

Bún ốc Hà Nội ở Toronto

Trên chuyến bay của hãng hàng không *Cathay Pacific* bay từ sân bay *Anchorage* (Hoa Kỳ) về thành phố Toronto lớn nhất nước Canada, tôi có gặp và nói chuyện với hai cô ca sĩ Việt kiều sinh sống tại California - Mỹ sang Canada để thực hiện các show trình diễn ca nhạc phục vụ Việt kiều ở xứ này. Sau những câu chuyện nghề nghiệp, tôi đã hỏi lan man qua các chuyện đời tư và sở thích của các cô. Bất chợt, cô Lan Hương thổ lộ là khi đến Toronto việc đầu tiên mà cô phải làm là đi tìm quán bún ốc Hà Nội tại đại lộ Spadina ngay giữa khu phố Trung Hoa ở trung tâm thành phố để được thưởng thức món ăn "khoái khẩu bậc nhất" đó. Cô cũng cho tôi hay, chưa có quán ăn Việt Nam nào trên đất Mỹ có được hương vị bún ốc Hà Nội độc đáo như quán ăn Toronto này. Tôi đã cẩn thận xin cô cho địa chỉ quán ăn nói trên để có dịp trở về với món ăn mang hương vị quê hương mình ngay trên đất bạn Canada cách xa Việt Nam vừa đúng nửa vòng trái đất.

Vào một ngày đẹp trời đầu tháng 8-1998, tôi cùng một anh bạn bác sĩ Việt kiều sống tại Mississauga phía tây Toronto lái xe chạy về trung tâm thành phố để tìm đến đại lộ Spadina nói trên. Sau khi gửi xe vào bãi kế bên đại lộ, chúng tôi đã đi dạo dọc tuyến và nhận ra rất nhiều hàng, quán và cả siêu thị của người Việt. Kế bên siêu thị Sài Gòn và tiệm phở Bắc, chúng tôi đã tìm ra nhà hàng nhỏ nhắn với cái tên viết bằng tiếng Việt hết sức giản dị: "Quán bún ốc và bún chả Hà Nội". Bước vào qua cửa kính lớn, một cô gái Việt Nam với bộ đồ lụa trắng Hà Đông đã vồn vã mời chào chúng tôi bằng giọng Hà Nội gốc thật dễ thương: "Xin mời hai chú vào bàn trong thưởng thức hương vị quê hương!". Tôi nhìn quanh, thấy có khoảng bảy, tám bàn có khách, chủ yếu là người Việt và xen vào là vài ba khách Canada, Mỹ. Mùi bún chả thơm lừng xen lẫn mùi bún ốc thoang thoảng mát dịu đã khiến tôi muốn ứa nước miếng. Ngồi trong quán này, nghe toàn tiếng Việt xen với tiếng ca nhè nhẹ từ loa phát ra các điệu dân ca Việt Nam, tôi chợt có cảm nghĩ như mình đang được sống ở giữa quê hương. Các bức tranh treo tường cũng toàn là tranh lụa vẽ phong cảnh Hà Nội và Huế, Sài Gòn quen thuộc.

Sau khi gọi món, cô hầu bàn đã nhanh nhẩu bung lên hai tô bún ốc lớn và hai đĩa rau sống có đủ rau, hoa chuối, giá sống và các loại rau thơm, rau mùi, chanh ớt những loại rau và gia vị độc đáo của Việt Nam. Nhìn vào tô bún, màu nước đục nhờ thơm vị bỗng rượu và loang loáng màu mỡ gấc đỏ au pha với ớt chung thơm cay càng làm cho các sợi bún trắng tinh và những con ốc hạt mít mỡ màng thêm hấp dẫn. Chúng tôi vừa ăn vừa nhắm nháp hương vị độc đáo của bún ốc Hà Nội mà từ lâu lắm mới được thưởng thức.

Đúng là vị bún ốc nghìn xưa của Thăng Long, vừa thanh khiết, vừa đậm đà, vừa nóng bỏng, không thể trộn lẫn với bất cứ món ăn nào khác.

Tôi hỏi chuyện cô bé hầu bàn để biết thêm về chủ nhân quán ăn này cũng như để biết làm sao họ có được các thứ gia vị Việt Nam độc đáo như thế. Cô bé cho hay, bà chủ là một bà cụ người Hà Nội di cư vào Nam năm 1954, sau đó lưu lạc sang làm ăn ở xứ này. Bà là một người sành điệu và nổi tiếng nấu các món ăn dân gian Việt Nam tại Hà Nội.

Để có được những gia vị quý, bà đã phải đặt hàng các trại trồng rau trong nhà kính ở Toronto cũng như đặt mua bỗng rượu tại các nhà nấu rượu Việt Nam ngay trong khu phố Trung Hoa. Cũng may, ngày nay ở Toronto có rất nhiều người Việt đến cư ngụ nên gần đây các chợ Việt Nam mọc lên như nấm và bán đủ mọi thứ hàng Việt Nam sản xuất tại Canada, trừ món ốc tươi. Tôi hỏi cô bé làm thế nào để có được những mớ ốc ngon đến thế? Cô bé thực thà chạy vào mở tủ lạnh lấy ra cho tôi xem các gói ốc đông lạnh gửi từ Việt Nam qua. Cô nói đầy tự hào: "Toàn ốc Việt Nam chính hiệu được chế biến đông lạnh tại Bình Chánh của TP Hồ Chí Minh gửi qua đây nhé!".

Khi biết tôi không phải từ Mỹ qua chơi mà là người Hà Nội mới từ thành phố Hồ Chí Minh qua xứ này, cô đã rồi rít hỏi thăm quê hương và còn mời tôi và anh bạn trẻ đi cùng dùng một ấm trà Thiết Quan Âm ướp sen đặc biệt được nhập từ Việt Nam. Cô cũng cho hay, nhiều người Việt định cư tại

Mỹ, hằng năm qua Canada chơi chẳng bao giờ bỏ qua quán này để thưởng thức món bún ốc Hà Nội.

Tại Canada, khi tới thăm các thành phố Montréal, Québec hoặc Ottawa, tôi cũng có dịp được ăn các tô bún ốc Việt Nam. Thế nhưng, rõ ràng là không đâu người ta có thể nấu được những tô bún ốc ngon như ở quán này.

Thế mới biết để có thể thưởng thức hương vị thủ đô độc đáo chẳng phải dễ gì nếu chủ quán hay đầu bếp không phải chính là người dân gốc Hà Nội nghìn năm văn hiến với một "gu" ẩm thực tuyệt vời của dân Thăng Long kinh kỳ muôn thuở.

(Báo Đại đoàn kết)
