

**Vũ Bằng**

# Cháo Cóc

Mùa này, vào những buổi chiều sẫm tối có cơn dông, tôi vẫn thường nhớ đến một căn nhà thấp ở phố Hàng Gai, Hà-nội, quanh năm âm thấp, hễ có mưa rào thì nước dâng lên mấp mé chân giường. Nhà ấy là nhà của cụ tôi, sau để lại cho thầy mẹ tôi. Có lẽ vì sợ làm méch lòng các cụ, thầy tôi không dám sửa lại, thành thử mỗi khi mưa thì nhà dột đất ẩm, nửa đêm chợt tỉnh giấc nồng, cứ nghe ồm ộp bên tai tiếng cóc nhái kêu gào như thể mình đang nằm giữa cánh đồng: ghét quá! Tôi còn nhớ có đêm, mất ngủ, tôi lén thức dậy thấp một cây nến nhỏ đi soi ở dưới gầm giường, bắt cóc, đem hành phạt. Mẹ tôi mắng: ỒBắt nó phải thì tội chếtỒ. Và mẹ tôi lại bảo: ỒMình nó có nhựa, chạm phải, hóa hủi, không thể nào chữa đượcỒ. ỒCon cóc là cậu ông trời, Hễ ai đánh cóc thì trời đánh choỒ. Từ đó, tôi không dám đánh cóc, giết cóc nữa. Và cũng từ đó, tôi yên trí rằng nhựa cóc sẽ sinh bệnh hủi cho mãi tới bây giờ... để thú thực rằng tôi đã ngạc nhiên và kinh sợ hết sức khi thấy có người ở đây ăn cháo cóc. Cóc ai mà lại còn không biết nó? Xấu đến thế là cùng! Nó nặng nề, ì ạch, lúc nào cũng ngồi chồm hồm, mắt cứ giương ra trừng trừng, mà da thì

đen mai mái, lại sù sì, tởm quá. Nhìn bát cháo cóc mà tưởng tượng lại cái thân hình như thế, thực tôi không hiểu sao người ta có thể ăn uống Ổlắm cảmỔ như thế được... Nhưng đến khi liều chết, húp thử vài miếng xem sao thì mình cũng thấy nó có một hương vị lạ, ngon ngọt, thơm thơm, man mát như thể thịt có ướp hoa bưởi vậy. Thử cho mà biết như thế cũng hay. Có một thuở nào xa xưa lắm rồi, tôi đã ở trong rừng với người Chàm, lấy lá đu đủ nấu canh, ăn ốc ma leo ở hàng rào ẩm cả tháng mà không làm sao hết, trái lại vẫn cứ ngon... Có người sống hàng năm trong rừng ăn kiến, ăn gián còn ghê hơn tôi, mà có làm sao đâu. Còn ở tỉnh thành, ai mà không ăn ốc nhồi, ốc vặn, ai mà lại không ăn rươi, ăn ếch? Thế thì tại sao không thể bắt con chằng hiu nhắm rượu chơi, nướng con đế cơm lên lửa ăn với củ lạc rang và rửa con cóc cho sạch nhớt, lột da, chặt đầu nấu cháo ếch và cóc cùng thuộc loài Ổlưỡng thể động vậtỔ.

Người Tây phương ăn ếch chiên, ếch xào lăn với hành và nuôi ếch Ổto thế này nàyỔ đóng hộp để xuất cảng thì nghĩ cho kỹ, cóc cũng chỉ thế mà thôi. Người ta sợ ăn cóc chỉ vì có thành kiến về da nó, nhưng có ai đã được xem làm một mẻ cóc rồi mới biết Ổtắt đèn nhà ngói cũng như nhà tranhỔ, thịt ếch cũng chẳng hơn gì thịt cóc. Cho tới bây giờ chưa có một ai bảo cho tôi biết da cóc

có truyền bệnh hủi đích thực hay không, những trông một mẻ cóc chặt đầu, lột da rồi, để trên thớt chờ làm thịt, ta thấy thịt cóc hấp dẫn như thịt Ồba dọiỒ vậy. Thịt ấy màu trắng ngà, thớ nhỏ, đàn mà ráo rẻ đáo đê. Thử tượng tượng để cho khô nước, chiên hành tỏi cho dậy mùi rồi bỏ thịt cóc vào mà xào, cái thơm tho tiết ra trong không khí quyến rũ khứu giác của người ta biết chừng nào! Ông nào nhậu, chờ cho thịt chín vàng, xúc ra đĩa, gia thêm sả, hạt tiêu, ớt vào mà nhắm nhót có thể thấy thích thú hơn ăn thịt gà mái tơ. Thịt dê dai lắm, mà thịt thỏ thì xác quá, không thể đem ra so sánh được với thịt cóc, mềm, mà nhai sừn sứt, ngọt nhưng ý vị, đậm đà, chớ không trơ trên như thịt ngan, thịt ngỗng. ỒBẩm các cụ, chúng tôi xin lỗi, chớ ăn cóc như thế này, ngon nhất món gì?Ồ Tôi đã hỏi ý kiến nhiều người sành ăn ở đây thì cóc ăm sượng nhất là món cháo

Thịt cóc luộc với cháo, ăn thanh cảnh mà không ngấy. Nhưng phần đông thích ăn cháo với thịt cóc xào. Ăn kiểu này, cũng như Ồcập tầyỒ hay Ồkê ạp chúỒ, nghĩa là để cháo với thịt riêng ra, duy khác một chút là cá thì để tái, gà thì luộc Ồlòng đàoỒ, còn cóc thì xào lên trước. Lúc ăn, trút thịt cóc vào cháo, quậy lên. Ai ăn được màđầu, rảy một chút lên cho thêm thơm, thêm béo; nhưng nếu không có thì cũng chẳng sao, bởi vì riêng thịt cóc,

cũng đã thơm và ngọt lắm rồi Vừa húp, vừa ngấm ngấm, ta có cảm giác cái thơm, ngọt đó tựa như cái thơm ngọt của tôm he và bào ngư hòa hợp với nhau để tạo thành một Ổ lực lượng thơm thứ baỒ vừa lành vừa mát. Thực thế, nhiều người bảo tôi rằng cháo cóc mát lắm, trẻ con, người lớn ăn vào giải nhiệt; hơn thế có ông lại bảo nó trừ được cả một vài chứng kinh, sưng và chứng khóc Ổ dạ đêỒ của trẻ mới sinh - chẳng biết có đúng hay không? Nói thì nghe sảng lắm, nhưng bởi mình mới Ổ tập sựỒ ăn cháo cóc nên vẫn cứ thấy rờn rợn, sợ một cái gì... Thì ra là mình sợ chết. Chớ sao Đọc báo hàng ngày, người ta há chẳng thấy đôi khi có đăng tin ăn thịt cóc chết người là gì đấy! Một ông bạn bảo tôi:

- Có thể thực, ăn cóc có khi chết người, nhưng chết là tại người ta làm lòng không kỹ.

Lúc làm cóc cần nhất là phải sạch, đừng để cho dập dập, đừng để cho sót trứng vì nếu trứng cóc làm không kỹ, nó dính vào mỡ, ăn vào dễ chết như chơi Mật lấy không hết cũng vậy Người ta bảo rằng một nồi cháo cóc mà để xốt mười cái rúng ăn vào chỉ nửa tiếng đồng hồ thấy xây xâm mảy mặt lại, quy luôn. Các ông già, bà cả lại còn nói rằng thịt cóc tối kỵ củi cà và khoai mì. Nấu thịt

cóc với rổ cây cà tím phơi khô hay ăn thịt cóc lẫn với khoai mì cũng độc lắm, dễ chết người Nghe thấy mà bắt ớn! Song le những người ưa thưởng thức món ăn ngon không vì thế mà chịu thối thịt cóc. Ờ phải, cứ vào vụ mưa này đây, có ai về chơi thăm những vùng quê Cái-bè, Cần-giוע, ở lại nghỉ đêm ở Tân-phước hay Chợ Gạo mới thấy người ta ham bắt cóc ăn đến chừng nào. Một thằng nhỏ cởi trần tròng trọc, đóng khố, lội mưa, xách một cái đèn đi lúi lũi vào vườn nhà người ta rón rén tìm đến chỗ cóc kêu lầy xiên xiên từng con hoặc nằm xoài ra để chộp cho vào trong một cái giỏ đeo ở bên sườn. Nhưng đây chỉ là những tốp người lẻ tẻ đi bắt cóc vô tổ chức. Muốn hiểu thế nào là bắt cóc Ởchân chínhỞ, ta phải đi ra ngoài, đi quan sát dưới trời mưa, ở ruộng, hay dọc một con đê Hoàng hôn vừa lả xuống trên nội cỏ, đồng cây từ Laodung qua Trà-bến, từ Long-thành đến Lái-an từ Cồn-lát đổ về, từ bờ sông cái vọng sang, tiếng cóc ì à ì ộp liên thanh bất chỉ như một bản nhạc thô kệch nhưng xúc tích hương cau, mùi lúa Từng nhóm người bận áo đen quần cụt, lằm lằm lúi lũi đi ở trên bờ ruộng, vểnh tai lên nghe xem tiếng nhạc cóc từ nơi nào vọng rạ Chỉ một giây, họ biết ngay nơi cóc ỞhộiỞ. Thường thường, đó là một cái gò cỏ rậm hoặc một lu đất bên cạnh những vũng nước dợ Chiếu một ánh đèn vào đó mà coi: chúng Ởbắt cặpỞ với nhau kỹ lắm; ánh đèn vừa chiếu vào, léo mắt, cặp nào cặp nấy nhảy đi ùa ùa ùa, nhưng cảm có cặp nào

chịu rời nhau Một cuộc bố ráp diễn ra, làm cho kẻ bàng quanh tưởng tượng như mình đương chứng kiến một cuộc bố ráp ở Chuông Chó hay Ngã ba chú ịạ Mười cặp thì cả mười bị tóm! Người Ởchuyên viênỞ thông thả giơ từng cặp bắt được, đưa lên ánh đèn dầu để coi nở một nụ cười khoái trá khi bắt được cặp cóc đen và mập. Cái giống cóc bụng đỏ là cóc bệnh, ăn chẳng ra cái chết gì, chỉ để dành trong nhà ăn với nhau, chớ không bán được tiền.Cóc được ưa chuộng phải là cóc ỞbựỞ, có nhiều ỞmụnỞ đen ở trên lưng, chân ỞnoỞ mà sáng. Người ta cho tất cả vào trong một cái vó tre hay thùng thiếc đem về, lột da rồi đưa ra chợ. Các chợ Sài-gòn, Phú-nhuận, Ngã ba ông Tạ... thường vẫn bán cóc cho người thủ đô mua xài Hồi cô Hai, cô Ba, Cô Sáu, cô Bảy.. cô Chín, cô Mười ơi! Gà nhúng hèm, ăn mãi bứ; chạo tôm, gỏi sứa, bì cuốn, dùng luôn cũng ngán! Hôm nào thử ra chợ mua một mẻ cóc về làm vài món ăn chơi, các cô sẽ thấy chồng bót khó tính đi, và các ông sẽ vừa thưởng thức miếng ngon vừa kể những câu chuyện hay hay đáo đẽ:

- Em có biết tại sao về cỡ mưa này, người ta bắt được nhiều cóc không?

Nguyên giống cóc, cũng như giống ếch nhái, là một loại động vật vừa nước mà vừa cạn. Cái trứng nở ra như một thứ ấu trùng, có mang để thở, ở dưới nước như loài cá. Ít lâu sau, mang nó rụng đi, chân mọc ra, đồng thời cái đuôi mất nốt. Cứ vào cỡ mưa thì cóc dưới nước lên trên bờ ở, nhưng cũng chính vào lúc đó, những cóc dậy thì, cũng như các cóc nọ giòng, lớn tuổi nằm trong những đồng ruộng đầy sao rụng, mơ chuyện ái tình, thì nhau làm công việc truyền tử nưóc tơn. Những tiếng kêu oai oái, có lúc như đau đớn, có lúc như thở dài, có lúc như rên rú, có lúc như nhõng nhẽo, chính là tiếng nói của tình yêu đấy, em thương ạ! Vậy mà, tội nghiệp, đang lúc cóc mến thương trao nhip thở chung tình với nhau trong đêm xanh mát rượi thì loài người từ khắp nơi đổ đến, vợ cả lũ rồi ném cả vào thùng. Hú vía! Có con sây sát cả mình; có con gãy đùi, sút trán; lại có cặp bị dứ ngang ra, nhưng đa tình thay là giống cóc! Bị sa cơ đến như thế, cặp nào cặp nấy vẫn không chịu rời nhau, nhất thiết kháng khí cho đến chết. Yêu là chết ở trong lòng một ít! Có phải nhà thi sĩ đã viết như thế phải không, em? Với loài cóc, yêu là chết thực sự, chết đứ đừ, chết toàn diện, chết giãy lên đành đạch; nhưng không hề gì, ở trong thùng, trong vó chùng vẫn song ca bản nhạc mê ly. Vì thế, đừng tưởng ăn thế này là chỉ ăn thịt cóc mà thôi, nhưng chính là ta ăn hương thơm đồng ruộng, ăn...

những bản nhạc dân ca, ăn... bao nhiêu cuộc ân tình ra rít? vào  
lòng...Ồ Người chồng nói tới đó, đưa mắt nhìn vợ, thì thấy long  
lanh cặp mắt lá khoai, hồng lên đôi má mịn màng... Đêm ấy, bên  
chùm dạ lý hương, hai mái đầu  
xanh sát lại.. Đâu đây, có mùi hoa bưởi thơm thơm...