**Vương Tường Phu**

Cỗ cưới

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**

[Cỗ cưới](" \l "bm2)

**Vương Tường Phu**

Cỗ cưới

Dịch giả: Phạm Tú Châu

Truyện Trung Quốc

 Người thôn Hà Biên trước hết thấy hai cha con đi vào thôn, sau đó mới biết họ đến nấu cỗ cho nhà Bí thư Vũ Quốc Quyền.  
   
           Cha con họ là đầu bếp nhà quê, rất thông minh, chưa bao giờ theo học nghề đầu bếp mà tay nghề đều do tự suy nghĩ, tích luỹ mà có, vì thế họ không giống với đầu bếp chính quy. Bảy đĩa tám bát trên mâm cỗ do họ nấu bao giờ cũng có hương vị riêng chả giống ai, dân quê rất thích.  
   
        Trông bề ngoài, hai cha con đầu bếp này cứ như hai anh em, đều đẹp trai và cao lớn. Họ rất nổi tiếng ở vùng này, một là vì cỗ họ nấu ra không bao giờ đểnh đoảng; hai là họ bao giờ cũng nghĩ thay cho chủ nhà; ba là vì họ không phụ trách việc mua đồ nấu, nhà chủ có gì họ nấu những thứ đó, hơn nữa bao giờ cũng cố nấu cho ngon. Như thế là đủ không giống những đầu bếp khác rồi, vì thế mà dần dần họ được nhiều nhà mời nấu cỗ.  
   
          Tuy vậy, hai cha con vẫn nghèo lắm. Anh con đã từng ba lần có bạn gái, nhưng chỉ vì nghèo mà các cô đều chỉ quan hệ được một thời gian rồi lại rút lui. Người cha rất buồn về chuyện hôn nhân không thành của con nên ông thường trầm lặng. Anh con đương nhiên còn nóng lòng hơn cả cha, cũng ít nói nhưng không buồn bã như cha mà tự trọng và tự cao gần như đến mức bệnh hoạn. Nếu như anh ăn nói sởi lởi thì chuyện vợ con có lẽ cũng thành được rồi, nhưng anh lại không biết (hoặc không chịu) tán tỉnh các cô hoặc giở các trò chim gái ranh mãnh của những anh trai lơ ra... Đó chính là tính thật thà, thẳng thắn của cả hai cha con.  
   
        Ba bếp lò thật to được xây trên bãi đất trống ngoài cổng sau nhà Vũ Quốc Quyền, phía sau bãi đất trống này là bờ sông. Dòng sông lặng lẽ, lấp lánh trôi dưới ánh mặt trời. Ngoài ba bếp lò thật to ra, nhà họ Vũ còn cho người vác ba tấm cánh cửa của trường tiểu học về đặt cạnh bếp làm nơi để đồ nấu, thế là cũng đủ phô trương rồi.  
   
        Thịt lợn đều mua ngoài lò mổ, tất cả là ba nửa lợn trắng ngồn ngộn bày trên phản, tiết đọng chỗ cổ còn tươi nguyên. Dê có hai con, được dắt về để mổ tại chỗ. Lại còn hơn hai chục con gà nhốt trong lồng tre, hai ngày nay đã được cho ăn ngô nên béo ra trông thấy. Hai cha con người đầu bếp đứng cạnh phản sắp xếp những thứ sẽ đưa lên mâm cỗ. Ba tảng thịt lợn phải lọc xương trước tiên, xương lọc ra còn phải chia đôi, xương chân giò và xương ống bỏ chung vào một thau, còn xương sườn bỏ vào một thau khác. Hai loại xương này dùng để nấu hai món khác nhau. Xương chân giò còn để lại nhiều thịt, nấu một món mà dân làng thường thích ăn là món xương hầm, hầm xong cho khoai sọ, cà rốt vào hầm tiếp cho nhừ. Xương sườn chặt thành từng khúc, món người ta thích ăn hiện nay là sườn xào chua ngọt, lúc sắp đơm ra đĩa thì bỏ thêm dứa vào. Món sườn này trước hết ướp mắm muối gia vị, cho vào nồi đun chín đến tám phần thì vớt ra, để ráo nước, bỏ vào mỡ đảo cho thơm, như thế sườn chín mềm mà lại không nát. Cầu kỳ hơn nữa thì sau khi sườn chín rút xương ra, rồi nhồi trở lại đấy những lát khoai môn đã rán vàng.  
   
         Hai cha con đầu bếp là người biết giữ phép tắc, họ chỉ nấu bếp ở phía sau nhà chứ không hề bước chân lên nhà trên. Đó cũng là do cẩn thận, nhà trên sau này có xảy ra việc gì, như mất gì đó hoặc vỡ gì đó thì chẳng liên quan gì tới họ. Tối đến, hai cha con ngủ trong lán dựng tạm bên cạnh bếp.  
   
         Lúc này hai cha con đã thái xong thịt thành từng món, thịt ba chỉ thái thành miếng vuông con cờ, bỏ vào nồi xào cho chín để làm món thịt phù nhự; thịt vai và thịt mông đem băm nhỏ, viên lại mà rán hoặc nhồi làm nhân. Sáu miếng thịt nách và gối được anh con lọc ra, trải bằng bặn trên phản, rải đều quế, hồi vào giữa rồi cuộn lại, quấn chặt dây thành hình ống. Món thịt cuốn này chỉ có bó thật chặt thì khi chín mới thành hình, thái ra làm món thịt nguội mới bày cho đẹp được. Làm xong mấy món đó, hai cha con quay sang băm thịt chan chát trên thớt làm nhân bánh bao.  
   
           Làm xong gà, hai cha con ngồi xổm trên đất rửa cá. Cá chép này người nơi đây cứ gọi là cá phúc. Ơ đây nhà nào cầu kỳ, khi có đám đều dùng cá chép, còn nhà nào giàu có khi ăn cá chép thì cầu kỳ đòi hỏi món cá chép bọc lá sen bỏ lò, nghĩa là phải nhồi nhân thịt vào bụng cá, gọi là món cá phúc. Chả có lý do gì nhưng người ở đây thích gọi như thế thì ai làm gì được họ?  
   
         Cung cách chơi sang của nhà chủ khiến người cha xúc động. Ông vừa nhồi nhân thịt vào bụng cá vừa nghĩ thầm, không biết khi cưới vợ cho con, ông có mời nổi khách ăn món cá phúc bọc lá sen này không? Hay lúc đó chỉ có thể mua cá diếc và nhồi đậu phụ vào bụng cá? Rồi ông lại nghĩ, nhà này cưới con dâu như thế nào mà làm cỗ sang đến thế? Cô dâu mới có phúc làm sao! Còn anh con trai vừa nhồi nhân thịt vào bụng cá vừa nghĩ, không biết chú rể nhà này mặt mũi thế nào? Lớn tuổi hơn hay nhỏ tuổi hơn mình? Hai cha con mải miết theo dòng tâm sự của mỗi người rồi ngay sau đó là đến lúc phải làm thịt dê.  
   
          Dê đã giết từ hôm qua, ở đây thịt dê chỉ làm có hai món, một là món thịt dê hấp nhừ. Món này trước hết phải nấu gần nhừ thì lấy ra thái miếng dài bằng ngón tay, sau đó xếp ngay ngắn trên đĩa đem hấp. Thịt dê không được nấu nhừ quá, vì nhừ quá thì không thấy được tài nghệ thái thành miếng đều tăm tắp. Món thứ hai là dê hầm, đầu, cổ và xương dê bỏ cả vào nồi ninh nhừ với nước, buổi sáng hôm đón dâu thì khách khứa và họ hàng đều đến sớm để húp một bát dê hầm. Dê hầm tới lúc múc ra bát còn phải nêm rau thơm thái nhỏ xanh biếc và ớt tươi đỏ chói.  
   
           Lúc này, đám phụ nữ trong thôn tới giúp việc đã đến. Nhiệm vụ của họ là giúp nhà Bí thư Vũ Quốc Quyền hấp bánh bao, hấp màn thầu, hấp bánh đường, hấp bánh cuốn táo. Trước hết họ phải nhào kỹ bột cho kịp lên men, tối đem hấp bánh. Còn cơm thì ngày hôm sau mới phải nấu. Các bà các cô giúp việc ở bếp sân trước, nhưng họ đều kéo nhau ra bếp đàng cổng sau như đi tham quan, tham quan hai cha con ông đầu bếp thao tác từng món một, món nào món nấy được nấu đúng trình tự.  
   
          Mỗi lần nấu cỗ cưới là hai cha con đều cảm thấy phấn khích, vì là trên đời này lại có một đôi nam nữ cuối cùng đã đi tới hôn nhân. Đến tối tất nhiên là động phòng, động phòng tất nhiên là làm cái chuyện ấy. Anh con không thể nào không nghĩ đến cái chuyện tối hôm động phòng, có lúc cái bên dưới của anh phát cứng, ngỏng lên rõ cao. Lúc ấy anh trở nên bướng bỉnh lạ lùng, cha bảo làm gì thì anh chẳng bao giờ chịu nghe lời. Hầu như lần nào nấu cỗ cưới anh cũng bị kích thích, nhưng sự kích thích trên thân thể ấy qua một hồi rồi cũng xẹp, còn sự kích thích về mặt tinh thần thì không dễ xẹp đi như vậy. Nếu chú rể nhiều tuổi hơn anh thì anh ít bị kích thích hơn, nhưng nếu chú rể lại ít tuổi hơn anh thì sự kích thích ấy tăng lên gấp bội. Do làm cỗ cưới là làm cho người ta nên hai cha con thường có thể đứng riêng ra một bên mà bình tĩnh quan sát, và lúc đó họ hay so sánh bản thân với người ta. Kết quả so sánh hầu như đều nhất trí ở chỗ bất kể giàu hay không thì người ta cũng làm được cỗ cưới, chú rể sắp được động phòng. Kết luận cũng chỉ có một, đó là người ta hơn hẳn mình, hai cha con vì thế mà rất buồn lòng.  
   
- Nhà họ Vũ làm cỗ cưới mới ra cỗ cưới chứ! Nghe nói thiếp mời gửi lên đến tận khu, ngày mai khách trên đó về hẳn là đông lắm!  
   
            Khi người đứng bên nói câu ấy, ông đầu bếp lại thầm nghĩ: "Bao giờ làm cỗ cưới cho con trai thì mời được bao nhiêu khách?". Thậm chí ông còn nhớ tới cô gái ở cuối sông. Cô gái có hai bím tóc thật to, vì hai bím tóc ấy mà bỗng dưng ông thấy thích cô, nhưng bây giờ cô đã lấy người khác rồi. Cô gái lấy ai vốn chẳng có gì đáng nói, đáng nói là chính hai cha con ông lại đi làm cỗ cho đám cưới ấy, cũng làm ở bếp dựng tạm lên trong lán đàng sau nhà. Họ nấu cỗ suốt một ngày, một đêm rồi lại một ngày nữa. Sau đó khách dự đùa bỡn, phá đám cô dâu vào động phòng, phá rất dai. Anh con trai bỗng nhiên mất tinh thần, chẳng nói câu nào, chỉ uống rượu, nhưng không thu dọn đồ đạc mà về cho sớm vì còn phải làm món canh cho cô dâu chú rể ăn vào nửa đêm trước khi động phòng. Theo lệ, bát canh cho cô dâu gồm một khúc dồi dài ba tấc kẹp giữa hai viên thịt, bát canh cho chú rể gồm một quả cà nhỏ đặt giữa một cái quẩy cuộn tròn rán vàng. Đấy cũng là trò đùa động phòng.  
   
           Trời đã tối. Người cha bưng bát cơm ngồi cạnh bếp mà ăn, vừa ăn vừa thầm tính toán, so sánh. Ông điểm một lượt tất cả những bữa cỗ cưới lớn nhỏ mà hai cha con đã làm trong năm nay và thấy cỗ cưới của nhà họ Vũ là to nhất. Không nói gì khác, vừa mới đây thôi, ông Ba ở trong thôn lại chở đến một xe hoa quả gồm dưa hấu và chuối tiêu. Hai món tráng miệng này càng tỏ ra vẻ sang trọng khác người của nhà họ Vũ.  
   
   
   
            Trời sáng hẳn. Khách lục tục đến. Đến sớm nhất là đám họ hàng của chủ nhà. Nồi canh xương dê trước lúc trời sáng đã được đun sôi lại. Hai cha con đầu bếp đã dậy từ lâu, đang thái rau thơm để vào một bát to, lại bỏ ớt vào chảo dầu sôi chao một bát to nữa. Ơ sân trước, đám phụ nữ giúp việc đã rán gần xong bánh bẻng, rán xong bỏ lên từng chậu một, đợi khách đến sớm ăn. Lệ làng này là ai đến trước ăn trước, dê ninh, bánh bẻng và còn hai món nộm, trộn sẵn trong hai cái chậu giặt quần áo thật to, bóng nhoáng vì trộn nhiều mỡ. Bữa sáng luân phiên ăn, người lần lượt đến, đến thì ngồi xuống mà ăn, ăn xong có thể về, đến trưa lại đến.  
   
         Phía sân trước, pháo đã được chuẩn bị sẵn, còn đội kèn trống đến hơi muộn. Đó là đội "Phúc khánh tân thời đại". Họ đến rồi cũng chưa thổi ngay, còn ngồi bên bàn thong thả ăn dê hầm, bánh bẻng. Hai cô gái trong đội chuyên hát những bài hiện đại, ăn mặc rất gợi cảm, khác hẳn lối quê. Áo các cô mặc rất ngắn đến mức sắp hở cả rốn. Bên dưới là váy, cũng rất ngắn, dưới váy ngắn là đôi chân rất dài đi tất nịt làm cho đường nét lồ lộ, mỗi khi các cô bước đi, chẳng những khoe đôi mông thây lẩy mà còn khoe phía trước lùm lùm một đám.  
   
       Tới gần trưa hôn lễ mới bắt đầu. Đi trước tiên để đón dâu là đội kèn trống, ai nấy cầm nhạc cụ, thổi một khúc rất nhộn nhịp. Người bên nhà gái khiêng tới một mái che thêu hoa mẫu đơn, dưới mái che là một cái ngai nhỏ.  
   
         Nhà họ Vũ cũng khiêng ra một cái ngai có mái che thêu, trong tiếng kèn trống rộn ràng. Hai cái ngai gặp nhau thì cùng được lật vải che ra, bên dưới tấm vải che là hai bài vị nho nhỏ. Hai bài vị này được đưa đặt lên bàn trước cửa buồng ngoảnh hướng nam ở sân trước, rồi lập tức được người ta dùng chỉ đỏ buộc vòng quanh.  
   
         Không ai chú ý đến cha con ông đầu bếp cũng có mặt ở sân trước. Họ lên đây vì rất muốn được xem mặt cô dâu chú rể. Cũng chẳng ai để ý thấy cha con ông đầu bếp bỗng tái mặt đi lui về phía sau nhà, vội vội vàng vàng thu dọn những dụng cụ nhà bếp mang đến rồi bỏ đi luôn. Mọi người đang mải dồn cả về sân trước xem hai cái bài vị đang được người ta nâng lên cho vái trời đất, vái cha mẹ. Tất nhiên người làng đều biết nhà Vũ Quốc Quyền làm đám cưới âm cho con trai ốm chết năm mười bốn tuổi, bốn năm trôi qua đến nay đã mười tám, vừa vặn đủ tuổi kết hôn như luật quy định. Vừa hay thôn bên có cô gái cũng mới chết vì bệnh máu trắng, hai nhà bèn kết thông gia. Đám cưới tổ chức vừa rôm rả vừa lịch sự, chỉ có điều tới trưa, khi khách khứa ngồi vào bàn, vợ Vũ Quốc Quyền mới phát hiện hai cha con đầu bếp đã biến mất.  
   
  
   
                \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* Hết \*\*\*\*\*\*\*

Lời cuối: Cám ơn bạn đã theo dõi hết cuốn truyện.  
Nguồn: http://vnthuquan.net  
Phát hành: Nguyễn Kim Vỹ.  
Đánh máy : Chân Trời Tím  
Nguồn: TUYỂN TẬP TRUYỆN NGẮN MỚI  
Được bạn: Thành viên VNTQ.net đưa lên  
vào ngày: 16 tháng 3 năm 2008