



Ông Lâm Ngữ Đường dẫn chứng cụ Lý Lạp Ông, rằng cụ càu nhàu tại sao con người lại sinh ra với cái bao tử làm chi cho rắc rối, sao ta không thể như cây cối chỉ cần hít khí trời, và nếu có miệng và bao tử thì sao chẳng như tôm cá chỉ cần hớp nước, như ve sầu hay châu chấu chỉ cần hút sương cũng cứ toáng lên văn nghệ văn gừng đàn ca hát xướng. Là triết gia sành ăn Trung Quốc mà nói vậy có hơi bị lạ, chớ họ quan niệm ẩm thực là một trong những lạc thú nhất trần đời mà. Mình xơi hết đám thú vật thực vật đó, lại phát đũa biến hoá khôn lường, nấu nướng chiên xào gia vị thơm lừng đến nỗi thang bắt sẵn cũng chẳng ai muốn leo lên thiên đường vì trên ấy chỉ toàn hương hoa thanh cảnh.



Thị trấn Thu Xà, từ tỉnh Quảng Ngãi chạy bộ thẳng xuống hướng đông chừng chục cây là tới, nơi xưa kia đồng hương ông Lâm cụ Lý rất nhiều. Thời đó Thu Xà có cảng nên giàu có và về ẩm thực thì tuyệt vời, đa dạng, bà con thân tình hoà thuận, Tàu-Ta môi hở răng lạnh. Xin mở cái ngoặc: tôi gọi "người Tàu" với tất cả lòng âu yếm của Thu Xà xưa, không phải "Người Trung Quốc xấu xí" bây giờ. Đóng ngoặc. Ngoài những món thường thức quanh năm quanh nguyệt

**Hoàng Hôn ở Thu xà**

dạ dày, mỗi dịp Tết phải biết, trăm món cầu kỳ khéo léo rạo rực khắp hàng tháng trời, ông Táo cứ phải bôn ba ngược xuôi giữa Thiên đình hạ giới. Nghe đâu cũng là một cách sĩ diện, cố làm cho ra hồn kéo ngon dở thiên hạ bàn tán, nhiệm vụ của miệng lưỡi là ăn và nói mà. Nhưng đó là chuyện nhiều khê của các cụ, còn mình nhấm nháp thì cứ bình tâm thưởng thức, tới nhà nào cũng thoả thuê mặn ngọt.

Ngoài những món bánh trái hay mứt khô mứt dẻo vạn năng, đặc biệt tháng 11 ta, Đông chí, là có món ỷ. Bà con nghe món này chưa? Dĩ nhiên là từ tiếng Tàu nôm na, cho nên chẳng biết viết sao cho đúng, i ngắn hay y dài. Mà ỷ cụt ngắn đơn thân độc mã thì cũng khó vững, phải ỷ vào cái gì chứ, vào cây lan thì thành hoàng hậu Ỗ Lan, vào ai đó thì thành ỷ lại... Mà món này chỉ gọi là ỷ thôi, chẳng dựa dẫm vào ai cả, nó lại tỉnh bơ bàn dân khen chê mặc kệ, cứ yên chí sẽ phiêu bồng trong cõi ruột, thì đích thị là ỷ y rồi. Viên nho nhỏ bằng đầu ngón tay, trắng ngần, luộc đi, vớt ra, chờ ráo ráo chút, rồi thả vào nồi nước đường trong vắt đang liu riu bên cạnh. Nấu lại chút nữa, chín rồi, nghĩa là ỷ y đã mặn nồng tình nghĩa với đường rồi, múc ra chén, viên nọ vớt vèo ỷ



lên viên kia, trên cùng là viên màu đỏ. Có khi trên mỗi viên trắng, các cụ điểm cho nó cái nốt ruồi màu cánh sen, duyên dáng kể gì. Người Tàu ưa mấy màu này, cho quanh năm suốt tháng hồng hào. Mà nào có gì quý hoá cho cam, chỉ là bột nếp thôi, vậy mà nó thơm ngon, thanh tao lắm. Chắc tại một phần thời đó toàn là "nếp thiệt" được mùi hoa cỏ ruộng đồng quyện vào từng hạt.

Nhưng chưa nhầm nhỏ, mấy viên nho nhỏ trắng tinh đó chỉ làm đám tốt thí dọn đường cho món ỷ khác vương giả hơn, đậm đà hơn, độc đáo hơn, vào dịp ba ngày... gặp kẻ thù cũng chúc nhau phát tài phát lộc. Cũng như sầu riêng hay phô mai Camembert của Pháp vậy, hoặc ghê ghê không động tới, hoặc đại dột động tới rồi thì mê man tâng tịch như trai gái cắn phải nhau, trời gầm cũng không nhả. Cái anh chàng Mỹ nào đó đã chẳng viết thư tình mùi mẫn gửi cho trái sầu riêng nhà mình đấy à, nó có đọc đâu, mình đọc mà rưng rưng. Cái ông Ấn Độ nào đó đã chẳng viết bài ca tụng Camembert đấy à, nó cũng có đọc đâu, nhưng dân Tây rất chịu.

Món thanh thời đến sau đó tên là Ỗ Mặn, để phân biệt với ỷ nho nhỏ không nhưn không nhị nói trên. (Món này người Quảng Nam gọi rất dân gian là "chè ba Quảng", ít trịnh trọng hơn, họ cứ làm như bánh ít mặn, rồi nấu nước đường có chút gừng, thả vào mà thành). Nó chẳng bận áo gấm áo nhung gì, cũng chỉ là áo bột nếp, to



cỡ viên chè trôi nước bây giờ và cũng trắng tinh chứ không vàng vàng như trôi nước. Cái làm nó khác biệt, cao kỳ, sang cả, là phần bên trong. Chẳng ai lấy thước mà đo lòng người được, nhưng đo lòng ý mặn được, và phải đo phải lường mới thâm thúy. Đo lường từ lúc bắt đầu, giữa các món chợ hàng ngày giản dị: tôm, thịt, nấm mèo (thứ thiệt, không phải từ hoá chất một đêm là có), măng tươi (cũng thứ thiệt cất ở bụi tre, không phải chiếc đĩa cũ ngâm hoá chất mà thành). Tất cả xắt hạt lựu, xào hành cho thơm phức lên, bỏ tiêu vào, nêm nếm mặn đậm đà. Rồi bện áo bột nếp cho nó như cho chè trôi nước, mong mỏng thôi, không dày thô như trôi nước. Chè trôi nước bây giờ có lẽ người ta vội vàng không luộc riêng cho bánh chín cái đã chẳng, hay cố ý, chứ sao nước cứ phù sa, lại sền sệt chất bột. Trong khi là ý thì dù nồi nước đường ngọt sắc (phải ngọt hơn so với nồi ý không như nhĩ), vẫn cứ phải trong leo lẻo, đến nỗi nếu ông quan nào giải tù

nhân có thể ra câu đối "ý đớp ý" được kia. Vậy mới đẹp, mới đúng kiểu, mới sang trọng. Đây là món độc dành cho ba ngày Tết, thường chỉ người Tàu hay gia đình Việt chịu ăn chịu chơi mới làm.

Bây giờ xin mời dùng. Hớp tí nước đường ngọt sắc trước đi cho thông cổ, từ từ, mình cắn một miếng ý mặn tôm thịt măng nấm bên trong... Sao? kỳ cục à? ai lại mặn ngọt đi chung nên không dám thử à? Trong Nam có món như vậy đó, mà là thịt heo quay. Thịt heo quay thì mùi hăng quá vì có ngũ vị hương, và heo quay chỉ ngon khi da xốp giòn, nấu mềm rồi thì khác vị, lại không măng nấm kèm theo nên thịt là thịt, lại nguyên miếng to hơn ngón tay cái, có khi mỡ quá, ngấy, không thanh. Và lại thịt quay chỉ măn mẩn không đậm đà, không thể tạo sự tương phản giạt mình như ý mặn.

Nhìn chén ý là ta đang ngắm bức tranh màu trắng, nước đường là lớp kính bao choàng mấy viên ý mủm mĩm dưới kia, nhu nhã mà lộng lẫy. Chén ý mặn nằm trên tay là ta đang ôm cả trời xuân trong vắt thoảng hương thơm trời biển. Ghé răng cắn một miếng sẽ ngược về tuổi học trò thuở nào đón "*ba tháng hè nháy nhót ở miền quê...*" tung tẩy hái măng câu tôm bắt cá. Lim dim mắt cho khẩu giác vị giác tập trung thưởng thức hết hai ba viên trong chén là gió mùa thu đã hiu hiu âu yếm xoa dịu nỗi thèm thuồng. Đến giọt nước ngọt lịm cuối cùng thì ta vừa mãn nguyện vừa tiếc hậm hụi ngần ngợ, chẳng lẽ phải chờ đến Đông chí sang năm... Và suốt bốn mùa mỗi lần nghĩ đến không thể nào nhầm lẫn với bất cứ món nào, bởi ý mặn dậy hương thơm đậm dịu, măng nấm dòn dòn, vị thanh tao ấm áp, không chõi với nước đường, chúng hợp nhau kinh khủng, ngậm nước đường, miếng ý mặn quyện nhau truyền niềm phấn khởi vào ta, uyển chuyển lướt nhẹ trong cổ họng khơi lên tình nhân loại, tình yêu nước thương nòi, tình đồng hương đồng đội, tình trung hiếu tiết nghĩa... đủ cả.

Vừa kinh qua một miếng, phải lòng, người ta phải ứ hự sững sờ, không thể nào dừng lại nữa, khách ngay ngáy lo hết chén và chủ nhà không cho xơi tiếp. Nếu Kim Thánh Thán ở đây, hẳn ông sẽ sáng khoái kêu lên "*Cẩn nửa viên ý mặn, uống ngụm nước đường ngọt gắt cổ, chẳng cũng khoái ư?*". Để khuyến khích dùng thử món nọ món kia, người Pháp có câu "Đừng chết dại", người sành điệu phải nếm đủ mùi để được... chết khôn, nên nếu may mắn gặp món ý mặn này, bạn gồng người can đảm thử đi cho biết, nếu không thì đã bỏ mất một nửa khoái khẩu cuộc đời.

Đó là một trong những món người viết đã được kinh qua thuở nhỏ, bây giờ nếu không siêng năng ra tay thì chỉ còn là kỷ niệm.

Xuân Sương