

Dư Vị Ngày Tết Đinh Dậu 2017

Đọc bài Tâm Tình Tây Bắc tháng 2 của cô Phạm Hảo mà trong lòng tôi trạnh nhớ đến những cái Tết năm xưa: Tết thanh bình ở quê ngoại, Tết bi thảm trong tù, Tết tản cư rồi cái Tết đầu tiên của cuộc đời di cư tỵ nạn đầy ắp những chuyện buồn thảm đau thương. Tiếp theo là những cái Tết đầm ấm của cảnh đại gia đình đoàn tụ ở quê hương mới. Nhưng rồi Tết vui hay buồn cũng như cuộc đời đâu bể tang thương biến đổi rồi cũng qua đi. Vậy xin kể lại cái Tết vừa qua để bạn bè xa gần được biết.

Mấy ngày trước Tết Đinh Dậu mưa rơi tầm tã và ngoài trời quá lạnh nên kẻ già này sợ cảm cúm chẳng dám ra ngoài xem thiên hạ mua sắm Tết ra sao. Tuy không chuẩn bị đón Xuân, nhưng ngoài cửa, cây Pyracantha mang đầy những chùm quả đỏ thẫm như những hạt hổ phách, cây liễu mai hé những chiếc nụ vàng tươi và cây đào của nhà hàng xóm tung bừng nở hoa, cây quất sau nhà nặng chĩu nhưng chùm quả ngọt lịm vàng óng.



Trong nhà vài cây lan còn sót lại cũng cốt ra hoa đón Tết, để khôi phục tinh thần của chủ nhân bao lâu săn sóc.



Den. Golden Arch



Renan. Tom Thumb

Trưa ngày mồng Một dự một cái Tết gia đình đông vui cùng với anh em con cháu. Tết năm nay khác hẳn với cái Tết của 20 năm về trước, những đứa trẻ năm xưa nay đã trưởng thành và thành công trên con đường sự nghiệp.



Trước đây một tháng vợ chồng người con rể, con gái của chúng tôi đã hô hào anh em con cháu chuẩn bị cho ngày Tết cổ truyền mà gia đình chúng tôi đã cố gắng duy trì từ nhiều năm qua. Ngày Tết phải có cỗ cúng tổ tiên, có mừng tuổi, có múa lân, có phát phần thưởng, riêng năm nay đặc biệt là 4 chiếc bàn đầy ắp những món ăn của ngày Tết như bánh chưng, xôi gác, giò thủ, bóng sào, chân dò nấu măng và khoảng 20 món khác không hề có tên trong các thực đơn như: Bikini Salad, Lechon Sisig, Trứng gà tiền sử vv... Đây là một cuộc thi hào hứng, không được mua mà phải tự tìm tòi và nấu lấy.





Bánh Chung Mặn, Ngọt



Bóng Xào



Bikini Salad



Trứng Gà Tiên Sứ



Lechon Sisig



Cùng Đàm Con Cháu



Dư vị ngày Tết chừa qua được bao lâu, một buổi sáng chủ nhật đẹp trời, cô con gái rượu của tôi lại mang cho một thú, mà từ khi rời bỏ miền Bắc đến giờ tôi chưa hề thấy bóng dáng, chứ đừng nói là được ném thử.

Chỉ cần nhìn qua lớp thủy tinh thấy mùi vàng nhạt giống như mùi chai mù tạt (Mustard Dijon) đã biết đó là một hũ mắm rươi, tôi hằng khao khát từ lâu, do một người cháu họ cất công mang từ Hà Nội sang cho và may thay không bị nhân viên quan thuế Hoa Kỳ liệng vào thùng rác.



Có lẽ tôi phải có đôi giòng giải thích về món ăn sấp sửa thất truyền. Cứ vào “tháng 9 đôi muoi, tháng 10 mùng 5” vùng ruộng nước lợ của tỉnh Hải Dương lại xuất hiện những đàn ruồi lúc nhúc chui lên. Ruồi thuộc họ nhà giun nhưng có đủ màu sắc và có lông tơ, nếu bỏ hình ảnh lên e rằng sẽ làm cho vài người phải kinh sợ và cho rằng còn thiếu văn minh. Nhưng những món ăn như: Chả Ruồi thơm nức mũi, Ruồi sào vỏ quýt, Ruồi nấu củ niềng ăn vào khoái khẩu hết biết, còn thừa làm mắm để ăn quanh năm.

Chiều hôm đó tôi có một bữa cơm có thể cho là ngon nhất trong đời. Xào hành tỏi cho thơm rồi, cho vào 1-2 thìa mắm ruồi, cho thêm chút vỏ quýt, dứa và gừng non thái chỉ cho bớt mặn. Hải vài lá rau diếp lụa và húng dủi ngoài vườn, ăn kèm với dưa chua hành nén, giò thủ và chả cá. Tất cả những thứ đó chất đầy trong miệng, hãy nhẩn nha nhai cho kỹ và từ từ nuốt xuống...



Vị béo của giò thủ, vị ngọt, mặn của mắm ruồi, vị hơi chua hăng của dưa hành nén, mùi thơm của rau húng, vị ngọt và hơi dai của chả cá tất cả quyện vào nhau thành một thứ hương vị tuyệt vời không thể nào diễn tả nổi, nhưng biết rằng khác hẳn với mắm tép, mắm cá lóc, cá săt v.v... Nhập thêm một ngụm rượu vang đỏ hay trắng hay nếp than tùy ý, có thể nói rằng quên tròn, quên đất. Tôi cảm phục tổ tiên chúng ta làm sao lại có thể chế biến được một món ăn dân dã ngon lành bao gồm những tinh hoa của hương đồng cỏ nội. Ăn một lần là nhớ mãi không quên và sống trên đời này nếu không biết ăn mắm là một thiếu sót to lớn, nhất lại là mắm ruồi.

Ăn thêm vài miếng nữa, nước mắt bỗng dưng dâng tràn, tôi cảm thấy quê nhà hiện ra trước mặt. Từ cánh đồng lúa quanh năm nước ngập sau làng cho đến cha mẹ, người vợ hiền thục của 50 năm chung sống và những người em đã cùng nhau trải qua biết bao nhiêu thương đau gian khổ của dân tộc chúng ta...

Rồi đây lũ cháu chắt của tôi, tuy vẫn còn bập bõm nói được vài tiếng Việt, vẫn còn biết mình là người Việt nhưng chẳng hề biết quê quán ở đâu, có lẽ cũng chẳng nhớ đến cái Tết và chắc chắn là sẽ không bao giờ biết đến cái món mắm ruối “quốc hồn quốc túy” này nữa.

Bolsa 15-2-2017