

Tửu sư



Phan Hùng là bác sĩ sản ngoại bậc một tại viện C, nổi tiếng trong ngành có tay nghề cao. Vết mổ sản phụ được Phan phẫu thuật chỉ sau ba ngày trông đã đẹp như nét sổ hoành tráng của bậc thầy thư pháp, sau năm ngày trở nên hồng và trong suốt như thứ lụa mỏng mà Tây Thi thường xé, sau một tuần chỉ mảnh như sợi tơ nhện, đàn ông tinh mắt lắm nhìn mới thấy. Mỗi ngày Phan thực hiện chừng hai chục ca, mỗi ca được nhà nước bồi dưỡng hai ngàn đồng, lại được người nhà sản phụ phong bao thêm khoảng vài trăm ngàn nên cuộc sống so với đa phần thị dân ở Hà thành cũng có phần dư dật. Có điều Phan không thích gì ngoài rượu, tiền làm được phần lớn cũng là dành mua rượu. Vợ Phan thoát đầu thấy chồng mê mẩn rượu chè tỏ ra khó chịu, nhưng sau lại nghĩ chẳng thà mê rượu còn hơn mê gái nên mới đôi buồn làm vui.

Nhà Phan ở phố Hàm Long có thiết kế riêng một chiếc tủ to, choán hết bức tường phía tây, khung chế tác bằng gỗ linh hương thơm ngát, cánh thừa phalê trong suốt. Ngăn dưới Phan kê các bình rượu ngâm, nào là bìm bịp trăm tuổi, linh chi ngàn năm hay kể đến tay gấu, ong non, rắn độc... đều không thiếu loại quý nào. Các ngăn phía trên có máy lạnh duy trì nhiệt độ ổn định 16oC bảo tồn hơn trăm loại vang và champagne nổi tiếng. Những ngăn cao

hơn chứa rượu quý đủ loại, từ Mouton Rothschild Pauillac đến Haut Brion Pessac-Léognan, hay cao cấp như Petrus Pomerol hoặc Romanée Conti cũng đồng tâm hiện diện.

Phan thường thích mời bạn bè đến nhà thưởng rượu, lại đặc biệt trọng đãi những khách hiểu rượu. Nghe nói có vị đến nhà Phan, khi uống phán đúng tuổi và quê quán một loại vang đỏ vùng Florence mà lúc ra về được chủ nhân tặng riêng một chai Château Lafite niên đại vua Louis 14 để tỏ lòng tri kỷ. Lúc rảnh Phan cũng thường hay lân la khắp các tửu quán Hà thành, phần vì muốn thưởng ngoạn và sưu tầm mỹ tửu khắp thiên hạ, phần cũng muốn giao du với tửu hữu để kết mối tuý tình.

Một chiều sau khi mở tiệc rượu đồng thời tám ca để khó với chất lượng tuyệt hảo, Phan về nhà cao hứng bèn độc ẩm. Thấy uống nhiều lắm mà mãi không say, bèn nhân khi gió mát trăng thanh liền khoác áo dạo một vòng phố vắng. Lúc ấy chân nam đá chân chiêu mà bàn tọa rất vững vàng, tâm trí linh mẫn nhạy cảm. Chợt thấy ven hồ có một gã chạc tuổi mình ôm cây guitare gỗ, vừa gõ vào hộp đàn vừa nghêu ngao hát rằng:

“Hề! Bò đào mỹ tửu dạ quang bôi
Hề! Bình khang quân tử khứ vô hồi
Hề! Vần ngã tại hà liên giao hợp
Hề! Lồ phồn tửu. Hề! Mỹ nhân bôi”

Phan lấy làm lạ vội đến gần, thấy người này hình dung cổ quái, miệng mồm tai to, người ngả nghiêng lơ lửng như say mà hơi thở không có mùi rượu. Biết là cao nhân Phan vội vòng tay cung kính hỏi: “Tại hạ cũng là đệ tử Lưu Linh, sớm tối say sưa, trong nhà có hơn ngàn chai rượu. Đã từng nghe nhiều về chén dạ quang, chén hồ phách, bản thân hiện cũng sở hữu cả chén vàng lẫn chén ngọc mà sao tuyệt nhiên chưa từng được nghe về mỹ nhân bôi”.

Khách cười thông cảm, đoạn ôn tồn giải thích: “Trên đời mỗi thứ rượu đều

có cách uống riêng, mỗi cách phải sử dụng loại chén riêng, chén lại phải được giữ ở nhiệt độ thích hợp. Như vang nho de Memreihm phải để lạnh đúng 53,6 độ Fahrenheit, khi uống đưa miệng chén phalê Bohemien ngang qua mũi để thưởng hết hương thơm. Thứ Sán lòng đặc sản Hạnh Hoa thôn nhất định phải được hâm đến chín chục độ trong chén gỗ Bách hợp. Riêng ở đất Thổ Lồ Phồn có thứ rượu cực lạ, vị mặn hơi chua, hương nồng ngai ngái, quả là một loại rượu vô cùng trân quý, không thể uống ở nhiệt độ nào khác ngoài 37 độ Celcius. Xưa các bậc hiền nhân uống loại rượu này thường chọn mỹ nữ eo thon rón sâu, cho khoả thân nằm ngửa, dùng rón người đẹp làm chén ngọc 37 độ mà cùng nhau ngồi quanh vừa thưởng thức rượu ngon vừa luận bàn thiên hạ, gọi là mỹ nhân bôi vậy”. Phan nghe như nuốt từng lời, lại hỏi thêm về nhiều tuyệt kỹ uống rượu khác đã thất truyền, đều được khách chỉ điểm chu đáo, thấy kiến ngưỡng về rượu rộng lớn vô cùng. Lát rồi tâm đầu ý hợp quá Phan bèn nài khách vào một quán rượu ven đường làm vài ly tri kỷ.

Phan vào cuộc uống hết sức hào sảng, gọi nguyên một bình to mà cạn chén liên miên. Thấy nài ép mãi mà khách cũng chỉ nhấp môi, Phan hơi bực mình hỏi: “Huynh không nâng chén là có ý chê rượu nhạt hay xem thường ta chăng?”. Khách đáp: “Không dám. Có điều đã tự nhận là tửu nhân thì phải biết dùng mắt hiểu được vị ngon của rượu, dùng tai nghe được hương thơm của rượu, dùng mũi ngửi được sắc thái của rượu. Còn như đã phải dùng đến miệng để uống rượu thì đều chỉ là hạng tục tửu vậy”. Lại hỏi Phan: “Thử xem lại thứ huynh vừa uống là thứ gì?”. Phan vội ôm bình rượu lên kiểm tra chỉ thấy toàn nước lã, giật mình buông tay khiến nước trong bình nước chảy ra ướt lạnh cả đùi non, kinh hãi tỉnh dậy nhìn quanh đã chẳng thấy kỳ khách với tửu quán đâu cả, lại thấy mình đang nằm tơ hơ trên bãi cỏ trên đường Cổ ngư ven hồ Dâm Đàm, đống quần ướt sũng.

Đêm đó Phan trở về nhà tắt điện diện bích suy tư, đến sáng nét mặt trở nên cực kỳ thanh nhã thoát tục. Con bé Oshin quen lệ rót một cốc vang Margaux đóng chai năm 1833 cho chủ nhân súc miệng, vô cùng ngạc nhiên khi thấy Phan khoát tay từ chối rồi đứng dậy lẳng lặng đến bên tủ linh hương từ từ lôi từng chai rượu quý xuống đập vỡ, rượu thơm chảy tràn như suối. Vợ Phan lao đến can ngăn thì Phan nhẹ nhàng thơm mà bảo vợ: “Toàn là nước lã cả, nâng niu gìn giữ làm gì”, đoạn đập cho kỳ hết tủ rượu.

Về sau cũng có những lúc rượu bia cùng bạn bè Phan thường chỉ gọi cho mình một chai nước khoáng lạnh hoặc sinh tố hoa quả, ép mấy cũng không uống rượu, hỏi chỉ cười nói: “Quân tử đàm giao đàm nhược thủy”. Cũng từ đó Phan càng nổi tiếng là bác sĩ sản ngoại giỏi nhất viện C. Vết mổ sản phụ được Phan phẫu thuật chỉ sau ba ngày trông đã hồng và trong suốt như thứ lụa mỏng mà Tây Thi thường xé, sau năm ngày mảnh như sợi tơ nhện mắt đàn ông tinh lắm nhìn mới thấy, sau một tuần thì không còn dấu vết gì, nhắn đẹp như da bụng của thực nữ còn trinh, thật là khí độ của một đại gia sản ngoại vậy./.

Nguồn: Dactrung

Được bạn: ms đưa lên

vào ngày: 22 tháng 3 năm 2005