

Trăm Năm Thấp Lửa Bên Lề

Nguyễn Ngọc Tư

"Vị trí bên lề, chưa chắc là do bị gạt ra, mà biết đâu do chính người ta lựa chọn. Một thế đứng bình thân, không ngã theo gió nào, không bị rủ rê lôi kéo. Kiếm tiền bằng công việc lương thiện, chỉ cần vậy thôi, là đủ."

Ngay từ đầu tiệm đã không có bảng hiệu gì, sáu mươi bốn năm sau cũng không một chữ, nhưng người ta vẫn tìm được **bánh mì cô Vẹn ở góc ngã ba Cây Bàng**, vì khách xúm đông. Lại có một cách định vị khác, "thấy tiệm nào có bà già tóc trắng như đội bông bắc cái ghế ngồi đằng trước, cứ ghé là ngay chóc". Nghe có vẻ đó là một tượng đá dính cứng vào vỉa hè.

Nhưng bà già đầu ngồi nín thình như đá. Tay lúc nào cũng nhúc nhắc cây quạt, ở cái tuổi tám mươi ba, ánh mắt vẫn nhảy múa khi cười. Lá bàng chưa rơi tới đất bà đã chực sẵn để lượm rồi, khách vừa trò tới, bà kêu luôn, "hai ổ xíu mại không bì nhiều ớ", rồi day qua hỏi anh chàng vừa tắt máy xe, "má bây còn đắp thuốc đầu gối không?". Hai bên cũng không phải họ hàng gì, chỉ là mua bánh mì tiệm bà miết rồi quen, thuộc cả nét ăn, gia cảnh.

Những người đứng coi tiệm thay cho bà già cảm thấy việc giao lưu với thực khách mới khó, nhất là khi làm không kịp thở, hơi đâu mà đưa chuyện. Những thứ thuộc về "kỹ thuật" như ướp tỏi qua đêm cho thịt ngon, khía nước dừa cứng cạy cho màu đẹp, nướng bánh mì sao cho đừng quá lửa, làm dưa chua giòn mà không cạy phụ gia độc hại cũng đâu phức tạp mấy. Nhưng bà già bảo, coi khách như người nhà cũng là một thứ hương vị đặc biệt mà không phải tiệm bánh mì nào cũng có. Nói vậy thì nghe vậy, ai dám cãi với người gần sáu mươi năm bán bánh mì kẹp thịt, tiếng ngon đồn xa đến tận **quận Mười Ba**.

Mà mấy chữ "coi khách như người nhà", bao gồm cả việc làm sao cho món ăn sạch sẽ, bổ khỏe, thơm ngon. "Đâu phải họ ít tiền thì phải ăn những thứ mạt hạng", bà già thường nói (và làm) vậy. Giữ tiệm mấy chục năm không điều tiếng, thực khách phần đông là học trò, dân lao động, buôn gánh bán bưng. Họ là người đứng, vẫn được trao cho ổ bánh thơm hết như ổ dành cho con cháu trong nhà.

Món ăn đơn giản, nhưng bánh ở tiệm cô Vẹn vẫn ngon hơn chỗ khác. Sau này mới biết cô cho vào nước sốt ít thịt băm nhỏ, nghĩa là thêm chút dinh dưỡng cho lũ học trò nghèo chỉ có chút tiền còm mua ổ bánh mì chan nước sốt, xịt thêm ít xì dầu. Nước sốt cà phải làm từ cà chua, chứ không phải pha bột với phẩm màu. Bì tự làm ở nhà, không phải lấy bì chợ không nguồn gốc...

Trăm Năm Thấp Lửa Bên Lề | Nguyễn Ngọc Tư