

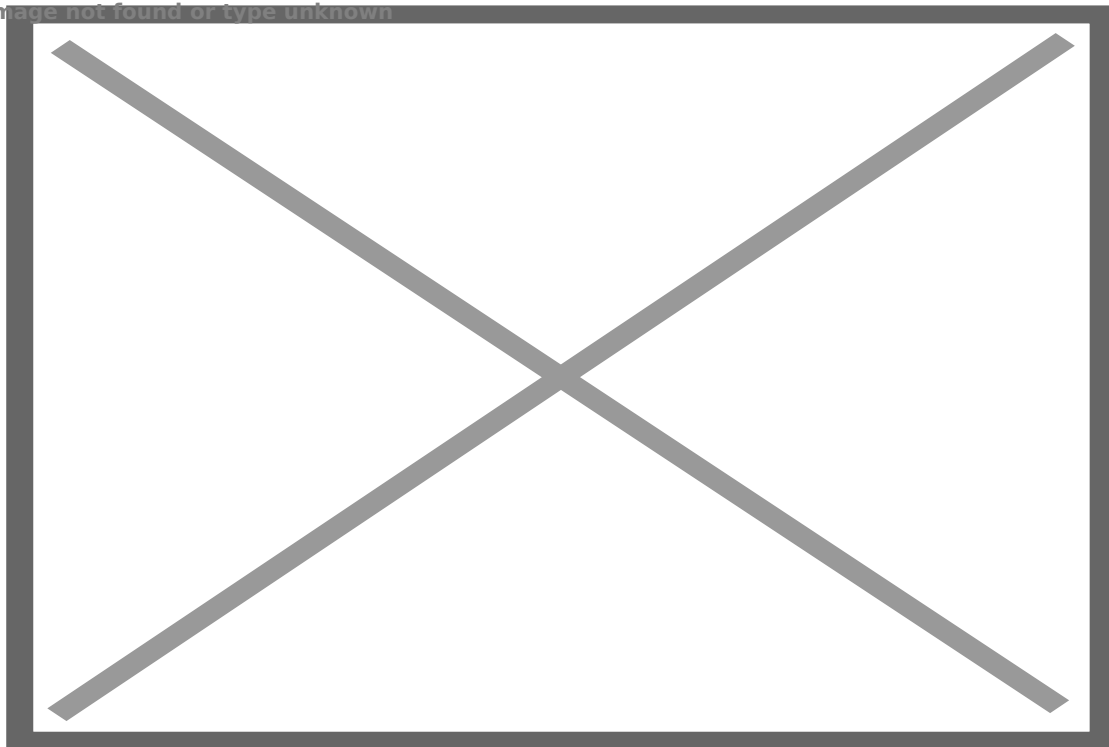
Tết chiến trường: Thịt lợn hơi

16:51 09/02/2017

Tác giả: Admin

Lần đầu tiên ăn Tết Nguyên đán tại chiến trường. Gạo tính từng lon, thịt hộp tính từng miếng, không bánh kẹo, thuốc lá.

Image not found or type unknown



Ảnh minh họa. Tranh: Tôn Đức Lượng

Những thứ mà năm trước Hà Nội khó khăn, bom đạn ác liệt, vẫn có, dù là tối thiểu. Ban Tuyên huấn Tỉnh ủy Thừa Thiên Huế khi đó có hơn ba chục nhà: nhà văn, [nhà báo](#), nhà giáo, nhà tuyên truyền, huấn học lao xao bàn chuyện Tết. Duy chỉ nhà bếp là im re.

Ngày cận kề, theo truyền thống là mẹ bắc nồi bánh chưng xanh, con cái vây quanh đầm ấm, nhưng ở mảnh đất Mang Chang, miền Tây Thừa Thiên Huế này, mây mù quẩn tròn ngọn kiền kiền cổ thụ, mưa rơi bộp bộp vào mái lá, đếm từng giọt nhớ nhà, nhớ quê, nhớ phố. Nhà báo Đoàn Dũng, cán bộ Thông tấn xã Việt Nam vào chiến trường trước tôi, đang là Phó Ban Tuyên huấn Thừa Thiên Huế đi từ nhà bếp lên, vung tay cười “khoái tử”. Điệu cười anh đặt cho mỗi khi người phụ trách hậu cần của Ban có thêm bao gạo, gói mỳ chính, hộp sữa từ miền Bắc vào hay thành Huế lên. Anh hồ hởi:

- Các cậu chú ý. Hết sức chú ý! Nếu như không có gì trục trặc thì Tết này Ban ta thịt lợn. Chúng tôi vây quanh anh bàn chuyện làm thịt lợn. Tôi nhanh nhẩu:

- Quý vị có biết khi giết lợn thì cánh đao phủ thích nhất món gì không? Im lặng à? Tiết canh lòng lợn chứ còn gì nữa. Mà muốn có bát tiết canh ngon thì tiết phải tươi non, không cặn. Muốn vậy thì phải chọc tiết bằng ống lỗ ô vót sắc nhọn.

Tôi đang huyền thuyên thì anh Dũng vỗ tay đánh bốp:

- Tốt. Vậy là Vĩnh Trà có kinh nghiệm rồi.

Quang Huy bật dậy:

- Rứa thì bầu ông làm tổ trưởng giết lợn. Ngon quá hè.

Mọi người vỗ tay tán thưởng. Tôi ngẩn người. Thú thật là tôi đã cầm dao cắt tiết gà, chọc tiết lợn bao giờ đâu. Ấy là hóng chuyện, đọc sách, biết tý tẹo thôi mà. Chết tôi! Chỉ tại cái mồm, cái miệng, hại chân tay rồi!

Đến tiết mục gói bánh chưng, nhà báo Nhật Anh, quê Hương Trà, phóng viên Đài Phát thanh Giải phóng, cùng cơ quan với tôi nhận trách nhiệm từ đầu đến cuối. Khi Nhật Anh phổ biến kinh nghiệm gói bánh, quên đặt lạt dưới lá, tôi ngửa mồm:

- Phải đặt lạt dưới, lá trên mới dễ gói chứ.

Đoàn Dũng lại vỗ tay đánh bốp:

- Về đường bánh trái, Vĩnh Trà cũng thông thạo. Đề nghị ông kiêm luôn tổ trưởng gói bánh.

- Rứa thì hẳn luôn Trưởng ban Tết cơ quan cho nó ngon (!)

Quang Huy đế vào rồi cười khanh khách. Mắt Huy nhỏ, khi cười khoái trá như hai nét chì đen. Tôi nhận ra Huy đang ủ mưu chọc bạn. Phó ban Đoàn Dũng quyết luôn. Và không ngờ Trưởng ban Sự cũng duyệt ngay. Gay go. Chuyện như đùa lại thành thật mất rồi. Nhà báo Quế Lâm, phóng viên Thông Tấn Xã Việt Nam lớn tuổi hơn tôi, vào chiến trường trước tôi, dạn dày kinh nghiệm, lo lắng:

- Liệu cậu có cáng đáng được không? Nhiều việc lắm đấy. Không khéo làm cánh **nhà báo** mình mất mặt, lại mang tiếng báo hại nhé.

Giọng nghiêm, nét mặt cũng nghiêm của Quế Lâm làm tôi thêm rối. Tối hôm ấy, tôi họp Chi đoàn, phân công mọi việc chuẩn bị Tết. Quang Huy làm Tổ trưởng giết lợn. Nhật Anh phụ trách toàn diện bánh trái. Cu Phở (người dân tộc Pa Cô) giúp các O: Nhớ, Bông, Gái làm bếp. Quang Huy hỏi gấp, giọng gắt:

- Thế, ông không làm gì à?

- Tôi là Trưởng ban, phụ trách chung.

Huy ngán ngẩm:

- Thôi rồi. “Gậy ông đập lưng ông”. Đau ê ẩm.

Nhật Anh lè lưỡi, để lộ chiếc răng sứt, trông ngồ ngộ:

- Thằng cha ni mặt non choẹt mà khôn ghê.

Quế Lâm vỗ tay đánh đét:

- Láu cá. Láu cá. Tớ ngạc nhiên về ông đấy.

Sau trận cười hả hê, tôi lo sốt vó. Đêm không ngủ được. Sáng ra, anh Đoàn Dũng từ nhà bếp lên, hai tay chắp sau lưng, thả giọng trầm:

- Xin thông báo với cả nhà tin cực buồn: Đến giờ phút này, không có lợn ăn Tết.

Tất cả sững sờ... rồi tiu ngiu. Quang Huy ưỡn ẹo:

- Không có lợn thì Tết nhất chi nữa. Rứa là có kẻ thoát hiểm. Huy chăm chăm nhìn tôi, môi trề ra, hai mắt như hai dấu sắc, huyền. Nhật Anh lại lè lưỡi:

- Hơ, hơ...Tết ni ăn lợn hơi. Tôi cũng tiếc, nhưng vẫn lẩm nhẩm: “Ơn trời, may quá, thoát chức Trưởng ban Tết bất đắc dĩ”

Vĩnh Trà

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/tet-chien-truong-thit-lon-hoi>