

Hủ Tiếu

Món Ăn Yêu Thích Ở Nam Bộ

Hủ tiếu vốn là món ăn của người Trung Quốc di cư đem vào vùng đồng bằng sông Cửu Long. Người Tiều phát âm là "cổ chéo", có nghĩa là những sợi làm bằng bột nhỏ và dài. "Cổ chéo" đã Việt hóa trở thành hủ tiếu, một món ăn mà ngày nay, có người miêu tả là "đậm đà tính dân tộc", kể ra cũng rất đúng.

Từ thuở mang gươm đi mở cõi; Ngàn năm thương nhớ đất Thăng Long (thơ Huỳnh Văn Nghệ). Trong cái nhớ ấy, ngoài những nỗi niềm thiêng liêng với đất Tổ, chắc chắn có nỗi nhớ phở - "miếng ăn kỳ diệu của tất cả những người Việt Nam chân chính" (Nguyễn Tuân). Lưu dân Việt Nam vào châu thổ sông Cửu Long từ thế kỷ 16 mà mãi đến cuối thế kỷ 17 (1698) Chúa Nguyễn mới phái Nguyễn Hữu Cảnh vào xây dựng Sài Gòn. Bởi vậy, người Việt Nam vùng đất mới gặp món "cổ chéo" như người đang "buồn ngủ gặp chiếu manh", bèn tiếp thụ ngay cái món ăn tương tự như phở mà không cần thịt bò, chế biến với thịt heo, tôm, cá và bột gạo đang có sẵn.

Hủ tiếu Nam Vang, thật ra không phải là sản phẩm của người Khmer mà là của người Tàu ở trên đó chế biến. Món ngon ấy đã từ Nam Vang truyền xuống Sài Gòn khá lâu rồi. Có điều đáng nói là, ngày nay nếu có dịp đi Nam Vang, ăn món hủ tiếu Nam Vang chính nơi gốc gác của nó, bạn sẽ ngạc nhiên thấy rằng nó không được ngon miệng bằng món hủ tiếu Nam Vang di tản xuống Sài Gòn (nước dùng không thơm ngọt bằng, thịt không mềm vừa miệng bằng, sợi hủ tiếu không dẻo thơm bằng...). Người Sài Gòn (cả người Hoa ở Sài Gòn) đã cải tiến món hủ tiếu nói chung và món hủ tiếu Nam Vang theo khẩu vị của mình suốt nhiều chục năm qua, làm cho nó trở thành người anh em họ rất xa với món hủ tiếu đang ở tại Nam Vang.

Gần 20 quán hủ tiếu Nam Vang phân bố khắp các quận trong thành phố Hồ Chí Minh có chất lượng suýt soát nhau, trong đó các cửa hàng ở Võ Văn Tần, Nguyễn Trãi, An Dương Vương, được biết đến lâu hơn. Đặc điểm của những cửa hàng thu hút khách ăn là có kỹ thuật nấu nước dùng đạt chất lượng cao: nấu bằng xương ống của heo, một ít mực khô, tôm khô, đun lửa cháy liu riu, liên tục vớt bọt để cho một thứ nước trong vắt ngọt lịm (nhiều quán ít khách, nước dùng là nước luộc thịt, cho quá nhiều bột ngọt và đường). Món thịt băm phải thật nhuyễn và chế biến sao cho không dai, không nát, không khô xơ, không quá béo. Trải lên sợi bánh là thịt nạc, gan, tim, huyết, tôm tươi luộc vừa chín có vị ngọt tự nhiên. Bánh hủ tiếu làm bằng thứ bột gạo nàng hương, độc nhen xay thật nhuyễn, sợi nhỏ sấy khô nhưng chỉ cần trụng nhanh qua nước sôi là đã mềm. Tươi vào một ít mỡ hành phi, cộng sợi hủ tiếu sẽ trong veo, bóng loáng, cái dẻo, cái thơm đã có thể cảm nhận được bằng mắt. Hủ tiếu Nam Vang có mùi vị độc đáo là do nêm vào một vài muỗng tỏi giã nhuyễn ngâm giấm thanh. Tỏi ngâm một vài ngày thì ăn, sớm quá bị cay nồng, muộn quá mất hương vị và mềm nhũn.

Tô hủ tiếu múc ra, chìm dưới làn nước trong và sánh là sợi bánh phau phau, những lát thịt, tim, gan màu sẫm, mảnh tôm hồng tươi, hành, rau thơm xanh ngắt. Cho vào một muỗng tỏi ngâm, vắt vài giọt chanh, rải vài lát ớt, ngắt lá hẹ và giá sống... Một tĩnh vật đầy màu sắc, nhưng nó đang cựa mình bốc lên một mùi thơm quyến rũ. Nếu lấy tri thức dinh dưỡng hiện đại mà đánh giá thì tô hủ tiếu Nam Vang là một sự tổng hợp các chất khá phong phú.

Hủ tiếu Mỹ Tho có lẽ là món còn giữ được gần với món hủ tiếu khi mới ra đời. Tại Mỹ Tho, người ta dùng gạo Gò Cát thơm dẻo nổi tiếng để làm sợi bánh. Nước dùng nấu bằng xương ống, mực khô nướng thơm, khi ăn có trụng một ít cải xanh xắt nhỏ. Một số nơi thêm miếng sườn heo, hoặc vài quả trứng cút vào tô hủ tiếu.

Hủ tiếu Mỹ Tho chiếm lĩnh và trụ vững ở các quán ăn ở thị trấn các vùng quê. Tuy nhiên, mỗi địa phương người ta có sự gia giảm các loại nguyên liệu cho hợp với khẩu vị. Ở Vĩnh Long cách nấu gia vị lạ lùng là khi tô hủ tiếu múc ra người ta nêm vào muỗng đường cát.

Hủ tiếu là món ăn cùng tuổi với vùng đất Nam Bộ. Nó chưa vươn ra khỏi địa bàn đã sinh ra nhưng đã giành được khẩu vị của người dân của một thành phố đông dân và sầm uất vào bậc nhất, góp phần làm phong phú thêm bản thực đơn Việt Nam vốn đã rất phong phú.

(Sài Gòn tiếp thị)