

Quốc Túy

Lê Lành

Là nữ, lại học thức cao, bà đầu rành rang làm người mộ điệu thể thao. Ấy thế mà bà cố thu xếp đầu vào đây để có trọn hai tuần ngao du khắp London rộn rã Olympic 2012. Bà bảo phải đi chứ! Lần đầu tiên cả đoàn lực sỹ nước nhà đạt chuẩn bước lên thảm đỏ thẳng tới thể vận hội, chứ chẳng như ngày trước được chiếu cố vài suất góp mặt lấy lệ. Thực ra, bà cất công tới đất nước có tiếng bảo thủ các khuôn phép truyền thống này, cái chính là thêm một nhận diện dân tộc, qua cái ăn quốc túy người ly hương cất công mang theo để nuôi dưỡng cái hồn Việt trên đất Đại Anh Great Britain.

Cái ăn là bản sắc dân tộc được cả thế giới thừa nhận. Truyền hình đông - tây bây giờ nhan nhản những chương trình phô bày cái ăn đậm màu sắc vùng, miền đó thôi. Hơn chục hôm, bà xăng xái tới cả tá các hàng quán có tiếng của bà con ta khắp London. Bà khen nhà hàng ở Westfield, cạnh sân vận động bề thế Olympic London. Không vì cái mã hoành tráng, tân kỳ, ngày bán hàng trăm tô mà ở cái phụ đề Vietnamese street food cho chữ PHO. "Món ăn Việt đường phố" cất nghĩa phở là quà, là cái ăn lót dạ, ăn cho sượng khẩu, chứ không ăn no bụng, thay cơm. Nhưng sang nước người đành phải hoà nhập, chứ biết làm sao. Lái xe vòng vo mấy chục phút phải ăn cho đã đời chứ bộ. Gắng đến mấy bà chẳng thể nào tiêu hoá hết tô phở ú ụ, giá mười đô Mỹ. Bà giảng giải cho môn đệ toán ngôn ngữ Peter Russell, không bà con gì với nhà toán học người Anh lừng danh Bertrand Russell để đời truyện " Alice ở xứ sở thần tiên " đầu đây, rằng người lịch sự không bao giờ ăn hết cái ăn được dọn ra để chứng tỏ sự hậu hĩnh. Với lại đồng bào bà có cái tật là đi ăn tiệm cũng ồn ã nói năng như ở nhà. Bà đi ăn quán người Việt là để "....nghe bốn bề thân thiết. Người quê hương chung tiếng Việt cùng tôi. Như vị muối chung lòng biển mặn.. " (Thơ Lưu Quang Vũ), chứ đâu chỉ vì cái ăn.

Hơn một lần bà kéo Peter tới nhà hàng Thanh Bình, ngay trước chợ Camdem Lock. Phở ở đây đúng điệu. Ngay ngày đầu, cách nay phần tư thế kỷ, chủ quán Đoàn Thi Bình đã làm phở đúng cách cách quê nội Nam Định: bánh tráng dai, mềm, sánh từng sợi, kén bằng được gừng bánh tẻ, thủy canh rau húng láng.. và chỉ nêm một nước mắm cá cơm đượm nắng chang chang Phan Thiết. Cái ăn của ta đậm tính dân tộc, tất tậ từ một nước mắm cả đây. Đã thành câu nói cửa miệng rằng ở đâu có người Việt định cư, ở đó có nước mắm. Người Mỹ gốc Anh, gốc Đức... ở Houston mê mẩn cái thủy tinh trong suốt đựng nước mắm làm tại chỗ, phơi ngay trong vườn các nhà lán giềng gốc Việt. Houston là thành phố nhiều nắng nhất ở Mỹ. Nhờ thế, nước mắm của bà con xa xứ làm cứ là bắt nắng lên màu hổ phách trong veo, sánh như mật ong, dậy hương vị, hết như làm ở chính quốc ấy. Nước mắm được truyền khẩu, lên chữ nguyên dạng "**NUOC MAM**", không còn bị dịch lươn lẹo là "nước cốt cá - fish sauce", cũng như chính âm "**PHO**" thay cho lối gọi xách mé: "xúp tàu - soupe chinoise, mi nước - noodle soup" .

Trong hành trang sang Anh của bà có một bó kẹp nướng chả bằng tre gai bà con trong nước đặc chế gửi cho. Thịt heo ba chỉ ướp nước mắm, hành lá nướng bằng cái kẹp tre, trên than hoa mới giữ được hương, được vị đặc sắc, không bị cái vỉ nướng, cái lò nướng làm ám mùi tanh, nồng, khét kim loại. Thịt heo nướng thơm phức mùi tre ấy thả vào nước mắm pha đường cát hoa mai, dấm gạo – quà của nhà hàng Thanh Bình, mới hoá ra bún chả dân tộc, thành cái ăn quốc túy, và nhấn nhủ:

"Ai phiêu bạt nơi chân trời góc biển. Có ai gọi thăm tiếng Việt mỗi đêm khuya" (Thơ L Q. V.).

Peter ăn bún chả bà làm đãi bạn London cứ là chan, là húp nước mắm đậm thịt heo nướng, đúng hương vị bún chả, mê ly tận chân răng.

Vĩ thanh.

Hạ tuần tháng năm năm hai không mười sáu, ở Hanoi có ngày rươi, tất bật kín lịch hội đàm cấp cao, tiếp xúc xã giao, giao lưu thân thiện...tổng thống hợp chúng quốc hoa kỳ Barack Obama vẫn dành cho mình một bữa tối xuềnh xoàng nhưng vô cùng thú vị, nhớ mãi ở một quán thức ăn đường phố, khu phố cũ, chuyên bún chả. Ngon miệng, ông ăn hai suất, lại còn mua bốn suất mang về khách sạn năm sao. Chào cảm ơn bà chủ ra về, Barack ra dấu ngón tay cái chỉ lên "ngon lắm" . Thăm tra ông tổng thống có màu mè xã giao khen xạo hay không, phóng viên BBC phút chót may mắn được Hanoi hoàn lại giấy phép hành nghề đã tới quán bún chả Hương Liên 24 Lê Văn Hưu ăn thử. Cuối cùng cũng phải thốt lên "*nước mắm đậm chả nướng ngon tuyệt vời, tiếc ông Obama không ở lại lâu hơn một chút*"

