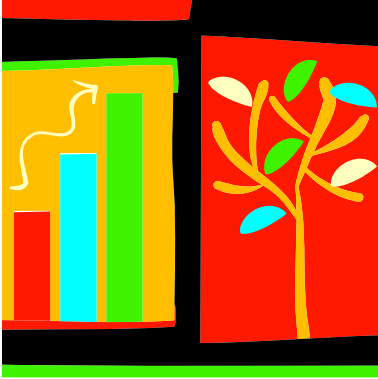


Lê Kim Anh

Vườn rau Việt Nam trong lòng nước Mỹ



Nếu ai có dịp ghé thăm thành phố Houston người ta sẽ bắt gặp chợ chồm hồm như ở quê nhà, chợ chỉ họp trên đường dẫn vào nhà thờ La Vang vào mỗi buổi sáng Chúa nhật, khách mua hàng là những người đi lễ ngày Chúa Nhật. Khi xong lễ, trước khi trở về nhà ghé chợ chồm hồm mua mấy bó rau. Ở đây có bán nhiều loại rau như rau muống, rau dền, rau mồng tơi, rau đay, cải bẹ xanh, rau diếp v.v. có cả cà chua, cà pháo, khổ qua, mướp hương, bầu, bí ngô, bí đao v.v. những loại hành lá chợ Mỹ bán đầy dẫy thế mà ở đây cũng có mặt, còn rau thơm như ngò, húng cây, húng nhũi (lủi), húng quế... những món hàng này là của các cụ bà trồng được ở vườn nhà đem ra đây bán.

Đó là lý do mà các nhà nghiên cứu Christopher Airriess và David Clawson trong một bản nghiên cứu năm 1994 về cộng đồng Việt Nam nói rằng:

"Người Việt Nam hơn bất cứ một dân tộc nào khác đã tìm cách tái tạo tại nơi định cư mới của mình một khung cảnh quê hương sắc thái mới, trong đó cây cỏ đóng vai trò quan trọng. Họ mang theo những giống cây từ Việt Nam hoặc cố gắng tìm kiếm tại Tây Bán Cầu những cây cùng loại mà họ đã quen thuộc ở cố hương hoặc rộng hơn nữa là khắp vùng Đông Nam Á ".

Các thứ rau thuộc loại rau thông dụng nhất của dân Việt Nam là rau muống

nên dù khó khăn đến đâu thì cuối cùng vẫn phải có mặt trên đất Mỹ. Ngoài ra những loại rau không thông dụng nhưng người Việt Nam vẫn cố gắng bằng nhiều cách để đem từ quê hương Việt Nam qua trồng giữa lòng quê hương mới, để cho dường như quê hương cũ và quê hương mới được xích lại gần nhau hơn nên ta có cảm tưởng như cũ mới không còn bao nhiêu xa cách.

Những giống rau mỏng toi, rau lang, rau đay, bầu, bí mướp hương, mướp đắng (mà người miền Nam quen gọi là khổ qua). Bạc hà, giá, đậu bắp là những phụ phẩm không thể thiếu của nồi canh chua nấu với cá (canh chua cá bông lau) hay canh chua tôm, loại canh này là nấu theo kiểu miền Nam . Ta chỉ cần một khoảng đất nhỏ trong vườn có nước luôn ẩm ướt hay trồng ngay trong chậu cũng đã đủ để trồng được một vài thứ rau phụ phẩm vừa kể. Tôi dám đoán một cách không sợ sai lắm nhiều là trong số 100 độc giả đọc bài này ít nhất cũng hai ba chục quý vị có trồng những cây ấy trong vườn nhà hay trong chậu.

Một người bạn tôi kể lại rằng hồi năm 1983 tức là cách 8 năm kể từ ngày mất nước, ông bạn tôi định cư tại một thành phố nhỏ gần Miami Florida tại thành phố nhỏ bé đó ông đã ngạc nhiên thấy một quán ăn đề tên PHO (Chữ Phở mà không bỏ dấu), ông bước vào kêu một tô phở, cô hầu bàn gốc Cuba bung ra một tô phở trên mặt tô phở chỉ thấy lưa thưa những cọng hành lá thái nhỏ, Ông muốn hỏi nhà hàng có rau quế hay ngò gai húng cây hay không, nhưng chưa biết hỏi cách nào thì chủ quán là một người đàn ông Mỹ vui vẻ ra chào, theo sau là một phụ nữ Việt nam nhỏ nhắn, bà tự giới thiệu là vợ ông chủ, bước tới gần đơn đặt đón chào và nói: "Chào ông, thấy ông có vẻ là người đồng hương nên tôi đem rau thơm ra , rau này trồng tại nhà đây ông ạ. Ở đây khó mua được rau thơm này lắm, với lại khách của quán chúng tôi phần đông là người Mỹ và người gốc Cuba họ không quen dùng

rau thơm như người mình". Ông bạn tôi kể lại chuyện này với niềm hân hoan vì lần đầu tiên được ăn phở với rau thơm húng quế.

Cũng thời gian này tôi tới định cư tại thành phố Houston . Ngày ấy tại Houston và các vùng phụ cận toàn thể dân Việt định cư cũng chỉ được vài chục ngàn người, nhưng ở rải rác (chứ không quây quần vào một khu như South West Houston mà hiện nay người ta quen gọi là khu Bellaire). Tôi lang thang đến khu thương mại downtown Houston thấy có một quán phở, tôi tò mò vào ăn thử xem hương vị thế nào mà chủ quán đề là Phở Bắc chính gốc. Cạnh bàn tôi có mấy người cảnh sát Mỹ da trắng có da màu cũng có luôn đang vui vẻ cười cười nói nói, trong khi tay thì vặt rau thơm loại húng quế bỏ vào tô phở nóng hơi bốc lên nghi ngút để trên bàn trước mặt một cách thành thạo, như vậy là những dân tộc khác ít nhiều cũng đã biết thưởng thức và quen mùi vị rau thơm của Việt Nam rồi.

Món ăn Việt Nam mà ai trong chúng ta cũng đã từng biết đó là món gỏi cuốn rất được nhiều người Mỹ ưa thích, món này chủ yếu là rau cuốn với bún và mấy lát thịt với tôm luộc lột vỏ cuốn với bánh tráng mỏng, khi ăn thì chấm với nước tương biến chế đặc biệt.

Nói đến các loại rau thơm là nói đến nhu cầu thường xuyên trong cộng đồng người Việt và đã được cung ứng bởi một số nhà canh tác chuyên môn vượt trên phạm vi các mảnh vườn gia đình. Tại Houston có các nông trại trồng rau cung cấp cho các siêu thị lớn, Về mùa đông giá lạnh, các nông trại này làm nhà kính (green house) cho những cây rau không bị khí lạnh đông đá huỷ hoại, chẳng những thế nhà vườn còn sưởi ấm cho cây rau bằng máy sưởi để nhiệt độ ấm cho cây tươi tốt và phát triển bình thường. Đối với các hàng ăn, rau muống có thể có hay không có, còn nhu cầu rau thơm thì bắt buộc hàng ngày phải có.

Chúng ta thấy hiện nay con đường nhập cư của rau thơm dễ dàng hơn rau

muống, nó phát triển theo chiến thuật vết dầu loang nên trong 100 nhà người Việt ít lắm cũng tới 90 nhà trồng một vài loại rau thơm. Nếu ta để tâm tìm hiểu sự xâm nhập của nhiều loại rau thơm Việt Nam thì được biết nó rất nhanh chóng đến nỗi hầu hết nó chưa có tên tiếng Anh, hay nếu có người đã đặt tên thì cũng chưa ai biết mấy, thí dụ "Sả" có tên "lemongrass" vì bên Tây phương từ lâu đã dùng nó trong ngành hóa học hay dược phẩm hoặc mỹ phẩm. Loại cây "Sả" (lemongrass) này không phải do người Việt Nam cho du nhập vào Hoa Kỳ mà có thể là di dân khác như Ấn Độ hay một dân tộc Á Châu như Đại Hàn hay Nhật bản đã đem vào trước khi ở Mỹ có những tiệm bún bò Huế của người Việt Nam.

Nhiều loại rau thơm mà Mỹ chưa có tên, nếu nói tới thì chỉ có thể kêu chung một tiếng là "một loại lá dùng làm gia vị". Như húng có tên là basil, bạc hà là mint. Chỉ có những nhà thực vật học mới biết rõ chủng loại của nó và kêu tên khoa học như *Ocimum basilium*, *Pycnanthemum*. Thế nhưng húng cây, húng nhũ (hay lủi), húng quế, húng ... chớ thì nói ra Mỹ không tài nào hiểu nổi! Quý vị biết rau dấp cá, rau răm người ta gọi là gì không? Họ gọi là "fish leaf" "Vietnamese coriander" gọi thế cho vui thôi chứ chưa được nhìn nhận. Hiện nay ta thấy đủ mọi thứ rau mà ở Việt Nam ta thường dùng đều có mặt trên đất Mỹ. Ta có thể tìm được ngò gai, rau càng cua, rau ngổ (còn gọi là rau om), bạc hà, tía tô, kinh giới, rau má, thìa là (món chả cá Hà Nội hay Thăng Long bắt buộc phải có). Nếu làm món gỏi cá sống theo kiểu người Bắc ta cần lá đinh lăng, tưởng ở Mỹ không có thể mà bây giờ ta cũng có thể tìm được thế mới thật tài tình chứ.

Một loại lá "mơ lông" gọi theo tiếng miền Bắc thì thanh tao, nhưng kêu theo tiếng miền Nam thì là lá "thối dẹt" nghe chẳng thanh tao chút nào, nó mọc thật dễ dàng và rất tươi tốt làm cho dân nghiện thịt chớ phải than thở rằng nó thật vô dụng ở cái xứ Mỹ này, nhưng may quá có thể thay thế chớ bằng dê.

Không tin xin mời quý vị mỗi năm hai lần đến Hội Chợ của Giáo xứ La Vang Houston tổ chức: Hội chợ Xuân Yêu Thương vào mỗi dịp đầu Xuân, và Hội chợ Hạ Yêu Thương vào mỗi Mùa hè khi các sinh viên, học sinh vừa bắt đầu kỳ nghỉ hè ba tháng; quý vị sẽ được thưởng thức các món dựa mận, món dồi dê và cả tiết canh dê nữa, các món này ăn có lá mơ lông nữa thì ngon tuyệt vời, chẳng thua gì "cây còn" chính cống. Nhiều người dự hội chợ chủ yếu là đến thưởng thức món thịt dê ăn với lá mơ lông. Hội chợ ba ngày mà nhiều người ngày nào cũng có mặt, hỏi ra mới biết chính món "thịt dê ăn với lá mơ lông" mà làm người ta phải mê đến thế đấy !

"Sống trên đời ăn miếng dồi dê

Hỏi xem người đã mê mê cỡ nào?

Bên cạnh những nhu cầu dùng các loại rau hàng ngày, đồng hương Việt Nam chúng ta còn có một sở thích cao hơn nữa đó là việc trồng trọt, vừa có lợi vì trong vườn có những loại rau ăn được khi cần chỉ việc ra hái vào rửa sạch là dùng được, vừa thú vị và hãnh diện vì mình đang trồng được những loại rau hữu dụng của quê hương Việt Nam. Loại cây thảo mộc như cây cà pháo hay cà chén, Mỹ gọi là eggplant, cũng chỉ có mặt khi người Việt định cư mang giống vào.

Loại cây lớn hơn như bưởi Biên Hoà, mít tố nữ, mít dai, mận Mỹ Tho, tầm duộc, vú sữa, dâu da (miền Nam). Hồng bì (miền Bắc), trái gấc (dùng để nấu xôi). Những cây vừa kể trên cũng đã có mặt tại Mỹ, nhưng chỉ có một số tiểu bang khí hậu ôn hoà thì cây sống được, chỗ nào quá lạnh thì cây không sống nổi. nên mặc dầu có người đã cố gắng đem giống từ Việt Nam qua Mỹ trồng để có được tính cách quê hương nơi mình định cư. Như vậy đến nay gần như phần nhiều các loại cây nhỏ, lớn ở Việt Nam đã được đồng hương chúng ta đem từ VN qua trồng tại Hoa Kỳ. Nhưng một vài loại chưa có hoặc sẽ không bao giờ có mặt ở Hoa Kỳ được như dừa, sầu riêng, cóc, lý do

vì khó mang giống đi hoặc gặp những phiền toái phức tạp nếu trồng những loại cây tại xứ Mỹ này.

Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ đã từ lâu rất chú ý đến những chủng loại thực vật mà người Việt Nam đem đến. Một dự án nghiên cứu do trường đại học Georgia thực hiện cho bộ Nông Nghiệp, khởi sự năm 2001 và còn đang tiếp tục, nói rằng Quốc Hội Liên Bang khóa 101 đã cho phép sử dụng tài nguyên vào việc tìm hiểu, bảo toàn và trợ giúp sự phát triển phong phú của hệ thực vật Hoa Kỳ, đặc biệt hướng đến một trong những cộng đồng di dân mới là người Việt Nam.

Mục tiêu trên được giải thích dự án là ta phải làm cách nào để các thế hệ tiếp nối có khả năng gìn giữ và bảo tồn tất cả các loại thảo mộc mà thế hệ ông cha họ đã đem đến trồng tại xứ này. Đối với thế hệ chúng ta hiện tại quan niệm rằng người Việt Nam hải ngoại quyết chí duy trì truyền thống văn hoá dân tộc Việt Nam bằng nhiều hình thức mà việc trồng trọt cây trái rau cỏ cũng góp phần không nhỏ vào mục tiêu ấy.

Lê Kim Anh

Nguồn: Chim Việt Cành Nam
Được bạn: Ct.Ly đưa lên
vào ngày: 5 tháng 1 năm 2006