

## Tâm Tình Tây Bắc Seattle Tháng 8-2014

### ENCYCLIA MARIAE

Tháng này chị Thảo lên chơi với tôi được hai tuần. Hôm ra đón chị Thảo ở phi trường, chúng tôi đi xe điện về đến “downtown”, rồi từ đó lấy taxi về nhà. Đến nhà rồi nhưng không vào được vì có vấn đề là quên mang theo chìa khoá.

Trong khi chờ nhà tôi đi tập thể thao về, chúng tôi đành chờ ở ngoài hiên và giết thì giờ bằng cách mở va li lấy đồ đạc ra. Ngoài một cái va li đựng quần áo, ba cái còn lại toàn là những thứ dễ vỡ, dễ gãy, được gói, được bọc, được chèn cẩn thận từng món một. Chị Thảo đã mất nguyên một ngày để gói những món đó thì lúc mở ra cũng không phải là chuyện mau và dễ. Đó là những “đồ cổ ngoạn” bằng sứ xanh trắng mà chị Thảo lượm lặt từ những tiệm bán đồ cổ, tiệm bán đồ cũ, garage sale cả năm nay gồm có cái bình để cắm dùi, cho đến những cái chậu chứa lan nhỏ xíu nằm gọn trong lòng bàn tay, ngoài những thứ đó ra chị còn mang lên cho tôi 4 cây lan lớn, hai cây của chị và hai cây chị Vân gửi cho tôi.



Lan của chị Vân một cây là *Dendrobium faciferum* có đến hơn 20 cành, và cây kia là *Bulbophyllum macranthum* gắn vào miếng gỗ dài hơn nửa thước, có được 7 cái lá và thêm một lá non mới nhú ra. Của chị Thảo thì có bụi *Dendrobium anceps* (lan Móng Rồng) khổng lồ có cả trăm nhánh và một bụi *Dendrobium linguella* có 8 cành dài hơn một thước thòng xuống cộng thêm 5 cành con nứt ra từ gốc.



*Den. faciferum*

*Den. anceps*

*Den. linguella*

*Bulb. macranthum*

Những cây lan quý này có được khi các chị đi những hội hoa lan ở Miami từ tháng Giêng và tháng Năm của năm nay, và từ những buổi bán lan của các bà các cô trong Hội Lan của Phụ Nữ ở tỉnh St Petersburg và tỉnh Tampa, hay là từ chợ trời. Mua được lan rồi, mang về ráng giữ cho tốt tươi để hễ có dịp lên chơi Seattle là ký cốp gói ghém thật cẩn thận, kỹ càng, vượt muôn dặm sơn khê mang cho con em nghiền và mê lan nguyên giống ở chốn xa xôi, quý lắm thay. Tôi gọi

những giò lan các chị mới cho này là “*Những Giò Lan Tỉ Muội*” và vừa gỡ các thứ trong va li ra vừa đi ra đi vào ngắm chúng quên cả mệt và quên cả cái bụng đang đói meo.

Vừa mở hết đồ đạc trong va li ra, ai cũng lả cả người ra vì đói thì cũng vừa lúc nhà tôi về, chúng tôi được vào nhà ăn cơm. Biết là ở phi trường về sẽ cần ăn ngay nên trước khi ra đi tôi đã bày sẵn trên bàn ăn một đĩa thịt ba chỉ luộc và một đĩa rau thơm đủ loại, lúc ngồi vào ăn chỉ cần lấy dưa mắm, mắm tôm chua, xối mấy chén cơm ra là chúng tôi có thể thưởng thức bữa cơm trưa muộn. Trên bếp còn có nồi cá hồi kho với thịt ba chỉ thái nhỏ. Cá kho là món mà chị Thảo thích và mong chờ để ăn nhất mỗi lần lên trên này. Lần này lúc mua cá để kho, tôi đã lựa miếng cá có miếng bụng, thịt mỏng mà rất béo, kho vài lần là những chỗ này vụn ra, vì có mục đích.

Hôm đầu thì ăn thịt cá, ngày kế thì chỉ còn cá vụn đã keo lại, tôi sẽ đồ một nồi xôi nếp trắng để ăn với cá kho vụn này. Món này tôi học được lúc còn nhỏ sống ở Nha Trang. Lần đó bạn của U tôi là bác Xuyên có sạp vải lớn ở chợ Đầm, bác không có con gái, mấy tháng gần Tết hàng bán chạy lắm nên bác hỏi U tôi ngày Chủ Nhật cho tôi ra trông hàng phụ với Bác. Tôi được như vậy thì mừng lắm, vì mỗi lần trông hàng như thế là tôi có tí tiền rủng rỉnh trong túi, ngoài tiền ra, những lúc sáng chưa có khách hay lúc trưa chiều khách vơi đi là bác cho tôi ăn quà thả cửa. Sáng sớm thì được ăn thay đổi những món bún bò, bún sông, mì Quảng, phở gà, hủ tiếu giò heo. Trưa thì ăn cơm đĩa, cơm gà Hải Nam, cơm phá lấu, dậm vào những bữa này là đậu hũ, chè chuối, chè đậu ván...

Một hôm gần trưa vắng không một người khách nào, có một bà khoảng 40 tuổi trông gọn gàng sạch sẽ cắp nách một cái thúng không lớn không nhỏ, tay bên kia thì cầm cái ghế xếp gọn lại, đi ngang, bác Xuyên gọi:

“*Mụ Ri ơi, ghé đây !*”

Thế là bà này dừng chân, dựng cái ghế xếp lên, đặt cái thúng trên mặt ghế, giở cái mẹt đặt trên thúng ra.

Bác Xuyên bảo tôi:

“*Hảo này, đến đây xem, có muốn ăn thử món xôi với cá cơm kho tóp mỡ không?*”

Tôi nhìn vào thúng thấy một bên nửa thúng là xôi nếp trắng óng ả lót ở dưới bằng lá chuối xanh, mùi thơm của nếp cộng với mùi lá chuối tươi thành một mùi thật thanh khiết. Nửa thúng bên kia là hai cái trách bằng đất đựng cá cơm kho kẹo lại với những con cá nhỏ hơn đầu đũa màu nâu lạt, thấm đường, nước mắm, mỡ, hành tỏi cong lên trông thật là hấp dẫn, một trách thì không có miếng ớt nào, một trách thì trên mặt đầy những lát ớt hiểm đã được kho mềm ra rồi, giữa hai cái trách đó là một lọ đựng vừa mỡ và tóp mỡ trộn với nhau. Bà Ri lấy hai miếng lá chuối để chồng xéo lên nhau, rồi lấy đôi đũa to bằng đôi đũa cả nhưng ngắn hơn xắn xôi bỏ trên lá chuối, cầm cái thìa xúc một thìa cá kho có ớt để bên cạnh miếng xôi, gấp hai đầu lá chuối lại miếng xôi như được đặt vào cái chậu nhỏ làm bằng lá chuối, cắm vào đáy một miếng cắt ra từ cộng của cái lá dừa cho người ăn làm muống xúc. Trước khi đưa gói xôi cho bác Xuyên, bà còn với lấy lọ mỡ, rưới một phần tư muống tóp mỡ lên cá kho. Xong rồi bà hỏi tôi có ăn không, tôi gật đầu xin một gói y hệt như vậy.



Bà Ri đi rồi, tôi vừa ăn xôi vừa nghe bác Xuyên kể chuyện. Bác nói:

*“Vây chứ cỡ 3 tiếng đồng hồ là thúng xôi với hai trách cá hết sạch sành sanh.”*

Rồi vui miệng bác kể là bà Ri, người giúp việc cho một nhà giàu người Huế ở đây, vì bà Ri có đưa con trai hiếu học đang học trường Kỹ Sư trong Sài Gòn nên người chủ thương tình giúp đỡ bằng cách lúc cơm nước việc nhà đã xong, bà Ri được cấp thúng xôi đi bán lấy tiền cho con đi học. Thảo nào tôi trông bà Ri có vẻ ngăn nắp, chứ không có vẻ bê bết luộm thuộm như phần đông những người buôn gánh bán bưng khác. Lớn lên tôi cứ nhớ món xôi nếp ăn với cá kho kẹo lại, thỉnh thoảng có nồi cá nhỏ kho tiêu, lại đi ngâm nếp xôi nồi xôi nhỏ ăn với cá kho mặn, ngọt, bùi và béo. Những món quà giản dị, nghèo nàn chẳng có gì mà lúc đó ăn sao thấy ngon lạ lùng.

Còn nhớ hồi còn con gái, làm công chức ở Bộ Công Chánh, những buổi trưa đi làm không mang cơm theo, tôi hay ra đường Lê Lợi chỗ bán sách cũ, vừa xem sách cho qua thời giờ vừa tìm bà người Bắc bán bánh mì giò chả. Thường thì khi nào cũng gặp bà vì rất dễ nhận ra bà giữa rùng người tấp nập đi qua đi lại bên lề đường, nhờ cái thúng của bà đội trên đầu cao trội lên tất cả mọi người. Cứ nhìn theo cái thúng ấy mà đi tới là trúng ngay phúc không chạy đi đâu được. Thấy tôi là bà cười thật hiền, đặt cái thúng đồ nghề xuống đất rồi lấy một khúc bánh mì đã cắt sẵn, dài khoảng hơn một gang tay, lanh lẹ để khúc bánh lên cái thớt gỗ xẻ dọc theo miếng bánh, rồi cũng dao và thớt ấy bà cắt một khoanh giò mỏng, thái nhỏ ra từng lát dài, bóc nắm giò kẹp vào bánh mì, rắc tí muối tiêu, gói vào miếng giấy trắng cắt vuông vức, đưa cho tôi. Lâu lâu bà lại để dành một mẫu đầu giò, dúm vào tay tôi rồi bảo:

*“Chị thêm cho cô miếng đầu giò này, ăn đi. Các cụ hồi xưa vẫn bảo là miếng đầu giò là ngon ngọt hơn tất cả trong cây giò đấy, thế mà không dám thái bán cho khách, sợ gặp người không biết mà lại khó tính, họ chê thì hỏng, chỉ tổ mất khách.”*

Thế là tôi mang miếng bánh mì về sở để ăn ở bàn giấy. Còn miếng đầu giò thì vì nhỏ xíu cầm gọn được trong tay nên vừa đi vừa ăn, vừa nghĩ chắc bà bán bánh mì nhìn cách ăn mặc của mình quanh năm tứ thời chỉ có áo dài tơ nội hoá và guốc gỗ nên biết là công chức nghèo nên thương hại thêm cho miếng này miếng kia.



Ở Sài Gòn khoảng cuối thập niên Sáu Mươi các bà các cô có tiền, sành ăn diện

hay đeo giày escapin, mặc áo dài may bằng lụa Pháp gọi là hàng Sierra. Lụa này có nhiều loại in hoa rất đẹp và nhã nhặn. Tôi lúc đó cũng thêm một cái áo dài hàng này để diện nhưng không có tiền, vì tháng nào lĩnh lương ra cũng đưa cho U tôi hết để phụ tiền chợ trong nhà, chỉ giữ lại vài trăm để tiêu vặt, đi xe buýt hay xe lam đi làm. Sau này lập gia đình có tiền muốn sắm gì cũng được thì lúc đó lại mê hàng tơ hiệu Hồng Hoa quá rồi, không thích mặc hàng nào khác. Tháng nào cũng phải ghé tiệm này ở chợ Bến Thành lụa hàng và màu mới ra. Bây giờ nghĩ lại vẫn tiếc cả trăm chiếc áo dài tơ đủ màu, từ màu mỡ gà đến màu vàng tươi, màu rêu đậm rêu nhạt, màu dưa cải, màu mận chín, màu rượu chát và cả màu đen nữa, đẹp tuyệt trần và mềm mại không thua gì lụa Thái, lụa Pháp.



Lúc chị Thảo lên chơi là đúng mùa hoa Cẩm Tú Cầu (Hydrangea) đủ loại nở tung bừng. Ngày ngày hai chị em tôi đi trong xóm ngắm hoa này của hết nhà này qua nhà khác, trưa chiều tròn nắng thì lại thơ thẩn ở vườn lan. Qua mùa Xuân rồi nhưng vẫn có nhiều loại hoa nở mùa Hè như *Epidendrum embreii*, *Stenocoryne aureofulva*, *Smitinandia* (Mã Lai trắng), *Smitinandia helferi* (Mã Lai vàng), *Isochilus aurantica*, *Encyclia mariae*...



*Epidendrum embreii*



*Stenocoryne aureofulva*



*Smitinandia helferi*



*Encyclia mariae*

Lan cây nào cũng đẹp, cũng đáng nhìn nhất là lúc đang nở hoa, nhưng cây lan *Encyclia mariae* thì chị Thảo mỗi lần ra đến phòng khách là phải đi thẳng đến cái bàn nhỏ chỗ tôi bày cây lan lạ đứng lặng ngắm một hồi rồi mới ghé mắt đến những cây khác.

Chính tôi là chủ của hoa mà từ lúc nở cây hoa đến giờ là hơn một tháng rồi mà vẫn còn chưa chán. Vì trải qua mấy chục năm trồng lan đây là lần đầu tiên tôi biết đến và trồng loại lan này. Hai năm trước tôi có cây lan quý *Encyclia citrina* trồng được bảy năm, săn sóc giữ gìn cẩn thận. Mùa Hè đó mang ra treo ngoài vườn, lan bị mấy con sóc tai quái gặm hết một nửa, rồi yếu dần yếu mòn đi mà chết. Tiếc quá tôi đi đến tiệm lan Seattle Orchids định tìm cây khác thay thế, họ không có cây lan tôi muốn nhưng đưa ra cây *Encyclia mariae* bảo là cây này có bà con họ hàng với cây kia, chỉ khác là hoa nọ màu vàng còn hoa này thì màu trắng, và cũng có hương thơm.



Nghe êm tai lại thấy lan lạ, tôi mua một cây 27 Mỹ Kim, nghĩ đi nghĩ lại, nghĩ tới nghĩ lui lại bỏ tiền ra mua thêm cây nữa cho chắn chòi. Lúc mua mỗi cây chỉ có 3 cái củ lớn bằng củ hành chúng ta thường làm dưa hành mỗi khi Tết đến, mỗi củ có từ hai đến ba cái lá dài khoảng 5 cm, cây trồng sao chậm lớn đến sốt cả ruột, lan không cần tưới nước nhiều, mỗi tuần chỉ cần tưới từ hai đến ba lần là đủ. Hè năm nay hai cây cùng có cây con nhú ra, cùng lúc là nụ hoa cũng thấy xuất hiện, tôi tưới nước thêm, cứ tưới một ngày rồi nghỉ một ngày, cây lớn thấy rõ, cành hoa thì vươn ra dài gấp năm chiều dài của lá, mỗi cành đeo ở đầu hai ba cái nụ mập dài như quả trám (cà na).



Rồi hoa nở, hoa có 5 cánh màu xanh ngả qua vàng trông giống như cánh hoa Móng Rồng (Ylang Ylang), nhưng cái lưỡi hoa lại dài gấp ba gấp bốn những cánh hoa kia, và lớn trông như cái hoa loa kèn, màu trắng, trong họng có những tia màu xanh lá cây. Tóm lại, giò lan thì rất nhỏ, mà cành hoa rất dài, và hoa nở ra rất lớn, trông không thấy có sự cân bằng, không thể nào tả cho đúng được, cho chính xác được, xin người đọc nhìn ảnh kèm theo bài.

Chị Thảo sau mấy ngày ngắm cây hoa này nở, cuối cùng không cưỡng lại sự cám dỗ, rủ tôi đi đến Seattle Orchids xem có tìm được cây nào giống như vậy không. Tôi cũng muốn đi nên hai chị em lên đường, kết quả là chị Thảo mua hết 4 cây *Encyclia mariae* mà tiệm đó có. Nếu họ còn nữa tôi nghĩ chị cũng sẽ vơ hết cho gọn, đang mê lan này thì chắc chực cây mới thoả mãn được cơn nghiền.

Ngày về lại Florida, chị Thảo cũng linh kinh bốn cái va li. Một cái đựng quần áo, và ba cái kia chứa đầy 50 cây lan vừa mua vừa lượm lặt trong vườn của tôi trong những ngày hai chị em xum vầy. Người nghiện lan mà đi chơi xa về mà còn mang theo được một mớ lan đáng kể như vậy thì thật là chỉ có trong mơ.

Một tuần sau chị Thảo về thì tôi có khách quý là chị Đặng Hoàng Mai, Hội Trưởng Hội Hoa Lan Việt Nam và phu quân ghé chơi trên đường của chị và gia đình du lịch rong ruổi từ tiểu bang Oregon, Washington của Mỹ, qua miền Trung của Canada và từ đó trở về Mỹ. Tuy đường xa như vậy nhưng con trai áp út của anh chị là cháu Vinh cũng ráng ghé Seattle cho chị Mai có dịp thăm vườn lan của tôi. Chị Mai và tôi cứ ở ngoài vườn xem hết cây lan này đến cây lan khác, lại được cháu Vinh và vợ của cháu rất mau mắn và ân cần, sau bữa cơm trưa thanh đạm gồm có cá kho, canh đậu hũ nấu với giò sống, hẹ bông xào tỏi... hai vợ chồng cháu lo dọn dẹp, tôi mới định đứng đến chén đĩa phụ cái này cái kia là các cháu bắt lên ngồi chơi nói chuyện với anh Vi, chị Mai và bà xui gia của anh chị, cháu Vinh luôn miệng nhắc:

*“Cô lên ngồi chơi nói chuyện với má con đi cô.”*

Chuyện giữa chị Mai và tôi chỉ là những chuyện liên quan đến mấy cây lan, mà chuyện lan thì bao nhiêu giờ mà nói cho đủ, cho xong. Chị em tôi cuối cùng cũng phải ôm nhau từ giã, hẹn gặp lại vào dịp Tân Niên tôi xuống Little Saigon hay năm tới chị Mai sẽ có dịp đi hướng khác của Canada và ghé vườn tôi lần nữa.

Xin hẹn và hy vọng gặp lại các bạn trong Tâm Tình Tây Bắc Seattle tháng 9, 2014.

**Phạm Hảo** - Seattle