

# Cabane À Sucre

Song Thao

Montreal bây giờ đang mùa đông. Hàn độ đã xuống dưới không độ. Con số hiển thị mỗi ngày đều ôm cái dấu trừ phía trước. Tuyết khi rơi khi không. Sáng ngủ dậy, vén màn cửa, có khi chỉ thấy một màu trắng tinh, có khi mặt trời rực rỡ. Nhưng đừng vội mừng. Thời tiết mùa này rất điều ngoa. Nắng là lạnh thấu xương, tuyết rơi là ấm. Nói chuyện thời tiết với mấy ông bạn bên Cali, ông nào cũng phục sao tôi có thể trụ được tới mấy chục năm trong...tủ lạnh như vậy. Người ta phải sống với bão thì mình phải sống với tuyết. Sống lâu thành thân cận. Dân Montreal, những ngày cuối năm này, có một cái thú là tiên đoán xem Giáng Sinh này có tuyết không. Phải "white Christmas" mới khoái. Noel mà cỏ vẫn xanh, buồn thối ruột. Buồn rồi trách ông trời năm nay không biết pha màu trắng chi cả! Cũng quen cả thôi. Giống như anh bạn tôi mê cô vợ vì cái mùi phát ra dưới cánh tay. Không có cái mùi thân thương đó tối không yên giấc. Khi cô vợ sanh con, chẳng biết máu huyết thay đổi sao mà cái mùi nồng cháy đó biến mất. Anh tiếc ngẩn tiếc ngơ. Dân Montreal tôi cũng vậy. Sống mãi với tuyết riết rồi ghiền. Sáng ra đào tuyết tới mướt mồ hôi mới lôi được chiếc xe ra, đường trơn trượt, lái xe lướt đi cứ như trượt patin, cực thấy mồ, nhưng cũng quen đi. Mùa Noel mà không có tuyết thì làm sao gân cổ lên "đêm đông lạnh lẽo Chúa sanh ra đời" được.

Thích tuyết hay không thích tuyết, ưa lạnh hay không ưa lạnh, qua ba tháng, mùa đông cũng phải qua đi, tuyết đã trở thành mùa tuyết xưa, mùa cabane à sucre tới. Cabane có nghĩa là cái nhà nhỏ, túp lều hay chuồng nuôi súc vật, sucre là...sugar. Tôi gọi nôm na là cái tổ đường! Tỉnh bang Quebec chúng tôi có vô số cabane. Tới đâu cũng được, tới em em cảm ơn. Tôi nói giùm các ông chủ cabane à sucre thôi. Tôi làm chi có cái tổ đầy đường và hái ra tiền này. Cuối tháng 2, khi mùa đông đang ở những ngày tàn thì mùa cabane à sucre bắt đầu và kéo dài tới cuối tháng 4. Thời gian này là thời gian những cây phong cho mật tốt và nhiều nhất. Đã là dân Quebec thì phải tới những nơi làm mật phong này. Dân ta khi mới chân ướt chân ráo tới nơi đây thường phải học các lớp tiếng Pháp cho người mới nhập cư, gọi là COFI, viết tắt của Centre d'Orientation et de Formation pour les Immigrants. Con em thì vào học những lớp accueil (tiếp đón). Những di dân ngơ ngác cõi người này chắc chắn sẽ được đưa tới những cabane à sucre này. Vì đây là một trong những thứ làm Quebec thành Quebec.

Số tôi là số cực nên vừa qua là đi cày liền, chẳng học hành chi. Vợ con tôi đều được coi như dân Quebec trước tôi vì mới tới đã được leo lên những xe buýt vàng, thường dùng để chở học sinh đi học, tới cabane liền. Tôi thuộc loại tự do, ít hảo ngọt, nên chẳng thiết tha chi tới nơi đường ơi là đường này. Mãi vài năm sau, vui chân mới tới cho biết với người ta. Đại khái là đi loanh quanh trong vườn phong coi cây nhà mật, coi người ta chế biến mật thành xi-rô, ăn kẹo taffy. Đó là thứ kẹo làm bằng mật đã được chế biến trải trên những khay tuyết. Đây là một món đặc biệt chỉ tới cabane mới được thưởng thức. Từng miếng kẹo nhỏ cỡ hai ngón tay được dính vào một chiếc que. Mút kẹo này tôi thấy giống như ăn kẹo mạch nha hồi nhỏ bên quê nhà. Tóc rối đổi kẹo mạch nha là một trong những kỷ niệm nhớ đời của tuổi thơ tôi. Sáng sáng, các bà các cô các chị trong nhà chải đầu, từng sợi tóc dài rơi xuống đất. Chải xong, vo chúng lại thành búi, bỏ vào một chiếc hộp. Khi bà bán kẹo mạch nha tới, mang mớ tóc rối này ra đổi lấy kẹo cho con nít mút. Bà hàng lấy chiếc vá gỗ, móc từng lớp mạch nha, quệt vào một chiếc que như que kem. Mỗi đứa một que, vừa mút vừa cười với nhau, thần tiên cách chi!



Ông làm kẹo taffy vẫn minh hơn bà bán kẹo năm xưa nhiều. Ông đứng sau một cái bàn phủ đầy tuyết trắng, trên xếp hàng thẳng tắp những chiếc kẹo vàng. Khi có khách, ông chỉ cần lấy một chiếc que, dính vào chiếc kẹo mật cây phong này, đưa cho khách. Khách thường là những cô cậu tuổi thời mạch nha của tôi, vừa mút kẹo vừa cười toe, vừa nháy chân sáo. Khi trên bàn hết kẹo, ông bán hàng chỉ cần đổ xi-rô lên tuyết, nước xi-rô sẽ đông lại ngay tức khắc, sẵn sàng cho một mẻ kẹo khác. Cầm que kẹo trên tay, các cô các cậu tí hon chạy đi coi mấy con nai, con dê hoặc gà vịt, được nhốt trong những cái chuồng nho nhỏ, như một thú sở thú mini. Bỏ ra vài đồng, đám trẻ nhỏ có thể ngồi trên lưng ngựa dạo chơi

một vòng giữa những bậc cha mẹ vòng trong vòng ngoài đứng chụp hình.



*Trong một phòng ăn.*

Cái đỉnh của cuộc đi chơi cabane à sucre là bữa ăn chính. Trên những chiếc bàn dài trải khăn nhựa, thường là màu đỏ, lủ khủ những hũ to hũ nhỏ, trong đó nổi bật là những hũ chứa xi-rô phong. Các món ăn dọn ra đều dính tới cây phong. Bơ, bia, bánh ngọt, rượu, tất cả phát xuất từ những thân cây sừng sững cao ngất xung quanh. Cây nhà lá vườn cả! Món khá độc đáo nơi các cabane à sucre là món bánh lá

phong. Những chiếc lá phong to, hình dáng đẹp được ướp muối trong một năm để lá mềm và khử mùi hắc. Sau đó lá được tẩm bột, đường, mè và nhiều gia vị khác, bỏ vào chảo chiên dầu khoảng 20 phút cho tới khi bánh có màu vàng ươm và mùi thơm ngan ngát. Khi ra về khách có thể mua xà bông phong, đường phong và, thường không thể thiếu được trong những kỷ niệm một chuyến đi chơi, xi-rô phong.

Cây phong có tên khoa học là acer rubrum, thân gỗ. Khi còn non có vỏ mịn, thân màu xám trắng. Càng già, phong cũng như người, da dẻ càng sần sùi hơn và có thể có vẩy trên mặt vỏ. Lá phong hình trái tim với ba thùy răng cưa nhỏ. Khoảng cách giữa các thùy nông và sắc nét. Muốn biết lá phong ra răng, cứ nhìn lên cờ của Canada khác biệt. Chiếc lá phong đỏ nằm chính giữa quốc kỳ. Lá phong rụng vào mùa đông. Trước khi lá rụng thì cây chuyển thành màu cam hoặc đỏ. Thú thật là tuy ở ngay đất cây phong nhưng chưa bao giờ tôi thấy hoa phong. Đó là loại hoa màu đỏ hoặc cam, mọc thành chùm và rũ xuống. Hoa cây phong có cấu trúc khá đặc biệt: có cây chỉ toàn hoa đực, có cây chỉ toàn hoa cái, lại có cây vừa có hoa đực vừa có hoa cái. Coi bộ cây cũng giống người: loại xăng, loại nhót nhưng cũng có loại xăng pha nhót! Hạt của cây phong ở độ tuổi bốn năm trở lên có thể dùng làm hạt giống được. Trái phong thường chín vào mùa hè cho hạt cũng màu đỏ. Cứ dính tới cây phong là có màu đỏ. Không biết có phải vì vậy mà quốc kỳ của Canada có màu đỏ và màu trắng không.

Canada được coi là xứ của cây phong nhưng đây là một sự tiếm quyền. Xuất xứ của cây phong là từ Á châu. Có tất cả 150 loại phong khác nhau nhưng chỉ có 13 loại phong phát triển tốt tại Bắc Mỹ. Trong số 13 loại này thì có tới 10 loại thích hợp với Canada. Số cây phong được trồng tại Canada chiếm tổng số 65% diện tích rừng của cả nước đưa đất nước này trở thành nơi có nhiều phong nhất trên toàn thế giới. Ngoài Québec, cây phong còn được trồng ở các tỉnh bang Ontario, New Brunswick và Nova Scotia. Thường thì phải mất cả chục năm cây mới cho nhựa. Mỗi mùa, người ta chỉ chiết ở mỗi cây khoảng từ 1 lít tới 1 lít rưỡi nhựa, khoảng chưa tới 10% nhựa của cây. Phải mất tới từ 30 đến 50 lít nhựa mới chiết xuất được một lít xi-rô. Mỗi năm Canada xuất khẩu số xi-rô trị giá hơn 145 triệu đô Mỹ. Riêng Québec chiếm tới 75% xi-rô xuất cảng của Canada. Tiểu bang Vermont bên Mỹ là nơi sản xuất xi-rô phong nhiều nhất ở Mỹ chỉ chiếm một sản lượng khiêm tốn là 5,5% của thế giới. Tiêu chuẩn xi-rô được mang nhãn sản xuất tại Canada khá khắt khe. Lượng đường sucrose phải chiếm 66% chất đường và chất liệu phải 100% từ cây phong.



*Kẹo Taffy trên bàn tuyết.*



*Chai xi-rô mật phong trong hình dáng lá phong.*



*Kẹo Taffy trên tay.*

Xi-rô maple syrup được dùng để thay thế đường hay mật ong. Xi-rô phong thơm ngon, tốt cho sức khỏe hơn các loại đường. Du khách tới Quebec hay dân Quebec đi chơi thường thủ ít chai xi-rô made in Canada này làm quà. Đây là món quà quý, không những vì phẩm chất, mà còn vì công sức bỏ ra khi vác đi theo. Trong va-

li của khách di chuyển, nhất là di chuyển bằng máy bay, chúng chiếm một trọng lượng lớn. Của một đồng, công một nén! Thường xi-rô được chứa trong những chai có hình chiếc lá phong gồm nhiều kích cỡ khác nhau tiện cho khách chọn lựa. Tại Quebec, maple syrup không chỉ có ở các cabane à sucre mà có bán quanh năm tại tất cả các cửa hàng thực phẩm và siêu thị tại khắp các thành phố trong tỉnh bang.

Khách sẽ thấy có các chai xi-rô vàng hoặc tươi hoặc vàng sậm. Không phải thứ giả và thật đâu. Tất cả đều là thứ thiệt trăm phần trăm. Xi-rô được phân làm nhiều hạng. Hạng xịn nhất là hạng A. Lại có nhiều hạng A, thiệt rắc rối! Hạng A xịn nhất có màu hổ phách nhạt, tiếp theo là màu hổ phách sậm trung bình và hổ phách sẫm màu. Sau đó là hạng B màu sẫm đậm. Màu hổ phách nhạt thơm mát thường dùng để trên bàn ăn, quết lên bánh mì, bánh súp hoặc các loại hoa quả. Màu sậm có hương vị mạnh mẽ và đậm đà hơn. Dân sành ăn phân biệt rất tinh tế giữa xi-rô phong và các loại mật và đường khác. Khi ăn maple syrup, có vị mùi khói vương trong miệng một thời gian dài. Đó là vì cách làm xi-rô phong. Sau khi lấy nhựa từ cây, người ta tinh chế nhựa bằng những bếp củi trong một gian nhà kín chỉ có ống khói trên mái. Mùi của củi, thường là củi phong, ướp vào trong xi-rô tạo nên hương vị đặc biệt này. Tôi đọc được trên mạng một status của một người Việt Nam ở trong nước mê xi-rô phong của Canada:

*“Chẳng biết tự bao giờ, tôi bị mê hoặc bởi vị ngọt ngào đặc biệt của xi-rô lá phong. Hương vị thơm ngon, vẻ đẹp óng ánh như mật thực sự chỉ cần nghĩ đến cũng đủ khiến lưỡi tôi tứa nước miếng. Tôi được biết tới xi-rô lá phong qua chị Hân, người chị họ vài năm từ Quebec về thăm quê một lần. Chị thường mang tặng mọi người những lọ xi-rô lá phong màu hổ phách, ăn kèm bánh mì tuyệt ngon. Điều hấp dẫn tôi không chỉ vì vị ngon đặc biệt của nó, mà những cái chai xi-rô hình chiếc lá sao mà vi diệu! Nó khiến tôi tưởng tượng đến những rừng lá phong đỏ bạt ngàn của Canada. Chị Hân bảo, cây lá phong là biểu tượng của đất nước nơi chị đang sinh sống, mỗi mùa thu nó lại trải thảm đỏ trên những lối đi, đẹp vô cùng”.*

Phải cảm ơn ông hay bà bạn vô danh này một phát. Cây phong đã nâng đất nước Canada của chúng tôi lên một vị trí siêu quần. Vừa phục vụ cái miệng, vừa làm đầy con mắt. Mùa xuân có xi-rô phong, có cabane à sucre. Mùa thu có những hàng cây lá đỏ lá vàng làm đất nước nổi cộm như là một nơi có màu lá đẹp như mơ. Nếu tôi là ông Trà Lũ, đồng bào và đồng hương nơi đất lạ của tôi, thì tôi đã ngợi ca đây là “đất thiên đàng”. Ca xong mới thấy rét. Bộ mình đang ở thiên đàng rồi sao? Nghe như chết đi sống lại!



Quang cảnh một cabane à sucre.



Lấy mật cây phong.

Thiên đàng đang bị cô Vi quậy nát. Từ đầu tháng 2 năm ngoái, cô bé khó thương này đã ra tay hoành hành. Mùa cabane à sucre năm 2019 đã èo uột. Đi chơi nơi làm xi-rô này, người ta thường đi từng nhóm. Có nhóm gồm các bạn học xưa, đồng nghiệp xưa như các hội cựu giáo chức, cựu sĩ quan các binh chủng, cựu sinh viên học sinh các trường xưa. Có nhóm gồm các bạn cùng cơ quan, cùng ngành, cùng dân chơi thể thao hay văn hóa. Nhưng đông nhất là các nhóm gia đình. Cứ hẹn nhau đi vui chơi chung nơi đất đường mật là vui hết biết. Người lớn vui, con trẻ cũng khoái. Năm ngoái đại gia đình tôi đã book chỗ trước nhưng cuối cùng đã phải hời lại. Đại chi đánh đu với con vi khuẩn tinh quái. Những nhóm khách khác chắc cũng vậy. Đường tới cabane à sucre vắng vẻ. Chủ nhân các trang trại này bị một vớ liềng xiềng. Năm nay cũng không khá hơn. Thường các chủ vườn phong phải sửa soạn từ đầu tháng 10 cho mùa cabane à sucre vào cuối tháng 2 năm kế. Tháng 10 họ thu hoạch củ quả để làm sốt cà chua ketchup, muối củ cải đường, làm các loại dưa. Bà chủ trại Josée Lafrance của hai trại La Grillade in Saint-Alphonse-de-Granby và trại La Goudrelle in Mont-Saint-Grégoire, than van: “Chúng tôi phải sửa soạn rau củ khi mùa màng nở rộ. Chúng tôi phải gọt vỏ bằng tay và phải cắt và

*muối khoảng 2.700 kí củ cải đường cho kịp thời gian cây phong cho mũ nhựa để bắt đầu mùa đón khách". Rồi còn phải chắt bánh trái, đồ hộp cho đầy tủ lạnh. Năm nay, đã tháng 12, mà tình hình vẫn tối tăm. Từ năm ngoái trại của bà đã thất thu bạc triệu. Đó là tình trạng chung. Tất cả các trại đã mất tới 90% doanh thu. Con số thống kê này do hiệp hội các nhà hàng và khai thác xi-rô Association des Salle de Réception et Érablière du Québec (ASEQC) đưa ra.*

Theo bài báo mới đây của ký giả Michel Saba, "The Sugar Shack Collapse: Cabanes à Sucre Are Shutting Down at an Alarming Rate", được báo chí đăng tải vào ngày 12/12/2020, thì đã có tới 25% trong số 200 cabane à sucre tại Quebec đã đóng cửa hoàn toàn. Khoảng 25% khác chỉ sống nhờ sản xuất xi-rô. Những nơi còn bám trụ đang kêu gọi chính quyền trợ giúp sống qua ngày. Nhưng suy thoái kinh tế là tình trạng chung của thế giới. Tỉnh bang Québec cũng rúa. Nhà nước lo sao cho xuể. Các bộ liên quan đến kỹ nghệ và du lịch của tỉnh bang cứ ầu ơ hứa băng quơ. Chủ nhân các trang trại dĩ nhiên không vừa ý. Ông Frédéric Paiement, chủ trang trại L'Akabane ở vùng Lanaudière đã khôi hài đến: "*Là một công dân Québec tốt có nghĩa là vỡ nợ. Cám ơn! Anh, chính anh, đang ở gần một con tàu, anh đang chết đuối. Thay vì ném cho anh chiếc phao, họ đã thả vào anh một cục gạch!*".

Cục gạch gây thương tích cho cả một nét văn hóa riêng biệt của Québec lẫn sức quyến rũ du khách của tỉnh bang. Tang thương cũng là một thứ dịch được chia đều cho mọi sinh hoạt của con người. Thôi thì cứ hy vọng khi thuốc chủng ngừa đã và đang được lụy vào cánh tay của mỗi người. Ngày mai trời lại sáng. Hy vọng vẫn là thứ thuốc tốt nhất của con người. Rồi những chai xi-rô quyến rũ của thứ cây phong vừa đẹp vừa hữu ích lại được du khách thích thú đóng vào va li, rồi những ngày hội cabane à sucre lại kéo được những con người sát vào nhau hơn. Những ngày nhộn nhịp sẽ tới. Thế giới sẽ hồi sinh. Cô Vi cô Vít sẽ quê một cục!

www.songthao.com

Toàn đường!