

# Rươi

## Không biết tác giả



Ngày ngắn dần đi. Đêm, cứ vào khoảng gần sáng thì trời lại hơi lạnh lạnh. Thế mà đã sang tháng Chín lúc nào rồi! Tháng chín, những ngày nắng tung bưng không còn nhiều; một vài chiếc lá đã bắt đầu rụng xuống mặt hồ; nhưng thời tiết vẫn chưa thay đổi hẳn, tựa như ở vào một lúc giao thời của một người con gái đang tiến từ giai đoạn bé bỏng sang tuổi dậy thì. Người con gái dậy thì lúc vui, khi buồn, như nũng nịu, như hờn dỗi, thì trời tháng Chín cũng thế, đang nắng như cười bống chẳng nói chẳng năng xịu hẳn mặt lại, đang tung bưng nhảy múa bống rầu rĩ và nặng trĩu mỗi buồn lê thê. Thế rồi có nhiều khi mấy hạt mưa tím bống đứng trút xuống hắt hiu để cho người ta ngỡ là rét đã về, giục nhau sắm sửa mền êm áo ấm... Thế nhưng mà làm. Chưa rét. Rươi đấy mà!

Đương nắng mà mưa: rươi; đương nóng mà rét: rươi; đương mưa mà nắng: rươi. Có nắng rươi, có mưa rươi, và do đấy, nếu người ta bị nóng lạnh hay se mình, ngào ngạt hay yếu phổi, người ta đều hạ một tiếng rất bình hòa: “Rươi đấy!”

Thực, không ai có thể tưởng tượng được rằng ở đời này lại có một món ăn liên quan tới thời tiết mật thiết đến như vậy. Mà hơn thế nữa, rươi, món ăn đặc biệt của mùa thu phương Bắc, lại còn ảnh hưởng cả đến tinh thần, và sức khỏe của người ta. Ông hơi ngúng nguẩy mà nói chuyện đến thuốc thang thì sẽ bị gạt đi ngay vì ai cũng sẽ bảo ông: “Vẽ trò, rươi đấy, ăn rươi đi thì khỏi!”

Rươi là cái hàn thử biểu; rươi là vị thuốc bách giải mà người ta gán cho một sức công hiệu như thần; nhưng rươi còn là một mối bí mật để cho người ta hỏi lẫn nhau trong mấy ngày ngắn ngủi có rươi ăn. Nó là thứ sâu gì mà ăn ngon đến thế nhỉ? Nó ở đâu đến mà lại đúng ngày, đúng giờ như một quyền lịch thế nhỉ? Nó có những chất gì ở trong mình mà ăn sướng cái khẩu, lại bổ béo như thế nhỉ? Tại làm sao nó bổ mà những người ho, sốt ăn vào lại độc như thế nhỉ? Ở mà thật thế, cứ đến những ngày cuối thu, các gia đình Bắc Việt, không nhiều thì ít, cũng đều ăn rươi, nhưng có lẽ không mấy ai đã thật biết rõ đời con rươi.

Đương ngồi ở trong nhà bống nghe tiếng những người đàn bà lanh lảnh rao: “*Ai mua rươi! Ai mua rươi ra mua!*” người ta bỗng thấy lòng tung bưng như có muôn đóa hoa hé cánh và người ta vội vàng chạy ra cửa gọi mua: “*Rươi! Rươi!*”. Hỡi các bà nội trợ, đừng có lẩn chần lẩn mà nhớ việc, vì rươi không phải là một món ăn ngày nào cũng có đâu. Cả một năm chỉ có mấy ngày có rươi thôi; mà những ngày có rươi đó nếu bà không mua nhanh lên thì hết đấy. Cả một mùa không được ăn một miếng rươi vào miệng, không những bà ân hận, mà người chồng yêu quý của bà rất có thể lại lầu nhà.

Bởi vì ở Bắc Việt, ăn rươi là một công lệ, đến mùa mà không được ăn thì như là một người đàn bà đẹp đã để phí mất tuổi hoa, sau này sẽ nặng một niềm tiếc nhớ... Chính người bán rươi cho ta cũng vội vàng. Bán cũng phải nhanh, vừa bán vừa chạy, không thể kẻ cà được như hàng cau, hàng bún. Rươi bán cho người ăn phải thật tươi, nếu lẩn chần đến quá trưa thì ôi mát, nhiều con chết, ăn không quý bằng thứ rươi mua sớm. Là vì ai cũng đã biết rươi không phải sản xuất ở ngay Hà Nội hay vùng ngoại châu thành, nhưng là từ các tỉnh gần miền biển như Hải Phòng, Hải Dương, Đông Triều, Thái Bình, Kiến An... đem về. Tính từ lúc đem được rươi, qua một chặng buôn đi bán lại rồi chờ ô tô về được đến Hà Nội bán vào buổi trưa, cũng đã mất khá lâu thì giờ; nếu không bán nhanh thì rươi, chồng chất lên nhau ở trong hai cái thúng của người bán hàng, sẽ chết nhiều; mà nếu mua về mà không làm để ăn ngay thì ôi, ăn cũng giảm mất một đôi phần thích thú.

Nhưng mà hỡi người ăn rươi, anh có biết rằng mỗi khi ăn rươi, anh đã nuốt vào lòng bao nhiêu là cuộc tình duyên khăng khít của cái giống hải trùng đó hay không? Anh có biết rằng mỗi con rươi là một câu chuyện đa tình của giống cái thêm trai, có một tấm lòng ác liệt không?

\* \* \*

Có người bảo rươi là một loài sâu bọ ở đồng bằng sống ở dưới những chân lúa, cuống rạ. Đến mùa, đất vỡ ra (người ta gọi thế là nứt lỗ rươi), rươi hiện lên trên mặt ruộng. Do đó, có người đã liệt nó vào giống “đồng trùng

hạ thảo” và cho rằng sức bở béo của nó không quá những con đế mèn, châu chấu. Những nhận xét đó không giải thích được một phần nào nguyên nhân tại sao chỉ những ruộng ở gần bể mới có rươi và cũng không cho ta thấy tại sao rươi chỉ nhất định có vào những ngày mùng 5 tháng 9, hai năm tháng 10 và tháng 9 đôi mươi, tháng 10 mùng 5.

Sự xuất hiện của con rươi vào mấy ngày trong tháng Chín và tháng Mười đó phù hợp với một câu vè mà người ta dùng để đố nhau:

*Con gì bé tí tí tí.  
Minh đi dưới đất, bóng đi trên trời.  
Một năm mấy bận đi chơi,  
Đi thời lờ đất, long trời mới yên?*



Thật ra, sự xuất hiện của con rươi quả là có chịu ảnh hưởng của thời tiết thật - muốn nói cho đúng thì phải nói là chịu ảnh hưởng của tuần trăng.

Nguyên rươi là một giống hải trùng, sinh sống bằng những con bọ vi ti dưới biển. Vào những dịp trăng thượng huyền, tháng Giêng, tháng Hai, nước biển rút xuống: những con rươi đẻ trứng ở ruộng; trứng đó ở cách sâu dưới đất chừng bốn, năm mươi phân. Vào tuần trăng hạ huyền, nước biển dâng cao, tràn vào các ruộng; trứng rươi nở ra con ròi nhô ở dưới đất lên và đứt ra từng đoạn như hầu hết các giống sâu bọ khác. Mỗi một đoạn là một con rươi. Nhưng không phải tất cả các

đoạn còn ở lại. Con rươi có đặc điểm là nếu ta chặt đầu nó đi, mà có nước biển thuận tiện cho nó sống thì nó lại sinh ra đầu khác, chặt đuôi nó thì nó lại sinh ra đuôi khác.

Vào những ngày mùng 5 tháng 9, 25 tháng 10, tháng 9 đôi mươi, tháng 10 mùng 5, là những ngày nước thủy triều dâng lên, những con rươi chui ra khỏi mặt đất (người ta gọi là nứt lỗ rươi) chính là để sống cuộc đời, tình ái. Những cánh ruộng gần bể lúc đó đầy rươi: con cái bụng căng lên những trứng, thèm khát ái tình như giống vật đến ngày “con nước”, không thể ngồi yên một chỗ, phải nhón nha đi dạo chơi trong ruộng (và có khi quá chán đi cả ra sông), cũng như tiểu thư đi “bát phố” để kiếm kẻ giương cung bắn cho một phát tên... tình! Còn công tử rươi cũng nhân dịp đó trưng bảnh với chị em, tha hồ mà tán tỉnh, tha hồ mà gạ gẫm, nhưng “họ” không phải mất công gì cho lắm, vì rươi cũng như mình hiện nay có cái nạn... trai thiếu, gái thừa. Mười con rươi cái thì mới chỉ có một con rươi đực mà thôi: con đực chạy chung quanh rươi cái, lượn lờ uốn éo; con rươi cái, xúc động tâm tình, bài tiết những cái trứng ra ngoài. Con rươi đực cũng như con cá đực, rạo rục cõi lòng cũng tiết ra một thứ nước để bao bọc lấy những trứng đó của con rươi cái... rồi lại đi tìm một mối tình duyên khác mới hơn, nhưng chưa chắc đã lạ hơn. Kết cục là con rươi đực chết (kiếp nam nhi có mong manh!) nhưng có một điều an ủi là đã để lại cho đời một kỷ niệm: những cái trứng chìm sâu xuống đất để sang năm lại sinh ra một lũ rươi con, nối dõi tông đường, lo việc hương khói nhà rươi và cũng là để làm một... món ăn đặc biệt cho những khách sành ăn nơi Bắc Việt.

Khoảng thời gian trong một năm mà giống rươi từ dưới đất nhoi lên để làm nhiệm vụ ái tình, chính là quãng đời hoa mộng nhất trong kiếp con rươi vậy. Nhưng đau đớn là cuộc hôn lễ ấy hoặc vừa cử hành xong hoặc đương cử hành thì loài người đã đem những cái lưới riềng (gọi là xãm) hay những cái vợt làm bằng vải mỏng vét cả đàn cả lũ cho vào thùng đem về.

\* \* \*

Rươi thường chỉ hiện về đêm, không lên ban ngày. Vì thế, người ta chỉ bắt rươi về ban đêm. Muốn cho dễ dàng công việc, người ta - nhất là về vùng Hải Dương, Đông Triều - thường đốt đèn, đốt đuốc lên để bắt rươi; rươi thấy ánh đèn, cho là thiên đường, lại càng lượn khỏe để cùng nhau đú đờn. Và kết quả là cả lũ cùng... chết vì tình! Đông Triều - thường đốt đèn, đốt đuốc lên để bắt rươi; rươi thấy ánh đèn, cho là thiên đường, lại càng lượn khỏe để cùng nhau đú đờn. Và kết quả là cả lũ cùng... chết vì tình!



Chờ được về đến Hà Nội, con rươi tính ra ít nhất cũng đã bị tù đày trong năm, sáu tiếng đồng hồ. Nhiều con đã chết, nhưng cũng có nhiều con còn sống. Nhìn vào một thúng rươi, ta thấy chúng có nhiều màu khác nhau: xanh nhò nhò, đỏ đùng đục, vàng mờ mờ, lại có khi xám nhạt như màu bạc ô; tất cả quần quai trong một thứ nhớt quánh như hồ. Nhớt đó, người ta gọi là vắn, và chính cái vắn đó đã nuôi sống con rươi trên cạn. Bây giờ, nếu ta bắt một con rươi còn sống mà đem thả xuống nước, ta sẽ thấy nó uốn cả mình đi mà lượn rất nhanh. Một phần bơi nhanh được như thế cũng là vì hai hàng lông tơ ở chung quanh mình; nhưng lông ấy không phải chỉ có công dụng đó, hơn thế, lông ấy còn là những “ăng ten” dẫn điện, những cái lông có tính cách rung động để cho con đực “mồi chài” con cái và để cho con cái “tổng tình” con đực. Người ta đã thử lấy một chất khoa học làm rung hàng lông “tổng tình” đó đi thì con vật bị “bỏ rơi” ngay, không những đờ đẫn ra như chết, mà lại còn bị đồng bào “phốt lạnh”.

\* \* \*

Tháng Chín, tháng Mười, thường thường trời bắt đầu rét, đêm nằm gần về sáng, đã phải dùng đến chăn bông. Những buổi chiều tà, ngồi ở cạnh mâm cơm có ánh đèn hồng rủ xuống, vợ chồng cùng ăn cơm có món rươi, cùng nghĩ đến những cuộc tình ái của loài rươi, đưa mắt nhìn nhau cùng nghĩ rằng trong khi ăn như thế là ăn bao nhiêu cuộc giao tình, mấy ai không thấy trái tim rung nhẹ như dạo một bản đàn hòa âm...  
Này, con rươi không phải chỉ đẹp về lý tưởng như thế mà thôi; xét theo khoa học, nó lại còn có tính cách bồi bổ sức khỏe cho người ăn nữa đấy.

Cách làm ra món cũng chẳng khó khăn gì lắm. Cần nhất là lúc làm lông phải dùng nước nóng cho già, quấy đều, nhặt cho hết rác, rồi rửa đi rửa lại nhiều nước cho thật sạch. Để ráo đi một lúc, bà có thể làm nhiều món để ông xơi, mà món nào cũng rất có thể ngon; nhưng thường thì có rươi, ta vẫn quen thường thức mấy món chính là **chả rươi, rươi hấp, rươi xào, rươi nấu và rươi đúc với trứng**.



Riêng tôi, tôi thích ăn món rươi xào với niễng thái chỉ (nếu không có niễng thì dùng măng tươi hay củ cải). Vỏ quít thái nhỏ, ướp với nước mắm, hành tây đảo với mỡ thơm ngào thơm ngạt lên thì cho rươi vào xào chín rồi xúc ra; bỏ thêm mỡ vào chảo, đổ đồ độn xào lẫn với thịt dọi thái chỉ (đã luộc qua) cho tí muối vào nước luộc thịt, mười phần chín đến tám phần thì bỏ rươi vào, đảo lên cho thật đều... Mùi thơm tỏa ra lúc đó nịnh khứu giác của người ta đáo để nhưng mà đừng hấp tấp, hỏi người bạn sành ăn! Anh phải chờ cho chín kỹ đã (rươi có một đặc điểm là xào lâu không nát: trái lại, lại dai), bắc ra, đập trứng và bỏ hành hoa, trộn mau tay cho đều. Chao ôi! Đĩa rươi đó vừa mềm không khô, chế một ít dầu vừng, rắc mấy lá

gấc thái nhỏ và mấy ngọn rau mùi vào, gia vừa hạt tiêu, để lên trên bàn, khói bốc lên nghi ngút mà ăn ngay thì nuốt đến đâu sướng đến đấy, không chịu được.

Có nhiều người cho là trứng khét, làm hại mất mùi rươi, lúc xào cho nắm hương vào thay trứng. Lại cũng có nhà xào rươi ra nhiều nước, lúc ăn miếng rươi có ý nóng lâu hơn; nước chan lại ngọt, có ý thích thú hơn là ăn khô xam xấp.

Nhưng đã dùng rươi thì muốn ăn cách nào cũng thế, cần phải cho đủ cay mới được; ớt làm nổi hẳn vị rươi lên một cách thần tiên, ăn một miếng, húp một ít nước cho gia vị thật vừa, ta nghe thấy dâng lên một phong vị rất lạ lùng: béo, vừa đủ ngọt, không bùi hẳn như nhộng mà nhai lại hơi sừn sực - và ta tưởng tượng như ta ăn những con ong non mới lấy ở khoái ra, thơm vừa vắn, không ngào ngọt nhưng ý nhị. Thêm



vào đó, trần bì (vỏ quýt) thơm một mùi hăng hăng, lá gác ngọt thoang thoang, thì là và rau mùi thơm cái mùi thơm của hoa cỏ đồng quê; tất cả nâng đỡ lẫn nhau, hòa hợp với nhau để tạo nên một hương vị thật tiết tấu, tưởng chừng như một bản đàn tuyệt diệu, chỉ thiếu một nét là hồng cả.



Phổ thông hơn cả là chả rươi. Rươi trộn với thịt băm, đập trứng, thì là, thêm vài nhát vỏ quýt băm nhỏ, tất cả ướp với nước mắm ngon, trộn đều, đổ vào chảo, rán nhỏ nhỏ lửa thôi; món này thơm “chết mũi”, lảng giềng, hàng xóm người thấy không chịu được. Lúc ăn, cho tí hạt tiêu, điểm mấy cái rau mùi, dùng lúc đang nóng hổi.

Rươi hấp ăn thanh hơn một chút: cũng thịt, hành củ, vỏ quýt, thì là và nước mắm (xin đừng quên dăm sáu tai mộc nhĩ cho thơm mà giòn) nhưng không dùng đến mỡ, chỉ trộn đều rồi hấp.

Vì rươi là một món ăn hiếm có trong một năm lại được người ta yêu chuộng, nên nhiều nhà tìm cách giữ rươi để có thể gửi biếu xén bạn bè, quyến thuộc ở xa hay là giữ để ăn dần, thỉnh thoảng một chút, cho sương ông thần khẩu.

\* \* \*



Có thể giữ rươi theo hai lối: rươi rang hay là làm mắm rươi. Rươi rang mà muốn làm cho cẩn thận thì nên dùng nồi đất lót lá chuối rồi để rươi lên trên, rang đều tay một lát rồi lấy một cái nồi đất khác chụp lên, đốt rơm như kiểu nhà quê hầm cá; rươi lấy ra, giòn tan mà không khô, giữ được hàng tháng, muốn gửi biếu xén ai ở thật xa cũng được. Cái thứ rươi rang này, cho vào hộp đậy thật kín, gặp hôm nào gió hiu hiu, trời buồn buồn, lấy ra mà gói kiểu chả Sài Gòn, ăn với rau xà lách, thơm, mùi, tí tía tô, kinh giới, xương sông, chấm nước mắm giấm ớt, cũng hay đáo để.

Nhưng mà thú hơn một bực là mắm rươi. Cứ đến mùa rươi, thường các bà nội trợ đảm đang vẫn đích thân làm một hai bình, đem ủ cho thật ngấu rồi cất đi thỉnh thoảng đem ra ăn với ruốc bông, rau cần, cải cúc, vỏ quýt, thơm, mùi, lạc rang giã nhỏ, hành hoa, gừng và rau xà lách. Ăn như thế mà lại gia thêm thịt luộc ba chỉ, không thể nói là ngon được; phải nói là ăn “cứ tỉnh cả người ra”. Ăn như thế, không mất cái vị rươi ngọt lại phẳng phất tanh tanh; mà có khi đang ăn sực nghĩ rằng mình đang được dùng một cửa trái mùa, ta sương rợn lên như được đặc hưởng ân tình với một người đẹp ở một nơi u tịch, không ai hay biết.

\* \* \*

Đã có bao nhiêu bận, ngồi nhám nháp miếng chả rươi thật kỹ, nghĩ đến cái ngon đậm đà của miếng quà đất nước, tôi đã nhớ ra rằng có bao nhiêu người con đất Việt như tôi, chẳng may lại không được ăn rươi - kể ăn rươi, người chịu bão - hay không biết ăn rươi! Tôi thấy tiếc cho họ, mà lại ngậm ngùi một chút.

\* \* \*



Không phải chỉ có y học phương Đông mới nhận thấy rằng rươi có tính chất ôn, ăn vào thêm sức khỏe; ngay khoa học mới, phân tách con rươi, cũng thấy rằng rươi bổ lắm - mà cái phần bổ của nó nếu có kém thì chỉ kém lòng đỏ trứng, ngoài ra hơn hết các món ăn bổ khác. Thật thế, một món ăn có nhiều chất lân, chất cái và tới mười một phần trăm chất đạm, không phải là lúc nào cũng tìm thấy dễ dàng đâu! Chính vì nó có một tính cách rất bổ như vậy, cho nên những người nào ngưng nguẩy, ho sốt, trẻ con cam sài đều không nên ăn, mà những người mới yếu dậy ăn cũng độc. Ngay những người bình thường không được khỏe lắm, ăn rươi cũng có thể không chịu, sinh đầy. Muốn chế hóa cái đầy đó, sả-chi-du (essence de citronnelle) là một môn thuốc hiệu

nghiệm. Vì thế càng nghĩ, ta lại càng thấy rằng làm món rươi, tự các cụ ta truyền lại, phải có vỏ quít (trong có chất dầu chanh) thật là tài đặc biệt, vì không những vỏ quít đã làm dậy mùi rươi lại có tách cách chế hóa cái độc của rươi đi, ta có thể ăn nhiều một chút mà không hại đến con tì, con vị. Nghĩ đến sự tài tình đó của người, ta không khỏi lạ cho cái khéo của Trời. Ờ mà lạ thật, cứ có rươi là có quít; rươi và quít cùng tốt đôi; không có món rươi nào mà lại có thể làm không vỏ quít.

\* \* \*

Nhưng tài tình hơn cả là cùng con rươi mà ăn khác món thì các gia vị cũng phải chế biến đi một chút mới ngon. Chả rươi không phải dùng lá gác và gừng; rươi hấp phải có mấy cái tai mộc nhĩ; rươi xào phải có thìa là mới xong; nhưng đến cái mắm rươi ăn với hôm he bông tại sao không có rau cần và cải cúc thì hồng kiểu? Riêng tôi không thể nào quan niệm được một bữa mắm rươi “ra dáng” mà lại thiếu hai món rau quan yếu đó. Thiếu nó, thật y như một người đàn bà đẹp mà vô duyên: tẻ lắm.

Trái lại, ăn một bữa mắm rươi đủ vị, không những ngon miệng mà lại đẹp mắt nữa: mắm rươi ở dưới bát, hôm he xé thật bông ra phủ lên trên, trông như một bát san hô, thế rồi đến lúc ăn, gấp đủ các thứ rau vào bát, rải mắm lên trên. Màu mắm vàng tươi nổi bật hẳn lên trên màu trắng trong của men bát, màu xanh mát của rau, màu vàng nhạt của gừng và màu vàng thẫm gần ngả đỏ của vỏ quít, ai không biết ăn mắm mà trông thấy cũng phải thêm lên thêm xuống.

Ăn mắm sống mãi mà chán thì đem chưng lên. Chưng mắm với trứng, gia một cùi dĩa đường tây vào rồi khuấy lên như khuấy bột, mắm gần đặc thì cho vỏ quít, lạc rang vào. Thứ mắm chưng này cũng ăn với rau sống, nhưng gia thêm một hai nhánh tỏi tươi thì lại càng nổi vị hơn. Thơm gọi là nức mũi! Người ốm phải ăn kiêng, lắm lúc thấy không chịu được, cũng cố đòi ăn một miếng.

Nhưng mà coi chừng đấy nhé! Một, hai miếng mắm ăn vào tưởng là chiều ông Thần Khẩu tí ti chẳng có gì quan hệ, ấy thế mà chưa biết chừng chỉ chiều hôm trước, sáng hôm sau là thấy kiến hiệu ngay. Nhất là đàn bà mới ở cũ thì lại càng nên thận trọng. “Chín tháng ăn rươi, mười tháng ăn nhộng”, qua câu tục ngữ đó có phải các cụ muốn khuyên những người đàn bà ở cũ mà kiêng chưa được đủ chín tháng thì đừng nên dùng món rươi chẳng? Hay đó chỉ là câu: “tháng Chín ăn rươi, tháng Mười ăn nhộng” mà dân gian truyền khẩu rồi hóa ra sai lạc.

Dù sao, ta cũng thấy món rươi đi rất sâu vào văn nghệ Việt Nam. Nội trong các món ăn thuần túy của đất nước tôi nghĩ rằng có lẽ món rươi được nhắc nhở đến nhiều nhất trong văn nghệ bình dân; không những rươi đã làm chủ đề cho nhiều câu tục ngữ phương ngôn, mà lại còn là một thứ thách đố, một đầu đề khuyên răn, một phương pháp xem thiên văn của những người dân chất phác. Nay, cứ ngồi ngắm nghĩ thì có món ăn nào trên thế giới lại được nhắc đến nhiều và được dân gian thi vị hóa đến như thế hay không?

Ấy thế mà rươi lại không phải là một món ăn đắt đỏ. Một lọ mắm rươi, nào có đáng bao lăm; nhưng có ai đã từng xa vắng cố đô lâu ngày, bật tin nhận cá, mà một buổi sáng bất thần có người gửi đến cho một lọ mắm rươi nho nhỏ gói vào trong mảnh giấy bóng kính màu hồng thì mới có thể quan niệm được hết cái đẹp của rươi và tất cả thi vị của đất nước tiềm tàng trong đó. Không cần phải thư từ gì kèm theo dài dòng. Chỉ một chữ nhỏ thôi và một lọ mắm, người nhận được quà có thể mũi lòng, chảy nước mắt vì có lẽ không có thứ quà gì nhắc nhở ta nhiều kỷ niệm đầm thắm và sâu xa đến thế.

Nước ta là một nước sống bằng nghề nông, mà rươi là một sản phẩm của ruộng đất bao la Bắc Việt, cũng như là cốm. Nhưng mà ở xa nhà thấy cốm thì lòng chỉ buồn nhẹ, thấy ruốc hay trà mạn sen thì lòng nặng nhớ nhưng mà vẫn vui tươi, tại sao cứ thấy rươi thì lại buồn rã rươi? Tôi nghĩ tại cốm, tại trà, tại ruốc... là những quà phong lưu mà đẹp cao sang, nhưng rươi thì trái hẳn đẹp một cách quê mùa, bình dị, đẹp cái mảnh đất hiền hòa của xứ sở ta.

Trông thấy cốm, ta nhớ đến những dải thóc nếp hoa vàng man mác, có những cô gái vừa hái vừa làm; trông thấy trà mạn sen, thấy ruốc, ta nhớ đến những người mẹ già thương con, những cô em gái thương anh, những người yêu thương người yêu, ngồi giã ruốc, sấy chè gửi cho nhau; nhưng đến món mắm rươi!...Màu vàng tái của mắm rươi nhắc ta nhớ lại màu đất của đồng ruộng mịn mỡ, làm cho ta yêu mà như đau nhói ở tim, vì hình ảnh của những người làm ruộng chân lấm tay bùn ở dưới mưa dầu nắng lửa. Nhớ anh em khôn xiết, thương đồng bào bao nhiêu! Ăn một miếng mắm ở phương xa, bao nhiêu là kỷ niệm đất nước cũng đi theo luôn vào lòng mình: người khách tha hương thấy đồng bào tuy là cách mặt mà vẫn thương mình, vừa

cảm động, vừa thương thân, sao cho khỏi vừa mừng, vừa tủi?

Tôi còn nhớ những người ở tản mác dưới những phương trời xa lạ cả Âu lẫn Á, hồi trước chiến tranh vẫn gửi những lá thư về nhà nói với mẹ, với chị “cho xin một lọ mắm rươi”, và tôi thích nghĩ lan man về những nỗi lòng của họ khi hạ bút viết nên câu đó. Ờ mà, ở Tàu, ở Nhật, ở Pháp, ở Anh, nào thiếu gì đâu những quà ngon của lạ, mà sao người khách tha hương vẫn cứ đắm đắm nhớ đến “cái món ấy” của quê nhà?

Thì ra dù quan sơn cách trở, giữa người dân lưu lạc và đất nước bao giờ cũng có những dây hữu ái nối hai thâm tình lại với nhau. Và khi nghĩ rằng mối dây liên lạc đó không phải là vàng mà cũng chẳng phải là bạc, không là chủ nghĩa này, lý thuyết nọ mà cũng không là giải pháp ấy, phái đảng kia, nhưng chỉ là một con rươi, một chút rươi làm thành mắm, tôi thấy muôn hoa ở trong lòng hé cánh như những bàn tay búp bê vẫy gọi nhau và tôi muốn cúi đầu xuống cảm ơn - cảm ơn bất cứ ai - đã cho người mình có con rươi, biết ăn rươi, và làm được những món rươi ăn thích thú và thơm ngon đến thế!