

Món ngon Sài Gòn

Nguyễn Ngọc Chính

Ghi Chú: Bài này lấy từ Blog của bạn Nguyễn Ngọc Chính. Các bạn có thể vào link dưới để xem thêm những bài khác.

https://chinhhoiuc.blogspot.com/2012/08/mon-ngon-sai-gon.html?fbclid=IwAR35bsptg3a1fg55F7RKPkVHUZ33iFB_O2cTAbiLbAVYgSqSPxEnplzqDYI

Có nhà văn nào đó cho rằng khi viết về ẩm thực bụng phải đói mới 'lột tả' hết cái ngon của món ăn. Tôi rất tâm đắc với ý kiến này.

Hồi còn trong trại cải tạo, cái bụng lép kẹp lúc nào cũng sôi ùng ục, tôi và vài người bạn tù có 'tâm hồn ăn uống' vẫn thường kể cho nhau nghe những món khoái khẩu của mình. Ăn 'hàm thụ' sao mà ngon thế. Phải nói ngon gấp nghìn lần ăn... thực thụ!

Thời cải tạo qua đi nhưng thời điêu linh lại kéo tới. Vào thời này, cái để 'đút vào mồm' chỉ toàn khoai mì 'chạy chỉ' với hột bo bo, còn được mệnh danh là... cao lương. Ngồi nhăm nháp cao lương mà cứ tức anh ách. Ai đó đã khéo chơi chữ mà đặt tên, mĩa mai không khác gì cái món 'mâm đá' của ông vua ngày xưa!

Nhưng rồi cũng qua đi cái thời ăn để mà sống, người ta bỗng nhớ đến thời... sống để mà ăn ở Sài Gòn hoa lệ ngày nào. Con đường ngắn nhất để đến trái tim lại là con đường đi qua... bao tử cho nên mọi hoài niệm về những gì tốt đẹp nhất cứ phải 'quá giang' chuyện ăn uống, dù vẫn biết... miếng ăn là miếng tòi tàn!

Nhưng thôi, hãy tạm quên chuyện triết lý lòng thông để nói về món ngon Sài Gòn. Theo tôi, một trong những món ngon đó phải kể đến phở. Mặc dù phở có xuất xứ từ miền Bắc nhưng phở Sài Gòn thường ăn kèm với giá, ngò gai, húng quế vẫn ngon hơn phở Hà Nội thiếu hẳn các loại rau thơm mà lại không có giá. (Xin đừng hiểu lầm, 'giá' đây là mầm đậu xanh chứ không phải là... giá trị. Thế mới biết chữ nghĩa tiếng Việt quả là rắc rối!).

Hơn nữa, phở trong Nam, hay còn gọi là 'phở-Bắc-Kỳ-di-cư', thường nhỏ sợi, nước dùng phở lại đậm đà, không dậy mùi húng lìu và 'mì chính' (bột ngọt) như phở 'gia truyền' ngoài Bắc. Thành phần chính của phở là những sợi bánh phở trắng phau. Nước dùng có mùi thơm và vị ngọt của xương ống thịt bò, cùng với hành khô, gừng và thảo quả nướng, được ninh nhừ từ chiều tối hôm trước. Thịt bò được luộc lên, sau đó thái lát mỏng để trang hoàng cho một bát phở truyền thống Việt Nam.

Thờ xa xưa, ngoài Hà Nội chưa có hiệu phở. Khách ăn phở thường gọi những hàng phở gánh ở đầu phố hoặc đi rong ngoài đường. Một đầu gánh là chiếc chạn con đựng bát đĩa, gia vị như tiêu, ớt và nước mắm, lại thêm cái ngăn kéo đựng bánh phở, thịt bò. Đầu gánh bên kia là bếp lò với nồi nước dùng lúc nào cũng sôi sùng sục được kèm bên trong một nồi nước riêng để trưng bánh phở.

Những người bán phở rong đều là đàn ông, tuyệt không thấy phụ nữ nào. Có lẽ nhờ sức dai vai rộng nên mới chịu được gánh phở nặng trĩu trên vai. Trên đầu ông hàng

phở thường có cái mũ, trông tựa như mũ phớt. Lâu ngày kho từ vụng tiếng Việt được bổ xung từ mới: mũ phở!

Hà Nội 36 phố phường của Thạch Lam khen cái ngon của một hàng phở gánh đỗ cạnh cây hương trong sân nhà thương Phủ Doãn, bát phở có cả mấy giọt... cà cuống. Cả thành phố chỉ có một hàng phở cà cuống ấy. Nguyễn Tuân phê bình: "Cái nước chè tươi nóng bỏng môi, cái bánh đậu xanh ngọt xít cổ, lại đến phở cà cuống, cái sự thích của anh nghiện vừa buông dọc tẩu xuống, kể cũng đáng viết cho ra nhẽ".

Nhà văn lão làng Nguyễn Công Hoan, một trong số những cây đại thụ của làng văn, đã khẳng định khá chính xác cái tuổi 100 của món ăn độc đáo thuộc hàng 'quốc hồn, quốc túy' trong nền ẩm thực Việt. Ông viết: "1913... trọ số 8 Hàng Hải... thỉnh thoảng, tôi được ăn phở (hàng phở rong). Mỗi bát 2 xu (có bát 3 xu, 5 xu)". Mặc nhiên, chính Nguyễn Công Hoan đã là người xác định tuổi cho phở trong cuốn tự truyện về đời mình: Nhớ và ghi về Hà Nội.

Vào đến Sài Gòn ngày xưa có con đường tên Turc (Thổ Nhĩ Kỳ), một đầu là đường Tự Do (Catinat), đầu kia là đường Hai Bà Trưng (Paul Blanchy). Tiệm Phở Bắc được bán trong khuôn viên nhà thờ Hồi Giáo này, nên có tên là Phở Turc. Cũng cần nói thêm, vào cuối thập niên 50, tắm hơi massage đã du nhập Sài Gòn. Thời ấy, người Pháp gọi loại tắm hơi nước nóng này là Bain Turc, người Sài Gòn gọi theo là Banh Tuyéc.

Sài Gòn 1954, lúc người Bắc mới vào Nam, những tiệm Phở Bắc hãy còn đếm được trên đầu ngón tay. Đó là mấy tiệm Phở Thịnh đường Gia Long, Phở Turc đường Turc, Phở Minh đường Pasteur và Phở 79 ở đường Frère Louis (sau này đổi tên thành đường Võ Tánh và đến 1975 lại đổi thành Nguyễn Trãi thuộc quận 1).

Ngay bên hông rạp Casino Sài Gòn có một hẻm nhỏ, đi vào hẻm đó là một dãy nhà, đa số là nhà dân Bắc Kỳ di cư sớm, từ những năm 1920. Tiệm Phở Minh nằm ở dãy nhà đó. Hẻm Casino còn có nhiều món ngon có xuất xứ từ miền Bắc như bún thang, bún chả, bánh cuốn, bánh tôm...



Tái nạm

Phở Minh có cả phở bò lẫn phở gà nhưng đặc biệt hơn cả còn có bài thơ do thi sĩ Trần Rắc đề tặng. Bài thơ được cắt chữ, đóng khung kính, treo trên tường. Bài thơ Đường luật có 4 câu đầu như sau:

*Nổi tiếng gần xa khắp thị thành,
Trần Minh Phở Bắc đã lừng danh.
Chủ đề: tái, chín, nạm, gầu, sụn,
Gia vị: hành, tiêu, ớt, mắm, chanh.*

Thi sĩ Trần Rắc chính là ông chủ tiệm giầy Trần Rắc đường Lê Thánh Tôn, gần Khâm Lớn Catinat năm xưa. Tiệm giầy Trần Rắc, và cả mấy tiệm giầy ở đường này, đều có cửa sau đi vào hẻm ‘âm thực’ Casino.

Việt Nam ta đúng là... ra ngõ gặp nhà thơ, nói theo kiểu văn chương ‘cách mạng’: “Ra ngõ gặp anh hùng”. Đến như ông chủ tiệm giầy cũng có thể làm thơ về phở chứ chưa dám nói đến Tân Đà là người viết nhiều về nghệ thuật ăn uống!

Trên đường Mạc Đĩnh Chi (Massiges), gần bên hông Tòa đại sứ Mỹ, còn có phở Cao Vân, dù tiệm phở này không nằm trên đường Trần Cao Vân (Larclause) cách đó không xa. Theo tôi, phở Cao Vân (25 Mạc Đĩnh Chi) chỉ thuộc loại ‘thường thường bậc trung’ nhưng được nhắc tới cùng với phở Minh vì Cao Vân cũng có một bài thơ ca tụng phở của thi sĩ Tú Mỡ được viết bằng sơn ngay trên tường.

*Trong các món ăn Quân Tử Vị
Phở là quà đáng quý trên đời*

Chủ của phở Cao Vân ngày nay là một ông cụ Bắc Kỳ hom hem theo năm tháng. Ông không còn đứng ra nấu phở nhưng chiều chiều thường ngồi nhậu lai rai với các ‘chiến hữu’ để hưởng nhàn!

Lại nói thêm về thơ với phở. Xin hãy đọc mấy vần thơ ‘con cóc’ dưới đây:

*Sáng chở cơm ăn phở
Trưa chở phở ăn cơm*

Hóa ra cơm là vợ mà phở là bồ. Nội việc ăn phở đắm tâm với vợ và ăn cơm trưa với người tình cũng đủ khiến khách hào hoa mệt mỏi cái bụng và cái ví. Ấy thế mà có vị lại còn thèm... cháo ăn khuya nữa!

Trên đường Pasteur có Phở Hoà, khá nổi tiếng. Ban đầu, lúc khai trương năm 1960, tiệm phở này mang tên Hoà Lộc. Có lẽ sau này khách ăn cứ gọi tắt là Hoà nên Hoà Lộc biến thành Hoà theo kiểu gọi tên một chữ cho dễ nhớ thường thấy ở các tiệm phở (?).

Phở Hoà (260C Pasteur, quận 3) ngày nay lúc nào cũng nườm nượp khách ra vào. Hoà đã trở thành một ‘thương hiệu’ không những nổi tiếng ở Việt Nam mà nước ngoài như Nhật Bản, Đài Loan, Đại Hàn, và dĩ nhiên là cả Hoa Kỳ, đều biết đến. Có điều, Phở Hoà khẳng định, hoàn toàn không thành lập chi nhánh nào tại nước ngoài.

Nếu đúng như vậy thì những tiệm mang tên Phở Hòa tại Mỹ, Úc và Pháp đã ‘mạo nhận’ hay đây chỉ là một sự... trùng tên ngoài ý muốn?

Khách ăn Phở Hòa, ngoài người Việt còn có cả người nước ngoài, có lẽ vì vậy mà giá cả cao vút? (khoảng 45.000 một tô so với những nơi khác, bình thường tiệm nào cao lắm cũng chỉ đến 30.000 đồng!). Phở Hòa chỉ chuyên loại phở bò, nếu vào đây mà tìm tô phở gà thì không có. Khách phải chịu khó ra đường Hiền Vương (bây giờ đổi tên là Võ Thị Sáu), đến tiệm Hương Bình, ‘chuyên trị’ phở gà.



Phở gà

Nói đến phở Sài Gòn tại khu vực trung tâm, phải nói đến tiệm Phở 79, ngay tại số nhà 79 trên đường Võ Tánh. Khoảng năm 1952, tiệm Phở 79 mở cửa, khi đó nền nhà của tiệm còn thấp hơn mặt đường. Chỉ vài năm sau tiệm phát đạt, chủ nhân mua hai nhà bên cạnh, mở lớn thành tiệm Phở 79 khang trang và có thể nói là một trong những tiệm phở sạch nhất Sài Gòn thời đó.

Trường Sinh ngữ Quân đội có chi nhánh ở đường Nguyễn Văn Tráng rất gần với Phở 79 tại khu vực Ngã sáu Sài Gòn. Gần Phở 79 tôi nhớ còn có nhà mồ của Á Thánh Matthew Găm. Nơi đây, (tiệm Phở 79 chứ không phải nhà mồ!) đám giảng viên chúng tôi thường xuyên ăn sáng, ăn trưa và cả ăn tối mỗi khi ‘ứng chiến’ tại trường.

Phở tại đây được đánh giá là... ‘ăn được’. Nếu ai ‘ăn không được’ thì chịu khó đi thêm vài bước ra Ngã Sáu, nơi đây có đủ các món ăn chơi thuộc loại bình dân, từ phở, hủ tiếu cho đến mì và có cả xe... bánh mì mua về trường nằm gặm trong những đêm ứng chiến!

Gần ngã tư Phú Nhuận có phở Quyền trên đường Võ Tánh (thuộc quận Phú Nhuận), cách cổng phụ của Tổng tham mưu chừng 100 mét. Tôi thường ghé ăn nơi đây mỗi khi về trụ sở chính của Trường sinh ngữ trong Tổng tham mưu. Nước phở ở đây rất đậm đà, vị ngọt là của xương ống chứ không phải vì bột ngọt. Phở Quyền còn có cả món ‘tái sách tương gừng’ được xếp vào loại... trứ danh.

Con cháu của một số gánh phở nổi tiếng Hà Nội đã vào Nam lập nghiệp năm 1954, trong cơ hội lịch sử này có phở Tàu Bay. Vốn là quán phở do ông nội mở vào 1950 ở Hà Nội, khi di cư vào Nam, ông chủ quán được người bạn thân tặng cho chiếc mũ bay. Ông thường xuyên đội nó, khách thấy lạ, gọi ông “Tàu bay” rồi chết tên thành tên quán.

Phở Tàu Bay ở đường Lý Thái Tổ ngày nay vẫn bán và khách quen ngày nào vẫn chịu khó mò đến đây để tìm lại hương vị đặc thù. Phải nói Phở Tàu Bay rất... hiếu khách. Gọi thêm nước béo, nhà phở đem ra cả tô chứ không bằng chén nhỏ như những tiệm khác. Tô đặc biệt của Tàu Bay lại là tô ‘Xe Lửa’, bánh và thịt trên mức hậu hĩnh.

Việt Nam có Phở Tàu Bay, có tô Xe lửa thì bên Mỹ có phở... Xe Tăng (Tank Noodle)! Bạn không tin ư? Xin có tâm hình chụp tại Chicago làm bằng chứng:



Phở Xe Tăng tại Chicago

Ở Houston, Texas, còn có Phở Dũng. Cái tên đối với người Việt chẳng có gì phải bàn nhưng khổ nỗi người Mỹ lại các cơ không quen với việc bỏ dấu trong tiếng Việt khiến Phở Dũng thành Pho Dung. Mà ‘dung’ thì eo ôi, cái chất thải của con bò, mất vệ sinh quá. Chắc thế nào cũng có anh Mễ thắc mắc chui vào quán để tìm cảm giác lạ. Cũng xin đính kèm một tấm ảnh để người viết khỏi bị mang tiếng là... ăn không nói có:



Phở Dũng tại Houston

Chẳng đâu 'kỳ cục' bằng xứ cờ hoa. Tô phở to bằng cái thau và giá có nơi lên đến \$22 (3XL Pho Challenge, 2 pounds of meat and 2 pounds of noodles)! Không dám nói ngoa. Tôi đã được xem một video clip trên YouTube có cảnh khách ăn 'ngộp lặn' trong thau phở nhưng cuối cùng cũng chỉ ăn được... nửa thau! Mỹ "thật" cũng chưa chắc ăn hết chứ nói gì... mít!



Thực khách kéo cờ trắng đầu hàng trước những 'thau' phở tại Phở Challenge (Mỹ)

Theo tôi, phở ngon nhờ... nước phở. Tôi có thói quen mỗi khi ăn phở là phải dùng muỗng múc một thìa nước phở, nếm thử xem có hợp với sở thích của mình hay không. Nói không ngoa, với tôi, thìa đầu tiên đánh giá cả một tô phở.

Tỏi, chín, nạm, gầu, sụn, sách thì tiệm phở nào cũng có nhưng nước phở là bí quyết riêng của mỗi chủ tiệm. Bỏ húng lìu nhiều quá cũng mất ngon vì nếm thử đã thấy vị giống như mùi thuốc bắc. Cho bột ngọt nhiều sẽ át mất vị ngọt tự nhiên của xương bò. Ăn một tô phở có nhiều bột ngọt sẽ khiến người ta phải uống nhiều nước vài giờ sau đó.

Tương đỏ, tương đen chỉ làm bát phở thêm màu sắc chứ không thể làm phở ngon hơn. Ấy là chưa kể những trường hợp tiệm phở dùng loại tương rẻ tiền hoặc tương để lâu ngày có vị chua chua làm hỏng cả tô phở. Tôi thích ăn phở phải cho một chút nước béo mới ngon. Ngày xưa, cholesterol hãy còn là một danh từ xa lạ nên khách cứ thoải mái gọi thêm một chén nước béo vàng ngậy.



'Phụ tùng' phở

Cách ăn phở xem ra cũng cầu kỳ chứ không đơn giản như người ta nghĩ. Các bà, các cô vốn là 'yếu điệu thực nữ' nên thường gấp bánh phở lên muỗng, bỏ một miếng thịt và chan thêm tí nước trước khi đưa lên miệng. Ngày nay, kiểu ăn phở này rất hiếm thấy ở phái nữ. Có lẽ nhịp sống 'hiện đại' không cho phép người ta 'câu giờ', kiểu cách... Nhìn kiểu ăn 'hùng hục' ngày nay lại chạnh lòng nhớ tới những tiểu thư ngày nào!

Thì ra ăn phở cũng là một nghệ thuật. Ăn thế nào để người đối diện chia sẻ được cái ngon của phở. Riêng tôi, chỉ tiếc một điều là bây giờ đã luống tuổi, răng cỏ lung lay, cái còn cái mất, nên không thể thưởng thức những món 'tuyệt chiêu' như sụn, sách (nhất là món tái sách tương gừng) mà chỉ dám nhai trệu trạo tái băm, thịt chín như hay thịt bò viên. Giờ mới thấy rõ, tuổi già chịu nhiều thua thiệt, mất mát. Khổ một nỗi là những mất mát này dù có tiền, có của, có danh vọng cũng không thể nào bù đắp được.

Tiền đây cũng xin kể lại một chuyện thuộc loại tiểu lâm nhưng lại cười ra nước mắt đối với các đảng trưởng phụ thuộc lứa tuổi 'thất thập cổ lai hy' và khi đó thì... 'lực bất tòng tâm'. Chuyện cũng đề cập tới 'huru non', một hiện tượng thường thấy trong chế độ xã hội chủ nghĩa khi cán bộ, vì lỡ tham nhũng, nên tìm cách 'hạ cánh an toàn'.

Truyện xuất phát từ một buổi họp tổng kết sau 70 năm hoạt động của... cơ thể (chứ không phải của... cơ quan). Các bộ phận trong người lần lượt lên phát biểu. Đầu tiên là 'đồng chí' nào bộ: "Tôi được sinh ra cùng lúc với con người và đóng một vai trò quan trọng. Tôi là cơ quan điều hành mọi hoạt động của con người và cho đến bây giờ tôi vẫn hoạt động tốt. Tôi xin được tiếp tục phục vụ cách mạng".

Kế đến là 'đồng chí' tim: "Tôi cũng được sinh ra cùng lúc với con người, tôi giữ một nhiệm vụ cũng không kém phần quan trọng. Tôi giúp việc tuần hoàn máu để nuôi sống cơ thể và các bộ phận khác. Đến nay, tôi vẫn hoạt động tốt, tôi xin tiếp tục được cống hiến".

Sau khi các bộ phận khác cũng lần lượt lên phát biểu, hội nghị rơi vào yên lặng. Thế rồi có một giọng nói yếu ớt phát ra từ phía bên dưới:

"Xin thưa các đồng chí, tôi cũng được sinh ra cùng với con người nhưng tới năm 20 tuổi tôi mới được làm việc. Công việc của tôi rất là vất vả và nặng nhọc, phải làm việc trong đường hầm tăm tối, ẩm ướt và trơn trượt. Cho nên, bây giờ tôi không còn khả năng để phục vụ nữa, tôi xin... VỀ HUU!".

Các bộ phận khác nghe thế vội phản đối, có đồng chí đập bàn nói: "Ai? Có ngon thì góc đầu đừng dậy nói 'nón' xem 'lào'? 'Nằm' việc mới có 20 năm mà đã đòi về hưu? Thế 'nà' thế 'lào'?"

Giọng nói yếu ớt ấy lại vang lên: "Xin lỗi các anh, nếu em có thể góc lên được thì em xin về hưu để làm gì!"

Bộ phận này ngày nay còn được gọi nôm na là... trên bảo dưới không nghe! (Mạn phép trích dẫn lời cựu Thủ tướng Phan Văn Khải khi ông phê bình nhiều địa phương không tuân theo sự chỉ đạo của trung ương).

Xin trở lại chuyện món ngon Sài Gòn xưa. Kể từ khi người Bắc di cư vào Nam, tiệm phở đánh bật các tiệm hủ tiếu, vốn là món 'đặc sản' của miền Nam. Các tiệm hủ tiếu nổi tiếng Sài Gòn phải kể đến hủ tiếu Thanh Xuân đường Tôn Thất Thiệp (gần chùa Chà Và), hủ tiếu Phạm Thị Trước ở đường Lê Lợi (khúc gần Pasteur), hủ tiếu Gà Cá ở đường Hàm Nghi gần khu Ngân hàng Quốc gia và hủ tiếu Thanh Thế trên đường Nguyễn Trung Trực...

Có người đến hủ tiếu Phạm Thị Trước gọi thêm bánh pâté chaud ăn kèm, cũng giống như hủ tiếu Gà Cá. Tuy nhiên, mỗi tiệm hủ tiếu đều có hương vị riêng khiến một khi khách đã 'kết' thì khó đi ăn nơi khác. Hủ tiếu Sài Gòn sáng nào cũng đông người đến thưởng thức, không cần đợi đến những ngày cuối tuần.

Thường thì hủ tíu có bánh mềm, chỉ riêng hủ tíu Thanh Xuân hay Mỹ Tho thì thêm bánh dai, nấu khô hay nước, tùy theo ý thích của khách. Chỉ nhìn đĩa rau dọn lên trước thì cũng thấy bắt mắt: giá, hẹ, rau cần tàu, tần ô và vài cọng sà lách. Thêm vào đó, mùi nước lèo xông lên như đập vào khứu giác thực khách làm cho bụng cứ gào thét như... mèo đêm động đực...

Người bồi bàn bung mâm ra, để tô hủ tíu trên bàn, mùi nước lèo xông lên mũi, nếm thử 'nghe' được mùi thơm của nước lèo, thêm chút gia vị vào và cầm đũa ngay. Hủ tíu Thanh Xuân thì phải có rau tần ô, rau cần tàu, giá sống. Hủ tíu Phạm Thị Trước hay Thanh Thế cũng thế, nhưng không có rau tần ô. Riêng hủ tíu Gà Cá thì chỉ có giá sống.

Tuy nhiên, các thứ hủ tíu nếu thiếu vài miếng tóp mỡ và cái bắc thảo thì hình như thiếu mất cái gì đó. Nước lèo vừa ngọt của xương, vừa béo của chất tủy từ ống xương, thoang thoang chút mùi của con mực, tôm khô, hào khô và củ cải. Những thứ ấy quyện vào nhau thành một thứ nước lèo hấp dẫn của tô hủ tíu.

Hủ tiếu loại 'bình dân' thì có những xe hủ tíu bán dạo. Từ mờ sáng cho đến khi màn đêm buông xuống, nghe tiếng rao... lòng thấy nao nao! Sau 1975, Sài Gòn còn có hủ tiếu 'gõ' là những xe hủ tiếu tại các khu lao động. Mỗi xe hủ tiếu có vài cậu bé đi khắp hang cùng ngõ hẻm trên tay cầm cục sắt và gõ những âm thanh không khác gì kiểu 'xục tắc' gõ bằng ống tre của Sài Gòn xưa.

Những người bán hủ tiếu 'gõ' ngày nay đều là dân nhập cư từ Quảng Nam, Quảng Ngãi, Bình Định. Vào Sài Gòn, họ sống tập trung thành xóm và cứ mỗi buổi chiều, tiếng 'gõ' của họ có mặt khắp các ngõ hẻm Sài Gòn. Những đứa trẻ thấp tưng xe hủ tiếu ngày nào cũng phải đi bộ đến hàng chục cây số nếu tính khoảng cách đi 'gõ' và đi bung. Còn đâu thì giờ đến trường như các bạn đồng trang lứa?

Một ngày làm việc của xe hủ tiếu 'gõ' chấm dứt vào khoảng 1 giờ sáng. Đẩy xe hủ tiếu về, dọn dẹp hết mọi thứ, 3 giờ sáng mới được 'ngả lưng' cho tới 9 hoặc 10 giờ sáng hôm sau, thức dậy chuẩn bị cho cử trưa đi bán. Rồi lại làm quần quật cho tới 2 giờ sáng hôm sau mới đi ngủ. Ngày nào cũng như ngày nấy, suốt 7 ngày một tuần...

Đối với tôi, một món cũng thuộc loại 'khoái khẩu' ở Sài Gòn là... bánh mì thịt nguội, trong đó có cả jambon, xúc xích, patê ăn kèm với sốt mayonaise và đồ chua! Bánh mì thịt nguội ăn sẽ ngon hơn nếu bạn có thì giờ ngồi nhâm nhi tại tiệm: các loại thịt bày trên đĩa trắng tinh kèm thêm một cục sốt bên cạnh dao, nĩa sạch bóng. Bẻ một miếng bánh mì còn nóng, trét sốt lên trên rồi một lớp patê, sau đó cắt một miếng jambon... đưa vào miệng. Tuyệt cú mèo!

Một trong những tiệm bán bánh mì thịt nguội có tiếng ở Sài Gòn từ năm 1954 và còn tồn tại đến ngày nay là Hòa Mã. Tiệm Hòa Mã nằm trên đường Cao Thắng, gần khu vực Bàn Cờ, nơi có những địa điểm nổi tiếng như Kỳ Viên Tự, Tam Tông Miếu, trường Aurore, Cư xá Đô Thành, nhà bảo sanh Đức Chính, xe bánh mì Tám Lự, quán bánh tôm, miến lươn, bánh cuốn Công xe lửa Phan Đình Phùng (ngày nay là Nguyễn Đình Chiểu).

Ngày nay, Hòa Mã không khác xưa là mấy. Hòa Mã cũ kỹ, bảng hiệu phai màu theo năm tháng vì đã tồn tại hơn 50 năm kể từ ngày mở cửa. Nhiều người nói chủ nhân Hòa Mã là người đầu tiên bán những ổ bánh mì thịt kiểu Sài Gòn. Ngay đến bà Nguyễn Thị Dậu, chủ nhân hiệu bánh mì Như Lan nổi tiếng thời bây giờ, cũng đã từng tâm sự, ngày xưa bà rất mê bánh mì Hoà Mã. Lúc nhỏ, bà Dậu thường đến mua bánh mì Hòa Mã và ước ao ngày nào đó mình cũng có một cửa hàng như tiệm Hòa Mã.

Năm 1954, vợ chồng ông Lê Minh Ngọc và bà Nguyễn Thị Tịnh, di cư vào Nam. Trước đó, bà Tịnh làm ở hãng thịt nguội chuyên cung cấp thực phẩm cho các nhà hàng Pháp ở Hà Nội. Khi vào Sài Gòn, hai ông bà đã có sẵn ý định mở cửa hàng bán bánh mì thịt nguội.

Năm 1958, cửa hàng bánh mì thịt nguội mang tên Hoà Mã (tên một làng ở ngoại ô Hà Nội) tọa lạc tại số 511 Phan Đình Phùng, nay là Nguyễn Đình Chiểu, quận 3. Sau đó hai năm, tiệm dời về số 53 Cao Thắng cho đến nay. Hòa Mã nổi tiếng đến độ tên của quán trở thành tên con hẻm.

Tiệm Hoà Mã gọi ổ bánh mì thịt của mình là cát-cút, dùng theo tiếng Pháp casse-croute, bữa ăn lót dạ, bữa ăn nhẹ. Những năm 60, giá bán một ổ bánh mì Hòa Mã là 3 đến 5 đồng, ổ lớn có bơ tươi thì 7 đến 10 đồng.

Ngày nay, bác Ngọc đã qua đời, còn bác Tịnh vẫn giữ tiệm Hòa Mã y như cảnh tiệm trước năm 1975, giống y như bác: răng đen, đầu vẫn khăn. Bác không muốn sơn phết, sửa sang lại tiệm, dù bác dư sức làm việc đó. Có thể chính vì thế mà những khách quen gắn bó với Hoà Mã hơn bánh mì Hà Nội.

Tiệm bánh mì Hà Nội nằm trên đường Nguyễn Thiện Thuật gần đó. So với Hòa Mã, bánh mì Hà Nội bây giờ hào nhoáng hơn, lớn hơn, nhưng không còn cho khách ngồi ăn tại chỗ, chỉ bán bánh mì mang đi. Hà Nội ngày nay bán nhiều thứ chứ không phải chỉ có bán bánh mì thịt nguội như trước năm 1975. Trong khi đó Hoà Mã bé nhỏ, gọn gàng, khiêm nhường, phong sương với dấu vết thời gian tiêu điều, già lão vẫn cứ tro gan cùng nắng bụi Sài Gòn.



*Tiệm bánh mì Hòa Mã
(Ảnh chụp năm 1960)*

Đặc điểm của Hòa Mã là chỗ ngồi chỉ là những cái bàn nhỏ kê dọc theo vách tường ngay trên con hẻm phía bên hông tiệm, chỉ độ 6 hay 7 bàn, còn trong tiệm chỉ khoảng 2 bàn để khách ngồi ăn. Bây giờ thì khách đến Hòa Mã chủ yếu là mua mang về, chỉ còn lại một số ít khách có thì giờ ngồi nhâm nhi bánh mì thịt nguội kèm ly cà phê sữa nóng, cà phê đá hoặc trà đá. Phần thịt nguội cũng được tăng cường thêm món giò, chả và cả trứng ốp-la.

Xe bánh mì Tám Lự gần chợ Bàn Cờ chỉ bán từ xẩm tối đến đêm khuya. Một ổ bánh mì Tám Lự dài cỡ 4 tấc, hai gang tay, tối ăn vào no đến sáng. Bánh mì ngon, ngoài pátê chả lụa, pátê foie, bơ Bretel còn thêm dưa leo, ngò, hành lá, nước tương, muối tiêu, ớt xắt. Ngày xưa khách chỉ cần nói: “Cho một Tàu lặn hay một Tiềm thủy đĩnh đi, anh Tám!” là khách sẽ có ngay một ổ bánh mì nóng dòn, thơm phức.

Nếu muốn sang hơn thì lên Bánh mì Paté Tòa đô chính trên đường Nguyễn Huệ hoặc tiệm bánh Hương Lan trên đường Tự Do hay ngòi Thanh Bạch đường Lê Lợi (gần Bệnh viện Sài Gòn). Chỉ cần gọi đĩa bánh mì thịt nguội kèm theo một ly cà phê sữa đá là đủ no cho đến trưa. Thanh Bạch vẫn là nơi lý tưởng để vừa ăn sáng vừa ngắm cảnh người Sài Gòn sửa soạn cho một ngày mới.

Bánh mì thịt ngày nay đã chạy sang tận Hoa Kỳ, nơi có nhiều người Việt định cư sau năm 1975. Bánh mì thịt trở thành một trong những món ăn ‘quốc hồn, quốc túy’ của người Việt tại hải ngoại. Người Mỹ gọi đó là Vietnamese Baguette Sandwiches: sự kết hợp của bánh baguette có xuất xứ từ Pháp cộng với các loại nhân do người Việt sáng tạo.

Ở những nơi có đông người Việt định cư, như tiểu bang California hay Texas, đã thấy xuất hiện những thương hiệu như Bánh mì Ba Lê, Bánh mì Sài Gòn... nhưng nổi tiếng hơn cả là hệ thống các cửa hàng mang tên Lee’s Sandwiches do một ông chủ họ Lê, được Mỹ hóa thành Lee, đứng ra kinh doanh.



Lee's Sandwiches tại Mỹ

Ngoài món bánh mì thịt, Lee's Sandwiches còn có bánh mì paté, jambon, chả, xúc xích, xiu mại, cá mèi... đi kèm với các thức uống như cà phê đen, cà phê đá, cà phê sữa đá và các loại nước sinh tố như xoài, dâu, cam, đu đủ...

*Sau hơn 30 năm kinh doanh trên đất Mỹ, ngày 8/8/2008, vào lúc 8 giờ 8 phút, Lee's Sandwiches đã có mặt tại Chợ Cũ, số 80 Hàm Nghi, Quận 1, với bảng hiệu Lee*s Coffee. Không phải chỉ người Trung Quốc mới biết chọn ngày khai mạc Thế vận hội với toàn số 8, Lee's Sandwiches cũng biết chọn cho mình một ngày khai trương tung bừng với toàn số 8!*



Lee's Coffee tại Sài Gòn

Bánh mì Như Lan ở Melbourne giá 4 đô Úc một ổ. Quy ra tiền Việt thì quá mắc (khoảng 60.000 đồng) nhưng nếu so với mức lương trung bình của người lao động tại Úc, từ 6 đến 8 đô một giờ, thì cái giá bánh mì 4 đô lại là điều bình thường! Melbourne còn có hiệu bánh mì Ba Lê, nhưng Như Lan vẫn là hiệu bánh mì số một tại khu Footscray vốn là trung tâm sinh hoạt của người Việt tại Melbourne.

Người Việt tại Úc có nhiều kiểu bánh mì: thịt nguội (mixed ham), nem nướng (BBQ kebab), sườn nướng (BBQ pork), xiu mại (meatballs), gà rôti (chicken + onion), gà nướng (BBQ chicken), bì heo (shredded pork), trứng (scrambled egg)... kèm theo đầy đủ 'đồ phụ tùng' như rau xà lách, dưa leo, đồ chua, hành, ngò... Người ăn khỏe có thể chọn bánh mì đặc biệt (special combo) còn người ăn chay thì có bánh mì chay (vegetarian) nhân gồm đậu hũ (tofu) và các loại rau.

Sài Gòn xưa có 2 tiệm Thanh Bạch, một ở đường Lê Lợi, bên rạp xi-nê Vĩnh Lợi. Tiệm Thanh Bạch thứ hai ở đường Phạm Ngũ Lão, trong dãy phố trệt dưới tòa soạn nhật báo Sài Gòn Mới năm xưa. Ngoài bánh mì ốp-la, om-lét, thịt nguội, Thanh Bạch có bánh mì bò kho, tức ragout, hủ tíu và đặc biệt là món suông. Bún suông dùng xương heo để nấu nước lèo, và đặc biệt ở đây là dùng tôm tươi lột vỏ, bỏ đầu, băm nhuyễn sau đó vo lại thành sợi dài (như sợi bún). Nước lèo ở đây rất trong, ăn kèm với rau sống...

Nhà hàng Tài Nam trên đường Ohier (Tôn Thất Thiệp) nổi tiếng với món đuông chà là chiên bơ rất ngon nhưng cũng rất mắc tiền. Theo nhà văn Sơn Nam, vua chúa cũng còn thêm 'con đuông chà là', tên chữ là 'hồ đa tử'. Hồ đa là cây dừa rừng, tức cây chà là hoang thường mọc miền nước mặn miền Tây, giống như cây cau kiểng. Cây dừa rừng có 'củ hũ', tức đọt non, đến mùa sau Tết thường xuất hiện con đuông, giống

như con nhộng. Đuông ăn đọt dừa non nên to, mập và thường được bắt trước khi nở thành bướm.

Sơn Nam viết: “Đem đuông nướng trên vỉ sắt, cho héo, rồi ăn, chấm với nước mắm nhĩ nguyên chất. Con đuông béo ngậy vì tăng trưởng, ăn rỗng củ hũ cây chà là. Nay thấy ở vài quán nhậu bày bán với giá 8.000 đồng/một con!”. Như vậy, món bún suông ở Thanh Bạch chỉ là món giả đuông làm bằng tôm, tương tự như món ‘giả cây’ miền Bắc nấu bằng giò heo (?)

Tiệm Tri Kỳ có ‘đặc sản’ là món rắn như cháo rắn nấu với đậu xanh, lòng rắn xào, thịt rắn xào sả ớt, rắn hầm thuốc Bắc, lẩu rắn... Cho đủ bộ sưu tập rắn phải gọi rượu để hoặc rượu Tây trộn với máu rắn!

Tại Tri Kỳ, chủ quán rất nặng phân trình diễn, gọi đầu bếp đem rắn ra trước bàn tiệc, con rắn hổ dài gần 2m. Trong khi biểu diễn cho đầu con rắn ngóc tới ngóc lui theo bàn tay điều khiển điêu luyện của người đầu bếp thì... phập một cái, lưỡi dao bén ngọt đã chém phăng cái đuôi con rắn.

Liên khi đó, một người khác đưa rượu vào ngay để kịp hứng tia máu đầu tiên của con rắn. Cứ vậy, máu từ đuôi rắn tuôn vô bình rượu nhuộm thành màu đỏ cho tới khi con rắn xuôi lơ, máu chỉ còn nhỏ giọt. Nghề ‘ăn uống’ thời nay cũng lắm công phu nhưng, thật tình mà nói, cũng quá thô bạo, đã man chẳng kém gì ‘trảm mã trà’ ngày xưa!

Lươn, rùa, ếch, rắn là 4 món hoang dã trong ‘văn hóa ẩm thực’ miền Nam, ngoài ra còn phải kể đến món chuột đồng là món luôn luôn hiện diện trong thực đơn của Tri Kỳ. Loại chuột này chỉ ăn toàn lúa và cỏ non, nên rất sạch chứ không như chuột thành phố sống chui rúc trong cống rãnh, bạ cái gì cũng ăn, ta gọi là ‘ăn tạp’. Chuột cũng phục vụ nhiều món như nướng rom, đút lò, xào chua ngọt...

Hồi xưa có tin đồn những xe bò viên dùng thịt chuột, mà lại là chuột cống! Bà con một đạo đã ngoảnh mặt với bò viên khiến các xe bò viên phải chế ra trò ‘đổ xí ngẫu ăn bò viên’. Có lẽ đây là tiền thân của phương cách tiếp thị thời nay: bật nút bia trúng... xe hơi Mercedes! Xe đâu không thấy chỉ thấy lưng túi bọm nhậu, mà dù có trúng cũng mất hết tình bạn nhậu vì ai là người chính thức đứng tên lãnh xe hơi trong đám đệ tử Lưu Linh?

Nói đến chuột, tôi nhớ đến thời cải tạo tại Trảng Lớn. Hồi những người cải tạo mới đổ bộ lên căn cứ cũ của Sư đoàn 25 Bộ binh tại Tây Ninh, chuột ở đây vẫn còn nhiều và là nguồn cung cấp thịt ‘miễn phí’ cho đám cải tạo đói ăn! Dĩ nhiên, đây không phải là loại chuột đồng vì chúng sinh trưởng tại phố thị. Thật tình, tôi chưa bao giờ có dịp thưởng thức món chuột Trảng Lớn nhưng theo lời mấy ông bạn tù, ‘thịt chuột ở Trảng Lớn không thua gì món chuột đồng ở Tri Kỳ!’.

Vùng Thanh Đa (Bình Thạnh) nổi tiếng khắp Sài Gòn với món cháo vịt, gỏi vịt. Vào buổi tối người Sài Gòn hay ra bán đảo Thanh Đa trước là để đón những luồng gió mát từ sông Sài Gòn thổi vào và khi về, ghé mấy quán cháo vịt, gọi thêm đĩa gỏi vịt ăn kèm. Nếu là ‘bọm nhậu’ thì gọi thêm chai bia Con cộp BGI để... đưa cay. Nếu ngại ra Thanh Đa thì trên đường Hồng Thập Tự (nay là Nguyễn Thị Minh Khai) cũng có khu bán cháo vịt thuộc loại... ‘ăn được’. Thịt vịt tại đây khá mềm, nhai kỹ thấy ngọt và đặc

biệt không thấy mùi hôi vốn có của thịt vịt. Có thể họ tuyển loại vịt chạy đồng nên không hôi (?).

Đình Công Tráng là một con đường nhỏ gần nhà thờ Tân Định nhưng cũng đi vào lịch sử ăn uống của Sài Gòn với món bánh xèo. Bí quyết của bánh xèo nằm ở kỹ thuật pha bột, sao cho khi chiên lên, bánh dòn tan khiến người ăn có thể cảm được cái thú nghe miếng bánh đang được nhai dưới hai hàm răng. Lớp bột gạo pha chút nghệ khi đổ vào chảo dầu tạo nên một tiếng 'xèo' khiến ta hiểu được tại sao lại gọi là... bánh xèo!



Bánh xèo

Dù trên bàn có đầy đủ muỗng, đũa nhưng để ăn bánh xèo đúng điệu là phải dùng tay. Rau xà lách hoặc cải bẹ xanh thay cho bánh tráng, thêm vài cọng rau thơm, chuối non, khế chua... sau đó ngắt một miếng bánh xèo để cuộn lại thành cuốn.

Trước khi ăn, cuốn được chấm vào chén mắm được pha chế với trái thơm, người không ăn được mắm có thể dùng nước mắm trộn đồ chua. Sau mỗi miếng bánh có thể nhấp thêm một ngụm bia có tác dụng làm tiêu hao lượng dầu mỡ để tiếp tục chiến đấu với miếng kế tiếp. Chừng 3 hay 4 lần gói là thấy cả chiếc bánh xèo vàng ngậy đã biến mất trên đĩa...

Ngày nay đường Đình Công Tráng trở thành 'đường bánh xèo' nhưng người sành ăn thì chọn quán bên tay trái, nếu đi từ đường Hai Bà Trưng vào. Quán không tên nhưng người ăn vẫn nhớ vì nó đã đi vào 'bộ nhớ' của người Sài Gòn từ bao năm nay. Những quán đối diện bên kia đường trông có vẻ lịch sự hơn, sạch sẽ hơn nhưng vẫn chịu cảnh vắng khách vì là kẻ... hậu sinh.

Sài Gòn ngày nay còn có nhiều quán bánh xèo như Bánh xèo Bà Mười Xiêm đã từng đem chảo sang tận Mỹ để biểu diễn, hệ thống bánh xèo Ăn Là Ghiền với mạng lưới cửa hàng khắp thành phố, bánh xèo A Phủ... nhưng có lẽ không đâu bằng bánh xèo Đình Công Tráng.

Khu Dakao có tiệm bánh cuốn Tây Hồ (127 Đinh Tiên Hoàng), gần chợ Đa Kao, quận 1, đã nổi tiếng từ trước 1975. Tại đây, mỗi bàn có để sẵn một thau nước mắm và một chõng chén nhỏ để khách tùy nghi sử dụng, thêm nhiều hay ít ớt băm theo sở thích riêng của từng người. Tuy nhiên, có khách lại thích chan luôn nước mắm vào đĩa để bánh cuốn thấm nước mắm, đậm đà hơn.

Chả quế và giò lụa được cắt thành miếng lớn, để riêng trong một đĩa nhỏ. Khách có thể chỉ ăn bánh cuốn nhân thịt mà không đụng tới đĩa giò chả, như vậy người phục vụ nhìn vào đĩa chả còn nguyên mà không tính tiền. Nếu cần, có thể gọi thêm đĩa bánh tôm hoặc bánh cuốn không nhân. Đây cũng là một sáng kiến trong việc phục vụ khách hàng.

Sài Gòn cũng có bánh cuốn Thanh Trì kiểu Bắc, mỏng như tờ giấy, ăn với 'ruốc' (chà bông) và nước mắm phải kèm với vài giọt cà cuống mới là 'sành điệu'! Còn bánh ướt là kiểu bánh cuốn bình dân ở Sài Gòn, cũng ăn kèm với bánh tôm chiên, giò, chả và rau, giá. Những xe bánh ướt được đẩy đi khắp Sài Gòn, có cả nổi hấp nên lúc nào bánh cũng nóng và người bán bao giờ cũng chan nước mắm vào đĩa thay vì chấm kiểu 'thanh cảnh' như bánh cuốn Thanh Trì.



Bánh cuốn Thanh Trì

Lại nói thêm, đường Albert (vào thời Đế nhất Cộng hòa đổi tên thành Đinh Tiên Hoàng) khá dài nên dọc theo con đường này có nhiều địa chỉ ẩm thực nổi tiếng. Tiệm ăn Chez Albert (lấy tên theo con đường), Cà-phê Hân (được nói đến trong Chương 8: Thời điều linh), Mỳ Cây Nhãn (tên đặt theo cây nhãn hời đó còn trồng trước sân), Thạch chè Hiến Khánh (nơi sưu tầm rất nhiều thơ ca tụng thạch chè)... Tôi chắc chắn còn bỏ quên khá nhiều điểm ăn uống khác nữa trên con đường này.

Ở góc đường Tôn Thất Đạm và Hàm Nghi ngày nay, trước kia vào thập niên 30 có một quán cháo cá nổi tiếng một thời. Buổi chiều cho đến gần khuya, khách đến ăn rất đông, nhất là khi cái lương, hát bội, hát bóng vẫn hát.

Theo Vương Hồng Sển trong Sài Gòn Tạp Pín Lù, quán cháo cá này của người Tàu, gốc Quảng Đông, “cha truyền con nối suốt bốn năm thế hệ, trót trăm năm chớ không phải chơi...”. Cháo tại đây nấu bằng gạo tằm hầm với cá, xương heo và thịt tôm hùm để thành một thứ hồ sền sệt khiến “người đau mới mạnh dùng không sợ trúng thực, người mệt mỗi ăn vào cảm thấy nhẹ bụng, mau tiêu. Tô cháo cá Chợ Cũ quả là một ‘tô thuốc tráng thân’...”

Cháo cá có thể nấu nhiều cách và tùy theo từng loại cá. Đặc biệt phải có thật nhiều tiêu để đánh tan mùi tanh của cá. Người ta còn gia giảm thêm các loại rau thơm như thì là nếu nấu theo kiểu Bắc. Đôi khi có nơi còn dùng hành phi ngoài hành lá, ngò và ớt sấy. Điều quan trọng là cháo cá phải ăn lúc còn đang nóng để giảm đi mùi tanh vốn có.

Cháo nóng hổi bốc hơi nghi ngút. Vừa thổi vừa húp xì xụp mới thấy được cái thú vị của món cháo cá Chợ Cũ. Thịt cá giòn, thơm, lẫn lộn hương vị của hành, tiêu, gừng và có thể ăn với ‘dầu chá quây’. Thú thật, tôi là người thích thịt hơn cá nhưng thỉnh thoảng được thưởng thức món cháo cá vẫn thấy ngon đến toát mồ hôi!

Có một tiệm cháo giò heo khá nổi tiếng trong ngõ đường Phan Đình Phùng (ngày nay là Nguyễn Đình Chiểu). Tiệm không có tên, chuyên bán cháo từ 6 giờ tối tới một, hai giờ sáng. Khách của tiệm này đa số là khách chơi đêm, khách đi nhậu, khuya về đói bụng đến ăn tô cháo nóng. Cháo lòng cũng là món phổ biến trong họ nhà cháo. Ngôn ngữ Việt Nam cũng có thêm thuật ngữ ‘màu cháo lòng’ để chỉ một màu trắng nhạt nhạt, dùng đục, trông hơi bản tựa như... màu của tô cháo lòng!

Nói đến lòng heo tôi lại nhớ đến món ‘phá lấu’ ở góc đường Lê Lợi-Pasteur, nơi đây còn có xe bò bía và nước mía Viễn Đông. Bán phá lấu là một chú Tàu và ‘cửa hàng’ của chú chỉ vón vện một cái khay tròn, trên đó bày đầy đủ nội tạng heo: lòng, dồi, gan, bao tử, ruột non, ruột già, tim, phèo, phổi... Trông thật hấp dẫn, ngửi thơm phức và ăn vào thì dòn tan. Phá lấu nói chung có vị hơi giòn ngọt, gan thì bùi bùi, lòng thì hơi dai dai nhưng khi nhai kỹ mới thấy ngon... thẩu trời xanh!



*Phá lấu bán tại góc đường Lê Lợi-Pasteur,
cạnh nước mía Viễn Đông*

Nghệ thuật làm phá lấu chắc chỉ mấy 'chú ba' mới đáng hàng 'sư phụ'. Phá lấu làm tại nhà cũng ướp húng lìu, ngũ vị hương nhưng không thể nào so sánh với phá lấu góc nước mía Viễn Đông. Từng miếng phá lấu được ghim sẵn bằng que tăm, chấm với tương đỏ trộn tương đen. Khách ăn xong chú Ba chỉ nhìn tấm mà tính tiền nhưng tuyệt không bao giờ sai. Quá bộ vài bước là xe nước mía tươi mát đang chờ... để kết thúc một chuyến ăn hàng bên lề đường.

Nói đến chuyện ăn ở lề đường phải kể đến một món nữa là thịt bò khô hay người Sài Gòn còn gọi là gói đu đủ khô bò. Vốn là món khoái khẩu từ thời còn đi học nên thịt bò khô cứ quanh quẩn trong ký ức của tôi với tiếng 'chách chách' của tiếng kéo mỗi khi cắt thịt bò khô hay cắt gan cháy.

Gần nước mía Viễn Đông có xe thịt bò khô của ông Năm (theo tên gọi của khách quen) và sau 75 ông dời về đường Tự Đức (nay đã đổi tên là đường Nguyễn Văn Thủ) thuộc khu Da Kao.

Một đĩa gói khô bò là sự pha trộn màu sắc thật bắt mắt: màu vàng nhạt của những sợi đu đủ bào, màu vàng đậm của những hạt đậu phộng, màu xanh của húng quế cắt nhỏ, màu nâu cánh gián của thịt bò khô, gan cháy lại còn màu đỏ của tương ớt. Toàn bộ mảng màu đó được pha trộn với một 'dung dịch' hấp dẫn gồm dấm ngâm tỏi trắng, màu đen của nước tương, nước mắm khiến người ăn chỉ mới nhìn thôi mà nước miếng đã tiết ra đầy miệng.



Thịt bò khô (gỏi khô bò)

Người ta thường ‘nói khôn ăn cái, dại ăn nước’ nhưng trong việc thưởng thức món thịt bò khô mà không húp hết nước trong đĩa là cả một thiếu sót lớn. Nước trộn gỏi còn trên đĩa là phần kết hợp các vị ngọt của thịt, gan hòa với các loại gia vị và nước chấm khác. Đó mới là phần tinh túy của một đĩa gỏi bò khô.

Dân chơi Sài Gòn thường xếp hạng: “Ăn quận 5, nằm quận 3, xa hoa quận 1” nên viết về món ngon Sài Gòn mà bỏ qua khu vực Chợ Lớn là cả một thiếu sót lớn. Dọc đường Trần Hưng Đạo nối với đường Marins (Đông Khánh) thuộc địa phận quận 5 có những nhà hàng, từ lâu nổi tiếng một thời như Arc-en-Ciel, Đông Khánh, Á Đông, Bát Đạt.

Nói đến khu này phải nhắc tới casino ‘Grand Monde’, hay còn gọi là Đại Thế Giới, nơi tập trung ‘tứ đồ trường’, đánh bạc thoải mái từ thời Pháp thuộc. Đại Thế Giới ngày nay biến thành khu văn hóa thiếu nhi quận 5 có cả khu vui chơi dưới nước cũng mang tên Đại Thế Giới.

Sau 1975, hồi gia đình tôi còn ở đường Hàm Tử chỉ cách Đại Thế Giới khoảng vài phút đi bộ, tôi vẫn thường dẫn cháu ngoại đến đây, không phải để đánh bạc, mà là để mấy đứa nhỏ chơi thú nhún!

Theo tôi, Chợ Lớn nổi tiếng hơn cả là đường Lacaze mà người Việt hay gọi trại là La Cai, tức đường Nguyễn Tri Phương sau này. Khu La Cai có mỳ vịt tiềm hầm thuốc bắc, một trong những món ‘tủ’ của người Hoa. Bên cạnh đó còn có những tiệm hủ tiếu mang tên Mỹ Tiên, Cả Cẩn và tiệm bánh bao Bà Năm Sa Đéc.

Đêm đến có các quán sò huyết dọc theo lề đường. Khách bình dân ngồi ăn nhậu thoải mái giữa dòng xe cộ ồn ào bên ánh đèn nê-ông từ các nhà hàng, vũ trường sang trọng của Chợ Lớn ‘by night’!

Phải thành thật nhìn nhận, Chợ Lớn ngày nay hiền hòa hơn xưa về mặt ăn chơi. Có thể vì số người Hoa tại đây đã ít đi sau đợt 'vượt biên bán chính thức' cuối thập niên 70. Nhiều 'xì thầu' đã ra đi nên các mục ăn chơi cũng giảm đi rất nhiều.

Thôi thì đời người có lúc hưng lúc thịnh cũng như vận nước có khi thịnh khi suy. Viết lại món ngon Sài Gòn chỉ để thỏa mãn kiểu 'ăn hàm thụ' như đã nói ở trên. Giờ có cho ăn 'thực thụ' chắc cũng chẳng thấy ngon như thời còn trai trẻ. Tất cả chỉ còn là... hoài niệm!

Nguyễn Ngọc Chính