

## ĐƯA CAY

Rượu có chi cay mà uống rượu phải đưa cay. Tôi phân vân về chữ “*đưa cay*” này. Gọi quách một cách trực tiếp như dân miền Nam: nhậu là phải có mồi. Như đi câu cá. Cá đớp mồi cá sẽ lên bàn nhậu. Nhậu một hồi sẽ “*quắc cần câu*”. Quắc cần câu là... xin, thân hình đi đứng liêu xiêu cong như cái cần câu cá. Xin quắc cần câu có biệt tài tự về tới nhà, lặn ra ngủ, khi tỉnh dậy chẳng nhớ cái chi chi. Tại sao người quắc cần câu lại có biệt tài như người mộng du vậy? Mỗi khi con người biết được một thứ mới, thùy trước trán sẽ lưu giữ những thông tin này theo dạng trí nhớ ngắn hạn. Sau đó hồi hải mã nằm ở não trước sẽ ghi những thông tin ngắn hạn này để tạo thành ký ức dài hạn. Đường truyền từ thùy trước trán tới hồi hải mã cần có những neuron thần kinh đặc biệt dẫn lối. Say xin khiến những neuron này không còn hoạt động. Vậy là xin xong ngủ dậy chẳng còn nhớ mô tê gì hết!

Bọn nhậu uống rượu suông cũng được. Nhưng thông thường nhậu phải có mồi, vừa ăn vừa uống, nhẩn nha đưa chất cay vào miệng mới thú. Nếu quần tam tụ tứ chuyện trò rôm rả thì càng thú vị hơn. Bàn rượu là một tổng hợp của rượu, mồi và bạn nhậu. Nhậu vậy mới thành một bàn nhậu chân truyền.

Anh em Mông–triệu [Montreal] chúng tôi thường nhậu như vậy. Nhậu sương sương chứ không quắc cần câu. Quắc cần câu sao lái xe về đặng. Rượu của chúng tôi thường là rượu vang. Cỡ tôi thì cứ có tí chất đo đờ đờ vào miệng là OK nhưng với hai ông Trang Châu và Hoàng Xuân Sơn chuyện lại khác. Cái miệng hai ông này là miệng... rượu. Rượu cũng như đàn bà, có thứ này thứ kia, ông thích loại này, tôi thích loại kia. Hai ông thử hết thứ nọ tới thứ kia, rượu Pháp, rượu Chili, rượu Ý, rượu Tây Ban Nha, rượu Argentina, mỗi lần nhậu lại mang rượu ra so sánh. Đó là khi mới nhập bàn, khi môi đã mềm, đầu óc đã lâng lâng, các ông ấy cũng như tôi, có cái chi đo đờ là được. Trên bàn nhậu còn cái chi ăn được là ăn.

Nếu ông Tản Đà sống lại chắc ông sẽ trợn mắt. Quần tam tụ tứ phá rượu phá mồi như vậy là mất cái uy của việc nhậu. Tản Đà không nhậu mà nhắm rượu. Mỗi cuộc rượu trang trọng như một buổi lễ. Vũ Bằng khi còn là một cậu học trò của trường Hàng Vôi đã sùng bái chuyện Tản Đà nhắm rượu: “*Chiều nào, bất cứ bận việc gì, tôi cũng tà tà đi đến trước cửa nhà Thăng Long, dán mũi vào cửa kính, nhìn vào trong để xem ông Tản Đà vừa quạt cái hỏa lò con để trên giường vừa nhắm rượu một mình. Tôi sợ ông như một ông tiên*”.

Chuyện đưa cay của Tản Đà được Nguyễn Tuân kể lại: “*Chắc cậu chưa quên, khi du giả nhuận bút, mâm rượu của Tản Đà là cả một hợp thành của màu sắc, hương, vị, và âm giai. Chiếc mâm gỗ mít hình chữ nhật vành sơn, lòng cánh sen. Trong đó, thi nhân phò*

*bày những chiếc đĩa sứ trắng nhỏ xíu như bàn tay trẻ con, những chiếc bát lá đề tinh xảo. Nào chanh xanh cắt tư. Nào rau húng láng, nào rau ngổ, ngồng lên trái ớt đỏ tươi. Tương Bần ong óng. Sâm đặc nước mắt Ô long. Hạt tiêu sọ, hạt tiêu đen. Bọc tinh cà cuống, hành hoa, hành củ, mỡ gà chưng ớt bột, vừng xát vỏ, lạc rang, bánh đa, bánh phở... Đặc sắc ở cái những thứ gia vị ấy được đựng riêng cho mỗi thực khách, của ai người nấy chăm. Mâm rượu dù sáu hay bốn thì dứt khoát phải có hai nậm rượu để nghiêm ngấn hai bên”.*

Cái triết lý nhắm rượu của nhà thơ xứ Tân đã được người đời sau nhắc đi nhắc lại: “Đồ ăn không ngon thời không ngon, giờ ăn không ngon thời không ngon, chỗ ngồi ăn không ngon thời không ngon, không được người cùng ăn cho ngon thời không ngon. Ăn mà có lo nghĩ sao cho ngon? Có tức giận sao cho ngon? Có sợ hãi sao cho ngon? Có thương tủi sao cho ngon? Có hổ thẹn sao cho ngon?” Uống rượu như dọn mình nghe kinh!

Nhắm rượu cũng cùng cỡ với môn văn chương. Nhà thơ kiêm nhà rượu ví von: “Ăn là tất cả một nghệ thuật, mà nghệ thuật ăn nhiều khi lại khó hơn nghệ thuật viết văn. Văn chương có giống như mâm cỗ. Đĩa cá lạng, đĩa giấm ngọt thời người thường dễ ăn, còn miếng mắt miếng xương phải đợi con nhà gỏi. Văn chương có giống như thịt chim. Xào, thuyên, nướng chả thì dễ chín, hấp cách thủy lửa không đến mà nhừ hơn!”.

Tân Đà uống rượu phải có đũa cay. Không phải đũa qua quýt cho có lệ mà phải tinh tế, trò nào ra trông nấy. Mai Thảo “đếch” cần những chuyện đó. “Đếch” là thương hiệu của Mai Thảo. Cái chi ông cũng đếch. Cô cháu Orchid Lâm Quỳnh nhận xét: “Cái gì bác cũng ‘đếch’ hết. Mà như khi nào để tỏ dấu âu yếm, thương mến bác mới dùng chữ đếch”.

Rượu, đủ rồi! Nguyên Sa thơ cho Mai Thảo:

*Ông ngồi với hai ông Tây  
Ông kia tên Mạc, ông này tên Cồ  
Buổi sáng ông chỉ say vừa  
Nửa khuya mới tới đúng mùa nho ngon.*

Gu của Mai Thảo là cognac Martel chai mờ. Mỗi lần qua Cali, tôi bê một ông Tây Martel tới ông, vậy là cười mỉm vừa ý. Trong căn chung cư nhỏ dành cho người già, chỉ cần rượu. Hai người, bốn người hay chỉ mình ông, rượu vẫn “đúng mùa nho ngon”. Rượu mình ên, đủ rồi, không cần những thứ bá láp đi kèm.

Khi ông sang Mông–triệu [Montreal] chơi, đúng gu Pháp của một nước Pháp tại Bắc Mỹ, sáng cà phê via hè trên đường Saint Denis, tối rượu tràn môi với anh em văn nghệ. Rượu: phải Martel. Bạn rượu: phải anh em sáng tác. Và chỉ những người sáng tác. Mấy nhà phê bình không nên cho ngồi chung. Mồi đây bàn nhưng ông chẳng màng tới chuyện đũa cay. Ông uống, thúc giục anh em kêu mồi cho nhà hàng có tí tiền vào. Chỗ ngồi uống nhà



hàng không tính tiền, chỉ tính món nhậu kêu ra. Không kêu cho xứng với công của nhà hàng đâu có được. Ông tì tì uống, hầu như không cần đưa cay.

*Ngồi tượng hình riêng một góc quầy  
Tiếng người: kia, uống cái chi đây?  
Uống ư? Một ngụm chiều rơi lệ  
Và một bình đêm rót rất đầy.*

Nhìn mọi người gấp gấp chan chan là đủ. Ông uống bằng miệng nhưng nhắm bằng quầy quần bè bạn. Rượu, tự thân đã đủ. Chát lỏng như một sự cứu rỗi. Ông sống như vậy, vui như vậy, chiêm nghiệm như vậy.

*Thế giới có triệu điều không hiểu  
Càng hiểu không ra lúc cuối đời.*

Khi ông đã “đếch” thềm sống, ông có hiểu thêm được chi không? Đếch ai biết. Bạn bè tới thăm viếng vẫn đổ rượu trên mộ phần. Chắc ông vẫn uống. Hình như chẳng ai mang các thứ đưa cay tới. Biết nhau quá mà. Uống ư? Một ngụm chiều rơi lệ!

**Song Thao**

10/2023

Nguồn: [Blog Người Phương Nam](#)



---

Nguồn: Internet eMail by **kimban** chuyển