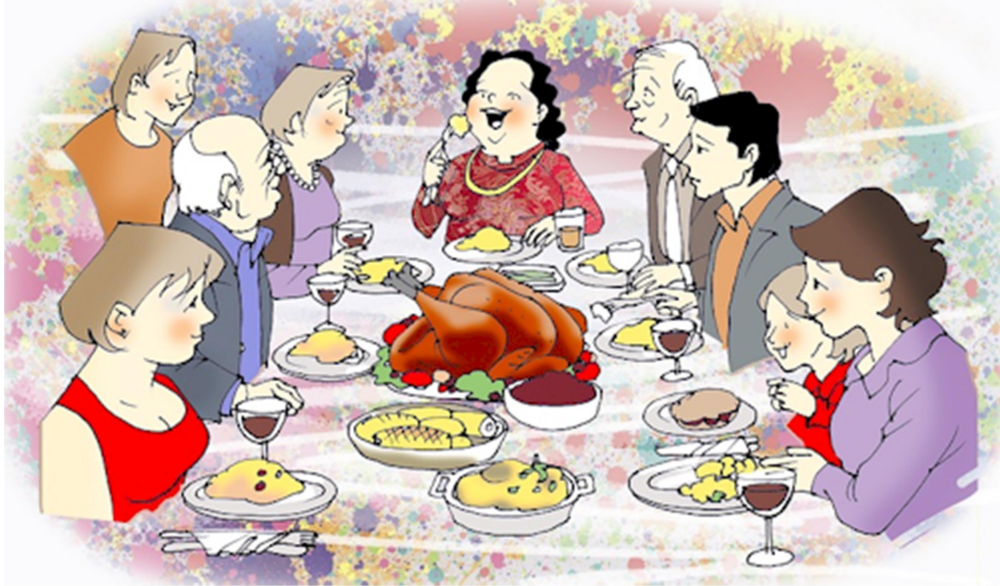


BỮA TIỆC GIÁNG SINH NHIỆM MÀU



Chị Bông đã chuẩn bị sẵn hai chậu hoa Trạng Nguyên và ổ bánh Giáng Sinh đặt ở tiệm để mang đến nhà sui gia tương lai Brown. Họ trân trọng mời anh chị Bông tới dự bữa tiệc Christmas Eve dinner. Chị Bông ngắm hai chậu hoa tươi đẹp kể với chồng:

– Khiếp, chợ búa cái gì cũng lên giá, bó hành lá vớ vẫn cũng 1 đồng, bó xà lách 4 đồng. Mấy chậu hoa này cũng lên giá đắt hơn năm ngoái. Nhưng đời em thà nhịn ăn không thể thiếu hoa, em đã mua 4 chậu hoa, nhà mình 2 còn 2 chốc nữa đem tới sui gia. Sang năm chúng nó cưới nhau, con gái mình sẽ là con dâu người ta, em hào hứng đi dự tiệc vì chỗ tình thân chứ em chả ăn nổi mấy món đồ Mỹ của họ đâu.

Anh Bông bần khoăn:

– Anh lo quá, em không thích ăn đồ Mỹ lại được người Mỹ mời ăn, không biết sẽ ra sao?

Chị Bông cảm động, chớp chớp mắt muốn khóc:

– Anh lo em đói bụng hả? Em thử sẵn món tôm rim ba rọi ở nhà lát về ăn cơm rồi.

– Không phải anh lo cho em, mà lo mất lòng anh chị Brown kìa nếu họ thấy em hững hờ với món ăn của họ.

Chị Bông cụt hứng, anh Bông cẩn thận dặn dò:

– Em phải lịch sự ăn tất cả những món chủ nhà chiêu đãi nhé, đừng có ỏng eo cố chấp như ở nhà chê món ăn của Mỹ. Mà lạ thật cái gì em cũng thích made in USA, ngày thi đấu quốc tịch Mỹ em mừng hóm, con gái lấy chồng Mỹ em ủng hộ nhiệt tình nhưng đồ ăn Mỹ em lại chê. Em chỉ ăn mấy cái hot dog, mấy hamburger, mấy đùi gà tẩm bột chiên, chưa biết gì nhiều về ẩm thực người Mỹ mặc dù anh và con gái từng rủ em đi ăn những nhà hàng Mỹ nổi tiếng để em khám phá có gì ngon nhưng em vẫn không thay đổi. Một là em khó tính hai là em thành kiến ba là khẩu vị em... bất bình thường.

Chị Bông phân bày:

– Anh ạ, món ăn mà nêm mùi vị lạ là em không ăn được rồi. Thí dụ họ nêm mấy cọng Parsley thì em nhớ... cọng ngò rí của mình. Mấy món anh vừa kể cũng đủ “tiêu biểu” cho đồ ăn Mỹ dở ẹc rồi, cũng như bát bún riêu, cái bánh xèo bình dân rẻ tiền của người Việt cũng đủ “đại diện” cho cái ngon món Việt rồi. Thiếu gì người Việt sống ở hải ngoại mà vẫn không ăn nổi đồ bản xứ chỉ ăn món quê mình.

Chị Bông chứng minh:

– Có hai vợ chồng nhà kia từ Canada bay về Việt Nam, khi kiểm tra hành lý, chó nghiệp vụ phát giác ra “mùi lạ” nên an ninh phải xem lại hành lý trước khi máy bay cất cánh, thì ra bà vợ đã mang theo cả chục ổ bánh mì thịt để lên máy bay... ăn dần. Trong phi trường và trên máy bay thiếu gì món ăn nhưng bà Việt Nam chỉ muốn ăn món Việt Nam nên mới ra nông nổi. Vì bà, chuyến bay phải cất cánh trễ nửa tiếng.

Anh Bông lảm bảm:

– Mùi nước tương xịt vào bánh mì bốc ra ai mà chịu nổi, bà này dở hơi... giống như em.

Chị Bông kể tiếp:

– Năm trước một chị kể, trên diễn đàn chuyên du lịch Châu Âu của nhóm bạn bè chị ấy, họ không thích ăn những món của Tây nên mang theo một nồi cơm điện nhỏ, ít gạo, và thức ăn khô như thịt heo chà bông, tôm khô chà bông, xì dầu dưa leo thì mua tại chợ Việt ở Pháp. Ngay giữa thủ đô Paris hoa lệ các bà nấu cơm và... lén lút ăn trong phòng khách sạn, vừa được ăn món ta ngon lành vừa tiết kiệm khối tiền. Nhưng chụp hình thì quần áo đẹp lịch lãm, xách bóp hàng hiệu on sale đứng bên cạnh các cửa hàng sang trọng đình đám cứ làm như các bà mới shopping từ trong cửa hàng ấy ra.

Anh Bông kêu lên:

– Ở Pháp, ở Châu Âu có món bánh mì baguette và pate người Việt đều thích, sao các bà ấy không ăn mà phải vác cả nồi đi nấu cơm hở trời?

– Nhưng không lẽ ngày nào cũng ăn bánh mì pate? Trong khi cơm gạo Việt ngày hai bữa không bao giờ ngán. Thế mới kỳ.

Anh Bông cũng chứng minh:

– Con gái mình sinh ra ở Mỹ dù em đã cho nó ăn đồ Việt Nam từ nhỏ nhưng lớn lên nó vẫn thích đồ ăn Mỹ, đề huề cả hai thứ Việt Mỹ thế mới tuyệt vời, ai như em cứ khư khư món ăn Việt ngon nhất thế giới. Nói chuyện với người Mỹ nào em cũng tự hào khoe nào chả giò chiên giòn, phở bò tái nạm gầu gân sách, gỏi cuốn tôm thịt.

Nhắc đến con gái anh Bông nhớ ra kể tiếp:

– Em cố nhồi nhét các món ăn Việt Nam để dụ dỗ con kéo mắt gốc, món ăn Việt là linh hồn dân tộc Việt, đến nỗi mấy lần con gái đòi ra ở riêng vì ở với mẹ nó lên cân vù vù và cứ phải ăn hoài các món Việt của mẹ... phát ngán. Tổng thống Obama dạo đến thăm Việt Nam cũng ăn bún chả Hà Nội đấy. Em hãy theo gương ông ấy ăn đồ Mỹ đáp lễ đi.

– Ôi, đoàn tùy tùng Mỹ-Việt đưa tổng thống Mỹ đi ăn một món ăn truyền thống của người Việt xã giao cho phải phép. May lắm ông Obama ăn mấy miếng thịt nướng chứ làm gì có chuyện ông ấy ăn cả đĩa bún chả và xì xụp húp nước mắm như người Việt Nam chúng ta. Em sống ở Mỹ mấy chục năm mà không thể nào ăn điếm tâm nổi với món cereal chế sữa tươi đây nè...

Chị Bông vui vẻ và tự tin:

– Nhưng mai mốt em sẽ huấn luyện cho con rể Mỹ này, cho cháu ngoại này, và biết đâu cả anh chị sui gia Brown này sẽ ăn và thích mê đồ Việt Nam luôn. Anh chờ xem.

–oOo–

Bàn tiệc nhà Brown bày ra thật lộng lẫy, nhưng nhìn con gà tây quay vàng giữa bàn chị Bông ngao ngán ao ước phải chi là con gà ta hấp muối hay gà xối mỡ. Nhìn món thịt bò nướng lò trái nấm bày trên mặt, chị Bông ước gì nó biến thành tô bò kho hay tô bún bò Huế. Nhìn đĩa salad to trộn đủ loại rau củ gì đó chị Bông tiếc thắm và ước gì đó là đĩa gỏi ngó sen tôm thịt rắc rau răm đậu phộng rang lên trên thì ngon biết mấy. Liếc nhìn trên quầy chai rượu Whisky để sẵn lát nữa chủ nhà sẽ pha chế cocktail chị Bông cũng chẳng màng, lại giấu tiếng thở dài và ao ước phải chi đó là ly chè sương sa hột lựu hay ly chè bả ba bánh lọt cho đã thèm.

Vợ chồng chị Bông ngồi đối diện vợ chồng Brown, con gái và con rể tương lai của nhà chị ngồi bên nhau. Bữa tiệc Giáng Sinh gọn nhỏ ấm cúng không khí gia đình.

Chủ nhà phục vụ khách tận tình, chị Brown cắt lát gà tây vào đĩa cho chị Bông. Món gà tây nướng chị ăn nhiều lần mỗi dịp lễ Tạ ơn và Giáng Sinh chẳng ngon lành gì nên cố giấu nỗi sợ hãi ăn miếng gà tây nướng tối sốt bơ này, nhưng đến món thịt bò nướng lò thì bất ngờ với chị Bông, rất ngon, thịt bò chín mềm vẫn giữ vị ngọt đậm đà của thịt và thơm mùi hạt tiêu cay. Củ khoai tây nướng đi kèm theo món bò đút lò tưởng “vô dụng” với chị Bông thế mà khi chị Bông mở lớp giấy bạc ra, mùi thơm khoai nóng ăn thử cũng phải khen thầm làm cách gì mà khoai ngon đến thế. May quá chị Brown hãnh diện nói về món khoai tây nướng của chị:

– Khoai tây Idaho nướng rất ngon, chúng tôi nhét vào củ khoai vừa nướng xong một chút bơ và bacon băm nhuyễn nên khoai mềm mà thơm béo ngất ngây.

Món baby salad trộn với pecan, cherries khô và cheese, tưới nước gia vị dầu giấm gì đó thì chị Bông chịu thua chỉ ăn lấy lệ cho chị Brown vừa lòng. Khi cầm ly cocktail trên tay chị Bông không dám coi thường nữa, nãy giờ chị đã... choáng váng vì thịt bò nướng, khoai tây nướng rồi nên chị trân trọng nếm chút thơm mát, chút vị ngọt cay nồng của Whisky với syrup và cảm thấy một chút lâng lâng dễ chịu vô cùng.

Tới món popcornopolis trắng miệng, chị Bông nghĩ thầm người Mỹ lạ thật, món “bắp rang” trẻ con cũng hiện diện trên bàn tiệc Giáng Sinh, chị nhón một hai hạt bắp ăn cho phải phép, thấy ngon ngon, những hạt bắp rang thấm caramel và chocolate vừa mềm vừa giòn thật tuyệt vời.

Ồ, thì ra có những món Mỹ ngon mà hôm nay vì cả nể chủ nhà là sui gia tương lai chị Bông mới ăn và biết đến. Những món này chẳng cao sang đắt đỏ gì chỉ tại chị không quan tâm đến chúng mà thôi. Hôm nào chị sẽ xin chị Brown recipe làm món thịt bò nướng lò xem sao.

Dân tộc nào cũng có nhiều món ăn, ngon dở là tùy ý thích mỗi người, chị Bông yêu thích món Việt nhưng cũng có nhiều món Việt thuần túy chị không ăn nổi như tiết canh, thịt chó, mắm tôm, mắm cá. Nhìn chậu mắm tôm, chậu mắm cá bày ngoài chợ chị đều né tránh xa, chưa một lần nếm thử trong đời.

Trong khi chị Brown chăm sóc và nói chuyện với chị Bông thì câu chuyện giữa anh Bông và anh Brown, giữa đôi trẻ vẫn rộn ràng bữa tiệc. Thịnh thoảng chồng và con gái lại quay qua chị Bông nói chuyện đôi câu và mỉm cười hài lòng. Họ tin rằng từ hôm nay chị Bông sẽ không thành kiến món ăn Mỹ nữa. Những món Việt vẫn ngon nhưng bên cạnh đó cũng có những món ngon của các dân tộc khác mà chúng ta chưa quen ăn hay chưa có dịp dùng đến mà thôi.

Một bữa tiệc Giáng Sinh thật vui với mọi người và thật nhiệm màu đối với chị Bông.

NTTD

Dec. 1, 2023



Nguồn: Internet eMail by **nguyen duy duong** chuyển

Đăng ngày Thứ Tư, December 25, 2024
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTB/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH