

# Hủ Tiếu Thanh Xuân

*(Tiệm hủ tiếu 70 tuổi mà vẫn Thanh Xuân, “thôi miên”*

*người Sài Gòn bằng hương vị bí truyền)*

**Đặc biệt quán Thanh Xuân vẫn còn giữ được phong cách ăn hủ tiếu khô kèm với bánh Paté Chaud (người Việt hay gọi là bánh pa tê sô), đây là một loại bánh kiểu Pháp với hàng trăm lớp bánh mỏng, nóng và giòn bên ngoài, nhân bên trong thì gồm thịt băm, gan heo, hành tây, gia vị và một ít hạt tiêu.**

Những ngày Sài Gòn đầy mây, trời dính cứng vào chóp đỉnh của những tòa cao ốc, gió như bị nhốt, vây hãm bức bối, không chút mát mẻ dịu dàng. Không có lối ra nào của những tầm mắt thèm tháy một lần ranh chân trời, làm cái quán này như lọt thõm giữa bốn bức tường trống huơ, trống hoác. Cái quán như bị bỏ quên, như cái cách người ta hay làm tụi con nít khóc rộ khi vờ bỏ quên chúng lại lúc ra khỏi nhà, quên là một kiểu trừng phạt chỉ đứng sau dọa nạt, cũng là một kiểu “bức tử” những hàng quán kinh doanh...



Vậy mà người đàn bà bận bộ bà ba đứng trong quán, có buồn, có hậm hực vì trời cứng đơ như hóa thạch, xém làm ý nghĩ của bà đóng vôi theo, vẫn thi thoảng xốc ý nghĩ của

mình lên, thôi nhìn xa xăm để nhanh tay đảo cái nồi nước sốt đặc quéo, cho nó dậy mùi đều đặn, loang ra như cái cách những bà mẹ giữ gìn cái đầm ấm gia đình bằng cách nấu nướng.

Đúng rồi, tôi còn nhớ, chỗ bà đứng bây giờ, tại số 62 Tôn Thất Thiệp, Quận 1, rất nhiều năm về trước, là cái quán hủ tiếu Thanh Xuân vang danh sầm uất một thời. Nhanh quá, mới đây mà đã hơn 70 năm, thanh xuân đời người đi qua chỉ như là một cái chớp mắt, còn quán Thanh Xuân này vẫn nghiễm nhiên tồn tại làm mê lòng biết bao nhiêu thế hệ thị dân sành ăn Sài Gòn...



Còn nhớ, ngày trước khi thế hệ ông bà tôi còn sống, đã kể về cái quán hủ tiếu Mỹ Tho tên Thanh Xuân này với những từ hoa mỹ để mô tả hương vị “thần thánh” của hủ tiếu khô với kiểu nước sốt bí truyền, và sự hào sảng của buổi sáng rất Sài Gòn khi ông nào ông nấy cũng dắt vợ con tới đây sà vô ăn tô hủ tiếu cho no bụng, rồi thùng thỉng đọc nhật trình, uống ly đen đá. Ngày cũ, quán hủ tiếu này có những đến hơn ba chục bàn, tràn ra phục vụ bữa sáng

ngon lành cho tầng tầng lớp lớp thị dân chứ không le hoe vài bàn như bây giờ...

Giai đoạn Sài Gòn tân thời hoa lệ với cuộc kinh thương ngoại quốc mà, thị phần của những món ăn dân dã như tô hủ tiếu này đã ít nhiều bị chiếm bót, bởi món Tây, món Nhật... *“Ai mà còn nhớ hủ con, người ta quên rồi, như kiểu mấy đũa nhỏ hay nói là thanh xuân bị chôn vùi đó, nghĩ cũng buồn mà thôi cũng kệ, chứ giờ sao”*, ba chữ “chứ giờ sao” kéo dài rồi nhỏ dần của người đàn bà với gương mặt phúc hậu ban nãy, kéo theo cái buồn y như một tuổi xuân bị vùi dập thật. Bà đang cố phân bua cho sự mai một của thương hiệu hủ tiếu được ông ngoại chồng gốc Mỹ Tho gây dựng nên từ trước những năm 1946.

Bà tên là Võ Thị Tươi, sinh năm 1956, quê miền Tây, là vợ của chủ quán hủ tiếu này hiện nay, đồng thời cũng là người đứng bếp chính, hỗ trợ người con gái độc nhất buôn bán kế nghiệp những khi chồng đang lao đao vì bệnh tật. Bà nói, dù là nói tiếng giao cho con gái buôn bán rồi, mà cũng không yên tâm, sáng nào bà cũng dậy sớm để giúp con gái nêm nếm gia vị cho đúng chuẩn bí truyền, đồng thời chỉ bảo con gái thêm những cái chưa biết. Chiều thì bà cũng đứng nấu nước sốt đặc biệt để chuẩn bị cho sáng hôm sau bán luôn.

*“Quán bán liên tục không ngừng nghỉ, dù ít dù nhiều, khách vẫn là khách, ai còn nhớ, ai mới manh lâu ngày cũng đáng trân trọng như nhau, nên dù thế nào tôi cũng muốn cái quán Thanh Xuân này được giữ mãi và hương vị đều độc đáo như những ngày đầu”* – bà Tươi nói.

Thật tình mà nói, bởi cái tâm của người bán như thế hỏi sao hai cái tên “Thanh Xuân” vẫn còn được nhắc đến là nơi lưu dấu mỹ vị thời son trẻ của biết bao thế hệ Sài Gòn mà chưa ai một lần chê trách. Hủ tiếu ở đây, 70 năm hơn vẫn vẹn nguyên hương vị như thuở ban đầu, 70 năm mà vẫn thanh xuân. Sợi hủ tiếu dai, nửa đục nửa trong, dậy thơm mùi gạo mới, nằm gọn lỏn trong tô dù là phần nước hay phần khô đều không vón cục, nhào nhẹt cả ra như một số chỗ bán hủ tiếu bây giờ. Nước lèo ngọt thanh được ninh từ mực khô và xương heo, thêm chút gia vị sao cho vừa vặn, thỏa lòng được cả những phạm trù vị giác khác nhau

của nhiều chiếc lưỡi sành ăn khác nhau, người ăn mặn cũng như người ăn nhạt ai ai cũng tấm tắc khen sao mà bà chủ tài tình.

Loại nước sốt bí truyền dành riêng cho hủ tiếu khô có lẽ là thứ đáng kinh ngạc nhất, công thức chế biến công phu rắc rối đến mức những ai rành rọt về ẩm thực cũng khó lòng tìm ra. Họa may chỉ phân biệt được rằng trong đó có tương hột, cà chua, thịt băm và hàng chục gia vị, nguyên liệu khác cấu thành. Ăn một gắp hủ tiếu được trộn đều thứ sốt này, là nó tan ngay trong đầu lưỡi, ngập tràn khoang miệng hương vị của những buổi sáng Sài Gòn rất đẹp, thanh tao và nhã nhặn, đánh gục giác quan của cả những thực khách sành ăn khó tính nhất. Ngoài ra, những nguyên liệu khác như tôm, lòng, thịt xá xíu thì lúc nào cũng tươi mới, lại săn chắc không đục vữa ra hay có mùi cũ như nguyên liệu để qua ngày. Rau giá lúc nào cũng xanh mướt, sạch sẽ. Lạ và hay ho nữa là ở quán Thanh Xuân, hủ tiếu khô còn được trộn vào thêm ít bắp cải bào nhuyễn để ăn đỡ ngán, lại giòn giòn nhàn nhạt làm bước đệm, đẩy hương vị của sợi hủ tiếu và nước sốt bí truyền lên thêm một bậc.



*Một loại nước sốt đặc trưng của quán được chan lên hủ tiếu.*

Đặc biệt, ở quán Thanh Xuân, vẫn còn giữ được phong cách ăn hủ tiếu khô kèm với bánh Paté Chaud (người Việt hay gọi là bánh pa tê sô), đây là một loại bánh kiểu Pháp với hàng trăm lớp bánh mỏng, nóng và giòn bên ngoài, nhân bên trong thì gồm thịt băm, gan heo, hành tây, gia vị và một ít hạt tiêu. Thoạt nghĩ đây sẽ là một cách ăn bất hợp lý, bởi bản

thân Paté Chaud nhiều bột, mà hủ tiếu khô vốn ngon thì ngon nhưng khó nuốt, ăn cùng nhau sao chỉ tổ kéo cả hương và vị của cả hai đi xuống.

Ấy vậy mà thử đi, thử một lần để thấy, sự kết hợp này sẽ cho bạn cảm nhận được thêm một bậc mỹ vị khác của loại hủ tiếu khô nơi đây. Bánh giòn rụm, lại âm ẩm tan ra ngay trong miệng, quện vào những sợi hủ tiếu được bao bọc lớp sốt đặc sệt đa vị bên trên, làm nên một vũ khúc thật sự huy hoàng ngay trong khoang miệng mà tin chắc rằng có rất ít người từng trải qua trong đời.

Và thực chất, ăn hủ tiếu khô cùng bánh Paté Chaud không phải là cách biến tấu tân thời lạ miệng của quán Thanh Xuân, mà đây vốn là kiểu ăn phổ biến của giới công chức Sài Gòn ngày trước tại nhiều tiệm ăn nổi tiếng còn giữ tới tận bây giờ như hủ tiếu cá Nam Lợi trên đường Tôn Thất Đạm (Q1), bún sông Thanh Thế trên đường Nguyễn Trung Trực (Q1).



***Bánh Pate Chaud được xé nhỏ trộn với hủ tiếu, đây là món ăn khá phổ biến của giới công chức Sài Gòn xưa.***

Quán Thanh Xuân là vậy, cố giữ nếp ăn xưa như cái thời thanh xuân của riêng mỗi người mà ai ai cũng muốn níu bỏ vào túi áo. Thậm chí, cái bảng hiệu nhuộm màu thời gian ít nhiều đã vàng vọt với tuổi đời cũng trên 70 năm với nét thủ tự đặc trưng của Sài Gòn ngày cũ, vẫn còn được vợ chồng bà chủ Tươi quyết tâm giữ mãi, mặc cho nhiều người đã nghĩ mua lại.

*“Ờ thì thanh xuân mà, trôi qua nhanh lắm, giữ được cái gì thì giữ, chứ biết sao giờ...” – bà*

Tươi cứ vậy mà tiếp tục điệp khúc *“chứ biết sao giờ”* để thêm một lần phân bua cho nề nếp sống nhỏ nhỏ, giang rộng đôi tay bao bọc mà lưu giữ những thứ thuộc về cơ nghiệp gia đình, giữa lòng Sài Gòn hoa lệ biết bao năm nay. Nói rồi bà vẫn cứ ngoá xa xăm...

Những khi chứng kiến bà Tươi ngoá mông lung về phía xa xăm như tìm một lần ranh chân trời đâu đó bị chắn ngang bề bồng bởi những tòa cao ốc như vậy, bình thường, tôi sẽ nghĩ chắc bà đang muốn tìm lại một thời thanh xuân của chính mình, vô tình đã trôi xa trong khoảng không vẫy hãm này. Nhưng có lẽ tôi đã lầm, thanh xuân của bà là ở đây, bao nhiêu năm nay bà đã cất nó sau hai vạt áo bà ba, trong cả tấm bảng hiệu úa vàng phía bên trên, hay trong cái nề nếp mà phận một người con dâu phải níu giữ cho gia đình chồng, hay thậm chí là trong từng cọng hủ tiếu bà đã chắt chiu kể nghiệp để rồi truyền lại cho cô con gái nhỏ.

Nhiều lúc nghĩ, có khi nào ăn hủ tiếu ở quán Thanh Xuân này, giống như chụp một bức ảnh trong một tiệm ảnh mang tên Thanh Xuân nào đó, trong một bộ phim nào đó, lâu rồi, người ta cũng sẽ quay trở về được thời thanh xuân của chính mình hay không? Tôi không biết nữa...

**Theo Trí Thức Trẻ.**

