

Tặng Bạn

Thương quá người ơi tuổi xế chiều
Thu kỳ chịu đựng biết bao nhiêu
Thương con mền cháu người an ủi
Viếng bạn thăm thầy đỡ cô liêu
Chúc thọ trăm năm nay tròn bảy
Ba mươi tuổi nữa biết gì đây
Sao bằng học làm như con trẻ
Sống khỏe an vui tuổi xế chiều

PHẠM ĐÌNH NGHI, CN10

“TỨ QUÍ” CÔNG NGHỆ 10

Mai Xuân Thành

“Tứ quý” là 4 danh sư của riêng anh em sinh viên Kỹ sư Công Nghệ. Trước khi vào chuyện, xin nói rõ thêm về chữ “sư” này để quý độc giả khỏi hiểu lầm, vì chữ này bị nhân gian lạm dụng hơi nhiều. Về bùa chú bằng thứ chữ rối rắm không hề có trong văn tự của nhân loại, a thần phù điều khiển âm binh tự xưng là “pháp sư”. Bói quẻ mò, ăn tục nói phét cũng nhận là “bôc sư”.... Bốn danh sư Công Nghệ không phải là những thứ vừa kể, cũng không phải là người xuất gia đầu Phật, mà là bốn sinh viên đa tài của một khoá Kỹ sư Công Nghệ mang số 10. Gọi 4 chàng này là “sư” thật đáng và rất đúng. Đáng vì tài nghệ tuyệt vời và đúng vì đã truyền thụ hết lòng cho “đệ tử”, là những bạn đồng môn. Tôi sắp kể chuyện về 2 vũ sư và 2 võ sư.

Tôi viết bài này để tưởng niệm HỒ PHỤNG, người bạn đồng khóa vui tính, hào hoa và cũng thật hào sảng của 24 sinh viên KSCN 10, vừa bỏ chúng ta mà ra đi hồi 20 giờ, ngày 2-4-2011 ở Saigon, hưởng thọ 67 tuổi. Thay vì kể về những chuyện không vui, thường có trong một bài tưởng niệm làm cho các anh chị và các bạn buồn thêm trước sự mất mát này, tôi sẽ nhắc lại kỷ niệm đáng nhớ để chúng ta cùng hồi tưởng một thời dưới mái trường xưa với những sinh hoạt đặc biệt và nhớ lại những khuôn mặt sáng giá của một thời tuổi xanh áo xanh vui nhộn, trong đó có Hồ Phụng, một vũ sư của anh em CN 10.

Ngoài việc học tập chuyên cần, sinh viên Công Nghệ có những sinh hoạt giải trí tao nhã. Đặc biệt nhất là Đêm Truyền Thống, hay còn gọi là Dạ vũ Giáng Sinh, được tổ chức hàng năm. Vào dịp này, tất cả các trường của Trung tâm kỹ thuật Phú Thọ đều có dạ vũ riêng, thường là cùng ngày. Năm nào cũng thế, Dạ vũ Công Nghệ luôn luôn lôi cuốn, nhộn nhịp và tưng bừng hơn các trường khác. Được như vậy là nhờ các anh chị KSCN đã ra trường ủng hộ tài chánh thật hào sảng giúp cho

đàn em dễ dàng tổ chức thật qui mô và hầu hết các anh chị đã trở về trường tham dự buổi lễ. Những bước chân khiêu vũ thật đẹp và điệu nghệ của các anh chị kỹ sư CN và các giáo sư Pháp Việt đã làm cho Đêm Truyền Thống Công Nghệ nổi tiếng là thanh lịch và trang trọng. Đàn em cũng cố nổi bước phong lưu. Được sự khuyến khích của Ban Giám Đốc, ban Đại diện sinh viên đã tổ chức lớp dạy khiêu vũ cho toàn trường. Khi đó, nhân tài xuất hiện. Khoá 10 có đến hai vũ sư : Hồ Phụng và Nguyễn Đình Mẫn.

Hồ Phụng từ Cao Thắng lên Công Nghệ, dân kỹ thuật với dáng dấp nho nhã lịch thiệp. Từ các anh khóa 7, siêu huynh trường, cho đến đàn em khóa 13 chắc không mấy ai không biết chàng sinh viên hào hoa này. Ở bất cứ chỗ nào, từ lớp học ra đến sân trường, từ trong cơ xường cho đến ngoài hành lang, ở xa nhìn vào đám sinh viên CN10 đang tụ họp người ta dễ dàng nhận diện được Hồ Phụng ngay. Học trên lớp, chàng lúc nào cũng mặc quần áo thật đúng thời trang, may thật đẹp với các loại vải đắt giá. Giày và kính cận thị cũng thế, toàn loại “xịn”. Xuống cơ xường, trong khi anh em lam lũ trong đồng phục kaki thì vũ sư cũng đóng bộ màu xanh, nhưng quần tergal áo tetoron ủi thẳng nếp. Thời đó, dân gian khoái bầu ra đủ thứ “vua”, Công Nghệ 10 không có ngoại lệ. Hồ Phụng chễm chệ nhiều ngai. Với vóc dáng của một người mẫu, ăn diện chải chuốt và sang trọng, chàng được bầu là “vua” thời trang.

Lớp khiêu vũ CN 10 thường được chia làm hai nhóm. Ai muốn học những bước nhảy đẹp thanh thoát của những vũ điệu cổ điển nhưng quý phải thì theo vũ sư Nguyễn Đình Mẫn, còn ai muốn khiêu vũ bay bướm, lá lướt, “phăng” hết ga phải nên theo “thầy” Hồ Phụng. Khi trò tài trên sân nhảy, đôi chân éo lá, điệu dàng của Phụng luôn thu hút sự say mê theo dõi của quan khách khiến chàng đoạt danh hiệu “vua” nhảy đầm một cách

dễ dàng. Nếu so sánh hai vũ sư, anh em thấy có nhiều điểm giống nhau, hay nói cách khác, cả hai có đủ điều kiện về ngoại hình của người theo đuổi nghệ thuật khiêu vũ. Đó là dáng người cao dong dỏng, đẹp trai và ăn mặc đúng mốt. Cả hai đều đeo kính cận nên càng tăng thêm vẻ “con nhà giàu học giỏi”. Điểm khác biệt duy nhất là giọng nói, vũ sư Phụng ăn to nói lớn, chân chưa bước đến miệng đã tới; còn “thầy” Mẫn ăn nói nhỏ nhẹ, nhu mì như con gái. Đó là thần thái của một thầy tu. Mẫn từng là học sinh nội trú của chủng viện Adran ở Đà Lạt. Bạn bè cùng khoá không ai biết nguyên do nào khiến chàng cởi bỏ chiếc áo dòng để trở về đời thường, và lại trở thành sinh viên Kỹ sư Công Nghệ, một ngành học đòi hỏi cả trí lực lẫn thể lực để hoàn tất 4 năm học cam go.

Hồ Phụng là người vui tính. Phải nói là cực kỳ vui, vui xả láng, đi tới đâu là nổi đình nổi đám tới đó. Nghe chỗ nào ồn ào là xông tới liền vì chàng sẵn sàng ra tay can gián, ra vẻ như một trọng tài cho trận đấu võ miệng của hai đồng môn. Đây là dịp tốt nhất để Hồ Phụng trở tài lém lép, chọc ghẹo và trấn áp cả hai phe. Trăm lần như một, chàng đều thành công trong việc làm cho hai đấu thủ ngưng cãi nhau, nhưng kết quả sau cùng là “trọng tài” phải chạy trốn chết vì bị cả hai, trước là thù giờ thành đồng minh, rượt theo đánh. Vì tài nghệ có một không hai ấy, Phụng được suy tôn là “vua” chọc phá.

Còn một môn nữa, tuy không được phong “vương”, nhưng không thấy có tên nào qua mặt được Hồ Phụng. Phải “rào đón” trước khi nói điều này để các bạn hiền lành đừng giận, đó là dân kỹ thuật có nhiều người “xài tiền Đức” rất nới tay. Đơn vị tiền tệ của nước Đức là đồng Mác (viết tắt là DM), cho nên người hay chúi thể được gọi vắn vể là tay hào sảng, xài tiền như nước, vung tiền qua cửa sổ, tiền đây là đồng Mác chứ không phải là đồng VN. Anh em Công Nghệ chắc không ai quên cái búa máy ở xưởng Gò Rèn Hàn. Đạp chân ga hơi mạnh thôi thì nó đã nện thây khiếp luôn. Người lạ mặt đến xem giờ học nhảy đầm của những sinh viên kỹ thuật, đã quen tay bấm kèm chân điều khiển búa máy, đang học những bước nhịp điệu chắc sẽ không nín cười được. Nên có câu thơ rằng: “*Xập xình búa máy đưa chân. Bước lên bước xuống cũng thành phong lưu.*” Khi hướng dẫn anh em tập khiêu vũ, chỉ hoài mà “đệ tử” cứ đạp cẳng “pac tờ ne” thì “thầy” cũng

nổi nóng: “*DM. Nhảy nhót cái gì kỳ vậy mày!*” Khi “xài tiền Đức” chàng cũng rộng rãi như khi dạy anh em khiêu vũ, rất hào sảng, không hề dẫu nghề. Đó là Hồ Phụng, một người có cái miệng hay “chọc cho chúng ghét” nhưng bạn bè đều hiểu, với cái tâm bộc trực, Phụng chỉ chọc phá cho vui chứ không hề có ác ý.

Năm 1967, Trường Quốc Gia Kỹ sư Công Nghệ tổ chức lần đầu tiên “Lễ Nhập Môn” cho tân sinh viên. Sinh viên năm thứ ba (CN10) là đàn anh đỡ đầu cho khoá 12. Buổi lễ trang trọng với những nghi thức mới lạ và nhớ đời này thành công lớn nhờ tiết mục Thần Công Nghệ tiếp nhận đàn em. Hồ Phụng, trong vai Thần CN, đã diễn xuất quá tài tình, làm không khí sôi động và vui nhộn, đã để lại trong lòng những người tham dự một ấn tượng đẹp, khó quên.

Cùng lúc với lớp dạy khiêu vũ của trường Kỹ sư Công Nghệ, Trung tâm kỹ thuật mở một võ đường Thái Cực Đạo để sinh viên tập luyện thể lực. Ba võ sư hội đủ đẳng cấp huyền đai theo tiêu chuẩn quốc tế tình nguyện đảm trách võ đường, làm việc không có thù lao. Sinh viên của tất cả các trường trong trung tâm đều có thể theo học miễn phí. Cả ba võ sư đều là sinh viên Kỹ sư Công Nghệ. Đó là các anh Nguyễn Định An (CN09), Phạm Thanh Quan (CN10) và Nguyễn Đông Hải (CN10). Trong bài này, chỉ xin nói về 2 võ sư CN10. Trong ba võ sư, Phạm Thanh Quan không có vẻ gì là một tay võ nghệ tuyệt luân cả. Quan được mọi người quý mến vì tính tình vui vẻ và khiêm tốn, thường cười nhiều hơn nói. Trừ bạn đồng khoá CN10, ít người biết anh là một y sư, am tường sự ảo diệu của y thuật châm cứu, từng chữa bệnh cho nhiều người. Tôi biết rõ điều này vì tôi vừa học võ vừa cố theo học châm cứu với Quan. Trước khi vào Công Nghệ, tôi tự tìm hiểu về bộ môn châm cứu qua sách vở một cách thích thú và say mê. Cơ duyên xảy đến vào một buổi chiều, gần hết giờ Cơ xương, chúng tôi đang lau chùi dọn dẹp bỗng thấy NTS hai tay ôm đầu, chân khuyu xuống, mặt mày nhăn nhó trông rất thiếu ngủ. Tôi và Quan chạy đến hỏi thăm, NTS vừa thờ đốc vừa nói: “*Nhức đầu quá. Tao bị thiên đầu thống lâu rồi!*” Quan bảo tôi diu NTS xuống nhà tắm, cho NTS nằm nghỉ trên băng ghế. Chỉ ít phút sau, Quan cầm một hộp kim chạy đến cùng với ba đồng môn khác, đồng dặc ra lệnh: “*Tao châm cứu liền bây giờ. Tụi bay giữ chặt tay chân nó cho tao.*” Thế rồi “y sư” lẳng lẳng hành nghề.

Quan mở nắp hộp, lấy ra nhiều loại kim, đủ thứ kim vàng kim bạc, dài ngắn khác nhau, rồi lần lượt châm vào các huyết trên trán, hai bên thái dương và đỉnh đầu của NTS. Nhìn hai bàn tay uyển chuyển khéo léo của Quan từ từ châm từng mũi kim, rồi theo dõi biến chuyển trên mặt bệnh nhân, tôi biết mình đã gặp lương y. Cứ sau một mũi kim tôi thấy mặt của NTS bớt nhăn nhó và nhuận sắc trở lại. Tôi không nhớ Quan đã dùng bao nhiêu cây kim, nhưng chắc phải hơn một tá. Cây cuối cùng cắm trên đỉnh đầu có dạng như mũi kim ống chích, phần ngoài loe ra như một cái phễu. Quan bảo NTS : *“Đến phần quan trọng nhất, ráng chịu đựng nghe mày. Rồi mày sẽ hết bệnh luôn !”* Quan nhìn sang bốn thằng tụi tôi gật đầu, ý nói giữ chặt tay chân nó. Quan mở một gói giấy nhỏ có chứa bột màu nâu, trút một tí vào miệng phễu của cây kim rồi dùng cây mũi nhỏ đốt cháy thuốc bột. Sau ít phút gồng mình chịu, tay chân NTS bắt đầu nhúc nhích, rồi dẫy dụa, miệng lắp bắp: *“Nóng ... nóng Quan ... nóng ... nóng ... nóng ... Nóng, mày Quan ... ĐM nóng ... ĐM nóng ...”* Sau một hồi “nổ liên thanh”, NTS nằm nhắm mắt, cười. Y sư Thanh Quan rút hết kim ra, chùi rửa cẩn thận sắp vào hộp, phán : *“Khoẻ rồi phải hôn ? Từ nay khỏi lo nghe mày !”* Quả thật, sau đó anh em không thấy NTS ôm đầu kêu nhức nữa. Tâm được “sư” rồi, tôi xin học “đạo”. Quan vui vẻ nhận lời. Tôi đã đến nhà Quan nhiều lần khi rảnh rỗi để học châm cứu. Phòng khách nhà Quan treo đầy những đồ hình huyết đạo, có bức thật to choán một khoảng lớn trên tường. Trên bàn thờ thật trang nghiêm là hình ông nội của Quan, đang nhìn xuống với ánh mắt nghiêm nghị. Quan kể, ông nội của anh khi du học bên Nhật đã được chân truyền y thuật châm cứu bởi một Thiền sư. Quan là truyền nhân duy nhất của gia đình. Tôi cũng được nghe kể là bà con láng giềng của Quan ở con phố nhỏ bên kia cầu chữ Y có rất nhiều người mang ơn vì đã được Quan chữa bệnh miễn phí. Có lẽ, tôi không có duyên với nghề “lương y” nên khi còn ở Công Nghệ bận rộn quá không học được bao nhiêu y thuật châm cứu. Ra trường rồi, anh em chia tay mỗi người mỗi ngả, nên không còn dịp học thêm.

Trong “tứ quý” Công Nghệ 10, chỉ có vũ sư Mẫn là cựu chủng sinh trường dòng, còn vũ sư Hồ Phụng, võ sư kiêm y sư Phạm Thanh Quan, và võ sư Nguyễn Đông Hải đều là dân Cao Thắng. Thế mới biết đệ tử của Sư Tổ Công Nghệ có lắm anh tài. Võ sư Nguyễn Đông Hải là người khiêm tốn, không hề phô trương, nhưng cứ nhìn tướng

đi của Hải ai cũng biết là con nhà võ. Người tầm thước, thân thể vạm vỡ, bước đi hùng dũng hiên ngang một cách tự nhiên. Ở võ đường, nhìn Đông Hải trong bộ võ phục đang múa quyền, võ sinh rất thán phục vì thấy được cả một nội lực thâm hậu toát ra từ những động tác linh động và đẹp mắt. Võ sư Hải không nói nhiều, mỗi lời nói ra như “đinh đóng cột”, nên võ sinh phải luyện tập thật nghiêm túc, không dám xao lãng. “Thầy” Đông Hải đẹp trai chỉ thua có vũ sư Mẫn thôi, nghiêm, ít nói nhưng hay cười. Nụ cười của chàng thật tươi và rạng rỡ. Trong năm đầu, học chung với sinh viên Công Chánh và Điện ở giảng đường, Hải luôn luôn đến sớm và ngồi một ghế ở hàng đầu. Trường Công Chánh năm đó có một nữ sinh viên nên các chàng lịch sự sẵn đón ráo riết để lấy điểm. Thoáng thấy người đẹp bước vào giảng đường là có một chàng nhanh chân lấy một chiếc ghế mời ngồi. Lần nào cũng thế, nâng đều khoát tay và đến ngồi cạnh võ sư của tôi. Giáo sư vẫn xưng danh đúng là Nguyễn Đông Hải, nhưng không biết có phải vì bị “phân tâm” bởi nụ cười sáng rỡ của anh bạn sinh viên Công Nghệ điển trai mà khi trò chuyện nâng gọi chàng là: *“Anh Đông ơi, anh Đông à* ” nghe rất êm ái và ngọt ngào.

Một trong “tứ quý” ra đi sớm nhất là Nguyễn đình Mẫn, kẻ đó là Phạm Thanh Quan. Bây giờ, Hồ Phụng cũng đã rũ áo từ biệt anh em, chỉ còn lại “độc cô cầu bại”, võ sư Nguyễn Đông Hải. Thay mặt cho 10 thằng Công Nghệ 10 lưu lạc giang hồ, tôi chúc bạn hiền nhiều sức khỏe trong tuổi xế bóng, và mỗi ngày hưởng trọn một niềm vui. Hãy giữ nụ cười thanh xuân của bạn mãi mãi, cho đời cho người thêm hạnh phúc.

Hồ Phụng ơi !

Tin mày ra đi đột ngột đã làm cho anh em xúc động và buồn nhiều lắm. Bạn bè từng gọi mày là thằng bạn “cà chớn” nhưng rất chịu chơi và dễ thương. Với riêng tao, mỗi khi nhớ đến mày là tao hồi tưởng lại những ngày xưa thân ái dưới mái trường yêu dấu, và không quên rằng mày, Mẫn, Quan, và Hải đã góp công lớn trong việc bồi đắp cho thanh danh của dân Công Nghệ, góp mặt với đời là những kỹ sư tự tin, lịch thiệp và phong nhã. Chúc mày nghìn thu yên nghỉ nơi miền vĩnh phúc.

Miệt Dưới, chớm Thu 2011.

Mai Xuân Thành, CN10.

TẾT,

Ngày Xưa Còn Bé

Yến Chi

Khi mẹ tôi còn, tết nhất thật là long trọng.

Từ khoảng 20 tháng chạp, bà đã xem xét ở chợ và hôm nào thấy có lá dong tốt là thuê người khuôn hai bó to tướng về dựa vào góc bếp. Mỗi năm mẹ tôi gói gần một trăm cái bánh chưng, để biếu họ hàng (ở Việt Nam, họ hàng sao nhiều thế) và để đủ cho mười một đứa con của bà ăn Tết.

Sau khi đưa ông Táo về châu Trời, bà bắt đầu mang lá dong ra rửa. Trong khi rửa, lá được xếp ra làm hai loại: lá nhỏ sẽ dùng để lót bánh lớp trong cùng, gọi là “lá áo”, và lá lớn sẽ gói bọc lớp ngoài, gọi là “lá quân”. Bà nhúng từng cái lá vào một chậu nước lớn, và dùng một cái khăn sạch kỹ cọ từ cọng đến ngọn lá. Mỗi cái lá đều được rửa ba lần nước; đến lần cuối cùng, nước rửa phải vẫn còn trong như chưa dùng; như thế bánh mới sạch và giữ được lâu. Sau khi rửa xong, mẹ tôi lại dùng một cái khăn sạch khác lau từng cái lá cho khô rồi mới xếp thành từng chồng để đó.

Gạo nếp đã ngâm một đêm, vớt ra để vào ba bốn cái rổ to cho ráo nước rồi xóc vào chút muối cho bánh đậm đà. Đậu xanh cũng ngâm qua đêm để đãi vỏ, đựng đầy ba bốn cái rổ to nữa. Đám lau nhau (hai đứa em tôi và tôi) đã nghỉ Tết được mẹ giao cho làm “Tám Cám” ngồi xới xôi nhật từng cái vỏ đậu xanh còn sót lại cho đến lúc rổ đậu chỉ còn một màu vàng tươi. Đậu cũng được xóc vào một ít muối, rồi hấp trong “chõ” như nấu xôi. Đậu vừa chín tới và còn nóng, mẹ tôi đổ ra cối và giã ngay cho nhuyễn rồi nắm lại thành từng nắm to hơn quả cam để đấy.

Những ngày này mẹ tôi đi chợ rất sớm, để mua được những thức tươi tốt nhất. Những miếng thịt ba chỉ, da trắng trẻo sạch sẽ được bà cắt ra thành

những miếng to bản và đều nhau, ướp với hành ta, hạt tiêu, chút muối và một chút nước mắm để sẵn đấy.

Mọi thứ đã sắp xong, bày chung quanh một tấm chiếu mới trải giữa phòng, bà bắt tay vào việc gói bánh. Ở nhà chỉ có độ ba hay bốn cái khuôn gói bánh mà mẹ tôi rất quý, và giữ không biết đã bao nhiêu năm. Những khuôn này đã được một ông thợ mộc giỏi, chọn mua gỗ tốt và làm tặng bà. Khuôn dùng qua bao nhiêu cái Tết cũng không bị cong, mặt gỗ bóng láng, có vân nâu, bốn cạnh thẳng tắp và đều đặn. Bốn thanh gỗ nhỏ lồng vào với nhau bằng những cái “mộng” nhỏ được đục đẽo ở hai đầu, thành một cái khuôn vuông vức. Khi đặt xuống, khuôn bánh nằm ngay ngắn trên mặt bàn phẳng, không một kẽ hở.

Bốn sợi lạt, hai sợi ngang, hai sợi dọc, được đặt dưới khuôn bánh. Lá dong đã được bẻ góc sẵn đặt vào khuôn đối diện nhau, bốn lá quân ở ngoài, bốn lá áo ở trong.

Bắt đầu bằng một chén gạo nếp, san bằng vào các cạnh, nửa nắm đậu xanh rải đều trên mặt, hai miếng thịt sắp cạnh nhau cho vừa kín khuôn, xong nửa nắm đậu xanh còn lại, và cuối cùng là một chén gạo nếp nữa trên mặt. Lá áo gói vào trước, rồi đến lá quân. Một tay giữ lá bánh, tay kia gỡ khuôn, mẹ tôi buộc lạt, xoắn lại cho chặt và gài đầu lạt vào trong cho khỏi tuột. Thỉnh thoảng dùng tay lại, nhìn những cái bánh vuông vức, xinh xắn sắp thành từng chồng cao dần, bà gật đầu hài lòng. Bao nhiêu năm quan sát mẹ tôi gói bánh, tôi cũng thuộc cách làm và luôn luôn muốn được thực tập.

Từ khi còn bé, tôi đã được mẹ khen là khéo

tay nhất nhà. Tôi thường thích quan sát mẹ tôi lúc bà trang điểm để đi ăn cưới. Bà tô son đỏ hình trái tim và kẻ lông mày với bút chì nâu. Thịnh thoảng vì tôi vẽ khéo, bà để cho tôi giúp bà tô lông mày.

Năm tôi mười hai tuổi, tôi mừng rỡ và hãnh diện khi được mẹ tôi cho phụ bà gói bánh, các chị lớn của tôi ngồi chung quanh thân phục. Hai mẹ con gói từ sáng đến chiều cũng đủ một trăm cái bánh. Một lò than đã đốt hồng ở sân sau. Mẹ tôi sắp bánh vào một cái nồi lớn chỉ dùng để nấu bánh chưng mà ba bốn đứa trẻ con chúng tôi chui vào đứng cũng lọt. Bánh sắp vào nồi xong, nồi được khiêng đặt lên bếp lò; bà dẫn lên trên tất cả bằng một nồi nước to để bánh khỏi bị nôi, rồi đổ nước vào cho vừa ngập bánh.

Mẹ tôi dọn dẹp, rồi trong khi anh chị em tôi đi ngủ, cùng với bố tôi pha trà thức canh nồi bánh. Ngày hôm sau thức dậy, chúng tôi đã thấy các tấm bánh đã được sắp thành hai hàng ngay ngắn trên một miếng gỗ lớn để trên bếp; ba bốn nồi nước to để trên mặt một miếng gỗ lớn để lấy sức nặng ép bánh. Bánh phải ép chặt thì ăn mới ngon và để được lâu. Qua hôm sau, bánh được gỡ ra, lau bằng khăn sạch cho hết lớp nước mỡ bám bên ngoài. Các anh tôi được mẹ sai mang bánh đi biếu họ hàng. Một ít khác được để dành đấy để hễ có ai mang quà Tết đến bất ngờ, thì cũng sẽ được biếu lại một cặp bánh.

Ngày mùng một Tết, bố tôi được vinh dự bóc cái bánh chưng đầu tiên. Nếu một góc của cái bánh bóc đầu tiên ngày đầu năm mới này bị "hấy" (một góc bánh gạo còn sống, thường do gói chặt tay quá), thì bố tôi sẽ reo to vui vẻ vì đó là điềm sẽ phát tài làm cả nhà cũng cười theo!

Mẹ tôi gói bao nhiêu là bánh chưng thế, nhưng nhà cũng nhận được bánh chưng của họ hàng hay bạn bè khác gửi tặng. Bao nhiêu năm ăn bánh của mẹ gói, chúng tôi ... chê tất cả bánh chưng của nhà khác gói không ăn. Những bánh này khi đã hết Tết, mẹ tôi đem ra chiên. Một cái bánh cắt làm bốn, bà kiên nhẫn chiên với một chút dầu vừa tráng mặt chảo, trên ngọn lửa rất nhỏ. Mỗi lần trở mặt bánh, bà ấn từ từ cho bánh dẹp xuống vừa vào lòng chảo tròn như một cái trứng chiên. Chúng tôi lại được dịp thi nhau thưởng thức những cái bánh

chiên giòn, vàng óng như màu mật ong này, cùng với món củ cải phơi khô ngâm với nước mắm gừng của bà.

Ngoài món bánh chưng, mẹ tôi còn gói giò thủ rất ngon. Cũng như thịt gói bánh chưng, mẹ tôi chọn tai và mũi heo rất kỹ. Mọi thứ đều phải tươi và trắng trẻo. Thế mà khi mang về, mẹ tôi cũng nhật lỏng lại và cạo rửa rất lâu. Tôi không bao giờ bén mảng xuống bếp khi bà làm việc này cả vì công việc rất khó khăn và không thú vị. Thế nhưng khi thịt thủ đã được thái mỏng, ướp gia vị cho thấm, và đang xào thơm trong chảo nóng, là tôi chạy ngay xuống bếp để được mẹ giao cho việc trông chảo thịt cho đến lúc vừa khô và hơi dính chảo. (Để còn được cạy những miếng thịt đã bị dính vào chảo, vàng xém và hơi giòn nên không dùng gói giò được nữa, nhưng ăn rất ngon). Trong lúc ấy, mẹ tôi trải trên kệ bếp một cái vỉ đan bằng mo cau; trên ấy bà cũng xếp lá dong. Thịt trong chảo vừa được, mẹ tôi đổ hết lên trên chỗ lá dong ấy, gói lại thành một cái đòn dài, xong cuộn lại bằng cái vỉ mo cau. Bà lấy hai sợi lạt, buộc túm hai đầu mo cau lại, rồi dùng thêm lạt cột thân giò cho chắc. Tất cả đều phải làm nhanh tay, khi thịt còn nóng. Cuối cùng, bà kẹp cây giò vào giữa hai thanh gỗ; rồi lại dùng lạt buộc ngang nhiều lần lại cho chắc và cuối cùng dẫn lên trên bằng cái cối đá. (Cái cối đá này, khi di cư vào Nam mẹ tôi đã đóng cho vào thùng đồ đạc mang theo. Mọi người ai cũng cười, nhưng mẹ tôi vẫn nói bao nhiêu năm ở trong miền Nam, bà chưa bao giờ thấy bán ở đâu cái cối đá tốt như thế). Có khi mẹ tôi ép giò như vậy cả mấy ngày mới bỏ cối ra, để nước mỡ chảy bớt ra ngoài và giò thủ của bà ai được ăn cũng khen là gói rất chặt tay. Bao nhiêu năm sau khi mẹ tôi đã mất, qua bao nhiêu thay đổi trong cuộc sống, tôi vẫn không quên được món giò thủ của mẹ tôi và những ngày được phụ bà làm món đặc biệt này.

Khoảng giữa tháng chạp, trước cả ngày mua lá gói bánh chưng, mẹ tôi đã muối dưa hành bằng cách nén, là cách chỉ có ngày Tết bà mới làm. Dưa cải sen phải chọn thứ đã già vừa phải, đừng non quá thì khi chín, dưa sẽ không giòn và vàng đẹp. Dem về tách ra từng lá, rửa sạch rồi phơi một hay

hai nắng cho hơi heo héo. Hành ta chọn củ tròn tựa nhưng không to lắm, bóc đi lớp vỏ ngoài và tía “râu” nhưng không cắt hết cả rễ đi; chỉ cần rửa cho thật sạch và để cho khô ráo. Cứ một lớp dưa, một lớp hành, một lớp muối, một lớp cam thảo (mẹ tôi mua ở tiệm thuốc bắc, còn nguyên cả cây, chưa thái nhỏ), và một lớp mía đã bóc vỏ và chẻ thành những thanh mỏng, tiếp tục cho đầy “vại”. Tất cả mọi thứ khô như thế, cuối cùng dần lên bằng cái cối đá đã được rửa và lau khô sạch sẽ. Để vào một góc bếp; khoảng vài tuần sau là nước tự chảy ra, dưa chín màu vàng đậm đà; cắt ra để lên đĩa ăn chua tự nhiên, rất giòn và hơi có vị ngọt của mía và cam thảo. Những củ hành tím cũng đổi ra màu trắng nõn nà, không còn hăng nữa và trông thật đẹp mắt. Gọt rễ đi, thái mỏng rồi bày lên đĩa cùng với dưa trông như một tác phẩm nghệ thuật.

Sau khi bánh chưng và giò thủ đã xong, mẹ tôi bắt đầu rim một nồi thịt to, kho cá thu với giềng, mía, và nước trà tươi (cũng một nồi to không kém), phơi củ cải để ngâm nước mắm gừng, và làm mứt. Gừng non được gọt vỏ, thái rất mỏng, rồi ngâm nước cho bớt cay. Quả bí làm mứt là loại bí rất già và to, vỏ xanh biếc như ngọc thạch. Những miếng bí cắt ra được ngâm với nước pha vôi để mứt sẽ trắng và trong. Tôi thường không có kiên nhẫn nên không theo dõi mẹ làm mứt thế nào, vì mỗi thứ đều phải làm rất công phu.

Nhìn chảo mứt liu riu trên bếp lửa, và mẹ tôi kiên nhẫn ngồi bên, tôi có cảm tưởng như cá một thế kỷ nữa những miếng gừng hay miếng bí trong nước đường lóng lánh mới trở thành mứt được. Trong các thứ mứt ngày Tết, bố tôi thích nhất món mứt bí; và trong khi bọn trẻ con chúng tôi giành nhau những sợi bí tâm của hiệu bánh Bảo Hiên Rồng Vàng có thoảng mùi nước hoa bưởi pha vào, thì bố tôi chỉ thích miếng mứt bí cắt to vuông vức và dài bằng ngón tay mà mẹ tôi làm. Mãi đến ngày nay tôi mới biết thưởng thức miếng quà đặc biệt này của bố: miếng mứt làm khéo sẽ giòn và trong veo như kẹo ở bên trong; để răng cắn vào sẽ thấy mát và có vị ngọt hơi béo béo và thơm tự nhiên, nhấp với nước trà xanh thật thú vị, hơn cả mứt sen.

Mỗi lần nghĩ đến ngày xưa, tôi thường không

khỏi thắc mắc không hiểu mẹ tôi đã học cách nấu nướng từ đâu. Mẹ tôi là con một, và ông bà ngoại tôi rất giàu có. Tôi được nghe kể là khi còn ở với ông bà ngoại tôi, mẹ tôi không phải làm bất cứ việc gì. Khi mẹ tôi lấy chồng và theo bố tôi đi làm việc ở tỉnh xa, ông ngoại tôi cũng cho bao nhiêu là người giúp việc đi theo. Mẹ tôi không biết làm gì cho hết thì giờ rảnh rỗi; trong lúc bố tôi đi làm, mẹ tôi chỉ ở nhà lấy cần câu ra câu rùa ở ao sau nhà rồi lại thả xuống cho đỡ buồn. Đến khi bố mẹ tôi có con, thì mỗi anh chị tôi đều có một người vú riêng. Mẹ tôi cũng vẫn không làm gì cả ngoài việc ngồi đan áo cho con. Thế nhưng mẹ tôi tính hồn nhiên và giản dị. Trong khi các bà bạn cùng thời với bà học làm bánh trái cầu kỳ để khoe tài khéo léo, thì mẹ tôi nấu ăn và làm những thức bình dân, thực tế rất giỏi. Có lẽ bà đã học được nhờ quan sát những người giúp việc của bà, phần lớn là dân quê mà ông ngoại tôi đã mướn cho. Vào Nam, khi phải tự tay làm mọi việc, mẹ tôi nhớ lại mọi thứ để nuôi một bảy con ... lúc nào cũng ăn được với tài nội trợ của bà. Nhà đông con, nên khi tôi còn bé, các anh chị tôi lúc ấy đang tuổi thanh niên; mẹ tôi nấu nướng suốt ngày, nhưng thức ăn ngày nào cũng được thanh toán gọn ghẽ cả. Các anh tôi đi học về thường chạy ngay vào bếp ăn vụng. Bị mẹ bắt gặp mắng cho là ăn bốc thì các ông ấy bèn nói là ăn vụng mới ngon chứ lên bàn ngồi từ tế ăn không thấy ngon nữa. Thế là các ông ăn vụng thả giàn, vừa ăn lại còn vừa than phiền là không bị mắng nữa thì ăn vụng cũng bớt phần thú vị!

Với các anh tôi trong tuổi nghịch ngợm và các chị em tôi sà sà bằng nhau, luôn cãi nhau rồi khóc lóc, mẹ tôi thường phải la mắng hay phân xử suốt ngày. Ngày 30 Tết bà gọi chúng tôi ra dặn dò. Nào là ba ngày Tết không được cãi nhau, không được giận dỗi, và nhất là không được khóc, vì chuyện gì làm trong ba ngày Tết là sẽ “giông” cả năm. Ngoài ra còn kiêng không được vịn vai mẹ (vì xui xẻo), không được quét nhà (vì sẽ quét cả giàu sang đi), vân vân ... Tôi thích nhất việc không phải quét nhà, vì tha hồ cắn hạt dưa và vắt vỏ xuống đất; vỏ hạt dưa đỏ đầy cả nhà, bước lên nghe lạo xạo, hòa lẫn với màu xác pháo tươi thắm đầy sân trông thật vui mắt ...