

LÝ KHẮC CUNG

Văn vật Âm thực

ĐẤT THĂNG LONG



NHÀ XUẤT BẢN
VĂN HÓA DÂN TỘC

VĂN VẬT - ÂM THỰC

DẤT THĂNG LONG

LÝ KHẮC CUNG

VĂN VẬT - ẨM THỰC
ĐẤT THĂNG LONG

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HOÁ DÂN TỘC

LỜI NÓI ĐẦU

Văn vật là cả một phạm trù lớn. Nó bao gồm tất cả những vật thể, trạng thái vật thể tiêu biểu, đại diện cho một nền văn hoá vật chất hòa vào nền văn hóa tinh thần để trở nên nền văn hoá tổng hợp.

Mảnh đất Thăng Long của chúng ta đã trải qua ngàn năm tồn tại. Mỗi tác đất đều thấm đẫm mồ hôi, nước mắt và máu của 50 đời con người anh dũng, mưu trí, sáng tạo và tài hoa. Họ đã một lòng bảo vệ và xây dựng Thăng Long, để lại những di vật, chứng tích thiêng liêng. Những cái đó luôn được các đời sau nâng niu, giữ gìn, hoàn thiện và phát triển.

Những đình, chùa rêu phong, những mảng điêu khắc những di chỉ chiến trường xưa v.v... đã kể lại cho chúng ta những trang sử thi, những huyền thoại quang vinh. Những chiếc trống đồng, những mũi tên cổ Loa, những cọc gỗ Bạch Đằng, những pho tượng thần thánh, cái bình vôi, cái bát chiết yêu, những mâm cỗ Thăng Long v.v... đã giúp chúng ta chấp lại những mảnh vỡ của tấm gương xưa.

Đồng thời, chúng mang lại cho chúng ra niềm vui và cái nhìn hướng về những điều cao cả,

Chúng ta hãy nghiên cứu, học hỏi những cổ vật ngàn năm của chúng ta do tổ tiên đã để lại với tấm lòng biết ơn sâu sắc để viết tiếp những trang sử vẻ vang của Thăng Long - Hà Nội hiện đại và phồn vinh.

Văn vật cũng còn một nhánh nữa của nó là... Ẩm thực.

Nghệ thuật tổng hợp và tài nghệ chế biến các thức ăn uống của Việt Nam - Thăng Long - Hà Nội tiếp thu những tinh hoa của 4 ngàn năm văn hiến và của các giòng ngoại lai để đạt tới đỉnh cao, thoả mãn yêu cầu nhiều mặt. Do đó, những sản phẩm ăn, uống đã trở nên những "quốc hồn, quốc túy". Chúng ta không ngừng cải thiện nghệ thuật ẩm thực của chúng ta theo thời gian và sự chuyển vận của khẩu vị con người. Mục đích làm cho các thức ăn thức uống mang lại cái đẹp, cái thanh cao riêng của người Thăng Long - Trùng An.

TÁC GIẢ

Phần I

VĂN VẬT

THÀNH CỔ

Nếu như Huế chỉ mới chừng hai trăm tuổi thì Thăng Long đã có ngàn năm tuổi, dù vật đổi sao dời vẫn tồn tại trong tiềm thức của người dân là kinh đô của người Việt trong suốt thiên niên kỷ. Thế mà trong khi kiến trúc kinh thành Huế được cả thế giới biết đến như một di sản văn hoá tuy không hoàn toàn trọn vẹn nhưng vẫn khá phong phú thì thành cổ Hà Nội (phần Hoàng cung) lại là một điều bí ẩn ngay cả với dân Thủ đô. Người Hà Nội đi qua khu vực thành cổ dấu tỏ mờ cũng không thể hình dung diện mạo của Hoàng cung xưa ra sao sau những bức tường thành lạng lẽ, người lính gác lạng lẽ im lìm.

Hoàng cung được xây dựng từ đầu đời Lý thế

kỷ thứ XI với tên Long Phượng thành, gồm 4 cửa: Tường phù phía đông mở ra phố Hàng Buồm, cửa Quảng Phúc phía tây mở ra trước chùa Một Cột, cửa Đại Hưng phía nam gồm cửa Đông Nam nằm chỗ gặp nhau giữa phố Trần Phú và phố Tôn Thất Thiệp, cửa Tây Nam cũng nằm trên phố Trần Phú, còn cửa Diệu Đức phía bắc nằm trên phố Phan Đình Phùng ngày nay. Hoàng cung nằm trên một khu đất hẹp phía nam giáp với câu lạc bộ quân đội, phía bắc giáp phố Phan Đình Phùng, phía đông giáp phố Nguyễn Tri Phương và phía Tây giáp phố Hoàng Diệu.

Hoàng cung gồm hai phần: phần bên ngoài gồm điện Thiên An và 30 cung điện cùng nhiều lầu gác xung quanh. Đây là nơi nhà vua và triều đình làm việc, điện Thiên An là nơi vua thiết đại triều. Lầu Chính Dương là nơi đặt đồng hồ xem giờ giấc cho cả Hoàng Cung. Lầu chuông có treo một quả chuông lớn để nhân dân khiếu oan, cầu nhà vua thân ra tra xét. Phía trong là Cấm Thành, nơi vua sinh hoạt, nghỉ ngơi, gồm nhiều cung như Long An, Long Thụy... Cung Thủy Hoa là nơi ở của hàng trăm mỹ nhân được tuyển từ mọi miền đất nước để hầu hạ vua. Cấm Thành là khu vực cấm đối với mọi quan lại, hoàng thân quốc thích, ngay cả với các hoàng tử, nếu không có lệnh đòi. Nơi đây chỉ có mặt nhà vua, các cung phi và thái

giám. Cầu trúc này gần như không thay đổi cho đến giữa đời Trần. Nhiều cung điện được vua Trần dựng lên trong đó có điện Bát Giác dành làm nơi vua đãi yến bách quan, điện Diên Hồng nổi tiếng là nơi diễn ra hội nghị nhân dân đầu tiên trong lịch sử nhà nước phong kiến. Ngoài ra còn có Vọng Lâu, nơi vua ngự lãm những cuộc đấu ngoạn mục ly kỳ giữa lính, voi, hồ thể hiện hào khí Đông A và tinh thần thượng võ của Đại Việt. Hoàng Cung được tu sửa và xây mới rất nhiều trong đời Lê. Đến đời Nguyễn, kinh đô được dời vào Phú Xuân nhưng Thăng Long (đến lúc này được đổi thành Hà Nội) vẫn giữ lại làm nơi ăn ở cho nhà vua mỗi lần tuần du ra bắc. Người Pháp, khi tàn phá kinh thành Hà Nội cũng giữ lại Hoàng cung cho mục đích quân sự của họ. Tuy nhiên, nhiều công trình trong Hoàng Cung vẫn bị phá, qua hai cuộc chiến tranh chỉ còn lại bốn kiến trúc đáng kể là cửa Đoan Môn, Hậu Lâu, thêm Điện Kính Thiên và Cửa Bắc Môn.

Điện Kính Thiên - công trình được đánh giá là có giá trị nhất trong những gì còn lại của Hoàng Cung ngày nay, là nơi triều đình bàn bạc và quyết định những việc quan trọng liên quan đến vận mệnh của đất nước. Công trình vốn rất nguy nga này đã bị người Pháp phá hủy làm trụ sở của Ban chỉ huy pháo binh cho Quân đội thực dân vào năm

1886. Di tích còn lại của điện chỉ là những bậc thềm đá với hai hàng lan can đá hình rồng.

Nằm ở phía nam điện Kính Thiên, cách điện một cái sân tên gọi Long Trì là Đoan Môn, cửa chính đi vào Hoàng Cung. Cửa nằm thẳng trục với Cột cờ, hướng ra Cầu lạc bộ quân đội ngày nay. Theo cầu thang lên mặt cổng sẽ gặp một lầu gác tám mái có lợp ngói hai hồi đắp hình hổ phù.

Sau điện Kính Thiên là một công trình kiến trúc xây bằng gạch, hiện nay còn khá tốt, có hai tầng gọi là Hậu lâu, nơi ở dành cho các giai nhân mỹ nữ của nhà vua. Lầu dưới có ba tầng mái, lầu trên có hai tầng mái; hai vì ruồi đắp hình đầu rồng hướng vào trong mái. Hai con rồng này hình dáng khác nhau, một con đực một con cái, tượng trưng cho sự hoà hợp âm dương.

Cửa Bắc (Bắc Môn) nằm sau Hậu Lâu, trên phố Phan Đình Phùng ngày nay. Công trình này qua sự tàn phá của chiến tranh đã không còn đang vẻ khi xưa với Vọng Lâu tám mái ở trên nóc, trên cửa vẫn còn vết đạn đại bác của quân Pháp năm 1882 khi chúng đánh vào Hà Nội.

Các công trình kiến trúc trong khu vực Thành cổ Hà Nội đang được tôn tạo lại để trở thành khu bảo tàng ngoài trời, đón du khách đến tham quan trong thời gian tới.

NGÔI ĐÌNH

Ở các làng, xã Việt Nam xưa, hầu như làng nào cũng có một ngôi đình. Có ngôi đình lại chung cho cả mấy xã hoặc huyện. Đình thường ở một không gian trung tâm, rộng lớn và có phong cảnh đẹp của cộng đồng. Mọi sinh hoạt chính trị, kinh tế và xã hội của cộng đồng thời Lý thường diễn ra ở chùa. Nhưng từ giữa đời Trần, các sinh hoạt đó được chuyển sang đình. Cho đến tận đời Nguyễn, còn là nơi nghỉ ngơi, dùng chân của vua hoặc các quan to đi vi hành, tuần du. Đình làng là nơi tụ họp, bàn bạc công việc và là nơi thờ cúng Thành Hoàng. Chùa dùng nhân nghĩa trị dân. Đình dùng pháp trị đối với dân. Đình còn là nơi thực thi lệ làng, thu thuế, xét xử, khao vọng ngả vạ... Con gái trong truyện xưa, không chồng mà chưa, bị ngả vạ. Những lễ tết, hội hè, diễn xướng v.v... đều diễn ra ở đình và sân đình. Với người bình dân, đình cũng là nơi giao tiếp, gặp gỡ, trao đổi kinh nghiệm làm ăn. Đình là ngôi nhà đẹp đẽ, trang nghiêm, to lớn nhất làng. Đình là một tập

thể kiến trúc mở, chứ không khép kín như chùa. Đình không có tường bao quanh. Từ bốn phương, tám hướng đều có thể đến với đình. Nội ngoại thất của đình được trang trí nguy nga, độc đáo. Có những bức tượng, phù điêu xuất sắc, làm nao núng cả giới mỹ thuật trong và ngoài nước như ở đình Liên Hiệp (Hà Tây), đình Phù Lão (Hà bắc), đình Tam Canh (Vĩnh Phú), đình Giá (Hà Nội) v.v...

Vào đình phải qua cổng tam quan, sân đình. Đình thường được dựng lên bằng nhiều cột gỗ to và dài, người ta thường nói: "To như cái cột đình". Cổng tam quan được xây dựng hoành tráng. Sân đình thường rất rộng, có bể chứa nước mưa và hòn non bộ. Nối tiếp sân là mấy bậc đá lát thêm dẫn vào đình gồm ba gian dài. Gian dài ở chính giữa gọi là chính tẩm, bên trong gian giữa là nơi đặt bệ thờ trên có bát hương, đỉnh trầm, cây nến, bài vị của thành hoàng, lọ độc bình cắm hoa v.v... Sau bệ thờ là hậu cung đặt tượng thành hoàng ngồi trên ngai sơn son thếp vàng. Mái đình lợp ngói âm dương. Viên nọ ợp lên viên kia, rủ nhau bò lên nóc cao, kéo lên 4 góc cong vút với những ngọn đao trang trí khoẻ mạnh mà bay bổng. Loại ngói này còn được gọi là ngói "cuộc đời". Đôi vợ chồng nào đó giải bày: "Áy đây, chúng tôi ăn ở với nhau có đủ cả giận, hờn, đau khổ, sướng vui và yêu đương... tất cả cứ lợp vào nhau như mái

ngôi âm dương..." Hai bên đình còn có hai dãy nhà phụ để chứa kiệu bát công, long đình, cờ, biển, trống, chiêng, quạt, những đồ tế lễ, rước xách... lại còn ngăn riêng ra một gian để cúng hậu gọi là nhà hậu. Có nơi, trước mặt đình, còn có một công trình kiến trúc nhỏ gọi là "phương đình" hoặc "bái đình".

Mọi việc lớn, nhỏ, trong làng được quyết định ở đình do một hội đồng kỳ mục điều khiển. Lý trưởng là thành viên cao nhất trong việc chấp hành. Vai vế cao hơn lý trưởng có tiên chỉ. Ông ta là người đứng đầu một làng, xã, thường là người có danh vọng, nhiều chữ nghĩa và được mọi người kính trọng. Tiên chỉ ngồi riêng một chiếu ở đình. Nếu vị nào có cơ khoa bảng cao hơn tiên chỉ thì được ngồi chiếu trên của tiên chỉ. Dân gian đã tả một cách châm biếm chân dung của tiên chỉ như sau: "Người đứng chiếu ngang, người sang chiếu dọc, người đọc văn tế, người bệ bát nhang, người mang cổ dài, người nhai thủ lợi, người trợn mắt lên..." Tiên chỉ là người có quyền thế nhất làng. Phần riêng của ông bao giờ cũng phải có miếng thịt thối. Ngày xưa, người ta rất chú ý đến việc chọn lựa hương đình và trong những cây cảnh to, nhỏ để tô điểm cho cảnh quan của đình. Về tổng thể, đình là công trình xây dựng choáng ngợp và hoa mỹ. Người dân nào cũng có một mảnh hồn gắn bó với cái đình: "Qua đình ngã nón trông

đình. Đình bao nhiêu ngôi, thương mình bấy nhiêu".

Người quản lý, trông nom đình là ông từ. Ông thường là người có tuổi, hiền lành, chất phác, được mọi người quý mến. Có khi lại là người chay tịnh, không có vợ. Ông trông nom đình, thấp hương, đón khách đến lễ đình, trông nom vườn cây cảnh.

Những năm trước Cách mạng tháng Tám, đình là nơi đi lại, hoạt động của một số chiến sĩ làm cách mạng. Những năm 1948, sân đình là nơi luyện tập quân sự, tuyển quân, tổ chức những cuộc họp mặt hoặc mít tinh kêu gọi dân làng hưởng ứng những phong trào yêu nước, cũng là nơi tập trung của các thanh niên nhập ngũ, là nơi đưa tiễn các con, em lên đường ra trận. Trong làng có hai âm thanh đặc biệt đến nỗi không thể nào quên được đối với bất cứ ai. Đó là tiếng chuông chùa và tiếng trống mừng quân hoặc tiễn người ra tiền phương v.v... Thật là xúc động.

Đình thờ thành hoàng (thành) có thể là tổ sư của ngành nghề, là người có công với dân làng, là liệt sĩ, anh hùng dân tộc như: Hai Bà Trưng, Phùng Hưng, v.v... và có khi cũng là một con người bình thường.

Ở ta còn giữ lại được nhiều ngôi đình lớn,

hoành tráng, tiêu biểu cho nền nghệ thuật kiến tạo đình, chùa truyền thống của Việt Nam như: Đình làng Đình Bảng, đình Chu Quyến, đình Tây Đằng, đình Triều Khúc, đình Kim Liên, đình Chèm. Đó là những di sản văn hoá vô giá của chúng ta. Tiến sĩ A. Samadi, nhà nghiên cứu mỹ học người Philippine đã viết: "Sang với Việt Nam mà không đến thăm mấy ngôi đình là chưa biết gì về Việt Nam cả".

Ngôi đình, một vang vọng của tâm hồn Việt Nam.

CHẠM KHẮC Ở CÁC ĐÌNH ĐỀN, CHÙA...

Chúng ta có một kho tàng nghệ thuật chạm khắc rất quý nằm rải rác ở các đình, đền, chùa làng. Đó là những tác phẩm vào khoảng thế kỷ 17 được chạm trổ công phu, duyên dáng phản ánh cuộc sống dân gian và khát vọng cuộc đời rang rở: no cơm, ấm áo, đủ tình yêu và giàu cái đẹp.

Chúng ta hãy về đình Liên Hiệp (Hà Tây), đình Kim Hoàng (Hà Tây), đình Phú Lão (Hà Bắc), Tam Canh (Vĩnh Phú), đình Phùng (Hà Tây), đền Đô Tam (Nam Định), chùa Ông (trần Hưng), chùa Thổ Hà, đền Diên (Ninh Bình), đền Phú Lão (Lang Giang), đình Thọ Tang (Vĩnh Phú), đền Già (Hòa Đức, Hà Nội), đình Kiền (Hải Phòng), đình An Hòa (Hà Nam) v.v.

Đến những nơi đây, chúng ta được đắm mình vào thế giới của cái đẹp. Đó là cảnh vũ nữ thiên thần với những khuôn mặt đầy đặn nhưng do má không đầy, bộ ngực nở, bụng mềm ba ngón. Vũ

nữ thất lưng buông dài, váy ngắn sau lưng có đôi cánh nhỏ. Tay ở tư thế múa. Tai đeo hoa tai "giọt lệ". Một nàng mặc yếm Lá sồi, một nàng mặc yếm lá sen tối tả. Khuôn mặt của các vũ nữ mang dáng dấp những nàng thôn nữ.

Đó là ba cô gái tắm ở hồ sen (chạm trên viên gạch đền Giá). Họ mềm mại căng tròn đầy sức sống, ném ra những cái nhìn chói loà. Cảnh người con trai đặt người vợ lẽ trên đùi, người vợ cả đứng sát cạnh rất sôi nổi. Tuy cả ba cùng cười nhưng lại là ba nụ cười khác nhau đầy kịch tính. Có một nụ cười đang tàn phai. Ở đình Phụng (Hà Tây) trang trí ngay trước bàn thờ một mảnh tròn, bên dưới là đài sen. Trên đài sen là các cô gái khoả thân. Người đứng, kẻ ngồi, nét mặt vô tư, tai đeo hoa, ngực chúm cao, không phải là hoa mà là nụ.

Ở đền Đệ Tam (Nam Định) cũng có hoạt cảnh ba cô gái khoả thân. Tóc họ đều dài đến huyền thoại. Hai cô đứng nghiêng. Một cô đứng thẳng, chính diện. Tay cô cầm hoa sen che đầy chỗ thẹn tho nhất trong cơ thể. Có anh chàng mặc áo thụng xênh xang nắm tay cô, một tay sờ vú cô, để cùng đi vào vịnh hằng. Ở đình Phù Lão có cảnh người phụ nữ ngồi xồm, khoả thân thể hiện một trữ lượng nồng ấm và ân cần thần thánh vô biên của người đàn bà. Suối tóc dài chảy vắt qua ngực bên

phải, lộ ra cái bụng nở tròn đầy. Nàng nặng nề, chập chập, nhu mì mà nổi loạn. Nàng vừa là tín ngưỡng vừa là ước mơ.

Ở đền Phù Lão tả cảnh người đàn bà (nữ thần) nằm ngửa, vẩy cuốn lên tận ngực, hai chân dài dang ra, quặp lấy hai bên hông người tình. Xung quanh là đàn, sáo véo von. André Malraux, nhà văn hoá Pháp nói rất hay: "mảnh gỗ điêu khắc đẹp, xắn ra những miếng ngon cho cuộc đời!"

Và... còn rất nhiều những "miếng ngon" nằm rải rác quanh các làng xóm Việt Nam của chúng ta. Đó là "lộc của tổ để lại".

Mỗi một nghệ thuật cho ta những nỗi niềm cảm động khác nhau theo phương tiện chuyển tải của nó. Không như văn học, nghệ thuật chạm khắc biểu thị những nỗi niềm cảm động riêng biệt của tạo hình. Khối hình cao thấp, những nét chạm đưa đến những tư tưởng tạo hình. Chạm khắc là ảo thuật. Nhà thơ Pháp Beaudelaire bảo: "Bộ phận chạm khắc thành công là một thứ tôn giáo". Chính vì vậy mà những bức chạm khắc ở một số đình, chùa Việt Nam đã liệt vào những tác phẩm bất tử. Chúng đã làm vui lòng đôi mắt, trí thông minh và cả trái tim những người xem...

Nhiều nhà nghiên cứu văn hoá nước ngoài đến Việt Nam đều không bỏ qua cơ hội đến thăm các

đình đền, chùa Việt Nam để có thể chiêm ngưỡng những mảnh chạm khắc trong các đình, chùa mà nghiên cứu. Gần đây, tiến sĩ mỹ học Samody (In-đô-nê-xi-a) đã nói: "Tôi may mắn được đến với các bức chạm khắc của các đình, đền Việt Nam. Thật quá chùng độc đáo. Tôi đã đi nhiều nước, không đâu lại có những bức chạm trở có được những nét tiêu biểu, đạo và đời cứ quần quýt lấy nhau, rồi ca hát lên như vậy. Sinh động, có dòng chảy tung hoành, ngổn ngang mà nghệ sĩ. Chúng vừa có tiết tấu vừa có giai điệu vũ trụ".

NHỮNG PHO TƯỢNG QUÝ

TƯỢNG BÀ TRƯỞNG THỊ NGỌC CHÚC VÀ CÔNG CHÚA LÊ THỊ NGỌC DUYÊN Ở CHÙA BÚT THÁP

Chùa Bút Tháp có nhiều tượng, nhưng khách tham quan thường chú ý đến hai pho tượng, đó là tượng bà Trương và công chúa Ngọc Duyên. Cả hai pho tượng đều ở tư thế ngồi thiền, được đặt trong khảm thờ sơn son thếp vàng rực rỡ. Bà Hoàng đội vương miện có chòm cao. Nhưng bà lại khoác áo kiểu tu hành. Còn công chúa mặc xiêm y của vương triều. Đó là hai khuôn mặt rạng rỡ, hoa phấn phiêu bồng. Những đôi mắt nghiêm nghị, đoan trang, nhìn thẳng. Môi hơi mỉm cười đôn hậu. Những nếp áo xô lên nhau như những đợt sóng luân hồi, sóng nhân tình. bà Hoàng và công chúa đều góp cả tâm lực, tài lực cho việc xây dựng chùa và giúp đỡ người nghèo. Nên khi họ về với Phật, các nghệ nhân tài hoa đã tạc tượng họ với tất cả tấm lòng.

TƯỢNG BÀ CHÚA MÍA TẠI CHÙA MÍA

Bà Ngô Thị Ngọc Duyên vốn là một thôn nữ. Bà được chúa Trịnh Trang mời vào phủ chúa. Bà chỉ ở phủ chúa một thời gian rồi về sống với dân thôn. Bà dùng tiền nhà chúa cho để khai khẩn bãi sông và tạo dựng chùa Mía.

Bà Choàng bên ngoài một khăn choàng màu sữa "vũ trụ" lên khắp phần trên và nửa đầu. Tóc buống thả, có đường ngôi giữa. Khuôn mặt trái xoan, cặp mày thanh tú, như mây cong. Môi quả tim. Mắt nhìn xa xôi, cương nghị. Phần nào có nét của nữ thần junon.

TƯỢNG BÀ CHÚA DÀM Ở CHÙA MAI ĐỘNG

Bà có khuôn mặt đầy đặn, nhân hậu. Tóc chải ngược, tết trên đỉnh. Cò giải lục trang trí, chảy ra sau lưng. Tượng mặc áo choàng, cổ kiêu ba ngón. Cánh tay nhẹ nhàng để lửng lơ không.

PHO TƯỢNG THÁNH MẪU LIỄU HẠNH Ở CHÙA HƯƠNG TÍCH

Thánh Mẫu Liễu Hạnh là một trong "Tứ bất tử" của Việt Nam - Tượng cao 2,5 mét, phủ sơn son thếp vàng. Dáng uy nghi, đường bệ, cao sang, quyền quý, thánh thiện mà rất "đời". Thánh Mẫu vừa là người nhà trời, vừa là người trần thế. Người đã từng là vợ, là mẹ. Người bênh vực kẻ

yếu. Tượng có đôi mắt hạnh nhân. Khuôn trắng, mày liễu, cổ kiêu. Hai bàn tay đặt nhẹ lên nhau, từ bi, thư thái, thương đời. Áo trong của người có những đường gạch ánh sáng. Áo ngoài có hình hài mây khói. Đó là hương trầm, là sự hy sinh, là cầu nối giữa trời và đất.

TƯỢNG CHIÊU NGHI PHẠM THỊ NGỌC XUYẾN

Tượng toạ lạc tại xã Xuân Tảo (Từ Liêm). Bà mồ côi từ nhỏ, phải đi làm con nuôi một gia đình nọ. Nhưng vì bà thông minh và có nhan sắc chim sa cá lặn nên được chúa Trịnh Tạc lấy làm vợ, phong cho bà là Chiêu Nghi, rồi đệ nhất cung Tần. Bà thường về thăm quê, bỏ tiền ra mua ruộng tặng làng và dựng chùa. Tượng Chiêu Nghi là một bức tượng rất đẹp, tập trung được hầu như tất cả các nét đẹp chuẩn mực truyền thống của cái đẹp Việt Nam nói riêng và của phương Đông nói chung. Đôi mắt tượng xa khơi, tinh anh, trí tuệ. Mắt to mà sáng, cổ cao, lông mày dáng "tân nguyệt" (trăng non). Tóc buông dài. Đầu đội mũ miện. Dáng ngồi ung dung, tự tại, đầy niềm tin. Mặt hoa da phấn...

TƯỢNG HOÀNG HẬU DƯƠNG VÂN NGÀ Ở ĐỀN VUA LÊ

Pho tượng được nhiều bạn nước ngoài đánh giá rất cao: "Một trong những pho tượng đẹp của

Đông Nam Á". Tượng có vẻ mặt kiêu sa, duyên dáng, đầm thắm, mềm mại, ngọt ngào. Bụng thon, ngực nở, tay chân tuyệt mỹ. Mắt dịu hiền, ấm áp, đôn hậu, bao dung...

CỔNG LÀNG

Làng nào cũng có một cái cổng làng. Có làng lại có một cổng chính, một cổng phụ. Cái cổng làng chiếm một địa vị quan trọng, thiêng liêng, thường trực trong lòng tất cả mọi người dân trong làng. Phải đi qua cổng làng rồi mới về đến nhà. Mà cái nhà là gì? Nhà là nơi mình đến ở rồi ra đi để cho người khác đến ở. Rồi người ấy lại ra đi... Cứ như thế mãi. Cái cổng làng chứng kiến sự đến và ra đi của mọi người. Đến là đến ở hoặc thông qua đám cưới tung bùng đi vào làng với những mâm cau, trầu, lễ vật phủ miếng vải đỏ. Rồi lại có những đám ma nổi kèn trống tiễn người ra khỏi làng. Khi đi qua cổng làng, người chết phải được khiêng tay, hạ thấp xuống để chào vĩnh biệt cái cổng làng thiêng liêng mà thân thiết. Người đi xa, nhìn tán cây đa, cây gạo, nóc đình chỉ điểm. Về đến cổng làng là về đến nhà.

Mỗi làng xây cổng làng theo kiểu dáng và phong cách của mình. Nhưng họ đều có những cách nghĩ giống nhau là làm sao cho cái cổng làng

phải nghiêm trang, hoành tráng, khoẻ mà đẹp. Có nhiều làng xây dựng cổng làng giản đơn mà ưa nhìn. Có những làng xây dựng cầu kỳ hơn.

Cổng làng Đông là một cổng tò vò cao 4 mét. Phía trên là hai mái ngói nằm trên khung, vì, kèo bằng gỗ tứ thiết. Phía bên ngoài mái được xây lên một bức tường gạch dày. Trên mái cong, có đắp những mảng trang trí núi, mây. Bên dưới có đề tên làng. Bức tường gạch vồ nối liền hai bên cổng tò vò với hai cột trụ cao vút. Trên đỉnh cột trụ có hình một quả đào tượng trưng cho sự trường thọ. Mái nhà sát cổng che cho một khoảng đất chừng 10 mét vuông để cho mọi người tạm thời tránh mưa nắng. Thân cột là đôi câu đối với những dòng chữ rồng bay phượng múa:

Cao quý phong thanh thiên vạn cổ/ Nam thanh nữ tú nhất hương chung.

Làng Đông còn một cổng thứ hai nữa với đôi câu:

Khởi tâm tiên nhân lập/ Tích đức hậu thế truyền.

Trên tường cổng làng có trang trí những nhành lá vạn niên thanh cách điệu thành những đường gấp khúc duyên dáng, la đà, móc vào nhau. Đi vào cổng làng phải qua ba bậc lát đá.

Cổng làng Hồ có đôi câu đối:

Mỹ tục thuần phong vĩnh chiếu Tây Hồ minh kính/ Thiện ngôn, hảo sự trường lưu mặt lợi danh hương. (Mặt Lợi là hoa nhài).

Cổng làng Thọ gây ấn tượng bằng hai cột trụ xây cao. Có ba bậc đi lên lát bằng đá xanh. Trước đây có một cây si cao, xum xuê, xanh lá, phủ lên một bên cột. Người ta đặt ra câu vè:

Chùa Thiên Niên có cây lá cọ/ Bên làng Thọ có cái cổng xanh/ Chùa Bà Đanh vắng tanh vắng ngắt.

Cổng làng Cả cũng là một nóc nhà hai mái. Một mái ra ngoài, một mái vào trong. Tất cả được 4 chiếc cột gỗ lim lớn đội lên. Dưới chân cột có chôn hai con sấu đá. Có người gọi là nghê đá. Vào làng phải qua 5 bậc xây gạch. Hai bên cột trụ của cổng làng vút lên thanh thoát. Cứ như chúng múa lên với trời xanh.

Cổng làng Sơn Đồng (Hoài Đức), cổng làng Vẽ, cổng làng Yên Sơn (Quốc Oai). .. được rất nhiều du khách nước ngoài tìm đến, nghiên cứu, chụp ảnh, sao chép. Họ trầm trồ khen ngợi hết lời những cái cổng làng.

Có những cổng làng được xây dựng thật hoành tráng với 3 cổng tò vò liền nhau. Hai cổng hai bên nhỏ hơn cổng giữa như kiểu tam toà quan đình. Ở những làng có nhiều người làm quan to, thậm

chỉ có cả những tướng quân hiển hách, bên cạnh cổng làng được dựng một bia "hạ mã". Ai đi ngựa tới đây, phải xuống ngựa. Ở hai cánh cửa có mặt hổ phù. Làng có nhiều người đỗ đạt, nhiều quan văn thì cổng làng có nhiều câu đối hay, những bức hoành đề ngợi ca và khuyến học. Có những cổng làng có đắp quả bầu trên nóc. Quả bầu này là quả bầu chứa đựng tinh hoa của cả vũ trụ. Có hình hai con cá hoá long chầu hai bên quả bầu. Bức hoành thường đề hàng chữ: Tiểu vi đại (cái nhỏ chính là cái lớn) hoặc hàng chữ: "Trực đạo nhi hành (đi đường thẳng). Có nơi cổng làng xây giống như cái cổng thành. Có cổng lại có cả điểm canh nhô lên cao. Đó là nơi để các tuần phu đứng lên cao mà quan sát xung quanh. Đêm đông, họ đốt lửa lên chòi.

Trước kia, xây cổng làng phải có thầy địa lý danh tiếng xem phong thổ, xem địa thế. Cổng làng phải dựa vào thế đất có long quỳ hổ phục hoặc bụng con cá mới mong có được uy vũ và sự sinh sôi. Nếu dựa đúng vào thế bị gậy thì không hay.

Riêng về mặt kiến trúc, và trang trí những mây, nước, hoa, lá, màu sắc, đường nét, những cái cổng làng, xưa còn giữ lại cả một kho báu vô giá, chúng được xây dựng bằng những bàn tay thần

tình của các bậc cha ông chúng ta. Những đường nét, hoa văn, mang lại cho chúng ta nhiều tin hiệu từ xa xưa cũng như những mặt mã về cái đẹp và tư duy truyền thống, đòi hỏi người đời sau giải mã.

Ngắm cái cổng làng, có lúc ta thấy nó dịu dàng như tình mẹ, lúc đỏ rực lên ráng chiều, lúc đắm chiều dần vật. Có lúc nó lại mơ màng sương khói. Cái cổng làng quan sát những điều thánh thiện và những điều ma quỷ trong cộng đồng. Nó là sự đón nhận.

Cái cổng làng giữ lại những kỷ niệm của những phút giây được lịch sử dân tộc ưu tiên. Cổng luôn im lặng, giữ trong mình nhiều điều bí mật của nhiều đời người. Cái cổng làng rung động khôn xiết cùng với bức tường cũ rêu phong và với những chứng tích nhiều năm tháng đã qua. Cái cổng làng nhìn mà thấy là không đủ. Nó còn suy tư.

Cánh cổng làng mở là thuộc về dương. Đóng là thuộc về âm.

Chúng ta không quên cái cổng làng Vũ Đại gắn bó với những nhân vật Chí Phèo, Thị Nở, Lão Hạc, Bá Kiến. Cũng không được quên cái cổng làng trong tiểu thuyết Tắt Đèn của Ngô Tất Tố. Chỉ vì mấy xuất sư chưa đóng đủ mà tuần phu nhất định không mở cổng làng cho mọi người ra

đồng làm việc hoặc đi lại, đã gây nên một cuộc đấu tranh.

Những con người già từ làng xóm ra đi vì nghĩa lớn hoặc vì quá quần bách đều cúi đầu trước cái cổng làng, xin hẹn ngày trở lại. Ngày xưa quan Trạng về làng cũng phải vái chào cái cổng làng đã rồi mới đi qua.

Tất cả mọi hoạt động trong làng, từ to đến nhỏ đều được đưa đến cái cổng làng. Những tin tức được niêm yết lên và được mọi người kháo nhau, bàn bạc, truyền bá thành những câu chuyện kể không bao giờ hết. Ngay sau cái cổng làng thường mọc lên một vài quán hàng. Một số gia đình quây quần, tụ tập lại với nhau hình thành một xóm gọi là xóm cổng. Xóm cổng này thường là xóm đông vui nhất làng. Người ta đến đây để nghỉ ngơi, vui chơi, thư giãn với bát nước trà, điều thuốc Lào và tán chuyện gẫu với nhau. Cạnh cái cổng làng cũng là nơi trai gái hẹn hò nhau. Họ nhìn lên cổng làng mà thể thốt sẽ yêu nhau đến đầu bạc răng long. Có khi lại có đám hát xẩm đến hát làm náo nức đám đông với những điệu hát buồn dân dã. Tiếng đàn bầu hoà theo tiếng nhị làm băng khuâng cả lối xóm. Trong những ngày hội hè, lễ tết, xóm cổng thường là xóm đông vui hơn cả.

Cái cổng làng gắn chặt vào mỗi người trong chúng ta. Không thể nào quên được hình ảnh cái cổng làng rêu phong, sương khói trầm mặc mà kiêu hùng.

ĐÌNH ĐẠI

Nằm trong cụm di tích phía bắc khu vực Bạch Mai thuộc phường Cầu Dền quận Hai Bà Trưng, bên cạnh chùa Liên Phái, chùa Hương Tuyết, đình Đông, đình Tô Hoàng, chùa Vua, đàn Nam Giao (nay là nhà máy cơ khí Trần Hưng Đạo) là đình Đại. Ngôi đình đặc biệt này có kiến trúc giống như những cái đình cổ nói chung của các xóm làng Việt Nam. Nó được xây dựng với quy mô khá lớn. Tiền đình cao, rộng, khoáng đạt gồm 5 gian rộng. Hậu cung gồm 3 gian. Tam quan thoáng. Mái đình cong, lợp ngói ta. Sân đình rộng, lát gạch cổ, có vườn cây, vườn hoa và một giếng thoi hình bầu dục. Khung cửa đình Đại làm theo kiểu bức bàn. Kết cấu khung xương đều là bằng gỗ, được giữ vững bởi nhiều cột cái và cột quân to và cao bằng gỗ tứ thiết.

Đình Đại không gian được mở rộng, mở ra bốn phương tám hướng chứ không xây gạch kín xung quanh. Mọi người có thể đến với đình từ bất kỳ hướng nào qua những con đường tắt và đường lớn.

Nam 1592, quân nhà Mạc đã giao tranh với Trịnh Tùng tại đây. Ngay sát cạnh cổng tam quan, đỉnh la con đường Thiên Lý nổi tiếng. Nối liền Thang Long với các Trấn, các tỉnh phía Nam, là một con đường nhỏ, dài hun hót qua những đồi râm cây cối và rừng mai (nay thuộc khu vực Bạch Mai và Trương Định).

Đình Đại được xây dựng khá lâu và trải qua nhiều lần trùng tu, sửa chữa lớn vào những niên hiệu Vĩnh Thịnh (1705), Cảnh hưng (1774), Minh Mạng 1840, Thành Thái, Khải Định. Thoạt đầu, chỉ có gian giữa thờ đức Thành Hoàng Đại Vương cao 5m. Thần là một trong 50 người con lên núi của Lạc Long Quân và Âu Cơ. Sau này là thuộc tướng thân cận của Sơn Tinh. Bên trái thờ thân mẫu của Đại Vương, thân mẫu của Đại Vương cũng được thờ ghép với mẫu Liễu Hạnh. Bên phải cũng thờ các cô, cậu của Lão, giao. Đình thờ cả hai ông phỗng là hai người hầu cận của Đại Vương với nét mặt vui cười, yêu đời và cũng mang theo những nét chân thật của con người đồng ruộng.

Các mảng trang trí được tập trung vào bức cốn nách giữa toà đại đình. Để tải trang trí là rồng leo và uốn khúc, vây cá, trăng sao... có dáng dấp đời Lê. Bên cạnh có những bức chạm khắc rồng phượng âm dương tương xứng với những hoạ tiết

sóng, nước, mây, trời. Những bức cửa vông, cuốn thư, hoành phi, câu đối... Tất cả đều được chạm, khắc tỉ mỉ và sơn son thiếp vàng choáng ngợp, với một nghệ thuật điêu luyện, độc đáo.

Gian chính giữa phần cung cấm được đặt một sập thờ. Phía trên là ngai của đức Thành Hoàng. Bên cạnh đó là hai chiếc kiệu bát cống nguyên vẹn. Những chiếc kiệu bát cống được chạm, khắc và sơn son thiếp vàng với cơ man nào là những hoa văn sinh động và duyên dáng, một trong những nét tiêu biểu của niên hiệu Gia Long. Đình còn giữ được 7 sắc phong của niên hiệu Minh Mạng (1821) và Khải Định (1924). Hai tấm bia đá có niên hiệu Vĩnh Thịnh (1705) và niên hiệu đời Nguyễn. Bảy bức hoành phi, cuốn thư. Bảy đôi câu đối. Ba chiếc hương án... Đình cũng còn giữ được 4 bát hương một chiếc được làm bằng đá, một bộ bát bửu, một cống, một chiêng.

Chuyện lui về trước một chút, đình Đại cũng như các đình làng vẫn có những buổi cúng lễ, rước xách. Nhưng đình Đại còn trở thành nơi tập trung tứ chiếng của mọi người các ngả. Thời đó, cứ 5 giờ chiều là cửa ô Cầu Dền đóng kín lại, không ai được vào thành hoặc ra. Chỉ trừ thỉnh thoảng có người cầm hoá bài "Khẩn cấp". Tất cả ai vào thành phải nghỉ lại ở đình Đại, đợi đến sáng hôm sau, cửa ô mở, mới được vào. Như vậy là những

người có việc đi lại hoặc đi buôn bán, đều phải trú lại ở đình Đại. Cũng có một số người buôn bán muốn tranh thủ, đã vào thành từ lúc 4 giờ chiều nhưng phải nghỉ lại ở một cái chợ chiều, thổi nấu ăn uống, nghỉ đêm sửa soạn lại hàng họ để sáng sớm tinh mơ hôm sau đã có thể có hàng bán ở các chợ, các phố trong thành. Nơi tập trung này gọi là chợ Hôm. Tên này được giữ đến tận bây giờ. Vì vậy mà đình Đại là nơi đứng chân của đủ mọi lớp người trong xã hội. Có người không bận rộn lắm, có thể tùy hứng đi thăm các chùa, đền, đình ở ngay cạnh hoặc xuống các vườn mơ bát ngát với các quán rượu ven đường. Hoặc đến các quán ăn ở Văn Hồ.

Đình Đại là một di tích trong quần thể di tích lịch sử văn hoá và du lịch có giá trị của quận Hai Bà.

Nhưng, cũng như số phận của một số di tích khác, đình Đại chưa được lưu ý một cách xứng đáng. Máy gián đình bị lở sụt. Một số đồ gỗ bị mục, một số ít người dân lấn chiếm, chèn ép quanh đình. Cổng tam quan, sân, vườn cây, vườn hoa, giếng bầu dục... đã không còn nữa làm cho cảnh quan của đình Đại bị thu hẹp, thiết nghĩ cần phải quan tâm đến việc khôi phục sửa chữa, tu sửa đình Đại.

MIẾU ĐÔNG CỔ

Miếu tọa lạc từ đời Lý, đã được trùng tu nhiều lần. Lần gần đây nhất được trùng tu trong đời nhà Nguyễn. Qua nhiều năm tháng với chiến tranh liên miên, miếu đã bị phá huỷ gần như hoàn toàn, chỉ còn lại những mảnh tường, gạch, đá, kèo, cột, khám gỗ, nội cung. Hoà bình lập lại, nhân dân vớt những bộ ngai sơn son thếp vàng và một số đồ cúng, tế, lọ độc bình, chiêng v.v... ở dưới ao lên, tập trung vào trong khám nội cung, làm một mái ngói tạm thời để che chắn, bảo quản. Đến năm 1990 nhân dân làng Đông cùng với mấy làng vùng Bưởi tích cực đi quyên tiền dựng lại miếu ở ngay mảnh đất cũ còn lại. May thay, trong phường gồm chừng trên 10 người là những người đã mấy đời làm cái việc xây, cất đình, chùa. Đó là phường thợ Thạch Thất nổi tiếng. Ông thợ cả đã có tuổi, từng được nghe cha, ông mình nói chuyện trước đây có làm việc sửa chữa miếu Đông Cổ. Ông quyết tâm xây dựng lại miếu Đông Cổ với dáng dấp xưa kia của nó. Miếu

xây lên như một cái lầu tám mái, hai tầng. Tất cả các bộ phận bằng gỗ đều là gỗ tứ thiết: đinh, lim, sến, táu. Những đường nét, hoa văn đều giữ được vẻ tài hoa truyền thống. Khách hành hương, từ Hà Nội tới, đi theo đường Thụy Khuê, qua làng Hồ Khâu là đến làng Đông. Tới đây, qua cầu sông Tô Lịch rồi vào sâu chừng 200 mét nữa là đến cổng miếu, tam quan, vườn hoa có hòn non bộ. Hai bên phải, trái có tả vu và hữu vu. Miếu chính giữa gồm gian nhất bái, nhị bái rồi đến hậu cung. Gian nhị bái có bàn thờ và ba chiếc ngai loại nhỏ để bài vị. Hậu cung có ba ngai sơn son thiếp vàng loại lớn, cổ chừng hai trăm năm. Trên ngai vàng là áo bạch long và mũ của thần Đông Cổ. Mũ màu đỏ, có nhiều chi tiết trang trí nổi bằng kim loại dát thật mỏng. Tiếc rằng phía sau hậu cung khoảng 300 m² đã bị lấn chiếm.

Ngày trước, hằng năm cứ đến ngày mồng bốn tháng tư âm lịch, nhà vua hoặc các quan nhất phẩm triều được vua chỉ định, dẫn các quan trong triều đến miếu Đông Cổ lễ tạ thần. Lúc mặt trời mọc, họ làm lễ uống máu ăn thề dưới sự chứng giám của thần. Các quan võ tuốt gươm trần giờ cao lên thề:

Làm tôi bất trung

Làm con bất hiếu

Thần minh chu diệt

Sau đó, các quan, quân lại nườm nượp ngựa, xe kéo về thành của Đông. Đến chiều, các dòng họ, các đại biểu những làng xung quanh rồi đến các khách hành hương mọi nơi làm lễ cầu thần phù hộ cho nhân dân được an khang, thịnh vượng. Lễ hội kéo dài hai hôm với các trò chơi như: Đánh đu, bắt vịt, chọi gà, đánh cờ tướng... Riêng diễn chèo và tuồng được kéo dài khoảng nửa tháng. Trai gái trong vùng Buổi thường mượn buổi chiều tối, mượn trăng của miếu, dặt nhau, thắp thoảng bên tường miếu rêu phong mà thể thốt:

Một duyên, hai nợ, ba tình

Chúng con gấn bó, xin Thần chứng minh.

Tháng 4 ngày mồng 4 năm Ất Dậu (1995) một đoàn đại biểu thôn Châu Nê xã An Định, huyện An Thọ thuộc Thanh Hoá ra dự lễ tế thần Đồng Cổ ở làng Đông Xã thuộc khu Ba Đình Hà Nội. Họ chụp ảnh và xin mẫu miếu Đồng Cổ bên sông Tô Lịch có 7 chiếc cầu để về dựng lại ngôi miếu ở dưới chân miếu Đồng Cổ (Thanh Hoá) đã bị hư hại từ lâu.

Sự tích thần Đồng Cổ đã được ghi nhiều trong sử sách nhất là trong cuốn Việt Điện u linh: Sau khi Lý Thái Tổ rời đô ra Thăng Long, hoàng tử Lý Phục Man đi dẹp loạn phương Nam (1020), đến chân núi Khả Thanh còn là núi Đồng Cổ. Thái tử

đồng quân ngay cạnh ngôi miếu. Đêm đến, nằm mơ thấy vị thần trong miếu xưng là thần núi Đồng Cổ đến chúc tụng thái tử và xin góp sức giúp thái tử dẹp loạn. Trận đánh đó thắng to. Lúc về, hoàng tử Phục Man rước thần về kinh đô để nhờ thần trấn giữ kinh thành. Thái tử chưa biết nên lập miếu thờ cho thần ở đâu thì được thần báo mộng xin cho đặt miếu thờ ở sau chùa Thánh Thọ (làng Hồ Khẩu). Trước mặt là sông Tô Lịch, đằng sau dựa vào thành Đại La. Đến khi Lý Thái Tổ mất, thái tử lên ngôi, (Lý Nhân Tông) thần lại báo mộng mạch báo nhà vua biết ba vị vương muốn kéo quân về kinh thành làm phản. Kết quả, vua dẹp được loạn tam vương. Vua tạ ơn thần và phong cho thần là: Vinh chủ gia tướng đại vương Đồng Cổ".

MIẾU THỜ NGUYỄN THỊ LỘ

Năm 2002 là năm kỷ niệm lần thứ 560 ngày mất của danh nhân văn hoá thế giới Nguyễn Trãi. Ông còn là nhà thơ, nhà chiến lược quân sự. Là quân sư đại tài, giúp vua Lê Lợi đánh thắng quân Minh. Nhưng nói đến Nguyễn Trãi, không thể không nói đến Nguyễn Thị Lộ. Sự nghiệp lớn lao của ngôi sao đất Việt này không thể tách rời cái trí tuệ, tài năng, son phấn của con người huyền thoại Nguyễn Thị Lộ. Bà là người giúp việc đắc lực, là quân sư của chồng. Bà đã được triều đình phong Lễ nghi học sỹ. Bà có tài năng, thông minh, nhan sắc. Bà phải chịu một bi kịch lớn đến mức nó cũng là bi kịch của đất nước. Sử sách của ta đã viết nhiều về bà. Người nước ngoài cũng viết nhiều về bà. Nữ văn sĩ Iveline Faray đã dành cho bà nhiều trang viết trân trọng.

Ngày 19-2-2002, Ủy ban nhân dân xã Trấn Phú Thanh Trì, Hà Nội đã phối hợp với Hội khoa học lịch sử Việt Nam tổ chức cuộc hội thảo về nhân vật Nguyễn Thị Lộ. Đây là một cuộc hội thảo lớn

được đồng đảo các nhà sử học, các nhà nghiên cứu, nhà văn hoá nổi tiếng của Trung ương, Hà Nội và các tỉnh tham dự. Đã có 20 bản tham luận có giá trị và nhiều ý kiến tham luận bổ sung.

Trước khi vào dự hội thảo, các thành viên tham dự đã đến thắp hương tại đền Nguyễn Trãi và miếu Nguyễn Thị Lộ. Miếu bà Lộ xưa kia được xây tường bao dày 50 - 60cm. Bên trong là vòm cuốn bằng gạch Bát Tràng. Xưa có tiền tế, hậu cung. Bên ngoài có hai con long mã. Bên trong có vẽ hai con rắn vàng. Hậu cung có vòm cuốn. Qua hai cuộc kháng chiến và mưa gió thời gian, miếu bà Lộ chỉ còn sót lại một cái vòm phần hậu cung bị nứt nẻ vì bom đạn. Mái miếu, tường, cổng, cột, v.v... đều đã bị hư hỏng. Xung quanh miếu là cỏ dại thi nhau mọc. Trên bệ phẳng nằm lên vòm cuốn có đặt bàn thờ và bài vị bà Lộ cùng với hai cây nến, bát hương, lọ cắm hoa v.v... Có ý kiến đề nghị khi xây dựng lại miếu thì nên xây dựng miếu mới theo bản vẽ ngày xưa ở bên cạnh miếu. Vẫn nên giữ lại cái vòm cung còn sót lại để làm phế tích. Phế tích lịch sử bao giờ cũng có cái huyền, cái thiêng của nó. Nhất là phế tích này được dựng trên ngôi nhà của vợ chồng Nguyễn Trãi và Thị Lộ. Nơi đây, cách đền thờ Nguyễn Trãi chừng 200 mét, ở gần giếng Đồng. Đền thờ Nguyễn Trãi được dựng trên khu đất cao, là nền

nhà dạy học xưa của Nguyễn Trãi. Xưa Nguyễn đã dạy học tại đây một thời kỳ. Ngày ông dạy học, tối lại về nghỉ tại ngôi nhà nằm sát chân đê thuộc xã Khuyến Lương với bà Lộ.

Ngày nay, đền thờ vẫn ở vị trí cũ, kiến trúc ngôi đền rất đơn sơ. Khu tiền tế làm bằng gỗ, mái lợp ngói ta. Hậu cung xây vòm cuốn. Phía ngoài là tường gạch. Cửa đền có đôi câu đối và bia ghi lại đền được trùng tu vào năm 1889 và 1911 đời Duy Tân. Đền lại được sửa chữa vào những năm 1916 - 1925.

Trong nhiều huyền thoại kể về bà Lộ, còn có chuyện kể như sau: "Lúc 12 tuổi, Thị Lộ bị bắt về Tàu cùng với một số người có tài năng, những văn nghệ sĩ...". Nhưng khi đến Lạng Sơn, Thị Lộ trốn được vào một quán cơm của một ông chủ người Tàu. Ông này đã ở Lạng Sơn từ lâu. Ông thông thạo nho, y, lý, số. Ông thấy Thị Lộ có quý tướng siêu phàm nên liều che giấu Thị Lộ ở một căn hầm sau vườn. Sau, Thị Lộ biết là ông ta có động cơ muốn lấy Thị Lộ cho đứa con trai độc nhất của ông. Điều này làm Thị Lộ khó xử. Cô bèn trốn khỏi quán cơm mà lưu lạc về Thăng Long. Cô mai danh ẩn tích một thời gian rồi xuất hiện với thân phận cô bán chiếu và gặp Nguyễn Trãi. Nguyên vọng của cô cao cả. Cô phải lấy một

nhân vật cao siêu. Cũng kiểu như ở Trung Quốc, Tống Mỹ Linh nhất định chủ động lấy Tưởng Giới Thạch chứ không lấy người nào kém hơn. Thị Lộ được vào cung, được phong Lễ nghi học sỹ, được vua Thái Tông kính nể. Một lần, vua đi kinh lý từ xa về đến Lệ Chi Viên. Vị vua này chết đột ngột, Thị Lộ bị xử chết. Nhưng Thị Lộ lại trốn khỏi nơi giam giữ mà về vùng Lĩnh Nam, Khuyến Lương. Bà thăm lại nơi dạy học xưa của Nguyễn Trãi và ngôi nhà gianh của vợ chồng bà khi xưa, bái biệt thôn làng, đồng Chọi, khu Phủ, bến tám, đồi Nguyễn Trãi v.v... rồi nảy xuống sông tự vẫn.

Nguyễn Thị Lộ là nhân vật lịch sử và văn hoá. Công lao to lớn với đất nước của Nguyễn Trãi cũng có công lao của bà. Bà là một nữ tính tài hoa, là học sỹ đầy trí tuệ, nhà giáo. Chúng ta cần tôn tạo lại đền thờ Nguyễn Trãi và xây dựng lại miếu thờ Nguyễn Thị Lộ sao cho tâm vóc xứng đáng với truyền thống đạo nghĩa thờ cúng tổ tiên và các bậc anh hùng của dân tộc. Đó là nguyện vọng tha thiết không phải chỉ của những người tham dự hội thảo.

DIỆN MẪU

Người Việt Nam ta có câu: "Phúc đức tại Mẫu" để khuyên các bà mẹ ăn ở phúc đức, không làm điều ác và điều không hay cho cộng đồng. Như vậy, sau này con cháu sẽ được những điều tốt lành. Và các con cháu cũng sẽ bắt chước, học tập mẹ, bà mà nhắc nhau những điều khuyên thiện trừ ác. Đức tính tốt đẹp này có từ cái thời xa xưa, nó được truyền lại cho đời sau bằng những lời truyền miệng, ca dao, bài hát...

Trong tâm đức sâu thẳm của mọi người, Mẫu (mẹ) là tất cả, là nguồn gốc. Từ mẹ, người ta được sinh ra, đến khi chết, lại trở về đất mẹ.

Qua những thời kỳ mà mọi người sống với Mẹ ở trên cây rồi đến giai đoạn vừa trên cây, vừa dưới đất... Và rồi đến lúc Mẫu Thượng Ngàn không nuôi nổi những đàn con cháu mỗi ngày một đông, đã xảy ra những cuộc di dân nguyên thủy. Mẫu dứt ruột, phải đưa các con cháu về đồng bằng để tìm kiếm sự sống, xuôi theo những dòng sông chảy xiết... Lúc này, có sự trợ giúp và bảo vệ của

Mẹ Nước và Mẹ Đất. Mẹ Nước là Mẫu Thoải, mẹ Đất là Mẫu Quỳnh Hoa.

Những đàn con, cháu về được đồng bằng, sung sướng quá nhưng họ cũng gào thét, khóc lóc vì nhớ Mẹ Thượng Ngàn, nhớ những người anh em ruột thịt bị nước cuốn đi trong cuộc di dân đầy máu và nước mắt... Họ hát lên cầu Mẹ, ca ngợi công lao của Mẹ, ca tụng cuộc sống mới và những bài hát này còn kể lại những chặng đường đi đầy kinh hãi và bi kịch từ biệt Mẹ Thượng Ngàn. Chúng là nguồn gốc của những điệu hát văn, ca trù, chèo... về sau này, nếu những giọng hát văn, ca trù, chèo... mà không có nước mắt, ngậm ngùi, sóng nước vạn trùng, biệt ly, tử nạn... thì thiếu mất cái hơi hương nguyên thủy của chúng. Nghĩa là mất gia phả. Không thể hay được.

Thế là người ta thờ Tam phủ ở tầng trên trong điện Mẫu. Mẫu Thượng Ngàn ở giữa mặc áo xanh tượng trưng cho cây và núi, rừng. Mẫu Thoải phụ trách về sông nước, mặc áo trắng. Mẫu Địa phụ trách đồng bằng, mặc áo vàng. Mẫu Thoải ở bên trái, Mẫu Địa ở bên phải.

Sau đó, người ta thờ Tứ phủ vì có thêm Mẫu Liễu hạnh. Bốn Mẫu Tứ phủ ngồi ở tầng thứ hai trong điện Mẫu. Mẫu Liễu Hạnh là tượng trưng cho sắc đẹp và nữ tính. Mẫu dưng cảm, bệnh vực

kẻ yếu, giúp đỡ mọi người lương thiện, trừng phạt kẻ làm càn, độc ác. Mẫu đầu thai vào một gia đình họ Lê. Lớn lên được gọi là Giáng Tiên. Giáng Tiên kết duyên cùng Đào Lang, được hai mặt con rồi về trời. Giáng Tiên lại xuống trần lần nữa, thăm mẹ chồng và chồng con. Nhưng lần này, người tiên giới không sống theo người phàm tục. Giáng Tiên đi mây về gió, hoá phép thành mọi kiểu người và đùa cợt với người đời. Khi là bà già, khi là cô gái nhan sắc, lúc trở thành bà bán quán. Giáng Tiên đi khắp nơi rồi tạt vào Nghệ An, phải lòng một chàng thư sinh rồi lấy anh ta. Nhưng chỉ ít lâu lại về trời. Lần sau nữa, Giáng Tiên lại xuống trần để cứu giúp chúng sinh cùng với những cô thị nữ.

Mẫu Liễu Hạnh là tiên, là thánh, là cô gái, là người mẹ, người vợ rất bình thường mà cũng rất không bình thường. Mẫu Liễu Hạnh biểu trưng cho sức sống, cho sự giải phóng, ý thức tự do và lòng nhân đạo của phụ nữ. Hàng thứ ba trong điện mẫu là Ngũ vị tôn ông. Những vị này là những trang nam nhi dũng cảm, văn võ song toàn, một lòng vì đất nước, vì mọi người. Họ là những người giúp đỡ các Mẫu và thi hành sứ mệnh của các Mẫu. Các vị này được dân kính trọng và yêu mến nên được gán cho những vị anh hùng dân tộc như Trần Quốc Toản, Cao Lỗ, Phạm Ngũ Lão, Yết Kiêu, Dã Tượng...

Hàng thứ tư trong điện Mẫu dành cho các Cô, các Cậu. Là những vị nhỏ tuổi, làm phụ tá cho các tôn ông, các ông Hoàng. Nhưng cũng gần gũi với các mẫu. Như cô bé Bắc Lệ là thị nữ của Mẫu Thượng Ngàn... còn có những cô Bơ, cô Chín Giếng, cô Thạc Bơ, cô Bé Đông Cuông, cô Đèn Sòng...

Bên cạnh các Mẫu còn có những Kim Đồng, Ngọc Nữ. Đó là những vị thánh ở tuổi nhi đồng. Họ tượng trưng cho Ngày mai.

Đi theo với tín ngưỡng Mẫu có tục hầu bóng. Không phải chỉ riêng ta mới có tục hầu bóng mà nhiều nước trên thế giới cũng có tục này. Đó là hiện tượng mỗi linh hồn anh linh của những bậc siêu nhân nhập vào một người đồng nào đó rồi phán lên những lời khuyên răn, dạy bảo, an ủi mọi người sống trong cuộc sống nhiều khó khăn khổ ải. Siêu nhân còn chữa bệnh cho người trần mắt thịt. Linh hồn của các vị thánh thần nhập vào người trong đồng trong môi trường khói hương, mờ ảo có cung vãn, hát những bài hát ca ngợi Mẫu, cầu Mẫu và những vị giúp việc cho Mẫu, đồng thời cũng ca ngợi đất nước tươi đẹp nở hoa được Mẫu và các vị thánh thần che chở. Các lời hát được đệm bằng những tiếng đàn, tiếng tiêu, cánh, trống... réo rắt mà nghiêm trang. Hiện

tượng này gọi là "*nhập đồng*". Với tín ngưỡng Mẫu các vị thần linh rất gần bó với con người trong cuộc sống để giúp đỡ con người, bảo vệ con người vượt qua mọi rủi ro.

Như thế Mẹ cao cả bảo vệ giúp đỡ con vậy. Lòng yêu Mẫu và lòng yêu đất nước hoà quyện làm một. Do đó, tín ngưỡng Tứ phủ được trường tồn.

Theo nhà nghiên cứu Durand (B.E.F E.O.S) thì Mẫu không nhập đồng; Chỉ có những vị thánh là hoá kiếp của Mẫu cùng với những ông Hoàng, các công chúa là những người phụ tá cho Mẫu nhập đồng mà thôi.

Trong sinh hoạt hầu bóng, hát văn (chầu văn) có giá trị nội dung và văn chương rất cao.

Âm nhạc đậm đà, bay bổng mà sương khói nhiều vẻ. Nghe lâu không biết chán. Vũ đạo giản đơn, đầy những nét tượng trưng và mang trong mình nhiều tín hiệu của những thời xa xưa bị lãng quên. Điện thờ được bài trí choáng ngợp, nhiều màu sắc. Những nghi lễ được trình bày nghiêm trang là những mô típ lấy từ cuộc sống. Tất cả những điều này cộng với lòng tôn thờ, kính trọng, đặt niềm tin vào Mẫu, đã làm cho tín ngưỡng Mẫu có một sức sống mãnh liệt để có thể tồn tại cùng với những tín ngưỡng nơi Phật giáo.

Đạo giáo và Nho giáo. Tín ngưỡng sớm nhất của con người Việt Nam là tín ngưỡng thờ Mẫu.

Trên đất nước ta, chùa nào cũng có điện Mẫu. Ngay cả sau khi Phật giáo trở nên quốc đạo, các điện Mẫu vẫn tồn tại ngay trong chùa. Có một số chùa được xây dựng sát cạnh đền Mẫu hoặc xây dựng trên nền đất của một điện Mẫu đã bị sụp đổ. Chùa xây lên cũng dành vị trí nhất định cho một điện Mẫu. Ví dụ như chùa Dâu, chùa Keo ở Hà Bắc. Điện Mẫu lớn nhất ở ta là điện Mẫu Phủ Giầy. Điện Mẫu toàn bằng lim, có ao hồ vĩa đá. Tam quan nền đá, cầu đá. Lãng chúa Liễn Hạnh bằng đá xanh cùng với kiểu kiến trúc và trang trí ở một trình độ nghệ thuật cao siêu. Ở đền Lộ, thuộc Hạ Hồi cũng có ba điện thờ Mẫu rất nguy nga... Chỉ tính riêng một huyện Từ Liêm sát ngay Hà Nội cũng có chừng hơn 20 điểm thờ Mẫu với đủ mọi tích chuyện cảm động về các Mẫu được hoá thân vào các vị anh hùng dân tộc trong công cuộc xây dựng và bảo vệ đất nước... Đâu đâu, người ta cũng kể cho nhau nghe về một thế giới Mẫu qua những câu chuyện huyền ảo mà có thật bay lên từ cuộc sống.

Tín ngưỡng Mẫu là tín ngưỡng cội nguồn, đích thực của Việt Nam. Nó trường tồn với dân tộc vì nó có được lòng tin cao cả, có quy mô về tâm linh

và về lượng tín đồ trong cả nước. Điện Mẫu phản ánh những mảng sống và tâm linh từ thời Mẫu hệ. Điện Mẫu là một phần của lịch sử, đã được bắt rễ trên mảnh đất tràn đầy ánh sáng của chúng ta.

AO LÀNG

Một trong những hình ảnh thân thương, ăn sâu vào trí nhớ con người ở các làng từ khi bé cho đến lúc tuổi già là hình ảnh những cái ao làng. Câu: "Còn ao rau muống còn đầy chum tương" nói lên một cuộc sống tối thiểu mà có sự ung dung trong cảnh thanh bần. Những ngày giáp Tết Nguyên đán, ở ngay trong ao và bờ ao xảy ra nhiều hoạt động náo nhiệt, ồn ào mà đầm thắm. Người ta tát cạn ao rồi chia phần cá cho nhau, có những người vớt từ dưới lên những cây gổ soan ngâm trong bùn từ tháng giêng để chuẩn bị làm nhà và chữa nhà trong một ngày lành nào đó sau Tết. Họ đục và giết lợn ngay bên bờ ao. Người ta rửa lá rong để gói bánh chưng... Thật tấp nập và nhộn nhịp.

Phong cảnh cái ao thật đẹp. Mùa xuân, các đám cưới đủ màu sắc ngả bóng xuống ao làng với những tà áo, khăn, nón, xênh xang, dáng đi của mọi người theo đám cưới cứ như say như tỉnh. Mùa hạ, mặt ao có sen quỳ trắng, sen hồng hoặc

hoa súng... toả ra một mùi thơm nhẹ. Bên cạnh những bông hoa súng thường có những con chim cuốc đen lủi thủi. Lại có câu: "Ao cá trê, êm ả ngủ chờ sung" hoặc "Bèo lạnh cầu ao, ai đợi chờ? ..." Cái ao cũng dự báo được mùa thu đến. "Bờ ao hiu hắt nước trong xanh". Mùa đông, nước ao lại có màu trong veo: "Ao thu lạnh lẽo nước trong veo". Đó là lúc cuối thu sang đông.

Bờ ao thường được trang điểm bằng các loại cây quen thuộc như cây vối, cây sung, rặng cúc tần cổ tích, vương vít những đàn gà con có màu hoàng yến. Bờ ao trong sáng như ca dao.

Một góc ao được bắc giàn để cho những quả bầu, quả mướp rủ xuống. Những khi hoa mướp nở làm vàng ruộm cả một góc ao có những cánh bướm bay đi, bay lại. Năm 1937 - 1938, ở bìa một số báo Tết có chụp ảnh một cô gái mặc đúng thời trang lúc đó, cùng với mấy lời chú thích:

"Thoảng tiếng vàng thanh tao

Bên gốc mai, bờ ao

Một nàng xinh như liễu

Ngồi ngắm bông hoa đào.."

Không phải chỉ nhìn trong ảnh, còn thấy cô gái đẹp bên bờ ao này ngấm lên những đám mây phiêu lưu trên khung trời của cái ao làng...

Khi có khách quý đến, lấy vó ra, cất một vài

con cá tươi, xử lý thật nhanh, uống rượu ngay bên bờ ao. Đó là bữa chén nhớ đời. Nhưng cũng có khi ở vào hoàn cảnh: "Ao sâu, nước cả khôn chài cá" thì chỉ uống rượu suông với nhau thôi, cũng đẹp chán!

Ao cũng là nơi hẹn hò, gặp gỡ của các trai gái. Họ hẹn hò và thề thốt với nhau bên bờ ao vào những buổi chiều tối, những đêm trăng hoặc những buổi sáng thật sớm. Những cuộc tình tự này thật quyết liệt, nặng tình và dữ dội hơn ở những nơi khác, vì nếu không thực hiện được ý nguyện, do một phút nông nổi, thiếu suy nghĩ họ có thể nhảy xuống ao lúc nào không biết. Đã từng có những cô gái giận duyên tử phận làm những việc đáng tiếc như vậy. Cho nên, một vài cái ao cũng vọng lên một lời cảnh cáo, một lời than thở khôn nguôi. Ngày nay, các cô gái hạnh phúc hơn các bậc tiền bối của mình nhiều lần, họ đi về nhà chồng, qua những cái ao, họ không quên đến những số phận của những người thân xưa kia: cô, mợ, dì, mẹ... đã có những lúc muốn nhảy xuống ao quên sự đời... Có hình ảnh cậu bé trốn học, ra đứng ở cầu ao, bị mẹ bắt được. Bà chưa đánh mà cậu bé đã khóc. Lớn lên, cậu bé không thể nào quên được cái cầu ao. Chuyện đó đã đi vào một bài thơ nổi tiếng.

Họ hàng của ao, có đầm, hồ, kênh, lạch. Ao

cũng có luật âm thầm mà chặt chẽ của nó. Tầng nước trên thường là cá riếc. Tầng giữa cá trắm, chép, quả, sộp. Lớp dưới cùng là cá trê. Riêng có cá chuối đăm đuối vì con là hoạt động ở tất cả các tầng nước. Ở trong cái ao, xã hội cá giống hệt như xã hội loài người. Cá tranh ăn, xô xát, đánh nhau, nhường nhịn, sống có đàn...

Cái ao có nhiều tên tùy theo vị trí địa dư, dáng dấp hoặc tính cách riêng như: ao cây vối, ao cây sung, ao chùa, ao đình, ao xóm, ao cây gạo, ao bèo, ao thả cá, ao thả rau cần, ao nuôi vịt, ao ngang...

Ao cũng là nơi gặp gỡ, tán chuyện gẫu để có những thông tin sốt dẻo. Chẳng hạn như cô A xóm Hạ sắp cưới chồng, bà B đi ra tỉnh thăm con trai hoặc ông C lên lão bảy mươi... Một vài cô gánh lúa, tạm nghỉ bên bờ ao, xuống ao khoả nước, nhúng cái nón xuống nước cho mát nón hoặc sẵn tay ướm vuốt tóc và vuốt lông mày để cho các chàng trai có câu ca dao: "Có rửa thì rửa chân tay, chớ rửa lông mày chết cá ao anh".

Đứng ở bờ ao có một mình, nhất là trong những lúc thanh vắng là có sự mong, nhớ, tơ tưởng. Như trong câu: "Đêm qua ra đứng bờ ao, trông cá, cá lặn, trông sao, sao mờ". Tâm trạng trong lúc này là nỗi buồn trong cõi nhớ.

Trần Phương trong tích chèo "Suý Vân giả dại"

là một tay nổi tiếng về khoe khoang và nói khoác, đã nói dựng lên: "Sông Tô Lịch xưa rộng, dài là thế mà cũng chỉ là cái ao thả cá của nhà anh ta mà thôi". Người phương Tây thấy từ "ao" rất thân mật với họ nên gọi biển Caspienne là cái ao của người Sala. Người đi giang hồ, tứ chiếng trở về, thấy chốn quê hương là đẹp hơn cả, cũng nói thêm câu: "Ta về ta tắm ao ta, dù trong dù đục ao nhà vẫn hơn". Câu nói này cũng họ hàng với câu: "Trâu ta ăn cỏ đồng ta". Ao nhà ta tuy không phải là đẹp lắm, nhưng nó là cái của ta, cái của mình nên nó đẹp và nó quý lắm.

Ngày xưa, hồi kháng chiến chống Pháp, đâu đâu cũng có những mẩu chuyện bi hùng gắn với cái ao làng, gọi là ao kháng chiến. Đó là những cái ao đào sâu vào bên trong những hàm ếch làm chỗ trú cho du kích. Từ những hàm ếch đó lại còn được đào sâu vào bên trong, xuyên vào các đường ngầm trong xóm. Cho nên trong những trận càn hoặc những trận chiến đấu, du kích nhảy xuống ao là địch không thể tìm thấy được. Và những du kích nấp ở bờ ao lại xông lên đánh địch. Có những cái ao văng máu sau một trận chiến đấu, được gọi là ao thiêng hoặc mang tên những người nữ du kích anh hùng như: Ao chị Chiên, ao chị Mạc Thị Bưởi...

Người ta chê một người nào đó có cái cười nhạt

như "nước ốc ao bèo" là có lý. Vì rề bèo cái trong ao hấp thụ mạnh mẽ những chất khoáng cần để hình thành chất Prôtêin trong cơ thể ốc. Do ốc thiếu chất đạm trầm trọng nên thịt ốc nhạt nhẽo.

"Ăn mày đánh đổ cầu ao" là nói lên hiện tượng nào đó rất khó khăn mới ky cóp được một chút gì đó mà lại bị mất đi sạch sành sanh.

Với nhiệt độ đô thị hoá chóng mặt như ngày nay, đến một ngày nào đó, mỗi người trong chúng ta sẽ thêm một phong cảnh, một hương vị, một chuyện cổ tích về cái ao làng...

CHỢ LÀNG

Trai thương vợ, đang đông buổi chợ

Gái thương chồng, nắng quái chiều hôm⁽¹⁾

Tình yêu kiều đang đông buổi chợ là tình yêu ồn ào, sôi nổi. Ngược lại với sự rạo rực, kín đáo, đầm thắm, âm ỉ mà nhẹ nhàng sương khói.

Có một thời, người ta chỉ thích một lối sống thiếu sự đối xử tốt với nhau, đã đưa ra câu: Tình nghĩa anh em, cũng chợ Giời. Chợ Giời là cái chợ trời oi đất hơi, có đủ những mảnh khoé, lừa lọc điển hình hơn ở những chợ đã có truyền thống. Chợ Âm phủ hoặc chợ Giời ngày xưa là ở trong hoang tưởng. Thi sĩ Tản Đà ngày xưa có ý định mang văn của mình lên bán ở chợ Giời. Ở ta cũng có một vài nơi, heo hút mua bán lúc tối trời nhá nhem như giữa người và ma quỷ. Người ta gọi những nơi này là chợ âm phủ.

(1) Hai câu ca dao này còn có một cách nói khác nữa: Gái thương chồng đang đông buổi chợ, trai yêu vợ nắng quái chiều hôm. Nhưng nhiều người ủng hộ cách nói như trên.

Á Nam Trần Tuấn Khải đã tả cái chợ làng những năm 1930 - 1931 như sau:

Lâu vắng, như quên cảnh chợ nhà

Nay về, có dịp lại thăm qua

Nói năng trắng trợn, tay buôn thít

Chào gọi xôn xao, bọn bán quà

Hống hách thấy cai, lên mặt dừ

Tung tăng lũ bọm, kiếm ăn già,

Tự do ngôn luận, không ngăn cấm

Chửi bới huyên thiên, lũ cắp gà...

Ở đâu, có sự trao đổi, có một số người bán, một số người mua là thành chợ. Nói đến chợ là nói đến sự phức tạp nhân sinh. Có chợ thôn, chợ làng (chợ làng tôi có những cô gái một ngày hai bữa cơm đèn), chợ huyện (chợ huyện một tháng 6 phiên, gặp cô hàng xén kết duyên châu trần), chợ quán, chợ chùa, chợ đình, chợ vùng cao, chợ cầu, chợ bên sông (quanh năm buôn bán ở mom sông)... Nhưng đặc biệt và gần gũi với mọi người hơn cả là cái chợ làng vì nó luôn ở cạnh mình. Đợi mẹ đi chợ về là một cái đợi chờ đặc biệt hạnh phúc, ngỡ ngàng vì cậu bé hoặc cô bé sẽ được đón mẹ, được nhận từ bàn tay thân yêu, chai sạn, giá buốt mà nồng ấm cái bánh đa, gói kẹo, dầm mía, cái bút v.v... Nhưng đó là những thứ quà tuyệt vời

nhất, ngon lành nhất, không gì sánh nổi, vào những dịp Tết thì lại còn tưng bừng hơn nữa.

Chợ là nơi giao tiếp, nhộn nhịp. Thông qua chợ, người ta có thể biết được nhiều thông tin về buôn bán, làm ăn, xã giao, thời sự. Thời kháng chiến chống Pháp, lúc có lệnh ngừng bắn, anh bộ đội trong bài thơ "Núi đôi" của Vũ Cao vội vàng về thăm người yêu. Anh ta mới về đến chợ Phù Ninh đã nghe thấy mọi người kháo nhau về người yêu của mình:

... Cô còn trẻ lắm, nhất làng trong

Mấy năm cô ấy làm du kích

Không biết làm sao chẳng lấy chồng.

Chợ quê thường nổi bật lên hình ảnh những cô hàng xén với những đôi mắt nhìn băng khuâng. Họ là những bông hoa của chợ. Nhà thơ Hoàng Cầm đã viết về họ rất hay:

Những cô hàng xén răng đen,

Cười lên như mùa thu toả nắng...

Người ta đi chợ mua bán những thứ cần thiết. Nhưng cũng có những người đi chơi chợ, dạo chợ và coi là một thú vui. Cũng có những người đi chợ để tìm hiểu nhau, manh mối một tình yêu nào đó.

Chợ xưa, ngoài các dãy hàng thịt, hàng quà, tạp hoá, trầu cau, có các lều gà, vịt, chó, cá, cua,

tôm v.v... ra, còn có lò nhuộm có cái chảo lớn đun nước màu nhuộm áo, yếm, khăn, cặp váy. Góc nọ góc kia còn các ông thầy bói, thầy tướng số và có phiên lại có vài ba người hát sẩm. Một hai quán rượu có anh chủ quán hoặc cô chủ quán cũng được mọi người lưu ý.

Qua thăm một cái chợ, người ta có thể biết sơ qua về tình hình kinh tế, văn hoá, xã hội của một địa phương nào đó. Vì tất cả mọi mặt đều phơi bày ra ở chợ. Chợ cũng là một bản nhạc giao hưởng khổng lồ đủ loại hình các âm thanh.

Có những cái chợ thật độc đáo như chợ biên giới ở Lạng Sơn, Cao Bằng, ngoài việc mua bán ra, nam nữ thanh niên còn tìm hiểu nhau rồi hát sli lượn với nhau. Khi gặp được người vừa ý, họ liền đưa nhau ra khỏi chợ. Ở Hà Giang (Mèo Vạc) và Lào Cai (Sa Pa) còn có những chợ tình. Ở đây, trai gái yêu nhau, âu yếm nhau. Những người có vợ có chồng rồi vẫn có thể đến đây để gặp người tình cũ của mình một cách tự do mà không bị ràng buộc cấm đoán của chồng (hoặc của vợ).

Chợ xuân của ta thật đặc biệt. Một vài ngày sau Tết Nguyên Đán, khi không khí Tết vẫn còn tràn ngập khắp nơi. Người ta họp chợ lấy ngày đầu năm. Có hai cô bé rủ nhau đi chơi chợ xuân. Họ tâm sự với nhau:

Cô áo hồ lơ thâm hỏi bạn

Mùa xuân, mây biết giá bao nhiêu?

Cô áo điều nghe cười ngật nghêo

Mùa xuân đất lắm, cô mình ơi!

Trăm quan, hồ dễ mà mua được

Cô cố mà mua, tớ chịu thôi...

Đó là mấy câu thơ hay của Nguyễn Bính đề cập một chút về cái chợ xuân ngày xưa. Cũng lại còn đủ các loại chợ: chợ Giời, chợ Cóc, chợ Đuối, chợ Co, chợ Tạm, chợ Bến, chợ Cầu, chợ Chiều... Tan tác như cảnh chợ chiều, đó là cái cảnh rút lui xào xạc đến mức chẳng còn ai. Ai cũng muốn về cho sớm. Ca dao xưa còn nhắc đến: Bà già đi chợ cầu Đông. Đó là cái chợ ở phố hàng Đường ngày xưa, nơi Tú Uyên mua được bức tranh có nàng tiên Giáng Kiều. Chợ bán đủ mặt hàng: thượng vàng hạ cám. Mà thế thật, bức tranh bán ở chợ cầu Đông còn đáng giá hơn vàng nhiều lần. Nó đóng góp một câu chuyện mà nhiều đời người còn nhắc đến. Người ta bảo: "Cứ như là vỡ chợ" là gây ra cái cảnh quá ồn ào. Lại còn có một câu chuyện cảm động. Một cô gái gánh hàng đi chợ, bị chàng trai giữ lại để tỏ tình. Cô ta cần phải tranh thủ tới chợ cho sớm, đã trả lời rất thật tình mà tha thiết:

Chàng trai, bỏ áo em ra

Để em đi chợ, kéo mà chợ trưa

Chợ trưa, hàng bán hết đi

Lấy gì nuôi mẹ, lấy gì nuôi em!

"Com hàng, cháo chợ, vợ nhật, con thêm" là toàn những thứ tạm bợ, qua quýt không được nghiêm chỉnh.

Chợ ngày xưa còn có một nhân vật kỳ cục. Đó là anh mỗ chợ, là người thông báo, đi rao mọi tin tức về việc mua bán trong chợ. Anh ta còn làm đủ mọi việc như giúp mọi người ổn định chỗ ngồi, sửa lều lán, thu lệ phí v.v...

Anh ta chỗ nào cũng có mặt và làm cho mọi người vừa lòng... Anh ta luôn chân luôn tay, nói nhiều, ăn mặc xộc xệch, chít cái khăn tai chó.

Chợ là cuộc đời trần tục. Có đủ mùi vị và hình ảnh sinh động của cuộc sống. Người ta đã viết quá nhiều về cái chợ. Chuyện về cái chợ không bao giờ hết. Có điều, những cái chợ xưa chỉ còn giữ lại một chút thơm thảo và da diết trong ký ức của mọi người ngày nay.

CÁI VÁY

Nguồn gốc xa xưa và thân thiết nhất của cái váy là cái nôm úp cá. Ở các nước Ả Rập, nó được gọi là Djoubba, có nghĩa là linh thiêng. Người Trung Quốc dùng chiết tự gọi là xuyn chừ, gồm hai bộ phận ghép lại với nhau, chữ y "rách" ghép với chữ quân. Cũng là chữ tự, ghép với chữ quân. Có nghĩa là sự trang trí và sự sở hữu của "quân". Từ quân chỉ các bậc nam nhi với ý nghĩa tôn vinh.

Thuở Đông Sơn, người Lạc Việt dùng váy là cây hoặc lông vũ, xòe ra. Sau đó là váy mở ngắn, là một mảnh vải quấn vào thân hình. Rồi đến váy kín gồm hai mép díu lại với nhau thành hình nôm.

Váy đại diện cho nữ giới. Ngày 23-1-1911, trước cửa Viện Hàn lâm khoa học Pháp có cuộc cãi nhau lớn về việc kết nạp hay không kết nạp nữ giới vào Viện Hàn lâm mà Marie Curie bị thua tạm thời. Người ta gọi cuộc tranh cãi này là cuộc tranh cãi giữa cái váy và bộ râu.

Năm 1960, ở Anh bắt đầu có phong trào mặc

váy ngắn cùn cùn. Phán đối mạnh nhất loại váy này là các vị giáo sư. Họ nói rằng các nữ sinh viên thi nhau mặc váy ngắn làm cho họ không giảng bài được.

Xa xưa, người Trung Quốc đều mặc váy. Sau đó, những người Hồ (Mông Cổ) là dân du mục đã tràn sang Trung Quốc. Người Hồ mặc quần cho gọn ghẽ để cưỡi ngựa được tiện lợi. Cái quần do đó có mặt ở khắp Trung Quốc, một bộ phận ở Việt Nam và ở một số nước bên cạnh.

Trước đây, và nhất là vào khoảng năm 1990, nhiều nhà mỹ học và tạo một phát biểu rằng họ đã học được nhiều điều ở cái váy Việt Nam. Có nghĩa là một vài dáng dấp và đường nét của cái váy Việt Nam đã được truyền sang các nước Âu, Mỹ.

Một thời gian rất dài, người ta dùng tấm váy lưới trai bẫy bực bằng linh hay sồi dài chấm gót, cạp váy thường rộng bản, khoảng từ 5 đến 10 centimét, với các màu sắc xanh, vàng, hồng. Để tô điểm thêm cho cái váy là dải thắt lưng màu mỡ gà, hoa lý, hồng đào... thắt so le, buộc múi, rủ xuống vừa dịu dàng, vừa có màu sắc. Váy thường mặc những lúc không làm việc lam lũ, vì váy kéo dài xuống tận mắt cá chân. Khi phải lao động thật sự, người ta vắt chiếc váy ngắn đến tận trên đầu

gối, chất liệu vải thô kệch mà bền, gọi là cái "sống". Mụ Đốp trong trò Mụ Đốp - lý trường (vở Quan Âm Thị Kính) mặc cái sống đi rao mō. Trong bức tranh trèo dừa (Đông Hồ), cô gái hứng dừa mặc cái sống ra vẻ vừa đi lao động về. Thị Mầu lẳng lơ mặc chiếc váy xộc xệch. Các thị nữ trong cung đình mặc váy rộng, có nhiều nếp với chất lượng vải lụa hạng sang và quý, nên không gọi là váy mà gọi là "xiêm" cho ra phần cao sang, cung điện...

Người đàn bà giỏi giang, chèo chống, khiến cả gia đình nghe theo răm rắp, được mọi người khen là: "Vén váy phát cờ". Có khi, trong lúc cuộc sống gay go, người đàn bà nào đó có quyết tâm và ý chí mạnh mẽ nói: "Ta phải vén váy phát cờ mới được". Người đàn ông vụng dại, chỉ ru rú trong nhà được coi là "đồ chỉ biết có cơm nhà, váy vợ". Mà váy cũng là nợ đời. Lại có câu: "Cô kia cắt cổ ven sông, cái váy thì ngắn, cái lông thì dài". Cô cắt cổ mặc mi-ni giúp từ ngày xa xưa ấy rồi. Một việc làm điên dại, thiếu suy nghĩ được gọi là "vén váy giữa chợ". Trước đây, trong hội xuân, cảnh đánh đu được tung bừng lên bởi những tấm váy bay lên bông bênh, chông chênh của các cô gái uốn lưng ong. Thử nghĩ, nếu không có cái đó thì còn gì là mùa xuân nữa. Người ta, nhất là tuổi thơ, ai cũng có cái hạnh phúc tuyệt đỉnh là được

bám váy mẹ, được bám gấu váy mẹ. Nhưng người đàn ông sợ vợ và vụng về cũng bị coi thường là anh chàng bám váy vợ.

Chiếc váy Việt Nam đóng khung đã làm nổi bật cái vòng thứ ba kỳ diệu của thân thể người phụ nữ. Đó là vòng eo. Mà chính nó cũng làm cho vòng ngực và vòng bụng được nổi đình đám hơn. "Váy Đình Bảng buong trùng cửa vông". Câu thơ này thật là thần tình. Hình trang trí của cái cửa vông mang những đường nét của cái váy. Ngày xưa, những cái váy đẹp nhất, thướt tha nhất là những chiếc váy của các chị em vùng sông Hồng, đặc biệt là vùng Đình Bảng, Hà Bắc. Vậy, cái váy cũng là một hình ảnh thiêng liêng trong tâm linh và trong con mắt của mọi người. Sau này, Tú Xương mới hạ một câu: "Váy lĩnh cô kia, quét sạch hè". Khuyến nhau đừng làm việc gì quá sức, người ta nói chua ngoa: "Đừng căng váy hứng dừa mà thùng váy"...

Người phụ nữ mặc váy, thắt dải, rút rồi phủ ra ngoài chiếc thắt lưng màu. Dải rút được tét, bện kiên cố. Chỉ có thể thôi, chứ không mặc thêm thứ gì bên trong nữa. Do đó phải luôn có ý tứ. Nhiều khi phải khép nép, giữ gìn trong lúc đi đường gió to, lúc đi chợ, lúc ngồi tựa mạn thuyền v.v...

Ở ta, những năm 1954 - 1959, có các kiểu váy dài quá đầu gối, may phồng và hơi khum phần dưới (váy chuông). Đến 1960, váy lại được may thẳng, xẻ chút ít giữa thân sau, xếp ly hoặc may bó. Năm 1968, váy mi-ni ra đời, ngắn trên đầu gối. 1980 xuất hiện váy dài đến chân, có cái khuy bấm. Thôi thì đủ kiểu: váy xếp, váy lông, váy nôm, váy kiểu Paris, váy kiểu Thượng Hải, váy kiểu Đông Âu, váy ngắn, váy dài, váy kép, v.v. và v.v... Những năm 1990 đến 1993, váy lên ngôi. Váy phát triển, mở cửa theo với kinh tế thời mở cửa. Đến giờ thì ở đâu ta cũng thấy các phụ nữ đua nhau mặc váy. Họ đua nhau nhún những bước chân trên đường phố, tiến vào các công sở, cơ quan, vào từng các gia đình và đổ bộ về những mảnh đất sau lũy tre xanh. Ở đâu ta cũng thấy phụ nữ mặc váy. Có điều là các chị em ở thành phố Hồ Chí Minh và Hà Nội' mặc váy đẹp lắm. Họ rất giỏi và sành trong việc lựa chọn mẫu, màu, kiểu dáng. Họ sửa chữa, gia công, cải tiến những bộ váy từ Tây, Tàu mang đến theo cách nhìn và cái tạng thẩm mỹ của họ. Các hàng may mặc cũng dựa vào các ca-ta-lô của nhiều nước trên thế giới mà sản xuất ra những chiếc váy sao cho vừa lòng các chị em. Những chiếc váy thành phẩm phải ưa nhìn, rất Âu mà vẫn có cái gam màu truyền

thông, dân tộc. Nhà văn Pháp tên là A.Fournier bảo: "Các cô gái Hà Nội mặc váy đẹp lắm. Không chê vào đâu được. Nhìn mãi cũng không chán mắt"...

Cái váy tồn tại trong cuộc sống một cách oanh liệt. Nó luôn luôn được cải tiến và nâng cao.

CẦU MÁI NGÓI

Ở các làng quê ta, ruộng đồng bao la. Từ làng này sang làng kia, phải qua những cánh đồng bát ngát. Đôi khi từ cánh đồng này sang cánh đồng làng bên kia cũng phải đi mất hàng mấy cây số đường sông trâu. Ở giữa chặng đường đó, thường có cái cầu. Nó là hình ảnh thân thương của xóm làng. Cầu là ngôi nhà công cộng, được xây dựng lên trên một nền đất cao hơn mặt ruộng. Nó thường dựng đơn sơ bằng chừng 8-10 cây cột gỗ. Mái lợp ngói âm dương hoặc ngói mũi hài. Có nơi, mái cũng cong lên đôi chút cho giống mái đình. Diện tích cầu chỉ khoảng 20-30 mét vuông. Mặt trước cầu có treo chiếc mõ dài bằng gỗ báo canh và chiếc keng. Chúng sẽ lên tiếng khi có "động" hoặc có chuyện trộm cướp...

Cái cầu là nơi để mọi người nghỉ chân chốc lát, tránh nắng những trưa hè gay gắt. Một, hai bác thợ cày ăn cơm trưa, nghỉ ngơi một lát nơi đây rồi lại tiếp tục xuống đồng. Ban đêm, cái cầu trở nên cái điểm canh của trưởng tuần và tuần phu

gác và làm công việc trị an. Họ được trang bị mây tay thước và cái đèn chai. Đêm đông, họ đốt lửa để sưởi. Cầu thường được xây dựng bên gốc gạo, gốc đa hoặc một bụi ruối, cúc tần.

Trong cầu thường có một bà đứng tuổi hoặc một phụ nữ goá mà còn trẻ mở một quán hàng. Ở trường hợp này, cái cầu được gọi là quán. Quán hàng của chủ quán có đặt một chiếc chông tre. Mặt chông được đan bằng những thanh nứa ghép lại, hai hàng ghế dài và mấy miếng gỗ phẳng để mọi người ngồi khi đông khách. Trên mặt chông tre có bày một dãy bát uống nước, mấy gói thuốc Lào, cái ang đựng bánh dày, bánh gai, một lọ kẹo bột, chè lam, vài tấm mía, mấy quả bưởi, vài nải chuối...

Chủ quán ngồi đối diện với khách ăn hàng. Bên phải của bà là chum nước chè tươi, trên có miếng dĩa ú và chiếc gáo dừa. Bên trái là chiếc bong bóng lợn phơi khô đựng rượu ngang. Mọi người ăn quả bánh, uống nước, hút thuốc Lào sảng sặc, nhả khói. Họ tán với nhau đủ chuyện, về nhân sinh, nhân tình thế thái đến những chuyện thời sự trong xóm làng. Hết chuyện này sang chuyện khác. Họ bàn sang cung cách làm ăn. Có khi họ xen vào những đoạn tiểu lâm rồi cùng cười phá lên. Chiều tối, bà quán dọn hàng về, vẫn để

nguyên cái chõng và ghé dài. Một, hai người khách bất đắc dĩ, kẻ lỡ độ đường hoặc hành khất, nằm ra nền đất ở một góc cầu để chuẩn bị qua đêm. Người ta thường nói: "Bơ vơ điểm cỏ, cầu sương hoặc nằm cầu gối đất"... là cái cảnh này đây.

Ông thợ cạo đặt một chiếc ghế cao bên cạnh cầu. Tấm gương có khung đỏ của ông được treo lên thân cây gạo. Ông làm nghề vít đầu vít cổ thiên hạ tại đây. Đồ nghề của ông được xếp gọn trong một chiếc hòm gỗ. Cửa hàng của ông thu hút được nhiều người. Ông được nhiều người yêu mến. Ông luôn tươi cười, vui vẻ. Ông thuộc lầu lý lịch của nhiều người, nhiều dòng họ. Chuyện gì ông cũng biết, cũng bàn vào. Ông được liệt vào hàng sư phụ trong ngón nghề lấy dây tai. Ai cũng thích nghe ông kể chuyện. Đôi lúc, trong quán có chuyện quá chén hoặc gây gỗ, ông nói vọng vào một vài lời can ngăn là xong ngay.

Chiều mùa hè, trước mặt cầu là bãi thả diều. Một vài ông già ngồi trong quán, nhìn lên trời xem diều và nghe sáo diều trầm bổng tiếng quê hương. Lúc gần tối, giáng chiều giội lên cảnh đồng và cái cầu làm nên một bức tranh hùng tráng mà có chút huyền bí, phong sương.

Cái cầu còn là nơi đưa, đón khách. Với những khách quý, đặc biệt, nhà chủ phải ra tận cầu đón

khách và đưa khách về nhà mình. Khách ở lại 1,2 hôm rồi lại ra đi, nhà chủ đưa khách ra tận cầu, nâng chén tiễn biệt gọi là "chén Quan Hà". Họ chấp tay lại, vái nhau. Có những đôi trai gái cũng tiễn nhau ở cầu. Như vậy, cái cầu được coi như cái "trường tình", "đoạn đĩnh" bên Trung Quốc xưa.

Lại có những cặp nhân tình không đưa nhau ra cầu mà chỉ lập ló ở đằng sau rặng cúc tần, ruối ở bên cạnh cầu. Họ ra đây, nhìn lên mái cầu mà giải lời nguyên:

Xin ai đừng nghĩ kèo già

Cái cầu mái ngói chia tình đôi ta...

hoặc: *Cũng chẳng tại em, chẳng tại mình...*

Cái cầu mái đỏ, cắt tình hai ta...

Họ đổ lỗi cho cái cầu mái ngói là xong chuyện. Trên thế gian này, rất ít có được cuộc chia tay bình thản, rộng lượng mà khéo như thế này.

Đám cưới đi qua cầu, hai họ cũng chia vài khẩu trầu, mấy miếng thuốc lá biếu bà quán và những người có mặt trong cầu để mọi người mừng cho đôi trẻ. Đám ma đi qua, bà quán cũng được miếng trầu của nhà đám.

Vào khoảng mồng 4 mồng 6 tết Nguyên Đán, trên đường đi tảo mộ trở về, mấy thành viên trong một chi họ nào đó rủ nhau vào quán nghỉ chân buổi đầu xuân. Họ uống nước, hút thuốc và ngả

con gà luộc, đĩa xôi mang theo ra đánh chén. Họ mời mọi người cùng thưởng thức chút lộc đầu xuân lấy may. Họ cũng mang theo cả rượu mùi để uống và mời mọi người...

Những năm trước và sau cách mạng tháng Tám 1945 một chút, những cái cột trong cầu đều có dán những khẩu hiệu kêu gọi toàn dân đứng dậy làm cách mạng, những chỉ thị, chính sách v.v... Cái cầu còn là nơi tập hợp quần chúng. Mặt trước của cầu là bãi tập quân sự của dân quân. Cũng là nơi tiễn các thanh niên lên đường nhập ngũ. Nơi đây, chỉ cần một cái phong đờ buông xuống là trở thành sân khấu để biểu diễn nghệ thuật: hát chèo, hát tuồng, dân ca...

Như vậy, cuộc đời của mọi người gắn bó chặt chẽ với cái cầu, xưa kia, nhà thơ Quang Dũng, mỗi khi trở về nhà, bao giờ cũng nghỉ chân ở cái cầu Phượng Trì (Đan Phượng)! Anh phải uống bát nước, hút điếu thuốc, tán gẫu dăm ba câu với mọi người rồi mới về nhà... Thực ra, rất nhiều người đều có cái thói quen giống anh... Anh đã làm một bài thơ lấy tên là "Thôn Phượng Trì" ngay trong cái quán này.

Về mặt chứng tích, cái làng quê ta còn giữ được nhiều cái cầu mái ngói. Chúng đều nổi tiếng ít nhất là đối với một vài thôn làng, một vùng, như:

Cầu Điều (Cổ Nhuế), cầu An Phú, cầu Làng Dâu (quận Cầu Giấy), cầu Bái Ân (Từ Liêm), cầu Vẽ (Đông Ngạc), cầu Giàn (Cáo Đình), cầu Canh (làng Canh), cầu ông Nghè (Quốc Oai), cầu Bún (Phú Đô), cầu Xóm Luỹ (Yên Thái, Bưởi)... v.v... và v.v...

Trong tâm khảm sâu xa của chúng ta, ai cũng có những mảnh hồn quê. Chúng ta nhớ một dáng núi, một đám mây trước cổng làng, một con đường nhỏ có vầng trăng khuyết. Chúng ta cũng nhớ đến cái cầu mái ngói...

CON NGHÊ ĐÁ

Ở những nơi trang trọng, nổi bật tại các làng xóm của chúng ta, thường có một con vật quen thuộc, được kính nể, yêu mến. Đó là những con nghê đá được đặt tại hai bên cổng làng, cổng tam quan, cổng xóm, cổng đình, sân đình. Có khi những con nghê còn ngồi chót vót trên đỉnh cột cổng tam quan như đang bay trong mây. Con nghê được tạc bằng đá, bằng đất nung hoặc bằng vôi cát có tô vẽ đủ màu sắc sặc sỡ. Nghê được tạc bằng đá để nói lên rằng chẳng có gì lay chuyển được chúng và chúng sống lâu mãi mãi. Sự thực, những con nghê đã có mặt từ những đời xa xưa. Chúng còn hơn tuổi ông bà chúng ta nhiều. Chúng là những con vật linh thiêng, dùng cảm tinh khôn. Chúng bênh vực điều thiện, trừng phạt điều ác. Chúng được gọi, là nghê và chúng có họ với rồng, sư tử, kỳ lân. Vì vậy, chúng vừa là rồng, vừa là sư tử. Rồng vờn mây, phun mưa, cần thiết cho đồng ruộng, mùa màng. Rồng còn mang lại những điều tốt lành và kỳ diệu đến cho mọi nhà. Sư tử

có sức mạnh ghê gớm, uy phong lẫm liệt, trông nom cho sự bình yên của xóm làng, bảo vệ người tốt, răn đe kẻ xấu. Nhất là trên đầu nó lại có một cái sừng nhọn như mũi tên và sắc như gươm. Nó bảo vệ cái cổng làng là lối vào làng. Cổng làng, sân đình có được những con nghê, sẽ trở nên đẹp đẽ, rực rỡ hơn nhiều lần.

Con nghê có đôi mắt to và sáng. Cái trán rộng. Đầu to có sừng. Miệng rộng, nhe cả hai hàm răng. Vai rộng. Thân hình nhiều vảy. Nhìn kỹ, con nghê trông rất dữ với hai hàm răng. Nhưng nó lại rất hiền lành vì nó luôn cười. Cứ đi lên mấy bậc cổng làng là trông thấy ngay hai con nghê. Người tốt thấy nghê cười với mình. Người không tốt, thấy sờ sợ.

Những con nghê canh gác, bảo vệ làng xóm, kiên nhẫn và nghiêm túc. Chúng kiểm tra người ra, kẻ vào. Chúng nhìn xa đến tận những cánh đồng bát ngát. Chúng lắng nghe những tiếng hót của bầy chim trên các cành cây, tiếng cười của các cô gái giã gạo, tiếng đập lúa, tiếng trẻ con nô đùa... Chúng biết tất cả mọi chuyện vui, buồn của người dân trong làng. Chúng chứng kiến những đám cưới đi vào làng, đám ma đi khỏi làng, những đám hội, đội kèn trống nhộn nhịp khi có những sự kiện trọng đại.

Người đi khỏi làng, nhìn con nghê một lần như để chào từ biệt nó. Người đi xa về cũng chào hỏi nó như thể báo cho nó biết rằng mình đã về làng. Con nghê thân thiết với tất cả mọi người. Hình ảnh con nghê đá đầu làng là một trong những hình ảnh thân yêu của xóm làng Việt Nam.

CON CHÓ ĐÁ

Đã từ lâu, ở các làng xã nơi đầu ngõ, đầu xóm, thậm chí trước cửa nhà dân thường có chôn nong một con chó đá. Chó đá thường được đục đẽo, gia công rất sinh động và ưa nhìn. Chó đá được đeo một cái chuông nơi cổ. Trọng lượng của mỗi con chó đá thường là 2 đến 3 hoặc 4kg. Chó đá là con vật gần gũi với con người. Nó tượng trưng cho sự trung thành rất mực. Nó là chó nhà Giời. Nó trông nhà cho chủ, cho xóm làng. Nó mang lại sự thịnh vượng, sự yên ổn cho mọi người. Có được con chó đá là có được điều may mắn. Nó sống mãi với nhiều đời người, nên có người còn gọi là Ông chó. Cụ chó. Nó được chứng kiến mọi niềm vui và nước mắt của nhiều đời người trong cuộc sống dâu bể. Những ngày lễ tết, người ta đốt cho chó đá một nén hương và cúng cho nó đĩa con thịt lợn hoặc thịt gà rồi vuốt ve nó.

Ông A.Zakpa, nguyên chuyên gia văn hoá của tổ chức quốc tế A.C.C.T nhận xét: "Những con chó đá của làng quê Việt Nam có giá trị nghệ thuật

cao, tạo dáng đẹp. Nó tinh nhanh, thanh thoát, trung thực mà vẫn giữ được cái nét hoang dã nguyên thủy của nó, khiến cho người ta nhìn nó không biết chán..."

Chừng khoảng năm 1962-63 gì đó, trước nhà chị Tâm ở ngõ nhỏ, phố Yên Ninh còn có một con chó đá rất đẹp. Năm 1998, chị Nguyễn Thị Toán ở làng Dục Tú,

Đông Anh cũng có một con chó đá. Có người đến hỏi mua, trả chị ba triệu đồng, chị nghèo nhưng không chịu bán, chị nói: "Nó giữ nhà cho cụ tôi, bà tôi nên tôi yêu nó lắm, bán làm sao được!"

Con chó đá thân thương luôn có mặt trong văn hoá làng xã Việt Nam.

CÁI BÌNH VÔI

Ngày xưa, nhân dân ta thường ăn trầu. Miếng trầu là đầu câu chuyện. Cũng là mở đầu cho những cuộc tình duyên, kết bạn, làm quen, gần bó. Miếng cau nhai với lá trầu lại phải có một chút vôi trắng muốt nữa mới đủ. Mới đậm đà, ngon miệng và say. Và mới có thể có cái màu đỏ tuyệt vời làm đỏ môi nhau. Cái màu đỏ này tượng trưng cho lòng chung thủy, lòng tin yêu nhau.

Cái bình đựng vôi ra đời từ rất sớm. Trước là những cái bình bằng đất nung, bằng sành có đựng nước lã. Người ta thả vào trong bình một vài cục vôi sống. Vôi tan ra và tạo nên một khối vôi loãng, sệt sệt. Đó là vôi để ăn trầu. Xa xưa, một xóm làng mới có một bình vôi như vậy với hình dáng rất lớn. Nhà nào dùng vôi thì ra nơi công cộng lấy về một chút để dùng dần. Sau này, nhà nào cũng có một bình vôi cho riêng mình.

Cái bình vôi có dáng dấp một quả bí ngô cao lên hoặc dẹp xuống. Cũng có hình một cái ấm tích, một chiếc lọ tùy theo cách tạo dáng của từng nghệ

nhân. Những bình vôi sau này bằng gốm sứ trắng men trắng hoặc xanh, trang trí bằng những hình vẽ màu nhẹ nhàng, mơ mộng. Một bình vôi có mấy nét cỏ, một dáng mây và một vẻ thôn xóm đã gợi ý cho một nhà thơ viết nên một câu thơ rất hay: "Cỏ Bồng, mây trắng, vắng làng thu". Sau này, bình vôi mang hình một cái bình có quai xách. Nước trong bình chứa vôi trắng. Một bên là một lỗ tròn với đường kính chừng 2-3 centimét. Lỗ tròn này có dáng vênh lên cao một chút. Qua cái lỗ tròn này, người ta chõ nước vào cùng với những cục vôi. Đối diện với lỗ có dáng vênh lên là một lỗ nhỏ để thoát hơi... Nằm trong bình vôi là lớp vôi đã được tôi ở dạng sữa đặc có màu trắng nõn nà gợi đến nước da trắng ngọc ngà của phái nữ. Người ta vót một que tre dài có dáng chiếc boi chèo, chọc vào lỗ bình vôi mà kêu vôi ra để quẹt vào lá trầu rồi nhai với cau. Cái quai xách (tay xách) cũng được trang trí bằng những hoa văn như hình bát quái, âm dương hoặc hình vẽ vài quả cau để nhắc đến câu chuyện trầu cau cổ tích. Cái bình vôi được đặt ở một vị trí trang trọng trong gia đình. Khi đã sử dụng lâu, vôi trong bình bị cứng, cái bình vôi bị rạn nứt tý chút, chủ nhà mua luôn cái mới. Và cái bình vôi cũ được mang ra đặt ở cạnh các cây đa cổ thụ hoặc cạnh miếu thờ, đền thờ. Người ta thường quán dễ con buông rủ xuống của cây đa vào quai

xách những chiếc bình vôi làm cho chúng được treo lên lơ lửng. Ban đêm khi có trăng lên, ta thấy bức màn rê đã du đưa nhẹ nhàng theo gió cùng với những chiếc đèn lồng bình vôi. Đó là một cảnh tượng quen thuộc. Người đời sau thấy vậy lại nhớ đến cái bình vôi của bà, của mẹ mình. Lại nhớ đến những đám cưới xin, ăn hỏi có các ba, các chị xúm nhau lại quét vôi và tằm trấu vôi những tiếng cười, những câu chuyện râm ran...

Chục năm gần đây ở cây đa nhà Bò phố Lò Đúc, cây đa cửa quyền phố Hàng Bông vẫn còn nhiều chiếc bình vôi. Bên cạnh đền Long Tỉnh, bên cái bàn thờ của cái giếng đá vẫn còn chừng 5 chục chiếc bình vôi...

NHỊP CHÀY YÊN THÁI

*Một vùng khói toả ngàn sương
Nhịp chày Yên Thái mặt gương Tây Hồ...
(ca dao)*

Một bên là Hồ Tây thơ mộng, một bên là thành Đại La có ngôi mộ Lý Chiêu Hoàng rậm rạp cây cối. Mấy làng Bưởi giấy nằm thõm vào giữa. Xung quanh là Văn Chử, vườn bàng, miếu Đồng Cổ, miếu Thụy Chương, đền Voi phục, chùa Thiên Niên... Những làng Bưởi làm giấy có làng Yên Thái, Đông Xá, Hồ Khẩu, Yên Quyết, Nghĩa Đô. Nhưng làm nhiều nhất, có quy mô và có thời gian thịnh vượng lâu dài hơn cả, phải kể đến làng Yên Thái. Cho nên, "Nhịp chày Yên Thái" từ lâu đã là tượng trưng cho cả mấy làng Bưởi làm giấy.

Làng giấy cung cấp giấy cho làng Đông Hồ làm tranh. Nó cần loại giấy dó, dai, bền và giữ màu. Làng giấy còn cung cấp nguyên liệu cho nghề làm

vàng mã, nghề đúc, nghề làm khuôn, cho làng hội hoá...

Thời kỳ thịnh vượng của nghề giấy có phiên chợ Cầu Vương nổi tiếng. Cầu Vương ở ngay đầu làng Yên Thái, là trung tâm của các làng giấy. Chợ họp cứ 7 hôm một lần.

Cầu Vương một tháng bốn phiên

Để em xeo giấy cho chàng bút nghiên

Cầu Vương mái ngói đỏ au

Duyên em biết có ra gì mai sau?

Cầu Vương gồm 10 gian. Một gian dành cho việc thờ cúng bà cô Tổ. Còn 9 gian để bày bán giấy. Ở đây có đủ loại giấy. Người mua kẻ bán tập nập suốt ngày. Khách các tỉnh và Hà Nội về ăn giấy nhộn nhịp. Những năm 30-45 của thế kỷ này, đối với những người ưa chữ nghĩa, không có món quà nào quý hơn là những tập sách như "thơ thơ", "Phấn thông vàng", "Ngày xưa", "Vang bóng một thời"... được in riêng một số lượng trên giấy "do lụa", "dó vân" không bán, mà chỉ để tặng cho những người thân thiết... Những năm sau cách mạng tháng 8 có cuốn Kiều rồi đến năm 1969, di chúc của Hồ Chủ tịch được in trên giấy dó đặc biệt. Chúng ta đều biết những trang sách, những tài liệu ghi chép, những sắc phong từ các đời Lý, Trần, Lê, Nguyễn vẫn còn giữ được chất lượng

giấy dó như nguyên, không bị suy thoái theo thời gian. Nó là một loại giấy bền lạ, đẹp mà chưa có một loại giấy nào làm bằng phương pháp hiện đại so sánh nổi. Các thư viện lớn trên thế giới có giữ những sách và tư liệu bằng giấy dó Việt Nam đều công nhận như vậy.

Có mấy loại giấy chính: giấy bản, giấy moi, giấy hăm, giấy sê, giấy phèn, giấy lịnh... Giấy phèn là loại giấy có phết thêm phèn chua và keo da trâu. Giấy lịnh là giấy phải qua động tác "nghe" giấy. Làng Nghĩa Đô chuyên môn làm giấy lịnh nên gọi là làng Nghè.

Để làm nên các loại giấy dó, người ta ngâm kỹ vỏ cây dó, cây dương, cây du từ miền Trung Du (Phú Thọ, Vĩnh Yên, Yên Bái) nấu cách thủy trên những vạc lớn. Vỏ các loại cây dó được tước đi vỏ đen ở ngoài cùng với những mẩu đầu thừa đuôi theo rồi đem giã nhỏ thật mịn bằng hệ thống chày, cối. Bột dó được đưa vào các tàu xeo có nhiều nước và một lượng dung dịch gỗ mò chừa như thể glycerine. Các cô gái dùng cỡ "liềm" vớt dung dịch bột giấy và cho lắng trên một lớp màng mỏng (liềm) để tráng thành một tờ giấy ướt. Tờ nọ ếp tờ kia mà không dính vào nhau là nhờ có dung dịch gỗ mò. Sau đó, người ta ép những chồng giấy ướt cho kiệt nước rồi gỡ ra từng tờ, hong khô.

Theo truyền thuyết kể, buổi đầu, quê hương số một của mấy làng giấy không phải là làng Yên Thái. Ông tổ nghề giấy đặt chân đầu tiên lên làng Yên Quyết, cũng gọi là làng Cót. Lúc này làng Cót làm loại giấy dó đẹp nhất, thuộc loại cao cấp nhất. Các làng khác phải mua lại những nguyên liệu loại thứ hai, thứ ba của làng Cót thải ra để làm các loại giấy cấp thấp với số lượng ít. Lẽ dĩ nhiên lúc đó làng Cót là làng sung túc nhất vùng.

Có người con gái làng Yên Thái họ Vũ nổi tiếng khắp vùng về nhan sắc, duyên dáng. Nhiều chàng trai xung quanh từ Kẻ Chợ về, đều nhờ những tay mối lái tài ba đến cầu hôn. Nhưng nàng không ưng ai cả mà tự mình đi làm quen với các chàng trai ở làng trên xóm dưới. Sau cùng, một chàng công tử con một gia đình làm giấy giàu có ở làng Cót cưới được nàng về. Nàng có ý thức chọn một vài đứa cháu trai trong họ, gọi chúng xuống chơi nhà, cho làm quen với các cô gái làng Cót. Nàng thuyết phục các cô gái làng Cót lấy các cháu của bà. Thậm chí nàng còn vận động các cô gái làng Cót lên chơi làng Yên Thái. Cứ như vậy, nhiều đám cưới có ý nghĩa chuyển giao nghề nghiệp đã diễn ra giữa hai làng giấy. Sau đó vài năm nàng không chịu được sự gò bó của gia đình nhà chồng và ngay cả với chồng. Nàng ưa tự do vùng vẫy và hơn nữa nàng không có con nên nàng bỏ làng Cót

và về làng Yên Thái sống một mình cùng với các cháu và những người thân. Nàng giúp mọi người làm các loại giấy tốt như ở làng Côt. Vị trí địa lý của làng Yên Thái lại rất thuận tiện cho việc giao thông đi lại, vận chuyển hàng hoá. Mọi nẻo đường chính và tàu điện từ Hà Nội đi thẳng đến làng Yên Thái. Có nhiều khách đến mua, việc sản xuất được cải tiến và đẩy mạnh. Thố là 10 gian chợ Cầu Vuông được xây dựng. Chín gian để bày giấy bán, còn một đầu để không. Làng Yên Thái ở vào cái thế: "Nhất cận thị, nhị cận giang" nên việc làm ăn càng trở nên thịnh vượng, làm ra thêm nhiều loại giấy đáp ứng nhu cầu của xã hội.

Nàng họ Vũ trở về già. Các cháu trai, cháu gái của bà và những người được bà giúp đỡ đều đã có những cuộc sống dễ chịu. Họ thấy bà không có con và yêu mến họ nên tất cả đều gọi bà là "mẹ". Đồi sau của họ gọi bà là cô Tổ. Trong họ ngoài làng cũng đều gọi bà là bà cô Tổ, và dành một gian Cầu Vuông để thờ cúng bà. Họ nhớ đến công ơn to lớn của bà mà lập bàn thờ ở đó với mấy chữ: "Bản nghệ thần từ" nghĩa là "đền thờ bà thánh của nghề nhà".

Những năm làm ăn thịnh vượng, cả mấy làng giấy đêm sớm khuya rậm rịch tiếng chày giã dó. Riêng ở làng Yên Thái đã có chừng 30 hệ thống

chày cối. Những tiếng chày Yên Thái vang lên, tượng trưng cho sự trù phú, yên vui.

Qua nhiều năm tháng, nghề giấy thủ công vùng Bưởi và tiếng chày Yên Thái chỉ còn là những kỷ niệm.

TRANH SƠN MÀI

The nghệ thuật tạo hình, sơn mài đóng vai trò hàng đầu về chất liệu truyền thống trong nền hội họa Việt Nam. Tranh sơn mài của ta hiện giữ một vai trò rất quan trọng trong nền hội họa mới xã hội chủ nghĩa. Đối với thế giới, tranh sơn mài Việt Nam cũng được đặc biệt chú ý vì nó có sắc thái riêng biệt và biểu hiện rõ tính dân tộc đậm nét.

Sơn mài còn gọi là sơn ta đã có truyền thống lâu đời. Ở những thế kỷ trước, những tượng gỗ tại các đình, chùa, miếu, được sơn sơn thếp vàng. Những bàn thờ, cửa đời, hoành phi, đồ thờ v.v... cũng được xử lý bằng sơn mài với những màu sắc lộng lẫy và bền chắc. Các đồ mỹ nghệ thủ công cũng đã là những mặt hàng xuất khẩu có tiếng vang. Thế kỷ thứ 16, phố Nam Ngự (Hà Nội) là phố của những người làm sơn mài. Thế kỷ thứ 17 một nhà kinh doanh người Anh đã cử một kỹ thuật viên sang Thăng Long (Hà Nội) học kỹ nghệ sơn mài của Việt Nam.

Từ gần một thế kỷ lại đây, sơn mài đã được giới họa sĩ Việt Nam tìm tòi, nghiên cứu và nâng sơn mài lên một vị trí cao. Họ làm tranh sơn mài, do đó, sơn mài được thêm vào những chất liệu phong phú: nhiều loại bột màu, bột vàng, bột bạc, vàng lá, bạc lá, bột màu thực vật, vỏ trai, vỏ trứng v.v. ...

Chất sơn lấy từ cây sơn (*Toxicoden dron succedanea*). Nhựa cây hứng về, đổ vào các "sỏi" bằng tre đan, đập lên một lớp giấy bản. Nhựa này gọi là sơn sống, giữ càng lâu càng tốt. Qua nhiều ngày, nhựa bị mất nước, lên men và lắng đọng tạo ra nhiều lớp sơn khác nhau, màu sắc khác nhau, gọi là những "tuổi sơn". Lớp trên cùng màu sẫm là loại tốt nhất. Sơn chất lượng cao đổ vào thung gỗ và dùng chày khuấy trong ba ngày liền. Sơn sẽ trở nên trong hơn, có màu giống cánh con gián nên gọi là sơn cánh gián. Nó sẽ được bóng hơn khi được trộn thêm ít nhựa thông. Lại đổ nhựa vào chậu sành và khuấy bằng chày sắt, sơn sẽ ngả màu đen huyền.

Các loại bột màu bình thường khi trộn với sơn, bị sơn làm "đen hoá" hoặc làm xám xỉn lại nên phải dùng những bột màu được xử lý đặc biệt. Người ta dùng vàng và bạc thật ở dạng giát thật mỏng hoặc ở dạng bột mịn trộn vào sơn. Một số

màu: xanh lá cây, xanh lam, vàng, tím, trắng ở dạng bột không hoà tan. Một vài màu phẩm cũng dùng được. Người ta còn dùng hạt dành dành để tạo nên màu vàng nhạt. Còn vỏ trai, ốc thì tạo nên những màu xanh, tím, hồng óng ánh huyền ảo.

Làm một bức tranh sơn mài, hoạ sĩ chọn tấm gỗ khô, nhẵn gọi là "vóc". Vóc được quét một lớp sơn sống lên cả hai mặt rồi dùng vải hoặc lụa quấn quanh tấm gỗ. Khi khô, được sơn lên nhiều lớp sơn khác nhau. Đôi khi các lớp sơn vàng khô người ta quét lên một lớp sơn nữa và "bó" một lớp máttít gồm sơn sống, mùn cưa rây nhỏ và đất sét. Khi lớp "bó" khô, sẽ được phủ lên hai lớp sơn sống nữa. Bề mặt tám vóc được mài nhẵn bằng đá bột với nước. Sau đó, sơn "thi" lên tám gỗ từ ba đến lớp "then" chín màu đen. Tiếp sau là nhiều lớp sơn nữa. Hoạ sĩ vẽ tranh trên mặt phẳng này. Hoạ sĩ dùng phấn hoặc bút chì vẽ phác rồi vẽ sơn có trộn màu lên. Lớp một khô sẽ vẽ lớp thứ hai, sau khi vẽ xong xuôi, toàn bộ bề mặt còn phải phủ lên một hoặc hai lớp sơn son với lớp mẫu thích hợp tức là dựng các màu chồng lên nhau. Nếu tác giả muốn dùng vỏ trứng hoặc vỏ trai, ốc thì dùng dao trổ, cài vào lớp sơn ướt ở mảng thích hợp. Sau đó lại phải phủ lên một hoặc hai lớp và đợi cho khô. Bức tranh khô được mài bằng đá màu

với nước làm cho những nước sơn "hiệu quả" cũng như những vỏ trứng, vỏ trai, bạc vàng hiện dần ra với những mảng màu mong đợi. Muốn sử dụng vàng lá, bạc lá thì đặt lá vàng hoặc lá bạc lên tranh, phủ lên trên một hoặc hai lớp sơn mỏng. Bột vàng, bột bạc, bột màu thì trộn vào sơn mà vẽ. Cuối cùng vẫn là động tác mài cho đến lúc những đường nét và mảng màu nổi lên là được. Chúng nổi lên vừa đúng ý đồ của họa sĩ, vừa bất ngờ...

Lưu ý đến bảng màu sơn mài, ta sẽ thấy khả năng và tính ưu việt của những loại sơn. Sơn then đen bóng, sâu thẳm đến vô cùng. Sơn cánh gián trong veo, óng ả. Phủ lên các màu vàng và bạc sẽ làm cho các màu sắc biến đổi tạo thành những màu sắc dẫn xuất (*dérivés*) và tạo nên những âm vang mau sắc giàu kịch tính. Qua sự hợp tác giữa sơn ở tuổi khác nhau, các bột màu cũng trở nên mờ ảo, rục rờ tạo nên những độ nổi chìm trong bức tranh.

Những năm 30 của thế kỷ này, tranh sơn mài và tác phẩm thủ công mỹ nghệ đã trải qua một cuộc phục hưng. Nó khẳng định rằng khả năng biểu hiện của sơn mài trong hội họa là không hạn chế. Nhưng từ sau cách mạng Tháng Tám (1945), cuộc phục hưng thứ hai của sơn mài mới thực sự

rộng khắp và sôi nổi. Nhiều bức tranh sơn mài và các đồ mỹ nghệ thủ công sơn mài Việt Nam được đưa ra nước ngoài hàng loạt. Chúng được đánh giá cao ở nước ngoài cũng như ở thị trường trong nước. Những họa sĩ gắn bó với sơn mài và có những bức tranh sơn mài có tiếng vang, phải kể đến các họa sĩ như: Tô Ngọc Vân, Nguyễn Gia Trí, Hoàng Tích Trù, Nguyễn Đỗ Cung, Phan Kế An, Nguyễn Sáng, Nguyễn Tư Nghiêm, Nguyễn Văn Ty, Trần Văn Cẩn v.v...

Tranh sơn mài thường được vẽ ít nhiều theo ước lệ ngẫu hứng. Nó cũng như tình yêu vậy, xuất phát từ tấm lòng chứ không nhất thiết theo những quy luật lạnh lùng của hội họa nói chung và cũng không theo những bảng màu được công bố một cách máy móc nặng về kỹ thuật. Rung động trong lòng thế nào, họa sĩ thể hiện ra tranh như thế. Có khi nó phớt lờ cả tỷ lệ hoặc luật viễn cận. Nó không lý sự dài dòng. Nhưng chính vì thế mà những bức tranh sơn mài Việt Nam trở nên thâm kín, sâu lắng, ấm áp, mơ màng và xôn xao. Về phần mỹ nghệ thủ công, những chiếc lọ sơn mài, những chiếc hộp, đĩa trang trí, ghế, guốc, tượng, đồ thờ và các đồ trang sức v.v... làm bằng sơn mài hoặc trang điểm bằng sơn mài được liệt vào những mặt hàng quý hiếm mà khách nước ngoài săn tìm.

Tương lai của sơn mài rất xán lạn. Nó đã và sẽ góp vào vườn hoa nghệ thuật thế giới, một bông hoa khiêm tốn mà độc đáo.

TRANH ĐÔNG HỒ

Tranh Đông Hồ rực rỡ, rộn ràng với những màu sắc truyền thống gần gũi với lòng người. Bút pháp giản đơn, ngây thơ, chân thành, không nhẽo. Tranh Đông Hồ nói ít tưởng nhiều, chưa đựng cả thơ, ca, hò, vè. Bức tranh nào cũng chứa một nội dung có ý nghĩa sâu xa. Chúng đều có ẩn ý nhắn nhủ người xem tranh.

Nhưng tranh Đông Hồ còn chứa đầy kịch tính sinh động. Nhiều bức tranh là những màn kịch. Màu sắc thì khỏi phải nói vì chúng đủ điều kiện là những bức tranh hoàn chỉnh và đẹp đến nỗi ngắm mãi không chán. Chúng cũng còn toát lên những màn kịch.

Tranh "hứng dừa" có cây vũ trụ. Chàng trai trèo lên cây tìm buồng dừa lúc lử những trái vú tròn đầy, chín mọng, ngắt lấy 1, 2 quả dừa xinh xắn để ném xuống. Cô gái ở dưới háo hức chờ đợi, tốc hẳn cái váy ngắn lên, đón nhận lấy với tấm lòng vui tươi bát ngát. Đây là một sự gieo trồng

âm dương. Cả hai nhân vật đều nhận được hạnh phúc.

Một màn kịch khác có tên "Đám cưới chuột" hoặc "Vinh quy bái tổ". Ta thấy qua tất cả các diễn viên, bùng lên một niềm hân hoan. Mỗi nhân vật một kiểu. Người béo người gầy đều xúng xáo xính. Họ nhà chuột rất tự hào. Họ đi mà như múa, lão đảo. Chú rể đầy tự tin nhìn bao quát cả phía sau.

Đám cưới đi đến trước mặt ông Mèo. Bức này kịch tính đưa đến đỉnh cao, làm cho khán giả hồi hộp lắm. Nhưng rồi cũng được "cởi nút" dần. Ông Mèo già nua, chậm chạp sức lực chẳng còn là bao. Ông thấy đám cưới chuột rầm rộ tới. Họ toàn là trẻ trung cả nên cũng nể. Nhất là cái anh chàng chuột đi đầu. Gã là tay bất trị cầm trong tay con chim bồ câu để lót tay ông. Gã là một chàng chuột giang hồ, đã Nam chinh Bắc chiến, đến nỗi cụt cả đuôi. Anh che lọng thì nghiêm chỉnh. Anh cầm cái biển đón dâu thì cứ quay cổ lại ngắm cô dâu. Bốn anh khiêng kiệu cô dâu thì nhìn sau nhìn trước, đề phòng có chuyện gay go xảy ra. Hai chú chuột thổi kèn say sưa. Chúng có tâm hồn nghệ sỹ...

Đây là một màn kịch mà hai tuyến nhân vật đại diện cho hai phe không đội trời chung. Màn

kịch nhấn nhủ rằng nếu khéo léo thì có thể giải quyết được những việc vô cùng khó khăn. Vở kịch còn có ý nghĩa cuộc đời. Mỗi con người có hai chuyện lớn là sự nghiệp và tình yêu. Hai cái đó bổ sung cho nhau.

Kịch câm thì đã có "Lợn với cây dáy" và "Lợn đàn". Con lợn mẹ được vẽ trên bụng một vòng tròn âm dương. Thế là nó lập tức trở nên một con lợn thịnh vượng, tốt nái, dồi dào sức lực để đẻ sòn. Nó say sữa, yên bình, hài lòng vì nó được no đủ thức ăn, no đủ tình yêu. Nó vừa nhấm nhap vừa nhìn đàn con đùa nghịch.

Màn kịch câm thứ hai là hai bức tranh "đánh vật". Đôi vật đi diễu thật tung bừng. Có lợn che, trống thúc. Các chàng trai đô vật còn trẻ lắm. Họ khoẻ mạnh, mập mạp. Những cặp vú trần của họ chẳng kém gì đàn bà. Họ để mình trần, chỉ mặc một chiếc khố nhỏ, toàn thân được bày ra. Hai đôi vật nhau kịch liệt. Họ lột tả được tài hoa của họ qua các miếng vật. Ít nhất, họ cũng trình bày ra với khán giả những nét đẹp, khoẻ và thanh xuân.

Có nhiều yếu tố để tranh Đông Hồ tồn tại được lâu dài. Ngoài những giá trị về mỹ thuật, nội dung sâu sắc ra, chúng còn mang nhiều kịch tính.

Nhiều bức tranh Đông Hồ đã là những màn kịch sinh động, đầy hấp dẫn. Do đó, đến tận bây giờ, tranh Đông Hồ còn "đủ sức" mang lại cho chúng ta một chút thao thức trong cuộc sống.

NẶN TƯỢNG BỘT

Đi mãi vào xóm cuối làng. Đường ngoằn ngoèo, chỗ búi chuối, chỗ dậm cúc tần. Tôi hỏi thăm mãi mới tới được nhà bác Hai Lạc. Nhà bác ở biệt lập, bác đang làm việc. Tôi gõ mấy tiếng vào cánh liếp có cặp mấy mảnh sắt tây rồi vào nhà. Bác kêu lên: "Tri kỷ... a ha... cô nhân!"... Bác ngừng tay để mặc tất cả những nắm bột màu, những que tre, mấy chén nhỏ đựng nước và hồ, phẩm, mực, dao, kéo... nằm lung tung trên bàn cho người giúp việc thu dọn. Bác mời tôi uống nước chè pha có mùi hoa ngâu. Bác Hai Lạc cao mảnh khảnh, mắt to, vai rộng, tóc buông hai cánh phượng xuống phía tai. Với bàn tay mền dẻo, bác nặn nốt tượng cô Kiều tài sắc và Từ Hải chết đứng.

Nay bác đã ngót nghét 70 tuổi mà vẫn nhanh nhẹn, tháo vát. Có người bảo bác học được phép dưỡng sinh của Xạ Phang ở đầm Hồng. Bác phiêu bạt và tự nuôi sống mình bằng nhiều nghề: nặn tượng sành nổi men, nặn tượng bằng bột nhiều màu, làm mặt nạ, cắt hoa giấy, làm đèn cù v.v...

- Này chủ em, ra mua mấy đĩa gì đó để nhấm. Cho thơm vào - Bác cao giọng bảo người giúp việc.

- Bác Lạc ạ... Em đến thăm bác, em phải thết bác mới đúng - Tôi kính cẩn đáp lại.

- Không, tôi vừa mới có chút lộc nhỏ. Lộc bất tận hương.

- Chúc mừng bác!

- Thế này, hưởng lộc mà tiếc đứt ruột. Những con tượng do mình đề ra, làm cho mình vui phải ra đi hàng loạt. Nào các tướng quân, mỹ nhân, các vai đào "hoa" của tuồng, chèo... đã đánh đôi lấy vài trăm ngàn để độ nhật... Số là hai hôm trước đây, có hai vợ chồng người nước ngoài đã lặn lội đến đây tìm tôi. Họ xem các con tượng rồi vái lấy vái để. Họ xin mua tất cả các con tượng, kể cả các con tượng tôi không hài lòng, bỏ đi, cả mấy cánh tay, mấy cái đầu chưa thành hình...

Đồ nghề chủ yếu của bác Hai là những nắm bột nếp mịn, xanh trắng, đỏ vàng, đen. Nắm trắng thường to gấp 3 các nắm bột màu. Cũng từ đó, bác lại chế ra đủ mọi màu sắc cần thiết như nhật, thắm, rực rỡ, cổ kính, đầy vui... dựng lên những nhân vật đầy cá tính. Nắm bột trắng tinh có độ bóng rất cao được pha với nước sao cho không nát mà cũng không rắn, giữ được lâu hồng. Làm được như vậy, bác Hai đã phải mất nhiều năm tháng.

Bác nặn được cả hai trường phái. Một là cho đối tượng phổ thông thích có đủ mọi chi tiết trên khuôn mặt nhân vật. Chân, tay, quần áo phải cụ thể. Trên áo phải có cái khuy tí xiu. Họ muốn tượng bột phải như thật, như vẽ truyền thần. Lại cả trường phái phóng khoáng, không để ý đến những chi tiết, chỉ làm sao cho tượng nặn được sinh động, lãng mạn, dáng điệu được cách điệu hoá. Như nhân vật Thị Mầu không có mặt mũi, nhưng cổ áo, yếm lại toí bời... Bác vừa nặn tượng vừa nói chuyện thoải mái với khách hàng tíu tít quanh Bác.

Cứ xem như cả bộ mặt của Chức Nữ chỉ bằng đầu ngón tay mà có cả con mắt sáng sánh buồn, cái môi đỏ tươi. Bác véo một miếng bột đen, vẽ thành sợi, cắt một miếng nhỏ để lấy làm lông mày lá liễu. Tay bác véo bột, nặn, vẽ, pha mấy loại lại với nhau, lăn, rồi lấy chiếc tăm đưa lên khuôn mặt nhân vật để tạo thêm một bộ phận nào đó, cứ thoăn thoắt, ngon ơ và như làm trò quỷ thuật. Những động tác tài hoa này luôn luôn tạo ra những điều ngạc nhiên, thích thú cho những người xem. Nhiều người lớn, nhiều thanh niên cũng xô đến mua hàng của Bác.

Bác lại nặn Hạng Vũ, Ngu Cơ. Hai con tượng cứ đứng như trên sân khấu tuồng. Màu sắc cũng

lộng lẫy như vậy. Hạng Vũ có cái mũ bá vương đeo bác nghĩ ra. Còn Ngu Cơ thì áo quần trắng muốt, ngón chân thoa thuốc, tay cầm gương, Bác gắn Hạng Vũ vào một đầu que tre. Ngu Cơ vào một que tre khác. Bác cầm hai que tre có hai nhân vật đó, giơ cao lên rồi cắm xuống hai hàng lỗ cắm của chiếc hòm gỗ.

Bác Hai Lạc đã hơi say. Tôi cứ nghĩ miên man. Bây giờ thiếu gì đồ chơi văn minh. Lại có cả đồ chơi điện tử. Nhưng vẫn nhiều xóm làng, nhiều thị trấn vẫn cứ tìm đến bác Hai Lạc để được xem những cái duyên dáng, sắc thái thuở trước, vì cái dòng máu nghệ thuật từ đời xưa vẫn luôn náo nức trong lòng của nhiều thế hệ nuôi nấng, vỗ về tâm hồn con người.

- Tôi trao đổi suy nghĩ của mình với bác Hai Lạc. Bác chỉ gật đầu và nói: "Cảm ơn tri kỷ". Bác nói nhiều điều với tôi. Bác vốn là con cầu tự, được cả họ chiều chuộng. Ví như mọi người nói, nếu không chiều cậu thì "cậu" về chùa. Sau đó gia đình sa sút. Bác chỉ mãi ăn chơi. Bác say mê đi bắn ống xi đồng, chơi chim, thả diều, trồng cây cảnh. Thế rồi bác bỏ nhà đi theo ông cụ Cả Kháng là người tài hoa rất mực. Cụ truyền cho bác cái nghề nặn tượng bột này.

Thấy bác vừa say vừa mệt, tôi xin phép ra về. Bác nói khẽ: "Chú biết cho Hai Lạc này là con người tử tế... Khi tôi chết, tôi mong được chôn ở làng Yên Sơn, Quốc Oai (Hà Sơn Bình). Đó là làng của cô Suý Vân, bạn của tôi mà. .."

ĐU XUÂN

Trong những ngày Tết xuân của Việt Nam, ngoài việc phải chôn một cây nêu cao vút, cắm những lá cờ lưỡi hổ ngũ sắc ra, bao giờ người ta cũng dành một khoảng đất có cỏ ở bên sân đình hoặc sân chùa, miếu làm bãi đu. Cây đu ngày xuân gắn liền với sự phồn thực (fécondité). Nó tượng trưng cho sự bắt đầu, sự nảy nở ra cái mới, tình yêu.

Dựng cây đu trên bãi đu là cả một công trình của các chàng trai. Họ phải đi chọn tre, đẵn tre, đào hố, chôn cột đu... Bắc qua hai cột đu vững chắc là một cây tre đực, thẳng. Cả một hệ thống ròng rọc bằng gỗ, những con sỏ, những dây tre cuốn sẵn buộc chặt lấy bộ phận khớp đu. Từ đây buông dài xuống gần mặt đất là hai thanh tre dài, dẻo mà rắn chắc, ngay thẳng. Hai tay tre đặc biệt này được gọi là tay đu. Phía dưới của hai tay đu được nối liền với nhau qua một chiếc bàn gỗ gọi là bàn đu. Là nơi để người đánh đu đứng khi đánh đu, nếu là một người thì chỉ việc đứng lên bàn,

hai tay nắm lấy hai tay đu rồi nhún cho đu bay. Nếu đánh đu kiểu một nam một nữ thì 4 bàn chân của hai người đều đứng lên bàn đu kiểu so le. Hai tay của cô gái nắm chặt vào hai tay đu. Hai tay người con trai cũng bám chặt vào tay đu nhưng ở vị trí cao hơn hoặc thấp hơn một chút. Hai người giáp mặt nhau. Tư thế này là tư thế vòng tay xiết. Khi bắt đầu đu, họ thường đu là là rồi mới lấy đà bay cao lên dần, để cây đu đưa người lên trời. Đu bay lên rồi lại hạ xuống rồi lại bay tít lên không ngừng tượng trưng cho sự vận hành của vũ trụ của trời đất, âm dương. Người trên đu làm ra gió và gió giao hoà với mặt đất màu mỡ. Đu là chiếc thuyền vũ trụ.

Trai thôn bên, gái xóm dưới và các bạn bè ở xã khác đến, rủ nhau ra bãi đu. Đu để trống thì cứ đứng vào mà nhún. Nếu đã có người đu rồi, người đến sau phải chờ đu nghỉa là lựa lúc đu xuống mặt đất mà giữ đu đứng lại. Người trên đu sẽ nhường cho người đến sau thay phiên. Có khi không chặn lại được thì phải chờ: người thì lên đánh, kẻ ngồi trông... Dù thế nào, mọi người đều vui vẻ. Người đang đu, muốn thôi đu sẽ giảm tốc độ lại, đu thấp xuống, quặp chân vào dây đu, ra hiệu để cho người khác ra giữ đu lại mà "lên ngôi". Những đôi nam, nữ hợp tính nhau nhảy vào đu. Cũng có những đôi mới được mọi người ghép vào thành

cặp. Họ trình diễn những màn đu đôi thật đẹp mà đặc sắc. Họ dẫm chắc chân lên bàn đu, trai và gái nhìn sát vào nhau, cùng cầm chắc tay đu. Trước hết họ đưa cánh đu là là để chào mọi người xung quanh như cái kiểu múa tể tở trước khi vào keo vật của hai đấu thủ trên sỏi vật. Sau đó, họ mới đu lên cao, bay bổng. Rồi mỗi lúc một cao hơn. Chàng trai vươn người lên đu bổng. Cô gái uốn hằn mình ra, nhún đu. Họ bay lên, bay xuống nhịp nhàng rồi thỉnh thoảng lại vút lên thật cao. Đó là những lúc thăng hoa. Thăng hoa lòng người. Thăng hoa cả đất trời. Họ say sưa, đưa tất cả sức lực ra mà nhún đu. Họ chẳng nói gì với nhau. Nhưng họ tươi cười nhìn nhau, chúc ngẫm nhau những điều tốt lành đầu xuân. Chàng trai cứ đắm đắm nhìn, dịu dàng mà mãnh liệt như để cố nắm bắt chút ít bí mật sâu thẳm nơi người con gái. Cô gái mỉm cười, hơi có chút e ấp. Họ nghe thấy nhịp thở của nhau có mùi thơm hoà hợp với mùi thơm của mùa xuân. Họ ngửi thấy hơi nhau. Họ gần như thuộc về nhau. Những giờ phút này bằng một trăm năm. Và cứ thế: "Trai đu gối hạc khom khom cật, gái uốn lưng cong ngựa ngựa lòng"...

Đánh đu đôi là cả một bức tranh siêu tuyệt. Bối cảnh là mùa xuân hoa lá. Những con người ở bãi đu có những bộ mặt sáng ngời. Họ ăn mặc đẹp. Chàng trai đánh đu thì mặt vuông chữ điền,

chít khăn nhiễu, áo đen, quần chúc bầu trắng. Cô gái có tà áo đỏ, xanh, giải thắt lưng hồng đào phơ phất. Áo cánh trắng bên trong làm nổi chiếc yếm thắm. Quần lĩnh đen bóng...

Đó là cái cảnh mà Hồ Xuân Hương đã tả rất khéo:

"Bốn mảnh quần hồng bay phấp phới

Hai hàng chân ngọc duỗi song song..."

Họ vẫn còn cố gắng nhún, nhún nữa, rất táo bạo. Những động tác nhún đu lúc này là những cái nhún của mùa xuân. Mùa xuân là bàn đạp cho cả năm cất cánh.

Những trai gái đánh đu ở vào trạng thái hưng phấn cao thì đã đành. Những người xem, thưởng thức ở bãi đu cũng reo lên âm ỉ, trầm trồ, cười, nói, bình luận trong âm thanh những tiếng trống liên hồi. Nơi đây, có những chàng trai được coi như những người hùng. Những cô gái được coi như những hoa hậu.

Trong mấy ngày Tết, bãi đu là không thể thiếu được. Đánh đu hoặc chơi đu còn là một trò chơi thượng võ, trò chơi "mạnh". Trẻ, già, trai gái đều bị cuốn hút vào bãi đu một cách mãnh liệt. Nhưng chủ yếu là với những nam, nữ còn trẻ. Có nơi còn tổ chức thi đu. Các bậc đàn anh thành thạo về nghệ thuật đu căn cứ vào trình độ đu đẹp, nhún

nhịp nhàng, đánh bóng... của các cặp đu mà so sánh rồi trao giải thưởng. Người ta còn đánh giá dáng vóc, cách ăn mặc của cặp đu. Khi đu, phải giữ được nét mặt tươi tỉnh, tự nhiên ăn ý với nhau. Động tác phải nhịp nhàng. Nụ cười phải đầm thắm, duyên dáng tức là phải nam thanh nữ tú. Phần thưởng là danh dự nhưng cũng có vài vuông vải điều, mấy gói chè thơm và một ít tiền.

Những giây phút đu lên như chạm trời là không thể quên được. Cũng sẽ làm cho nhiều người nhớ đến tận già. Có những người đi xa, lâu mới trở về quê nhà thường tìm thăm lại bãi đu xưa kia của mình để băng khuâng, bồi hồi nhớ lại những cánh đu chơi vui, những hoài niệm...

CÂY ĐA

Xung quanh Đền Bà ở làng Ý La, Tuyên Quang có mấy cây đa khổng lồ nổi cộm lên như những ngôi nhà lầu nổi tiếp nhau. Chúng đan kết lại với nhau bằng những chùm rễ phụ bạt ngàn, bao la. Chúng đu đưa trước gió như những chiếc võng treo thờ ở các đền Mẫu, phủ Mẫu. Đây là hình tượng gợi ý cho các bà mẹ thời xa xưa làm ra lưới bắt cá, tết võng và làm nghề dệt vải. Thạch Sanh ngày xưa có một túp lều tranh dưới gốc cây đa. Ông Bụt nhân từ cũng từ những cây đa hiện ra.

Cây đa bề thế, bệ vệ, to cao¹ vời vọi. Các cành cao thả dài xuống đất rồi lại sinh ra rễ mẹ, rễ con, bền vững và đầy sức sống.

Cây đa yêu đời, đẹp đẽ. Nó tượng trưng cho sự phồn sinh và tuổi thọ. Cây đa trần trụi với vẻ nguyên thủy, có những điều ẩn chứa, có những điều rối rắm và huyền ảo. Nó thu hút vào mình những tia sét, những dòng điện trường. Những đêm mưa to gió lớn, cây đa đã chống chọi lại với

gió bão, dùng cảm phi thường. Cây đa xoè tán xanh và rộng ra để che nắng, che mưa cho mọi người. Nó che chở cho mọi người. Nó là cây mẹ, làm cho con người yên tâm với nụ cười, nước mắt, hương về vĩnh cửu.

Người ta gọi cây đa làng, cây đa huyện, cây đa bãi, cây đa bến sông, cây đa xóm, cây đa chợ v.v... Cây đa là điểm ghi nhớ, điểm đánh dấu nổi bật, đại diện cho một nơi chốn đáng được lưu ý.

Cây đa chứng kiến những thăng trầm của các lớp người, trong tín ngưỡng dân gian, có tục thờ cây đa. Bên gốc đa thường có một cái miếu nhỏ đặt bát hương, những chiếc bình vôi để hương khói cho thần cây đa: "*Thần cây đa, ma cây gạo...*"

Chàng và nàng gặp gỡ hẹn hò, thề thốt với nhau ở bên gốc cây đa. Họ bảo: "*Có cây đa biết mối tình đôi ta*". Cây đa tha thiết và thiêng liêng: "*Trăm năm, đành lỡ hẹn hò... Cây đa bến cũ, con đò năm xưa*" Cây đa cũng là nhân vật, là thành viên của xóm làng: "*giếng nước, cây đa tiền chàng trai ra trận*".

Cây đa là hình ảnh cao đẹp, là cả một bức tranh hoành tráng gắn bó với mái đình, chùa, miếu, giếng khơi v.v... dựng nên cả một thế giới tinh thần bền vững cho mọi người từ khi còn trẻ thơ cho đến lúc về già. Cây đa tượng trưng cho vẻ đẹp

quê hương. Nó góp thêm màu sắc, âm thanh cho làng quê êm đềm. Nó vẫy gọi những đàn chim nhiều màu đến hội tụ, làm tổ, rửa quả đa chín. Và thỉnh thoảng vào những buổi đẹp trời, từ những cành đa nhằng nhịt, tung ra những trận mưa chim.

Người ta nhìn lên mặt trăng huyền ảo, thấy những nét đậm nhạt mà nghĩ ngay ở nơi đó có hình ảnh cây đa và chú cuội. Thế rồi cái huyền thoại ấy ăn sâu vào lòng người: *"Ánh trăng trắng ngà, có cây đa to, có thằng cuội già, ôm một mối mơ"*.

Ngày xưa ở trên thân cây đa thường có những tờ cáo thị, yết thị. Thời kỳ cách mạng xuất hiện những tờ hiệu triệu đồng bào sản xuất, chiến đấu, đoàn kết... Người Quan họ có bài *"Lý cây đa"* nổi tiếng. Đó là một bài hát hay nói về anh trai làng đi đến gần gốc đa, nhìn thấy cô gái thắt lưng xanh mà đem lòng yêu mến...

Sau một ngày làm việc vất vả, buổi chiều mát mẻ, người ta thường tụ tập nhau bên gốc đa. Họ uống chè vôi, hút thuốc lão rồi kể chuyện với nhau, bàn bạc và bình luận về cuộc sống. Đôi khi, bên quán nước nhỏ cạnh gốc đa có đôi vợ chồng xầm kéo nhị, hát lên bài *"Anh khoa"* làm băng khuâng cả đám đông người nghe.

Nhà nghiên cứu người Pháp M. Colami đã viết hẳn một cuốn sách về cây đa ôm tảng đá tại làng Thanh Khê, huyện Do Linh, tỉnh Quảng Trị. Cây đa Tân Trào là hình ảnh quê hương cách mạng mùa thu không bao giờ phai mờ trong tâm trí người Việt Nam qua câu thơ "*Mái đình Hồng Thái, cây đa Tân Trào*".

Người Hà Nội thường hay nhắc đến cây đa cổ thụ nổi tiếng: cây đa nhà Bò. Xưa kia, ở ngay cạnh nó là nhà đúc tiền. Bây giờ có một nhà hộ sinh. Qua hai cuộc kháng chiến trường kỳ, cây đa cũng gánh chịu trên mình đầy những vết thương chiến tranh. Cây đa "cửa quyền" ở phố Hàng Bông có những chuyện kể quái dị kiểu *Liêu trai chí dị*.

Chuyện kể rằng cứ chập tối, thỉnh thoảng có những cô gái rất đẹp ngồi trên những chiếc xe tay có người kéo, đi thăm các cây đa quanh vùng Hà Nội rồi biến mất lúc nào không biết. Ngày hôm sau, người phu xe sẽ rất đất khách.

Cây đa chùa Hai Bà ở Đông Nhân phải cần đến hơn mười sai tay mới ôm xuể.

Cây đa ở làng Vân Hồ có hàng trăm rễ rủ xuống đất như một chiếc màn lớn, đeo trên mình hàng trăm chiếc bình vôi cổ kính và những bát hương lập lòe ánh lửa và khói. Ở quanh nhà Bác Cổ (nay là Viện Bảo tàng lịch sử) có 6 cây đa lớn. Gần Hồ

Tây, quăng đầu Thuy Khuê có cây đa gọi là cây đa Cô Son, bên cạnh miếu Cô Son. Đó là nơi xưa kia anh khoá Hồng và cô Son gặp nhau và chia tay nhau. Cây đa chùa Bà Đanh nguy nga như một lâu đài. Tại phố Quán Thánh có ba cây đa chụm lại gần nhau, rợp bóng cả một khu phố. Người ta dựng ngay cạnh đó một quán cà phê gọi là "Quán cà phê cây đa Quán Thánh". Người ta cũng thường nhắc đến cây đa làng Lũ, cây đa sông Tô Lịch, cây đa Hàng Gai v.v...

Cây đa là một vẻ đẹp, là biểu tượng, là hình ảnh sinh động của làng quê Việt Nam. Nó góp phần làm cho văn hoá làng xã thêm đậm đà, lấp lánh.

CÂY GẠO

Tùng với đình, chùa, cây đa..., cây gạo cũng là một hình ảnh quen thuộc và gần gũi của làng quê Việt Nam. Cây gạo có thể được trồng ở những mảnh đất trống, vắng, xa một chút với đình, chùa, miếu, ở bãi tha ma, ở đầu chợ, ở cuối làng như câu: "*Đầu đa, gạo cuối, chuôi sau, cau trước*"... Người theo Phật giáo thích cây đa. Người theo Đạo giáo thích cây gạo. Mọi người cũng nói : "*Thần cây đa, ma cây gạo*". Cây đa sum suê, xanh tươi, kín lá, rễ buông xuống rất thơ mộng. Người ta có thể tạm trú mưa, nắng dưới gốc đa. Còn cây gạo thì cao lêu nghêu, khẳng khiu, ít lá. Bên gốc cây đa hoặc cây gạo thường có một bàn thờ nhỏ. Có cả bát hương để thờ Phật hoặc thờ ma. Cách đây mấy năm, tại cây gạo ở góc Văn Miếu lúc nào cũng có khói hương nghi ngút.

Cây gạo, phương Tây gọi là Kapokier, Trung Quốc gọi là mộc miên, nó tượng trưng cho cuộc đời, cho sự ngay thẳng. Nó đón ánh mặt trời và mặt trăng. Nó đứng cao vút hẳn lên, chống lại với

bão táp, gió mưa, chịu trận cho đồng loại. Nó đứng bình thản, chân thực, mà kiên cường. Nó như một anh lính gác, định hướng, chỉ cho mọi người dễ nhận ra làng xóm của mình từ rất xa. Nó tượng trưng cho sự trường thọ, giữ liên lạc giữa trời và đất. Nó là cây vũ trụ. Các loài bò sát bám vào gốc cây và rễ của nó. Nhiều loài chim đến với nó. Chim lớn ở những cành trên cao. Chim nhỏ ở những cành thấp hơn, chúng riu rít, giọng cao, giọng trầm, chuyện trò với nhau, tung bồng, nhộn nhịp, lại tranh cãi với nhau như họp chợ. Khung cảnh thật tung bồng, náo nhiệt. Nhưng cây gạo chỉ là "cây lạc bộ", là nơi chúng ngừng nghỉ chốc lát trong những chuyến bay dài mà thôi. Chúng không bao giờ làm tổ trên cây gạo. Vì cây gạo thừa lá, chẳng có gì dễ nguy trang. Chúng rất dễ bị lộ. Tuy vậy, cây gạo hiếu khách, niềm nở. Lá cây gạo mềm dẻo luôn đón những làn gió qua lại. Cành thì nhiệt liệt đón chim từ mọi nơi đến. Gọi là *chi nghênh nam bắc diều, điệp tống vãng lai phong*.

Cứ đến tháng 3-4 hàng năm, cây gạo ra hoa, làm đỏ rực cả một khoảng trời. Người ta bảo là cây gạo thấp đèn toả sáng. Nếu mấy cây gạo ở gần nhau, cùng nở hoa thì gọi là các cây gạo thấp đuốc. Ánh sáng của hoa gạo sáng đỏ, rực rỡ. Ở chùa Hương, đến mùa hoa gạo nở, màu đỏ hai bên núi chạy dọc theo suối Yến. Nhiều hàng cây gạo

cứ xếp hàng bèn nhau như những dây đèn. Có những nơi, các cây gạo tập trùng lại với nhau, đã tạo ra những "đám cháy" làm ta loá mắt. Du khách bảo hoa gạo thấp sáng chùa Hương. Có nhiều khi hoa gạo rơi cả xuống thuyền của du khách dạo chơi trên suối. Cây gạo làm đẹp cho mọi người và cái đẹp làm cho người ta trở nên thánh thiện hơn, yêu cuộc sống hơn. Cảnh tượng này gây ấn tượng rất mạnh mẽ đối với khách du lịch người nước ngoài. Hẹn trở lại chùa Hương một lần nữa và gọi hoa gạo là "hoa tình yêu".

Ở Tây Nguyên, cây gạo được gọi là cây Polang. Chúng làm đỏ rực cả những khu rừng, đồi, sân nhà Rông. Cây gạo ở đây là cây để buộc con trâu hiến sinh trong lễ đâm trâu. Do đó, cây gạo cũng được gọi là cây hiến sinh. Những cặp tình nhân không bao giờ đưa nhau ra gốc cây gạo mà tình tự. Đó là điều tối kị. Họ cho rằng như vậy sẽ gặp phải những sự không may mắn. Cây gạo lạnh lẽo cô đơn, thường có mặt ở những nơi vắng vẻ, khuất nẻo. Những linh hồn phiêu bạt không có người thân cũng giỗ thường lẫn quất nơi cây gạo. Ngày rằm tháng bảy là ngày cúng cô hồn của thập loại chúng sinh thường được tổ chức gần nơi cây gạo. Người ta vứt tất cả những đồ còn thừa lại sau khi cúng lễ vào cây gạo và cũng có nghĩa là cúng cho các cô hồn vương vất quanh cây gạo. Đã có câu:

"Riu rít thì đến cây đa, nhạt tình thì đến tha ma cây gạo". Vở cây gạo làm thuốc cho ra thai, thuốc chữa sa đì. Rễ cây gạo ăn rộng và sâu nên cây gạo rất vững chắc. Phần cắm sâu xuống đất có những nốt phồng lên gọi là củ làm thức ăn độ nhạt cho người xưa khi thiếu lương thực.

Đến cuối tháng 4-5, bông gạo bay tả tơi theo tất cả các chiều gió, giăng đầy không gian như là tuyết rơi rơi lên mái tóc bạc của các mẹ già. Người nghèo thường nhặt, gom lại để may áo bông chống rét. Người Tây Nguyên và người Thái lấy bông gạo làm đệm trải giường và làm phao cứu sinh. Đệm bông gạo của người Thái Mai Châu rất nổi tiếng. Loại đệm này có độ xốp lý tưởng. Nằm rất êm mà không bí như đệm mút, đệm hoa bông rất chóng dẹt và hút ẩm, không bằng bông gạo.

Cây gạo sống hàng ngàn năm. Nó là nhân chứng yên lặng của nhiều đời người.

Nó chứng kiến những sự thăng trầm đầy mồ hôi nước mắt, thậm chí cả máu lửa của nhiều thế hệ. Nó biết tất cả, nó chứng kiến những gì xảy ra với những kiếp người phù du. Những người đi chợ xa, đi buôn bán xa, đi công tác ít ngày... đặc biệt là những người đi xa quê đã lâu năm... nhìn thấy từ xa ngọn cây gạo thấy thân quen vô cùng. Họ đi tắt rồi xuyên qua đoạn ngõ xanh biếc nữa thôi

là về đến nhà. Nơi đây có người mẹ, người vợ hoặc người thân đang chờ đón họ...

Cây gạo cũng là một hình ảnh thân yêu độc đáo và nổi bật của làng quê Việt Nam...

CÁI GIẾNG NƯỚC

Ngày xưa, những cái giếng ở thôn xóm, làng mạc là những nơi được sự chú ý của mọi người. Nó thiết thực với cuộc sống, mang những nét độc đáo, ghi lại những năm tháng, những con người, sự thăng trầm của nhiều thế hệ. Có nhiều loại giếng: giếng đất, giếng ao, giếng xây, giếng lát đá v.v... Giếng thường được xây ở nơi trung tâm nhất của cộng đồng. Người ta đón các vị thẩm nho, các thầy địa lý (phong thủy) đến để xem nguồn nước, xem cò gà, cây cối xung quanh, xem hướng gió v.v... mà xác định, vị trí của giếng. Giếng phải đào ở nơi đất "ngọt", xây từ dưới lên. Phần dưới giếng được xây bằng đá ong Sơn Tây, rồi trên mới xây và lát bằng gạch hay bằng đá. Có những cái giếng được xây cất thật đẹp và cầu kỳ. Thành giếng bằng đá, cao chừng 60-70cm. Bờ giếng cũng được lát ra thành một vòng tròn, thoải xuống thấp, bằng những phiến đá mặt phẳng. Ngay cạnh đó là một bàn thờ, một chiếc bia đá chạm trổ tinh vi, có con rồng phun nước và những

dòng chữ rồng bay phượng múa. Trên bàn thờ có một bình vôi và một bát hương thờ thần giếng. Xây dựng một cái giếng có khi là cả một công trình nghệ thuật do một hay hai phường thợ có tiếng tâm thực hiện. Giếng thường hoà nhập vào bóng râm những cây cổ thụ, hoặc làm mặt gương soi bóng một ngôi đền hoặc chùa rêu phong. Bên cạnh đền gọi là giếng đền, cạnh chùa gọi là giếng chùa. Có những cái giếng nổi tiếng chỉ cho phép lấy nước ăn và nước pha trà. Giếng làng Dục Tú (Đông Anh), giếng Bảo Hà (Nam Định), giếng xóm Hạ (Phủ Lý) là những cái giếng vừa đẹp vừa ngon nước, nổi tiếng khắp vùng. Người ta kháo nhau: "Ăn nước giếng làng Hạ, con gái làng cứ nồn nà ra. Con gái làng này đất chồng nhờ giếng". Một vài cái giếng của dân tộc Chăm (Nam Trung Bộ) là những công trình hoa mỹ hoành tráng... Nhưng, cái giếng cũng bị oan: "Mắt toét là tại giếng đình, cả làng toét mắt, riêng mình em đâu"... Trẻ em có câu đố về cái giếng: "Vừa bằng cái nong, cả làng đong không hết".

"Ếch ngồi đáy giếng" chỉ con người ù ì, chẳng biết cái gì cả. Rủ nhau đi làm những chuyện không hay ho gì gọi là: dắt nhau xuống giếng. Cái giếng mang lại nhớ nhung: Đi xa về, không thấy người cũ, giếng đá, trăng vàng, em ở đâu? Cảnh tiền biệt cứ dửng dăng giữa chàng trai ra đi bộ

đội với cô gái ở lại ruộng vườn được miêu tả: Đến mãi đầu thôn, cạnh giếng làng.

Chúng ta hãy nhớ lại cái giếng Cổ Loa còn gọi là giếng My Châu - Trọng Thủy. Cái giếng này hãy còn đến ngày nay. Nó đã trải qua hơn 2000 năm, và cứ luôn luôn được nhắc tới với một tâm lòng trân trọng và băng khuâng. Nhà thơ Á Nam Trần Tuấn Khải đã viết về nó:

Nỏ thiêng hờ hững dây oan nghiệt

Giếng ngọc đầy vơi giọt lệ phai...

Giếng của Hồ Xuân Hương là cái giếng đặc biệt:

Ngõ ngang thăm thẳm tới nhà ông

Giếng tốt thanh thoi, giếng lạ lòng

Cầu trắng phau phau, đôi ván ghép

Nước trong leo lẻo, một dòng thông

Cô gà lún phún leo quanh mệp

Cá diếc le te, lách giữa dòng

Giếng ấy thanh tân, ai chẳng biết.

Đố ai dám thả nạ dòng dòng.

Cái giếng còn được ví với mắt người yêu: "Mắt em, giếng ngọt mơ màng trắng thanh". Lại như "Thành giếng nước, rửa chân trong vắt, mắt em như giếng nước thôn nhà". Cái giếng xưa cũng chứng kiến đầy bi kịch. Đôi trai gái thề thốt gắn

bó với nhau bên bờ giếng. Thề ở đình, ở miếu cũng không quyết liệt như thề ở giếng. Nếu họ phụ nhau hoặc không lấy được nhau, sẽ có một người trong họ hoặc là cả hai gieo mình xuống giếng và tất cả những bí mật trong tình sử của họ chỉ còn có cái giếng không biết nói được mà thôi. Nếu có thêm ai tò mò nhìn thấy, hoạ chăng chỉ có vầng trăng. Đến với cái giếng là biết được mọi chuyện chi tiết về cuộc sống của xóm làng. Có khi biết được đến chuyện hàng tổng qua những người lui tới nơi đây lấy nước hoặc nghỉ ngơi.

Cái giếng tượng trưng cho sự trong sạch, mát mẻ, làm quên đi sự mệt nhọc và cái khát. Có cô gái làm dáng soi gương ở giếng hoặc ngả nón xin một gầu nước mát uống cho đỡ khát rồi rửa mặt qua loa. Giếng là linh hồn của cả một cộng đồng nho nhỏ. Ai cũng cần đến nó, yêu quý, trân trọng nó. Nó là một mảng đời của mỗi con người Việt Nam.

CON THUYỀN

Thiếc thuyền là linh hồn muôn thuở của sông nước. Cho nên con thuyền gắn bó khăng khít với văn hoá của cộng đồng. Người mà được gọi là "Sông nước, dò giang đã từng" là con người từng trải, xuôi ngược. Ở ta, nơi nào cũng có bóng những con thuyền. Thuyền Nghệ An, thuyền đuôi én Tây Bắc, thuyền miền chiêm trũng, thuyền Tam Bản, thuyền sông Hương, thuyền chùa Hương, ghe trên sông nước Cửu Long, thuyền buồm Hạ Long, thuyền mảnh, thuyền đình, thuyền chiến, v.v... và v.v... Tuổi ấu thơ, các em bé thả thuyền giấy xanh đỏ để rồi những con thuyền thần kỳ ấy sống với các em cho đến khi già. Thuyền chùa Hương đưa khách vào Thiên Trù, hoa gạo trên cây rơi xuống làm cho mũi thuyền đỏ màu hoa gạo. Con thuyền chăm chỉ: *Thuyền đi xuân sớm, thu chiều! Nắng trang nghiêm hạ, mưa tiêu tụy động...* Người Nghệ Tĩnh bảo: *Hoa đến kỳ thì hoa nở, thuyền đầy người thì thuyền phải sang sông, bắt được duyên thì em phải lấy chồng...* Con thuyền là thân

phận: *Thân em như chiếc bách giữa dòng. Rồi: Đòi em, sông cái chiếc thuyền nan.* Người con gái đi lấy chồng trong thơ Nguyễn Bính đã dặn cô em gái: *Chị, giờ sống cũng như không! Coi như chị đã qua sông đắm đò.* Trong Kiều viết: *Thuyền tình vừa ghé tới nơi; thì đã trâm gãy, bình rơi bao giờ.* Nghĩ cho cùng, mỗi con người là một chiếc thuyền tình. Con thuyền tâm sự: *"Bén hơi chỉ một chuyến đò"*. Anh xẩm hát: *Lời phân ly em chưa cạn, mà con thuyền nó đã quay đi.* Có người lại nói: *Em như chiếc lá ngược xuôi giữa dòng.* Cô gái trách chàng trai: *Có lần anh muốn sang sông, nhưng anh để con đò đi mất.* Và cứ chiều chiều, anh lại hát khúc xuống hời! Nhưng chính người con gái lại tự cho mình là chiếc thuyền bị lật giữa Trường Giang giông bão. Con thuyền gắn bó với sự biệt ly, nhớ nhung. Người lính thú đòi xưa từ biệt người vợ: *Bước chân xuống thuyền, nước mắt như mưa.* Nhà thơ nặng tình: *Em tiễn chân anh đến tận thuyền.* Lại nữa: *Người ở bên sông, đứng đợi đò. Non khóc mưa xuân, nước đợi thuyền. Thuyền hoa, son phấn đợi.*

Chúng ta hãy nhớ lại Hồ Xuân Hương viết về tâm sự của chiếc thuyền:

Chiếc bách buồn về phận nổi nênh

Giữa dòng nước cuốn hoá lênh đênh

Lung khoang tình nghĩa giường lai láng

Nửa mạn phong ba luống bập bênh.

Con thuyền cũng vô cùng anh dũng. Năm 1952, một số người làm cách mạng Việt Nam bị nhà cầm quyền Pháp bắt giam ở nhà tù Côn Đảo đã bí mật đan thuyền bằng nứa (không có tre) và trám thuyền bằng nhựa cây để trốn khỏi Côn Đảo về với phong trào cứu nước. Chẳng may, sóng gió lớn, thuyền lại không đạt yêu cầu kỹ thuật nên đã bị đắm. Họ đã hy sinh. Mồ của họ là biển cả. Những năm chống Mỹ, nổi lên hình ảnh bà mẹ Suốt lái đò chở bộ đội và dân quân qua lại sông Nhật Lệ ngày đêm, coi bom đạn của giặc như những trận mưa mà thôi. Lại nói một chút về con đò Trương Chi. Anh lái đò nghèo xác nhưng thổi tiêu thật hay. Nàng My mê tiếng hát của anh. Họ mê nhau nhưng vì chênh lệch quá xa, cũng như có sự can thiệp của quyền uy mà họ không lấy được nhau. Anh Trương Chi trầm mình xuống dòng sông, hôn anh ta nhập vào cây gỗ bạch đàn. Người thợ tiện lấy khúc gỗ bạch đàn duyên nợ này về và tiện một chiếc chén tổng uống trà, dâng lên quan tể tướng là cha đẻ của nàng My. Đêm khuya thanh vắng, nàng My rót nước trà vào chén thì thấy chiếc đò bơi trong chén cùng anh Trương Chi thổi khúc tâm tình. Nàng rỏ mấy giọt nước

mất xuống, làm tan mất chiếc thuyền tình Trương Chi. Nàng muốn chết theo con thuyền. Đó là một trong những câu chuyện đẹp nhất của tình sử Việt Nam.

Tổ tiên của chiếc thuyền là mảng bè, thuyền độc mộc. Chính những con thuyền còn làm giàu cho fon-co-lo bằng cách làm nảy sinh ra một số những làn điệu "đò đưa" sóng sánh.

Đất nước chúng ta nhiều biển, dọc ngang sông nước. Những con thuyền bình thường làm ăn chăm chỉ và giữ nước, con thuyền An Tiêm chở dưa đỏ, thuyền Trương Chi... là những hình ảnh và tâm tình đậm thắm của quê hương chúng ta.

CÁI YẾM

Đ'ta, cái yếm xuất hiện từ xa xưa và được định hình từ đời Lý. Đến năm 1696, đàn bà lao động thường mặc yếm cổ xây. Với nữ giới quý tộc thì trước yếm có thêm một vài đường dây tết lại với nhau thành hình lưới quả trám. Từ 1802 trở đi, yếm là một miếng vải vuông đặt chéo trên ngực người mặc. Ở một góc (trên) có khoét hình tròn làm cổ yếm. Đó là yếm cổ xây. Nếu khoét hình chữ V thì gọi là yếm cổ xẻ. Nếu xẻ xuống sâu nữa gọi là yếm cánh nhọn. Đến năm 1920, người ta phân chia ra nhiều loại yếm: Yếm của người lao động màu nâu non, nâu già. Yếm cho các cô gái trẻ có nhiều màu khác nhau như màu hoa lý, hồ thủy, đào phai. Các cô gái ăn chơi khoét cổ yếm xuống thật sâu, màu sắc sỡ. Đúng tuổi thì dùng màu sẫm hơn. Ở góc nhọn cổ yếm có thêm ba đường chỉ hoặc vải nhỏ tách ra hai bên làm cổ yếm được bền hơn, nhưng cũng là để trang trí. Sau này có người thêu hoa vào chỗ này.

Hai đầu cổ yếm có hai dải nhỏ để buộc ra sau

gáy phát phơ. Hai dải nhỏ này được trang trí màu nổi bật ăn khớp với màu yếm. Có người cầu kỳ còn khâu một cái túi nhỏ và dài đựng hương thơm, xỏ vào ngay trong dải yếm để lúc nào cũng có mùi thơm ngậy ngất. Dải yếm bỏ bùa là ở chỗ này đây. Có người lại quần vào dải yếm một miếng trầu dành cho người tình. Gọi là khẩu trầu dải yếm.

Hai dải góc hai bên cạnh sườn gọi là "dải cái" hoặc dải yếm vì nó được thắt lại để bọc lấy cả bộ phận ngực, rồi buộc ra sau lưng và thắt dải ngược lại.

Những cô gái kỹ tính mua yếm ở chợ về, rồi gia công, sửa sang lại cho hợp với ý mình. Việc này đòi hỏi sự khéo tay và tỉ mỉ.

Sau khi mặc yếm, các cô gái mặc ra ngoài chiếc áo cánh trắng không cài cúc làm tôn màu yếm hoa hiên hoặc đỏ thắm của yếm. Khi đi ra ngoài, mặc thêm chiếc áo dài. Bên dưới mặc váy lưới trai bằng linh hay sồi đen dài chấm gót. Lưng có dải thắt màu mỡ gà, hồng đào hoặc hoa lý dịu dàng. Phía cạnh sườn đeo xà tích bạc có chùm ống vôi và con dao con bóp cau. Chân đi dép. Đầu vấn khăn nhiễu hoặc nhung với đường ngôi ở giữa hoặc bên cạnh. Trùm ra ngoài là chiếc khăn mỏ quạ. Có người để tóc bỏ đuôi gà hoặc vấn trần có cài chiếc

lược. Nếu đi xa hoặc đi xem hội, cô gái đội chiếc nón quai thao để làm duyên...

Tất cả những cái đó phối hợp với cái yếm tạo nên dáng nét mềm mại, duyên dáng của các bà, các cô.

NÓN

Ngày xưa, anh chàng trách cô gái: *Xưa kia gần bó một hai, giờ đây ghé nón ngang vai chẳng chào!* Bộ trang phục của cô gái Kinh Bắc được tả như sau:

Đội nó Ba Tầm

Quai thao một nhúm, áo trăm một đôi.

Cái thắt lưng em, bầy tám vuông sồi...

Cái nón để che mưa che nắng, để nguy trang, để ngượng, che dấu tình cảm, tăng duyên, làm đẹp... Lại có câu: *chòng chành như nón không quai, như nhà không nóc, như ải không chồng* hoặc như câu đối lại: *nón không quai, nón nghiêng nón ngả, làm cả làng phải ngả, phải nghiêng.*

Ngày nóng nực quá sá, cô gái khát nước, xin một gáo nước giếng mát ngay vào chiếc nón, uống cho đỡ khát rồi rửa mặt, rửa tay. Hai anh chị đi bên nhau, đến một quãng nào đó, muốn nghỉ ngơi. Họ không cần chiếu, không cần gì cả mà giải nón ra, ngồi ngay lên nón: *Đã yêu nhau ta giải nón*

ra ngói. Thỉnh thoảng cô gái soi chiếc gương trong nón, cười một mình tin vào mình, nghĩ bụng: nhan sắc nhường này, ta chẳng sợ... Có lúc cái nón dùng để phe phẩy cho mát. Lúc đó, cái nón thay cho cái quạt. Cái nón trong tay người sử dụng sinh ra những động tác và ý nghĩ: *Qua đình ngả nón trông đình, đình bao nhiêu ngói thương mình bấy nhiêu...*

Khổ già bạn trong canh *quan họ*, các liên anh, liên chị hát rất buồn: *Khăn, nón, i ơi... để lại đây* là lúc các cô gái tặng cho các bạn trai cái nón quai thao thân thiết của mình. Cái nón là tấm lòng của cô gái, là vật nặng tình: *yêu nhau, cời nón cho nhau*. Anh con trai Bắc Ninh không muốn cho cô bạn gái của mình phải ra chợ mua nón. Anh ta tự chẻ tre đan lấy nón, cho nàng đội để đi xem hội đêm rằm. Anh ta muốn cái nón đó phai mang hơi thở và nỗi lòng của mình.

Trong tiểu thuyết *Tắt đèn*, chi Dậu vào nhà Nghị Quế, che nghiêng cái nón rách. Đó là một kiểu chào. Hồi đó, lý trưởng hoặc chánh tổng đội cái nón dừa có chòm. Nó tượng trưng cho uy quyền và cao sang. Có con gái muốn tư già, ra về, chàng trai liền giữ lại: *Mình về ta chẳng cho về, ta giữ cái nón, ta để bài thơ*. Cô gái đội nón quai thao được có một tiêu chuẩn trong mười yêu: *Sáu*

yêu cái nón quai thao dịu dàng. Bác sắm chĩa cái nón nhầu nhĩnh ra để nhận tiền thưởng của người nghe sau khi anh đã hát bài *Anh khoá băng khuâng*. Cái nón dùng để thề bồi: *Tình em trao nón nặng thề, anh về bầm mẹ liệu bề sang xin*. Cô gái có lời đề nghị với anh bạn trai: *Chàng ơi! bỏ nón em ra, để em đi chợ kéo mà chợ trưa...*

Việt Nam là quê hương của ba loại nón: nón ba tầm, nón quai thao, nón bài thơ. Và cũng có nhiều loại nón khác nữa như: nón lá gồi, nón lá cọ, nón sơn, nón Nghệ, nón lòng chảo, nón thúng, nón giang, nón mệnh phụ, nón sấm, nón quả búa, nón tiến vua, nón dừa, nón dấu, nón thờ, nón lông, nón đi biển, nó tu lờ (nhà sư), nón chóp... Phổ biến hơn cả là nón lá cọ, nón bài thơ, nón Huế, nón làng Chuông, nón Hữu Bằng, nón Vân Đình... Cái nón Huế trắng đến loé mắt. Nón bài thơ còn được gọi là Nón "người tình". Cô gái đã nhĩnh gọi là cô gái sắp đến tuổi cấp nón theo chồng...

Chiếc nón quai thao thật đặc biệt. Nó có đường kính chừng 70cm. Thành nón cao lên 7cm. Mặt dưới có gắn một ống hình tròn bằng nan tre để đội vào đầu cho cân gọi là chũm nón. Quanh chũm nón là vòng tre chuốt nhỏ, khâu bằng chỉ màu, đan chéo sợi rất công phu. Lại được trang trí bằng những bông hoa, cánh bướm. Quai nón làm bằng

giấy thao đèn gồm từ một đèn ba giấy chập lại, buông thông dài xuống...

Nguyên liệu của nón lá gồm: lá gồi, nan tre và chỉ khâu bằng sợi mộc. Người ta làm khuôn tròn bằng nan tre rồi lợp lên hai lớp lá gồi mỏng chuốt phèn. Từ đáy nón lên đến chòm có 15 vòng nan tre. Tức là có 15 đường khâu vòng tròn.

Các bạn nước ngoài đến Việt Nam thường phải đi mua bằng được một vài chiếc nón. Các diễn viên, nghệ sĩ, ngôi sao đến Việt Nam luôn tranh thủ cơ hội đội cái nón Việt Nam rồi chụp ảnh, đánh dấu sự có mặt.

Suốt cả chiều dài lịch sử dân tộc, qua mấy cuộc trường kỳ, cái nón lá hình ảnh, biểu trưng của phụ nữ Việt Nam. Chúng ta không thể nào quên được hình ảnh những chiếc nón mé, nón tối tả trong cuộc sống lam lũ một thời. Cũng như những chiếc nón của nông dân cướp kho thóc Nhật, đi dân công phục vụ các chiến dịch lịch sử. Nhưng chiếc nón giản dị mà kiên cường! Lại còn những chiếc nón nhấp nhô trong các phiên chợ làng. Một mái tóc, một vành nón... là cả một ấn tượng sâu sắc, đậm đà, là nhớ, là mong. Cái nón là hình ảnh và âm hưởng của quê hương.

Thiết tưởng, trong các bảo tàng văn hoá, lịch

sử, nghệ thuật, chúng ta nên có hẳn một gian phòng trang trọng giữ lại hình ảnh của những chiếc nón Việt Nam tân tạo, nhẵn nài, bi hùng và trữ tình... Chúng góp một nét đậm trong nền văn hoá truyền thống...

TRANG PHỤC CON GÁI HÀ THÀNH

Son phấn ngoại vào ta từ những năm 1915 qua các lái buôn Pháp, Tây Ban Nha, Hà Lan nhưng các cô gái vẫn chưa dùng mấy. Đến khoảng 1920 thì được dùng nhiều hơn. Nhưng mọi người mới chỉ dùng nhẹ nhàng qua loa tý chút. Nhiều người vẫn chủ trương vẻ đẹp tự nhiên không son phấn. Khoảng 1922-1925, son phấn được dùng khá phổ biến.

Những năm 1920-1921, các cô gái Hà Nội nhất là các cô gái ở các khu phố cổ, đông đúc, sầm uất như Hàng Đào, Hàng Ngang, Hàng Bạc, Tràng Tiền, hàng Khay v.v.. lưu ý nhiều đến son phấn.

Đạo này, khi ở nhà các cô (các bà) thường mặc yếm bỏ bùa, áo cánh trắng hoặc phấn hồng; Mặc váy lười trai là loại váy toả rộng ra ở phía dưới. Kiểu này hiện đại hơn cái kiểu "cái thùng mà thùng hai đầu" hoặc hiện đại hơn một chút nữa là quần lĩnh Bưởi, thắt lưng bao xanh hoặc tím tam giang. Khi có khách đến chơi hoặc đi ra ngoài thì cô ta phải mặc thêm chiếc áo dài, thắt lưng

ra ngoài áo. Cũng có khi mặc áo dài không thắt lưng bao. Khi nóng nực, chỉ mặc một áo dài, khi trời rét, thì mặc thêm hai áo dài mỏng nữa gọi là áo mớ ba. Cái áo dài từ thân phía trước có hai tà dài xuống gần gót chân. Vì vậy mà chị em quan họ bảo: "hai bên tà áo ướt đầm như mưa". Đằng sau là một vạt dài ôm lấy người, hai vạt trước buông xuống có cái vẻ tha thướt. Có lúc muốn gọn, hai tà trước được buộc lại với nhau. Khi cần làm việc nặng nhọc hơn, hai tà áo trước được quăn ra đằng sau. Áo dài từ thân thường mỏng, bằng tơ, lụa, the. Màu mỡ gà, đỏ, vàng chanh, xanh hoặc hoàng yến.

Nếu là mùa rét, các cô gái mặc kép nghĩa là 6-7 chiếc áo dài mỏng lên nhau. Trong cùng là chiếc áo dài trắng đến áo xanh, mỡ gà v.v. Ngoài cùng là màu nổi như xanh hoặc đỏ. Chiếc ngoài cùng bằng the đen mỏng làm dịu màu đỏ, xanh gắt của màu áo sau nó. Nghĩa là người mặc áo chơi màu sắc. Trường hợp này gọi là áo mớ bảy. Áo mớ ba mớ bảy là cả một sự pha màu. Phải khéo léo dùng màu sắc có cung bậc sao cho ưa nhìn vì những màu sắc của những chiếc áo trong được phô bày bên phía nách phải. Nơi đây các áo không cài khuy.

(Các cô chít khăn, thu gọn làn tóc vào một tấm

khăn dài vắt quanh đầu. Phía trái để đuôi gà. Gọi là tóc ngà đuôi gà.

Khoảng 1935 - 1938 họa sỹ Cát Tường cải cách chiếc áo dài tứ thân chỉ có một tà đằng trước và một tà đằng sau. Nó có hai đường sẻ hai bên và trở thành cái áo "tân thời" áo "Le mur" ngày nay. Lê dĩ nhiên chiếc áo dài không ngừng được sửa chữa và cải tiến.

Dạo này, áo dài tân thời được phổ biến và ưa chuộng ở khắp nơi. Thậm chí chúng còn về cả các thị trấn nhỏ. Các cô gái giàu sang may áo tân thời bằng gấm tam thể hoặc gấm thất thể (có 7 màu) của Trung Quốc hoặc xoàng hơn thì dùng gấm của ta. Đi đôi với quần trắng bằng lụa hoặc diềm bầu thượng hạng, sa tanh (hiện đại hơn quần đen).

Trước những năm 20, các cô (các bà) đi dép cong. Sau đó đi giày gót hài. Con quan giàu có thì đi hài thêu hai con phượng châu nhau, ngũ phúc phía mũi hài. Nền của mũi hài là màu xanh hoặc màu đỏ có những hạt cườm màu lấp lánh. Đế hài phẳng, cao chừng 2-3cm.

Những năm 1932, các cô gái Hà Nội không chít khăn mỏ quạ như ở ngoại thành, nông thôn nữa mà họ chít lên đầu chiếc khăn hoa hoặc khăn len nhiều màu. Họ để đường ngôi giữa hoặc đường

ngôi cạnh, chít khăn nhiều màu hoặc nhung tơ. Lại có kiểu vấn đầu trần (không chít khăn) nghĩa là quân lộn tóc không quanh đầu rồi giữ chặt bằng chiếc trâm bạc, ngà hoặc bằng chiếc lược.

Kiểu đầu tóc này rất tài tử, nghệ sỹ. Nó là hình ảnh của những nữ nhân vật chính trong các tiểu thuyết như: "Nửa chừng xuân, Đoạn tuyệt, Lạnh lùng v.v" của Tự lực văn đoàn một thời.

Về các đồ trang sức, các cô (các bà) Hà Nội thích một chuỗi hột vàng quán quanh cổ. Đó là những hột nhỏ bằng vàng được xâu lại với nhau thành chuỗi. Có cô đeo 3 chuỗi. Cũng có khi 7 chuỗi, chuỗi nọ dài hơn chuỗi kia. Có người lại thích đeo vòng vàng, kiềng vàng. Vàng để trơn, còn không thì được chạm trở tinh vi với những phương, rồng, những hoa văn độc đáo. Cổ tay đeo vòng ngọc hoặc xuyên. Xuyên là vòng cổ tay nhưng đánh dẹt chứ không tròn mà không có chạm trở.

Có người đeo bên thắt lưng một chuỗi xà tích gồm 1 quả đào bằng bạc, một vuốt hổ, một con dao con đều bằng bạc và được đeo bằng những sợi dây bạc để trang trí.

Tai đeo khuyên, hoa tai bèo. Sau này có hoa tai giọt lệ. Đầu đội nón quai thao, đó là loại nón tròn rộng vành. Vành nón thẳng đứng xuống,

chiều cao tới 10cm. Với quai nón cầu kỳ, nhiều hoa tiết nặng về trang trí do các phường thợ Lâm Thao ở Triều Khúc làm ra. Quai nón rất dài và gợn cảm. Cũng có người đội nón ba tầm mà quai nón là 3 sợi dây ba mầu tết lại với nhau.

Các cô gái Hà Nội thời đó thường bàn tán với nhau về cách ăn mặc và quan niệm cái đẹp: Nhất dáng, nhì da, tam thanh, tứ toạ. Dáng vóc dáng điệu và cử chỉ còn xếp dưới nước da. Da trứng gà bóc và da sứ Giang Tây là được ưa chuộng. Lời ăn tiếng nói đứng thứ ba. Sau cùng là chuyện đứng ngồi tiếp xúc. Dáng dấp, đứng ngồi của cô gái phải làm sao cho có lễ phép, khéo léo, tế nhị, ý tứ, đẹp mà còn có nữ tính. Trong chèo cổ Suý Vân giả dại, anh Cu Sút thấy cô em gái đứng thưa chuyện với bố không có những điều kiện đáng có, đã mắng cô em gái với một câu khôi hài bất tử: "Đứng trước mặt cha, cô phải lễ phép, tế nhị, ý tứ... cô phải khép cái tàu lá chuối của cô lại chứ". Lại còn mấy cái chuẩn mực của người đẹp nữa chứ... Đã từ lâu, họ đã bỏ hẳn cái câu; "Răng đen ai nhuộm cho mình" mà áp dụng cái câu "Răng trắng má đào" (Bạch sỉ hồng nhan). Chuẩn mực là ngực nở, bụng thon, chân dài, đùi ếch. Đôi lông mày cũng vô cùng quan trọng. Các cô thường tự sửa lông mày cho mình, có khi họ tự sửa cho

nhau. Lòng mây bán nguyệt, nét ngang và lòng mây mây khói được ngưỡng mộ hơn cả.

Năm 1932, tại nhà đấu sảo, nay là cung văn hoá Hữu nghị có cuộc thi "Sắc đẹp Hà Thành", không được dùng các từ Hoa khôi và Hoa hậu. Vì những từ đó phải dành cho vợ vua hoặc sau này nhường cho Nam Phương Hoàng hậu. Lần này người đẹp số 1 là Nguyên Thị Tân ở số nhà 11B phố mà bây giờ gọi là phố Lê Văn Hưu. Cô được bình là Tố mỹ, Nhã mỹ. Người thứ hai là cô Sầu con gái nhà tiểu thuyết kiếm hiệp Lý Ngọc Hưng được bình là khôi mỹ, tráng mỹ...

Thời nào, lúc nào, Hà Nội nói riêng và Việt Nam nói chung cũng có quá nhiều những người đẹp và phục trang của ta càng ngày càng đẹp hẳn lên. Đó là một phần mà người ta không thể không say mê Hà Nội được...

TRANG PHỤC ĐÀN ÔNG

Những năm từ 1910 - 1930, ở ta đàn ông thường mặc quần "lá toạ", ống rộng, đũng thấp. Cạp quần cao chừng 20 cm . Khi mặc, họ vê hai đầu cạp quần lại rồi thắt vào với nhau. Có người lại dùng thắt lưng vải thắt ra ngoài cạp quần. Khi cần thiết làm việc gì đó, họ rút cạp quần ra ngoài thắt lưng, toả cạp ra ngoài. Có khi lại cuộn đầu ống quần lên, gọi là "xắn móng lợn". Cũng có khi họ mặc quần cụt. Chiếc quần rộng có "chân què" này rất lợi hại không sợ mất nếp, rộng rãi, thoải mái lao động. Thông thường thì áo và quần đều nhuộm nâu hoặc nhuộm thêm bùn để có màu sắc sẫm hơn và mặc bền hơn. Khi ra đình hoặc đi chơi đâu đó, họ mặc quần chực bầu trắng và chiếc áo dài quá đầu gối hay chiếc áo the thâm. Trên đầu vấn khăn chít hoặc khăn đóng do các cửa hiệu làm sẵn. Chỉ cần đội lên đầu là xong, không cần phải chít. Những người có học hành, giàu có hoặc chức sắc thì mặc chiếc áo dài trắng bên trong. Ngoài là chiếc áo xa có hình chữ "thọ". Trong những

ngày tết, ngày lễ hoặc ngày quan trọng nào đó, một số ít người mặc áo gấm màu, có thêu những chữ "Phú, quý, thọ, khang, ninh". Để tránh cho chiếc áo gấm quá phần sắc sỡ, choáng ngợp, người ta mặc ra ngoài một chiếc áo xa rất mỏng. Như vậy lại gây được hiệu quả thẩm mỹ cao. Cha ông ta, những anh hùng hào kiệt, những vị có chức sắc cao còn mặc ra ngoài một chiếc áo thụng dài, rộng, màu lam, màu sắc hoà hợp với nhau một cách hài hoà vừa nghiêm trang, uy phong lại có tính nghệ thuật.

Về mùa rét, người bình dân mặc áo bông dài hoặc ngắn. Họ đội nhiều kiểu nón, đi guốc, đi giày Gia Định, hoặc đi chân không.

Từ năm 1935 trở đi, ở các thành thị, mọi người đã mặc Âu phục nhiều. Nhất là những năm từ 1975 đến giờ, các chàng trai và các vị đứng tuổi của ta ở hầu hết mọi nơi đều dùng kiểu Âu. Chị Barbara Cohen người Mỹ nói: "Thanh niên Hà Nội mặc Âu phục rất đẹp mà còn kỹ lưỡng hơn cả người Mỹ chúng tôi, họ mặc "Pháp" hơn chúng tôi". Chị Vande Viele người Bỉ nói: Tôi đã đi nhiều nước, thanh niên Hà Nội mặc complet không thua bất cứ một nước nào. Họ mặc đẹp lắm.

BẦU RƯỢU

Chúng ta thấy trên nóc Tháp Rùa ở hồ Hoàn Kiếm có dựng một chiếc bầu rượu. Trên nóc Ngọ Môn, ở Thái Hoà điện, Thế miếu, Hưng miếu ở Huế cũng có trang trí những chiếc bầu rượu. Chiếc bầu rượu có một giải lụa mềm mại tô điểm. Nó lại được hai con rồng hoặc hai con cá hoá rồng châu vào. Chúng ta còn thấy ở rất nhiều những mái đình, miếu, am, thậm chí cả chùa ở khắp mọi nơi đều đặt chiếc bầu rượu vào một vị trí cao nhất. Đến nổi rồng là biểu tượng cao quý nhất, thiêng liêng nhất đại diện cho vương quyền cũng phải kính cẩn, tôn vinh nó. Mọi người đều gọi là bầu rượu đó là bầu rượu thiêng, là bầu nước thiêng vì nó được đặt trên cao nhất và ở chính giữa Việt điện. Mà Việt điện là cả một thế giới u linh, tôn nghiêm, cao cả.

Quả bầu là nguồn gốc, là bụng bà mẹ đẻ ra các tộc người. Huyền thoại xưa kể về chuyện quả bầu đựng màu tâm linh và triết học. Những con người sống trong quả bầu muốn ra với vũ trụ. Họ chen

chúc quá đôi làm cho bụng mẹ quả bầu lẫn lóc, quần quai. Quả bầu đau đẻ. Đấng thiêng liêng hơn nóng một cái dùi rồi chọc vào quả bầu, hình thành một cái lỗ. Thế là tất cả mọi người trong quả bầu chen nhau chạy ra ngoài. Những người ở gần chỗ nóng ra trước, nước da bị đen sẫm. Những người ra sau trắng hơn... Và những tộc người ra đời. Sau này, mọi người không bao giờ quên rằng mình được sinh ra từ quả bầu bụng mẹ. họ buộc quả bầu bằng một sợi dây thật đẹp (sau này là giải lụa) rồi quàng lên cổ hoặc đeo ngang lưng. Lúc đầu họ đựng nước là thứ cần thiết nhất cho cuộc sống. Sau này yếu tố đó không quan trọng lắm. Họ đựng rượu. Rượu trong bầu là nước thiêng, cho mọi người sức mạnh của trời đất và của mẹ. Rượu để cúng tế thần linh. Phi tửu bất thành lễ. Rượu để uống mà sống.

Quả bầu là vũ trụ, nó chứa tất cả những gì mệnh mạng to lớn và tinh hoa của trời đất âm dương. Chứa cả mẫu hệ, vương quyền, cha mẹ... Tất cả...

Nước và rượu trong quả bầu tưới tắm cho con người, cứu vớt con người để con người tồn tại trong sự phồn. Phồn thóc gạo, phồn gái trai...

Với Đạo giáo, quả bầu chứa đựng linh đan là thuốc thần diệu để có thể trở nên thần tiên. Trước

hết là xa lánh cuộc sống bụi bặm, đầy đắng cay rồi trở nên bất tử theo ý nghĩa vô cùng vi vu, khái quát.

Với Phật giáo, quả bầu là bình rượu, bình nước cam lồ của Phật Bà Quan Âm để cứu các chúng sinh trong bể khổ trầm luân.

Với Khổng giáo, nó là đại diện của Thiên, Địa, Nhân. Nó ca tụng con người là chúa tể của muôn loài, con người dựa vào sức mạnh của quả bầu mà hài hoà với thiên nhiên nên gọi quả bầu là cái túi càn khôn.

Văn hoá Việt Nam là văn hoá tam giáo đồng lưu nên càng thống nhất với tâm niệm của quả bầu. Quả bầu là Kim âu (âu vàng). Ta còn nhớ câu: "Non sông ngàn thuở vững âu vàng". Nó chứa sự vận chuyển âm dương, chứa cái phong độ vĩnh hằng của dân tộc. Về sau này, khi công nghệ gốm và sứ phát triển người ta chế tạo ra những quả bầu bằng gốm, sứ. Ngoài có vẽ những hình tượng như rồng, mặt trời, ngọn lửa, phượng, mây v.v... đây vẽ tâm linh, ước lệ. Trong đó có gửi gắm những mặt mã để người sau giải mã dần.

Những quả bầu thật sự là những quả bầu bằng gốm, sứ ở miền xuôi được đặt trên các bàn thờ tổ tiên, gần các mâm lễ cúng.

Ở Trung Quốc, những nhân vật có danh tiếng.

những nhà văn, nhà thơ như: Lã Đồng Tân, Lý Thiết Quài, Lưu Linh, những nhà hiền triết trong rừng trúc: Lý Thái Bạch, Sầm Phu Tử, Đan Khâu Sinh v.v... bao giờ cũng có bầu rượu bên mình. Ở ta, những Phạm Thái, Nguyễn Bình Khiêm, Nguyễn Khuyến, Tú Xương, Tản Đà v.v... cũng luôn nhắc đến bầu rượu túi thơ.

Vào khoảng 1930-1931, ở mấy làng Kẻ Mơ, Bạch Mai là một trong những quê hương rượu của Việt Nam, người ta có một bài hát rất nổi tiếng để ca ngợi quả bầu rượu và rượu. Nơi đây, họ nấu rượu và bán rượu. Phụ nữ cũng uống rượu chẳng kém gì nam giới. Cứ đến ngày 4 tháng giêng, mười sáu cô trinh nữ ăn mặc sắc sỡ, môi son má phấn vừa múa vừa hát. Mỗi cô cầm trong tay một quả bầu rượu. Họ hát lên:

Tay tình tay nâng... Tình bầu rượu...

Ta bớ ru hời... Ta hời ru

Rẻo lăm nếp hoa... Ta cất rượu...

Tay tình tay nâng

Tình bầu rượu

Ta bớ... ru hời

Ta ru hời... rẻo lăm nếp mây.

Mỗi quả bầu được buộc thêm vào một giải lụa màu ở nơi thắt cổ bông.

Nhìn thấy quả bầu rượu, người ta nghĩ đến rượu, nghĩ đến ngày xưa, nghĩ đến men của cuộc sống, đến những điều mơ hồ của cội nguồn.

Quả bầu là một trong những nét đẹp của văn hoá Việt Nam.

CÁI QUẠT

Từ phương Đông, cái quạt du nhập sang phương Tây. Châu Âu máy móc và lý trí gọi cái quạt là chiếc bình phong di động nhỏ, dùng để quấy đảo không khí, làm cho mát. Châu Âu cũng có nhiều loại quạt. Đặc biệt là giới quý tộc dùng nhiều loại quạt rất cầu kỳ vì họ coi chúng là một loại đồ trang sức năng động và tế nhị: quạt có đăng-ten, quạt lụa màu, quạt có gương, quạt có đá quý, quạt đôi môi v.v...

Phụ nữ và nhất là các bà mệnh phụ thường hay dùng quạt để nhìn kỹ một hiện tượng, dáng nét nào đó mà vẫn không trắng trợn hoặc sỗ sàng. Trong các màn trai gái yêu nhau cái kiểu mè nheo vờn chuột, cái quạt lảng lơ đã thể hiện được nhiều điều xuất sắc. Chiếc quạt mở ra một phần hay toàn phần che ngang bộ ngực, cầm ngược, cụp lại, xòe ra từ từ, hươ lên, hạ xuống v.v... đều là những tín hiệu quan trọng mà chỉ người trong cuộc mới giải mã được. Cái quạt còn dùng để nguy trang, đánh lừa, nũng nịu đối phương.

Tại bảo tàng Louvre (Pháp) có.. lưu trữ nhiều loại quạt của thế kỷ 17, 18. Bảo tàng Manhattan giữ nhiều bức danh hoạ có các thiếu nữ cầm quạt của nhiều thời đại. Bức nổi nhất là bức "Cô gái cầm quạt" của hoạ sĩ Barthe Marisat. Bức hoạ này vừa được lưu ý về cô gái đang ở trạng thái nóng nực, vừa được lưu ý về cái quạt được xoè ra, say sưa hết cỡ.

Nước ta là một trong những quê hương của cái quạt. Ở Hà Nội xưa, tại phố Hàng Quạt có đình Phiến Thị (chợ Quạt), cũng gọi là đình Hàng Quạt, có thờ tổ sư nghề làm quạt họ Đào, người làng Đào Xá, Ân Thi, Hải Hưng. Chính dân Đào Xá đã ra Kẻ Chợ lập phường làm quạt và dựng nên ngôi đình này. Gần đây, quạt Hưng Yên, quạt Phù Ủng, quạt Hữu Bằng (Lửa)... là có tiếng nhất.

Có rất nhiều loại quạt: quạt trầm hương, đôi môi, lá, nan, lông, ngà... Quạt hấu bóng, quạt thừng Bòm, quạt lễ, quạt rước, quạt tiến, quạt kéo, quạt thước v.v... Quạt kéo có cánh 1m80 x 0m70, lợp vải và có hệ thống dây cho một người kéo, làm mát được không gian rộng. Nó xuất hiện ở Hà Nội từ năm 1914. Quạt thước dài chừng 45cm dùng cho những người có tuổi ở nông thôn. Nó vừa che nắng vừa che mưa, đuổi chó. Cho nên còn gọi là quạt đánh chó. Năm 1944, nhà văn

Nguyễn Tuân mặc áo gấm, khăn đóng, tay cầm cái quạt thước to xòe ra, vào quán Taverne Royale, được mọi người xúm xít lại nhìn ngắm, trầm trồ. Đặc biệt là những khách người Pháp đánh giá rất cao cái cách ăn mặc này kèm theo cái quạt thước độc đáo.

Nói về cái quạt, chỉ cần đọc bài thơ của nữ sỹ Hồ Xuân Hương là đủ:

*"Một lỗ sâu sâu mấy cũng vừa
Duyên em dính dáng tự ngày xưa
Chành ra ba góc, da còn thiếu
Khép lại đôi bên thịt vẫn thừa
Mát mặt anh hùng khi tắt gió
Che đầu quân tử lúc sa mưa
Thì thảo uớm hỏi người trong trướng
Phì phạch trong lòng đã sướng chưa?"*

Chuyện chị em chỉ nói nhỏ được với nhau gọi là "chuyện sau cái quạt". Đơn vị pháo cao xạ đầu tiên của Việt Nam đã ra lệnh: "Bắn rẻ quạt" tức là bắn toả để đạn rải ra, chặn máy bay địch. Ở một vài cấu trúc chạm trổ trong các đình chùa có những chi tiết từ không gian hẹp mở ra không gian rộng gọi là chi tiết rẻ quạt. Người con lấy làm sung sướng được săn sóc cha mẹ những lúc nóng bức cũng như những lúc lạnh lùng gọi là

được "quạt nồng ấp lạnh". Người con trai được quạt cho người còn gái hoặc ngược lại, người cầm quạt cảm thấy mát mẻ hơn cả người được quạt: để ai lấp thắm, quạt sâu cho người.

Cái quạt giấy Việt Nam, dù to dù nhỏ, bao giờ cũng chỉ có 17 đến 18 nan. Chưa bao giờ có quạt 16 hoặc 19 nan. Hồ Xuân Hương đã rất đúng khi viết:

"Mười bảy hay là mười tám đây!

Cho ta yêu dấu chẳng rời tay".

Vai giáo đầu của chèo bao giờ cũng cầm trong tay cái quạt để giải bày, giở bài thơ ra ngâm ngợi, hơi che mặt nghiêng nghiêng làm duyên. Khi mới đỗ, Lưu Bình trở về nhà, thấy người yêu đã biến mất. Trong tay cầm cái quạt không biết nên mở ra hay cụp lại. Chàng bỗng vung quạt lên và ngâm câu "sống" bất hủ và ngơ ngác:

Nàng bỏ đi đâu? Phòng loan lạnh ngắt...

Trong vở "Tuần Ty đào Huế", anh Tuần Ty trong tay chỉ có một cái quạt. Bên anh ta là vợ chính thức và người vợ "nhặt" yêu quý đánh ghen với nhau. Anh phải can ngăn, dàn xếp. Cái quạt đã giúp anh che bên nọ, chắn bên kia. Cái quạt đã giúp anh lột tả được những giây phút bối rối, năn nỉ, bực mình, vui vẻ, hối hả, dàn hoà v.v... Cái quạt thật trung thành với anh. Trong Kiều,

Kim Trọng thề bồi với cô Kiều cũng xoè chiếc quạt. Quạt này gọi là quạt thề, quạt ước. Nó giúp chủ nó thể hiện trạng thái tâm hồn vui sướng hay sầu muộn, điên loạn mơ hồ hoặc chói chang, sắc lạnh. Có lúc lại chập chờn mê sảng. Cái quạt là yếu tố trong nghệ thuật chèo quan trọng.

Cái quạt Việt Nam vừa được dùng để quạt mát vừa là vật trang trí rất quan trọng và thật đáng yêu. Cái quạt giấy 17 hoặc 18 nan được nhuộm bằng nước vỏ cây với màu hồng nâu nhạt thân thiết của Hưng Yên hay Hữu Bằng (Lúa) vẫn có duyên nhất, phổ biến, tiện dụng nhất:

"Hong hong má phấn duyên vì cây

Chúa dẫu, vua yêu một cái này..."

CÁI VÔNG

Cái vông là từ cái thuyền: linh hồn của sông nước mà ra. Vông liên quan đến trẻ thơ, thời thơ ấu, sự bú mớm, lời ru ả ời, sự chăm sóc ân cần và vỗ vập của người mẹ đối với đứa con. Cái câu: "Ba gian nhà nhỏ đầy tiếng vông" biểu thị không khí ấm cúng thân thương, tha thiết của gia đình Việt Nam. Nhà nào có tiếng vông kéo kẹt là có niềm vui sinh sôi. Với tiếng vông bay bổng, bà ru cháu, mẹ ru con trong trưa hè vơi vợi là cả hình ảnh và âm thanh không thể nào quên trong một đời người. Từ những năm 1935 trở về trước, ở các gia đình Việt Nam, nhất là ở nông thôn, nhà nào cũng có một đến hai chiếc vông. Có nhà thơ đã viết:

Những trẻ nhỏ nô đùa hay nằm vông

Sớm hay chiều, đều mượn cánh cò bay...

Cái vông giản dị, được đan bằng sợi đay se kỹ, dài chừng hơn 2 mét, rộng chừng 1,5 m, dễ dàng giang rộng ra và nó tự động sụp lại. Thân vông kết thành những hình thoi gọi là mắt vông. Hai

đầu không tết lại mà là những sợi dây hợp lại, tạo thành một cái vòng hình bầu dục. Đầu của vòng được mắc vào một miếng gỗ có đường rãnh hõm sâu xuống gọi là guốc vòng. Một sợi dây thừng thật chắc có hai đầu. Một đầu buộc vào cột nhà, một đầu khác buộc vào guốc vòng. Người ta dăng vòng ra, nằm xuống và đưa đi, đưa lại. Đã có anh chàng nghiện rượu thách mọi người:

Đố ai đánh vòng không đưa

Ru em không hát, anh chừa rượu tằm...

Anh ta luôn nắm phần thắng.

Có nhiều loại vòng: vòng tiến vua, vòng đào (điều), vòng đơn, vòng kép, vòng dân già, vòng nhà quan, vòng mộc...

Thời hậu Lê có loại vòng giống cái cẳng của đội quân dưới cờ vua Quang Trung đã giúp đỡ nhiều cho cuộc hành quân thần tốc lịch sử.

Nhất là trong cuộc trường kỳ chống Pháp, bộ đội và dân quân ta đã dùng vòng để tải thương binh, tải lương thực, phương tiện phục vụ chiến đấu, nằm nghỉ ngơi sau khi chiến đấu. Những chiếc vòng đan dần dà được thay thế bằng những chiếc vòng vải buộc dây dù. Những chiếc vòng này thật kỳ diệu và thiêng liêng. Vải vòng là chiến bào, sẽ dùng để liệm khi người chiến sĩ ngã xuống: áo bào thay thiếu, anh về đất. Và đất mẹ gào lên.

nhận đứa con yêu quý của mình trở về với đất trong bom đạn.

Hồi đánh Mỹ, ở mặt trận Trường Sơn các chàng trai cô gái thường ở hai khu vực chiến đấu nóng bỏng khác nhau. Trong lúc nghỉ ngơi, họ dành ra một vài giây phút nhớ nhau, đã để ra cái hiện tượng: "Cùng mắc võng trên rừng Trường Sơn, hai đứa ở hai đầu xa thăm..."

Chiến tranh đã kết thúc được hơn 20 năm rồi, có những người chiến sĩ nay đã già, trở lại chiến trường xưa để tìm hài cốt đồng đội đã khóc lên khi thấy một cái võng ka ki treo lơ lửng tít mãi trên cao. 20 năm trở về trước đó đã có một người lính trẻ nào đó nằm ở chiếc võng đó. Anh ta đã hy sinh mà không ai biết. Các đơn vị cũng đã rút lui đi nơi khác sau một trận đánh tả tơi. Hai thân cây trong rừng nay đã cao lên nhiều và chúng vẫn giữ hai đầu võng. Cái võng rách mướp vẫn đu đưa theo gió.

Ngày xưa, các quan chức cao cấp đi võng điều, có hai người lính đội nón dẫu khiêng hai đầu. Ông Nghè về vinh qui bái tổ cưỡi ngựa hoặc nằm võng. Bà Trạng cũng nằm võng đi theo sau: "Võng anh đi trước, võng nàng đi sau". Và cũng là cái cảnh "Tình tang, võng ngựa công hầu". Có cả chuyện hai vị chí sĩ thâm nho, nằm trên hai chiếc võng

kề cạnh nhau do 4 người khiêng. Các vị đó hoá thơ hoặc đánh cờ tướng với nhau trên đường đi. Ở các đình chùa, các nghệ nhân đã lấy một phần hình ảnh cái vông mà chạm trở nên những chi tiết trang trí hoành tráng rồi ghép lại thành cái cửa vông sơn son thếp vàng.

Cái vông gắn với ca dao, với bầu sữa mẹ, với quê hương đất nước. Nó in đậm một dấu nét đậm đà trong văn hoá Việt Nam.

CÁI GIƯỜNG

Trong cuộc sống của chúng ta có 4 nhu cầu tối thiểu là: ăn, mặc, ở và đi lại. Vấn đề "ở" cần căn nhà và chiếc giường. Thời xa xưa, người ta nằm vồng, ổ rơm, nằm chõng, rồi giường tre. Sau đó tiến lên, dùng giường gỗ. Để chuẩn bị cưới nhau, đôi trai gái rủ nhau đi sắm chiếc giường. Đó là một điều hạnh phúc lớn. Đứa bé con được sinh ra trên chiếc giường, lớn lên ở chiếc giường. Và khi về già, cũng chết trên chiếc giường. Cái giường mang dấu ấn của sinh, ly, tử, biệt. Nó có lời thề thốt, gắn bó. Có tiếng mẹ ru con và cũng có cả tiếng khóc. Nó là vật hoài niệm. Nó là kỷ vật thiêng liêng...

Giường phổ thông, bình dân thường có những đường triện, hình quả trám, một chút sông, nước, trời, mây hoặc vài dòng ghi kỷ niệm. Giường của những gia đình cao quý, giàu sang thì cầu kỳ hơn nhiều. Trước hết là bằng gỗ quý và do phường thợ nghệ nhân đóng. Có giường chạm trổ, giường vừa

chạm trở vừa khảm trai. Có giường "Bát tiên" chạm hình 8 vị tiên:

"Nếu anh lấy được nàng

Anh xây nhà rộng, sắm giường bát tiên"...

Có giường "Bách điều" chạm trở 100 con chim, cánh chim được khảm trai lung linh, mắt chim được gắn đá quý... Cái sập mới đẹp, mặt sập thường bằng gỗ quý đánh bóng, có khi mặt sập làm bằng đá hoa.

Cái phản giản dị hơn cái giường. Nó gồm 4 tấm ván 40cm x 270cm, có chiều dày chừng 5-10cm. Chúng được đặt lên một đôi mề vững chắc. Nằm phản dễ chịu và mát. Trong chèo Quan Âm Thị Kính, sau khi Thị Màu dan díu với anh Nô, thị đã hát lên một cách say sưa: "Ta về xẻ tấm ván dày. Rồi cùng báo với mẹ thầy tin vui"... Những tấm ván dày này là để làm cái phản.

Giường của nhà vua được gọi là "long sàng". Đó là cái giường hoa, được chạm trở những hình rồng phượng. Nó được đặt trong một vị trí cực kỳ hoa lệ, gấm vóc.

Năm 1954 gì đó, lúc này, quanh hồ Thuyền Quang là một cái chợ giời khổng lồ, các đồ quý giá được đem bày bán nơi đây. Tôi đã say mê ngắm một chiếc sập gụ khảm trai và chạm trở 100 con chim. Nó đúng là cái giường "Bách điều".

Có thể nhận ra từng con chim: sơn ca, phượng hoàng, én, ưng, vẹt... mỗi con một tư thế, một dáng dấp rất sinh động. Tôi thấy đây là một công trình trạm chỗ hoành tráng. Tôi thực sự mê cái giường này. Ông anh tôi bảo: Cái giường "Bách điều" ở động cô Ba Tý - Hàng Bạc còn đẹp hơn thế nhiều lần. Ba, bốn hôm sau, tôi ra xem cái giường ở hồ Thuyền Quang, được biết nhà hàng đã bán nó cho khách nước ngoài. Được nhìn ngắm nó, tôi say sưa như thể được nghe vài làn điệu quan họ gốc hay một vài làn điệu chèo vầy...

Phần II

ẨM THỰC

TRẦU CAU

Cau non tiện chũm lòng đào

Trầu têm cánh phượng thiếp trao cho chàng!...

Lời thơ văn thoát ra từ lời của một cô gái nổi tiếng đang yêu cuồng nhiệt là Thị Màu. Miếng trầu tượng trưng cho tình yêu, tình chung thủy lứa đôi. Nó cũng là một dạng bùa mê, là cái cầu đến với tình yêu: làm thân con gái chớ ăn trầu người; vì trầu thấm quá làm lòng em say; miếng trầu là đầu câu chuyện; có phải duyên nhau thì thấm lại; quả cau nho nhỏ miếng trầu hôi, vân vân và vân vân... Thị Màu lại nài nỉ Tiểu Kính Tâm: "Chú tiểu ơi, lại đây ăn với em

miếng trầu". Ở đây miếng trầu đã trở nên cái mồi, cái bầy.

Một miếng cau, một lá trầu quệt ít vôi, cuộn lại và một miếng vỏ (rẻ) cây màu đỏ nhạt được hợp lại làm một mà nhai tức là ăn trầu. Vậy miếng trầu là sự quện lấy nhau của ba yếu tố kể trên. Nó tạo thành một vị chát, hơi đắng nhưng dễ chịu và có cung bậc, có sự tươi ngọt từ phần mềm của cau, vị bùi của rẻ vỏ, vị nồng nàn của vôi... Nghĩa là cũng gần đủ mùi đời rồi. Các động tác nhai đó cộng với dịch vị được tiết ra tạo thành một chất kích thích, gõ cửa các ô cảm xúc hệ thần kinh làm cho có sự trào dâng bùng bùng gần giống như say rượu, say nước chè tươi, say thuốc lá. Lúc này, trạng thái tâm hồn mạnh mẽ, hưng phấn hơn. Do đó, đã tiêu diệt được một phần nào sự cô đơn. Ăn trầu có mùi thơm, môi đỏ lên như thoa son. Khi nam nữ quá quấn quýt lấy nhau, môi người con gái đỏ và bóng hẳn lên. Người ta phát minh ra sự thoa son và ăn trầu là từ cái nguồn gốc thâm kín đó.

Trong các cuộc gặp gỡ mùa xuân, trong lễ hội, những ngày vui mừng, người con gái mở chiếc khăn trầu ra, đặt lên bàn tay người con trai một lá trầu không xẻ dọc, cuộn lại ở chỗ giữa toả ra một cánh trên một cánh dưới của con phượng. Nơi

giữa của hai cánh là miếng cau có đủ cả bộ phận mỡ trắng và cả hạt cau màu đỏ tím, là thân con phượng. Phía cạnh trên miếng cau được đặt một miếng rẻ vỏ được tĩa răng cưa để tạo nên mỏ con phượng. Mấy thành phần ấy được trân trọng đặt lên bàn tay nho nhã. Ngày xưa nam nữ thụ thụ bất thân nhưng khi mời trầu thì được tháo khoán. Lại có miếng trầu tằm bình thường hơn, hai bên cạnh được tách ra hai miếng dài nhọn như hình hai chiếc sừng trâu. Gọi là trầu cánh kiếm. Người chinh phụ trong chinh phụ ngâm tiễn chồng ra trận, mời chồng một khẩu trầu cánh kiếm chứ không mời trầu cánh phượng.

*

* *

Có trầu mà chẳng có cau

Làm sao cho đỏ môi nhau hồi chàng?

Nghĩa là còn thiếu một vài yếu tố gì đó nữa thì chúng ta mới có thể về với nhau được. "Dễ quách, em chưa đi đào"... là em còn do dự đấy. Còn có trường hợp họ không ăn được với nhau một miếng trầu trong những giờ phút bi kịch như:

Chị mở khăn trầu anh khép lại

Mình về nuôi lấy mẹ mình ơi!

Miếng trầu còn chỉ định thời gian: "Chờ em chừng dập miếng trầu em sang". Tức là khoảng 3-4 phút gì đó. Miếng trầu cũng gợi ý:

Nhà em có một vườn trầu

Nhà anh có một hàng cau liên phòng.

Hoặc như:

Yêu nhau chẳng lấy được nhau

Con lợn dễ đổi buồng cau để già...

Yêu ghét cũng được thể hiện qua trầu cau:

Yêu nhau, cau sáu bỏ ba

Ghét nhau cau đậu bỏ ra làm mười.

(Cau đậu vốn nhỏ và phần mỡ mềm nát)

Để giữ cho kín kẽ trong đám đông, cô gái ném cho chàng trai miếng bã trầu. Chàng hứng vạt áo rồi cho vào túi mang về chút hương thơm của cô gái. Đó cũng là một kỷ niệm độc đáo của tình yêu: "Yêu nhau em ném bã trầu",.

Đến tận ngày nay, tục ăn trầu còn phổ biến ở một số nước Đông Nam Á. Cuối một buổi họp, Chan-dra là nhà khảo cổ Ấn Độ cho tôi xem một chuỗi nào dây nào móc, chìa khoá như cái kiểu chuỗi xà tích của các bà mẹ, bà chị bên quan họ vân đeo. Trong đó có một cái ống vôi ăn trầu. Nó có hình lăng trụ và nắp đây là một hình chóp cao hơn, hơi loe ra ở phía dưới một chút. Thì ra từ

đời xa xưa, cái ống vôi cổ ở bên ta cũng giống cái ống vôi cổ Ấn Độ. Nó mang hình dáng cái Linga (dương vật). Sau này một số các bà quyền quý thấy nó có cái dáng "quá thể" nên mới đổi dáng giống quả đào, quả khế.

Một thời gian rất dài, người ta trân trọng hình ảnh cô gái Việt Nam với: khăn mỏ quạ màu đen, bộ tóc đen huyền, mắt đen trong, khuôn mặt trắng muốt, hàm răng đen nhưng nhúc, môi trầu cắn chặt... Tất cả hợp thành một vẻ đẹp trong sự hài hoà ăn ý giữa màu sắc và tạo hình.

ĐẠO UỐNG TRÀ

ĐViệt Nam, chúng ta trồng chè từ rất lâu rồi. Việt Nam cũng là một trong những quê hương của cây chè. Ở những vùng Hà Giang, Tuyên Quang chúng ta đã phát hiện được trên 40.000 cây chè hoang. Cây chè to như cây cổ thụ. Có cây bằng cây đa. Đường kính tán rộng tới 14 mét. Gốc cây đến 80cm đường kính. Có cây, hai ba người ôm không xuể. Có những cây chè cổ sống trên 300 năm tìm thấy ở Suối Giàng. Chè Suối Giàng rất được nước. Màu nước xanh trong trong rất đẹp. Không phải chỉ ở nước thứ nhất mà cả ở nước thứ hai, thứ ba vẫn còn thơm ngon.

Trong lá chè có 13 nhóm chất bao gồm 120 - 130 hoạt chất khác nhau và còn nhiều chất chưa được biết tới.

Kỹ thuật chế biến chè là một nghệ thuật có trường phái và mang tính thời đại, chịu ảnh hưởng phong tục tập quán của từng nơi.

Chất lượng chè mà chúng ta quen dùng trước hết là do nguyên liệu quyết định. Muốn được chè

ngon, chè phải được hái đúng một tôm hai lá. Có khi ba lá. Lá càng già, giá trị càng thấp. Quá trình chế biến thường có 5 khâu chính: làm héo, vò, ủ, sấy, phân loại. Từ một loại búp, ta có thể có 4 loại chè: chè đen, chè xanh, chè đỏ, chè vàng.

Chè xanh hương thơm ngát giữ được màu xanh trong nước hãm. Nước chè và vị chè nói được tâm lòng bao la của chè. Việt Nam ta chỉ sản xuất chủ yếu hai loại chè. Chè xanh và chè đen. Chè xanh cho cả nước dùng. Chè đen để xuất khẩu. Hương chè xanh tự nhiên, rất ngát, tinh tế, nửa mùi thơm khô, nửa mùi hoa hồng và cam, chanh. Khó tả như tình yêu vậy. Riêng chè xanh, có chè xanh để mộc hoặc chè ướp hương sen, nhài, ngâu, sồi, bưởi, hương liệu, dược liệu v.v... làm cho hương chè đa dạng. Chè Hồng Đào có hương thơm mạnh. Chè Thanh tâm hương thơm mát dễ chịu.

Trà ướp Tinh tâm, là loại chè ướp hương sen của các bậc quan tước triều Nguyễn. Cứ chập tối, họ sai gia nhân đi thuyền nan ra hồ Tinh Tâm, thả đầy sen ở Huế, cho một ít chè hảo hạng vào những bông sen đang nở rồi buộc chặt lại. Đến tang tảng sáng ngày hôm sau, người ta cởi lạt từng bông rồi lấy chè ra, mang về pha uống.

Trở lại những năm 30-40 ở Hà Nội, có các loại chè: Chính thái, Ninh thái, Sinh thái... là những

loại chè xanh phối trộn giữa các loại chè có hàm lượng dầu dẻo và hương thơm khác nhau lại để chúng bổ sung cho nhau rồi ướp bằng hương thơm có các vị thuốc bắc tán thật nhỏ.

Người ta đựng chè vào những lọ sành, sứ hoặc thiếc... là tốt nhất. Nước để pha trà phải đạt tiêu chuẩn bốn không: không vẩn đục, không màu, không mùi, không vị. Nước pha trà phải sôi già vừa phải, không được quá sôi. Không nên là nước sôi hai lần. Sôi non lại càng không tốt. Bộ đồ trà gồm một ấm pha trà, một chén tống (tống) và vài chiếc chén con hạt mít là chén "quân". Tất cả đều đặt trên những chiếc đĩa nhỏ vẽ rồng, phượng và bày trên chiếc khay bằng gỗ quý chạm trổ tỉ mỉ hoặc khảm trai. Có loại ấm độc ấm, song ấm và đa ấm. Trà được đưa vào ấm, giới nước sôi vào thật nhanh rồi đậy kín nắp lại. Nước sôi được giới lên nắp ấm và xung quanh đồ bên ngoài ấm cũng nóng. Đợi cho trà ngấm, rót tất cả nước cốt ra chén tống rồi pha ngay nước hai. Từ chén tống được chuyển sang các chén quân sao cho mỗi chén quân có được một nửa là nước cốt và một nửa là nước hai. Trà uống lúc nước trà còn bốc khói nhẹ. Khách uống từng ngụm nhỏ một để thưởng thức vị và hương trà. Uống trà phải có bạn để còn tán chuyện tâm tình và thế sự mới là "âm nhi tri kỳ vị". Một bộ đồ uống trà đẹp thường được bàn tán

và được truyền từ đời nọ đến đời kia. Có khi gia đình túng quẫn cũng không chịu bán đi.

Người ta uống trà trong những ngày lễ, tết, hội hè, giỗ kỵ, họp mặt; trong những trường hợp như tiễn đưa, kết bạn, làm quen...

Quanh bàn trà là hương khói, là tình bạn, là những mảnh tâm sự, là chuyện đạo, chuyện đời...

NGƯỜI TRÀNG AN UỐNG RƯỢU

Người sành rượu, trước hết cầm lấy chai rượu, ngấm nghĩa một lát, như say đắm, như vuốt ve chai rượu, thận trọng mà âu yếm nồng nàn. Anh ta lại đặt chai rượu xuống. Tay nắm chặt chiếc chén trong tay, ướm ướm. Chén rượu không có tai. Có thể là chiếc chén Bát Tràng, chén ở lò ông Thiều hoặc chén cổ có men sáng, dưới đáy có chữ "Nội phủ". Quanh chén có vẽ chút thủy mặc và hai câu thơ:

Vị thủy đầu can nhật

Kỳ sơn nhập mộng thần

Anh ta rút nút chai bằng cuộn lá chuối khô ra, ngửi ngửi rồi rót rượu ra chén. Thế là rượu hiện ra, dịu dàng, nồng nàn, trong suốt. Có thể là độc ẩm (uống một mình) hoặc là đa ẩm (uống với nhiều người). Trong mấy người uống rượu với nhau, người ít tuổi hơn phải giữ ý. Khi nâng chén, không để chén của mình cao hơn chén của người nhiều tuổi.

Tay nâng chén rượu, người ta tợp một tợp thật nhỏ, khẽ chép miệng rồi mới uống tợp đầu tiên, tợp thứ hai... Người ta thấy tinh thần phấn khởi. Nỗi mệt nhọc được giảm đi. Tâm hồn nhẹ tênh. Người ta quên đi mọi bi kịch, mọi sự vụn vặt trong cuộc sống. Tự biến mình từ nô lệ của cuộc sống vật chất sang tự do. Người ta chuyển thực tế vào mộng một cách dễ dàng và êm ả.

Khi uống với bạn bè, người ta cùng uống, cùng say để tỏ tình thật với nhau, uống cho sự giao ước, hứa hẹn được bền vững. Con quỷ tinh nghịch trong rượu sẽ đưa người uống rượu trở về những ngày vàng son. Họ trở nên dịu dàng, chan hoà, vui tươi.

Người sành rượu phải tri kỳ vị (biết vị của rượu); tri kỳ hương (biết hưởng thơm của rượu) tri kỳ ảo (biết sự huyền ảo); tri kỳ linh (biết cái linh hồn của rượu)...

Người ta uống nếm; uống thưởng thức; uống lấy say. Uống kiểu chén thù chén tạc là uống hai người: chủ và khách. Bên chủ là bên "tạc" có nghĩa là chúc mừng. Bên khách là bên "thù" có nghĩa là uống đáp lại.

Người ta uống đứng, uống ngồi, vừa đi vừa uống... Người đàn ông lý tưởng một thời xưa kia phải là người tài hoa, phải biết cầm (đàn hát); kỳ

(đánh cò): thi (làm thơ); hoạ (vẽ)... Nhưng lại phải biết cả tửu (uống rượu) mới là trọn vẹn. Tửu cũng chiếm một địa vị quan trọng.

Những người cầu kỳ hoặc tạo nhân mặc khách khi uống rượu yêu cầu phải có một không khí phù hợp, người uống với mình phải "ngon", rượu phải ngon, thức nhắm phải ngon...

Người giàu có uống loại rượu đắt tiền hơn và có kẻ hầu người hạ làm các món nhắm. Người có chữ nghĩa, vừa uống rượu vừa làm thơ làm phú, đọc cho nhau nghe những áng văn hay. Có khi họ vừa uống vừa thưởng thức giọng hát ca trù của các đào nương. Họ đưa sáng tác của họ ra để các đào nương trình bày. Người nghèo thì uống "suông". Cũng có khi thức nhắm là quả sung, quả ổi, quả ôi hoặc quả nhót cũng xong. Gọi là rượu nhạt, rượu suông.

Trong những bữa rượu, người ta xếp những người ngang tuổi ngồi với nhau, những người có chức sắc ngồi với nhau hoặc bình dân ngồi với nhau. Nhưng khi uống rượu kiểu "chén chú chén anh" thì thật thoải mái, bình đẳng. Chẳng phải giữ kẽ gì, tha hồ mà mồm nhai tai nghe... Đó là cái thú dân dã và đặc biệt.

Cũng có nhiều kiểu say: say khướt, say khướt cò bợ, say tít cung mây, say túy lúy càn khôn, say

mê, say mê mẩn đời, say ngà ngà, say không biết trời đất là gì v.v... Lẽ dĩ nhiên cũng thường có chuyện: "rượu vào lời ra" hoặc quá chén mà xảy ra những điều đáng tiếc.

Ở thời xa xưa, những người dân ở vùng cao đều uống rượu cần. Mọi người uống tập thể từ một vò rượu. Nhưng rồi một số di dân xuống đồng bằng, họ sống trong môi trường mới, không uống rượu cần nữa. Họ đã quên kiểu uống rượu này đi. Nhưng những người anh em của họ ở lại miền cao vẫn còn giữ được cái nếp uống rượu cần. Tính cộng đồng của việc uống rượu cần rất cao. Họ cùng vui với nhau bên ché rượu cần, sống cùng nhau và chết cũng cùng nhau.

CÁI DƯA CÁI CÀ

Dưa, cà gắn bó với tổ tiên chúng ta từ thửa xa xưa, hương khói. Trước khi ra trận đánh giặc Ân, ông Gióng ăn hết 3 nong cơm, hai nong cà. Nông thôn Việt Nam luôn nhắc đến câu: "có ao rau muống, có cà dầm tương". Những năm được mùa, người ta vẫn nhắc nhau: "Được mùa chớ phụ dưa, cà..." Không phải chỉ có những gia đình nghèo cần đến chúng. Mà các gia đình khá giả thậm trí giàu có cũng không thiếu chúng được. Mặc dầu đời sống dưa, cà là đạm bạc. Đôi vợ chồng son mới ra ở riêng nói với mọi người: "Chúng em, dưa cà nuôi nhau ấy mà..." Với những người Việt Nam xa xứ, họ có nhiều nỗi nhớ. Như nhớ quê hương, nhớ họ hàng. Họ còn có một nỗi nhớ nữa : Nhớ dưa cà, nhớ dưa La, cà Láng.

Cô gái xinh xinh, mới lớn được ví với nụ cà hoa mướp. Cà có cà pháo, cà nhỏ, cà bát. Cà pháo nổi tiếng có cà Cáo Đình, Hoàng Mai, Láng, Hưng Yên, Thái Bình, Nghệ An v.v... Nó tròn, đậm, bùi, thơm, ngon. Cà nhỏ còn gọi là cà ngọc, chỉ nhỏ

hơn hạt lựu một chút, trắng muốt màu ngọc. Loại cà này ngày xưa được trồng tại Giàn, Khế (thuộc Hưng Yên), Phù Lưu (Bắc Ninh) xưa nó là loại cà tiến vua. Vì nó vừa đẹp lại vừa đủ 5 mùi. Có điều trồng nó rất khó và cầu kỳ như trồng địa lan vậy mà quả lại ít. Do vậy, sau này người ta không trồng nữa. Nó chính là loại cà được nhắc đến ở bữa cà Kiêu sa trong *Hồng lâu mộng* nổi tiếng. (ở Trung Quốc xưa cũng có loại cà cao quý này.). *Riêng cà bát có chừng 13 loại*. Nổi tiếng có cà La, cà Hoàng Mai, Láng, Thái Bình, Nam Định, Bắc Ninh v.v... cũng kiểu như gà, có nhiều loại gà: gà ri, chân chì, Đông Cảo...

Cà và dưa muối là thức ăn, là gia vị lại vừa là để điều tiết độ mặn nhạt, độ hài hoà của các món ăn với cơm...

Người con gái vùng về trong công việc bếp núc bị chê là: "cái dưa thì khú, cái cà thì thâm" Lại có câu: "trẻ muối cà, già muối dưa" nghĩa là muối cà (cà bát) phải nặng tay, muối dưa phải nhẹ tay.

Muốn muối cà, ta phải bỏ cuống, rửa sạch cà, đắp một lượng muối lên chỗ cuống lõm xuống (với cà bát), xếp vào vại. Còn với cà pháo thì cho vào dung dịch nước muối có độ mặn thích hợp. Sau đó, đặt vỉ tre kín bề mặt vại rồi đè lên bằng một hòn đá hoặc một vật nặng. Cách muối dưa cũng

gần như vậy. Nhưng, trước khi muối dưa, cải già phải không được để rập, phải được phơi tái để giảm hàm lượng nước trong lá cải, đồng thời xúc tiến quá trình "đường hoá" của các chất sợi xen luy lô. Cải làm dưa có nhiều loại khác nhau và cho ra sản phẩm có mùi vị khác nhau. Cải làm dưa ngon có cải Lạng Sơn, cải Làng Canh, cải giàn, Bắc Ninh v.v...

Sau khi muối, dưa và cà phải đậm đà. Không được mặn quá, cũng không được nhạt. Vì như vậy chúng không "dậy" mùi vị đặc trưng của chúng. Tức là không phải là dưa cà đích thực.

Cách đây một thời gian khá lâu, Viện nghiên cứu thực phẩm của chúng tôi có bộ phận nghiên cứu về muối dưa và muối cà. Chúng tôi đều là những kỹ sư thực phẩm cùng làm việc với một số cán bộ kỹ thuật trung cấp. Chúng tôi đọc sách, đi học hỏi kinh nghiệm, xác định độ muối, đo độ pH, xác định hàm lượng nước, hàm lượng đường, hàm lượng xen luy lô của nguyên liệu v.v... và vân vân. Chúng tôi có ý đồ cơ khí hoá quá trình muối dưa và muối cà, sản xuất lớn để đỡ phần bận rộn cho các bà, các chị em tổ chức công việc bếp núc. Nhưng rồi, chúng tôi thất bại. Sản phẩm của chúng tôi làm ra, thua sản phẩm của mấy bà bán dưa, cà muối ở các chợ và các khu phố. Công cụ

muối dưa, cà của họ chỉ là vại lớn vại nhỏ bằng đất nung sần sùi, thô nháp. Họ làm theo kinh nghiệm học được ở lớp người đi trước. Họ biết chọn nguyên liệu và xử lý nguyên liệu. Họ khoảng tay vào nước muối, nếm một chút là biết cần phải gia hoặc giảm ra sao. Họ huy động thị giác, khứu giác và hai tay khéo léo một cách nhẹ nhàng đẩy ngẫu hứng. Tài tử là khác. Điều ngẫu hứng này rất quan trọng. Việc làm của họ thật đáng tự hào. Họ làm cho miếng ăn bình thường trở nên miếng ngon cho cuộc đời. Chẳng khác gì người nông dân biến mảnh đất khô cằn trở nên màu mỡ. Ở một mặt nào đó, họ là nghệ sỹ.

Ở khu phố chợ Hoà Bình có mấy cửa hàng nhỏ bán dưa muối, cà muối. Nhưng có cửa hàng bà Tèo là muối khéo hơn cả. Do đó bà rất nổi tiếng. Mọi người, nhiều khi phải xếp hàng đến mua hàng của bà. Có một số khách hàng phải đặt trước. Ở vài khu chợ và khu phố khác cũng có vài bà được mọi người quý mến như bà Tèo. Họ đều là những người muối dưa, cà rất giỏi. Họ cũng rộng rãi đi giúp đỡ hoặc "tư vấn" cho nhiều người về cung cách muối cho khéo để có được dưa ra dưa, cà ra cà... chúng ra ai cũng mong muốn cà pháo phải ròn tan. Còn cà bát thái ra trông ngon mắt với những miếng cà ngọc thạch. Phần ruột trắng nhế nhại có những chuỗi hạt vàng tươi

giống như những hạt nhụy hoa quỳnh nở trong đêm... Dưa, ăn phải có vị chua vừa phải, hơi cay cay mà ngọt ngào, đậm đà, đậm thắm. Chúng ngon, thơm thật sự. Chúng đã ăn sâu vào tiềm thức của những người thân yêu của chúng ta. Chúng là của chúng ta, của mình. Cho nên chúng ta thưởng thức chúng với lòng say sưa, quý trọng. Chúng có mặt trong gia phả của chúng ta. Chúng gây cho chúng ta một niềm thao thức. Cũng có thể là thao thức ngàn năm. Những bữa cơm của chúng ta, thiếu chúng không xong.

Ở Trung Quốc, người ra cũng đặc biệt coi trọng cái món dưa "ca la thầu" của họ như ở ta yêu mến dưa cải. Bát cháo hoa nhất thiết phải có mấy lát ca la thầu. Không thể khác được. Tại Tiệp Khắc có món dưa cải bắp là món ăn truyền thống, không bao giờ vắng được. Họ ăn tươi hoặc có khi sào lên với tóp mỡ. Đó là món ăn đáng tự hào của họ.

Bác Hồ của chúng ta cũng rất quý món cà. Người ta ghi lại:

Trong bữa cơm, bác nhường đĩa thịt gà

Chỉ nhấm nháp mười quả cà xứ Nghệ.

Thời kỳ đánh Pháp, có lần đồng chí Trần Đăng Ninh bị ốm, nằm điều trị tại một bệnh viện đặc biệt ở Bắc Kinh, Đồng chí không chịu ăn gì cả.

Người bạn Trung Quốc giúp đỡ đồng chí đi thăm dò mãi mới biết đồng chí ao ước một chút rau muống, chút dưa muối và cà muối. Người bạn Trung Quốc này là một nhà văn hoá. Ông cử một chuyên cơ bay xuống tận miền Nam để có được những món này cho đồng chí Trần Đăng Ninh.

Một hôm, trong gian phòng sang trọng, đặt tiền nhất tại khách sạn mười một tầng Hà Nội có một bữa tiệc đặc biệt. Các đầu bếp giỏi phải chuẩn bị trước một tuần lễ. Khách mời gồm mấy vị đại diện cho Việt Kiều ở một số nước và mấy người bạn phương Tây. Bữa tiệc đã làm cho tất cả các khách mời được hài lòng và coi là bữa tiệc nhớ đời. Mấy vị Việt Kiều sung sướng, rơm rớm nước mắt. Anh Duyên đại diện cho Việt Kiều ở Canada ghi vào sổ tay "Mơ nuy" của bữa tiệc cùng với mấy lời khuyên bảo của đầu bếp trưởng. Mơ nuy của bữa tiệc gồm: Một phạng cơm tám, một đĩa cà bát muối, một đĩa cà pháo, một đĩa dưa, một đĩa chân giò luộc, một bát nước suýt, mấy tách nước mắm chanh ớt. Món nước suýt thật kỳ diệu. Nó cổ xưa nhất mà đánh đổ được hầu hết các loại canh. Nó gom góp được tất cả những mùi vị ngon lành của cuộc đời lại...

Chúng ta thường mơ ước trong ca dao:

Cơm chín tới, cải ngồng non, gỏi một con, gà mái ghẹ.

Cơm phơi tái, gỏi đoạn tang, chim ra giàng, gà nhảy ổ. Nhưng, đấy chỉ là ảo ảnh. Vô cùng hiếm hoi để có được sự ước muốn này. Hoặc giả nếu luôn có được những thứ này thì cũng chán. Dưa, cà thì không bao giờ chán cả. Chỉ mấy hôm không có là đã thèm, đã nhớ...

Trong xóm nhỏ, có chị láng giềng dạy cô bạn nhỏ làm các món ăn chị vừa bảo ban cách nấu nướng, vừa nói đùa một cách tế nhị:

"Rau đay (chị) nấu với cua đồng

Thêm đĩa cà pháo (thì) em mất chồng

như chơi...

Đất nước ta, đất nước của con Rồng cháu Lạc. Chúng ta có quan Họ, có Ca Trù. Chúng ta cũng có cả dưa, cà.

ĐÔI ĐŨA

Tô gái mới về nhà chồng, còn e ấp. Lần đầu tiên ngồi vào mâm cơm của gia đình nhà chồng. Bà mẹ chồng bảo cô gái: "Con so đũa cho em đi". Đôi đũa là cả một sự thiêng liêng của một buổi ban đầu. Người ta đon đả mời một người thân vào ăn cùng: "Vào đây nào, thêm bát thêm đũa mà, ngại gì". Bạn bè thân thiết khuyên nhau: "Năm nay ông bà cũng cố lo cho cháu X đi, cho nó như đũa có đôi mới ổn được". Cần phải "trả đũa" nghĩa là phải có hành động đáp lại cái hành động mà người ta đã tác động đối với mình. Có người khoe: "Tôi đã ăn món bát' mền đũa ở cái làng đó, làm sao tôi không yêu nó chứ!". Ca dao than phiền mãi: "Bây giờ chồng thấp vợ cao, như đôi đũa lệch so sao cho bằng". Lại như: "Vợ đại không hại bằng đũa vênh". Đũa còn biểu hiện sự gắn bó: "Bao năm bát, đũa bỏ nhau sao đành!?" Đòi hỏi quá cao, được cho là:

"Đũa mốc đòi kêu mâm son". Bà lão bảo: "Nó ăn phải đũa bọn lão toét nên mới hư hỏng như

vậy". Vợ chồng không hoà thuận gọi là cái cảnh: Đũa chẳng ra đũa, bát chẳng ra bát.

Đũa cả là đôi đũa lớn, dài, bẹt dùng để ghế cơm, xới cơm, có nơi gọi là đũa cái, đũa mẹ. Đũa dùng để ăn rượu nếp nhỏ và ngắn hơn đũa thường. Đũa bông là đôi đũa được vót 7 hoặc 9 ngón lờm xờm rồi cắm lên qua trứng luộc trên bát cơm cúng người chết. Trong những bữa tiệc lớn nơi cung đình, có một chức quan riêng phụ trách việc phát đũa cho từng người dự tiệc, gọi nôm là quan đũa.

Ở ta, có nhiều loại đũa: đũa mộc, đũa tre, đũa sơn, đũa ngà, đũa mun, đũa nhôm, đũa bạc v.v... Có những đôi đũa cầu kỳ khắc chữ Thọ hoặc tên họ như chữ Trần, Phạm. Có khi lại sơn hình hoa lá. Một bó đũa thường là 10 đôi hoặc 12 đôi. Đũa tre là thông dụng, phổ biến, rẻ nhất. Các thầy tướng xưa bảo: người cầm đũa bằng ba ngón là người dễ tính, cầm bốn ngón là người có lòng nhân từ. Cầm năm ngón là người giỏi giang, thận trọng.

Xưa ở xóm Linh Quang (Cuông) nay ở vào phố Trần Quý Cáp sau ga Hà Nội là một phường làm đũa, có phố hàng đũa. Nơi đây sản xuất đũa, đưa đi bán khắp nơi. Ngày nay việc sản xuất đũa đã được công nghiệp hoá. Năm 1990, Việt Nam xuất đũa sang Roumanie. Công ty kinh doanh đũa là

SADAU của Sài Gòn - Đắc Lắc đã ký kết liên doanh với Đài Loan hợp đồng sản xuất dưa trong 10 năm. Năm 1992, ta đã xuất sang Đài Loan 700 triệu đôi dưa tre. Năm 1993-1994, ta đã xuất 3 triệu đôi dưa bằng gỗ bó đế...

Dưa được ở Trung Quốc đã 300 năm. Người Triều Tiên thích dùng dưa kim loại. Dưa Nhật Bản ngọt hơn dưa Việt Nam. Trung Quốc cũng có đủ loại dưa như ở ta. Có những đôi dưa được chạm, khắc rất tinh vi mang cả những tình tiết trong các pho tuyên cổ. Có dấu Trung Quốc đi lấy chồng mang đôi dưa quý của mình về nhà chồng. Năm 1995, ở Thượng Hải đã mở cửa một nhà bảo tàng dưa. Triền lãm lần đầu, đã trưng bày 1200 đôi dưa Trung Quốc với 800 loại khác nhau. Có cả những đôi dưa rất quý bằng ngọc bích, vàng, bạc có chạm khắc những bức tranh có và những chữ viết thảo của các danh nhân. Người ta giữ lại được cả những đôi dưa bạc từ thế kỷ thứ 17. Ngày 4 tháng 8 ở Nhật Bản, mọi người sống trong bầu không khí náo nhiệt của ngày hội dưa. Trong ngày hội, có nhiều cuộc tế lễ, rước tế long cam ơn thần dưa đã phục vụ con người hạnh phúc. Cũng có nhiều trò chơi giải trí. Những năm 710 đến 794, dưa mới chỉ được sử dụng trong cung đình. Sau đó mới đến các gia đình quý tộc rồi mới đến toàn dân. Cứ đến vụ xuân (tháng 4) nhân dân có tục

lệ thay dưa mới. Người Nhật thường dùng dưa lam bằng gỗ bạch dương. Trong cung đình chỉ dùng dưa có một lần. Sau này, trong dân cũng hình thành tập quán này. Dưa của nhà vua ngắn. Các quan dài hơn một chút. Dưa của dân thì ngược lại. Dưa của cha mẹ dài hơn của các con. Dưa của chồng dài hơn dưa của vợ.

Đôi dưa gắn bó thân thiết với đời sống của mọi người. Chúng ăn đời, ở kiếp với mọi người. Chúng là họ hàng của văn hoá âm thực. Chúng đóng góp một nét đẹp trong nền văn hoá truyền thống dân tộc...

MỘT BỮA "YẾN" XƯA

Đạo đó, vào mùa thu những năm 1939-1940, khách mời của ông lang Hoan làng Bưởi gồm ông thông Thảo, ông đốc học Cơ, ông chánh Đức, ông tham Chất... tám vị; ông lang Hoan là gia chủ, không đánh tổ tôm hoặc chơi cờ tướng. Trước khi vào chơi bài, các vị khách còn cùng nhau đi thăm vườn cây cảnh có những cây thế, các chậu địa lan, những lồng chim yến tứ quý. Họ vui vẻ, trò chuyện với nhau. Khen chủ nhân rất biết "chơi". Nghề chơi cũng lắm công phu thật.

Các vị khách ngồi vào bàn tổ tôm. Họ vừa chơi bài vừa bàn luận đủ chuyện. Nào là những kinh nghiệm trồng lan Bạch Ngọc, nào là bàn về văn thơ, sách báo. Họ khen mấy giọng hát của các đào nương và tiếng đàn đáy của ông Kỳ v. v... đủ mọi chuyện. Ông lang Hoan thì cứ vội vội vàng vàng, lên nhà cười nói với các bạn và xem anh Quýt hầu hạ các vị khách có chu đáo không? Rồi ông lại xuống bếp lo cái khoản làm bữa yến. Trong bếp có hai cô giúp việc của ông lang Hoan và ông

thông Thảo. Họ là những người nhanh nhẹn, tháo vát. Nhưng chỉ là những tay bếp làm theo bất cứ sự chỉ bảo nào của cô Mùi là vợ bé của ông tham Chắt. Cô Mùi mới là đầu bếp chuyên làm các món ăn hảo hạng cho các vị khách sang trọng tại một nhà hát á đào phố Khâm Thiên. Từ khi cô được ông tham Chắt chuộc về làm vợ, cô không lại vãng đến nhà hát nữa. Có vài lần, chủ nhà hát mới có đến giúp cho vài món đặc biệt mà chỉ cô nấu được ngon, nhưng ông tham Chắt không cho phép.

Sợi yến là do dải chim én (yến) tiết ra. Chúng được đan cài lại với nhau làm thành tổ yến gọi là yến sào. Tổ yến thường ở các hang trên núi cao ngoài đảo biển miền Trung nước ta. Những hòn đảo biển ở tỉnh Khánh Hoà là có nhiều tổ yến nhất. Người dân bảo rằng chim yến nhà nước dài ra làm tổ cho mình.

Sợi yến có màu trắng ngà, hơi có ánh vàng nhạt. Có hai loại yến sào, đều được bán với giá rất đắt. Loại hảo hạng được gọi là huyết yến (sợi yến màu đỏ) được tạo ra bởi những con chim yến đậu ở những mỏm núi rất cao, chon von. Những người thợ có chuyên môn và kinh nghiệm mới dám tìm đến những tổ yến có huyết yến. Tuy vậy cũng dễ mất mạng như chơi. Còn những tổ yến ở giữa lưng chừng núi đã không có màu đỏ, được gọi là

sơ yến. Giá trị tính theo tiền, sơ yến chỉ bằng một phần tư của huyết yến. Tuy vậy sơ yến cũng đã đắt giá lắm rồi. Xưa kia, các vua chúa Trung Hoa cũng như Việt Nam thiết yến cũng chỉ ban huyết yến cho các vị quan cao cấp nhất. Còn lại chỉ được ban sơ yến, sơ yến dễ kiếm hơn huyết yến nhiều lần.

Tổ yến (yến sào) được ngâm trong nước ấm chừng hai tiếng đồng hồ rồi gỡ các sợi ra. Sợi dài được cắt ngắn. Nắm sợi này giống như những sợi miến. Chúng được rửa sạch những lông chim hoặc những rêu, bụi bám, cùng với mấy sợi nấm hương được nhét vào bụng một con gà đã được làm lông rất kỹ lưỡng và loại bỏ tất cả những lông, mỡ gan, phổi. Gà để nhồi yến phải là già giò hoặc mai tơ thuộc nòi gà di. Gà có nhét các sợi yến được đun nhỏ lửa cho đến khi nhừ. Sau đó, những sợi yến trong bụng gà được đặt vào bát con. Trên lớp sợi yến là những miếng ngon trong con gà luộc được xếp lên trên. Một phần nước súp gà yến được chan vào các bát nhỏ. Những bát nhỏ có cả yến, thịt gà và nước súp được đem đun cách thủy chừng 15 phút. Như vậy là ta đã có món yến "thả" thơm ngon và bổ.

Yến tằm thì nhồi sợi yến cùng với mấy sợi mộc nhĩ vào bụng một con chim bồ câu mới ra rang.

Sau khi chim đã được vặt lông, thui vàng và bỏ lòng mề. Sau khi nhét sợi yến và chút mộc nhĩ, bụng chim được khâu lại và con chim có yến trong bụng được cho vào bát, đem đun cách thủy cho đến khi chín.

Lại còn hai cách chế biến là "chè yến" và yến hấp đường phèn. Hai món này gọi là những món ăn thanh cảnh, nhẹ nhàng. Ăn cho vui tý chút hoặc làm món tráng miệng sau bữa tiệc. Chè yến là sợi yến được nấu với nước đường được canh với lòng trắng trứng, khuấy kỹ, gạt bỏ váng và lọc qua vải xô. Yến hấp đường phèn không dùng đường bình thường, mà dùng đường phèn, qua động tác hấp cách thủy.

Khi những bát yến nóng được đưa lên mời các quan khách, cô Mùi là đầu bếp phải ra mắt và trình bày đôi lời. Các quan khách tỏ lời cảm ơn tác giả của món yến.

Từ xa xưa đến nay, các vị vua chúa, các nhà quyền quý, giàu sang, vẫn coi món yến sào là một món ăn thượng đẳng bổ gân cốt, lấy lại sức lực cho người yếu. Nó tăng cường tuần hoàn của máu, chống lại hiện tượng béo phì, tránh được bệnh mỡ trong máu. Chính vì vậy mà nó đắt tiền. Cho đến ngày nay, thị trường yến sào đã mang lại nguồn

lợi lớn cho Đài Loan, Hồng Kông, Singapore, Việt Nam...

Bên bàn tiệc, có nhóm ca trù giúp vui. Đào nương mặt hoa da phấn, xinh như mộng cúi chào các quan viên, rồi ngồi xuống dạo phách. Kế đến là danh cầm và danh châu. Ông phán Chắt đọc lên mấy lời thơ của mình làm ra nhờ đào nương hát lên. Mấy câu thơ của ông được đào nương hát lên cùng tiếng đàn đáy, tiếng trống châu và tiếng phách... Bài thơ được thăng hoa, đã làm cho tất cả mọi người trầm trồ, sau đó, các quan viên vừa bàn chuyện, vừa thưởng thức món yên trong tiếng đàn đáy bâng khuâng, xa vắng, tiếng trống châu sôi nổi và giọng hát nhuộm màu dâu bể của cuộc sống trần gian.. Nào là "Gặp lại người xưa", nào "tỳ bà hành" "Tương tư" "Hỏi gió" "Gửi thư" v. v... Các quan viên cũng nhẩy ra cầm châu, tán thưởng đào nương bằng tiếng "chát, chát"... từ tang trống.

Chừng một tiếng sau, nhóm ca trù hát bài già từ rồi xuống nhà bếp với cô Mùi. Cô Mùi thay mặt cho các quan khách và chủ nhà là ông lang Hoan, thưởng tiền và biếu mỗi người một gói phần. Gói phần gồm 1 đĩa xôi, 1 đùi gà, mấy quả chuối...

BÚN THANG

Bún thang là một loại bún canh. Dùng chữ "Thang" nó vẫn về hơn chữ "canh". Làm bún thang cầu kỳ hơn, có nhiều thành phần tổ thành hơn tất cả các loại bún.

Bún thang được đem vào bát sứ sang trọng. Có khi là sứ Giang Tây. Không ai đựng bún thang vào bát sành hoặc bát đất. Dưới bát bún thang còn được lót bằng một chiếc đĩa. Người ta ăn bún thang theo kiểu ăn chơi, ăn nhấm, thưởng thức cái phong vị và đánh giá tài hoa của người chủ soạn làm ra nó. Ăn bún thang không phải là kiểu ăn lấy no. Do đó, bún thang là món bún phong lưu, đài các. Làm bún thang để thể hiện cái tài, ở trong nghệ thuật ẩm thực truyền thống và chứng tỏ món này rất "xứng miệng người phong lưu". Nó không kém bất kỳ các món sơn hào hải vị như long tu, yến sào, bào ngư. Những gia đình ăn bữa này lo bữa mai không làm bún thang. Chỉ gần đây thôi, bún thang đã đang được tôn phong là nư

hoàng của các món bún. Do vậy, người ta bảo bún sườn hiền lành, bún riêu dân dã, bún thang kiều kỳ, thanh sắc. Người ta thường tổ chức những bữa bún thang vào những dịp trước hoặc sau những ngày lễ, tết, ngày hoá vàng, khi có dịp vui mừng hoặc tiễn đưa, gặp lại nhau v.v... Làm một bữa bún thang thường do một mệnh phụ, một người chị, một cô gái nào đó tinh thạo gia chánh và được tin nhiệm của mọi người điều khiển. Dưới tay người đó, có cô em, bạn hoặc cô cháu nhỏ giúp việc và chấp hành những lời sai bảo. Thành phần bún thang phần nào mang tính tập thể. Các thành viên được mời ăn bún thang thường không ăn mặc xuềnh xoàng mà chải chuốt, trang trọng một chút...

Dư vị và dư âm của bát bún thang để lại dai dẳng, miếng ăn nhớ đời.

Ngồi vào mâm bún thang gia đình yêu cầu: ăn ngon, không khi ngon, người ngon.

Bún dùng cho bún thang là loại bún đặt sẵn với nơi sản xuất. Tốt nhất là làng bún Phú Đô. Sợi bún nhỏ, độ mịn không lớn, độ hút nước cao. Mọi người kén khoanh giò Ước Lễ thoáng lòng đào. Miếng giò được thái mỏng, hình chữ nhật. Thịt gà chọn loại gà què, chân trì, xé nhỏ, trắng

nôn, không lấy bì. Ruốc thịt lợn và ruốc tôm he phải bông tơi. Trứng gà được trắng mỏng, không xác quá cũng không nhẽo quá, được thái ra thành những miếng chữ nhật và những sợi dây tơ hồng.

Thịt gà, xương gà, cánh gà, xương lợn được ninh lên làm nước dùng. Nước dùng muốn đạt loại cao cấp phải có tôm he cho dậy mùi và có được nét đặc trưng của bún thang. Thời gian gần đây có cho thêm mỳ chính. Nước dùng phải trong vắt, không có váng. Trước khi ăn bún thang, người ta thường ném chút nước dùng, xuýt xoa, gật gù. Do vậy, nước dùng thay rượu khai vị và quan trọng lắm. Kỹ thuật cho muối vào nước dùng là khó nhất. Ngay các vị làm bếp cao thủ cũng không dám chủ quan. Họ phải dùng phương pháp chiết trung. Nếu thịt trứng, tôm, giò, ruốc.. mà đậm thì bún mặn. Nếu chúng nhạt thì bún càng nhạt.

Những sợi bún được chần trong nước sôi vẩy ráo kiệt nước, đem vào bát với số lượng vừa phải. Nghĩa là nhiều quá sẽ là thô, ít quá sẽ là bạc. Xếp đặt những miếng giò trắng hồng, miếng trứng vàng tươi, mấy lát thịt gà trắng phau, ruốc tôm he đỏ vàng, nhúm sợi tơ hồng vàng xuộm, mấy mũ nấm màu nâu v.v... lên mặt bún... Công việc này tự nhiên đã biến thành công việc của một hoạ

sĩ vẽ bức tranh lụa. Làm sao cho khi chan nước dùng bốc khói vào, bức tranh nổi lên, động đây, sóng sánh mà ưa nhìn.

Bát bún được thảng hoa qua vài giọt cà cuống. Người ta ăn bún thang với vài lá rau răm, canh giới và bát nước mắm con để bên cạnh. Có người thích mùi vị mạnh hơn, có thể tự cho thêm vào một chút mắm tôm.

Mọi người gấp trứng, thịt ăn với bún. Thỉnh thoảng lại húp thìa nước dùng một cách say sưa. Đây là động tác và tâm tình của người cầm trống chầu trong buổi diễn tuồng hoặc người đánh trống thường thức giọng hát của đào nương trong ca trù. Mọi người ăn thông thả, nhỏ nhẹ, lịch sự, vừa ăn vừa nói chuyện vui vẻ, thân tình. Khi gió heo may về, ăn bún thang thấy ấm. Và cảm thấy mát mẻ khi gió nồm nam gọi.

Hà Nội là quê hương của bún thang. Nó thường được tổ chức ở các gia đình. Nhưng ở các phố cũng có một số hiệu bún thang. Những năm 1940 đến 1944, ở Hà Nội cũng có một số hiệu bán. Nhưng hiệu chả rán, bún thang nổi tiếng nhất, lịch sự nhất, ngon nhất là hiệu bún thang Tế Mỹ. Nay ở số nhà 33 Hàng Quạt. Cho đến tận bây giờ người

Hà Nội chưa hề quên cái tên Tế Mỹ... Họ vẫn còn khen lắm.

Bún thang! Người ta nhắc tên nó một cách cảm động. Nó có tên xứng đáng trong ẩm thực truyền thống dân tộc Việt Nam. Đó là món ăn rất Hà Nội của Hà Nội ngàn năm văn vật. Nó sẽ còn mãi với người Hà Nội sành ăn và tế nhị.

PHỞ

Đã chừng tám mươi năm lại đây, phở là món ăn quan trọng với người Hà Nội nói riêng và với người Việt Nam nói chung. Nó không còn là một món ăn mà là một món nghiện như người ta nghiện thuốc lá, thuốc Lào, rượu... Thật vậy, phở đi đến với tất cả các tầng lớp trong xã hội; có mặt suốt xuân, hạ, thu, đông; suốt sáng, trưa, chiều, tối. Người ta sẵn tìm những gánh phở, xe phở, hiệu phở ngon nhất của từng thời kỳ. Những gánh phở như: phở nhà Thương, chợ Hôm, Công Vọng, Hàm Long, chợ Đuối... tồn tại cùng với tên những "hào kiệt" như bác phở Hới, Gù, Thanh, Hới, Đất, Lim, Hiền, Tráng v.v... Nhưng sự nổi tiếng của phở này, phở nọ cũng chỉ vang bóng một thời rồi lại nhường cho những cái tên khác mà qua đi không trở lại, cũng giống như sự nổi tiếng của một vở diễn hoặc những ngôi sao. Do đó, phở luôn luôn mới, tươi và đầy bí ẩn.

Từ những năm thoát kỳ thủy cho đến những năm 1936, phở chưa ổn định, vẫn còn trên con

đường hoàn thiện mình. Quá trình này có sự đóng góp của những người sành ăn, những "mỹ thực gia". những người ăn chơi có tiếng, những tài tử tại các xóm ăn chơi v.v... Phở luôn được gia giảm, cải tiến để thoả mãn cái "gu" thanh lịch và cái nghệ thuật ẩm thực của người Tràng An. Người ta đã nghĩ ra nhiều cách như cho vào nước dùng chất ngọt thực vật của xu hào rồi cho thêm tôm he, sạt sùng, húng lìu, gừng, xương lợn v.v... Người ta kêu lên: Không được. Rồi bát phở được thêm cả chút ma-di, tương ớt, các loại rau thơm vô duyên, lát cà rốt, mỳ chính. Những người sành ăn la toáng lên: "Chết rồi, phở dởm, phở cải lương"...

Chỉ từ những năm 1937 đến 1952, phở mới định hình, ổn định và thăng hoa đến cái mức được gọi là "phở cổ điển". Nghĩa là không thể ngon hơn được nữa, không chê vào đâu được. Nó mang phong cách Hà Nội, phong cách Việt Nam thực sự. Này nhé, bánh phở dẻo, dai, mịn, trắng bong. Những lát thịt bò chín được thái to bản mà mỏng, nạm giòn; một vài cánh hành hoa màu xanh tươi; hai, ba nhánh hành sống có củ màu ngọc thạch nhúng vào nước dùng chừng một, hai phút, vài sợi gừng vàng như tơ, đôi lát ớt đỏ chuồn chuồn và vàng; một nhánh húng láng, chút hồ tiêu sọ màu trắng. Nước dùng chỉ có xương, xấu bò ninh với mấy củ gừng nướng... Nước dùng được ninh

bằng củi trong 12 tiếng đồng hồ. Không bao giờ để nước sôi lên sùng sục. Bát phở được trình bày với đủ màu sắc, hài hoà như một bức tranh. Nước dùng có màu vàng nhạt của mật ong, nhưng ngọt đậm, đậm đà. Ăn một bát lại muốn ăn hai bát. Không bao giờ chán.

Phở cổ điển có nhiều đức tính thật quý. Mỡ nắp thùng nước dùng ra, là một làn mây khói mơ hồ, thơm nức từ đầu phố đến cuối phố. Nó có một vị không thể nào quên được; vừa trần gian vừa bay bổng, đầy quyến rũ.

Có một dạo, người ta bắt đầu làm phở tái và cũng được một số người hưởng ứng. Lại có một dạo, cứ thứ hai và thứ sáu là không có thịt bò. Sự việc này đã làm xôn xao cả Hà Nội. Một số người khác làm phở gà. Có nhiều người nhất định không chịu ăn phở gà. Nhưng đa số người nghiện phở, sáng ra không có bát phở, không chịu được, cũng đành ăn phở gà rồi cho rằng: "Thôi thì cũng được". Nhưng nghĩ kỹ và theo sự hiếu kỳ thì phở gà tuy không được như phở bò, nhưng nó cũng có phong vị riêng của nó. Phở gà có vẻ thanh hơn phở bò. Nó là bức tranh lụa, nhẹ nhàng, nũng nịu. Còn phở bò là bức tranh sơn mài hoành tráng.

Sau này, từ những năm 1953 trở đi đến năm 1970, phở chín vẫn là chủ soái, vẫn bước đi cùng

với những bạn đồng nghiệp lép vế là phở tái và phở gà. Nhưng giai đoạn này, người ta tăng cường nguyên liệu cho bát phở và cho nước dùng. Bát phở được tăng một hoặc hai quả trứng, một vài chiếc quẩy, thêm rau thơm, hành tây và lạp xưởng, mì chính, bột canh. Bát phở bớt mất phần "hương đồng gió nội" của nó. Họ nấu nồi nước dùng sôi sùng sục bằng lò than. Xương không phải ninh lâu như xưa mà chớp nhoáng. Người ta lấy lượng mà hy sinh một chút cái chất.

Đặc biệt là từ những năm 1975 đến 1993, từ khi thống nhất Bắc Nam, đồng bào Nam Bắc chan hòa và nhất là đến thời "mở cửa" có nhiều khách nước ngoài cũng mến mộ phở thì bát phở đậm ra nặng nề, quá tải. Người ta cho thêm cả mấy viên mọc, mấy quả trứng, thịt thái dày và nhiều. Một thìa mì chính được thêm ngay vào bát. Bát phở gà được tăng cường hàng chục miếng thịt gà chặt to gọi là phở "dữ dội" hoặc phở "quân khu". Như vậy có nghĩa là phở đã bắt đầu không phải là loại ăn nếm nữa mà là ăn no thực sự. Nó đã trở nên thức ăn cần lấy lại sức cho mọi người một cách nhanh chóng. Phở đã nhiều chất hơn, "bụi bặm" hơn, "thực dụng" hơn theo với đời sống xã hội.

Ở một vài vỉa hè, thỉnh thoảng lại có một người nào đó, chỉ có chùng vài cân bánh phở, một nồi

nước dùng, gần một cân thịt bò hoặc một con gà luộc mà cũng thành hàng phở. Nước dùng nhạt thếch, chỉ dựa vào mì chính. Loại phở này gọi là phở "dớ dẩn" hoặc phở "qua ngày đoạn tháng".

Bây giờ, tìm được một hiệu hoặc hàng phở Bắc ngon, mang được cái dáng dấp của phở "cổ điển" là hơi khó. Vừa rồi, có một bạn Việt kiều đã đi khắp Paris để tìm lấy một hiệu phở Bắc thật ngon. Anh đã tốn kém nhiều nhưng tỏ ra rất sung sướng là được biết rằng những hiệu phở mang dáng dấp Hà Nội vẫn là những hiệu phở đông khách và đắt tiền nhất.

Dù sao, phở vẫn là món ăn tuyệt vời, làm nao núng bộ sách về nghệ thuật ẩm thực Việt Nam. Nó tồn tại hùng hồn gần 100 năm với những bước đi vững chắc và vinh quang. Trên thế giới, nơi nào có Việt kiều sinh sống là có phở. Có nhiều bạn nước ngoài, sang đến Việt Nam là chạy ngay đến với phở. Phở ghi những nét đậm trong văn hoá ẩm thực Việt Nam.

BÚN CHẢ

Món bún chả đã có từ rất lâu. Nó là một món ăn kiểu cách và sang trọng, không đắt đỏ gì nên nó làm mọi người, cả người giàu lẫn người nghèo đều ưa thích. Nói đúng ra nó là một món quà để ăn nếm, ăn hương, ăn hoa chứ không no. Một mẹt bún chả chỉ có chừng 200 gam bún, vài gắp chả, một ít rau sống và nước chấm đủ để thòm thòm. Món bún chả đã qua thử thách của nhiều đời người. Cho đến giờ nó đã trở nên một tác phẩm nghệ thuật "mà không ai phải may mắn có ý kiến thêm bớt gì hơn". Đối với những người ở Việt Nam sống xa quê hương thì bún chả cũng "say" tác dạ mọi người như một bài hát ru vậy.

Xưa, ở làng Phú Đô (Từ Liêm) có những nhà làm bún riêng cho các hàng bún chả. Bún cho hàng bún ốc và bún riêu tạp thô hơn. Bún giao cho hàng bún chả sợi nhỏ hơn và thành phần bột được trộn lẫn với một phần ba là bột gạo tám thơm. Người ta không dùng tất cả là bột gạo tám thơm vì bột này có nhược điểm là tuy có thơm

nhưng nhạt, phải cho thêm một phần ba gạo tám xoan và một phần ba là gạo gié cái để bổ sung vào mới có được vị đậm đà và độ dẻo dai. Thịt ướp phải thái miếng vừa, hơi dày và đủ các thành phần cứng, mềm, nạc, mỡ, được ướp với nước mắm thường dùng là "Nước mắm Kẻ Đô, cá rô đầm Sét" như mọi người thường ca ngợi.

Nước mắm Kẻ Đô thơm ngon, không có mùi như các loại nước mắm khác nên chiều được cả những người khó tính nhất. Thịt ướp được kẹp vào que tre hoặc đặt lên vỉ. Chả nướng bằng than hoa, thành phần đường có trong nước tắm cũng như lượng đường trong bản thân miếng chả được ca ra men hoá cùng bốc lên một mùi thơm ngào ngạt. Chả nướng phải ở dưới mức cháy sém và ở trên mức chín. Nước chấm đòi hỏi một kỹ thuật ngất nghèo, phải có liều lượng, có cung bậc, thậm chí một chút tài hoa nữa là khác. Nước chấm gồm nước mắm, thêm dấm, đường, hồ tiêu, ớt, mì chính... Độ ngọt của nước chấm bằng một phần ba độ mặn vừa phải. Nước chấm phải pha đậm lên một nấc làm sao để phối hợp với những lát su hào, cà rốt trở hình hoa lá xanh đỏ, và rau sống, rau thơm sẵn có chút nước tắm vào làm nước chấm nhạt đi là vừa ngon. Nếu pha vừa phải ngay thì sẽ bị nhạt quá. Ăn bún chả mà thiếu rau sống thì mất hết cả thi vị. Nhưng rau sống lại có mùa.

Còn rau thơm thì có quanh năm. Rau thơm thường dùng là húng Láng và kinh giới. Mùa Thu, Đông và Xuân thì dùng rau xà lách. Về mùa hè thì dùng rau muống chẻ vừa giòn, ngọt lại bùi. Chả thơm, ngon, dẻo, mềm. Rau sống tươi mát. Su hào hoặc đu đủ và cà rốt thì giòn và bùi. Bao nhiêu chất liệu thì có bấy nhiêu vị ngọt khác nhau hợp lại cộng với vị chua của dấm chuối, vị đậm thơm của nước mắm, cay của hồ tiêu và ớt, vị béo ngậy của mỡ...

Người ăn tự gia giảm độ chua, cay sao cho được vừa ý nhất. Có thể thêm chút ớt, tí tía tô để có vị cay và vị chất dữ dội hơn...

BÚN ỐC

Bún ốc là món ăn phổ thông nhất, có mặt ở khắp nơi từ Nam chí Bắc. Vừa bình dân, vừa sang trọng. Có điều ốc miền Bắc là có tiếng nhất. Bún ốc Hà Nội là hạng nhất của miền Bắc. Quê hương của nó là làng Khương Thượng thuộc Hà Nội. Người truyền nghề đầu tiên cho mọi người là một bà dòng dõi cao sang ở ẩn. Bà đẹp đến nỗi không ai xứng với bà nên bà sống độc thân. Bà họ Đỗ được coi như Tổ sư của món đặc sản bún ốc. Người ta ăn bún ốc ở dạng ăn quà, ăn nhem hoặc ở dạng ăn "bắc cầu" cho đỡ đói. Làm bún ốc khó hơn làm bún chả hoặc bún thang nhiều lần. Để làm thành thạo món bún chả, chỉ cần một năm là trở nên nghệ sĩ chuyên nghiệp. Nhưng để làm được món bún ốc đến mức không chê vào đâu được, phải mất năm năm trời.

Vì muốn làm được món bún ốc cho ra trò phải rất cầu kỳ. Phải tinh thông nhiều mặt như: chọn ốc, luộc ốc, chế biến nước dấm, pha ớt bột và ớt tươi, chọn loại bún thích hợp v.v...

Hãy nói về con ốc, cứ vào khoảng tháng 10 là có ốc béo. Có ốc nhồi, ốc hạt mít, ốc biều... con nào cũng miệng đầy ắp. Ta có câu: "ốc tháng mười, người Hà Nội". Nó vừa ngon ngọt, vừa bóng bẩy mỡ màng. Ốc ngọt hơn thịt nhiều. Cứ 100 gam có 200 - 300 mg prôtít ở dạng mulotide mà 100 gam thịt chỉ có 70 - 100 mg mà thôi. Độ ngọt của thịt làm ê lưỡi. Độ ngọt của ốc mềm mại, dễ chịu và gây hưng phấn nhẹ nhàng gọi là ngọt lừ. Loại prôtít ở ốc là loại nguyên thể có cả chất pôtenziator là chất nâng thế năng của độ ngọt.

Nước ốc ngọt chứ không như nhiều người nói: "Nhạt như nước ốc". Phải nói là nhạt như nước ốc ao bèo. Vì rẽ bèo có đặc tính hấp thụ một cách tàn nhẫn những chất khoáng cần thiết cho việc hình thành Prôtít trong con ốc.

Ốc luộc hoặc hấp ở nhiệt độ thích hợp sẽ thơm, ròn, mềm, béo. Nếu không, sẽ dai. Con ốc săn lại là hỏng. Cô hàng bún ốc, với bàn tay búp măng, cầm cái búa nhỏ có đầu nhọn như dùi, búa gạt yếm ốc, gõ nhẹ vào con ốc, trở tay ngoáy tròn ốc... thế là con ốc và cả ruột cùng sập tuột ngay xuống chiếc bát con. Nước dấm gồm nước luộc ốc, nước bỗng rượu, tai chua hoặc quả dứa, mỡ nước, ớt bột, ớt tươi thái thật nhỏ... Muốn cho thật ngon có thể cho thêm mì chính, sạt sùng (địa biển). Liều lượng

pha chế phải rất tài tình. Chỉ sai một ly đi một dặm. Bột làm bún gồm một phần gạo tám thơm, một phần tám soan và một phần gạo tẻ hạt dài. Bún dùng cho bún ốc là loại sợi có độ mịn để không cho nó có thể hấp thu nhanh chóng và tham lam những chất ngọt, béo, cay, chua trong nước dấm.

Người ta ném thử đầu ốc đã và nhai ngấu nghiến. Đó là một loại sụn, giòn tan. Cứ là mồm nhai tai nghe. Thân ốc thì mềm, ngọt chan chứa và dịu dàng như một sự ve vuốt âu yếm làm cho tỉnh người ra. Miếng sấp màu vàng thẫm lại bùi. Nó trung hoà cái béo ngậy hơi quá mức. Nhà hàng múc một môi nước dấm thêm vào để mấy con ốc béo ngậy được ngấm mình trọn vẹn. Khách ăn lấy thêm bún cho chìm vào nước dấm rồi ăn tất cả vào một miếng. Tất cả cộng lại tạo ra một miếng ngon đến say sưa.

Khách ăn chảy nước mắt giàn giụa, thấy như mình ở trạng thái ập đồng. Đó cũng là tất cả những giây phút của cuộc đời con người được tập hợp lại với nhau. Không có một món ăn nào lại đầy đủ chất đời như bún ốc. Lại nói trước đây: sáng, trưa, chiều tối, khuya, các chị em khách làng chơi và các quan viên ở vạn Thái, Ngã Tư Sở, Khâm Thiên v.v... là những khách hàng say sưa và trung thành nhất với bún ốc. Phải có bún

ốc mới "chịu nổi". Họ ăn để quên đi mọi sự cay đắng, cô đơn nhưng lại nhâm nháp chúng và khóc đời, khóc cái thân phận bằng nước mắt của chính mình rồi lại đổ cho ớt cay gây nên.

Đúng ra, bún ốc là món ăn được toàn dân ưa thích, không kể phú quý, sang bản, thành thị hay nông thôn. Ăn một mẹt bún ốc là nhớ mãi. Những người Việt Nam sống ở nước ngoài, mỗi khi chạnh lòng "cố quốc" có nhiều nỗi nhớ lắm. Trong đó có nỗi nhớ bún ốc.

CHẢ CÁ

Phố Chả Cá là một phố nhỏ. Vào thế kỷ 19, đây là nơi bán các loại sơn ta. Đến đầu thế kỷ 20, có một gia đình mở hàng chả cá. Nhưng ở thế kỷ 18, cả quãng này nằm giữa dòng sông Tô Lịch, một vùng sông nước mênh mông. Người ta đi lại bằng đò. Hai bên bờ sông là chợ bán cá đủ loại. Ăn cá luộc mãi cũng chán, người ta nghĩ đến món cá nướng. Quả là có ngon thật. Dần dà, một số lái buôn đưa món cá nướng vào trong những lều chứa cá ở giữa sông cho kín và tiện mặc cả. Một số thanh niên sang trọng có học hành đòi chút cho miếng ăn là miếng xấu. Hơn nữa ăn đường ăn chợ lại bị coi như là đồ "tiện dân" nên cũng ăn cá nướng trong các lều. Như vậy được ăn lai rai không ai biết mà có say rượu thì cũng không sao. Thử đến, các khách văn chương và các cô gái vào loại giai nhân cũng ra các lều, nướng chả cá và ăn trong lều. Chính họ là những người nâng món cá nướng lên một cấp đẳng cao hơn: "Chả cá".

Người ăn chả cá có cái thú tự chuẩn bị cho mình các loại gia vị mà mình thích, ngồi xuống nhấp chén rượu khai vị với mấy củ lạc rang, hành hoa sống, bánh đa vùng, đĩa bún để đợi chả cá và nước mỡ nóng thơm phức được mang tới. Mỗi vị khách có trước mặt mình một chiếc bát to đựng rau thìa là và hành. Một bát nhỏ được để ngay cạnh đựng mắm tôm đặc biệt. Không phải là loại mắm tôm chợ. Khách đánh mắm tôm với chanh cho đến khi những vệt bóng mắt cua nổi lên.

Nhà hàng bung chả lên, rưới mỡ nóng lên bát bún có thìa là. Khách gỡ chả, chấm mắm tôm và ăn cùng bún, thìa là, lạc, mọi động tác được tiến hành hồi hã, hăm hờ.

Có khách lại yêu cầu được để một cái lò con ngay bên cạnh để khách tự tay mình lật chả rồi gỡ vào bát ăn. uống rượu, ăn chả cá lại phải chuyện trò rôm rả thoải mái mới lên hương. Mà phải uống đến cái mức "ngà ngà" mới hết nhẽ. Nghĩa là hơi "sưa" một chút để thấy mình tồn tại một cách tài hoa và hạnh phúc, thưởng thức những miếng chả cá vàng ươm thơm tho, béo ngậy, cộng hành tươi mát, củ lạc bùi đậm đà...

Cái bí quyết của chả cá nằm trong việc lựa chọn các con cá lăng, cá chiên, cá anh vũ và việc ướp

cá với chút muối và nước nghệ trong veo. Lẽ dĩ nhiên quạt chả cũng rất khó. Làm sao cho cá không nát mà cũng không khô xác. Miếng chả phải "khôn mặt".

Nhiều người ở các tỉnh xa về, những đoàn Việt Kiều về quê không thể bỏ qua món chả cá Hà Nội, mà nổi tiếng nhất vẫn là chả cá Lã Vọng.

MỠ VẦN THẦN

Bát mỳ - vằn thần còn gọi là mỳ sủi cảo. Vằn thần là từ chữ "Vằn thôn" có nghĩa là "nuốt mây", ý muốn nói là ăn vào nhẹ nhàng như nuốt mây. Còn sủi cảo là bánh có chan nước dùng. Bát mỳ vằn thần (sủi cảo) gồm một vốc nhỏ mỳ sợi, ba lát gan lợn chín, năm viên thịt băm ướp thơm được gói bằng một lớp bột mỳ cán mỏng bay (vằn thần), hai lát trứng luộc có cả lòng trắng lẫn lòng đỏ, mấy lát sa sủu (thịt nướng) có một chút mỡ chứ không nạc 100%, vài cánh nấm hương, vài miếng bóng thủ trắng muốt, mấy nhánh cải cúc và nước dùng. Nhà hàng đặt vài ngọn cải cúc (hoặc cải xanh) xuống đáy bát bẻ (bát ô tô) rồi xếp mỳ sợi lên. Trên lớp mỳ sợi là tất cả các món kể trên được bày, sau cùng là chan nước dùng bốc khói, thế là ta có một bát mỳ vằn thần đích thực. Trước khi ăn, khách húp một thìa nước dùng cho nó tỉnh người rồi mới ăn. Bát mỳ có mùi thơm của thịt, nấm hương, cải cúc, nước dùng. Lại có vị bùi của gan lợn, ngọt mát của trứng luộc, cải

sậm sật của bóng thủ và nấm hương, có cái mềm và dẻo của vằn thắn... cả bấy nhiêu thứ mùi và vị ấy hợp lại làm nảy sinh những mùi vị dẫn xuất vô cùng phong phú và đặc trưng của mỳ vằn thắn. Gia vị chỉ cần chút hồ tiêu là đủ, rau thơm chỉ cần lá hẹ. Nhưng tất cả bí quyết để làm một bát mỳ vằn thắn có chất lượng cao nằm trong khâu: nước dùng.

Chế nước dùng là cả một nghệ thuật được chiết xuất từ xương gà, xương lợn, tôm hoàn thiện, sất sùng, vài vị thuốc bắc, su hào, bột ngọt... lệ thuộc vào sáng kiến gia giảm của người cầm chịch. Tra muối tưởng như giản đơn, thực ra vô cùng phức tạp. Khi cho muối thích hợp và tài tình thì các thành phần có trong bát mỳ đều dậy mùi, hài hoà với nhau, mỗi thứ bùng tỉnh theo khả năng độ dẻo của mình và tôn nhau cùng thăng hoa. Mặn quá, nhạt quá đều sượng sùng vô vị.

Mỳ vằn thắn sang Việt Nam từ trước những năm 1930, theo bước chân giang hồ của những người Quảng Đông di dân sang Việt Nam. Gốc gác của họ là ở dải đất Long Khê, Phúc Kiến, Tô Châu, nó có mặt và được chú ý ở thành Quảng Đông. Sang Việt Nam nó không địch được với món phở. Bản thân nó hơi kهنh kiệu, không ăn lấy no, thiếu tính bình dân và đắt hơn phở. Mọi người ăn

nó tại cửa hàng, cửa hiệu hàng hoàng. Còn phở thì ăn ở đâu cũng được. Người ta ăn phở không những trong cửa hàng mà còn ăn phở rong, dưới gốc đa, ngõ chợ, hè phố...

Nhưng nó cũng có thời hoàng kim của mình. Những năm từ 1940 - 1943, ở các phố như Hàng Gà, Hàng Quạt, Hàng Giấy, ngõ Sầm Công... đều có nhiều nhà hàng bán mỳ vằn thắn. Các cửa hiệu cao lâu lớn như Đông Hưng Viên, Mỹ Kinh,

Nghi Xuân... cũng đều bán mỳ vằn thắn để thu khách. Những cửa hàng chỉ có những người Quảng Đông gọi là trú khách làm chủ. Sau những ông chủ này lấy vợ Việt Nam và sau nữa có cả những cửa hàng do người Việt Nam đảm nhiệm. Những cửa hiệu nổi tiếng một thời có: Chú Cầu, Chú Quay, Ông Sáng, Bà Sầu, Ông Sầu, Ông Liền... Trong khi tên những chủ hiệu phở, gánh phở có tiếng ở Hà Nội thì đếm không xuể.

Điều căn bản khác nhau là mỳ vằn thắn theo kiểu Tàu thì nhiều chất béo đến ngấy, nước dùng đậm vị thuốc bắc, ăn hơi nặng bụng (hợp kỳ vị của họ). Còn mỳ vằn thắn Hà Nội thì mùi vị nhẹ nhàng, mát và nước dùng trong. Ăn vào nhẹ bụng. Từ năm 1943, số đông các cửa hàng của các chủ Hoa Kiều cũng phải ngả sang kiểu cách chế biến

của Hà Nội cho hợp cái tạng, cái gu thưởng thức của người Việt. Như vậy qua một quá trình nhiều thập kỷ gia giảm, cải tạo, chế biến, cải tiến mà định hình được món mỳ vằn thắn Hà Nội bây giờ.

Mỳ vằn thắn Hà Nội đã có vị trí xứng đáng trong ẩm thực người Việt.

CỔ VÀ MÂM CỔ

Cổ là bữa ăn có tính chất long trọng, thân tình được tổ chức trong gia đình như: Cổ cưới, cổ nhà đám, giỗ chạp, khao vọng, ăn góp. Các con trai làm những món ninh, giò, mọc, nem... Các con dâu và con gái làm các món bánh rồi quây quần ăn với nhau. Ở những gia đình khá giả hoặc ở thành phố, cổ khai trừ hẳn tất cả các món ăn mà thường ngày dùng, cà, dưa, cá kho, rau muống... Có nhiều loại cổ: Cổ tứ quý gồm 4 vị hải sản chế biến thành; cổ cưới có xôi gấc đỏ, cổ nhà đám có xôi trắng, cổ mặn, cổ chay. Có mâm cổ một tầng hai tầng hoặc 3, 4 tầng như ở các làng Quan họ xưa.

Trước đây ở nông thôn cũng như thành thị đều có những phường nấu cỗ thuê do các nghệ nhân sành thạo, khéo tay đảm nhiệm. Họ thường có kỹ thuật cao và cha truyền con nối. Họ nấu được những món ăn cổ truyền thật độc đáo. Ông Kiếm ở Cổ Nhuế biểu diễn giết gà một mình, chỉ cần một mảnh nửa vót nhọn. Ông Khán Trúc ở làng

Buổi, giết con lợn một mình chỉ cần một vò nước chừng 3,4 lít.

Trong một phường có ông Trùm là người giỏi nhất. Phường rất hãnh diện về tay nghề của mình. Họ đi thi thố tài năng ở nhiều nơi. Chủ yếu là để lấy tiếng chứ không vụ vật chất. Phường trưởng (trùm) góp ý với nhà chủ, ra thực đơn rồi chia nhau, mỗi người làm một hoặc nhiều món sở trường.

Mâm cỗ một tầng về cơ bản thường gồm 5 bát: Bống, miến, măng, mọc, chim hoặc gà tần và 5 đĩa: giò, chả, thịt gà hoặc thịt vịt luộc, nộm, xào. Có khi gia giảm bằng các món rán, nướng, quay hoặc nem Sài Gòn. Xôi, chè được xếp phía ngoài mâm để ăn sau cùng. Bát nước chấm có hồ tiêu hoặc chanh ớt, cà cuống được đặt ở giữa mâm cỗ.

Sau khi nhà chủ đã có lời, người ta bảo nhau vào cho đủ cỗ. Mỗi mâm có 5 hoặc 6 người. Ít nhất có hai người hoặc hai cặp thân mật. Chủ nhà tế nhị mời những người ăn ý với nhau hoặc sần sần lứa tuổi nhau. Những người có tử lượng mạnh hoặc nhẹ vào với nhau. Những người bằng vai phải lứa vào với nhau một cỗ. Đàn ông vào cỗ với đàn ông. Đàn bà vào cỗ với đàn bà.

Khách đặc biệt hoặc danh dự được bố trí ngồi mâm giữa ở gian giữa. Mỗi mâm có một người

trong gia đình chủ hoặc chủ ngồi ghế cạnh. Nhưng chỉ gắp qua loa mà chủ yếu là để tiếp khách, gọi thêm món, lấy thêm rượu hoặc thêm nước chấm, nước suýt, rau thơm, gia vị... Có khi người nhà chỉ ngồi ghế để có mặt ở mâm này rồi lại sang mâm khác.

Khi ăn, khách nói chuyện rôm rả, vui vẻ thực sự. Có khi người mâm này nói chuyện với người ở mâm cạnh. Mỗi người một phong cách ăn uống, một phong cách nói năng. Tất cả đều được tôn trọng. Thật thoải mái, không phải e dè, giữ kẽ... Có khi rượu ngà ngà, ông nọ kháy ông kia một câu hoặc tỏ thái độ về một sự việc gì đó. Đến mức găng thì họ cũng dễ tha thứ cho nhau mà đổ lỗi cho rượu ngon, đâm ra quá chén. Mâm cỗ Việt Nam xưa thật đầy đủ chất đời, vừa thiêng liêng, vừa đậm đà, dân dã...

Người uống được rượu, thích những món ăn có kèm xương xẩu hoặc sụn như đầu gà, cánh gà hoặc món nộm có đủ cả: chua, ngọt, cay, bùi, giòn, mềm. Rau thơm thường có húng Láng thơm ngát, kinh giới thanh cao hoặc rau ngổ thơm sắc gọn mà dữ dội.

Cỗ ở miền Nam có thêm các món gỏi cá, chả nướng ăn với rau xanh, khế, chuối xanh, giá đỗ, lạc rang, bánh đá v.v... Mâm cỗ Việt Nam thơm

ngon, có truyền thống lâu đời, không cầu kỳ nhưng có đủ mùi vị, màu sắc. Trên bát bóng, có những lát bóng trắng ngọc, điểm mấy lát trứng trắng vàng rộm, vài con tôm đỏ, vài quả đậu Hà Lan xanh và nấm hương màu nâu.

Trên bát miến, có gan gà màu vàng đậm, tiết màu đỏ huyết dụ, thịt nạc màu trắng đục, mộc nhĩ đen sẫm. Ở giữa có một dùm rau thơm xanh ròn. Khoanh giò thái ra, có màu trắng ngon lành, hành củ trắng ngần. Ớt đỏ hoặc vàng trang điểm cho bát nước chấm màu vàng nâu. Mâm cỗ như một bức tranh vậy.

Ăn cỗ xong, khách còn ăn xôi, chè hoa cau hoặc chè cốm, chè đỗ đũa rồi mới ra bàn bên cạnh uống nước trà, hút thuốc lá, ăn trầu...

Về đêm, yên ắng hơn, mọi người thưởng thức tiếng hát của cô đào, tiếng đàn đáy của kép, tiếng trống chầu của người đánh trống... biểu diễn các làn điệu ca trù. Họ là những nghệ nhân thân tình với gia chủ hoặc với vài ông khách. Họ có cái thú đi biểu diễn giúp vui cho bạn bè, làng xóm. Thế nào cũng phải có bài: "Hong hong... Tuyết tuyết..."

Lúc ra về, chủ và khách chấp tay lên ngực, nói với nhau vài câu quý hoá rồi cùng vái nhau vài vái. Cái kiểu chào, đón nhau này thật sang trọng, thân mật, giản dị có đượm mùi Phật giáo.

Một số khách vừa thân tình, vừa có họ với chủ nhà ở lủi lại một chút. Họ nhận phần mang về gồm một nắm hay một đĩa xôi có thêm miếng thịt hoặc quả chuối. Đã có câu: "Có xôi, có oản mới nên phần".

Cỗ Việt Nam là cả một công trình. Nó không phải là tiệc, cũng không phải là liên hoan. Có điều, ngày nay các phường nấu cỗ thuê không tồn tại nữa. Kho tàng nghệ thuật ẩm thực của Việt Nam cũng bị mất đi nhiều điều quý báu. Phải chăng các nhà bếp bây giờ cần phải tìm hiểu kỹ thuật nấu cỗ của người xưa để bữa cỗ Việt Nam vừa dân tộc, vừa khoa học.

NƯỚC LỌ CƠM NIÊU

Đ Hà Nội, có ba cơ sở bán nước lọ cơm niêu. Một ở phố Hàng Giày, một ở hàng Giấy. Nhưng đáng kể nhất là ở phố Đinh Liệt, nay ở vào khoảng gần phía sau nhà hát kịch Hà Nội. Đó là một cái nhà kho rộng bỏ hoang, ánh sáng lơ mờ. Cửa hàng luộm thuộm, chẳng có biển đề, cũng chẳng có quảng cáo. Khách ra, vào lăm lỳ chẳng nói năng gì. Khách ăn chỉ cần đưa vào 7 hào rồi lấy ra một suất nước lọ cơm niêu đặt trên một cái mẹt đan bằng tre, có đường kính chừng 20cm. Khách cầm lấy cái mẹt, tự tìm lấy một mảnh chiếu nhỏ hoặc một cái đòn ngói rồi ra ngồi một mình ở một góc hay chỗ nào đó tùy ý. Suất ăn trên mẹt gồm có một niêu cơm nhỏ, một chiếc đĩa cả ngán, một đôi đĩa nhỏ và ngán kiểu đĩa ăn rượu nếp và bốn cái chai nhỏ có sức chứa chừng 20ml và được bịt kín bằng chiếc nút bấc.

Trong niêu nhỏ có chừng hai bát cơm được thổi sẵn trong một nồi to. Cơm được đông vào niêu, ở giữa là các thức ăn gồm: một miếng thịt bò, một

miếng thịt gà mái có da vàng, một miếng thịt lợn rán có đủ cả bì, mỡ và nạc, một miếng gan xào, một dùm trứng cá hoặc tôm nõn, hai cánh nấm, một cánh một nhĩ... Tất cả được rưới lên một chút nước đậm có hồ tiêu. Cơm được thổi bằng gạo tám thơm và tám xoan. Mỗi loại gạo chiếm một nửa. Vì gạo tám thơm có vị thơm đậm đà. Nhưng gạo tám xoan lại có vị thơm sắc sảo. Cơm gói các món ăn ở giữa. Chiếc niêu được đệm một tờ giấy báo rồi được nắp vung đẩy lên cho kín và được hâm nóng cách thủy.

Bốn chiếc chai nhỏ đặt trên một đưng 4 thứ phụ gia cho bữa ăn. Chúng gồm một chai nhỏ canh như kiểu nước xuyết, một chai nhỏ có nước mắm cà cuống, một chai nhỏ đựng rượu ngang và một chai nhỏ có chừng hai ba ngụm nước trà.

Khách ăn cầm lấy chiếc đũa cả ngăn đập vào cái niêu đỏ au, mới toanh do làng Thổ Hà sản xuất làm vang lên một âm thanh "bốp". Chiếc niêu vỡ ra, bữa ăn được bắt đầu. Khách ăn thật thoải mái, sung sướng được có cái thú tự tay mình đập phá một cái gì đó làm vui. Cũng như cái cách thức bên phương Tây mở chai sâm banh, đập tan một cái cốc trong bữa tiệc lấy may. Hoặc như khi một con tàu hạ thủy, người thuyền trưởng được cái quyền ưu tiên là đập vỡ một chai sâm banh...

Ăn uống xong, khách chỉ lẳng lẳng ra đi, phui ống quần, mục thị vô nhân, ra ngoài đường nhập vào phố xá bụi bặm và ồn ào. Thực ra, gọi là nước lọ cơm niêu cho nó có vẻ "thương cảm" một chút. Khách trả cho bữa cơm này mất 7 hào trong khi một đĩa cơm rang thập cẩm gọi là cơm Hoa Kỳ ăn no được ở quán ăn Mỹ Kinh hoặc Đông Hưng Viên tại hàng Buồm thì phải trả có 3 hào.

Trong một thời gian ngắn, nước lọ cơm niêu đã trở thành một cái mốt. Mọi người đánh tiếng cho nhau, mách nhau, đưa nhau đi ăn. Một số nhà văn, nhà báo cũng rủ nhau đi thưởng thức mỗi khi lĩnh được chút tiền "Văn chương".

Đã là mốt mà nhất là lại là mốt ẩm thực, thì nó luôn luôn thay đổi và không nềo. Đến gần cuối năm 1940, cái mốt này cũng bị nhạt dần rồi bị lãng quên.

Tuy vậy "nước lọ cơm niêu" cũng khá đặc sắc. Nó cũng ghi được vài dòng khiêm tốn trong văn hoá ẩm thực của ta.

GIA VỊ

Gia vị là những cái thêm vào, định vị cho món ăn để đạt được hiệu quả cao nhất. Có nghĩa là thêm các gia vị thế nào cho thích hợp làm cho các món ăn trở nên hấp dẫn. Nếu có gia vị hợp lý, ta có thể có được nhiều món. Có gia vị, các món ăn sẽ được thay đổi cung bậc và sắc thái, nó nâng chất lượng món ăn lên. Và ngược lại gia vị cũng có thể làm giảm chất lượng món ăn đi nếu dùng gia vị không hợp lý.

Gia vị phải thích hợp với tập quán, sở thích, khí hậu, sản phẩm của từng địa phương. Nó phải chịu được thử thách và được sự công nhận rộng rãi với một thời gian lâu dài nhiều thế hệ.

Những cây trái làm nên những đồ gia vị lúc nào cũng sẵn nên các món ăn ngày càng sinh động nhờ các bàn tay khéo léo. Ví dụ: Thịt bò xào hoặc thịt bò dùng cho phở tái không thể thiếu được gừng. Nước dùng phở bò không thể thiếu được những củ gừng được nướng cháy bên ngoài và

được đập dập, băm nhỏ. Gừng làm át đi vị gây, hôi của thịt bò. Trong nồi nước dùng phở có xương bò, thịt bò, sá sùng, tôm he, chất ngọt thực vật v.v.. là những chất định hương (Fixatif). Nếu thiếu các gia vị trên phở sẽ chẳng thể nào là món ăn ngon được nữa.

Cà tím, cà dái dê xào thịt ba chỉ phải có tía tô thái mỏng. Bánh đúc cua phải có bên cạnh đĩa gia vị gồm rau ngổ, thân chuối thái mỏng từng lát và một chút kinh giới. Rau muống xào phải có tỏi, ăn với canh giới. Rau muống luộc chấm với nước mắm chanh ớt. Nước rau luộc phải có lá me hoặc sấu, chanh... Thịt chó luộc phải ăn với húng chó (húng giối), vài lát gừng, một ít củ xả và một ít lá mơ tam thể. Nhựa mận phải có mẻ. Ăn các loại trai, trùng trục phải có rau dăm, sương sông, lá lốt. Ba ba, ốc nấu với chuối xanh, dọc mùng và đậu rán dở phải có chút mẻ và nước nghệ.

Thịt lợn luộc phải có cả bì lẫn mỡ, ăn với giá sống, ngổ, chấm nước mắm chanh, ớt. Bánh cuốn Thanh Trì ăn với ruốc bông, chả quế cùng mấy nhánh mùi, chấm mắm cà cuống. Bún thang ăn với chút cà cuống hoặc mắm tôm nhẹ thì rất ngon. Nhưng chỉ được dùng một trong hai thứ đó. Trên đĩa thịt gà luộc nên có vài sợi lá chanh. Con gà

cục tác lá chanh là vậy. Trên mặt đĩa tiết canh phải có chút lạc giã nhỏ, vài miếng gan, rắc hồ tiêu cùng với mấy cánh húng quế. Ăn gỏi phải ăn với mấy quả sung non. Nem chua bọc bằng lá ổi. Cá luộc phải có vài củ hành để lá dài. Cháo gà phải được rắc hồ tiêu, hành hoa và rau dăm thái nhỏ. Bún chả và nem rán (chả giò) ăn với rau muống chẻ nhỏ, rau xà lách, canh giới, tía tô, chấm với nước mắm dấm ớt.

Thịt bò câu hầm với hạt sen, nấm hương, thịt lợn băm cho nó có đủ mùi vị của trời, nước, rừng, đồng. Thịt cừu, dê, bò tái chấm với tương gừng. Dấm cá, dấm ốc phải có thìa là. Chả cá ăn với mắm tôm có vắt chanh mới dậy mùi.

Món ếch có thể là nấu với măng hoặc tằm rán. Gia vị của món ếch là nụ muống non, lá sung. Món lươn có thể om hoặc sào. Gia vị của nó là nghệ, hành củ, lá ổi, ớt. Lươn là một vị thuốc tráng dương bổ thận. Ngay cả bánh dẻo và bánh nướng Trung thu, nhân bánh đều phải được trộn với gia vị. Đó là những sợi lá chanh thái rất nhỏ (lá non) làm cho bánh trở nên đặc sắc.

Rau canh giới vừa là gia vị, vừa là một vị thuốc. Nó thơm vừa phải, không bốc mà cũng không bị chìm đi ngay. Dư vị của nó giữ được lâu, ở cung

bậc *modérato*. Nó có vị ngọt nhẹ hơi cay nơi đầu lưỡi. Nhưng cái cay này lại rất thú vị: nó vuốt ve vị giác.

Húng Láng có mùi thơm lâu mà dịu dàng, ngọt dễ chịu. Những năm 1938 - 1939, trong vườn của tổng đốc Hoàng Trọng Phu, lúc nào cũng trồng 5, 6 luống húng Láng chính cống. Đất trồng húng cũng chuyên chở từ Láng về. Húng Láng phải ăn tươi. Khi có khách mới cho người đi hái, rửa sạch và mời khách thưởng thức.

Gia vị là nhạc đệm cho bản nhạc.

CỐM XANH HỒNG ĐỎ

Bông lúa nặng trĩu xuống vì những giọt sữa nặng tình bên trong đã đông lại như thể trái cây vừa chín, chuẩn bị cho sự sinh nở. Đến giờ phút thích hợp nhất, người ta gặt lúa về, tẽ hạt rang, giã, hồ rồi tãi cốm lên những tàu lá sen thơm ngào ngạt... Cả cái quá trình từ lúc tẽ hạt đến thành phẩm chỉ gói gọn trong hai mươi bốn tiếng đồng hồ khẩn trương và hồi hộp. Không thể ngắn hơn, cũng không thể kéo dài. Để đạt được kết quả mong muốn là một loạt thủ thuật cổ truyền được nâng niu đến mức nghệ thuật, chẳng thế mà chỉ có làng Vòng (Mai Dịch) cách Hà Nội 5 cây số là có cốm ngon và đặc sắc nhất. Cốm Vòng đã từng là quà quý tiến vua ở các triều đại xưa. Quả thật, chưa có loại cốm nào địch được nó, ít nhất là trong vòng 100 năm trở lại đây. Cốm Lũ, cốm Mễ Trì còn kém xa nó. Cốm thượng đẳng là cốm sáng nhạt, mềm, ngọt mát, thơm, đều hạt, màu cảm thạch. Loại hai là "cốm dót" có thủy phần cao hơn, nhều hơn.

Cốm Vòng là món quà vương giả, sang trọng mà cũng rất bình dân như hoa cỏ. Cốm phải được đặt lên trên tàu lá sen gợn phấn, có mùi vị hương đồng gió nội chứ không để vào đĩa Gang Tây hoặc Bát Tràng. Hương thơm và màu sắc của cốm và lá sen ăn ý với nhau, cùng tôn nhau lên. Người thưởng thức sành không ăn kèm với bất cứ thứ gì khác. Vì như thế là thực bất tri kỳ vị, là phụ lòng cốm. Tuy vậy, cũng có nhiều người ăn cốm Vòng với những quả hồng chín đỏ có màu hồ phách hoặc ăn với chuối tiêu trứng cuốc. Cốm Vòng còn làm nguyên liệu chính cho một loạt món ăn ngon trong danh mục ẩm thực nổi tiếng của Việt Nam: Cốm xào, bánh cốm, chè cốm, chả cốm, cốm nén, vịt hầm cốm với hạt sen và nấm hương, cốm với thịt và mộc nhĩ nhồi chim ngói, kem cốm v.v... Chè cốm là một loại chè ngọt trong muốt, hạt cốm nở ra xanh biếc như những đoá hoa. Chúng lơ lửng trong cái khối nước 'ngọt sóng sánh, ở dạng huyền phù chứ không lắng xuống đáy bát. Chè cốm ngọt mát, thơm, đòi hỏi một chút nước hoa bưởi. Nó đủ sức để đánh đổ tất cả các loại chè khác. Người ta gọi chè cốm là chè "giai nhân"...

Cốm Vòng được đưa ra 36 phố phường bán không cần phải rao. Đó là những cô gái làng Vòng quẩy hai thùng cốm. Trên cái mẹt có xếp vài lá

sen. Trước quang gánh có buộc một ít lạt rom xanh sáng để buộc các gói cốm. Chiếc đòn gánh trên vai cô gái có một đầu cong vút lên như ở các mái đình chùa... Các cô đi nhẹ nhàng, tung tẩy khắp nơi. Ai muốn mua, chỉ việc gọi: "Cô hàng cốm Vòng ơi!"

Cốm ra đời vào lúc thu vàng, khi ngọn gió se lại. Nó đi đôi, thân thích với những quả hồng có màu đỏ nao nao. Màu xanh của cốm ăn nhập với màu đỏ của hồng, đã tạo ra một bức tranh hài hoà. Cũng như hương sắc và các vị của chúng đã tạo ra những vần thơ. hoặc chỉ ít, nó cũng mang lại cho nhiều người suy tư man mác đầy hưng phấn nghệ thuật.

Cùng với mùa thu xao xuyến, cốm và hồng mang lại nỗi phấp phồng cho biết bao nhiêu chàng trai của những thế hệ. Họ tính đến việc mang cốm và hồng đến nhà các cô gái để được gắn bó với nhau một đời:

Người ơi! Biết có được không?

Để mẹ mua cốm, mua hồng sang xin...

Cốm là viên ngọc sáng trong chuỗi ngọc "ẩm thực" Việt Nam. Người ta nói chanh cốm để chỉ quả chanh tươi vừa đúng lúc nó bắt đầu cho ta cái vị chua, tươi mát, ngon lành nhưng hơi "gắt" một cách kiêu kỳ.

BÁNH TRĂNG

Tết Trung thu, phải nói đến chiếc bánh nướng, bánh dẻo kỳ diệu, cũng giống như chiếc bánh chưng trong những ngày Tết Nguyên đán.

Bánh dẻo có hai phần: Phần áo và phần nhân. Áo bánh phải chọn gạo nếp vàng, vùng Trôi hoặc vùng Bắc Ninh, Bắc Giang. Gạo được rang rồi xay, hoặc giã nhỏ mịn, nhào với nước đường thắng ngan ngát một mùi hương bưởi. Tất cả những công đoạn kể trên đều phải do một bàn tay thợ có "nghệ" đã được "hạ sơn" nhào. Sai một ly đi một dặm. Lúc ra khuôn, cái bánh hiện rõ những hoa văn chìm nổi của một bông hoa 8 cánh hoặc 10 cánh. Khuôn mặt áo bánh dẻo mịn, bánh ngọt đậm, thơm dịu. Phần nhân bánh nhất thiết phải do thợ cả quán xuyên với những khâu quan trọng đầy bí quyết nhà nghề như: Rang vừng, ủ vừng, xử lý mứt bí khâu, mứt sen, hạt dưa, hạnh nhân, ướp nhân, tạo hương cho nhân...

Nhân của bánh dẻo chay tịnh, thơm mùi hương đồng gió nội. Mãi về sau này, người ta mới phá

cách cho thêm lapis sườn vào. Nhân bánh nướng được cải tiến với nhiều sáng kiến. Mỗi hiệu bánh đều muốn có phần độc đáo của mình. Và lại bánh nướng là "em" của bánh dẻo. Nó sinh sau đẻ muộn, mới xuất hiện từ năm 1930 nên lắm "trò" hơn. Ngoài mút bí, hạt dưa, nhân bánh nướng còn có thêm cả ruột quả trứng ở giữa hoặc thịt lợn quay, gà quay, lapis sườn... gọi là nhân thập cẩm... Bánh nướng cũng có loại nhân chay đậu xanh mịn, dừa sợi, hạt sen...

Bánh dẻo trắng trong, bánh nướng có màu vàng sẫm và vàng nhạt do chỗ nướng già, nướng non tạo ra, thường có đường kính chừng 7-8cm, chiều dài 2,5-3cm. Cứ 4 cái bánh được xếp chồng lên nhau là một cân. Ngoài giấy bọc, có in nhãn hiệu với số nhà, tên phố. Hiệu càng lớn, càng in nhãn hiệu đẹp và nhiều màu sắc. Đặc biệt là các hiệu người Hoa rất chú ý in nhãn hiệu thật nổi. Nhiều nhà còn đặt làm những chiếc bánh dẻo đặc biệt to bằng chiếc đĩa tây hoặc gần bằng cái mâm, trên có hình mặt trăng tròn, lưỡng long tranh châu, song phượng...

Nghĩa là người thợ làm cả cái việc tạo hình trên chiếc bánh.

Bánh dẻo, bánh nướng Trung thu nói lên cái tài hoa của người thợ. Ngay cả ở các hiệu lớn của

người Hoa trước đây thợ Việt Nam cũng chiếm 70-90%. Hằng năm, cứ đến gần Tết Trung thu là các hiệu lại rộn rã cho người về các vùng lân cận đón các phường thợ làm bánh nổi tiếng ra Hà Nội vào mùa. Các chủ hiệu ưu ái họ lắm, mỗi người được chủ hiệu phát một áo choàng trắng, mũ trắng và một đôi guốc mộc. Các cửa hàng lấy làm hãnh diện đã mời được ông Toán làng Bưởi, các ông Ba Thiện, xã Cào ở tỉnh Sơn, ông Quế Xuân ở Tảo Sở, ông Long ở Đồng Kỵ, hoặc ông Lý ở Bắc Ninh...

Sự thật đã có một thời vẻ vang. Các hiệu bánh Tùng Hiên, Tràng Thái, Ngọc Anh, Cự Hương, Việt Hương... đã nổi danh xa gần ai cũng biết tiếng. Bánh của họ đủ sức cạnh tranh với các hiệu người Hoa như Tây Nam, Đông Hưng Viên, Mỹ Kinh. Từ Kẻ chợ đến vùng quê, nhân dân các tỉnh khác không bao giờ quên, sản phẩm của họ với cái "tạng", cái "gu" Việt Nam. Có điều, các hiệu của người Hoa chú ý nhiều đến bao bì, quảng cáo hơn. Họ tiếp khách niềm nở với đủ những chi tiết tế nhị và tỉ mỉ.

Tết Trung thu, nhà nào cũng phải có bánh dẻo. Người nghèo cũng cố mua cho con cái một vài cái bánh dẻo. Không có bánh dẻo tức là không có Tết. Người ta làm quà cho ân nhân, khách quý bạn

thân... bằng bánh Trung thu. Chiếc bánh dẻo tròn, gợi hình mặt trăng, sự tròn đầy.

Chúng mang mùi vị, thanh sắc Việt Nam, kèm theo cái nghệ thuật thưởng thức miếng ngon tinh tế, thanh nhã. Nó cũng là biểu tượng văn hoá của Việt Nam. Chiếc bánh Trung thu sẽ trường tồn. Chúng ta mong sao có thêm nhiều người thợ tài hoa kế tục nghệ thuật làm bánh Trung thu truyền thống, không những cho mọi người mà còn cho khách nước ngoài thưởng thức mỗi khi đến với mùa thu Hà Nội.

BÁNH BÈO

Từ đời nhà Lê, cứ xuân thu nhị kỳ, nhà vua và một số quan đại thần đến đền Thừa Lương (nay là chùa Vua ở phố Thịnh Yên quận Hai Bà) để chuẩn bị làm lễ tế trời đất nơi đàn Nam Giao (nay là khu nhà máy cơ khí Trần Hưng Đạo). Nhà vua thường cho gọi một số quan cận thần đến dự yến tiệc. Khu vực ở xung quanh có nhiều hàng quán sang trọng, có phường làm rượu tiến, làng Mơ và phường Kim Liên là nơi tập trung bán những món ăn ngon. Nơi đây có nhiều người nấu cỗ và làm bếp nổi tiếng khắp Kinh thành. Tuy vậy, nhà vua và các quan đại thần vẫn cảm thấy không ngon miệng trong các bữa yến tiệc từng bừng, thừa thãi và cao sang. Điều này làm cho quan ngự thiện rất đau đầu. Ông cuống lên, vội vàng đi tìm những tay đầu bếp giỏi quanh vùng. Sau cùng, ông hỏi thăm vào một căn nhà nhỏ của ông già họ Trịnh ngay ở ô Cầu Dền. Ông già này nổi tiếng là một người làm bánh bèo ngon. Ông không phải mang bánh đi bán như những người

khác mà khách mua cứ lũ lượt kéo đến nhà để mua bánh của ông. Nghề làm bánh bèo được truyền đến ông là 4 đời.

Bánh bèo gói ba lá chuối. lá bên trong cùng, nhất thiết phải là lá chuối tây để nó làm cho bột bánh khi chín có được màu ngọc thạch. Lá bọc được bẻ hơi khum khum lại trong một chiếc khuôn tre để mang dáng hình chiếc thuyền bồng bênh nên được gọi là bánh bèo.

Bột làm bánh gồm hai loại gạo tẻ: tám thơm và tám xoan giã thật nhỏ, mịn. Hạt gạo phải nhỏ, đều và khôn mặt. Bột bánh bèo không xử lý sang dạng bột lọc để nó giữ được một màu trắng da thịt. Do đó, nó giữ được tất cả những gam màu chân chất của gạo nên có mùi vị đậm đà. Bột bánh bèo là cô gái chân quê đơn giản. Nó sống triết để, hết cả đời gạo để hiến cho cuộc đời tất cả những tinh hoa.

Bột bánh bèo được cho vào một tỷ lệ muối, nước và hàn the. Thần tình là ở chỗ điều chỉnh hợp lý được cái hình tam giác nước, muối và hàn the này. Nếu ba cạnh của hình tam giác không hài hoà được với nhau, tỷ lệ này quá một chút hoặc kém một chút, đều không thể có bánh ngon. Trên mặt bột được rắc lên những cánh nhỏ hành hoa xanh ngắt xào qua mỡ và chừng 9-10 miếng tóp mỡ màu

vàng đậm. Như vậy là những cánh hành hoa nổi lên như những cánh bèo hoa dâu nổi lên trên mặt hồ màu ngọc. Tóp mỡ phải được xử lý riêng từ một mảng mỡ hoa để có những lát dày, mỏng như nhau, không cháy quá, cũng không non, chỉ hơi giòn sần sật và toát ra chút mỡ nước. Đây là cả một pa-lét pha màu của một họa sĩ.

Quá trình hấp bánh cũng rất công phu. Nồi cách thủy ở dưới. Trên là cái chõ được xếp những chiếc bánh. giữa hai vật này được bịt kín bằng giấy bản để khỏi phì hơi. Trên nắp chõ là một chiếc vung lớn. Phải đậy thật kín nhưng cũng phải có một lỗ nhỏ thông ra ngoài. Lỗ nhỏ này thường cũng được bịt kín, thỉnh thoảng mới được mở ra một lát. Từ lúc hấp bánh đến lúc lấy bánh thành phẩm ra khỏi chõ, chỉ được mở ra có một lần. Do đó, thông qua cái lỗ nhỏ trên vung mà người làm bánh ngửi thấy mùi thơm của bánh. Từ cái mùi thơm ấy mà người làm bánh lão luyện biết được trạng thái chín dậy mùi của bánh là chín vừa phải, chín quá hoặc chín chưa tới. Thấy bánh chín vừa đẹp gọi là chín "đủ" mới mở nắp ra. Bánh bèo đạt những tiêu chuẩn: bùi béo, thơm, ngọt, đậm, mát, hấp dẫn vị giác. Người ta bảo bánh bèo vừa có mùi vị "chay", lại vừa có mùi vị "mặn". Bánh bèo là một mảnh duyên thầm.

Mỗi một lá bánh bèo đều được trang bị một con

dao bằng tre vót nhọn, phía lưỡi thật mỏng. Hình con dao này lại hơi giống chiếc bơi chèo. Người ta dùng con dao này mà cắt bánh, cắm lưỡi dao vào miếng bánh, đưa lên miệng một cách trang nghiêm, hớn hở mà cảm động.

Trong một bữa yến tiệc vua ban chất đầy những cao lương mỹ vị, người ta thấy vắng mặt quan ngự thiện. Một lát sau, quan ngự thiện về cùng ông già làm bánh bèo. Họ quỳ xuống rồi thả vào bàn tiệc lớn những lá bánh bèo thơm ngon có hình dáng những chiếc thuyền con. Quan ngự thiện trình bày về chiếc bánh bèo vừa dân dã, vừa cao sang cùng cách sử dụng con dao tre thân thuộc.

Bữa tiệc náo nức hẳn lên. Vua và các quan khen ngon, tưởng chừng như chưa bao giờ được thưởng thức một món ngon như vậy. Mọi người nâng chiếc que dao, cội nguồn xa xăm nào đó vậy gọi: "Về đây với... con sông, chiếc thuyền..."

Trước những năm 1940 đến những năm 1960, ở vùng chùa Vua và Bạch Mai có mấy nhà làm và bán bánh bèo. Bánh bèo Chùa Vua được đánh giá cao hơn. Những gia đình này là hậu duệ của ông già họ Trịnh khi xưa. Bánh của họ cung cấp cho khắp Hà Nội. Đến nay, món bánh bèo chỉ có mặt ở một số chợ quê mà thôi. Thật đáng tiếc cho món quà bình dân đã gây được tiếng tăm một thuở.

CÙNG MỘT TÁC GIẢ

1. Niềm vui (*kịch*)
2. Hương mới (*kịch*)
3. Kỷ vật tình yêu (*kịch*)
4. Có một chuyện tình như thế (*tiểu thuyết*)
5. Múa rối nước Việt Nam (*Khảo luận*)
6. Hội làng và dáng nét Việt Nam (*Khảo luận*)
7. Huế (*Ký*)
8. Thanh sắc Việt Nam (*Ký*)
9. Chuyện chợ Giời (*Phóng sự*)
10. Nói thế nào dễ nhất (*Chuyện cho thiếu nhi*)
11. Tình yêu không trở lại (*Tập truyện ngắn*)
12. Nghìn khuôn mặt Việt Nam (*Truyện ký*)
13. Để anh mua gạch Bát Tràng (*Ký*)
14. Những nét đẹp trên đời (*Tập văn*)
15. Hương sắc Tràng An (*Ký*)
16. Những mảnh đời tài hoa (*Ký*)
17. Những phong tục lạ thế giới (*Ghi chép*)
18. Trò diễn Mực liên Thanh đề (*Kịch*)
19. Gió sang mùa (*Tập truyện ngắn*)
20. Tràng An những bước kinh thành (*Truyện ký*)

21. Văn hoá rượu (*Tạp văn*)
22. Những đoạn đời nghệ sĩ (*Tuỳ bút*)
23. Tình sử Việt Nam (*Khảo luận*)
24. Việt Nam sắc hương xưa (*Tạp văn*)
25. Hà Nội - Văn hoá và phong tục (*Ký*)
26. Những chú hươu non của tôi (*Truyện cho thiếu nhi*)
27. Truyện ở những miền đất lạ (*Ký*)
28. Chuyện làng (*Tập truyện ngắn*)
29. Chuyện tâm linh Việt Nam (*Tạp văn*)
30. Nợ tình (*Tập truyện ngắn*)
31. Nghìn khuôn mặt Thăng Long (*Truyện ký*)
32. Nhan sắc Trung Hoa (*Ghi chép*)

MỤC LỤC

Trang

<i>Lời nói đầu</i>	5
--------------------------	---

Phần I: VĂN VẬT

• Thành cổ.....	7
• Ngôi đình	11
• Chạm khắc ở các đình, đền, chùa.....	16
• Những pho tượng quý.....	20
• Cổng làng	24
• Đình đại	31
• Miếu Đồng Cổ	35
• Miếu thờ Nguyễn Thị Lộ	39
• Điện Mẫu	43
• Ao làng.....	50
• Chợ làng	56
• Cái váy.....	62
• Cầu mái ngói.....	68
• Con nghê đá.....	74
• Con chó đá.....	77
• Cái bình vôi	79
• Nhịp chày Yên Thái.....	82
• Tranh sơn mài	88
• Tranh Đông Hồ.....	94

• Nặn tượng bột.....	98
• Đu xuân.....	103
• Cây đa.....	108
• Cây gạo.....	113
• Cái giếng nước.....	118
• Con thuyền.....	122
• Cái yếm.....	126
• Nón.....	129
• Trang phục con gái Hà Thành.....	134
• Trang phục đàn ông.....	140
• Bầu rượu.....	142
• Cái quạt.....	147
• Cái võng.....	152
• Cái giường.....	156

Phần II: ẨM THỰC

• Trầu cau.....	159
• Đạo uống trà.....	164
• Người Tràng An uống rượu.....	168
• Cái dưa cái cà.....	172
• Đôi dưa.....	179
• Một bữa yến xưa.....	183
• Bún thang.....	188
• Phở.....	193
• Bún chả.....	193
• Bún ốc.....	201
• Chả cá.....	205
• Mỳ vằn thắn.....	208
• Cỗ và mâm cỗ.....	212

- Nước lọ cơm niêu.....217
- Gia vị220
- Cốm xanh hồng đỏ224
- Bánh trắng227
- Bánh bèo231

VĂN VẬT - ẨM THỰC ĐẤT THĂNG LONG

LÝ KHẮC CUNG

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HOÁ DÂN TỘC

19 Nguyễn Bình Khiêm ĐT: 9434239

Chịu trách nhiệm xuất bản

LƯU XUÂN LÝ

Biên tập: NGUYỄN MINH NGHĨA

Vẽ bìa: TRẦN ĐẠI THẮNG

Sửa bản in: TÁC GIẢ

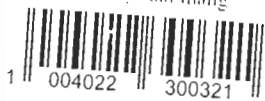
In số lượng: 500 cuốn. Khuôn khổ: 13cmx19cm

In tại Xí nghiệp in Hòa Bình

Giấy trích ngang KHXB: 27-649/XB-QLXB

In xong và nộp lưu chiểu QI năm 2004

vật ẩm thực đất tháng



24 000 VND

Giá: 24.000đ