

Tâm Tình Tây Bắc Seattle Tháng 1, 2013

Đặc Biệt Hoàng Thảo Ngũ Tinh - *Dendrobium wardianum*

Tôi có mấy cây *Dendrobium wardianum*, hoa của cây này cũng thuộc loại sắc nước hương trời, ngang ngửa với hoa Trúc Mành, đẹp đến nỗi ở Việt Nam cây này có 3-4 tên, nào là Hoàng Thảo ngũ tinh, hay Tứ Bảo Sắc, còn được gọi là Hoàng Thảo U Lồi, tên gọi theo hình dáng rất đặc biệt của thân cây khi đã già lồi lên những cục u.

Nếu chỉ nhìn ảnh hoa không có cành và lá thì ai cũng có thể nhầm lẫn hoa này với hoa Trúc Mành, ngoại trừ những nhà chuyên môn. Tôi trồng cả hai loại, lúc hoa nở chụp được ảnh, giờ đây lấy ảnh ra so sánh thì thấy có sự khác biệt, trước nhất là cánh hoa của Trúc Mành mềm mại hơn, trong khi Hoàng Thảo Ngũ Tinh mặc dù hoa cũng rũ xuống nhưng cánh hoa cứng cáp. Màu sắc ở cánh hoa, cả hai cùng có màu tím đậm ngả qua màu rượu chát nổi bật trên màu vàng tươi, những cánh hoa màu trắng nhưng ở đầu mỗi cánh hoa lại điểm phớt một màu tím khi đậm, khi chỉ phơn phớt. Ở hoa Trúc Mành cái đốm màu rượu chát to nằm ở giữa cánh hoa chính là nguyên một đốm lớn, trong khi ở Hoàng Thảo Ngũ Tinh cái đốm này lại chia ra làm hai như Hoàng Thảo Thái Bình (*Dendrobium moschatum*) hay *Dendrobium Gattou Sunray*. Màu vàng làm nền và bọc chung quanh cái đốm này ở Trúc Mành thì ngả qua màu vàng nghệ, còn ở Hoàng Thảo Ngũ Tinh lại đậm hơn. Những vệt tím lạt ở đầu mỗi cánh hoa Trúc Mành có nhiều hơn, nhiều khi nằm nguyên chiều ngang của đầu cánh hoa, trong khi Hoàng Thảo Ngũ Tinh thì chỉ được phớt qua một tí thôi.



Cũng như lan Trúc Mành, Hoàng Thảo Ngũ Tinh thích nước, thêm nước và đòi hỏi một khí hậu mát và ẩm. Xuân Hạ Thu Đông rông rã 4 mùa ngày nào tôi cũng phải tưới, vì cây được trồng bằng cách gắn ngược xuống ở giữa một mảnh gỗ dài khoảng 40 centimet, rễ được phủ bằng một lớp dớn mỏng. Mỗi sáng tôi ra thăm lấy ngón tay sờ vào rễ, thấy khô là tưới. Tôi có tổng cộng 6 cây, 1 cây trồng trong chậu, cành ra thật dài, được cột vào cành tre để nương dựa theo đó. Thấy cây không được mạnh, mặc dù có ra được một cây con ở gốc và một ở cành mà cả mẹ lẫn 2 con cùng với bộ rễ đều có vẻ quá yếu, nên mới đây tôi mới mang cây này ra, gắn vào một mảnh của cái chậu đất vỡ và treo chúc ngọn xuống, đã thấy có sự tiến bộ trong vòng hai tuần. Còn 5 cây còn lại trồng theo cách gắn vào miếng gỗ thì tốt, từ cụm rễ chính những sợi rễ con cứ lan từ đó ra, bò tới đâu là lập tức bám chặt ngay vào cái mặt nhám của miếng gỗ. Cây con cũng ganh đua với rễ mẹ mà nảy mầm non ra từ gốc, và trên những cành từ năm ngoái, những mầm hoa tròn trịa màu xanh cũng đã thấy lốm đốm, trong số đó có 2 cây lá không chịu rụng mà đã ra nụ, một cây đã nở được 5 cái hoa vào

cuối tháng 12. Cây này, năm kia và năm ngoái cũng cho tôi 5 cái hoa nhưng mãi đến tháng 4 hoa mới nở. Năm nay không biết tại sao lại phá lệ như vậy. Có lẽ vì mùa hè tôi treo 2 cây này ở vào chỗ được đủ ánh sáng, khí hậu ẩm nên cành chính năm ngoái vẫn tiếp tục dài ra và tròn trịa cùng lúc với những cây con, đã mọc dài khoảng 10-20 centimet ở gốc, lá vẫn xanh. Vì vậy theo sách vở thì mùa này là mùa nghỉ của cây, cần giảm tưới nước mà tôi không dám nghe theo, vẫn phải tưới đủ nước theo sự tiến triển của cây.



Nói về mùa nghỉ của cây này những người đã trồng qua cho rằng cây chỉ cần chỉ nghỉ ngắn hạn để có sức ra hoa. Tôi đoán là rất ngắn, có lẽ chỉ trong vòng một tuần là đủ. Theo khí hậu vùng tôi đang ở, hiện giờ đang lạnh và mưa rả rích, vì cây con và rễ đang lớn, không thể thiếu nước được. Có một điều tôi thấy là nếu trồng cây này trên một miếng gỗ dài cỡ một mét và mặt gỗ sần sùi và trồng ngược cho ngọn chúi xuống thì đó là môi trường tốt nhất để cho cây tăng trưởng. Vì những cây Hoàng Thảo ngũ tinh tôi đang có, cây nào cũng có bộ rễ không khi nào ngừng bò ra để bám vào miếng gỗ trồng.

Trước khi chị Thảo rời Seattle đi Tucson, tôi có làm món Lạp bò đãi chị. Từ sáng sớm khi cả nhà còn ngủ, tôi vào bếp nướng mấy miếng thịt bò đã ướp tỏi và muối từ tối hôm trước, luộc lá sách bò, tim và gan heo, rồi cất gọn gàng một chỗ kín đáo trong bếp. Sau 9 giờ sáng, nhà tôi đã lên đường đi tập thể dục, các con đi làm, trẻ con đi học, nhà đã yên tĩnh và chúng tôi đang rảnh rỗi, tôi mới mang dao mang thớt ra bày trên quầy bếp để làm món Lạp Bò của người Lào. Món này chị Thảo đã yêu cầu từ ngày đầu mới lên đây nhưng bận rộn không có đủ thì giờ vì món Lạp thì dễ làm, nhưng lại đòi hỏi phải đủ mọi thứ gia vị lặt vặt mới ngon được. Người Lào vào ngày đầu năm Tết nhất là phải có món này dành cho gia đình ăn trong mấy ngày Tết hay mang đi biếu bà con họ hàng bạn bè như ta đi biếu bánh chưng vậy. Các cô các bà nội trợ người Lào hay o bé món này vào đầu năm, năm nào làm được món Lạp ngon là họ mừng vì tin tưởng là năm đó trong nhà sẽ làm ăn phát tài, thịnh vượng.



Tôi trải hai cái khăn sạch sẽ, đặt trên đó hai bộ thớt và dao, một bộ cho tôi và một bộ cho chị Thảo. Trong khi đó thì chị Thảo đi lo phần “văn nghệ”. Chị mở sẵn trang Hoa Lan Việt Nam, trong đó có video Sinh Hoạt tháng 11, có bài hát “[Về Mái Nhà Xưa](#)” của nhạc sĩ Nguyễn Văn Đông. Bài hát này trước đó mấy ngày hai chị em tôi tìm mãi trên computer để nghe mà không đưa nào nhớ nổi tên bài hát, cuối cùng cũng tìm được. Được vài ngày thì bài này lại xuất hiện ở HLVN, chúng tôi mở ra nghe đi nghe lại không biết bao nhiêu lần rồi. Hôm nay đã bàn với nhau là lúc sửa soạn món Lạp thì nhớ mở ra nghe. Tôi mạnh chân khõe tay nên lo thái riêng, sả, thịt bò, tim, gan ra từng lát thật mỏng. Chị Thảo mình hạc xương mai, yếu đuối nên sẽ thái những lát thịt đó nhỏ ra như que tăm, sau đó hì hục thái ớt và rau thơm đủ loại.

Vậy là chúng tôi vừa thái thịt vừa nghe nhạc, trước đó tôi đã mang chậu lan hài *Phragmipedium Don Wimber* vừa mới nở bày trước mặt để ngắm, nhưng chị Thảo sáng suốt bảo tôi nên mang ra chỗ khác để khi nào dùng bữa sẽ tha hồ thưởng thức hoa đẹp, giờ này hoa để trước mặt, dao khía lên khía xuống, tai nghe nhạc, miệng nói, thế nào cũng có màn cắt vào tay. Chị nhắc hồi xưa đi xe đò ở Việt Nam mấy bà bạn hàng và mấy cụ già không khi nào để cho mấy cô gái trẻ đẹp ngồi chỗ cạnh tài xế. Tai nạn xảy ra dễ lắm, vì trong xe có mấy chục mạng người mà tài xế cần tập trung lái xe, nếu cứ liếc qua, liếc lại ngắm người đẹp, chỉ cần sơ xảy một giây thôi, bởi vậy mấy cô gái đẹp không khi nào được ngồi cạnh tài xế.



Ảnh: dowdledaily.com

Hơn nữa trước mặt chúng tôi là biển rộng, đồi núi chập chùng, tàu buôn, phà chở người qua lại giữa Seattle và Bainbridge Island. Bếp của tôi tuy nhỏ nhưng có 3 cái cửa sổ thật lớn, từ cửa sổ này nhìn xuống thẳng hướng 12 giờ là Space Needle. (Thành phố này có lẽ thừa tiền dư bạc nên tuần trước nhà nước sơn cái tháp này màu xanh lá cây, trong khi chỉ cách đây vài tháng, có lẽ là vào tháng 5, họ mới sơn cái tháp này màu cam. Hôm trước thức dậy nhìn xuống đồi thấy sao Space Needle sao lại màu xanh, thất kinh tưởng mắt mình bị bệnh loạn sắc (color blind). Tôi phải hỏi cháu ngoại là có phải tháp màu xanh không?) Bên tay trái là thung lũng chứa đầy nhà chọc trời phố xá sầm uất. Còn phía bên phải là non nước hữu tình, nhìn ra thì thấy phía trên là bầu trời xanh ngắt, ngang tầm mắt cũng là màu xanh dương của vịnh Elliot, xa xa là màu lục của ngọn đồi miền Đông Seattle. Tôi thường đứng ở bếp uống trà, ngắm những cảnh này. Vì vậy hai chị em tôi mà vừa nhìn trời nhìn sông nhìn nước, vừa nghe nhạc, vừa nói chuyện, vừa thái thịt thái rau cũng đã đủ thấy có cơ hội dứt tay, chứ đừng nói tôi còn vác cây hoa mới nở để ngay trước mặt thì đúng là chơi đại không ai bằng.

Thái thịt vừa xong là tôi vặn lửa thổi xôi để ăn với Lạp, còn chị Thảo thì rang gạo nếp để làm thính. Xong đâu đó tôi bỏ tất cả thịt, riềng, xả, ớt, chanh, nước mắm vào một cái chậu bằng sành thật lớn, trộn thật đều, nêm nêm cho vừa ăn rồi mới từ từ rắc thính vào. Cuối cùng là đổ hết tô rau thơm gồm: ngò ta, ngò gai, húng quế, húng dũi đã được thái nhỏ và có lá hẹ hay chanh Thái Lan hay chanh số 8 (kaffir lime), không có mùi thơm của lá này thì không ra món Lạp. Mùi chanh và ớt, cộng thêm mùi thính và mùi rau thơm tỏa ra thơm ngát. Trên bếp mùi thơm của nếp vừa chín tới, thành một mùi thơm hấp dẫn khó tả. Tôi bảo chị Thảo nếu ai đến chơi nhà mình bây giờ, mình mời ở lại dùng cơm, người đó làm khách tới đâu chắc cũng không thể nào từ chối được.

Tôi lấy một đĩa Lạp và một đĩa xôi mang lên bàn ăn thì đã thấy chị Thảo đặt trên đó cây lan hài *Don Wimber* màu đỏ cam mà lúc này lúc sửa soạn món này tôi muốn ngắm mà chị cản vì sợ chia trí rồi cắt vào tay. Nhìn cây hoa lại giống giữa cây mẹ là cây lan hài nguyên thủy *Phragmipedium besseae* và *Phrag. Eric Young*, thấy cây lai này còn đẹp hơn cả ông bà cha mẹ nữa.



Hai chị em tôi khi ngắm hoa thì phục thiên nhiên, phục những nhà chuyên môn gây giống ra những thiên hình vạn trạng những loài hoa đẹp. Ăn xôi với Lạp thì lại phục người nào nghĩ ra Lạp thì phải ăn với xôi mới ngon, và phải dùng tay không bóc xôi, chầm chầm nắm xôi trắng vào Lạp thì mới đúng điệu. Tại thì lắng nghe tiếng nhạc lời hát tha thiết của bài “Về Mái Nhà Xưa”, phục tài của nhạc sĩ Nguyễn Văn Đông, rồi lại phục Bác Đấng có “gout” nghe nhạc, chọn bài hát rất cẩn thận và có ý nghĩa. Cứ lan man phục và khen hết người này qua người khác hai chị em tôi đã phải xuống bếp lấy thêm Lạp thêm xôi mấy lần nữa, viết mấy hàng này ra đây tôi lại nổi lên thêm món này.

Người Mỹ có lệ đầu năm hay quyết tâm làm những việc mà năm cũ muốn làm mà không làm được, hoặc muốn tu sửa lại bản thân cho năm mới (New Year Resolution). Những việc đó thường thường như là bớt tiêu tiền và để dành tiền, giữ nhà cửa sạch sẽ, dậy sớm, bỏ hút thuốc, bỏ uống rượu, tập thể dục cho xuống cân. Mục tập thể dục và làm cho bớt cân này hình như là cái New Year Resolution của 95% dân Mỹ, tháng Giêng và tháng Hai là 2 tháng mà những câu lạc bộ thể dục kiếm được tiền nhiều nhất. Sau đó thì năm nào cũng như năm đó, số người đi tập từ từ bớt đi cho đến đầu năm tới đến hẹn lại tăng lên.

Tôi không có New Year Resolution nhưng vì những ngày lễ lạc, theo đà ăn uống của thế giới chung quanh mình nên thấy cũng cần loại trừ đi vài ký mỡ dư, vì có tật hảo ngọt nên từ đầu mùa đến giờ ngày nào tôi cũng ăn chocolat sữa bọc kẹo bên ngoài như ăn kẹo trứng chim của Pháp hồi xưa. Loại kẹo này xuất xứ từ hãng kẹo Cadbury của nước Anh, dân ghiền kẹo trứng chim chocolat Cadbury chỉ tìm thấy ở nước Mỹ vào dịp lễ Giáng Sinh và lễ Phục Sinh, không hiểu tại sao kẹo này bán chạy vậy mà chỉ 2 dịp lễ này mới có. Hình dáng và màu sắc của kẹo thay đổi theo mùa lễ. Vào lễ Giáng Sinh thì kẹo có hình tròn như hòn bi và có màu trắng, màu xanh lá cây và màu hồng đậm. Qua đến lễ Phục Sinh thì kẹo có dáng quả trứng chim và có màu hồng nhạt, màu tím nhạt, xanh lá cây và xanh nước biển nhạt. Trước lễ một tháng thì những gói kẹo này bắt đầu xuất hiện ở các cửa tiệm, không phải tiệm nào cũng bán loại này, đi chợ mà thấy là tôi phải mua 3, 4 gói. Lúc đầu mùa,



giá còn đắt lắm, gói kẹo độ 2 trăm gram mà phải trả gần 4 Mỹ Kim, nên tôi phải đợi đến 1 tuần trước lễ là kẹo được hạ giá xuống 5 Mỹ Kim 2 gói. Lúc giá hạ xuống là kẹo bày trên quầy đi rất mau, chậm chạp là hết ngay. Hối còn nữa trong kho không thì người bán hàng lác đầu, bảo xin chờ đến sang năm. Tôi hiện giờ có hơn chục gói dẫu ở trong tủ đựng chén kiêu, chỗ đó trong nhà ít người ngó ngang đến trừ tôi, và nếu đi chợ nào gặp nữa là tôi sẵn sàng mua thêm để dành ăn dần.

Hai cháu ngoại của tôi vẫn còn được nghỉ lễ ở nhà nên một ngày mấy lần tôi hay lấy khoảng 20 viên kẹo ra một cái chén nhỏ. Hai đứa bé nghe tiếng lách cách của kẹo chạm vào chén là theo đuôi tôi đến ngồi ở chân cầu thang. Rồi ba bà cháu chụm đầu lại thì thăm thường thức kẹo chocolat sữa béo ngậy bọc đường trộn vani thơm ngọt ngào.

Ăn xong bà uống trà, cháu uống sữa, hai cháu mỗi đứa hôn bà một cái rồi mới chạy đi chơi. Tôi đi ra “sun room” mắt nhắm mấy cây lan, tai thì lắng nghe hai đứa nhỏ cãi nhau ỏm tỏi. Hạnh phúc thấy rõ ràng là đang ở quanh quẩn ngay cạnh tôi, chẳng cần phải tìm kiếm xa xôi diệu vợi ở mãi đâu đâu.

Xin hẹn và hy vọng gặp lại các bạn trong Tâm Tình Tây Bắc Seattle tháng 2, 2013.

1/2013

Phạm Hảo-Seattle