

Cao Lầu, Hẩu Lớn, Loạn... Sà Bàn (*)

Nguyễn Dư

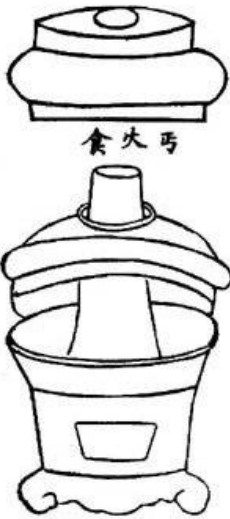
Phong trào ẩm thực của ta đang thời nở rộ. Nở toe toét. Chỗ nào cũng hàng quán tấp nập, lúc nào cũng ồn ào như vỡ chợ. Li, cốc, chai, lon cụng nhau tưng bừng...Dzô ! Dzô ! Lợi dụng giây phút ngắn ngủi còn tỉnh táo, mời bạn đi " xem " mấy món ăn " vang bóng một thời " của Tây, Tàu và ta.

"Có phải ở trong Nam người ta gọi Hẩu lớn là " sà bàn " không? (...) Thực là kỳ lạ: cũng thuộc vào loại hẩu lớn, Tàu có " tả pín lù " Tây có " lâm vố ", mà ở đây thì có " sà bàn "; ba thứ này, cũng như hẩu lớn, đều do các thứ ăn đồ lộn lại với nhau nấu chín lên, nhưng tại sao ăn vào tôi vẫn thấy một cái gì " khang khác ", không làm cho mình mãn nguyện hoàn toàn?"

(Vũ Bằng, Miếng ngon Hà Nội, Văn Học, 1990, tr. 133).

Vũ Bằng khai mào cho cuộc vui bằng một câu hỏi xoay quanh bốn món ăn " thượng vàng, hạ cám " của giới nhậu nhẹt là hẩu lớn, sà bàn, tả pín lù, lâm vố... Mấy món ăn này giống nhau hay khác nhau ra sao?

Thường thường sau những buổi cỗ bàn, cúng giỗ, các bà nội trợ miền Bắc hay nấu nồi Hẩu lớn. Tất cả các thứ đồ ăn còn lại của ngày hôm trước, đặc biệt là của ba ngày Tết, được đổ chung vào nồi, nấu thêm một lần nữa. Hẩu lớn là món ăn trong gia đình. Ít khi người ta thết đãi bạn bè bằng hẩu lớn. Trong thực đơn của các nhà hàng cũng không thấy món này.



cái hỏa thực

Hẩu lớn âm Hán Việt là hoá lò, tức là cái hoá lò. Theo tên gọi thì có thể suy ra rằng trong bữa ăn ngày xưa, nồi hẩu lớn được để trên hoá lò, đặt trước mặt mọi người. Về sau, để tránh công kênh, người ta múc sẵn hẩu lớn ra bát lớn. Lúc ăn, không còn hoá lò và nồi trước mặt. Miền Bắc có hẩu lớn thì miền Nam có Sà bàn. Cũng như hẩu lớn, sà bàn được nấu bằng nhiều thứ rau, thịt, cá còn thừa của bữa trước. Sà bàn tương đương với hẩu lớn. Chỉ khác tên gọi và khẩu vị địa phương thôi.

Tại sao lại gọi là Sà bàn? Sà bàn nghĩa là gì và từ đâu ra? Danh từ sà bàn chưa có trong các từ điển. Sà bàn có 2 nghĩa:

- Các thứ sỏi đá, gạch ngói vụn, dùng để gia cố nền nhà, móng nhà.
- Món ăn nấu lẫn lộn nhiều thứ.

Cái nền nhà, móng nhà được gia cố bằng lớp sỏi đá, gạch ngói vụn, trộn với vữa tiếng Pháp là soubassement. Người miền Nam đã Việt hoá 2 âm đầu của soubassement thành sà bàn. Sỏi đá, gạch ngói vụn để làm nền nhà được thợ hồ miền Nam gọi là sà bàn. Khi làm nhà, phải đổ một lớp sà bàn cho chắc móng.

Món ăn nấu lẫn lộn nhiều thứ (thịt, cá, cà chua, khoai tây, tỏi tây v.v.) trông lộn nhồn như đồng vật liệu xây cất kia nên được dân nhậu đặt tên là sà bàn. Nghĩa rộng của sà bàn là lộn xộn, rối rắm. Loạn sà bàn! Bán sà bàn! Cũng như hẩu lớn, sà bàn thường được múc sẵn ra bát.

Lâm vố là món ăn của Tây. Thời Pháp thuộc, ngoài Hà Nội:

" Những cái còn thừa sau bữa ăn ở các trại lính, người ta vun lại, quét lại, tống vào thùng, vào bao tải. Rồi quây, rồi cho lên xe bò, kéo ra. Những đĩa sào đã được trút vào cái xô nhôm thành nồi sào tạp bí lù bạc nhạc, xương sườn xương sụn thịnh hã bã với cà chua, lộn nhồn hành tây, cần tây, lá xà lách. Nước súp cũng được dồn vào nồi ba mươi, thùng gỗ, thùng nứa ghép vãn để gánh nước. Chẳng đun lại, đồ thêm hàng phạng nước máy, mà nồi canh vẫn sao mỡ vàng khè... "

(Tô Hoài, Chuyện cũ Hà Nội, Hà Nội, 1986, tr. 192-193).

Bạn còn muốn ăn lâm vố của Hà Nội không? Ngại à? Nếu ngại thì vào Sài Gòn thường thức lâm vố " chất lượng cao " .

" *Cơm binh dân, thời trước 1945 mãi ghi dấu ấn trong lúa già 70 tuổi, còn gọi cơm " thất nghiệp " hoặc cơm " lâm vố " (rabirot) tiếng lóng của nhà binh Pháp, chỉ phần ăn bổ sung nếu người lính ăn hết phần tiêu chuẩn mà chưa no. Cũng có nghĩa "cơm thừa cá cặn" do giới đầu thầu mua lại pha chế, thêm gia vị, nấu sôi để sát trùng, rồi bán, chất lượng còn khá cao, từng cục thịt bò. Cơm " lâm vố " bày bán bên đường, ngang hông Đông Dương ngân hàng, người thất nghiệp thường hài hước: "Dạo này tôi ăn cơm lâm vố, làm việc Bằng Anh-đô-sin".*

(Sơn Nam, Người Sài Gòn, Trẻ, 1992, tr. 80)

Lâm vố của vỉa hè Việt Nam là " cơm thừa cá cặn " của lính tây. Lâm vố là phiên âm của tiếng Pháp Rabirot. Từ điển Larousse định nghĩa Rabirot (danh từ) là: Vivres restant en excédent après la distribution (đồ ăn phân phát còn thừa). Temps de service supplémentaire imposé à des recrues (thời gian lính bị gia hạn tại ngũ). Supplément (thêm, phụ trội).

Rabirot không xa lạ gì với sinh viên bên Pháp. Nhưng lâm vố của sinh viên còn " thanh đạm ", chay tịnh hơn lâm vố của lính. Ngày hai buổi, vào cuối giờ phục vụ của Resto-U (quán ăn sinh viên), người ta mang ra " nhò ăn giùm " vài thứ còn thừa như mì luộc (pâtes), khoai tây luộc, sang hơn một tí là đậu cô ve (haricot vert) luộc... Sinh viên gọi đồ ăn " phát chẩn " này là rab (nói tắt của rabirot). Chẳng ngon lành gì nhưng cũng... đầy bụng. Ăn mà còn đòi xôi gấc ! Không ăn thì đổ thùng rác ! Thầy giáo giảng dạy quá giờ, sinh viên cũng gọi đùa là thầy dạy rab.

Trở lại món ăn. Lâm vố của Hà Nội tệ hơn lâm vố của Sài Gòn. Thế mà Tô Hoài lại dám gọi cái xô nhôm lâm vố là nồi sào tạp bí lù bạc nhạc. Oan cho tạp bí lù nhiều lắm.

" *Tạp pín lù, âm Hán Việt là đã biên lò, tức là món ăn nấu chín gần bên lò lửa ; cũng như ăn sán lấu là ăn thịt sống nhúng vào nước sôi bắt trên lò lửa nóng. Số là người Tây bày ra một từ khí bằng chì, thiếc, vật kim khí có chân cao giữa khoét lỗ đặt vài cục than cháy, chung quanh là nồi chứa nước thịt ngọt, khách ăn tự lựa từng món ngon: mỡ gà, lòng heo, ruột già, ruột non, dồi trường, tự gấp bằng đũa và nhúng vào nước thịt đang sôi, rồi tự gấp qua chén và, không cần biết món nhúng đã chín hay còn sống sượng "*

(Vương Hồng Sển, Sài Gòn tạp pín lù, Văn Hoá, 1997, tr. 5).

Tạp pín lù và sán lấu (sanh lô) là món ăn cầu kì, đắt tiền. Thức ăn toàn là đồ tươi chứ không phải đồ ăn còn thừa như lâm vố. Tô Hoài nhằm cái váy thời trang được cắt may, lắp ghép bằng nhiều miếng vải với cái váy đụp, đầy mụn vá của mấy bà nhà quê.

- Lâm vố là tổng hợp các đồ ăn thừa của lính Pháp, được xuất trại tái sinh thành cơm vỉa hè binh dân.
- Sà bàn, hẩu lớn, được nấu bằng đồ ăn còn lại của gia đình.
- Tạp pín lù, sán lấu trong Nam, cù lao lửa (Vũ Bằng gọi là Cù lao hổ) ngoài Bắc, là đặc sản của một số hiệu ăn sang. Đồ ăn tươi được nấu ngay trên bàn ăn.
- Cù lao lửa ban đầu là tên cái xoong dùng để nấu món ăn. Xoong hình máng, viền tròn xung quanh lò than. Toàn bộ trông như một cù lao nằm trên lò lửa. Cái xoong cù lao lửa còn có tên gọi khác là cái hoả thực.
- Lù (tạp pín lù), lấu (sán lấu), lớn (hẩu lớn) là 3 cách phát âm khác nhau của từ Hán Việt lô, nghĩa là cái lò, cái bếp lửa. Do đó, đòi hỏi tối thiểu của món lấu, bất cứ là lấu gì, là phải có cái lò lửa để đun nước dùng, nhúng đồ ăn, đặt trước mặt thực khách.

Đi khắp nước Việt Nam bây giờ, người ta sẽ hoa mắt vì... lấu. Thôi thì đủ thứ ! Lấu bò, lấu heo, lấu dê, lấu đà điểu, lấu cá, lấu gà, lấu ba ba, lấu chó v.v. Có sách dạy nấu 101 món ăn lấu Trung Hoa (nxb Phụ Nữ, 1997). Thật ra, chả cần phải tìm kiếm đâu xa, chỉ việc đặt cái lò trên bàn ăn, bắc xoong nước lên, để bó rau, xóc cua, rổ ốc... bên cạnh là ba miền nước ta cũng có cả mấy chục thứ lấu. Lấu rau muống, lấu rau cần, lấu cua, lấu ốc... Xoong nước dùng đặt trên lò, nhúng rau vào, gấp ra ăn... là lấu rau, lấu chay đấy.

Còn nhớ năm 1995, tại một hiệu ăn sang trọng cạnh Hồ Tây, chúng tôi ngồi cạnh bàn của một cặp tình nhân trẻ người miền Nam. Họ gọi món lấu. Một lát sau cô chạy bàn bưng ra một khay đồ ăn. Chàng trai cười giễu:

- Nhầm bàn rồi. Tụi tui kêu lấu kia mà.

Cô chạy bàn để món ăn lại, chạy đi tìm cô trách nhiệm ghi món ăn của khách. Một lát sau cô trách nhiệm đến, nhìn khay đồ ăn và đồng dặc xác nhận:

- Lầu đấy.

Nói xong, cô bỏ đi. Cặp tình nhân lắc đầu nhìn nhau:

- Lầu gì mà kì vậy nè !

Cặp tình nhân phàn nàn là đúng. Món lầu mà không có cái lò đặt trước mặt khách thì chỉ là... một bát canh nấu sẵn. Sang hơn thì gọi là một bát... hẩu lớn. Đã vậy, lại còn được cô trách nhiệm tặng cho một trái... chanh chua. Ngôn ngữ bất đồng. Ăn hẩu lớn hay sà bần không cần có cái lò trước mặt, nhưng ăn lầu thì phải có. Không nên nhầm hẩu lớn với lầu, tuy rằng lớn hay lầu đều là cái lò.

Nhưng thôi. Phàn nàn làm gì. Có lần tôi được rủ ăn Bánh cuốn Tây Hồ của bà con ta bên Cali. Bánh cuốn "truyền thống" có cả xôi đậu xanh và bánh tôm, nhai trệu cả quai hàm. Nghĩ cho cùng, tất cả đều là... lỗi tại tôi, lỗi tại tôi ! Tiệm có bắt ai vào ăn đâu. Muốn ăn bánh cuốn "truyền thống cổ lỗ sĩ" thì cứ việc... đi chỗ khác! Nhưng mà đi đâu?

Bạn đã ăn cao lầu lần nào chưa? Không hiểu câu hỏi à? Cao lầu hay cao lầu, người Trung quốc hiểu là cái lầu hay cái gác cao. Cao lầu không phải là thanh lầu (lầu xanh) hay hồng lầu (lầu hồng) đâu nghe. Nghèo mà ham! Tại Việt Nam, xưa kia có một số tiệm ăn tiếp khách cả trên lầu cao. Người ta gọi những tiệm ăn này là tiệm cao lầu. Đi ăn cao lầu là... cao sang lắm. Được ngồi trên cao, nhìn người dưới đường... bằng nửa con mắt. Cao lầu trở thành biểu tượng của sang trọng. Nhưng chưa chắc đã là ăn ngon.

Ừa, sang mà không ngon à? Tùy món !

Cao lầu có món gì đặc biệt? Gì cũng được.

Tranh Oger có tấm Ăn cao lầu, vẽ 3 người đàn ông ngồi nhấm rượu với chim quay, bàn bên cạnh là 2 người đang uống trà, ăn bánh.

"Ở Thái Nguyên hiệu cao lầu chỉ bán phở, chứ không bán cơm bữa. Cho nên ở trên ấy, gọi phở là cao lầu. Bát cao lầu là bát phở. Bánh cao lầu là bánh phở"

(Nguyễn Công Hoan, Nhớ và ghi về Hà Nội, Trẻ, 2004, tr.119).

"Cao lầu Ngọc Lan Đình, tên đặt rất sang và rất nên thơ, của bọn mại bản triệu phú bán lúa gốc người Phước Kiến, cách nấu rất cầu kỳ sang trọng, nửa ngon như Quảng, nửa dùng nhiều hải vị (vì là dân xứ cá) nên nhiều món lạ: bào ngư, hào, hến và hoa thảo..."

(Sài Gòn tạp pín lù, sđd, phần 2, tr. 53).

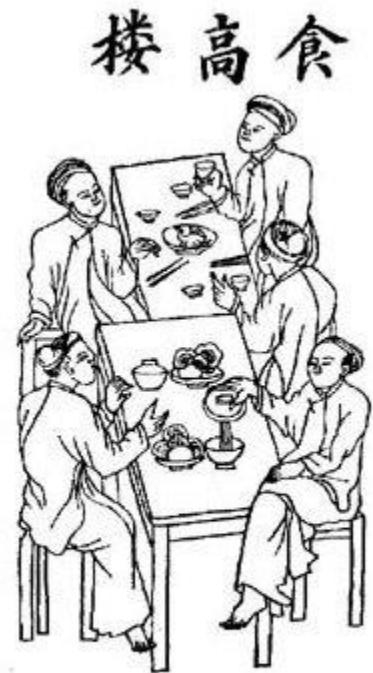
Cao lầu không ám chỉ một món ăn nào cả. Miễn là tiệm ăn phải có lầu, có gác cao. Ngày nay, các ông có thể rủ nhau đi cao lầu hạ "cờ tây", uống bia ôm, hát karaoke. Nếu mệt thì bảo em nó "làm" cho một châu từ A đến Y. Thư giãn... hết chỗ chê.

Ở Hội An, ăn cao lầu không bắt buộc phải leo lên gác cao. Cao lầu đã trở thành tên một món ăn đặc sản địa phương. Lưng chừng giữa mì Quảng và hủ tíu. Cao lầu (Hội An) đã hạ lầu, xuống đường từ lâu rồi. Khách du lịch có thể ăn Cao lầu trong chợ hay ngoài vỉa hè.

Tại Pháp, cao lầu bị lép vế, nhường chỗ cho đại tửu lầu, đại tửu gia. Có cả đại tửu lầu... không có lầu, đại tửu gia... lớn hơn cái quán cóc của Sài Gòn năm xưa.

Nhập gia tùy tục, tiếng Tàu sang ta... phải theo ta ! Sang Pháp, mặc kệ Pháp.

Nguyễn Dư



ăn cao lầu