

# ÔNG TÚ VỊ XUYỀN QUÊN BÚN CHẢ?

NGUYỄN NGUYỄN

MỪNG XUÂN TÂN MÙI

Từ đầu thế kỷ đến nay, qua văn thơ câu phú ai cũng biết ông Tú Vị Xuyên lịch lãm sành điệu, vì vậy trên thị trường bánh kẹo tuy bấy lâu vắng bóng, nhưng tên tuổi cái bánh đậu xanh Hanh Tự vẫn được nung nhờ một chỗ trong câu thơ của ông Tú để sống đời.

Nhưng chính bởi cái bánh đậu nhà Hanh Tự được ông Tú đưa vào trong thơ mà người ta không khỏi đôi chút thắc mắc khi thấy ông Tú bỏ sót món bún chả Nam Thành, là một món cũng nức tiếng ở chốn thành Nam kể từ trước khi ông Tú ra đời,

và nghệ thuật chế biến vẫn được kế thừa nối tiếp. Như vậy, nhà thơ trào phúng thuộc hàng số một của chúng ta đã vô tình mà quên món bún chả, hay phải chăng vì những gì đó quá tinh tế, quá ý nhị, nên dù bất cần đời, ông Tú cũng không thể mỗi lúc viện ra để nói cay nói đắng hoặc để đùa chơi.

Kể thừa những bí quyết làm món bún chả, cụ Trần Thị Các, tính đến năm 1990, tuổi được chín mốt và là đời thứ ba. Hai bà con gái cụ Trần Thị Các, bà Bé và bà Chín hiện giờ là đời thứ tư.

- "Không có gì đáng phải coi là những bí quyết trong món bún chả. Trước hết là bún thì đặt người ta làm những lá bún sợi dài, không pha bún vụn. Thịt nạc vai, thịt nạc phải lạng mỏng rồi mới cắt ra miếng, rồi lại mới tẩm bột pha

lòng đỏ trứng gà. Nướng phải dùng than củi. Khi nướng, thịt phải cặp dưa, không được cặp bằng vị thếp. Vâng, tất cả chỉ bấy nhiêu, không có gì phức tạp, khó khăn. Và lại, ăn bún chả cốt là để thưởng thức, không xô bồ v.v..."

Bà Bé nói và cười nụ cười khoan dung chịu đựng. Những ai gốc ở phố Bến Ngự, hoặc Hàng Đàn, Hàng Rượu hay Hàng Nâu, Hàng Đồng, Hàng Song v.v..., nhiều chục năm đi xa, nếu có dịp trở về thành Nam, ghé ngôi hàng nước ở trước nhà thờ xứ hẳn sẽ gặp "cô Bé", "cô Chín" của hiệu Nam Thành ở số 151 phố Vải màn. Xưa, ít khi người nói bún chả Nam Thành và thường nói bún chả Vải màn.

Người đi xa trở về hẳn cũng sẽ không ngờ rằng khi gặp lại một dáng dấp, một cốt cách không phai nhòa vì biến đổi bề dẫu hay năm tháng, cửa hàng bún chả phải đẹp rồi đổi chỗ ở để mở hàng nước kiếm sống qua ngày chẳng dĩ mà thôi. Không giữ nổi cửa hàng bún chả vì thực má chổng chắt, vì những phiên hà không kể xiết.

- "Đẹp cửa hàng, nhưng lâu lâu chỗ quen thân, ai nhờ thì cũng vẫn giúp. Như lúc này (cuối năm 1990) cứ một cân thịt, tôi chỉ lấy công ba ngàn thôi". Bà Bé nói đoạn lại cười. Bà Chín cũng cười. Hai nụ cười hiền hậu, chả hàm ý gì chê trách, chả tỏ vẻ gì ra lỗi phở trương.

Nhưng mà thời buổi này, vật giá này, ba ngàn đồng bạc hỏi rằng có đáng kể gì so với cái công sức lạng một cân thịt thành từng lát mỏng, cắt miếng, rồi tẩm, rồi ướp, rồi quạt lửa than hồng, và chả thì từng gắp xoay qua xoay lại cho chín đều khắp.

Hẳn rằng đây không phải là tiếng đàn nảy lên để đáp lại tri âm, mà chính là tất cả một sự thông cảm đối với người miễn mộ, đồng thời cũng để nói lên cái gì đó thiết tha, cái gì đó gọi là đẹp đẽ mà rất có thể rồi sẽ mai một đi.

- "Cũng đã có dạy, đã có chỉ dẫn cho con gái, con dâu trong nhà cả đấy. Nhưng các cháu lâu ngày làm việc ở nhà máy, ở cơ quan quen nếp, một khi trở về với nghề cũ của gia đình, cái nghề đòi hỏi nhiều công phu tỉ mỉ, dứa nào cũng ngại ngùng. Và lại, cụ tôi lúc này sức khỏe kém sút, tuổi già cần yên tĩnh. Nếu chỗ này mở ra làm hàng như ở trên Vải màn trước kia, khách lui tới suốt ngày, tránh sao khỏi những ồn ào. Để thông thả, sau lại chị em tôi sẽ tính".

Chắc chắn ai cũng hiểu bà Bé nói không phải cốt để cho qua chuyện. Gìn giữ một nền nếp, một phong cách trong làm ăn, phải chăng hơn bao giờ hết cần được suy nghĩ, biểu dương. Cuộc sống cho đáng sống đâu nhất thiết cứ phải đặt căn bản trên những điều to lớn!

NN. 12-1990

