

HƯƠNG XƯA

UYÊN HẠNH

Chạy xe vào khu Cabramatta, cho xe vào bãi đậu, trả 5 đô Úc, bách bộ qua vài con đường ngắn trong khu phố Việt, thanh thần trong con nắng nhẹ nhàng của mùa đông Sydney chúng tôi đến ngay một quán ăn nằm trên đường John Street. Cabramatta là Little Saigon của dân Việt chúng ta tại xứ Đại Thử, báo chí Úc gọi là Vietnamatta của Sydney. Hương Xưa là tên quán ăn Việt với đặc thù của các món ăn miền Bắc, nhất là các món ăn của Hà Nội "ngày tháng cũ". Quán bán chả rán, bún chả thịt nướng - được nướng bằng than hồng, cơm gạo thơm với thịt đông dưa chua. Nhưng đặc biệt hơn cả là hai món Bún ốc và Phở gà chính gốc Hà Nội.

Phở gà của quán rất ngon, được nấu bằng loại gà nuôi trong vườn gọi là gà đi bộ. Gà đi bộ là gà thả chạy tự do trong sân mổ kiếm côn trùng và được nuôi bằng hạt ngũ cốc không pha trộn hóa chất. Khác với loại gà công nghiệp nuôi trong chuồng, được xếp đứng trong các ô lưới vuông dài chật hẹp có một diện tích nhỏ vừa ôm lấy cơ thể một con gà và được nuôi bằng hằng loạt xô thức ăn đầy hóa chất đồ dài theo máng ăn. Loại gà này chỉ đứng một chỗ để ăn và để trứng hoặc để lấy thịt. Gà được thả đi lại trong vườn có thịt săn chắc. Dĩa thịt gà loại này rất bắt mắt, nhìn vào là muốn ăn ngay. Da gà mỏng bám sát phần thịt và rất thơm ngon, khác với loại gà công nghiệp có lớp da đầy mỡ, thịt lại mềm và bở sau khi được nấu chín.

Phở Bắc Bún Huế

Bất cứ một loại thức ăn, nước uống, trái cây, rau tươi, tôm, cá, thịt, thực phẩm, đồ dùng nào cần đến đều tìm thấy được ở Cabramatta. Người mình bảo rằng ở đây mua được hàng ngon tươi tốt và đủ mặt hàng còn hơn tại Sài Gòn Hà Nội. Tiệm ăn tìm thấy khắp nơi. Món ăn ba miền ở đâu cũng có. Không cần phải là người miền Bắc mới tìm đến quán phở, người Huế mới tìm đến tô bún bò giò heo và người Nam đi tìm cuốn chả giò, tô hủ tiếu, đĩa bánh xèo. Phở đã trở thành món ăn quốc hồn quốc túy của ba miền, thế nên người Sài Gòn hay người Huế nấu phở cũng ngon không kém gì người Hà Nội. Có một điều là bát phở ngon đối với người Hà Nội phải là bát phở nấu và ăn theo đúng cách Hà Nội. Bún bò Huế ngon phải là tô bún nấu và dọn theo đúng với nghệ thuật của "Huế xưa".

Nói đến phở Hà Nội, đã có nhiều chuyên gia nấu phở Hà Nội mở các khóa dạy nấu ăn, nhưng khi trình bày cách thức nấu một nồi phở gà chẳng hạn, cùng cách bày dọn một bát phở đã cho thấy ngay lối nấu như thế không hoàn toàn cho ta một bát phở gà chính gốc Hà Nội, mà đã pha trộn hơi hướm "nghệ thuật phở Miền Nam và các thành phố lân cận". Bát phở gà Hà Nội chính gốc sẽ không được nấu bằng cánh hoa hồi. Tô phở gà Hà Nội chính gốc không dọn với giá, húng quế, ngò gai cùng tương đen (tương ngọt) và tương đỏ (tương cay). Bát phở gà Hà Nội chính gốc phải được nấu bằng nước xương gà hoặc gà già, tuyệt đối không dùng nước lèo hầm bằng xương bò hay xương heo của nồi phở bò, rồi dùng thủ thuật "biến hóa" thành nồi nước dùng tươi vào bát phở gà đã có sắp sẵn thịt gà trên bánh phở và cho thêm một ít nước mỡ gà vào. Dù rằng đây là một tô phở gà nóng hồi hấp dẫn, nhưng không phải là tô phở gà chính gốc Hà Nội.

Hành hương cắt lát dày chiên vàng với mỡ gà sẽ cho mùi thơm của gà. Vắt bỏ nước mỡ gà chỉ lấy tóp mỡ gà. Tóp mỡ gà gói chung với số hành hương đã phi vàng trong một miếng vải thật thưa với mấy gốc ngò (rễ ngò) và một thanh quế nhỏ, thả vào nồi nước lèo (nước dùng/nước phở nấu bằng xương gà hoặc gà già, tuyệt đối không pha trộn hoặc dùng xương bò xương heo) chúng ta sẽ có mùi thơm của tô phở gà chính gốc Hà Nội. Dùng hoa hồi để nấu phở gà, mùi hoa hồi sẽ át mùi thịt gà, là lý do không nên dùng cánh hồi để nấu phở gà.

Là thực khách đến từ Âu châu, chúng tôi tìm thấy tại quán Hương Xưa hương vị thanh tao của tô phở gà sau khi ăn xong. Không như ở một vài tiệm phở khác, tuy nổi tiếng, nhưng sau khi ăn xong, trong cổ họng và trên đầu lưỡi mang đầy chất mỡ béo ngậy và mùi vị bột ngọt thật khó chịu. Hương Xưa dọn bát phở gà vừa lớn, nước trong và thơm không có mỡ gà lênh bênh trên mặt bát cũng không có thịt gà nằm trong bát. Trong bát phở gà dọn cho thực khách chỉ có bánh phở và nước lèo. Thịt gà được cắt thành miếng dọn riêng trên một chiếc đĩa, điểm trang bằng bốn năm quả trứng gà non, vài lát gan hoặc mề gà. Bên cạnh đĩa thịt gà là một chiếc đĩa bé đựng một ít muối tiêu nằm khiêm nhường dưới những sợi lá chanh thái rất nhỏ. Một múi chanh được vắt vào đó, dùng để chấm thịt gà trong khi ăn bát phở nóng. Với bát phở Hà Nội, sau khi ăn xong nước phở còn lại trong bát vẫn trong veo. Trái với “dung nhan” bát phở “ba miền” có rau quế, ngò gai, giá thì nước phở bị đậm màu và vẫn đục do tương đỏ tương đen được hòa vào.

Cũng thế, khi nói đến tô bún bò Huế sẽ có nhiều cách nấu khác nhau. Tô bún bò Huế “pha chế” được dọn với giá, rau răm, ngò, hành lá và bắp chuối cắt mỏng. Trong tô bún bò Huế còn có mấy lát huyết, đôi khi là một đùi vịt. Bún bò Huế thường rất cay, khi ăn người ta còn cho thêm nhiều tương ớt vào cay đến “xé họng” và bỏ thêm nhiều giá và hành ngò vào. Tô bún bò Huế chính gốc là tô bún không có rau răm, ngò, hành lá trộn chung với bắp chuối và giá. Nước bún phải rất trong do sự kiên nhẫn vớt bọt của người nấu và phải cho lửa nhỏ khi hầm thịt và xương. Luôn luôn dùng tô cỡ nhỏ để múc và dọn bún. Chiếc tô loại này chỉ lớn gần gấp đôi cái chén ăn cơm. Trong tô là những sợi bún to trung bình nhưng trong và dai, chiếm một phần nửa của tô. Trên mặt bún được rải thêm một ít lát hành củ cắt thật mỏng, trước khi nước bún được chan vào nóng hổi với những lát thịt bò có gân và một khoanh giò heo nhỏ cắt mỏng tròn trịa. Một ít hành lá và ngò cắt nhỏ cùng tiêu bột được thêm vào và dọn ra. Tô bún không cay. Một đĩa nhỏ dọn kế bên với ớt trái cắt lát thật mỏng, vài lát chanh và một đĩa tương ớt nhỏ. Tô bún bò Huế như thế được dọn trong cung vua. Sau này được truyền ra ngoài cho dân chúng thưởng thức, là bún bò Huế chính gốc.

Nếu đem Cabramatta so sánh với Khu 13 của Paris thì Cabramatta của Sydney phần thịnh và giàu có hơn rất nhiều. Chỉ riêng về vấn đề ẩm thực, những hàng quán tại Cabramatta với các món ăn đậm đà hương vị quê hương quá sức hấp dẫn đã dễ dàng lôi kéo thực khách phương xa, và cho họ có được cái hạnh phúc nhẹ nhàng vui vầy bên bạn bè và người thân thương của mình. Sydney là thành phố lớn nhất của Úc, với một diện tích trên 12.000 km², thuộc Bang New South Wales - viết tắt là NSW. Sydney có trên 4,3 triệu người, trong đó có khoảng 100.000 người Việt.



Opera House và Harbour Bridge

Opera House và những thắng cảnh tại Sydney

Thắng cảnh đầu tiên du khách thường đến viếng tại Sydney là Opera House. Nhà hát lớn hình con sò, thực sự là hình chiếc tàu với những cánh buồm no gió, một tác phẩm tuyệt vời của Jorn Utzon thiết kế trên mũi đất trong vịnh Sydney. Jorn Utzon (1918-2008) là kiến trúc sư tài ba nổi tiếng người Đan Mạch. Nhà hát Opera Sydney dài 185 mét và rộng 120 mét, gồm 1.000 phòng, với một chi phí xây dựng là 102.000.000

AU \$,. Opera House được Nữ hoàng Elizabeth II cắt băng khánh thành vào ngày 20 tháng 10 năm 1973. Hằng năm có trên 200.000 khách theo các tour du lịch đến viếng, và một số

lượng khán giả khoảng 2.000.000 người tham dự các buổi trình diễn tại đây. Opera House được đưa vào Danh sách Di sản Quốc gia năm 2005, và được ghi vào Danh sách Di sản Thế giới năm 2007.

Một trong những thắng cảnh được thăm viếng khác là Harbour Bridge. Từ Nhà Hát Lớn Opera House du khách có thể nhìn về cây cầu nổi tiếng và thấy được từng đoàn người đang đi bộ trên thành cong của chiếc cầu. Cây cầu bắc ngang thành phố cảng với một tổng chiều dài trên 1600 m. Harbour Bridge của Sydney được khánh thành năm 1932. Harbour Bridge không là cây cầu sắt lớn nhất, nhưng là cây cầu rộng nhất thế giới.

The Rocks, Darling Harbour, Museum of Contemporary Art, Susannah Place Museum, Sydney Observatory.. là những nơi tại Sydney được sự thăm viếng khá đông của du khách. Darling Harbour là khu mua sắm đi lại khá nhộn nhịp. Có hơn 120 cửa hàng tại đây, 50 quán bar, tiệm cà phê và tiệm ăn.

Thủ đô Canberra. Canberra nổi tiếng với sự vĩ đại của hai Tòa Quốc Hội cũ và mới cùng với Viện Bảo Tàng và Đài Tưởng Niệm Chiến Tranh. Một đại lộ rộng trải dài nối Viện Bảo Tàng và Đài Tưởng Niệm Chiến Tranh với Tòa Quốc Hội. Đứng ở đầu này của Viện Bảo Tàng có thể thấy Tòa Quốc Hội nằm xa tít đằng kia. Dọc theo hai bên con lộ dài và thẳng đó là mô hình những tượng đài kỷ niệm nho nhỏ của các chiến dịch quân sự, trong đó có đài tưởng niệm chiến tranh Việt Nam. Các đài tưởng niệm này là những tác phẩm điêu khắc khác nhau.

Viện Bảo Tàng Chiến Tranh và Đài Tưởng Niệm

Hôm 22 tháng 6 nhóm chúng tôi đến tham quan Canberra. Hướng dẫn thăm Tòa Quốc Hội và Viện Bảo Tàng Chiến Tranh là một vị cựu trung tá không quân của QLVNCH. Nhờ thế chúng tôi đã thu thập được những thông tin rất phong phú. Chúng tôi được đưa thăm những căn phòng chính phủ Úc đã cho dựng lại những trận chiến nổi tiếng trong hai cuộc Thế Giới Đại Chiến. Sau đó là các khu trưng bày khí cụ và chiến cụ. To lớn như một chiếc tàu ngầm của Nhật đã bị thủy lôi bắn trúng trong một cuộc tấn công cảng Sydney vào năm 1942. Những khối súng phòng không cao lớn nặng nề, những chiếc máy bay thời chiến. Bước vào khu vực của các chiếc trực thăng Seasprite đổi mất vị cựu trung tá hình như chùng xuống, một dĩ vãng hiện về... Chúng tôi được ông hướng dẫn vào những căn sảnh rộng lớn ngồi xem các cuộc không chiến với âm thanh nổi làm cho các cuộc không chiến trở nên rất sống động. Cuối cùng trước khi ra về chúng tôi được xem cuốn phim tài liệu về trận chiến Long Tân. Một trận đánh Quân lực Úc rất hãnh diện vì sự can trường của số lượng 108 người lính Úc đã dũng cảm chống chọi trong hai ngày với lực lượng một sư đoàn Việt Cộng gồm 2.500 lính.

Trận Long Tân là trận đánh nổi tiếng nhất của quân đội Úc trong chiến tranh Việt Nam. Cuộc đụng độ này xảy ra vào hai ngày 18 và 19 tháng 8 năm 1966 tại một khu rừng cao su gần xã Long Tân, phía nam Vũng Tàu Việt Nam. Ngày 16 và 17 tháng 8, khu đồn trú của quân Úc tại Núi Đất bị bắn pháo liên tục. Khoảng 3 giờ chiều ngày 18 tháng 8, tiểu đội 11 của trung đoàn 6 đang đi tuần tra trong khu rừng cao su gần xã Long Tân đụng phải một lực lượng khá hùng hậu của Việt Cộng. Tiểu đội 11 do thiếu úy Úc Gordon Sharp chỉ huy, bị tấn công mãnh liệt và không có đường thoát, nhưng họ vẫn không lùi bước. Trong cơn mưa tầm tã, đại tá Harry Smith kêu gọi pháo binh yểm trợ và trực thăng tiếp tế đạn dược. Sau hai ngày chiến đấu, quân Úc bảo vệ được khu vực kiểm soát của họ, Việt Cộng buộc phải rút lui. Được biết lực lượng tham chiến trận này của Việt Cộng là trung đoàn 275 với gần 2.500 binh lính. Quân đội Úc rất hãnh diện về tinh thần chiến đấu anh dũng của binh sĩ Úc trong Trận Long Tân. Cùng ngồi xem cuốn phim này với chúng tôi là một vị cựu biệt kích dù cấp tá



của QLVNCH, chúng tôi lại một lần nữa được nghe những giải thích tường tận của trận chiến năm đó.

Đường vào Đài Tưởng Niệm

Đường vào Đài Tưởng Niệm của Thủy Lục Không Quân Úc, với những dãy hoa pensée trắng trồng hai bên. Ngay giữa là chiếc hồ dài và cạn hình chữ nhật. Nước trong vắt cho thấy những đồng tiền được quăng vào đó khi đưa ra lời ước nguyện. Giá mà ước gì được nấy, có thể chúng ta khi đứng bên bờ

hồ này trong khuôn viên Đài Tưởng Niệm Chiến Tranh cầu xin một điều: "Nguyện cầu anh linh những người nằm xuống vì đại nghĩa, nguyện cầu hồn thiêng sông núi xin hãy phù hộ độ trì những người lãnh đạo tham lam có thể thấy rõ nỗi đau của các dân tộc, mà buông đao đồ tể diệt lòng tham lam đánh đổ sự sần hện ngu si của chính họ, để chấm dứt chiến tranh trên toàn thế giới, cho bao nhiêu người thoát được cảnh đọa đày."

Tòa Quốc Hội

Rời cuộc chiến Long Tân với tiếng súng nổ chát tai, tiếng hét vào máy của nhân viên truyền tin, tiếng máy bay trực thăng, những xác chết của người lính nằm vắt trên đường và hình ảnh bùn lầy vùng đất đỏ... Rời Viện Bảo Tàng Chiến Tranh, đứng bên này chúng tôi có thể nhìn thấy Tòa Quốc Hội nguy nga đồ sộ phía bên kia. Hai bên cách nhau một đại lộ không dài lắm nhưng khá rộng.



Tòa Quốc Hội Mới: Năm 1978 đã có quyết định xây dựng Tòa Quốc Hội Mới này trên Capital Hill. Chi phí thiết kế xây dựng có tổng số trên 1,1 tỉ \$. Nữ hoàng Elizabeth II đã cắt băng khánh thành Tòa Quốc Hội này vào ngày 9 tháng 5 năm 1988.



Tòa Quốc Hội mới và cũ nhìn từ hướng đông bắc Hồ Burley Griffin

Hôm đến tham quan Canberra ngày 22/6, chúng tôi đã vào thăm Tòa Quốc Hội nguy nga này. Một ngày sau đó Thủ tướng chính phủ, ông Kevin Rudd từ chức và tiếp đó ngày 24/6 bà phó thủ tướng Julia Gillard vào ngồi ở cương vị thủ tướng của Úc châu.

Một chuyến tham quan thật tuyệt với bao nhiêu điều học hỏi được. Qua cửa kính xe trên đường trở về Sydney, chúng tôi nhìn những cụm nắng chiều nhạt dần và màn đêm từ từ phủ kín khung trời. Hôm đó trên đường về Sydney mưa bay lất phất thật buồn.

Canberra và Chiếc Lá Thu Phai

Trái với vòng xe đi về, không khí trong chuyến xe đến Canberra ngày 22/6 hôm đó thật vui. Nhóm chúng tôi năm người được xếp ngồi gần nhau, trong đó có hai cô hoa hậu Cali 2010 trẻ đẹp tính tình rất dễ thương, bà mẹ của một trong hai cô hoa hậu, và một người bạn gái tôi mới quen. Cô bạn gái của tôi có một giọng ca rất thanh và truyền cảm đã làm cho chuyến đi thêm phần ước át. Nhiều bản nhạc hay đã được mở cho nghe khi xe lăn bánh trên con đường xa lộ dài mịt mùng nối Sydney với Canberra. Một trong những bài hát đã được chúng tôi thảo luận đó là bài Chiếc Lá Thu Phai, nhạc và lời của Trịnh Công Sơn.

*Mùa xuân quá vội. Mươi năm tám gởi. Giật mình ôi chiếc lá thu phai
Người đâu mất người. Đòi tôi ngốc dại. Tự làm khô héo tôi đây
Cuồng phong cánh mồi. Về bên núi đọi. Ngậm ngùi ôi đá cũng thương thay..*

Có phải "Mùa Xuân" được nói đến trong bài hát là "Tình Yêu", và mười năm tám gởi là thời gian 10 năm ngụp lặn trong hạnh phúc. Hình ảnh "chiếc lá thu phai" thật quá hàm súc. Đó là hình ảnh của sự rụng rơi, cũng là hình ảnh của sự úa tàn, sự mất mát. Mùa thu trong thơ và nhạc bao giờ cũng là hình ảnh của một dĩ vãng ngậm ngùi. Hạnh phúc mười năm nghe qua là một thời gian rất dài, nhưng chính vì câu "mùa xuân quá vội" lại cho ta cái cảm giác ngỡ ngàng của một hạnh phúc ngắn ngủi mong manh, được bổ sung bởi từ "giật mình" nghe chiếc lá thu phai... Khi tình yêu vỡ cánh ta mới cảm nhận cái hạnh phúc mình đã có, mà tiếc nuối khôn nguôi...

Nếu là tình yêu chân thật tôi sẽ không mất người. Tại sao tôi ngốc dại, oằn người trong nỗi đau để thương để nhớ để làm cuộc đời mình cần cỗi. Nếu thật sự yêu người, ta đã có người và đó là hạnh phúc của riêng ta. Yêu mà đòi hỏi phải được đáp lại là ta yêu mình. Yêu và hạnh phúc với chính tình yêu đó, là ta đã thực sự yêu người. Tình yêu đó làm sao mất được!

Cuồng phong cánh mồi. Về bên núi đọi. Ngậm ngùi ôi đá cũng thương thay
Bôn ba bương chải rồi cũng xếp cánh phù du. Gió có bay ngàn hướng gió cũng về nằm ngủ trên ngàn. Tĩnh lặng như đá cũng thấy động lòng cho một cuộc tình quá mỗi một. Một cuộc tình chỉ mong chiếm trọn làm sở hữu của nhau, bởi vì trong tư tưởng của mình, người và tình yêu của ta là hai sự kiện riêng biệt, ta và người là hai thực thể của một điều kiện độc nhất: phải là của nhau.

Ngắn gọn trong tư tưởng cao vợi của một tình yêu huyền thoại trong ý nhạc họ Trịnh, bài ca sau đây đã đưa chúng tôi về một hạnh phúc êm dịu của dòng nhạc trữ tình mang ước mơ thật gần, cho ta nhiều xao xuyến. Giọng hát Tuấn Ngọc làm ấm lời gọi nhẹ nhàng dịu ngọt của người tình trong "Tình Tự Mùa Xuân" mà người nhạc sĩ tài hoa Từ Công Phụng đã viết và gửi đến chúng ta:

*Em, lại đây với anh! Ngồi đây với anh, trong cuộc đời này
Nghe thời gian lướt qua, mùa xuân khẽ sang
chừng như không gian đang sưởi ấm những giọt tình nồng*

*Em, lại đây với anh! Ngồi đây với anh, trong cuộc đời này
Bên ngàn chim hót ca, này em có hay
mùa xuân đang mở toang trong mắt người tình... mênh mang...*

Du khách đến Sydney thường bị lôi cuốn bởi vẻ đẹp của thành phố cảng này. Tháng sáu mùa đông bầu trời Sydney vẫn xanh và ngàn mây vẫn trắng. Tháng sáu mùa đông trời vẫn trải xuống giòng nước dải nắng vàng rực rỡ. Sydney lấp lánh bên con nước xanh trong.

Sydney chan hòa hương nắng trên Harbour Bridge. Gần cuối ngày, nắng chiều dịu dàng giang đôi vòng tay ôm trọn Opera House trước khi rời bước, tạo cho Sydney một vẻ đẹp quyến rũ đến ngẩn người.

Ngày đi Canberra, nhóm chúng tôi gồm 14 người chia nhau ngồi trong 2 chiếc xe vượt 300 km đường dài từ Sydney đến Canberra. Và cùng ngày, cũng trên con đường đó, với 3 tiếng đồng hồ xe chạy trở về lại Sydney. Trong chuyến đi chơi chung với nhau trước khi giã từ để mọi người trở về lại đất nước mình đang cư ngụ, một cô trong nhóm đã cất cao câu hát trong nụ cười nửa đùa nửa thật: “Ngày rời Sydney em đã để quên con tim...”

UYÊN HẠNH

Kỷ niệm Hội Ngộ Trường Xuân 20/6.2010

Tháng Sáu Mùa Đông Sydney/Úc Châu