

TRUYỆN
NGẮN

Cho đến bây giờ tôi vẫn không biết tên bác là gì, chỉ biết “mối tình bò khô” tôi với bác đã kéo dài suốt từ năm 1954 đến 1975 mới ngừng và nó đã di chuyển từ sân trường Chu Văn An đến tận khu nước mía Viễn Đông, Sài Gòn, nhưng lòng tơ vương với bác và thịt bò khô của bác vẫn còn mãi đến hôm nay.

Tôi vào học đệ tam Chu Văn An thì đã 18 tuổi rồi, thực ra không phải chỉ có mình tôi là lộc ngọc lớn tuổi mà còn nhiều tên đồng lúa với tôi cũng vậy, có tên còn lớn tuổi hơn nữa, lại có thằng đã vợ con đùm đẽ. Bọn tôi mất khá nhiều năm “thất học” trong hồi đầu kháng chiến chống Pháp, riêng tôi năm 1945 đang học moay-ăng-oong (lớp nhì I = moyen I), theo gia đình tản cư ra hậu phương học lớp nhì, rồi hết lớp nhất... hồi cư về Hà Nội học lớp... nhì. Tụi tôi, tuy to đầu lớn xác nhưng tính tình thì vẫn là một bọn con nít, chỉ khác một chút là khi ở đệ nhất cấp, những năm thất, lục thì thích đánh khăng, đánh quay, đánh bi, đánh đáo... nhưng lúc này ở đệ nhị cấp chỉ thích đánh... lộn. Nhưng thích gì đi nữa thì chúng tôi cũng có một mẫu số chung: thích ăn thịt bò khô. Khi còn học Nguyễn

Bàu bàu

Trãi Hà Nội, tôi luôn luôn ăn thịt bò khô cạnh quán Mụ Béo của

bookhỏa
à nên

anh Tàu gầy đét, một sự tương phản với bà chủ quán giải khát. Anh Tàu này để mọi thứ bò khô, đu đủ, dấm, ớt, xì dầu, rau thơm... đủ hết trên cái mẹt có quai để khoác đi và khi bán hàng, anh đặt nó trên cái giá hai càng bằng gỗ. Thịt bò của anh Tàu này ngon nổi tiếng nên buổi chiều nào khách ăn cũng rất đông, vòng trong vòng ngoài vây quanh anh, anh luôn tay mà vẫn không kịp, thế mà tôi thì lại có tính “hay quên” nên đôi khi ăn năm, sáu đĩa nhưng khi trả tiền tôi lại “quên” nói lộn là ăn có... ba đĩa thôi và anh Tàu này thì chẳng bao giờ biết được sự đãng trí dễ thương của tôi. Ở Chu Văn An chúng tôi cũng ăn thịt bò khô đông như vậy trong những lần ra chơi và cả những lúc trước hay sau giờ học. Ngay lối vào sân trường, trường Chu Văn An lúc bấy giờ làm gì có cổng vì đi học nhờ mấy dãy nhà sau hông trường Petrus Ký, là một dãy hàng quà rong, nhưng thịt bò khô là đông nhất, ba bốn “tiệm” lộn, riêng tôi chỉ “kết” có một, đó là “tiệm” của bác áo đen. “Tiệm” của bác gồm một cái thùng vuông bằng nhôm,

mỗi chiều khoảng 50 phân, cao chừng 12 phân, trên có mặt kiếng chia làm hai miếng cửa kéo ra kéo vô, coi khá sạch sẽ và văn minh hơn là dùng mẹt không có cửa che bụi bặm như cửa anh Tàu ở Hà Nội. Thùng có quai để đeo khi di chuyển, và khi bán hàng, bác cũng đặt trên cái giá hai càng mở ra xếp vô rất tiện. Suốt những năm ở Chu Văn An, và cả mãi về sau này nữa, tôi chỉ thấy bác mặc một thứ đồ đen từ đầu tới chân, cái áo cánh đen và cái quần đen, không bao giờ bác mặc mẫu khác. Thịt bò khô của bác rất tuyệt: gan mềm thì mềm ngọt mà không nát vụn, gan cháy rất bùi mà không khét mùi khói than, thịt dầy của bác thì “số dách”, nó thơm phức, ngọt lịm mùi bò mà không gây, mùi húng liu thoang thoảng không hắc quá, thịt không dai, không quá nhiều gân... ôi thôi nhai trong miệng cảm thấy rõ nước cốt lùa trong kẽ răng, như ngấm trong thớ lưỡi rồi trôi dần xuống thực quản, nó sáng khoái làm sao. Từ từ nhai mình cảm thấy cuộc đời thật có ý nghĩa. Đu đủ bào của bác cũng ngon hơn những hàng

khác, nó không nhạt thếch vì ngâm nước quá lâu, không sũng nước, đủ ráo nhưng không khô xác, không đặng đặng hắc mùi nhựa đu đủ. Không nát, không cứng... nghĩa là “vừa” đủ ròn khi nhai trong miệng lẫn với húng quế, rau mùi (ngò), rau răm... xắt nhỏ bằng kéo. Nhưng quan trọng hơn cả là mấy chai xì dầu, dấm, đường, ngâm tỏi của bác thật tuyệt hảo. Nó không chua quá, không ngọt quá, không hắc mùi xì dầu quá... nói tóm lại là nó cũng rất “vừa”, để nếu dùng cho nhiều tương ớt cay quá thì ăn hết “chất cái” trên đĩa, ta húp số nước dấm còn lại thì nó “lịm người đi” vì khoái khẩu. Bác áo đen lại còn có một cái đặc biệt nữa là tài lấy tỏi ngâm trong chai xì dầu dấm. Mỗi lần được yêu cầu thêm vài nhánh tỏi ngâm vào đĩa bò khô. Bác bằng lòng làm theo ý khách hàng nhưng chỉ cho một nhánh duy nhất mỗi đĩa thôi, và bác biểu diễn một màn lấy tỏi trong chai rất ngoạn mục. Tỏi được ngâm với xì dầu, dấm, đường trong những chai thủy tinh màu xanh, thứ chai đựng rượu ty ngày xưa hay đựng

rượu vang (rượu chát) ngày nay. Bác rút nút chai rồi lại bịt miệng chai bằng đầu ngón chỏ, dốc ngược chai cho những nhánh tỏi từ từ rơi xuống, với một tài khéo léo, thuần thực, một kỹ thuật rất chính xác. Bác rút ngón tay để một nhánh tỏi, vâng chỉ đúng một nhánh. Tôi chưa hề thấy lần nào rơi ra hai nhánh, rớt ra đĩa bò khô kèm theo một ít nước ngâm xì dầu dấm, không bao giờ bị đổ ọc ra làm hư hết mọi thứ. Đây là một nghệ thuật tuyệt hảo chỉ có bác áo đen làm được. Tỏi ngâm ăn không cay hắc xộc lên mũi hay nát nhũn trong miệng, nó ăn vừa hơi ròn, cay cay, giòn ngọt, chua chua... làm tăng hương vị món đu đủ bò khô một cách lý thú.

Tôi ăn thịt bò khô của bác áo đen đều đều hàng ngày. Chín tháng học mỗi năm trong suốt thời gian thơ mộng Chu Văn An. Có khi ghé vào ăn cả trong những tháng hè không đi học khi trường có mở lớp hè cho chương trình nào đó. Tôi thực tình chẳng để ý là ai học và học cái gì trong dịp hè này, chỉ biết nếu có học là sẽ có bác áo đen và ghé vào ăn thịt

bò khô của bác, thế thôi.

Rồi Chu Văn An, tôi học hành lung tung, rồi đi làm, đi lính, lấy vợ, có con và trong thời gian đó trường Chu Văn An cũng đã thay đổi rất nhiều. Có trường ốc cơ sở mới khang trang. Và cũng trong thời gian này, những biến cố chính trị, chiến sự thay đổi dồn dập và như một truyền thống, học sinh Chu Văn An luôn luôn vẫn là những thành phần nông cốt, dẫn đầu các cuộc biểu tình, xuống đường đả đảo, phản đối chính quyền độc tài... vì vậy tôi thấy bác áo đen đã bán thịt bò khô lúc chiều tối tại khu nước mía Viễn Đông. Thỉnh thoảng, từ xa về thăm gia đình, tôi dẫn đàn con ra ăn bánh cuốn chả lụa, phá lẩu, bò bía... uống nước mía và tất nhiên không thể thiếu thịt bò khô của bác áo đen. Bác vẫn như xưa, vẫn kiểu đồ đen cổ hữu. Bác không già đi bao nhiêu, vẫn dáng cao dong dỏng, da ngăm đen. Khuôn mặt không què không tỉnh như xưa và cũng không gầy đi hay mập thêm. Một điều đặc biệt, khi gặp lại tôi, hay chắc cũng như gặp lại các bạn đồng lứa của tôi

ở Chu Văn An, bác không ngạc nhiên, không vồn vã, hoặc như có mà tôi không nhận ra, nhưng cách cư xử với tôi thì vẫn như mới ngày hôm qua, còn ở trong sân trường Chu Văn An: - “Cậu ăn gan mềm trước...?”, - “Vâng, bác cho gan mềm trước...”. Ấy đấy, cái “tình” của chúng tôi không thay đổi. Bác vẫn gọi tôi bằng cậu, tôi vẫn gọi bác bằng bác, không là ông hay cụ... Bác gặp lại tôi không niềm nở, đón mừng mà như thản nhiên, nhưng vẫn còn nhớ lối tôi ăn: gan mềm, gan cháy rồi tới thịt dầy và đĩa cuối cùng vẫn nhớ có một miếng thịt dầy nhiều gân hơn một chút, không xắt mỏng để tôi... “nhai trầu” trước khi đi uống nước mía. “Nhai trầu” để thưởng thức mùi vị nước cốt bò thơm mùi húng lìu làm thỏa mãn những tế bào vị giác trong miệng lâu hơn một chút.

Bây giờ sau gần 25 năm xa xứ, tôi không biết bác áo đen ở đâu, còn sống hay đã khuất, còn ở quê nhà hay đã tị nạn ở một nước nào đó, còn bán thịt bò khô hay đã đổi nghề. Nhưng tôi nghĩ,

nếu còn sống bác cũng không bán bò khô nữa vì đã quá già rồi. Đám học sinh chúng tôi, ngọc nghếch ngày nào bây giờ tóc đã ngả màu, lưu lạc bốn phương. Kẻ còn người mất. Nếu lúc nào may mắn còn gặp lại nhau, biết bao kỷ niệm được ôn lại. Và trong

những kỷ niệm đó không thể thiếu “thịt bò khô của bác áo đen”. Chúng tôi ơn trường, ơn thầy, ơn bạn và ơn cả bác bán bò khô áo đen. Vì bác là một phần đời sống thơ mộng mà ngây ngô dễ tha thứ của “dân Chu Văn An” chúng tôi. ■

CHIẾC GIÀY THƠM

*Đi nhiều cũng thấy đau chân
Lật trang sách cổ, tìm vần thơ xưa
Chiếc giày thơm lịm dưới mưa
Bao giờ có nắng ta đưa nàng về.*

1991