

Bò Bía

Người bạn tôi, một chuyên gia chuyên về ẩm thực, người đã soạn hẳn một cuốn tự điển ẩm thực Nam Bộ khi nghe tôi hỏi món ăn nào tiêu biểu cho Sài Gòn, đã phán một câu xanh rờn: "Bò bía chính là một trong những món ăn đặc trưng nhất của Sài Gòn".

Vì sao nhiều món ăn nổi tiếng như chả giò, cơm tấm, bún mắm, bún nước lèo, các loại lẩu, canh chua miền nam với kỹ thuật nấu nướng đặc sắc thậm chí cầu kỳ không được lọt vào mắt xanh của nhà nghiên cứu văn hóa kia mà chỉ là một món ăn bình dân, thậm chí cực kỳ bình dân lại có chỗ đứng hẳn hoi trong "top ten"?

Anh bạn đưa cho tôi xem hồi ký của một cô ca sĩ nổi tiếng trước năm 1975 hiện đang định cư ở phương Tây mà một tờ báo ở thành phố đã trích đăng. Kỳ lạ thay trong nỗi nhớ da diết quê hương là nỗi nhớ về một món ăn mà cô xem là một phần của thành phố mà cô đã từng sống.

Không ai nhớ bò bía có từ lúc nào, cũng không ai truy nguyên xem nguồn gốc của món ăn bình dân đó, xem nó chịu ảnh hưởng nghệ thuật ẩm thực của Tây, của Tàu hay của ta. Nhưng anh bạn tôi khẳng định chắc chắn nó là của ta, là sản phẩm văn hóa trên đường Nam tiến. Món nước chấm chắc có gốc gác từ món tương Bần, nhưng món bánh tráng đích thực là của miền trung. Bánh đa của miền bắc to, dày chỉ dùng để nướng và nhúng. Phải là bánh tráng của những người lưu dân Nam - Ngãi - Bình - Phú mang theo từ cố hương. Chiếc bánh tráng mỏng tang như mây trời và mềm mại như miếng lụa đủ để cuốn vào đó một miếng xà lách xanh ngắt, những lát sản nước trắng nõn hấp chín còn nghi ngút khói. Không chỉ có miền trung, miền bắc, mà còn là sự hội nhập của cả đồng bằng sông Cửu Long mệnh mông trù phú và cả văn hóa Hoa của những người Minh hương đến Sài gòn từ những năm giữa của thế kỷ 17. Món lạp xường làm nên hương vị beo béo, bùi bùi đậm đà của cả cuốn bò bía chắc chắn là sản phẩm của những người Hoa và những con tôm khô nhỏ li ti kia phải đến từ Năm Căn (Cà Mau). Nhiều miền đất nước trong một cuốn bò bía xinh xẻo. Cả một thiên nhiên với đầy đủ sắc màu phối hài hòa bằng những gam màu nóng đỏ tươi, những gam màu lạnh trắng bạc xanh mượt hiện diện trong cuốn bánh chỉ nhỉnh hơn ngón tay.

Người ta không chỉ ăn bò bía mà còn ngắm nhìn, còn thưởng thức vẻ đẹp của những cuốn bò bía nóng hổi xếp ngay ngắn trên chiếc đĩa nhỏ. Tôi đã từng bắt gặp vẻ kinh ngạc trên khuôn mặt của một cô bé người nước ngoài tần ngần trước đĩa bò bía bên quảng trường Hồ Con Rùa. Có lẽ cô băn khoăn không biết có nên ăn hay không trước vẻ đẹp đơn sơ mà kỳ lạ của chiếc bò bía. Và rồi những em bé khi lớn lên, cả khi thành thiếu nữ, hay lúc xé chiều tóc bạc sẽ không thể nào quên đi những kỷ niệm tuổi thơ quanh chiếc bò bía, dù rằng nó chỉ đáng giá 1.000 đồng.

(Báo *Thị trường*)