

# Quán Ông Cả Cẩn

Vinh



Quán Mỹ Tiên năm 1969 mới khai trương

Trước khi đi vào lãnh vực nhà hàng, Ông Trần Phấn Thắng chủ nhân quán Ông Cả Cẩn là một công chức thuộc ty điện địa Mỹ Tho. Sau đó khi lên Sài Gòn thì trở thành một tư chức, làm giám đốc cho hãng xuất nhập cảng Thuận Hưng chuyên về các loại kẹo bánh. Năm 1969 thì quán Mỹ Tiên được gọi là quán Trúc Mỹ Tiên ra đời nằm trên đường Nguyễn Tri Phương lấy tên người con gái đầu lòng là Mỹ Tiên thêm chữ Trúc ở đầu là do Ông Thắng cho đặt nhiều chậu trúc xung quanh tiệm. Chỗ này trước đó là một Snack bar đã đóng cửa, chủ nhà là Ông bà Nhan Văn Túc có phòng trồng rừng ở tầng trên. Vậy là quán Mỹ Tiên được mượn lại của Ông Túc.

Đặc biệt bảng hiệu quán Mỹ Tiên là tấm bảng hiệu lớn có họa hình bảy chú lùn đang mang bảy đĩa thức ăn dâng nàng Bạch Tuyết. Đây là một trong những nhà hàng bán các món ăn thật tình tự quê hương như: Canh chua cá bông lau, Cá rô lưới miền tây kho tộ, Thịt kho nước dừa xiêm ăn với cơm gạo thơm chợ Đào ngon nhất miền nam. Ngoài ra còn có các món nhậu cho tửu khách, lươn um nước dừa, lươn dồi, lươn xào lăn, nai băm xào xúc bánh tráng, gà xối mỡ ăn với xôi chiên phồng, cua hấp bạch tuyết, ếch xào lăn, ếch chiên bơ, nem nướng vv...và vv... Ôi thôi, cả trăm món cho đủ các tao nhân mặc khách. Đặc biệt nhất là “Bảy Món Nai Vàng Tươi Mát” nấu rất đúng điệu, nếu thêm vài chung rượu lấy từ bình rượu thuốc to tổ chẳng gần cửa quán thì thật là... ôi thôi ... quên trời quên đất.

Quán Mỹ Tiên - 1970 - Với bảng hiệu Bạch Tuyết 7 chú lùn mang đĩa thịt ... Nai vàng 7 món. Với các chậu Trúc xung quanh nên cũng gọi là quán Trúc Mỹ-Tiên



Bánh bao Ông Cả Cẩn cũng ra đời ở đây. Để “lăng xê” (quảng cáo) cho bánh bao, Ông Thắng có mời Nghệ sĩ Bà Năm Sa Đéc làm đạo diễn cho quán. Danh hài Thanh Việt cũng được mời đến quảng cáo cho tiệm. Vậy là quán Mỹ Tiên nổi tiếng từ đó. Công lao hàng đầu của sự thành công này phải kể đến tâm huyết và tài nghệ nấu ăn gia truyền của bà Phan Thị Ánh tức bà Cả Cẩn. Mỗi món ăn đều được bà Cả Cẩn nghiên cứu, chăm sóc, gia vị nên đều có một hương vị đặc thù riêng khiến thực khách thưởng thức qua thì không thể quên được. Đúng là ăn rồi là ghiền.

Thành công của quán Mỹ Tiên cũng mang đến cho Ông bà Thắng những chuyện đau đầu khác. Chuyện quan trọng nhất lại là chuyện liên quan đến cái tiệm Mỹ Tiên mượn của người ta. Chủ nhà là vợ chồng Nhan Văn Túc thấy quán Mỹ Tiên làm ăn khá mới rắp tâm lấy lại chỗ mượn với một dã tâm bản. Khi đến hết hạn hợp đồng mượn nhà, họ làm khó không ký hợp đồng mới dù đã được đề nghị tăng tiền thuê. Hai bên đã phải nhờ đến tòa án nhưng rồi Ông bà Thắng thua nên phải dọn ra trong vòng có 48 tiếng. Vậy quán Mỹ Tiên được mở từ 1969 đến 1972. May thay, lúc đó có việc các thương phé binh tổ chức cấm dùi ở các chỗ đất trống. Miếng đất trước quán Mỹ Tiên thuộc quyền sở hữu của sở Hỏa Xa bị các thương phé binh chiếm và được chia ra nhiều lô nhỏ với ý định bán. Ông Thắng mua 3 lô của họ từ trước vì đã tiền liệu sẽ có nhiều khó khăn trong việc tái ký hợp đồng mượn nhà.

Thế là trong vòng 48 tiếng, quán Mỹ Tiên được vội vàng dọn qua bên kia đường. Dĩ nhiên, trong lúc vội vàng thì luôn có những điều sơ sót. Một sơ sót quan trọng là cái bảng hiệu Mỹ Tiên quên gỡ xuống mang theo. Khi trở lại lấy thì cái bà Kim vợ ông chủ nhà Túc tráo trở không cho lấy vịn có là đã quá 48 tiếng. Thế là mất tấm bảng hiệu Mỹ Tiên với hình Bạch Tuyết và 7 chú lùn. Đến đây thì những cái tráo trở, lừa lọc, dã tâm ác độc và tham lam của vợ chồng Nhan văn Túc mới từ từ lòi ra. Thì ra họ đã ra tay dụ dỗ các người làm của Ông Thắng từ lâu nên một số người làm trong số khoảng hơn 30 nhân viên đã bị bà Kim tráo trở mua chuộc. Trong đó có 1 người thợ làm bánh bao. Rồi đúng 2 tuần sau, quán Mỹ Tiên lại bình thường mở trở lại với tấm bảng hiệu Mỹ Tiên cũ với Bạch Tuyết và 7 chú lùn nhưng nếu để ý kỹ là thấy bà Kim vô liêm sỉ trơ trên ngời ở chỗ

quầy tính tiền dành riêng cho chủ quán. Quán giả mạo này cũng bán những món y như quán của Ông Thắng kể cả bánh bao giả lấy tên bánh bao Ông Cả Cẩn.

Thế là một trận kiện tụng xảy ra về vấn đề giả mạo tên Mỹ Tiên và tên Ông Cả Cẩn. Tên Mỹ Tiên là một cái tên rất nhiều người sử dụng nên cuối cùng Ông Thắng thua và bị cái bà chủ nhà vô liêm sỉ chiếm luôn một cách trắng trợn dù đã trưng bày lý do ông đặt tên quán là Mỹ Tiên là do hai ông bà là người Mỹ Tho nên lấy chữ Mỹ và Tiên là đầu tiên y như ngụ ý lúc đặt tên cho con gái đầu lòng của ông bà cộng thêm bảng hiệu có hình Bạch Tuyết và bảy chú lùn đang cầm các đĩa nai 7 món. Người ta có thể nói lúc đó Hệ Thống pháp lý lỏng lẻo dễ dàng bị mua chuộc bởi đồng tiền. Nhưng cái tên Ông Cả Cẩn thì vì đã được cầu chứng trước nên Ông Thắng dành được phần thắng và được bồi thường 1 đồng danh dự. Vậy nên Bánh bao Ông Cả Cẩn lúc đó mới không bị làm giả.

Vài chuyện bên lề về cái quán mỹ tiên giả đó:

- Chuyện quán Mỹ Tiên bị “giựt” một cách ngang hông cũng không giấu được các người sinh sống chung quanh. Các em đánh giầy quanh quán khi thấy chiếc Vespa hay xe hơi nào trở tới sắp vào cái quán giả này thì: “Bác ơi Chú ơi, đồ giả đó, bên này mới là đồ thiệt nè” hay là “Bà chủ dọn sang bên này rồi, bên đó là giả đó”.
- Các món ăn bà Cả Cẩn nếm nếm rất được tiếng và ưa chuộng trong vùng đó, đặc biệt trong cộng đồng người Hoa trong Chợ Lớn. Họ vẫn thường đóng đô tại quán Mỹ Tiên nên khi thấy các người đồng hương đang dợm bước vào quán MT giả thì họ gọi nhau ơi ới: “Wa bên này mới đúng, bên đó giả”

Trở lại việc Ông Thắng dọn qua bên kia đường trên mảnh đất mua được của thương phế binh. Ông Thắng lại xây dựng lại từ đầu và 1 quán mới với cái tên mới Túp Lều Lý Tường năm 1972. Chúng ta hãy đọc lại vài dòng ghi trong hồi ký của Ông Thắng về cái tên đầy sức sống vươn lên cho tương lai này:

*“Do cảm hứng bản nhạc “Túp Lều Lý Tường” của nhạc sĩ Hoàng Thi Thơ nên đã nảy ra ý kiến dựng một lều quán mới và đặt tên là Túp Lều Lý Tường. Quán được cất bằng tre, gỗ đơn sơ, giản dị nhưng rất thơ mộng và đầy tính nghệ sĩ. Dụng ý của chủ nhân muốn Túp Lều Lý Tường là nơi dừng chân của tao nhân mặc khách, của văn nhân nghệ sĩ. Nghệ sĩ Bà Năm Sa Đéc cũng vẫn làm “đạo diễn” cho quán, còn thay mặt chủ nhân tiếp đãi Văn Nghệ Sĩ tân cổ. Túp Lều Lý Tường cũng là nơi nghỉ chân của mọi người, mọi giới: Một khách qua đường, một cậu học sinh, một bác xích lô đạp đều có thể ghé vào quán, lót lòng bằng một tô hủ hiếu Mỹ Tho do người xứ “Mỹ” đứng nấu thơm ngon hoặc “xực” một chiếc bánh bao nóng hổi vừa thổi vừa ăn. Đó là món ăn chính của Túp Lều Lý Tường.*

*Trước cổng lều có đặt một chiếc xe gỗ như xe bán hủ tiếu của người Tàu và bày bán những xúng bánh bao mới ra lò bốc hơi thơm phưng phức. Sáng sáng, chiều chiều, khách qua đường đều ghé vào “bợ” vài chiếc bánh bao về cho gia đình cùng thưởng thức.*

*Mỗi tô hủ tiếu của Túp Lều Lý Tường đều đặc biệt có một miếng “xí quách” và “ót của rừng xanh”. Ngoài ra còn có món mì “Chú Thòong” với chiếc bánh tôm chiên giòn rất hấp dẫn. Ai cũng khen mì “Chú Thòong” mặn mà, đầy hương vị hơn là mì của người tàu.”*



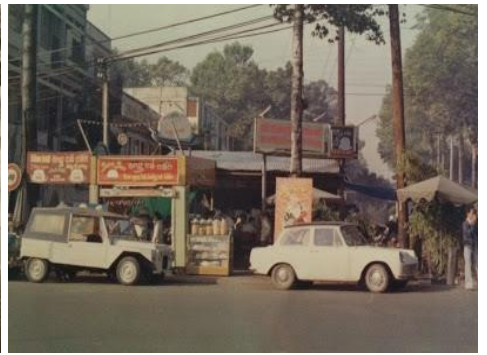
Tường - 1973

Rồi cứ thế, Túp Lều Lý Tường phát triển lên mãi. Từ mười mấy người làm thành hơn sáu chục người, vậy mà vẫn chưa ngừng. Bánh bao làm ra xúng nào là hết xúng đó. Bánh bao Ông Cả Cẩn phổ biến đến nỗi chủ nhân phải cho bày thêm nhiều xe bán, đặt tại nhiều góc đường, hè phố khắp Sài Gòn – Chợ Lớn như bên hông Bưu Điện, góc Pasteur – Lê Lợi, trên đường Nguyễn Huệ, trước nhà hàng Thanh Thế, Phú-Nhuận... Túp Lều Lý Tường không những là nơi ưa chuộng của các nghệ sĩ mà còn là chỗ được chọn làm nơi đóng phim, diễn chiến sĩ xuất sắc.

*Bánh bao Ông Cả Cẩn được hấp trước mặt khách hàng tại quán Túp Lều Lý*

Như trên đã nói, Túp Lều Lý Tường được dựng trên mảnh đất của sở Hòa Xa nên có thể bị đuổi bất cứ lúc nào. Và việc này lại cũng xảy ra đúng lúc Túp Lều Lý Tường buôn bán được nhất. Theo lệnh của Đỗ Kiến Nhiễu, lúc đó là Đô Trưởng Sài Gòn, nhiều xe nhà binh kéo đến giựt xập 3 mái nhà của tiệm Túp Lều Lý Tường. Vấn đề ở đây là tại sao một Đô Trưởng lại thân hành làm chuyện đuổi nhà. Công việc này bình

thường là việc làm của quận chứ đâu cần tới cấp cao nhất tại tòa Đô Chánh. Nhìn kỹ hơn thì rõ là Đỗ Kiến Nhiễu là người Mỹ Tho, bà Túc ác độc cũng là người Mỹ Tho, không biết rõ có đút lót gì ở đây mà Đô Trưởng lại nhầm chính xác vào cái Túp Lều chỉ có 3 cái mái tôn của Ông Thắng.



*Túp Lều Lý Tường - bên hông quán 1973 -- Ông bà Thắng chủ nhân- 1973 -- Mặt tiền quán Túp Lều Lý Tường - 1975*

Đúng là thành công lúc nào cũng dẫn đến sự ganh ghét. Nhưng cao nhân thì có cao nhân trị, ÔB Cả Càn được “cao nhân” che chở nên Túp Lều Lý Tường vẫn cứ đường ta...ta đi.

Đến đây cũng cần thêm một sự việc để nói lên sự độc ác, lưu manh của ÔB Túc, chủ của quán Mỹ Tiên Giả: Đến năm 1975, họ độc ác đến độ mang tấm hình họ chụp lên từ trên lầu cao của họ quang cảnh Túp Lều Lý Tường đang tổ chức đãi các chiến sĩ xuất sắc lúc trước 1975 đến tố cáo trước ủy ban quân quản khi Sài Gòn thất thủ với ý định lập công và dẹp Túp Lều Lý Tường. Việc này có thể đưa đến cảnh tù tội khó khăn cho chủ nhân túp lều. Nhưng các hành động ác độc này không được như ý của họ. Ông Bà Cả Càn lúc này đã có ... “dù che” nên vẫn an nhiên tự tại.

Song song với việc phát triển Túp Lều Lý Tường và bánh bao Ông Cả Càn, Ông Thắng cũng muốn có một chỗ rộng hơn để bán các món ăn như tiệm Mỹ Tiên lúc trước nên đã sang lại nhà hàng Tân Lâm Điều trên đường Cách Mạng góc Trương Quốc Dung và đặt tên là quán Ông Cả Càn vào năm 1972.



*Quán Ông Cả Càn- đường Cách-Mạng - cũng vẫn với xe hấp Bánh Bao trước quán. Mất Bạch Tuyết 7 chú lùn thì bây giờ có bảng Bát Tiên Dữ Bàn Đào - Ảnh 1974*

### Về cái tên “Ông Cả Càn”

Theo lời người con gái lớn của Ông Thắng, cái tên “ Ông Cả Càn ” là do ngẫu hứng mà đặt ra chứ thực ra không có người nào tên Càn làm chức hương cả trong cả 2 bên nội ngoại của ông hay bà Thắng hết. Thực tế chỉ có 1 người tên Trần Phấn Chấn là ông nội của ông Thắng làm chức hương cả tức Ông Hương Cả Chấn cuối cùng của làng Điều-Hòa tỉnh Mỹ Tho. Tham vấn thêm người em thứ 5 của Ông Thắng, Ông Trần Phấn Bá xác định những điều về cái tên "Ông Cả Càn" là đúng và còn thêm như sau: Ông Càn là một người có THỰC sống ở Sa Đéc được biết đến như một người rất sành điệu về ăn uống. Mọi người gọi là Ông Cả. Ông nội Ông Thắng người Mỹ Tho lấy vợ người Sa Đéc nên mới biết đến Ông Cả Càn ở Sa Đéc. Tên quán Ông Cả Càn được Ông Thắng chọn muốn ngụ ý nói là quán cho người sành điệu về ăn uống.

Câu: "Có Cả Càn, cần chi có cá" chỉ mới có ở bên Canada thôi, được đặt ra trong một bữa tiệc có sự tham dự của ông Thắng ngụ ý muốn nói: "Đến quán Ông Cả Càn thì có thể tìm lại được đầy đủ hương vị Quê Hương trên cái xứ lạnh buốt da thấu thị này."

Và thế là Ông Bà Thắng điều hành, kinh doanh cả 2 quán:

- Quán Ông Cả Càn chuyên về các món ăn gia đình kèm luôn hủ tiếu, mì, món nhậu và bánh bao.
- Túp Lều Lý Tường chuyên về hủ tiếu, mì Chú Thòng và bánh bao.



Đến năm 1975, vận nước thay đổi, ông bà Thắng cũng thu hẹp lại. Quán Ông Cả Cần được trả lại cho chủ nhà. Vậy chỉ còn lại Túp Lều Lý Tường thôi. Đến năm 1979, cả gia đình ÔB Thắng cùng với thân mẫu và 9 người con di cư sang Canada.

*Hình này chứng thực Mì CHÚ THƯỜNG xuất xứ tại đây - Sài Gòn - Bây giờ Chú Thờng bay tuốt qua tận xứ lạnh tình nồng - Montréal - Cà Nà Đá*

Sau một năm an cư tại thành phố Montréal, bang Québec, Canada, Ông Bà Thắng lập nghiệp trở lại với nhà hàng Ông Cả Cần vào tháng 7 năm 1981. Với danh hiệu và uy tín đã có, nhà hàng Ông Cả Cần với thực đơn giản dị hơn xưa. Hủ tiếu, mì chú Thờng, canh chua cá kho, bò 7 món với hương vị đậm đà tình quê hương đã mau chóng thành công và làm hài lòng được các thực khách bản xứ cũng như trong cộng đồng người Việt tại Montréal. Cơ quan điện ảnh quốc gia Canada (Office National du Film du Canada) cũng chọn Gia đình Ông Cả Cần để thực hiện cuộn phim mô tả sự thành công sau 10 năm trên xứ người của một gia đình ty nạn.

Theo năm tháng, đại gia đình Ông Cả Cần hiện giờ có 4 nhà hàng tại thành phố Montréal đều được điều hành bởi các con trong gia đình.

*Ông Bà Cả Cần sau mấy lần dựng nghiệp vẫn ... trẻ trung tại xứ lạnh tình nồng - 1990*



## **Kết Luận:**

Bài này được viết theo lời thuật lại của bà Mỹ Tiên, con gái lớn của Ông Bà Cả Cần như vài lời tri ân cho cha mẹ trong quá trình khổ cực tạo dựng sự nghiệp. Qua đây, sự thành công của Ông Bà Thắng cũng phải trải qua nhiều thử thách. Khởi nghiệp lúc nào cũng đầy gian lao, đầy trắc trở. Viết lại giai đoạn đầy chông gai dựng nghiệp của Ông Bà thì mới thấy lộ ra tài năng thiên phú về gia chánh bếp núc của bà Thắng cộng thêm cá tính cần cù kiên nhẫn, tỷ mỉ, kiên cường trong mỗi công việc, không nề hà phải thức khuya dậy sớm, không phụ thuộc người ngoài, rồi để ý đến từng món ăn, từng cái ly, cái chén, từng chén mắm nêm, chén nước mắm v...v... Ngoài các đức tính trên, những người quen biết bà Thắng cũng không thể quên được tính thương người, vị tha giúp đỡ tất cả mọi người không kể người lạ hay bà con thân thuộc, đối xử hòa đồng với nhân viên như người trong gia đình.

Sự thành công này cũng không thể thiếu đến sự giao thiệp, cách quảng cáo và quan trọng hơn hết là các ý tưởng tạo ra các món ăn như nai 7 món rồi 9 món và đặc biệt hơn cả là tạo ra cái bánh bao Ông Cả Cần đặc thù Việt Nam của ông Thắng. Hy vọng con cháu của Ông Bà Cả Cần biết gìn giữ, phát triển và khai phá các món ăn đầy hương vị Việt mang đến niềm hạnh diện chung cho cộng đồng người Việt tại hải ngoại.

Vinh