

Tâm Tình Tây Bắc Seattle Tháng 6, 2011

Để bù đắp cho những tháng mùa Đông ẩm ướt, mưa phùn gió bắc kéo dài lê thê từ ngày này qua ngày khác, có khi là cả tháng, những ngày cuối mùa Xuân và những ngày sắp sửa bước vào mùa Hè, khí hậu ở miền Tây Bắc hiện giờ là khí hậu lý tưởng cho ai có dư chút ít thì giờ và chút ít tiền bạc muốn tìm một nơi yên ổn để đi “nghỉ mát”.

Trời khô và mát, ban ngày nhiệt độ khoảng từ 60 đến 67°F và ban đêm hạ xuống còn 50 đến 53°F, đi ra đường ban ngày chỉ cần một cái áo len hay một cái khăn quàng cổ nhẹ nhàng, ban đêm leo lên giường thì một cái chăn mỏng là đủ. Cũng như người, những cây quỳnh, rau kinh giới, tía tô, húng lủi và nhất là lan ưa cái nhiệt độ này lắm. Bụi húng lủi trồng dưới gốc cây lê Nhật mùa đông chết không còn một chiếc lá bây giờ trời ấm này lá xanh um, cao đến đầu gối, lúc cần dùng cần cầm cái rổ ra vườn là đầy đủ mọi thứ, mùi thơm ngào ngạt, người ham ăn như tôi chỉ nghĩ mùi rau thơm này không cũng đủ nổi lên thêm nem nướng, gỏi cuốn, bún riêu...



Ngày dài đến 16, 17 tiếng đồng hồ vì mặt trời thức dậy từ 5 giờ sáng và suốt ngày dài lang thang rong ruổi từ Đông sang Tây với những nàng mây trắng, mây xanh buổi sáng và mây vàng, mây hồng, mây tím buổi chiều cho đến hơn 9 giờ tối mệt quá mới chịu đi ngủ nhường chỗ cho màn đêm. Những cây lan hình như hiểu được khoảng thời gian này rất quý báu vì thời tiết sẽ không đẹp như vậy mãi đâu nên hồi hả thi nhau phô trương sức sống. Cây thì ra nụ hoa, cây thì nảy ra bao nhiêu là lá con từ dưới gốc, cây thì bộ rễ khoẻ mạnh vươn ra những chiếc rễ trắng như những cộng giá. Ngày nào tôi cũng sáng chiều ở ngoài vườn và trong greenhouse ngắm và tưới cho hết cây này đến cây khác, mùa này lan cần nước để sinh sôi nảy nở nên hễ thấy vỏ cây trồng lan khô là tôi lo tưới ngay. Nhất là những cây *Pleurothallis truncata*, *Pleurothallis johnsonii*, *Pleurothallis phalangifera* càng tưới càng có nhiều lá con từ dưới gốc lên, chỉ vài ngày là chiếc lá nhỏ xíu mới ra đã vươn lên to bằng chiếc lá cũ, nhiều khi còn to hơn nữa là đàng khác, loài hoa này thích nước, nước nhiều chừng nào thì tốt chừng nấy. Đặc biệt cây *Pleurothallis johnsonii* ra hoa hai lối: vừa từ trong cuống lá và vừa từ rễ nên phải gắn vào khúc cây cho rễ hở ra, nhiều khi tưới 3 lần một ngày, đang nằm trên giường lơ mơ sắp ngủ, nhớ tới là chạy vào greenhouse xối cho cây này mấy gáo nước. Những cây *Bulbophyllum echinolabium*, *Bulbophyllum sulawesii*, *Cirrhopetalum auratum* được nước là 4, 5 chiếc lá nảy ra từ những cái thân cũ từ năm ngoái. Mấy cây *Restrepia antennifera* cũng không kém, ra thêm bao nhiêu những chiếc lá cứng, dày hình bầu dục.



Ngoài trời, con đường phía sau nhà tôi hàng cây sồi và hạt dẻ cổ thụ bung ra những chiếc lá màu mạ non, trông mát mắt, tôi thích đi dưới những hàng cây này vào buổi trưa, con đường vắng vẻ và êm ả đầy bóng râm, trên cao lá cây nhiều chỗ đan vào nhau mặt trời không chiếu xuống được, làm nhớ câu “cây dài bóng mát”.

...con đường Duy-Tân cây dài bóng mát
 buổi chiều khuôn viên mây trời xanh ngắt
 vết chân trên đường vẫn chưa phai nhòa...
 (Trà Lại Em Yêu - nhạc Phạm-Duy)



Vết chân và tiếng cười, giọng nói của mấy chị bạn tôi vài tuần trước lên đây thăm tôi từ Việt Nam, California và Texas thật là vẫn còn quanh quẩn nơi đây mỗi lần tôi bước xuống con đường này. Những ngày hôm đó chúng tôi có tràn trề sức sống, niềm vui và tiếng cười. Chị H.Đóa và H.Điệp ở trong nhà tôi hôm nào cũng yêu cầu cho ăn xôi bắp nấu kiểu người Bắc nghĩa là có đậu xanh nấu thành một nắm chặt lại xắt từng lát mỏng trên mặt xôi, sau đó rắc hành mỡ phi thơm lừng, cuối cùng khi ăn là phải có đường cát vàng đi kèm mới đủ bộ.

Một buổi sáng tôi đang sửa soạn món này trong bếp thì có tiếng chuông điện thoại, thì ra là chị N.Anh ham vui, gọi từ khách sạn nói là sẽ lấy taxi đến để đi chơi tiếp với chúng tôi nữa, tôi mừng quá chạy lên gác báo tin cho chị H.Đóa và H.Điệp, hai chị này vừa mừng vừa ngạc nhiên, vì hôm qua sau bữa cơm tối ở nhà tôi, chúng tôi đã từ giã chị xong xuôi rồi, tưởng là ít nhất một năm nữa mới gặp lại. Thế là 10 phút sau chị đã có mặt, chị N.Anh ngỡ ý là sau khi đi chơi chụp ảnh vòng vòng trong xóm chị muốn mời chúng tôi đi một tiệm Mỹ hoặc tiệm Pháp thật ngon ở đây để ăn trưa, vì sáng hôm qua chúng tôi đã đi ăn Dim Sum, rồi tối lại ăn tối ở nhà tôi, khai vị bằng món chả cá của tôi và món chả tôm thơm ngon đậm đà kiểu Huế của chị H.Đóa, ăn kèm với bắp cải thái miếng vuông ngâm dấm đường, tiếp theo món chính là món Mì Vịt Tiềm mặc dù có đủ đủ ngâm dấm đi theo nhưng ai cũng hơi ngán món ăn Ta. Hôm nay chị nhất định mời ăn món Tây. Thế là con gái tôi có phận sự tìm tiệm ăn trong khi chúng tôi ngồi xuống thưởng thức món xôi bắp để dần bụng trước cho yên chí. Tìm được một tiệm ở cạnh ngay Lake Union có đồ biển “All you can eat” mở cửa để từ 9:30 sáng đến 2 giờ chiều cho Brunch. Chữ này là do chữ Breakfast và Lunch hợp lại, hai bữa sáng và trưa gom lại cho tiện, chúng tôi đồng ý ngay vì nếu ăn “Bao bụng” thì nên ăn càng sớm càng tốt để thức ăn có cơ hội và thời gian tiêu hóa trước khi đi ngủ, không bị sự “vị bất hòa, ngộ bất định”.

Chị N.Anh xin cho chị đi bộ gần gần thôi vì chị làm dáng mang dày cao gót không dám đi lâu. Vậy là chúng tôi ra đường đi dạo và chụp ảnh dưới sự đạo diễn tài tình của chị H.Đóa, chị bắt chúng tôi lúc thì chui vào đứng giữa đám hoa, lúc thì nằm sấp, dài ra trên thảm cỏ xanh, chân cong lên, tay chống cằm y hệt như hơn 40 năm về trước khi còn đi học, lúc thì đứng dàn hàng ra giữa đường nhờ người đi đường chụp, không phải một máy ảnh mà tới ba máy, thấy chúng tôi vui quá, người nào chúng tôi nhờ cũng vui vẻ giúp, nhiều người còn tự nguyện xin làm nếu chúng tôi chưa kịp hỏi. Sau hai tiếng đồng hồ đứng lên, ngồi xuống cười đùa ai cũng mệt và đói bụng nên chúng tôi vào xe đi thẳng đến tiệm ăn.



Lấy bàn xong xuôi, nhà tôi lịch sự thắp tùng chúng tôi, vì ăn kiêng cũ quá kỹ nên nhìn thức ăn bày dài dài là như nhìn thấy là thuốc độc, và thấy chúng tôi hăng hái đi lấy thức ăn thì tưởng như là chúng tôi đang hân hoan tự giết mình bằng những món ăn bày la liệt, trang hoàng hấp dẫn mời mọc kia. Sau khi thử mấy món cá mỗi thứ một chút, tôi quyết định đi lấy một chén clam chowder (cháo nghêu của người Mỹ nấu với khoai tây và sữa béo), khi nào đến tiệm ăn đồ biển tôi cũng ăn món cháo này, nhìn tôi ăn cháo nghêu chị H.Đoá đề nghị tôi gỡ thịt cua bỏ thêm vào, H.Điệp cũng bảo tôi

chị đã ăn kiểu này rồi, rất ngon. Tôi vui vẻ nghe lời đi lấy một đĩa cua, về bàn ngồi xuống, thông thả gỡ vài miếng thịt cua bỏ vào chén cháo, ném thử, thấy ngon nhưng cháo hơi bị nguội vì thịt cua lạnh và tôi không ăn ngay lúc còn nóng. Sau khi ăn hết chén cháo tôi đi lấy một cái tô lớn loại dùng để ăn cereal, tôi ngồi gỡ được nửa tô thịt cua, xong bụng tôi đến chỗ soup đưa cho ông bếp xin đồ cháo nghêu lên thịt cua. Hai ông bếp đứng lo phần soup đều là người Á Đông nên không có vấn đề gì với sự đòi hỏi của tôi, đưa trả tô súp lại cho tôi, một ông cười tươi như hoa, chúc tôi ăn ngon và nói chắc hôm nay thế nào ông cũng làm một tô súp y hệt tô súp của tôi để ăn trưa.

Mỗi lần ăn thịt cua như vậy tôi đều nhớ đến những chuyện ăn cua của nhà văn nổi tiếng Trung Hoa Lâm Ngữ Đường (Lin Yutang). Hồi nhỏ chị Thảo và tôi say mê đọc cuốn truyện Khói Lửa Kinh Thành (*Moment in Peking*) của ông được dịch bởi cụ Vi Huyền Đắc. Chúng tôi mê nhất là những đoạn lúc cô bé Mộc Lan còn bé được bố dắt ra chợ ăn trái Bồ quân (người miền Bắc gọi là Hồng quân, người Mỹ gọi là Governor's Plum), đoạn Bà Nội của Mộc Lan nấu chè đậu phụng thật nhừ thật béo, nhưng mê nhất là đoạn cả đại gia đình xúm lại ăn cua, sau đó rửa tay bằng nước trà cho khỏi tanh. Quả Bồ quân ở chợ người bán cứ hay xâu vào que tre bán cho trẻ con, cho tới bây giờ tôi vẫn không hiểu tại sao họ lại phải làm như vậy, chỉ biết một điều là quả này rất lạ, phải thật chín mới ngon, chín tới độ gần dập thì trái mới đạt tới độ ngon ngọt nhất, giống như hồi nhỏ trước khi ăn quả Nhót tôi hay bắt chước anh chị tôi cầm quả Nhót chùi đi chùi lại trên áo len một hồi rồi mới ăn. Sau này khi vào trong Nam không khi nào tôi thấy quả Nhót nữa cho đến bây giờ thì ở đây có cây *American silverberry*, còn được gọi một tên nữa là *Wolf willow*, tên khoa học là *Elaeagnus comutata* có quả hơi giống mọc ở miền Tây Bắc của nước Mỹ.

Ông Lâm Ngữ Đường chắc là phải mê ăn cua lắm, vì đọc trong một cuốn sách khác của ông là cuốn *The Importance of Living*, ông Nguyễn Hiến Lê có dịch ra tiếng Việt là *Sống Đẹp*, ông trích luôn một đoạn trong cuốn truyện "Nhân tình ngẫu ký" tác giả là Lý Lạp Ông bàn về cua. Ông này say mê cua đến nỗi mỗi năm phải để dành ra một món tiền để dành đến mùa cua và đến mùa cua là mùa Thu tháng Chín tháng Mười tới nào ông ta cũng ăn cua. Trong Khói Lửa Kinh Thành ông tả cảnh ăn cua thật tỉ mỉ làm chị Thảo và tôi đọc mà thèm lắm, nhưng lúc đó còn nhỏ tiền đâu mà mua mấy chục con cua về ăn một lần như vậy, mỗi lần đi chợ Cũ ở Sài Gòn khi nào chúng tôi cũng đến chỗ bày bán cua gạch sống, con nào cũng có dính tí bùn, người bán còn khéo léo cạy một miếng vỏ ở một góc trên mai con cua để khách hàng thấy được gạch cua ló ra màu cam chín, đầy hứa hẹn.



Qua bên này lúc tôi còn ở Florida khi nào chị em con cháu họp mặt là thế nào chị Thảo cũng xung phong đặt 5, 6 tá ghe (người Mỹ gọi là Blue Crab) để cả nhà ăn chơi, tôi nổi tiếng là ăn cua nhanh nhất nhà. Khi U tôi còn sống lúc chúng tôi ăn cua là U tôi không ăn nhưng khi nào cũng ngồi ở bàn ăn ngắm chúng tôi vừa ăn cua vừa nói chuyện. U tôi hay nói “*U thích nhìn con Hảo nó ăn cua, sạch như ly như lau không sót một miếng thịt cua nào, nhìn nó ăn không muốn ăn cũng phải thèm, một loáng là xong mấy con cua.*” Bây giờ ở trên miền Tây Bắc này tôi được ăn loại cua thật lớn (Dungeness Crab), thường là mỗi con nặng cả 1 Kí lô, khách ở xa đến thăm tôi hay người nào không ở những chỗ có loại cua này tôi hay đãi món Cua rang muối, Gỏi Xoài và Xôi Dừa.



Nói chuyện cua thì tôi phải nói đến một loại tôm tôi khám phá ra sau chuyến đi chơi ở đảo San Juan 5 năm về trước, loại tôm này gọi là Dock shrimp hay là Coon-Striped Shrimp, tên khoa học là *Pandalus danae*, chỉ sống ở vùng biển từ Alaska đến miền Trung California và có mùa nhất định là từ tháng 5 đến giữa tháng 9, tôm này bắt ra khỏi nước là phải luộc ngay, thịt ngọt và dai như thịt tôm hùm. Ở Seattle không thấy bán loại này, khi nào đến mùa lên cơn nghiền muốn ăn chúng tôi phải lái xe 2 tiếng đồng hồ đến vùng biển nằm cạnh Canada mới có, năm nào đến mùa tôm này tôi và con gái tôi

cũng phải ăn mấy chục ký vì tươi ngon, tiệm đã luộc sẵn và giá lại rẻ.

Miền Tây Bắc nhất là Seattle có nhiều cái lạ, như hôm cuối tuần vừa rồi tôi đi bộ xuống tiệm bán cây gọi là Indoor Sun Shoppe ở xóm Fremont cách xóm tôi ở bằng một cái cầu bắc ngang qua một con kênh, tiệm này nằm ở đường North Canal. Khi tôi đi ngang con đường chính thì thấy lác đác người đứng kẻ ngồi ở ngoài đường, nhưng vì nôn nả đi đến tiệm xem có tìm được cây lan nào không nên không thắc mắc, sau hơn một giờ la cà trong tiệm, mua được cây *Dendrobium sanderae* và cây *Dendrobium violaceum* cầm trong tay, bước ra đường thì thấy người đứng hai bên đường đầy nghẹt, hỏi thì được trả lời là họ chờ xem diễn hành, đặc biệt là có mấy trăm người khóa thân đi xe đạp. Tôi đã nghe vụ này nhiều rồi nhưng bây giờ mới có dịp để xem. Không phải chờ lâu, nghe tiếng reo hò âm trời, tiếp theo đó là một đoàn người đạp xe đi qua, hoàn toàn trần truồng ngoại trừ cái helmet đội trên đầu. Nhưng đỡ một cái phần đông là ai cũng vẽ màu xanh đỏ tím vàng trên người, chỉ có độ vài người khơi khơi phô bày hoàn toàn ra. Những người vẽ quá công phu tôi nghĩ là phải mất cả ngày mới xong cái vụ tô điểm kỳ cục này, họ hay vẽ trên người những bộ quần áo đạp đi xe đạp trông như thật. Từ xưa đến nay nghe nói đến vụ này tôi cứ kinh hãi vì tưởng tượng những thân hình trắng hếu không hoàn toàn, bụng phệ, người phì mỡ mà cởi truồng đạp xe, nay thấy những người này sơn vẽ lên người như vậy nên cũng bớt phần ngán ngẩm, chỉ tội nghiệp cho hai cây lan mới mua của tôi, như chúng ta đã biết và theo ông Lâm Ngữ Đường là loài hoa có cái đức “cô phương độc thương”, không cần người ta biết đến mình, chỉ chuộng nơi hang sâu núi thẳm, ghét nơi ồn ào náo nhiệt thì lại phải theo tôi tai thì nghe bao nhiêu tiếng la tiếng hét, mắt thì nhìn những cảnh chưa từng thấy.



Trên đường leo con dốc cao về nhà, những lần trước không thám thía vào đâu, lần này tôi thật sự thấy mệt vì đầu óc cứ vẫn còn bị cảnh tượng vừa thấy ám ảnh, đến nơi tôi đi thẳng vào vườn sau, bước vào vườn mùi thơm của hoa *Encyclia cordigera* tỏa ra như đón tôi và hai cây lan mới, nhìn cành hoa dài vươn ra từ những cái thân tròn như quả trứng, tôi quên mệt nhọc, đầu óc trong sáng dần khi bước vào cõi riêng, bỏ đi hết những hình ảnh tung bùng vui nhộn kỳ cục của người đời vừa thấy ở dưới phố mà mình chưa hoặc không bao giờ thông cảm được.

Xin hẹn và hy vọng gặp lại các bạn trong Tâm Tình Tây Bắc - Seattle tháng Bảy, 2011.

6/2011

Phạm Hảo - Seattle