

Đọc bằng đòn gánh, củ bằng bình vôi

Ai mua hành tôi thì thương tôi với!

Thưa quý vị, củ hành lớn nhất thế giới, theo truyện kể, được tưới bằng nước tắm là một bình thuốc do Tiên tặng cho anh nông dân để trị bệnh cho dân nhưng bà vợ tò mò lại đem ra để tắm rồi trở nên đẹp như Tiên khiến Vua phải vờ vào Triều. Bụi hành nhà anh nông dân nhờ được ơn mưa móc nên đã lớn khác thường, anh bèn cắt lấy đem vào Kinh rao bán cốt để thấy mặt vợ. Đáng tiếc là ngày xưa chưa có Guinness để ghi lại thành tích củ hành vĩ đại này!

Hành là gì?

Gớm! Quý vị có giả vờ ngây thơ cụ không mà hỏi “hành là gì” ... ngày nào mà quý vị chả ăn hành, trừ phi là quý vị ăn chay và nhà nào mà chả có một bịch hành để nấu nướng. Hành được bán đầy ra

Hành...

SAO KHUÊ

ở chợ. Có nhiều loại hành lắm nghe quý ông - điều này Sao Khuê chỉ dám nói với quý ông thôi chứ quý bà - là những người lợi chợ - lợi hết từ chợ này đến chợ kia thì còn lạ gì hành nữa. Vậy xin phép quý bà cho Sao Khuê cà kê dê ngỗng ít điều về Hành.

Trước hết, Hành là cây hành. Có nhiều loại cây hành:

Hành ta, Tây gọi là échalote tên khoa học là *Allium ascaonian*, họ Liliaceae, thân thảo, cao chừng hai gang tay, thân rỗng màu xanh mà ta quen gọi là lá hành. Đây là loại cây có củ và sinh sôi nảy nở bằng cách phân củ. Khi trưởng thành, hành được nhổ, đem bán gồm cả củ lẫn lá, ta gọi là hành lá, củ hành khi đó trắng

tươi, nhỏ chỉ bằng đốt ngón tay...

Khi cây già, lá cũng... già theo, người ta nhổ lên, lấy củ, đem phơi khô, khi đó hành được gọi là hành củ.

Không phải chỉ có con lợn mới ủ ủ mua hành cho tôi mà tất cả các động vật đều đòi... ăn hành: con gà, con thỏ, con vịt, con bò... đều cần có hành mới thành món ăn ngon được!

Ở Việt Nam, trước quẩy phở nào cũng có một bó hành lá, phần lá đã cắt bớt để bày lên tô phở, phần còn lại đợi khách vào và gọi: cho một tô tái nạm gầu, hành trần nước béo là ông hàng phở chỉ việc lấy một cọng hành treo tòn teng trước mặt rồi thả vào nồi nước phở đang sôi ùng ục, rồi kéo đó vớt ra đặt lên tô phở, sau khi đã rải một lớp hành hoa sắt nhỏ (miền Bắc còn gọi hành lá là hành hoa)

Mì, bún, bánh xèo, bánh cuốn,... cái gì cũng cần hành hết.

Oignon tức hành tây, ta gọi như thế vì củ to và chỉ trồng được nhiều ở nơi lạnh lạnh. Hành tây không phải gốc ở bên Tây như chúng ta tưởng.

Hành đã có từ 5000 năm trước, có lẽ xuất phát từ Á Châu vùng Trung Á, Palestine. Người Egypte đặc biệt rất thích ăn hành và coi hành là phẩm vật để dâng lên Thượng Đế, rồi sợ chết đi, xuống âm phủ không có hành để ăn, người ta còn trữ hành trong phần mộ! (người ta tìm thấy hành trong mộ của Toutankhamon)

Hành còn được dùng để trả lương cho nô lệ xây Kim tự tháp.

Người Gaulois thì còn tin hành có thể dự báo thời tiết, trồng hành mà được mùa thì mùa đông năm đó rét phải biết... giống như Việt Nam ta có câu “được mùa cau đau mùa lúa”

Từ thời Trung Cổ, hành là gia vị chủ yếu trong nhà, nhất là ở Bắc Âu.

Hành do Christophe Colomb đem vào Mỹ sau lần du hành thứ

hai, năm 1493, rồi đến ngày nay thì đâu đâu cũng ăn và trồng hành. Mức tiêu thụ của hành đứng hàng thứ nhì chỉ sau cà chua. Hàng năm, cả thế giới ăn cỡ... 44 triệu tấn hành.

Hành có nhiều hình dáng, kích thước và màu sắc khác nhau, từ tròn tới hình trái lê, từ vàng cam đến nâu nâu, đỏ đỏ, tím tím.

Vị củ hành hăng hăng, thay đổi không những theo loại hành mà còn theo khí hậu của nơi trồng hành nữa. Người ta bảo hành Espagnol là dịu nhất.

Hành màu trắng được thu nhập vào cuối xuân, khi hành vừa mới trưởng thành, đến cuối hè lá đã úa, hành đã già, màu trở nên đậm hơn: vàng úa, cam, đỏ, tím v.v... được phơi khô và đem bán. Lớp vỏ ngoài thì khô nhưng bên trong lúc nào hành cũng còn tươi.

Bình thường, dùng sờ tới, hành không có mùi. Chất dầu trong hành dễ bay hơi, chỉ tiết ra khi ta cắt củ hành, lúc đó hành có mùi hăng hăng và làm cho chúng ta bị chảy nước mắt.

Mùi, vị củ hành là do những chất soufré - chứa gốc lưu huỳnh - có nhiều trong hành có người thì bảo thơm, có người lại bảo là hôi.

Hành chứa nhiều sinh tố và khoáng chất, nhất là vitamine B, C, Calcium, sắt, potassium nên người ta nghĩ hành là chất bổ, giúp cho dễ tiêu hóa, làm lợi tiểu và làm hưng phấn.

Người ta còn gán cho hành tính diệt trùng (antiseptic), diệt khuẩn (antiviral), trị viêm (anti-inflammatoire) làm long đờm.

Hành có tính lợi tiểu khi ăn sống, nhuận trường khi ăn chín.

Hành trị phong thấp, làm giảm đường và bổ tim mạch.

Người ta đã dùng nước hành ép (lotion) để làm mau lành vết thương và ngay cả để làm cho tóc mọc.

Người ta treo hành trước cửa để ngừa bệnh dịch, chắc là vi trùng hay ma quỷ sợ mùi hành mà tránh xa.

Người Ấn Độ dùng hành để trị bệnh bằng cách sắc, nấu, ép lấy nước uống, ăn sống hay ăn chín củ hành v.v...

Vi hành là loại cây rất phức tạp do chứa nhiều chất khác nhau nên đến nay người ta chưa cả quyết đâu là chất chính để cho ra những đặc tính của hành. Tuy vậy, Ủy ban quốc tế bảo vệ sức khỏe xác nhận là hành làm cho ăn ngon miệng và ngừa được chứng arthérosclérose

Các nhà khoa học cũng đã bỏ ra khối thời gian để nghiên cứu về hành trong việc phòng bệnh và trị bệnh như:

- Ngừa bệnh tim mạch: tính làm giảm mỡ của hành - hypolipidémiantes - đã được xác nhận invitro và invivo, tính antiplaquetaire - chống đông máu - thường thấy rõ khi cho con vật ăn hành sống.

- Hành có chứa chất quercétine, một flavonoide chứa có tính chống lại arthérosclérose nhưng rất yếu.

- Các nhà nghiên cứu người Đức cho biết những viên thuốc chứa hành được nghiền nát với dầu olive có thể làm hạ huyết áp và làm cho máu loãng ra sau 5 giờ dùng thuốc. Nếu cho các bà mạnh khỏe ăn nhiều hành thì thấy hành có thể chống stress oxydatif và ngừa được bệnh tim mạch (stress oxydatif là chứng do cơ thể hoặc có nhiều radicaux libres hoặc bị giảm tính oxydantes)

- Hành có thể ngừa ung thư được không?

Vi hành có tính antioxydants nên người ta nghĩ hành có thể ngừa được ung thư như ung thư bao tử, thực quản, phổi và vú. Những tế bào ung thư mất tính chất tự phân hóa để sinh trưởng nên sinh trưởng loạn xạ ngẫu mà các nhà nghiên cứu Nhật Bản cho là Hành có thể... giáo dục những tế bào ung thư, dạy cho nó biết tự phân hóa trở lại để sinh trưởng cho đàng hoàng.

Những nhà nghiên cứu Hy Lạp, mới đây thấy rằng khi nấu chín, hành mất tính chống oxid hóa - antioxydant - nên bây giờ

món salad Grec chỉ có hành sống, cà chua, olives đen với fromage feta mà thôi.

Nhờ có chứa những gốc của chất soufre - lưu huỳnh - nên hành có khả năng tiệt trùng trong chúng bệnh về răng lợi, chắc là vi khuẩn cũng biết sợ mùi hôi của hành mà chạy xa!

Tính làm giảm đường của hành đã được chứng thực trên cả chuột lẫn người. Hành hiệu nghiệm như là insuline vậy nhờ những acides aminés sulfoxydes che chở cho insuline trong cơ thể không bị hủy đồng thời còn giúp tụy tạng - pancreas - sản xuất ra insuline.

Nước ép của hành nếu được xoa trên da đầu ngày hai lần cũng giúp cho tóc mọc nhưng chớ ai dám thoa vì hôi chết!

Củ tỏi đã được sản xuất thành viên, bán ở nhà thuốc nhưng hành thì chưa, dù được tính củ hành đã được xác nhận nên cho đến nay hành chỉ được dùng để ăn. Có người cho hành là gia vị, nhưng cũng có người cho hành là hương liệu (hóa ra mùi hôi cũng là mùi... hương!)

Có nhiều cách để ăn hành: ăn sống hay ăn chín, ăn hành một mình hay ăn chung với các thứ khác. Có nhiều cách nếu nhưng trăm hay không bằng tay quen, cần phải... THỰC HÀNH thì mới biết làm mà ăn, vì Thực là ăn, thực hành là... ăn hành!

Quý vị lắc đầu, chán nản! Viết thế mà cũng đòi viết!

Vâng! Biết rồi! Thực hành là phải LÀM trong thực tế. Vậy thì HÀNH còn có nghĩa LÀM tức hành sự.

Việc làm lung tung của một người là hành vi, hành tung, hành động, hành xử...

Hành khiển là ông thần điều khiển việc trần gian trong năm.

Làm điều hung ác thì gọi là hành hung, làm... hạ người ta xuống gọi là... hành hạ, nếu tự mình hành hạ mình thì gọi là hành xác

Giết người là hành hình hay hành quyết v.v...

Làm điều thiện thay trời là thể thiên hành đạo

Còn nữa, muốn Làm thường phải Đi nên Hành còn có nghĩa là Đi. Quý vị đi trong nhà, từ chỗ nọ sang chỗ kia qua cái gọi là hành lang, người đi bộ ra ngoài gọi là bộ hành; người đi xe, đi thuyền được gọi là hành khách; người đi đường xa gọi là lữ hành; người đi một mình gọi là độc hành, người phi thân - ý không phải, đi bằng phi thuyền là phi hành gia; khi dẫn quân lính đi gọi là hành binh hay hành quân và khi đi đâu xa quý vị phải mang theo hành lý.

Nhà sư, khi đi bộ là hành cước, khi đi truyền giáo là hành giáo, đi xin ăn là hành giả, vừa đi vừa thiền gọi là Thiền hành.

Người ta mà đi xin ăn thì là hành khất (khất là xin).

Kim dung có bộ truyện là Hiệp khách hành tức là người đi làm hiệp khách.

Trong âm nhạc, bài ca cho binh lính đi hành quân gọi là khúc quân hành hay hành - quân - ca (ai có nghe tiếng hát hành quân xa, mà không nhớ thương người mẹ già, ngồi đan áo cho con...)

Mỗi nhà văn có một cách viết riêng gọi là cách hành văn. Người làm sao thì viết văn làm vậy (le style c' est l'homme)

Trong thi ca có một thể thơ gọi là Hành.

Khi nói đến thể Hành, người ta nghĩ ngay đến Tỳ bà hành của Bạch Cư Dị:

Bến Tầm Dương canh khuya đưa khách

Quạnh hơi thu lau lách đìu hiu

Người xuống ngựa, khách dừng chèo

Chén quỳnh mong cạn, nhớ chiều trúc ti

Vì vậy Hành trước hết phải là một bài thơ dài, phải không quý vị? Nhưng phải dài tới cỡ bao nhiêu mới gọi là Hành. Cái này thì

Sao Khuê mù tịt, tuy vậy Sao Khuê là người hay bắt chước - ai làm sao tôi làm vậy, ai làm bậy tôi làm theo - Tỳ bà hành dài quá, không bắt chước được nhưng còn những bài khác ngắn hơn mà cũng nổi tiếng như bài Hành phương Nam của Nguyễn Bính, tội gì mà không bắt chước. Nguyễn Bính cùng người bạn, lưu lạc ở tận... miền Nam Việt Nam. Thi sĩ mới có đi từ Bắc vào Nam mà đã như đi xa lắm. Mời quý vị đọc:

Hành phương Nam

Hai ta lưu lạc phương Nam này
Trải mấy mùa qua én nhận bay
Xuân đến khắp trời hoa rượu nở
Riêng ta với người buồn vậy thay
Lòng đắng, xá gì non hớp rượu
Mà không uống cạn, mà không say
Lời thề buổi ấy cầu Tư Mã
Mà áo khinh cừu không ai may
Người giam chí lớn vòng cơm áo
Ta trói thân vào nợ nước mây
Ai biết thương nhau từ thuở trước
Bây giờ gặp nhau trong phút giây
Nợ tình chưa trả, tròn một món
Sòng đời thua trắng đến hai tay
Quê nhà xa lắc xa lơ đó
Trông lại, tha hồ mây trắng bay
Tâm giao mấy kẻ thì phương Bắc
Phân tán vì cơn gió bụi này
Người đi buồn lắm mà không khóc

Mà vẫn cười qua chén rượu đầy
Vẫn dám tiêu hoang cho đến hết
Ngày mai ra sao rồi hăy hay
Ngày mai sán lạn màu non nước
Cốt nhất làm sao tự buổi này
Rẫy ruộng châu ngọc, thù son phấn
Mắt đỏ lên rồi cú chết ngay
Hỡi ơi Nhiếp Chính mà băm mặt
Giữa chợ, ai người khóc nhận thân
Kính Kha quán lạnh sâu nghiêng chén
Ai kẻ dâng vàng, kẻ biểu tay
Mơ gì ấp Tiết, thiêu văn tự
Hài cỗ gương cùn ta đi đây!
Ta đi nhưng biết về đâu chú
Đã thấy phong yên lộng bốn trời
Thà cứ ở đây ngồi giữa chợ
Uống say mà mà gọi thế nhân ơi!
Thế nhân mắt trắng như ngân nhũ
Ta với nhà người cả tiếng cười
Người ơi! hể người ơi!
Người sang bên ấy sao mà lạnh
Nhịp trúc ta về lạnh mấy mươi!

...

Chúng ta, những người ở xứ người, đi xa hơn thi sĩ nhiều, nhiều lắm... và chắc trong quý vị, thế nào chả có vị giống như Sao Khuê, chúng mình có những lúc buồn, buồn ghê, buồn gớm...

như thi sĩ Nguyễn Bính, mà Sao Khuê thi đang ở tuốt cực Bắc của quả địa cầu nên lâu lâu cũng bị những cơn nhớ quê nó... hành mà:

Hành phương Bắc

Chúng ta lưu lạc đến chốn này
Quá nửa đời người tuyết lạnh bay
Xuân đến mà không mai vàng nở
Rượu bánh ê hề chẳng thể thay!

Độc ẩm chiều hôm lưng ly rượu
Bạn hiền vắng bóng - làm sao say?
Nhớ lại bấy lăm người qua Mỹ
Ta thì kẹt lại phận không may

Từ đó quẩn quanh vòng cơm áo
Thừa phút giây nào vợ vẫn mây
Người đã ra đi từ buổi trước
Có nhớ tình ta trong phút giây?

Nợ ta - ai vẫn còn một món
Tình - Tiền, ta trắng cả hai tay!
Quê nhà xa lắc xa lơ đó
Người nhớ chẳng người, áo trắng bay?

Thế rồi lạc bước tha hương mãi

Nhìn lại quê xưa - khổ thế này!
Nhiều đêm ta muốn ôm mặt khóc
Mà lệ không đông đủ giọt đầy.
Đi không trở lại, thôi là hết.
Mẹ già, em dại, phận nào hay?
Ngoảnh lại chỉ thấy hồn non nước
Biệt ly - xa cách - từ buổi nay!

Áo cơm, đèn sách, quên son phấn...
Muốn ngã nhưng rồi đứng dậy ngay!
Gió đông se lạnh, tê cả mặt.
Bão tuyết - bão đời - vẫn toàn thân.

Nam nhi, voi nãi sấu: cạn chén!
Còn ta - ai là kẻ diu tay?
Bạn cùng sách vở - kinh vô tự
Hữu với thiên nhiên - đạo đó đây...

Quê nhà - nên trở về thăm chú?
Sầu đã dâng lên ngút tận trời!
Bạn ta - có kẻ ngồi giữa chợ,
Gõ bần mà gọi Việt Nam ơi!

Nhưng tiền vẫn trắng như ngân nhũ
Gái, rượu, ăn chơi, rộn tiếng cười...

Việt Nam ơi! Hỡi Việt Nam ơi!
Xứ nóng nhưng tình sao lại lạnh.
Ta đứng trông về, lạnh mấy mươi!

Sao Khuê

Sao Khuê không hiểu đến đây thì quý vị có thể hiểu thế nào là thể thơ HÀNH không, chứ thì tuy bắt chước xong rồi vẫn còn lơ mơ, lơ mơ chưa thực sự thấu đáo thế nào là Hành, chỉ thấy là Hành nó hành hạ tinh thần người ta ra phết. Quý vị có đồng ý với Sao Khuê không? Này nhé, từ Tỳ Bà Hành, tới Tống Biệt hành, tới Hành Phương Nam hay phương Bắc, hỏi có Hành nào mà không thở than, rên rỉ không không?

Nghe nã nuốt khác tay đàn trước

Khấp tiệp hoa suốt muốt lệ rơi

Lệ ai chan chứa hơn người

Giang Châu Tư Mã đượm mùi áo xanh

(Tỳ bà hành)

Vậy thế nào là thể thơ Hành?

Dĩ nhiên là Sao Khuê không biết, mà muốn biết thì phải đi tầm sư học đạo. Nói nhỏ quý vị nghe, chắc cũng có nhiều người làm... Hành như Sao Khuê vậy, nhưng ít người biết rõ Hành đấy nhé. Hỏi ông anh của bạn, quý vị biết ông ấy đáp ra làm sao không.

- Cô ơi! Trước nay thì anh chỉ biết ăn hành, hành sống, hành chín, hành trần, hành lá, hành củ, hành tây, hành ta, hành già, hành trắng, hành tím, hành nâu... đều có ăn qua. Anh thì chả dám hành ai nhưng suốt đời được chị cô nó hành, nó có nói hành nói tỏi thì cũng ráng mà nghe, cãi lại thì chỉ có nước hành lý bị gậy mà đi hành khát thôi cô ạ!

Chán chưa cơ chứ... Rồi Sao Khuê cũng mail, meo meo mèo meo... hỏi một nhà thơ nổi tiếng mà không có hồi âm, chắc người

bận việc... Tuy vậy Trời không phụ kẻ có lòng - Sao Khuê có lòng tốt, tìm hiểu để rappor cho quý vị tường. Vậy thì Sao Khuê xin chép lại lời giải thích để... kinh tường:

Người đời Đường gọi lối thơ TUYỆT CÚ (lối thơ bốn câu) và lối thơ LUẬT (lối thơ rất nghiêm chỉnh trọng niêm và luật đối) là Cận Thể hay Kim Thể để phân biệt với Cổ Thể hay Cổ Phong.

Cổ Thể hay Cổ Phong bắt đầu xuất hiện vào đời Hán.

Cổ Phong không có luật lệ nhất định, không hạn định số câu và cách gieo vần rất uyển chuyển, rộng rãi, có thể dùng độc vận (một vần), liên vận (nhiều vần) hay bất hiệp vận (không vần), và có thể dùng vận chính, vận thông và vận chuyển (vận có âm không giống nhau nhưng chuyển đọc thành âm giống nhau).

Có ngũ ngôn cổ phong (thơ 5 chữ) và thất ngôn cổ phong (thơ 7 chữ). Những bài thất ngôn cổ phong nào dài quá 8 câu và ngũ ngôn cổ phong nào dài quá 16 câu thì được gọi là Tràng Thiên hay Hành.

Những bài hành bất hủ trong kho tàng văn học Việt Nam có thể kể: Tống Biệt Hành của Thâm Tâm, Độc hành Ca của Vô danh, Trường Sa hành của Tô Thùy Yên, Hành Phương Nam của Nguyễn Bính, Hành Phương Bắc của ư... ư... của... Sao Khuê.... Ê! Làm gì mà quý vị... bịt mũi vậy? Có Nam thì phải có Bắc chứ!

Cám ơn lời giải thích tường tận của người đồng nghiệp văn hay chữ tốt... Lưu ý quý vị là Hành Phương Bắc của Sao Khuê mà bất hủ chỉ là Sao Khuê cà rơn, lựa lúc quý vị đang vểnh râu nghe mà len lén thêm vào, chứ không có thật đâu, nếu có thì chỉ là Hủ chứ không Bất Hủ hay Hủ Len... đâu đấy nhé.

Rồi, đến đây thì Sao Khuê nghĩ là tạm đủ về Hành, Quý vị nào biết nhiều hơn xin nói cho mọi người biết mí để Sao Khuê còn đi thiển hành, hành khát rồi còn hành chổng, hành con nĩa chứ... ■