

Tâm Tình Tây Bắc Seattle Tháng 11-2018

Lễ Tạ Ơn

Suốt một tuần của Lễ Tạ Ơn vào cuối tháng Mười Một, cháu ngoại gái Vân Tràng của tôi được nghỉ học ở nhà. Thế là tôi có bạn chơi từ sáng đến chiều, ngày nghỉ, tôi để cho cháu ngủ thẳng giấc, no mắt, khi nào muốn dậy thì dậy, sau đó bà cháu mới bắt đầu “phá”.

Thứ dậy thì việc thứ nhất là cháu đi thẳng xuống bếp tìm bà, ôm bà một cái. Rồi hai bà cháu mở tủ lạnh tìm món gì để ăn lót dạ, nếu không có gì thì tôi hỏi cháu muốn ăn khoai lang hay cơm nếp là hai món cháu rất thích. Khoai thì mau chín, chỉ cần 4 phút bỏ vào microwave là xong, cơm nếp thì phải chờ khoảng nửa tiếng.

Ăn sáng xong hai bà cháu vào sunroom tưới lan, có một người nhỏ đi theo giúp nên tôi làm việc mau lắm, cháu cứ lần lượt mang từng cây lan đưa cho tôi, tưới xong



thì cháu mang treo lại ở chỗ vừa lấy ra. Hai bà cháu làm việc rất ăn ý với nhau, vui vẻ, tràn trề những tiếng cười hạnh phúc.

Mùa này lan đang ngủ, chỉ có một hai cây có hoa nở nên chúng tôi chỉ lo tưới thôi chứ không có dịp ngắm nhiều. Cháu mới chín tuổi nên chưa biết gì về cây cối, thấy cái gì, lạ mắt thì lấy làm thích thú. Khi tưới đến cây hoa cá vàng thì cháu rú lên, ngạc nhiên vì chậu hoa đầy những đóa hoa vàng rực rỡ, hình dáng giống hệt như những con cá vàng đang bám vào cành lá. Cây này để trên cao, lại to, cành lại dài và rũ xuống nên tôi phải vào phòng khách bung ra. Cháu cứ đeo theo chân tôi, xuýt xoa khen cây hoa lạ và đẹp quá, chưa từng thấy. Nghe cháu nói thế, tôi nghĩ thâm, mới chín tuổi thì chưa từng thấy là đúng quá rồi.



Buổi sáng bà cháu tôi cứ loanh quanh với cây cối, chỉ có mấy hôm thôi mà cháu tôi học được bao nhiêu thứ về cây cỏ, mà cháu cho là một *Kỷ Niệm Vui* giữa hai bà cháu. Tôi và hai đứa cháu ngoại thường gọi những giây phút vui buồn bên nhau là những *Kỷ Niệm Vui* và những *Kỷ*

Niệm Buồn. Có lần tôi hỏi hai anh em nó kể cho bà mấy cái *Kỷ Niệm* này thì các cháu nói:

“Kỷ Niệm Vui là bà cho đi ăn cà rem, bà làm bánh, bà mua chocolat với kẹo, về dầu đi lên bố mẹ cho hai đứa ăn, bà dắt ra chợ cho hai đứa muốn ăn, muốn mua gì thì mua tha hồ.”

Tôi hỏi thử:

“Không biết mình có Kỷ Niệm Buồn nào không nhỉ?”

Hai đứa thi nhau trả lời:

“Có bà ơi, lúc hai đứa cãi nhau bà bắt đứng úp mặt vào tường đó bà.”

Kỷ Niệm đó buồn thật!



Trở lại vụ tưới cây, buổi sáng đó, chúng tôi đang tưới, cũng đã gần xong rồi. Tôi đang ngồi gần chậu nước để chờ cháu đưa lan cho thì thấy cháu cứ cầm khúc gỗ nhìn một cách chăm chú, trên miếng gỗ đó tôi có gắn hai cây lan tí hon, một cây là *Aerangis punctata* và cây kia là cây *Sophronitis cernua* var. *amarela*. Cây *Sophronitis* này tôi đã có bấy năm nay rồi, nhưng chưa một lần nào ra hoa. Lúc đó tôi mua của H&R Orchids ở Hawaii, có ba cái lá mà phải trả 75 đô la. Chịu trả tiền như vậy là vì họ nói cây này ra hoa màu vàng chứ không phải màu cam như những cây *Sophronitis cernua* khác, có thêm cái chữ “amarela” ở sau chữ “cernua”, nên mới đắt gấp mấy lần những cây màu cam.

Còn cây *Aerangis* thì mua của Tropical Orchid Farm. Tôi thích loại lan xuất xứ từ Phi Châu này, nhỏ xíu và không cần nắng nhiều vẫn ra hoa, nhỏ lắm nên tôi mới phải gắn cùng vào với cây

Sophronitis Cernua
Mineira-Varietade
Amarela
Foto e Cultivo :
Jorge Luis Avila



Sophronitis để nó không bị lạc, hoặc tôi không trông thấy có khi quên tưới.

Vân Tràng cầm hai cây lan nhìn xong, rồi đưa cho tôi:

“Bà ơi, bà nhìn cây này nó có cái gì dính vào, em thấy nó giống con bug.”

Bug tiếng Mỹ dùng để gọi mấy con côn trùng. Tôi nhìn xuống, không thấy “bug” đâu mà đó là cái nụ hoa của cây *Aerangis*, sở dĩ cháu Vân Tràng nhìn giống con “bug” vì nụ hoa hình tam giác, lại có cái đuôi thật dài cuộn tròn lại, như cái vòi của con bướm.

Tôi mừng quá:

“Không phải con gì đâu, đây là cái nụ hoa. Em giỏi thật, mắt tinh quá, nhìn thấy cái nụ hoa này, không có em thì mắt bà chắc chẳng nhìn thấy đâu.”

Con bé sung sướng cười hân diện. Khám phá ra được cái nụ hoa mà hai bà cháu mừng như lúc ông Columbus khám phá ra Châu Mỹ. Tươi cây xong rồi, khi vào bếp bận rộn làm món thạch ba màu mà vẫn hào hứng nói chuyện về vụ cháu tìm thấy cái nụ hoa của cây *Aerangis punctata*.

Còn một ngày nữa là đến ngày Lễ Tạ Ơn, con gái tôi đi làm về là vào bếp bận rộn làm các món bánh cho bữa tiệc. Mặc dù đã sửa soạn mua các thứ để nấu, vậy mà đôi khi soát lại vẫn thấy thiếu món này món nọ. Thế là bà cháu tôi phải ra tay đi chợ mua mấy thứ thiếu đó.

Hai bà cháu bỏ tiền vào túi, lấy giỏ, lên đường. Trên đường ra chợ, Vân Tràng hỏi tôi:

“Bà ơi, ngày mai mình được ăn tiệc rồi, mẹ nấu ngon lắm, khi ngồi xuống ăn, bà sẽ ăn món gì trước nhất?”

Tôi biết ý cháu hỏi là món nào là món bà thích nhất trong bữa tiệc. Tôi trả lời:

“Miếng đầu tiên bà ăn là món nhồi trong bụng con gà tây, món này bà thích kiểu mẹ con nấu lắm, có hạt dẻ thơm, năm nào bà cũng chờ ăn món này. Sau đó bà sẽ ăn hai cái cánh gà nướng thật là giòn, vậy là đủ. Rồi mới đến món khoai lang trộn với trái thơm, dứa, rắc marshmallow lên trên đem nướng cho vàng, cuối cùng là bà chờ đến lúc được ăn bánh mẹ làm, nhất là pecan pie.”

Con bé xuýt xoa:

“Ngon quá bà ơi, bà nói làm em thèm chảy nước miếng.”

Tôi từ xưa không thích và rất sợ món gà tây. Khi nào được ai mời ăn, chẳng khi nào muốn đụng đến, chỉ ăn những thứ phụ như khoai, rau, sà lách vớ vẩn cho xong. Nhưng từ lúc ở với con gái, mỗi lần vào dịp lễ này cháu lãnh phần nấu, sửa soạn rất công phu. Bữa ăn của ngày Lễ Tạ Ơn thành ra một bữa tiệc ngon được cả nhà mong chờ suốt một năm, nên từ đó tôi thích món gà tây con gái tôi làm, và cũng nôn nao, như các cháu nhỏ, chờ đợi bữa tiệc này.



Bắt đầu ngày Chủ Nhật, trước lễ bốn ngày là cháu đã lo làm những món bánh pies người Mỹ thường ăn vào dịp lễ này như “Apple pie” là bánh nhân táo, bánh này lại phải làm hai loại vì nhà nhiều người, mỗi người thích một loại khác nhau. “Pumpkin pie” là bánh bí đỏ, “Cheesecake” là bánh làm với phó mát, “Key Lime Tart” là bánh làm với loại chanh nhỏ xúu gọi là “Key lime”, và “Pecan pie” là bánh làm với hạt “pecan”, ta gọi là hạt óc chó.

Món bánh Pecan pie là món tôi thích nhất, khi nào cháu cũng phải làm hai cái, một cái cho cả nhà ăn trước lễ, còn một cái để dành cho bữa tiệc. Những cái vỏ của những loại bánh kể trên cháu không mua vỏ làm sẵn ở ngoài tiệm, mà cẩn thận nhồi bột với bơ loại ngon thật kỹ, cán bột đi cán bột lại nhiều lần, nên khi bánh nướng xong, bột rất xốp. Khi nhồi vỏ bánh, cháu không làm nhiều, chỉ cho đủ để làm cho đủ ba cái bánh một lần thôi. Vì thế những cái vỏ bánh làm ở nhà không nặng chình chịch từng mảng bột như ở tiệm, tôi thường vất đi không ăn. Vỏ bánh nhà làm thơm, xốp, nhẹ, lúc ăn không muốn bỏ đi một tí nào.

Trước ngày lễ, hôm nào đi làm về con gái tôi cũng chăm chỉ o bé làm mỗi tối một món bánh. Vì đến ngày lễ, lúc ăn những cái bánh này, chúng tôi còn có một trò chơi là tất cả mọi người ăn cùng một thứ bánh một lần, sau khi ăn hết tất cả mọi loại bánh, mọi người cho điểm, phê bình cái bánh ngon, cái bánh dở thế nào, món bánh nào bị nhiều người chê nhất thì năm tới không thấy xuất hiện trên bàn tiệc nữa.



Chúng tôi cùng những người khách được mời hôm ấy ai cũng đều mong chờ giờ phút nếm bánh này. Năm nào cũng thế, bánh Pecan pie, bánh Apple pie, Pumpkin pie vẫn được mọi người khen ngon, đồng ý cho điểm tốt, có nghĩa là sang năm con gái tôi vẫn làm mấy món bánh này, cộng thêm những loại bánh mới khác.

Món chính là món gà Tây thì tối ngày Thứ Ba con gái tôi mới bắt đầu làm. Mới đầu là pha muối với buttermilk là loại sữa đã lấy hết bơ ra rồi, ngâm con gà Tây trong đó một đêm cho thịt gà được thấm muối và sữa, sau đó mang ra rửa sạch, lau khô, bỏ lên khay, không đậy, để trong tủ lạnh một đêm, cách này làm cho da gà Tây khi nướng lên sẽ giòn.

Buổi sáng ngày lễ gà Tây được nhồi với “stuffing”, thường thì người Mỹ nhồi gà Tây với xúc xích, ruột bánh mì, hành Tây và cần. Chúng tôi làm theo ý của mình là cho thêm rất nhiều hạt dẻ, thịt ba chỉ muối, gan và mề gà xắt nhỏ, ruột bánh mì ngâm trước trong sữa béo, trộn thật nhiều tiêu. Vì thế nên tôi thích ăn nhất là món nhồi này, nhất là khi ăn trúng miếng hạt dẻ thơm và bùi. Ngồi vào bàn, món đầu tiên là tôi xúc một thìa lớn món này để trên đĩa, nhai nha ăn, để thưởng thức vị bùi béo của hạt dẻ và gan, sau đó tôi mới ăn đến món đậu, món bắp, món khoai lang.

Con rể tôi là người lãnh việc cắt con gà tây, khi nào cũng để riêng hai cái cánh dòn rụm ra đĩa riêng cho tôi vì biết tôi chỉ thích ăn cánh. Tôi nghĩ là trong nhà này cũng chẳng ai thích ăn món này ngoài tôi ra, nhà tôi thuộc thế hệ *Nhất Phao Cầu Nhì Đầu Cánh* nhưng lại rất ghét ăn da gà, chỉ ăn thịt trắng mà thôi. Cộng với món nhồi hạt dẻ và cánh, thêm một phần nữa tôi thích ăn là phần bụng dưới của gà Tây, chỗ này là đường để nhồi nhân vào, có mỡ và thịt lại mỏng, nên thấm nhiều gia vị. Sau khi ăn xong cánh, tôi vào bếp cắt cái phần này, xắt nhỏ ra những miếng vừa ăn, bỏ vào chén mang ra đổ vào đĩa của mình. Con gái tôi ngồi bên cạnh, thấy tôi ăn ngon lành nên với tay bốc một miếng, xong lại bốc thêm một miếng nữa, gật gù khen ngon rồi hỏi tôi dưới bếp con gà Tây còn có cái phần bụng dưới này nữa không, mẹ cắt thêm nữa lên đây mình cùng ăn, ngon quá.

Năm nay tiệc của Lễ Tạ Ôn bắt đầu lúc một giờ, kéo dài đến bốn giờ mới xong, khách về, chúng tôi dọn dẹp tất cả thức ăn còn thừa và những cái bánh xuống bếp, để đó chứ chưa cất vào tủ lạnh, vì biết là sẽ có một đợt ăn thứ nhì nữa vào lúc khuya, trước khi đi ngủ. Bữa ăn thứ nhì này, khi nào ta cũng cảm thấy thức ăn ngon hơn lúc sớm, có lẽ vì thức ăn không dọn ra bàn nữa mà ai muốn ăn gì thì tự làm cho mình một đĩa, hay là không phải bận rộn nói chuyện với người này người nọ, chỉ chăm chú thưởng thức món ăn nên mới nhận ra được cái ngon? Sau đó mọi người trong nhà ai lười và mệt vào giường đắp chăn ngủ, ai sợ lên cân vì ăn nhiều thì phóng ra đường đi bộ. Tôi cũng muốn đi ngủ trưa lắm nhưng khổ vì cái tội tham ăn, lại “hảo ngọt”, bao nhiêu cái bánh mặc dù lờ đờ không còn nguyên vẹn nữa nhưng trông vẫn còn hấp dẫn lắm. Tất cả đang xếp hàng chờ tôi trên bàn, nên tôi quyết định là nếu muốn ăn bánh nữa thì phải ra đường cho tiêu bớt mỡ.

Tôi pha một ấm trà ướp sen, uống một tách lúc còn thật nóng cho đỡ ngán thức ăn, rồi đi thay quần áo thể thao, nai nịt mũ áo cho đủ ấm, ra đường hăng hái đi bộ luôn hai tiếng đồng hồ. Về đến nhà, đi tắm, thay quần áo thông thả, vào bếp rót một tách trà nóng, uống vài ngụm lấy sức. Xong tôi đi lấy cái đĩa, đến chỗ để bánh, cắt một miếng Pecan pie có những hạt pecan thơm dòn dính với nhau bằng một lớp đường caramel óng ánh, nằm trên lớp nhân màu mã não, có mật, có đường, có bơ quyện lại với nhau, trông như món chè bà cốt nấu đường vàng, nhưng cái nhân này đặc sệt, được ôm ấp bằng lớp vỏ bánh dòn và thơm. Tôi xúc miếng bánh có đủ pecan, nhân bán và vỏ bánh, bỏ vào miếng, ngậm lại, từ từ để cái vị ngọt thấm ra, rồi nhai thật chậm để cảm thấy vị béo, vị bùi, vị ngọt của miếng bánh, rồi chiêu một ngụm nước trà như các cụ hồi xưa, ngon tuyệt.



Sau lễ hai ngày, tôi lại có thêm một Kỷ Niệm Vui với cháu La Khê là được đi xem cháu đi trình diễn nhạc Jazz. Chúng tôi lại diện quần áo tề chỉnh lịch sự, lên đường.

Trong buổi trình diễn, có màn La Khê thổi trumpet solo, người lác lư nhún nhảy trông y hệt như một nghệ sĩ già dặn lành nghề. Tôi cảm động nghĩ đến mười bốn năm trước, thằng bé này còn đỏ hỏn, nằm trong nôi, mà thời gian qua quá nhanh, thấm thoát giờ đã thành một thiếu niên mạnh khỏe, ngoan ngoãn, chín chắn không ngờ và lại có chút máu văn nghệ.



Tạ ơn Trời, và Tạ ơn Người đã cho tôi những niềm vui giản dị nhỏ bé này, với tôi, có hai đứa cháu ngoại để có bà cháu có những Kỷ Niệm Vui Buồn với nhau, thế là quá đủ, không dám đòi hỏi mong muốn gì hơn nữa.

Xin hẹn và hy vọng gặp lại các bạn trong Tâm Tình Tây Bắc Seattle Tháng Mười Hai 2018.

Kính Chúc Các bạn một Mùa Giáng Sinh Đầm Ấm và một năm mới 2019 đầy đủ sức khỏe và được vạn sự như ý.

Phạm Hảo