**AN BÌNH MINH**

BẨY KIẾP ĐÀN BÀ

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**

[BẨY KIẾP ĐÀN BÀ](%22%20%5Cl%20%22bm2)

**AN BÌNH MINH**

BẨY KIẾP ĐÀN BÀ

Trước lúc đi làm, vợ tôi dặn:
- Em đã điện mời cơm anh Phong chiều nay. Anh định đạo diễn món gì, ghi ra giấy, đưa osin đi chợ. Nói rồi, nàng rồ xe, lao vút ra khỏi cửa. Anh Phong là anh cả của tôi, mới từ Hà Nội vào thành phố chơi. Mấy hôm rày anh ở nhà con gái. Đầu tuần sau anh Phong sẽ về Bắc. Vì vậy mà vợ tôi quyết định làm cơm mời anh. Nhưng để có được lệnh giao cho tôi đạo diễn, nấu nướng này, vợ chồng tôi đã tranh luận gần hết một buổi tối. Thậm chí suýt nữa thành to chuyện.
\* \* \*
Nghĩ đến cái buổi tối qua mà thấy buồn. Cũng bởi tại tôi mà ra cả. Chính tôi là người chống lại việc mời cơm anh Phong. Quan điểm của tôi là hai vợ chồng đều phải đi làm xa, nấu nướng ở nhà vừa lích kích, vừa chưa chắc đã hợp khẩu vị. Đã thế, ăn xong lại phải dọn dẹp... Đại để, muốn có được bữa cơm mời khách, ít nhất phải đầu tư ba bốn tiếng đồng hồ từ chợ búa đến chế biến, nấu nướng. Nói chung là...
- Chuyện chẳng có gì phức tạp. Cứ như những lần trước mà làm! Vợ tôi cắt ngang, nói như đinh đóng cột.
Như - những - lần - trước có nghĩa là tôi định nấu món gì thì chỉ việc ghi ra giấy đưa osin đi chợ. Còn công việc chế biến, tôi cũng thực hiện tương tự, chỉ khác với thực đơn đi chợ là thay vì gạch đầu dòng thì phải ghi tỉ mỉ hơn một chút. Chẳng hạn, nếu là món cá lóc nấu canh chua theo kiểu “liên kết” hai miền Bắc Nam thì mua một con tám lạng cho bốn người ăn (cả osin), rồi lóc xương, thái “quai guốc” ra sao. Nếu là hoa hẹ xào tim cật thì hẹ nhặt thế nào, tim thái mỏng, cật cắt khía như thế nào. Rồi (giả sử) canh cua hoa thiên lý thì cua lọc sao cho không có cặn, khi đun nước nóng già, dùng đũa khuấy tròn cho cua đóng gạch, vớt ra để sau đó đặt lên trên cùng cho đẹp bát canh. Riêng bông thiên lý thì đừng mua loại đã nở tóe tòe loe. Khi nhặt thì phải bỏ cọng to, giữ lại cuống nhỏ để hoa không vụn, khi gắp lên vẫn có từng chùm bông nhỏ xanh xanh, xinh xắn. Hành ta là phải thái ngang, hành tây thì thái dọc; lại phải nhớ đừng cắt sát cuống để lớp áo hành nhờ có phần cuống mà dính vào nhau. Món gì ướp gia vị, ướp những thứ nào, trong thời gian bao nhiêu lâu... Nhất nhất, osin cứ thế thực hiện.
Trong đầu tôi lưu ảnh “những lần trước” đang tua dần các cảnh huống như trên thì vợ tôi chỉ thị tiếp:
- Những cái gì cần chuẩn bị trước được, anh cứ hướng dẫn osin. Em sẽ bảo nó làm.
Đến nước này thì tôi đành phải thú thật. Số là mấy hôm rồi, biết cảnh gia đình bận rộn, tôi đã tranh thủ “cọp” giờ làm, hai lần đến nhà cháu gái, đón anh tôi đi lai rai. Anh em chuyện trò tâm đầu ý hợp. Anh Phong cũng là người dễ tính và bặt thiệp, trong lúc ăn uống thỉnh thoảng lại ngỏ lời khen em dâu (vợ tôi) xinh xẻo, tươi tắn, khéo léo. Như vậy kể như là xong, khỏi phải mời mọc chi cho lích kích. Vả lại bây giờ khối người làm như thế. Thời buổi kinh tế thị trường, khách hàng là thượng đế, hễ ai có tiền là được chiều chuộng. Vào nhà hàng, chỉ cần ới một tiếng là lập tức được phục vụ, nhanh chóng không thua gì thần đèn, có đâu cứ phải dềnh dàng cơm nước mới là thân tình.
Nghe đến đây, vợ tôi sùng lên. “Bài ca năm tấn” lập tức được trỗi lên ở đoạn cao trào với điệp khúc nào là,... Nào là anh coi thường em (ai đời có nhà có cửa hẳn hoi mà hai anh em lại “tự động” kéo nhau đi nhà hàng. Đâu phải cứ bia bọt mà xong!). Nào là anh Phong khen vợ anh vậy anh cứ tưởng là hay, có khi là anh nói mỉa mà anh không biết thì có! Nào là, mình phận dưới, không đối xử cho phải phép rồi mai kia lúc vui không sao, lúc nhân tình thế thái không thuận khiến anh nhớ lại, sẽ trách hồi vào thành phố cả nửa tháng mà vợ chồng nó không mời nổi được bữa cơm. Mới lại...
- Nào! Anh thử nghĩ mà xem - vợ tôi phân tích, giọng đanh như thép - Đi nhậu như thế anh không sợ anh Phong đặt dấu hỏi vì sao không thấy con vợ nó đâu. Hay là lại có chuyện cơm không lành, canh không ngọt à?
Thôi còn thử nghĩ làm gì nữa. Vợ tôi bao giờ chả đúng. Mà cũng chẳng riêng gì vợ tôi. Phải nói rộng ra là các - bà - vợ - bao - giờ - cũng - đúng (bạn đọc thân mến, nếu bạn có vợ, chắc chắn bạn sẽ đồng ý với tôi về điều này). Vậy là tôi đành phải chịu lép. Ừ, mời thì mời! Biết thế này chẳng đôi co làm gì cho mệt xác.
Thực ra, không phải tự nhiên mà tôi dám nhảy vào cuộc chiến. Trong cái dại không kể xiết của thằng đàn ông thì dại nhất là tranh cãi với vợ. Có thắng chăng nữa thì cuối cùng cũng kể như thua. Cái chính là tôi ôm trong lòng một uẩn khúc mà vì nó tôi không muốn làm cơm mời anh Phong. Đó là vợ tôi không biết nấu nướng. Mọi việc bếp núc, chiêu đãi bạn bè người thân từ trước đến nay đều do tôi đảm nhận. “Thế gian được vợ hỏng chồng” đó là cảnh ở nhà tôi. Chỉ có điều nó ngược lại. Tôi - thằng chồng - lại là người khéo tay, hay làm.
Cái nghiệp “đổi giới tính” này, tôi được đào tạo từ hồi làm anh nuôi trong thời gian đi nghĩa vụ quân sự, cách nay hơn chục năm. Sau đó, nó được sử dụng để “lấy điểm” giai đoạn tôi đang tấn công vợ tôi. Khi ấy, để cho chiêu “quảng cáo” diễn ra một cách tự nhiên, tôi đã ngụy trang dưới cái lẽ: chẳng qua là muốn ăn thì lăn vào bếp / không ai khen là nết hay làm. Những tưởng khi ván đóng thuyền rồi thì của César sẽ trả về cho César. Với thiên chức phụ nữ, vợ tôi sẽ không nỡ để chồng mình, một đấng nam nhi phải lăn vào bếp. Ai dè, cái trớn ban đầu lại được cài luôn số 2, số 3 và cứ thế tiếp diễn để phục vụ sự nghiệp giải phóng phụ nữ.
Thực ra thì vợ tôi là người biết điều và rất công bằng. Nàng không thích đi ăn nhà hàng. Cơ quan có tiệc tùng thì bao giờ vợ tôi cũng chê món ăn thua chồng mình nấu. Không biết bếp núc, nhưng lại biết khen và đặc biệt có tài tổ chức, cắt đặt công việc. Cứ nửa tháng, một tháng, vợ tôi lại chủ động tổ chức một buổi “ở nhà chủ nhật” để tôi thi thố tài năng, còn nàng thì hãnh diện, không ngớt đưa ra những lời khen tặng.
Thế rồi cái nghiệp dĩ tréo ngoe những tưởng qua năm tháng sẽ được bàn giao cho đúng quy luật lại trở thành sự phân công vĩnh viễn bởi một sự kiện mới. Trong một lần vợ tôi đi xem bói, chẳng hiểu có phải ông thầy có thuật ma xó hay không mà đã phán một câu xanh rờn: Số cô sướng. Có được một ông chồng chỉn chu, khéo tay. Theo lời luận giải của ông thì mọi việc trong nhà từ cửa vào đến bếp, tôi đều quán xuyến chu đáo. Còn vợ tôi thì ngược lại. Nàng phải cáng đáng các việc lớn từ cổng nhà trở ra đường. Việc lớn mà ông thầy ví dụ là nhập hộ khẩu, gọi thợ sửa sang nhà cửa, xin học, chuyển trường cho con... Sở dĩ như vậy là vì chín kiếp trước vợ tôi là đàn ông, còn tôi, bảy kiếp trước vốn là đàn bà.
Ông thầy tướng phán bậy bạ vậy mà ngẫm ra thấy linh nghiệm. Vợ tôi là chuyên viên tổng hợp của một doanh nghiệp cỡ lớn trong thành phố. Nàng có đủ đức tính của một đấng trượng phu đại nhân không chấp lễ mọn, làm việc nghiêm túc, khoa học; nói năng, đi đứng nhanh nhẹn, dứt khoát. Mọi việc trong nhà nàng khoán cho osin. Mà osin thì hầu hết gia đình công chức trong thành phố này đều đã nếm trải. Dạo này, lao động giúp việc gia đình đang trở nên đắc dụng. Lương “khởi điểm” một tháng năm trăm ngàn đồng, từ quần áo, ăn uống đều do nhà chủ lo. Thu nhập cỡ này (mỗi tháng để dành được năm trăm ngàn đồng) thì công nhân nhập cư ít ai đạt được. Cũng vì thế, ở quê cứ 15, 16 tuổi, học hành dở dang là tống ra thành phố làm osin. Được dăm bữa, nửa tháng, thông thạo đường đất, các nàng bắt đầu tìm chỗ làm khác, sau đó đòi tăng lương.
Nhà tôi cũng không ngoại lệ. Đã hơn một lần, vợ tôi dẫn osin choai choai, ngu ngơ về giao cho tôi huấn luyện. Ban đầu là các món đơn giản, gần gũi với thôn quê, như ốc om chuối xanh, canh chua thì là...tiếp đến là các món đòi hỏi kỹ thuật chế biến cao hơn, như cá đút lò xốt cà chua, chem chép nướng kiểu Thái... Cung cách ẩm thực cũng được tôi huấn luyện theo nguyên lý Trung Hoa, sáng ăn như hoàng đế, trưa ăn như thợ cày, tối ăn như hành khất. Tùy theo độ sáng dạ, tối dạ của osin, trung bình cứ sáu, bảy tháng là tôi đào tạo xong một khóa đầu bếp. Và cũng đến đây, khi đã đủ lông đủ cánh, có thể bay đến một nhà sang trọng hơn thì osin bắt đầu làm eo, đòi tăng lương theo ngạch “đội khung”, mỗi tháng bảy trăm ngàn đồng. Nếu vợ chồng tôi không đồng ý thì các nàng dở chiêu nhờ mẹ ở quê điện thoại ra xin cho cháu về phụ giúp gia đình trong vụ gặt. Hai ba tháng nữa, nếu cô chú cần, cháu lại xin ra giúp.
Nói cho công bằng thì chuyện tề gia của tôi cũng không vất vả gì cho lắm. Thu nhập của vợ chồng tôi thuộc loại khá ở thành phố. Vào mỗi chiều thứ bảy, tôi lại vào siêu thị, đẩy xe theo vợ chọn mua rau sạch, thịt, cá để tủ lạnh dành cho 3 ngày kế tiếp của tuần tới (để bảo đảm dưỡng chất, thực phẩm dự trữ trong tủ lạnh chỉ nên lưu trong ba ngày). Ba ngày còn lại sẽ do osin đi chợ. Mỗi ngày một trăm ngàn đồng cho bốn người, hai vợ chồng, đứa con gái và osin. Muốn mua gì thì mua, vợ tôi không đếm xỉa. Có nhiều bữa, nhìn đồ ăn èo uột, tôi biết thừa là osin đã xà xẻo tiền chợ. Song, nghĩ đến cái phận bảy kiếp đàn bà của mình, tôi đành bấm bụng không dám nói.
\* \* \*
... Cuộc tranh tụng giữa vợ chồng tôi rồi cũng đến hồi kết. Vợ tôi “tóm lại” bằng một lời tuyên:
- Buổi chiều anh về sớm thao tác mấy món chủ lực. Nhớ kiểm tra osin lau dọn bát đĩa đàng hoàng. Nói rồi nàng thăng. Tiếng thở của nàng đều đều, nhè nhẹ. Nét mặt nàng tươi tắn, thanh thản, đẹp như thiên thần.
Tôi thở dài, trằn trọc hồi lâu. Nhớ đến bảy kiếp đàn bà của mình lại nghiệm thêm một điều: để bảo đảm hạnh phúc của loài người, tạo hóa vẫn không ngừng can thiệp, sắp đặt mọi việc và bất chấp cả sự trớ trêu. Ở gia đình tôi cũng vậy, ngài đã tạo ra một sự thiên lệch vô lý trong cái hợp lý đến vi diệu.

Lời cuối: Cám ơn bạn đã theo dõi hết cuốn truyện.
Nguồn: http://vnthuquan.net
Phát hành: Nguyễn Kim Vỹ.
Sưu tầm: Lucquaipsnt
Nguồn: VNTQ
Được bạn: Ct.Ly đưa lên
vào ngày: 7 tháng 12 năm 2005