

## RUYỆN NGÂN

Nỗi nhớ mặn mà

By Le Binh

 [Print](#)  [Email](#)



**Nỗi nhớ mặn mà** Lê Bình Con đường Pine Ave. bắt đầu từ phía Tây của thành phố San Jose, nơi giáp ranh với thành phố Campbell. Con đường thật nhỏ so với cái thênh thang đời sống mới của một thành phố đang trên đà phát triển. Cái nhỏ nhít của con đường, thêm vào đó hai hàng cây phong và những hàng rào cắt tỉa cẩn thận tạo cho nó dáng vẻ của một em gái vườn quê đương thì e ấp bên cạnh cuộc sống ồn ào phố thị. Con đường nằm trong khu vực mang tên Willow Glen, nơi đây phố không ra phố, quê cũng chẳng phải quê. Với một chút tưởng tượng người ta có thể mừng rỡ tưởng nó là Thủ Đức bên Sài Gòn, Nhà Bè của đô thành. Mà cũng chẳng phải... có thể nó là An Phú Đông, là Ngã Năm Bình Hòa, Cây

Thị, Cây Quê, Bình Quới, Bình Lợi... hoặc là nơi nào đó của Sài Gòn ngày cũ đối với người Việt ly hương. Đừng nghĩ rằng ở Hoa Kỳ mọi nơi mọi chốn đều giống nhau mà lầm. Nội một Willow Glen nếu bạn lọt vào đó bạn sẽ có quá dư quá khứ để sống về và thiếu chút tương lai đi tới. Các con đường trong vùng mang tên những vị tổng thống Mỹ, hoặc một nơi chốn nào của xứ Cờ Hoa... Lincoln, Washington, Minnesota, California, Newport... Đây là nơi chốn của những người cao niên (không nên gọi là già), cao niên như những căn nhà mà nó có trong lòng nó. Những căn nhà xây tường gạch đỏ, những căn nhà mái ngói âm dương, những căn nhà Victorian... nhỏ nhắn, dễ thương, quý phái, sang trọng... mà rất bình dị gần gũi. Tôi đến thăm một người bạn vong niên trong ngôi nhà Community Elder House. Hai vợ chồng có quá đủ để sinh sống một nơi khác, nhưng ông bà chọn nơi đây “Nó yên tĩnh lắm, và đường xe buýt rất tiện.”. Căn chung cư có 2 phòng ngủ nho nhỏ, có một khoảng không gian sau nhà bao quanh là cây cao bóng mát. Đến đây cần phải nói thêm: Nhìn sân sau của một căn nhà là người ta có thể đoán biết đó là người Việt hay người Mỹ. Sân sau người Việt là những luống hành, những bụi cà chua, một vạt rau thơm, đôi cây húng quế, khóm ớt, bạc hà... và cũng có thể có một vài cây chuối... không bao giờ có trái. Rau trái ở Mỹ quá rẻ để phải tốn công, tốn tiền trồng trọt. Gia chủ cười cười nói như lời tâm sự “Đâu có bỏ công, nhưng không có nó căn nhà dường như thiếu...” Thiếu cái gì thì người ta không giải thích được. Nhà ông bà có trồng mấy bụi ớt hiểm, trái nhỏ li ti, cay xé miệng. Bà chủ chỉ vào nó “Coi vậy nhưng ngon lắm nha. Nhỏ rí mà cay giòn trời, lại thơm nữa chứ. Đâu có như ớt Thai Chili, ngó thì đồ ăn, mà ăn thì xé miệng mà chất ngằm.” Chịu! Không thể hiểu nổi lời giải thích của bà. Ông chồng cười móm mém “Người ta nói người trồng ớt mà cay... thì ghen dữ lắm. Hồng biết có đúng không?” Bà không trả lời, nhưng nhìn cái liếc mắt của bà người ta hiểu hết. Phải công nhận, bà cụ có nét tươi, mặn mòi của một người (già) phúc hậu. Và cũng nơi ánh mắt, nơi cái nhìn của bà, người đối diện ắt biết ngày xưa bà cũng phải là người làm “nghiêng thành, đổ nước” làm roi rụng biết bao con tim. Bàn ăn đã dọn ra, trên bàn nào rau, nào cá, nào chén, nào phụ tùng... đủ cả. Bà chủ nhà chỉ cái chén nhỏ đựng hơn mười trái ớt đồ ăn, tươi rói còn lấp lánh vài giọt nước trên thân. “Đó cây ớt đó đó. Ăn món này mà không có nó thì mất ngon.” “Bác mời cháu ăn với hai bác bữa cơm thanh đạm.” Bữa ăn

chiều là món Mắm và Rau (có người còn kêu là lẩu bún mắm)“Thiệt ra, ăn mắm phải là ngày mưa mới đã. Nhưng thôi, cứ thêm là ăn chớ biết đợi đến khi nào.”“Hai bác còn ăn được mắm sao? Không sợ cao máu?” Tôi nhìn ông bà và hỏi. Bà vợ khoát tay:“Úi! Hơi đâu mà sợ. Mà nói nào ngay, cũng không mặn lắm đâu. So làm sao được với ngày xưa ở nhà.” Nhìn cái lẩu mắm sôi lăn tăn, mùi thơm thoảng qua nhè nhẹ. Trên bàn có một đĩa rau nào húng quế, ngò om, lá rau chua, bắp chuối bào, chuối chát, khế chua, giá sống, tía tô, kinh giới, hẹ...là đã phát thèm. Cũng ngộ, lẩu mắm không nặng mùi như nhiều người nghĩ. Cách nấu ở đây có đôi chút khác; và, có thể sẽ không làm hài lòng những cái miệng sành ăn, thích ăn “original” nguyên bản. Mắm Và Rau xuất xứ từ Nam Kỳ Lục Tỉnh, ở đó vào mùa nước nổi, khi trời bắt đầu sa mưa giông, những cơn mưa đầu mùa, là mùa của cá linh “trẩy hội”. Những con cá linh, nhỏ bằng mút đũa, óng ánh bạc, mập tròn, thịt ngọt và béo...không biết từ đâu đồng loạt “trẩy hội” tham dự cuộc diễu hành. Nó có khắp nơi, có đồng loạt; xuất hiện như từ đất chun lên, hay từ trong sóng bạc nhảy ra, hoặc từ cây bần, cây tràm rớt xuống. Cá linh nhiều đến nỗi người ta tưởng tượng và kể rằng nó sanh ra từ những lá tràm rụng trong mùa trước. Nhiều đến nỗi chỉ cần một cái rổ sảo ra mương vớt một cái là có nồi kho mắm, nấu xôi ăn liền. Nếu cất bằng vó thì có thể làm mắm để dành ăn hết mùa mưa. Mắm nấu lâu là mắm sặc, mắm linh. Hàng năm, từ tháng Bảy (âm lịch) nước sông Cửu Long (Tiền giang, hậu giang) bắt đầu đổi màu, nước mang phù sa từ thượng nguồn đổ về lục tỉnh. Nước trong đồng một màu đục ngầu, lúc đó là mùa cá linh, những con cá mới nở, theo sông vào vườn, ruộng, kinh, mương. Người ta nói cá từ Biển Hồ bên Cao Miên theo dòng nước đổ về Khoảng tháng Mười, theo con nước xuống, cá linh từ kinh rạch trở ra sông. Vào mùa, cá linh nổi xanh cả nước, người ta kêu là cá "đưa" hay cá "lên". Dân ruộng vào mùa cá lên thì trên mâm cơm đã có nhiều món ăn với cá: cá linh kho sả, cá linh nấu chua, kho mắm ... Cá nhiều đến nỗi người ta làm mắm, và có năm đổ đồng trong đồng làm phân cho lúa. Cách làm mắm Linh rất đơn giản, bất kỳ gia đình nào cũng có thể làm vài khạp để ăn suốt năm đợi mùa sau. Cách làm như vậy: Hai giạ cá, một giạ muối, 3 kg đường. Lốp cá, lốp muối đem phơi nắng khi cá “ngủ” chất lọc lấy nước, pha trộn thêm đường sẽ được vài chục lít mắm nước rất ngon. Ngoài cách làm mắm nước, người dân quê còn gài mắm-một loại mắm sống còn nguyên con.. Cá làm sạch, cho vô hũ ướp muối, ba ngày sau dùng vỉ tre gài chặt xuống. Một tháng sau, vớt ra trộn thính rồi cho trở lại vô hũ gài chặt như trước. Một tháng sau, lại vớt ra trộn đường gài chặt lại Thêm một tháng nữa là mắm có thể ăn được. Mắm Linh có thể chung với hột vịt, ăn sống, hoặc kho. Cá linh kho với tép đồng, cá bông lau, thịt ba rọi, sả và cà tím thành món mắm kho ăn với rau đắng, rau dứa, bông súng, bông thọ, lục bình, kèo nèo, điên điển, đinh lăng, giá mít, rau nhút ... là Mắm Và Rau. Thử làm như vậy: Gấp vô chén các thứ rau, múc một khứa cá, ít thịt heo, chan nước kho ngập đến miệng...chén...rồi lùa hỗn hợp đó vào miệng ...của mình, cắn miếng ớt đỏ cay xè, vừa chảy nước mắt, vừa xuýt xoa để thấy mọi hương vị đậm đà thấm vào đầu lưỡi...nhai...từ từ...để thấy (hay nghe) mùi mắm, mùi rau, mùi cá, thịt...tất cả hương vị đó thêm đắng của rau, cay của ớt, béo của thịt, bùi của cá; chát của mít...v.v. Tất cả cho ta một cảm giác ... ăn rồi mới biết, mới cảm nhận được hương vị đồng quê. Bà chủ nhà cười rất nhẹ, giọng ấm như tơ đồng: “Nổi nhớ về những tháng ngày ngọt ngào xa xưa chỉ còn lại nơi vị giác, nơi cây cải, cây hành...cây bông vạn thọ” Ánh mắt bà mơ màng hướng về cõi xa xôi, giọng bà như hư như thực: “Bông điên điển

màu vàng, bông lục bình màu tím, bông súng trắng tinh tuyền, bông sen hồng phơn phớt... tất cả nằm trên cánh đồng nước nổi vào mùa. Có xa mới nhớ.” “Ừ, có vậy người ta mới nói “xa thương gần thường”. Tui cứ nhớ như vậy...những thứ rau đồng, hoang dã nằm bên nhau. Nào là rau ghém bắp chuối trộn với rau răm, những cọng rau nhút sánh vai với đọt xoài, đọt cóc, kèo nèo, tuy không thơm như húng cây, húng lủi, nhưng cũng chẳng tanh tanh mùi rau bắp cá, bông điên điển giòn giòn, giòn ngọt, hơi đặng đặng, còn lục bình xôm xốp ... bên cạnh cái lầu đang sôi. Mọi người quây quần bên nhau thắm đậm trong cái không gian nghi ngút, trong khi đó bên ngoài giọt mưa sa, còn gì ấm áp hơn? Giữa phố phường đất Mỹ, giữa thời đại văn minh, cái ăn cái mặc đầy đủ đến dư thừa...vậy mà cũng có người thấy thiếu. Cái thiếu bất chợt đến trong ngày, đến như kẻ trộm, đến không báo trước. Cuộc sống quá hối hả, quá tranh đua. Cái nợ nhà, chiếc xe, tiền hưu dưỡng đã có mấy ai, mấy gia đình có được bữa ăn...trong không gian rất cũ...vừa ăn vừa nói chuyện, nào tiếng cười, tiếng nói râm ran, tiếng chan, tiếng húp xì xụp, chén đĩa khua vang, tiếng con nít ré lên... Mùa mưa đến đúng hạn kỳ, mùa nào thức đó. Cái ăn trời đã dành cho. Trên đồng cạn dưới đồng sâu, chông cày vợ cấy con trâu đi bừa...xa quá đổi là xa. Ở đây một bước lên xe hơi, căn nhà đóng im ỉm suốt ngày. Người hàng xóm cả năm chưa thấy mặt. Đi tìm những bữa cơm mà gia đình còn được đoàn tụ bên nhau đã trở thành nỗi nhớ mặn mà.