

Hậu ... Ăn Tục Nói Phét

Nguyễn Quốc Bảo

*Một vũng nước trong, mười dòng nước đục,
Một trăm người tục, một chục người thanh.*
(Ca dao Việt Nam)

Lũ chúng tớ đây, den tờ men và người thanh cả đây, (xin đừng lầm với lũ nửa người nửa ngợm nửa đười ươi...), hội viên tích cực của nhóm ATNP. Oai lắm, nghe đọc tắt là A Tê En Pê hay Ây Ti En Pi... Bên Tây bây chừ thất nghiệp nhan nhản, ai xui xẻo mà chả phải đi A En Pê Ô, tức là ANPE hay *Agence Nationale Pour l'Emploi* để xin tiền trợ cứu thất nghiệp hay ghi tên kiếm việc làm. Bên Mỹ ai mà không nghe tới Ây Ti En Ti, AT & T, công ty truyền thông điện thoại có quá khứ xưa nhất trên thế giới.

Chúng tớ đây, hội viên lập hội của cái bang Ăn Tục Nói Phét, ATNP, chỉ có hai tiêu chuẩn để hoạt động, Ăn Tục và Nói Phét. Một hội viên đặc lực, mà cũng là bạn tâm giao, bạn tri kỷ Hoàng Lão Tà, đã viết một đoạn văn đặc sắc về dzụ này rồi. Tưởng là hết chuyện nói, nhưng khôn thay, đã nhiễm HLT mắc chứng mắc dịch kinh niên, nên hẳn động dzây là tui dzây cũng muốn ngo ngoe! Lại thêm ông nói khổ khác, Hanh Y Sinh, viết Imeo khen mà lại chê, nói hay viết khảo cứu *khô khan*, toàn tầm nguyên Hán Việt Anh Pháp Mỹ bậy bạ. Thế tức là mắng khéo đã đi xa ra khỏi điều lệ của hội, nghĩa là ngoài Ăn Tục, cần phải Nói Phét, *cho wót át...*

Tên HLT viết về hội, cần thận và đầy đủ lắm, thế là còn chuyện chi mà nói? Dạ thưa không đúng, tui cũng mang chút ít máu Bắc kờ, nên cũng có khi lăm mồm lăm miệng, nhanh nhẩu

đoảng, nghe ai nói năng bàn cãi, là muốn xà dzô.

Xin phụ đính chuyện Ăn Tục. Vậy xin hỏi Ăn Thanh thì như thế nào? Thời cổ, bên Tây người ta đều ăn bốc cả, nước Pha lãng xa hay Đế chế La mã, đều ngòm mgoàm xé thịt bằng tay rồi đút dzô miệng, súp thì bùng cả tô mà húp, rượu thì tu cả bình. Như đã dẫn trong bài Ăn trưa, truyền thuyết kể, mãi đến ngày mùng 4 tháng 3, năm 1582, vua Henri III, ăn tối ở *hostellerie* La Tour d'Argent bên Ba Lê, mới khám phá ra lần đầu tiên cách dùng phuộc xét (nĩa ăn), *fourchettes*, mà mấy du khách I ta lờ, đem từ Vơ Ni qua. Rồi sau này, ăn cơm Tây đúng điệu, thì trên bàn phuộc xét, cu tô (nĩa, dao) lăm lúc nhiều hơn đồ ăn. Nào là phuộc xét cu tô ăn thịt phải khác phuộc xét cu tô ăn cá hay đồ biển, bữa cơm có thịt lẫn cá là đã phải có 4 trụ ni trên bàn rồi. Không được lẫn lộn, vì hình dạng khác nhau, cu tô ăn cá hơi bẹp chỉ để khơi ra từng mảnh cá nhỏ chứ không sắc để cắt, như cu tô cắt thịt, rồi nữa, thịt và cá vị khác nhau không thể dùng chung một thứ được. Nếu có ăn Xịt tếch, thì lại phải có thêm một con dao thật sắc để cắt. Xong rồi thì lại phải có phuộc xét cu tô ăn xà lát, ăn đét xe... Chưa kể thìa kê muông, ăn súp, ăn bánh ngọt, uống cà phê! Nhiều khi lại có con cu tô riêng để trét bơ lên bánh mì, hoặc ăn sò ốc hay ét cạc gô ô bơ, lại có phuộc xét nhỏ riêng. Đó là chưa kể, nếu có ăn hải sản tôm cua, thì lại phải chung đồ nghề kim, thọc, móc,.. không khác chi đồ nghề của bác sĩ giải phẫu! Ly chén cũng mắ mốt (*même chose*), bao nhiêu phuộc xét cu tô thì bấy nhiêu đĩa, thay xoành xoạch, uống bao nhiêu rượu thì bấy nhiêu thứ ly, ba dzích là phải có ly uống nước riêng. Cho nên thấy nĩa dao ly chén mà chóng

mặt là phải! Gặp bữa ăn dài các, đem chung điện bộ pháo kích Ấc dăng tơ ri (*argenterie* dao nĩa bằng bạc) nữa thì ôi thôi ai tai, đồ dùng quá trịnh trọng, không biết đồ ăn ra sao?

Người trưởng giả lúc xưa ăn uống linh đình như thế, rửa chén đợi đã có gia nhân, nấu nướng thì có kẻ hầu người hạ. Thời buổi văn minh, có máy rửa chén. Ở Mỹ bây giờ nhà cửa tốt đẹp, trang bị nhà bếp cái chi cũng hai trụ cả: hai tủ lạnh, hai máy rửa chén, hai mai kờ rô wây (microwave), hai máy giặt, hai máy sấy, mà rồi không hiểu có thay thế được hết gia nhân không? Máy tính điện tử chừ cũng có phong trào *chíp lưỡng lõi* (!) *dual-core chips*, lưỡng thẻ đồ thị (*dual video cards*), DVD thì phải thu hai lớp, *double layer drive*... Cái gì cũng hai mới nhanh, mới tân tiến. Chuyện hai nì xưa như trái đất, ngày trước các cụ nhà ta an nhàn phải có hai vợ, *đại và tiểu lão bà*, thì cuộc đời mới ôi sung sướng biết bao!

Đây có phải *ăn thanh* là như thế không? Ở bên Mỹ, thường chỉ thấy bày một nĩa một dao, mà trong bữa ăn nhiều khi chỉ thấy dùng có một tay, trong khi bên Âu Tây, lúc mô cũng phải dùng cả hai và lúc nào cũng phải *Die hande auf die Tisch Bitte!* (hai tay trên mặt bàn), như bà vợ ông em họ người Đức, Eva-Maria, hay dạy con lúc còn nhỏ... Chả bù với mấy ông Mỹ, một tay ăn, một tay dưới bàn, hễ có chuyện chi là rút súng nhanh như chớp! Cái văn hóa Ăn nhậu của người ta như dzậy, mình cũng phải hiểu chỗ câu kỳ, có khi la phọc mơ chi phối lơ phông (*la forme domine le fond*), vì cái ăn tinh vi, mỗi thứ mỗi gu, khác biệt hơn cách ăn nấu hơi hồ lớn của Á đông. Đồ ăn sọc via trên đĩa, thì cá thịt đi theo đường cá thịt, lê ghim (*légume*) đi theo đường lê ghim, thậm chí cá thịt bỏ vào miệng nuốt xong, rồi mới ăn lê ghim. Người Pháp coi khoai tây hay com cũng là lê ghim cả. Người ta ăn không có nước mắm xì dầu, trên bàn chỉ thấy có muối hay tiêu. Món ăn hầm bà làng nhất có lẽ à Rat a tui (*Ratatouille*), loại đồ om, như ăn Rat ta tui Nít xoa (*ratatouille niçoise*) mùa hè, đủ loại rau

murop om với cà tô mát. Thế nhưng sao bằng cà chén (hay cà bát) của xứ mình om có chút mắm ruốc và lá tía tô! Ăn thì không được làm có tiếng động, tỹ như ăn súp thì không được húp xùm súp (khổ nhĩ, súp mà không xùm súp thì còn chi là súp!). Ăn có lở loang ra khỏi miệng thì dùng khăn ăn chấm chấm, chứ không được quẹt tới quẹt lui kỳ cọ.

Bỗng nhớ đến cảnh một kỷ niệm đã xa, một buổi chiều tối lập đông bên Nhật bản, lấy xe lửa từ Kyoto về Đông Kinh. Đứng đợi xe trên ke tàu, nên ghé vào ăn một tô mì gói Nhật U đôn. Chỉ có mì và nước súp nóng. Trước quày, các ông bà Nhật đứng ăn, tiếng húp súp xì xà xì xụp trong buổi tối nhá nhem, nghe sao thân tình và quyến luyến biết bao, nghe tiếng húp đồng tình đồng cảnh mà lòng sinh ấm áp, mì gói trở nên quyến rũ, ấn tượng còn dai dẳng mãi đến ngày hôm nay. Ngày xưa, trong yến tiệc để chế La mã, khách được mời ăn uống kỹ lưỡng xong, phải công khai ợ (*roter*) để tỏ ý cảm ơn chủ nhà đã cho ăn thỏa thuê. Thế sao bây giờ lại đổi phong tục, ăn uống không được ồn ào? Nhậu mà phải im lìm mặt mũi cứ như đi ăn đám ma, thì sao còn thụ hưởng được miếng ngon vật lạ. Trời đất sinh ra, trẻ thơ bú sữa mẹ xong phải bặc (*burp*) một cú, mới tiêu sữa hạ đàm, lớn lên xã hội Âu tây lại bắt ăn mà không được ho he, thế thì có phải phản thiên nhiên không?

Người phương Tây trước khi biết ăn thanh một cách bề bộn rườm rà, thì cũng đã *ăn tục*, tức ăn bốc, cả mấy ngàn năm. Cho đến thế kỷ 16, dưới thời nữ hoàng Catherine de Medicis (1519-1589) với quý tử, vua Henri III, mới thấy xuất hiện phuộc xét trong những yến tiệc sang trọng. Thật ra phuộc xét có từ thời “Bi-dan-xơ” (*Empire byzantin*), nhập cảng vào Ý đại lợi khoảng năm 1056, chủ ý dùng để ăn...mì (*pasta*), mà huyền thoại cứ cho là Marco Polo đem vào Ý vào thế kỷ 13, nhưng không đúng (1). Mì mà ăn bốc thì không đặng mà coi bộ lố lăng, không có thể thống cấp bậc. Thế nhưng phải đợi đến thế kỷ 18, mới có bành trướng của

phuộc xét; vua nước Pháp Lỗ Y XIV, thế kỷ 17, vẫn còn ăn bốc! Thời đó, trẻ con, người lớn, ông già bà già ai cũng có một con dao mũi nhọn kè kè bên mình, lúc ăn dùng dao cắt đồ ăn, chích rồi bỏ vào miệng, ăn xong thì lấy mũi dao nhọn xia răng! Đến nổi Hồng y Richelieu thấy vụ xia răng này chướng mắt, mới ra chỉ dụ làm dao ăn đầu tròn mà chúng ta thấy cho tới ngày nay (trừ cu tô xít tếch đầu nhọn hoắc!). Vào những năm 60, mùa hè tôi hay lên núi Pirê-nê theo mấy ông giữ cừu, lúc ăn, lấy dao trong túi ra làm vật dụng độc nhất, ăn xong chùi dao vào quần, gập lại rồi bỏ túi! Dao này, thường gọi là *le Provençal*, có lưỡi bằng thép rất sắc, không bị ôxi (sét) và cán làm bằng gỗ ô li vi ê rất cứng.

Nghĩa là lịch sử ăn thanh ở phương Tây cũng mới có đây (thế kỷ 16-17), trong khi bên Á châu, *ăn thanh* với đũa đã có trên 3,000 năm. Sách “*điều khiển học*” (*cybernétique*) chắc phải nói đũa là phát minh đầu tiên của nhân loại trên phương diện *điều khiển*! Và phát minh Đũa, từ khuya rồi, cũng đã đưa thể chế *ăn tục* (ăn bốc) lên cấp *ăn thanh*!

Ở nước ta đời sống thường nhật hầu như không thể chia lìa với đũa, sinh hoạt vật chất lẫn tinh thần đã kết hợp với đũa một mối duyên bất giải. Sáng trưa tối đều có đũa làm bạn. Sử dụng đũa đã có lịch sử từ Thượng cổ, thời Thương Trụ (2) xa xưa, người ta đã dùng đũa để ăn. Đũa Hán tự viết

Khoái tử 筷子 (xin đừng lẫn với âm khoái 快, như khoái hoạt, khoái khẩu, nhưng xin quý bạn yên chí, xem phần dưới đây!), chữ xưa viết Trọ 箸, tục hay gọi là Khoái nhi 筷兒. Hai chữ *khoái* và *trọ* đều bộ Trúc 竹. Gần đây, khi xuất thổ tàn tích nhà Ân (2), *Án khư* 殷墟 ở thành

An Dương tỉnh Hà Nam, đã tìm thấy di tích Đũa đồng (Đồng trọ), và ở tỉnh Hồ Nam, đã tìm ra di tích Đũa xương (Cốt trọ). Hàn Phi Tử (3) có chép chuyện vua Trụ làm Đũa ngà (Trượng trọ), Tư Mã Thiên (3) có kí tải chuyện Đũa ngà vua Trụ trong sử kí Tổng vi tử thế gia. Sách Sử kí Thập nhị chư hầu Niên biểu chép: “Trụ vương có đũa ngà, Ki Tử ai thần, nghĩ rằng vua Trụ dùng đũa ngà ăn móng gấu, cực kỳ xa xỉ, âu cũng là điềm vong quốc”. Những dẫn chứng trên cùng với di tích tìm thấy khi đào tàn tích đời Ân, chứng tỏ đời Thương (1700 trước TL) đã có đũa “trọ”, và nếu đời Thương đã có đũa đồng, đũa ngà và đũa xương, thì dùng tre trúc làm đũa chắc là còn sớm hơn nhiều thời đại này. Nhiều học giả nghĩ dùng đũa bằng tre bắt đầu từ *tân thạch khí thì đại*, thời “đồ đá mới” *Neolithic*; cho nên đũa ngà của Trụ vương đời Thương không thể là đũa đầu tiên của lịch sử. Sách Trát Kí của Trịnh Huyền (4) ghi chuyện nấu nướng ngày xưa “*dĩ thổ đồ sinh vật, bác nhi thực chi*”, nghĩa tổng quát là dùng lá gói kín ngũ cốc bỏ vào lửa nướng chín, hay đơn giản hơn cốc lạp thì gói bằng lá rồi lúi vào tro, dùng cây củi khơi tới khơi lui cho nóng thật đều để chín vừa ăn! Đại khái, tiên nhân chúng ta từng

trải qua những giai đoạn nấu nướng này, và sau một thời gian dài, mới biến được cây củi cong queo nguyên thủy thành đôi đũa cầm trong tay...

Nhưng sao đũa xưa *trọ* lại diễn biến thành đũa ngày nay *khoái tử*? Truyện thoại về dzụ này cũng dài lòng thòng.

Nguyên nhân loại khởi sự ăn bốc dùng ngón tay, cho nên có thể nói ngón tay, phuộc xét (5) hay đũa cũng là *tam chủng phương thức*, mắm sớt, mà thôi! Thời xa xưa tổ tiên các cụ “thời” (xoi, ăn) (6) thịt sống, tức ăn lông uống máu, *như mao ẩm huyết*, tất nhiên công phu thủ trao phải cao siêu để xé thịt bỏ vào miệng, cũng dùng ngón tay



để tách rời rời xé, làm nhuyễn thực vật và xe lại thành viên tròn. Sau đó các cụ phát hiện thực vật nấu chín có nhiều tư vị hơn, lúc đó lấy đồ chín bỏ vào miệng là cả một vấn đề! Khi nướng, thiêu hay lụi đồ ăn trong lửa, không thể trực tiếp dùng tay, nên nghĩ cách thay thế bằng cành cây nhánh trúc khoi lửa trở thịt hay đồ nướng khác; khi chín rồi thì các vị tổ tiên thông minh này cũng dùng cành cây nhánh trúc *gắp* bỏ đồ vào miệng! Tiếp đó bắt đầu dùng nồi niêu xoong chảo để nấu thịt với ngũ cốc và lê ghim, từ từ tiên nhân nghĩ ra chuyện dùng một cặp nhánh cây có thể *gắp*, *xé*, *trở* các thực vật, tránh cháy khét hoặc dính nồi. Lúc ăn đồ nấu lẫn lộn chín này, tức *cháo*, lại dùng cặp cây khua đồ ăn vào miệng tức *và*. Cặp nhánh cây hay thanh trúc là tổ tiên của đôi đũa ta vậy! Vậy có thể nói đũa xưa (*trợ箸*) (7) song song với đồ gốm, sành để nấu chín là hai phát minh có tương quan rất mật thiết.

Thời cổ đại, đũa viết trợ. Trong sách cắt nghĩa *từng chữ một*, *Thuyết văn giải tự chú*, Đoàn Ngọc Toàn ghi: chữ Trợ *箸* có nghĩa phạm *飯* (com) và [nguy +chi] (*危+支*), hai chữ này ý nói *Khuynh 傾* nghĩa nghiêng (như khuynh thành, nghiêng nước nghiêng thành, ý nói sắc đẹp!), và thật vậy, đũa cầm *phải nghiêng nghiêng* mới dùng được, thật là chí lý! Đũa cũng viết giáp *桮* (7).

Tiến trình thay đổi cặp đũa cũng nhiều khê. Như đã dẫn trên đây, trước khi đũa thành tên Khoái tử *筷子*, (*khoái tử*, một âm Hán tự nghe sao thân thiết đậm đà biết bao!), đũa xưa gọi là *đũa trợ箸*, mà tổ tiên của đũa này là *đũa giáp桮*! Tá kí *Khúc lễ thượng* ghi: “phạm thử vô dĩ trợ”, com tấm hay com nhien (nhuyễn) không thể dùng đũa trợ! Tỷ như ăn cháo, *phạm chúc*, hay canh xương (không có rau), hẳn rằng dùng đũa trợ đặng? (8). Sách cũng viết “giáp vị chi trợ”; *đũa giáp* đây dùng để *gắp* và lấy đồ và rau (thái *菜*) nấu trong canh. Và có lẽ *đũa giáp* to bản nên thường làm bằng gỗ, trong khi *đũa trợ* làm bằng tre. Tôi nhớ

lúc bé, ở Bắc và xứ Thanh, có dùng loại đũa to bản gọi là *đũa bép*, *đũa cá*, *đũa ghé*, để xới com, ghé, đánh com đánh cháo cho khỏi dính nồi, không biết có liên hệ gì với *đũa giáp* ngày xưa không!

Thời Tiên Tần, đũa vẫn chưa thấy thông dụng. Phải đợi đến sau thời Đại Hán, đũa mới được phổ biến rộng rãi. Tên Trợ diễn biến thành Khoái tử, chỉ là một chuyện *hủy ngôn hủy ngữ* (kiêng tên). Miệt Giang Nam thời đại cổ, nhiều sông nhiều nước nhiều thuyền, dân gian có tục *hủy*, dân thuyền chài hủy chữ trụ *住*, mà nghĩa chính là bị xịt tốp (stop), hai chữ chữ *trụ-trợ* đồng âm, không tốt. Nhân người xưa có gọi đũa trợ là khoái nhi *筷儿*, dân chài vôi vãi tự âm thượng thính, đổi đũa trợ thành đũa khoái *筷*, mong thuyền sẽ khoái *快*, đi nhanh chóng! Chỉ vì tư kị hủy ngữ mà hậu thế có xài được một chữ may mắn, *cát tường*! Thế nhưng khoái nhất là dân khoái khẩu, kiểu Ái Văn, bởi hán tự *khoái*, ngoài nghĩa mau chóng, còn có nghĩa *sướng thích*, như *khoái hoạt 快活*. Tưởng tượng cầm đôi đũa, tức *khoái tử*, để ăn ngon, tức *khoái khẩu*, thế không phải là cuộc đời tuyệt cú mèo sao!

Chuyện đặt tên đôi họ xứ ta thường như com bữa, vì hủy kỵ tượng âm và hơn nữa, văn minh nông nghiệp rất dị đoan, nên đổi chữ cho cuộc đời tốt đẹp hơn là việc nên làm! Sách *Suy bồng ngô ngữ* đời Minh có ghi chú là chữ *trợ* đồng âm với nhiều chữ không tốt như *trệ 滯*, *trệ*, *trệ*...(ngừng lại, đọng lại) hay chữ *chú 蛀* (sâu mọt... cắn gỗ thuyền...), nên cổ nhân đổi ra khoái tử. Vài thiếu số địa khu, hoặc Nhật bản nhập cảng đũa từ đời Đường, vẫn dùng chữ xưa, *trợ箸* để gọi đũa.

Thế nhưng tại sao chỉ có dân ta mới ăn đũa? Và tại sao phát minh ra đũa không có tính cách tổng quát một cách hoàn vũ? Lịch sử đũa từ đời tiên nhân thật là đơn giản, vì chỉ là cây tre cây

trúc để khơi lửa thuở ban đầu. Xin đưa ra thiển ý sau đây báo cáo bà con cô bác: đũa là một dụng cụ điều khiển ((*cybernétique*) xưa nhất của thế gian và cũng rất hoàn hảo, dụng cụ này động (*cinétique*) chứ không tĩnh (*statique*). Cổ nhân chỉ dạy cầm đũa phải cầm *ngiên*, không thấy dạy chuyện đũa có 2 cây, một tĩnh một động, cây tĩnh có điểm tựa cân bằng và cây động có trục bản lề (*articulation*), hai cây hợp thành *máy điều khiển*, để cắt, xé, phân, cặp, kẹp, gấp, lừa, và... Cho nên đũa đa dạng đa dụng, ăn theo kiểu Á Đông nhà ta, có thể thay thế nĩa, dao và cả thìa muỗng... nữa! Và ăn cơm bằng đũa đã đưa nhân loại từ cõi u tối man rợ ăn tực, *ăn lông ở lỗ hay ăn khoai củ vỏ ăn chó cả lông*, đến một văn minh ăn thanh! Rồi từ đũa tre, có đũa xương đũa ngà, đũa đồng, đũa bạc, đũa vàng, và đũa ngọc nữa... Mà văn minh đó đã có từ mấy ngàn năm, chứ không như phuộc xẹt, nằm chình ịch chả biết ngo ngoe mà cũng phải đợi đến đầu thế kỷ 18 mới thấy mặt thấy mũi! Thế không phải về vang cho dân da vàng mũi tẹt hay sao? Rồi hôm nay mới có kẻ hèn này mở miệng ăn to nói phét về đũa! (9)

Đũa là một linh vật, không những để ăn mà cả để nấu. Đũa bép (đũa cả) là cả một tượng trưng trong đời sống bình dị của dân quê, đũa con thì là bạn đồng hành, một ngày mà không thấy mặt, thì ới anh ới, ới chị ới, mẩn rãng mà sống cho đặng. Chả thế mà ca dao ta biết bao nhiêu chuyện đũa, xin kể vài thí dụ:

- Một gặm đũa bép sửa nhảy qua đặng.
- Đưa đũa ghét năm đưa tấm ghét đời.
- Giúp lời không ai giúp của / Giúp đũa không ai giúp cơm.
- Mặt mày như cái mặt mo / Tao lấy chiếc đũa tao đo mặt mày.
- Quả báo ăn cháo gãy răng / Ăn cơm gãy đũa, xia răng gãy chày.



- Mần hoa lại trải chiếu hoa / Bát ngọc thì phải đũa ngà, mâm son
- Một mai cha yếu mẹ già / Chén cơm, đôi đũa, tách trà ai dâng ?
- Vợ chồng như đũa có đôi...
- Đôi ta làm bạn thông dong / Như đôi đũa ngọc nằm trong mâm vàng.
- Đôi ta như đũa trong kho / Không tề, không tiện, không so cũng bằng.
- Nhớ khi rửa bát cầu ao / Ta cầm nắm đũa ta trao cho mình.
- Chồng thấp vợ cao / Như đôi đũa lệch biết sao so bằng.
- Người ta như đũa có đôi / Còn anh đi lẻ về loi một mình.
- Bao giờ sông hẹp bằng ao / Bắc cầu chiếc đũa qua trao lời nguyện.
- Yêu nhau bốc bãi giàu sang / Ghét nhau đũa ngọc mâm vàng chẳng ăn.
- Em như cây quế trên rừng / Thơm cay ai biết, ngát lừng ai hay / Anh như cây phước nhà chay / Em như chiếc đũa sánh bày sao nên.
- Anh về thất rế kim cương / Bán đôi đũa bép cưới nàng còn dư / Anh về bán ruộng Cây Da / Bán cặp trâu già chẳng cưới đặng em.

Và còn rất nhiều...

Chúng tớ đây, một nhóm yên hùng đang phơi phơi cử bộ trên đại lộ 60 rộng thênh thang, lúc nào cũng ăn thanh vì ít khi ăn bốc! Cho nên vẫn thuộc vào hạng chục người thanh trong câu ca dao trích dẫn ở đầu bài. Nhưng sao lại chọn tên cái bang là Ăn Tực Nói Phét? Xin thưa một cách giản dị là nếu ăn thanh thì sao mà

nói phét cho phỉ dạ, ăn tực nói rang rang, nói huyền thuyên, nói đến xùì bọt mép? Và gặp nhau là để nói phét, nên phải ăn tực. Ăn tực đây là chẳng phải có nghi lễ, đói thì ăn, không đói

thì ngồi chơi xơi nước. Ăn tục đây là ăn có đũa, phuộc xẹt cu tồ, đầy đủ cả, nhưng *phần nhiều* là pờ lát tíc, *disposbale!* Nước Mỹ là đại quốc gia thứ nhất trên thế giới xài đồ dùng rồi vứt đi (*disposable*), cái chi cũng có thể *disposbale*, kể từ còn đom cho đến máy ảnh, nhưng chưa thấy có quần cụt, xú chêng hay xà lông *diaposable...* Báo VN gọi *disposable* là xài một lần, lại bắt chước mấy cha chệt dịch thành ngữ *nhất thứ tính sử sử dụng*, 一次性使用, chữ tính như tính giao (làm tình) có nghĩa sex, nên thành ngữ này đã thấy có dịch qua tiếng Anh là *One time sex use!* Ôi Kim lang, Ô Ami d'or, Ôi bạn vàng ơi, nghề nói phét cũng lắm công phu...

Nhưng mà tôi có gồng hay còng mình cũng không bằng tên HLT, nói phét mà nói thật ưót át, đọc dzô thấy lịm cả người. Thôi đành chịu lỗi với Hanh Y Sinh. Chỉ vì ngứa ngáy mà ngoáy bút, viết nên những dòng tào lao khô khan. Nhưng đã lỡ viết mấy bài Ăn, mà HLT tiểu quỷ lại đây đưa nói chuyện Ăn tục!

Gavilan Springs ngày Mậu dần tháng Giêng năm Bính Tuất (02/18/06)

(1) Lịch sử nói *pasta* có từ thời cổ Hy Lạp và La Mã (nướng hoặc bỏ lò); pasta luộc hoặc khô có thấy viết trong sách Jeusalem Talmud vào thế kỷ thứ 5 trước Công nguyên, người Ả Rập khi chinh phục đảo Sicile đã đem văn hóa *pasta* này vào Ý!

(2) Thương triều 商朝 (vua Thang nhà Hạ) hay Ân đại 殷代, 1600-1046 trước Tây lịch. Vua Bàn Canh nhà Thương thiên đô sang đất Ân, đánh dấu thời vàng son của triều đại này (nhà Thương dời kinh đô hết bảy sáu lần). Vua Đế Tân 帝辛 nhà Ân đốt chết kẻ trung lương, mở đàn bà chứa, cho nên thiên hạ gọi là vua Trụ 紂王 Trụ Vương. Tiếp nhà Ân, Vũ Vương giết

vua Trụ, lập nhà Chu 周朝 Chu Triều (1076-771 trước Tây lịch).

(3) Hàn Phi Tử, *Han Fei Zi* 韩非子 dòng giới Hán tộc, sinh khoảng 280 trước Tây lịch, học trò của thầy Tuân Tử cùng thời với Lý Tư. Sử gia Tư Mã Thiên 司马迁 sanh 135 hoặc 145 trước Tây Lịch.

(4) Trịnh Huyền, Zheng Xuan 郑玄, học giả Khổng giáo (127-200 trước TL) đời Đông Hán.

(5) Phuộc xẹt chữ Hán viết Xoa tử 叉子, xoa nghĩa tồ ra.

(6) Ăn, nói trịnh trọng theo miền Trung là *thời*, miền Bắc nói là *xơi*. Người Bắc khách sáo, ăn cơm phải lịch sự mời hết mọi người *xơi cơm*. Thế nhưng gặp Bà Nguyễn Thị Hai, Nam kờ thứ thiệt, bà trả lời gọn lỏn “Mời Bác ăn đi, tui xơi rồi”!

(7) Chữ trợ như *trợ giúp* Hán tự viết 助 (bộ lực) trong khi đũa trợ viết 筯 hay箸 (cùng nghĩa với chữ khoái 筷), đều bộ trúc. Đũa có khi thấy viết *giáp*, 挟 gồm chữ mộc 木 và *giáp* 夹 (夾) (giáp, kèm cặp, cặp để gấp đồ). Một âm Hán tự khác *giáp* 筴, đũa.

(8) Sách *Khúc lễ thượng* chép: canh có rau, dùng *khư* 祛. Tôi tìm chưa ra dụng cụ này!

(9) Sư phụ chỉ dạy tôi nói phét về đũa, *Khoái tử Cổ Kim đàm*, là Cụ Lư Mậu Thôn, bác vật quán tỉnh An Huy bên Tàu.

