

KHÔNG GIAN GIA VỊ SÀI GÒN

Tùy bút

Trần Tiến Dũng



NHÀ XUẤT BẢN
THẾ GIỚI



THE BOOKS
Phong sự đã dẫn đầu

1 - Cà phê cóc Sài Gòn, đầu nguồn thông tin ngày mới

Luôn luôn có một Sài Gòn qua suốt nhiều thế hệ con người đang chuyển động hướng mọi bước chân đi và về, gọi mở các quán cà phê cóc nép mình ở mọi hẻm phố, vỉa hè.

Người đô thị gần như sẽ lâm vào cảnh khó nhận biết được sự tỉnh thức từng buổi ban mai nếu không bắt đầu hương cà phê và được nguồn hương kỳ tuyệt này mở ra cho cuộc sống công thông tin cần thiết.

Ở đây, từng hương cà phê đen, cà phê sữa, cà phê đá hay thậm chí chỉ một ít cà phê tạo hương cho ly bạc xỉu; nguồn hương cà phê thật sự bắt tử và lan tỏa để loan tin về một thế giới mới cho một ngày sống, làm việc trong gió và ánh sáng tinh mơ mỗi đời người thị dân.

Ở mỗi quán cà phê cóc, từng thị dân được đối thoại và chia sẻ không ngừng với cộng đồng hàng xóm, bà con, với cả khách phương xa đang ngồi cùng bàn cà phê đơn sơ và để yên cho hương cà phê thơm ngát, truyền tải thông tin từ người này qua người khác về những điều chưa biết, chưa thể nhìn thấy.

Người Sài Gòn ngày xưa thức giấc sớm, cứ tầm bốn, năm giờ sáng là bếp ở tiệm nước hoặc bếp ở quán cóc lại đỏ lửa nấu nước pha cà phê. Hình ảnh phổ biến nhất là cách pha cà phê vọt, cái vọt bằng vải dài như chiếc vớ của người đi giày bột và cái siêu gốm hay cái ấm bằng nhôm hình ống.

Người bán cà phê dùng nước sôi để trung sạch vọt rồi cho loại cà phê xay nhuyễn vô. Cái vọt chứa cà phê được cầm để trên miệng cái siêu trước khi chế nước sôi vào; vậy là dòng cà phê đen nâu chảy ra từ cái vọt tỏa khói thơm nghi ngút.

Có một thời chưa xa, không gian quán cóc cà phê chôn Sài Gòn - Chợ Lớn - Gia Định hợp thành nhất thể với thông tin về thế giới muôn màu qua các câu chuyện, tin tức truyền miệng, các tờ báo cả cũ lẫn mới, các vách tường ghi đôi dòng tin nhắn, các áp phích quảng cáo cải lương, phim ảnh và có khi với các mẫu giấy học trò ghi đôi dòng tìm thân nhân hay hậu tạ nếu giúp tìm được giấy tờ đánh rơi...

Bạn và tôi hãy cùng nhau nhìn lại không gian đậm ấm chân tình ở quán cà phê cóc để biết cách mở rộng lòng cùng chuyện đời, truyền tin thế sự, chia sẻ kiến thức... giống hệt như cách người chủ quán pha cà phê cho khách, cái siêu cà phê được đưa lên cao rồi để cho dòng cà phê chảy ra từ cái vòi siêu xuống tràn miệng ly cà phê, đọng lại trong cái đĩa. Cái ngón nghề rót tràn ly này sao khéo quá, tràn chút xíu, để dư cà phê cho khách chút xíu thôi, vậy mà thành một phong cách người bán hào sảng, khách uống không câu nệ kẻ môi miệng vô cái đĩa vừa thổi vừa húp vừa nói cười đủ về thứ chuyện trên đời.

Ngày nay, có thể các quán cóc và cách truyền tin cổ điển đã chết bởi trào lưu laptop và Smart phone. Hiện tượng người người vào quán, bất kể quán sang hay quán hèn, đều cúi mặt vào các phương tiện di động thông minh để được rơi vào guồng kết nối với thế giới mạng xã hội, đã không còn lạ lẫm, bởi chúng tôi và bạn, nếu vào quán mà không có wifi hoặc 3G thì như máu và đường khí không lưu chuyển qua não.

Hẳn nhiên, một khi thay đổi phương tiện sống, nhất là phương tiện sống thông minh, thì văn hóa ngồi quán cà phê cũng đổi khác. Có thể không thương cho một không gian quán cóc với cây mận, hàng me, bụi hoa đại... đang phủ xanh bốn mùa quán nhỏ, có thể không màng tới màu nắng xuyên qua cửa quán ân cần soi từng gương mặt hạnh phúc hoặc âu lo đang ngồi cạnh nhau, có thể không còn nhìn thấy ánh lửa than, lửa củi đang đun sôi nước pha cà phê, có thể hàng trăm lần ngồi quán mà không nhìn thấy bức tranh đẹp hoặc vài kỷ vật quý trưng bày... nhưng làm sao có thể phủ phàng với hương vị ly cà phê đang tận hiến cho chúng ta trọn vẹn cảm xúc tinh thức.

Không phải là chuyện phân biệt tình yêu cà phê của người Sài Gòn thời trước và thời nay. Nhưng nếu tìm đến cà phê chỉ để thỏa mãn nhu cầu tìm chất kích thích thì tự bạn đem ly cà phê của bạn ra khỏi không gian văn hóa cà phê. Chẳng khác nào khi bạn ngồi cạnh ly cà phê Cappuccino, Latte... mà không hề nhìn thấy cà phê, như cách bạn bỏ quên người tình đang ngồi cạnh mình. Làm sao bạn đành lòng cư xử hờ hững với nguồn hương cà phê tinh tế lúc nguồn hương này đang muốn chia sẻ cảm xúc về môi tình đẹp và sự quyến rũ từ tình nhân của bạn. Nếu bạn cứ uống cà phê theo cách như vậy chính bạn đã không còn biết cách gọi mở công thông tin sống hạnh phúc gần nhất và thật nhất của mình.

Không ai nói là phải quay về với quán cà phê cóc hay trở lại với phong cách ngồi quán cà phê ngày xưa để được sống trong không gian truyền tin cũ bởi có lẽ đó chỉ là văn minh cà phê bình dân của một thời đang dần lụi tàn. Nhưng người ta cũng có thể nói với nhau rằng, để không trở thành một cá nhân chai lỳ cảm xúc đang bị cuốn vào các đại lộ thông tin di động thông minh, hãy tha thiết hơn với ly cà phê ở ngay trước mặt, ly cà phê đang chấp chờn thân phận mờ tỏ bên màn hình ảo.

Hãy sống chậm hơn với người tình cà phê một chút, để các ngón tay, đôi mắt bạn rời bàn phím lâu hơn một chút mà âu yếm tách cà phê đen ấm nóng dịu dàng, ly cà phê đá mát lạnh để cảm thụ trọn vẹn nguồn hương từ người tình cà phê.

Có người vợ, người chồng hay người tình qua đường nào thủy chung cho bằng người tình cà phê! Chẳng phải chính người tình cà phê luôn ở bên bạn suốt chân trời góc biển của không gian sống hay đến tận điểm cuối cùng của thời gian sống đó sao? Chẳng phải chúng ta, những công dân toàn cầu dù là nghệ sĩ, công nhân, doanh nhân hay chính khách... sẽ trở thành mù, câm, điếc và lơ mơ lơ mơ thông tin về nơi chốn tồn tại nếu thế giới hôm nay không còn nguồn cà phê để đặt môi hôn vào mỗi thời khắc sống? Thật đáng hoảng hốt nếu người tình cà phê chết đi và bỏ lại loài người bơ vơ!

Hầu như những thành tựu vĩ đại trong lịch sử cận đại của nhân loại đều là tác phẩm của sự tưởng tượng, không chút quá đáng khi tin, luôn luôn tin rằng, người tình cà phê chính

là đôi cánh của năng lực tưởng tượng thấm đẫm cảm xúc và trí tuệ.

Chia sẻ ebook : <http://downloadsachmienphi.com/>

Tham gia cộng đồng chia sẻ sách :

Fanpage : <https://www.facebook.com/downloadsachfree>

Cộng đồng Google : <http://bit.ly/downloadsach>

Lời tựa

1 - Cà phê cóc Sài Gòn, đầu nguồn thông tin ngày mới

2 - Cung cách người Sài Gòn dùng trà

3 - Lên xe đồ ký ức ngược thời gian với cà phê Tây Sài Gòn

4 - Ai uống cà phê Starbucks ở Sài Gòn hôn?

5 - Dừa xiêm, nước mía thức uống nhà quê giữa Sài Gòn

6 - Sài Gòn có quán cà phê bẹp

7 - Cám ơn bánh mì

8 - Dách lầu tô mì ngon Chợ Lớn

9 - Mì chỉ cá, món ngon chánh gốc Chợ Lớn

10 - Người xưa người nay đều khoái hủ tiếu sa tế Chợ Lớn

11 - Hủ tiếu Thái ở Sài Gòn

12 - Hủ tiếu Gò Công lên Sài Gòn

13 - Hủ tiếu chay Sài Gòn

14 - Tản mạn về “lịch sử” cọng hủ tiếu

15 - Rằm tháng Bảy, mùa ăn chay nhớ món kiểng miền Nam

16 - Cơm tấm đêm Sài Gòn

17 - Món cà ri dê Sài Gòn nhất hạng

18 - Ăn ốc gái

19 - Tinh hoa đất lành Trà Vinh

20 - Ngày Tết nhớ món cơm dẹp miền Nam

21 - Món quê, chợ quê Rạch Gốc, Đức Huệ, Long An

[22 - Đón mùa nước nổi, hứng cá linh về](#)

[23 - Luôn thềm các món mắm miền Nam](#)

[24 - Ăn để nhớ món mắm sông miền Nam](#)

[25 - Điệu múa mắm kho](#)

[26 - Mắm cá chết chưng thịt bằm](#)

[27 - Tình Quán Nghèo hẻm nghèo](#)

[28 - Tiếng rao hàng Sài Gòn đã chết](#)

[29 - Nhớ chị O, người đàn bà bán cháo vịt còi](#)

Không gian gia vị Sài Gòn là tập tùy bút thứ hai của tôi sau tập *Món ngon và gia vị cảm xúc*. Khi nghĩ về tựa tập sách mới, cảm xúc tôi lại hòa quyện vào các nguồn hương gia vị mãi không dứt được.

Hàng ngày ở Sài Gòn và miền Nam quê tôi, khi tôi đứng trước tổng hòa các mùi hương của đời sống đang từng giây, từng phút hiện hữu trong không gian, tôi luôn cảm nhận mình đang thụ hưởng một đặc ân được bao bọc, hàm dưỡng trong nguồn hương Sài Gòn với toàn bộ sự phong phú vô ngần của nền văn hóa ẩm thực đa bản sắc, đa dân tộc vừa lâu đời vừa luôn luôn mới mẻ.

Đây là một tập sách, phần nào đó sẽ mở cho bạn vào không gian gia vị Sài Gòn cũng như một vài địa phương gần gũi khác. Bạn có tin là nguồn hương gia vị từ các món ăn, thức uống sẽ mời bạn vào một cuộc hành trình, không phải trở về cũng không phải ra đi mà đơn giản là cảm thụ trọn vẹn từng khoảnh khắc hiện hữu, ở chính nơi chốn đang sáng tạo từng món ngon với sự ân cần nếm nếm vào đó gia vị tình yêu, lời chúc sức khỏe, hạnh phúc từ đời này qua đời khác trong không gian bếp Việt!

Nghệ thuật sáng tạo món ăn không phải để có các tác phẩm phô bày, triển lãm, người Việt sáng tạo món ngon để chính mình được hào hứng sống và để thực khách xa gần thỏa mãn vì được vui sống. Vậy hà cớ gì bạn và tôi từ chối không rời buông gánh lo âu mà sống cùng nguồn gia vị Sài Gòn, có gì mà phải mắc cỡ trong việc được Sài Gòn mời món ngon món lạ. Sài Gòn rất thật lòng được nhìn bạn ăn khoái khẩu và khoái chí khi nghe bạn khen.

Không gian gia vị ở Sài Gòn hàng ngày được mở ra cho đời sống thị dân từ các món bán rong trên phố. Người đô thị thuộc về và chung đụng hàng ngày với không gian gia vị hàng rong, quán xá bởi đó là thực chất nguồn sống và hồn đô thị. Đô thị nơi ta sống, nơi thiếu không gian, thiếu tiếng chim, thiếu biển, thiếu núi nhưng may mắn thay không bao giờ thiếu không gian gia vị sinh tồn .

Đưa tay ngoắc, vài bước đi bộ, một lần rẽ xe vào lề đường là có hủ tiếu gõ, bánh giò, bò bía, nước mía, sinh tố, kem cây... Kể sao cho hết những món ngon vật lạ mà không gian gia vị Sài Gòn lộ liễu hay kín đáo, tế nhị hay sống sượng đang đua nhau mời mọc. Có khi thực khách chưa kịp gọi món thì cả không gian gia vị đã phủ lên họ lung linh sắc màu, ngào ngạt hương thơm của trùng trùng món ăn, đồ uống.

Hỏi rằng từng món ăn đồ uống đó từ đâu ra, món già thì bao nhiêu tuổi, món trẻ thì khai sinh từ hồi nào! Có thể bạn và tôi không có câu trả lời chính xác, nhưng tiếng chày, tiếng cối giã gạo nếp từ truyền thuyết các vua Hùng có thể tính tuổi bánh giầy bánh chưng. Còn những món nào mới khai sinh hoặc vừa tuổi thôi nôi ư, dạo một đôi vòng phố Sài Gòn bạn sẽ được dịp trở thành một đứa trẻ khi luôn miệng hỏi món này, món kia, món nọ của cả

nước, mới thấy lần đầu, ăn thế nào, có ngon không...

Được sống và cảm thụ không gian gia vị Sài Gòn mới hiểu được rằng, đất trời và con người xứ ta sáng tạo, du nhập các món ăn ngon nhiều đến mức có món chưa kịp ăn thì đã hết tuổi thọ gia vị thị trường. Ví như món khoai mỡ chiên rộ lên khắp Sài Gòn một lúc rồi lại tàn. Không gian gia vị Sài Gòn lắm lúc khắc nghiệt là vậy. Không có bài học để đời nào cả, không xét nguồn gốc, không hứa hẹn; nhưng luôn luôn là đầu nguồn cung cấp để tràn trề món ngon, thức lạ và xem đó như sự hiển dương.

Ở Sài Gòn không cần phải chờ đói bụng hoặc thèm ăn mà chỉ cần những thoáng rảnh rang là người ta nháy mắt rủ nhau “Kiếm cái gì ăn chơi đi!” Ăn chơi, chỉ hai tiếng này thôi cũng gói trọn ý nghĩa của người du hành vào không gian gia vị Sài Gòn. Người Việt, ngay trong những gia đình chỉ đủ sức lo hai bữa ăn thì những người bà, người mẹ thỉnh thoảng cũng làm cho cái bánh, chén chè... để con cháu được ăn chơi. Còn dân giàu nứt vách thì những món ăn chơi luôn xếp đầu bảng hưởng thụ.

Vậy nên, nói rằng Sài Gòn là nơi hội tụ mọi tinh hoa đất nước đương nhiên không bao giờ trật. Nhưng một góc trường giả, quan quyền nào đó, người ta không thích xếp các món ăn rong vào danh mục văn hóa ẩm thực, cũng như có ý xua đuổi cả cõi hàng rong ra khỏi đời sống đô thị. Nếu nhìn cái đèn gánh, cái xe đẩy, quây hàng... như một dạng quấy rầy trật tự đô thị tức là đã tự mình góp phần đổ bê-tông chôn vùi vẻ lãng mạn tính nhạy cảm đời sống thị dân và bóp chết không gian gia vị.

Không gian gia vị Sài Gòn, không bắt nhịp trí tuệ, không bắt cầu sang trọng mà chỉ hăng hăng chia sẻ với những tâm hồn chân thật qua đồ ăn, thức uống bình dị, biết khấn khít với sự mưu sinh cực nhọc khó khăn của người bản địa và dân nhập cư. Nếu có những giá trị được định là văn hóa ẩm thực mà giá trị đó không có sự phong phú tràn đầy từ tâm hồn nhạy cảm của cả người bán lẫn người mua trong không gian đô thị, liệu nó có xứng với cộng đồng thị dân văn minh không!

Nếu những sự kiện thời sự trọng đại có những đại lộ để thông suốt vào lịch sử thì từng món hàng rong có những lối mòn, có các đại lộ để quán quít bên nhau trong không gian gia vị thân thương của hạnh phúc cuộc sống và văn minh con người.



Hình ảnh phổ biến nhất là cách pha cà phê vệt, cái vệt bằng vải dài như chiếc vớ của người đi giày bột và cái siêu gốm hay cái ấm bằng nhôm hình ống



... bình trà ở xứ tôi thì bình nào cũng đẹp...

2 - Cung cách người Sài Gòn dùng trà

Dân quê tôi thời đó thường uống một loại trà có tên là bánh ú. Trà bánh ú dở ẹt, được mấy ông Các Chú ở tiệm chạp phô⁽¹⁾ gói trong miếng giấy đỏ hình cái bánh ú. Nhưng nếu so với trà củi thời bao cấp, trà tẩm hương liệu hóa chất thời nay thì trà bánh ú vẫn ngon và an toàn hơn.

Nói như vậy không có nghĩa là người quê tôi không có văn hóa uống loại trà thượng hạng. Người Sài Gòn - Chợ Lớn - Gia Định và các tỉnh ven đô thị này vẫn có các loại trà nhất hạng như Long Tĩnh, Thiết Quan Âm, Đại Hồng Bào, Trúc Diệp Thanh... Từ ảnh hưởng của văn hóa Hoa kiều - Minh Hương, có mấy ai không biết thưởng thức trà ngon. Nhưng tánh khí người miền Nam hào sảng mà không cầu kỳ, uống trà ngon là để biết thấu đến tận chất quý của vị trà, hương trà; còn việc chế ra những cách thức pha, cung cách uống hay dựng bối cảnh thưởng trà thì không hợp với đời sống giản dị, chân chất của dân xứ này.

Chúng tôi ôn lại chuyện gia đình thân thuộc của mình và phát hiện ra việc cúng trà với uống trà của người miền Nam là hai chuyện khác nhau. Cứ mỗi dịp Tết hoặc nhà có đám lớn, người miền Nam dù nghèo rách vẫn mua cho được gói trà, hộp trà ngon để pha cúng trên bàn thờ.

Đám con nít chúng tôi hề bị sai đi tiệm xa, chợ huyện mua trà ngon là bực mình vì không hiểu cái lý, cái tâm của việc dâng cúng trà ngon. Sau này, tìm hiểu được ý người lớn chúng tôi mới hay rằng, người nông dân hoặc người tỉnh lẻ bình dân làm gì có điều kiện mà đốt hương trầm cho cõi trên, những thoáng hương trà ngon của gia chủ là lòng thành

kính tưởng nhớ ông bà, tổ tiên.

Tôi tin rằng văn hóa dâng trà ngon lên Trời, Phật, tổ tiên rồi chọn cho mình ba cái thứ trà dở là đáng trọng, đúng với cốt cách khiêm nhường, giữ lễ của người quê tôi. Có cách gì, nghi thức gì trọng trà ngon cho bằng việc cung hiến trà ngon lên các bậc hiền thánh, tổ tiên?

Thậm chí người quê tôi sau khi dâng cúng trà ngon không cho phép mình hay người trong gia đình đặt môi uống trà cúng, họ trình trọng rưới lên mặt đất như một nghi thức sau cùng kính tưởng đến người khuất mặt khuất mày.

Trở lại với những thương hiệu trà nổi tiếng của Sài Gòn, để biết nhu cầu uống và cúng trà ngon của người Sài Gòn chúng ta nên nhớ lại rằng, một phần quận Tân Bình, Tân Phú, Bình Tân, Bình Chánh ngày nay là vùng nguyên liệu trồng lấy hoa ngâu, hoa nhài, hoa sen để ướp trà. Các thương phẩm trà ngon do các chủ người Hoa giữ bí quyết không chỉ bán cho người miền Nam mà còn xuất qua các nước Đông Dương, Hong Kong, Đài Loan.

Có nhiều người coi trà là đạo, coi trọng các trường phái trà nhập khẩu, đã võ đoán cho là người miền Nam, dân Sài Gòn không có văn hóa trà. Không cần phải giải thích cũng dễ hiểu khi mà người dân ở vùng khí hậu nhiệt đới gió mùa như người miền Nam coi trà như một thức uống giải khát đơn thuần. Có gì sảng khoái hơn khi sống giữa khí trời phân biệt rõ rệt hai mùa mưa, nắng mà dùng trà để giải cảm thân nhiệt, dùng trà để ấm tâm lòng. Người miền Nam không coi trọng thú uống trà hay nghệ thuật trà mà rất giản dị, coi trà như một thức uống gần gũi, thân thiết. Chẳng phải đến với trà với sự nhiệt tình như vậy chưa đủ thấm thía cốt cách của giá trị dưỡng sinh tinh túy từ trà hay sao!

Ngược lại, bình trà ở xứ tôi thì bình nào cũng đẹp: người bình dân thì xài bình gốm Lái Thiêu, Biên Hòa, người sang thì bình sứ Tây, Nhật. Vào cái thời vật dụng của người nhà quê miền Nam không chuộng cầu kỳ thì hoa văn, họa tiết của những bộ trà đúng là tác phẩm nghệ thuật ưng ý.

Hôm trước bạn Việt kiều hỏi tôi có nhớ bình trà ông Tiên - trái đào được giữ ấm trong vỏ trái dừa khô không? Đúng là ở quê tôi, bà con nghèo ưa giữ ấm trà bằng vỏ dừa, nhà có của thì bỏ bình trà vào hộp gỗ.

Về cái vỏ dừa đựng bình trà thì có lẽ khắp thế giới chỉ quê tôi là bung cả cái vỏ dừa khô ra rót trà mời khách.

3 - Lên xe đồ ký ức ngược thời gian với cà phê Tây Sài Gòn

Ngày nay, không còn mấy người Sài Gòn từng có tuổi thanh niên diện đúng một, ngồi thưởng thức cà phê Tây ở các quán Brodard, La Pagode, Givral...

Thật vậy, nhiều thế hệ người Sài Gòn xưa đã ra đi và mang theo cả cảm giác ngồi giữa Sài Gòn nhiệt đới trong hương cà phê từ không gian kiến trúc Tây để tin rằng, Sài Gòn với các phố quanh đường Catinat đích thị là khu Saint Germain des Prés thứ hai của Paris.

Không ai kéo về được thời gian và không gian đã qua. Thậm chí những công trình kiến trúc Tây quý phái đang bị thối sình cao ốc trơ trên kiêu nhà giàu Tân Gia Ba phá bỏ không thương tiếc.

Nên thật đáng quý khi chủ nhân các quán cà phê Tây ở Sài Gòn hôm nay mở lại không gian cà phê có hương vị thời phim *Người Tình* (L'Amant) để người trẻ ngày nay thưởng thức.

Đến cà phê L'Usine ở đường Lê Lợi hay Đồng Khởi, quán Cửa Sổ Mặt Trời ở phố Lý Tự Trọng là người thưởng thức cà phê có cơ hội được đáp chuyến xe đồ ngược dòng thời gian về phố quán cà phê Sài Gòn của những năm đầu thế kỷ trước.

Điều trước tiên ghi nhận ở các quán này là sự kỳ công sưu tầm, tân trang tranh ảnh, đồ thủ công và cả các món đồ kỹ nghệ kim khí tân thời, du nhập bằng tàu thủy từ các xứ châu Âu xưa.

Đến quán Tây L'Usine để biết sự kết hợp của cái máy se chỉ thô, thành tựu của thời tiền công nghiệp và bộ ghế salon gỗ được tay nghề thợ mộc Việt chế theo ý ông Tây bà Đàm.

Ở quán Tây Cửa Sổ Mặt Trời, chúng tôi gặp lại đúng bộ bàn ghế được người Việt xưa gọi đồ Louis, cùng các khung ảnh... chắc là đồ nhập cảng từ thời mới đóng tàu Titanic.

Nhưng mà thôi, đã là quán cà phê kiểu gì cũng phải nói rõ chỗ ngồi và bàn ghế. Tất nhiên, cà phê Tây thời nay có đủ loại khách hàng Ta và Tây nên không còn cái phong cách ngồi cùng quán với dân sang trọng như chính khách, nhà văn, ký giả như xưa. Chuyện ngồi chung quán với ai không còn được lưu tâm như thời trước.

Có khi ngồi quán Tây bị giới nhà giàu mới học làm sang ồn ào khoe thói trưởng giả, khách tử tế cũng đành tự an ủi, coi như đang ngồi quán cà phê sân vườn rồi ngó vô laptop hoặc rờ smartphone mơ màng với cõi ảo chỉ có ta và bạn ta.

Ở L'Usine Đồng Khởi, ấn tượng nhất là cái bộ phản gỗ được kê chân sắt. Ngồi uống cà

phê với bộ phận gỗ giống kiểu của các đình chùa dùng làm sạp để dạy học chữ Nho, rồi có mấy khung ảnh lớn, lồng ảnh trắng đen ghi lại chân dung của người, của phố bên Tây trong thời cuộc bộ, cuộc xe đạp... thử hỏi làm sao không có cảm giác được quên trong chốc lát những cơn sóng tiếng ồn xe gắn máy của Sài Gòn đời nay đang quay cuồng dưới phố?

Ở quán Cửa Sổ Mặt Trời, khách được ngồi bên khung cửa gỗ và gạch xây thô để ngắm phố Sài Gòn dưới thấp, được điệu ru xanh của hàng me võ vè, sẽ hứng được cho chính mình cảm giác dễ chịu có một không hai...

Nếu các bạn hỏi, liệu các quán cà phê Tây hôm nay phục vụ cà phê đúng gu cà phê thế kỷ trước không thì khó ai có thể trả lời được. Chỉ chắc ăn một chuyện là bạn có thể uống cà phê Latte, Cappuccino, Espresso... đúng kiểu Tây thời nay.

Tôi là người Sài Gòn, cà phê đen và cà phê đá là gu của tôi. Ở L'Usine tôi uống cà phê đá trong cái ly cối mà thời trước dùng để uống bia. Ở Cửa Sổ Mặt Trời tôi lại uống cà phê đen pha bằng phin trong cái tách bằng sứ trắng cũ rích. Vậy thì liệu hương vị cà phê quán Tây thời nay tôi được thưởng thức gọi cho tôi ký ỨC GÌ?

Nói thiệt, lúc thưởng thức cà phê ở hai quán Tây này tôi có ao ước: Không gian Tây cổ điển mà uống được ly cà phê pha vọt đúng kiểu Sài Gòn xưa thì tuyệt vời biết mấy!

4 - Ai uống cà phê Starbucks ở Sài Gòn hôn?

Ngay khi khai trương ở Sài Gòn, cà phê Starbucks đã tạo nên dư luận rôm rả của cả dân ghiền và không ghiền cà phê. Sáng mùng Năm tết Quý Ty, chúng tôi phóng xe đến góc đường Nguyễn Thị Nghĩa - Phạm Hồng Thái, Quận 1. Quán cà phê đầu tiên của thương hiệu Starbucks ở Việt Nam chiếm một góc đẹp nhìn ra bùng binh ngã sáu Phù Đổng - Sài Gòn. Đi cùng chúng tôi là những người bạn quen uống cà phê pha đậu nành, giá bèo; thế nên nhìn thấy cảnh xếp hàng rồng rắn là có người muốn quay về làm một ly đen đá vỉa hè cho khỏi mất công. Nhưng với bản tính tò mò ham thích cái mới, người Sài Gòn nào cũng muốn nếm thử hương vị thứ cà phê nổi tiếng toàn cầu của Mỹ.

Một nét độc đáo thú vị của cà phê Starbucks là khiến cho người Sài Gòn, nhất là dân có tiền, phải chịu khó bước vào xếp hàng và chờ dài cổ. Liệu thương hiệu cà phê này có giúp cho người Sài Gòn thêm thói quen văn minh xếp hàng trật tự hay không, điều đó phải chờ xem thứ cà phê đắt tiền đựng trong ly nhựa, ly giấy này có sống nổi qua vài con trăng hay không.

Đứng trong hàng trước chúng tôi là một người phụ nữ khoảng năm mươi tuổi. Chị nói: “Bữa nay ít người hơn hôm trước Tết. Chắc là khoảng nửa giờ là có cà phê.” Chúng tôi hỏi vì sao chị lại chịu khó xếp hàng, chị chỉ nói: “Tôi chịu cà phê này, thơm ngon mà không mệt tim”. Sau chúng tôi vài người có một anh giọng Bắc cầu nhàu: “Xếp hàng như mua gạo bao cấp thế này thì chán thật!” Để có thể thưởng thức ly cà phê Starbucks, người Sài Gòn phải trải qua hai chặng xếp hàng, một là xếp hàng ở sân của quán chờ người bảo vệ hé cửa, mỗi lượt vào bên trong chừng năm người, hai là xếp hàng ở bên trong nhưng được phục vụ máy lạnh và nhất là được ngửi mùi cà phê thơm lừng nên cũng đỡ khổ hơn. Sau khi hàng người đùn đẩy nhau đến chỗ chọn thức uống và trả tiền, phục vụ người Việt sẽ hỏi bạn tên gì để ghi tên bạn vào ly nhựa hoặc ly giấy. Khi tôi thắc mắc vì sao phải ghi tên thì người đứng bên cạnh giải thích là vì đông khách quá chắc sợ giao lầm cà phê, nhưng với khách nước ngoài thì nhân viên Starbucks không ghi tên. Nhận xét về chuyện ghi tên trên ly cà phê Starbucks, có người nói đùa là gần giống như chuyện trình hộ chiếu có họ tên để được cảnh sát di trú cửa khẩu cho nhập cảnh vào Mỹ.

Các loại cà phê và các loại đồ uống khác của thương hiệu Starbucks được phục vụ với ba cỡ ly nhỏ, vừa và lớn. Tôi chọn cà phê Cappuccino ly cỡ vừa, bạn tôi chọn Caramel Frappuccino Blended Beverage cỡ vừa và số tiền phải trả cho hai ly là 180.000 đồng. Với dân nhà giàu hay dân trung lưu, giá cà phê Starbucks so với các quán cà phê sang trọng khác cũng chỉ bình thường, nhưng với dân lao động muốn nếm thử thì chắc nhin cà phê cả tháng để dòn tiền uống một lần cho biết. Theo tìm hiểu riêng của chúng tôi, từ ngày khai trương cho đến nay, mỗi ngày trung bình Starbucks bán ra từ 1.500 đến 2.000 ly; tất nhiên chỉ cần làm toán nhân thì sẽ biết lợi nhuận thu vào cũng như đoán biết rằng rồi đây sẽ có thêm dân Hà Nội và dân ở các đô thị lớn khác của Việt Nam sẽ rồng rắn xếp hàng

trước hiệu cà phê Starbucks.

Chúng tôi mang cà phê Starbucks ra trước sân ngồi thưởng thức và cũng để tiện hút thuốc. Quan sát hàng người xếp hàng chờ mua cà phê, chúng tôi thấy đa phần là người trẻ. Ở bàn cà phê bên cạnh, một nhóm gần mười người trẻ, họ không uống cà phê mà uống những thức uống khác của Starbucks và cùng hẹn với nhau là sẽ không uống trà sữa trân châu, loại thức uống của Đài Loan nữa mà chỉ là Starbucks. Người bạn đi cùng chúng tôi kể rằng, khi món gà rán KFC nhập vào Sài Gòn, rất nhiều người cho rằng với nguyên liệu thịt gà công nghiệp và khẩu vị xa lạ, chắc món này sẽ chết yểu. Nhưng bây giờ, đến cả con nít mẫu giáo cũng ngóng ngịu đòi cha mẹ dắt đi ăn “gà rán”.

Trước hiện tượng đắt hàng của cà phê Starbucks và các thương hiệu thực phẩm danh tiếng du nhập từ Âu - Mỹ, câu hỏi đặt ra là: Người Sài Gòn nhất thời tò mò hoặc sính đồ ngoại mà ưa chuộng hay có lý do nào khác? Câu trả lời dễ được đồng tình nhất là trong tình trạng mất kiểm soát toàn diện về an toàn vệ sinh thực phẩm hiện nay ở Việt Nam thì tìm, chọn sử dụng một thương hiệu danh tiếng là cách đơn giản nhất để phòng tránh. Với việc cà phê Starbucks có mặt ở Sài Gòn đầu năm 2013, dân trung lưu Sài Gòn ít ra cũng yên tâm vì tin rằng mình cũng được như dân chúng ở các nước phát triển, tốn tiền cho một ly cà phê thơm ngon và an toàn.

5 - Dừa xiêm, nước mía thức uống nhà quê giữa Sài Gòn

Từ sách, báo có chuyên đề riêng giới thiệu, hướng dẫn các món ăn Tây, Tàu, Ấn, Thái, Việt... hằm bà làng đến dân chơi facebook luôn sẵn điện thoại di động chụp lia lịa mọi món ăn từ nhà ra đầu đường đến hàng quán, bất kể món ngon hay dở, úp túi bụi lên mạng, chưa có thời nào người xứ ta có nhiều thông tin về món ăn bằng thời nay. Một tay cộng tác viên ảnh của một tờ báo nói: “Dân mạng ta ớn bàn chuyện chính trị bèn chuyển sang chụp chân dung món ăn cho nó xúng.”

Dân Ta đời nay dù đôi con mắt và bụng bự hơn đời trước nhưng sẽ không công bằng nếu chỉ giới thiệu món ăn nhiều hơn món uống. Có người đồ thừa là thực đơn món uống truyền thống của dân mình nghèo về chất lượng và số lượng, nhưng kẻ khác lại không đồng tình. Một ông làm nghề bỏ môi nước đá, có khuynh hướng tôn sùng “chủ nghĩa Việt kiều”, nói: “Tui thấy người ta ở Mỹ, ở Úc... về là nói nhớ và đòi uống nước dừa, nước mía. Nếu có ai hỏi tui thì tui cũng nói chỉ khoái mấy cái đồ uống đó. Tui mà có chút thêm ba cái thứ nước ngọt coca thì chết liền.” Rồi như nhớ ra, ông vỗ đùi cái đét nói tiếp: “Tui quên! Trước đây Sài Gòn mình có nước cam hiệu con nai, có nước ngọt xá xị Chương Dương. Nói thiệt thời đó ai mà bệnh cảm, nhất là con nít, có chai xá xị uống vô là tỉnh người liền.”

Dừa xiêm và nước mía là hai thức uống mà bà con Việt kiều ưng chọn mỗi khi có dịp về quê, dù biết món giải khát có hương vị quê nhà này là cả một thử thách đường ruột. Chưa kể chuyện dừa xiêm của dân bán dạo ở Sài Gòn đã bị bơm tẩm nước đường hoá học, còn nước mía dù được quảng cáo là siêu sạch nhưng vô vừa róc mía tươi mới biết là mía cây trước khi ép thành nước cũng chỉ đủ “siêu sạch” với kiến và ruồi.

Tất nhiên, cái bụng lưu vong hoặc tha hương của bà con Việt kiều trước khi về nước đều được “thuốc chống Tào Tháo” bảo vệ. Nhưng suy cho cùng, nếu về xứ mà không phiêu lưu mạo hiểm, ăn nếm thức ăn đồ uống đường phố, dân dã thì cũng buồn cái miệng lắm thay!

Vậy nên nếu bàn với các ông bà Việt kiều gốc người miền Nam thêm dừa xiêm thiệt, mía thanh điệu về cái món cái dừa cứng cạy kho thịt hoặc mua khúc mía cầm tay mà xước, thì sợ bị mắng là xúi dại, làm hư hàm răng trị giá bạc ngàn đô la.

Thời giá một trái dừa xiêm ở Sài Gòn bán ở chợ hoặc ở các vỉa hè khoảng từ 6.000 đến 10.000 đồng, vô quán vô nhà hàng, vô dừa được ngâm thuốc tẩy trắng tinh lại có giá mấy chục ngàn. Giá một ly nước mía cũng bất thường tùy theo bán ở đâu và có treo bảng hiệu nước mía “siêu sạch” hay không.

Lúc cặp đôi đại tài tử Brad Pitt, Angelina Jolie qua Sài Gòn uống nước dừa, nước mía, người ta liền đồn rằng, nước dừa và nước mía Việt Nam sắp được xếp vào top thức uống

hàng đầu thế giới. Dân nhẹ dạ cùng với dân nô cứ vậy mà tự sướng, đâu có biết giá dừa trái ngày nay không nuôi nổi dân miệt vườn. Một tay chủ lò kẹo dừa ở Bến Tre nói: “Tụi con buôn Trung Quốc nó hành trái dừa xứ mình sống dở chết dở. Tui làm kẹo dừa, ban đầu còn xuất được qua Tàu, bây giờ chuyển sang thu mua xơ dừa bán cho Nhật sống lây lất. Ai đòi ba cái thứ xơ dừa mà có giá hơn trái dừa.”

Nói về nước mía cũng vậy, trước đây người ta bày chuyện mở hội ăn vặt trong các nhà hàng cỡ năm sao, các khu resort, nước mía là thức uống luôn đắt hàng. Nhưng rồi cái màn diễn với thùng mùng, chòi tranh, nhà lá bán đồ ăn cũng nhàm chán nên ai còn nhớ nước mía thì cứ ra đường phố mà uống. Nhưng cũng có tin vui cho cây mía là dạo gần đây, nhiều người lại khoái mua mía cây chặt khúc về xước như là một cách uống nước mía an toàn.

Trong một dịp đi vô Chợ Lớn ban đêm, người viết bài này bất ngờ khi gặp một xe bán mía hấp. Cái món mía hấp này ngày nay gần như đã tuyệt chủng nhưng trước đây là một trong những món phổ biến của xứ Sài Gòn - Chợ Lớn.

Mía hấp thường do người Hoa bán về đêm. Sài Gòn - Chợ Lớn ngày xưa ít dân, ban đêm khí trời se lạnh, nhất là những hôm có mưa đêm hoặc lúc giáp Tết Nguyên Đán thì nhai mía hấp vừa thấy ấm nóng trong miệng lại ngọt thanh tao trong họng, thật là một vị ngon dễ chịu.

Giữa đô thị với những bảng hiệu đồ ăn thức uống Tây, Tàu du nhập chói lói, thức uống nước dừa và nước mía tuy chỉ là đồ ẩm thực nhà quê nhưng chưa bao giờ, Sài Gòn - Chợ Lớn lại bỏ quên hai thức uống dân dã này.

6 - Sài Gòn có quán cà phê bẹp

Chúng tôi, như nhiều người Sài Gòn khác, mỗi lúc có việc đi ngang qua hông nhà thờ Đức Bà thấy thiên hạ tụ tập ở góc đường Hàn Thuyên mà không hiểu họ chụm lại ở đó để làm chi. Phải chăng họ chụm lại đó mỗi buổi sáng giữa khu trung tâm đẹp nhất của Sài Gòn chỉ để ngó áo quần đàn ông bánh bao, đàn bà hở ngực, hở bụng mát mẻ?!

Tôi đem cái thắc mắc ấy hỏi một nhà thơ mới hai lăm tuổi nhưng đã có hơn mười năm ngồi ngó ra đường để giết thời gian ở mọi quán cà phê bụi Sài Gòn. Anh vỗ yên sau xe gắn máy nói

- Đại ca lên xe, mình đi uống cà phê bẹp.

Cà phê bẹp! tức là ngồi uống cà phê và “hưng thú” đặt cái mông của mình bẹp xuống lối đi bằng xi-măng ở công viên Lê Duẩn, bẹp xuống trước quảng trường mặt tiền Dinh Thống Nhất, bẹp xuống ngồi đối diện với vách tường gạch luôn có màu hồng tươi của Vương Cung Thánh Đường Sài Gòn.

Bạn ơi, coi đi, không kể chi là Sài Gòn, cả xứ Việt Nam này có chỗ nào mà vị trí ngồi bẹp uống cà phê oách và sướng vô cùng như thế!

Nhưng rút cuộc, cà phê bẹp theo cách hiểu thông thường không thể gọi là một quán cà phê. Không bảng hiệu, không ghế ngồi, không nhạc, không hề có bất cứ hình thù gì để cho ra một cái quán. Đích thực là ở đó có bán các loại cà phê, nước giải khát, thuốc lá, có người phục vụ tận chỗ ngồi bẹp.

Ông chủ quán, một chàng trai khoảng ba mươi tuổi, tay cầm một xấp tiền đi tới đi lui, mặt mũi luôn rạng rỡ như người cỡi trên, anh nói với tôi.

- Nguyên cái công viên Lê Duẩn trên góc đường Hàn Thuyên này nay là quán của em. Tin hay không thì tùy.

Chúng tôi có mặt ở quán vào sáng Chủ nhật, lượng khách ngồi bẹp khắp công viên có trên cả trăm, chỗ chật thì khách ngồi sát lại bên nhau, chỗ thưa thì khách ngồi ngửa người duỗi chân, thẳng gối thẳng lưng thật là thoải mái hết ý.

Điều đáng lưu ý là “Thượng Đế” của cà phê bẹp toàn là những chàng và nàng đầu xanh tuổi trẻ, ai cũng đẹp cũng xinh, từ áo quần đến da thịt ai ai cũng căng tràn sức sống.

Anh chủ quán lại có ý khoe cái bẹp, còn gọi là chỗ pha chế cà phê. Níu tay tôi anh nói:

- Thấy chưa, chiếc xe hơi bảy chỗ ngồi hiệu Mit-su-mít-si là nhà bẹp của tôi đó cha nội. Xe hợp pháp, chỗ đậu hợp pháp ghen.

Không riêng gì tôi, mọi người đều bị bắt ngờ về chuyện cái bếp trên xe hơi của anh, tôi còn tin rằng đây là cái bếp, chỗ nấu nước sôi, đập nước đá, hái ra tiền vào hàng đêm không xuể trên “toàn cõi Việt Nam”. Người bạn họa sĩ ngồi uống cà phê cùng tôi còn góp cho ông chủ quán một sáng kiến.

- Nay, phải sắm thêm một chiếc To-yo-ta để cho bà con đi w.c nữa mới đúng tiêu chuẩn quốc tế nghen.

Anh chủ quán cười hì hì. Đúng lúc ấy chúng tôi nghe tiếng nước chảy xè xè, nghe cái lưng ươn ướt, không ai bảo ai, mọi người tự giác nhô mông lên cho bà công nhân cây xanh xịt nước tưới cỏ công viên. Uống cà phê bẹp đúng là thú vị, bởi một khi rời quán, người này nhắc người kia dòm cái mông của mình coi còn “trong trắng hay đã nhóm bụi đất trần ai”.

Cô nàng phục vụ đang gom rác “giải khát” bỏ vào thùng rác công cộng, đưa mặt ra nói.

- Anh ơi, cho em một tấm hình đăng báo với!

Tôi choàng vai anh chàng chủ quán hỏi nhỏ.

- Tới chuyện đồ rác anh cũng được ưu tiên không tốn tiền, thân thể “cách mạng” ra sao mà được phép kinh doanh hoành tráng vậy.

Anh chủ quán cho biết: quán cà phê số 3 Hàn Thuyên trước đây là của anh, nhưng từ khi cho một công ty được phẩm thuê, họ không cho anh bán cà phê trước cửa nhà nữa nên anh có sáng kiến dọn tiệm sang công viên để tiếp tục hành nghề. Tính ra tiền tháng cho thuê cái biệt thự số 3 Hàn Thuyên so với lợi nhuận thu được từ quán cà phê bẹp coi như bằng nhau. Tôi hỏi cỡ bao nhiêu thì anh nghiêm mặt không nói.

Cái ly nhựa đựng “đen-đá” của tôi đã cạn, tôi thấy mình có nhu cầu ngồi “triền miên” ở quán cà phê bẹp này để tận hưởng thời khắc đẹp nhất, không gian đẹp nhất, những gương mặt trẻ nhất của Sài Gòn nên gọi thêm một ly trà đá. Sở dĩ tôi quyết định chỉ uống thêm một ly trà đá vì nghe theo lời một người bạn trẻ ngồi bẹp kể bên nhiệt tình căn dặn.

- Bác mà uống nhiều mắc công chạy về cơ quan tìm chỗ xả lăm đó nghen.

Buổi sáng mặt trời chưa lên cao lắm, sau chuyện bị bà tưới nước công viên làm ướt nhẹp cái lưng, bây giờ tôi lại cảm thấy hơi ẩm của sàn xi-măng thấm vào cái mông âm ẩm và nhột nhột. Ngó qua chỗ mấy cô gái tuổi sinh viên ngồi bên cạnh, thấy các cô yên tâm ngồi bẹp xuống mấy tờ báo, tôi nhủ lòng, lần sau tới uống cà phê cũng mua một tờ báo, ruột quảng cáo lót ngồi cả xấp cho êm, còn các trang chính thì đọc nhâm nhi suốt buổi sáng. Đúng là ở quán cà phê bẹp một người trung niên như chúng tôi có quyền tự mình nhìn ngắm mình rất hot tuổi teen, còn những người trẻ có quyền tạo ra không khí trí thức trẻ, tự nhiên như một trang web riêng giữa nhịp sống Sài Gòn hỗn độn ồn ào kinh khủng!



... khắp các con hẻm Sài Gòn, sáng sáng, chiều chiều lúc nào cũng có bóng những người đàn ông khòm lưng trên xe đạp rao “Bánh mì nóng hổi đây.”

7 - Cảm ơn bánh mì

Ngày nay, nếu một sáng nào đó bạn muốn đổi món điểm tâm bằng cách chọn món bánh mì, có nghĩa là bánh mì luôn được lưu trong bộ nhớ ẩm thực của bạn như món phở, hủ tiếu, bún bò... Không kể đến chuyện bánh mì bị chụp mũ theo gót chân thực dân, chỉ riêng quá trình bánh mì vượt qua hàng rào “kỳ thị” vì có gốc từ xứ Tây cũng đủ đáng nể. Người Việt, nhất là người nông thôn ăn bánh mì không còn thấy đó là món mắc nghẹn muốn chết, mà lại thấy: Thèm bánh mì quá, ghé chợ mua giùm một vài ổ coi bây!

Người bình dân Sài Gòn trước đây thường ăn bánh mì nóng hổi để trong bội cần xé, đập bằng bao bố hoặc giấy dầu. Ngày trước khắp các con hẻm Sài Gòn, sáng sáng, chiều chiều lúc nào cũng có bóng những người đàn ông khòm lưng trên xe đạp rao “Bánh mì nóng hổi đây”. Con nít thì thích móc ruột bánh mì ăn trước còn người lớn thì khoái ăn vỏ bánh giòn giòn. Nhưng ăn bánh mì không hoài cũng ngán nên dân lao động chế ra món bánh mì chấm nước tương. Cái chén nước tương rắc chút tiêu xay, nặn chút chanh đúng là chấm bánh mì ăn ngon bá phát. Tất nhiên trong các món bánh mì giản dị nhưng lại thành ký ức khó phai mờ của dân đô thành Sài Gòn và phố tỉnh miền Nam còn có món bánh mì chấm đường cát, bánh mì rưới sữa bò hiệu Ông Thọ, Kim Cương. Chúng tôi lúc nhỏ thuộc lứa học sinh của thời viện trợ Mỹ, sáng nào vô lớp học cũng được phát một ổ bánh mì, một ly sữa lạt. Viện trợ Mỹ chăm sóc lớp học sinh tiểu học của chúng tôi ân cần lắm, nhưng tuổi nhỏ đâu hiểu chuyện gì về suy dinh dưỡng, cứ ăn bánh mì chấm sữa riết ngán tới cuống họng nên vỏ ruột bánh mì thành cục bột chơi lộn chơi. Đã nhớ thì phải nhớ luôn về chuyện sau biến cố 1975, Sài Gòn rơi vào tình cảnh đói ăn. Những ai đã từng xếp hàng châu chực để cầm tem phiếu mua bánh mì với bột mì, hẳn sẽ không quên cảm ơn cái thứ chất bột được

du nhập này đã đỡ dần bụng dạ lương dân vào thời buổi khổ nạn. Tôi thì không quên được cái mùi bột mốc, mùi mối mọt, cả mùi cứt chuột... từ bột mì thời bao cấp. Còn riêng bánh mì tem phiếu thì không biết các công ty lương thực của nhà nước làm bằng thứ bột gì mà chai cứng như “sỏi đá cũng thành cơm”.

Giờ đây người Sài Gòn chỉ ăn vịt quay của người Hoa Chợ Lớn với bánh mì, với món cà ri Ấn Độ người ăn cũng đòi bánh mì. Trước đây ở tiệm phở bình dân của người Bắc di cư, lúc nào cũng có những thực khách đến ăn phở mà tay cầm thêm ổ bánh mì. Có người cho chuyện ăn phở chấm bánh mì là vì người lao động cần ăn no. Nói như vậy là trật lất, tí như đâu có ai chấm bánh mì với nước bún rêu. Phải tin rằng khẩu vị người Việt tinh tế lắm, cái bánh gốc Tây này phải hấp khẩu vị lắm người ta mới dùng chung với món phở quốc hồn quốc túy. Một trường hợp khác là bánh mì chả lụa rắc muối tiêu, ngò rí. Không có gì trất khi gọi món bánh mì là món đa văn hoá, có thể kể như sau. Với các món gốc Hoa vịt quay, heo quay, xá xíu, xí mại... các món gốc Ấn thì cà ri gà, cà ri vịt, cà ri dê... với các món Việt thì có chả lụa, chả cá, bì heo mỡ hành, bò kho... Còn nếu kẹp các món có gốc lai Tây hoặc Mỹ thì khỏi phải nói. Bánh mì ốp la, pa tê, phô mai, giăm bông, thịt nướng, xúc xích v.v.

Có một điều nhiều người thắc mắc là vì sao người Việt chỉ khoái ăn bánh mì Tây kiểu nướng cứng giòn, dầu đã du nhập đủ loại bánh mì trong đó có cả bánh mì Nga. Có lẽ không cần giải thích chi cho mệt mà chỉ cần nói cho qua rằng. Ôi cái thứ nhân duyên tiền định với bánh mì cứng của Tây đã thành dòng họ bánh mì Việt rồi, đồ có thay đổi được. Người viết đã từng ngạc nhiên khi thấy tận bên Mỹ, người Việt mình vẫn cứ khoái ngậm bánh mì cứng theo kiểu Việt, có khi nhờ vậy mà những thương hiệu bánh mì Việt trên đất Mỹ hay ở các xứ khác có cơ hội chứng minh và đóng góp cái kiểu ăn bánh mì ngon lành Việt Nam.

Sài Gòn hôm nay không còn lò bánh mì đốt bằng củi nữa mà thay bằng bánh mì lò điện. Tất nhiên với người hoài cổ thì không ngon miệng, nhưng thử hỏi trong thời buổi lạm phát cao nhất thế giới này có thứ nào rẻ bằng bánh mì đâu. Với giá bán lẻ 3.000 đồng bạc một ổ bánh mì không thì nếu Thượng Đế mà đi làm công nhân giá rẻ mạt ở các khu công nghiệp hoặc ngồi ngơ ngác ở các ký túc xá sinh viên... cũng phải gật đầu: Cám ơn bánh mì!



... nếu một sáng nào đó bạn muốn đổi món điểm tâm bằng cách chọn món bánh mì, có nghĩa là bánh mì luôn được lưu trong bộ nhớ ẩm thực của bạn...



Dân ăn mì ngồi ghế xếp bằng sắt, hít ngửi mùi nước lèo, gấp từng sợi mì ngắn dài đưa vô miệng...

8 - Dách lầu tô mì ngon Chợ Lớn

Không riêng gì Sài Gòn, trước năm 1975, tiệm nước của người Hoa hầu như có mặt khắp các đô thị miền Nam. Ngày nay, vô Chợ Lớn, đôi khi còn bắt gặp những bảng hiệu, trên đó ngoài tên riêng của tiệm bằng chữ Quốc ngữ, chữ Hoa, vẫn còn cái tên chung: Tiệm nước. Tiệm nước thường mở cửa lúc sáng tinh mơ, các món giải khát gồm cà phê pha vọt, hồng trà... món điểm tâm gồm bánh bao, xiu mại, há cảo... nhưng món chính bao giờ cũng là món mì và hủ tiếu mì.

Để được ăn tô mì vào buổi sáng thì vô tiệm nước, còn buổi tối thì ăn ở đâu? Xin thưa là khắp phố lớn, đường nhỏ Sài Gòn - Chợ Lớn - Gia Định lúc nào cũng có các xe mì. Xe mì đóng bằng gỗ, trang trí bằng tranh kiếng màu, tranh vẽ những cảnh tuồng tích thời Đông Chu Liệt Quốc và Tam Quốc Chí. Dân ăn mì ngồi ghế xếp bằng sắt, hít ngửi mùi nước lèo, gấp từng sợi mì ngắn dài đưa vô miệng, mắt đọc tích Tàu trên tranh kiếng như con nít ngày nay vừa ăn vừa đọc truyện tranh.

Bây giờ cái chuyện Trung Quốc đưa giàn khoan xâm lăng biển Đông làm nhiều người dị ứng với chuyện đọc tích Tàu, có cần phải cực đoan vậy không! Nhưng dù sao cũng phải nể mấy cái cách thức phổ biến văn hóa kiểu rất Tàu này. Cái lý dựa vào một món ngon đặc trưng để phổ biến văn hóa cũng là một ý tưởng hay (Đã có nhiều người cho rằng quán Phở Việt đang phổ biến khắp thế giới nên chú trọng đến chi tiết phổ biến văn hóa này). Nhưng nếu tô mì không thật ngon miệng thì đó mấy ông người Hoa dám lòng ghép tuồng tích, nghề võ có ba búa của Trình Giảo Kim hay chuyện đại mỹ nhân Tây Thi, Đắc Kỷ...

Gốc dân ta không có các loại thực phẩm chế biến từ bột mì, nên trước khi hào hứng đón nhận món bánh mì du nhập từ Tây thì việc ngon miệng với từng sợi mì Tàu đã thành truyền thống. Mì Tàu ở đây là mì được làm thành từng vát, cả vát mì sợi lớn và vát mì sợi nhỏ vàng tươi đều được phủ một lớp bột mì trắng tinh. Người Hoa ở Chợ Lớn luôn giữ bí quyết của nghề thủ công làm ra từng vát mì, thậm chí giữa các lò mì, các nhà làm mì cùng người Hoa với nhau cũng giấu nghề. Thế nên người Việt chỉ thấy từng cái nia tre tổ chẳng đựng mì vàng màu trứng gà thì gọi đó là mì trứng và tin trong mì có lòng đỏ trứng gà chớ nào có ai biết họ bỏ cái gì vô sợi mì mà dai, giòn, mềm, thơm... đến vậy.

Chợ Lớn ngày trước, những hiệu mì ngon gọi là: Mì gia; từng hiệu mì gia đều có từng vát mì với vị ngon đặc trưng riêng, không “thím mì” này chịu giống “chú mì” kia, nên người Sài Gòn có cái thú rủ nhau đi ăn mì xoay tua cho biết từng hiệu mì danh tiếng rồi bình phẩm cho sướng miệng.

Nói về mì, không biết vì sao và từ bao giờ người Sài Gòn đã có nỗi thèm nhớ ăn mì, nhất là khi đi xa đến các xứ của văn hóa bột mì như Hong Kong, Đài Loan hay tận trời Âu, đất Mỹ lại càng thêm nhớ mì Chợ Lớn. Tất nhiên ở các xứ đó món mì đâu có thiếu trong các nhà hàng điểm sấm (Dim Sum) ở các khu thành phố (China Town). Nhưng kiếm được một tiệm mì ngon như ở Chợ Lớn thì như mò kim đáy bể. Người Sài Gòn chẳng biết gì về bí quyết làm ra một vát mì ngon của mấy ông người Hoa ở Chợ Lớn, nhưng có thể đoán rằng, trong đô thị xứ lạnh chật cứng người, với tốc độ sống chóng mặt mà đòi hỏi có những vát mì làm bằng thủ công, đựng trong những cái nia tre thì phi lý quá. Nhưng nhớ thì người ta vẫn cứ nhớ những vát mì hột gà trong nia tre trên giàn, giống một rừng hoa cúc độ xuân thì đang độ nở rộ.

Các tiệm mì Chợ Lớn trưng mì khá công phu, theo họ, bí quyết để có tô mì ngon còn ở chuyện biết trưng mì hay không. Hàm ý này, người Sài Gòn ngày trước, khi vô tiệm thường kêu: “Ông chủ, nấu cho tô mì.” Sau đó sấm soi khen chê tay nghề nấu mì. Mì được trưng nước sôi rồi xả bằng nước lạnh. Có tiệm, người nấu mì tay nhanh thoăn thoắt trưng mì từ nước sôi qua nước lạnh phải đến đôi ba lượt, rồi dùng đôi đũa tre bự, giữ cho vát mì rời ra thành từng sợi. Tiệm nào bung tô mì ra mà vát mì còn quên cục là tiệm mì dở khệt. Người nấu mì bậc thầy chính là người biết nhìn từng sợi mì để canh độ nước sôi, canh độ nguội lạnh của thùng nước xả và cách giữ sợi mì, tưới mỡ nước sao cho sợi mì mịn đẹp như sợi chỉ màu.

Tô mì của người Sài Gòn - Chợ Lớn trước đây cũng không trưng chung với giá. Mì vát, nước lèo là hai vị cơ bản của một tô mì. Còn nếu kể tới chủng loại mì thì ôi thôi đủ thứ, từ mì xá xíu, mì hoành thánh, mì sườn kho, mì giò kho, mì bò kho, mì gà, mì vịt, mì cá, mì thập cẩm...

Thực khách ăn mì ngày xưa cũng chú trọng ăn sao cho đúng cách. Tô sủ, muống sủ, dưa gổ và ăn chậm chậm từng sợi mì. Một tô mì thường trưng hai vát, phải nói là nếu ăn kiểu thô tục thì chỉ một đũa là có thể đưa hết cả vát mì vô miệng thì gọi là thưởng thức mì ngon sao được. Thôi thì cái thời đại ăn nhanh, ăn nhiều cũng có cái hay riêng, phù hợp với tốc độ

sống và có khi vì thế mà các tiệm nước, tiệm mì gia danh tiếng đều lần lượt thất truyền cái bí quyết làm mì, nấu mì, cũng như thực khách chẳng còn mấy ai chịu chiều chuộng cái lưỡi mà cầu tìm tô mì chánh hiệu dách lầu Chợ Lớn.

Lúc chúng tôi ở Mỹ, ở Úc những người bạn Việt kiều gốc Sài Gòn đều khoe và mời chúng tôi ăn qua đủ thứ món ngon Á, Âu, nhưng có một thứ mà chính các bạn tôi luôn miêng chê, ông Phúc, Việt kiều Úc, nói: “Thời đại toàn cầu hóa món ngon, các khu chợ Việt trên khắp thế giới, từ trong nước đem qua không thiếu món gì, nhà hàng nấu mì do người Hoa ở Chợ Lớn đứng nấu bên xứ này cũng không thiếu, vậy mà không tìm đâu ra được tô mì ngon như ở Chợ Lớn ngày trước.” Khi ông Phúc về Sài Gòn, món đầu tiên ông muốn ăn là một tô mì ngon. Ông rủ tôi, tôi nói: “Cha nội làm khó tôi rồi, lâu ngày, tôi lỡ xóa bộ nhớ mấy tiệm mì ngon mất rồi.” Ông Phúc thềm mì quá, nên níu tay tôi lôi đi. “Mày thiệt tệt, thôi thì tao với mày cứ vô Chợ Lớn, thấy tiệm mì nào đông khách thì nhào vô, lỡ gặp tiệm mì dỡ thì coi như mình cũng có đám đông để chia sẻ mì dỡ.”

Vậy đó, nếu món phở Việt ngày nay là món thành công rực rỡ nhất trên thực đơn toàn cầu, thì tại sao người mình lại không tin vắt mì Chợ Lớn cũng còn đủ nội công để chinh phục khẩu vị thực khách đa văn hóa. Lịch sử văn minh Sài Gòn - Chợ Lớn mấy trăm năm cũng là lịch sử xác định món mì truyền qua cả chục đời của người Việt gốc Hoa ở Chợ Lớn là chánh hiệu Việt Nam.



Gắp một đũa mì, chỉ hút một cái rột không cần nhai, gắp một miếng cá gộc mềm, thơm, béo chắm vào đĩa xì dầu pha dấm sẽ cảm nhận được hết cái vị ngon riêng biệt của mì chỉ cá

9 - Mì chỉ cá, món ngon chánh gốc Chợ Lớn

Sau một khoảng thời gian bị quyến rũ bởi những món ngon khác, chúng tôi mới nhớ và tìm đường quay về với món mì chỉ cá Chợ Lớn. Người bạn cùng đi hồi tưởng: “Nhớ hồi trước biến cố 1975, mỗi lần bị bệnh, bà ngoại tôi mua mì chỉ nấu cho ăn, bà nói ‘Cơ thể yếu, ăn mì chỉ cá dễ tiêu, mau hết bệnh’”.

Tiệm mì chỉ cá nằm ở góc đường Hậu Giang - Cao Văn Lầu đã dời vô phía trong đường Cao Văn Lầu. Con đường này ngày nay thưa vắng người, khác với xưa kia khi chợ đầu mối rau quả còn lúc nào cũng nườm nượp người, xe trâu đêm suốt sáng. Chiếc xe mì chỉ cá đã được thay bằng chiếc xe nhôm tân thời. Nhưng mà thôi! Cái chuyện ngồi xe hủ tiếu ăn mì Tàu để ngắm nhìn những bức tranh tráng thủy kể tường tích Trung Hoa đã xưa xa lắm rồi. Có khi người ta nói một món ngon không thể thiếu chuyện ngon con mắt, nhưng người ta cứ nhắm vào chuyện trang trí món ăn ngon mắt trên đĩa, tô, chén chứ không hề biết đến món ngon cần một không gian văn hóa xuất xứ của món ngon.

Ngồi vào bàn, người bạn chúng tôi ban đầu không muốn ăn vì ngờ rằng đây không phải

là tiệm mì chỉ cá do người chủ cũ nấu. Nhưng khi nhận ra người thợ nấu, cái anh chàng người Tiều này trước kia chỉ là người phụ việc bây giờ đã là chủ, bạn tôi hết ngàn ngại, kêu cho mình một tô. Người phụ nữ phụ việc mà chúng tôi đoán rằng chính là vợ của anh chủ tiệm mì. Cô này khoe: “Cả vùng này chỉ có nó biết nấu mì chỉ cá, không tin đi kiểm coi.” Tất nhiên là chúng tôi tin, vì sau nhiều năm tháng rong ruổi ăn rong khắp Sài Gòn - Chợ Lớn, chúng tôi chưa thấy tiệm mì chỉ cá nào.

Chỉ sau năm phút, hai tô mì được bung ra. Thật kỳ lạ, cái cọng mì chỉ trụng nước sôi chừng đó mà không rã, không nhũn, lúc nằm trên tô nghi ngút khói, từng cọng mì cứ rõ ràng như một cuộn chỉ may màu trắng ngà. Mì chỉ được nấu với cá gộc, loại cá biển nhưng không hề có mùi tanh. Dù muốn tìm hiểu về bí quyết làm mì chỉ và nấu mì chỉ để thỏa tính tò mò nhưng đâu có dễ. Ông chủ tiệm mì nói: “Mấy đứa con chú tôi, tụi nó đi nước ngoài làm nghề khác, ông chọn tôi để truyền nghề. Chú tôi có sáu chục năm bán mì chỉ, giờ tới tôi cũng mấy chục năm rồi.” Có khi một chủ tiệm ăn tự hào về thâm niên bán món ngon, thì nhiều thế hệ người ăn cũng tự hào vì nhớ mãi không quên cái vị ngon họ đã được thưởng thức. Gắp một đũa mì, chỉ hút một cái rột không cần nhai, gắp một miếng cá gộc mềm, thơm, béo chấm vào đĩa xì dầu pha dấm sẽ cảm nhận được hết cái vị ngon riêng biệt của mì chỉ cá. Nhiều người cho rằng, nêm gia vị nhiều có thể làm biến dạng món ngon nhưng với mì chỉ cá có thể thêm ớt tươi, hành lá hoặc thêm nhiều tiêu xay nhưng một tô mì vẫn không hề mất đi vị riêng biệt.

Vì sao nhiều món ăn của người Hoa Chợ Lớn ngày nay mất dần vị ngon riêng biệt đặc trưng. Nhiều người giải thích do nhu cầu thị hiếu của đa số thực khách người Việt mà món ăn Hoa phải thay đổi. Lúc ngồi ở tiệm mì chỉ cá, quan sát chung quanh chúng tôi thấy hiếm có khách ăn người Việt mà đa phần là người Tiều, chính nhờ thế mà mì chỉ cá ít thay đổi vị ngon nguyên gốc. Nói rộng ra là chuyện chiều theo thị hiếu thường là sai và dở. Trong một thành phố đa văn hóa nhập cư như Sài Gòn - Chợ Lớn, việc giữ gìn vị ngon nguyên gốc của món ăn không phải là chuyện bảo tồn mà chính là làm phong phú, thăng hoa đa vị ngon của văn hóa ẩm thực.

Người khách ăn cạnh bàn chúng tôi, ông già này sau khi trở một tràng tiếng Tiều với ông chủ quán, bèn nhìn qua bàn chúng tôi. Trong ánh mắt của ông lộ vẻ rất tự hào khi thấy chúng tôi hít hà khen món mì chỉ cá ngon quá. Chúng tôi nghĩ, có khi chẳng cần đi du lịch ở xứ Tây, xứ Tàu, cứ vòng vòng ăn rong ở xứ ta, và khi bắt gặp người khác chủng tộc hít hà khen món phở ngon, chúng tôi cũng tự hào y như ông già người Tiều vậy. Thế nên, hãy nấu nướng và phục vụ món ngon sao cho ngon riêng biệt theo đúng cách Sài Gòn - Chợ Lớn có, thì bất kể món ngon xuất xứ từ đâu cũng sẽ trở thành niềm tự hào hãnh diện của người và đất Sài Gòn.

10 - Người xưa người nay đều khoái hủ tiếu sa tế Chợ Lớn

Với nhiều người lớn tuổi, Chợ Lớn ngày nay ít còn không khí như ngày xưa. Người đàn ông tuổi khoảng sáu mươi, đến từ Vĩnh Long nói: “Hồi trước bảy lăm đi Chợ Lớn trước là để coi đèn màu sau là để ăn ngon; cứ nhìn đèn màu sáng trưng suốt từ đường Trần Hưng Đạo kéo đến đường Đồng Khánh là thấy đã con mắt, còn món ăn thì chỉ riêng các món hủ tiếu thôi thì cũng đã đời.”

Về đèn màu trang trí - quảng cáo ở các nhà hàng cửa hiệu của Chợ Lớn thì phải kể đến đèn lồng, đèn kéo quân... nhưng thời gian gần đây khi Trung Quốc thè ra đường lưỡi bò chiếm biển Đông thì nhiều người Việt không còn thích đèn lồng - chữ Tàu nhấp nháy nữa, việc bài bác quá đáng này có khi làm mất vui; nhưng để bù lại các món hủ tiếu ở Chợ Lớn ngày càng khiến mọi người ưa ăn, nhất là giới trẻ. Có một chàng thanh niên kể rằng: “Cháu mỗi khi so bì các món ăn ngon của từng vùng miền, cháu đưa ra món hủ tiếu là được xếp đồng hạng nhất với món phở.”

Kể về sự đa dạng của hủ tiếu thì có lẽ chưa có món nào bì được. Chỉ từ sợi bánh bột gạo mà người Triều Châu gọi là cò chèo, vậy là chế ra gần chục món hủ tiếu khác nhau như hủ tiếu bò viên, hủ tiếu bò kho, hủ tiếu gân viên bò đậu hủ, hủ tiếu xá xíu, hủ tiếu thập cẩm, hủ tiếu cá... Nhưng trong đó món hủ tiếu ngon lạ miệng mà ít phổ biến là hủ tiếu hồ và hủ tiếu sa tế. Về hủ tiếu hồ thì nấu bằng những miếng bột cán mỏng như bánh ướt, ăn với phá lấu lòng heo.

Riêng hủ tiếu sa tế Chợ Lớn gồm có hủ tiếu sa tế bò và sa tế nai. Cái quán hủ tiếu sa tế lâu đời nhất ở Chợ Lớn trước chùa Nam Sơn, Quận 5 chuyên nấu sa tế thịt bò, ở khu Dương Đình Nghệ - Hàn Hải Nguyên, Quận 11 có mấy quán nấu hủ tiếu sa tế thịt nai; nấu ngon miệng hơn là cái quán nằm trên đường Phạm Văn Chí, Quận 6, nhưng dù là sa tế thịt nai hay bò thì món này cũng đúng là kỳ công của nghề nấu hủ tiếu ở Chợ Lớn.

Theo nhiều người thì món hủ tiếu sa tế do chính người Hoa ở Chợ Lớn sáng tạo, chứ không hề tìm thấy món này ở bất cứ phố Tàu nào trên thế giới, kể cả ở Trung Quốc, Hương Cảng hay Đài Loan. Thực hư chuyện này chưa thể xác minh, nhưng đã lưu truyền cái tích về một người đàn ông Triều Châu - Chợ Lớn tên là Tiết Nhân Quảng chế ra món này rồi mở tiệm Quảng Ký trên đường Triệu Quang Phục, Quận 5. Ngày nay gia đình họ Tiết tiếp tục giữ và truyền nghề; nghề nấu hủ tiếu sa tế tuy không thành tuồng tích cải lương như chuyện Tiết Đình Sang - Phan Lê Huê nhưng cũng có gốc có cội mà kể với đời.

Chúng tôi đã ăn món hủ tiếu sa tế này không biết bao nhiêu lần, lần nào cũng thấy ngon miệng đến nỗi phải thắc mắc về xuất xứ văn hóa ẩm thực của nó. Khi biết món này nấu với cả hai chục loại gia vị thì suy rằng: đây là món có gốc Ấn Độ; rồi thấy người nấu nói tiếng

Hoa, dùng sợi hủ tiếu Chợ Lớn thì lại suy rằng: đây là kiểu ăn của người Chà Và Chợ Lớn lại trộn với kiểu ăn người Minh Hương Chợ Lớn. Thôi thì kiểu gì thì kiểu, miễn là dân Sài Gòn - Chợ Lớn ta có được món ăn, kiểu ăn đến từ hai nền văn hóa ẩm thực hàng đầu thế giới là bảnh rồi.

Để nấu hủ tiếu sa tế trước tiên phải có sa tế. Sa tế là ớt tươi và ớt khô xào với các loại dầu ăn cùng một số gia vị khác; làm sa tế chỉ có người nắm bí quyết mới chế được sa tế ngon, còn sa tế làm bán sẵn ở tiệm chạp phô thì không đủ ngon để mở tiệm nấu hủ tiếu sa tế được. Về nồi nước dùng, theo tìm hiểu thì hủ tiếu sa tế nai ninh xương heo, hủ tiếu sa tế bò ninh xương bò. Gia vị gần hai mươi loại như: gừng, tỏi, sả, hành tím, hành tây, ớt bột, quế, mè, đại hồi... và đậu phộng rang vàng giã nhuyễn; hỗn hợp gia vị này được trộn xào chung với dầu mè, sau đó là xào với sa tế.

Một tô hủ tiếu sa tế vừa nấu xong có hai mùi nổi bật là mùi sa tế thơm nồng và mùi đậu phộng béo lừng. Trong tô hủ tiếu sa tế, thịt bò hoặc thịt nai được trưng tái, sau đó cho thêm ít lát cà chua, ít lát dưa leo và rau quế, ngò gai. Phải nói là món hủ tiếu sa tế là món kích thích khẩu vị hàng đầu, khó mà không chảy nước miếng trong họng khi ngửi khói thơm ngào ngạt từ món ăn độc đáo này, đến khi đưa vô miệng thì đậm đà vị cay, chua béo, bùi, ngọt, mặn... vừa ngon miệng, đã thèm lại vừa ấm cái bụng.

Dù thời gian gần đây món hủ tiếu sa tế có được các báo quảng cáo nhưng xem ra nhiều người sống ở Sài Gòn cũng ít có dịp ăn, còn những người ở các địa phương khác thì gần như chưa từng được nếm qua. Sài Gòn - Chợ Lớn có một món ngon cỡ như hủ tiếu sa tế mà ít được biết thì kẻ cũng có cái hay riêng, bởi nếu thiên hạ ưa ăn quá dễ khiến cho mấy tay nấu bếp tồi nhào vô quậy kiểu bậy bạ như nấu món phở khô thì loạn.

Trở lại với hủ tiếu sa tế, nếu quý vị Việt kiều có dịp về Sài Gòn chơi thì nên ăn qua, nếu có con dâu con rể đa quốc tịch thì cũng nên mời thưởng thức cho biết món hủ tiếu có một không hai ở xứ Sài Gòn - Chợ Lớn. Chỉ xin nhắc quý vị là ai không ăn cay được, hoặc ăn ít cay thì nhớ nói trước để với mấy ông mấy bà người Triều Châu - Chợ Lớn gia giảm. Chúc quý vị có dịp ngon miệng với món hủ tiếu sa tế Chợ Lớn.

11 - Hủ tiếu Thái ở Sài Gòn

Dân Sài Gòn xưa vốn có tính hiếu kỳ, nghe đâu đó có sự lạ là com-ghe-bè-bạn tới coi cho hả! Ngày nay Sài Gòn lại càng bề thế, dân sành ăn không cần phải đi đâu xa, cứ vọt xe Honda chạy theo tin đồn khoảng năm mươi phút là có món ngon trước miệng. Bạn tôi nói: “Mày tới số 24 Tôn Thất Tùng mà ăn thử hủ tiếu Thái cho biết với người ta.” Ra vậy! Sài Gòn bây giờ có hủ tiếu Thái, rồi mai một biết đâu chừng trong menu các món điểm tâm thường ngày mọi người sẽ có hủ tiếu Nam Dương, Miến Điện, Ai Lao... nói chung là hủ tiếu của cả khối ASEAN. Tôi thấy hứng khởi, phải vậy chứ, đúng là Sài Gòn!

Quán hủ tiếu Thái ở đối diện nhà thờ Huyện Sĩ là một quán không giống các quán hủ tiếu mọi người thường thấy một chút xíu nào. Không thấy xe nấu hủ tiếu như tiệm Tàu, không thấy người đứng nấu giữa nồi niêu lỏng chỏng như các tiệm hủ tiếu Việt. Không hiểu ở Vọng Các người Thái trưng bày tiệm ăn ra sao chớ tiệm hủ tiếu Thái ở đường Tôn Thất Tùng này rõ ràng là mode của quán bán thức ăn nhanh kiểu Mỹ.

Hồi trước, dân Sài Gòn đâu có lạ dạng nhà hàng bán gà rán Kentucky, hamburger... Việc đưa hủ tiếu vào không gian ẩm thực ăn nhanh kiểu Mỹ thì quả là lạ, nhưng tính hợp thời của kiểu bán hủ tiếu này đúng là có cái mới và phải nói là hay. Sẽ có ngày hủ tiếu Tàu, hủ tiếu Việt ở Sài Gòn đối diện mạo mà chiếm lĩnh không gian ẩm thực mới này. Chắc chắn! Bởi vì một món ngon luôn luôn đủ mạnh để tồn tại mà không sợ mất bản sắc trong bất kỳ một không gian văn hoá nào. Nhiều khách ăn người Việt đã hỏi nhau: Đây là bản sắc Thái trong cái tiệm hủ tiếu Thái kiểu Mỹ này? Những cái tô bằng sứ men trắng đựng hủ tiếu thật bự, so với các loại tô đựng hủ tiếu don don, thanh nhả của người mình thì cái tô Thái trông thô nặng, họ cần cái tô ngoại khổ này để làm gì nhỉ! Đâu mấy người Sài Gòn có bụng chứa hết một tô hủ tiếu cỡ này, hơn nữa họ đâu có nấu đầy tô. Nghiệm riêng theo cách của tôi, chắc là họ phải dùng cái tô thiệt bự để cho vừa đủ với mọi sức ăn của các sắc dân trên thế giới; hủ tiếu của người Thái trên đường chinh phục khẩu vị toàn cầu mà. Về phía thẩm mỹ, phải có cái tô bự cỡ đó mới xứng với cái muống bằng sứ có đường cong thon thả và dài như cánh tay vươn ra đầy quyến rũ của nàng vũ nữ Xiêm trong điệu múa Thái.

Khi bước vào tiệm, vật dụng và màu sắc trang trí lạ khiến thực khách không khỏi ngại ngần, nhưng rồi lập tức thị giác của khách sẽ được màu vàng Thái xoa dịu ngay. Với người mình, cái sắc vàng bột nghệ pha trộn dầu hạt điều này đâu có lạ, vậy mà không hiểu từ bao giờ trong mắt dân tứ xứ cái màu vàng này đã là biểu tượng của người Thái. Khi sắc vàng này trở thành một thứ màu làm nền nhãn hiệu chung cho các sản phẩm của người Thái; rất tự nhiên, khi thực khách gọi tô hủ tiếu Tom Yum họ sẽ được thưởng thức tô hủ tiếu có chất Thái đặc trưng nhất. Tất nhiên, trong tiệm này cũng có các món khác như hủ tiếu thịt heo, thịt bò, hải sản. Đầu bếp Thái ở đây, khi nấu hủ tiếu nước họ dùng cọng hủ tiếu dai như người Việt, nước lèo trong, thêm vị ngọt đường, ít gia vị, ít mỡ béo, khi dọn ăn có thêm đĩa rau, xà-lách, giá sống. Mùi vị không khác gì mấy so với hủ tiếu nấu theo cách người mình.

Nếu nói về độ ngon đậm đà thì hủ tiếu Mỹ Tho, bà Năm Sa Đét có phần hơn, trừ món hủ tiếu Tom Yum, bởi món này có vị cay nồng mà chua chua, thêm cái sắc vàng Thái nổi trên mặt nước lèo vừa lạ miệng vừa bắt mắt. Dân Sài Gòn có người ung ăn hủ tiếu khô, hỏi người phục vụ trong tiệm, họ nói: “Dạ, là phở xào.” Nhìn vào thực đơn quả thật thấy đề: phở xào thịt heo, thịt gà, thịt bò, hải sản. Gọi ăn thử thì thấy không khác hủ tiếu mì xào của tiệm Tàu, cũng cộng hủ tiếu mềm xào cháy, thơm khét mùi bột, mùi nước tương đậu nành; rau cải xào chung cũng giống, duy có điều không chế nước sốt nên từng cộng hủ tiếu khô, rồi có vị thơm ngon riêng.

Trong bốn lạc thú trên đời, “ăn” là thú hàng đầu. Tìm ăn hủ tiếu Thái ở Sài Gòn không chỉ là tìm đến một món ngon gắn với một nền văn hoá ẩm thực tiếng tăm. Bởi khi khám phá cái cách người Thái quảng bá đặc sản, dù đó chỉ là một món hủ tiếu, sự khám phá đó cũng chính là một cách ăn khác “rất ngon miệng” và cần thiết cho người Sài Gòn trên đường hội nhập và phát triển.



Nếu hủ tiếu Sa Đéc là cọng hủ tiếu dai thông dụng, cọng hủ tiếu Mỹ Tho trong và giòn thì cọng hủ tiếu Gò Công rất trong, dai và mềm

12 - Hủ tiếu Gò Công lên Sài Gòn

Nói về món hủ tiếu thì xưa nay, người sành ăn chỉ kể đến các món hủ tiếu của người Hoa du nhập vào vùng đất phương nam từ mấy trăm năm trước. Không có gì phải tranh cãi về bản quyền của các dòng hủ tiếu mì mà người Việt gốc Hoa đã nắm giữ, nhưng người sành ăn đời nay cũng rất thú vị khi để tâm khám phá về các dòng hủ tiếu đã Việt hóa, trở thành một món điểm tâm ngon và hấp khẩu vị đến mức có thể quên đi gốc cội của món hủ tiếu Tàu.

Trước đây, người Sài Gòn biết đến hủ tiếu Mỹ Tho, Sa Đéc và ngày nay, thật ngạc nhiên khi ai đó cho biết đã nhìn thấy hủ tiếu Gò Công lên Sài Gòn. Chúng tôi theo sự chỉ dẫn đã tìm đến quán hủ tiếu Gò Công của cô Hiền trên đường Thành Thái Quận 10. Quán cô khai trương ở một căn nhà mượn được hơn một tháng. Về ngoài của quán không khác các quán ăn bình dân khác, nhưng mùi hương hủ tiếu Gò Công lại là cả sự kích thích khẩu vị.

Vậy bạn sẽ hỏi hủ tiếu Gò Công có gì khác biệt với các dòng hủ tiếu đã Việt hóa khác. Xin thưa ngay, cọng hủ tiếu đã là sự khác biệt. Nếu hủ tiếu Sa Đéc là cọng hủ tiếu dai thông dụng, cọng hủ tiếu Mỹ Tho trong và giòn thì cọng hủ tiếu Gò Công rất trong, dai và mềm. Người Việt xưa nay vẫn thích ăn hủ tiếu dai hơn là hủ tiếu mềm của người Tàu, thế nên sự sáng tạo nên những cọng hủ tiếu dai theo từng khẩu vị vùng miền đã làm nên một đặc điểm thú vị.

Được biết quán cô Hiền lấy hủ tiếu từ các lò lâu đời ở Hòa Đồng - Gò Công và hầu hết các nguyên liệu chính nấu hủ tiếu cũng được đưa lên từ xứ Gò Công. Quán cô Hiền chỉ bán hai món là hủ tiếu xương và hủ tiếu hải sản. Người phụ nữ tuổi gần sáu mươi này cho biết

đã theo nghề nấu hủ tiếu từ năm mười ba tuổi, người truyền nghề là cô ruột với hiệu hủ tiếu Bà Tư Bắc nổi danh ở xứ Vàm Láng - Gò Công Đông.

Nhiều người biết rằng bí quyết để nấu một món ngon hải sản là không dễ, thường thì người Hoa rất giỏi giữ bí mật ngón nghề này. Thêm nữa, cô Hiền là dân Vàm Láng, mà đã là dân biển, hải sản là món ăn thường nhật nhưng chế biến thành món hủ tiếu sao cho có vị hấp dẫn khác với bữa ăn hàng ngày là điều phải có nghề tinh túy mới nấu được, vì hương vị ngon của tô hủ tiếu hải sản - Gò Công đâu thể giống mùi vị của món lẩu hải sản.

Nhưng khác biệt hơn hết của hủ tiếu – Gò Công chính là món củ cải trắng ngâm chua ăn kèm. Thật lạ khi được biết ở Gò Công, nếu thực khách ăn hủ tiếu dù là hủ tiếu Tàu hay hủ tiếu Việt mà không có món củ cải trắng ngâm chua thì họ không ăn. Chính thói quen khẩu vị này đã làm nên phong cách riêng của hủ tiếu Gò Công. Cô Hiền cho biết: “Người Sài Gòn ít ai chịu cho thêm củ cải vào tô hủ tiếu, có người lại đòi tỏi ngâm chua. Tôi có thuyết phục họ ăn để biết vị lạ độc đáo của món hủ tiếu xứ tôi, biết ăn là ghiền luôn!”

Nếu bạn thưởng thức món hủ tiếu Gò Công, dù là ở một quán trên quận Bình Thạnh hay ở quán cô Hiền cũng là cơ hội để bạn thêm vững tin rằng, trong một Sài Gòn ngồn ngộn các món ăn ngon từ các vùng miền như hiện nay, việc thưởng thức thêm một món ngon thuần Việt cũng là một điều chỉ người Sài Gòn mới được hân hạnh đó. Xứ Gò Công chỉ cách Sài Gòn hơn sáu mươi kilômet, vùng đất của Thái Hậu Từ Dụ và Hoàng hậu Nam Phương cùng các hào kiệt, phú gia nổi tiếng ở các thế kỷ trước, hẳn nhiên cũng là vùng đất mà nguyên liệu thực phẩm và nghệ thuật nấu ăn, khẩu vị tinh tế của người sành ăn luôn là một chuẩn mực của văn hóa ẩm thực xứ Nam Kỳ xưa và nay.



Quán cô Hiền chỉ bán hai món là hủ tiếu xương và hủ tiếu hải sản

13 - Hủ tiếu chay Sài Gòn

Có lẽ chỉ ở Sài Gòn - Chợ Lớn mới nhìn thấy cảnh bà con nhộn nhịp đi ăn các món chay trong ngày rằm hoặc ngày đại lễ của đạo Phật. Ngay cả với người không có đạo hoặc người chỉ thờ ông bà quanh năm không hề quan tâm đến chuyện ăn chay, nhưng hễ tới ngày rằm lớn là bị cuốn vào các tiệm đồ chay để tìm một tô hủ tiếu thay đổi khẩu vị. Trong vô số các món ăn chay, đủ khẩu vị Bắc - Trung - Nam, lại thêm Tàu, Nhật, Hàn, Ấn thì món hủ tiếu chay là khiêm tốn nhưng lại đại chúng nhất.

Nếu bạn chen chân vô được tiệm ăn chay Thuyền Viên trên đường Nguyễn Văn Đậu, giữa cảnh người ăn tại chỗ, người mua về nhà đông nghẹt thì chắc rằng món trước tiên bạn chọn phải là hủ tiếu chay. Tìm hiểu lý do vì sao món hủ tiếu chay lại là món hàng đầu với người ăn chay Sài Gòn thì anh bạn nhậu, kiêm nhà thơ vĩa hè của chúng tôi nói: “Món đó dễ dẫn bụng, đỡ xót ruột, chớ cơm chay nuốt khó trôi.” Nhưng hủ tiếu chay đâu chỉ là món ăn để no trong ngày chay lạt, mà từ lâu món này đã trở thành một món để các tiệm ăn chay cạnh tranh tay nghề nhằm hút khách.

Trước ngày lễ Phật Đản, chúng tôi ghé vô một xe bán hủ tiếu chay trên đường Lãnh Binh Thăng, Quận 11, làm một tô hủ tiếu chay, lúc tính tiền “bị chặt” giá cắt cổ bèn phản ứng. Trời, hủ tiếu chay gì mà bán giá mắc hơn hủ tiếu mặn. Bà chủ quán người Hoa nói: “Hãy, nấu nước lèo bằng rau cỏ phải mắc mớ hơn nấu thịt cá chớ.” Tất nhiên lập luận của bà bán hàng về chuyện rau cỏ mắc hơn thịt cá thì chỉ ai có tâm từ bi không sát sinh mới chấp nhận.

Nước lèo ở các tiệm hủ tiếu chay Sài Gòn ngày nay phân biệt giữa nước lèo có sử dụng bột ngọt và không dùng bột ngọt. Nếu có dịp ngửi khói thơm và nếm thử nước lèo được ninh hoàn toàn bằng các loại rau củ, mía lau... không dùng bột ngọt thì sẽ cảm nhận được chuyện vì sao món hủ tiếu chay lại là món ăn tinh khiết. Nhiều chùa ở miệt Chợ Lớn, Gò Vấp, Bình Thạnh vẫn thường đãi Phật tử món hủ tiếu chay trong ngày rằm lớn. Tô hủ tiếu chay của các sư cô nấu thường rất giản dị nhưng đượm vị tinh khiết của rau củ nhờ cộng hủ tiếu dai, vài lát đậu hủ, ít lá quế, ngò thơm. Ăn chay trước tiên là dịp để thực hành giáo lý từ bi, không sát sanh của Đức Phật và sau nữa là để tự mình an tâm mình. Ở một xứ thuần nông như Việt Nam, ngày rằm Âm lịch là ngày mà nhiều người tin rằng cây cỏ, rau củ tràn trề sinh lực, thế nên sẽ là thiếu sót nếu không xem chuyện ăn chay là dịp để khẩu vị của mình hòa cùng hương vị tinh nguyên của rau củ thế gian.

Nhưng ăn món hủ tiếu chay ở các tiệm ăn thì lại khác. Như ở xóm Giá, Quận 11, ở các tiệm ăn chay Chợ Lớn... hủ tiếu chay trong tô tại đây đẹp mắt và đa vị không thua gì một tô hủ tiếu mặn. Trong tô hủ tiếu chay không thiếu chả lụa chay, hoành thánh chay, tàu hủ ky, mì căn giòn, mì căn mềm, tương đen, tương đỏ, sa tế... những người thợ nấu ở đây muốn biến tô hủ tiếu thành một loại hủ tiếu thập cẩm chay để chiêu ý thực khách. Khi được hỏi vì

sao tô hủ tiếu lại vắng nhiều dầu ăn và đủ thứ như vậy thì một bà bán ở xóm Giá cho biết: “Khu này bán hủ tiếu chay quanh năm, dân ở đây quen miệng đòi vậy rồi”. Nhà báo N.Y, chuyên viết về món ăn có lần nói: “Các món ăn chay Sài Gòn thường không tự tin bằng ở tỉnh lẻ. Hủ tiếu cũng vậy; phải thêm đủ thứ thậm chí pha chế cả các nguyên liệu tẩm mùi thịt, cá của món mặn.”

Ở gần nghĩa trang nghệ sĩ Gò Vấp có một tiệm chay bán món hủ tiếu chay rất ngon, đặc điểm của tiệm này là có thêm một miếng bánh chiên có vị đậu xanh, khoai môn; tô hủ tiếu chay ở cái tiệm nhỏ này làm người ta phát sinh một lý lẽ rằng: hủ tiếu chay Sài Gòn, có khi, không nhằm phục vụ cho chuyện ăn chay mang ý nghĩa tôn giáo, mà đơn thuần là một món hủ tiếu nấu bằng các loại đặc sản thực vật. Nếu nhìn nhận từ cái lý này thì món hủ tiếu chay Sài Gòn sẽ có cơ hội cập nhật phổ biến hơn với nhu cầu của đám đông muốn giảm bớt hoặc xa lánh thịt cá, bơ, trứng. Quả thật, nếu không phải làm công việc lao động quá nặng nhọc thì một tô hủ tiếu chay cũng đủ tròn một bữa ăn, mà tô hủ tiếu chay Sài Gòn lúc nào cũng phong phú mùi vị và lúc nào cũng dư khả năng khiến người ta quên thịt cá mà vẫn cảm thấy ngon lành.

14 - Tản mạn về “lịch sử” cọng hủ tiếu

Hủ tiếu là món ăn phổ biến hầu khắp các tỉnh thành từ xa xưa đến nay. Hủ tiếu và hủ tiếu mì là món ngon có gốc từ văn hóa ẩm thực Trung Hoa. Ở miền Nam nói chung và ở Sài Gòn - Chợ Lớn nói riêng, hủ tiếu Tàu là món đặc trưng nhờ các hiệu mì gia nổi tiếng truyền qua nhiều đời.

Hầu hết người Việt đều từng ăn qua hủ tiếu, nhưng nhiều người trẻ Sài Gòn ngày nay ít ai để ý đến các chủng loại hủ tiếu cũng như phân biệt đâu là cọng hủ tiếu của người Hoa, đâu là hủ tiếu của người Việt, và cả chuyện hủ tiếu của người Việt miền nào, tỉnh nào.

Cọng hủ tiếu vốn được làm bằng bột gạo và hẳn nhiên nguyên bản của nó là do người Hoa di dân và lưu vong du nhập vào xứ ta. Cọng hủ tiếu nguyên bản của người Hoa tồn tại đến ngày nay là cọng hủ tiếu mềm. Ngày trước, khi bạn vô một tiệm hủ tiếu Tàu bạn sẽ được các chú phở ky(2) mời bạn ăn hủ tiếu mềm.

Người Việt gốc Hoa dù là người Quảng, người Triều hay người Hẹ... dù họ ăn hủ tiếu khô hay nước họ không ăn hủ tiếu gì khác ngoài hủ tiếu mềm, món hủ tiếu xào cũng là xào cọng hủ tiếu mềm, thậm chí nếu họ ngán hủ tiếu mềm thì họ chuyển qua bún gạo.

Cọng hủ tiếu mềm của người Hoa gần giống như cọng bánh phở nhưng mềm, trong, bở và to hơn cọng bánh phở. Nhiều người cho rằng hủ tiếu mềm của người Hoa và bánh phở là “anh em sinh đôi” dù mỗi cọng bánh có tên riêng nhưng giống nhau đến khó phân biệt.

Ngày nay, các xe bán hủ tiếu gõ của người nhập cư từ miền Trung có ở khắp phố - hẻm Sài Gòn. Bạn kêu một tô hủ tiếu tức là bạn được bung ra hủ tiếu dai, hầu như không có xe hủ tiếu gõ nào bán hủ tiếu mềm. Dù ai cũng biết món khoái khẩu nhất của người miền Trung là món mì Quảng cũng có cọng bánh bột gọi là mì nhưng thật ra cũng na ná như cọng hủ tiếu mềm. Vậy cọng hủ tiếu dai “khai sinh” từ đâu?

Người miền Nam từ xa xưa đã biến thể nguyên bản cọng hủ tiếu mềm thành cọng hủ tiếu dai đặc trưng. Thật thú vị khi nhớ lại là hầu hết người miền Nam đều chỉ ưng ăn hủ tiếu dai dù có hàng trăm năm sống hài hòa cùng bà con người Việt gốc Hoa. Ngày trước, người Việt vô tiệm hủ tiếu Tàu không có hủ tiếu dai thì đành ăn hủ tiếu mềm, nhưng có người nhất định không ăn hủ tiếu mềm chỉ gọi tô mì hoặc đổi để lăm thì gọi bún gạo mì.

Khẩu vị chọn ăn hủ tiếu dai này thật đặc biệt và có lẽ chính vì cái khẩu vị “độc lập” này mà các hiệu hủ tiếu Mỹ Tho, Đồng Tháp, Sa Đéc, Gò Công... ra đời và vang danh. Cọng hủ tiếu dai bình thường được làm từ bột gạo, tùy loại gạo ngon hay dở mà định chất lượng, giá cả cọng hủ tiếu; nhưng đặc biệt cọng hủ tiếu Mỹ Tho, Gò Công, Đồng Tháp... được làm từ bột gạo lọc, nên cọng hủ tiếu dai đúng là một sáng tạo thú vị của người xưa.

Tất nhiên cách nấu nước lèo, gia vị nêm nếm, phụ phẩm ăn kèm... của các hiệu hủ tiếu Việt so với hủ tiếu Tàu khác biệt hẳn hoi; và chính các cọng hủ tiếu dai mang tên các địa phương miền Nam đã tạo ra khác biệt để giúp đa dạng khẩu vị món ngon Việt.

Cọng hủ tiếu dai từ xưa cho đến nay không chỉ là nguyên liệu chính cho các tiệm hủ tiếu từ bình dân cho đến sang trọng, mà chính những đầu bếp gia đình người miền Nam mỗi khi có đám tiệc thường nấu món hủ tiếu dai xào lòng heo, lòng gia cầm, hải sản hay xào chay... Nếu ai là người miền Nam hay đi ăn đám ở xứ Nam Kỳ lục tỉnh thì sẽ biết món ngon này chưa bao giờ bị chê, bị ế.



Món kiềm miền Nam là món thượng hạng trên mọi mâm cơm chay từ nhà chùa, đám cúng hay bữa cơm gia đình

15 - Rằm tháng Bảy, mùa ăn chay nhớ món kiềm miền Nam

Tháng Bảy, Âm lịch là mùa ăn chay. Ngày trước, trong những món cơm chùa mà người miền Nam ưng bụng nhất có lẽ là món kiềm. Thật khó xác định món này là món chè để ăn tráng miệng hay món để ăn với cơm. Người miền Nam có phong cách dọn mâm mọi món ăn dù món chay hay món mặn đều bày hết lên bàn ăn, vì không dọn từng món ra lần lượt nên lâu ngày món kiềm nấu ngọt vẫn được coi là món ăn với cơm.

Nhìn các thành phần trong món kiềm thì đúng là dễ lộn với món chè chuối, chè thung. Khác chẳng là ngoài nước cốt dừa, khoai lang, khoai mì, bí rợ, bột báng... Với dân có tiền người ta còn cho món kiềm thêm nấm mèo, táo tàu, đậu xanh đãi vỏ, đậu phộng, hạt sen, bún tàu...

Có thể nói không quá lời khi cho món kiềm là món ăn chay đậm đà hương vị sản vật từ đất đồng miền Nam vào bậc nhất. Nước cốt dừa khô thì khỏi phải nói, ngày trước trẻ con được sai nạo cả mấy trái dừa để vắt nước cốt là biết nhà mình hôm nay nấu kiềm. Nạo dừa tuy không phải là thứ đòi hỏi kỹ thuật gì nhưng nạo lơ mơ là bị chửi nếu các bà nội trợ vắt không hết được nước cốt. Ngày nay ở chợ đều có máy nạo và vắt dừa nên coi như “cướp” mất cái thú của trẻ con được sai nạo dừa để bóc lúm lớp dừa non béo ngọt ngày ngày trên mặt cơm dừa, đó là chưa kể lâu lâu trúng mảnh được trái dừa khô có mộng dừa thơm ngon hết ý.

Trong món kiể̃m, bên cạnh khoai lang, củ mì thì phần xắt miếng đáng chú ý nhất đó là miếng bí rợ. Người nhà quê miền Nam ít khi chế các món ăn có bí rợ nhưng với món kiể̃m không có bí rợ thì mất đi một “nửa vàng trắng”. Bí rợ được chọn cho món kiể̃m phải thật dẻo và phải còn lại một phần vỏ bí để cái miệng cảm nhận cặp đôi ruột bí dẻo và vỏ bí sừn sựt. Cũng cùng cái kiểu khẩu vị không giống ai đó thì nhu cầu chọn loại khoai mì, khoai lang vừa dẻo lại vừa sượng mới là đúng điệu, chớ gặ̃p khoai mì khoai lang toàn bột, ăn vừa dễ ngán lại dễ mắc nghẹn chết luôn.

Nấm mèo, táo tàu, bún tàu, bột báng ngày xưa chỉ bán ở tiệm chạp phô của mấy ông các Chú. Thật khó hiểu cái lý của người xưa khi đưa các nguyên liệu này vô nấu món kiể̃m. Nhưng phải nói nhờ các thứ này hòa quyện với nước cốt dừa mà phần nước món kiể̃m lành mịn như lớp kem của sữa dễ nuốt vô cùng và đúng điệu biến món kiể̃m thành thứ sữa tươi thực vật có một không hai. Ai đời ăn món kiể̃m mà chưa lại không húp hết phần nước bao giờ.

Món kiể̃m miền Nam là món thượng hạng trên mọi mâm cơm chay từ nhà chùa, đám cúng hay bữa cơm gia đình. Ngày nay thiên hạ một mặt sợ bệnh tiểu đường, huyết áp, tim mạch mà ít nấu kiể̃m, nhưng buồn cười là lại uống thả cửa các loại nước ngọt có ga, kẹo chocolate, chè Thái, trà sữa trân châu Đài Loan. Có một bạn trẻ ghiền món chè Thái, trà sữa trân châu hỏi rằng: “Ông ơi, sao họ có thứ ngon vậy, còn ba cái thứ chè của mình thấy ớn!” Hỏi ra mới biết gần hai mươi lăm năm cô này có mặt trên đất Sài Gòn nhưng cô chưa một lần nghe đến tên món kiể̃m chớ nói gì được cơ hội thưởng thức món ngon thuần Việt này.

Trước đây ở Vòng xoay Cây Gõ, Quận 6 có chùa Huệ Lâm nấu món kiể̃m ngon nổi tiếng, nhưng để tìm được món này trong thực đơn cơm chùa hoặc tiệm quán bán chay vào ngày rằm, nhất là rằm tháng Bảy thì không dễ kiể̃m. Nói có quá lời một chút nhưng quả thật ngày nay nhiều người có tâm lượng từ bi lo con thú, loại cây trên rừng, con cá, rạn san hô dưới biển bị tuyệt chủng chớ ít ai để ý bắ̃n khoản chuyện một món ăn truyền thống tinh hoa lâu đời của dân tộc sắp bị chết, bị quên lãng.

Trong điều mà nhiều người Việt ngày nay cho rằng dân ta đã khác xưa hết rồi, có một điều là sự thay đổi khẩu vị đã vô tình “giết” nhiều món ăn ngon. Thôi thì ngày rằm tháng Bảy, còn được người bình dân gọi là rằm lớn nhất trong năm, nhớ về món kiể̃m, một món ăn chay ngon đến thân thương cũng là một cách níu kéo lại khẩu vị tinh tế mà chân chất của người đương thời trước khi bị biến chất vì những hiểm họa thực phẩm có nguồn gốc độc hại từ Trung Quốc.

16 - Cơm tấm đêm Sài Gòn

Nói về chuyện cơm tấm Sài Gòn thì ai cũng có thể kể suốt tháng quanh năm. Không nhiều món ăn nấu từ thứ gạo nát, gạo vụn này có từ bao giờ. Một người bạn lớn tuổi, gốc dân miền Tây chính hiệu kể: “Ngày xưa mỗi lần đi xay lúa, mấy cái máy xay lúa cũ xay nát gạo lắm nên có nhiều tấm. Chớ cơm tấm Sài Gòn ngon thấy mẹ, chắc đâu phải nấu bằng thứ gạo tấm vụn mà ở quê người ta nấu cháo heo hoặc cho gà vịt ăn.”

Cũng từ xưa, cơm tấm là món ăn mà bất cứ người dân tỉnh nào khi lên Sài Gòn cũng muốn thưởng thức qua cho biết. Cơm tấm Sài Gòn không được quảng cáo ồn ào như Phở Pasteur hay mời mọc liên miện như hủ tiếu Tàu Chợ Cũ, Chợ Lớn, nhưng nếu không ăn qua cơm tấm là coi như chưa từng đặt chân tới Sài Gòn. Có người nói, cơm tấm thì miền nào, tỉnh nào chả có, có nhà muốn ăn ra chợ mua gạo tấm về làm mỡ hành, đậm nước mắm pha tỏi ớt mà ăn có gì đặc biệt đâu.

Nói như vậy cũng đúng nhưng cũng cho thấy chưa biết gì về cơm tấm Sài Gòn. Những năm đầu thập niên 1980, đói khổ vì chế độ bao cấp, một người bạn từ miệt ngoài vào hỏi tôi: “Mỗi đĩa cơm mà miếng sườn nướng to bằng bàn tay thế này thì chết, thịt tiêu chuẩn ở đâu ra thế ông.”

Vị ngon đặc biệt của cơm tấm bì chả, cơm tấm sườn, cơm tấm xíu mại, cơm tấm mắm chưng... ở Sài Gòn quả là không thể tả xiết. Nhưng sẽ là thiếu sót nếu cho rằng cơm tấm Sài Gòn chỉ ngon vì những món nêu trên. Cái ngon đặc biệt của món cơm tấm là ở cơm tấm, mỡ hành và nước mắm. Trong ba thứ vị ngon trên, vị mỡ hành là số dách. Cơm tấm Sài Gòn làm mỡ hành ngon lắm. Nước mỡ thì trong veo, còn tóp mỡ thì lại vàng giòn, cái màu vàng của tóp mỡ và màu xanh của hành lá rưới lên đĩa cơm tấm mịn hạt, gợi nhớ hình ảnh buổi sáng trong vắt trên ruộng miền Nam.

Ngày trước người Sài Gòn thích ăn cơm tấm điểm tâm buổi sáng nhưng theo thời gian, theo sự thay đổi của nhịp sống, người Sài Gòn hôm nay còn có thú ăn cơm tấm chiều và khuya.

Chúng tôi dù thuộc hạng thường ăn đường, ăn chợ, nhưng rất bất ngờ khi nghe bạn bè rủ đi ăn cơm tấm ban đêm. Bạn tôi nói: “Cơm tấm đêm Sài Gòn bán tới hai ba giờ sáng, ông ở cõn nào mới xuống mà khờ vậy!”

Ngồi phía sau xe một người bạn, chúng tôi chạy về phía cầu Phú Lâm - Quận 6. Khu vực này nổi tiếng hể mưa là ngập lụt bánh xe, tôi cần nhả về chuyện có đáng vì một đĩa cơm tấm mà phải chịu nguy cơ hết đường về như vậy. Người bạn tôi nói: “Ê, đâu còn chỗ nào của Sài Gòn mà mưa không ngập. Cơm tấm chỗ này ngon, rẻ, ăn chỗ này mà gặp mưa thì mượn phòng trọ ở gần đó ngủ luôn tới sáng về sớm.”

Đúng là vỉa hè đường Hồng Bàng đoạn gần chùa Tuyên Lâm, có một loạt quán cơm tấm đêm đèn đuốc sáng trưng, nào là quán 303, 909, 271... nhìn từ xa đã thấy một vùng khói nướng sườn bay mù mịt. Trong đêm, dù người và xe ít hơn ban ngày nhưng thật khó tả cái cảm giác đi vào vùng khói sườn nướng trộn lẫn với khói bụi. Thiệt là vừa quýt rữ cái bụng đói lại vừa “cưỡng hiếp” hai lá phổi.

Một người bạn khác cùng đi nói: “Tội nghiệp mấy ông thầy tu quanh đây quá. Đang công phu tối mà hửi mùi sườn nướng kiểu này hoài chắc chết.” Sài Gòn ngày nay là vậy, trong cái vũng hỗn loạn, mỗi người vừa là thủ phạm vừa là nạn nhân.

Cái quán mà chúng tôi ghé vô ăn có tên là quán Năm Đủ, được biết là quán ngon và bán đắt nhất nhì khu cơm tấm đêm này. Cả gia đình chủ quán với gần chục người đang tất bật phục vụ khách. Quán kê bàn sát lề đường, gặp hôm mưa thì bung bàn chạy vào một xưởng máy phía sau, phía trên hướng gió và dưới hướng gió đều có lò nướng sườn nên thực khách vì cơm ngon mà phải ngồi ăn trong khói thịt nướng mịt mù. Trong xe trưng bày đồ ăn, chúng tôi thấy bên cạnh những món cơm tấm quen thuộc còn có thêm trứng ốp-la, khô xé, thịt kho tàu, lạp xưởng... và món canh khổ qua dồn thịt. Có thể nói đây là một quán cơm đầy đủ các món chứ không đơn thuần là quán cơm tấm.

Người Sài Gòn ngày nay, nhất là dân nhập cư có thu nhập khá thường ít khi nấu cơm ăn nhà, đó là một cách đỡ tốn công, đỡ tốn thời gian, đỡ phiền phức trong cảnh đời ở trọ. Giá cơm tấm sườn nướng ở đây chỉ có 13.000 đồng một đĩa, nếu là cơm sườn chả, bì, xíu mại... thì khoảng 16.000 đồng tính ra cũng chưa tới 1 đô la. Ngồi bàn cạnh chúng tôi là một gia đình với hai vợ chồng và một đứa bé. Bà vợ cho biết: “Ăn ở đây ba người chưa tới năm chục ngàn, chưa kể mắm muối, ga, gạo, vậy tính ra còn rẻ hơn tiền đi chợ ăn một buổi. Nhà tôi ưa ghé ăn, nấu nướng chỉ cho cực.” Điều bà nói đã phần nào đó giải thích cách sống của người Sài Gòn hôm nay. Ai nhìn bề ngoài cũng ăn tiệm, sắm đồ mới nhưng không hẳn là dư giả.

Được biết ở tất cả các quận nội ngoại thành Sài Gòn ngày nay, ở đâu cũng có quán cơm tấm chiều, cơm tấm đêm. Ở quanh các khu công nghiệp, một đĩa cơm tấm giá rẻ là món ăn mà những người công nhân làm ca đêm có quyền thưởng cho mình và bạn bè. Ở các khu trung tâm Sài Gòn, các cô gái diện như người mẫu ở vũ trường hoặc tiệm mat-xa... trên đường về cũng ghé cơm tấm đêm mà bồi dưỡng. Với cánh xe ôm, taxi, công nhân vệ sinh thì ngoài tô mì gõ, món ăn để lót bụng mà họ thường chọn là cơm tấm khuya.

Còn riêng với những chủ hàng cơm tấm đêm thì có người bán chỉ vừa đủ lời nuôi con, thậm chí có người chỉ dư cơm, đồ ăn cho chồng con ăn mỗi ngày, nhưng cũng không hiếm người mở quán mới đôi năm đã đủ lời cất nhà lầu.

Trong bối cảnh các bộ mặt ti phú của đô thị này, đang bôi son trét phấn để cố che giấu những đồng tiền bất minh thì chuyện ăn đĩa cơm tấm đêm ngon miệng với dân bình dân, coi như là chia sẻ một phần đời sống thật của dân Sài Gòn.

Ngày nay theo dòng người nhập cư ào ạt, những món ăn quen, thức uống lạ đua nhau

mời mọc bàn dân thiên hạ. Từ tiệm mặt tiền đến quán hẻm nhỏ, đời sống ăn uống của người Sài Gòn cứ phơi phới hồn nhiên. Nếu bạn nói rằng: Tiệm này không vệ sinh, món kia thực phẩm có vấn đề thì bạn cứ trốn ở nhà để cho cơn thèm ăn hành hạ, chớ một khi bạn ra phố, bước vào chỗ có bán thức ăn thì coi như chấp nhận thói quen rất Sài Gòn: Có món lạ món ngon là phải thử.

17 - Món cà ri dê Sài Gòn nhất hạng

Cùng hơn mười năm gần đây, người Sài Gòn đam ra khoái khẩu món thịt dê, nói chính xác hơn là khoái món lẩu dê, và điều tức cười là đa số lẩu dê bán từ hẻm nhỏ ra tới nhà hàng đều chỉ có vài miếng thịt dê tượng trưng cho có mùi dê, phần đậm còn lại là thịt nghé, hoặc thịt cừu và thịt con “trời ơi” nào đó đó ai mà biết được.

Nhưng chế biến từ thịt dê còn có món nổi tiếng từ trước 1975 là món cà ri dê. Món này hẳn nhiên được phổ biến từ cộng đồng người Ấn - Hồi có mặt ở đất Sài Gòn từ xa xưa. Ngày nay, chẳng còn mấy ai biết danh tiếng bán vài, cho vay... của những người Ấn - Hồi, nhưng các đền thờ Ấn Giáo, Hồi Giáo vẫn còn quanh khu trung tâm Sài Gòn và rất may cây cầu mang tên Chà Và ở Chợ Lớn vẫn còn giữ được tên.

Có người nói rằng nếu tương lai, các dấu tích của cộng đồng Ấn - Hồi ở đất Sài Thành có mất đi thì duy một thứ không bao giờ mất đó là món cà ri, mà phải là cà ri dê mới chính hiệu, vì các thứ cà ri gà, cà ri vịt, cà ri chay... đều bị bà con người Hoa, người Việt thay đổi chế biến theo khẩu vị xứ ta. Vậy thì hiện nay Sài Gòn - Chợ Lớn, cà ri dê chính hiệu Ấn Độ bán ở đâu, chỗ nào bán ngon nhất?

Thật khó có câu trả lời chính xác, nhưng căn cứ theo lời đồn của dân khoái khẩu thịt dê thì vài điểm bán nổi tiếng món này như quán trong khuôn viên chùa Hồi trên đường Đông Du, Quận 1, quán Musa trên đường Sư Vạn Hạnh gần chợ An Đông, quán này có thêm một chi nhánh ở đường Bình Thới, Quận 11, quán trong khuôn viên ngôi chùa Hồi ở gần chợ Xá Tây đường Nguyễn Trãi, rồi quán ở tuốt tận đường Tân Hải, Quận Tân Bình...

Nếu hỏi thêm trong các quán nêu trên quán nào cà ri dê ngon nhất thì có lẽ hơi khó trả lời, chỉ có một điều chắc là các quán trên đều bán đúng thịt dê chứ không treo đầu dê rồi bán thịt tầm bậy tầm bạ, bởi người Ấn Hồi giữa cảnh xô bồ hiện nay vẫn còn cố giữ gốc cội văn hóa và tôn giáo.

Nếu bạn đến quán Musa thì bạn sẽ được thưởng thức cà ri dê nấu gia vị kẹo quéo vừa ngọt vừa cay nồng. Quán này giá không hề rẻ nhưng lúc nào thực khách cứ ra vô nườm nượp; từ dân chủ cả đến giới nghệ sĩ... đều độ mặt hít hà với món cà ri. Còn cái quán chùa Hồi ở chợ Xá Tây thì không bán kèm rượu bia gì ráo, quán lại có không khí ngoại quốc hơn vì thường xuyên có những đoàn doanh nhân, khách du lịch từ các nước Hồi Giáo đến ăn để bảo đảm chuyện trong sạch thực phẩm theo tinh thần tôn giáo. Riêng chúng tôi thì lại thích món cà ri dê ở đường Tân Hải, phường 13, Tân Bình, cà ri dê của quán này nấu loãng, vị cay mặn hợp khẩu vị khi chấm bánh mì, giá cả lại vừa phải lại vừa có không khí nhậu nhẹt bình dân.

Trước 1975, nghe đâu Sài Gòn có món cà ri ăn với cơm, thức ăn để trong lá chuối, ăn bốc bằng tay đúng kiểu người Ấn. Nhưng ngày nay người Sài Gòn chỉ khoái ăn món cà ri

chấm bánh mì và có lẽ đó là một đặc điểm của tiến trình cải biên một món ngon du nhập.

Nhiều người cũng băn khoăn không hiểu món cà ri dê nấu kẹo quéo gia vị với món cà ri dê nấu loãng gia vị món nào đúng là cà ri Ấn, hay là cứ ăn vô cay xé họng là chính hiệu cà ri - Chà Và. Một người bạn sành ăn đưa ra nhận xét “Nấu đặc hay nấu loãng gì cũng được hết miễn có một đĩa cà tím chua ăn kèm là đúng điệu cà ri Ấn”. Người nghe đâu có chịu lập luận kỳ cục vậy, lẽ nào lấy món ăn phụ ăn kèm để xác định việc chánh hiệu cà ri cho được. Cách tốt nhất là cứ thưởng thức qua hết các quán cà ri dê Sài Gòn để tự mình xếp hạng; còn chánh gốc hay không thì nên đi du lịch qua xứ Ấn - Hồi để tìm bằng chứng cho cái lưỡi.

Một hôm, mấy tay làm báo trẻ, nữ, nam hai hệ phân minh cùng nhau “nhất trí-biểu quyết” mời tôi đi nhậu. Anh chàng “bộ trưởng tài chính hội nhậu” mà tôi quen vừa trúng món “lại quả” của một doanh nhân kinh doanh nghề thuốc thú y. Tay nhà báo lão luyện ngón “giới thiệu gương mặt doanh nhân” này nói trong điện thoại di động gọn hơ, “Bây giờ tối, nhậu ốc gái nghe đại ca.”

Nghe tay phóng viên này nói, dù cùng nghề bán chữ kiếm ăn nhưng thiệt tình mà nói, tôi nghĩ không ra. Nhậu ốc gái, là nhậu cái con quái gì? Sau khi ‘ok’ với tay nhà báo nọ, từ sáng cho tới chiều, tôi miệt mài suy nghĩ, chẳng lẽ trên đời này có một con ốc mang tên là ốc gái sao ta?!

Chuyện dân nhậu và dân ăn hàng ở Sài Gòn ngày nay cùng đua theo phong trào ăn ốc là bình thường. Tất cả các loại ốc, từ mọi miền tổ quốc “định hướng xã hội chủ nghĩa” gần như bị hốt sạch về Sài Thành, ốc nhỏ như ốc gạo, ốc lớn như ốc voi, ốc len xào nước cốt dừa, ốc bươu vàng hấp xả... đã tràn ngập tủ kiếng, thau chậu, đĩa to chén nhỏ, hộp nhựa, bịch ny-long ở các quán vỉa hè, các làng nướng, các xe đẩy, các nhà hàng từ năm sao cho tới ngàn sao...

Và tôi đoán rằng, chắc là trong “phong trào thi đua” tàn sát các loài ốc này, người ta phát hiện ra một loài ốc có tên là Ốc Gái. Nhưng kiểm lại tôi thấy không ổn, tôi chuyển qua một suy đoán khác rằng, có khi mấy tay này mời mình đi nhậu bia ôm, nhậu ốc gái là kiểu nói ẩn dụ của nhậu bia ôm. Tôi thấy lập luận này có vẻ ổn hơn, dù trong những người được mời nhậu có cả phụ nữ, nhưng ở Sài Gòn, đàn bà, con gái vô quán nhậu bia ôm là chuyện thường, có đáng mất mặt chẳng là mất mặt những giáo điều đạo đức của viện Khổng Giáo Trung Quốc sẽ xây ở Việt Nam vào năm 2010 mà thôi.

Gần đến giờ hẹn lên bàn nhậu. Tôi điện thoại kiểm tra lại chuyện ốc gái cho chắc ăn. Có kiểm trạng thái nóng lòng vì cao hứng, tôi lấy giọng thân nhiên hỏi, “Hi, cái chỗ ốc gái số mấy, đường gì vậy, lâu ngày anh quên rồi.” Anh chàng chủ xị trả lời, “Anh đang ở đâu vậy, nói đi rồi em chỉ đường... À vậy là anh từ hướng Quận 1 vô, anh tới vòng xoay Lý Thái Tổ, chạy theo đường Hùng Vương, chưa tới chỗ ngã tư Lê Hồng Phong nghen, dòm bên tay phải là thấy. Anh có tới trước thì cứ nói mấy em khui bia làm sương sương nghen.”

Nghe tay nhà báo lão luyện này chỉ đường rồi kèm thêm cụm từ chuyên môn “kêu mấy em khui bia,” tôi cho rằng đúng là nhậu bia ôm rồi. Tôi nói rào trước, “Anh mà mấy bữa nay thúi hỏ, tụi em lo được thì lo từ A tới Z luôn nghen, có cần nhậu với em út hoành tráng vậy không!”

Tay nhà báo nghe tôi nói cười khệt khệt như khi, “Đại ca sao vậy. Có bi nhiêu đâu, tới ốc gái cho nó gần, chớ tới mấy chỗ ốc khác hơi xa. Mà này, nếu đại ca muốn thì tới thẳng chỗ

quán ốc nào cũng được.”

Nghe anh chàng nhà báo có thể đóng dấu Bộ Văn hóa này nói xong là tôi biết mình bị hố. Nhưng dù sao tôi cũng thấy mình còn may khi kín miệng chưa kể cho ai nghe về chuyện ốc gái.

Ốc Gái, chỉ là một cái tên quán nhậu chuyên bán ốc và các loại đồ nhậu hải sản bình dân khác. Về mặt tiếng Việt kinh điển, ở Sài Gòn hiện nay có vô số các tên quán nhậu rất lạ mà dẫn đầu là các quán bán ốc. Ở đây không nói đến chuyện ngữ pháp chính tả, chỉ nói đến ngôn ngữ tên gọi, bảng hiệu, tên món ăn và những câu quảng cáo... được chế biến vừa rất quái mà cũng vô cùng kỳ thú thì cũng đủ làm nên bộ mặt “văn hóa tư tưởng” thi đua ăn nhậu.

Tôi xin đưa ra một khẩu hiệu ăn nhậu của một cái quán lâu đời ở góc đường Lý Thái Tổ - Sư Vạn Hạnh như sau:

-Vui lên đi

-Cười lên đi

-Thoải mái đi

-Sung sướng đi

-Xả lỏng đi

-Tĩnh tiền đi

Từ lúc phát hiện được cái khẩu hiệu này, tôi và những người bạn chiều chiều lê lét từ quán này đến quán kia để lại vài ve nhằm “giải tỏa” 1001 thứ ức chế đều cảm thấy rất khoái! Nếu chẳng may vì lý do nào đó mà mai này cái khẩu hiệu thú vị trên bị chính quyền bắt phải xóa thì chuyện chúng tôi ghi lại nguyên văn ở đây cũng là một cách để lưu lại vết son cho “lịch sử ăn nhậu” trong thể chế hiện hành.



... nước mắm rươi ở xứ Trà Vinh là đặc sản có một không hai

19 - Tinh hoa đất lành Trà Vinh

Chúng tôi chọn lộ trình Bến Tre – Cổ Chiên – Trà Vinh, để mong khám phá được phần nào gốc cội và tinh hoa ẩm thực thường nhật của người dân chân chất.

Con sùng đất trên đĩa ngũ vị hương

Trong đoàn chúng tôi, chưa một ai từng đi qua cung đường nối hai tỉnh Bến Tre và Trà Vinh bằng phà Cổ Chiên. Ghé qua Hội Văn Nghệ Bến Tre, chúng tôi được anh Hồ Trường và anh Nguyễn Nhật Nam chỉ đường, nhưng khách lạ từ Sài Gòn còn muốn biết một thứ khó kiếm hơn đường đi lối về, đó là món con sùng.

Anh Tới một người bạn của tôi nhất định cho rằng đuông dừa là món xưa rồi tám, con sùng đang là thứ hot nhất của giới sành ăn côn trùng. Việc phải chiều khách tìm ra quán bán món con sùng vào giữa buổi sáng ở thành phố Bến Tre khiến anh Hồ Trường tốn khá tiền cước điện thoại di động. Tin xa bay về như “phép lạ”, rằng ngay trên đường hướng về phía phà Cổ Chiên, đoạn qua chợ Thom, tại quán ba số bảy, có một đĩa con sùng đang chờ, mà chỉ có đúng mỗi một đĩa.

Quán bên đường ba số bảy cũng giống như mọi quán buôn hiu trên các trục tỉnh lộ. Trong quán, bàn đã được lau, chén đĩa và đĩa rau vườn đã được bày nhưng không thấy con sùng. Biết con sùng còn e lệ trong bếp nhà lá mờ tối, chúng tôi xin phép cô Thắm chủ quán vô bếp để coi “nhân sắc” con sùng. Thật ra cô Thắm có thể đưa sùng ra ngoài bàn ăn để khách coi mắt, nhưng cô biết chỉ trong gian bếp khách mới có thể chiêm ngưỡng con sùng

trộn vụn sơ trình, còn ở ngoài sáng thì thôi rồi – đã thành món xào với củ hành và ngũ vị hương.

Khi được biết con sùng chính là một loài ấu trùng bọ rầy cánh cứng, ai cũng té ngửa. Ai từng có tuổi thơ trên đất đồng miền Nam đều có thời vác cuốc đào giồng khoai mì, luống mía... để tìm bắt đóm trùn và con sùng về câu cá. Đâu ngờ, loài sùng đất có da thịt trắng hếu nhảy cá cắn câu này nay lại bén mùi thành món ngon. Trong các chủng loại côn trùng mà tổ chức Lương nông Liên hiệp quốc khuyến khích sử dụng như một nguồn thực phẩm giàu chất đạm và chất khoáng, không rõ có loài sùng này không. Nhưng chúng tôi dám cá là so với dế, bọ cạp, cào cào, châu chấu... mà người Thái, người Miên mời bán đầy phố thì món sùng đất này là thượng hạng.

Nhưng con sùng đất được quán bên đường tẩm ướp đậm đà gia vị theo kiểu sợ mùi tanh và đó là điều đáng tiếc, vì khác với thịt cá, loài ấu trùng này không tanh. Có lẽ vì là một loài ấu trùng có hình tướng ớn ăn quá nên các quán ăn miền quê phải dùng gia vị để dẫn đường dụ khi con mắt và cái lưỡi thực khách.

Xứ chính hiệu của bún nước lèo

Đường rời Bến Tre qua ngõ đất đỏ Thạnh Phú và bến đò Cẩm Sơn thật đáng nhớ. Không có cảnh miệt vườn nào lại thuần chất đất mát, cây tươi như nơi đây. Suốt hơn mười mấy cây số, phóng viên ảnh Quang và chiếc xe hơi bán tải của anh bị miệt vườn này chinh phục đến nỗi quên cả than thở, trách móc chuyện xóc dằn.

Trà Vinh! Đúng là một thành phố hiếm hoi của miền Nam còn được gió lành từ các đầm đừa nước, rẫy lác... điều hoà nhiệt độ. Nếu cần đưa liền lời tán dương thì nhiều người sẽ không ngần ngại cho rằng cả Trà Vinh là một khu du lịch sinh thái rộng lớn.

Sau nhiều cú điện thoại đánh thức người tỉnh lẻ ngủ trưa, chúng tôi cũng được một chị cộng tác viên dẫn đường bằng xe gắn máy đến một quán nổi danh để thưởng thức cho biết với người ta thế nào là món bún nước lèo Trà Vinh thú thiệt. Nhưng hồi ơi, trong khi mây áp thấp nhiệt đới trút mưa phũ phàng thì cái quán được người cộng tác viên giới thiệu đóng cửa tạm nghỉ.

Chúng tôi chọn quán bún nước lèo của anh Sáu Liêm để an trú trong cơn mưa và cơn đói. Theo anh Sáu Liêm thì chỉ ở Trà Vinh bún nước lèo mới chánh hiệu, còn ở Sóc Trăng và các xứ khác là bún mắm hoặc bún cá. Chúng tôi nhắc: “Nói như đinh đóng cột như vậy mà anh không sợ bị người Sóc Trăng, Bạc Liêu... rầy sao!” Anh khư khư cho rằng: “Bún nước lèo Trà Vinh nấu từ mắm bò hóc cá biển, còn các xứ khác là mắm cá đồng, hai thứ nguyên liệu chính này có mùi vị khác nhau, cho dù củ ngải bún hay củ riềng có giải hòa cũng không êm”. Có thể chuyện truy lý lịch các món ngon có họ mắm ở xứ ta là chuyện lằng xet, nhưng xét thấy cũng cần có chuyện bàn cãi về góc gác để thêm phần ngon miệng mà húp các món mắm.

Bún nước lèo của quán anh Sáu Liêm đúng điệu hoài cổ. Một tô bún nước lèo chỉ gồm

bún, rau và nước lèo, không thêm gì khác. Ai muốn thêm đậm thì quán bày sẵn gói lá chuối với mấy miếng thịt heo quay, vài cuốn chả giò nhân đậu xanh và huyết heo luộc. Nhà báo C.K rất hả dạ với mấy lát heo quay có lớp mỡ dày cui béo ngậy. Anh nói: “Ngày nay đâu đâu cũng là thịt heo nạc cao sản, lâu lâu mới được ăn thịt con heo xứ mình, mỡ thơm phức thì sợ gì mà không ăn cho hết trơn”. Ăn bún nước lèo hay bún mắm, bún cá đều có chung cái thích là lật đĩa rau tập tàng để tìm hiểu các chủng loại rau, lá bản địa. Với món mắm lĩnh xương thì bản hoà âm rau, lá điền dã sẽ cất lên trọn vẹn bài ca rau thơm, lá thuốc của đất đồng phương Nam.

Rượu đế trong như nước mưa lưng trời

Chiều Trà Vinh mưa tầm tã, mưa càng nặng hột thì con đường Lò Hột cặp bên dòng sông càng ướt ướt mái chùa, nhà lồng chợ và những hẻm phố tỉnh lẻ yên bình. Ở giữa Trà Vinh trong mưa, cảm giác ngóng bạn để chia sẻ vài ngụm rượu, dăm ba câu chuyện là một nhu cầu thuần chất của người đồng bằng. Chúng tôi quay hướng xe về lò rượu Vĩnh Trường, nơi được giới thiệu vẫn còn nguyên thứ men địa phương cất ra dòng rượu thiệt ngon. Ông chủ lò rượu tên Lý, tuổi chỉ ngoài ba mươi, nhưng đam mê với các dòng rượu đế thật khó ai bì. Ông luôn miệng giới thiệu rượu trái quách, rượu chuối hột, rượu nếp than... và ông ước được đón những người sành rượu về xứ Trà Vinh cùng ông chiều chiều ngời nháp, chỉ cần nháp ướm môi các dòng rượu đế thì sẽ thấm thía nguồn hương đất địa và nhơn sanh xứ ông.

Chúng tôi được ông Lý mời một thứ rượu đế trắng trong như nguồn mưa lúc còn lưng trời. Thứ rượu đế này trải qua hai lần cất và ủ trong hai năm. Nhà báo C.K vốn mê rượu và có cả một bầu tri thức về các loại rượu xứ Tây, xứ ta, thế nên nhìn cách anh trân trọng từng hớp rượu đế này là biết có những thứ rượu ngon đến mức không ai muốn uống nhiều để say, mà chỉ cần hớp vừa đủ để kéo dài cảm giác sức sống đang lên men thơm ngát ngưỡng.

Nước mắm rươi một mình một cõi

Sáng hôm sau chúng tôi lại đi xuyên mưa để tìm vị nước mắm rươi và để được nghe tiếng chày giã cối dẹp Trà Vinh. Ở huyện Duyên Hải, thiệt đã con mắt khi nhìn lu hũ nước mắm rươi đang phơi ủ trong sân nhà anh chủ Phương mà mọi người quen gọi là anh Cành Nông. Theo lời anh Cành Nông, nước mắm rươi ở xứ Trà Vinh là đặc sản có một không hai. Nhiều người không ngờ ở Trà Vinh có con rươi, sự thật ngày xưa con rươi luôn ở các tỉnh ven biển miền Nam dù nhỏ hơn rươi Bắc, và con rươi trong Nam thật nhiều nước hơn nên khó làm món chả. Anh nói: “Chùng như trời đất sinh con rươi ở đây chỉ để cho người mình làm nước mắm là hấp nhất”. Chúng tôi mượn anh cái đĩa và tự tay rót nước mắm ra rồi hửi, rồi chấm đầu đũa mà nếm. Nước mắm rươi màu vàng sậm, mặn mòi mà dịu ngọt đến mức tưởng có bỏ bột ngọt, còn mùi thơm thì không lẫn với thứ nước mắm nào trên đời.

Để chứng minh cho phẩm chất thứ nước mắm một mình một cõi, anh Cành Nông mời chúng tôi bữa cơm trưa với món nước mắm rươi kho quẹt, cá kèo kho, nước mắm rươi chấm thịt heo luộc và rau tập tàng. Trong một sáng mưa dầm gió lạnh dưới gầm trời phương Nam, ai mà nói nước mắm rươi kho quẹt, cá kèo kho nước mắm rươi và cơm trắng

không phải là món ăn khiến dân xứ ta ham được sống hoà, để ăn đời ở kiếp với đất phương Nam thì chúng tôi sẽ cải tới bến.

Cốm dẹp Trà Vinh tinh hoa đất lành

Mưa phần nào ngọt hột khi chúng tôi đến với đồng ruộng vườn cây xanh như ngọc của xã Nhị Trường. Từ nơi đây chúng tôi cảm nhận rõ ràng, mỗi miền quê xa xôi mà yên lành là mỗi chất chiu gìn giữ môi trường sống để hàm dưỡng thiện căn.

Tiếng chày giã cốm dẹp từ ngôi làng của bà con người Khmer này tuy không giống với những tiếng chày giã gạo ở miệt đất khác ở nhịp điệu, nhưng để từng hột nếp rang trong ơ đất vừa chín trở thành một hột cốm dẹp màu trắng ngà thì tiếng nổ lửa củi, tiếng đũa tre khuấy ơ đất, tiếng chày đôi giã xuống cốm, tiếng nói, tiếng cười... lúc tiếng Việt, lúc tiếng Miên của người nhà quê chắt phác mới chính là giai điệu quý giá, không chỉ tạo ra một món cốm dẹp ngon bậc nhất, mà còn mở rộng cánh cửa tỉnh thức để ngăn mình đừng mù quáng, đua đòi mà phụ rẫy tinh hoa từ đất lành xứ ta.

Hãy mua một lon cốm dẹp, đập một trái dừa rám, nước dừa và cái dừa rám trộn với cốm dẹp, rồi dùng đầu ngón tay chúm từng chúm cốm đưa vô miệng nhai nhè nhẹ thì mới biết vì sao tinh hoa đất lành và công sức con người lại rộng lòng đến mức dịu dàng như thế.

Từ thời mở cõi, đồng bào miệt ngoài theo ghe bầu mà vô, dân Minh Hương từ phương Bắc đưa họ tộc đến trú đã tạo nên sự hoà điệu văn hoá với người Khmer bản địa. Khi nói về hoà điệu văn hoá, người ta thường nghĩ đến các giá trị to lớn, nhưng thử hỏi con người làm sao có thể đạt tầm cao xa nếu không trân trọng những sản vật như hạt gạo, hũ mắm, con cá, miếng thịt... và qua cách tinh lọc các nguồn thực phẩm, những người dân nơi đây đã sáng chế và truyền đời những món ngon không chỉ trên cửa miệng mà cả trong ý thức.

20 - Ngày Tết nhớ món cốm dẹp miền Nam

Trong các món ăn vặt, món cốm dẹp thường được bà con Việt kiều có quê ở miền Tây lục tỉnh ưa thích. Thật không có món ăn nào có vẻ đẹp bắt mắt và hương vị tinh khiết cho bằng món cốm dẹp. Từ những hạt nếp đầu mùa ngậm sữa, ngậm sương, ngậm nắng mưa đất trời được những người nông dân chân chất gặt non về phơi nắng buổi sớm, nếp vừa se khô được cho vào nồi rang bằng lửa rơm, khi vỏ trấu cháy xém lại đưa vào cối giã sao cho dẹp đều thành cốm trắng thơm dịu hương trinh nguyên.

Ngày xưa hầu hết các miền lục tỉnh đều giã cốm dẹp, nhưng nổi tiếng cho đến tận ngày nay là cốm dẹp Trà Vinh. Vào mùa lễ hội, tiếng chày giã cốm của bà con người Việt gốc Miên vang lên suốt ngày đêm để có món cốm dẹp dâng cúng. Với người Việt miền Nam trước sau vẫn coi cốm dẹp là món ăn truyền thống vào ngày Tết và các hội Kỳ Yên. Chúng tôi nhớ lúc còn bé được người lớn cho phép bốc một dùm cốm dẹp bỏ vào miệng là ngậm chớ không dám nhai vì sợ mau hết; sau này hiểu thêm rằng không bữa tiệc tùng, giỗ đám nào của tầng lớp trung lưu, giàu có người miền Nam mà không có món cốm dẹp để tráng miệng.

Cốm dẹp mua về được các má các chị sàng sảy cho sạch, rồi rưới một lớp nước cốt dừa cho cốm mềm, sau đó trộn đường cát trắng và dừa cứng cạy nạo. Ăn cốm dẹp theo cách của người quê tôi không ướp dầu chuối hoặc nhuộm lá dứa, thành ra cốm dẹp quê tôi trắng ngà, nước cốt dừa trắng sữa, dừa cứng cạy trắng như cánh hoa lài, từng hạt đường trắng như những giọt sương; thử hỏi có món ăn nào lại trắng trong, sang trọng cho bằng cốm dẹp! Vị dẻo bùi của cốm, vị béo ngậy của dừa, vị ngọt thanh của đường thử hỏi có sự hòa trộn ngon lành nào cho bằng cốm dẹp!

Hôm chúng tôi đến Châu Đốc thấy quanh chùa Bà có những hàng bán cốm dẹp giá 10.000 đồng một lít, (giá chưa bằng một tô hủ tiếu gõ) nếu biết rằng để giã được một cốm cần phải ba người, hai người thay nhau giã theo nhịp đôi, một người ngồi canh để hạt nếp đừng văng ra và canh sao cho cốm được dẹp đều. Người ta nói món cốm dẹp là món dễ làm nhất vì chỉ việc trộn dừa nạo với đường cát là xong, nhưng nếu nghĩ đến công lao của người trồng nếp, công sức của người giã cốm thì thật là một món ăn khó nhọc.

Có những bà những chị Việt kiều về trái mùa nhưng vẫn cố tìm cho được món cốm dẹp thơm ngon đã từng lưu giữ trong ký ức; họ quên rằng người miền Nam ăn cốm dẹp là ăn theo mùa, bởi vì vào đầu vụ gặt nếp đang lúc chín tới cốm giã mới thơm ngon. Nói về chuyện thưởng thức món ăn theo mùa đến người Sài Gòn ngày nay cũng nhầm lẫn bởi vì trái cây ngon, thủy hải sản... được nuôi trồng với đủ loại thuốc kích thích tăng trưởng, hóa chất bảo quản quanh năm. Thế nên có thể nói món cốm dẹp là món ngon đáng tin cậy nhất vì hạt nếp non, dừa nạo, đường cát trước sau vẫn nguyên vẹn hương vị thật thà của đồng bằng phù sa miền Nam.

Chúng tôi có dịp dạo qua các điểm bán quà vật của bà con Việt kiều ở Bolsa, Hoa Kỳ và Cabramatta Úc đến món sương sáo, chè ba màu, bánh bò, bánh lọt... cũng thấy có nhưng không hiểu sao không thấy bán món cốm đẹp. Nếu nói phở là món ăn nhờ bà con Việt kiều mà trở thành thương hiệu toàn cầu thì tại sao không tinh lọc một số món ăn vật thượng hạng của người Việt để giới thiệu ra thế giới. Không hề quá đáng khi đưa ra kết luận rằng Sài Gòn trở thành thiên đường hàng vật như ngày nay một phần là nhờ cái lưỡi kích cầu hương vị quê hương của bà con Việt kiều; và sau khi cộng đồng người Việt ở Mỹ có Christine Hà trở thành Vua đầu bếp Mỹ thì hy vọng rằng sẽ có ngày món cốm đẹp hoặc nhiều món ăn vật thuần Việt sẽ xứng đáng là món tráng miệng trên bàn ăn toàn cầu.



... mùi đặc trưng nhất của món ngon miền Nam là món cháo lòng

21 - Món quê, chợ quê Rạch Gốc, Đức Huệ, Long An

Từ thị trấn Củ Chi, chúng tôi đi vào tỉnh lộ 8, con đường này ngày nay đã thông thoáng, nhưng cảm giác đi vào vùng đất dữ của một thời chiến tranh ác liệt vẫn cứ chập chờn. Tôi hỏi người bạn cùng đi: “Ông ơi, sao ở đây có nhiều quán hàng mang tên cơm trầu là nghĩa làm sao?” Người bạn nói: “Khi nào đói bụng, tôi kéo ông tấp vô làm vài món thịt trầu cho biết cơm trầu ra làm sao.” Thật không đếm hết số quán cơm trầu cùng những quán nhậu bò tơ trên con đường này, và tất nhiên nếu Đức Hòa, Hậu Nghĩa, Củ Chi, Trảng Bàng... biến thành một lò sát sanh ghê tởm, bò tơ khổng lồ phục vụ cho dân Sài Gòn thì cũng là điều dễ hiểu.

Chúng tôi đi về hướng tây bắc Sài Gòn là để tới vùng bung có chợ Rạch Gốc, thị trấn Đông Thành, huyện Đức Huệ, Long An.

Món mắm cá lia thia

Giữa trưa chúng tôi đến nhà một người quen. Nhà chị Thẩm vốn nổi tiếng khắp vùng vì món mắm cá lia thia. Chúng tôi dù là người miền Nam nhưng thật tình chưa bao giờ nghĩ rằng có món mắm được làm bằng cá ròng ròng và cá lia thia. Chúng tôi cứ hỏi đi hỏi lại là cá lia thia hay cá bẩy trầu. Anh Nhủ, chủ cơ sở mắm Hồng Thẩm khẳng định là cá lia thia. Chúng tôi nhớ thuở nhỏ, cứ mùa nước ngập đồng là cầm vợt đi hớt cá bẩy trầu, loại cá này màu sắc khá đẹp cũng đã được nhưng đã không hay; trái lại cá lia thia có màu rực rỡ và hiệu chiến, một trận đá cá có thể kéo dài hàng giờ. Cá lia thia đá còn có cái tên khác là cá Xiêm và chúng tôi cho rằng cá làm mắm ở đây không phải là cá Xiêm, nhưng mấy người dân ở đây lại nói như đinh đóng cột rằng đây đồng nước giáp biên giới thì cá Xiêm cá Miên

cũng là một mà thôi.

Ai cũng biết thiên nhiên phú cho vùng đất phương nam có được mùa nước nổi và cho đến tận ngày nay, cứ vào mùa nước nổi nguồn lợi từ thủy sản vẫn dư thừa để làm mắm, làm khô. Trong các đặc sản mắm làm từ cá đồng thì món mắm cá lia thia là độc đáo vì so với con cá lóc, cá sặc, cá linh... thì con cá lia thia nhỏ bằng lòng tay xưa nay chỉ để ngó chơi chứ đâu có ai chế biến được món gì cho ngon miệng; thành ra cái sáng kiến lấy cá này làm mắm cũng là hợp lý.

Tất nhiên dân Đức Huệ từ khi phổ biến món mắm này cũng giúp được không ít người có việc làm. Một người nông dân lúc rỗi việc đồng thì có thể lội bưng, quần đấm cỏ năng gom xúc cá, trung bình mỗi ngày xúc được một hai ký cá, mỗi ký giá thu mua gần hai trăm ngàn. Từ tháng Chín kéo dài đến mùa khô, dân nghèo cứ xúc cá là có tiền ăn Tết. Chúng tôi hỏi chuyện một người xúc cá, anh chừng ba mươi tuổi, một vợ hai con. Anh cho biết: “Mấy người lớn tuổi nói trước đây cá này có xúc thì chỉ về nấu chung với cám cho heo ăn, còn bây giờ thì nhắc tới mắm cá lia thia là dân Sài Gòn ai cũng muốn thử mùi cho biết, nhờ vậy tui tui mới sống khỏe re.”

Cách ăn mắm cá lia thia ngon miệng nhất chỉ là trộn mắm với tỏi băm, ớt băm, chanh, đường rồi thịt ba rọi luộc, kèm khế, chuối chát, rau sống các loại. Theo chị Thẩm cho biết, tuy cách ăn không cầu kỳ nhưng ăn qua một lần thì nhớ lâu lắm vì mắm có mùi thơm đặc trưng.

Cháo lòng Rạch Gốc

Lúc chúng tôi rời quán cháo vịt thì cả chợ Rạch Gốc hầu như đã đi ngủ dù đồng hồ cho thấy mới tám giờ tối. Phòng trọ ở chợ này có giá chỉ bằng một tô phở ngon ở Sài Gòn nên là nơi trú đêm lý tưởng của dân mua chó, bán chó lông gà...

Chúng tôi nhớ một câu chuyện nghe được ở quán bên đường lúc trưa về chuyện mua chó, bán chó. Người đàn ông ngồi cạnh chúng tôi khoe với người ngồi cùng bàn: “Tôi mới chinh mấy tay mua chó, cái ngữ cứ giờ trưa là phát loa mua chó om sòm không ai ngủ được thiệt bực mình.” Ông được mấy người bạn chung bàn đồng tình và có người nói thêm: “Đám mua chó quần riết đến chó đẻ không kịp lớn, kiếm tiếng sủa không ra”. Thật ra ở miền Nam vẫn còn nhiều người luôn dị ứng với các quán nhậu thịt chó, nhưng xem ra dân ăn nhậu ham mê bị lây bệnh nhậu thịt cay ngày càng nhiều.

Một đặc trưng ở các thị trấn heo hút miền Nam là thức giấc sớm, mới ba, bốn giờ sáng là quán hàng ở chợ Rạch Gốc đã nổi lửa. Chúng tôi ngồi trong một quán sập sệ bên chợ để được hửi một mùi đặc trưng nhất của món ngon miền Nam là món cháo lòng, và khi bình minh vừa hừng chân trời cũng là giờ nồi cháo lòng sôi bốc mùi thơm chịu hết siết. Thiệt quá đã khi được ngồi trong hơi sương, hơi đất sáng sớm mà húp cháo lòng. Cháo lòng ở chợ Rạch Gốc cũng bình thường như những nơi khác nhưng cái cảm giác ngồi trong ánh đèn tù mù, hàng quán sập sệ, người bán lam lũ làm cho người ta nhớ da diết không gian thuần hậu của người miền Nam xưa. Bằng chất giọng hơi đót của người miệt Hậu Nghĩa -

Đức Huệ, bà bán cháo nói: “Anh húp cháo nhà quê để ấm bụng chứ đâu ngon bằng cháo ở thành phố.” Tôi nói với bà: “Ông bà già tôi ở quê ưa cháo lòng lắm, nhưng ở quê tôi người ta ăn cháo lòng với bún tươi có khi chấm bánh mì, còn ở đây lại ăn cháo lòng với mấy thứ rau thơm, cũng ngộ.” Bà cười nói: “Ô cháo có mười lăm ngàn biểu thêm bánh mì với bún thì ai có tiền mà ăn.”

Chúng tôi dạo một vòng chợ. Nếu gọi cái chợ họp bên dốc cầu này là chợ quê mà không kèm theo chữ nghèo thì sẽ trật lất. Cả chợ chỉ có hai sạp bán thịt, vài sạp bán rau quả, vài hàng quần áo, đồ nhựa gia dụng và lạ lùng thay chỉ có vài ba người bày thúng, thau bán cá đồng. Hỏi ra thì một bà bán cá nói: “Mùa này, ai cũng xách cần câu, cũng giăng lưới, đặt lờ thì bán cá ai mua. Tui bán là bán cho mấy người vợ quan sợ bùn lắm chân, cá tanh tay.” Đúng là dân bưng biển vào mùa nước nổi thì không lo kiếm được con cá, con ếch cho bữa ăn, nhưng sự giàu thủy sản một vùng đất không có nghĩa là người dân đủ ăn khá giả.

Khi mặt trời vừa rạng, chợ quê vừa đông người thì cũng là lúc những chiếc xe du lịch xe khách đời mới lao vun vút về hướng biên giới, hình ảnh những chiếc xe bóng lộn chở những đại gia và những con bạc từ các đô thị lớn qua các sông bài bên kia biên giới sát phạt. Trớ trêu thay, đó lại là thứ nhộn nhịp duy nhất của một vùng bưng biển heo hút bên dòng sông Vàm Cỏ.

22 - Đón mùa nước nổi, hứng cá linh về

Ngày xưa, giữa người già và người trẻ có một điểm khác nhau mỗi khi nhớ về cá linh, người già thì hướng về thời điểm nước đổ, nước lụt rồi lo cho người, cho lúa trước rồi mới nghĩ đến cá linh, còn người trẻ hể vào độ tháng Bảy, tháng Tám Âm lịch là hỏi thăm chừng có cá linh chưa và nghĩ đến các món ngon được nấu từ cá linh.

Mỗi lần nhắc đến loài cá này là từ các chợ cho đến từng bữa ăn, ký ức của mọi người miền Nam lại lóng lánh ánh bạc như thể loài cá này được tạo ra từ ánh sáng đồng bằng, được sinh được dưỡng từ những tinh thể nước quý giá của vùng đầu nguồn sông Cửu Long.

Nhiều người trẻ ở Sài Gòn ngày nay muốn rủ nhau đi đón nước lũ về để ngắm cá linh nhảy xoi xói trong dòng nước đục lênh phù sa. Nhưng cũng rất nhiều người trẻ khác không hề biết con cá linh ra sao. Một cô nhà báo trẻ gốc miền Bắc mới vào nói: “Em chưa được ăn cá linh bao giờ. Thế quán nào ở Sài Gòn bán món cá linh chỉ giúp em với?”

Tuổi thơ của hầu hết người miền Nam, vào tháng mưa dầm hầu như ngày nào bữa ăn gia đình cũng có món cá linh. Ký ức rõ nhất về cá linh là mỗi lần ăn đều được phép gắp nguyên con và cứ vậy ăn nguyên con không sợ xương cá.

Cái cảm giác bỏ nguyên một con cá với lớp vảy nhỏ óng ánh bạc vào gọn trong miệng là một cảm giác ngon khó tả. Rồi khi cả xương, cả thịt cá hòa lẫn với gia vị mềm ngọt trong miệng người ta mới ví von rằng cá linh là quà tặng của dòng sông thiêng. Nhưng đâu phải tự nhiên mà loài cá này mềm ngọt hết biết vậy. Bao đời sống với mùa lũ đồng bằng là bao đời những người đàn bà miền Nam tinh lọc cách chế biến và truyền lại những món cá linh ngon hết biết.

Về các món cá linh. Ở miệt sông Hậu thì người ta có món cá linh kho tiêu, cá linh um cuốn bánh tráng, cá linh nấu canh bông điên điển, cá linh chiên xù... Dân ở cuối sông Tiền biết đến món cá linh là do vào mùa cá linh rộ, ghe thuyền miệt Tân Châu - Hồng Ngự... đưa cá về bán nườm nượp.

Quê tôi ở cửa sông Tiền, món cá linh chúng tôi thường ăn nhất là món cá kho. Cá linh kho xả bào thì dân dã bình dị, cá linh kho mía thì vị ngọt có tiệc tùng, duy chỉ hai món cá linh mà chúng tôi xếp vào hàng bậc nhất là món cá linh kho với cái dứa cứng cạy (loại cái dứa làm mứt dứa) và món canh chua cá linh nấu lá me. Tất nhiên tôi đâu có quên món mắm cá linh ăn sống với cơm nguội và mắm kho bằng mắm cá linh, nhưng qua “thế giới” mắm của người miền Nam thì lại là một đề tài khác.

Có người nói với chúng tôi rằng, vào mùa cá linh rộ giá cá rẻ rẻ, mắc gì mà kho với dứa cứng cạy chi vậy. Nói như vậy là không hiểu ý của người quê tôi. Khi xắt những miếng dứa cứng cạy bằng ngón tay út, kho chung với cá linh non đầu mùa cũng cỡ ngón tay út. Màu

trắng đục của dừa, màu trắng tinh của cá khi sôi trong màu vàng sậm của nước mắm sẽ tạo ra hương vị béo thơm của cá của dừa và vị đắng nhần nhần của ruột cá, phải kho cá linh kiểu đó mới ra khẩu vị quê tôi.

Sau này lúc sống ở Sài Gòn tôi được biết thêm người đô thị này thích kho cá linh với nước dừa tươi. Cái cách kho này của người Sài Gòn thật là tinh tế quá. Vị ngọt của một loài cá nước ngọt chỉ có duy nhất ở sông Cửu Long kho với vị ngọt của nước dừa, hai vị ngọt của hai thứ số một của đồng bằng miền Nam một khi hợp thành thì món cá linh đúng là căn cội tinh tế của khẩu vị người miền Nam.



Ăn mắm và ăn các loại rau kèm là cách hòa trộn của con người với sự phong phú nguyên sinh vô tận từ sản vật đất trời miền Nam

23 - Luôn thêm các món mắm miền Nam

Sài Gòn, mưa bắt đầu rơi dày buổi trưa, buổi chiều. Dù nhốt mình trong đô thị nhưng mỗi mùa mưa về, ký ức nhiều người lại ngập mùi đất, hứng từng giọt mưa để mềm đê xanh. Tôi ung hít thở mùi đất, mùi mưa và thật lạ mỗi lần hít no ngực thứ nước hoa đất trời đó, tôi lại thêm món mắm.

Cái tật thêm mắm nghĩ cũng thật kỳ cục, bởi không khí trước và sau mưa đầu mùa luôn ẩm nguồn hơn nước tinh khiết, vậy mà khi nhà hàng xóm khói mùi mắm kho thơm ngậy lên là thêm chảy nước miếng, là nhất định hôm sau nhà mình phải đi chợ mua mắm, không mắm kho thì mắm chung, mắm sống...

Suy cho cùng trời đất phương Nam cũng thương người thêm ăn mắm nên cứ mùa mưa là rau vườn rau ruộng, rau gò cứ đua nhau mọc xanh um rất tiện cho dân mình tha hồ hái về ăn kèm với mắm. Có thể nói chắc rằng không món ăn nào của người miền Nam lại tốn rau cho bằng ăn món mắm. Nếu ăn mắm kho thì gia đình năm bảy người phải cả thúng rau mới đủ, còn ăn mắm chung thì dưa leo, cà xanh, rau thơm ít gì cũng phải cả rổ.

Có người nói rằng món mắm dễ tính như người miền Nam, dễ tính ở đây là không kén chọn loại rau ăn kèm. Từ các loại rau có trong danh mục chính thống như bắp cải, xà lách, rau muống, cà chua, dưa leo... đến các loại rau ngoại vi hoang dại đồng nội như rau lang, rau ngổ, rau om, đọt xoài, đọt chày, đọt keo... nhưng đặc biệt nhất là chấm mắm kho bằng các loại bông như bông điên điển, bông súng, lục bình, soa dừa.

Có một công thức được dân khoái ăn mắm chiêm nghiệm ra là: Ăn mắm và ăn các loại rau kèm là cách hòa trộn của con người với sự phong phú nguyên sinh vô tận từ sản vật đất trời miền Nam.

Tất nhiên xứ Châu Đốc là thủ đô vương quốc mắm, hễ đi Châu Đốc mà không mua mắm, ăn mắm thì coi như rớt một phần gốc cội Nam Kỳ.

Nói đến thủ đô mắm thì lập tức người ta nghĩ đến món mắm thái, nhiều người cứ lầm tưởng mắm thái là mắm xuất xứ từ Thái Lan nhưng trật lất, mắm thái được gọi theo tên những sợi đu đủ xanh được dao bén thái mỏng nhận mắm. Cùng họ mắm thái phải kể dưa mắm, cà mắm... riêng cái thứ dưa mắm mà trộn tỏi ớt chanh đường ăn với canh rau các loại hay canh chua thì ngon miệng tới no nứt bụng.

Người miền Nam chỉ ưa mắm đồng, ít sùng mắm biển. Thứ mắm ngoại quốc duy nhất được người miền Nam nhắc đến nhưng ít khi ăn là mắm bò hóc của bà con người Việt gốc Miên. Dân rành chuyện ở Châu Đốc kể chuyện làm mắm bò hóc như sau: Cá tươi để sinh uơn trong ba ngày rồi nhận vào hủ muối đậm đặc để qua sáu tháng mới khai ra ăn. Bí quyết làm mắm bò hóc là ở cân lường độ muối sao cho thịt cá ăn muối đủ độ mặn sần chắc lại. Nhìn con mắm bò hóc trắng tươi nguyên xi người Việt ngơ ngợ ít dám ăn; trái lại con mắm của người Việt nhìn vàng uơn, thơm phức vì được ướp nhận với đường thừng và thính gạo.

Chuyện “cá không ăn muối cá uơn” cho dù cá ăn muối không uơn vẫn là cá; trong khi cá hoặc các loại thủy sản đã nhận mắm là thay đổi chất lượng thành món ăn hoàn chỉnh gọi là mắm. Kiểm lại các món mắm từ thế kỷ xưa xưa cho đến hôm nay vẫn cứ y xì, mắm tôm, mắm ruốc, mắm cá, dưa mắm tròn đầy mọi miệng lưỡi người Việt Nam.

Nhiều người đời nay hỏi rằng vì sao các thứ mắm cứ theo chiều dài của đất nước càng xuôi vô nam càng phong phú hơn về số lượng và chất lượng; phải chăng do các loài thủy sản ở xứ miệt dưới nhiều vô kể, ăn không hết nên sanh chuyện làm khô, nhận mắm.

Nhưng nghịch thay, nhận mắm, ăn mắm, chế các món mắm, có cái lưỡi thềm mắm, cái mũi nhớ mắm lại là người nhà nghèo. Nói như vậy không có nghĩa người nhà giàu không chảy nước miếng vì mắm. Thử thời nhà địa chủ, hội đồng miền Nam mà không biết lấy tay xé mắm cá sặc, cá lóc, cá trèn, bóc com nguội thì đâu còn ra dân phú hộ lục tỉnh Nam Kỳ.

Người Sài Gòn nói về mắm thường nhắc đến các món mắm đã qua tay bếp chế biến như bún mắm, mắm kho, mắm chưng hột vịt; nhưng ăn mắm đúng kiểu dân đồng bằng phải là ăn mắm sống. Thời chúng tôi còn bé mỗi lần về quê ngoại bắt kẻ thàng hạn nứt đất hay thàng mưa dậy bùn, cứ com chiều với món mắm cá linh bằm tỏi ớt trộn chút chanh, chút

đường, ăn với dưa leo thì thôi rồi không biết nấu bao nhiêu gạo cho đủ cơm ăn với mắm.

Nhưng chuyện ăn mắm sống người đời nay hầu hết không dám rở do sợ hôi tay, hôi miệng và đau bụng. Kể cũng phải thôi, bởi không gian sống thị dân tràn ngập mùi hương công nghiệp vốn chia chiến tuyến với mùi hương dân dã của mắm.

Hôm chúng tôi đi đến vương quốc mắm Châu Đốc, qua tìm hiểu thì được biết vì cá làm mắm ngày một khan hiếm, dân ăn mắm lại tăng số lượng, do nhu cầu không đủ bán nên các lò mắm chỉ nhận mắm khoảng ba tháng. Mắm ngày nay “sanh” không tròn năm, con mắm không chắc thịt, mùi thính không đủ tuổi ngậy, vị đường không đủ già để thấm lịm thì ăn mắm sống không những không ngon mà còn không lành.

Chuyện ăn mắm bằng đũa, bằng chén, đĩa khác với chuyện bốc mắm gói trong lá sen lá chuối xé bằng tay; riêng điểm khác biệt này đã chỉ ra căn cơ về văn hóa mắm. Có thể mắm là món đặc sệt văn hóa ẩm thực Đông Nam Á, vì đâu tìm thấy món mắm nào trong ẩm thực Trung Hoa, ngay cả món người Hoa Chợ Lớn hay ăn là món mắm cá chết, cá sủu thực ra đó là một dạng cá muối khô chớ nào phải là cá nhận mắm. Thế nên những món mắm chung hấp như mắm lóc chung, mắm chung hột vịt không còn thuần là món mắm nữa; trái lại món mắm kho mà sau này chuyển thể thành lẩu mắm lại còn nguyên cái cốt mắm vì người Trung Hoa đâu có món mắm nào đem kho.

Trở lại với cái vị ngon hết ý của việc ăn mắm sống với rau sống vườn nhà thì khỏi nói. Cứ hồi nhớ buổi xế chiều, nhà mái lá, nền đất, bà cháu, mẹ con ngồi bốc từng con mắm, ngón tay khéo léo xé thịt con mắm rồi bốc cơm nguội trong nồi, lật rau sống, cầm nguyên trái dưa leo mà cắn; ăn mắm sống đúng kiểu dân đồng bằng thiệt đã đời, rồi mặn miệng khát nước thò tay múc nước mưa trong lu mà uống để hòa mình cùng cỏ cây, rom củi, đất, gió... mà cảm khái với không gian ngậy mùi mặn mòi của mắm đồng rau ruộng.

Ai đã là dân miền Nam thì sẽ tìm thấy được câu trả lời truyền lại từ tổ tông ông bà rằng: ăn mắm sống, rau sống, cơm nguội, uống nước mưa là đánh thức được trọn vẹn phẩm chất của dân tiên phong một thời đi suốt không gian nguyên sinh phương Nam mà mở cõi.

Các chàng trai và mấy cha đàn ông miền Nam mỗi mùa mưa là lại thêm món mắm kho của má nấu. Các bà vợ các nàng người yêu có phật lòng cũng phải ráng chịu. Má tôi đã khuất núi, nhưng mỗi đầu mùa mưa là ký ức êm đềm của tôi lại được ăn đã thêm món mắm kho.

24 - Ăn để nhớ món mắm sống miền Nam

Da phần người Việt ngày nay không còn ăn mắm sống, nói cách khác, món mắm sống đã thuộc về ký ức của những người vào tuổi xế chiều. Câu hỏi của nhiều người trẻ tuổi đặt ra là món mắm sống đó có gì ngon so với món lẩu mắm, bún mắm phổ biến mà thế hệ họ coi đó như hai món mắm duy nhất họ biết?

Thật ra món mắm sống chỉ phổ biến với khẩu vị người miền Nam, nơi được coi là vương quốc các loài mắm. Xác định như vậy không hề cường điệu chút nào, vì miền Nam mà trung tâm các tỉnh miền Tây là nơi hội tụ đủ các loại mắm đồng và mắm biển.

Có thể nhiều người Bắc bộ hay Trung bộ sẽ kê ra các loại mắm đặc sản riêng như mắm cá chuồn, mắm cáy... mà miền Nam không có. Ừ thì không có thật, nhưng nói về các chủng loại mắm đồng và mắm biển ở miền Nam thì ngay đến các quốc gia biết ăn mắm như Thái, Miên, Lào... cũng phải thừa nhận xứ Nam Kỳ là cường quốc sản xuất và tiêu thụ mắm.

Ăn mắm sống! Có nghĩa là bạn cầm con mắm không qua khâu chế biến nào để tự tay xé ra ăn với cơm nóng, cơm nguội, bún tươi. Sao gọi là mắm sống! Bởi vì các loại cá đồng nhận mắm đều còn nguyên hình thù con cá, các loài cá đồng như cá lóc, cá trèn, cá linh, cá sặc, cá chột... trong lu mắm lênh nước màu muối, đường mía và thính gạo.

Thật khó cho người trẻ ngày nay hình dung ra cảnh người nông dân hay khách đi giang hồ ngày trước, thò tay vào túi đệm lấy ra gói mắm sống được bọc trong lá chuối hay lá sen, rồi bóc từng con mắm lên xé ra, sau đó chúm từng chúm cơm mà ăn giữa đồng ruộng mênh mông hay trên đường thiên lý.

Ngày xưa, không loại thực phẩm nào có thể bảo quản lâu ngày mà vẫn nguyên hương vị bằng mắm. Nếu nói các loại cá khô cũng có thể cạnh tranh với mắm về công dụng để dành được lâu ngày, nhưng đâu có ai gọi cá khô là khô sống hay ăn khô sống. Rốt cuộc ăn khô là phải qua lửa chế biến thành các món chó không thể ăn sống được như mắm. Hay nói cách khác, mắm đồng là thứ thực phẩm không cần tới lửa để chín. Mắm chỉ cần muối mặn và thời gian là đủ cho tất cả sự thăng hoa của món ngon tinh túy từ nước gió đồng bằng.

Nhiều người lớp trước sẽ không nhớ là mình ăn món mắm sống từ lúc nào. Với chúng tôi, chái bếp lá dừa nước nhà ngoại là nơi tôi được bóc con mắm sống đầu tiên. Con mắm đó như nằm chờ tôi trong cái hũ sành đầy bỏ hóng, nhọ nôi, mạng nhện để trao truyền cho chúng tôi trọn vẹn huyền năng bí ẩn về cách một con mắm sống thoả mãn khẩu vị thêm ăn ngon đến ứa nước miếng và con đói bụng đến chóng mặt của một đứa trẻ tinh lý về nhà ngoại chơi trong những ngày nghỉ hè.

Con mắm sống đầu tiên của chúng tôi là con mắm cá sặc. Cá sặc ở quê ngoại chúng tôi thời môi trường chưa bị huỷ hoại luôn lội lênh dưới mương, đìa, ruộng... Cá sặc đồng là loại

cá lớn chừng ba ngón tay, ở đâu có nước đọng dù vũng nước trâu nằm hay vũng nước nhỏ bằng miệng thúng chúng vẫn sống đủ vòng đời sinh diệt vô tư.

Nhưng cá sặc cũng luôn có mặt trong nước các món ngon làm canh hay kho của người nhà quê chân chất miền Nam. Con mắm cá sặc đầu đời tôi ăn sống với cơm nguội vết nổi là do mợ ba tôi nhận mắm. Mùa nước lên, mùa tát đìa cá ăn không hết, mợ tôi làm sạch cá rồi ướp cá với muối hột rồi ra bờ chắt vài cây mía, róc vỏ, chắt khúc xếp trên lớp cá trong hủ sành. Tôi không biết mợ tôi có quậy nước đường hay bỏ cơm rượu, thính gạo theo đúng quy trình làm mắm không; nhưng tôi chắc một điều là con mắm sống của mợ tôi ngon không thể tưởng. Con mắm thật mặn chỉ thoáng vị ngọt đường mía, nhưng thịt chắc và thơm vô ngần.

Bạn nói với tôi rằng, ăn mắm sống mà không có gia vị thì sao ăn cho nổi. Tất nhiên bây giờ tôi đã trưởng thành, có thể ăn bữa cơm với mắm sống với cả một nhánh ớt chim ị chín đỏ để tận hưởng hết vị ngon. Nhưng vị ngon ăn kèm với mắm sống đâu chỉ có ớt tươi mà còn các loại lá thơm, rau vườn, và tất cả nhất thiết phải được ăn sống chung với mắm sống. Có người hỏi rằng liệu ăn như thời mở đất hoang sơ như vậy có nên không, sao không chế biến một chút để bảo đảm vệ sinh đường ruột và có màu sắc văn minh? Câu trả lời đơn giản là nếu cái bụng bạn không tốt thì đừng ăn, như người yếu ớt đừng ra gió vậy; còn văn minh ư, mọi hành trình của một khẩu vị văn minh thường bắt đầu từ việc thấm đẫm trở lại tánh tình nguyên tinh sạch của phẩm vật từ lòng đất mẹ hào sản ban tặng cho mỗi sự sống con người.

25 - Điệu múa mắt kho

Sài Gòn, mưa bắt đầu rơi vào buổi trưa. Dù nhốt mình trong đô thị nhưng mỗi mùa mưa về, ký ức tôi lại ngập mùi đất, hứng từng giọt mưa để mềm. Tôi ung hít thở mùi đất, mùi mưa và thật lạ mỗi lần hít no ngực thứ nước hoa đất trời đó, tôi lại thêm món mắt kho.

Có người cho rằng tôi chương, ai đòi lúc đất trời tỏa hương tinh khiết lại đi thêm món mắt. Tôi cũng biết mình bị chúng cà chớn mùi, nên tôi thử lý giải để tạ lỗi với mọi thứ mùi đất trời tinh khiết rằng: Mỗi bận mưa về, cỏ khô, rơm rạ, đất, gió... đều cùng nhau bốc hương hòa thành điệu luân vũ lơ lửng tầng trên mặt ruộng, mái nhà; duy ở tầng gần gũi chân chất của cái mũi của người miền Nam là ngậy riêng điệu múa mắt.

Mắt kho là một điệu múa không ở ngoài cánh đồng mà trong hiên bếp ẩm. Không thuộc về lúc trời mưa buổi trưa mà thuộc về buổi chiều sau cơn mưa người người ôm con đói thêm từng món ăn má mình nấu.

Các chàng trai và mấy cha đàn ông miền Nam mỗi mùa mưa là lại thêm món mắt kho của má nấu. Các bà vợ các nàng người yêu có phật lòng cũng phải ráng chịu. Má tôi đã khuất núi, nhưng mỗi đầu mùa mưa là ký ức êm đềm của tôi lại được ăn đã thêm món mắt kho của má.



Hương vị mắm cá chết chung với thịt nạc không giống bất cứ món ăn nào thuộc họ mắm của người Việt

26 - Mắm cá chết chung thịt băm

Sài Gòn xưa và nay vốn là nơi sống hài hoà của nhiều dân tộc và mỗi sắc dân cảm thấy tự hào bởi luôn cùng nhau chia sẻ từ việc làm cho đến món ăn. Với một người Việt sống ở Chợ Lớn mà nói tới món ăn người Hoa, người ta chỉ ra ngay những bữa tiệc ở nhà hàng với nhiều món quay, chiên, xào, hấp, luộc và tất nhiên là rất nhiều dầu mỡ. Trong thời buổi người dân có mức sống khá giả đều sợ mỡ dầu như sợ virus thì các món ăn Hoa từng một thời “đệ nhất thiên hạ”, đang tụt hạng dần trên ngón tay dò thực đơn và cái miệng gọi món của khách sành ăn. Phản đối lại xu hướng này, một người bạn gốc Hoa của tôi nói: “Mấy lị cứ sợ cholesterol, gan, máu nhiễm mỡ... Thấy da mặt, thấy sắc diện của ngộ hông! Từ đời ông tổ ngộ cho đến đời ngộ, thịt da ai cũng mất rươi bóng lưỡng hết. Không ăn mở cũng tốn tiền bác sĩ hà, ăn mở chút chút khỏi uống thuốc.

Tất nhiên không phải ai cũng cho anh bạn người Hoa của tôi là đúng. Thêm chuyện khác là nhiều người Việt nghĩ món ăn Hoa chỉ gồm những món ở tiệm điểm sấm hoặc ở cao lầu, chớ ít ai từng biết qua những món ăn cơm hàng ngày của bà con người Hoa.

Nhân đây tôi xin bày một món ăn Hoa thường thấy ở những bữa cơm hàng ngày, món này tôi cho rằng rất hợp khẩu vị của ai thường sợ chết khiếp trước các món ngập dầu mỡ và gia vị. Bạn người Hoa của tôi nói: “Ngày nào lị thấy lạt môi lạt lưỡi, ăn món này sẽ ngon miệng, dách lâu.”

Cá chết là một loài cá biển, cá chết là tên gọi theo người Hoa, còn bản thân con cá này người Việt gọi là gì tôi cũng không rõ. Ở mấy tiệm thực phẩm chạp phô của người Hoa, loại

cá này được chế biến, ướp muối trông giống như cá khô. Ở Chợ Lớn, Chợ Thiếc và những chợ có đông người Hoa mua sắm, loại khô cá chết từ xưa đến nay luôn được bán cao giá hơn mọi loại thịt cá khác. Ở Chợ Thiếc, giá một lạng khô cá chết là 22.000 đồng. Vì sao cá chết mắc như vậy, ông bạn người Hoa của tôi nói: “Cá này ngày xưa chủ cả ăn không hà!”

Nếu một nhà có bốn miệng ăn, chỉ cần mua một lạng cá chết là đủ, khô cá chết ít xương, lúc mua nên chọn khúc giữa của con cá. Cá mua về nấu nước ấm rửa sạch đi lớp cá ướp muối cho bớt mặn. Sau đó cho vào một cái tô sứ hoặc thủy tinh ướp một muống cà phê đường, một ít tiêu, trộn đều cho thấm, không cần nêm bột ngọt. Thịt heo nạc dăm băm, gừng tươi xắt thành cọng mỏng phủ lên trên khúc khô cá chết rồi đưa vào nồi chưng cách thủy chừng hai mươi phút. Lúc tô mắm cá chết chín, rắc thêm tiêu, ớt và gừng tươi cho thêm thơm. Khi dọn ăn, người Việt thường chấm món mắm cá chết với dưa leo xắt miếng nhưng người Hoa thường chỉ ăn nguyên không kèm thêm rau củ. Một thím người Hoa nói: “Ăn với cơm là ngon muốn chết rồi, chấm thêm gì nữa!”

Ăn cơm với món mắm cá chết mọi người sẽ có được một bữa ăn ngon, lạ miệng. Hương vị mắm cá chết chưng với thịt nạc không giống bất cứ món ăn nào thuộc họ mắm của người Việt. Món mắm cá chết không hề có mùi mắm mà phải nói là mùi cá biển khô, thịt cá chết mềm mịn mà đậm đà, chưng cùng với gừng tươi thơm nồng dễ tiêu hoá, lại thêm thịt heo nạc làm món ăn thêm bổ dưỡng.

Món dễ ăn và thơm ngon! Đặc biệt là ăn món cá chết chưng thịt nạc được coi như một cơ hội để khám phá những món ăn giản dị hiện còn phổ biến trong nhiều gia đình người Việt gốc Hoa.

27 - Tình Quán Nghèo hẻm nghèo

Có những buổi chiều Sài Gòn ngọt ngào đến độ ai cũng muốn đi ra phố để hưởng chút gió dù là gió ngập đầy khói bụi. Trong một chiều ồn ào, T. một người bạn cũ thời thanh niên của tôi gọi điện: “A lô, bạn mình có muốn làm lai rai không?” Tôi nghe mà trong đầu hình dung ly bia với cục nước đá tổ chẳng. Giọng người bạn cũng mát lạnh không kém: “Bữa nay tao bao, không được giành trả tiền đấy nhé.” Ở trường hợp của tôi thì tiếng ok qua điện thoại là một thứ đồng thuận 101%.

Với cái điện thoại di động trong túi quần, người Sài Gòn ngày nay hẹn nhau tới bất cứ nơi đâu vẫn không sợ lạc nhau. Với dân nhậu, hiệu quả của cái điện thoại di động là kinh khủng, có thể nói dù quán nhậu có ở thiên đường hay địa ngục, một khi đã hẹn nhau thì chỉ có bà vợ dữ dằn mới có thể tạm thời gián đoạn những cơn say.

Thông tin qua điện thoại của người bạn cho biết là chờ hân ở góc đường 3/2 (Trần Quốc Toản cũ)- Nguyễn Tri Phương. Theo kiến thức ăn nhậu thời kinh tế thị trường của tôi thì khu vực này không có quán nhậu nào ngon. Tôi hình dung là thằng bạn bợm nhậu này chắc là sẽ lôi tôi tới một quán mới khai trương nào đó. Ở Việt Nam, kinh tế càng suy thoái, đời sống càng nặng nề khó khăn thì quán nhậu cứ đua nhau mọc lên như nấm rừng sau cơn mưa. Có người nói quán nhậu ở Việt Nam là một quốc gia trong lòng một quốc gia. Vô quán nhậu là cách đến một “xã hội tự do dân chủ” nhanh nhất.

Tôi đứng chờ ở đúng chỗ được chỉ định qua điện thoại. Không lâu T. bạn tôi cũng phóng xe chờ tới. T. mặt vui như trúng số, nói: “Bữa nay tao mời mày ăn nhà hàng Đại La Thiên.” Tôi trừng mắt: “Thôi đi cha nội, chưa vô lý nào mà đã xạo rồi.” T. cười nói: “Bảo đảm bữa nay mày được nhậu món Tàu chính hiệu do con cháu bếp trưởng nhà hàng Đại La Thiên trước năm bảy lăm nấu.”

Cái tửu lâu mà T. nói nằm hẻm 443 đường Nguyễn Tri Phương. Muốn vô được tới quán phải đi qua một con hẻm nhỏ tới mức vừa đủ cho một chiếc xe gắn máy chạy một chiều, chỉ khi tới cửa quán đường hẻm rộng hơn một chút. Thế nên để tránh chuyện hai chiếc xe đụng đầu nhau không nhúc nhích được thì người ta phải bóp kèn inh ỏi để chắc rằng ở phía đối diện không có ai khác giành quyền lưu thông. Dân nhậu gọi quán này là Quán Nghèo. Và tay chủ quán cũng thấy hãnh diện khi nên nghe theo dân bợm nhậu đặt tên cho quán là: Quán Nghèo.

Thực ra quán không có bảng hiệu. Vào mỗi dịp Tết, lễ cần phải nghỉ, người chủ quán lấy miếng giấy học trò ra viết vài dòng: Quán Nghèo xin thông báo nghỉ Tết từ ngày... đến ngày. Cái thông báo rất lịch sự trên được dán ngay trên tường, ngay vách hẻm, thế là xong. Dân nhậu dù có lỡ đến, có “kêu khóc mấy” cũng phải chịu về nhà nhờ vợ làm mồi mà nhậu.

Thực ra Quán Nghèo cũng có một thứ thông báo bất thành văn khác về chuyện giờ giấc

phục vụ. Người chủ quán và khách hàng quen thường truyền khẩu nội quy sau đây: Để khỏi làm phiền hà hàng xóm, Quán Nghèo mở cửa lúc 16 giờ 30 phút chiều dẹp quán lúc 20 giờ 30 phút tối. Theo nhiều người đáng tin cậy thì Quán Nghèo này có cung cách văn hoá còn hơn cả các địa chỉ văn hoá được chính quyền dựng cổng chào hẻm văn hoá, khu phố văn hoá, nhà văn hoá.

Dân nhậu đến Quán Nghèo trễ một chút là có quyền đứng đợi. Tuy việc đứng đợi trong hẻm nhỏ có hơi lộn xộn nhưng hoàn toàn trong tư thế trật tự, ai đến trước, có bàn nào tính tiền sẽ được ưu tiên lấy bàn. Tuy chưa được mức xếp hàng văn minh như các điểm bán thức ăn nhanh ở Mỹ và cũng không phải ông chủ quán đủ quyền độc tài ra được một thứ pháp lệnh cho dân thềm ăn thềm nhậu, mà là do nề nếp lâu đời về ăn uống lịch sự của Sài Gòn Chợ Lớn xưa còn sót lại.

Quán Nghèo có chừng năm cái bàn nhỏ được dân nhậu cho là thuộc hàng thượng hạng, kê ở ngay sát vách tường mấy căn nhà đối diện, khoảng năm cái bàn khác thì kê ngay trong nhà chủ quán và một căn nhà thuê bên cạnh. Dân nhậu ngồi trong quán hay ngoài hẻm gì cũng nhìn ngắm được ánh đèn màu đỏ rực rỡ tỏa ra từ mấy cái bàn thờ của gia chủ. Chủ quán là người Hoa nên dù nghèo mấy đi nữa thì đèn màu và ảnh thờ, khói hương luôn luôn là thứ rực rỡ nhất.

Giai thoại Quán Nghèo

Dân nhậu đến tận ngày nay cũng còn đồn vớ nhau rằng, người chủ Quán Nghèo đầu tiên chính hiệu là một bếp trưởng danh tiếng của Chợ Lớn trước 1975. Sau biến cố 30/4, ông vẫn còn tiếp tục hành nghề ở một nhà hàng lớn. Nhưng thời đó những ai ăn sang mặc đẹp đều được xếp là đối tượng ăn bám và bóc lột nên gia cảnh ông ngày càng sa sút. Người biết chuyện thì nói: Thời đó dân giàu ai cũng lo đi vượt biên, người có tiền do làm ăn chân chính cũng không dám đi ăn nhà hàng, sợ lắm. Rốt cuộc nhà hàng lớn cỡ như Soái Kinh Lâm, Đại La Thiên, Bách Hi... có khi thường gặp nhất là chuyện cán bộ to đi nhậu và kéo cán bộ nhỏ ăn theo.

Trước tình cảnh làm bếp trưởng không đủ sống, ông bèn lui về nhà kê bàn ra hẻm bán vài món nhậu đơn sơ gọi là để kiếm thêm tiền chợ. Thời đó người ta nói với nhau là thực đơn quán ông có hai loại mời, phân biệt rõ như ban ngày và ban đêm. Loại mời thứ nhất là các món nhậu được chế biến lại từ các phần thực phẩm thừa do thực khách ở nhà hàng ăn không hết. Loại mời thứ hai là món danh tiếng được đặt để ông đi chợ tự tay mua tự tay nấu, loại mời này phải đặt trước, đưa tiền trước ông mới làm.

Nhưng rốt cuộc Quán Nghèo của ông sống được lại không do tài nấu nướng danh tiếng của ông mà do những thứ thực phẩm thừa còn gọi là món xà bàn mà ông đem về từ nhà hàng. Một dân nhậu kỳ cựu nói: “Thời đó ai cũng đói thấy mẹ, đồ thừa căn cũng được, liếm láp chút mỡ dầu của nhà hàng là sướng điên người.” Một dân nhậu khác thì kể: “Mấy năm khổ đó tôi chạy xích lô, tới tấp mở bánh, vỏ tôm, con ruốc loại ngày nay người ta làm thức ăn gia súc cũng thềm tới nằm mơ. Bữa nào chạy xe trúng mảnh ghé Quán Nghèo làm một đĩa xà bàn với vài xị rượu cây lý là sướng như tới thiên đường.”

Những món ăn thượng hạng giá bèo

Ôi! Cái thời ở Sài Gòn mà người lao động có được vài lạng mỡ heo là coi như thấy cả tương lai rạng rỡ trước mắt. Ôi! Cái thời mà chỉ cần hít được mùi khói dầu mỡ chiên xào là đủ để sướng tê người. Chính ở trong hoàn cảnh đó mà những ưu điểm về Quán Nghèo không cần quảng cáo dân nhậu kiết xác vẫn cứ rủ nhau mò đến.

Ngày nay Quán Nghèo không còn phục vụ món xà bần nữa. Con cháu ông đầu bếp xưa đã lên thực đơn những món ngon đúng kiểu nhà hàng thượng hạng nhưng giá lại rất bèo. Nếu bạn đi tới Quán Nghèo cùng ba tay bợm nhậu khác, mỗi tay chỉ cần hùn nhau 50.000 đồng thì sẽ được ăn nhậu thoải thê mấy món thượng hạng như sau: Thỏ pín tiềm thuốc bắc, gân bò tiềm thuốc bắc, cá chẻm xào xốt chua ngọt, giò heo xốt cà, óc heo chiên trứng, bánh mì bốn ổ, rượu bông cúc bốn xi, khăn lạnh, trà đá giải nhiệt. Có thể nói không chút cường điệu là món nào cũng được nấu rất ngon, trình bày món ăn rất tươi tắn và vệ sinh.

Quán Nghèo ngày nay có thêm chuyện bán món nhậu cho người ta mang về nhà. Gọi là món nhậu nhưng thực ra nhiều gia đình lao động nghèo thường đến đây mua vài món ngon giá rẻ lại đúng kiểu nhà hàng về đãi nhau một bữa cơm chiều ngon miệng.

Theo nhiều thực khách quen thì Quán Nghèo từ xưa tới giờ vẫn vậy, gần ba mươi năm rồi, vẫn những người chen vai nhau ngồi trong con hẻm chật chội mà nhậu, ngồi mà nói với nhau chuyện đời, chuyện thế sự. Mỗi lần có ai nói: Sài Gòn ngày nay hội nhập thế giới rồi, nhà giàu nhiều quá. Ai giàu, giới nào mau giàu thì dân nhậu Quán Nghèo biết tát tận tạt, đâu cần phải la lớn mát vui lại thêm làm phiền hàng xóm. Dân nhậu Quán Nghèo, chiều chiều chỉ mong vô Quán Nghèo đủ tiền gọi vài món mời tươi tắn là vui!

28 - Tiếng rao hàng Sài Gòn đã chết

Tất cả những ai từng sống ở Sài Gòn đều biết một di sản truyền đời của đời sống kinh doanh - mua bán ở đô thị này là tiếng rao hàng. Tiếng rao từ gánh hàng rong cho đến các xe bán tạp hoá, các xe quảng cáo tuồng cải lương vang khắp đường phố bên sông, từ sáng tinh mơ cho đến tận đêm khuya luôn hoà quyện với hơi thở đời sống người Sài Gòn.

Một cụ người thợ hồ kể: “Tôi ở chung cư, tối tối ưng làm xì rượi để ngủ. Biết ý tôi, bà cụ bán hột vịt lộn hể đến là cất tiếng rao: Ai hột vịt lộn úp mè không! Nghe tiếng rao của cụ mấy chục năm tôi đâm ghiền. Hôm nào mưa gió quá, thấy vắng tiếng rao của bà cụ là nhớ, rồi lo không biết cụ có ốm đau gì không. Nói thiệt, nhớ tiếng rao như nhớ tiếng ru của má tôi ngày xưa vậy.”

Khi nghe người người lính già này nhắc về bà cụ bán hột vịt lộn chúng tôi cũng nhớ bà cụ ấy. Giọng bà rao như hát và một điều kỳ lạ là ai nghe cụ rao cũng không đoán được tuổi của cụ. Cụ gốc người Bắc di cư, trước thì gánh hàng, sau vì vai đau, chân yếu cụ sắm chiếc xe gỗ ba bánh đẩy hàng đi rao bán khắp các hẻm ở Quận Tân Bình, Quận 11... Đến khi vắng bóng, vắng tiếng rao của cụ người ta mới ngỡ ngàng là cụ đã mất. Bây giờ, dù món hột vịt lộn vẫn bán đầy phố nhưng không ai rao hàng nữa. Với nhiều người, cùng với chuyện khuất bóng của cụ là cả một nền văn hoá - nghệ thuật rao hàng của Sài Gòn cũng chết theo.

Một vị Việt kiều già hỏi: “Chú có nhớ thì nhắc giùm, tôi chỉ nhớ cái âm lớ lớ của ông già bán chè mè đen.” Chúng tôi đi hỏi và được mấy ông người Hoa ở khu chợ Thiếc nhắc tiếng rao đó là: Chí mè phủ. Nhưng tiếng rao này từ giọng gốc của những người Quảng Đông nghe như giọng ngâm thơ Đường, hay vô kê! Nhưng có lẽ giọng rao của ông già bán cháo huyết ở xóm chúng tôi là lạ lùng hơn cả, vì ông là người Hoa nhưng khi rao bán cháo huyết bằng tiếng Việt, ông không rao nguyên câu mà chỉ rao mỗi một âm: huyết! Tiếng huyết kéo dài và cao vút nghe bí hiểm như tiếng hú. Ai ở Sài Gòn vào khoảng đầu giờ đêm đến khuya cũng nhớ tiếng rao bánh giò, bánh chưng. Tiếng rao của những người bán hàng này thường được tiếng cộc cạch của sên, lốp chiếc xe đạp cà tang “đệm nhạc”. Thường thì câu đầu của “ca từ” là nguyên văn: Ai bánh giò, bánh chưng! Nhưng đến câu sau chỉ còn là: Giò, gai, chân đây. Người nghe cảm nhận được nhịp rã rời của đôi chân và một cuộc đời vất vả kiếm sống. Một chị bạn kể: “Tôi hồi nhỏ mê giọng rao của chị bán chè: Ai ăn chè bột khoai, nước dừa đường cát hôn! Nghe trong mà ngọt còn hơn nghe Ngọc Giàu hát vọng cổ. Có lần mua chè, tôi hỏi: Chị có giọng trời cho vậy sao không làm nghệ sĩ. Chị mà đi hát người ta mê rần rần. Chị cười buồn hiu với tôi rồi nói một câu mà tôi nhớ đến giờ: “Có chắc chị đi hát đỡ khổ hơn hôn em!”

Ngày nay ở Sài Gòn gần như tiếng rao hàng đã mất. Thủ phạm có thể là sự ô nhiễm tiếng ồn khủng khiếp, nhưng tiếng ồn cũng chỉ là thủ phạm hình thức, thủ phạm thật sự là sự suy thoái toàn diện của văn hoá trước những cơn bão tư bản hoang dã cùng thói cường đoạt của

tập đoàn độc quyền đã biến mọi người thành nạn nhân. Một thầy giáo về hưu nói: “Mấy ông có để ý không, người bán báo dạo ngày nay không rao, không mời nữa. Có người cứ thế mà đưa thẳng cả xấp báo vào mặt khách. Bán vé số cũng vậy, ngày trước người ta bán vé số rao mời rất hay: Vé số chiều xổ đây. Trách mấy người khổ mua bán rong là điều không phải, chỉ thấy buồn thôi.”

Thật ra ngày nay giới bán dạo Sài Gòn cũng có cách rao hàng. Diễn hình như những xe bán: keo dính chuột, họ rao hàng bằng loa điện hân hoi. Có điều ngôn ngữ và âm điệu rao chẳng thể nào quen tai được chớ nói gì đến chuyện nghệ thuật rao hàng như ngày xưa. Một số mặt hàng khác cũng chuyển qua rao hàng bằng loa điện như mua bán đồ cũ, đồ xưa, còn bán cà rem, kẹo kéo, băng đĩa nhạc thì tha hồ mở nhạc hiệu, đến ngay cả mấy tay mài dao, mài kéo cũng phát loa như cỡ mấy cái loa sắt gắn trên cột điện của hệ thống thông tin tuyên truyền. Đến cả mấy cái Parkson, siêu thị to đùng hể bán ế, hoặc muốn câu khách là mời mấy nhóm nhạc múa disco, nhóm lân sư rồng về múa hát loạn xạ, vừa không giống ai lại vừa góp phần tạo thêm hỗn loạn âm thanh. Và giàn hoà âm hết công suất phát hằng ngày này khiến ai cũng đình tai nhức óc...

Nếu ở Sài Gòn ngày nay mà bạn không bị chứng điếc do môi trường hoặc điếc do bị nhồi nhét cả một đồng rác âm thanh thì bạn là người thật may mắn. Và càng là nạn nhân, người Sài Gòn lại càng nhớ đến những tiếng rao hàng một thời làm nên diện mạo và bản sắc nghệ thuật bán hàng văn minh lịch sự. Cùng với cái chết của những tiếng rao hàng chân phương trong sáng như một câu hát ru, người Sài Gòn cũng mất dần những căn tánh - ứng xử thị dân văn minh.

29 - Nhớ chị O, người đàn bà bán cháo vịt còi

Từ thời khẩn hoang lập ấp, bất cứ nơi nào quanh miệt đất phía nam thành Gia Định, vang lên tiếng vịt kêu thì nơi đó đích thị là nơi người ta tụ lại họp chợ mua bán. Bất kể chợ nhỏ hay chợ lớn, chợ chồm hổm hay chợ có nhà lồng, không chợ nào lại không bán món cháo vịt.

Với tôi, đâu có gì quá đáng khi cho rằng mình đã được sinh ra và lớn lên ở “vương quốc của loài vịt”. Gò Công quê tôi là xứ nuôi vịt bầy, còn nuôi để dành cho đám cúng, ngày Tết thì nhà nào cũng có năm mười con vịt thả trong sân nhà, ngoài đìa.

Chuyện ham nuôi vịt cũng ngộ, tới bọn con nít mà túi có ít tiền cũng khoái tới lò ấp vịt mua vài con về nuôi. Nuôi để tâm hồn nhạy cảm của trẻ thơ được lưu lại cảm giác lúc nâng một chú vịt con trên lòng bàn tay, mặt da non của bàn tay trẻ con nhẹ nhàng vuốt nhẹ trên mớ lông tơ vàng mịn như màu mây phía chân trời trong những buổi sáng dịu mát.

Về chuyện con nít nhà quê ham nuôi vịt, tới giờ tôi vẫn cứ tin rằng đó là cách mà một người có thể tiếp xúc với những cảm thức tinh khôi của sự sống và lẽ được sống. Bọn con nít không bị nhốt trong đô thị, tại tôi ngày ngày mắt có đường chân trời sớm mai, chân có từng bước với nắng chiều và có đáng nhỏ bé chập chững của bầy vịt cầm đầu chạy lịch bạch, hướng cái mỏ về phía cánh đồng rộng đến hoang liêu để mơ đến ngày khôn lớn bay xa.

Hồi đó chị O, một thiếu nữ có đôi mắt lúc nào cũng ướt, chị ở sát vách nhà tôi, chị thường đi tới những lò ấp vịt để xin chủ lò những con vịt con vừa lọt khỏi vỏ trứng đã mang số phận tàn tật.

Tôi đoán chắc rất nhiều người không hề biết rằng có rất nhiều con gà, con vịt vừa ấp nở đã mang số phận tàn tật. Nhiều người đinh ninh là mỗi miếng thịt gia cầm được hàm răng xé, nhai, nuốt đều có số phận lành lặn. Tôi thì biết rằng chính mắt tôi đã nhìn thấy phía sau lò ấp vịt lúc nào cũng có bội cần xé đựng vô số con vật sơ sinh tàn tật nằm sấp lớp đè lên nhau, những số phận nhỏ nhoi nằm ở lớp trên mặt thì thoi thóp thở, hơi thở nặng nhọc đứt đoạn, còn những con bị đè nhét ở lớp dưới thì coi như đã chết.

Tôi nhớ mắt chị O bao giờ cũng đỏ hoe khi đưa những con vịt, con gà tật nguyên mới khẻ mổ khỏi vỏ trứng về nuôi. Nhiều người hàng xóm nói: “Rước thứ đó về nuôi là rước của nợ.” Nhưng rồi trong số những con vịt sơ sinh tàn tật ấy, có con vẫn sống được. Chị O mát tay lắm, nên có người lại nói: “Con này có tay, lớn lên chắc làm nghề phục được cứu người được.”

Có lần chị O nói với tôi: Phải chi ai cũng ăn chay, đừng ai ép chị bán thì chị sẽ nuôi đám gà vịt tàn tật của chị đến chừng nào chúng chết già mới thôi. Mà nghiệt thay, chỉ có đám tiệt nhà nghèo, nghèo lắm, người ta mới năn nỉ chị để mua rẻ những con gà, con vịt tàn tật

về làm thịt để đãi, cúng.

Ai sinh ra đời cũng có tổ tiên ông bà, ai muốn sống yên lành cũng cần phải cúng bái thần thánh. Nhưng thiệt là không hiểu những bậc bề trên đó nghĩ gì, cảm giác gì mỗi khi hưởng đồ cúng bằng thân xác oan nghiệt của đám gà vịt tội nguyên.

Ở quê tôi mỗi khi nhà nào có đám, thường cũng là dịp người ta ung bàn tán tâng bốc những đám cúng nhà giàu ê hề phẩm vật; các bậc tổ tiên nhà giàu nếu chứng cho con cháu thì chuyện chúng đó cũng là để làm bóng lương dầu mỡ, gia vị cho gương mặt tốt số bề trên của họ.

Với đám cúng nhà nghèo, ai được mời thường người ta ngại đi. Có lần tôi đứng cạnh một cái bàn tiệc đám giỗ của nhà hàng xóm, cái bàn tiệc này là bữa nhậu có thể gọi là tươm tất nhất của một gia cảnh nghèo. Tôi còn nhớ rõ ông Thành, có nhà ở cạnh hàng rào ấp chiến lược, ông Thành làm nghề tẩm liệm người chết cho trại hòm, lúc cầm cái đùi vịt thiếu bàn chân lên gậm, ông nói với vợ chồng gia chủ: “Tao ăn thứ này, là ăn giúp cho vợ chồng tụi bây hết cái số ngặt nghèo. Chỉ ma quỷ mới chứng, chó thánh thần nào thêm ba cái thứ gà vịt sứt cán gãy gọng. Tụi bây cầu sao cho đời này có người chỉ muốn làm ma như tao, bởi vì phải có ma quỷ như tao để mà chứng cái lòng thành của những người mặt hạn mặt vận chó.”

Những ngày bán gà vịt tội nguyên cho người ta làm đám, chị O thường khóc rất nhiều. Chuyện này lặp lại hoài nên trong xóm tôi mỗi khi nghe tiếng chị O khóc rả rích cả ngày là người ta lại nói: “Khóc gì mà như khóc cha mẹ chết. Cái con này tội nghiệt nặng lắm đa.”

Tôi đoán lớn lên chắc là chị phải đi tu mới sống yên được, nhưng rồi chị cũng có chồng, rồi khi chị bị chồng ruồng bỏ, chị đành phải nấu nồi cháo vịt ra chợ bán để nuôi con. Có lẽ những ai nhạy cảm như chị O không thể đi tu được, chỉ sống đời người tục để hứng, để chịu bao nhiêu là nỗi khổ tâm vậy thôi.

Hôm chị khai trương gánh cháo vịt tôi có ăn mở hàng, tôi đại miện hỏi chị là: “Chị bán cháo vịt còi, vịt què chắc là lời lắm?” Chị không khóc nhưng cắn môi gật đầu. Nhìn hàng cháo vịt với gióng gánh, nồi, thớt, dao mới tinh của chị tôi thấy mình ác miện đến kỳ quái.

Khẩu vị cháo vịt ở quê tôi là gạo nấu cháo phải là gạo ngon và được rang sơ qua cho hạt gạo thêm chắc và có mùi thơm. Thịt vịt quê tôi ngày xưa chặt xong là ăn trơn không trộn củ hành, đậu phộng, bắp cải hay rau muống bào như kiểu trộn gói.

Nhưng tôi cam đoan là nước mắm gừng của quê tôi chế thì ngon phải biết, tôi không hiểu do đâu mà nước mắm gừng chấm thịt vịt của quê tôi lại ngon hết cỡ như vậy, có thể là do không pha với đường, chỉ có nước mắm, dấm chua và gừng giã nhuyễn đúng khẩu vị dân nghèo quen ăn mặn, nhờ vậy miếng thịt vịt chấm vào sẽ còn nguyên cái vị ngọt, vị béo, bùi.

Trong món cháo vịt quê tôi có một thứ không xứ nào làm giống như xứ tôi đó là món huyết vịt luộc với gạo nếp. Tôi nhớ ngày đó, người quê tôi trước khi làm thịt vịt thường hót

một nắm gạo nếp bỏ vô cái đĩa trẹt, lúc cắt cổ vịt họ kê cổ con vật vào đó để hứng huyết. Chờ miếng huyết gạo nếp đặc lại, cho vô nồi cháo để luộc, lúc miếng huyết nếp chín có hình một cái bánh màu đỏ bầm điểm lấm tấm màu trắng của nếp.

Dù là gà hay vịt, khi dọn cúng ông bà tổ tiên người quê tôi thường bày nguyên bộ đồ lòng và miếng huyết. Tôi nhớ bạn tôi, Đinh Linh, ông là thi sĩ Hoa Kỳ gốc Việt, khi dịch một bài thơ của tôi sang tiếng Anh, anh dùng từ: bánh máu để dịch về món tiết canh vịt. Thầy Cù An Hưng khi đọc, thầy đã ca ngợi chuyện chuyển ngữ thần sầu của Đinh Linh và căn dặn tôi: “Riêng cái từ bánh máu của Đinh Linh cũng đủ là một cây cầu nối liền sự khác biệt giữa hai bờ ngôn ngữ.”

Bây giờ khi viết về món cháo vịt còi, tôi lại một lần nữa được cái bánh làm từ huyết gia cầm và gạo nếp kích động. Ý nghĩ gây ra sự kích động này chính là: thân xác các loại gia súc, gia cầm có trường hợp khuyết tật nhưng chỉ có máu của mọi loài động vật mà con người lấy làm thực phẩm là không tàn tật, không bất hạnh hay ít ra là tròn vẹn trong khâu vị của con người và thần thánh của con người.

Chị O từ khi sắm được gánh cháo vịt, đời sống một người đàn bà bị chồng bỏ được bình lặng hơn trước. Sau khi hai đứa con của chị biết tự lo được miếng ăn, mấy lượt chị muốn quay lại lò ấp vịt để xin gia cầm có tật về nuôi như trước nhưng đều bị con ngăn cản. Gặp tôi, chị tâm sự: “Sắp nhỏ, nó biểu má muốn nuôi thì kiếm trẻ mồ côi về nuôi, đừng có rước ba cái con vịt tàn tật về nhà nữa à nhen. Cậu coi, người xấu số thì không người này lo cũng có người khác lo, còn đám gà vịt có tật dưới lò ấp đâu có ai lo.” Cái năm chị được chút thanh thoi dù tuổi đã ngoài bốn mươi, chị vẫn là một thiếu phụ đẹp, đẹp nhất là đôi mắt, lúc nhỏ mắt chị lúc nào cũng như có chứa nước mưa, còn giờ đây đôi mắt chị như mảnh ve chai trong mà khô.

Khi con không cho chị đem gà vịt tàn tật về nuôi chị hướng hết tình cảm vào việc chăm sóc đứa cháu thứ năm, con của người anh ruột. Đó là một cậu bé trai khoảng ba tuổi, đẹp như thiên thần. Ở quê tôi, mọi người đàn bà dù trẻ hay già đều cần một đứa trẻ để lấp đầy thời gian làm người. Chị O cũng đứa cháu lắm. Việc một người đàn bà chồng bỏ, với gánh cháo vịt nuôi hai đứa con lớn khôn thì không miệng lưỡi độc địa nào dám hé răng là đàn bà vụng về.

Nhưng cái ngày mà xóm tôi nghe tiếng chị O la gào kêu cứu đó là ngày người ta tin có âm binh, ác quỷ hiện về. Chuyện người ta nói về nguyên nhân cái chết của chị là do ma quỷ xui khiến nên chị sẩy tay làm đổ nồi cháo vịt rồi lúc quáng quàng chị lại lấy nhảm chai thuốc trừ sâu để xúc lên vết phỏng nhầy ở hai bắp chân là chuyện có thể thật.

Tôi rùng mình khi nhớ lại những cử chỉ dịu dàng ân cần của chị ngày trước, mỗi khi chấm bông gòn sát thuốc đỏ, thuốc tím lên vết thương của lũ gà vịt tàn tật. Vì sao, chị O, người có cả một đại dương cảm xúc đùm bọc, thương lo bao nhiêu số phận gia cầm tật nguyên lại không động lòng được thánh thần. Con người được các bậc thánh thần chỉ bày chuyện tạo phước được quả. Phải chăng, khi một người sanh ra và tin mình sống để làm tròn bổn phận với đám gà vịt tật nguyên như chị O nhưng vì hoàn cảnh khốn khó chị phải

bán cháo vịt còi, không thể sống tròn vẹn với ước nguyện nên bị thánh thần đối xử bằng bụng dạ hẹp hòi!

Hôm đám ma chị là một ngày bầu trời quê tôi trong và khô đến mức khi ngược lên, nhìn thấy bầu trời in hết các gương mặt người đưa tiễn chị ra cánh đồng. Giữa bầu trời màu ve chai, có những tiếng sầm xì về lẽ thiện điều ác của những người đi đưa đám ma chị.

Đường đưa chị O ra đồng là khoảng không gian mà cỏ tiếp giáp với bờ trời, và bất ngờ tôi chạm mặt với đứa bé trai có gương mặt đẹp như thiên thần, nó là đứa cháu của chị O. Đứa bé mà tôi không biết tên, nghèo cái cổ nhìn tôi, trong tay của nó cũng có một con vịt con có cái cổ gãy vẹo. Đứa bé trai không hiểu sao lại nhìn tôi cười cười vô nghĩa và bỗng nhiên nó mở bàn tay để cho con vịt con xoay tròn cái cổ vẹo như một cái bông vụ trên tay nó. Tôi không dám nhìn lâu cảnh một kiếp sống cứ xoay tròn mãi.

Chia sẻ ebook : <http://downloadsachmienphi.com/>

Tham gia cộng đồng chia sẻ sách :

Fanpage : <https://www.facebook.com/downloadsachfree>

Cộng đồng Google : <http://bit.ly/downloadsach>