



Tắm Bến Sông Xuân

Quý Thẻ

Sông Hương đêm trăng trông như dải lụa xám ánh bạc màu da con rái cá, mềm mại thướt tha uốn lượn giữa hai bờ, lấp lánh ánh đèn trong hàng cây ven bờ run rẩy ngả bóng xuống mép nước. Vài con thuyền cắm sào đậu giữa dòng giống những chiếc đinh đóng trên mình lụa tạo thành nếp nhăn hình mũi tên nhọn kéo về phía hạ lưu. Mặt sông mát rười rượi, ngồi trên thuyền nhắm mắt lại tưởng như có muôn vàn chiếc bong bóng mỏng như bọt xà phòng chứa đầy hơi mát vỡ ra làm mặt sông tràn ngập trong làn hơi lạnh và ẩm. Không khí đứng yên hoặc xao động nhẹ như hơi sương bên sườn những chiếc thuyền nan. Dòng Hương đêm nay vắng lặng lạ thường, đến khuya ngưng cả tiếng sóng. Thành phố nhọc nhằn lìm trong giấc ngủ vội vàng để mai đây lao vào cuộc trường chinh sinh tử tìm chút hy vọng tiến về phương Nam, phương của tự do. Phải rất lâu dòng sông mới có được một đêm êm ả lạ thường bất ngờ như đêm nay. Đó là đêm vào tháng hai năm bảy lăm. Thời điểm này thành phố Huế sục lên như một nồi nước sôi. Những tin tức dồn dập đưa về báo trước sẽ có một cuộc biến chuyển long trời lở đất, thay chủ đổi ngôi, may rủi ra sao chưa ai lường trước được. Đủ sắc lính từ vùng một, địa đầu hoả tuyến hốt hoảng dồn về đây, mang theo cả sự hỗn loạn náo loạn cho một vùng đất vốn xưa nay yên tĩnh. Huế trông như chiếc túi đựng đầy người với bao nỗi hoang mang và bằng mọi thứ phương tiện cố tìm cách chạy về phương Nam trong một chuyến đi cuối cùng định mệnh, trên con đường vô vọng không chắc đã có đích tới.

Chỉ có tôi, một con người thường làm chuyện ngược đời và điên rồ, lựa đúng vào cái thời điểm hấp hối của một chế độ, làm cuộc len lỏi giữa dòng người hăng hà sa số như con cá ngược dòng ra chốn để đô tìm chút hương vị phong lưu muộn màng của đất thần kinh. Và giờ đây, mười hai giờ khuya tôi đang nằm trên chiếc đò dọc thả trôi trên dòng Hương Giang thơ mộng. Có lẽ đêm nay tôi là lữ khách duy nhất, con đò này là con đò suy nhất, và người chèo thuyền là kỹ nữ cuối cùng, tìm hưởng chút phong lưu trong giờ phút mà lịch sử chuyển mình sang trang. Cô lái đò lúc đầu tưởng tôi là người điên, sau lại tưởng tôi là triệu phú vì tôi trút hết cho cô ta số tiền rất lớn mà tôi đang có. Tôi biết nay mai nó sẽ hoá thành giấy lộn cùng với cái chế độ đã sinh ra nó và ngụy trị trên đất này hơn hai mươi năm. Lên thuyền không hẹn mà chúng tôi vẫn không đá động chuyện thời cuộc sôi động trên bờ. Mấy ngày hôm nay mắt và tai chúng tôi đã tràn ngập tin tức và hình ảnh tang thương hỗn loạn chết chóc rồi. Tôi bảo cô gái chèo ra giữa sông, bỏ mặc đò cho thuyền muốn trôi đi đâu thì đi. Tôi cũng phó mặc đời mình cho dòng đời đưa đẩy tới đâu cũng được. Chúng tôi vừa tìm thấy một đề tài thú vị: bàn chuyện mấy món ăn xứ Huế, những thức ăn tiêu biểu mà nghĩ đến ai cũng thấy nhớ Huế. Cũng may cô lái đò sành chuyện nấu nướng, bánh trái. Tôi hỏi về cách làm bánh bèo, bánh nậm, bánh ướt... Lúc này mà lại đem cái thú phong lưu ăn nhậu ra bàn thì hẳn phải là kẻ đại anh hùng hào kiệt, còn không thì phải là một thằng điên mới có thể chịu đựng nổi sự tác động mạnh mẽ như những nhát búa của tin tức thời sự đập vào đầu óc, trái tim và hệ thần kinh của mọi người. Tôi nhờ có cách riêng của mình để thoát tục. Cô gái nói giọng Huế, giọng cô rất một thứ âm sắc lơ lợ như muối pha đường. Cô nói:

- Bánh chi thì bánh, gạo chi thì gạo, ngon dở cũng ở cách lấy trùng...

Về sau tôi mới hiểu "lấy trùng" là tuý kinh nghiệm mà dùng bột lỏng hay đặc, xay nhuyễn hay xay thô. Riêng món bánh khoai (bánh xèo) xay bột hơi thô bánh mới giòn, còn mấy thứ khác xay càng nhuyễn càng tốt. Tôi hỏi:

- Gạo gì làm bánh ngon nhất?

Cô đáp:

- Gạo gie An Cựu.

Sẵn dịp tôi hỏi luôn:

- Có phải "Gạo gie An Cựu, cá rô bà Bàu" không?

Cô gái sửa:

- Không phải cá rô bà Bàu, mà cá rô bàu Bà

rồi cô giảng bàu là chỗ đất trũng chứa nước ở cánh đồng rộng. Chỗ này mọc đầy sen súng có nhiều cá, nhất là cá rô. Về mùa khô hạn bàu là nơi lấy nước làm đồng, cũng là chỗ trâu dằm. Bà Bàu là cái bàu ở làng Lang-Xá- Bàu, muốn đi tới đó đến An Cựu qua cổng Phát Lát đi tiếp sẽ gặp. Cá rô bàu Bà ngon có tiếng, cá vàng ươm đầy mỡ vì chúng được ăn lúa gie cánh đồng An Cựu. Những hạt lúa rơi rụng ngoài đồng sau mùa gặt mưa trôi xuống bàu cho cá ăn. Cũng có khi nước lớn cá tràn lên đồng kiếm lúa, nước rặt lại trở về bàu. Cô gái giải thích:

- Bà đây không phải là bà nào cả. Người mình cái chi to thì gọi là bà, như dơi bà, bướm bà, trầu bà..."

Cô còn cho biết gạo gieo nhưng phải là gạo lúa mới, mới dẻo và thơm. Gạo lúa cũ, mùa trước, nấu lợn cợn, hạt nở, ăn "hiền" người già và người bệnh ăn rất tốt. Lúa mới ngon nhưng độc, khó tiêu. Tôi bắt chước giọng Huế hỏi:

- Còn "dưng, dục" (nhân bánh) thì sao?

Cô gái cười đáp:

- Nói như rứa là theo kiểu Huế nhà quê, như "xuốt cái dà" (quét cái nhà), người Huế thành thị không nói như rứa mô!

Theo cô thì nhân mấy loại bánh này đều làm bằng thịt heo nạc, thịt mỡ, nắm mè, hành tiêu và cần nhất là tôm. Cô dừng lại giải thích rất rõ về khoản này:

- Có tôm bạc mỏng vỏ thì ngon nhất, không có mới dùng tôm đất, tôm sú. Tôm tươi mới tốt, cực chẳng đã không có mới lấy tôm khô. Đã là tôm nó có màu tự nhiên, cho màu là dở rồi. Bánh nậm gói bằng lá chuối hột, lá không già không non, hơ qua lửa cho héo mềm, lấy mỡ heo bôi trơn, đổ bột đã lấy trùng nửa sống nửa chín lên lá, cho nhân vào gói lại, không dày lắm, không mỏng lắm, hấp vừa chín, ăn nóng bánh còn mềm chưa ngon, phải ăn khi bánh âm ỉm.

Cô gái dừng lại bàn chuyện hành mỡ. Theo cô dùng mỡ heo tốt nhất, dầu chi, khử cách chi, người sành ăn cũng chê, gia vị vừa phải. Cô nói:

- Ngày xưa đâu có vị tinh (bột ngọt, mì chính, từ chữ "min-chin" tiếng Tàu) mà vẫn đậm đà ý vị.

Cô gái sành chuyện bếp núc này tự nguyện cung cấp cho tôi khoảng hơn hai mươi cái công thức chế biến món nước chấm, vì theo cô nước chấm quyết định giá trị món ăn. Tôi mở sổ ra ghi, cô đọc tỉ mỉ cân lượng chẳng khác gì công thức chế tạo ngòi nổ cho bom hạt nhân và cô bảo tôi giữ bí mật mấy loại nước chấm này như bí mật quốc phòng! Cô mở bánh nậm dọn ra đĩa cho tôi thưởng thức. Bánh còn ấm, bột dẻo mềm, nhân thơm phức. Cô hỏi tôi:

- Anh thấy nước chấm bánh nậm ra rặng?

Tôi thấy nó mằn mặn, lờ lợ, giòn ngọt, có quả ớt gì không biết nhưng còn xanh, xắn ra bằng muỗng, hột ớt rất to nổi lên bên. Tôi chịu không trả lời được. Cô nói:

- Nó ngọt là vì dùng nước mắm Lăng Cô hạng nhất pha với nước luộc tôm, không dùng bột ngọt mô. Bột ngọt ăn lủng bao tử!

Chiếc thuyền trôi chậm chậm. Tôi nằm ngửa nhắm mắt để không thấy thuyền đã trôi về đâu. Con thuyền thật giống với cảnh đời tôi, đời cô gái và cảnh đời của hàng vạn con người đang ngủ thiếp trong những căn nhà hai bên bờ sông Hương đêm nay. Tôi lắng nghe sóng vỗ róc rách mạn thuyền, mở mắt ra, một trời chi chít đầy sao như ai ném những vụn thủy tinh lên đầy trời. Mặt trăng cuối tháng méo mó trắng bệt như khối bạch Lạp gọt không được tròn. Tất cả bầu trời lệch nghiêng về một phía giống như có ai cầm đầu dốc xuống. Thuyền và rượu làm cho tôi chóng mặt. Tôi thấy sao và trăng lặn về phương Nam. Đêm nay trong giấc mơ của hàng vạn con người, chắc cũng hiện cảnh trôi dạt về một phương trời vô định

Thuyền chúng tôi chẳng bị ai quấy rầy như mọi khi, các khách làng chơi, những thuyền bán chè cháo, thuốc lá bia rượu trốn đâu cả. Thực là một đêm để nhớ sông Hương suốt đời. Tôi ước chi có tiếng hò. Cô gái nói cô không biết hò mái đẩy, nam bình nam ai, cô chỉ biết nhạc mới. Tôi nói không muốn nghe nhạc mới, chắc cô buồn song cô cũng nên thông cảm cho kẻ này đã chán ngấy cảnh đờn ca son phấn nói cười nhộn nhịp ồn ã "xứ đàng trong" rồi. Tôi hỏi:

- Người ta chạy hết sao em không chạy?

- Chạy mô?

Hỏi đó tôi cho rằng thực là một câu trả lời ngớ ngẩn. Bây giờ nghĩ lại tôi thấy đó là câu trả lời thông minh nhất. Phải chi mọi người đều biết trả lời như thế thì sẽ đỡ biết bao nhiêu hao tổn vô ích cho cuộc Nam tiến đầy thất vọng này. Tôi hỏi:

- Sông có sâu không?

- Sâu, hỏi làm chi

- Để nhảy xuống...

Cô gái hốt hoảng thét lên: "Đừng!". Tội nghiệp cô tưởng tôi tự tử, cô đâu có biết tôi là quán quân bơi lội trên biển. Sông Hương thì sá gì. Cô gái sợ cũng phải, trên dòng sông rộng mênh mông, giữa đêm khuya không một bóng người, trên con thuyền tre mỏng manh với một thằng say, còn hơn say nữa, có thể đây là thằng điên chán đời. Cũng may lúc đó bỗng thấy thuyền chạm cát lòng sông kêu sạt sạt. Cô gái nhìn lên bờ kêu:

- Mới đó mà đã trôi đến cồn Hến rồi!

Con thuyền mắc cạn dừng hẳn lại. Cô gái xắn quần lội xuống đẩy thuyền. Tôi là nam nhi, đáng trọng phu, người quân tử không lẽ vào phút nguy nan nằm đờ ra đó cho gái thuyền quyền lôi thuyền đi? Tôi cũng leo xuống đẩy. Một lúc thuyền đã ra chỗ nước sâu. Tôi nổi máu càn rỡ, lao tới ôm cô gái. Cô la oai oái, áo quần ướt sũng. Tôi thường hay bị kích thích bởi cảnh trí thiên nhiên hoang dã thế này. Bỗng tôi "giác ngộ" khám phá ra một điều... Không biết các nhà bác học mỗi khi tìm ra chân lý có sung sướng như tâm trạng của tôi đêm nay không? Tôi cũng vừa phát hiện ra một bí mật hay ho tuyệt vời. Tôi cười rú lên. Cô gái tưởng tôi hoá điên hỏi:

- Cười chi dữ rứa?
- Tôi hiểu ra do đâu thức ăn ở Huế ngon rồi.
- Nghĩ ra rồi sao, nói nghe thử coi .
- Thực là bí ẩn, nếu không có cuộc tắm sông với em đêm nay... thì không thể nào biết được. Không phải nhờ gạo gie An Cựu, cá rô bầu Bà, cũng chẳng phải cách "lấy trùng" bột, cũng chẳng phải tôm bạc, tôm đất, hay tôm sú... mà thức ăn Huế ngon là "dờ"...
- Nhờ cái chi?
- Thức ăn ngon là nhờ ...
- Nhờ chi ?
- Nấu bằng nước sông Hương...
- Nước nào chẳng là nước. Chỗ mô cũng có sông có nước.

Tôi bắt chước giọng Huế:

- Chỗ mô cũng có sông có nước, nhưng nước sông Hương là ngon "dắt"(nhất)
- Mần rằng mà nước sông Hương lại ngon dắt?

Bây giờ tôi mới lật con bài tẩy:

- Nước sông Hương ngon là nhờ gái sông Hương!!!

Cô gái ngẫm nghĩ một lúc, thấm ý, cười rú lên:

- Đồ quý quái! Ăn nói chi lạ rứa?

Sông Hương lặng lẽ trôi. Dòng đời chậm rãi trôi, không ngờ hai mươi năm sau tôi vẫn còn "trôi". Tôi trôi khắp nơi kể cả trôi qua bên kia bờ đại dương, đến nay vẫn chưa có bến đỗ. Hỏi đó ai ngờ có ngày mình sẽ ngồi viết lại câu chuyện "Dòng sông xuân " này.

QT