

## Bún ốc

Tôi thích món bún ốc từ thời còn nhỏ. Nhất là bún ốc của Bà Ba Bùng! Năm xưa, tôi hay được bà chị lớn cho đi theo vào cuối tuần, thường đi chung với những người bạn của chị. Năm sáu cô đi dạo phố với tôi đi theo. Các chị người nào cũng đẹp, như những nàng tiên nữ giáng thế. Có chị tóc dài gần chấm gót, mặc áo dài thanh thoát, bay bay như bức tranh thủy mặc. Tôi đi sau lưng, còn ngửi thấy mùi hương bồ kết từ mái tóc mới gội của chị. Chị khác diện hơn, thoang thoang mùi nước hoa Chanel No 5, lộng lẫy như tài tử màn bạc. Các chị vây quanh tôi, đi dạo phố Lê Lợi, ai đi ngang cũng phải ngoái đầu lại nhìn. Tại sao có nhiều người đẹp đến thế, đi dạo mùa xuân, với tôi như người trên mây, đi với những nàng tiên như trong truyện Lưu Nguyễn lạc Thiên Thai, không cần biết đường về!

Dạo phố một lúc xong, là ghé vào quán Bà Ba Bùng để ăn bún ốc! Sao trên đời lại có món bún ốc ngon như vậy, như đã đạt được mức tuyệt hảo cho khẩu vị, không thể nào có món khác so sánh được! Tô bún ốc nóng hổi, với ốc tươi, dòn, giòn, mới vào miệng đã muốn trôi ngay. Nhưng phải nuốt chậm chậm để thưởng thức cái ngọt, cái mát, trong cái mềm của ốc, có cái dòn của ốc mới bắt đem về, hơi dai dai vừa đủ để kéo dài cái khoái khẩu khi nuốt miếng ốc! Rồi còn chút riêu cua để

mặn mà hơn, màu đỏ của cà chua, màu xanh của lá thơm và những cọng bún trong nước dùng ngọt ngào. Chao ôi! Cuộc đời nếu có những giây phút đáng để sống, để ghi sâu vào ký ức, để mỗi khi nhớ đến là tất cả những giác quan ngày xưa ấy đều bùng dậy, để nhắc nhở những cảm xúc huy hoàng của một thời đã qua, không bao giờ trở lại! Đó là lúc ăn bún ốc Bà Ba Bùng với các người đẹp tuyệt vời, xuân sắc của tuổi trẻ và thanh xuân, bạn của bà chị tôi năm xưa!

Vì không bao giờ tôi được ăn lại bún ốc ngon như thế nữa! Bao năm nay, tôi đi kiếm lại món này ở những chỗ đông người Việt, Orange county, San José, Houston, Washington, DC, nhưng không có tiệm nào làm bún ốc ngon được như Bà Ba Bùng thời xưa! Ốc đều là loại đông lạnh, có dòn cũng do hàn the, preservatives. Tất cả mọi thứ đều khác, không còn hương vị như ngày xưa đã được biết! Nhưng có lần gần đây, tôi được ăn bún ốc của vợ một người bạn nấu, ăn cũng ngon gần được như Bà Ba Bùng thời xưa! Chị bạn này rất kén chọn, khi nào có đủ mọi thứ, ốc ngon, riêu ngon, đủ mọi thứ rau, gia vị, lúc đó chị mới làm món bún ốc này. Không có tiệm nào ở các chỗ có thể sánh được.

Gia đình người bạn ở một tiểu bang khác, mỗi năm tôi phải năn nỉ để biết được hôm weekend nào chị nấu bún

ốc, mò sang, bay ngàn dặm để chỉ ăn được bún ốc chị nấu! Tôi nói với tên bạn: "Mày với tao thân thì có thân thật đấy! Nhưng nói mày đừng buồn! Tao sang thăm mày chỉ vì món bún ốc vợ mày nấu! Một năm chỉ được một lần, hay xuân thu nhị kỳ, nếu mày quý tao, năn nỉ vợ mày nấu hai lần một năm, tao sẽ nhớ ơn mày trọn đời!"

Rồi lan man nghĩ đến chuyện economy sharing viết khi trước. nếu có một website nào về chuyện dinner sharing như Airbnb làm về thuê nhà, thuê phòng. Nhiều bà nội trợ giỏi nấu nướng, có biệt tài về một món ăn nào đó, các tiệm ăn không sánh được như bà vợ bạn tôi với món bún ốc. Các bà này có thể dùng website loại trên, dinnersharing.com chẳng hạn, để cho mọi người biết tài mình, sẵn sàng nấu món ăn ngay trong nhà cho khách đến ăn. Mở tiệm ăn quá nhiều vốn, quá bận rộn, các bà không dám hay không muốn mở. Và lại như vợ chồng người bạn đều là professionals, lợi tức cao, đâu muốn mở tiệm ăn làm gì. Nhưng nếu làm nhỏ, kiếm chút tiền ra tiền vào cho khách ăn chọn lọc qua website, sẵn sàng trả giá cao, gặp một vài lần để được thưởng thức những món như bún ốc, bún bò Huế, cơm hến, bánh xèo, bánh cuốn, phở ngon đặc biệt hơn tiệm thường, v.v..., cũng là điều có lý lắm!

## Bún ốc

Tương lai với kinh tế chia xẻ economy sharing, nhiều phần rồi cũng sẽ có mục này. Bây giờ chưa có, tôi phải bay ngàn dặm đi thăm thằng bạn mắc dịch, chỉ vì món bún ốc vợ nó nấu quá ngon! Nên phải dẹp mọi công chuyện bận bịu, book vé máy bay cuối tuần này sang thăm nó vậy!