



Số 11 - Tháng 04/2012

Tạp chí lớn học vui vẻ

TINH HOA VIỆT



SÀI GÒN ĂN RONG



03 Giao thoa ẩm thực

Những câu chuyện về phở. 03
Ăn tô bún mắm cho đúng điệu nghệ. 07
Ơi xôi Sài Gòn. 09

Món ăn chắc dạ 11

- 11. Bánh bao vì sao Cả Cầu.
- 13. Hỉ, nộ, ái, ố quanh ổ bánh mì.
- 14. Rong riêu.
- 15. Em chỉ là cơm tấm thôi.
- 17. Thường thức cháo lòng như nhạc giao hưởng



19 Nhàn rồi ăn chơi

- 19. Bột chiên giòn giòn.
- 20. Bắp nướng.
- 21. Hít hà với gỏi khô bò.
- 22. Kẹo kéo xưa và nay.
- 23. Hủ tiếu gõ - nét bình dị, độc đáo.
- 24. Bánh tráng trộn - dân dã, đậm đà.
- 25. Nhớ cây cà-rem.
- 26. Đá, đá, đá, đa đa đêêêê...



Khề khà ăn nhậu 27

- 27. Gặm xí quách chân kinh.
- 29. Ăn ốc có nói mò không ?.
- 30. Lẩu vừa ăn chơi, vừa xoi thiệt.
- 33. Chiều lên phở nướng.



Cà phê Sài Gòn - Tối nay "bệt" nhé 35

Phỏng vấn nhà báo Ngũ Yên 37



Thiên đường Sài Gòn

Thiên đường ở Sài Gòn không nằm trong hàng quán, cao ốc cửa kính sáng choang. Thiên đường Sài Gòn nằm trong những món ăn vật ở mọi ngõ ngách Sài Gòn.

Tôi tin, để nhận ra cái thiên đường “bình dân” ấy chỉ có thể bằng cách lang thang giữa Sài Gòn này. Thật hứng thú khi cả ngày đi theo hình ảnh mát ngọt của ly nước mía, tiếng chuông mát lạnh của xe cà rem, đi theo những cuộn khói ngào ngạt mùi của gánh bún riêu, chõ xôi nếp cẩm, nếp than, đi theo nguồn gió có mùi nước cốt dừa thơm phức của chuối nướng, bánh da lợn, bánh đậu xanh, bánh khoai mì nướng...

.... Và có khi trong đêm khuya mưa dầm rả rích, bụng không đói nhưng thèm ăn, bạn lên tiếng gọi người bán bánh giò, bánh chưng, khô mực... Rồi chốc lại để lòng lắng mà nghe tiếng rao lạnh lạnh mà dịu dàng “Ai ăn chè đậu-xanh-bột-khoai-bún tàu-nước dừa-đường cát hôn”! Đi theo các món ăn vật là sự trở về với chính mình, là giữ trọn vẹn khẩu vị quà vật đã thấm đậm qua những năm tháng.. Không có sức sống nào bền bỉ bằng hương vị quà vật, không có tình người nào bằng chuyện chia sẻ với hoàn cảnh sống của những gánh hàng rong.

Lưu Thanh Nguyên

Sài Gòn nhớ

Khi được hỏi “Anh/chị nhớ gì về Saigon nhất?” câu trả lời có thể là hàng me Đồng Khởi, chợ Saigon, những con đường hay một góc nào đó kỷ niệm riêng mỗi người, nhưng ai cũng sẽ cùng nhắc: ăn ở Saigon. Ở đâu cũng “ăn” chứ riêng gì Saigon mà phải nhớ đến vậy? Khác chứ. Saigon ăn rất dân chủ, quán cóc lề đường đến nhà hàng sang trọng, chỗ nào cũng có thể khiến bạn mỉm cười khoan khoái vì món ăn ngon. Saigon ăn rất đa dạng, Nam-Trung-Bắc hay Ta-Tây-Tàu, chẳng ai hỏi bạn từ đâu vì khi ăn bạn là thượng đế, ăn gì cũng kệ vì món gì cũng có và NGON! Có lẽ những trải nghiệm đa dạng và đặc sắc như vậy khiến người Saigon “bánh mắt” đã lao ra đường để thưởng thức từng cung bậc của “ẩm thực” để rồi khi xa thì cứ nhớ mãi không thôi...

Châu Huy Ngọc

Tạp chí
lophocvuive
LAN TRUYỀN TINH HOA VIỆT

Trưởng nhóm biên tập
Bất Hôi Mục Đồng
bientap@lophocvuive.com

Phó nhóm biên tập
Lưu Thanh Nguyên

Biên tập nội dung
Thanh Nguyên, Khắc Huy
Trang Đăng

Trình bày
Việt Quang, Khắc Huy

Phụ trách kỹ thuật chung
Nguyễn Minh Vũ
kythuat@lophocvuive.com

Phụ trách bản đọc
Minh Quân
bandoc@lophocvuive.com

Thư từ góp ý xin gửi về:
bandoc@lophocvuive.com

Bạn muốn tham gia thực hiện tạp chí? Hãy liên lạc với chúng tôi qua Email:
lophocvuive09@gmail.com hoặc
pkhyds2005@yahoo.com.vn

Ảnh bìa
Internet

Bản quyền © 2012 - lophocvuive.com



Những câu chuyện về phở (*)

HAY ĐI TÌM NGUỒN GỐC VÀI QUẢN PHỞ NƠI DANH

■ Theo Nhà văn Võ Đức Danh



Tốt nghiệp cao đẳng Ẩm thực trường Kỹ thuật tổng hợp Hà Nội, Nguyễn Tiến Dũng vào Sài Gòn mở quán phở Hà Nội Nhớ trên đường Trần Nhật Duật. Quán nằm trên con đường yên tĩnh, khách cũng không nhiều, nhưng Dũng bằng lòng với công việc của mình.

Cái bảng hiệu Hà Nội Nhớ đã tạo ngay ấn tượng, cảm xúc cho những người Hà Nội ở Sài Gòn, rồi đến hương vị của phở Hà Nội. Dũng kể, có một cụ già người Hà Nội ngay từ lần đầu tiên đến ăn đã bồi hồi thốt lên: “Đúng là phở Hà Nội!”. Từ đó, ông cứ đến thường xuyên, có khi dắt theo người nhà, có khi là bạn bè cùng quê Hà Nội. Rồi một hôm, ông mang đến tặng cho Dũng mấy hộp thiếp quảng cáo Hà Nội Nhớ, ông nói ông đã tặng cho rất nhiều người quen để giới thiệu cho Dũng.

Chưa ai thống kê xem Sài Gòn có bao nhiêu quán phở Hà Nội, và trong hàng chục, hàng trăm quán phở mang tên Hà Nội ở Sài Gòn, cũng khó mà xác định đâu là phở Hà Nội thật, đâu là sự mạo danh. Nhưng, cho dù là sự mạo danh chăng nữa thì tự

thân cái sự mạo danh ấy cũng đã minh chứng cho sự lừng danh của phở Hà thành.

Đạo diễn Thế Ngũ là hội viên câu lạc bộ văn hoá ẩm thực của Unesco, thường được mời đi nói chuyện về phở. Là người chính gốc Nam Định, ông từng nghe cha ông và các cụ già ở đây kể lại rằng, những năm đầu thế kỷ 20, người làng Vân Cù, bên kia sông Đò Quan, thuộc huyện Nam Trực xuất hiện tại khu nhà máy dệt Nam Định với những gánh hàng ăn rất lạ để bán cho công nhân: một bên là bếp lửa với nồi nước dùng nấu xương bò, một bên là gióng hàng gồm thịt bò, hành lá, bánh tráng thái nhỏ từng sợi.

Những sợi bánh ấy cho vào bát cùng với thịt bò thái mỏng, hành lá cũng thái mịn rồi rắc lên, sau đó châm nước dùng đang sôi vào tô bánh, cho ra một loại thức ăn vừa nhanh, vừa lạ, vừa ngon.

Ban đêm, ánh lửa bập bùng từ những gánh hàng trên phố, thấy lạ, người Pháp ngạc nhiên vừa chỉ chỏ, vừa bảo : Au feu! Au feu! Người Việt đặt tên cho những gánh hàng ấy là phở, rồi dần dà đổi âm thành phở.

Ảnh 1: Đặc trưng phở Bắc - Phở Dậu Sài Gòn - Trần Văn Chi. Địa chỉ: 288/M1, Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P.8, Q3 - Quán không bảng hiệu nằm trong cư xá 288 gần cầu Công Lý. Bạn quẹo vào đi đến cuối hẻm thấy một quán Phở đông nghẹt người (nhất là vào buổi sáng) thì chính là nó.

Ảnh 2: Một quán phở khác nấu theo kiểu nam, ít người biết nhưng bản quyền công thức nấu nước lèo được bà chủ quán đòi tới 13 cây vàng. Đó là phở **76 Nguyễn Văn Đậu**. Có một người ở ngay con đường này sắp sang Mỹ định cư, đến gặp bà chủ quán xin học nghề, thì được ra giá như thế, trong khi ông ta chỉ có bảy cây. Đành ngâm ngùi.

Nguồn: Diadiemanuong.com và SGT.T.vn



Phở từ Nam Định ra Hà Nội và trở thành “văn hóa phở” từ khi nào, chưa ai xác định. Trong tác phẩm Cát bụi chân ai của nhà văn Tô Hoài có đoạn viết: “Gánh phở ông Tàu Bay xưa đỗ cạnh dốc bên gốc cây thị đầu sân vào sở Văn Tự... có lẽ cũng như chỉ tình cờ một câu bông đùa cái mũ da lưỡi trai hơi dài khác thường của ông hàng so sánh với chiếc mũ phi công mà thành tên phở Tàu Bay, một hàng phở gánh buổi sáng”.

Trong hồi ký của nhạc sĩ Phạm Duy lại có đoạn: “Tại Hậu Hiền - Thiệu Hoá, có gia đình nghệ sĩ khác, người con trai là Đỗ Thiếu Liệt chơi violon, bố mở quán phở Tàu Bay rất nổi tiếng. Trên vách tường bên ngoài quán phở ghi mấy câu thơ quảng cáo theo lối hài hước:

*Những ai quá phố Hậu Hiền
Hễ có đồng tiền đến phở Tàu Bay
Giá tuy đắt đắt đắt cay
Ngon chẳng đâu tày, nước tiếng gần xa.*

Theo tài liệu mà chúng tôi có được thì gánh phở Tàu Bay trong Cát bụi chân ai của Tô Hoài và quán phở Tàu Bay trong hồi ký của Phạm Duy là của hai con người ở hai không gian khác nhau nhưng lại bắt đầu từ một câu chuyện tình người, tình bạn khá ly kỳ và cảm động.

Gánh phở Tàu Bay mà Tô Hoài mô tả là của ông Phạm Đăng Nhân,

tức người chủ đích thực của quán phở Tàu Bay trên đường Lý Thái Tổ - Sài Gòn ngày nay, còn quán phở Tàu Bay trong hồi ký của Phạm Duy là quán phở của ông Đỗ Phúc Lâm, thân sinh của nhạc sĩ Việt kiều Đỗ Thiếu Liệt, hiện sinh sống ở Canada.

Ông Nhân xuất hiện với gánh phở ở vườn hoa Hàng Kèn, trước cổng sở hưu bổng Đông Dương từ năm 1938. Phở của ông ngon nổi tiếng nhưng khách qua đường không biết ông tên gì, chỉ thấy ông đội chiếc mũ cát kết cũ của phi công nên gọi ông là Tàu Bay, và nổi tiếng khắp Hà Nội với biệt danh phở Tàu Bay. Mỗi sáng, khách từ chợ Ngọc Hà, bến xe Kim Mã, thậm chí từ chợ Mơ cũng kéo tới ăn phở Tàu Bay làm ồn ào trước sân công sở, viên chánh sở người Pháp nổi giận bèn ra lệnh đuổi ông. Người chủ sự của sở hưu bổng Đông Dương lúc bấy giờ là ông Đỗ Phúc Lâm, vốn mê ăn phở Tàu Bay nên năn nỉ viên chánh sở cho ông Nhân được bán. Từ đó, ông Lâm trở thành người ỡn của ông Nhân.

Sau tháng Tám năm 1945, ông Lâm mất việc, lại phải nuôi một đàn con, ông Nhân giúp ông Lâm mở quán phở tại số 20 Nguyễn Trãi, cho lấy thương hiệu Tàu Bay và cho đứa cháu sang hướng dẫn cách làm phở. Nhờ đó mà quán phở Tàu Bay của ông Lâm sớm nổi tiếng, có hôm khách phải ngồi cả ở vỉa hè.





Năm sau, kháng chiến toàn quốc nổ ra, ông Lâm theo dân tản cư về chợ Chồ, Thiệu Hoá, gần làng Ngò, căn cứ của những văn nghệ sĩ và trí thức nổi tiếng. Từ đó mà phở Tàu Bay của ông Lâm cũng nổi tiếng trên xứ Thanh và đi vào ký ức của nhạc sĩ Phạm Duy như đã kể trên.

Riêng ông Nhân vẫn tiếp tục gánh phở cho đến năm 1954, di cư vào Sài Gòn và mở quán phở Tàu Bay trên đường Lý Thái Tổ. Ông mất năm 1976, phở Tàu Bay trở thành gia sản của bốn người con và gần mười người cháu nội, cháu ngoại giữ gìn và phát triển thương hiệu đến bây giờ. Theo đạo diễn Thế Ngũ thì phở chính hiệu gốc Hà Nội có mặt ở Sài Gòn, sau phở Tàu Bay là phở Dậu nằm trong con hẻm trên đường Nam Kỳ Khởi Nghĩa, gần ngã tư Lý Chính Thắng và phở Bắc Hải trên đường Hồng Hà, gần sân bay Tân Sơn Nhất. Riêng phở Thìn, một thương hiệu nổi tiếng ở Hà Nội cũng có mặt ở Sài Gòn qua nhiều năm với những chuyện thật giả khác nhau.

Một quán phở Hà Nội. Khách tự xếp hàng, bung phần của mình đến bàn sau khi trả tiền

Cách nay vài năm, chúng ta thấy có vài quán phở Thìn ở Sài Gòn, nhưng theo chị Bùi Thị Thanh Mai, con gái út của ông Bùi Chí Thìn, người sáng lập ra thương hiệu phở Thìn Hà Nội thì chẳng qua đó là sự mạo danh.

(*) Tựa do LHVV đặt lại cho phù hợp

Chị Mai nói, phở Thìn không đăng ký nhãn hiệu độc quyền nên bị mạo danh ở nhiều nơi, nhưng dường như sự mạo danh ấy không tồn tại được bao lâu vì người ta không thể tạo được cái hương vị như phở Thìn chính hiệu.

Theo chị Mai thì phở Thìn xuất hiện ở Hà Nội từ những năm 40. Cha chị, ông Bùi Chí Thìn bắt đầu từ một gánh phở ở chợ Hom, về sau mua nhà mở quán tại 61 Đinh Tiên Hoàng, bên hồ Hoàn Kiếm. Thời ấy, muốn ăn phở Thìn phải xếp hàng, trả tiền rồi bung tô phở tự tìm chỗ ngồi ăn, có khi hết bàn ghế phải ra ngồi chồm hổm ngoài vỉa hè.

Năm 1978, ông Thìn vào Sài Gòn mở thêm chi nhánh ở 235 Cách Mạng Tháng Tám, tuy đông khách nhưng chỉ tồn tại khoảng chín năm thì giải tán. Lý do, theo chị Mai, ông Thìn có chuyện gia đình, buộc phải trở về Hà Nội.

Ông mất năm 2001, để lại chín người con, trong đó năm người con trai đều nối nghiệp ông với năm quán phở mang thương hiệu Phở Thìn Bờ Hồ nổi tiếng ở các phố Đội Cấn, Lê Văn Hưu, Nghi Tàm, Hàng Mắm, Đinh Tiên Hoàng.

Năm 2009, chị Bùi Thị Thanh Mai, con gái út của ông Thìn vào Sài Gòn mở quán phở Thìn ở 170 Nguyễn Đình Chiểu, coi như đây là “cuộc Nam tiến lần thứ hai” của phở Thìn. 



ĂN TỜ BÚN MẮM Cho đúng điệu nghệ

■ Tiểu Nguyên lược theo tác giả Ngũ Yên

Nếu có thể so sánh thì Hà Nội giống như nước Pháp còn Sài Gòn giống như Mỹ. Đặc tính “hợp chủng quốc” ở đây rất rõ. Ở Sài Gòn không có niềm kiêu hãnh “Sài Gòn gốc” bởi Sài Gòn hội tụ hơn chục cộng đồng dân cư từ khắp nơi: Việt (Hà Nội, Huế, Quảng Ngãi, miền Tây...), Hoa, Khmer, Ấn, Hàn, Nhật, Đài Loan... Tất cả hội tụ, như thể sân ga náo nhiệt trước giờ chuyển bánh nhưng rồi ai cũng có một chỗ khả dĩ trên tàu.

Về mặt ẩm thực, người Sài Gòn có một cách ứng xử riêng, một mặt hết lòng đón nhận món ăn nguyên gốc, đàng khác vô tư chế biến. Ý hướng chế biến không sao cho hợp với khẩu vị người mình mà còn đa dạng hoá các món ngon. Nói suông e bộ hơi khó lường tượng, ta đơn cử một đại diện món ăn bất khả phân li với vỉa hè Sài Gòn: bún - cụ thể hơn là bún mắm.

Bún mắm, vì bị chế biến quá nhiều theo kiểu tam sao thất bản nên có lúc bị những người hiểu không đúng, trách ông bà mình chế ra cái thứ ăn chi dở ẹc!”

Không trách người ăn được, vì cả một tờ báo miền Tây còn nói sai bét: “ bún ngon còn nhờ nước lèo được nấu bằng nước dừa xiêm và xương heo. (...) còn đòi hỏi sự có mặt của ngải bún – một loại củ nhỏ cỡ ngón tay”, theo tác giả Cúc Tần.



ĂN TÔ BÚN MẮM Cho đúng điệu nghệ

Thực ra, theo bác sĩ Lê Đại Trí đang làm ở Long An, nước lèo để chan bún được nấu bằng nguyên liệu chánh là cá, cá kèo hay cá lóc tùy theo mùa. Sau đó dùng nước mắm kho đã lược bỏ kỹ xương nêm nước lèo. Mà không phải loại mắm nào cũng được. Ở vùng người Khmer trội hơn hoặc trong xóm quê thì chỉ dùng ròn mắm bò hoóc. Nơi có nhiều người Việt và người Tàu, mắm bò hoóc được đổi thành mắm sặc. Bún để ăn nước lèo cũng là loại bún làm theo phong cách của người Khmer, hơi to cọng, màu trắng đục. Rau thì đơn giản là rau dại, khác nhau tùy nơi, chủ yếu là rau muống chẻ nhỏ, bắp chuối cây xắt nhuyễn, cọng bông súng xắt khúc, giá sống, có nơi có thêm lá hẹ, có nơi thêm rau húng cây. Rau để ở dưới tô, kể đó là bún, cá để trên mặt, có thêm vài miếng thịt heo quay xắt nhỏ hơn ngón tay.

Vậy là có thể làm nên một tô bún nước lèo thơm dậy cả không gian, càng ăn càng ghiền, đi xa phải nhớ. Nói theo các nhà dinh dưỡng học thì đậm, đường, béo, muối khoáng, sinh tố đều có mặt.

Đi tìm phiên bản gần đúng với nước lèo gốc ở Sài Gòn bạn phải qua Tân Thuận. Dân sành điệu thường ăn bún mắm thay cơm. Lê Văn Tú, ở Tân Định, Q. 1, nói: “Thành phố này có trên 60 chỗ bán bún mắm. Ngon nhất là quán Hạnh, dưới vòng xoay cầu Tân Thuận, Q. 7, thức ăn ở đây ăn vừa miệng, lại đủ rau, nước lèo không bị pha nước hầm xương heo. Cá lóc trong tô bún ở đây được rĩa ra, chứ không xắt khúc như các quán khác.”

Ngoài ra còn phải kể đến quán chị Hiền, ở chung cư Nguyễn Thiện Thuật, Q. 3. Quán này nấu bằng mắm cá lóc. Quán bún mắm thái của vợ chồng anh Lê trên đường Đinh Công Tráng, gần chợ Tân Định cũng khá đông khách. 



Ơi! Xôi Sài Gòn

■ Nghiêu Hương



Chẳng biết tự khi nào, ở một góc ngã tư Pasteur - Lê Thánh Tôn (quận 1, TP HCM), gánh xôi của bà cụ gần 80 tuổi đã trở nên quen thuộc đối với nhiều khách qua đường. Ngày nào cũng vậy, sáng sớm bà chở gánh xôi đến góc phố nhỏ, tầm trưa lại lui cui thu dọn quang thúng trở về. Gần 60 năm qua gánh xôi của bà Nguyễn Thị Kiệm luôn đông khách, trở thành chứng nhân cho bao thăng trầm, dâu bể của cuộc sống.

Bà vẫn giữ thói quen chỉ dùng giấy báo và lá chuối để gói xôi. “Có thể xôi nó mới đậm đà và giữ được độ thơm”, bà tiết lộ. Khi mà bịch nylon, hộp xốp nhựa được sử dụng tràn lan như hiện nay, thì một gói xôi lá chuối nền nã, bình dị càng đáng quý hơn bao giờ hết.

Nếu nói về việc ăn sáng ở Sài Gòn, người ta chọn ăn xôi có lẽ chỉ đứng sau việc ăn cơm tấm và bánh mì mà thôi.

Có lẽ vì do ăn xôi chắc bụng, còn trong thời buổi củi châu gạo quế này xôi là thức ăn sáng bình dân nhất. Chẳng phải ngoa khi có anh thợ điện sáng khoái nói : “chỉ tốn vài ngàn là đủ sức leo cột điện tới trưa rồi. Ngồi ăn gói xôi lá chuối, hộp li cà phê đen, là mát trời ông địa luôn”

Có bao nhiêu thức xôi ?

Xôi - thịt lợn, xôi bắp, xôi cốm, xôi đậu đen, xôi đậu phộng, xôi đậu xanh, xôi gà, xôi gấc, xôi hoa cau, xôi khúc, xôi lá dứa, xôi nếp, xôi lúa, xôi nếp than, xôi thập cẩm, xôi vị, xôi vò, xôi vò sầu riêng, xôi xiêm. Hải Thượng Lãn Ông Lê Hữu Trác trong quyển Nữ công thiếp lương năm 1769, đã hướng dẫn ngắn gọn 16 kiểu nấu xôi... Ta cứ ngắn gọn kêu là xôi ngọt và xôi mặn.

Mà dù có là xôi mặn hay xôi ngọt thì đừng để nó vào hộp nhựa, hãy gói vào lá chuối-lá sen-lá dong khô, vừa giữ ẩm lâu, vừa để quá bữa không hư, vừa tránh mấy thứ hoá chất có trời mà biết ở trong hộp tiết ra khi gặp nóng. Ăn thì đã nhất là ăn bốc từng chút một, nhưng có lẽ vậy không hợp phép vệ sinh nên ta ăn bằng cùi dĩa vậy. Nhưng hỡi ôi, lá chuối giờ đâu rồi, cùi dĩa của tôi nay đâu, ập thẳng vào mặt là hộp xốp-muỗng nhựa nhìn không vừa mắt chút nào.

Tiếng rao xôi - chẳng hạn như “ai xôi d...i...i hôn” - gần như tắt hẳn. Nhất là canh đêm. Người ta đang lo sợ sự xuất hiện kiểu “tụng” bằng loa phóng thanh, giải phóng được người bán nhưng tra tấn lỗ tai người nghe: Xôi Sài Gòn 2.000 1 gói thơm ngon...



Xôi, muôn vạn đường ăn

Sáng sáng, xôi Sài Gòn có một dãy khá thơ mộng gồm khoảng chục chiếc xe xôi, mỗi chiếc như một palét màu của họa sĩ, với những màu dịu dàng như xanh lá dứa, hồng phớt, vàng nhạt, đậu dọc từ ngã tư Cách Mạng Tháng 8 - Võ Văn Tần đến ngã ba Cách Mạng Tháng 8 - Nguyễn Thị Diệu. Nhưng là những ngày yên ả kia, sóng lặng gió yên, xe xôi như những chiếc ghe neo nghỉ ở bến. Những xe xôi Sài Gòn bây giờ cũng tiến hóa theo thời đại tạo sự chọn lựa đối món cho người mua: có nhiều loại xôi, nhiều màu sắc.

Rải rác các con đường Sài Gòn còn có các điểm bán “xôi vò nhận đặt” phục vụ khách không cần bước xuống xe - y như những điểm thức ăn drive-in ở Mỹ.

Cụ thể hơn chút nữa thì nếu ăn xôi mặn nên tìm đến chiếc xe xôi của hai anh em trên đường Nguyễn Tri Phương. Chiếc xe khá to và bề thế, nhưng hơi cập kênh, cứ lắc lư hai đầu theo nhịp gói hàng của hai anh em. Đặc điểm ngộ nghĩnh ấy đã theo hàng xôi này trong suốt bao năm qua.

Đến tận bây giờ, khi các hàng xôi khác đều dùng giấy lót ni-lon, hoặc giản tiện hơn nữa là bỏ hộp, thì xe xôi này vẫn chung thủy với màu lá chuối truyền

thống. Những hạt nếp ngỗng trắng ngà nổi bật giữa lớp lá chuối xanh mướt, lại được điểm thêm màu đỏ của Lạp Xưởng, của tôm khô, màu xanh của mỡ hành và màu vàng của hành phi. Xôi gói trong lá chuối có vị thơm ngon đặc biệt.

Bạn hảo xôi ngọt? Tôi chỉ bạn tới gánh của bà cụ bán trên lề đường Đặng Văn Ngũ. Đã gần 20 năm qua, gánh xôi của bà vẫn không có nhiều thay đổi. Có chăng là thúng xôi nhỏ hơn và người bán cũng đã già hơn.

Bà chỉ bán 3 loại xôi với rất nhiều đậu. Xôi đậu phộng, vừa dẻo vừa béo. Hạt đậu chỉ vừa chín tới, hơi sần sật ăn không ngán. Xôi đậu xanh hoàn toàn không bỏ màu, chỉ là hạt nếp Bắc dẻo thơm với ít đậu xanh cà, thêm nắm đậu xanh giã tươi rắc ở trên và chút đường, chút muối mè ém kể gói xôi, ai ăn mặn ngọt thì tự thêm vào tùy ý. Xôi đậu đen là những hạt đậu đen bóng, óng ánh giữa lớp nếp thấm màu đen, lại rắc thêm ít dừa trắng tươi, nạo ngay tại chỗ bằng cây dừa cả có một đầu gắn chiếc nắp phéng. Có bao nhiêu hàng xôi vỉa hè như thế? Tôi không rõ. Nhưng chắc hẳn không người bán hàng nào thân thương với tôi như bà cụ. Nhìn bà, tôi như thấy lại hình ảnh mình và bạn bè những ngày tung tăng đi bộ đến trường, ghé gánh xôi đông đặc: “Cho con 200 đậu xanh!”. 



bánh bao VÌ SAO cả cần ?

■ Khắc Huy

Bánh bao Cả Cần” là thứ bánh bao đặc chất của người miền Nam (sản xuất ở Sài Gòn), khác với bánh bao của người Hoa. “Bánh bao Cả Cần” không trắng như bánh bao gốc của người Hoa, mà hơi hăm, vì không dùng bột tấy. Vị bánh bao bùi hơn, ăn không dính răng, nhân bánh bao hoàn toàn là thịt băm, không pha lẫn cá và dầu mỡ như bánh bao của người Hoa. “Bánh bao Cả Cần” nổi tiếng ở Sài Gòn từ đầu thập niên 70 thế kỷ trước xuất hiện ở vài quán nhỏ tại khu vực đường Nguyễn Tri Phương (quận 5 - Chợ Lớn cũ), sau đó, bánh bao mang tên Cả Cần trở thành một quán độc lập, nằm trọn trên khoảng khuôn viên sát cạnh ngã 4 Nguyễn Tri Phương - Hùng Vương, phía trước công viên Văn Lang.

Người đầu tiên sản xuất thứ bánh bao này là ông Trần Phấn Thắng (đã qua đời từ lâu). Từ nhiều năm nay, Sài Gòn có nhiều nơi sản xuất bánh bao (không kể bánh bao của người Hoa), với những thương hiệu không thể nhớ hết. Bên cạnh những xe bán bánh bao mang biển hiệu: bánh bao Singapore, bánh bao Đài Loan, bánh bao Malaysia... nhưng bánh bao Cả Cần vẫn cứ đông khách như mọi

khí. Và ngày nay, thương hiệu “Cả Cần” đã đi vào lịch sử ẩm thực của Sài Gòn.

VỀ CÁI TÊN ÔNG CẢ CẦN:

Theo anh Trương Thanh Liêm, một người có quen biết với gia đình ông Thắng, Người ta chỉ suy đoán chữ CẢ CẦN dựa theo cái nghĩa đen của nó để thêm dẹt rằng: Ông Thắng có cha làm ông Cả tên Cần, thật ra thì Ông Thắng là người gốc Mỹ Tho là người thứ ba trong nhà, có ông anh tên Trần Phấn Phát, sỹ quan chế độ cũ. Cha ông gốc Tàu Minh Hương, không có làm Hương Cả gì cả. Cả hai anh em rất thích văn chương văn nghệ và có một nhóm bạn rất là văn nghệ sỹ trong đó phải kể đến Nhạc Sỹ Lê Thương (tác giả Hòn Vọng Phu) cũng như nhà báo và dân biểu đối lập đương thời là Lý Quý Chung chẳng hạn.

Ông Thắng tâm sự: Cần là tên một người bạn thơ ấu của hai anh em chẳng may mất sớm. Chữ Cả ông ghép vào vì cá tính của ông thích những chữ cùng phụ âm như kiểu Tin - Tinh - Tiến - Tù - Tội. Và ông tâm đắc câu quảng cáo của ông dùng bao năm nay toàn bằng chữ C: “Có Cả Cần Cần Chi Có Cả”.

VỀ SỰ RA ĐỜI CỦA QUÁN

ÔNG CẢ CẦN:

Cũng theo anh Liêm, Ông Bà Cả Cần xuất thân từ công chức chế độ cũ. Bà người gốc Bến Tre, nấu ăn rất ngon. Ông có tài ăn nói duyên dáng và khả năng ngoại giao bạn bè rất rộng. Từ sự kết hợp đó, ông bà quyết định bỏ nghề công chức ra mở quán Hủ Tiếu và Bánh Bao Mỹ Tho. Tên Cả Cần được ông chọn đầu tiên cho Quán đầu tiên nằm ở ngã tư Công Lý (nay là Nguyễn Văn Trỗi) - Trương Quốc Dung. Trước năm 1975, nếu ai đi lại con đường ra sân bay Tân Sơn Nhất sẽ không thể không thấy cái Bánh Bao To Tướng trước khi băng qua đường rầy xe lửa. Sau thời gian ngắn thì Quán Ông Cả Cần thành công rất nhanh nhờ tài nấu ăn của bà và tài ngoại giao của ông. Cũng vì quen biết giới văn nghệ sỹ thời đó nên ông Thắng mượn nghệ danh của cô Năm Sa Đéc (vợ của ông Vương Hồng Sển) làm tên quán thứ hai ở Ngã Tư Nguyễn Tri Phương - Nguyễn Trãi (Chợ Lớn). Đến đây thì nảy sinh một vài đồn đoán rằng:

- Ông Cả Cần gốc Sa Đéc không phải gốc Mỹ Tho.
- Bà Năm Sa Đéc có quan hệ với ông Cả Cần.
- Bà Năm Sa Đéc có phần hùn trong quán Cả Cần.

Bánh bao vì sao cả cần?

Cả ba điều này đều là đồn đoán và không có thật. Ai có đến quán Bà Năm Sa Đéc (của ông Trần Phấn Thắng) thì đều biết quán này nằm giữa đường gần như chắn ngang con đường Nguyễn Trãi chạy từ Sài Gòn ra. Vì thế khoảng thập niên 70, ông Thắng



bị Đô Trưởng lúc đó là Đỗ Kiến Nhiều (nghe đâu cũng gốc Mỹ Tho) bắt tháo dỡ. Ông theo vụ kiện đến cùng, kết cục thì ông Thắng thắng và quán vẫn còn tồn tại như ngày nay. Nhưng vì vụ kiện này mà Bà Năm Sa Đéc rút tên ra, quán đổi tên thành Mỹ Tiên. Mỹ Tiên là tên cô con gái lớn của ông Thắng. Sau 1975, quán vẫn mang tên Mỹ Tiên.

GIA ĐÌNH CẢ CẦN NAY ĐÂU?

Sau năm 1975, gia đình ông Thắng còn giữ được một số tài sản và quyết định ra đi. Vì gia đình có gốc Hoa nên đi cả nhà, thậm chí những người đầu bếp giỏi, phụ bếp và cả phục vụ bàn. Giá vàng ông phải trả lúc đó

khoảng 12 cây vàng cho một đầu người. Cuối cùng thì định cư tại Montreal, Canada. Đến đất tạm dung Montreal chẳng bao lâu thì với số vốn mà nhân lực mang theo ông bà đã mở được hai quán để tên Ông Cả Cần: một ở dưới phố trên đường St Catherine gần trường Đại Học McGill, một ở Côte des Neiges. Cũng vẫn với khiếu chữ nghĩa bẩm sinh của mình, ông Thắng đã đi dòm gọi quán ở Côte des Neiges là Trên Dốc Tuyết, Montreal là Mộng Lệ An. Hai ông bà thành công rất nhanh ở xứ Canada cho nên khi Việt Nam mở cửa thì năm 90 cô con gái lớn ông đã thực hiện chuyến về Việt Nam đầu tiên và ông bà cũng lần lượt về sau đó để tìm lại cơ hội làm ăn cũng như lấy lại nhà hàng cũ.

Sau khi ông bà ra đi thì nhà hàng cũ do một người bà con xa cai quản. Ông bà cũng thường gọi tiền về giúp đỡ. Nhưng về phẩm chất nấu ăn thì không giữ được như trước cho nên nhà hàng dần dần mất tiếng và suy sụp. Đây là điểm yếu của đa số nhà hàng Việt Nam nói chung và nhà hàng Ông Cả Cần nói riêng. Bà Cả Cần là người giỏi giang quán xuyến, nhưng nhà hàng là phương tiện sống của đại gia đình cho nên bà giữ bí quyết rất kỹ. Thậm chí ở Canada, chưa chắc con bà lúc ấy nấu được như bà.

Khi công cuộc điều đình mua

lại đất đai nhà hàng cũ còn đang được tiến hành thì bà Cả Cần đột ngột bị tai biến mạch máu não và nằm bất động. Tội nghiệp cho bà. Bà nằm thế đến gần 2 năm trời và bà qua đời năm 1995.

Sau khi bà qua đời thì ông Thắng về Việt Nam thường hơn để làm ăn. Nhà hàng bên Canada thiếu bà không còn đông như trước. Các cô các cậu lập gia đình chỉ còn vài người theo nghề cha mẹ. Chỉ vài năm sau đó thì Ông Cả Cần Trần Phấn Thắng cũng qua đời tại Việt Nam. Nhà hàng Trên Dốc Tuyết đóng cửa. Giờ chỉ còn nhà hàng dưới phố St Catherine.

Bảng hiệu sau này của nhà hàng trên đường Nguyễn Tri Phương là Ông Cả Cần, có thể nhà hàng đổi tên lại sau khi ông Cả Cần về nước, vì sau năm 75 quán vẫn trưng bảng hiệu Mỹ Tiên.

Bánh Bao Cả Cần bây giờ ở Sài Gòn, bán buổi sáng do anh bồi bàn Tư Lô và con cháu bán. Tư Lô là một bồi bàn cũ của quán Ông Cả Cần, chế ra bánh bao để tên bánh bao Cả Cần. Do đó, bánh bao này không phải bánh bao Cả Cần. Bánh bao bán chiều: Do một người bà con của ông bà Cả Cần bán, đây mới chính là bánh bao Cả Cần vì được chính bà Cả Cần chuyển giao bí quyết. Hiện nay tại quán Cả Cần củ có bảng để rõ: Bánh bao Sáng khác, Chiều khác. 



Món ăn chắc dạ

HỈ, NỘ, ÁI Ồ

QUANH Ồ BÁNH MÌ

■ Nghiêu Hương

Sống làm chi theo quân tả đạo:quăng vừa hương, xô bàn độc, thấy lại thêm buồn; Sống làm chi ở lính Ma tà:ban rượu chát, phát bánh mì, nghe càng thêm hổ.

(Văn tế nghĩa sĩ Cần Giuộc, 1861)

mất đi nửa cái ngon của ổ bánh.

Ngày xưa... bây giờ...

Cuộc sống tiến lên kéo theo ổ bánh mì chạy theo. Bánh mì bây giờ vào tiệm cửa kiếng sáng choang, máy lạnh vi vu. Đa dạng hơn trước với bánh mì que Pháp, Mom's bread, Tous le jours,... không còn chỉ độc nhất với một loại như trước nữa. Quá tốt, tiện lợi, hợp vệ sinh nhưng vẫn cảm thấy những thứ đó xa lạ và không hợp với cung cách của bản thân. Mặc định trong tôi là ổ bánh mì xe đẩy 5 ngàn, ngon nhưng đôi khi xui thì cũng bị Tào lã ông rượt té re. Ổ bánh ngày xưa nấu bằng củi, chỗ cháy chỗ vàng, oi oi mùi khói nhưng dòn tan, chỉ cần nghe tiếng vỏ bánh lớp lớp bóp cũng sướng mê tơi. Bánh hôm nay trong lò điện ra đều tăm tắp, nhưng đồ dòn được, đẹp quá đôi khi cũng mất đi cái hay. Bánh mì nguyên gốc giờ lép vế, phải dặt ra xe buýt, xe đồ, tàu hỏa, ngoại thành kiếm cơm ăn.

Ngày xưa, tôi từng cùng một cô gái chia đôi ổ bánh mì, bịch nước sâm lót dạ trong những ngày đi học. Cùng ăn, cùng nói chuyện về những ngày mai phía trước. Giờ thì người đã xa, ổ bánh xưa cũng trầm nổi với đời, chỉ còn tôi ở lại nhưng cũng sứt sẹo ít nhiều rồi... ■

khó. Dễ ăn cũng dễ bán (không dám nói là ngon), 1 xe đẩy, một vuông đất lề đường, vừa không tốn mặt bằng, lại cơ động dễ dàng đẩy chạy trốn mấy anh Quản lý đô thị đi tảo thanh. Bánh mì có thể ăn với mọi cấp độ, ăn không, chấm nước mắm nước tương tùy hỷ, sang lên tí thì quết sữa đặc mà ăn nhưng chống chỉ định với người không "tốt" bụng vì dễ đi nhanh về chậm. Có thể nhồi chả lụa, chả quế, giò thủ, bì, giảm bông. Đám cưới với cá hộp, chà bông (ruốc) cũng đẹp đôi ra phết. Bánh mì kẹp thịt thì không còn gì để phàn nàn nhưng chỉ pate hay bơ không vẫn ngon như thường.

Dễ nhưng mà khó...

Làm một ổ bánh mì Sài Gòn không có khó nhưng để có ổ bánh ngon đâu có dễ. Bánh mì tốt nhất là mới ra lò, vỏ dòn rụm, búng tay còn nghe tách tách, vàng ươm. Nhồi ruột bánh phải đều sao cho từ đầu đến cuối đều có nhân, tránh ăn mới nửa ổ mà chỉ còn toàn rau dưa, đầu phải cứ thấy một mớ thịt vào là ngon. Nhân bánh thì phải có dưa leo, ngò, đồ chua, ớt để ăn sa mà không ngấy. Tất cả mọi thứ phải hài hoà trong một tổng thể là ổ bánh mì, thiếu một chi tiết như bánh mì cá mà thiếu ớt, bánh mì ốp la mà xị nước mắm hay không rắc tiêu thì cũng

Khác với nước đá cũng là một sản phẩm đi theo người Pháp vào miền Nam Việt Nam, bánh mì vô tình kẹt giữa cuộc đối kháng về những giá trị Tây - Ta. Ngay cả cho đến mãi về sau, ngay cả kiểu thức "tối rượu sâm banh, sáng sữa bò" cũng được đưa ra để chỉ trích.

Tìm được đích xác ổ bánh mì đầu tiên được ăn lúc nào chắc chắn là điều không tưởng. Lớp bồi bản, thông ngôn, thấy ký có lẽ là những người nếm bánh mì đầu tiên, kế đó là công chức tân trào, rồi đến tầng lớp Tây học, thị dân và dần dần tỏa rộng ra dân chúng, phổ biến cả thành thị lẫn nông thôn.

Từ ngày xưa xưa xưa xưa đến nay, bánh mì đã lột xác đến mức mà không còn dịch ra là "bread" theo kiểu English for today nữa mà được ghi nguyên văn, định nghĩa là một loại bread của người Việt chế biến, có nhân thơm ngon.

Ổ bánh cũng biết nói năng...

Dám cam đoan chả có thứ đồ ăn nào tiện lợi như bánh mì, có thể vừa đi bộ vừa ăn, ngồi ăn, đứng ăn, chạy xe cũng tranh thủ ăn được, vừa chạy vừa ăn chắc hơi

Rong... riêu

■ Thanh Nguyên

Nếu chọn gương mặt cho Sài Gòn, có lẽ tôi sẽ chọn gương mặt của những người mua gánh bán bún. Ngày nắng, dù có mướt mồ hôi dưới cái thời tiết 37-38 độ C thì tiếng rao của họ vẫn vang lên lanh lảnh, gương mặt nhấp nháy những nụ cười của nắng. Họ biết, chỉ cần bỏ công đi, thế nào quang gánh cũng vơi đi về chiều. Thế nhưng, đời mua bán hàng rong trong mưa chiều đều buồn, rất buồn.

Trong những ngày Sài Gòn không nắng ấy, tôi đã bật khóc cùng với một người bạn khi anh nói “tôi nhớ gánh bún riêu, tôi thèm tô bún riêu ế của má tôi quá”.

Tôi thấy, bằng những năm lê lết ăn rong Sài Gòn, hàng phở hay hủ tiếu ngon...có thể khiến chủ làm giàu nhưng tôi chưa từng thấy ai nên nhà cao cửa rộng bao giờ. Một gánh bún riêu dầu ngon cũng khó rời được số phận gánh hàng rong hẩm hiu.

Tô bún riêu đầu tiên ở đất Sài Gòn này của tôi ăn là do một bà già người Bắc, răng cưỡi đen bóng ở Gò Vấp. Tô bún không có huyết, chỉ có đậu hũ. Những tô sau này thì có thêm chả lụa cây hoặc chả miếng mỏng dính.

Nhưng dù có thêm gì đi nữa, thì vẫn thủy chung là riêu cua biển, cua đồng, cấy, cà chua, mắm tôm và rau muống bào.

Bún riêu của người Sài Gòn hầu như không dùng mè. Thay vào đó, người ăn được gợi ý bằng tô nước me pha sẵn thường đặt riêng bên ngoài, ai ăn chua bao nhiêu thì cho vào tùy thích. Nhằm tăng phần hấp dẫn, người nấu thắng thêm hạt điều màu, tạo sắc đỏ cam sòng sánh. Người Sài Gòn nấu riêu cua thường thích ép thành bánh dày chắc

nịch, pha thêm lòng đỏ trứng và cả thịt băm để lớp riêu dày dặn hơn, sau đó xắt từng miếng (tựa như cách múc tàu hũ) cho vào tô. Điểm hấp dẫn của riêu bún là ngoài riêu cua mềm, sòng sánh ánh đỏ của nước điều màu và cà chua còn có vị ngọt của tôm khô, trong khi gắp bún, húp nước còn được nhai nhai xác tôm xam xảm, mặn mặn.

Nói sau hết lại một câu, về bún riêu người ta có thể tìm thấy khắp mọi vỉa hè hẻm cụt của cái đô thị lớn nhất nước này. Số phận của món ăn này phải chăng được “thiên định” tặng riêng cho người nghèo, người thất cơ lỡ vận cần đến với nhau, nương tựa giúp nhau ấm bụng và mưu sinh.

Vào một ngày mưa của Sài Gòn, dù nghèo hay giàu, chỉ cần bạn là người không chấp, không nghi kỵ dơ sạch thì nổi bún riêu đang sôi sùng sục với những cuộn khói thơm nồng, sẽ giúp bạn có thêm một món ăn đét tròn vẹn nhớ và thương ẩm thực bình dân Sài Gòn.

Ăn bún riêu tôm khô, có những quán hẻm, không tên như trên đường Nguyễn Đình Chiểu (Quận 3) hay Nguyễn Kim (Quận 10).

Nếu muốn thưởng thức bún riêu mang đậm hương vị Bắc hơn thì đến hẻm 14 Kỳ Đồng (Quận 3) hay hẻm chung cư Trần Quốc Thảo. Quán nhỏ nhưng đầy đủ món, có cả bún ốc đến ốc bươu xào chuối xanh. Để bụng no hơn, có thể đến thưởng thức một tô bún riêu giò heo Nam bộ (385 Nguyễn Trọng Tuyển, quận Tân Bình hay trên đường Nguyễn Cảnh Chân (Quận 1). Giò heo hầm mềm, chấm với nước me pha ớt cay nồng, tạo nên một vị bún riêu rất lạ. ■



Em chỉ là cơm tấm thôi

mua một phần, cầm theo cái chén hay hũ chao nhỏ đựng nước mắm mà thôi.

Em giờ khác xưa cũng nhiều...

Từ một món ăn dành cho người nghèo, là sự tận dụng những hạt tấm – chút đầu mày màu trắng đục nơi đầu hạt gạo – và gạo gãy trong khi xay sát để nấu thành cơm. Nhưng ấy là chuyện xa lơ xa lắc rồi, bây giờ gạo tấm đắt hơn gạo thường, vì kiếm đâu ra đủ tấm đúng nghĩa để phục vụ cho cái thành phố gần chục triệu dân này, thế là người ta lại còn phải ra công làm nát gạo thường để tạo thành “gạo tấm” cho món cơm tấm được ưa chuộng.

Đến cái cách ăn, gu ăn cũng đã khác xưa. Trước đây, cơm tấm Sài Gòn nói chung không ai bán đại trà với tôm, xiu mại, hột gà ốp la, đậu hũ nhồi thịt, gà nướng, mắm chưng... như bây giờ. Người ăn cơm tấm Sài Gòn đúng nghĩa cho rằng chỉ có 3 thứ “được phép” bán kèm cơm tấm là sườn, bì, chả. Và hồi đó ăn cơm tấm cũng phải ăn ngay tại quán, không ai mua đem về bằng hộp giấy, bao ny lông như những năm gần đây. Có chăng là bệnh nhân nằm trên giường, thèm quá nên nhờ người nhà xách lon “gui gô”, “gà mên” ra

... nhưng có những thứ vẫn không thay đổi

Chén nước mắm ăn kèm vẫn là tổng hợp của mọi sức sáng tạo, là phần tạo nên thắng lợi của một xe cơm tấm. Có quán dùng nước mắm đường nấu lên rồi mới pha chế, có quán lại độc đáo hơn, dùng nước dừa xiêm nấu nước mắm cho keo, hoặc chỉ đơn thuần là nước mắm pha chua ngọt hợp khẩu vị đất Nam. Nước mắm của cơm tấm Sài Gòn phải để sẵn trong keo chao, đặt trên bàn, có sẵn một cái vá nhỏ để ai ăn thì tự múc, chan lấy. Nước mắm cũng chỉ có 1 loại kèm theo là hũ ớt băm nhuyễn để cạnh.

Ngán cơm, thèm... cơm

Sự đời đời khi chẳng gói gọn trong những thành ngữ quen thuộc “Ngán cơm thèm phở”. Người ta có thể ngán cơm nhà, đòi đổi món, nhưng lại hào hứng với cái món chỉ được “đổi” đi chút xiu xiu xiu, đó là cơm... tấm. Buổi sáng, bước ra bất cứ đầu hẻm nào làm sao cưỡng lại những vỉ thịt nướng tại chỗ bốc khói thơm lừng, tỏa hương ngào ngạt bay xa suốt từng con hẻm.

Còn buổi trưa, “cạnh tranh” quyết liệt với những quán cơm bình dân là hàng cơm tấm, có khi thêm vài món ăn cơm như thịt kho trứng, heo quay, xiu mại... nhưng cốt lõi vẫn là những món quen thuộc đặc trưng của cơm tấm và thứ cơm gạo vỡ khiến người ta khỏi ngán cơm thường. Đến buổi chiều tối, người ta đi ăn vì nó là cơm mà... không phải cơm. Người thèm ăn món gì khác cơm, nhưng lại không nỡ xa rời hạt gạo thì ăn cơm... tấm là hợp lẽ nhất trên đời.

Muôn nẻo đường cơm tấm

Có lẽ hàng cơm tấm đầu tiên ở Sài Gòn là của hai ông bà người Nam bộ, đã bán cơm tấm từ năm 1946, với món sườn “khìa” đặc biệt nhất đất Sài thành, không nơi nào làm giống như vậy được. Thịt nạc dăm có chút mỡ được phay thật mỏng, ướp tỏi, đường, màu dừa, xì dầu... cho thấm rồi “khìa” trên chảo lửa riu riu.

Gần hơn chút nữa có lẽ là cơm tấm Trần Quý Cáp của những năm trước 1975. Quán nằm trên đường Trần Quý Cáp, nay là đường Võ Văn Tần ở quận 3, nổi tiếng bởi miếng sườn nướng trên than củi, nhúm bì nhiều thịt hơn da heo và nước mắm rất ư vừa khẩu vị Nam bộ.

Còn ngày nay thì cơm tấm đã lan ra khắp mọi hang cùng ngõ hẻm của cái thành phố Sài Gòn này. Nhưng bất kể số lượng đông đảo đường nào, vẫn có một mẫu số chung là miếng sườn nướng được ướp mềm, miếng bì mượt mà, chả trứng sao cho chắc mà không khô, hay trứng ốp-la phải bắt mắt với vành tròn trắng bên ngoài và đốm lòng đỏ vàng hươm bên trong. Thế thôi, chẳng cần phải sáng tạo thêm thức ăn tuyệt chiêu nào khác

Những quán nổi danh

Khác với những món ăn khác, chỉ tập trung và nổi tiếng ở một vài địa chỉ hoặc một vài con đường, như “bánh xèo Đinh Công Trứ”, “bánh đa cua sân bay”, “canh bún Nguyễn Đình Chiểu”... Với món cơm tấm, dường như khắp các góc thành phố đều có những hàng cơm tấm thành danh, nườm nượp khách đến theo giờ.

Như quán Ba Ghiền trên đường Đặng Văn Ngữ, đối diện trường Phú Nhuận. Khởi đầu chỉ là quán cơm nhỏ vô danh, sau dần được nhiều người ưa thích, quán được đặt tên, thuê thêm một gian nhà rộng thêm thang và một căn nữa chỉ để... giữ xe, bởi cái hẻm nhỏ kể bên đã không chứa xuề xe khách tới lui. Bắt đầu từ chạp tối, khách đông nườm nượp, người ăn tại chỗ, người mua về xôn xao cả một đoạn đường.

Còn quán cơm tấm trên đường Nguyễn Kiệm cũng đã nổi tiếng

cả hai chục năm nay. Từ sáng đến trưa và bán lan đến tận 3, 4 giờ chiều, quán luôn có 2 người đứng trước cửa, chiếc gắp đá luôn tay nướng, trở sườn trên cái máng dài đựng than hồng rực. Những miếng sườn dày cui, mỡ nạc đầy đủ, được ướp vị đậm đà mà không ngọt vốn là “độc chiêu” thu hút khách của quán. Buổi trưa, món ăn khách thường gọi thêm là tô canh cua rau đay – cà pháo và nhiều món ăn thêm ngoài 4 món chính của cơm tấm.

Phía quận 3 thì có quán cơm trên lề đường Cao Thắng, ngay trước mặt rạp hát Thanh Vân. Quán này có món chả trứng ngon tuyệt và tô canh chua rau nhút hoặc canh khổ qua nhồi thịt được nhiều người ưa thích. Gần đây rạp sửa chữa, quán cũng dời đi đâu không rõ làm ngơ ngẩn bao khách quen.

Một quán cơm tấm lề đường cũng rất nổi tiếng với nhiều tên gọi khác nhau, ấy là quán “Mai” hay quán “cơm y tế” trên đường Đinh Tiên Hoàng, Bình Thạnh, phía dốc Cầu Bông. Quán chỉ mở vào chạp choạng tối và bán đến tận khuya. Đa số khách ăn là dân lao động và những người đi chơi khuya. Quán có món nước chấm và dưa chua rất được ưa chuộng, bên cạnh món bì mượt mà, nhiều thính tỏi nên thơm lừng.

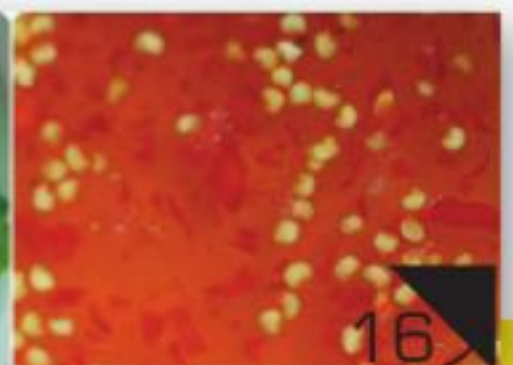
Rồi còn quán cơm tấm ngay chợ Hòa Bình, quán cơm nhỏ trên đường Bùi Thị Xuân, Lê Thị Riêng... Đó là chưa kể đến những quán đã trở thành cả một

hệ thống thương hiệu rõ ràng, hội nhập rất nhanh với thời đại mới bên cạnh những “tuyệt chiêu” truyền thống, như TK, và hàng loạt những quán, chuỗi quán mới mở như cơm tấm M, cơm tấm C... Chúng tạo thành một mạng lưới dày đặc những quán cơm tấm với đối tượng khách hàng đa dạng và phục vụ khách trên mọi nẻo đường. Để người thành phố một ngày có đi xa lại thêm cơm tấm và “ngộ” ra món ăn đặc trưng của Sài Gòn.

Thay cho lời kết:

Thật kỳ lạ vô cùng, vì xứ Sài Gòn này vốn chẳng có gì đáng gọi là đặc sản. Nếu có ai hỏi người Sài Gòn chính gốc rằng thành phố bạn có món gì đáng giới thiệu cho tôi, có khi người ấy bối rối, ngần tò te vì chẳng biết phải giới thiệu gì trong số hàng trăm món ăn các xứ tụ hội mà Sài Gòn món gì cũng có, cũng pha sẵn trong từng món ăn một chút đặc trưng riêng của mình, nhưng lại chẳng có món gì thuần chất riêng biệt.

Thế nhưng, cũng cái người Sài Gòn ấy một hôm đi xa có thể sẽ chợt nhận ra rằng, hình như mình bỏ rơi một món hết sức quen thuộc, quen đến nỗi quên phứt khi được hỏi, chỉ nhận ra “đặc sản Sài Gòn” trong cái lúc cuống cuống tìm một hàng cơm tấm ở nơi xứ lạ, chứ không phải lúc làm “hướng dẫn viên” không chuyên. Bởi dường như món cơm tấm đặc biệt ấy không tìm được ở đâu khác ngoài Sài thành.





Xin bạn đừng đọc mỗi câu đầu mà nói tôi ngoa ngôn, từ từ thông thả ngồi xuống uống li trà đá cho tôi trình bày trước sau.

Cháo lòng vốn là món gốc Bắc, chẳng thế mà trong Thương nhớ mười hai của cụ Vũ Bằng đã viết: “cháo lòng Bắc gọi là đủ thì trên mâm khi dọn ra phải là tô cháo huyết đặc sền sệt phủ màu hành xanh, một đĩa rau thơm gồm húng, ngò gai, quế..., một đĩa lòng luộc đầy ụ với gan, tim, lưỡi, phèo non cùng một đĩa mắm tôm đặc trưng. áo khuya nhẹ bụng”. Quán còn bán kèm rượu gạo trắng để khách ngẫu hứng có thể “đưa cay”.

Cháo lòng Nam nói chung, hay xứ Sài Gòn nói riêng có khác đi như ăn cháo lòng với bún tươi, có người còn chấm thêm bánh mì hoặc giả là kèm theo thịt luộc. Có thêm giá đỗ và đôi khi nấu bằng gạo trợn là một trong những điểm nhấn khác biệt so với cháo lòng miền Bắc.

Tuy nhiên để thành một hợp âm tuyệt tác, để tô cháo coi như có thể đi vào âm nhạc thì đó là cả một kỳ công của người nấu Cháo nấu theo công thức cháo hoa đòi

hỏi người nấu trước tiên phải biết chọn gạo, vì mỗi kiểu gạo tùy theo độ dẻo, có kiểu nở riêng, có loại nở thành hoa, cũng có loại không. Khi nấu, người nấu canh lửa vừa phải, để dễ nhìn thấy hạt gạo vì nước không sôi mạnh, kèm theo một lượng nước nóng để châm khi nước cạn, và canh chừng lúc gạo vừa nở bung thành hoa là nhắc xuống. Lúc đó mới châm nước nguội để hãm hạt gạo nở thêm.

Cũng có nơi nấu cháo bằng gạo rang. Trước tiên dùng gạo rang bằng lửa nhỏ đến khi gạo dậy mùi. Sau đó cho gạo vào nước sôi, chờ sôi lại là nhắc xuống, để cho gạo có thời gian nở hoa.

Sau khi nấu cháo, còn phải chăm sóc cho lòng giòn với kỹ thuật luộc có ngâm nước nguội.

Cuối cùng, để tô cháo ngon, người ta nấu nước dùng riêng bằng xương heo. Đó là nối kết giữa gạo nở hoa và lòng, nghĩa là vớt gạo cháo ra cho chung vào nước dùng và lòng. Lúc đó, nước dùng trong, có vị ngọt riêng, phối với vị ngọt của gạo và cái giòn của lòng, cùng với các loại rau mùi.

THƯƠNG THỨC CHÁO LÒNG

như nhạc gạo hương



■ Nguyên Lưu

Cháo lòng ngon nhưng không cầu kỳ, béo bổ nhưng không tục tằn nhậy mỡ, xem qua tưởng chừng nhếch nhác nhưng lại rất đúng phép vệ sinh vì đã nấu sôi luộc chín. Ăn tô cháo lòng hợp khẩu, cứ tưởng ta là bậc tiên thánh với quần jeans áo thun xộc xệch, giáng trần tìm chút mùi tục lụy.

Theo làn khói nghi ngút kia, cháo lòng là khí quyển đúng chất Sài Gòn. Không thấy cháo lòng xuất hiện trong nhà hàng sang trọng, trong tiệc buffet chen chúc. Không bà nội trợ nào thết chồng con bằng món cháo lòng cả. Món khoái khẩu này là món ăn chơi ăn bởi, ăn ngà ngón xì xoạt ở một góc phố, lề đường nào đó. Không chỉ ăn bằng miệng, mà còn no mắt, đầy tai với không khí của Sài Gòn quanh ta. Cháo lòng chưa bao giờ bị gán ghép với không gian nhạc Trịnh vắng vắng như người ta đã làm với bún bò mắm ruốc Huế. Hay đóng cho cái mác “cung đình” với cơm hến tôm chua. Cháo lòng là Sài Gòn đích thực, thật thà, không pha trộn, không màu mè kiểu cọ.

Ngà ngà một tí, lại nghe một bạn mày râu ở bàn bên cạnh, rưng rưng nâng ly rượu trắng mà rằng: “Mấy năm nay lên Sài Gòn làm ăn, nhớ vợ vô cùng, mà có biết gái gú bấy bậ là gì đâu!”

Hức! Chỉ khi ăn món tâm can tì vị chú Trư trên hè phố Sài Gòn gió bụi, người ta mới có thể phơi gan ruột, lòng dạ một cách thành thực đến thế.

Cháo lòng kiểu Bắc ngon có thể kể đến là cháo lòng Lăng Cha Cả - Bắc 54, nằm ở gần vòng xoay Lê Văn Sỹ, Cộng Hoà, Hoàng Văn Thụ. Cách đó không xa, cũng trên đường Lê Văn Sỹ, có một quán, ăn tạm được. Rồi đến cháo lòng “mẫu hậu” trên đường Lê Thánh Tôn, quán cháo chỉ phơi chỗ nấu cháo ra một không gian mặt tiền nhà siêu mỏng, và bán ở một không gian lùi sâu bên trong, cạnh chỗ chế biến. Gọi là cháo lòng “mẫu hậu” vì hình tượng rất đặc biệt của bà chủ quán, bạn có thể tìm đến và khám phá. Rồi đến cháo lòng Hải Phòng trên đường Trần Hưng Đạo, nơi ngã tư kết thúc đường Cống Quỳnh

Có thể kể đến cả cháo lòng Trần Quang Khải, cuối đường Pasteur...

Cháo lòng kiểu Nam có một quán đông khách ở trên đường Võ Thị Sáu, giữa ngã tư Hai Bà Trưng và Pasteur, xé đôi diện cây xăng. Một quán khác kiểu Long An lai Hoa nằm trên đường Cao Thắng.

Ở đường Trần Bình Trọng, quận 5, có một tiệm cháo lòng đắt khách. Cháo ở đây có “tinh thần” thập cẩm như cháo của người Hoa nhưng nấu theo kiểu người Việt. Trong tô cháo của tiệm này có da heo, huyết, mực nướng, phèo, thịt bò viên. Ăn cháo bỏ thêm gừng tươi xắt nhuyễn, và lúc ăn chấm bằng tương đỏ, tương đen kiểu ăn phở. Ăn tô cháo ở đây ngoài chuyện để béo phì ra thì chẳng có gì ngon để gọi là đã thèm cháo lòng. ■

Người ở nơi khác tới Sài Gòn, nghe rủ đi ăn bột chiên là thắc mắc đủ lắm, bởi vậy cái món đơn giản này có thể liệt vào hàng đặc sản ăn vặt của xứ này.

Nói đến bột chiên, người ta dễ hình dung đến một chiếc xe đẩy nhỏ củi lửa mịt mù, xèo xèo tiếng dầu mỡ reo. Trên mặt chảo phẳng lên nước đen bóng, tay xẻng của người bán thoăn thoắt đảo những miếng bột trắng cắt vuông quân cờ. Rồi sau cái hất xẻng điệu nghệ cuối cùng, những miếng bột chiên vàng rộm nằm gọn trên chiếc đĩa nhỏ.

Ngày trước bột chiên thường bán trên những chiếc xe đẩy ở rải rác các góc phố. Giờ Sài Gòn có những quán và những phố chuyên bán bột chiên hẳn hoi mà người ta đã quen tên như khu Hải Thượng Lân Ông (Q.5), khu Hàn Hải Thuyền (Q.11), khu Võ Văn Tần (Q.3). Có không ít những điểm bán bột chiên thâm niên đến hơn mười mấy năm.

Cái món tưởng đơn giản và chỉ để ăn chơi chơi cũng có lắm đòi hỏi, mà trước hết là ở nguyên liệu để đúc bột. Bột phải được làm bằng gạo mới, và khi ngâm, xay, khuấy, hấp phải khéo để khi thành khối bánh mặt bột được mịn. Để bột có độ dẻo tốt, có nơi pha thêm bột năng hoặc bột nếp, và đó là bí quyết riêng của từng hàng bột chiên. Gạo cũ thì bột khi chiên trong ruột dễ bị thâm đen, bột pha nhiều hơn bột gạo thì khi nguội miếng bột chiên sẽ bị cứng...

Mười mấy năm trong nghề, anh Võ Thanh Hùng cho biết bột chiên thấy có vẻ đơn giản, dễ làm hơn những món ăn khác, nhưng không phải ai cũng có thể chiên giòn rụm được. “Phải nhanh tay và

khéo canh lửa mới được”, ông chủ tiệm bột chiên Vạn Thành ở hẻm 306 Nguyễn Thị Minh Khai nói về công việc của người chiên bột gọn lỏn. Nhưng ông lại nhắc kỹ đến tầm quan trọng của cái chảo phẳng: “Chảo chiên phải làm bằng gang dày, rộng mặt, ở giữa mo cao để dầu, mỡ không bị đọng lại”.

Lửa phải đủ lớn để bột mau vàng mặt. Chiên với trứng thì chỉ áp trên chảo khoảng ba bốn mươi giây là cùng. Chiên bột trơn thì lửa phải lớn hơn chiên bột khoai môn, bánh hẹ. Nhiều khách thắc mắc sao chiên bột ở nhà không ngon được như ở quán. Anh Hùng giải thích: “Bếp gas gia đình không phải là bếp khè và chảo thì không phải bằng gang nên độ nóng mặt chảo thấp hơn, không đủ sức làm vàng và nở miếng bột, mà lại còn làm bột bị chai và ngậm dầu mỡ”.

Cô bạn Hà Nội sau vài ngày ăn sang ở Sài Gòn lại thêm món bình dân. Được dẫn đi ăn bột chiên thì cứ thắc mắc từ lúc bước vào quán cho đến khi tính tiền đi về. Mới biết xứ Bắc không có khái niệm gì về bột chiên hay chiên bột hết trơn. Món gốc là từ khu Chợ Lớn, nay thì phổ biến khắp rồi và cũng có thể tính là đặc sản ăn hàng của phố phường xứ Nam.

Chiều xuống rồi, đi ra quán bột chiên! Chỉ cần gọi một tiếng thì chỉ sau vài cái đảo xẻng của đầu bếp là có liền. Cầm chiếc nĩa nhỏ ghim miếng bột lên nhúng vào chén nước tương pha rồi mới ăn. Miếng bột giòn rụm bên ngoài, mềm mượt bên trong, thêm vị trứng béo, vị tương mặn ngọt, đủ đủ chua, ớt cay, hành thơm,... đủ hết mọi cung bậc của mùi vị. Vừa thổi vừa ăn, càng ăn càng khoái. 

BỘT CHIÊN GIÒN GIÒN

■ Quang Tâm - SQT

BẮP NƯỚNG

■ Bài và ảnh: Xuân Thảo

Buổi sáng, dọc theo các con lộ ven các chợ, sẽ thấy đông đúc các anh, các chị bán bắp luộc. Dân Sài Gòn, mà chủ yếu là các bà, các cô định cư hẳn ở xứ này, vẫn chuộng món ấy. Và cả những cô cậu sinh viên ít tiền cũng lót dạ bằng vài trái bắp. Những trái bắp nếp, thơm ngọt dịu dịu, năm ngàn hai trái làm chắc dạ người ta.

Buổi tối, bên cạnh bắp luộc, tại các công viên xuất hiện thêm món bắp nướng, bắp xào. Những cặp đôi, những nhóm bạn, thích thú với cái kiểu vừa nhẩn nha gặm bắp vừa tâm sự hay vừa bông phè.

Sài Gòn có nhiều kiểu chế biến bắp là vậy, nhưng chưa thể xếp chúng vào mĩ vị của đế chế đồ ăn vặt. Đặc biệt là bắp nướng lại càng không. Bởi bây giờ bắp nướng Sài Gòn khô xác với những trái đã được lột vỏ từ đời nào. Nó lạnh tanh, dai nhách, ăn như cơm nguội. Mỡ hành thì lỏng toẹt những nước mắm pha loãng, khi rưới lên quả bắp chỉ tổ làm cho nó nhũn ra chứ chẳng làm cho nó giòn thêm lên. Người ta nướng bắp sẵn ở đâu đó rồi hong hơi lại trước khi đưa cho người mua. Trái bắp không đủ ấm được hết hạt.

Mỗi lần thấy những trái bắp nướng buồn xo trên xe đẩy, tôi nhớ lại cái vui tươi của những trái bắp nướng từ lâu lắm rồi.

Bắp nướng phải đặc biệt với cái màu vàng ươm, với mùi thơm mỡ hành,

bốc khói. Cắn ngập răng vào một trái bắp đang nóng ấm, mỡ hành thấm vào đầu lưỡi mằn mặn, ngậy ngậy, nước miếng chỉ chục chờ tứa ra.

Nhai nhuyển những hạt bắp đầu tiên ngoạm được thấy thơm đến tận chân răng, nồng nàn xông lên mũi. Những hạt bắp dai dai, mềm mềm, dòn dòn, ngọt ngào thanh thanh. Bắp nướng thơm mùi của bắp nướng, chẳng thể nói nổi nó giống mùi gì khác. Ai tò mò có thể mua một trái, hoặc nướng một trái mà từ từ vừa ngửi vừa nhâm nhi.

Những ngày trời trở lạnh, bếp than nướng bắp nổ tí tách và lóe sáng lên những tia lửa quyến rũ thực khách. Để rồi ai rời khỏi cũng xuýt xoa với một trái bắp nóng ấm trên tay, vừa ăn vừa vung vẩy như một cây quỳn trượng. Ăn một trái bắp nướng trẻ con phải vừa đi vừa nhảy chân sáo mới đúng điệu, vì cái xúc cảm của một món ăn ngon làm người ta vui tươi đôi khi không kiếm chế được.

Dưới chân cầu Sài Gòn, hơn tháng nay có chị bán bắp nướng là lạ. Chị để nguyên vỏ áo xanh của bắp mà nướng. “Lột vỏ nướng thì bắp hết ngọt”, chị giải thích. Chấp nhận nướng lâu hơn một chút để những trái bắp nướng lại thơm giòn tươi vui, chị bán cũng được giá hơn, sáu ngàn rưỡi một trái. Hôm nào chị cũng nhóm bếp nướng bắp từ khoảng bốn giờ chiều và bán sạch gần trăm trái bắp mỗi ngày khi đến gần 10 giờ đêm. Dân Sài Gòn vẫn chưa quên được vị bắp nướng từ ngày xưa lắm. ■

HÍT HÀ VỚI GỎI KHÔ BÒ

■ Bài và ảnh: CTV LHV

Đôi lúc vào buổi trưa hè im ắng bỗng nghe tiếng “xập!... xập!” của kim loại chạm vào nhau. Đích thị là kiểu rao hàng của ông già bán gói đu đủ khô bò. Cái kéo sắt đen bóng to bản dùng để cắt khô bò cũng đồng thời là dụng cụ rao hàng “truyền thống” của món hàng rong này.

Có nhiều tên gọi cho một món ăn, nhưng khẩu vị mỗi nơi một khác. Thành phần chính là đu đủ non xắt sợi, một số lá rau quế, ớt, và một số thứ gọi là nhân + nước chấm (đây chính là cái khác nhau giữa các vùng miền).

Ở Đà Lạt: gọi là Xấp Xấp. Ở Sài Gòn: gọi là Gói Khô Bò - mỗi tiệm làm một vẻ. Ở CMT8, Võ Văn Tần: gói ăn kèm nước tương. Ở Lê Văn Tám: gói ăn kèm nước mắm. Có chỗ rắc mè, có chỗ rắc thêm đậu phộng và ăn kèm bánh phồng

Đặc điểm chung là... những sợi gói không vất mềm mà ngâm nước cho giòn. Ở Hà Nội: gọi là món Nộm đu đủ/Nộm khô bò.

Hàng bán gói khô bò được nhiều người biết tiếng là trên đường Hai Bà Trưng đối diện là công viên Lê Văn Tám. Có lẽ nhờ ở trên trục giao thông đông đúc và dân ăn vặt có chỗ ngồi bên lề công viên mát mẻ, vừa nhâm nhi đĩa gói vừa tán dóc ngắm nhìn dòng người ngược xuôi. Trên đường Nguyễn Văn Thủ còn có xe gói khô bò của ông Năm, bán từ năm 1970, ở tiệm nước mía Viễn Đông đường Pasteur, sau năm 1975 ông dời về đây.

Ăn gói khô bò thích nhất là không phải chờ đợi. Cứ đặt món, vài ba phút sau đĩa gói được chuyển tận tay người ăn. Chỉ cần vài dấu hiệu của phục vụ là mã hàng được bếp trưởng hiểu ngay, tay nháp kéo liên

tục, một loáng là đủ mấy đĩa theo ý từng khách.

Đu đủ thường được ngâm qua nước muối có đá để khử mùi mủ và giúp sợi gói giòn hơn. Lăn trong màu xanh phơn phớt của những sợi đu đủ bào, điểm dăm ba cọng ừng vàng trong đám rối đu đủ trở nên duyên lạ. Thêm miếng thịt, gan, phổi, lá mía bò được khìa thành thứ khô có màu nâu cánh gián cùng vài cọng rau quế, rau răm và không thể thiếu những hạt đậu phộng vàng mơ giòn rụm, đĩa gói trông càng bắt mắt...

Gói đu đủ khô bò hơn thua nhau ở nước trộn gói, hương vị nước trộn mỗi nơi đều có bí quyết riêng. Ông Năm thì pha giấm, nước tương và nước xốt ớt theo kiểu cũ, từng thứ được xịt vào đĩa gói theo thứ tự lớp lang. Phối nước gói theo cách này hơi chậm nhưng bù lại theo sát gu ăn của khách ưa chua nhiều, thích mặn một chút hay thật cay để vừa ăn vừa hít hà. ■





KẸO KÉO NGÀY XƯA

■ LHVV tổng hợp

Kẹo kéo, ngày bé ta hay được ăn. Chiều khi chơi cùng đám bạn, nghe tiếng rao “Ai kẹo kéo khơ...” vọng từ đâu đến, ta vội vội vàng xấn quần chạy u vào xin mẹ 500, 1000 “đón” hàng kẹo kéo đi qua. Xe kẹo kéo xập xình tiếng nhạc, kèm theo những trò như vòng quay số thưởng kẹo, bắn hình nhân thưởng kẹo làm mê tit lũ con nít. Dù như vậy nhưng hình ảnh thanh kẹo được bàn tay khéo léo kéo ra, càng kéo càng dẻo, càng kéo càng dài cùng cảm giác ngọt ngọt, mát mát, dính dính... luôn hấp dẫn ta nhất.

Kẹo kéo bây giờ vẫn còn, nhưng ta cảm thấy thiếu vắng đi một điều gì đó thân thuộc vô cùng. Nhạc loa vẫn đó, kẹo kéo vẫn ngon nhưng ắt hẳn là thiếu hình ảnh kéo kẹo năm nao. Kẹo kéo của ta giờ đo ni đóng giày nằm sẵn trong bọc nylon, thế nên hỗn vĩa của cây kẹo cũng bay đi ít nhiều rồi.

KẸO KÉO NGÀY NAY

“Trên đường phố Sài Gòn đêm, giờ đây bắt đầu xuất hiện Lady Gaga Kẹo Kéo. Một hình ảnh làm mới cho những người bán sản phẩm di động này. Nhạc kẹo kéo muốn tồn tại đã từ bỏ chuyện hát nhép. Và nhờ vậy họ bán hàng tốt hơn. Mô phỏng hình ảnh Lady Gaga, Lady Keokeo Mộng Vy biểu diễn âm nhạc sống giữa những hàng xe đang chạy trên đường. Cô phải chấp nhận có thể những chiếc xe mà chủ nó lăm lăm giữa chân *ambrayage* và chân ga.”



Sài Gòn không để ai chết đói cả, miễn là ta tự chịu cúi xuống đủ thấp để làm những công việc bình thường (có thể là thấp kém trong mắt mọi người).

Ảnh trên: Vinh Lộc.
Ảnh dưới: Trần Việt Đức - SGT.T.vn



Hủ tiếu gõ - nét bình dị độc đáo

 Văn Lang

*Sợi khô trưng nước xối dầu tương
Lèo lọc có chi ngọt cải đường
Thịt mỏng tèo tèo đâu mấy lát
Hành phi lờ dờ có vài hương
Đũa quơ quá mũi nhai nhem nhem
Trán toát mồ hôi quệt thấm thương
Hủ tiếu lẽ đường ngon thấy rõ
Đỡ lòng bao kẻ sống tha phương.*

Giữa âm thanh ồn ã và huyền ảo của Sài thành phồn hoa trong guồng quay vội vã một ngày, tưởng như người ta quên lãng đi rồi những tiếng rao khuya “Bánh giò... Bánh giò... ơ” hay tiếng gõ “lách cách, lách cách” của xe hủ tiếu dạo âm thầm quanh những con hẻm nhỏ từng đêm... Dù Sài Gòn có xuất hiện nhiều quán hủ tiếu sang trọng, điều hòa mát rượi chẳng nữa, tô hủ tiếu thậm chí lên tới hơn 50 ngàn, được đánh giá là “quá đủ chất dinh dưỡng” với tôm, mực, thịt, gan, rau...; thì người ta vẫn luôn nhớ “hủ tiếu gõ” – giản dị và thật bình dân.

Hủ tiếu là thức quà mà người ta có thể ăn buổi sáng, chiều, tối

hay bất kì lúc nào cảm thấy đói lòng. Nhưng có lẽ không gì bằng thưởng thức một tô hủ tiếu vào đêm, khi nắng chói, nóng nực, gắt gay đã tiêu tan, Sài Gòn dịu dàng hơn trong tiết trời thanh mát. Lúc ấy, nghe khói từ tô hủ tiếu bốc lên, cảm muống húp một hớp nhẹ nước lèo trong ngọt, bạn sẽ không khỏi xuýt xoa “Sao ngon thế!”

“Cửa hàng” hủ tiếu gõ thật gọn nhẹ và giản đơn, chỉ là một chiếc xe đẩy “tự chế” khá thuận tiện, có nồi nước lèo thơm ngon luôn có bếp lửa giữ nóng phía dưới, cùng một chiếc tủ kính nhỏ đựng thịt thần thái mỏng, bò viên; cạnh đó là túi to đựng hủ tiếu cùng chổi chén xếp gọn gàng.

Thành phần đầy đủ của một tô hủ tiếu cũng hết đối giản dị và khiêm nhường, mỗi thứ một chút; một chút hủ tiếu (sợi trắng mịn, nhỏ như sợi mì vằn thắn nhưng mềm hơn nhiều), tí tẹo

già, vài lát thịt thần thái “siêu mỏng”, hẹ, hành khô và miếng tóp mỡ bùi thơm chỉ bé bằng hạt đậu, mới cảm thấy vị “bùi thơm” thì miếng tóp mỡ đã tan trong họng mất rồi. Vậy thì sức hấp dẫn nằm ở đâu? “Đặc biệt ở chỗ chẳng có gì đặc biệt ấy”, khi những cái bình thường kết hợp với nhau lại làm nên một hương vị “không bình thường” chút nào, ăn rồi sẽ phải “nhớ nhớ, thèm thèm” muốn thưởng thức thêm tô nữa, tô nữa...

Thêm một điều “vui vui” được thổ lộ từ một người “nghiền hủ tiếu”, anh cười “Khoái ăn hủ tiếu còn vì lúc nào cũng được hắt xì hơi”. Sao kì vậy ta? Thì ra tô hủ tiếu lúc nào cũng nóng hổi, lại được rắc thêm hạt tiêu xay, nên chỉ cần hít nhẹ một hơi là “hạt tiêu từ tô bay lên mũi”; “hắt xì”, nhưng chính lúc đó bạn mới cảm nhận được thấu đáo và chân thực nhất mùi thơm của tô hủ tiếu đang nghi ngút khói. ■

Bánh tráng trộn: Dân dã - đậm đà

■ Minh Kha

Rong ruối suốt chiều dài ba miền đất nước: Bắc – Trung – Nam, văn hóa ẩm thực tồn tại vô cùng đa dạng, phong phú với những món được xem là đặc trưng của mỗi vùng miền, có món nổi bật và tinh túy, có món dân dã, thanh tao, đơn giản hay cầu kỳ... Chúng ta không thể chỉ kể đến các món ăn mang đậm màu sắc quốc hồn quốc túy như Phở, Bún Bò... mà còn phải kể đến những thức quà rong, quà vặt đậm chất địa phương.

Sài Gòn không chỉ để lại ấn tượng bởi vẻ đẹp của các di tích, thắng cảnh mà còn thật sự thu hút các du khách gần xa bằng nền ẩm thực đa dạng, quy tụ đủ mọi vùng, miền. Một ngày thôi, một ngày lang thang đi bụi vòng quanh thành phố, cảm nhận cái nắng cái gió và dừng lại, thưởng thức hương vị của những gánh hàng rong cũng đủ tạo nên sức hấp dẫn của Sài Gòn.

Đơn giản, dễ làm, dễ tìm, đáp ứng và thu hút được nhu cầu đa dạng

của thực khách khi ghé qua, phải kể đến những gánh hàng rong với món bánh tráng trộn. Xuất phát từ Trảng Bàng – Tây Ninh, bánh tráng trộn ban đầu chỉ để dùng trong gia đình. Đó là những mẫu vụn bánh tráng được lấy ra từ lò bánh tráng, trộn đều với chút dầu sa tế, hành phi và muối tôm. Nhưng giờ đây, bánh tráng trộn, vốn được xem là một trong những món ăn chơi, trở thành biến tấu hòa quyện giữa chút dai dai của bánh tráng, chút mặn mặn của muối tôm, chút chua chua của những sợi xoài được bào mỏng, vài lát rau răm được xắt nhuyễn, mùi thơm thanh tao hòa quyện của tắc, kèm thêm nào ngon, ngọt, béo bùi của khô bò, lá xách kho, trứng cút, ruốc, đậu phộng... được biết đến như đặc sản của đất Sài Thành.

Khi nói về bánh tráng trộn, trong lòng các “tín đồ sành ăn” từ các bạn trẻ nữ cho đến nam, dân văn phòng, công sở hay giới học sinh, sinh viên... đều dành một chỗ đứng

vững chắc và “không thể chê vào đâu được” cho món ăn rong này. Với giá dao động từ 5.000đ đến 15.000đ, bánh tráng trộn đã đáp ứng được hai yêu cầu khó khăn của thực khách đó là ngon và rẻ, phù hợp với túi tiền ngày càng cần được thắt chặt như hiện nay.

Mùi vị đặc trưng với đủ các vị (chua của xoài, tắc, cay của ớt sớt, mặn mòi của muối tôm, ngọt dịu của khô bò, béo ngậy của đậu phộng, hành phi...), đầy màu sắc (trắng của bánh tráng, xanh của rau răm, vàng ruộm của ruốc, vàng nhẹ của xoài, đen ánh của khô bò, đỏ của ớt sớt...), chỉ nhìn là có thể ứa nước miếng. Có thể nói, bánh tráng trộn đã trở thành biểu tượng của thức ăn đường phố và không còn xa lạ đối với dân sành ăn Sài thành từ những gánh hàng rong tại Công viên 23/9, Công viên 30/4, những chị bày hàng tập trung trước cổng trường Thal-mann đường Trần Hưng Đạo Q.1,... đến các nhà hàng bánh tráng trộn Mix trên đường Tân Vĩnh Q.4. 

Nhớ cây cà-rem

■ Tồn Phan, Nghiêu Hương

Kem, thiệt ra là tiếng gọi của lớp trẻ bây giờ, chứ như tôi rặt ròi của những ngày xa xưa, chỉ gọi toàn cà rem hay cà-lem mà thôi! Cà rem ướp trong thùng xốp, có đá giữ lạnh ngắt, cắn một ngậm, cắn hai ngậm với cả le cái lưỡi liếm khắp vòng trên vòng dưới là thành ra quá chừng ngọt ngon của cái thời ngây thơ nghe tiếng leng keng của cái chuông đồng nhỏ lắc xắc là xốn xơ xốn xắc xin cha, xin má hai trăm, năm trăm đồng xách quần ù té chạy. Vui vậy đó! Mà cái nắng ngày xưa không heo hắt, không nực nội như bây giờ, mà cây cà rem lúc nào cũng thấy ngọt lành, mát rười, đắng thối mát cả một thời tuổi thơ khốn khó chìm nát trong lớp lớp những niềm vui!

Con nít khoái cà rem, cái này in như thời nào nó cũng là như thế. Kiểu như má tôi bật tivi thấy phim Đài Loan có hai cái bím (ý chỉ những phim của Quỳnh Dao có nhơn vật nữ chính thường thắt hai cái bím tóc) là thể nào cũng coi sống coi chết. Kiểu như cha tôi dù coi Việt Nam đá banh thua xiển liễn nhưng vẫn cứ canh chừng ngày báo ra đăng đọc điểm báo, rồi canh giờ phát sóng coi ngọn ngành từ lúc bình luận trước trận đấu cho đến bình luận giữa giờ và còn nuối tiếc đến cả những

lời bình sau trận. Cái chân lý con nít khoái cà rem với tôi nó thực và gần gũi như những thói quen của cha, của má, hiển nhiên và gần gũi, bình dị đến không ngờ!

Nói cà rem ngày xưa ngon là nói xạo! Thiệt tình, vì kem không đông cứng, ăn cứ xồm xộp xồm xộp và cơ hồ ăn chậm là chảy tè le tét lét. Nhưng với tôi, ngày xưa là hết thấy, kiểu như thềm là ăn hết, ăn tất, ngày đó là ngon, bây giờ nghĩ lại là thấy thương chứ không phải cái cảm giác ngon lành ngọt mát nữa. Tôi lý trí như thế, cho nên cảm thấy tiếc nó cứ ăn dần ăn mất những ngọt ngon tuyệt cú mèo của những cây kem, viên kem thời bấy giờ. Âu cái tư tưởng già đầu rồi mà còn kem kiết nổi gì đã tràn ngập trong tâm tưởng tôi rồi!

Hơi, cháu của tôi chỉ biết mỗi kem Merino bảy ngàn một que trúng điện thoại Nokia thôi! Nó ăn hoài chờ hoài đợi trúng điện thoại đấy! Cơ mà con nít mới học lớp sáu mà đã mộng xài di động rồi cơ à! Để tiếng chuông đồng leng keng trôi tan nát những buổi trưa thềm ngoác một cây cà lem hình tròn tan nát!

Leng keng! Leng keng! 



ĐÁ, ĐÁ, ĐÁ, ĐÀ ĐÀ ĐÊÊÊÊ....

■ Thanh Nguyên

Sài Gòn trưa 39 độ, vâng, đến mức đó thì áo lụa Hà Đông của ai dẫu có sắc lèm như kiếm báu cũng không cứu được ta như một nhà thơ từng “Nắng Sài Gòn anh đi mà chợt mát, bởi vì em mặc áo lụa Hà Đông”.

Thế cho nên ta phải nhanh chóng tấp vào một xe nước vỉa hè mà uống nước mía, nước sâm, bí đao, rau má, atiso, dưa trái, thốt nốt, vừa để nhận ra rằng ly nước lúc này vẫn giá trị hơn tà áo lụa Hà Đông!!!

Nhưng nước gì cũng không qua trà đá. Ly trà đá hẳn nhiên gồm hai thành tố chính là nước trà và đá. Trà xài ở đây là loại dở nhất-trà cám trà cây gì đó, pha lên uống chất ngất nhưng khi kết hợp với cái lạnh tê đầu lưỡi thì uống đến đâu mát đến đó. Còn cục đá, qua nhà văn Hồ Biểu Chánh từng nói “...xứ Nam Kỳ lục tỉnh này đời nào cũng chỉ cần nhà máy xay lúa với nước đá..” ta cũng thấy nó đã xuất hiện từ bao nhiêu lâu và đóng vai trò quan trọng như thế nào rồi.

Theo ký ức của cha tôi, ông vẫn nhớ những chú bé đi bán rong, nước trà và đá cục bỏ chung trong một chiếc ấm nhôm lớn, một hai cái ca nhựa được cột vào quai ấm. Có khi được cho vào bịch ni-lông. Nhiều lúc bán chung với chuối, kẹo, thuốc lá. Khi thì rao đầy đủ : Trà đá đây...!; khi ngắn gọn hơn: Đá, đá đây...!; khi điệu dàng, trầm bổng: Đá, đá, đá, đà đà đêêêê.....

Đại bộ phận dân Sài Gòn ngày nay bất chấp nắng hạn hay mưa dầm, gió nồm hay gió bắc, ở nhà hay ở quán, buổi sáng hay buổi tối cứ mở miệng

ra là kêu “Cho một ly trà đá!” Gọi một ly trà đá không có nghĩa là ai đó ít tiền, chỉ đơn giản là họ muốn uống trà đá. Với những chủ tiệm ăn uống ở Sài Gòn khi khách gọi xong món mà chỉ gọi thức uống trà đá, có nghĩa là trà đá bình đẳng với bia, cà phê, nước ngọt...

Ở quán cà phê, đặt đít vô ngói là có ly trà đá miễn phí, hết thì châm thêm, miễn phí. Ở quán vỉa hè, nước đá sẽ được cho thẳng vào cái ấm trà bằng nhôm hoặc sứ, ai muốn uống tự ra rót uống. Ở các hàng ăn bình dân, đâu đâu cũng có thùng trà đá với cái ca nhựa úp sẵn. Nếu không ngại cái ca nhựa “môi miệng tập thể” và ớn cái thứ nước “lý lịch không trong sáng” thì bạn cứ việc uống cho phình bụng!

Đâu chỉ là một cách phản ứng có tính kháng cự với thời tiết quanh năm nóng nực. Trong khẩu vị trà đá, trong cách uống ực một hơi rồi “khà” một tiếng với trà đá, người Sài Gòn tìm thấy ở thức uống này tánh hào sảng tương đồng để cùng bộc lộ một phần của cái mảng lớn không sao kể xiết của cách ăn - cách chơi - cách nghĩ - cách làm - cách sống.

Trà đá! Thứ nước uống đã mang trong đó hết thảy những khoảng không phóng khoáng của Sài Gòn. Trà đá! Lúc nào cũng màu vàng như nắng trong, mát dịu như gió mùa mưa và thú vị như sự ban phát ân huệ ở mức độ vừa phải mà đất, nước, khí trời dành cho người Sài Gòn. Với trà đá, người Sài Gòn chưa từng sanh tánh cố chấp, sanh chuyện phân biệt, trước cũng như sau bên ly trà đá mọi thị dân luôn cùng biết san sẻ mọi cơ cảnh ở đời. 



Gặm xí quách CHÂN KINH

■ Lược theo Trần Văn Chi - gocbep.net

Xí quách là gì? Hà, hà. Đơn giản xí quách là trư cốt, là xương heo đọc theo âm Quảng Đông. Hồi đầu mới du nhập Việt Nam, xí quách chỉ là xương heo, nhưng sau xương bò, xương gà, xương gì gì nữa cũng được kêu tuốt là xí quách. Xương heo để nấu nước lèo hủ tiếu (phở thì dùng xương bò). Chiều chiều, các bợm nhậu thường ghé quán hủ tiếu gọi một tô xí quách lai rai. Chừng mà chủ quán kêu hết xí quách rồi thì coi như đời tàn, chẳng còn gì vui hết, lại phải về sớm với bà vợ lắm điều. Mà nhiều khi còn bị vợ hỏi xóc hông “Ông chơi với bạn bè ra sao mà người ta không cho vô bàn nhậu, phải về sớm vậy nè, hả?”. Xương còn cứng thì đáng người thẳng thớm. tướng đi hùng dũng. Xương loãng rồi tướng đi lòm ròm, đầu gối lủng củng còn gì là uy phong. Ngoài ra, xương sống mà nhất là tủy sống là nơi sản sinh ra cội nguồn sự sống. Lớn tuổi rồi, bộ máy sinh học đã mệt mỏi theo năm tháng, phần cần dùng lúc nào cũng nhiều hơn năng lực sản xuất. Không biết cách điều tiết thì nhiều khi phải ăn vào vốn, là nguy cơ đi gặp ông bà sớm. Vậy là hết xí quách rồi.

Có món ngon rồi, lại phải biết cách ăn mới thú.

Cái thú thú nhất về khẩu vị trong việc gặm xương là hưởng được

những bất ngờ. Dĩ nhiên cục xương phải là loại xương có thịt như giò heo, đuôi bò, hoặc xí quách. Xương như xương nấu nước lèo phở thì chẳng còn gì để gặm; xương ở nhà hầm thì được vì còn dính nhiều thứ. Xương nước lèo phở phải là loại xương trắng, đã bị cạo bỏ tất cả những gì bám bên ngoài, và thụt bỏ tủy bên trong. Nước lèo của tiệm phở trong veo như nước mưa, mùi thơm nức. Để chuẩn bị nấu nước lèo, thấy họ nạo xương ống sạch trơn bên ngoài, rồi cưa ra thọc bỏ tủy bên trong; nếu còn dính tí gì thì nước đục, không thơm. Xương như vậy thì chẳng còn gì để gặm. Xương còn dính thịt cho ta cái bất ngờ là lúc đang gặm tí thịt còn lắt léo trong góc kẹt của cục xương thì bỗng sứt một cái, ta cắn được một miếng gân hoặc một miếng sụn dòn. Đang gặm tí da tí mỡ của giò heo thì lại đớp được một mẩu thịt nạc. Khoái hơn nữa là gặm cái sụn giòn tan nằm cuối xương ống chân gà, nhất là loại gà công nghiệp. Những khi ăn đám ăn tiệc, ta buộc lòng phải bỏ mấy cái xương gà loại này vì muốn bảo toàn danh dự, tuy lòng tiếc hùi hụi. Hưởng được những bất ngờ đó khoan khoái như “tha hương ngộ cố tri” hoặc “nắng hạn gặp mưa rào.” Lòng ta phơi phới. Ta nhai nhai một tí, rồi tộp một tộp hoặc tu một tu.

Cái thú thú hai là hưởng được nhiều thú cùng một lúc. Tuy là bò, gà, hay heo, những thứ bám vào xương có thể kể ra nhiều: thịt nạc, thịt mỡ, gân, nạm, da, sụn, gân, tủy. Cục xương to nhất không hơn nắm tay như giò heo hoặc đuôi bò, dài khằng khiu không hơn cây bút chì như xương chân gà, lại cho ta nhiều thú để thưởng thức như vậy. Ăn thịt heo luộc thì chỉ có nạc và mỡ, ăn bún tết thì chỉ có thịt, ăn nem thì có thịt có da; không thức ăn nào cho ta hưởng được nhiều thú như gặm xương. Có lẽ vì sảng khoái như vậy nên dân nhậu thường lấy xương làm mối. Ở Sài gòn lúc trước, nhiều dân thấy dân thợ sau khi tan sở tạt vào một xe xí quách, loại xe phở đậu trên vỉa hè, lai rai một vài xì hay vài chai trước khi về nhà. Rĩa một miếng xí quách, chấm vào xì dầu (nước tương) có pha tương ớt, cho vào miệng nhai, rồi ngẫm nghĩ, “Đời cũng còn nhiều thú vui đơn sơ mà đáng sống.” Mà đúng thật, ăn xí quách cũng như sống cuộc đời, đủ mùi vị khi ngọt bùi, khi cay đắng, khi đầy toan tính, khi thực bất ngờ. Ấy là chưa kể nhấm thêm vài lá húng quế hoặc ngò mùi, ngò gai, cắn một tí ớt. Cộng hưởng với men nồng của rượu, thực không có gì tiêu biểu cho cuộc đời lên voi xuống chó cho bằng gặm xương.

Gặm xương còn là một liều thuốc bổ, Calcium. Không hiểu sao nhiều người phải mua calcium về uống, trong khi xương là nguồn calcium vô tận. Thử hỏi uống một viên Calcium, vừa nhạt nhẽo vừa nóng, sao cho bằng gặm một cục xương, vừa béo vừa bùi? Người Mỹ người Tây cần uống Calcium vì họ không biết gặm xương!

Ngoài việc được khoái khẩu ra, cái thú gặm xương còn đem lại cho ta nhiều lợi ích tinh thần. Trước hết, gặm xương tập cho ta biết lập kế hoạch. Gắp cục xương bỏ vào tô, vào chén, hoặc vào đĩa xong, ta phải ngắm nghía để lập phương án. Ta nên bắt đầu từ chỗ nào? Phải gặm ngay từ bàn chân heo hay phải bắt đầu từ chỗ bên trên có nhiều thịt? Gặm ở đâu thì còn tùy người. Có người thích cái dễ dàng trước khi đến chỗ khó, nghĩa là gặm chỗ thịt nhiều trước khi đến chỗ gân. Gặm thế này là gặm xuôi. Người khác lại thích gặm ngược, nghĩa là bắt đầu từ chỗ móng, tuy khó khăn nhưng được cái miếng ngon thích thú, cái sần sật của bàn chân heo. Kiểu gặm móng này cũng như cách tán gái. Có người thích đớp chát, gắp em nào là phang ngay câu đầu môi chót lưỡi “Anh yêu em.” Anh chàng này miệng thì vậy nhưng mắt thì lăm lét nhìn cô khác. Người khác lại theo phương án chậm mà chắc, cứ từ từ mà tán, đi đâu mà vội. Khổ nổi, có anh chậm quá nên người khác nhanh chân hơn phồng mắt người mình yêu dấu!

Gặm xương tập cho ta đức kiên nhẫn. Ai không kiên nhẫn sẽ gặm ngay vào chính cục xương, không gãy răng cũng dập môi. Từ từ mà gặm, nhìn lui nhìn tới tính toán cho kỹ rồi ghé răng vào cắn một cái. Không chắc là cắn ra

được ngay đâu. Có thể lại phải cắn lui cắn tới, nhùng nhà nhùng nhằng. Cục xương cứ như người đẹp, ngúng nga ngúng nguẩy “Em chã, em chã!” Cứ yên tâm, trước sau gì em cũng thuộc về ta. Nói thì nói thế nhưng cũng có lúc phải bỏ cuộc. Đã bảo cục xương giống như người đẹp mà, có phải cô nào ta tán cũng theo ta đâu?

Gặm xương là một việc mạo hiểm. Khi gặm xương, ta không biết điều gì đang chờ ta. Thịt chăng? Mỡ chăng? Gân chăng? Sụn chăng? Hay lại chính là cục xương làm mẻ răng ta? Ta chẳng khác gì người đang mò mẫm trong một hang động hoang vắng có cái khoái cảm của người mạo hiểm “ngậm ngải tìm trầm.”

Gặm xương còn dạy cho ta biết tùy thời, nghĩa là biết khi nào gặm, khi nào bỏ. Đến lúc gặm mà không gặm thì mất miếng béo bở; đến lúc bỏ mà không bỏ thì càng ráng càng gặp sức cản trở, không khéo thì gãy răng như chơi! Chẳng ai còn lạ gì câu, “Thuận thiên đã tồn; nghịch thiên đã vong.” Thế nhưng cái sự “thuận thiên” này cũng truân chuyên lắm. “Thuận thiên” mà không khéo thì bị phê là “nịnh bợ” hoặc là “ăng-ten”. Tùy thời trong việc gặm xương cũng na ná như lập phương án, biết bắt biết buông, chẳng khác gì người biết chơi đàn thập lục.

Một cái lợi nữa của việc gặm xương là tập luyện miệng răng lưỡi. Ba cơ quan này phải phối hợp chặt chẽ để đạt hiệu quả cao nhất. Khi đã luyện được mười thành công lực, ta có thể đem công phu này áp dụng nhiều nơi. Nhưng quan trọng nhất là ta có thể tuyên bố xí quách ta vẫn còn ngon. 



An ốc có “nói mò” không?

■ Nghiêu Hương

Ông bà ta nói “ăn ốc nói mò, ăn măng nói mọc, ăn cò nói bay”. Nhưng chắc chắn là không có liên hệ nhân quả với ăn ốc.

Có chăng chỉ là một cái thú, mỗi mùa gieo cấy, trẻ con mê nhất là xách giỏ theo sau đường cày bừa của mấy anh dân cày. Ốc bươu nổi lên lênh khênh, cứ tha hồ nhặt bỏ giỏ. Trưa về túm năm túm ba ra sau vườn nướng lên. Ốc phải nướng, để mùi thơm tra tấn cái lỗ mũi, miệng thì nuốt nước miếng khan, thì sau đó chấm mắm gừng cho vào miệng mới gọi là đạt!

Ốc Sài Gòn ba chìm bảy nổi, khởi sự từ cái vựa ốc chợ Cầu Ông Lãnh. Sau này bị dẹp đi thì đùm túm nhau về ở Chánh Nghĩa, quận 8. Lúc đầu im ắng, bây giờ xôm hơn nhiều, tuy vẫn còn ló ló thụt thụt nhưng bảo đảm không thiếu món nào: sò huyết, sò lông, sò lựa, nghêu, ốc len, ốc nháy, ốc giác, ốc hương, ốc gạo, ốc dừa, ốc mỡ, chem chép,....

Khổ tận cam lai, tí như con ốc len ngày xưa 1000 1 đĩa nhóc, giờ đây cũng danh giá như con cá kèo. Con ốc dừa mà người Bến Tre để nuôi trở thành công chúa ốc, muốn ăn luộc sẵn phải lò dò tới cửa Bắc chợ Bến Thành, mua đong từng lon.

Con ốc cũng từ lễ đường, chợ chồm hổm mà nhảy phốc vào quán hàng bóng lộn, thơm tho. Ăn buổi tối chưa đủ nên tranh thủ ăn cả buổi trưa. Nhưng gì thì gì, có bị gắn tên-nâng cấp hay sao đó, ốc vẫn cứ là con ốc bình dân của mọi thị dân Sài Gòn. Vẫn đủ cách chế biến để món ốc luôn hấp dẫn, từ hấp, luộc, xào, chiên, rang đến nướng, đút lò... với đủ thứ gia vị như tỏi, hành, tiêu, ớt, rau răm, sả, gừng, húng quế, phô mai, trứng cút, rau muống... Muốn ăn béo đã có ốc len xào dừa, ốc dừa xào bơ, sò điệp nướng phô mai. Ăn khô chọn ốc nướng mọi như ốc hương, ốc đỏ, ốc nhung, ốc bông, ốc tỏi hoặc càng ghẹ rang

muối, ăn đến đỏ bừng miệng, bỏng lưỡi vì cay mà vẫn không muốn ngừng. Các món nướng mỡ hành như sò lông, sò điệp, chem chép, sò dương, sò lựa... thơm mùi hành lá xào qua mỡ luôn được các thực khách ưu tiên lựa chọn. Ăn để húp nước ốc xum xụp thì chọn nghêu, ốc móng tay, chem chép, ốc bươu, ốc gạo hấp hay xào gừng sả. Món ốc đồng xem ra bị thất sủng hơn - điều rất khác biệt so với nhiều địa phương khác như Hà Nội, Huế - nhưng vẫn đủ cả hấp, xào lẫn nhồi thịt. Ai thích chua ngọt thì chọn món ốc, hột vịt lộn xào me, còn người ưa thưởng thức hương tỏi thơm lừng đã có các món ốc cháy tỏi. Riêng thực khách ghiền món đậm đà gia vị thì chọn ốc giác, ốc hương, ốc đỏ xào sa tế... Ốc xào tỏi luôn mềm thơm, vừa lấy ốc vừa quẹt mút nước xào mặn ngọt sền sệt, nhưng nếu là cháy tỏi, rang tỏi thì món ăn lại hấp dẫn ở lớp tỏi và muối được xóc đến khô rang, bám quanh thân ốc. Thế nên người ta mới có thú vui vừa ăn ốc, vừa ngâm vỏ để vôn vè lớp tỏi muối ớt sần sùi quyến rũ kia.

Ăn ốc cũng lắm chuyện vui như con ốc giác nhặt phèo nếu mà không có nước chấm giờ lại đang được rao tít trên mây, và giá cũng đang đi vào huyền thoại! Hay chuyện ăn ốc cũng phải có tuyệt chiêu. Trong một đĩa ốc đang ăn, có lẽ mắc phải con đã qua đời, thì đừng vội vàng phun nhổ làm mất ý nghĩa đĩa ốc đi. Cứ bình tĩnh, ngừng nhai và nuốt trộng! Vẫn ngon như thường. 





Lẩu

VỪA ĂN CHƠI, VỪA XƠI THIỆT

■ LHVV tổng hợp

Lẩu theo chân trà đá trở thành một cuộc chinh phạt của đồ ăn đồ uống từ miền Nam tới mọi miền đất nước. Bằng hữu, đồng nghiệp, hoặc bà con gặp mặt, kéo nhau tới hàng quán ăn lẩu. Trong gia đình, dọn cái lẩu, đủ để cả nhà quây quần dùng bữa trưa cũng như bữa tối. Nhiều tiệc tùng, trước món tráng miệng cuối cùng, đầu bếp thường bày món lẩu.

Lẩu là món vừa ăn chơi, vừa xơi thiệt. Tức có thể lai rai chén tạc chén thù đu đưa chuyện vãn, nhưng cũng có thể ăn lấy no. Đòi hỏi dùng nóng sốt, lẩu là món mang tính tổng hợp và tính cộng đồng rõ rệt. Ăn lẩu, càng đông người thân, càng vui.

Vì sao gọi lẩu?

Quá quen từ lẩu, chủ nhân nhà hàng nọ phải ngắc ngứ lúc gặp thực khách chất vấn: “Vì sao gọi

lẩu? Lẩu nghĩa là gì?”

Lẩu là cách đọc của người Hoa gốc Quảng Đông, nhằm chỉ lò lửa. Âm Hán-Việt là lò. Lẩu của hiệu tại Chợ Lớn vẫn bán sán lẩu; còn gọi sinh lò; dân ta quen gọi lẩu sống.

Lẩu được người Hoa đọc là lù. Chẳng hạn tạp pín lù / tả pít lù. Phiên ra Hán-Việt là đả biên lô. Nghĩa đen là món ăn nấu chín bên lò lửa. Nghĩa bóng là thập cẩm, tào lao, ba lăng nhăng.

Trong sách Sài Gòn tạp pín lù (NXB Văn Hóa Thông tin, Hà Nội, 1997), học giả Vương Hồng Sển giải thích: “Tạp pín lù là đả biên lô, tức là món ăn nấu chín bên lò lửa, cũng như món ăn sán lẩu là ăn thịt sống nhúng vào nước sôi bắc trên lò lửa nóng. Số là người Tây bày ra một từ khí làm bằng chì, thiếc, vật kim khí có chân cao, giữa khoét lỗ đặt

vài cục than cháy, chung quanh là nồi chứa nước thịt ngọt, khách ăn tự lựa từng món ngon: mề gà, lòng heo, ruột già, ruột non, dồi trường, tự gấp bằng đũa và nhúng vào nước thịt đang sôi, rồi tự gấp qua chén và, không cần biết món nhúng đã chín hay còn sống sượng, rồi thì rượu cay, rau sống ngón nghiêng chằm ngoàm cả miệng không thốt ra lời được, món ăn ấy gọi ăn sán lẩu, dịch ra Hán tự là sán-sanh (thức ăn còn sống, chưa chín), lẩu-lò (lô). Ăn sanh lô, nhưng nếu nói sanh lô, ba Tàu không hiểu, phải nói theo họ ăn sán lẩu, hoặc ăn cù lao”. Bằng giọng điệu cà rỡn, Vương ông đã diễn tả khá đầy đủ cung cách ăn lẩu. Ấy là lối ẩm thực dân dã, thoải mái, “đã đời”, chẳng câu nệ theo kiểu từ-tốn-thanh-tao-ti-tí. Lẩu cần ăn nóng, kèm nhiều rau, cứ “chồng chan, vợ húp” xì xà xì xụp thì mới cùng nhau “gật đầu khen ngon” được.



Nhà báo Thượng Hồng lại nghe bà con Hoa kiều ở đâu đó phát âm tả pín lù thành da bin lo. Qua cuốn Món ngon Sài Gòn (NXB Đồng Nai, 1997), Thượng Hồng nêu gốc gác món lẩu từ hướng khác: “Nó có xuất xứ từ một món thịt của người Mông Cổ và các bộ tộc người Hoa sống ở vùng biên thủy Trung-Mông. Những bộ tộc này có thói quen ăn uống ngoài trời, vào mùa hè ấm áp thì họ lóc từng miếng thịt nhỏ ở các con vật như dê, cừu hay bê, rồi nướng trên lửa để ăn ngay, không cần chế biến hay thêm thất gia vị. Vào mùa đông thì việc ăn uống kiểu đốt lửa đã tỏ ra bất tiện và thiếu sự đậm đà, do đó, họ đã nghĩ ra một cách ăn món thịt vừa giữ được chất ngọt ngào, vừa tiện lợi. Món da bin lo đã ra đời từ đó. Trong cách chế biến của người Hoa thì món ăn này phải gồm các nguyên liệu và theo từng công đoạn như sau: thịt sống thái mỏng gồm hai hoặc ba loại như bò, dê, cừu và thêm vào các loại rau cải sống. Nước lèo (nước dùng) được nấu sôi trong một cái nồi bằng đất nung, có vị chua, cay, ngọt. Nước chấm phải có sa tế, tàu vị yếu”.

Lập luận của Thượng Hồng, theo tôi, chấp nhận được. Duy khoản rau sống ăn ghém với lẩu, chưa rõ đúng nguyên gốc Trung Hoa hay Mông Cổ chăng, hay là yếu tố Việt

hóa. Vì người Hoa lẫn người Mông rất hiếm dùng rau sống.

Món lẩu du nhập vào nước ta từ thời điểm nào? Chưa thể xác định. Thử tra cứu Từ vị Annam-Latinh (1773) của Pierre Pigneaux de Béhaine, tức Bá Đa Lộc, rồi Đại Nam quốc âm tự vị (1895) của Huỳnh-Tĩnh Paulus Của, tôi hoàn toàn chẳng thấy mục từ lẩu.

Hương gây mùi nhỏ...

Lẩu, thực tế là bất kỳ món canh hoặc súp nào đun nóng trên bếp lò và dọn ngay giữa bàn. Thực khách múc ăn với rau sống, tàu hũ, bún, miến, mì sợi, bánh phở, bánh hỏi, bánh hủ tiếu. Nếu cần, xoi kèm giò cháo quẩy, bánh mì hoặc cơm cũng được.

Chiều chiều, anh em lao động thường rủ nhau ăn lẩu bò bình dân vì giá rẻ mà vẫn đảm bảo no say. Khoảng bốn mạng, gọi cái lẩu với ít xì rượu đế, tô thịt thêm nữa, cũng chỉ tốn vài chục nghìn đồng. Người bán vẫn lãi, nhờ số đông.

Nhà hàng thì chế biến lẩu bò ngon lành hơn, chín chu hơn, tất nhiên đắt đỏ hơn: mỗi cái lẩu giá từ 40.000 đồng đến 60.000 đồng, khách “kẹp dúi” bất kỳ khoản gì thì tính thêm tiền khoản đó - từ mì, bún, rau sống, đến nước lèo chấm sau. Có những lẩu bò đặc

biệt, chẳng hạn lẩu đuôi bò, lẩu não bò, và lẩu ngẫu pín.

Lẩu dê bây giờ tỉnh nào cũng nghi ngút. Ở Sài Gòn, quận huyện nào cũng hiện hữu biết bao điểm kinh doanh lẩu dê, đây là một số trong loạt quán nổi bật: Hương Quê (đường Pasteur, Q.1), 218 (đường Nguyễn Công Trứ, Q.1), 45 (Ngô Thời Nhiệm, Q.3), Bàu Sen (đường Lê Hồng Phong, Q.5), Huy Ký (đường Huỳnh Mẫn Đạt, Q.5), Tư Trì (đường Bình Quới, Bình Thạnh), Hải Ký (đường Tạ Uyên, Q.11), Lâm Ký (đường Nguyễn Thị Nhỏ, Tân Bình), Xương Ký (đường Quang Trung, Gò Vấp), v.v. Những điểm mà thương hiệu mang ngũ tổ Ký thường do Hoa kiều quản lý và đứng bếp. Chủ quán Xương Ký cười:

- Lẩu dê nấu theo lối Tàu, có hàng chục kiểu. Lẩu dê Bắc Kinh gia nhiều bạch quả, đại táo. Lẩu dê Tứ Xuyên không thể thiếu hạt sen và củ sen. Lẩu dê Triều Châu nhất định phải kèm củ cải, lá hẹ, tàu hũ ky. Lẩu dê Vân Nam luôn phảng phất mùi gừng và thảo quả. Quan trọng nhất là nước lèo. Nắm được bí quyết nấu nổi nước lèo ngon, đủ sức mở quán lẩu dê rồi. Quán Xương Ký này, từ mái lá xoàng xĩnh mà lên được ba bốn lẩu vầy, cũng nhờ nổi nước lèo bán lẩu dê đó.



Nhắc tới lẩu nấu theo gu Trung Hoa, chẳng thể quên lẩu cá gộc mà tiêu biểu có quán Dân Ích tồn tại hàng chục năm nay trên đường Nguyễn Trãi, Q.5. Quán chỉ mở cửa lúc xế chiều, từ 16 giờ, đến 20 - 21 giờ đã hết hàng. Lẩu được nấu bằng cá gộc, tôm thẻ, mực, tim heo, ăn với cải ngọt, tần ô, bún gạo hoặc mì trứng, song hợp nhất nên chọn mì vàng Phúc Kiến. Ông Huỳnh Bình, chủ quán Dân Ích, tiết lộ:

- Đây là món truyền thống của người Tiều (Triều Châu). Nước lèo hầm bằng xương heo với gia vị. Cá gộc, chọn phần đầu là ngon nhất. Nếu không sẵn cá gộc, tạm thay bởi những loại cá biển khác thích hợp, mỗi con nặng trên 3kg.

Về lẩu cá, thời gian qua tại “Hòn ngọc Viễn Đông” mọc lên nhiều quán xá bán lẩu cá kèo, tập trung trên mấy con đường Sư Thiện Chiếu, Bà Huyện Thanh Quan, Ngô Thời Nhiệm (Q.3), Bình Quới (Bình Thạnh) và Lý Thường Kiệt (Gò Vấp). Lẩu cá kèo nấu lá giang, nấu bắp, rất cần kẹp thêm rau sống, đặc biệt là rau đắng. Đến những quán nọ, thực khách còn có thể gọi thêm lẩu cá diêu hồng nấu mẻ, lẩu cá lóc nấu rau thì là, lẩu cá thác lác, lẩu cá ba sa, lẩu cá đuối, lẩu cá ngạnh, v.v. Tạt về đường Hà Huy Giáp (Q.12), thực khách càng thích thú được thưởng thức lẩu cá sấu. Ghé làng Đại học Quốc gia ở phường Linh Trung (Thủ Đức), nam thanh nữ tú vào quán Trăn Vàng mà xơi thịt trăn, chắc chắn khó bỏ qua món lẩu trăn.

Một số nơi ì xèo quảng cáo lẩu Thái Lan, nghe khá rộn ràng. Thử ghé các điểm “chuyên trị” ẩm thực Thái, như hai nhà hàng Port Orient và Asian Reflections trong khách sạn Caravelle (Q.1), Vườn ăn uống Kỳ Hòa (Q.10), hoặc các quán Bangkok, Chao Thai, Mali Thai ở trung tâm Sài Gòn, bạn sẽ hít hà với lẩu Thái vì hương vị chua cay đặc trưng. Vị chua của quả me. Vị cay của ớt. Lẩu hải sản thì hội tụ cá, tôm, cua, ghẹ, mực, nghêu, sò. Ngoài ra, còn có lẩu gà nấu hạt điều và nước dừa thơm phưng phức, được người Thái gọi là tom kha gai.

ĐỊA CHỈ QUÁN LẨU NGON - RẺ

- Quán Lẩu Nấm “Trúc Quân Tử” - Địa chỉ 268 Trần Nãi, P.Bình An, Q.2 để thưởng thức được sự khác biệt.
- Quán Lẩu Cá Cường - Địa chỉ: 94 Dương Tử Giang, P.14, Quận 5, Chi Nhánh: 47 Học Lạc, P.14, Quận 5.
- Quán Sáu Dũng - Địa chỉ: 490/3 Nguyễn Tri Phương P.9 Q.10 (đối diện Phở 5 sao, góc 3/2).
- Quán Thúy Linh - lẩu “pê dê” - Địa chỉ: 239/66A/66B Trần Văn Đang, P.11, Quận 3.
- Quán Cà Kê - Lẩu cá thác lác khổ qua Địa chỉ: nằm ở góc đường Vũ Tùng và Võ Trường Toản, đằng sau chợ Bà chiểu, Quận Bình Thạnh.

CHIỀU LÊN PHỞ NƯỚNG

■ Meow Chan

Chiều tà, ánh nắng còn đang chiếu xiên xiên sắc đỏ cam lên từng con đường, các quán nướng trên mọi nẻo đường thành phố Sài Gòn hoa lệ đã đổ rực lửa than. Người ta cứ tưởng phải ở những vùng có không khí mát mẻ, lạnh lạnh quanh năm như cao nguyên Lâm Đồng hay nơi có mùa đông lạnh buốt như Hà Nội, Sapa, thì nướng mới trở thành món khoái khẩu, thành một phần của văn hoá ẩm thực. Nhưng không, người Sài thành cũng chuộng món nướng lắm đó chú! Bằng chứng là gần như tất cả các quán nhậu, nhà hàng đều có món nướng trong thực đơn.

Điều đặc biệt là dường như không ai thích ăn món nướng vào ban ngày, tất nhiên là ngoại trừ mọi số trường hợp ăn tiệc ở nhà hàng máy lạnh. Còn đa phần các thực khách thường thích ăn món nướng vào buổi chiều tà cho đến tối khuya. Theo thời gian, các quán nướng tăng dần “quân số” và tạo thành những phố nướng,

luôn nhộn nhịp mỗi đêm.

Người dân Sài Gòn thường mang đậm nét thoải mái, tự do trong ăn uống, đặc trưng của người dân Nam Bộ. Vì vậy, món nướng ở Sài Gòn cũng đa dạng và ngày càng phát triển hơn. Nói đến nướng, ta sẽ nghĩ đến ngay các loại thịt nướng, hải sản nướng. Nhưng chỉ có các động vật nướng thôi, người ta lại sợ cơ thể hấp thụ nhiều chất đậm quá sẽ dễ sinh nhiệt, thế là các món rau củ cũng được đưa vào thực đơn.

Món nướng cơ bản và luôn được tất cả các thực khách lựa chọn đầu tiên là thịt nướng, mà đặc trưng và dễ tìm thấy ở hầu hết các thực đơn nhất là bò, heo và gà. Thịt có thể được nướng theo nhiều kiểu, từ nướng mọi, tức là không ướp gia vị, đến các món ướp gia vị như tỏi, sả, muối tiêu, muối ớt, cà ri, sa tế. Riêng các vật dụng dùng để nướng cũng tạo thành những kiểu khác nhau: nướng vỉ, nướng ngói, nướng lu.





Theo thời gian, nhu cầu thưởng thức các món lạ của thực khách tăng lên, làm cho các nhà hàng, quán nướng đua nhau đưa ra các loại thịt khác: ếch, dê, thỏ,... Thời đại công nghiệp phát triển, nhu cầu thưởng thức các loại thịt lạ của thực khách Sài Gòn càng tăng thêm, nên ngoài những món thịt có thể dễ dàng tìm thấy trong môi trường nội địa, các nhà hàng còn đưa ra các món thịt lạ hay thịt ngoại nhập khác như bò Úc, bò Mỹ, đà điểu, Căng-ku-ru, cá sấu,...

Ngoài thịt nướng, hải sản nướng cũng là món được các thực khách ưa chuộng khi chọn đồ nướng. Nướng giúp hải sản chín mà không bị mất đi vị ngọt đặc trưng, vì thế rất nhiều người thích nướng hải sản hơn các phương pháp chế biến khác. Thường thì món hải sản được ưa chuộng nhất là tôm, mực, cá nướng. Riêng các món nghêu sò ốc nướng thì ít khi được đưa vào thực đơn của các nhà hàng quán nướng, mà lại được nằm trong danh sách của các quán ốc.

Cái thú của việc ăn đồ nướng là thực khách thích được tự tay mình lựa lấy miếng thịt hay con tôm vừa ý, tự tay nướng, sau đó lựa chọn pha chế chén gia vị chấm theo ý thích và thưởng thức “thành quả lao động” mà mình có được. Một lý do khác

khiến người dân Sài Gòn thích dùng món nướng cho mỗi lần “ra quán”, chính là khoảng thời gian đợi miếng của mình chín, có thể trò chuyện hỏi thăm nhau, hoặc có thể tự tay mình nướng cho người thân yêu một miếng ngon hoàn hảo.

Ngày nay, các quán nướng phát triển rất nhiều theo nhu cầu ngày càng cao của thực khách.. Có những quán dùng bếp than và rất lâu đời như quán Bảy Nở trên đường Nhật Tảo hay quán Sáu Dững trong hẻm đường Nguyễn Tri Phương. Cũng có những quán dùng bếp ga và vỉ nướng hiện đại dành cho bếp ga, dạng này được đa số các quán nhậu dùng, vì tính tiện dụng của nó. Có những con đường trở thành phố nướng như phố mực nướng An Dương Vương, phố cá lóc nướng Tân Kỳ Tân Quý, phố dê nướng quận 1. Ngoài ra, cũng có những nhà hàng sang trọng chuyên món nướng như 3T, Barbecue Garden,... hay các nhà hàng buffet nướng như Seoul Garden, Sumo BBQ,...

Cứ chiều chiều, người dân Sài thành lại nhẩn nhủ nhau “ Chiều nay ra chỗ cũ ăn thịt nướng nhé!” hay “Hôm nay đi ăn thử quán nướng mới nhé!”.

Phố nướng lại lên đèn và rực than. 



Nếu bạn là người thường xuyên đến các quán cà phê để làm việc hay học tập, bạn có lẽ sẽ chọn một quán cà phê yên tĩnh. Nếu bạn thích tụ tập bạn bè, bạn sẽ chọn những quán cà phê có không gian rộng, không khí và nhạc vui vẻ, sôi động, đúng không? Và nếu bạn thích hoài cổ, bạn sẽ muốn đến những quán cà phê xưa cũ. Riêng với tôi, cà phê bột thường là sự lựa chọn cho tất cả. “Cà phê bột” là 1 từ chỉ mới xuất hiện vài năm gần đây, nhưng đã được các bạn trẻ từ 7x đời cuối đến các 9x đời đầu cập nhật vào từ điển đặc biệt riêng cho mình.

Cà phê bột thật ra gần giống như cà phê cóc đều có trên mọi góc phố Sài Gòn. Nhưng điểm khác biệt chính là không gian “quán” nằm ở khu vực trung tâm Quận Nhất, là khu vực sầm uất nhất thành phố. Đây cũng là khu vực có nhiều kiến trúc cổ đẹp như Bưu điện thành phố, nhà thờ Đức Bà, ... Mới đầu, những quán cóc cà phê ở khu vực công viên 30-4 được mở ra để phục vụ nhu cầu cho các bạn sinh viên ngành kiến trúc hoặc mỹ thuật đến vẽ cảnh vào các ngày cuối tuần hay các đôi tình nhân đi dạo trong công viên vào các buổi

tối. Dần dần, các bạn sinh viên bắt đầu chú ý đến những quán cà phê cóc có không gian đặc biệt này. Bởi 1 lẽ đơn giản: tuổi trẻ thì thích tụ tập bạn bè, trò chuyện tán dóc, nhưng túi tiền thì không phải lúc nào cũng rủng rỉnh. Hẹn nhau ra những quán cóc này, vừa có không gian để bạn bè gặp gỡ, vừa hợp với túi tiền sinh viên. Bạn cứ nghĩ xem, ngồi uống cà phê ở khu trung tâm thành phố, ngắm xe cộ ngược xuôi, thoải mái trò chuyện cùng bạn bè, lại có thể chiêm ngưỡng những kiến trúc cổ của thành phố, tất cả chỉ với giá 1 ly cà phê chưa đến 20.000. Thật là quá tuyệt vời cho giới trẻ! Chính vì thế, cà phê cóc ở khu vực này nhanh chóng chuyển thành cà phê bột.

Tại sao gọi là “bột”? Vì bạn không cần ghế (thật ra có cần cũng không có), bạn cứ ngồi thẳng xuống những lối nhỏ giữa các khoảng cỏ hay ghé tạm lên thành gạch bao quanh các cây xanh trong công viên. Nếu bạn sợ chiếc quần mới tinh hay chiếc váy sáng màu của bạn, chỉ cần lót 1 tờ giấy hay chiếc giày, thế là xong. Rồi bạn cứ “hùng hồn” cất giọng gọi thức uống mà bạn yêu thích để người bán ở gần đó đem đến.

■ Tuyết Anh

Tối nay,
bột nhé?



Đó có thể là một ly cà phê, cà phê sữa đá, nước chanh hay một loại nước ngọt có ga nào đó. Một vài quán có thể có thêm đá me hay xí muối. Tất cả menu gần như chỉ có vậy. Đương nhiên bạn không thể đòi hỏi những món quá đặc biệt, sang trọng hay cầu kỳ ở những quán cóc, đúng không? Nhưng nếu bạn có dịp thử hết các món ở tất cả quán cà phê bệt, bạn sẽ phát hiện ra rằng mỗi quán đều có một loại thức uống đặc biệt ngon hơn các quán khác. Đó cũng là một điều thú vị đối với những người thích khám phá Sài Gòn.

Điểm hay của những góc cà phê bệt là ở chỗ: bạn có thể tụ tập bạn bè, hẹn hò người yêu hay ngồi một mình, bất kể thời gian nào mà bạn thích. Sáng sáng, bạn có thể ngắm khu trung tâm không quá đông đúc, xe cộ thông thả lướt đi, nắng sáng chan hoà khắp nơi, tạo nên một góc Sài Gòn không quá ồn ào và căng đầy nhựa sống. Trưa nắng, Sài Gòn nhìn từ cà phê bệt bỗng tĩnh lặng hơn, chỉ có những anh công nhân lao động ở những công trường gần đó vội vã đi ăn trưa hay những mẹ, những chị gánh hàng rong tìm bóng râm trốn cái nóng nắng gắt miền Nam, tranh thủ trò chuyện nghỉ ngơi cho buổi chiều buôn bán. Chiều tan tầm, xe cộ bỗng từ các công sở, các toà cao ốc hay trường

học gần đó, ủa ra, hồi hả đi về cho bữa cơm chiều bên gia đình. Sẩm tối, là khoảng thời gian náo nhiệt nhất của khu vực trung tâm cũng như của các “quán” cà phê bệt. Các bạn trẻ bắt đầu đến, chọn cho mình một chỗ ngồi, trò chuyện cười đùa với bạn bè sau một ngày học tập, làm việc căng thẳng. Không gian dường như không có giới hạn và khoảng cách giữa các nhóm. Bạn có thể lắng nghe, tán thưởng và tham gia cùng một nhóm bạn trẻ yêu thích đàn hát hay cùng chụp ảnh và bình luận về máy ảnh với các bạn yêu nghệ thuật nhiếp ảnh. Thậm chí, đôi khi, bạn có thể bắt gặp một diễn viên, ca sĩ nổi tiếng nào đó đang ngồi cùng bạn bè hay người hâm mộ. Thật thú vị, phải không nào?

Có khá nhiều góc cà phê bệt cho bạn lựa chọn: Công viên 30-4, khu vực chung quanh nhà thờ Đức Bà hay Bưu điện thành phố, công viên nhỏ chỗ tượng Đức Mẹ Maria, trước cổng trường tiểu học Hoà Bình, đối diện khách sạn Sài Gòn, chung quanh Nhà hát Thành phố,... và còn rất nhiều góc cà phê bệt khác nữa. Sao bạn không thử khám phá xem nào? Biết đâu bạn cũng sẽ trở thành khách hàng thân thiết của cà phê bệt. Và cứ mỗi cuối tuần, bạn bè của bạn lại nhận được tin nhắn: “CN, 7h, ra bệt nhé!”

Quán Chiêu

Quán Chiêu nằm trong hẻm nhỏ đường Cao Thắng, mở cửa từ năm 1969 là nơi không quên được của những vị khách và sinh viên thập niên 70, 80, 90 cho đến tận bây giờ.

Chiêu ngày nay vẫn giữ được phong cách như xưa, cổ điển, êm dịu với nhạc tiền chiến, băng khuâng với nhạc Trịnh.

Để những cố nhân khi trở lại với Chiêu vẫn bồi hồi kỷ niệm và những khách mới tìm được khoảnh khắc êm đềm tĩnh lặng khó phai, không lẫn vào đâu được, mặc dù lối cũ đi vào có nhiều thay đổi.

Địa chỉ: 124/1 Cao Thắng P4, Q.3, TP. Hồ Chí Minh.



NHÀ BÁO NGŨ YÊN -
TRẦN CÔNG KHANH,
HIỆN LÀ TỔNG THƯ KÝ
BÁO SÀI GÒN TIẾP THỊ.
ÔNG LÀ TÁC GIẢ CỦA
QUYỂN SÁCH "NGƯỜI ĂN
RONG" - "GẦN GIỐNG
NHƯ MỘT THI PHẨM
ẨM THỰC. MÀ ĐỂ ĐỌC
NÓ, ĐỂ CHIA SẺ VỚI
NÓ... PHẢI NHỜ CẬY RẤT
NHIỀU VÀO GIÁC QUAN
THỨ BẢY".

Khắc Huy: "Cơ duyên" nào đã
đưa chú đến với thế giới ẩm
thực?

Nhà báo Ngũ Yên: Tôi là dân
nhậu. Nếu không gặp món ngon,
dân nhậu sẽ ăn ít và uống nhiều.
Hoặc ngược lại. Món ngon
thường giàu đạm, vì thế nhậu
mới bị cho là có liên quan đến
bệnh thống phong.

Vì hay nhậu nên thường lê la
đến các quán. Cho đến một hôm,
chắc vào khoảng đầu những năm
2000, tôi được cô Thiên Thủy,
bấy giờ là biên tập viên của báo
Sài Gòn Tiếp Thị "xúi giục" viết
bài ẩm thực. Bài về ẩm thực đầu
tay của tôi (chắc nhiều người
phản ứng) là *Sài Gòn 36 nẻo chó*.
Tôi là phóng viên nên những bài
ẩm thực cũng nằm trong khuôn
khổ bài báo. Không có gì sâu.
Ngoài những cái có thể gọi là

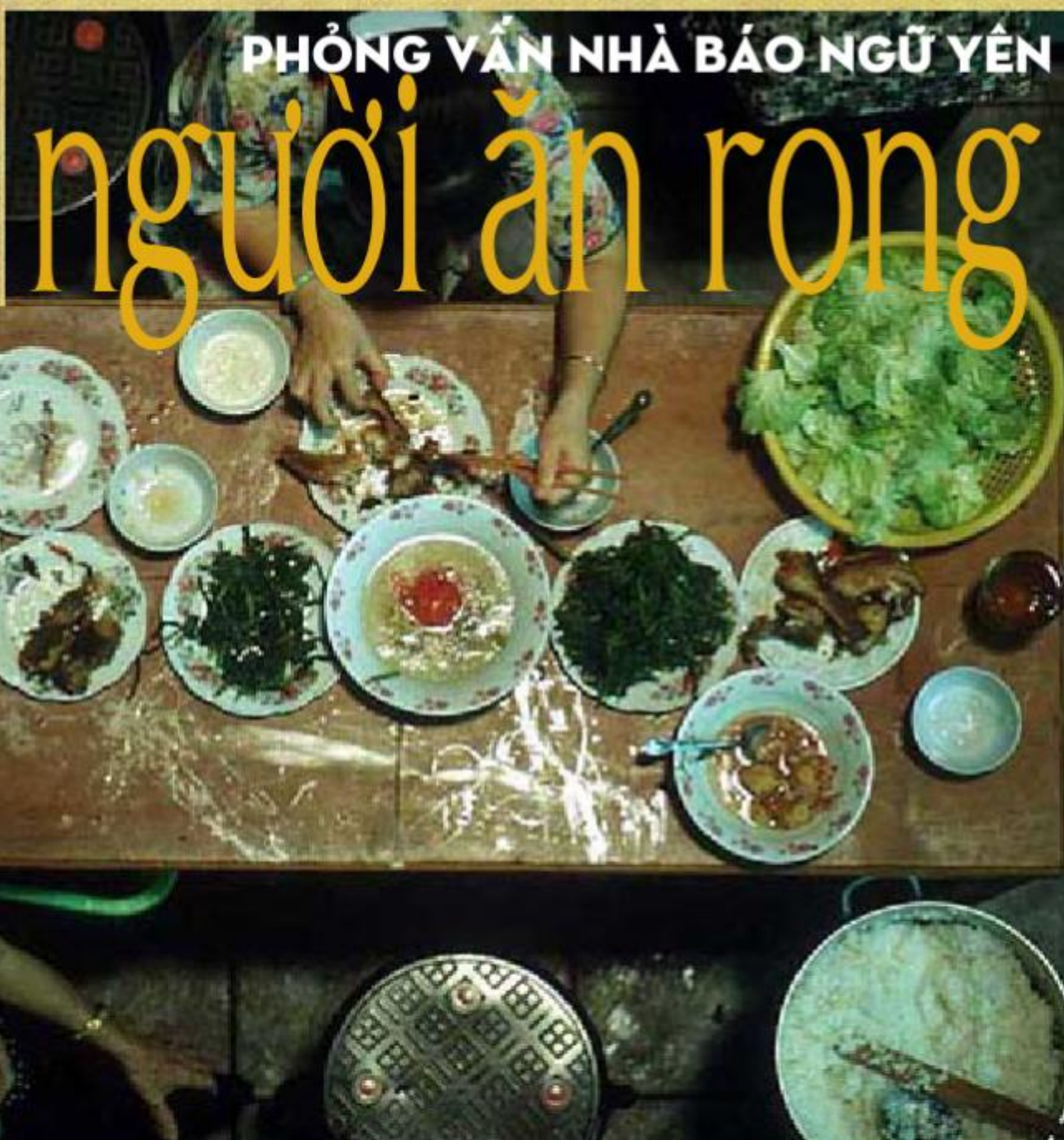
"cơ duyên" vừa nêu, thì người
khuyến khích, cho tôi thông
tin cũng như lý giải những thắc
mắc với tư cách một người thầy
về mỹ thực và y thực là một
người cháu nội của hoàng thân
Nguyễn Phúc Miên Mỹ, ông
Nguyễn Phúc Hảo. Đó cũng là
một cơ duyên.

Khắc Huy: Khi đánh giá và viết
về một món ăn chú có những tiêu
chuẩn chung nào không?

Nhà báo Ngũ Yên: Tôi không
phải là nhà phê bình ẩm thực,
nên không có một tiêu chuẩn
chung nào cả? Tôi chỉ là người
thường thức, cảm nhận cái ngon
qua đối chiếu trải nghiệm của
mình. Và lại, món ăn với tôi
không phải là những candidate
hoa hậu, vòng một, vòng hai và
vòng ba rõ ràng, trong khi cái
vòng bốn - cái đầu - thì bé tẹo.

TÔI LÀ người ăn rong

PHỎNG VẤN NHÀ BÁO NGŨ YÊN



PHỎNG VẤN NHÀ BÁO NGŨ YÊN

Khắc Huy: Đọc “Người Ăn Rong” có vẻ chú là người “kỹ tính” trong vấn đề ăn uống?

Nhà báo Ngũ Yên: Chọn một cái mình cho là ngon, là đẹp đương nhiên không thể nào ba phải (yesman) được.

Khắc Huy: Vậy trong đời thường thì sao, chú có “khó tánh” không?

Nhà báo Ngũ Yên: Tôi từng nói với bạn bè, nếu tôi là con gái có khi bị chữa hoang nhiều lần.

Khắc Huy: Khi ăn phải một món ăn không đúng “gu”, liệu chú có... bỏ đĩa?

Nhà báo Ngũ Yên: Bạn thử nói chuyện với một người vô duyên xem có hứng không?

Khắc Huy: Tản Đà thi sĩ từng nói rằng: “Đồ ăn ngon/chỗ ngồi ăn không ngon/người ngồi ăn không ngon/không ngon! Đồ ăn ngon, chỗ ngồi ăn ngon/người ngồi ăn không ngon/không ngon! Đồ ăn ngon/người ngồi ăn ngon/chỗ ngồi ăn không ngon/không ngon!...”, quan niệm này có “khắt khe” quá trong thời buổi này không?

Nhà báo Ngũ Yên: Tôi không phải Tản Đà. Tôi là người ăn rong. Ăn vỉa hè đôi khi công an rượt hàng rong chạy đâu đó, còn lại một mình tôi vẫn cứ thưởng thức cái không gian mở ấy, tuy có hơi cô đơn...

Khắc Huy: Trước sự ồ ạt nhập khẩu những giá trị văn hóa ngoại lai, nhất là văn hóa ẩm thực các nước, liệu ẩm thực Việt Nam có trụ vững và phát triển?

Nhà báo Ngũ Yên: Cái lưỡi của thế hệ tôi rất bảo thủ. Còn cái lưỡi của thế hệ kế tiếp thì tôi mù mờ vì không có nghiên cứu. Ở nhà tôi không ai biết ăn mắm, thấy có buồn không. Tôi lại coi *phi mắm* thì không phải văn hoá ẩm thực Việt. Ẩm thực Việt là Việt. *Fastfood* chỉ là một thứ văn hoá đang lỗi thời dần. Người ta đang quay lại *slowfood* không phải sao. Như tôi đã từng viết trên báo Sài Gòn Tiếp Thị, qua Melbourne ngày đầu tiên đã nhớ ớt, nhưng ớt mà không phối ngẫu với mắm thì trượt quớt... Còn những món ăn khác nếu tiếp thu được thì tốt. Sài Gòn đâu có đặc sản đâu. Có chăng là món trà đá thôi. Vừa qua, tôi nghe nhiều người kể với tôi là mê pizza Ý, có người mê crêpe Pháp ở Hàn Thuyên, phần tôi, tôi ở lại với món bánh xèo miền Trung với những con tôm đất dính cứng trong bột bánh...

Khắc Huy: Nếu nói còn ẩm thực thì còn văn hóa Việt thì có “đại ngôn” không ạ?

Nhà báo Ngũ Yên: Văn hoá Việt bao gồm nhiều thành tố. Nói vậy là cực đoan. Bạn không thấy hủ tiếu hồ của người Tiểu giờ đây đã hết hồ vì khẩu vị đã thay đổi, còn bánh canh Việt vẫn còn hồ, tức là độ sệt của nước dùng. Cái độ sệt ấy nó đi vào tâm thức. Không chỉ người bán ẩm thực cha truyền con nối mà người ăn cũng cha truyền con nối. Một ông chủ tiệm hủ tiếu hồ nói với tôi, có những đứa nhỏ đi với cha mẹ tới quán, bữa nào mà hết hủ tiếu hồ là bé không ăn món hủ tiếu khác của quán. Như thế, ông nói, tôi mừng vì khách tương lai tôi còn. Một người khách ngồi cùng bàn nói, không phải mình phát hiện quán mà đi ăn với ông ba riết rồi quen, ghiền. Lo ẩm thực Việt mất là không đáng.

TÔI LÀ người ăn rong

**NHÀ BÁO NGŨ YÊN: TÔI TỪNG
NÓI VỚI BẠN BÈ, NẾU TÔI LÀ
CON GÁI CÓ KHI BỊ CHỬA
HOANG NHIỀU LẦN.**

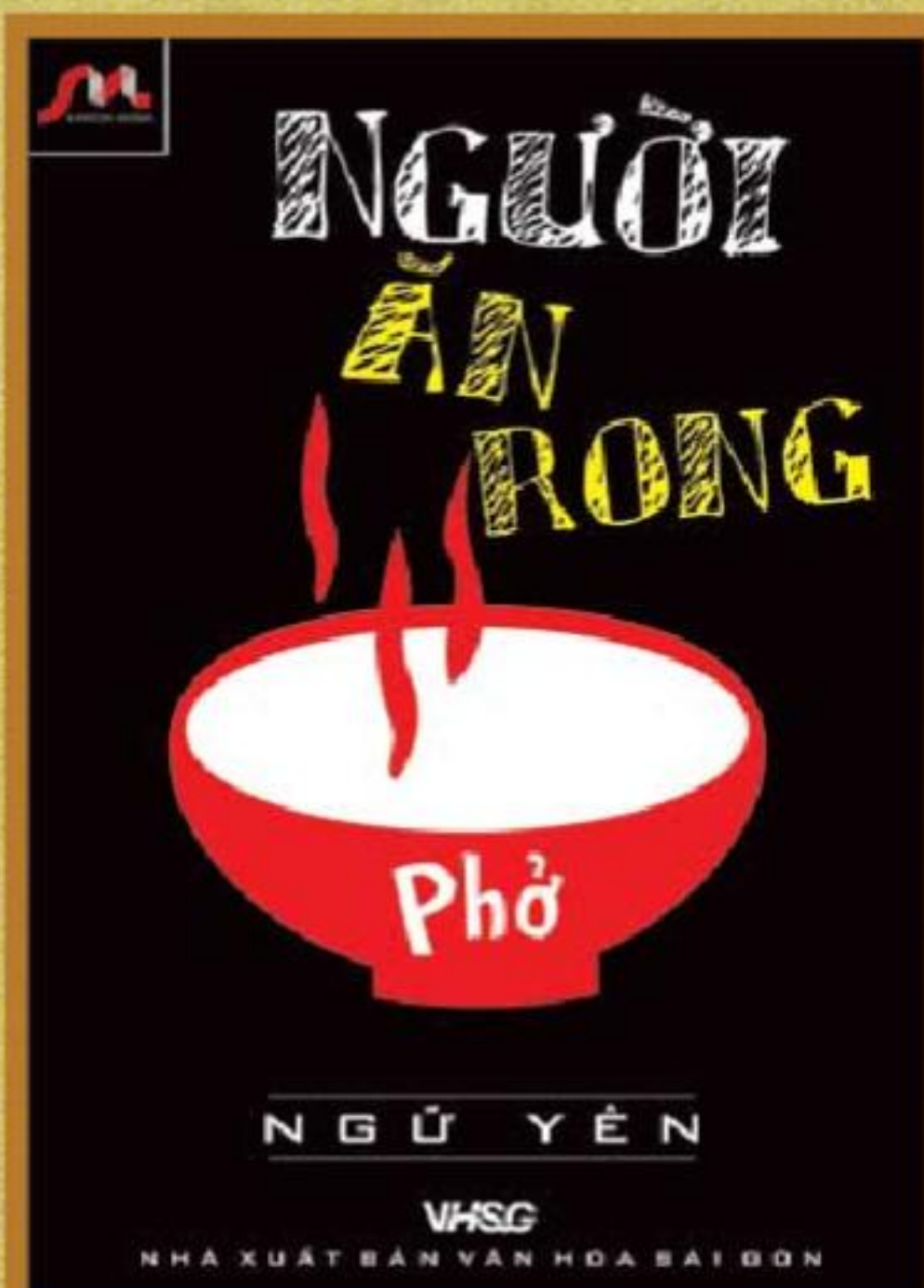
Khắc Huy: *Riêng về ẩm thực bình dân, dường như nét đặc sắc này của ẩm thực Việt chưa được quảng bá, khai thác đúng mức?*

Nhà báo Ngũ Yên: Cái bình dân đã được khai thác triệt để rồi. Cái bình dân đi vào nhà hàng, chứ không phải món ăn vua chúa đâu. Người ta mượn cái danh vua chúa để câu khách thôi. Tôi được ăn cơm ở nhà hoàng thân triều Nguyễn, ông Nguyễn Phúc Hảo, bữa cơm cũng thanh đạm, nhưng các thứ gia vị nêm nếm lại nghiêng về y thực. Có phải những món tiến vua đều là món bình dân đặc sản dân gian của một vùng? Thực ra, đấy chỉ là những món nhớ quê của mấy bà phi. Các ông vua rất ngán ngộ độc, không ăn món lạ từ ngoài đưa tới đâu. Họ chỉ ăn món do người trong tộc nấu.

Khắc Huy: *Trong thời buổi giới trẻ dần quay lưng lại với các giá trị truyền thống, nếu ta tận dụng “sức mạnh” của văn hóa ẩm thực Việt Nam để làm thay đổi điều đó thì có khả thi không? Nếu khả thi thì chúng ta cần có một chiến lược như thế nào?*

Nhà báo Ngũ Yên: Câu hỏi này to lớn quá. Tôi nghĩ, chỉ cần có một chiến lược cân bằng dinh dưỡng trong các suất ăn học đường với các món ăn truyền thống như là một phần của chương trình giáo dục thể chất và phổ biến các kiến thức về thành phần món ăn truyền thống là ô-kê. Người Nhật đang làm điều ấy. Mấy bác ở bộ Giáo dục và đào tạo dường như không phải là không biết, có điều không muốn dây thêm việc về dài hạn. ■

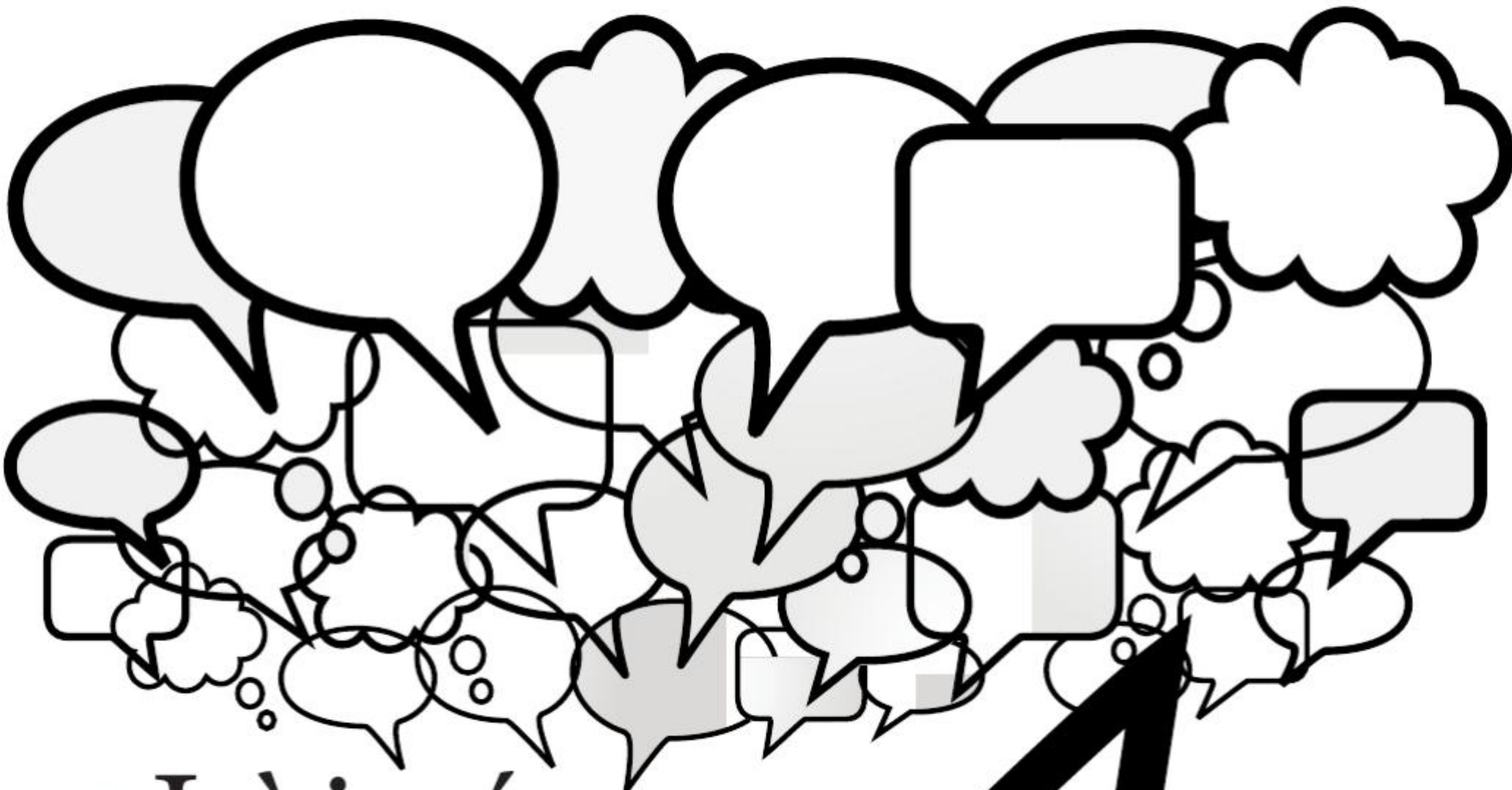
Khắc Huy thực hiện



... Một người có “cá tính ăn uống”, bảo thủ và cố chấp trong “gu” ăn (mà đây lại là một đặc điểm khá căn bản để văn hoá ẩm thực vẫn cứ tồn tại), sẽ tha hồ tranh luận với tác giả rằng không phải như anh nói, món này của tôi phải chế biến cách này, bày biện cách này và “quy trình” ăn là phải theo trình tự như vậy! Đó mới đúng là nguyên bản. Và, sau một hồi tự tranh cãi, người ấy sẽ cảm thấy tác giả sách hiển khô ngồi bên, mắt lấp lánh cười như nói rằng, thì tôi có cho cái tôi viết ra là nguyên bản, là độc chiêu đâu! Bạn ơi, chúng sinh vô cùng!...

... Tôi cũng không biết gọi cuốn sách này là thuộc thể loại gì? Nếu có thể, với tôi, nó gần giống như một thi phẩm ẩm thực. Mà để đọc nó, để chia sẻ với nó, tôi phải nhờ cậy rất nhiều vào giác quan thứ bảy.

Nhà văn Nguyễn Trọng Tín



Lời cảm ơn & Cáo lỗi

Kính gửi: Quý tác giả có bài đăng tạp chí và bạn đọc.

Tạp chí LHVV được sáng lập và xuất bản trên mạng là một nỗ lực cá nhân nhằm phổ biến đến độc giả nói chung và giúp các bạn trẻ Việt Nam nói riêng những kiến thức cơ bản, cần thiết về lịch sử, văn hóa, du lịch, ẩm thực nước nhà. Với phương châm "Lan truyền tinh hoa Việt", tạp chí xuất bản không vì mục đích lợi nhuận. Với tư cách là người sáng lập tạp chí, tôi xin gửi lời cảm ơn đến tất cả các bạn đã ủng hộ, cổ vũ tinh thần, gửi bài cho tạp chí.

Về vấn đề tác quyền, tôi xin cáo lỗi với quý tác giả đã có bài, ảnh đăng trên tạp chí nhưng chưa nhận được liên lạc xin phép từ LHVV. Bài vở trên tạp chí rút từ diễn đàn lophocvuive.com do các bạn thành viên đóng góp, LHVV đã cố gắng truy tìm tài liệu gốc và ghi rõ tên tác giả. Những tác giả phổ biến e-mail trên mạng, LHVV sẽ liên lạc trực tiếp, gửi thư xin phép sử dụng bài viết kèm lời xin lỗi và một bản tạp chí. Ngoài ra do khuôn khổ trang, Bất Hối xin phép biên tập lại câu chữ cho tinh gọn, vừa vặn mà không ảnh hưởng đến nội dung truyền tải. Cuối cùng do mục đích phi lợi nhuận, LHVV cũng không có nguồn thu để hỗ trợ tác quyền. Vậy kính mong quý tác giả vì tinh thần hiếu học, phổ biến kiến thức cho cộng đồng mà thông cảm cho LHVV về vấn đề quyền tác giả.

Xin trân trọng cảm ơn và mong muốn nhận được nhiều hơn sự ủng hộ cũng như cộng tác từ quý bạn.

Bất Hối Mục Đồng - Phan Khắc Huy

lớp học **vuive**
LAN TRUYỀN TINH HOA VIỆT



15/04/2012



Đi tìm những quán Phở nổi
danh ở Sài Gòn.
Ăn tô Bún mắm cho đúng
điệu nghệ.
Thưởng thức cháo lòng như
nhạc giao hưởng.
Bánh bao vì sao Cả Cần?
Phởng vấn nhà báo Ngữ Yên.