

TẢN ĐÀ VÀ MÓN ỐC NƯỚNG

Dân ta có câu “Sống ở trên đời ăn miếng đời chó”. Lại có câu:

“Cua nướng, ốc lùi
Sống cũng đáng đời ăn những của ngon”

Ốc lùi, ốc nướng, các món ăn quê mùa và bình dân ấy được nhà thơ Tản Đà, Nguyễn Khắc Hiếu rất ưa thích.

Nhà văn Nguyễn Văn Phúc gọi Tản Đà bằng ông chú (ông trè) đã miêu tả cách làm và thưởng thức món ốc nướng của Tản Đà như sau:

“Ngày đã ngả về chiều, gió thu lành lạnh ánh trăng non chênh chếch lơ mờ sau rặng tre”. Thi sỹ nhìn trời gật gù: “Thời tiết được như hôm nay thì món ốc này kể cũng tạm được nhưng giá có đôi hạt mưa phùn và lạnh hơn nữa thì mới thực hợp”.

Người gia bộc bung ra một đĩa tây đựng đến vài chục chiếc vỏ sò lớn vừa khô ráo, vừa trắng sạch và một rá ốc nhồi, con nào con nấy đã lau kỹ bóng loáng cùng một liễn mỡ và một đĩa hành hoa đã thái sẵn. Sau đó một chiếu hoả lò đỏ rực than hồng được trải rộng đặt vào giữa những chiếc mâm đồng sáng loáng. Thi sỹ mở bình rượu hồng ngâm khơi tử rót vào hai chiếc chén bạch đỉnh nhỏ như hạt mít. Men rượu bay, toả hương...

Bốn chiếc vỏ sò lớn được đặt vào trong hỏa lò, chờ nóng, thi sỹ dùng chiếc dùi sắt để gỡ 4 thân ốc đặt vào một chiếc đĩa, đoạn múc mỡ đổ vào trong những chiếc vỏ sò. Vỏ sò nóng, mỡ sôi ngay, liền đó nhà thơ lấy mấy nhánh hành hoa bỏ vào, mỡ gặp hành, hành gặp mỡ, mùi thơm bốc lên thơm phức. Những con ốc lập tức được gấp bỏ kịp thời vào từng chiếc vỏ sò...ốc vừa chín tới, được thi sỹ gấp ra. Và mỗi ngụm rượu là một con ốc kèm mấy cọng rau thơm.

Nhà văn Nguyễn Văn Phúc viết tiếp: “Chưa bao giờ tôi thấy một tửu đồ ăn uống một cách ngon lành và hào hứng như vậy. Thi sỹ uống rượu và ăn trước để ra kiểu cho tôi. Tôi đã theo hệt như người. Trong đời tôi ăn ốc nhiều nhưng xin thú thực, bữa ốc đầu tiên thưởng thức với Tản Đà đã để lại cho tôi một kỷ niệm kỳ thú mãi mãi. Tôi không thể nào tỏ rõ được vị ngon của món ốc nướng bằng vỏ sò và Tản Đà. Tôi chỉ có thể nghĩ rằng món ốc ấy là món không giống một món ốc nào mà tôi đã được ăn”.

Nghề ăn cũng lắm công phu, cụ nói vậy và cụ giải thích cho thực khách trẻ hôm ấy rằng: vì sao ốc nướng chỉ ăn khi trời lạnh? Và phải ăn lúc còn thật nóng?. Đơn giản bởi ốc là thức ăn có tính hàn. Tiên sinh còn phân tích vì sao phải dùng vỏ con sò để nướng chín con ốc, vì sao phải có mỡ, hành, rau thơm?...Vì như thế ốc sẽ giữ được vị của ốc, không bị chín quá, không bị dính tro than. Và có hành hoa, có lá thơm sẽ làm cho món ốc thêm thơm, thêm vị, thêm đậm đà!.

Sinh thời, Tản Đà không chỉ nổi tiếng vì thơ mà còn nổi tiếng là một người sành điệu trong nghệ thuật ẩm thực. Tiên sinh đã từng sáng tác nhiều món ăn “siêu đặc sản”, từng ước mơ có những hãng chế biến thức ăn Việt Nam với một quan điểm thật rõ ràng: “Ăn là một nghệ thuật, mà nghệ thuật ăn còn khó hơn nghệ thuật viết văn”.