

Cây Mít của Cha Tôi

Trang Y Hạ

Ngày xưa, trong vườn cha tôi trồng rất nhiều cây ăn trái ngắn ngày cũng như cây lâu năm. Nhưng chỉ có cây mít sát bên hông nhà là cha tôi chăm sóc một cách đặc biệt, ngoài việc bón phân tưới nước, tôi thường thấy cha tôi đứng trầm ngâm nhìn cây mít ra chiều thân thiết lắm. Hình như ông có một kỷ niệm nào đó gắn bó với cây "mít" thì phải? Tôi thoáng nghĩ như vậy nhưng không bao giờ dám hỏi.

Nhà tôi nằm trên trục quốc lộ 14 trên vùng Cao Nguyên - vùng đất bazan màu mỡ trồng cây gì cũng mau lớn lại cho nhiều trái. Tôi không biết cha tôi trồng cây mít từ lúc nào. Tôi chỉ thấy hai cây mít con - ươm mọc lên chung một chỗ, lá có vẻ khác nhau. Bẵng đi một thời gian khá lâu tôi bận lo việc học hành nên chẳng mấy quan tâm đến chuyện cây mít của cha tôi. Cho đến một ngày nọ tôi nhận ra cây mít bây giờ đã lớn, cao quá đầu người. Thoạt nhìn cứ tưởng chỉ là một cây, nhưng khi nhìn kỹ rõ ràng là hai cây, từ dưới gốc đo lên độ một thước là hai thân cây mít - to, trông khỏe mạnh, da sần sùi xoắn vào nhau như sợi dây thừng. Còn từ một thước trở lên hai thân cây mít liền da tỏa ra hai nhánh, đã cho trái - trái trĩu nặng tòn ten từ dưới gốc.



Mẹ tôi thường xẻ mít cho mấy anh chị em tôi ăn. Những múi mít ráo dài, mập - luôn ửng màu vàng mượt mượt. Mẹ xẻ ra từng miếng, cắt bỏ cùi, lấy lá chuối khô lau sạch mỡ rồi đưa cho chúng tôi mỗi đứa một miếng. Khi đưa múi mít lên miệng cắn - nước mật từ trong múi mít chảy ra ngọt lịm! Không bao giờ mẹ tôi cho chúng tôi ăn mít cho đã, vì mẹ sợ chúng tôi đau bụng. Cho nên lúc nào chúng tôi ăn cũng... thòm thòm, liếm quanh miệng...! Chúng tôi lấy tay cạy những cái xơ mít ra ăn tiếp, hay đưa lên miệng cạy... Nhưng mẹ cũng khế vào tay không cho ăn! Mẹ lấy dao gọt bỏ hết gai bên ngoài rồi mẹ lựa lấy những miếng xơ có cọng lớn đem đi ngâm nước muối, sau đó mẹ đem đi nấu canh. Còn hạt mít mẹ cũng gom lại đem phơi khô. Hạt mít phơi khô mẹ tôi đem xay rồi ghế với cơm trong những lúc thiếu gạo. Mấy đứa

bạn học của tôi nhất là bạn gái đến nhà chơi thường hay hái dái mít còn bao lớp bột phấn trắng bên ngoài - đem xuống cắt mỏng trộn chung với trái xoài sống, chấm với nước mắm đường, ăn rất ngon. Khoảng một tuần mẹ cho chúng tôi ăn mít chín một lần. Lần này chúng tôi không được ăn mít ráo, mà là ăn mít ướt. Mẹ lấy cái sàng gạo rồi mẹ trải tàu lá chuối lên trên. Trái mít xẻ làm hai. Một nửa mẹ dẩy lá kín, úp vào cái mâm nhôm đem đi cất. Nửa còn lại mẹ tách ra lấy cùi. Những múi mít ướt lớn chen nhau sít rịt, ít xơ, hương thơm tỏa ra làm chúng tôi nhỏ nước miếng. Mẹ sai tôi đi lấy muối ớt, đứa nào không ăn ớt được thì lấy muối hầm. Mẹ không cho dùng tay để ăn như ăn mít ráo. Mẹ bắt ăn đũa. Lần này chúng tôi ăn đã thòm. Có lẽ tại mít ướt nên ăn mau ngán. Xơ mít ướt hay ráo đem cho bò ăn - con bò nó cũng thích xơ mít - nó ăn một cách ngon lành!

Cha tôi là người trồng cây mít và chăm sóc cây mít, nhưng "quản lý" trái mít là hoàn toàn do mẹ tôi. Khi trái mít già hoặc chín cây mẹ tôi hái xuống đem ra chợ bán - đôi khi cũng có người nhà đến mua. Nhà đông con lại xa chợ búa hàng sáu bảy cây số nên mẹ tôi thường chế biến ra nhiều món ăn từ trái mít: Mít non gọt bỏ vỏ đem luộc làm gỏi. Mít non nấu canh. Xơ mít nấu canh. Mít non hầm xương. Mít luộc chấm mắm nên, mắm cá... Mít kho với cá chuồn hay cá ngừ cũng ngon tuyệt! Chúng tôi thích nhất là gỏi mít trộn với rau thơm đậu phộng hay mè. Bữa nào mẹ làm gỏi mít chúng tôi cũng ăn hết sạch. Cha tôi cũng thích ăn gỏi mít xúc bánh tráng mè, nên mỗi khi thấy mẹ tôi làm gỏi mít là ông sai tôi chạy đi mời ông chú họ của tôi qua nhậu lai rai với ông.

Khi tôi nhập ngũ và thường xuyên xa nhà. Chỉ có khi đi phép hoặc đơn vị chuyển đổi về gần làng tôi mới có dịp ở lại nhà lâu hơn. Còn chú tôi là lính Nghĩa-Quân khi chiến tranh leo thang ông cũng không có về thường xuyên. Cha tôi buồn và trông ông... già hơn! Một lần tôi về phép hơi lâu. Cha tôi mừng lắm! Ông rủ chú tôi và tôi đi xả ao bắt cá lóc về nấu mì quảng. Nghe nói nấu mì quảng là tôi khoái liền! Khi xả ao xong đem cá về nhà. Bà "bếp trưởng" mẹ tôi phân việc như sau: Cha tôi lấy mấy ký gạo ra lò tráng bánh ở đầu làng để đổi sợi mì tươi - lấy lá mì màu nâu - lá mì pha gạo lức. Chú tôi lo phần rau sống - rau sống phải có thân chuối cây, bắp chuối, rau thơm... Còn tôi được mẹ phân cho một việc nhẹ hều. Đó là rang đậu phộng. Đậu phộng rang thơm giòn - tôi cứ bốc lúm nhai hoài... Mẹ tôi mắng:

- Làm ông sĩ quan mà lại ăn vụng như rùa hỉ?

Tôi cười hì hì... nói:

- Con ở nhà là con của mẹ chứ có sĩ quan sĩ quyết chi mô hề! Hai mẹ con chúng tôi cùng cười vang...!

Nồi nước lèo bằng cá lóc thơm lừng chính tay mẹ tôi nấu. Cả nhà tôi thích ăn mì quảng chan đầy nước, cho nên mẹ tôi nấu nồi nước lèo thật ngon ngọt. Ngoài ra mẹ tôi còn hấp riêng một mớ cá để sắp lên trên mặt tô mì cho thật hấp dẫn, bà cũng không quên chừa mấy khúc cho đám đàn ông chúng tôi nhậu lai rai. Hình như cánh đàn ông "dễ thương nhất - dễ sai bảo nhất - lịch sự nhất". Đó là... lúc được phụ nữ cho ăn...! Không biết có đúng như vậy không? Chứ tôi và chú tôi thì lảng xảng... xớ rớ..., chờ mẹ tôi sai làm việc này việc nọ. Đôi khi không sai khiến cũng cố mà tìm việc để làm, như: Dọn bàn ghế, lau tô chén, múng dưa... Có lẽ do mùi thơm của mì quảng làm cho cái bụng của chúng tôi mau đói! Một phần cũng lấy lòng mẹ tôi. Cha tôi nói nhỏ đủ cho chú tôi và tôi nghe rằng: " Chúng ta phụ vớ bà "bếp trưởng", trước là - quan tâm, chia xẻ công việc - tạo không khí thân mật, vui vẻ... sau là để cùng nhau ăn uống cho ngon!". Tôi và chú tôi đều là dân độc thân nên hơi bị chậm hiểu. Nên cha tôi giải thích thêm... "Bất cứ việc gì mà có sự lao động đóng góp bằng mồ hôi của chính mình dù nhiều hay ít đều có giá trị tuyệt đối. Mấy bà nấu ăn trong bếp làm bù đầu lại nóng nực như thế, trong khi chúng ta ngồi đọc báo chờ thời... Làm như vậy quá phũ phàng - gia trưởng... Dù mấy bà thương chồng con không đành nói ra nhưng khi ngồi vào bàn vì quá mệt mỏi nên "giấu" mất đi nụ cười - ăn không ngon, và... chúng ta cũng... ăn không ngon!". Cha tôi hiểu chuyện và chia xẻ sự việc như vậy hèn chi mẹ tôi "cưng" cha tôi quá chừng...!

Cha tôi mang hai chai rượu để trên bàn kèm theo ba cái ly. Tôi hơi ngạc nhiên là - kỳ về phép lần trước tôi có mua cho cha tôi hai chai rượu hiệu "Johnny Walker" loại chai vuông sao đến nay vẫn còn y nguyên? Đang thắc mắc trong bụng thì cha tôi nói:

- Rượu con cho bữa trước cha đã uống hết một chai. Cha lấy cái chai không để đựng rượu của cha tự bào chế . Con và chú út thử nhìn hai màu rượu trong hai chai có giống nhau không?

Săm soi một lúc... Tôi và chú tôi cùng nói:

- Giống y chang, không cách gì phân biệt được!

Cha tôi rót rượu ra ly bằng chai rượu "Johnny Walker" thật. Khi uống xong tuần rượu đầu, cha tôi rót bằng thứ rượu do ông tự bào chế. Nhìn nét mặt của ông dường như có... chút tự tin với cái phát minh sáng chế rượu của mình. Cha tôi nâng ly nói:

- Nào, mời chư vị nâng ly nhấm thử mùi rượu "quốc hồn, quốc túy" của Việt Nam và cho biết cảm tưởng...!

Ông chú họ của tôi háo hức nâng ly đưa ngang mũi: Ngửi.. ngửi..., và nếm thử... Cái vẻ mặt ngửi rượu của ông chú họ tôi lúc này nhìn như... hơi... ngu ngu, ngờ ngờ...! Rồi bất thần ông ngửa cổ lên tọng cái ốt cạn sạch trơn số rượu trong ly vô mồm, nuốt cái ực, nhướng nhướng hai con mắt rồi há miệng khà một tiếng lớn nói:

- Quá ngon... quá thơm ngon! Huynh nấu cái rượu chi mà nồng độ chẳng thua chi rượu Tây nữa hì? Mùi vị còn thơm hơn, uống vô cái lười, cái miệng ráo hoảnh, đã quá chừng! Bữa ni uống không say không về! Chú tôi nói một tràng như vậy cho nên tôi khỏi cần phát biểu cứ uống và cũng thật là... quá đã!

Cha tôi uống rượu - nhâm nhi từ từ chứ không như chú tôi - chú là người lính nên ăn uống nhanh lẹ, nói năng cũng ào ào. Vậy chứ trước mặt cha tôi chú lúc nào cũng "ngây thơ trong trắng, em chả biết chi". Dù lớn tuổi nhưng chưa lập gia đình vẫn còn là "con nít" mà. Cha tôi chưa cho biết cách chế biến rượu của ông. Ông nhìn chúng tôi đồng thời nheo nheo con mắt phải - há há cái đầu qua cái bàn ăn kế bên...Thì ra này giờ lo chuyện uống rượu quên nhìn "phong cách" ăn mì quảng của mấy cô em gái. Mấy cô - cô nào, cô nấy đều cúi đầu ngoáy ngoáy đôi dũa; miệng nhai ngoàm ngoàm... húp sột sột, hít hà... Mồ hôi, mồ kê rơm rơm đọng từng giọt trên trán...

Cha tôi nghiêng đầu nói nhỏ:

- Nhìn con gái xứ Quảng Nam ăn mì quảng thoải mái kiểu ni chắc...ế chồng chứ chẳng chơi...!

Chúng tôi cười vang...! Mẹ tôi nghe được nên bà lên tiếng:

- Ế, ế... cái chi mà ế ! Ăn khỏe như vậy mới thể hiện ra cái tinh thần "Ngũ Phụng Tề Phi" chứ! Bà nguyệt cha tôi một cái rồi cười ...

- Mẹ con nói tinh thần Ngũ Phụng Tề Phi là mượn cái ý trong câu thơ đối "...Giai do thử đồ xuất" của bà Đoàn Thị Điểm đó mà. Ý nói là họ cũng thông minh...Tôi cười và thầm phục tài cha rất nhạy bén hiểu ra được cái ý nghĩa thâm thúy ẩn chứa trong câu nói của mẹ tôi.

- Cha chưa cho con và chú biết cách chế biến rượu?
- Từ từ cha sẽ nói. Trong chín năm chống Pháp, quê mình ở Quảng Nam, sống dưới sự cai trị của Việt Minh. Đất ruộng đều gom vào "tập đoàn" để sản xuất tập thể. Hằng ngày hề nghe tiếng keng là bà con

từng tổ vắc cuộc ra đồng, làm ầu ơ ví dầu - đúng giờ nghe keng thì trở về nhà chẳng có ai có trách nhiệm gì hết. Thiên tai hạn hán mấy năm, lúa cháy đứng chết khô ngoài đồng, ruộng nứt nẻ da qui, dân tình quá đói khổ. "Tập đoàn sản xuất" tan rã, mạnh ai nấy chạy tứ phương kiếm sống. Nhà mình cũng may nhờ có ông cậu bốn - em của mẹ con ở ngoài Duy Xuyên đem gạo mấm vào giúp đỡ!

Một bữa trong nhà không còn gì để ăn, mẹ con đi dệt thuê ở lại nhà người ta. Cha qua nhà người quen mượn đỡ một lon sữa bò hột mít đã xay nhỏ đem về ăn kèm với rau lang luộc chấm muối. Một tháng sau cha lên Trung Phước, Đèo Le mua tre về đan lờ bán và mua hột mít về để ăn và trả nợ. Bên nhà người quen ngày nào cũng sai con qua đòi nợ hột mít, mắng vốn...! Cha nghĩ đơn giản là - mình mượn một lon hột mít đã xay, nay mình trả gấp đôi thành hai lon hột mít chưa xay là công bằng. Cha vội đóng hai lon sữa bò đầy vun lên có ngọn đem qua trả và nói rõ lý do là nhà không có cối xay, đồng thời cảm ơn! Người chồng vui vẻ và đồng ý nhận. Lúc đó người vợ đi làm không có ở nhà.

Khoảng hai ngày sau chị vợ đứng bên nhà chủ cha như tát nước: Rằng cha là người vô ân bội nghĩa... Lúc đói biết chạy qua mượn hột mít đã xay sẵn đem về ăn, nay lại trả bằng hột mít chưa xay - làm như vậy là không công bằng dù trả gấp đôi. Bà chửi liên tục đầu bốn năm ngày. Đợi người ta bớt nóng, cha đem qua một lon hột mít nữa và xin lỗi bà nhưng bà không chịu lấy và cũng không chửi. Bây giờ thì lon hột mít không đáng là bao. Nhưng lúc đó ai cũng đói - đói cả làng, cả nước đói thì nó quý biết bao! Quý hơn vàng. Lúc đó ai có vàng cũng không thể đổi lương thực được. Lon hột mít như một vị "cứu tinh" cho mấy cha con mình trong lúc đói rã ruột. Bà ấy chửi cha là vô ân bội nghĩa không sai chút nào. Bà ấy chửi quá đúng. Bà ấy muốn nói đến cái cứu tinh trong lúc đó! "không có lon hột mít của tao tụi bay sẽ chết, con của bay sẽ chết! Sau này dù tụi bay có giàu có cũng không thể nào mua được cái lon hột mít đó đâu...". Cha thầm cảm ơn người phụ nữ đã cho cha một bài học vô cùng quý báu và cha nhớ suốt đời.



Ngày đi lên mảnh đất cao nguyên Trung Phần này - nhìn đất đỏ tươi tốt là cha nghĩ ngay đến chuyện trồng một cây mít để nhớ lại câu chuyện xưa và cũng để nhớ... người phụ nữ đã chửi cha - mà trong tiếng chửi mang rất nhiều ý nghĩa! Sở dĩ cha không nói ra cho các con hiểu là vì không có một dịp thuận tiện. Nay các con đã lớn thì cha còn dẫu làm chi nữa. Còn cách trồng mít thì cha đã làm như ri:

- Cha nhờ mẹ con đi chợ mua hai trái mít chín cây. Một trái mít ráo và một trái mít ướt. Trái mít phải mập mạp, da căng không có eo, gai lớn. Đem về lấy múi ăn, hột để ra riêng. Chọn hai hột tròn, lớn - mít ướt và mít ráo, đem ươm chung cho lên mầm trong bịch làm bằng bẹ chuối. Trong thời gian chờ hột mít lên mầm. Cha đào một cái hố bên hông nhà. Sở dĩ trồng bên hông nhà là để lấy bóng mát hơn nữa cây trồng gần nhà thường ít sâu bệnh vì có khói bếp và thân thiện gần gũi. Hố đào sâu chừng một thước tây rộng cũng một thước tây vuông vức. Đổ phân chuồng, phân tro sau khi đã ủ cho mục xuống

đầy hố. Trên mặt phủ lớp đất cũng ngào với phân, xong tưới nước để đó. Khi cây mít ươm trong bẹ chuối cao khoảng ba tấc, cha xoắn hai cây mít con lại như bện dây thừng, dùng một đoạn chỉ may buộc lại cho khỏi bung ra. Sau đó tách bẹ chổi bao bên ngoài ra rồi đem trồng trực tiếp xuống cái hố đã chuẩn bị sẵn. Nên nhớ cây mít là loài có mủ trắng như cao su, chịu hạn không ưa ủng thủy, nếu tưới nhiều sẽ chết cây. Ngay cả những cây mít trưởng thành khi bị ủng thủy lâu ngày cũng sẽ chết. Khi thấy cây mít lên cao độ chừng sáu tấc, lúc này hai cây mít đã xà nẹo với nhau cứng ngắt rồi, cha bắt đầu cạo nhe lớp da bên ngoài gần chỗ xoắn xà nẹo - gần đọt, mủ chảy ra lâu ngày tạo thành cái bướu, liền da với nhau và tạo một cái cháng hai. Khi mít cao ngang đầu thì nhớ bấm đọt cho cây trở nhiều nhánh ngang - cho nhiều trái. Còn để cây mít lên cao bốn năm thước thì trái lại ít và lại khó hái.

Như vậy, chuyện bí mật một cây mít mà cho ra hai thứ - mít ướt và mít ráo đã được bật mí... Đó là chuyện cha đặc biệt quan tâm chăm sóc cây mít để có kết quả như ngày hôm nay. Ngoài nguyên nhân cha đã kể, còn có một lý do khác đó là - tính kinh tế của cây mít. Cây mít không những cho trái để làm đủ các món ăn mà bắt lượn sang hay nghèo đều thích. Gỗ mít cũng là loại danh mộc dùng để làm sườn nhà và đóng các đồ gia dụng như bàn tủ ghế trang trí trong nhà... Lá mít cũng có công dụng riêng của nó. Như làm thuốc lợi sữa, chữa mụn nhọt... Ở quê miền trung nhà nào cũng làm khoai lang chà phơi khô để dành... Mỗi khi ăn rưới nước vô cho mềm, dùng lá mít xúc ăn rất là tiện lợi thay vì phải dùng muỗng mỗi khi đem ra đồng rất bất tiện. Nghe đâu

mấy ông thầy thuốc nói trong cây mít bất cứ bộ phận nào cũng dùng để làm thuốc trị bệnh cho con người nữa đó...!

Rượu mà con và chú con uống - đó chính là rượu mít. Muốn làm rượu mít, trước hết phải chọn một trái mít ráo chín trên cây. Hái xuống xẻ ra bóc lấy múi. Dùng dao mổ dọc múi mít, số lượng chừng ba chục cái múi mít là đủ ngâm cho năm lít rượu. Rượu gạo hoặc nếp cũng được nhưng ít nhất là phải đạt trên bốn mươi độ. Múi mít phủ vải mỏng đem phơi thật khô rồi đem sao vàng hạ thổ. Cạo loại bỏ những chỗ bị cháy đen. Sau đó xếp vô hủ sành và đổ rượu cao độ vào. Nếu ngâm bằng múi mít thì rượu sẽ có màu vàng hơi sậm. Để rượu có màu hổ phách như rượu "Johnny Walker" hay "X.O"... Thì phải thêm một công đoạn nữa. Dùng hột chuối hột sau khi đã chà sạch các xơ cơm bao chung quanh hột. Đem phơi khô, cũng đem sao thật vàng, dùng để chày, không cần hạ thổ. Bọc hết hạt chuối vô miếng vải mỏng cột chặt miệng, đem bỏ vô hủ sành ngâm chung với múi mít. Tốt nhất là đào lỗ chôn dưới đất nhằm giảm bớt oxy. Ngâm càng lâu càng tốt, nhưng tối thiểu cũng phải được ba tháng trở lên rượu mới ngon. Hột chuối hột có chất "tanin" - chất, nên khi uống vào có cảm giác như miệng lưỡi khô queo! Nghe nói hột chuối hột có tác dụng trị đau lưng. Không biết có đúng không? Khi khui hầm rượu lên, dùng vải mỏng lọc lại một lần nữa trước khi vô chai. Tìm mua những vỏ chai rượu ngoại để đựng trông cho đẹp. Công nghệ chế biến rượu của cha trình bày tới đây là chấm dứt."

Năm 1970, thằng em trai út của tôi mới biết đi chập chững. Trời cao nguyên những tháng mùa đông buổi sáng sương mù lạnh cóng. Thằng em của tôi làm kinh, run rẩy té vô bếp lửa bị phỏng nặng. Chữa trị nhiều nơi nhưng vẫn không thuyên giảm. Ông Mục Sư ở nhà thờ Tin Lành gần nhà giới thiệu ra chiếc tàu bệnh viện nổi tên - "Hope" của nước Cộng Hòa Liên Bang Đức, đang đậu ngoài khơi biển đông để chữa trị... Hơn một năm sau bệnh phỏng của thằng em tôi mới lành! Ông Mục Sư này là người Anh Quốc, có vợ người Việt Nam, làm nghề dạy học, và hai người có với nhau tám đứa con. (Ông mục sư này làm đúng theo lời Chúa "Các con hãy sinh sôi cho đầy mặt đất..."). Ông nói tiếng Việt khá nhuyễn! Để tỏ lòng biết ơn, cha bảo tôi mời vợ chồng ông Mục Sư qua nhà ăn một bữa - mì quảng và uống rượu Mít.

Bữa ăn do mẹ tôi nấu. Ngoài mì quảng ra còn có thêm ba bốn món khác, trông rất là thịnh soạn. Bà vợ ông mục sư vừa ăn vừa khen tài nấu ăn của mẹ tôi... Còn ông mục sư thì khen nức nở... - Rượu quá ngon! Và hỏi rượu này của Tây hay của Việt Nam? Ở đâu có bán loại rượu này? Ông uống cạn hai ba ly một lúc (uống rượu như tây mà!). Liếc nhìn thấy ông bà ăn uống ngon miệng và khen thật tình. Cha tôi cười cười và chêm thêm rượu cho ông mục sư uống chứ không nói chi. Thấy vậy tôi bắt đầu "nổ" rùm rời:

- Thừa ông Mục Sư, rượu này là rượu quốc hồn, quốc túy của người Việt Nam chúng tôi. Đã có từ hơn bốn ngàn năm nay. Rượu được ủ bởi men thực vật và ngũ cốc. Còn cách nấu rượu cũng như pha chế cho thêm hương vị đậm đà là do đặc tính thổ nhưỡng cũng như nguồn nước của mỗi địa phương, vùng miền mà sản xuất ra nhiều loại rượu nổi tiếng - như ở miền Nam có rượu: Gò Đen. Miền Trung vùng Bình Định có rượu Bàu Đá. Thừa Thiên Huế có rượu Kim Long. Miền Bắc có rượu Mơ, rượu Tăm... Còn rất nhiều tên rượu nhưng tôi không nhớ hết nổi. Kể từ khi người Pháp xâm lăng đất nước chúng tôi, họ rất khoái uống rượu của chúng tôi. Họ chở rượu của chúng tôi về bán bên Pháp và Châu Âu. Giới kinh doanh rượu của Pháp cay cú nên mới nhờ chính quyền thuộc địa Pháp cấm dân Việt chúng tôi không được nấu rượu. Họ bắt dân Việt chúng tôi phải uống rượu "Xi Ca" của các công ty rượu của người Pháp, ai lén nấu rượu sẽ bị bắt, tịch thu tang chứng, bỏ tù... Nhưng người Việt chúng tôi không sợ nên lén đem ra đồng nấu. Nghe báo động có quân Pháp đi lùng... thì tắt lửa, khiêng dụng cụ nấu rượu giấu vô trong bụi cỏ để. Như vậy thời Pháp thuộc, rượu của chúng tôi tạm gọi chung là rượu đế - đế có nghĩa là rượu dẫu trong bụi cỏ để! Sau này nghe nói ở ngoài miền Bắc cũng cấm nấu rượu vì để dành gạo cho bộ đội ăn no, chân cứng... để xẻ dọc dẫy trường sơn đi vô miền Nam đánh Mỹ. Nhưng cũng có nơi lén nấu và gọi là rượu "quốc lủi" - quốc lủi có nghĩa là trốn nhà nước đó mà...!

Chúng tôi vừa ăn, vừa uống vui vẻ... Mọi người đều lắng nghe tôi nói tiếp - Còn rượu mà ông mục sư đang uống bây giờ - có tên gọi là rượu Mít. Công thức chế biến rượu mít được truyền từ nhiều đời của giòng họ nhà tôi. Hiện nay cha tôi đang nắm giữ bí quyết, cha tôi chưa truyền lại cho tôi...! Muốn chế biến rượu mít phải tự trồng cây mít thì rượu mới đậm đà hương vị. Tôi nói đến đây - Ông mục sư chặn lời - khen nức nở... "quả là công phu... ước chi tôi còn được thưởng thức thêm vài lần nữa...!". Cha tôi nói:

- Tý nữa tôi sẽ biếu cho ông mục sư hai chai đem về để dành mà uống, khi nào hết tôi sẽ đưa sang thêm.

Tan tiệc cha chú tôi tiễn vợ chồng ông mục sư ra về. Mẹ tôi sai em gái lớn của tôi xách một giỏ thức ăn và hai chai rượu mít đi theo để cho tám đứa con của ông bà mục sư ngóng trông ở bên nhà. Khi tất cả quay trở lại

ngồi vô bàn. Chú tôi mới nói:

- Thằng nhóc, bữa ni mi nói thật là hay ! Cha tôi chỉ cười cười... Còn mẹ tôi cũng cười nhưng nói khác: - Con mèo nhà mình nó khen đuôi nó dài thêm ra.

Cha và chú tôi không còn sống trên cõi đời, cây mít cũng héo tàn! Anh em chúng tôi mỗi người mỗi ngã... Mẹ tôi tuổi đời đã trên chín mươi - mắt mờ, tai điếc! Mẹ tôi không còn đủ sức mà làm những món mít hấp dẫn như ngày nào cho tôi ăn! Tha hương nơi xứ người trong lòng buồn vời vợi...! ./.

Trang Y Hạ