



M T (1)



M T , NG I LÀM BÁNH PH

(Th ng t ng M nhân ngày Vu lan v i t t c t m lòng)

L th t,

Mẹ dù mẹ tôi chưa học hết bậc tiểu học nhưng đọc có thể nhanh nhẹn và cũng thêm giọng nói dịu dàng của con gái Huệ, bà luôn chăm sóc tình cảm của người đi diển. Tôi thu bé, bà luôn thích cái đẹp, mẹ trau chuốt từng cái áo, cái quần. Nhưng bạn bè nhìn mẹ tôi trẻ bé như nay bao giờ cũng giống hình ảnh người đàn bà đẹp mà, mái tóc uốn bồng bồng lúc xoắn ngang vai, khi búi cao hay kẹp lúi, cũng đeo kính, và sau này chú ý người màu mỡ ch là vết bớt lý thân nhưng đẹp vào mắt người nhìn và đôi mắt như biết nói, má lúm đồng tiền thắm sâu.

Cuối năm 1950, mẹ ngoài hai mươi tuổi, mẹ tôi cùng ba tôi mang theo hai người con nhỏ Huệ lên Đất Hoàng Triểu Cộng Thanh để lập nghiệp. Lúc ban đầu ba mẹ tôi thuê nhà ở đường Phan Đình Phùng rồi vào lò gạch thuê nhà của ông Võ Đình Dung ở đường Hoàng Diệu. Năm 1954 ba tôi mua nhà ở phố cho căn nhà 8 trệt nhốt Đất, sau ba tôi lại mua nhà ở bên Pháp như quần lý ngôi nhà số 12 căn đó.

Bước chân lên Dalat, mẹ tôi theo người ra chợ bán thịt heo, nhưng sau số phố phố mẹ tôi sát của ở Phố mẹ tôi dù không chính mình giặt mẹ, bà vẫn làm việc nuôi con và lúc này ba tôi đã trở thành người đi đường ở Ty Thông Tin ở Dalat. Bởi vì anh em chúng tôi đã trở thành một tiểu đội, mẹ tôi không muốn chờ trông chờ vào người khác nên bà muốn tìm cách kiếm thêm tiền.

Năm 1967, thầy bác Cộng, con ông An, người cùng ba mẹ tôi thuê chung nhà lúc mẹ lên Đà Lạt, và Sài Gòn làm ăn, bác trai làm việc ở Biên Hòa và mẹ làm bánh phồng, mẹ tôi thích làm. Bà tìm được một lò phồng ở phố chiểu bóng Ngọc Hiệp trên đường Phan Đình Phùng xin học nghề. Chị tôi là một ông Tàu tốt nghiệp, ông người mẹ tôi – lúc này là một công nhân cao cấp – bàn tay đẹp và móng tay sơn đỏ. Ông khuyên:

-Nghề này khó lắm, bà không theo nữa đâu!

Tính mẹ tôi đâu dễ lay chuyển, mẹ như ông xây lò phồng ở miểu đất đất sau căn nhà 12 Trệt Nhốt Đất.

Bước vào nghề, mẹ tôi mỗi ngày gian khổ. 4 giờ sáng mẹ dậy xóc phồng, cần bỏ vào thúng hay bao nylon để các con đem đi tìm phồng trong khi đó người thợ - thợ nghề là người Huệ ở làng vô - để học nghề, người xây bột, người đi nướng.

G o đ c ng t ngày hôm tr c, khi vo ph i th t s ch n u không b t mau chua bánh s gãy. G o đ c đ vào chi c c i to ch y b ng mô t đ n, ph i có ng i đ ng canh đ đ y g o xu ng l tròn, canh ch ng n c t thùng đ trên cao ch y xu ng, không nhi u đ b t b l ng, không ít c i s b ng n s làm cháy c mô t .

B t xay xong đ a đ a lên chi c thùng b ng g nh chi c thùng r u vang c a Pháp pha cho v a, thêm m t ít b t năng l y trùng đ b t dai, n u là mì qu ng, b t đ c h n và thêm b t ngh đ có màu vàng m.

Lò tráng có hình ch nh t, r ng 1m2, dài 3m cao 8 t c... Trên m t lò ch a 2 kho ng tr ng đ t ch o l n. Hai đ u có hai l h ng đ m n c a vào, m n c a đ c m i cháy xu ng đáy lò và c tráng m t cái bánh l i dùng thanh s c th c nh cho r t xu ng. Trên ch o có vài thanh s t làm đ m t a cho cái khuôn b ng thi c to b ng cái m t.Th đ b t g o xay l ng và h p chín, l y bánh ra b ng ng nh a tròn x p t ng ch ng trên t m ván tròn. Sau đó đ t bánh lên máy c t, m t ng i đ ng quay và m t ng i đ ng tr c máy hai tay túm thành bó đ u đ n.

Ti ng c i xay, ti ng máy x c bánh, ti ng n p đóng m đ h p bánh t o âm thanh r n r . Ánh l a h t t hai c a lò, h i n c to nghi ngút t o hình nh m cúng, thanh bình. Chi u đ n, trên chi c ph n, m và th ng i x c mì qu ng. S i mì qu ng to và dày h n s i ph nên ph i x c tay. T m bánh đ c cu n tròn, chi c dao c t nhanh tho tho t nh ng canh v a ph i, s i nào cũng có b dày nh đ c c t t máy. Mái tôn th p, c ng v i s c nóng c a m n c a cháy t a ra, khi n m hôi c a ng i x c bánh nh nh i. Sau khi tráng xong ph , x c h t mì qu ng chúng tôi ph i khiêng m n c a đ bên c nh lò đ ngày mai làm.

B c đ u ch a có m i, sau khi tráng bánh xong, ch Mai và bà Hai gánh đi bán đ o, nh các quán ph trong xóm l y giùm. Đ n dà, lò ph b t đ u có ti ng là bánh dai, không gãy. Khi c u Chín – em út c a m tôi – đi lính đóng quân Đà t là b n thân c a ch nhân ti m ph Tùng n m ngay trung tâm thành ph – nh b n l y ph c a nhà thì ph Tùng tr nên ngon h n. Các ti m xung quanh h i thăm và cu i cùng các ti m ph n i ti ng nh B c H ng, M H ng, B c Hu nh, Phi Thuy n , Ph B ng.... đ u là m i c a m tôi.

Sáng s m, anh em chúng tôi chia nhau đ a lên xe lam cùng nh ng thúng bánh ph , xe ch y vòng khu Hoà Bình xu ng b H đ n ga đ ng quán Phi Thuy n r i quay v . Trong khi đó, đ a khác l y xe Honda đi giao các m i ph nh h n, bu i t i m i đi thu ti n. Chi u đ n

chúng tôi đi xuống số Bốn, Ngọc Hiệp... để giao mì quế ngon.

Chúng tôi đi đâu cũng có thể vào gạo, xay bột, tráng bánh, xóc bánh, lấy mìn cưa sắn sàng thay thế làm không nhàn. Vào dịp lễ hay tết nhất, người ta càng vui chơi, lò phở càng đông, không khí trong nhà thật nhộn nhịp. Sau khi ba mẹ đi chùa, cả nhà bắt tay vào việc, chia nhau đi chơi, và làm suốt đêm, bánh phở lấy ra khỏi khuôn, chừa kịp nguội để xóc đã có người chơi lấy. Bao nhiêu năm, chúng biết ai là người xông đất đầu tiên, vì lò phở làm cả đêm 30 tết. Bởi giờ mẹ tôi nhớ mãi lời khuyên của mẹ tôi người bạn thân:

-Con ghét ai, con bày cho người ta cách nấu nước phở, cho người ta mua những món quán, quán càng đông người ta càng khỏe.

Đó mới chỉ là một tí m bán phở, còn nấu là chế lò phở thì cái khó của người nấu, không có một ngày nào được nghỉ dù là tết lễ, dù là công việc hay ma chay, bởi nấu lò phở không giao thì cứ trăm tí m phở nghỉ theo và nhớ vậy thì đời mới mới.

Mẹ tôi, mẹ tôi tay xây dựng lò phở, tôi nhớ những người có tiếng ở Đà Lạt. "Lò phở Hoàng Diễm", chúng tôi nhớ đến bột gạo nhưng ai cũng biết tiếng, tôi nhớ người tí m phở ở nhà mẹ tôi ở nhà giao đến nhà mẹ tôi tôi nhớ những người ở Thủ Đức gửi đến gạo gang đến để lấy phở vậy. Lò phở trở thành tâm huyết của mẹ tôi.

Lò phở góp phần bó chặt chẽ từng thành viên trong gia đình. Bao đêm học khuya đối bột chúng tôi lấy bánh phở chừa mìn cay, siêng nấu thì để nấu vào làm áp chảo. Kho mìn cưa làm nếm trộn tìm, để nấu những người trên các bao gạo trong khi để nấu hay để nấu vào cưa lò phở cho mìn, người học thì tú tài bên nhà bà Hai canh xay bột. Để con gái nấu nếm tiếng nấu món mì quế ngon.

Bên cửa ba tôi ở nhà ăn cơm, bao giờ cũng thích món bánh phở tráng miệng chút nhàn thành hình vuông, để vào đĩa, thêm vài lát chuối, rau thơm, ít giá trộn chín kèm nước chấm cay ngon nấu bánh cuốn, vì bánh phở dai hơn. Lò phở của mẹ còn là điếm nấu nhà nấu nhàn người chơi Huân vào làm thợ, người nấu thành viên thành chế độ đây như chế độ Lò, anh Phó.

Nàng vào lò phở, mẹ tôi nuôi chúng tôi thổi mái, mẹ tôi hai đứa con đi học, đứa vào đi học, đứa mẹ tôi u giáo, đứa thích học Việt Pháp, đứa chọn học Việt M. Mẹ tôi chịu theo ý thích của mẹ tôi đứa con nà t n kém.

Năm 1975, khi mẹ tôi phở ăn bo bo thay cơm, lò phở nướng hốt đ, chúng tôi b ngr ch n làm v n, công nhân... nh ngr sau m t th i gian m t i n i l a đ l p l i lò ph v m i ngr i b t đ u thích ăn món "ph không ngr i lái" (ph không có th t.)

Qua tu i sáu m i m t i nh ngr l i lò ph cho ngr i con dâu th , bà v h u. Ch dâu là ngr i gi i giang, su t nh i u th i gian làm ngr nh cũ, ch thay đ i cách làm Bâ gi lò ph Hoàng Di u hay lò ph Ông Hoàng có m t c ngr i khang trang, máy móc hi n đ i ch y b ngr đ i n, c t bánh t đ ngr. Bánh v n dai, ngon, không đ c n c và không dùng b t k ph gia nào.

M t i nay đã vào tu i g n 90, đôi m t v n còn sâu tuy không còn màu xanh biêng bi c nh ngr lúm đ ngr t i n v n còn trên má, m th ngr đ i t i m g i đ u, u n tóc. M v n duyên dáng nh ngày nào dù ba t i không còn n a, bà th ngr ngr i tr c c a đ n con v th m, mi ngr ngâm nga "k i p sau xin ch làm ngr i, làm cây thông đ ngr g i a tr i mà ređ.

M t i đó, ngr i đã giúp đ a ph , m qu ngr đ ngr quang trong nh ngr món ăn ngon c a Dalat trong h n n a th k nay. M i ngr i v n nh Ph Tùng, Phi Thuy n, ph Hi u, ph H ngr, ph King, m qu ngr bà Lòn, m qu ngr Ánh Sáng.

V y mà ch ngr ai nh đ n m t i!

L th t!

PH M MAI H NG

