

LÀM BẾP



Giảng Tiều

Từ hôm nhận được thư Hồng Phúc nói nhờ tôi viết một bài cho Trưng Vương Houston, tôi cứ lo lắng hoài, vì xuân thu nhị kỳ mới viết, nên bí đề tài. Mà không viết cho H. Phúc thì tôi rất áy náy, vì tôi quý bạn. H.Phúc hỏi tôi còn nhớ H.Phúc không? Tôi nhớ chứ, vì hồi làm báo ở Houston, bạn bè tụ tập nhau hoài làm sao quên được, mà có quên thì chỉ đỡ tờ TV năm đó ra là nhớ ngay. Tôi chẳng cần lục tìm vì tôi còn nhớ rõ mặt H.Phúc.

Hôm qua, đỡ một tờ báo đọc chơi, tình cờ đọc được mấy giòng sau đây: “Không ai làm bếp một mình hết, khi vào bếp là kéo theo nhiều người lắm, bạn bè, bà nội, bà ngoại, mẹ, ...”. Đọc xong tôi ngớ mặt ra tự hỏi: “Cái chị này rồn mặt hay sao mà nói tầm bậy tầm bạ”. Rồi tôi tò mò đọc tiếp cho ra lý do tại sao mà cái nhà chị này lại nói như vậy, đọc xong thấy chí lý. Và nhờ mấy dòng đó mà tôi có đề tài viết bài cho H.Phúc.

Ở VN, mấy chị người nhà làm cơm làm sao thì tôi không biết, nhưng ở đây, mỗi khi làm cơm, trừ những món “bổ” của tôi (những món mà tôi tự chế biến ra, không giống ai nên khi bạn bè hỏi tôi món gì đó, tôi ú ớ nói: “ăn đi bổ lắm, không bổ chiều dài cũng bổ chiều ngang”, bởi vậy khi nào tôi mời ăn, mọi người lại hỏi đùa “hôm nay có món bổ không?”), tôi phải “kéo” hết người này tới người kia vào bếp để giúp tôi.

Thôi để tôi nó rõ ra không có quý vị lại xỉ vả nói tôi chê cái chị nào nói lảm cẩm bây giờ lại tới lượt mình. Thế này nhé, khi làm bánh chưng ngày Tết, tôi nhớ ngay Kim Long nói “bánh chưng muốn cho vuông vắn, cái nào bằng cái đó thì phải chịu khó đong nếp, đong đậu, phân lượng đàng hoàng...” Kim Long nói vậy vì thấy tôi gói bánh trưng theo kiểu đại khái, nên hình vuông, hình chữ nhật, tùm lum, cái to cái nhỏ, cái nhiều đậu cái ít đậu. Tôi lý luận ẩu như vậy: “ồ, kệ nó, miễn “nội bộ” của nó đủ thịt, nếp, đậu xanh là OK rồi”.

Bây giờ quý vị hiểu tại sao khi tôi làm bếp là có nhiều người ở trong bếp với tôi. Hôm Tết, bếp của tôi “vui” lắm, có Kim Long giúp làm bánh chưng, cá thu kho có Quỳnh Hương, tôm kho dầu hào Hồng Thủy mách nước, bún ốc giả ba ba thì hơi vất vả vì là lần đầu làm nên tôi phải “mời” một người bạn ở tận Cali “lên”. Món này cần tí tía tô “không có tí tía tô coi như vứt đi” bạn tôi nói vậy, nên tôi phải nhờ một người đi Cali cầm về cho một ít. Tôi làm món này chỉ vì mua được ít ốc, rất dòn, đã ăn thử ốc rồi (qua món bún ốc) nên tôi quyết chí biểu diễn món ốc giả ba ba cho bạn bè ăn xem sao. Cũng vì cái tính ẩu của tôi nên coi bộ món này không OK. Tôi không thích chuối xanh luộc nên không cho vào, bởi vậy ai cũng hỏi giả ba ba sao không có chuối xanh? Không có “chuối xanh đâu có được”.

Thằng em rể ăn bánh chưng khen ngon, nhưng cũng lại thêm một câu: “Sao bánh chưng của chị cái này lại hình chữ nhật?”.

Tôi nhớ Kim Long nói gói bằng khuôn thì nó sẽ vuông vắn, nhưng tôi thử rồi và gói không được, nó không chặt; gói kiểu kia, kiểu không khuôn, tôi tha hồ động đầu động đuôi rất chặt, nhưng đôi khi thành hình thù .. quái dị.

Hôm đó có Châu Hà nữa. Món nắm đông cô xào dầu hào cải bẹ xanh, Châu Hà nói “nắm đông cô nấu trong nước dùng có dầu hào sẽ ngon vì nó ngấm”. Tâm Đạt mách “Mày trần cải bẹ xanh trong nước sôi có tí muối, rồi đổ ra ngay xối nước lạnh thì cải sẽ xanh và giòn”.

Hôm đó tôi có làm món chả giò, thế là Khanh được “ới” tới. Khanh dặn tôi “khi chiên chả giò, muốn trông nó đẹp, không bị vụn đen bám vào thì bỏ nhớ lót ở đáy nồi chiên một miếng giấy Bounty, nó sẽ rút hết những cặn đen, khi nào thấy đen quá chỉ việc thay giấy là xong”. Mẹo vặt của Khanh tôi thích lắm, mách rất nhiều người.

Ăn chả giò mà không có nước mắm ngon là hỏng, nên tôi lại ới Kỳ Hương. Kỳ Hương lúc nào cũng toe toét, chưa thấy người đã thấy tiếng (cười). Kỳ Hương làm nước mắm thì khỏi chê, phân lượng đàng hoàng, một nước, nửa đường, nửa dấm, nửa nước mắm, tỏi ớt tùy ý. Cam đoan theo đúng như vậy, không bao giờ bị chua hoặc ngọt hoặc mặn quá.

Hôm nào muốn làm bánh sinh nhật, tôi phải mời bà bô vào bếp, bà làm bánh hết xẩy; bánh sinh nhật, bẻ hoa hồng không thua gì tiệm. Tôi vì vốn vựng về hơi ẩu nên không làm hoa được, tôi bèn ăn gian bẻ mấy cái hoa tử muội xếp lên, trông đẹp ra phết, cứ... như thật.

Bà nội bà ngoại tôi thì không bao giờ được mời vào bếp, vì khi bà còn sống, tôi chưa tới tuổi vào bếp. Nhưng tôi còn nhớ món cà nén của bà, hồi ở Hà-Nội, lúc nào trong nhà cũng có sẵn một vại cà bát, bà muối làm sao mà ăn giòn tan, trắng tinh, để suốt năm không hư.

Quý vị nào nấu ăn giỏi thì ít khi phải triệu bạn bè tới giúp, còn tôi thuộc loại thường thường bậc trung, nên trừ khi làm món “bổ”, mỗi khi vào bếp là tôi kéo theo ít nhất cũng một hai người cho nó ...vui và chắc ăn!

Nhưng không bao giờ tôi muốn ông chồng tôi bèn mảng vào bếp, chỉ tổ... quẩn chân và bực mình. Không biết quý vị thì sao chứ ông chồng tôi thì luôn luôn cho những ý kiến... kỳ cục. Hôm Tết tôi kho cá thu, mà chàng lại đề nghị mua cá “cod”. Tôi biết mặt mũi con cá thu nó ra sao nên tôi đi mua dễ dàng, chàng không cần biết chỉ thấy nó coi bộ hơi nhỏ, giá tiền hơi ít hơn con Cod, thế là chàng bèn buồn năm phút, vì nghĩ ngày xuân ngày Tết mà sao vợ mình nó lại đi mua con cá nhỏ xíu, đen thui về đãi bạn bè, coi sao được. Chàng cứ khăng khăng chỉ con Cod, tôi lắc đầu, chàng lại chỉ con Salmon, lần này tôi phải la toáng lên: “Anh không biết gì hết, kho cá thu ai lại chọn con salmon”. “Nhưng trông nó mầu hồng, lại to nữa đẹp hơn em ạ, đãi bạn đừng tiếc tiền”.

Thế này thì chàng quá lắm rồi, đã không biết nấu ăn, lại còn nghĩ “xấu” về vợ, như vậy là quá bậy. Mặt tôi xưng một đống, không thêm nói, kệ cho chàng mua cá salmon về; mời có 20 người mà chàng đòi mua... hai mươi khúc cá, lại còn cá salmon nữa mới kinh chứ! Cũng may mà tôi lo xa nên kho cá trước mấy ngày, cho chàng ăn thử. Cá salmon kho gừng, giềng, thịt ba chỉ, ăn chẳng giống ai nên cuối cùng chàng chịu để tôi cất một

đồng trong freezer cho hai vợ chồng ráng ăn dần (mới đầu tôi định cho một mình chàng ăn cho biết thân, nhưng nghĩ tội nghiệp nên đành ăn tiếp sức). Bây giờ Tết hết lâu rồi, nhưng hình như tôi vẫn còn mấy khúc cá salmon trong freezer. Quên chưa kể, sau khi xếp mấy hộp cá salmon vào tủ lạnh, tôi thơ thối hân hoan đi vào chợ Đại Hàn mua bốn con cá Mackerel về cất được 20 khúc nhỏ về kho. Ai ăn cũng khen ngon !



Đàn ông không biết tính toán việc bếp núc như đàn bà. Mình làm 5, 6 món, mời độ 2, 3 chục người thì mình biết mua bao nhiêu là đủ, còn mấy ông chỉ sợ thiếu. Nhất là ông chồng tôi, mỗi lần có party là chàng cứ loay quanh đi ra đi vào nhòm ngó, rồi mặt “đau khổ” nói: “Em ơi, sao món này ít quá vậy em, anh sợ không đủ, để anh đi chợ mua thêm, em cứ việc ở nhà, anh đi mua cho”.

Hồi đầu tôi còn tức vì chàng... không biết gì hết mà cứ hay nói, sau tôi nghĩ lại, kệ cho chàng đi mua, mình chỉ mất công làm nhiều thêm; nhưng được cái chàng cũng để ăn, nên leftover có khi sau party chàng ăn cả... tháng (chẳng thấy than vì nếu than lần sau vợ làm “ít” thì sao). Tôi thấy tội chàng, vì chàng quý bạn bè nên cứ sợ vợ làm ít, nhỡ thiếu thì sao. Tôi nói chàng đi mua thêm đi, thế là chàng thích lắm, mặt tươi tỉnh hỏi: “Anh có sẵn giấy bút, em cần gì nữa không để anh ghi thêm, sao mua ít quá vậy em”. Tôi nhìn chàng hí hửng cầm cái list đi chợ trong bụng nghĩ thầm “kệ, muốn mua gì thì mua, mình sẽ cất tủ lạnh

nếu mua nhiều quá”. Lần nào tôi mời party, bạn bè cũng nói: “Sao mời có hai ba chục người mà làm nhiều dữ vậy, làm thế này thì tha hồ mà ăn leftover chết luôn!”. Khi bạn bè về hết, chàng giúp tôi thu dọn “chiến trường”, tôi nhìn đồ ăn còn dư lấy làm đắc chí, còn chàng thì có vẻ... len lén.

Một hôm ăn cơm tối, dở nồi cơm ra, tôi hết hồn, không hiểu sao cơm nát như cháo; hỏi ra mới biết chàng thấy cơm ít nước quá (chàng không biết rằng tôi đã đổ gạo vào nước sôi từ sáng, đợi chiều về là cho vào microwave oven, bấm 15 phút là xong), bèn cho thêm nước vào, thế là cơm thành nát bét. Tôi bèn chữa bằng cách lấy khăn làm cơm nắm, ăn ngon đáo để.

Nói chung, anh chàng thương vợ nên muốn giúp vợ làm bếp, nhà chỉ có hai người nên khi nào tôi làm cơm cũng có chàng đứng cạnh; trong bếp có cái tivi nhỏ nên chàng cứ việc coi tivi, trong khi tôi... cứ việc làm bếp. Mọi việc không có gì trực trặc trừ khi tôi mời bạn bè là có... chuyện. Trước lạ sau quen, biết tính chàng không biết tính toán nên tôi không giận dỗi nữa mà cứ việc mua theo ý chàng yêu cầu, trong bụng nghĩ thầm “không sao, thừa nhiều càng tốt, đi làm về khỏi nấu ăn ít nhất cũng hai tuần”.

Nhà tôi, chuyện cơm nước là phần tôi, còn chàng thì nhất định dành rửa chén, tôi phải nói chàng dành rửa chén bát, vì chính tôi muốn rửa chén bát luôn cho nó nhanh và gọn, nhưng chàng nhất định nói: “Em làm cơm rồi, để anh rửa chén bát”.

Thế là cái bếp nhà tôi lúc nào cũng có ít nhất hai người, đúng như cái nhà chị... gì (quên mất tên) nói!

GIẢNG TIỀU