

# Tường Bờ Bờ Bờ

Ý Nga.



\*\*\*\*\*



Chợ mùa Thu hôm nay họ bán nhiều cam ngon quá nên nàng lựa mua thật nhiều. Nhà tôi từ trên xuống dưới, ở đâu cũng có mùi cam thơm lừng vì trước khi vắt 2 ly nước cam tươi cho chúng tôi uống mỗi sáng, nàng luôn luôn bào hết lớp vỏ mỏng bên ngoài.



Mùa đông, vỏ được bỏ vào trong 1 cái túi vải, đặt lên các lò sưởi, cho hơi nóng phun lên tỏa mùi thơm ngào ngọt khắp nhà. Cứ vài ngày, nàng lại đập đập lên cái túi cho vỏ cam trong ấy nát ra bột và thơm hơn. Mùa hè, vỏ lại được đặt trong những cái hộp đan bằng tre, nan, nứa mỹ thuật để phơi khô. Ngày nào tôi uống bưởi thì đêm đó phòng thơm mùi bưởi, ngày nào nghe hương chanh là biết ngày ấy nàng vắt nước chanh cho tôi uống hay xay mật chanh để dành uống mỗi sáng (chanh tươi bỏ hạt, cho vào máy sinh tố, xay chung với mật ong nguyên chất cho thật nhuyễn, để tủ lạnh). Mỗi sáng vừa thức dậy là 2 công dân trong gia đình được pha 1 muống nhỏ ấy, với ly nước ấm để uống làm vui lòng khúc... ruột rà. (Không phải "ruột ngàn dặm" của V.C. đâu nhé!).

Cam, quýt, chanh, bưởi; bất cứ loại trái cây gì mà vỏ có tinh dầu thơm nàng đều làm như thế, nên căn nhà lúc nào cũng có những hương thơm nhẹ nhẹ rất dễ chịu. Nhiều hôm, dù nhà bếp nàng nấu món gì "nồng nàn VN" cách mấy thì sau khi lau bếp núc sạch sẽ và mở cửa sổ đổi không khí trong lành rồi, nàng cũng đun sôi một nồi nước giấm, và 1 nồi nước với các vỏ cam, chanh, bưởi phơi khô để khử mùi. Những khi ấy, dù đã rời khỏi nhà bếp thơm mùi nước xông nhưng bước vào phòng ngủ, tôi vẫn có cảm giác như bước vào 1 căn nhà khác vì mùi vỏ cam khô khác hẳn mùi nấu sôi lên trong không khí, dù cùng là 1 hương cam.

Quả thật thiên hạ nói đúng:

- *Hôn nhân là nghệ thuật sống chung 2 người mà vẫn hạnh phúc như khi sống 1 mình!*  
Trong khi nàng lục đục dọn dẹp, tôi cứ nằm chơi, mơ màng với hương tinh dầu trái cây như thế mà nhớ Má tôi, với mái tóc dài đen nhánh đến đầu gối, sau mỗi ngày buôn bán cực nhọc ở chợ Đà Lạt về, Má thường gọi đầu với bồ kết và chanh, cam; cũng thơm dịu dịu như thế. Thương hoài tình Mẹ và tình Chị tôi đã bán từng củ khoai, con cá mà nuôi 4 anh em chúng tôi khôn lớn, nên người; nhất là 3 đứa con trai của người Mẹ góa chồng khi nhan sắc hãy còn mặn mà: một đứa sĩ quan, 2 đứa đều xong đại học kiến trúc. Tôi thường nhớ Má và chị tôi da diết với mùi hương gọi nhớ này.

Nàng của tôi dị ứng với các loại dầu thơm lạ nên chỉ có cái gì thiên nhiên cung cấp thì nàng mới ửng, cho nên tôi chịu nàng tối đa chuyện này. Mà thấy khách phụ nữ đến nhà, ai cũng cứ chiêu ấy chuyện nhau nên tôi tin là chưa ai... chết vì hương thơm của vỏ trái cây cá, và tôi có thể cũng được... thượng thọ theo nàng chăng?

Thời buổi này đi làm ngày 10 tiếng mà nàng vẫn giữ thói quen tắm và gội đầu bằng thứ nước nấu từ vỏ các trái cây: cam, quýt, bưởi và sả khô nên nhà tôi lúc nào cũng thơm lừng hương nước xông của Má tôi ở quê nhà khi xưa. Bởi vậy tóc nàng lúc nào cũng thơm như những ngày tôi leo đèo theo sau tà áo dài trắng.



Chưa hết! Những cái vỏ cho hương thơm ấy khi đã khô thật khô, nài cho chúng vào những cái lọ thủy tinh và dán giấy, ghi tên và ngày trên ấy, để dành cho mùa thu và mùa đông, khi cần nấu phở ăn cho tan hết băng tuyết của xứ sở Cây Nước Đá này hay khi cần làm bánh mút là tôi lại thấy nài đem ra rửa nước sôi và nấu nướng. Bởi vậy, đi ăn phở ở tiệm nào tôi cũng thấy không..... hợp khẩu vị bằng ở nhà nấu là vậy. Tôi thường đùa:

- Anh không thể nào thêm "Phở Viết Hoa" bên ngoài được là nhờ em đó nghe.

-

Còn bánh ngọt nài làm ở nhà thì khỏi chê, nhất là khi cần trứng những cái vỏ cam, quýt, chanh thái hạt lựu ấy nó mới thơm thơm, cay cay, ngồ ngồ làm sao!



\*

Đêm qua, vừa nghe tin tức VN, nài vừa bào mấy bó sả và than mỗi rời rả 2 bàn tay. Thoạt tiên là nài bào, tôi thấy cô vợ sao mà khổ sở với mấy cây sả be bé, tí tí bằng ngón tay, bèn ra tay biểu diễn, ai ngờ tôi đã phải đổi từ thớt to qua thau lớn, từ bàn thấp qua bàn cao, từ bào nhỏ qua dao to mấy lần, sau khi nghiêng rằng muốn sái quai hàm với mấy cây sả...bé tí nhưng cứng đầu, cứng cổ còn hơn cả... cô chủ khi bàn chuyện chính trị. Đến khi cái thau sả, to bằng bát phở xe lửa ở Cali, hoàn thành thì nhìn đồng hồ tôi mới giật cả mình, thế mà chúng tôi đã làm bếp và nghe tin tức chung gần 3 tiếng rồi? Nếu tôi không giúp, thì nài phải mất 6 tiếng ư? Thật là khâm phục chuyện đi đường trường của các cô nội trợ!

Đó chỉ mới là mấy cây sả bé tí thôi nhé!



Sáng nay thức dậy, tôi ngồi nghe nhạc ở nhà bếp, nhằm kín đáo quan sát xem nài sẽ nấu món gì mà bào lắm sả "bé tí tí" thế kia, trong khi đêm qua tôi chỉ thấy nài thái thịt bò thật mỏng, (sau khi đã lóc sạch sành sanh lớp mỡ màng hấp dẫn mà tôi ưa thích) và chia nó ra thành từng khối vuông vức. Nài cứ mở, đóng ngăn đá tủ lạnh liên miên làm tôi sốt cả ruột vì mắt tưởng như cứ nhìn thấy cái đồng hồ điện chạy như chong chóng vào cái hóa đơn cuối tháng. Tôi hỏi:

- Em làm trò gì mà mở, đóng; đóng, mở cửa tủ lạnh hoài vậy? Em đừng cho thịt cứng để thái cho thật mỏng.

- Sao không làm hết 1 lượt rồi bỏ vào 1 lần? Đông thì cứ để yên mà đông, sao lại lấy ra từng lần như thế?
- Làm khối nào em lấy khối đó thì thịt mới vừa cắt chứ đông cứng quá thì xắt đau tay lắm
- Vậy đông làm chi rồi than lạnh cả buổi?
- Dạ thưa để cho Người Em Từng Thương ngon miệng trên bàn ăn.
- Bây giờ hết thương rồi sao? Thương kiểu... này mình... cày kiệt sức.

Với câu ấy, tôi đã cắt đi những lời đối đáp rất hiếm hoi nơi nài.

Như ai đó đã phán, tôi năn nỉ nài nên ăn nhiều cà rốt cho sáng mắt, bớt mù quáng khi tin vào câu châm ngôn: "*Sẵn sàng tha thứ nhưng không bao giờ... quên những gì đã tha thứ*" nên nài lại... làm thình.

Thình lạng nhưng tay chân nài làm việc không ngừng với những món ăn trong bếp. Còn tôi, tuy có "*khó khăn với người khác nhưng lại rất... dễ dãi đối với mình*", nên tôi cũng làm... thình, vừa xem nài làm...răng cho thịt mỏng (làm... thế nào chứ không phải làm... chi với nha khoa đâu), vừa xem TV một cách làm ...biếng!

Khi dòng nhạc trong bài "*MẬU THÂN, ANH NHỚ GÌ KHÔNG?*" do Dân Chủ Ca phổ và trình bày đang thê thiết ở đoạn:

*Anh linh yên giấc ngàn thu!  
Chúng tôi còn sống chẳng mù lương tri  
Không chờ... Tết mới... nhớ về  
Mỗi ngày mỗi nhớ! Trăm bề tâm đau!*

<http://www.youtube.com/watch?v=PpOqi9k3Uis> (Preview)

thì tôi lại giật mình lần thứ hai khi thấy nàng ướp có độ 1 kg thịt xay mà tay nàng đổ bao nhiêu là muối, tiêu vào đó. Tôi ngờ rằng lòng uất hận về cái chết của bao nhiêu nạn nhân và bao nhiêu đau khổ của đồng bào trong trận Tết Mậu Thân, trong đó có cả căn nhà cháy ra tro của gia đình nàng, đã làm nàng quay trở lại quá khứ, tôi la to:

- *Em bỏ muối tiêu thế để... giết VC hay là cho... Người Em Từng Thương ăn vậy?*

Nàng hơi giật mình, dường như nàng vừa từ căn nhà bị pháo kích ở Ngã Tư Bảy Hiền năm 1968 quay trở lại Canada năm 2013? Vậy mà nàng còn cố đưa mắt liếc lá răm tôi một cái rồi mới rưới mật ong nguyên chất vào trộn đều.

\*

Bữa cơm trưa sau đó, nàng đặt trước mặt tôi đĩa cơm có đủ màu sắc kích thích khẩu vị: nàng bày những khoanh cà chua đỏ, tròn tròn và dưa leo xanh thái xéo xéo, có nhân ở chính giữa là thịt xay mằn mặn, hồng vàng tôi đã xào với thật nhiều sả, ớt, tiêu. (Vâng! Bạn không đọc sai chủ từ đâu, do chính tay tôi biểu diễn đó. Dân Hướng đạo mà lý! Chuyện gì cũng đã từng học nhiều năm ở núi rừng Đà Lạt với các Trường rồi). Theo cái thềm hôm qua của nàng, tôi đã phi thau sả cho thật vàng, thật thơm; rồi bỏ ớt bột vào tao cho đỏ dầu, sau đó cho thịt xay mà nàng đã ướp sẵn vào, xào cho đến khi thịt săn lại thật vàng ươm, y hệt như món mà những người vợ lính đã tảo tần tay xách, nách mang ra tận miền Bắc để thăm nuôi quân, dân, cán chính VNCH “*hưởng ơn khoan hồng cải tạo 3 ngày*” trong các trại tù khổ sai của VC sau năm 1975, khác chăng là món của họ có thêm mắm ruốc mằn mà hơn, trong khi tôi bị áp huyết cao nên nàng phải... ăn theo tôi, vả lại dạo này chẳng biết mắm ruốc được làm bằng “cái” gì trong ấy nên chúng tôi bỏ hẳn ra ngoài thực đơn.)

Cũng chính tay tôi đã nấu món canh thịt bò, cà chua, sả. Dễ và nhanh vèo vèo vì tôi chỉ việc tao cho sả, ớt bột và cà chua tươi vừa đỏ đẹp là cho nước vào đun sôi, nêm nếm muối, đường vừa miệng là bỏ thịt bò nàng đã thái mỏng đem qua vào trộn cho thịt tái đều, sau đó tôi ...phụng lệnh nàng, điểm thêm chút hành lá, ngò xanh, tiêu đen lên mặt. Thế là xong! Không cần bột ngọt, bột... đắng Tàu Cộng gì cả cho thêm bệnh hoạn. Món nào chúng tôi nấu ở nhà cũng an toàn cho lục phủ, ngũ tạng.

Và như thế, tôi ngồi chễm chệ thưởng thức bữa cơm 2 món ngon lành! Ăn gần no tôi mới nhắc:

- *Em ăn đi!*

Nhắc nàng ăn đi, nhưng mong nàng đừng ĐI mà NGỒI ăn cho tôi đỡ áy náy, nàng cứ lui cui dọn dẹp bếp hoài làm tôi phát sốt ruột.

Và như thế, tôi thấy... thương “em” hơn một chút!

Bạn đang hỏi tôi: “*Trông đơn giản thế mà sao mất nhiều thì giờ quá vậy?*” phải không? Vì nào chúng tôi có dùng hết nồi thịt xào sả ấy đâu, nàng đã chia ra làm nhiều phần và cất vào tủ lạnh cho những hôm nàng bận rộn họp hành sau này. (Tôi đã làm bếp nhanh vù vù hôm nay là nhờ công eo sèo chúng tôi khổ nhọc đêm qua thôi.) Ý là... đang giỡn mà kể chuyện Bạn nghe chơi 2 món... đơn giản thôi đấy nhé, còn nhiều món tôi thấy nàng đứng trong bếp từ sáng tới chiều thì... miễn bàn, những lúc như thế tôi thường viện lý do đi... sửa xe để ra quán cà phê kéo ghế, ngồi sửa... tách và tán... phách với bạn bè suốt ngày.

Có quan sát mới thấy công to trong những việc nhỏ nhỏ kéo dài từ ngày này qua tháng khác đến năm nọ của các bà vợ VN. Tôi đã hưởng những... nhỏ nhỏ này của nàng từ năm 1979 đến nay, nhưng hầu như tuần nào cũng có ít nhất là một lần tôi cần nhân chê bai: cá mằn, canh cay, thịt không béo hoặc: cơm nhão, cháo nhiều, thiếu gỏi...v.v...

Chúng ta thường vô tình với những gì đang được hưởng. Cũng chính sự vô tình của chúng ta đã làm công khó của bao nhiêu chiến sĩ quốc gia ra sức hy sinh xương, máu để bảo vệ tự do cho miền Nam VN lại phải rơi vào những bàn tay sắt máu của Việt Cộng.

Cho nên Bạn ơi! Xin hãy dồn hết khoảng đời còn lại để góp sức với Cộng Đồng, chống lại những áp bức, bất công đang đưa VN rơi dần xuống vực thẳm. Nhé Bạn!

*Niềm uất hận dâng trào theo từng chữ  
Ngôn ngữ nào tả đủ chuyện Việt Nam?*

Ý Nga.  
Canada, 24-5-2013.