**Hồ Trường An**

Màu Tím Mồng Tơi

Chào mừng các bạn đón đọc đầu sách từ dự án sách cho thiết bị di động  
  
*Nguồn:* [*http://vnthuquan.net/*](http://vnthuquan.net/)  
Tạo ebook: Nguyễn Kim Vỹ.

**MỤC LỤC**

**Hồ Trường An**

Màu Tím Mồng Tơi

Trên đất Pháp, tôi đã từng ăn canh rau mồng-tơi xanh nấu với tôm he . Đôi khi lười biếng, tôi đi ăn self-service, món légume ăn kèm với thịt vẫn là rau mồng tơi xanh nghiền trộn bơ lạt và kem tươi . Khó mà tìm được mồng tươi tím. Mồng tơi xanh to lá hơn, cọng bụ bẫm hơn, nấu canh tôm he cũng ngọt không kém mồng tơi tím. Vậy mà trong tâm hồn tôi, lá mồng tơi tím đã mọc rễ từ lâu lắm rồi, trải qua bao khúc quanh éo le của lịch sử và đã tỏa một màu tím thật lãng mạn và thật thi vị trong suốt thời thơ ấu của tôi.   
Bạn ơi, chắc bạn chưa quên lá mồng tơi tím ngoài bờ giậu khi bạn còn ở bên quê nhà? Dường như chỉ ở xứ miền nhiệt đới như xứ sở mình mới có mồng tơi tím mà thôi . Tôi còn nhớ vào thuở ba tôi về Ngã Ba Trung Lương (tỉnh Mỹ Tho) lập nghiệp, bà ngoại tôi bảo tôi và chị tôi nên gầy dây một giậu mồng tơi tím chung quanh khu trồng rau thơm. Chị em tôi chẻ nứa thành những thanh hơi mỏng để đan giậu . Chỉ chừng hai ngày thôi, bờ giậu thành hình với những thanh nứa đan nhặt với những ô hình mắt cáo . Chị tôi lôi từ gian bếp đen óng vì mồ hóng và khói bếp, lấy một cái gói nhỏ đựng trong mo cau . Mở gói giấy ra, tôi chỉ thấy những hột đen đen ngoài bọc một lớp vỏ nhăn nheo . Chúng tôi đào những lỗ nhỏ cỡ đồng xu và sâu ba phân, mỗi lỗ cách nhau nửa thước, rồi bỏ một hột mồng tơi trong đó. Ngoại tôi nói:   
- Bây giờ là vào giữa mùa mưa, các cháu không cần tưới làm gì. Mồng tơi tím dễ trồng lắm.   
Chúng tôi chỉ chăm bón những loại rau khác, hầu như quên lãng những hột mồng tơi gây giống đi.   
Mùa mưa tháng bảy kéo về. Những trận mưa kéo dài có khi suốt ngày, suốt đêm. Mưa ngập ở dãy cây đu đủ và làm cho mấy gốc đu đủ úng thủy chết đi . Rồi vào một ngày nắng đẹp, tôi bắt gặp trên lớp đất ướt mịn, những mầm cây lá non mơn mởn nhú lên. Những cơn nắng lũ đã làm cho hột mồng tơi nứt vỏ, những trận mưa rào ấp ủ cho mầm sống nhú lên. Rồi thì cùng với mưa nắng, sương buổi sáng làm cho mầm cây trưởng thành mau chóng; chỉ độ hai tuần thôi, nó đã thành một sợi dây leo bò dọc theo một thanh nứa, lá vẫn xanh mơn mởn để rồi cùng với cọng dây ửng lên màu tím và rồi tím sẫm dần. Lá mồng tơi có hai mặt: mặt dương quay về ánh sáng mặt trời nên có màu xanh của diệp lục tố, còn mặt dưới ẩn trong bóng râm thì có màu tím.   
Từ dây chính, len qua những nách lá, những vòi dây mồng tơi mọc dài ra thành những dây phụ bám ngang, bám dọc theo những thanh nứa đan hình mắt cáo, chỉ trong vòng một tháng thôi, bốn mặt giậu chung quanh khu trồng rau đã được lá mồng tơi mặt xanh mặt tím che kín rợp.   
Dù mùa mưa trôi qua, dù dầu giãi dưới những cơn nắng trong tiết trời khô ráo, dây mồng tơi vẫn mượt mà, tươi mát, thấm nhuần nhựa sống dồi dào.   
Thế là khu trồng rau của chúng tôi, nhờ giậu mồng tơi đã có một chỗ riêng biệt giữa những cây cỏ hoang dại mọc hỗn tạp. Ngoại tôi giậm thêm những cây bồ ngót để nấu canh tôm, giậm thêm những khóm cao kỷ để nấu canh thịt. Rồi thì cải ngọt, rau tần ô, rau diếp, rau thơm, ngò gai, rau cần tàu được trồng theo từng luống. Những loại rau này cần phải tưới nước và chăm bón cẩn thận. Riêng những dây mồng tơi thì không cần săn sóc, vẫn đâm tược nẩy vòi.   
Tôi đã từng say ngắm sự tăng trưởng của những dây mồng tơi ngoài giậu . Những ngày nắng ráo, lá mồng tơi trông thật mướt, mặt lá bóng láng rung rinh dưới những cơn gió nhẹ hiu hiu, lóe lên những chấm sao nhấp nháy . Tôi hái một vài lá vò sát trong lòng bàn tay, khoan khoái cảm nhận chất nhựa trĩn ướt của lá. Và có những đêm rằm, trời trong mây tạnh, tôi cũng đến thăm giậu, mê mải nhìn ánh trăng giát bạc và trắng thủy tinh trên những phiến lá lung linh, hư ảo.   
Ngoại tôi không nấu canh mồng tơi suông đâu . Bà cũng hái rất nhiều lá mồng tơi, rồi cùng với rau tập tàng, rau bồ ngót, rau cải trời, rau dịu để nấu canh tôm. Những con tôm he được ngắt đầu, bóc vỏ, bỏ đuôi, rút gân máu, đem quyết nhuyễn và tra thêm tiêu, hành lá, nước mắm... rồi vo từng cục tròn tròn, dẹp dẹp thả vào nồi nước sôi, trước khi bỏ rau mồng tơi và rau khác vào . Canh rau do đó, thật ngọt, được múc vào những chiếc tô sành sản xuất từ Lái Thiêu, với một nét họa phóng bút bằng tay.   
Mâm cơm thuở tôi còn thơ ấu chẳng mấy thịnh soạn. Cùng với canh rau, ngoại tôi kho cá bống trứng, hoặc cá rô mề, kho bằng tộ để cho cá được thấm tháp, mặn mòi hơn. Đôi khi trên mâm cơm có thêm món xào, nhưng độn rất nhiều giá hoặc rau càng cua hay rau cần ta . Mâm đựng thức ăn thì bằng thứ gỗ tầm thường, đũa vót bằng tre; chén dĩa và muỗng cũng bằng sành, cùng do các lò gốm Lái Thiêu sản xuất. Những thuở đó, ba má tôi rất yêu thương nhau, cùng chấp nhận cảnh nghèo để tách ra khỏi đại gia đình dưới sự quản trị nghiêm khắc của ông nội tôi . Má tôi tự hào là chồng mình đã bắt đầu sống cuộc đời tự lập. Rồi đó, công cuộc làm ăn của ba má tôi dễ dàng hơn, cảnh nhà được sung túc hơn. Bàn ăn phủ khăn trắng, chén dĩa sành được thay thế bằng đồ sứ mỏng tanh và bóng hơn, đũa tre được đổi thành đũa mun có đầu bịt bạc hoặc đũa sơn son. Vậy mà, canh rau mồng tơi vẫn được dọn thường xuyên. Bà ngoại tôi nói:   
- Sắp nhỏ hay nổi rôm sảy và đổ ghèn con mắt, phải cho tụi nó ăn canh mồng tơi hay ăn canh bồ ngót để cho tụi nó giải nhiệt.   
Bồ ngót nẩy lá không kịp theo nhu cầu những nồi canh rau trong gia đình tôi thuở đó. Chỉ có giậu mồng tơi mới cung cấp đủ món canh rau thường xuyên mà thôi . Mặc kệ nắng cháy hay tiết trời khô hạn, những giây mồng tơi vẫn thản nhiên hiến dâng lá và mầm sống phong phú. Chúng tươi mát, mềm mại như cô gái đẹp dậy thì. Chỉ cần trải qua một đêm sương là lá và đọt đã thấm nhuần chất nước trong mát rồi.   
Và thú vị hơn nữa, những trái mồng tơi tím thẳm, to cỡ đầu mút đũa, bóp dẹp trái mồng tơi giữa hai ngón tay, chất nước màu tím tươi tiết ra . Chị tôi hái rất nhiều trái mồng tơi để làm mực tím, viết một lá thư kể tội tràng giang đại hải cô bạn trong xóm mà nhờ tôi chuyển giao.   
Tôi còn nhớ rõ thuở đó, chị tôi cỡ bảy tám tuổi, để tóc và ăn mặc nam trang, theo lũ con trai chơi những trò chơi con trai . Lối xóm hầu như quên chị tôi là gái . Lúc nào cũng liếng thoắng nghịch ngợm, lấy mực mồng tơi vẽ lên mặt rồi đi dọa con nít. Những đêm rằm, chị thủ sẵn những bông nấm sáng (nấm lân tinh) đợi những bà hàng xóm đem bánh và trái cây ra sân cúng rằm, chị rên hừ hừ, rồi núp vào lùm bụi đối diện với sân, tay cầm nấm sáng quơ lên. Các bà tưởng là ma, la bài hải, rồi lết vào nhà, bỏ bánh trái lại . Chị chui ra lấy hết bánh trái và không quên bỏ lại vỏ trái cây và giấy phong bao bánh cho khổ chủ.   
Ba má tôi vì mãi lo làm ăn nên ít khi săn sóc và giáo dục chúng tôi . Như rau mồng tơi, chúng tôi tăng trưởng tươi mát khỏe mạnh. Những người ở xa mới tới xóm thường nhìn chúng tôi khen:   
- Hai đứa nhỏ coi " ngộ" quá chớ. Nhứt là cái thằng anh, vừa cao ráo, trắng trẻo, mắt sáng như sao.   
Bà lối xóm ở gần nhà chúng tôi nhất, nhún trề:   
- Đứa lớn là con gái đó đa . Con gái gì mà như quỉ sống, ma vương. Khạp nước trong của tui để dành nấu nước pha trà mà nó dám thọc chân dơ vô để rửa chớ.   
Tuy ghét chị tôi như vậy mà mỗi khi chị tôi mang qua tô canh mồng tơi do ngoại tôi nấu, bà không quên thưởng cho chị khi thì trái ổi, khi thì khúc mía, phong bánh in.   
Năm 1946, ba má tôi đem chị em chúng tôi đi chạy giặc. Với chiếc xuồng ba lá, ba má tôi vượt từ Cai Lậy (Mỹ Tho) qua Cái Tàu Thượng, Cái Tàu Hạ (Sa Đéc), vượt qua sông Bassac (Cần Thơ) rồi theo kinh Bảy Ngàn xuống tới Hỏa Lựu, Hóc Hỏa . Ở Hóc Hỏa ba tháng, gia đình tôi trôi xuống Chắc Băng, và ở tại xóm Cây Đa cách chợ Chắc Băng sáu cây số. Ở đây đất phèn, chẳng có rau cỏ chi cả. Chung quanh là đồng hoang, nắng cháy . Nhưng con kinh đào, chạy qua xóm có rất nhiều cá sặc rằn lẫn cá rô mề. Chị em tôi thường vào rừng tràm hái đọt choại về nấu canh hoặc luộc. Thèm canh rau mồng tơi và quê nhà ở Ngã Ba Trung Lương (Mỹ Tho) biết chừng nào!   
Vào năm 1946, vừa thấy tình hình yên ổn, má tôi đem chị em tôi hồi cư . Về quê cũ, gia đình tôi trở lại nếp sống đạm bạc như xưa . Má tôi bán bớt tư trang và những món đồ sứ. Canh rau mồng tơi được nấu thường xuyên, nhưng không còn nấu với tôm thịt, mà chỉ nấu suông và nêm thêm một chút mắm ruốc cho ngọt. Chiến tranh càng lúc càng khốc liệt. Con lộ băng qua trước ngõ nhà tôi thường xảy ra những cuộc chạm súng kinh hồn.   
Chúng tôi nghỉ học. Tìm được tập giấy trắng và ngòi viết lá tre cũ, tôi hái trái mồng tơi pha chế thành mực tím chép những bài hát nổi tiếng đương thời . Trên nền giấy ố vàng, những hàng chữ gò gẫm, sắc nét và lối trình bày sạch sẽ cũng làm cho tập giấy có vẻ ngoạn mục riêng.   
Trong cuộc chạm súng ở trước nhà, tôi bị một vết đạn trên đầu . Sau hai tuần hôn mê ở bệnh viện Mỹ Tho, tôi được giải phẫu . Vừa khi tôi lành mạnh ăn giả bữa, chị tôi đem một " gà-men" đựng canh rau vào để tôi ăn cho ngon miệng hơn. Lúc đó, tôi ngạc nhiên quá đỗi, chị để bôm-bê và mặc quần sa-teng đen, áo bà ba lụa tím, đi guốc sơn đen. Áo lụa tím vẫn là màu mực mồng tơi mà tôi ưa chuộng.   
Rồi chúng tôi bỏ Ngã Ba Trung Lương, về Vĩnh Long sống nhờ ông nội chúng tôi . Chung quanh nhà, chúng tôi rào giậu mồng tơi, trồng bồ ngót, cao kỷ, bạc hà, cây lá giấm. Mâm cơm quê nội có bát dĩa sang trọng, nhưng thức ăn rất đạm bạc. Việt Minh đã sung công hết ruộng đất của ông nội tôi . Sản nghiệp của ông dần dần khánh kiệt. Với tài chế biến khéo léo, má tôi làm những món đạm bạc nhưng ngon lành và tinh khiết: canh rau nấu bột ngọt, cá cơm kho tương ăn với dưa leo và rau thơm, cá linh, cá rô kho sả ớt, con ruốc chấy tóp mỡ... Giậu mồng tơi quê nội đã giúp cho mẹ con tôi chịu đựng cái nghèo trong cuộc chiến tranh giữa Pháp và Việt Minh suốt chín năm.   
Gia đình tôi lại bắt đầu sung túc khi ba tôi đi kháng Pháp trở về. Mâm cơm đã có những món xúp nấu với bột mì hoặc xúp nấu với cải bắp, khoai tây, hành tây và thịt bò, nhưng chúng tôi vẫn thích ăn canh mồng tơi, nhứt là để tưởng niệm bà ngoại tôi chết vào năm 1948.   
Từ năm 1967, chị tôi thực sự bước vào làng văn do sự giúp đỡ của ông bà Võ Phiến. Vừa viết văn, làm báo, vừa đi dạy Anh văn, chị tôi có nhiều tiền. Vậy mà chị vẫn ở trong căn nhà hẹp té ở gần tòa đại sứ Cam- bốt. Chị cho rằng chỉ ở trong cái nhà đó, chị mới làm ăn khấm khá. Tôi cứ ăn chực, sống nhờ chị để đi học, mà rồi cứ lận đận ở bực đại học hoài . Mâm cơm ở nhà thật thịnh soạn. Vậy mà vào những buổi xế nóng nực, uống nước cốt trái cây, uống bia và coca mà không đã khát, chị tôi dặn cô giúp việc:   
- Em nấu canh mồng tơi và kho cá bống trứng cho chị đi.   
Rồi tôi vào trường Bộ Binh Thủ Đức, khóa 26, bắt đầu từ khoảng đầu thu 1967. Vào Tết Mậu Thân, Việt cộng mở một cuộc tổng tấn công, trường hoãn việc huấn luyện. Các sinh viên sĩ quan phải ở trong tình trạng ứng chiến. Nhà bàn dọn cơm ăn toàn là thịt trâu nấu với khoai lang hoặc các thực phẩm đóng hộp. Không có chất rau cỏ trong người, chúng tôi (các bạn đồng khóa và tôi) cảm thấy táo bón, bực bội . Nhiều đêm, tôi nằm ngủ trong căn liều cắm bên giao thông hào, mơ thấy mình lạc vào những khu rừng xanh mát, có những bồn nước mưa trong vắt, có những rẫy trồng rau mơn mởn và tươi hơn hớn, nhứt là giậu mồng tơi với những phiến lá mặt tím, mặt xanh, lung linh hư ảo dưới ánh trăng huyền hoặc. Trong thời gian đó, chị tôi kẹt ở Lộc Ninh. Khi về được Sài gòn, có đến Thủ Đức thăm tôi, đem theo rất nhiều trái cây và rau . Tôi và các bạn bắc ba cục gạch, chất củi khô nhúm lửa rồi dùng nón sắt đun nước sôi, thả rau vào luộc hoặc nấu canh với bột ngọt. Bữa cơm rau mồng tơi đầu tiên trong cuộc Tổng tấn công Tết Mậu Thân mới ngon lành làm sao! Anh bạn Q. đem cơm và nước tương ở nhà bàn về, cả bọn bốn đứa ngồi xúm xít bên nón sắt, chan canh vào cơm, rồi chấm rau vào nước tương, nhai rau ngau ngáu, húp nước canh xì xụp, cảm thấy gan ruột mình mát mẻ, mình được chút sinh tố tươi mát, mình được nhuận trường.   
Mãn khóa 26, tôi thực sự bước vào đời lính suốt bảy năm ròng, lê gót giầy saut khắp Quân Khu 3. Này Bến Cát, Lai Khê với bản doanh bộ Tư lệnh Sư Đoàn 5. Này Trị Tâm nằm trong đồn điền cao su Michelin. Này Tây Ninh có chợ trời Hiếu Thiện băng qua biên giới . Này Phú Giáo với thị trấn mới có những căn cứ Mỹ đóng. Này Củ Chi, nơi ổ giặc núp kín đang làm bàn đạp để tấn công Quân Khu 3, đêm đêm tôi có thể nghe tiếng chày giã lá bàng trong các xóm xa . Này Tống Lê Chân, căn cứ được mệnh danh là " con mắt hồng ngoại tuyến" đã từng dọ dẫm và ngăn chận sự xâm nhập của địch quân vào lãnh thổ Quân Khu 3. Này Phước Long, ải địa đầu cực bắc đã chịu nhiều cuộc pháo kinh hồn cuối năm 1974 và lẫn trong rừng chồi có những sào huyệt của địch với những tên Chiến Khu D, mật khu Dương Minh Châu, vùng Tam Giác Sắt với chiến dịch mùa mưa, cao điểm Đông Xuân... Sau hết tôi về bộ Tư lệnh Quân Đoàn III và Quân Khu 3 ở Biên Hòa, làm việc trong ban Báo Chí.   
Tôi đã đi nhiều địa danh, đã theo những toán Dân Sự Vụ đưa đồng bào ở các vùng xôi đậu về khu định cư lánh nạn Cộng sản. Bước chân tôi đi trải qua những vùng rừng chồi rậm rạp, những cánh đồng nhiều hố bom, những ruộng dưa hấu bỏ hoang, những khu vườn đất còn khét pháo và cây cối loang lổ vết đạn. Vậy mà rau hoang dại vẫn sinh sôi   
nẩy nở. Nhiều nền nhà còn sót lại giàn mồng tơi tím. Dù không ai săn sóc, dù không khí nồng thuốc khai quang, dây mồng tơi vẫn mượt mà bám vào những nhánh cây khô, trườn mình lên nền đất để phơi bày những phiến lá mọng nước, rung lấp loáng dưới cơn nắng đổ lửa.   
Cuối xuân năm Ất Mão, sau khi Việt cộng xâm lăng toàn thể miền Nam, tôi bỏ xóm ở Phú Nhuận, về nhà chị tôi ở gần hồ tắm Thiên Nga tá túc. Anh rể tôi, nhà thơ Tô Thùy Yên đã đi học tập cải tạo . Chị tôi bị cấm hành nghề viết lách, bán dần từng món trong nhà. Giàn mồng tơi ngoài bờ rào và bên cửa sổ mọc xum xuê . Nồi canh mồng tơi thời   
kháng Pháp ở tại Ngã Ba Trung Lương có dịp nấu lại, và chẳng có tôm thịt mà chỉ mêm bằng vài thìa mắm ruốc, thêm một chút ớt bột và tiêu . Tôi cùng với chị tôi và các cháu cứ ăn canh mồng tơi, rau muống luộc, trứng luộc dầm với nước mắm từ bữa ăn này sang bữa ăn khác. Vậy mà chị tôi vẫn vui vẻ, hồn nhiên, nói khôi hài, kể chuyện tiếu lâm không ngớt. Trong khi đó, tôi lo sợ bị bắt vì không đăng ký học tập. Tóc tôi bạc đi nhiều mà quái lạ thay, tuy chị tôi lộ vẻ vui tưoi, nhưng tóc của chị bạc mau chóng. Nhưng khuôn mặt hai chị em tôi không già héo, dáng dấp vẫn dẻo dai . Nội lực, tiềm lực của chị em tôi làm sao cạn với trong tình thương đùm bọc của một số bạn bè? Dù qua biết bao nhiêu vận nước bi thảm, dù trải qua những tai ương, chúng tôi còn niềm tin yêu cuộc đời . Chúng tôi là những dây mồng tơi tím, mượt mà bò trên mặt đất mấp mô, lăn xả vào gai góc để trổ lá, đâm tược, tha thiết quấn vòi vào.   
Chúng tôi giờ đây dù kẻ ở bên quê nhà, người sống nơi tha hương vẫn bền lòng đợi anh Yên trở về trong một ngày nước nhà được thoát khỏi ách thống trị của Việt cộng. Anh Yên còn ở nhà, rất dở chịu đựng. Thế mà anh đã chịu đựng trong ngục tù lao động của Cộng sản suốt bảy năm ròng. Tin mới nhứt từ quê nhà đưa sang là anh vẫn khỏe mạnh. Có chạm trán và thử thách gian nan, tôi mới rõ phần tiềm lực sâu sắc nhứt của từng cá nhân. Tôi đã đương đầu với sinh kế gian nan trên cái xứ nổi tiếng về nạn thất nghiệp là xứ Pháp. Nếu anh Yên trong vòng kềm kẹp khắt khe của Cộng sản, vẫn là dây mồng tơi tím, trườn mình vào chông gai, thì trên đất Pháp, tôi cũng bò lên những nhiêu khê phiền toái của sinh kế, kiếm chút ít tiền để mua quà và thuốc men gởi về cho mẹ tôi, chị tôi và các cháu tôi.   
Có một thời gian, nằm trong căn phòng tại thành phố Meudon, cách Paris hàng mười cây số, trên ngọn đồi cao, đêm đêm vọng tiếng cú rúc ở bìa rừng, tôi hình dung lại giậu mồng tơi và tô canh mồng tơi tím nấu với vài thứ rau khác cùng tôm he . Tôi đã thấy rồi, qua hồi ức, trên những phiến lá óng mượt dưới ánh trăng, trong đáy bát canh cả một cuộc đời thăng trầm của gia đình tôi, những vận mệnh bi đát của quê hương tôi . Tuy vậy, cùng với mái tóc sớm điểm bạc, tôi đã giữ một chút tươi mát tận trong cõi tiềm lực thâm thúy, để còn hy vọng ngày về, để kể cho con cháu nghe lại một loại rau mát lành của quê hương từng nuôi sống gia đình tôi và gieo cho tôi ý niệm về cái ung dung, tươi mát của một tâm hồn thơ mộng không bao giờ hủy diệt trước nghịch cảnh.   
**Hết**

**Hồ Trường An**

Màu Tím Mồng Tơi

Trên đất Pháp, tôi đã từng ăn canh rau mồng-tơi xanh nấu với tôm he . Đôi khi lười biếng, tôi đi ăn self-service, món légume ăn kèm với thịt vẫn là rau mồng tơi xanh nghiền trộn bơ lạt và kem tươi . Khó mà tìm được mồng tươi tím. Mồng tơi xanh to lá hơn, cọng bụ bẫm hơn, nấu canh tôm he cũng ngọt không kém mồng tơi tím. Vậy mà trong tâm hồn tôi, lá mồng tơi tím đã mọc rễ từ lâu lắm rồi, trải qua bao khúc quanh éo le của lịch sử và đã tỏa một màu tím thật lãng mạn và thật thi vị trong suốt thời thơ ấu của tôi.   
Bạn ơi, chắc bạn chưa quên lá mồng tơi tím ngoài bờ giậu khi bạn còn ở bên quê nhà? Dường như chỉ ở xứ miền nhiệt đới như xứ sở mình mới có mồng tơi tím mà thôi . Tôi còn nhớ vào thuở ba tôi về Ngã Ba Trung Lương (tỉnh Mỹ Tho) lập nghiệp, bà ngoại tôi bảo tôi và chị tôi nên gầy dây một giậu mồng tơi tím chung quanh khu trồng rau thơm. Chị em tôi chẻ nứa thành những thanh hơi mỏng để đan giậu . Chỉ chừng hai ngày thôi, bờ giậu thành hình với những thanh nứa đan nhặt với những ô hình mắt cáo . Chị tôi lôi từ gian bếp đen óng vì mồ hóng và khói bếp, lấy một cái gói nhỏ đựng trong mo cau . Mở gói giấy ra, tôi chỉ thấy những hột đen đen ngoài bọc một lớp vỏ nhăn nheo . Chúng tôi đào những lỗ nhỏ cỡ đồng xu và sâu ba phân, mỗi lỗ cách nhau nửa thước, rồi bỏ một hột mồng tơi trong đó. Ngoại tôi nói:   
- Bây giờ là vào giữa mùa mưa, các cháu không cần tưới làm gì. Mồng tơi tím dễ trồng lắm.   
Chúng tôi chỉ chăm bón những loại rau khác, hầu như quên lãng những hột mồng tơi gây giống đi.   
Mùa mưa tháng bảy kéo về. Những trận mưa kéo dài có khi suốt ngày, suốt đêm. Mưa ngập ở dãy cây đu đủ và làm cho mấy gốc đu đủ úng thủy chết đi . Rồi vào một ngày nắng đẹp, tôi bắt gặp trên lớp đất ướt mịn, những mầm cây lá non mơn mởn nhú lên. Những cơn nắng lũ đã làm cho hột mồng tơi nứt vỏ, những trận mưa rào ấp ủ cho mầm sống nhú lên. Rồi thì cùng với mưa nắng, sương buổi sáng làm cho mầm cây trưởng thành mau chóng; chỉ độ hai tuần thôi, nó đã thành một sợi dây leo bò dọc theo một thanh nứa, lá vẫn xanh mơn mởn để rồi cùng với cọng dây ửng lên màu tím và rồi tím sẫm dần. Lá mồng tơi có hai mặt: mặt dương quay về ánh sáng mặt trời nên có màu xanh của diệp lục tố, còn mặt dưới ẩn trong bóng râm thì có màu tím.   
Từ dây chính, len qua những nách lá, những vòi dây mồng tơi mọc dài ra thành những dây phụ bám ngang, bám dọc theo những thanh nứa đan hình mắt cáo, chỉ trong vòng một tháng thôi, bốn mặt giậu chung quanh khu trồng rau đã được lá mồng tơi mặt xanh mặt tím che kín rợp.   
Dù mùa mưa trôi qua, dù dầu giãi dưới những cơn nắng trong tiết trời khô ráo, dây mồng tơi vẫn mượt mà, tươi mát, thấm nhuần nhựa sống dồi dào.   
Thế là khu trồng rau của chúng tôi, nhờ giậu mồng tơi đã có một chỗ riêng biệt giữa những cây cỏ hoang dại mọc hỗn tạp. Ngoại tôi giậm thêm những cây bồ ngót để nấu canh tôm, giậm thêm những khóm cao kỷ để nấu canh thịt. Rồi thì cải ngọt, rau tần ô, rau diếp, rau thơm, ngò gai, rau cần tàu được trồng theo từng luống. Những loại rau này cần phải tưới nước và chăm bón cẩn thận. Riêng những dây mồng tơi thì không cần săn sóc, vẫn đâm tược nẩy vòi.   
Tôi đã từng say ngắm sự tăng trưởng của những dây mồng tơi ngoài giậu . Những ngày nắng ráo, lá mồng tơi trông thật mướt, mặt lá bóng láng rung rinh dưới những cơn gió nhẹ hiu hiu, lóe lên những chấm sao nhấp nháy . Tôi hái một vài lá vò sát trong lòng bàn tay, khoan khoái cảm nhận chất nhựa trĩn ướt của lá. Và có những đêm rằm, trời trong mây tạnh, tôi cũng đến thăm giậu, mê mải nhìn ánh trăng giát bạc và trắng thủy tinh trên những phiến lá lung linh, hư ảo.   
Ngoại tôi không nấu canh mồng tơi suông đâu . Bà cũng hái rất nhiều lá mồng tơi, rồi cùng với rau tập tàng, rau bồ ngót, rau cải trời, rau dịu để nấu canh tôm. Những con tôm he được ngắt đầu, bóc vỏ, bỏ đuôi, rút gân máu, đem quyết nhuyễn và tra thêm tiêu, hành lá, nước mắm... rồi vo từng cục tròn tròn, dẹp dẹp thả vào nồi nước sôi, trước khi bỏ rau mồng tơi và rau khác vào . Canh rau do đó, thật ngọt, được múc vào những chiếc tô sành sản xuất từ Lái Thiêu, với một nét họa phóng bút bằng tay.   
Mâm cơm thuở tôi còn thơ ấu chẳng mấy thịnh soạn. Cùng với canh rau, ngoại tôi kho cá bống trứng, hoặc cá rô mề, kho bằng tộ để cho cá được thấm tháp, mặn mòi hơn. Đôi khi trên mâm cơm có thêm món xào, nhưng độn rất nhiều giá hoặc rau càng cua hay rau cần ta . Mâm đựng thức ăn thì bằng thứ gỗ tầm thường, đũa vót bằng tre; chén dĩa và muỗng cũng bằng sành, cùng do các lò gốm Lái Thiêu sản xuất. Những thuở đó, ba má tôi rất yêu thương nhau, cùng chấp nhận cảnh nghèo để tách ra khỏi đại gia đình dưới sự quản trị nghiêm khắc của ông nội tôi . Má tôi tự hào là chồng mình đã bắt đầu sống cuộc đời tự lập. Rồi đó, công cuộc làm ăn của ba má tôi dễ dàng hơn, cảnh nhà được sung túc hơn. Bàn ăn phủ khăn trắng, chén dĩa sành được thay thế bằng đồ sứ mỏng tanh và bóng hơn, đũa tre được đổi thành đũa mun có đầu bịt bạc hoặc đũa sơn son. Vậy mà, canh rau mồng tơi vẫn được dọn thường xuyên. Bà ngoại tôi nói:   
- Sắp nhỏ hay nổi rôm sảy và đổ ghèn con mắt, phải cho tụi nó ăn canh mồng tơi hay ăn canh bồ ngót để cho tụi nó giải nhiệt.   
Bồ ngót nẩy lá không kịp theo nhu cầu những nồi canh rau trong gia đình tôi thuở đó. Chỉ có giậu mồng tơi mới cung cấp đủ món canh rau thường xuyên mà thôi . Mặc kệ nắng cháy hay tiết trời khô hạn, những giây mồng tơi vẫn thản nhiên hiến dâng lá và mầm sống phong phú. Chúng tươi mát, mềm mại như cô gái đẹp dậy thì. Chỉ cần trải qua một đêm sương là lá và đọt đã thấm nhuần chất nước trong mát rồi.   
Và thú vị hơn nữa, những trái mồng tơi tím thẳm, to cỡ đầu mút đũa, bóp dẹp trái mồng tơi giữa hai ngón tay, chất nước màu tím tươi tiết ra . Chị tôi hái rất nhiều trái mồng tơi để làm mực tím, viết một lá thư kể tội tràng giang đại hải cô bạn trong xóm mà nhờ tôi chuyển giao.   
Tôi còn nhớ rõ thuở đó, chị tôi cỡ bảy tám tuổi, để tóc và ăn mặc nam trang, theo lũ con trai chơi những trò chơi con trai . Lối xóm hầu như quên chị tôi là gái . Lúc nào cũng liếng thoắng nghịch ngợm, lấy mực mồng tơi vẽ lên mặt rồi đi dọa con nít. Những đêm rằm, chị thủ sẵn những bông nấm sáng (nấm lân tinh) đợi những bà hàng xóm đem bánh và trái cây ra sân cúng rằm, chị rên hừ hừ, rồi núp vào lùm bụi đối diện với sân, tay cầm nấm sáng quơ lên. Các bà tưởng là ma, la bài hải, rồi lết vào nhà, bỏ bánh trái lại . Chị chui ra lấy hết bánh trái và không quên bỏ lại vỏ trái cây và giấy phong bao bánh cho khổ chủ.   
Ba má tôi vì mãi lo làm ăn nên ít khi săn sóc và giáo dục chúng tôi . Như rau mồng tơi, chúng tôi tăng trưởng tươi mát khỏe mạnh. Những người ở xa mới tới xóm thường nhìn chúng tôi khen:   
- Hai đứa nhỏ coi " ngộ" quá chớ. Nhứt là cái thằng anh, vừa cao ráo, trắng trẻo, mắt sáng như sao.   
Bà lối xóm ở gần nhà chúng tôi nhất, nhún trề:   
- Đứa lớn là con gái đó đa . Con gái gì mà như quỉ sống, ma vương. Khạp nước trong của tui để dành nấu nước pha trà mà nó dám thọc chân dơ vô để rửa chớ.   
Tuy ghét chị tôi như vậy mà mỗi khi chị tôi mang qua tô canh mồng tơi do ngoại tôi nấu, bà không quên thưởng cho chị khi thì trái ổi, khi thì khúc mía, phong bánh in.   
Năm 1946, ba má tôi đem chị em chúng tôi đi chạy giặc. Với chiếc xuồng ba lá, ba má tôi vượt từ Cai Lậy (Mỹ Tho) qua Cái Tàu Thượng, Cái Tàu Hạ (Sa Đéc), vượt qua sông Bassac (Cần Thơ) rồi theo kinh Bảy Ngàn xuống tới Hỏa Lựu, Hóc Hỏa . Ở Hóc Hỏa ba tháng, gia đình tôi trôi xuống Chắc Băng, và ở tại xóm Cây Đa cách chợ Chắc Băng sáu cây số. Ở đây đất phèn, chẳng có rau cỏ chi cả. Chung quanh là đồng hoang, nắng cháy . Nhưng con kinh đào, chạy qua xóm có rất nhiều cá sặc rằn lẫn cá rô mề. Chị em tôi thường vào rừng tràm hái đọt choại về nấu canh hoặc luộc. Thèm canh rau mồng tơi và quê nhà ở Ngã Ba Trung Lương (Mỹ Tho) biết chừng nào!   
Vào năm 1946, vừa thấy tình hình yên ổn, má tôi đem chị em tôi hồi cư . Về quê cũ, gia đình tôi trở lại nếp sống đạm bạc như xưa . Má tôi bán bớt tư trang và những món đồ sứ. Canh rau mồng tơi được nấu thường xuyên, nhưng không còn nấu với tôm thịt, mà chỉ nấu suông và nêm thêm một chút mắm ruốc cho ngọt. Chiến tranh càng lúc càng khốc liệt. Con lộ băng qua trước ngõ nhà tôi thường xảy ra những cuộc chạm súng kinh hồn.   
Chúng tôi nghỉ học. Tìm được tập giấy trắng và ngòi viết lá tre cũ, tôi hái trái mồng tơi pha chế thành mực tím chép những bài hát nổi tiếng đương thời . Trên nền giấy ố vàng, những hàng chữ gò gẫm, sắc nét và lối trình bày sạch sẽ cũng làm cho tập giấy có vẻ ngoạn mục riêng.   
Trong cuộc chạm súng ở trước nhà, tôi bị một vết đạn trên đầu . Sau hai tuần hôn mê ở bệnh viện Mỹ Tho, tôi được giải phẫu . Vừa khi tôi lành mạnh ăn giả bữa, chị tôi đem một " gà-men" đựng canh rau vào để tôi ăn cho ngon miệng hơn. Lúc đó, tôi ngạc nhiên quá đỗi, chị để bôm-bê và mặc quần sa-teng đen, áo bà ba lụa tím, đi guốc sơn đen. Áo lụa tím vẫn là màu mực mồng tơi mà tôi ưa chuộng.   
Rồi chúng tôi bỏ Ngã Ba Trung Lương, về Vĩnh Long sống nhờ ông nội chúng tôi . Chung quanh nhà, chúng tôi rào giậu mồng tơi, trồng bồ ngót, cao kỷ, bạc hà, cây lá giấm. Mâm cơm quê nội có bát dĩa sang trọng, nhưng thức ăn rất đạm bạc. Việt Minh đã sung công hết ruộng đất của ông nội tôi . Sản nghiệp của ông dần dần khánh kiệt. Với tài chế biến khéo léo, má tôi làm những món đạm bạc nhưng ngon lành và tinh khiết: canh rau nấu bột ngọt, cá cơm kho tương ăn với dưa leo và rau thơm, cá linh, cá rô kho sả ớt, con ruốc chấy tóp mỡ... Giậu mồng tơi quê nội đã giúp cho mẹ con tôi chịu đựng cái nghèo trong cuộc chiến tranh giữa Pháp và Việt Minh suốt chín năm.   
Gia đình tôi lại bắt đầu sung túc khi ba tôi đi kháng Pháp trở về. Mâm cơm đã có những món xúp nấu với bột mì hoặc xúp nấu với cải bắp, khoai tây, hành tây và thịt bò, nhưng chúng tôi vẫn thích ăn canh mồng tơi, nhứt là để tưởng niệm bà ngoại tôi chết vào năm 1948.   
Từ năm 1967, chị tôi thực sự bước vào làng văn do sự giúp đỡ của ông bà Võ Phiến. Vừa viết văn, làm báo, vừa đi dạy Anh văn, chị tôi có nhiều tiền. Vậy mà chị vẫn ở trong căn nhà hẹp té ở gần tòa đại sứ Cam- bốt. Chị cho rằng chỉ ở trong cái nhà đó, chị mới làm ăn khấm khá. Tôi cứ ăn chực, sống nhờ chị để đi học, mà rồi cứ lận đận ở bực đại học hoài . Mâm cơm ở nhà thật thịnh soạn. Vậy mà vào những buổi xế nóng nực, uống nước cốt trái cây, uống bia và coca mà không đã khát, chị tôi dặn cô giúp việc:   
- Em nấu canh mồng tơi và kho cá bống trứng cho chị đi.   
Rồi tôi vào trường Bộ Binh Thủ Đức, khóa 26, bắt đầu từ khoảng đầu thu 1967. Vào Tết Mậu Thân, Việt cộng mở một cuộc tổng tấn công, trường hoãn việc huấn luyện. Các sinh viên sĩ quan phải ở trong tình trạng ứng chiến. Nhà bàn dọn cơm ăn toàn là thịt trâu nấu với khoai lang hoặc các thực phẩm đóng hộp. Không có chất rau cỏ trong người, chúng tôi (các bạn đồng khóa và tôi) cảm thấy táo bón, bực bội . Nhiều đêm, tôi nằm ngủ trong căn liều cắm bên giao thông hào, mơ thấy mình lạc vào những khu rừng xanh mát, có những bồn nước mưa trong vắt, có những rẫy trồng rau mơn mởn và tươi hơn hớn, nhứt là giậu mồng tơi với những phiến lá mặt tím, mặt xanh, lung linh hư ảo dưới ánh trăng huyền hoặc. Trong thời gian đó, chị tôi kẹt ở Lộc Ninh. Khi về được Sài gòn, có đến Thủ Đức thăm tôi, đem theo rất nhiều trái cây và rau . Tôi và các bạn bắc ba cục gạch, chất củi khô nhúm lửa rồi dùng nón sắt đun nước sôi, thả rau vào luộc hoặc nấu canh với bột ngọt. Bữa cơm rau mồng tơi đầu tiên trong cuộc Tổng tấn công Tết Mậu Thân mới ngon lành làm sao! Anh bạn Q. đem cơm và nước tương ở nhà bàn về, cả bọn bốn đứa ngồi xúm xít bên nón sắt, chan canh vào cơm, rồi chấm rau vào nước tương, nhai rau ngau ngáu, húp nước canh xì xụp, cảm thấy gan ruột mình mát mẻ, mình được chút sinh tố tươi mát, mình được nhuận trường.   
Mãn khóa 26, tôi thực sự bước vào đời lính suốt bảy năm ròng, lê gót giầy saut khắp Quân Khu 3. Này Bến Cát, Lai Khê với bản doanh bộ Tư lệnh Sư Đoàn 5. Này Trị Tâm nằm trong đồn điền cao su Michelin. Này Tây Ninh có chợ trời Hiếu Thiện băng qua biên giới . Này Phú Giáo với thị trấn mới có những căn cứ Mỹ đóng. Này Củ Chi, nơi ổ giặc núp kín đang làm bàn đạp để tấn công Quân Khu 3, đêm đêm tôi có thể nghe tiếng chày giã lá bàng trong các xóm xa . Này Tống Lê Chân, căn cứ được mệnh danh là " con mắt hồng ngoại tuyến" đã từng dọ dẫm và ngăn chận sự xâm nhập của địch quân vào lãnh thổ Quân Khu 3. Này Phước Long, ải địa đầu cực bắc đã chịu nhiều cuộc pháo kinh hồn cuối năm 1974 và lẫn trong rừng chồi có những sào huyệt của địch với những tên Chiến Khu D, mật khu Dương Minh Châu, vùng Tam Giác Sắt với chiến dịch mùa mưa, cao điểm Đông Xuân... Sau hết tôi về bộ Tư lệnh Quân Đoàn III và Quân Khu 3 ở Biên Hòa, làm việc trong ban Báo Chí.   
Tôi đã đi nhiều địa danh, đã theo những toán Dân Sự Vụ đưa đồng bào ở các vùng xôi đậu về khu định cư lánh nạn Cộng sản. Bước chân tôi đi trải qua những vùng rừng chồi rậm rạp, những cánh đồng nhiều hố bom, những ruộng dưa hấu bỏ hoang, những khu vườn đất còn khét pháo và cây cối loang lổ vết đạn. Vậy mà rau hoang dại vẫn sinh sôi   
nẩy nở. Nhiều nền nhà còn sót lại giàn mồng tơi tím. Dù không ai săn sóc, dù không khí nồng thuốc khai quang, dây mồng tơi vẫn mượt mà bám vào những nhánh cây khô, trườn mình lên nền đất để phơi bày những phiến lá mọng nước, rung lấp loáng dưới cơn nắng đổ lửa.   
Cuối xuân năm Ất Mão, sau khi Việt cộng xâm lăng toàn thể miền Nam, tôi bỏ xóm ở Phú Nhuận, về nhà chị tôi ở gần hồ tắm Thiên Nga tá túc. Anh rể tôi, nhà thơ Tô Thùy Yên đã đi học tập cải tạo . Chị tôi bị cấm hành nghề viết lách, bán dần từng món trong nhà. Giàn mồng tơi ngoài bờ rào và bên cửa sổ mọc xum xuê . Nồi canh mồng tơi thời   
kháng Pháp ở tại Ngã Ba Trung Lương có dịp nấu lại, và chẳng có tôm thịt mà chỉ mêm bằng vài thìa mắm ruốc, thêm một chút ớt bột và tiêu . Tôi cùng với chị tôi và các cháu cứ ăn canh mồng tơi, rau muống luộc, trứng luộc dầm với nước mắm từ bữa ăn này sang bữa ăn khác. Vậy mà chị tôi vẫn vui vẻ, hồn nhiên, nói khôi hài, kể chuyện tiếu lâm không ngớt. Trong khi đó, tôi lo sợ bị bắt vì không đăng ký học tập. Tóc tôi bạc đi nhiều mà quái lạ thay, tuy chị tôi lộ vẻ vui tưoi, nhưng tóc của chị bạc mau chóng. Nhưng khuôn mặt hai chị em tôi không già héo, dáng dấp vẫn dẻo dai . Nội lực, tiềm lực của chị em tôi làm sao cạn với trong tình thương đùm bọc của một số bạn bè? Dù qua biết bao nhiêu vận nước bi thảm, dù trải qua những tai ương, chúng tôi còn niềm tin yêu cuộc đời . Chúng tôi là những dây mồng tơi tím, mượt mà bò trên mặt đất mấp mô, lăn xả vào gai góc để trổ lá, đâm tược, tha thiết quấn vòi vào.   
Chúng tôi giờ đây dù kẻ ở bên quê nhà, người sống nơi tha hương vẫn bền lòng đợi anh Yên trở về trong một ngày nước nhà được thoát khỏi ách thống trị của Việt cộng. Anh Yên còn ở nhà, rất dở chịu đựng. Thế mà anh đã chịu đựng trong ngục tù lao động của Cộng sản suốt bảy năm ròng. Tin mới nhứt từ quê nhà đưa sang là anh vẫn khỏe mạnh. Có chạm trán và thử thách gian nan, tôi mới rõ phần tiềm lực sâu sắc nhứt của từng cá nhân. Tôi đã đương đầu với sinh kế gian nan trên cái xứ nổi tiếng về nạn thất nghiệp là xứ Pháp. Nếu anh Yên trong vòng kềm kẹp khắt khe của Cộng sản, vẫn là dây mồng tơi tím, trườn mình vào chông gai, thì trên đất Pháp, tôi cũng bò lên những nhiêu khê phiền toái của sinh kế, kiếm chút ít tiền để mua quà và thuốc men gởi về cho mẹ tôi, chị tôi và các cháu tôi.   
Có một thời gian, nằm trong căn phòng tại thành phố Meudon, cách Paris hàng mười cây số, trên ngọn đồi cao, đêm đêm vọng tiếng cú rúc ở bìa rừng, tôi hình dung lại giậu mồng tơi và tô canh mồng tơi tím nấu với vài thứ rau khác cùng tôm he . Tôi đã thấy rồi, qua hồi ức, trên những phiến lá óng mượt dưới ánh trăng, trong đáy bát canh cả một cuộc đời thăng trầm của gia đình tôi, những vận mệnh bi đát của quê hương tôi . Tuy vậy, cùng với mái tóc sớm điểm bạc, tôi đã giữ một chút tươi mát tận trong cõi tiềm lực thâm thúy, để còn hy vọng ngày về, để kể cho con cháu nghe lại một loại rau mát lành của quê hương từng nuôi sống gia đình tôi và gieo cho tôi ý niệm về cái ung dung, tươi mát của một tâm hồn thơ mộng không bao giờ hủy diệt trước nghịch cảnh.   
*Hết*

Lời cuối: Cám ơn bạn đã theo dõi hết cuốn truyện.  
Nguồn: http://vnthuquan.net  
Phát hành: Nguyễn Kim Vỹ.  
  
Nguồn: dactrung.com  
Được bạn: mickey đưa lên  
vào ngày: 28 tháng 4 năm 2004