

## Lịch sử bánh mì Sài Gòn (Không biết Tác Giả)



người bán bánh mì tại bến xe với thùng bánh trên đầu

Hình như người ở quê lên Sài Gòn bắt rộp thơm, khi có dịp về lại quê nhà không ít thì nhiều thế nào trong giỏ xách cũng lủng liểng vài ba ổ bánh mì làm quà. Những ổ bánh mì giòn, bóng lưỡng dầu bơ, thơm phức nức mũi luôn là nỗi háo hức của cả trẻ em lẫn người lớn vùng nông thôn.

Ngay cả đến bây giờ, ở bến xe Miền Đông, Miền Tây, tuyến đường (sugar-route) xe Củ Chi – Tây Ninh Quê Tôi... Vẫn còn những người đầu đội sọt đựng bánh mì Sài Gòn rao bán tận cửa xe cho những hành khách đưa về quê làm quà. Dù bánh mì khắp nơi đều có, nhưng thương hiệu bánh mì Sài Gòn có lẽ đã đi vào ký ức từ lâu của những người miệt

quê, dễ gọi cho người ta có cảm giác gì đó khác lạ hơn khi nhai một miếng bánh mì mang từ Sài Gòn.



Bánh mì do người Pháp du nhập sang hình thù tròn tròn, to phạc mà thọt nhìn tự nhu món măn thầu (bánh bao không nhân) lớn của người Trung Quốc, Người Việt gọi là bánh mì Tây ấy là bánh mì gối. Đây là thời những năm 40. Thời kì mà bánh mì do đầu bếp tây làm cung cấp cho dân Pháp, dần dà những người hoa ở Chợ Lớn làm cho các hãng chế biếng thực phẩm Tây cũng học làm.

bánh mì Tây đúng chất nè

Khoảng thập niên 50, nổi nhất Sài Gòn là tiệm bánh mì cạnh rạp hát Vĩnh Lợi trên đường Lê Lợi (sau này là nhà hàng cao Sơn – Thanh

Bạch). Nhưng gu cũng vẫn bánh mì đặc ruột có cho thịt nguội trét bơ. Thời ấy, những người sành điệu, dân kí giả, giới học thức mỗi sáng tìm đến bánh mì Vĩnh Lợi, mua một ổ nhồi thịt có trét bơ, thơm phức, đem đến quán cà phê Bordard hay Grival ngay trung tâm Sài Gòn cho buổi sáng đã từng một thời là niềm ao ước của thanh niên Sài Gòn. Người bình dân khi ấy ít ai biết đến bánh mì thịt mà cụ thể là bánh mì Vĩnh Lợi, bởi giá cao hơn nhiều so với những món ăn phổ biến thông thường nhất thời ấy là xôi.

### Bình dân và đa dạng hóa bánh mì thịt

Về thứ tự xuất hiện của các thương hiệu bánh mì theo kiểu Sài Gòn thì sau bánh mì Hòa Mã mở trước 1958 trên đường Phan Đình Phùng là bánh mì Hà Nội trên đường Nguyễn Thiện Thuật. Sau đó là Như Lan và nhiều tiệm tên tuổi khác mở khắp nơi trong thành phố. Ổ bánh mì Sài Gòn được định hình cho đến bây giờ với vỏ bánh giòn rụm, ruột vừa xốp, độn đủ thứ thịt, chả, rau củ.



bánh mì với nhiều loại thịt và rau củ



Rồi bánh mì có thêm những biến tấu khác nhau. Chẳng hạn như bánh mì xíu mại chuyên bán trước các cổng trường, rồi bánh mì mở hành, bánh mì bì mang đậm hương vị Nam bộ



*bánh mì xíu mại*



*Bánh mì bì (bảo đảm dùng bì công nghiệp đúng "chất lượng", chính hiệu nai vàng của Lưu Trọng Lư*

Những năm 65, phong trào nuôi gà Mỹ (gà công nghiệp) rộ lên ở các trại chăn nuôi ngoại ô Sài Gòn. Bánh mì thịt có thêm người anh em là bánh mì cóc – thịt chà bông. Ở bánh mì lúc này được làm ngắn lại như con cóc, nhưng bột và cách nướng vẫn là gu của bánh mì Sài Gòn. Tiệm bánh mì gà nổi tiếng thời đó là Nguyễn Ngọc trên đường Trần Hưng Đạo, quận 1.



*Bánh mì cóc kèm thịt gà xé và tằm ướp*



*bánh mì cóc*

Sau chiến tranh, bánh mì càng trở nên quen thuộc, đặc biệt với món bánh mì thùng phuy - bánh được nướng trong các lò, vì tự chế từ thùng phuy, cũng với hình dáng dài, đẹp, đủ kẹp mỡ rau thịt trong ruột và ổ bánh vừa đủ tay cầm. Bánh mì càng trở nên bình dân hóa, những xe bánh mì thùng phuy kẹp thịt không còn xa lạ với giới công dân, viên chức, sinh viên, học sinh... Nhưng cho dù có thêm thắt bất cứ thứ gì bên trong thì bánh mì phải luôn giữ được yêu cầu giòn, thơm, xốp. Đó phải chăng là đặc điểm để định danh cho bánh mì Sài Gòn?



*bánh mì ngày càng bình dân và gần gũi với mọi tầng lớp*

Thời mở cửa, những chiếc bánh mì tròn kẹp thịt bò nướng, chiên của các nhãn hiệu hàng đầu trên thế giới bắt đầu có mặt trong các cửa hiệu bán thức ăn nhanh. Hoặc những phần bánh mình sandwich với phô mai, thịt nguội... chính chu được bọc trong

giấy kiếng sạch sẽ. Tất cả đều tằm tấp, chính xác của nền công nghiệp thực phẩm làm người thích bánh mì hơi e ngại, liệu món bánh mì mang phong cách đặc trưng Sài Gòn ấy, có còn giữ được bản sắc riêng cũng như là thể hiện cái gu ăn uống rất hoa mỹ, phóng khoáng của người dân Sài Gòn.



*Hamburger mode thời thượng Saigon , USA taste*

Riêng tui thì từ tấm bé đã rất mê món bánh mì đặc trưng này, nhưng cái đề mê nhiều nhất của tui lại là món xôi (xôi nào cũng xôi), thế là một ngày đẹp giờ nọ, tui nghĩ ra một món là có thể kết hợp cả hai – bánh mì xôi...hihihi...nghe buồn cười nhỉ, kể cả cái cô bán bánh mì quen quen thời ấy cũng há hóc mồm, vì không biết cái thằng nhóc tí này có bị bệnh gì không mà ăn kí gì quái dị.. Món bánh mì kèm thêm xôi, thay vì xôi phải gói bằng lá chuối, thì nay nó được gói bằng ổ bánh mì con cóc giòn rụm, ăn không cần múc, đưa lên miệng là cạp tới, ăn

xong không dơ tay và con không xả rác, Vị giòn của bánh mì, cộng thêm vị bùi bùi, béo béo của xôi nếp, patê, gà rôti, chả lụa, đậu phộng thật nhiều(khoái lắm mà)...cái vị nó ngon làm sao. Các bạn tin không tui đã ăn nó suốt tất cả các năm từ lớp 1 rồi 2 và 3...tới 12 lên đại học okê sêm sêm quanh năm: bánh mì xôi và xôi bánh mì hihihi.. bi giờ nghĩ lại vẫn thèm ăn. Hic hic... lúc này cần giảm cân bớt rồi nên không dám đụng đến món khoái khẩu thời thượng ngày xưa bánh mì, xôi... hic hic. Ôi những ngày xưa thân ái, thôi thì đành ngậm ngùi nhớ lại thời xa xưa....hic hic.