

Kể về Cơm Thố Chợ Cũ Năm Xưa

Trần Văn Chi

Cơm là thực phẩm chánh của người Việt mình từ xưa đến nay. Có nhiều loại cơm quen thuộc như cơm trắng, cơm tẻ, cơm nếp, cơm chiên, cơm vắt, cơm nguội, cơm tấm, cơm tay cầm, v... v... Nhưng cái tên “cơm thố” nghe lạ tai với không ít người Việt mình ở hải ngoại.

Cơm thố là cơm gì? Chợ Cũ ở đâu?

Cơm thố là làm chín gạo trong cái thố nhỏ bằng cách chưng cách thủy. Mỗi thố cơm tương đương độ một chén cơm nhỏ. Đây là cách nấu cơm cầu kỳ theo truyền thống của một số dân tộc người Hoa. Theo như kể lại, cơm thố có mặt ở Sài Gòn-Chợ Lớn vào thập niên 30-40 của thế kỷ trước. Đến thập niên 70, do khăn gói gió đưa từ Gò Công lên Sài Gòn, tôi mới có cơ hội làm quen với vài “món ngon vật lạ” ở đô thành hoa lệ trong đó món cơm thố Chợ Cũ. Chợ Cũ Sài Gòn nguyên là chợ Bến Thành, đã có trước khi Pháp chiếm Gia Định. Chợ nằm bên bờ sông Bến Nghé, gần thành Gia Định, bến này dân gian gọi là Bến Thành và chợ có tên là chợ Bến Thành. Tháng 2 năm 1859, Pháp chiếm thành Gia Định, quân triều đình Huế dùng chiến thuật hỏa công, thành phố và chợ Bến Thành bị thiêu hủy. Năm 1860, sau khi “bình định” xong Gia Định, Pháp đã cho xây cất lại chợ Bến Thành ở địa điểm cũ, cột bằng gạch, sườn gỗ và lợp lá. Vào năm 1887, Pháp cho lấp con kinh, sát nhập hai con đường lại làm một, thành đại lộ Charner, nay là đại lộ Nguyễn Huệ. Khu chợ càng trở nên đông đúc mà phần nhiều là của người Tàu, người Ấn và người Pháp.

Năm 1912, vì chợ cũ kỹ nên Pháp lựa chọn một địa điểm khác để xây cất một khu chợ mới lớn hơn. Địa điểm được lựa chọn nằm gần ga xe lửa Mỹ Tho (sau này là bến xe Sài Gòn), tức là địa điểm chợ Bến Thành ngày nay. Khu chợ Bến Thành cũ được gọi là Chợ Cũ tới nay. Nên có câu ca dao:

*Chợ Bến Thành dời đổi,
Người sao khỏi họp tan.
Xa gần giữ nghĩa tào khang,
Chớ ham nơi quyền quới, (mà) phụ phàng bạn xưa!*

Ngon mà giá bình dân là những tiệm cơm thố nằm góc đường Tôn Thất Đạm – Hàm Nghi. Đa số người đến tiệm là người Việt gồm đủ thành phần xã hội. Người ra vào tiệm tấp nập chủ yếu vì món cơm thố ngon thơm, dẻo và luôn luôn nóng mà giá cả rất “bèo” như tiếng Sài Gòn bây giờ. Phần tôi lần đầu tiên được ông bạn vong niên mời ăn cơm thố Chợ Cũ. Vào tiệm thấy người ta kêu những món mà từ nhỏ tôi chưa được ăn bao giờ như cá hấp, gà nướng, bồ câu quay, canh cải bẹ xanh nấu với cá thác lác v... v...

Thấy có người vào ăn một hơi cả chục thố cơm, mà đồ ăn chỉ với một đĩa cá mặn rất ư là khiêm nhường. Cơm thố Chợ Cũ từ đó đã gây cho tôi nhiều ấn tượng về thế giới ẩm thực của người Hoa. Sau này trở thành dân Sài Gòn, có nhiều dịp ăn cơm thố, tôi mới khám ra nhiều điều thú vị và bí mật về thế giới cơm thố từ lối nấu, cách ăn của Tàu đã du nhập vào người Việt. Như ở tiệm cơm thố Bac-Ca-Ra sau rạp chiếu bóng Nam Quang (?) thực khách hầu như chỉ có người Việt. Tiệm nổi tiếng nhờ chiêu “khách gọi món gì tiệm nấu món nấy,” bất kể món gì, từ món “cá hàm dỉ,” canh cải bẹ xanh nấu gừng, đến món cá chưng, cá hấp v... v... Thế mà thực khách ai nấy đều vui vẻ chờ đợi!

Nay nói về cái thố hấp cơm.

Thố là dụng cụ để đựng bằng sành sứ, là đồ dùng trong gia đình như chén, đĩa, tô,钵. Thố có nhiều cỡ kiểu, có loại có quai/ không quai, có loại có nắp/ không nắp. Ngày xưa, nhà giàu ở miền Tây thường hay chưng một cặp thố kiểu loại lớn, trên bàn thờ trông cho sang. Thố kiểu nhỏ được dùng đựng nước cúng, đơm cơm, đựng cơm rượu xôi vò v... v... dọn trên bàn thờ trong ngày giỗ, ngày Tết. Thố bằng sành thì được dùng để hấp cơm, tiêm thuốc bắc. Thố kiểu làm bên Trung Hoa, còn thố sành được làm ở Bình Dương.

Nồi và xừng hấp cơm thố cũng rất đặc biệt.

Nồi to, trong nồi đặt cái xừng lớn có hai, ba tầng hấp, xừng đan bằng tre có nhiều lỗ thoát hơi lớn bằng ngón tay cái. Phần chứa nước sôi của nồi hấp có chỗ tiếp thêm nước nóng mà không cần dời các tầng chứa cơm,

tránh không làm cho cơm bị “hót hơi.” Các thố cơm sắp thưa và đều trong mỗi từng hấp để còn chỗ cho hơi nước bốc lên từng trên cùng.

Gạo dùng nấu cơm thố.

Là loại gạo ngon đặc biệt như gạo Sóc Nâu, gạo hạt dài, gạo nàng hương Chợ Đào. Cho ít gạo, đã được gức sạch để ráo nước, vào từng cái thố sành. Tùy theo loại gạo mà gia giảm nước. Nước chỉ được châm vào thố một lần mà thôi, không được châm thêm. Tất cả đều do kinh nghiệm của người bếp làm sao cho cơm vừa ăn, không khô, không nhão. Người bếp phải biết chắc từng cơm nào đã chín để chuyển qua từng khác, bằng cách chong nhiều từng cơm đã chín lên nhau để chỉ giữ cơm luôn được nóng. Hấp cơm thố quả là cầu kỳ và công phu! Cơm thố như vậy là “cơm trắng đặc biệt”, không giống như cơm trắng thường nấu bằng nồi đất mà chúng ta ăn hằng ngày ở nhà. Hạt gạo trong thố được làm chín bằng cách hấp nên mùi thơm của gạo len ần vào trong ruột hạt cơm, làm cho cơm thố thơm hơn cơm nấu. Cơm thố còn có đặc tánh nữa là giữ nóng lâu, để nguội hấp lại mà không bị khô. Đặc tính này cơm nấu thường không có.

Vào tiệm cơm thố, “phở kỳ” bưng lên, ăn bao nhiêu tính tiền bấy nhiêu. Bạn không cảm thấy ăn cơm thừa của người khác. Thố cơm bé xíu, trông hấp dẫn, và hai đĩa là hết. Bạn thấy ngon hơn ăn cơm bới trong nồi. Được biết tới nay vẫn còn một tiệm cơm thố kỳ cựu ở số 45, đường Tân Đà, quận 5, Chợ Lớn, mang bảng hiệu tiếng Việt là Giang Nam, nổi tiếng nhờ bán độc nhứt món cơm thố, không bán thêm mì hủ tiếu như tiệm khác. Bảng hiệu cơm thố Giang Nam có mặt vào khoảng 1942, nhờ được đạo diễn phim Người Tình (quay năm 1992) chọn để tái hiện cảnh sanh hoạt hàng ngày của Chợ Lớn thời thập niên 30-40 thế kỷ trước, làm cho cơm thố Giang Nam thêm tiếng tăm.

Cũng nên phân biệt cơm thố với cơm tay cầm.

Cơm tay cầm là loại phục vụ cho nhiều người, dọn chung cho cả bàn cùng ăn. Cơm tay cầm là cơm nấu chung với thức ăn, là cơm tổng hợp, người ăn không phải ăn kèm với thức ăn nào khác. Thức ăn như hải sản, gan heo, gà quay... hấp chung với cơm trắng trong cái nồi nhỏ có một một quai, gọi là tay cầm. Cơm tay cầm cũng được làm chín bằng cách hấp cách thủy, sau khi chín có tiệm còn bắc xoong cơm tay cầm lên bếp lửa cho cơm khét phần dưới. Tại Little Saigon đó đây còn có tiệm còn bán món cơm tay cầm. Riêng món cơm thố Chợ Cũ của tôi chỉ còn là “vang bóng một thời”. Khoa học tiến bộ, nấu cơm bằng nồi điện, làm cho cơm thố Chợ Cũ đã bị lùi vào trong ký ức! Đúng là đời sống văn minh làm cho “Hương đồng gió nội bay đi ít nhiều” như lời Chân Quê của Nguyễn Bình!
Kể cũng tiếc...

GS Trần Văn Chi