

NGUYỄN THỤY LONG

QUÁN ỐC TRỞ LẠI



Quán Ốc Trở Lại

Nguyễn Thụy Long

quán Ốc trở lại

nguyễn thụy long

bìa: *M.C.P*

nguồn: *Internet*

trình bày: *Muôn Phương*

Muôn phương góp lại, trả về muôn phương

quán
Ốc trở lại

NGUYỄN THỤY LONG

Quán Ốc. Tại sao lại là một quán ăn mang tên là *Ốc Trở Lại*?

Điều đó cũng thắc mắc. Vì chính trên con đường này, trước đây rất lâu rồi, trước ngày 30 tháng Tư năm 1975, có một quán ăn mang tên là quán Ốc. Quán nằm trên đường Thái Lập Thành, nay mang tên là Phan Xích Long. Chủ nhân của quán là anh tài tử Văn Giai, một nghệ sĩ điện ảnh, người Hà Nội, gia đình chuyên làm những món ăn Hà Nội, tôi thường quen ăn cùng với bạn bè, gia đình ở nơi đó.

Sau 10 giờ 30 ngày 30 tháng Tư, 1975, tôi đứng ở trên khu nhà tan nát của anh Văn Giai cùng với anh, nơi đó cũng là quán Ốc, mà đêm qua, lực lượng Bắc Việt đã pháo kích như mưa vào vùng này, quanh phi trường Tân Sơn Nhất, Tổng Tham Mưu. Bây giờ ông Dương Văn Minh thay quyền tổng thống đã đầu hàng vô điều kiện, xác người còn rải rác khắp thành phố, xác dân và xác lính Cộng Hòa còn nằm lẫn lộn trên nhiều ngã đường, đường Chi Lăng, Võ Di Nguy Tổng Tham Mưu kéo dài lên tận Tân Sơn Nhất. Anh Văn Giai đứng cạnh tôi chỉ những xác chết của người thân như kẻ mê sảng:

– Chết hết cả rồi, chẳng còn gì nữa, không còn phục hồi (Anh về nhà anh đi, coi lại người thân trong gia đình, cầu mong không khốn nạn như gia đình tôi)

Anh không giúp gì được cho tôi đâu.

Thân hình to lớn của anh gục xuống trên căn nhà đổ nát cũng chính là quán Ốc mà ngày nào chúng tôi từng đến ăn, quán được xây dựng đơn sơ trong một khu vườn có những ngôi mộ cổ. Lần đó là lần cuối cùng tôi gặp anh Văn Giai. Những hương vị món ăn do quán anh làm, còn mãi trong tôi suốt mấy chục năm qua.

Cháu My, cháu nội của anh Văn Giai cho biết quán Ốc của Văn Giai đã trở lại, vì trước đây mấy năm ở bên Úc ông đã nhắc nhở gia đình cháu phải mở lại quán Ốc. Bây giờ linh hồn anh đã mãn nguyện, có lẽ quanh quẩn đâu đây như thuở nào, hình ảnh anh ghé bàn người khách quen này một tí, người khách quen khác, cũng là chỗ bạn bè nói dăm ba câu chuyện, về điện ảnh, một vai nào đó mà anh sẽ diễn

xuất, thưởng thức chút món ngon Hà Nội.

Những hình bóng quen thuộc xưa còn loáng thoáng ở những người bạn và khách quen xưa, nay còn sống thì tuổi cũng đang về già. Vẫn là thực đơn xưa, những món ăn tuyển của đất Hà Thành: chả giò Tế Mỹ, ốc hấp lá gừng, bánh tôm Hồ Tây, giả cầy, cơm hấp lá sen, cơm chiên Dương Châu, cháo nghêu. Còn nhiều nữa mà tôi nhớ không hết.

Tôi cần nhắc với cháu My:

– Ông vào đây ăn là thích nhất món cơm hấp lá sen, tại sao lại không có, ông không thích ăn cơm chiên Dương Châu. Ngày xưa có đủ mà...

– Dạ ông thông cảm cho cháu, nếu ông muốn ăn cơm hấp lá sen thì ông đặt trước cho cháu biết, sẽ có ngay cho ông.

– Còn ốc hấp lá gừng này sao lại là lá chuối?”

– Dạ lá gừng lúc này cũng không có nhiều, cháu cũng cho lá gừng băm nhuyễn trộn trong thịt ốc nhồi rồi, cái lá chuối bên ngoài để kéo nhân thịt cho dễ.

Cơm hấp lá sen, gọi tắt ra là cơm lá sen, thuở đó ở Saigon này rất là hiếm hoi, có lẽ chỉ mình quán Ốc mới có món đó, những hạt gạo thơm vo kỹ, để trên những tấm lá sen thơm cho vào nồi hấp chín thành cơm. Mùi thơm của lá sen thấm vào những hạt cơm rời thơm ngon bù ngậy, nhất là được loại gạo ngon như là Nàng Hương Chợ Đào, có hương thơm nổi tiếng ở Long An. Anh Văn Giai từng nói với tôi, khi tôi đến quán Ốc ăn:

– Nếu ở ngoài Bắc mình thì hấp bằng gạo Tám Thơm, món ăn cầu kỳ này người

ta không nấu bằng gạo thường, loại cơm dành cho vua chúa từ thế kỷ trước, như người ta dùng lá sen gói cốm Vòng để tăng thêm độ thơm của cốm vốn dĩ đã nổi tiếng ngon nhất xứ Bắc Kỳ.

Tôi nhớ mùa thu Hà Nội, những cô gái làng Vòng gánh từng gánh cốm, quang gánh là hai giỏ đan bằng mây lên nước bóng, cái đòn gánh cong vòng, gốc tre uốn cong như đầu rồng, các cô thôn nữ làng Vòng xinh đẹp, nón quai thao, áo tứ thân thắt lưng bao màu hoa thiên lý, đeo xà tích bên hông, kêu rủng rỉnh theo nhịp bước chân gánh cốm ra Hà Nội bán, những dùm cốm gói trong lá sen thơm ngon ăn với những quả hồng chín đỏ, quả chuối tiêu xanh.

Tôi nhớ được hình ảnh như thế thời thơ ấu của tôi ở Hà Nội xưa.

 há giò mà người Bắc gọi là nem Saigon, vì món ăn này phát xuất từ xứ Saigon, mà ngày xưa còn ngăn sông cách trở, dân Hà Nội coi món ăn này là món ăn ngon, nên Hà Nội có nhiều quán ăn nổi tiếng, nổi tiếng vì món nem Saigon. Những bảng quảng cáo thật to ở trước ga tàu điện ở Hồ Gươm quảng cáo cho món ăn này. Nem Saigon nổi tiếng thời đó có hiệu ăn Tế Mỹ, cuốn nem nhân cua biển, hơi bẹt một tí rán phồng vừa đủ vàng chấm nước mắm pha dấm ớt, kèm vài miếng đu đủ còn xanh, lõi của đu đủ bắp cải dòn dòn, và màu xanh của những trái dưa leo chỉ nhỏ bằng đầu ngón tay út có vị chua chua, ngọt ngọt thật là tuyệt diệu, nếu dùng để đưa cay với ly rượu Mơ, ngon thật không còn gì bằng.

Quán Ốc của anh Văn Giai có món ăn này, nhưng không gọi là nem như thời còn ở miền Bắc mà trả lại cho món ăn tên chả giò cho nó Nam Kỳ, vẫn là món ăn ngon của người miền Nam mà do quán của người Bắc làm. Khi có khách vào ăn uống tôi để ý thấy, thực khách thường gọi món đầu tiên là ốc hấp lá gừng kế đến là chả giò Tế Mỹ, món thứ ba là bánh tôm, và kèm theo món giả cầy...

Bánh tôm Hồ Tây. Dân Hà Nội nào khi xa xứ cũng nhớ món ăn ấy. Một quây nho nhỏ những chiếc bánh tôm rán vàng đổ khuôn trong một chảo mỡ sôi, những miếng bánh vàng ươm, bên trên có ba con tôm cùng với những sợi khoai xắt mỏng, xếp lên cái đĩa cắt thành từng miếng vừa đủ miếng ăn, chấm nước mắm pha ngon có những miếng lõi bắp cải thái dòn tan.

Món ăn này là món ăn bình dân, bán ở bên bờ Hồ Tây, nhưng lại thu hút đám sinh viên học sinh, rồi đến người lớn. Buổi trưa mùa hè, ve sầu kêu ran ran, hoa phượng nở đỏ thắm, đứng ở bờ Hồ Tây mà ăn một đĩa bánh tôm thì tuyệt vời làm sao, nước mắm ngon húp cạn, không thừa lại một giọt.

Thời gian trước ngày Saigon mất, tôi đọc quảng cáo thấy ở xa lộ có bán bánh tôm, tôi rủ anh bạn là anh luật sư Phạm Thụy Hùng cùng đi ăn, anh này cũng là người Hà Nội, cũng một tay sành ăn, ở đâu có món Bắc ngon chúng tôi đều kéo nhau đi ăn cho bằng được. Tôi nhớ có lần Hùng kéo tôi đi ăn ở một tiệm phở không lấy gì làm nổi tiếng lắm. Hùng nói với tôi:

– Cậu đừng coi thường, bánh phở của nhà này tráng lấy theo kiểu bánh phở

làng Đình Bảng chứ không phải thường đâu, bánh phở bây giờ tiệm nào cũng mua ở lò sản xuất hàng loạt. Bát phở mất cả nghệ thuật đi. Cậu còn nhớ phở ở dốc hàng Than, anh Tráng bán phở đúng thái bánh phở nhoay nhoáy không, ăn một bát phở mình phải chờ đợi mới thấy ngon.

Tôi và Phạm Thụy Hùng ra xa lộ ăn bánh tôm Hà Nội, và thất vọng vô cùng, miếng bánh tôm cứng còng, chẳng có tí mềm dòn nào hết, những chiếc bánh chiên lâu và để nguội, những miếng bánh cắt nhỏ chỉ trơ ra bột nghệ và những miếng khoai xắt chỉ, tuy đầy đủ nguyên liệu của bánh tôm Hà Nội, nhưng chẳng ngon lành gì, không phải miếng bánh tôm dòn tan, miếng bánh cắt nào cũng có tôm như thời niên thiếu tôi ăn ở Hồ Tây.

Sự thất vọng ấy nhiều năm sau tôi không còn muốn ăn bánh tôm nữa, không tin vào những lời quảng cáo. Nhưng đến khi tôi ăn bánh tôm ở quán Ốc mới lấy lại hương vị của ngày xưa ấy. Tuy không là bánh tôm chính hiệu của Hồ Tây nhưng cũng tạm ngon miệng và thấy lại không khí Hà Nội, anh Văn Giai cười nói với tôi:

– Anh thấy thế nào?

– Cũng ngon, đủ cho khách ăn thấy lại không khí Hà Nội.

Rồi món giả cây và một số món ăn khác nữa, đủ để khách ăn đỡ nhớ Hà Nội. Vì đám người di cư chúng tôi đã xa Hà Nội lâu quá rồi.

Rồi bằng đi một thời gian dài, nay tôi đến quán Ốc Trở Lại. Bây giờ cháu

My, cháu nội của anh Văn Giai đứng bán, quán khang trang hơn hồi trước nhiều, có máy lạnh để khách ngồi ăn đỡ nóng nực trong không khí nhiệt đới ở miền Nam. Những vỏ ốc dính trên tường xếp thành chữ Ốc Trở Lại, căn nhà khang trang, không phải căn nhà gỗ bình thường và những ngôi mã cổ ngoài vườn và bóng dáng của anh Văn Giai qua lại chuyện trò rôm rả giữa đám thực khách. Cháu My nói với tôi:

– Ông nội cháu mất ở bên Úc từ mấy năm trước kia, trước khi ông nội cháu mất có nhắn nhủ con cháu còn lại về mở lại quán Ốc trở lại, và cháu lấy câu ấy để làm tên quán.

– Quán Ốc Trở Lại có buôn bán được không cháu?

– Dạ được, Việt Kiều về đây ăn cũng nhiều, nhưng cháu vẫn bán với giá bình dân nên thu hút được cả người mới lẫn người cũ.

Tôi hỏi tiếp:

– Thường thường những người xa xứ họ thường kêu món gì?

Cô bé cười:

– Dạ họ gọi món rau muống xào tỏi ạ!

Thật là một điều bất ngờ, rau muống xào tỏi cũng là một món ăn mang đượm hương vị của quê hương của người Việt. Nhưng tôi vẫn nghĩ đến những món ăn cũ, cơm hấp lá sen, bánh tôm Hồ Tây và chả giò Tế Mỹ. Bao nhiêu người bạn của tôi đã ăn uống ở đây, có người đi xa và có người đã thành người thiên cổ.

Một thời niên thiếu sống ở Hà Nội và gần trọn một đời sống ở Saigon, tôi có những kỷ niệm sâu đậm ở cả hai miền đất nước.

