

# Bún ốc phủ Tây Hồ

Nguyễn Đình Hùng

Tôi có tật hám và háu ăn nên hễ đâu có món gì ngon là phải kiếm đến cho bằng được. Đệ nhất trong tứ khoái mà ỉ!

Ở VN có rất nhiều nơi bán bún ốc, nhưng ngon nhất phải kể là bún ốc Phủ Tây Hồ. Sở dĩ tôi có dịp tới Phủ Tây Hồ ăn bún ốc là vì bà chủ khách sạn Thanh Trang là người gốc Hà Nội lại là dân sành ăn. Thấy tôi đòi đi phố Hàng Than ăn bún ốc, bà chủ Thanh Trang liền:

- Ôi giờ ơi! Mấy gánh bún ốc ở phố Hàng Than thì có đáng gì mà ăn! Ở đây chỉ có bún gầy, bún nhẽ là ngon chứ bún ốc thì phải đi Phủ Tây Hồ!

- Mà từ đây đi Phủ Tây Hồ có xa không ạ?

- Qua hết Hồ Tây, qua Thụy Khê là đến ngay ấy mà!

Thế là tôi với bà chủ cùng đi với một đũa cháu tài xế. Đường qua hồ Tây thật đẹp, hai bên rợp xanh bóng mát của hai hàng cây thẳng tắp hai bên đường.

Làng Thụy Khê thật đẹp và cổ kính, dọc đường đang có một phiên chợ phiên thật tấp nập, với đủ mọi nông sản tươi xanh từ các vùng nông thôn phụ cận đem tới. Cổng Phủ Tây Hồ ngạo nghễ với hàng chữ Hán đã rêu mốc. Uống một điều là xe phải lách lạng nhiều quá để không phải đụng, chạm vào những hàng gánh bên đường.

Xe đậu ngay bên hông cổng thế là chúng tôi rảo bước theo bà chủ hotel vào một quán nhỏ tương đối sạch sẽ nhưng khách lại ngồi trên những chiếc ghế độc, chồm hồm. Mùi thơm hương đồng thơm phức, mang những vị loại thoang thoảng và nhẹ nhõm của hương vị hoa chanh, gừng non và mùi chua, thơm của bã rượu.

Đợi cho một tốp khách vừa đứng lên, bà chủ Thanh Trang liền tiến tới giành ngay 3 cái ghế, liền sát với nồi riêu đang bốc khói. Bà vội kêu 3 tô bún nhưng vì thấy mấy cô học sinh, cô giáo thì đúng hơn, bọc ôm cặp tấp, hai tay thì đang lia lia nhẽ ốc bằng những cái gai chanh xanh tươi và nhọn bén. Cô nào cô ấy suýt soa, ăn nhai rồi nuốt như đang nuốt cả tinh hoa ẩm thực của nhân loại vào đáy bụng mình vậy! Tôi chép miệng, liếm những lớp rã mỏng dính trên môi và xin bà Thanh Trang tạm ngưng kêu bún.

Ba bát ốc luộc được đưa lên, ngào nhạt hương đồng. Những bát nước chấm quánh ớt hồng tươi, mùi mẻ, mùi chanh thoang thoảng khiến tôi không nhịn được cơn thèm mà lấy ngay một chiếc gai chanh lớn nhất, nhẽ ngay một cái ốc, chấm vào bát nước chấm rồi bỏ ngay vô miệng.

Thật khó mà diễn tả được cái hương vị thơm ngon, béo bở. Tôi như muốn nhắm mắt vừa nhai vừa ngậy ngất tận hưởng. Chỉ sợ nuốt hết những cái trân quý ở đời! Khách ăn ốc ở đây hình như ít ai nói chuyện với ai. Đến ngay bà Thanh Trang, nhanh mồm, bẻo mép như thế mà giờ đây tôi chỉ còn nghe tiếng bẹp môi, chép miệng. Chắc là thiên hạ sợ mở lời, những tinh hoa hương thơm đồng nội cũng thế mà theo ra?

Tôi nhẽ hết bát ốc, nhìn sang bà chủ hotel thấy còn phân nửa, tôi liền kêu chủ quán cho thêm bát khác và một cốc nếp mới Hà Nội. Phải công nhận một điều là

có thêm cốc nếp mới, bát ốc lại tăng thêm hương hoa. Dù cho lưu loát đến mấy cũng khó có ngòi bút nào có thể diễn tả được hết cái tinh anh và cái hương hoa của làn khói thơm tỏa ra từ nồi ốc luộc cùng những vị, chất béo, bổ, ngọt, bùi. Tôi rất thích mùi bã hèm (bã rượu nếp) luộc chung với lá chanh và gừng non. Mùi này át hẳn mùi tanh và hôi bùn của con ốc, ngược lại nó tạo cho con ốc một mùi hương thơm nhẹ nhõm và quý phái. Chẳng thế mà sau hai bát ốc luộc, tôi vẫn cảm thấy như mình mới vừa trải qua một món khai vị nhẹ nhõm nhưng cầu kỳ.

Cuối cùng thì ba bát bún ốc được bung ra, làn khói mỏng tỏa ra thơm nồng. Những miếng ốc cong quăn vàng ngậy, đượm màu đồng cháy pha lẫn màu đỏ chót của những lát ớt được cắt xén cầu kỳ cùng những cánh mùi xanh tươi, tô điểm. Ngoài ra còn 3 con ốc nhồi hấp, được xếp đều trên 3 góc.

Tôi kêu thêm một ly nếp mới, vừa chem chếp cho có vị, vừa lấy gai chanh gầy ruột ốc cho vào miệng. Thì ra vị ốc này khác hẳn vị ốc luộc lúc nãy mà lại giòn quăn. Nhà chủ đã băm chung thịt ốc với nắm mè và bỏ thêm một hạt tiêu rồi hấp. Tôi đoán là thế nhưng không biết có đúng không?

Bà Thanh Trang thấy tôi có vẻ nhai nuốt một cách chậm chãi thì cứ tưởng tôi đã no, nên bà ta phàn nàn:

- Ôi giờ ơi! Ông anh ơi! Tôi đã bảo là đừng có kêu thêm ốc luộc, đã vậy chơi vào đến 2 bát thì làm sao mà nuốt thêm bún được nữa!

- Bà chị ơi cứ yên tâm! Đàn em đây là giám đốc hợp tác xã tiêu thụ mà!

- Để xem!

Thật ra bà chủ hotel không thể biết được rằng, tôi không thể nuốt một lúc tất cả những vị thơm, ngon ngọt như thế vào bụng mà không chậm rãi nhai, nhá để vừa phân chất, vừa tận hưởng cái của đời ngon, béo một cách quái đản này! Trả tiền xong, tôi gạ chuyện chủ quán để may ra học hỏi đôi điều đem về làm quà cho vợ. Vợ tôi rất thích ăn và làm các món ốc. Thú thật ở nhà vợ làm thì gọn gàng, tươm tất sạch sẽ nhưng sao ốc vẫn cứ tanh tanh mùi bùn và không thấy béo béo như ốc ở Phủ Tây Hồ này. Ngay những lần tôi về thăm VN cũng vậy! Các em ra chợ mua hàng rồ ốc về làm nhưng cũng không sao tránh khỏi mùi tanh tanh của bùn đất chứ chưa nói đến những mùi thơm, ngon của hương đồng.

Ba bát bún ốc, 4 bát ốc luộc và 2 ly rượu nếp, cả thầy chỉ có 39 ngàn nhưng tôi lấy cớ là bún ngon quá, chưa thấy ở đâu ngon bằng nên đưa cả 50 ngàn cho chủ hàng để lấy lòng. Thật sự với số tiền này thì ở Thụy Sĩ, tôi chỉ trả được một ly cà phê mà thôi! Chủ quán nhìn tôi nở một nụ cười hết sức tình cảm để thương nhưng nhất quyết 'Em không dám! Em không dám'.

Bây giờ tôi mới nhìn rõ mặt cô chủ, thật là vô tình và tham ăn quá! Chắc nãy giờ tôi cứ gục mặt mà ăn, mà húp! Cô có một khuôn mặt trái xoan và đôi môi mong mỏng và cặp má ửng hồng của người Hà Nội. Cặp tay cô chao đảo, thoăn thoắt với những lớp lông măng lơ thơ trên một lớp da mềm mại.

Tôi tính ngòi rán, nhìn cô lâu hơn và hỏi thêm đôi điều nhưng khách hàng đứng sau lưng tôi đã lên tiếng thở dài trách móc, nên tôi buộc lòng phải đứng lên nhường chỗ.

Trên đường về, bà chủ hotel bật miệng:

- Ông anh khôn thật! Tính học nghề bún ốc hả? Ôi giờ ơi có mà cho vàng,

chúng nó cũng chẳng chi!

- Thì mình phải tìm cách! Cách đây hơn một tuần, bà chẳng phải bái phục tôi vì đã học được món vịt quay mào ở Lạng Sơn là gì!

- Thì ông anh cứ đợi coi!

- Thế hàng quán lúc nào cũng đông khách như thế à! Họ mở cả ngày chứ?

- Không đâu? Chỉ bán buổi chiều và tối thôi, buổi sáng thì họ bán bún thang. Cô hàng hồi này là cô con dâu đấy! Cả nhà tập trung vào quán bún ốc. Ông chẳng ra đằng sau mà coi, họ làm đủ công đoạn vui mắt lắm!

Chiều hôm sau, tôi kêu xe chở đến quán bún ốc thật sớm, tay chằm chằm mang theo một hộp chocolate Ambassador nửa ký để làm quà tặng cho hàng quán. Quán chưa mở, chỉ để hở một cánh cửa ra vào. Tôi mạnh dạn gõ cửa, một anh trung niên dáng người cao ráo với đôi mắt kính cận dày cộm. Nhìn anh có vẻ hiền lành, dễ mến. Tôi lên tiếng hỏi:

- Thưa anh, cửa hàng chưa mở à!

- Dạ độ hơn tiếng đồng hồ nữa anh ạ!

- Hôm qua ăn bún ở đây, tôi thèm quá nên hôm nay phải đến thật sớm!

- Ô thế anh không phải người Hà Nội à!

- Dạ thưa, tôi ở xa lắm nên không biết giờ mở cửa của nhà hàng.

- Thôi thế thì anh chịu khó tản bộ một vòng thăm phố rồi quay lại.

- Thú thật với anh, hôm qua ăn ngon và lạ miệng quá nên hôm nay tôi quay lại với một gói quà nhỏ cho chủ quán!

Anh trung niên có vẻ ngạc nhiên, nhìn từ đầu tới chân tôi rồi lại nhìn sang gói quà rồi anh bật miệng gọi:

- U ơi! Có khách đây này!

Có tiếng động từ bên trong, một bà cụ bước ra. Bà trạc trên dưới 60, mái tóc chưa trắng hẳn, để lộ một khuôn mặt rất vui tươi cà hiền thực. Vừa trông thấy tôi, bà lên tiếng:

- Ô này! Bác khách hôm qua lại tới! Con biết không? Bác rộng lòng lắm! Hôm qua bác vừa ăn, vừa khen lầy, khen để, đã vậy phần bác chỉ có hơn 30 ngàn, mà bác cho chẵn tờ 50. Thôi con mời bác vào trong nhà uống nước. À mà bà nhà không tới được à!

- Dạ thưa bà hôm qua chỉ là bà chủ hotel, nơi tôi trọ mà thôi!

- Ấy chết lờ lờ, xin bác tha lỗi.

Vừa bước vào trong nhà, tôi đã nghe nào tiếng chày giã, tiếng bằm dòn tan trên thớt, tiếng người inh ỏi nói cười. Phía trong cả là một gian nhà khá rộng để trống, phía trên nóc là những giỏ treo trên móc, để hở những lớp lá xanh tươi như những giỏ lan rừng được chủ nhân chăm sóc kỹ càng. Những giỏ hoa này, thỉnh thoảng lại rỉ nước, khiến nền nhà trơn trượt. Có điều lạ là tôi không ngửi thấy mùi thơm của hoa mà chỉ ngửi thấy mùi mướp non.

Thấy tôi có vẻ lạ, vừa đi, vừa ngước mắt ngắm nhìn. Anh trung niên cắt nghĩa:

- Ô, đây không phải là các giỏ hoa đâu ông ạ! Chúng hoàn toàn là những sàng, nia ốc.

- Ô mà sao tôi thấy có những lá non?

- Đấy là những lớp lá mướp và đậu non cho ốc ăn mà thôi!

Anh nhìn kỹ lại tôi, biết rõ không phải là người Hà Nội cũng không có tính cách cạnh tranh nên anh ôn tồn giải thích:

- Nghề nấu bún ốc này coi vậy cũng kỳ lạ lắm anh ạ! Ốc phải mua từ những vùng thượng nguồn, trong sạch và phải lựa từng con, đen nhánh và nặng chắc. Sau đó đem về ngâm qua nhiều lớp nước sạch rồi xếp trên các nong, nia, trên dưới đều phủ những lớp lá mướp và dậu non. Nuôi như nuôi tằm ấy anh ạ!

- Thế ốc nuôi như vậy thì sống được bao lâu?

- Anh biết không? Vào những mùa khô cạn thì làm gì có ốc mà bắt, đến mùa úng cũng vậy! Vì thế không nuôi thì lấy đâu ốc mà bán. Chính vì thế, mùa nào hàng quán tôi cũng có ốc bán. Ốc nuôi như vậy thường sống được 3,4 tháng, thậm chí có thể kéo dài tới 6 tháng.

- Nuôi thế thì ốc không gày đi à!

- Như tôi đã cất nghĩa hồi nãy, cái công đoạn chọn lựa ốc rất là cầu kì, đã vậy lại phải cho ốc ăn lá dậu và mướp non thì gầy làm sao được. Ốc nuôi như chúng tôi đây thì cho vị thơm ngon chứ không tanh tưởi như ốc bắt thẳng từ sông, đồng đem về nấu. Vừa sụn, vừa tanh. Khó ăn lắm. Làm như thế thì chẳng ma nào đoái hoài đâu! Dân Hà Nội sành ăn lắm anh ạ!

Trước khi vào nhà trong, chúng tôi đi ngang một cái sân rộng, trong đó có nhiều thau vại được dùng để ngâm ốc. Vào đây mới ngửi thấy mùi thơm, chua thoang thoang của mùi hèm, bã rươi. Những vại hèm được pha chung với nước vo gạo và trong đó là những lớp ốc ngâm.

Thấy lạ, tôi buột miệng hỏi:

- Ô sao lại ngâm ốc với hèm và nước vo gạo?

- Chẳng nói đâu gì ông anh. Nhờ ngâm như thế thì những lớp bùn dơ và mùi tanh hôi của ốc bay đi tuốt.

- Thế có phải ngâm lâu không?

- Dạ thưa khoảng một đêm thôi ạ!

Vừa bước vào trong nhà, tôi đã nhác thấy một bàn thờ cổ kính cùng với một chiếc phản gụ và bộ bàn ghế gỗ lim nhẵn bóng. Ở phòng bên, cô hàng xóm qua đang chăm chú giấy tờ gì đó. Vừa trông thấy tôi, cô bộc lộ vẻ ngạc nhiên thì anh trung niên lên tiếng giới thiệu:

- Giới thiệu với anh, đây là Oanh vợ của tôi, thỉnh thoảng Oanh có phụ mẹ tôi bán quán.

- À em nhớ ra rồi, đây là ông khách hôm qua.

- Vâng đúng thế! Hôm qua ăn bún ở đây ngon quá! Cả đêm tôi cứ mong trời mau sáng để tới ăn tiếp nhưng bà chủ hotel bảo rằng buổi chiều hàng quán mới mở, nên tôi đã nhịn bụng mà tới đây ăn cho ngon.

- Ô thế bà hôm qua không phải là bà nhà à? Em lại cứ nghĩ là ông bà nhân từ thường thức món ăn Hà Nội chứ?

- Thưa không, tôi chỉ ở Hà Nội có một tuần mà thôi!

- Ô thế ông anh ở xa tới à? Mà trắng trẻo và dáng vẻ đôn sơ như vậy chắc là du khách từ nước ngoài về.

- Vâng tôi từ Thụy Sĩ về thăm Hà Nội .

- Anh Tân ơi! Ở Thụy Sĩ có chocolate ngon lắm! Cách đây không lâu, có một ông thầy từ Thụy Sĩ ghé thăm trường có cho một số chocolate, chúng em chia nhau ăn. Thơm ngon đáo để.

- Vâng chính vì thế, hôm nay trở lại ăn món ngon Hà Nội, tôi có đem biếu hàng quán một hộp chocolate.

- Ôi giờ ơi! Quý hóa quá! thế này thì thằng Cu Ty nhà em chắc mê chết đi thôi! Anh trung niên tỏ ra thân tình với tôi hơn. Anh mời tôi ngồi và cô Oanh vợ anh thì tắt tả pha trà. Anh giới thiệu với tôi.

- Tôi tên Tân, cả hai vợ chồng chúng tôi đều giảng dạy ở khoa văn. Học cùng ngành nên chúng tôi thân quen và trở nên vợ chồng. Chúng tôi đã có một cháu trai 4 tuổi và hiện gửi ở trường mầm non thành phố, cứ sau 7g tối, chúng tôi mới có thể đến đón cháu về.

- Thế nhà đã làm nghề nấu bún ốc lâu chưa?

- Dạ thưa từ lâu lắm rồi! Nghe mẹ tôi kể thì phải 3,4 đời rồi!  
Thấy Oanh đem bình trà lên, cô đứng rót trà cho chúng tôi mà không ngồi, nên tôi buột miệng.

- Xin cô Oanh cùng ngồi chứ ai lại đứng như vậy?

- Thưa anh, em đang bận lắm, soạn bài xong là phải phụ mẹ em dọn hàng. Hôm nay 2 em gái có việc phải về muộn nên em phải đỡ một tay.  
Thấy cô Oanh thay đổi cách xưng hô một cách thân tình, tôi tự giới thiệu.

- Tôi là Hoàng nhưng vì ăn nhiều lại hay đùa nghịch nên bạn bè thường gọi là Hà Bá!

- Thảo nào hôm qua anh ăn tới 2 bát ốc và một bát bún.

- Vậy mà vẫn còn thòm thèm đấy cô ạ!  
Tôi bỏ hộp chocolate ra khỏi bao và đặt lên bàn, lên tiếng:

- Thôi thì trước lạ sau quen. Mai này mỗi lần về Hà Nội, tôi sẽ đến thẳng đây thăm anh chị và ăn bún ốc. Nhân tiện, tôi có hộp chocolate biếu bác và anh chị. Biết đâu rằng mai này, tôi lại chẳng có một quán bún ốc ở bên Thụy Sĩ.

- Ô cho co lat Thụy Sĩ! Quý hóa quá! – Cô Oanh lên tiếng.

- Không sao, chúng em sẵn sàng truyền nghề cho ông anh. Nói vậy chứ ai lại mở quán bún ốc bên Thụy Sĩ ấy! Xứ núi thì lấy đồng đâu mà bắt ốc?

Cô Oanh thêm vào:

- Được rồi! Ông anh cứ việc đến đây, em sẽ sẵn sàng chỉ ông anh ngọn ngành, hay là ông anh mở quán bên ấy rồi mượn chúng em sang nấu. Chúng em lấy công rẻ thôi!

Tôi không quen uống trà vào buổi chiều, tối vì thường bị chứng mất ngủ. Đã vậy trước những ly, tách cáu bẩn, dính đóng vào những lớp men đã ngả vàng nên dù Oanh đã bưng tích trà lên với mùi thơm thật dịu vợ nhưng tôi vẫn không mấy ham thích. Thấy tôi có vẻ ngần ngại, Tân giải thích:

- Ông anh đừng ngại! Màu chén, tách ngả vàng như vậy không phải dư bẩn đâu mà do lâu đời, trà thấm màu khiến chén tách đổi màu đó!

Oanh thêm vào:

- Trà này em đặt từ vùng Sông Công, Thái Nguyên đó anh ạ!

Thấy vợ chồng Tân, Oanh hiếu khách và thật tình nhất là bàn tay thon nhỏ, với những lớp lông tơ óng ả mượt mà, thoăn thoắt pha chế nên tôi đành băng tách trà cùng Tân nhắm nháp. Vị trà có vẻ thế đắng nhưng lại cho một hậu vị thơm ngọt. Thú thật, tôi không biết thưởng thức trà, nên cái cung cách bưng trà của tôi trước vẻ điệu nghệ của Tân, giống như tôi là một người dân tộc xuống phố.

Đang nhắm nháp ly trà thì Oanh đem lên một hộp cốm Vòng, mùi cốm thơm nhẹ thoảng hương nếp mới. Đã trên 50 năm, tôi chưa hề thưởng thức lại vị cốm này. Nhất là cốm làng Vòng thì đây là lần đầu tiên. Trước đây có ăn cốm nhưng là cốm của vùng Hải Dương hay vùng Kẻ Sặt. Thú thật cốm làng Vòng ngon thơm tuyệt vời. Thấy tôi ăn cốm một cách thích thú. Tân cắt ngang:

- Ôi giờ ơi! Ăn ít thôi anh ơi! để bụng chút nữa còn ăn bún ốc chứ!

Oanh thêm vào:

- Đúng rồi đấy! Hôm qua anh ăn những hai bát ốc với một tô bún, hôm nay cũng phải để bụng mà ăn như thế chứ! Không thì lại chê hàng bún em không ngon. Trục nhớ tới tô bún ốc nên tôi ngưng ngay việc ăn cốm mặc dầu còn tiếc rẻ.

Tân lấy có đến giờ đi làm, kiếu từ còn Oanh thì dẫn tôi qua cửa hàng nhưng vui vẻ dẫn qua phía nhà bếp trước. Lối đi, nồi vại ngổ ngang, đủ mùi hương vị biến chế. Nào là chum tương, vại mắm tôm, lọ mẻ, nào là một đồng lá chanh với một bà cụ già đang ngồi cắt, gọt. Mùi thơm của những lá và gai chanh vừa được cắt, gọt, đã át hẳn mùi những vại ốc đang ngâm, sủi bọt đặt ngay gần đấy!

Qua ngang vại bã rượu còn đang bốc khói, tỏa mùi chua thoang thoảng lại đượm thêm mùi nếp nên tôi xin bà cụ đang pha chung với nước vo gạo, cho tôi húp một thìa. Cái mùi chua ngon của bã rượu nhắc nhở tôi vào những năm trước 1954 khi quê tôi còn ở bến Sông Cầu, tổ tiên tôi bao đời nấu rượu. Bã rượu nơi quê hương tôi vừa là thức ăn chính để nuôi lợn vừa là hương vị để pha chế thức ăn. Nào là những nồi canh chua nấu với đậu, nào là ba ba, ốc luộc....Cái mùi bã rượu nó đã là một hương vị thâm nhập trong tôi từ khi còn trong bụng mẹ.

Có điều lạ là những con ốc ở đây không còn đen nhánh như vừa bắt lên từ ruộng đồng mà nó điếm màu ngà nhạt do bởi lá dâu, lá mướp non tạo dáng. Một quán bún ốc như vậy mà có tới 3 người nấu bếp mà lại toàn các bà. Hình như ở ngoài Bắc, chỉ có đàn bà mới thích hợp với bếp núc nhất là món bún ốc? Bà bếp chính cũng đã ngoài 50, một mình bà, điều khiển tới mấy nồi, chảo đang sùng sục trên bếp. Nào là chảo đang vàng ánh lớp cà vừa mới được chấy vàng, nào đang hớp bọt nồi nước dùng, nào là đang dùng một cái muỗng lớn đang đảo bới, những con ốc đang được chấy đều cho vàng cạnh và múc vôi ra một cái nồi đất nung nhỏ gần đấy. Bà thoăn thoắt nhưng chỉ nở nụ cười xã giao vì lúc nào cũng tất bật.

Oanh thay bà cắt nghĩa:

- Ốc vừa đảo vôi trong chảo nóng, phải lấy ra ngay anh ạ! Không thì dai và mất mùi. Phải canh giờ khách ăn, để lâu quá sẽ mất ngon và tanh ra. Nồi đất nung giữ hơi nóng rất đều, lại giữ được mùi thơm lâu.

- Thế còn cô kia thì đang pha chế gì đấy!

- Thừa anh! Cô ta đang làm 2 loại nước chấm. Nước mắm ớt, gừng để chấm ốc luộc và mắm tôm để thực khách thêm vào bún ốc.

- Mà sao cô ta lại quậy liên hồi vậy?

- Mắm tôm mà không quậy liên hồi và đều tay thì mắm sẽ không nhuyễn và thơm. Nhà hàng em phải dùng loại đường trắng có cánh chứ không phải loại nhuyễn. Nhờ đường có những gai, cánh nhỏ thì khi đánh chung với mắm, mắm

sẽ nhuyễn đều và dậy mùi. Cứ quậy, đánh đều như vậy cho đến khi nào những hạt đường pha với mắm tan ra, mắm quấn lại là xong.

Nhìn tô nước mắm quấn, sánh và thoang thoang thơm, tôi cảm thấy đói bụng và nuốt nước miếng.

- Thế còn nước chấm ốc luộc?

- Chúng em dùng toàn gừng non anh ạ! Anh trông kia, cả bụi gừng non vừa được nhổ về để đây! Khi ốc vừa được vớt ra khỏi vại ngâm là chúng em đổ ra thúng cho ráo nước rồi phủ đầy ngay một lớp lá gừng non cho tẩm vị thơm.

Cuối cùng, chúng tôi ghé ngang bà đang nấu riêu. Bà sắt mỏng những lớp cà chua vàng đỏ nhưng chưa chín hẳn. Bà lấy ngón tay cái, đẩy bỏ lớp ruột và hạt ra ngoài rồi cho vào một cái rá nhỏ cho ráo nước rồi cho lên chảo mỡ khi thật nhỏ lửa cho cà chua trở thành một lớp xốt ngậy vàng, óng ả. Xong xuôi, bà chắt nước xốt ra một cái tô lớn để gần đây, còn bã thì trút đổ vào thùng rác.

Bàn tay bà bếp lúc nào cũng thoăn thoắt, những cử điệu của bà thật là lớp lang, tuy miệng nói cười cất nghĩa nhưng những động tác thuần thục của bà lúc nào cũng như cử điệu của khung dệt thoi đưa. Bà vừa làm, vừa oang oang ra lệnh cho bà bếp phụ bên cạnh:

- Ôi giò ơi phải lấy tay mà dầm nhỏ ra chứ cứ bằm mạnh thế thì nát bầy còn gì!

Bà vừa nói, vừa chạy qua bà bên, hai tay bà cầm lấy xống dao, nghiền qua nghiền lại lớp ruột ốc do một bà khác mới nhể ra rồi thỉnh thoảng lại thêm vào vài túm nắm mè. Bà nhúm một nhúm tiêu hạt rồi lấy mặt dao đập mạnh hai cái, những hạt tiêu vỡ ra thành nhiều mảnh nhưng không nát, rồi bà rắc đều lên lớp ốc mới bằm. Sau đó, cả hai bà lại nhúm, viên từng nhúm nhỏ để nhồi lại vào những cái vỏ ốc đã được trần qua nước sôi.

Thấy lạ, tôi hỏi bà:

- Ô bún ốc mà cũng phải kiêu kỳ như thế này cơ à?

Oanh đáp:

- Mà đâu đã xong! Nhồi xong rồi lại phải cứ hấp dần và cứ nhìn lượng khách mà tính. Mình hấp trước, để lâu ốc sẽ bốc mùi không còn thơm và thịt cũng mất vị và không giòn.

- Thế cứ phải hấp từng ít một à?

- Vâng! Chúng em cứ hấp từ từ và đem ra dần, chính vì thế khách ăn lúc nào cũng có những con ốc bốc khói. Riêng khách ăn ốc luộc thì chúng em cứ hấp, luộc từng bát một. Khách đông thì hơi mệt và phải chờ lâu nhưng biết sao bây giờ!

Oanh nói tới đây, tôi nhớ lại khi ăn hạt vịt lộn ở cư xá Thanh Đa cũng thế! Hạt vịt ở đây rất ngon và nhà hàng luộc bằng nhiều nồi khác nhau. Khách lúc nào cũng được thưởng thức những hạt vịt mới lấy từ trong nồi ra, những hạt vịt mới luộc, thơm ngon, béo bở chứ không giống như những nơi khác, họ luộc sẵn để trong các giỏ cói, bên trong nhét trấu giữ nóng. Hạt vịt luộc trước tuy được giữ nóng cũng mất đi nhiều vị thơm ngon, béo bở, đôi khi còn thoang thoang vị tanh.

Tôi nhìn một bà khác đang làm và chiêm những miếng như là nhân ốc hời này nên buột miệng hỏi:

- Ô thế cái nhân ốc hời này vừa nhồi, vừa chiên à?

- Không phải thế đâu ông anh ạ! Cái nhân hời này có pha với nắm mè mà nắm mè mà đem chiên thì nó cứ nổ đôm đốp, mỡ nóng văng bồng mặt. Nắm mè,

cong quăn lại có nhiều ngăn lỗ, gắp phản ứng dầu nóng chui vào, phát nổ lung tung..

- À thảo nào! Mỗi khi vợ tôi làm nem 'chả giò', cho nhiều nắm mèo quá, dầu nổ bắn lung tung, dơ tường bắn bếp!

- Đúng thế đấy anh ạ! Nắm mèo thì dòn lại không làm mất vị thơm của ốc nhưng hấp thì được chứ chiên thì không, nên món 'thang' này, thì ốc chúng em bằm chung với chút sườn non và nắm rơm khô. Nhờ có nắm rơm khô, thịt ốc mới bằm dính và căng phồng.

Tôi nhìn sang bà bếp, nồi nước xúp đang tới công đoạn cuối, bà dùng vợt, vớt bỏ tất cả những con ốc (ruột ốc thì đúng hơn), rồi bà nhắc đổ sang một cái nồi khác, bỏ lại phần cuối cho trong rồi bà nêm nếm. Bà múc cho vào nồi từng thìa nhỏ cái xốt cà chua mà bà mới khìa lúc nãy. Một lớp vàng óng ánh nổi lên mặt nồi, tạo một mùi thơm nhẹ nhõm và thoang thoảng hương đồng.

Nồi xúp cùng tất cả những phụ liệu được bung ra nhà ngoài và cùng lúc, đã có những khách quen trực sẵn. Oanh mời tôi:

- Thôi mời anh lên phòng khách rồi em sẽ đem bún lên!

- Ô không được đâu! Tôi thích vừa ăn, vừa được nhìn, được ngửi mùi hương thơm ngào ngạt bốc ra từ nồi nước dùng. Hơn nữa phải nhìn người khác ăn, tai phải nghe những người khen chê của người bên cạnh mới vui, sướng chứ! Hơn nữa, ăn bún ốc thì phải ngồi chồm hổm, vừa cong lưng vừa húp mới ngon chứ!

- Ôi giới ơi! Ông anh sành điệu quá đi thôi!

Ra tới nhà ngoài, Oanh chỉ cho tôi một cái ghé đối diện với cái nồi nước dùng còn để trong cái gióng mây, mùi thơm tỏa ra ngào ngạt, bên cạnh là nồi hấp ốc nhồi cũng đang bốc khói. Một chén mắm tôm nhỏ, nhuyễn quánh và thơm nồng, trên góc mặt được để thêm một vài khoanh ớt và một miếng chanh xanh cho những khách hàng muốn thêm nếm. Nhìn thấy mà tôi muốn ứa nước miếng vì thòm thòm.

Tôi có vẻ háu ăn, vớ ngay một cái thìa và đôi đũa mân mê. Bà hàng thấy thế mỉm cười và thoăn thoắt làm cho tôi tô bún. Bà vừa lấy bún xong, gắp ba cái ốc nhồi bốc khói cùng 2 khoanh thang, mộc để trên mặt cùng một vài khoanh húng, mùi cất nhuyễn rồi tưới lên đó một muống nước dùng trong veo nhưng điểm một lớp mỏng vàng ngà óng ả.

Tôi đưa tay tiếp nhận tô bún hít hà. Khói bốc nghi ngút, khiến tôi phải bỏ kính ra.

Tôi gắp vội một miếng thang, mộc chấm vào chén mắm tôm, đưa lên miệng..

Vừa thơm vừa giòn, vừa béo vừa ngon. Tôi nhắm mắt nhâm nhi, nhai đi nhai lại như muốn vừa nhai vừa phân chất. Một vài mảnh tiêu vụn cay nồng, pha trộn với mùi thịt ốc, tôi gắp thêm một khoanh ớt mỏng. Thơm, ngon, ngọt, béo, cay, bùi như cứ muốn nằm mãi trong cuống họng rồi tôi húp một thìa nước bún, tôi cảm thấy như mới vừa hít hà và nuốt vào thực quản những tinh hoa ẩm thực của cuộc đời.

Phải công nhận một điều là rau muống chẻ ở đây xanh, non thật! Những khoanh hoa chuối móng dính nâu đậm, chen lẫn với những cọng kinh giới, tạo một mùi thơm bất mĩ. Ăn vào vừa ngọt vừa chát, vừa thơm vừa bùi. thật là một mùi



hương thơm thoang thoảng, khó tả!

Thấy mấy cô học sinh bên cạnh ăn bún và thang trước rồi mới ăn mấy cái ốc nhồi sau, tôi cũng bắt chước làm vậy. Những cái ốc nhồi này thật thơm giòn, chấm vào bát mắm tôm đặc quánh, thêm một cọng kinh giới. Ăn vào thấy thơm ngon làm sao ấy!

Thấy người ra vào nhộn nhịp và các ghế ngồi đã kín chỗ. Ăn xong, tôi ngậm vội một tách nước trà thật nóng để nhường chỗ cho người đang chờ đứng phía sau. Oanh nhất định không chịu nhận tiền nhưng tôi cứ giúi tờ 50 ngàn vào tay cô.

- Ô! Sao ông anh cho chúng em nhiều thế!

- Để thưởng công cô và các bà đã chỉ tôi nấu bún và luộc ốc.

- Thế mai anh lại đến nhé! Ngày mai cả em và Tân đều được nghỉ! Mai đến, chúng em đãi ông anh ăn cơm hén.

- Hén ở đâu mà sẵn thế!

- Chúng em thường đặt mua vùng thượng lưu, mãi trên Sông Cà Lồ, trên đó hén đầy mà ngọt lắm anh ạ!

- Vậy thì mai nhé!

Tôi bịn rịn chào Oanh, rời quán tìm đường ra xe. Trên đường về, tôi lấy vội tờ giấy viết ra những gì mới thấy, mới nghe, đem về làm quà cho vợ. Vợ tôi cũng rất thích ăn bún ốc nhưng chắc chắn với công thức mới này thì nàng sẽ tươi vui và chúng tôi sẽ có được những bát bún ốc tuyệt vời. Chồng chan, vợ húp, gật đầu khen ngon.