

Cháo Cá Chợ Cũ

Ở góc đường Tôn Thất Đạm và Hàm Nghi ngày nay, trước kia vào thập niên 30 có mở một quán cháo cá nổi tiếng một thời. Buổi chiều cho đến gần khuya, khách thường đến ăn rất đông, nhất là gần khuya, sau khi coi cải lương, hát bội hoặc hát bóng. Cá bông lớn con, thịt giòn và săn hơn thịt cá lóc, được thái ra từng lát mỏng. Không biết có ướp gì không, chỉ thấy thái sống bày từng phần trong một cái đĩa nhỏ. Một đĩa khác đựng gừng xắt sợi, nhỏ bằng cây tăm xĩa răng. Nồi cháo nấu nhừ, đặt trên lò, lúc nào cũng sôi xình xịch. Khách vào kêu một phần hay nhiều phần tùy ý. Cháo được múc ra tô, kèm theo hai đĩa nhỏ: cá và gừng. Mau cấp kỳ. Phở ký trút vào tô của khách đĩa cá sống và đĩa gừng, cháo đã được rắc hành lá xắt nhỏ rí. Tinh mắt, còn thấy lơ thơ vài cọng nhỏ bằng chân cây nhang, màu xám vàng. Có người nói đó là một loài cải muối (tân xại) đặc biệt được chế biến từ thảo nguyên vùng Đông-Bắc bên Trung Hoa nhập qua. Ớn vào nghe thơm thơm và giòn. Những lát cá mỏng te ăn giòn vì đã tẩm một chất gì đó mà người bán không cho biết. Đó là bí quyết nghề nghiệp gia truyền của tiệm cháo nổi danh một thời ở vùng Chợ Cũ, Sài Gòn.

Cá chín ngay, ăn liền. Cháo nóng hôi bốc hơi nghi ngút. Vừa thổi vừa húp xì xụp mới thấy được cái thú vị của món cháo cá Chợ Cũ. Thịt cá giòn, thơm, lẫn lộn hương vị của hành, tiêu, gừng và tân xại. Có thể ăn với dầu cháo quẩy. Món ăn tuy không sang, nhưng rất ngon. Khách cùng gia đình hay với bạn bè ngồi quanh cái bàn tròn, đặt trên lề đường trước cửa tiệm, ăn cháo nóng, có mùi cay của gừng, mùi nồng của hành, mồ hôi đổ hột. Gió dưới sông thổi lên, nghe như có ai quạt sau lưng. Tiệm cháo không bao giờ vắng khách. Tầng trệt của hai căn phố lầu luôn luôn rộn rịp thực khách.

Lựa một tối trong tuần, một số gia đình ở Tân Định, Phú Nhuận, Khánh Hội, Phú Lâm hoặc Bà Chiểu, Thị Nghè, có điều kiện đưa vợ con hoặc bà con bạn bè ở tỉnh lên, đến Chợ Cũ - Sài Gòn ăn cháo cá.

Nghe nói ông chủ hàng cháo cá này mất đầu vào những năm cuối thập kỷ 40. Tiệm cháo cá của ông còn tiếp tục bán một thời gian rồi chuyển bán hàng khác hay thay đổi chủ.

(Báo Sài Gòn Giải phóng)