Tâm Tình Tây Bắc Seattle Tháng 12-2017: Noel

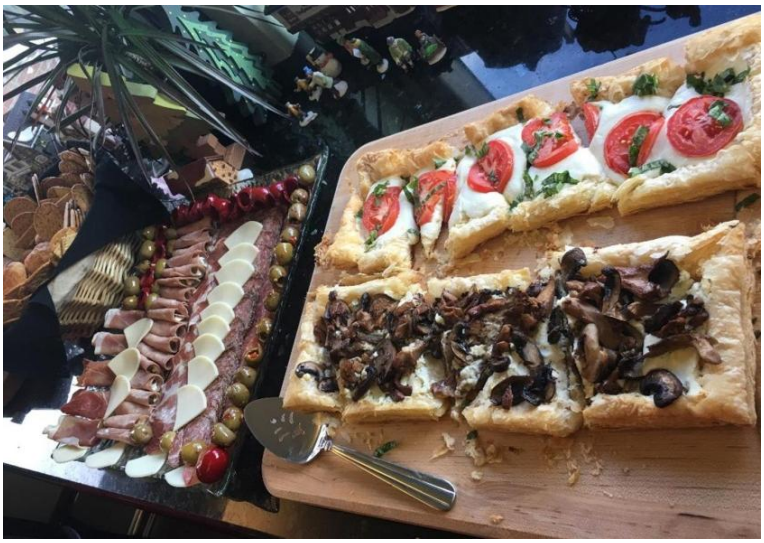
Năm nào cũng y như năm ấy, đúng một ngày sau lễ Gà Tây là cái tháp cao vút của Coast Guard gần nhà tôi bắt đầu chăng đèn màu xanh, đỏ, tím, vàng lấp lánh, nổi bật lên trên nền trời màu xám buồn bã của mùa Đông. Trẻ con thấy tháp mở đèn thì reo hò chỉ chỏ, người lớn nhìn đèn thì biết là đã đến lúc phải lo giăng đèn trước cửa nhà. Vào kho mang cây Noel và những hộp đèn và những thứ lẩm cẩm linh tinh ra mà bắt đầu trang hoàng không thì không thể nào mà yên với lũ trẻ con. Đứa hiền lành thì nhắc khéo, đứa hay làm nũng thì nhì nhằng quanh quẩn cho đến khi ông bố hay bà mẹ gật đầu quyết định là cuối tuần sẽ bắt tay vào việc, lúc đó thì trẻ con mới bớt đi sự nôn nao mà yên chí vui chơi học hành.

Rồi tiếp theo ngay đó chúng tôi sẽ nhận được cái thiệp mời ăn lễ của ông Bruce và bà Cecilia. Tiệc này được ông bà tổ chức mỗi năm như vậy tính ra đã ba chục năm rồi, lần nào cũng vào ngày Chủ Nhật, từ 2 đến 6 giờ chiều. Khách mời gồm đủ bạn bè, hàng xóm, bạn đồng sự của ông bà tính ra cả trăm người. Thức ăn trong tiệc của bà Cecilia đâu ra đấy chứ không phải giống như của phần đông những tiệc của người Mỹ khác là rất quan trọng về phần rượu, thức ăn rất sơ sài chỉ gồm một khay chips khoai hay bắp chấm với một thứ nước sốt đặc khuấy với cheese, một khay thịt nguội dăm bông đủ thứ cuộn với phó mát thái mỏng, ở nhà chưa bước chân đi đến tiệc là đã biết ở đấy có những món gì nằm chờ mình rồi. Đến nơi chỉ nhìn phớt qua là thấy ớn, vì thế cho nên đi ăn tiệc về là mì gói hay cơm nguội cá kho phải được lôi ra.

Tiệc của bà Cecilia thì không bị xếp vào loại tiệc này, nói cho văn vẻ thì tiệc của bà có đầy đủ sơn hào hải vị và tất cả được bày biện mỹ thuật:

- Một con cá hồi xông khói để trên chiếc đĩa dài, bên cạnh là bánh lạt, những thứ kem và phó mát để ăn kèm.

- Một khay lớn đầy những con tôm nướng đỏ au, loại tôm lớn nhất của tiệm Costco, món này được ăn nóng, hết khay này đến khay khác được mang ra.



- Một con gà tây bỏ lò, chung quanh con gà tây này quây quần những thứ ăn phụ như nước sốt "gravy", "cranberry sauce"...

- Một khay đùi heo xông khói, miếng nào miếng nấy được cắt dầy bằng bàn tay.

- Phó mát thì không biết bao nhiêu mà kể, loại nào ở tiệm có bán là tiệc này có đủ hết, từng tảng một nằm cạnh những đĩa bánh xốp ăn như bánh croissant của Tây, nhưng bánh này được nhồi với phó mát và rau thái vụn rồi nướng lên vàng rụm, trông là muốn ăn ngay.

- Còn cả hơn chục món ăn lặt vặt, người Mỹ gọi là "finger food", có nghĩa là những món ăn có thể cầm tay ăn chơi trong khi uống rượu được. Trong những món "finger food" này tôi thích nhất thịt ba chỉ muối phết hột điều, quả chà là và đường vàng, tất cả được xay nhỏ, phết lên thịt rồi nướng lên, ăn có vị mặn, béo, thơm và ngọt, lạ miệng.

- Một khay rau củ đầy màu sắc được xắt và bày thật đẹp, ở giữa là một tô kem trộn rau thơm béo ngậy để lúc ăn thì chấm với nó.

- Bánh ngọt thì được bày ở phòng bên cạnh, từ bánh "fruit cake" là loại bánh gateau có đủ loại mứt trái cây và rượu mà hầu hết nhà người Mỹ nào cũng có vào dịp lễ này đến những loại bánh khác. Bà Cecilia nướng những thứ bánh này từ mấy ngày trước.

Phải kể ra cái tháp làm bằng bánh "choux à la crème" được trịnh trọng đặt cao nghệu ở giữa bàn bày thức ăn. Công trình này được làm trước khi khách tới. Đường caramel vừa sên nóng hổi được quết vào thành cái khuôn hình tháp cao hơn một mét, rồi bánh được xếp rất nhanh vào khuôn trước khi được nguội đi mất độ dính. Sau đó cả trăm cái bánh nằm gọn, dính vào nhau, lúc lấy ra những cái bánh trông như một cây Noel, chung quanh được bao bọc bằng những sợi đường caramel dài óng ả màu mã não.

Còn nhiều thứ thức ăn nữa mà giờ đây tôi không nhớ nổi để mà kể. Cứ nhìn lượng thức ăn này, tôi nghĩ 200 người khách cũng còn đủ chứ đừng nói gì chỉ có 100 người. Nhà tôi ở ngay bên cạnh nên đến ngày này hai bà cháu tôi qua làm giúp từ sớm, đến trưa công việc gần xong thì về nhà. Sau đó khoảng 2 giờ đến 3 giờ, chúng tôi sắm bộ, mặc quần áo lịch sự chỉnh tề, tà tà đi qua dự tiệc.

Hôm đó, chờ cho tiệc bắt đầu được gần một tiếng đồng hồ rồi thì tôi mới qua. Vừa bước chân vào cửa tôi nghe tiếng bà Cecilia gọi tên tôi có vẻ mừng rỡ như là bà đã sốt ruột mong tôi từ lâu. Sau đó bà đi đến nắm tay một bà người Mỹ da màu cà phê sữa, tuổi cỡ tôi, dáng người cao lớn, kéo bà này đến chỗ tôi đứng. Sau khi bà giới thiệu tôi với bà Sylvia là bà khách này thì hai chúng tôi nhận ra nhau là đã gặp ở nhà bà Cecilia nhiều lần rồi, chỉ không có dịp nói chuyện mà thôi. Bà Sylvia nói với tôi là bà đã được nghe bà Cecilia nói về vườn lan của tôi nhiều lần, làm cho bà muốn gặp tôi để hỏi xem hôm nào tôi rảnh có thể cho bà ghé thăm vườn lan của tôi được không?

Tôi có cái tính thích khoe vườn lan của mình, lại thấy bà này có vẻ hào hứng một cách thật lòng, nên tôi vui vẻ trả lời là tôi lúc nào cũng sẵn sàng mời bà ghé thăm vườn của tôi. Nếu bà muốn và có thì giờ thì ngay hôm nay bà qua xem cũng được. Bà Sylvia ngạc nhiên vui mừng, không ngờ tôi quyết định mau mắn như vậy. Tôi nói bà cho tôi vài phút đi thăm hỏi mấy người quen rồi mình sẽ đi ngay không trời bốn giờ chiều là tối xập xuống, sẽ không trông thấy hoa lá cành gì đâu.

Tưởng rằng chỉ có một mình bà Sylvia, ai ngờ có thêm ông Stuart và một cặp vợ chồng trẻ nữa cũng xin đi theo. Mùa này tôi chẳng có nhiều hoa nở, chỉ có vài cây lan thường, và may sao có cây *Dendrobium pierradii* và cây *Dendrobium subclausum* ssp. *specsiosum*, cây này mới nở lần đầu, và đang được treo ở ngoài trời, nên làm sững sờ mấy người khách. Vì đi từ nhà trên xuống nhà dưới, tất cả lan đều ở trong nhà, mà sao ngoài trời dưới cành hạt dẻ không còn một cái lá lại có treo đám *Dendrobium falconeri* và *Dendrobium subclausum*, xanh tốt mơn mởn trong cái trời lạnh khoảng 45 độ F này. *Dendrobium falconeri* thì cây nào cũng nẩy mầm non và *Dendrobium subclausum* thì vừa ra mầm non, vừa ra nụ, có cây lại nở hoa.

Thế là tôi phải giải thích rằng hai loại lan này thích nước và thích lạnh, nhưng không chịu được nắng. Thấy như vậy nhưng nếu mùa khác không tưới đủ và nắng chiếu vào nhiều quá là chết rất mau. Khí hậu Seattle bây giờ thì thích hợp với hai loại này vì lạnh vừa phải, mưa rả rích, thỉnh thoảng có nắng dịu dàng và chỉ có vài tiếng đồng hồ một ngày nên tôi treo ở ngoài. Nhưng phải canh chừng, nghe ngóng, nếu nhiệt độ xuống dưới 40 độ F phải mang vào trong nhà ngay, vì ướt và lạnh quá cũng giết mấy cây lan này rất dễ dàng.

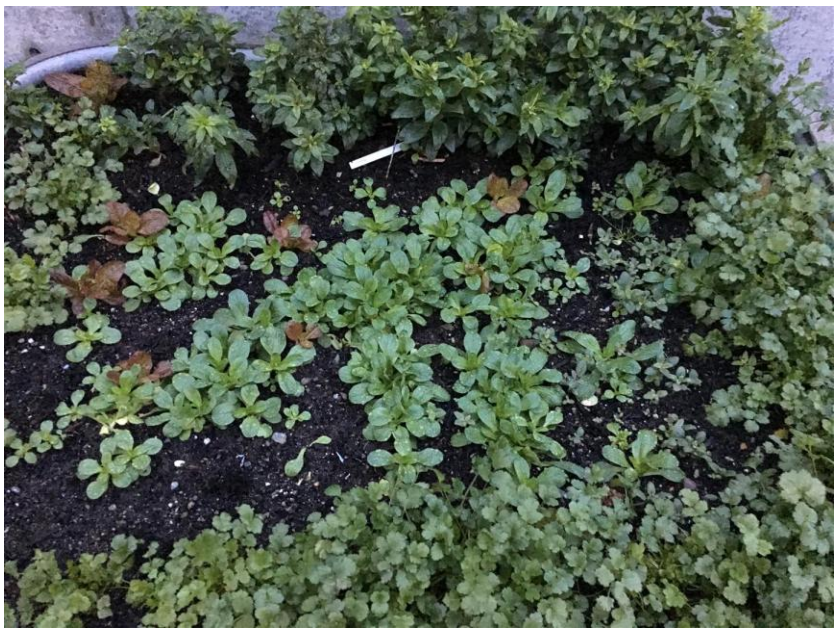
Bà Sylvia và mấy người khách khác ngắm nghía trầm trồ những cây lan của tôi khoảng nửa tiếng đồng hồ rồi tôi dục họ phải trở lại tiệc của bà Cecilia. Thế là chúng tôi lại lục tục kéo nhau qua bên ấy, sau khi tôi đã hứa với mọi người là khi mùa Xuân đến, khí hậu khô ráo và ấm áp, tôi sẽ mời họ một lần nữa đến nhà tôi, lúc đó sẽ có nhiều lan nở.

Qua lại bên nhà bà Cecilia, bà Sylvia và tôi vừa thưởng thức các món ăn vừa tiếp tục nói chuyện vườn tược. Bà nói là bà thích trồng rau, thường vào mùa Hè bà có đủ rau ăn, ít khi nào phải mua ngoài chợ. Rồi bà mời tôi hôm nào đến nhà bà chơi xem rau của bà trồng. Tôi nhận lời bà ngay sau khi biết địa chỉ của bà, đường từ nhà tôi đến nhà bà tuy xa nhưng rất dễ đi, nếu tôi không muốn lái xe thì chỉ cần đáp một chuyến xe buýt và một chuyến tàu điện, và đi bộ một quãng ngắn là đến.

Đến ngày, bà hẹn tôi đến nhà bà khoảng trước 12 giờ để ăn cơm trưa với bà. Nhà bà xinh xắn, cây cảnh trước cửa nhà cắt tỉa gọn gàng, nhìn quanh tôi chưa thấy bóng dáng rau cỏ gì cả. Bà Sylvia chờ tôi ở cửa, rồi mời tôi đi thẳng vào phòng ăn, tôi xin ra vườn xem rau, bà bảo nên ăn trước vì bà đã đói bụng rồi và chắc tôi cũng thế.

Ngồi vào bàn, chỉ có hai người mà tôi thấy thức ăn ê hề như thể được dọn cho tám người ăn. Có một đĩa dài lớn và dài bày đầy ụ thịt gà chiên, một đĩa tròn chứa gan gà tẩm bột chiên, một tô lớn canh rau "kale" nấu với chân giò hun khói, một tô bắp cải xắt nhỏ trộn với xốt mayonaise, người Mỹ gọi là "coleslaw", và một cái rổ có phủ khăn ở trên, trong đó có cả chục cái bánh mì ngọt to bằng cái chén nhỏ, nóng hổi như mới lấy ở lò ra. Toàn là những món ăn của miền Đông Nam nước Mỹ, nhìn mấy món này tôi chợt nhớ ra là hôm nói chuyện với bà Sylvia ở nhà bà Cecilia, tôi có nhắc đến tiệm thịt gà chiên Ezell's Famous Chicken ở Seatte. Tôi có nói với bà là tôi mê nhất món thịt gà chiên, lên đây lại khám phá ra tiệm này là tôi nghiện luôn, nhất là sau khi ăn món gan gà tẩm bột chiên của tiệm này thì tôi không muốn ăn thịt gà chiên ở tiệm khác, một tháng tôi phải ghé tiệm mua gan về ăn ít nhất là một hai lần. Tôi nói không ngoa đâu, vì cô Oprah Winfrey đã nghiện nặng thịt gà chiên của tiệm này từ lâu, mỗi khi lên cơn thèm, cô phải đặt thịt gà chiên của tiệm này để họ gửi bằng máy bay lên Chicago gấp cho cô.

Có lẽ biết là tôi thích món này thế nên hôm nay bà đãi tôi. Chúng tôi ngồi xuống bàn, tôi không làm khách vì thấy thịt gà chiên là tôi khi nào cũng muốn ăn dù bụng đã no, huống gì bây giờ bụng đã cảm thấy trống rồi. Thức ăn ngon, hạp miệng nên chuyện nở như pháo rang. Tôi ăn một cái đùi trên và một cái cánh, bốn miếng gan, một chén canh rau "kale" và mấy thứ khác mỗi thứ một tí. Thịt gà chiên quả thật không đâu ngon bằng tiệm Ezell này, mấy miếng da gà dòn, thơm và béo như tóp mỡ, thịt thì mềm và ngọt, gan gà chiên thì bà mua thứ cay nên hợp với khẩu vị của tôi qúa là hợp. Lúc múc canh cho tôi, bà hỏi tôi có ăn được nguyên miếng giò heo hun khói hầm mềm còn cả xương lẫn da này không. Tôi bảo tôi ăn được, mà còn thích ăn như thế này nữa. Bà cười bảo tôi biết ăn đấy, có nhiều người không biết cái ngon của những miếng giò heo này đâu, nấu xong xúp chỉ ăn rau và mấy miếng thịt nạc, còn gân, xương với da thì cho vào thùng rác. Ăn xong tôi đã quá no rồi bà còn ép tôi tráng miệng với bánh táo với cà rem rồi bà mới cho ra sau vườn.



Rau của bà được trồng trong những cái bồn nhôm lớn hình bầu dục, trông sạch sẽ gọn gàng Các cây rau rất xanh tốt nhưng hầu hết hãy còn nhỏ. Bà nói mùa này bà chẳng cần tưới vì mưa một tuần mấy lần, và khí ẩm cao nên đất lúc nào cũng ẩm ướt, chỉ việc ngắm rau lớn lên mỗi ngày thôi. Bà nói vài ngày nữa có nắng ấm là đám rau này sẽ lớn lên cấp kỳ. Tôi với bà hẹn nhau đến mùa Hè cây cỏ xôm tụ, lại gặp nhau nữa.

Suốt một tháng trường lễ lạc, tiệc tùng ăn những thứ béo bổ, tôi đã bắt đầu thấy ngán. Đến ngày Tết Tây, con gái và con rể tôi bàn tính cơm tối ăn món hào nướng làm kiểu "Rockefeller Oyster" và món "Shrimp Cocktail". Mới nghe là tôi đã hơi ớn. Đến trưa, con gái tôi lại bày ra trong phòng ăn một đĩa lớn trên đó có nhiều thứ thịt nguội, xúc xích, phó mát, bánh lạt, để cả nhà đi qua đi lại ăn lai rai chờ bữa tối. Tôi ớn lắm, nhìn đĩa thức ăn bày biện màu sắc thì thật hấp dẫn mà tôi không muốn đụng đến một món nào.

Tôi lấy vài quả trứng, hành đỏ, miếng thịt ba chỉ, và hai hộp cá cơm mặn của Mỹ, thứ cá "anchovies" họ hay dùng làm món "Ceasar salad". Băm băm, xắt xắt một lúc, trộn tất cả vào với nhau, bỏ lên xửng hấp, tôi có được một tô mắm chưng. Tôi dọn ra bàn, làm một đĩa rau có rau diếp, tía tô, húng dũi, ngò, dưa leo. Trên tô mắm tôi cắt vài quả ớt xiêm xanh đỏ. Tôi lấy ra lưng chén cơm, ngồi xuống thưởng thức món mắm.

Con gái tôi đi ngang, thấy vậy, ghé mắt nhìn vào:

"Ngon quá, mẹ cho con ăn với."

Con rể tôi từ trên nhà đi xuống, tính làm một đĩa phó mát và xúc xích, nhưng thấy chúng tôi vừa ăn vừa xuýt xoa, đoán là món này chắc ngon, cũng đi lấy đĩa cơm, xúc vài muỗng mắm chưng, thử vài miếng, thích thú gật gù, hỏi tôi làm với những thứ gì, tôi nói là làm với cá hộp anchovies, thịt ba chỉ và trứng.

Cậu ta vừa đứng dậy đi lấy thêm cơm, vừa nói:

"Amazing! Bà nên làm món này thường xuyên hơn nữa mới được."

Xin hẹn và hy vọng gặp lại các bạn trong Tâm Tình Tây Bắc Seattle Tháng Một, 2018.

Phạm Hảo