# 4016908720_b72962be2a.jpg  Tết...

#  của người tha hương

Vũ Trà My

... Mai là ngày 30 Tết rước ông bà. Ở vùng này rất nhiều chợ Việt Nam, nhưng chợ ngay khu thương xá Việt Nam cuối ngày thứ sáu, thì đông đúc ngưởi mua sắm quá thể. Ngoài chợ, họ giăng những hàng rào bằng dây để phân biệt các lô hàng bán hoa, bán bánh mứt. Parking trước chợ kín mít những xe là xe. Cô phải lái xe đi nhiều vòng mới kiếm nổi một chỗ đậu xe. Trong chợ, các bà nội trợ tất bật với xe đẩy lên xuống chen nhau giửa các lane hàng hoá. Chổ hàng thịt cá đông nghẹt người sắp hàng chờ đến lượt mua. Hàng rau quả, trái cây, bánh mứt, kẹo, rượu...cũng người là người ! Cầm tờ giấy ghi chép cô đi vào hàng đồ khô trước... miến, bóng da heo, măng khô, kim châm, mộc nhĩ, ớt bột mỗi thứ một gói. Tiện thể cô sang lane bên cạnh chổ bán hàng mã, tuy lane nầy hơi vắng người. Nhang, đèn, giấy liễn còn đầy, nhưng cô chậm chân mất rồi khi nhìn các hộc đựng giấy tiền vàng bạc trống trơn. Năm nay coi bộ kinh tế lộn xộn quá, con cháu lo ông bà cỏi âm phải xài nhiều tiền, nên hào phóng mua Dollar vàng mã hơi nhiều chăng, vì thế gian hàng nầy bán mau hết hàng. Cô đành phải chờ người ở chợ bỏ thêm tiền vào hộc bán để cô lựa mua.

Ngoài trời lạnh quá mà vào chợ người đông, hơi người hừng hực khiến bầu không khí trở nên ấm áp vô cùng. Mới có hơn 5 giờ chiều một chút, mà ngoài trời đã tối sẫm. Cô vào hàng thịt lựa miếng thịt bắp đùi đỏ au, miếng thịt ba chỉ da mỏng ít mở, và cái chân giò tròn trỉnh của đùi sau. Tiện tay cô bóc thêm một hộp tôm càng xanh loại kingsize và một bọc tôm trắng size medium. Vào chổ bể cá, cô lựa con cat fish vừa bự vừa mập đang bơi lội trong hồ để mua. Cô nghĩ con nầy mà kho chung với thịt bắp đùi, nước dừa xiêm tươi thì cô mới bằng bụng. Có nồi thit cá kho chung đệm trứng luộc để dành ăn với bánh tét hoặc bánh chưng thì phải điệu quá sức rồi. Thứ nầy cô để dành ăn lai rai, cúng xong sớt ra chứa vào từng container nhỏ cho vào ngăn đá, ăn bao nhiêu lấy ra hâm microwave, và ăn hoài hoài tới hạ nêu cũng không ngán. Bánh tét ăn với món kho phải đệm thêm dưa giá, dưa cải hoặc củ kiệu, củ hành ngâm giấm thì mới nổi vị mà không ngán. Bởi vậy cô vào hàng rau mua thêm giá sống, gừng, cà rốt, hẹ, cải bắp thảo, bắp cải, cũng không quên lựa hai trái khổ qua dài đều tròn trịa và hai trái dừa tươi đã gọt sẳn. Còn vụ muối dưa cải, chắc không xong, bởi đài khí tượng tiên đoán cả tuần sau không có ngày nào nắng ráo cả, chắc là cô không làm được dưa cải chua rồi. Vậy năm nay cô làm dưa giá xổi và kim chi Đại Hàn thay thế vậy, 2 món nầy làm vừa lẹ vừa ngon. Qua hàng trái cây cô nhanh tay lựa trái dưa hấu loại không hạt tròn, bóng võ cuống xanh. Thêm mấy trái quít đưởng mầu cam óng ả và mấy trái Táo đỏ bóng lưỡng.

Năm nay công việc làm của cô bù đầu ngập mặt, làm sao mà cô có thời gian gọt tỉa để làm củ kiệu, củ hành nổi. Thôi thì cô lấy đở một hủ củ kiệu của Thái Lan đang bầy bán sẳn vậy. Nhớ năm rồi cô làm việc part time có nhiều thời gian, trời lại nắng ráo. Cô trổ tài làm củ quả ngâm giấm rất khéo. Cô làm kiệu chua, củ hành, rồi còn mua thêm củ cải trắng, cà rốt, đu đủ xanh để tỉa bông hoa, chim bướm chen vào hủ kiệu hành trước khi ngâm giấm, coi vừa đẹp lại ăn thật ngon! Khiến ông chồng cô kéo bạn nhậu đến nhà ăn tân niên khoe liền mấy keo kiệu hành nầy...và cô sướng ran lên khi nghe họ khen tấm tắt. Ít nhất nếu cô không được phần dung nhan, thì cũng nên có mấy phần kia kéo lại để bù đắp chứ?

Từ mấy ngày trước, cứ tranh thủ mỗi chiều tối đi làm về cơm nước xong, cô lau chùi, quét tước nhà cửa, bàn thờ ông bà. Lư hương, chân đèn, mâm cổ bồng cô đã chùi sáng loáng. Trên kệ chổ bàn thờ cô dán liễn bằng giấy hồng đơn, chữ thảo mực tàu đen lánh. Hôm nay cô hoàn tất thêm bằng việc bày mâm trái cây. Dĩa quả tử chưng xoài, dừa xiêm, đu đủ, trái sung, quít, táo đỏ, dưa hấu bánh tét, bánh ít, bánh in, bánh đậu xanh, trà hộp. Còn rượu tây, rượu vang thì cô sắp hàng dài dưới bàn thờ. Mâm trái cây của cô bày trên bàn thờ trừ dưa hấu quít và táo đỏ cô mua tại đây chứ còn các thứ quả khác toàn bằng mủ nhựa, thứ nầy cô mua ở chợ Bến Thành năm rồi khi về VN chơi. Chà! ai mà giả khéo hết sức nhìn không biết là đồ nhựa. Chứ mầy năm trước cô chưa biết mua loại trái cây nhựa nầy, cứ đế gần tết là phải chạy đi tìm kiếm các chợ mệt nghĩ mà phải nhanh tay mới còn. Vật lộn với trái xoài Mễ đầy sơ. Mảng cầu sao mà giống trái bình bát hết sức. Dừa thì trái nhỏ xíu của Hawaii, đu đủ Mễ ăn lạt nhách, đắng mà bở rẹt. Dở như vậy, mà giá có rẻ đâu ? Nội bốn loại chỉ chưng cho đúng nghi lể nầy thôi, cô đã phải mua gần 20 dolllar rồi, nhưng đâu có ăn được xong ba ngày tết là đem xuống vụt bỏ. Năm nay nhờ hoa quả trái cây nhựa của chợ Bến Thành, mà mâm trái cây của cô sáng choang lộng lẫy.

Còn về hoa tết. Tết năm nay đúng vào giữa mùa xuân của Mỹ. Tháng Chạp ta không nhuần nên hai cây đào trong sân của cô đã đậu bông rực rỡ. Cô cắt một nhánh đào trước sân, lựa cành bông búp đều đã nở lác đác những nụ đỏ hồng chúm chím cắm vào cái bình gốm giả sứ cổ cao. Cành đào nầy hứa hẹn sẽ rực một màu đỏ ối vào sáng mùng một đây. Cô chỉ mua thêm một cặp cúc vàng và hai chậu Thuỷ Tiên ở chợ mà thôi.

Bánh tét, bánh ít, bánh chưng cô đã đặt sẳn chổ quen từ 29 tết, họ vừa giao cho cô đêm qua còn nóng hổi . Còn mứt thì cô chỉ mua một hộp mứt to đùng hai ngăn hình trái tim. Trong hộp mứt có nhiều ngăn, mỗi ngăn chứa một loại. Mứt củ cải và mứt bí trắng óng như dồi phấn mịn màng. Mứt cà-rốt màu gạch mới, mứt dừa sợi cong khiêu khích. Mứt thạch óng ả với nhiều màu xắt theo hình răng cưa, mứt cà-chua đỏ như son tàu. Mứt khổ qua thì họ tỉa lộng bông viền. Mứt gừng xắt chỉ làm mứt dẻo, rồi còn món mứt khế nữa với màu xanh thắm thiết như màu ngọc thạch nhìn khéo ơi là khéo! Bỏ tiền ra mua giá thật phải chăng, mà có quá nhiểu thứ mứt nhìn bắt mắt hết sức, tội gì mà cô phải hì hục làm chi cho mệt..đã vậy còn không được khéo và ngon nữa đâu.

Sáng ba mươi tháng chạp ngay vào ngày thứ bảy. Cô thức dậy từ sớm. Làm lắt xắt công việc vậy mà cũng kéo đến trưa. Chương trình là cô phải nấu cúng 30, và thức ăn cúng ngày mùng hai (vì ngày đó cô phải đi làm không nấu được). Mùng một thì cô cúng chay, thức ăn đã mua sẳn. Còn ngày mùng ba tiễn ông bà theo thông lệ cô chỉ luộc gà làm món miến, nên cũng dễ làm và nhanh không mất nhiều thời gian. Nồi cá thịt cùng trứng luộc kho chung đã xong. Cô còn làm thêm nồi giò heo hầm với măng, nồi khổ qua dồn thịt bằm với bún tàu, nấm mèo nước trong leo lẻo, niêu tôm kho tàu nước gạch đỏ ối… Xong việc cô đến chổ quen có giết mổ gà tại nhà, loại gà tơ lông vàng nuôi trong sân..kệ! Mắc hơn thứ gà công nghiệp làm sắn chỉ vài ba Dollar thôi nhưng được một cái thịt dai, tươi ngọt thịt. Chiều nay cô nấu cháo kèm gỏi gà trộn bắp cải, rau răm để cúng rước ông bà.

Sáng 30 tết, cộng đồng Việt Nam tổ chức một cuộc diễu hành tại thành phố. Chồng cô đưa mấy đưa nhỏ đi xem diễu hành. Nghe mấy đưa nhỏ về kể lại có xe hoa lộng lẫy trên xe có cô hoa hậu áo dài Việt Nam vẫy tay chào. Có các hội đoàn, các hội sinh viên học sinh Việt ở các trường Trung, đại học tại đây lần lượt đi qua khán đài. Người Việt cùng người bản xứ chen nhau đi xem rất là đông và vui lắm . Nhưng riêng phần cô công việc cứ như núi, cô phải tất bật lo nấu nướng để cúng bái mấy ngày tết chứ rãnh đâu mà đi coi diễu hành..

Trước buổi cơm chiều ngày 30 tết, cô lễ mễ bày mâm cơm cúng rước ông bà. Ngoài cháo gỏi gà, Cô làm thêm vài món mà hồi xưa Cha chồng cô rất thích như Gỏi mực tôm thịt, cải bẹ xanh xào với lòng gà, súp bong bóng cá gà tôm cua … Cô kêu ông chồng đang say sưa xem football vào khấn vái mời ông bà về....Thiệt là chán hết sức, cô thì hùng hục nấu nướng, dọn dẹp nhà cửa tươm tất để đón tết,mà ông chồng cô cứ nằm ường xem football, đã vậy miệng còn hò hét oai oái cổ võ...Quên mất giờ khắc thiêng liêng của ngày cuối năm khi hương hồn của ông bà cha mẹ hai bên sắp về chứng giám lòng thành của con cháu mình.

Cô chợt nghĩ từ lúc gia đình cô sang Mỹ định cư, chắc ông bà cha mẹ hai bên của cô phải chạy show khiếp đãm vì vừa mới được rước về sum họp với con cháu ở Việt Nam, ngồi chưa nóng chổ đã phải bồng chống nhau chạy lẹ vượt cả một đại dương qua đây theo tiếng mời gọi của cô rồi ..Đã vậy, đến nơi chưa kịp uống miếng nước thắm giọng đằng hắng, ngó thấy mâm trái cây bằng nhựa của cô bày chắc là ngao ngán lắm ? Nhưng cô nghĩ ông bà cũng sẽ thông cảm cho cô thôi, bởi cái xứ lạnh lẽo và thời gian chạy đua với công việc như thế nầy, điều gì giãn tiện miễn được thì cũng nên miễn thứ. Người ta luôn nói “quý ở cách cho, chứ đâu phải ở của cho” ! Ở đây, tết nhất mà có được một bàn thờ tươm tất đầy đủ bộ lễ cho chuyện thành kính ông bà tổ tiên là điều đáng trân trọng. Cô nhớ lại thời mình còn đi học. Từ sáng sớm cô cúng ông bà vội vàng, rồi đành phải để ông bà nhịn đói mãi đến chiều tối cô hết lớp học, chạy vội về cúng tiếp một mâm cơm nữa, nhưng toàn thức ăn mua sẵn togo chẳng tươi ngon tinh khiết gì hết. Có năm kẹt quá cô đành phải mời ông bà sanwiches của McDonald's nữa đấy. Còn bàn thờ chưng bày tết thì chẳng hề đầy đủ lễ bộ như sau nầy, khi cô đã đi làm. Công việc làm tuy bận bịu nhưng cô cũng sắp xếp được chuyện mua sắm chuẩn bị tươm tất, việc cúng bái ba ngày tết chỉnh chu hơn.

Sáng mùng một là ngày cúng chay theo lệ gia đình chồng của cô từ xưa, cô tét bánh bằng dây cước, khoanh bánh rơi ra tròn đều đỏ óng màu chuối chín, còn mấy khoanh bánh đậu chay thì đậu đen trộn trong nếp nổi bật với nhân đậu xanh vàng đậm thật bắt mắt .Cô dọn lên chung với với dưa món chay. Cắt dưa hấu đỏ lịm không hột mời ông bà ăn tráng miệng.

Ngó lên bàn thờ mà cô ứa nước mắt nhớ lại cảnh tết sum họp đầm ấm của gia đình bên Việt Nam. Mùng một tết, với tiếng pháo nổ đì đùng ngoài ngỏ. Nhà của cô rực rỡ hoa Mai vàng, có cô lăng xăng thay áo dài mới cùng với anh chị em mừng tuổi chúc tết Bố Mạ, rồi nghe giọng Bố từ tốn giảng dạy cho từng đứa con, và sung sướng nhất là phần nhận bao lì xì. Giờ sáng mùng một năm nay, may mà rơi vào ngày Chúa nhật nghĩ, nên cả nhà cô còn nằm nướng chưa thức dậy. Chỉ một mình cô thức sớm. Trời bên ngoài còn tối, sương còn nặng hạt nước đá trên thãm cỏ trước sân. Trong nhà thoang thoảng mùi hương của hoa thuỷ tiên cộng với mùi khói nhang ngây ngất....Cô nhìn lên bức ảnh của mẹ cô trên bàn thờ, cứ như nghe lời mẹ khen ..con gái mẹ giỏi lắm, và cũng như thấy được nụ cười đồng tình của bà mẹ chồng...Nói không phải tự hào chứ gần hai mươi năm định cư ở nước ngoài, cô chưa bao giờ chểnh mãng việc chuẩn bị tết nhất bao giờ. Dù chồng con của cô vô cùng thờ ơ với những ngày truyền thống nầy. Đối với họ chỉ có ngày Noel hay New Year mới thật sự là dịp lễ hội cho họ chờ đón háo hức mà thôi! Tết cũng như mọi ngày, nếu rơi vào dip cuối tuần thì còn đỡ, nhưng nếu rơi vào ngày trong tuần thì cô là người vất vã lo toan nhất. Thức ăn phải nấu trước cả mấy ngày chuẩn bị ..cứ bỏ từng container ghi chú kỹ cho sáng trưa chiều của từng ngày cúng. Cứ đến phiên mùng nào thì lôi từ ngăn đá tủ đông lạnh ra hâm microwave và bày lên cúng vội vả. Chưa tàn cây nhang thì đã hối ông bà uống chung nước súc miệng cho nhanh để cô còn cất dọn và tranh thủ lái xe trở về sở ..vì cô chỉ được nghĩ ăn lunch có một tiếng đồng hồ mà thôi, chỉ nội việc lái xe đi về từ sở đến nhà 2 bận đã mất đứt của cô 30 phút rồi, còn chờ hâm thức ăn dọn cúng nữa chi ...hỏi sao cô không vô phép thỉnh ông bà súc miệng cho sớm được ? ...

Trưa mùng một cô bày đồ chay mua sẳn : món canh kiễm, cá kho tộ chay, và món nấm đông cô xào rau cải. Chiều lại cô bày cúng món bì chay ăn với bún. và món cari chay. Năm nào cúng chay vào ngày mùng một, cô cũng đặt sẳn thức ăn chay ở Chùa cả . Các sư cô nấu rất ngon rất khéo ..Vả lại cúng mỗi món có một chút thôi, nấu mất công mà lại không khéo nữa. Vì mùng một rãnh rỗi, không phải nấu nướng dọn dẹp gì nên cô đưa mấy đưa nhỏ nhà cô đi hội chợ tết. Năm nay địa phương cô tổ chức đến 2 hội chợ tết. mội hội chợ cách nhau một tuần. Nhưng cô chỉ chọn đi hội chợ tết tổ chức vào mùng một cuối tuần thôi. Cô thay cho con nhỏ út cái áo dài gấm xanh mua sẳn ở VN, trời lạnh nên mặc thêm cho bé cái áo lạnh dài và khăn choàng cổ ..Còn cô lạnh cóng như thế nầy sao mà diện áo dài nổi?....cô chọn đại quần jean, áo pull kín cổ dài tay và khoác thêm áo lạnh. Đi vòng vòng mõi chân cũng chỉ các trò chơi cho trẻ em, múa lân, lượn qua các gian hàng bán thức ăn. Đi xem các gian hàng giới thiệu sản phẫm để nhận quà giới thiệu ... xem họ viết thư pháp.. xem chương trình văn nghệ .. con bé thấy cũng chẳng khác gì hội chợ năm rồi, nên chán quá đòi về. Thế là hai mẹ con mất toi tiền vào cửa, tiền parking gần hai chục dollar.

Mùng hai, rơi vào ngày đầu tuần. mầy đưa nhỏ đi học Ông chồng và cô phải đi làm nên cô lo cúng ông bà sớm cô bày món khổ qua dồn thịt, món tôm kho tàu nước gạch đỏ ối và đĩa củ kiệu hành, vội vã rót sẳn nước lọc để ông bà vừa ăn vừa uống, cô tranh thủ đi làm.

Trưa ngó đồng hồ gần đến giờ lunch cô đã chuẩn bị sửa soạn, kéo thẻ ngoài cửa, chạy vội ra parking lái xe về nhà. Cô dọn bàn thờ cúng khác ở phòng khách, ngoài món thịt cá kho hột vịt, và món giò heo hầm với măng. cô còn bày thêm dĩa dưa kim chi Đại hàn nữa. Tranh thủ chờ tàn nhang cô dọn dẹp bàn cúng hồi sáng .. và rồi rót nước mời ông bà súc miệng.... Ngó đồng hồ còn có 17 phút đến giờ làm, bỏ mặc mâm cúng trưa nay chưa tàn hết nhang, cô chạy lẹ về hãng làm nốt việc.

Chiều đến, ngoài món thịt cá kho trứng cơ bản, cô nấu thêm món cà rốt xu hào xào tôm và món canh kim châm nấm mèo với thịt nạc để cúng cho đủ bộ. Cô trộn sổi dưa giá để ông bà thay đổi món chấm.

Sáng mùng ba, cô thức sớm luộc con gà treo chân lại cho tròn cô bỏ thêm kim châm mộc nhĩ và ít măng khô để làm món miến. Ngó tô miến trắng nõn điễm màu vàng của măng, đen của mộc nhĩ và màu xanh của hành ngò, trông thật thèm, nhưng cô và cả nhà đâu có thể chờ cho đến tàn nhang để có thể dọn ra ăn được vì chẳng có thời gian..Thế là các con cô cũng cereal với sữa, cô cũng uống vội tách cafe và chút bánh tét nhân đậu ngọt điễm tâm...Tiễn ông bà vội vã, cô khấn lâm râm trong miệng: Ông bà cha mẹ thương độ trì cho con cái của cô mạnh giỏi, học hành tấn tới và ngoan ngoãn. Kinh tế Mỹ đừng down, quỹ 401K của nhà cô đừng hao hụt để cô yên tâm cho tuổi già sắp tới. Công việc của hai vợ chồng cô bền vững, đừng bị lay off. Năm sắp tới chắc là sẽ có nhiều bất trắc lắm, cho nên khôn ngoan nhất là cô phải huỹ bỏ những chuyến vacation tốn tiền của cả nhà, ráng sống tằn tiện nhắm mắt chịu đựng cho qua ngày tháng truân chuyên kinh tế suy sụp nầy. “Cỏ mọc thì ít mà hai con voi nhà cô thì ngày càng lớn” chi phí ăn uống mua sắm học hành quá nhiều. Nghĩ đến đó mà cô thở dài ngao ngán và sợ hãi hết sức cho ngày mai...

Tết trôi qua thật nhanh... ông bà hôm nay cũng lui về cố hương rồi, để lại lòng cô một nổi ãm đạm khác thường... Thêm một tuổi, thêm nhiều âu lo mới ...