

VŨ THỂ THÀNH

*Bia rượu
một thời.*



*muốn quên
sao cũ nhờ*



**bia rượu một thời,
muốn quên, sao cứ nhớ**

VŨ THỂ THÀNH



Paris * 02.2025

**bia rượu một thời
muốn quên, sao cứ nhớ**

Vũ Thế Thành

Bìa: *M. C. P*

Nguồn: *saigonthapcam.wordpress.com*

**bia rượu một thời
muốn quên, sao cứ nhớ**

VŨ THẾ THÀNH

saigonthapcam.wordpress.com

12.2024 - 01.2025

MỤC LỤC

1. Dị ứng bia, biết làm thế nào!	9
2. Già đầu còn mê nhạc sến	19
3. Say đi em	33
4. Món quà linh thiêng	41
5. Gọi là chó, nhưng không phải chó	49
6. Bia rượu một thời muốn quên, sao cứ nhớ!	57

Dị ứng bia, biết làm thế nào!

Posted on
December 23, 2024

Nhiều người uống bia như hũ chìm, nhưng chỉ hộp một ngụm rượu là nhăn mặt. Giang hồ gọi là nhát rượu. Nhưng cũng có người uống rượu thuộc hàng cao thủ, nhưng chỉ vào một ly bia là người mẩn đỏ, đau bụng, nghẹt mũi, khó thở, ... Họ dị ứng với bia. Nhưng bia thì có muôn

Dị ứng bia, biết làm thế nào!

*vàn loại bia, chẳng lẽ hễ thấy bia là...sợ?
Cần làm rõ chuyện này nếu không uống
cả đời.*

Vũ Thế Thành



Có rất nhiều loại bia, và cũng có nhiều nguyên liệu để làm bia, nhưng chính yếu là những thứ sau: ngũ cốc (lúa mạch, lúa mì, bo bo, yến mạch, gạo,...), hoa bia, và men. Ngoài ra còn vài thứ phụ gia lành tính như chất bảo quản sulfite, hương thảo mộc,... Dị ứng (allergy) hoặc cơ thể bất dung nạp (in-

tolerance) với một trong những thứ này đều có thể gây ra triệu chứng khó chịu, gọi chung là dị ứng bia.

Hoa cái còn... zin

Men bia có rất nhiều loại, được xem là bí quyết riêng của mỗi hãng. Có người dị ứng với men bia này, nhưng với men khác thì không.

Sulfite ít dùng trong bia, thường để làm sạch các thiết bị sản xuất, nếu có chỉ còn là vết. Tuy nhiên, những người bị suyễn và một số người có cơ địa nhạy cảm với sulfite, có thể bị dị ứng sulfite dù với lượng rất nhỏ.

Hoa bia (houblon) tạo vị đắng và tạo hương bia đặc trưng. Rót bia ra ly, bọt bên, chứ không đến nổi bọt bèo cũng

là do công dụng của hoa bia. Một số ít người dị ứng với hoa bia, đúng hơn là dị ứng với phấn (pollen) của hoa bia¹. Có lẽ vì vậy mà trong sản xuất bia, người ta dùng hoa cái còn.. zin, chưa thụ phấn.

Điều khổ tâm là, bia nào lại chẳng dùng tới hoa bia, không có hoa bia thì còn gì là bia, ngoại trừ bia thời Trung Cổ, khi mà nhân loại chưa biết tới công dụng thần thánh của hoa bia, nên chỉ xài bia... ngọt. Dị ứng với hoa bia coi như hết dỡ (?)

Nhưng Trời còn thương, dị ứng hoa bia thường là nhẹ, da mẩn đỏ, chảy nước, ngứa mũi, hắt hơi,... Vấn đề là hăng bia dùng loại hoa bia nào, dùng nhiều hay ít. Do đó, người “nhạy cảm” nên biết chọn bia mà chơi, chọn đô mà uống. Vào quá

1 <http://www.peanutallergy.com/articles/other-food-allergies/facts-about-hop-allergies> – Facts about hop allergies

đô, ngứa ngáy khó chịu, lại uống công bia bọt.

Rắc rối nhất là ngũ cốc

Thông thường người ta dùng lúa mạch (barley) để làm bia, nhưng không phải nước nào cũng có sẵn lúa mạch, như Việt Nam chẳng hạn, mỗi năm ngốn gần 3,5 tỉ lít bia, lấy đâu ra cho đủ lúa mạch mà làm bia. Bởi vậy người ta mới đưa thêm vào lúa mì, lúa mạch đen (rye), gạo, bắp, bo bo (job's tears), lúa miến² (sorghum),...

Lúa mì có nhiều gluten. Còn lúa mạch và lúa mạch đen có ít gluten hơn,

² Lúa miến hay còn gọi là cao lương, những năm sau 75, thiếu gạo, nên người dân được “thưởng thức” loại ngũ cốc này, và gọi nhầm là bo bo. Chẳng riêng gì hạt lúa miến, mà các hạt khác (miến không phải là hạt gạo) như hạt lúa mì, lúa mạch, người dân đều gọi là bo bo. Đúng là thời kỳ bo bo!

những người nhạy cảm mạnh với gluten cũng có thể bị dị ứng. Ai dị ứng với gluten mà uống bia được sản xuất từ một trong những ba loại ngũ cốc này thì coi như...thua.

Nếu chỉ bất dung nạp gluten do bộ máy tiêu hóa không chịu “xài” gluten, thì có thể uống cho tới khi cơ thể bị hành mẩn đỏ, đau bụng, khó thở,... thì ngưng. Mà đã bị “hành” rồi thì khó chịu lắm, tốt nhất chỉ nên nhắm nháp chút chút cho đỡ thèm để khỏi mang tiếng là nhát bia.

Một số hãng dùng lúa miến để làm bia, và quảng cáo là bia “free-gluten” cho những người dị ứng với gluten. Tuy nhiên, cũng có một số người cũng dị ứng với lúa miến. Đã né gluten tới cỡ này, mà còn bị lúa miến hành nữa thì đúng là xui quá cỡ.

Chưa hết, còn xui tận mạng nữa

Nhưng ngũ cốc không thể dùng làm bia ngay được, mà phải cho chúng nảy mầm sơ sơ, bằng cách ngâm, rồi sấy để trở thành dạng mạch nha (malt), gọi là quá trình malt hóa ngũ cốc (malting).

Malt sau đó được đem nấu để biến tinh bột thành đường. Trong các loại ngũ cốc, thì malt của lúa mạch được ưa chuộng nhất vì nó dễ chuyển hóa tinh bột thành đường hơn.

Từ dịch đường, người ta mới nấu thêm với hoa bia để có được hương thơm vị đặc trưng của bia, rồi sau đó cho lên men thành bia. Malt ngũ cốc cũng được dùng làm rượu whisky theo công nghệ riêng.

Trong quá trình nảy mầm (malt hóa)

phát sinh ra rất nhiều loại enzyme, đồng thời cũng phát sinh ra những chất có thể gây dị ứng.

Dị ứng với malt thì coi như xui... tận mạng vì bia nào mà chẳng có malt. Mà biết đâu lại phải kiêng luôn cả rượu whisky cũng không chừng.

Giá trị của hạnh phúc

Dị ứng với bia, nhưng dị ứng với thứ nào trong bia? Lúa mạch, lúa mì, malt bia, hoa bia, men bia, sulfite,.. ? Các triệu chứng dị ứng bia thường tương tự như nhau: viêm mũi, ngứa ngáy, đau bụng,... Cần tìm cho ra thứ nào mình kỵ để mà né chứ. Nói cách khác, phải tìm ra được loại bia “lành mạnh” cho riêng mình chứ chẳng lẽ suốt đời nhìn người ta uống bia?

Nên đi bác sĩ để có lời khuyên về xét nghiệm để biết mình dị ứng với thành phần nào của bia. Test trên da đôi khi chẳng ăn thua gì, cần phải thử máu. Người bị dị ứng với chất nào đó, thường kháng thể (IgE) trong máu tăng cao. Thử máu để định lượng, rồi mới suy đoán loại trừ, và phăng lần ra manh mối. Đây là quá trình phức tạp, “nạn nhân” cần kiên nhẫn, vì bác sĩ “yêu nghề” còn kiên nhẫn hơn họ rất nhiều mới tìm ra được hung thủ.

Dị ứng bia là điều đau khổ. Tìm ra được loại bia “lành mạnh” là điều hạnh phúc. Có lẽ chỉ trong đau khổ mới nhận ra được giá trị đích thực của hạnh phúc.

Vũ Thế Thành

Già đâu còn mê nhạc sến

(trích)

Posted on
December 27, 2024

Năm tháng trôi qua, ở cái tuổi xem xi-nê không còn hào hứng đứng dậy vỗ tay nữa, tôi xoay qua nghe nhạc lãng mạn. Thời sinh viên ai chẳng uống cà phê nghe nhạc, mà nghe nhạc gì mới được. Phải là nhạc cổ điển, nhạc tiền chiến, nhạc trữ tình, lời lẽ ẩn dụ, êm ái như thơ... Cái goût nhạc ngon lành này đã vô tình (?) vạch ra một ranh giới mờ mờ giữa cái gọi là nhạc “hàn lâm”, và phía kia là nhạc sến.

Một đàn ông là của giới có học, thưởng thức điệu nghệ. Đàn ông của giới bình dân, lời lẽ giản dị, phơi bày, âm điệu dễ nghe, dễ hát, thường là điệu bolero, rumba, habanera...

Vũ Thế Thành



Chữ “sến” hàm ý chê bai giễu cợt một kiểu cách bày tỏ nào đó: Thằng này ăn mặc “sến” quá! và người ta cũng có thể nói: Thằng này ăn mặc “cải lương” quá! Theo cách hiểu đời thường, chữ “sến” đồng nghĩa với “cải lương”.

Đụng tới “cải lương” là tôi thấy... phiền, dù sao đó cũng là ký ức của một thời hào hiệp. Nhạc sến và cải lương có quan hệ mật thiết, chẳng phải người ta nói là tân cổ giao duyên đấy sao! Tôi không yêu cũng không ghét cải lương hay nhạc sến. Nói đúng ra, hồi đó tôi mơ hồ thấy nhạc sến cũng không tệ, chỉ có điều không dám nói ra điều đó với ai.

Những năm sau 75, lắm chuyện đổi đời. Một buổi khuya lạng quạng về nhà trong cơn say, tôi chợt nghe văng vẳng, giọng hát của ai đó:

Có người con gái buông tóc thề,

Thu về e ấp chuyện vu quy...

Bài hát đúng là sến, giọng hát cũng sến, nhưng làm tôi ngẩn người... Cái âm u kinh viện của đồng sách triết học, chỉ

muốn với tay lên cõi trên, khiến tôi thờ ơ với chút tâm tư giản dị và hết sức đời thường của một thiếu nữ. Chợt nhớ đến đám bạn, sau 75, bỗng nhiên ào ào lấy vợ lấy chồng để gọi là “thích nghi với tình thế”, hay chờ ngày ra đi. Con hẻm nhỏ ngoằn ngoèo còn đọng những vũng nước mưa. Như vừa thấm thía ra điều gì đó, tôi dừng chân, dựa tường nghe đến hết bản nhạc: ... Có ai ngồi đếm mùa nhưng nhớ, nỗi niềm đầy lại với, mỗi mùa tiễn đưa một người... (Nỗi buồn gác trọ – Mạnh Phát (?))

“Nỗi buồn gác trọ” làm tôi liên tưởng đến một bản nhạc khác (không nhớ tựa đề), lồm bồm vài câu thế này:... Em biết thân em phận gái nghèo hèn, mà lỡ yêu thương ai rồi, cầm bằng như áng mây trôi... Chuyện tình tan vỡ vì thân phận giàu nghèo, giai cấp có đây trong cuộc

sống. Nỗi đau được bày tỏ qua tiếng nhạc bằng ngôn ngữ đời thường dù hơi thiếu chất thơ một chút, thì liệu có nên lãnh đạm chỉ vì nó là nhạc sến?

Nhạc Việt nhiều khi nghe hay là do ca từ. Ca từ trong nhạc Trịnh Công Sơn cứ ngắt câu chấm xuống hàng là thành bài thơ. Nhạc Việt có chất thơ, có vần có điệu, có lẽ do ảnh hưởng ca dao hay hát ả đào chăng? Vần điệu của ca từ có thể đưa đến ý, đến nhạc, để rồi vần điệu đẻ ra nỗi lòng, chứ chưa chắc nỗi lòng đẻ ra vần điệu. Sự trộn lẫn này khó bóc tách. Nếu nghe nhạc không lời, mà trước đó chưa hề biết lời của bản nhạc, thì nhạc Việt nghe hơi khó một chút. Nhạc và lời cấu thành bản nhạc khó tách rời.

Nhạc Tây hình như thiên về nhạc hơn lời, và không phải bản nhạc nào của Tây cũng có ca từ hay như bài Sacri-

hát của Elton John (lời B. Taupin), hay bản Papa của Paul Anka. Ca từ của nhạc Beatles hay ABBA nếu dịch ra tiếng Việt thì nghe chán phèo, nhưng âm điệu của nó lại nghe rất hấp dẫn, chả thế mà nó được cả triệu triệu người trên thế giới ưa chuộng, hẳn là vì nhạc chứ không phải vì lời.

Ca từ trong nhạc sến mọc mọc, giản dị, cũng trời trăng mây nước, nhưng không nhiều ẩn dụ, nghe là hiểu, khỏi cần suy đoán. Và trong tình huống cụ thể nào đó, những lời lẽ đơn sơ đó ngấm ngay vào tâm hồn người nghe, mà khỏi cần tưởng tượng hay suy diễn thêm cho phiền phức.

Tôi được mời đi dự đám cưới. Chú rể là Việt kiều, trạc ngoài 40, không biết đã qua đời lần nào chưa, không tiện hỏi. Tôi bên nhà gái, nên vào bàn tiệc kính nhi

viễn chi, ăn uống từ tốn, nói năng từ tốn cho phải phép. Tiệc cưới ồn ào, tung bùng, hát hò... khởi nói. Cô dâu chú rể lảng xảng bàn này bàn nọ. Gần cuối bữa tiệc, những người ở bàn bên cạnh, chắc đều là bạn chú rể, đứng lên, nâng ly và hát, cả cô dâu chú rể cũng hát, không đàn không trống, họ hát theo nhịp cái muống gõ vào ly:

*...Một mai qua cơn mê, xa cuộc đời
bệnh bỗng tôi lại về bên em...*

Họ hát đồng ca, nhớ gì hát nấy, nương lời nhau mà hát. Tôi có cảm tưởng như một người trong cặp uyên ương này, hoặc cả hai, vừa vượt qua sóng gió nào đó để đi đến ngày hôm nay. Bỗng nhiên tôi thấy hào hứng buột miệng hát theo:

*...Tình người sau cơn mê vẫn xanh,
dù bao tháng năm đau thương dập vùi...*

Một kiểu cách chúc mừng đám cưới ý nghĩa quá! Lời ca giản dị, không công thức, không sáo ngữ, không một ban nhạc hoành tráng nào, và không một siêu ca sĩ nào theo kịp...

Ngôn ngữ điêu luyện nhiều khi che đậy một cái gì đó không thực, không chừng gọi đó là “sến trí tuệ” cũng được.

Thú nhận mình mê nhạc sến chẳng phải là chuyện dễ dàng. Cái sĩ diện (hảo) của thằng tự cho mình là trí thức coi vậy chứ bự lắm. Có lần ngồi nhâm nhi cà phê với một bậc đàn anh, thuộc loại tài hoa, trí dũng song toàn, tôi buột miệng:

– “Khi người yêu tôi khóc” của Trần Thiện Thanh nghe cũng không đến nỗi...

Ông huynh trưởng phán lạnh tanh:

– Tổ không hiểu vì sao Sĩ Phú lại hát bản này.

Tôi tịt ngòi. Miếng trâu đưa ra chưa kịp quét vôi, không có duyên để chia sẻ đề tài “nhạc sến”. Câu chuyện cũng hơn 30 năm trôi qua rồi...

Những năm sau này đi hát karaoke với bè bạn, tôi thường chọn nhạc sến. Bọn chúng dĩ nhiên chẳng bỏ qua cơ hội để chế giễu. Tôi cũng ngượng, mặc dù đã cố giải thích (để chữa thẹn) rằng, chẳng hạn ... Nếu vì tình yêu, Lan có tội gì đâu, sao vướng vào sầu đau... là câu hay nhất của bài hát Chuyện tình Lan và Điệp.

Thời gian làm tôi chai mặt, lì đòn hơn để khẳng định rằng mình thích nhạc sến, và cũng thời gian, khoảng hơn chục năm sau, tôi thấy bạn bè tôi, những kẻ từng mỉa mai tôi về nhạc sến, mỗi lần

đi hát karaoke chúng lại chọn nhạc sến. Càng xin càng hát nhạc sến, hát không giấu giếm, hát say mê, hát như thể chỉ còn cá nhân chúng nó trên đời. Hình như khi xin người ta quên mất mình đang mặc áo vest đeo cà vạt.

Tôi chưa hề ngộ ra rằng nhạc sến hay. Đối với tôi, cái lương hay nhạc sến là cả một khoảng trời ký ức không thể chối bỏ, đã nằm sẵn đâu đó trong tiềm thức rồi, khỏi cần phải ngộ hay chưa ngộ. Nhạc hiệu của chương trình tuyển lựa ca sĩ mỗi sáng Chủ Nhật tại rạp Quốc Thanh: Trời hôm nay thanh thanh, gió đưa cành mơn man tà áo... đã lâu lắm rồi không nghe, mà sao vẫn nhớ, nhớ cả lúc đó mặc quần xà lỏn, cầm khúc bánh mì, vừa gặm, vừa nghe radio, vừa hát theo cơ mà... Thế thì việc gì phải úp úp mở mở, nửa phủ nhận, nửa thừa nhận.

Đó là hành trình vượt qua nỗi... “sợ hãi”, nói thẳng ra là vượt qua cái hèn, cái thể diện dỏm của một thằng trí thức dỏm. Không dám trung thực với chính mình không gọi là dỏm thì gọi là gì? Vấn đề là thời gian, sớm hay muộn công khai thừa nhận giá trị vốn có của nhạc sến. Như thế tôi vẫn còn thua xa những người thích nhạc sến từ thuở đầu đời cho đến hết... đời.

Tình huống dưới đây là giọt nước tràn ly khiến tôi nhảy vọt qua nỗi “sợ hãi”. Cách nay đã lâu, tôi đi dự đám tang của người thân. Đội kèn Tây được mời đến để thổi nhạc vào lúc di quan đã chơi bài Trở về cát bụi của Lê Dinh. Bản này tôi đã nghe sơ xị ở đâu đó rồi. Hôm đó ban nhạc đang chơi bỗng nhiên dừng thổi và cả chục tay nhạc công bỗng cất tiếng hát.

... Sống trên đời này, người giàu sang cũng như người nghèo khó.

Trời đã ban cho, ta cảm ơn Trời dù sống thương đau

Mai kia chết rồi, trở về cát bụi giàu khó như nhau

Nào ai biết trước số phận ngày sau ông trời sẽ trao...

Giọng hát ồm ồm của mấy ông thổi kèn nghe như tiếng loa trầm rách màng, vậy mà tôi nghe như mới, nghe như nuốt từng lời, tưởng như người quá cố đang tâm tình với mình trước giờ vĩnh biệt.

... Người ơi xin nhớ cát bụi là ta, mai này chóng phai...

Trịnh Công Sơn cũng có bản nhạc Cát bụi với lời lẽ hoa mỹ đầy tính

triết học hơn nhiều, nhưng tôi phải thu hết can đảm để thú nhận rằng, bài Trở về cát bụi của Lê Dinh đã thấm vào người tôi nhiều hơn. Bây giờ nghe lại, vẫn thấy phê, vẫn thấy gần gũi trong từng cách ứng xử của đời người.

Vũ Thế Thành

(trích tập tùy bút “Sài Gòn một góc ký ức và bây giờ”, tái bản 2022)

Say đi em

Posted on
January 3, 2025

Một phim bộ của Hàn Quốc mà tôi mới xem, “Nhà nữ sử học tập sự”, nói về vương triều Joseon (Triều Tiên) vào đầu thế kỷ 19. Bộ phim lôi cuốn, vì các sử gia thời đó được phép tham dự triều chính để ghi chép. Không ai, kể cả nhà vua, được phép gây áp lực sửa đổi, biên tập, và thậm chí không được xem bản thảo mà họ viết để bảo đảm tính trung thực của lịch sử.

Vũ Thế Thành



Hai mươi năm trước, nhà vua đã giết anh soán ngôi. Cô sử gia tập sự Goo tình cờ nghe được chính vua nói chuyện mờ ám này với tể tướng. Vua chợt dạ, nửa đêm cho mời Goo vào cung mời...nhậu để thăm dò, gài bẫy. Nhà nữ sử học xinh đẹp này tỉnh bơ tau: “Tủu lượng của thần cao lắm, bệ hạ uống không lại đâu”.

Mà quả thật như thế, những ngày đầu đi làm ở Nghê Văn Quán (như viện Sử học bây giờ), Goo đã bị các đồng nghiệp nam khinh miệt, chế giễu, mời rượu. Cô

chấp họ chơi xa luân chiến, lạnh lùng uống cạn từng chén rượu, knock-out từng người một mà không cần đụng tới “môi” đưa cay.

Bộ phim gây ấn tượng với tôi vì tính trung thực của lịch sử được xem trọng thời đó. Trong thực tế, tôi biết, không ít bà có “năng khiếu” bia rượu thuộc hàng cao thủ, mặc dù hình thể thuộc loại có da, có thịt (mỡ). Chỉ nhìn họ uống cũng đủ thấy...say rồi: Cạn ly ngọt xót, mặt lạnh như tiền, thần sắc không đổi. Thường ngày họ không uống. Khi cần thì uống như thế đó, uống để dần mặt mấy tay bọm lè nhè, khoác lác.

Mau say hay chậm say là do nồng độ cồn trong máu nhiều hay ít. Có lẽ men (enzymes) chuyển hóa của những quý bà này bẩm sinh đã dồi dào một cách... “phi giới tính”, khiến cồn trong máu

chuyển hóa nhanh, làm họ chậm say.

Ngược lại cũng có quý ông, chỉ cần ngậm rượu nhỏ cũng đủ làm đỏ bừng mặt, choáng váng, khó chịu lại là do enzyme chuyển hóa quá ít. Giới văn sĩ gọi trường hợp này là... “một nửa đàn ông là đàn bà”.

Tập “Thơ say” là tác phẩm đầu tay của Vũ Hoàng Chương xuất bản năm 1940 tại Hà Nội. Bài thơ của ông được nói đến nhiều nhất là “Mời say”. Giới văn chương đồn rằng Vũ Hoàng Chương thất tình một tiểu thư Hà Nội nào đó, rồi vùi đầu vào men rượu, vũ trường và kỹ nữ.

...Say đi em! Say đi em!

Say cho lời là ánh đèn

*Cho cung bậc ngả nghiêng, cho điên
rồ xác thịt!*

Rượu, rượu nữa! Và quên, quên hết!...

Vũ Hoàng Chương được xem là thi bá của thế kỷ 20. Ông học đại học Luật, rồi bỏ. Học toán cũng bỏ ngang. Ông là thầy giáo mẫu mực, nho nhã, đi xích lô đến trường dạy Việt văn nổi tiếng một thời ở Miền Nam. Thơ ông đầy mộng ảo. Ông say thơ, say thuốc (phiện) là điều có thật, nhưng tôi chưa nghe ai nói đã từng ngồi đối ẩm (rượu) với ông. Có lẽ rượu chỉ là phương tiện để ông say thơ.

Vâng, rượu chỉ là phương tiện để đi vào thế giới chiêm nghiệm của riêng mình, là phương tiện chuyện trò với bằng hữu cho đậm đà hơn, chứ không phải để thể hiện cái tôi, như anh binh nhì khi say tưởng mình là đại tướng.

Tôi không thể đưa ra lời khuyên nên uống (rượu) bao nhiêu là vừa. Xin dẫn

lời của danh y Hải Thượng Lãn Ông: “Bán dạ tam bôi tửu, Lương y bất đáo gia”. Nghĩa là, tối ba ly rượu thì nghỉ chơi bác sĩ được rồi. Ly rượu hồi xưa nhỏ như chén tổng uống trà. Uống xong ba ly tí tẹo này mà không đàm đạo cho phải hết hơi rượu thì liệu ra đường có thoát được máy test hơi cồn của cảnh sát không... Tôi không chắc!

Vũ Thế Thành

Món quà linh thiêng

Posted on
January 5, 2025

Tôi thích truyện ngắn của O. Henry, thích từ hồi tiểu học với những mẫu lược truyện. Lớn hơn thì đọc bản dịch đầy đủ, và khi cao hứng đọc nguyên bản tiếng Anh. Hễ vớ thấy truyện của O. Henry là đọc. Đó là thuở còn đi học.

Vũ Thế Thành



Truyện của O. Henry đậm chất nhân bản, văn phong đơn giản, cô đọng và thường kết thúc bất ngờ. Ông viết cả vài trăm truyện ngắn, có vẻ như mọi mảng đời trong cõi nhân gian này đều được ông đưa vào truyện.

Có lẽ do cuộc đời của Henry trôi nổi, làm đủ mọi nghề, từ làm báo, chơi nhạc, được tá, vẽ kỹ thuật, đầu bếp, kiến trúc, kế toán nhà băng... Tiếp xúc với đủ hạng người, từ quan tới dân, giàu tới nghèo, sang tới hèn, rồi có thời gian ông ngồi tù nữa. Chính thời gian trong tù, ông bắt đầu viết truyện ngắn, kiếm tiền

nuôi đứa con gái mồ côi mẹ. Đời phong trần thì chất liệu sống cũng được ông đưa vào truyện cùng với văn phong độc đáo cô đọng thì truyện không hấp dẫn sao được.

Tôi đọc O. Henry nhiều, nhưng tình tiết mỗi truyện lại nhớ chẳng được bao nhiêu. Có hai truyện ngắn của ông gây ấn tượng mạnh nơi tôi, đến bây giờ tôi vẫn còn nhớ: “Chiếc lá cuối cùng” và “Món quà Giáng Sinh”.

Truyện “Món quà Giáng Sinh”, theo nguyên tác có tựa đề là “The Gift of the Magi”. Hiểu được từ “Magi” thì sẽ hiểu vì sao O. Henry là đặt tựa đề cho truyện là “Món quà của các Magi”

“Magi” trong tiếng Anh để chỉ ba nhà chiêm tinh từ tế đã đến thăm chúa Giê-su vừa được hạ sinh tại Bethlehem (nay

thuộc Palestine). Họ là những người tài cao học rộng, được chọn làm chủ tế nghi thức tôn giáo, và cũng là cố vấn cho nhà vua.

Theo Phúc Âm, những nhà chiêm tinh này xem tinh tú, và đoán biết, đấng cứu thế, sẽ là vua Do Thái sau này, vừa hạ sinh tại Bethlehem. Họ đến từ phương Đông (nhìn từ Palestine, có lẽ ở Ba Tư, Iran ngày nay) mang theo những quà tặng quý giá nhất: vàng, hương liệu và mộc dược, nhìn lên trời, theo tinh tú dẫn đường, tìm đến Bethlehem để chiêm bái hài nhi.

Người Kitô giáo tin rằng, đây là lần đầu tiên Chúa hiển thị hay mặc khải cho dân ngoại đạo (không theo Do Thái giáo như 3 vị chiêm tinh tư tế) biết sự ra đời của Đấng Cứu Thế. Hàng năm các Kitô hữu kỷ niệm sự mặc khải này, và gọi là

lễ Hiển Linh (Epiphany), hay còn gọi là lễ Ba Vua (tôi không hiểu vì sao các nhà chiêm tinh lại biến thành vua). Và hôm nay, Chúa nhật ngày 5/01/25 là ngày lễ Ba Vua.

Như vậy, món quà của ba nhà chiêm tinh không chỉ có giá trị vật chất, mà cao hơn nhiều, đó là giá trị tinh thần, sự mặc khải của Thượng đế về sự cứu rỗi đang đến.

Truyện “Món quà Giáng sinh” của O. Henry kể về đôi vợ chồng trẻ rất nghèo, đã tặng nhau món quà giáng sinh. Anh chồng bán chiếc đồng hồ không dây đeo để mua trâm cài tóc mà vợ hằng ao ước. Cô vợ bán mái tóc dài của mình để mua tặng chồng dây đeo đồng hồ mà anh ưa thích. Đêm Giáng Sinh họ trao quà tặng cho nhau trong ngõ ngàng. Hai món quà Giáng Sinh đã vượt lên trên mọi giá trị vật

chất tầm thường. O.Henry gọi đó là món quà của những nhà chiêm tinh (Magi) mang đến dâng lên Chúa hài đồng. Món quà của đôi vợ chồng nghèo đó có giá trị tinh thần, giá trị yêu thương mà sự linh thiêng vượt xa mọi giá trị vật chất.

Tình nghĩa dễ tìm trong đói nghèo hơn là trong nhung lụa, và chắc gì đã tìm thấy trong những màn cầu hôn lung linh quý phái.

Vũ Thế Thành

Gọi là chó, nhưng không phải chó

Posted on
January 6, 2025

Hot dog là xúc xích. Xúc xích kẹp với bánh mì, gọi là “hot dog bun”, dân Mỹ gọi tắt luôn là “hot dog”. Nhưng xúc xích này làm bằng thứ gì mà lại dính tới... chó ở đây? Rõ ràng “hot dog” nghĩa là chó nóng, nhưng không ai dám dịch là “chó nóng” mà chỉ gọi là “hot dog”.

Vũ Thế Thành

Truyền thuyết chó...nóng



Có nhiều truyền thuyết liên quan tới... “chó nóng”, nhưng được nói đến nhiều nhất là truyền thuyết sau:

Món hot dog có nguồn gốc từ thành phố Frankfurt ở Đức, nên dân Đức gọi món xúc xích này là Frankfurter. Xúc xích Frankfurter làm từ thịt heo, trộn thịt bò, bê, cừu... tùy mức độ sáng tạo của người chế biến. Trước thế kỷ, dân Đức vẫn còn mê món thịt cầy, nên thiên hạ ngỡ rằng món xúc xích này được trộn cả thịt chó trong đó.

Không biết có phải do tin đồn xúc xích nhồi thịt chó mà người Đức còn gọi món này là xúc xích Dachshunds. Dachshund là tên loại chó nhỏ nuôi phổ biến ở Đức.

Dân Đức di cư qua Mỹ hồi thế kỷ 19, mang theo chó dachshund và dĩ nhiên có cả món xúc xích dachshund nữa. Món xúc xích này được hâm nóng, rồi nhét vào bánh mì ăn với mù tạt, sốt cà chua... và nhanh chóng được ưa chuộng như món ăn vặt đường phố ở Mỹ.

Vào một ngày tháng tư năm 1901, trời còn lạnh, tại sân vận động New York Polo có trận đấu bóng chày, những người bán rong ở đó rao hàng, xúc xích dachshund nóng hổi đây... Một anh họa sĩ chuyên vẽ biếm họa cho một tạp chí thể thao New York đã hí họa ngay hình

ảnh ổ bánh mì xẻ làm hai, nhét con chó dachshund vào giữa.

Dachshund là tiếng Đức, tay họa sĩ lại không biết viết chữ “dachshund” ra sao, nên sẵn xúc xích nóng hổi, anh ta chú thích luôn trên bức họa là “Hot dog”, thay vì “Hot dachshund”. Tên “Hot dog” ra đời từ đó, và thiên hạ quên luôn tên gốc dachshund và Frankfurter.

Tuy nhiên, những sử gia cuồng si hot dog không chấp nhận nguồn gốc của tên gọi “chó nóng” như thế. Họ lục tìm khắp thư viện, không có bản lưu tờ báo có tranh vẽ đó. Nguồn gốc tên gọi hot dog đến nay vẫn còn là dấu hỏi, dù năm 1987, thành phố Frankfurt đã từng mừng làm lễ kỷ niệm 500 năm ngày món hot-dog chào đời.

Rủi ro về sức khỏe:

Hot dog phổ biến làm từ thịt heo, hoặc thịt bò hoặc cả hai loại thịt trộn với nhau, thêm thắt gia vị tiêu hành ớt tỏi, muối, ướp cả muối diêm (nitrate/nitrite) để bảo quản và tạo màu đỏ cho hot dog. Những năm gần đây, thịt đỏ và muối bị giới khoa học nghi ngờ liên quan đến ung thư, dù vẫn cho phép sử dụng với mức giới hạn. Một số nhà chế biến “đi tắt đón đầu”, dùng thịt gà, giảm lượng muối... Họ cũng không quên những người ăn chay, dùng protein đậu nành, gluten... giả thịt.

Hot dog chính hiệu là thịt xay ướp gia vị nhồi vào ruột cừu, nên cấu trúc chắc chắn, khi cắn hương vị xúc xích mới thơm ra.

Đa số hot dog hiện nay là hàng...

không da (skinless). Thịt được nhồi vào ống rất mỏng bằng cellulose. Khi nấu chín, sản phẩm đã định hình, bao được tháo ra trước khi đóng gói. Hot dog không da có hình thù đều đặn, bắt mắt, chứ không cong queo như hot dog nhét trong ruột cừu, nhưng hàng không da có cấu trúc mềm, cắn không đã như hot dog chính hiệu.

Về lý thuyết, hot dog chế biến ở nhiệt độ thấp, nên các chất thuộc nhóm amin dị vòng HCAs (heterocyclic amines) phát sinh ở mức rất thấp so với các loại thịt quay thịt nướng. HCAs là nhóm chất gây ung thư khi thử trên chuột với liều cao, nhưng sự hiện diện của HCAs trong thịt nướng có là nguyên nhân gây ra ung thư ruột già hay không, đến nay khoa học không có bằng chứng.

Tuy nhiên, món hot dog hơi mặn, lại dùng thêm muối diêm (nitrate/nitrite) để có màu đỏ và bảo quản. Thịt thà mà đi chung với hai loại muối này thì khoa học không ưa, dù hot dog chỉ hấp, rủi ro thấp hơn so với thịt nướng.

Một sáng cuối thu cách nay gần 20 năm, ở thành phố cổ Luneburg (Đức), tôi đã nếm thử hai cây hot dog ruột cừu (không có bánh mì) từ một xe hàng đẩy rong trước khu bảo tàng tháp nước (Water Tower). Gió thổi lạnh muốn gây...lỗ tai, xúc xích nóng hồi chấm với sauce cà chua làm ấm cả miệng. Vẫn biết rằng, ăn thường xuyên xúc xích thịt đỏ chẳng tốt lành gì, nhưng đôi khi thưởng thức một vài cây hot dog, lỡ có bị ung thư, thì đổ ai dám đổ thừa là do... hot dog.

Vũ Thế Thành

Bia rượu một thời muốn quên, sao cứ nhớ!

Posted on
January 31, 2025

Sài Gòn những năm cuối thập niên 70, rượu Cây Lý và sò lông tràn ngập hầu hết quán nhậu vỉa hè. Rượu Cây Lý lần đầu tôi mới nghe tên. Sò lông thì tôi biết, nhưng chưa gặp mặt bao giờ cho đến khi chúng nằm trên bàn nhậu.

Vũ Thế Thành

Thời đó không hiểu sao sò lông được đưa về Sài Gòn rất nhiều, cũng không biết từ vùng biển nào. Món sò lông nướng mỡ hành chấm muối tiêu, ăn với rau răm quả là hợp vị. Một đĩa tám, chín con sò, giá 3 đồng (lương kỹ sư ở Sài Gòn thời đấy 73 đồng, chưa kể phụ cấp khu vực).



Tôi không rõ xuất xứ rượu Cây Lý từ đâu. Có người nói đó là thương hiệu của loại rượu sản xuất ở miền Tây. Thời buổi ngân sông cấm chợ, tư nhân làm rượu

lậu, qua bao nhiêu trạm kiểm soát vào tới Sài Gòn, đi bỏ mỗi tràn lan như thế thì đã bị thộp rồi. Lại có người nói, đó là tên quán rượu ở ngoại ô, có cây lý trước sân nhà, chứ không phải rượu ngâm trái lý. Nhưng tên quán Cây Lý thì có gì liên hệ tới rượu Cây Lý tràn lan ở quán nhậu ven đường?

Đi tìm nguồn gốc của món ăn thức uống thời gian khổ chỉ là huyền thoại khi mọi thứ đều phải “sáng tạo”, phải canh me công an đi tuần... Có khi bỏ của chạy lấy người! Mà thiệt tình, công an khu vực ở Sài Gòn hồi đó toàn tay ngang, đa số là du kích Củ Chi, Hóc Môn... chuyển ngành, máu nhậu còn hơn bọm nhậu pro. Đi kiểm tra thì hò hét từ xa để hàng quán kịp thời di tản. Đôi khi “cớm” đi một mình về khuya còn sà vào quán, nâng ly với phó thường dân, máu lên

cũng chửi thể tá lả, cốt cách rất Nam Bộ. Hồi đó tôi còn chơi đàn guitar. Anh cóm khu vực biết, đi xoay đầu cây đàn, rồi nài nỉ tôi hát nhạc vàng. Tôi dè chừng. Dân không hát thì cóm hát. Cóm hát không hay, nhưng đầy cảm xúc của một người say với “Sương trắng miền quê ngoại”. Khoảng khắc đó là con người với nhau cả. Tôi tin thế.

Rượu Cây Lý màu hổ phách nhạt, chỉ khoảng 25 độ cồn, nên dễ uống so với đế. Rượu làm từ gì? Nếp, gạo, bắp, khoai mì hay bo bo...? Tôi không biết. Gạo còn không đủ ăn, lấy đầu ra gạo để nấu rượu. Bất cứ thứ gì có tinh bột như khoai sắn, bo bo... đều đem cho lên men nấu rượu tuốt. Rượu nấu ra không đủ thì mang pha loãng, rồi cho màu, cho mùi gì đó, thành ra rượu Cây Lý.

Hồi đó mang nặng “tâm tư”: Luyện

tiếc quá khứ, hoang mang hiện tại và nghi ngờ tương lai.

Chiều tối là nhậu vừa hè để “giải quyết” cái tâm trạng thời cuộc đó. Thăng bạn ngồi uống với mình tối nay, hôm sau có thể đã biến. Tê tái như thế, thiếu ăn thì được, thiếu rượu thì không. Rượu chỉ là phương tiện, không phải để thưởng thức. Rượu vào để ngấm, để quên, bất cần thân thể. Nhậu nghiêng ngửa như vậy mà tối về nhà vẫn nghe “đài dịch”, cửa ngõ duy nhất để biết thế giới bên ngoài ra sao. Nghe xong thì đọc. Không đọc không ngủ được...

Thời buổi đảo điên, chỉ có sách là bè bạn. Đọc sách triết thì thấy mình cô đơn trong ảo tưởng, rau muống bổ hơn thịt bò. Đọc đi đọc lại E. M. Remarque, C.V Gheorghiu, A. Solzhenitsyn... mới thấy chính mình trong đó.

Một loại rượu khác cũng khá phổ biến thời đó là Gò Đen, nhưng vào tới quán nhậu vỉa hè thì thành gò... mỗi, 100% hàng dỏm! Gò Đen thời Pháp là đơn vị hành chánh cấp quận, sau này chỉ còn là địa danh thuộc huyện Bến Lức (Long An). Rượu Gò Đen làm từ nếp lứt còn phôi và lớp cám. Chọn men, cất rượu... đều có bí quyết riêng, Thời buổi ngăn sông cấm chợ, gạo còn không đủ ăn, Gò Đen nếp lứt làm sao ra tới vỉa hè! Rượu Gò Đen là thương hiệu vùng miền nổi tiếng từ thời Pháp, thuộc loại rượu nặng (spirit) cũng cỡ trên 40 độ cồn. Bây giờ đến Gò Đen mua còn gặp hàng giả, nói chi thời thế vỉa hè hồi đấy.

Dân ngoài Bắc xem ra sành rượu, uống rượu khó tính hơn dân trong Nam. Họ thà chơi quốc lủi chứ không ưa rượu quốc doanh chưng cất cồn công nghiệp,

không còn mùi hương của nếp. Đầu đó khoảng năm 2000, một bạn ở Hà Nội gửi cho tôi chai rượu Làng Vân, nhờ ông Văn Như Cương đi công tác Sài Gòn mang vào. Ông Cương nhắ tôi ghé lấy. Tôi bận chưa ghé được. Ông nhắ tiếp, tôi ở trong này, tối buồn, rượu này như mỡ, không treo trước miệng mèo được! Ông Cương là cao thủ về rượu, từ sành tới uống. Ông kể, có lần ông mang một chai từ quê qua cầu gì đó để vào nội thành Hà Nội. Công an chặn, đòi tịch thu vì can tội “buôn bán rượu chợ đen”. Ông Cương bèn lôi chai rượu ra xử luôn tại chỗ! Rượu Làng Vân làm từ nếp cái hoa vàng. Nghe nói thuộc loại rượu tiến vua, lâu đời hơn cả rượu Gò Đen.

Cũng là uống rượu, Đảng Ngoài uống để thưởng thức, và quen đối phó với thời thế để có rượu ngon.. Đảng Trong uống

để quên chuyện đời, dù chỉ là chốc lát. Tâm trạng khác nhau, thưởng thức khác nhau.

Còn bia bọt thưởng đó? Loạn cào cào hơn cả rượu. Bia là hàng xa xỉ phẩm, dù chất lượng bia xuống cấp trầm trọng so với thời bia Con Cọp. Bia chai thì không có cửa, nhưng bia hơi tôi “được” thưởng thức một lần, gọi là “bia đối chứng”, bán ở cửa hàng gần nhà máy bia Sài Gòn. Mỗi người chỉ được mua một hoặc hai ly bia hơi, lại còn phải mua kèm mỗi. Bia bán theo giá nhà nước, còn mỗi (đậu phộng, đậu hũ...) theo thời giá thị trường, là nguồn thu nhập của cửa hàng. Xếp hàng để mua được ly bia hơi thì cũng... tàn hơi. Uống kiểu đó làm gì có môi trường xả stress. Thà ra quán vỉa hè uống tạp còn hơn.

Một loại bia chưa hề có trong “lịch sử” bia bọt, tôi tạm gọi là bia “đối phó”, vì nó không cần “đối chứng”! Bia chỉ là nước lã, thêm cồn, thêm hương liệu, bơm gas, rồi đóng chai. Rót ra ly, sủi bọt hần hoi, chẳng lẽ lại gọi là... rượu? Tôi không biết mấy nơi sản xuất này dùng cồn loại gì. Cả nước chỉ có hai, ba nhà máy sản xuất cồn thực phẩm, đều là quốc doanh. Mấy tổ hợp, hợp tác xã bia “đối phó”, mấy khi được tiếp cận mua theo kế hoạch nhà nước. Tôi còn nhớ vài nhãn hiệu bia loại này, nhưng quên đi thì hơn! Bia “đối phó” chỉ vài năm sau là lụi tàn.

Một loại bia khác, “chính thống” hơn, là bia lên men, tụi tôi thường gọi là “bia lên cơn”. Bia được lên men từ phế phẩm trái thơm: vỏ thơm, cùi thơm... của nhà máy chế biến thơm xuất cảng (ruồi bu nhặng đẻ đầy trên đồng nguyên liệu). Rõ

ràng đây là rượu trái cây lên men, mà “sử sách” Tây ghi là “liqueur” (rượu mùi). Rượu, nhưng có bơm ga, nên bọt ra ào ào, gọi luôn là bia cho sang. Bia được làm đông lạnh ở dạng sên sệt, lại có mùi thơm ngọt, nhẹ độ, dễ uống. Cái năng gay gắt của Sài Gòn càng làm tăng giá trị... thưởng thức của bia lên cơn. Phải cạn năm, sáu chai mới đã. Bia lên cơn tiên phong cho dòng bia sệt, mà bây giờ vài quán vẫn áp dụng, nhưng “sệt” với bia chai Tiger, Sài Gòn... Bia sệt dĩ nhiên phải đông lạnh. Thời buổi đó, một tuần ba ngày cúp điện. Tối giờ cao điểm cũng cúp. Điện đâu mà làm bia sệt? Thì câu trộm. Đêm móc điện đường, ngày tháo móc ra. Ông nhà đèn biết không? Chắc chắn biết. Nhưng đã có văn hóa “thông cảm”, kẻ côm người cháo.

Khi đến thời “ba lợi ích” (khoảng

giữa thập niên 80), chính sách cho tư nhân sản xuất hé mở một chút. Anh bạn thời đại học của tôi xuống Thuận An mở “xưởng” sản xuất bia (thứ thiệt). Làm bia cần malt (mạch nha), men, houblon và nước (nguồn nước hơi phức tạp, tạm bỏ qua). Tôi không biết, nó xoay men bia và houblon ở đâu, vì đây là nguyên liệu nhập (có thể là hàng trao đổi giữa các nước trong khối Comecon). Còn malt? Về nguyên tắc thì ngũ cốc (bắp, nếp, gạo, khoai mì, bo bo...) nào cũng đem làm bia được, nhưng trước khi lên men, phải malt hóa chúng, nghĩa là ngâm nước để ngũ cốc nảy mầm. Ngũ cốc nảy mầm mới tạo ra nhiều enzyme để cắt tinh bột thành đường. Từ đường mới lên men thành bia được. Trong các loại ngũ cốc, thì lúa mạch (barley) tạo ra nhiều enzyme nhất. Không có lúa mạch, chẳng bạn chơi sang, dùng mầm lúa nếp

để malt hóa. Mầm nếp mà malt hóa thì lúa mạch cũng phải nghiêng mình! Bia thú thiệt quá ngon ở thời buổi hiếm hoi hàng thiệt. Y hãnh diện mời tôi đến “tham quan” xưởng. Thiệt bị “xưởng” cực kỳ khiêm tốn, không đủ tiền mua bồn inox, lên men trong chai, lọc chiết xuất bia cũng từ chai này qua chai khác. Đây là điều tối kỵ đối với các sản phẩm lên men vì dễ lên men tạp. Chỉ sau thời gian “trăng mật”, bia chưa kịp uống đã hóa chua. Một năm sau, nhà khoa học bia bột chân chính nhất mọi thời đại phá sản, mang theo “tội ác” thế kỷ dùng mộng nếp làm bia trong thời ăn độn!

✱

Đâu đó cũng bốn mươi năm qua rồi... Mới đây, hai thằng ngồi cà phê ôn lại một thời bia rượu, thử thách tàn dư ký ức của nhau. Bia rượu một thời muốn quên, mà sao vẫn nhớ. Dĩ vãng nào không nông nổi? Nuối tiếc nào chẳng ngậm ngùi, phải không? Khi “thử thách” ký ức lắng xuống, thằng bạn buột miệng:

– Một thời bia rượu bạt mạng, rớt cuộc mày lại đi sâu vào an toàn thực phẩm cũng là điều hay. Làm được những điều mình thích.

– Đúng một nửa, tôi nói, nghiên cứu – chuyển giao là nơi kiếm tiền, an toàn thực phẩm là chốn trả nợ.

Có lẽ trả nghiệp thì đúng hơn, tôi nghĩ thế. Cây lý đã xa... Tới lúc trả nghiệp một thời ăn uống bất cần thân thể. Trả nghiệp một thời lãng phí thời gian,

lãng phí kiến thức, lãng phí đam mê vào những chuyện không đâu. Trả nghiệp đời này, biết đâu đời sau hóa sinh thành cây thông, chứ không là kiếp ve sầu ai oán.

Vũ Thế Thành

