

Sài Gòn Xưa:

Những món ngon tuyệt vời của ký ức

Phạm Công Luận

Thư của đứa bạn thời tiểu học bên xứ tuyết Canada thường không dài, nhưng lần nào ôn về những ngày tháng ở quê nhà, nó đều nhắc đến những món ngon lúc còn nhỏ.

Có lần, khi tôi nhắc đến món vịt quay ăn ở nhà nó, thì bao kỷ niệm quay trở lại. Nó bồi hồi kể lần nào từ miền Tây về Sài Gòn thăm gia đình bà chị Hai ở gần cầu Kiệu, Phú Nhuận, cậu của nó cũng ghé khu Soái Kinh Lâm để mua con vịt quay làm quà cho cả nhà. Ông nói: “*Dân Sài Gòn chưa chắc biết vịt quay Chợ Lớn khu này ngon có tiếng à nha! Mà dân Phú Nhuận chắc chỉ biết món ngon quanh đây như phở Quyền, Bắc Huỳnh hay mì Dìn Chón là cùng chứ gì!*”. Lần đó, tôi được ăn ké món vịt quay ngon nhất Sài Gòn với bánh mì như lời của ông. Thịt vịt mềm lục, béo nhưng không ngấy, được ướp thơm nhẹ, không quá nồng mùi thuốc Bắc. Trí nhớ của tôi cảm nhận có vậy.



Đến lúc đó, món ăn Tàu tôi thường thức quanh quẩn chỉ có món lạp xưởng mà ba tôi mua từng xâu ở đường Hàm Nghi gần Chợ Cũ. Có lúc được ăn vịt lạp, chưng lên với gừng, ăn hơi sừn sứt. Tôi thích mùi vị của những món ngon đó, một thứ hương vị lạ so với các món thuần Việt do má tôi nấu. Chúng khá hấp dẫn trong tuổi mới lớn luôn thèm ăn của tôi.

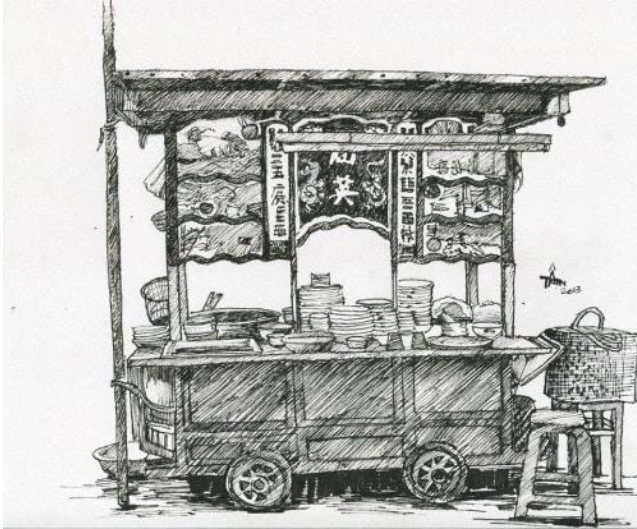


Ở gần nhà tôi, trên đường Nguyễn Minh Chiêu cũ, nay là Nguyễn Trọng Tuyển, gần quán bò bẫy món Ánh Hồng, có hai cái tiệm mì Tàu tên là Xẩm Ba và Xẩm Tư, hai cái tên do dân gian đặt ra không rõ vì đâu, dù tiệm có bảng hiệu nhưng không ai còn nhớ. Hồi nhỏ, lần nào đi ngang đó tôi cũng nuốt nước miếng vì mùi hương trong nồi nước lèo tỏa ra. Tiệm sát nhau, do hai chị em thường bận áo xẩm cùng bán mì nước, không ngại cạnh tranh, khách thích ăn ở đâu thì tùy. Tiệm nào cũng có cái sân trước bày lơ thơ mấy cái bàn tròn, có ống đũa sơn đen và hai cái hũ đựng giấm, nước tương.

Suốt tuổi ấu thơ, đợi đến ngày Tết có tiền lì xì là tôi lại rủ bà chị cùng đưa em gái ra đó ngồi chễm chệ trên ghế, kêu tô mì ăn với xá xíu. Mì sợi vàng nhạt. Miếng thịt hồng có màu đỏ viền quanh. Thêm cái bánh tôm, vài cọng xà lách. Phần tôi là ba vắt mì, ăn no canh.



Tôi nhớ bà chủ bỏ từng vắt mì vuông vắn trên mặt bàn bọc kẽm sáng loáng, trộn trong một loại bột tro ròi trộn trong nồi nước nghi ngút. Nước mì không trong veo mà hơi đục một chút, thơm ngọt. Lần nào tôi cũng ăn hết cái ròi đến nước, thòm thèm liếm môi và đứng dậy ra về, nghĩ bụng sẽ quay lại trong mấy ngày nữa cho đến khi hết Tết. Nhưng mấy chương trình Đại nhạc hội cuốn hút hơn và hầu như lần nào tôi cũng quên quay lại quán mì Tàu đó.



Tôi ăn cho đến khi nó bị dẹp năm 1978 và gia đình hai bà chủ về Tàu. Sau này đi làm, tôi ăn mì từ Nam ra Bắc, từ Sài Gòn đến Lái Thiêu, từ Việt Nam sang Trung Quốc rồi Nhật, nhưng chưa bao giờ cảm thấy ngon như vị mì lúc đó.

Trong một buổi uống trà Ô Long buổi chiều giữa mùa mưa tháng bảy, tôi và Kiệt Toàn ngồi nói về món ăn của người Hoa ở Sài Gòn. Vốn gốc người Họ, là thầy thuốc Bắc nên mối quan tâm của anh là những vị thuốc trong các món ăn. Anh nhớ những năm cuối thập niên 1980, anh thường đi giao rượu thuốc do gia đình ngâm cho một quán ăn cuối đường Nguyễn Trãi, đối diện cổng Lực lượng thanh niên xung phong.

Quán nhỏ, kê bốn dãy bàn, hai dãy sát tường và hai dãy ở giữa, chỉ bán một món duy nhất là gà ác tiềm thuốc Bắc. Tiệm lúc nào cũng thơm ngào ngạt mùi thuốc rất đặc trưng. Gần đó có một chợ gà cung cấp nguyên liệu rất sẵn. Món gà tiềm đựng trong một thố tròn, cao. Kiệt Toàn thấy cứ mỗi lần mang một thố gà cho khách, bà chủ kèm cho khách một ly

xây chường nhỏ đựng rượu thuốc do anh mang tới. Tính sơ qua, bà chủ bán rất đắt vì mỗi ngày anh phải giao tới 20 lít rượu và ngày nào cũng hết sạch. Với con mắt nhà nghề, anh hiểu ngay bí quyết thu hút khách của bà chủ quán.



Ở góc quán, bà đặt thường xuyên một cái xửng hấp bánh bao loại lớn có hai ngăn, mặt ngăn có lỗ thủng như mọi cái xửng hấp bánh khác. Mặt trên, bà để gà làm sẵn, ngăn dưới bày xuyên khung tỏa ra mùi thơm rất đặc trưng của thuốc Bắc. Thỉnh thoảng cái xửng được giở ra, hương xuyên khung nấu dưới lửa liu riu bay ra ngào ngạt cộng với mùi thịt gà đã rục lồi cuốn khách vào quán. Trong thực tế, các vị thuốc trong thố gà chỉ thoảng rất nhẹ thôi nên chiêu dụ khách bằng cái xửng tạo mùi hương rất hiệu quả. Ngồi rảnh, anh nhớ khi hấp thức ăn theo cách như vậy, mẹ anh thường đặt trên mặt ngăn những cái trứng gà để dành cho các con. Khi chín tới, trứng thơm nức, mùi của xuyên khung thấm vô tới lòng đỏ, ăn rất thơm ngon.

Trong quan sát của Kiệt Toàn, món gà ác tuy hầu hết các quán chuyên món ăn Tàu đều có, nhưng hơn thua nhau chính là cân lượng. Anh biết một tiệm cơm Hải Nam trên đường Nguyễn Tri Phương nấu có cân lượng khá chuẩn nên luôn đắt khách. Ngoài các vị căn bản như dương quy, xuyên khung, sanh địa, thực địa, đảng sâm hay phòng đảng sâm, có người không biết cách xài tảo đen thay vì

táo đỏ, xài ba kích giá mắc lại không đúng thay vì hoàng kỳ giá rẻ lại ngon hơn.



Chủ tiệm là người Singapore, giữ nghiêm ngặt công thức cũ của người Hoa di cư đến các nước Đông Nam Á xưa. Kiện Toàn bảo trước 1975, giới Tài phu (phụ trách chính việc bốc thuốc các tiệm thuốc Bắc) thường mua nguyên liệu từ Hồng Kông. Đến nay, chỉ có mua thuốc ở Viện Đông y nhập trực tiếp từ Trung Quốc. Mua theo nguồn thuốc thảo dược từ thương buôn để gặp thuốc rác không chuẩn, không tốt.

Xong mấy tuần trà, chúng tôi chờ nhau đi dọc ra vùng Chợ Lớn.

Sau cơn mưa chiều, phố xá tuy tấp nập song vẫn có một không khí hơi nặng và trầm. Xe chạy đến khu La Kai (Lacaze), không đông vui như thuở Bảy Viễn mở sòng bạc lớn ở khu Đại Thế Giới xưa kia. Không biết còn ai bán vịt lạp, lạp xương gan heo như hồi ba tôi còn sống làm việc ở hiệu buôn chợ Bến Thành ra mua về. Trung học La Concorde của thầy Trần Văn Kế, nơi anh tôi suýt ghi danh học không biết giờ nằm ở đâu? Câu thơ cũ viết về khu La Kai chợt hiện trong đầu:

*Trường học nằm trong dãy phố Tàu
Có phòng khám bệnh sát bên nhau
Đầu đường tiệm nước ngồi đông khách
Hoa bướm còn vương mãi thuở nào...
Từ đó tôi không về Lacaze
Trường xưa thành chuyện tháng năm dài...*

Khu phố này nằm hai bên đường Nguyễn Tri Phương, giữa đường Hồng Bàng và Đồng Khánh (nay là Trần Hưng Đạo B). Một thời, thức ăn đêm nổi tiếng khu này là mì đùi vịt và bánh cuốn. Giới sống về đêm như

ca sĩ, các cô bán bar rượu đều thích đến đây ăn tối nên không khí rầm rộ nhất, vui nhất ở đây bắt đầu từ sáu giờ chiều đến giữa khuya. Có buổi tối cùng ba đi thăm người bà con, tôi được thưởng thức mấy món ngon như sò nướng, cua rang hay được ba mua về cho cả nhà ăn chạo tôm, chả giò, bánh đập.



Câu chuyện miên man đến những khu bán đồ ăn nửa thế kỷ trước nay không còn nữa. Đó là món nghêu ở ngã sáu Chợ Lớn. Ở đó từng có chợ nghêu nằm đầu đường Nguyễn Tri Phương, giữa đường Trần Quốc Toản (Ba Tháng Hai) và Minh Mạng (Ngô Gia Tự). Dọc theo hai bên đường có những quán lụp xụp che tạm bợ, bàn nhỏ ghế thấp. Có 30 đồng thập niên 1960 là có một thau nghêu hấp bốc khói ngạt ngào. Đó là món bún thịt nướng vùng chùa Cây Mai, món cháo lòng heo khu Minh Phụng, cháo cá vùng Chợ Lớn Mới. Những hàng quán đó, mẹ chúng tôi, dì chúng tôi khi còn son trẻ, những buổi về thăm nhà ông cố trong khu này, sà vào để tận hưởng thú vui cuộc đời trong hàng quán bình dân, không dám mơ tới và thấy cũng không nhất thiết đi tìm món ăn Tàu nổi tiếng ngon mà mắc tiền ở các nhà hàng Đại La Thiên, Đồng Khánh hay Soái Kinh Lâm. Kiện Toàn cho rằng không gian, phong cách quán ăn đã có ít nhiều thay đổi so với hơn bốn mươi năm trước.

Anh nhận ra điều đó khi có lần cùng đi với một người bạn Việt kiều đến một tiệm bán đồ ăn Tàu ở đường Âu Cơ Quận 11. Cả hai đến đó không để ăn, chỉ mua mang về nhà vì quán hoàn toàn không có bàn ghế cho khách. Ở một bên mặt tiền khá rộng của quán, có một gian bếp với một nhóm đầu bếp quần

quạt chế biến món ăn theo phong cách Quảng Đông. Khách đến đứng xem thực đơn, chọn món và đứng đợi xong thì trả tiền mang về. Lần đầu đến quán, Kiện Toàn chợt cảm nhận không khí quán ăn Tàu xa xưa khi anh còn nhỏ mà ở tuổi đời năm mươi tưởng chừng không còn cảm thấy. Đó là mùi chiên xào nức thơm phức gia vị trong món mì xào giòn, mì xào mềm, hoành thánh chiên, sủi cào... rất riêng mà lâu nay nhiều quán đã chế biến với công thức khác dần cách cũ. Ở đây cũng có những đầu bếp ăn nói cụt lủn, cách xào tung chảo, cách xối nước tráng chảo sau khi xào xong một món, đợi nước sôi lăn tăn hấp thu hết chất mỡ rồi đổ đi để nấu món khác.



Ra về, Toàn miên man kể về mẹ anh khi chưa ra nước ngoài sinh sống. Đến mùa nắng bà nấu lạp chạp xà, với đủ thứ cây cỏ để giải nhiệt cho con, bao gồm các vị thuốc thiên nhiên như mộc mìn phá (mộc miên), cúc phá (hoa cúc), cảm ngành phá (kim ngân hoa), danh xành (nhân trần) và ma khô (gốc rạ)... Có khi bà nấu lòeng trà (lương trà) hay pạc chánh (bát trân thang) có các vị đương quy, xuyên khung, thực địa, bạch thược, bạch truật,

cam thảo, đảng sâm uống cho đẹp da... Anh uống các thứ nước như uống tình thương của mẹ, là con nhà thuốc Bắc nhiều đời lưu lạc từ Trung Hoa từ đầu thế kỷ 20 đến Sài Gòn mở hiệu thuốc trên đường La Grandière (Lý Tự Trọng). Đến giờ, khi chế biến thuốc cho khách, ngâm rượu hay bốc thuốc nấu gà ác, anh lại nhớ đến người mẹ ở xa và người cha đã khuất cũng là một thầy thuốc.

Ở Nhật có món tempura rất nổi tiếng, được xếp trong những món đặc trưng của ẩm thực truyền thống Nhật Bản. Thật ra món ăn này có xuất xứ từ châu Âu rồi truyền đến Nhật từ giữa thế kỷ thứ 16 theo chân người Bồ Đào Nha. Tôi nghĩ về các món ăn gốc gác Trung Hoa từng ăn hồi nhỏ cho đến hơn nửa thế kỷ nay. Đó vẫn là những món ăn của người dân tộc Hoa, nhưng nhiều người Việt khi đi qua Hồng Kông, Đài Loan hay Trung Quốc bảo rằng không tìm thấy các món ngon giống như vậy để ăn, theo khẩu vị ở Sài Gòn, Chợ Lớn họ thấy quen thuộc. Các món đó đã được Việt hóa qua năm, qua tháng và đã nằm trong ký ức thân thương của người Sài Gòn từ hồi còn bé thơ, phần nào tương tự như món tempura đối với người Nhật. Riêng với tôi, cục lạp xưởng ăn với cơm trắng chan một chút nước mắm y, hay tô mì Xả Ba, Xả Tư là những món ngon tuyệt vời tuổi nhỏ, góp phần tạo nên những điều đẹp đẽ khiến tôi luôn thấy yêu thương thành phố này. Bao lớp hậu duệ của người Minh Hương, tiếp theo đó là di dân người Hoa và cư dân Việt đã góp phần tạo nên diện mạo một thành phố đa dạng về văn hóa sống, nhất là trong ẩm thực. Đó là điều cần ghi nhớ và trân trọng.

Phạm Công Luận

Phạm Công Luận là tác giả của bộ sách "Sài Gòn – Chuyện đời của phố" hiện đã xuất bản đến phần V. Đọc sách của ông mới thấm thía rằng những câu chuyện về Sài Gòn xưa sẽ chẳng bao giờ cạn kiệt.

