

# Duyên Lành Ái Hữu Công Chánh



Hàng ngồi từ trái sang phải gồm có chị Sến, chị Hội, chị Thông, chị Tường, chị Trung, chị Hương, chị Bảo, bà Võ Thanh, chị Phượng, chị Duật, chị Tịnh. Hàng đứng từ trái sang phải gồm có bà Dương Hiếu Nghĩa, anh Sến, chị Võ Cao Hoàng, anh Phượng, anh Hải, anh Tịnh, anh Điềm, anh Tạo, ông Võ Thanh, anh Đức, anh Hội, anh Ngọ, anh Duật, và anh Trung

Tác giả: Đà Lạt

**Lời giới thiệu của Ban Phụ Trách:** Đã có một thời, vào đầu thập niên 1980 khi anh em Ái Hữu Công Chánh đã liều chết thoát ra khỏi Việt Nam, đang bơ vơ nơi xứ người, chạy quanh kiếm công ăn việc làm. Anh Hà Quốc Bảo đã nhiệt tình cho tin tức, và đón anh em Ái Hữu Công Chánh về thành phố Richland tìm việc, giới thiệu các nơi đang cần tuyển dụng kỹ sư. Nhà anh Bảo khi nào cũng như sảnh đường của “quần hùng tụ hội”. Chị Bảo cũng rất hào phóng, vui vẻ và tử tế, cho một số lớn anh em ăn cơm trong những tháng đầu khi gia đình chưa đoàn tụ. Những bữa cơm rất ngon, thân thiết, đậm đà, vui vẻ, mà nhiều anh còn nhắc mãi cho đến bây giờ. Chị không ngại mệt nhọc để tiếp bạn của chồng với tất cả thân tình. Nhiều anh cho rằng, chị Bảo là người nấu ăn ngon nhất của tiểu bang

Washington. Không những nấu ngon, mà nấu nhanh, hương vị đậm đà. Anh em AHCC đã gặp gỡ nhau trên quê người, như một cái duyên lành.

Sau đây là bài viết của chị có bút danh là Đà Lạt.

Năm nay mọi nơi, khắp chốn đều bị gia đình “Cô Vi” chiếm đất cắm dùi, nghe nói gia đình cô ấy đi đến đâu cũng gieo bệnh ngặt nghèo cho hàng xóm, nên ai cũng lo ngay ngáy, và dùng biện pháp “bể quan tỏa cảng” cho chắc ăn.

Gia đình mình thuộc vào hàng cao niên, nghe đồn “Cô Vi” đặt thành phần này vào ưu tiên hàng đầu trong danh sách thăm viếng, nên mình hơi rét.

Từ ngày được ở nhà hưu trí, không phải lo dậy sớm đi cà, được tha hồ thức khuya, và mỗi ngày khỏi phải “**cảm ơn hôm nay mình chưa thất nghiệp**“, lòng đang phơi phới hưởng nhàn, chỉ tính chuyện đi chơi, để bỏ công ước mơ lúc đang đi cà. “**Cô Vi**” hại bạn quá, không những đã phá vỡ giấc mơ mà còn đánh cướp mất thời gian cuối đời của chúng ta.

Thôi số trời đã định, đành phải nghĩ đến “**plan B**“, tìm cách tận dụng thời gian ngắn ngủi sót lại để ôn lại những gì đã qua đời mình, để lỡ cô hàng xóm “**rủ đi chơi xa**” thì chỉ cô đơn ra đi, không hối tiếc. Ngồi nghĩ những gì phải làm thì thực tế ủa về, mắt thì lem nhem, trí thì trống vắng, tai thì nghễnh ngãng, chán mớ đời. Ngẫm nghĩ mình mới bước lên vài bậc của nấc thang bầy bó mà trí nhớ bắt đầu lãng đãng, gặp người không nhớ ra tên, chuyện xưa thì nhớ đứt quãng! Chuyện nay thì từ nhà bếp ra garage đã không nhớ mình ra garage để làm gì, lòng hoảng sợ và tâm xao động, không biết có phải mình đang đi lạc vào khu vườn cao niên không đây?

Thôi thì đi lục mấy cuốn album xem có giúp được gì không. Nhìn lại những bức ảnh cũ, tìm thấy kho tàng tình cảm của đời mình sao mà dồi dào thế. Những kỷ niệm với những người bạn mới cũ hiện về như mới đây đây. Ngẫm nghĩ trên đời phải có duyên mới gặp, phải có nợ mới gặp được hoài. Hôm nay xin chỉ nhắc đến cái duyên gặp các anh chị Công Chánh thôi nha.

Năm 1979, gia đình mình định cư ở một ‘**làng**’ nhỏ tên Richland thuộc tiểu bang Washington miền Tây Bắc nước Mỹ. Richland tuy nhỏ nhưng nằm cạnh dòng sông Columbia khá êm đềm, người ở đây thật dễ thương và công việc thì dễ kiếm, chỉ mỗi tội là người Việt thật hiếm hoi. Người bạn đầu tiên nhà tôi rủ đến là anh Thiệp, tôi biết anh từ Saigon vì anh đã giúp tôi thi đậu bằng lái xe lúc anh làm nha Lộ Vận. Anh là người dễ ăn nhất trên đời, món nào nấu ra anh cũng khen ngon làm nhà bếp khoái chí, anh lại còn giúp tôi rửa chén, dọn bàn. Anh Thiệp lúc ấy là người nhận được thư nhiều nhất ở Richland, tôi thì thèm đọc chữ Việt, mà sách báo tiếng Việt thì hiếm hoi, nên năn nỉ anh cho đọc thư, và hứa chỉ đọc như xem truyện thôi tuyệt đối không nói với ai, thế là anh xiêu lòng cho đọc. Cho đến nay anh vẫn cung cấp cho

món ăn tình thần dài dài. Cảm ơn anh nhe, anh Thiệp. Người đến sau anh Thiệp là anh Dương Phú Yên, anh Yên rất ít nói và cũng dễ ăn, anh ở Richland một thời gian ngắn thì chị Yến (**bà xã anh Yên**) và chị Hạnh (**bà xã anh Thiệp**) qua. Rồi đến gia đình các anh Tôn Thất Ngọ, anh Trương Quang Tịnh, anh Trương Minh Trung, anh Mai Đức Phụng, anh Đỗ Văn Sến, anh Nguyễn Văn Thông, anh Nguyễn Ngọc Tảo, anh Hồ Tấn Đức, anh Trần Đức Huy, anh Nguyễn Mạnh Điềm, anh Hà Nhụ Tường, anh Nguyễn Đình Duật, anh chị Nguyễn Văn Hội, anh Võ Cao Hoàng (**kiến trúc sư**). Làng tuy nhỏ và ở chỗ khi ho cò gáy, nhưng định mệnh đưa đẩy đã qui tụ chừng ấy các anh chị Công Chánh vào một chỗ thì quả thật là ‘**miracle**’. Hồi đó chân ướt chân ráo mới tới xứ Mỹ, hầu hết là dân vượt biển nghèo rớt mồng tơi, nhưng tình cảm thì thật là giàu, cùng là những người đã trải qua cuộc sống thay đổi ở VN sau 75, bao gian nan trong lúc vượt biên, cuộc sống khó khăn ở trại tị nạn, tinh thần nhiều hay ít cùng mất mát giống nhau nên tự nhiên gặp nhau cứ như gặp lại người thân thích trong một gia đình. Thế là tiểu gia đình Công Chánh thành hình ở quê hương thứ hai này. Từ ngày các anh chị lên đây, bố mẹ tôi là người vui nhất vì tự nhiên trong thoáng chốc mà có cả chục cô cậu con nuôi và cả chục cháu ngoại, nhất là bố tôi được các anh ưu ái chiều chuộng, và mỗi chân tình này vẫn còn duy trì đến ngày hôm nay, thật là phước phần của gia đình chúng tôi. Xứ Richland này mà chúng tôi gọi nôm na là “**Phong Châu**” rất nhỏ và gần như bị cô lập với thế giới bên ngoài, với lý do là vào thời đệ nhị thế chiến, chính phủ Mỹ chọn nơi hẻo lánh này để bí mật xây dựng cơ sở làm nguyên liệu cho vũ khí nguyên tử. Nhưng cũng nhờ đó mà chúng tôi có công ăn việc làm, thật đúng là ông Trời đã sắp đặt hết. Đã gọi là gia đình, thì với người Việt mình bữa cơm gia đình là quan trọng, nên chuyện tụ họp ăn uống với nhau là đương nhiên, và đều đều, bữa ăn lại thêm thi vị vì những món ăn được các đầu bếp tài tử đặt hết tâm hồn vào để rắng nấu những món thuần túy VN. Với những gia vị quá hiếm hoi, giới hạn, nhưng những bát phở, những tô bún bò, những tô bún riêu hoặc những tô hủ tiếu, tô mì vịt tiềm, đĩa cơm tấm, tô cháo lòng đều vương vất hương vị của nơi xuất xứ của nó thế là thực khách vui rồi. Chắc tôi có tâm hồn ăn uống, nên ký ức tôi ràng buộc với các món

ăn, mỗi một món ăn tôi nhớ đều có dây mơ rễ má với một người bạn.

Mỗi lần ăn bún bò, là tôi nhớ đến chị Tịnh, chị nấu tô bún bò ăn ngậm mà nghe, nước trong vắt thoang thoảng mùi mắm ruốc đậm đà, miếng thịt bò không dày không mỏng, miếng thịt thấm thía, miếng giò heo vừa mềm. Trên mặt tô có hành lá, rau răm màu mè, ai muốn ăn cay thì thêm ớt tương do chị làm. Chị chỉ dọn rau thơm ăn ghém, tuyệt đối không xà lách hoặc giá, và chị nói nếu có thêm bắp chuối thì tuyệt. Cho đến hôm nay tô bún bò của chị vẫn là hạng nhất đó nghe chị Tịnh. Cảm ơn chị đã đem đến cho tôi tình cảm yêu thương của một người chị, và đồng thời là sự thông cảm của người bạn thâm tình.

Nói đến bún riêu thì tôi lại nhớ đến chị Tường, từ ngày ấy đến sau này, mỗi lần có dịp gặp chị thì tôi đều vùi bún riêu. Bún riêu đặc biệt Bắc kỳ là phải có kinh giới và rau muống chẻ, không có không nấu, tô bún của chị chứa đầy ấp tình thân thương. Mình với chị có nhiều sở thích giống nhau, thích xem phim, thích đi chơi và chia sẻ tình cảm với mấy anh tài tử xi nê thần tượng của hai chị em. Mới đầu thì ai phác giác được tài tử mà mình yêu thích trước, thì xí trước và chỉ dành cho riêng mình thôi, nhưng về sau, biết hai đứa đều có cùng sở thích về tài tử, phim truyện, hợp nhau quá, nên đồng ý chia sẻ cho nhau. Chị Tường ơi, mình nhớ chị lắm đó nghe! Nhớ những câu ví von, nhớ sự chiều chuộng thương yêu mà chị đặc biệt dành cho mình.

Bây giờ phải nhắc đến bà bạn thâm niên của tôi là bà Duật, sợi dây thắt chặt tôi với bà là tô hủ tiếu dai. Tô hủ tiếu này ngon nhất là nước sốt, và chén nước lèo, bà nấu mùi vị không khác gì món hủ tiếu khô của bà Năm Sa Đéc hết trơn đó bà Duật ơi! Ngoài tài nấu ăn ngon chị còn có tài ăn nói, ngôn ngữ tiếu lâm hài hước, âm thanh ngọt như đường, đem đến cho người nghe những giây phút thoải mái vui thích. Người đối diện cảm thấy thân thiết và thành thực, rất tâm lý, như đi thẳng vào tim gan của mình vậy đó. Bà Duật ơi, tôi thương bà hết biết đó nghe bà!

Ngày đó mỗi lần được ăn món VN là khoái vô cùng, do đó khi chị Hội cho ăn tô mì vịt tiềm, thì gọi nhớ đến không khí tấp nập ồn ào của tiệm mì Hải Ký Mỹ Gia trong Chợ Lớn. Chị nấu thật ngon, nhắc tới thèm ời là thèm.

Món cháo lòng là sở trường của anh chị Sến, lâu lâu mua được con heo, nhờ người làm thịt, là anh chị Sến lại lãnh nấu món cháo lòng. Tô cháo nóng đầy đủ các thành phần của bộ đồ lòng như gan, lá lách, tim, cật.. và huyết. Ăn vào mùa đông thì thật là hết sảy, và thật tuyệt cú mèo. Mình rất quý chị Sến ở tính thật thà có gì nói nấy. Bữa ăn nào tại nhà chị, cũng có chuyện vui cho anh em cười thả cửa. Mỗi khi tôi thường thức món cháo lòng, là tưởng như có chị đang ngồi đầu đây.

Món đặc sản Nam Kỳ thì có chị Trương Minh Trung, chị cho ăn món “cháo bồi”, món cháo này mình thấy thật cầu kỳ nào là gạo, bột báng, nấm, chạo tôm, giò heo... nhưng chị nói “cháo bồi” là nấu cháo rồi trong nhà có gì thì bồi vô nên các món trong nồi không nhất thiết giống nhau mỗi lần nấu, thèm ăn cháo bồi thì yêu cầu chị nấu. Nay chị đã ra đi về miền lạc phúc rồi, không biết chừng nào mới tìm lại được tô cháo bồi như ngày xa xưa ấy đây.

Nhắc đến các chị mà không nhắc tới các anh là không được lễ phép. Anh Thiệp đã cho tôi ăn món trứng chiên đặc biệt, món trứng này đã được dùng những gia vị tình cảm nên trên đời này không tìm đâu ra được. Số là hôm có món này, vì tôi bệnh, nên được ba anh Bảo, Mộng và Thiệp nấu cơm tối. Với thực đơn là trứng ba món: trứng luộc chấm bắp cải, trứng ốp la, và trứng chiên có giá và cà chua. Tôi chấm món trứng chiên của anh Thiệp vì các anh có bao giờ vào bếp đâu mà ráng nấu cho tôi ăn thì thật là quý hoá, đó là những tình cảm nhớ đời.

Nhờ ở tỉnh nhỏ, không tìm đâu ra nhà hàng VN nên tài năng được phát hiện, đó là chef Ngọ. Bát phở của anh Ngọ thì không chê vào đâu được, từ nước dùng đến thịt tái và thịt chín, cho đến hành ngò, hành trần, anh nấu theo cách suy nghĩ của một người kỹ sư nên có hoạch định, quy trình đàng hoàng, từ lúc nấu cho tới lúc dọn ra bàn. Anh Ngọ cho biết, cách nấu phở của anh là bí mật gia truyền. Dễ lắm, nấu phở mà “không thêm nước”. Một ái hữu được anh truyền bí mật, đem dạy cho người nhà, (nấu phở mà không thêm nước), nấu xương thịt mấy giờ, mà không thấy phở đâu cả, chỉ thấy một sản phẩm đặc kẹo, quánh sền sệt giống như “cao hổ cốt”. Thì ra, học chưa thông bí truyền, “không thêm nước” có nghĩa là không

châm thêm nước, khi nước trong nồi bốc hơi cạn bớt nước, chứ không phải nấu phở không có nước lúc ban đầu.

Ngoài tài nấu phở anh còn làm các thứ bánh Huế như bánh nậm, bánh bột lọc, anh làm theo bài bản không “shortcut”, từ cắt lá, làm nhân cho đến dẻo bột, bánh làm ra 10 cái như mười, ăn không thua gì bánh mỳ Đỏ ở Gia Hội Huế. Anh Ngọ đồng thời cũng là ông thầy dạy tôi về sức bền vật liệu, căn bản thiết kế sắt và Bê tông để đi vào ngành kỹ sư kiến tạo kiểm còm. Cảm ơn ông thầy, ông anh yêu quý, nhớ ơn anh nhiều lắm đó nha.

Nhắc đến anh Ngọ là nhớ đến anh chị Trương Như Nguyên, anh chị Nguyễn Văn Thoại, anh chị Phạm Bội Hoàn, anh chị Trần Mộng Châu và anh chị Hoàng Đông, là những anh chị ở trong đường kính 200 miles cách Richland, các anh chị không quản ngại đường xa đi về làng thăm chúng tôi đều đều, ôi sao nhiều kỷ niệm đẹp thế. Nhớ năm 1982, 1983 gia đình Công Chánh Richland có phụ trách 2 Lá Thư Công Chánh, các anh tụ họp cuối tuần viết bài, đánh máy ngày đêm (lúc ấy chưa có PC) còn bọn phụ nữ chúng tôi chỉ lo ẩm thực và bỏ báo vào phong bì dán tem để các anh đi gửi, vui ơi là vui.



Từ trái sang phải gồm có chị Nguyễn Văn Hội, chị Hà Nhụ Tường, chị Võ Viết Hương, chị Nguyễn Văn Sên, Bà Dương Hiếu Nghĩa, chị Trương Minh Trung, bà Võ Thanh, chị Mai Đức Phượng, chị Nguyễn Đình Duật, chị Hà Quốc Bảo, chị Võ Cao Hoàng, chị Trương Quang Tịnh

Lan man các anh chị ở vùng Phong Châu Richland, mà không nhớ đến các anh chị ở vùng

xa là chưa phải đạo. Duyên đưa đây, gặp lại anh chị Đào Tự Nam, anh chị Nguyễn Thúc Minh, anh chị Hà Trọng Minh, anh chị Nghiêm Xuân Đốc, anh chị Trinh Hữu Dục, anh chị Nguyễn Văn Bê, anh chị Ái Văn, anh chị Nguyễn Minh Trì, anh chị Nguyễn Văn Luân, anh chị Nguyễn Hương Hữu, anh chị Huỳnh Mộng Tuyên, anh chị Nguyễn Ngọc Thụ, anh chị Khưu Tòng Giang, anh chị Phún Tác Ôn, anh chị Trần Chấn Giang, anh chị Đỗ Đình Thư, anh chị Nghiêm Phú Phát. Tuy lâu lâu gặp một lần, nhưng nhớ các chị nhiều hơn các anh, vì các chị đánh trúng tim đen của mình là ưu ái cho ăn hi... hi. Không sao quên được món heo quay da dòn tan của chị Nam, món cốm gà Hải Nam thơm ngon của chị Văn, những gói xôi gấc đỏ đặc biệt Bắc kỳ của chị Nguyễn Thúc Minh, những chiếc bánh gai của chị Mai Phương, những bức ảnh đẹp của chị Đốc chụp, những ly nước mát mát (chanh giây) đầy tình Dalat của chị Tuyên, tô hủ tiếu thơm lừng của chị Phát, tiếng hát ngọt ngào của chị Nguyễn Minh Trì, và những bữa ăn ngon thết đãi khách phương xa của các anh chị ở miền nắng ấm California. Ôi kỷ niệm đẹp, tình cảm tràn đầy, tình người chan chứa, tình bạn bao la suốt 40 năm qua ập về làm mình thấy thật là ấm lòng, và thật là hạnh phúc.

Hôm nay ngồi viết những dòng này để mượn Lá Thư Công Chánh gửi đến các anh chị trong gia đình các Ái Hữu Công Chánh, những người anh, người chị, bạn bè mà mình có duyên đã gặp, lời cảm ơn chân thành đến những tình cảm mà các anh chị đã đem lại cho mình trên cuộc đời này. Cảm ơn, cảm ơn nhiều.

**Tháng 10 năm 2020**

**Đà Lạt**

*BPT: Bạn Hồ Tấn Đức sau khi mở tim được các AHCC đồng khóa tặng một số tiền để bạn dùng hồi sức. Bạn đã không quản ngại về mạng sống của mình và đề nghị chuyển số tiền này biếu ông bà thân sinh chị Bảo. Tôi đâu có biết bạn đã có một Duyên Lành với gia đình AH Hà Quốc Bảo. Tuy nhiên, theo lời đề nghị của các bạn đồng khóa, tôi gửi thẳng cho bạn để bạn dùng tùy nghi.*