

Quê Tôi

Nói tới vùng đất trù phú nhất của miền Nam, phải kể đến Tiền Giang và Hậu Giang, 2 chi nhánh của giồng Cửu Long Giang.

Chạy dài theo giồng sông Hậu là Cần Thơ, Vĩnh Long, Sóc Trăng. Còn sông Tiền cũng có 3 thành phố: Gò Công, Mỹ Tho và Bến Tre là quê hương của tôi dịu dàng, trù phú, xinh đẹp và thơ mộng hơn cả. Về luồng nước và khí hậu cũng khác nhau hơi nhiều. Gò Công là vì gần biển nên khí hậu khô hơn và nước mặn quanh năm. Lên tới Mỹ Tho, khí hậu hình như mưa nhiều hơn và nước thì sáu tháng ngọt và sáu tháng mặn. Tỉnh Bến Tre, quê tôi thì khác hẳn rõ rệt, mưa nắng thuận hòa và nước ngọt quanh năm vì thế mà trái cây và thức ăn cũng có phần khác biệt và trồng trọt dễ dàng và thừa thãi.

Nói tới thực phẩm của quê tôi thì không sao kể xiết, nào là những cánh đồng lúa bạt ngàn, nào là những rừng dừa xanh đầy trái, những rừng tre dọc bờ đê, từ đầu đến cuối ngõ. So sánh với hai tỉnh chị em của sông Tiền, Bến Tre có rất nhiều thứ trái cây đặc biệt như chôm chôm Cái Mơn, sầu riêng Đôn Nhơn, vú sữa Lò Rèn, xoài cát Hòa Lộc v.v...



Nhưng đặc biệt nhất là dừa. Các bạn có biết không? Dừa để dùng uống nước thì đủ loại và đủ cỡ. Bạn muốn uống nước nhiều và ngọt thanh thì dùng dừa xiêm vừa to trái và thông dụng, tìm đâu cũng có, nhà ai cũng trồng, vừa thêm lợi tức cho gia đình.

Trái dừa lửa màu vàng nghệ, trái nhỏ hơn dừa xiêm nước ngọt vị hơi mặn và khó trồng hơn. Dừa dâu nhiều trái nhưng nhỏ hơn, có khi một quày vài chục trái là thường, trồng trong gia đình làm kiếng. Dừa xiêm chặt ra có thơm mùi lá dứa thì gọi là dừa dứa. Loại dừa dứa đặc biệt này hơi khó tìm, vì không biết khó trồng hay vì không nhiều giống, khó ương. Dừa khô là loại to trái nhất và chỉ giứt xuống bán thành từng đọt khi đã khô. Dừa này đem lợi tức nhiều nhất cho dân sống trong tỉnh Bến Tre.





Cũng không thể nào quên được dừa nước mọc thành rừng chạy dài theo bờ sông. Loại dừa này không cần chăm sóc mà rất là lợi ích cho dân ở đây: từ thân cây, lá cây là nguồn lợi lớn. Phần lớn lợi tức của dân làng là trồng lúa và trồng dừa, trồng hoa và trái cây ăn quả.

Ngoài lúa, dừa, quê tôi có đủ loại chuối: chuối xiêm, chuối cau, chuối lá, chuối bôm, chuối Dà, chuối tiêu, chuối sếp và nhiều loại chuối khác mà tôi không thể nhớ hết. Những bà nội trợ vườn quê chế biến những thức ăn vặt ngon không kể: chuối xào với khoai mì, chuối nướng

đập ăn với nước cốt dừa, ngon ơi là ngon, chuối chiên tằm bột chiên giòn ngay, chuối nướng nếp thơm, béo thơm mùi lá chuối tươi khó tìm được ở xứ Hoa Kỳ. Ngoài ra nếu ăn không hết thì phơi khô xuất khẩu, làm kẹo chuối, làm mứt chuối và rượu chuối v vv...



Những lũy tre dọc bờ đê, trồng bên hè làm ranh giới giữa nhà này và nhà khác cũng lợi ích không cùng: thân cây thì làm nhà, tre non gọi là măng, làm dưa, nấu canh, xẻ nhỏ phơi khô để thỉnh thoảng hầm vịt. Cát nhà ở vùng quê thực là đơn giản, đốn dừa, đốn tre làm cột. Bẹ lá dừa nước thì xẻ ra, chằm lại (lá Chằm) làm vách. Sóng lá dừa nước chẻ ra làm dây cột đòn tay, cây ruồi, tóm lại khi chỉ làm sườn nhà bằng tre và sau đó làm bằng vách đất, thì cũng có chỗ để che mưa nắng.

Ai mà quên được câu ca dao “bánh tráng Mỹ Lồng, bánh phồng Sơn Đốc” là nơi trồng khoai mì ở những giồng đất cao nổi tiếng ở Giồng Trôm. Những thứ trái cây nổi danh như sầu riêng Đôn Nhơn, ngọt mịn, vàng và thơm nức mũi không thể nào mà từ chối được. Chôm chôm thật thật nhỏ, com dầy. Ôi xá lị to, xanh mướt, ròn tan ở Mỏ Cày cộng thêm trái mận Hồng đào, mận da người không thể thiếu vào những ngày hè, bên đĩa muối ớt của tuổi ấu thơ.

Từ Sài Gòn về Bến Tre phải qua ba tỉnh: Long An, Mỹ Tho, qua con phà Mỹ Tho độ hai mươi phút, nhưng đợi cho đủ xe, đủ hành khách đầy một chuyến phà có khi cũng phải ngoài một giờ lên xuống mới sang sông được. Bên kia là tỉnh Bến Tre, sự khác biệt không cùng với Mỹ Tho.

Những rừng dừa nước xanh đậm mọc dài bờ sông, bờ mương đua nhau với những gốc chuối quày oằn trái xanh, trái vàng vì chủ nhà chưa kịp đốn. Xen kẽ với cây trái, những loại bông giấy đủ màu làm hàng rào cho cuộc đời thêm tươi sắc. Bông giấy ở quê tôi, vừa dễ trồng, lại chịu nắng và đủ sắc: đỏ thắm rực rỡ, vàng tươi nhưng không như hoa cúc và màu nữa vàng trộn với màu hồng mà dân mộc mạc gọi là màu gạch tôm duyên dáng. Hoa giấy đôi khi khoe sắc dăm ba tháng không tàn là chuyện rất thường, nên nhà nào cũng có trồng vừa đẹp mà đỡ mất công.



Sau khi Cách mạng vào “giải phóng”, vườn của ông nội tôi nhờ có ba tôi và chú Đầu tiên phong trồng lan để kiếm sống, trong làng thành một phong trào trồng hoa để bán.

Lúc đầu chỉ là một vài vườn lan kiểng nhỏ nhỏ của những nghệ nhân trao đổi cho nhau làm thú vui khi rảnh rỗi. Một vài luống huệ trắng trồng bán thử trong ngày rằm và mùng một, sau đó nào cúc đủ màu, nào vạn thọ thấy nổi lên khắp nơi. Những luống giồng mì, giồng đậu nay là luống vạn thọ vàng tươi. Cúc cũng thấy trồng khắp nơi trong xã, thêm những gốc bùm sụm được những người trồng kiểng cắt tỉa theo hình các con thú như nai, hạc hay quả cầu từ sự khéo tay của nhà vườn đã làm thay đổi bộ mặt của quê tôi.

Vườn lan của ba tôi càng thêm nhiều loại hoa quý và lạ. Cuối năm, ba tháng gần Tết nhà nào cũng bận rộn ương cây, cúc, đào, huệ, vạn thọ để lo bán vào dịp Tết.

Nhà vườn nào trồng rau cũng không kém lao xao, lo phân, lo đương giở để sau khi vạn thọ, cúc đủ lớn bung ra trồng từng cây bán vào dịp Tết. Lúc này những giồng mì, khoai không còn nữa mà chỉ thấy một màu xanh non của từng luống cải thẳng tắp chạy dài. Khi vạn thọ, cúc bắt đầu khoe sắc, thì dân làng lại phải lo bán chợ đêm...



Bốn năm sau khi tới Mỹ và tốt nghiệp học xong, tôi đã có việc làm, chính là lúc giúp tôi trả ơn cho cha mẹ tôi bằng cách dùng tiền dành dụm của tôi đổi thành phân bón lan. Cứ mỗi hai tuần, sau khi trừ tiền nhà, trả tiền học dư dả chút đỉnh là đi Home Depot... Kiếm tìm, lục lọi chợ trời mua sách cũ nói về trồng lan và phân bón đóng thùng gửi về cho ba tôi. Đó cũng là niềm vui duy nhất của tôi vào những ngày ấy. Ba tôi rất sung sướng và vui mừng khi nhận được sách lan từ ngoại quốc về. Ông gìn giữ như là báu vật và ít người trong nhà được phép mở tủ sách của ông.

Ba tôi dẹp những thùng phân bỏ ở góc vườn và thay thế bằng phân hoá học của tôi gửi về. Giàn lan làm bằng cây tre và dừa nước năm xưa được thay thế bằng những trụ cột chắc chắn và lưới che nắng cho lan. Còn lan con và giống thì đặt mua từ

Thái Lan về trồng, khi có hoa thì bán. Công việc đỡ nhọc nhằn và có thêm việc làm ít nhất cho ba, bốn nhân công trong làng. Trồng lan lúc này đã đỡ vất vả, nhưng sức khỏe ba tôi theo tháng ngày cũng suy yếu dần dần.

Việc bán hoa không còn là thiết yếu như những năm tôi mới rời nhà xa xứ. Việc chăm sóc vườn lan, giờ đây giao cho người giúp việc. Lan cần có người phải chăm sóc tận tâm và yêu lan, nhưng không thể tìm ra được người đam mê như ba tôi, nên vườn lan không còn nổi tiếng như ngày xưa nữa nên ba tôi quyết định sang vườn lan cho người nghệ nhân gần nhà và ông chỉ giữ một số lan quý để bạn rộ lúc tuổi già.

Vì phải tự lập từ con số không, mặc dù đã có việc làm nhưng nghĩ đến sự khổ cực của cha mẹ tôi ở quê nhà, nên không khi nào tôi dám mua cho mình một cây lan Hồ Điệp. Mỗi khi đi vào chợ bao giờ tôi cũng dành một vài phút để tạt ngang ngay chỗ bán hoa ngắm nhìn cho đã thèm trước khi đi mua sắm. Một chậu lan Hồ Điệp mang về là mất đi một ít tiền mua phân gói cho ba tôi.



Nhưng từ khi ba tôi không còn mua bán lan như trước thì lúc ấy tôi được tự do chọn lan cho mình thỏa thích. Khi thì Hồ Điệp, khi thì Cát Lan, khi thì Vũ Nữ... Nhưng chúng không bao giờ ở với tôi được dài lâu. Khi hoa tàn cũng là lúc lan ũ rũ ra đi không lời từ biệt, mặc dù tôi cố gắng hết mình để từng tui chăm sóc. Mỗi sáng trước khi đi làm, dành chút ít thì giờ đem ra cửa sổ, chỗ có nhiều nắng. Chiều về nhà xong, sau khi thay đổi xiêm y, tôi ra nhìn chăm chút từ cánh hoa, cành lá và sau đó đem vô phòng khách, nơi có sưởi ấm vào mùa đông. Cây nào thân thiện ở với tôi cũng được dưỡng tháng, sau đó từng cánh lá cứ úa dần và lặng lẽ ra đi. Tôi vào thư viện tìm sách đọc, đủ loại thuốc trừ nấm, sâu bọ áp

dụng vào những cây lan nhưng kết quả nào có khá hơn chút nào. Thêm vào đó, vì ở vùng Đông Bắc Hoa Kỳ, nên lạnh nhiều và ít nắng, cây nào tranh đấu được vài tháng rồi vào mùa Đông thì nói câu giã từ. Lắm lúc tôi quá chán nản nhưng sự đam mê về lan không thể thiếu trong đời sống của tôi.

Tôi nhớ về quê tôi với những vườn lan cũ, những sắc màu quyến rũ của cánh lan, tâm trí tôi lúc nào cũng nhớ nhưng màu tím thơ mộng, màu trắng tinh khiết, màu vàng đài các của cành lan và hương thoang thoảng của lan cũng đủ làm mình ngất ngây.

Tôi cảm phục và nhớ tới ba tôi cùng chú Đẩu đã nhọc nhằn chăm sóc hằng trăm cây lan với điều kiện vô cùng thiếu thốn mà chưa một lần than thở, có phải chẳng là sức quyến rũ của những cành lan mong manh đó đã là động lực làm cho ba tôi vui sống ...

Trở về với làng quê, tôi không thể nào quên được những thức ăn đơn sơ tìm được trong sông nước của giòng sông Cừ Long. Cá dư ăn không hết làm mắm, mắm lóc, mắm sặt chung đơn giản với tí tóp mỡ, thêm một đĩa rau lang luộc



sau nhà, và nồi com nóng là xong ngay, ăn không quên thôi. Mùa nước thì có tép rong, từ biển hồ trôi giạt về, chỉ cần lấy cái vợt hứng theo bờ sông. Trong chốc lát, vợt một rổ nhỏ tép mỏng, bứt ít cọng rau trồng bên hè, thêm một nắm lá bần non thì ta có một bữa ăn không thể quên trong đời. Tép nhỏ gọi là tép mỏng nhưng lớn hơn và có màu trắng trong thì gọi là tép bạc. Tép này khi vợt lên sông vẫn còn sống và nhảy soi soi trong rổ, các bà nội trợ mua về làm mắm tôm chua. Sau vài tuần, tép thấm rượu, nước mắm, phơi nắng trở thành màu đỏ, lúc đó ăn đã được, trộn thêm đu đủ vừa già bên hè. Ôi thôi không thể nào quên món ăn thuần túy của quê tôi. Ngoài mắm cá ra, dân trong làng còn chế ra mắm con cua nhỏ gọi là mắm còng, ba khía. Mỗi dịp



Tết còn có tát đìa, để thu thập nhiều cá hơn thì có thêm một loại mắm đặc trưng của quê tôi mà không thấy ở những vùng quê khác, đó là mắm ruột làm bằng trứng và ruột cá lóc. Mắm này chỉ để biểu chứ ít thấy bán ở chợ.

Ngày còn thơ, mỗi lần về quê thăm ông bà nội tôi, thì tôi cũng không quên được những lần lẻo đẻo, trốn nội qua bên hàng xóm để đi theo nơm cá, đánh vợt bắt cá bóng hoặc cá thòi lòi dọc theo mương. Những ngày Hè không bao giờ thiếu chuyện đi tát đìa hay đi hôi cá cùng với lũ trẻ con của người làm vườn nhà nội tôi. Tôi học

rất nhiều về kỹ thuật bắt cá bằng tay của bạn. Sau khi người lớn đã bắt cá lớn xong, đó là lúc chúng tôi nhảy xuống hồ cạn nước để bắt những con cá nhỏ còn sót lại.

Bao nhiêu năm đã qua, mỗi lần nhớ tới là tôi thấy quanh tôi là vườn lan đầy màu sắc, ngát hương của ba tôi. Sau những năm mệt mỏi với việc làm, cố gắng để vượt lên ở xứ người, bao nhiêu phần đầu để có cuộc sống thoải mái, tôi vẫn còn mong mỏi trở về sống lại ở quê tôi với cha mẹ, ông bà bên Cừ Long Giang đầy phù sa trái ngọt dân hiền, với những ngày khổ cực bán lan trong chiếc sạp nhỏ mà hoa lan là chính ba tôi vun trồng và mẹ tôi tung tiu gói lại thành từng bó nhỏ cho tôi bán trong những ngày lễ... nhưng tất cả chỉ còn là trong dĩ vãng...

Garden Grove 6-2016

Phan Thu Thủy