

## *Bữa bao cấp*

Ai ca ngợi thời bao cấp là tôi phục lắm lắm. Bởi vì tôi biết: họ là những người lãng mạn cuối cùng. Người không lãng mạn như tôi thì chỉ thấy bao nhiêu là bi kịch, bi kịch nhất là người sống trong thời ấy lại tin rằng đó là bình thường.

Trước hết là bi kịch ăn.

Ngay cổng khu tập thể của tôi có một ngôi nhà lớn, cửa sổ nhiều và rộng, cầu thang lộ thiên. Cư dân cả khu gọi là hội trường, nhưng thực chỉ có tầng hai được dùng làm câu lạc bộ. Tầng dưới là nhà ăn tập thể. Chiến tranh đánh phá<sup>(1)</sup> lần thứ nhất chấm dứt, chúng tôi về lại Thủ đô. Ngày ra đi bé bằng cái mắt muối, quên tiệt nhau. Về, cả lũ bắt đầu làm quen lại. Có bao nhiêu cơ hội để làm quen lại. Chơi trốn tìm trong hầm trú ẩn công cộng. Bọn con trai đi dính ve. Con gái chơi ù,

---

(1) Ý tác giả nói đến chiến tranh phá hoại miền Bắc của Mĩ. (BT).

nhảy dây, rỗng rần ra phố ăn ốc mút, lạc luộc và đủ thứ chẳng bỏ béo gì nhưng ngon, giá chỉ năm xu một hào, vừa túi và dễ đóng góp. Lớn chút nữa thì xui nhau đi rình đàn ông đàn bà trốn tìm trong các hầm công cộng ngoài phố. Đủ trò. Trẻ con chơi và người lớn cũng chơi. Cuối tuần nào người lớn cũng thi đấu bóng chuyền giao hữu. Phong trào do công đoàn cơ quan phát động và đài thọ, bóng lưới, bia bọt bánh trái bún phở bồi dưỡng vận động viên nghỉ việc đi thi đấu cũng tiền công đoàn cấp. Sân khu tập thể chiều chiều vang tiếng nói cười và tiếng đập bóng. Thành phố lúc đó thưa người không đồn đông đầy ứ ự như bây giờ, mọi âm thanh vang vọng rất xa, tràn trề sức sống. Mượn được một quả bóng chuyền xịt hơi của người lớn là sự kiện có khả năng thống nhất tất cả các phe nhóm trẻ con trong khu. Nhưng chơi gì thì chơi, đến giờ cơm trưa cơm chiều là cả lũ tất tả chạy về nhà lấy cặp lồng ra xếp hàng. Nhà nào người lớn chưa về thì bọn trẻ con phải xách cặp lồng về nhà, dọn mâm sẵn rửa chân tay mặt mũi sẵn đợi bố mẹ. Cặp lồng lĩnh cơm tập thể thường ba ngăn, ngăn to đựng cơm, ngăn nhỏ đựng thức ăn mặn, lúc thịt kho tàu hay thịt rim cùng đậu phụ rán, lúc cá kho, lúc trứng đúc, ngăn nhỏ thì đựng canh, nhà nào ưa lỏng bỏng mà được hôm có món rau luộc, tùy mùa lúc là rau muống rau dền, lúc rau bắp cải hay su hào thì cả lũ bảo nhau xách theo cái xoong đựng nước canh, tha hồ xin.

Nhà tôi thường ăn ngay tại nhà ăn. Mỗi gia đình chiếm một cái bàn có mặt lát granito, vừa ăn vừa vóng vót chuyện

qua các bàn khác. Bữa cơm tập thể ngon lành, nhưng tất tậ chỉ có thể nên cũng chẳng ai ngồi lâu, nhất là bọn trẻ con, chưa ăn xong đã nhăm nháy nhau chạy ra sân chơi tiếp. Thế nhưng cũng có bữa ăn kéo khá dài, thường là vào những hôm bếp tập thể ngả bò hay ngả lợn chứ không mua đồ ăn theo tem phiếu các nhà đóng từ đầu tháng. Nhiều món không có trong thực đơn thường ngày, các nhà tùy gia cảnh mà mua thêm. Không hiểu sao tôi đặc biệt nhớ món lòng lợn giòn giòn dai dai mềm mềm béo béo bán theo đĩa và món thịt bò sốt vang có những miếng gân ninh nhừ quyến rũ. Và cũng không thể nào quên từ *cải thiện* dính với *vector* chỉ độ hướng ăn. Ăn tươi, món bồi dưỡng, bữa cải thiện, được ngày cuối tuần hay ngày lễ lạt người ta hay hỏi và đáp như thế khi nhìn thấy nhau bên thúng bún đầu chợ, khi thấy nhau ngồi xỏm thái miếng thịt dọi hay bằm bằm chặt chặt món gì, khi người thấy mùi khói than hoa thơm lồng lộn. Những từ xưa nói và nghe mãi mà nay nhắc lại chỉ thấy bùi ngùi ấy một trăm phần trăm là sản phẩm tinh thần của thời chiến tranh, thời bao cấp. Chao ơi!

Cơm chiều xong xuôi, người lớn trẻ con theo nhau ra sân. Người túm lại từng nhóm góc sân này góc sân kia, bàn đủ thứ chuyện nước nhà và thế giới, từ chuyện giám đốc cũ qua chuyện giám đốc mới, chủ tịch công đoàn nên là đàn ông hay đàn bà, từ chuyện Liên Xô sang chuyện Trung Quốc, chuyện tiền tuyến nối với hậu phương... Người trèo lên ngồi

trên thành cầu thang lộ thiên xây từng bậc to dài như mặt ghế đá ngoài công viên dẫn lên hội trường, nơi trong chủ ý đẹp đẽ ban đầu của kiến trúc sư sẽ là Góc Đỏ kiểu như ở Liên Xô. Ngồi đó ngó xuống í ới với người qua lại và hóng gió chiều mùa hè là một trong những vui thú bậc nhất của tôi tuổi bé, ngày nhà tôi còn mẹ. Và nói chung, những ngày tháng tập thể hóa đó với tôi là những ngày đẹp nhất trong tuổi thơ đứt đứt nối nối bởi mấy cuộc chiến tranh đánh phá và sẽ bị nghiền đứt hoàn toàn lúc mẹ ra đi, chỉ một năm sau khi nước nhà xong xuôi vụ thống nhất. Còn có gì để chúng tôi biết là đẹp hơn đâu trong tuổi thơ những ngày được coi là đã hòa bình.

Những bữa ăn tập thể cứ đạm bạc dần đi và các nhà bắt đầu tự lo cơm nước. Đôi ba gia đình lương bổng khá hơn thì thuê tổ phục vụ đi chợ và nấu nướng. Nhà tôi không khá đến thế, nên có ra tổ phục vụ thì chỉ để mua nước sôi năm xu một phích, rồi tăng dần lên một hào. Nhưng nhờ vụ nước sôi này mà tôi biết thế nào là bữa ăn của nhà có. Cá kho nhà họ ăn thì phải là cá thu, cá quả. Cá rán thì phải là cá chim hay cá chép nguyên khúc tươi rói. Đậu phụ phải là đậu phụ Mơ thả vào chảo mỡ sôi là phồng dần lên như khao khát. Rau muống thì phải là rau xơ mới. Và những người đàn bà hàng ngày ra lấy đồ ăn tổ phục vụ nấu thì nuốt nà hơn nhiều những đàn bà khác, từ mái tóc cho tới tà áo, gấu quần. Họ chỉ tự phân biệt với nhau bằng giọng nói hay là cách nói. Người chồng lớn, thể

nào cũng là người có ông chồng làm gì đó trong ban giám đốc hay trên cơ quan bộ. Người mềm mỏng, giọng nhẹ, ở khu tập thể nhưng thể nào cũng có bên nội bên ngoại ngoài phố để tuần tuần tháng tháng đi về.

Còn trung thành với nhà ăn tập thể chỉ có mấy ông độc thân và duy nhất một người đàn bà. Bác Liễu, người Huế, ra Bắc đầu như khoảng thời gian mẹ sinh tôi nhưng không hẳn là dân tập kết. Chồng bác mới là người miền Nam tập kết, còn bác thì đánh đường qua đến mấy nước mới tới được miền Bắc tìm chồng. Lương bác cùng bậc với mẹ tôi, cũng chả nhiều nhận gì, nhưng một mình thì thừa thãi và bác Liễu cùng các đám độc thân ngày hai bữa ở đó cho tới tận lúc cơ quan giải tán nhà ăn tập thể, cả cái tầng một to đùng gồm nhà ăn, bếp tập thể chuyển đổi mục đích sử dụng, ngăn thành từng phòng nhỏ bằng cốt ép, chia cho nhân viên còi què xa.

Ngày nhà tôi còn xách cặp lồng xuống nhà ăn tập thể, bác Liễu hay ăn cùng giờ bàn bên cạnh. Chồng bác làm đầu như ở Ủy ban Thống Nhất nơi quản lí mọi thông tin liên quan tới bà con tập kết từ miền Nam ra sau 1954, đáng lịch lãm, có phần lãnh đạm. Bác trai không ở cùng vợ, nhưng thi thoảng cũng ra ăn cùng bác Liễu. Những lúc đó bác Liễu không nói chuyện với mẹ tôi trong bữa ăn. Hai vợ chồng bác

ăn chậm rãi, nói nhẹ nhàng, nói chung là lặng lẽ. Thế mà người đàn bà bình thường hình như bị chổng rầy trong mắt tất cả mọi người ấy chỉ cần một buổi chiều là nổi tiếng khắp trong khu. Ấy là lúc nhà ăn tập thể có khách tư bản viếng thăm và bác Liễu rất thản nhiên ngồi ăn một mình, rồi khi được hỏi thì bác chả cần tới phiên dịch vung đũa phun phèo phèo tiếng Tây giảng giải cho mấy ông bà tóc vàng mắt xanh mũi to treo trên môi như cái mật lợn. Chuyện gì thì chẳng ai biết. Tiếng gì thì sau mới vỡ nhẽ là tiếng Pháp. Ai cũng kinh. Kinh nhất là mấy ông bà cán bộ to to đi cùng khách không làm sao ngăn được cuộc trò chuyện vượt vòng kiểm tra kiểm soát và quan trọng nhất là không ai hiểu ông Tây với bác Liễu nói cái gì. Mẹ tôi kể sau có hỏi thì bác Liễu bảo chị nói cho các ông bà ấy biết mình đang ăn món bí ngô xào tỏi thường được gọi là món bí ử và vì sao lại gọi là bí ử, thế thôi mà. Thế thôi! Bí ngô xào ít mỡ ăn mãi thì bứ cổ thành bí ử. Thế thôi! Nhưng người ta sợ là đúng rồi, khéo chưa biết vì không nghe hiểu còn không sợ bằng biết vì nghe hiểu.

Nhà ăn tập thể giải thể. Các nhà quay về với củi lửa gạo rau dầu mỡ muối mắm riêng. Thế là hết chuyện để kể cho những ai chưa được phân nhà. Ví dụ như các ông cậu bà dì trẻ trung con cậu út của mẹ tôi.

Nhà cụ tôi vốn là nhà có cửa, thời kháng chiến đi tản cư về thì nhà nào cũng không còn là nhà của mình, đòi thế nào được mà đòi khi chủ mới là nhà nước, vậy là ông trẻ tôi thành cư dân một trong những xóm liều đầu tiên ở Hà Nội,

phía Cổng Trắng ngay Ô Chợ Dừa, khéo còn thuộc vào nhóm khai phóng tiên phong. Hồi bé tôi rất thích tới thăm nhà ông vì dì út chỉ lớn hơn chị em tôi mấy tuổi và các dì bận bịu thể nhưng rất chiều cháu. Bà lại nấu ngon chưa từng thấy. Những bữa cơm ở nhà ông bà khác hoàn toàn với bữa cơm ở nhà ăn tập thể dù vẫn thịt ấy, rau ấy, gạo mì ấy. Canh mồng toi rau đay ướp hương thêm chút trứng cá bày trên mảnh lá chuối bán ngoài chợ. Nhung rang rắc lá chanh thái chỉ. Đậu phụ rán non om với cà chua, bày lên đĩa rồi phải rắc thêm mấy nhánh mùi xanh muốt. Đậu phụ ăn với canh cua rán phồng già lửa dầm nước mắm hành pha nhạt. Mồi khô rang khế. Cà bát muối mặn dầm đường tỏi ớt. Chút xiu lá lốt chạy ra chợ đầu ô mua vội thả vào bát canh ốc chuối. Chiều thứ Sáu được đến nhà ông mà các dì nấu giả cây thì cứ gọi là! Mùi riêng mẻ mắm tôm ướp kĩ đun lâu rắc rau răm cay sực thơm diên đảo ra tận ngõ. Cơm nhà ông trẻ chả phong lưu gì mấy, cái gì cũng mỗi thứ một chút, nhưng đúng vị bốn mùa. Bữa ăn ở những nhà dân Hà Nội nghèo vẫn quyết giữ giá làm đồ ngày ấy có một phong vị riêng rất lạ, từ độ đậm nhạt tới cách bày mâm, tự phân biệt với bữa ăn ở nhiều gia đình chồng vợ đều là người nhà nước và vì là người nhà nước mà thành người Hà Nội.

Cái cung cách cơm nước rất giản dị mà vẫn đầy vẻ trưởng giả ấy sau này tôi còn hay gặp lại ở nhà nhiều bạn bè. Thích nhất là nhìn mấy đứa bạn gái hay chị gái chúng nó làm bếp.

Đúng bếp ngồi bếp thì chẳng ai lại mặc áo quần ra phố. Cũng chưa có nhiều vải vóc để may đồ bộ như sau này, ai khi đó cũng có kiểu đồ cũ không còn tiện mặc ra đường thì khâu vá sửa sang lại để mặc ở nhà. Không yếu điệu như khi ra phố trong mấy bộ quần áo cũ vải đã tầu tầu, bù lại, trước nồi niêu xoong chảo rổ rá xô chậu họ lại có cái kiểu diêm kín đáo mà chỉ những người con gái sinh ra lớn lên trong các gia đình thị dân có học thời trước ở Hà Nội mới có được. Đáng vẻ đó lạ lắm. Không nằm ở tầm vóc, ở gương mặt, ở giọng nói, mà là ở cách nói, một phân hai phân dài thêm hay ngắn đi của gấu áo gấu quần, ở cách xắn ống tay áo, ở vạt áo thêu mấy đường hoa mảnh màu chỉ đã phai. Còn dễ nhận ra đáng vẻ đó hơn khi nhìn cách họ đảo đĩa xào rau, rán trứng, bày một mâm cơm thật ra cũng chẳng sang trọng gì hơn vô khối nhà. Thì cũng là đậu om, rau xào, riêu cua, trứng rán vậy thôi. Nhưng nó khác. Cái ngon của nó là cái ngon đồng bộ cho cả mắt mũi miệng. Mùi vị những bữa ăn đó rất khó phân tách, không bao giờ quá đáng, hung hãn. Ý nghĩ này tự dung đến với tôi vào một buổi chiều được ông thầy mời cơm. Ông thầy già đầu trong nghề gỗ trán sinh viên ăn uống thật thanh đạm. Chút xíu vùng. Chút xíu thịt rang. Chút xíu mắm chưng. Lại còn cả nhút, nhút Thanh Chương nhưng muối ở Hà Nội. Bữa ăn ngon lành rất nhà quê mà lại không có vẻ gì quê kệch cứ làm tôi nghĩ tới gốc gác đại địa chủ của nhà ông ở xứ chó ăn đá gà ăn sỏi. Rất ngon, nhưng vẫn khác khác bữa ăn của người Hà Nội như những bữa các



bà dì bà bác của tôi vén tay áo thể hiện hàng ngày. Bây giờ ngồi nghĩ lại mới hiểu ra đó chính là bữa ăn thật Hà Nội, Hà Nội của thời nhọc nhằn mình lớn.

Những nhà gia cảnh khá hơn có thể đặt nấu ở tổ phục vụ rồi cuối cùng cũng phải rút về với bếp nhà. Như nhà bạn tôi, bố mẹ giáo học con ông bà thầu khoán đã khôn ngoan hiền gần hết để được coi là tiểu tư sản. Nhưng được mấy nhà vậy đâu. Nhìn qua các nhà dân thợ lúc chế độ bao cấp hấp hối thì thấy cảnh *Sống mòn* hay *Ngoại ô* của những Nam Cao, Nguyễn Đình Lạp còn chán mới có thể so sánh được về độ thảm. Lương thợ cả vợ lẫn chồng làm sao vượt được lương giáo học, dù là giáo học còi. Thợ cơ khí lương còn cao, tùy chỗ còn thêm được chút phụ cấp độc hại. Nhưng làm gần hết đời người thi bạc mặt lên tới bậc năm bậc sáu thì cũng chỉ nhấp nhỉnh như một người tốt nghiệp đại học đi làm và đã qua kì tập sự. Có hơn chẳng chỉ là ở số cân gạo theo tiêu chuẩn "*lao động trực tiếp*". Tay nào ở trên làm kế hoạch cũng sát thực tế, cho công nhân được mua nhiều hơn viên chức cán bộ bị xếp hạng "*lao động gián tiếp*" những mấy cân gạo. Có điều cái giống gạo mua từ cửa hàng lương thực không biết dốc từ kho dự trữ nào ra lúc nào cũng vàng ệch, bốc mùi, đầy sạn và cút gián. Có những kì gạo xấu đến độ phải cho muối vào mà xát khi vo, nấu lên nở đầy nồi nhưng cơm gạo rau mậu dịch thì có đi đào đường đoi rục mới nuốt nổi. Đây là cơ hội cho bọn con

gái chúng mình mình không phải loại vụng thối vụng nát. Đãi được gạo ra khỏi sạn và cứt gián là một nghệ thuật cần rèn luyện từng ngày. Dù sao thì như thế vẫn có cảm giác dễ chịu hơn, dù sao thì đó cũng là gạo của ta dành cho dân ta trong kho dự trữ nhà nước, vài ba năm đổ ra bán thay gạo mới. Ăn lại dôi. Khác tấm Thái, thơm nức, nhưng bao nhiêu bơ tấm thì nấu được đúng bấy nhiêu bát cơm, lại là thứ hàng nhập về dưới danh nghĩa nhập cho gia súc. May dân chúng không biết, chứ như tôi, nghe bà mẹ kể làm ở đúng cái bộ phận xuất nhập gạo của Bộ Lương thực kể xoi xoi thế ngay trong bữa cơm, ghen hợm.

Nhà bạn tôi không xoi gạo mậu dịch nhé. Mẹ nó bán luôn tiêu chuẩn gạo hàng tháng phụ thêm tiền mua gạo quê của mấy bà phe phẩy vẫn bám ngay phía ngoài cửa hàng lương thực. Tiêu chuẩn thực phẩm cũng thế, tem phiếu hàng tháng bán luôn. Cơm nhà nó thơm, đậu phụ nhà nó rán lên phồng phao chứ không chua chua bì bì như đậu phụ mậu dịch. Chả cá mẹ nó mua ở hàng quen chợ Hôm Đức Viên chứ không phải là chả cá mậu dịch làm từ của nợ gì không biết toàn xương cay lè lưỡi, ăn thì mới biết là cá vì có mùi tanh. Khi các nhà cùng tầng với nhà tôi kháo nhau cửa hàng thực phẩm Chợ Hôm hay Ô Đống Mác có thịt kho sẵn hay đôi ba thứ bán không cần tem phiếu thì mâm cơm nhà nó cũng có thịt kho, nhưng là thịt sẵn thịt dọi kho chậm trên lửa nhỏ chứ không phải từ thịt của