

.... Lê Văn Lân

NHÂN VĂN: Cơm Tàu ...

CƠM TÀU VÀ QUÀ RONG TÀU Ăn Tại Việt Nam Trước Đây

Chúng ta người Việt Nam vẫn thường có dịp ăn cơm Tàu. Nếu như trước đây ngoài Bắc năm thì mười họa rất đặc biệt người ta mới đi ăn "hiệu khách", ăn "cao lâu", thì trong Nam chuyện ăn tửu lầu khá thường xuyên hơn qua những tiệc cưới hay những dịp đãi đằng khao mừng hay tiếp đón tiền đưa, nhất là tại Saigon vùng Chợ Cũ hay tại Chợ Lớn ... Ngoài ra thì ở mỗi thành phố lớn khác của miền Nam VN như Huế, Đà Nẵng, Faifoo, Nha trang, Mỹ tho, Cần thơ ... cũng có hiện diện ít nhất một tửu lầu của Hoa kiều nhưng vì trong thời chiến, tôi không có cái may mắn lê chân khắp bốn vùng Chiến thuật nên không rành các tên hiệu. Hình như trở thành một thông lệ chẳng, những tiệm ăn nào có tên hiệu kèm chữ "Ký" như Khê ký, Sáng ký, Vinh ký ... thì ít nhiều cũng là liên hệ gốc Tàu, không dạng 72 phần đầu chánh gốc gia phả thì ít ra cũng lai căng đầu gà đít vịt, hay mỗi tình chồng Tàu vợ Việt...

Những tiệm ăn lớn của Hoa kiều ở Việt nam theo tôi hiểu thì đại đa số nấu nướng theo kiểu bếp Quảng Đông, kỳ dư nghe nói thì cũng có vài tiệm nấu theo kiểu Triều Châu hay Phước Kiến hay Hẹ (Khách gia hay Hakka) gì đó ... Tuy nhiên, có những tiệm lai lai, kỳ này kỳ nọ ở các tỉnh miền Tây như Cần thơ Tây Đô thì nấu bếp rùa rắn cho dân nhậu tưng bừng ... Ưu thế đa số của bếp Quảng Đông cũng dễ hiểu vì kể từ thời cuối thế kỷ 17, đám Minh thần gốc Quảng Đông không phục nhà Mãn Thanh như Dương Ngạn Địch, Trần Thượng Xuyên, Mạc Cửu ... đã đến xin thần phục Chúa Nguyễn Đàng Trong để được tá túc lập nghiệp thành những xóm Minh Hương miền Đông phố Biên Hoà hay Hà tiên rồi. Kể đúng ra thì khi tra lại sổ bộ thuế thuyền bè ngày xưa ở Hội An thì chúng ta còn thấy nhiều người Tàu đủ gốc ở các vùng khác đến buôn bán ở Đàng Trong như Sơn Đông, Thượng Hải, Quảng Đông, Phước Kiến, Hải Nam, Mã cao ... nhưng họ đến thì rồi phải đi như "Tàu từ Phước kiến đến thì nộp thuế 2.000 quan, lúc tàu trở về thì chỉ nộp thuế 200 quan... (trích Phủ Biên tạp lục, quyển IV của Lê Quý Đôn). Theo Lê Quý Đôn, tàu buôn từ Quảng đông đến Hội An thuận gió mùa thì chỉ hai ba ngày thôi. Có lẽ vì thương khách Trung Hoa đến tấp nập, đông đảo trên các tàu buôn lớn nên dân ta bèn gọi họ là "dân Tàu" cho tiện! Về sau, trong thời Pháp thuộc, còn có vài đợt dân Tàu chạy giặc xin nhập cảnh cư trú mà ta quen gọi là dân "Các Chú" do chữ Khách trú mà ra, lần này thì thêm nhiều dân Tàu khác, do đó họ mới thành lập nhiều bang hội khác nhau. Có cả thảy 5 nhóm Hoa Kiều lập thành Ngũ Bang là Quảng Đông, Triều Châu, Phúc kiến, Hải Nam, Khách Gia (Hẹ hay Hakka) nhưng đa số vẫn là hoa kiều từ Quảng Đông, sau đó là dân Triều nên các danh từ Quảng đông và Triều Châu được Việt- âm- hóa rất nhiều.

"Các chú" Quảng đông vẫn là đa số buôn bán "chạp phô"- tạp hóa- ở nhiều nơi, còn các "chệch" Triều châu thì phần lớn ở Bạc Liêu hay Trà vinh làm rẫy, một số Triều chuyên làm trà. Cũng nên lưu ý về tiếng Triều gọi trà là "tê" nên do đó có những chữ "thê" và "tea" trong Pháp và Anh ngữ, còn tiếng "Tsa" theo tiếng Quảng Đông thì chuyển qua thành "chai" hay "chá" trong tiếng Nga và Bồ đào nha... [Theo Lê ngọc Trụ trong Tâm-Nguyên Tự- điển Việt- Nam, "chệch" là tiếng Triều gọi chữ Thúc, nghĩa là "em trai của cha" Người bình dân gọi Chệch để chỉ người Hoa. Nhưng người Quảng Đông cho là giọng khinh bỉ, người Triều Châu trái lại, chấp nhận vì họ được tôn là "chú": Chú chệch, thím xấm. Theo nhiều người nói thì "các chú" Quảng làm ăn buôn bán khá hơn các "chệch" Triều lam lũ làm rẫy tần tiện nên không biết có phải vì vậy mới có câu khá ngộ sau: Quảng Đông ăn cá bỏ đầu, Triều Châu lượm lấy đem về kho tiêu!]. Theo một người bạn Việt gốc Triều của tôi, người Triều chê dân Quảng không biết ăn cá: Món cháo cá Triều ăn ngọt đặc biệt nhờ nấu cá chỉ rửa sạch bên ngoài còn giữ nguyên...vậy, đầu và cả ruột. Dân Triều ở Việt nam chuyên trị về những món sau như Cá chim hấp, bò viên, tôm viên, ruột heo nấu cải chua...và nhất là nấu "hủ tíu Triều Châu" hay "hủ tíu Nam vang"!

Dù xa quê hương chúng ta vẫn không quên những lần đậm xà (ấm trà) tại các tiệm các chú bán cà phê, mì, hoành thánh (vân thốn hay hỗn độn) "hủ tiếu" (qua điều) đóng chốt ở các góc đường, những xe mì bán khuya về đêm và nhất là những tiệm ăn sáng ở Chợ Cũ với các tên "phổ ký" (hỏa kế) chạy bàn bưng những món "xú mại" (thieu mại), "há cầu" (hà giao), những ly "phé nại" (cà phê sữa - gia phi nquu nãi). Theo các nhà văn Bình Nguyên Lộc hay Minh Hương, một thời tiền chiến trước 45, các phổ ký

còn có thói rao ê-a như rao lô tô bằng tiếng Quảng Đông khi gọi lớn vào bếp những tên món ăn mà khách đặt:

- Bàn số 3, bên Đông, bà lùn, cà phê ít sữa nhiều!
- Bàn số 4, bên Đông, hủ tíu không giá.
- Bàn số 1, bên Tây thên bánh bao ngọt thẳng nhỏ
- Bàn số 2, bên Tây, ông già râu, cà phê đen ly lớn, xíu mại to

Chủ quan thường biết rõ tính nết và sở thích ăn uống của mỗi khách quen, nên họ thường đặt cho mỗi người một cái ngoại hiệu hỏn danh nên khi khách ăn xong lại quầy trả tiền thì phổ ký rao những câu hóm hình bằng tiếng Quảng Đông sau:

- Ông đầu hói mang khăn rằn, một đồng hai cắc
- Bà hai mập, ba đồng sáu cắc
- Ông chủ ồm nón nỉ, tám đồng tư, hai bánh bao mang về

Bên cạnh những tiệm ăn, ta thấy ở mỗi khu thị tứ đầy Hoa kiều, đều có ngự trị ít ra một tiệm bán gọi chung là "lạp gia" bán những món gọi là "lạp vị" như lạp nhục, lạp áp (thịt heo hay vịt muối mặn) cùng với heo quay, vịt quay treo đỏ chói vui mắt, quyến rũ lạ kỳ... Ở nước Tàu rộng lớn, chỉ có dân Quảng Đông là nổi tiếng về món thịt heo ướp ngũ vị hương quay, ngoài thì da dòn rụm, trong thì thịt vừa mềm vừa thơm ... khiến người sống ở dương gian thềm thì không nói làm gì, linh hồn ông bà ông vải và cô hồn các đảng ở âm ty địa phủ cũng đòi hưởng mỗi năm vào rằm tháng bảy... [Món "Lạp xưởng" tức là Lạp trường là thịt heo có lộn mỡ, ướp diêm tiêu dồn vào ruột (trường) rồi phơi nắng tháng Chạp (gọi theo lịch Tàu là Lạp Nguyệt). Lạp xưởng phơi là lạp xưởng khô, còn không phơi là lạp xưởng tươi.

Tôi không biết có nên kể thêm những xe bán đồ ngọt của các chú Quảng đông không? Họ bán Sắn pủ lường (Thanh bồ lương), các loại chè hồ tai (hay phổi tai - do chữ hải đài là rong biển), pạc quả (bạch quả hay trái của cây ngân hạnh - ginko)... Cũng nên lưu ý dân Tàu cũng ăn thịt cây nấu thuốc Bắc gọi là "hướng dục" (hương nhục) ăn trời lạnh cho ấm con tì con vị. Dân học sinh chắc không thể nào quên món lòng heo, lòng bò "phá lấu" ăn kẹp với bánh mì. Phá lấu do chữ đả lổ tức là ướp mặn bằng nước tương và ngũ vị hương rồi đem um lên cho rặc sần lại. Lại còn những xe bán "ngầu din" (hay thịt bò vò viên - ngưư viên) Ngầu din chấm tương cay cay, nhai vừa dẻo dai vì có trộn gân bò, và vừa dòn vì trộn hàn the (hay băng sa). Chú bán ngầu din còn bày ra trò đổ ba hột lúc-lắc chơi "xí ngầu lác" để dụ các em trai học sinh chơi để "thiếu xức" ăn thêm (xí ngầu lác tức là tứ-ngũ-lục!). Các em gái nhỏ khoái ăn chua chua, ngọt ngọt thì có các thứ : cà- na, cánh- chỉ, xí mại! Cà na tức là trái trám hay Cầm lăm; Cánh chỉ do chữ Gia ứng tử đọc từng âm là cá-dính chỉ nhưng đọc lướt nhanh nuốt âm là kính chỉ hay cánh chỉ. Còn xí mại hay xín mại là quả mai chua (toan mai)

Lẽ tất nhiên, nói cho công bằng, bên cạnh đa số tiệm Tàu gốc Quảng Đông, ở Sài Gòn Chợ lớn cũng có lại rai một vài tiệm Tàu khác như tiệm hủ tíu Triều Châu ở đối diện Chợ Lớn mới, Cơm Gà Hải Nam ở Chợ An Đông, hay đường Tôn Thọ Tường.

Cái kiểu ăn quà vặt thì dân Quảng đông gọi là xiu-xức (tiểu thực). Nếu đi chơi đêm coi xi nê hay hành lạc về khuya ăn để dẫn bụng trước khi về nhà ngủ thì gọi là "xiú dề" (tiêu dạ) Kỷ niệm kể lại có lẽ còn cơ man nhiều cái linh tinh linh kinh khác, không kê đủ ra đây. Bây giờ thì tôi mời các bạn tới tửu lầu ăn đàng hoàng theo bữa hay đặt "thời" (đài là cái bàn). Dịp ăn cơm Tàu thông thường nhất là đám cưới. Tôi xin nhắc lại đây tên vài nhà hàng Tàu nổi tiếng vùng Chợ lớn như Đồng Khánh, Arc-en-ciel, Soái kinh lâm, Bát Đạt, Á đông, Đại La thiên, Triều Châu...Ba nhà hàng kể chót thì chủ nhân tuy gốc Triều nhưng vẫn nhận đặt tiệc cưới nấu theo Quảng Đông, nhưng họ vẫn nấu ăn Triều cho khách đồng hương nếu yêu cầu...

Trước đây, tôi có nghe người ta kháo rằng các ông lớn tham những được Các Chú Ba mời mọc mua chuộc hối lộ với những buổi liên hoan Orgy "Nhất dạ đế vương" trong những Cercle Rouge kín đáo nào đó. Lẽ tất nhiên, kiểu ăn không giống kiểu tiệc" rừng thịt ao rượu - nhục lâm, tửu trì" của Trụ vương với nàng Đát Kỷ! nhưng tôi nghĩ cũng phần nào chắc cũng giống những bữa yến diên có đầy mỹ nữ hầu rượu của nhân vật Hàn Hi Tái trong lịch sử Trung Hoa. Thức đơn chắc chắn phải có nhiều món huyền

thoại danh bất hư truyền về cái tính chất bổ dưỡng kích dục đi đôi với các thứ rượu quý mấy ngàn Mỹ kim một chai. Đối với người dân thường kiếm đồng lương khiêm tốn lương thiện thì đi ăn cưới tại nhà hàng Tàu là một đại tiệc rồi. Thực đơn đám cưới đặt theo bàn tròn hay "thời" (đài) - 10 hay 12 người, theo đủ loại giá. Thành phần thì đại khái có ba phần: phần đầu là phần khai vị (entrées, hay hors-d'oeuvres hoặc appetizers), phần giữa là phần chủ lực gồm các món nặng, vừa ăn vừa uống rượu, phần chót là phần dẫn bụng với món cơm trắng ăn với món mặn hay món cơm chiên hay mì xào cho chắc trước khi bế mạc với phần tráng miệng. Theo lệ đám cưới Á đông, vào giai đoạn chót của phần chủ lực để bước sang phần dẫn bụng" chấm dứt chương trình văn nghệ tạp lục Tùng Lâm", có màn chào bàn của tân lang và tân giai nhân, muốn uống rượu gì thì cố cạn ly mà uống đi chứ sau đó thì nên ngưng mà ăn cơm, ăn mì cho chắc dạ, kéo về nhà khuya khoắt lại ăn mì gói nhé! Món ăn dẫn bụng ở cuối tiệc Tàu thường là món cơm Dương Châu.

Ở Trung Hoa có hai địa danh Dương Châu: một Dương Châu là một vùng thị tứ nằm ở giao điểm sông Trường giang hay Dương tử với kinh Đại Vận Hà, con kinh đào lưu thông chuyên chở sản vật vùng Giang Nam lên Bắc kinh cống nạp cho triều đình. Một Dương Châu khác tuy là thuộc địa phận Quảng đông nhưng không sản xuất Cơm chiên Dương Châu (Dương Châu xào phạn)! Cơm này chỉ là một trong những cách nấu nướng tiêu chuẩn từ những món ăn còn dư lại đem chế biến thành một món ăn mới ngon miệng hơn. Cơm vốn là "cơm nguội" nấu dư từ hôm trước, nhưng còn nguyên, chưa dọn ra bàn cho thực khách đựng đĩa ăn bỏ mứa lại, cũng như nhiều phụ gia phẩm khác như jambon, trứng tráng, đậu Hòa lan, hành lá...đi chợ còn dư được xắt lát rồi trộn với cơm mà chiên lên...Chiên là gì? Nó không phải là xào chính hiệu (stir-frying) hay chiên ngập dầu (deep frying), mà là một thứ xào rất ít dầu mỡ, để cho chín lâu trên lửa, - tạm gọi tương đương là "sautéing"- khiến những hạt cơm từ từ hút dầu sẵn lại rồi đến đúng độ nào thì lại nổ tung ra nên khi ăn hạt cơm thì thấy trong mềm dẻo nhưng ngoài lại giòn do lớp vỏ chiên. Cơm mới nấu không thể nào chiên như thế vì còn ướt, chỉ có cơm nguội đã ráo chiên mới ngon, bây giờ cơm nguội để tủ lạnh chiên còn ngon hơn. Điều ngộ là món cơm chiên Dương Châu không phải là một thứ "danh thái" hàng đầu trong bếp Quảng Đông, nhưng thực khách trên thế giới ăn cơm Tàu phải nhớ tới nó, cũng như nhớ tới một món Quảng Đông tương đương khác là "ch'ao mien" (mì xào). Mì đã luộc chín rồi để ráo, đem xào với măng tre xắt chỉ, giá đậu và thịt heo ... [Cũng nói trong dấu ngoặc, Tàu hay bán món "bánh bao" (Quảng Đông gọi là "tài báo") - một thứ bánh ngon lành mà vỏ làm bằng bột mì hấp nở xốp phình ra trông vô cùng hấp dẫn, trong có nhân thơm phức bằng thịt xào, Lạp xưởng và trứng.

Theo cuốn phim tàu Thần Bếp (Thần trù) rất ăn khách hiện nay, nhân bánh bao cũng là những món dư của nhà bếp từ hôm trước chế biến lại. Món bánh bao được vua Khang Hi nhà Thanh ăn khen ngon khi ông giả thường dân đi vi hành ngoài cung cấm. Về sau, vua biết bánh bao chế bằng đồ ăn thừa ông lại khen nức nở cho tinh thần dân Hán tiết kiệm nhưng biết sáng chế.

Nhân nói về cái ngon của cơm Quảng Đông, ngạn ngữ Trung Hoa có câu khen tứ đại danh của lãnh thổ Trung Quốc như sau: Thực tại Quảng Châu, Y tại Hàng Châu, Thú tại Tô Châu, Tử tại Liễu Châu (Cơm ngon ăn tại Quảng Châu, Áo đẹp may vải Hàng Châu, Vợ xinh cưới ở Tô Châu, Hòm chết chôn không bao giờ mục ở Liễu Châu). Quảng Châu là thủ phủ của tỉnh Quảng Đông. Tỉnh này rộng lớn ở vùng Hoa Nam thuộc miền bán nhiệt đới, mưa nhiều vào khoảng giữa tháng 5 và tháng 9 dương lịch. Vùng châu thổ sông Châu Giang của Quảng Đông và duyên hải là vùng nông nghiệp phát đạt thịnh vượng phi nhiêu. Lúa một năm trồng hai vụ và gạo là cốc loại để ăn chính, mỗi ngày người dân ăn hai lần, ngoài các hoa màu khác cũng nhiều như khoai lang, bắp, khoai môn và ngay cả lúa mì cũng trồng. Về chăn nuôi thì có nhiều trại heo, trại gà, ao cá. Các thứ rau cải lá xanh lớn mọc sum xuê, trái cây nhiệt đới như cam, đào, thơm và lê chi (vải) thì ê hề. Biển duyên hải thì nhiều loại hải sản ngon như cá (đặc biệt là hoàng ngư - yellow croaker), sò ốc, cua...Một yếu tố nhân sự khác quyết định cái ngon của Bếp Quảng Đông là nhiều đầu bếp ngự thiện của cung đình phương bắc đã chạy giặc lánh nạn ở miền Hoa Nam, nên họ có dịp thi thố tài năng giữa đồng sản vật địa phương phong phú, hơn nữa đây là vùng hải cảng giao tiếp với những nước ngoài nên họ không ngần ngại dùng những thứ rau củ ngoại lai như Cà chua (phiên gia), cà rốt (Tàu chỉ có củ cải trắng gọi là la-bạc nên họ gọi cà rốt là hồng la bạc), khoai tây (mã linh thự - củ khoai hình lục lạc ngựa), củ la-đi (radish), hành tây (dương thông)...Do đó, bếp Quảng Đông rất uyển chuyển, thích nghi và đa dạng và thoát sáo...Thức ăn Quảng đông không nêm nhiều gia vị cay nồng như bếp Tứ Xuyên, nhưng có nghệ thuật pha trộn phong phú dung hòa nên khẩu vị nổi bật...Trên lịch sử, Bếp Quảng Đông phát triển muộn nhưng nó biết đầu tư học đạo sẵn lòng làm môn đệ thông minh của các địa phương danh tiếng ở miền khác ở Trung Hoa. Phần lớn các đầu bếp Tàu

ở Mỹ đều là dân Tàu Quảng đông vùng Tứ Ấp di dân qua vào cuối đời Thanh trong giai đoạn cực kỳ loạn lạc. Sau đây là một thực đơn "Tứ hải giai huynh đệ" của một nhà hàng Trung Hoa mà tôi đặt thành văn điếu cho vui, nói lên cái đa dạng phong phú dung hòa của Bếp Quảng Đông:

Bóng Cá khai mào Hải vị thang
Chả giò Tam giác chúc an khang
Giỏ hoa Đồ Biển mừng vui nhộn
Heo Tứ Xuyên viên đón rổ ràng
Sơn Đông Ngưu Xảo mời tân khách
Vịt rút xương mềm tiếp túy lang
Đông Cô Gà nấu duyên văn nghệ
Hoan hỉ Cơm Chiên thêm nở nang.

Và sau đây cũng là một thực đơn tiệc cưới tôi xin nhắc lại cũng để nói lên cái nét khẩu vị uyển chuyển dung nhập hài hòa nhiều nguồn gốc của nhà hàng Quảng Đông:

Súp vi cá mở đường Bát bửu
Vịt Bắc kinh , Hải vị Tổ chim
Kế là: Cá hấp thơm lừng
Tôm Hùm vị ngọt xào gừng thiết cay
Mời nhau tiếp: Gà Quay tuyệt hảo
Hãy gắp lên Đồ Biển Mì Xào
Cơm Chiên Tôm đỏ làm sao
Cải Xanh xào với Ngư Bào tuyệt ghê!
Cứ vui nhé! Chớ hề khách sáo
Rượu rót luôn, huyền não nâng ly
Tiệc vui hồ hởi một khi
Chúc mừng phu phụ "happy" một nhà

(Lê văn Lân)

Cơm Tàu ăn ở Việt Nam theo bếp Quảng đông được đa số Việt nam chúng ta nhận định là thích khẩu, dù sau này người Việt đi tỵ nạn năm châu bốn biển ăn cơm Tàu khắp nơi và du lịch ở Trung Hoa vẫn nhớ và cho rằng không đâu ngon bằng cơm Tàu mình ăn đầu tiên trên quê hương mình! Điều này có lẽ là tại dân mình bị " điều kiện cách", và lại trước đây có dịp nếm cơm nhiều xứ khác đâu mà nhận định và so sánh một cách khách quan. Thôi ta đành nhại thơ thi sĩ Tế Hanh mà tự thổn thức tâm tình vậy:

Nay xa cách lòng tôi luôn tưởng nhớ
Vị cơm Tàu quyến rũ chốn quê tôi
Thoáng con thuyền tỵ nạn chạy muôn nơi
Tôi thấy nhớ cái mùi... Chợ lớn quá!

Lê Văn Lân