**Stephen Lord**

Máy ép nho

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**

[Máy ép nho](%22%20%5Cl%20%22bm2)

**Stephen Lord**

Máy ép nho

Quý vị không cần phải là người Pháp mới thưởng thức được rượu chát đỏ đúng điệu” - Charles Jousselin de Gruse thường bảo những vị khách nước ngoài như vậy mỗi khi ông chiêu đãi họ tại Paris. Ông thường cười lớn bổ sung: “Nhưng quý vị nhất thiết phải là người Pháp thì mới nhận biết được rượu”.
Sau quãng đời phục vụ trong đoàn ngoại giao Pháp, Bá tước De Gruse sống với vợ trong một căn nhà phố khang trang trên Bến Voltaire. Ông là người dễ mến, dĩ nhiên là có học thức, rất xứng đáng với danh tiếng là vị chủ nhà hào phóng, có tài kể chuyện dí dỏm.
Thực khách tối nay toàn là người Âu. Chai chát đỏ Bordeaux đầu tiên được mang ra đãi kèm với món thịt bê. De Gruse nhấc cốc của mình lên và kê vào cái mũi tròn trĩnh, sành rượu. Một lát sau ông ngẩng nhìn với đôi mắt ươn ướt.
“Một thứ Bordeaux ngon chính hiệu” - ông nói giọng nồng nhiệt - “Một thứ rượu chát trên hết mọi rượu chát”.
Bốn vị khách giơ cốc lên trước ánh đèn và săm soi cái chất lỏng đỏ như máu. Họ đều đồng ý rằng nó là thứ rượu chát ngon nhất mà bây giờ họ mới được nếm.
\* \* \*
Bữa tiệc đã chuyển sang món thịt rừng dọn ra cùng một thứ chát đỏ nặng hơn.
Khi rượu này được rót ra, De Gruse hỏi: “Quý vị có thể tưởng tượng được không, nhiều người chẳng biết tí gì về thứ rượu chát mà họ dọn ra uống?”.
“Thế à?” - trong số các thực khách, một nhà chính trị người Đức lên tiếng.
“Riêng tôi, trước khi khui một chai, tôi muốn biết trong chai là cái gì”.
“Nhưng bằng cách nào? Làm sao ai cũng có thể biết chắc được?”.
“Tôi thích lùng sục quanh các vườn nho. Hãy đến một chỗ ở Bordeaux là nơi tôi thường ghé. Tôi biết rành cái người trồng nho tại đó. Đấy là cách để biết quý vị đang uống gì”.
De Gruse nói tiếp: “Tay này luôn luôn cho quý vị nghe tích chuyện ẩn sau những thứ rượu chát của y. Một trong số đó là câu chuyện ly kỳ nhất mà tôi có dịp nghe. Hôm ấy chúng tôi đang nếm thử rượu trong xưởng của y, và chúng tôi đi tới một thùng ton-nô khiến cho hắn chau mày. Hắn hỏi tôi có đồng ý với hắn rằng Bordeaux đỏ là rượu chát ngon nhất thế giới không. Dĩ nhiên tôi tán đồng. Thế rồi hắn thốt ra những lời lạ lùng hết sức.
“Mắt đẫm lệ, hắn nói: ‘Trong thùng này là mẻ rượu ngon nhất trần gian. Nhưng nó ra đời ở cách xa cái xứ sở người ta trồng nho”.
De Gruse nghiêng người về phía trước, nhấp thêm hớp rượu, rồi chấm nhẹ góc khăn ăn lên miệng. Đây là chuyện ông kể.
\* \* \*
Hai mươi mốt tuổi, Pierre – đó là cái tên ông đặt cho người trồng nho – được cha gởi qua Madagascar sống với chú anh một thời gian. Trong vòng hai tuần anh đã đem lòng yêu một cô gái địa phương tên là Faniry, theo thổ ngữ Malagasy ở Madagascar có nghĩa là “khát vọng”. Quý vị không thể trách anh chàng được. Ở tuổi mười bảy nàng đẹp mê hồn. Dưới ánh mặt trời Madagascar da nàng óng ả như vàng. Suối tóc đen dài ngang eo, buông thẳng xuống ôm hai bên má, vóc dáng cao ráo, đôi mắt sâu thẳm. Đích thực là tiếng sét ái tình đối với cả hai. Nội trong năm tháng họ đã cưới nhau. Faniry không có gia đình, nhưng cha mẹ Pierre đã từ Pháp sang dự lễ, dẫu rằng họ chẳng hề chấp thuận đám cưới này, và trong ba năm đôi lứa trẻ trung đã sống rất hạnh phúc trên hòn đảo Madagascar. Thế rồi, một ngày kia, điện tín từ Pháp đánh sang. Cha mẹ Pierre và cậu em độc nhất của anh đều bỏ mạng trong một vụ đụng xe. Pierre đáp chuyến bay sớm nhất trở về nhà thọ tang và coi sóc vườn nho cha anh để lại.
Hai tuần sau Faniry về theo. Pierre suy sụp vì sầu não, nhưng có Faniry anh đã ổn định lại cuộc sống để trông coi vườn nho. Gia đình anh, và những ngày nhàn nhã biếng lười dưới ánh mặt trời nhiệt đới vĩnh viễn không còn nữa. Nhưng anh đã có cuộc hôn nhân rất hạnh phúc, và sung túc phong lưu. Anh suy ra, cuộc sống ở Bordeaux có lẽ sẽ chẳng quá tệ.
Nhưng anh lầm. Chóng vánh đã thấy rõ Faniry ghen tuông. Ở Madagascar nàng không có đối thủ. Ở Pháp nàng ghen với mọi người. Ghen với những chị giúp việc. Với cô thư ký. Thậm chí với cả những thiếu nữ nhà quê hái nho hay cười khúc khích khi nghe giọng nói ngộ nghĩnh của nàng. Nàng tin chắc Pierre đã lần lượt ăn nằm với từng cô trong số ấy.
Nàng khởi đầu những lời bóng gió, đơn giản, vụng về mà Pierre hầu như không nhận ra. Rồi nàng thử cáo buộc huỵch toẹt lúc hai người ở riêng trong phòng ngủ. Khi anh phủ nhận, nàng dùng tới những lời nhục mạ dữ dội ngay trong nhà bếp, tại xưởng rượu, trên đồn điền. Nàng tiên Pierre cưới được ở Madagascar đã hóa ra ả đàn bà chua ngoa đanh đá, mù quáng vì ghen tuông. Anh làm gì nói gì cũng chẳng ăn thua. Thường thì nàng khước từ mở miệng một tuần hay lâu hơn, và cuối cùng, khi nàng lên tiếng thì chỉ để mà gào thét, lăng mạ nhiều hơn nữa hoặc thề thốt rủa sả sẽ lìa bỏ anh. Sang mùa nho thứ ba hiển nhiên ai cũng thấy họ ghê tởm lẫn nhau.
Một tối thứ sáu, Pierre xuống xưởng rượu, làm việc với cái máy ép nho mới mua chạy bằng điện. Anh có một mình. Những người hái nho đã ra về. Thình lình cửa mở ra và Faniry bước vào, son phấn lòe loẹt. Nàng đi thẳng tới chỗ Pierre, quàng đôi tay ôm cổ anh, và áp sát thân thể vào người anh. Dẫu rằng nước ép nho xông hơi nồng nặc anh vẫn ngửi được là nàng đã uống rượu.
“Mình ơi,” nàng thở dài, “chúng mình làm gì nhé?”.
Anh muốn nàng ghê gớm, nhưng tất cả những lời lẽ xúc phạm và những trận cãi vã mất mặt mất mày đã trỗi dậy đầy ứ trong anh. Anh xô nàng ra.
“Nhưng, mình ơi, em sắp có con”.
“Đừng lố bịch. Đi ngủ đi! Cô say rồi. Và chùi sạch lớp màu mè ấy đi. Nó làm cô trông như một con điếm.”
Nét mặt Faniry tối sầm, và nàng lao vào anh với những lời cáo buộc mới: Anh chẳng hề quan tâm tới nàng. Anh chỉ nghĩ tới xác thịt. Anh bị ám ảnh chuyện ăn nằm. Ám ảnh những con đàn bà da trắng. Nhưng lũ đàn bà ở Pháp, cái đám đàn bà da trắng ấy, bọn chúng là đĩ điếm, chúng nó mời mọc anh. Nàng vồ lấy con dao treo trên tường và vung vào người anh. Nàng khóc lóc, nhưng anh phải dùng hết sức mới không bị dao cắt cổ. Cuối cùng anh xô nàng ra, và nàng té nhào vô chiếc máy ép nho. Pierre đứng yên, thở nặng nhọc, khi trục quay chiếc máy quấn lấy tóc nàng và cuốn nàng vào. Nàng gào thét, vùng vẫy thoát thân. Trục quay chậm rãi ngoạm vai nàng và nàng lại thét lên. Rồi nàng ngất đi, do đau đớn hay do hơi rượu anh cũng không biết chắc. Anh quay mắt sang chỗ khác cho tới khi một âm thanh ghê rợn bảo cho anh hay là việc đã xong. Rồi anh giơ cao cánh tay để ngắt dòng điện.
\* \* \*
Rõ ràng mấy người khách rùng mình và De Gruse ngưng câu chuyện.
“Thôi, tôi sẽ không đi sâu vào chi tiết tại bàn ăn” - ông nói, “Pierre đút hết phần còn lại của cái xác vào máy ép và dọn dẹp sạch sẽ. Rồi anh trở lên nhà, tắm rửa, ăn cơm, và đi ngủ. Hôm sau, anh bảo mọi người rằng Faniry cuối cùng đã bỏ anh trở về Madagascar. Chẳng ai ngạc nhiên”.
Ông lại ngưng kể. Mấy người khách ngồi bất động, mắt họ hướng vào ông.
“Dĩ nhiên”, ông tiếp tục, “Năm sáu lăm là một năm thất bát đối với chát đỏ Bordeaux. Ngoại trừ rượu của Pierre. Nó là sự dị kỳ. Nó chiếm hết giải thưởng này tới giải thưởng khác, mà không ai biết được vì sao”.
Vợ ông đại tướng hắng giọng.
Bà nói: “Nhưng, tất nhiên ông chẳng nếm chứ?”.
“Phải, tôi chẳng nếm thử, mặc dù Pierre cứ bảo đảm với tôi rằng vợ anh đã giúp cho thứ rượu chát ấy một mùi thơm không gì sánh nổi”.
Đại tướng hỏi: “Và anh đã chẳng... ờ... chẳng mua tí nào chứ?”.
“Làm sao từ khước được? Có phải ngày nào cũng tìm ra một thứ hàng độc như thế đâu”.
Một nỗi im lặng kéo dài. Ông Hà Lan ngọ ngoạy vụng về trên ghế, cốc rượu của ông chững lại ở khoảng cách giữa cái bàn và đôi môi ông hé mở. Mấy người khách khác bồn chồn đưa mắt nhìn nhau. Họ không hiểu.
“Nhưng mà Gruse nè”, rốt cuộc đại tướng lên tiếng, “ông không có ý nói cho chúng tôi biết là hiện giờ chúng tôi đang uống cái ả đàn bà chết tiệt đó, phải không hử?”.
De Gruse thản nhiên nhìn chằm chằm ông người Anh.
“Thưa Đại tướng, cầu trời cho việc đó đừng xảy ra” - ông nói chậm rãi - “Ai cũng biết rượu ngon nhất bao giờ cũng nên đem ra đãi trước nhất”.

Lời cuối: Cám ơn bạn đã theo dõi hết cuốn truyện.
Nguồn: http://vnthuquan.net
Phát hành: Nguyễn Kim Vỹ.
Lê Anh Dũng dịch
Nguồn: Vnexpress
Được bạn: ms đưa lên
vào ngày: 18 tháng 10 năm 2004