

Mục lục

CHƯƠNG I: DẤU TÍCH	5
CHÙA VUA.....	6
ĐÌNH ĐẠI	8
LỄ HỘI CHÙA TRĂM GIAN	11
CHUYỆN NGÔI ĐÌNH.....	15
CHUYỆN CÁI AO LÀNG	19
BA NGÔI MỘ “HỒNG NHAN”	23
CHUYỆN CON TRÂU	27
CÂY ĐÀ.....	30
CHUYỆN CÁI CHỢ.....	33
CHUYỆN CÁI CỔNG LÀNG.....	37
NHỮNG PHO TƯỢNG QUÝ HIẾM.....	41
CÂY GẠO	44
CON NGHÊ ĐÁ.....	47
MIẾU ĐỒNG CỔ.....	49
CHỢ GIÒI HÀ NỘI	52
CÁI CẦU MÁI NGÓI.....	55
NINH HIỆP	59
CHƯƠNG II PHONG TỤC	62
TẾT NHỮNG NĂM XƯA.....	63
MÂM NGŨ QUẢ	67

TRANH TẾT	69
CÁNH ĐU MÙA XUÂN	73
NGÀY RẼM THÁNG GIÊNG	76
MÙA CỎM, MÙA HỒNG.....	79
CÚNG CHÁO Ở XÓM AO NGANG.....	81
TẾT TRUNG THU Ở HÀ NỘI	85
ĐÈN ĐÊM TRUNG THU.....	88
ÔNG GIẢNG ÔNG GIẢNG.....	90
ĐÁM CƯỚI NGÀY XUA	92
NGHI THỨC TANG LỄ TRUYỀN THỐNG	94
CHUYỆN ĐÓT VÀNG MÃ.....	97
BÓI TUỒNG	102
HỘI LÀNG XUA.....	104
PHÁO TRONG VĂN HOÁ TRUYỀN THỐNG	107
CHƯƠNG III: NGHỆ THUẬT ẨM THỰC	110
CỔ VÀ MÂM CỔ HÀ NỘI XUA.....	111
NHỮNG BƯỚC THĂNG TRẦM CỦA PHỞ	115
BÚN CHẢ	118
BÚN THANG	121
THỊT CÀY, QUÁN THỊT CÀY LÁI CHÓ	124
CHẢ CÁ	129
BÀN VỀ GIA VỊ	131
NƯỚC LỌ CƠM NIÊU	134
RƯỢU!	137
NGƯỜI HÀ NỘI UỐNG RƯỢU	140

BÁNH BÈO	143
BÁNH TRUNG THU	146
TRÀ ĐẠO	149
CHUYỆN BẾP NÚC	152
BÚN ỐC HÀ NỘI	156

CHƯƠNG I: DẤU TÍCH

CHÙA VUA

Ở làng Chùa Vua, nay thuộc làng Thịnh Yên (quận Hai Bà Trưng), hàng năm có ba ngày lễ hội truyền thống vào ngày mồng 6, mồng 7, mồng 8 tháng giêng và ngày mồng 9 là ngày các tay cao cờ tranh ngôi quán quân. Làng Thịnh Yên có tục lệ các Cô gái lấy chồng xa và các chàng trai lấy vợ xa đều phải thu xếp về làng ăn Tết và dự Hội.

Hội có phần lễ, rước xách và các trò chơi như đấu vật chọi gà và thi cờ tướng. Đất này thờ Đế Thích một ông vua cờ tướng nên môn cờ tướng được coi trọng đặc biệt.

Chùa Vua là một quần thể kiến trúc trang nghiêm, đẹp đẽ và cầu kỳ. Cái độc đáo của quần thể kiến trúc này là có chùa và đình đều thờ vua Đế Thích. Ngay sau đây là đền thờ Mẫu, một trong tứ bất tử và thân phụ Trần Hưng Đạo. Nghĩa là thờ Phật Lão, Nho, Tam giáo đồng lưu. Từ đời Lê, quần thể kiến trúc này gọi là Điện Thừa Lương, là nơi Vua, các hoàng tử, các đại thần, hoàng thân nghĩ lại để chuẩn bị làm lễ tế ở đàn Nam Giao. Đàn Nam Giao trước đây tượng của ông trong cuộc khởi nghĩa Yên Thế. Khi khởi nghĩa thất bại, ông Điều trốn về Hà Nội rồi trụ trì chùa. Cũng chính ở đây, đồng chí Nguyễn Phong Sắc, xứ Bắc Kỳ đã sử dụng các vòm sau bệ tượng vua Đế Thích làm nơi đi về, hoạt động và ăn náu. Ngày 10-4-1956, đồng chí Trần Danh Tuyên đưa Bác Hồ đến thăm chùa. Bác xem lại mấy hồ vòm sau tượng rồi đi về phía trước. Bác đặt mũ lên ngực, cúi đầu. Sau một lúc yên lặng, Bác bảo bà Lê Thị Hiền là người trông chùa rằng: “Bà trông giúp chùa cho cẩn thận, đừng để mất mát gì”.

Theo huyền thoại, vua Đế Thích là nhân vật thứ hai sáu Ngọc Hoàng. Ở Ấn Độ và Trung Quốc cũng thờ Đế Thích với cương vị như vậy. Đế Thích còn là vua cờ tướng. Từ xa xưa, đất Chùa Vua đã có những lò cờ tướng hay nhất nước. Các danh thủ mọi nơi đều phải kéo về chùa Vua để thi đấu và học tập.

Đến năm 1992, đã có 70 danh thủ đến tranh giải qua các kỳ hội lễ. Mọi người trầm trồ về tài năng của các danh thủ như Vệ, Ngọc, Lợi, An... Cụ Hứa Tiến là một trong ngũ tốt, lý kiệt, đã từng là kiện tướng châu Mỹ. Cường vô địch cuộc thi cờ tướng 1991, Phác là nỗi lo lắng của danh thủ bất cứ tỉnh nào. Các đại biểu miền Nam cũng đến thăm thú những nước cờ hay trong trận đấu. Ở đây có cả cờ bơi và cờ bàn...

Hiện nay, Chùa Vua còn giữ được 14 pho tượng đẹp bằng gỗ hoàng đàn. Nổi bật nhất là pho tượng vua Đế Thích cao khoảng 1,6m. Một bức cửu long chạm trổ tinh vi, hai đỉnh đồng thời Nguyễn, một quả chuông nhỏ thời Cảnh Thịnh, hai quả chuông to thời Lê, hai chóa lớn cao chừng 1,6m được đúc từ thời Lê. Khu vực chùa Vua, từ mái đình cổ kính đến những cây nhãn, ôi cổ thụ, bức tượng, đôi chóa, bia ký đến quả chuông...đều tỏa ra những lời văn vi khôn nguôi với hiện tại và tương lai...

ĐÌNH ĐẠI

Đình Đại nằm trong cụm di tích phía Bắc khu vực Bạch Mai, thuộc phường cầu Dền, quận Hai Bà Trưng, bên cạnh chùa Liên Phái, chùa vương Tuyết, đình Đông, đình Tô Hoàng, chùa Vua, đàn Nam Giao (nay là nhà máy cơ khí Trần Hưng Đạo). Ngôi đình đặc biệt này có kiến trúc giống như những đình cổ của Việt Nam nói chung.

Nó được xây dựng với quy mô khá lớn. Tiền đình cao, rộng, khoáng đạt gồm 5 gian. Hậu cung gồm 3 gian, Tam quan thoáng, mái đình cong, lợp ngói ta. Sân đình rộng, lát gạch cổ, có vườn cây, vườn hoa và một giếng thơi hình bầu dục. Khung cửa Đình Đại làm theo kiểu bức bàn. Kết cấu khung xương đều in bằng gỗ được giữ vững bởi nhiều cột cái và cột quân to và cao bằng gỗ tứ thiết.

Không gian Đình Đại được mở rộng, mở ra bốn phương tám hướng chứ không xây gạch kín xung quanh. Mọi người có thể đến thăm đình từ bất kỳ hướng nào, qua những con đường tắt và đường lớn. Năm 1592, quân nhà Mạc đã giao tranh với Trịnh Trọng tại đây. Ngay sát cạnh cổng Tam quan là con đường Thiên Lý nổi tiếng. Nối liền Thăng Long với các trấn và các tỉnh phía Nam là một con đường nhỏ, dài hun hút qua những đồi cây cối rậm rạp và cả một rừng mai (nay thuộc khu vực Bạch Mai và Trương Định).

Đình Đại được xây dựng cách đây khá lâu và đã trải qua nhiều lần trùng tu, sửa chữa lớn vào những niên hiệu Vĩnh Thịnh (1705), Cảnh Hưng (1774), Minh Mạng (1840),. Thành Thái, Khải Định. Thoạt đầu, Đình Đại chỉ có gian giữa thờ . đức Thành Hoàng cao 5m. Đại vương thần là một trong 50 người con lên núi của Lạc Long Quân và Âu Cơ, sau này là thuộc tướng thân cận của Sơn Tinh. Bên trái thờ thần mẫu của Đại Vương ghép với mẫu Liễu Hạnh. Bên phải thờ các cô, cậu của Lão Giáo, nghĩa là cũng có màu sắc Tam giáo đồng lưu. Đình Đại còn thờ cả

hai ông phổng là hai người hầu cận của Đại Vương với nét mặt tươi cười, hóm hỉnh và cũng mang những nét chất phác của con người đồng quê Việt Nam. Đó chính là hình ảnh của các vai “hề chèo” xuất hiện sau này, người bình dân yêu tiếng cười là vậy.

Các mảng trang trí được tập trung vào bức cốn nách giữa tòa đại đình. Đề tài trang trí là rồng leo và uốn khúc, vây cá, trăng sao... Có dáng dấp từ đời Lê. Bên cạnh có những bức chạm khắc rồng phượng, âm dương tương xứng với những họa tiết sông, nước, mây trời, những bức cửa võng, cuốn thư, hoành phi, câu đối... Tất cả đều được chạm khắc tỉ mỉ và Sơn Sơn thếp vàng choáng ngợp, vừa là những bức họa, vừa có tiết tấu nhạc điệu với một nghệ thuật điêu luyện độc đáo.

Gian chính giữa phần cung cấm được đặt một sập thờ Phía trên là ngai của đức Thành Hoàng. Bên cạnh đó là hai chiếc kiệu bát cống còn nguyên vẹn. Những chiếc kiệu bát cống được chạm, khắc và sơn son thếp vàng với cơ man nào là những hoa văn sinh động và duyên dáng, đây là một trong những nét tiêu biểu của niên hiệu Gia Long. Đình còn giữ được hai hòm đựng 7 sắc phong của niên hiệu Minh Mạng (1821) và Khải Định (1924); hai tấm bia có niên hiệu Vĩnh Thịnh (1705) và niên hiệu đời Nguyễn, bảy bức hoành phi, cuốn thư, bảy đôi câu đối, ba chiếc hương án... Đình cũng còn giữ được 4 bát hương, trong đó có một chiếc được làm bằng đá, một bộ bát bửu, một Cồng, một chiêng.

Trước đây, Đình Đại cũng như các đình làng khác, vẫn có những buổi cúng lễ, rước xách. Nhưng Đình Đại còn trở thành nơi tập trung tứ chiếng của mọi người các ngả. Thời đó, cứ 5 giờ chiều là cửa ô Cầu Dền đóng kín lại, không ai được ra vào thành, chỉ trừ những người cầm hỏa bài “Khẩn cấp”. Tất cả những ai muốn vào thành đều phải nghỉ lại ở Đình Đại, đợi đến sáng hôm sau, khi cửa ô mở, mới được vào. Cũng có một số người buôn bán muốn tranh thủ thời gian đã vào thành từ lúc 4 giờ chiều, nhưng phải nghỉ lại ở một cái chợ, ăn uống, nghỉ đêm và sửa soạn lại hàng để sáng sớm hôm sau có hàng bán ở các chợ và các phố trong thành. Nơi tập trung này gọi là chợ Hôm (tên này được giữ cho đến tận bây giờ). Vì vậy mà Đình Đại là nơi dừng chân của đủ mọi lớp người

trong xã hội. Ngoài ra, Đình Đại còn là một khu du lịch, vui chơi sầm uất của một thời mọi người đến đây có thể tùy hứng đi thăm các chùa, đền, đình ở gần đó hoặc xuống các vườn mơ bát ngát với các quán rượu ven đường, hoặc đến các quán ăn Vân Hồ. Rượu làng Mơ và nước mắm Kẻ Đô trước hết được đem bán ở đây rồi mới tỏa đi khắp nơi và đã trở nên nổi tiếng.

Đình Đại là một di tích trong quần thể di tích lịch sử văn hóa và du lịch có giá trị của quận Hai Bà Trưng. Nhưng, cũng như số phận của một số di tích khác, Đình Đại chưa được chú ý một cách xứng đáng. Một số gian đình bị lở, sứt, đồ gỗ bị mọt, con người đã dần lấn chiếm, xâm phạm quanh đình. Cổng Tam quan, sân, vườn cây, vườn hoa, giếng bầu dục... đã không còn nữa làm cho cảnh quan của Đình Đại bị thu hẹp. Thiết nghĩ cần phải có sự quan tâm đặc biệt hơn nữa đến việc khôi phục sửa chữa và trùng tu Đình Đại để hình ảnh về Đình Đại mãi đẹp trong tâm trí bao người.

LỄ HỘI CHÙA TRĂM GIAN

Chùa Trăm Gian thuộc xã Tiền Phương; huyện Chương Mỹ, tỉnh Hà Tây. Đây là ngôi chùa cổ dựng trên quả đồi cao chừng 50 mét, có cây cao bóng cả và đậm một màu cổ tích. Xung quanh là những ngọn núi Phụng Hoàng vỗ cánh, núi Hoàng Xá có dáng con voi quỳ núi Đồng Lư, núi Sơn Lộ, núi Trầm. Chùa có đủ 100 gian. Cứ 4 cột là một gian, có trên 400 cột. Mỗi cột trụ trên một hòn đá chạm hình cánh hoa sen. Dãy lan can quanh chùa, cũng như các bậc thềm bằng đá có chạm trổ. Trên các ván long, lá gió, đầu, xà v.v... có hình: mây, hoa lá, rồng, tiên nữ...

Phía trước chùa có gác chuông cao hai tầng, chồng diêm, tám mái, nằm trên đồi cao với hàng trăm bậc đá. Đây là công trình kiến trúc giá trị làm bằng gỗ quý với các đầu đao cao vút, mềm mại. Trên “gác chuông có treo một quả chuông lớn, đúc vào năm 1794 thời Tây Sơn với bài minh của Trần Bá Hiên, người xã Vân Canh.

Trong chùa có 153 pho tượng được xây dựng từ đời Lý. Hầu hết đều bằng gỗ, một bộ bằng đất, sơn son thếp vàng Đặc biệt bộ tượng được xây bằng gạch có hoa văn của thế kỉ 16 - 17. Bên cạnh có tám bia đá dựng vào năm Cảnh Thịnh thứ 5 (1794) có ghi lại chiến công của Đô đốc Đặng Tiến Đông do Phan Huy Chú viết, tất cả đều là những tác phẩm hiếm có thời Tây Sơn để lại.

Lễ hội chùa Trăm Gian được tổ chức vào hai ngày của thượng tuần tháng hai âm lịch được xem là “tốt ngày” Khi đốt xong một bánh pháo treo trên cành đa cao xuống sát mặt đất, các chân kiệu bắt đầu rước long kiệu từ trong chùa bước ra, long kiệu ra tới cửa Trung quan, đám rước phải đứng lại, chờ quan viên và các chân kiệu của xã giao hiếu (kết nghĩa) đến đây và đứng vào hàng ngũ chỉnh tề, đám rước mới bắt đầu di chuyển. Trong đám rước, xã đàn anh đi đầu, xã này thường là xã thờ thần sớm nhất, có đông dân nhất, đồng thời cũng là xã đa tài nhất. Các

xã bạn cũng phái kiệu của mình tới hoặc phái một chân kiệu để thay vai khiêng kiệu cùng với xã chủ nhà.

Đi đầu là hai lá cờ “Tiết Mao”. Kế đèn là 5 cờ đuôi nhều gọi là cờ ngũ hành: kim, mộc, thủy, hỏa, thổ và những lá cờ vuông: đen, trắng, vàng, đỏ, xanh... Sau đó là 4 lá cờ tứ linh: long, ly, quy, phượng. Người cầm cờ đội nón có chóp nhọn hoặc chít khăn tai chó, thắt lưng bó que xanh đỏ, chân đi xà cạp.

Sau cờ là trống cái do hai người khiêng. Trống cái do thủ hiệu đánh bằng chiếc dùi sơn son thếp vàng. Một người vác lọng che cho thủ hiệu và trống. Đi sau trống là chiêng, cũng do hai người khiêng và có lọng che. Khi đi rước, thủ hiệu đánh một tiếng trống, lại đánh một tiếng chiêng. Tiếng trống thúc giục, tiếng chiêng trầm hùng, ngân nga như tiếng của ngàn xưa vọng về.

Sau đoàn trống và chiêng là sự diễu hành của đôi ngựa bạch, đôi ngựa hồng và đôi voi. Dưới chân những con vật linh thiêng này có những bánh xe lăn. Mỗi con vật đều được che lọng và có một chiến binh đi bên cạnh...

Hai chiếc tán thêu long, phượng đi trước mở đường cho các chấp kích lang nai nịt, mang lộ bộ, kim qua, phủ việt, chùy đồng... Các chấp kích lang đi hai bên. Họ là những chàng trai dũng cảm, xông pha trận mạc khi xưa, ở giữa họ là một quan viên mặc áo thụng xanh, có lọng che, mang một chiếc biển có phủ vải đỏ ghi mấy chữ: “Thượng đẳng tối linh thần” (thánh tối linh hạng nhất):

Sau đoàn chấp kích là phường “Đồng Văn” gồm 2 người chỉ huy cầm trống khải, một người cầm thanh la, 2 người cầm sênh tiền, 8 người đánh trống bản đeo 8 thắt lưng. Họ đánh bằng hai dùi nhỏ có hai chàng thanh niên mặt hoa da phấn đóng giả là hai cô gái đeo hai chiếc trống cơm làm “Con đi đánh bông”. Họ vừa múa vừa hát, vừa vỗ trống; mắt nhìn ngang, nhìn dọc, lảng lơ như nắng mùa xuân.

Sau đó, một ông già có dáng tiên phong đạo cốt, mặc áo thụng đỏ màu máu, vái lá cờ “vía”. Cờ bằng vóc đỏ viền vàng có thêu chữ “Lệnh”. Lá cờ này cũng được lọng che. Đó là lệnh của thần linh. Thỉnh thoảng cờ

lệnh được phát lên ào ào, nhắc lại thời chinh chiến oai hùng của thần. Ngay sau đó là màn gươm tuốt trần do ba người điều khiển.

Đến phường bát âm gồm 8 nhạc cụ, phát ra từ 8 hệ thống âm thanh của 8 vật liệu khác nhau: Bào (quả bầu), Mộc (gỗ thạch (đá), Kim (kim khí), Ti (sợi tơ), Trúc (tre)... Chúng là những náo bạt, đàn, sênh tiền, kèn, trống nhỏ, nhị, sáo hoặc tiêu...

Phường bát âm thường có mấy điệu Lưu Thủy, Hành Vân, Ngũ Đối trong suốt cuộc rước. Khi trang nghiêm có lệnh thì cử nhã nhạc.

Sau phường bát âm là long đình. Đó là chiếc, nhỏ và cao có mái che. Trong có bày hương án, ngũ quả đỉnh trầm và bát hương có cắm những nén hương đang cháy nghi ngút. Long đình có 4 người khiêng và có 4 người đi bên cạnh để thay vai nhau. Họ đều là những chàng trai trẻ đẹp, có tầm cao ngang nhau. Đi trước long đình có 1 người cầm trống khấu và một người cầm cảnh. Thỉnh thoảng họ lại đánh lên một hồi trống và một hồi cảnh. Tất cả những chàng trai này đều ăn mặc theo kiểu khổ bao khăn vắt và đeo trước ngực một chuỗi vòng tết bằng hoa bưởi toả ngát hương thơm. Hai bên long đình có tàn, quạt, lọng. Rồi đến một loạt người cầm cờ, vung lên. Họ ăn mặc quần áo có nẹp xanh đỏ, bó xà cạp đen, hộ vệ cho hai chàng trai cầm lọng vàng. Hai chàng này là hai anh chàng đẹp trai nhất làng. Họ đi hài và trên ngực tết một bông hoa lớn.

Tiếp đến là hai long kiệu bát cống. Mỗi long kiệu có 8 người khiêng và 8 người đi kèm. Đó là long kiệu của Đức Thánh ông và Đức Thánh Bà. Những người khiêng kiệu, đầu chít khăn xanh, mặc quần xanh, thắt lưng bao vàng, đi ủng. Các cô hầu, các quan viên đi hộ giá kiệu đều mặc áo thụng, khăn xếp...

Không khí tưng bừng náo nhiệt, hương khói mù mịt, tiếng chiêng trống, đàn sáo nổi lên làm cho mọi người như say rượu. Thỉnh thoảng, những chàng trai khiêng kiệu lại đi nhanh, tăng tốc độ và reo vang lên. Lúc này người ta gọi là kiệu bay...rước, sau và xung quanh đám rước người đông nghìn nghịt...

Đám rước đi vòng quanh xóm chùa rồi trở về chùa. Lúc đó là lúc bắt đầu có những cuộc tế lễ. Mọi người vào lễ, kẻ trước người sau hoặc vào cùng một lúc.

Sau khi đám rước ngừng lại trước cổng chùa, người ta tổ chức các cuộc vui chơi, mở hội. Có phường hát Rô ở Quốc Oai đến, phường chèo tàu từ Đan Phượng sang. Có cả đặc sản “Xẩm chợ” Hà Đông.

Chùa Trăm Gian là một trong những ngôi chùa cổ nhất miền Bắc. “Mở hội ở chùa là hình thức tổ chức sớm hơn kiểu tổ chức ở đình. Do vậy, lễ hội chùa Trăm Gian còn vọng lại nhiều âm thanh và màu sắc điển hình của một quá khứ xa xưa với những nét hùng tráng mang tính nghệ thuật.

CHUYỆN NGÔI ĐÌNH

Ở các làng, xã Việt Nam xưa, hầu như làng nào cũng có một ngôi đình. Có ngôi đình chung cho cả mấy xã hoặc huyện. Đình nằm ở một không gian trung tâm, rộng lớn và có phong cảnh đẹp của làng quê Việt Nam. Mọi sinh hoạt chính trị, kinh tế và xã hội của cộng đồng thời Lý thường diễn ra ở chùa. Nhưng từ giữa đời Trần, các sinh hoạt đó được chuyển sang đình và truyền thống đó được giữ cho đến tận đời Nguyễn. Đình còn là nơi nghỉ ngơi, dừng chân của vua hoặc các quan lớn đi vi hành, tuần du. Đình làng là nơi tụ họp, bàn bạc công việc và là nơi thờ cúng Thành Hoàng. Chùa dùng nhân, nghĩa để trị dân, đình dùng pháp trị đối với dân. Đình còn là nơi thực thi lệ làng: thu thuế, xét xử khao vọng, ngả vạ... Con gái trong truyện xưa, không chồng mà chửa, bị mang ra đình ngả vạ. Những dịp lễ tết, hội hè, diễn xướng v.v... đều diễn ra ở đình và sân đình. Với người bình dân, đình cũng là nơi giao tiếp gặp gỡ, trao đổi kinh nghiệm làm ăn. Đình là một tập hợp kiến trúc mở, chứ không khép kín như chùa. Đình không có tường bao quanh. Từ bốn phương, tám hướng đều có thể đến với đình. Nội thất, ngoại thất của đình được trang trí nguy nga, độc đáo. Có những bức tượng, phù điêu được chạm trổ công phu đã gây ấn tượng mạnh mẽ trong giới mỹ thuật trong và ngoài nước như ở đình Liên Hiệp (Hà Tây), đình Phù Lão (Hà Bắc đình Tam Canh (Vĩnh Phú), đền Giá (Hà Nội) v.v...

Vào đình phải qua cổng tam quan và sân đình. Đình thường được dựng lên bằng nhiều cột gỗ to và dài. Người ta thường nói: “To như cái cột đình”. Còn câu: “bao giờ cây cải làm đình” là chỉ cái điều không bao giờ có thể xảy ra. Cổng đình thường rất rộng, có bể nước mưa và hòn non bộ. Nói tiếp sân là mấy bậc đá lát thềm dẫn vào đình gồm ba gian dài. Gian dài ở chính giữa gọi là chính tẩm. Bên trong gian giữa là nơi đặt bệ thờ, trên có bát hương, đỉnh trầm, cây nến, bài vị của Thành hoàng, lọ độc bình cắm hoa v.v... Sau bệ thờ là hậu cung đặt tượng Thành hoàng

ngồi trên ngai sơn son thếp vàng. Mái đình lợp ngói âm dương, viên nọ ốp lên viên kia, rủ nhau bò lên nóc cao, kéo lên 4 góc cong vút với những ngọn đao trang trí khoẻ mạnh mà bay bổng. Loại ngói này được gọi là ngói âm dương là ngói “cuộc đời”. Đôi vợ chồng nào đó thường giải bày: “ấy đấy, chúng ta ăn ở với nhau có đủ cả giận, hờn, đau khổ, sướng vui và yêu thương... Tất cả cứ lợp vào nhau như mái ngói âm dương...” . Hai bên đình còn có hai dãy nhà phụ để chứa kiệu bát cống, long đình, cờ, biển, trống, chiêng, quạt, những đồ tế lễ rước xách... Đình còn ngăn riêng một gian để cúng hậu gọi là nhà hậu. Có nơi, trước mặt đình còn có một công trình kiến trúc nhỏ gọi là “phương đình” hoặc “bái đình”.

Mọi việc lớn, nhỏ trong làng được quyết định ở đình do một hội đồng kỳ mục điều khiển. Lý trưởng là thành viên cao nhất trong việc chấp pháp. Vai vế cao hơn lý trưởng có tiên chỉ. Ông ta là người đứng đầu một làng, xã Thường là người có danh vọng, nhiều chữ nghĩa và được mọi người kính trọng. Tiên chỉ ngồi riêng một mình một chiếu ở đình. Nếu vị nào có cỡ khoa bang cao hơn tiên chỉ thì được ngồi chiếu trên của tiên chỉ. Dân gian đã tả một cách châm biếm chân dung của tiên chỉ như sau: “Người đứng chiếu ngang, người sang chiếu dọc, người đọc văn tế, người bệ bát nhang, người mang cổ đai, người nhai thủ lợn, người trợn mắt lên...” Tiên chỉ là người có quyền thế nhất làng. Phần riêng của ông bao giờ cũng phải có miếng thịt thủ. Ngày xưa, người ta rất chú ý đến việc chọn lựa hướng đình và trồng những cây cảnh to, nhỏ để tô điểm cho cảnh quan của đình. Về tổng thể, đình và những công trình phụ là những công trình xây dựng choáng ngợp và hoa mỹ. Trong dân gian, đình là một hình ảnh quen thuộc và gắn bó trong tâm hồn mỗi người dân Việt Nam:

“Qua đình ngả nón, trông đình

Đình bao nhiêu ngói, thương mình bấy nhiêu”.

Hoặc như:

“Trúc xinh trúc mọc đầu đình

Em xinh em đứng một mình cũng xinh”

Nam nữ tình tự với nhau ở đình:

“Bên đình tôi đã si mê.

Tôi yêu người lắm, xin thề đình ơi” ...

Có anh chàng kẻ lẻ:

“Hôm qua tát nước bên đình với em...”

Sân đình thường có những cây cổ thụ, cây đại, cây si cây táo v v. .
Thị Mầu trong vở chèo Quan âm Thị Kính hát rằng:

“Tiểu như táo rụng sân đình

Em như gái dở đi rình của chua”.

Đình là ngôi nhà đẹp đẽ, trang nghiêm, to lớn nhất làng. Nó thường được ví với những gì to lớn. Cái nôi đình là nôi to. Cô gái có “một đình duyên” là Cô gái duyên dáng có thừa. Trong gam màu folklorviệt Nam, người xưa cho rằng bộ ngực và hông của cô gái càng to thì càng đẹp. Người ta nói: “Hai phần to được tày đình, thì con người ấy càng xinh càng giòn “. Câu ca dao này phù hợp với quan niệm thẩm mỹ ngày nay, khi nhấn mạnh vòng đo số 1 và vòng đo số 3 của người phụ nữ càng lớn thì giá trị thẩm mỹ càng cao. Tiếng trống đình là tiếng trống đánh rất to, báo một điều gì quan trọng.

Người quản lý, trông nom đình là ông Từ. ông thường là người có tuổi, hiền lành, chất phác, được mọi người quý mến, có khi lại là người chay tịnh, không có vợ ông trông nom đình, thấp hương đón khách đến lễ đình trông nom vườn cây cảnh. ông cũng trồng thêm cây ăn quả để thêm vào thu nhập của cuộc sống đạm bạc, thanh bạch.

Những năm trước cách mạng tháng Tám, đình là nơi đi lại, hoạt động của một số chiến sĩ cách mạng. Từ năm 1945 trở đi, sân đình là nơi luyện tập quân sự tuyển quân, tổ chức những cuộc họp mặt hoặc mít tinh kêu gọi dân làng hưởng ứng những phong trào yêu nước, cứu nước,

đồng thời cũng là nơi tập trung của các thanh niên nhập ngũ, là nơi người thân đưa tiễn con em lên đường ra mặt trận. Trong làng có hai âm thanh đặc biệt khắc sâu trong tiềm thức mỗi người, đó là tiếng chuông “chùa và tiếng trống đình. Tiếng trống đình báo hiệu lễ cơm mới sau mùa gặt, tiếng trống mừng quân hoặc tiễn người ra tiền phương v.v...thật là xúc động.

Đình là nơi thờ Thành hoàng, có thể là tổ sư các ngành nghề, là người có Công với dân làng, là liệt sĩ, anh hùng . dân tộc như Hai Bà Trưng, phùng Hưng v.v... và có khi cũng là một con người bình thường.

Ở nước ta còn giữ lại được nhiều ngôi đình lớn hoành tráng, tiêu biểu cho nền nghệ thuật kiến tạo đình chùa truyền thống của Việt Nam như: đình làng Đình Bảng, đình Chu Quyến, đình Tây Đằng, đình Triều Khúc, đình Kim Liên, đình Chèm... đó là những di Sản văn hóa vô giá của dân tộc. Tiến sĩ A. Samadi, nhà nghiên cứu mỹ học người philippine đã viết: “Đến Việt Nam mà không đến thăm mấy ngôi đình là chưa biết gì về Việt Nam” .

Ngôi đình, một vang vọng của tâm hồn Việt Nam, từ ngàn xưa cho tới hôm nay.

CHUYỆN CÁI AO LÀNG

Một trong những hình ảnh thân thương, ăn sâu vào trí nhớ con người ở các làng quê từ thời thơ ấu cho đến lúc về già là hình ảnh những cái ao làng. Câu “còn ao rau muống, còn đầy chum tương” nói lên một cuộc sống thanh đạm mà ung dung trong cảnh thanh bần.

Những ngày giáp Tết Nguyên đán, ở bên bờ ao thường diễn ra nhiều hoạt động náo nhiệt, ồn ào mà đầm thắm. Người ta tát cạn ao rồi chia phần cá cho nhau, có những người vớt từ dưới ao lên những cây gố xoan ngâm trong bùn từ tháng giêng để chuẩn bị làm nhà hoặc sửa nhà. Nhiều người chung nhau một con lợn và mổ thịt ngay bên bờ ao, chia thịt, luộc lòng...Người ta rửa lá dong để gói bánh chưng...thật tấp nập và nhộn nhịp. Phong cảnh cái ao thật đẹp. Mùa xuân, các đám cưới đủ màu sắc ngả bóng xuống ao làng với những tà áo, khăn, nón xênh xang. Dáng đi của những người dự đám cưới in xuống nước như say như tỉnh. Mùa hạ, trên mặt ao có sen quý trắng, sen diệp hồng hoặc hoa súng...toả ra một mùi thơm nhẹ. Bên cạnh những bông hoa súng thường có những con chim cuốc đen lủi thủi. Lại có câu: “Ao cá trê, êm ả ngủ chờ sung” hoặc: “bèo lạnh cầu ao, ai đợi chờ?...” Cái ao cũng dự báo mùa thu đến: Bờ ao hiu hắt, nước trong xanh, hay: “Ao thu lạnh lẽo nước trong veo”. Đó là lúc cuối thu đầu đông.

Bờ ao thường được “trang điểm” bằng các loài cây quen thuộc như cây vối, cây sung, rặng cúc tần cổ tích, vương vít những đàn gà con có màu hoàng yến. Bờ ao trong sáng như ca dao.

Một góc ao được bắc giàn mướp để cho những quả bầu, quả mướp rủ xuống. Những khi hoa mướp nở làm vàng rộm cả một góc ao với những cánh bướm bay đi, bay lại. Năm 1937 - 1938, ở bìa một số báo Tết có đăng ảnh một cô gái duyên dáng cùng với mấy lời chú thích:

“Thoảng tiếng vàng thanh tao

*Bên gốc mai, bờ ao
Một nàng xinh như liễu.
Ngồi ngắm bông hoa đào...”*

Không phải chỉ có thế, cô gái đẹp trong ảnh bên bờ ao này còn đang mơ màng ngắm nhìn những đám mây phiêu lưu trên khung trời in bóng xuống mặt ao. Khi có khách quý đến, chủ nhà lấy vó cất một vài con cá tươi, xử lý thật nhanh, uống rượu ngay bên bờ ao đó là một “bữa tiệc” khó quên. Nhưng cũng có khi ở: vào hoàn cảnh: “Ao sâu, nước cả khôn chài cá” thì chủ và khách chỉ uống rượu suông với nhau cũng vẫn rất thân tình.

Ao cũng là nơi hẹn hò, gặp gỡ của trai gái trong làng. Họ hẹn hò và thề thốt với nhau bên bờ ao vào những buổi chiều tối, những đêm trăng hoặc những buổi sáng sớm. Những cuộc tình này cũng rất nên thơ và lãng mạn. Các cô gái trong lễ vu quy, qua chiếc ao làng, lòng lại bồi hồi nhớ những đêm hẹn hò. Tuổi thơ của nhiều người còn gắn liền với những kỷ niệm khó quên:

*“Nhớ những ngày trốn học
Đuổi bướm cầu ao”
Mẹ bắt được...
Chưa đánh roi nào đã khóc!”*

(*Quê hương* Giang Nam)

Họ hàng của ao có đầm, có hồ, kênh, lạch. Ao cũng có luật âm thầm mà chặt chẽ của nó. Tầng nước trên thường là cá riết. Tầng giữa có cá trắm, cá chép, cá quả cá sộp Lớp dưới cùng là cá trê. Riêng có “cá chuối” đằm đuối thì hoạt động ở tất cả các tầng nước ở trong cái ao, xã hội cá giống hệt như xã hội loài người. Cá tranh ăn, xô xát, đánh nhau, nhường nhịn, sống có đàn...

Ao có nhiều tên tùy theo vị trí địa dư, dáng dấp hoặc đặc trưng riêng như: ao cây vối, ao cây sung, ao chùa, ao đình, ao xóm, ao cây gạo, ao bèo, ao thả cá, ao thả rau cần, ao nuôi vịt, ao ngang...

Ao cũng là nơi dân làng gặp gỡ, tán gẫu để có những thông tin như: Cô A xóm Hạ sắp cưới chồng, bà B đi ra tỉnh thăm coi trai hoặc ông C lên lão bảy mươi... Một vài cô gánh lúa, nghỉ bên bờ ao, xuống ao khoả nước, nhúng cái nón xuống nước cho mát nón hoặc sẵn tay ướt vuốt tóc và vuốt lông mày để cho các chàng trai có câu ca dao: “ Có rửa thì rửa chân tay, chớ rửa lông mày chết cá ao anh”.

Đứng ở bờ ao một mình, nhất là trong những lúc thanh vắng là có sự mong, nhớ, tơ tưởng... Như trong câu ca dao: “Đêm qua ra đứng bờ ao, trông cá, cá lặn, trông sao, sao mờ”: Tâm trạng con người trong lúc này là nói buồn trong cõi nhớ.

Trần Phương trong tích chèo “Suý Vân giả dại” là một tay nổi tiếng về khoe khoang và nói khoác, đã nói dựng lên: “Sông Tô Lịch là ao anh thả cá”. Nghĩa là ngay cả cái con sông Tô Lịch xưa rộng, dài là thế mà cũng chỉ là cái ao thả cá của nhà anh ta mà thôi. Người phương Tây thấy từ “ao” rất thân mật với họ nên gọi biển Caspienne là cái ao của người Sa La. Người đi xa trở về, thấy chốn quê hương là đẹp hơn cả, cũng bồi hồi: “Ta về ta tắm ao ta; dù trong dù đục ao nhà vẫn hơn”. Ao nhà ta tuy không phải là đẹp lắm, nhưng nó là cái của ta, cái của mình nên nó đẹp và quý vô cùng.

Ngày xưa, hồi kháng chiến chống Pháp, đâu đâu cũng có những mẩu chuyện bi hùng gắn với cái ao làng gọi là ao kháng chiến. Đó là những cái ao được đào sâu vào bên trong thành những hàm ếch làm chỗ ẩn náu cho du kích. Từ những hàm ếch đó lại còn được đào sâu vào bên trong, xuyên vào các đường ngầm trong xóm. Cho nên, trong những trận càn hoặc những trận chiến đấu, du kích nhảy xuống ao là địch không thể tìm thấy được. Và những du kích nấp ở bờ ao lại xông lên đánh địch. Có những cái ao nhuộm máu sau những trận chiến đấu, được gọi là ao thiêng hoặc mang tên những người nữ du kích anh hùng như: ao chị Chiên, ao chị Mạc Thị Bưởi...

Người ta chê một người nào đó có cái cười nhạt như “nước ốc ao bèo” là có cái lý của nó. Vì rẽ bèo cái trong ao hấp thụ mạnh mẽ những

chất khoáng cần thiết để hình thành chất prôtêin trong cơ thể ốc. Do ốc thiếu chất đạm trầm trọng nên thịt ốc nhạt nhẽo.

“Ăn mày đánh đổ cầu ao” là nói lên hiện tượng một người nào đó rất khó khăn mới ky cóp được một chút gì đó mà lại bị mất đi sạch sành sanh.

Với nhịp độ đô thị hoá chóng mặt như ngày nay, trong một ngày gần đây, mỗi người trong chúng ta sẽ “thèm” một cái ao, một phong cảnh, một hương vị, một chuyện Cổ tích về cái ao”.

BA NGÔI MỘ “HỒNG NHAN”

Có một người đàn bà khốn khổ nào đó đã đặt gói tã lót bọc một bé gái đỏ hỏn ở ngay góc ngôi đền nhỏ. Một bà đi qua, ẵm lấy cái bọc, dừng trước cửa đền nhận đứa bé là con nuôi và xin thần làm chứng cho mình đã có một đứa con trời cho. Nhưng bà bỗng khóc lên nức nở vì bà quên rằng bà quá nghèo, nuôi miệng mình cũng còn khó khăn. Bà liền gặt nước mắt, truyền cái bọc ấy cho một người đàn bà khác nuôi làm phúc.

Cô bé không cha, không mẹ nhận đủ mùi đói rách ấy lớn lên có tên là cô Tư Hồng. Người chồng của cô tên là Hồng đã trở về Trung Quốc, cô lấy một viên quan tư người Pháp. Và trước đây, cô đã có những cuộc tình duyên ngoài khuôn khổ với nhiều người. Cô không có “sắc” lắm nhưng có “thanh”, duyên dáng, ăn nói khéo và đầy sức thuyết phục. Người ta bảo đôi mắt của cô là đôi mắt “nhãn trung hữu thủy”(trong mắt có nước) làm cho đàn ông nhìn vào là tự nguyện khuất phục. Cô đã thâu các vật liệu xây dựng, lại thâu cơm tù cho các trại giam, nhà tù cô kinh doanh xây dựng nhà ở, dinh thự” cầu cống, mở các hãng buôn lớn. Vì có tài kinh doanh, cô nhanh chóng trở nên nổi tiếng về giàu có và thế lực. Cô có lòng thương đối với những người bị tù tội nên luôn can thiệp để làm cho các bản án của họ được giảm nhẹ. Với những người mang án từ 10 năm đến 15 năm tù, cô cũng xin được tha bổng như không. Bất cứ ở nơi nào trong toàn quốc (bị mất mùa, bão lụt cô đều cho chở gạo, ngô đến phát cứu tế cho các nạn nhân với số lượng rất lớn. Thỉnh thoảng cô lại đi xe ngựa, rải những gói thịt bò chừng một lạng với những gói lạc tới những người dân nghèo ở hai bên đường những lần phát chẩn như vậy, cô đã giết hàng chục con bò lớn. Cô phát cho mọi người nhưng không bao giờ cao ngạo mà thường cúi xuống với nét mặt trầm tư. Có người nói lớn lên:

- Cô ném sang bên này thêm đi!

Vâng cô đáp.

Cô được vua nhà Nguyễn tặng cho bốn chữ “Tiết hạnh khả phong” với hàm ý rộng của chúng. Nhưng về sau cô can thiệp nhiều vào việc giảm án cho cả những người tù bị nhà chức trách cho là nguy hiểm, có tinh thần dân tộc nên cô cũng bị liệt vào “thành phần nguy hiểm”. Từ đó, cô bị nhà nước bảo hộ không cho cô liên lạc gì với các cơ quan, họ tẩy chay cô, không cho lập các hãng buôn và cản trở những hoạt động của cô. Thế là cô đành Phải rút lui về nhà sống những ngày còn lại với một cuộc sống khá Phong lưu. Cô vẫn rộng rãi và làm những việc từ thiện không mệt mỏi khi chết. Bia có đề chữ “ Cô Tư Hồng”.

Năm 13 tuổi, cô Tý (người Hải Dương) đánh vỡ chai dầu do cha sai đi mua. Về nhà sợ cha đánh cô đã bỏ nhà đi. ông bố đi tìm con mãi không thấy nên đi xem bói. Thầy bói ở đầu cầu Hải Dương bảo: “phải 13 năm sau ông mới thấy được con gái”. ông cũng không tin và quên hẳn chuyện này. Hơn 10 năm sau, cô Vũ Thị Tý đã trở thành bà chúa Hàng Bạc, có hẳn một cái động bà chúa nay ở khoảng gần rạp Chuông Vàng). Đó là một ngôi nhà rộng lớn, lộng lẫy bày đặt nhiều đồ vật đẹp và lạ kỳ, mở cửa rộng cho mọi khách thập phương xa gần đến xem. Nơi đây có đủ những đồ quý hiếm, những cổ vật vô giá như đỉnh, bầu rượu, đôi ngà voi của vua Hàm Nghi, nhiều lọ độc bình, sập gụ chạm trổ đủ 100 con phượng v.v... Lại có cả những con vật hiếm như gà ba chân, rùa hai đuôi, cá vừa là chép vừa là trắm, chó huyền đề, sóc bay, ỉ bạc má, phượng hoàng đất v.v...

Một ông lão nhà quê lần đầu tiên ra Hà Nội cũng ngỡ ngác vào thăm động “Cô Ba Tý” . Ông lóng ngóng cái ô thế nào mà móc ô kéo giật làm vỡ chiếc lọ độc bình đời Khang Hi. Gia nhân lôi ông ra, đánh một trận. Cô Ba Tý mặc bộ áo dài sang trọng, đầu chít khăn vành dây, chân đi hài thêu phượng, thấy nhón nháo liền ra can. Qua sự việc không may này, cô Ba Tý nhận ra ông lão nhà quê kia chính là bố của mình đã 13 năm xa cách. Cô đã qua mấy đời chồng và quan hệ với toàn những người có vai vế cao trong xã hội. Cô thích giữ gìn những cái đẹp độc đáo trong di sản văn hóa dân tộc. Nhiều khách phương Tây đã trả những món tiền rất cao cho những đồ vật quý hiếm, nhưng cô cũng không bán. Cô đối đãi với mọi người thật nhân hậu, rộng rãi, hay làm những việc phúc đức, từ

thiện nên cũng được vua ban cho bốn chữ “Tiết hạnh khả phong”. Cô không đẹp rực rỡ nhưng thân hình khoẻ mạnh, chắc mà hơi thô. Nhưng dáng vẻ thô này chính là cái vẻ thô mà danh họa Picasso say sưa lắm. Thân thể cô đúng là một cơ thể “lên tiếng gọi”. Nhiều nhà chức trách cao của Pháp ganh tị, sát phạt nhau chỉ để được cô chú ý đến. Cô xây cho mình một cái sinh phần. Trên bia đá có dòng chữ Madame Becty (vì người chồng Pháp của cô tên là Becty), hàng chữ dưới đề: “cô Vũ Thị Tý”...

Một người đàn bà đáng lưu ý nữa là cô Vương Thị Phượng. Cô người Hàng Đào, lấy chồng ở Hàng Ngang. Cô đẹp đến nỗi bất cứ ai đi qua cửa hàng cũng phải ngoái đầu lại hoặc đi đi lại lại vài lần để ngắm cô. Người Hoa kiều ở Hàng Ngang nói rằng đôi mắt của Thị Phượng là đôi mắt “Hoàng diệp lạc”. Đối tượng nhìn vào đôi mắt ấy tự thấy mình như một chiếc lá vàng rơi ... Cô dám tìm đến tự do trong tình yêu và thực hiện ý định đó. Nhưng không được. Cô phản đối cuộc sống bất người đàn bà làm nô lệ. Cô đã bỏ chồng đi theo tiếng gọi của một anh chàng nhà báo trẻ đầy tài hoa. Sau đó, vào những năm 1927 -1928, cô phải chống trả hàng loạt những sự đả kích tới tấp của gia đình và xã hội. Cô đã chịu sự lừa dối của nhiều kẻ giăng bẫy. Cô đã chịu những nỗi cơ cực suốt cả những tháng năm vào Nam ra Bắc. Cô đã qua tay nhiều người đàn ông vì sự tồn tại và vì cuộc đời xô đẩy.

Nhưng đến khi chết cô không còn đồng xu dính túi, phải nằm chết một cách ê chề, điêu đứng ở nhà thương làm phúc. Đám tang chỉ có một người tình cũ rủ lòng thương, đưa xe cô đến mộ và sau đó khắc cho cô một tấm bia đề: “LC Mộ người bạc mệnh Vương Thị Phượng”. Cái chết của người đẹp có hành trình số phận mà cả ba cuốn sách “Ana Karenina” “Phục sinh” và Trà Hoa Nữ cộng lại mới nói lên được, đã làm nao núng cả Hà Nội và khắp nơi trong nước.

*

* *

Ngôi mộ cô Tư Hồng ở Phía tay phải, cách cổng chùa Hai Bà chừng 150 bước chân. Nay ở khoảng mảnh đất của trường PTCS Bạch Mai. Mộ của Vương Thị Phượng đối diện với cổng chính Bệnh viện Bạch Mai. Đường thẳng từ ngôi mộ đến cổng bệnh viện chừng 150 mét. Phần mộ cô Ba Tý ở cách Tháp Bút chùa Liên Phái Bạch Mai chừng 100 bước. Nay hãy còn vòm của sinh phần và một tấm bia.

Ba ngôi mộ “hồng nhan” nổi tiếng của Hà Nội, của Việt Nam ở vào những thời kỳ khác nhau. Ba số phận độc đáo có thể ca ngợi được, cũng có thể khóc được lại có những điểm rất giống nhau: nằm ở cùng một khu vực gần nhau ở Bạch Mai quận Hai Bà Trưng. Ba ngôi mộ lại là ba góc nhọn của một hình tam giác cân, rất cân. Phải chăng là một sự diệu kỳ của số phận?

CHUYỆN CON TRÂU

Trước hết, ta hãy nói về con trâu hiến sinh trong lễ Trâm trâu của các dân tộc Tây Nguyên, cũng như ở Indonesia, Malaysia. Con trâu trong lễ hiến sinh biểu thị tình nghĩa mẹ con muôn đời. Con trâu chết cho mẹ, cho cộng đồng. Trâu biểu hiện cuộc sống bản thể, tự nguyện phục hồi năng lực sinh sản của mẹ Đất đã mòn mỏi do con người bòn rút máu thịt của mình để sinh sống. Trâu hiến mình để cho yên lòng mẹ Đất góp vào sự sinh tồn và vĩnh cửu. Trong lễ đâm trâu, người ta làm cho trâu chết dần chứ không cho trâu chết hẳn ngay để làm cho trâu trở nên “anh hùng”. Vì trâu hiến sinh nên khi chết, trâu thành vật tổ (totem). Con trâu bị phân thành nhiều mảnh, bón cho đất Mẹ. Hiến sinh là đức của con người muôn thuở.

Đường đi của trâu là luống cày, là đường đi của ngũ Cốc của văn minh. Con sông Kim Ngưu từ Hà Bắc lượn về từ núi Trâu Sơn ở giếng Việt, ôm lấy Thủ đô Hà Nội, làm nên đế đô Phồn vinh. ở làng Phật Tích (Hà Bắc) còn có nhiều di tích trâu đá...

Trâu là loài nhai lại, ăn giả làm thật, ở Việt Nam có rất nhiều giống trâu. Con trâu đại diện cho lòng tốt sự bình yên, sức mạnh, sự bình tĩnh, là tượng trưng cho sức lực và sự hy sinh. Trâu là một trong 12 con giáp, là một trong lục súc gồm: ngựa, dê, trâu, gà, chó, lợn... gần gũi nhất với con người. Trâu thuộc âm. Người ta gọi con trâu rất thân mật: “Trâu ơi ta bảo trâu này... “? Năm Sửu là năm con trâu. Giờ sữu là từ 1 giờ đến 3 giờ sáng, là lúc trâu bắt đầu công việc hàng ngày, kéo cày hoặc bừa. Người đẻ năm Sửu thường có tài năng và có cường độ lao động tốt. Đó là những đức tính rất cần thiết đối với bất kỳ ai. Thi sĩ Tản Đà Nguyễn Khắc Hiếu, sinh năm Kỷ Sửu (1889). Viện sĩ Nguyễn Văn Hiệu, sinh năm Đinh Sửu (1937).

Đời trâu làm thật, ăn giả, cỏ cày vai bừa. Nó làm việc cật lực cần cù, nhẫn nại, kéo cày trả nợ (nợ đời): “Bao giờ cây lúa thành bông, thì còn ngọn cỏ ngoài đồng trâu ăn “ Nó chỉ ăn cỏ và rơm. Xưa kia, người chịu ơn nói với người tạo ơn cho mình rằng: “Xin làm trâu ngựa đền nghìn công ơn...”? Trong Truyện Kiều có câu: Làm thân trâu ngựa đền nghì trúc mai”?.. Đó là lời thề của người chịu ơn kiếp này nguyện đến kiếp sau xin trả nợ.

Với xã hội nông nghiệp, con trâu là đầu cơ nghiệp. Nó góp phần quyết định việc đẩy mạnh sức sản xuất và năng suất lao động. Trâu rất khoẻ: khoẻ như trâu mộng, yếu trâu còn hơn khoẻ bò. Con gái ở tuổi thanh xuân cũng là lúc xuân tình thịnh vượng nhất và có sức mạnh dữ dội, hăng hái nhất được gọi là: Gái 17 bẻ gãy sừng trâu”? Câu nói này có hai ý nghĩa, chỉ người con gái có dư sức làm việc và cũng có dư sức trong “chiến trận yêu đương...” .

Con trâu có tai lá mít, đít lông bàn là con trâu hay. Mắt trâu hơi lồi, lơ lơ, nhìn chăm chăm, rộng lượng, cam chịu duyên phận, hiền từ... Khi người ta yêu nhau, nhìn nhau bằng đôi mắt trâu lơ lơ, thần thờ là như vậy đó.

Con trâu si tình, rất kín đáo nên chẳng mấy ai để ý. Vì họ không nhìn thấy con trâu liếc. Hàng năm ở Đồ Sơn vào hội chơi trâu truyền thống rất náo nhiệt. Nhưng ta chỉ thấy có hai con trâu chơi nhau mà thôi . Cụ Thìn, 91 tuổi, ở chợ Đồ Sơn cho biết: “Khi xưa, ở mỗi bên bãi chơi trâu đều cõ buộc một con trâu cái “ngon lành” bằng một dải lụa đỏ để động viên tình lang của mình quyết đấu”. Như vậy là những cuộc chơi trâu xa xưa cũng phải có chuyện “mái suy” mới trở nên quyết liệt. Trời sinh ra thế mà...

Con trâu có ích cho công việc nhà nông đã đành. Người ta cũng còn có thể sử dụng tất cả những gì ở con trâu: thịt, xương, da, lòng... Ngay lông trâu, móng trâu, sừng... đều có thể được axit cho hydric (HCL) thủy phân rồi cùng với một số hóa chất khác để chế thành xi dầu, magi, bột ngọt hoặc mì chính. Sừng trâu còn dùng làm cốc uống rượu theo kiểu dân dã ở miền núi. Nó cũng là cái tù và truyền lời kêu gọi và bản thân

nó cũng là một nhạc cụ hoành tráng. Da trâu bịt mặt trống cho các loại trống như: trống chèo, trống tuồng, trống chầu, trống trong hát ả đào, trống cơm, trống bông trong đám ma...đã làm náo nức tâm hồn bao người.

Huyền thoại kể về chuyện tình của Ngưu Lang và Chức Nữ. Sự thực thì hậu duệ của họ là chàng chăn trâu và cô gái trồng dâu, dệt vải. Đó là hai mặt của âm và dương, là chàng và nàng. Gần đây nhất là chàng công nhân lái máy cày và cô gái làm trong xưởng dệt.

Trong vở Quan âm Thị Kính, sau khi thị Mầu bị thất vọng không “ăn thịt” được Thị Kính, đã yêu anh Nô theo kiểu: “Trâu ta ăn cỏ đồng ta” và dạy cho anh Nô cách thấp hương khi thấy oản chùa... ở nước ta xưa, nhà nào có 9 đụn 10 trâu là nhà giàu. Đường sống là đường nhỏ, gồ ghề, cao lên ở phía giữa. trâu chậm uống nước đục là nói người đến sau bao giờ cũng chỉ thu hoạch được những gì còn lại. Đầu trâu mặt ngựa là chỉ những kẻ đáo đả, hung dữ mà ai cũng muốn tránh mặt. Những người cùng hoàn cảnh, cùng khả năng, nhất là có tính tình giống nhau, kết bạn với nhau gọi là trâu tìm trâu, ngựa tìm ngựa. Những câu nói này dùng trong trường hợp không mấy tốt đẹp. Trâu trắng đi đâu mất mùa đấy là chỉ sự vô duyên vậy Người ta bạc đãi và ghét con trâu trắng chỉ vì nó không giống đồng loại của nó có màu đen. Lại có câu: “Có ăn có chơi, mới gọi là trâu” khuyên mọi người hãy mạnh dạn đấu tranh trong cuộc sống.

Ngày 23 tháng chạp hàng năm, ở chợ Bưởi có phiên chợ trâu náo nhiệt. Người ta thường bảo: “Thật thà cũng thể lái trâu. Câu nói này còn có vấn đề phải bàn Thách cưới 3 bò 9 trâu là thách cưới nặng mà bên trai khó lòng đáp ứng nổi...

Con trâu! Con trâu trên cánh đồng cò bay mỗi cánh của Việt Nam. Con trâu trong huyền thoại: “Trâu vàng Hồ Tây”, trong giấc mơ của cái tuổi: “Ai bảo chăn trâu là khổ con trâu còn có trong những câu hát ru: “trâu ta, ta buộc bờ ao”. Dặn dò to nhỏ... làm sao tao cũng bằng lòng con trâu là hình ảnh thân thương và gần gũi trong cuộc sống của làng quê Việt Nam.

CÂY ĐA

Xung quanh Đền Bà ở làng ỷ La, Tuyên Quang có mấy cây đa khổng lồ nổi cộm lên như những ngôi nhà lầu nối tiếp nhau. Chúng đan kết lại với nhau bằng những chùm rễ phụ bạt ngàn, bao la. Chúng đu đưa trước gió như những chiếc võng treo thờ ở các đền Mẫu, phủ Mẫu. Đây là hình tượng gợi ý cho các bà mẹ thời xa xưa làm ra lưới bắt cá, tết võng và làm nghề dệt vải Thạch vải. Thạch Sanh ngày xưa có một túp lều tranh dưới gốc cây đa. Ông Bụt nhân từ cũng từ những cây đa hiện ra.

Cây đa bề thế, bệ vệ, to cao vời vợi. Các cành cao thả dài xuống đất rồi lại sinh ra rễ mẹ, rễ con, bền vững và đầy sức sống. Cây đa yêu đời, đẹp đẽ và nó tượng trưng cho sự phồn sinh và tuổi thọ Biểu tượng của “Hội những người cao tuổi thế giới” được thể hiện qua hình ảnh một cây đa cổ thụ Cây đa trần trụi với vẻ nguyên thủy, có những điều ẩn chứa, có những điều rối rắm và huyền ảo. Nó tượng trưng cho sự trổng trải, cho sức mạnh vật lý và địa lý. Nó thu hút vào mình những tia sét, những dòng điện trường. Những đêm mưa to gió lớn, cây đa đã chống chọi lại với gió bão, dũng cảm phi thường. Cây đa xòe tán xanh và rộng ra để che nắng, che mưa cho mọi người. Nó che chở cho mọi người. Nó là cây mẹ, làm cho con người yên tâm với nụ cười, nước mắt, hương về vĩnh cửu.

Người ta gọi cây đa làng, cây đa huyện, cây đa bãi, cây đa bên sông, cây đa xóm, cây đa chợ v.v... Cây đa là điểm ghi nhớ, điểm đánh dấu nổi bật, đại diện cho một nơi chốn đáng được lưu ý.

Cây đa chứng kiến những thăng trầm của các lớp người, trong tín ngưỡng dân gian, có tục thờ cây đa. Bên gốc đa thường có một cái miếu nhỏ đặt bát hương, những chiếc bình vôi để hương khói cho thần cây đa: “Thần cây đa, ma cây gạo”..

Chàng và nàng gặp gỡ hẹn hò, thề thốt với nhau ? bên gốc cây đa. Họ bảo: “Có cây đa biết mối tình đôi ta” . Cây đa tha thiết và thiêng liêng: “Trăm năm, đành lỡ hẹn hò...Cây đa bến cũ, con đò năm xưa”? Cây đa cũng là nhân vật, là thành viên của xóm làng: “Giếng nước, cây đa tiền chàng trai ra trận”!

Cây đa là hình ảnh cao đẹp, là cả một bức tranh hoành tráng gắn bó với mái đình, chùa, miếu, giếng khơi v v... dựng nên cả một thế giới tinh thần bền vững cho mọi người từ khi còn trẻ thơ cho đến lúc về già. Cây đa tượng trưng cho vẻ đẹp quê hương. Nó góp thêm màu sắc, âm thanh cho làng quê êm đềm. Nó vẫy gọi những đàn chim nhiều màu đến hội tụ, làm tổ rả quả đa chín. Và thỉnh thoảng vào những buổi đẹp trời từ những cành đa nhàng nhật, tung ra những trận mưa chim.

Người ta nhìn lên mặt trăng huyền ảo, thấy những nét đậm nhạt mà nghĩ ngay ở nơi đó có hình ảnh cây đa và chú cuội. Thế rồi cái huyền thoại ấy ăn sâu vào lòng người: “ánh trăng trắng ngà, có cây đa to, có thằng cuội già, ôm một mối mơ”.

Ngày xưa, ở trên thân cây đa thường có những tờ cáo thị, yết thị. Thời kỳ cách mạng xuất hiện những tờ hiệu triệu đồng bào sản xuất, chiến đấu, đoàn kết... Người quan họ có bài “Lý cây đa” nổi tiếng. Đó là một bài hát rất hay nói về anh trai làng đi đến gần gốc đa, nhìn thấy cô gái thắt lưng xanh mà đem lòng yêu mến...

Sau một ngày làm việc vất vả buổi chiều mát mẻ, người ta thường tụ tập nhau bên gốc đa. Họ uống chè vối hút thuốc lào rồi kể chuyện với nhau, bàn bạc và bình luận về cuộc sống. Đôi khi, bên quán nước nhỏ cạnh gốc đa có đôi vợ chồng xầm kéo nhị, hát lên bài “Anh khoá” làm băng khuâng cả đám đông người nghe.

Nhà nghiên cứu người pháp M. Colami đã viết hẳn một cuốn sách về cây đa ôm tảng đá tại làng Thanh Khê huyện Do Linh, tỉnh Quảng Trị. Cây đa Tân Trào là hình ảnh quê hương cách mạng mùa thu không bao giờ phai mờ trong tâm trí người Việt Nam qua câu thơ “Mái đình Hồng Thái, cây đa Tân Trào”.

Người Hà Nội thường hay nhắc đến cây đa Cổ thụ nổi tiếng: cây đa nhà Bò. Xưa kia, ở ngay cạnh nó là nhà đúc tiền. Bây giờ có một nhà hộ sinh. Qua hai cuộc kháng chiến trường kỳ, cây đa cũng gánh chịu trên mình đầy những vết thương chiến tranh. Cây đa cửa quyền ở phố Hàng Bông có những chuyện kể quái dị kiểu Liêu trai chí dị.

Chuyện kể rằng cứ chập tối, thỉnh thoảng có những cô gái rất đẹp ngồi trên những chiếc xe tay có người kéo, đi thăm các cây đa quanh vùng Hà Nội rồi biến mất lúc nào không biết. Ngày hôm sau, người phu xe sẽ rất đắt khách. Cây đa chùa Hai Bà ở Đồng Nhân phải cần đến hơn mười sải tay mới ôm xuể.

Cây đa ở làng Vân Hồ có hàng trăm rễ rủ xuống đất như một chiếc màn hình lớn, đeo trên mình hàng trăm chiếc bình vôi cổ kính và những bát hương lập lòe ánh lửa và khói ở quanh nhà Bác cổ (nay là Viện Bảo tàng lịch sử) có 6 cây đa lớn. Gần Hồ Tây, quãng đầu Thụy Khuê có cây đa gọi là cây đa cô Son bên cạnh miếu cô Son. Đó là nơi xưa kia anh khóa Hồng và cô Son gặp nhau và chia tay nhau. Cây đa chùa Bà Đanh nguy nga như một lâu đài. Tại phố Quán Thánh có ba cây đa chụm lại gần nhau, rợp bóng cả một khu phố. Người ta dựng ngay cạnh đó một quán cà phê gọi là quán cà phê Quán Thánh người ta cũng thường nhắc đến cây đa làng Lũ, cây đa sông Tô Lịch, cây đa Hàng Gai v.v... .

Những vị cao tuổi uyên thâm, đức độ, được mọi người tôn kính gọi là các vị cây đa cây đề. Lại có cả những cụm từ cửa miệng như: cúng cháo lá đa, trạch để ngộ đa, con nhà sãi chùa đi quét lá đa, cây thần phải nể cây đa.

Cây đa là một vẻ đẹp, là biểu tượng, là hình ảnh sinh động của làng quê Việt Nam. Nó góp Phần làm cho văn hóa làng xã thêm đậm đà, lấp lánh.

CHUYỆN CÁI CHỢ

*“Trai thương vợ, đang đông buổi chợ
Gái thương chồng, nắng quai chiều hôm”.*

Chợ là nơi ồn ào náo nhiệt nhưng tình nghĩa vợ chồng lại đầm thắm mặn mà và kín đáo.

Có một thời, người ta chỉ trích một lối sống thiếu sự đối xử tốt với nhau, đã đưa ra câu: “Tình nghĩa anh em, cũng chợ giời”! Chợ giời là cái chợ trời ơi đất hỡi, có đủ những mảnh khoé, lừa lọc điển hình hơn ở những chợ truyền thống. Chợ âm phủ hoặc chợ giời ngày xưa là ở trong hoang tưởng. Thi sĩ Tản Đà ngày xưa có ý định mang văn của mình lên bán ở chợ giời. Ở ta cũng có một vài nơi heo hút mua bán lúc trời nhá nhem tối như giữa người với ma quỷ. Người ta gọi những nơi này là chợ âm phủ.

Á Nam Trần Tuấn Khải đã tả cái chợ làng những năm 1930 - 1931 như sau:

*Lâu vắng, như quên cảnh chợ nhà
Nay về, có dịp lại thăm qua
Nói năng trắng trợn, tay buôn thặt
Chào gọi xôn xao, bọn bán quà...
Hóng hách thầy cai, lên mặt dữ
Tung tăng lũ bợm, kiếm ăn già
Tự do ngôn luận, không ngăn cấm
Chửi bới huyên thuyên lũ cấp gà...*

Ở đâu có sự trao đổi, có một số người bán, một số người mua là thành chợ. Nói đến chợ là nói đến sự phức tạp nhân sinh. Có chợ thôn,

chợ làng (chợ làng tôi có những cô gái, một ngày hai bữa cơm đèn), chợ huyện (chợ huyện một tháng sáu phiên, gặp cô hàng xén kết duyên Châu Trần), chợ quán, chợ chùa, chợ đình, chợ cầu, chợ vùng cao, chợ bên sông (quanh năm buôn bán ở mom sông)... Nhưng đặc biệt và gần với mọi người hơn cả là cái chợ làng. Đợi mẹ đi chợ về là một cái đợi chờ đặc biệt, hạnh phúc, ngộ nghĩnh vì cậu bé hoặc cô bé sẽ được đón mẹ, được nhận từ bàn tay thân yêu, chai sạn, giá buốt mà nồng ấm của người mẹ những cái bánh đa, gói kẹo, dĩa mía, cái bút v.v... Đó là những món quà tuyệt vời nhất, ngon lành nhất, không gì sánh nổi. Vào những dịp Tết lại còn tung bưng hơn nữa.

Chợ là nơi giao tiếp, nhộn nhịp. Thông qua chợ, người ta có thể biết được nhiều thông tin không chỉ về buôn bán, làm ăn mà còn về mọi mặt trong đời sống hàng ngày:

*“Dân chợ Phù Ninh ai cũng bảo
Em còn trẻ lắm, nhất làng trong
Mấy năm cô ấy làm du kích
Không hiểu vì sao, chẳng lấy chồng...”*

(Núi Đôi Vũ Cao)

Chợ quê thường nổi bật lên hình ảnh những cô hàng xén với những đôi mắt nhìn băng khuâng. Họ là những bông hoa của chợ nhà thơ Hoàng Cầm đã viết về họ rất hay:

*“Những cô hàng xén răng đen
Cái như mùa thu tỏa nắng...”*

Người ta đi chợ để mua bán những thứ cần thiết. Nhưng cũng có những người đi chợ chơi, dạo chợ và coi đó là một thú vui. Cũng có những người đi chợ để tìm hiểu nhau, manh mối một tình yêu nào đó.

Chợ xưa, ngoài các dãy hàng thịt, hàng quà, tạp hóa, quán rượu, trà cau, có các lều gà, vịt, chó, cá, cua, tôm v.v..., còn có lò nhuộm, có cái chảo lớn đun nước màu nhuộm áo, yếm, cặp váy. Góc nọ, góc kia còn

có các ông thầy bói, thầy tướng số và có phiên lại có vài ba người hát xẩm.

Qua thăm một cái chợ, người ta có thể biết sơ qua về tình hình kinh tế, văn hóa, xã hội của một địa phương nào đó. Vì tất cả mọi mặt đời thường đều phơi bày ra ở chợ. Chợ cũng là một bản nhạc giao hưởng không lồ đủ các loại hình âm thanh.

Có những cái chợ thật độc đáo như ở biên giới Lạng Sơn, Cao Bằng, ngoài việc mua bán ra, nam nữ thanh niên còn tìm hiểu nhau rồi hát sli lượn với nhau. Khi gặp được người vừa ý, họ liền đưa nhau ra khỏi chợ. Ở Hà Giang (Mèo Vạc) và Lào Cai (Sa Pa) còn có chợ tình. Ở đây, trai gái yêu nhau, âu yếm nhau ngay tại chợ đã đành, những người có vợ có chồng rồi vẫn có thể đến đây để gặp người tình cũ của mình một cách tự do mà không chịu sự ràng buộc cấm đoán của chồng (hoặc vợ)...

Những năm gần đây, ở Giảng Võ, Kim Liên, Ngã Tư Sở của Hà Nội có những nhóm người tụ họp nhau lại hình thành chợ lao động. Thành phần của chợ lao động này gồm các thanh niên không có việc làm, những người nông dân trong những ngày nông nhàn kéo nhau ra Hà Nội kiếm việc làm. Chợ xuân của ta cũng thật đặc biệt. Một vài ngày sau Tết Nguyên đán, khi không khí Tết vẫn còn tràn ngập khắp nơi, người ta họp chợ lấy may ngày đầu năm.

Chợ rất đa dạng và phong phú, có đủ các tên gọi khác nhau. Chợ gười là cái chợ Trời ơi đất hỡi, nơi diễn ra sự mua bán đủ các loại mặt hàng từ đơn giản nhất đến máy móc tinh vi. Chợ âm phủ là nơi diễn ra sự mua bán về đêm, không nhìn rõ mặt người... Ngoài ra còn có chợ cóc, chợ đuối, chợ tạm, chợ bến, chợ cầu, chợ chiều...Tan tác như cảnh chợ chiều, đó là cái cảnh rút lui sào sạc đến mức chẳng còn ai. Ai cũng muốn về cho sớm. Ca dao xưa còn nhắc đến: “Bà già đi chợ Cầu Đông”. Đó là cái chợ ở phố Hàng Đường ngày xưa, nơi Tú Uyên mua được bức tranh nàng Giáng Kiều. Chợ bán đủ các loại mặt hàng “Thượng vàng hạ cám” Bức tranh bán ở chợ Cầu Đông còn đáng giá hơn nhiều lần Nó trở thành một câu chuyện dân gian người đời còn nhắc đến.

Người ta nói “Cứ như là vỡ chợ” là ví cảnh quá ồn ào Đồn “Hội chợ” là có nhiều người tham gia vào cuộc đánh rồi lại bỏ đi đến nỗi người bị đánh không còn rõ là những ai đã đánh mình. Lại còn có một câu chuyện cảm động. Một cô gái gánh hàng đi chợ, bị chàng trai giữ lại để tỏ tình. Cô gái cần phải tranh thủ tới chợ cho sớm, đã trả lời rất thật tình mà tha thiết:

*“Chàng trai bỏ áo em ra
Để em đi chợ, kẻo mà chợ trưa
Chợ trưa hàng bán hết đi
Lấy gì nuôi mẹ, lấy gì nuôi em!”*

Khi nói: “Cơm hàng, cháo chợ, vợ nhật, con thêm” là những từ dùng để chỉ những gì tạm bợ, qua quýt không được nghiêm chỉnh.

Chợ ngày xưa còn có một nhân vật đặc biệt. Đó là anh mỗ chợ, là người thông báo, đi rao mọi tin tức về việc buôn bán trong chợ. Anh ta còn làm đủ mọi việc như giúp mọi người ổn định chỗ ngồi, sửa lều lán, thu lệ phí v.v... Nhưng anh ta, chỗ nào cũng có mặt và làm cho mọi người vừa lòng... Anh ta luôn chân luôn tay, nói nhiều, ăn mặc xộc xệch, chít cái khăn tai chó.

Chợ là cuộc đời trần tục. Có đủ các mùi vị và hình ảnh sinh động của cuộc sống. Người ta viết quá nhiều về cái chợ. Chuyện về cái chợ không bao giờ hết. Có điều những cái chợ xưa chỉ còn giữ lại một chút thơm thảo và da diết trong ký ức của con người ngày nay.

CHUYỆN CÁI CỔNG LÀNG

Người đi xa , nhìn thấy cây đa, bến nước, cây gạo, nóc đình và cổng làng là biết đã về đến quê.

Làng nào cũng có một cái cổng làng. Có làng lại có. Một cổng chính, một cổng phụ. Cái cổng làng chiếm một địa vị quan trọng, thiêng liêng, thường trực trọng lòng tất cả mọi người trong làng.

Phải đi qua cổng làng rồi mới về đến nhà. Cái cổng làng chứng kiến sự đến và sự đi của mọi người. Đám cưới tưng bừng đi vào làng với những mâm cau, trầu, lễ vật phủ tấm vải đỏ rồi những đám ma nổi kèn trống tiễn người quá cố qua cổng làng. Khi đi qua cổng làng, người chết phải được khiêng tay , hạ thấp xuống để chào vĩnh biệt cái cổng làng thiêng liêng mà thân thiết.

Mỗi làng xây cổng theo kiểu dáng và phong cách của mình. Nhưng đều có điểm giống nhau là làm sao cho cái cổng làng phải nghiêm trang, hoành tráng, khoẻ mà đẹp. Có nhiều làng xây dựng cổng làng giản đơn mà ưa nhìn. Có những làng xây dựng cầu kỳ hơn.

Cổng làng Đông là một cổng tò vò cao 4 mét. Phía trên là hai mái ngói nằm trên khung, vì kèo bằng gỗ tứ thiết. Phía bên ngoài mái được xây lên một bức tường gạch dày. Trên mái cong có đắp những mảng trang trí núi, mây. Bên dưới có đề tên làng. Bức tường gạch vồ nối liền hai bên cổng tò vò với hai cột trụ cao vút Trên đỉnh cột trụ có hình một quả đào tượng trưng cho sự trường thọ. Mái nhà sát cổng che cho một khoảng đất chừng 10 mét vuông để cho mọi người tạm thời tránh mưa nắng. Thân cột là câu đối với những chữ rồng bay phượng múa:

“Cao quý phong thanh thiên vạn cổ

Nam thanh nữ tú nhất hương chung”

Làng Đông còn một cổng thứ hai nữa với đôi câu:

“Khởi tâm tiên nhân lập

Tích đức hậu thế truyền”.

Trên tường cổng làng có trang trí những nhành lá vạn niên cách điệu thành những đường gấp khúc duyên dáng la đà, móc vào nhau. Đi vào cổng làng phải qua ba bậc lát đá.

Cổng làng Hồ có đôi câu đối:

“Mỹ tục thuần phong cảnh chiếu Tây Hồ minh kính.

Thiện ngôn, hảo sự trường lưu mặt lợi danh hung”

(Mặt lợi là hoa nhài)

Cổng làng Thọ gây ấn tượng bằng hai cột trụ xây cao. Có ba bậc đi lên lát đá xanh. Trước đây có một cây si cao, sum sê, xanh lá, phủ lên một bên cột. Người ta có câu vè:

“Chùa Thiên Niên có cây lá cọ

Bên làng Thọ có cái cổng xanh

Chùa Bà Đanh vắng tanh vắng ngắt”.

Cổng làng cả cũng là một nóc nhà hai mái. Một mái ra ngoài, một mái vào trong. Tất cả được 4 chiếc cột gỗ lim lớn đội lên. Dưới chân cột có chôn hai con sấu đá. Có người gọi là con nghê đá. Vào làng phải qua năm bậc xây gạch. Hai bên cột trụ cổng làng vút lên thanh thoát như múa với trời xanh.

Cổng làng Sơn Đồng (Hoài Đức), cổng làng Yên Sơn (Quốc Oai)... được rất nhiều du khách nước ngoài tìm đến, nghiên cứu, chụp ảnh sao chép. Họ trầm trồ khen ngợi hết lời những cái cổng làng này. Mặc dù, chúng ta còn rất nhiều những cái cổng làng khác đẹp hơn nhiều.

Có những cổng làng được xây dựng thật hoành tráng với ba cổng tò vò liền nhau. Hai cổng hai bên nhỏ hơn cổng giữa như kiệu toà tam quan ở đình. Ở những làng có nhiều người làm quan to, thậm chí có cả những tướng quân hiển hách, bên cạnh cổng làng được dựng một bia “hạ mã”. Ai đi ngựa tới đây phải xuống ngựa. Ở hai cánh cửa có một hổ phù. Làng

nào có nhiều người đỗ đạt, nhiều quan văn thì cổng làng có nhiều câu đối hay, những bức hoành đề ngời ca và khuyến học. Có những cổng làng đắp quả bầu trên nóc. Quả bầu này là quả bầu chứa đựng tinh hoa của cả vũ trụ. Có hình hai con cá hóa long châu hai bên quả bầu. Bức hoành thường đề chữ Tiểu vi đại (cái nhỏ là cái lớn) hoặc hàng chữ Trực đạo vi hành (đi đường thẳng). Có cổng lại có cả điểm canh nhô lên cao. Đó là nơi để các tuần phu đứng lên cao mà quan sát xung quanh. Đêm đông họ đốt lửa trên chòi.

Trước kia xây cổng làng phải có thầy địa lý xem phong thổ, xem địa thế. Cổng làng phải dựa vào thế đất có long quý hổ phục hoặc bụng con cá mới mong có được uy vũ và sự sinh sôi. Nếu dựa đúng vào thế bị gậy thì không hay.

Riêng về mặt kiến trúc và trang trí những mây, nước, hoa, lá, màu sắc, đường nét... những cái cổng làng xưa còn giữ lại cả một kho báu vô giá. Chúng được xây dựng bằng những bàn tay thần tình của các bậc cha ông chúng ta. Những đường nét, hoa văn mang lại cho chúng ta nhiều tín hiệu từ xa xưa cũng như những mật mã về cái đẹp và tư duy truyền thống, đòi hỏi người đời sau giải mã.

Ngắm cổng làng, có lúc ta thấy nó dịu dàng như tình mẹ, lúc đỏ rực lên như ráng chiều, lúc đậm chiều dần vật. Có lúc nó lại mơ màng sương khói. Cổng làng quan sát những điều thánh thiện và những điều ma quỷ trong cộng đồng. Nó là sự đón nhận. Cổng làng giữ lại những kỷ niệm của những phút giây lịch sử. Cổng luôn im lặng, giữ trong mình những điều bí mật của ngàn đời. Cổng làng rung động khôn xiết cùng với bức tường cũ rêu phong và với những chứng tích nhiều năm tháng đã qua. Cổng làng không chỉ nhìn và thấy, nó còn suy tư. Cánh cửa cổng làng mở là thuộc về dương, đóng là thuộc về âm. Chúng ta không quên cái cổng làng Vũ Đại gắn bó với những nhân vật Chí Phèo, Thị Nở, Lão Hạc, Bá Kiến... của Nam Cao. Cũng không quên cái cổng làng trong tiểu thuyết Tắt Đèn của Ngô Tất Tố. Chỉ vì mấy suất sưu chưa đóng đủ mà tuần phu nhất định không mở cổng làng cho mọi người ra đồng làm việc hoặc đi lại khiến nhân dân bất bình đấu tranh”. Quê hương là đêm trăng

tỏ. Quê hương là chùm khế ngọt v.v... Nhưng quê hương cũng còn là cái cổng làng những người con khi xa quê hương đều cúi đầu chào trước cổng làng, hẹn ngày trở lại. Ngày xưa, quan Trạng về làng cũng phải vái chào cái cổng làng rồi mới đi qua. Tất cả mọi hoạt động trong làng đều được đưa đến cái cổng làng. Những tin tức được niêm yết lên và được mọi người kháo nhau, bàn bạc, truyền bá thành những câu chuyện không bao giờ hết. Ngay sau cái cổng làng thường mọc lên một vài quán hàng. Một số gia đình quây quần tụ tập lại với nhau hình thành một xóm gọi là xóm cổng.

Xóm cổng này thường là xóm đông vui nhất làng. Người ta đến đây để nghỉ ngơi, vui chơi thư giãn với bát nước trà, điệu thuốc Lào và tán chuyện gẫu với nhau. Cạnh cái cổng làng cũng là nơi trai gái hẹn hò. Họ nhìn lên cổng làng mà thề thốt yêu nhau “đến đầu bạc răng long”. Có khi lại có đám hát xẩm đến hát làm náo nức đám đông với những điệu hát buồn dân dã. Tiếng đàn bầu hòa theo tiếng nhị làm băng khuâng cả lối xóm. Trong những ngày hội hè, lễ tết, xóm cổng thường là xóm đông vui hơn cả.

Cổng làng thân thiết và gần gũi với mỗi người trong chúng ta. Không thể nào quên được hình ảnh cái cổng làng rêu phong, sương khói trầm mặc mà kiêu hùng.

NHỮNG PHO TƯỢNG QUÝ HIẾM

TƯỢNG BÀ TRƯƠNG THỊ NGỌC CHÚC VÀ CÔNG CHÚA LÊ THỊ NGỌC DUYÊN Ở CHÙA BÚT THÁP.

Chùa Bút Tháp có nhiều tượng, nhưng khách tham quan thường chú ý đến hai pho tượng, đó là tượng bà Trương và Công chúa Ngọc Duyên. Cả hai pho tượng đều ở tư thế ngồi thiền, được đặt trong khám thờ sơn son thếp vàng rực rỡ. Bà Hoàng đội vương miện có chỏm cao. Nhưng bà lại khoác áo kiểu tu hành. Còn Công chúa mặc xiêm y của vương triều. Đó là hai khuôn mặt rạng rỡ, hoa phấn phiêu bồng. Những đôi mắt nghiêm nghị, đoan trang, nhìn thẳng. Môi hơi mỉm cười đôn hậu. Những nếp áo xô lên nhau như những đợt sóng luân hồi, sóng nhân tình gió bụi. Bà Hoàng mặc áo vàng nhiều hoa văn, cổ xẻ thật sâu, lộ rõ cánh yếm màu phớt hồng trần thế. Đôi mắt sắc, lông mày sương khói mà người Trung Quốc gọi là “yên mi”. Theo bút tích còn lại, lúc còn sống, bà Hoàng và Công chúa đều góp cả tâm lực, tài lực cho việc xây dựng chùa và giúp đỡ người nghèo. Nên khi họ về với Phật, các nghệ nhân tài hoa đã tạc tượng họ với tất cả tấm lòng.

TƯỢNG BÀ CHÚA TẠI CHÙA MÍA

Bà Ngô Thị Ngọc Duyên vốn là một thôn nữ. Bà được chúa Trịnh Tráng mời vào phủ chúa. Bà chỉ ở phủ chúa một thời gian rồi về sống với dân thôn. Bà dùng tiền nhà chúa cho để khai khẩn bãi sông và tạo dựng chùa Mía.

Bà choàng bên ngoài một khăn choàng màu sữa “vũ trụ” lên khắp phần trên và nửa đầu. Tóc buông thả, có đường ngôi giữa. Khuôn mặt trái xoan, cặp mày thanh tú, như mây cong. Mắt nhìn xa xôi, cương nghị. Môi quả tim. Phần nào có nét của nữ thần Funông.

TƯỢNG BÀ CHÚA ĐÀM MAI ĐỘNG

Bà có khuôn mặt đầy đặn, nhân hậu. Tóc chải ngược, kết trên đỉnh. Có giải lục trang trí, chảy ra sau lưng. Tượng mặc áo choàng, Cổ kiêu ba ngón. Cánh tay nhẹ nhàng để lửng lơ không.

PHO TƯỢNG THÁNH MẪU LIỄU HẠNH Ở CHÙA HƯƠNG TÍCH

Thánh Mẫu là một trong “Tứ bất tử” của Việt Nam Tượng cao 2,5 mét, phủ sơn son thếp vàng. Dáng uy nghi, đường bệ, cao sang, quyền quý, thánh thiện mà rất “đời”. Thánh Mẫu vừa là người nhà trời, vừa là người trần thế. Người đã từng là vợ, là mẹ. Người bênh vực kẻ yếu. Tượng có đôi mắt hạnh nhân. Khuôn trắng, mày liễu, Cổ kiêu. Hai bàn tay đặt nhẹ lên nhau, từ bi, thư thái, thương đời. Áo trong của người có những đường gạch ánh sáng. Áo ngoài có hình hài mây khói. Đó là hương trầm, là sự hy sinh, là cầu nối giữa trời và đất.

TƯỢNG CHIÊU NGHI PHẠM THỊ NGỌC XUYỀN

Tượng tọa lạc tại xã Xuân Tảo (Từ Liêm). Bà mồ côi từ nhỏ phải đi làm con nuôi một gia đình nọ. Nhưng vì bà thông minh và có nhan sắc chim sa cá lặn nên được chúa Trịnh Tạc lấy làm vợ, phong cho bà là Chiêu Nghi, rồi đệ nhất cung Tần. Bà thường về thăm quê, bỏ tiền ra mua ruộng tặng làng và dựng chùa. Tượng Chiêu Nghi là một bức tượng rất đẹp, tập trung được hầu như tất cả các nét đẹp chuẩn mực truyền thống của cái đẹp Việt Nam nói riêng và của phương Đông nói chung. Đôi mắt tượng xa khơi, tinh anh, trí tuệ. Mắt to mà sáng, cổ cao, lông mày dáng “tân nguyệt” (trăng non). Đó là cái vẻ đẹp thiên thần theo quan niệm á Đông. Tóc buông dài. Đầu đội mũ miện. Dáng ngồi ung dung, tự tại, đầy niềm tin. Mặt hoa da phấn.

TƯỢNG HOÀNG HẬU DƯƠNG VÂN NGÀ Ở ĐỀN VUA LÊ

Tượng được nhiều bạn nước ngoài đánh giá rất cao: “Một trong những pho tượng đẹp của Đông Nam á” Tượng có vẻ mặt kiêu sa, duyên dáng, đậm thắm, mềm mại, ngọt ngào. Bụng thon, ngực nở, tay chân

tuyệt mỹ, dịu hiền, ấm áp, đôn hậu, bao dung, cảm cân nảy mực. Xiêm y của người chỉ cần sửa đổi lại một chút cho “hiện đại” là đủ sức làm nghiêng ngửa giới thời trang trong và ngoài nước...

TƯỢNG PHẬT Ở CHÙA HƯƠNG TÍCH

Khuôn mặt Phật không có chút xao động, trầm mặc, sâu lắng trang nghiêm. Mắt hơi khép mũi thẳng. Miệng tươi, đậm đà, Phảng phất nét “cứu độ”. Nếp áo phía lưng của người chạy chéo từ vai trái xuống, lượn cong lên rồi cuộn lại như áng mây ở Phía cạnh bên phải...

Một số khách du lịch nước ngoài rất thích thú và say mê, thành khẩn trước những Pho tượng thờ ở nước ta. Đó là những Pho tượng các bà chúa, Phật, Thánh Mẫu, Công chúa, giai nhân... ở các đình chùa, miếu ở Hà Nội và các vùng lân cận. Họ là những nhà du lịch chú ý đến văn hóa và nghệ thuật. Các bạn Trung Quốc, Hồng Kông, Đài Loan nhận xét: “Những ngôi sao như Lưu Hiểu Khánh, Cung Lợi, Lưu Tuyết Hoa, Trương Mạn Ngọc ...chỉ có được chút ít vẻ đẹp nơi các pho tượng thờ ở Việt Nam”.

Để hiểu biết chân dung các vị nữ thần, vương hậu, Công chúa, các vị nữ anh hùng... được tôn thờ ở Việt Nam, chúng ta mới chỉ được đọc qua trên sách báo, xem vài vở kịch, nghe chút nhạc, xem múa mà tưởng tượng ra. Nhưng cái vẻ đẹp tổng thể, đích thực, phong phú lộng lẫy của những khuôn mặt phi phàm đó lại được định hình ở mặt điêu khắc tạc tượng. Qua nghệ thuật này, chúng ta mới có thể thấy những khuynh hướng cơ bản về ý tưởng lý tưởng hoá và tinh thần hoá vẻ đẹp tâm hồn và cơ thể của nhân vật...

Một số nhà nghiên cứu về thời trang và về nghệ thuật trang điểm nước ngoài đã sang thăm Việt Nam. Họ không muốn nói rằng họ làm những công việc này. Nhưng họ bỏ ra nhiều thì giờ đi nghiên cứu các tượng Thờ của Việt Nam.

Phải chăng những pho tượng ở các đình, chùa, đền, miếu Việt Nam đang lên ngôi? Chúng ta không thể thờ ơ lại càng không thể thiếu hiểu biết về những pho tượng quý hiếm mà cha ông đã để lại cho chúng ta.

CÂY GẠO

Cùng với đình, chùa, cây đa..., cây gạo cũng là một hình ảnh quen thuộc và gần gũi của làng quê Việt Nam. Cây gạo có thể được trồng ở những mảnh đất trống, vắng, xa một chút với đình, chùa, miếu, ở bãi tha ma, ở đầu chợ, ở cuối làng như câu: “Đầu đa, gạo cuối chuỗi sau, cau trước”... Người theo Phật giáo thích cây đa. Người theo Đạo giáo thích cây gạo. Mọi người cũng nói: “Thần cây đa, ma cây gạo”? Cây đa sum sê, xanh tươi, kín lá, rễ buông xuống rất thơ mộng. Người ta có thể tạm trú mưa, nắng dưới gốc đa. Còn cây gạo thì cao lêu nghêu, khẳng khiu, ít lá. Bên gốc cây đa hoặc cây gạo thường có một bàn thờ nhỏ. Có cả bát hương để thờ phật hoặc thờ ma. Cách đây mấy năm, tại cây gạo ở góc Văn Miếu lúc nào cũng có khói hương nghi ngút.

Cây gạo, phương Tây gọi là Kapokier, Trung Quốc gọi là mộc miên, nó tượng trưng cho cuộc đời, cho sự ngay thẳng. Nó đón ánh mặt trời và mặt trăng. Nó đứng cao vút hẳn lên, chống lại với bão táp, gió mưa, chịu trận cho đồng loại. Nó đứng bình thản, chân thực, mà kiên cường. Nó như một anh lính gác, định hướng, chỉ cho mọi người dễ nhận ra làng xóm của mình từ rất xa. Nó tượng trưng cho sự trường thọ, giữ liên lạc giữa trời và đất. Nó là cây vũ trụ. Các loài bò sát bám vào gốc cây và rễ của nó. Nhiều loài chim đến với nó. Chim lớn ở những cành trên cao. Chim nhỏ ở những cành thấp hơn, chúng ríu rít, giọng cao, giọng trầm, chuyện trò với nhau, tung bưng, nhộn nhịp, lại tranh cãi với nhau như họp chợ. Khung cảnh thật tung bưng, náo nhiệt. Nhưng cây gạo chỉ là “câu lạc bộ”, là nơi chúng ngừng nghỉ chốc lát trong những chuyến bay dài mà thôi. Chúng không bao giờ làm tổ trên cây gạo. Vì cây gạo thưa lá, chẳng có lá để ngụ trang. Chúng rất dễ bị lộ. Tuy vậy, cây gạo hiếu khách, niềm nở. Lá cây gạo mềm dẻo luôn đón những làn gió qua lại. Cành thì nhiệt liệt đón chim từ mọi nơi đến. Gọi là chi nghênh nam bắc điệu, diệp tổng vãng lai phong.

Cứ đến tháng 3, 4 hàng năm, cây gạo ra hoa, làm đỏ rực cả một khoảng trời. Người ta bảo là cây gạo thấp đèn tỏa sáng. Nếu mấy cây gạo ở gần nhau, cùng nở hoa thì gọi là các cây gạo thấp đuốc. ánh sáng của hoa gạo sáng đỏ, rực rỡ. Nếu trong Truyện Kiều có câu: “Đầu tường, lửa lựu lập lõe đâm bông” thì hoa lựu thấp sáng một quãng vườn. Còn hoa gạo cao, nhiều cành và có nhiều hoa xòe ngửa lên trời. Ở chùa Hương, đến mùa hoa gạo nở, màu đỏ hai bên núi chạy dọc theo suối Yến. Nhiều hàng cây gạo cứ xếp hàng bên nhau như những dãy đèn. Có những nơi, các cây gạo tập trung lại với nhau, đã tạo ra những “đám cháy” làm ta lóa mắt. Du khách bảo hoa gạo thấp sáng chùa Hương. Có nhiều khi hoa gạo rơi cả xuống thuyền của du khách dạo chơi trên suối. Cây gạo làm đẹp cho mọi người và cái đẹp làm cho người ta trở nên thánh thiện hơn, yêu cuộc sống hơn. Cảnh tượng này gây ấn tượng rất mạnh mẽ đối với khách du lịch người nước ngoài. Hẹn trở lại chùa Hương một lần nữa và gọi hoa gạo là “hoa tình yêu”.

Ở Tây Nguyên, cây gạo được gọi là cây Polang. Chúng làm đỏ rực cả những khu rừng, đồi, sân nhà Rông. Cây gạo ở đây là cây để buộc con trâu hiến sinh trong lễ đâm trâu. Do đó, cây gạo cũng được gọi là cây hiến sinh. Những cặp tình nhân không bao giờ đưa nhau ra gốc cây gạo mà tình tự. Đó là điều tối kị. Họ cho rằng như vậy sẽ gặp phải những sự không may mắn. Cây gạo lạnh lẽo cô đơn, thường có mặt ở những nơi vắng vẻ, khuất nẻo. Những linh hồn phiêu bạt không có người thân cúng giỗ thường lẩn quất nơi cây gạo. Ngày rằm tháng bảy là ngày cúng cô hồn của thập loại chúng sinh thường được tổ chức gần nơi cây gạo. Người ta vớt tất cả những đồ còn thừa lại sau khi cúng lễ vào cây gạo và cũng có nghĩa là cúng cho các cô hồn vương vất quanh cây gạo. Đã có câu: “Ríu rít thì đến cây đa, nhạt tình thì đến tha ma cây gạo”? Vỏ cây gạo làm thuốc cho ra thai, thuốc chữa sa đì. Rễ cây gạo ăn rộng và sâu nên cây gạo rất vững chắc. Phần cắm sâu xuống đất có những nốt phồng lên gọi là củ làm thức ăn độ nhật cho người xưa khi thiếu lương thực.

Đến cuối tháng 4, 5, bông gạo bay tả tơi theo tất cả các chiều gió, giăng đầy không gian như là tuyết rơi rơi lên mái tóc bạc của các mẹ già. Người nghèo thương nhặt, gom lại để may áo bông chống rét. Người Tây

Nguyên và người Thái lấy bông gạo làm đệm trải giường và làm phao cứu sinh. Đệm bông gạo của người Thái Mai Châu rất nổi tiếng. Loại đệm này có độ xốp lý tưởng. Nằm rất êm mà không bí như đệm mút, đệm ga bông từ cây bông rất chóng dẹt và hút ẩm, không bằng bông gạo. Nhất là những chiếc đệm đó lại có những đường thêu bay bổng mà thâm trầm. Chúng cung cấp cho thị trường trong nước và xuất khẩu.

Gỗ cây gạo trắng, thớ mịn dùng để làm áo quan. Nhát vàng tâm, nhì gỗ gạo. Gỗ cây gạo còn dùng để khắc những bản đồ để in. Nhựa cây gạo phối hợp với một vài loại nhựa khác nữa, dùng làm nhựa để bầy chim gáy, chim họa mi, chim ngói.

Hoa gạo cánh to mà dày. Nó rơi xuống đất, rất chóng héo tàn. Ở phương Tây, gần đây có một số hãng mỹ phẩm thử nghiệm và tìm tòi màu đỏ cho son môi. Màu đỏ là sự phối hợp giữa đỏ, vàng và trắng. Cuối cùng, họ kết luận: “Màu đỏ lý tưởng đó là màu của hoa gạo”. Cindy Crawford dùng màu đỏ hoa gạo. Màu môi của Sharon Stone Cộng với màu đỏ trên môi Madonna thành màu đỏ hoa gạo.

Cây gạo sống hàng ngàn năm. Nó là nhân chứng yên lặng của nhiều đời người. Nó chứng kiến những sự thăng trầm đầy mồ hôi nước mắt, thậm chí cả máu lửa của nhiều thế hệ. Nó biết tất cả, nó chứng kiến những gì xảy ra với những kiếp người phù du. Những người đi chợ xa, đi buôn bán xa, đi công tác ít ngày... đặc biệt là những người đi xa quê đã lâu năm... nhìn thấy từ xa ngọn cây gạo thấy thân quen vô cùng. Họ đi tắt rồi xuyên qua đoạn ngõ xanh biếc nữa thôi là về đến nhà. Nơi đây có người mẹ, người vợ hoặc người thân đang chờ đón họ...

Cây gạo cũng là một hình ảnh thân yêu độc đáo và nổi bật của làng quê Việt Nam...

CON NGHÊ ĐÁ

Ở những nơi trang trọng, nổi bật tại các làng xóm thường có một con vật quen thuộc, được kính nể, yêu mến. Đó là những con nghê đá được đặt hai bên cổng làng, cổng tam quan, cổng xóm, cổng đình, sân đình. Có khi những con nghê còn ngồi chót vót trên đỉnh cột cổng tam quan như đang bay trong mây. Con nghê được tạc bằng đá, bằng đất nung hoặc bằng vôi cát có tô vẽ đủ màu sắc sặc sỡ. Nghê được tạc bằng đá để nói lên rằng, chẳng có gì lay chuyển được chúng và chúng tồn tại mãi mãi.

Những con nghê có mặt từ những đời xa xưa. Chúng là những con vật linh thiêng, dũng cảm, tinh khôn. Chúng bênh vực điều thiện, trừng phạt điều ác. Chúng được gọi là nghê vì chúng có họ với những rồng, sư tử, kỳ lân. Vì vậy, chúng vừa là rồng, vừa là sư tử. Rồng vờn mây, phun mưa cho đồng ruộng, mùa màng. Rồng còn mang lại những điều tốt lành và kỳ diệu đến cho mọi nhà. Sư tử có sức mạnh ghê gớm, uy phong lẫm liệt canh gác cho sự bình yên của xóm làng, bảo vệ người tốt, răn đe kẻ xấu. Nhất là trên đầu nó lại có một cái sừng nhọn như mũi tên và sắc như gươm. Nó bảo vệ cái cổng làng là lối vào làng. Chúng lại còn một tác dụng nữa là trang điểm cho cảnh quan xung quanh. Cổng làng, sân đình có được những con nghê sẽ trở nên đẹp đẽ, rực rỡ hơn.

Con nghê có đôi mắt to và sáng, trán rộng, đầu to có sừng, miệng rộng, nhe cả hai hàm răng, vai rộng, thân hình nhiều vảy. Nhìn kỹ, con nghê trông rất dữ dội với hai hàm răng. Nhưng nó lại rất hiền lành vì nó cười. Bước qua mấy bậc cổng làng là trông thấy ngay hai con nghê. Người tốt thấy nghê cười với mình, người không tốt, thấy sợ sệt.

Những con nghê canh gác, bảo vệ làng xóm, kiên nhẫn và nghiêm túc như những con vật sống. Chúng kiểm tra người ra, kẻ vào. Chúng nhìn xa đến tận những cánh đồng bát ngát, chúng lắng nghe những

tiếng hót của bầy chim trên các cành cây, tiếng cười của các cô gái giã gạo, tiếng đập lúa tiếng trẻ con nô đùa v.v... Chúng biết tất cả mọi chuyện vui, buồn của người dân trong làng. Chúng chứng kiến những đám cưới đi vào làng, đám ma đi khỏi làng, những đám rước, đội kèn trống nhộn nhịp trong những ngày hội.

Người đi khỏi làng, nhìn con nghê một lần như để chào từ biệt nó. Người đi xa về cũng chào hỏi nó như thể báo cho nó biết rằng mình đã về làng. Con nghê thân thiết với tất cả mọi người. Chẳng bao giờ chúng ta quên được hình ảnh thân yêu của con nghê đầu làng. Hình ảnh con nghê đá là một trong những hình ảnh thân yêu của xóm làng Việt Nam.

MIẾU ĐỒNG CỔ

Miếu Đồng cổ được xây dựng từ đời Lý, trong lịch sử đã được trùng tu nhiều lần, lần trùng tu cuối cùng là vào đời Nguyễn. Qua nhiều năm tháng và chiến tranh liên miên, mảnh đất của miếu là nơi đã từng chịu đựng nhiều bom đạn. Miếu đã bị phá hỏng gần như hoàn toàn, chỉ còn lại những mảnh tường, gạch, đá, kèo, cột, khám gỗ, nội cung. Hòa bình lập lại, nhân dân vớt được những bộ ngai sơn son thếp vàng và một số đồ cúng, tế, lọ độc bình, chiêng v.v. .. ở dưới ao lên, tập trung vào trong khám nội cung, dựng một mái ngói tạm thời để che chắn, bảo quản. Đó là cái cảnh “miếu cổ vàng sơn nhạt” như bất cứ ở nơi đâu đến năm 1960, trong phong trào bài trừ mê tín, sở Văn hóa Hà Nội đã mang đi nhiều đồ thờ bằng đồng, đá... rồi để thất lạc. Đến năm 1990, nhân dân làng Đông cùng với nhân dân các làng quanh khu vực Bưởi tích cực đi quyên tiền, xây dựng lại miếu ở ngay mảnh đất cũ. May thay, trong phường thờ có hơn 10 người là những người có truyền thống xây cất đình, chùa. Đó là phường thợ Thạch Thất nổi tiếng. Ông trùm phường thợ đã có tuổi, từng được nghe cha ông mình nói chuyện trước đây đã tham gia sửa chữa miếu Đồng Cổ. Ông quyết tâm xây dựng lại miếu Đồng cổ với dáng dấp xưa kia của nó. Miếu được xây lên như một cái lầu 8 mái, hai tầng. Tất cả các bộ phận bằng gỗ đều là gỗ tứ thiết. Những đường nét, hoa văn đều giữ được vẻ tài hoa truyền thống. Khách hành hương, từ Hà Nội tới theo đường Thụy Khuê, qua làng Hồ Khẩu là đến làng Đông. Tới đây, qua cầu sông Tô Lịch rồi vào sâu chừng 200 mét nữa là đến cổng miếu. Miếu có tam quan, vườn hoa, có hòn non bộ. Hai bên phải, trái có tả vu và hữu vu. Chính giữa miếu gồm gian nhất bái, nhị bái rồi đến hậu cung. Gian nhị bái có bàn thờ và ba chiếc ngai loại vừa để bài vị. Hậu cung có ba cỗ ngai sơn son thếp vàng loại lớn, có cách đây khoảng 200 năm. Trên ngai có áo bạch long và mũ của thần Đồng Cổ. Mũ màu đỏ, có nhiều chi tiết trang trí nổi bằng kim loại dát rất mỏng. Cảnh quan của miếu rất đẹp.

Tiếc rằng, một đơn vị quân đội đã đóng quân trên diện tích khoảng 300 m² đằng sau hậu cung, làm cho miếu bị méo mó. Không gian thiêng liêng của miếu bị phá vỡ...

Trước đây, hàng năm, cứ đến ngày mồng bốn tháng tư âm lịch, nhà vua (hoặc các quan nhất triều được vua chỉ định) dẫn các quan cao trong triều đến miếu Đồng cô lễ tạ thần. Lúc mặt trời mọc, họ làm lễ uống máu ăn thề để có sự chứng giám của thần. Tất cả đều tuốt gươm trần (các quan võ), giơ cao lên thề:

“Làm tôi bất trung

Làm con bất hiếu

Thần minh chu diệt...”

Sau đó các quan, quân lại nườm nượp ngựa xe, kéo về thành Cửa Đông. Đến chiều, các dòng họ, các đại biểu những làng xung quanh, rồi đến khách hành hương khắp mọi nơi làm lễ cầu thần phù hộ cho nhân dân được an khang, thịnh vượng. Lễ hội kéo dài hai ngày với các trò chơi như: đánh đu, bắt vịt, chọi gà, cờ tướng v.v... Riêng sân khấu chèo và tuồng được kéo dài đến nửa tháng. Trai gái trong vùng Bưởi thường mượn buổi chiều tối của miếu, mượn trăng của miếu, dắt nhau, thấp thoáng bên tường miếu rêu phong mà thề thết:

“Một duyên, hai nợ, ba tình”

Chúng con gắn bó, xin thần chứng minh”.

Năm 1995, một đoàn đại biểu thôn Châu Nê, xã An Định, huyện An Thọ tỉnh Thanh Hóa ra dự lễ tế thần Đồng Cổ ở làng Đông Xã, quận Ba Đình. Họ đã tham khảo kiến trúc miếu để về quê hương xây dựng lại miếu ở dưới chân núi Đồng Cổ, Thanh Hoá đã bị san phẳng từ lâu.

Sự tích thần Đồng cổ đã được ghi nhiều trong sử sách, nhất là trong Việt Điện U Linh và cả trong lòng dân. Sau khi Lý Thái Tổ rời đô về Thăng Long, hoàng tử Lý Phật Mã đi dẹp loạn phương Nam (1020), đến chân núi Khả Thanh (còn gọi là núi Đồng Cổ), thái tử đóng quân ở bên cạnh ngôi miếu có. Đêm đến, Lý Phật Mã nằm mơ thấy vị thần trong miếu xưng là thần miếu núi Đồng Cổ đến chúc tụng thái tử và xin

góp sức giúp thái tử dẹp loạn. Trận đánh sau đó đã thắng to. Lúc về, Lý Phật Mã rước thần về kinh đô để nhờ thần trấn giữ kinh thành. Thái tử chưa biết nên lập miếu thờ cho thần ở đâu thì được thần báo mộng xin cho đặt miếu thờ ở sau cung Thánh Thọ (làng Hồ Khẩu) trước mặt là sông Tô Lịch, phía sau dựa vào thành Đại La. Khi Lý Thái Tổ mất, thái tử lên ngôi (Lý Nhân Tông), thần lại báo mộng mách bảo cho nhà vua biết ba vị vương muốn kéo quân về kinh thành làm phản. Kết quả, vua dẹp được loạn Tam Vương. Vua tạ ơn thần và phong cho thần là minh chủ gia tướng đại vương Đồng Cổ.

CHỢ GIÒI HÀ NỘI

Chợ Giời của Hà Nội có từ rất sớm. Nó chẳng giống như các chợ khác như chợ Đồng Xuân, chợ Hôm, chợ Bưởi... Nó vội vàng thay đổi nơi chốn, tụ họp vào một nơi rồi mở rộng một cách rất “thời sự”. Thoạt đầu là sau ngày Nhật đảo chính Pháp (1945). Rồi đến khi ta tiếp quản Thủ đô, hiệp định Geneve được ký kết, đến phong trào Nam tiến của hàng triệu người... cứ mỗi đợt lại thêm người bán và kẻ mua. Hàng hóa mọi mặt lại phong phú hơn. Chợ được họp ở góc phố Thiên Quang, phố Quang Trung, mở rộng ra quanh hồ, chạy sang phố Hồ Xuân Hương. Có chợ ở gần nhà máy Trần Hưng Đạo rồi bị “đuổi” vào bãi than gần trường Đoàn Kết. Nó còn giữ được cái tên chợ Đuổi cho đến giờ. Nơi họp chợ tập trung tại bãi than rộng rãi, hoang vu không hợp với đặc trưng của một cái chợ. Thế là mọi người tràn ra phía chùa Vua Đẻ Thích, lấy dân làm trung tâm rồi toả ra mọi phía như là những chiếc nan hoa của một chiếc bánh xe đạp khổng lồ. Nơi đây kề cạnh với những trục đường cái quan, đường chính. Có thể tiến được mà cũng có thể thoái được theo nhiều ngã.

Chợ họp từ sáng sớm đến khi thành phố lên đèn, thậm chí đến cả đêm. Suốt ngày nhộn nhịp, mua nhanh, bán nhanh theo tình hình trong nước có những biến chuyển và cả tình trạng kẻ ở người đi... Lúc này chợ Giời còn gọi là chợ Trời ơi đất hời. Có những cô gái ở phương trời nào không biết cũng xô đến, làm quen, bắt mối hoặc buôn bán với khách mày râu, lãng tử làm cái trò nửa thương nghiệp nửa ái tình. Lại có những người có duyên, kiếm được tiền mời nhau đi nhậu nhẹt, mời các cô ả đi đập phá. Trời cho ấy mà. Chẳng ai từ chối.

Đến năm 1955, chợ Giời mới được thành lập một cách chính thức. Chợ Giời có đủ các loại mặt hàng “thượng vàng hạ cám”, khách có thể mua phụ tùng để lắp chừng 10 cái xe đạp, nhưng nếu cần, khách có thể mua 1 chiếc nan hoa, một ốc tanh, con vít... Cũng xin có ngay với giá

“mềm”. Ở đây, bạn có thể mua từ chiếc kim hoạn lợn đến các máy móc tinh vi, đắt tiền. Người ta có thể “chạy” cho bạn những mặt hàng “chua” nhất mà không đâu có.

Từ năm 1955 trở đi, chợ Giời đã là một cái chợ quy củ mà tầm cỡ của nó làm cho cả nước biết đến. Nó có nhiều ưu điểm mà các chợ khác không thể có. Nhưng thực ra đến năm 1980, nó mới thực sự trưởng thành. chợ được mở rộng ra nhiều. Ngoài khu trung tâm, nó còn kéo theo ra đường lớn trong khu tập thể Nguyễn Công Trứ với hai dãy dài gồm gần 500 hộ, kéo ra phố 235 và cạnh trường Đoàn Kết, hai dãy các đồ phụ tùng ô tô xe máy, ti vi, điện tử, đầu máy ti vi, cát sét và lúc nào cũng có chừng 500 chiếc xe đạp bán... Kể cả dãy Phố Thịnh Yên và toàn bộ chợ Giời nay gồm ngót 2000 hộ. Các lều lán đều bằng cột thép lợp mái tôn ngay ngắn. Nó đã được ổn định. Từ gần chục năm lại đây những hộ buôn bán ở chợ Giời đã có đời sống ổn định thậm chí còn khá thảnh thơi khác. Họ buôn bán rất hiện đại. Có nhiều người đã rút khỏi chợ Giời hoặc vẫn giữ chỗ nhưng mua bán lại thực hiện ở nơi khác... Họ thực hiện những hợp đồng lớn với hầu hết các tỉnh trong cả nước. Họ buôn bán qua điện thoại. Nhiều người đã mở khách sạn, xây biệt thự. 50% số hộ chợ. Giời buôn bán với mức tiêu thụ nhanh, có nhiều mối hàng, có mức sống khá cao nhưng cần kiệm để có thể buôn được càng ngày càng lớn hơn. Số hộ buôn bán còn lại 30% là những hộ cầm cự với cuộc sống hàng ngày. Lương vốn của họ có chừng từ 5 đến 10 triệu, vừa buôn vừa vay nóng, vay nguội. Tuy vậy, mức sống của họ cũng không đến nỗi.

Tất cả các hộ dù giàu dù nghèo đều phải cộng tác gần gũi với những người bỏ vốn và những người cầm cái họ. Đó là những con người rất thạo đời, biết làm cho đồng tiền nảy nở. Họ có chăng đóng góp tích cực vào thị trường. Họ sống rất quần chúng. Luôn nhắc đến câu: “Ăn mày là ai, ăn mày là ta. Đói cơm rách áo thì ra ăn mày”. Hoặc câu: “Tiền có khi làm cho người ta hư hỏng, nhưng tiền cũng làm cho con người ta trở nên tốt hơn”.

Các hàng sách, báo bán được nhiều ở chợ Giời. Nhất là khi có những tin tức đặc biệt, như tin về cúp bóng đá thế giới, tin về vụ cháy ở

chợ Đồng Xuân chẳng hạn. Những người cho thuê truyện và bán vé số xổ cũng đến tận các quầy hàng để “chào hàng”.

Đã từ mấy năm nay, do chính sách mở cửa, khuyến khích buôn bán, ở Hà Nội đâu cũng là chợ. Tuy vậy, chợ Giời vẫn có thể mạnh của nó, sự hấp dẫn của nó và nó luôn luôn tồn tại.

CÁI CẦU MÁI NGÓI

Ở các làng quê ta, ruộng đồng bao la. Từ làng này sang làng khác phải qua những cánh đồng bát ngát. Đâu đó, thường hiện lên những cây cầu. Đôi khi từ cánh đồng làng này sang cánh đồng làng bên kia cũng phải đi mất hàng mấy cây số đường sông trâu, ở giữa chặng đường đó, cũng có cái cầu. Nó là hình ảnh thân thương của xóm làng, cầu là ngôi nhà công cộng, được xây dựng lên trên một nền đất cao hơn mặt ruộng. Nó thường được dựng đơn sơ bằng chừng 810 cây cột gỗ. Mái lợp ngói âm dương hoặc ngói mũi hài, có nơi ngói cũng cong lên đôi chút cho giống mái đình. Diện tích cầu chỉ khoảng 20 - 30 mét vuông. Mặt trước cầu có treo chiếc mõ dài bằng gỗ báo canh và chiếc keng, chúng sẽ lên tiếng khi có “động” hoặc có chuyện trộm cướp ...

Cái cầu là nơi để mọi người nghỉ chân chốc lát, tránh nắng những trưa hè gay gắt. Một, hai bác thợ cày ăn cơm trưa, nghỉ ngơi một lát nơi đây rồi lại tiếp tục xuống đồng. Ban đêm, cái cầu trở thành cái điểm canh của trương tuần và tuần phu gác và làm công việc trị an. Họ được trang bị mấy tay thước và cái đèn trãi. Đêm đông, họ đốt củi để sưởi. Cầu được xây dựng bên gốc gạo hoặc đa hoặc một bụi duối, cúc tần.

Trong cầu thường có một bà đứng tuổi mở một quán hàng, vì vậy cái cầu còn được gọi là quán. Quán hàng của chủ quán có đặt một chiếc chõng tre. Mặt chõng được đan bằng những thanh nứa ghép lại thành hai hàng ghế dài và mấy miếng gỗ phẳng để mọi người ngồi khi đông khách. Trên mặt chõng có bày một dãy bát uống nước, mấy gói thuốc Lào, thuốc lá; cái盎 đông bánh dày, bách gai; một lọ kẹo bột, chè lam; vài tấm mía; mấy quả bưởi; vài nải chuối...

Chủ quán ngồi đối diện với khách hàng, bên phải bà là chum nước chè tươi, trên có miếng dĩa ủ và chiếc gáo dừa, bên trái là chiếc bong bóng lợn phơi khô đựng rượu ngang. Mọi người ăn quà bánh, uống nước, hút

thuốc Lào sắng sặc, nhả khói. Họ tán với nhau đủ chuyện thời sự trong xóm làng. Hết chuyện này sang chuyện khác. Họ bàn sang cung cách làm ăn, có khi họ xen vào những đoạn tiểu lâm rồi cùng cười phá lên. Chiều tối, bà quán dọn hàng về. Vẫn để nguyên cái chõng và ghế dài. Một, hai người khách bắt đắc dĩ, kẻ lỡ độ đường hoặc hành khát” nằm ra nền đất ở một góc cầu để nghỉ qua đêm. Đó là cái kiểu nằm cầu gối đất. Người ta thường nói: “Bơ vơ điểm cỏ, cầu sương” hoặc “nằm cầu gối đất là cái cảnh này đây. ông thợ cạo đặt một chiếc ghế cao bên cạnh cái cầu. Tám gương có khung đỏ của ông được treo lên thân cây gạo. ông làm nghề vít đầu vít cổ thiên hạ tại đây. Đồ nghề của ông được xếp gọn trong một chiếc hòm gỗ. Cửa hàng của ông thu hút được nhiều người. Ông được nhiều người yêu mến. Ông luôn tươi cười, vui vẻ. Ông thuộc lầu lý lịch của nhiều người, nhiều dòng họ. Chuyện gì ông cũng biết, cũng bàn vào. Ông được “liệt vào hàng sư phụ trong ngón nghề lấy dáy tai. Ai cũng thích nghe ông kể chuyện. Đôi lúc trong quán có chuyện quá chén hoặc gây gổ, ông nói vọng vào một vài lời can ngăn là xong ngay.

Chiều mùa hè, trước mặt cầu là bãi thả diều. Một vài ông già ngồi trong quán, nhìn lên trời xem diều và nghe sáo diều trầm bổng tiếng quê hương. Lúc gần tối, ráng chiều giội lên cánh đồng và cái cầu làm nên một bức tranh hùng tráng mà có chút huyền bí, phong sương.

Cái cầu còn là nơi đưa, đón khách. Với những khách quý khách đặc biệt, nhà chủ phải ra tận cầu đón khách và đưa khách về nhà mình. Khách ở lại một hai hôm rồi lại ra đi, nhà chủ đưa khách ra tận cầu, nâng chén tiễn biệt gọi là chén “Quan Hà”. Họ chấp tay lại, vái nhau. Có những đôi trai gái cũng tiễn biệt nhau ở cầu Như vậy cái cầu được coi như là cái “trường đình”, “đoàn đình” bên trung Quốc xưa. Lương Sơn Bá và Chúc Anh Đài đã tiên nhau ở cái trường đình (cầu) này đây.

Lại có những cặp nhân tình không đưa nhau ra cầu mà chỉ lấp ló ở đằng sau rặng cúc tần, duỗi ở bên cạnh cầu họ ra đây, nhìn lên mái cầu là giải lời nguyên:

“Xin ai đừng nghĩ kéo già

Cái cầu mái ngói chia tình đôi ta...”

hoặc:

“Cũng chẳng tại em, chẳng tại mình.

Cái cầu mái đỏ. Chứng tình hai ta...”

Họ đổ lỗi cho cái cầu mái ngói là xong chuyện. Trên thế gian này, có rất ít những cuộc chia tay bình thản rộng lượng mà khéo như thế này. Đám cưới đi qua cầu, hai họ cũng chia vài khẩu trà, mấy điều thuốc lá biếu bà hàng quán và những người có mặt trong cầu để mọi người mừng cho đôi trẻ. Đám ma đi qua, bà quán cũng được mấy miếng trà của nhà đám.

Vào khoảng mùng 4, mùng 6 Tết Nguyên Đán, trên đường đi tảo mộ về, mấy thành viên trong một chi họ nào đó rủ nhau vào quán nghỉ chân buổi đầu xuân. Họ phải đi thăm nhiều ngôi mộ nên lúc này đã mỏi. Họ uống nước, hút thuốc và ngả con gà luộc và ăn xô mang theo ra đánh chén. Họ mời mọi người cùng thưởng “thức chút lộc đầu xuân lấy may. Họ cũng mang theo cả rượu mùi để uống và mời mọi người...

Những năm trước và sau cách mạng tháng Tám 1945, những cái cột trong cây cầu đều có dán những khẩu hiệu kêu gọi toàn dân đứng dậy làm cách mạng, những chỉ thị chính sách vv... Cái cầu còn là nơi tập hợp quần chúng. Mặt trước cầu là bãi tập quân sự của dân quân, cũng là nơi tiễn các thanh niên lên đường nhập ngũ. Nơi đây, chỉ cần một cái phong đỏ buông xuống là đã trở thành sân khấu để biểu diễn nghệ thuật: hát chèo, hát tuồng, dân ca...

Có thể nói, cuộc đời nhiều người gắn bó chặt chẽ với cái cầu xưa kia, nhà thơ Quang Dũng, mỗi khi trở về nhà, bao giờ cũng phải nghỉ chân ở cái cầu Phượng Trì (Đan Phượng). Anh phải uống bát nước, hút điều thuốc, tán gẫu dăm ba câu với mọi người rồi mới về nhà... Anh đã làm một bài thơ lấy tên là “Thôn Phượng Trì” ngay trong cái quán này. Về mặt chứng tích, các làng quê ta còn giữ được nhiều cái cầu mái ngói. Chúng đều nổi tiếng, ít nhất là đối với một vài làng thôn hay một vùng như: Cầu Điều (Cổ Thuê), cầu An Phú, cầu Giàn (Cáo Đình), cầu Canh

(làng Canh), cầu ông Nghè (Quốc Oai), cầu Bún (Phú Đô), cầu xóm Luỹ (Yên Thái Bưởi) vv...và...vv.

Trong tâm khảm sâu xa của chúng ta, ai cũng có những mảnh hồn quê, chúng cứ không nguôi, bốc lên những làn sương khói và nhớ nhung. Chúng ta nhớ một dáng núi, một đám mây trước cổng làng, một con đường nhỏ có vầng trăng khuyết. Chúng ta cũng nhớ đến cái cầu mái ngói...

NINH HIỆP

Xã Ninh Hiệp, Gia Lâm, Hà Nội gồm 9 xóm với trên một vạn người. Đất nông nghiệp chỉ ngót nghét 3000 m² một đầu người. Dân ở đây đã phải làm bất cứ nghề gì để tồn tại. Đó là một cái làng đặc biệt mà mấy năm gần đây đã làm giàu nhanh chóng. Tiếng tăm của nó lừng lẫy, ai cũng biết. Người dân Ninh Hiệp năng động. Các cô gái cần cù, tất bật bán vải, may quần áo theo dây chuyền: Họ mặc quần ống thấp ống cao mà phóng xe “cúp”. Họ đã khá giàu có nhưng không khoe của và lỗ lã. Cô dâu không mặc váy ba tầng. Đám cưới đều tổ chức ở ủy ban nhân dân xã, tốn kém chừng hai chục nghìn. Họ dồn tiền để mở rộng vốn sản xuất, buôn bán và dịch vụ. Chợ Ninh Hiệp to mà phong phú. Có bốn mặt hàng mà Ninh Hiệp đóng vai trò điều chỉnh giá cả thị trường Hà Nội và các vùng xung quanh là vải, pin đèn, mì chính và phân đạm.

Ninh Hiệp có nhiều tổ và nhiều người làm đại lý có tín nhiệm với các hãng buôn bán trong và ngoài nước. Họ làm dịch vụ, giải quyết rất nhanh, gọn những yêu cầu về mặt hàng và các hợp đồng buôn bán lớn. Nhiều hợp đồng tính từ vài trăm triệu trở lên. Lưới buôn bán của Ninh Hiệp đã tạo thành một tam giác: Ninh Hiệp, Hà Nội và Hải Phòng. Họ giữ chữ tín công khai, công bằng, đôi khi pha màu “hiệp sĩ”.

Ủy ban nhân dân xã đã phát động phục cho học sinh trường phổ thông cơ sở. Ngoài ra, chúng tôi còn thấy chừng ba chục toà nhà ba tầng dựa theo kiểu hiện đại và đã vào năm, bảy, tám toà nhà trong đó. Nói chung, nhà khép kín, lát gạch men trắng, nhà tắm hương sen, giường lò so, máy điều hoà nhiệt độ, tủ lạnh máy giặt, ti vi màu, đầu máy video v.v... Một số bạn nước ngoài ao ước được thuê một hai gian phòng như vậy tuy nhiên, nhiều nhà sầm sập gụ, tủ chè, khảm trai có cánh cong, tràng kỷ chạm trổ phong cảnh bốn mùa. Nghĩa là có cả mới cả cũ đối lập

nhau nhưng cùng tồn tại hoà bình. Người ta yêu cả mới lẫn cũ và duy trì các cuộc đối thoại âm thầm này.

Ninh Hiệp rất tự hào về vốn văn hoá của mình và vinh dự hơn nữa được nằm trong hình tam giác văn hoá của đất Kinh Bắc, gọi là tam giác thiêng. Đó là vùng chùa Phật tích, vùng chùa Dâu, đền Gióng, Thô Hà, làng quan họ. Con sông Cầu nước chảy lơ thơ, “Sông Đông trôi đi một dòng lấp lánh” v.v... Đều sát ngay cạnh Ninh Hiệp. Ở cái tam giác thiêng này, xưa đã có một nền nông nghiệp phát triển nổi tiếng với gôm Bát Tràng, tơ lụa Phù Lưu, nôi đồng Quế Dươn v v... Buôn bán giữa làng trong làng ngoài, là nơi tụ tập những trai tài gái sắc, lại có cảnh quan cổ kính nên thơ, đây cũng là nơi tuyển được nhiều mỹ nữ cung tần cho các vương triều cũ.

Vừa rồi, Ninh Hiệp mở hội truyền thống ở chung quanh chùa Pháp Vân. Có triển lãm hơn 100 bức tranh của họa sĩ Đỗ Đức, là con em làng Ninh Hiệp. Cũng có triển lãm về nghệ thuật cây cảnh phong phú của câu lạc bộ cây cảnh của xã. Khách dự hội ca ngợi kỹ thuật ghép cây, uốn cây, tạo thế cây, dựng hòn non bộ. Đặc biệt có cây si chín tầng, cây si 200 tuổi, các thế cây thạch thùng vồ mồi, cây trúc đợi chờ hoặc còn gọi là “tình sử”.v.v... Mỗi chậu cây, cảnh cây, một hòn non bộ là một tác phẩm nghệ thuật. Ngoài nhà văn hóa xã ra, Ninh Hiệp còn có các câu lạc bộ thể dục, thể thao, có bãi bóng, sân vận động nhỏ. Trong mấy ngày hội, Ninh Hiệp mời chuyên gia vật của Liên Xô về tham dự, mời đoàn quan họ gốc có dây mơ rễ má nội ngoại với mình sang giúp vui. Họ lại còn mời cả đoàn chèo Thái Bình đến để thưởng thức và học hỏi tinh hoa của một “lò” chèo đích thực.

Đám nghi trượng rước Phật từ nhà Thạch Sàng (giường đá) tám mái cong vút đến chùa Pháp Vân được tiến hành trang trọng mà giản dị. Chùa Pháp Vân còn giữ được nhiều cổ vật cũng có 18 vị La Hán như ở chùa Tây Phương. Có điều lại còn thêm ba pho tượng “Tam thế” tượng trưng cho quá khứ, hiện đại, tương lai mà cũng diễn tả quá trình hoá thân của những kiếp người. Trông lên ta thấy “nghìn năm khuôn mặt vẫn lung linh”. Đây lại còn là chùa độc nhất có bốn pho tượng tứ trấn: Đông, Tây, Nam, Bắc với tầm nhìn vũ trụ. Mọi người còn có thể thăm

“Tù Vũ” với ngôi đền ngổn ngang những phiến đá lớn, tượng và một số đồ thờ bằng đá được chạm bằng những nét khái quát, thô sơ mà thi vị. Nguyên đây là một bộ phận lăng tẩm của một vị hoạn quan quận Công triều Lê Trung Hưng. Cách Tù Vũ không xa có đền thờ bà phi Nguyễn Thị Huyền và con gái là Ngọc Hân công chúa. Cũng không xa đó là bãi “gốc gạo” với hai ngôi mộ của mẹ con bà Phi. Thạch Sàng ghi dấu ấn của thượng sư Khâu Đà La “ấn Độ” sang truyền giáo. Ninh Hiệp còn giữ được gần như nguyên vẹn một nhà thuỷ đình để biểu diễn múa rối nước... Mảnh đất Ninh Hiệp do đó đầy ắp những dã sử và huyền thoại.

Ninh Hiệp rất hiện đại mà cũng rất cổ kính, là niềm say sưa với khách du lịch, điều hấp dẫn với nhà văn hoá và folklore học, có lợi cho các nhà kinh tế và kinh doanh, thú vị với nhà làm sử... Ninh Hiệp không chỉ là một làng văn hoá mà còn là một làng du lịch. Nếu được quan tâm và đầu tư hợp lý, làng du lịch Ninh Hiệp có thể sánh ngang với các làng du lịch ở Chiềng Mai hoặc Băng Cốc về mặt phương tiện và hình thức. Còn về nội dung, Ninh Hiệp có một bề dày lịch sử đáng kể, phong phú về cả ba mặt: xã hội, văn hoá và kinh tế hy vọng. trong tương lai, Ninh Hiệp sẽ phát huy được hết sức mạnh và tiềm năng vốn có của nó, trở thành một làng văn hóa của Việt Nam và làm giàu cho đất nước.

CHƯƠNG II PHONG TỤC

TẾT NHỮNG NĂM XƯA

Từ ngày 23 tháng chạp ngày ông Táo lên châu giới người ta đã tung bừng sắm sửa, chuẩn bị đón Tết cổ truyền. Bàn thờ Táo quân đặt bên cạnh bàn thờ chính thờ tổ tiên cha mẹ, có đặt hai cái mũ Táo quân ông. và một mũ Táo bà. Thêm vào đó có ba chiếc áo (không có quần), tất cả đều bằng giấy nhiều màu sắc Lại có một con cá chép sống trong một chậu nước. Đó là phương tiện để các vua bếp bay lên thiên đường báo cáo với Ngọc Hoàng về cuộc sống trần gian. Chiều ngày 28 tháng chạp, nhiều gia đình đi thăm những ngôi mộ của thân nhân để tỏ lòng biết ơn và quuyến luyến: “Nắm xương cô quạnh còn ân ái” . Họ mời vong linh những người đã khuất về ăn Tết với gia đình trong ba ngày Tết, kể từ ngày mồng một tháng giêng. Ở các nghĩa trang, cánh đồng, người ta đốt vàng thoi, vàng lá và hàng mã, thắp hương nghi ngút. Lúc đó, khắp nơi thắp thoáng những làn hương khói, những tan vàng lá bay lơ lửng, không khí đượm màu hoài tưởng, quạnh hiu: “Vàng bay mấy lá năm hồ hết...”

Ở ngoài đình hoặc nơi công cộng, người ta trồng một cây nêu cao vút có một vòng tròn mắc những nhện các con vật bằng giấy xanh, đỏ với những chiếc khánh nhỏ gây ra tiếng lanh canh vui tai khi gió thổi. Cây nêu được dựng lên để cho các ma quỷ và những hồn người hung ác biết rằng đây là đất của nhà Phật, không được đụng tới. Nhiều gia đình còn cẩn thận hơn nữa, vẽ mũi tên trên cánh cung giương ra ở trước cửa bằng vôi trắng để đe dọa kẻ xấu. Hai cánh cửa của các nhà được dán lên hai bức tranh có hai ông tiên tài tiến Lộc hoặc hai ông tướng canh cửa gọi là ông Thiện và ông ác.

Nói chung, Tết những năm xưa được gói gọn trong đôi câu đối:

“Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ”

Cây nêu, tràng pháo, bánh chưng xanh”

Hoặc “dữ dội” hơn:

“Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ

Rượu nồng, dê béo, gái xuân xanh”.

Chiều 30 Tết, mọi việc như dọn dẹp bàn thờ, quét tước nhà cửa, bàn thờ có cành đào, cành mai, mâm ngũ quả; Cột nhà có đôi câu đối giấy đỏ chữ đen, dán tranh Tết v.v... Những công việc này phải làm xong cùng với việc có đủ các món ăn truyền thống như bánh chưng, dưa hành, giò, chả, thịt đông, thịt bò om gừng, các loại bánh các thứ hoa quả. Nhưng không được thêm mấy khóm cúc, hoa mẫu đơn, hoa trà, sửa sang lại vườn hoa cây cảnh, hòn non bộ. Người ta tắm một buổi tất niên bằng nước ấm có hương thơm của cành mùi hoặc hương nhu. Đồng thời giết một con gà giò để làm lễ cúng giao thừa ngoài trời. Ngày mồng một, mồng hai, người ta kiêng sát sinh, không động thổ, quét tước gì để giữ cho màu sắc Tết không bị mất đi quá sớm. Nhất là giữ lại những đám xác pháo màu đỏ hồng đầy sân.

Chiều 30 Tết, cả nhà quây quần sum họp. Những thành viên đi xa cũng cố gắng trở về họp mặt. Họ ăn với nhau một bữa tất niên rồi ai nấy chuẩn bị những bộ quần áo và các đồ trang sức đẹp nhất. Với trẻ con các nhà trung lưu thường là quần đào xẻ đũng, áo hàng lam. Họ chuẩn bị gói những đồng xu, tờ giấy bạc mới tinh vào những miếng giấy hồng điều để ngày mồng một mở hàng cho mọi người trong gia đình và trong họ. Trong những lúc này, họ nói chuyện với nhau về đủ mọi chuyện trên đời, trong cuộc sống và rút kinh nghiệm, đặt quyết tâm cho năm sau sẽ đến trong vài tiếng đồng hồ nữa. Đúng 12 giờ đêm là giờ Tý, mọi nhà đều đốt pháo giã tử năm cũ, đón mừng năm mới, thắp đèn hương cúng ông bà ông vải, người thân đã khuất ở ngoài sân cũng có bàn thờ cúng trời đất với hương hoa, và xôi trắng, con gà mổ cắm đóa hoa hồng. Người ta đi dạo giữa thiên nhiên, cảnh vật đất trời để tận hưởng không khí xuân tươi mát gọi là đi “xuất hành”. Người ta ngắt lấy một cành lá, một nhánh lộc nhỏ, cành cây non mang về gọi là “hái lộc xuân”. Gia chủ đã hẹn sẵn một người bạn thân của gia đình đến “xông đất”, nghĩa là người đó là người đầu tiên bước vào gia đình trong năm mới. Người đến xông đất phải là nam giới, có con cái, làm ăn khá giả, tính tình cởi mở gọi là người “nhẹ vía”. Người đến xông đất chúc tết gia chủ và có “mở hàng”

cho gia chủ. Những người có tang gọi là “có bụi” không đến nhà ai trong những ngày Tết.

Sáng mồng một, lúc 5 giờ, các chủ gia đình đến lễ tổ tại nhà thờ họ, “mừng tuổi” cho người trông nom nhà thờ họ rồi mới về nhà. Tại các gia đình, người bố phong bao cho các con. Sau đó, các thành viên trong gia đình mới đi chơi, chúc tết các gia đình khác và các bạn bè.

Các bà, các chị có thể đi lễ ở đình, ở chùa. Đôi khi họ xóc thẻ, miệng cầu khẩn rì rầm, tay lắc ống thẻ sao cho có một chiếc thẻ rơi ra ngoài. Chiếc thẻ đó tương ứng với một lời giải về tương lai ghi trên giấy. Đàn ông có thể đánh tổ tôm, đánh chắn. Các cô gái đánh tam cúc. Các cô nhắm mắt lại, rút một quân bài đầu năm trong số 32 quân bài. Nếu quân rút được là quân đỏ thì năm mới, người rút được nó sẽ có điều may mắn về đường tình duyên, gọi là bói “tam cúc”.

Chiều ngày mồng ba Tết, gia đình làm lễ tiễn tổ tiên trở về âm phủ và hẹn gặp lại trong những ngày lễ tết trong năm và Tết năm sau. Người ta đốt vàng, những quần áo và các đồ dùng bằng giấy để tổ tiên mang theo. Trong những ngày Tết, mọi người kiêng nói những điều không hay. Người ta sống rất “thiện”, lịch sự, lễ phép, tôn trọng trên dưới, vì tổ tiên, ông bà cũng cùng về dự Tết với con cháu. Đó là cuộc sống vừa “tâm linh” vừa “thực tại”. Trong những ngày Tết, người ta không đánh nhau, cãi nhau, xóa bỏ mọi hận thù, xích mích. Những người nghèo được bà con anh em xung quanh giúp đỡ để cũng có Tết. Những người hành khất chỉ cần đứng gần cửa một gia đình rồi nói vài lời chúc Tết may mắn là đã được mọi người trong gia đình mang ra cho bánh chưng, xôi, thịt v v... Mọi người thường nói:

“khó đói chẳng lo ba ngày Tết

Giàu sang rộng mở tấm lòng thương...”

Ngày 7 tháng giêng là ngày hạ cây nêu, mọi người tụ tập gặp nhau ở các nơi như đền, chùa, đình, miếu, các bãi rộng là những nơi thường tổ chức những cuộc vui xuân, tế lễ, rước xách, hát tuồng, hát chèo v v... Nhưng những nơi đây còn là nơi để trai gái hẹn hò, trao duyên trong

những ngày xuân tươi đẹp và lãng lơ rất mực. Mọi người rủ nhau đi chơi xuân, sang làng nọ làng kia, mở rộng sự quen biết và kết bạn. Gia đình người con trai sang chúc tết gia đình người con gái và ngược lại.

Đến ngày rằm tháng giêng là ngày đẹp nhất trong cả năm, là ngày có trăng tròn đầu tiên của một năm. lại là ngày những người ở dưới âm phủ được “tháo khoán” nên tranh thủ về dương gian với những người thân ngày nay, các vị thần thánh mở rộng lòng từ bi. Ngay cả ma quỷ cũng không trừng phạt, hành hạ con người kể cả người sống lẫn người chết. Trong những ngày Tết, người ta sống với bốn từ: thiện, khiết, hòa và vọng; có nghĩa là: lương thiện, trong sạch đẹp hòa hợp và hy vọng.

MÂM NGŨ QUẢ

Mỗi năm, cứ vào dịp Tết, trên bàn thờ mỗi gia đình đều có mâm ngũ quả. Gọi là mâm là nói chung. Xưa kia, người ta dùng cái mâm bằng gỗ xếp ngũ quả. Mâm bằng là một chiếc đĩa gỗ sơn son thếp vàng, có đường kính chừng 30 cm. Mâm có chân dài tiện tròn, cao chừng 15 cm. Dưới có đế tròn, trên mặt đĩa có vẽ hình rồng, phượng. Mâm ngũ quả được đặt lên mặt mâm bằng hoặc được đệm bằng một chiếc đĩa bằng sành hoặc sứ. Sau này, ngũ quả thường được đặt trên một chiếc đĩa tròn hoặc bầu dục. Cũng có khi trên một chiếc mâm con. Trước hết, mâm ngũ quả là để cúng trời phật, tổ tiên. Sau là tô điểm cho màu sắc Tết được thêm phần trang trọng, rực rỡ) không khí ngày Tết được ấm cúng. Nó làm cho người ta liên tưởng đến sự được mùa, sự dồi dào, no đủ, đến hoa thơm quả mọng...

Với tâm thức của người Việt Nam, mâm hoa quả trước tiên là để dâng mẫu Thượng Ngàn. Sau đó, nó tiếp thu tinh thần của Phật giáo và Đạo lão mà trở thành mâm ngũ quả. Mâm ngũ quả gồm năm loại quả. Con số 5 là con số cân bằng, con số của trật tự, thành ý và may mắn: Ngũ hành, ngũ sắc, ngũ vị, ngũ giác, ngũ quan, ngũ phúc... mâm ngũ quả gồm các loại quả có hạt, múi và hình dáng lạ, nói lên sự tái sinh và sinh sôi bất tử. Nó gồm: quả Phật thủ có hình tượng bàn tay Phật, là sự tập trung tinh thần, sự chế ngự thiêng liêng; nải chuối tượng trưng cho sự mong manh vừa không ổn định của cuộc đời phù du; quả bưởi là hình quả đất, là sự tròn đầy; quả hồng là sự toả sáng, cân bằng tinh thần; quả cam tượng trưng cho sự phồn sinh thực.

Để tăng thêm tính thẩm mỹ, các loại quả thường còn giữ trên mình một cành nhỏ có chừng 1 hoặc 2 cánh lá. Sau này, người ta bày thêm vào mâm ngũ quả những loại quả khác sẵn có ở các địa phương như: cành

táo, cành sung, vả, khế, ổi, quệt, dưa hấu v. v... Mâm ngũ quả trở nên đầy đặn, phong phú mà nhiều màu sắc hơn.

Lại tùy nơi mà mâm ngũ quả được bày thêm vào bằng những sản phẩm có ở những địa phương khác nhau. Mâm ngũ quả miền Nam lớn hơn ở miền Bắc. Miền Nam có bày thêm măng cầu, na, dứa, xoài... Mỗi loại quả đều có dáng vẻ và màu sắc riêng. Tất cả hợp lại thành một bức tranh vui mắt. Tất cả đều tươi sáng, tròn đầy, mang lại niềm vui và làm cho mọi người nảy ra những suy tư triết học. Chúng còn mang lại những hoài niệm tuổi thơ cho những người lớn tuổi. Trong khói hương ngào ngạt ngày Tết, những quả hồng chín mọng, cam đỏ ổi, bưởi xanh mơn... của mâm ngũ quả đã đi vào lòng người một cách lặng lẽ và trang nghiêm.

Mâm ngũ quả tạo nên một ấn rừng êm đềm, hạnh phúc. Đó là một phần của hình ảnh gia đình được lặp đi lặp lại nhiều lần và gắn liền vào tiềm thức ta. Ngũ quả là cây đời cây thiện, cây mỹ... là tâm hồn của quê hương.

TRANH TẾT

“Vui từ trong ngõ vui ra

Vui từ ngõ bảy, ngõ ba vui về”...

Tết Nguyên Đán của chúng ta là vậy. Những ngày 1 Tết, mọi người ngập tràn hạnh phúc ít nhất phải có bánh chưng xanh, dưa hành, thịt mỡ, rượu, mứt, bánh v.v... Nhưng cũng phải có vui chơi, ca hát, thăm hỏi, tìm hiểu nhau...và cũng không thể không có tranh Tết. Tranh lết là điều khiến cả nam, phụ, lão, ấu đều bồi hồi, băng khuâng, thao thức chờ đợi, phải đi mua tranh và ngắm tranh. Nó là một vị trong đĩa mứt ngũ vị của Tết. Xưa kia, cứ mỗi lần Tết đến, nhà thơ Quang Dũng nhất thiết phải đi lòng cho kỳ được một ông phỗng bằng giấy bồi, rồi mới yên trí là mình có Tết.

Tết là bông hoa của mùa xuân, tượng trưng cho sự phồn vinh. Vinh là vinh quang cho cộng đồng. Phồn là phồn của cải, phồn âm dương, phồn nam nữ. Khuôn mặt Tết thật muôn vẻ, hội tụ, tập trung tất cả những điều tốt yếu nhất trong cuộc sống: ẩm thực, thời trang, thư giãn, thú vui, tâm linh, thưởng thức, du ngoạn... để động viên con người cố gắng sống sao cho tốt đẹp trong cuộc đời phù du đầy sóng gió.

Cây dưa trong bức tranh “Hứng dưa” tượng trưng cho cây vũ trụ. Hai nhân vật chính là chàng và nàng gợi nhắc đến âm và dương. Chàng ở trần, đóng khố. Nàng chỉ mặc chiếc yếm phong phanh và chiếc váy ngắn. Chàng ném dưa xuống, nàng tóc váy lên hăm hở hứng lấy quả dưa nên hớ hênh và ngửa mặt, khiến cho một anh chàng đứng cạnh nhìn trộm sự xuất hiện kỳ diệu. Hai quả dưa còn có ẩn ý là hai núm vú. Ngày xưa, ở làng quê thường chế giễu:

“Con gái chơi với con giai

Ngày sau đôi vú bằng hai sọ dưa”

Bức tranh lại còn có thêm những dòng chú thích:

*“Trai làng đã ở trên cao
 Nào đâu các ả ra đây hứng dừa
 Này anh đồ tình, anh đồ say
 Đang cơn gió cả, leo cây hái dừa
 Có nàng sao khéo hứng hờ
 Bỏ dừa dưới đất, hứng dừa trên cao.”*

Tranh “ngũ hồ”. Hồ là con vật thần linh, được thờ ở các đền, đình, miếu và ở nhiều gia đình. Người ta kính con hồ nên còn gọi hồ là ông Ba mươi, ngài cộp. Hồ canh giữ những chốn linh thiêng.

Hồ trấn tà ma. Bức tranh thờ có vẽ ngũ hồ rất oai nghiêm, le lói những đường nét màu vàng kim. Bốn hồ đại diện cho 4 phương. Năm hồ đại diện cho kim, mộc, thủy, hỏa, thổ. Nghĩa xa xôi, hồ thuộc nam tính, là dũng cảm là quyết đấu, là sức mạnh và sự nhanh nhẹn tháo vát, là chàng lực điền, chàng trai lý tưởng của các cô thôn nữ. Ngoài ra, hồ yêu rất mãnh liệt. Đến mùa giao phối, hồ đực và hồ cái lúc nào cũng ở bên nhau, chạy thi với nhau, trêu đùa, tròng ghẹo, vật nhau, vờn, rờn... nhau làm náo động cả một góc rừng. Nhưng hồ ghen cũng ghê gớm, không kém phần dữ dội. Người đàn bà cả ghen được gọi là con hồ cái. Tình hoàn của hồ dùng để chế thuốc kích dương, đắt hơn vàng nhiều lần và rất có hiệu quả.

Tranh “Gà đàn và gà Thư hùng” nói lên sự mâu thuẫn và thịnh vượng. Ở bức tranh tả “gà đàn” mẹ gà còn trẻ, ngậm mồi. Nàng gà béo ra cả ngoài lông, lườn sệ xuống, múp míp, tốt nái, no đủ thóc gạo và tình yêu nàng rất vui, nhìn đàn con đang đùa nghịch bức tranh gà “thư hùng” có chú thích ở dưới:

*“Đông con nhiều cháu
 Giống cánh, giống lông
 No đủ vợ chồng*

Có đầu có mỏ...

Tranh “Táo quân” vẽ hai ông, một bà. Họ ngồi với nhau tràn đầy hạnh phúc. Vua bếp tượng trưng cho sự no đủ. Phía dưới có ba bàn thờ. Mâm giữa có ba chén rượu. Mâm phải có con cá chép. Mâm trái có ngũ quả hai bên là mấy tiểu đồng đứng hầu.

Ta hãy xem bức tranh “Lợn đàn”. Con lợn cái tròn đầy. Chỉ cần có cái dấu âm dương vào con lợn là có được ngay sự “phồn”. Có đực, có cái là đẻ ra con đàn cháu đống, đời nọ đời kia và trở nên một hình tượng vĩnh cửu, phồn vinh.

Ở tranh “Trạng chuột vinh quy”, chú rể đã đạt được cả hai niềm mơ ước giống với con người là đạt được “tiểu đẳng khoa”: lấy vợ và cả “đại đẳng khoa” là đỗ trạng nguyên. Như vậy là chàng trai có đủ cả tình yêu lẫn sự nghiệp là điều ai cũng cầu mong.

Tranh “Đánh vật” miêu tả ba đôi vật và hai đô vật ngồi nghỉ, đợi dịp ra tay. Các đô vật người nào người nấy đều xương đồng, giò sắt, lưng lững, vú sệ, rốn để thõn thện. Họ là những “người hùng”, nhanh trí và có những miếng “tuyệt chiêu” khi cần thiết. Trên mình họ chỉ có một manh khó. Đây gần như bức tranh “nuy” của nam phái. Vì vậy, nó được yêu mến một cách âm thầm, lâu dài và âm ỉ.

Tranh “Cá chép bên sen” cũng rất đặc biệt. Cá chép tượng trưng cho sự chúc mừng, tuổi thọ và sự thăng hoa biến thành rồng. Nó bơi dưới nước, lại có những chuyến đi lên trời rồi lại xuống đất. Đó là sự vận chuyển vũ trụ. Cá chép tượng trưng cho sự phồn thực sự giao hợp của cá chép đực với cá chép cái diễn ra thường xuyên như cơm ăn, nước uống. Còn bông sen bên cạnh cá chép tượng trưng cho nước, đất, mặt trăng của nền văn minh lúa nước, cũng là sự phồn sinh nở hoa.

Ta lại xem tranh “Đánh ghen”. Ở đây người vợ cả giờ cao chiếc kéo, định tấn công cô vợ lẽ. Người vợ lẽ mặc chiếc váy và hoàn toàn để chống phần trên của cơ thể ả lại được chồng bênh. Anh chồng này cũng quá quắt bảo vệ người vợ lẽ và giữ lấy bầu vú trái của ả một cách lỗ mãng và trần tục. Bức tranh lại chú thích:

*“Măng non nấu với gà đồng
Thử chơi một trận xem chồng về ai?”.*

Còn nhiều những bức tranh Tết nữa. Những bức tranh Tết của ta không chỉ đẹp về màu sắc, đậm thắm về nội dung mà chúng còn nói lên nhiều điều sâu kín có tính triết học, được gạn lọc qua nhiều thế hệ. Chúng nhấn mạnh đến sự hòa hợp âm dương, trung thực mà nhiều hàm ý. Chúng nói ít mà đầy tính hàm súc. Chúng nói đến thiên tính và nhân tính. Chúng là những bài quan họ, những bài thơ của Hồ Xuân Hương, những lời hát ru lắng đọng chất chứa trong tâm hồn và tâm linh con người Việt Nam.

Chính vì vậy, tranh Tết Việt Nam đã và sẽ luôn luôn là những nét đẹp và nét thẩm mỹ lung linh trong kho tàng văn hóa Việt Nam và góp phần tô điểm cho vườn hoa văn hóa của thế giới.

CÁNH ĐU MÙA XUÂN

Trong những ngày Tết, xuân của Việt Nam, ngoài việc phải chôn một cây nêu cao vút, cắm những lá cờ lưỡi hổ ngũ sắc ra, bao giờ người ta cũng dành một khoảnh đất có cỏ ở bên sân đình hoặc sân chùa, miếu làm bãi đu. Cây đu ngày xuân gắn liền với sự phồn thực (fécondité), sự giao hoan. Nó tượng trưng cho sự bắt đầu mới mẻ, sự nảy nở ra cái mới, tình yêu.

Dựng cây đu trên bãi đu là cả một công trình của các chàng trai. Họ phải đi chọn tre, đẵn tre, đào hố, chôn cột đu v.v... bắc qua hai cột đu vững chắc là một cây tre đực, thẳng. Cả một hệ thống ròng rọc bằng gỗ, những con sỏ, những dây tre cuốn sẵn buộc chặt lấy bộ phận khớp đu. Từ đây, buông dài xuống gần mặt đất là hai thanh tre dài, dẻo mà rắn chắc, ngay thẳng. Hai tay tre đặc biệt này được gọi là tay đu. Phía dưới của hai tay đu được nối liền với nhau qua một chiếc bàn gỗ gọi là bàn đu, là nơi để người đánh đu đứng lên. Khi đánh đu, nếu là một người thì chỉ việc đứng lên bàn, hai tay nắm lấy hai tay đu rồi nhún cho đu bay. Nếu đánh đu kiểu một nam một nữ thì 4 bàn chân của hai người đều đứng lên bàn đu kiểu so le. Hai tay của cô gái nắm chặt vào hai tay đu. Hai tay người con trai cũng bám vào tay đu nhưng ở vị trí cao hơn hoặc thấp hơn một chút. Hai người giáp mặt nhau. Tư thế này là tư thế vòng tay xiết. Khi bắt đầu đu, họ thường đu là trước rồi mới lấy đà bay cao lên dần dần để cây đu đưa người lên trời. Đu bay lên rồi lại hạ xuống, rồi lại bay vút lên không ngừng, tượng trưng cho sự vận hành của vũ trụ, của trời đất, âm dương. Người trên đu làm ra gió và gió giao hòa với mặt đất màu mỡ. Đu là chiếc thuyền vũ trụ.

Trai thôn trên, gái xóm dưới và các bạn bè ở xã khác đến, rủ nhau ra bãi đu. Đu để trống thì cứ đứng vào mà nhún. Nếu đã có người đu rồi, người đến sau phải đỡ đu, nghĩa là lựa lúc đu gần xuống mặt đất mà giữ

đu đứng lại. Người trên đu sẽ nhường cho người đến sau thay phiên. Có khi không giữ lại được thì phải chờ: người thì lên đánh, kẻ ngồi trông... Dù thế nào, mọi người đều vui vẻ. Người đứng đu, muốn thôi đu sẽ giảm tốc độ lại, đu thấp xuống, quặp chân vào dây đu ra hiệu để cho người khác ra giữ đu lại mà “lên ngôi”. Những đôi nam, nữ yêu nhau vào đu. Cũng có những đôi mới được mọi người ghép vào thành cặp. Họ trình diễn những màn đu đôi thật đẹp mà đặc sắc. Họ đứng chắc chân lên bàn đu, trai gái nhìn vào nhau, cùng cầm chắc tay đu. Trước hết, họ đưa cánh đu là là để chào mọi người xung quanh như kiểu múa tể tử trước khi vào keo vật của hai đấu thủ trên sới vật. Sau đó, họ mới đu lên cao, bay bổng. Rồi mỗi lúc một cao hơn. Chàng trai vươn người lên đu bổng. Cô gái uốn hân mình ra, nhún đu. Họ bay lên, bay xuống nhịp nhàng rồi thỉnh thoảng lại vút lên thật cao. Đó là những lúc thăng hoa. Thăng hoa lòng người. Thăng hoa cả đất trời. Họ say sưa, đưa tất cả sức lực ra mà nhún đu. Họ chẳng nói gì với nhau. Nhưng họ tươi cười nhìn nhau, ngầm chúc nhau những điều tốt lành đầu xuân. Chàng trai cứ đắm đắm nhìn, dịu dàng mà say đắm như cố để nắm bắt chút ít bí mật sâu thẳm nơi người con gái. Cô gái mỉm cười, hơi có một chút e ấp. Họ nghe thấy nhịp thở của nhau có mùi thơm hòa hợp với mùi thơm của mùa xuân. Họ ngửi thấy hơi nhau. Họ gần như thuộc về nhau. Những giờ phút này bằng một trăm năm. Và cứ thế: “trai đùa gỏi hạc khom khom cật, gái uốn lưng ong ngửa ngửa lòn”...

Đánh đu đôi là cả một bức tranh siêu tuyệt. Bối cảnh là mùa xuân hoa lá. Những con người ở bãi đu có những bộ mặt sáng ngời. Họ ăn mặc đẹp. Chàng trai đánh đu thì mặt vuông chữ điền, chít khăn nhiễu, áo xà đen, quần trúc bâu trắng. Cô gái có tà áo đỏ, xanh, giải thắt lưng hồng đào phơ phất. Áo cánh trắng bên trong làm nổi chiếc yếm thắm, quần lĩnh đen bóng... đó là cái cảnh mà Hồ Xuân Hương tả rất khéo:

“Bốn mảnh quần hồng bay phấp phới

Hai hàng chân ngọc duỗi song song”...

Họ vẫn còn cố gắng nhún, nhún nữa, rất táo bạo. Những động tác nhún đu lúc này là những cái nhún của mùa xuân. Mùa xuân là bàn đạp cho cả năm cất cánh.

Những trai gái đánh đu ở vào trạng thái hưng phấn cao thì đã đành. Những người xem, thưởng thức ở bãi đu cũng reo lên âm ỉ, trầm trồ, cười, nói, bình luận trong âm thanh. những tiếng trống liên hồi. Nơi đây, những chàng trai được coi là những người hùng, những cô gái được coi như những hoa hậu.

Trong mấy ngày Tết, bãi đu là không thể thiếu được. Đánh đu hoặc chơi đu còn là một trò chơi thượng võ, trò chơi “mạnh”. Trẻ, già, trai, gái đều bị cuốn hút vào bãi đu một cách mãnh liệt. Nhưng chủ yếu là với những nam, nữ còn trẻ. Người ta nói khế với nhau:

“Chơi xuân đã biết mùi xuân chưa”

Có nơi còn tổ chức thi đu. Các bậc đàn anh thành thạo về nghệ thuật đu căn cứ vào trình độ đu đẹp, nhún nhịp nhàng, đánh bóng v.v... của các cặp đu mà so sánh rồi trao giải thưởng. Người ta còn đánh giá dáng vóc, cách ăn mặc của cặp đu. Khi đu, phải giữ được nét mặt tươi tỉnh, ăn ý với nhau, tự nhiên. Động tác phải nhịp nhàng. Nụ cười phải đầm thắm, duyên dáng. Tức là phải nam thanh nữ tú. Phần thưởng là danh dự, nhưng cũng có vài vuông vải điều, mấy gói chè thơm và một chút tiền.

Những giây phút đu lên tận trời sẽ không bao giờ có thể quên được. Chúng làm cho nhiều người còn nhớ mãi. Có những người đi xa, khi trở về quê nhà thường tìm thăm lại bãi đu xưa để băng khuâng, bồi hồi nhớ lại những cánh đu chơi với, những hoài niệm...

NGÀY RẼM THÁNG GIỀNG

Ở thời mẫu hệ, mặt trăng được coi trọng hơn mặt trời. Mặt trăng là mẹ dịu hiền, là tất cả. Đến thời phụ hệ thì mặt trăng xuống hàng thứ hai. Hàng đầu là mặt trời tượng trưng cho người cha, cho vương quyền. Nhưng người ta vẫn gắn bó nhiều với mặt trăng. Ban ngày nóng nực, phải kiếm ăn quá vất vả, người ta chỉ có ít thì giờ nghỉ ngơi, họp mặt nhau, vui vẻ với nhau để sáng tạo ra những chuyện kể, những trò chơi, hát hò... Người ta sáng tạo ra chị Hằng, chú Cuội Nhưng, những điều ấy thường chỉ thực hiện được trong những đêm trăng sáng, nhất là trong những ngày rằm, có vành trăng tròn đầy. Gọi là trăng buổi dậy thì. Những đêm rằm, trăng sáng vàng vạc đối với mọi người là cả một hạnh phúc lớn. Người ta ca ngợi đêm rằm, vui buồn cùng ngắm trăng, tâm sự với trăng... do đó, trăng nhuộm màu thiêng liêng. Ngày rằm tháng giêng là ngày rằm đầu tiên của một năm.

Sau này, ngày rằm được gắn vào với các ý niệm tôn giáo người ta cho ngày rằm là ngày hệ trọng. Đó là ngày Ngọc Hoàng thượng đế cho triệu tập tất cả các thế lực quyền uy bất tử ở trên trời và ở dưới đất lại để xét duyệt các đơn từ (sớ tấu) nguyện vọng cầu xin của người trần mắt thịt trong cả một năm. Đạo giáo cho ngày rằm là ngày thiêng liêng cho sự tu luyện trở thành siêu nhân. Trong đêm rằm có diễn ra hội quần tiên, hội bàn đào... Phật giáo cho ngày rằm là ngày tốt đẹp ngày cầu bình an, ngày của tấm lòng và sự hài hòa, của điều thiện. Người ta coi ngày rằm là ngày của Bụt, của Thánh. Từ đó, dân gian có câu: “Trăng rằm còn đó trơ trơ”? Hoặc như: “Hôm nay 14, mai rằm. Ai ai muốn ăn oản thì năng lên chùa” Thị Mầu trong vở “Quan âm Thị Kính” muốn cho một tháng có “đôi rằm”. Anh chàng quan họ đã tự mình chẻ tre đan nón cho người yêu xem hội đêm rằm.

Ở nước ta, đã từ rất lâu, người ta cứ đinh ninh rằng ngày rằm tháng giêng là ngày đẹp nhất trong một năm. Ai cũng bảo: “Lễ quanh

năm không bằng ngày rằm tháng giêng”. Đó là ngày rằm có ý nghĩa thiêng liêng hơn tất cả những ngày rằm trong năm. Nó là tuần trăng đầu tiên trong năm, ở vào lúc mà không khí ngày tết Nguyên đán cổ truyền vẫn còn đậm thấm trong lòng mọi người. Lại đúng vào lúc nông nhàn, trời trong sáng, không rét buốt như những ngày trong năm cũ.

Trong ngày 14 và rằm tháng giêng, tất cả các đình, chùa, đền, miếu đều thắp đèn nến sáng trưng, khói hương mù mịt. Các sư, sãi, ông từ, bà đền đều ăn mặc theo tôn giáo làm lễ, tụng kinh, chạy đàn, rước xách, múa “lục cúng” có kèm âm nhạc và những động tác múa từ xa xưa giàu chất nghệ thuật và biểu diễn. Các con công đệ tử chen lấn nhau đến lễ, mang theo các lễ vật Người khấn vái đứng, kẻ khấn ngồi. Cái quan trọng nhất là người nào cũng phải dâng một lá sớ tâu lên Ngọc Hoàng thượng đế và các bậc siêu nhân để “xin được che chở, giúp đỡ. Lá sớ là do các ông thầy cúng hay chữ viết cho.

Người ta đón ngày rằm từ trước đó mấy ngày. Ngày 14 tháng giêng là tưng bừng nhất. Ngày 14, người ta tắm rửa sạch sẽ gọi là rũ bụi, mặc các bộ quần áo mới hoặc sạch sẽ nhất. Đặc biệt là ở Hà Bắc, các bà các chị ăn mặc cầu kỳ và đủ lệ bộ. Ngoài bộ quần áo mớ ba, mớ bảy nhiều màu sắc ra, còn đeo dây lưng có xà tích, ống vôi quả đào... Nhiều nhà không ăn mặn mà ăn chay. Nhiều người kiêng khem cả chuyện chăn gối. Đêm 14 náo nức tựa như đêm réveillon của đạo Thiên chúa. Họ đi lễ tại các đình, chùa, miếu trong hai đêm 14 và 15. Họ đệ sớ lên xin với Ngọc Hoàng thượng đế, đức Phật, vua Đế Thích, Nam Tào, Bắc Đẩu, các Mẫu, các vị Thánh v.v... Các lá sớ được viết từ hôm trước. Người đi lễ dâng sớ trình bày nguyện vọng, mong muốn của mình trong suốt một năm. Thường chỉ xin một, hai điều chính yếu, ví dụ như xin được buôn may bán đắt được làm nhà, có con trai v.v... Đồng thời trong sớ cũng kèm theo một vài điều sám hối của mình. Những điều này được giữ bí mật tuyệt đối. Nghĩa là chỉ có đương sự và ông thầy cúng viết sớ biết mà thôi. Chẳng hạn như đương sự đã phạm phải một vài hành động độc ác hoặc không công bằng gì đó như đương sự đuổi nàng dâu ra khỏi nhà đối xử tàn tệ với bạn... những điều này, ngay cả chồng hoặc con đương sự cũng không được biết. Lại có một số điều bí mật ở mức cao hơn nữa. Chẳng

hạn như đương sự đã từng có hành động ngoại tình thì đương sự chỉ khẩn sám hối không ra tiếng khi ngồi lễ. Những chuyện như vậy thật là bí mật mà cũng rất là con người. Đương sự đã dám sám hối khi tin vào một sức mạnh truyền kiếp và suy tưởng. Thà là tin vào một cái gì đó dù là mơ hồ, còn hơn là chẳng tin vào cái gì cả. Họ còn tin tưởng và suy nghĩ là đã có được sự chế ngự bản năng, hạn chế được sự gây tác hại cho cộng đồng. Đó là sự khuyến thiện, trừng ác cao cả.

Trong những ngày 14 và rằm, mọi người có được một không gian thiêng và thời gian thiêng. Mọi người đều có tấm lòng rộng mở, hướng về các bậc bề trên linh thiêng, những con người siêu phàm. Trong đó có cả các vị anh hùng có công với đất nước. Không gian thì hoành tráng, nguy nga những đèn, đài, chùa, đình tráng lệ, có tiếng chuông tiếng mõ, hương khói ngạt ngào. Mọi người thấy như thế giới đang khôi phục lại sự tươi mát thửa ban sơ. Tất cả mọi sự vật diễn ra hàng ngày bị mờ nhạt. Bỗng có những giây phút được sáng ngời lên như buổi mới được sinh ra. Người ta kính mến bà Trưng, bà Triệu, lại thương Thị Kính, coi vết thương của Thị Kính như thể là vết thương của người đàn bà có thật bị hành hạ. Người ta thấu hiểu sự khổ đau và cao cả của một người đàn bà, cầu mong cho người ấy bất tử. Người ta không bất tử, nhưng người ta mong muốn được phục vụ cho cái bất tử. Người ta đi lễ, xem rước, nghe nhạc lễ, xem múa lễ... sẽ thấy thanh thản, sung sướng. Họ thấy đứa trẻ trong họ được sống lại như có phép cải tử hoàn sinh. ..

Không phải ngẫu nhiên, tập tục coi ngày rằm tháng giêng là ngày đẹp nhất trong một năm, coi lễ quanh năm không bằng rằm tháng giêng lại vẫn giữ được nét trang trọng truyền thống lâu dài trong văn hóa Việt Nam như vậy. Nó tồn tại với tinh thần cao cả và với vẻ đẹp đến thiêng liêng ăn sâu vào lòng mỗi người dân Việt Nam.

MÙA CỎM, MÙA HỒNG

Bông lúa nặng trĩu xuống vì những giọt sữa nặng tình bên trong đã đông lại như thể trái cây vừa chín, chuẩn bị cho sự sinh nở. Đến giờ phút thích hợp nhất người ta gặt lúa về, tẽ hạt rang, giã, hồ rồi tãi cốm lên những tàu lá sen thơm ngào ngạt... Cả quá trình từ lúc tẽ hạt đến thành phẩm chỉ gói gọn trong hai mươi bốn tiếng đồng hồ khẩn trương và hồi hộp, không thể ngắn hơn, cũng không thể kéo dài. Để đạt được kết quả mong muốn thì một loạt thủ thuật cổ truyền phải được nâng niu đến mức nghệ thuật. Chẳng thế mà chỉ có làng Vòng (Mai Dịch) (cách Hà Nội 5 cây sô) là có cốm ngon và đặc sắc nhất. Cốm Vòng đã từng là quà quý tiến vua ở các triều đại xưa. Quả thật, chưa có loại cốm nào địch được nó, ít nhất là trong vòng 100 năm trở lại đây. Cốm Lủ, cốm Mễ Trì còn kém xa cốm Vòng. Cốm thượng đẳng là cốm sáng nhạt, mềm, ngọt mát, thơm, đều hạt, màu cảm thạch, có dư vị khôn nguôi. Loại hai là “Cốm dót” có thủy phần cao hơn, nhẽ hơn.

Cốm Vòng là món quà vương giả, sang trọng mà cũng rất bình dân như hoa cỏ. Cốm phải được đặt lên trên tàu lá sen gợn phấn, có mùi vị hương đồng gió nội chứ không để vào đĩa Giang Tây hoặc Bát Tràng. Hương thơm và màu sắc của cốm và lá sen ăn ý với nhau.

Người thưởng thức sành không ăn kèm với bất cứ một thứ gì khác. Vì như thế là thực bất tri kỳ vị, là phụ lòng cốm. Tuy vậy, cũng có nhiều người ăn cốm Vòng với những quả hồng chín đỏ có màu hổ phách hoặc ăn với chuối tiêu trứng cuốc. Cốm Vòng còn làm nguyên liệu chính cho một loạt món ăn ngon trong danh mục ẩm thực nổi tiếng của Việt Nam: Cốm xào, bánh cốm, chè cốm, chả cốm, cốm nén, vịt hầm cốm với hạt sen và nấm hương, cốm với thịt và mộc nhĩ nhồi chim ngói, kem cốm v.v... Chè cốm là một loại chè ngọt trong muốt, hạt cốm nở ra xanh biếc như những đoá hoa. Chúng lơ lửng trong cái khối nước ngọt sóng sánh, ở

dạng huyền phù chứ không lắng xuống đáy bát. Chè cốm ngọt mát, thơm, đòi hỏi một chút nước hoa bưởi. Nó đủ sức để đánh đổ tất cả các loại chè khác. Người ta gọi chè cốm là chè “giai nhân”.

Cốm Vòng được đưa ra phố phường bán không cần phải rao. Đó là những cô gái làng Vòng quảy hai thúng cốm. Trên cái mẹt có vài xếp lá sen. Trước quang gánh có buộc một ít lạt rơm xanh sáng để buộc các gói cốm. Chiếc đòn gánh trên vai cô gái có một đầu cong vút lên như ở các mái đình chùa... Các cô đi nhẹ nhàng, tung tẩy khắp nơi. Ai muốn mua, chỉ việc gọi: “Cô hàng cốm Vòng ơi...!”

Cốm ra đời vào lúc thu vàng, khi ngọn gió se lại. Nó đi đôi với những quả hồng có màu đỏ nao nao. Màu xanh của cốm cùng với màu đỏ của hồng đã tạo ra một bức tranh hài hòa. Cũng như hương sắc và các vị của chúng đã tạo ra những vần thơ. Hoặc chí ít, nó cũng mang lại cho nhiều người suy tư man mác đầy hưng phấn nghệ thuật.

Cùng với mùa thu xao xuyến, cốm và hồng mang lại nỗi phấp phỏng cho biết bao chàng trai. Họ tính đến việc mang cốm và hồng đến nhà cô gái để được gắn bó với nhau một đời:

“Người ơi! Biết có được không ?

Đề mẹ mua cốm, mua hồng sang xin”...

Người ta nói chanh cốm để chỉ quả chanh vừa đúng lúc nó bắt đầu cho ta cái vị chua, tươi mát, ngon lành nhưng hơi “gắt” một cách kiêu kỳ. Cũng có cái ẩn dụ chỉ người con gái đang ở thì “ngon” như cốm.

Cốm là nét đẹp văn hóa đời đời. Trong lễ ăn hỏi, nhà trai mang đến nhà gái một khay khảm có chân quỳ trên khay là hai gói cốm bọc lá sen và 12 quả hồng đỏ. Tiếp đó là 100 chiếc bánh cốm vuông vẫn có buộc lạt đỏ. Chú rể tương lai đội khăn đóng, mặc áo trong đoạn (đoạn là một loại vải mịn, đẹp, bóng), cô dâu tương lai mặc áo dài, chít khăn vành dây... Sau những lời nói tất đẹp, thà gái biếu tất cả những người có mặt trong buổi vui, mỗi người một chiếc bánh cốm. Một người nước ngoài, sau khi dự lễ ăn hỏi đã xúc động nói: “Cốm là một vật thiêng liêng, vừa có sức mạnh vật chất, vừa có sức mạnh tinh thần. Cốm cũng là tình yêu” ...

CÚNG CHÁO Ở XÓM AO NGANG

Năm ấy, dân làng cảm thấy nao núng. Làng Giáy có nhiều nhà sản xuất đóng cửa. Những người tứ chiếng đến làm thuê, ít việc cứ nhớn nhor, lúc xóm này, lúc xóm khác. Tiếng chày giã bột giấy thưa thớt. Chỉ những người làm thuê thuộc loại giỏi mới tạm đủ việc làm. Trời lại sắp vào hè, ôn dịch hoành hành...

Nhưng ở xóm Ao Ngang, mấy ngày hôm nay nhộn nhịp hẳn lên. Dường như người ta bỏ qua tất cả mọi việc sắp xảy đến mà chỉ nghe ngóng theo dõi ngày rằm tháng năm sẽ có lễ “cầu mát” mà nội dung chính của nó là “cúng cháo lá đa”.

Trước ngày lễ một ngày, ông đi Yên, một chân ngắn một chân dài lẽ mễ xách cái thúng đi khuyên giáo. ông đi khắp mọi xóm quây tiền, các thứ quà bánh và khoai, gạo, ngô, giấy bản, hương, nến. Nhiều gia đình tỏ ra kính trọng đặc biệt, mời ông ở lại uống nước và hỏi han mọi chuyện. Chuyện gì ông cũng biết. Trước đây ông thuộc lớp người phong lưu mã thượng, nhà ngói cây mít, nhưng vì bệnh tật và ăn chơi quá trớn nên giờ phải ra ở túp lều bên cạnh cầu Ao Ngang. Nhân thể, ông trông nom cầu và thắp đèn nhang. Cầu là một gian nhà khá rộng, có mái cong. Chính giữa có một bệ nhỏ cao chon von đặt bài vị thần, bát hương, bộ đỉnh nền bằng gỗ sơn son thếp vàng. Dưới là một bệ rộng đủ cho chừng hai, ba chục người ngồi nghỉ ngơi, tán chuyện ngẫu. Họ bàn luận say sưa về kẻ hay người dở, những sự việc rắc rối hoặc tốt lành rất thời sự. Giữa bệ, ông đi Yên đặt một cái chõng tre, vài cái ghế dài bằng một thân cây nhỏ trên hai khúc gỗ bắt chéo. Mấy cái bát đàn để uống nước, một gói kẹo bột, mấy tấm mía, vài gói thuốc lào, bánh chưng, hoa quả...

Hễ ai nhắc đến cái thân phận xưa kia của ông đi Yên để so sánh với hoàn cảnh hiện giờ ông phải ở cầu ở quán, ông chỉ cười và nói:

“Ở cầu gió bông lau càng mát.

Miệng à ơi, tay sát ghé tàu...”

Trưa ngày mười lăm, lúc gần 12 giờ, rất nhiều người tụ tập ở cầu lớn có bé có, người lớn đứng hơi xa một chút. Mọi người im lặng lúc bác khán Mão và ông hương chàng mặc áo the, chít khăn xếp, thắt lưng bó que ngồi lên bệ. Nhạc cụ trước mặt gồm: mõ, chuông, song loan. Bên trái và bên phải các ông là hai chiếc nia lớn rải đầy những đồ cúng đủ thứ: khoai lang, bánh đa, bỏng gạo, bánh mật, oản, bánh khảo, xôi nắm, chuối, ổi, kẹo vừng, kẹo bột... Giữa mỗi nia có một khúc thân chuối để cắm hương. Bác khán Mão tung vào mỗi nia một nắm lá đa xanh làm cho nia quả trở nên mát mẻ. Thằng cu Thư rõ đưa đến cho ông một chiếc đàn nguyệt cổ lỗ sĩ và gói vải đỏ bọc tiu, cảnh...

Người được công chúng để ý nhất là bác khán Mão có giọng lên bổng xuống trầm, vừa hát vừa điều khiển nhạc gõ. Có lúc bác chỉ dùng chiếc đĩa gỗ lên miệng bát chiết yêu đệm cho hát mà cũng rất hay, sôi nổi đến nỗi ai nghe một lần sẽ nhớ mãi. Ông hương chàng cao tuổi là người cầm chích mọi thủ tục, lễ tiết. Ông luôn đeo mực kính giở tập sách chữ Hán đầy cộm rồi lầm rầm những điều gì không ai biết. Thỉnh thoảng ông dạo vài nét đàn nguyệt nghe như tiếng mưa rơi. Hai con người quan trọng này thay nhau, bổ sung cho nhau hát cúng cháo. Họ hát lên gần đủ 184 câu bi hùng trong bài văn tế thập loại chúng sinh. Bác khán Mão say sưa:

“Tiết tháng bảy mưa dầm sùi sụt”

Toát hơi mây, lạnh ngắt xương khô

Ngàn lau khóm bạc, lá ngô dòng vàng”...

Thế là những tiếng hát với cái giọng đùng đục, vừa như kể lể, vừa như mong mỗi khán cầu mà lại như kêu gọi ấy lấy lại ngay được sự im lặng và trật tự của đám đông nhón nháo la hét. Thật vậy, ngay cả bọn trẻ con tinh nghịch, hiếu động là vậy mà cũng im thin thít, há mồm nghe...

Bài hát cất lên, ê a... dịu ngọt, tha thiết, thương cảm đã dựng lên cả một thế giới bi thảm của kiếp người.

“Thở than dưới đất, ăn nằm trong sương.

Nghe gà gáy tìm đường lánh ẩn.

Lặn mặt trời, lân thân tìm ra

Lôi thôi bông trẻ, dất già...”

Cái thế giới cô hồn ấy là hình ảnh của sự bất trắc, những oan uổng chồng chất trong cuộc đời thực. Có hàng chục loại cô hồn, là chúng sinh đáng thương. Như những người đi lính ngày xưa:

Trong chiến trận, coi người như rác.

Bãi sa tràng, thịt nát xương tan”.

Những người đàn bà xấu số, những trẻ con chết oan:

“Liều tuổi xanh, buôn nguyệt bán hoa

Ngẩn ngơ khi trở về già...

Kia những đứa hài nhi tám bé

Lỗi giờ sinh, lìa mẹ lìa cha

Lấy ai bông bế xót xa

U ơ tiếng khóc thiết tha nổi lòng...”

Bác khán Mão gần như run lên khi kể về những mảnh đời đói rách vật lộn với miếng ăn manh áo mà không xong.

“sống đã chịu một bề thảm thiết.

Ruột héo khô, da rét căm căm.

Cũng có kẻ đi về buôn bán

Đòn gánh tre chai rạn đôi vai...

Cũng có kẻ nằm cầu, gói dất

Rội tháng ngày, hành khát ngược xuôi...”

Công chúng bùi ngùi trước những cảnh ngộ do những câu hát và những tiếng tiu cảnh, đàn vẽ ra. Vì đó là những cảnh ngộ của chính họ, của những người thân thiết như ông bà, cô, cậu, anh em của họ.

Đám đông nhón nháo hẳn lên khi bác khán Mão đọc đến câu:

“Ai đến đây, dưới trên ngôi lại

Của làm duyên, chờ ngại ít nhiều...”

Ai cũng biết là lúc này mọi thủ tục cúng lễ đã xong, đến giờ tháo khoán. Bọn trẻ con xô vào cướp bánh kẹo. Có đứa đút hai ba thứ vào túi rồi lại xông ra cướp thêm. Nồi cháo đã được hai người khiêng ra, đặt ngang cạnh chiếc cột gạch. Cậu Tân cầm cái gáo dừa, khoắng nồi cháo rồi đong thật nhanh vào mấy chục chiếc bát sành. Cậu cũng cố tình vung vãi ra những chiếc lá đa để xung quanh những chõng bát xếp ngổn ngang, không hàng lối gì cả. Bọn trẻ con bung lấy những bát cháo. Chúng húp từ từ khi cháo còn nóng. Đến khi cháo bớt nóng chúng húp soạt soạt, trông thật ngon lành.

Có cả những bà già, cô gái... ra xem cảnh tung bừng nhộn nhịp, nghe đọc văn cúng cháo, cũng “cướp” một chút ít quà để lấy “khước” cho vui. Tất cả mọi người vừa hò reo, vừa ăn, vừa nói chuyện hể hả. Cho đến khi hai chia quà và nồi cháo đã sạch không, mọi người mới dần dà kéo nhau về trong tiếng reo hò, chuyện trò, cười nói râm ran. Thu dọn chiến trường” là ông dĩ Yên người giữ cầu Ao Ngang. Người ta cảm phục cái tài năng của bác khán Mão. Có những đoạn bác hát “bốc” như đang trong cơn say rượu, đây ngẫu hứng dào dạt. Đó là những tiếng hát tạo nên những ấn tượng đi vào kỷ niệm của nhiều đời người, nhiều năm tháng. Đó là những câu thơ thế sự. Những người được dự những buổi lễ cúng cháo như thế này luôn luôn nhớ mãi một nghi lễ vừa sâu xa, vừa rất đời thực. Chât “Liêu trai” bất chấp thời gian vẫn tồn tại trong bài “Văn tế thập loại chúng sinh qua hiệu quả biểu diễn đã được thăng hoa lên thành tình thần đồng loại khiến mỗi người xích lại gần nhau, thương yêu nhau. Chúng ta hãy cùng nhau cứu lấy cuộc đời, không tham lam, không chạy theo danh vọng, không tranh giành, không chiến tranh... Đó là một bài ca bất tử.

TẾT TRUNG THU Ở HÀ NỘI

Từ rất xa xưa đã có tục lệ, mùa xuân tế mặt trời, mùa thu tế mặt trăng. Tế xong, mọi người cùng thưởng thức bánh dưới trăng. Phong tục này cứ kéo dài. Ngày 15 là ngày giữa tháng tám, cũng là giữa mùa thu. Đó là ngày trăng tròn nhất trong cả năm. Trăng tròn tượng trưng cho hạnh phúc tròn đầy, sự vuông tròn của ước mong. Là sự đoàn viên của các thành viên trong gia đình cũng như họ hàng và cộng đồng. Với trẻ em, được tung tăng chơi và ăn bánh, hoa quả dưới bầu trời có trăng sáng là một điều thú vị và say sưa lắm. Chúng thường ngêu ngao:

“Ánh trăng trắng ngà

Có cây đa to

Có chú cuội già

Ôm một mối mơ...”

Với người lớn, người ta nhìn lên mặt trăng sang mát cảm thấy thanh thản như mình trẻ lại. Có khi họ nghĩ đến những kỷ niệm xưa, người xưa: trăng thề nhớ buổi hoa viên; vầng trăng ai xẻ làm đôi, ngẩng đầu nhìn trăng sáng, cúi đầu nhớ quê hương, trông trăng lại nhớ đến người đêm trăng, nhìn trăng đang hát điệu vong tình; Thái Bạch ôm trăng lạnh; thuyền trăng Phạm Lãi lướt Tây Thi... Trăng là đề tài muôn thuở và chứa đựng biết bao nhiêu huyền thoại...

Dần dà, người ta không tế trăng nữa mà bày cỗ và chơi dưới trăng. Xung quanh mâm cỗ, chủ yếu là trẻ con rồi đến các thành viên khác trong gia đình và khách. Các trẻ em đi rước đèn ngoài phố quê xóm ngõ, cánh đồng ven đô. Chúng tụ tập chừng 10 đến 20 cm, mỗi em mang một chiếc đèn thắp bằng nến. Đèn con thỏ, đèn ông sao, đèn xếp, đèn nổi, đèn lồng, đèn con cóc các em lớn hơn một chút đi đầu múa sư tử. Chúng vừa

đi vừa hát, có khi đứng vòng lại với nhau rồi múa. Sau khi trước đèn, chúng về nhà phá cỗ.

Chúng cùng ăn bánh dẻo, bánh nướng với mọi người và còn được chia thêm các hoa quả như hồng, na, chuối, bưởi, cam, ổi và các loại bánh bằng bột nướng hoặc rán mang hình các con vật thân thuộc như tôm, cá, thỏ, lợn, hươu... Mâm Cỗ được thắp sáng bằng nến, ở giữa có bày tượng một ông tiến sĩ giấy ngồi bảnh choẹ, có cờ có biển. Hình ảnh này tượng trưng cho sự hiếu học, lòng ham mê khoa cử. Bên cạnh còn được bày những con vật nhỏ xiu được nặn bằng bột và quét màu xanh, đỏ, vàng trông rất xinh và ngộ nghĩnh.

Trong mỗi nhà, thường treo ở gian giữa một chiếc đèn kéo quân tạo nên những hình ảnh hoạt động của các nhân vật trong truyện như: ông già úp cá, Thị Mầu lên chùa, Thạch Sanh đón cưỡi, Lã Bố hí Điêu Thuyền... Những hình ảnh đó cứ diễu quanh nhiều vòng, in bóng vào mặt giấy của đèn, nhanh hay chậm là do ngọn nến ở giữa cháy to hay cháy nhỏ tạo nên gió chuyển nhiều hay ít. Bọn trẻ còn bận bịu và hồi hộp với những đồ chơi Trung thu như: quả đào úp mở theo bánh xe phía dưới chuyển động, tàu thủy chạy dưới nước, con thỏ đánh trống, con gà thổi kèn... bằng , sắt tây mấy hôm trước ngày rằm, một số em thiếu nhi hiếu động rủ nhau đi trông đèn và kể về. Chúng nắm tay nhau, xếp thành vòng tròn có tầng trên và tầng dưới. Những đứa ở tầng trên đứng lên vai những đứa ở tầng dưới. Một đứa tốt giọng kể về, những đứa khác xen vào câu “Dô ta” để hưởng ứng. Ví dụ, chúng kể về việc làm ăn:

“Tháng tám, bánh đúc ôm chua.

Làng ta làm giấy, thua tài làng Đông.”

Hoặc để chế nhạo:

“Con ngựa bạch đeo cái cương sừng

Một cô con gái ôm lưng ông già...”

Mỗi năm, cứ đến Tết Trung thu, nơi nào cũng náo nhiệt. Nhưng đặc biệt náo nhiệt là ở mấy phố chính như Hàng Đào, Hàng Ngang, Hàng Đường, Hàng Thiếc, Hàng “Mã, chợ Đồng xuân và xung “quanh hồ

“Hoàn Kiếm. Cũng có những đoàn múa sư tử, múa rồng của những người lớn thích chơi, những người mãi võ biểu diễn hoặc múa tranh giải do các nhà từ thiện hoặc các cửa hàng trao uý lạo cho đoàn nào múa đẹp và sôi nổi. Có năm lại xuất hiện một vài đoàn múa sư tử gồm toàn con gái mặc võ phục gọn gàng và dũng mãnh làm nức lòng mọi người.

Ở vùng Bưởi, các em còn chơi trồng hoa trồng nụ, bịt mắt bắt dê, nhảy cừu, rồng rắn lên mây... trong những ngày trước và sau rằm tháng tám.

Tết Trung thu là Tết truyền thống của nước ta, là Tết của các em thiếu nhi, nhưng người lớn cũng có phần. Nó làm sống lại quãng đời trẻ thơ không bao giờ trở lại của họ.

ĐÈN ĐÊM TRUNG THU

Nói đến rằm tháng tám, người ta nghĩ ngay đến mùa sư tử, phá cỗ, trông trăng. Người ta cũng nghĩ ngay đến những đêm rước đèn, đến những chiếc đèn Trung thu.

Trước ngày rằm tháng tám, chuàng nửa tháng, ở các chợ lớn, chợ nhỏ đã có bày bán đầu sư tử và những chiếc đèn Trung thu. Những cái đèn được treo từng dây dài, nhiều loại đèn, nhiều màu sắc cứ lóa cả mắt. Nhưng tưng bừng nhất là những ngày 12, 13, 14 tháng 8, là những ngày họp mặt đông vui nhất của kẻ bán người mua. Điểm đông vui nhất là ở phố Hàng Mã, cổng chéo Hàng Lược và phố Hàng Thiếc. Có thể nói ở những nơi này, trên là trời dưới là đèn. Những dòng đèn thấp nền lấp lánh cứ chuyển động từ đầu phố đến cuối phố. Rồi ngược lại, dòng đèn cứ vòng vèo, nhấp nháy như những dòng sông trong biển người.

Có đủ mọi loại đèn. Loại nào cũng đẹp, phải có những người khéo tay lắm mới làm nên được. Đèn con thuyền thừ (con cóc) thật công kênh, có hai cánh tay dài và cái mồm ngoác ra, trông rất ngộ nghĩnh. Đèn cá chép đốt nền ở đuôi, có bộ râu dài, mở mắt trừng trừng. Lại có đèn con cá đen, đuôi sau của nó có thêm mấy con cá con cũng đen... Tại sao vậy? Người làm đèn muốn nhấn mạnh đó là cá chuối. Nó rất mực yêu các con, lúc nào cũng sẵn sàng hy sinh vì đàn con, cá chuối đấm đuôi vì con mà... Có em lại thích đèn quả đào đèn thỏ. Đèn thỏ đốt nền ở bụng, con thỏ được gắn liền với một cái khung có bánh xe. Đẩy thỏ đi, hai tay thỏ đập vào chiếc trống trên khung cứ kêu long bong. Nhiều nhất là đèn ông sao có cán dài, có sao 5 cánh và sao 6 cánh. Các em giơ cao đèn ông sao lên hát: “Cái đèn ông sao ... 5 cánh tươi màu”? Đèn xếp có thể co giãn được do nhiều lớp giấy xếp lại. Còn có đèn quả dưa, đèn con cò... Đèn lồng trông chừng chặc cứ đỏ rực lên cùng với những cánh bướm, cánh phượng bằng giấy trang kim dán xung quanh. Nhưng đẹp nhất, thú vị nhất là cái anh đèn kéo quân, còn gọi là đèn tướng hoặc đèn cù. Đèn có tám

cạnh, có loại to, loại nhỏ, nhưng điều đặc biệt là bên trong đèn có đĩa đốt nến. Có một que dọc xuyên từ trên cao, đặt đầu nhọn lên đĩa. Dưới cái que dọc đó toả ra những nan nứa, tết lại thành một vòng tròn. Trên vòng tròn này dán những hình thù kỳ lạ. Ví dụ như hình một ông tướng đánh trận ngày xưa ngồi trên mình ngựa, cầm long đao, tiếp sau là những ông tướng khác và các quân lính, có khi lại là những hình ông sư gõ mõ, bà vải tụng kinh, cũng có khi toàn là những con vật đuổi nhau, nào là sư tử, hổ, voi, ngựa...

Do người ta đốt nến lên, làm nóng không khí, gây ra gió. Gió đẩy cái vòng có gắn những hình thù kể trên chuyển động vòng tròn. Những hình thù chuyển động trên vòng tròn được in bóng loang loáng lên trên nền giấy trắng mờ như là xem múa rối bóng. Người ta hát về cái đèn cù:

“Đèn ai sáng tỏ cái đêm hôm rằm

voi giấy ôi a...Ngựa giấy, tít mù ôi lại vòng quanh...

Khen ai khéo kết cái đèn cù...”

Đêm rằm tháng tám, các em ăn mặc sang trọng, rủ nhau đi rước đèn. Mỗi em giơ cao một chiếc đèn thấp sáng. Cái em đi thành hàng dài, vừa đi vừa hát theo tiếng trống... Hai bên hàng phố, có những nhà bày mâm cỗ ra ngoài hè, đón mời các em đến phá cỗ...

Cái cảnh rước đèn đêm Trung Thu thật rực rỡ, náo nhiệt, hình ảnh mọi người vui vẻ, múa hát sẽ còn in mãi trong trí nhớ tuổi thơ...

ÔNG GIẢNG ÔNG GIẢNG

Không biết tự bao giờ, trăng đã đi vào thơ ca một cách rất tự nhiên, thân thiết và gần gũi với con người. Những cuốn sách, những truyện tình trên đời luôn đầy ánh trăng. Chàng trai Thăng Long xưa nuôi tiếc mãi nhà em biết ở đâu đây, hỏi trăng Tô lịch, hỏi mây Tây hồ.”

Xa xưa nữa, ở nước ta có tục lệ “tế trăng” rồi đổi thành tục lệ thưởng trăng trong đêm rằm tháng tám. Trong cái đêm thiêng liêng ấy, người ta uống rượu ăn bánh dưới vầng trăng. Bọn trẻ thì hát “trống quân”, “phường vải”, thả diều sáo, múa sư tử. Các em được bày cỗ, phá cỗ, vui chơi thoải thích, nô đùa, nhảy ngựa, chơi bịt mắt bắt dê dưới ánh trăng sáng như gương.

Người nông dân nhìn trăng mà biết thời gian và dự báo thời tiết. Họ tính thời gian bằng tuần trăng: “Xa nhau đã mấy tuần trăng lặn”! Nhìn trăng mà sinh tình: Nhìn trăng ta hát điệu vong tình” hoặc: “Nhìn trăng ta hát giọng sông hời..”. Trong thần thoại, đồng dao, ca dao của ta luôn nhắc đến chuyện trên ông trăng có chị Hằng Nga xinh đẹp, con thỏ ngọc và thằng Cuội ngồi gốc cây đa.

Cô thôn nữ tình nghịch nói nhỏ: “Sáng trăng em nghĩ tới trời, em ngồi em giở sự đời ra coi”: Chúng ta không thể quên được vầng trăng chinh phụ trong câu: “Trông Tràng thành long lay bóng nguyệt” của “Chinh Phụ Ngâm”? Trong Truyện Kiều, Thúy Kiều và Kim Trọng thề thốt dưới trăng:

“Vầng trăng vằng vặc giữa trời

Đinh ninh hai mặt một lời song song.”

Trăng của Hàn Mặc Tử dí dỏm và đa tình. Trăng thành Huế bi hùng, trăng sông Hương mơ mộng. Trăng xứ Lạng tám nàng Tô Thị chờ chồng ngàn năm. Người xa nhà có vầng trăng đất khách, trăng viễn xứ.

Đôi trai gái reo lên: “Sáng trăng sáng cả vườn đào sáng sang vườn mận, sáng vào duyên nhau”? ... Người con trai khóc và trách người con gái: sao em lại thề với anh trong một đêm trăng khuyết để bây giờ...”

Những gì về cái đẹp, về tình yêu, về người con gái thường được gắn với hình ảnh của trăng. Chuyện trăng hoa giảng gió là chuyện giữa nam nữ lúc tình yêu đang chín. Lời thề dưới trăng gọi là trăng thề. Lâu đài đón trăng ở đền Ngọc Sơn gọi là Đãi nguyệt lâu. Các cô gái hay lấy tên là Nguyệt, lông mày cong của cô gái được gọi là nguyệt mỹ. Ở các đình, miếu, chùa thường có những công trình điêu khắc hoặc chạm trổ gọi là lưỡng long châu nguyệt. Cái tuổi dậy thì của người con gái được gọi là tuổi trăng tròn. Đường trăng là con đường xanh bóng trăng. Người có tấm lòng tốt gọi là người có lòng dạ sáng như trăng sao. Thế rồi, còn thuyền trăng, gạo ba giảng, bánh mặt trăng, đàn mặt trăng hay còn gọi là đàn nguyệt. Cô gái được coi như mặt trăng khi người tình của cô nói với cô: “Yêu trăng thương lấy ngày trăng rụng”? Mấy cô gái đến rủ bạn đi chơi, cô bạn không đi được và trả lời: “Hôm nay trăng ảm... cho em ở nhà”?

Có hàng triệu cách tả mặt trăng: trăng tròn, trăng non, trăng vuông (trăng nhòm cửa sổ mặt trăng vuông) trăng suông, trăng vắng vạc, trăng nằm soài sãi, trăng khuyết, trăng rụng, trăng lên, trăng đứng, trăng treo (đầu súng trăng treo), trăng già, trăng lưỡi liềm, trăng thanh, trăng ngà, trăng bạch, (trăng thu bạch), trăng dựng (thong thả trăng non dựng cuối làng), trăng lạnh (Thái Bạch ôm trăng lạnh), trăng lưỡi liềm, trăng trần truồng (Ồ kìa! bóng nguyệt trần truồng tắm), trăng lặn, trăng lu...vv. và.vv...

Người ta nói chuyện với trăng, vui với trăng, buồn cùng trăng, than thở với trăng như với người tri kỷ: Đêm khuya, buồn lắm chị Hằng ơi!..

Trăng là bạn của tất cả mọi người. Trăng biểu hiện gợi ý và nhắn nhủ mọi người nhiều điều. Trăng là nguồn cảm hứng vô tận và chia sẻ nỗi lòng với con người. Trăng là thi, ca, nhạc, họa... là vẻ đẹp vĩnh hằng.

ĐÁM CƯỚI NGÀY XƯA

Ngày Xưa, trừ những đám cha mẹ đặt đâu con ngồi đấy thì hầu hết là các chàng trai nhờ bạn thân hoặc ông chú, ông cậu mách mối rồi trình bày với cha mẹ. Cũng có những chàng trai giả vờ làm người đi mua lợn giống hoặc mua cau để có cơ đến nhà cô gái. Và cũng có những cô gái sắm vai người đi mua lá dâu hoặc mua chè để có cơ hội đến nhà chàng trai để tìm hiểu.

Để xây dựng mối quan hệ giữa hai gia đình, nhà trai phải mượn người làm mối sang ướm lời bên nhà gái. Những ông hoặc bà mối này ăn nói rất khéo. Nhiều khi còn nói có vắn có điệu rất dễ đi vào lòng người. Nếu nhà gái đồng ý thì bên nhà trai làm lễ chạm ngõ. Lễ giản đơn nhất là vài chục quả cau, xếp lá trầu, mấy gói chè. Sau đó, nhà trai phải đi lại với bên nhà gái qua vài cái Tết rồi mới được làm lễ ăn hỏi và cưới. Trong giai đoạn này, nếu là tết Nguyên Đán, nhà trai phải mang sang biếu nhà gái mứt, chè, bánh chưng. Việc biếu này gọi là “đi xêu,” Tết Đoan Ngọ thì “xiêu” bằng đôi ngỗng. Tết cơm mới thì “xêu” bằng gạo mới và gà.

Ở nông thôn xưa, nhà nghèo thì cô dâu sắm chiếc áo ngắn, thắt lưng hồng hoặc hoa lý và một chiếc nón che mặt để về nhà chồng, rồi sau đó che nắng, che mưa khi lao động. Nhà khá giả thì may cho con gái cánh sen, áo cánh trắng. Ngoài là áo (dài nồn chuối rồi áo màu mỡ gà. Hành trang còn có áo the hoặc áo sa đen, khăn nhiễu tím hoặc nhung đen, thắt lưng hồng đào hoa lý, nhiễu tím ba chiếc, ruột tượng sồi, khuyên vàng, xà tích, ống vôi bằng bạc. Váy trong màu hồng đào Váy ngoài là lĩnh tía. Chân đi dép cong.

Lễ rước dâu thường đi bộ. Nàng thì vui, gặp mưa, quần áo, dò đường đi từng bước. Nhà trai khá giả thì có ngựa, có võng. Sáu, bảy con

ngựa cho cុ cầm hương, cha cô dâu, cha chú rể và chú rể cùng đôi ba vị chúc sắc cô dâu ngồi vớng đào...

Đám cưới thường chọn năm, tháng, ngày, giờ tốt lành nhất cưới vợ xem tuổi đàn bà. Làm nhà xem cách ...

Đón dâu về nhà trai, cô dâu và chú rể phải làm lễ tơ hồng. Trong lúc đó, có một ông chú hoặc ông bác nào đó tốt giọng nói lên: “Dù trai dù gái cũng xin báo điềm vui cho sớm. Dù giàu, dù nghèo, dù sang dù hèn cũng xin được ăn ở với nhau đến trọn đời, mãi chiều xế bóng...”. Sau lễ tơ hồng, cô dâu phải vào lạy cha mẹ chồng, vừa ra mắt vừa nhận nhiệm vụ gia đình gọi là gánh vác giang sơn nhà chồng.

NGHI THỨC TANG LỄ TRUYỀN THỐNG

Khi một người trong gia đình nằm xuống, người ta xé miếng vải trắng, quấn lại như một hình nộm rồi buộc lên chiếc gậy, đặt trên bàn thờ gọi là “phồn bạch”. Hồn người chết nương vào mấy miếng vải trắng này. Người ta đưa vào miệng người chết một nhúm gạo cuối cùng của dương thế gọi là “phẩm hàm”. Người chết được mặc áo quần mới và đẹp, được liệm bằng một tấm vải trắng. Người chết đã liệm được đặt vào áo quan đúng giờ “lành”. Áo quan đặt giữa nhà, phía dưới bàn thờ và được kê trên hai chiếc mễ gỗ. Trên mặt áo quan có bát cắm hương, nến và một bát cơm đầy có quả trứng luộc. Sau khi người chết được đặt vào áo quan và đóng kín lại, gia đình làm lễ “phát tang”. Những người trong gia đình chít khăn xô, mặc áo xô, thắt dây lưng lá chuối hoặc mang khăn tang... Theo một quy định có từ lâu, chỉ cần nhìn là biết ngay người chít khăn hoặc mặc áo có quan hệ thế nào với người chết. Con trai người chết lại có thêm chiếc gậy để chống (nếu là bố thì con trai có gậy tre, nếu là mẹ thì chống gậy gỗ vông). Các cây cối trong vườn cũng được buộc vào cành một miếng giấy bản trắng hoặc một miếng vải trắng hẹp bản để cây cối cũng nhớ thương, tiễn người ra đi.

Sau lễ phát tang, cả gia đình đứng quanh quan tài. Phường bát âm nổi kèn trống, tấu lên bài “Con nhận lạc đàn” nghe ai oán, rồi rúc lên những hồi kèn pha rất bi ai. Cả nhà oà lên khóc lóc, kể lể tùy theo tâm trạng biểu thị tình cảm của người khóc đối với người chết. Họ kể lể những điều buồn thảm, nhớ nhung thật sinh động. Nào nỗi niềm tử biệt sinh ly, nào nỗi cô đơn buồn thương da diết của người sống đối với người chết. Có nơi giữ tục thuê người khóc mướn. Đó là một, hai người đàn bà đứng tuổi, từng trải, có cuộc đời éo le, nặng lòng với cuộc đời, rất tự nguyện đi “thương vay, khóc mướn”. Họ có “nghệp vụ” nên kể lể ra đủ chi tiết làm mũi lòng mọi người. Họ khóc và kể về cuộc đời người đã khuất và sự vắng mặt của người ấy sẽ đem lại những cay đắng và tổn

thất đối với người sống. Họ kể lể, lên bổng xuống trầm, gần như hát, có điệu có vần.

Chỉ cần thay đổi đi chút ít là có thể thành những dòng văn thơ. Ví dụ như khóc cho người chị khóc cậu em trai độc nhất như sau: “Thế là từ đây xa rồi, mỗi người đi mỗi ngã. Bây giờ không biết làm sao, thương nhớ nhau làm sao”. Người ta sửa lại thành:

“xa qua rồi em, người mỗi ngã

Bây giờ không biết nhớ thương nhau...”

Trên bàn thờ và trên nắp áo quan, nến thấp sáng, khói hương nghi ngút. Bọn họ hàng lần lượt đến phúng viếng người chết. Họ trao cho tang chủ một số tiền hoặc một chút lễ vật rồi vái người chết ba vái. Mọi người chung ý nghĩ: “nghĩa tử là nghĩa tận” thù hận cũng được bỏ qua. Khách vái xong, vợ và con của người chết túc trực bên linh cữu quỳ xuống tạ lại ba vái tỏ lòng cảm ơn và kính trọng.

Nghi trượng đưa người chết đến mộ phần gồm: 1 Bàn để bài vị ghi tên, tuổi người chết; 2 Một bàn minh tinh thể hiện vị trí xã hội của người chết; 3 Một nhà táng bằng giấy nhiều màu sắc che ngoài áo quan và sẽ được đốt đi sau khi đã chôn áo quan xuống đất áo quan đặt trên một cái kiệu có đầu rồng do nhiều người khiêng. Linh cữu được khiêng từ từ, nhịp nhàng theo sự chỉ huy của một ông già cầm hai mảnh tre gõ vào nhau gọi là gõ xinh, cùng với dàn nhạc bông bênh, trôi nổi, nỉ non và buồn thảm. Linh cữu qua đình, chùa phải được khiêng hạ thấp xuống để kính chào. Khi ra khỏi làng phải chào cổng làng một lần cuối.

Đi sau linh cữu là vợ, con của người chết. Con trai chống gậy tre, lưng còng xuống vì gánh nặng nhớ thương mà cũng là do gánh nặng sắp tới sẽ đến với anh ta. Sau đó là con dâu, con rể, cháu chắt, họ hàng. Cháu chắt khăn trắng, chắt chắt khăn vàng, chắt chắt khăn đỏ áo tang lơ lớ bướm, không may lại với nhau mà chỉ có mấy cái dải buộc. Đầu tóc của con cháu đê bù xù, không chải.

Ngay sau đàn con, cháu là phường nhạc gồm 8 người rồi đến một đoàn các bà vải ăn mặc nâu sồng, có đeo tràng hạt có 108 hạt. Tay mỗi

người cầm một nén hương. Đầu đội chung một mảnh vải vàng thật dài có in những dòng chữ nhà Phật. Các bà đọc câu “Nam mô A di đà Phật”, đọc kinh, kể công ơn cha mẹ, kể cả về những sự gian nan đau khổ của kiếp người.

Huyệt để đặt áo quan xuống đã được đào từ trước theo sự chỉ dẫn của thầy địa lý. Sau khi chôn cất xong, bài vị có tên người chết được rước về nhà, đặt lên giường thờ, gần bài vị của tổ tiên. Hồn người chết đã nhập vào bài vị để con cháu thờ cúng. Người ta đánh dấu phía đầu ngôi mộ. Trước lúc đó, có nhà sư lần tràng hạt, tụng kinh, cầu cho linh hồn người chết được thanh thản nơi thế giới bên kia. Sau mấy lần cầu, cuối cùng nhà sư nhúng cành cây nhỏ vào chiếc chén có nước rồi vẩy ra xung quanh làm bắn lên những giọt nước “cành dương,” Nhà sư cố tình đi xa ra chừng vài mét để gia đình khóc những tiếng khóc già từ lần cuối. Mọi người ra về.

Ba ngày sau, gia đình ra thăm mộ, thắp hương, nén, cúng rượu thịt, xôi, hoa quả rồi về nhà cùng ăn một bữa cơm với nhau gọi là làm lễ “ba ngày”.

Ngày nay, xã hội đã thay đổi về nhiều lĩnh vực, trong nếp sống văn hoá mới, nghi thức tang lễ ở nước ta vừa có sự kế thừa những nét truyền thống của dân tộc vừa có sự tiếp thu ảnh hưởng những tiến bộ của phong tục văn hoá phương Tây.

CHUYỆN ĐỐT VÀNG MÃ...

Do sự giao lưu văn hóa lâu đời giữa Việt Nam và Trung Quốc, tục chôn cùng với người chết những đồ vật và dụng cụ thân thiết đã có ảnh hưởng đến nước ta. Mọi người tiếp nhận lấy một số chi tiết rồi “bản địa hóa” theo cách sống và trí tưởng tượng của mình...

Theo truyền thuyết, vua Văn Vương đời Chu chết đi vài ngày rồi lại sống trở lại do sai sót về sổ sách giữa Nam Tào và Diêm Vương. Vua được tham quan cuộc sống dưới âm. Vì không ăn bát cháo “lú lẩn” nên tỉnh táo mà quan sát được cuộc sống ở đó rồi lại trở lại với dương thế. Vua phổ biến cho mọi người thấy rằng ở dưới âm phủ thiếu thốn mọi bề và đề xướng việc người trên dương thế hãy gửi đồ tiếp tế xuống cho người thân ở dưới âm phủ... Các tôn giáo lợi dụng chi tiết này mà bày vẽ ra nhiều chuyện huyền hoặc. Thế là hình thành một lớp người chuyên sản xuất các đồ dùng, đồ vật bằng giấy gửi xuống” cho người chết bằng cách đốt đi. Việc làm này là đốt vàng mã. Những người làm vàng mã chế tạo ra đủ mọi thứ như nhà cửa, sập gụ, tủ chè chõng tre, nôi, ấm, mâm, bát đĩa, áo quần, gậy dép, xe ngựa, tàu thuyền, xe đạp, hình nhân, kính bút, tráp ăn trầu, vàng, tiền, vv...có người còn đốt cả ba tong, võng lọng gần đây hàng mã còn có cả xe máy, ô tô, ti vi, tủ lạnh, nhà ba tầng còn có cả mái bằng, tiền đô la mang dáng dấp hiện đại. Cũng theo truyền thuyết, những người chết không có họ hàng thân thích, nghĩa là không được tiếp tế qua việc thờ cúng là những cô hồn phiêu bạt, chỉ biết trông chờ vào việc đi xin hoặc đợi chút quà bánh và mấy hớp cháo lá đa ngày xá tội vong nhân rằm, tháng bảy. Họ biến thành những ma đói, đi phá phách điều cần dỡ. Đói ăn vụng, túng làm càn mà.

Trước khi đốt vàng mã; gia chủ khấn với các vị thần linh, xin chuyển hộ mọi thứ xuống cho thân nhân của mình theo đúng tên tuổi. Khi đó gia chủ ăn mặc chỉnh tề, đốt lên một hoặc ba nén nhang. Cũng có

lúc đốt năm nén, rồi vái ba vái, bày tỏ nguyện vọng của gia chủ. Đốt một nén nhang gọi là tâm nhang để tỏ lòng mình đối với người thân đã khuất, cũng là có sự mong mỏi được người thân giúp đỡ đốt ba nén gọi là “cầu nhang”, nhấn mạnh yêu cầu được che chở mọi mặt. Đốt năm nén nhang là gồm cả “tâm nhang” lẫn “cầu nhang”. Từ trước đến nay người ta cứ tưởng rằng cứ đốt càng nhiều càng nhanh càng tốt. Không phải vậy người đốt từng bó nhang lớn, làm khói bay mù mịt. Đó không phải là thấp nhang mà chỉ là làm cho mọi người xung quanh bị ngạt và khó chịu mà thôi.

Việc đốt vàng mã cũng tùy theo túi tiền của gia chủ. Giàu thì vẽ vời vô kể và đủ điều. Nghèo thì giản đơn hơn nhiều. Bạn có thể đưa ra 5 ngàn đồng và bảo: “Bán cho tôi 5 ngàn đồng vàng mã”. Thế là bà hàng hoặc cô hàng hiểu ngay, đưa cho bạn một bó nhang chừng 50 nén, một xấp vàng giấy (vàng lá) ở giữa có quét một số vật ngân nhũ. Trên lớp ngân nhũ là màu vàng hoe, một xấp giấy bạc 5 đồng của ngân hàng âm phủ, một xấp tiền đô la... Hàng năm, mỗi gia đình có chừng 10 lần như vậy cộng với hai lần giỗ nội ngoại và một lễ tảo mộ. Nhưng, ngày 23 tháng chạp là ngày tiền ông Táo lên chầu trời thì nhà nào cũng phải sắm thêm ba cái mũ và ba cái áo giấy. Ba ngày Tết phải có thêm một nghìn vàng thỏi. Đến ngày Nguyên Tiêu, nhiều nhà mua thêm vài bộ quần áo và một, hai con ngựa. Tết Đoan ngọ và Tết mồng ba tháng ba cũng sắm thêm một chút vàng, mã. Ngày rằm tháng bảy theo tục truyền là ngày xá tội vong nhân. Ngày này dưới âm phủ, mọi người được “giải phóng”. Trên trần mọi người thi nhau đốt vàng mã. Những người làm hàng mã cỡ bậc thầy chỉ cần làm một vụ vào tháng 7 âm lịch là đủ cho cả một năm.

Những người làm hàng giỏi thường là những người ở làng Mái (Đông Hồ), nơi ven sông Đuống thuộc Hà Bắc. Làng Mái là quê hương của làng làm vàng mã và tranh Đông Hồ nổi tiếng. Hai phần ba làm vàng mã và một phần ba làm nghề vẽ, in tranh Tết. Nhiều gia đình làm cả hai mặt hàng. Chính họ là những người đầu tiên ra mở cửa hàng bán vàng mã ở phố Hàng Mã gần chợ Đồng Xuân. Họ sản xuất ở làng Mái rồi đem hàng ra bán và nhận đặt hàng ở phố Hàng Mã.

Làng Mái và dân Hàng Mã rất tự hào về người cụ của họ là một nghệ nhân bậc cao rất đỗi tài hoa tên là Tô Vượng. Chính cụ đã được đưa vào cung vua để trở tãi. Cụ tuân lệnh phải làm một cái ngai vàng bằng tre và giấy để nhà vua đốt dâng các vị vua đời trước. Ngai vàng này phải giống hệt chiếc ngai vàng sơn son thếp vàng mà vua đương thời thường ngồi. Có thể còn đẹp hơn. Khung, nan bằng tre nhưng vững chãi, có thể ngồi lên được. Khi hoàn thành tác phẩm, ông Tô Vượng sung sướng quá, ngồi ngay lên chiếc ngai. Quan thái giám trông thấy, về bẩm với vua về tội khi quân ông bị giam vài ngày. Trong nhà giam, ông xin được mấy hạt gạo, ông dùng móng tay mà khắc lên hạt gạo những bông hoa tuyệt đẹp. Vua Minh Mạng là một ông vua nghệ sĩ, vốn mến tài, mến cái đẹp. Ông lại nhận được mấy bông hoa trên vài hạt gạo, liền mời ông ra khỏi nhà giam, phong cho Tô Vượng tước hầu. Về đến làng, rất nhiều người đến xin làm học trò. Sau này, người cháu của học trò ông đã trở hết tài làm mã mà làm ra một chiếc thuyền Bát Nhã. Thuyền dài 2 mét, ngang 80 cm, có ba, bốn tầng. Phía đầu thuyền có vị thần linh oai phong chỉ huy. Hai bên có đúng một trăm tay chèo. Ngoài ra còn có nhiều quan văn, võ hộ tống “hồn” về “Tây Trúc”. Chiếc thuyền có đến vài trăm chi tiết vài trăm hoa văn, lồng lẩy... Chiếc thuyền này được tổng đốc Hà Đông Hoàng Trọng Phu mua với một giá rất cao để bày trong phòng khách hồi năm 1938 - 1939. Đến tận bây giờ, một vài lão nghệ nhân còn sống vẫn còn trầm trồ về vẻ đẹp rực rỡ, hoành tráng mà rất dân tộc của chiếc thuyền Bát Nhã này...

Khi gia đình còn cúng vào hè (tháng 4), ra hè (tháng 7) hoặc cúng “dâng sao”, “giải hạn”, có muốn mua các đồ vàng, mã thì sẽ được các chủ hiệu hẹn chừng vài ngày hoặc một tuần. Lúc đó, các nhà sản xuất tập trung nhau lại, mỗi người làm một phần việc, một công đoạn. Ví dụ như làm một con ngựa thì có người chuyên đan nan, người chuyên vẽ hoặc tía các hoa văn, người chuyên lắp ráp... Có người mang đến tận nhà cho khách. Ở khu phố chợ Giời có mấy người sẵn sàng đi chào hàng, chuyển hàng. Trình độ marketing của họ rất cao. Họ nói ngọt như rót mật vào tai. Họ biết rõ những nhóm người hay cúng bái, tế lễ hoặc lên đồng. Họ còn dùng cả điện thoại để thông tin cho nhau hoặc giao hàng.

Quả thật, vàng mã đã có nhiều mặt hàng xứng đáng được gọi là những tác phẩm nghệ thuật về nhiều mặt. Chúng trang trí nội ngoại thất cho các miếu, đền, am, đình... bằng những chiếc nón, các nhóm tượng giấy, hình nhân, hòm sắc, voi, ngựa, rồng, phượng, rắn v.v.. Đã có nhiều khách nước ngoài tìm đến mua và coi chúng là những đồ mỹ nghệ thủ Công lạ mà đẹp...

Mấy xóm của làng P.T. (Thanh Trì, Hà Nội) hầu như đều làm vàng cả. Họ làm đủ mọi loại vàng. Phần lớn là vàng thỏi. Khung vàng thỏi bằng nan nửa gập lại Ngoài dán giấy màu. Vàng thoi trắng để rắc theo các đám ma. Vàng có mắt kính tròn là để lễ các vị thần linh. Vàng nhiều màu sắc để cúng các thổ công, hà bá hoặc để cho các linh hồn bơ vơ, không nơi nương tựa.

Bà An vừa mới mua được một gian nhà ở chợ Giời với giá hời. Nhà của Nhà nước cấp cho được chia ngay cho hai cậu con trai. Hôm đến nhà mới, bà mời khách khứa đến ăn uống. Bà vui vẻ khoe riêng với nhà báo để thông cảm: “ông nhà tôi vì là loại cán bộ khá cao cấp nên tiếng là về hưu thật, nhưng lại làm chủ tịch cho vô khối hội hè. ông ta còn làm cố vấn cho mấy cơ quan nên cũng có chút bổng lộc. Các con lại được làm những công việc “yêu tiên”... Thôi thì, người đời của thế ông nhà tôi cũng làm được một ít việc thiện. Nhưng nước đời khó lắm. Thế nào cũng phạm phải chút ít điều không thiện với lương tâm... Tôi mời thầy cúng làm lễ cúng các vị thần linh. Tôi mua thẳng 5 triệu đồng vàng mã. Cũng gọi là sấm hối với các bề trên linh thiêng. Tôi chi khoản này rộng rãi thì mọi người cũng kiếm được đôi chút (?!). Thế là tôi thanh thản, vẹn cả đôi đường...”. Bà Ngải cũng hay đốt vàng mã nhưng kinh tế nhà bà rất khá thì đã đành. Nhưng bà Túy thì ở hoàn cảnh nợ nần chồng chất mà vẫn đốt rất nhiều vàng mã. Thật đáng trách. Cuối năm Dậu, bà Loan đi thăm mộ chồng, đốt nhiều vàng mã. Lúc tàn mã bay lên, bà khóc: “Anh tha thứ cho em...”.

Số lượng giấy để cung cấp cho thị trường vàng mã rất lớn. Có điều, không mấy người để ý, nhưng nếu chúng ta làm nhiều con tính nhân lên, chúng ta sẽ thấy. Nó còn tiêu thụ nhiều giấy hơn công nghệ làm pháo Tết. Vì pháo chỉ dùng trong mấy ngày Tết. còn vàng mã cứ đốt rải

rác suốt năm. Hơn nữa, làm pháo có thể dùng nhưng giấy báo cũ. Những giấy dùng cho vàng, mã, toàn là những loại giấy tốt và đắt tiền như: Giấy tàu bạch, trang kim, giấy ngoại, giấy bóng kính, giấy nhuộm v.v.. Đã đến lúc chúng ta phải suy nghĩ đến một số lượng giấy to lớn dùng vào công việc không có sức thuyết phục, không có lợi cho kinh tế, xã hội và văn hóa của đất nước.

BÓI TUỒNG

Ở Hà Nội, những năm trước đây, vào dịp Tết và cả tháng giêng là bộ mặt sân khấu truyền thống lại rộn ràng hẳn lên. Những rạp lớn như Sân Nhìen Đai, Quảng Lạc, Nhậ Tân Ban. v.v... nô nức “vào xuân”. Các diễn viên được huy động triệt để. Từ mồng mười tháng chạp đến rằm tháng giêng là giai đoạn bói tuồng, nhưng không nhất thiết là xem tuồng mà cả chèo và cải lương. Trong suốt thời gian này, người ta chỉ diễn ba vở như: Kiều, Phan Trần, Quan âm Thị Kính. Mỗi màn diễn lại chia ra nhiều lớp nhỏ. Ví dụ như ở Kiều, riêng màn thăm mộ Đạm Tiên cũng chia ra nhiều lớp như: Kiều với ngôi mộ, Kiều và Vương Quan, Kiều Kim Trọng, Kim Kiều thề thốt... Họ có thêm vào những đoạn “cương” hoặc “ngẫu hứng” cho những lớp tuồng trở nên tươi tắn hơn.

Về vở Phan Trần, chàng thư sinh Phan Tất Chánh tài hoa và đẹp trai đến thăm một ngôi chùa. Chàng say đắm ngay tiểu Trần Thị Kim Liên. Đôi trai gái đó yêu nhau với một mối tình mà mãi tận bây giờ mới gọi tên lên được là “tình yêu sét đánh”. Người cô của Phan và vãi chùa bên khuyển can cháu không nên làm vẩn đục lòng trần của kẻ đã đi nương cửa phật. Phan liền tránh mặt cô. Đến chiều tối, Phan leo tường vào chùa trong, gặp một vãi khác, Phan nhờ bà đưa lá thư tình cho Kim Liên, bà vãi từ chối, Phan dọa tự tử ép nài bà đưa thư. Hôm sau, Phan ập đến đúng lúc Kim Liên quét sân chùa. Phan nắm lấy tay Kim Liên đang cầm chổi, Phan bảo: “không quét hết được tội lỗi ở trần gian đâu”, rồi đưa tiểu vào nhà oản tự tình với nhau. Sau đó, chàng và nàng bị đưa ra cửa quan, ông quan “nghệ sĩ” này liền mách nước bàn cho Phan tặng Kim Liên chiếc quạt và Kim Liên tặng cho Phan chiếc khuy bạc để coi như họ đã được hứa hôn với nhau từ lâu như vậy là đẹp lòng pháp luật mà cũng xuôi đạo từ bi. Lớp kịch diễn rất hay, xem mãi không chán. Còn ở vở Quan âm Thị Kính thì khán giả ngày xuân thích những đoạn Thị Mầu lẳng lơ từ dải yếm lẳng đi, nói ra miệng:

“Chàng như táo rụng sân đình

Em như gái dở đi rình của chùa”.

Và cái đoạn Thị Mầu trách anh Nô:

“Gió xuân tóc dài yếm đào

Anh trông thấy oản sao không vào thấp hương”.

Ngày xuân người đi xem rất đông, nhiều người mải mê xem từ đầu đến cuối, có người xem vài cảnh rồi ra nhờ người đoán điều hung điều cát. Các ông thầy bói này ngồi trên một chiếc chiếu bên cạnh rạp hát, tựa lên chiếc tráp sơn đen. Khi gặp cảnh diễn ra trên sân khấu, họ thường nói những điều tốt đẹp đại loại như: Năm mới xem gặp tích Phan Trần là tốt lắm, sẽ có hỷ sự. Họ trao đổi với nhau vui vẻ.

Cháu bói đúng vào lúc Thị Mầu lên chùa. Thị Mầu thì lẳng lơ thật, nhưng không xấu đâu. Ở đời hoặc ít hoặc nhiều, ai mà không lẳng lơ có gọi là bụt...

Bói vào cái đận ấy là hay đấy. Kim Trọng gặp Kiều thì còn gì bằng... Lẽ dĩ nhiên, người được giải bói cũng vui vẻ “Vi thiềng” cho người “giải bói” một chút tiền “mừng tuổi” khá rộng rãi. Và cả hai phía đều hân hoan.

HỘI LÀNG XƯA

Từ ngày mồng 10 đến 20 tháng tư âm lịch hàng năm, nhiều làng trong vùng Bưởi (Ba Đình, Hà Nội) như làng Thủ Lệ, làng Đông, làng Hồ, làng Nghĩa Đô Bái ân, làng Cả... đều lần lượt vào hội. Hội nào cũng thường có hai phần là lễ và hội. Về phần lễ, các làng đều làm lễ tưởng niệm các vị anh hùng, tiên liệt, những người có kỳ tích hoặc ông tổ các nghề thủ công đã mang lại cuộc sống cho dân làng.

Làng Cả (làng Yên Thái) kết hợp việc thờ ông bà bán dầu Vũ Phục đã hy sinh đời mình để cứu vua khỏi cơn bệnh hiểm nghèo với việc thờ ông tổ nghề làm giấy ông tổ nghề làm giấy không được thờ ở đình nhưng có một nhà thờ riêng với tám biển sơn son thếp vàng ghi bốn chữ: “Bản nghệ thần từ , ông cũng được gọi là thánh sư, có mũ mào, cân đai.

Tế thánh ở đình làng Cả. Một cái đình to đẹp, tiêu biểu cho các đình Cổ Việt Nam Sân đình rộng thoáng. Tam quan rất cao có những nét kiến trúc ngả về Phật giáo nhưng cũng có đôi nét mạnh khoẻ của Ấn Độ giáo. Lúc tế thánh, chủ tế phải là tiên chỉ của làng. Bồi tế, phụ tế, các vị có vai vế cao nhất trong làng không mặc các kiểu áo rồng phượng lòe loẹt mà ai cũng mặc áo gấm thắt thắt, ngoài là áo thụng xanh lam, quần trắng, đóng khăn, đi hài... Trông họ giản dị mà trang trọng. Màu sắc của gấm được phủ nhẹ bằng lớp áo thụng mỏng dính làm tôn vẻ đẹp của gấm rung rinh kiểu bốc bụi những chữ triện, hoa văn màu sắc ăn ý với phong màu đỏ tía. Các vị chức sắc làm nhiệm vụ khác thì nhất loạt mặc áo sa đen, khăn nhiễu. Lễ hiến thực thánh ông là xôi dẻo, bò béo, với thánh bà là cơm nếp thơm, gà mái ghe. Với thánh tổ nghề giấy thì cúng chè kho, chè mòng là mấy món ăn nổi tiếng của vùng Bưởi do những nghệ nhân có tín nhiệm của các phường được cử ra nấu nướng và chế biến.

Đám rước của làng cả được bắt đầu từ xóm cầu sau, qua xóm giữa, xóm công, ra đường cái quan rồi lại trở về đình. Đám rước kéo dài gồm

trống lớn có giá gỗ và bánh xe, trống cái có người khiêng, chiêng, cồng, hàng chục lá cờ có thêu chữ “Hội” đủ màu của bảy sắc cầu vồng, hàng chục lá cờ đuôi nheo, cành phướn, long đình, hai lọng vàng; bàn tam sinh gồm thủ lợn, đầu bò, đầu dê; bàn cỗ chay, tám quạt lông, hai kiệu lớn sơn son thếp vàng do mười sáu nam và mười sáu nữ thay nhau khiêng, tám loại vũ khí cổ do tám ông già cầm ; hai ché đựng nước giếng quê hương v.v...

Người xem hội đông nghịt. Nhiều trai tráng ăn mặc kiểu võ sĩ, mũ áo nhiều màu sắc rực rỡ, hào nhoáng, trước ngực có kết hoa. Những cô gái khiêng long đình, chít khăn nhung, mặc áo dài màu hoa đào, hoa lý, thắt lưng xanh hoặc vàng, quần lụa, giày cườm, nét vui tươi đầy sức sống thể hiện trên khuôn mặt. Các cụ già râu tóc bạc phơ, tay cầm bát bửu trông quắc thước bước đi oai nghi. Phía trước là hường bát âm liên tục tấu nhạc theo những luật lệ chặt chẽ nhưng lại đầy sức hấp dẫn. Người xưa chú ý nhiều đến đám phường tuồng, phường chèo. Các đào kép trong vai diễn của mình đi theo đám rước nghênh ngang, mũ trụ lấp lánh, cờ cắm sau lưng. Có vai đội mũ cánh chuồn, vẽ mặt, đeo râu, đi ủng cao. Có vai thái sư đội mũ bình thiên, mặt mộc, đi hia. Hoàng hậu đội mũ cửu phụng, mặc áo vàng, đi hài phượng. Võ tướng Tạ ôn Đình có đôi lông mày xéch nhọn, trên mặt có những nét gợn như vằn hổ trông thật dữ dội, đeo râu sàm (liên tu). Các vai chèo thì vừa đi vừa quạt. Cả những vai hề làm cho những trẻ con chạy nhón nháo để xem tận mắt là hề môi hay hề gậy. Sau đó là mấy tràng trai đóng giả con gái, khoác trống cơm đi lại ẻo lả, nói năng ỏn ẻn, liếc ngang, chít khăn vuông mỏ quạ. Họ đánh phách hơi gắt, ngực độn. Người ta gọi là những con đi đánh bông. Họ làm cho mọi người cười ngặt nghẽo. Các cô gái thì đám nhau thùm thụp, cười khúc khích. Thỉnh thoảng các cô gái “rởm” này lại bập bồng mấy tiếng trống và đưa mấy nét múa “giễu đời”. Suốt ngày diễn ra các trò chơi như chọi gà, chọi chim, múa sư tử, đánh đu.

Ở xóm cầu sau có xây một nhà cầu có giống cung cách một cái chùa giản đơn. ở đây có lễ Phật, làm chay, chạy đàn, phá ngục. Bên cạnh cầu là một bãi rộng dựng lên một rạp hát bằng tre, nửa để tối nào cũng có phường tuồng, phường chèo thay nhau diễn trong mười đêm. Những tích

trò được mọi người chờ đón như: Sơn Hậu, Đào Tam Xuân loạn trào, Suý Vân giả dại, Lưu Bình Dương Lễ, Thị Mầu lên chùa... Diễn viên được đón về trong những phường hội ở xa. Hôm sau, ngày hội chính lại có hát ả đào gọi là hết nhà tơ thanh nhã, không ồn ào.

PHÁO TRONG VĂN HOÁ TRUYỀN THỐNG

Đốt pháo thể hiện niềm vui đã thành tục lệ ở nước ta đã có từ lâu đời. Ở đâu có tiếng pháo, khói pháo, xác pháo thì ở đó có niềm vui nam, phụ, lão, ấu.

Đã từ lâu lắm rồi, trong những ngày vui, ăn mừng, chúc tụng hoặc nhất là những ngày Tết Nguyên đán, nhà nào cũng đốt pháo. Riêng vào những ngày Tết, pháo, hương, trà, mứt, rượu được coi là ngũ vị vừa thể hiện tính tinh thần vừa thể hiện tính vật chất của ngày Tết.

Pháo có mặt trong những ngày lễ, Tết thật đầm thắm, gắn bó. Nó đã đi vào thơ, văn, ca dao, đồng dao. Có câu đối Tết:

“Đì đẹt ngoài sân tràng pháo chuột

Om sòm trên vách bức tranh treo”.

Hoặc như:

“Thịt mỡ dưa hành, câu đối đỏ

Cây nêu, tràng pháo, bánh chưng xanh”.

Có nhà thơ đã viết:

“Thủa bé em đeo chiếc khánh vàng

Quần đào xẻ đũng, áo hàng lam

Chân đi hài đỏ, tay thu pháo...”

Tiếng pháo Tất niên, tiếng pháo giao thừa, đón mừng năm mới là những âm thanh và hình ảnh để đời Pháo cũng thường được đốt trong những dịp liên hoan, mở cửa hàng, cất nhà mới, đỗ đạt, chúc thọ hoặc tiễn cha mẹ thọ trăm tuổi về thế giới bên kia v.v... Pháo còn là đặc trưng cho những màn múa rối nước. Nếu không có loại pháo của làng Bình Đà phối hợp với quá trình biểu diễn thì hiệu quả nghệ thuật sẽ kém đi rất

nhieu. Như vậy sẽ làm mất đi vẻ đẹp của loại hình nghệ thuật rất độc đáo của Việt Nam.

Trong các cuộc hội hè, vào đám, rước kiệu, múa lân, đánh vật, khảo cờ người, bắt trạch trong chum v.v... đều cần sự có mặt của pháo. Đám cưới Việt Nam ghi lại:

*“Hôm nay xác pháo đầy đường
Ngày mai xác pháo còn vương khắp làng...”
Cô gái lỡ duyên, than thở với cô em:
“Người la pháo đỏ rượu nồng
Mà trong hồn chị một vòng khăn tang”.*

Bằng quận Công Nguyễn Hữu Chỉnh có mấy câu thơ nổi tiếng về pháo:

*“Kêu lắm lại càng tan tác lắm
Cùng mang một tiếng ở trên đời”.*

Xưa, tổ tiên ta cho rằng tiếng pháo và việc đốt pháo gây nên một hiện tượng phỏng theo tiếng sấm có kèm các ánh chớp, mang lại vụ mùa bội thu:

*“Lúa xanh nhờ sấm
Em đẹp nhờ anh...”*

Vì sấm chớp mang lại mưa có acide nitrique trong quá trình phát điện đã tưới bón cho mùa màng được tươi tốt các cụ lại tin rằng, tiếng pháo có khả năng xua đuổi tà ma, ám khí... Ở làng Đồng Kỵ có cuộc thi pháo đầu xuân. Họ đốt cả những quả pháo khổng lồ dài 8 mét và có đường kính 0,6 mét. Bên ngoài quả pháo là cả một công trình nghệ thuật rực rỡ và cầu kỳ. Người ta bảo rằng, cứ năm nào pháo nổ tốt, xác pháo rải ra như những cánh hoa đào là năm ấy được mùa, dân Khang vật thịnh. Ở nước ta có nhiều loại pháo: pháo tạch, pháo đùng, pháo điện quang, pháo dây, pháo xiết, pháo chuột, pháo vệt, pháo kéo chữ, pháo ném, pháo bèo, pháo bông, pháo hoa, pháo sao chổi ...

Trước đây, pháo tồn tại và được khuyến khích sản xuất là vì nó có lợi ích về nhiều mặt: xã hội, văn hóa, kinh tế... Có nhiều nơi như Bình Đà, Thanh Oai, Cao Xá Đồng Kỵ và một số gia đình có truyền thống làm pháo đã nhiều đời. Nhưng người buôn bán pháo cũng không ít.

Pháo là một nét đẹp văn hóa truyền thống của dân tộc, nhưng do những lợi ích mà pháo đem lại quá lớn nên con người đã lạm dụng nó trong quá trình sản xuất và sử dụng nên pháo đã bộc lộ những tác hại nhất định đến cuộc sống. Ngày nay, pháo không còn có mặt trong những ngày vui, nhưng những hình ảnh và âm thanh của pháo vẫn còn vang vọng mãi trong kí ức người dân Việt Nam như một hoài niệm khó phai mờ.

CHƯƠNG III: NGHỆ THUẬT ẨM THỰC

CỔ VÀ MÂM CỔ HÀ NỘI XƯA

Yêu cầu của một bữa cỗ lý tưởng và tương tượng nằm trong bia miệng:

Sơn Tây đập đá nung vôi

Bắc Ninh thì phải thổi xôi nấu chè

Nam Định hầu điều, hầu xe

Lô Khê, Hà Nội cho nghe ca trù...

Sau khi nhà chủ đã có lời, người ta bảo nhau ngồi vào cho đủ cỗ. Mỗi mâm có năm hoặc sáu người, ít nhất có hai người hoặc hai cặp thân nhau. Cũng có thể ba cặp đều thân nhau thành một cỗ. Chủ nhà tế nhị mời những người ăn ý hoặc cùng lứa tuổi ngồi vào với nhau, những người có tuổi lượng mạnh hoặc nhẹ vào với nhau, những người bằng vai phải lứa với nhau vào một cỗ. Đàn ông vào cỗ với đàn ông. Đàn bà vào cỗ với đàn bà...

Cỗ là bữa ăn đặc biệt có tính chất long trọng, thân tình được tổ chức trong gia đình như: Cỗ cưới, cỗ nhà đám, giỗ chạp khao vọng, ăn mừng, chúc thọ cha mẹ.

Tết v.v... Riêng cỗ mừng thọ cha mẹ là do con cái đóng góp các con trai làm những món ninh, giò, mọc, nem... Các con dâu và con gái làm các món bánh rồi quây quần ăn cỗ với nhau. Ở những gia đình khá giả hoặc thành phố, cỗ khai trừ hẳn tất cả các món ăn mà thường ngày dùng như dưa, cà, cá kho, rau muống... Có nhiều loại cỗ: Cỗ tứ quý gồm 5 thứ hải sản chế biến thành mâm cỗ, cỗ cưới có xôi gấc đỏ, cỗ nhà đám có xôi trắng, cỗ mặn, cỗ chay... Có mâm cỗ một tầng, hai tầng hoặc năm tầng như ở 49 làng quan họ xưa.

Trước đây, ở nông thôn cũng như thành thị đều có những phường nấu cỗ thuê do các nghệ nhân sành, thạo, khéo tay đảm nhiệm. Họ thường có kỹ thuật cao và cha truyền con nối, có được những món ăn

truyền thống độc đáo ông Kiềm ở cổ Nhuế biểu diễn giết gà một mình chỉ cần một chiếc tấm tre vót nhọn.

Ông Khán Trúc ở Yên Thái giết một con lợn một mình, chỉ cần một vò nước nóng chừng 3 lít. Trong phường có ông trùm là người giỏi nhất phường rất hãnh diện về tay nghề của mình và được đi thi thố tài năng ở nhiều nơi. Chủ yếu là để lấy tiếng chứ không vụ vật chất. Phường trưởng (trùm) góp ý với nhà chủ, ra thực đơn rồi chia nhau mỗi người làm một hoặc nhiều món sở trường.

Mâm cỗ một tầng về cơ bản thường gồm 5 bát: Bống, miến, măng, mọc, chim, súp, gà tần và 5 đĩa: Giò, chả, gà hoặc vịt luộc, nộm, sào. Có khi gia giảm bằng các món rán, nướng, quay hoặc nem Sài Gòn. Xôi, chè được xếp phía ngoài mâm để ăn sau cùng... Bát nước chấm có hồ tiêu, chanh, ớt hoặc cà cuống ở giữa mâm.

Khách đặc biệt hoặc khách danh dự được bố trí ngồi mâm giữa ở gian giữa. Mỗi mâm có một người trong gia đình hoặc chủ ngồi ghé cạnh nhưng chỉ gấp qua loa mà chủ yếu là để tiếp khách, gọi thêm món, lấy thêm rượu, nước chấm, nước suýt, rau thơm, gia vị. Có khi người nhà ngồi ghé đó có mặt ở mâm này rồi lại sang mâm khác.

Khi ăn, khách nói chuyện rôm rả vui vẻ thực sự. Có khi người mâm này nói chuyện với người ở mâm bên cạnh. Mỗi người một phong cách ăn uống, một phong cách nói năng. Tất thấy đều được tôn trọng, thật thoải mái, không phải e dè, giữ kẽ gì. Có khi rượu ngà ngà, ông nọ kháy ông kia một chén hoặc tỏ thái độ về một sự việc gì đó. Đến mức gắng thì mọi người nói chữa cho nhau. Nếu có cuộc tranh cãi chẳng nữa, họ cũng dễ tha thứ cho nhau mà đổ lỗi cho rượu ngon đậm ra quá chén. Những lúc này, mâm cỗ Việt Nam sẽ thật đầy đủ chất đời, vừa thiêng liêng vừa dân dã.

Người uống được rượu thích những món ăn có kèm xương xẩu hoặc như đầu gà, cánh gà hoặc món nộm có đủ chua, ngọt, cay, bùi giòn, mềm. Rau thơm thường gồm húng láng thơm ngát, canh giới thơm thanh cao hoặc rau ngổ có mùi thơm sắc gọn mà dữ dội.

Cỗ ở miền Nam có thêm các món gỏi, chả nướng ăn với rau xanh, khế, chuối xanh, giá đỗ, lạc rang, bánh đa...

Mâm cỗ Việt Nam thơm ngon, có truyền thống lâu đời không cầu kỳ nhưng có đủ mùi vị, màu sắc. Trên bát bóng có những lát bóng trắng ngọc, điểm mấy lát trứng trắng vàng ruộm, vài con tôm đỏ, vài quả đậu Hà Lan xanh, nấm hương màu nâu.

Trên bát miến có gan gà màu vàng đậm, tiết màu đỏ huyết dụ, thịt nạc màu trắng đục, mộc nhĩ đen màu. Ở giữa có một dúm rau màu xanh rờn. Khoanh giò thái ra có màu trắng ngon lành, hành củ trắng ngần, ớt đỏ hoặc vàng sánh trang điểm cho bát nước chấm vàng nâu... Mâm cỗ là một bức tranh.

Ăn Cỗ xong, khách còn ăn xôi, chè hoa cau hoặc chè cốm, chè đỗ đãi rồi còn ra bàn bên cạnh uống nước trà, hút thuốc lá. Bàn bên, các bà ăn trầu.

Cũng có lúc yên ắng hơn, mọi người thưởng thức tiếng hát của cô đào, tiếng đàn đáy của kép, tiếng trống chầu của người đánh trống biểu diễn các làn điệu ca trù. Họ là những nghệ nhân thân tình với gia chủ hoặc với vài ông khách. Họ có cái thú đi biểu diễn cho bạn bè, làng xóm nghe. “Thế nào cũng phải có bài: “Hồng hồng, tuyết tuyết”.

Lúc ra về, chủ và khách chấp tay trên ngực, nói với nhau vài câu quý hoá rồi cùng vái nhau vài cái. Cái kiểu chào này thật trang trọng, thân mật, giản dị có đượm mùi Phật giáo.

Một số khách vừa thân tình vừa có họ với chủ nhà ở lại một chút. Họ nhận phần mang về gồm một nắm hay một mớ xôi có thêm miếng thịt hoặc quả chuối. Đã có câu: “ Có xôi có oản mới nên phần”.

Cỗ Việt Nam là cả một công trình. Nó không phải là tiệc cũng không phải là liên hoan. Nó có cái độc đáo của nó. Có điều, ngày nay các phương nấu cỗ thuê không tồn tại nữa. Kho tàng nghệ thuật ẩm thực của Việt Nam cũng mất đi nhiều điều quý báu. Phải chăng, các nhà làm bếp bây giờ cần phải đi tìm lại kỹ thuật làm cỗ của người xưa để bữa cỗ Việt Nam vừa dân tộc vừa khoa học và xứng đáng có mặt ở nhiều nước

trên thế giới. Âm thực cũng là điều thiêng liêng, là nghệ thuật, là văn hóa.

NHỮNG BƯỚC THĂNG TRẦM CỦA PHỞ

Đã từ lâu phở là món ăn quen thuộc với người Hà Nội. Nó đã thành một món “nghiện” như người ta nghiện thuốc lá, thuốc Lào, trầu, rượu... Đến nỗi, có thể nói là đã có một vấn đề được đặt ra: văn hoá phở. Thật vậy phở đi đến với tất cả các tầng lớp trong xã hội, có mặt suốt xuân, hạ, thu, đông; sáng, trưa, chiều, tối. Người ta đón những gánh phở, xe phở, hiệu phở ngon nhất của từng thời kỳ. Những gánh phở như phở nhà Thương, chợ Hôm, Cống Vọng, Hàng Long, chợ Đuối... tồn tại cùng với tên những “hào kiệt” như phở Hới gù, Thanh, Hới, Đất, Lùn, Hiền, ráng... Nhưng sự nổi tiếng của mỗi hàng cũng chỉ một thời rồi lại nhường cho những cái tên khác mà qua đi không trở lại, giống như sự nổi tiếng của một vở diễn hoặc những ngôi sao. Do đặc điểm ấy, phở luôn luôn mới và đầy bí ẩn.

Từ những năm thoát kỳ thủy cho đến khoảng năm 1936, phở chưa ổn định, vẫn còn trên con đường hoàn thiện với sự ganh đua của các gánh, các hiệu, các xe. Quá trình này có sự đóng góp của những người sành ăn, những người ăn chơi, khách các xóm ăn chơi... Phở luôn được gia giảm, cải tiến để thoả mãn cái “gu” thanh lịch và nghệ thuật ẩm thực của người thành phố. Người ta đã thay đổi nhiều cách như cho vào nước dùng chất ngọt thực vật của su hào rồi thêm tôm he, sạt sùng, húng lủi, gừng, xương lợn. Khách kêu lên: không được. Rồi bát phở được thêm chút magi, tương ớt các loại rau thơm vô duyên, lát cà rốt, mì chính. Người sành ăn la toáng: “phở rơm, phở cải lương”.

Từ những năm 1937 đến 1952, phở mới bắt đầu định hình, có thể đến mức gọi là “phở cổ điển”. Nghĩa là không thể ngon hơn được nữa, không chêm vào đâu được. Đây nhé, bánh phở dẻo, dai, bột mịn trắng bong. Những lát thịt bò chín được thái to bản mà mỏng, nạm giòn, một vài lá hành hoa, xanh tươi, nhánh hành sống có củ màu ngọc thạch nhúng qua

nước dùng, vài sợi gừng vàng như tơ, đôi lát ớt đỏ, ớt vàng, đôi ba lá húng láng, chút hồ tiêu sọ trắng. Nước dùng chỉ thuần xương xẩu bò ninh với nước gừng nướng...Nước dùng được ninh bằng củ đúng 12 tiếng đồng hồ, nhưng không bao giờ để nước sôi sùng sục. Mở nắp thùng nước dùng ra, một làn mây khói mơ hồ, thơm nức đầu phố cuối phố. Bát phở được trình bày đủ màu sắc hài hoà như một bức tranh. Nước dùng vàng nhạt, ngọt đượm, ngọt đậm. Phở là quà nên chỉ một bát với, vừa phải, một bát lại muốn ăn bát nữa, dầu đã hơi no.

Thoạt đầu chỉ có phở chín, rồi người ta bắt đầu làm phở tái, cũng được một số người hưởng ứng. Lại một dạo, thuở trước, thứ hai và thứ sáu chợ không có thịt bò. Sự việc này đã làm xôn xao làng “phở. Có người treo đòn gánh. Một số người xoay ra làm phở gà. Nhiều người nhất định không chịu ăn phở gà. Nhưng đa số người nghiện phở, sáng ra không có bát phở, không chịu được, cũng đành ăn phở gà rồi cho rằng: “Thôi cũng được”. Lâu cũng quen, nghĩ kỹ, phở gà tuy không được như phở bò, nhưng cũng có phong vị riêng. Phở gà là bức tranh lụa, nhẹ nhàng. Phở bò là tranh sơn mài hoành tráng.

Sau này, từ những năm 1953 trở đi đến 1970, phở tái vẫn là chủ soái. Nhưng, giai đoạn này, người ta theo ý thích mới, bát phở được đập vào một hai quả trứng, bỏ lòng trắng, một vài chiếc quẩy, thêm rau thơm, mùi tàu và lạm dụng mì chính, bột canh.

Bát phở bớt mất phần “hương đồng gió nội”. Nồi nước dùng lò than đốt sôi sùng sục. Xương không ninh lâu như xưa mà chớp nhoáng. Đặc biệt, từ những năm 1975 đến 1993, đất nước thống nhất, đồng bào Nam Bắc chan hòa và nhất là đến thời “mở cửa”, nhiều khách nước ngoài cũng mền món phở thì bát phở đậm ra nặng nề, quá tải. Người ta cho thêm cả mấy viên mọc, mấy quả trứng, thịt thái dày và nhiều. Một thìa mì chính được tống thẳng ngay vào bát phở. Bát phở gà được tăng cường hàng chục miếng thịt gà chặt to gọi là phở “dữ dội” hoặc phở “quân khu”. Như vậy, phở đã bắt đầu không phải loại ăn nếm, loại quà sáng quà trưa nữa mà là ăn no thực sự. Phở nhiều chất hơn, “bụi bậm” hơn, “thực dụng” hơn theo với đời sống xã hội.

Bây giờ, tìm được một hiệu hoặc hàng phở Bắc, phở Hà Nội ngon, mang được đáng đáp phở “Cổ điển” là hơi khó. Người ăn phở phải dặn dò kỹ lưỡng, tần mần thì may ra người bán phở mới làm “ưu tiên” cho mình được vừa rồi, có một bạn Việt kiều kể: đã đi khắp Paris để tìm một hiệu phở Bắc ngon. Anh đã tỏ ra rất sung sướng khi được biết nhiều hiệu phở mang đáng đáp Hà Nội vẫn là những hiệu đất hàng nhất.

Phở còn nhiều chuyện lắm, nhiều bàn cãi lắm. Người ta họp mặt, chia tay nhau hoặc hoà giải, làm lành với nhau qua phở. Tổ tình, nhõng nhẽo, gắn bó với nhau qua phở. Ở bát phở cổ điển bốc khói, người ta thấy cả thơ, ca, nhạc, họa. Chứ sao!

BÚN CHẢ

Cụ Hồ Xuân Lan, 74 tuổi mới ở Pháp về. Cụ về nghỉ dưỡng ở quê hương, dừng chân sau cả quãng đời lang bạt kỳ hồ khắp trái đất. Ngay ngày hôm sau, cụ đến thăm chùa Một Cột, đền Ngọc Sơn và rủ mấy người bạn vong niên đi tìm hàng ăn gia truyền để tìm lại cái hương vị đặc biệt gây nên một nỗi nhớ mà cụ hằng ao ước. Đó là hương vị bún chả. Cụ nhắc lại một chi tiết về bài viết xưa của tác giả bài “Hà nội ba mươi sáu phố phường” đề cập đến một người ăn bún chả mà cứ băng khuâng náo nức cho rằng mình đang được ở vào cái giây phút hạnh phúc được nếm một món ăn cổ truyền mà dường như trên đời này không có món ăn nào sánh được với nó. Người khách vừa ăn vừa có cảm xúc bật lên lời:

“Nghìn năm văn vật đất Thăng Long

Bún chả là đây có phải không”.

Hai câu thơ nôm na vừa là thực mà vừa là mơ để đánh giá một món ăn “phi phàm”. Cứ mỗi lần về đến Hà Nội, các chị Dung, chị Quân, chị Thành chủ các khách sạn người Việt Nam tại Bóc Đô (Pháp) lại vội vàng gọi nhau đi ăn bún chả.

Món bún chả đã đi vào lịch sử văn hoá dân tộc và từ rất lâu đã được nhiều người ưa thích. Nó là một món ăn kiểu cách mà sang trọng. Nói đúng ra, nó là một món quà, người ăn ăn nếm, ăn hương ăn hoa chứ không vụ no. Một mẹt bún chả chỉ có chừng 200 gam bún, vài gấp chả, một ít rau sống và nước chấm đủ để thòm thềm. Món bún chả đã qua thử thách của nhiều đời người. Cho đến giờ, nó đã trở nên một tác phẩm nghệ thuật mà không ai phải có ý kiến thêm bớt gì nữa. Nó đã đạt tới mức hoàn thiện mà nếu ai chưa nếm bún chả là một điều đáng tiếc lớn. Đối với những người ở Việt Nam sống xa quê hương thì bún chả cũng “say” tác dạ kiêu bào như một bài hát ru vậy.

Xưa, ở làng Phú Đô (Từ Liêm) có những nhà làm bún riêng cho các hàng bún chả. Bún cho hàng bún ốc và bún riêu tạp thô hơn. Bún giao cho hàng bún chả sợi nhỏ hơn và thành phần bột cũng được trộn lẫn với một phần ba là bột gạo tám thơm. Người ta không dùng tất cả là bột gạo tám thơm vì bột này có nhược điểm là tuy có thơm nhưng nhạt nên phải cho thêm một phần ba gạo tám xoan và một phần ba nữa là gạo gié cái vào mới có được vị đậm đà và độ dẻo, dai. Thịt để ướp phải thái miếng vừa, hơi dày và đủ các thành phần cứng, mềm, nạc và mỡ béo, được ướp với nước mắm có hồ tiêu, hành hoa thái nhỏ và đường. Nước mắm thường dùng là “Nước mắm Kẻ Đô, cá rô đầm Sét” như mọi người thường ca ngợi.

Nước mắm Kẻ Đô thơm ngon, không có mùi như các loại nước mắm khác nên chiều được cả những người khó tính nhất. Thịt ướp được kẹp vào que tre hoặc đặt lên vỉ. Chả nướng bằng than hoa. Thành phần đường có trong nước chấm cũng như lượng đường trong bản thân miếng chả được caramen hoá cùng bốc lên một mùi thơm ngào ngạt đến nhức mũi, kích thích dịch vị. Chả nướng phải ở dưới mức cháy sém và ở trên mức chín. Nước chấm đòi hỏi một kỹ thuật pha chế khéo léo phải có liều lượng, có cung bậc, thậm chí một chút tài hoa nữa là khác. Người pha nước chấm phải là người sành, thực nhi trì kỳ vị. Nước chấm gồm nước mắm, thêm dấm, đường, hồ tiêu, ớt, mì chính... Độ ngọt của nước chấm bằng 1/3 độ mặn vừa phải. Nước chấm phải pha đậm lên một nấc làm sao để phối hợp với những lát su hào, cà rốt trở hình hoa lá xanh đỏ và rau sống, rau thơm sẵn có chút nước chấm vào làm nước chấm nhạt đi là vừa đẹp. Nếu pha vừa phải ngay thì sẽ bị nhạt quá.” ăn bún chả mà thiếu rau sống thì mất hết cả thi vị. Nhưng rau sống lại có theo mùa. Còn rau thơm thì có quanh năm. Rau thơm thường dùng là húng Láng và kinh giới. Mùa thu, đông và xuân thì dùng rau xà lách. Về mùa hè thì dùng rau muống chẻ vừa giòn, ngọt lại bùi. Chả thơm, ngon, dẻo, mềm. Rau sống tươi mát. Su hào hoặc đu đủ và cà rốt thì giòn và bùi. Bao nhiêu chất liệu thì có bấy nhiêu vị ngọt khác nhau hợp lại cộng với vị chua của dấm chuối, đậm thơm của nước mắm, cay của hồ tiêu và ớt vị chát dễ chịu và hơi hắc của rau thơm cùng vị béo ngậy của mỡ...

Người ăn tự gia giảm độ chua, cay sao cho được vừa ý nhất, có thể thêm chút ớt, tíá tô để có vị cay và vị chát dữ dội hơn.

Bún chả rất gần gũi với cuộc sống hàng ngày và cũng là cả một nghệ thuật, giàu chất văn hóa, mang màu sắc địa phương rõ rệt. Bún chả gắn liền với các cuộc họp mặt, gặp gỡ hoặc tiễn đưa nhau trong các gia đình. Bún chả luôn nhắc nhở với chúng ta rằng, cuộc sống có vô vàn những cái đẹp cái ngon, Hà Nội tự hào có chùa Một Cột, Văn Miếu, có con cò bay lả bay la...có chút ngũ vị. Hà Nội cũng tự hào về món bún chả của mình.

BÚN THANG

Ngoài bún chả, bún nem, bún chấm nước mắm chanh ớt, bún đậu rán mắm tôm, chúng ta còn nhiều loại bún kiểu chan canh như: bún riêu cua, bún măng với chân giò, bún ốc, bún sườn, bún dọc mùng, bún mọc v.v...đều rất phổ biến, rất bình dân chưa bao giờ bị mọi người nhạt tình với chúng.

Trong các loại bún canh có một loại bún mà người ta gọi chệch tên đi là bún thang. Bún này cũng là loại bún canh. Dùng chữ “thang” nó văn vẻ hơn chữ “canh”. Làm bún thang cầu kỳ hơn, có nhiều thành phần hơn so với tất cả các loại bún.

Bún thang được đơm vào bát sứ sang trọng. Có khi là sứ Giang Tây. Không ai đong bún thang vào bát sành hoặc bát đàn. Dưới bát bún thang còn được lót bằng một cái đĩa. Người ta ăn bún thang theo kiểu ăn chơi, ăn nếm thưởng thức cái phong vị và tài hoa của người làm ra nó. Ăn bún thang không phải là kiểu ăn lấy no. Do đó, bún thang là món bún phong lưu, đài các. Làm bún thang để thể hiện cái tinh tế trong nghệ thuật ẩm thực truyền thống và chứng tỏ rằng, món này rất “xứng miện người phong lưu”. Nó không kém bất kỳ các món sơn hào hải vị như long tu, yến sào bào ngư. Những gia đình ăn bữa nay, lo bữa mai không làm bún thang. Chỉ ngần ấy thôi, bún thang đã đáng được tôn phong là Nữ hoàng của các món bún. Do vậy, người ta bảo bún sườn hiền lành, bún nêu dân dã, bún thang kiêu kỳ, thanh sắc. Người ta thường tổ chức những bữa bún thang vào những dịp trước hoặc sau những ngày lễ tết, ngày hoá vàng, khi có dịp vui mừng hoặc tiễn đưa, gặp lại nhau v.v.. Bún thang là bún tình cảm. Làm một bữa bún thang thường do một mệnh phụ, một người chị, một cô gái nào đó tinh thạo gia chánh và được sự tín nhiệm của mọi người điều khiển. Dưới tay người đó, có cô em, bạn hoặc cô cháu nhỏ giúp việc và chấp hành những lời sai bảo. Thành phần

bún thang phần nào mang tính tập thể. Các thành viên được mời ăn bún thang thường không ăn mặc xuềnh xoàng mà chải chuốt, trang trọng một chút.

Dư vị và dư âm của bát bún thang để lại dai dẳng. Thậm chí cuộc đời gọi là miếng ăn nhớ đời.

Ngồi vài mâm bún thang gia đình yêu cầu: ăn ngon, không khí vui, người thành thơi.

Bún dùng cho bún thang là loại bún đặc sắc với nơi sản xuất. Tốt nhất là làng bún Phố Đô sợi bún nhỏ, có độ mịn, độ hút nước cao. Mọi người kén khoang giò ước Lễ còn thoáng lòng đào. Miếng giò được thái mỏng, hình chữ nhật. Thịt gà chọn loại gà quê, chân chì, xé nhỏ, trắng nõn. Không lấy bì. Ruốc thịt lợn và ruốc tôm he phải bông tươi. Trứng gà được tráng mỏng, không xác quá cũng không nhẽo quá, được thái ra thành những miếng chữ nhật và những sợi dây tơ hồng.

Thịt gà, xương gà, cánh gà, xương lợn được ninh lên làm nước dùng. Nước dùng muốn đạt loại cao cấp phải có tôm he cho dậy mùi và có được nét đặc trưng của bún thang. Thời gian gần đây có cho thêm mỳ chính. Nước dùng phải trong vắt, không ó vánh. Trước khi ăn bún thang, người ta thường nếm chút nước dùng, xuýt xoa, gật gù khen hoặc chê kín đáo, đánh giá. Do vậy nước dùng thay rượu khai vị và quan trọng lắm. Kỹ thuật cho muối vào nước dùng là khó nhất. Ngay người làm bếp cao thủ cũng không dám chủ quan. Họ phải dùng phương pháp chiết trung. Nếu thịt, trứng, tôm, giò, ruốc... mà đậm thì bún mặn. Nếu chúng nhạt, thì bún càng nhạt.

Những sợi bún được chần trong nước sôi rồi vẩy cho kiệt nước, đơm vào bát với số lượng vừa đẹp. Nghĩa là nhiều quá sẽ là thô, ít quá sẽ là bạc. Xếp đặt những miếng giò trắng hồng, miếng trứng vàng tươi, mấy lát thịt gà trắng phau, ruốc tôm he đỏ vàng, nhúm sợi tơ hồng vàng xuộm, mấy mũ nấm màu nâu v.v..lên mặt bún...Làm sao cho khi chan nước dùng bức khói vào trông phải động đậy, sóng sánh mà ưa nhìn.

Bát bún được thăng hoa qua vài giọt cà cuống. Người ta ăn bún thang với vài lá rau răm, canh giới và bát nước mắm con để bên cạnh, có

người thích mùi vị mạnh hơn, có thể tự cho thêm vào một chút mắm tôm.

Mọi người gấp trứng, thịt... ăn với bún. Thỉnh thoảng lại húp thìa nước dùng một cách say sưa. Đây là động tác và tâm tình của người cầm trống chầu trong buổi diễn tuồng hoặc người đánh trống thưởng thức giọng hát của đào nương trong ca trù. Mọi người ăn thông thả, nhỏ nhẹ, lịch sự, vừa ăn vừa nói chuyện vui vẻ thân tình. Khi gió heo may về, ăn bún thang thấy ấm. Và cảm thấy mát mẻ khi gió nồm Nam gọi.

Hà Nội là quê hương của bún thang. Nó thường được tổ chức ở các gia đình. Nhưng ở các phố cũng có một số hiệu bún thang. Những năm từ 1940 đến 1944 ở Hà Nội cũng có một số hiệu bán bún. Nhưng hiệu chả rán, bún thang nổi tiếng nhất, lịch sử nhất, ngon nhất là hiệu bún thang Tế Mỹ. Nay ở số nhà 33 Hàng Quạt. Cho đến tận bây giờ, người Hà Nội chưa hề quên cái tên Tế Mỹ mà còn tấm tắc lời khen.

Bún thang! Người ta nhắc đến nó một cách cảm động nó có tên xứng đáng trong ẩm thực truyền thống dân tộc Việt Nam. Đó là món ăn rất Hà Nội và của Hà Nội ngàn năm văn vật. Nó sẽ còn sống mãi với người Hà Nội sành ăn và tế nhị.

THỊT CÂY, QUÁN THỊT CÂY LÁI CHÓ

Họ có 4 người. Trong bữa chén tại phố chó Nhật Tân vào dịp Tết, họ đã ngà ngà say. Mặt họ đỏ bừng. Tuy vậy, họ vẫn hăng hái “chiến đấu”. Người thì hai chân bắt chéo ra dáng hể hả, người ra dáng tư lự một chút. Người thứ ba ngửa mặt lên trời, ném gọn những miếng dồi chó vào miệng nhai nhồm nhoàm. Ăn thịt chó không như ăn Cỗ. Phải thật thoải mái. Người ta không phải giữ ý tứ trong cử chỉ và lời nói. Cá tính của ai thế nào biểu hiện ra thế đấy.

Trên chiếu ăn, ngoài món xào và nhựa mận đựng vào bát, vài món khác đều đặt trên lá sen và lá chuối. Như vậy, bữa ăn có cái mùi vị hoang sơ của dân lục lâm tứ chiếng kiểu Lỗ Trí Thâm hoặc như những ông sư hổ mang trong các chuyện kể dân gian.

Ăn thịt chó thì phải đi đôi với rượu. Nhưng chỉ có rượu quốc lủi, rượu trắng hoặc cùng lắm là rượu cảm mới là những bạn đồng hành thích hợp. Không ai uống rượu mùi, whisky hoặc Napoleon hoặc bia với thịt chó.

Đang ngà ngà hơi men, bỗng một vị khách lục vấn nữ chủ quán một cách xách mé và cợt nhả:

Bà chủ chó, tôi thấy bữa hôm nay, mấy món này đâu phải cây tơ?

Thưa ông anh. Tôi tưởng ông anh là người lối sự đời! Tôi xin có ý kiến là nếu bữa chén chỉ toàn là thịt cây tơ sẽ nhạt nhẽo. Lớn bùi, bé mềm, ông anh ạ. Phải cả tơ cả cứng, nó mới đủ mùi...Nữ chủ quán đáp lại. Ông khách ngồi cạnh vỗ đùi đánh đét một cái: Đúng đấy. Khá lắm, trả lời khá. Tôi chẳng gì cũng được quen biết cô chủ từ cái hội ở Trôi. Đây ông anh biết đấy. Làng Trôi chúng tôi cung cấp hẳn một nửa thịt chó thành phẩm cho Hà Nội, mổ, thui, luộc, làm lông chỉ một loáng là xong. Đây là nơi liên lạc. Số lớn chó mổ ở Trôi mang ra đây rồi toả đi khắp nội thành. Bây giờ, tôi mở quán làm thịt cây 7 món. À, mà gần đây

không chỉ có 7 món mà có thể 10 món hoặc hơn nữa. Cải tiến mới! Tôi nghĩ được mấy món cổ truyền, giá như Nhà nước hay nước ngoài có liên doanh, tôi cũng không vào. Tôi đã qua cái đận nuôi chó, lái chó rồi mới mở quán. Tôi chỉ liếc qua một cái là biết con chó nặng bao nhiêu, thịt đậm nhạt, đặc xốp khi luộc bị ngót... ra sao.

Thế bà còn nhớ ông lái Cảo chứ?

Vâng. Nhớ chứ, “Cựu chiến binh” của chợ chó.

Đạo ấy, ở lối cái bãi chân đê lên cầu Long Biên sang Gia Lâm là nơi tấp nập buôn bán chó. Đó là chợ chó. Các lái buôn từ nhiều nơi mang chó đến bán. Họ mang trên những chiếc xe đạp trông cà khổ mà vững chắc hai hoặc ba cũi chó. Những tay đao để mới làm được lái chó. Chẳng ai bắt nạt được họ. Họ ăn mặc nhếch nhác, dáng điệu ngang tàng, ăn to nói lớn, bạo mồm bạo miệng, xê dịch khắp nơi, nhiều mẹo vặt...Đó là những đặc điểm sơ qua của họ. Nhiều khi tỏ ra phóng túng, rộng rãi. Trong đó, thỉnh thoảng có xen vào một hai lái là nữ lại càng đặc biệt. Có thể là do gia cảnh éo le, tình tang lỡ nhip, giận thân giận đời hoặc thuộc loại nữ tính “dữ dội” mới chịu làm cái việc này. Nữ chủ quán L.L ở vào những trường hợp đó.

Cô đã hơn 30 tuổi. Chưa chồng con nhưng bồ bịch thì nhiều. Một hôm đi mua chó ở Bát Tràng, chủ nhà đặt giá 50 ngàn đồng. Cô biết rằng đó là giá mềm. Tuy vậy, Cô vẫn ép giá và trả 30 ngàn đồng. Chủ nhà ý không muốn bán. Cô đưa đẩy vài câu, nắm tai chó và đứng cái khác làm chó không nhúc nhích được rồi giơ cao thẳng lên. Cô bảo: “Chỉ 30 ngàn thôi”. Thoáng thấy chủ nhà vẫn chưa đồng ý, cô liền thả con chó đánh “bịch” một cái xuống đất đủ để chó choáng váng và đi khập khiễng, sửa lên đau đớn. Thế là chó lành thành chó què. Chủ nhà đành chép miệng đồng ý bán. Thế là khêu mua đã được hời.

Cô có cảm tình với bác lái Cảo. Bác là loại kỳ cựu. Trước khi trở thành lái chó, bác đã bươn chải qua hàng chục nghề khác nhau. Nhưng bác bảo số bác không giàu chỉ nhân nhả phong lưu lại có thì giờ đi du ngoạn lang thang. Nghề này thích hợp với bác. Bác tự liệt mình vào hạng người đã thông hiểu cái “nước đời”. Một hôm L.L muốn mua lại con

chó “Vện của bác ngay tại chợ chó cho một người bà con. Con chó được cả mã lẫn thịt. Chó Hải Dương mà. Chó ngon nổi tiếng là ở vùng này. Hải Dương có nhiều gia đình chuyên môn nuôi hàng đàn chó thịt, mọi nơi mà cả hải Phòng, Thái Bình, Hà Nội, Hà Bắc đều phải về đây mua chó thịt. Con chó Vện được L đoán nặng chừng 20kg trên dưới một chút. Nhưng bác lái Cảo bảo: “Cô L ạ. Con Vện này 25kg. Tiền thì không thành vấn đề, chỉ trách cô mà còn nhìn nó có 20kg thôi.

Em nhìn là không sai.

Có chắc không?”

Chắc.

Cuộc nào.

Thì cuộc, 5 xấp.

Không cuộc tiền.

Em không thể nào thua cuộc.

Bác lái Cảo nháy nháy bộ ria mép kiểu Nhật Bản, mắt hấp háy nói: “Tôi mà thua thì cô cứ nhổ vào mặt tôi, cô cứ cho tôi một trận như hôm qua người ta xử lý tên kẻ cắp ...”

Em mà thua, em trả bác 5 xấp.

Đã bảo không đổ tiền mà

Thế em thua thì sao?

Cô thua ấy à? ...Tôi chỉ cần... “đánh” một cái. Cô L đỏ mặt xấu hổ, biết mình bị “hớ”. Cô đi về phía bờ đê. Chẳng nói gì. Bác lái Cảo gọi lại, cô vẫn đi thẳng. Không đáp lại. Tuy vậy, từ đó cô có cảm tình nhiều với bác lái Cảo và hai người thường buôn chung với nhau, và bây giờ cô trở nên một chủ quán thịt chó tương đối có tiếng ngay giữa Hà Nội. Quán luôn luôn có những làn gió thơm cuồn cuộn, ồ ạt, quyến rũ, thổi vào toả ra khắp xung quanh. Việc quạt chả chó để bốc lên một mùi vị quen thuộc, cũng là một việc quảng cáo sắc sảo chẳng cần chữ nghĩa văn chương gì cả. Đó vừa là vỡ lòng, vừa là đỉnh cao của nghệ thuật quảng cáo.

Cô L biết rõ hoạt động của một số quán hàng thịt chó được mọi người trầm trồ. Cô có tham khảo ý kiến của các vị sư phụ mà có được những nhận định xác đáng không chê vào đâu được. Nhật Tân thì giỏi về các món nạm, ninh gáy và đùi, lại nổi tiếng về xun và “bốc mả”. Thịt chó Hàng Lược giỏi về thịt luộc. Họ không luộc mà hấp khéo lắm. Ô Quan Chưởng thì được món nhựa mận màu hổ phách chưa cửa hàng nào theo kịp. Đó là loại nhựa mận 4 lứa, ra nhiều nhựa, đậm đà đủ năm mùi. Món xào lăn thịt nạc và xào đùi có cả tảng mỡ ra, xương còn dính chút thịt, thoảng vị ngọt của đu đủ xanh, mấy cánh hành trôi nổi trên văng nước dùng lao sao mỡ...thì Nhật Tân đạt đến trình độ điêu nghệ. Món dồi chó gồm mấy loại thịt, mỡ chó, đậu xanh, lạc, tiết... Đáo qua mỡ chó thật nhanh, qua luộc rồi lại đáo qua mỡ để nó gần giống như nướng, thì Hoả Lò và Bát Đàn là hai nơi đáng kính nể. Người ta bảo: “Sống ở trên đời, ăn miếng dồi chó, thác xuống âm phủ biên có hay không”. Nhưng phải là dồi chó Hoả Lò hay dồi chó Bát Đàn, chợ âm Phủ và gần chùa Bà (đền Hai Bà) nổi tiếng về món chó luộc và bán chó cả con để người mua về chế biến. Chợ Bưởi và gầm cầu cứ động bán thịt chó gói. Người mua mang đi chỗ khác ăn, không cần nói năng, dặn dò nhà hàng gì cả. Nhà hàng thái một ít thịt, tùy chỗ thịt mà thái đậm hoặc thái mỏng dính, một vài miếng dồi kèm theo húng chó, riềng, muối, ớt, mơ lông tam thể rồi gói vào lá sen hoặc lá dong riềng. Ngoài cùng là mảnh giấy báo rồi đưa cho khách mang về. Nhà hàng chẳng bao giờ bị khách hàng chê trách. Đi ăn thịt chó, người ta chọn món ngon, chọn quán, chọn cả chủ quán. Hàng chục năm trở lại đây, những vị chủ quán như các ông T, Cầu Guộc, S. Nhật Tân, Q. phố Thuốc Bắc, N. Hàng Kênh, ông Ban Cống cấm.v.v... được liệt vào hàng sư phụ.

Cô L được liệt vào hàng chuyên gia số 1. Nhất là Cô lại là nữ. Cô có thể nói chuyện về chó và các món ăn về chó hàng tuần không hết chuyện. Cô có đủ tư liệu để viết nên quyển giáo khoa thư về chó và thịt chó .

Thực ra, từ trước đến nay thịt chó có 7 món cơ bản: nhựa mận, luộc, xào, xáo, dồi, chả, nạm. Có khi theo yêu cầu của khách mà có cả giò chó. Món này như kiểu gói giò thủ. Có điều nguyên liệu còn có thêm một

nhĩ, riêng. Gần đây, người ta đưa vào 7 món cơ bản mà tạo ra thêm nhiều món dẫn xuất. Muốn làm thế nào thì làm, người ta phải tuân theo những điều nhập môn sơ đẳng, nhất là thịt cây non không bao giờ tham gia vào nhựt mận hoặc xào vì thịt sẽ ngót đi nhanh chóng. Thịt chó ngon nhất, đắt nhất là con chó ở thời kỳ chuẩn bị đi tơ. Chó thui cũng cần “mông má”. Phải quật mỡ khắp mình chó trong quá trình thui. Phải thui cho da có những vết nở nhỏ sùi vệt trắng rồi “mông má”! tiếp tục cho chó thêm phần hấp dẫn. Việc “mông má” là cả một kỹ thuật. Mẻ để nấu nhựt mận phải là thứ mỡ ngầu.

Người ta chẳng bao giờ ăn thịt chó một mình. Bao giờ cũng phải có bạn, có tri kỷ để tâm sự, để khóc cười và say sưa với nhau. Họ thường ăn lai rai. Bữa ăn có kèm theo bún và bánh đa. Thịt chó bổ, nhiều đạm. Đó là loại thịt độc nhất ăn đến no mà không chán. Đã có nhiều người gọi tâng bốc nó lên là “thịt rồng”, thịt “hổ đồng bằng”. Những tỉnh phía Nam Trung Quốc gọi thịt chó là “thịt thơm” (hương nhục).

Món thịt chó của Việt Nam cũng được nhiều khách nước ngoài ưa thích. Đã có nhiều nước đến mời chuyên gia Việt Nam về dạy chế biến các món thịt chó. Nó đã ra ngoài biên giới Việt Nam và giữ một vai trò độc đáo trong nghệ thuật ẩm thực truyền thống của Việt Nam.

CHẢ CÁ

Phố Chả Cá là một phố nhỏ. Vào thế kỷ 19, đây là nơi bán các loại sơn ta. Đến đầu thế kỷ 20, có một gia đình mở hàng chả cá. Nhưng ở thế kỷ 18, cả quãng này nằm giữa dòng sông Tô lịch, cả một vùng sông nước mênh mông. Người ta đi lại bằng đò. Hai bên bờ sông là chợ bán cá đủ loại, ăn cá luộc mãi cũng chán, người ta nghĩ đến món cá nướng. Quả là có ngon thật. Dần dà, một số lái buôn đưa món cá nướng vào trong những lều chứa cá ở giữa sông cho kín và tiện mặc cả, lại giữ được bí mật. Một số thanh niên sang trọng, có học hành đôi chút cho miếng ăn là miếng xấu. Hơn nữa, ăn đường ăn chợ lại bị coi như là đồ “tiện dân” nên cũng ăn cá nướng trong các lều. Như vậy mình ăn lai rai không ai biết mà có say rượu thì cũng không sao. Thử đến, các khách văn chương và các cô gái vào loại giai nhân cũng ra các lều, nướng chả cá và ăn trong lều. Chính họ là những người nâng món cá nướng lên một cấp đẳng cao hơn đó là “Chả cá”. Phong cảnh ở đây thật tuyệt vời sông nước, lau lách, bèo mây, trên bến dưới thuyền.

Năm 1983, một đoàn khách nước ngoài vào thưởng thức món chả cá của ta và đề nghị được trả thêm một số tiền cao hơn tiền ăn phải trả. Vì họ được ăn chả cá với một không khí đặc biệt. Này nhé, trên một căn gác ọp ẹp tối tối trần thấp...nhìn thấy dưới chân mình là mặt nước dập dềnh có tiếng sóng vỗ ì ọp.

Với không khí này, người ta có cảm tưởng như đang ở trong một cái lều lụp xụp của những thế kỷ đã qua.

Người ăn chả cá lại có cái thú tự chuẩn bị cho mình các loại gia vị mà mình thích, ngồi xuống nhấp chén rượu khai vị với mấy củ lạc rang, hành hoa sống, bánh đa vừng, đĩa bún để đợi chả cá và nước mỡ nóng thơm phức được mang tới. Mỗi vị khách có trước mặt mình một chiếc bát to đựng rau thìa là và hành. Một bát nhỏ để ngay cạnh đựng mắm tôm

đặc biệt. Không phải là loại mắm tôm chợ. Khách đánh mắm tôm với chanh cho đến khi những vệt bóng mắt cua nổi lên.

Nhà hàng bung chả lên, rưới mỡ nóng lên bát thìa là Khách gỡ chả, chấm mắm tôm và ăn cùng bún, thìa là lạc. Mọi động tác được tiến hành hối hả, hăm hở để đạt được cái khoái cảm tổng hợp.

Có khách lại yêu cầu được để một cái lò con ngay bên cạnh để khách tự tay mình lật chả rồi gỡ vào bát ăn. Uống rượu, ăn chả cá lại phải chuyện trò rôm rả thoải mái mới lên hương. Không ai đi ăn chả cá một mình bao giờ mà theo cái kiểu “trà ngon phải có bạn hiền”. Chả cá đóng vai trò kích thích tửu lượng. Phái uống đến cái mức “ngà ngà” mới hết nhẽ. Nghĩa là hơi “sữa” một chút để thấy mình tồn tại một cách tài hoa và hạnh phúc, thưởng thức những miếng chả cá vàng ươm thơm tho, béo ngậy, cộng hành tươi mát, củ lạc bùi đậm đà, thưởng thức chén rượu ngon, say sưa tình bạn, say sưa cái không khí ngào ngạt đầy chất đời, say sưa cái chợ cá bên sông nước xưa kia của cha ông, mờ mờ nhân ảnh.

Cái bí quyết của chả cá nằm trong việc lựa chọn các con cá lăng, cá chiên, cá anh vũ và việc ướp cá với chút muối và nước nghệ trong veo. Lẽ dĩ nhiên, quật chả cũng rất khó. Làm sao cho cá nát mà cũng không khô xác. Miếng chả phải “khuôn mặt”.

Nhiều người ở các tỉnh xa về, những đoàn Việt kiều về quê không thể bỏ qua món chả cá Hà Nội mà nổi tiếng nhất vẫn là chả cá Lã Vọng. Thủ đô ta có chùa Một Cột, có hồ Hoàn Kiếm, có nghệ sĩ Quách Thị Hồ hát ả đào nổi tiếng trong và ngoài nước, thủ đô Hà Nội còn có món chả cá...

BÀN VỀ GIA VỊ

Gia vị là những cái thêm vào, định vị cho món ăn để đạt được hiệu quả cao nhất, có nghĩa là phải thêm vào những gì và như thế nào một cách thích hợp để làm cho món ăn trở nên thật hấp dẫn. Nếu có gia vị hợp lý, ta có thể có được nhiều món canh cá. Nhưng nếu không có gia vị thì chỉ có một món cá luộc. Có gia vị các món ăn sẽ được thay đổi cung bậc và sắc thái, nâng giá trị món ăn lên, hoặc cũng có thể làm giảm chất lượng món ăn đi nếu dùng gia vị không khéo. Gia vị phải thích hợp với tập quán, sở thích, khí hậu, sản phẩm của từng địa phương. Nó phải chịu được thử thách và được sự công nhận rộng rãi với một thời gian lâu dài và qua nhiều thế hệ. Vì nếu không như vậy, gia vị không ăn ý được thay thế ngay. Ở phương Tây, người ta gọi gia vị là cái để “làm vui miệng”. Thịt bò xào, hoặc thịt bò dùng cho phở tái không thể thiếu được gừng. Nước dùng phở bò không thể thiếu được những củ gừng được nướng cháy bên ngoài và được đập dập ra. Gừng làm át đi vị gây, hôi của thịt bò. Nhưng chúng chỉ bị át đi chứ không bị tiêu diệt. Điều rất tế nhị là ở chỗ này. Trong thùng nước dùng phở có xương bò, thịt bò, sá sùng, tôm he, chất ngọt thực vật v v ... Là những chất định lượng. Gừng nướng trong nước dùng là chất tán hương. Nó bay lên, thơm ngào ngạt từ đầu phố đến cuối phố. Cà tím, xào thịt ba chỉ phải có tia tô thái mỏng. Bánh đúc cua phải có ngay bên cạnh đĩa gia vị gồm rau ngổ, thân cây chuối thái mỏng và một chút kinh giới. Một chút thôi. Rau muống xào có tỏi ăn với kinh giới. Rau muống luộc chấm với nước mắm chanh ớt. Nước rau luộc có lá me hoặc sấu. Thịt chó luộc phải ăn với húng chó (húng giối), vài lát gừng. Thịt chó vốn nóng, húng làm cho dịu lại. Húng chó vừa thơm vừa điều chỉnh vị thịt chó. Có khi dùng cả củ sả, mơ tam thể. Nhựa mận phải có mẻ ăn các loại trai, sò, hến phải có rau răm, xương sông, lá lốt. Ba ba, ốc nấu với chuối xanh, dọc mùng và đậu rán, phải có chút mỡ và nước nghệ làm cho những miếng đậu và những miếng dọc mùng có

màu hổ phách. Màu hổ phách đậm nơi đậu và nhạt nơi dọc mùng. Có nơi dùng kèm những sợi tía tô là hợp lý. Thịt lợn luộc phải có cả bì lẫn mỡ, ăn với giá sống, ngổ, chấm nước mắm chanh ớt. Bánh cuốn Thanh Trì ăn với ruốc bông chả quế cùng mấy nhánh mùi chấm nước mắm cà cuống. Bún thang nên ăn với chút cà cuống hoặc mắm tôm nhẹ. Nhưng chỉ được dùng một trong hai thứ đó. Trên đĩa thịt gà luộc nên có vài sợi lá chanh. Con gà cục tác lá chanh là vậy. Trên mặt đĩa tiết canh phải có chút lạc giã nhỏ, vài miếng gan, rắc hồ tiêu cùng với

mấy cánh húng quế ăn gỏi phải có mấy quả sung hoặc lá sung non. Thịt băm được bọc bằng lá xương sông. Nem chua bọc bằng lá ổi. Cá luộc phải có vài củ hành để lá dài. Cháo gà phải được rắc hồ tiêu, hành hoa và rau răm thái nhỏ. Bún chả và nem rán (chả giò) ăn với rau muống chẻ nhỏ, rau xà lách, canh giới, tía tô, chấm với nước mắm dấm ớt.

Thịt bò câu hầm với hạt sen, nấm hương, thịt lợn băm, cho có đủ mùi vị của trời, nước, rừng, đồng. Thịt cừu dê, bò tái chấm với tương gừng. Dầm cá, dầm ốc phải có thìa là. Chả cá ăn với mắm tôm vắt chanh mới dậy mùi. Món ếch có thể là nấu với măng hoặc tằm, rán. Gia vị của món ếch là nụ mướp hoa, lá sung. Ếch đặc biệt bổ đối với phụ nữ. Dân gian ta đã có câu: nam lươn nữ ếch. Món lươn có thể om hoặc xào. Gia vị của nó là nghệ, hành củ, lá ổi, ớt. Lươn là một vị thuốc tráng dương bổ thận. Ngay cả bánh dẻo và bánh nướng Trung Thu, nhân bánh đều phải được chọn với gia vị. Đó là những sợi lá chanh thái rất nhỏ (lá non) nhưng thính những sợi lá chanh nhỏ đó làm cho bánh trở nên đặc sắc hơn lên. Thợ làm bánh cỡ sư phụ mới được pha chế sợi lá chanh vào nhân bánh. Rau canh giới vừa là gia vị, vừa là một vị thuốc. Nó thơm vừa phải, không bốc mà cũng không bị chìm đi ngay nó có vị ngọt nhẹ hơi cay nơi đầu lưỡi. Nhưng cái cay này lại rất thú vị. Nó vuốt ve vị giác.

Quả cà vừa là thức ăn, vừa là một thứ gia vị. Trong bữa ăn có rau muống, canh khoai, canh cải cúc mà không có mấy quả cà là kém ngon. Dư vị của quả cà gây ra một cảm giác lạ trong khi ăn.

Nghệ thuật ẩm thực là rất quan trọng. “Thực nhi trí kỳ vị” là một điều hạnh phúc. Tinh tường về nghệ thuật ẩm thực và chế biến ra được

nhều món ăn ngon phải có đầu óc nhạy bén, sành điệu, tưởng tượng, lãng mạn và có tâm hồn nghệ sĩ.

Gia vị là những chất thêm vào cho một món ăn. Bàn tới văn hoá ẩm thực là chuyện lớn. Khi ấy không thể không nhắc tới gia vị trong bữa tiệc, bữa cơm gia đình .

NƯỚC LỌ CƠM NIÊU

Một thời, nước lọ cơm niêu đã trở thành mốt. Sau này, nhạt dần nhưng nó vẫn là một nét đẹp trong lịch sử văn hoá ẩm thực.

Đó là vào quãng những năm 1939 -1940, xã hội có những đợt sóng báo động mạnh. Nước Pháp bị Đức thôn tính, chiến tranh Thái Bình Dương. Thực dân Pháp đàn áp khốc liệt các cơ sở cách mạng. Bộ máy cai trị của Pháp trở nên lỏng lẻo. Các cơ sở cách mạng của ta hoạt động mạnh. Đâu đây cũng có những lớp học của Hội truyền bá quốc ngữ và các cơ sở tổ chức lực lượng cách mạng. Nhiều người có tâm huyết, đi tìm cách mạng. Nhiều người rủ nhau lên chiến khu. Nhiều người ngơ ngác, trông chờ vào một điều gì đó sắp xảy ra không cụ thể. Cũng có những người nghĩ đến chuyện: “Ra đi không hẹn có ngày mai”? Có những người sống tiêu cực. Lại thêm, kinh tế gặp khó khăn... Đó đây vang lên vài lời thơ của Thế Lữ:

“Non nước đang chờ gót lãng du
Đâu đây nghe tiếng vọng chinh phu
Lòng em phơi phới quên thương tiếc
Đưa tiễn anh đi chốn hải hồ.”

Đúng vào bối cảnh ấy, nước lọ cơm niêu ra đời. Ở Hà Nội có ba cơ sở bán nước lọ cơm niêu. Một ở ngõ Hàng Dầu, một ở Hàng Giầy, nhưng đáng kể nhất là ở phố Đinh Liệt, nay ở vào khoảng gần phía sau Nhà hát kịch Hà Nội. Đó là một cái nhà kho rộng bỏ không. Trong nhà ánh sáng lơ mơ. Cửa hàng luôn thuộm, chẳng có biển đề, cũng chẳng đề cũng chẳng có quảng cáo. Khách ra vào lăm lẹ chẳng nói năng gì. Khách ăn chỉ việc đưa 7 hào rồi lấy ra một suất nước lọ cơm niêu được đặt trên một cái mẹt tre, rộng chừng 20 cm. Khách cầm cái mẹt, tự tìm lấy một manh chiếu nhỏ hoặc một cái đôn ngồi rồi ra ngồi một mình ở một góc tùy ý.

Suất ăn trên mẹt gồm có: một niêu cơm nhỏ, một chiếc đĩa cả ngấn, một đôi đĩa nhỏ và ngấn kiểu đĩa ăn rượu nếp và bốn cái chai nhỏ có sức chứa chừng 20 ml và được đậy kín bằng chiếc nút bấc...

Trong niêu nhỏ có chừng hai bát cơm đã được thổi sẵn trong một nồi to. Cơm được đong vào niêu, ở giữa là các thức ăn gồm: một miếng thịt bò om, một miếng thịt gà mái có da vàng, một miếng thịt lợn rán có đủ cả bì, mỡ và nạc, một miếng gan xào, một dùm trứng cá hoặc tôm nộm, hai cánh nấm, một cánh một nhĩ... Tất cả được rưới lên một chút nước đậm có hạt tiêu. Cơm được thổi bằng gạo tám thơm và tám xoan. Mỗi loại gạo chiếm một nửa. Vì gạo tám thơm có vị thơm đậm đà. Nhưng gạo tám xoan lại có vị thơm sắc sảo. Cơm gói các món ăn ở giữa. Chiếc niêu được đệm một tờ giấy rồi được nắp vung đậy lên cho kín hơi và được hâm nóng cách thuỷ 4 chiếc chai nhỏ đặt trên mẹt đựng 4 phụ gia cho bữa ăn. Chúng gồm một chai nhỏ nước canh như kiểu nước suýt, một chai nhỏ có nước mắm cà cuống, một chai nhỏ đựng rượu ngang và một chai nhỏ có chừng hai ba ngum nước trà.

Như vậy là đủ mùi vị cho một bữa ăn đối với một kẻ giang hồ, kẻ độc thân, kẻ đang có điều gì phiền muộn hoặc cho một kẻ lãng mạn, muốn cái điều: “Một mình làm cả cuộc chia ly”. Lại đáp ứng được cái thưởng thức mùi vị cô đơn, buồn vu vơ, muốn được thoả mãn trí tò mò, lập dị...

Khách ăn cầm lấy chiếc đĩa cả ngấn đập vào cái niêu Thổ Hà đỏ au mới toanh lên một tiếng “bốp”. Chiếc niêu vỡ ra, bữa ăn được bắt đầu. Khách ăn thật thoải mái, sung sướng được có cái thú tự tay mình đập phá một cái gì đó làm vui. Cũng như cái cách thức ở bên phương Tây mở chai sâm banh, đập tan một cái Cốc trong bữa tiệc lấy may. Hoặc như khi một con tàu hạ thuỷ: người thuyền trưởng được cái quyền ưu tiên là đập vỡ một chai sâm banh...

Ăn uống xong, khách ăn chỉ lẳng lặng ra đi, phúi ống quần, mục thi vô nhận, ra ngoài đường, nhập vào phố xá bụi bặm và ồn ào... Thực ra, gọi là nước lọ cơm niêu cho có vẻ “thương cảm” một chút. Khách trả cho bữa cơm này mất 7 hào trong khi một đĩa cơm rang thập cẩm gọi là

cơm Hoa Kỳ ăn no được ở quán ăn Mỹ Kinh hoặc Đông Hưng Viên tại Hàng Buồm chỉ phải trả có 3 hào.

Trong một thời gian ngắn, nước lợ cơm niêu đã trở thành một cái mốt. Người đánh tiếng cho nhau, mách nhau, đưa nhau đi ăn... Một số nhà văn, nhà báo vẫn rủ nhau đi thưởng thức mỗi khi lĩnh được chút tiền “văn chương”.

Đã là mốt mà nhất là lại là mốt ẩm thực thì nó luôn luôn thay đổi và không nhẽo. Đến gần cuối năm 1940, cái mốt này cũng bị nhạt dần rồi bị lãng quên.

Tuy vậy, “nước lợ cơm niêu” cũng khá đặc sắc. Nó cũng ghi được vài dòng khiêm tốn trong văn hoá ẩm thực của Việt Nam.

RƯỢU!

Người ta bàn tán về rượu cũng như bàn tán về tình yêu thật không bao giờ cạn. Cổ, kim, Đông, Tây đều vậy Trên thế giới, chẳng có dân tộc nào không dùng rượu. Nghĩa là rượu có mặt trong sự tồn tại của con người. Mỗi dân tộc cất rượu theo kiểu cách của mình. Nhưng họ vừa uống rượu bản địa, lại vừa uống rượu nhập từ nước ngoài. Có vô vàn loại rượu nặng, nhẹ khác nhau, đắt rẻ khác nhau. Việc thưởng thức cũng khác nhau tùy theo khẩu vị, sức khỏe và tập quán dân tộc.

Ở nước ta cũng có nhiều loại rượu, có những loại được để ý nhiều như: Rượu làng Mơ, rượu làng Vân, rượu tăm, rượu cần, rượu đế, rượu Lúa Mới, Thanh Mai, Mơ Hương Tích, Cà phê v.v.. Vào khoảng những năm 1930 có rượu Phôngten 40 độ, rượu Văn Điển 35 độ. Những loại rượu sản xuất thủ công và không có giấy phép, thường được gọi là rượu lậu, rượu quốc lủi, rượu ngang lúc nào cũng có và được dùng đại trà.

Đáng kể hơn cả là rượu làng Mơ có chiều dài lịch sử chừng 6,7 trăm năm. Quê hương nó ở phía Nam quận Hai Bà Trưng, vào khoảng Bạch Mai Hoàng Mai Hoàng Văn Thụ Trương Định ngày nay. Xưa kia, những nơi này là cả một rừng mơ bát ngát. Dân nơi đây chuyên nghề nấu rượu mơ, bán đi khắp nơi Rượu làng Mơ đã trở nên rất nổi tiếng. Nghề nấu rượu ở đây được giữ bí mật, cha truyền con nối. Không đâu có rượu ngon hơn. Rượu Mơ được gọi là “Công chúa của các loại rượu. Nó thanh cao, tinh khiết, tươi mát, thanh bạch, say dịu... Uống loại rượu này mà có kèm đồ nhắm là hồngбет, là “ấm bát chi kỳ vị”. Uống rượu mơ chỉ uống với mấy quả mơ xanh, tươi, giòn mà thôi. Trong “Luận anh hùng” ở Tam Quốc, Tào Tháo và Lưu Bị uống rượu mơ với mơ xanh. Họ lấy đĩa gấp mơ rồi cầm lấy ăn nhắm nháp. Trong màn kịch “Chung Vô Diệm phó hội kỳ bàn”, Ma Tấn đấu cờ với Chung Vô Diệm cũng uống rượu mơ và ăn mơ xanh. Họ uống một hớp nhỏ rồi một lát sau mới ăn

mơ, chứ không ăn ngay vì còn muốn kéo dài cái dư vị thơm của rượu mơ dâng lên, đánh võng trong Cổ hòng.

Rượu tăm đã nổi tiếng với những lời ca dao thắm thiết:

“Đố ai đánh võng không đưa

Ru em không hát anh chừa rượu tăm...”

Nghĩa là không bao giờ anh chừa uống rượu tăm cả Hoặc như:

“Tặng em một thúng xôi dền

Hai con gà béo với vò rượu tăm...”

Trong mấy món quà tặng này, vò rượu tăm là đáng giá nhất. Rượu tăm là rượu cất nước thứ nhất. Nếu cất 10 lít rượu thường thì chỉ được có một lít rượu tăm mà thôi. Nó ngon hạng nhất, nhưng sao lại gọi là rượu tăm. Người ta cho rượu tăm vào một cái chai. Rượu không được rót đầy và phải bịt kín miệng. Người ta lắc mạnh chai cho rượu sủi tăm lên. Tăm rượu bốc mạnh như reo. Khi để chai đứng yên, các tăm rượu lặn ngay lập tức. Đó là dấu hiệu loại rượu tăm chính Cống.

Ngày xưa, không ai dám nấu rượu trong nhà vì nếu nhà chức trách bắt được các đồ nghề nấu rượu trong nhà thì chủ nhà lập tức phải đi tù. Người ta nấu rượu ở nơi bí mật kín đáo. Nếu chẳng may bị lộ, họ liền bỏ của chạy lấy người Thủ phạm sẽ không bị bắt. Loại rượu này đặc biệt ngon, có độ nặng nhẹ khác nhau theo sở thích người uống. Có điều nó có phong vị riêng biệt đủ đánh bại các loại rượu để trở nên có tiếng một cách lâu dài và vững chắc.

Rượu cảm phổ biến ở các miền rừng núi. Rượu chỉ có chừng 12 độ nhưng khi uống phải hít mạnh, uống nhiều cũng dễ “đỏ” Uống rượu cần, nhiều người cùng uống một lúc qua chiếc cần hút của mình. Người uống rượu cần uống đến say mới đúng kiểu. Lúc đó, họ mới có được những lời nói xuất thần. Lúc đó, người ta yêu đời, yêu mọi người trong cộng đồng. Niềm vui được nhân lên và sự say sưa cũng được bốc lên với những tiếng cồng, tiếng chiêng. Chính những tiếng vang trầm hùng ấy thúc giục người ta càng say sưa, uống thêm nhiều nữa. Nơi nào tổ chức uống rượu

cần mà không bố trí có tiếng cồng tiếng chiêng xen vào là mất đi một nửa cái đẹp truyền thống. Người uống rượu cần thả hồn vào men say của rượu và vào tiếng cồng tiếng chiêng ngàn xưa vọng về.

Rượu vò là rượu ngon để trong vò sành, chôn xuống đất một thời gian mới mang lên uống, được gọi là rượu hạ thổ. Rượu làng Vân là loại “rượu mộc” không cần gia công (hồ) cũng có tiếng một thời.

Nhưng loại rượu ngang được các cô gái làng rượu xưa kia mang đi bán rong khắp nơi. Họ phải lánh mặt những người thực hành pháp luật. Cô gái bán rượu buộc chiếc bong bóng trâu vào bụng mình. Trong chiếc bong bóng to ấy còn có một chiếc nhỏ hơn. Cả hai đều chứa rượu. Một loại rượu thường và một loại đặc biệt hơn. Cả hai đầu bong bóng được nối với hai vòi hút bằng ống sậy chĩa ra phía ngoài. Ngày xưa, cô gái Hà Nội đi bán rượu mặc chiếc áo màu gụ để che lên, thắt lưng bao xanh vắt vẻo để ngực trần, ra cái điều cô gái có mang. Cô bán rượu theo hai phương thức. Trong tay cô có chiếc chén, cô rót một chén cho người uống ngay tại chỗ. Phương thức thứ hai dân dã hơn và cũng nhuộm màu sắc phong tình, cô kéo tà áo lên chìa cái vòi hút ra ngoài. Khách ngậm miệng vào vòi hút, tu từng hơi một. Mỗi một hơi là một ực, ba ực là một cút, ba cút là nửa chai, sáu cút là một chai. Cứ thế mà tính tiền. Cô có thể cho khách uống từng ực một ở ngay bên cạnh đường, bên bụi tre hoặc bất cứ nơi đâu.

Ở trường hợp này, khi khách đã uống độ một hoặc hai ực và tiếp nữa sẽ ngà ngà say. Khách có thể cợt nhả, chòng ghẹo đôi lời. Thậm chí có “chăm mút” tý chút, cô hàng rượu cũng mỉm cười ý nhị, rộng rãi và cho qua. Có điều cô sẽ tính tiền rượu cao lên vì những lời nói và hành động lăng lơ đó. “Cửa hàng, bán và uống rượu độc đáo này có lẽ chỉ có ở Việt Nam, Hà Nội trước đây ba, bốn thập kỷ.

NGƯỜI HÀ NỘI UỐNG RƯỢU

Người sành rượu, trước hết cầm lấy chai rượu, ngắm một lát, như say đắm, như vuốt ve chai rượu, thận trọng mà âu yếm nồng nàn như kiểu ngắm một cô gái đẹp. Anh ta lại đặt chai rượu xuống. Tay nắm chặt chiếc chén trong tay, ươm ướm. Chén uống rượu không có tai, có thể là chiếc chén Bát Tràng, chén ở lò ông Thiếu hoặc chén cổ có men sáng, dưới đáy chén có chữ Nội phủ. Quanh chén có vẽ chút thủy mặc và hai câu thơ:

Vị thủy đầu can nhật

Kỳ Sơn nhập mộng thân.

Ta rút cái nút chai cuộn bằng lá chuối khô ra, ngửi ngán rồi rót rượu ra chén. Thế là rượu hiện ra, dịu dịu, trong suốt, sạch bong, tươi mát. Rượu có khuôn mặt sống động, xao xuyến, bao la như một bản tình ca. Có thể là độc ẩm uống một mình hoặc là đa ẩm uống với nhiều người. Trong mấy người uống rượu với nhau, người ít tuổi hơn phải giữ ý. Khi nâng chén, không để chén của mình cao hơn chén của người nhiều tuổi hơn mình.

Tay nâng chén rượu, người ta tợp một hớp thật nhỏ, khi chép miệng rồi mới uống tợp đầu tiên, tợp thứ hai. Người ta thấy tinh thần phấn khởi. Nỗi mệt nhọc được giảm đi nhẹ tênh. Người ta quên đi mọi buồn phiền, mọi sự trong cuộc sống. Tự biến mình từ nô lệ của cuộc sống vật chất sang tự do. Người ta chuyển thực tế vào mộng một cách dễ dàng và êm ả.

Khi uống với bạn bè, người ta cùng uống, cùng say để tỏ tình thật với nhau, uống cho sự giao ước, hứa hẹn được bền vững. Con quỷ tinh nghịch trong rượu trở về những ngày vàng son xưa. Họ trở nên dịu dàng, chan hoà, vui tươi...

Người sành rượu phải tri kỳ vị (biết vị của rượu); tri kỳ hương (biết hương thơm của rượu); tri kỳ ảo (biết sự huyền ảo); tri kỳ linh (biết cái linh hồn của rượu)...

Người ta uống nếm, uống thưởng thức, uống lấy say, uống kiểu chén thù chén tạc: là uống kiểu hai người: chủ và khách. Bên chủ là bên “tạch, có nghĩa là chúc mừng. Bên khách là bên “thừ” có nghĩa là uống đáp lại. Người ta uống đứng, uống ngồi, uống ngồi xỏm, vừa đi vừa uống... Người đàn ông lý tưởng một thời xưa kia phải là người tài hoa, phải biết cầm (đàn hát), kỳ (đánh cờ), thi (làm thơ), hoạ (vẽ)... Nhưng lại phải biết cả tửu (uống rượu) mới là trọn vẹn. Tửu cũng chiếm một địa vị quan trọng.

Những người cầu kỳ hoặc tao nhân mặc khách yêu cầu khi uống rượu phải có một không khí xung quanh “ngon” người uống với mình phải “ngon”, rượu phải ngon, thức nhắm phải ngon.

Người giàu có uống loại rượu đắt tiền hơn và có kẻ hầu người hạ làm các món nhắm. Người có chữ nghĩa, vừa uống rượu vừa làm thơ phú, đọc cho nhau nghe những áng văn hay. Có khi họ vừa uống vừa thưởng thức giọng hát ca trù của các đào nương. Họ đưa sáng tác của họ để các đào nương trình bày... Cảnh nghèo thì uống “xéch”. Cũng có khi với quả sung, quả ổi hoặc quả ớt cũng xong, gọi là rượu nhạt, rượu uống.

Trong những bữa rượu, người ta xếp những người ngang lứa tuổi vào với nhau, những người có chức sắc hoặc bình dân vào với nhau. Nhưng khi uống rượu kiểu “chén chú chén anh” thì thật thoải mái, bình đẳng. Chẳng phải giữ kẽ gì có khi họ tìm thấy một vài chút xương xẩu, sụn gì đó... thì tha hồ mà mồm nhai, tai nghe đó là cái thú dân dã và đặc biệt.

Cũng có nhiều kiểu say: Say tàng tàng, say khướt, say khướt cò bợ, say tit cung mây, say tuý lúy càn khôn, say mềm, say mê mẩn đời, say ngà ngà, say không biết trời đất là gì v.v.. Lẽ dĩ nhiên cũng thường có chuyện: “Rượu vào lời ra” hoặc quá chén mà xảy ra những điều đáng tiếc.

Ở thời xa xưa, những người dân ở vùng cao đều uống rượu cần. Mọi người uống tập thể từ một vò rượu. Nhưng rồi có một số di dân xuống vùng đồng bằng, họ có khung cảnh sống mới, tiếp xúc với nhiều cái tiến mà không uống rượu cần nữa. Họ quên kiểu uống rượu này đi. Nhưng những người anh em của họ ở lại miền cao vẫn còn giữ được cái nếp uống rượu cần. Tính cộng đồng của việc uống rượu cần rất cao. Họ cũng vui với nhau, sống cùng nhau và cũng chết cùng nhau.

BÁNH BÈO

Đó là từ đời nhà Lê, cứ xuân thu nhị kỳ, nhà vua và một số quan đại thần đến đền Thừa Lương (nay là chùa Vua ở phố Thịnh Yên, quận Hai Bà) để chuẩn bị làm lễ tế trời đất nơi đàn Nam Giao (nay là khu nhà máy cơ khí Trần Hưng Đạo). Nhà Vua thường cho gọi một số quan cận thần đến dự tiệc. Ở xung quanh khu vực này có nhiều hàng quán sang trọng, có phường làm rượu nổi tiếng làng Mơ và phường Kim Liên là nơi tập trung bán những món ăn ngon. Nơi đây, có nhiều người nấu cỗ và làm bếp Vân Hồ ở mức đại sư nổi tiếng khắp kinh thành. Tuy vậy, nhà Vua và các quan đại thần vẫn cảm thấy không ngon miệng trong các bữa yến tiệc từng bừng, thừa thãi và cao sang. Điều này làm cho quan ngự thiện rất đau đầu. ông lo lắng, vội vàng đi tìm những tay đầu bếp giỏi quanh vùng. Sau cùng, ông hỏi thăm vào một căn nhà nhỏ của ông già họ Trịnh ngay ở Ô Cầu Dền. Ông già này nổi tiếng là một người làm bánh bèo ngon. Ông không phải mang bánh đi bán như những người khác mà khách mua cứ lũ lượt kéo đến nhà để mua bánh của ông. Nghề làm bánh bèo của ông đã qua.

Bánh bèo gói 3 lá chuối. Lá bên trong cùng, nhất thiết phải là lá chuối tây để nó làm cho bột bánh khi chín có được màu ngọc thạch. Lá bọc được bẻ hơi khum khum lại trong một chiếc khuôn tre để bánh mang dáng hình chiếc thuyền bồng bênh. Cũng có thể gọi nó là một cánh bèo lớn nên gọi là bánh bèo. Tên chữ của nó là Bình cao (Bình là bèo).

Bột làm bánh gồm hai loại tẻ: tám thơm và tám xoan giã thật nhỏ, mịn. Hạt gạo phải nhỏ, đều và khôn mặt. Bột bánh bèo không xử lý sang dạng bột lọc để nó giữ được một màu trắng da thịt. Bột lọc trong suốt, gần như hết mùi trần tục và bị chất lọc nhiều lần nên nó mất đi nhiều chất quý giá của hạt gạo. Cũng tức là mất đi cái hương đồng gió nội của nó. Còn bột bánh bèo sau khi được giã mịn, được giữ nguyên tất cả để

thành bánh. Do đó, nó giữ được tất cả những gam màu chân chất của gạo nên có mùi vị đậm đà. Bột bánh bèo là cô gái chân quê mơn mớn, dũng cảm, tự tin, không cần son phấn. Nó sống hết mình, hết cả đời gạo để hiến cho cuộc đời tất cả những tinh hoa, tinh khiết và ngay cả những gì còn non kém, ngây thơ mà chân chất của nó.

Bột bánh bèo được cho vào một tỷ lệ muối, nước và hàn the hợp lý. Thần tình là ở chỗ người chế biến biết điều chỉnh hợp lý được cái hình tam giác nước, muối và hàn the này. Nếu ba cạnh của hình tam giác không hài hoà được với nhau, tỷ lệ này quá một chút hoặc kém một chút, đều không thể có bánh ngon. Trên mặt bột được rắc lên những cánh nhỏ hành hoa xanh ngắt xào qua mỡ và chừng 9, 10 miếng tóp mỡ màu vàng đậm. Như vậy là những cánh hành hoa nổi như những cánh bèo hoa dâu nổi lên trên mặt hồ màu ngọc. Tóp mỡ phải được xử lý riêng từ một mảng mỡ hoa để có những lát dày, mỏng như nhau, không cháy quá, cũng không non, chỉ hơi giòn sần sật và có toát ra chút mỡ nước. Đây là cả một pa lét pha màu của một họa sĩ tài hoa.

Quá trình hấp bánh cũng rất công phu. Nồi cách thủy ở dưới, trên là cái chõ được xếp những chiếc bánh. Giữa hai nồi này được bịt kín bằng giấy bản để khỏi phì hơi. Trên nắp chõ là một chiếc vung đáy lớn, phải đáy thật kín nhưng cũng phải có một lỗ nhỏ thông ra ngoài, lỗ nhỏ này thường cũng được bịt kín, thỉnh thoảng mới được mở ra một lát. Từ lúc hấp bánh đến lấy bánh thành phẩm ra khỏi chõ, chỉ được mở ra có một lần. Do đó, thông qua cái lỗ nhỏ trên vung mà người làm bánh ngửi thấy mùi thơm của bánh. Từ cái mùi thơm ấy mà người làm bánh lão luyện phải biết được trạng thái chín dậy mùi của bánh là chín vừa đẹp gọi là chín “đừ” mới mở nắp ra. Bánh bèo đạt những tiêu chuẩn: bùi, béo, thơm, ngọt, đậm, mát, hấp dẫn vị giác. Người ta bảo bánh bèo vừa có mùi vị “chay”, lại vừa có mùi vị “mặn”. Bánh bèo là một nét duyên thầm.

Mỗi lá bánh bèo đều được trang bị một con dao bằng tre vót nhọn, phía lưỡi thật mỏng. Hình con dao này hơi giống chiếc bơi chèo. Người ta dùng con dao này mà cắt bánh, cắm lưỡi dao vào miếng bánh, đưa lên miệng một cách trang nghiêm, hờn hờ mà cảm động.

Trong một bữa yến tiệc vua ban chất đầy những cao lương mỹ vị, người ta thấy vắng mặt quan ngự thiện. Một lát sau, quan ngự thiện về cùng ông già làm bánh bèo. Họ quỳ xuống rồi thả vào bàn tiệc lớn những lá bánh bèo thơm ngon có hình dáng những chiếc thuyền con. Quan ngự y trình bày về chiếc bánh bèo vừa dân dã, vừa cao sang cùng cách sử dụng con dao tre then thuộc. Bữa tiệc náo nức hẳn lên. Vua và các quan ăn hết tất cả những chiếc bánh bèo và khen ngon, tưởng chừng như chưa bao giờ được thưởng thức một món ngon như vậy. Mọi người nâng chiếc que dao mà nao nao như họ đang sử dụng bơi chèo ...Hình như có người từ một cội nguồn xa xăm nào đó vậy gọi: “Về đây với con sông, chiếc thuyền ...” ăn một miếng ngon, người ta lại có một cái gì để thương nhớ...

Trước những năm 1940 và còn cho đến những năm 1960, ở vùng chùa Vua và Bạch Mai có mấy nhà làm và bán bánh bèo. Bánh bèo chùa Vua được đánh giá cao. Những gia đình này là hậu duệ của ông già họ Trịnh khi xưa. Bánh của họ cung cấp cho mọi người khắp Hà Nội. Đến nay, món bánh bèo chỉ có mặt ở một số chợ quê mà thôi. Thật đáng tiếc cho món quà bình dân đã gây được tiếng tăm một thuở.

Bánh bèo chùa Vua không chỉ là một món quà đơn giản được mọi người ưa thích. Nó là một món quà có hồn, gợi nhớ đến tình cảm truyền thống. Nó có giá trị trong nghệ thuật ẩm thực Việt Nam và mang màu sắc triết học.

BÁNH TRUNG THU

Tết Trung thu, phải nói đến chiếc bánh nướng, bánh dẻo kỳ diệu, cũng giống như chiếc bánh chưng trong những ngày Tết Nguyên đán.

Bánh dẻo có hai phần: Phần áo và phần nhân. Áo bánh phải chọn gạo nếp vàng, vùng Trôi hoặc vùng Bắc Ninh, Bắc Giang. Gạo được rang rồi xay, hoặc giã nhỏ mịn, nhào với nước đường thắng ngan ngát một mùi hương bưởi. Tất cả những công đoạn kể trên đều phải do một bàn tay thợ có “nghệ” đã được “hạ sơn” đảm nhiệm. Người thợ không được sai sót một khâu nào. Sai một ly đi một dặm. Lúc ra khuôn, cái bánh hiện rõ những hoa văn chìm nổi của một bông hoa nở 8 cánh hoặc 10 cánh. Khuôn mặt áo bánh dẻo mịn, bánh ngọt đậm, thơm dịu. Phần nhân bánh nhất thiết phải do thợ cả quán xuyên với những khâu quan trọng đầy bí quyết nhà nghề như: rang gừng, ủ gừng, xử lý mút bí khẩu, mức sen, hạt dưa, hạnh nhân, ướp nhân, tạo hương cho nhân...

Nhân của bánh dẻo chay tịnh, nặng mùi hương đồng gió nội. Mãi về sau này, người ta mới phá cách cho thêm Lạp Sừng vào. Nhân bánh nướng được cải tiến tới nhiều sáng kiến. Mỗi hiệu bánh đều muốn có phần độc đáo của mình. Và lại bánh nướng là “em” của bánh dẻo. Nó sinh sau đẻ muộn, mới xuất hiện từ năm 1980 nên kém hơn. Ngoài mút bí, hạt dưa, nhân bánh nướng còn có thêm cả ruột quả trứng ở giữa hoặc thịt lợn quay, gà quay, Lạp Sừng... gọi là nhân thập cẩm...

Bánh nướng cũng có loại nhân chay bằng đậu xanh mịn, dừa sợi, hạt sen...

Bánh dẻo trắng trong, bánh nướng có màu vàng sẫm và vàng nhạt do chỗ nướng già, nướng non tạo ra, thường có đường kính chừng 78cm, chiều dày 2,53cm.

Cứ 4 cái bánh được xếp chồng lên nhau là một cân. Ngoài giấy bọc có in nhãn hiệu với số nhà, tên phố. Hiệu càng lớn, càng in nhãn hiệu

đẹp và nhiều màu sắc Đặc biệt là các hiệu người Hoa rất chú ý in nhãn hiệu thật nổi. Nhiều nhà còn đặt làm những chiếc bánh dẻo đặc biệt to bằng chiếc đĩa tây hoặc gần bằng cái mâm, trên có hình mặt trăng tròn, lưỡng long tranh châu, song phượng...

Nghĩa là người thợ làm cả cái việc tạo hình trên chiếc bánh.

Bánh dẻo, bánh nướng Trung thu nói lên cái tài hoa của người thợ. Ngay cả ở các hiệu lớn của người Hoa trước đây, thợ Việt Nam cũng chiếm 70, 90%. Hằng năm, cứ đến gần Tết Trung thu là các hiệu lại rộn rã cho người về các vùng lân cận, đón các phường thợ làm bánh nổi tiếng ra Hà Nội vào mùa. Các chủ hiệu ưu ái họ lắm, mỗi người được chủ hiệu phát một áo choàng trắng, mũ trắng và một đôi guốc mộc. Các cửa hàng lấy làm hãnh diện đã mời được ông Toán làng Bưởi, các ông Ba Thiện xã Cào ở tỉnh Sơn, ông Quế Xuân Tảo Sở, ông Long Đồng Kỳ, hoặc ông Lý Bắc Ninh ...

Sự thật đã có một thời vẻ vang. Các hiệu bánh Tùng Hiên, Tràng Thái, Ngọc Anh, Cự Hương, Việt Hương... Đã nổi danh xa gần ai cũng biết tiếng. Bánh của họ đủ sức cạnh tranh với các hiệu người Hoa như Tây Nam, Đông Hưng Viên, Mỹ Kinh. Từ kẻ chợ đến vùng quê nhân dân các tỉnh khác không bao giờ quên. Sản phẩm của họ với cái “tặng”, cái “gút, Việt Nam. Có điều các hiệu của người Hoa chú ý nhiều đến bao bì, quảng cáo hơn. Họ tiếp khách niềm nở với đủ những chi tiết tế nhị và tỉ mỉ.

Tết Trung thu, nhà nào cũng phải có bánh dẻo. Người nghèo cũng Cố mua cho con cái một vài cái bánh dẻo. Không có bánh dẻo tức là không có Tết. Người ta làm quà cho ân nhân, khách quý, bạn thân... bằng bánh Trung thu. Chiếc bánh dẻo tròn, gợn hình mặt trăng, sự tròn đầy.

Vào những năm 1989,1990, những chiếc bánh Trung thu từng tham dự các Hội chợ quốc tế ở Đức và Bungari, gây sự chú ý đặc biệt và được tặng Huy chương độc đáo. Chúng mang mùi vị, thanh sắc Việt Nam, kèm theo cái nghệ thuật thưởng thức miếng ngon tinh tế, thanh nhã. Nó cũng là biểu tượng văn hoá của Việt Nam. Chiếc bánh Trung

thu sẽ trường tồn. Chúng ta mong sao có thêm nhiều người thợ tài hoa kế tục nghệ thuật làm bánh Trung thu truyền thống, không những cho mọi người mà còn cho khách nước ngoài thưởng thức mỗi khi đến với mùa thu Hà Nội.

TRÀ ĐẠO

Ở Việt Nam, chè được trồng từ rất lâu đời. Việt Nam cũng là một trong những quê hương của cây chè. Ở những vùng Tuyên Quang, Lạng Sơn, chúng ta đã phát hiện được trên 40.000 cây chè hoang. Có cây bằng cây đa, tán rộng tới 14 mét và gốc cây đến 80cm đường kính. Có cây hai, ba người ôm không xuể. Có những cây chè cổ sống trên 800 năm được tìm thấy ở Suối Giàng. Những cây chè này đã sinh ra bao đời cháu chắt và vẫn thanh xuân. Chè Suối Giàng rất được nước. Màu nước xanh trong trông rất đẹp. Không phải chỉ ở nước thứ nhất mà cả ở nước thứ hai, thứ ba vẫn còn thơm ngon.

Trong lá chè có nhiều hoạt chất khác nhau và còn những chất chưa được biết tới.

Kỹ thuật chế biến chè là một nghệ thuật có trường phái mang tính thời đại, chịu ảnh hưởng phong tục tập quán của từng nơi.

Chất lượng chè mà chúng ta quen dùng trước hết là do nguyên liệu quyết định. Muốn được chè ngon, chè phải được hái đúng một tôm hai lá. Có khi ba lá.

Lá càng già giá trị càng thấp. Từ một loại búp, ta có thể có 4 loại chè: chè đen, chè xanh, chè đỏ, chè vàng.

Chè xanh hương thơm ngát, chè vàng vị thoảng qua, chè xanh giữ được màu xanh trong nước hãm. Nước chè và vị chè cũng nói được tâm lòng bao la của chè.

Việt Nam ta chỉ sản xuất chủ yếu hai loại chè: Chè xanh và chè đen. Chè xanh hợp khẩu vị nhân dân cả nước. Chè đen để xuất khẩu. Hương chè xanh tự nhiên, rất ngát, tinh tế. nửa mùi rơm khô, nửa mùi hoa hồng và cam, chanh. Khó tả như tình yêu vậy. Riêng chè xanh, có chè xanh để mộc hoặc ướp chè hương sen, nhài, ngâu, sồi, bưởi, hương liệu,

được liệu v. v... làm cho hương chè đa dạng. Chè Hồng Đào có hương thơm mạnh, Chè Thanh Tâm hương thơm mát dễ chịu.

Thế nào là chè ngon là câu hỏi từ mấy ngàn năm nay mà vẫn chưa có lời đáp thoả đáng. Mà thơm ngon cũng chỉ là những từ rất chung chung, chưa cụ thể.

Mặc dầu, nhiều chuyên gia nếm chè quốc tế và những người sành chè khắp nơi cũng đã đưa ra nhiều tiêu chuẩn ước lệ màu sắc, độ đậm đặc và hương vị chè.

Trà có thể uống được ở nhiều nơi: trà vỉa hè ở các quán bên đường, có khi chỉ giản đơn vài chiếc ghế con. Khách uống tính tiền từng chén. Trà góc phố thường ở một gian nhỏ ở góc phố. Gian phòng bày biện một số tranh ảnh cho vui mắt. Chủ nhà biết tính từng loại khách mà mời trà. Có thể là chè Phú Thọ, Thái Nguyên, Tân Cương mốc cau (loại chè ngon trông như có những đốm nhỏ trắng trắng như hoa cau). Trà quán hơi sang trọng gồm vài bàn trà. Khách quen có thể gọi một lượng chè đủ pha một ấm. Chủ quán đưa ra những gói chè để khách chọn rồi mới pha uống. Trà ướp Tinh Tâm là loại chè ướp hương sen của những người sống ở Huế, cứ chập tối, ra hồ Tinh Tâm thả đầy sen, họ cho một ít chè hảo hạng vào những bông hoa sen nở rồi buộc chặt lại. Đến tang tảng sáng ngày hôm sau, người ta lấy chè, mang về pha uống. Đây là kiểu ướp sen quá cầu kỳ. Lúc pha trà và uống trà còn cầu kỳ hơn. Trà cạp quần là loại chè chọn lọc được xử lý đặc biệt do một số ít người mang từ “đất chè” về bán cho các khách sành “chịu chơi”. Loại chè này kén người trao và kén cả người nhận. “Cậy người tài bắc gai ra Kinh kỳ” mà. Trở lại những năm 1930, 1940, ở Hà Nội có các loại chè xanh phối trộn giữa các loại chè có hàm lượng dầu dẻo và hương thơm khác nhau lại để chúng bổ sung cho nhau rồi ướp bằng hương thơm có các vị thuốc bắc tán thật nhỏ.

Người ta đựng chè vào những lọ sành, sứ hoặc thiếc... là tốt nhất. Nước để pha trà phải đạt tiêu chuẩn bốn không: không vẩn đục, không màu, không mùi, không vị. Nước ở độ PH5 là tốt nhất. Nước pha trà phải sôi già vừa phải, không được quá sôi. Không nên là nước sôi hai lần. Sôi

non lại càng không tốt. Bộ đồ trà gồm một ấm pha trà, một chén “tướng” (tổng) và vài chiếc chén con hạt mít gọi là chén “quân”. Tất cả đều đặt trên những chiếc đĩa nhỏ vẽ rồng, phượng và bày trên chiếc khay bằng gỗ quý chạm trổ tỉ mỉ hoặc khảm trai. Có loại ấm độc ẩm, song ẩm và đa ẩm. Trà được đưa vào ấm, rót nước sôi vào thật nhanh rồi đậy kín nắp lại. Nước sôi được giội lên nắp ấm và xung quanh để bên ngoài ấm cũng nóng. Đợi cho trà ngấm, rót tất cả nước cốt ra chén tổng rồi pha ngay nước hai.

Từ chén tổng được chuyển sang các quân sao cho mỗi chén quân có được một nửa là nước cốt và một nửa là nước hai. Uống lúc nước trà còn bốc khói nhẹ. Khách uống từng ngụm nhỏ một để thưởng thức vị và hương trà. Uống trà phải có bạn để còn “huyền tâm tình và thể sự mới gọi là “ ẩm nhi trí kỳ vị ” . Một bộ đồ tổng trà đẹp thường được bàn tán và được truyền từ đời nọ đến đời kia. Có khi gia đình túng quẫn cũng không chịu bán đi. Như vậy, khi uống trà lại nghĩ đến người xưa, bàn đến chuyện cũ.

Người sành trà trước hết là biết chọn chè, giữ chè được ngon lâu, không già trước tuổi, kén bộ đồ trà, kén nước pha trà, dùng lượng trà vừa phải và cách pha trà có bài bản không ai chê được. Nghĩa là rất nghệ thuật.

Người uống trà sành, có nhiều bạn trà thanh lịch ở Việt Nam đâu cũng có. Họ cũng được đánh giá cao như những nghệ sĩ có tên tuổi vậy. Bạn trà là những người kết bạn lâu đời, vui cũng gọi nhau, buồn cũng gọi nhau. Thú uống trà là cái thú thanh tao đến thiêng liêng. Nó cũng là một cử chỉ văn hóa lâu đời.

Quanh bàn trà là hương khói, là tình bạn, là những mảnh tâm sự, là những chuyện đạo, chuyện đời... Người ta uống trà trong những ngày lễ, tết, hội hè, giỗ kỵ, họp mặt; trong những trường hợp như tiễn đưa, kết bạn, làm quen, suy tính, lo toan, quyết định một điều gì hoặc thấy thân phận mình lâm vào những hoàn cảnh biến đổi khác nhau v.v...

Biết cách uống trà và thưởng thức trà cũng là một nghệ thuật.

CHUYỆN BẾP NÚC

Tôi đưa ông bạn vong niên là ông Tư Siêu sống độc thân, 67 tuổi tới một khách sạn có vườn khá lớn và đẹp ở gần Hồ Tây, phía Thụy Khuê theo yêu cầu tha thiết của ông chủ khách sạn cũng là bạn tôi.

Tiện thể cũng giới thiệu qua về ông Tư Siêu. Sau một cuộc thất tình do hiểu lầm, ông đã bỏ nhà ra đi, lang bạt kỳ hồ ở nhiều nước với nhiều nghề. Nhưng nghề chính mà ông say sưa nhất là nghề làm bếp. Đến 60 tuổi ông mới trở về ngoại thành Hà Nội. ông tìm được đến người bạn gái thuở xưa thì người đó đã có mấy đứa cháu. Tuy vậy, chẳng lúc nào là bà không nhớ đến ông. Chúng tôi đến khách sạn, ông chủ đã cho tập trung chừng hơn 10 người có tay nghề làm bếp đặc sản đãi chúng tôi. Người đứng đầu cả nhóm là bà Cúc. Bà đã 50 tuổi, son phấn nhẹ, lịch thiệp, nhanh nhẹn và có nụ cười xoa bớt đi nhiều tuổi. Bà Cúc thành thạo về những món ăn cổ truyền thuộc nhiều trường phái: Cung đình, Hà Nội, Bắc Ninh, Nam Định, Sơn Tây, Khâm Thiên, Thái Hà áp... Cả những trường phái Tản Đà bà Nhung Hàng Bạc, bà Tuệ phố Hàng Giấy v.v... Ông Tư Siêu được giới thiệu ngay với nhóm làm bếp với tư cách là một nhà làm bếp bậc sư phụ. Mọi người chỉ mong manh biết ông Tư đã lăn lộn trong nghề làm bếp ở nhiều nước, nhất là ở Pháp, là trung tâm của nghệ thuật ẩm thực.

Ông đến nói chuyện với mọi người về một chút công việc bếp núc Việt Nam, cho là ông lên lớp cũng được. Ông rút trong túi ra một chai rượu nhỏ do ông tự pha chế, rót ra ba chén. ông bưng lên miệng, uống một chén trước rồi mới mời chủ khách sạn và tôi thưởng thức. Sau đó, ông kể chuyện với mọi người một cách tùy hứng:

...Về nghệ thuật ẩm thực, chúng ta còn nhiều thiếu sót còn phải học các cụ ngày xưa nhiều. Sao ta lại giết cá sống qua đêm để tủ lạnh. Rau tươi lại để ở ngoài trời? Ngoài rượu ra, tất cả các nguyên liệu làm

thức ăn phải giữ tươi. Các anh Cao Tử Kiến, Nguyễn Đức Phúc là những bậc đầu bếp mà các bạn làm bếp Pháp và Italia tôn là bậc thầy đã giết một con gà từ lúc cắt tiết đến lúc thành món ăn chỉ mất có 4 phút. Thịt gà tươi nhậy nhẩy, ngọt, thơm... Đây mới là thịt gà miếng này mới xứng miệng người phong lưu. Anh Kiến biểu diễn một mình giết con gà chỉ cần một chiếc que nhọn. Các bạn người âu gọi anh là người làm “xiếc” trong việc làm bếp.

... Chúng ta hãy nấu những món ăn Việt Nam, lấy kiểu truyền thống làm gốc rồi tinh chế, cải biến cho hợp lý và tinh tế mà khoa học. Những món ăn tiêu biểu của Việt Nam như: món bóng, mực, nem, yến, bào ngư vây ốc bún thang, thịt chân giò luộc, các món canh v.v.. đều có thể “lên ngôi” được, đầy đủ làm cho ai cũng mê, các bạn nước ngoài phải thêm thuồng, kính nể. Chúng tôi đã làm những món đó theo kiểu đặc biệt ở nhiều nước. Cũng những người bạn nước ngoài lại là những lời đầu tiên phát hiện ra giá trị đích thực của chúng. Những người Việt Nam sành ăn cũng mê món ăn dân tộc. chỉ họ mới biết. Và món ăn dân tộc luôn tồn tại đến tận bây giờ ở các mâm cỗ Việt Nam, tức là chúng cũng được đông đảo nhân dân yêu quý. Điều này rất có ý nghĩa. Người làm bếp phải “tri vị” và “tri nhân”.

Cùng với việc nâng cao chất lượng các món ăn, cũng cần đặt cho các món ăn những tên hay và đẹp như đặt tên những cuốn tiểu thuyết vậy. Ở Sơn Đông Trung Quốc, người ta gọi cháo lòng là canh hoa. Một đĩa nhỏ có 3 viên nhân hạnh trắng như ngọc gọi là món “ngân hạnh gió quê”. Món canh hoa hòe được gọi là món “xào xạc hoa hòe”.. Ta cũng có thể có món “gà phù dung”, “cá nước đợi chờ” ...Ngày nay, mái tóc cũng có kiểu “ngây thơ, lúng hắng, man dại”... Cây thế cũng có thể “phụ tử”, thế “chờ mong” ...

Ông bỗng dừng lại, hỏi mọi người: “Điều khó nhất trong việc làm các món ăn là gì nào?”

- Chọn nguyên liệu
- Thái, sắt, băm...

- Giữ tươi thời gian không dài quá hoặc ngắn quá...

- Không phải. Đó là việc cho muối. Việc này giản đơn nhất nhưng cũng phức tạp nhất. Nó giữ nhiều bí mật nhất. Cổ của người Hà Nội nhạt hơn cổ của người Bắc Ninh và Sơn Tây. Có người bảo cổ của người Hà Nội sang trọng nhưng không đậm đà... Không phải thế, Hà Nội cho muối vào thức ăn rất tài tình. Muối có thể “cheo” mọi vị lên. Nếu như món canh cá mà không được cho muối đúng mức, nhạt quá thì vô vị. Nghĩa là sẽ không có một vị gì cả. Khi được cho đủ muối thích hợp thì tất cả mọi thành phần trong món canh hoặc món ăn nào đó đều dậy mùi. Mỗi thứ dậy theo kiểu độc đáo riêng và hoà vào, ăn ý với các món khác. Sau khi muối đã làm cho các món ăn được nổi đình đám, nó rút vào ở ẩn, chẳng ai biết đến. Trừ phi muối được cho quá nhiều, món ăn bị mặn thì muối sẽ bị lộ. Mà như vậy, bao nhiêu Công lao như thái thịt, chọn nguyên liệu v.v... đều vứt đi hết. Vào tiệc, món đầu tiên sẽ cho hơi mặn một chút. Nếu nhạt là thất bại. Vì lúc khách mới bắt đầu ăn, miệng còn nhạt. Trong cơ thể khách cần chút muối. Những món tiếp sau phải nhạt dần. Nếu như trong bữa tiệc có trên mười món, thì món canh cuối cùng không cần cho muối. Khi chan canh, vẫn thấy đậm đà, ngon lành, tươi mát. Hơn nữa, vào lúc này, khách ăn cần chút nước. Trong lịch sử truyền miệng của ẩm thực có nói: Một bữa nọ, bữa tiệc kéo dài 6 tiếng đồng hồ, ông sư phụ nhà bếp mệt nhoài và buồn ngủ. ông quên không cho muối vào canh. Nhưng bát canh lại trở nên tuyệt vời, được tất cả mọi người khen. Ấu cũng là một sự khám phá...

Anh bạn chủ khách sạn của tôi quả là có con mắt tinh đời. Anh đã chọn được bà Cúc làm cố vấn ẩm thực. Bà Cúc vốn là con gái của một công chức cao thời Pháp thuộc. Năm 1953, người công chức ấy sang Pháp, gửi người em trông nom đưa con gái mới lên 9 tuổi Nhưng rồi sau không có tin tức đi lại gì nữa và người em cũng lâm vào cảnh khốn quẫn. Cô gái lớn lên dần và phải làm đủ nghề: phụ bếp, nấu ăn thuê, gái nhảy, hát a đào, thợ thêu, bán bún ốc v.v.. Khi hoà bình lập lại, cô chuyên làm bếp cho nhiều cửa hàng ăn. Đời cô cũng vào Nam ra Bắc nhiều lần. Cô có nhiều tài lẻ và được mọi người gọi là “tiên nữ”. Nhưng, đường tình duyên của cô lại gặp quá nhiều không may mắn, cho đến tận giờ khi cô trở

thành bà Cúc. Điều này là vì sao? Chỉ có mình bà và những người thân biết mà thôi. Vì bà có nhan sắc, lại luôn nở nụ cười duyên dáng, ăn mặc rất “mốt”. Người ta gọi bà là “chuyên gia ăn”... Bà luôn luôn sáng tạo ra những món ăn độc đáo.

Một buổi chiều tối, khách sạn có một bữa tiệc. Khách dự có mấy người nước ngoài. Ông Tư Siêu mặc sang trọng, thất “nơ” đến dự. Chủ bếp là bà Cúc mặc bộ đồ kép đỏ đón khách. Bữa tiệc gồm toàn những món ăn Việt Nam được bà nâng cao. Thật là một bữa tiệc đặc biệt. Anh bạn Fournier chạy ngay ra vườn, ngắt một bông hoa tặng bà Cúc: “thưa bà, bữa tiệc ngon đến nỗi không thể nào quên được. Tôi đã được ăn ở nhiều nước. Những món ăn Việt Nam không thua bất cứ nơi nào trên thế giới”.

Khách ra về trên con đường rải sỏi giữa vườn đầy hoa lá rồi qua thiếc cầu gỗ. Không gian mở rộng, phảng phất mùi hoa... ông Tư Siêu nán lại, nói chuyện mãi với bà Cúc đến tận rất khuya. Có lẽ trong một đêm tuyệt vời ấy chỉ dành cho hai con người, hai tâm hồn đồng điệu.

BÚN ỐC HÀ NỘI

Bún ốc là món ăn rất phổ thông, vừa bình dân, vừa sang trọng. Bún ốc Hà Nội nổi tiếng khắp miền, quê hương của nó là làng Hương Thượng (thuộc Hà Nội). Người truyền nghề đầu tiên cho mọi người là một bà dòng dõi cao sang ở ẩn. Bà đẹp đến nỗi không ai xứng với bà nên bà sống độc thân. Bà họ Đỗ được coi như là Tổ sư của món ăn đặc sản bún ốc. Người ta ăn bún ốc ở dạng ăn quà, ăn nếm hoặc ở dạng ăn “bắc cầu” cho đỡ đói. Làm bún ốc khó hơn làm bún chả hoặc bún thang nhiều lần. Để làm thành thạo món bún chả, chỉ cần một năm là trở thành “nghệ sĩ” chuyên nghiệp. Nhưng để làm được món bún ốc đến mức không chê vào đâu được phải mất năm năm trời. Các chị em Hà Nội có tiếng là khéo tay và giỏi việc chế biến những món ăn đặc biệt. Những khi gặp mặt, tiễn chân người thân, đoàn tụ hoặc nhân một dịp lễ tết, ăn mừng gì đó họ chỉ làm bún chả hoặc bún thang chứ ít người hoặc chẳng mấy ai dám làm món bún ốc. Họ sợ hỏng, sợ mất thể diện. Vì muốn làm được món bún ốc cho ra trò phải rất cầu kỳ. Phải tinh thông nhiều mặt như: chọn ốc, luộc ốc, chế biến nước dấm, pha ớt bột và ớt tươi chọn loại bún thích hợp v.v...

Hãy nói về con ốc. Cứ vào khoảng tháng 10 là có ốc béo. Có ốc nhồi, ốc hạt mít, ốc biếu... con nào miệng cũng đầy ắp. Ta có câu “ốc tháng mười, người Hà Nội”. Nó vừa ngon ngọt, vừa bóng bẩy mỡ màng. Ốc ngọt hơn thịt nhiều. Cứ 100 gam ốc có 200 - 300 mg prôtít ở dạng mulotide mà 100 gam thịt chỉ có 70 - 100 mg prôtít mà thôi. Độ ngọt của thịt làm tê lưỡi. Độ ngọt của ốc mềm mại, dễ chịu và đầy hưng phấn nhẹ nhàng gọi là ngọt lừ. Loại prôtít ở ốc là loại nhuyển thể có cả chất potenciator là chất nâng thế năng của độ ngọt. Nước ốc ngọt chứ không như nhiều người nói: “Nhạt như nước ốc”. Phải nói là: “Nhạt như nước ốc ao beo”. Vì rế bèo có đặc tính hấp thụ một cách tàn nhẫn những chất khoáng cần thiết cho việc hình thành prôtít trong con ốc.

Ốc luộc hoặc hấp ở nhiệt độ thích hợp sẽ thơm, giòn, mềm, béo. Nếu không sẽ dai. Con ốc sẵn lại là hồng. Cô hàng bún ốc, với bàn tay búp măng, cầm cái búa nhỏ đầu nhọn như đùi, bóc gọt yếm ốc, gõ nhẹ vào con ốc trở tay ngoáy tròn ốc... thế là con ốc và cả ruột cùng sập tuột ngay xuống chiếc bát con. Nước dấm gồm nước luộc ốc, nước bỗng rượu, tai chua hoặc quả dứa” mỡ nước, ớt bột, ớt tươi thái thật nhỏ... Muốn cho thật cao kiến có thể cho thêm mỹ chính, sá sùng (địa biển). Liều lượng pha chế phải rất tài tình. Chỉ sai một ly là “đi một dặm”. Bột làm bún gồm một phần gạo tám thơm, một phần tám xoan và một phần gạo tẻ hạt dài. Bún dùng cho bún ốc là loại sợi có độ mịn không cao để nó có thể dễ hấp thụ nhanh chóng những chất ngọt, béo, cay, chua trong nước dấm. Làm bún ốc phải có sự tổng hợp của nhiều hiểu biết. Con ốc nguyên hình đã có nhiều màu sắc. Chậu nước dấm vàng mỡ có sự pha màu của nhiều mảng ớt nhỏ gồm nhiều cung bậc của màu đỏ, màu vàng. Màu sắc của nhiều loại ớt lại nói lên được tính tình của chúng. Nhất là cái bát hương ở giữa là nước dấm Cốt và tập trung ớt có tác dụng điều chế bát dấm mà nhà hàng đưa cho khách. Những điều này rất cầu kỳ và có lý lẽ.

Người ta nếm thử đầu ốc đã và nhai ngấu nghiến. Đó là một loại sụn, giòn tan. Cứ là mồm nhai, tai nghe. Người ta nhai và vô cùng sung sướng là mình còn một hàm răng chắc chắn, sung sướng, tận hưởng được cái ngon của đầu ốc. Thân ốc thì mềm, ngọt chan chứa và dịu dàng như một sự ve vuốt âu yếm đến tận người.

Miếng súp màu vàng thâm lại bụi. Nó trung hoà cái béo ngậy hơi quá mức. Nhà hàng múc một môi nước dấm thêm vào để con ốc béo mẩy được ngâm mình trọn vẹn. Khách ăn lấy thêm bún cho chìm vào nước dấm rồi ăn tất cả vào một miếng. Tất cả cộng lại tạo ra một miếng ngon đến say sưa và liền ngay đó, là sự chua, cay đến cực độ. Nhưng lại càng dễ chịu. Khách ăn chảy nước mắt giàn giụa, thấy như mình ở trạng thái “ốp đồng”. Trong miếng ăn có đủ chua, cay, mặn, chát, béo, giòn, ngọt... Đó cũng là tất cả những giây phút của cuộc đời con người đang tập hợp lại với nhau. Không có một món ăn nào lại đầy đủ chất đời như bún ốc. Lại nói trước đây: Sáng, trưa, chiều, tối khuya, các chị em khách làng

chơi và các quan viên ở Vạn Thái, Ngã Tư Sở, Khâm Thiên v.v.. là những khách hàng say sưa và trung thành nhất với món bún ốc. Phải có bún ốc mới “chịu nổi”. Họ ăn để quên đi mọi sự cay đắng, cô đơn nhưng lại nhấm nháp chúng và khóc đời, khóc các thân phận bằng nước mắt của chính mình rồi lại đổ cho ớt cay gây nên.

Quả thực, bún ốc là món ăn được toàn dân ưa thích không kể phú quý, sang bản, thành thị hay nông thôn. Ăn một mẹt bún ốc là nhớ mãi. Những người Việt Nam sống ở nước ngoài, mỗi khi chạnh lòng nhớ “Cố quốc”, có nhiều nỗi nhớ trong đó có nỗi nhớ bún ốc.