

Đuổi gà cho vợ

Tràm Cà Mau

Ông cụ Tom ngồi ho sù sụ. Mái đầu ông bạc trắng, tóc thưa thớt, hai vai xuôi lơ, và cái mông teo rí trong vùng quần rộng rãi. Ông Tư nhìn cụ Tom mà thương xót nói:

“ Về hưu đi ông Tom ơi. Nghỉ ngơi cho khỏe, ông nhiều tiền dành dụm quá rồi. Tôi chỉ mà đi làm mãi cho mệt?”

Ông cụ Tom cười, nụ cười hiền hòa với cái miệng già, da kéo nhăn nhúm, nói mà hơi trong cổ ra nhiều hơn âm thanh:

“ Tôi chỉ mà về hưu cho mệt. Về hưu, vợ sai làm việc này, việc kia, tôi tằm mặt mũi, mệt lắm. Đi làm khỏe hơn ở nhà nhiều”

“ Vợ sai làm việc? Thì đừng làm. Bà ấy có đánh đập, có giết chết đâu mà sợ?”

“ Nói thì dễ lắm. Không làm thì còn mệt hơn làm việc nữa. Bà ấy lải nhải cho mà nghe, nhức tai lắm.”

“ Người hùng đệ nhị thế chiến mà cũng thế cơ à?”

Ông cụ Tom cười hóm hỉnh trả lời:

“ Hùng ở đâu, chứ về nhà thì hùng chi nổi.”

Tuổi cao, mà cụ còn sáng suốt, trí nhớ tinh anh. Cụ cần mẫn, chăm chỉ như con kiến. Làm việc không nghỉ ngơi. Bao nhiêu chương trình mới của máy vi tính, cụ biết rành rẽ, và thường chỉ dẫn cho bạn đồng sự trẻ hơn.

Một lần bị gãy tay, cụ mang cái băng vải quàng qua cổ, treo cánh tay trái băng bột lên trước ngực, tay phải lái xe đi làm. Bạn đồng sở hốt hoảng, dục cụ về nhà nghỉ ngơi. Cụ cười nói:

“ Đi làm khỏe hơn các ông ạ.”

Nếu chưa gặp cụ bà, thì người ta tưởng đâu bà là thứ chằng lừa, rỗng ăn trăn quán, đến nỗi ông gãy tay, mà không ra ở nhà nghỉ ngơi, thích đi làm hơn. Mấy lần đi ăn chung, ông Tư thấy bà cụ cũng hiền khô, nói chuyện vui vẻ. Bà vốn gốc quân đội, về hưu khi ở cấp bậc đại úy.

Ông Tư thường kể cho cụ Tom nghe rằng, về nhà ông không phải làm gì cả. Mọi sự đã có vợ lo lắng, chăm sóc, và chu toàn cho cả. Cụ Tom nheo mắt hỏi:

“ Thế thì mùa đông, khi đi làm về, vợ anh có cởi giày cho anh, rồi áp đôi bàn chân lạnh vào da bụng ấm của bà, như “bọn dã man” đó hay không?”

Ông cụ Tom bị lính Nhật hành hạ quá khủng khiếp, nên tránh không muốn nhắc đến tiếng Nhật Bản, mà dùng nhóm từ “ bọn dã man” để ám chỉ .

“ Đàn bà Việt Nam chúng tôi không làm vậy bao giờ. Nhưng rất thương chồng, chịu chồng, việc gì họ làm được, thì dành lấy mà làm, không biết tị nạn, không biết phân chia việc này anh làm, việc kia tôi làm”

“ Bất công. Thế thì trong gia đình, đàn ông các anh làm việc gì?”

“ Làm những việc mà đàn bà không làm được, và không ưa làm”

“ Cho ví dụ đi!”

Ông Tư cười toét miệng, trả lời:

“ Cung vợ, đánh đuổi kẻ cướp, đánh quân vọt, xem quyền anh, xem đá banh, chơi cờ tướng ...”

“ Thế thì cây cối trong vườn ai cắt? Ai dọn rác, quét lá, ai trồng cây hoa này, dời gốc hoa kia theo lệnh của bà?”

“ Cây thì có người chuyên môn cắt. Hoa thì ở đâu, cho nó yên vị nơi đó. Bà có sai bảo dời qua bên này, trồng lại bên kia, thì mình cứ lờ tít đi, hoặc lần khần cho qua chuyện thì thôi.”

Ông Jack ngồi ở phòng kế cận, nghe lóm chuyện của ông Tom và ông Tư, vui tai chạy qua góp lời. Ông Jack hỏi :

“ Này anh Tư, nếu anh có bà chị vợ, hay em vợ chưa lập gia đình, thì giới thiệu cho tôi đi, tôi cũng mong có một người vợ như vợ anh, thì

tôi cũng hy sinh cái đời độc thân này đi cho rồi.”

Ông Tư cười nói lớn, như đang không phải đang ngồi trong sờ:

“ Thôi ông Jack ơi. Ông đã “tử thủ” được vị thế độc thân trong sáu mươi năm, sướng quá trời, đừng dại dột đi vào con đường mê muội muôn đời của thế gian.”

“ Con đường mê muội ?”

“ Ông biết quá rồi, còn giả vờ. Thế là ông chưa nghe câu nói của xú tôi rằng: “Cá trong lò đồ hoe con mắt, cá ngoài lò quay quắt muốn vô” Đây, tôi hỏi ông, bây giờ mà về hưu, thì ông còn được lãnh tiền nhiều hơn đi làm, vậy đi làm để cho khổ tâm thân ư ? Ông không muốn nghỉ ngơi sau bốn mươi năm làm việc, bốn mươi năm dài vì cơm áo mà để cho cái thân bị buộc ràng?”

Ông Jack thờ dài, tiếng thờ dài nhẹ nhàng :

“ Ở nhà buồn lắm, không biết làm gì cho hết ngày giờ. Đi chơi xa, du lịch một mình cũng buồn, lẻ loi. Có người xúi tôi rủ bạn gái đi chơi xa, mà thấy bị ràng buộc, phải theo ý người khác mất cả tự do, mất vui. Mình độc thân lâu rồi, không quen làm đuôi mấy bà đi chòn vờn trong các cửa hàng mà không có mục tiêu gì rõ ràng cả. Muốn đến nhà bạn bè chơi, thì ai rảnh mà chơi với mình? Đọc sách thì già, mắt kém, đọc lâu đau mắt. Xem phim, nghe nhạc hoài cũng chán. Đi làm là vui nhất, mừng nhất là chiều thứ sáu, biết được hôm sau có hai ngày nghỉ. Cũng lạ, một tuần có bảy ngày nghỉ không vui bằng một tuần chỉ có hai ngày nghỉ thôi .”

Ông Jack ngừng lại một chốc, rồi nói tiếp:

“ Anh thấy ông Moe không? Về hưu chưa được nửa năm, ở nhà bị vợ gây gổ suốt ngày, chán quá, xin trở lại làm việc. Máy ông bà già không có việc chi làm, suốt ngày dòm mặt nhau, dễ nổi sùng, dễ gây gổ nhau. Một ngày kia, một trong hai người lăn quay ra chết, thì người kia tiếc nuối và ân hận là sao ngày còn sống cứ căng đặng nhau vì những chuyện không đâu”

Ông Tư nói như gằn giọng:

“ Các ông có thấy chết gục trên bàn làm việc như ông Henry, chết trong thang máy như ông Paul, thì có uổng không? Chưa kịp về hưu

thì đã chết, uổng quá. Về hưu là cái phần thưởng quý báu nhất đời sau mấy chục năm làm việc, khước từ cái ân huệ đó, thì có uổng không?”

Rồi cũng đến ngày vui của ông Tư. Ông được nghỉ hưu. Thời gian ngắn ngủi còn lại, ông bù ngùi tiếc bạn bè, tiếc cái văn phòng nơi ông đã ngồi bao nhiêu năm. Nhưng nỗi vui mừng biết từ nay dứt bỏ mọi công việc hàng ngày, làm ông sung sướng hơn.

Ông Tư về hưu, nhưng bà còn nhỏ tuổi hơn, chưa đủ điều kiện hưu trí. Bà năn nỉ ông, chờ thêm vài năm nữa, cùng về hưu một lần cho vui. Ông không thể chờ, nóng ruột quá rồi. Từ ngày mới tốt nghiệp đại học, vừa đúng hai mươi ba tuổi, đi làm ngày đầu tiên, ông về nhà nói với mẹ : “Biết bao giờ con mới được về hưu hở mẹ?” Mẹ ông cười, bảo ông đừng nói chuyện tào lao. Thế mà cũng vèo một cái, đã đến tuổi về hưu thật. Hai đứa con ông, đã vỗ cánh bay xa theo gia đình, theo công việc làm ăn. Ông không thể dài cổ ra, chờ đợi để cùng bà về hưu một lần, ông mạnh dạn nói với bà rằng:

“ Từ nay anh hoán vị cho em, anh ở nhà làm việc nội trợ. Đi chợ, nấu ăn, giặt rửa, chăm sóc nhà cửa, tưới bón vườn tược. Em chỉ đi làm, và chiều về ngồi gác chân xem báo, nghe tin tức trên đài truyền hình. Anh dọn cơm, em ăn xong, anh sẽ lo rửa bát, lau bếp. Em đọc sách, xem thể thao, và đi ngủ. Mọi việc khác anh sẽ lo làm, cho đến ngày em về hưu. Em đóng vai chồng, và anh đóng vai vợ. Mình chơi trò hoán vị vài năm xem sao.”

Bà biết tính ông ham vui, thích hài hước, cười gật đầu bằng lòng. Buổi sáng đầu tiên sau khi nghỉ hưu, ông dậy sớm, nấu cho bà một tô cháo gạo tẻ, pha một ly cà phê, một ly nước cam trộn mật, nướng thêm hai lát bánh mì đẹp và cắt mấy khoanh xúc xích. Khi bà rửa mặt xong, ông ồm ồm giả giọng đàn bà nói :

“ Mời anh ra ăn điểm tâm kẻo nguội, em đã dọn sẵn rồi.”

Bà háy ông một cái, và mỉm cười, giả giọng đàn ông ồm ồm nói:

“Bà mầy đảm đang quá. Tôi tốt phước có người vợ giỏi lo toan việc nhà.”

Ông bà cùng ăn sáng. Ăn xong ông dọn bàn, bung chén đĩa vào bếp. Chạy vội ra, chia má cho bà hôn trước khi bà leo lên xe hơi lái đi làm. Hai ông bà nhìn nhau và cười hình hích.

Ông Tư vào giường lại, nằm nghỉ một lúc, rồi vùng dậy, đi một vòng quanh nhà, nhìn lên, nhìn xuống, từ trần nhà đến những góc nhà, tay cầm viết ghi một danh sách việc cần làm trong ngày hôm nay. Ghi được mười bảy mục, việc đầu mà lẩm thế nhĩ, ông tự hỏi. Rồi ông ghi thứ tự ưu tiên, việc nào cần làm trước, việc nào cần làm sau.

Trước tiên, ông cầm chổi quét ngang, quét dọc cái phòng khách có sàn lát ván đánh dầu bóng. Bụi bay lên mù tung. Ông đưa bụi bậm rác rến dẫu dưới gầm ghế dựa, dưới gầm bàn, và các góc khuất lấp. Thế là xong việc quét nhà. Ông quay qua đám bàn ghế, lấy chổi lông gà phang qua phang lại như múa gươm, lâu lâu ông dừng lại, chân trước, chân sau, người nghiêng nghiêng như ở vị thế đang đánh kiếm, rồi vung về dùng chổi lông gà đi vài đường gươm, mà ông đã quên luyện tập từ mấy chục năm nay. Bụi bay lẩn tẩn trong không khí, làm ông ho sặc sụa. Chổi của ông đánh rơi cái bình hoa, nước đổ ra sàn lênh láng. Bình hoa chỉ bị một vết sứt mẻ nhỏ thôi. Ông cầm lại hoa, và lấy lá che khuất chỗ sứt, che rồi, có ai thấy đâu mà sợ. Lại thêm một mục chùi, hút nước sàn nhà. Sau khi chùi vắt hết nước loang trên sàn, thì những nơi khác, cái vết dếp ông in rõ mồn-một với dẫu dơ bẩn từ trong ra ngoài, từ ngoài vô trong. Thế là ông phải lau nước lại toàn diện căn phòng, sau khi lau nước, thì phải lau khô. Tìm mãi không có khăn, ông lôi một mớ áo lót cũ ra dùng. Lau xong, thì mồ hôi đã toát, ướt áo, ướt quần. Nhìn lại, còn những mười lăm mục cần làm, mà dường như đã gần trưa rồi. Thế là ông lại thay đổi ưu tiên các việc cần làm. Phải đi chợ trước. Ông định ghi xuống danh sách những gì cần mua, nhưng nhớ lại, có lần nghe các bà nói rằng, đi chợ thì thấy món nào ngon, rẻ thì mua, không định trước được. Vợ ông đi chợ có bao giờ ghi trước đâu? Thế là ông lái xe về ra chợ. Ông định đi một vòng xem có gì ngon, rẻ, và sau khi có cái nhìn tổng quát về hàng hóa trong chợ hôm nay, thì ông sẽ quyết định rõ ràng hơn. Đi đã ba vòng, mà

trong đầu ông chưa nảy ra được quyết định nào. Vì thật sự, ông không biết món nào ngon, món nào dở, và giá cả đắt, rẻ ra sao cả. Bí quá, ông cứ mua đại hai cân thịt bò, hai cân thịt heo, hai con gà, hai cân tôm, ba cân cá, và hai con cua to. Nếu có bà nội trợ nào nhìn thấy các món ông mua, thì tưởng đâu ông định nấu cho mười mấy miệng ăn, chứ không phải nấu riêng cho hai ông bà mà thôi. Ông cho rằng, cứ bò thì xào, heo kho, gà nướng, tôm nấu canh, cá hấp, cua thì rang muối. Dễ ợt.

Về nhà, ông thay áo quần, mang tạp dề, đội cái nón đầu bếp trắng cao, cho ra vẻ trang trọng. Ông quyết định nấu canh tôm trước. Nhìn cái gói tôm còn vỏ, ông không biết làm sao mà bóc cho tiện. Thôi thì cứ kiên nhẫn cắt đầu, cắt đuôi, để lại phần thân mà nấu canh. Cắt từng con lâu quá, ông đập ba bốn con làm một mà chém đầu, chém đuôi, chém hăng quá, làm đứt tay, chảy máu. Ông nghĩ, chắc mấy bà nội trợ, có cách nào đó bóc tôm cho mau, chứ bóc từng con, thì biết đời nào mới xong. Hai lạng tôm, ông cắt xong thì còn hơn một lạng.

Bỏ tôm vào nồi để nấu canh, ông lúng túng, không biết phải nêm bằng xì dầu tàu, hay xì dầu tây, hay nước mắm, hay là muối đây. Cả bốn thứ đều là chất mặn cả. Không lẽ ba cái chuyện nhỏ nhặt lẽ tẻ này, mà phải kêu điện thoại hỏi các bà? Xấu hổ lắm. Lấy cái trí thông thường ra mà suy luận, ông cứ bỏ một ít muối, một ít nước mắm, một ít xì dầu tàu, một ít xì dầu tây. Thế này thì không trật đâu được. Lửa đã cháy bùng bùng, ông hốt hoảng, tự hỏi nấu canh tôm với gì đây? Không lẽ nấu canh tôm suông. Ông mở tủ lạnh, lục lạo, may quá, có trái bầu tươi. Ông vội vã rửa, và lấy dao gọt vỏ. Gọt xong thì trái bầu thành ồm tong teo, hầu như chỉ còn lại phần ruột, mà phần cơm của trái bầu đã dính gần hết vào đồng vỏ. Ông cắt thành từng khoanh nhỏ, bỏ vào nồi. Cái nồi đầy vun, và sau một hồi sôi sùng sục, thì ông nhận ra món đang nấu không phải là canh, mà là món xào. Canh thì phải có nhiều nước chứ, đâu phải là sên sệt, toàn cả tôm với bầu. Ông tự an ủi rằng, định nấu canh, mà thành ra món xào, thì cũng chẳng sao. Khi ném một miếng, thì ông nhăn mặt. Vị giác cũng như khứu giác của ông chưa bao giờ mem được cái mùi vị lạ lùng như

thế này, mùi của xì dầu Tây, Tàu và nước mắm trộn lẫn nhau hăng hăng, không dễ chịu chút nào. Ông thì thầm tự phán: “Thất bại lớn”. Đồ món “canh xào” ra đĩa. Mới một món, mà đã hai đĩa đầy, nếu nấu hết thịt, cá này thì hai vợ chồng e phải ăn cả tuần cũng chưa hết. Ông cắt thịt bò để xào, thịt búng nhùng, cửa hoài không đứt, không cắt mỏng được. Ông Tư thay và thử đến bốn con dao khác nhau, mà vẫn rất khó khăn, không cắt được. Đang lúng túng, ông nhìn thấy có cái kéo răng cưa, ông dùng kéo cắt thịt thành từng miếng khối vuông. Mau lẹ, nhẹ nhàng, không có búng nhùng chạy tới chạy lui. Đã có chút kinh nghiệm khi nấu canh tôm, lần này, ông chỉ dùng một phần tư thịt, cho vào nồi, đổ thêm nước, và chỉ dùng muối, không nước mắm, không xì dầu. Ông tưởng nấu càng lâu, thì thịt càng mềm, cứ năm ba phút, gắp một miếng ném thử, mà ông nhận ra, càng nấu lâu, thì thịt càng dai. Rồi ông không ném nữa, vì nếu cứ mêm mãi, thì e no bụng mất. Nồi thịt xào thành lỏng bông, ông chợt nghĩ, tại sao không đổ thêm nhiều nước, cho nó thành canh, để thay vào món canh tôm mà ông đã thất bại. Để canh ngon, ông cho thêm hai cục xúp viên, và khi ném canh, thì ông nhắm mắt vì mặn chát. Lại thất bại thêm một lần nữa. Đồng hồ đã chỉ mười hai giờ trưa, ông Tư xới cơm ra ăn với hai món vừa nấu xong. Chưa bao giờ ông có một bữa ăn dở như hôm nay. Cố gắng hết sức, mặt mày nhăn nhó, mới thanh toán được hai chén cơm. Ông lắc đầu, không thể cho bà vợ ăn những món ăn khủng khiếp như thế này được. Ông ra vườn, đào lỗ và chôn, đổ cả món xào lẫn canh xuống, vùi đất lại. Phải chôn mau mau, sợ vợ về, biết được thì mất mặt lắm.

Ông trở vào, hấp lại hai con cua, và nấu một nồi nước luộc thịt heo. Thế này thì không thể nào hỏng được. Luộc thịt heo, thì phải thành công chắc chắn, không thể nào thất bại được. Nhưng ông lại làm, thịt heo ông luộc quá lửa,



dai nhách, khô khốc và cứng xài. Thôi thì cũng xem như tạm được, không đòi hỏi gì hơn.

Trời chiều đã xế bóng, mà ông mới làm được một phần ba công việc ghi trong danh sách. Thì ra, công việc nhà cũng không phải dễ dàng, mau chóng như ông tưởng. Cũng túi bụi đi chứ, mà cũng chưa đâu vào đâu cả.

Ông Tư chạy vội vào phòng tắm, lấy áo quần mặc ở nhà, máng sẵn lên cho bà, lấy khăn tắm, thay cục xà bông mới, và để sẵn chai thuốc gội đầu bên cạnh bồn tắm. Tiếng xe bà đi vào sân nổ rền. Ông chạy ra đón bà, đưa hai tay ra, ôm bà và ồm ồm giả giọng đàn bà nói:

“Anh của em đi làm về. Anh có mệt không? Tắm rửa sạch sẽ, ra ngồi xem tin tức buổi chiều, em làm cơm xong là ăn cho nóng sốt”

Trong khi bà thay áo quần, thì ông đã mở vòi, pha nước ấm đầy bồn cho bà ngâm mình tắm. Khi bà Tư vào phòng tắm, thấy nước ấm đã đầy bồn, khăn tắm áo quần đã máng sẵn, bà cười toe toét, và mở cửa chạy ra hấy ông một cái dài. Thấy ông đang lom khom cắt thịt heo thành từng lát mỏng. Bà quay trở lại phòng tắm mà không nói gì. Tắm xong, bà xuống bếp để phụ, ông đuổi bà đi, nhái đúng cái giọng xưa kia bà thường hay nói:

“Lên phòng khách mà nghe tin trong ngày, xem thể thao, đừng làm rộn, để người ta nấu ăn. Chừng mười lăm phút nữa là có cơm đó.”

Khi ông mời bà vào bàn, thì trên bàn đã dọn sẵn ba món: Một đĩa rau sống, một đĩa thịt heo luộc đầy vun, thịt thái lát dày cộm, hai con cua lớn. Bà hỏi:

“Chỉ có món mặn và rau. Không có canh, không có xào sao?”

“Hôm nay ăn tạm các món đã chiên. Ngày mai có đủ ba món, canh, xào, mặn. Thường người ta nấu canh, muốn ngon, thì bỏ thêm nước mắm hay xì dầu?”

Bà cười hăng hắc ;

“Anh hỏi thật hay đùa đây? Ai mà cho xì dầu vào canh bao giờ. Canh thì phải cho nước mắm thật ngon vào. Nghe đâu ở miền Trung, có nơi không cho nước mắm vào canh, vì sợ canh có vị chua. Họ cho mắm tôm vào canh, và khi

nào không đủ lượng mắm tôm, thì họ kêu là canh “ ỏn”. Không biết “ ỏn” là cái gì nhỉ? Hay là canh không vừa ý, nên ỏn ẻn, xấu hổ?”

Ông Tư ghi nhận nước mắm và mắm tôm, để lần sau nấu canh. Ăn hết một con cua, bà đã no, không đụng đến món thịt heo luộc lột nhách, xài và cứng ngắt. Ông Tư cũng mừng. Ăn xong, ông đuổi bà đi lên phòng khách, ông dọn dẹp, lau bàn, rửa chén bát, lau bồn rửa chén, lau sàn nhà, tắt đèn. Ông ra ghé bành ngòi với bà và nói:

“ Ừ, việc nội trợ cũng lu bù lắm chứ? Lâu nay anh đâu biết công khó của em. Em không cho anh phụ việc, cho nên bây giờ làm gì cũng loạng quạng. Theo anh nghĩ, các bà xưa thường không cho đàn ông con trai xuống bếp, cũng là một chính sách ngu dân, để dễ trị, để phải phụ thuộc vào các bà mãi. Hình như mình còn mấy xâu hạt sen hồ Tịnh Tâm Huế của bác Thái cho mấy năm trước chưa dùng . Ngày mai anh sẽ nấu chè hạt sen cho em ăn. Em có nhớ câu ca dao “Thương chồng nấu cháo le le. Nấu canh bông bí, nấu chè hột sen” không? Ngày mai, em sẽ có chè hạt sen, có cháo le-le mà ăn. Anh làm nội trợ, thì nhất định hai đứa mình tình tứ như trong ca dao.”

Bà Tư cười, hỏi:

“ Chim le-le đâu mà anh có? Anh định ra ngoài hồ của thành phố bắt chăng? Ở tù đấy.”

“ Làm sao có thì thôi. Em đừng lo”

Ngày hôm sau, ông Tư chạy ra chợ Tàu, mua sáu con chim cú đã làm sẵn, về chặt mỗi con làm bốn miếng, nấu với cơm nguội, hy vọng thành cháo le-le. Ông rửa sạch bốn xâu hạt sen khô, bỏ vào nồi nấu. Nấu cả hai ba giờ, mà hột sen vẫn còn cứng ngắt bên trong. Nấu cho cạn nồi, ông châm thêm nước. Hơi nước bay mịt mù đầy nhà, đọng lại mờ tất cả cửa kiếng phòng trong, phòng ngoài. Nấu mãi từ sáng đến chiều, mà vẫn còn sượng, cứng, nhai trong miệng nghe rộp rộp, chứ không phải bỏ vào lưỡi là mủn tan ra như ông từng ăn chè do bà nấu. Nấu mãi mà hạt sen không mềm, ông hạ lửa, để đó. Định hôm sau nấu thêm một ngày nữa, ông tin rằng dù cho là gỗ lim, nấu mãi cũng phải mềm huống là hạt sen. Nhưng hôm sau, ông nấu liên tiếp thêm sáu giờ nữa, mà hạt sen vẫn không mềm, không tan trong

miệng, mà vẫn sật sật. Ông kết luận rằng, loại hạt sen này đã hư, đã hóa mọt, không còn ăn được nữa.

Phần cháo le-le, ông ném thử, thấy lạt nhách, nước cháo lờ nhờ, không mùi vị gì cả. Giận quá, ông kêu điện thoại đường dài cho một cô em họ từ tiểu bang xa. Hỏi cô làm sao cho nồi cháo ăn được. Nhờ cô chỉ dẫn, anh đổ vào nồi cháo nửa lon xúp gà, mấy muỗng nước mắm, và ném thử, thấy ngon thật, ăn có mùi vị cháo ngay, chứ không phải ngậy ngậy. Ông tự biết, chưa thể nấu ăn được, nấu món nào hư món đó. Phải học bài, cho có căn bản mới nấu, chứ không phải cứ tưởng tượng ra mà làm được. Ông lái xe ra nhà sách, mua một lúc năm cuốn sách dạy nấu ăn của Mỹ, Tàu, Nhật, Việt. Ông quyết tâm học cho rành, rồi mới nấu. Ông đem sách giấu dưới gầm kệ, sợ bà thấy. Để có thức ăn buổi tối, ông vào tiệm Mỹ, mua hai phần ăn đem về.

Chiều hôm đó, ông tắt điện, vặn nhạc cổ điển êm dịu, thắp đèn cầy, trải khăn bàn, đem bộ chén đĩa quý ra, cùng với đĩa mun, muỗng nĩa bằng bạc. Trên bàn có hai đĩa thịt bò chiên tảng lớn, thêm rau xà lách, đậu, khoai tây nghiền, bánh mì nướng giòn, và xúp cháo le-le. Bà vợ ông tròn mắt ra ngạc nhiên nói:

“Sang như ăn tiệc tại nhà hàng. Em không ngờ anh giỏi như vậy. Lạ quá nhỉ? Anh nấu được mấy món khó khăn này?”

“ Ăn đi , đừng hỏi lời thôi.”

“ Thịt bò chiên mềm và ngọt. Em cũng không làm được ngon như thế này. Anh chiên thịt cách nào vậy?”

Ông cười vui, và nói theo kinh nghiệm của những lần đi ăn tiệm, bị bồi bàn hỏi :

“ Thịt bò chiên có ba loại, thật chín, vừa chín, và còn sống. Thật chín thì thịt hơi dai. Vừa chín thì cắt ra thấy còn màu hồng, ăn vừa. Còn sống thì khi cắt, thịt màu đỏ, và còn ứa huyết thanh. Phải biết chọn ngon lửa cao hay thấp, thời gian chiên lâu hay mau. Thế thôi, để lắm.” ...

Trích trong tập tuyên ngôn Rong Chơi Ngày Tháng, của Tràm Cà Mau, xuất bản tháng 8/2005.

Ái hữu nào muốn có tập truyện, xin liên lạc với AH Trần Đức Hợp, địa chỉ : 6009 Rancho Mission Rd # 202 San Diego. Điện thoại (619)640-0016

GÀ ĂN BẠC

Đặng Vũ Nhuế

Đầu năm, người hay chữ thì khai bút làm thơ, người không thích làm thơ thì đọc thơ Tú Xương để chúc Tết nhau, để chúc thọ các quý vị họ hàng, thân hữu nào nay đã có tóc trắng bạc đầu, trông rất đẹp lão!

Lẳng lẳng mà nghe nó chúc nhau,

Chúc nhau trăm tuổi bạc đầu râu,

Phen này ta quyết đi buôn cối,

Thiên hạ đua nhau nó giã trâu.

Lẳng lẳng mà nghe nó chúc giàu,

Trăm nghìn vạn mở để vào đầu ?

Phen này ắt hẳn gà ăn bạc,

Đồng rụng đồng rơi lọ phải cầu !

Gà ăn bạc ? Bạc nào ? Ai đánh rơi bạc ở ngoài vườn, ngoài sân để gà bới đất mổ bạc ăn ?

Tú Xương mất năm 1906, không hiểu bài thơ trên Tú Xương làm năm nào, nhưng còn nhớ rằng ở bên ta từ thời Pháp thuộc đơn vị tiền tệ không là Nén Bạc nữa, mà là Đồng Bạc Đông Dương, tiếng Pháp là Piastre Indochinoise, viết tắt là \$, y hệt như đồng Đôla của Hoa-Kỳ cũng viết tắt như vậy.



Đồng tiền làm bằng bạc luyện với đồng đỏ, 90 phần bạc trộn với 10 phần đồng. Không nhớ đồng bạc này nặng bao nhiêu gam, chỉ nhớ rằng trẻ nhỏ cầm thấy khá nặng. Mỗi đồng bạc chia ra làm 10 hào (người miền Trung gọi là giắc), mỗi hào là 10 xu, mỗi xu là 2 trinh. Năm 1933 hay 1934 chi đó, mỗi đồng trinh, gọi là trinh

Khái-Định, lại chia ra làm 3 đồng trinh bé hơn, gọi là trinh Bảo-Đại. Ông Bảo-Đại du học ở Pháp về nước làm vua vào năm 1932. Ông Bảo-Đại là con ông Khải-Định, vì thế ta có câu : Một đồng cha bằng ba đồng con.

Đồng 1 hào to hơn đồng 10 centimes de Franc của nước Pháp một tý. Đồng bạc và đồng hào đều bằng bạc, và không có lỗ. Đồng 5 xu làm bằng kền trắng và đồng 1 xu làm bằng đồng đỏ có lỗ tròn ở giữa. Đồng trinh Khải-Định và đồng trinh Bảo-Đại làm bằng đồng thau màu vàng cũng có lỗ, nhưng lỗ không tròn mà vuông. Lấy dây xuyên lỗ buộc các đồng xu đồng trinh vào với nhau mang đi chợ, người bán hàng trông thấy là dân có tiền, đón tiếp niềm nở. Đồng thau là đồng đỏ luyện với kẽm, dùng làm mâm, làm đỉnh đốt trầm, làm cây nến bày bàn thờ; đồng đỏ luyện với thiếc là đồng đen, dùng làm đỉnh, làm chuông chùa. Có thuyết rằng phải có tý vàng luyện vào với đồng thì tiếng chuông ngân mới dài, nghe mới êm tai. Sau năm 1929 cả thế giới lâm vào thời kỳ kinh-tế khủng-hoảng, hàng hóa sản xuất ra không có ai mua, các xí nghiệp đóng cửa, dân thất nghiệp rất nhiều. Gạo và cái gì cũng xuống giá, vì thế chính quyền phát hành đồng trinh Bảo-Đại. Với 1 đồng trinh Bảo-Đại, ra chợ cũng có thể mua được cái gì rồi. Người ta kể rằng có một chú bé cầm cái bát và 6 đồng trinh Bảo-Đại ra chợ mua một xu mật mía, người bán mật múc đổ vào trong bát cho chú ta một ít mật, chú ta kêu đắt, đòi múc thêm. Người bán mật không chịu múc thêm, nói rằng một xu mật như thế là nhiều rồi. Chú bé nói vậy thì không mua nữa. Người bán mật cầm cái que tre vét mật lại. Chú bé bảo thôi đừng vét nữa, trả cho người ta một đồng trinh Bảo-Đại rồi mang 5 đồng còn lại về nhà, vừa đi vừa liếm bát vì còn có mật dính trong bát. Chú ta được ăn mật mà chỉ mất có một phần sáu xu! Một trinh Bảo-Đại vậy là to lắm đấy chứ !

Một hào là 10 xu, là 20 trinh Khải-Định, là 60 trinh Bảo-Đại, ta hiểu giá trị đồng hào như thế