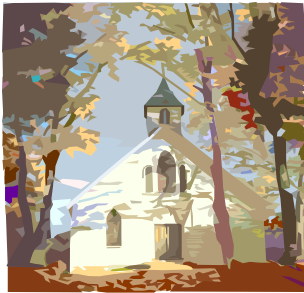


Nguyễn nhật Ánh

Vnthuquan.net, 2009.

Tôi Trở Thành Người Nội Trợ Đảm Đang Như Thế Nào?

Đánh máy: Tường Nghi



Mỗi người vợ đều nên ôm một lần trong đời!

Nếu các bà, các cô bảo tôi cho họ một lời khuyên về cuộc sống gia đình thì câu đầu tiên tôi nghĩ tới sẽ là như vậy. Các bạn đừng có vội trách tôi, chẳng phải là tôi nói điều xúi quẩy đâu. Có tài thánh tôi cũng đừng hòng nghĩ ra được một câu châm ngôn như vậy. Phải nhờ có dịp may nghìn năm một thuở tôi mới phát hiện ra chân lý đó. Chả là vợ tôi ôm. Đối với tôi, đó là một điều bất ngờ ngoài sức tưởng tượng. Khi tôi quyết định lấy vợ, tôi không bao giờ nghĩ rằng đến một ngày nào đó vợ tôi sẽ ôm. Tôi cứ đinh ninh đã là vợ thì không thể ôm được. Thế mà điều đó lại xảy ra, thật là kỳ dị. Cô ta nằm trên giường, đầu nóng sốt, miệng rên hừ hừ và bất hạnh cho tôi nhất là, tay chân không động cựa nổi. Tôi đã quen nhìn thấy vợ tôi làm việc quần quật suốt ngày đến nỗi bây giờ thấy cô ta bạc nhược đờ đẫn nâng đầu dậy kê cốc nước vào miệng, thật tôi chẳng làm sao tin được. Nhưng rồi tôi buộc phải tin, bởi vì từ hôm đó cả một núi công việc đổ lên đầu tôi và tôi bị đè bẹp dưới đó hết như Tôn Ngộ Không bị đè bẹp dưới

nắm ngón tay Phật Như Lai vậy, đổ có mà nhúc nhích được một li. Đi chợ, nấu ăn, giặt giũ, dọn dẹp nhà cửa... khi mót tay vào việc, tôi kinh hãi nhận ra rằng đó là những thứ hắc ám nhất mà số phận dành cho tôi, những thứ mà người trần mắt thịt như tôi không thể nào thực hiện nổi trong một ngày. Đó là chưa kể công tác nào cũng có khía cạnh chuyên môn phức tạp của nó. Trước khi xách giỏ ra chợ, tôi phải đứng nghiêm trước giường vợ, đồng tai lên nghe vợ lên lớp.

- Anh biết cách phân biệt cá tươi với cá ươn chưa?

- Chưa! - Tôi xấu hổ thú nhận.

- Mua cá, anh phải sờ nó, đừng sợ dơ tay. Hề cá cứng là cá tươi, cá mềm là cá ươn. Anh phải lật mang cá lên coi, nếu mang đỏ là tươi, mang tái là ươn. Lại phải coi mắt nó nữa. Mắt trong là cá tươi, đừng mua những con mắt đục. Anh nhớ nổi không?

- Nổi chớ!

Tôi trả lời vợ và hùng hổ bước ra cửa. Cứng là tươi, mềm là ươn, đỏ tươi, tái ươn, trong tươi, đục ươn... Dọc đường đến chợ, tôi lẩm nhẩm những chỉ dẫn đó trong miệng không một phút dây lơ là, hết như hồi nhỏ học bản cửu chương vậy. Và cũng như những học trò gương mẫu, gặp hàng cá nào, tôi cũng xông vào, cầm lấy từng con cá một, bóp lấy bóp để. Tôi vận dụng bài học hăng hái tới nỗi các bà hàng cá phải la nặng lên, thậm chí có người gạt phăng tôi ra.

Nhưng tôi không thôi chí, tôi nghĩ trước đây vợ tôi hẳn cũng chịu đựng những gian nan vất vả như vậy, lẽ nào tôi không vươn lên cho ngang tầm cô ta. Chưa hết, khi rảo qua rảo lại dọc chợ, tôi ngắm nhìn hàng trăm đôi mắt cá, chăm chú nồng nàn còn hơn là nhìn vào mắt vợ (lúc chưa cưới). Nhưng bất chấp tình cảm tốt đẹp của tôi, chúng thi nhau dương những đôi mắt đục lên. Đục là ươn, tôi tắc

lưỡi và thất thểu bước ra khỏi chợ.

- Cá đâu?

Vợ tôi ngạc nhiên khi thấy tôi xách giỏ không về nhà.

- Không có tươi. - Tôi rầu rĩ đáp.

- Thật không? - Vợ tôi nghi ngờ.

- Thật mà! - Tôi nhăn nhó - Em đã dặn anh cứng là tươi, mềm là ươn, đồ là tươi, tái là...

- Thôi, thôi, em biết rồi! Nhưng chả lẽ cả chợ lại không có một con cá tươi?

Tôi gật đầu quả quyết:

- Không có ! Anh đã phân tích kỹ từng trường hợp một. Có con mình cứng nhưng mang lại tái, có con mình cứng, mang đồ thì mất lại bẻ...

- Trời ơi! - Vợ tôi thở dài - Cá tươi đó, ông ơi là ông! Người ta lật tới lật lui thì mất nó bẻ, cái đó thì ăn nhằm gì!

Trưa đó, tôi ăn cơm với nước tương. Nước tương ngon dễ sợ - Tôi nhủ bụng - Trong hay đục gì cũng vậy thôi.

Nhưng rồi ngày hôm sau tôi cũng mua được cá, mà lại cá ngon. Chả gì thì tôi cũng không phải là người chồng đần độn. Cứ theo cái đà đó, với thời gian và sự chăm chỉ, khả năng chợ búa của tôi cũng được nâng lên rõ rệt. Mua cá lóc, tôi biết phải mua kèm thêm me, cà chua, giá, bạc hà để nấu một nồi canh chua. Canh khoai mỡ thì phải có tép, tiêu, ngò om, hành lá. Còn rau càng cua bao giờ cũng đi chung với giấm, trứng vịt, dầu ăn, cà chua, củ hành. Và nhiều nữa. Nhưng con người ta không thể ăn tươi nuốt sống mọi thứ mua ở chợ về.

Thế là lại phải nhóm bếp. Vất vả không thua gì Prô-mê-tê, tôi chỉ nhìn thấy ngọn lửa sau khi đã quạt lò đến chảy nước mắt. Nhờ đó mà tôi đoán ra thành ngữ Đổ mồ hôi sôi nước mắt không phải xuất phát từ

giới trí thức mà bắt nguồn từ những bà nội trợ.

Tuy nhiên nhóm lửa chỉ là chuyện vặt. Những phức tạp của nấu nướng không phải bắt đầu từ đó. Thấy tôi chuẩn bị kho cá, vợ tôi bảo:

- Trước tiên anh phải thắng nước màu.

- Nước màu ở đâu mà thắng? - Tôi trở mắt.

- Ở trong đường chớ đâu! Anh cho một tí đường vào chảo và đổ một tí nước, chờ cho nó đen kẹo lại rồi đổ ít nước nữa.

Sau đó tôi lại phải nhắc chảo xuống, cho nước mắm, gia vị và cá vào, đợi ít phút cho cá ngấm mọi thứ rồi lại bắc lên bếp. Thật là rối rắm! Lại còn phải nêm nếm, lại còn phải để lửa cháy riu riu... Hôm đầu tiên tôi trở tài, món cá trông đến tội nghiệp, canh chẳng ra canh mà kho chẳng ra kho, lỡ ăn vào miệng chẳng muốn nuốt tí nào!

Nhưng đó là những ngày đầu kia, chứ còn sau đó thì thật là tuyệt.

Chẳng lẽ mình lại tự khen chứ thật ra tôi có cảm giác mình nấu nướng còn khéo hơn cả vợ. Tôi chẳng nói quá lời đâu, hôm nào các bạn tới chơi nhà tôi thì biết. Chả là ngoài những kinh nghiệm vợ truyền đạt ra, trong thời gian đó tôi còn tìm đọc các loại sách dạy nấu nướng và hàng trăm công việc nội khác để nâng cao tay nghề.

Chuyện giặt giũ cũng vậy, thoát đầu tôi làm ăn chả ra làm sao, cứ bị vợ cản nhần hoài, nào là:

- Sao anh lại ngâm xà bông ngay vậy? Phải xả qua nước một lần đã chứ!

Hoặc:

- Trời ơi ! Ai lại đi ngâm chung quần đồ với áo trắng bao giờ! Cái áo đồ lôm cả rồi, anh thấy chưa?

Nhưng càng ngày vợ tôi càng tỏ ra hài lòng trước sự tiến bộ vượt

bạc của tôi. Thậm chí có nhiều trường hợp, tôi khiến cô ta phải ngạc nhiên. Tôi biết nhúng vải in hoa vào nước pha dấm trước khi giặt để giữ màu vải. Tôi biết dùng nước chanh để tẩy vết trà, dùng nước tro tẩy bột cà ri. Mới đây, tôi đã dùng nước pha dung dịch Bisunfic Natri để tẩy mủ măng cụt trên chiếc áo đẹp nhất của cô ta. Dưới bàn tay kỳ ảo của tôi, chiếc áo tưởng đã đời đời hoen ố lại phục hồi nhan sắc cũ. Điều đó dù nằm mơ, vợ tôi cũng không thể tưởng tượng nổi. Từ khi nắm được bí quyết của việc nội trợ, tôi thấy nó không còn đáng chán nữa mà ngược lại, ngày càng trở nên lý thú. Nhưng rồi mọi sự đột ngột chấm dứt, cũng như khi nó bắt đầu. Vợ tôi hết ốm. Và tất nhiên, không thể khác được, tôi bàn giao lại nhà bếp cho cô ta. Thật lạ lùng, kể từ giây phút đó, tôi cảm thấy buồn bã như người bị tước hết quyền hành, bị đuổi việc. Nói của đáng tội chứ trong thâm tâm tôi mong cho vợ tôi ốm trở lại. Tôi rơi vào một trạng thái chán nản và bức bối khó tả. Nỗi bức dọc càng tăng lên khi món ốc vợ tôi mua về ngay hôm tôi bàn giao chẳng ra làm sao.

- Em mua phải ốc chết rồi! - Tôi nhăn mặt ngay trong bữa ăn - Mua ốc, phải thả vào nước, ốc nổi là ốc chết. Lần sau, nhớ chọn con ốc nào có miệng ấp đầy, không lõm mà mua.

Hôm sau tôi lại khó chịu vì món tôm:

- Lựa tôm phải lựa con vỏ cứng, màu xám xanh, thịt chắc mà trong! Ai lại mua ba thứ tôm như thế này!

Ngay cả trứng vịt mà cô ta cũng mua nhầm.

- Thả trứng vào nước, trứng tằm tằm thì nổi lưng chừng, nếu trứng để từ hai đến bốn ngày thì nó nằm thẳng đứng, còn trứng để lâu gần cả tuần thì nổi xấp xỉ mặt nước, để lâu cả tháng thì nó nằm ngang...

- Ở ngoài chợ, nước đâu sẵn mà thử! - Vợ tôi chống chế.

Tôi nhún vai:

- Không có nước thì lắc nhẹ quả trứng trên tay. Trứng tốt dù có lắc mấy nó cũng không ọc ạch. Không muốn dùng tay thì dùng mũi: trứng tốt không có mùi. Không muốn dùng mũi thì dùng mắt: trứng tốt có vỏ ngoài láng và sạch tự nhiên không phải do rửa nước. Hừ, thiếu gì cách!

Lần này thì vợ tôi hết dám hó hé, cô ta cúi đầu lặng lẽ nghe tôi lên lớp. Thật mới có một tháng mà mọi thứ đảo lộn quá thể! Bây giờ, hằng ngày trước khi đi chợ, vợ tôi đều đứng nghiêm trước mặt tôi, chờ tôi dặn dò. Nhưng như vậy mà nào có yên. Bao giờ cũng mua nhầm một món gì đó khiến tôi nhăn nhó. Rốt cuộc, không dùng được, tôi đành phải bàn với vợ:

- Thôi từ rày về sau, anh sẽ chịu trách nhiệm đi chợ, em chỉ lo nấu nướng thôi. Đồng ý không?

Tất nhiên là vợ tôi đồng ý cả hai tay. Còn tôi thì từ hôm đó, sau giờ tan sở lại vội vã đảo qua chợ, lòng hồi hộp một cách vui sướng. Nhưng được cái này thì mất cái kia. Đúng như người ta nói, chả có hạnh phúc nào là trọn vẹn cả. Mỗi lần đi chợ về, thấy vợ ngồi lui cui nhóm bếp cả buổi, tôi bắt ngựa con mắt:

- Sao không lấy củi dầu mà mời?

- Hết rồi.

- Vậy thì lấy muối rải lên!

- Chi vậy? -Vợ tôi kinh ngạc.

Tôi thở ra:

- Vậy mà cũng không biết! Có muối, than mới mau bắt lửa và cháy đều hơn. Lửa cháy đều thì canh lại mặn.

- Sao mặn vậy?

- Tại em lỡ tay bỏ muối nhiều.
- Sao không cắt một lát khoai tây bỏ vào?

Vợ tôi ngạc nhiên - Dạo này cô ta luôn luôn ngạc nhiên trước tôi:

- Em nấu canh cải chứ đâu nấu canh khoai tây?

Tôi gõ đũa xuống mâm:

- Em ngốc quá! Bỏ khoai tây vào, canh sẽ bớt mặn. Khoai tây hút muối.

Một tuần sau, tôi lại ăn một bữa cơm khô. Thật ra, dạo còn làm đầu bếp, thỉnh thoảng tôi cũng gặp phải trường hợp khốn đốn như thế này. Nhưng khuyết điểm là chuyện không thể tránh được, vấn đề là phải biết sửa chữa nó. Tôi hạch vợ:

- Em có biết trong những tình huống như thế này, người ta phải bỏ vào nồi một cục than không?
- Ai chẳng biết, nhưng nhà mình hết than rồi. Mấy hôm nay em nấu bếp dầu.
- Không có than thì vào vài lá trà tươi cũng được.
- Trong nhà làm gì có trà tươi, anh nói lại!

Tôi khịt mũi:

- Vậy thì lấy đũa đâm vào nồi cơm, đâm tận đáy chừng vài chục lỗ, cơm sẽ bay mùi khô. Đơn giản vậy thôi!

Đơn giản thật! Nhưng để nhớ hàng trăm điều đơn giản như vậy thì quả thực là phức tạp. Tôi không biết đến chừng nào thì tôi mới truyền hết những hiểu biết của mình cho vợ trong khi đó ngày nào tôi cũng cảm thấy không vừa ý về các món ăn trên bàn, không món này thì món khác. Thật quái quỷ, trước đây có bao giờ tôi khó tính như vậy đâu. Mọi sự đều bắt đầu từ cái tháng chết tiệt kia. Cuối cùng, tôi đành chọn phương án tối ưu nhất:

- Có lẽ em nên giao việc nấu nướng cho anh. Em để thì giờ làm chuyện khác. Thế là tôi thuê tóm gần hết quyền hành trong nhà. Vợ tôi chỉ còn mỗi việc giặt giũ vậy mà cô ta nào có làm cho ra hồn. Nhìn cảnh cô ta giặt mền thật là một cực hình đối với tôi. Tôi cứ phải nhắc nhở:

- Đừng có xoắn cái mền lên vậy, hỏng hết bây giờ!

- Giăng hai sợi dây song song mà phơi! Phơi như em chùng nào nó mới khô nổi!

Đến khi cô ta giặt chiếc áo nhung xanh thì tôi không chỉ ngồi nhắc nhở chùng mà vội dành ngay lấy:

- Thứ vải này không giặt theo kiểu thông thường được đâu! Muốn nó giữ màu và mượt như mới phải pha bia vào nước mà giặt.

Tôi chạy đi mua một chai bia, đổ một nửa vào thau nước, một nửa vào miệng.

Vợ tôi ngồi chau rì, nhìn chồng giặt giũ với vẻ khâm phục pha lẫn ghen tị. Nhưng tôi chẳng màng đến cô ta. Kể từ giây phút đó, tôi kiên quyết đẩy vợ ra khỏi mảnh đất phòng ngủ cuối cùng. Chiếc thau nhôm, bàn chải, thùng bột giặt từ nay sẽ nằm dưới sự quản lý của tôi.

Khi tôi tuyên bố ý định độc đoán đó, vợ tôi đã gạt đầu một cách vui vẻ. Như những người vợ tuyệt vời khác, cô ta hiểu rằng điều đó hoàn toàn hợp với lẽ tự nhiên. Cũng nhờ vậy mà tôi không còn cầu mong cho vợ bị ốm nữa. Tôi đã thực sự ngập đầu vào việc chợ búa, bếp núc, giặt giũ, luôn luôn mệt mỏi thở dài và luôn luôn thích thú tìm những bí quyết mới. Còn vợ tôi, thật tội nghiệp! Từ đó đến nay, cô ta cứ đi lang thang hết rạp hát này đến rạp hát khác. Về nhà thì chỉ biết ngồi vào bàn ăn, đọc sách hoặc xem tivi, chẳng có một niềm vui lao

động nào. Chỉ đến ngày 8/3 hàng năm, cô ta mới được hưởng vai trò người nội trợ của tôi.

Còn tôi, trong những khoảnh khắc rảnh rỗi đó, khi thì tôi đi dự cuộc thi nữ công gia chánh do hội phụ nữ tổ chức, khi thì ngồi ở nhà tập viết văn vậy.

Nguyễn Nhật Ánh