CT-58

Hạt Muối

Minh Họa: Minh Trí

Trường Thánh Tôma Thiện
Giáo Xứ Thánh Giuse
1902 S. Beltline Road
Grand Prairie, Texas 75051
www.tomathien.org

Ngày xưa, một người tên là Bàn Quý, có tiếng giỏi làm bếp. Trong làng ai săn được con hươu, con nai mà muốn làm cỗ thì phải nhờ đến tay Bàn Quý nấu nướng mới ngon được.

Tài bếp núc của Bàn Quý tiếng tăm vào đến kinh đô. Vua cho gọi Bàn Quý vào cung nấu cho vua nếm thử. Quả là Bàn Quý làm ra các món ăn ngon lạ khác thường. Vua thích lắm và giữ Bàn Quý lại trong cung và phong chức quan đầu bếp.

Năm ấy, vua dẫn quân đi dẹp giặc và thắng to. Trở về, vua mở tiệc khao quân lính. Mọi người vào rừng săn con nai, con gấu rồi lại xuống suối bắt cá về làm tiệc. Bàn Quý và các đầu bếp ra tay chế biến các món thơm lừng, đặc sản.

Giữa tiệc, vua hỏi các quan:

– Bữa tiệc hôm nay món nào ngon nhất?

– Tâu bệ hạ, món nào cũng ngon nhất ạ!

– Phải có món hơn món kém chứ.

– Thưa bệ hạ, chỉ có nhà bếp mới rõ được món nào ngon hơn món nào kém hơn.

Vua cho gọi Bàn Quý lên. Bàn Quý thưa:

– Chỉ có món muối là ngon nhất.

Mưu sĩ lại tâu:

– Muối là cái thứ chẳng đáng để ý. Nhà nào cũng có mà Bàn Quý dám nói là ngon nhất. Bàn Quý có mưu đồ gì, lại ăn nói kiêu căng quá, mắc tội phạm thượng phải đáng tội chết mới phải.

Vua đang vui bỗng đùng đùng nổi giận liền sai quân lính lôi Bàn Quý ra chém đầu.

Ngày vua gọi Bàn Quý vào kinh đô làm đầu bếp, Bàn Quý đã đem theo người em là Bàn Pảo vào cung làm bếp. Đến bây giờ Bàn Pảo đã đứng đầu tay nghề nấu bếp trong cung.

Bàn Quý chết rồi, chỉ có Bàn Pảo đủ tài thay được anh. Vua cho Bàn Pảo làm quan đầu bếp, lo toan mọi việc ăn uống. Bàn Pảo tài giỏi chẳng khác Bàn Quý.

Năm ấy, đến ngày hội mừng được mùa, vua bày tiệc lớn thết trăm quan. Binh lính trong thành lại phải mất mấy phiên chợ xuống tận ven biển bắt cá nước lợ, lại vào các rừng sâu đặt bẫy bắt được mấy con hổ khiêng về.

Bàn Pảo trổ tài làm các món ăn. Có điều khác thường, khi nấu nướng, Bàn Pảo không cho một hạt muối nào vào các món ăn.

Trong tiệc, các món thịt cá nấu nướng đều trông thật ngon mắt, nhưng ăn nhạt thếch. Các quan ngơ ngác, nhưng không ai dám nói. Chỉ các mưu sĩ thì khen lấy khen để rằng ngon quá.

Vua gắp lên một miếng thịt hổ nướng thơm phức, nhưng ăn miếng thịt thì nhạt thếch.

Vua hầm hầm gọi quan đầu bếp Bàn Pảo lên. Vua quát:

– Đồ nấu nướng thơm ngon thế này người làm thế nào mà ăn không nuốt được?

Bàn Pảo thưa:

– Tâu bệ hạ, bởi vì các món ăn không muối nên bị nhạt thôi.

Vua hỏi:

– Sao không cho muối?

– Lần trước, chỉ vì ăn thức ăn cho muối mà anh tôi bị mất đầu. Lần này, tôi không dám làm trái ý vua.

Vua nghĩ lại:

– Muối không thành món ăn, nhưng món ăn nào cũng phải có muối mới ăn được. Xưa nay vẫn thế, vậy mà ta hồ đồ.

Vua sai đem xử chém tất cả bọn mưu sĩ nịnh thần.

Rồi cho lập đền thờ quan đầu bếp Bàn Quý để cúng giải oan.

Từ đấy, thành phong tục dân gian ở đám cưới người Dao. Trong lễ vật nhà trai mang đến nhà gái thế nào cũng có gói muối được bọc giấy hồng điều. Người ta bảo đấy là gói muối mang sự tốt lành đến tiệc vui.

Trường Thánh Tôma Thiện
Giáo Xứ Thánh Giuse
1902 S. Beltline Road
Grand Prairie, Texas 75051