

Cháo Lòng Chợ Đệm

Chợ của một xã, nhưng cả trăm năm nay, Chợ Đệm (xã Tân Túc, Bình Chánh, thành phố Hồ Chí Minh) nổi tiếng, hầu như khắp nơi đều biết, phần nào nhờ cái món cháo lòng.

Không sách vở nào ghi lại, cũng không lời truyền khẩu nào cho biết ai là người đầu tiên ở Chợ Đệm mở quán bán cháo lòng, nhưng lớp người tuổi ngoài tám chục ở Tân Túc hiện giờ như ông Năm Trâm, ông Sáu Điền còn nhớ, những năm ba mươi của thế kỷ này, cháo lòng của ông Ba Vàng nấu là ngon hơn hết.

Không giống như các hàng quán ở chung quanh chợ, ông Ba Vàng bán cháo ở dưới xuồng. Theo con sông chảy qua Chợ Đệm, ghe thương hồ từ Long An, Mỹ Tho, từ miền Tây đi lên, mảnh nghệ vượt biển theo sông Rạch Cát đi vào, chen nhau đậu san sát. Mỗi buổi sáng, xuồng ông Ba Vàng thả trôi theo dòng nước, lúc ghé bên đây, lúc ghé bên kia, không mấy lúc nồi cháo hết veo. Khách ăn không chỉ là thương lái mà còn là dân các xóm ven sông. Dân các xóm bên Tân Túc cũng như bên Tân Bửu, Tân Kiên cứ phổng chừng giờ giấc là mang thỏ ra bờ sông chờ sẵn. Ông Ba Vàng chẳng bao giờ cất lời rao cháo, nhưng các thương lái còn đang ngái ngủ hoặc đang mải mê tính toán bán buôn, mắt chưa thấy nhưng vẫn biết xuồng của ông Ba Vàng sắp sửa tới gần. Đó là vì trên cái bếp than đặt ở giữa xuồng, nồi cháo nóng sôi, tỏa khói thơm lừng thơm lựng.

Chỉ riêng mùi thơm của cháo cũng hấp dẫn. Chưa nói gì tới cái ngon, cái ngọt, cái giòn, cái đậm đà thật khó phân tích của miếng dồi, miếng ruột non. Nhiều người bảo dường như ông Ba Vàng học được bí quyết riêng trong cách chế biến các món phở phèo lòng ruột. Một số người khác thì bảo cháo của ông Ba Vàng nấu, so với cháo ở mấy quán trên trờ, có ngon có ngọt hơn cũng chỉ một chín, một mười. Cháo lòng Chợ Đệm nói chung là ngọt, cái ngọt chân chất tạo ra nhờ nước luộc thịt.

Nói đến cháo lòng Chợ Đệm, còn phải nói tới món thịt luộc nữa. Các hàng quán chung quanh chợ vừa bán thịt luộc vừa bán cháo lòng. Con heo của các nhà trong vùng Chợ Đệm cách nuôi cũng khác. Người ta cho heo ăn bèo cám, tắm rửa hàng ngày. Heo phải nuôi theo quy cách ấy, khi mổ, các hàng quán bán cháo, thịt luộc mới chịu mua. Khách vào quán có khi chỉ ăn một món thịt luộc. Thịt rọi hay thịt đùi không thái phay mà thái vuông quân cờ. Cũng không cuốn bánh tráng, rau sống, chuối xanh, khế chua rồi chấm mắm nêm hay nước mắm, mà cứ một miếng thịt kèm lát dưa leo, ngọn húng cây, con bún Gò Đen chấm mắm thái hay mắm cá sặc Đức Hòa. Cũng cần nói thêm là bún Gò Đen không phải bún lá hay bún rối mà là bún con để vắt thành từng cọng bún, các lò bún ở Gò Đen bao giờ cũng đặt mua gạo đóc Phụng, loại gạo đặc sản của đồng ruộng vùng Tam Tân (Tân Túc, Tân Tạo, Tân Kiên). Gạo đóc Phụng không nấu cơm vì cứng lắm, nhưng xay bột làm bún thì bún giòn, dẻo tuyệt vời. Khách thưởng thức món thịt luộc Chợ Đệm chưa chắc đã mấy ai biết được nguồn gốc của bún Gò Đen nếu không phải là dân chợ Đệm, Tân Túc chính tông. Thấy ăn ngon không đâu bằng là được rồi.

Ở Sài Gòn - Gia Định, dân biết ăn, biết xài khi lên Chợ Đồn, Biên Hòa ăn cháo cá, khi xuống Chợ Đệm ăn thịt luộc, cháo lòng nên mới có câu: "Cháo cá Chợ Đồn, cháo lòng Chợ Đệm". Lên Chợ Đồn hay xuống Chợ Đệm nào phải ai cũng có xe hơi, xe máy dầu nên thường bạn hữu năm, sáu người rủ nhau thuê bao một chiếc xe thổ mộ. Mười mấy cây số đường trường, đổ xuống chợ, vào một quán, đầu tiên kêu món luộc, lai rai ít chung để Gò Đen, hay để Đức Hòa, tiếp sau đó mới kêu cháo lòng. Một bữa ăn ngon, xe thổ mộ hai lượt rong ruổi đi về. Tháng Chạp, tháng Giêng, từ Sài Gòn - Gia Định ngồi xe thổ mộ xuống Chợ Đệm uống chơi vài chung rượu, ăn chơi mấy miếng thịt luộc với tô cháo lòng cũng có thể coi như một chuyến tất niên, một chuyến du xuân.

(Báo Sài Gòn Giải phóng)