Tâm Tình Tây Bắc Seattle Tháng 3-2019
Tuyết

Mở nắp vung, lấy đôi đũa gắp một miếng xôi nhỏ, nhai thử, thấy xôi vừa chín tới, tôi tắt bếp, đậy nắp lại cho hơi nóng giữ mềm những hạt nếp bóng như được trộn mỡ, rồi tiện tay mở ngay cái bếp nhỏ bên cạnh. Trên đó đã có sẵn một cái niêu đất. Trong cái niêu là một mớ cá cơm đã được ướp với nước mắm, nước màu, đường, tiêu, ớt bột, củ hành, củ tỏi giã nhỏ, mỡ và tóp mỡ.

Chỉ trong vài phút, trên mặt nồi cá đã bắt đầu sôi lên, mới đầu thì chỉ có vài cái bong bóng ngập ngừng như thăm dò, chỉ sau vài phút là cả nồi cá đã sôi liu riu và mùi thơm của cá kho đã lan ra khắp gian bếp. Tôi biết nhiều người, kể cả những người thích ăn cá kho, thường hay than là mùi cá kho hôi. Không hiểu tại sao đối với tôi mùi thơm của cá kho tộ, kho khô hay kho nước gì cũng ấm áp và quen thuộc gần gũi như một người bạn thân. Tí nữa, khi niêu cá kho cạn nước, những con cá nhỏ óng ánh màu mật quyện lại với nhau, tôi sẽ xới xôi ra một cái đĩa sâu lòng nhỏ, rồi gắp một gắp cá kho, cho nằm khiêm nhường cạnh miếng xôi, rồi cứ gắp cá bỏ lên xôi, bỏ miếng xôi đó vào miệng, thưởng thức cái ngọt ngào của miếng xôi dẻo trộn với vị mặn, bùi và béo của món cá kho vừa chín tới. Lúc này ai có muốn đổi một cây lan quý lấy đĩa xôi với cá cơm kho của tôi, chắc tôi cũng cần phải suy nghĩ lại.

Tối hôm qua đã vào giường rồi, chăn đã đắp ngang đến cổ, chợt nhớ ra trong ngăn đá còn một gói cá cơm mua mấy tuần trước, tôi mừng như bắt được vàng, nhảy xuống giường, leo lên bếp, lấy gói cá đông lạnh bỏ ra ngoài, và lấy nếp ra ngâm để sáng dậy sớm kho cá ăn với xôi nếp trắng.

Đâu có phải khi không mà thèm cá kho ăn với xôi trắng đến mức đã vào giường ngủ rồi mà còn chồm dậy vào bếp phá phách lúc nửa khuya như vậy. Phải có lý do, vì cả mười ngày hôm nay Seattle bị bão tuyết, trường học đóng cửa, bà cháu tôi được ở nhà ngủ và ăn chơi thỏa thích. Mười ngày liền tôi không bước chân ra đến phố, đến chợ, phải ăn những món ăn đã dự trữ cho qua ngày, không hợp khẩu vị, toàn là món Tây, tôi nổi lên thèm tôm rang, cá kho, canh chua, rau muống xào tỏi.

Ăn thì tôi không được hoàn toàn vừa ý như thế, nên mới có màn thèm cá kho đến điên lên như thế. Vì trước đó khi các ông tiên đoán thời tiết là bão sắp đến, chúng tôi đã ra chợ mua bao nhiêu là thức ăn, phòng bão tố dai dẳng thì không bị đói. Trong ngăn đá thì có pizza, rau đậu đông lạnh, ngăn lạnh thì có trứng, thịt nguội, xúc xích, thịt gà, thịt bò, thịt lợn, để ở ngoài thì có bánh mì, mì gói, khoai tây... Chưa kể không bận rộn gì thì hay sinh ra ăn vặt, thèm ngọt.

Hai đứa cháu sau khi chơi tuyết ở ngoài vào, rất mệt và rất đói. Bữa ăn sáng bổ béo tiêu mất sau mấy tiếng đồng hồ quần thảo với tuyết, chắc là hai anh em đã bàn tính với nhau ở ngoài đường rồi, vào đến nhà con em dụ bà: *"Em tắm, thay quần áo xong bà với em làm bánh bông lan kiểu hồi bà còn nhỏ không bà?"*

Chỉ có mấy bà cháu tôi hiểu cái bánh này là bánh gì. Vì tôi hay kể cho con cháu nghe là hồi xưa lúc tôi còn nhỏ, dụng cụ làm bếp rất giới hạn, không có tiền mà mua lò nướng hay cân nhỏ để cân bột cân đường, làm bánh quanh quẩn chỉ có mấy cái chén, cái chậu và cái nồi gang. Nhất là gia đình thường thường dưới bậc trung như gia đình tôi, tiền chợ có giới hạn, đi chợ lo ngày ba bữa còn phải tính toán xếp đặt món này món kia thì may ra mới không chật vật, nên dụng cụ làm bánh là những món xa xỉ. Nhà có bốn đứa con gái, đứa nào cũng thích làm bánh, thường thì chúng tôi làm bánh ga tô, người miền Nam gọi là bánh bông lan, vì bánh này giản dị, nháy mắt là có một ổ bánh thơm. Đến bây giờ lâu lâu tôi vẫn làm bánh kiểu nhà quê cho các cháu ăn, là *bánh bông lan hồi bà còn nhỏ.*

Hồi xưa chúng tôi làm bánh bông lan thật dễ như thế. Không cần lò nướng, không cần cân. Đó là một bát trứng, một bát đường, một bát bột mì, một tí bột va ni và một tí muối. Sau khi trứng và đường đánh bằng tay đã nổi trắng lên thì trộn tất cả các thứ còn lại vào với nhau. Sau đó, đổ vào vài nồi gang nhỏ đã được thoa dầu ăn bên trong nồi cho khỏi dính. Đặt cái nồi gang này lên cái bếp than chỉ có vài cục than hồng, còn những cục than hồng còn lại thì đã được gắp bỏ lên vung nồi đậy kín. Thế là chỉ trong vòng ba mươi phút là có được một ổ bánh bông lan thơm phức, mặt trên mặt dưới vàng đều nhau, bên trong thì xốp không thua gì bánh bán ở tiệm. Bây giờ bên này có cả trăm thứ dụng cụ cân đo để làm bánh, thỉnh thoảng tôi vẫn nhớ lại ngày xa xưa thiếu thốn, mở lò nướng, lấy một bán bột, một bát đường, một bát trứng, tí va ni, tí muối làm bánh kiểu nghèo cho các cháu ăn…

Chúng nó hình như biết là khi nào đòi làm bánh này tôi cũng gật đầu ngay, sốt sắng mở lò, sắp ba cái chén ra, nên mỗi khi thèm ăn bánh, muốn được ăn ngay, lại dụ dỗ tôi như vậy. Suốt mấy ngày có tuyết không đi học, tôi làm bánh này mấy lần rồi, ăn ngọt nhiều quá, càng ngán ngẩm thức ăn.

Buổi sáng làm điểm tâm cho các cháu rồi vui ăn theo đám trẻ con, cơm chiều thì vì tuyết phủ dày quá, không ra đến chợ được, nên hết ăn pizza, thì đến xúc xích nướng ăn kèm với khoai tây, rồi đến thịt gà nướng, thịt bò xào, thịt heo chiên. Ăn liên tiếp những thứ ấy trong vòng một tuần, tôi ớn không thể nào nói nổi, chỉ thèm tôm rang mặn và cá kho. Nên khi sắp đi ngủ, nhớ ra còn gói cá cơm đông lạnh, mới mừng rỡ đến thế.

Đó là về mục Ăn, còn mục Chơi trong những ngày bão tuyết thì tôi hoàn toàn hài lòng. Mỗi buổi sáng tôi dậy rất sớm, nấu nồi cháo lúa mạch, bắc ấm nước pha ấm trà sen. Trà vừa uống được rồi là tôi rót một tách đầy, hai bàn tay ôm tách trà để sưởi ấm, rồi mang trà ra cửa sổ, đứng nhìn ra đường, ngắm tuyết rơi, thưởng thức màu trắng tinh khiết của tuyết bao trùm khắp những mái nhà, mặt đất, đường xá, cây cối, cảnh tuyết đẹp và yên lặng lạ thường.

Uống xong trà, ấm bụng rồi. Tôi bước vào sunroom xem độ ẩm trong phòng đó xuống thấp đến mức nào. Mỗi lần khí hậu ngoài trời xuống dưới 30 độ F (-1 độ C), máy sưởi trong nhà phải chạy hết cỡ, nên thường là qua một đêm lạnh như thế, độ ẩm trong cái máy đo mà tôi để trong sunroom chỉ còn khoảng 20%. Sờ vào rổ cây lan nào thì cây lan ấy cũng khô như ta phơi nắng cả ngày, mặc dù trong phòng đó tôi để hai chậu nước lớn, đầy gần tràn cả ra. Thêm vào trên là những cái khay để trên những cái kệ treo lan. Khay nào tôi cũng chứa nước, vậy mà vẫn không xuể. Thức dậy đưa ngón tay lên đụng vào môi của chính mình, thấy môi khô là biết lan trong phòng đó cũng khô như vậy.

Sờ vào nước trong chậu để tưới lan thì nước lạnh tê cả tay. Tôi phải múc nước bớt qua một cái chậu nhỏ hơn, rồi lại dùng một cái chậu trống khác. Vào bếp bưng ra một chậu nước nóng, cẩn thận mang ra pha vào chậu nước lớn, xem vừa đủ ấm thì mới dám nhúng lan vào, và bắt đầu tưới. Nhiều khi thấy lan khô quá, cuống cả lên, không biết phải tưới cây nào trước. Thường là cây để trong nhà, trên cái kệ có ba tầng, rất chật chội, nếu khi tưới không sắp xếp thứ tự thì thế nào cũng xảy ra cái vụ có vài cây bị quên, không được tưới, nhất là những cây lan nhỏ. Sau vài lần thu nhận được những kinh nghiệm chết người như thế, tôi phải tưới từng kệ lan một. Trong sunroom tôi có ba cái kệ để treo lan, tôi phải tưới xong hết cái kệ lan thứ nhất, phải xong hoàn toàn từ tầng trên cho đến tầng dưới rồi mới bắt đầu đến cái kệ thứ nhì, rồi đến cái kệ thứ ba.

Thường là lan để trong nhà, không thể cầm vòi nước mà tưới được, mà phải tưới từng cây lan một, xong hết cái kệ lan thứ nhất là tay chân đã bắt đầu mệt mỏi, sức người có hạn, thế là có muốn làm thêm nữa cũng không được, phải nghỉ để lấy lại sức. Ở phòng khách, chỗ bước ra sunroom, tôi có kê một cái giường, tôi gọi thế nhưng đúng ra là nửa giường nửa ghế, trông như cái đi văng hay cái phản ở bên ta, người Mỹ gọi là "day bed". Cái gọi là day bed này theo người Mỹ thì kê ở phòng nào trong nhà cũng được để ban ngày mệt một tí thì có thể nằm, ngồi chơi một lát chứ không phải vì gọi là giường mà phải đặt trong phòng ngủ.

Vậy nên cái day bed này của tôi được kê ở cuối phòng khách, trong một góc, ngay chỗ cửa bước từ phòng khách và sunroom. Đồ đạc tủ giường trong nhà tôi thích dùng đồ mây, nên cái day bed của tôi cũng là một cái giường mây nhỏ, có tấm nệm mỏng, có cái gối dài. Trên cái giường này thường thì hay có một cái áo len đang đan dở dang, một hai quyển sách, và cái điện thoại.

Khi đã mệt vì phục vụ mấy cây lan từ sáng sớm như vậy, tôi đến cái giường của tôi. Lúc nào thật mệt thì nằm xuống, nhắm mắt, ngủ khoảng mười lăm phút nửa tiếng. Khi nào không quá mệt mỏi thì tôi vớ lấy quyển sách, đọc mấy chục trang, vẫn chưa muốn vào sunroom để tiếp tục tưới lan thì cầm cái áo len đan dở lên, đan cho xong cái tay áo. Hoặc chán đan áo, chán đọc sách rồi, thì nằm trên giường nhìn ra cửa sổ nhìn tuyết, ngắm cảnh trời hiu quạnh.

Trở lại đi tưới lan mà khám phá ra cây nào có nụ, có hoa thì lại ngừng tưới, mang cây lan ra phòng khách, bày trên bàn trên tủ để khi đã chán ngắm tuyết ngoài trời rồi thì quay lại ngắm hoa. Mấy ngày bắt đầu có tuyết, có nghĩa là trời đang ấm áp mà lạnh lẽo, các cụ hồi xưa hay gọi những lúc khí hậu thay đổi đột ngột này là trở trời, là ngay như rằng thấy cây *Dendrobium tenellum* nở ra mấy cái hoa trắng. Loại Dendrobium này lạ lắm, trời đều đều bình thường thì khó mà thấy được hoa, phải *Khi Trời Đất nổi Cơn Gió Bụi* thì những đóa hoa nhỏ bằng đầu đũa , trắng trong như pha lê mới chịu lốm đốm xuất hiện. Cầm cây lan lên ngắm nghía một lúc, rồi tìm một góc tủ bày lên, sau đó đi tới đi lui tiếp tục chiêm ngưỡng sự đơn sơ, thơ mộng mà lại rất thanh lịch của cây lan...

Sáng thứ Bảy, ở dưới Florida ấm áp, chị Vân và chị Thảo lại dậy sớm đi mua lan. Tôi thì như thường lệ khi các chị đi tiêu tiền thì tôi cũng hết lòng theo dõi xem tình trạng mua bán của các chị thế nào, và chờ xem ảnh những cây lan các chị mới có. Hôm đó chờ mãi không thấy chị Thảo gọi, tôi sốt ruột hỏi sao không thấy gì hết. Chị Thảo trả lời là hôm nay hai người không mua gì nhiều, và chỉ có mấy cây thường thôi nên không gửi ảnh.

Vài ngày sau tôi mới khám phá ra là lúc mua xong lan, chị Vân có gom hết lại những cây lan mới mua, nhắc chị Thảo chụp ảnh gửi cho tôi, nhưng chị Thảo làm lơ vì sợ gửi ảnh một đống lan lên, tôi thấy lan, nổi cơn thèm lên mà trong khi đó thì tuyết bó chân tôi ở trong nhà không đi đâu được hết. Chị Thảo bảo một người mê lan như tôi đã bị thời tiết cùm chân cùm cẳng ở trong nhà cả mười ngày, mà lại còn bị nghe kể chuyện đi mua lan và xem ảnh lan ở dưới Florida thì chị thấy bất nhẫn quá. Tôi nghe chị nói thế thì rất cảm động về sự tế nhị của chị.

Để cho chị yên lòng, tôi cũng kể cho chị nghe là trong mấy ngày tuyết không đi ra ngoài được, tôi cũng lợi dụng thì giờ đó, thay chậu, tỉa cành hết những chậu lan, lau chùi mấy cái đĩa lót dưới những cây lan để trong chậu. Sau những việc đó, nhờ ăn được bữa xôi với cá cơm kho, tôi hăng hái lên, đi gỡ keikis của mấy cây lan Trúc Mành, làm ra được chín cây Trúc Mành nhỏ nữa.

Tôi chụp ảnh mấy cây Trúc Mành mới làm ra, gửi ảnh cho chị tôi, còn kèm thêm dòng chữ *"Chị thấy không, không phải tiêu tiền, chỉ ở trong nhà thôi mà em cũng có thêm được chín cây Trúc Mành khoẻ mạnh, tươi tốt."*

Xin hẹn và hy vọng gặp lại các bạn trong Tâm Tình Tây Bắc Seattle Tháng Tư, 2019.

Phạm Hảo