

Quà Giáng Sinh

New Orleans đã vào đông. Cái lạnh da diết như thấm vào tận xương tủy mà đối với những kẻ xa nhà càng mỗi thấm thía làm sao, mà càng thấm thía hơn cho những bạn bè còn độc thân tại chỗ.

New Orleans tuy có lạnh hơn nhiều nơi, nhưng tình bạn ở, mà bạn bè ở đây vì thấm cái tình của New Orleans cho nên nghĩa cũng rất nặng. Bạn bè có gì vui buồn hoan nạn đều cùng nhau chia sẻ như anh em cùng một gia đình. Đứng đầu là anh chị Tiên Sĩ Lê thành Trang làm rạng danh cho người Việt ở đây. Công anh thì ít, mà công chị thì nhiều. Sau đó, là anh chị Bảnh văn Nguyễn, đứng như tên anh ấy, làm Chief Engineer dưới quyền có vài trăm nhân viên mất xanh mũi lõ, ra vào oai phong lắm liệt. Người lúc nào cũng ăn diện bảnh bao như tên đặt. Tuy ăn chay trường thiếu tôm thiếu thịt thiếu cá mà người lúc nào cũng đẹp trai hào hoa phong nhã, làm chị Bảnh tôi không rời anh nửa bước. Phần thầy Tăng cũng không kém, Project Manager một cõi, cũng làm cho các công ty mũi lõ mất xanh phải nể nang dân da vàng mũi tẹt. Không biết đã là thầy Tăng vốn đã diết bớt tham sân si hay vì bà thầy còn phong độ quá mà thầy Tăng nhan sắc có hơi tàn phai chút đỉnh? Có đúng không thầy?

Có lẽ vì là tình nhỏ, cho nên anh em bên này có dịp gặp gỡ nhau luôn và cũng có lẽ vì thế mà thường mến nhau nhiều hơn, giúp đỡ nhau nhiều hơn chẳng?



Như đã thưa với các bạn ở trên New Orleans đã vào đông và với cái giá lạnh này, được ăn một tô bún bò Huế do chính dân xứ đất Thần Kinh nấu thì phải biết là tuyệt cú mèo. Tôi có được nghe tiếng anh Nguyễn tấn Thọ nấu món bún bò Huế rất là độc đáo cho nên có ý mời anh đến tề xá biểu diễn cho một bữa mà anh chưa chọn được ngày tốt, mặc dầu đã gà vịt, dù lễ cúng thầy rồi. Cứ nghĩ đến chất béo của chân giò, chất cay của xả ớt, chất ngọt của nước dùng là đã thấy ám lòng rồi.

Bạn Thọ tôi vì công danh sự nghiệp mà phải để chị Thọ ở lại bên CA., cho nên cái thân ở một mình tội nghiệp lắm các bạn ơi, cái gì bạn Thọ cũng tự làm lấy hết, ngay cả việc đi chợ nấu ăn hằng ngày. Cuối tuần thì ở nhà lo trau dồi kinh sử, chớ không hề dám đi tắt về ngang (Có đi tắt về ngang thì có trời đất biết chứ ai mà biết. Cái này chỉ nói nhỏ với các bạn thôi, chớ đừng để chị Thọ nghe) chị Thọ ơi, phải thưởng cho anh bạn tội đây nhé, có điều Doctor Le hơi thắc mắc là bạn Thọ với bạn Bửu ngủ chung giường với nhau luôn, không biết có chuyện gì xảy ra không? Chị Thọ phải "Check up" anh Thọ nhiều mới được vì bệnh Aids đang bành trướng mạnh, chị là R. Nurse chắc chị rành hơn: Vì thế mà anh Thọ tôi nấu ăn rất là cũ, nhất là món "Bún bò Huế".

Tối thứ Sáu 12/13/85 anh gọi điện thoại hẹn, sẽ đi chợ vào sáng hôm sau để mua các thứ cần dùng cho nồi bún bò. Chị mới nghe anh nói ba chữ bún bò Huế thôi là mắt tôi đã sáng rõ rồi. Tội nghiệp lắm chị Thọ ơi trời lạnh như cắt thịt mà anh phải dậy từ sáng sớm. Chợ này có hơi đặc biệt là chị hộp vào ngày thứ bảy từ 6 giờ sáng đến 9 giờ sáng là chợ tan. Bạn muốn mua bất cứ món ăn quốc hồn, quốc túy nào cũng có, với điều kiện là bạn phải đi sớm, mà muốn mua chân giò thì lại càng phải đi sớm hơn. Tuy anh Thọ chọn lựa lấy hết cả mọi thứ rồi, tôi chỉ là người đi theo xách bị. Thấy anh độc thân tại chỗ mà cục khổ như thế nhiều cô bán hàng xinh như mộng đẹp như mơ rất lấy làm cảm anh và cảm động lắm lắm, cứ hỏi anh ở đâu để nấu món ngon, vật lạ đem đến. Bạn Thọ tôi đang hoang lắm từ chối ngay, mặc dầu trong bụng sống thấy mờ.

Về đến nhà đúng 8 giờ sáng, bạn vội xắn áo lên, cởi đồng hồ ra, bắt đầu chặt thịt, xong bạn rửa từng miếng thịt một, rửa cẩn thận từng li từng tí. Tôi có nêu ý kiến là tôi rất lấy làm hân hạnh được giúp anh một tay, nhưng anh nhất định từ chối, vì anh muốn nồi bún bò Huế của anh phải tuyệt hảo hạng, có tay tôi nhúng vào sẽ làm mất hết sự tinh túy của món bún bò đi. Nhìn anh làm việc mỗi biết tài nấu ăn của anh thuộc vào loại nhà nghề với nhiều năm

XEM TIẾP TRANG 85