn con bé lũ lượt trên một bãi sông nhiều rau răm đồng[5], tiến về một xóm đầu sông khuất trong sương khói lù mù bên cạnh thị xã Cheo Reo. Hoặc cái bóng mát của một đám mây, vào buổi trưa thanh vắng, thong thả lướt từ ngọn đồi nọ sang ngọn đồi kia trên thành phố Gia Nghĩa[6]

Ấn tượng về những nơi vừa sống qua mấy hôm được tác giả miêu tả như thế nào?



Hình 1: Minh họa khung cảnh chiều tà ở thị xã Cheo Reo

---

[1] Ngầy ngật: cảm thấy hơi hoa mắt, chóng mặt, khó chịu.

[2] Sài Gòn: (tên gọi xưa, nay là TP Hồ Chí Minh): là một thành phố có lịch sử hình thành và phát triển với hơn 300 năm tuổi. Thành phố Hồ Chí Minh là tên gọi chính thức từ tháng 7 năm 1976 khi được Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam đổi tên từ Sài Gòn – Gia Định.

[3] Sông Ba: (phần thượng lưu gọi là Ea Pa, Ia Pa hay Krông Pa, phần hạ lưu gọi là sông Đà Rằng) là con sông lớn nhất vùng ven biển miền Trung, chảy qua 3 tỉnh miền Trung Việt Nam là Quảng Ngãi, Gia Lai và Đắk Lắk với diện tích lưu vực 13.900 km².

[4] Mõ: nhạc khí gõ làm bằng tre, gỗ, lòng rỗng, dùng để điểm nhịp hay để báo hiệu, phát hiệu lệnh.

[5] Rau răm đồng: cây thân cỏ mọc bò ở phía gốc, ngọn ngóc lên, lá nhọn có mùi thơm, vị cay, dùng làm gia vị.

[6] Thành phố Gia Nghĩa: thành phố nằm trên cao nguyên Mơ Nông ở phía nam tỉnh Đắk Nông, trong vùng giao điểm giữa quốc lộ 14 và quốc lộ 28.

tịch liêu[1]. Hoặc tiếng gió Lào[2] ở Quảng Trị[3], tiếng gió "nam cồ"[4] ở Phú Yên[5], làm nôn nao cả ruột gan, làm náo động những đêm hè. Hoặc cái màu hoa muồng[6] vàng trên các tỉnh cao nguyên. Hoặc những giờ lướt bằng "tắc ráng" trên các con rạch[7], ở Hậu Giang[8]...

Những cái đó không dễ xóa nhanh. Sau khi tiếp xúc với chúng, ta trở về Sài Gòn, các giác quan ta vẫn còn lưu luyến với chúng. Các giác quan như vẫn còn no nê. Cần có một thời gian nghỉ ngơi để tiêu hóa những cái đó.

(2) Và một trong những hình ảnh tan biến chậm chạp nhất trong cảm quan tôi là hình ảnh các đám khói ở chân trời miền đồng quê Kiến Tường[9]. Mùa nắng, đường tốt, xe đò[10] chạy từ Cai Lậy[11] đến Mộc Hóa[12], cách nhau bốn mươi sáu cây số, mất chừng hai tiếng đồng hồ: Mỗi giờ hăm ba cây số. (Và mùa mưa thì gian nan hơn, chậm hơn nhiều).

Hình ảnh "tan biến chậm chạp nhất trong cảm quan" của tác giả là hình ảnh nào?

---

[1] Tịch liêu: tịch mịch và hoang vắng.
[2] Gió Lào: là một loại gió khô nóng. Nó xuất phát từ vùng áp thấp nóng ở miền Hoa Nam, Trung Quốc, và có tác dụng "hút gió" vượt qua dãy Trường Sơn. Đặc điểm của gió Lào là sức thổi mạnh và hiệu ứng mùa hè nóng bức.
[3] Quảng Trị: tỉnh ven biển gần cực nam của vùng Bắc Trung Bộ, miền Trung của Việt Nam.
[4] Gió "nam cồ": còn có tên gọi khác là gió mùa Tây Nam; bắt đầu thổi từ tháng 5 âm lịch và mạnh dần lên đến tháng 7 thì rất mạnh vùng Bình Định - Phú Yên. Về cái tên "nam cồ" chữ cồ nghĩa là giống đực, tức là phái mạnh, người dân quê tôi gọi tên dân dã như vậy để chỉ mức độ mạnh mẽ và hung bạo của gió mùa Tây Nam.
[5] Phú Yên: một tỉnh cũ ven biển nằm ở trung tâm khu vực duyên hải Nam Trung Bộ, miền Trung Việt Nam. Tỉnh lỵ của tỉnh là thành phố Tuy Hòa. Nay được sáp nhập vào tỉnh Đắk Lắk.
[6] Hoa muồng: loài cây thuộc họ đậu, đặc trưng bởi hoa đều, màu vàng rực rỡ.
[7] Con rạch: một dòng nước nhỏ tự nhiên hoặc nhân tạo, thường nối liền với sông, hồ hoặc các vùng nước khác. Trong tự nhiên, rạch thường được hình thành do địa hình và dòng chảy tự nhiên, đóng vai trò quan trọng trong việc dẫn nước và duy trì hệ sinh thái.
[8] Hậu Giang: một tỉnh cũ thuộc vùng Đồng bằng sông Cửu Long, Việt Nam. Nay được sáp nhập vào thành phố Cần Thơ.
[9] Kiến Tường: một thị xã nằm ở phía tây tỉnh Long An, cách thành phố Tân An 68 km, cách Thành phố Hồ Chí Minh 121 km, nằm ở trung tâm của vùng Đồng Tháp Mười, có vị trí địa lý: Phía nam giáp huyện Tân Thạnh.
[10] Xe đò: chính là xe khách , xe chạy tuyến cố định . Thuật ngữ xe đò được sử dụng nhiều ở miền Nam Việt Nam nhất là khu vực miền tây .
[11] Cai Lậy: một huyện cũ thuộc tỉnh Tiền Giang, Việt Nam. Huyện Cai Lậy nằm ở phía tây của tỉnh Tiền Giang, có vị trí địa lý: Phía bắc giáp huyện Tân Thạnh, tỉnh Long An. Huyện có 150 tuyến kênh, rạch với tổng chiều dài 427 km.
[12] Mộc Hóa: một huyện cũ nằm ở phái tây tỉnh Long An, cách thành phố Tân An khaongr 70km. Huyện này thuộc vùng Đồng tháp Mười và có vị trí gần biên giới Campuchia.

Hình 2: Khói lam chiều ở miền đồng quê (Nguồn: Internet)

Xe lắc lư, bò dọc theo con kinh[1] Mười Hai. Bò thong thả, thế mà bụi mù cũng đủ làm khổ sở những ngôi nhà bên đường. Nhà sơ sài, vách lá, nền nhà và sân đất khô nứt nẻ; đường ngang, đường dọc thật lớn và thật sâu, bờ hè[2] lở như cóc gặm. Vườn cũng sơ sài như nhà: không có cây ăn trái, cũng không có được bao nhiêu thứ cây, quanh đi quẩn lại hình như sân vườn nào cũng chỉ được mấy cây tràm.

Hình 3: Đàn trâu trên quê (Nguồn: Internet)

Nhà như thế, vườn như thế, cảnh ngoài đồng càng sơ sài hơn: trống không đến tận chân trời. Không có làng mạc nào cả; bấy giờ là cuối tháng giêng đầu tháng hai, không có hoa màu nào cả. Chỉ có cỏ ngập mênh mông; và thỉnh thoảng, xa xa, một vài chòm cây - hoặc tre hoặc me tây - những thứ cây chịu đựng được cả nắng hạn cả mưa lụt.

Trên cánh đồng trống trải và rộng như thế, lâu lắm mới thấy một dáng người loay hoay. Và người đâu, thường có cờ đấy. Vâng: cờ, tức quốc kỳ.

---

[1] Con kinh: con kênh.
[2] Bờ hè: khu vực vỉa hè hoặc lề đường dành cho người đi bộ.

Ở đây, người thưa thớt quá. Trên đồng vắng, một đôi người lơ thơ dễ bị máy bay nhận lầm là quân du kích[1]. Để khỏi bị bắn bậy toi mạng, người dân ra đồng làm lụng thường cắm cây cờ bên cạnh. Một chiếc roi xỏ vào một lá cờ, ghim sâu xuống đất, thế là an tâm. Một người câu cá: một lá cờ. Đôi ba mẹ con lúi húi xới đất: một lá cờ. Một trẻ mục đồng[2]: một lá cờ...

Để không bị "bắn bậy toi mạng", mọi người thường làm gì?

Dân thị thành tha hồ nghĩ đến những lá cờ cắm trước đầu xe các ông tổng thống, thủ tướng, các nhân vật chính quyền được tiền hô hậu ủng[3] v.v... và tha hồ nghĩ ngợi về tầm quan trọng của mỗi người dân ở đây. Phải, ở đây mỗi người đều quan trọng: không phải từng gia đình cần xác nhận lập trường bằng một lá cờ sơn vẽ trước nhà, trên vách, mà gần như mỗi cá nhân cũng xác nhận công khai giữa trời cho ai nấy biết rõ màu sắc chính trị của mình. Để cho giản tiện[4], trên vùng lãnh thổ "an ninh đến chín mươi phần trăm" này, nhà nước nên khuyên dân chúng khi ra khỏi nhà, mỗi người dắt sau lưng áo hai lá cờ, như Tạ Ôn Đình[5] trên sân khấu...

(3) Trên cánh đồng như thế, một buổi xế trưa[6] đầu mùa xuân năm nay, tôi có dịp đi về một làng biên giới. Đồng không mông quạnh. Ở chân trời, vài đám khói ùn lên, chậm chạp, tỏa cao và rộng. Khói đốt cỏ: Nông dân phát cỏ, dồn lại đốt, để chuẩn bị làm mùa. Chao ơi, những đám khói đốt cỏ ở chân trời trong nắng trưa, sao mà xúc động, cảm hoài. Những đám khói kể lể nỗi niềm bao la cuối một chân trời mênh mông. Đứng him mắt mà trông: khói lặng lờ, không vội vã, khói bát ngát, nhẫn nại, xa vời; hàng giờ hàng giờ, khói tỏa, vừa hiền từ vừa mơ mộng...

Theo dõi cảm nhận của tác giả khi có dịp đi về một làng biên giới.

---

[1] Quân du kích: lượng đông đảo nhất được vũ trang và có tổ chức ở cơ sở, không thoát ly sản xuất. Đó là lực lượng bám đất, bám dân, vừa đánh giặc, vừa cày ruộng, vừa sản xuất, vừa chiến đấu, vừa là quân, vừa là dân. Đó là lực lượng hùng hậu để bổ sung cho bộ đội chủ lực và bộ đội địa phương.

[2] Mục đồng: trẻ chăn trâu.

[3] Tiền hô hậu ủng: đằng trước hô, đằng sau ủng hộ. ủng hộ rầm rộ. Đây là cách dùng câu tiền hô hậu ủng. Thực chất, "tiền hô hậu ủng" là một câu trong từ điển Thành ngữ Tiếng Việt được cập nhập mới nhất năm 2025.

[4] Giản tiện: đơn giản và tiện lợi.

[5] Tạ Ôn Đình: nhân vật thuộc phe phản diện trong kịch bản hát bội kinh điển "San Hậu". Tạ Ôn Đình là dũng tướng trong gia đình họ Tạ, hỗ trợ anh là Tạ Thiên Lăng cướp ngôi nhà Tề.

[6] Buổi xế trưa: khoảng thời gian từ 11 giờ sáng đến 1 giờ chiều. Khoảng thời gian này nằm trong khoảng giữa và cuối buổi trưa, sau "chớm trưa" và "giữa trưa". Đây là thời điểm mặt trời đã lên cao, báo hiệu sắp đến giờ nghỉ trưa.

Hình 4: Nông dân đốt cỏ để chuẩn bị làm mùa (Nguồn: Internet)

Sau một ngày đi, mệt mỏi, tê mê, đến đêm ta vừa đặt lưng xuống nằm ngủ, những đám khói ấy lại ùn lên trong giấc mơ. Và trong giấc mơ, không gian mênh mông càng vắng lặng, khói tỏa càng chậm, càng bát ngát...

(Tràng Thiên; *Quê hương tôi*, NXB Hồng Đức, năm 2012, tr. 296 - 299)

Phụ lục 2.34

ĐÔ THỊ HOANG SƠ

(Trích *Quê hương tôi*)

- Tràng Thiên –

Những giờ phút xứng đáng cho "một cảnh ẩn cư khuất tịch nhất" được tác giả miêu tả qua các khung thời gian nào?

Ở Gia Nghĩa[1], nơi chung sống đề huề[2] nhiều thế kỷ, giữa đô thị tôi đã bắt gặp những giờ phút xứng đáng cho một cảnh ẩn cư[3] khuất tịch[4] nhất.

(1) […] Có những buổi sáng thức dậy trong tĩnh mịch[5] hoàn toàn: không có tiếng xe cộ, tiếng động cơ nào, trong sương mù chỉ có tiếng gà e é vọng từ ngọn đồi này sang ngọn đồi kia.

(2) Có những buổi trưa, nằm lười trên chiếc ghế bố đặt dưới một bóng cây ngoài vườn, mắt lim dim, tai mơ màng nghe tiếng trẻ con lội tắm đùa giỡn chí chóe dưới suối Dak Nong[6] gần đó. Thỉnh thoảng một tiếng la lớn làm giật mình. Trước con mắt bỡ ngỡ của người vừa thức giấc: một đám mây trắng sáng rực trên đầu một cây chò[7] cao ngất trước nhà, một cặp bướm vàng đuổi nhau bay nhanh qua khu vườn, rồi dừng lại chờ nhau chờn vờn[8] trên bụi

Hình 1: Trẻ con nghịch suối
(Nguồn: Internet)

---

[1] Gia Nghĩa: thành phố nằm trên cao nguyên Mơ Nông ở phía nam tỉnh Đắk Nông, trong vùng giao điểm giữa quốc lộ 14 và quốc lộ 28. Thành phố Gia Nghĩa chính thức được thành lập vào 27/06/2005 và trở thành trung tâm kinh tế - chính trị của tỉnh Đắk Nông.

[2] Đề huề: Đông đủ và vui vẻ, hoà thuận.

[3] Ẩn cư: (từ cũ) ở ẩn.

[4] Khuất tịch: tình trạng ẩn náu, ở nơi vắng vẻ, xa lánh thế tục.

[5] Tĩnh mịch: vắng lặng, không có một tiếng động nào.

[6] Suối Dak Nong: phụ lưu cấp 1 của sông Đồng Nai, chảy ở huyện Đắk Song và thành phố Gia Nghĩa tỉnh Đắk Nông, Việt Nam. Sông Đắk Nông dài 92 km, diện tích lưu vực 1112 km², là dòng sông chính chảy qua Gia Nghĩa. Tên sông được đặt cho tên huyện Đắk Nông trước đây và tên tỉnh hiện nay.

[7] Cây chò: một loài thực vật thuộc họ Dipterocarpaceae. Loài này có ở Trung Quốc và Việt Nam. Chúng hiện đang bị đe dọa vì mất môi trường sống. Thân cây chò chỉ là thân gỗ đứng, lá có gân hình mạng, mọc cách. Hoa thường mọc thành cụm.

[8] Chờn vờn: lượn quanh quẩn không rời, lúc gần lúc xa, khi ẩn khi hiện.

cây mép suối: hai con bướm đẹp "làm thơ" giữa trời. "Hạnh phúc thật đơn sơ".

Rồi giấc ngủ trở lại. Trong khi thần trí lơ mơ, bên tai văng vẳng tiếng trò chuyện rì rầm của mấy thiếu phụ[1] ngồi trên chiếc cầu dõi mắt ra mặt nước hay trên một thân cây gãy nằm là sà sát mặt nước mà giặt giũ rửa ráy, tiếng rì rầm nghe như xa như gần, lúc đứt lúc nối... Cũng trong khi thần trí lơ mơ, loáng thoáng qua đầu hình ảnh một dáng cây khô toàn xương trên đỉnh đồi, hình ảnh một làn khói đốt rẫy uể oải, như đang mải miết trầm ngâm hồi tưởng về trăm nghìn câu chuyện huyền hoặc[2] của cuộc sống núi rừng từ muôn vạn năm xưa... Hồi tưởng vu vơ trên từng sợi khói mỏng rã dần, rã dần, tự xóa trong không. Khói xanh âm thầm tỉ tê với trời xanh về một quá khứ xa vời, như thế lặng lẽ từng buổi trưa dài, như thế ngay trong lòng đô thị diễn ra những hồi tưởng âm thầm của rẫy[3] bãi. Rẫy trong thị xã? Vâng, cái lạ đời ấy vốn là đặc điểm của nơi này.

Những điều gì đã xảy ra "trong khi thần trí lơ mơ"?

Hình 2: Đốt nương rẫy làm đất hoa màu (Nguồn: Internet)

Những buổi trưa như buổi trưa ấy tựa hồ bất tận. Thời khắc biếng nhác, nhẩn nhơ. Khách tha hồ ngủ rồi thức, thức rồi lại ngủ, tha hồ tận hưởng cái thú nhàn dật[4]. Cho đến khi chán chê, khách vươn vai đứng lên, ngó quanh quất bên này bên kia: bên phía sau đồi khói vẫn lờ đờ, bên phía chợ đàn én vẫn còn bay tan tác...

Hình 3: Đàn én (Nguồn: Internet)

Đàn én ở chợ Gia Nghĩa ấy, vào những tháng xuân tháng hạ, buổi sáng chúng bay thấp tua tủa như

[1] Thiếu phụ: người phụ nữ đã có chồng, còn trẻ.
[2] Huyền hoặc: có tính chất không có thật và mang vẻ huyền bí
[3] Rẫy: đất trồng trọt ở vùng rừng núi, có được bằng cách phá rừng, đốt cây rồi trồng tỉa.
[4] Cái thú nhàn dật: thích ở một nơi yên vui, hẻo lãnh.

ong; trưa xế, chúng lên thật cao, tản mạn, tơi tả, tan tác đầy trời; đến chiều, chúng lại hạ thấp như một niềm vui rộn ràng quấn quít trên nóc chợ...

(3) Và chiều, có những buổi chiều, bên cầu Vườn Ương, tôi tưởng chừng đụng đầu với sự tịch liêu[1] hiện hình, một tịch liêu sừng sững trước mặt mình, cụ thể, cơ hồ[2] sờ mó được.

Khoảng sáu giờ rưỡi, sương bắt đầu đổ. Bảy giờ, đường sá vắng vẻ. Không một ngọn gió, không một chiếc lá lay động. Có tiếng con chim gì kêu thưa thớt muộn màng. Một con sóc từ trên ngọn cây tuột xuống, tiến ra tận giữa mặt cầu ván, chạy qua chạy lại, tìm kiếm loanh quanh... Trong lúc đó, tiếng ve phát lên rầu rầu...

Chú ý cảm nhận của tác giả về tiếng ve bên dòng suối Ong Đắk Lắk.

Tiếng ve vào cái giờ ấy bên dòng suối Ong Đắk Lắk[3] mới thật là lạ lùng. Nó rỉ rả, thâm trầm. Như vừa kêu vừa suy ngẫm. Nó âm thầm, sâu lắng. Bắt đầu phát ra riu rỉu, vươn dần lên; đến một lúc, tự thấy sắp trở nên ồn ào, nó giật mình tự hãm lại, rồi bắt đầu một đợt khác rỉ rả. Như một dòng suy tưởng hết sức khiêm tốn, suy tưởng miên man, tự phán về một thân phận hẩm hiu.

Hình 4: Ve sầu (Nguồn: Internet)

Thật lạ. Tiếng ve là thứ âm thanh khua động mùa hè chói chang. Nó rộn rã, ồn ào. Hăm bảy năm trước có lần lên chơi Bạch Mã[4], đến giờ tôi chưa quên được buổi trưa hôm ấy đứng bên đường nhìn xuống thung lũng sâu thẳm xanh ngắt, bỗng tai nghe lần đầu phát lên thứ tiếng ve chuông khua vang rôn rổn, kinh động núi rừng. Tôi cũng không quên lũ ve hỗn hào náo nhiệt ở Huế[5] làm cho mùa hè chỗ cố đô thêm phần gay gắt... Không có ở đâu ve kêu như bên cầu

---

[1] Tịch Liêu: tịch mịch và hoang vắng.
[2] Cơ hồ: đến mức gần như.
[3] Suối Ong Đắk Lắk: cách trung tâm thành phố chỉ khoảng 6km. Nằm ở địa chỉ 568 Võ Văn Kiệt, phường Khánh Xuân, thành phố Buôn Ma Thuột. Với không gian rộng lớn và nhiều trải nghiệm phong phú, đây chính là điểm đến lý tưởng để thư giãn và tận hưởng thiên nhiên. Di chuyển đến Suối Ong cực kỳ dễ dàng.
[4] Bạch Mã: (Vườn Quốc Gia Bạch Mã) nằm ở huyện Phú Lộc, tỉnh Thừa Thiên Huế, thuộc dãy Trường Sơn hùng vĩ. Nơi đây cách trung tâm thành phố Huế khoảng 40 km về phía Nam và cách Đà Nẵng khoảng 65 km.
[5] Huế: một trong sáu thành phố trực thuộc trung ương và là thành phố di sản của Việt Nam. Thành phố là một trong các trung tâm văn hóa, y tế và giáo dục lớn của Việt Nam. Đây là thành phố ven biển thuộc cực nam của vùng Bắc Trung Bộ, miền Trung Việt Nam. Huế hiện là đô thị loại I, là thành phố trung tâm cấp vùng và cấp quốc gia.

Vườn Ương Gia Nghĩa: nó kêu như than thân trách phận, như để tăng thêm cảnh quạnh quẽ[1] khuất lấp, như để than vãn một nỗi niềm cô tịch[2]...

(4) Rồi đêm đến. Thôi, hãy đừng nói đến những đêm thâm u không đèn không trăng, hãy bỏ qua chuyện u tịch[3]... Hãy nói qua loa về cái gió mùa ở đây.

Trên khắp Cao nguyên Trung phần[4] dễ không có tỉnh nào gió dữ bằng ở Gia Nghĩa. Dưới đồng bằng càng không thể có. Ở những thành phố khác, gió bất quá rung mái tôn, đập cánh cửa, bẻ gãy cây v.v... Gió ở đây, cách xa hàng cây số đã nghe nó lay động ầm ầm như đoàn công - voa[5] xông tới. Trước khi nó ập tới, nó đã ra uy hung tợn.

Ngựa trong phim cao bồi Viễn Tây bên Mỹ phải chạy lộp cộp trên sườn núi lớm chơm làm lăn lóc từng viên đá trái. Ngựa dữ người hách mà chạy lịch bịch trên cỏ vườn, trên bải cát, cũng mất cả hiên ngang: Gió cũng vậy. Gió có cái uy phong của nó. Nó cũng đòi một khung cảnh của nó.

(Tràng Thiên; *Quê hương tôi*, NXB Hồng Đức, năm 2012, tr. 335 - 338)

---

[1] Quạnh quẽ: hiu quạnh, vắng vẻ, tiêu điều.
[2] Cô tịch: (Từ cũ, Văn chương) lẻ loi và quạnh vắng.
[3] U tịch: (Văn chương) vắng vẻ và tĩnh mịch.
[4] Cao nguyên Trung phần: tên gọi khác của vùng đất Tây Nguyên, bao gồm các tỉnh Kon Tum, Gia lai, Đăk Lăk, Đăk Nông, Lâm Đồng.
[5] Đoàn công – voa: một cuộc hành quân bằng xe đi trên đường, trong đoàn công-voa của Mỹ có cả những xe chở xăng dầu, chở lương thực, chở nước tắm cho lính Mỹ, tất nhiên là có cả xe chở đạn.

Phụ lục 2.35

MÙI THƠM

(Trích *Ngày thường Hà Nội*)

- Băng Sơn –

(1) […] Để chỉ mùi thơm, người Việt Nam còn dùng từ hương. Hương nghĩa Hán Việt là thơm như Hương Sơn là núi thơm, Hương Giang (sông Hương) là sông thơm. Thói quen dùng chữ mùi thì có vẻ dân gian hơn, còn dùng chữ hương thì có vẻ quý phái, đài các[1], cao sang hơn chút ít, văn chương hơn chút ít.

Nghĩa Thuần Việt của từ "hương" là gì?

Quanh ta không biết bao nhiêu mùi luôn phảng phất, bay lượn, chờn vờn, nhìn thấy cùng với khói hoặc ngửi thấy một cách mơ hồ tản mạn. Có mùi còn ám vào áo quần lâu tan…

Theo dõi cảm nhận của tác giả về những mùi thơm xung quanh ta.

(2) Có mùi do thiên nhiên trời đất làm ra qua các loại máy tinh vi, con người khoa học còn thua xa, nhưng cũng có nhiều mùi thơm do con người tạo ra bằng trăm nghìn kiểu cách.

Có nhiều mùi cùng gọi là thơm nhưng không giống nhau. Chẳng hạn cùng là mùi thơm của loài hoa nhưng thơm sen khác thơm nhài, nhài khác huệ, huệ khác mộc, mộc khác sói[2], sói khác ngâu[3], ngâu khác hoa sữa mùa thu, càng khác xa loài hoa chỉ nở đến đón xuân, gọi xuân, mời xuân… là hoa bưởi…

Có khi vì quen thuộc mà một mùi thơm này gợi nhớ một mùi thơm khác. Hoa bưởi vì luôn được tra vào bánh trôi, bánh chay nên khi đi trong vườn đêm xuân đầy với hoa bưởi ta chợt nhớ, chợt thèm đĩa bánh trôi, bát bánh chay trắng muốt, thơm nhẹ nhàng ngày hội tháng Ba...

---

[1] Đài các: có dáng vẻ, điệu bộ của người giàu sang, quyền quý.

[2] Sói: loài hoa, dạng cây thân thảo. Cây tương đối thấp, chiều cao trung bình khoảng 30 – 60cm. Những cây cao cũng chỉ tầm 1m. Thân cây màu lục đậm, phủ trên mấu. Mỗi cây phân thành nhiều cành, mỗi cành lại phân đốt. Thân ngầm dưới đất phát triển thành nhiều nhánh. Hoa sói phát triển rất nhanh, từ 1 cây trồng ban đầu, sau 2 – 3 năm cây có thể phát triển thành khóm có từ 25 – 30 nhánh.

[3] Ngâu: loài hoa, Cây dạng bụi có thể cao tới 3,6 mét. Tán dạng tròn, phân cành nhiều. Lá dạng lá kép lông chim 1 lần lẻ. Lá kép có từ 5-7 lá chét; lá chét dạng trứng ngược có đầu tròn, đuôi nhọn hoặc nêm. Hoa nhỏ li ti màu vàng, tự bông dạng chùm mọc ở nách lá, cho mùi thơm dịu thanh khiết.

Ngày áp Tết, có nhà nấu món chè kho, nướng thơm lừng khắp xóm quả tò ho[1] (quả thảo quả) nên đôi khi ta đi qua một hàng phở hoặc một hiệu thuốc bắc đang hoàn tán gì đó, ta gặp mùi thơm tò ho mà nghe râm ran tâm hồn hương vị và khung cảnh đón xuân mừng Tết, từ năm ngoái năm kia hay có khi từ xa xôi nhiều năm sống dậy...

Cũng là mùi thơm nhưng thơm món chả rươi[2] khác hẳn khói thơm bún chả, càng không phải mùi cá chép rán mà cá chép rán có thể gọi là thơm chứ còn cá biển rán thì gọi là thơm e có nhiều người phản đối. Mùi thơm này cũng khác xa nồi cơm tám hay cơm gạo dự[3], cơm nếp mới đầu mùa... nó làm con tì con vị trong người thức giấc, cựa quậy, đòi hỏi... phải tìm đến một nơi nào cho ông thần khấn đáp ứng nhu cầu của nó.

Có một lần nào ta được về thăm quê xa với bóng tre cau la đà vào vụ gặt... ta mới cảm thấy mùi lúa chín, mùi rơm rạ, mùi mùa màng, ta lại nhớ đến những cánh đồng bát ngát, cứ như có bao nhiêu nhịp chày khuya đang giã cốm non cho một món đồng quê được nâng niu thành ngọc quí lưu li[4], phải nâng niu nhẹ nhàng, nếu không ngọc quí giận dỗi và bay về trời.

Thành phố Huế[5] có chiếc thắt lưng bao xanh là con sông Hương thơ mộng, lững lờ xanh biếc. Sông được đặt tên là sông Thơm quá đúng, vì khi thuyền ta trôi qua vùng đồi Vọng Cảnh[6] hay Hòn Chén[7], loài cỏ Thạch Xương Bồ[8] tự giấu mình nhưng lại để lộ mùi thơm vào không gian và mặt nước, một mùi thơm làm bâng khuâng suốt bao đời từ cung nữ đến hoàng hậu phi tần và những nàng con gái chèo đò ẩn hiện dưới trăng mờ...

---

[1] Quả tò ho: Thảo quả còn có tên gọi khác là đò ho, tò ho, may mac hâu, mac hâu,… có vị cay, nóng, tính ấm, hương thơm dịu nhẹ. Thảo quả không chỉ đơn thuần là một loại gia vị được dùng để chế biến món ăn mà còn là một vị thuốc quý làm ấm bụng, giúp tiêu hóa tốt và nhiều lợi ích sức khỏe khác.

[2] Chả rươi: đôi khi còn gọi là rươi đúc trứng, là một trong những món chả rán đặc biệt của người Việt. Mùa rươi vừa ngắn lại chỉ có ở một số địa phương như Quảng Ninh, Hải Dương, Hải Phòng, Thái Bình và được xem là đặc sản ở những nơi này. Tuy nhiên nó lại khá phổ thông trong ẩm thực của người Hà Nội.

[3] Cơm gạo dự: gạo được dự trữ, lưu giữ để sử dụng trong những trường hợp cần thiết như thiên tai, hạn hán hay các tình huống khẩn cấp khác.

[4] Lưu li: ngọc quý có màu xanh biếc.

[5] Thành phố Huế: một trong sáu thành phố trực thuộc trung ương và là thành phố di sản của Việt Nam. Thành phố là một trong các trung tâm văn hóa, y tế và giáo dục lớn của Việt Nam. Đây là thành phố ven biển thuộc cực nam của vùng Bắc Trung Bộ, miền Trung Việt Nam. Huế hiện là đô thị loại I, là thành phố trung tâm cấp vùng và cấp quốc gia.

[6] Đồi Vọng Cảnh: nằm ở phía Nam thành phố Huế và được xem như một công viên xanh phục vụ du khách đi thưởng ngoạn, nghỉ dưỡng.

[7] Hòn Chén: nằm nép mình bên dòng sông Hương thơ mộng và tọa lạc trên núi Ngọc Trản, thuộc địa phận làng Hải Cát, xã Hương Thọ, thị xã Hương Trà, cách trung tâm thành phố Huế khoảng 10km về phía Tây Nam. Đây là một trong những địa điểm tâm linh nổi tiếng và linh thiêng bậc nhất ở xứ Huế, thu hút đông đảo người dân địa phương và du khách thập phương đến chiêm bái mỗi năm.

[8] Cỏ Thạch Xương Bồ: một loại dược liệu quý trong y học cổ truyền, nổi tiếng với nhiều công dụng chữa bệnh hữu ích. Cây cỏ này có tác dụng khai khiếu, hỗ trợ tiêu hóa, an thần và được sử dụng trong nhiều bài thuốc chữa bệnh thần kinh, đau đầu, và các vấn đề tiêu hóa.

Sông Thơm ấy khác sông Hồng[1] Hà Nội[2]. Sông Hồng dữ dội hơn, nhất là không hề thơm chút nào, ngược lại khi bè nứa trôi từ núi rừng về, nửa ngâm trong nước phù sa còn mang thêm mùi tre ngâm nồng gắt...

Không sao. Hà Nội sẵn trăm nghìn loài mùi thơm từ hoa lá đến món ngon kỳ thú... mà mỗi người đều có thể tự mình liệt kê ra từng cột dài những mùi đó suốt bao năm đời mình trong phố phường yêu dấu, để bù đắp điểm yếu cho sông đó.

(3) Mùi thơm mang một giá trị thầm kín, nó làm tâm hồn con người làm thơ thăng hoa, chả thế mà con người còn phải tạo ra nhiều mùi thơm để gần nhau xa nhau vẫn chứa chan cảm xúc. Có mùi thơm nào sánh được mùi thơm da thịt, một mùi thơm đắm say, mê hoặc. Đó là người mẹ sẵn sàng rúc đầu vào bàn chân thơm tho của đứa con trứng nước, sẵn sàng đặt đôi môi mình vào má bé thơ thơm thơm (hay hoi hoi) mùi sữa...

(Băng Sơn; *Ngày thường Hà Nội*, NXB Văn học, năm 2010, tr. 135 - 138)

---

[1] Sông Hồng: (hay Hồng Hà, còn có các tên gọi khác là sông Cái, sông Cả, sông Thao, Nhị Hà, Nhĩ Hà) là con sông có tổng chiều dài là 1.149 km bắt nguồn từ Vân Nam, Trung Quốc chảy qua miền Bắc Việt Nam và đổ ra vịnh Bắc Bộ, trên đất Việt Nam dài 556 km. Đây là dòng sông quan trọng của nền văn hóa lúa nước Việt Nam.

[2] Hà Nội: thủ đô của nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam. Đây là thành phố trực thuộc trung ương lớn thứ hai về quy mô dân số, được xếp loại đô thị đặc biệt, có vị trí là trung tâm văn hóa, chính trị, một trong hai trung tâm kinh tế, giáo dục quan trọng tại Việt Nam. Hà Nội nằm về phía Tây Bắc của trung tâm vùng đồng bằng châu thổ sông Hồng, với địa hình bao gồm vùng đồng bằng trung tâm và vùng đồi núi ở phía Bắc và phía Tây thành phố.

Phụ lục 2.36

MƯA QUÊ

(Trích *Ngày thường Hà Nội*)

- Băng Sơn –

(1) […] Cảm giác chung của người thành phố là mưa bao giờ cũng buồn nhiều hơn vui, bâng khuâng nhiều hơn hứng khởi[1]...

Chú ý cảm xúc của mọi người ở quê mỗi khi mưa đến.

Trong quê (hay trên quê) lại khác. Có thể mưa cũng làm lòng người mềm mại trong nhớ nhung, hoài niệm, trong sự "nhàn cư vi bất thiện"[2] khiến chân tay uể oải, vì mưa cản trở công việc dang dở dang: Đi cấy, quải phân[3], gieo mạ, trồng nốt hàng cây, sang xóm bên có việc V..V...

Nhưng mặt khác, nhiều trận mưa lại mang đến niềm vui đầy phấn chấn và hy vọng, có người gọi là mưa ra vàng ra bạc, mưa ra tiền ra thóc, và có người vui hơn nữa là mưa ra trẻ con.

Hình 1: Mưa quê (Nguồn: Internet)

Thực ra, hàng ngày, từ tinh mơ đến nửa đêm, ở quê, không ai có lúc nào ngơi tay vì công việc. Lúc nào cũng bộn bề, không làm thì ai làm, không làm thì cái đói cái thiếu chẳng tha... Có khi nhờ mưa mà được ngơi tay. Nhưng cũng là hơi hơi, vừa phải. Không đi trong màn mưa tơi bời ấy ra đồng được thì đầu hồi kia, cối xay cối giã đang chờ. Mắt đâu mà ngồi nhìn mưa, phải chăng là đôi tai không nghe cũng phải nghe mưa kêu than rả rích, ào ào, tầm tã, lanh tanh... để chân dậm lên cần cối là cả thân cây xoan nằm ngang, là

---

[1] Hứng khởi: ở trạng thái có niềm vui làm nức lòng.

[2] Nhàn cư vi bất thiện: một câu tục ngữ có nghĩa là nếu con người ta luôn lựa chọn sự nhàn rỗi, lười biếng, không chịu làm gì thì sẽ dễ dẫn đến các hành động sai lầm, sai trái, thói hư tật xấu làm ảnh hưởng tiêu cực đến xã hội.

[3] Quải phân (Phương ngữ): vãi, rải.

đôi tay giần sàng, là mũi chỉ đường kim vá lại bộ quần áo để làm đồng (ra đồng thế nào chẳng được, làm đẹp cho ai, làm đẹp với ai mà sợ).

Mấy lão nông có khi còn chẻ cây tre bánh tẻ thành bó lạt, bó nan, giặm lại cái rổ sề, chiếc mẹt, chiếc gầu[1]...

(2) Mưa quê kể cũng hơi buồn, hàng ngày đã lặng lẽ, lúc này càng như tịch mịch[2], cô liêu[3] hơn. Người đi chợ thưa thớt, người ra đồng thi thoảng, người trên ngõ vội vàng... mặc cho mưa giày vò mái tre uốn xuống, cong lên, ngả bên này, nghiêng bên nọ, mặc cho cây bưởi treo đầy quả non, phó mặc đàn con đầu trọc cho mưa gió quăng quật, còn mất ra sao nhờ trời. Những ngọn cau như cái phễu[4] giữa trời, không hiểu chiếc tổ chim trên đó thế nào, mà chiếc ty buộc dưới gốc có một con suối nhỏ, róc rách vào chum vào bể để rồi khi tạnh, người bé chui đầu vào đấy kêu a a cho vang thành hai ba tiếng lạ...

Chú ý những chi tiết tác giả miêu tả về một trận mưa lâu ngày.

Nếu lâu ngày mưa mới một lần về thì trên nền sân ấy, màn gạch từ đỏ đã chuyển sang nâu, sẽ lênh láng một tấm màng bằng chất trong suốt, nối với trời bằng những sợi chéo để đan cái gì không biết, nhưng có sợi dài, sợi đứt... Trẻ em cứ tha hồ trần truồng mà nằm bò ra mặt sân, mà nhảy cẫng giữa sân, mà hò reo, mà vừa vuốt mớ tóc lởm chởm vừa đá những chiếc bong bóng cho tung toé vang lên từ trong nhà: Thôi đi, kẻo mà ốm đấy, lũ kia...

Hình 2: Trẻ con chơi dưới mưa (Nguồn: Internet)

Ngày nay nhà nào cũng có máy xay máy sát để tiếng thì tiếng thụp nghỉ ngơi, để bàn tay chiếc giần chiếc sàng đu đẩy vòng tròn và tiếng ù ù cối đăm tre cũng thôi vất vả, thì với mưa này ba gian nhà đông thêm vì không ai phải đi làm, nhưng nỗi vắng lặng tăng

[1] Chiếc gầu (Phương ngữ): gàu. Là vật dùng để tát nước hay để múc nước giếng.
[2] Tịch mịch: vắng lặng, không có một tiếng động nào.
[3] Cô liêu: (Văn chương) lẻ loi và hoang vắng.
[4] Cái phễu: đồ dùng có một miệng loe rộng, dùng để rót chất lỏng vào vật đựng có miệng nhỏ.

thêm. Người này nghe mưa mà ước xem cái ao thả cá nước lên đến đâu, lòng mương đầu làng, nước ngập đến chân cầu đá chưa, người lo đám mạ mới gieo trôi mất, người khác lo trẻ đi học nhà thầy về có bị ướt không... và đôi ba người khác nữa, gỡ chiếc gọng vó[1] gác trong bếp xuống, mắc tấm vó đã nhuôm nhem vào, chờ ngớt, ra con mương cong mình kéo cá, những con cá dại khờ trong sung sướng, hoan hỉ trong chết chóc, chui vào tấm vó chỉ có lúa mưa làng.

Hình 3: Áo tơi lá và chiếc nón mê (Nguồn: Internet).

Áo tơi lá[2] và chiếc nón mê[3] đã lùi xa vào một thuở lừ đừ đi bước một, bước đi "Sớm không vừa trưa không vội" của lề thói ngàn năm chậm chạp. Nay chiếc mũ cối xanh bạc của những cựu chiến binh, những tấm vải nhựa thời công nghiệp nhà ai cũng có, chàng ngư phủ[4] nghiệp dư[5] đi kéo vó cũng mang màu sắc ấy, làm mưa quê thêm một khuôn hình mới. Chiếc mũ rơm[6] bện hao hao chiếc đuôi sam con gái nhưng to hơn nhiều, mang lửa ra đồng cũng bay luôn theo khói đồng xưa, nay là diêm, là bật lửa trong túi áo, nhưng mưa này, giữa trời nước một màu mưa gió thì đành gác lại niềm vui số một.

Vui lòng nhất là trời đã tát nước giùm suốt từ đêm tới sáng hoặc từ sớm tới giờ. Chiếc gầu sòng[7], gầu dai[8] được nghỉ, treo lên vách dưới nhà ngang, còn con trâu cũng nằm lim dim con mắt, vừa nhai thời gian vừa ngẫm nghĩ như nhà triết học[9] nghĩ suy về thời thế và chân lý...Thanh bình đến cả chiếc bèo Nhật Bản cũng quay tròn, không muốn ra đi.

---

[1] Chiếc gọng vó: chỉ dụng cụ dùng bắt cá, tôm gồm có một tấm lưới, bốn góc mắc vào bốn đầu gọng để kéo.

[2] Áo tơi lá: một loại áo khoác làm bằng lá cây dùng để che mưa che nắng và là một vật dụng rất quen thuộc trong các gia đình nông dân Việt Nam trước đây, đặc biệt là tại xứ Nghệ (Nghệ An và Hà Tĩnh) để chống gió Lào.

[3] Chiếc nón mê: một loại nón truyền thống của Việt Nam, thường được làm từ lá cọ, tre hoặc các vật liệu tự nhiên khác, mang đặc trưng nhẹ nhàng và gần gũi với đời sống nông thôn.

[4] Ngư phủ: (Từ cũ, Văn chương) người làm nghề chài lưới.

[5] Nghệp dư: không chuyên nghiệp, không phải nghề nghiệp chính thức.

[6] Chiếc mũ rơm: loại mũ được đan từ các sợi thực vật tự nhiên như rơm, cói, tre, lục bình… Mũ thường có vành rộng, form nhẹ, thoáng khí và phong cách cổ điển rất đặc trưng. Sợi rơm tự nhiên được đan thưa, giúp không khí lưu thông tốt, không gây hầm bí dù đội trong thời gian dài.

[7] Chiếc gầu sòng: Gàu sòng có hình trụ nửa ống, có cán, dùng cho một người tát nước ở ruộng bậc thấp.

[8] Gầu dai: Gàu dai có hình thúng và có dây thừng, dùng cho 2 người tát nước ở ruộng bậc cao.

[9] Nhà triết học: hay triết gia, là người nghiên cứu về triết học, có đóng góp cho sự phát triển của triết học.

Cảnh có vẻ buồn, nhưng thật ra quê làng làm gì có thì giờ để buồn như thi sĩ[1] tạo ra nỗi buồn cho cảm hứng.

Cảnh vật sau những cơn mưa được tác giả miêu tả như thế nào?

(3) Rồi cơn mưa to đến đâu cũng tạnh. Còn bao nhiêu nhà mái nghèo, sân đất, ở đấy có hàng gạch chỉ vất ra thành chiếc thang nằm ngang từ cổng vào thềm. Sân chỉ còn ẩm ướt, những con gà nghệ sĩ đã kịp vẽ lên đấy những hình ngôi sao to nhỏ khác nhau. Chúng gọi nhau, chú choai[2] cất lên tiếng gáy, chị mái cứ tê tái cục tác cục ta, anh gà trống già oai vệ, ngậm con dế mà gọi váng cả sân khiến lũ gà lau nhau chạy vội đến, nhưng chàng dũng sĩ chỉ nhường cho nàng gái lạ dòng mập mạp, cúi cái đầu có chiếc mào tí xíu nhưng đỏ tươi khoe mình đang sinh nở những mặt trời bầu dục con con...

Năm nào quê làng cũng có những trận mưa vui. Đó là sau ngày hạn nặng, ruộng khô lúa cháy, hàng tre ủ rũ, bờ chuối tong teo[3]... con người cũng như hốc hác vì bị vắt kiệt mồ hôi cho đồng lúa, cho những giọt nước quí báu như giọt máu phải đổ ra vì no ấm...

Trong nỗi gay gắt ấy, chợt đám mây đen, có con trai[4] sống bảy màu. Tiếng sấm ì ầm từ xa vang vọng, nghe như chân trời động loạn vì lũ giặc nắng toả hừng...

Cơn mưa bất chợt hay cơn mưa đã có màn dạo đầu của mình, thế là ào ào xối xả, thế là rầm rập bước chân, thế là tiếng cười giòn giã đón mưa... Không ai kêu ca nếu bộ quần áo phơi ngoài sân không kịp cất. Gió hắt mưa đi, nghe được từng đám bụi mù trong nước chuyển dần từ sân ra bờ rào hay mái bếp...

Hình 4: Mưa quê (Nguồn: Internet)

[1] Thi sĩ: (Trang trọng) nhà thơ.
[2] Chú choai: chỉ con gà trống mới lớn nhưng chưa đến tuổi trưởng thành (thành thục). Những con gà trống đã bắt đầu trổ mã nhưng chưa từng đạp mái thì đều có thể gọi là gà trống choai. Từ "choai" này còn được dùng để chỉ chung cho kiểu thanh niên mới lớn chưa trải sự đời.
[3] Tong teo: (Khẩu ngữ) gầy đét.
[4] Con trai: động vật thân mềm, có vỏ cứng gồm hai mảnh, sống ở đáy nước, một số loài có thể tiết ra ngọc hoặc vỏ có vân đẹp dùng làm đồ mĩ nghệ.

Cơn mưa mát lành, cơn mưa hả hê. Cụ già ngồi co chân lên tràng kỷ[1], nhìn mưa mà rung đùi phấn chấn. Trẻ thơ ngửa bàn tay ra trước mái hiên cho nước đầy lòng, cho mát vào đáy ngực. Mẹ thì thầm: May quá, thế là trời thương cho vụ này tươi tốt... Hình như khắp thôn làng, đều dâng lên niềm vui trong cơn mưa ra thóc vàng, lúa nếp, ra ngô non, ra những ngày vui sướng.

Hôm qua, hôm kia, trời còn nắng thế, nóng thế, lúc nào cũng nhễ nhại mồ hôi, chiếc khăn mặt vắt vai luôn phải với xuống để lau khuôn mặt đỏ bừng. Làm gì còn ai nghĩ đến căn buồng hạnh phúc hay tấm màn gió che đậy những hờ. Nóng lắm, trời đất kinh khủng quá... Vậy mà mưa kìa, nước kìa, lênh láng kìa...

(4) Chắc chắn mưa thành thị khác hẳn mưa quê. Mưa quê cũng là một sức lao động, một sức đồ ra vì công việc, mưa góp tiếng nói, góp vai đầy, góp chân đi để hiền hòa bao số phận, vì thế mới có những buổi lễ cầu xin "mưa thuận gió hoà"...

Chú ý điểm khác biệt của mưa thành thị và mưa quê.

Xa xưa, nhà vua còn làm lễ cầu đảo[2] để xin mưa. Nay, khoa học tiến như vũ bão, nhưng đất trời chưa thuận lòng người, mưa nắng vẫn thất thường không chiều ý con người toàn vẹn.

Mưa thành phố là rong chơi, là hưởng thụ niềm vui hứng thú. Mưa để suy nghĩ, để lắng hồn về nhau. Còn mưa quê khác lắm. Mưa bắt ngừng tay thì lập tức có việc khác để làm, bàn tay không được chơi không. Bước chân có thể nghỉ trong nhà, nhưng bàn tay vẫn cần thoăn thoát, bởi cái nghèo có tha đâu, nó đi xa đâu, nó vẫn lần khuất quanh ta tìm cơ mà hành hạ.

Nguyễn Bính[3] có câu thơ:

“Gió mưa là bệnh của trời”

---

[1] Tràng kỷ: ghế dài, thường bằng gỗ, có lưng tựa và tay vịn ở hai đầu.

[2] Lễ cầu đảo: một trong những lễ chính nằm trong hệ thống lễ hội ở đền tháp Chăm, lễ diễn ra ở 3 đền tháp: Tháp Po Inư Nưgar, Po Klaung Garai và Po Rame vào thượng tuần tháng 4 lịch Chăm (năm nay nhằm vào các ngày 07, 08, 09/7/2019 dương lịch); đây là thời điểm nắng nóng, khô hạn nên người Chăm tổ chức lễ nhằm để cầu mưa, cho mùa màng tươi tốt; con người, vật nuôi khỏe mạnh; lễ này nhằm mục đích nhắc nhở, giáo dục dân làng trong việc đắp đập, nạo vét kênh mương hàng năm để dẫn nước về cày cấy.

[3] Nguyễn Bính: (tên thật là Nguyễn Trọng Bính; 1918–1966) là một nhà thơ lãng mạn nổi tiếng của Việt Nam. Ông được coi như là nhà thơ của làng quê Việt Nam với những bài thơ mang sắc thái dân dã, mộc mạc.

Không hẳn là bệnh mà là một tính cách, và ta cũng lấy làm may rằng nắng mưa luân phiên thay đổi để nhịp sống không đơn điệu, để hồn ta hòa nhịp với vần xoay mà yêu mà quý quê mình.

(Băng Sơn; *Ngày thường Hà Nội*, NXB Văn học, năm 2010, tr. 178 - 184)

Phụ lục 2.37

LÁ RƠI

(Trích *Ngày thường Hà Nội*)

- Băng Sơn –

(1) […] Mưa rơi thường tạo cảm giác nao nao trong lòng ai đó. Lá rơi cũng xốn xang nhưng đẹp. Nó như tín sứ[1] đến báo tin mùa chuyển…Mây gió, nắng mưa đã lột xác thay hình, đang may bao nhiêu loài áo mới để sắp sửa khoác lên mọi cành cao thấp…Không cây nào giống cây nào, và cũng không đồng loạt cùng rào rào như tiếng vỗ tay trong một hội trường khi cô ca sĩ hát bài Đoàn chuẩn mùa thu…Lá rơi, lá bắt đầu rơi, và như lời hẹn thầm, mỗi loài có riêng ngày của mình mà thả những bức thư trữ tình thời tiết.

Chú ý cảm nhận của tác giả mỗi mùa lá rơi.

(2) Ấy thế mà có loài cây không hề rụng lá. Cây cọ trung du[2] mỗi năm chỉ đẻ ra được một tàu lá hình mặt trời với những tia sáng xanh, người ta cắt lá khi nó chưa kịp già, chưa kịp rụng để làm chiếc nón, lợp mái nhà, có khi còn làm cái chổi có màu xanh tái, mà cán chổi là cuống lá, gọi là Cẵng cọ. Thành phố, đôi ba vườn hoa có trồng cây cọ, có người gọi nó là cây lá gồi, không ai cắt lá. Nếu tàu lá nào tàn đi trong im lặng giữa ồn ã phố phường thì nó trễ xuống, vàng đi, ủ rũ như mái tóc không được sửa sang…và nó rụng lúc nào không ai biết…

Chú ý những chi tiết miêu tả cây cọ trung du.

Hình 1: Hàng cọ trung du (Nguồn: Internet)

Phải lâu lắm, nhiều ngày đêm chầm chậm trôi đi lắm, ta mới một lần gặp một tàu cau rơi trong thành phố, có chiếc mo to bằng nửa chiếu hoa, cho em bé lên mười nằm vào cũng gọn như nằm trong võng... hoặc chiếc mo cau quê nhà những đêm mưa gió do tàu cau rụng bộp, âm vang vào thinh không[3] rồi lại im lìm trong tịch mịch[4]... Còn loài cau ấy rụng bất kỳ, nó như người nào đó trơ gan cùng thời tiết, mặc đất trời thay đổi, chỉ lòng mình với tự đổi thay...

---

[1] Tín sứ: như sứ giả báo tin.
[2] Cây cọ trung du: có tên gọi khác là Kè nam, Cây lá gồi, Cây lá nón, mọc trong rừng, ven suối, vùng núi hoặc mọc rải rác trên đồi thấp miền trung du, ở độ cao lên đến 1500m. Biểu tượng của vùng đất trung du và miền núi.
[3] Thinh không: không trung, nơi hoàn toàn vắng lặng.
[4] Tịch mịch: vắng lặng, không có một tiếng động nào.

Chỉ có mùa thu mới là mùa người hoạ sĩ tài hoa đem cây bút vẽ phết vàng long lanh lấp lánh lên mọi chiếc lá xanh, dù lá có hình con mắt hay con thoi, hình sợi tơ hay chiếc lược, hình lông chim hay mi mắt mỹ nhân...

Lá tre tả tơi trong lốc bão, cây tre còn nghiêng ngả tiến theo, xót xa chăng mà tre cũng rỗng cả lòng mình, còn kêu lên kẽo kẹt với nhau.

Cây gạo đầu làng, một loại cây chỉ khi nào hết lá mới ra hoa. Có người gọi nó là Mộc miên[1], thứ cây luôn gợi niềm quê quen thuộc, tiếng nói bằng màu nhắc kẻ ly hương[2]

Hình 2: Cây hoa gạo (Nguồn: Internet)

Chú ý những chi tiết miêu tả cây gạo đầu làng và cây sưa.

nỗi khắc khoải mong chờ và thương nhớ. Nó cũng thương từng chiếc lá già rơi rụng chẳng âm vang, khiến gốc mẹ khóc than, mà sưng cả mắt thành chiếc bướu chắc là quặn đau mỗi khi gió bấc lùa tung toả... Cây gạo vốn thưa lá, nên ít ai chú ý xem nó rụng khi nào, người ta chỉ chờ sắc đỏ báo tin xuân, giống như trên dòng suối Yến[3] vào chùa Hương[4], cây gạo hoang vu đứng chỉ dường cho con đò tam bản rằng nơi cửa Phật còn bao xa hay đã gần kề...

Giống như cây gạo, là cây sưa[5] (xin đừng nhầm là cây sữa có dấu ngã) cũng chỉ ra hoa trắng rợn người khi không còn một chiếc lá xanh nào trên cành, nhưng khác cây gạo, hoa sưa nở ngay khi hoa đào vừa héo, khi bánh chưng Tết vừa hết, khi lời chúc nhau đã trở lại đời thường, khi cô gái đã cất vào trong tủ chiếc áo dài nhung để chỉ còn

Hình 3: Cây sưa (Nguồn: Internet)

---

[1] Mộc miên: dùng để chỉ loài cây gạo, hay còn gọi là cây bông gạo. "Mộc" chỉ sự đơn sơ, gần gũi với thiên nhiên, còn "Miên" ám chỉ bông, cụ thể là bông gạo mềm mại, rực rỡ.

[2] Ly hương: xa quê.

[3] Suối Yến: con đường thuỷ nối giữa bến Đục với động Hương sơn; thành phố Huế.

[4] Chùa Hương: (hay còn gọi là Hương Sơn) thuộc Hương Sơn, huyện Mỹ Đức, thủ đô Hà Nội. Nơi đây được ví như một khu phức hợp giữa tôn giáo và văn hóa bao gồm những ngôi chùa Phật giáo, những ngôi đền thờ các thần long nhãn và tín ngưỡng nông nghiệp. Trung tâm của nơi đây là chùa Hương trong động Hương Tích, hay còn được gọi với cái tên khác là chùa Trong.

[5] Cây sưa: Là cây gỗ nhỡ, rụng lá theo mùa, cao từ 6-12m (cũng có thể cao tới 15m), sinh trưởng trung bình. Thân cây dạng hợp trục, dáng phân tán. Vỏ thân cây màu vàng nâu hay xám, nứt dọc. Cành non màu xanh, có lông mịn thưa. Lá mọc cách, cấu tạo lá dạng kép lông chim lẻ, mỗi là kép có từ 9-17 lá chét đính so-le trên cuống chính. Lá chét hình xoan thuôn, đầu nhọn hoặc có mũi ngọn, đuôi tròn, mặt dưới phiến lá thường có màu tái trắng. Kích thước lá chét dài từ 6–9 cm, rộng từ 3–5 cm, lá ché đính ở đầu cuống kép thường có kích thước lớn hơn các lá còn lại. Cuống chính và các cuống lá chét không lông, phiên lá chét không lông. Có lá kèm nhỏ không lông, sớm rụng.

khuôn vai tròn lẫn trong áo vải. Lá sưa rụng vào tháng Chạp, cứ rỉ rả như mặc kệ thời gian đang vội vàng đón Tết sắp tới...

Phải một hôm nào giữa những cơn gió phũ phàng thổi tơi bời làm cái tán bàng tơi tả. Từng trận lá vàng, từng trận lá đỏ, cứ như từ trời rơi xuống, cứ như bắt mình phải đứng lại mà nghe mà ngắm cuộc thay áo lúc mùa bàng chín đã hết, đã thấm vào hàm răng học trò đi bộ đến trường.

Nếu lá rơi thường vung vãi sắc vàng thì không hiểu tại sao lá bàng lại đỏ, đỏ như máu, có người còn bảo "cây bàng đang khạc ra máu để đón mùa đông" mới khiếp chứ.

Lá rơi tạo nên điều gì đặc biệt?

(3) Lá rơi cũng là nguồn cảm hứng của nhiều thi sĩ[1] xưa nay, bởi nó làm thay đổi quang cảnh quanh ta, gợi một nỗi niềm, thúc giục một cảm xúc, nhất là mùa thu đã đẹp, mà mùa thu mới có nhiều lá tơi tàu rụng, hai cái cộng hưởng[2] làm ra thu, làm ra mùa, làm ra rung động.

Lá rơi! Lá cứ rơi đã từ nghìn đời. Rừng sâu và rừng xa thảm cỏ bị cớm nắng không mọc được, tầng tầng lá rụng bao năm thành thảm, mà ca dao nói:

Đố ai quét sạch lá rừng

Để ta xin gió, gió đừng rung cây...

Thành phố, ngày nào cũng có những chị gái đi quét rác. Có ngày lá nhiều hơn rác, nhất là khi có tin gió mùa Đông Bắc[3] hoặc gặp khi những chàng xà cừ lực lưỡng buồn tình, rậm rạp, thả lá xuống chơi, những chiếc lá hình thuyền, nằm bẹp xuống mặt đường, an phận ra đi, có khi còn bị nghiền cho bẹp thêm trong những chiếc bánh xe, lúc mưa về lá dính, không thể bay lên như lá sấu.

Hình 4: Cô lao công quét lá
(Nguồn: Internet)

Cây Nhạn lai hồng, dân gian gọi là cây hoa Trạng nguyên, mùa đông lá rụng, làm cây thành người gầy que củi. Giáp Tết, những chiếc lá biến hình trên đầu ngọn, biến thành màu hoa đỏ chói chang, đỏ tươi, đỏ rói, đỏ như màu cờ, thành từng đĩa mặt trời ấm áp, mặc cho sương gió bủa vây.

---

[1] Thi sĩ: (trang trọng) nhà thơ.
[2] Cộng hưởng: (hiện tượng một hệ được kích thích) dao động với biên độ rất lớn khi tần số của dao động kích thích bằng hoặc gần bằng tần số của dao động riêng của hệ.
[3] Gió mùa Đông Bắc: gió mùa lạnh từ hướng đông-bắc thổi tới ở phía bắc Việt Nam, thường vào mùa đông..

Còn bao nhiêu loài cây khác, lặng lẽ thả lá vào đời, cả đêm cả ngày, lúc sáng lúc khuya... mùa này mùa khác... Nhà sinh học có khi quá quen thuộc nên không còn quan tâm nữa. Chỉ có thi sĩ năm nào cũng nhớ mùa lá rơi như bóng hình cố nhân khuất sau màn lá bay vi vút... Thế là cây với người đồng cảm, cùng làm thơ với nhau để mình hóa thành thi sĩ. Làm ra những bài thơ cho toàn nhân loại, mà cũng chỉ cho riêng mình, không cần in ấn ở đâu. Ai tri ân, ai có tình thì đến, thì đọc thấy, thì ngâm lên, cho mình nghe, cho gió nghe, cho những chiếc lá đang bay kia hòa nhịp, cũng chẳng cần đàn và phách[1]. Tự nó thành bài thơ, thành khúc ca diễm tuyệt, mà mỗi năm mỗi loài cây tấu một lần...

Chắc rằng vạn năm trước, mười vạn mùa trước, lá cây đã rơi và vạn năm sau, lá còn rơi, nó về cội nó... Còn con người thì về đâu nhỉ khi đã hoàn vũ mây bay và cát bụi? Thôi thì ta cứ đón và cứ tiễn mùa này. Ta cứ giơ bàn tay ra giữa trời mà hứng lấy một chiếc lá đang la đà không khí. Nắm được một chiếc lá hình con mắt đâu có dễ. Thì cũng cứ giơ tay ra như kẻ cầu may, được một chiếc lá bàng to sắc đỏ hay một chiếc lá tre mỏng như đầu ngọn bút, lá đa cong cong, lá để hình tim, lá lan già hình lưỡi kiếm...

Chỉ có một loài lá không bao giờ rụng, mà khi cây chết theo dàn con, thì cả gốc lẫn lá cũng hy sinh theo. Đó là cây lúa, cây cứu tinh của một nửa loài người.

(Băng Sơn; *Ngày thường Hà Nội*, NXB Văn học, năm 2010, tr. 197 - 204)

[1] Phách: nhạc khí dân tộc làm bằng đoạn tre cứng, thường dùng đệm trong hát ca trù.

Phụ lục 2.38

HÀ NỘI[1] NGÀY THƯỜNG

(Trích *Ngày thường Hà Nội*)

- Băng Sơn –

(1) […] Một ngày Hà Nội cũng là ngày thời gian thiên nhiên giống như mọi nơi trên đất nước, mọi nơi trên thế giới, bởi cái đồng hồ cứ quay tròn, không thể nhanh hơn hoặc chậm hơn, trừ khi ta thay đổi múi giờ[2] khi từ nước này qua nước khác.

Ngày thường Hà Nội thường bắt đầu bằng những âm thanh nào?

Tuy nhiên tiếng gà sang canh, canh một, canh hai, tiếng sừng trâu đuổi muỗi, tiếng con chim đánh thức mặt trời, tiếng vọng của hồi còi tàu hoa từ xa vang đến làng quê ven đường... thì chắc chắn là ngày bắt đầu khác xa ngay Hà Nội khi tiếng chuông đồng hồ báo thức vang lên, hoặc một thời chưa xa, chuông xe điện leng keng từ nẻo này sang nẻo khác, từ ga Thụy Khuê[3] xuống ngã tư Vọng[4], ra Cầu Giấy[5], Yên Phụ[6] hay Chợ Bưởi[7].

---

[1] Hà Nội: thủ đô của nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam. Đây là thành phố trực thuộc trung ương lớn thứ hai về quy mô dân số, được xếp loại đô thị đặc biệt, có vị trí là trung tâm văn hóa, chính trị, một trong hai trung tâm kinh tế, giáo dục quan trọng tại Việt Nam. Hà Nội nằm về phía Tây Bắc của trung tâm vùng đồng bằng châu thổ sông Hồng, với địa hình bao gồm vùng đồng bằng trung tâm và vùng đồi núi ở phía Bắc và phía Tây thành phố.

[2] Múi giờ: Trên Trái Đất, thời gian biến đổi dần từ Đông sang Tây. Tại 1 thời điểm xác định, có vùng đang là buổi sáng, có vùng khác lại đang là buổi tối. Trong lịch sử, người ta dùng vị trí Mặt Trời để xác định thời gian trong ngày (gọi là giờ Mặt Trời), và các thành phố nằm ở các kinh tuyến khác nhau có thời gian trên đồng hồ khác nhau. Khi ngành đường sắt và viễn thông phát triển, sự biến đổi liên tục về giờ giấc giữa các kinh tuyến gây trở ngại đáng kể. Các múi giờ được sinh ra để giải quyết phần nào vấn đề này. Các đồng hồ của từng vùng được lấy đồng bộ bằng thời gian tại kinh tuyến trung bình đi qua vùng. Mỗi vùng như vậy là 1 múi giờ.

[3] Thụy Khuê: một tuyến đường dài khoảng 3,3 km nằm trên hai phường Ba Đình và Tây Hồ, Hà Nội. Con đường bắt đầu từ phố Quán Thánh đến đường Lạc Long Quân. Cái tên Thụy Khuê khiến ta liên tưởng đến Ứng Thụy công chúa Khuê. Bà là con gái của Lê Phụ Trần với Chiêu Thánh Lý thị (Lý Chiêu Hoàng).

[4] Ngã tư Vọng: một giao lộ quan trọng ở Hà Nội, nằm tại điểm giao giữa các quận Hoàng Mai, Hai Bà Trưng, Thanh Xuân và Đống Đa. Đây là nơi kết nối nhiều tuyến đường huyết mạch, bao gồm đường Giải Phóng, Trường Chinh và Đại La.

[5] Cầu Giấy: một quận nằm ở phía tây trung tâm thành phố Hà Nội. Nay trên địa bàn quận Cầu Giấy được chia thành 3 phường mới: phường Cầu Giấy, phường Nghĩa Đô và phường Yên Hòa.

[6] Yên Phụ: một phường thuộc quận Tây Hồ, thành phố Hà Nội, Việt Nam. Phường Yên Phụ có diện tích 1,44 km², dân số năm 2022 là 23.942 người, mật độ dân số đạt 16.626 người/km².

[7] Chợ Bưởi: nằm trên đường Lạc Long Quân, phường Bưởi, quận Tây Hồ, Hà Nội là một trong những khu chợ truyền thống lâu đời của thủ đô. Nổi tiếng với cây cảnh, vật nuôi và các loại giống cây, chợ còn cung cấp thực phẩm tươi sống, đồ gia dụng.

Phần (2) nói về vấn đề gì?

(2) Một ngày Hà Nội bình thường bắt đầu lúc mấy giờ và mấy giờ đêm mới là kết thúc? Không thể tính, vì nó không có ranh giới nào rõ rệt, hoặc có thể nói ngày Hà Nội bình thường bắt đầu từ ngày hôm nay vắt qua ngày hôm sau, đêm cũng vẫn là ngày chỉ vắng mặt trời mà thôi.

Ga tàu hỏa thức suốt đêm, ngọn đèn không biết mình ngủ hay mình thức.

Hình 1: Chợ hoa Quảng Bá sáng sớm (Nguồn: Internet)

Những lồng chợ nơi này mơ màng thì nọi khác đã tỉnh như sáo, mà trước đây hơn nửa thế kỷ, nhà văn Thạch Lam[1] đã viết những trang xanh rờn, đầy ẩm ướt của sương đêm và trên những tàu lá rau vừa bị cắt khỏi thân cây cứ theo nhau trong những quang thúng[2] mà trẽ vào Hà Nội, qua cầu Long Biên[3] hoặc từ những nẻo Ngọc Hà[4], Yên Phụ đổ về trước cửa chợ Đồng Xuân[5], những cái chợ đêm Hà Nội, khác hẳn chợ đêm Hà Nội những năm đầu thế kỷ XXI này là chợ hoa trên bờ đê làng Quảng Bá[6], chuyên buôn và bán buôn mặt hàng hoa tươi cho một Hà Nội coi trọng cả ăn và cả chơi trong cuộc sống đời thường.

Ngày nay chợ được gọi là siêu thị, dù chợ và siêu thị là rất khác nhau về giàu nghèo, về mua bán, về mặt hàng, về quang cảnh... cả về giờ mở cửa đóng cửa, tiểu khí hậu[7] trong đó...

---

[1] Nhà văn Thạch Lam: (1910[1]-1942), tên thật là Nguyễn Tường Vinh, là một nhà văn Việt Nam thuộc nhóm Tự Lực văn đoàn. Ông là em ruột của hai nhà văn khác cũng trong nhóm Tự Lực văn đoàn là Nhất Linh và Hoàng Đạo. Ngoài bút danh Thạch Lam, ông còn có các bút danh là Việt Sinh, Thiện Sỹ. Ông nổi tiếng với những tác phẩm phản ánh cuộc sống thường nhật và tâm hồn nhạy cảm của con người.

[2] Quang thúng: loại đồ vật truyền thống được làm từ tre, có hình tròn và lòng sâu, chủ yếu dùng để đựng các loại hạt rời như gạo, ngô hoặc những sản phẩm nông sản khác.

[3] Cầu Long Biên: cây cầu thuộc đoạn đường quốc lộ 1 cũ bắc qua sông Hồng kết nối phường Hồng Hà với phường Bồ Đề của Hà Nội, thay thế cho bến đò Ngọc Lâm cũ từ thế kỷ 19.

[4] Ngọc Hà: nằm ở trung tâm quận Ba Đình, tiếp giáp với các phường lớn như Giảng Võ, Đội Cấn, và Kim Mã. Vị trí này giúp Ngọc Hà trở thành điểm kết nối quan trọng giữa các khu vực hành chính và thương mại của Thủ đô.

[5] Chợ Đồng Xuân: nằm trong khu phố cổ, phía tây là phố Đồng Xuân, phía bắc là phố Hàng Khoai, phía nam là phố Cầu Đông, phía đông là phố Nguyễn Thiện Thuật. Đây là một trong những chợ lớn nhất tại Hà Nội, Việt Nam; là chợ lớn nhất trong khu phố cổ Hà Nội. Chợ có lịch sử tồn tại hàng trăm năm từ thời phong kiến nhà Nguyễn.

[6] Làng Quảng Bá: phường Quảng An, quận Tây Hồ, Thành phố Hà Nội.

[7] Tiểu khí hậu: khí hậu trong một khu vực nhỏ, như một cánh đồng, một thung lũng, v.v., chịu ảnh hưởng nhiều của các điều kiện địa lí địa phương.

Có lẽ không có đô thị nào lại không có chợ, vì hai hoặc ba bữa ăn hàng ngày của mọi con người bất cứ điểm nào trên hành tinh, cũng phải có nơi mà mua về, và như vậy có những người đến đây để bán thứ này đi, mới mua được thứ khác.

(3) Bữa ăn ngày thường Hà Nội thường diễn ra thế nào? Cũng vẫn là người Việt Nam mấy nghìn năm mà thôi, dù có giàu hơn sang hơn, kiểu cách, cảnh vẻ, thanh lịch hơn. Trước hết, ít ai ngồi quanh bàn như các nước phương Tây, mà vẫn quen ngồi trên chiếu quanh chiếc mâm tròn, mâm gỗ rồi mâm đồng, sau này là mâm nhôm, nhà sang thì mâm có ba chân, có chạm khắc cầu kỳ. Nhưng trước hết bao giờ chiếc mâm đó cũng phải sạch sẽ, khô ráo, bóng lộn màu vàng đồng thau. Mâm đặt trên chiếu, chiếu hoa hoặc chiếu đậu[1], có cả những cái chiếu đã rung rúc không còn dùng trải giường được nữa, gọi là chiếu ăn cơm. Chiếu được trải trên giường, trên sập[2], có khi ngay trên mặt sàn gạch hoa, gạch lá nem, sàn gỗ... và cả nhà ngồi quây quần quanh mâm. Mẹ hoặc bà so đũa, đặt từng đôi đũa trên mâm, hơi thò đầu đũa nơi tay cầm ra rìa mâm, trông giống như mâm là mặt trời, mà dùa là những tia sáng toả ra khắp phía. Tâm điểm của mặt trời đó được định vị có lẽ từ xa xưa lắm, đến nay nó vẫn giữ yên vị trí của mình. Đó là bát nước mắm, hoặc gọi chung là bát nước chấm, có thể là tương, là xì dầu, là nước mắm đã giầm cà chua chấm rau muống luộc hay giầm trứng chấm nõn ngồng bắp cải, pha ớt tỏi chấm thịt vịt, hay gừng ớt chấm thịt bò....

Chú ý những chi tiết miêu tả bữa ăn ngày thường ở Hà Nội.

Hình 2: Bữa ăn ngày thường ở Hà Nội (Nguồn: Internet)

Bà hoặc mẹ, có khi là cô con dâu, cô con gái chưa ở riêng, ngồi đầu nồi. Đầu nồi là ngồi cạnh nồi cơm chứ không thể dạy tiếng Việt cho người ngoại quốc rằng đó là cái đầu của chiếc nồi cơm. Phong tục này rất khác với những Hoa kiều[3] ở một số khu phố có nhiều Hoa kiều ở như Hàng Buồm, Mã Mây, Phúc Kiến, Ngõ Hàng Giầy, họ ngồi ăn quanh bàn, thứ bàn tròn chân cao, không trải khăn trắng (khác người Tây là bắt buộc phải có khăn). Cả nhà ngồi quanh bàn (mà họ gọi là thổi) còn nồi cơm đặt trên một chiếc ghế đẩu[4] một góc nhà, ai ăn hết bát cơm, tự mình ra chỗ nồi cơm xới lấy cho mình, chỉ trừ bà già nhất nhà, lại bó chân, đi lại khó khăn thì mới có người đứng lên xới hộ (những người phụ nữ Hoa kiều già này đến nay không còn ai, nhưng thời ấy, họ ở Hà Nội cả đời, nhưng

---

[1] Chiếu đậu: chiếu cói loại tốt, màu trắng ngà.
[2] Sập: đồ dùng để nằm, bằng gỗ, mặt liền với chân, xung quanh có diềm.
[3] Hoa kiều: là những người sinh sống ở bên ngoài Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa (Trung Quốc đại lục) và Trung Hoa Dân Quốc (Đài Loan) nhưng có nguồn gốc sắc tộc là người Trung Quốc (người Hán).
[4] Ghế đẩu: ghế nhỏ, không có lưng tựa, dùng cho một người ngồi.

tóc vẫn cài bím, và không hề nói một từ tiếng Việt nào, dù họ thông thạo, nghe được tiếng Việt như con cháu họ).

Hà Nội có điều kiện kinh tế khá giả hơn nhiều địa phương khác, nên chuyện ẩm thực và mọi sinh hoạt khác cũng khá hơn... Có người nói: Cả nước, có gì ngon nhất thì sau khi Tiến vua là Tiến cho Hà Nội. Đúng, nhưng không phải vì tục lệ bắt buộc như lệ tiến vua chim sâm cầm mà ông Lý Châm, Hồ Tây, đã phá được lệ ấy cho dân được nhờ. Mà chỉ là vì Hà Nội là một thị trường lớn, mọi nơi đi về đều thuận tiện (không kể miền Nam) nên thứ gì ở đây cũng đều tiêu thụ được hết, mà lại được giá nhất. Như vậy cả hai bên cùng có lợi. Người mọi địa phương bán hàng được giá, người Hà Nội được thưởng thức tất cả của ngon vật lạ, của đầu mùa của trăm nơi. Ví dụ: rươi Hải Dương, cua bể tôm he tươi Hải Phòng, cam Bố Hạ, vải thiều Thanh Hà, trà Thái Nguyên, măng Tây Bắc, nước mắm Nghệ An, rau muống xanh mà giòn Sơn Tây, gạo dự Thái Bình, chuối ngự Nam Định, cho đến mọi thứ khác không phải là đồ ăn uống như chiếu Hới (rất nhiều làng Hới ven biển) lụa Hà Đông, rượu Phú Lộc, gốm Hương Canh Thổ Hà, vỏ chay Tuyên Quang, cho chí sợi lạt giang gói bánh chưng, tầu lá dong ngày Tết, từng thếp lá chuối gói bánh cốm, bánh xu xê vv...

Tại sao tác giả lại nói "Cái gì ngon nhất thì sau khi tiến vua là tiến cho Hà Nội"?

Hình 3: Ẩm thực Hà Nội
(Nguồn: Internet)

Hà Nội trở thành một Việt Nam thu nhỏ, mà hầu hết để làm gì nếu không phải là để phục vụ đời sống thường ngậy cho người Hà Nội, người Việt Nam đang ở đấy.

(Băng Sơn; *Ngày thường Hà Nội*, NXB Văn học, năm 2010, tr. 252 - 256)

Phụ lục 2.39

MÓN "LẠ" MIỀN NAM

(Trích *Món lạ miền Nam*)

- Vũ Bằng –

(1) […] Tôi bỏ nhà đi lang bạt[1] từ lúc 17 tuổi. Đến Sài Gòn[2] dạo đó, tôi đã ăn nem Thủ Đức[3], thưởng thức phá lấu[4] Lồ Ồ, ăn tóp mỡ nhiễn đường ở Sa Đéc[5], nếm suông[6] ở Cây Mai, thịt bò bảy món Bà Hom, mì Cột Đèn Năm Ngọn.

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

Có lẽ tô cá chìa vôi ngon thực, nhưng lòng còn gởi[7] về cố lý[8] nên cá rô đầm Sét vẫn là hơn, trái su su mát như da cô gái tuyết trinh, ô hay, sao lại như đăng đắng, mà miếng thịt gà muốn chế hóa cách gì đi nữa cũng vẫn cứ nhạt phèo?

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

Tác giả nhận ra hương vị của những miếng ngon nằm ở đâu?

Ồ, tại sao lại thế?

---

[1] Lang bạt: sống lang thang nay đây mai đó.
[2] Sài Gòn: : (tên gọi xưa, nay là TP Hồ Chí Minh): là một thành phố có lịch sử hình thành và phát triển với hơn 300 năm tuổi. Thành phố Hồ Chí Minh là tên gọi chính thức từ tháng 7 năm 1976 khi được Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam đổi tên từ Sài Gòn – Gia Định.
[3] Thủ Đức: phường Thủ Đức, một đơn vị hành chính cấp xã thuộc Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam.
[4] Phá lấu: một món ăn có nguồn gốc từ Trung Quốc, sau đó du nhập về Việt Nam và trở thành một món phổ biến của miền Nam, đặc biệt là ở Sài Gòn (TP. Hồ Chí Minh).
[5] Sa Đéc: phường Sa Đéc, một đơn vị hành chính cấp xã thuộc tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam.
[6] Suông: hay còn gọi là bún đuông. Được làm từ chả tôm vừa tươi ngon và mềm mịn được tạo hình như những con đuông. Đây là một món ăn có nguồn gốc từ Trà Vinh, hiện được ưa chuộng ở các tỉnh miền Nam, đặc biệt là thành phố Hồ Chí Minh.
[7] Gởi (Phương ngữ): gửi.
[8] Cố lý: cố hương (quê cũ).

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

Chú ý cảm nhận của tác giả về những món ăn ở phần (2).

(2) Đương[1] buồn day dứt, có một anh bạn rủ về Cái Bè[2] ăn ốc gạo; năm tàn nhớ quê, một cô ở Cao Lãnh[3] mang biếu bánh in và ngồi ngay bên cạnh tách ra từng lát mỏng mời ăn; bà già vợ ở Rạch Giá[4] lễ mễ[5] đem cho mấy cái bánh tét bắp, ít khô tra, khô gộc và xôi vị... Tất cả những cái đó có nghĩa lý gì đâu, nhưng ăn thấy đậm đà, ý vị, vì mình ăn vào một miếng mà cảm thấy họ cho mình cả một tấm lòng. Thương biết bao là thương, mến chừng nào là mến! Nhưng mến thương sao cho bằng thương mến người vợ miền Nam xót xa người chồng Bắc xa nhà, nay làm món ăn này, mai làm món ăn khác, mong sao cho chồng khuây khỏa được nỗi buồn thiên lý[6] tương tư.

Dùng thịt nhiều xót ruột em nấu canh chua cá lóc anh xơi; chạo[7] tôm quận[8] vào mía lao ăn ngọt và bùi; nếu anh mệt thì dùng bát cháo chìa vôi nhé!

Bánh bèo bì ở Bún nổi tiếng là ngon; tô mì Bà Điểm; hủ tíu chợ giữa Mỹ Tho; bánh in[9] Cao Lãnh; nem Tân Hương ăn mịn xót mà giòn; tôm nướng Tân Thuận Đông vừa thơm vừa ngọt.

Gà nhúng hèm[10] ngon nhất là Bình Hòa; con "móng tay" Long Hải; bưởi Tân Triều; măng Lái Thiêu; cam Cái Bè; dừa xiêm Mỹ; dưa hấu Cầu Ngang; con cá nhám xào thịt ngon lừ, ăn mát ruột mà lành; trứng chích[11], trứng diệt[12] vừa bùi vừa béo; có cô con gái

---

[1] Đương (Phương ngữ): đang.
[2] Cái Bè: huyện nông nghiệp, nằm về phía tây, cách trung tâm thành phố Mỹ Tho 50 km, cách thành phố Hồ Chí Minh 113 km. Phía bắc giáp tỉnh Long An, phía nam giáp tỉnh Vĩnh Long, phía tây giáp tỉnh Đồng Tháp và phía đông giáp huyện Cai Lậy.
[3] Cao Lãnh: đô thị loại II và là đô thị trung tâm quan trọng của tỉnh Đồng Tháp. Tuy là một đô thị trẻ nhưng Cao Lãnh vẫn và đang từng bước không ngừng phát triển và khẳng định vị thế, vai trò & xứng tầm là một đô thị động lực phát triển của tỉnh Đồng Tháp.
[4] Rạch Giá: phường Rạch Giá, một đơn vị hành chính cấp xã thuộc tỉnh An Giang, Việt Nam.
[5] Lễ mễ: có dáng đi chậm chạp và nặng nề do phải ôm, bê vật nặng và cồng kềnh.
[6] Nỗi buồn thiên lý: nỗi buồn của sự xa cách, thường gắn với việc phải xa quê hương, người thân hoặc những người mình yêu thương.
[7] Chạo: món ăn làm bằng bì lợn, thịt hay tôm cá chín tái, thái thành sợi mỏng, trộn với thính và ướp lá ổi.
[8] Quận (Phương ngữ): cuộn.
[9] Bánh in: bánh làm bằng bột gạo nếp hay bột đậu xanh rang trộn với đường, nén vào khuôn nhỏ (thường có ở miền Trung và miền Nam).
[10] Hèm: (Phương ngữ) bã rượu.
[11] Trứng chích: trứng đã được phôi bắt đầu nở ra, tức là con non bên trong đã mổ vỏ và sắp chui ra.
[12] Trứng diệt: trứng bị hỏng – trứng đã có phôi chết bên trong, không thể nở thành con.

theo chồng ra tỉnh mà vẫn còn nhớ mãi nem nướng Đức Hòa, cá cháy Cái Vồn, măng le Bà Rịa ngon hỡi là ngon!

(3) Miếng ngon của miền Nam cũng thành thật như người đàn bà vậy. Ăn một miếng, ngon ngay, nhưng ngon không phải do vị của chính thức ăn, mà là tại xạ và ớt làm nổi vị lên, điểm cho khẩu cái một tơ duyên ấm áp. Ăn như thế cũng có một cái thú riêng, nhưng làm cho người ta yêu hơn các món ăn của miền Nam, chưa chắc đã là vì các món ăn đó có nhiều ớt và nhiều sả, mà cũng không phải vì món ăn của miền Nam nịnh khẩu[1] cái ta ngay, để rồi chỉ lưu lại một dư vị rất mong manh trong cuông họng.

Vì sao tác giả yêu những miếng ngon miền Nam?

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

Ăn cháo cóc; nhậu nhẹt đuông chiên; nhắm món dơi xào lăn với bánh mì; ăn ve con lăn bột; nhắm nấm chàm... rồi tráng miệng bằng một ly chè rùa hay một chén mủ trôm[2]... thoạt mới nghe, mấy mà du khách không phải cho là "la hoắc", "kỳ cục" hay "ớn quá"!

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

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

(Vũ Bằng; *Món lạ miền Nam*, NXB Hội nhà văn, năm 1968, tr. 2 - 7)

---

[1] Nịnh khẩu: khéo để lấy lòng.

[2] Mủ trôm: dịch nhựa tiết ra từ vỏ thân của cây trôm. Mủ trôm nguyên chất đa số có màu trắng trong, dạng chất đặc hơi sệt như thạch.

Phụ lục 2.40

ĐUÔNG

(Trích *Món lạ miền Nam*)

- Vũ Bằng –

(1) […] Có ai về Cù lao Cổ Chiên[1], đến ấp Rạch Giốc, nhắn hộ tôi với Cậu Bảy Tân rằng tôi nhớ hoài[2] bữa đuông hôm hai mươi sáu tháng chạp năm ngoái…

Ở Chợ Cũ, Phú Nhuận, Ngả Ba Ông Tạ, thường thường người ta ở Sóc Trăng[3], Bạc Liêu[4] hay Cà Mau[5] vnề, hay ở Bắc Thủ Thiêm sang, vẫn đem đuông bán, một bó mười đọt chừng hai chục đồng trở lại; ta mua về, ăn nhậu với nhau cũng được, hà tằng[6] gì phải về tận làng Long Hòa mới thưởng thức cho được bữa đuông chiên? Cùng lắm, ở cái tiệm nho nhỏ đầu đường, thỉnh thoảng cũng có làm món đuông tẩm bột, mình vào kêu một đĩa nhấm nhót với nhau để biết mùi đuông, vậy không đủ hay sao?

Cậu Bảy không chịu thế:

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

Cậu Bảy là người như thế nào?

Cậu Bảy là một thứ "Ông Hoàng ăn cơm ngon" kiểu Curnonsky[7] ở Pháp, đã giới thiệu cho ai món ăn gì thì nhất định không bao giờ chịu "vừa vừa", nhưng phải là "gia dụng" nghĩa là phải chính tay cậu chế biến ra.

(2) Thú thật, tôi đã trông thấy con đuông nhiều bận. Lần đầu tiên là ở trong chùa Chà, hai mẹ con ngồi chẻ đọt dừa, lấy đuông cho vào cái chậu để bán cho khách hàng ăn.

---

[1] Cù lao Cổ Chiên: phần đất nằm giữa sông, có địa hình đất gò, hình thành tự nhiên, bao quanh là nước. Do vị trí giữa sông nên cù lao thường xuyên nhận được phù sa bồi đắp thêm. Cù lao này nằm ở TP Vĩnh Long.

[2] Hoài: (Phương ngữ) mãi.

[3] Sóc Trăng: một tỉnh cũ ven biển nằm trong vùng hạ lưu Nam sông Hậu thuộc đồng bằng sông Cửu Long, Việt Nam. Nay được sáp nhập vào thành phố Cần Thơ.

[4] Bạc Liêu: một tỉnh nằm ở miền Tây Nam Bộ, thuộc khu vực đồng bằng sông Cửu Long. Nay sáp nhập vào tỉnh Cà Mau, Việt Nam.

[5] Cà Mau: một tỉnh ven biển ở cực nam của Việt Nam, nằm trong khu vực Đồng bằng sông Cửu Long. Toàn bộ địa phận tỉnh Cà Mau nằm trên Bán đảo Cà Mau.

[6] Hà tằng: chưa bao giờ, không từng xảy ra.

[7] Kiểu Curnonsky: kiểu ăn của Curnonsky – hoàng tử sành ăn nổi tiếng nước Pháp thế kỉ 20. Ông có kiểu ăn không cầu kì, không dùng quá nhiều gia vị hay kỹ thuật phức tạp nhưng phải nấu làm sao cho giữu được hương vị thật của nguyên liệu.

Tôi phải nói thực rất kinh khủng. Tôi không phải như “má thằng cu” hễ thấy một con sâu thì toát mồ hôi ra, la hét um sùm nhà rồi té xỉu; nhưng tôi kinh khủng là vì tại sao có người lại có thể ăn con sâu đó vào trong bụng.

Hình 1: Đuông dừa (Nguồn: Internet)

Bởi vì đuông là một con sâu, không hơn không kém. Nói một cách khác, thì đó là một thứ ấu trùng của kiến dương, lớn bằng ngón tay út, béo nhũn nhà nhũn nhịn như con sâu đo, đầu bằng đít, đít bằng đầu.

Sắc nó trắng màu ngà, không có chân, nhưng ở đầu và đít có máy đen, và chân nó thì có ngấn kiểu ở ngoài Bắc ta vẫn kêu "béo mầm!".

Theo dõi diễn biến cảm nhận của tác giả về con đuông dừa ở phần (2) và (3).

Ấy đấy, con đuông như thế đấy.

(3) Nhưng tôi đã tỉnh ngộ và thấy rằng phàm người ta có thành kiến thì dễ bị thiệt hại nhiều. Thì ra cái con đuông ăn kể cũng như ăn sầu riêng vậy. Có người thấy sầu riêng, giẫy lên đành đạch, kêu ầm lên là "thúi" quá. Ấy vậy mà miếng đầu bỏ vô đi, ăn miếng thứ hai vào lại muốn ăn ba; thế rồi thì đâm ra nghiện lúc nào không biết! Tôi ăn đuông cũng vậy; miếng đầu kinh kinh, nhưng liều nhai thử xem sao; đến miếng thứ hai - ơ này, nó ngầy ngậy, beo béo nghe hay đáo để. Miếng thứ ba thì vừa nhai vừa nghĩ, thì thấy nó đặc biệt không thể ví được với bất cứ một thứ gì mình đã được ăn từ trước tới nay...

Hình 2: Những món ăn hấp dẫn từ đuông dừa (Nguồn: Internet)

Thế rồi thì đến miếng thứ năm, thứ sáu - phải nói thực là mình đã bị đuông cám dỗ. Rồi từ đó mình thành ra mê đuông - có khổ không?

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

Chú ý những chi tiết miêu tả con đuông dừa.

Đuông là một thứ ấu trùng[1] trông kinh thực, nhưng bất quá nó chỉ ăn chất tinh túy trong cây cối, chớ có ăn bậy bạ gì mà sợ? Nếu sợ dơ thì con gà con qué[2], con cá, con chim còn dơ hơn. Còn bảo nó là một thứ sâu, thứ dòi ư? Thì há chúng ta chẳng thấy Tây họ ăn thịt chim giẻ cùi[3], thịt thỏ, thịt con mỏ nhác[4] bắn được, treo lên sà bếp đến có dòi, có bọ ra đấy ư?

Tương đối, con đuông còn sạch hơn các thứ đó rất nhiều, vì nó chỉ ăn chất bổ béo, mầm non, ngon lành nhất của cây dừa, cây chà là hay cây cau...

Hình 3: Lấy đuông từ thân cây dừa (Nguồn: Internet)

Những người sành ăn thường ưa đuông chà là, thứ đến đuông dừa, rồi đến đuông cau sau rốt. Ở ba loại cây đó, đuông bao giờ cũng sinh sản và lớn lên trong đọt của cây, tức là chỗ non mềm nhất, bổ béo nhất. Đuông sống là vì chất bổ đó, nhưng đuông mà sống và lớn được thì cây dừa, cây chà là hay cây cau bị xác đi, cũng như người mẹ nuôi được đứa con nên người thì "thôi hồng đôi má, sữa teo vú cằn".

Vì thế ăn đuông không phải là chỉ ăn một con sâu, mà là ăn cả một sự diễn tiến của mấy kiếp sống vào lòng, ăn đuông là ăn cả hương hoa của đất thơm, là ăn cỏ cây mây nước, là ăn mấy chục năm buồn vui, tươi đẹp và thơ mộng. Là vì cây chà là, cây cau, hay cây dừa mà có đuông thì phần nhiều không sống được bao lâu nữa.

---

[1] Ấu trùng: dạng mới nở từ trứng ra của các loại động vật chân đốt (như côn trùng, tôm, cua...), qua nhiều lần lột xác mới hoá thành con trưởng thành.

[2] Con qué: chỉ một loại gia cầm, cụ thể là con gà.

[3] Chim giẻ cùi: một loài chim thuộc họ Quạ. Giẻ cùi có kích thước tương tự như các loài chim giẻ cùi châu Âu khác ở châu Âu nhưng có một cái đuôi dài hơn nhiều, dài nhất trong các loài chim thuộc họ Quạ.

[4] Con mỏ nhác: một loài chim trong họ Dẽ. Nó là một loài chim bờ biển lớn, chân dài, mỏ dài, được Carolus Linnaeus vào miêu tả năm 1758. Nó là một thành viên của chi Limosa. Có ba phân loài, tất cả đều có đầu, cổ và ức màu cam trong mùa sinh sản và nâu xám trong mùa đông. Phạm vi sinh sản của nó không liên tục trải dài từ Iceland qua châu Âu và khu vực Trung Á.

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

Hình 4: Đuông dừa nướng
(Nguồn: Internet)

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

Muốn ăn cho lạ miệng, ta còn có thế tẩm đuông vào với bột đánh kỹ với trứng gà rồi bỏ lò. Nhưng nếu bạn là người chỉ muốn "ăn đuông vì đuông" thì có thể chiên đuông theo lối cổ truyền: cho bơ vào chảo, để cho nóng, rồi thả đuông vào, hễ thấy vàng lên, một màu vàng ong óng thì vớt ra liền, đập vào thành chảo cho ráo rồi đặt vào đĩa, gắp từng con mà nhấm nháp.

Ăn đuông dừa phải chú ý điều gì?

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

Này này, cứ thử thưởng thức lối đó mà coi, bạn mới có thể cảm thấy hết các vị beo béo, bùi bùi của đuông. Bảo là nó ngon như trứng vịt Bắc thảo[1] ư? Không phải. Hay ngon như óc đậu? Cũng không phải nữa.

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

(Vũ Bằng; *Món lạ miền Nam*, NXB Hội nhà văn, năm 1968, tr. 80 - 93)

---

[1] Trứng vịt Bắc thảo: được bắt nguồn từ người Trung Hoa và còn mang nhiều tên gọi khác như: trứng Bách Thảo, Bách nhật trứng, Thiên niên bách nhật trứng. Trứng vịt Bắc Thảo được làm từ trứng vịt, ngoài ra người ta còn sử dụng trứng cút hoặc trứng gà. Để làm món trứng vịt Bắc Thảo người ta ủ trứng trong hỗn hợp từ phèn chua, bồ kết, đinh hương, quế bột, chấu,… trong thời gian 2-3 tháng hoặc có thể lâu hơn.

Phụ lục 2.41

CHÁO CÓC

(Trích *Món lạ miền Nam*)

- Vũ Bằng –

(1) […] Mùa này, vào những buổi chiều sẫm tối có cơn dông, tôi vẫn thường nhớ đến một căn nhà thấp ở phố Hàng Gai – Hà Nội, quanh năm ẩm thấp, hễ có mưa rào thì nước dâng lên mấp mé chân giường. Nhà ấy là nhà của cụ tôi, sau để lại cho thầy[1] mẹ tôi. Có lẽ vì sợ làm mất lòng các cụ, thầy tôi không dám sửa lại, thành thử mỗi khi mưa thì nhà dột đất ẩm, nửa đêm chợt tỉnh giấc nồng, cứ nghe ồm ộp bên tai tiếng có nhái kêu gào như thể mình đương[2] nằm giữa cánh đồng: ghét quá!

Phần (1) kể về sự việc gì?

Tôi còn nhớ có đêm, mất ngủ, tôi lén thức dậy thắp một cây nến nhỏ đi soi ở dưới gầm giường, bắt cóc, đem hành phạt. Mẹ tôi mắng, bảo: "Mình nó có nhựa, chạm phải, hóa hủi[3], không thể nào chữa được"; "Con cóc là cậu ông trời, hễ ai đánh cóc thì trời đánh cho". Từ đó, tôi không dám đánh cóc, giết cóc nữa. Và cũng từ đó, tôi yên trí rằng nhựa cóc sẽ sinh bệnh hủi cho mãi tới bây giờ... để thú thực rằng tôi đã ngạc nhiên và kinh sợ hết sức khi thấy có người ở đây ăn cháo cóc.

Hình 1: Con cóc (Nguồn: Internet)

(2) Con cóc, ai mà lại còn không biết nó? Xấu đến thế là cùng! Nó nặng nề, ì ạch, lúc nào cũng ngồi chồm hổm[4], mắt cứ giương ra trừng trừng, mà da thì đen mai mái, lại sù sì, tởm quá. Nhìn bát cháo cóc mà tưởng tượng lại cái thân hình như thế, thực tôi không hiểu sao người ta có thể ăn uống "lẩm cẩm" như thế được... Nhưng đến khi liều chết, húp thử vài miếng xem sao thì mình cũng thấy nó có một hương vị lạ, ngon ngọt, thơm thơm, man mát như thể thịt có ướp hoa bưởi vậy. Thử cho mà biết như thế cũng hay.

Người ta sợ ăn cóc chỉ vì có thành kiến về da nó, nhưng có ai đã được xem làm một mẻ cóc rồi mới biết "tắt đèn nhà ngói cũng như nhà tranh", thịt ếch cũng chẳng hơn gì thịt cóc. Cho tới bây giờ

Vì sao người ta sợ ăn cóc?

---

[1] Thầy (Phương ngữ): bố, cha.
[2] Đương (Phương ngữ): đang.
[3] Hủi: bệnh phong. Đây là một trong những bệnh lý lâu đời, ghi nhận từ năm 1400 TCN. Bệnh hủi không gây chết người trực tiếp, nhưng gây ra những biến dạng ở mặt, bàn tay, bàn chân,… làm cho người bệnh bị kì thị, phân biệt đối xử.
[4] Ngồi chồm hổm: ngồi xuống với đầu gối co, mông gần gót chân, lưng hơi cúi.

chưa có một ai bảo cho tôi biết da cóc có truyền bệnh hủi đích thực hay không, những trông một mẻ cóc chặt đầu, lột da rồi, để trên thớt chờ làm thịt, ta thấy thịt cóc hấp dẫn như thịt "ba rọi" vậy. Thịt ấy màu trắng ngà, thớ nhỏ. Thử tưởng tượng để cho khô nước, chiên hành tỏi cho dậy mùi rồi bỏ thịt cóc vào mà xào, cái thơm tho tiết ra trong không khí quyễn rũ khứu giác của người ta biết chừng nào! Ông nào nhậu, chờ cho thịt chín vàng, xúc ra đĩa, gia thêm sả, hạt tiêu, ớt vào mà nhắm nhót có thể thấy thích thú hơn ăn thịt gà mái tơ. Thịt dê dai lắm, mà thịt thỏ thì xác quá, không thể đem ra so sánh được với thịt cóc, mềm, mà nhai sừn sựt, ngọt; ý vị đậm đà, chớ không trơ trẽn như thịt ngan, thịt ngỗng.

Hình 2: Thịt cóc (Nguồn: Internet)

(3) "Bẩm các cụ, chúng tôi xin lỗi, chớ ăn cóc như thế này, ngon nhất món gì?" Tôi đã hỏi ý kiến nhiều người sành ăn ở đây thì cóc ăn sướng nhất là món cháo.

Theo những người sành ăn, cóc nấu món gì là ngon nhất?

Hình 3: Món cháo cóc (Nguồn: Internet)

Thịt cóc luộc với cháo, ăn ngon mà không ngấy. Nhưng phần đông thích ăn cháo với thịt cóc xào. Ăn kiểu này, cũng như "cập tầy"[1] hay "kê tạp chúc"[2], nghĩa là để cháo với thịt riêng ra, duy khác một chút là cá thì để tái, gà thì luộc "lòng đào", còn cóc thì xào lên trước. Lúc ăn, trút thịt cóc vào cháo, quậy lên. Ai ăn được béo thì rẩy một chút dầu lên cho thêm thơm, thêm béo; nhưng nếu không thì cũng chẳng sao, bởi vì riêng thịt cóc, cũng đã thơm và ngọt lắm rồi. Vừa húp, vừa ngẫm nghĩ, ta có cảm giác cái thơm, ngọt đó tựa như cái thơm ngọt của tôm he[3] và bào ngư hòa hợp với nhau để tạo thành một "lực lượng thơm thứ ba" vừa lành vừa mát.

Thực thế, nhiều người bảo tôi rằng cháo cóc mát lắm, trẻ con, người lớn ăn vào giải nhiệt; hơn thế có ông lại bảo nó trừ được cả một vài chứng kinh, sũng và chứng khóc "dạ đề"[4] của trẻ mới sinh - chẳng biết có đúng hay không? Nói thì nghe sướng lắm, nhưng bởi mình mới "tập sự" ăn cháo cóc nên vẫn cứ thấy rờn rợn, sợ một cái gì... Thì ra là mình

---

[1] Cập tầy: kiểu ăn gắp các món riêng biệt, không trộn chung với nhau.
[2] Kê tạp chúc: kiểu ăn gắp các món riêng biệt, không trộn chung với nhau.
[3] Tôm he: tôm cỡ lớn, sống thành đàn ở ven biển và vùng nước lợ, thân rộng bản và dẹt, râu ngắn.
[4] Khóc dạ đề: tình trạng quấy khóc thường xuyên, kéo dài và dữ dội ở trẻ khỏe mạnh. Trẻ thường khóc trên 3 giờ/ngày, 3 ngày/tuần và kéo dài hơn hoặc bằng 3 tuần. Colic có thể ảnh hưởng tới cha mẹ của trẻ, vì trẻ quấy khóc không rõ nguyên nhân và không thể dỗ cho trẻ ngưng khóc.

sợ chết. Chớ sao? Đọc báo hàng ngày, người ta há chẳng thấy đôi khi có đăng tin ăn thịt cóc chết người là gì đấy! Một ông bạn bảo tôi:

- Có thế thực, ăn cóc có khi chết người, nhưng chết là tại người ta làm lòng không kỹ. Lúc làm cóc cần nhất là phải sạch, đừng để cho dập mật, đừng để cho sót trứng vì nếu trứng cóc làm không kỹ, nó dính vào mỡ, ăn vào dễ chết như chơi. Mật lấy không hết cũng vậy. Người ta bảo rằng một nồi cháo cóc mà để xót mươi cái trứng ăn vào chỉ nửa tiếng đồng hồ thấy xây xẩm mày mặt lại, quy[1] luôn. Các ông già, bà cả lại còn nói rằng thịt cóc tối kỵ cà và khoai mì. Nấu thịt cóc với cây cà tím phơi khô hay ăn thịt cóc lẫn với khoai mỳ cũng độc lắm, dễ chết người.

Khi chế biến cóc, chúng ta cần lưu ý điều gì?

Nghe thấy mà bắt ớn! Song lẽ những người ưa thưởng thức món ăn ngon không vì thế mà chịu thôi thịt cóc.

(Vũ Bằng; *Món lạ miền Nam*, NXB Hội nhà văn, năm 1968, tr. 94 - 100)

[1] Quy: (nói giảm nói tránh) chết.

Phụ lục 2.42

TÓP MỠ NGÀO ĐƯỜNG

(Trích *Món lạ miền Nam*)

- Vũ Bằng –

(1) […] Cái món tóp mỡ cô Năm Lệ làm hôm đó cho tôi cùng nhậu với anh cô là một món đặc biệt chế tạo hơi" kỳ" theo quan niệm của người Bắc chúng ta. Chế hóa ra sao? Rồi đây cô Năm sẽ nói cho ta rõ. Nhưng có một điểm đặc biệt là nhậu cái món này, ta không nên bày bàn và ngồi ghế. Vài anh em, sau một ngày mệt mỏi, trải một cái chiếu ở ngoài hiên[1] và thắp một ngọn đèn dầu đặt chính ngay giữa chiếu. Anh em ngồi quây lấy ngọn đèn, uống đế[2] và lấy tay nhón từng miếng tóp mỡ ngào đường, vừa nhai nhỏ nhẹ vừa nói chuyện chiến tranh đây đó.

Điểm đặc biệt khi nhậu cùng với món tóp mỡ ngào đường là gì?

Ở dưới nhà, thằng Lưu pha một ấm nước chè Huế thật nóng mang lên. Người nào tửu lượng[3] kém, có thể vừa uống nước vừa nhắm nhót món quà đặc biệt này, nhưng ai có máu rượu, xin cứ tùy nghi, uống cả đêm cũng không ai cấm. Ở ngoài vườn, bốn bề tối như bưng[4]. Xa xa có một bóng đèn dầu đỏ. Thỉnh thoảng trong lùm cây lại có một vài tia lửa đỏ: không, đó không phải là những con đom đóm, nhưng là những cây nhang trên những "bàn thiên" các nhà lối xóm. Đến quá nửa đêm, anh nào cũng say mèm. Ơ mà cũng lạ, bốn người uống có ba lít đế mà sao lại say quá thế này? Hai người khệnh khạng[5] đôi guốc gỗ khua lóc cóc trên con đường đất rắn đi về nhà gần đấy. Một ông chân nam đá chân chiêu đi ra cái điếm ở ngã tư xem dân vệ canh gác ra sao. Còn chủ nhân thì nằm khèo ra ngủ tự lúc nào không biết.

(2) Gió về khuya thôi làm mát cả thịt cả da nhưng cũng làm cho xương sống ơn ớn lên một chút. Ở bờ ao sau nhà có tiếng con chằng hiu[6] kêu đều đều,y như thể nó kêu cả thế kỷ rồi mà vẫn không mỏi miệng. Trên trời, có một cánh chim bay. Lúc ấy chính là lúc

---

[1] Hiên: dải nền có mái che, ở trước hoặc quanh nhà.
[2] Đế: (Phương ngữ) rượu trắng.
[3] Tửu lượng: sức uống rượu được nhiều hay ít.
[4] Bưng: vùng đồng lầy ngập nước, mọc nhiều cỏ lác (thường có ở miền Nam).
[5] Khệnh khạng: có dáng đi hơi giạng chân, vẻ khó khăn, chậm chạp.
[6] Con chằng hiu: loài lưỡng cư, thường sinh sống ở các vùng ẩm thấp hoặc gần nguồn nước. Đặc điểm nổi bật của chúng là khả năng bắt mồi như sâu bọ, giúp cân bằng hệ sinh thái.

hoa dạ lan hương[1] tiết ra một mùi thơm huyền ảo, làm cho trời đất mơ hồ một vẻ liêu trai. Chính vào giờ khắc huyền ảo đó, cô Năm Lệ và tôi, bên ánh sáng ngọn đèn đài, ngôi trò chuyện với nhau:

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

Vì sao khi nhậu cùng với món tóp mỡ ngào đường lại dễ say?

Ấy là vì trong cái món nhậu này, phân lượng của đường có thể nói là nhiều hơn mỡ. Mỡ thắng lên rồi, để nguội, chắt lấy nước cất đi. Những cái tóp mỡ để riêng ra một chỗ. Người nội trợ lấy đường thắng lên; khi nào đường se lại, quánh như kẹo thì lấy tóp mỡ cho vào trộn lên, đánh đều tay cho đến khi nào đặc quánh lại như kẹo mạch nha thì lấy ra. Lúc ấy tóp mỡ và đường ôm chặt lấy nhau thành một khối, ăn vừa béo, vừa bùi, vừa thơm, vừa ngọt, nghe hay hay đáo để. Ông nào thích mắm có thể cầm một miếng chấm nước chấm chanh ớt, nhưng muốn ăn cho thật đúng kiểu thì chỉ nên ăn không với tí tiêu tí muối.

Hình 1: Tóp mỡ ngào đường (Nguồn: Internet)

Vào những ngày mưa dầm gió lạnh, có nhà nào cũng làm như thế để ăn chơi, nhớn nha uống nước trà điểm giọng. Thay vì tóp mỡ, người ta lấy cơm khô rang lên trộn vào nước đường đã thắng rồi. Ăn cái cơm khô ngào đường này không béo như tóp mỡ ngào đường nhưng có phần bùi hơn mà cũng không chóng ngán. Cơm khô ngào đường làm cho ta nhớ lại cái thứ cơm cháy rưới mỡ ở Bắc về mùa rét: cơm nóng dỡ ra liễn rồi, còn cháy ở đáy nồi, rưới mỡ lên rồi đậy vung lại đặt lên lò lửa riu riu khoảng năm mười phút: bắc nồi cơm ra, khói bốc lên thơm lừ, ta lấy cái "sạng"[2] ra cậy, cháy róc ra cả mảng, ăn cứ giòn tanh tách.

(3) Cô Năm hạ giọng nói như nói một câu tâm sự:

Phần (3) nói về vấn đề gì?

---

[1] Hoa Dạ Lan Hương: còn gọi là hoa Tiên Ông. Đây là một loài hoa có hương thơm dễ chịu. Hoa có nhiều màu như: xanh, đỏ, trắng, hồng...thích hợp cho không gian phòng khách, phòng làm việc hay để trang trí.

[2] Sạng: dụng cụ bếp bằng tre, gỗ, hoặc nhôm, có hình bẹt, dẹt, hơi cong ở đầu, dùng để xới cơm, cạy cơm hoặc vét cơm dính ở đáy nồi.

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

- Còn thấy ra sao nữa? Cái thân phiêu bạt[1], gối sầu mà nhìn mây trôi theo tháng ngày có một hôm kia ngã vào nhà khách lạ, được thương yêu như thế tình ruột thịt, còn dám đòi gì, còn dám phẩm bình[2] gì? Ăn cơm hẩm[3] với cà vẫn cứ là ngon, lấy cái lá đu đủ hay ra hàng rào hái một nắm lá nhãn lồng về luộc thay canh, cũng là quý hóa lắm rồi! Vậy mà người em lúc nào cũng chỉ sợ người anh xa nhà tủi cho thân thế mà chẳng nói ra lời, nên nay nghĩ làm món này, mai kiếm trái cây nọ để người anh lạc bước ngồi trông mây Tần uống rượu, họa có quên đi được chút lòng sầu xứ[4] nào chăng.

Em ơi, em ơi, "còn thấy ra sao" nữa? Chỉ nghĩ đến tấm lòng xót xa, thương cảm của em, người anh trai không may mắn nâng một chén cháo cá nhám[5], gắp một miếng tôm xào với lá mồng tơi hay thưởng thức món chả giò cá trê cũng đã thấy ngon thật là ngon. Huống chi lúc ngồi nhậu món tóp mỡ ngào đường, chính anh lại biết rằng em làm món đó để đãi[6] người anh lạc phách[7]! Một món ăn như thế ngon một mà thành ra ngon ngàn, ý nhị đậm đà, bát ngát. Ăn như thế là ăn cả một tấm lòng thương yêu của người đẹp viễn phương[8] gởi[9] về hoa bướm của xứ sở mình vào đó, gửi cả hồn trinh bạch[10] của mình vào đó... nghìn đời muôn thuở bao giờ mà quên cho được.

(Vũ Bằng; *Món lạ miền Nam*, NXB Hội nhà văn, năm 1968, tr. 143 - 148)

---

[1] Phiêu bạt: bị hoàn cảnh bắt buộc phải rời bỏ quê nhà, sống nay đây mai đó ở những nơi xa lạ.
[2] Phẩm bình: đánh giá, bình luận về một vấn đề gì đó.
[3] Cơm hẩm: cơm để lâu ngày, bị ẩm, có mùi khó chịu, chưa thiu hẳn những không còn ngon nữa.
[4] Lòng sầu xứ: nỗi buồn, nỗi thương nhớ da diết về quê hương – khi phải sống nơi đất khách, xa xứ.
[5] Cá nhám: cá dữ ở biển, xương sụn, thân dài, mõm nhọn, bơi rất nhanh, ăn thịt các cá khác.
[6] Đãi: mời ăn uống hoặc cho tiền, đồ dùng một cách ít nhiều đặc biệt, để tỏ tình cảm tốt với ai.
[7] Lạc phách: người không hòa nhập với xung quanh, lạc lõng, lệch nhịp với hoàn cảnh.
[8] Viễn phương: (Từ cũ, Văn chương) phương xa
[9] Gởi (Phương ngữ): gửi.
[10] Hồn trinh bạch: tâm hồn trong trắng, thuần khiết.

Phụ lục 2.43

PHỐ KIM LIÊN

(Trích *Hà Nội – một thuở phố và người*)

- Nguyễn Việt Cường –

(1) […] Cuối thế kỷ XIX, vùng đất phía đông nam kinh thành Thăng Long[1] vẫn là một vùng đầm hồ mênh mông, bao gồm một chuỗi các hồ, đó là các hồ Liên Thủy, Thể Giao, Thiền Quang, Kim Liên. Ranh giới các hồ không rõ ràng, hồ nọ thông với hồ kia, quanh co. Ngay trong một hồ, phần nước và phần đất nổi cũng đan xen nhau. Bè rau muống, bè ngổ[2], lau sậy, bèo tây phủ kín mặt nước. Đến mùa nước, mặt hồ bao la, là nơi tránh rét và kiếm ăn cho các loài chim phương bắc như cò, vạc, mòng[3], két[4], sếu... về trú ngụ. Sau khi người Pháp quy hoạch lại đường phố thì chỉ còn hồ Thiền Quang ở phía bắc, phần mặt nước rộng lớn ở phía nam, nằm giữa các làng Vân Hồ, Thể Giao, Kim Liên, Trung Phụng là hồ Bảy Mẫu.

Hồ Bảy Mẫu ngày nay được xác định nằm ở vị trí nào?

(2) Hồ Bảy Mẫu trước kia thuộc đất làng Kim Liên, hoa lợi[5] trong hồ thuộc về làng Kim Liên. Con tôm, con cá, thả sen, thả rau muống bè là nguồn lợi sinh sống của làng, ngoài ra làng còn có nghề nhuộm vải bằng bùn đất từ đáy hồ. Có lẽ vì nghề nhuộm vải bằng bùn mà làng Kim Liên còn có tên là làng Đồng Lầm.

Chú ý những chi tiết kể về nguồn gốc của Hồ Bảy Mẫu.

Trước khi có những công trình do người Pháp xây dựng ở khu vực cánh đồng làng Bạch Mai và làng Phương Liệt như Sân bay Bạch Mai, Sở Vô tuyến điện, trạm Thú y, Nhà thương lây Cống Vọng. Từ cửa ô Kim Hoa hay còn gọi là ô Đồng Lầm đi vào khu ga Hàng Cỏ chỉ là con đường đất nhỏ, uốn lượn ngăn chia hai hồ Bảy Mẫu ở phía đông và hồ Kim Liên hay còn gọi là hồ Ba Mẫu ở phía tây.

---

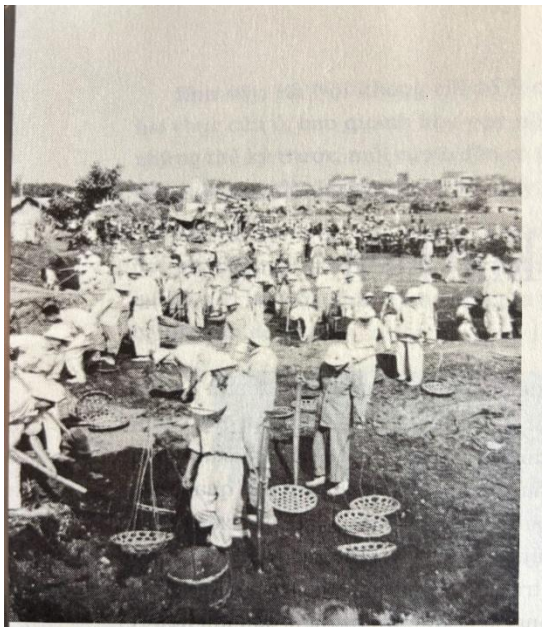
[1] Thăng Long: là tên gọi cũ của thành phố Hà Nội. Đây là kinh đô của nước Đại Việt thời Lý, Trần, Lê, Mạc, Lê Trung hưng (1010 - 1788). Trong dân dã thì địa danh tên Nôm Kẻ Chợ được dùng phổ biến nên thư tịch Tây phương về Hà Nội trước thế kỷ 19 hay dùng Cachao hay Kecho.

[2] Ngổ: cây sống ở nước, lá mọc từng cụm ba cái một, dùng làm rau thơm.

[3] Mòng: loài chim có kích thước từ trung bình tới lớn, thường có màu xám hay trắng, với các đốm đen trên đầu hay cánh. Chúng có mỏ dài và khỏe, chân có màng bơi.

[4] Két: còn gọi là vẹt, là loài chim thuộc họ Psittacidae nổi bật với bộ lông rực rỡ và khả năng bắt chước tiếng người. Đây là loài chim thông minh, được yêu thích trong lĩnh vực nuôi chim cảnh. Chim két có kích thước, màu sắc và tập tính đa dạng, phù hợp với nhiều môi trường sống và mục đích nuôi dưỡng.

[5] Hoa lợi: toàn thể nói chung những gì thu hoạch được trên đất trồng trọt.



Hình 1: Bộ đội và nhân dân Hà Nội lao động công ích để cải tạo hồ Bảy Mẫu thành công viên (Nguồn: Sách "Hà Nội - một thuở phố và người" - Nguyễn Việt Cường).

Đến khi có đường sắt Hà Nội đi Nam Định[1] chạy qua thì con đường đất đó được nắn thẳng, đắp rộng ra và trải đá, nhưng cũng chỉ đủ cho một đường sắt và một đường bộ chạy song song với nhau đi giữa hai hồ Bảy Mẫu và Ba Mẫu.

Khi thành phố mở rộng khu ga Hàng Cỏ, khu nhà Đấu xảo và đặc biệt Nhà thương lây Cống Vọng được xây dựng thành Bệnh viện Robin vào năm 1929, tuyến tàu điện được kéo dài từ ga Hàng Cỏ đến cửa ô Đồng Lầm vào năm 1935, rồi lại kéo dài đến Ngã tư Vọng vào năm 1940. Con đường từ ô Đồng Lầm đến ga Hàng Cỏ càng được mở rộng, vững chắc và trở thành đoạn đầu của Quốc lộ 1 sau này.

Tuy đã trở thành con đường thẳng, khô ráo, vững chắc, có đường ô tô, đường tàu hỏa và đường tàu điện chạy qua, nhưng đến năm 1938 - 1940, nhà cửa vẫn lèo tèo, chỉ có dãy nhà gạch, ba bốn cái làm sát bên trong đường xe lửa thuộc về thôn Cung Tiến của làng Kim Liên, và ở quãng giữa có một lối đi qua đường tàu vào thôn Trung Phụng, gọi là ngõ Hoàng An.

Người đi lại qua đây vào ban ngày đa số là dân làng Tám, làng Công giáo ở Giáp Bát lên phố làm bồi bếp[2], cô khâu đầm, chị hai cho các gia đình người Pháp hay người Việt giàu có. Nhưng đến chập tối, đường vắng vẻ, nhất là từ miếu[3] Hai Cô ở xóm Thiên Phúc trở xuống, người ta ngại đi qua quãng này vì hay có cướp giật từ bụi cây xô ra và dân chúng còn đồn thổi là có ma trêu người đi đường một mình.

Từ sau ngày tiếp quản Hà Nội, năm 1957, thành phố huy động bộ đội, thanh niên, công nhân các cơ quan làm lao động xã hội chủ nghĩa, và nhân dân làm lao động nghĩa vụ để san lấp, nạo vét hồ Bảy Mẫu, đến 1962 thì tạo thành Công viên Bảy Mẫu. Năm

---

[1] Nam Định: một tỉnh cũ nằm ở phía Nam Đồng bằng sông Hồng, Việt Nam. Nay được sáp nhập vào tỉnh Ninh Bình.

[2] Bồi bếp: (Từ cũ) người đàn ông đi ở làm việc phục dịch, như bồi, bếp, v.v. (nói khái quát).

[3] Miếu: đền thờ nhỏ, làm nơi thờ những nhân vật đã được phong thần, hoặc những nhân vật đã được thần thánh hoá.

1968, đổi tên là Công viên Thống Nhất[1], năm 1980 đổi tên là Công viên Lê Nin, năm 2003 lại trở lại tên Công viên Thống Nhất rồi để cho đến ngày nay.

Hình 2: Trên công trường cải tạo hồ Bảy Mẫu thành công viên

(Nguồn: Sách "Hà Nội - một thuở phố và người" - Nguyễn Việt Cường).

(3) Từ khi có Công viên Bảy Mẫu, con đường từ ô Kim Liên đến bến xe ô tô Kim Liên được gắn biển là phố Kim Liên, là tên của làng mà con phố đi qua. Con đường được mở rộng gấp đôi, có vỉa hè, trồng hàng cây xanh, nghĩa là trở thành một đường phố hẳn hoi. Nhà dân chủ yếu tập trung ở đoạn phía bắc, gần bến xe Kim Liên, nhà nào cũng sâu vào tận sát hàng rào của Công viên Bảy Mẫu.

Đến năm 1988, đường Nam Bộ (phố Hàng Lọng ngày xưa), từ giáp với phố Điện Biên Phủ đến phố Trần Nhân Tông, sáp nhập với phố Kim Liên từ Trần Nhân Tông đến Đại Cồ Việt, tạo thành một con đường mang tên đường Lê Duẩn ngày nay.

Đoạn là phố Kim Liên trước kia có một nhà hàng ở số nhà 255 chuyên bán miến, cháo lươn rất ngon mà nhiều người biết đến. Những nhà cùng dãy, có nhiều nhà là cửa hàng bán đồ gốm, sành sứ Trung Quốc. Phía bên đường tàu hình thành một dãy các cửa hàng bán đồ gỗ, khảm trai giả cổ và các cửa hàng bán đèn chùm, đèn trang trí nội thất và hàng thủy tinh pha lê. Đằng sau dãy nhà sát đường tàu hỏa là hồ Ba Mẫu vừa được nạo vét, xử lý ô nhiễm để trở thành một hồ điều hòa không khí, một lá phổi xanh ở phía nam thành phố. Xung quanh hồ bây giờ là một con đường vòng rợp mát bóng cây mang

Chú ý những chi tiết miêu tả phố Kim Liên trước kia.

[1] Công viên Thống Nhất: là một trong những công viên lớn ở Hà Nội, Việt Nam.

tên phố Ô Đồng Lầm, như muốn nhắn nhủ với hậu thế rằng, xưa kia nơi đây đã từng có một cửa ô của kinh thành Thăng Long mang tên cửa ô Đồng Lầm (ô Kim Hoa).

Ngày nay, nhiều người ở Hà Nội không biết Hà Nội từng có con phố mang tên phố Kim Liên, tại đây có Công viên Thống Nhất là một công viên lớn nhất của Thủ đô.

Hình 3: Cổng Công viên Thống Nhất (Nguồn: Internet)

(Nguyễn Việt Cường; *Hà Nội – một thuở phố và người*, NXB Hà Nội, năm 2022, tr. 37 - 40)

Phụ lục 2.44

ĐỀN BÀ CHÚA KHO

(Trích *Hà Nội – một thuở phố và người*)

- Nguyễn Việt Cường –

(1) […] Sau Tết Nguyên đán, người Việt có phong tục đi lễ đền, chùa; ở khắp nơi trong cả nước gọi là đi du xuân, cầu tài lộc. Họ thường đến lễ ở những ngôi đền, chùa cổ kính có danh tiếng lâu đời được cho là chốn linh thiêng. Một số đông người Hà Nội, chủ yếu là những người làm nghề kinh doanh, buôn bán lại nô nức đi lễ đền Bà Chúa Kho ở Bắc Ninh[1]. Ngoài yếu tố tâm linh, tỏ lòng thành kính đối với ngôi đền cổ đã được nhà nước công nhận là một di tích lịch sử, họ còn tin rằng Bà Chúa Kho là vị thần linh rất linh thiêng, luôn phù trợ[2] cho họ trong công việc kinh doanh, buôn bán. Cho nên vào dịp đầu năm, họ đi lễ đền để xin Bà lộc rơi, lộc vãi, vay vốn Bà để làm ăn cả năm và đến những ngày cuối năm họ lại đến lễ đền để tạ ơn Bà và trả món nợ đã được Bà cho vay.

Sau dịp Tết Nguyên đán, người Việt thường có phong tục đi lễ đền, chùa để làm gì?

(2) Sự tích đền Bà Chúa Kho từ lâu đời đã được lưu truyền như sau:

Theo dõi câu chuyện lưu truyền về sự tích đền Bà Chúa Kho.

Tương truyền vào thời nhà Lý[3], ở làng Quả Cảm thuộc Bắc Ninh có một người con gái nhan sắc tuyệt trần[4]. Tuy xuất thân từ một gia đình nông dân nhưng cô lại đa trí, đa tài, cầm, kỳ, thi, họa[5] cái gì cũng giỏi. Danh tiếng của cô bay đến triều đình, nhà vua đã cho cô vào cung và lấy làm vợ. Ở trong cung một thời gian, bà nhận thấy quê hương của bà còn hoang sơ, đất đai sâu, rộng mà không ai khai phá, canh tác[6]. Bà xin vua cho bà về

---

[1] Bắc Ninh: một tỉnh ở Việt Nam, với vị trí nằm trong Vùng thủ đô Hà Nội, Vùng kinh tế trọng điểm Bắc bộ và thuộc vùng Đồng bằng sông Hồng. Bắc Ninh là trung tâm của xứ Kinh Bắc xưa, với 49 làng quan họ cổ, là cái nôi của Dân ca Quan họ được công nhận là di sản văn hóa phi vật thể đại diện của nhân loại.

[2] Phù trợ: giúp đỡ, che chở, nâng đỡ và bảo hộ cho ai đó trong lúc khó khăn.

[3] Thời nhà Lý: đôi khi gọi là nhà Hậu Lý (để phân biệt với triều đại Tiền Lý do Lý Bí thành lập) là một triều đại trong nền quân chủ Việt Nam. Triều đại này bắt đầu khi Lý Công Uẩn lên ngôi vào tháng 10 âm lịch năm 1009 sau khi giành được quyền lực từ tay nhà Tiền Lê. Triều đại này trải qua 9 vị hoàng đế và chấm dứt khi Lý Chiêu Hoàng, lúc đó mới có 7 tuổi, bị ép thoái vị để nhường ngôi cho chồng là Trần Cảnh vào năm 1225 – tổng cộng là 216 năm.

[4] Tuyệt trần: (tốt, đẹp) nhất trên đời, không có gì sánh bằng.

[5] Cầm, kỳ, thi, họa: (tinh thông mọi thứ) được hiểu đơn giản là người chơi đàn, chơi cờ, viết chữ làm thơ và vẽ tranh đều thông thạo. Người xưa thường căn cứ vào sự tinh thông " cầm kì thi họa" của một người để phân biệt người có tài hay không. "hiền nhân hay quân tử" , "phàm phu hay bất tài"

[6] Canh tác: cày cấy, trồng trọt.

làng chiêu dân[1], lập ấp[2], khai khẩn[3] đất hoang tăng gia, sản xuất. Chẳng bao lâu quê bà đã trở thành một vùng đất trù phú, ruộng đồng xanh tươi.

Ngày 12 tháng Giêng năm Đinh Tỵ (1077), quân Tống[4] sang xâm lược nước ta. Lý Thường Kiệt[5] đã lập phòng tuyến phía nam sông Như Nguyệt[6] (sông Cầu bây giờ) để chống giặc. Lúc bấy giờ, ở làng Cổ Mễ thuộc xã Vũ Ninh đã lấy núi Kho là nơi đặt kho quân lương của nhà Lý. Bà được giao nhiệm vụ tổ chức sản xuất, tích trữ lương thực, trông nom kho tàng quốc gia phục vụ cho trận chiến Như Nguyệt[7]. Bà đã anh dũng hy sinh trong trận chiến này, góp công lớn trong chiến thắng đánh đuổi quân xâm lược nhà Tống ra khỏi bờ cõi nước ta.

Hình 1: Đền Bà Chúa Kho ở Bắc Ninh (Nguồn: Internet)

Nhà vua thương tiếc đã phong bà là phúc thần[8], nhân dân đã lập đến thờ bà ngay tại kho lương cũ[9] của triều đình ở núi Kho, thôn Cổ Mễ xã Vũ Ninh, tỉnh Bắc Ninh (nay thuộc thành phố Bắc Ninh). Các triều đại phong kiến đều sắc phong[10] đến là "Chủ Khố Linh Từ"[11]. Dân gian quen gọi là đền Bà Chúa Kho.

(3) Ngoài đền Bà Chúa Kho ở Bắc Ninh, tại Hà Nội, nằm trong ngõ

---

[1] Chiêu dân: kêu gọi, mời gọi dân chúng đến ở, lập nghiệp hoặc theo về với mình.
[2] Lập ấp: dựng nên làng xóm mới để dân đến sinh sống, khai khẩn và định cư lâu dài.
[3] Khai khẩn: àm cho đất hoang trở thành đất trồng trọt (nói khái quát).
[4] Quân Tống: hoàng triều cai trị Trung Quốc từ năm 960 đến năm 1279, tiếp nối thời kỳ Ngũ đại Thập quốc và kết thúc khi bị chinh phục bởi nhà Nguyên của người Mông Cổ. Nhà Tống được chia thành hai giai đoạn lịch sử rõ rệt: Bắc Tống (960–1127) và Nam Tống (1127–1279).
[5] Lý Thường Kiệt: (1019 – 1105) là một nhà quân sự, nhà chính trị rất nổi tiếng vào thời nhà Lý nước Đại Việt. Ông làm quan qua 3 triều Lý Thái Tông, Lý Thánh Tông, Lý Nhân Tông và đạt được nhiều thành tựu to lớn, khiến ông trở thành một trong hai danh tướng vĩ đại nhất nhà Lý, bên cạnh Lê Phụng Hiểu.
[6] Sông Như Nguyệt: còn gọi là sông Cầu, sông Phú Lương. Đây là con sông quan trọng nhất trong hệ thống sông Thái Bình, sông nằm lọt trong vùng Đông Bắc Việt Nam. Năm 1077 trên sông Như Nguyệt, quân đội nhà Lý do danh tướng Lý Thường Kiệt chỉ huy đã đánh bại đội quân xâm lược của nhà Bắc Tống gồm 100.000 quân do Quách Quỳ chỉ huy.
[7] Trận chiến Như Nguyệt: một trận đánh lớn diễn ra ở một khúc sông Như Nguyệt (hay sông Cầu) vào năm 1077, là trận đánh có tính quyết định của cuộc Chiến tranh Tống-Việt, 1075-1077, và là trận đánh cuối cùng của nhà Tống trên đất Đại Việt. Trận chiến diễn ra trong nhiều tháng, kết thúc bằng chiến thắng của quân đội Đại Việt và thiệt hại nhân mạng lớn của quân Tống, đánh bại hoàn toàn ý chí xâm lược Đại Việt của họ, buộc họ phải thừa nhận Đại Việt là một quốc gia.
[8] Phúc thần: Người có danh tiếng, sau khi chết được thờ làm thần.
[9] Kho lương cũ: Nơi chứa lương thực cũ, được dùng trong quá khứ.
[10] Sắc phong: (Từ cũ) (nhà vua) ra sắc chỉ phong phẩm tước.
[11] Chủ khố linh từ: Đền thiêng thờ Bà Chúa Kho.

612 đường Đê La Thành, phường Giảng Võ, quận Ba Đình cũng có một ngôi đền thờ Bà Chúa Kho. Bà Chúa Kho ở đây tên thật là Lý Thị Châu, tục gọi là Châu Nương, là một viên quan nhà Trần (1225 - 1400) trong lịch sử Việt Nam. Khi mất, bà được xem là một bậc thần nhân[1].

Hình 2: Đền Bà Chúa Kho ở Giảng Võ - Hà Nội (Nguồn: Internet)

Lý Thị Châu sinh ngày 12 tháng 02 âm lịch tại phường Võ Trại trong kinh thành Thăng Long (nay là phường Giảng Võ, quận Ba Đình, Hà Nội). Cha bà là Lý Quýnh, quê ở làng Cổ Pháp (nay thuộc phường Đình Bảng, thị xã Từ Sơn, tỉnh Bắc Ninh); làm chức Điện hộ binh lương đời nhà Trần[2], chuyên giữ gìn kho lương cho quân lính. Khi đến đóng quân trong kinh thành, ông cưới vợ ở phường Võ Trại và sinh ra bà ở đây.

Thuở nhỏ, Lý Thị Châu theo học ở phường Bích Câu. Theo sử liệu[3] thì bà là người vừa có tài văn võ lại vừa có nhan sắc. Năm bà 18 tuổi, cha bà mất. Đến năm 22 tuổi, bà nhận lời về làm vợ một viên Thái bảo họ Trần (không rõ tên), làm chức Đốc bộ[4] ở Châu Hoan (nay là Nghệ An và Hà Tĩnh).

---

[1] Thần nhân: là những vị thần có nguồn gốc là con người, được sùng bái trong nhiều nền văn hóa khắp thế giới. Các nhân thần khi còn sống thường là những người có công lao to lớn với dân với nước, sau khi chết họ được phong làm thần cai quản các vùng đất và được dân chúng lập đền thờ trong các đền thờ.

[2] Nhà Trần: một triều đại quân chủ cai trị nước Đại Việt từ năm 1226 đến năm 1400. Đây là triều đại được lưu danh với những chiến công lớn trong lịch sử Việt Nam. Triều đại này khởi đầu khi Trần Cảnh lên ngôi vào năm 1226 sau khi được vợ là Lý Chiêu Hoàng nhường ngôi. Những năm đầu tiên, Trần Cảnh còn nhỏ tuổi, toàn bộ quyền hành của nhà Trần đều do một tông thất vai chú của Trần Cảnh là Trần Thủ Độ nắm quyền, chính Trần Thủ Độ đã âm thầm ép Lý Chiêu Hoàng nhường ngôi cho cháu mình.

[3] Sử liệu: tài liệu, cứ liệu lịch sử.

[4] Đốc bộ: quan trông coi, giám sát công việc của một Bộ.

Tháng 02 năm 1285, một đạo quân Nguyên[1] do tướng Toa Đô[2] chỉ huy từ nước Chiêm Thành[3] tràn vào cướp phá Châu Hoan[4]. Thái bảo Trần đem quân chống, ngăn không được, đành phải rút quân về giữ Diễn Châu (thuộc xứ Nghệ An) và củng cố lại lực lượng.

Trước tình thế khó khăn này, Lý Thị Châu tự nguyện đứng ra chỉ huy quân sĩ bảo vệ kho lương, lo việc hậu cần cho binh sĩ, để chồng yên tâm ra trận mạc[5].

Cuối tháng 5 năm 1285, quân đội nhà Trần đánh đuổi được quân Nguyên ra khỏi cõi bờ, hai vợ chồng bà được triệu về kinh. Thái bảo Trần nhận chức Tiền quân duệ thành có nhiệm vụ cai quản đạo quân[6] bảo vệ kinh đô, còn bà thì được cử coi sóc kho phủ Phụng Thiên.

Cuối tháng 12 năm 1287, sau khi chỉnh đốn lực lượng, quân Nguyên lại chia làm 3 cánh tiến đánh Đại Việt[7]. Nhận thấy thế và lực của đối phương quá mạnh, vua quan nhà Trần quyết định rời khỏi Thăng Long để bảo toàn lực lượng. Ngay sau đó, Thái bảo Trần được lệnh phải cố chặn quân Nguyên ở phía sông Hồng, và ông đã tử trận sau nhiều ngày cầm cự[8] để vua quan cùng quân sĩ rút lui an toàn. Nghe tin chồng đã mất, kinh thành sắp thất thủ[9], Lý Thị Châu cố nén đau thương để làm nhiệm vụ của mình. Ngay lập tức, bà sai quân xếp xong, bà lấy khăn hồng thất cổ tự vẫn. chuyển kho, cất giấu của cải và lương thực. Khi mọi chuyện đã thu xếp xong, bà lấy khăn hồng thắt cổ tự vẫn.

Cuối tháng 4 năm 1288, bị phản công, quân Nguyên tháo chạy về nước. Khi xét thưởng, Lý Thị Châu được truy tặng là Quản trường quốc khố công chúa, và cho lập đền

---

[1] Nguyên: nhà nước kế tục của Đế quốc Mông Cổ và đánh dấu lần đầu tiên Trung Hoa chịu sự cai trị của một triều đại do người dân tộc thiểu số lập ra. Triều Nguyên do Nguyên Thế Tổ Hốt Tất Liệt lập nên vào năm 1271, định đô tại Đại Đô sau khi Đế quốc Mông Cổ bị phân nhánh thành 4 quốc gia và Hốt Tất Liệt lên ngôi hoàng đế, đến năm 1279 thì công diệt Nam Tống, thống nhất Trung Quốc, kết thúc cục diện phân chia hơn 400 năm từ thời Đường mạt.

[2] Toa Đô: người của bộ tộc Trát Lạt Diệc Nhi (bộ tộc Jalair ngày nay). Toa Đô kiêu dũng thiện chiến, được tuyển vào lực lượng túc vệ, tham gia chiến đấu lập được quân công. Chức vụ quan trọng đầu tiên của Toa Đô là chức thiên hộ, chỉ huy hơn 1 nghìn quân bảo vệ Thái Xuyên.

[3] Nước Chiêm Thành: là tên gọi của vương quốc Chăm Pa (tiếng Phạn: Campanagara) trong sử sách Việt Nam từ 877 đến 1693 . Trước 859 Việt Nam gọi vương quốc này là Hoàn Vương.

[4] Châu Hoan: tên gọi cũ của vùng đất thuộc Nghệ An và Hà Tĩnh. Xuất hiện từ năm Khai Hoàng (581 - 600) đời Tuỳ.

[5] Trận mạc: nơi diễn ra các cuộc chiến đấu (nói khái quát); cũng dùng để nói chung về việc đánh trận.

[6] Đạo quân: thuật ngữ chỉ một đại đơn vị cấp chiến dịch – chiến lược trong tổ chức quân đội.

[7] Đại Việt: tức Đại Việt quốc, là quốc hiệu Việt Nam tồn tại trong 2 giai đoạn từ năm 1054 đến năm 1400 và từ năm 1428 đến năm 1804. Tên gọi này chính thức có từ thời trị vì của vua Lý Thánh Tông (1054 – 1072), vua thứ ba của nhà Lý.

[8] Cầm cự: giữ thế chống đỡ, giằng co nhằm giữ vững hoặc kéo dài thêm thời gian.

[9] Thất thủ: (Từ cũ) (vị trí phòng thủ quan trọng) bị mất về tay đối phương.

thờ bà ở Giảng Võ (Hà Nội) và các làng ở Diễn Châu (có cả thảy 22 nơi lập miễu thờ) - nơi bà cùng chồng đóng quân khi xưa.

Tính xác thực của những truyền thuyết lịch sử đến đâu vẫm còn là vấn đề mà các nhà sử học Việt Nam phải nghiên cứu. Nhưng Bà Chúa Kho ở Bắc Ninh, ở Giảng Võ cùng với Hai Bà Trưng[1], Bà Triệu[2], Thái hậu Ỷ Lan[3]... luôn là những anh hùng liệt nữ trong lòng người dân Việt. Các vị xứng đáng được tôn thờ trong tâm thức người Việt chúng ta.

(Nguyễn Việt Cường; *Hà Nội – một thuở phố và người*, NXB Hà Nội, năm 2022, tr. 150 - 153)

[1] Hai Bà Trưng: (14 – 43) là tên chỉ chung hai chị em Trưng Trắc (徵側) và Trưng Nhị (徵貳), hai người phụ nữ được đánh giá là anh hùng dân tộc của người Việt. Trong sử sách, hai bà được biết đến như là những thủ lĩnh khởi binh chống lại chính quyền đô hộ của Đông Hán, lập ra một quốc gia với kinh đô tại Mê Linh và Trưng Trắc tự phong là Nữ vương. Thời kì của hai Bà xen giữa thời kỳ Bắc thuộc lần 1 và Bắc thuộc lần 2 trong lịch sử Việt Nam. Đại Việt sử ký toàn thư coi Trưng Trắc là một vị vua trong lịch sử, với tên gọi Trưng Nữ vương (徵女王).

[2] Bà Triệu: còn gọi là Triệu Trinh Nương, Triệu Thị Trinh hay Triệu Quốc Trinh, (sinh ngày 08 tháng 11 năm 226 – 02 tháng 04 năm 248) là một thủ lĩnh khởi nghĩa ở Việt Nam thế kỷ thứ 3.

[3] Thái hậu Ỷ Lan: (1044 – 1117): còn gọi là Linh Nhân Hoàng thái hậu, là phi tần của Hoàng đế Lý Thánh Tông, mẹ ruột của hoàng đế Lý Nhân Tông trong lịch sử Việt Nam. Bà đã hai lần đăng đàn nhiếp chính, giúp đất nước dưới triều triều Lý được hưng thịnh, những đóng góp cho hoàng triều nhà Lý nhất là về Phật giáo và tài năng trị nước của bà đều được sử gia khen ngợi và tán dương.

Phụ lục 2.45

CỐM VÒNG

(Trích *Hà Nội – một thuở phố và người*)

- Nguyễn Việt Cường –

(1) […] Hà Nội[1] vào thu cũng là lúc vào mùa cốm, một đặc sản độc đáo và tinh tế trong các món quà ngon của ẩm thực Hà Nội. Năm nay, do đại dịch Covid-19 phải thực hiện giãn cách xã hội, Hà Nội vắng hẳn những gánh hàng cốm trên các đường phố, nên tôi lại càng nhớ da diết những hình ảnh và hương vị của những mùa cốm xưa.

Hình 1: Xôi cốm (Nguồn: Internet)

Từ xa xưa người Hà Nội đã ví von:

"Cốm Vòng, gạo tám Mễ Trì.

Tương Bần, húng Láng còn gì ngon hơn."

Cốm Vòng là đặc sản của vùng nào?

Cốm Vòng là đặc sản của làng Vòng nay thuộc phường Dịch Vọng Hậu, quận Cầu Giấy, Hà Nội. Làng Vòng còn có tên là thôn Vòng Hậu cùng với các thôn Vòng Tiền, Vòng Trung và Vòng Sở đều thuộc xã Dịch Vọng huyện Từ Liêm, tỉnh Hà Đông xưa kia. Nhưng chỉ có thôn Vòng Hậu là một trong bốn thôn của xã Dịch Vọng được gọi là làng Vòng.

---

[1] Hà Nội: thủ đô của nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam. Đây là thành phố trực thuộc trung ương lớn thứ hai về quy mô dân số, được xếp loại đô thị đặc biệt, có vị trí là trung tâm văn hóa, chính trị, một trong hai trung tâm kinh tế, giáo dục quan trọng tại Việt Nam.

Thôn Hậu sở dĩ có tên là làng Vòng, theo các cụ già người gốc ở đây giải thích, là do địa phận của thôn Hậu vẻn vẹn được bao quanh một con đường vòng hình tròn, tức là đi một con đường vòng tròn quanh làng, bên ngoài vòng tròn đó đã là địa phận của các thôn khác mà thành tên.

Làng Vòng cách trung tâm Hà Nội khoảng 7 - 8 cây số về hướng tây bắc, nằm dọc con đường Xuân Thủy[1] ngày nay.

Chú ý truyền thuyết về sự ra đời của món cốm.

(2) Theo truyền thuyết, sự ra đời của món quà ăn vặt gọi là cốm, được kể lại như thế này: Vào một mùa thu cách đây cả ngàn năm, khi mà cánh đồng lúa nếp của làng Vòng đã bắt đầu thời kỳ uốn câu[2] thì trời đổ mưa to, gió lớn, đê vỡ, ruộng lúa cao nhất đồng cũng chìm nghỉm[3]. Người dân làng Vòng đành phải mò cắt những bông lúa còn non đem về tuốt ra rang khô để ăn dần, chống đói. Không ngờ cái sản phẩm bất đắc dĩ ấy lại có hương vị riêng, rất hấp dẫn khiến người làng Vòng hay làm để ăn chơi mỗi khi thu đến. Cứ thế, vừa làm vừa rút kinh nghiệm thêm nên hạt cốm ngày càng xanh, càng mỏng, càng dẻo, càng thơm và trở thành một thứ quà vô cùng hấp dẫn. Cốm làng Vòng đã trở thành một đặc sản để dân làng tiến vua[4] từ thời nhà Lý[5]. Trải qua ngàn năm, cốm làng Vòng đã trở thành một món quà ăn vặt tinh tế hấp dẫn của người Hà Nội.

Hình 2: Quy trình làm cốm (Nguồn: Internet)

Nhớ lại khi xưa, lúc tôi còn là cậu học trò tiểu học, cứ đến mùa cốm lại trông thấy các bà, các chị người làng Vòng gánh những gánh cốm đi bán rong khắp phố phường Hà Nội. Tôi vẫn còn hình dung các bà, các chị bán cốm đều trang phục giống nhau, quần đen, yếm trắng, ngoài mặc áo dài nâu, chít khăn đen mỏ quạ, chân đất, gánh hai thúng cốm

---

[1] Xuân Thủy: phường Dịch Vọng Hậu, quận Cầu Giấy, Hà Nội. Khu vực này nổi tiếng với sự nhộn nhịp nhờ mật độ dân số đông và sự hiện diện của nhiều tòa nhà, trung tâm thương mại lớn.
[2] Thời kỳ uốn câu: giai đoạn đòng non bắt đầu hình thành và uốn con trong thân.
[3] Chìm nghỉm: chìm hẳn, không còn thấy tăm tích gì trên mặt nước
[4] Tiến vua: dâng lên vua những lễ vật, sản vật quý hiếm.
[5] Nhà Lý: còn gọi là nhà Hậu Lý (để phân biệt với triều đại Tiền Lý do Lý Bí thành lập) là một triều đại trong nền quân chủ Việt Nam. Triều đại này bắt đầu khi Lý Công Uẩn lên ngôi vào tháng 10 âm lịch năm 1009 sau khi giành được quyền lực từ tay nhà Tiền Lê. Triều đại này trải qua 9 vị hoàng đế và chấm dứt khi Lý Chiêu Hoàng, lúc đó mới có 7 tuổi, bị ép thoái vị để nhường ngôi cho chồng là Trần Cảnh vào năm 1225 – tổng cộng là 216 năm.

bằng cái đòn gánh tre có đầu uốn cong. Gói cốm giao cho khách hàng bao giờ cũng được gói bằng lá sen và buộc bằng những sợi rơm nếp.

(3) Để có được món quà tinh túy đó người làng Vòng đã phải hết sức cầu kỳ, tỷ mẩn[1] trong từng công đoạn sản xuất.

Theo dõi công đoạn sản xuất ra món quà tinh túy này.

Nguyên liệu là hạt thóc nếp non. Nếp có nhiều loại như Lương Phượng, nếp thơm, nếp tan, nếp quýt, nếp hoa nhưng nếp cái hoa vàng mới cho ra sản phẩm cốm thơm ngon đặc biệt.

Lúa nếp non gặt về không đập mà được tuốt lấy thóc, sàng bỏ rơm, đãi qua nước để loại bỏ hạt lép. Sau đó thóc được đem rang trong chảo bằng gang trên bếp củi. Khi rang phải đảo thật đều tay trong thời gian nửa tiếng đồng hồ. Cách thử độ chín của hạt thóc cũng rất đặc biệt, lấy ra 5 hạt thóc để trên miếng gỗ lấy ngón tay miết mạnh nếu thấy 2 hạt chưa róc vỏ nhưng bị quăn lại, còn 3 hạt đã róc vỏ nhưng không bị quăn là được. Dân làng Vòng gọi là cách thử "hai quăn, ba róc".

Thóc rang xong để nguội được cho vào cối giã, mỗi mẻ vài cân, giã được 10 phút thấy có trấu thì xúc ra để sẩy, rồi lại cho vào giã tiếp. Giã được 5 lượt thì bỏ ra chọn để phân thành hai loại cốm non và cốm già, và lại giã riêng hai loại thêm 2 lượt nữa là được.

Cốm thành phẩm phải được gói trong hai lần lá: bên trong là lá ráy xanh và mát để giữ cốm không khô và không phai nhạt màu xanh ngọc, lớp ngoài là lá sen có hương thơm thoang thoảng.

Hình 3: Thưởng thức cốm (Nguồn: Internet)

(4) Sản xuất đã cầu kỳ nên đến tay người Hà Nội ăn cũng lại cầu kỳ một cách tao nhã[2]. Họ ăn cốm non bao giờ cũng là tay phải nhúm cốm trong lá sen bỏ sang lòng bàn tay trái, rồi tay phải lại nhón vài ba hạt trên lòng bàn tay trái để đưa vào miệng thong thả nhai. Chứ không ăn theo kiểu nhúm cốm rồi ngửa cổ lên cho cả nhúm vào mồm. Mà ông trời cũng khéo sắp đặt cứ có cốm là lại có chuối tiêu "trứng cuốc" là loại chuối chín vàng mỏng vỏ lại điểm nhiều chấm màu nâu trông như vỏ quả trứng chim cuốc. Trái chuối chín được bẻ đôi, người Hà Nội không để nguyên cả quả khi

Cần lưu ý điều gì khi thưởng thức cốm.

[1] Tỷ mẩn: tỉ mỉ, kiên nhẫn, chú ý từng chi tiết nhỏ nhất.
[2] Tao nhã: thanh cao và nhã nhặn, dễ được cảm tình, yêu mến.

bóc vỏ, chấm vào gói cốm trong lá sen, ăn một miếng chuối dính những hạt cốm thì ngon vô cùng.

Loại cốm già là loại cốm có màu hơi vàng dùng để chế biến ra các loại ẩm thực khác như chè cốm, cốm xào, xôi cốm, chả cốm của làng Ước Lễ[1], kem cốm của cửa hàng kem Tràng Tiền[2] và đặc biệt là bánh cốm của cửa hàng Nguyên Ninh trên phố Hàng Than[3], một vật phẩm không thể thiếu trong lễ ăn hỏi của người Hà Nội.

Ngày nay ruộng đất của làng Vòng không còn nhiều nên nguyên liệu thóc nếp non được thu mua từ nhiều nơi, phương pháp sản xuất lại công nghiệp hóa chứ không làm bằng thủ công nữa và chưa kể lại có phẩm màu hỗ trợ nên sự tinh túy của cốm cũng chẳng còn được như xưa.

Hình 4: Các món ăn từ cốm (Nguồn: Internet)

(Nguyễn Việt Cường; *Hà Nội – một thuở phố và người*, NXB Hà Nội, năm 2022, tr. 269 - 272)

[1] Làng Ước Lễ: một làng cổ Việt Nam, thuộc xã Tân Ước, huyện Thanh Oai, Hà Nội. Làng cũng được biết đến nhiều với nghề truyền thống làm giò chả và nem chua nổi tiếng khắp cả nước và chiếc cổng làng cổ.
[2] Kem Tràng Tiền: một trong những món kem ngon nổi tiếng nhất tại Hà Nội, được thành lập từ năm 1958 và trở thành biểu tượng ẩm thực của thành phố.
[3] Phố Hàng Than: dài khoảng 408 – 409m, nằm ở quận Ba Đình, Hà Nội. Kéo dài từ ngã ba Hàng Đậu – Hàng Giấy. Tên gọi "Hàng Than" xuất phát từ việc nơi đây từng là nơi tập trung các nhà bán than, đặc biệt là than hoa, than tàu.

Phụ lục 2.46

CHẢ CÁ LÃ VỌNG

(Trích *Hà Nội – một thuở phố và người*)

- Nguyễn Việt Cường –

(1) […] Phố Chả Cá dài 180m đi từ phố Hàng Mã đến phố Lãn Ông. Đây là đất thôn Đồng Thuận, huyện Thọ Xương, kinh thành Thăng Long xưa. Phố này trước kia vào thế kỷ XIX là nơi bán các loại sơn sống[1] như sơn gioi, sơn thịt, sơn hom mà ta thường gọi là sơn ta, từ mạn Phú Thọ về, nên có tên là phố Hàng Sơn.

Sang đầu thế kỷ XX, có nhà họ Đoàn ở số nhà 14, là gia đình bà Trưởng Mền, con trai là Cả Hy, đã nghĩ ra một món ăn đặc biệt: lấy cá nướng làm chả, ăn với bún và một số gia vị, được nhiều người thưởng thức khen ngợi. Sau đó gia đình này mở cửa hiệu bán món ăn đó. Cửa hàng là một ngôi nhà cổ, thấp, hẹp với chiếc cầu thang gỗ dốc ngược. Trên gác kê sập gụ[2], tủ chè, các cụ thường ngồi ăn trên sập. Sát tường và giáp lan can đằng trước là dãy tràng kỷ[3] và chiếc bàn dài, để riêng cho khách thích vừa ngồi uống rượu, vừa trông xuống ngắm đường phố. Khung cảnh ấy tồn tại khá dài, không thay đổi, khách ăn quen giữ mãi ấn tượng về cái không gian cổ kính[4] đó.

Ai là chủ nhân của món chả cá?

Cửa hàng bán chả cá trước sau không nhiều, cũng có đôi ba nhà thấy đông khách ăn chả cá, cũng mở cửa hàng ở phố này, song không bền lâu. Riêng có hiệu Sơn Hải cũng là người họ Đoàn ở bên kia đường vừa bán chả cá, vừa làm hoa giấy, tồn tại một thời gian, sau đó thì bỏ, chỉ chuyên làm hoa giấy. Để phân biệt nhà hàng chả cá cũ ở số nhà 14, chủ hàng đã cho bày thêm một tượng ông Khương Tử Nha[5], hay

Nguồn gốc của cái tên "Chả cá Lã Vọng" được bắt nguồn từ đâu?

---

[1] Sơn sống: nhựa cây sơn chưa pha chế, dùng để gắn, trám các đồ vật bằng tre gỗ hoặc để chế chất liệu hội hoạ.

[2] Sập gụ: một loại sập gỗ lớn, mặt phẳng rộng, được dùng để ngồi, tiếp khách, hoặc làm nơi nghỉ trưa. Loại sập này thường được làm từ các loại gỗ quý như gụ, trắc, hương, và đặc biệt phổ biến trong các gia đình quyền quý, nhà thờ họ, hoặc nhà cổ Bắc Bộ xưa.

[3] Dãy tràng kỷ: loại ghế truyền thống của Việt Nam, được ưa chuộng cả 3 miền Bắc Trung Nam. Tuy kiểu dáng có thể khác nhau, nhưng một bộ trường kỷ về cơ bản gồm có 2 ghế dài (gọi là ghế Trường kỷ) và 1 bàn, có 1 hoặc 2 đợt (còn gọi là cái Tíu).

[4] Cổ kính: cổ và có vẻ trang nghiêm.

[5] Khương Tử Nha (1156 TCN – 1017 TCN): tính Khương (姜), thị Lã (呂), tên Thượng (尚), tự Tử Nha (子牙), lại được gọi là Thượng Phụ (尚父), là khai quốc công thần nhà Chu thế kỷ 12 trước Công nguyên và là quân chủ khai lập nước Tề tồn tại từ thời Tây Chu đến thời Chiến Quốc trong lịch sử Trung Quốc. Cách gọi Khương Tử Nha, ghép tính và danh, trở nên phổ biến thông qua tiểu thuyết Phong thần diễn nghĩa. Do

còn gọi là ông Lã Vọng, tay cầm cần câu và xâu cá ở ngoài cửa nên mới có tên là Chả cá Lã Vọng.

Hình 1: Nhà hàng Chả cá Lã Vọng 14 phố Chả Cá (Nguồn: Internet).

Từ sau khoảng năm 1945, phố Hàng Sơn không còn nhà nào buôn, bán sơn nữa, mà dân Hà Nội tìm đến đây chỉ để thưởng thức món chả cá mà thành tên phố Chả Cá, mặc dù trong phố chỉ có một cửa hiệu chả cá. Tên phố Hàng Sơn bị mai một[1] từ đây và mất hẳn.

Điều gì tạo nên sựu đặc biệt cho cửa hàng Chả cá Lã Vọng này?

(2) Sở dĩ cửa hàng Chả cá Lã Vọng nổi tiếng vì từ xưa đến nay chỉ bán chuyên một món, chỉ dùng cá lăng làm chả. Cá lăng là loại cá da trơn, tương tự như cá trê. Cá lăng sinh sống ở vùng ngã ba Hạc trên sông Thao ở Việt Trì, là loại cá thịt nạc chắc, ít xương và không có xương răm. Cứ chuyến tàu buổi chiều từ Việt Trì về, các bà hàng cá đã thành mối bán quanh năm lại quảy đến những thúng cá lăng. Cá còn tươi, nhà hàng bỏ vào bể chứa nên không bao giờ bị nhỡ buổi hàng.

---

là vị quân chủ đầu tiên của nước Tề, nên thông thường còn được gọi là Tề Thái công (齊太公), còn gọi là Khương Thái công (姜太公), Thái công Vọng (太公望) hay Lã Vọng (呂望).

[1] Mai một: mất dần hoặc mất hẳn, không còn ai biết đến, do không được phát huy, sử dụng (thường dùng để nói về những giá trị tinh thần).

Cá được lọc kỹ, thái miếng con cờ[1], bóp và ướp mẻ[2], nghệ già, hành, tỏi, muối tiêu nhạt thật kỹ. Miếng chả màu nghệ tươi như hoa hiên[3], cặp lại thành từng gắp, hay xiên vào que tre vót nhọn. Cái gắp cũng phải kén tre cật để khi hơ vào lửa nướng cá không bị cháy.

Hình 2: Chả cá Lã Vọng (Nguồn: Internet)

Bắt đầu ngồi vào bàn, nhà hàng bày lên đĩa lạc rang mặn, chiếc bánh đa gạo, đĩa bún lá, chai rượu nếp cái hoa vàng. Khách nhấm nháp rượu lạc, bánh đa và tự sửa soạn các thứ gia vị đợi chả. Mỗi người để trước mặt một bát chiết yêu[4] hay bát chậu đựng rau thìa là tỉa kỹ xếp từng nhánh cùng với hành củ chẻ nhỏ. Một bát nhỏ mắm tôm là mắm tôm thứa loại ngon, ít mặn muối và không có sạn. Mắm tôm được đánh ngàu trắng lên, vắt chanh và mấy giọt rượu vào rồi rỏ giọt cà cuống[5]. Chả cá không ăn lẫn ớt, ăn với cà cuống là hợp vị nhất, ai nghiện ớt tươi thì cắn ngoài. Lấy mấy giọt cà cuống là tùy khách, vì nhà hàng tính tiền cà cuống theo giọt.

Chính giữa mặt bàn, được đặt một cái hoa lò thấp, rộng lòng, xếp than Tàu, hay còn gọi là than Hoa, than củi cũng phải là đốt từ cây ở vùng núi đá ở Ba Vì, Tam Đảo, chùa Hương, Chi Nê thì than mới đượm lửa. Những gắp chả cá tươi đặt lên hỏa lò, khách trò chuyện, uống rượu, gắp các thức gia vị vào bát lần lượt là rau thì là, hành củ chẻ, thêm cọng mùi ta, cái lá húng, vài hạt lạc rang, một con bún lá nhỏ vừa miệng, rưới ít mỡ đã chưng nóng già vào bát trộn đều lên. Tự tay lật gắp chả nướng trên hỏa lò, đợi vừa chín tới thì lấy ra tuốt vào bát, chấm chả vào mắm tôm đặt vào bát đã trộn đủ gia vị để ăn từng

[1] Miếng con cờ: thực phẩm được cắt thành những miếng nhỏ, vuông vuông như quân cờ, đều và đẹp mắt.
[2] Mẻ: chất chua làm bằng cơm nguội để lên men, dùng làm gia vị khi nấu thức ăn.
[3] Hoa hiên: cây thân cỏ cùng họ với hành tỏi, hoa to hình phễu màu vàng sẫm, dùng để ăn và làm thuốc.
[4] Bát chiết yêu: bát nhỏ hơn bát ô tô, loe miệng, thắt nhỏ ở giữa, được dùng nhiều ở thời trước.
[5] Cà cuống: bọ cánh nửa, sống ở nước, phần ngực con đực có hai túi chứa tinh dầu mùi thơm, vị cay, dùng làm gia vị.

miếng. Nhai xong, nhấp một ngụm rượu. Rượu đã ngà ngà, miếng bún chả lùa vào đến đâu, tỉnh đến đấy. Thưởng thức món chả cá cũng tốn rượu. Cứ thế vừa ăn vừa nướng đến khi than vạc[1], nếu cuộc vui chưa tàn thì gọi nhà hàng lấy thêm gắp chả, thay cho cái hoa lò khác. Có người lạ thích hơi dai sừn sựt cũng là một cái khoái riêng của mỗi người.

Món chả cá ăn vào mùa đông, trong dịp sum họp gia đình hay giao lưu bạn bè bên lò than hồng thì vô cùng thú vị.

(3) Tôi biết Chả cá Lã Vọng lần đầu tiên là lúc còn là cậu bé học sinh tiểu học, được song thân[2] cho đi. Lúc bấy giờ, Hà Nội mới được tiếp quản vài năm. Bước vào nhà hàng, tôi rất thích ngắm ông Lã Vọng tay cầm xâu cá đặt ngay ngoài cửa, sau đó theo chân bố mẹ leo lên cái cầu thang gỗ có tiếng kêu cót két để lên gác hai. Một căn gác chật chội, thiếu ánh sáng, hơi luộm thuộm nhưng lại rất hợp cảnh với những cái hỏa lò đất đặt trên mỗi bàn. Tôi được người bồi bàn[3] kê riêng cho một cái ghế cao dành cho trẻ con. Thời kỳ cải tạo kinh tế tư bản, tư doanh, Chả cá Lã Vọng bị đóng cửa. Cửa hàng ăn uống của mậu dịch quốc doanh[4] ở phố Thuốc Bắc cạnh đấy, có đủ thịt bò xào, chim quay, ba ba, vịt tần lại bắt chước thêm cả món chả cá nữa. Chả cá bán theo suất, chả biết chế biến bằng loại cá gì, thế nào, mà ăn có mùi tanh lại phải nhằn xương nữa. Chỉ ít lâu, chả cá của nhà hàng mậu dịch phải bỏ, không dám bán nữa.

Chả cá Lã Vọng lại được mở cửa, dân Hà Nội sành ăn lại kéo đến thưởng thức món ẩm thực tinh túy, mang đậm hồn cốt Hà Thành[5].

Cách chế biến món chả cá ngày nay có gì khác so với ngày xưa?

Ngày nay ở Hà Nội có một loạt các hệ thống nhà hàng chả cá. Nào là chả cá Kinh kỳ ở Hòa Mã, chả cá Thăng Long ở Đường Thành, Vua chả cá ở Lý Thường Kiệt, Mai Hắc Đế, chả cá Anh Vũ ở Giảng Võ.. nhưng cách chế biến không còn giữ được sự tinh túy như xưa. Cá chưa chắc đã là cá lăng, nếu là cá lăng thì cũng là cá nuôi trong bể chứ lấy đâu ra cá lăng sống tự nhiên ở ngã ba Hạc trên sông Thao; cá không nướng kẹp tre trên bếp than hoa mà là xào trên chảo đặt trên bếp ga, bếp cồn[6]; bún ăn kèm là bún rối không phải là bún lá con; rau gia vị thì hỗn hợp theo mùa; cà cuống cũng chẳng thấy ai nhắc đến nữa.

---

[1] Than vạc: cháy gần hết, sắp lụi tàn.
[2] Song thân: (Từ cũ, Văn chương) phụ thân và mẫu thân; cha mẹ.
[3] Bồi bàn: người làm thuê chuyên phục vụ ở bàn ăn.
[4] Mậu dịch quốc doanh: (Từ cũ) việc buôn bán, kinh doanh do nhà nước quản lí.
[5] Hà Thành: tên gọi cổ của Hà Nội – thủ đô của Việt Nam. Tên gọi này mang ý nghĩa lịch sử và văn hóa, với "Hà" gợi nhớ đến sông nước, "Thành" chỉ thành lũy, kinh thành.
[6] Bếp cồn: loại bếp nhỏ sử dụng cồn làm nhiên liệu để tạo lửa.

Nhưng kiểu ẩm thực như thế mới đáp ứng được với một Hà Nội ngày nay đông đúc, xô bò, những thực khách ăn uống nhồm nhoàm[1], cười nói oang oang, vừa ăn vừa hô vang dô dô, uống uống.

(Trong bài có sử dụng tư liệu của ông Nguyễn Văn Uấn và cố nhà văn Tô Hoài.)

(Nguyễn Việt Cường; *Hà Nội – một thuở phố và người*, NXB Hà Nội, năm 2022, tr. 273 - 277)

[1] Nhồm nhoàm: (Khẩu ngữ) từ gợi tả động tác ăn uống thô tục, nhai đầy mồm.

Phụ lục 2.47

THÁNG SÁU – THÈM NHÃN HƯNG YÊN…

(Trích *Thương nhớ mười hai*)

- Vũ Bằng –

(1) […] Đương[1] nắng hạn, gặp mưa rào, đã đành là thú thật, nhưng thấy mưa nhiều cũng sợ vì tháng này là tháng ở Bắc có nhiều dông bão, mà nước lại thường dâng to. Đây là mùa người ở tỉnh kêu trời kêu đất vì không mưa, nhưng người nông dân, sống với thiên nhiên hàng ngày xem phong vũ[2] biểu hiện qua những phản ứng động trời của cây cỏ cùng loài vật:

Kiến cánh vỡ tổ bay ra

Bão táp mưa sa gần tới.

Mùa hè đang nắng, cỏ gà trắng thì mưa.

Đóng thấp thời bão, đóng cao thời lụt.

và họ lo từng chút một – có khi được mùa này mà lo cho mùa khác: Được mùa cau, đau mùa nhãn.

Kể ra được mùa nhãn thì ai cũng lo là phải. Mặc dầu nông dân ta chưa đúc kết kinh nghiệm về mây mưa, sấm chớp nóng rét, lụt bão thành một bản thống kê có lý giải khoa học, nhưng ai cũng có thể nghiệm thấy rằng những năm được mùa nhãn, những năm ấy là năm nước lớn và bão lụt nhiều. Ai cũng biết như thế, nhưng cầm lấy quả nhãn để ăn, có mấy ai nhớ vậy đâu, chỉ biết ăn nhãn thì sướng không gì bằng, ăn bao nhiêu đi nữa cũng không biết chán.

Tại sao khi được mùa nhãn, người ta lại phải lo lắng?

(2) Ở miền Nam, độ mươi năm trở lại đây, người ta đã có nhãn bán đầy đường, bán từng ký, bán từng mớ và cũng bán từng trăm bó lại, trông đẹp mắt vô cùng nhưng riêng tôi ít khi dùng vì ngay lúc mới bắt đầu có nhãn ở đây, tôi thấy nhãn ở đây "trơ" quá. Cố ăn để thưởng thức hương vị của

Theo cảm nhận của nhân vật "tôi", nhãn miền Nam có gì khác so với nhãn miền Bắc?

---

[1] Đương (Phương ngữ): đang.
[2] Phong vũ: gió và mưa.

thời xa xưa, càng ăn tôi lại càng nhớ quả nhãn Bắc Việt[1], cũng là quả nhãn mà sao khác một trời một vực!

Cô Ba thử tưởng tượng những quả nhãn to gần bằng trái chôm chôm bó lại, chung quanh có lá xanh ôm lấy quả vàng ong óng như những vòng tay ôm ấp người thương, chỉ nhìn thế thôi cũng đã sướng mắt rồi phải không? Chưa đủ đâu, cô Ba à: lột vỏ ra, đưa lên miệng còn sướng hơn. Cái cùi nhãn trắng như ngà, mà dày, mà thơm mà lại ngọt như đường phèn, làm cho ta thoạt đầu chỉ muốn giữ nguyên ở lưỡi, vì sợ nuốt vội thì phí quá.

Nhưng nhãn ấy thì ăn thua gì so với nhãn lồng, nhãn tiên, không to sô sộ như thế mà ăn vào còn mê ly gấp ngàn lần! Cái giống nhãn này lớn chừng nào thì cùi dày chừng ấy, lột vỏ ra không có nước dính tay, nhưng ăn vào thì nước nhiều, hương thơm ngào ngạt, nhai mãi mới thấy cái hột, nhưng hột có khi chỉ to bằng đầu ngón tay của đứa trẻ con mới đẻ.

Hình 1: Nhãn lồng Hưng Yên (Nguồn: Internet)

Bây giờ, gặp ai ăn nhãn, tôi cảm thấy như vậy vẫn còn thấy rõ ràng những ngày tháng sáu ngày xưa, cứ mỗi khi nhãn sắp chín thì ông Hương Tam lại lên mời mẹ tôi mua một vài cân. Nhãn mà ăn nhãn Hưng Yên hay nhãn Cót thì quả là... trời sâu đất thơm, quỷ khốc, thần kinh! Anh có thể ngồi trên bãi cỏ, bảo trẻ trảy nhãn[2] cho anh ăn kỳ thích thì thôi, nhưng biết thế nào là thích? Vì thế, hàng năm những gia đình đủ ăn ở Hà Nội thường đặt mua năm mười cân nhãn "gia dụng" để ăn dần cho đến hết mùa.

---

[1] Bắc Việt: phía Bắc nước Việt.
[2] Trảy nhãn: (Phương ngữ) róc cho sạch.

(3) Nhiều người bảo rằng giống nhãn ăn vào nóng lắm. Tôi chưa có dịp nghiên cứu xem lời ấy có đúng không, nhưng có một vài lần tôi đã say nhãn, từa tựa như say rượu nếp cẩm, uống vào ngọt lừ lừ nhưng say lúc nào không biết, say nhè nhẹ, say êm đềm, mà có thể say lơ mơ như thể hai ba ngày. Có người bảo ăn long nhãn[1] cũng có thế say như thế. Long nhãn phân nhiều làm ở Lạng Sơn. Đây là đất sản xuất một phần lớn tổng số tiêu thụ trên toàn quốc. Vừa ăn, và ngắm nghía miếng long nhãn, người ta thấy cùi nhãn này dày ở phần trên, mà mỏng ở phía dưới, chớ không dày toàn diện như những quả nhãn lồng, nhãn điếc mà ta ăn hàng ngày hay bóc một hạt sen vào bên trong nấu chè để thưởng thức vào những buổi chiều oi bức.

Hình 2: Long nhãn (Nguồn: Internet)

Tôi yêu đất nước tôi vì mỗi vùng có những con cá lá rau, những hoa trái ngọt nổi tiếng, và tôi yêu người nước tôi đã khéo biết đem các thức ăn ngon lành nối tiếng đó làm thành tục ngữ ca dao, muôn đời nghìn kiếp không sao quên được: cam Xã Đoài, xoài Bình Định, bưởi Đoan Hùng, mít Gio Linh, nhót Thanh Chương, tương Nam Đàn, nhãn Hưng Yên, giò Văn Điễn, vịt Bầu Bến, gà trống thiến Lạng Sơn... Dưa La, cà Láng, nem Báng, tưng Bãn, nước măm Vạn Vân, cá rô Đâm Sét...

(Vũ Bằng; *Thương nhớ mười hai*, NXB Hội Nhà văn, năm 1972, tr.)

[1] Long nhãn: cùi nhãn được phơi hoặc sấy khô, thường dùng làm vị thuốc đông y.

Phụ lục 2.48

NHỮNG ĐIỀU KIÊNG KỊ NGÀY TẾT…

(Trích *Thương nhớ mười hai*)

- Vũ Bằng –

(1) […] Tại sao cứ đến ngày Tết chẳng ai bảo ai mà thiên hạ cứ tự động kiêng như thế? Kiêng theo tập tục? Kiêng vì mê tín[1]? Hay kiêng như thế thì có may mắn thực?

Tôi không biết. Chỉ thấy rằng, ông bà tôi kiêng, rồi cha mẹ tôi kiêng thì đến tôi, tôi cũng cứ theo thế mà kiêng luôn. Và tôi chắc rằng con tôi, cháu tôi, có thể có óc khoa học hơn tôi, nhưng rồi cũng cứ sẽ kiêng như thế.

(2) Lúc ấy, lễ giao thừa đến xong rồi. Giấc ngủ lúc hai ba giờ về sáng ngon lành hơn cả bao giờ. Gặp ngày thường thì năm giờ sáng đã có người đi lại ở ngoài đường rộn rã, nhưng sáng ngày mồng một Tết, người ta ngủ muộn mà không sợ ai khinh động[2] giấc ngủ của mình. Bảy giờ, và có khi hơn bảy giờ mới dậy.

Phần (2) nói về vấn đề gì?

Nằm ở trên giường mở mắt nhìn thì thấy cả cái nhà mình mới hẳn ra, cửa vẫn đóng kín mà lại sáng như cái động. Thì ra đèn nến ở trên các bàn thờ để suốt đêm không tắt, nhan vòng[3] vẫn cháy đưa ra một mùi thơm ngạt ngào hòa với hương hoa, hòa với gió đàn của những cánh đồng bao la lùa qua cửa sổ, hòa với tiếng của mùa xuân về trong ý nhạc lời thơ. Rõ ràng anh mở mắt nhưng như cảm thấy tổ tiên mình về ngự[4] ở trên bàn thờ trò chuyện với nhau, và phù hộ cho con cháu thực. Âm dương không còn cách biệt xa vời nữa. Dương quang[5] không phải chỉ đầm ấm trong hơi sương ngọt ở ngoài kia mà ngay ở trong mạch máu của mình, anh thấy sinh khí[6] len khắp nhựa cây mạch đất và thấm cả vào trong da trong thịt

Hình 1: Bàn thờ ngày Tết (Nguồn: Internet)

---

[1] Mê tín: tin một cách mù quáng vào thần thánh, ma quỷ, số mệnh, và những điều huyền hoặc.
[2] Khinh động: bị tác động nhẹ mà rung chuyển, xao động.
[3] Nhan vòng: loại nhan (hương) được cuốn thành hình vòng tròn xoáy ốc, thường treo lên để đốt trong chùa, đình, miếu hoặc tại nhà.
[4] Ngự: (Trang trọng) ngồi ở nơi cao nhất, trang trọng nhất.
[5] Dương quang: ánh sáng mặt trời.
[6] Sinh khí: sức sống.

của anh. Khúc nhạc hồn non nước thấm nhuần anh, thử hỏi anh không yêu Việt Nam, nghĩ Việt Nam và cảm Việt Nam sao được?

Người vợ đã dặn các con không làm những việc gì trong ngày Tết?

Từ mấy hôm trước, người vợ đã dặn đi dặn lại các con: ngày Tết không được quét nhà, vì sợ đuổi thần tài ra cửa, không được đánh vỡ chén để tránh đổ vỡ suốt năm, không được khâu vá vì kim chỉ tượng trưng cho công việc làm ăn vất vả. Bây giờ kiêng thế là giản tiện[1] nhiều rồi đấy, chớ ngày xưa các cụ còn kiêng gọi tên con khỉ, con chó, con lợn vì nói đến tên chúng thì không may mắn;người làm ruộng kiêng nói đến tên "cày" trước khi cúng cái cày; các gia đình lễ giáo kiêng viết lách trước khi làm lễ khai bút, còn các nhà buôn bán thì kiêng bán hàng trước khi làm lễ tiên sư[2] ở quầy hàng để xin trời đất phù hộ cho buôn may bán đắt. Tất cả những sự kiêng kị đó, chồng con đã biết hết, nhưng năm nào người vợ cũng cứ phải nhắc đi nhắc lại như thế, không nhắc thì không chịu được. Con cái trong nhà mà tỏ vẻ hoài nghi về các sự kiêng kị đó thì gọi là còn lôi thôi rầy rà. Là vì người vợ cho rằng tất cả những sự kiêng kị đó không phải là dị đoan, mà là tin tưởng.

Hình 2: Những điều kiêng kị trong ngày Tết (Nguồn: Internet)

Tại sao Tết lại đặt vào ngày cuối và đầu năm âm lịch?

(3) Phải. Tại sao Tết lại đặt vào ngày cuối và đầu năm âm lịch, mà không đặt vào ngày nào ấm áp như Đoan Ngọ[3] hay Thất Tịch[4]? Ấy là vì tổ tiên ta lúc chọn ngày để đặt Tết Nguyên Đán đã có một ý định là đem lại cho Tết Nguyên Đán một sự phù hợp với tính chất sinh hoạt dân tộc: các cụ chọn một ngày rảnh nhất, một ngày có ý nghĩa nhất trong một năm để tưởng nhớ đến ông bà, rước xách thờ cúng và nghỉ ngơi

---

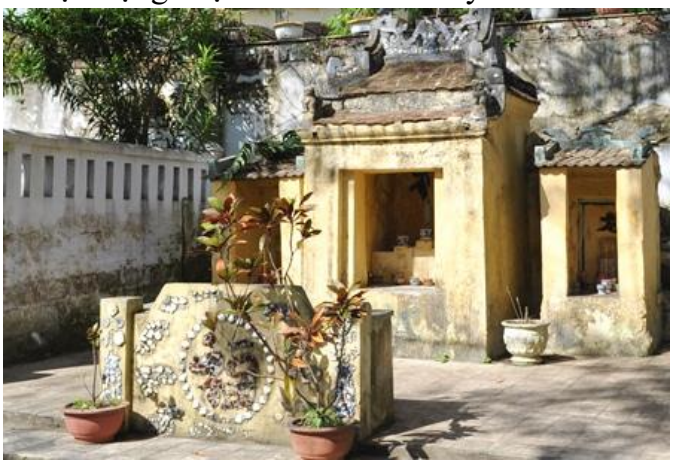
[1] Giản tiện: đơn giản và tiện lợi.

[2] Lễ tiên sư: còn được gọi là lễ cúng Thầy Đồ, là nghi lễ truyền thống nhằm tưởng nhớ và tri ân các bậc tiền bối trong ngành giáo dục – đặc biệt là những người đã khai sáng chữ nghĩa, đạo lý, dạy học và truyền bá văn hóa cho dân tộc.

[3] Đoan Ngọ: còn gọi là Tết Đoan Dương được diễn ra vào ngày mùng 5 tháng 5 theo âm lịch. Người Việt Nam gọi Tết Đoan Ngọ là Tết giết sâu bọ, là ngày phát động bắt sâu bọ, tiêu diệt bớt các loài gây hại cho cây trồng trên cánh đồng, trong đó nhiều loài sâu có thể ăn được và chúng được coi như là chất bổ dưỡng.

[4] Thất Tịch: còn gọi là Tết Ngâu, Ngày Ông Ngâu Bà Ngâu, theo văn hóa phương Đông, (Châu Á), lễ được tổ chức ngày 7 tháng 7 Âm lịch, đôi khi được người phương Tây gọi là ngày Valentine Đông Á. Lịch sử ngày này gắn bó với câu chuyện Ngưu Lang Chức Nữ hoặc vợ chồng Ngâu với nhiều dị bản. Theo truyền thuyết, sau một năm xa cách, cứ đến ngày này hằng năm, Ngưu Lang và Chức Nữ được gặp nhau bên cầu Ô Thước.

cho khoẻ. Đặt vào ngày cuối Đông đầu Xuân, ngày Tết Nguyên Đán còn có một thâm ý sâu xa hơn nữa: theo Từ Nguyên, xuân có nghĩa là "trai gái vừa lòng nhau", xuân là cựa động[1], băng giá tan hết, muôn vật đến mùa xuân đều cựa động mà sống lại. Từ quan niệm ấy, người mình tiến đến tín ngưỡng thờ Thần Đất. Họ tin rằng trong không, thời gian mà Thần Đất vắng mặt trên trần thì không ai được động chạm đến đất như cày bừa cuốc xới đất lên hay giã gạo làm cho vang động đất. Ngày Tết, do đó, có ý nghĩa là đón đợi sự trở về của Thần Đất: người ta chờ lúc cây cối đâm lộc nảy mầm, muôn vật trở lại cuộc sống bình thường, chỉ sợ vì một cớ gì bí mật, không phồn thịnh và sản xuất như xưa nữa. Họ tin rằng nếu không kiêng kị thì Thần Đất không phù hộ loài người và sẽ làm cho cây cối, con người, súc vật, của cải không thể nào phát triển. Đến bây giờ, người Tây mặc dầu có tiếng là văn minh đáo để cũng vẫn có những sự tin tưởng như vậy, thế thì ta tin tưởng nếu kiêng thì Thần Đất phù hộ cho mọi vật tăng gia sản xuất, chẳng có chi là kì quặc!



Hình 3: Tín ngưỡng thờ Thần Đất của người Việt (Nguồn: Internet)

Tục tiễn ông táo, tục không quét nhà, tục xông đất thoát thai[2] từ sự tin tưởng đó. Có người bảo rằng sự tin tưởng đó có từ lúc dân ta bắt đầu định cư và sống về nghề nông. Có từ lúc nào cũng được, nhưng tựu trung thì cũng chẳng có hại gì,vì tin Thần Đất như thế cũng như thờ cúng ông bà cha mẹ, ai cũng phải nhận là một tục hay mà người phương Tây không thể cho là dị đoan, mê tín.

(4) Người chồng không có ý kiến gì hết, nhưng cảm thấy rằng ngày Tết, mọi người đều kiêng cữ mà mình không kiêng thì mình không được yên tâm. Vì thế, mặc dầu viết báo đôi khi chế giễu tục này tục nọ của ngày Tết, mà về với gia đình anh ta vẫn kiêng kị như ai và cảm thấy có một thích thú nhẹ nhàng, kín đáo trong sự kiêng kị đó. Kiêng như thế có "ăn tiền" không, cái đó không cần lắm; nhưng cần là làm như thế mình hoà đồng với đồng bào, mình tự động đoàn kết với anh em và, cũng như mọi người, mình cũng nuôi một hoài bão là năm mới có tiến bộ mới và sự tiến bộ đó, muốn đạt, phải nghiêm chỉnh nghênh đón một cách trang trọng từ ngày đầu năm.

---

[1] Cựa động: cử động.

[2] Thoát thai: (Văn chương) được sinh ra từ một cái cũ nào đó.

Người ta thăm viếng nhau, chúc tụng nhau chính là để thi hành nghiêm chỉnh sự tiến bộ đó và, làm như thế, họ muốn cho năm mới không xui rủi, trái lại, tươi tốt bằng năm bằng mười năm cũ. Tục cắm nêu, vạch vôi vẽ cung tên nhằm không cho quỷ ma quấy nhiễu là mong cho sức khoẻ tốt hơn, tục quẩy nước sáng mồng một đổ đầy chum vại là mong cho của cải đề đa, còn tục "bán dại"[1] ở Nghệ Tĩnh trở vào Thừa Thiên ngày trước là mong cho trí óc mở mang, khôn ngoan, minh mẫn hơn năm cũ.

Cứ tin như thế, người ta thấy đời đẹp hơn, đáng yêu hơn. Vừa lúc đó, ở ruộng khoai lại nở những bông hoa tím, ở vườn cải lại có những búp vàng,mưa xanh gió tím ôn hoà, người dân vui sướng đến tận độ, sáng lên mắt biếc, hồng xuống làn môi cũng là lẽ đương nhiên, không có chi đáng lạ!

(Vũ Bằng; *Thương nhớ mười hai*, NXB Hội Nhà văn, năm 1972, tr.)

[1] Tục "bán dại": lễ trừ tà, đổi vía cho trẻ nhỏ yếu ớt, bằng cách giả vờ bán con cho người khác để đánh lừa tà khí, cầu cho đứa trẻ khỏe mạnh, dễ nuôi.