

Hủ Tiếu Sa Đéc

Trước năm 1975, người sành điệu Sài Gòn đều biết quán hủ tiếu, bánh bao ông Cả Cần của bà Năm Sa Đéc góc đường Nguyễn Tri Phương - Hùng Vương. Quán đặc biệt này, chủ nhân của nó là một nghệ sĩ sân khấu điện ảnh của miền Nam, là người bạn đời của học giả Vương Hồng Sển. Bà xuất thân trong một gia đình nặng nợ với "nghiep tổ" mà thân phụ là ông Bầu Tam, người lập gánh Hát Bội sớm nhất ở Sa Đéc, sinh quán làng Tân Khánh (nay thuộc xã Tân Khánh Đông, thị xã Sa Đéc, Đồng Tháp). Hơn 40 năm sống với nghề, qua nhiều vai diễn chiếm được cảm tình nồng hậu của công chúng, khoảng đầu năm 1973 bà mở quán hủ tiếu với hương vị đậm đà bản sắc Sa Đéc mà từ thuở ấu thơ cho đến lúc thành danh, nghệ sĩ Năm Sa Đéc đã thường thức. Quán được bày trí tre lá theo phong cách "văn minh miệt vườn" giữa lòng Sài Gòn khi ấy vẫn được tán dương là "Hòn ngọc Viễn đông". Ngồi trong quán có thể phóng tầm mắt nhìn ra nhiều hướng thuộc những con đường huyết mạch của vùng quận 10, Sài Gòn. Hủ tiếu ở đây hoàn toàn khác với hủ tiếu của mấy "Chú Ba" trong Chợ Lớn. Sợi bánh mềm mà không bở, cũng không dai, vị bánh không chua, hương bánh thơm mùi gạo mới, trắng tươi màu sữa. Có người kháo nhau rằng, bánh hủ tiếu được bà Năm lấy từ làng bột Tân Phú Đông (Sa Đéc) mỗi ngày, do cánh xe đò Sa Đéc - Sài Gòn chuyển tới. Người ăn có thể gọi hủ tiếu thịt hoặc hủ tiếu xương tùy thích, mà xương hay thịt thì cũng mềm và có mùi thơm đặc biệt không như những nơi khác. Cái mùi thơm ấy là do "tay nghề" của bà Năm khi chế biến và đun nấu ở một nhiệt độ thích hợp cho nôi "xí quách" (còn gọi là nước lèo, nước dùng). Khi tô hủ tiếu được bung ra, mùi thơm ngào ngạt, thực khách có thể gia giảm nào là nước mắm, nước tương, dấm đỏ, chanh, ớt, giá nhúng nước sôi hay giá sống thì tùy mà vẫn không đánh mất hương vị độc đáo của tô hủ tiếu Sa Đéc chính hiệu này. Người mạnh ăn, có thể sau khi dùng tô hủ tiếu rồi ăn thêm cái bánh bao ông Cả Cần. Đây là bánh bao làm theo "công thức" mà ngày xưa ông Cả Cần ở Long An ưa chuộng. Nhiều người trước đây đi làm ở các sở tư nhân, lương cao nên rất sợ mất việc. Vì vậy mỗi sáng chỉ ăn vội rồi đến sở. Tiện nhất là cái bánh bao ông Cả Cần, uống ly cà-phê sữa ở quán Bà Năm, cứ như vậy mà trở nên ghiền. Có lẽ nhờ vậy mà ông Năm (học giả Vương Hồng Sển) an tâm khảo cứu, sưu tầm đồ cổ, còn bà Năm thì cũng sẵn sàng nhận vai diễn nào đó cho bất cứ phim tuồng nào một khi được mời.

Quán hủ tiếu ấy sau 1975 tồn tại được một thời gian. Bây giờ, quán vẫn còn đó nhưng đã đổi chủ, thay tên, còn bà Năm Sa Đéc thì thanh thản về quê hương Tân Khánh Đông, Sa Đéc an nghỉ nghìn thu từ ngày 26-1-1988. Ông Năm một mình lẻ bóng rồi khăn gói lên đường về lòng đất mẹ Sóc Trăng để gặp ông bà vào ngày 12-9-1996. Tiếc thay, con cháu của hai cụ không ai nối nghiệp để duy trì và phát triển cái "thương hiệu" độc đáo giữa một thành phố sôi động văn hóa ẩm thực.

Trở lại Sa Đéc, quê hương của nhiều món ăn, thức uống được cả Nam Bộ biết tiếng, khen ngon, trong đó có hủ tiếu đã vang danh khắp xứ, cả Bắc, Trung, Nam, từ những ngày rất sớm. ở đây có cả một làng nghề truyền thống chuyên làm bột, làm bánh hủ tiếu, bánh phở đã tồn tại khoảng hơn một trăm năm. Đó là làng Tân Phú Đông. Về sau lan rộng ra Tân Quy Tây, một phần Tân Quy Đông, phường 3, phường 2... Các "mặt hàng" sản xuất tại những nơi này là niềm tự hào của người Sa Đéc qua nhiều thế hệ. Nhiều người xa quê, ở tận Âu, Mỹ vẫn nhớ về tô hủ tiếu quê nhà.

Sa Đéc còn có một "tập đoàn hủ tiếu gỗ", họ có một đội ngũ gần 20 người với năm, sáu xe đẩy, bán chủ yếu về đêm và có phân chia khu vực hẳn hoi, liên minh chặt chẽ. Nhờ hợp tác trong việc mua thịt, bánh, gia vị, nên giá thành hạ, tô hủ tiếu có giá rẻ đến bất ngờ. Giữa khuya, ngồi tại nhà nghe tiếng lóc cóc, muốn ăn hủ tiếu sẽ được mang đến ngay, nóng hổi, nghi ngút khói.

Người Sài Gòn ngày nay vẫn đến những quán hủ tiếu Sa Đéc để tìm hương vị tuyệt vời vượt thời gian. Sẽ là một thiếu sót nếu du khách về miền tây Nam Bộ mà không ghé qua Sa Đéc, thưởng thức tô hủ tiếu của một vùng quê sông nước từng mệnh danh "văn minh miệt vườn"!

Nhất Thống (Nhân Dân)