

JO KYUNG RAN



Lưỡi

Tác phẩm: **Lưỡi**

Nguyên tác: **혀**

Tác giả: **Jo Kyung-ran**

Thể loại: **Tiểu thuyết**

Dịch giả: **Đào Bạch Liên**

Phát hành: **Nhã Nam**

Nhà xuất bản: **Văn học**

Năm xuất bản: **01/2014**

Chia sẻ ebook : <http://downloadsachmienphi.com/>

Tham gia cộng đồng chia sẻ sách :

Fanpage : <https://www.facebook.com/downloadsachfree>

Cộng đồng Google : <http://bit.ly/downloadsach>



Dự án Ebolic #6

Shooting: **Hồng Sơn**

Typing: **Kate, Haidragonsea, Tuelam, Kpage**

Checking: **Nmds**

Leading & Packaging: **Tornad**

Ngày hoàn thành: **30/4/2017**

Ebolic là dự án chế bản ebook do **Bookaholic** thực hiện. Chúng tôi hoạt động hoàn toàn phi lợi nhuận và dựa trên tinh thần tự nguyện, với mục đích mang đến cho độc giả những đầu sách hay và lan tỏa văn hóa đọc cho cộng đồng. Chúng tôi khuyến khích độc giả mua sách in, và chỉ nên tìm đến ebook này khi không thể tiếp cận sách.

Sơ lược về tác phẩm

Tình yêu là gì? Là kim cương với người này, vàng ngọc với người khác, âm nhạc với người khác nữa. Còn với đầu bếp như Won, tình yêu nhạy cảm như măng tây, quý giá như nấm trúp.

Dù là gì, tình yêu cũng là thứ mọi người đều khao khát nhưng chẳng ai tự làm ra được.

Tình yêu bỏ đi mang theo khỏi Won tiếng tăm, tiền tài, lòng ham sống, thậm chí cả vị giác. Cô nằm trong bóng tối mịt mù, xương sườn nhô cả lên. Nhớ anh. Nhớ tà dương rực rỡ và rắn chắc như pha lê khi hai người vui đùa trong vườn nhà hạnh phúc. Nhớ ngày đông gió trên giường, như sên trong mưa họ cảm nhận ở nhau những tua ẩm ướt. Nhớ cả lúc cô đem từ bếp lên đủ mọi món ăn kích thích cơn đói của anh đối với mình.

Lười là những tâm tưởng miên man và đầy nhục cảm, của một phụ nữ không bao giờ đi qua được nỗi buồn của mình. Để khỏi luẩn quẩn mãi giữa hỗn hợp khó tả của quá khứ ngọt ngào và hiện tại cay đắng, cô đã chọn lấy một cách thức giàu tưởng tượng nhất...

“*Lưỡi* giống như một món ăn bề ngoài đơn sơ, mà càng vào sâu lại càng gặp nhiều hương vị và lớp lang phức tạp, cuối cùng, kết thúc bằng vị đắng đến choáng váng.”

– *NPR.org*

“Với *Lưỡi*, Jo Kyung Ran đã bày ra toàn những món tràn đầy xúc cảm. Và áp đảo tất thảy, là món mà mọi công thức trên đời đều đồng tình, rằng ăn khi nguội là ngon nhất... Chúc bạn ăn ngon!”

– *The New York Times*

“Có những món ăn quyến rũ không chỉ vị giác mà cả trí tưởng tượng của người ta. *Lưỡi* là một trong số đó. Câu chuyện thất tình phong lưu và đầy nhục cảm này sẽ thỏa mãn người đọc như một bữa ăn hoàn hảo, và còn hơn thế nữa, bởi món cuối cùng không phải là tráng miệng, mà là phục thù.”

– Sharon Krum, tác giả *The Thing About Jane Spring*

Mục lục

Tháng Giêng

1

2

3

4

Tháng Hai

5

6

7

8

9

Tháng Ba

10

11

12

13

14

Tháng Tư

15

16

17

18

19

Tháng Năm

20

21

22

23

Tháng Sáu

24

25

[26](#)

[27](#)

[28](#)

[29](#)

[Tháng Bảy](#)

[30](#)

[31](#)

[32](#)

[33](#)

[34](#)

[35](#)

Tháng Giêng

Bề mặt đá hoa là thích hợp hơn cả, vật dụng, nguyên liệu, và nên thả lỏng các khớp ngón tay...

Công thức làm bột bánh ngàn lớp, trích trong Niềm vui nấu nướng,
Irma S. Rombauer, Marion Rombauer Becker, Ethan Becker

Đồng tử to, ánh đen và nâu nhạt. Đôi mắt này từng lấp lánh vì ý chí mạnh mẽ, từng lung linh vì khoái cảm mãnh liệt. Tôi không thể chịu đựng được chúng – đôi mắt đắm lệ đang phản chiếu dưới đáy nồi đồng, đôi mắt mong chờ một điều gì từ ai đó mặc dù biết rõ kết quả chỉ là thất vọng mà thôi. Đừng khóc nào, mình không thể khóc được. Tôi nhắm mắt, rồi lại mở ra. Giờ thì ổn rồi. Tôi lật nghiêng cái nồi và treo nó lên móc. Thật may, nước mắt không ứa ra. Tôi chuyển hướng đến cái giá xoay chất đầy dầu mỡ, chọn lấy một chai dầu ô liu nguyên chất và quay lại với chín học viên đã tụ tập ở đây từ bảy giờ tối, trong những trang phục nhẵn nhúm lúc cuối ngày.

Chúng tôi đang tập trung ở đây – Bếp Won – giữa lò nướng pizza bằng đá sứ, tủ lạnh, máy rửa bát đĩa, máy pha cà phê, máy xay, máy trộn, máy nghiền thực phẩm, nồi cơm điện, bếp ga. Trên tường, từ cao xuống thấp là nồi đồng và chảo thép không gỉ treo lần lượt theo cỡ: to-vừa-nhỏ. Ngoài ra còn ly cốc tách, quạt thông gió, máy nghiền-nén thức ăn thừa, vi điện, chạn, chụp hút khói, lò hâm nóng, bàn bếp, ghế đầu, và một nồi nước sôi sùng sục.

Bà tôi luôn kê một chiếc bàn lớn trong bếp. Cả nhà hay quây quần quanh chiếc bàn gỗ hình chữ nhật đơn giản và mộc mạc như bàn làm việc ấy đến tận khuya mới giải tán. Sau này chuyển lên thành phố ở, Bà vẫn giữ cái bàn, giữa bàn thường đặt giỏ tre đựng hoa quả hoặc rau. Cứ bày nguyên liệu nấu ăn trong tầm mắt như thế, Bà sẽ có hứng chế biến món mới mỗi lần đi ngang qua bàn. Thi thoảng trong giỏ lại xuất hiện khoai lang hoặc khoai tây luộc còn nóng, bốc hơi nghi ngút. Bà là đầu bếp cừ nhất mà tôi từng biết, nhưng với những nguyên liệu như khoai lang, khoai tây hay bí ngô, Bà lại không làm gì cầu kỳ hơn là luộc hoặc nướng. Chỉ cần rải phô mai lên khi còn nóng hoặc thả vào nước xuyết là có ngay món xúp hay cháo đặc, nhưng Bà không làm thế. Bà nói những món này nên ăn theo cách chân chất, vì mình đang ăn tinh hoa của đất đai. Khi tôi nhận ra câu nói ấy tượng trưng cho đời Bà, cho cuộc sống giản dị và đẹp đẽ của Bà, thì Bà không còn ở bên chúng tôi nữa. Năng sớm lẫn tẩn trên những bông hoa lê và hoa táo bên ngoài, chảy vào bếp qua ô cửa trở hướng Đông, Bà che mắt cho khỏi chói và xỉ xúp món xúp cải đại.

Bíp. Âm báo hẹn giờ lò nướng.

Tôi rải khoai tây phơi khô, nấm xắt lát dày, lá húng quế và phô mai mozzarella lên khay bột nhào, xong rưới hai thìa dầu ô liu và đút cả vào lò đã bật nóng. Nướng mười lăm phút để phô mai chảy ra và vỏ bột sém màu bắt mắt, thế là có món chính cho buổi hôm nay, pizza-khoai-tây-khô-và-nấm. Hôm nay tôi không nghĩ mình có thể làm mấy món ăn vặt để chia cho các học viên hoặc chuyện phiếm về thời tiết trong lúc đợi bánh chín như mọi ngày. Thay vào đó, tôi hướng dẫn họ cách làm khoai tây khô bằng lò sấy ở nhà. Khoai tây phơi khô tự nhiên có hương vị đậm đà hơn khoai tây tươi, nhưng lại là nguyên liệu chuyên dụng đắt đỏ. Vẫn còn mười phút. Tôi thò tay vào cái giỏ trước mặt và nhặt lấy thứ chạm đến đầu tiên. Một quả táo.

– Đa dạng và ngẫu hứng, là hai điều tối quan trọng cần ghi nhớ trong khi nấu nướng.

Mọi người đổ dồn mắt vào quả táo tôi đang giơ ngang tầm mắt. Theo giới tăng lữ thời Trung cổ, loại quả này chứa đựng tâm ý của đấng Sáng tạo. Táo có hương vị của tự nhiên, của huyền bí, của hình dáng những đám mây và của tiếng gió luồn qua kẽ lá, nhưng chính các tăng lữ lại cấm người ta ăn táo. Tất cả là do vị ngọt ngập đầy khoang miệng khi vừa bập răng vào. Họ tin rằng vị ngọt đó là một sự

cám dỗ, khiến con người chệnh mảng với lời răn dạy của Thượng đế. Rồi khi vị ngọt qua đi, thì nơi đầu lưỡi còn lại toàn chua với gắt. Các tăng lữ cho rằng đó là hương vị của độc dược, của quỷ dữ. Vị ngọt, giòn giắt, chua gắt của táo chính là hương vị làm Eva lạc lối.

– Nếu không thích nấm, các bạn có thể thay bằng táo. Xắt nó thành những lát mỏng cỡ năm mi-li-mét và ném trái một sự khác biệt. Khác hẳn với vị dịu dịu của nấm, táo hơi ngọt, nhưng độ giòn của nó sẽ khiến bạn thấy mới mẻ.

Giá tôi đang cầm cà tím chứ không phải táo. Tôi chưa bao giờ làm pizza mà lại dùng táo thay cho nấm. Dối trá! Điều tôi trông chờ ở anh hóa ra lại là sự dối trá ư? Vị thứ nhất của táo, lời dụ dỗ của con rắn, ngọt ngào như mật. Vị thứ hai, tư vị khi bị trục xuất khỏi vườn Địa đàng, thì chua. Khác với trái cây thông thường, táo chín sẽ giòn lên chứ không mềm đi. Tôi rút con dao nhỏ gọt hoa quả từ giá dao mười hai chiếc. Thay vì bỏ quả táo làm đôi, tôi bập chéo dao theo hình chữ V, khoét một miếng và thả nó vào miệng.

Ngày trước, trong căn bếp đầu tiên của mình, tôi đã có đủ mọi thứ, giống như Bà. Nắng, chậu cây, đồng hồ, báo, thư, hoa quả, rau, sữa, phô mai, bánh mì, bơ, các hũ thủy tinh lớn đựng rượu trái cây, các hũ nhỏ hơn đựng gia vị, mùi cơm hầm ấm và hương thảo ngan ngát. Có cả anh bên tôi.

Để mở trường nấu ăn, chúng tôi bắt đầu tìm một nơi khác có chỗ cho căn bếp rộng hơn. Với các cửa sổ lớn, như yêu cầu của tôi. Tôi không ngó ngàng tới dạng tầng hầm dù chúng thường rộng rãi và giá thuê rẻ như cho. Ý thích về cửa sổ có lẽ bắt nguồn từ những ký ức về căn bếp của Bà. Tôi cho rằng mọi thứ vào nhà qua đường bếp, vì thế chúng tôi cần những khung cửa cao đảm bảo được nguồn sáng tốt. Đi du lịch tôi cũng chỉ đến những quán hàng quay mặt ra phố. Chính anh đã tìm được ngôi nhà hai tầng nhiều cửa sổ này. Tôi vô cùng phấn khích, trước cả khi cải tạo xong căn bếp để làm cho nó rộng hơn.

Mọi chuyện mới diễn ra cách đây ba năm.

Bà nói đúng. Việc có một căn bếp hợp mốt không làm cho thức ăn thơm ngon hơn hay đầu bếp thỏa mãn hơn. Điều quan trọng nhất ở một căn bếp không nằm ở chỗ món ăn ngon lành đến đâu, mà là người ta hạnh phúc đến mức nào khi vào, và mãn nguyện đến đâu khi ra. Hồi còn nhỏ, hễ về nhà là tôi nhảy bổ vào bếp ngay, nhưng bây giờ tôi thấy mình thụt lui khỏi nó nhanh như thể có một sức mạnh vô hình kéo giật lấy tôi từ phía sau.

Giật mình vì âm báo hẹn giờ lần thứ hai, tôi đánh rơi quả táo xuống nền nhà, làm một giọt nước quả trắng đục bắn vào bắp chân. Tôi đứng ngẩn ra, nhìn Paulie vốn đang nằm im dưới gầm bàn cạp răng vào quả táo và lưng thũng chạy đi. Dấu chữ V trên lớp vỏ đỏ trông như một vết ố không sao tẩy sạch được. Nếu bỏ đôi quả táo, sẽ thấy năm cái hạt to như hạt dưa hầu như thành hình ngôi sao giữa mặt cắt tròn. Lâu nay tôi vẫn muốn tin rằng táo không chỉ là táo, mà là một dấu hiệu bí mật chỉ mình tôi hay biết. Tôi kéo chiếc pizza chín giòn ra khỏi lò, ngẫm nghĩ, mình đã đi khá xa, quá xa. Tôi nhắm mắt, rồi mở mắt. Và cất tiếng:

– Đây là buổi học cuối cùng.

Tôi đã đọc rất nhiều truyện mở màn bằng cuộc gặp gỡ giữa nam và nữ, rồi họ yêu nhau. Nhưng câu chuyện của tôi lại bắt đầu bằng sự lụi tàn của ái tình. Tôi từng thích đọc Hemingway vì một lý do đơn giản, ông là người sành ăn. Hemingway có nói, đàn ông chỉ nhận ra bản thân sau khi ném trái nải dau thể xác.

Ông nói sai rồi.

Không chỉ đàn ông.

Trời nhá nhem, giá lạnh, tuyết dữ và gió rát. Cảnh tượng đặc trưng của tháng Giêng. Vậy mà có hồi tôi thực sự không biết gì về thời tiết bên ngoài, về chiều gió hay hướng tuyết. Tôi luôn ngồi bên cửa sổ, ủ trong tay một tách cà phê nghi ngút khói hoặc một cốc sô cô la nóng điềm vị cô nhắc, ngấm tuyết lả tả rơi lúc chiều muộn, phết bơ lên bánh mì que mới nướng rồi nhúng vào sô cô la, cắn một miếng mà cảm thán, Oa, tuyết dày quá! Thế đấy. Ấm và ngọt, đó là tháng Giêng của ngày xưa. Hơi ấm và vị ngọt cũng là những cảm giác rời bỏ tôi đầu tiên.

Tôi không uống được loại sô cô la đắng và đậm đặc như Valrhona của Pháp hay loại quá nồng vị cô nhắc. Chúng làm tôi căng thẳng cả người, y như lần đầu tiên mở miệng trước mặt đàn ông. Tôi nuốt một ngụm đầy sô cô la nóng vừa pha, chất lỏng xối vào cổ họng. Tuyết ngọt, từ tầng mây âm u bắt đầu có những tia sáng mỏng manh lọt xuống. Nhưng miệng tôi vẫn tê tê. Tôi tự hỏi, thức uống này nóng hay lạnh? Cảm giác vô nghĩa như thể tự hỏi mình nóng hay lạnh vậy. Trạng thái không nóng cũng không lạnh là bước đầu tiên dẫn người ta đến con đường phần nộ và sợ hãi.

Trong cơ thể con người chỉ có bốn gien điều khiển thị giác, còn khứu giác và vị giác thì lại liên quan đến hơn một nghìn gien, nhưng một nghìn gien này tiêu biến nhanh hơn hẳn bốn gien kia. Tôi đã mất hai thứ: căn bếp, và khả năng cảm nhận vị ngọt-nóng. Tôi sẵn sàng mất mọi thứ đang có, nhưng tôi muốn giữ được hai thứ trên. Cũng không lấy gì làm lạ khi anh không nằm trong hai thứ ấy. Tôi biết có những người lựa chọn cái chết chỉ vì không còn các gai vị giác. Tôi cần một căn bếp, bếp nào cũng được, miễn là có thể tiếp tục làm việc.

Tôi đặt cái cốc đã nguội ngất lên bàn, đẩy nó ra xa. Phải tính xem giờ mình có thể làm gì, và thoát khỏi tâm trạng này bằng cách nào. Tôi nuốt nước bọt, nghĩ đến vị tươi mát của cà rốt mùa đông và củ cải giòn rôm rốp. Có những người thích ăn bất cứ thức gì mềm dẻo, hoặc các món vỡ bung trong miệng khi cắn ngập xuống. Một số người thích cảm giác nước thịt rịn cừ từ vào kẽ răng, những người khác nữa thì thích nhai rau sống. Tôi thuộc loại thứ ba. Hề nghĩ đến món xa lát cà rốt – cà rốt tươi vừa nhổ khỏi đất vẫn còn rung rinh túm lá xanh, đem thái mỏng ra, tưới lên đó dầu ô liu, tỏi giã nát, nước cốt chanh, muối, hạt tiêu xay, cho vào tủ lạnh khoảng bốn tiếng, sau đó rắc mùi tây ngất nhỏ lên rồi trộn đều – là tôi cảm thấy nước miếng bắt đầu dâng đầy trong miệng. Món ưa thích của anh là bò bít tết, tái, mềm, còn ướt, chỉ nướng vừa đủ để khỏi sống sít, ăn kèm với khoai tây bỏ lò nóng hổi. Đó cũng là món đầu tiên tôi làm cho anh. Cà rốt trộn xa lát ngọt và lạnh, cảm giác dễ chịu như gặm một miếng đá... Giờ thì ổn rồi.

Nhà hàng Nove. Trong tiếng Ý, “nove” có nghĩa là “số 9”. Đây là nhà hàng duy nhất mà tôi từng làm. Không nghĩ rằng có ngày quay lại. Hồi mới vào làm, tôi, khi đó hai mươi tuổi, đã đặt cho cây hồng trước cửa ngôi nhà hai tầng này cái tên Bạch Hoa, vì quả hồng đu đưa trên cành vào độ thu trông giống hệt những nụ bạch hoa sắp vào mùa nở rộ.

Tôi chậm rãi bước lên cầu thang, nhìn vào trong qua tường kính của nhà hàng. Đáng lẽ phải có điều gì đổi khác, nhưng mọi thứ dường như vẫn vậy. Giờ này nhà hàng đóng cửa để chuẩn bị phục vụ bữa tối. Từ tháng Chín đến tháng Hai, bàn ăn trải khăn lạnh màu ghi thay cho màu trắng. Bếp trưởng ngồi

bên bàn cạnh cửa sổ, lúc vẫn vợ nhìn ra ngoài lúc lại cầm cúi viết gạch trên sổ tay, trần trở với một thực đơn mới.

Ước gì tôi có thể đẩy cánh cửa kia và bước vào như thể chưa từng có chuyện gì xảy ra. Lúc ấy liệu em có hạnh phúc chẳng? Tôi thăm hỏi Bếp trưởng, qua vách kính ngăn giữa chúng tôi.

Đó là một người đàn ông cao lớn, đôi vai đặc biệt nở nang và tấm lưng vạm vỡ như vận động viên kendo, chi hiềm dáng người hơi gù. Nếu ví với động vật, thì anh sẽ là bò đực với ánh mắt mãnh liệt và thân thể tràn đầy sức mạnh, một con bò đực quả cảm, không thỏa hiệp, luôn quyết đoán trong hành động. Nếu ví với cá, chắc chắn anh sẽ là một con cá vược to, vây răng cưa, dày mình, nặng trên bốn mươi cân, loài cá ăn thịt chuyên sống đơn độc. Lần đầu chúng tôi gặp nhau, anh ngồi khòm lưng ở một cái bàn trải khăn trắng, hút xì gà nhả nha như thể chỉ là chủ tiệm chứ không phải đầu bếp. Bây giờ anh túm mớ tóc dài ra sau, buộc đuôi ngựa. Bây giờ tóc đã hoa râm, và anh cắt ngắn đi như quân nhân. Tôi thấy khuây khỏa, chắc không chỉ trẻ con mới thấy an tâm khi vây xung quanh là những sự vật thân quen. Như người đầu bếp nghỉ ngơi đôi chút sau bữa trưa rồi thay bộ đồ trắng sạch sẽ để quay lại chuẩn bị bữa tối, tôi kéo cánh cửa kính nặng nề và bước vào.

Bếp trưởng nhìn lên, ngạc nhiên.

– Em uống trà với nhé? - Tôi ngồi xuống, hắt đầu về tách café au lait bằng sứ trắng đặt trước mặt Bếp trưởng. Giá anh hỏi tôi đến đây làm gì thì sẽ dễ dàng hơn, nhưng anh chẳng hé một lời.

– Em rẽ vào xin tách trà – Tôi tiếp tục.

– Gì?

– Hở?

– Định nói với tôi chuyện gì?

Tôi im lặng.

– Gần đến giờ mở cửa tối rồi.

– Em muốn đi làm lại.

– Ở đâu?

– Ở đây.

– Em nói mọi việc đều ổn cơ mà.

– Mọi việc đều ổn.

Bếp trưởng quen tôi đã mười ba năm, từ khi tôi hai mươi. Không thể che mắt anh ấy được, nhất là khi ngồi đối diện thế này.

– Có chuyện gì?

Tôi không biết phải nói thế nào.

– Các lớp nấu ăn thì sao?

– Em sắp đóng cửa.

Xem chừng bút rút, anh đứng lên bước nhanh về phía bếp, nơi không phải bất cứ ai cũng có thể đặt chân vào, kể cả tôi. Bếp và phòng ăn được ngăn cách bởi bàn chuyển món, không xa, nhưng là hai khu

vực khác hẳn nhau về tính chất và mục đích: người đợi ăn và người chế biến, người đợi phục vụ và người phục vụ. Bây giờ tôi không đợi ăn hay chế biến, cũng không đợi phục vụ hay phục vụ ai, vậy mà khoảng cách giữa nhà bếp và phòng ăn vẫn có vẻ xa vời. Ở đây nóng quá, trong khi tuyết bên ngoài đang bắt đầu đóng băng. Tôi ngoảnh quanh với bộ dạng chán chường.

Ba năm trước họ phá bỏ bức tường ngăn giữa bếp và phòng ăn để cho nội thất thông thoáng hơn, chứ hồi tôi còn làm, nhà bếp cứ hầm hập như một cái lò nướng bật ở mức 200°C. Đứng ở đây năm tiếng đồng hồ, với cửa sổ luôn luôn đóng chặt để giữ nhiệt thức ăn dù là giữa hè, đường may trên đồng phục sẽ chảy ra và bết vào da thịt, nhưng không ai nói đại loại như sao mà nóng quá. Ngay cả các nhà hàng lớn cũng không để bếp rộng, vì phải tiết kiệm chỗ mà kê thêm bàn.

Nếu mọi thứ vẫn y nguyên như thời tôi ở đây thì tôi có thể kể vanh vách mọi điều về nơi này, bắt đầu từ số cốc tách đang bày trong bếp. Nhưng chắc chắn đã có điều thay đổi, cũng như tôi không thể bạo dạn theo Bếp trưởng vào bếp được nữa. Đối với tôi, nhà bếp bây giờ không còn là nơi duy nhất để tạo ra đồ ăn ngon.

Bếp trưởng trở ra, đặt một tách sứ lớn trước mặt tôi và ngồi xuống bên kia bàn. Tôi thổi trà cho nguội rồi chạm môi vào vành tách. Đắng, say, chua và gắt. Trong trà có cà phê, sữa, diếp xoăn khô nghiền bột. Hồi làm việc ở đây, tôi thường pha cho mình một tách tương tự vào giữa giờ chiều.

– Có điều này, tôi không biết có nên nói ra hay không...

– Anh nói đi.

– Trạng thái tuyệt vọng...

Tôi không mong đợi đoạn tiếp sẽ là: “vì tình”.

– ... để nó trôi qua, lúc nào cũng là một việc khó khăn.

Gặp cảnh ngộ như của tôi, tầm sự với người lớn tuổi hơn thì chỉ càng thêm bế tắc. Bếp trưởng nói bằng giọng của một người đã sống cả đời đầy tự tin. Sợ rằng cái giọng ấy sẽ tóm lấy cổ mình mà lắc, tôi vội hỏi:

– Vậy là em có thể bắt đầu từ ngày mai, đúng không?

Tôi đến đây cốt để tìm việc. Không ai được phép nói rằng mối tình của tôi đã qua. Chưa phải bây giờ. Kiểm chế nổi thôi thúc được lặng lẽ lẩn về theo cửa sau, tôi buộc mình nhìn vào mắt anh.

Vẫn còn một điều khủng khiếp hơn sự chia tay, đó là giữ người kia trong trái tim mình dù cả hai không còn bên nhau nữa. Ý tôi là, có lẽ nó là một phép thử, nếu muốn hiểu ai đó, thực sự muốn hiểu ai đó, nên thử chia xa ít nhất một lần, chỉ một lần thôi. Đừng hỏi đến chuyện của tôi vội.

– Vẫn còn thói quen nhìn vào mắt người khác – Bếp trưởng nói.

– Em vẫn thế mà.

– Có gì đó khác rồi.

Tôi im lặng.

– Chấm dứt đi khi em còn có thể. Đừng dây dưa. Một thời gian nữa em sẽ thấy mọi sự hóa ra rất nhẹ nhàng.

– Em đoán là đến mùa cá đù sẽ ổn hơn.

Tức là mùa hè.

Vào lúc năm giờ năm phút chiều hai mươi tháng Giêng, tiết Đại hàn theo lịch âm, ngày được cho là lạnh nhất trong năm, tôi lại nói về mùa hè vẫn còn xa tí tấp. Bếp trưởng đứng dậy, hừ một tiếng. Đây cũng là lúc nhà bếp bận rộn nhất.

- Ăn gì rồi hăng đi – Anh gợi ý.
- Không phải anh đang bận à?
- Thế đi đi.
- Không, không, em đói. Hôm nay có món gì ngon?
- Cá mú.
- Được, cho em cá mú.

Nửa đêm mà còn nhìn thấy một ngôi nhà sáng đèn, tôi thường nghĩ đến hai khả năng. Trong ánh nền thoang thoảng hương thơm chiếu sáng căn phòng, hai người ngồi đối diện nhau, lắc lắc ly rượu vang. Hoặc hai người xô sát, cãi cọ dai dẳng như không bao giờ ngừng. Chẳng ai tranh luận trong bóng tối cả. Người ta dành bóng tối cho việc làm tình hoặc tâm tình. Siêu việt hơn nữa là vừa ăn vừa nói chuyện. Đằng nào thì đèn hắt bóng lúc canh khuya cũng không phải là một dấu hiệu tốt. Nên việc tôi đang muốn làm nhất không phải làm tình, không phải trò chuyện, cũng không phải nấu nướng. Tôi muốn chạy khắp nhà, cứ chân trần như thế, để tắt hết đèn đi. Thường thì vào giờ này, tôi đang ở trong phòng ngủ hoặc trong nhà bếp tranh tối tranh sáng sửa soạn một bữa khuya đơn giản. Nhưng hôm nay tôi chẳng làm việc gì như thế hết. Không thể tin được tất cả đèn đóm lại cùng sáng choang lên vào lúc một giờ đêm như ở trại ấp trứng thế này. Rồi tôi thấy anh, đang đứng đỉnh đi lại trong nhà, đóng gói đồ đạc của mình.

Anh từng nói, đêm xuống, anh ngồi trên xô pha và nhớ về khoảnh khắc hạnh phúc nhất trong ngày. Sau đó anh thông thả đứng dậy, tắt từng bóng đèn một, đi vào buồng ngủ, điềm tĩnh, thư thái. Đóng cửa nhẹ nhàng. Giở chăn ra, ngả mình xuống giường, ngửi mùi oải hương khô thoang thoảng trên gối. Và quan trọng nhất là, luôn có em nằm đấy, bên cạnh anh.

Cô bạn Mun Ju của tôi nói rằng, đem lòng yêu cũng giống như xăm chữ lên mu bàn tay. Dù cố sức tẩy xóa thì về sau vẫn còn dấu tích lờ mờ. Bởi vậy cậu phải chắc chắn rằng cậu thực sự muốn thế. Phải chắc chắn rằng cậu đã suy nghĩ kỹ càng.

Dẫu chưa bao giờ gặp anh, nhưng bạn tôi nhắc đến anh rất thường xuyên. À không, là tôi kể rất nhiều về anh và cô phải nghe. Rồi ghi nhớ mọi điều tôi kể. Cậu nói đúng. Mình cần chắc chắn ngay bây giờ, chắc chắn rằng mọi chuyện chưa phải đã hết. Không thể để qua đi như thế' được.

– Lại đây nào, Paulie! – Anh gọi.

Đang nằm cuộn tròn bên chân tôi, Paulie ngược mắt lên nhìn tôi rồi lễ mễ nhồm dậy tiến về phía anh. Paulie và tôi đều hiểu tiếng gọi ấy có nghĩa là gì. Nghĩa là anh có chuyện muốn nói với tôi. Không nhớ cơ sự bắt đầu từ khi nào, chỉ nhớ anh không còn gọi tôi nữa, mà chỉ gọi Paulie. Tôi đưa tay phải thót và quay vào phòng khách.

– Anh sẽ cho người sang đóng gói bức tranh kia. Sẽ dặn họ liên lạc trước để đến đúng lúc em có nhà. Anh cũng đã tới ngân hàng làm thủ tục cho các tài khoản chung của anh và em, để em khỏi phải tự xoay xở. Còn quên gì thì anh sẽ gọi điện sau... Anh thực sự không biết người ta thường làm gì trong những tình huống kiểu này. Một tuần nữa anh đi công tác Dubai, ở lại đó khoảng hai tuần. Chìa khóa nhà thì chắc anh không trả cho em được, vì còn phải đến thăm Paulie.

Anh chột im bật, vẻ áy náy. Nếu chúng tôi có một đứa con, chắc anh cũng nói sẽ ghé về thăm con thế này đấy nhỉ? Tôi cũng không biết người ta thường làm gì ở chặng cuối của một mối quan hệ. Nên bắt chước anh, nói vội vàng cho xong những điều cần nói như thể đang bị săn đuổi, hay nên khóc lóc và cố gắng kéo dài thời gian?

– Anh có muốn ăn gì không? – Tôi hỏi, quan sát khuôn mặt xanh xao của anh.

– Hở? Em điềm tĩnh thật nhỉ – Anh nhoẻn cười.

Đó quả không phải điều thích hợp nhất để nói với người vừa đá mình, nhưng tôi không thể nghĩ ra

câu nào thì vị hơn, mà cũng chẳng biết chuyện gì đáng để nhắc đến cả. Gogol viết rất đa dạng về ẩm thực, rõ là bị thức ăn ám ảnh. Các cặp đôi trong truyện của ông luôn biểu lộ tình yêu bằng cách bón cho nhau cá tầm hun khói, thạch trái cây, xúc xích, bánh tráng, nấm, dưa... Có cặp vợ chồng kia ăn những bữa thịnh soạn mười một món hằng ngày. Đến khi người vợ hấp hối, câu cuối cùng mà chồng cô nói là, “Em hãy ăn chút gì đó nhé.” Vợ qua đời rồi, anh ta ngồi khóc ròng trước những món ăn cô yêu thích, và tự kết liễu bằng cách bỏ đói mình tới chết. Tôi hy vọng được nghe ai kia nói điều tương tự, Em hãy ăn chút gì đó đi. Rồi khi người ấy lâm chung, tôi sẽ khấn khoản, Chứa muộn quá đâu, chỉ cần anh yêu cầu, em sẽ làm cho. Một lát bít tết tái, giống như lần đầu tiên, nhé?

Còn nhớ cái ngày anh đến nhà hàng tìm tôi. Các đầu bếp hiếm khi rời khỏi khu vực chuyên môn của mình. Ngay cả Bếp trưởng cũng không bao giờ bước ra phòng ăn trong giờ mở cửa trừ phi có người quen đến nhà hàng. Bếp trưởng không tin tưởng loại đầu bếp cứ dây dưa với các hoạt động ở phòng ăn và nghiêm cấm tôi làm thế. Tối hôm ấy là lần đầu tiên tôi đặt chân ra phòng ăn trong giờ mở cửa, vì quản lý Park, đóng bộ sơ mi trắng và áo vest đen, đã cho gọi tôi. Jì Won, có khách đến cảm theo danh thiếp của chị, chỉ đích danh chị làm món này. Chị có quen anh ta không? Ồ, có, tôi đáp, nhưng chưa đoán được đó là ai. Tôi liếc sang vị khách, người mang danh thiếp của tôi đến để gọi món bít tết.

Tôi nhìn anh chằm chằm, như đã nhìn trong lần đầu gặp mặt.

Phải, đó là anh. Chúng tôi từng gặp nhau tại một quán pizza ở Napoli, nơi tôi làm việc không công suốt mười ngày liền để học cách làm pizza. Tôi đỏ bừng mặt. Tôi về Seoul đã được một tháng. Và ba mươi ngày sau buổi gặp đầu tiên của chúng tôi, anh thực sự tìm đến.

Tôi quay vào bếp, nướng thịt bò tẩm hương thảo và khía chữ thập vào đầu củ khoai tây trước khi bỏ lò. Mồ hôi ròng ròng trên mặt. Tiramisu làm hồi sáng ngon lành như yêu cầu, lúc chiều chợ mắt được độ ba mươi phút, đến tối anh lại xuất hiện. Lát nữa đây về đi ngủ, tâm trạng mình có lẽ còn vui vẻ hơn bây giờ. Tôi tự nhủ, như một kiểu ám thị. Mọi việc sẽ chẳng đâu vào đâu nếu tôi căng thẳng hoặc nghĩ đến muộn phiền, bởi những cảm xúc đó có thể thấm vào món ăn. Tôi cười vang, trở mặt bít tết. Sẽ tuyệt lắm đây, tôi nói, đủ rõ để củ khoai tây nghe thấy, rồi nhồi crème fraîche vào chỗ khía của nó. Xong xuôi, tôi lách con dao xuống dưới miếng thịt bò, mang nó ra khỏi lò, đặt vào giữa đĩa. Rưới sốt mù tạt, bày thêm một ít măng tây nướng, dù bình thường măng tây nướng không phải là một phần của món ăn này. Đã xong. Tôi đặt cái đĩa lên bàn chuyển món. Anh ấy gọi loại rượu nào? Tôi hỏi quản lý Park. Barolo Zonchera, anh ta trả lời. Chọn khéo lắm. Quản lý Park lẹ làng nhắc đĩa lên và bung ra bàn cho khách. Tôi chống cả hai tay lên bàn chuyển món, nhòai người ra nhìn, thấy anh giở khăn ăn trải lên đùi rồi thong thả cầm lấy nĩa và dao.

Hình như anh đã xấn con dao vào giữa miếng bít tết. Tôi hồi hộp. Một nụ cười thỏa mãn nở trên môi anh. Thịt vừa chín tới, dai dai vừa đủ để cường lại lưỡi dao chóc lát trước khi khuất phục hoàn toàn. Tiếp đi, cắn một miếng nào, tôi thăm thì từ chỗ bàn chuyển món. Anh cắt một miếng, đưa nó vào miệng rồi nhai. Anh gật một cái, như muốn nói, Ngon tuyệt, và cắt miếng khác. Tôi đứng đó cho đến khi anh ăn xong, không bỏ sót một khoảnh khắc nào, thậm chí nắm bắt cả nét thỏa mãn của đôi môi anh. Khi ăn, máu chúng ta thường dồn cả về môi, làm nó đỏ mọng lên. Giống hệt dương vật khi làm tình. Môi, dương vật, và lưỡi, đều là những khu vực dễ bị kích thích, dày đặc đầu dây thần kinh. Thời điểm nhạy cảm nhất của lưỡi chính là khoảnh khắc nó tiếp xúc với thức ăn.

Anh uống chút nước rồi hớp một ngụm vang, lại xấn bít tết và nhai, và thưởng thức. Anh ăn ngon lành. Chú đã từng cay đắng nói với tôi, cháu không thể duy trì mối quan hệ với những người chán ăn, dù cháu yêu họ đến đâu đi nữa. Người ta phải háu ăn thì mới có không gian cho cháu chen vào. Anh

xắn thêm bít tết và ăn một cách thích thú. Tôi không bỏ lỡ một tích tắc nào, cứ nhìn anh chăm chú đến nỗi tưởng đâu chính mình đang ăn miếng thịt đó. Lại tưởng anh xắt vào người tôi, đưa tôi lên miệng anh, nhai tôi. Tôi cảm thấy môi mình sưng phồng, đỏ và căng mọng như cà chua bị chín. Lần sau em sẽ làm cho anh một món với nấm trúp, tôi nói, nhẹ nhàng chùi miệng vào mu bàn tay. Tôi rất thích nấm trúp và măng tây, cả hai đều nảy lên từ sâu trong lòng đất. Như tình yêu.

– Khuya thế này còn ăn gì nữa.

Giọng anh đã hết hòa hoãn hay áy náy. Tôi khẽ gật đầu. Ăn và yêu giờ là điều không thể với chúng tôi, vì để ăn và yêu, trong người phải có hơi ấm.

Anh siết chặt tay nắm cửa. “Tạm biệt,” anh nói, mắt nhìn Paulie. Paulie chậm chạp đi theo ra và dụi đầu nhẹ nhẹ vào khuỷu chân tôi. Cười với em một lần đi, cười gượng cũng được, như lần đầu anh gặp em ấy. Đưa mắt nhìn anh bước ra ngoài, tôi quay lưng lại. Nếu trước đây chúng ta là một đường thẳng, tạo bởi hai đường chồng khít lên nhau, thì bây giờ chúng ta là những đường tách biệt chạy theo những hướng riêng biệt. Hai đường chéo thì trước sau gì cũng gặp nhau ở đâu đó. Một sự thật hiển nhiên. Giống như nước luôn chảy chỗ trũng. Vì thế tôi có thể để anh ra đi, chỉ là, cần thêm thời gian.

Tao sẽ thấy khá hơn nếu được ăn cái gì ngon ngọt, Paulie à, tôi nói. Không có bánh ngọt thì thay bằng rượu cũng được đấy. Tao sẽ rót đến tận miệng ly, cho rượu tràn qua, ròng rọc liếm dọc thành ly rồi chảy xuống. Tao sẽ uống ừng ực trong tích tắc, nghiêng cả đầu răng vào cái ly. Paulie sửa. Tôi nghe cửa đóng lại. Đừng sửa, Paulie. Tôi mở giạt hai cánh tủ lạnh, như giạt tung một tấm rèm. Hơi lạnh ập vào tôi.

Nếu có thể diễn tả sự cô đơn, buồn hoặc niềm hạnh phúc, thì cô đơn sẽ là húng quế. Không tốt cho dạ dày, làm mờ mắt, khiến đầu óc lơ mơ mất tập trung. Nếu giã nát húng quế và đặt một hòn đá lên trên, bọ cạp sẽ lồm ngồm bò đến.

Hạnh phúc là hoa nghệ tây, lại còn là thứ nghệ tây nở giữa độ xuân. Một nhúm nhỏ cũng đủ làm cho món ăn đậm đà thêm và thơm lâu hơn. Thả một chút nghệ tây vào rượu vang sẽ giúp rượu dậy mùi, khiến người ta mau chóng ngây ngất. Nghệ tây loại tốt thường tan ngay khi chạm vào và phát tán hương thơm rất nhanh. Nó còn có lợi với tim mạch, mọc ở rất nhiều nơi nhưng không phải mùa nào trong năm cũng tìm được.

Nổi buồn là dưa chuột sần sùi, với mùi hương có thể nhận biết từ xa. Cứng, không dễ tiêu, gây sốt cao. Đồng thời lại xốp, dễ hấp thu và thẩm thấu gia vị, bảo quản cũng được lâu. Dưa góp là món ngon nhất có thể làm từ dưa chuột. Cứ đun giấm rồi rót lên dưa chuột, sau đó nêm muối, tiêu, cho vào hũ thủy tinh tiệt trùng bịt thật kín, cất ở nơi khô ráo và tránh ánh sáng là được.

BẾP WON

Tôi tháo tấm biển treo ở cửa vào tầng trệt. Biển bằng kim loại, in lụa theo mẫu anh thiết kế. Buổi sáng hôm mở tiệc khai trương trường nấu ăn, anh bảo tôi tự tay treo biển lên. Ban đầu định đặt một cái tên thật đặc biệt đấy, anh nói và cười, để lộ hàm răng trắng sáng, về sau anh nghĩ Jeong Ji Won là cái tên đặc biệt nhất trên đời rồi. Và kêu tên tôi lần nữa: Ê, Ji Won.

Anh vừa đi lòng vòng trong nhà vừa tình nghịch gọi mãi tên tôi, như kiểu người Eskimo vẫn gọi với niềm tin tưởng rằng linh hồn sẽ theo tiếng gọi đến bén rễ vào cái tên đó. Trong lúc ấy tôi chiên trứng, rắc muối, tiêu và phô mai emmentaler đã bào mỏng thật nhẹ nhàng sao cho không vỡ lòng đỏ trứng. Đoạn lấy khăn trải trắng đã hong khô nắng phủ lên bàn cà phê, bày ra đây món trứng, bơ nhạt, mứt mâm xôi và bánh mì que vừa nướng lại trong lò. Thế là có bữa sáng mà chúng tôi ưa thích: đơn giản, đậm ẩm, ngọt ngào. Theo thói quen, anh phết một lớp thật dày mứt và bơ lên bánh mì que rồi nhúng nó vào cà phê. Tôi cho cái thìa dính mứt sang tách mình để chất ngọt dính dính ấy tan chảy trong cà phê đen nóng.

Tôi vẫn nhớ vị mứt mật hòa tan đến tận giọt cà phê cuối cùng, và cảm giác vụn bánh mì mềm ẩm vương lại khá lâu trên vòm miệng. Cả những lời anh nói nữa. Anh nói muốn thiết kế một ngôi nhà có lớp dạy nấu ăn, văn phòng của anh và buồng ngủ của chúng tôi. Thay vì trả lời, tôi nhặt một củ cải đỏ mập mạp lóng lánh những nước, thoa lên chút bơ, chấm muối rồi đút vào miệng nhai, làm phát ra những tiếng rôm rốp. Hy vọng tiếng động ấy nghe có vẻ như là, Vâng, một ngày nào đó nhé. Tôi tiếp tục ăn. Phải chăng đây là lý do khiến tôi đem củ cải đỏ tươi cùng túm lá mầm xanh, nhỏ như quả táo còi, ra ví với hương vị của tình ái? Dù rằng có bỏ làm đôi như bỏ táo, cũng không thấy hạt hình sao nào cả.

Gỡ xong tấm biển tôi bỗng chổng chênh, như thể không còn gì để làm, như thể tên tôi cũng đã vĩnh viễn bị xóa khỏi thế giới này.

Anh mang hành lý đi rồi, còn lại tôi cuộn mình bất động trên xô pha phòng khách. Tôi im lìm nằm đó, cảm nhận bên ngoài gió thổi, mặt trời gác núi, rồi một ngày mới sang. Nhiệt độ hạ thấp, họng tôi bắt đầu rát. Tôi không chiên trứng hay nướng bánh, chỉ thi thoảng nâng mình lên khỏi xô pha hớp một ngụm nước. Mãi đến khi cảm thấy như có mẩu bánh mì que dài, sắc, đã khô queo và cứng ngắc cán vào trán mình, tôi mới nhăn mặt, rót nước nóng vào bình pha cà phê để làm một tách. Bây giờ, trong căn nhà này, những thứ tôi nuốt trôi được chắc chỉ có nước, cà phê, và không khí. Ba ngày đã qua, tôi bắt đầu thôi đếm thời gian, cơ thể như rã dần thành từng mảnh, cánh tay rời khỏi vai, đầu rời khỏi cổ. Khi nhận ra đêm lại buông xuống, tôi cảm thấy kiệt quệ, tấm thân mệt mỏi như nằm trên một chảo đồng lớn bỏng rẫy. Phải chăng tôi đang từ từ biến mất mà chẳng ai buồn ngó ngàng, giống như một dấu chấm bé xíu? Tôi muốn nhúc nhích, muốn động đậy để xem có phải các ngón tay ngón chân mình đã bốc hơi mất rồi không, nhưng không làm được. Kéo, kéo tôi dậy với, tôi thì thảo cùng đêm sâu thăm thẳm. Cháu phải vùng ra, Chú nói, không được để bản thân chìm xuống vũng lầy sâu muộn. Dậy đi!

Một vật to lớn, nóng và ẩm ướt quét qua má tôi. Tôi mở mắt.

Paulie đang liếm mặt tôi. Đôi con ngươi lớn, đen láy của nó nhìn tôi chăm chú.

Có... ai đến à? Tôi hỏi, rướn người dậy. Paulie trầm giọng sủa một tiếng, đoạn lặng lẽ nằm xuống, ngửa đầu ra sau, đôi tai khê vẫy về phía trước hai cái. Đó là cách nó diễn tả rằng mình đang đói. Tôi lần tay xuống bụng Paulie, vuốt ve bộ lông mềm mịn. Chó setter Anh – nổi tiếng vì nòi giống cao nhả, mạnh mẽ, trung thành, có thể nằm im bên chân chủ nhân rình mồi mà không sủa – ngày nay không còn được đánh giá cao nhờ tài săn bắt nữa. Thay vào đó chúng được yêu thích vì bộ lông nâu nhạt dài mượt đẹp dễ và vì khí chất quý phái toát ra mỗi khi chạy nhảy, lắc mình, hớp hồn người nhìn. Paulie thúc mũi vào đầu gối tôi, như muốn nói, chị sẽ chăm sóc em, đúng không? Tôi đưa tay xoa đầu nó thay cho câu trả lời đồng ý. Paulie – con chó đáng yêu, độc lập, không giỏi tìm đường về nhà – lại bật tiếp một tiếng sủa thấp trầm. Mày cũng muốn bỏ đi phải không? Tôi hỏi nó. Paulie dán bụng xuống sàn và tựa đầu lên chân trước như muốn nói, Em phải nghỉ một lát.

Paulie vốn là chó của anh. Anh kể, nó biết tỏ thái độ khi nghe gọi tên, vì thế có thể dạy nó ngôn ngữ thực sự. Và anh bắt tay vào huấn luyện. Với Paulie, anh ghét sử dụng những câu mệnh lệnh như ngồi, đứng, lùi, tiến, đi, cầm sủa, nằm xuống, không được, khoan đã. Thay vào đó anh muốn dạy những câu mà nó nghe và nắm bắt được, ví dụ Mày có đói không? Mày có muốn đi dạo không? Mày có biết người đó không?

Căn cứ vào cao độ, trường độ và tần suất âm thanh của Paulie, chúng tôi phát hiện ra rằng có những chủ đề nó đã giao tiếp được dù chưa hoàn chỉnh. Loài chó chỉ nhận biết thế giới xung quanh qua các màu xám, nâu sẫm và xanh lá, nên khả năng ngôn ngữ của chúng cũng có giới hạn. Nhưng thế là tốt rồi, anh nói, về hài lòng. Bây giờ anh ra đi, bỏ lại cho tôi con chó từng mất bao công huấn luyện, con chó mà anh đã nuôi dạy suốt mười lăm năm, đã ở với anh từ khi chúng tôi còn chưa quen biết. Hồi quyết định chia tay, chúng tôi chia đồ đạc kiểu được chẳng hay chớ, mọi chuyện đều rất đơn giản, đặc biệt là vấn đề ai nuôi Paulie. Bởi, cô ta không thích chó.

Chúng ta bị ruồng bỏ, mày và tao. Tôi quỳ xuống nền nhà, muốn蹭 nhẹ mũi vào Paulie và hỏi nó, Từ nay mày sẽ chăm sóc tao, phải không? Hơi nóng thỉnh linh trào lên từ sâu trong tôi. Tôi lấy mu bàn tay quạt mặt và rồi, như một kẻ quẩn trí, bắt đầu sờ nắn những ngón tay, chân, và mũi mình, một cách thận trọng, nghiêm túc. Những bộ phận thân thể nổi lên, như mũi và ngón tay, là những nơi dễ hao mòn nhất. Cho dù không hoàn hảo, các chỗ trên người tôi vẫn ở đúng vị trí, các ngón tay ngón chân vẫn cử động linh hoạt. Bây giờ mà tôi đầu hàng sự mềm yếu, hay buông xuôi trước sức nặng của nỗi buồn rầu, cơ thể tôi sẽ lại run rẩy vì một cảm giác đau đớn mới – giống như một giọt nền thỉnh linh nhỏ xuống da

– hay vì một niềm vui rộn ràng, thậm chí còn khó cưỡng hơn nữa nếu chẳng may tôi khám phá ra.

Tôi chưa bao giờ hình dung được cảm giác bị ruồng bỏ là như thế nào. Tôi hiểu rằng mình cần nhận biết nỗi đau, tìm hiểu lý do đằng sau và buộc mình phải bước ra khỏi nó. Mắt tôi long lanh, phản chiếu trên kính cửa sổ phòng khách, làn da căng lại và cơ bắp săn lên như khi chế biến một món ăn ngon miệng tuyệt đẹp. Giống nút bần, tôi đã nhẹ nhàng nổi trở lại trên mặt nước. Và để đẩy lui nỗi sợ hãi đang treo lơ lửng sẵn sàng khống chế tôi bất cứ lúc nào, tôi cất tiếng, lớn hơn mức cần thiết, gọi Paulie: Đi dạo nhé, Paulie?

Tháng Hai

Một người nào đó có thể thờ ơ với công cuộc tìm vàng, nhưng chẳng ai là không khát khao tìm thấy muối, cũng xứng đáng thôi, vì hương vị của các loại thịt đều phụ thuộc vào nó cả.

Cassiodorus, năm 523

Ngày Tết cuối cùng, trời lạnh đến nỗi dọc đường đi dạo về tôi phải mua một chiếc áo phao, màu xanh nhạt. Mỗi chuyển động đều làm thân thể tôi kêu lách cách như xương xóc trong thùng thiếc.

Tôi mặc áo phao đi làm. Để lên nhà hàng ở tầng hai, phải băng qua những bậc thang gỗ rì rào đóng đầy tuyết. Tôi đã chạy trên những bậc thang này hằng ngày, từ tuổi hai mươi ba đến hai mươi chín, sau đó thì nghỉ để mở trường dạy nấu ăn. Bây giờ, ở tuổi ba mươi ba, ước gì tôi có thể nói rằng mình đã trở lại sau chuyến đi tạm thời đến một nơi không ai hay biết. Nhưng, giống như những vết bong lòn nhỏ khắp hai cánh tay, do bắn dầu mỡ hoặc đụng phải chảo nóng, bao giờ cũng còn dấu tích xấu xí để lại dấu đó trên người, dưới lớp áo phao nặng nề này.

Tôi nắm cả hai tay vào tay cầm lạnh băng của cửa kính. Lòng bàn tay áp lên mặt tay cầm. Bây giờ tôi là một trong bảy đầu bếp ở đây. Cánh cửa sau một tiếng rít kháng nghị, vẫn nhẹ nhàng trượt mở, như một người thân thiện nhưng luôn tỏ ra lạnh lùng. Tôi hít một hơi thật sâu. Bánh mì đang được nướng trong bếp rồi.

Bằng vào sự câm nín bất thường của các đầu bếp mỗi lần thấy tôi, tôi biết mình vẫn bị đem ra bàn tán những khi vắng mặt.

Trong nhà bếp tất bật ban sớm, người thì ướp thịt, người nướng bánh mì bánh ngọt hay rửa rau arugula, còn tôi cố nghĩ về bản thân mình như nghĩ về một người khác. Giả sử một người tên K đi. K từng là học trò của Bếp trưởng, vừa tốt nghiệp trường nấu ăn Appennino chuyên về món Ý đã được Nove nhận vào làm luôn. Trong suốt sáu năm làm việc, cô ấy luôn là cánh tay phải đáng tin cậy của Bếp trưởng và được cùng anh giám sát nhà bếp. Trở thành đầu bếp chính chưa đầy một năm, cô rời Nove để mở trường dạy nấu ăn riêng, thậm chí còn mang theo về Bếp Won một số khách hàng thường xuyên của Nove. Các lớp nấu ăn của K nổi tiếng đến nỗi đã từng được truyền miệng khắp khu Gangnam sành điệu. Đột nhiên, mối tình giữa K với anh kiến trúc sư trẻ đồ võ sau bảy năm hai người sống chung. Anh ta phải lòng một người mẫu nổi tiếng tên O. K, bị bỏ lại với một con chó, đóng cửa trường dạy nấu ăn và quay về Nove. Cuộc đời của K có thể tóm tắt chỉ trong dăm ba câu như thế. Nghĩ cho kỹ, tôi thấy mình cũng có thể đàm tiếu về K sau lưng cô ấy, và điều đó khiến tôi dễ chịu hơn. Ít ra thì K cũng không sống kiểu chẳng ai thèm bận tâm bàn tán.

Vị trí hiện thời của tôi còn dưới quản lý Park, đầu bếp trẻ nhất ở Nove hồi tôi nghỉ việc, nhưng tôi không phải rửa thái rau, bóc vỏ tôm hay tách xương gà gì hết. Mặc kệ ý nghĩ của những người khác, tôi cứ việc nướng, luộc, rim, áp chảo, rán, hầm trong căn bếp chật hẹp, giữa những đầu bếp không hiểu chút gì về cuộc đời K. Dù họ có bàn tán chi cũng chỉ đến mức, hồi mới đến, K đã bị các đầu bếp tiền bối bắt nạt, thành ra cô ấy chiếm cứ bếp một cách hơi quá công khai như để cho mọi người thấy rằng khát vọng cháy bỏng của cô ấy là làm việc ở đây. Không ai dă động đến nguyên nhân khiến K tái xuất hiện ở Nove sau bốn năm từ bỏ, mặc dù tất cả đều tò mò. Tôi không hé một lời, như thể không hề quen biết K. Người ta có thể nói về con dao làm mình đứt tay hay đôi giày chật làm mình đau chân, nhưng không ai nói về khúc mắc trong trái tim mình. Sau giờ ăn trưa bận rộn, trong khi trải tấm vải lanh trắng đã là phẳng phiu ra thay khăn trải bàn, tôi tự hỏi, cuộc đời K đã đi sai từ đâu?

Như tôi đã nhận thấy ngay hôm mới quay lại, Nove vẫn duy trì thói quen đóng cửa nhà hàng từ ba đến năm giờ chiều. Chúng tôi dành thời gian đó để chuẩn bị cho giờ ăn tối, và một trong các đầu bếp

sẽ làm nhanh món lát dạ – một cái nem đơn giản nhân quả bơ hoặc trứng cá chuồn, hay một lượng mì nhỏ có thể khoảng hết trong ba đến năm lần gấp – rồi chia cho các đầu bếp khác. Trước kia, tôi thường làm trứng ốp lết rắc ít đường hoặc xa lát hoa quả từ phần hoa quả còn thừa, thêm nước cam vắt tay, và mật. Món lát dạ phải vừa ngọt vừa mặn.

Tôi đang tựa mình vào thành kim loại của cầu thang dẫn xuống tầng dưới, chỗ cuối hành lang trước cửa nhà tắm, thì nghe có tiếng bước chân tới gần. Không thích bị bắt gặp luẩn quẩn ở đây một mình, tôi bèn phúi tay và đi vòng đường khác để quay trở vào thì thấy Bếp trưởng. Sải bước tới từ cuối hành lang với bộ dạng giận dữ, cùng nửa chiếc bánh mì que dày cui trong tay và, không cho tôi cơ hội cự tuyệt, anh nhét luôn vào miệng tôi:

– Tôi không cần một đầu bếp không ăn uống gì.

Tôi sững sốt.

– Đã quên rằng phải có thể chất thích hợp cho công việc rồi ư?

Tôi im lặng.

– Nói là sẽ ăn đi.

Tôi không trả lời được vì chiếc bánh đang ứ đầy trong miệng. Ở trong bếp, tôi theo dõi Bếp trưởng nấu nướng, chăm chú lắng nghe những lời anh thì thoảng thốt ra, hít hít mũi ngửi và, thay vì đặt câu hỏi, sẽ lén ném thử món anh làm khi anh vắng mặt, y như hồi còn học việc. Làm sao Bếp trưởng nhận ra là tôi không ăn gì? Tôi mới đi làm được có ba ngày thôi mà.

Sau khi nằm liệt giường bằng ấy thời gian, tôi nhận ra mình đã coi hành vi ăn như một nghệ thuật thiền, ăn vừa đủ, mỗi lần một chút, chậm rãi. Chính xác là theo cách thức tôi chưa bao giờ áp dụng với chức ăn. Cũng như khiêu vũ mà không có đam mê, ăn như thế sẽ không bao giờ đánh thức được sự ngon miệng. Có lẽ K đã đánh mất một điều cốt yếu khác: nỗi ám ảnh với thức ăn ngon, cơn thôi thúc mạnh mẽ được làm và ăn những món khoái khẩu. Bếp trưởng nói đúng. Không ai cần một đầu bếp lười ăn, nấu nướng không chỉ là việc người ta cầm con dao đứng trong bếp.

Sức nặng xô tới, dồn đến tận cổ họng tôi. Tôi bèn gật đầu. Bít tết lạnh phủ xa lát nấm, rau dầm, hành, cà chua, Ô, phô mai camembert nữa, và còn mù tạt nguyên hạt rải trên bánh mì. Tôi nuốt cái xăng unction, nhìn Bếp trưởng quay trở lại bếp. Anh hiếm khi tự làm lát dạ, thường chỉ vớ lấy một quả chuối hoặc cam, thì thoảng uống tách cà phê thay cho bữa ăn. Anh chẳng hề thay đổi, tôi nghĩ trong khi nuốt cái xăng unction anh làm cho mình, quả thật, quá to và ngon.

Tôi liếc ra, thấy Mun Jun đang đi lên cầu thang, mình khoác chiếc áo màu xanh lá mạ. Một tháng rồi chúng tôi mới lại gặp nhau, kể từ hôm cô ghé qua nhà nấu cháo cho tôi. Thật mừng vì là Mun Ju chứ không phải ai khác. Từ khi tôi quay về Nove, những người quen biết cứ thỉnh thoảng xuất hiện, chọn món, xong bữa thì gọi tôi đến bên bàn và rót cho một ly vang. Bếp Won rõ ràng nổi tiếng hơn tôi tưởng. Né tránh những ánh mắt thương hại như muốn hỏi, cô thế nào? Hẳn là khó khăn lắm nhỉ, tôi cẩn thận uống hết cốc vang và mang đồ tráng miệng ra, một món kem gạo đen hoặc kem chanh đá bào. Khi một đầu bếp trực tiếp dọn món tráng miệng, mà lại dọn thứ người ta không gọi, thì chỉ có hai ý nghĩa. Món này ngon lắm, mời bạn nếm thử để tán phục công trình của tôi, hoặc Xin biến đi cho. Dạo gần đây khi mang ra món tráng miệng – mà từ nguyên của nó là “thu dọn bàn”, thì điều tôi muốn nhắn gửi chính là: Đừng xát muối vào vết thương của người ta.

Mun Ju nghiên cứu thực đơn như đọc một quyển sách, rồi gọi món xúp hành và cơm bào ngư Ý với cái giọng ám chỉ, Mình đang chán ăn, nhưng chắc vẫn phải chọn món gì đó, đúng không? xong đây thực đơn ra. Tôi vẫn không nhìn vào mắt cô.

– Đã hơn chín rưỡi. Bếp nghỉ rồi.

– Ô, tốt. Bây giờ gặp cậu, mình không còn muốn ăn gì hết.

– Tại sao không?

– Cái gì đây? Trông cậu như quân chết đói vậy.

Tôi nhoen một nụ cười. Dù có sút cân, tôi cũng không thể nào giống quân chết đói được. Tôi quay vào bếp, chuyển gọi món của cô cho Choi, phụ bếp trẻ nhất, và mang ra một giỏ bánh mì bơ tỏi nướng từ lúc sáng ngày. Mun Ju thích ăn nhiều bánh mì hơn khẩu phần thông thường, và thích đồ uống không còn kiểu trà, cà phê hoặc ca cao nhão. Ngay hồi ở Bếp Won, cũng chỉ cuối tuần cô mới đến, khi tôi có tiết Bánh mì và Nấu nướng. Một giỏ đầy ắp bánh mì nóng là giải pháp hữu hiệu nhất cho cơn đói, sự thất ý, hoặc nỗi lo.

Vẫn tránh nhìn nhau, Mun Ju và tôi ấn cùi bánh bằng những đầu ngón tay hoặc dùng lòng bàn tay phẩy vụn bánh rơi vãi trước đĩa của mình. Giá như tôi có thể nói mọi chuyện đều đã thành quá khứ. Tôi muốn bảo cô đừng tự trách thân vì những chuyện xảy ra với tôi. Đó không phải là lỗi của cô.

Chúng tôi gặp nhau nhân dịp một tờ tạp chí định đến nhà hàng chụp hình. Đó là một tạp chí ẩm thực, có cột dành riêng cho các nhà hàng Pháp, Ý, Hàn hàng đầu lần lượt giới thiệu những công thức có sử dụng nguyên liệu của tháng. Nguyên liệu trong tháng ấy là rau bina. Ở Nove, món nổi tiếng nhất là ức vịt nướng rắc rắc bina non của Bếp trưởng. Tôi đang tách vỏ sò cho giờ ăn tối thì anh đột ngột ló vào và nói, Sao em không thử một lần nhỉ? rồi biến mất. Lúc ấy chỉ còn một tiếng nữa là phải chụp hình. Mặc dù chỉ để trưng bày chứ không phải để khách quý nào thưởng thức, tôi vẫn không khỏi bối rối. Có thể Bếp trưởng muốn thử tôi – người đã được anh truyền thụ cho mọi điều, kể từ cách cầm dao. Đây cũng là cơ hội để tôi thể hiện rằng mình không chỉ nắm được công thức, mà còn nắm được cả khẩu vị của thầy mình. Miệng tôi gần như bùng cháy vì ham muốn làm được món ức vịt nướng rắc rắc bina non đủ sức chinh phục Bếp trưởng, một tác phẩm không chỉ đơn thuần là ăn ảnh mà còn khiến những người trông thấy phải chảy nước miếng. Tôi bắt đầu rửa tay, có ngừng chốc lát để thấm một miếng sò ướt,

trộn nhuội, vừa lột vỏ vào miệng.

Rau bina, với màu sắc tươi tắn và mùi hương dịu dịu, rất hài hòa trong các món rau, nhưng lại thường được dùng kèm các món thịt bởi vẻ sinh động của nó. Tôi mới chỉ biết có hai người tận dụng rau bina mà không bỏ sót phần nào, kể cả rễ, đó là Bà và Bếp trưởng. Khi tôi luộc sơ rau bina trong nước muối, vắt bớt nước, cho vào chảo cùng bơ đã hun chảy, đảo qua ở nhiệt độ thấp, xong nêm muối, tiêu, nho khô, và bày ra đĩa, Bà sẽ nói, Con vừa làm một món quá ư cầu kỳ, nhưng lại ăn một cách hạnh phúc. Tuy vậy rau bina vẫn ngon nhất nếu làm theo cách của Bà, luộc sơ với nước muối, cho tỏi, muối và dầu vùng vào rồi trộn bằng tay. Bếp trưởng thì chỉ tước bỏ những lá già bên ngoài và phần rễ nào thô, không dùng dao thái mà thả nguyên vào nồi hầm trên ngọn lửa riu riu. Anh chỉ nêm một nhúm muối biển to hạt, như thế lá sẽ tươi và rễ thì hăng hắc, rất hợp vị với ức vịt nướng đã tẩm nước ép rau bina. Bây giờ, lưu luyện nơi miệng người ăn không phải là hương vị của miếng thịt giòn giòn kia nữa, mà là tính thanh thuần của rễ bina non. Nhưng nếu đã quen ăn ngọt lừ, thì khó mà thích được vị ngọt dịu của rau bina.

Như bê một chiếc hũ quý, tôi cẩn thận bung ra cái đĩa bầu dục lớn màu trắng, bên trên bày món ức vịt nướng rắc rễ bina, đặt nó lên bàn của nhiếp ảnh gia và phóng viên. Phóng viên để kiểu tóc ngắn ôm và mái bằng, tai đeo khuyên vàng rất to. Trong tất cả các bàn bên cửa sổ, đây là chỗ hứng được ánh sáng tự nhiên tốt nhất. Không cần phải hỗ trợ bằng đèn, miếng thịt vịt nâu và rau bina xanh non trông vẫn rất rực rỡ.

Tôi đợi đằng sau nhà hàng, tựa mình vào khung cầu thang kim loại, quay mặt về phía lối đi. Phóng viên và nhiếp ảnh gia đẩy cửa kính bước ra cầu thang sớm hơn tôi tưởng. Tôi đi vào, bàng hoàng. Chiếc đĩa trắng nằm nguyên trên bàn bên cửa sổ như một bức tranh tĩnh vật, chứa ai động vào. Tôi lao ra khỏi cửa và chạy xuống cầu thang.

– Đợi đã! – Tôi chạy học tốc về phía chiếc xe bây giờ vẫn chưa rời khỏi bãi, đập lòng bàn tay lên cửa xe. Nhiếp ảnh gia đang xếp đồ nghề vào hộp, ló đầu ra xem cổ chuyện gì.

– Này!

Phóng viên hạ kính cửa sổ bên ghế phụ lái xuống. Cô nhìn lên tôi, ánh mắt thắc mắc.

– Bạn không thể chỉ chụp ảnh rồi đi như thế!

– Gì cơ?

– Làm sao bạn viết được bài trong khi không hề nếm món ăn? – Tôi phản đối, bộ dạng như muốn giật tung cửa để lôi cô ta ra.

Phóng viên miễn cưỡng bước xuống, hỏi tôi với giọng sắc lạnh:

– Bạn bắt tôi phải ăn? Ngay bây giờ?

Tôi không trả lời. Tôi không định hành động thế này. Nhưng nếu tôi nẫu món gì đó mà không ai ngó ngang, tôi sẽ có cảm giác bị coi thường. Nhưng tôi mới chỉ gặp cô phóng viên này hôm nay. Tôi quay đi, thất vọng gục đầu.

–Ồ đợi đã, xem ra bạn nói nghiêm túc thật hả? Phóng viên túm tay tôi lại và nhìn vào mắt tôi, bắt ngờ cười phá lên.

Đó là Yeo Mun Ju, người bạn ngồi đối diện tôi lúc này. *Nấu nướng và Rượu vang* là tên tờ tạp chí cô đang công tác, cũng là tờ tạp chí đầu tiên chạy một bài đặc biệt về món ăn của tôi. Sau đấy, chính

Mun Ju là người gọi ý tôi mở trường dạy nấu ăn.

– Nộp bản thảo chưa? – Tôi hỏi.

– Chưa đâu, phải đến mai.

– Chắc cậu mệt lắm. Ăn đi, ăn đi.

Mun Ju miễn cưỡng chấm một miếng bánh vào bơ rồi đưa lên miệng. Tôi đã quên đang là thời điểm bận rộn nhất trong tháng của cô. Từ tòa soạn sang đây chỉ mất năm phút đi bộ. Sau buổi chụp hình đầu tiên đó, hễ nộp bài xong, Mun Ju lại dẫn các đồng nghiệp đến, bắt chấp nhà bếp đóng cửa hay chưa, bảo tôi làm một ít mì ống hoặc mì trộn lạnh. Tôi vui sướng phục vụ họ và mở rượu vang. Đó là trước thời điểm chúng tôi trở nên thân thiết, khi bầu không khí giữa hai bên còn nhiều tò mò và gượng gạo, khi chúng tôi chưa bước sang tuổi ba mươi.

Tôi cảm thấy Mun Ju đang nhìn vào trán mình.

– Mình đã nói là cậu phải nghỉ ngơi đến khi xuân sang rồi hẵng làm việc trở lại cơ mà. Trông cậu phờ phạc quá.

Lúc nghe tôi thông báo sẽ quay về Nove làm việc, Mun Ju không vui vẻ gì. Cô muốn chúng tôi cùng đi du lịch, đến nơi nào rất gần cũng được, nhưng tôi không muốn. Tôi không muốn đi đâu hết, bây giờ nhà bếp là nơi khiến tôi an tâm và thanh thoi nhất. Thứ tôi đang cần không phải là nghỉ ngơi, mà là lao động.

– Ngày xưa ngày xưa, cứ sáng tinh mơ là các giống rau trồng, ví như củ cải và cà rốt, lại tự kéo mình lên khỏi đất, đến đứng dàn hàng trước cửa nhà của người nông dân, để ông ta chọn lấy những loại ưa thích. Nhưng một hôm, người nông dân quá chén đến nỗi không dậy được, bèn xua đám rau về, bảo ngày mai hẵng quay lại. Tình hình ấy cứ tiếp diễn mãi, cuối cùng đám rau phát giận tuyên bố với người nông dân rằng, Bây giờ chúng tôi sẽ đâm rễ xuống đất. Nếu ông cần thứ gì đó, hãy tự ra mà nhổ lên.

– Nghe chẳng buồn cười tí nào.

– Người ta bảo rằng đó là khởi sinh của lao động.

– Thế hẳn cậu phải biết khởi sinh của nghỉ ngơi chứ hả? – Mun Ju đốp chắt, không buồn hưởng ứng câu chuyện của tôi.

– Mình cần làm việc ngay, để mùa nào sẽ xong đúng việc mùa nấy – Tôi đan các ngón tay vào nhau và giờ chúng lên cao quá đầu, như thể định treo núi mùa xuân để nhờ tôi tầm đại, đỉnh lằng gai và cúc tây thật.

– Đẹp đi. Ý mình là, lúc này thì cậu có tâm trí nào mà làm việc? Cũng may hai người còn chưa cưới nhau. Cũng may anh ta có lương tâm, để lại cho cậu căn nhà không hề dây dưa.

Không phải là không dây dưa. Đúng như Mun Ju nói, chúng tôi chưa cưới nhau. Nhưng có thứ gì đó khiến tôi vẫn không buông tay được, một thứ không phải là ngôi nhà hay tài khoản ngân hàng.

– Mun Ju.

– Ừ

– Mình ổn.

– Được thôi.

– Thật đấy.

– Được. Cậu ổn.

Tôi bỗng nhiên thèm ăn, dù đã qua mười một giờ đêm. Tôi muốn lấy một miếng bít tết dày, thái ra từng lát mỏng, không thêm gì hết, chỉ cho muối và tiêu.

Có một hôm, mọi người đã về hết, chỉ còn hai chúng tôi ngồi trong bóng tối của nhà hàng. Cũng nên về thôi, tôi nghĩ vậy và đứng lên. Đúng lúc đó, Mun Ju như chợt nhớ ra điều gì, bèn hỏi:

Vì sao cậu lại làm đầu bếp?

Trước khi đi, thứ cuối cùng Chú cho tôi là một hòn đá trong mờ, cỡ bằng nắm tay người lớn. Tôi nghiên cứu hòn đá, bề mặt hoa văn rãnh cưa màu phấn, na ná một viên thạch anh hồng. Nó rất cứng và trông khá dị thường, như thể một mảnh thiên thạch bắn ra khỏi hành tinh nào đó rơi xuống tay tôi. Tùy ánh sáng, nó lấp lánh những sắc xanh lá, hồng và trắng trong bí hiểm, dường như đang trò chuyện với tôi bằng một ngôn ngữ mới. Chú nhắc ngay, bảo tôi rằng đó không phải đá, mà là một viên muối đá khai thác được ở mỏ muối. Chú mua nó tại một làng nhỏ ở Catalonia, Tây Ban Nha. Không thể tin được rằng hòn đá to, cứng và đẹp như một viên kim cương hảo hạng này lại là muối, tôi bèn thề lưỡi liềm thử. Quả thật, vị mặn lan dần trong miệng, như thể vừa đặt vào giữa lưỡi một hạt muối biển, kết tinh của ánh nắng thu hoạch được sau quá trình lao động, một vị mặn đem lại cảm giác rất dễ chịu. Tôi thả viên muối đá vào một cái đĩa và trung nó lên bệ cạnh cửa sổ, bên một dãy những húng quế, oải hương, cỏ xạ hương, hương thảo. Theo lời Chú, đây là một viên muối đá sống. Gặp ngày nắng nó tỏa ra những tia sáng rực rỡ đến chói mắt. Khi trời mưa bề mặt nó lấm tấm những tinh thể muối trắng lóng lánh. Rồi khi gặp lại ánh mặt trời, các phân tử nước bốc hơi, hình thành nên thể kết tinh phấn trắng. Lúc hít vào lúc thở ra, thật giống một con thú nhỏ nhảy cảm.

Hôm cho tôi viên đá này, Chú nhân tiện kể một câu chuyện, một truyện dân gian Pháp. Ngày xưa ngày xưa, có một công chúa nói với cha mình, “Con yêu cha như yêu muối.” Coi đó là lời sỉ nhục, nhà vua lập tức trục xuất công chúa khỏi vương quốc. Nhưng năm tháng trôi đi, ông dần nhận ra giá trị của muối cũng như tình yêu sâu nặng mà con gái dành cho mình. Tôi mỉm cười buồn bã. Có phải vì, là một phụ nữ trưởng thành, tôi thấy bàn luận những chuyện thế này nghe thật vô nghĩa? Hay là vì, tôi đã biết điều mà Chú đang cố gắng diễn tả? Tôi hỏi, Vậy là, chú yêu cháu nhiều như yêu muối? nỗ lực để Chú phải phá lên cười. Nhưng Chú không cười. Chúng tôi nghĩ về cùng một người, khuôn mặt cùng sắt lại. Tôi ước mình có cả kho chuyện cười, nhưng tất cả những gì tôi có chỉ là một con dao.

Đạo ấy, Chú đi Tây Ban Nha để hưởng tuần trăng mật kéo dài hai tháng. Sau hôm mang cho tôi muối đá, Chú đã được một bệnh viện tiếp nhận, ở Icheon, tỉnh Gyeonggi. Đó là quyết định của Chú, nhưng để đi đến quyết định này Chú cũng phải mất rất nhiều thời gian. Đôi lúc chú sợ rằng sẽ quên tên cô ấy, Chú nói, giọng tắc nghẹn. “Cô ấy” từng là thím của tôi, thật không thể tin được việc Chú thỉnh thoảng quên luôn tên vợ. Chú mắc hội chứng Korsakoff, do tật nghiện rượu gây ra.

Muối đá không hề ngót đi.

Một buổi sáng sau đêm mưa, tôi đứng bên cửa sổ, nhìn chằm chằm vào những tinh thể trắng trên viên đá, rồi gọi điện xin nghỉ và lên xe buýt tới Icheon. Chú không thích tôi tới thăm, nhưng đây là nghĩa vụ của tôi trong vai trò giám hộ, như đã điền trên mẫu biểu của bệnh viện. Liệu Chú có cảm thấy dễ chịu hơn nếu tôi nói với Chú rằng không có cái gì gọi là muối đá chết, rằng chú nhận định sai rồi? Khi chúng tôi hòa vào đường cao tốc Jungbu, những hạt mưa, trộn với những bông tuyết, quất ràn rạt lên kính chắn gió.

Chú từng nói với tôi rằng muối không chỉ là khoáng chất, nhưng Bếp trưởng mới là người dạy tôi về các công dụng cụ thể. Nhờ có muối, rau luộc chín vẫn giữ được màu sắc ban đầu, rau làm xa lát không còn nhả nhớt đắng, hoa cắt về nhà sẽ tươi lâu, kem đông được, nước sôi nguội nhanh, vết rỉ trên quần áo có thể tẩy sạch, họng hết rát, sản xuất được xà phòng. Nhưng tác dụng đáng kể nhất của muối là giữ cho cá thịt khỏi ôi thiu. Không có muối thịt cá sẽ hỏng ngay tắp lự. Trong giờ học ướp muối, Bếp trưởng mang ra cá trích nhỏ béo có một vây lưng và đuôi chẻ đôi. Trước tiên rửa sạch con

cá, mổ bụng, móc bỏ ruột lòng, rửa lại lần nữa rồi lấy nắm muối rắc khắp mình nó. Khi hơi nước rịn ra bề mặt da thì cầm đuôi xách con cá lên, vẩy mạnh nó trong không khí, xong lại rắc thêm một nắm to muối nữa. Bất kể có bao nhiêu cá trích, ngần ấy thao tác vẫn phải thực hiện xong trong vòng nửa ngày. Cá trích rất béo, muốn duy trì độ tươi ngon thì muộn lắm là hai ngày sau khi bắt phải đem ướp muối, nhưng vì còn mất thời gian lưu thông phân phối, nên hề nhận được cá trích thì việc đầu tiên là cứ ướp muối khẩn trương. Muối được sử dụng trong nhiều nghi lễ, chẳng hạn đặt hạt muối lên lưỡi một đứa bé, vừa là lời chúc phúc vừa là công cụ xua đuổi tà ma. Là đầu bếp, nếu nhận được một nguyên liệu không khả quan lắm thì cứ ướp muối đã, sau đó sẽ nhận ra mình nên làm gì với nó.

Thời ở Bếp Won, một trong các phần việc của tôi là nấu món ăn để chụp ảnh, đính kèm các bài trả lời phỏng vấn báo và tạp chí. Tôi hay được hỏi thích nhất nguyên liệu nào, và luôn đáp lại bằng cách mở tủ bảo quản rượu đặt kế bên chiếc tủ lạnh ngoại cỡ cho họ xem. Hồi cải tạo nhà bếp, chúng tôi đã dồn hết tâm tư tình cảm vào quầy bếp bằng cẩm thạch hình chữ U, quầy này có một hộc tròn ở chính giữa để tiện vớt rác trong lúc nấu nướng. Nhưng món tôi chọn với sự cân nhắc cao độ phải nói đến tủ lạnh và tủ bảo quản rượu, cũng là những thiết bị đắt tiền hơn cả. Trong tủ bảo quản đó, tôi cất muối.

Bà từng nói rằng hương vị của bàn tay là yếu tố quan trọng nhất trong nấu nướng, rằng nó sinh ra từ sự chân thành của đầu bếp. Nhưng đối với tôi, nêm muối một cách chính xác mới là điều quan trọng nhất. Thậm chí muối chỉ hơi khô thôi thì những khoáng chất cơ bản của nó cũng tiêu biến, mùi và vị thay đổi. Giống như rượu vang, muối phải được bảo quản ở một nơi có độ ẩm và mức nhiệt hoàn hảo ổn định. Nếu tôi chỉ được chọn một gia vị, thì đó chắc chắn là muối.

Nhưng theo lời Bếp trưởng, đã qua rồi khuyh hướng nấu nướng mọi món bằng cách “rắc một nhúm muối” như bài đăng trên Vogue hồi anh mới vào nghề. Nếu chia đầu bếp thời nay thành hai loại, thì có lẽ là những người dùng muối và những người không. Bếp trưởng thuộc nhóm thứ nhất. Trong thực đơn đặc biệt của Nove có nhím biển phủ trứng cá muối, khi dọn món, Bếp trưởng lấy ra một tô lớn màu lam trong mờ chuyên dùng trộn xa lát, rải một lớp dày muối biển to hạt xuống đáy, bên trên mới là nhím biển, bày trong chính vỏ của nó, và một cái thìa. Rải muối vào tô không chỉ đơn thuần là trang trí, mà còn để người ăn chấm nhím biển, nhưng khách hàng bây giờ, vì tin rằng muối không có lợi cho sức khỏe nên không ai chấm nhím biển vào lớp muối ấy hết. Thiếu chất mặn, ăn nhím biển cũng giống như ăn một con cá trống nhạt toẹt. Thèm muốn thức ăn có vị mặn thật ra là một phản ứng sinh học cơ bản bổ sung cho sự mất muối trong cơ thể người. Trước hôm tôi mở tiệc khai trương trường nấu ăn, Bếp trưởng mang đến tặng một hũ muối trong vắt và ba ổ bánh chỉ nướng với dầu ô liu, men và muối, như thể muốn truyền tải cho tôi ý nghĩa của thứ khoáng chất này.

Tôi đi bộ vào bệnh viện. Giữa độ xuân thu, nơi này từng bừng những sơn thù du, mẫu đơn và thích. Trông giống khu nghỉ dưỡng hơn là bệnh viện. Thực tế thì Chú cũng cần một nơi để nghỉ ngơi chứ không hẳn để chữa bệnh. Bây giờ tôi chỉ còn lại một mình, tính ra Chú có thể về ở với tôi, như thế tôi sẽ không phải luộc tro trọi mỗi quả trứng cho bữa sáng nữa, và chúng tôi sẽ thay phiên nhau dắt Paulie đi dạo, vì Paulie là kiểu chó phải đi dạo hằng ngày. Nhưng tôi biết tôi chưa sẵn sàng. Tôi vẫn chưa quên được cảnh tượng khủng khiếp từng chứng kiến, khi Chú dốc lọ toner của tôi ra chỉ để uống chỗ còn bên trong. Chú nói chú vì yếu mà sinh bệnh, nhưng đối với tôi điều đó chỉ cho thấy là một người đàn bà có thể hủy hoại đàn ông đến mức nào. Tôi biết mình đang phải chuẩn bị cho tình cảnh tương tự, nhưng ở chiều ngược lại.

Tôi sẽ đợi thêm một thời gian. Mỗi người đều có những sai lầm, chỉ cần tự nhận ra thì sẽ có cách cứu vãn, không bao giờ là quá muộn. Tôi nên đợi sang xuân, khi đã có thêm đôi chút năng lượng.

Không thể tưởng tượng một thế giới vắng bóng muối. Mọi người đều cần muối. Tôi đau đớn không phải vì chúng tôi chia cắt, mà vì không còn được nói “Em yêu anh” như từng nói trước đây. Nếu đã không thể bắt đầu lại hay quay trở về điểm xuất phát, thì tôi muốn mình sẽ kết thúc mọi việc đúng như cách nó bắt đầu.

Cầm phích đựng món xúp hải sản cay với nhiều cà chua và húng quế, tôi bước về phía bàn lễ tân.

Tại sao tôi làm bếp, đây là câu hỏi gần như không thể trả lời. Cũng giống như thắc mắc, Vì sao cô lại yêu người đàn ông này chứ không phải người đàn ông khác? Dĩ nhiên không có lý do rành mạch, rất khó giải thích ngay cả với người mình yêu. Tôi có thể dẫn một ví dụ. Giả sử bạn là mặt trời. Mặt trời hút lấy những phân tử tinh khiết và nhẹ nhất của nước biển, mang lên không trung, muối nặng nên ở lại, suy ra muối là sản phẩm tụ hình từ những chuyển động của mặt trời. Để ví dụ này trở nên xác đáng, có lẽ nên nói về niềm say mê và động cơ của mặt trời trong việc tạo ra muối. Tạo muối là sứ mệnh cơ bản của mặt trời. Tầm quan trọng của muối vô hình trung lại tạo nên giá trị của mặt trời trong thế giới ẩm thực. Thoạt tiên, hành động nào của con người cũng chỉ là một giấc mơ. Giấc mơ đó xuất hiện thì thoáng như định mệnh, thì thoáng như trùng hợp, và đôi khi trở thành sự thật bằng những cách không thể tin nổi. Trong trường hợp của tôi, mọi chuyện bắt đầu từ một con chim trĩ đỏ.

Vào một ngày của tuổi hai mươi, tôi đang ngồi trong lớp Lịch sử ở đại học, cầm tưa trên tay, mơ màng. Tôi không biết mình nên làm gì với đời mình. Tuổi hai mươi giống như một quả dưa – với vương miện đội trên đầu, nhưng thay vì bóc vỏ một cách đơn thuần, người ta phải dùng dao gọt hết các mắt mới tìm được vào thịt quả. Dưa rất nhiều nước, nhưng không nhân, không hạt giống, phần ăn được cũng chẳng có bao nhiêu, lại còn bọc chặt giữa những mẩu cứng nhọn ngấn. Vấn đề lớn nhất của tôi là không tìm được đối tượng để say mê và gắn bó lâu dài. Trong khi mùa xuân là mùa tái nạp năng lượng cho nhiều người, khởi động lại mình sau vụ đông uể oải với nhiều người khác, thì tôi lại chỉ biết nhìn ra ngoài cửa sổ trong giờ học, buồn chán ngắm những đám mây lững lờ theo gió hoặc bông bèo giữa làn khí lạnh mùa xuân êm đềm dịu nhẹ.

Vào cái ngày tháng Tư năm đó, tôi ngồi bên cửa sổ giảng đường, vừa ngắm mặt trời lặn dần vừa nuôi hy vọng mong manh rằng có lẽ tuổi hai mươi không phải là dưa, mà là cái gì đó thanh thoát, tươi mới, nhẹ nhàng và rõ ràng hơn, như gió xuân chẳng hạn. Thành linh một con gà màu mè sặc sỡ bay vào giảng đường, sỗ sàng quạt cánh vào giấc mơ tôi. Mất một lúc tôi mới nhận ra đó không phải là gà, vì chân nó ngắn hơn và đuôi dài hơn, mà là chim, một con chim trĩ đỏ.

Giảng đường lập tức nhốn nháo.

Vẫn ngồi nguyên tại chỗ, siết chặt đôi tay run rẩy, tôi nhìn chăm chăm vào con trĩ khỏe mạnh bộ điệu tinh ranh đó, đôi mắt đen sáng lấp lánh giữa vùng lông đỏ, mỏ trắng, cổ màu lam thẫm pha vệt tím, ức vàng kim, chiều dài hơn tám mươi centimet. Giảng viên và mấy cậu con trai trông chừng chắc túm lấy cánh con chim, bắt cháp những vùng vẫy tuyệt vọng, quăng nó ra ngoài cửa sổ. Mọi huyền não xếp xuống, nhưng giảng viên không thể làm mọi người tập trung được nữa, ai nấy đều xì xào về sự xuất hiện đột ngột của con trĩ, người thì nói đáng lẽ chúng tôi nên đưa nó cho phòng bảo vệ thay vì ném ra ngoài cửa sổ, người thì thảo luận xem vừa rồi có phải là trĩ trống không, hay là trĩ mái với bộ lông nâu tuyền, là trĩ trắng rất hiếm thấy, hay thậm chí không phải chim trĩ mà là gà nhà. Tất cả những phỏng đoán cứ lan mãi quanh giảng đường cùng những chiếc lông chim phát phơ, chứng cứ duy nhất cho thấy con chim trĩ đã thực sự bay vào qua cửa sổ.

Hỏi tôi còn nhớ, một hôm, Bà cầm một vật đỏ và tròn ra, nói rằng đây là quả táo. Táo. Tôi ghi nhớ từ táo. Bà bảo tôi chạm vào nó, và hỏi, Cảm giác thế nào? Tôi sờ và nhận ra rằng thứ gọi là táo này rắn chắc, lạnh và trơn mượt. Bà lại bảo tôi ngửi rồi cắn một miếng. Với mỗi thao tác tôi đều phải báo cáo cảm giác của mình: nó thơm, nó chua và ngọt. Từ nhỏ đến lớn, tôi theo Bà dạo quanh khắp vườn cây ăn quả, xem lê táo chín rụng, ngắm những bông hoa trắng xấp nở tung rồi phai tàn. Cảm nhận và

kiến thức của tôi về hương vị hoàn toàn là sản phẩm của triết lý giáo dục độc đáo của Bà, hình thành trong bếp và ngoài vườn. Nhưng tôi nghĩ tôi không lý trí được bằng những người nhạy cảm với hương vị. Tôi tiếp xúc với thế giới rộng lớn bao la của cảnh tượng, âm thanh, cảm giác, vị giác, và khứu giác chỉ qua một quả táo. Từ đó đến khi tôi gần dậy thì, Bà tiếp tục dạy tôi nếm và đánh giá các hỗn hợp nguyên liệu-gia vị, giới thiệu với tôi vô vàn hương vị và cách đánh thức mọi khả năng cảm nhận của lưỡi mình.

Sau khi con chim trĩ bị trục xuất, tôi lại nhìn chằm chằm ra cửa sổ như cũ, không quan tâm đến màn tranh luận của các bạn học. Thành linh tôi nhận ra. Và không thể ngăn bản thân nhảy bật khỏi chỗ ngồi. Điều tôi cần không phải là những sự kiện lịch sử chán ngắt, mà là một công việc giúp mình tận dụng được khứu giác, vị giác, xúc giác, thị giác và thính giác. Tôi thấy mắt mình nhìn như xuyên qua con chim trĩ, trong khi bụng bảo dạ, Mày đẹp thật đấy, nhưng da thịt rắn chắc này, nếu được xử lý bằng dao và lửa, sẽ trôi trơn tru xuống cổ họng tao. Đó là lần đầu tiên tôi nói chuyện với một con chim trĩ, và là khoảnh khắc đầu tiên tôi hiểu ra rằng ẩm thực không thể lèo lái bằng cảm giác đơn thuần, mà cần thể hiện bằng những hành động rạch ròi lý trí. Phát kiến mới mẻ này thì thầm với tôi rằng, nên chọn làm công việc mình thích, theo đuổi lối sống khiến mình hạnh phúc. Nó cũng đánh thức trong tôi nỗi thôi thúc được ngón ngấu những thứ mình thích, hay những thứ quyến rũ mình.

Ngày hôm sau, tôi bỏ học và nộp đơn vào trường dạy món Ý đầu tiên ở Hàn Quốc. Tôi vẫn hai mươi tuổi, nhưng là một người hai mươi đã có được điều hôm qua còn thiếu. Ánh sáng, thứ ánh sáng yếu ớt mà chỉ đôi mắt quen với bóng tối mới nhận ra, ánh sáng ấy đã chinh phục tôi.

Bởi vậy, không cần phải hỏi vì sao tôi trở thành đầu bếp. Trở về với ví dụ mặt trời: để đến được nguồn cội tạo ra muối, ánh nắng phải xuyên xuống sâu hơn, tới tận lõi. Đối với người mình yêu, không được để mất niềm háo hức say sưa, phải đến với anh ta bằng tất cả những đam mê và nông nổi. Thành thử, điều cần hỏi bây giờ là: Đó có phải tình yêu thực sự? Anh có yêu em không? Và đây, mới thực sự là câu hỏi vĩnh viễn bỏ ngỏ.

Tháng Hai là tháng ngắn nhất trong năm, cũng là tháng thừa thớt lễ lạt hội hè, có thể coi như mùa giáp hạt đối với ngành công nghiệp nhà hàng. Nhưng không thể về sớm hoặc làm ít đi chỉ vì vắng khách. Ở Nove, tháng Hai là thời điểm chúng tôi phát triển thực đơn mới, nên đây là tháng tràn ngập xúc cảm cũng như vô cùng căng thẳng. Phải sáng tạo món mới để giới thiệu vào tháng Bảy, trong thực đơn mùa hè.

Giống như mọi điểm bất biến khác ở Nove suốt bốn năm tôi vắng mặt, Bếp trưởng vẫn duy trì việc lên thực đơn mới hai lần một năm, và cũng hai lần một năm – vào tháng Giêng và tháng Bảy – lại cử hai đầu bếp sang Ý. Họ có thể đồng hành đến một vùng thăm thú các nhà hàng tại đó hay chọn đi những hướng khác nhau, miễn là phải vòng quanh nước Ý trong mười lăm ngày, ăn và uống càng nhiều càng tốt. Nove sẽ chi trả toàn bộ phí tổn, nhiệm vụ duy nhất của các đầu bếp là báo cáo về những món đáng nhớ mà họ gặp, về cả những món mà họ muốn gợi ý cho thực đơn mới. Từ những báo cáo này, Nove tiến hành xây dựng thực đơn. Đôi lúc có người mang được hẳn công thức về, hoặc học được cách làm món ăn trong bếp của một nhà hàng nào đó. Điều này cũng tùy khả năng từng người, còn hầu hết các đầu bếp chỉ dựa vào gai vị giác để đoán ra những nguyên liệu đã được sử dụng, bởi các nhà hàng nổi tiếng hiếm khi công khai công thức của họ. Làm báo cáo như thế rất khó, dĩ nhiên rồi, nhưng không phải lúc nào cũng có cơ hội chọn nơi đi chơi và thả sức ăn uống ngủ nghê suốt mười lăm ngày liền. Có lẽ chính nhờ những cơ hội như vậy, tỉ lệ giữ chân nhân viên của Nove phải nói là rất cao.

Trong sáu năm làm việc cho Nove, tôi đã đi Ý năm lần, học được cách chế biến gan ngỗng kèm táo nướng ở Tuscany, cách làm gelato ở Bologna, làm pizza margherita ở thành phố pizza lừng danh Napoli (nhờ lao động không công suốt mười hôm liền trong bếp quán pizza nổi tiếng nhất ở đó, họ có lượng tiêu thụ kỷ lục là bốn nghìn miếng pizza margherita mỗi ngày). Không còn nơi nào thích hợp hơn nước Ý để nghĩ về thức ăn, để ăn ngày ba bữa, để uống, để ngủ nữa. Ở Ý, hề không có gì trong miệng tức là đang đói. Và thu hoạch sau chuyến đi Ý của tôi không bao giờ chỉ có mỗi món ăn.

Khi đã hết khách, các nhân viên vừa đi du lịch ẩm thực về sẽ nán lại nhà hàng cùng với Bếp trưởng và những người đóng góp ý tưởng, để chế biến, thưởng thức và đánh giá món ăn đến tận đêm khuya. Người nào làm việc trong nhà bếp mười một tiếng mỗi ngày sẽ biết rằng thức ăn, bất kể ngon lành đến đâu, cũng không thể hấp dẫn mãi được. Nhưng tháng Hai là tháng đặc biệt. Hằng ngày, tôi đến làm lúc mười giờ sáng và ở nhà bếp tới quá nửa đêm để nấu, ăn, uống. Giả sử phân loại, thì những thức tôi ăn bây giờ không phải là thức ăn đoàn kết, không phải là lời đề nghị hòa bình, nó có xu hướng xích mích hơn, khiến tôi không muốn mở miệng mà tiếp nhận. Thực ra dù Mun Ju không tỏ lộ lo lắng về việc tôi quá gầy, thì tôi cũng cần tăng cân và chưa bao giờ muốn là một đầu bếp biếng ăn. Bước vào giai đoạn chuẩn bị thực đơn mới, tôi liền tập trung ăn. Trong khi những người khác chỉ ném thử thì tôi luôn đánh bay cả đĩa, bất kể là món gì. Lưỡi có nhạy cảm đến đâu đi nữa, thì việc ném mỗi một miếng rồi vội đánh giá chẳng khác gì việc nhìn thấy ai đó một lần nhưng thao thao bình luận theo kiểu đã biết mọi điều về anh ta.

Từ chối thức ăn là chứng ngại đầu tiên tôi gặp phải sau khi chia tay anh. Từ chối thức ăn về cơ bản là sự từ chối các mối quan hệ, nếu chuyển biến nặng hơn thì có thể trở thành căn bệnh đáng sợ, dẫn đến việc hủy hoại hoàn toàn mọi giao tiếp với con người. Tôi ăn suốt ngày cho đến khi kiệt sức, giống như Mun Ju mười năm về trước. Nhưng chính ngủ, chứ không phải ăn, mới là nguyên nhân làm tôi kiệt quệ. Kẻ chi phối căn bếp chật hẹp này hóa ra không phải Bếp trưởng nghiêm khắc khó tính, mà là mùi

thức ăn lan tràn, cầm tù người ta trong nó.

Các khúc mắc của tôi với Paulie cũng bắt đầu từ mùi. Hồi dọn khỏi nhà Bà, tôi đã không ngờ được rằng một ngày kia mình sẽ có một con chó. Lần đầu đến chỗ anh, tôi trông thấy một ụ nâu lớn, phẳng phiu, bóng loáng ở giữa vườn, đang tắm trong ánh nắng.

Tên nó là Paulie, anh nói với tôi, như thể giới thiệu chính mình. Tôi chưa gặp ai thốt ra tên một con chó mà nghe ngọt ngào đến vậy, giả sử được hỏi tại sao lại phải lòng anh, tôi nghĩ có lẽ mình sẽ nói ngay là vì cách anh gọi, Paulie! Máu dồn ngược lên đầu – như vừa nhấp một ngụm rượu ngọt nóng – khi tôi tự hỏi gọi tên chó còn thế, không biết anh sẽ gọi tên tôi thế nào. Tôi đùa rằng con chó nằm khoanh mình mà vẫn đồ sộ đến nỗi tôi tưởng là con gấu. Anh phá lên cười và kêu, Ê, Paulie, chào đi nào. Đáng ngạc nhiên, con chó to lớn nhồm dậy, tiến lại gần, dừng trước mặt tôi, lặng lẽ và lịch sự thúc cái mũi vuông vức trợn nhẵn vào đầu gối tôi. Cú thúc này về sau sẽ đồng nghĩa với câu “Chị ồn chứ?” trong ngôn ngữ bí mật của tôi với nó.

Bây giờ thì cả Paulie và tôi cùng bị ruồng rẫy. Tôi đã tin rằng chúng tôi sẽ không vấp phải bất cứ vấn đề nào, mặc dù tôi chẳng mấy khi rảnh rỗi để thực sự đánh giá tình hình. Paulie không sao hiểu được vì lẽ gì mà thi thoảng tôi bỏ bữa hoặc nhốt mình trong nhà. Cũng như tôi quên rằng Paulie cần đi dạo hằng ngày và rằng tiếng sửa qua kẽ răng của nó không phải lời đe dọa mà là một dấu hiệu phục tùng. Tôi còn quên là không được để mặc Paulie một mình cả ngày, bởi nó là một con vật trung thành, một con vật rất khổ sở khi hàng tiếng đồng hồ không có chủ ở bên.

Vào trung tuần tháng Hai, cứ phải khuya khoắt tôi mới đi làm về, thế là ngôi nhà bắt đầu tanh bành. Paulie xới tung các quyển sách, rèm cửa, quần áo. Và bất kể đã trở nên gần gũi thân thiết tới mức nào, con người và con chó vẫn không thể đi đến nhất trí về mùi hương. Paulie và tôi thích những mùi hoàn toàn đối lập. Paulie ghét mùi nước hoa tôi dùng, trong khi tôi không thể chịu đựng được mùi nước tiểu và phân mà nó đem trét lên rèm với thảm. Paulie được huấn luyện rất tốt từ khi ra đời, nhưng sau ngày ông chủ báu ngọc bỏ đi, nó đã bắt đầu thôi vào buồng tắm, mà cứ đại tiểu tiện ở bất kỳ nơi nào nó muốn. Tôi có thể thông cảm, dĩ nhiên, vì Paulie cũng biết thông cảm khi tôi cứ ngủ li bì hoặc tình cờ đổ nước cam chứ không phải nước lọc vào bát của nó. Về đã muộn lại còn phải lau dọn căn nhà đã bị con chó cố ý phá phách là một chuyện không dễ chịu gì, nhưng cái mùi nó tạo ra mới thực sự vô phương tha thứ. Mùi phân và mùi nước tiểu cứ lưỡng lự vương như trứng ung hết góc nọ đến góc kia. Không tài nào cải tạo được. Paulie cứ giở trò suốt.

Cũng giống như con người, giữa chó với nhau vẫn có sự khác biệt. Có những con chó đặc biệt khác những con còn lại. Tan làm, tôi thường nghĩ nên về nhà khẩn trương để có thể dẫn Paulie đi dạo, nhưng về tới nơi tôi lại rúc ngay vào buồng tắm mà gội đầu xối nước hòng xả hết mùi nhà bếp trên tóc trên tai. Tắm rửa xong xuôi thì chỉ còn mỗi một ham muốn là ngủ. Bất kể ăn nhiều đến đâu, thể xác tôi vẫn hoài mệt mỏi.

Tao nghĩ là xuân sắp sang, tôi thì thào trong lúc nằm trên xô pha, tay lơ đãng chải lông cổ Paulie. Con chó đột nhiên lắc mình, ngẩng đầu lên, và tôi lập tức ngửi thấy mùi gì đó. Tôi hít hít, lỗ mũi nở rộng. Mà làm gì đấy, Paulie? Paulie lắc đầu, lông trên mình dựng đứng. Tôi rút bàn tay đang luồn trong bờm lông Paulie, đưa lại gần mũi. Một mùi thân thuộc mà tôi biết quá rõ. Mùi ấy từ từ khuếch tán ra không khí. Tôi thọc lại tay vào lông Paulie và nó ưng thuận, cuộn mình nằm xuống như cũ.

Mùi hôi của rêu mốc mọc trên bề mặt phô mai xanh; mùi oi của tảng thịt cừu treo lâu ngày trên xà nhà; mùi chua, cũ, nồng, thoảng ra từ vùng dưới cánh tay của một chiếc sơ mi ẩm mồ hôi... Và giữa tất cả những mùi đó nổi lên một mùi mẫn mẫn dễ chịu, tươi mới như cá trích mùa đông, một mùi

hương bản năng, đầy sức sống. Mùi của một người đàn ông. Mùi của anh.

Chó ghi nhớ con người qua những dấu chân họ để lại trên mặt đất, qua mùi của bàn tay vuốt trên lưng chúng. Đây... mùi này thì cả hai chúng tôi đều thích.

Paulie lắc đầu. Tôi nhắm mắt. Có khi mùi của anh cũng còn phảng phất đâu đó trên xô pha này. Một lượng rất nhỏ những phân tử không đáng kể. Bây giờ mùi ấy đang từ từ tản mát khỏi căn nhà và khỏi lông Paulie. Nhưng mùi không phải là thứ duy nhất tôi nhớ ở anh. Mà cũng thế, phải không Paulie?

Vào các ngày thứ Ba và Năm – ngày có tiết dạy nấu ăn – tôi sẽ ra chợ Gyeongdong hoặc đến mấy nhà kho lớn như Costco để mua nguyên liệu. Chúng tôi thường đi cùng nhau, nhưng nếu anh có kế hoạch khác thì tôi sẽ lái xe tự đi một mình. Hôm ấy, tôi vừa xách sáu túi nhựa lớn đầy đồ ăn thực phẩm về tới cửa và đang thay dép lê để đi trong nhà thì Paulie, nhồm dậy từ chỗ nằm trước cửa trượt trong mớ ngăn giữa tiền sảnh và phòng khách, tiến lại gần và thúc mũi vào đầu gối tôi. Khác với mọi lần, cú thúc rất mạnh, gần như thô bạo, đến nỗi tôi phải bước giật lui.

Chuyện gì vậy, Paulie?

Khi một con chó xử sự khác thường, chúng ta nên nương theo cách thức nó yêu cầu. Mỗi lần dẫn Paulie đi dạo, tôi không thể kéo mạnh dây da ngay nếu muốn đi theo một hướng xác định. Thay vào đó tôi để tùy ý con chó chốc lát rồi khéo léo điều chỉnh về lối đi mình muốn. Còn cứ giằng mạnh dây da thì nó sẽ bướng bỉnh đòi theo hướng sai. Tôi đã học được ở anh rất nhiều về loài chó. Paulie nôn nóng muốn ra ngoài, tôi bèn bước lùi, mềm mỏng và nhẹ nhàng cản nó lại. Đúng lúc ấy, tôi loáng thoáng nghe thấy tiếng động bên kia cánh cửa trượt. Thật bất thường vì Paulie phải nằm ngoài cửa thế này, nếu chủ nó đang ở bên trong.

Có ai đến à, Paulie?

Y như trong cảnh quay chậm, Paulie từ từ khụy chân trước và nằm xuống bên chân tôi. Có nghĩa là, chúng ta nên ở ngoài đây với nhau.

Mày biết người đó à, Paulie?

Paulie nhăn mũi phì một tiếng, nghe gần như thở dài. Trong quá trình dạy từ ngữ cho Paulie, tôi nhận ra rằng loài chó chỉ có thể diễn đạt ý mình một cách rất hạn chế. Nhưng xét về bản chất, thông tin của chúng không bao giờ chứa đựng sự dối trá.

Tránh ra, Paulie, tôi hạ lệnh bằng một giọng thấp và đanh. Mũi Paulie cứng lên thấy rõ. Nó đang bồn chồn. Cứ đẩy mũi vào ống chân tôi.

Không sao đâu, Paulie. Lùi ra, Paulie. Mau.

Không cản được, Paulie miễn cưỡng di chuyển ra sau tôi. Tôi đưa tay đến cửa trượt, áp lòng bàn tay lên cánh cửa và vuốt nhẹ, cửa mở.

Dừng ở bên này cửa với Paulie, chỉ tích tắc thôi, mà đầu óc tôi đã suy đoán đủ mọi sự kiện xoay quanh cảnh tượng lộ lộ kia. Không có gì lạ lẫm trong việc một người đàn ông và một người đàn bà trần truồng. Nó tự nhiên như hai vị khác nhau trộn lẫn trên một đĩa. Cô ta mặc đầm sa màu đào, ngoài khoác áo gió đầu thu. Tôi cùng các học viên từng phải trầm trồ vì chiếc đầm quá đẹp và hợp với cô, rồi xúm xít vây quanh để sờ xem chất vải.

Từ bên này khung cửa, tôi nghĩ đầm sa vẫn còn rất đẹp, nhưng mặc vào tháng Mười một thế này thì lạnh lắm. Hai tay cô vẫn vò viền gấu của cái đầm đã tót lên đến thắt lưng, phơi bày mọi thứ, môi cô mút lấy bùi anh, nhăn nheo như quả mận khô, anh thì ở bên trên, tay luồn vào mái tóc xõa kín cả mặt

cô, nhẹ nhàng và liên tục kéo đầu cô về phía mình hoặc đẩy ra.

Hồi còn nhỏ, tôi từng nghe Bà kể một câu chuyện.

Ngày xưa ngày xưa, có một người đàn ông ngủ lâu ngày trên cây. Thời đó thế giới chưa có người, khủng long còn về về bay lượn. Một hôm người đàn ông tỉnh giấc. Những chùm mây nhỏ nổi trôi bồng bềnh trên trời, và gió thơm như cỏ. Không phải cỏ, anh ta nhận ra, mà là một bông hoa duyên dáng. Bông hoa đang nở rộ dưới gốc cây, chính cái cây của anh ta. Người đàn ông tụt xuống bằng đôi chân săn chắc khỏe mạnh. Giữa đóa hoa nở xòe như chiếc đĩa, có một vũng nước đọng. Người đàn ông đứng im, chằm chằm nhìn cái vũng rồi nghiêng mình xuống, chậm rãi và thành kính, bắt đầu uống.

Trông anh, tôi hình dung được dáng vẻ của người đàn ông trong truyện khi anh ta uống nước. Anh ngã cô – giờ đã khóa thân hoàn toàn – ra xô pha, quỳ trên hai chân, nhìn xuống cô ở chỗ, hân đã nở bung như một quả vả mọng chín, đúng kiểu vừa bừng tỉnh sau một giấc ngủ dài và lần đầu tiên trong đời ngắm nước mưa đọng vũng trên một đóa hoa. Lưng anh xoay ra ngoài, nhưng tôi biết ánh mắt anh thế nào. Tôi đã tưởng ánh mắt ấy chỉ dành riêng mình tôi.

Anh bắt đầu, nâng niu và nhip nhàng, đưa ngón tay chà xát, xoa nắn cô. Giàng chân rộng ra để ngón tay anh vào được sâu hơn, cô ngược nhìn mặt anh với biểu cảm như kiêu, Nhìn đi, nhìn xem của em hoàn hảo thế nào, rồi rên lên và nhắm mắt lại. Không ai vội vàng, không ai bối rối. Nghĩa là không phải lần đầu tiên họ làm tình. Giống như những người đi hái nấm, họ rất tập trung, bí mật và cẩn thận trong sự yên ả đầy căng thẳng và nôn nao, kéo và đẩy và căng và giật nhau như những chiếc lưỡi lớn, hồng, ướt, bóng loáng quần bện làm một. Họ đã chìm đắm hoàn toàn vào ăn – như thể đang tham dự một bữa tiệc khác biệt, không phải ở món ăn, mà ở cách ăn – nhai, mút, liếm. Anh kéo mông cô, tròn và ửng như những quả đào ướp vang đỏ, lại sát mình. Rồi anh thúc vào bên dưới cô, ghì chặt hông cô bằng cả hai tay, tôi nghe anh hét tên cô, điếc cả tai. Đôi mắt tôi cũng biến thành vùng nhạy cảm thì phải, chỉ nhìn mà toàn thân đã run bắn lên. Những muốn lao vào giữa họ mà hỏi, Hương vị thế nào?

Khi ăn đào ướp vang đỏ, phải dùng cái nĩa cực nhọn mà đâm phập vào nó.

Cách duy nhất để thưởng thức đây.

Tháng Ba

Ta đã cho người đồ ăn, giờ người phải làm những điều ta bảo.

Châm ngôn Sherpa

Đông đến và đi như con cá lạc đường. Mùa đông năm nay thật lạnh, dài, và bất tận. Mừng là mình đã vượt qua được, tôi tự nhủ, mau chóng trở lên lạc quan về thế giới mỗi khi liếc thấy một bông thủy tiên vàng nảy ra khỏi đất đai lạnh giá. Mùa xuân là mùa tuyệt vời để nấu ăn. Có thể nghe được tiếng vạn vật đội đất bật lên, trên núi, dưới biển và ngoài đồng, giống như mở một hộp cá trích và thấy phả ngay vào mặt làn khí mằn mặn tươi tắn, nhìn đám bong bóng muối cứ sủi ùng ục như phát nổ. Âm thanh vui tai nhất trong số này là tiếng con bạch tuộc ngo nguậy trồi lên từ đáy sâu đại dương. Con bạch tuộc bị bắt, ngạc nhiên, vặn xoắn và phun mực đen như muốn nôn mửa hết những vết thương mà nó phải mang trong mình suốt cả mùa đông. Bạch tuộc dẻo, tươi, nhiều trứng, ẩm ắp hương vị và dinh dưỡng vào quãng tháng Ba tháng Tư, những tháng đúng mùa. Tháng Ba cũng là tháng món mì ống bạch tuộc phục vụ ở Nove đắt hàng nhất. Chuẩn bị nguyên liệu xong, trong lúc đợi khách tới ăn trưa, tôi nghỉ tay và chà năm sáu con bạch tuộc vào nước muối, đoạn vớt chúng ra và, thay vì chầm tương ớt truyền thống, tôi dìm chúng trong sốt pesto rồi đưa lên miệng. Bạch tuộc mềm nhưng không nát, mùi biển nồng ngộn trong miệng tôi cùng vị tươi của húng quế. Đúng là hương vị của mùa xuân.

Tôi quay ra làm tiramisu, món tráng miệng tiêu biểu của ẩm thực Ý. Tiramisu ăn vào mùa nào cũng ngon, nhưng mùa xuân có vẻ thích hợp hơn cả. So với các loại bánh khác, nó hơi rắc rối trong khâu thực hiện và khó khăn trong khâu bảo quản, vì thế tôi không làm thường xuyên, nhưng hễ sang xuân là thế nào cũng có để gửi ra bàn tặng các khách quen. Dân Venice thế kỷ XVIII đặc biệt yêu thích tiramisu – nghĩa là “kéo tôi lên” trong tiếng Ý, và quả thực nó có thể cải thiện tâm trạng người ăn. Với espresso trộn trong thành phần, tiramisu khiến người ta trở nên hào hứng chỉ sau một miếng cắn. Nếu dùng kèm một tách cà phê nóng điểm cô nhắc vào mùa đông, tiramisu còn tạo nên những hiệu ứng tuyệt trần hơn. Tôi pha espresso để nguội, tra chút đường trắng vào nồi rồi đun sôi, đồng thời đập trứng, thêm hạt vani, và đánh bông bằng máy đánh trứng. Đây là món tráng miệng đầu tiên tôi dạy các học viên tuần thứ sáu ở Bếp Won. Tôi trải kem và phô mai mascarpone, rót espresso lên trên, rắc một nhúm bột ca cao và đặt vào tủ làm lạnh, định sẽ đem ra dùng cho bữa trà chiều. Đây là món ăn nhẹ đầu tiên tôi làm kể từ khi quay lại Nove. Nếu nó quá mặn, có thể điều chỉnh bằng mật, và nếu quá ngọt, cứ cho thêm muối. Hy vọng các đầu bếp sẽ xúc nhẹ nhàng từ ngoài rìa vào, đưa lên miệng, và đồng ý: Cuối cùng K đã lấy lại được nhịp điệu của mình.

Choi, phụ bếp trẻ nhất, đã quên đặt salumi và mozzarella, khiến việc chuẩn bị bữa tối gặp đôi chút trục trặc. Chẳng phải ngày tận thế nếu thiếu salumi, nhưng không có mozzarella, chúng tôi không thể làm được xa lát caprese, món khai vị nổi tiếng nhất trong thực đơn của Nove. Mozzarella phải tươi, vì thế không tiện đặt nhiều một lúc. Như để khiến mọi việc tệ hơn, hôm nay lại đúng là ngày ông Choe sẽ đến dùng bữa. Ông ta là chủ tịch của Mido, một hội sành ăn đầy ảnh hưởng trong giới ẩm thực. Quản lý Park nói không nên để Bếp trưởng biết, và phân công tôi buổi chiều ra siêu thị gần nhất mua về. Tôi hơi khó chịu, vì siêu thị gần Nove nhất lại chính là Costco ở Yangjaedong, nơi tôi thường đi với anh. Nhưng cuối cùng tôi cũng đặt chân ra đường dưới trời đầy gió.

Khi môi quan hệ xuất hiện những nứt rạn, người ta thường băn khoăn rằng những người khác sẽ làm gì trong tình cảnh tương tự. Tôi nhận ra mình đang cố sức đến kiệt quệ để thể hiện bản thân như một sinh thể không sợ hãi, như một con thú nhỏ giữa trái đất này. Tôi giấu mình đi, tránh lai vãng những nơi chốn cũ từng tới với anh, không ăn những món chúng tôi từng nấu hoặc ăn cùng nhau, chỉ là không định dọn đến một chỗ ở mới, vì tôi đã có căn bếp và tủ lạnh lớn đúng như ao ước bấy lâu. Người ta

thường bảo chẳng ai mê thích người yêu được đến từng giây từng phút trong suốt cuộc đời, nhưng với tôi thì không đúng. Tôi say mê và vẫn nhìn về phía người tôi yêu mỗi giây mỗi phút được ở bên nhau. Và chưa thể chấp nhận được thực tế rằng mình không còn anh nữa. Nỗi buồn thực sự chính là khi một người khát khao mà người kia thì không. Tôi chẳng tìm ra từ nào xác đáng hơn để miêu tả, và không thể diễn đạt được cảm giác này thông qua món ăn.

Bởi có một điều chắc ai cũng biết, về nỗi buồn, là nó rất mực cá nhân, riêng tư hết sức.

Đàn bà làm gì trong khi chờ người đàn ông của mình? Cô ta có thể gội đầu, trang điểm, chọn kiểu váy áo mà các bà các cô đều nóng lòng mặc thử, xúc nước hoa, ngắm mình lần cuối trong gương. Nhưng quá trình này chỉ diễn ra khi cô ta và người đàn ông được chờ đang yêu nhau. Còn nếu phải chờ một người đàn ông cô ta vẫn yêu mà không thiết tha gì cô ta nữa thì tình hình sẽ khác, vì lúc ấy niềm vui thuần túy của việc đợi chờ đã mất. Yêu một người cũng giống như xăm chữ lên mu bàn tay mình. Cho dù người ngoài chẳng ai nhìn thấy thì chúng, giống như dạ quang, vẫn lọt vào tầm nhìn của người thay lòng đổi dạ. Với tôi bây giờ, thế là đủ.

Tôi cũng tính đến việc dọn dẹp một chút hoặc tắm cho Paulie, nhưng cuối cùng lại chọn cách nằm dài trên xô pha. Tôi muốn làm những việc chỉ liên quan đến bản thân tôi, những việc hai đứa từng làm chung hồi anh còn yêu tôi, một việc gì đó, không dính dáng đến tắm cho Paulie hay dọn dẹp, nhưng giờ, những việc như thế dường như chẳng còn nữa. Đã có thời tôi từng chia sẻ rất nhiều thứ với anh, rất nhiều thứ có thể khiến chúng tôi hạnh phúc hoặc phấn khích. Tôi trở mình.

Anh đến vào hai giờ chiều, như đã hẹn, lúc tôi đã ngủ thiếp đi. Trong lần đầu gặp nhau tôi cũng nằm thế này, chỉ khác là trên đường, và khi mở mắt thì thấy anh đang nhìn xuống mình, mũi gần chạm mũi.

Paulie đánh động về sự có mặt của anh bằng cách giật chiếc dép lê đang toong teng ở chân tôi. Tôi mở mắt, thấy anh đã vào bên trong cửa trượt, bộ dạng không mấy thoải mái. Lại đây đi, như ngày xưa. Lại gần đây. Nhưng anh không nhúc nhích. Tôi ngồi dậy và chải tóc.

– Độ này thế nào? – Câu chào của anh không nhằm trực tiếp vào tôi, mà cũng không thực sự dành cho Paulie. Anh gỡ túi khỏi vai và buông nó xuống nền nhà gần chỗ cửa trượt như thể sắp phải đi ngay.

Paulie từ từ lại gần, liếm lòng bàn tay anh đang chia ra. Bằng bàn tay kia, anh vuốt ve cổ nó. Cổ Paulie sắp vương mùi anh thêm một thời gian nữa đây. Không muốn anh nhìn mình nằm, tôi nhóm dậy khỏi xô pha:

– Anh muốn ăn gì không?

– Không, anh ăn rồi.

Chúng tôi vẫn thường nhàn nhã ăn trưa vào khoảng hai giờ, sau bữa giữa sáng và trưa.

– Ăn rồi?

– Anh đưa Paulie đi dạo rồi sẽ quay vào.

Anh không buồn nán lại qua hai phút. “Thế cũng được,” tôi đi về phía nhà bếp. Paulie nhìn tôi nhưng chân thì lê ra cửa khi chủ nó huyết sáo. Tiếng huyết sáo của anh. Lâu rồi tôi mới nghe thấy. Dù từng tập luyện rất cần mẫn, tôi vẫn không thổi được thành tiếng. Tôi nghe cửa đóng lại. Ăn gì thì hợp hơn cả vào lúc hai giờ chiều? Tôi chum môi và cố huyết sáo trong lúc mở tủ lạnh. Trong tủ có khoai tây, bí ngô xanh, bột mì, mì ống, một khay xốt và cá đông lạnh – cá tháp, cá bơn, cá thu – cùng mấy con cá trống tươi và trứng cá rất hợp để làm xa lát. Với những thứ này tôi có thể chuẩn bị một bữa thơm tắt, dù không linh đình. Tôi từng cảm thấy mình được trời ưu đãi mỗi lần mở tủ lạnh.

Trong tiểu thuyết *Người đàn bà ăn được*¹, Marian nướng một cái bánh cho người đàn ông cô làm cô thay đổi nhưng cuối cùng gần như hủy hoại cô. Cái bánh có hình đàn bà. “Trông em ngon đấy. Làm

người ta rất thèm ăn. Và đó là điều sẽ xảy ra với em, điều em phải gánh lấy khi mang phận thức ăn,” cô nói, đoạn gọi người đàn ông đến chỗ mình và đưa cái bánh ra. Khi anh ta phát hoảng bỏ đi, cô lấy nĩa đâm vào hình nhân, bắt đầu từ đôi chân. Có lẽ cô chỉ muốn chia sẻ cái gì đó với anh ta và nhờ vậy, thấy thỏa mãn. Tiểu thuyết kết thúc ở chỗ Marian nói rằng đây đơn thuần là một cái bánh, đoạn xiên nĩa vào tấm thân bánh ngọt, cắt cụt đầu nó.

Để tỏ thái độ thất vọng với người chồng của mình, phụ nữ La Mã sẽ nướng bánh bột hình âm hộ và đặt nó lên bàn. Trong một nhà thờ nhỏ ở Sicily, có bức bích họa vẽ một cái bánh nướng dạng bầu vú, làm từ sữa trứng màu vàng, ngọt và dày, trên cùng dính anh đào đỏ làm nhũ hoa. Phụ nữ nấu nướng không chỉ để ăn. Phần nộ, bất hạnh, thèm muốn, thương tâm, biện bạch và bi thống đều có thể được lồng vào món ăn để biểu đạt tâm trạng của họ. Dĩ nhiên, lý tưởng nhất vẫn là món ăn tràn trề tình yêu, cũng như vui vẻ là rất quan trọng khi vào bếp.

Đối tượng chủ yếu chi phối tâm trí đầu bếp chính là những người sẽ thưởng thức món ăn của họ. Một đầu bếp nên nắm bắt được thói quen ăn uống của thực khách: khẩu vị, mong muốn, sở thích, dị ứng, cái gì làm người ta thỏa mãn, rung động, cái gì làm người ta thèm thuồng lần nữa... Thói quen ăn uống không phải là thứ hay thay đổi. Người ta mang thói quen ấy bên mình kể cả khi rời nhà đi xa. Thời tôi bắt đầu nấu ăn, Bếp trưởng thường xuyên dạy chúng tôi hãy nấu giống kiểu vẫn được mẹ nấu cho hồi nhỏ. Vì không có “mẹ”, tôi chuyển từ đó thành “bà”. Những ngày làm việc ở nhà hàng Napoli, bếp trưởng bên ấy cũng nói với tôi rằng ở Ý, tay nghề nấu ăn hoàn hảo là phải mang lại cho thực khách cảm giác rằng bà của họ đang ở trong bếp. Tôi thấy mình mỉm cười không cưỡng lại được. Khác với lúc nấu cho khách hàng hoặc học viên tôi dạy, khi nấu cho anh, tôi muốn chế biến được loại thức ăn kích thích cơn đói của anh đối với mình.

Lấy rau diếp ra khỏi tủ lạnh, tôi dừng lại để nhìn ra cửa sổ đang sáng rõ trong nắng chiều mùa xuân. Kế đó đưa mắt điếm qua mọi thứ mình đang có: một gian bếp lớn chứa được lớp học cho mười người, nội thất tiện nghi, khoảng sân đủ rộng để con chó setter Anh và người đàn ông ba mươi một tuổi dong dỏng như một thân cọ có thể dạo quanh. Đây không phải là những thứ thường đến một cách suôn sẻ ở tuổi này. Vậy mà tôi đã có tất cả. Cho dù mọi việc trở nên tồi tệ giữa chúng tôi, thì tôi cũng không thể dễ dàng bỏ cuộc. Vấn đề bây giờ không phải là liệu chúng tôi có yêu nhau không, mà là liệu chúng tôi có thể quay trở lại như trước không. Tôi cần phải nói với anh, mềm mỏng, gợi nhớ: Thậm chí nếu chúng ta không thể quay lại như trước, thì công sức bỏ ra cũng không phải hoàn toàn công cốc. Có thể học hỏi được điều gì đó thực sự giá trị khi nhặt những mảnh vỡ và hàn gắn nó. Hãy đợi cho đến lúc ấy.

Ở trong nhà vào mùa xuân, với anh gần bên, tôi bỗng trở thành một người tích cực hơn, hướng ngoại hơn và vui vẻ hơn.

Tôi định làm một chiếc xăng υχich không thịt, chỉ nhân hương thảo, rau và trứng. Không gì thích hợp hơn thế cho một bữa ăn lúc hai giờ chiều ngày Chủ nhật. Nếu quả thật là anh đã ăn trưa, thì có ăn thêm cũng không đến nổi nặng bụng. Tôi trả con gà lạnh và hộp cá hồi hun khói trở lại tủ, đoạn lấy chiếc bánh mì que, phết một lớp bơ mỏng, tưới dầu ô liu rồi rắc tỏi xắt mỏng và cỏ xạ hương lên. Tỏi và cỏ xạ hương sẽ làm dậy dầu ô liu, để xăng υχich khỏi tẻ nhạt. Tôi thường cho thêm cả mayonnaise nữa, nhưng lần này thì không, vì anh không thích. Bây giờ chuẩn bị nguyên liệu làm nhân nữa là được. Tôi tãi rau diếp ra cho ráo nước, thái trứng luộc, cà chua, dưa chuột và hành thành nhiều lát mỏng. Thường thì một cái bánh mì que đã là quá đủ cho cả hai. Tôi lấy dao chuyên dụng cắt xéo bánh mì làm ba phần, đặt cả vào một cái giỏ đựng the mỏng. Dù làm một món xăng υχich đơn giản, vẫn phải chọn thứ bánh mì chất lượng, chọn nguyên liệu hòa hợp, và nhất định phải có một loại hương thảo, bất kể là cỏ xạ hương hay húng quế, đây là nguyên lý làm xăng υχich của tôi.

– Nào, anh thử một chiếc xem.

Tôi đợi anh cắn một miếng xăng ụch. Ăn được với ai thì cũng nằm được với người ấy. Bởi thế những cuộc xem mặt luôn bắt đầu bằng bữa ăn. Người ta ném trái sự mong đợi và tò mò tăng dần về nhau trước hết là theo cách này, chứ không phải theo cách lên giường. Cũng có nhiều trường hợp thì ngược lại thật. Khi ăn cùng nhau, mối quan hệ sẽ sâu sắc hơn hoặc sẽ có bước tiến – với một hoặc cả hai người. Ăn cùng nhau, và làm tình... chúng tôi từng tận hưởng cả hai, cũng như biết phải làm thế nào để đưa mỗi thứ tới cảnh giới cao hơn.

Tôi ăn một mình. Nuốt hết hai miếng xăng ụch. Tôi no. Tôi thỏa mãn, nhưng chưa hoàn toàn. Chia sẻ thứ gì đó và cảm thấy thỏa mãn vì nó – hình như tôi không thể nhớ được việc ấy từng làm tôi vui thế nào nữa.

– Sao anh không thử, dù chỉ một miếng thôi?

Có phải xăng ụch không đủ hấp dẫn để kích thích sự ngon miệng ở anh? Anh thậm chí không buồn nhìn đến.

– Anh đã bảo em là anh không muốn. Sao cứ làm?

– Anh nghĩ vì sao?

– Cho qua, được rồi, dừng ở đây.

– Cho qua? Cái gì qua? Anh đang thiếu lý tính đấy. Một ngày nào đó anh sẽ quay lại và cầu xin, nói rằng anh sai cho mà xem.

– Không có chuyện ấy đâu. Và anh muốn em thôi bóng gió về Se Yeon đi.

Tôi không hiểu anh đang nói chuyện gì nữa.

– Ý anh là, hai người đã từng quý nhau. Vì sao em lại hành động như thế?

– Em chưa bao giờ dấn động đến cô ta với bất kỳ ai.

– Thế ư? Anh đoán là có đấy. Mun Ju, sao nào?

– Thôi đi. Anh chỉ biết lo cho mỗi Se Yeon thôi, đúng không? Từ lúc đặt chân vào đây anh đã thèm hỏi xem em sống thế nào chưa?

– Em mà tiếp tục xử sự như thế, đừng trách anh biến thành thằng tồi.

– ...

– Anh xin lỗi, anh hết sức xin lỗi. Nhưng anh không thể làm gì được.

– Anh có thể quay lại mà. Em đã bảo là em thông cảm.

– Người anh muốn chung sống không phải là em nữa, mà là Se Yeon. Anh đã nói với em bao nhiêu lần rồi?

– Cũng bằng chính cái miệng kia, anh từng nói anh yêu em kia đấy. Không nhớ nữa à? Quên tiết rồi à?

– Ồ, từng. Nhưng đã thành quá khứ cả rồi.

– Quay lại với em đi.

Anh không nói gì.

Tôi nhẹ nhàng đặt một tay lên cánh tay anh, gần khuỷu trái. Anh hay đá tung chăn ra trong lúc ngủ,

nhưng luôn còn ít nhất một góc đắp nơi bụng. Hai đứa mình cũng vậy, chúng ta luôn kết nối với nhau, đầu chỉ bằng một chân, một cánh tay, một bàn tay đi nữa.

– Em sẽ đợi.

Anh lạnh lùng nhắc tay tôi ra:

– Nghĩ đến việc chấm dứt với nhau thế này, anh cũng rất đau lòng.

– Không phải đau lòng đâu, có thể là ăn năn đấy.

Anh im lặng.

– Không phải sao?

– Anh nghĩ sau này chỉ nên vào đến sân để chơi với Paulie là cùng.

Tôi ghen lời.

Nếu nướng bánh ngọt, chắc tôi sẽ không làm nó theo nhân dạng tôi, mà theo hình dáng cô ta, Se Yeon. Tôi sẽ cười khúc khích, vừa nhìn anh rùng mình buồn nôn vừa đâm nĩa qua đôi mắt màu sô cô la và ăn chúng. Anh sẽ hỏi, rất nghiêm túc. Vị của nó ra sao? Ngon chứ? Và vì anh tò mò về vị của nó, chúng ta có thể cùng ăn cả cái bánh, bắt đầu từ mắt cá chân. Thế nào?

Anh không còn đứng đấy nữa. Tôi lao ra cửa. Anh đang dùng chân xỏ giày, nghe động liền ngoái lại nhìn. “Soi gương đi,” anh nói, giọng êm ái pha chút xót xa như lần đầu gặp nhau.

– Anh, anh sắp rời bỏ người mà anh yêu thương nhất đấy, biết chưa? Hãy suy nghĩ về chuyện đó thêm lần nữa đi.

– Anh phát chán và phát ốm với kiểu nói chuyện này rồi.

Tôi ghen lời, lại tiếp tục không nói được gì.

Cửa đóng.

Nếu ngoảnh ra, tôi còn có thể thấy anh lần nữa, băng ngang khu vườn, trĩu mền nhưng buồn bã ôm lấy Paulie, huýt sáo, Chào mào. Tôi yêu cái bóng của anh, vừng vàng như một chùm cây trong nắng. Tôi thất vọng đến nỗi chẳng thể làm gì khác ngoài ngồi phịch lên đồng giày la liệt ở tiền sảnh. Tôi không chắc cảm giác nặng nề này là gì – cơn đói, sự bất an, hay Paulie? – chỉ biết nó đang đè trĩu vai tôi. Được. Giờ hãy tạm biệt. Cho dù em có tất cả mà anh bỏ đi như thế, thì coi như em chẳng còn gì hết. Tạm biệt.

Ngay cả khi cùng cô ta, anh cũng phải nghĩ đến em thường xuyên đấy. Em sẽ tiếp tục bầu bạn với nỗi buồn ở đây, như thế này.

Nếu nhất định phải có một lý do, tôi nghĩ Mun Ju và tôi trở nên thân thiết không chỉ vì chúng tôi cùng tuổi, mà còn vì tôi hiểu được khẩu vị của cô. Mun Ju nói cô là chị cả trong năm chị em gái. Dừng lại sau khi tiết lộ điều này, cô hỏi, Cậu có thể tắt hết đèn đi không?

Bấy giờ đã rất muộn, đồng nghiệp của cô đã về trước và tôi thậm chí còn vừa kể với cô chuyện con chim trĩ hồi tôi hai mươi, một chuyện tôi không bao giờ kể với ai. Tôi tắt điện trong bếp, quay trở ra tắt luôn đèn thả bàn ăn trên đầu Mun Ju. Chúng tôi bỗng như bỗng bênh trong một không gian không trọng lực, không cảm nhận được mùi hay vị gì nữa giữa tiếng còi ô tô và ánh đèn pha loang loáng trên con đường tám làn chạy ngang qua nhà hàng lúc đêm sâu.

Ba muốn nuôi dạy chúng mình thật nghiêm khắc, Mun Ju tiếp tục, chắc tại thấp thỏm vì nỗi không có con trai. Ông đặt ra một số nguyên tắc về việc ngủ, thức, học của chúng mình, không cho chị em mình mặc váy hay áo kiêu. Các em và mình phải lớn lên như những người lính nhỏ. Nhưng nuôi các cô gái như vậy thì cũng không biến họ thành con trai được, cậu biết đấy. Quan hệ giữa hai cha con xấu đi từ khi mẹ mất. Ba đặt chế độ giới nghiêm và thậm chí cấm mình đi chơi với bạn bè. Mình nghĩ ông cư xử tồi tệ nhất với mình vì mình là con cả. Có lần sau buổi học nhóm, một thằng đưa mình về đến nhà và ba bắt gặp. Trong vòng một tháng tiếp theo, ông không đụng đến thức ăn mình nấu, như thể ghê tởm nó bẩn thỉu. Thực phẩm là thứ mà ông kiểm soát khắt khe nhất. Mỗi tuần một lần, ông ép mình đứng lên cân, nói rằng một con béo thì chẳng ích lợi gì cho ai hết. Cậu không thể hiểu được mình khổ sở đến mức nào vì chuyện đó. Mình không gầy như cái que, nhưng cũng chẳng phải dạng béo. Vì thế mình đi đến chỗ vỗ béo bản thân mỗi khi ba không để mắt đến. Không còn cách nào khác để nổi loạn. Mình từng giữ một túi toàn đường đỏ trong ví. Hết buồn bã chuyện gì, mình lại chạy thẳng đến tủ lạnh. Nhưng kỳ lạ là dù mình tăng cân hằng ngày, tăng rất nhiều, ba cũng không hề ồ ồ, làm mình thành ra phát điên, vì như thế khác nào ông từ mặt mình.

Thế rồi ba xuất hiện trong mơ, và nói, Ba sẽ ăn con vì ba yêu con biết bao nhiêu. Mình mỗi ngày một béo, có hồi béo đến nỗi còn mơ thấy vòng bụng của mình làm căn nhà bực tung thành từng mảnh. Mục tiêu sống của mình bắt đầu cô đặc về một điểm: bỏ nhà ra đi càng sớm càng tốt, và mình đã làm như thế vào năm mười bảy tuổi. Mình nghĩ ăn thủng uống vại hay nhịn đói nhịn khát thì về cơ bản cũng như nhau cả. Cả hai đều có chung mục đích là mang lại một cảm giác rất bệnh hoạn về thành quả, cho phép người ta nói rằng, tôi rất giỏi ăn hoặc giỏi nhịn. Và đó quả thật là tất cả những gì mình có. Mình gặp cậu vào thời điểm đang nghĩ thế đấy. Công việc nấu nướng của cậu đã dạy mình, lần đầu tiên trong đời, rằng thức ăn không chỉ để nhồi căng mặt mà còn giúp ta cảm nhận. Hôm mới gặp nhau ấy, mới nhìn qua mình đã chảy nước dãi vì món ức vịt nướng rắc rắc bina non của cậu. Bởi thế mình muốn rời đi càng nhanh càng tốt. Nhưng cậu lại chạy theo ra bãi đỗ xe, chất vắn tại sao mình không ăn, làm sao mình có thể viết bài báo về món ăn mà chưa hề nếm nó. Cậu làm mình sặc. Quá nghiêm túc! Hôm ấy mình đã nghĩ món ăn của cậu nhất định có điều gì đặc biệt, vì khá lâu rồi mình mới ăn với tâm trạng nhẹ nhõm đến vậy. Tự dưng cảm thấy mình đã tiêu phí hết những năm tuổi trẻ để đấu tranh với cái gì đó ngu ngốc, với ăn, và thức ăn. Mình thực sự giận dữ về điều đó, giận thật đấy.

Mun Ju khóc. Tôi đẩy khăn giấy về phía cô.

Một người no nê khác với một người đói. Không thể thuyết phục một người đói làm gì cả, nhưng có thể giao nhiệm vụ và kiểm soát một người no. Vì thế sau đó tôi tiếp tục nấu cho Mun Ju ăn bất cứ khi nào cô tạt vào nhà hàng. Tôi làm những suất nhỏ hơn bình thường, giúp cô ăn chậm, và liên tục nhắc cô

cái gì không nên ăn, cái gì nên tránh, và cái gì phải ăn. Giống như hầu hết những người thông minh sáng dạ, Mun Ju biết rõ điều mình muốn và cách tập trung trí lực vào điều ấy. Cô không tránh thức ăn, cô sử dụng thức ăn để vượt qua nỗi sợ ăn. Tuy đều không nói ra lời, nhưng đây là điều cả hai chúng tôi đều mong mỏi cho cô.

Sự ngon miệng của con người cũng quý báu như muối ăn ở thế kỷ 17. Khi mang muối theo mình, để tránh bị diêm quan tịch thu hay kiểm soát, phụ nữ sẽ giấu các khoanh muối vào khe ngực, cooc xê, vào giữa hai đùi và mông họ. Diêm quan mà nắn bóp đến những chỗ đó, bọn họ sẽ khóc ré lên vì đau. Cái gì cũng vậy, nguy cơ bị tước đi càng cao thì càng có nhiều cách để che giấu. Điều tôi có thể làm cho Mun Ju không phải thức giục, mà là chờ đợi và kiên nhẫn theo dõi, ví như trông nom đến tận món cuối cùng được dọn ra bàn. Đó là điều ai cũng có thể làm cho bạn bè, nhưng nếu Mun Ju cho rằng như thế là đặc biệt, thì tôi cũng thấy vậy. Tôi nấu, cô ăn. Tôi nấu ít, cô dần dần sẽ ăn ít hơn.

Phải mất hai năm Mun Ju mới giảm được mức độ tròn trịa của mình. Bây giờ, cho dù thức ăn bày sò sò trước mặt, cô cũng không hùng hục tấn công nó như một kẻ chết đói nữa, mà đã trở thành một phụ nữ biết ăn uống thông thả và ngon miệng. Đi xem mặt, Mun Ju sẽ loại ngay những người đàn ông cắm đầu vào ăn khi món đầu tiên vừa được bung ra, thậm chí cô còn làm tôi cười phá lên bằng cách nhại điệu bộ của họ. Tuy đã từ bỏ được rất nhiều thứ, nhưng Mun Ju không thể – chưa thể – bắt bản thân từ bỏ nỗi sợ phát phì lần nữa.

Tôi không co mình lại trước mỗi họa tăng cân. Đối với tôi, cảm giác dễ chịu khi ăn uống đã đẩy lui được nỗi sợ đó. Gai vị giác giống như viên kim cương, càng mài thì càng trở nên sáng bóng và lấp lánh. Người thấy ngon miệng là người muốn sống, tương tự, khi đã mất hết niềm ham sống, vị giác sẽ là thứ đầu tiên ra đi. Một số người cảm nhận sự sống khi chơi nhạc, những người khác được tiếp thêm sinh lực qua việc viết lách hoặc mua sắm. Những ngày này tôi hấp thu năng lượng từ việc ăn. Tôi sẵn sàng ăn ở bất cứ đâu, bất cứ lúc nào. Và có một thứ tôi đặc biệt muốn ăn, muốn một cách mãnh liệt. Khi không thể có được thứ gì đó, nỗi khao khát đối với nó càng trở nên mạnh mẽ và dữ dội hơn.

Tôi nhìn chằm chằm vào cái lỗ lớn nhất và sâu nhất trên mặt anh. Lưỡi anh xoay vòng, mềm mại như lưỡi một con cá hay lưỡi một con chim cuộn trong sụn mềm, chuyển động thận trọng và tập trung như mọi lần thưởng thức món ngon.

Người. Mà. Tôi. Yêu. Bây. Giờ. Là. Se. Yeon, cái lỗ đen nói.

Lưỡi anh cứng, thô, đen ánh đỏ, giống kiểu lưỡi nhám bám bựa của một con vật bốn chân. Tôi nhìn cái lưỡi ấy, muốn hút lấy nó một lần cuối. Lưỡi người mềm và nhẹ, dễ nhai như nắm tráp, làm cho đàn bà bà đàn ông trở nên êm ái hơn. Tôi tiến thêm một bước về phía nó. Anh từng nói với em bằng cái miệng kia, rằng anh yêu em. Tôi đã đến đủ gần để nuốt chửng nó. Ôm em một lần sau cuối thôi, tôi nài nỉ. Không, anh đáp, và thô bạo đẩy tôi ra. Tôi nóng bừng, tựa đầu sôi.

Y như kẻ chết đói, tôi thềm thường chiếc lưỡi của anh. Cổ họng tôi dài ngoẵng và mở ra thật rộng, như con ngỗng chực ăn. Anh giơ tay đẩy đôi môi chu nhọn của tôi ra và lùi lại. Em sẽ chờ anh, tôi nhẹ nhàng cảnh cáo. Anh đưa lưỡi liếm môi, cái lưỡi trông khô ran như đã bị hút kiệt nước, và nói, Không bao giờ có chuyện đó. Có thời kia là một cái lưỡi đẹp và quen thuộc, tràn trề ái mộ cùng tán thưởng trong lúc tìm hiểu khám phá thân thể tôi. Tôi chụp lấy và nuốt xuống. Lưỡi anh cự tuyệt, quấy đánh đách như con cá tươi trong miệng tôi. Tôi khép kín môi để ngăn nó nhảy ra. Rằng tôi kẹ lại và nghiền mạnh lên nó. Chiếc lưỡi khỏe khoắn của tôi tắm ướt nó bằng nước dãi, vật nó, búng nó, lôi nó vào sâu trong họng. Lưỡi tôi cuộn ra sau để đẩy nó vào sâu hơn, nhét hẳn nó xuống. Không có gì, dù là một

mẫu hay một giọt, chạy thoát khỏi miệng tôi. Cái lưỡi trượt gọn vào dạ dày tôi. Mọi dây thần kinh trong người tôi rung lên nhè nhẹ như đuôi sợi mì, cuối cùng tôi thở hắt, lưỡi quét một vòng quanh môi, luyến tiếc món ăn vừa qua.

Món ăn trong tưởng tượng mạnh mẽ và chi tiết hơn món tôi thường thức ngoài đời biết bao nhiêu, cũng thật như cảm giác về những sự kiện xảy ra trong mơ khi người ta vừa thoát khỏi nó chừng vài giây, thật như một người định giết ai đó vừa làm thử trước trong giấc mơ của mình. Người ta cứ mơ đi mơ lại một thứ là vì bị tước đoạt, vì tâm thức thấy thiếu vắng nó, như mảnh khuyết của bức tranh. Con người luôn có xu hướng vận động về phía dễ chịu. Không may là do cấu trúc cơ thể, họ thường cảm nhận đau đớn nhiều hơn khoan khoái.

Tôi bị bỏ lại cùng con chó già lặng lẽ, chỉ hai chúng tôi. Khi ý thức rằng những huyền ảo của mình không còn được nhìn nhận như một dạng ngôn ngữ nữa, Paulie bèn ngừng sủa và thôi rên rĩ. Giao tiếp luôn phải có hai chiều, giữa con người với nhau đã thế mà giữa người với chó cũng vậy. Paulie dạy tôi hiểu rằng sự im lặng của nó hiện đang phản chiếu chính tôi. Nếu biết mình sẽ quay lại Nove sau chuyện tan vỡ, có lẽ tôi đã không nhận nuôi Paulie. Không phải tôi không thích nó, mà tôi không đủ điều kiện chăm sóc một con chó. Paulie không chạm vào tôi hạnh phúc, không vẫy đuôi hay gừ gừ nữa. Nhưng nó cũng không đổi sang gây hấn hay xấu tính như những con chó bị bỏ rơi khác. Xem chừng nó bối rối về sự thay đổi trong cuộc sống và cần thời gian để chấp nhận. Khi một con chó già đi, mỗi thay đổi nhỏ nhất trong sinh hoạt cũng trở thành nguồn cơn của xáo trộn lớn. Tôi vỗ nhẹ vào cổ Paulie, nó nằm xuống sàn nhà như một đồng giẻ nâu bần. Sự bền chôn và bản khoán gắn kết chúng tôi, tuy vô hình, nhưng cả hai đều cảm nhận được. Lần đầu tiên sau một thời gian rất dài, Paulie thè cái lưỡi nhám liếm lòng bàn tay tôi và hơi liếc đôi mắt đen lên nghiên cứu mặt tôi, ngụ ý, Em vẫn chưa quên gì hết. Tựa hồ thấu hiểu bất cứ điều gì tôi nói, trừ việc chấp nhận sự thật là anh đã bỏ đi. Đối với Paulie, khái niệm này còn khó hơn so với việc phải hiểu khi nào được phép nhảy lên và khi nào không.

Sẽ ổn thôi, Paulie.

Paulie buột ra một tiếng gừ, nghe sâu thẳm như kéo lên từ đáy dạ dày. Tôi ôm nó và con chó dán mình vào người tôi. Ước gì có một người ở gần tôi, một người nghe hiểu mọi điều tôi nói. Tôi mừng vì mình không cô đơn, nhưng không hiểu sao lại có linh tính rằng tôi sẽ bị bỏ lại một mình sớm thôi.

Chúng tôi bắt đầu sống theo một giai điệu thư thái. Tan làm về tôi sẽ dẫn Paulie ra ngoài đi dạo bất kể mệt mỏi đến đâu. Chúng tôi thường đi về phía sân chơi của trường tiểu học gần đây. Không ngờ có nhiều người tập thể dục muộn thế, đến tận đêm khuya. Trước kia chúng tôi đưa Paulie đi dạo vào buổi chiều và hầu như không tới bất cứ đâu lúc tối muộn. Những buổi tối thường trôi qua cùng nấu nướng, ăn uống, nghe nhạc, nô giỡn với Paulie ở ngoài sân và thưởng trà. Vào một trong những lần như thế, tôi cầm tách trà, ngắm anh đuổi bắt Paulie và chợt nhận ra tà dương đang bao quanh đây là kết tinh của cuộc đời tôi – một khối pha lê rắn chắc và rực rỡ. Mọi thứ đã ở đúng chỗ của nó, tôi đã có mọi thứ tôi hằng mong muốn và chúng tôi vẫn còn trẻ. Câu chuyện chỉ còn thiếu cái kết: Hai người sống bên nhau, hạnh phúc mãi mãi. Tiếng huýt sáo của anh vẫn vang vang trong tai tôi, mắt tôi như còn thấy Paulie háo hức vờn theo quả bóng, vậy mà tất cả những thứ còn sót lại từ buổi chiều ấy nay chỉ là con chó già và quả bóng nằm trong lòng bàn tay.

Chúng tôi đã từng yêu nhau thật chứ? Tôi nhìn quả bóng. Paulie sủa. Tôi quai tay ném mạnh và Paulie nhảy vọt theo, biểu diễn ngoác mõm đón lấy bóng. Sau đó, ngھn đầu về tự hào, nó thả quả bóng xuống bên chân tôi. Tôi ném lại lần nữa, xa hơn. Paulie lao vút lên, lớp bờm nâu tung bay. Nó chạy trông đẹp và sinh động hơn là thả những bước chậm chạp, miễn cưỡng. Paulie vẫn sung sức với trò đuổi bắt quả bóng. Tôi thì muốn về nhà. Muốn biết liệu chúng tôi có từng yêu nhau thật không.

Tôi không ném bóng nữa, mà làm động tác giả. Paulie tiếp tục nhảy lên, ngoáy đuôi, chồm hồm hai chân ra hiệu với tôi: Ném đi, ném quả bóng đi. Tao mệt rồi, về nhà thôi, Paulie! Paulie như không nghe, một mực tập trung vào bàn tay cầm bóng của tôi, bộ dạng háo hức hơn cả lúc đuổi bắt thực. Tôi giơ quả bóng cao quá đầu và bắt đầu chạy giật lui. Paulie phi thân lên còn mạnh mẽ hơn, hết lần này đến lần khác. Việc không chạm được vào quả bóng dần dụ nó trở nên điên cuồng. Xem chừng ý nghĩa

của trò chơi cút bắt không phải ở chỗ cùng chơi chung quả bóng, mà ở chỗ nâng cao thỏa mãn bằng cách kéo dài thêm khát? Tôi lờ mờ nhận ra một điều mới mẻ. Tay từ từ bóp lấy thứ vật thể hình cầu kỳ lạ. Nó mềm, cứng, cũng lại rất cụ thể.

Khi tôi bắt đầu mở lớp nấu ăn, Mun Ju hứa rằng cô sẽ chăm lo cho mọi việc, đặc biệt là thu hút học viên. Vì làm việc trong ngành báo chí từ khi đặt chân vào ngưỡng cửa đại học, cô là người có danh giá đáng giá nhất trong số chúng tôi. Nhưng hóa ra dù không nhờ Mun Ju, cũng rất đông các bà các cô có nhu cầu học nấu ăn. Không phải đơn thuần vì sở thích, mà xuất phát từ đòi hỏi ngày một cao về lĩnh vực ăn uống. Thời buổi này, nấu ăn giỏi cũng được ái mộ như biết ngoại ngữ hay chơi đàn. Một thời gian sau thì cả số học viên nam cũng tăng lên, chắc là vì phụ nữ dễ xiêu lòng trước những người đàn ông biết nấu nướng. Ngọt ngào hơn cả là những cặp đôi cùng đến đăng ký lớp học. Nhưng tôi vẫn thích sống với ai đó không biết bếp núc hơn. Tôi cần được ở với một người chờ đợi các món ăn, thưởng thức các sáng tạo của tôi.

Một hôm Mun Ju dẫn tới lớp một học viên mới. Một phụ nữ mặc đầm hoa ngắn, tóc buộc gọn bằng khăn lụa retro, vai khoác túi xách nâu, cô ta rất cao nên xuất hiện chỗ nào trong cũng nổi bật, các chi tiết trên người có vẻ đều được tạo ra bằng sự chăm chút. Tên cô ta là Lee Se Yeon. Mun Ju giới thiệu hai bên với nhau, kể rằng mình đã gặp cô cự người mẫu này trong thời gian làm việc cho Fashionista, một tờ tạp chí nay đã đóng cửa. Tôi nhớ hồi còn ở Nove cũng từng nhìn thấy Se Yeon. Cô ta là khách VIP và thi thoảng thuê nhà hàng để tụ tập bạn bè hoặc tổ chức một bữa tiệc. Thời gian đầu mỗi tuần cô đến một lần để theo lớp Bánh mì và Nấu nướng, chừng một tháng sau cô đăng ký thêm lớp Món Ý, xuất hiện trong bếp của tôi hai lần một tuần. Cô bước vào nhà chúng tôi như một ma nơ canh ăn bận trau chuốt mà người ta thường đặt ở cửa sổ trưng bày, chân dài như chân hồng hạc. Mặc dù đã nghỉ diễn nhưng cô vẫn theo đuổi các trào lưu thời trang, thích việc xuất hiện trước đám đông, là dạng phụ nữ không thể sống thiếu sự chú ý. Cô rất thanh mảnh, như thể ghê sợ việc ăn và chỉ cảm hơi bằng cách nhấm nháp nước ép trái cây. Thật khó tin một người như cô mà lại muốn học nấu ăn. Thực tế thì, cô thích ăn và ăn nhiều hơn mức cơ thể đòi hỏi. Khi được biết rằng hể về tới nhà là cô lao ngay vào bếp, y như tôi và các học viên, tôi đã rung động đến tận đáy lòng. Hình ảnh cô bỗng nhiên còn lung linh hơn, như mưa rơi trong luồng ánh sáng đèn. Nếu là đàn ông, tôi sẽ muốn mang cô đến một hòn đảo hoang và biến cô thành của mình, để cô trải hết quãng đời còn lại ở đây.

Trong khi đợi thức ăn chín腾腾 lò, chúng tôi thường tụ tập uống trà hoặc làm một món điểm tâm. Nếu đang có mặt trong văn phòng riêng trên gác, anh sẽ xuống bếp để ăn một miếng. Dù đã lâu, tôi vẫn thường nhớ lại lần đầu tiên cô gặp anh: chân mày nhíu lên và mắt mở to hơn trong một khoảnh khắc, sau đó nhẹ nhàng quay mặt đi, giả vờ nhìn nơi nào khác. Cuối cùng cô lịch sự nhìn trở lại anh, với đôi môi mỉm cười và cặp mắt mở to. Đó là một nụ cười táo bạo và tuyệt vời. Khoảnh khắc ngắn ngủi ấy kéo dài một lúc lâu, không khí ngưng chuyển động. Nụ cười của cô thẳng thắn và tự tin đến nỗi tôi không thể ngăn mình phá lên cười. Anh nhìn tôi trong lúc tôi nhìn cô và cô nhìn anh. Khi cô đi qua, tôi ngửi thấy mùi kinh giới ô. Hôm sau mùi kinh giới ô vẫn còn vương vất trong bếp nhà tôi. Chuyện mới đầu mùa thu năm ngoái đây thôi.

Tôi thường an lòng khi chạm vào những thứ vững chắc. Tay bất thần bóp chặt quả bóng. Nếu đồ của mình không bị ai thêm muốn, người ta dễ cảm thấy nó cũng chẳng đáng kể gì lắm.

Vì thế bây giờ, việc duy nhất để làm là lấy lại quả bóng, Paulie ạ. Mày cũng cho là thế, đúng không? Nổi buồn đổ vào từ bên trái và cơn thịnh nộ ập tới từ bên phải. Tôi vùng mạnh tay, ném quả bóng đi mạnh hết sức có thể. Paulie nhảy vọt lên không trung tăm tối. Cho dù đã được thuần hóa, nó

vẫn là một con vật với vũ khí sắc như dao gắn đầy trong miệng. Hết như con người.

– Tối nay có bữa tiệc riêng, em lo tổ chức đi.

Tôi sững sốt. Bếp trưởng nhìn tôi, tay rút túi.

Giao làm tiệc, là cách anh dùng để thể hiện sự tín nhiệm, cũng như quan sát óc sáng tạo và kỹ năng của đầu bếp. Từ khi trở lại Nove, đây là lần đầu tôi nhận nhiệm vụ này. Chắc hôm nay sẽ có khách VIP. Con phấn khích trào lên, y như ngày đầu cầm dao trong bếp của bà.

– Món chính là gì?

– Em tự quyết đi.

Tôi ngạc nhiên.

– Người đặt tiệc muốn em tự lập thực đơn.

Chuyện hiếm thấy. Nếu là khách quen với nhà hàng và đã xác định đầu bếp ưa thích, người ta thường sẽ trao đổi trực tiếp chứ không qua Bếp trưởng.

– Ai đây?

– Có cá pecca tươi và thịt vịt ngon. Cứ làm như em thích.

Tôi không nói một lời.

– Em là đầu bếp.

– Nếu không cho em biết đây là ai, em không làm đâu.

Tôi nghe mưa rơi lộp độp. Trong một ngày ảm đạm thế này, thịt vịt thì hợp hơn cá pecca, và một miếng bít tết dày theo sau món xúp bí đao kem đặc là tuyệt vời nhất. Tâm trí đã bắt đầu chạy vù vù nhưng tôi không theo nó. Phải biết khách là ai. Bếp trưởng và tôi đứng đối mặt nhau, tay rút túi. Chúng tôi thường thọc sâu tay vào túi để chúng khỏi dính mùi lạ. Dao luôn gắn với ngón tay các đầu bếp nên trừ trường hợp đặc biệt, tay chúng tôi cứ ở trong túi thì an toàn hơn.

– Lee Se Yeon.

Tôi choáng váng. Bất cứ khi nào Se Yeon thuê nhà hàng để thết tiệc, tôi đều nghĩ cô ta nhất định là một người sành ăn. Người dễ dàng mang mọi người lại cùng nhau chắc chắn phải sành ăn. Nhưng khả năng của cô ta không phải là bẩm sinh. Một người sành ăn tự nhiên chỉ rung động trước vẻ đẹp chứ không đánh cắp thứ không thuộc về mình. Cô ta đến Nove để ăn cũng chẳng có gì đáng nói. Đáng nói là cô ta đi với ai? Tôi buộc phải hỏi.

– Thì có liên quan gì đến em và những việc trong bếp?

– Nếu em đứng bếp thì nó liên quan đến em.

– Với Han Seok Ju. Họ đến dùng bữa tối cùng cha mẹ – Bếp trưởng nói nhanh như thể đó là một điều hiển toái, chân mày cau rúm lại.

Han Seok Ju! Tôi gần như buột hỏi, Đây là ai?

– Chả trách...

– Ủ, cô ấy yêu cầu em lo liệu cho bàn của họ.

Tôi không nói gì.

Vào những ngày mưa, tôi thích ăn một bát gì âm âm, không quá nhiều cũng không quá ít, rồi lên giường nằm. Nếu anh ở bên, tôi muốn làm tình, cảm nhận những tua cảm xúc ẩm ướt của nhau như những con sên trong mưa. Giữa thời tiết này, tôi không muốn vào bếp để chết ngạt vì mùi, càng không muốn nấu cho ả đàn bà đã lấy mất hồn người đàn ông của tôi. Nếu thò mặt ra mưa sẽ không ai nghe thấy tiếng cười của tôi, kể cả Bếp trưởng, dù anh đang nhìn thẳng vào mắt tôi, đọc thấu gan ruột tôi như đọc một quyển sách. Máu dồn về thái dương tôi, căng phồng lên.

– Em về nhà đây – Tôi tuyên bố.

– Vào bếp.

- Để em về.

– Mau lên và soạn thực đơn đi.

– Chef! – Tôi trừng trừng nhìn anh như thể anh là Seok Ju.

Anh nhìn lại. Anh sẽ thay đổi quyết định chứ? Đừng ngốc nữa.

– Họ đến đây vì muốn thưởng thức những món Ý ngon lành nhất. Và họ yêu cầu em nấu. Không phải đó là sự ghi nhận rằng em là đầu bếp số một ư? Nếu anh là em, anh sẵn sàng đi thẳng vào bếp.

– Em không điên đến nỗi nghĩ thế.

– Anh sẽ pha cho em tách trà.

– Em đang bị đem ra làm trò đùa phải không?

– Đơn giản thôi mà. Cứ nấu đi.

– Em nấu, nhưng không phải cho bất cứ ai.

– Người ta là khách mà.

– Đối với em họ không chỉ là khách, Chef.

– Ừ, họ là khách hàng đặc biệt.

Tôi im lặng.

“Nên hãy làm món gì đặc biệt,” Bếp trưởng hắt cằm về những giọt mưa bám trên cửa kính. “Làm xa lát với cái đó chẳng hạn,” anh nói thêm, lúng túng, như thể đang cô pha trò. Một dạo khá lâu trước đây, cũng với biểu cảm ấy, anh kể với tôi về một vị hoàng đế sành ăn của Trung Quốc. Ông ta tổ chức cuộc thi để tìm ra đầu bếp riêng cho mình. Đầu bếp từ khắp nơi trong nước đã trình lên đủ loại cao lương mỹ vị nhưng không thể kích thích được khẩu vị tinh tế của hoàng đế, vốn đã ném đủ của ngon vật lạ từ thời trai trẻ. Đúng lúc hoàng đế thất vọng tột cùng thì một đầu bếp đem dâng xa lát giọt mưa, trứng ốp lếp giọt mưa, tiếp theo là thịt quay giọt mưa, và kết thúc là kem giọt mưa. Hoàng đế đã ăn với tất cả niềm sung sướng tràn trề, cảm thán về sự ngon lành, đưa ra những lời khen ngợi chưa từng thấy. Sau đó, để đảm bảo không còn ai được thưởng thức món ăn đặc biệt nào như thế nữa, ông ta tử hình đầu bếp.

– Đi nào, vào bếp đi. Em sẽ tìm thấy thứ em muốn ở đây.

Thứ tôi muốn. Thứ gì vậy?

– Em sẽ thất bại mất thôi – Tôi nhìn qua cửa sổ ra ngoài, đường trơn như lưng cá voi, ô tô lướt vụt qua và mưa đổ ràn rạt từ vòm trời đen như mực. Tôi muốn đi đâu đó thật xa. Liệu cá pecca có ổn

không, hay thịt vịt? Tôi muốn biến mất không tăm tích. Se Yeon thích cá pecca và Seok Ju thích thịt vịt. Tôi chẳng muốn nấu nướng gì hết, món ăn ngon lành đến đâu cũng có thể biến mất trong một tích tắc. Chúng tôi từng yêu nhau thật chứ? Tôi có thể chắc chắn về điều gì? Nếu không biết nấu nướng thì tôi còn lại gì? Tiếng mưa đánh thức đôi tai tôi, hàng trăm nắm tay đập bung bung vào cửa sổ.

Từ giờ đến lúc họ tới không còn nhiều thời gian. Nấu ăn ngon cố nhiên quan trọng, nhưng chuẩn bị món ăn đúng giờ và tinh tươm bung ra trong tư thế thư giãn thoải mái, không tỏ lộ vội vàng cũng quan trọng không kém. Thức ăn biến mất trong một nháy mắt thật đấy, nhưng hương vị có thể lưu lại lâu dài nếu nó gây bùng nổ trên vòm miệng và đầu lưỡi người ăn. Ký ức về dư vị sẽ nổi lên vào những lúc ít ngờ đến nhất. Khi bị mê hoặc bởi một hương vị nào đó, người ta sẽ rất khó khăn để thoát khỏi nó.

Như thể nạp đạn một khẩu súng, tôi cẩn thận rút tay khỏi túi và giơ lên. Bàn tay cử động lạnh lùng và mau chóng khi đối mặt với cá, nóng bỏng và say đắm khi xử lý thịt, êm ái và bí ẩn vô cùng khi chạm vào anh. Thân thể cô ta hoàn hảo thật đấy, nhưng tôi đã có bàn tay này.

Tôi gọt các đầu ngón tay dọc lưỡi dao. Lưỡi dao còn sắc, sống. Dao cần phải sắc để cắt cho ngọt, để lướt đi mà không gây tổn thương cho cấu trúc bên trong của nguyên liệu. Một con dao cùn sẽ phá vỡ những tế bào chín của thịt hay cá và làm giảm hương vị. Tôi hài lòng với lưỡi dao. Tôi kéo con vịt lại. Vịt là gia cầm lớn thứ hai, sau gà tây, với mùi vị mạnh mẽ phức tạp. Tôi sẽ nhồi hạt dẻ vào nó, quét dầu ô liu và phủ hương thảo lên rồi nướng trong lò. Bằng chuôi dao, tôi gõ nhẹ vào đầu con vịt cho mềm đi. Số mệnh của tôi là yêu và nấu nướng. Yêu và nấu, khác nhau mà cũng giống nhau. Tôi giơ cao con dao rồi chém phập xuống tận thót, phạt chính xác qua hai đùi.

Được rồi, bắt đầu nào. Để tôi làm cho hai người một bữa ngon đến nỗi, các người sẽ muốn giết tôi.

Tháng Tư

Món ăn nóng, bánh trắng, bánh ngọt, đã được bày ra bốn mươi cái đĩa, cùng nhiều thịt gia cầm. Con ngỗng đáng thương vẫn nằm ấp trứng trên bàn, không hề sợ hãi.

Bá tước Khevenhüeller, 1756

Chú toàn gặp những người phụ nữ có vấn đề. Người thì nhạy cảm đến nỗi chỉ nghĩ đã vội xác định rằng món này món nọ mình không thể ăn được. Người thì mở miệng nói vẫn ổn, nhưng mở miệng nhai là thấy đau dội lên cổ và vai. Có người ngất xỉu khi nghe từ “cà rốt”, và người khác nữa cả đời chỉ ăn quýt ngọt. Theo cách Chú kể, tưởng chừng họ phải chịu đựng nhiều loại bệnh tật khác nhau, nhưng tôi nhận thấy họ mắc chung một bệnh. Họ chưa được ăn ngon bao giờ, không cảm nhận được hương vị thức ăn, hoặc không biết ăn gì và ăn ra sao. Nhưng kể cả thế thật thì mọi việc cũng không đơn giản với Chú. Nhiệm vụ của Chú là chữa trị cho những người phụ nữ này, và trong số bệnh nhân đó, Chú đem lòng yêu người chỉ ăn quýt ngọt.

Chú thường so sánh nhận thức của con người với món hầm. Theo lời Chú, nhận thức của con người gồm bảy giác quan mà sáu trong đó là dưới dạng chìm; món hầm thì đặc, gồm mấy miếng thịt bò, cà rốt, bắp cải và khoai tây cùng ninh vài tiếng trong nước xuyết. Với một cái nồi hầm bằng đồng, có đáy dày và tay cầm chắc dài, nguyên liệu nào được thả vào cũng lập tức biến dạng rồi tan chảy. Khi hơi nóng bắt đầu bốc lên khỏi nồi và hơi nước tản rộng ra không khí, tầm nhìn sẽ mờ đi. Không ai biết người làm món hầm đang khóc hay cười, và cũng chỉ đầu bếp mới rõ trong món hầm có rau, đầu gà lôi, gan lợn hay một cái tát bần.

Ấn tượng đầu tiên của tôi về vợ Chú là, nên nói thế nào nhỉ, trông như một con cừu non. Da hồng lợt nhợt nhạt, người gầy đét, đôi mắt đen to lóng lánh thường đông cứng vì sợ hãi. Miệng thím luôn đeo một cái khẩu trang như tuyên thi, tôi sẽ không bao giờ ăn gì đâu. Nhưng nếu ngồi vào bàn thì hai tay thím cũng cầm nĩa và dao, như thể quyết xoay sở để cố ăn. Thím là dạng thần kinh suy nhược điển hình. Bà N, một bệnh nhân của Freud, cứ đối triền miên mà không sao ăn được, chỉ vì tiềm thức của bà bị đè nặng bởi một cái nĩa to sắc với một răng bẻ cong. Hồi còn nhỏ, bà hay bị cha trừng phạt nếu không chịu ăn hết miếng thịt dày mỡ đã lạnh ngắt. Chú nghĩ chắc cũng có cái gì đó kiểu nĩa sắc răng cong lẫn quất trong đời thím, nhưng chưa thể tìm hiểu được nó là cái gì, mà cũng chẳng vội vàng, cứ nhẩn nha như vo gạo thổi cơm. Hồi ấy Chú rất hơn hớn, tôi nghĩ đàn ông đang yêu đều thế.

Thím đã cho tôi thấy rằng có rất nhiều phụ nữ không muốn ăn, và rằng thức ăn có thể gây nên những cơn giãy vò kinh khủng. Thái độ chối bỏ thức ăn khác hẳn với việc không thích nên không hợp những lớp váng trắng trên ca cao nóng, trên sữa nóng hay trên cháo nguội. Phải ăn thứ mình ghét không thể mang lại những cơn đau dẫn tới cái chết.

Ăn là một hoạt động tuyệt đối, lặp đi lặp lại. Giống như yêu. Hễ bắt đầu là không dừng được nữa. Đói mà không ăn nỗi còn đáng sợ hơn cả gục ngã vì trọng bệnh. Vợ của Chú, vốn ở trong trạng thái ngon miệng chập chờn, cuối cùng đã tự sát theo một cách kịch tính nhất, thím thoa dầu ăn lên khắp cơ thể trần truồng của mình và treo cổ. Có lẽ đây là cách thím tỏ thái độ chống đối những món không ăn được, hoặc là một cuộc hiến thân đau đớn theo nghi thức. Đó là sự cam chịu hay nghi lễ thánh? Nếu thím có ý định bắt người ta tưởng nhớ mình trong hình ảnh mạnh mẽ nhất, thì thím đã đạt được nguyện vọng. Tới giờ, thì thoảng tôi vẫn còn nhớ lại các xác đung đưa dưới trần nhà, dầu loang loáng trên tấm thân còm cõi.

Sau ngày đó, Chú mơ thấy thím thường xuyên, trong giấc mơ Chú luôn kiểm tra răng miệng cho vợ. Mỗi lần tưởng tượng ông chú vươn cổ ra nhìn sâu xuống cuống họng cô vợ, tôi lại cảm thấy một cơn đau có thể xé toang cả lồng ngực mình. Tôi không biết cơn đau này bắt nguồn từ nỗi buồn hay sự ghen tị bản năng. Tôi bắt đầu giận thím. Cái chết đòi hỏi thêm nhiều tình yêu từ người ở lại. Tôi hy vọng

Chú có thể gặp được một người đàn bà khác, một người biết rõ mình muốn ăn gì. Nhưng Chú không yêu bất cứ ai nữa, thay vì thế lại nhanh chóng sống nhờ vào rượu. Rượu là cách chắc chắn và dễ dàng nhất để tìm quên, nhưng cũng là xuất phát điểm của một căn bệnh gần như không thể chữa khỏi.

Bác sĩ điều trị chỉ trích tôi về thái độ không rõ ràng với Chú, bảo rằng thật vô nghĩa khi cứ nhắm mắt làm ngơ và dung túng cho việc Chú uống rượu liên miên, vì như thế là giảm nhẹ thực tế rằng nghiện rượu là một căn bệnh thực sự, có khả năng gây trở ngại cho việc bình phục; và rằng, chẳng ai dễ dàng uống mãi nếu có người khuyên nhủ. Ông nói với tôi những điều này bằng một giọng quở trách, như thể nhìn thấu ruột cái phích giữ nhiệt của tôi. Chắc đây là lý do khiến ông gọi tôi tới bệnh viện. Tôi tự hỏi nên thanh minh cho Chú hay tự biện bạch cho bản thân.

Chú ở với chúng tôi chừng sáu tháng, hồi chưa vào viện. Một hôm Seok Ju dắt Paulie đi dạo cùng Chú, trở về thì lo lắng nói rằng Chú cứ ngã suốt. Cây bắp cải tôi đang cầm rơi xuống nền nhà. Bích. Âm thanh đùng đục khuấy động không gian, giống như mùi thối người ta vẫn dùng để báo động. Ngã là một trong những dấu hiệu đầu tiên của hội chứng Korsakoff. Anh nghĩ chúng ta không nên để Chú đi lại một mình nữa, anh nói, nắm vai tôi nhẹ nhàng kéo về phía mình. Sáu tháng, không lâu không chóng, đủ để Chú nhận thức rằng bệnh tật sẽ phát triển vượt quá khả năng kiểm soát của mình, dẫn đến quyết định chấp nhận nhập viện. Cởi chiếc áo choàng bác sĩ, Chú lão đảo dọn vào nơi công tác cũ.

Bác nói thế là vì bác chưa nhìn thấy chú ấy ngã lên ngã xuống, tôi muốn nói với bác sĩ. Bây giờ Chú chỉ còn cháu là người thân thích. Cháu biết làm gì hơn là mang cho Chú cái bình nhỏ này đây? Liệu tôi có nên nói thế không? Cuối cùng tôi chẳng nói gì cả. Bởi vì tôi không muốn tỏ ra đã quên, rằng Chú là người duy nhất biết tình yêu có các vị tàn úa, chín nẫu, thối rữa, và đắng ngọt.

Chú ngồi trên ghế băng, áo cardigan màu nâu khoác ngoài bộ đồng phục bệnh viện. Chú thư thái ngồi đó, trông giống đợi tiêu com sau một bữa ăn nhẹ hơn là đợi tôi. Chú nhìn sang tôi, đôi mắt nheo nheo trong ánh mặt trời. Giờ thì chẳng có gì cho chúng tôi làm ngoại trừ mỉm cười với nhau. Trông Chú gầy quá, nhưng giả vờ không nhận ra thì hơn. Ất hẳn Chú cũng băn khoăn nhiều về tôi nhưng không đả động.

– Cháu đang nghĩ thế đấy, chú ạ.

– Hử?

– Cháu rất mừng vì xuân đã sang.

– Ừa, sang xuân, tháng Tư rồi, thế mà đứng mấy chỗ bóng râm vẫn còn thấy lạnh. Sống ở đây thật khó xác định đã chuyển mùa chưa.

– Thì về nhà vậy.

– Sao, đột ngột thế?

– Đây không phải là nhà mà.

– Cũng có thể dễ chịu như ở nhà vậy.

– Chú về trông Paulie và chăm nom mấy việc khác thì tốt hơn.

– Mọi chuyện vẫn còn chật vật với cháu hả, chú đoán thế?

Tôi không nói gì.

– Ở đây chú thấy thoải mái.

– Chú sợ gì vậy?

Chú im lặng.

Theo bác sĩ, việc quan trọng nhất với Chú bây giờ là quyết định thời điểm kết thúc điều trị. Trong thời gian ở đây, Chú đã vòng đi vòng lại giữa uống và cai, chỉ khiến Chú nhận ra rằng không thay đổi được điều gì cả, rất có thể kéo theo cảm giác tội lỗi và chán ngán. Bác sĩ nói rằng Chú đang bứt rứt ghê gớm vì đề xuất ra viện.

- Tin tưởng đi ạ.
- Tin cái gì?
- Tin rằng chú sẽ không uống nữa.
- Cháu biết rằng chú chưa bao giờ tin mà.

Tôi không tranh luận.

Bác sĩ điều trị, cũng là đồng nghiệp cũ của Chú, cố gắng thuyết phục tôi rằng, cai nghiện rượu là một việc đáng làm. Tôi gật đầu, nhưng không biết đáng đến mức nào. Tuyệt đối thôi uống là một việc rất khó thực hiện. Bệnh nghiện rượu có thể được coi là dứt điểm khi người ta uống vừa phải và kiểm soát được bản thân, chứ không phải hoàn toàn không uống một giọt nào. Chú biết điều đó. Chú không thể triệt để tránh xa chất cồn, cũng như không thể tẩy sạch ký ức về người vợ quá cố. Bây giờ Chú nên chôn vùi cảm xúc, hay là cố để quên thím? Không thể kiểm soát được lượng rượu uống, đó là lựa chọn của Chú chứ không phải kết quả của một sự thiếu ý chí. Vì thế cả bác sĩ lẫn tôi đều không có quyền quyết định thời điểm chấm dứt điều trị. Tất cả những điều chúng tôi nên làm là chăm sóc Chú. Biết đâu Chú chỉ đang cần thời gian để nhận ra rằng còn không cần thiết trong cuộc đời và có thể sống được mà không cần uống. Là người thân của Chú, tôi phải quyết định xem liệu mình có nên can dự vào quá trình điều trị hay không.

- Chú muốn cháu làm gì?
- Nếu chú nghĩ là cần giúp đỡ thì chú sẽ đề nghị.
- Đề nghị là một từ xa lạ, chú à.
- Vậy sao, vậy thì chú sẽ bảo cháu giúp – Chú cười hết cỡ, khoe cả hàm răng.

Có lúc ta nên nghe theo bác sĩ. Bác sĩ bảo người nhà bệnh nhân phải xác định khi nào tiến hành điều trị và khi nào ngừng lại. Nếu can thiệp quá sớm, thu hoạch chỉ là trốn tránh hoặc giận dữ. Hôm nay đến đây là đủ. Tôi đứng lên khỏi ghế băng và phúi bụi trên mông quần.

Rượu là thứ thật khó ngưng khi đã thử cốc đầu tiên. Hành vi uống biến thành cỗ máy phòng thủ, hễ có kẻ cố gắng cản bước, người ta sẽ lại càng xông xáo thêm, hủy hoại không chỉ bản thân mà cả những người yêu quý họ. Phải ghi nhớ hai điều khi đối diện với bệnh nhân nghiện rượu như Chú: một là họ không thể uống ít hơn hoặc thôi ngay lập tức, và hai là họ vẫn cố cai đều đặn. Người nghiện tin rằng họ đủ sức kiểm soát bản thân và rằng họ đủ ý chí để bỏ rượu. Không điều nào là đúng cả.

Tôi chợt bối rối.

Tôi đang nói về Chú hay về chính mình đây?

– Mình ghét hành – Mun Ju cau mày nhìn cái thớt.

Tôi vừa mỉm cười, vừa cẩn thận xắt từng khoanh hành sao cho không làm hỏng hình dạng của nó. Bà rất thích hành, chỉ sau tỏi và khoai tây. Món đầu tiên tôi làm để tưởng nhớ Bà trong ngày giỗ, là bánh rán hành nhân thịt.

– Hành thì có gì không tốt?

– Đủ mọi thứ. Độ cứng của nó mùi của nó và màu trắng của nó. Trông y như hòn đá.

Mun Ju chưa gặp Bà bao giờ, nhưng hễ tới ngày giỗ là cô đến nấu nướng với tôi và uống rượu kỷ niệm để vinh danh tinh thần Bà. Cô đang thái nấm chuẩn bị cho lên xâu thịt xiên.

– Nghĩa là cậu ghét cả tỏi, đúng không?

– Thôi nào, đừng cười nữa.

– Buồn cười mà. Cậu thích tỏi nhưng không thích hành.

– Thì sao? Hành là hành mà tỏi là tỏi.

– Chúng cùng họ đó.

– Thêm nữa mình vừa mơ về hành đêm qua.

Đáng lẽ tôi nên làm xong bánh rán hành trước khi Mun Ju đến. Tôi xắt hành thật nhanh rồi tráng chúng qua nước lạnh. Những giấc mơ của Mun Ju khá phong phú đa dạng. Dĩ nhiên cùng một sự vật hiện tượng, người nằm mơ và người giải mộng sẽ nhìn nhận khác nhau, nếu cũng gặp các giấc mơ như của Mun Ju, chưa chắc tôi đã dám nhận xét bằng cụm từ “phong phú đa dạng”. Tôi từng gặp cả chua vài lần trong mơ, cảm giác bị nó vạch trần một phần tiềm thức bất ổn, như thể tôi là một cục phô mai emmentaler thủng lỗ chỗ.

– Giấc mơ thế nào? – Tôi hỏi.

– Mình đang nằm trên giường thì cửa xích mở, một gã đàn ông bụng khay bước vào, trên khay là món hành mà mình chúa ghét. Hắn trát hành lên mặt mình rồi cố gắng nhét nó vào miệng mình. Mình gồng sức để ngậm chặt miệng, gồng đến nỗi khi tỉnh dậy cơ hàm phát đau.

Trông Mun Ju rất bình tĩnh. Có lần cô mơ thấy mình khát, đi chặt một quả dừa cứng, bửa vỡ nó và bị nước bắn ướt sũng từ đầu đến chân. Còn có giấc mơ rõ ràng hơn nữa là bị cà rốt trét bùn nhét xuyên qua người, hết củ này tới củ khác. Những giấc mơ của Mun Ju luôn đầy ắp nghiêng răng, nuốt, ăn, bị cắn, bị nhai, bạo lực và hung hăng như thế giới tưởng tượng do một đứa bé tạo ra. Tôi tự hỏi Chú sẽ chuẩn đoán thế nào nếu nghe tôi kể về những giấc mơ của Mun Ju. Nhưng người tôi cần lại chẳng ở bên để giúp tôi. Mà nếu Chú ở đây, nếu người nằm mộng có thể giải mã chính xác giấc mơ của mình, có khi Mun Ju lại không còn muốn kể tôi nghe những câu chuyện ấy cũng nên. Bây giờ dấu hiệu tích cực sẽ là, Mun Ju không phải súc miệng sau khi ăn hay mơ nữa.

Mun Ju đã thích ăn trở lại, nhưng vẫn gặp khó khăn với sex cho dù nền tảng của bản năng tình dục chính là miệng. Tôi nhận thấy một điều khá thú vị trong tình dục, đó là người ta có thể bị ức chế ở mọi đường, trừ đường miệng. Có phải là vì con người nhận biết sự tồn tại của lưỡi trước khi nhận ra còn có dương vật, nhận biết sự tồn tại của miệng trước khi nhận ra còn có âm hộ? Những bộ phận phân bổ

ở hạ thể như dương vật, hậu môn... thu nhận khoái cảm nhờ trạng thái co bóp và ghì giữ, tức là những khoái cảm liên quan tới kiểm soát và cưỡng bức, nhưng cái miệng lại gắn liền với các cử động tạo nên sự sung sướng tức thì như mút, liếm, nhay cắn. Người ta có thể kiểm soát miệng mình thông qua việc ăn. Mọi hành vi liên quan đến ăn như nuốt, nhai, tiêu hóa, và bài tiết... đều có thể đạt cực khoái, đồng thời vẫn đòi hỏi sự tham dự của ý chí. Vì thế, để đạt mục đích kiểm soát bản thân, người ta sẽ bắt đầu từ chỗ giới hạn lượng thức ăn nạp vào, rồi chuyển sang trấn áp các khao khát tình dục. Con người không biết cách chữa trị tình trạng này và cũng không có can đảm làm thế. Thích hoặc không thích điều gì đều là những vấn đề tinh thần, không phải là vấn đề vật chất. Điều này xảy ra tương tự ở loài chó.

– Có lần Bà cũng mơ về hành – Tôi hồi tưởng.

– Như thế nào?

– Bà nhặt được một cái rương, mở ra thì thấy bên trong toàn những củ hành bóng loáng, màu vàng kim. Không phải là tiền hay vàng, nhưng Bà nghĩ đây là một điềm tốt. Hành lấp lánh như vàng, giá trị của cái rương là ở đấy. Bà cho rằng Bà đã được trông thấy một thứ không tồn tại trên đời, giống những người Ai Cập cổ.

– Người Ai Cập?

– Nhìn một củ hành bỏ đôi đi, cậu sẽ thấy những vòng tròn đồng tâm. Theo quan niệm của người Ai Cập cổ, đây là hình ảnh phản chiếu của những vòng tròn đồng tâm nơi thiên đường. Họ còn tin rằng hành và tỏi có khả năng chữa bệnh, vì thế họ nhồi hành vào ruột các xác ướp, và khi một người yêu thương chết đi, họ nhét hành vào hốc mắt của người ta.

– Kinh.

– Ừ, mình biết cậu không thích hành, nhưng hãy cố nhìn xa hơn chuyện đó.

– Bà cậu có phải là một người hạnh phúc không?

– Mình nghĩ là có. Ít nhất là trước khi con trai và con dâu Bà chết vì tai nạn.

– Chưa chừng đời mình sẽ khác đi nếu mình cũng có bà.

– Ý cậu là gì?

– Cũng không rõ. Mình sẽ không lớn lên với nỗi ghét bỏ bếp núc chẳng – Mun Ju mỉm cười.

Có lẽ thế thật. Mẹ mất khi Mun Ju chưa đủ lớn để lo việc bếp núc. Người ta khó lòng đam mê nấu nướng nếu cứ tâm niệm đó là nghĩa vụ. Mun Ju không sao hiểu được rằng nhà bếp là một nơi ấm cúng, dễ chịu. Bà từng nhận xét ngồi trong bếp giống như ngồi bên ai đó trước lò sưởi đêm đông. Mặc dù làm cơm giỗ, tôi cũng không có cảm giác đang chuẩn bị món ăn cho người đã khuất, như thế năm phút nữa Bà sẽ bước vào, cầm oải hương khô trong một tay, tay kia là giỏ khoai tây luộc. Đây áp háo hức và mong chờ, tôi nêm mắm muối cho rau dớn, luộc gà, chiên bánh rán hành thịt bò. Lần đầu tiên tôi nấu được bữa cỗ hoàn chỉnh chính là vào ngày giỗ của Bà, một năm sau khi Bà mất.

– Nếu mình nhặt được cái rương đó, mình tự hỏi liệu có cái gì bên trong? – Mun Ju băn khoăn, vẫn còn nghĩ về hành.

– Mình không biết. Cậu muốn có gì ở trong?

– Không chắc nữa.

– Đảm bảo là một thứ cậu thích.

– Một cái gì đấy như nước ư?

Tôi nên nói gì đây? Không thể cứu vãn được củ khoai luộc nát hay quả trứng đã vỡ. Cứ tha thứ cho ba cậu là được, Mun Ju à. Nếu không cậu sẽ tiếp tục đày đọa bản thân bằng những giấc mơ. Và trong mơ ấy thì không ai giúp được cậu cả.

– Liệu có gì trong đó, nếu cậu là mình? – Mun Ju hỏi.

– Trong rương ấy à?

– Ừ.

– Mình không biết...

Tôi muốn nói là cà chua, nhưng có vẻ không được thích hợp, mà ngoài cà chua tôi lại không thể nghĩ đến thứ gì khác. Hồi chúng tôi còn nhỏ, Chú nói, Có muốn xem một thứ thú vị không? Và tụt quần ngủ xuống. Giữa hai đùi chú đựng đưa một vật hồng tươi, tôi nhìn thấy, rồi bỗng ngất lịm. Tôi cũng ngất sau đêm đầu tiên với Seok Ju, như một người đàn bà thế kỷ 19 vừa biết cắn vào quả cà chua. Đối với tôi cà chua là biểu tượng của sợ hãi và khủng hoảng. Ruột đặc quánh, dính dính, ngồn ngộn những hạt màu đen tựa một thứ gì cấm kỵ. Khả năng giao hợp bằng miệng của tôi, vốn đã hạn chế, lại càng sa sút, như hạt mưa tụt xuống theo cành cây. Seok Ju liếm, ngửi, sờ nắn, tầm ướt tôi theo kiểu chăm sóc một quả cây nhỏ dễ vỡ có khả năng chảy hết nước nếu không cẩn thận, anh kiên nhẫn đợi đến lúc nó chín và nở ra như một quả vả. Nhờ vậy tôi quên được nỗi ám ảnh cà chua, nhưng cũng phải mất gần một năm.

Tôi nhớ lại một lần dạy học viên cách dùng cà chua làm xa lát hải sản. Tôi nói rằng tốt nhất là chọn cà chua mới hái, tươi, mọng, mặc dù khó tìm được cà chua như thế ở thành phố. Một học viên đùa, Có phải đó là thứ đàn ông muốn ở đàn bà? Mặt tôi chột đỏ bừng lên chẳng vì lý do gì, giống hệt lúc ấy.

– Ai đùa thế? – Mun Ju hỏi.

– Mình không nhớ.

– Se Yeon?

Tôi không nói gì.

– Chúa ơi, đúng cái kiểu của cô ta.

– Ừa, Se Yeon, đỏ và đẹp như một quả cà chua.

– Cậu thật kỳ quặc. Cứ đợi đấy, đêm nay cậu sẽ lại mơ thấy cà chua – Mun Ju ném một cái nắm vào tôi.

– Cậu có thể trông Paulie độ ba ngày không?

– Đi đâu à?

– Ừ, Singapore.

–Ồ, tháng Tư rồi nhỉ.

– Mình nghĩ thời gian này không thể nhốt nó trong cũi được. Nó đang rất nhạy cảm.

– Bảo Seok Ju ấy. Rồi Paulie sẽ bình phục nhanh thôi.

– Cậu biết là cô ta không thích nó mà.

– Vón vện ba ngày! Cô ta không trông được nó, trong khi đấy là con chó của người đàn ông mà cô

ta không thể sống thiếu ư?

– Cậu sẽ trông nó, đúng không?

Mun Ju im lặng.

Loài chó có một năng lực nổi bật, là phát hiện và tách lọc mùi hương chúng ưa thích giữa vô vàn những mùi khác nhau. Từ hồi đầu xuân, mùi Seok Ju ở Paulie đã loãng đi khá nhiều. Dù có mặt tôi, nó cũng vô thức đặt mình trong tư thế tự vệ, tai quặp chặt ra sau đầu và đuôi thì yếu ớt rũ sang một bên. Hẳn Paulie rất khốn khổ vì người mà nó cần không còn ở bên cạnh nó nữa. Bỏ Paulie ở nhà một mình càng lúc càng khó. Mà bây giờ tôi lại đi vắng những ba ngày liền. Sau Seok Ju, tôi thích Chú và Mun Ju nhất, Paulie cũng vậy.

– Khó đấy. Nghe chừng mỗi ngày một chật vật hơn. – Mun Ju thở dài.

– Cái gì cơ?

– Ồ... mọi thứ. Cuộc sống.

Tôi chắc chắn là không phải mọi thứ. Có những thời điểm không chật vật lắm. Tôi đã tận hưởng nhiều khoảnh khắc hạnh phúc.

– Ổn rồi, Mun Ju.

– Gì cơ?

– Ồ... mọi thứ.

– Chả đâu vào đâu.

Tôi muốn nói với cô rằng không phải lúc nào hành cũng dở. Mơ về hành thật ra còn tốt hơn không mơ gì cả. Bởi vì giấc mơ là bằng chứng cho thấy người ta vẫn luôn nuôi mộng khát khao. Nhưng tại sao khát khao luôn gắn liền với kìm nén?

Ở một góc bàn, tôi đặt món xa lát gồm rau diếp, ba loại hương thảo, dưa chuột và hành xắt mỏng, đậu phụ rán sơ kèm nước chấm kiểu phương Đông. Vào tháng Tư và những khi mệt mỏi uể oải, xa lát là một lựa chọn hoàn hảo. Không quá kích thích, nhưng lại khiến người ta hoạt bát lên.

Mun Ju thiếp đi. Tôi đóng cửa trước và cửa sổ vừa mở hé ban nãy, rồi tắt hết đèn. Có những dấu hiệu cho thấy Bà đã ghé qua. Tôi lấy chăn đắp cho Mun Ju, nhẹ nhàng nắm bàn tay đang thò ra bên dưới chăn một lúc. Khi buồn ngủ, các giác quan cũng sẽ chậm chậm chìm vào giấc ngủ. Đầu tiên là vị giác, rồi thị giác, khứu giác, tiếp theo đến thính giác. Xúc giác là giác quan cuối cùng bị ru ngủ, sau khi cố tỉnh táo để cảnh báo chúng ta về những hiểm họa rình rập. Mun Ju thiêm thiếp giấc nồng, đôi má sáng lên như hồng ngọc trong bóng tối. Khi say ngủ, thể chất của mỗi người đều có thể phát sáng như vậy. Làm tỉnh trước khi ngủ là sâu sắc và thân mật nhất. Nhưng khi đã chìm vào giấc ngủ, các giác quan đều trở nên rời rạc. Trong cái rương của tôi, liệu có gì khác ngoài hành, cà chua, hay nước?

Cứ đến tháng Tư, Singapore lại đăng cai Lễ hội Ẩm thực World Gourmet Summit. Năm nay, tại thành phố được gọi là “Nhà bếp của Trái đất”, “Thủ đô Thực phẩm Thế giới” này, sẽ có bảy mươi sự kiện kéo dài trong ba tuần ở mười bốn nhà hàng và bảy khách sạn hạng sang thuộc khu vực trung tâm, trong đó có khách sạn Conrad gần Tòa thị chính. Lễ hội nổi tiếng vì có sự tham gia của đầu bếp lừng danh từ khắp mọi miền trên thế giới, họ tới để nấu ăn, để thỏa mãn khẩu vị của các tín đồ ẩm thực và tham gia những khóa huấn luyện. Đến đây, người ta sẽ được tiếp xúc và thưởng thức món ăn của các đầu bếp sao Michelin mà không phải bay sang tận châu Âu. Ở Nove, ai đã vào làm ít nhất sáu tháng đều có thể tham dự với mục đích học tập.

Năm nay Bếp trưởng để nhà hàng lại cho quản lý Park trông nom rồi dẫn hai đầu bếp trẻ nhất là Choi và Kim sang dự lễ hội. Chẳng mấy khi Bếp trưởng đồng hành trong những chuyến đi thế này, và đáng ngạc nhiên hơn là anh gợi ý tôi nên có mặt ở một hội thảo rượu vang. Luôn có nhiều điều phải học thêm, anh nhấn mạnh. Tôi hiểu chứ, nhưng nghe câu đó thực rất đau lòng. Hẳn Bếp trưởng đã biết đạo này tôi thường lẫn lộn giữa gà và vịt, giữa cà tím và hành. Coi như dành ra chút thời gian để nghỉ ngơi, anh nói, lời lẽ ân cần khác hẳn cung cách khô khan ngày thường, khiến tôi không khỏi lạ lẫm. Người nào nghiêm khắc và trịnh trọng thì cứ nên tiếp tục như thế đến ngày từ giã cõi đời, có vậy mới không khiến ai phải se lòng. Tôi không nói là em sang đây thuần túy chỉ để nghỉ ngơi, mỗi bữa phải ăn một món khác nhau. Tôi gật đầu. Xem ra Bếp trưởng lo ngại về vị giác đang sa sút của tôi hơn là về bản thân tôi. Đối với một đầu bếp, khi vị giác bắt đầu suy giảm, cách chữa trị tốt nhất là rời nhà bếp của mình đi nếm món ăn của đầu bếp khác. Cũng như liệu pháp tốt nhất cho người mắc bệnh rối loạn ăn uống là đưa anh ta vào bếp và yêu cầu anh ta tự tay chuẩn bị món ăn. Ba ngày ở Singapore. Cũng là cơ hội kiểm tra bản thân, để xem liệu tôi có thể đi mà không nghĩ ngợi gì đến Seok Ju chẳng. Nhưng khi lên máy bay tôi lại làm bầm tự nhủ, ít nhất thì cũng không phải là cả tuần.

Chúng tôi nghỉ ở khách sạn Metropole, cách Tòa thị chính bảy phút đi bộ qua một cái cầu, nơi tập trung các khách sạn năm sao và là địa điểm tổ chức phần lớn sự kiện của lễ hội. Bếp trưởng ở chung phòng với Kim, tôi và Choi chung phòng còn lại. Vừa đến khách sạn, chúng tôi đã chia nhau mỗi người một ngả theo lịch trình hoạt động của từng người. Singapore tháng Tư bận bịu, ẩm ướt, giao thông tắc nghẽn. Tôi thay sang váy cô tông, áo thun trắng dài tay xắn lên và giày thể thao mỏng. Nếu Seok Ju ở đây, anh sẽ trêu, Lại cây trắng nữa hả? Ngay cả khi mặc màu xanh da trời, tôi vẫn chọn loại chấm bi trắng. Nếu mặc áo thun kẻ, thì các sọc kẻ cũng phải màu trắng. Em không xa rời màu trắng được nhỉ, cứ như gắn liền với nó từ lúc chào đời vậy. Anh vừa nói vừa cười, tựa hồ phát hiện điều gì thú vị. Vào bếp tôi cũng phải mặc màu trắng mới thấy thoải mái tự nhiên.

Tôi vượt phẳng quần áo rồi quyết định đi ăn laksa.

Những người sành ăn trên khắp thế giới đang đổ về đông nghịt Singapore. Xác định xem ai sành ăn và ai không, kẻ cũng mù mờ như chỉ ra đầu vịt kết thúc chỗ nào và thân vịt bắt đầu từ đâu. Mà có sành ăn hay không cũng chẳng phải vấn đề quan trọng. Mọi người đều muốn ăn và biết rằng phải ăn để mà sống. Nhưng mỗi người lại có một phản ứng riêng đối với thức ăn. Cùng một món, người thì phấn khích đến nỗi đôi mắt sáng ngời và các múi cơ săn cứng lại, trong khi người khác quảng quảng cho xong mà không để tâm mình đang ăn gì. Một người sành ăn sẽ hiểu giá trị của cái đẹp, họ ung dung thưởng thức và nghiền ngẫm một cách suy tư về mùi vị chứ không ăn như rồng cuốn và rời bàn ngay khi ăn xong. Người không sành ăn sẽ không coi nấu nướng là một nghệ thuật. Sành ăn tức là quan tâm

đến mọi thứ ăn được, và tình cảm sâu sắc đối với thức ăn ấy đã khai sinh ra nghệ thuật nấu nướng. Động vật có vị giác hạn chế, một số loài chỉ ăn cây cỏ, một số loài khác chỉ ăn mỗi thịt, nhưng loài người thì ăn tạp. Họ có thể ăn mọi thứ. Tình yêu đối với đồ ăn ngon là cảm xúc đầu tiên ở người sành ăn. Đôi khi không thể, và không có điều gì, ngăn cản được tình yêu đó.

Gan ngỗng là món ăn sành điệu nổi tiếng nhất, nhưng không phải lúc nào cũng dễ dàng có để ăn. Vào những năm 1970, Mỹ cấm nhập khẩu gan ngỗng để phòng ngừa một loại vi khuẩn gây bệnh nào đó. Nhưng ngay cả hàng rào quốc tế này cũng không ngăn cản được đầu bếp đẳng cấp thế giới Jean-Louis Palladin, chủ nhân nhà hàng Napa nổi tiếng ở Las Vegas. Ông bay sang Pháp, nhét gan ngỗng vào thực quản một con cá vảy chân khổng lồ và mang nó về, biết rằng hải quan sẽ không bao giờ muốn gửi thực quản một con cá vảy chân. Bằng những miếng gan ngỗng quý giá đó, ông chế biến một món nằm ngoài thực đơn, làm khách hàng sành ăn phải đổ xô đến nhà hàng, háo hức thưởng thức món gan ngỗng xốt rượu vang.

Tình yêu đối với cao lương mỹ vị có lẽ cũng tương tự tình yêu giữa đàn ông và đàn bà. Đầu bếp và người sành ăn là những đối tác lý tưởng của nhau. Thiên chức của đầu bếp là làm mọi người hạnh phúc bằng thức ăn, còn người sành ăn không bao giờ thôi tư tưởng sơn hào hải vị. Từ mùa thu năm trước, sau khi nhìn lén qua khe cửa cảnh Seok Ju và Se Yeon bên nhau, tôi bắt đầu nghĩ rằng những người đam mê tình dục hẳn cũng là những người sành ăn.

Tôi dừng chân ở nhà hàng Marine Parade Laksa khu phố Katong, chọn một cái bàn cũ kỹ ngoài trời và tập trung vào bữa ăn. Món laksa, làm từ sữa dừa, mì gạo và một nắm rau thơm, đặc và nóng đủ để đốt cháy vòm miệng tôi. Món đầu tiên chọn ăn ở thiên đường ẩm thực này, không ngờ lại là đĩa laksa hai đô la quá-bình-dân, nghĩ mà buồn cười. Tôi quán mì quanh đĩa và đút vào miệng. Mì gạo sợi to có vị ngon riêng của nó. Tôi cũng ưa món xúp đặc thắm màu, phụng phứ mùi dừa, mùi gia vị, mùi rau thơm này. Đây là mùi của Singapore trong lần đầu tôi đến, cùng anh. Chúng tôi đã đi dạo trong Công viên Bờ Biển Đông gần khách sạn, tới khi đói ngấu thì tìm vào khu phố cổ Katong này, ở đây có những ngôi nhà quét vôi sáng màu và lát gạch hoa. Đi vòng qua chỗ của hàng 7-Eleven đằng kia, có thể tôi sẽ thấy anh đang đứng lóng ngóng ở đấy, cái dáng cao chúi về trước, như năm nào. Lại đi bộ ba dãy phố nữa sẽ đến Nhà cô Katong, hình bóng chúng tôi vẫn lưu lại đó như những pho tượng sáp, anh đang chọn một chiếc áo kiểu cho tôi, còn tôi lúi húi tìm mấy món đồ sứ.

Giờ phải ăn xong bát laksa này. Rồi sẽ lại đằng ấy, một lần nữa.

Tôi soàm soạp húp xúp. Hàng nghìn gai vị giác trên lưỡi theo nhau thức dậy. Vị giác là thứ tuyệt vời nhất trong tất cả các giác quan của con người. Niềm hạnh phúc thu được từ ăn uống có thể lấp đầy sự thiếu vắng các khoái cảm khác. Sẽ có lúc ngoài ăn ra chúng ta chẳng thể làm gì khác, đây là lúc ăn trở thành cách duy nhất để ta biết rằng mình còn sống.

Những hạt mưa lớn rơi lộp độp trên bàn, báo hiệu một cơn giông sắp đến.

Ăn hay không ăn. Yêu hay thôi yêu. Đó đều là vấn đề cảm giác.

Ký ức giống như những cánh quạt nhón của cối xay gió, vừa quay vừa rạch nát trái tim ta. Càng chú ý thì cánh quạt quay càng nhanh. Sau này những cạnh sắc đó sẽ cùn đi chứ? Liệu có một ngày như thế không? Tôi đang chờ đến ngày ấy hay đang sống bằng cách bám víu vào chính những cánh quạt sắc kia? Đã lâu lắm rồi mà quá khứ vẫn chưa buông tha tôi. Ước chi không phải bận tâm về nó nữa, dù chỉ trong ba ngày. Tôi cần môi. Người ta có thể hoàn thành được việc gì nếu không chịu bắt tay vào làm luôn? Tôi cảm thấy hôm nay trở về sẽ có điều thay đổi với mình, nhưng tâm trạng lại run rẩy nhiều hơn phần khích. Ở đây, tôi chỉ có mỗi nhiệm vụ là đến ăn ở ba nhà hàng khác nhau hàng ngày. Cảm giác hoang mang có thể là dấu hiệu cho thấy tiềm thức của tôi vẫn đang sống khỏe. Với niềm tin mong manh đó, tôi ăn bữa sáng ở Killiney Kopitiam gần ga Somerset MRT, gọi bánh mì Pháp kèm mứt kaya làm từ sữa dừa, trứng, đường. Món ăn có vị ngọt, sau khi vị mặn đi qua.

Buổi chiều, theo dự tính tôi sẽ dự hội thảo rượu vang ở Conrad. Tôi mua hai hũ mứt kaya nhà làm rồi bắt taxi đến khu phố Tàu. Trời nóng, ẩm, có lẽ sắp mưa.

Dừng ở sạp hoa quả, tôi chọn một quả xoài xanh ương và một quả đu đủ Hawaii vàng tươi, bỏ qua đám trái cây nhiệt đới như măng cụt nữ hoàng của các loại quả – nhiều nước và giòn giót chua, chuối nhỏ màu cam, và sầu riêng – quá nặng mùi không tiện mang vào khách sạn. Xoài xanh hoặc vàng có thể dùng làm món tráng miệng ngọt thanh bằng cách xắt lát và bào phô mai gouda lên trên. Trái cây nói chung là phụ kiện tô điểm hoàn hảo cho bí ngô nướng mật. Măng cụt hoặc sầu riêng dùng với kem trà xanh thì tuyệt vời. Hoa quả vốn đã ngon lành, nhưng ta có thể hấp thu dinh dưỡng tốt hơn nếu ăn kèm nó với một món khác. Một món còn thiếu. Tôi vào tiệm quả vật Trung Quốc mua một hộp bánh tart hoa quả. Không biết anh còn thích loại bánh kiểu cookie sấy lâu chứa nhiều xốt dừa đặc quánh này không. Từ khi anh bỏ đi, chúng tôi đã gặp nhau vài lần nhưng chưa hề cùng ăn hay uống gì. Tôi không muốn tin là khẩu vị của anh đã khác trước. Vị giác và khứu giác của con người không dễ dàng biến đổi như vậy. Tôi muốn nướng bản thân mình cho anh, như nướng một cái bánh, hoặc đem bột mì nhào muối ra làm bánh quy xoắn vặn, cứng, hình vòng tay, và đeo chúng vào cổ tay anh.

Hội thảo rượu vang tổ chức trong khuôn viên khách sạn Conrad, do chuyên gia Michel Rolland chủ trì. Bếp trưởng cũng đến dự, nhưng tôi không trông thấy anh. Kim và Choi chắc đang làm một chuyến du lịch ẩm thực đáng mơ ước qua ba nhà hàng ven sông Singapore. Rolland giới thiệu về vang đỏ Château Le Bon Pasteur đậm hương mặn chín và vả khô đặc trưng, sản xuất ở Pomerol quê hương ông. Loại vang này có lẽ rất bình thường với mọi người, nhưng với Rolland thì vô cùng đặc biệt. Ông khuyên, với ăn thì nên thưởng thức từ món nhạt nhất đến đậm đà nhất, nhưng đối với rượu thì nên nhấp nháp từ loại nặng nhất đến loại nhẹ nhất, từ hương vị nồng nàn nhất đến phảng phất nhất. Nhưng không phải lúc nào cũng vậy. Khuyết hương và sở thích cá nhân có vai trò rất quan trọng trong việc chọn rượu cũng như chọn thức ăn. Rolland rót khoảng nửa đốt tay vang vào dãy cốc đang bày trên bàn. Đã đến lúc thử rượu. Ông nâng cốc lên và nói, Đây là chất lỏng tinh khiết nhất trên đời.

Chất lỏng màu hồng ngọc sóng sánh trong cốc, do nắng và gió ngưng đọng mà thành, tinh tế và trong suốt. Một câu hỏi chợt nảy ra trong trí tôi. Nước trắng không chứa bất kỳ một phân tử nào đánh động được vị giác của chúng ta, bởi thế ta không thể nhận ra sự tinh khiết tuyệt đối trừ phi có nguyên tố khác thêm vào, chẳng hạn một hạt muối hay vài giọt giấm. Rượu trong tay tôi đây có thể nói là chất lỏng tinh khiết được không?

Vào đêm cuối cùng ở Singapore, cả nhóm quyết định cùng ăn tối ở Trung tâm Hải sản bên Bờ Biển Đông. Tôi ở lại khách sạn một mình. Cũng như các bữa ăn thường kết thúc bằng cà phê và kem, những chuyến đi Singapore luôn kết thúc bằng hải sản. Lần này tôi không hứng thú cho lắm, một phần vì đã uống rượu suốt từ chiều đến giờ, phần nữa là hơi ẩm cứ bám rịn rít vào người như bộ phận áo ướt. Đầu thì đau nhức. Tôi rẽ vào nhà hàng Trung Hoa ở tầng ba ăn một bát mằn thắn rồi về thẳng phòng. Còn chưa đến tám giờ, tôi vịn nước, ngâm mình trong bồn tắm, sau đó trèo ra nằm duỗi dài trên nền nhà, mặc nước trên người tí tách rỏ xuống. Bất kể nguồn năng lượng nào từng chảy trong tôi, lúc này cũng đã bị hút ráo như có ai rắc muối ăn kiêng lên khắp tấm thân trần trụi này. Ba ngày là quá dài, dù để nghĩ về một người hay cố sức tránh nghĩ về người đó. Nếu thấy buồn thì cứ để buồn đi. Tôi không thể xác định cảm giác đang đè nặng xuống mình là nỗi buồn, sự luyến tiếc hay tuyệt vọng. Tôi muốn ngủ. Tôi muốn chìm vào một giấc ngủ sâu và dài, sao cho sáng hôm sau cũng không dậy được. Chối sắp về, nhưng tôi không còn cả sức để lết vào giường. Tôi héo rũ, như rau bina bị tước khỏi cây. Tôi cố vươn tay kéo chiếc khăn màu nâu trên giường xuống đắp. Dưới cánh tay, trong khuỷu tay và giữa hai đầu gối bỗng nóng ran lên. Có phải tôi đã ăn uống quá độ? Seok Ju, tự nhiên sao em lạnh quá!

Tôi dụi mắt. Một con ngựa lớn màu trắng sừng sững giữa phòng. Tôi nhắm mắt, rồi mở ra. Một người đàn ông mặc áo choàng tắm màu trắng đang nhìn xuống tôi... Ai ấy nhỉ? Tựa hồ nhìn xuyên qua làn sương mù tan chậm, tôi dần nhận ra đó là Bếp trưởng. Tôi chực nhòe dậy, nhưng sức nhớ mình đang lờ mờ, vả lại đang ở khách sạn chứ không phải trong bếp. Tôi kéo chân đến tận cằm. Mấy giờ rồi? Họ đi ăn hải sản về rồi đấy ư? Chối đâu, tại sao Bếp trưởng lại ở đây? Cho dù tôi đang nằm chình ịch và Bếp trưởng thì đứng lù lù, cảm giác cũng không có gì kỳ quặc, như thể tình huống này đã xảy ra nhiều lần. Thực tế thì mọi cử động từng có giữa chúng tôi chỉ là đứng bên nhau hay vào vào nhau trong căn bếp chật hẹp. Tôi cố nghển cổ để nhòe dậy.

– Cứ nằm đấy.

Giọng anh vang lên trong bóng tối. Tôi ngạc nhiên.

– Chỉ năm phút thôi.

Tôi không biết nói gì.

– Tôi nán lại đứng năm phút rồi đi ngay.

Tôi cảm thấy mình chẳng còn chút sinh khí nào cả. Có tiếng vải sột soạt. Bếp trưởng đang tháo dây lưng và cởi áo tắm. Tôi có nên nhắm mắt lại không? Kể cả làm thế thì cũng chưa tối hẳn, tôi không muốn tỏ ra bối rối như một đứa ngốc. Sẽ ổn thôi, miễn là tôi không xao động. Bếp trưởng nằm lên người tôi, nắm hai bàn tay đang siết mép chăn của tôi và đẩy nó lên cao ngang tai. Tôi cảm thấy sức nặng của anh, hơi ẩm của anh, tiếng thở của anh ở bên kia tấm chăn mỏng. Chúng tôi chỉ thực sự chạm nhau một đoạn từ khuỷu tay đến ngón tay, và má trái của anh đặt trên má trái tôi. Nhưng tôi vẫn có cảm giác hai tấm thân áp khít hoàn toàn. Hơi thở bồng chồn ngập đầy lồng ngực tôi. Nếu không thể xoay đồng hồ đi năm phút nữa, thì chỉ còn một việc có thể làm được thôi. Nằm im và đợi thời gian trôi.

– Thờ đi – Giọng anh nghe rất vang.

– Được.

– Tôi không làm gì đâu.

Tôi biết.

– Vì thế hãy nằm cho yên.

Ừ, tôi đang nằm yên còn gì.

– Tôi sẽ đi ngay.

Tôi không muốn hủy hoại tình bạn mười ba năm bằng cách đặt dấu chấm hết vào lúc này, “Anh nặng quá!”

Bếp trưởng nhắc một chân ra khỏi tôi. Dễ thở hơn. Bếp trưởng thuộc típ người sẵn sàng từ bỏ sự dễ chịu nếu nó có khả năng gây ra hối hận sau này. Sáng mai chúng tôi vẫn phải ăn bánh mì một cách tự nhiên ở quán cà phê của khách sạn như chưa có gì xảy ra, sẽ nói những chuyện vô thưởng vô phạt đại loại cà phê quá nhạt, không thơm... Giờ thì chúng tôi nằm đây, nhìn nhau, không nói không rằng, lắng nghe những âm thanh xa dần. Màn đêm quanh tôi mông lung, vắng vát, và nóng quá, cảm giác đang ăn một quả xoài lên men.

– Mỗi lần nhìn thấy em, tôi lại nhớ đến con bé.

Tôi nằm im.

– Tôi đã từng sống vì con bé.

Anh đang nói về người vợ cũ hay đứa con gái đã mất? Quen nhau khá lâu rồi mà tôi vẫn chưa biết được bao nhiêu về đời tư của anh. Dẫu sao, chỉ mong anh đừng nói rằng tôi khiến anh nhớ tới ai trong số họ.

– Tôi không có cơ hội để yêu cho trọn vẹn. Không đủ thời gian.

Anh đang nói về cô con gái.

– Cứ nói hết những điều anh muốn.

Anh ngạc nhiên.

– Bởi vì ngày mai chúng ta sẽ rời khỏi đây. Sẽ về nhà. Đừng làm gì ở nhà. Đừng gần gũi với em thế này nữa.

– ... Ừ.

Tôi muốn gật nhưng không cử động được, vì anh lại áp mặt xuống, vai thẳng ra, và chân hạ thấp, dán cả người vào tôi.

– Tôi muốn ghi nhớ sự trưởng thành của nó. Mỗi lần tắm cho con bé, tôi lại nhét gót chân nó vào miệng mình. Lúc chưa biết đi, gót trẻ con còn chưa nét lắm, bàn chân mềm nhũn quấy trong khoang miệng gây nên một cơn choáng váng chạy khắp người tôi. Bằng cách ấy tôi cảm nhận được sự sống của nó, và tôi sống theo. Khi bàn chân nặng hơn trong miệng thì tôi nhận ra, Ồ nó đã lớn bằng ngần này. Chân con bé không nhét vừa nữa lúc đầy tuổi. To quá rồi. Nó bắt đầu tập đi. Tôi thấy mình như mất mát, nhưng nhìn con bước đi, nhảy và chạy bằng đôi gót chân bắt đầu dày lên đó, tôi cũng rất vui. Sự sống làm tôi hạnh phúc.

Tôi im lặng. Bốn ngày sau vụ bắt cóc, người ta tìm thấy xác cô bé năm tuổi trong một miệng cống gần nhà.

– Hương vị thế nào?

Anh chưa hiểu.

– Gót chân con bé ấy.

– ... Ngọt. Rất ngọt và mềm.

- Như nho xanh?
- Không, thuần khiết hơn, sạch hơn.

Chúng tôi im lặng một lúc.

- Em đã từng đến Dohoku – Tôi nói.
- Ừ.

– Dohoku nổi tiếng vì đặc sản thịt ngựa. Tuyệt vời, vân đỏ và trắng nổi rõ trên những lát thịt mỏng. Em cho vào miệng, nước thịt lập tức trào ra giữa kẽ răng, y như thể một con ngựa đang thả nước kiệu trong miệng mình, lấp đầy mình. Có giống thế không?

- Có, giống thế.
- Ừ.
- Bất kể đi đâu, mình cũng không thể tìm được hương vị đó nữa.
- Không thể nữa.
- Đó là hương vị của một thứ không tồn tại trên đời.
- Hương vị đặc biệt.
- Tôi muốn tái tạo hương vị đó.

Chúng tôi im lặng một lúc.

Anh đang khóc đấy ư? Má tôi ướt, ẩm. Như thể chúng tôi vừa chạm vào nơi sâu kín nhất của nhau, nơi không thể chạm vào.

- Em đã gặp được người như thế rồi, người khiến em cảm thấy mình đang sống.

Bếp trưởng không nói một lời.

- Em cũng chưa được yêu trọn vẹn.
- Đừng đối xử với bản thân như thế nữa.
- Nếu dễ dàng quá thì đã không phải là tình yêu.

Bếp trưởng im lặng.

- Đừng nói với em rằng điều đó là sai.
- Tôi không nói đâu.

– Có những hương vị không thể thay thế bằng bất kỳ hương vị nào. Có những người không thể bị thay thế bằng bất kỳ ai. Anh biết chứ?

- Biết, quả có thể.
- Đến đây là đủ rồi.
- Ừ, đến đây là đủ.
- Phải.

Chúng tôi lại im lặng.

Bếp trưởng nhắc mặt khỏi má tôi. Tôi nhìn anh buông tay ra, nâng vai lên, từ từ dịch chân đi. Tôi nhắm mắt. Bởi nếu nhìn thân thể anh, có thể mai sau tôi sẽ hồi tưởng cảm giác này, cảm giác một cái rẽ

nóng đâm xuyên qua người mình.

– Nhưng em – Bếp trưởng nói, mặc lại áo choàng tắm, chuẩn bị bước đi – quá bé nhỏ.

Giọng anh chất chứa nỗi đau tan nát và tình yêu chưa thể trao đi trọn vẹn, như đang nói với cô con gái đã mãi mãi dừng lại trước tuổi trưởng thành.

Tôi nghe tiếng cửa đóng.

Trái tim mình không hề xao động, tôi thì thào với bóng đêm. Nhưng ở đâu đó, một cái gì đó trong tôi đã uốn cong, dễ dàng như một nhánh nho. Tôi xoay mình nằm nghiêng, toàn thân nóng lên, như thể có người vừa ngậm gót chân tôi vào miệng.

Người và chó giống nhau ở chỗ đều khao khát sự chú ý và tình yêu thương, lại khác nhau ở chỗ con người thường lo lắng không hiểu đối phương nghĩ thế nào về mình, còn con chó lại quan tâm đến cách đối xử của người ta với mình hơn. Tuy vậy, chó chỉ tỏ rõ phản ứng nếu đối phương cứng rắn hơn nó. Một khi phải hứng chịu nỗi thất ý lâu dài, con chó sẽ đi tới chỗ sử dụng biện pháp đe dọa, dù được huấn luyện tốt đến đâu chẳng nữa. Paulie tự tin, thông minh và duyên dáng là thế, mà đã bắt đầu nghĩ ra đủ cách để uy hiếp tôi.

Sau hôm trời mưa, Paulie kéo lê chân từ ngoài sân vào phòng khách. Bùn bết trên bộ lông đỏ ánh kim đẹp đẽ, còn thân hình bốc mùi mốc meo. Với bùn đóng bánh khắp mình trừ đôi mắt, Paulie sủa một tiếng như thể báo cho tôi biết rằng nó cố ý tạo ra bộ dạng này đây, rồi nhảy lên xô pha, rồi giẫm lên thớt thịt. Mà làm gì thế, Paulie? Tôi thét. Paulie liếc mắt nhìn tôi và lặp lại hành động, quyết ý tiếp tục đến lúc nào đạt được thứ nó muốn thì thôi. Tôi không nhúc nhích, vẫn ngồi trên ghế đầu trong bếp, không nhìn nó, giả vờ đọc cuốn tạp chí trước mặt. Mắt chó khác với mắt người, nhưng đôi mắt nào cũng nhạy cảm với chuyển động. Cuối cùng tôi gạt quyển tạp chí sang bên và đứng dậy.

Paulie do dự nằm xuống, hai chân trước duỗi song song. Seok Ju không đến thăm nó nữa, dĩ nhiên cũng không đến thăm tôi. Điều tao muốn giống điều mày muốn, Paulie à. Nhưng anh ấy không muốn như chúng ta. Bây giờ mày phải hiểu rồi chứ.

Tôi vỗ nhẹ đầu nó để xoa dịu. Mùi bùn sực lên trong phòng, chỉ mỗi mùi bùn. Tôi thọc sâu tay vào lông Paulie. Không còn mùi của anh nữa, nên mày đã hết kiên nhẫn để ngoan ngoãn rồi, phải không Paulie? Vì mày sử dụng khứu giác để lý giải và ghi nhớ thế giới, đúng không? Chúng ta phải nói chuyện thôi. Một con chó chán nản cũng giống một con người u uất, thường bộc lộ nhiều triệu chứng thể chất như thái độ thất thường và đôi mắt mờ mịt đến nỗi không thể nhận ra chủ mình. Chúng tôi đang phải chịu đựng cùng một căn bệnh, và tôi tưởng thế là hai bên đã trao đổi thấu đáo hết mức về vấn đề này. Nhưng hóa ra đó là một niềm tin sai lạc.

Ít ngày sau, một hôm đi làm về, tôi bắt gặp Paulie đang lăn một con mèo chết như lăn một quả bóng. Nhận ra tôi đang nhìn, với bàn tay bùng miệng, nó bèn nằm ịch lên con mèo chết ấy, ra chiều muốn nói, Em luôn thích những thứ nặng mùi, ướt nhũn. Khi tôi xoay xở để kéo Paulie ra và nhấn nó vào bồn tắm, nó ghè răng vào cổ tôi. Đó không hẳn là một cú cắn, con chó chỉ dùng mõm gây áp lực theo kiểu nó vẫn làm nơi đầu gối tôi, khác chẳng là không phải hai bên đang chơi đuổi bắt hay vật nhau như mọi lần. Tôi bỗng thấy khiếp đảm. Chó tỏ rõ sự không vui của chúng bằng mõm. Nếu bị dúi vào một góc, chúng sẽ cắn loạn xạ, thậm chí là cắn chủ. Paulie đang kích động. Tôi cần bình tĩnh. Phải lưu tâm hơn đến đòi hỏi của nó. Cho dù đã vắn nước ra, tôi vẫn đặt cái vòi sen xuống nền nhà như muốn tỏ rõ rằng mình vô hại. Không phân biệt chó hay người, nếu nhu cầu không được đáp ứng, ham muốn tấn công sẽ nổi lên. Có phải đó là điều tôi đang sợ?

Paulie vẫn ghè hàm răng ở cổ tôi, phô bày bản tính hoang dã của nó. Tôi vắn vòi nước và buông mình xuống nền nhà. Chúng tôi ngồi trong vũng nước, mõng ướt sũng, nhìn nhau. Mày không thể làm thế, Paulie. Tôi kéo lông bờm lên con chó lên, nhìn vào mắt nó. Một cú cắn vào cổ là một thách thức đối với trật tự tôn ti. Tôi đập mạnh vào cái mũi sắt seo của Paulie. Nếu nó tiếp tục cư xử không đúng mực, chỉ còn một cách là không cho nó ăn nữa. Không. Tôi đánh mất quyết tâm và thả rơi tay xuống, lắc đầu. Tôi phải nghĩ xem điều gì là tốt nhất cho con cho già này. Làm thế nào để tốt cho Paulie?

Paulie thở nặng nhọc hơn, nghiêm túc nhìn vào mắt tôi, sẵn sàng đợi chờ một thách thức mới. Tôi quay phắt mặt đi, dứt khoát và cường điệu, để con chó hiểu được phản ứng của mình, bất chấp đôi mắt nó đang mù quáng đến đâu. Tôi muốn nói, Chúng ta thế là hết rồi.

Tôi phải cương quyết. Tôi không có quyền giữ con chó trong khi tất cả những gì tôi có thể làm chỉ là giương mắt nhìn. Tôi không có quyền cầm chân Paulie. Nó ở đây không phải vì mong muốn được sống với tôi mà chỉ vì không còn lựa chọn nào khác. Con chó bảo vệ chủ khỏi gian nguy không phải vì yêu thương hoặc trung thành, mà chỉ vì muốn xem chuyện gì sẽ xảy ra sau đó. Nếu cho rằng đây là biểu hiện của tình yêu với chủ nhân, thì tức là không hiểu gì về chó cả, một con chó chỉ là con chó mà thôi. Tôi kéo Paulie lại, ôm nó vào lòng. Paulie cũng chỉ là một con chó, con chó của anh. Được rồi, tao sẽ trả mày cho anh ấy, tôi thì thâm vào tai Paulie. Vì thế hãy bỏ thái độ này đi, Paulie. Anh là người chủ đầu tiên của con chó, nơi hoàn hảo cho nó là căn nhà mà anh đang ở. Đây là điều cuối cùng tôi có thể làm cho Paulie.

Trước khi gửi Paulie cho anh, cho họ, tôi nhận ra một điều: Ngay cả con chó được huấn luyện tốt nhất cũng không xử sự theo cách mà con người mong đợi ở nó. Một con chó cũng biết khủng hoảng, khao khát, bối rối, tức giận, thỏa mãn, do dự, và mất mát, giống như chúng ta. Bản năng của con người là âu yếm bảo vệ những sinh vật bé nhỏ yếu ớt hơn mình, có lông mềm mại, có đôi mắt to và cái đầu tròn. Paulie bình thường lại rất đẹp, trang nhã và trung thành. Cho dù biết cô ta không thích chó, tôi vẫn quay số, dãy số tôi chưa quên, với hy vọng đánh thức được ở cô ta bản năng ấy.

Tháng Năm

Nguyên tắc thứ tư, tất cả các nguyên vật liệu cần thiết cho khâu chuẩn bị món ăn đều phải sẵn sàng và nằm trong tầm tay trước khi bắt đầu nấu nướng, như thế không còn gì phải hấp tấp nữa...

Sách thực hành nấu ăn,

Henriette Davidis

Trên tàu điện ngầm tuyến số ba, có một phụ nữ đang ôm quả địa cầu lớn. Tôi đi làm sớm hơn ngày thường hai tiếng để mua cho được một con cá vược nặng tới hai mươi lăm cân, và mười cân ghe xanh bắt ở đảo Wando. Người phụ nữ nhìn thẳng về phía trước, một túi vải căng cứng đồ để tựa lưng ghé bên cạnh và quả địa cầu sắc sỡ đặt trên đùi, chắc là đang trên đường đến đâu đó xa xôi. Thật bất ngờ khi bắt gặp một quả địa cầu nơi toa tàu điện ngầm thưa người, tôi cứ nhìn chăm chăm vào nó như chưa bao giờ trông thấy một vật tương tự. Khi xoay quả địa cầu, tưởng chừng ta có thể đi bất cứ đâu trên thế giới, trái đất bỗng thu nhỏ như căn bếp của ta. Tuy vậy, từ mé bên này địa cầu không bao giờ nhìn sang được mé bên kia, cũng như không bao giờ đứng ở Bắc Cực mà nhìn thấy Nam Cực. Ta có thể rời đi bất cứ khi nào ta muốn, nhưng không thể ở lại mãi một nơi. Quả địa cầu bằng nhựa xoay quanh trục của nó theo mỗi cú lắc của toa tàu.

Tôi nhắm mắt giả vờ ngủ, rồi mở mắt ra khi tên ga đến của tôi vang trên loa thông báo. Người phụ nữ đã không còn ở phía đối diện, không còn cả quả địa cầu trông nặng hơn kích cỡ ấy nữa. Tôi khẩn trương xuống tàu trước khi hai cánh cửa lại trượt vào, dừng chân tích tắc rồi mới bước lên thang bộ. Tôi không thể xác định được có đúng là người đàn bà ấy đang cầm quả địa cầu hay không, hay đó là một đứa trẻ sơ sinh quần tã sắc sỡ, hoặc thậm chí một con cún con. Tôi ngủ mơ trên toa tàu lúc bình minh chẳng? Tôi tiếp tục bước đi, tự nhủ giá trông thấy ai đẩy ôm quả dưa vàng to nứt thì tốt hơn. Ít nhất thì dưa còn ăn được. Mùa xuân đã qua mà chưa đêm nào tôi ngủ được một giấc ra hồn, đọc sách và uống trà thảo dược đều vô hiệu hết rồi. Có lúc tôi cứ chân trần lang thang mãi ngoài sân đến tận khi mặt trời mọc. Bây giờ thậm chí chẳng còn cả Paulie, Paulie, Paulie, với cái lưỡi ấm đã từng liếm mặt tôi.

Con cá vược cỡ bự nằm chành bành trên thớt, nước rỏ tong tong, tươi đến nỗi tôi tưởng nó sắp mở mắt quẫy đuôi chứ chẳng vừa. Một thế kỷ trước, người ta bảo quản cá vược trong cái vại đồ đầy mật ong thay vì trong hộp xốp lén toàn đá lạnh như bây giờ. Sự căng thẳng dấy lên trong khoảng không, dấy lên giữa sáu đầu bếp đang cầm dao tập trung quanh con cá. Bắt đầu từ tháng trước, tôi đã quyết định sẽ ngưng làm món cá một thời gian. Tôi cảm thấy trong người nóng hơn bình thường và thường xuyên ra mồ hôi tay – cực kỳ không thích hợp để động vào cá mú. Tôi chưa bao giờ thấy nóng như thế này, không hiểu nguyên nhân tại sao nữa. Tôi nhìn chăm chăm xuống lòng bàn tay mình. Có phải vì cô đơn quá? Tôi lắc đầu. Những ý nghĩ ấy chỉ khiến bàn tay tôi tăng nhiệt. Khi mùa mới sang thì tình hình sẽ được cải thiện thôi.

Ấm thực, về cơ bản có thể chia làm bốn loại: nóng, lạnh, khô, ướt. Tương đương với bốn loại chất lỏng nóng và lạnh, khô và ướt trong cơ thể người. Thân thể tôi bây giờ giống hệt quả đào chín bị dao bổ, dao đưa đến đâu thì những hạt nước tròn rịn lên đến đấy, rồi nước nóng nước lạnh theo nhau ứa ra. Tôi chẳng biết làm cách nào hơn là kiên nhẫn chờ đợi. Có mục đích để theo đuổi, tức là còn khát vọng để mưu cầu. Tôi muốn dùng hai bàn tay nắm chặt thứ gì đó, ôm mơ ước đợi thời gian trôi. Và quãng thời gian ấy hẳn sẽ rất huyền bí, tôi đứng trước lò quay thì thầm, để ánh sáng trong lò hắt ngời lên mặt.

Tôi buộc phải dịch ra, lòng thất vọng vì mình không được tham gia chế biến loài cá vẫn được mệnh danh là con hổ của biển cả. Cá vược lớn cỡ này đặc biệt dày thịt, cho phép đầu bếp tạo ra đủ mọi hương vị. Một tay chống cằm, tôi nhìn Bếp trưởng, tự hỏi món này sẽ được triển khai thế nào đây. Mỗi lần trông thấy cá vược là tôi lại nghĩ đến Bếp trưởng, cũng như bò cái và ớt chựa gà thường khiến tôi

nhớ tới Mun Ju. Trong mắt mọi người thì tôi ra sao nhỉ? Họ có liên tưởng tôi với rau hay cá không? Bếp trưởng cầm dao lên, rạch dọc sống lưng con cá vượt rồi bửa nó ra. Mọi người, kể cả quản lý Park, cùng quây quanh con cá, mắt ai nấy đều ánh lên sự tò mò. Có lẽ Bếp trưởng sẽ cẩn thận xẻ thân cá, đầu, nắp mang, dạ dày, gan, ruột và chia cho các nhân viên. Sau đó bảo mỗi người làm thử một món bằng nguyên liệu ấy, coi như bài tập thực hành. Bếp trưởng vẫn thường sử dụng những con cá vượt đặt ngang con bê theo cách đó – lại thêm một lý do khiến các đầu bếp gắn bó với nhà hàng này. Vài ba năm trước tôi đã chần gan cá vượt bằng nước muối rồi hầm trong sốt tỏi. Bếp trưởng nhận xét rằng chế biến như thế là được, nhưng vẫn chưa thể hiện đầy đủ trí tưởng tượng và có vẻ hơi đơn điệu.

Nhà bếp tức thì trở nên bận rộn. Trong khi những người khác xoay xở với con cá vượt, tôi lo liệu món ghẹ xanh ướp cho bữa ăn nhân viên. Các loài giáp xác sống dưới nước và thở qua màng mang, định kỳ thay vỏ khi lớn lên. Ghẹ béo và ngọt nhất vào thời điểm sắp đổi vỏ. Ghẹ xanh tháng Năm nhiều gạch, chứ để trứng xong là không còn vị gì. Bếp trưởng chuẩn bị xì dầu dùng cho nước sốt marinat, vì tôi chưa đủ tự tin với loại gia vị này. Nếu Bà còn sống, chắc tôi đã học hỏi được. Bà dùng lê để đáp ứng mọi nhu cầu về vị ngọt trong nấu nướng, cả khi chuẩn bị xì dầu làm ghẹ sốt marinat Bà cũng dùng nước lê ép thay cho đường. Những quả lê lốm đốm, lê già, lê đông lạnh... qua tay Bà đều biến thành nước lê ép ngọt và trong. Bếp trưởng cho rằng một người trẻ không thể làm được xì dầu. Đến khi học được cách làm được xì dầu, có thể tôi cũng không còn trẻ nữa. Ước mơ của tôi là tới lúc ấy vẫn còn được ở trong căn bếp này.

Giống như trứng cá và ô liu đen, xì dầu càng thâm màu càng tốt. Xì dầu đạt yêu cầu phải có màu đen và tỏa ra hương vị quyến rũ vị giác, nhưng không được quá gắt và nên cẩn thận về lượng dùng. Ghẹ bò lổm ngổm lên nhau trong cái bát inox. Một con thậm chí còn lão đảo bám lấy thành bát. Nếu là tôm hùm thì phải cắt gân càng ngay, vì tôm hùm là loài hiếu chiến nhất trong nhóm giáp xác, chúng sẽ ăn thịt lẫn nhau khi cùng bị nhốt trong một không gian hẹp. Với ghẹ thì không nên làm gì, bởi vì việc chạm dao vào những con ghẹ còn sống sẽ làm giảm độ thơm ngon. Trước hết chỉ tưới xì dầu lên chúng thôi. Sau khi đun và làm lạnh sốt, tôi chấm một ngón tay vào chất lỏng đó, đút vào miệng, lăn nó trên lưỡi. Chua, mặn, ngọt, và nồng đượm, như nhấp một ngụm vang ngon. Tôi rót sốt lên ghẹ sống. Chúng quằn quại như phản đối. Bây giờ chỉ còn mỗi một việc, là đợi chúng chết rồi bẻ càng.

Vào chiều hôm thứ Năm, có một điều kỳ quặc đã xảy ra. Trước giờ làm bữa tối, tôi đang thả bộ xuống con dốc gần khách sạn Shilla thì một đàn bồ câu đột ngột bay vụt lên ngay gần đấy, làm bụi và phấn hoa quạt tung vào mặt tôi. Tôi vội rút tay khỏi túi để che mắt thì nhác thấy, qua những kẽ tay, một con bồ câu bay vù về chân mình. Nó lao sà tới, nuốt trọn lấy bàn chân tôi đang giơ lên chưa kịp đặt xuống. Mất thăng bằng, tôi ngã nhào giữa phố và lăn luôn xuống dốc. Không phải bồ câu mà là túi ni lông màu đen. Ngã xong tôi mới nhận ra. Tôi nằm sấp một chỗ, không nhúc nhích, bụng bảo dạ. Gãy cái gì mất rồi. Má tôi, vì cày dọc theo đường, bắt đầu nóng ran lên. Hai người đi qua đỡ tôi dậy. Tôi ổn rồi, tôi nói, đẩy tay họ ra và nghĩ, hy vọng chỉ bị thương mắt cá chân chứ không phải cổ tay. Tôi từ từ ngồi dậy, thử cử động cổ tay. Nếu tay bị thương, tôi không thể nấu ăn hay thậm chí vào bếp được nữa. Tôi sẽ không thể làm được gì, dù ở nhà hay ở Nove. Thế thì còn kinh khủng hơn cả cô đơn.

Cổ tay tôi ổn. Không thấy đau. Tôi đứng dậy và xoay từng mắt cá chân. Chúng cũng ổn. Kỳ lạ thật! Y như thể bị ai nắm chân lôi xềnh xệch, thế mà trong người không đau chỗ nào cả. Mấy giây vừa qua là ảo giác chăng? Nhưng cái túi ni lông màu đen bọc nơi chân trái và bên má rất đau khẳng định điều ngược lại. Tai nạn có xảy ra, trong tích tắc. Chân tôi vừa giơ lên để bước thì túi ni lông, vốn đang bị gió thổi tung, lại rơi xuống đất và quay phần miệng hở về phía giày tôi, y như được sắp đặt. Cảnh tượng ấy động nguyên trong trí như đang bấm nút dừng. Mọi chuyện chỉ xảy ra trong nháy mắt nhưng tôi không tài nào tránh được.

Tuy rất mừng vì không bị thương, tôi vẫn có linh tính rất gở rằng mình đang là đối tượng cho một trò đùa ác ý. Tôi đó tôi bị phản nản hai lần về chất lượng món ăn. Một lần do quá mặn và lần nữa do không hề nêm gia vị, khiến quản lý Park phải bức xúc. Hôm này chị làm sao thế?

Đến đêm, mọi người sang InterContinental ăn mấy món nấm trúp, nhưng tôi không đi cùng. Gần đây khách sạn ấy đã trở thành đề tài bàn tán của các thực khách sành ăn vì chơi sang nhập liền một lúc hai mươi cân nấm trúp tươi của Pháp, chuyện chưa từng có, tính theo thời giá là vào khoảng bốn mươi triệu won. Giám đốc ở khách sạn này chơi khá thân với Bếp trưởng, nên tôi hỏi lấy được một cây nấm trúp, dù nó chỉ nhỏ như củ tỏi.

Không thể tin nổi mình lại ngã vì vấp phải một cái túi ni lông, tôi tặc lưỡi như đang nói chuyện với ai. Thật ngu ngốc khi tưởng túi ni lông là bồ câu. Nếu có hai bản thân, chắc một tôi sẽ nắm lấy vai tôi kia đầy thông cảm. Tại đẳng ấy ngủ không được ngon đấy mà. Khi sống cô đơn trong thời gian dài, người ta sẽ hình thành thói quen nghĩ về bản thân như một thực thể riêng biệt với mình.

Tôi đã chán đợi anh ghé thăm, cũng thôi ngong ngóng mỗi bận điện thoại réo. Từ lúc Paulie rời khỏi đây, càng chẳng còn gì kết nối tôi với anh nữa. Tôi nằm trên xô pha phòng khách, đưa mắt theo cầu thang xoắn ốc dẫn lên tầng hai, và đầu hàng trí tưởng tượng của mình. Tôi tưởng tượng mình nhận được điện thoại của anh, tưởng tượng anh đến thăm tôi, hai đĩa ngồi ăn trên bàn, rồi làm tình sau màn cởi áo quần chậm rãi. Nhưng thực tế tôi đang nằm bơ phờ trong mịt mù bóng tối, xương sườn nhô cả lên.

Tôi dậy mở tủ lạnh, lấy một cây bắp cải dày, to, nặng, bóc mấy chiếc lá đem rửa và thả chúng vào luộc trong nồi nước sôi. Tôi từng nghe có người mù khôi phục được thị lực nhờ rửa mắt với nước bắp cải – chỉ có thể là truyền thuyết. Nhưng chúng tôi đã làm chính xác như thế ba năm về trước. Tôi đặt

bên giường anh một bó hoàng liên hái ở vườn bệnh viện và nhiệt thành đợi hăng đêm, đợi anh chảy nước mắt. Đó là quãng thời gian khó khăn nhất, anh nói trong một lần hồi tưởng, và lặng đi, siết chặt tay tôi vốn vẫn đang nằm trong tay anh. Những ngày tháng ấy đâu mất rồi?

Tôi đập vung nôi và đặt cái muôi đang cầm lên đó luôn. Nước luộc bắp cải giải rượu và trị mất ngủ rất hiệu quả. Nếu cứ để mình khó ngủ mãi thế này, tôi sẽ không biết phải lọc lấy giá đỗ hay vỏ đậu xanh, sẽ lẫn lộn cá tháp và cá đuối, và tiếp tục trượt ngã vì vấp chân phải túi ni lông.

Mùi chua chua tỏa lên, mùi bắp cải.

Bắp cải sinh ra từ nước mắt. Khi Dionysus đến Trachia thì bị Lykurgus dẫn quân lòng bắt. Nữ thần Đất Mẹ Gaia bèn niệm một lời chú lên Lykurgus khiến hắn hóa điên, tưởng lầm con trai Drias của mình là một cây nho và tuốt kiếm chém nó làm đôi. Sau đó Lykurgus bị Adonis bắt sống, bị tra tấn rồi xẻ xác làm nhiều mảnh. Từ những nơi nước mắt hắn chảy xuống, bắp cải mọc lên. Ngay cả bây giờ. Nông dân cũng không trồng bắp cải gần nho vì sợ côn trùng sẽ làm nho lây mùi bắp cải. Bắp cải chứa lưu huỳnh nên khi luộc trong nước sẽ có mùi khó chịu. Mọi người thường rất nhạy với vị đắng. Tôi uống ừng ực nước bắp cải nóng rồi chui vào giường, trùm chăn kín đầu.

Từ nơi nước mắt tôi nhỏ xuống, cái gì sẽ mọc lên nhỉ? A, nghĩ đến chuyện khác thì hay hơn. Một chuyện gì đó thú vị hơn, xúc cảm hơn và đặc biệt hơn. Một chuyện có thể giúp tôi mang nụ cười vào giấc ngủ.

Cà phê và bánh mì.

Bơ và mứt

Thịt xông khói và phô mai emmentaler

Nấm trúp và gan ngỗng

Mayonnaise và thịt gà quay để nguội

Dưa vàng và thịt xông khói Parma

Trứng cá muối và vớt ca

Cháo đậu Hòa Lan và mật

Cá tuyết chiên và tỏi

Rau bina và vịt quay

Tôm và cà ri

Sò và mì Ý

Trai và vang trắng

Óc bê và sốt bơ

Tôi cảm thấy khoan khoái, như thể vừa đút vào mồm một thìa thức ăn ngon lành. Giờ thì đã hiểu sự thèm thuồng, cơn đói, cơn khát và cảm giác thiếu thốn tác động tới khẩu vị mạnh mẽ đến mức nào. Tôi chép miệng và tiến một bước vào giấc ngủ.

Nếu là cá, tôi sẽ là một con cá bơn nhỏ, béo, tươi, lấp lánh, xám bạc, có lớp thịt rắn chắc, tuyệt ngon và ăn được cả xương.

Nếu là nhuyễn thể, tôi sẽ là một con sò, chìm sâu dưới đáy đại dương. Tôi không muốn làm hài cho dù mình nó trắng tuyết và ngập đầy nước biển ngọt ngào. Tôi không thích cái kiểu cứ thay đổi giới tính

liên miên trong suốt chu trình sống ấy, chỉ thích cái vỏ xoáy với những đường vân phức tạp của nó, một thứ vỏ lột khó hơn ta tưởng. Tôi cũng không muốn làm sao biển. Con sao biển đi đến đâu thoát xác đến đấy, để lại sau lưng những cái vỏ rỗng, một cảnh tượng thật gai người. Tôi càng không muốn làm một tế bào không xương sống như nhím biển và dứa biển, dù thịt chúng thơm và giá bán khá là cao. Tôi sẽ gắn bó với việc làm sò.

Nếu là trái cây, tôi muốn làm một quả bơ chín, với hạt cứng ẩn trong lớp thịt mềm mượt. Đã là trái cây thì tôi đều ưng hết, trừ cam. Trông bề ngoài rõ là thô tháp cứng rắn, mà thực tế lại yếu mềm đến độ biến dạng ngay chỉ vì một va chạm nhỏ. Nhưng giống quả cam, tôi cũng cần ánh nắng tươi sáng, gió, và hơi ẩm vừa vặn. Anh đào thì sao nhỉ? Không mong lắm nhưng có màu đỏ đẹp, giống một mặt trời thu nhỏ. Chuối cũng ổn, cây không cành nhưng lại tựa hình từ những tấm lá to, quả càng nhỏ càng ngọt. Chuối là một loại trái cây đặc biệt, không ai biết nó xuất hiện bằng cách nào. Vào mỗi thời điểm, cả cây chỉ sản sinh được một buồng chuối, nhưng buồng đó lại chứa đến hàng trăm nải.

Tôi nghĩ là mình đã chìm sâu hơn vào giấc ngủ thiu thiu.

Trong giấc mơ, tôi được trái cây thơm lừng bao bọc. Vẫn nghĩ đến những món ăn khác nhau nhưng không thể ngửi được bất kỳ mùi gì cả. Trong mơ, mùi và vị ảnh hưởng đến tinh thần ở tầm mức rất nhỏ, nhưng các giác quan khác lại tin tưởng như khi mắt mở to, vì thế nếu thút thít trong mơ người ta sẽ thức dậy cùng cái gối ướt đầm. Trong giấc mơ tôi không phải là cá bơn, sò, anh đào hay chuối. Tôi là một con hàu bốc mùi chua, dịch đã cạn khô, đang đặt trên lửa nóng. Một con hàu ôi cần phải nướng với bơ và rắc thêm nhục đậu khấu. Tôi đau tái tê, tưởng chừng một con dao sắc đang khía vào lớp vỏ khép kín của mình. Tôi lau mắt và xô chần ra. Điện thoại. Có vẻ chuông đang reo. Tôi ấn nút nhận.

— ... Anh đây.

Tôi gật.

— Em vẫn thức à?

— Đã kịp gặp ác mộng rồi.

— Anh xin lỗi vì gọi muộn quá.

— Không sao.

— Anh cân nhắc mãi xem có nên gọi không. Cuối cùng thành dè dặt đến khuya thế này.

— Không sao.

Cuộc gọi chờ mãi không tới cuối cùng đã tới. Tim tôi đập mạnh. Nói với em rằng anh gọi vì đang bận khoản xem em làm gì. Rằng anh nhớ em. Và nói thêm nữa. Rằng anh muốn quay lại. Nói với em rằng anh gọi cốt để hỏi xem liệu anh có thể quay lại được không. Rồi tình cảnh này sẽ chấm dứt. Êm ả. tôi siết điện thoại chặt hơn. Tôi muốn ghi nhớ khoảnh khắc này mãi mãi. Tình yêu là gì? Là vàng, kim cương hay thậm chí là nấm trúp? Tình yêu là thứ mà ai cũng muốn có nhưng không thể tự làm ra được, giống như nấm trúp, kim cương, và vàng. Tôi thấy mình là măng tây mùa xuân, đang mơn mớn trong một màu xanh nhẹ.

— Anh phải nói với em điều này.

— Vâng.

— Anh không biết phải diễn đạt thế nào.

— Ừ. Cứ về đây.

- Gì cơ?
- Cứ quay về đây.
- Anh không muốn nói chuyện đó.
- Được thôi. Vậy nói đi. Nói bất cứ điều gì.
- Paulie, nó... nó chết rồi.

Tôi nghe tiếng kim loại va vào nhau.

- Gì cơ?
- Anh biết thật khó tin. Nhưng nó chết rồi.

Tôi so vai:

- Anh đang nói gì vậy?
- Hôm nay... không, hôm qua.
- Paulie... bị ốm à?
- Không, nó chết.
- Anh đùa à?
- Không.
- Nói với em là anh đùa đi – Tôi găm gù.
- Đó là sự thật.
- Nói lại lần nữa.
- Paulie chết rồi

Tôi im lặng.

- Em vẫn nghe đấy chứ?
- Hai người đã làm gì nó vậy?
- Tai nạn thôi.
- .. Nó đã chết? Hay anh đã giết nó? Nói cho em biết.
- Anh bảo với em rồi, do tai nạn thôi.

Tôi không thốt nên lời. Anh lặp lại rằng Paulie đã chết, giọng khàn đi.

Từ *restaurant* (nhà hàng) có nguồn gốc từ động từ *restaurer* (khôi phục) trong tiếng Pháp. Trước thế kỷ 18 nó được dùng để chỉ món xúp bổ dưỡng, từ thế kỷ 20 trở đi mới chuyển sang chỉ nơi chôn cung cấp bữa ăn. Người mở nhà hàng đầu tiên trên thế giới là Boulanger người Pháp, nhưng với dân sành ăn, cái tên đáng ghi nhớ phải là Beauvilliers, một đầu bếp kiêm chủ nhà hàng. Khi có khách đến, Beauvilliers chỉ cần liếc qua sắc diện cũng đủ biết người này nên ăn gì, không nên ăn gì, và đích thân chuẩn bị cho họ những món không thể tìm thấy ở bất cứ đâu. Ông ta nổi tiếng không chỉ vì tài nấu ăn hay mối quan tâm đặc biệt dành cho khách hàng, mà còn vì trí nhớ tuyệt đỉnh, có thể nhận ra một thực khách vắng lai từng gặp hai mươi năm về trước. Beauvilliers qua đời năm 1820, báo chí Pháp đã tỏ lòng thương tiếc và viết những bài dài dằng dặc về cuộc đời ông.

Thời tôi còn học ở trường nấu ăn, Bếp trưởng đã thích phổ biến cho nhân viên những thường thức, lịch sử nguyên liệu hoặc tác phong của đầu bếp hơn là cách nấu nướng. Ngay cả bây giờ, anh vẫn dễ dàng gây ấn tượng mạnh với những khách hàng tới Nove lần thứ hai, vì còn nhớ rõ lần đầu họ ghé là khi nào, ăn uống những gì. Bài học này được anh truyền đạt một cách tự nhiên, tao nhã, như đạo lý của người làm nghề nấu nướng, đạo lý của chủ nhà hàng Nove, hơn là một thứ triết lý kinh doanh. Mỗi lần chứng kiến cách ứng xử của anh, quản lý Park lại lắc đầu, sẽ cảm xuống mà nói, Em còn phải phấn đấu nhiều nữa đây. Bếp trưởng mà sống ở thế kỷ 19 thì cũng sẽ là một Beauvilliers. Thực khách luôn trở lại nhà hàng lần nữa, để lấy sinh khí, để đặt bữa tối cho một dịp đặc biệt hoặc đơn giản là họ không muốn hay không có thời gian nấu ăn.

Lễ Trưởng thành, Tết Thiếu nhi, Lễ Phụ mẫu, Ngày Nhà giáo Hàn Quốc... Vì những ngày lễ liên miên này mà suốt tháng Năm bữa nào Nove cũng kín chỗ. Nhà bếp thành ra bận túi bụi. Trong sáng họp giao ban, Bếp trưởng lại nhấn mạnh rằng không được dùng nước hoa, kem dưỡng thơm, hay dầu gội đầu. Lời nhắc nhở mở màn cho tháng bận rộn nhất, tháng bắt đầu mùa hè. Bảy đầu bếp, thi thoảng còn thêm Bếp trưởng, bị nhồi nhét như bó đũa trong khu nấu nướng chật hẹp, không khí thì nồng lên mùi thuốc lá, mùi mồ hôi, thậm chí cả mùi dịch lỏng trong người chảy ra hôi đêm. Mùi, đặc biệt là mùi thức ăn, chứa những thành phần rất nặng, khi nhiệt độ tăng chúng không thể bốc hơi nên cuối cùng cứ la đà bên dưới. Tháng Năm cũng là lúc chúng tôi phải cao giọng hơn hẳn bình thường cho dù chỉ gặp những sự cố rất nhỏ. Và không ai được phép vắng mặt trừ những ngày nghỉ định kỳ. Nhưng tôi thì, hề nhận được điện từ hôm trước thì hôm sau tôi vẫn sẵn sàng đi làm dù trúng vào ngày nghỉ. Tôi không muốn ngơi tay, dù chỉ một ngày. Tôi đến làm sớm hơn bất cứ ai, làm cả những việc không phải của mình, chuẩn bị nguyên liệu, đi chợ, luôn luôn hỏi hả như sợ rằng chỉ dùng năm phút thôi là mình đông cứng. Mỗi lần chuyển động, tôi lại nghe bộ xương rệu rã khua lách cách trong người.

Ai trong chúng ta cũng đều nhìn thế giới qua một tấm kính ngăn. Nếu kính rạn hay vỡ thì cảnh vật bên kia trông sẽ không khác gì những mảnh xếp hình ghép vào nhau cho dù mọi thứ vẫn hoàn hảo. Lốp kính mà tôi hiện đang nhìn qua đã có hàng ngàn vết rạn như mạng nhện, không sao hàn gắn được. Nếu không bỏ cuộc và ao ước với tất cả sức mạnh của mình rằng mọi thứ sẽ trở lại đúng quỹ đạo thì có lẽ điều ước ấy sẽ thành hiện thực, tấm kính dầu không còn nguyên vẹn cũng vẫn có thể lành lặn như ban đầu. Nhưng trường hợp này hiếm lắm. Tôi biết khi nào mình nên từ bỏ.

Hồi bảy tuổi, tôi thường phải ở nhà một mình trong lúc Bà đi làm và Chú đi học. Tôi vào bếp, lấy một cái thìa ra góc vườn đào đất. Khi thìa cong, không thể dùng được nữa thì tôi đào hố bằng muôi.

Tôi đến cái giếng bên kia vườn, múc nước đem đổ vào hồ. Nước lạnh lẽ thấm xuống đất, tôi lại miệt mài đào rộng hơn, sâu hơn và đổ thêm nước. Tôi đi đi lại lại giữa giếng và hồ đến tận khi mặt trời lặn, dự định đào hẳn thành ao. Tôi đổ nữa đổ mãi, nhưng nước không đọng lại mà cứ chảy đi đâu hết. Tôi vẫn tiếp tục chạy như con thoi giữa giếng và hồ vì một niềm thỏa mãn ngăn ngui, rằng nước có ngưng đọng trong một tích tắc trước khi biến mất hoàn toàn. Nhưng sau đó tôi ngừng tay, nhận ra mình không thể đào được ao cho dù cố gắng vất vả thế nào. Giờ là lúc thôi đổ nước. Tôi quyết định như vậy và phát hiện mình đã thay đổi. Một cảm giác nhẹ nhõm nhưng đầy sức mạnh.

Thay đổi đầu tiên là nhận ra tôi không còn cô độc. Bây giờ, ngay cả khi nằm trong bóng tối một mình, tôi vẫn linh cảm có sự tồn tại khác lơ lửng xung quanh. Trong ngôi nhà này không chỉ có mình tôi nữa, mà còn tình yêu chưa trọn vẹn, còn sự thất vọng, nỗi tức giận và cả linh hồn Paulie. Những sự hiện diện ấy huyền diệu mà lại rất chân thật, như móng tay bấm vào lòng bàn tay.

Thay đổi thứ hai là tôi đã gắn bó với nấu nướng, giống những người sành ăn xứ La Mã và các đầu bếp yêu thích của họ, luôn muốn đặt lên bàn mọi thứ, từ tuyệt vời, đặc biệt, mới mẻ đến oai nghiêm, lạ lùng hoặc gớm ghiếc. Các đầu bếp xưa kia chỉ biết cách nướng hay luộc, nhưng tôi đã biết cách tạo nên hẳn một món ăn chỉ nhờ vài giọt nước lựu.

Thay đổi thứ ba là nhờ hai điều trên đây, vị giác của tôi đã trở nên nhạy cảm và sắc bén hơn, trí tưởng tượng cũng phong phú hơn. Hồi mới xỏ lỗ tai, bước ra phố giữa mùa đông, tôi thấy mình như biến thành một cái tai to. Toàn bộ cảm giác và nỗi đau tập trung lại trong tai. Toàn thân tôi tan biến, chỉ còn mỗi đôi tai khổng lồ cứ thế bập bênh quanh các phố. Cảm giác hiện giờ cũng vậy. Mọi thứ ở tôi biến mất và tôi chỉ còn là một cái lưỡi hồng hồng. Đây là lúc để trở thành một đầu bếp thực sự giỏi. Lượng khách hàng chuyên đặt món ăn của tôi tăng lên. Mọi người đến nhà hàng vì những lý do khác biệt nhưng mong muốn thì đều như nhất, đó là một bữa ăn ngon, một bữa ăn thỏa mãn cái lưỡi, một bữa ăn khép lại bằng nụ cười. Các khách hàng này đều là những người sành ăn, họ thông minh, nhạy cảm, khẩu vị tốt và giác quan sắc bén. Ham ăn, giờ không còn là một chủ đề để kết án hay né tránh như thời Trung cổ nữa, mà là đỉnh cao của vẻ đẹp. Của tự nhiên và hưởng thụ. Quanh tôi bây giờ toàn những người ham ăn. Theo đuổi mùi vị chính là cảm giác đầu tiên của ham muốn. Cảm giác mùi vị là nhục thể. Tôi muốn tạo ra những bữa ăn hoàn hảo.

Mỏ con cá bơn làm đôi là một sự si nhục với cá bơn, và để một đầu bếp non tay lo món gan ngỗng là cả một sự sỗ sàng với con ngỗng. Tối nay chúng tôi cần đặc biệt chú ý tới bàn ông Choe chủ tịch Mido. Ông là người từng hậu thuẫn để Bếp trưởng từ đầu bếp trở thành chủ nhân Nove thời nó còn mang tên Ristorante². Bếp trưởng sẽ nấu món chính, như anh luôn làm mỗi khi ông Choe đến, còn tôi phụ trách món khai vị thứ hai: măng tây và gan ngỗng. Từ khi đi Singapore, quan hệ giữa chúng tôi đã nhuộm nhiều sắc màu tri kỷ. Phải chăng là do đêm hôm ấy chúng tôi đã nhìn thấy khuôn mặt thật của nhau, vốn thường giấu kín sau rất nhiều lớp mạng?

Phải khẩn trương lên mới được. Tôi lấy năm trăm gam gan ngỗng, đã rắn chắc hơn nhờ ướp một nhúm muối. Miếng gan ngỗng màu đỏ thắm lộng lẫy, đàn hồi căng bóng như lưỡi một con bê. Một lá gan tươi, chất lượng, nhưng lại khiến tôi mỉm cười cay đắng. Từ khi biết người ta nuôi ngỗng như thế nào, tôi không thể ăn gan ngỗng được nữa. Một đầu bếp nên ăn tất cả mọi thứ, nhưng có những đầu bếp giờ chứng trước một số món, dù ngon hay dở. Tôi biết có người không ăn được gia cầm, có người lại không ăn được cá đuối và cá có răng nói chung. Tôi đủ sức ăn những loại tôm cua nuôi bằng thịt ươn hay xúc xích Milan nhồi đầy não lợn băm nhỏ, nhưng gan ngỗng là một câu chuyện hoàn toàn khác.

Trứng ngỗng nở vào mùa xuân và con ngỗng được vỗ béo suốt mùa thu. Gan là bộ phận ngon lành nhất của nó. Người ta nuôi ngỗng trong bóng tối ẩm áp và cứ cho ăn rau đến khi thật béo. Để làm gan

mềm hơn, trở thành sản phẩm hảo hạng, suốt hai mươi ngày liền ngỗng chỉ được ăn quả và khô ngâm nước. Ngỗng có hệ thống miễn dịch khỏe, việc tách mỡ nó ép ăn lại tương đối dễ dàng, không phải tiêu hao nhiều sức lực, nhưng gần đây người ta thậm chí chẳng muốn mất công cho phần việc nhỏ nhoi này, nên tiến hành loại bỏ luôn cả tế bào não quyết định sự ngon miệng của con ngỗng. Họ nối điện cực vào não bộ nó, bật điện lên để gây tê liệt rồi nhốt con ngỗng trong nguồn sáng nhân tạo. Do tác dụng của ảo giác, con ngỗng sẽ ăn cặm cùi như máy và trong một tuần sẽ phát phì bằng cả tháng nuôi nấng thông thường. Gan cũng phát phì theo. Nếu khoét bỏ mất nó, hiệu quả vỗ béo còn cao hơn nhiều.

Tôi chạy ra khỏi bếp và lao thốc vào nhà tắm, như bị rượt đuổi bởi một con ngỗng mù hoang tưởng đang ăn cành cách trong ánh sáng nhân tạo. Tôi nôn. Dịch chua trào lên. Đưa cho con ngỗng một hòn đá hình quả trứng, nó sẽ ấp iu bảo vệ mà không mảy may nghi ngờ. Ngỗng tận tình chăm sóc bất kỳ cái gì mà nó tưởng là của mình, thậm chí cả búp bê vải. Ngỗng có sự gắn bó ngày càng tăng với đối tượng chúng gặp đầu tiên, đây là hiện tượng *imprinting*, tương đối phổ biến ở nhiều loài vật, nhưng đặc biệt mạnh mẽ ở ngỗng. Một con ngỗng non thường gắn bó vô điều kiện với vật thể chuyển động nào mà nó trông thấy ngay khi chào đời. Đó có thể là mẹ hay anh chị em nó, là con chó, con mèo hay là con người, là xe máy hay máy kéo. Ngay cả khi chọn sai mục tiêu, ngỗng vẫn không thể đặt dấu chấm hết cho những trao gửi không được đền đáp của mình. Tôi ọc ra lần nữa và luôn tay dập nát xả.

Một đầu bếp không đủ tư cách làm món gan ngỗng nếu cứ hình dung cảnh con ngỗng quàng quạc theo sau một cái máy kéo. Một nghệ sĩ coi như vô dụng nếu đánh mất con mắt điềm tĩnh trước người mẫu của mình. Tôi rửa tay bằng xà phòng vài lần và quay trở lại bếp. Tôi đặt gan ngỗng vào giữa đĩa, rồi xếp chéo măng tây hầm lạnh bên cạnh. Tôi từng nghĩ nếu tình yêu có hình hài, chắc chắn nó sẽ là nấm trúp hoặc măng tây, nảy lên từ đất. Tôi lắc đầu. Măng tây thì phải cắt và ăn vào mùa xuân, lúc nó mới nhô lên và còn mềm mại. Nếu để mặc đấy, nó sẽ mau chóng biến thành một cái lá to, nhiều xơ, dày lên thành một cái cọc không thể nắm vừa nữa. Măng tây tiếp tục tăng trưởng, dù chậm, ngay cả khi đã cắt. Nếu quả thật tôi đã thay đổi, ý nghĩ tôi về thức ăn và những ngón tay tôi trên thớt lẽ ra phải điềm tĩnh hơn, thậm chí vô cảm hơn. Khác với nhà bếp, thế giới chứa đầy những thứ tôi không thể kiểm soát được.

Tôi xiên một miếng gan ngỗng dư và đưa cái nĩa cho Bếp trưởng, hỏi bằng ánh mắt, Anh xem thế nào. Bếp trưởng bỏ vào miệng nhai và gật đầu. Tôi đặt cái đĩa lên bàn chuyển món. Quản lý Park nhanh chóng đến mang nó đi. Gan ngỗng phải ăn khi còn ấm. Vậy là đã xong. Tôi có thể ra ngoài nghỉ độ năm phút, nhưng tôi quay lưng về lối ra. Nếu trứng cá đen là giấc mộng của những người sành ăn, thì gan ngỗng được khai sinh từ khát vọng và khoái lạc của con người. Horatius từng nói gan là chỗ ngồi của đam mê, là trung tâm của trí tuệ và tâm linh, là nguồn cội của sức mạnh và dũng khí, là căn nhà của nhục dục và phần nộ. Tôi dứt miếng gan ngỗng cuối cùng vào miệng, lén nó dưới lưỡi. Cuối cùng mím môi đẩy sâu xuống họng.

Ngắm những người đàn bà xinh đẹp trong đám đông kia, tôi nghĩ là mình hiểu được Seok Ju. Anh không thể nào rời mắt khỏi một Se Yeon nổi bật tựa bông thủy tiên vàng trên đất đen, dù cứ lặng lẽ nhìn xuống như không muốn khơi gợi chú ý giữa bao người. Rồi mắt họ giao nhau. Một kiến trúc sư trẻ với tương lai đầy hứa hẹn phải lòng một cựu người mẫu xinh đẹp, đây chẳng phải chuyện gì lạ lùng nếu giữa họ đừng có một người đàn bà tên K, hoặc nếu trước K kiến trúc sư đã gặp người mẫu. Vấn đề ở chỗ, kiến trúc sư là người đàn ông đầu tiên mà K yêu, anh – và cả người mẫu nữa – nên xử sự phải lễ hơn, nên quan tâm hơn đến tình yêu của anh và K. Cho dù giằng đồ chơi khỏi tay một đứa trẻ, người ta cũng cần xét tới khía cạnh quy tắc cơ mà.

Tôi gục gặc đầu theo nhịp techno khe khẽ nghe như tiếng khóc than buồn rầu. Hôm nay tạp chí *Nấu nướng và Rượu vang* mở tiệc kỷ niệm mười năm thành lập, khách mời là chủ nhân các nhà hàng nổi tiếng hay các công ty uy tín trong lĩnh vực nhập khẩu rượu vang và phô mai. Đồng đảo hơn nữa là người mẫu, diễn viên, người tạo phong cách, nhà thiết kế thời trang. Mỗi lần bắt gặp đôi mắt của những nhân vật cao thon, đẹp đẽ, ăn vận sang trọng và xức nước hoa thơm ngát ấy, tôi lại thấy mình như đàn ông ngắm đàn bà đẹp, cảm giác đồng tử cứ nở rộng dần ra.

Từ phía quầy bar, một phụ nữ vẫy tay gọi tôi. Cô là một phát thanh viên, khách quen của Nove, vì sợ tăng cân nên mỗi lần gọi bánh mì để chỉ ăn mỗi cùi. Người đang ngồi bên cô chính là Bếp trưởng, trông là lạ trong khung cảnh này. Anh chúa ghét các kiểu sự kiện. Nếu Mun Ju không đặt tiệc chỗ chúng tôi thì chưa chắc anh đã đến. Sau khi thảo luận với tạp chí, chúng tôi quyết định chủ đề của bữa tiệc này là “mùi hương”. Là nhà cung cấp đồ ăn cho sự kiện thì không thể làm lơ đặc điểm của những người tham dự, chiến lược của tôi là chuẩn bị vài ba món đặc biệt, đáng nhớ, nhẹ nhàng nhưng vừa vặn. “Mùi hương” đi trước, kéo “nhục cảm” theo sau. Nhục cảm sẽ đánh thức các giác quan gần gũi với vị giác, và cũng là giác quan mạnh mẽ nhất. Từ quan điểm của một đầu bếp, tôi nghĩ mùi thức ăn đặc biệt cần thiết đối với những phụ nữ mảnh mai kiêng ăn. Tối nay rất nhiều người nổi tiếng sành ăn sẽ đến dự tiệc. Cần phải đáp ứng và kích thích các gai vị giác của họ, nhưng không nên làm họ thỏa mãn. Nếu thỏa mãn họ sẽ đòi hỏi những thứ tốt hơn. Phải chừa lại mong chờ cho những màn sau. Trong nấu nướng, quan trọng nhất không phải là thỏa mãn triệt để ham muốn ăn uống, mà là tìm cách duy trì sự ngon miệng của người ăn. Những người sành ăn thường đồng bóng, thích ăn ở ngoài rồi bình luận thay vì nấu nướng ở nhà, muốn trải nghiệm nhiều hương vị hơn và khao khát sự thỏa mãn từ những món ăn không tồn tại trên đời. Họ rất kiêu cách, tham lam, và thất thường, nhưng tôi cần họ.

Tôi chuẩn bị hầu cho món đầu tiên. Thường thức hầu lúc này không đúng mùa lắm, nhưng cũng còn hơn tháng Sáu tháng Bảy, khi chúng đang sinh sản. Khai vị không cần quá nhiều món. Chỉ cần tận dụng cách bài trí và mùi hương dịu nhẹ để đánh thức khẩu vị trước bữa chính là đủ. Tôi đặt món hầu đã mở vỏ vắt chanh vào giữa lớp đá cục vây quanh một vòi phun nước lớn cũng làm bằng băng đá. Hầu tỏa ra mùi biển mát lạnh, vị chanh gợi nhớ hoa quả chín cây trong nắng vàng nhiệt đới. Dọn ra cùng hầu, còn có món ceviche cá bơn ướp dầu ô liu trang trí bằng hành lá thái nhỏ và món trứng cá muối rất hợp với vang trắng. Đây là tập hợp khai vị tuyệt hảo: cá bơn, hành lá xanh nhạt, xốt quả vả hồng, trứng cá muối đen bóng.

Món chính là cá hồi, xốt sò và sườn rưới xốt périgueux. Tôi chủ định không làm đủ suất cho tất cả mọi người. Ngay cả là ăn miễn phí, thì nhiều thức ăn quá cũng gây cảm giác rẻ rúng hoặc kém tươi ngon. Với những người đến muộn, tôi chuẩn bị xăng unction nhỏ vừa miệng, bánh canapé phô mai-trứng

cá muối-ớt đỏ, ravioli nhân cải xoong, các loại hoa quả đẹp để nhiều màu như dưa vàng rắc quế vụn hay anh đào đỏ thẫm, và dĩ nhiên không thể thiếu món tráng miệng. Mỗi món ăn một màu khác nhau, đẹp mắt và cảm xúc, bám sát chủ đề “mùi hương”. Cuối bàn tiệc có bày sô cô la, chứa hơn 90% ca cao, tỉ lệ gần đạt tới mức gây nghiện, một miếng nhỏ đã đủ khiến người ta say. Trên mặt kem làm từ phô mai và kem tươi cũng rắc loại sô cô la này. Bữa tiệc rất đắt đỏ, may mà Mun Ju được tài trợ phần nguyên liệu.

Tôi cũng mua quà tặng Mun Ju, một cái lọ đen hình chạc nền trang trí hồng nhung và thừng xuân, để cô đặt vào giữa bàn tiệc đứng. Giữa các món ăn ẩm áp lộng lẫy, giữa hoa và ly cốc pha lê lấp lánh như đồ trang sức, khách khứa ăn uống, nói cười, ôm nhau, hút thuốc và khiêu vũ rất gợi tình, gợi tình từ những cử động nhỏ nhất. Chủ biên Mun Ju vận đầm sa mỏng nhẹ giữ vai trò chủ tiệc, hân hoan, hòa đồng. Bất gặp ánh nhìn của tôi, cô đá lông nheo như muốn nói, Hoàn hảo, một cú hích! Mọi người đang cười vang và mọi người đang tỏa hương. Ở vị trí trung tâm là bàn tiệc phủ khăn trắng, bên trên bày những món ăn của tôi, sản phẩm của mấy ngày lên kế hoạch và chuẩn bị.

Tôi tách khỏi đám đông, đứng tựa vào tường, uống margarita mặn lạnh. Thật tuyệt khi ngà ngà say vào một ngày như thế này. Môi tôi thấm rượu và muối, bỏng rát. Tôi dứt một cái canapé vào miệng, hót lấy miếng trứng cá muối bằng đầu lưỡi, cảm nhận vị ngọt, vị mặn. Mới chỉ một miếng, tôi đã chìm đắm trong hương vị độc đáo và mạnh mẽ của trứng cá muối, như con bướm vừa chạm chân lên mật hoa đã cảm nhận được vị ngọt tràn trề nhờ những tế bào vị giác gần đây nơi chân trước. Âm nhạc đặt đều mãi, bữa tiệc tưởng chừng không bao giờ kết thúc. Vì đứng bếp, cả buổi tối tôi chưa ăn miếng nào, phải ăn cái gì mới được. Tôi lấy một ly margarita khác và mau chóng uống hết.

Tôi nghĩ là mình ngửi thấy mùi đường cháy. Hay là mùi hoa tử la lan? Mùi hương thoang thoảng lúc ẩn lúc hiện. Kinh giới ô. Mùi nước hoa của Se Yeon. Cô ta ở đây? Đang hít vào, tôi mở choàng mắt. Cô phát thanh viên chỗ quầy bar giờ đang đi ngang qua tôi. Nước hoa của cô xoáy trong không khí như một tiếng thở dài và tan đi rất chậm. Mùi hương nồng nàn cứ lừng chừng như chất lỏng vương lại trên đệm sau cuộc giao hoan, mùi hương hấp dẫn anh, mùi hương ném tôi ra khỏi trạng thái cân bằng, nay bất ngờ xuất hiện ở nơi chốn này như muốn tóm lấy tôi. Liệu tôi có tỏa hương được không? Tôi dứt một tay vào túi. Bàn tay hơi sưng vì dầm nước lâu. Hương thơm kích dục nhất là tinh túy thu được từ quá trình ngâm một con quạ non đã bị bắt ăn trứng gà luộc suốt bốn mươi ngày đến chết trong hỗn hợp mía và dầu hạnh nhân. Đó là mùi hương mà mọi phụ nữ đều muốn sở hữu và tất cả đàn ông đều mê say. Xạ hương ngày nay nhìn chung đã khá phổ biến, nhưng nó vẫn khiến người ta hưng phấn một cách bản năng. Thời Elizabeth, phụ nữ thường kẹp một quả táo gọt vỏ vào hõm nách đến khi nó đầm mồ hôi thì đưa cho người tình ngửi. Mùi là ký ức tồn tại lâu nhất. Con người đến rồi đi, nhưng mùi ở lại mãi mãi. Mùi của một quả táo đầm mồ hôi, mùi của con quạ chết sau đợt ăn kiêng toàn trứng luộc. Tôi muốn mình giống kích thích tố, tạo ra sự bùng nổ về hương vị. Tôi không muốn mình vô dụng, làm lỡ thế này.

- Uống hơi nhiều đấy nhỉ? – Bếp trưởng đến ngồi cạnh tôi.
- Không phải anh nói ngày mai em có thể nghỉ ngơi ư?
- Em sẽ bốc cháy mất nếu tiếp tục làm việc thế này.

Cảm thấy cái nhìn của anh trên người mình, tôi rót cho anh một ít Almaviva, một loại rượu vang Chile, rồi cũng cầm cốc của mình lên. Almaviva được đặt theo tên một nhân vật trong *Người thợ cạo thành Seville*, thường dùng rất nhiều ở các lễ lạt. Rượu vang trôi nhẹ xuống cổ họng, đa tầng, mượt như nhung. Tôi không nghĩ là mình say được.

- Những người kia trông hạnh phúc thật.

- Tiệc mà. Có rượu có đồ ăn.
- Phải. Đám cưới luôn kết thúc bằng tiệc chiêu đãi, và sinh nhật thì có bánh ga tô.
- Bởi vì đây là giao tế.
- Cái gì là giao tế?
- Thức ăn.

Tôi im lặng.

- Giống như khi giao dịch cần phải có thức ăn vậy.

Tôi gật đầu. Tôi nghĩ là mình hiểu ý anh. Giống như thức ăn cúng tế trong các nghi lễ tôn giáo.

- Đạo này mọi việc của em vẫn ổn chứ? – Bếp trưởng hỏi.
- Ổn cả.
- Nếu không muốn thì không cần phải nói đâu.
- Chỉ là... em ngủ không được ngon.
- ... về Mido.
- Sao cơ?
- Họ quyết định rằng từ nay sẽ tổ chức các buổi gặp mặt ở Nove.

Tôi không hiểu.

- Nhờ em đây. Tôi hôm đó thức ăn ngon quá mà.

Tôi im lặng.

- Làm tốt lắm.

–... cảm ơn anh.

- Tôi chỉ muốn nói thế thôi – Bếp trưởng trông ra xa, về phía cửa trước căn phòng.

Tôi cảm xúc vang lên lần nữa và làm một ngụm thật dài. Lần đầu Bếp trưởng khen tôi là bốn năm về trước, chưa được bao lâu thì tôi rời Nove. Đó là lần đầu tiên tôi nhận được lời khen của người thầy này, người đã đào tạo tôi hơn mười năm trời. Hôm nay là lần thứ hai. Rượu vang càng lúc càng nóng và nặng hơn. Tôi bắt đầu say rồi chẳng? Không sao cả. Muốn khóc cũng không sao luôn. Tốt lắm. Giọng anh lung bùng trong tai tôi. Ngực tôi nóng ran lên. Tôi không hạnh phúc. Tôi gục đầu, cuối cùng cũng phải thú nhận với bản thân, rằng Bếp trưởng có ảnh hưởng rất lớn với mình.

- Paulie chết rồi.

Anh sẽ sống.

Đêm hôm kia, Seok Ju ghé lại.

Anh phải giải thích cái chết của Paulie với tôi, mà nói qua điện thoại thì không thể rõ ràng được. Tuy rất miễn cưỡng nhưng không còn cách nào khác, anh đành căn giờ để đến đúng lúc tôi đi làm về. Bấm chuông, đợi cửa mở, năm phút sau thì bước vào. Anh đi quanh căn phòng tranh tối tranh sáng, nhặt đồ đạc của Paulie bỏ vào túi, nào là chăn, chai nhựa rỗng đồ chơi, đĩa bay Frisbee, lược, dầu tắm, dầu gội... Đó là những thứ tôi không thể ép mình quăng bỏ. Khi mùi hôi chốc bay khỏi xô pha, rèm

cửa và thăm, thì mọi dấu vết về cuộc sống của Paulie ở đây cũng đều mất theo.

Tôi hiểu cái chết của Paulie. Con chó mình nuôi chẳng may thiệt mạng, sự việc chỉ có thế. Mỗi khi dọn đến nơi ở mới, động vật lại tìm cách đánh dấu địa hạt. Đó là bản năng của chúng. Mèo lưu mùi bằng cách cọ mặt vào mọi thứ, lửng kéo lê hậu môn trên sàn, chó làm quen nơi chốn bằng cách đi tiểu. Không ai yêu mến được một con chó già phóng ào ào trong căn nhà hoàn hảo và tè bậy khắp mọi chỗ, nhất là người chưa bao giờ ưa chó như Se Yeon. Cuối cùng cô ta đẩy Paulie vào buồng tắm và khóa cửa lại. Hễ về tới nhà là Seok Ju đều dẫn Paulie đi dạo, nhưng vì Se Yeon, anh cứ để mặc nó, mặc con chó đã bầu bạn với mình qua bao nhiêu thời khắc khó khăn, bị giam giữ trong buồng tắm. Anh cố gắng thuyết phục và huấn luyện Paulie. Nhưng con chó già không thể thích nghi với không gian như thế một khi nó đã hình thành những cung cách và thói quen riêng. Còn hai buồng tắm nữa ở tầng dưới, vì thế họ không cần thiết phải mở cánh cửa đó nếu không muốn thả Paulie. Trước khi đi Kuwait công tác, anh nài nỉ Se Yeon dẫn Paulie đi dạo mỗi ngày một lần. Ba ngày trôi qua. Cô ta quên bằng con chó. Paulie không gầm gừ một tiếng nào, nhưng khi Se Yeon rút cuộc nhớ ra và đến mở cửa buồng tắm, con chó đã để cơn giận bùng phát bằng cách xô mình vào cô ta.

Chủ nhật cuối cùng của tháng Tư, anh đến để đón Paulie, Se Yeon cũng đi cùng, nhưng không muốn vào nhà. Chúng tôi bèn đứng ngoài sân đợi anh đi dắt Paulie. Se Yeon nói sẽ cố gắng hết sức để hòa hợp với con chó, nhưng cô ta không đủ tự tin. Đoạn chỉnh đôi kính râm và thêm vào, Xin lỗi.

Cũng như cô ta không muốn vào nhà, Paulie sửa dữ dội khi phải rời đi. Se Yeon và tôi đứng bên nhau một lúc. Tôi cho cô ta vài lời khuyên về Paulie. Nếu con chó kích động hoặc bạo lực, đừng bao giờ nhìn vào mắt nó, hễ nó tới gần với vẻ đe dọa, cô hãy đứng im như cái cây, đôi chân khép lại, bàn tay vòng quanh cổ và cánh tay ép sát ngực. Dáng đứng trung hòa này sẽ biểu lộ với con chó rằng cô vô hại. Thế đấy, giống như cái cây, tôi dặn. Chắc là trông sẽ ngốc nghếch lắm, Se Yeon đáp. Hình như chúng tôi có gật đầu và mỉm cười với nhau đôi chút.

Ất hẳn Paulie muốn diễn tả là nó giận dữ đến nhường nào. Là một con chó, nó bộc lộ bản thân đúng như một con chó. Với cái mõm há ngoác, phô bộ nanh trắng, nó nhảy phóc tới cổ Se Yeon. Vì đây là nơi thích hợp nhất để nhảy cắn và hạ thủ. Se Yeon khiếp đảm, theo bản năng đã đập vào đầu Paulie bằng thứ mà cô ta đang cầm trong tay – một cái chảo. Chó và người cần phải hiểu ngôn ngữ của nhau, nhưng điều đó không tồn tại giữa Paulie và Se Yeon. Hàm răng nhọn, sắc của Paulie sắp chạm đến cổ Se Yeon thì cô ta quai tay nện vào đầu con chó làm nó rơi ục xuống sàn nhà. Răng chó có thể cắn thủng cả bộ da hươu dày. Cô ta buộc phải tự vệ trước một con chó nổi điên. Run rẩy vì sợ hãi, Se Yeon đập vào đầu Paulie hết lần này đến lần khác bằng cái chảo. Cho dù con chó chỉ manh nha muốn cảnh cáo, hàm răng nó cũng đủ khỏe để khoan một lỗ trên má trẻ nhỏ. Không ai đổ lỗi cho cô ta được. Se Yeon nện lia lịa và gào thét luôn mồm cho đến khi Paulie tắt thở, chân duỗi thẳng đờ, máu từ đỉnh đầu trào ra ướt sũng bộ lông mềm nhẹ, ướt sũng sàn nhà.

Như cái cây, tôi chẳng đã dặn rồi sao, tôi lầm bầm.

Anh nhìn tôi, không hiểu tôi đang nói gì.

Giờ anh đi đi cho.

Tôi không muốn khóc hay nôn mửa trước mặt anh.

Sợ rằng sẽ van vãn ở lại, sẽ kể lể đủ mọi khổ sở khó khăn, tôi cứng rắn nhấn mạnh, Anh về đi.

Mọi việc thành ra thế này, anh cũng đau đớn lắm, anh nói, cup mắt nhìn xuống và xỏ giày vào.

Nên ăn năn thì hơn tôi nói và thêm, Nếu anh là một con người.

Bếp trưởng muốn đưa tôi về, nhưng tôi xua tay từ chối, rồi rời tiếc. Nếu để anh đến cửa nhà, có lẽ tôi không thoát nổi câu tạm biệt. Tôi không muốn khóc và ngồi đầu đó. Ngực quặn thắt. Tôi có nhiều điều muốn nói, nhiều đến nỗi ngực muốn nổ tung. Tôi đã quá chén. Chân bước mà không biết mình đi đâu, không biết nhà mình ở chỗ nào. Đang tháng Năm mà tôi run lạnh bầy. Nếu bây giờ có một cốc nước, chắc tôi sẽ siết chặt nó vào người. Tôi nghĩ mình có thể tìm ra cách về nhà, rồi lao đảo như bị hút xuống đường hầm đi bộ. Đọc lối đi là các hộp rỗng san sát. Tôi đứng lại, vịn một tay lên tường và nôn mửa, xong chùi miệng bằng mu bàn tay. Những viên cát tròn lăn vào bàn tay tôi, đen, nhỏ. Trứng cá muối. Trông như những buồng trứng. Tôi phải nôn nữa mới được. Tôi ép mình đứng thẳng lên và nhìn quanh để tìm lối ra. Một cái đầu đàn ông lộ lên khỏi chiếc hộp ở cuối dãy, trông như một mũ nấm. Người vô gia cư nằm đầy trong các hộp các tông không đậy nắp, mỗi người một hộp. Đúng, đang đêm mà. Mọi người đều đang ngủ. Tôi phải về nhà thôi. Tôi cố đứng thẳng dậy và đi theo một đường thẳng. Người đàn ông, miệng ngậm điều thuốc, khạc nhổ ra ngoài hộp và nhìn tôi với ánh mắt thú hoang. Tôi dừng lại, nhếch mép cười. Người đàn ông tắt thuốc. Tôi tiến vài bước về phía hắn. Hắn ném điều thuốc gần chân tôi, như muốn dò xem phản ứng. Tôi mỉm cười lần nữa và nhướn mày, mắt mở to. Tôi đảo quanh mắt thật nhanh rồi lại nhìn thẳng vào hắn, mỉm thêm một nụ cười. Thì ra là thế này đây. Tôi gồng cứng chân để người khỏi lắc lư. Thế này là thế nào? Cô đã cười với anh ấy như thế phải không, tôi nói với Se Yeon.

Người đàn ông trèo ra khỏi hộp và kéo tay tôi. Buông ra, tôi cười rình rích. Người đàn ông đưa tay bịt miệng tôi. Tôi muốn hát và đánh trống. Giống như mở đầu một lễ hội, khi lửa bén vào vật hy sinh. Tôi sẽ không hét lên đâu, thả tay ra. Tôi bị lôi vào cái hộp. Đàn ông trong các hộp khác lao nhao thò đầu lên xem. Không có gì ghê gớm cả, tôi quay sang nhìn họ, thờ ơ nói. Người đàn ông thở ra nặng nề, đặt đầu gối lên vai tôi, ấn tôi thấp xuống. Tôi nghe răng. Đừng gấp. Chọc nhẹ thôi, như với cá nhỏ ấy. Người đàn ông đứng án phía trước, chặn tầm nhìn của tôi, kéo tụt khóa quần. Một vật ngắn dày có những đường gân vân vệt gù xuống phía tôi, gí lại mỗi lúc một gần, như thể muốn đâm vào mắt tôi. Giống hệt một trong ngàn gai vị giác – những cây cọc có khả năng phân biệt các vị tươi sống, ấm áp và ngon lành – trên lưỡi, khi nhìn qua kính hiển vi. Tôi đưa cả hai tay chộp lấy nó, ý như chộp dây cứu sinh.

Ê. Tôi há miệng. Trông tôi lúc này thế nào? Có giống một người đàn bà không? Không, không, có giống bò cái hay một con lợn sắp bị hiến tế không? Khi mổ bò người ta sẽ thọc sâu dao vào cổ họng nó, đúng không? Dòng máu nóng đặc sẽ trào ra. Rồi người ta chặt rời đầu nó, lấy móc sắt xuyên sâu vào phách trong lưỡi để treo nó lên.

Cứ thật, con này đang làm nhảm cái gì vậy? Người đàn ông túm tóc gáy tôi bằng một tay, tay kia thành thạo nhét thuốc vào mồm, châm lửa. Hắn rút mạnh một hơi rồi phả khói xuống mặt tôi. Tôi nuốt hết vào. Bây giờ thì người đàn ông đã biết. Rằng tôi sẽ không bỏ đi, rằng tôi không có lý do gì để làm thế. Nước mắt rỏ tí tách xuống lòng hộp, giống dòng máu nóng quanh quẩn của con bò. Ở đây sáng quá, như ở giữa một cái chợ, ở giữa một hiệu thịt, nơi những con vật chết nằm phơi thây dưới đèn điện chói chang. Tôi muốn hiến tế cho chính mình. Trước khi giết tôi, hãy rắc bột mì lên đầu tôi. Trang trí tôi bằng hoa ngô. Giờ thì mổ xẻ tôi đi, đánh chén tôi đi. Hoặc thiêu chết tôi và để tôi bay đi. Mùi cháy của thịt tôi bốc lên trời làm các vị thần hạnh phúc. Đám người châm lửa cho cuộc hiến tế reo hò hoan hỉ. Tôi sẽ bốc cháy. Tôi muốn chết một cách sạch sẽ. Tôi cần tái sinh. Những ngọn lửa hùng hổ liếm

vào tôi, đâm va mạnh mẽ lên thân thể tôi, rồi dần dần dịu lại. Tôi thêm thương cảm giác thuần khiết ấy, giống nỗi thêm thương tình đầu. Nếu không được thì cứ nung chảy tôi ra, để tôi biến thành nước nguồn trong vắt, như tôi thuở ban sơ. Tôi muốn thanh tẩy nỗi đau này. Đây đây, miệng tôi đây.

Đây là lối vào để mọi người biết tôi là ai. Tổng nó vào, đâm con dao vào ngấp họng tôi, bịt miệng tôi lại đi. Nhanh lên.

Tôi quỳ gối, giữ cái gai vị giác to tướng ấy trong tay và há miệng rộng hết cỡ. Vật nọ mau chóng đẩy phập vào họng tôi, không một chút ngần ngại.

Nhưng nói cho tôi biết đi, tại sao cô ta lại cầm cái chảo? Tôi hỏi, ngạt thở, đảo mắt kiếm tìm không khí.

Tháng Sáu

Phàm vật chi hành động và có sự sống thì dùng làm đồ ăn cho các người.

Sáng thế ký 9:3

Hôm được cất nhắc làm bếp phó, tôi đã mua một đôi giày đế đinh hạt trai. Trong giờ làm tôi đi giày bệt hoặc giày thể thao, nhưng những ngày đặc biệt thì phải có giày cao gót. Đôi giày này được thiết kế để không ai biết có hạt trai ở đế trừ phi lật giày lên. Cảm giác thật tuyệt khi biết rằng mỗi bước mình đi đều có một hạt trai đồng hành. Dùng nó làm quà cho bản thân là vô cùng thích hợp. Tôi ước rồi sẽ có một ngày, một ngày cũng đặc biệt như đôi giày này sẽ đến với tôi.

Là bếp phó, tôi phải bao quát nhà bếp và chịu trách nhiệm cho hầu hết mọi chuyện xảy ra. Được thăng chức trong vòng năm tháng sau khi trở về là quá nhanh, chính tôi cũng phải cảm thấy thế. Các nhân viên cho rằng tôi là một lựa chọn đúng, hẳn họ nhìn nhận sự hiện diện của tôi như một mối đe dọa. Tôi không bao giờ rời nhà bếp, tay luôn gắn liền với dao và chu tất đủ việc lật vớt mà mọi người ghét làm. Tôi đến Nove rất sớm, chuẩn bị nguyên liệu cho tất cả các bếp và đảm bảo sao cho mọi thứ hoàn hảo. Hết ngày, nếu nhớ chuyến tàu cuối vì nán lại thử nghiệm vài món mới, tôi sẽ để nguyên quần áo mà ngả mình trên ghế dài trong văn phòng Bếp trưởng. Tôi không ỉu rũ hay mệt mỏi. Giống như người được sinh ra ở bếp, tôi nấu nướng cả ngày và đầu óc chỉ tập trung vào món ăn.

Nhà bếp giống như một vũ trụ nhỏ vận hành ngăn nắp, hoặc một căn nhà nhỏ do ni đóng giày cho riêng tôi, khiến tôi cảm thấy thân thuộc và thoải mái chưa từng thấy. Tiếng lách cách bát đĩa, tiếng phì phì của nồi áp suất, tiếng xèo xèo của chảo rán và tiếng sùng sục của nước... các âm thanh vây quanh tôi như tiếng vọng nhịp nhàng của một quả chuông huyền bí. Thao tác của mỗi người, dù đứng trước lò hay bên thớt, dù chặt, rán, luộc hay bày ra đĩa, đều hài hòa và đẹp đẽ, như một vũ điệu được biên đạo phức tạp. Tôi nhớ Bà từng nói rằng, cửa vào nhà bếp nên luôn để mở, bằng cách đó âm thanh và nhịp điệu sống động này sẽ từ nhà bếp thấm ra phòng ăn, lấp đầy phòng ăn bằng huyền ảo vui tươi, tựa hồ có ai đang chơi nhạc. Tôi đặc biệt thích âm thanh bận rộn của các tối thứ Sáu, khi nhà hàng đông khách nhất. Châu thân tôi dâng ngập phấn khởi như thể đang ăn món gì có quá nhiều nghệ tây. Tôi nhận ra mỗi nguyên liệu đều có một vẻ đẹp riêng. Bước vào nghề nấu ăn đã mười ba năm, mà đến giờ tôi mới bắt đầu nhận thức được công việc của mình. Các đầu ngón tay tôi máy động, mãi cảm như kẻ trộm kết cừ khôi nhất thế giới. Tôi nghĩ mình đã lập lại được cân bằng trong cuộc sống.

Một lần, hồi còn mở trường nấu ăn, khi đang làm mayonnaise cho món gà rô ti, một học viên đã tinh nghịch cần nhần rằng không hiểu tại sao mình phải khuấy lòng đỏ trứng mãi ở một tốc độ ấy, làm cho mọi người thấy buồn cười. Tôi giải thích lý do, thái độ hết sức nghiêm túc. Không chỉ duy trì tốc độ, mà còn phải giữ nguyên chiều khuấy, bằng không phân tử sẽ phân bố không đều và món mayonnaise thành ra rời rạc. Hương vị cũng có trạng thái cân bằng, và một hương vị không đều sẽ không thể quyến rũ được người ăn. Để tạo ra sự nhịp nhàng, phải nghĩ đến sự cân bằng đã, và để đạt được sự cân bằng trong nhà bếp, cần phải tuân theo những quy tắc có vẻ rất nhỏ nhặt nhưng khắt khe, ví dụ cố định chiều khuấy trứng.

Một phụ bếp mới vào làm được hai tuần đã bị sa thải, chính vì phá vỡ quy tắc. Tôi đáng lẽ phải được thái, xắt và đập dập bằng tay, thì cậu lại lén Bếp trưởng cho vào máy nghiền thức ăn, rồi bị Bếp trưởng bắt quả tang khi bất ngờ vào bếp lúc sáng sớm. Trong ẩm thực Ý, tôi cũng quan trọng như cà chua, phải dùng rất nhiều và dùng suốt ngày. Để duy trì độ tươi và vị gắt của tỏi, chưa thực sự dùng thì không được làm lạnh hay giã nát vội. Đặt bằng lưỡi dao mà đập giập, tuyệt đối không được dùng máy nghiền, vì đưa vào máy là tỏi mất mùi ngay. Theo Bếp trưởng, người nào ngại làm tỏi bằng tay thì không có tư cách gì mà đứng bếp. Tôi, đặc biệt là tỏi đã nướng cho nâu bóng lên, ngọt và ngậy, là một

trong những nguyên liệu yêu thích của Bếp trưởng, xuất hiện trong hầu hết các món ở Nove. Đợi Bếp trưởng quay đi rồi cho nó chạy vo vo trong máy xử lý thức ăn thì còn tồi tệ hơn cả đánh cắp rượu vang hay thịt. Rất hiếm khi Bếp trưởng đích thân sa thải một ai, nhưng hề liên quan đến việc vi phạm những nguyên tắc cơ bản nhất của nhà bếp thì không có ngoại lệ nào cả. Khi tuyên bố sa thải, Bếp trưởng hết sức cứng rắn, lạnh lùng và không dễ bị ảnh hưởng. Phụ bếp nọ nghe quyết định xong, cởi bỏ bộ đồng phục và rời khỏi khu nấu nướng, tay xách theo một túi rác thùng sập chảy cả nước. Chắc hẳn cậu nghĩ, Chỉ tại mấy củ tỏi ranh con. Nhưng chúng tôi đều biết là Bếp trưởng có lý.

Nove quyết định tuyển thêm hai đầu bếp, một trong hai người sẽ chuyên làm sốt. Chúng tôi có hai mươi ứng viên, khoảng một nửa tốt nghiệp ICIF của Ý hoặc CIA – Harvard trong các trường dạy nấu ăn – của Mỹ. Nếu nền tảng đào tạo là yếu tố duy nhất được xét đến, thì tôi không bao giờ đủ tiêu chuẩn để trở thành bếp phó. Bếp trưởng, quản lý Park và tôi tiến hành phỏng vấn họ vào giờ nghỉ của chiều Chủ nhật. Tôi không muốn tham gia nhưng Bếp trưởng yêu cầu, anh biết mỗi người chúng tôi sẽ chú ý đến một khía cạnh riêng biệt để đi tới quyết định đúng đắn. Trong hai mươi ứng viên, tôi thích A và B, Bếp trưởng chú ý đến C và D, quản lý Park lại chọn B và D. Tức là Bếp trưởng và tôi đã chấm các ứng viên hoàn toàn khác nhau.

Tổ chất quan trọng nhất của một đầu bếp là tính kiên nhẫn. Nếu không, người ta khó lòng chịu được cảnh suốt ngày lặp đi lặp lại cùng một việc, trong một gian bếp chật hẹp. Nhân viên nhà bếp là một đội quân nhỏ thân thiện. Thi thoảng cũng tốt nếu có người độc lập, cá tính, nhưng khả năng làm việc nhóm luôn được đề cao. Bếp trưởng và tôi cùng tin rằng lúc nào đầu bếp cũng phải giữ tinh thần tỉnh táo, tỉ mỉ và vững vàng. Tất cả các ứng viên đều chọn làm một món Ý mà họ tự tin nhất. Công thức của A và B hướng đến sự đơn giản và cơ bản, C và D thì cá tính và sáng tạo. Bếp trưởng nói A và B quá đơn điệu, trí tưởng tượng khô cằn. Tôi bác lại, cho rằng C và D chối bỏ nền tảng và phô trương quá. Tôi giữ nguyên lập trường dù biết Bếp trưởng có nhãn quan tốt trong việc đánh giá. Bếp trưởng cũng kiên quyết bảo lưu ý kiến. Cuối cùng, trong tinh thần thỏa hiệp, chúng tôi chọn B và D. Hai người này sẽ không mất thời gian quá độ để thích nghi, họ đều không phải là sản phẩm của quá trình đào tạo chính quy, mà chủ yếu trưởng thành từ kinh nghiệm. Nấu ăn là nghề mà kỹ năng có thể đào tạo được chứ nhân phẩm thì không, đó là một chân lý đã được công nhận trong ngành từ lâu. Bởi vậy cuối cùng chúng tôi đã chọn một người trung thành với nền tảng, và người kia thì sáng tạo một cách thanh cao. Nhưng không hiểu sao, tôi vẫn cảm thấy mình thua cuộc.

- Chủ nhật đẹp trời, cháu làm gì đấy?
- Cháu đang loay hoay xem làm gì với cái này – Tôi mỉm cười phì cười.
- Cái này là cái gì?
- Con cá chép.

Một tràng cười sảng khoái vọng sang, qua đường dây. Đã lâu rồi tôi mới nghe Chú cười. Chú được phép gọi điện ra ngoài hai lần một tuần, vào các thứ Tư và Chủ nhật. Hôm nay là ngày nghỉ của tôi, nhưng tôi vẫn đến làm. Vì đặt một lô cá pecca và cá đù nhiều hơn thường lệ, nên chúng tôi được tặng thêm ba con cá chép. Tôi đâm bối rối, khách hàng không gọi các món hải sản, làm tủ lạnh chất đầy những cá là cá. Giống như là bít tết, cá dứa song chế biến rất dễ. Món ăn càng đơn giản thì hương vị càng nguyên bản. Nhưng tôi cần phải nghiên cứu một công thức khác, một cái gì đó mới lạ hơn nướng, rán hay hấp.

- Thử nướng, nhồi tỏi và hương thảo xem.

Tôi mỉm cười. Công thức của Bà. Tôi đã moi sạch ruột cá vì cũng nghĩ theo hướng đó. Bà không thích vị chua của chanh, nhưng nên cho vào để giảm thiểu mùi tanh và làm nổi hương vị tươi ngon.

- Chú nghĩ thế à? Hay cháu nên áp chảo nó với dầu ô liu và dọn ra cùng a ti sô?
- Nghe cũng ngon đấy – Để làm tôi cười, Chú chép miệng rõ to vào ống nói.

Bây giờ không phải lúc để kể với Chú về Paulie. Chú hỏi liệu tuần tới tôi có thể vào thăm được không. Ngày thăm viếng là thứ Sáu, cùng là hôm nhà bếp bận rộn nhất. Tôi nói, Được. Tuy không thoải mái lắm vì phải rời bếp, nhưng đây là lần đầu tiên Chú yêu cầu tôi đến thăm.

- Có chuyện gì vậy chú?
- Cháu có thể mang cho chú một cái khăn mặt được không?

Tôi ngạc nhiên.

Có một số vật dụng không được mang vào bệnh viện, chẳng hạn lưỡi lam dùng một lần, kéo, bấm móng tay, móc treo quần áo, bật lửa, diêm... rồi chăn, cà vạt, thắt lưng và những thứ tương tự, thậm chí cả bánh gato cũng bị cấm ngặt vì nó có thể gây ngứa.

- Không. Không phải như cháu nghĩ đâu. Tắm vòi sen, chú thấy không sạch lắm, mà ở đây người ta lại không cấp khăn mặt – Chú cười.

Tôi đặt con cá chép xuống thớt, mừng vì Chú hiểu được suy nghĩ của mình. Dù chỉ nghe thấy giọng nhưng tôi tin quả thật Chú cần khăn mặt.

- Kể cả thế, cháu không nghĩ là có thể mang vào đâu chú ạ – Tôi nói với Chú, cười rồi gác máy.

Nếu một người thân thiết mắc bệnh nghiện rượu, việc cần làm không phải là thông cảm với người đó, mà là tập cách cưỡng lại những cảm giác rối bời của bản thân, hiểu rằng mình gặp trạng thái như vậy chính vì mình ở gần một người nghiện. Và đừng bao giờ nghĩ đến chuyện tự sức thay đổi họ. Tôi không làm được gì cho Chú, nhưng Chú đang cố gắng cải thiện dần. Những cuộc sum vầy với mục đích

trị liệu đã mang lại cho cả hai chúng tôi niềm hy vọng mới. Thân nhân của người nghiện rượu thường chối bỏ họ và vô thức để bệnh nhân sống trong trạng thái đồng phụ thuộc, trong tình trạng mù mẫm vì nghiện ngập. Vì thế gia đình không chỉ là nạn nhân, khán giả mà có khi còn là đồng phạm. Những cuộc gặp gỡ với mục đích trị liệu cho phép chúng tôi hiểu vị trí của nhau. Nhưng thuật ngữ “đồng phụ thuộc” làm tôi có cảm giác nhói nhói, giống như bị móng tay bấm vào tim vậy. Điều quan trọng là Chú đang bắt đầu thay đổi, một sự thay đổi khác với quá trình lột xác mà tôi đã trải qua.

Vốn rất tích cực với chương trình chữa trị, Chú đã bắt đầu chơi cầu lông, bóng bàn cùng các bệnh nhân khác, rồi tham gia cả các hoạt động nghệ thuật như thư pháp hay origami. Tôi đam mê, Chú đang cố gắng trị liệu thật hay chỉ đang điều chỉnh bản thân để thích nghi với môi trường, ngõ hầu ở lại lâu dài trong bệnh viện. Một lần, tôi dò hỏi bằng giọng gợi ý, Chú có muốn uống không? Như thể tôi sẵn sàng mang rượu vào nếu chú muốn. Thất thần mất một lúc, Chú lắc đầu, Dĩ nhiên thì thoảng chú cũng thèm lắm, nhưng nếu cơn khát trào lên thì chú sẽ đối thoát với bản thân.

Đối thoại thế nào, tôi hỏi.

Chú tự hỏi, Điều gì sẽ xảy ra nếu mình không bỏ rượu?

Tôi nghiêm túc gật đầu. Có ba cấp độ trong quá trình điều trị – thải độc cơ thể, rèn luyện ý chí, thích nghi xã hội – hình như Chú đã đạt đến cấp độ thứ hai. Nhưng tại sao điều đó lại khiến tôi cảm thấy hụt hẫng và trống rỗng như vậy?

Nếu còn cơ hội nói chuyện với vợ Chú lần cuối, tôi sẽ hỏi liệu thím có thật lòng yêu Chú không. Tuy không hiểu tại sao thím lại tự sát, nhưng tôi nghĩ bây giờ tôi đã biết nên nấu cho thím thế nào. Tôi rót một giọt tay dầu ô liu vào chảo nóng để chiên cá chép đỏ. Xốt là hỗn hợp vang trắng và xúp cá. Khi làm món gì lần đầu, tôi thường căng thẳng, nhưng không ngần ngại hay do dự. Tôi rải thêm a ti sô đã thái nhỏ vào chảo, để nó quăn giòn rồi nêm muối và tiêu. Cuối cùng bày cá chép ra đĩa, trang trí bằng a ti sô, rưới xốt lên trên.

Không. Vẫn thiếu thứ gì đó. Khi làm món mới, việc có cảm giác với nó là rất quan trọng. Tôi nhìn chằm chằm vào con cá chép rồi gật đầu, đoạn tìm cái hũ đựng hạt, đổ ra một ít hạnh nhân. Tôi gõ sống dao lên hạnh nhân cho chúng tróc vỏ và thái thành từng lát mỏng theo cách vẫn làm với tôi. Tôi rải hạnh nhân trắng quanh mắt con cá chép, lại nhặt nhãn cầu lấy ra trước lúc thả cá vào chảo đặt về vị trí cũ. Cá mà mất mắt thì những người sành ăn thậm chí chẳng buồn liếc nó lấy một lần. Trang trí hạnh nhân làm nổi bật màu trắng của mắt cá. Nhãn cầu sáng và trong, thích hợp để làm món ăn cho người chết. Thử đi, thím à, tôi nói, giọng ngập ngừng. Có nhiều phụ nữ sáng tạo và giàu tưởng tượng đã phải chịu đựng căn bệnh biếng ăn. Nếu gần gũi với thím hơn, có lẽ tôi đã giúp được thím, như đã làm với Mun Ju. Ngờ đâu thím lại chọn phương pháp kịch tính nhường ấy, một cái kết cho mẫu phụ nữ sáng tạo và giàu tưởng tượng. Tôi nhìn xuống món ăn. Mắt cá tươi, sống động và kỳ dị, chất vấn tôi, Làm sao cháu nhìn thấy gì được, nếu đang mò mẫm trong bóng tối?

Đã vài lần, không chỉ tạp chí của Mun Ju mà cả các nhà xuất bản khác, đề nghị tôi viết một cuốn sách dạy nấu ăn. Nếu thu thập tất cả các công thức tôi từng đăng trên mấy tạp chí phụ nữ và ăn phẩm ẩm thực thì cũng đủ làm một cuốn, nhưng lần nào tôi cũng từ chối vì hai lý do.

Một là, tôi tin rằng trên đời không có cái gọi là công thức duy nhất. Từ một con gà, đầu bếp thừa sức sáng tạo cả trăm món ăn, chế biến theo tâm trạng, trực giác của mình, chưa kể các món ăn kèm và nguyên liệu nhồi trong còn có thể thay đổi phong phú theo mùa. Hướng dẫn đọc một cách chế biến khác nào chối bỏ chín mươi chín cách kia. Còn nếu là sách giới thiệu công thức làm gà cơ bản thì ai mà chẳng viết được, và dạng sách ấy có lẽ đã xuất hiện nhan nhản rồi.

Hai, và quan trọng hơn, là ngay Bếp trưởng cũng còn chưa viết sách. Bà là người đánh thức vị giác của tôi, nhưng chính Bếp trưởng mới là người phát triển và giúp tôi đẩy nó tới mức thăng hoa. Bảo tôi ra sách trước anh là điều quá khó, và không hợp đạo lý chút nào. Nếu vẫn còn mở trường dạy nấu ăn thì có thể tôi đã nghĩ khác. Ra sách là một hướng quảng bá cho trường và cho bản thân đầu bếp K. Và lại, thời ấy tôi chẳng mấy khi nhớ tới Bếp trưởng trừ phi sử dụng phương cách của anh cho công thức trên tạp chí hay ở lớp học dưới danh nghĩa tác phẩm của chính mình.

Đằng nào thì, bây giờ tôi cũng không có thời gian nghĩ đến sách vở. Nghiên cứu công thức mới cho món gà còn thực tế và hứng khởi hơn. Mặt khác, chính Bếp trưởng cũng đang nghĩ đến ý tưởng đó. Trước giờ phục vụ bữa tối, anh gọi tôi vào văn phòng, hỏi tôi liệu có thể giúp anh soạn một cuốn sách nấu ăn không. Ngay cả người mà ta tưởng đã thấu hiểu đến chân tơ kẽ tóc vẫn có lúc khiến ta bối rối thế đấy, khác nào nghe họ kín đáo nói rằng hãy thôi vào cạnh cây này đi và nó sẽ sống lại. Ta không tin mà chính họ cũng không, nhưng điều đáng buồn là tôi có cân nhắc đề nghị của anh trong giây lát, đề rồi bị anh nhìn bằng đôi mắt thương hại. Cảm giác của tôi không đơn thuần là bối rối nữa. Tôi thấy mình tiu ngiu. Có thật anh chỉ muốn viết một cuốn sách về ẩm thực? Tôi không phải mẫu người sáng tạo hay cởi mở, tác phong lúc nấu ăn cũng không đáng khen ngợi gì. Tôi cau mày hỏi, Sao đột ngột thế?

Trong các thư tịch về lịch sử và nguồn gốc nấu ăn, có một cái tên không thể bỏ qua. Đó là Apicius, một đầu bếp La Mã sống vào khoảng thế kỷ 1. Ông là người đã viết *Về Nấu nướng*, cuốn sách nấu ăn lâu đời nhất mà người ta còn giữ lại được cho tới ngày nay, đồng thời cũng là người đầu tiên thực sự đưa trứng vào nhà bếp. Bây giờ, dân La Mã đang chiến đấu chống giặc buồn chán. Chủ nghĩa hưởng lạc thắng thế, người ăn và người nấu ước ao phá vỡ mọi giới hạn bằng cách tạo ra những món ăn kỳ khôi, như món ăn từ núp vú và âm vật lợn, hoặc chuột đông nhồi. Các vị chủ nhân sẵn sàng ăn bất cứ món gì khác lạ, nên đầu bếp của họ phải tìm cách đáp ứng bằng hết những thị hiếu cầu kỳ ấy. Apicius đã dốc sức lao động để tạo ra một món ăn độc đáo chưa từng có. Cuối cùng, lúc hoàn thành cuốn sách cũng là lúc ông tự sát. Từ đó trở đi, lần lượt xuất hiện rất nhiều đầu bếp mang tên Apicius cùng những cẩm nang dạy nấu ăn tương tự.

Nghe xong câu chuyện, tôi rất cảm động. Chắc đây cũng là mục đích khiến Bếp trưởng kể nó ra. Hết phần lý thuyết chuyển sang thực hành, trong một lần thái tỏi tây tôi đã lập lời thề, rằng mình sẽ không trở thành một trong các Apicius ấy. Ai và cái gì rồi cũng đổi thay, nên không có gì phải ngạc nhiên khi Bếp trưởng thay đổi. Tuy chưa bao giờ nói thẳng ra, nhưng chúng tôi luôn luôn giúp đỡ, thông cảm, và tránh phán xét lẫn nhau. Dù vậy tôi vẫn không muốn làm việc này. Ai cũng có thể thực hiện được, không nhất thiết là tôi. Bếp trưởng mân mê cái cốc pha lê trên bàn, khuôn mặt không biểu lộ gì. Tôi nhìn bàn tay đang cầm cốc ấy, một bàn tay trái to lớn, sạm súa, đã từng gãy xương, từng bị dao cứa và

phải khâu nhiều mũi, bàn tay tôi đã trông thấy bao năm qua từ khi hai mươi tuổi, bàn tay luôn hoạt động trong bếp một cách hiệu quả và chuyên cần. Bếp trưởng cho thìa vào cốc rồi khuấy lên. Đến nước cũng chuyển động nếu em khuấy nó cơ mà, anh nói. Khi tôi dừng tay, nước vẫn tiếp tục xoáy như cơn lốc nhỏ thêm một lúc nữa. Ý tôi là, điều gì sẽ xảy ra khi mọi thứ ngừng lại? Anh nuốt vào khó khăn. Tôi tự hỏi đối với anh, việc diễn đạt một ý đơn giản phải chăng cũng chật vật như chế biến cho ngon một món ăn giản đơn. Em có biết món ăn nào sẽ khiến mình dễ chịu hơn không? Những món đem lại niềm vui thuần khiết ấy? Tôi muốn liệt kê một danh mục hạnh phúc như vậy. Bếp trưởng ngừng nói, như ngụ ý, Tôi sẽ làm đấy, liệu em có bằng lòng giúp không. Tôi đứng thêm một lúc rồi rời văn phòng và đi lên gác.

Danh mục hạnh phúc.

Có thể chẳng? Tôi nhìn ra ngoài qua cửa sổ trong lúc khách hàng, người đang tiến vào Nove, người thì nghiên cứu thực đơn, người dõi về phía bếp với vẻ thèm thuồng, hoặc nhìn vào mắt người đối diện mình bên kia lọ hoa cắm bông tử la lan. Trong nhà hàng, không có ai yên lặng. Mọi người mỉm cười, nói chuyện và ăn. Chưa biết chừng cái bàn chính là nơi khai sinh của ngôn ngữ, một nơi tập trung tuần hoàn của món ăn và các hoạt động thường nhật dẫn đến việc nói năng trao đổi. Thức ăn đi vào rồi ngôn từ đi ra, đều qua khuôn miệng, như qua cánh cửa. Nói, ném, khao khát, đều xảy ra trên lưỡi, trong miệng, và miệng là lối vào cơ thể, cho thấy chúng ta là ai. Nhà hàng đầy ắp tiếng nói rộn ràng vui vẻ. Những đôi môi đỏ, bông bênh như mây, mọng lên vì ham muốn đối với các món ăn nóng và lời nói ấm lòng. Mọi người ghé lại gần nhau, thì thầm những điều bí mật, ăn và bón cho nhau. Khi thì thầm và nói chuyện, đầu lưỡi thường anh ánh vì thấm nước miếng, lấp ló và lấp lánh như hồng ngọc. Nếu đưa lưỡi chạm lên vòm miệng và hát, la la la la, xương cốt chúng ta sẽ ngân lên theo giai điệu. Âm thanh vui vẻ ấy cũng phát ra khi chúng ta ăn những món ăn ngon lành. Bộ phận cơ thể đầu tiên hình thành ở thai nhi, chính là cái miệng.

Tôi nhớ đến cuốn sách nấu ăn mà Bếp trưởng muốn viết. Trong đó có những món ăn mang lại sự thay đổi tích cực, có cảm giác và hương vị sống động, có những điều dẹt nên tuổi thanh xuân, có mùi hương của ký ức và những câu chuyện ẩn mình sau nó. Đã có thời tôi muốn viết một cuốn sách tương tự. Đây là thời tôi cũng thì thầm, chuyện trò, ăn uống và cười nói giống mọi người. Tôi cùng bạn bè ngồi quây lại, sát bên nhau như những con ong cố chống cái lạnh mùa đông. Tôi có chắc là chúng tôi từng yêu nhau không? Niềm hạnh phúc đi vào qua đường miệng cũng là cánh cửa để nó trở ra. Nếu khóa trái lối vào nội thể, thì bóng tối bên trong sẽ giăng kín chúng ta. Với những người không biết giữ lời hứa, mồm miệng thực ra chỉ là một cái hang tối tăm, mờ mịt.

Vừa mở cửa chính thì thấy Mun Ju thò đầu ra từ sau cánh cửa trượt, tôi bất thần khựng lại, ngạc nhiên. Đã lâu rồi chẳng còn ai chờ đón tôi ở nhà mỗi khi đi làm về. Tháng Giêng, hồi tôi nằm liệt giường suốt mười ngày liền, Mun Ju nhả địa chỉ liên lạc của cô cho bệnh viện Chú điều trị rồi đem chìa khóa nhà tôi đi đánh thêm một bộ, nói rằng, Để khỏi xảy ra tình trạng thế này nữa. Tôi không còn nằm liệt giường nhưng một phần trong con người tôi đã tan vỡ. Dầu có cái gì đó tiêu biến thì nó cũng không chịu tiêu biến hoàn toàn cho. Sau cái chết của Paulie, tôi trở nên thích nghi hơn với âm thanh, không còn giật mình trước những tiếng động inh tai như sấm, chớp hay pháo hoa nổ. Nhưng tiếng mưa tấp trên cửa sổ, tiếng cửa đóng, tiếng tủ lạnh ì ì, tiếng một vài hạt gạo rơi trên sàn nhà, và hơi thở của chính tôi... lại ập vào tôi nhanh hơn cả tiếng trống. Một đêm, khi nổi mẩn mẩn Paulie cuối cùng cũng chìm xuống, thì những âm thanh của nó, như tiếng bước chân chậm rãi, tiếng khịt mũi, tiếng hít vào thở ra lại làm tôi đau, buộc tôi phải nén xuống tiếng rên rỉ của mình. Paulie từng sửa giọng một khi gió xô đẩy những chiếc lá, khi nó chạy lững thững ra sân, khi tôi đánh răng, khi máy xay hạt cà phê kêu rì rì. Tôi tiếp tục đưa bàn chải dù răng đã sạch, trong bóng tối, để cảm thấy Paulie đến gần và ấn cái mũi ướt vào khuỷu chân mình. Đúng, tôi nhớ. Chúng tôi đã chia sẻ điều gì đó rất sâu sắc, rất nền tảng. Đúng không, Paulie?

Tôi xuống tôi vẫn tiếp tục chạy, dù chỉ còn một mình.

Vạn vật trên đời nay đều tạo ra tiếng động, kể cả vật chết đã lâu. Nhưng tôi không thể nói được với ai, thậm chí Mun Ju, rằng Paulie vẫn chạy bên tôi, rằng nó nghiêng lại để kìm tiếng thở hỗn hển.

– Vận động thì tốt và khỏe đấy, nhưng không phải trước khi ngủ.

– Lúc nào cũng vào giờ này mà.

– Gì cơ?

Tôi im lặng.

– Được rồi. Đó là sự thật – Mun Ju gật đầu.

Tôi dậy đun nước và pha ít oải hương. Chúng tôi ngồi bên nhau trên xô pha. Mun Ju vừa trở về sau bảy ngày ở một thị trấn nhỏ tên Venegono Superiore, cách Milan chừng một tiếng đồng hồ, để thực hiện một chuyên đề về thức ăn chậm. Từ Venegone Superiore ngồi tàu hỏa xuôi Nam khoảng hai giờ sẽ đến Tuscany. Lần gần nhất đi Ý theo chương trình của Nove, tôi đã dành ra ba tuần quan sát công việc của hàng thịt, định học cách quay lợn và quay trâu bò. Đó là cơ hội đặc biệt, nhưng khi người hàng thịt nổi tiếng nhất vùng, bằng một động tác bay bướm, rút xương lợn ra đặt xuống bên cạnh, tôi đã buột miệng rít lên kinh hoàng, và thế là hết cả cơ hội học hỏi. Ánh nhìn của người hàng thịt lạnh lẽo và có gai, đầy quở trách. Đúng như ánh mắt Bếp trưởng nếu tôi phạm lỗi trong lúc băm thái hồi còn thực tập.

– Cậu đã xong bài báo chưa?

– Phát hành rồi. Nhưng không thú vị cho lắm.

– Cái gì không thú vị?

– Cuộc vận động thức ăn chậm này.

– Chẳng phải nó xuất phát từ khát vọng được sống theo một nhịp điệu chậm rãi hơn à?

– Đúng. Cậu đạp xe thay vì lái ô tô, chợ mắt đôi chút vào buổi chiều, và nấu rau quả hái trong

vườn nhà.

- Thế thì có vấn đề gì?
- Cậu thừa quá nhiều thời gian để nghĩ ngợi.
- Cậu không thích thế à?
- Người hạnh phúc lấy đâu ra lắm điều thế mà suy nghĩ.

Chúng tôi phá lên cười. Một nụ cười cay đắng, vì biết rằng chúng tôi còn lâu mới gọi là hạnh phúc.

- Mọi việc thế nào? – Mun Ju hỏi.
- Tốt, mình nghĩ thế.
- Chiều qua mình có ghé Nove để uống một tách trà nhưng không thấy cậu. Cậu đi đâu?

Chiều qua tôi đến khách sạn Shilla gặp ông Choe.

- Ông ấy hỏi liệu mình có muốn chuyển đến một căn bếp kiểu khác không.

Mun Ju chưa hiểu ý tôi.

- Ông ấy sắp mở nhà hàng.
- Bếp trưởng sắp mở nhà hàng nữa á?
- Không. Ông Choe.
- Ông Choe của Mido?
- Ừ.
- Và thế là ông ta nhắm cậu?

Tôi không trả lời. Đó có phải là ý của ông ta? Ông Choe kể rằng đang dự định cải tạo một quán rượu vang hai tầng thành một nhà hàng Ý. Địa điểm rất tuyệt và lương cũng khá, ông lưu ý thế, tốt hơn nhiều so với mức tôi nhận được ở Nove. Ông hứa sẽ gửi tôi ra nước ngoài học nấu ăn mỗi năm một lần, mỗi lần một tháng. Đầu bếp nào khởi động ngày mới bằng cách gọt hàng trăm củ khoai tây mà không mơ ước điều đó, và trừ phi mơ ước điều hành nhà hàng của chính mình, thì đây là cơ hội tốt nhất – hiếm hoi nhất – cho một người nấu ăn. Tôi mỉm cười với ông Choe. Ông nói, Tạm thời chúng ta nên giữ kín việc này với Bếp trưởng, rồi liêm môi và thêm, Khi bằng tuổi tôi, cô sẽ ao ước có đầu bếp. Một đầu bếp riêng.

Đầu bếp thường thích mẫu khách hàng thách thức được mình. Họ thờ ơ với những người gọi bít tết chín hoặc thịt gà. Vào nhà Ý mà gọi thịt gà là hạng chỉ ăn chứ không biết mình đang ăn gì. Còn gọi bít tết chín chứng tỏ không có khả năng cảm nhận hương vị của thịt. Người sành ăn sẽ thích món gì không có trong thực đơn. Họ chỉ ăn gà mái béo vùng Cornwall, gà trống thiên hoặc vài phần chọn lọc của một con vịt đang quay. Họ muốn thiên nga, như thể đang ở thế kỷ 18. Họ hiểu rằng hương vị được tạo nên bởi xúc giác, nhờ đôi môi, và họ muốn có cái miệng cũng như cần cổ dài hơn cả loài sếu để tận hưởng cảm giác ngậy ngát trong quá trình thức ăn được đưa vào miệng, trôi xuống ruột. Crapula xứ Cesare Ripa từng châm biếm những người theo đuổi cực khoái trong ăn uống qua hình ảnh những cái bụng béo tròn và cổ sếu dài ngoẵng. Hễ liên quan đến những món khoái khẩu, người háu ăn sẽ phớt lờ cả sự đe dọa của cái chết, chính vì thế họ sẵn sàng ăn cá nóc. Nếu đặt một lát cá nóc, lạng mỏng đến nỗi thấy cả vân tay của đầu bếp, vào miệng, môi ta sẽ bùng đỏ, nóng ran và run rẩy bởi nỗi sợ hãi kiềm phần khích trước cái chết. Tinh thần trở nên hăng hái và nước bọt dâng đầy khoang miệng. Cuối

cùng một nụ cười như trẻ thơ sẽ nở rộng trên mặt người ăn.

Nỗi ám ảnh về thức ăn rất dai dẳng. Nhà văn thế kỷ 18 Nicholas-Thomas Barthe, tác giả của *Les fausses infidélités*, có thói quen ăn mọi thứ bày ra bàn. Vì mắt kém và luôn sợ rằng mình không bao quát được toàn bộ thức ăn, có thể bỏ sót một món nào đó, nên ông luôn miệng truy vấn đám gia nhân, Ta đã ăn cái này chưa? Đã ăn cái kia chưa? Cuối cùng ông chết vì khó tiêu. Vua Darius vốn thích thịt bò, từng phải treo rèm để giấu đi sự thật rằng mình đã đánh chén cả con bò. Balzac nghiện cà phê, thường uống bốn mươi đến năm mươi tách một ngày và chết vì viêm dạ dày. Triết gia Democritus, với nhận thức rằng cuộc đời mình sẽ có lúc kết thúc, mỗi ngày ông giảm bớt một món ăn cho đến khi chỉ còn một hũ mật. Ông thò mũi vào hũ để ngửi mật, và khi cái hũ bị mang đi, ông chết, ở tuổi 109.

Tổng thống Pháp Mitterand thì ám ảnh kinh khủng với chim sẻ vườn, một loài chim bị cấm ăn vì đã mấp mé trên bờ vực của sự tuyệt chủng. Năm 1995, biết rằng không còn nhiều thời gian trước khi chết vì ung thư, Mitterand đã mời bạn bè đến dự bữa tối giao thừa. Món chính là chim sẻ vườn. Loài chim này tượng trưng cho sự trong sạch và tình yêu của Jesus, được cho là món ăn ngon nhất trên đời, đưa từ lò quay ra là có thể đút nguyên con vào miệng, đặt trên lưỡi ngay khi còn nóng, để thưởng thức vị béo trôi dần xuống họng, rồi đợi thịt nguội thì chuyển sang gặm từ đầu con chim, tiếng nhai xương rau rầu đó sẽ vang vọng trong tai ta một cách nhịp nhàng. Đêm ấy, Mitterand phá bỏ truyền thống mỗi người chỉ ăn một con chim. Ông ăn luôn hai con để rồi hôm sau không thể nuốt trôi bất cứ món gì nữa và mau chóng ra đi. Chim sẻ vườn trở thành bữa ăn cuối cùng của ông.

Dạng sành ăn tồi tệ nhất là dạng luôn cố thỏa mãn khát vọng nhục dục đời trụ của mình bằng thức ăn. Những người như thế không thật lòng yêu nghệ thuật ẩm thực. Dân sành ăn chân chính hiểu rằng hỗn hợp của tò mò và sợ hãi sẽ tạo ra niềm vui thích ở cấp độ cao hơn. Họ cố nếm những món mới, luôn sùng kính vẻ đẹp và sự ngon lành. Đầu bếp giỏi tồn tại được nhờ những người sành ăn như thế.

- Cậu trả lời ông ta thế nào?
- Rằng mình sẽ ở lại Nove.
- Tại sao?
- Vì mình không muốn thứ gì nữa cả.
- Nói năng kỳ cục quá. Nên trả lời là cậu thích Nove.
- Ừ, mình muốn ở lại đó.
- Ừ.
- Cậu có nghĩ xử sự thế là đúng không? – Tôi hỏi.
- Có.
- Cậu biết đấy. Với Bếp trưởng.
- Đừng lo, mình sẽ không hé răng.
- Mình nghĩ thế là tốt nhất.
- Mùa mưa còn kéo dài.
- Sẽ qua sớm thôi.
- Sau đợt cao điểm, chúng ta đi đâu đó một vài ngày được không?
- ... Được thôi.

– Chúng ta nên đi đâu?

Mun Ju vừa ngáp vừa đi vào nhà tắm. Tôi mở tủ bàn trang điểm lấy một chiếc áo thun vải bông và quần ngủ, đặt sẵn lên bàn cho cô, lại nhặt cái túi nặng trĩu mà cô đã quăng bừa xuống nền nhà. *Nấu nướng và Rượu vang* số tháng Bảy bung ra. Mun Ju có nói chuyên đề của số này là nước Ý. Tôi lật nhanh qua các trang. Một năm mười một tháng làm việc quần quật từ sáng tới đêm ở Nove rồi nghỉ tay vào tháng cuối cùng để đi loăng quăng khắp nước Ý với mục đích duy nhất là ăn và học, ngẫm lại chẳng khác nào một giấc mơ. Tay tôi bỗng dừng lật giở, rồi lùi lại vài trang.

Một gương mặt thân thuộc. Những người tôi quen.

Nước chảy rí rách trong nhà tắm.

Ở trang *Phỏng vấn Đặc biệt*, một người đàn ông ngồi trên quầy bếp dài hình chữ U cùng một người đàn bà, cả hai mặc sơ mi trắng quần jean rất hài hòa, cùng nở nụ cười rạng rỡ. Họ khoác vai nhau và chân như đang đung đưa.

Tôi biết họ. Tôi thậm chí không thể đọc được nhan đề bài báo nữa.

Chắc hẳn nội dung là về trường học nấu ăn mới mở của Lee Se Yeon và có lẽ cả về căn bếp hiện đại do kiến trúc sư trẻ tuổi Han Seok Ju thiết kế. Tạp chí rơi khỏi tay tôi.

Mun Ju, gì thế này? Tôi lặng lẽ hỏi. Mun Ju bối rối đảo mắt như thể đang cố trốn tránh điều gì, rồi nước mắt trào ra. Không không, tôi lắc đầu. Đừng khóc, cứ nói cho mình biết. Nói sự thật đi. Mình không muốn là người cuối cùng biết tin. Nói đi, Mun Ju.

Sự im lặng không kéo dài, mà trải rộng. Giống như những vòng sóng trong ao khi hòn đá ném xuống, nó cứ tỏa mãi ra và lấn tấn khắp không gian. Cuối cùng, tràn qua thân thể như một cơn co giật.

Sút sất trong nhà bếp cũng không phải rắc rối gì to tát, nhưng đứt tay vào sáng sớm chẳng phải cách hay để khởi động một ngày. Đang chặt thịt gà thì tôi cửa trúng đầu tiên của ngón út, mà con dao thì có được mài sắc đâu. Tôi gại thử qua lưỡi dao. Thấy cùn. Trong căn bếp hỗn độn có bao nhiêu người cùng làm việc, cùng va chạm, nên để dao cùn một chút, không như ở bếp riêng nhà mình. Dao mà sắc quá thì chỉ cần lơ đãng một tích tắc thôi cũng có thể làm bản thân bị thương nặng. Dao sắc không thực sự cần thiết trừ phi phải thái thịt gia cầm hoặc tia rau củ quả. Tôi lúng túng, không phải vì đứt tay trước mặt mọi người, mà vì bị thương bởi một lưỡi dao cùn như thế.

Nhà bếp là nơi làm việc với lửa và dao, nơi rập rình đủ mọi nguy hiểm lớn nhỏ, nơi lý tưởng để che đậy bản năng tàn phá. Nhìn máu tươi rỏ giọt xuống thớt, thay vì đau tôi lại chìm ngập trong một khoái cảm bốc đồng, như thể giải tỏa được một điều bí bách, hoặc khuây khỏa rằng sự cố nhỏ này xuất hiện có thể là để tôi tránh được một tai họa lớn hơn. Nếu không có nguy hiểm, thì chưa chừng tôi chẳng bao giờ biết đến căng thẳng, kể từ khoảnh khắc bắt đầu cầm tay vào dao.

Tôi không băng bó, mà đứt ngón tay vào mồm. Vị kim loại loang trong miệng, cảm giác như liềm sắt vậy. Có lẽ nên mài dao cho sắc để cẩn thận và lưu tâm hơn khi sử dụng. Tôi bắt đầu miết nó qua lại trên đá mài chỗ góc bàn. Khi bận đến độ không đủ thời gian để mài dao, tôi chỉ đơn giản là liếc nó trên sắt mài vài ba lượt. Dùng sắt mài thì nhanh, nhưng mau mòn lưỡi dao, sử dụng đá mài vẫn là tốt nhất.

Ở vị trí làm việc của tôi có lắp tủ thép không gỉ, cất muối và tiêu hột, xốt mì ống, dầu ô liu, các loại hương thảo, mùi tây thái nhỏ, rượu vang trắng và đỏ, cà chua thái sẵn, bơ, rượu mạnh, và nằm trong tầm với là dưa cà, muối, cặp, các thìa cỡ lớn, chảo, nồi. Điều là những món đặc trưng cho một quầy bếp. Dĩ nhiên không thể thiếu dao. Trên tư cách đầu bếp, nếu phải chọn một món đồ bắt buộc thì đó nhất định là dao làm bếp loại tốt. Một con dao tốt quan trọng hơn đam mê nấu nướng. Nếu có dao tốt trong tay, người ta sẽ tự khắc sinh ra khát khao chế biến thức ăn. Mỗi đầu bếp có ít nhất một con dao của riêng mình. Với các đầu bếp phương Tây, dao là cánh tay thứ ba, giống như dưa cà với đầu bếp Trung Hoa. Sự thật thì, kỹ năng sử dụng dao chính là điều kiện tiên quyết để đánh giá đầu bếp.

Tôi có ba con dao. Một con dao sushi mỏng, dài để làm cá. Một con dao ngắn và cơ động để làm gà vịt. Một con Henkel Đức đơn giản để sử dụng cho tất cả các mục đích còn lại. Thường thì chỉ con Henkel này là đủ. Khi gọt tia rau củ tôi dùng mũi dao, khi xử lý những thứ lớn hoặc rắn hơn tôi dùng lưỡi dao. Con Henkel đã cũ và mẻ, nhưng chưa từng rời tay tôi, kể từ ngày đầu tiên tôi đến Nove làm. Hồi ở bếp của Bà, nó đã phải nằm đóng bụi trong hộp một thời gian dài. Bà có vài con dao, một trong số đó có răng cưa để thái lát bánh mì hoặc bỏ hoa quả. Hồi còn nhỏ tôi rất thích con dao ấy, đến lúc vào nghề lại chẳng tìm thấy nó đâu. Dao của Bếp trưởng là một con Global Nhật Bản mũi nhòn nhọn, nhưng cũng thuộc loại dao làm bếp thông thường. Dao của tất cả chúng tôi cùng cắm san sát trên giá, nghiêng một góc 45 độ so với mặt đất. Dù chuôi dao quay ra ngoài và trông cứ tựa tựa nhau, hễ cần đến là ai nấy đều rút trúng ngay con dao của mình. Việc có một con dao quen thuộc, bởi vậy, rất quan trọng.

Tôi nhận thấy, qua khóe mắt, quản lý Park và cô làm xốt mới về đang trao đổi với nhau cái nhìn ngụ ý. Có chuyện gì với chị ấy thế nhỉ? Tôi đứng nguyên tại chỗ của mình, cảm chắc con dao như sợ ai giằng mất, máu vẫn nhỏ tong tong từ đầu ngón tay. Lúc họ đi ngang qua, tôi bắt gặp anh ta đặt bàn tay thanh nhả lên eo cô đầu bếp. Người ta nói có ba thứ không thể giấu được, là của cải, đau ốm và tình

yêu. Trong căn bếp chật chội đông đúc nhường này, điều khó che giấu nhất chính là ánh mắt của những người đang mặn nồng tình ái. Như ở bể cá trong suốt, tình cảm của họ sẽ bị phát hiện ngay cả khi mới chỉ tồn tại được một ngày. Không có nơi nào dễ phải lòng nhau hơn nhà bếp. Nhưng nếu tình yêu tan vỡ, mọi chuyện luôn kết thúc bằng cách có một người nghỉ việc, thường là người phụ nữ. Chuyện chia tay giữa các đầu bếp là khá phổ biến, nhưng cũng không hiếm những cặp đôi cưới nhau và cùng mở nhà hàng.

Đối với tôi, tình yêu là gì? Tôi đặt con dao xuống thớt. Với tôi tình yêu giống như âm nhạc, tôi cảm nhận được giai điệu, trái tim và khối óc tôi có phản ứng với tiết tấu mặc dù không được đào tạo chút gì về nhạc lý. Tình yêu giống như thức ăn, làm tôi chảy nước miếng, mài giũa vị giác giúp tôi. Tình yêu là thức ăn và âm nhạc. Từng lỗ chân lông đều biết nở ra trước niềm hân hoan thuần khiết, tôi bi ai nhưng được nâng đỡ, tôi bối rối nhưng đầy khát khao. Tình yêu nảy sinh rất đơn giản, nhưng đẹp, nhạy cảm và ảnh hưởng đến cả con người tôi. Tôi đã từng nghĩ như vậy về tình yêu.

Ảnh Se Yeon và Seok Ju trải suốt ba trang tạp chí. Có một tấm, họ đứng trong căn bếp của trường-nấu-ăn-sắp-khai-trương, nhìn nhau tình nghịch, bàn tay dầm mật ngọt. Liếm mật ở lòng bàn tay nhau là một truyền thống hẹn thề của Đức, qua đó những cặp uyên ương thể hiện rằng mình sẽ cùng chia sẻ thức ăn và những lời yêu đương. Đây hẳn là ý tưởng của Mun Ju. Mặc dù cô không muốn, nhưng một khi đã quyết định phỏng vấn thì bản năng biên tập trong cô sẽ làm hết sức mình để có được tấm ảnh đẹp nhất, nguyên sơ nhất. Chẳng mấy ai hay truyền thuyết về mật ấy. Tôi biết là nhờ Mun Ju kể cho nghe. Cũng tạ ơn Trời là họ không liếm lòng bàn tay nhau trong tấm ảnh nào cả. Các tín đồ của chủ nghĩa thần bí thường phết mật lên tay và lưỡi để giao đấu với ác quỷ và nhận chân điều thiện. Bây giờ, người xứng đáng có lòng bàn tay phết mật đúng ra phải là tôi chứ không phải hai người họ.

Cẩn thận đấy! Tình yêu giống như cái nắm, đừng thu hoạch nắm bằng cách tuốt bật nó ra khỏi đất, mà phải cẩn thận cắt hái bằng dao con, nắm mới tiếp tục sinh trưởng được. Tôi muốn nói với quản lý Park và cô làm tốt như vậy. Nhưng đối với tôi, tình yêu không còn là âm nhạc, thức ăn, mật ngọt hay nắm nữa. Mọi thứ đã biến chất cả rồi.

Tôi nghe có âm thanh gì đó. Máu tuôn òng ọc, xương gãy răng rắc, rồi tiếng chảy ngừng bật. Các đầu bếp cũng là những nghệ sĩ múa dao. Qua đôi tay, chúng tôi thể hiện bản thân mình. Nhà bếp rất dễ dàng trở thành chốn sa trường tàn sát. Trên thớt là con gà sống mập, mào nó óng ánh kiêu hãnh và có màu đỏ rực, giống cái lưỡi ngạo mạn của một kẻ dối gian. Tôi đâm phập xuống cái lưỡi ấy, bằng con dao của mình.

Tình yêu và cơn đói là một, tương tự hạt giống và mầm ươm. Chúng đều là những hiện tượng vật lý thúc đẩy sự sống, là những phản xạ bản năng nhất của con người, được điều khiển bởi cùng một phần trên não bộ. Nếu không được thỏa mãn cả hai, người ta sẽ bị xô đẩy tới bờ vực giận dữ. Một trong những cách ít ỏi giúp vượt qua cơn giận dạng này là, ăn nữa ăn mãi. Tôi la hét, tôi thôn thức, cả ngày không rời tay khỏi những túi khoai tây chiên. Đó là hình ảnh khái quát của bản thân tôi sáu tháng về trước. Khi nhai những miếng khoai tây chiên mỏng, giòn, tôi như nghe đủ mọi âm thanh rú rít, nghiền xương và bóp cổ vang lên lòng bùng trong tai, vỗ mạnh vào màng nhĩ. Khoai tây chiên đều được làm thành những miếng kích cỡ không thể đứt vừa miệng. Miệng mở càng rộng để đón miếng khoai, thì tác động lên màng nhĩ càng lớn, tiếng nhai đầy hưng phấn càng truyền thẳng vào trong tai. Tôi trở nên nghiện khoai tây chiên vì âm thanh vui tươi độc đáo ấy, y như một đứa trẻ thích thú lớp bột sủi vào làn đầu tiên uống nước có ga. Việc nằm lì trên xô pha suốt mấy ngày liền và nghe tiếng nhai mỗi lúc một lớn khiến bản năng tấn công bên trong tôi trở nên mạnh mẽ. Tôi cảm thấy bất an, sợ rằng rồi sẽ đến lúc mình không thể kiểm soát bản thân được nữa.

Cơn giận không giúp tôi giành lại tình yêu. Tôi ném gói khoai tây chiên xuống và mím môi lại. Không còn âm thanh gì cả. Chậm rãi và cam chịu, tôi rời khỏi xô pha. Tôi tưởng tượng mình không bao giờ biết nổi giận, hóa ra chỉ là tưởng lầm. Hồi còn anh ở đây, có bao nhiêu cảm xúc tôi đều bộc lộ với anh bằng hết. Giá như tôi dừng đẩy tình trạng đó đến cái ngưỡng anh không chịu đựng được thêm. Ngấm lại mà hối hận. Tôi nghĩ rằng khi hối hận cũng là lúc tôi bắt đầu sợ há miệng.

Ăn cùng những người không thân thiết là một việc khó khăn đối với tôi. Khi phải nếm món trong bếp, tôi thường đi vòng quanh, chấm ngón tay vào thức ăn rồi nuốt vào miệng, và mím ngay môi lại. Nhưng hễ nhìn thấy những vật thể tròn tròn trông bề ngoài thì cứng nhưng bên trong lại mềm, chẳng hạn nắm xúc xích hoặc cà tím, là tôi lại thấy một nỗi thôi thúc được nhai và liếm chúng. Có phải đó là dấu hiệu của đời sống đói khát tình dục? Hay đơn thuần là sự tò mò của một người sành ăn? Có lần tôi phải bất giác bịt chặt lấy miệng khi làm xong món xà lát kiểu Á rưới mayonnaise, xì dầu, tỏi băm và dầu vừng.

Không vàng cũng không trắng, nhầy nhầy, trong mờ. Làm tôi nhớ lại gã đàn ông xa lạ, đứng thẳng trước mặt và bắn trúng miệng tôi. Giống như nuốt ực một ngum nước thịt hầm mà không kịp suy nghĩ gì. Nóng, chua, ngấm ngấm đắng. Dù muốn dù không, mọi thể nghiệm đầu tiên đều có điểm chung, là khiến người ta phải tự hỏi nếu thử lần nữa thì cảm giác thế nào. Khi nó chĩa thẳng tới trước mặt, tôi đã ngạc nhiên. Vì mình có thể há miệng lớn đến thế, có thể hưng phấn ngay lập tức và nhanh chóng đến thế, và vì cảm thấy hương vị ấy quen thuộc quá thể. Bây giờ có một kẻ rên ư ử. Là hắn, kẻ đang túm tóc tôi, hay chính tôi, kẻ đang phủ phục dưới đáy hộp? Tôi quẳng tuýp mayonnaise đi, nó đã bị bóp rỗng tự lúc nào. Nếu trên người tôi cũng có một bộ phận bật ra và bắn được những khi tôi muốn, tôi nghĩ mình cũng sẽ ưỡn thẳng lên rồi thọc nó vào miệng ai đó.

Bây giờ mà anh quay về và muốn cả hai làm tình như lần đầu, có lẽ chúng tôi phải mất một thời gian thích ứng. Nhưng chắc anh sẽ không quay về nữa. Bởi vì cuối cùng anh đã xây một ngôi nhà mới, ngôi nhà bao lâu nay anh vẫn mong muốn, ngôi nhà mà anh đã mơ tưởng và thiết kế cùng tôi.

Bốn năm trước, nhìn không gian dành cho Bếp Won, anh đã thất vọng vì chưa có điều kiện tự thiết kế và xây dựng lấy. Anh vẽ, tẩy xóa, rồi vẽ lại, một ngôi nhà nhỏ bằng gạch đỏ, lớp nấu ăn ở tầng một, văn phòng của anh ở tầng hai, và phòng ngủ của chúng tôi sẽ choán hết tầng ba. Trở vào bản thiết kế,

tôi nói đùa rằng em suốt ngày phải làm việc ở tầng một, mà tầng một lại cách quá xa tầng ba, chúng ta cần làm một cái thang. Anh liền vạch một đường kẻ dài xuống giữa bản vẽ. Tôi phì cười, Em tưởng kiểu thang này chỉ dùng ở trạm cứu hỏa, nơi người ta phải tranh thủ đến từng khắc từng giây thôi chứ. Ừ, dùng thang này thì qua lại giữa tầng một và tầng ba chỉ mất vài giây thôi, anh muốn có một thứ như thế cho căn nhà của mình. Anh cười khẽ, nghiêm túc, như thể khi nào xây nhà sẽ lắp thang cứu hỏa vào thật. Tôi tưởng tượng cảnh anh trượt thang từ tầng ba xuống. Không lo thức ăn nguội mất, không bao giờ phải sốt ruột vì đợi chờ nhau. Tôi gạt đầu ngượng ngùng và luồn hai lòng bàn tay ấm áp vào tóc anh. Chúng tôi thì thầm với nhau, Ngày ấy sẽ đến thật chứ? Dĩ nhiên là thật.

Hơi thở nóng hổi của anh vẫn như bên tai tôi đây, và thực tế thì anh đã xây được nhà rồi, có lắp thang cứu hỏa hẳn hoi. Bên dưới bức ảnh anh đang trượt xuống cùng nụ cười rạng rỡ là dòng chú thích, “Không muốn xa nhau, dù nữa khắc một giây.” Có một tấm cận cảnh Se Yeon ngồi trên xô pha, đôi chân dài bắt chéo, nhìn anh đầy tự hào. Trong ảnh trông anh khác quá. Như con khi con lông nâu ngã trên cây xuống ấy, tôi làm râm vô cảm. Và bây giờ thì sống trong căn nhà đó với một người đàn bà khác, không phải tôi, người đàn bà mà mùa thu năm ngoái còn chưa phân biệt được mùi cần tây với ngải cứu, nhưng giờ lại sắp mở trường dạy nấu ăn. Toàn bắt chước, căn bếp ăn thông hình chữ U là ý tưởng của tôi, thậm chí cái quầy trông như được đẽo từ đá hoa nguyên phiến rộng tới năm mét này cũng là kết quả lựa chọn sau cuộc tranh cãi nghiêm túc giữa tôi và anh. Khó mà xây được một căn bếp ưu việt hơn thế, nên sự mô phỏng này cũng dễ lý giải thôi. Tôi uể oải gạt đầu. Lớp học nấu ăn của cựu người mẫu, với căn bếp hiện đại do anh kiến trúc sư người yêu thiết kế, sẽ trở thành đề tài bàn tán của thành phố trong một thời gian. Mun Ju còn kể, họ sẽ xuất hiện trong chiến dịch quảng cáo tủ lạnh mới của công ty S cùng với những người nổi tiếng ở các lĩnh vực khác. Tuy không phải là màn trở lại ngoạn mục nhất cho một người mẫu hàng đầu đã phải rời khỏi ngành công nghiệp thời trang vì một chấn thương gân gập mắt cá chân, nhưng mọi người vẫn sẽ truyền miệng về nó. Trông Se Yeon xinh đẹp và đầy sức sống. Đây là hình ảnh của những người đang yêu. Tôi cảm thấy nước miếng dòn hết lên miệng, y như khi chiêm ngưỡng một món ăn lạ bắt mắt và thơm nức.

Tôi nghĩ tình yêu giống như cây ô liu, vươn lên mạnh mẽ trong gió bão và cho ra những quả xanh mướt ngay từ khi vừa bén rễ. Tôi buồn, không phải vì tôi không thể nói với anh rằng tôi yêu anh, mà vì tình yêu với tôi không còn là cây ô liu, âm nhạc hay thức ăn ngon nữa. Nhưng có những thứ không thay đổi. Có những tình yêu không thể xoay chiều. Đúng, tôi thì thầm, bằng một giọng giống tiếng gầm gừ hơn. Thật không thể tin rằng mọi chuyện mới đó mà đã nửa năm. Tôi nghĩ đã đến lúc làm những gì mình muốn. Vừa lững thững tiến vào đường hầm, tôi vừa tự hỏi liệu cái chảo tôi cho có ở trong bếp của cô ta không. Cái chảo ấy là một trong những vật dụng yêu thích của tôi, đáy ba lớp bằng thép không gỉ, rải hơi nóng nhanh và đều, dùng rán hoặc nướng một khúc cá dày thì vô cùng lý tưởng. Se Yeon nói cô muốn một cái như thế, vì vậy mùa thu năm ngoái tôi đã cho cô ta cái chảo Lagostina của Ý. Không, có lẽ cô ta không còn giữ nữa. Đó là cái chảo cô ta dùng để đánh Paulie.

Đã đến lúc lấy lại quả bóng rồi. Có phải thế không nhỉ, Paulie?

Tôi đi vào hiệu sách, mua một cuốn về giải phẫu học.

Tháng Bảy

Người sành ăn chân chính cũng giống người đi chinh phục, thường thản nhiên trước đau đớn của kẻ khác.

Sinh lý học về hương vị,
Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Khi trong phần việc của chúng tôi có thêm thao tác lấy chỉ lưng tôm, nghĩa là mùa hè đã sang. Một số sách nấu ăn hướng dẫn rằng trước khi chế biến tôm, cần bóc chỗ ruột đen, đắng, mảnh như đường chỉ trên lưng tôm đi đã, nhưng không phải lúc nào điều đó cũng đúng.

Trong các vị thì con người nhạy với vị đắng nhất, và càng cảm nhận rõ hơn khi nhiệt độ tăng. Lấy ruột tôm là đúng, nhưng các đầu bếp hiểu biết về tôm thường chỉ bóc nó đi vào những tháng nóng nôi. Gần đây khách hàng rất hay gọi món mì ống xanh tôm sò, một món do tôi soạn công thức hồi tháng Hai. Ở một góc bếp, Kwon – người phụ tách nguyên liệu – đang vừa ngân nga vừa dùng tăm lấy chỉ lưng tôm. Trong lúc đó, phụ bếp Kim đang rây bột để nướng bánh mì hương thảo. Nhà bếp buổi sáng rộn rã với năng lượng và sự sống. Giống như bánh răng của một cỗ máy, chúng tôi chuyển động linh hoạt trong không gian nhỏ của luật lệ và mệnh lệnh này.

Mỗi đầu bếp đều bị hấp dẫn bởi một nguyên liệu cụ thể nào đó. Người thích làm việc với vịt và gà tây, người chuộng thịt bò hoặc thịt lợn, lại có những người chỉ hào hứng với sò, trai, măng tây, súp lơ, khoai tây và củ cải. Bếp trưởng ưa chuộng các loại rau có củ và các loài cá bẹt mình như cá bơn, cá tháp, cá đù. Đạo này anh còn mê thích trà. Chưa bao giờ tôi dùng lá trà để nấu nướng, thậm chí không hề nghĩ rằng trà cũng có thể làm nguyên liệu, nhưng một khi Bếp trưởng đã nảy sinh hứng thú với cái gì thì khó mà lường được chuyện tiếp theo ra sao. Mặc dầu vậy, tôi vẫn nghi ngờ ý tưởng đưa trà vào món ăn, chẳng biết là do tôi vốn không chắc chắn về tác dụng làm nguyên liệu của trà, hay vì ghét vẻ cố gắng che giấu và kiềm chế khát khao như người đến một tuổi nào đó của Bếp trưởng.

Trà ngon là trà sinh trưởng trong bóng râm đại thụ ở những nơi cao ráo. Vào thời phong kiến bên Trung Hoa, người ta thu hoạch trà bằng cách cho các trinh nữ từ mười bốn tuổi trở xuống, vận xiêm áo mới xỏ găng tay mới, đi hái những lá trà mềm, ướt như đất ẩm sau mưa.

Từ khi Bếp trưởng nảy sinh hứng thú với trà, tôi nhận ra mình cũng vô thức coi nó như nguyên liệu nấu ăn tự lúc nào. Tôi không muốn cứ thế mãi. Bếp trưởng từng dạy tôi rằng, trí tưởng tượng và nụ cười là hai yếu tố rất quan trọng trong nấu ăn, vì chúng có ảnh hưởng đến hương vị. Là đầu bếp, tôi ước có một ngày vượt qua Bếp trưởng về sự cách tân. Tôi muốn anh nói với tôi rằng, Trà không làm được món gì trọn vẹn đâu. Nhiều lúc tôi không chắc mình muốn gì, chỉ biết rằng vẫn có điều khiến tôi ham muốn. Thế là đủ.

Có một đạo, tôi thích chế biến các món với cá, rau củ và măng tây, giống Bếp trưởng, hoặc hào hứng nhào bột, làm mì và bánh mì bằng tay chứ không phải bằng máy, giống phụ bếp Kim, cảm giác các đầu ngón tay mình trở nên mềm mịn, giống như nghịch đất sét. Mỗi lần nhào bột, tôi lại véo một ít ra, nhồi, nắn, và kéo dài thành các phụ âm như k, n, d hoặc nguyên âm như a, e, o, u rồi bày chúng ra bàn để ghép từ. Bà từng dùng cách này để dạy Chú và tôi học vỡ lòng. Đám chữ cái ấy cuối cùng cũng đi vào nồi nước xuyết. Các nguyên âm và phụ âm mềm xốp nổi bập bênh trong những bát mì của Bà, Chú và tôi ăn trước, ganh đua xem ai tìm được nhiều hơn. Vì ký ức đó mà đến khi học đọc tôi vẫn còn nghĩ tất cả các từ đều có thể ăn được.

Những ngày này tôi bị lôi cuốn về phía thịt gia súc. Nếu nói mọi thứ đều sẽ thay đổi, và thay đổi là tất yếu, là quy luật, thì việc tôi thay đổi sở thích về nguyên liệu nấu nướng cũng là lẽ dĩ nhiên thôi. Tôi đẩy hết thịt gia cầm sang một bên, hướng tới những nguyên liệu lớn hơn, sống động hơn, nhiều nước thịt hơn, rắn chắc hơn, nặng tính động vật hơn và đặc biệt là không thể xử lý được bằng một tay. Đôi

khi nấu nướng là cuộc chiến thể lực, cũng như có đôi khi dạ dày là nơi máu đổ. Để tiếp xúc được thường xuyên hơn với thịt lợn và bò, tôi nhận làm hầu hết các việc bên chỗ quay nướng của đầu bếp Jung, y như hồi mới học mổ và pha thịt. Nhiều hôm cảm thấy thể vẫn chưa đủ, tôi bèn ở lì trong bếp thử đến tận tinh mơ, hết quay lại chiên, áp chảo, hấp, luộc, nướng. Chỉ cần hít chất khói ngập đầy căn bếp nhỏ, là tôi nhận định được thể tích, trọng lượng và đặc điểm của thịt. Mỗi đầu bếp thích một nguyên liệu khác nhau nhưng mọi người đều nhất trí rằng: Mọi thứ phải tươi.

Tôi tăng gấp đôi lượng đặt thịt, lại đặt cả lưỡi bò nữa. Lưỡi bò có thời rất được ưa chuộng, nhưng gần đây chẳng mấy người còn gọi, vì thế chúng tôi không tích trữ thường xuyên. Chỉ thi thoảng có lô lưỡi ngon về, tôi sẽ đem luộc, rưới cốt chanh lên và gửi một vài lát ra cho các thực khách quen, miễn phí. Lưỡi bò được rất nhám và dai nên phải luộc chín trước khi chế biến bất cứ món gì, luộc xong nó thường ngót lại bằng một nửa ban đầu. Hôm đầu tiên nhà cung cấp mang lưỡi bò đến, tôi mở thùng xem ngay tại chỗ. Lưỡi đỏ, đông cứng trong đá, bọc màng nhầy trắng tươi như hầu ướm. Miếng nào cũng to, mỏng mỏng, trông như cắt từ thịt vai ra, và tươi hơn tôi mong đợi, nhưng tôi lắc đầu, dứt khoát từ chối. Nhà cung cấp thường mang đến những thứ tương đối tốt cho các đơn hàng đặt lần đầu tiên. Chỉ không tỏ ra hài lòng mới mong họ luôn gửi đồ tốt đến vào những lần sau. Để nhận được những nguyên liệu tươi hơn, tốt hơn, cần mua hàng một cách thông thái và đôi chút tinh quái, giống như săn một con thú hiếm và khỏe. Lần sau, quả nhiên nhà cung cấp mang đến thứ lưỡi tốt nhất, vẫn còn rõ máu, chỉ mới xẻ thịt được một ngày.

Tháng Bảy giống bít tết đỏ chín tới, tan như nhung trong miệng, ăn kèm măng tây xanh chưa hé ngon. Cả độ nóng và sắc màu đều gợi cảm. Nếu nhấm nháp thêm vang đỏ Tignanello của Tuscany mà mỗi ngum là một cú nốc ao, thì sẽ có một bữa tối mùa hè tuyệt vời. Tương tự bít tết, những món ăn đơn giản chế biến từ nguyên liệu tươi đều là lựa chọn hoàn hảo cho mùa hè, mặc dù đây cũng là mùa vất vả nhất để xử lý thịt được đúng kiểu, do nhiệt độ cao dễ ảnh hưởng đến hương vị và chất lượng. Nhưng một đầu bếp giỏi phải xoay xở cho ra món ăn ngon từ bất cứ cái gì, bất cứ mùa vụ nào. Để làm một đầu bếp giỏi, không được sợ thách thức hay thất bại.

Vào ngày thứ Hai đầu tiên của tháng Bảy, cuối cùng tôi cũng hoàn tất công thức mới.

Món lưỡi bò được. Để tách màng nhầy trắng, gân, và các xơ thịt dính vào cổ họng, tôi dùng một con dao nhỏ, sắc, cẩn thận lách vào bằng những nhát ngắn và moi khối đỏ tươi ở giữa ra. Càng dùng dao, tôi càng thấy nó sống động. Bàn tay tôi biến thành dao, con dao cũng tan biến trong tay tôi, chuyển động như ý. Khi cầm miếng thịt trong hai bàn tay, cảm giác mới càng chân thực, hoàn toàn khác biệt với việc cầm bột nhào hay mấy lá rau mong manh. Tưởng chừng tôi đang giữ chặt một con cá heo tinh nghịch nhưng hung ác và đâm phập dao vào mình nó.

Người Nhật coi việc thưởng trà là biểu tượng của nhịp điệu và cân bằng, giống năm ngón trên một bàn tay, tiệc trà thường có năm người tham dự. Nhưng Bếp trưởng luôn uống trà một mình. Tôi cầm cái tách đến bên bàn anh, kéo ghế lại ngồi. Anh với tay ra rót cho tôi một tách. Trà gì thế này? Lờ lờ giữa vàng và xanh nhạt, có mùi đất khô. Tôi đặt công thức của mình lên bàn. Anh lặng lẽ nhìn lướt qua rồi hỏi, Em định dùng lưỡi bò thật à? Vẻ ngờ vực. Anh không thể hiểu vì sao lại là lưỡi chứ không phải sườn hay thăn bò. Mới nhìn thấy công thức mà Bếp trưởng đã tỏ thái độ thế này, có khi tôi phải làm lại từ đầu mất. Anh đặt tờ công thức xuống và nói với tôi rằng nước xốt dầu nắm trứyp của tôi, với tỏi, hành tây, cỏ xạ hương và cải lông, sẽ không át được mùi hôi của thịt. Dù có luộc lưỡi đến sáu tiếng cùng với các loại rau và hương thảo thơm nhất thì mùi hôi của nó cũng không bay hẳn được. Nước xốt phải gắt hơn. Nhưng tôi không có ý định che đậy mùi vị thật của lưỡi, chắc sẽ nghiên cứu lại xốt xem sao. Bếp trưởng gợi ý tôi sử dụng cải xoong thay cho cải lông. Sao mình không nghĩ ra nhỉ? Tôi nhặt

công thức lên, gặt đầu tuần phục.

Tĩnh rồi hả, Se Yeon?

Chắc là cô thấy hơi đau đầu, nhưng rồi sẽ khá hơn thôi. Tôi không bỏ nhiều đinh hương lắm, nhưng công hiệu đầy chứ, đúng không? Đinh hương có tác dụng gây mê, song vì cũng là gia vị nữa nên không gây hại. Chẳng như nhục đậu khấu quý giá, xử lý không khéo rất dễ thành thuốc độc. Gia vị thường được cho vào cuối công đoạn chế biến, nhưng nguy hiểm hay không lại phụ thuộc vào việc sử dụng chúng như thế nào, bởi thế phải cẩn thận. Cô nên nắm được điều này, vì cô sắp dạy người ta nấu ăn. Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, cứ hỏi tôi. Tôi sẽ mách nước mọi điều tôi biết. Khá lâu rồi nhỉ! Có phải hồi cô đến đón Paulie là hồi tháng Tư không? Đây là lần đầu tiên chúng ta gặp lại nhau kể từ hôm cùng đứng trong sân nhà tôi, đúng không? Hôm nay nhìn thấy tôi ở Costco, tại sao cô ngạc nhiên đến thế? Gặp cô tôi vui lắm đây.

Cô vẫn thích căn bếp của tôi chứ?

Tôi từng nấu nướng, đọc sách, uống trà, ngồi ở đây nhìn ra ngoài qua cửa sổ. Từng rót cô nhắc đề nhảm nháp với anh trong ánh nến, chơi với Paulie hoặc nghe nhạc. Cảm giác như chuyện đã lâu lắm rồi. Thế mà mới bảy tháng trước thôi. Rất nhiều sự kiện đã xảy với chúng ta. Cô nghĩ sao? Đồng ý với tôi, đúng không? Tôi không ngờ lại có lúc mình tính đến chuyện bỏ đi. Đúng là không phải lúc nào người ta cũng được sống theo cách mình mong muốn. Nhưng cô Se Yeon thì khác, nhỉ.

Tôi sẽ chỉ nấu nướng trong căn bếp này thêm hai lần nữa mà thôi. Một lần cho anh ấy. Một lần cho cô. Nói xem cô thích món gì, để tôi làm cho. Cô có muốn ăn thức gì đặc biệt không? Sao lại vã mồ hôi đầm đìa thế? Có muốn uống nước không? Gỡ khăn ra một lúc để uống nhé, nhưng phải hứa là không được hét lên.

Nước rất tinh khiết, phải không? Được rồi, Se Yeon. Nếu cô đồng ý với những điều tôi sắp nói thì gạt đầu thế này này, vì tôi phải bịt miệng cô lại như cũ đây. Ồ, đừng lên tiếng, đừng giải bày gì cả. Đừng phàn nàn là cô không muốn. Đừng bảo tôi đáp ứng cô những việc tôi không thể làm. Nước thì tôi sẽ cho cô uống thoải mái. Mấy cái nút chặt quá hả? Nhưng tôi không tháo dây trói tay được đâu. Cứ ngồi đây với nhau một lúc đã. Nghe những điều tôi cần nói. Có rất nhiều điều tôi muốn thổ lộ với cô. Tôi sắp phải đi rồi, vì thế tôi phải bộc bạch hết mọi điều vẫn giữ trong lòng bấy nay. Bị nhét khăn vào miệng mà trông cô vẫn đẹp thế. Làn da cô nữa, rất khỏe khoắn và tươi trẻ. Làm tôi muốn liếm quá, như liếm một thỏi sô cô la. Tôi nghĩ nhan sắc là một điều hữu ích cho cô và cho cả những người xung quanh cô nữa. Vì họ cảm thấy lạc quan hơn khi ngắm cô. Như ngắm một món ăn ngon. Quên mất, cô bao nhiêu tuổi ấy nhỉ? Hai mươi lăm? Hai mươi sáu? Ồ, hai mươi bảy. Lứa tuổi thật đẹp. Rất ít phụ nữ trên đời có được mọi thứ họ muốn vào tuổi này. Cô may mắn ghê!

Nếu muốn ăn gì thì cứ bảo nhé.

Trái cây? Rau? Hay cá? Câu hỏi đơn giản như vậy cô phải trả lời được chứ. Tôi đoán là cô không muốn ăn thịt? Ừ, tôi biết. Cô gần như chay trường, tôi làm sao quên được. Dân ăn chay thật phiền toái, không phải nói cô đâu, dĩ nhiên rồi. Trên đời có bao nhiêu cao lương mỹ vị để thưởng thức, nhưng họ tự nguyện từ bỏ cơ hội đó. Chính những người ăn chay khiến các đầu bếp không thể phát huy hết khả năng sáng tạo. Không, tôi biết, tôi biết cô không phải là một trong số họ. Nhưng một người nấu nướng không thể có định kiến với thức ăn hay sợ ăn như cô Se Yeon được. Không ăn, đơn giản là một sự chối bỏ mọi thứ, kể cả tình dục. Cô đã quá gầy rồi, cô lại thích ngủ với anh ấy, không phải sao? Điều gì

khiến cô mất công suy nghĩ lâu như thế, tôi đã nói là sẽ làm bất cứ món nào cô muốn ăn rồi cơ mà. Có phải là vì cô muốn ăn nhiều thứ quá không?

Mỗi người thích ăn một món khác nhau. Cô có biết Hemingway thích hầu không? Tôi nghĩ mình từng nhắc đến điều này trên lớp một lần rồi. Kant thích phết mù tạt lên mọi món ăn, vì thế lúc nào ông cũng kè kè một chai mù tạt bên mình. Heraclitus thích trái cây và rau, giống cô, nhưng ông ấy cô độc và nóng nảy. Plato thích ô liu và quả vả khô. Heidegger thích xa lát khoai tây. Diogenes thích rượu vang. Toulouse-Lautrec thích uống poóc tô kèm nhục đậu khấu. Cleopatra nghiện vỏ lạc đã non. Thử hình dung biểu cảm ngây ngất của họ sau khi tận hưởng các món ưa thích đi. Chứng kiến cảnh tượng ấy tuyệt lắm, cô có nghĩ thế không? Cô Se Yeon cũng biết cách bộc lộ cảm xúc tương tự còn gì. Tôi những muốn ngắm nhìn lần nữa. Lúc ấy cô đẹp lắm. Khi hai người nằm với nhau, đùi quấn lấy đùi. Ô, xin lỗi. Do tôi tình cờ bắt gặp thôi. Đó là màn giao hoan khêu gợi nhất mà tôi từng thấy. Bởi vì cả hai đều hoàn toàn chìm đắm, đến nỗi tôi gần như phải lòng cả hai. Khi lưỡi các người luồn vào miệng nhau, trông như thể các người đang thổi giai điệu cho nhau. Vô cùng mê hồn, tôi đứng xem mà cũng cảm nhận được. Tình dục rất tuyệt vời, nhỉ? Mỗi món ăn cũng là kết quả của một hành vi tính giao ở động vật hoặc cây cối đấy.

Cô có thấy giỏ trái cây trên bàn kia không? Có lần sắp ăn táo thì tôi trông thấy một vết đốm giống vỏ đậu đen dính trên đấy, dính trên bề mặt một quả táo đỏ Jonathan. Tôi kỳ ngón tay lên xem, hóa ra là một mảnh sơn móng tay màu đen. Đây là chuyện xảy ra không lâu sau khi cô đến lớp học nấu ăn của tôi. Nhớ ra chưa? Cô là người duy nhất đến học nấu ăn mà vẫn sơn móng tay, lại còn sơn đen. Tuần ấy chúng ta đâu có tiết học nào. Khi tôi vắng mặt, cô có hay đến đây không, Se Yeon? Lúc tôi phải ra ngoài, cô có ngồi đây, ăn trái cây với anh không? Dù có, cô cũng không nên để sơn móng tay tróc vỏ như vậy, màu đen nổi lắm đấy. Trông người thì giống một món đồ sứ hoàn hảo, mà tính tình cũng có lúc bất cẩn không ngờ. À không, tôi đoán đều do lỗi của tôi. Một củ khoai tây, bất kể ngon và hữu dụng đến đâu, hễ mọc mầm thì phải khoét đi thôi.

Vẫn chưa đói à? Để tôi làm món gì đơn giản rồi chúng ta cùng ăn vậy nhé? Bánh mì gói phết trứng cá muối được không? Tôi định chuẩn bị một món thật đặc biệt cho cô, nhưng vẫn còn nhiều điều cần nói, tôi không muốn hao phí thời gian vào việc quẩn quanh một mình trong bếp. Nhưng trứng cá muối cũng rất tuyệt, đừng thất vọng. Mở tủ lạnh ra nhé? Cô nghĩ thế nào? Trứng cá muối óng ánh và nhỏ xíu, phải không? Tôi đã chảy nước miếng rồi đây này. Tôi sẽ khai một chai vang trắng nữa.Ồ, nhưng cô có thích trứng cá muối không ấy nhỉ? Nếu có thì gặt đầu đi.Ồ, không à? Tại sao? Ngon lắm mà. Vì giống buồng trứng nên cô ghét à? Hay vì lồn nhón một đồng đen sì làm cô rùng mình? Hình như cô chưa hiểu được điều tôi nói. Là đầu bếp thì đừng nên cầu kỳ kiêu về thế. Nhất là khi đã có căn bếp hoàn hảo như ở kia. Cô không muốn cố hết sức làm đầu bếp cừ à? Tệ quá, không thích cũng đành chịu. Tối nay chúng ta sẽ ăn món này.

Se Yeon, cô có biết một con cá tầm cái đang chứa trứng cũng đắt như vàng không? Khi muốn lấy trứng, cô phải đánh choáng cá tầm bằng cách đập vào chỗ mềm nhất trên đầu nó. Sau đó mau chóng khoét ổ trứng ra khỏi mình nó bằng một con dao sắc to bản. Bởi vì nó quá đắt, nên luôn có sẵn một chuyên gia mặc áo choàng trắng xỏ găng trắng đứng đợi để đón ổ trứng lớn nguyên ối như thế đó là một đứa trẻ. Con cá tầm bị đánh choáng sẽ chết mà không hay biết gì và trứng được lấy ra trong tình trạng nguyên vẹn. Nếu con cá bị thương, sợ hãi, hoặc căng thẳng thì trứng cá không còn thơm ngon nữa. Kích thích tố sẽ bơm mạnh đi trong thân thể nó, làm trứng ung hoặc có mùi khó ngửi. Trứng cá hoàn hảo là trứng cá được lấy ra khỏi một con cá tầm vui sống. Đắt đỏ chính là ở chỗ đó, ở chỗ phải lấy ra bằng những thao tác chính xác. Giờ thì cô nghĩ thế nào? Cô đói rồi, phải không? Cô muốn ăn chưa? Để tôi thái bánh mì gói thành những lát mỏng như thế này và nướng sơ với bơ. Sau đó rải một thìa trứng cá muối

lên trên rồi mình ăn. Se Yeon, cô đã biết phải ăn trứng cá muối thế nào chưa? Cho vào miệng rồi tán nó ra nhẹ nhàng bằng đầu lưỡi nhé?

Nước à? Uống nữa ư? Ồ, chắc cô khát lắm nhỉ. Lần này để tôi lấy nước ấm cho. Nước lạnh chỉ đỡ khát tạm thời thôi. Cầm hết nhé, biết hậu quả đúng không? Tôi là người thủ tín. Cô cũng phải giữ lời đã hứa với tôi đi. Gì cơ? Nước bỏng quá à? Đừng lo. Miễn qua lưỡi là được, không làm hỏng cổ họng hay dạ dày đâu. Trong cơ thể người chỉ có lưỡi là nhạy cảm nhất thôi. Uống mau. Cứ lắc đầu quây quây thế này là nước sánh hết ra ngoài đấy. Uống cho hết, để khỏi làm phiền tôi lần nữa về việc nước nôi. Để tôi xem nào, há miệng ra. Tôi đoán là nước bỏng thật đấy nhỉ, lưỡi đỏ hết lên rồi này. Nhưng là màu đỏ khỏe khoắn, như lưỡi con hồng hạc thôi, các gai vị giác của cô trông cũng bắt mắt đấy. Chi tiết nào ở cô cũng xinh đẹp. Hắn cô phải sung sướng lắm vì vẻ ngoài yêu kiều và có được mọi điều mong muốn. Nhưng bộ dạng thè lè dãi rớt thế này, trông thực tởm lợm và đáng buồn. Tôi hy vọng không bao giờ anh phải nhìn thấy biểu cảm này của cô. Ông Hemingway thường vót bút chì thật nhọn, nhọn đến phát bệnh ấy, cô có biết tại sao bữa nào ông ta cũng phải ăn hầu không? Bởi vì ông ta cảm thấy trống rỗng. Quá trống rỗng, nên phải mút hầu chùn chụt. Điều đó không bao giờ xảy ra với cô đâu nhỉ?

Cô đang có thứ tôi muốn. Tôi mong cô đưa nó cho tôi. Bây giờ nói ra vô nghĩa cả rồi, nhưng cô đã lấy đi rất nhiều thứ của tôi đấy.

Vì sao chân cô run bần bật lên thế? Chân cô dài và đẹp quá, như chân hồng hạc. Cô hồi hộp ư? Đừng mà, hồi hộp sẽ làm cô đỏ mề hôi và ướt sũng cả người. Cô quên thao tác lấy trứng cá tầm đúng tiêu chuẩn mà tôi vừa kể rồi ư? Vẻ mặt cô sao vậy? Xấu hổ à? Hay sợ hãi? Đừng giở những biểu cảm đó ra. Thư thái hơn đi. Hồi tưởng cảm giác lúc quần đôi chân dài này quanh anh, ngay trong bếp nhà tôi chẳng hạn.

Lưỡi là phần ngon nhất của cá voi, hình như hồng hạc cũng thế. Tôi chưa nếm cả hai. Một người La Mã đã để lại những dòng rất lôi cuốn về hồng hạc, đại loại là, Bộ lông đỏ rực đã định danh tôi, nhưng tôi được vinh danh là nhờ cái lưỡi, theo đánh giá của những người sành ăn. Lưỡi là một tạo vật rất kỳ lạ. Trông thì hoàn mỹ, thực chất nông cạn. Nhưng những điều ra ở miệng, xét cho cùng đều xuất phát từ trái tim. Thế nên, hứa hẹn điều gì thì phải giữ lời. Đã nói yêu ai phải yêu đến tận cùng. Thứ tôi muốn ở cô là đây, là cái vật nằm trong khoang miệng sâu hút này.

Cuộc gặp giữa bệnh nhân và người nhà vào các ngày thứ Sáu là một phần của chương trình trị liệu. Trong buổi gặp này, bệnh nhân phải viết sẵn một trang tự bạch và đọc thành tiếng. Thường thì bài viết xoay quanh thời thơ ấu, kỉ niệm gia đình hoặc nguyên nhân khiến bệnh nhân bắt đầu dựa dẫm vào rượu, tức là tiết lộ những chi tiết riêng tư nhất của họ. Chú đã tham gia đủ mọi hoạt động khác nhưng chưa bao giờ dự phần trong các buổi họp mặt gia đình thế này, cho đến tận hôm nay. Tôi quan sát nét mặt Chú trong khi Chú đứng trước những người lạ và đọc tự truyện cô đọng trên hai trang giấy của mình. Tôi nhận thấy nỗi sợ hãi, do dự, buồn rầu và vui vẻ lần lượt lướt qua khuôn mặt Chú. Có điều gì đã thay đổi ở đây? Nếu Chú bắt đầu rèn luyện ý chí từ tháng Sáu, thì sang tháng Bảy Chú đã phải đạt đến cấp độ thích nghi xã hội, tức là cấp độ thứ ba và cuối cùng rồi. Có những thay đổi bắt nguồn từ ngoại cảnh, nhưng có những thay đổi phải tiến hành từ bên trong. Tôi băn khoăn, liệu câu hỏi Chú tự đặt ra mỗi lần đối mặt với cơn thôi thúc uống rượu có phải chất xúc tác cho sự thay đổi này không? Bởi tự vấn, cũng như đặt một câu hỏi tu từ cơ bản, đòi hỏi một khát vọng và dũng khí mãnh liệt.

Rời khỏi phòng trị liệu, chúng tôi ra ngồi trên ghế băng ngoài vườn như mọi khi. Chú chít hai tay sau đầu, nhìn đâu đó xa xăm. Hôm nay có lẽ là lần đầu tiên Chú nhắc đến thím trước mặt người khác.

– Hoa này trông như cúc vạn thọ tây ấy – Tôi nhận xét, trở bông cúc vàng kim trong bồn. Màu vàng toát ra một sức mạnh dồi dào, như màu hoa nghệ tây.

– Chú không biết màu vàng lại đẹp thế – Chú cau mày, nói bằng giọng bối rối.

– Chú đã quyết định sẽ quên thím rồi?

Có phải là tại bông hoa? Làm câu đáng ra không nên hỏi lại cứ bật ra khỏi miệng.

– Cháu nghĩ có thể không?

– Cháu không biết. Không chắc chắn.

– Làm sao chú quên được người đó.

Người. Đó. Tôi lặp lại theo, dần từng chữ.

– Chú muốn chôn vùi ký ức về cô ấy – Chú tiếp tục

– Đây là cách duy nhất giúp chú tiến lên. Chắc cô ấy cũng không muốn chú tiếp tục sống thế này.

– Chú có nghĩ tình yêu giống húng quế không?

– Cháu bảo sao cơ?

– Có người từng nói thế, một phụ nữ. Vì không thể rời xa thi thể của người tình quá cố, nàng cắt đầu chàng, vùi xuống chậu cây rồi trồng húng quế lên trên. Ngày lại ngày nàng tưới cây bằng nước mắt, rồi không sao hàn gắn được trái tim tan nát của mình, nàng chết. Từ nơi nàng nằm xuống mọc lên một cây húng quế lớn hơn, tươi hơn và thơm hơn, khiến bao nhiêu người từ khắp nơi phải đổ về chiêm ngưỡng. Đàn bà yêu đàn ông, đàn ông chết đi, đàn bà hóa điên, nước mắt rơi xuống, cây cỏ mọc lên. Chú có nghĩ tình yêu chung quy là như thế không?

– Không phải mọi mối tình đều biến thành như vậy.

– Cháu không biết thế nào là tình yêu, và thế nào mới là tình yêu chân chính nữa.

– Điều chú muốn nói là, không phải tất cả các mối tình đều khiến người ta mất trí rồi hóa ra điên đại như vậy.

– Cái điên đại mà chú nói chứa đựng một sức mạnh ghê gớm lắm đấy.

Chú im lặng.

– Tình yêu rất mạnh mẽ, chú à.

–Ừ, có thể thế.

– Húng quế có chứa một thành phần khiến cho trái tim rối loạn. Vì thế không nên ăn quá nhiều một lúc.

Chú liếc tôi và cười cay đắng:

– Chú không biết vấn đề là ở chỗ nào.

Tôi cúi đầu nhìn xuống:

– Vì sao chúng ta lại đi đến kết cục thế này?

– Gì cơ?

– Chú à, cháu không hiểu được. Chúng ta lớn lên trong bình yên, ăn táo ăn lê, được nuôi nấng dạy dỗ bên một người tốt nhất trên đời. Nhưng tại sao cuối cùng cả hai đều thất bại thảm hại thế này?

– Cháu nghĩ cháu thất bại ở mặt nào? Tình yêu à?

Tôi không trả lời.

– Cháu chưa thua hết vốn mà. Tình yêu chỉ là một lầm lỡ nhỏ, không phải là thất bại hoàn toàn.

– Cũng thế cả thôi.

– Còn nhớ cái lần chúng ta đặt dưa hấu vào tủ lạnh cho mát rồi mãi hôm sau mới nhớ ra không? Chúng ta bỏ quả dưa và chuẩn bị ném đi vì nó đã răn căng, thì bất thần nhận ra ruột quả dưa lấp lánh nhờ những tinh thể nước đã đóng băng. Tuyệt vời! Nếu không sai lầm, làm sao được chứng kiến cảnh tượng như vậy.

Tôi vẫn nhớ. Những tinh thể băng óng ánh như sao, khiến chúng tôi reo hò phấn khích.

– Và cháu cũng chưa hề thất bại. Cháu luôn được an ủi nhờ nấu ăn đó thôi.

Tôi im lặng.

– Không phải ai cũng may mắn thế đâu.

– Từ khi nào chú trở nên ngọt ngào như vậy? Lạ quá đấy chú.

– Bởi vì chú sợ.

– Sợ gì?

– Sợ phải làm tất cả lại từ đầu.

Chúng tôi im lặng một lúc.

– Chú à?

–Ừ.

– Mùa cúc vạn thọ sang, chắc cháu sẽ không ở đây nữa.

– Nghĩa là sao?

– Cháu muốn tìm ra cách nấu nướng mới, ở một nơi bình yên, an toàn, không lo lắng. Chứ như bây giờ, bất kể làm ra sơn hào hải vị gì, ăn vào cũng chỉ thấy mỗi vị thương tâm. Cháu muốn đến một nơi nào khác.

– Cháu mệt mỏi rồi? Hay muốn tìm kiếm một cuộc sống mới?

– Cả hai.

Chú không khuyên tôi đừng đi, cũng không chúc tôi thuận buồm xuôi gió, càng không hỏi bao giờ tôi quay về. Như thể thừa biết tôi đang nói dối. Không phải như thế đâu, chú à. Vì sao người ta thường cảm thấy yêu hoặc ghét trước những xung động căn bản nhất? Vì sao tôi luôn cảm thấy rầu rĩ ngay cả khi ăn những món ngon?

– Chú muốn ăn món gì đó do Bà làm – Chú vừa nói vừa vờn vai.

– Cháu cũng vậy.

– Khi nào trở về cháu làm cho chú nhé? – Chú quay mặt lại để nhìn vào mắt tôi.

Dĩ nhiên rồi, tôi gật:

– Chú có biết mùi yêu thích của cháu là gì không?

– Là gì?

– Mùi của người nấu ăn cho cháu.

– Ừm, nghe cháu nói, chú nghĩ chú cũng vậy.

– Chắc là từ lần sau thì Mun Ju sẽ tới thăm thay cháu. Được chứ chú? Còn muối chú cho, lên đường cháu sẽ đem theo.

– Ừ.

– Chú còn cần khăn tắm không? – Tôi hỏi, nheo mắt một cách ranh mãnh.

– Không, chú cũng sắp rời khỏi đây rồi.

Chú đứng lên theo tôi. Ly biệt luôn là điều khó khăn. Cười không được, khóc không xong. Như khi Bà qua đời. Như khi anh ra đi. Như khi Paulie chết. Đến cổng bệnh viện, Chú hôn lên trán tôi. Rồi nói, Đừng quên đôi bàn tay cháu không chỉ để nấu ăn, nếu ngã xuống, cháu cũng có thể gượng dậy bằng chính đôi bàn tay mình.

Khi bước đi, tôi nghĩ đến câu Chú tự hỏi mình, câu hỏi đã thay đổi Chú và bản khoán, tôi cần đặt cho bản thân câu hỏi nào đây. Nếu bây giờ tôi không làm được, điều gì sẽ xảy ra? Nếu bây giờ tôi không rời đi, điều gì sẽ xảy ra? Nếu bây giờ tôi không nói, điều gì sẽ xảy ra?

Lúc này, những câu hỏi ấy không thích hợp với tôi nữa. Bởi tôi đã quyết định điều cần làm rồi. Không còn lý do nào để do dự. Không ai hiểu hết, hay ép người khác hiểu hết được, về tình yêu. Tôi chưa bao giờ đủ khả năng phá cũi sổ lồng để thoát khỏi tình yêu của mình, ngay cả khi xác định đó là điều nên làm. Nếu là cá, tôi không thể hình dung xa nước mình sẽ sống thế nào. Đừng chần chừ nữa, tôi nói thành tiếng để khích lệ bản thân. Tôi biết, có một con tàu nhấp nháy đèn đỏ đang rúc còi lao tới. Và cuối cùng, sẽ cán mạnh qua người tôi.

Tôi kể với cô ta truyền thuyết về hoàng liên. Đặt một bó hoàng liên ở đầu giường người ốm. Anh ta mà chảy nước mắt, tức là sẽ bình phục. Hát, là sẽ chết. Tôi cũng đặt một bó hoàng liên và hoa cam bên đầu giường cô ta.

Vẫn phải đợi thêm xem thế nào, nhưng tôi cho rằng chọn B và D là đúng. B là lựa chọn của tôi, D là lựa chọn của Bếp trưởng. Trong một thời gian sau đó chúng tôi luôn vô thức quan sát chéo, theo dõi người không nằm trong lựa chọn của mình. May thay B có những ưu điểm D thiếu, ví dụ kỹ năng nền tảng cơ bản và kinh nghiệm thực hành, còn D lại có trí tưởng tượng phong phú. Họ biết cách bổ sung khả năng và cùng nhau sở hữu chúng. Lại may mắn hơn nữa là, cả hai đều trung thực và tận tụy với công việc. Trước kia, tôi từng chia đầu bếp làm hai loại: kỹ thuật viên và nghệ sĩ. Bếp trưởng chắc thuộc loại nghệ sĩ, luôn đợi chờ cảm hứng, tự hỏi phải làm sao để sáng tạo của mình thăng hoa trong miệng người ăn. Bản thân tôi thì quần quanh một cách lúng túng giữa hai loại.

Từ khi quan sát biểu hiện của B và D, tôi bắt đầu nghĩ rằng mỗi đầu bếp đều có thể là thợ thủ công. Ai cũng sở hữu những kỹ năng nhất định, theo đuổi các ý tưởng mới mẻ, tự hào về chuyên môn của mình và hạnh phúc mỗi khi làm khách hàng hài lòng. Đầu bếp thuộc loại kỹ thuật viên hay nghệ sĩ thực ra không quan trọng, quan trọng là họ có rời khỏi vị trí làm việc của mình hay không. Một đầu bếp cừ khôi không bao giờ rời nhà bếp. Ngay như Bếp trưởng, mặc dù đã trở thành chủ nhà hàng, và ở vị trí ấy thì nhiều khi việc tiếp đãi thực khách còn đáng lưu tâm hơn cả nấu nướng, nhưng thời gian đứng bếp của anh vẫn không thay đổi so với trước kia. Điều này cũng khiến tôi phải suy tư, giống như lúc quan sát B và D. Sau cùng, người tôi ưa thích vẫn là B. D không phải quá tệ, nhưng hơi tự cao. B bình dị hơn. Ở các khung cảnh khác thì không dám nói, nhưng đối với một nhà bếp chật hẹp nhộn nhạo, người không nổi bật lên sẽ hữu ích hơn.

Sau mười ba năm, cuối cùng Bếp trưởng cũng nhận thấy tôi là một đầu bếp hữu ích, mặc dù lúc đầu tôi không lấy gì làm nổi trội. Nếu quan sát tôi cẩn thận hơn, chắc hẳn anh đã biết điều tôi mong muốn. Hồi tháng Hai, vào buổi tối quay lại làm việc ấy, tôi đã đặt lên bàn anh khăn bếp mới tinh và phong bì trắng vừa mua chứa lá đơn nghỉ việc còn nợ anh bốn năm về trước. Thi thoảng cũng cần trang trọng một chút. Bếp trưởng nhận phong bì mà không nói một lời, thái độ lãnh đạm như thể biết rằng điều này sớm muộn sẽ xảy ra, khiến tôi thất vọng trong một thoáng. Bình thường anh nghiêm khắc như một tu sĩ, ít khi mỉm cười, lúc ăn cơm cũng không nói chuyện. Chỉ cần chạm môi vào miếng thịt là anh biết nó đã để được một ngày hay một tuần. Thi thoảng anh làm đĩa mì rốn Ý cho nhân viên nào đang yêu. Giống như người Maori, anh xăm hình xoáy ốc ở một bên vai và mu bàn tay. Nếu giao chiến với ai, cho dù không giành được toàn thắng thì anh cũng không chịu ngã xuống trước đối phương mà phải theo đến hiệp cuối cùng. Bếp trưởng cho rằng chẳng nên ngạc nhiên trước bất kỳ tình huống nào. Người đàn ông dẫn tôi vào thế giới nấu nướng này, anh có thể nhìn thấu tôi như nhìn xuyên qua nước chẳng? Anh có đọc được suy nghĩ của tôi không?

Trong khi cô ta bất tỉnh vì định hương, tôi vạch miệng cô ra, móc ngón tay vào kéo thử lưỡi. Lưỡi được tạo thành từ các cơ vân, bề mặt bọc màng, mọc ra từ sau khoang miệng gần với xương hàm, mềm trơn và quánh quện. Tôi lần tìm phần cơ chẳng điều khiển cử động, cũng là cơ chẳng gắn lưỡi với hàm, và kéo mạnh nó. Không dài như tôi tưởng. Nếu rạch phần cơ dọc theo quai hàm và tuột ra để mở nắp

đem sát cầm, chắc là sẽ cắt được đến gốc lưỡi.

Muốn nấu ăn được thì phải hiểu biết về kết cấu của nguyên liệu, nhất là khi chế biến các món thịt. Để giết một con vật, cách tốt nhất là nện vào đầu nó, như thế thịt sẽ mềm hơn. Lịch sử cho thấy những người sành ăn hầu như không chùn tay trước bất cứ hành động nào miễn là được ăn ngon. Họ sẵn sàng đá vào bụng lợn nái chưa cho đến khi nó chết để sữa và thai trộn lẫn vào nhau, sau đó moi lấy thai và dọn lên bàn. Họ đem ngỗng ra nhổ trụi lông, phết bơ lên mình nó và cứ thế thiêu sống. Để đảm bảo con ngỗng không chết quá sớm vì khát, người ta đặt thêm bên cạnh một đĩa nước. Đợi con ngỗng vùng vẫy điên cuồng và bắt đầu lao đảo, họ cắt thịt ăn luôn trước khi nó tắt thở. Muốn có thịt bê thượng hảo hạng, người ta bóp chặt dái nó cho căng phồng lên rồi cứa phăng đi chỉ bằng một nhát dao. Khi xẻ thịt, họ giội nước lên đầu con bê rồi nắm lấy lặc mạnh. Ngay như cá hồi, muốn giết nó cũng phải cầu kỳ cho vào lọ thủy tinh nút kín, nhìn con cá nhảy đánh đách cầu sinh, cuối cùng run rẩy và chết từ từ, màu xin dần. Dù chưa được ăn, chỉ việc chứng kiến cảnh đó cũng đủ khiến người ta phản kích. Thời ấy hay có tư tưởng thực phẩm càng bị ngược đãi thì mùi vị càng mê hồn, chất thịt càng bổ dưỡng. Bây giờ khoa học đã chứng minh rằng kỹ thuật làm thịt trung tính, không đau đớn, sẽ tạo ra hương vị thơm ngon hơn.

Cẩn thận để không đánh thức Se Yeon, tôi dịch chuyển cô ta thật khẽ khàng, đặt cô ta nằm ngửa với hai tay buông dọc bên mình. Tranh ảnh trong sách về cơ thể người đều chụp và vẽ ở tư thế này. Một tạo hình giải phẫu đặc trưng. Thiếu lưỡi hay dây hãm không mấy may ảnh hưởng đến vị giác. Những người bẩm sinh không lưỡi, hoặc bị cắt lưỡi, vẫn nếm được thức ăn vì gai vị giác còn phân bố rải rác khắp mặt trong của má. Nỗi đau của việc mất lưỡi không nằm ở chỗ vô cảm với hương vị, mà nằm ở chỗ nuốt vào khó khăn. Các loại thực phẩm rất chua hoặc rất đắng sẽ gây nên những cơn đau không thể chịu đựng nổi. Tôi đặt vài hạt muối biển lên lưỡi cô ta và đóng miệng cô lại.

Anh lặng lẽ nhìn bản công thức đã điều chỉnh và thay thế một vài nguyên liệu. Tôi càng lúc càng nôn nóng. Thực sự không còn đủ thời gian để sửa sang thêm. Tôi đã khổ công, đã lao tâm biết bao ngày tháng. Nếu không được chấp nhận, chẳng biết sau này tôi còn soạn được công thức khác nữa không. Anh gật đầu chậm rãi về bằng lòng và buông tờ giấy xuống. Mùi sẽ gắt lắm đấy. Nếu mua được thì nên dùng tiêu xanh thay cho tiêu đen. Tôi gật đầu. Tiêu đen và trắng được thu hoạch khi hồ tiêu chín hẳn, nhưng tiêu xanh thì phải hái ngay khi quả gần chín, ngâm nước muối hoặc giấm, làm lạnh nhanh rồi mới đem dùng. So với tiêu trắng tiêu đen, tiêu xanh tươi hơn, ngọt hơn, như quả vả, dậy mùi trong các món vịt hoặc bò. Lần này, Bếp trưởng không hỏi tôi dùng lưỡi thật à. Thay vào đó anh hỏi, Em muốn làm món này thật ư? Mùi nó ám lâu lắm đấy. Tôi gật đầu lần nữa. Công thức vậy là hoàn thành, có thể tiến hành được rồi. Tôi lúc lắc đầu, tôi mượn con dao của anh. Vì dao em cùn rồi, em cần một con dao sắc và linh hoạt hơn, Chef. Tôi cảm thấy anh nhìn xoáy vào trán tôi, dữ tợn.

Cầm lấy này.

Bếp trưởng rút từ trong túi ra một phong bì trắng, giống hệt chiếc phong bì tôi đưa anh hôm nào, chìa nó cho tôi. Tôi nhìn xuống logo hàng không giống con chim quay nghiêng in ở góc phong bì và hỏi, Anh muốn ăn món gì à? Tôi không có gì biếu tặng hay để lại cho anh, nhưng tôi có thể hâm xúp nấm hoặc cháo rau bina trong vài phút. Anh cười khẽ, nhưng vào tai tôi nghe cứ lùng bùng. Tôi cúi mặt xuống.

Em không làm được đâu, vì món tôi muốn ăn là món do người yêu tôi nấu cho.

Tôi không thể làm cho anh món đó. Nhưng nếu anh muốn món gì bình dị và đơn giản như thức ăn

của Bà, tôi sẽ xoay xở. Tuy nhiên tôi không nói ra lời, cũng không hứa lần sau sẽ nấu. Bởi rất có thể tôi không còn cơ hội thực hiện. Thay vì thế tôi nói dăm dẳng, Chef, anh luôn yêu cầu những món không tồn tại trên đời. Cứ như giữa chúng tôi chỉ có mỗi vấn đề ấy vậy. Trời đang nóng lên từng ngày, đến lúc phải làm những món tình cảm hơn rồi, anh nói. Tôi hỏi anh vì sao tên nhà hàng lại là số 9. Bếp trưởng cười buồn, bởi vì nghe có vẻ vừa tròn vẹn vừa dở dang.

Chúng tôi ngồi đối diện nhau, trong im lặng, thêm mười phút nữa.

Bếp trưởng là người đứng lên trước. Anh đã sẵn sàng cho phút chia tay. Tôi đẩy ghế ra sau và cũng đứng dậy. Nếu lớn tuổi hơn, chắc tôi sẽ muốn sống với một người đàn ông ra quyết định hộ mình thế này. Nhưng bây giờ tôi vẫn tự lo liệu được. Tôi chia tay. Bếp trưởng không nắm lấy mà đi vòng ra sau lưng tôi, giơ bàn tay lên như thể muốn vỗ vai, song lại nhẹ nhàng đặt xuống gáy. Đó là ngón trỏ hay ngón giữa của anh? Cảm giác như viên cuội được mặt trời sưởi ấm đang chạm vào xương gáy tôi vậy. Anh lướt ngón tay xuống, dọc theo cột sống. Tôi đứng im. Anh vừa đưa tay vừa thì thầm. Tôi không thực sự nghe rõ, nhưng cứ gật đầu lia lịa.

Một phút. Mà có lẽ chỉ hai mươi hoặc ba mươi giây. Một khoảnh khắc ngắn ngủi, nhưng cảm giác miên viễn hơn bất cứ khoảng thời gian nào chúng tôi ở bên nhau, tưởng đâu đang thực hiện một cuộc tổng biệt đãi dằng dặc. Chúng tôi chia tay mà không ghi dấu bằng nước mắt hay nụ cười, không bộc lộ dù là nhỏ nhoi chút niềm lưu luyến. Anh vòng lại trước mặt tôi, bước thẳng vào bếp. Đi băng qua cửa trước và ra đi.

Tôi choàng tỉnh khỏi cơn mơ. Nghe thấy qua mùi cỏ ngan ngát, một bài hát mỏng manh và yếu ớt, như khóc như than.

LƯỠI VÀ NẤM TRUÝP

Nguyên liệu chính:

150 gam lười đỏ tươi

Nấm trúp

Hai cây măng tây chưa hé ngọn

Hành tây

Cỏ xạ hương

Tỏi tây

Cà rốt

Vang trắng

Nước

Cần tây

Một ít muối

Nguyên liệu làm sốt:

100 gam cải xoong

Tỏi

Dầu nấm trúp

Nước cốt chanh

Tiêu hột xanh

Cách làm:

1. Cho hành tây, tỏi tây, củ cải, cần tây, cà rốt, cỏ xạ hương, vang trắng, nước, muối, và lười vào nồi, đun ba mươi phút. Nếu thả lười vào giữa chừng nước sôi thì nó sẽ bị ngót lại, nên cần cho vào đun từ đầu.

2. Vớt lười ra, để nguội. Tuốt hết màng nhầy bao quanh.

3. Bật lò 400 độ, để nóng sẵn.

4. Cho lười vào lò, nướng mười lăm phút.

5. Thái lười thành từng lát dày nửa đốt tay.

6. Măng tây bóc rễ, hấp chín hoặc áp chảo với dầu ô liu.

7. Cho tất cả các nguyên liệu vào bát trộn với sốt. Tiêu xanh phải phơi khô rồi nghiền nhỏ ra mới dùng.

8. Rót xốt ra đĩa và sắp các lát lười vừa thái lên. Rải nấm đã xắt nhỏ lên lười. Bày măng tây bên cạnh.

Lưu ý:

Lười luộc chín có thể không cần cho vào lò nướng, phết một lớp mỏng dầu ô liu lên, thả vào chảo để bằng rán sơ là được.

Nếu mùi xốt quá gắt, có thể thay cải xoong bằng rau cần Ý và tỏi với tỉ lệ 3:2, băm nhỏ đều.

Nếu lười không tươi, có thể giấu mùi bằng cách cho nhục đậu khấu vào xốt.

Ghi chú:

Cho một người ăn.

Tôi không còn tin rằng nấm trúp là biểu tượng của tình yêu nữa. Nấm trúp nhờ sấm sét mà sinh sôi, nhưng tình yêu gặp sấm sét lại tan vỡ. Dĩ nhiên cả hai hiếm có khó tìm. Không dễ nhận biết nấm trúp bằng mắt thường, muốn hái nấm thì phải sử dụng lợn nái có khứu giác bén nhạy đã được huấn luyện thành thục. Gần như đi săn. Nấm trúp màu đen và tròn, trông giống củ khoai cháy bị lãng quên. Đối với những người mê ẩm thực, nấm trúp là món quý giá, sánh ngang trứng cá và gan ngỗng, chỉ mùi hương của nó cũng đủ khiến họ phấn khích và vui tươi, có người còn gọi nấm trúp là kim cương đen trong lòng đất. Nấm trúp dễ vỡ hơn thủy tinh, lại rất khó chế biến, ăn quá nhiều sẽ gây kích dục, y như cải xoong hay đinh hương. Khi thu hoạch, ngay cả thợ hái nấm chuyên nghiệp cũng phải thực hiện thận trọng từng thao tác, dù là thọc ngón tay xuống dò tìm hay rút tay lên. Công đoạn chế biến càng cần đến đầu bếp thành thạo và lành nghề. Nấm trúp là nguyên liệu khó xử lý như vậy đấy. Ngay cả khi không thể nhìn thấy hay biết nó đã lớn đến chừng nào, người ta vẫn xếp cành lá che bên trên chỗ đoán rằng có nấm để duy trì độ ẩm cho nó. Những cơn mưa rào mùa hè sẽ làm nấm trúp úng thối, nên phải thu hoạch vào dịp tháng Mười và Mười một, cho nó tái sinh trong mùa thu năm sau. Mỗi lần có dịp thưởng thức tôi lại tự hỏi, nấm trúp quý giá đến thế là vì hương vị và mùi thơm độc đáo hấp thu lâu dài từ đất ẩm, hay vì quá khó tìm mà cũng không thể gieo trồng? Nấm trúp luôn là một phần của những bữa ăn đắt giá. Tôi lấy cây nấm trúp kiếm được nhờ Bếp trưởng hồi tháng Năm ra khỏi chai dầu ô liu nút kín. Sự hoàn hảo ở từng công đoạn chính là chìa khóa mở ra hương vị tuyệt đích.

Tôi chưa trình bày món chính mà anh đã lộ vẻ kinh ngạc, chắc là vì cây nấm trúp. Cũng như phần lớn những người sành ăn, anh thích các món có tính khai phá, đôi mắt lấp lánh và làn da căng lên phấn khích trước bàn tiệc tối. Nhưng vẫn hỏi lại, như để chắc chắn:

– Chỉ cần ăn hết bữa này là xong, phải không?

Tại tôi có nói rằng sau bữa tối hôm nay, tôi sẽ không quấy rầy anh nữa. Gọi điện những bảy lần mới mời được anh tới nhà. Tôi đặt nấm trúp xuống, quay lại đối diện với anh, nhếch miệng cười. Anh từng là người mà tôi sẵn sàng hiến dâng những thứ tốt đẹp nhất, từng là người khiến tôi có động lực cải thiện bản thân. Món quà cuối cùng tôi có thể tặng anh, chính là bữa tối này đây.

– Đúng rồi, mai sau em sẽ không gọi điện nữa. Em hứa đấy.

– Ồ, cảm ơn.

– Chưa dùng bữa thì cảm ơn cái gì? Nhưng mà, Se Yeon làm sao thế?

– Hở?

– Em nghe Mun Ju kể, Se Yeon biến mất mà không nhắn nhủ một lời.

– Không, không phải như vậy.

– Có chuyện gì thế?

– Cô ấy nói là cần thư giãn một thời gian. Vì từ khi mở lớp nấu ăn tới giờ chưa được ngơi tay lúc nào.

– Se Yeon có liên lạc với anh không?

– Có, mấy hôm trước thôi.

– Cô ấy có nói là đang ở đâu không?

- Sao em tò mò thế? Em ghét Se Yeon cơ mà.
- Không, bây giờ thì thôi rồi.
- Thật chứ?
- Thật. Bởi vì có Se Yeon, em mới nhận ra anh quý giá nhường nào.
- Nghe thật kỳ cục, anh không thích đâu.
- Khi nào cô ấy về?
- Sắp thôi.
- Sắp ư?
- Ừ.
- Phải, sắp về rồi. Như chưa từng có chuyện gì xảy ra.
- Trông em vui thế?
- À, có lẽ vì giấc mơ đẹp.
- Mơ?
- Vâng, em mơ thấy cá vẹt.
- Cá vẹt?

- Một loài cá Địa Trung Hải, có hình lưỡi liềm màu vàng trên trán. Rất hiếm khi bắt được nó.
- Vậy là em mơ thấy một con cá hiếm. Anh đoán là em sắp gặp chuyện vui.

Tôi đứng trong bếp, mình vận bộ đồ nấu màu trắng tinh khiết, chân xỏ đôi giày đế đính ngọc trai. Đã có thời, tôi rất thích những lúc ở trong căn bếp ăn thông này, tắt bật chuẩn bị bữa tối cho người tôi yêu đang ngồi trước mặt kia. Song tất cả đã trôi xa, không thể quay trở lại. Vì sao không thể quay trở lại? Tôi nhìn anh ở bên kia quầy bếp. Han Seok Ju, thật mừng là sau bữa tối này, cuối cùng trái tim em cũng có thể để anh ra đi, đi mãi mãi. Tôi dầm những ngón tay nóng ran vào nước lạnh.

- Mai em sẽ đi Ý.
- Ồ thật ư?

Anh không giấu được vẻ hớn hởi. Các người thật bất cần. Cả hai. Tôi mở tủ lạnh, lấy ra cái lưỡi đã lọc bỏ gân và cơ. Bây giờ, các ngón tay đã lạnh của tôi phải tập trung vào cái lưỡi đỏ hồng này. Tôi nắm con dao trong lòng bàn tay, tuyệt vời, dao như hòa vào tôi, cảm giác xuất hiện mỗi khi xử lý các món thịt. Tôi rót cho anh thêm một cốc sâm banh, rồi mùi mẫn thì thầm:

- Đừng uống say đấy. Vì em sẽ làm cho anh một bữa tối tuyệt vời, tuyệt đến nỗi lưỡi anh có thể tan chảy ra luôn.

Trông anh yên tâm hẳn. Không biết vì mong đợi một bữa ăn hứa hẹn, hay là vì từ mai tôi đã cuốn xéo khỏi đây rồi. Nếu một người thay đổi, còn người kia thì không, mối tình của họ sẽ trở nên bi ai, tù đọng, và tàn nhẫn. Lẽ ra không nên kể lể chuyện xưa. Nhưng hôm nay là cơ hội cuối cùng để chúng tôi mặt đối mặt ngồi ăn riêng với nhau. Thay vì thương thân như mọi khi, tôi thấy mình bỗng thành ủy mị.

- Anh còn nhớ hồi ấy chứ?
- Hồi nào?

– Hồi anh tỉnh lại ấy.

– À, cái hồi đấy à.

– Hôn mê sáu tháng mới tỉnh lại.

– Ừ.

– Em còn nhớ câu đầu tiên anh nói, lúc vừa mở mắt ra.

Anh im lặng.

– Anh kéo tay em lại, siết chặt.

– Bữa tối xong chưa?

– Anh nói, chúng mình đừng bao giờ xa nhau nữa. Anh sợ sẽ không còn được nhìn thấy em, và kể rằng ngay cả khi hôn mê, nỗi sợ ấy vẫn cứ đốn đau và rõ rệt. Bởi vậy anh bắt đầu tự nhủ, đây chỉ là mơ, mơ, mơ, một giấc mơ dài mà thôi.

– Em đã hứa là sẽ không nhắc chuyện cũ, chỉ đơn thuần là ăn bữa tối.

– Lúc anh bất tỉnh, em ngồi bên nhìn, thật ra không cảm thấy đau đớn lắm. Những người khác trong vụ tai nạn đều đã chết cả, nhưng anh thì em biết là sẽ tỉnh lại. Anh nhất định sẽ tỉnh lại, cho dù chỉ vì em.

– Em mà cứ thế này là anh về đây.

– Em chẳng đang làm bữa tối đây ư? Chờ một lát thôi, sắp xong rồi. Nếu anh dùng dùng bỏ về, em sẽ dâng dai điện thoại tiếp, và tất nhiên không đi đâu nữa, cứ lờn vờn ở đây. Anh muốn thế không?

– ...

– Nên hãy im lặng và kiên nhẫn.

– Món chính hôm nay là gì?

– Dĩ nhiên là món thịt mà anh thích rồi, nhưng hôm nay thái hơi vụn.

– Tại sao?

– Anh có biết từ đâu mà loài người bắt đầu thái thịt thành những miếng nhỏ không?

– ...

– Bởi vì họ cảm thấy đặt lù lù cả con lên bàn thì thiếu văn minh quá, muốn cho vào mồm cũng lòi thối, nên dần dần mới cắt thành những miếng nhỏ. Vả chăng làm thế cũng trốn tránh được cảm giác mình đang ăn một động vật như mình. Nghe có buồn cười không? Nhỏ hay to thì ảnh hưởng gì đến bản chất chứ.

– Anh đói rồi. Khăn trương lên đi.

– Anh khao khát được về đến thế cơ à?

– Không, chỉ muốn sớm được thưởng thức thôi. Mùi thơm quá nhỉ, món gì vậy?

– Hình như vào giai đoạn phục hồi sau tai nạn, trong một buổi đi dạo cùng nhau, anh có nói chưa bao giờ thấy hạnh phúc thế này. Một tay anh xoa đầu Paulie, tay kia bóp chặt tay em. Em sung sướng đến trào nước mắt. Anh đã tỉnh lại, còn nói mình hạnh phúc, em vui mừng biết bao. Vui mừng đến không thể tin được. Bây giờ em ngửi thấy mùi cỏ xạ hương, vị hương thảo thoang thoang ấy bỗng nổ bung và ập vào em như bông ngô.

- Em gọi anh đến chỉ đề kể về những chuyện này?
- Không, không phải. Gần xong rồi. Để em dọn xúp nguội trước.

Anh bắt đầu đi ngồi trở lại bàn. Tôi phải bỏ sung một chú thích vào công thức mới được. Thời gian nấu nướng, tính từ lúc vớt lưỡi ra, là ba mươi phút. Tôi bung đĩa tới trước mặt anh, trên đĩa là một quả táo xanh đông lạnh đã khoét rỗng ruột, trong táo là món xúp nguội làm từ thịt táo, bơ, đường và nước xuyết. Vị xúp ngọt ngào sẽ theo cuống họng chảy mượt mà xuống dạ dày, một lựa chọn phù hợp để sóng đôi với món lưỡi dai và găng gắt. Anh húp một thìa, khuôn mặt thư thái hẳn.

- Mát, ngọt và êm ái. Chắc hẳn quả táo đầu tiên trên đời có hương vị thế này đây.
- Adam và Eva làm tình sau khi ăn táo.
- Há?

Quả táo này đã được kẹp dưới nách cô ta. Đối với một người mà vị giác và nhục cảm đều tinh tường như anh thì thứ khiến anh say sưa nhất chính là mùi mồ hôi của tình nhân. Anh dùng thìa khoét đến đáy táo, ăn sạch Mùi của cô ta sẽ duy trì trạng thái điềm tĩnh ở anh, ít nhất là cho đến khi bữa tối kết thúc.

- Được rồi, tiếp theo là xa lát.

Tôi bung ra món xa lát cải lông trộn bơ. Sắp tới món chính rồi. Tôi đang từ từ đánh thức vị giác của anh. Bơ giòn giót và cải lông đắng chát sẽ như gió xuân, lay nhẹ nhẹ các chồi vị giác nhú ở trước, sau và hai bên thành lưỡi.

- Xa lát đơn giản, nhưng tràn đầy hương vị tự nhiên.
- Tốt. Để em lấy cho anh loại rượu khác. Tới món chính rồi đây.

Tôi mang ra hai chiếc ly cao Lidel, hình búp uất kim hương. Rượu vang cho món chính đêm nay là Barolo Zonchera. Loại vang này đặc biệt phù hợp với các món thịt có vị nồng hay gắt quá. Loại vang anh gọi vào lần đầu tới Nove, tôi đã đứng từ người vào bàn chuyển món, nhìn trộm anh ăn ngấu ngiến món bít tết tôi làm...

Tôi rót một ly Barolo, bày lưỡi vào giữa cái đĩa trắng lớn, rải ba lát nấm trúp lên trên, bên cạnh là măng tây tươi nướng lò xếp hình chữ V. Lưỡi màu nâu sẫm, nấm trúp đen, lại thêm măng tây màu xanh lục im lìm như nín thở cùng bày trên mặt đĩa trắng, đem lại cảm giác tin tưởng cho người sắp thưởng thức. Lũ hắc tinh tinh hay ăn não của nhau là vì trong não có chứa linh hồn. Linh hồn của con người thì ẩn giấu ở đây. Trong cái lưỡi. Được rồi, giờ đến lượt anh cho em biết mùi vị thế nào.

Tôi vặn nhỏ đèn bếp, lấy khăn trắng viền ren trong ngăn chứa đồ, cẩn thận bung cái đĩa lên bằng hai tay, tiến tới đặt xuống trước mặt anh.

- Baudelaire nhà thơ yêu thích của anh từng nói, Uống rượu vang là uống thơ, và uống cả sự đức độ.

Anh nhìn cái đĩa, mặt rạng lên vì nụ cười:

- Ý em là, anh sắp uống cả sự đức độ.
- Phải, anh thử đi.

Tôi trùm cái khăn trắng lên đầu anh, thì thầm, Nghe nói người ta thường làm thế này khi ăn chim sẻ vườn. Nhai ức nó, cánh nó, xương và nội tạng nó trong bóng tối của khăn trùm đầu, có thể cảm nhận được toàn bộ cuộc sống của con chim. Họ sành sỏi thật đấy, nhỉ?

Anh không phản đối, cầm dao và nĩa lên. Những lát lưỡi cân đối tõe đều trên nền nước xốt gồm tỏi, cải xoong, dầu nấm truyến, cốt chanh và tiêu hạt xanh. Anh xiên nĩa vào trụng lát ở giữa, to nhất, đường nét sắc cạnh nhất. Tôi bất động, nhìn anh đưa nó vào miệng, khép môi, chuyển động cầm chậm chậm. Nét cười loang dần ra khuôn mặt.

– Mùi vị thế nào?

– Thịt hơi dai, nhưng rất dẻo, giòn. Giống một loại rau cứng, cứ sần sật sần sật giữa hai hàm răng. Thịt bò thật ư?

– Thật – Tôi gật mạnh đầu.

Anh đưa thêm miếng lưỡi nữa vào miệng và nhai:

– Làm sao tạo nên được mùi vị thế này? Ngon quá.

– Món ăn của em bao giờ chả có mùi vị đặc biệt, anh biết quá rõ mà.

– Cảm giác trong miệng có hai võ sĩ đang tỉ thí. Không phải dạng quyết đấu đầu rơi máu chảy đâu, mà là trận chiến nhịp nhàng, hài hòa, như cuộc chiến của hương vị ấy.

– Thật ư?

– Ừ, sống động lắm, nó cứ nhảy thon thót trên lưỡi anh.

Hương vị không đánh lừa con người. Đồng tử anh bắt đầu giãn ra. Anh nhai, và nuốt, kỹ càng hơn, miếng nọ tiếp miếng kia. Mặt anh đỏ dần lên như chìm trong hào quang, mồ hôi bắt đầu rịn trên trán. Anh chìm đắm trong món ăn của tôi. Từ ngoài vọng vào tiếng chân mèo đi ngang qua sân, tiếng hạt mưa chạm xuống máng nước. Bữa tối có lẽ là sự kiện cuối cùng trong ngày. Yên ả và thân mật. Giống những bữa khách có chung đích đến. Mặt đất dưới chân tôi đung đưa nhẹ nhàng, như mặt nước. Đột nhiên, một cảm giác văng vát tràn qua khắp người tôi. Đang khuấy kem dưa hấu dùng tráng miệng, tôi dừng tay, ghé tai anh thì thầm:

– Chúng ta có nên hôn nhau một lần không? Chỉ một lần thôi.

Sắp kết thúc rồi.

Mắt anh ánh lên cảnh giác. Tôi chụp lấy bàn tay phải của anh, bàn tay đang cầm nĩa.

– Thôi được, em là một đầu bếp cừ khôi. Nhưng lần cuối thật đấy nhé.

Chúng tôi ghé lại gần nhau, môi chạm môi, nhẹ nhàng như áp mặt lên kính cửa sổ đóng băng ngày đông. Không quá nồng nàn, không quá gần gũi hay đam mê. Tựa nụ hôn đầu. Thẹn thùng, mơ màng, và êm đềm.

Tôi mở choàng mắt, nhìn thẳng vào mắt anh. Một người đàn ông và một người đàn bà, giống như mọi câu chuyện tình khác, khi ngoái nhìn lại đều thấy ngập tràn những thời quang hạnh phúc, những khoảnh khắc say lòng quyến rũ lẫn nhau. Đã đến lúc trở lại với thuở ban đầu. Để cảm nhận được nhiều hơn, ghi nhớ nhiều hơn. Chúng tôi đã trở về buổi đầu ấy, nhưng lại ở trên những thân cây tách biệt. Hai thân cây không liên quan, hấp thu những âm thanh hoàn toàn khác nhau. Trên mặt đất lúc nhúc bao sinh vật. Tất cả, hề xuất hiện tức là đang biến mất. Luôn luôn có thịnh vượng, có tàn lụi, có tái sinh, có xói mòn. Sinh vật luân phiên nhau thay đổi. Điều quan trọng không phải là đi tới đâu, mà cứ biết là đi hăng. Trong bóng tối, tôi đưa mu tay quạt nước mắt, rồi nhặt cái nĩa xiên một lát lưỡi, nhẹ nhàng đút vào giữa đôi môi đỏ của anh.

Chia sẻ ebook : <http://downloadsachmienphi.com/>

Tham gia cộng đồng chia sẻ sách :

Fanpage : <https://www.facebook.com/downloadsachfree>

Cộng đồng Google : <http://bit.ly/downloadsach>

Notes

[←1]

The Edible Woman của Margaret Atwood.

[←2]

Từ tiếng Ý, tương đương với “restaurant” trong tiếng Pháp.