

Những Gánh Hàng Rong Ở Huế

--- Bình An ---

Buổi sáng, những con đường phố ở Huế không thức dậy một cách vội vã. Có lẽ nhộn nhịp nhất chỉ có khu vực cầu Tràng Tiền: những giòng xe cộ ngược xuôi chở hàng hóa về bên kia, bên này... Và những gánh hàng rong từ các vùng lân cận cũng theo đó rảo bước nhanh nhẹn đôi quang gánh về phố cho kịp phục vụ người ăn sáng.

Hàng rong ở Huế đủ các loại món ăn bình dân. Sáng sớm từ An Lăng, An Cựu, Nam Phổ, Võ Dạ, Cồn Hến... hàng bánh canh, bún đồ về phố. Một số gánh qua những con phố ở phía chợ Đông Ba, một số rảo gánh bên này cầu Tràng Tiền. Trên đường Trần Hưng Đạo phía trước chợ Đông Ba, là nơi tập kết ngò (bắp) luộc từ Kim Long chở đến, để từ đây phân phối đi khắp nơi. Gánh bánh canh hay các loại bún đều giống giống nhau: một đầu gánh là chảo lửa hình vuông có nồi nước lèo đặt bên trên. Đặc biệt, chỉ đến Huế người ta mới gặp lại cái nồi nhôm dạng hình cái chum, có người gọi là nồi gương. Đầu gánh bên kia là tô, chén, đĩa và đủ thứ linh tinh phục vụ cho một tô bún có đủ: rau, mắm, hành... Bánh canh buổi sáng thường là bánh canh bột gạo, buổi chiều mới có bánh canh cua bột lọc. Nồi bánh canh cũng như nồi bún bò: cũng thịt, cũng giò, da heo, có thêm chả cá... Bún gánh (từ đặc biệt dành cho gánh hàng rong) có đủ loại: bò, cá, hến, riêu... Tôi đã ăn những tô bún bò từ trong các tiệm lớn đến những gánh hàng rong và nhận xét một điều rằng: bún bò tại đây, không giống như ở các thành phố khác. Cái khác trước nhất là rau không phải là rau xắt ghém nhất là rau được lặt thành từng lá nhỏ (xà lách, rau thơm, hành có nơi cũng không xắt thành hành hoa, mà cắt thành từng đoạn nhỏ); cái khác thứ hai là trong nồi bún có chả lụa, gọi là giò (không biết có phải thay cho giò heo): thịt chả lụa được vắt thành từng vệt nhỏ, nổi lên phía trên mặt nồi nước lèo; cái khác thứ ba là nếu muốn, tô bún sẽ có thêm thịt bò tái (giống như ăn phở). Rồi tùy theo yêu cầu của khách, tô bún sẽ có đầy đủ (giò heo, giò lụa, thịt bò gân, nạm, bò tái) hay chỉ có một vài thứ (có giò heo thì không có giò lụa, có bò tái thì không có bò gân...). Đặc sản của Huế mà bất kỳ ai đến đây cũng phải tìm ăn cho bằng được: cơm hến. Hàng cơm hến nào cũng kèm theo bún hến. Thúng bún được phân làm hai bằng miếng nylon: một bên là bún, một bên là cơm, khách ăn món nào gia vị kèm theo đặc trưng của món ấy (đậu phộng chiên còn nguyên hạt, dầu ăn đã khử với ớt màu thật cay, mắm ruốc...). Đặc biệt chỉ có món này mới thấy rau ghém thái chỉ, gồm có rau môn, xà lách, bắp chuối, rau thơm... xắt thành sợi rất nhuyễn. Cồn Hến là nơi chuyên cung cấp hến cho các hàng ăn, hến được lấy thịt bằng cách

bỏ vào rổ và xát, thịt hến bong ra, ở đây người ta cũng cung cấp luôn nước hến. Hàng ăn chỉ việc đến mua thịt hến và nước hến về rồi chế biến tiếp.

Ngoài hàng "gánh", còn có hàng "nách". Tầm sáng sớm có các nách bánh mì, xôi, bắp... cũng một điều rất khác ở Huế là rau bỏ vào bánh mì ngoài hành, dưa leo còn có thêm rau răm và thịt thường là thịt nhưng có nước xốt chế vào, ăn cũng hay hay, là lạ... Hàng nách còn có nách bánh bèo, nậm, lọc, ram ít, bánh ướt cuốn thịt nướng, bún thịt nướng... Bánh bèo Huế rất mỏng và có đường kính gần bằng chén chè, xếp vào cái đĩa nhìn thấy được cả hoa văn của đĩa ở bên dưới, không phải là loại bánh bèo đổ trong chén nhỏ, dày cui khi ăn phải múc bằng thìa. Người Huế giải thích ăn bánh bèo mỏng như vậy mới thấm nước mắm! Đặc biệt, bún thịt nướng hay bánh ướt thịt nướng (bánh ướt bọc bên trong là thịt nướng) ăn với một loại nước chấm được chế biến rất ngon.

Các món ăn Huế bây giờ không có vị cay như trước, ai muốn ăn cay, thì bỏ thêm ớt được xắt lát trong các tô mắm. Tầm tháng tư, không có ớt xiêm, mà chỉ có loại ớt sừng màu xanh, tưởng là không cay, thế nhưng ăn một miếng là cay xé lưỡi, còn hơn cả ớt xiêm.

Hàng rong ở Huế, mỗi món gắn liền với một địa danh đặc thù, nói đến bánh canh phải là bánh canh Nam Phổ, các loại bún phải xuất phát từ An Cựu; bắp hầm ở Kim Long... Về khoản vệ sinh an toàn thực phẩm của những gánh hàng rong? Thú thật là người trong nghề tiêu chuẩn đo lường chất lượng gần hai mươi năm, ban đầu tôi cũng hơi ngại ngại, nhưng cái ý muốn khám phá và cái tật thèm ăn quà rong đã khiến tôi "cầm lòng không đậu". Buổi sáng đi bộ lang thang trên đường Hùng Vương, tôi ngồi sà xuống một gánh bún bò, tô bún chỉ có 3.000 đồng, nhưng cũng đầy đủ: giò lụa, thịt bò nạm, gân, thêm vài miếng da heo... Một đầu quang gánh của cô bán hàng là nồi nước lèo, đầu gánh bên kia là rổ bún và "đồ màu phụ trợ", rau tươi trông có vẻ ngon mắt và sạch sẽ.

Thử đến Huế một lần, sáng sớm tinh mơ bạn sẽ gặp hình ảnh từng tốp những người gánh hàng rong đi cùng với nhau từ một vùng nào đó đổ về phố, dừng lại đặt cái đòn gánh xuống đất làm đòn ngồi, nghỉ một chút trên đường, có người phe phẩy chiếc nón lá cho đỡ mệt, có người cời lại bếp than cho đồ lửa, rồi bắt đầu tỏa đi khắp nơi. Ngồi xuống bên các gánh hàng rong, bạn sẽ có cảm giác của người không bị ràng buộc bởi công việc: muốn ăn gì thì ăn, gặp gì ăn nấy... Sáng sớm bạn sẽ thấy bánh canh, các loại bún, bánh mì, xôi bắp, bánh bèo... Trẻ hơn một chút có đủ các loại chè (chè nóng, chè lạnh) hay các loại nước đậu nành, đậu ván, đậu hủ (cũng là một đặc biệt nữa, đậu hủ ở đây không ăn với nước đường đã thắng bỏ thêm gừng mà lại ăn với đường cát trắng tinh, vắt vào tí chanh, chỉ có 500 đồng một chén mà người bán hàng cho vào cả muỗng súp đường cát trắng). Trưa

hơn chút nữa có các hàng "đồ trái", đó là các gánh trái cây (vải, nhãn, bơ, cam...) xuất phát từ chợ Đông Ba, lúc này cũng có các gánh rau bán dạo cho những nhà ở phố. Sau giấc ngủ trưa, xê xê có bánh bèo, nậm, lọc, ram ít, bún thịt nướng, bánh canh bột lọc, chè... Các gánh này có thể bán đến chiều xẩm tối.

Để khám phá Huế, người ta phải mất nhiều năm, có khi cả đời cũng không hết, nhưng chỉ cần vài ngày lang thang ở Huế, bạn cũng sơ sơ biết Huế, và bắt đầu yêu Huế. Yêu những con đường nhỏ nhỏ có ai hàng cây suốt ngày chụm đầu vào nhau rì rầm kể chuyện, yêu những chiếc lá bay bay trong buổi sáng tinh tươm, yêu cỏ thành bí ẩn, yêu dòng sông Hương lặng lẽ trôi, êm đềm buổi sáng, lười biếng buổi trưa, mềm mại buổi chiều, để rồi bất chợt buột miệng hát lên: "Vẻ đẹp Huế chẳng nơi nào có được". Và một trong những vẻ đẹp cổ kính đó, những gánh hàng rong cũng là một đặc thù của thành phố du lịch nổi tiếng thơ mộng và dịu dàng này. Mời bạn, hãy tạm xa rời các nhà hàng sang trọng, một lần đến với các gánh hàng rong để tận hưởng cho bằng hết cái thú của người đi du lịch.