**Văn An**

Tâm Tình Người Lấy Vợ Đầm

Chào mừng các bạn đón đọc đầu sách từ dự án sách cho thiết bị di động

*Nguồn:* [*http://vnthuquan.net/*](http://vnthuquan.net/)
Tạo ebook: Nguyễn Kim Vỹ.

**MỤC LỤC**

[Tâm Tình Người Lấy Vợ Đầm](%22%20%5Cl%20%22bm2)

**Văn An**

Tâm Tình Người Lấy Vợ Đầm

Kiểu vốn con nhà nghèo, nếu quy thành phần giai cấp thuộc loại  chánh  gốc bần cố nông. Gã ngồi đâu ăn cũng được và ăn cái gì cũng xong. Từ bé cu cậu quen dùng đũa, nhưng khi cần cũng dùng tay  sai năm quân  nhoay nhoáy. Gặp món ăn hợp khẩu vị, nhất lại cung ít hơn cầu ở chiếc bàn ăn có nhiều  người cùng ngồi đánh chén, Kiểu hay kế thừa truyền thống ẩm thực của thằng cu Lặc trong văn học sử . Là hễ gắp miếng nào bỏ vào miệng, miếng ấy lập tức trôi xuống tận củ tỉ Kiểu ngay.

Cô đầm  Liz, vợ của Kiểu, thì khác.

Bữa trưa,  cô đầm ăn qua loa ở chỗ làm không nói. Buổi cơm chiều mới là cơ hội để Liz trả thù đời. Nàng chế tác nó rặt tính màu mè  hoa lá cành. Với soong nồi sạch bóng. Bát điã thơm phưng phức. Chiếc khăn trải bàn trắng muốt.  Hai cái  khăn ăn gấp chéo đặt chỉnh tề truớc mặt. Muỗng dao niã làm bằng inox sáng chưng. Chưa kể cuối tuần, Liz còn tự biên tự diễn mấy ngọn nến cùng ít nhạc thính phòng cho bữa  cơm chiều thêm lung linh, huyền ảo.

Làm sao bần cố nông Kiểu có thể thoả hiệp với môi trường trưởng giả ấy được.

 Từ thưở cha sinh mẹ đẻ,  gã chưa biết rượu vang màu xanh hay đỏ chứ nói gì uống?  Thế mà   Liz lại bày trò uống rượu khai vị. Nàng bảo rượu chát giúp Kiểu ăn ngon miệng, đồng thời kích thích tuần hoàn, cũng như  bồi bổ lục phủ ngũ tạng. Không tiện từ chối trước sự mời mọc khẩn khoản, Kiểu bèn  nhấp thử một hụm rượu.  Miệng đắng ngắt , lưỡi cay xè, gã khẩn thiết yêu cầu :
-       Em làm ơn  cho anh thià đường gấp.
Liz nheo mũi :
-       Anh định cho đường vào rượu à?
-       Đúng  vậy.
-        Nhưng ai lại khuấy đường với rượu?
-       Em cứ lấy hộ anh.
Cô đầm xúyt xoa :
-       Nhưng cho  đường vào  thì còn gì là  cái men rượu chát qúy hiếm ủ đủ 50 tuổi, hả anh ?
Kiểu “bảo lưu” ý kiến:
-  Liz cứ làm ơn lấy hộ anh thìa đường.

Kiểu cóc thèm bận tâm chai rượu bao nhiêu tuổi.  Nhưng nào phải tại gã ngoan cố hoặc vô tình ?  Chẳng qua  gã chỉ thực bất tri kỳ vị. Mục tiêu phấn đấu của gã là biến cốc rượu thành  ly nước mía. Gã đâu biết, cũng không cần biết rằng  tuy cùng làm bằng nước nho ép cả đấy,  giá của lít rượu chát tùy theo thời gian ủ lâu  hay mau  có thể chênh lệch khoảng vài  đô đến vài trăm đô. Cô đầm rút cục đành chào thua Kiểu ở cái khoản ngưu ẩm man di mọi rơ vừa nói.

Đến  chiếc lọ cắm hoa,  Liz không dễ nhượng bộ như thế . Nàng  là người yêu hoa hồng.  Ở cái xứ quanh năm lạnh buốt da đó , hoa hồng trồng trong nhà kiếng phải cần có máy sưởi, cũng như cần điện thắp sáng, nên  hoa  hồng đắt lắm.

Vào muà đông,  một giúm nhánh hồng còm cõi giá  vài đô  là chuyện đời thường .  Mỗi ngày Liz thay ba nhánh hoa, một tháng tốn cả trăm  đôn, Kiểu hỏi sao không xót ruột ?  Số tiền ấy vào thời điểm ấy, nếu gởi về Việt nam  là  thừa sức mỗi tháng nuôi sống một gia đình đấy. Chả trách mỗi khi  nhác trông thấy lọ hoa, cái mặc cảm sống phè phỡn trên nỗi đau đồng loại trong Kiểu lại ngóc cổ cục cựa đứng dậy.

 Liz  tất nhiên không nghĩ việc chưng hoa là lãng phí,  thậm chí …vô nhân đạo như Kiểu  “quy chụp”.  Nàng bảo nàng không thể sống  thiếu hoa được.  Cũng nàng bảo hễ thiếu  vắng lọ hoa, chiếc bàn ăn dù có nem công chả phượng đi chăng nữa, nàng ăn  cũng không ngon.

Thoạt nghe câu minh định lập trường rất ư là  phú qúy sinh lễ nghĩa của cô đầm, bần cố nông Kiểu lúc đầu chỉ thấy chướng tai. Nhưng càng về sau , cái cảm giác bị áp bức, bị bắt buộc mỗi lúc mỗi rõ. Dĩ nhiên nào có ai ép gã phải ngắm hoa, thưởng hoa  cơ chứ ? Chính cái  mặc cảm bần nông ngồi đánh chén trong môi trường trưởng giả nó làm phiền cu cậu. Thêm mớ dao muỗng nĩa lỉnh kỉnh quấy rầy. Rồi bơ sữa cũng  hợp đồng phục kích chiếc dạ dày nữa , càng ác.

 Nấu nướng món gì,  bất kể  rán  xào luộc hay  nướng,   Liz đều nhoay nhoáy quết bơ  hoặc  nêm nếm  phó mát  vào . Lần đầu thưởng thức thực phẩm Au Mỹ , Kiểu cũng  thấy beo béo  hay hay. Vài   ngày sau, thì  bứ đến tận cổ.

Sữa mới thực khỏi nói.

 Dù  sữa tươi tiệt trùng  theo phương pháp Pasteur hẳn hoi, nhưng nếu  từ bé chưa quen dinh dưỡng sữa, hễ  uống sữa vào  là biết tay nhau ngay.

 Kiểu  ta có "kinh nghiệm xương máu" về chuyện này.
Ngày mới sang xứ lạ, nghe  lời bà đầm  hàng xóm xúi dại, buổi sáng  gã hiên ngang bồi dưỡng cốc  sữa  truớc khi bắt chiếc xe buýt đi chơi phố.  Xe mới chạy được non nửa đường, chiếc bụng dưới của cu cậu bỗng lăn tăn sự cố kỹ thuật.
Lúc đầu nó lăn tăn sơ sơ . Sau  chợt sôi toàn diện, triệt để, mãnh liệt , đi kèm với những cơn đau thắt khốn khổ khốn nạn.  Kiểu nghiến răng vận cơ bắp toàn thân   cố gắng  be bờ đắp đập. Nỗ lực ấy rõ ràng chả đi đến đâu cả.  Xét vì những tiếng  ùng ục khả ố vẫn thi nhau vựơt qua lớp da bụng đập vào tai nguời ngồi bên cạnh  rõ mồn một.
Không khí chung quanh chỗ Kiểu ngồi trên chiếc xe buýt chợt căng ra, nóng hực lên,  giống chiếc bánh đa đột xuất đặt lên lò nướng. Qúy vị  hành khách tây đầm dù lịch sự có thừa ra đấy, vẫn mắt dáo dác liếc Kiểu rõ cái điệu nhìn thôi mà chẳng nói, có nói cũng khôn cùng.  Thế là tự nhiên Kiểu trở thành trung tâm  "vũ trụ" .  Tự nhiên gã khơi khơi nằm…. toàn quyền sinh sát các kẻ đồng hành khốn khổ ngồi quanh .
 Một cụ hành khách  chắc là chịu hết xiết sự căng thẳng, bèn tay ôm ngực buớc nhanh đến chỗ tài xế thì thà thì thào như bán bạc gỉa. Vừa nghe xong, mặt  ông thợ lái cắt không còn một giọt máu. Trước cái cận cảnh ô nhiễm, và vì thế cận cảnh  phải nai lưng ra tái lập môi trường sờ sờ ra đấy, tài xế  dựng tóc gáy cũng phải. Không nói không rằng,  ông ta   mắm môi  tăng tốc đẩy chiếc xe lướt đi như  mũi tên.Vài phút sau, dù chưa đến trạm đỗ, nó vẫn đỗ đánh két tại một khu shopping có  toa lét ở  gần .
Lê Tấn Kiểu được tái sinh.   Gã không đi , không bước  lúc đặt chân xuống lề đường. Gã phá mọi  kỷ lục thế giới  về môn chạy nước rút 100 mét. Không có cái đích đến nào qúy hoá bằng căn phòng vệ sinh khi ấy. Và chả  có liều doping nào mạnh hơn  ly sưã sát nhân mà  Kiểu đã vô ý … doping  vào dạ dày trong cái buổi sáng lưu lạc nhớ đời vừa nói.
Từ đấy Kiểu kiềng sữa, Kiểu không đội Trời chung với sữa.
 Nhưng bơ, phó mát vẫn là cái "vấn nạn" mà gã phải đối mặt trong bữa ăn hàng ngày.
 Một tháng lấy Liz , một tháng dạ dày trường kỳ đánh vật với những món ăn  do Liz  nêm nếm  bằng bơ phó mát, Kiểu  bỗng nhớ bát cơm chan nuớc rau muống hãi hùng.
 Khi ấy, cuối những năm 70 ,  không có bất cứ nhịp cầu thông nối nào giưã Việt nam với Canada. Nỗi nhớ  quê hương, nỗi nhớ món ăn quê hương không nơi phát tiết  dồn tích lại đặc quánh giữa hồn Kiểu. Nó có trăm dạng nghìn vẻ và lộn xộn, thập cẩm.  Một nỗi nhớ tự phát, không nhân tạo, chẳng thảo-chương, và  nhất định chê hệ thống hoá như thế còn gì không là nỗi nhớ sâu lắng nhất, ray rứt nhất, thấm thiá nhất ?
Nguời khác khi ấy chỉ thèm rau muống . Riêng  Kiểu tương tư  rau muống.  Tương tư  là sự quá đà, quá độ của nỗi nhớ. Và nhớ, bao giờ lại chả  ở trên thèm vô số bực? Thèm thuộc bản năng, hay do bản năng dẫn dắt  cũng thế. Nhớ, trong khi ấy, khởi phát từ cả tim  và óc  theo máu luân lưu khắp châu thân, nhoay nhoáy đi  qua mọi vùng vô thức, tiềm thức , ý thức.
 Kiểu chẳng biết tại sao gã không nhớ ngôi trường cũ, mái đình xưa, cánh đồng luá vào sữa, hoặc cơn heo may giải đồng….  mà  lại chỉ nhất định tưởng-tiếc rau muống.
 Nỗi nhớ rau muống rõ ràng không thơ một  ly ông lão nào cả. Nó đồng quê nước phèn . Nhưng mà thật. Rất thật. Và rất Kiểu.
 Giống quê hương, Kiểu biết rau muống  từng  bao dong, nuôi dưỡng  Kiểu cực hào phóng tận tụy.  Giống quê hương, rau muống  ngàn đời câm nín, không bao giờ kể công  dù  rau muống cho  Kiểu và những nguời quanh Kiểu nhiều lắm.
 Chả nhiều, mà món rau muống luộc chấm với tương bần lại giúp con đường trai giới của các tăng sĩ  đỡ khúc khuỷu hẳn. Chả nhiều, sao dìm cọng rau muống chẻ  vào bát nước mắm cà cuống để chén với bún chả, thực khách nếu không cẩn thận kềm chế đầu vào , lạng quạng dám lăn ra bội thực chứ  giỡn?  Nhiều nhà hàng Tàu  ở Bắc Mỹ còn khôn lỏi hơn một bực. Họ  cóp py  món   rau muống xào của dân ta đem ra chiêu đãi những du khách kiêm thực khách  Tây Tàu khắp thế giới. Và họ vớ bẫm.
Tưởng tiếc rau muống xong, Kiểu  tiện thể còn tương tư những món điểm tâm quê hương khác đến đầu đến đũa nữa.
Chắc chắn,  cu cậu ắt đã xơi chúng trong mơ hơi kỹ.  Nếu không sao  một sáng cuối tuần,  Liz lại nhìn chồng giọng tần ngần :
-       Anh yêu,  anh  có  nghe ai nói đến chứng ăn du hay không?
Kiểu chưng hửng:
-       Hả?
Liz nhấn mạnh:
-       An du, anh ạ
-  Sao, em nói sao?
Liz nói chậm từng chữ :
-       Em nói  là anh ăn du.
-   An du là cái gì ?
 Liz  nhẹ nhàng:
- An du là biến chứng của mộng du.  Người ăn du thường nhai tem tép,  nuốt ừng ục  khi ngủ đấy.
Vỡ lẽ, Kiểu cười xoà :
- À …. Nếu như vậy,  anh của em  đúng  là người ăn du dài dài rồi.
Liz tròn xoe mắt :
- Lạy Chúa! Điều em nghĩ bấy lâu nay quả không sai. Đúng là cuộc chiến Việt nam đã ảnh hưởng tới anh nhiều quá rồi. Chúng ta  phải cấp tốc đi gặp đốc tờ tâm lý mới được.  Anh  làm ơn dậy  tắm rửa thay quần áo xong, chúng ta đi ngay.
Miệng nói, tay Liz  vung ra  nắm lấy tay Kiểu. Trước cái lực kéo… vĩ cuồng , thằng con ông cụ súyt ngã chúi vì bất ngờ. Tự ái đàn ông bị va chạm, Kiểu gắt nhặng xị tỏi :  - Làm cái gì mà vũ-thê như thế hả ? Có thả tay người ta ra không thì   bảo?
Gã kiên định lập trường:                                                              -  Đây chả tâm lý tâm liếc cái quái gì cả. Đây chỉ cần gặp  một vị lương y đặc biệt.
Liz xoắn xúyt :
-  Ông đốc tờ ấy  là ai?  Ở đâu? Đã  tốt nghiệp đại học Harvard chứ anh?
 Giọng Kiểu tưng tửng:
-       Harvard mà thấm tháp gì?
Liz vẫn thắc mắc:
-       Hay là  trường y khoa Boston nổi tiếng?
-       Cũng không nốt.
-       Vậy trường gì, anh?
-       Trường  đời.
Liz trợn mắt:
-       Lang băm à?
Kiểu xua tay :
-       Ai baỏ em ông ấy lang băm?   Chuyên viên… ẩm thực trị liệu danh trấn thiên hạ của dân An nam  đấy, đừng đùa.
 Cô đầm gãi mũi :
-       Là thế nào cơ? Em chưa rõ lắm.
  Kiểu ba hoa :
-        Thì thay vì dùng thuốc, vị lương y này lại chuyên chữa bá bệnh chỉ bằng một món ăn duy nhất.
Liz đảo mắt nhìn  trần nhà, giọng miả mai  :
-       Món ăn gì  mà lại ép phê siêu đẳng thế, anh yêu?
Kiểu nuốt nước bọt :
-       Món phở do "đốc tờ" phở bào chế, Liz ạ
Cô đầm  cao giọng  :
-       Phô ?
Kiểu phất tay:                                                                              - Không phải phô em nhé .  Phở.  Chỉ là phở.  Nhớ gọi đúng tên nó là phở cho anh nhờ.  Phở  ngon  tuyệt hảo hạng. Phở không phô  một ly ông lão nào cả .
Liz thắc mắc:
-       Nhưng phở  là thực phẩm.  Còn chứng ăn du thuộc tâm bệnh. Hai  thứ  ấy nào có liên quan  gì với nhau chứ ?
Kiểu hoa tay :
-       Thế thì em  lầm.
Mặt cô đầm đờ ra :
-       Anh  có thể làm ơn nói rõ hơn ?
Kiểu xoa tay:
-        Ờ… thì cứ tạm cho là anh mắc chứng ăn du  như em đã phát hiện đi,  vậy thì sao nào ?
-       Em  đang chờ nghe  anh nói.
Kiểu nói tiếp :
-        Thì vẫn có  hai  thắc mắc cần được đặt ra, nghe Liz.   Một là  tại sao anh  lại ăn du? Và hai,  anh đã xực  món gì trong những cơn ăn du trăm voi không đưọc bát nước sáo ấy?
Cô đầm lắc đầu:
-       Em chịu.
Kiểu nắm tay vợ  :
-       Em không biết điều ấy thì đã hẳn! Còn anh,  anh không chỉ biết mà còn  biết rõ là khác.   Anh biết  rằng giữa anh với  phở  có một mối liên quan cá- nước sâu đậm. Phở  vốn gồm hai thành phần là nước và cái.  Lúc mới lên 6 tuổi, anh từng chuyên chén cơm chan với nước phở bởi anh có  bà  cô họ làm nghề bán phở.  Lớn thêm tí nữa , mỗi sáng  đi học, anh luôn tranh thủ ghé đến quán của bà  để  trước tán ăn, sau  ăn vạ một bát  phở  xuông cho lương tâm yên ổn. Bà cô thương cháu lắm. Khổ nỗi phải cái tội nghèo. Thành thử bà chỉ kham nổi một bát phở không người lái cho cháu mỗi sáng. Cứ thế, bằng phở xuông và nhờ nước phở , anh  sống hùng sống khoẻ suốt thời niên thiếu.
Giọng Kiểu bùi ngùi :
-        Khi lớn lên làm ra tiền,  bà cô  thương qúy đã khuất. Gánh phở thơm ngát kỷ niệm không còn.Từ đấy, sáng nào rách không đủ địa "nộp xâu" cho chủ nhân tiệm  phở gần nhà , anh bữa đó giống  hệt con cá thiếu nước tha hồ hẻo hẻo.
Liz xúyt xoa:
-       Tội nghiệp anh của em quá.
Kiểu cười :
-        Đừng thèm tội nghiệp anh làm gì. Hãy tội nghiệp chiếc dạ dày hiện đang nhớ phở da diết của anh, thì hay hơn . Mà Liz này…
-       Dạ
-        Anh chả có tâm bệnh tâm biếc cái quái gì đâu.  Sở dĩ anh phải  xực hàm thụ phở trong mơ  chỉ  là tại anh thiếu phở, thèm phở,  đói phở, và khát cái  món phở ngon số dách ở trên đời ấy mà ra cả.
Liz bá lấy cổ  chồng:
        - Như thế  anh yêu còn chờ gì chưa dẫn em đến tiệm phở?
- Anh xin lỗi.
Liz xụ mặt:
-       Chiều em một tí không được à?
Kiểu giải thích :
-       Anh chiều em, nhưng tiệm phở  ở  mãi bên Việt nam nó có chịu chiều em đâu.
Gã chép miệng :
- Tuy vậy anh đã có cách.
Bát phở  khai-tâm của Liz   do  Lê Tấn Kiểu tự nấu lấy. Cu cậu thuỗng công thức chế biến phở trong cuốn sách gia chánh của bà Quốc Việt  rồi đem hợp đồng  với mớ kinh nghiệm  ăn cơm tháng mười mấy năm ở tiệm phở Tàu bay làm thành.
 Trước năm 75,  phở Tàu bay  nổi tiếng lắm.  Nổi đến mức  có anh Bộ trưởng  bà con cô cậu  với chủ nhân Dinh Độc lập sáng nào cũng sai tùy phái ghé  lại tiệm làm hai công tác  trọng đại. Một,  lọc lựa lấy nửa ký lô thịt bò  ngon đem xay thành nước cốt. Và hai,  yêu cầu ông chủ tiệm đem  lượng nuớc  cốt  đặc sánh đó tôi luyện  thành một tô  phở  tái siêu  chất lượng để mang về cho ngài Bộ trưởng dùng.
Lần đầu, được vỡ lòng bát phở tái do  Kiểu nấu, Liz cất thịt bánh vào dạ dày nhanh như điện truớc khi dùng thìa chu đáo vét húp đến giọt nuớc dùng cuối cùng.  Mặt đỏ ứng, mũi lấm tấm mồ hôi do quá trình lao động ăn uống cật lực, Liz khen phở ngon loạn châu chấu.  Từ đấy, cô em  bắt đầu trường kỳ  xực phở.
Một chiều Liz bám lấy Kiểu hí hửng :
- Cảm ơn anh.
Kiểu ngơ ngác :
- Cảm ơn cái gì, hả  Liz ?
Cô đầm cười đến mép tai :
- Em vừa leo lên bàn cân xong. Nhẹ đi được 4 pound tức gần 2 ký lô anh yêu ạ.
Thấy Kiểu đần mặt rõ cái điệu thông minh nhưng chậm hiểu , nàng phụng phịu:
- Ơ kià, sao anh không nói  gì thế?
Chợt nhớ tới nỗi sợ béo hãi hùng của đầm, Kiểu nói vuốt đuôi :
- À… Tuyệt vời!
Và trổ nghề Ang lê :                                                                              -   Congatulate cưng!
Liz quay  người  một vòng :
-       Cảm ơn anh. Nhờ  anh, em mới biết ăn phở. Phở  ngon không  thể chê được .  Hơn nữa nếu không nhờ  ăn phở nguyên tháng nay , làm sao em có thể nhẹ đi được gần 2 ký. Lạy Chuá, có nằm mơ  em cũng không dám mong được như thế đâu.
Bán tín bán nghi, Kiểu hỏi gặng :
-       Em có chắc  là  nhờ phở?
Liz giơ ngón tay cái lên :
        - Trăm phần trăm, anh ạ .
Kiểu vỗ đùi:
-       Vậy thì  chúng mình sắp  phất lớn.
Cô đầm chưng hửng:
-       Anh bảo sao ?
Kiểu hào hứng :
-   Còn sao với trăng cái gì nữa, cô em.  Chả phải chính em vừa phát hiện ra cái "tác dụng phụ"  tuyệt vời của phở là làm thân thể thon gọn lại là gì?
Liz ngơ ngác:
- Em phát hiện?
Và reo lớn lên khi hiểu ra câu chuyện :
- Đúng,  anh nói đúng. Đúng là phở  có  làm cho dáng người em  trở nên thon thả thật.
Kiểu  ba hoa:
-       - Đấy, em  thấy chưa? Trúơc đây cứ  hễ nghe phong phanh ở đâu có loại thuốc  mới hoặc phương  pháp mới giúp giảm cân là y như có  em  và có vô số khách hàng  mát da mát thịt khác sắp hàng chờ mua.  Nhưng rút cục  thì đâu vẫn hoàn đấy.  Thực chả bù với bây giờ. Bây giờ chỉ cần mỗi một tháng ăn phở, em đã đạt được niềm ao ước mà trước đấy  em cứ ngỡ chừng  vô vọng,  anh nói như thế đúng  đấy chứ ?
Cô đầm thắc mắc :
-   Nhưng phở làm bằng "nguyên liệu" gì mà qúy hoá thế hả anh?
Kiểu chợt nhớ  lời các cụ xưa  dạy rằng,  thành thực chính là thiện,  tuy thế nếu ta  lại cứ  nói thực và thành  thực ở những trường hợp  không  nên nói thực thì  vẫn theo các cụ, điều này lại trở nên  ác rõ.
  Kiểu  vốn chê ác khoái thiện. Cho nên trước câu thắc mắc vừa nói của cô đầm,  Kiểu không thể nói huỵch toẹt  cái  lý do mà  phương pháp phở giúp Liz giảm cân nó chỉ giản dị có thế này.
Trước đấy vào mỗi bữa cơm chiều , Liz  luôn tiêu thụ một tảng thịt bò bỏ lò to bằng bàn tay cùng  với củ khoai tây nướng, cộng thêm ly sữa xúc-cù-là  béo ngậy.  Kể từ ngày phở hoá cách  ẩm thực, thực đơn tối  của cô em chỉ gồm có mỗi một  bát phở  ngã  qua hàng thịt , với ít bánh, với  hằng hà xa số rau giá, với vô số nước lèo.   Bưã ăn có tiếng không có miếng  đó  tuy làm cho Liz no   nhưng không  gây béo là điều dễ hiểu.
Thế nhưng Kiểu dại gì  đi "tiết lộ"  bí mật  ấy ra miệng, khiến cho  bát phở  đâm ra  mất thiêng trong mắt Liz ?  Con người  ta, Kiểu biết, ai mà lại chả thế.  Cái gì dễ có quá như  nước và không khí chẳng hạn , là con người  hay xem  thường . Bởi vậy  thay vì trả lời trực tiếp  câu Liz hỏi,  Kiểu lại đẩy một đường lý thuyết rất ư màu mè riêu cua  rằng thì là ,  bệnh tật,  như cụ Hải Thượng Lãn Ông đã dạy, là do miệng mà sinh ra . Người đời không nhất  thiết cứ  phải hấp thụ  thực phẩm kém vệ sinh, mà chỉ cần ăn  uống thiếu cân đối chất, nói chung là  ăn uống không đúng với âm dương ngũ hành thì lâu ngày cơ thể họ  tất phải trục trặc kỹ thuật . Nói  tóm tắt,  hễ càng  ăn cao  lương mỹ vị nhiều, họ càng cần uống thuốc nhiều . Và cái "vĩ tuyến"  phân cách thực phẩm với chất độc, cũng như thực phẩm với dược phẩm  trông chỉ  mong manh như sợi tóc. Nhưng coi chừng đấy nhá!  Mềm dịu hoá thành ngọn chông mấy chốc? Và  chính cái tưởng như mong manh lại gian ác có hạng mới ác. Vì sao?  Vì nó khiến người đời mất hẳn tính cảnh giác. Vì chả cần nó phải xô,  thiên hạ  vẫn tự nguyện  ngã nhanh  ngã mạnh vào cái trận địa phục kích do bản năng ăn uống vô độ của kiếp người giăng mắc.
Phở, vẫn theo lý thuyết gia  Kiểu, lại khác . Phở tuy chẳng được xếp  vào hạng cao lương, nhưng rõ tàng nó là một mỹ vị khác hẳn  các món cao lương mỹ vị. An phở xong dứt khoát  không cần uống thuốc.   An phở xong chỉ việc uống nước phở.  Và  thay vì đuổi thuốc đi chơi chỗ khác,  phở lại  nhoay nhoáy đồng hoá thuốc thành một món ăn khoái khẩu phục vụ cái đệ nhất thú của kiếp người. Được như thế, vẫn theo nhà   phở học Kiểu, là nhờ bát phở được bào chế bằng vô số dược liệu qúy giá. Nhìn Liz, gã   giở giọng phán phiệu :
-   "Nguyên liệu" kiêm dược liệu trước nhất cửa phở  là bánh phở, Liz ạ. Bánh phở  làm bằng gạo lên men  nên chứa hàm lượng đường rất thấp . Còn xuơng bò  hầm phở  thì cung cấp loại canh xương cực  tốt  cho sức khoẻ. Thịt bò nấu   phở  cũng đâu nỡ gây ra chứng nghẽn mạch do  chứa  quá nhiều chất sắt như  thịt bò cuả các món ăn  khác?
Vừa nghe  nói đến bò, Liz sáng rực cả mắt lên. Cô em  chả là rất hẩu cái món thịt bò  bỏ lò  roast beef chấm với nước sốt gravy.  Ngày hai đứa mới sống chung, nhìn nàng gặm tảng  thịt to bằng bàn tay  nướng nửa sống nửa chín còn nhễ nhại huyết tươi, Kiểu táng đởm kinh hồn. Sau quen mắt, gã không  úy kỵ nữa.  Nhưng  mắt quen, mà  miệng ngoan cố  không quen.  Nên Kiểu đành khẩn thiết  thỉnh cầu Liz rằng  nếu có  dọn món ấy cho gã ăn, cô em nhớ chịu khó  lạng thịt thật mỏng  và nuớng thịt thật chín cho gã nhờ.
 Mê món bò  bỏ lò quá, lại nghe nói phở cũng điều chế bằng thịt bò mà  không gây chứng  nghẽn mạch cho người ăn, Liz  bèn hỏi lấy hỏi để:
-       Thật thế hả anh?
-       Còn phải hỏi.
Cô đầm  thắc mắc :
-       Nhưng vì sao?  Bằng cách nào anh nhỉ ?
-       Chuyện là thế này, cục cưng. Mỗi  khi làm món roast beef, anh thấy em  luôn luôn đút cả tảng thịt vào lò nướng.   Một trăm phần trăm chất sắt trong  thịt khi ấy bởi được tôi luyện ở nhiệt độ cao, tất sẽ cứng hơn sắt , và tất sẽ cản trở máu huyết lưu thông kỹ hơn sắt  một khi được hấp thụ qua thành ruột của người ăn. Thịt bò  được ninh trong nồi phở lại khác. Đa phần chất sắt theo  nước phở bốc hơi rồi. Phần  li ti còn lại bởi đã  bị  ninh mềm như bún  cho nên dù có lọt vô  mạch máu  của  người dùng cũng không  thể làm khó ai được. Gia vị quế của phơ đã thế cũng không chỉ giúp dậy hương phở mà  còn có khả năng làm  giãn  mạch khiến cho máu  tha hồ ập tới cuốn phăng đi cái dúm chất sắc  còm cõi vừa  du nhập vào cơ thể của  người ăn .
  Liz gật gù:
-       Anh nói  phải lắm. Dù rằng cái chuyện luyện sắt của món roast beef  và chuyện ninh sắt trong nồi phở  có hơi phản khoa học.
Lờ  tịt lời phê bình của Liz đi,  Kiểu tiếp tục thống kê :
  -  Ngoài thịt bò xương bò,   phở còn có  gân bò cung cấp chất a giao  giữ cho khớp xương được dẻo dai, khoẻ mạnh.  Dược-liệu sách-bò thoạt nhìn  thì tưởng là vô bổ  nhưng chính cái đặc tính nhai  mệt không nghỉ  của nó  lại giúp bắp thịt quai hàm tập thể dục  hiệu quả hơn cả nhai  kẹo cao su.  Những  phụ tùng rau thơm, hành ngò, giá của phở trong khi ấy vừa cung cấp mọi sinh tố cần thiết vừa  chứa vô số  chất sơ mà  những hãng đông y Au Mỹ vẫn đem bào chế thành các viên chất-sơ  bắt bộn bạc. Món tương ớt phở có cà chua  phòng chống ung thư  đấy.  Múi chanh vắt vào bát phở  tăng cường  sức đề kháng và bảo trì vẻ trẻ khoẻ.  Cuối cùng,  bao trùm lên tất cả là cái hương  thơm độc đáo cuả bát phở.
Liz liếm môi:
-       Phở  thơm lắm hả anh?
Nước bọt ứa ra, Kiểu  cũng liếm môi :
-        Hương thơm chính là tiêu chuẩn  giúp phân biệt giữa phở với  hủ tíu bò mà em.
Thấy mặt mũi cô đầm  rất ư  thành khẩn tiếp thu, cao hứng,  gã  tán tiếp :
-       Liz làm ơn  nhớ hộ anh rằng  tuy cùng là  dán  nhãn hiệu phở cả đấy , nhưng  chín mươi  phần trăm số  tiệm phở lại chuyên sản xuất hủ tíu bò. Chỉ có vài phần trăm còn lại dậy  lên được cái hương phở độc nhất vô nhị đúng nghĩa. Không trách  đã có một "phê bình gia " phở bảo  rằng dễ nấu nhất là phở mà khó nấu nhất cũng phở.
Liz  thắc mắc :
-       Tại sao lại thế hả anh?
Thay vì trả lời cô đầm, đang  cao hứng, Kiểu diễn thuyết tiếp:
-   Mỗi  vị đầu  bếp  nấu phở, Liz làm ơn nhớ hộ cho anh, là một nghệ sĩ vị  nhân sinh, hay đúng hơn vị  chiếc dạ dày của kiếp nhân sinh đúng nghĩa đấy . Bằng cảm hứng  và  tài năng, chứ không phài bằng tiền và vì tiền,  mà họ "sáng tác" phở đâu em.
Tợp một hụm nước cho trơn cổ , gã  quay lại  chủ đề :
-       Chính  bởi tưởng lầm  rằng phở dễ nấu,  cho nên ở Việt nam ai cũng hong hóng khai trương tiệm phở . Hầu hết trong số  này đáng tiếc chỉ làm  chau mày các "tín đồ" phở  và  làm  tổn thương không ít  cái tên phở cao qúy.
Nói đến đấy, mắt Kiểu sáng lên :
-       Anh nhất định sẽ cơm bưng nước rót đi mời bằng được một đại-sư  nấu phở về hợp tác với hệ thống sản xuất phở của chúng ta sau này .
Liz  xen vào :
-       Anh muốn mở tiệm phở ?
Kiểu buông thõng:
-       Nhất định thế.
Gã  đi vào chi tiết :
-   Như em đã thấy, tại  Bắc Mỹ, có hơn hai trăm triệu nguời Mỹ và hai mươi mấy triệu tây đầm  Canada. Họ khác nhau ở tuổi tác, học vấn,  giới tính, chủng tộc. Nhưng  tất cả đều găp nhau ở một điểm.  Là vừa  thích ăn ngon và  vừa muốn giữ cho thân hình săn gọn, cưng ạ.
Liz gật  gù :
-       Anh nói chí  phải .
Kiểu lý thuyết tiếp:
-       Hai sở thích ấy của họ đối kháng nhau như nước với lửa.  Bởi  hễ ăn ngon, người  ta   thường ăn nhiều và  do đó lại càng ngực thon bụng nở. Phở  trong trường hợp này  trở thành giải pháp độc nhất giúp cho cả nhân loại đã hẩu xực , lại  vừa giảm béo vừa không bị cao huyết áp  mà không phải trả  bất cứ  giá nào , kể cả cái giá ăn ít đi một tí . Em hiểu rồi  chứ, Liz?
Cô đầm  hào hứng :
-       Hơn cả hiểu, anh ạ.
Kiểu càng hào hứng :
-       Nếu thế tại sao chúng ta không cấp tốc đi đăng ký mở độc quyền hàng loạt tiệm phở  ở khắp vùng  Bắc Mỹ này để  trước hốt bạc, sau tiện thể "cứu nhân độ thế "?
Liz  lấn cấn:
- Anh muốn bắt chước  hệ thống bán thức ăn nhanh Mc’ Donald chăng ?
Kiểu sôi nổi:
-       Anh  muốn bóp còi qua mặt Mc Donald là khác.
-       Anh không nghĩ  rằng anh đang kỳ vọng  quá lớn ?
Kiểu cười khẩy:
-       Vẫn chưa lớn đúng  với cái kích cỡ của phở đâu cưng.
Gã ưỡn ngực :
-   Kể từ giờ phút  này, em có thể gọi anh là  Chủ tịch kiêm Tổng giám đốc đại công ty phát hành phở của  Kiểu và Liz .
Liz mỉm cười:
- Còn em  thì sao, thưa   Tổng giám đốc  ?
Kiểu vẫn  uỡn ngực:
-Anh bổ nhiệm em là giám đốc  nhân viên kiêm điều hành. Chỉ cần em chịu  khó chỉ huy  tốt và  điều hành kheo khéo môt tí . Là  bảo đảm chúng ta tha hồ đếm bạc.
Liz dè dặt:                                                                                         -  Liệu có dễ như  thế không anh?
Kiểu nghiêm mặt :
-       Là giám đốc  nhân viên kiêm điều hành,  đề nghi  Liz luôn tự tin và lạc quan.
Mắt Liz  mơ màng:
-       Xin lĩnh tôn ý Tổng giám đốc.Việc trước nhất chúng ta cần làm, thưa Tổng giám đốc, là lên một kế hoạch tiếp thị thật nóng.
 Kiểu ậm oẹ :
-       Cách nói hay nhất  là làm.  Câu nói hay nhất cũng là làm. Vậy thì làm đi. Chỉ có một điều tôi cần lưu ý cô giám đốc. Là nhớ thay hai chữ tiếp thị kêu boong boong bằng cái từ chào hàng chân chỉ hạt bột  cho tôi nhờ.
-       Có gì khác biệt giữa tiếp thị  với chào hàng thưa  Tổng giám đốc?
Xoa hai tay vào nhau, Kiểu đáp :
-        Có và có nhiều là khác.  Chào hàng là có sao nói vậy nên chào hàng đồng nghĩa với mời khách, giữ khách và củng cố khách.  Tiếp thị , cái con chữ khả ố của thời đại chúng ta,  hơi khác. Tiếp thị chuyên ăn gian nói dối để  vồ khách, loè khách, và vì thế vồ hụt khách. Liz phải cố nhớ thật kỹ điều sau đây  hộ anh.
Liz nhỏ nhẹ :
-       Tổng  giám đốc cứ dạy.
Kiểu thọc tay vào túi quần :
-   Chúng ta không chỉ vớ bẫm nhờ phở đâu Liz ạ.  Tên của anh và tên Liz rồi  sẽ được ghi vào sách danh nhân thê giới. Cả nhân  loại  mai này sẽ cảm ơn chúng ta.  Phở đã đành có từ lâu rồi. Nhưng nếu chúng ta không đại  kỹ nghệ hoá , thậm chí toàn cầu hoá phở  để  biến  nó thành một món ăn  quốc-tế-hồn, quốc-tế-túy  thì liệu  nhân loại   có sống vui, sống khoẻ, sống đẹp như nhân loại vẫn hằng ao ước được không?
Liz lác cả mắt :
-       Khi ấy, cả thế giới sẽ  yêu phở anh nhỉ?
Kiểu cướp lời :
-  Yêu đâu đã  đủ. Phải nói họ tự nguyện thần phục phở chứ em.  Khi ấy nuớc nào  lạng quạng không yêu hoà bình,  thích gây chiến tranh, ta  chỉ việc cúp viện trợ phở là họ phải đâu vào đấy ngay. Phở sẽ  là  vị sứ giả   hoà bình  vinh danh và sáng danh Liên hiệp quốc cưng ạ.
Mắt cô đầm  sáng như  đèn pha :
- Vậy chúng ta  còn chờ gì chưa  ra văn phòng đăng ký kinh doanh để xin  độc quyền mở hệ thống bán  phở ?
Kiểu  và Liz  hối hả  đi đăng ký ngay .  Cô thư ký văn phòng  kinh doanh, sau vài phút kiểm chứng với máy điện toán bèn toét miệng ra  nói với hai vợ chồng rằng thì là:
- Chúng tôi rất tiếc không thể chấp nhận lá đơn xin độc quyền bán phở ở Bắc Mỹ của ông bà được. Tại thị trấn này thì chưa có , chứ khắp Canada đã có ít nhất 5 nhà hàng cùng với khoảng hơn 30 cái khác tại nước Mỹ  đăng  ký bán  Vietnamese noodle rồi.
Nghe cô  ta nói đến đấy , con trâu chậm  Kiểu thay vì thất vọng lại thấy mát ruột như vừa tợp được hụm nước trong  sau khi  đã lỡ uống nước đục dài dài vậy.
Cô thư ký  gọi phở  là Vietnamese noodle. Ý cô ta  muốn phân biệt với món mì Chinese noodle của Tàu. Điều này thoạt nghe hơi ấm ớ. Ý nghĩa của nó thực sự không ấm ớ  tí nào . Nguời Âu Mỹ  chả là khoái đồng hoá Đông phương với Trung quốc.  Dân Việt dân Miên dân Lào,  món ăn Việt Miên Lào… cái gì trong mắt dân Au Mỹ  cũng thảy đều là  Tàu và của Tàu  tuốt tuột cả. Hoá nên một khi họ buộc phải công nhận phở là Vietnamese noodle , có nghiã là món phở đã  đang trên đà… quốc tế hoá chứ chẳng phải chuyện đùa  đâu.
 Nhưng đấy là chuyện sau này. Chứ  khi ấy tại thị trấn Kiểu sống chả có tiệm phở nào cả, cho nên  nhớ phở  quá,  dân ta chỉ còn mỗi một cách là  tay làm hàm nhai.
Liz  cũng tay làm hàm nhai phở sau khi đã  lậm phở đậm.  Tiến trình hội nhập phở của nàng phải nói hơi đốt giai đoạn. Vừa mới chịu phở xong,  Liz  hất đầu cho qua các giai đoạn  kết phở ,   yêu phở,  mê  phở, để khi không biến thành kẻ  lậm  phở khơi khơi.

Một kẻ lậm phở không thể sống thiếu phở được. Mà Kiểu khổ  nỗi lại thuộc loại đại-lãn  có hạng. Thành thư ngoài cái cách tự-lực tự-cường phở ra ,  một người  chuyên  xực phở trường chứ không phải ăn chay chường như Liz làm sao có phở  ăn nhỉ ?

Nếu nàng, chỉ  mỗi tuần một bát,  như cái mục Mỗi Tuần Một Truyện của báo chí  đã đỡ .  Đằng này bởi đô phở ngày một tăng, Liz hễ đi làm về nhà là lụi hụi  nấu phở.

Gã "thợ săn" Lê Tấn Kiểu  rất hoan hỉ  về việc ấy.

Chiếc bẫy phở, hay đúng hơn chiếc lồng son phở mà gã giăng ra êm ái quá. Con chim khuyên Liz lỡ  bước vào rồi quen hơi nhất định không  ra.
Nhờ thế   ngày hai bữa  Kiểu  khỏi  phải đánh vật với các món ăn  chế biến bằng  bơ phó mát. Nhờ thế Kiểu đều đều, dài dài có phở ăn.

 Kiểu đâu chỉ ăn? Gã ăn phở giả bữa.

                              (Trích trong truyện dài Lấy Vợ Đầm)                                                                    Văn An

Lời cuối: Cám ơn bạn đã theo dõi hết cuốn truyện.
Nguồn: http://vnthuquan.net
Phát hành: Nguyễn Kim Vỹ.

Nguồn: Tác giả / VNthuquan - Thư viện Online
Nhà Xuất Bản: Văn Hóa Sài Gòn
Được bạn: đưa lên
vào ngày: 13 tháng 1 năm 2009