

Truyện ngắn

Từ Bánh Bía đến Hội Ái Hữu Sài Gòn

Lê Bình, Aug 21, 2009

Chúng tôi gặp nhau ở ngày picnic của Hội Sóc Trăng, và anh chào tôi. Ừa, nhìn quen quen, nhớ tên nhưng trong lúc bất chợt quên không biết gặp anh ở đâu.

- Em ở Sóc Trăng hả?
- Không em ở Sài Gòn
- Vậy sao? Quê Sóc Trăng?

Rồi chúng tôi được ăn bánh bía (bánh Pía), cái bánh vừa ngọt lại vừa bùi. Cũng chẳng có gì lạ khi một người quê quán ông bà cha mẹ là một tỉnh nào đó, nhưng họ được sinh ra và lớn lên ở Sài Gòn. Cũng như cái bánh bía quê hương của nó ở đâu tận bên Tàu, Triều Châu, hay Phước Kiến...Nhưng khi nó qua Việt Nam thì nó là cái bánh Việt Nam...mà quê hương là Sóc Trăng.

Chị Năm Triết “khéo tay hay làm”, lúc nào hội họp anh em thì chị đãi ăn 2 món: Bánh Cống và Bánh Bía...và quê chị ở Bạc Liêu cho nên bánh bía di dân xuống Bạc Liêu từ cái thuở chị Năm gặp anh Năm. Còn anh bạn Lưu Trường Thọ thì chắc chắn quê hương của bánh bía là Bạc Liêu. Dù sao thì bánh bía ăn ngon quá, có mùi thơm sầu riêng, béo béo mùi trứng vịt muối...và cái tên Pía cũng đủ cho biết cái nguồn gốc của nó chẳng phải ở Việt Nam...nhưng cũng không như anh Thọ gán cho nó cái quê hương Bạc Liêu của anh đâu. Ông bạn già vong niên quê Sóc Trăng đoán quyết rằng “Bánh Pía của Sóc Trăng” ...Ừ thì chỗ nào cũng là quê hương cả đó mà. Như người Sài Gòn vậy.

Nếu có dịp về Sóc Trăng nên ăn bánh bía. Chiếc bánh bía bên ngoài bên một lớp áo màu vàng cam, xẻ ra trong ruột là màu đỏ của lòng đỏ trứng vịt muối, cắn vô một miếng thơm mùi sầu riêng, hoặc bùi bùi của miếng nhưn đậu xanh. Để bánh Bía có được mùi vị, màu sắc hấp dẫn đó thì người ta phải làm rất công phu. Trước nhứt, bột mì được đưa vào máy trộn với đường cát trắng trên bếp lửa. Sau đó thêm vào các “gia vị” rồi chia làm hai phần. Phần bột dai được cán mỏng như bánh tráng, cuộn tròn lại, kéo dài ra làm vỏ ngoài. Phần bột xốp được xắt thành khối hình vuông cỡ vừa lòng bàn tay, dùng làm vỏ bánh bên trong.

Nhân bánh có nhiều loại như nhân đậu xanh, sầu riêng. Đậu xanh sau khi hấp chín được trộn đường, xay nhuyễn, chế thêm mỡ nước tạo nên mùi vị bùi bùi, beo beo. Mỡ heo làm nhân được xắt sợi và ướp đường cho săn để giữ được lâu. Lòng đỏ hột vịt muối cũng làm nhân. Do có gốc từ bên Tàu cho nên bánh Bía phải làm theo công thức Tàu, nhưng “sống” ở Việt Nam nên cũng có ít nhiều những thay đổi cho phù hợp “nhập gia tùy tục”. Dân Nam Bộ thích mùi thơm của sầu riêng cho nên bánh thêm mùi vị của Sầu Riêng, và từ đó đã trở thành đặc sản. Bánh bía Sóc Trăng ai cũng thích loại nhân đậu xanh sầu riêng.

Người Sóc Trăng có thói quen biếu bánh bía vào dịp rằm tháng 8, hoặc Tết như một cách bày tỏ tình thân. Như vậy có thể tin rằng quê hương của bánh Bía là Sóc Trăng.

Câu chuyện xoay quanh các món ăn, mỗi miền mỗi món, và món ăn nào cũng khá độc đáo mà khi nhắc đến nó là người nghe có thể liên tưởng đến một miền nào đó của quê hương. Ngồi quanh đây, hôm nay, đa số là người Sài Gòn. À, anh Thắng Cà Mau nhưng sống ở Sài Gòn và lấy vợ Sài Gòn, anh Hùng Sóc Trăng nhưng quê anh là Sài Gòn, vì suốt thời thơ ấu anh chỉ biết có Sài Gòn...

Sài Gòn, ai cũng biết và ai cũng nhớ. Vậy Sài Gòn...có gì đặc biệt để cho người ta nhớ? Hỏi quanh, mọi người ngần ngại. À! Sài Gòn có gì ta? Bún mắm, bún nước lèo, cá rô kho tộ, canh chua cá bông lau, canh gà lá giang, cá lóc nướng trui, bông súng mắm kho, bánh canh bánh trắng nướng phơi sương...v.v. đều của “người ta” chứ không phải của Sài Gòn (mặc dù tất cả các món đều có mặt khắp hang cùng ngõ hẻm của Sài Gòn).

- Cũng như ở đây có rất nhiều hội ái hữu đồng hương, nhưng chẳng nghe chẳng thấy Hội Ái Hữu Sài Gòn.

- Ủ, cũng ngộ hén.

- Anh ở đâu?

- Sài Gòn.

- Còn anh?

- Sài Gòn.

- Ủa! Ngó loanh quanh ai cũng ở Sài Gòn hết mà! Rồi ai cũng nhớ Sài Gòn...Tại sao mình không lập Hội Ái Hữu Sài Gòn.

- Không được.

- Ngộ vậy?

- Cũng như anh là quân nhân.

- Anh cũng là quân nhân?

- Tuổi này ai không là quân nhân?

- Vậy sao mình chưa có hội Ái Hữu Cựu Quân Nhân?

- Ủa! Liên hội Cựu Quân Nhân thì có.

- Thôi bỏ đi cha nội. Đang nói cái gì mà “sang ngang” không chớp đèn vậy cha?

Bỗng một chị ò lên sung sướng “Cơm Tấm Sài Gòn”.

Hai chữ Sài Gòn dường như là cái “vị Sài Gòn” quen thuộc, cái vị làm cho người ta dù chỉ đến 1 lần vẫn nhớ. Còn cơm tấm thì sao? Có phải nó là món ăn của quê hương Sài Gòn? Không lẽ một thành phố lớn như vậy, sang như vậy, cái gì cũng có đủ...mà không có cái gì là “Made in Sài Gòn”?

Cơm tấm là thứ cơm nhà nghèo, món cơm nấu bằng “tấm. Tấm là gì? Là mảnh vụn màu trắng đục ở đầu hạt gạo, nhỏ như đầu tấm, hay gạo gãy trong khi xay. Người ta dùng phần “tấm” này để nấu thành cơm. Tên là “Tấm” nhưng có chút xíu xiu hà, và cũng không có là bao nhiêu và cũng chẳng được ai để ý...đầu tiên, người ta lấy tấm

cho gà ăn, hoặc chỉ có con nhà nghèo không đủ gạo ăn mới ăn “tắm”...tắm chỉ hơn “cám” chút xíu thôi.

Nhưng cái thời ấy xa lơ xa lắc rồi. Ngày nay tắm đắt hơn gạo, vì kiếm đâu ra đủ tắm (đúng nghĩa là đầu mảy hột gạo) để cung ứng cho nhu cầu của cái thành phố Hòn Ngọc Viễn Đông. Và từ đó thế là người ta lại phải ra công chà nát gạo thường để thành “gạo tắm” cung cấp cho món cơm tắm được ưa chuộng...và từ ngõ hẻm cơm tắm bước vô nhà hàng. Cơm tắm chỉ có ở Sài Gòn mà thôi. Ở quê chẳng biết đến cái món này bao giờ.

Ban đầu, cơm tắm ăn với bì (là loại da heo luộc xắt sợi trộn thính) cái miếng da heo cũng là món ăn của người dân giả. Hai thứ Tắm và Bì đã làm nên món cơm Tắm Bì. Chỉ có vậy thôi. Cũng cái “thuở ban đầu lưu luyến ấy” đĩa cơm tắm chỉ có vơn vện một lát dưa leo, một chén nước mắm chua ngọt có mấy cọng cà-rốt xắt sợi. Chấm hết. Vừa rẻ lại vừa ngon...ăn sáng trưa chiều tối đều được. Người Sài Gòn chỉ ăn cơm tắm bì vào buổi sáng, trong các ngõ hẻm bên cạnh những món bình dân khác như bánh khọt...v.v.

Sau này, khi món cơm dân giả mà ngon ấy được phổ biến khắp Sài Gòn, thành các sạp bán “chuyên trị” cơm tắm bì. Càng ngày từ “Tắm Bì” món cơm tắm được chế biến thêm để thu hút khách và cạnh tranh. Người ta thêm sườn, bì, chả trứng, trứng ốp-la. Quanh đi quàn lại vẫn là Tắm Bì Sườn Chả...có hơn thua nhau là ở cách ướp miếng sườn sao cho thơm, miếng bì sao cho giòn, chả trứng sao cho chắc mà không khô..v.v. Kể cũng lạ, ai đã ghiền cơm tắm cũng đều cho rằng cái ngon của cơm tắm nằm ở chén nước mắm chua chua ngọt ngọt. Và cũng chỉ có Sài Gòn mới có món nước mắm độc đáo đó để sau này người ta ăn món ngon miền Nam đều có “nhãn hiệu cầu chứng” ở chén nước mắm ...của Sài Gòn...như ăn bánh xèo, bánh cuốn, bún thịt nướng..v.v.

“Coi vậy mà không dễ làm cái món nước mắm đó đâu” Một chị nào đó góp lời. Thiệt đúng, làm được chén nước mắm phải là một bí quyết riêng “gia truyền” chẳng dễ gì quán nào giống quán nào, và cũng chẳng hề ai chỉ cho ai.

Bây giờ ra tới ngoài này, ở San Jose chẳng hạn, có mấy quán cơm tắm bà con chỉ coi? Và dường như quán nào cũng đắt khách. Người Việt ở Mỹ chế biến thêm, nào là tàu hủ ky, thịt nướng, bò nướng, tôm nướng, chả chiên, chả viên, chả lụa...nhìn vào đĩa cơm tắm chất vun cao có ngon người sành ăn chẳng muốn ăn. Cái hương vị Sài Gòn ấy ngày nay chẳng còn, mặc dù có thêm đến mấy, dễ tánh đến đâu thì cái người Sài Gòn ấy sẽ chợt nhận ra rằng, hình như mình bỏ rơi một điều quen thuộc, quen đến nỗi quên phứt...nhưng khi đến một quán cơm tắm ở nơi xứ lạ, chợt nhận ra rằng nó chẳng còn như Sài Gòn thuở xưa. Bởi dường như món cơm tắm đặc biệt ấy không tìm được ở đâu khác ngoài Sài Gòn để cho người ta một ngày nào đó có đi xa, ăn đủ cao lương mỹ vị lại thêm cơm tắm, và "ngộ" ra rằng món ăn đặc biệt ấy của Sài Gòn, và chỉ có ở Sài Gòn.

Một nhà thơ ở đâu đó trên vùng đất ấm Cali, bỗng chợt nhớ về Sài Gòn và viết:

*Có phải xa mười năm mà anh nhớ Sài Gòn
Hay nhìn một chút nắng lên mà thương về bên ấy ?
Cuối năm rồi, thời gian như chậm lại
Xa nghìn trùng xa còn nỗi nhớ vỗ về!
Phải chi lá me đừng rơi góc phố Nguyễn Du,
Đêm không lạnh làm run tay người quét rác
Cửa sổ nhà em che ánh đèn hiu hắt
Chưa chắc còn chút gì sót lại hồn anh! (Em, Sài Gòn và nỗi nhớ-Trần Kiều Bạc)*

Nhắc đến Sài Gòn, cũng nên đọc qua một đoạn của học giả Vương Hồng Sển (quê ở Sóc Trăng) viết về danh từ “SÀI GÒN”

“Đại Nam Quốc Âm Tự vị của Huỳnh Tịnh Của viết:

Sài tức là củi thối.

Gòn tên loại cây có bông nhẹ xốp, nhẹ hơn bông thường, trong Nam hay dùng để dồn gói, dồn nệm, ngoài Bắc gọi là cây bông gạo (kapok, kapokier).

Điều nên nhớ là thuở cựu trào, mỗi lần chạy sớ tấu ra kinh, mỗi mỗi lấy Hán tự làm gốc. Các quan trong Nam thuở ấy, để gọi thành “Sài Gòn” đều viết hai chữ nôm. Viết làm vậy, nhưng đến khi đọc thì luôn luôn đọc là “Sài Gòn”. Về sau, có nhiều người, đọc “Sài Côn”, tưởng rằng đúng. Ngờ đâu, đọc như thế là phản ý người xưa, tôi muốn nói những người cố cựu miền Nam của đất Gia Định cũ. Cũng như có một ông tướng tên là Võ Tánh, vốn người Gò Công, nay rất nhiều người đọc tên ông là Vũ Tánh. Lại như tên một trái núi trên Biên Hòa, thuở nào đến nay, quen gọi là “núi Châu Thới”. Nay thường nghe nhiều học giả đọc và viết “núi Chu Thái”, chúng tôi không dám nói gì, nhưng thiết tưởng đến ông Trời cũng phải chịu! Còn đến như nguyên do làm sao cổ nhân khi trước ghép chữ Hán “Sài” với một chữ Nôm “Gòn” làm vậy thì thú thật tôi xin chịu bí! Nói nhỏ mà nghe, dốt nát như tôi, tôi hiểu rằng khi ông bà ta thiếu chữ “gòn” không biết phải viết làm sao, thì ông bà cứ mượn chữ “côn” thế tạm, có hại gì đâu, hại chẳng là ngày nay con cháu không muốn đọc y như ông bà lại dám chê xưa kia ông bà ta quá dốt!

Cũng trong Tự Vị ông Huỳnh Tịnh Của, còn thấy ghi hai chỗ khác nhau về danh từ Sài Gòn: Sài Gòn: tên riêng đất Chợ Lớn, bây giờ lại hiểu là đất Bến Nghé (trang 280 quyển II).

Sài Gòn: tên xứ ở về tỉnh Gia Định (trang 390 quyển I). Điều nên chú ý liền đây là bộ Tự vị Huỳnh Tịnh Của in vào năm 1895-1896 cho ta thấy rõ đời ấy đã có sự lẫn lộn về danh từ “Sài Gòn” rồi.

Để tìm hiểu sâu rộng và muốn biết rành rẽ về nguồn gốc tích “SÀI GÒN”, phải dày công phăng từ ngọn ngành, căn cội và chịu khó tra cứu từng các dân tộc một, đã sống qua các thời đại trải không biết mấy ngàn năm và thay nhau khai thác cõi Nam này: 1) người Phù Nam, 2) người Cam Bốt, 3) người Tàu, 4) người Việt.”

Một cái tên Sài Gòn thôi mà đã nhiều khê khó khăn làm vậy thì hỏi chi những thứ khác chung quanh. Sài Gòn cái tên gọi thân thương ấy nó bình dân như Cơm Tấm Sài Gòn, ăn thì biết chứ nói ra không được. Ai cũng nhớ về Sài Gòn, nhưng cái hội Ái Hữu Sài Gòn thì chẳng bao giờ có được. Cũng ví như tiền đô la của Mỹ cho khắp cùng thế giới, tiền thì lấy, đô la thì xài...người Mỹ không chết trên quê hương mà chết ở một cái xá xinh nào đó trên thế giới cho người ta...mà hể có chuyện thì bài Mỹ, đuổi Mỹ...thậm chí còn đánh Mỹ.

Lê Bình