

Tâm Tình Tây Bắc Seattle Tháng 1-2018: Ăn Tết

Bà Nhân vừa đi chợ về, ông xích lô phụ xách vào trong hiên nhà bốn cái giỏ lớn. Thường ngày bà đi chợ thì cả rau cá, thịt thà, thứ này thứ kia chỉ cần một cái giỏ là đủ. Và một tháng ba mươi ngày là bà đi bộ, đi chợ, đi về giỏ có đầy có nặng đến đâu bà cũng toàn cuộc bộ, từ nhà bà lên đến chợ Đầm là chợ lớn nhất của tỉnh Nha Trang cũng chỉ mất có nửa tiếng. Chợ Xóm Mới cũng khoảng nửa tiếng, chợ Phường Củi thì mất 20 phút. Hôm nay là ngày 20 tháng Chạp, Tết gần kề nên bà mới phải đi lên mãi chợ Đầm để mua rau củ làm món dưa món, cùng măng khô, mộc nhĩ, miến, mỡ để sửa soạn ăn Tết, các thứ chứa đầy trong bốn cái giỏ, vì thế nên các bác xích lô dịp này mới kiếm tiền cho gia đình ăn Tết được.



Bà vào nhà sau uống một cốc nước lọc lớn cho lại sức, rồi ra hiên từ từ mang từng hai cái giỏ vào một lần. Những thứ đồ khô như măng miến bà bỏ vào cái thúng treo trên trần bếp để phòng chuột bọ. Rau củ để làm dưa món thì để tạm trên cái chõng tre, chờ mấy cô con gái đi học đi làm về rồi mẹ con xúm lại cắt, tía hoa, phải làm cho xong tối nay để sáng mai là mang ra phơi nắng. Năng Xuân có gió nhẹ vào dịp cận Tết như thế này là chỉ cần hai nắng là các thứ sẽ khô hết rồi.

Rồi bà lôi ở một cái giỏ khác ra một miếng mỡ lớn, nặng cả kí lô. Bà nhúm bếp than, rửa miếng mỡ, để cho ráo nước, rồi bắt đầu thái nhỏ như hạt lựu, bỏ vào cái chảo lớn, chờ than hồng, bếp nóng là bắt đầu thắng mỡ. Mỡ thắng xong, lọc lấy nước mỡ là bà sẽ chứa trong cái hũ sành lớn, đặt trong garde manger (chạn giữ thức ăn hồi xưa lúc chưa có tủ lạnh). Mỡ này bà sẽ để dành dùng suốt ba ngày Tết. Mấy ngày này trừ ngày Mồng Một Tết ăn chay thì không dùng mỡ, còn thì từ ngày 23 Tết là ngày đưa Ông Táo, ngày Ba Mươi đón ông bà và từ ngày Mồng Hai Tết trở đi là ngày nào cũng cần mỡ để xào nấu. Bà đã tính nếu sáng Ba Mươi Tết đi chợ cuối năm mà mỡ rẻ là bà thế nào cũng mua thêm thắng lên để dành. Tóp mỡ, nhà Bà không khi nào ế, để dành dùng để rang cơm, kho cá, xào rau muống, rau giá.



Hôm nay có tóp mỡ nên bà đã mua một mớ cá cơm để kho. Tóp mỡ đã được trộn vào với cá trước khi kho nhưng vì lần này món tóp mỡ dồi dào nên cá kho xong sẽ được rắc vài muống lên nữa. Còn cái chảo to đang thắng mỡ, thì sau khi lấy tóp mỡ và mỡ ra xong, bà không rửa chảo, mà dùng chảo này xào rau muống với giá và tỏi. Chiều nay có món cá hô rán và món bắp cải xắt nhỏ trộn xôi. Nhà bà

Nhân ngày thường hai bữa cơm chỉ giản dị thanh cảnh có vậy. Muốn ăn sang hơn tí nữa như

thêm thịt vào thì tháng chỉ được một đôi lần, thêm nữa thì thật là không đủ sống. May mà ở vùng biển Nha Trang nên cá tươi đầy đủ. Hôm nào biển êm cá rẻ thì nhà bà được ăn những món cá đắt tiền, cá lớn như cá bống mú, cá thu, cá hồng, cá chêm. Còn hôm nào biển động cá hiếm nên đắt thì bà đi chợ về trong giỏ chỉ có cá com, cá hổ, cá liệt.

Ngày thường thì ăn uống giản dị thế nhưng mấy ngày Tết thức ăn trong nhà bà phải dồi dào, đầy đủ không kém ai. Bà nhớ lúc còn bé bà thường nghe ông cụ sinh ra bà nhắc nhở hai bà chị lớn của bà mỗi lần Tết đến:

“Quanh năm thì ăn uống qua loa thế nào cũng xong các con ạ, nhưng ngày Tư ngày Tết thì trong nhà phải đầy đủ, sung túc đừng để thiếu thốn mà đâm xui xẻo ra, cả năm làm ăn không phát tài, thịnh vượng đâu đấy .”



Mà đâu phải chỉ mình nhà bà ngày Tết mới rộn ràng lo chứa thức ăn thức uống đầy đủ, sắm sửa thứ này thứ nọ, mà tất cả mọi người ai ai cũng vậy. Những ngày gần Tết là chợ búa đông đảo hẳn lên, những cửa hàng trên phố, trong chợ, những sạp trái cây, sạp rau củ cũng khác hẳn ngày thường, hàng hoá chất ụ lên chờ người mua. Không khí chợ thấy rộn rịp, bận rộn, vội vã, hình như ai cũng ra phố ra đường, chen chúc nhau, sẵn sàng để vung tiền ra mua sắm.

Thắng hết chảo mỡ, ròi kho cá và xào rau xong, bà ngồi nghỉ mệt, chờ bốn cô con gái đi làm đi học về, ăn cơm xong là bắt tay vào việc làm dưa món. Chiều nay là chiều Thứ Bảy nên tất cả ở nhà. Bà Nhân cầm cốc nước, vừa uống từng ngụm nhỏ vừa tính toán trong đầu những thứ bà đã có và những thứ bà cần sắm sửa thêm. Bà đã có một nhánh mai rừng cao đến trần nhà, năm nào chú Bảy bán than cũng để dành bán cho ông bà cành mai đẹp. Mai trên rừng vùng Diên Khánh nhiều vô số, mùa này thì chú Bảy vừa lên rừng làm than, vừa chặt mai rừng về bán cho những thân chủ mua than quanh năm của chú. Ở Chợ Đầm góc đường Phan Bội Châu, chú cũng xin bà chủ tiệm cho ghé một góc để thím Bảy và đưa con gái đứng bán mai. Chỉ mấy ngày Tết thôi mà gia đình này kiếm được bộn tiền, dù có phải vất vả thức khuya dậy sớm vài ngày. Năm nay khi cho người vác cành mai đến nhà bà Nhân, chú Bảy còn gửi biếu ông bà một giò hoa Giáng Hương thật lớn chú mới gỡ được ở trong rừng, vì một lần ghé qua nhà bà Nhân thu tiền than, chú thấy cạnh bờ giếng có treo chục cây lan đủ loại gồm có Hoàng Thảo Thạch Hộc, Ngọc Điểm, Giáng Hương, Ý Thảo, Hạc Đỉnh. Chú nói liền:



“Em đâu biết anh chị Hai thích mấy cây ‘chùm gửi’ này. Trên rừng chỗ em đi làm than thiếu giống gì, em thấy có nhiều bụi lớn gấp mấy lần mấy bụi này. Bữa nào than ít, rảnh em lấy cây khèo, khèo trên cây xuống một bụi thiệt lớn, mang về cho anh chị treo, ngắm chơi cho vui.”

Bà Nhân lâu lắm chẳng thấy chú Bảy mang mấy bụi “chùm gửi” đến, tưởng chú quên, ai ngờ chú để dành đến Tết mới mang trên rừng về. Cho thằng con trai mang đến, ông bà Nhân hôm nhận được cây lan Giáng Hương lớn hơn hết các bụi lan có sẵn ở nhà. Hai người cảm động lắm, vừa ngắm cây lan quý vừa khen vợ chồng chú Bảy là người chân chất thật thà, tết nhất bận rộn bán buôn như thế mà không quên lời hứa.

Bà Nhân đi xuống cuối vườn sau, cạnh hàng dừa Xiêm được trồng làm hàng rào giữa nhà bà và con hẻm. Loại dừa này chỉ cao hơn đầu người, nhưng đã ra nặng trĩu những trái. Cạnh hàng dừa là bụi chuối sứ được gần hai chục gốc, chũm chít ba buồng chuối, những trái chuối tròn, mập, mạnh khỏe. Bà ngược lên đếm, tổng cộng bà có được gần bốn chục buồng chuối, dù chỉ tính những nải đầy đặn thôi, vậy là đủ để cho bà dùng trong dịp Tết.

Tết năm nay, quà bà Nhân biếu họ hàng, bạn bè, hàng xóm sẽ là hai nải chuối sứ cây nhà lá vườn, nửa ký mứt chùm ruột, trừ đường ra phải mua thì cây chùm ruột cũng là từ nhà trồng. Mấy năm trước bà làm bánh chưng mang biếu, nhưng nhìn quanh nhà trong xóm thì ai không gói bánh chưng cũng làm bánh tét, nên năm nay bà chỉ gói hơn hai chục cái bánh chưng đủ ăn trong nhà thôi. Người nào thân tình hơn như ông bà Khuông, ông bà Kính thì bà thêm vào chai rượu nếp than bà làm lấy. Nghĩ đến mứt chùm ruột, bà tính xong dưa món rồi thì ngày mai là ngày Chủ Nhật. Mẹ con bà phải lo hái chùm ruột xuống mà làm mứt ngay vì bà thấy nhiều quả đã to và vàng đậm rồi, chín quá như thế thì quả chùm ruột bớt chua và khô nước, làm mứt không được dẻo.

Cơm nước xong xuôi bà Nhân nhờ ông Nhân ra hái hai quả đu đủ xanh để vào đĩa cho Dung là cô con gái út cầm dao băm vài lát nhẹ trên vỏ cho nhựa tươm ra bớt. Xong mới gọt vỏ,



tia hoa. Cây đu đủ Tây đây những quả lớn và dài, có mấy quả hườm hườm bà để dành trên cây để ngày ba mươi Tết mới hái vào bày bàn thờ. Mỗi người một tay, chẳng mấy chốc cái mẹt lớn được trải đầy những lát đu đủ xanh lạt, những lát củ cải trắng muốt như tuyết, những lát xu hào tươi và chắc, điểm vào là những lát cà rốt màu cam, tất cả được cắt một cách khéo léo mỹ thuật với những cạnh có răng cưa, hay tia hoa tròn.

Sáng Chủ Nhật, cả nhà dậy thì Vân đã nấu xong nồi cháo đậu xanh ăn với đường cát vàng để lót dạ. Ăn cháo xong là bốn cô con gái bắt tay vào làm mút chùm ruột. Cái vụ hái chùm ruột từ trên cây xuống thì phải nhờ cậy đến Dung. Cô này còn nhỏ nhất nhà mà tính tình cẩn thận, kiên nhẫn, điềm đạm, làm việc gì cũng kỹ càng. Trước khi bắt tay vào việc, cô cẩn thận kéo nước từ giếng lên tưới cho hết hai chục cây lan đang treo ở mấy cành của cây chùm ruột, tưới xong cô mới xách hết từng cây lan treo ra ở những cây dứa cây na. Trước khi leo lên thang để trẩy chùm ruột, cô còn đưa mắt nhìn lần cuối xem có cây lan nào còn sót lại không rồi mới đứng trên thang lầy, lựa từng trái già và to đều nhau. Đứng lên leo xuống cái thang gần cả ngày như vậy chứ không chỉ vài tiếng đồng hồ thôi mà không mở miệng than mệt, chỉ chăm chỉ làm việc. Mỗi lần hái được lưng rổ Dung lại nhảy xuống, mang đến đưa cho cô chị kế là Hảo, rồi lại leo lên thang đi hái tiếp. Hảo có một cái mâm gỗ lớn và một cái đĩa sành dùng để chà chùm ruột, chùm ruột bỏ vào mâm từng nắm một, rồi dùng đĩa đè lên, chà vòng tròn cho dập nước chua ra sơ sơ, nhưng không được làm nát, chùm ruột phải được chà đều tay thì lúc mút sên xong, trái mút chùm ruột mới mọng đường và tròn trịa.

Chùm ruột chà xong để qua một cái rổ, Vân là cô chị lớn nhất nhìn qua ước lượng được trên một kí lô rồi thì mới đi bung cái lò than ra sân, nhúm than. Trong khi chờ than hồng, Vân cẩn thận cân chùm ruột, cân đường, trộn đều đường với chùm ruột rồi bắc cái chảo lên bếp, canh cho đường vừa chảy là cô gọi cô em kế là Thảo. Cô này yếu ớt, không làm được những việc nặng như cô chị và hai cô em, nhưng khéo tay. Việc của cô lúc này là chỉ việc ngồi trên cái đôn, trước mặt chảo mút đang sôi, cầm cái muỗng lớn đảo nhẹ nhàng cho quả chùm ruột nào cũng ăn đường đều. Sên như vậy đến khi nào nước đường đã thấm vào hết những quả chùm ruột rồi, gần cạn khô là xong. Vừa sên mút Thảo vừa ung dung đọc quyển truyện Yêu của Chu Tử.



Vân sau khi giao chảo mút cho Thảo rồi thì lại lẳng xẵng vào bếp giã cho mấy cô em một chén muối ớt để cạnh Hảo, để lâu lâu một cô nghỉ tay, ghé qua, chấm chum ruột với muối ớt, xuyết xoa, nhăn mặt nhăn mũi vì chua, vì cay. Thế nhưng chỉ một loáng là chén muối ớt đã hết, Vân vừa đi làm thêm muối ớt nữa, vừa bảo bà Nhân:

“Mấy con bé này nó ăn chum ruột trừ cơm rồi, trưa nay chắc khỏi nấu cơm trưa, còn cháo đậu xanh sáng nay với cơm nguội với cá cơm kho hôm qua, ai đói bụng thì ăn qua bữa như vậy là được rồi U ạ. Hôm nay nhà mình ráng làm cho đủ mười lăm ký mút này đi, Dung nó hái xuống được cả thau to rồi, mà còn bao nhiêu quả trên cây nữa.”

Bà Nhân gật gù đồng ý với con gái, nghĩ thâm con bé này cũng bắt đầu biết thu xếp công việc trong nhà. Bà lại tính toán tiếp, cỡ đưa ông Táo về Trời bà chỉ cần con gà mái đã có sẵn là đủ làm mâm cỗ. Ngày ba mươi Tết cỡ đón Ông Bà về ăn Tết thì có hai con vịt nhà nuôi. Vì bà kiêng không ăn thịt vịt đầu năm nên năm nào cỡ cuối năm bà cũng nấu mấy món vịt, bà bắt một con thật béo nhờ chú Dzúng người Móng Cái quay hộ. Một con bà ninh với măng khô, một đĩa bống xào thịt thăn vịt và lòng vịt, thêm bánh chưng dưa món nữa là được mâm cỗ thịnh soạn.

Ngày Mùng Một Tết bà nấu xôi, làm chè trôi nước, xào một chảo miến lớn với rau và một nồi kho chay để ăn cả ngày. Mùng Hai Tết thì đã có nồi cá thu kho với thịt ba chỉ, nồi thịt kho trứng với nước dừa nồi măng hầm chân giò.



Đến ngày mùng Ba tiễn Ông Bà đi, bà sẽ lại bắt một con gà trống và một con nhà mái. Con gà trống thì luộc nguyên cả con để lấy đôi chân gà mang qua cụ Tổng nhờ cụ xem một quẻ bói chân gà đầu năm, con gà mái bà làm gà tiềm với táo Tàu, hạt sen, bạch quả, lòng gà thì xào miến, còn có thịt ba chỉ khìa và còn có bao nhiêu món nữa... Các thức ăn cho Tết như thế coi như đã tạm đủ, trái cây thì nhà đã có sẵn chuối

và dừa bà chỉ cần mua thêm cam, xoài, cặp dưa hấu nữa là xong.

Và khoảng vài ngày là hai cậu con trai của ông bà sẽ về. Cả gia đình bà lại được hưởng cái cảnh đoàn tụ trong không khí thiêng liêng và ấm cúng của những ngày đầu năm mới. Chỉ tưởng tượng cả gia đình quây quần canh nồi bánh chưng, các con vui vẻ chuyện trò ăn bánh, ăn mút suốt đêm chờ nồi bánh chưng chín là lòng của bà dù chưa Tết đã rộn ràng ấm áp hẳn lên.

Xin chúc các bạn một năm Mậu Tuất An Khang và Thịnh Vượng, và hy vọng gặp lại các bạn trong Tâm Tinh Tây Bắc Seattle Tháng Hai, 2018.

Phạm Hảo