**Ngô Tất Tố**

LÀM NO

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**

[LÀM NO](%22%20%5Cl%20%22bm2)

**Ngô Tất Tố**

LÀM NO

HAY CÁI ĂN TRONG NHỮNG NGÀY NƯỚC NGẬP

Qua những rặng tre bị ngâm đã lâu, cành lá úa rực, xiêu đổ,  chiếc thuyền nan của chúng tôi phải len lỏi, chỗ thì phải cúi đầu  để chui qua những cây sắn đổ, chỗ thì phải đè một cành cây cổ thụ  xuống nước, chỗ thì phải gạt những trà rào trôi nhấp nhô trên mặt  nước đỏ ngầu và phải đẩy cong con sào mới vượt được cụm bèo tây  ứ lại. Chiếc thuyền mỗi chốc chòng chành làm cho tôi lảo đảo, nhưng cái ý muốn mục kích cảnh điêu linh cùng khổ của dân lụt  đã làm cho tôi quên cả nhọc nhằn. Một vùng nước mông mênh bát  ngát, bao nhiêu những nhà tranh vách đất chỉ còn trông thấy những mái úp sập sè hình như những quần đảo ẩn hiện chập chùng theo làn nước bạc mà rập rờn như phao. Những thuyền nan,  những mảng chuối nhấp nhô chen chúc tựa lá tre dưới những rặng  cây lả lướt. Đàng xa kia, trên những gò, đống mấp mô thấy lố nhố  những sừng trâu cong vắt; con đứng, con nằm, thỉnh thoảng lại  nghe tiếng rống lên như báo cho chủ biết nỗi thèm rơm đói cỏ của  nó Người ta bảo trận vỡ đê Đồn Vàng nước to hơn năm Quý Tị.  Thằng bé chở thuyền cho tôi ngoảnh lên hỏi:
- Cậu định đi đâu?
Tôi thẫn thờ đáp:
- Đi đâu cũng được!
Thuyền qua một rặng trúc, nhìn vào bên trong thấy có ba  gian nhà tranh xiêu lật lại đằng sau. Trước nhà, biệt ra một khu  vuông vắn như một cái ao, tôi đoán chừng đó là cái sân. Trước sân  đóng bốn cái cọc tre, trên bắc cái chõng, chiếc rổ đeo lủng lẳng một  bên, chiếc sào vó ghệch lên thành chõng. Phía dưới là một cái  mảng ghép bằng bốn cây chuối. Từ cái chõng đi vào trong nhà, có  một cái cầu tre vắt ngang. Một người đàn ông, vóc rạc hom hem,  đầu trọc tếu, ngồi thu hình trong chiếc áo bành tô rách mướp, nét  mặt đăm đăm nhìn xuống tăm nước đục lờ. Tôi hỏi:
- Nhà ai đây?
- Đây là nhà bác ba Tụy.
- Rẽ vào chơi đã.
Thằng bé khom lưng lái mũi thuyền vào trước sân, len qua  những cụm bèo tây đóng chuồng trong những chiếc vành nong kìm  bằng chiếc nạnh tre có những bè muống, bè ngổ, bè dừa quấn quýt  xung quanh. Bác Tụy trông thấy tôi, vồn vã hỏi:
- Kìa ông Ký đã về chơi đây ư? Các ông ở tỉnh về được dịp bơi  thuyền chở mảng thế này thì thích lắm nhỉ. Mời ông lên đây, cái  chõng này còn chắc chắn, ông ngồi chơi xem tôi kéo vó cho vui.
Tôi ghé thuyền sát cái mảng chuối, rồi bước lên. Bác khúm  núm với cái điếu cày treo trên cọc, mời tôi hút thuốc, tôi không  biết hút. Bác bèn lấy thuốc giắt trên kẽ tai, đặt vào nõ điếu, thổi cái mồi rơm, rụi than vào điếu, rúc một hơi thật dài, cái điếu rít  lên như tiếng chim sẻ, một làn khói xanh từ miệng bác đưa lên  khét lẹt, những cái xương sườn theo nhịp thở mà vươn lên rụt  xuống trước cái bộ ngực gầy nhom. Mấy đứa trẻ lau nhau, nghe  tiếng người lạ chen chúc nhau thò cổ ra trước mái tranh mà nhìn.  Những cái bộ mặt gầy còm hốc hác ấy như thiếp một màu vàng lợt,  làm nổi những cặp mắt trõm lờ đờ, đần độn. Tôi đưa đà hỏi:
- Thế nào, bác kéo cá có được khá không, cho tôi mua một  bữa nào, có con nào to không? Ngồi kéo vó giữa sân cũng thú nhỉ.
Câu nói của tôi như nhắc bác chưa cất vó. Bác nhoẻn mép  nhìn tôi, rồi vui vẻ pha trò, gạn bán mẻ vó bác sắp cất. Nói rồi  khom lưng, bãi càng, kẹp đầu sào xuống dưới háng, hai tay giương  thang, cất vó lên, giọt nước theo bốn gọng thánh thót chạy xuống,  dưới lòng vó thấy hơi động, dần dần lên khỏi mặt nước, mấy cặp  mắt nhìn cả vào, thấy mẻ vó được hai con cua kềnh và bốn con giếc  con. Bác vơ vó vào để bắt, ngoảnh lại hỏi tôi:
- Ông trả cháu bao nhiêu?
- Độ một hào chứ mấy!
Bác cười khanh khách và nói:
- Nếu thế thì nhà cháu phong lưu chán!
Bác nói rồi ngoái tay với cái giỏ bỏ vào. Tôi điểm một câu  chúc của phường hội tát:
"Sí sốc một chốc đầy giỏ" rồi nhổm lên nhìn vào trong giỏ thì  mới có độ một vốc tay tép mại, hai con ốc nhồi và một mẻ vó bác  mới bỏ vào sau. Bác khôi hài:
- Thế là nhà cháu đã được một niêu hai tay bưng rồi đấy ông
ạ!
Thoảng tiếng trẻ con trong mái tranh đưa ra:
- Bố ơi, bố làm bánh đa cho con ăn.
Tôi ngạc nhiên hỏi:
- Bác lại có cả nghề làm bánh đa nữa ư?
Bác ngặt nghẽo cười:
- Vâng, bánh đa nhà cháu là thứ bánh đa mới chế, chưa ai  biết làm cơ. Ông ngồi đây, cháu làm cho ông xem.
Bác nói rồi chui vào trong nhà, một lát đem ra một nắm đất  sét trắng, một cái mê rổ, một cái khăn vuông. Bác dúng cả khăn  lẫn đất xuống nước cho ướt, rồi đặt lên chõng, căng thẳng chiếc  khăn vuông, phiết một lần đất lên thật mỏng, đoạn đặt vào mê rổ,  lại chui vào nhà, thổi lửa nướng. Chỉ trong chớp mắt, bác đã bưng  ra, trông trong mê rổ thấy một lượt đất khô cong, lũ con bác kéo  nhau ra xúm xít chung quanh rổ. Bác mời tôi thử nếm bánh đa bác  mới chế, tôi ngẩn người chưa hiểu bác nói thật hay bỡn, thì bác  tách ra một miếng bỏ vào miệng, nhai giòn khau kháu, lũ con bác  cũng xô nhau bẻ lấy mà ăn một cách ngon lành. Bác bảo:
- Đấy là thứ quà vặt của các cháu, nếu ông biết thứ ăn thay  cơm của nhà cháu thì cháu xin đưa ra để ông xem.
Bác nói rồi chui vào lấy ra một cái nồi đất to chìa cho tôi  xem, và đố tôi biết là cái gì. Tôi thấy bác gạt một lần tép vụn ở  trên, dưới lộ ra một lớp đen đen, xếp từng miếng mỏng như miếng  bánh dầy. Nhìn gần lại, thì thoáng ngửi một mùi nằng nặng, khăn  khẳn, như mùi thối tai. Tôi nín thở, lắc đầu xin chịu để bác giảng  cho tôi nghe thức ăn quái gở ấy. Bác đắc chí cười rũ ra bảo tôi:
- Cũng đất đấy! Người ta bảo chết thì ăn đất, nhưng chính  nhà cháu sống về đất đấy ông ạ! Món này là một thứ cơm nắm của  nhà cháu, làm công trình hơn một tí. Mới đầu là lấy đất sét trắng  về, vật đi vật lại như ta nặn đầu rau, rồi thái từng miếng mỏng  như ta thái bánh dầy, đặt vào mủng, mẹt đem phơi khô. Khi dùng  nó thì phải có nõn sắn lót thật dầy xuống đáy nồi, rồi mỗi lượt đất lại một lượt cá tép, rồi cho vài duộc tương. Bắc lên đun thì tra thêm tí nước cho khỏi khê, cứ nhỏ lửa đun mãi cho tương cạn cá  chín, những cái béo của tương của cá ngấm vào đất sét đỏ như  miếng hồng tầu thế là được. Tôi hỏi:
- Ăn như thế mùi mẽ ra làm sao?
Bác bảo:
- Nó quanh quánh như ta nhai miếng bánh dày, lại đậm vì có  tương có cá đưa đi, không phải ăn đồ ngoài.
- Thế ăn vào có thấy gì không?
- Việc quái gì! Nó chỉ phải cái nặng bụng hơn các thứ rau cỏ  khác. Lần đầu cháu ăn rặt đất thì thấy tanh tanh và chán lắm, ăn  vào rồi hôm sau thấy mền mệt, chắc là không có béo bổ gì, cho nên  cháu nghĩ ra cách om với cá thì ăn ra chiều dễ chịu hơn. Tôi hỏi:
- Ai bảo bác rằng đất sét ăn được?
Bác nói:
- Nào có ai bảo đâu, cũng là một cách ăn liều của cháu. Hôm  nước vào đã già nửa tháng, trong nhà hết ăn, mẹ cháu phải ra tỉnh  kiếm việc làm. Bữa sáng hôm ấy chỉ có mấy củ khoai lang đủ cho  cháu ăn thôi, cháu đành nhịn đói, để anh em nó trông nhau ở nhà,  một mình chở mảng ra cái ao trước cửa đình để lặn xuống đánh củ  súng. Lặn ngụp mãi chưa dò thấy cụm củ súng nào cả, mà lòng  không dạ đói, lặn mãi mệt quá. Cháu cố lặn một hơi thật dài, mò  mãi chẳng thấy gì, bèn xắn vội nắm đất sét ngoi lên. Thấy chất đất  vừa dẻo, vừa trắng, ngửi thấy tanh tanh, nhân lúc đói ngoạm chơi  một miếng, nhai rồi nuốt đi, không thấy gì, ăn hết nắm đất, thấy  đỡ cồn cào. Cháu liền bỏ cả củ súng, hãy xắn mấy cục đất đem về  đã. Đương lềnh bềnh trên mảng chuối trở về, bỗng thấy mập mờ  cái vó trôi, cháu mừng quá đuổi theo vớt được cả vó lẫn gọng là cái  vó này đây. Cả nhà cháu mới ăn đất được dăm hôm nay, các cháu  cũng chịu khó ăn cả, nhưng mới đầu chưa biết cách chế biến, ăn  chóng chán lắm, cách om đất với cá này nhờ có cái vó nên cháu  mới nghĩ ra. Tuy vậy, cũng cần phải đổi bữa luôn.
- Đổi bữa bằng gì?
Bác chỉ tay ra mấy đám trước sân:
- Kìa ngổ dừa, bèo tây, còn cụm rau muống là của quí nhất,  hiếm nhất, cháu còn đương gây chưa dám ăn đến, vì chưa biết bao giờ nước ra khỏi làng. Trong những thứ rau ấy thì ngổ với dừa dễ  ăn hơn, nhưng sợ ăn mãi nó cụt đi, cháu phải ăn độn thêm bèo tây.
- Bác làm thế nào mà ăn?
- Muối dưa cụm sen kia, vặt lá vặt rễ, chỉ để cái vú, phơi hơi  tái đi rồi muối như ta muối dưa cải, lấy vỉ nén cho chặt. Giá không  có muối mặn thì ăn nó chẳng khác gì nhai cái ngọn mía nhạt, mà  lại lăn tăn ngứa! Thứ ấy là thứ đồ ăn, ăn kèm với cháo cám thì  ngon tuyệt! Đã nửa tháng nay, cả nhà cháu không biết một hột  cơm, hột gạo là gì cả, mà cám cũng ít có, vì chỉ hôm nào kéo cá  được một vài con to, bán được dăm ba xu thì mới dám mua cám ăn,  cám là thứ quý nhất, chỉ ăn cho có hơi gạo đó mà thôi, chứ ăn nó  thì lấy đâu. Một hôm, cháu nghĩ buồn cười quá ông ạ. Đong được  cám về, thằng bé lớn nhà cháu lấy nồi đổ nước lên đun, lóng cóng  thế nào nồi vỡ, không đun được nữa. Cháu bèn vớt cám ra, nắm lại  một nắm, ngoài trát một lần đất sét bỏ vào bếp nung. Thế mà ăn  ngon hơn bánh khảo phục linh đấy ông ạ. Giá được rặt cám mà ăn  thì còn nói gì nữa, khốn nỗi họ lại pha mùn cưa vào cho được nhiều  lãi, thì ăn chẳng còn lý thú gì cả, chỉ thấy ráp sì thôi.
Tôi chợt trông thấy cây cau, cây nào cũng cụt cả, vội hỏi:
- Sao cau cụt cả thế kia?
Bác nói:
- Nó cũng đã chui vào mồm cả rồi đấy.
- Cau mà cũng ăn được ư?
- Ông tính cái gì vào lửa mà chẳng ăn được. Ôi chà, nghĩ cái  nguồn cơn ăn cổ cau mà sợ. Lần đầu, cháu chặt một cái, bóc hết bẹ  xanh rồi thái như thái măng phơi, cứ thế luộc rồi đem ra ăn: ăn  rồi, bố con rạo rực nằm mất một ngày, chân tay cứ rời rã ra, bọt  mép phèo ra, bụng vẫn tỉnh mà không sao cựa được, sau hỏi ra  mới biết phải luộc bỏ nước đi, ngâm hết nửa ngày nữa mới ăn được. Ăn hết cau rồi, thấy làng nước họ đua nhau đi tìm củ chuối  để ăn, cháu cũng vớ được vài cái đem về bung. Ăn nó có phần mát  ruột mà chắc dạ hơn ăn bèo tây, rau ngổ, hơn cả ăn đất sét, đất sét  phải cái nặng, làm rỗng cả ruột ra, về sau ăn cái gì cũng mãi mới  no!
Nhưng củ chuối đâu mà ăn được hàng tháng trên mặt nước,  chỉ được ít lâu là nó thối nhũn ra thì còn ăn gì được nữa. Cháu cứ  ăn liều mà nhiều cái cả làng phải bắt chước cháu. Cháu còn nhớ một năm trời không làm lụt, nhưng phải năm đói kém quá, làng  nước nhao cả lên. Mẹ cháu năm ấy lại vừa ở cữ, thành ra lúng  túng với nhau, chẳng đi làm đâu được, ở làng chẳng ai mướn làm  gì cả, cháu chỉ nghĩ cách ăn trừ bữa cái ni lại ăn trừ bữa cái kia.  Lần đầu cháu đi qua nền Văn chỉ thấy một đám cải rừng, xanh tốt  lắm, cháu nhấm thấy thơm thơm, liền hái một chét đem về ăn thử,  thế mà luộc chấm tương ăn thú lạ; nhà cháu ăn ba bốn ngày làng  nước mới biết thì chẳng còn gì cả. Cháu lại xoay ra tìm cách khác  xem ra lợn ăn được cái gì thì người ăn được cái ấy. Một lần cháu  ăn liều mà ngon. Đương mùa nhãn, cháu thấy ở chợ người ta vứt  rất nhiều hột, cháu mới quét lấy được trên lưng thúng đem về. Lấy  dao gọt hết vỏ đen đi, đổ vào ngâm một đêm cho hết chát, rồi tra  vào nồi, bung như ta bung ngô, thế mà đem ra ăn cứ bùi nghìn  nghịt như hạt sen, đã ngon lại chắc dạ; thế là cháu cứ tìm đi các  chợ, để nhặt hết hạt nhãn đem về tích lại một gánh, vợ chồng ăn  uống no nê mà chẳng ai biết cách ăn của cháu thế nào. Rồi sau họ  biết, họ đặt vè để chế cháu, cho nên làng ta bây giờ đã có câu Nói  dối thằng Trà, ăn ma thằng Tụy. ông tính thế có tức không, mình  có ăn cắp ăn trộm của ai đâu, không có, ăn xằng ăn bậy cho qua  ngày đoạn tháng, họ cũng chế, họ bảo là ăn ma ăn mãnh. Cháu  thấy họ chế; tức mình giấu biệt những cách ăn độn ăn lót của nhà  cháu cho bõ ghét. Cháu còn nhiều cách ăn giản tiện mà ngon, cháu chế biến cũng khéo, cho nên họ lo đói, cháu chẳng biết đói là  cái gì, chỉ có ngon hay không mà thôi, làm thế nào cháu cũng có  cái ăn, không chịu đói bao giờ. ông tính con sâu con bọ, con giun  con dế nó còn chẳng lo đói huống nữa là mình, phải thế không ông?
- Phải, sống qua trong nạn đói mà vẫn giữ được lòng ngay  thẳng, thật thà thì còn gì quý hóa bằng. Giá bác tài nấu nướng thế  mà ra Hà Nội mở hiệu thì...
Bác phá lên cười, rồi tiếp câu nói của tôi: - Thì... cho chó nó ăn!... ông nhỉ?
Ánh nắng chiếu xiên qua nan chõng, chiếu xuống làn nước đỏ  ngầu, gặp trận gió rung rinh trên mặt nước thành những đàn rắn  ngoằn ngoèo. Một tảng vỏ mít lềnh bềnh trôi vào gọng vó, bác Tụy  chỉ tay mà bảo:
- Kìa, tảng vỏ mít kia đã cứu sống vợ chồng con cái nhà cháu  ba ngày đấy ông ạ!
Nói đoạn, lấy sào kều ngửi, lắc đầu:
- Hỏng, thối cả.
Vứt tõm xuống nước rồi kể tiếp:
- Thằng bé lớn nhà cháu năm nay lên tám. Ấy chính năm đẻ  nó thì gặp trận đói to, vì hai năm mất mùa liền, nhân dân lại xao  xuyến về dịch lệ. Nhà cháu quanh năm ăn độn, ăn lót, ăn thường,  nhưng bu cháu mới đẻ, nếu cho ăn xằng xịt vào thì sợ ốm đau khổ  cả mẹ lẫn con, cho nên dù sao cháu cũng cố kiếm cho mẹ cháu mỗi  bữa một niêu cơm riêng để lấy sữa cho con bú, còn cháu thì ăn thế  nào cũng được. Gặp nạn đói mới biết cái khổ của hạng sức dài vai  rộng như chúng cháu, đi xin không ai cho, làm mướn không ai thuê, thế mà lại lâm vào cảnh vợ mọn con thơ thì lại càng khổ nữa!  Hôm ấy trong nhà chỉ còn đủ gạo để thổi bữa sáng cho mẹ cháu,  còn cháu thì có hai bát ngô bung. Ăn xong, cháu vác thuổng, bủa  sang chợ, đón công xem ai mượn đánh gốc bổ củi thì cháu làm.
Ngồi từ sáng tới non trưa, chẳng ai hỏi tới, chợ thì vãn, bụng  thì đói, mà chắc mẹ con nhà cháu cũng đang mong chờ bữa. Cái  nông nỗi mong chờ vơ vẩn làm cho cháu nóng ruột bội phần. Tần  ngần ngồi bên đống vỏ mít, ruồi nhặng bậu đen ngòm, cháu nghĩ  cách ăn tranh chúng nó, bèn ngả nón bốc đem về, đổ vào rổ sề đem  ra ao rửa sạch, gọt hết gai đi, rồi thái cả sơ lẫn cùi, cho vào nồi  đun thật dừ. Tra mắm muối cho vừa vặn. Còn mấy chục bát hột  tìm trong đống vỏ vẫn định luộc riêng, rồi nấu cháo cho bu cháu  ăn, nhưng nó thấy cháu nhường nhịn chẳng đành lòng, nên cùng  ăn cả. Cháu bèn giã cả hột cho vào thành một thứ canh vừa bùi  vừa ngọt, ăn thú quá! Một điều sung sướng nữa là ăn vào, sáng  hôm sau hai bầu sữa của bu cháu thẳng căng, thằng cháu bú no  nê, không cằn nhằn như mấy bữa trước. Thế là mấy hôm sau cháu  cứ việc đi chợ khuân vỏ mít về làm bữa, ăn rồi lại kỳ cạch thái  phơi bỏ lọ, thứ thì lựa rặt cùi để kho ăn với cơm. Nhưng mà mít nó  là giống có mùa, không thể trông vào đấy mà ăn mãi được. Cháu  nghĩ ngay ra cách ăn bã đậu.
- Bã đậu chắc ăn chóng chán lắm thì phải, vì tôi ngửi mùi nó  ngang ngang khó chịu lắm, nhất là khi nó đã ôi.
- Làm cho không có mùi ngang ngang, mà không bao giờ ôi  được mới tài chứ! Cháu tìm ra cách ăn được, nhất định bí truyền,  thành ra các tướng cũng bắt chước cháu ăn, rồi bỏ cả đấy ông ạ!
- Làm cách nào mà ăn?
- Khó gì đâu! Chỉ có mẹo một tý thì bã đậu đã thành một thứ  xôi vò thượng hảo hạng! Mới đầu hãy tãi ra cái nia, phơi trong  râm, nhưng đừng để cho ruồi nhặng đậu vào, thỉnh thoảng lấy đũa  cả đánh đi đánh lại cho rời ra rồi cho vào chõ đồ, rắc thìa muối cho  đậm, hơi bốc lên là bạt hết mùi chua, mùi ngái mà ông bảo là  ngang ngang, muốn kỹ đem đồ hai lượt thì tốt lắm. Ăn bã đậu béo  người, tuy mất tiền mua nhưng cũng rẻ, cứ bốn bố con nhà cháu,  một ngày chỉ hai xu bã đậu là no phính!
- Mỗi năm bác phải ăn độn lót thế độ mấy tháng? - Quanh năm ấy ông ạ! Có chăng chỉ những ngày giỗ tết thì  dù túng kiết thế nào cũng cố dành dụm kiếm lưng cơm quả trứng,  thoi vàng nén hương cho tinh sạch. Những ngày ấy mới là ngày ăn  uống sang trọng của nhà cháu, tưởng ăn một bữa hết hai hào chỉ,  giá cứ quanh năm ăn thế thì núi cũng phải lở, ông nhỉ?
- Nhưng ăn rồi lại kiếm ra thì sợ gì ?
- Kiếm như chúng cháu nghĩ mà buồn! Chỉ mong một ngày  được ba xu với hai bữa cơm no cũng còn khó thay, ấy bu cháu ra  tỉnh chuyến này nếu ở được mỗi tháng một đồng kia đấy, nhưng  mà...
Thoáng một vẻ buồn hiện trên nét mặt bác, tôi mỉm cười nói  giỡn:
- Thôi lại nhớ mẹ đĩ rồi!
Bác cũng gượng cười nói chữa:
- Không, giá cháu nhớ thì cháu đã chẳng bảo đi, nhưng cháu  chỉ lo nước Hà Nội chóng ngay xương lắm! Đi làm đỡ nạn mấy  tháng khi về lại quen đi, không gồng gánh nặng nhẹ được thì khổ,  ấy cũng nhiều người thế đấy, rồi sau vợ chồng sinh chán nhau hoặc bỏ chồng theo những anh bồi bếp để ăn trắng mặc trơn, nhiều  anh mất vợ vì thế đấy.
- Có "tâm" là lòng, "ý" là lòng chứ, ai cũng thế thì còn ai dám  đi làm lụng gì nữa. Vả lại bác gái nhà bác bồ chề xốc xếch thế thì  việc gì!...
Bác nghe câu khuyên giải của tôi, nét mặt lại bình tĩnh như  thường. Tôi bỗng nhắc bác:
- Kìa từ nãy tới giờ, mải nói chuyện mà quên cả cất vó? Dễ vợ  chồng con sộp nó đem nhau vào ở cữ trong vó của bác rồi cũng nên!
Bác khanh khách cười, tay nâng sào vó, khom lưng rút khung gọng vó, nước sóng sánh chuyển động chiếc bèo tây đang  đủng đỉnh trôi xuôi. Mẻ vó suông! Bác khoan khoan cho vó xuống, tôi thẫn thờ nhìn ánh nước rập rờn trên bức vách.

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

Nguồn: Mọt Sách
Được bạn: mọt sách đưa lên
vào ngày: 10 tháng 2 năm 2004