

Tâm Tình Tây Bắc Seattle Tháng 8-2018

Một buổi sáng Thứ Sáu, tôi đang ở ngoài vườn, vừa ngắm nghía vừa dọn dẹp vườn lan một cách say sưa, không cần biết gì đến thế giới chung quanh mình, bỗng con gái tôi mở cửa sau, thò đầu ra:

“Mẹ, đi Portland không, rồi mình ăn trưa ở tiệm Pok Pok?”

Tôi giật mình, nhưng để dãi, không chần chừ, trả lời ngắn gọn:

“Đi, con cho mẹ 10 phút, mẹ vào rửa tay, sửa soạn.”

Pok Pok là một tiệm ăn nấu những món Thái, Lào, có cả một vài món Việt Nam như chả cá Lã Vọng nữa. Tiệm này làm chủ bởi ông đầu bếp Andy Ricker, ông này có nhiều tiệm ở Portland, Oregon và hai tiệm ở New York.

Tiệm có những món đặc biệt tìm thấy trên đường phố ở Thái, và nấu đúng điệu Thái, nhất định không chịu thay đổi theo khẩu vị của người Mỹ. Ví dụ như khi vào tiệm, khách gọi món gỏi đu đủ *Som Tam* mà đòi không cay hoặc cay vừa phải thì tiệm không khi nào chịu nấu, không cay thì làm sao mà ra món này được. Phải cay xé lưỡi ra mới đúng điệu, không chịu được cay thì xin khách gọi món khác.



Mẹ con tôi đến Portland là tìm đường, đi thẳng đến Pok Pok. Từ

sáng chưa ăn gì, để dành bụng nên vừa ngồi xuống là chúng tôi gọi món gỏi đu đủ, gà nướng, xôi trắng, cá chiên còn nguyên đầu đuôi xương xẩu phủ đầy tương ớt chua ngọt đỏ tươi. Đang ăn, nhìn sang bàn bên cạnh thì thấy họ đang ăn đĩa dổi nướng, trông thật hấp dẫn vì bên cạnh những khoanh dổi béo ngậy còn có khoảng mười miếng tóp mỡ thái một cách vuông vắn, đều nhau, chiên giòn. Thế là tôi chờ người chạy bàn đi ngang, xin mang thêm cho chúng tôi một đĩa y hệt như vậy.



Ăn như thế mà chưa thoả mãn, chiều hôm đó về đến Seattle, trên đường chúng tôi ghé chợ Việt Nam mua đu đủ xanh để cuối tuần làm món *Som Tam* ăn tiếp vì ở tiệm cho ít quá, chưa thấm thía vào đâu. Thấy đu đủ xanh thì tôi lại nổi lên thèm món *Đu Đủ Bò Khô* của Việt Nam, lại nhớ đến xe *Bò Khô* của Ông Già Áo Đen bán ở góc đường Lê Lợi, bên hông Bộ Công Chánh. Tôi hỏi cô bán hàng chỉ cho tôi chỗ để khô bò để tôi mua về làm món này.

Đến chỗ treo khô bò, ê hề biết bao nhiêu là loại khô bò mà không tìm ra đúng loại khô bò để làm món *Đu Đủ Bò Khô*. Tôi không muốn loại khô bò thái dày ướp cà ri, ngũ vị hương, ớt. Loại này hôm trước bạn tôi lên thăm có làm quà cho ba gói lớn, ăn chưa hết, trong tủ vẫn còn hai gói, nhưng mà không phải loại khô bò để làm *Đu Đủ Bò Khô* nên tôi không làm. Loại tôi muốn phải là loại khô bò thái mỏng, chỉ ướp đường, xì dầu, và trên mặt rắc lăm tằm vài hạt mè. Loại này lúc chan dấm đường lên trên gói, bò khô không ra màu nên những sợi đu đủ vẫn mơn mớn tinh khiết một màu xanh lá cây lạt.

Cuối tuần đó con gái tôi hí hoáy già, trộn làm món *Som Tam* mấy lần rồi mà tôi vẫn ơ thờ chưa ăn miếng nào vì lòng cứ tư tưởng đến món *Đu Đủ Bò Khô* của ta mà thèm, nên còn mớ đu đủ xanh bào sẵn vẫn nằm chờ trong tủ lạnh. Món *Som Tam* này của Thái, của Lào dù ngon, dù nổi tiếng hết như thế, vẫn không thể nào so với món đó được. Đến sáng Thứ Tư đang ở trong bếp thì tôi nghe tiếng chuông cửa, ra mở cửa thì ông phát thư đưa cho một thùng giấy lớn, gửi từ California lên. Mùa này mà nhận được quà dưới đó thì chắc chắn là phải có trái cây. Tôi mang thùng vào bếp, hăng hái mở ra thì trong thùng có ba thứ, y như tôi đoán là có trái cây ở vườn nhà, có một gói mận hồng đào đỏ au, trái nào đều như trái nấy, một hộp mứt sen Bảo Hiên Rồng Vàng, món này những người quen biết thân thiết với tôi đều biết là tôi thích lắm, gói thứ ba là một gói bò khô. Tôi cầm gói này lên nhìn kỹ, sao tôi lại may mắn như thế, khô bò này đúng là loại tôi đang tìm. Tôi mừng quá, lấy điện thoại chụp ngay ảnh của gói khô bò, gửi cho con tôi một tin nhắn. Con tôi trả lời trong tích tắc:



“Sao mẹ hên vậy? Khi nào mẹ muốn cái gì là mẹ được cái đó ngay.”

Tôi hớn hở dặn con là chiều nay đi làm về có món *Đu Đủ Bò Khô* sẵn sàng trên bàn đấy, nhớ đừng ăn trưa nhiều, để dành bụng ăn món ngon.

Tôi vừa sửa soạn mang dấm, đường, tỏi, ớt ra làm nước dấm đường để chan lên gói, vừa cảm động nghĩ đến gói quà bất ngờ, rồi lại nghĩ đến Ông Bụt trong những truyện trẻ em hồi xưa như Tấm Cám, Cái Âm Đất. Ông Bụt hay ra tay giúp những người gặp cảnh khó khăn, nhất là trẻ con gặp việc khó giải quyết, sức người khó làm nổi như Tấm Cám, giúp đỡ đưa bé kiếm được tiền đủ sống qua ngày như Ông Bụt trong Cái Âm Đất của Khải Hưng. Hôm nay tôi như đứa trẻ con đang muốn khô bò thì được Ông Bụt gửi cho ngay một gói. Tôi lại tùm tùm cười ngẫm nghĩ chắc ông Bụt này phải có sự giúp đỡ rất nhiều của Bà Bụt mới ra được món khô bò đúng điệu này.

Tôi bày ra bàn đĩa đu đủ bào thật lớn, lọ dấm đường pha thật nhiều tỏi băm nhỏ, chai xì dầu, chai tương ớt, đĩa rau ngò và rau húng xắt nhỏ, làm cho tôi một đĩa gói. Vừa làm tôi vừa nghĩ đến hồi xưa khi nào đi ăn thịt bò khô của Ông Già Áo Đen tôi cũng húp hết sạch tí nước dấm chua chua ngọt ngọt, cay cay còn sót lại trên cái đĩa nhôm chỉ to bằng bàn tay, thế mà không khi nào bị đau bụng mới hay. Tôi nghĩ thầm tí nữa mình cũng phải húp hết mấy cái nước dấm này không thì phí của Trời. Rồi trước khi trình trọng một mình ngồi xuống thưởng thức đĩa thịt bò khô, tôi chụp ngay tấm ảnh của đĩa gói này gửi cho Ông Bà Bụt của tôi. Tôi phải ngồi ăn một mình vì con tôi đi làm chưa về, trước đó tôi đã ân cần mời nhà tôi:

“Anh ăn gói bò khô không? Em nghĩ em làm ngon như Bò Khô của Ông Già Áo Đen ở Lệ Lợi hồi xưa.”

Nhà tôi vốn dĩ ăn kiêng như mấy cô kiêu mẫu hay mấy bà đang ở cữ nên nghe đến món này là sợ chết khiếp.

“Ngon như Ông Già Áo Đen hay Ông Già Áo Trắng gì thì anh cũng không dám ăn món này.”

Còn hai tuần nữa là học trò đi học, con rể tôi vì thích chèo xuồng và cháu tôi lại thích bơi lội nên từ đầu năm đã đặt sẵn một cái cabin nằm cạnh hồ Wenatchee để cả gia đình ra đó nghỉ ngơi một tuần trước khi trẻ con trở lại trường, phải cấm đầu cấm cổ vào học suốt năm. Đi lâu như thế này thì tôi sợ lan của tôi chết lăm, đã viện hết cứ này đến cứ nọ không ở nhà được nên cuối cùng chúng tôi cũng phải đi. Khi nào phải đi vắng nhà như thế này, việc đầu tiên tôi lo lắng là cái vườn lan của tôi, đi suốt một tuần lễ thì hơi sợ, nhất là mùa này lan đang ra tốt hết cỡ, không tưới đều thì cái sự tăng trưởng đó sẽ ngừng lại ngay chứ đừng nói là đi lâu như thế. Thế nào cũng phải mang vài cây lan đi theo. Chỗ nghỉ hè này nằm ngay bên cạnh hồ, bãi tắm riêng biệt thì tôi mang theo bao nhiêu cây lan mà không được?





Mấy ngày trước khi đi, tôi lo để dành báo, đi đến chợ xin vài cái thùng giấy để gói lan mang đi. Tính trong bụng là phải mang đám Trúc Mành đi vì lan này ai cũng biết là không có nước là không được. Nhưng đến khi sắp xếp, gói ghém bỏ vào thùng, nhìn những cây non mới mọc ở góc ra, hay những cái keikis chìa ra từ những cái cành dài thì lại chột dạ, mang đi mang về thì coi chừng không cẩn thận, mấy cái này gãy hết, đâm ra *Lợn lành chữa thành lợn què* thì lúc đó hối cũng đã muộn. Thôi thì mang theo mấy bụi Trúc Mành nhỏ, mỗi bụi có vài ba cọng. Đám này sức khỏe đang ở trong tình trạng *Chỉ Mành Treo Chuông*, có mình ở nhà tưới ngày hai lần thì còn hy vọng sống, bỏ bê một vài ngày là chết ngay. Thế là quyết định chỉ mang đám lan bệnh hoạn này và mấy cây đang ra hoa đi thôi.

May quá, tôi đi ngày Thứ Bảy thì ngày Thứ Hai mượn được người tưới hộ, rồi ngày Thứ Tư con gái tôi cần về Seattle thì ghé qua nhà tưới cũng được cho đến Thứ Bảy là tôi về đến rồi. Thế là tối hôm đó tôi mang hết đám Trúc Mành, đám *Dendrobium subclausum* vào “greenhouse”, treo xong đâu đấy, tôi mở vòi nước tưới thật lâu, đầm đìa nền xi măng. Sáng sớm hôm sau, trước khi lên xe tôi dậy sớm ra vườn sau tưới cả gần một tiếng đồng hồ, vào “greenhouse” tưới thêm một trận nữa có đến hơn 15 phút, thế là mới yên chí đám lan cần nước này cũng đủ sống cho đến ngày Thứ Hai.

Đến nơi, tôi đi tìm chỗ để treo lan ngay, rồi xuống hồ múc một chậu nước, tưới từng cây một, treo lên góc cây thông. Ở nhà mấy bụi lan này so với những cây lan mạnh khỏe thì thấy èo uột không tốt, nhưng treo lên cây thông ở cạnh hồ thì trông không đến nỗi nào.



Thế là mấy hôm ở đó, ngoài những giờ đi chèo thuyền, bơi lội dưới hồ, hay đi ra làng người Đức Leavenworth cổ kính, thơ mộng để ăn chơi thì lan của tôi được tưới một ngày hai lần.



Vào khoảng giữa tuần, trước giờ ăn trưa, tôi với đứa cháu ngoại đang lui cui xách nước ở dưới hồ lên, sửa soạn tưới lan, thì tôi nghe tiếng chào ở vườn bên cạnh. Tôi ngoảnh lại thì thấy một cặp vợ chồng lớn tuổi, đang đứng tươi cười nhìn qua bên nhà tôi. Hai cụ ở trong một cái cabin xinh xắn sơn màu xanh lá cây đậm, cái cabin này nằm ngay cạnh hồ, dưới bóng những cây thông, và được bao bọc, cách biệt với thế giới bên ngoài bằng nhiều loại cây khác. Mấy hôm nay tôi đã thấy thấp thoáng hai cụ ở bên đó nhưng chưa có dịp nói chuyện, hôm nay cụ lại hỏi chúng tôi trước.

Tôi vừa chào hai cụ xong thì cụ bà chỉ ngay vào mấy cây lan của tôi, hỏi đó là cây gì?

Tôi trả lời mấy cái này là mấy cây lan của tôi. Các cụ tỏ vẻ

không hiểu tôi muốn nói gì. Tôi mời hai cụ bước qua bên tôi xem lan và tôi sẽ giải thích nhưng cụ bà bảo xin đến mai vì hôm nay hai cụ có hẹn với nhiều người bạn ăn trưa, nên không trễ được.

Sáng hôm sau, cũng trước giờ ăn cơm, hai bà cháu tôi vừa tưới lan vừa nói chuyện thì hai cụ bước qua, đi thẳng đến gốc cây thông, hỏi mấy cái này là gì đây?

Tôi từ từ giải thích đây là một loại cây có hoa, tiếng Mỹ gọi là orchids, xem chừng các cụ vẫn không hiểu gì, vì thường thường những người không chơi lan khi nói đến orchids thì thế nào họ cũng biết vài loại như Phalaenopsis, Oncidium. Hai cụ này tỏ ra hoàn toàn như chưa nghe thấy tiếng Orchids bao giờ trong đời. Thế là tôi dở ảnh ra chỉ cho các cụ và giải thích rằng những cây các cụ đang thấy đây là những cây không tốt, tôi mang theo vì sợ ở nhà chúng nó chết, còn những cây tốt ở nhà khi ra hoa nó đẹp như thế này đây, hai cụ thích thú lắm.

Cụ bà thật thà nói:

“Thế mà mấy hôm nay chúng tôi ngày nào thường là vào giờ này, hay đứng trong cửa sổ nhìn qua bên này, thấy bà cầm từng miếng này lên, nhìn một lúc như cầu nguyện, rồi rưới nước cho nó, chúng tôi thấy lạ quá...”

Tôi hiểu ý ngay, nói:

“Chắc ông bà tưởng tôi đang làm bùa làm phép gì với mấy miếng cây này phải không?”



Chắc là trúng ý, cụ bà cười vang lên, rồi quay qua nói với cụ ông:

“Ông nghe bà này nói gì không, bà nói chúng ta tưởng bà ấy đang làm ‘voodoo’ đó?”

Trúng ý quá, chúng tôi cùng nhau cười một cách vui vẻ, nhất là hai cụ có vẻ thoải mái như giải được một nỗi thắc mắc đáng sợ.

“Voodoo” là tiếng người Mỹ dùng để chỉ những việc bùa phép mà những người thổ dân, những xứ chậm tiến hay dùng để trừ ếm, hoặc quyến rũ kiểu *Bùa Mê Thuốc Lú*. Mỗi lần tôi tưới một cây lan là tôi hay cầm lên ngắm nghía tìm tòi xem nó có ra được tí rễ, tí lá, tí keiki nào không, rồi mới nhẹ nhàng tưới từng cây một, rồi lại nhẹ nhàng treo lên cây, chắc là các cụ nhìn xem tôi làm những việc này hàng ngày, kinh sợ lắm nên chịu không nổi mới phải hỏi cho ra lẽ.



Hỏi ra thì các cụ ở đây đã vài thế hệ, tổng cộng lại là gần một trăm năm rồi. Tôi có mời hai cụ hôm nào có dịp đi Seattle thì ghé nhà tôi chơi ngắm hoa lan. Cụ Bà trả lời:

“Chúng tôi chẳng bao giờ đi đến chỗ đông đúc xe cộ chằng chịt đó để làm gì? Thế tại sao bà lại ra nghỉ hè ở đây?”

Các cụ từ già về cái “cabin” xinh xắn đậm âm của hai cụ. Tôi tha thẩn bước ra hồ, ngắm nghĩ, thì ra hai cụ đang tu tiên, đã tìm ra được cái cảnh sống giản dị êm đềm.

Tôi nghĩ ngay ra cái Cảnh Nhàn của cụ Nguyễn Bình Khiêm:

*Một mai, một cuốc, một cần câu,
Thơ thần dầu ai vui thú nào.
Ta dại, ta tìm nơi vắng vẻ,
Người khôn, người đến chốn lao xao...*

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

Phạm Hảo