

Cơm Âm Phủ

Hoàng Hạ Miên

Từ hơn nửa thế kỷ qua, nơi một góc vắng của thành phố Huế, nơi mà ngày trước chỉ âm u ngọn đèn dầu cho đến ngày hôm nay, vẫn tồn tại một quán cơm với cái tên lạ lùng nhưng đầy hấp dẫn, kích thích sự tò mò của nhiều người trong thành phố cũng như ở cái nơi khác đến. Đó là một quán cơm không có tên nhưng được mọi người đặt cho cái tên: Quán cơm Âm Phủ.

Cơm Âm phủ tiền thân của nó là quán cơm bình dân do cô Tư Ruồi đảm trách, nằm thoải thoải bên con đường vắng, giữa mảnh đất hoang vu của thời đó.

Cô Tư Ruồi có biệt danh lạ lẫm này không phải là vô cớ. Một hôm, chàng trai xứ Huế phát hiện trên mặt cô hàng nốt ruồi duyên và khẽ thốt lên "cô Tư Ruồi" chết tên từ ấy. Và đêm đêm quán cơm Âm Phủ mở cửa đón khách. Bao nam thanh nữ tú tập nập đến đây thưởng thức món ăn của người Âm bắt đầu về đêm. Thời đó, chỉ là món cơm thường bên nồi cháo hầm bốc khói. Cô Tư Ruồi ngồi trên chiếc đòn nhỏ, bên ngọn đèn dầu hui hắt khói sương. Trên đầu cô treo tòng teng những nải chuối ba hương cùng những bì kẹo gừng. Quán có nét đặc biệt chỉ hoạt động vào đêm. Không gian với bốn điếm khép kín như chuyện hoang vắng đường Liêu Trại Những đêm trăng, quán cơm Âm phủ ẩn mình bên cây bồ đề cổ thụ.. Tóc cô chủ quán bay xoã trong gió, mang vẻ ma quái. Khách ngồi san sát kề nhau vừa gọi cơm vừa thấp thỏm chờ món ăn trong giây phút đêm khuya.

Qua mấy đời thay đổi, từ nơi hoang vu ngày xưa, quán cơm Âm phủ gầy dựng nên cơ ngơi, nhưng giờ đây tuy là cơm Âm phủ nhưng quán bán từ sáng đến đêm. Không như ngày trước, ở đây vẫn duy trì cơm Âm phủ nhưng còn bán thêm các món ăn đặc sản của Huế.

Cô Tư Ruồi khi trở thành Mẹ đã quy tiên nhường cho con cháu phát huy nghề cũ. Cơ sở được tân trang bề thế với đầy đủ tiện nghi. Con đường Nguyễn Thái Học ngày nay lại càng náo nức xe cộ.. Khách Tây với Việt Kiều, sau khi ăn bánh khoái Thượng Tứ, vẫn không quên cơm Âm Phủ thời nào, mặc dầu món ăn lưu truyền đã qua nhiều chặng thay đổi theo khẩu vị con người.

Hoàng Hạ Miên