

HỦ TIẾU SA TẾ

MÓN ĂN HỘI TỤ HAI NỀN VĂN MINH PHƯƠNG ĐÔNG

Một thời, Sài Gòn là tâm điểm hợp lưu hai nền văn minh Trung Hoa và Ấn Độ, trên bán đảo Indochine (Ấn-Trung). Trải qua thời cuộc biến đổi, dấu tích dấu phôi phai vẫn sót lại vài nét xưa.

Món ngon hủ tiếu sa tế như chứng tích hào thực Tàu phối hợp gia vị Ấn tuyệt hảo. Người xưa đã tài tình sáng tạo món ngon, rút tủa tinh hoa từ vùng riêng biệt, nhanh chóng "Sài Gòn hoá", định hình, lưu truyền. Tới nay, hủ tiếu sa tế vẫn đứng vững, chủ yếu tập trung trong vùng Chợ Lớn.

Hương vị Đông phương huyền bí

Thực ra, sa tế là hỗn hợp phụ gia tẩm ướp thực phẩm của dân Mã Lai gốc Ấn, giữ tập quán chế biến món ăn danh tiếng, đậm đà gia vị chính gốc Ấn Độ. Từ đó, hình thành các món sốt ớt sa tế, thịt nướng sa tế, dê nấu sa tế thơm lừng mùi cà ri, nghệ, hồi, quế, ngò, tiêu... Màu sắc hấp dẫn, phảng phất hương vị Đông phương huyền bí, lôi cuốn, mời mọc. Gia vị từ miền Ấn Độ kích thích khẩu vị, phát triển tinh lực... Các món ăn có sa tế nhanh chóng phổ biến sang Singapore, Indonesia, Hồng Kông, Sài Gòn và xa hơn nữa. Người Hoa ở Chợ Lớn du nhập, địa phương hoá (cho hợp khẩu vị bản xứ) phụ gia sa tế. Các tổ sư đầu bếp phải bớt đi liều lượng những thứ gia vị căn bản nhằm giảm mùi Ấn, Hồi nồng nặc. Hãm vị cay "hỗn" như xé lưỡi, phối trộn thêm bột đậu phộng, nước chấm Tàu... hoàn chỉnh, định hình loại sa tế Sài Gòn, thơm dịu, tươi sắc, vị cay-chua-béo-mặn-ngọt, thanh cảnh, nhẹ nhàng. Trong Chợ Lớn, các "hia", "chệc" khéo léo bày món "ruột" là "ngầu dục phảnh" (hủ tiếu thịt bò) kết hợp sa tế thành món ăn ngon độc đáo. Trong những chiều mưa buồn, lạnh run, ghé quán Tàu, ăn món Tiếu càng thì vị hơn. Mới dừng lại, mũi đã hít được mùi thơm lan toả từ cái nồi sôi sùng sục thứ nước sốt nấu bằng bột đậu phộng, tẩm gia vị đại hồi, tiêu, hồi, quế chi, thảo quả, đinh hương, cam thảo, cà ri, nghệ, lá thơm Ấn Độ... Xung quanh, treo lủng lẳng thịt bò tươi hồng, lòng bò, ê hề ớt đỏ, dưa leo, giá sáng trắng muốt, rau quế, lá ngò gai tươi xanh, chanh vàng...

Thực khách lớn tiếng gọi món ăn cho "sốt dẻo". Lập tức, "hầu sáng" dạ, dạ... rồi quay sang "phổ ky" xí xồ xí xào kê nấu liền món ăn. Chủ Tiếu tức tốc thọc tay vào cạp xé nhỏ bốc giá sống, hủ tiếu, dồn vào vớt đồng, thọc vào thùng nước sôi trụng sơ qua rồi trút vào tô. Sắp thêm mớ dưa leo xắt sợi to, nhón nhúm thịt bò sống đã xắt mỏng cho lên cái vớt cạp bằng kềm, đưa vào nồi nước sốt sa tế, trụng chín tái. Vớt thịt ra, trải trên mặt tô hủ tiếu múc sa tế chan, chế thêm chút dầu và "bạch chấp". Chủ Tiếu thường mặc áo thun ba lỗ đứng bếp, nấu nướng như biểu diễn, hết sức điệu nghệ. "Phổ ky" bung món ăn đặt trước mặt khách. Món ngon bốc khói, thơm phức mùi thịt chín lẫn phụ gia mang hương vị Hồi, Ấn, Hoa. Thêm rau quế, ngò gai, ăn nóng. Thịt bò thơm, mềm, hủ tiếu mềm dẻo, rau, giá tai tái. Vị béo, chua, cay mặn ngọt đủ cả. Hết phần cái, húp cạp nước sốt, cảm thấy cái ngon như trọn vẹn hơn.

Thường thức chỉ 1 tô nhỏ thôi là đủ. Chưa đã, kê thêm ăn no e mất ngon.

Các quán sa tế Sài Gòn

- "Tò hia" (anh cả): chủ nhà thờ tự của gia đình, chỉ huy vợ con bán sa tế ở quán Tô Ký 156 đường Gia Phú, quận 6-Tp.HCM.
- "Nò hia" (em thứ hai): kế nghiệp tiệm sa tế Tô Ký của cha ở 36 đường Gò Công, quận 5.
- "Xa hia" (em út): mở tiệm lớn Tô Ký bán sa tế ở 15-17 đường Chu Văn An, quận 6.

Ngoài ra, còn có các quán ngon:

- Quang Ký: (trước cổng chùa Tam Sơn) đường Triệu Quang Phục, quận 5, quán lâu đời, giá 12.000 đ/tô.
- Oai Ký: vỉa hè đường Triệu Quang Phục, quận 5, giá 10.000-12000 đ/tô
- Quán phở 12: vỉa hè đường Triệu Quang Phục, giá 10.000 - 12.000đ/tô.
- Nguyên Phát: 581đường Nguyễn Trãi, quận 5, đặc biệt sa tế thịt nai giá 12.000 đ/tô.
- Hưng Phát: 45 đường Gò Công, quận 5, sa tế nai, giá 8.000 đ/tô.