

# Ai Ở Bưng Bát Cơm Đầy

Nguyễn Dư

Ông bạn mới đi chơi Việt Nam về, hớn hờ khoe:

- Lần này ghé Huế, được ăn cơm vua. Vui quá! Ông ăn cơm vua chưa?
- Thuở bé, ăn đến phát ngấy rồi! Cơm vua thời đổi mới thì chưa ăn.

Ông bạn cười tôi lắm lắm, lẫn lộn ngày xưa với ngày nay!

Năm 1948, 49 gia đình tôi ở phố Lê Lợi (Bà Triệu bây giờ), giữa nhà thương chữa mắt (Viện Mắt) và chùa Chân Tiên. Chiều tối, trẻ con tràn ra vỉa hè vui đùa, hò hét inh ỏi. Chơi bi, đánh đáo, kéo cưa...

*Kéo cưa lừa xẻ*

*Thợ khoẻ cơm vua*

*Thợ thua cơm làng*

*Thợ nào dở dang*

*Về bú tí mẹ.*

Hầu như ngày nào lũ quỷ sứ cũng rủ nhau ăn cơm vua vỉa hè.

Bài hát ngộ nghĩnh. Cơm vua, cơm làng nấu nướng, ăn uống ra sao là chuyện của người lớn. Trẻ con không cần biết. Cứ chơi cho sướng.

Tình cờ nghe bạn hỏi mới sực tỉnh. Mới... thắc mắc. Ừ nhỉ, cơm vua, cơm làng có gì đặc biệt?

## Cơm vua...

Xưa kia, các sinh hoạt hàng ngày trong Hoàng cung, Tử cấm thành của vua chúa nước ta không được sử thần nào ghi chép. Phải nhờ... sách báo của tây ghi chép hộ một trang sử đen tối...

Đêm ngày 5 tháng 7 năm 1885 quân ta tấn công quân Pháp đóng tại đồn Mang Cá trong kinh thành Huế.

Rạng sáng hôm sau quân Pháp phản công.

7 giờ, ngày 6 tháng 7 năm 1885, lá cờ trên kì đài bị bắn hạ.

Quân ta thua, bỏ chạy. Vua Hàm Nghi cùng đoàn hộ tống chạy thoát qua cửa thành hướng tây. Pháp chiếm toàn bộ kinh thành của triều đình Huế. Lính Pháp tiến vào Hoàng cung, Tử cấm thành, vơ vét được nhiều vàng bạc và báu vật. Phía Pháp có 2 đại úy, 3 trung úy và 15 lính bị chết, gần 50 lính bị thương. Phía Việt Nam có khoảng 15 ngàn lính tham chiến, bị chết hơn 800 người. Kinh thành Huế và vùng phụ cận bị tàn phá nặng nề. Mười ngày sau vẫn còn mùi xác chết, mùi khói cay. Đường phố vắng bóng người. Súc vật đi hoang, bới tìm thức ăn... (1).

Tháng 9 năm 1885, tướng De Courcy "đặt" Đồng Khánh lên ngai vàng. Từ nay, các quan lớn Pháp tự do ra vào Hoàng cung. Vua Đồng Khánh phải ra cửa đón tiếp. Tết đến (4 tháng 2 năm 1886), Đồng Khánh được tướng Prudhomme "rủ" đi dạo phố để cho dân chúng được ngắm "long nhan", được thấy uy quyền của Pháp. Các tổ chức và nhân sự của triều đình Việt Nam bị Pháp tùy ý áp đặt, thay đổi, thậm chí xoá bỏ.

Tháng 10 năm 1885, Pháp cho phép triều đình Huế được giữ lại 4000 lính và 400 nhân viên dân sự. (Trước ngày bị Pháp chiếm, trong kinh thành Huế có khoảng 3 vạn lính của triều đình).

Ngày 17 tháng 1 năm 1886, bác sĩ Hocquard nhờ tướng Prudhomme làm trung gian xin được phép vào thăm kinh thành Huế. Ngày 20, Hocquard được cha Hoàng hướng dẫn thăm Hoàng cung. Hocquard phải thốt lên rằng bên Âu châu cũng chưa hề có vua nào có nhiều người phục dịch chuyện ăn uống như vua An Nam! Hocquard kể rằng đội bếp của nhà vua gồm 100 người. Mỗi ngày, mỗi người được phát 30 quan tiền kẽm để đi chợ mua đồ nấu một món ăn. Người bán hàng chẳng ai niềm nở với các cậu bếp vì nhiều cậu có thói quen mua chịu rồi quỵt luôn.

Ngoài đội nấu ăn ra, còn có thêm 500 người săn thú vật, 50 người bắn chim. Vùng biển có một đội đánh cá 50 người. Vùng hải đảo có một đội bắt tổ yến 50 người. 50 người chuyên pha chế nước trà. Tổng cộng, số người phục dịch chuyện ăn uống của nhà vua lên đến 800 người. Gạo vua dùng phải thật trắng. Được lựa từng hạt. Hạt nào cũng phải còn nguyên vẹn, không bị sứt mẻ. Gạo được nấu bằng nồi đất, dùng một lần rồi đập bỏ. Vua Tự Đức là người rất thận trọng nhưng nhút nhát, hay sợ sệt. Ngài không ăn những món chưa được ngự y ném trước. Nhà vua dùng dưa tre. Mỗi bữa đều thay dưa mới. Vua không dùng dưa ngà của giới thượng lưu vì dưa ngà nặng quá. Vua chỉ uống nước đã được chưng cất cẩn thận hoặc uống một loại rượu hạt sen ướp

hương liệu. Lượng gạo vua dùng mỗi bữa được cân đúng lượng. Bữa nào vua ăn không ngon miệng thì ngài gọi ngự y vào. Ngự y pha thuốc và uống thử trước mặt vua trước khi đưa cho vua dùng (2).

Đầu tháng 5 năm 1886, Frédéric Baille cùng Khâm sứ Vial vào Hoàng cung chào mẹ vua Đồng Khánh. Chuyến thăm viếng được Baille kể lại trong sách Les Annamites (1898). Có đoạn nói về chuyện ăn uống của nhà vua:

"Thường nhật, vua Đồng Khánh dùng (cơm) ba lần : sáu giờ sáng, mười một giờ trưa và năm giờ chiều. Mỗi bữa ăn có 50 món khác nhau, do 50 đầu bếp nấu nướng cho Hoàng cung. (Vua Khải Định chỉ dùng 35 món ăn). Mỗi người lo nấu một món riêng của mình và khi chuông đổ thì trao cho đám thị vệ đưa qua đoàn Thái giám. Các ông này chuyển đến năm cung nữ và chỉ có mấy nàng mới được hân hạnh quỳ gối hầu cơm đức vua.

(...) Gạo đức vua dùng phải thật trắng và chọn lựa từng hạt, nấu trong nồi đất, mỗi lần nấu xong thì đập bỏ. Dũa vua dùng vót bằng tre vừa mới trở đủ lá và thay đổi hàng ngày. Loại dũa này không tiện dụng vì hơi nặng đối với tay nhà vua. Số lượng gạo phải được xem kỹ và nấu thật đúng, không bao giờ nhiều hay ít hơn, nếu đức vua không ăn như ngày thường, nếu ngài thấy không ngon miệng thì ngài gọi các viên ngự y đến xem mạch bốc thuốc. Ngài bắt các y sĩ uống trước mặt ngài" (3).

Tháng 1 năm 1886, Hocquard nói đội đầu bếp của vua có 100 người. Tháng 5, Baille nói có 50 người. Ai đúng ai sai ? Có thể cả hai cùng lầm vì nghe "hướng dẫn viên du lịch" người Việt giải thích.

Orband cho biết ngay sau khi chiếm được Huế, Pháp đã tổ chức lại tất cả các sinh hoạt trong kinh thành. Tháng 10 năm 1885, đầu bếp của triều đình được chia thành đội phụng thiện (bếp của mẹ vua) 20 người, thượng thiện (bếp của vua) 40 người, thượng trà (pha chế nước trà) 20 người, từ tế ti (tổ chức cúng tế) 40 người, lý thiện (bếp của các quan) 40 người, ngư nghệ (đánh cá) 20 người. Tổng cộng 180 người (4).

Năm 1886, Hocquard và Baille vào thăm viếng Hoàng cung. Hocquard và Baille đã được nghe hai người hướng dẫn khác nhau kể chuyện. Người hướng dẫn Hocquard cho biết vài chi tiết về vua Tự Đức. Người hướng dẫn Baille lại gán những chi tiết này cho vua Đồng Khánh. Những con số (đúng hay sai) được đưa ra là của thời Tự Đức (hay trước nữa?). Vì thế mà số người làm bếp của nhà vua, Hocquard chép là 100 người, Baille chép là 50 người. Thời Đồng Khánh chỉ có 40 người. Điều gì hai người hướng dẫn kể giống nhau thì hai bài viết cũng chép giống nhau.

Văn học Việt Nam đánh giá vua Tự Đức là ông vua hay chữ, sáng tác nhiều thơ văn nhất triều Nguyễn. Thế mà nhà vua đã phải hạ bút khen:

Văn như Siêu, Quát vô tiền Hán  
Thi đáo Tùng, Tuy thất thịnh Đường

Nhà vua ca tụng văn của Nguyễn Văn Siêu, Cao Bá Quát hay hơn văn thời Hán. Thơ của Tùng Thiện Vương, Tuy Lý Vương hay hơn thơ thời Đường. Thơ Đường có bài cổ phong của Lý Thân, được Tương Như dịch sang tiếng Việt (5):

Ra công xới lúa giữa trưa,  
"Mồ hôi thánh thót như mưa ruộng cày."  
Ai ơi bưng bát cơm đầy,  
Dẻo thơm một hạt, đắng cay muôn phần".

Không ngờ thơ Đường của Lý Thân đã trở thành ca dao Việt Nam. Học trò tiểu học đũa nào chả thuộc lòng câu:

Ai ơi bưng bát cơm đầy,  
Dẻo thơm một hạt, đắng cay muôn phần.

Vua Tự Đức ăn uống hơi khó tính. Hạt gạo phải trắng, còn nguyên vẹn. Cân đúng lượng. Nồi niêu thổi cơm chỉ dùng một lần rồi đập bỏ. Ăn uống như vậy thì chắc là không biết bài thơ, không biết câu "ca dao Việt Nam" này. Vua Tự Đức thích "đập". Sai người khác đập nồi. Chính tay mình thì...

Đập cổ kính ra tìm lấy bóng  
Xếp tàn y lại để dành hơi

(Khóc Thị Bằng, tương truyền của vua Tự Đức)

Đọc lại mấy tài liệu mới thấy rằng cơm vua của du lịch Huế ngày nay nói cho đúng thì chỉ là cơm của các quan lớn trong triều. Ngày xưa, vua ngồi ăn một mình. Có gái hầu. Vua không ăn cùng đám đông như... tây ba-lô hay Việt kiều bây giờ. Vừa ăn vừa đùa giỡn, miệng bô bô... chống phong kiến!

### Cơm làng...

Ngày xưa, nhiều làng mở hội, tổ chức thi thối cơm. Một dịp để các bà, các cô nội trợ trở tài tại sân đình, trước mặt đông đủ hàng xóm, láng giềng. Tất cả các thứ cần dùng như gạo, nước, củi, nồi (hay niêu), lửa, được ban tổ chức sửa soạn trước. Một hồi trống nổi lên. Các thí sinh sẵn sàng... Dứt tiếng trống, cuộc thi bắt đầu. Mọi người tới tập vo gạo, nhóm bếp, thối cơm. Cơm chín thì bưng lên nộp ban giám khảo. Nồi cơm nào "phạm trường quy" thì bị loại ngay. Chỉ một hạt sống, cháy, hay nát cũng không qua được mắt các cụ. Đàn bà con gái gì mà thối nồi cơm cũng không nên...

Ai thối được nồi cơm chín dẻo, thơm ngon và nhanh nhất thì thắng giải. Cơm dự thi được làng dùng để cúng tế. Sau đó đem chia cho dân làng. Thi thối cơm là một trò chơi. Dần dần thay đổi... Có nơi: Mỗi người bắc một cái bếp, một cây tre non, và một con dao, vừa vót tre vừa thối, lấy tre ấy mà đun bếp, hễ ai thối chín trước thì được giải. Lại có nơi vừa ăn mía vừa thối cơm, lấy bã mía mà đun bếp (6).

Thi thối cơm của làng Chuông, tỉnh Hà Đông rất khó. Có hai giải. Giải dành cho gái làng thì người dự thi phải vừa thối cơm vừa trông một đứa bé con người khác, vừa phải giữ một con cóc thả trong một vòng tròn. Ai thối nồi cơm chín dẻo, đỡ cho đứa bé không khóc, giữ cho con cóc không nhảy ra ngoài vòng thì thắng giải.

Giải dành cho trai làng thì người dự thi phải bơi thuyền từ bờ đầm hay bờ ao bên này, chở các thứ cần dùng sang bờ bên kia. Bếp lửa phải đặt trên bờ, còn người thối cơm thì ngồi dưới thuyền. Có làng bắt người dự thi một tay xách con vịt sống, vai gánh đủ các thứ cần thiết. Nào nồi, nào bếp, gạo, nước, củi. Vừa đi vừa thối cơm (7).

Làng Tích Sơn, tỉnh Vĩnh Yên có tục thối cơm thi đầu năm. Nồi cơm được thối trước tại nhà, mang ra đình dự thi. Nồi cơm dự thi phải là nồi đất, sạch sẽ. Muốn được như vậy, người ta dùng một cái nồi đồng đun bằng bếp củi, một cái nồi đất đun bằng than. Gạo vo sẵn, để ráo nước, đổ vào nồi đất, chờ nước sôi. Đun nước sôi bằng nồi đồng, đổ vào nồi đất, ghé cho đều, rồi bắc lên bếp than và cho đến khi cơm chín. Nồi đun nước bằng củi bị nhọ nồi bám đen cũng không sao. Miễn là chiếc nồi đất thối cơm, được vằn trên bếp than, lúc nào cũng sạch sẽ, không có một vết khói. Cơm dự thi được làng dùng để cúng tế. Sau đó mời các vị chức sắc, lão làng cùng ăn. Còn thừa thì chia cho dân làng (8).

Cơm làng thường là cơm trắng. Dân gian có người, có lúc phải ăn cơm đỏ, cơm độn khoai sắn. Đói, cơm gì ăn cũng thấy ngon. Trừ cơm đen của... làng bẹp hay cơm thầy, cơm cô của Vũ Trọng Phụng.

### Cơm niêu...

Đã lâu rồi, có lần được bạn bè khéo về thăm Hà Nội nhớ đi ăn cơm niêu. Ngon lắm. Tôi chỉ cười. Mấy ông khó tính thế. Được voi đòi tiên. Sống bên Pháp, ăn gạo Thái Lan, thối bằng nồi điện Nhật, không ngon à? Năm 1995, về làng thăm Bác Hai, tôi nói đùa:

- Cháu mời bác đi ăn cơm niêu...
- Chết thật! Bây giờ mà vẫn còn người phải ăn cơm niêu à?

Bác tôi suốt đời sống trong làng Hoàng Mai. Mãi đến năm 1954 vẫn chưa biết điện, nước máy là cái gì. Bác khổ sở với mấy cái nồi, cái niêu bằng đất. Cái nào cũng ám khói đen sì. Nhọ nồi đóng thành lớp. Lúc rửa chỉ sợ lờ tay làm vỡ. Ôi! cái thời Ăn xó, mó niêu đen tối. Ai cũng muốn quên. Tôi không dám đùa dai với bác. Nói làng sang chuyện khác. Tôi chỉ nghĩ là cơm niêu của Bác Hai không giống cơm niêu bây giờ. Nhưng cơm niêu



Thối cơm thi

bây giờ là cái gì thì tôi mù tịt.

Lần ghé chơi Đà Nẵng, vợ chồng tôi được bạn dẫn đi ăn. Đang ngồi chờ bỗng nghe tiếng rơi vỡ giòn tan. Tiếp theo là tiếng vỗ tay đôm đốp. Tiếng cười nói ồn ào. Phía góc phòng đang có một đoàn quay phim. Anh bạn cười:

- Bọn Nhật đập niêu, quay phim, quảng cáo món cơm niêu của mình. Anh chị đã thưởng thức món này chưa?
- Chưa. Chưa biết cái thú đập niêu.

Năm ngoái lên chơi Đà Lạt lại bị cái bảng hiệu Hương Trà, Cơm niêu, nôi đất, nóng hổi đập vào mắt. Cái thị xã Đức Trọng còn đáng dấp "nhà quê lên tỉnh", nằm trên đường Đà Lạt - Sài Gòn cũng mời khách dùng cơm niêu...

Cơm niêu có vẻ ăn khách. Được đám người thích "đập phá" hưởng ứng. Bây giờ mới biết. Suy cho cùng thì cơm niêu cũng là một loại cơm vua. Cả hai cùng dùng nôi đất. Dùng xong thì đập. Chỉ khác nhau về số lượng các món ăn. Sách Văn đài loại ngữ của Lê Quý Đôn có đoạn: "Bài Tân tự của Lưu Hương chép: Điền Nhiên đáp Ai Công rằng: Ăn cơm thì không đập bát. Núp dưới bóng cây thì không bẻ cành (Thực kỳ thực bất huỷ kỳ khí. Âm kỳ thụ giả bất chiết kỳ chi). Đó là đường lối ăn ở trung hậu của người xưa" (9). Vua chúa Nga có trò uống rượu đập chén. Tướng tá tây rút kiếm chém chai, tu rượu. Ta có thói ăn cháo đá bát. Nay có thêm một mới ăn cơm đập nôi.

Ăn cơm vua, cơm niêu kẻ cũng sướng. Nôi, niêu, đập quách cho khuất mắt. Khỏi phải ăn trông nôi, ngồi trông hương. Nhưng đập mãi cũng nhàm, cũng chán... Nước ta còn một đặc sản khác là cơm chúa. Món này chưa thấy ngành du lịch giới thiệu. Nghe đồn cơm chúa có khả năng kích thích năng khiếu... nhảy múa!

Ăn cơm chúa, múa tối ngày.

Có người lại nói: "Ăn cơm chúa dễ bội thực. Có thể bị... động kinh!"

Nguyễn Dư  
(Lyon, 6/2016)

- (1)- Les Grands Dossiers de L'illustration, Le livre de Paris, 1993, tr. 77, 78.
- (2)- Docteur Hocquard, Une campagne au Tonkin, Arléa, 1999, tr. 605- 607.
- (3)- Tôn Thất Bình, Đời sống trong Tử Cấm Thành, Đà Nẵng, 2014, tr.16, 17.
- (4)- R. Orband, Le Huế de 1885, in BAVH, 1- 1916, tr. 82.
- (5)- Thơ Đường, tập 1, Văn Hoá, 1987, tr. 238.
- (6)- Phan Kế Bính, Việt Nam phong tục, Tổng Hợp Đồng Tháp, 1990, tr. 108.
- (7)- Nhiều tác giả, Trò chơi dân gian Việt Nam, TP Hồ Chí Minh, 1990, tr. 60.
- (8)- Toan Ánh, Phong lưu đồng ruộng, Xuân Thu, 1990, tr. 82.
- (9)- Lê Quý Đôn, Văn đài loại ngữ, bản dịch của Tạ Quang Phát, tập 2, Văn Hoá Thông Tin, 1995, tr. 156.