

# Gỏi Khô Bò của “Ông Già Chemise Noire”

Phạm Công Luận

Một truyện ngắn đăng trên báo Tuổi Ngọc trước 1975 có chi tiết đáng nhớ. Chàng trai trong truyện đi chuyển công tác vào Sài Gòn. Khi quay ra miền Trung, tới đèo Hải Vân anh chợt thấy tiếc vì chưa kịp ăn món gỏi khô bò của “ông già áo đen” ở khu nước mía Viễn Đông đường Pasteur, Sài Gòn. Anh đã tìm cách quay lại Sài Gòn để thực hiện ước mơ ấy...

Không dễ thực hiện chuyến đi xa xôi như vậy trong thời chiến chỉ để được ăn món gỏi khô bò. Có lẽ đó chỉ là một ẩn dụ về nỗi tiếc nuối của chàng trai trẻ xa thành phố, lao vào vùng chiến sự và nhớ về những niềm vui đời thường trên phố xá phồn hoa. Nhưng cái tên “ông già áo đen” đã luôn là thắc mắc của tôi. Những anh chị tôi, lứa tuổi nay đã bước vào tuổi 60, 70 rất quen thuộc với hàng bò khô, nay gọi là gỏi khô bò của ông già áo đen bán trên đường Pasteur. Họ vẫn nhớ những buổi chiều chưa tắt nắng của Sài Gòn nửa thế kỷ trước, tan trường Sư phạm, trường Luật là phóng xe ra ngay góc ngã tư Lê Lợi - Pasteur, ngồi trên xe gọi mấy đĩa khô bò đủ đủ cùng một lúc. Từ xa đã thấy bóng ông chủ xe khô bò, luôn luôn bận áo đen nên chết tên. Phải canh làm sao để ăn được gỏi khô bò của “ông già chemise noire” hay “ông già áo đen” này dù khu đó có tới bốn người bán gỏi khô bò đủ đủ bèo. Không mấy ai biết ông tên gì, chỉ gọi biệt danh như vậy.



Ai sống tại thành phố này hay đã từng đến Sài Gòn những năm trước 1975 đều biết khu nước mía Viễn Đông. Ngay góc ngã tư Lê Lợi – Pasteur, đó là nơi bán nước mía đất khách dưới chân tòa nhà hãng bảo hiểm Viễn Đông nên được gọi vậy cho gọn, theo những người lớn tuổi kể lại. Quây quanh góc đường, trên lề dành cho người đi bộ là nhiều hàng quán, xe bán hàng rong. Tuy là hàng rong, hàng bán vỉa hè nhưng hình thành một khu ẩm thực hẳn hoi, gọi chung là **khu nước mía Viễn Đông**, nổi tiếng đến độ đến hơn bốn mươi năm sau, nhiều bài viết vẫn còn nhắc tới. Trong đó, có hồi ức của nhà thơ Cao Thoại Châu:

*“Hồi còn học đại học, thường chiều hay trốn học ra vỉa hè ngã ba Pasteur - Lê Lợi. Vỉa hè khá rộng, cây cối nhiều mà lại có tới hai thứ quà nổi tiếng. Những chiếc tủ kính nhỏ bán bò khô của người Bắc, không dát mỏng nhuộm phẩm đỏ như khô bò Chợ Lớn mà từ Hà Nội mang vào. Nó dày và mềm màu hơi xỉn vì nướng, ăn với đu đủ sống bào thành sợi. Lách cách tiếng kéo của người bán, xuyết xoa cay của người ăn đủ dạng, đủ tuổi. Không biết cái nào có trước nhưng hai thứ quả là đi nhau cùng nổi tiếng và đồng nghệt, bò khô ăn xong có ngay nước mía chen và đứng - nước mía Viễn Đông!”*

Buổi sáng cuối năm 2016, tôi ngồi với anh Nguyễn Văn Tuynh trong một quán cà phê. Anh là con trai của “ông già áo đen” bán gỏi khô bò xưa kia. Anh Tuynh đã trên 60, còn khỏe và trí nhớ còn tốt. Đầu thập niên 1960, ba anh bắt đầu bán gỏi khô bò ở đó, và chú bé Tuynh theo phụ cha suốt chín năm trời cho đến tuổi trưởng thành thì bị đi quân dịch. Chín năm trời trên vỉa hè là chín năm đáng nhớ với anh. Anh chứng kiến cuộc sống trên phố xá trung tâm Sài Gòn, những thay đổi của thời cuộc qua mắt nhìn của một chú bé mới lớn. Sài Gòn thời ấy, không có nhiều hàng quán cầu kỳ như bây giờ. Không chỉ giới bình dân, giới có học không câu nệ phải ăn hàng quán sang trọng mắc tiền. Do đó, các xe bán hàng ăn trên lề đường rất đông khách, có đủ cả sinh viên, thầy cô giáo, tiểu thương, công tư chức và quân nhân. Tuy nhiên, mãi cho đến đầu năm 1960, khu hàng ăn Viễn Đông nổi tiếng mà dân trong nghề gọi là “bến nước mía Viễn Đông” mới hình thành. Ở đó có nhiều món ăn, ngoài gỏi khô bò còn có phá lấu, bò bía, bánh ướt, bò viên, chè thạch, nước sinh tố các loại, nước ngọt.... nhưng ba món gỏi khô bò, phá lấu và nước mía được xem là ba món chính ngon nhất Sài Gòn thời bấy giờ.

Ông Nguyễn Văn Huỳnh, tức “ông già áo đen” người gốc Hưng Yên di cư vào Nam năm 1954. Lúc đầu ông ở Trại An, Đồng Nai rồi chuyển xuống Sài Gòn. Ông có ông bạn làm lính partisan ở Hà Nội cùng vào Nam nên đi tìm, thì biết ông kia bán bò khô ở các trường Chu Văn An, Nguyễn Bá Tòng. Ông Huỳnh thấy bạn làm ăn được, xin học nghề rồi cùng bán với ông bạn, bắt đầu từ năm 1956.

Anh Tuynh nói:

- Bây giờ có người làm bò khô bằng phổi bò, phơi khô sau khi luộc chín nên rất dễ bị bần, sau đó thắng với nước đường. Ngày xưa, nhà tôi làm khô bằng lá lách (còn gọi bằng lá mía) bò, thịt thì bằng thịt ở má bò vì má bò có gân nên vừa mềm vừa dai, khi chín tới ăn rất thơm ngon. Lá lách bò dài như miếng gan heo, luộc chín, khứa từng khứa để khi xào nấu thì gia vị thấm vào bên trong mới ngon. Xong đem xào với sả, ngũ vị hương, muối, đường, gừng (để khử mùi nồng của lách bò) rồi đổ nước vào cho ngập mặt, đun hơn một giờ cho sệt lại. Sau đó vớt ra cho vào chảo chiên. Qua ba công đoạn luộc, xào rồi lại chiên nên mới có miếng sém cạnh, vừa bùi vừa giòn, ngon vô cùng. Khi ba tôi bán ở trường Chu Văn An, tôi mới hơn mười tuổi, buổi sáng đi học, chiều đi phụ bán. Ba bán sát hàng rào, học trò trường này toàn là nam sinh nhưng ăn hàng bạo lắm. Họ đưa tiền ra, ba tôi chuyễn đĩa nhôm đựng gỏi bò khô chan dấm ớt nước tương vào. Việc của tôi là hết giờ thì leo vào cổng trường để gom đĩa nhôm mà các anh nam sinh ăn xong vất vào một góc. Giá một đĩa gỏi khô bò lúc đó là 2 đồng, gấp đôi ly nước mía.

Đến năm 1958, ông Huỳnh ra bán ở chợ Bến Thành, góc đường Lê Thánh Tôn với Tạ Thu Thâu. Bán ở đó đất khách nhưng bị lính ở bót Lê Văn Ken phía gần nhà thương Sài Gòn hốt ghé hoài nên ông nản. Sau hai năm, ông đẩy xe ra bán ở góc đường Pasteur – Lê Lợi thì tiếp tục gặp chuyện đang bán thì bị đuổi. Sau khi bàn bạc, suy tính cùng với vài người bán hàng ở địa điểm này, ông đến bót Lê Văn Ken xin lập một “bến”, tức là khu tập trung buôn bán, đóng thuế đàng hoàng cho cảnh sát hàng tháng. Ông đứng ra đảm nhận việc thu tiền để nộp. “Bến nước mía Viễn Đông” chính thức được cho phép, rất thuận tiện thu hút khách dạo phố trên con đường Lê Lợi đã vào thành ngữ “Bát phố Bô-na” ((trước 1954 đường Lê Lợi mang tên Bonard).



An tâm rồi, ông Huỳnh cùng bạn bè ngoài “bến” lo tổ chức việc làm ăn. Đoạn lề đường Pasteur chạy dài từ đường Tôn Thất Đạm đến Lê Lợi chia thành hai dãy hẻm, dãy phía trong là các xe bán gỏi khô bò, nước ngọt. Dãy phía ngoài, sát đường xe chạy thì bán hủ tiếu bò viên bánh cuốn, bò bía. Phía lề đường Lê Lợi bán phá lấu nhiều hơn. Ông Huỳnh tiếp tục dùng cái tủ đựng thức ăn bằng gỗ gắn kính đặt trên cái xe đẩy. Tủ chia làm ba phần theo bề ngang, ở giữa là ngăn tủ để đĩa, hai ngăn hai bên đựng thịt bò khô và gỏi đu đủ đã bào sẵn ở nhà. Hai rìa tủ là các thành gỗ thiết kế để đặt đĩa, các chai nước tương, nước giấm, ớt... Thùng xe phía dưới để được chục cái ghé xếp. Mỗi ngày từ ba giờ chiều, ông Huỳnh cùng cậu bé Tuynh đẩy xe từ cổng xe lửa số 6 đường Trương Minh Ký (nay là Lê Văn Sĩ) suốt một giờ đồng hồ mới tới điểm bán. Sau một thời gian, việc làm ăn phát triển, ông Huỳnh thuê hẳn một chiếc xe xích lô máy để chở ông và Tuynh cùng cái xe đẩy. Hai cô con gái đạp xe ra để phụ bán. Buổi trưa sau buổi học, Tuynh cùng mấy anh chị em lo bào đu đủ, ngâm cho ra nhựa và vắt ráo nước trong khi vợ chồng ông Huỳnh lo chế biến thịt.

Chiều tà là bắt đầu thời gian cao điểm. Một mình ông Huỳnh đứng ôm cái tủ, đặt hàng loạt đĩa nhôm lên mặt tủ và thoăn thoắt bỏ đu đủ sợi, khô bò (lúc đó không có đậu phộng rang, bánh phồng tôm như hiện nay), rồi hai tay cùng lúc xịt nước giấm, nước tương, ớt vào đĩa thật nhanh. Các con lo thu tiền, bưng và thu đĩa để rửa, xếp ghé, bưng ra cho khách. Đa số khách đứng ăn cho nhanh, không mấy ai ngồi. Nhiều người ăn bận lịch sự là các giáo sư trường học gần đó, lính và sĩ quan, công chức. Không ai chỉ ăn một đĩa, có người ăn tới bốn đĩa và có người ngày nào cũng ra ăn. Ai nấy vừa ăn vừa xuýt xoa chảy nước mắt nước mũi vì cay, nhăn mặt vì nước giấm chua và khoái chí nhai miếng lá mía bò khô màu đen cháy, ngọt đậm đà trong tiếng kéo lát xắt.

Dăm lần, Tuynh thấy ông tướng không quân râu kẽm ghé đến ăn. Ông ngồi trên xe jeep, sai lính xuống mua và ông ăn ngay trên xe. Việc buôn bán của ông Huỳnh phát đạt đến độ khi nào ông bán hết thì các hàng khác mới có khách. Phụ cha buôn bán ở đó, Tuynh có dịp quan sát thể giới ăn uống của người lớn sao mà vui quá. Món phá lấu ở đây được chiếu cố đặc biệt. Ông người Tàu bạn áo xá xẩu bán những miếng phá lấu màu vàng nâu ghim vào những cây tăm đặt trong cái xúng nhôm gác trên một chạc gỗ trông ngon lành lắm. Mỗi miếng

khách cầm lên ăn, ông Tàu dùng một cây tăm khác ghim vào sợi dây thun cột sẵn ở cổ tay. Đó là cách ghi nhớ của ông về số miếng phá lấu khách đứng ăn tại chỗ. Ngoài đó có ông A Sáng, cũng người Tàu bán bò viên rất ngon (lúc đó chỉ bán bò viên chấm tương, không thấy ai bán chung với hủ tíu). Gỏi khô bò có tới bốn người bán, đều là người Bắc di cư, ngoài ông Huỳnh có ông Thung, ông Chiêu, ông Dần. Ngoài ra, món bánh cay vàng ruộm mà Tuynh rất thích.

Lê la trên hè phố nhiều năm, Tuynh chứng kiến những người Ấn chuyên buôn bán vải trên đường Tôn Thất Đạm gần chùa Ấn, bán các loại vải tetoron, dacron cho trả dần và ngày nào cũng đi thu tiền góp. Nhớ những buổi chiều trời sắp mưa, hàng đàn bò câu cả ngàn con từ chùa Ấn bay ra, có cả những con cò cuổng bay xuống từ các tầng cây trên đường Pasteur. Thời ông Diệm, trên đường Pasteur nhân công đào một đường dẫn nước sinh hoạt lớn, sâu và rộng. Mùa mưa nước đầy, có người té xuống la chối lói vì không biết bơi và chú bé Tuynh đã kịp nhảy xuống cứu. Anh Tuynh kể có đọc được bài thơ của ông bác sĩ Lê Văn Lân làm thơ về khu nước mía Viễn Đông như vầy:

Người về còn nhớ quà rong năm nào  
Đầu đường nghe thoáng lời rao  
Là tha hồ biết quà nào rẻ ngon  
Dăm bông, thịt nguội, mì dòn  
Hai đồng một ổ, bà con mua giùm  
Anh ơi, “Nước mía Viễn đông”  
Hai ly chưa đã, mát lòng em luôn  
Thêm đĩa bò bía chấm tương  
Ăn kèm phá lấu, em thương anh nhiều...

Anh nói:

- Tuy không nhắc đến gỏi khô bò “ông già áo đen”, mấy câu thơ này làm tôi nhớ quá... Tuổi không còn trẻ, anh Tuynh vẫn đau đầu mong muốn khôi phục lại nghề gia truyền của cha. Anh kể sau 1975, buồn vì không tiếp tục làm nghề trên lề đường Pasteur nữa, ba anh mất chỉ sau một năm nghỉ ở nhà. Anh Tuynh sau đó đi bán bò viên trên đường Nguyễn Thông, cũng đắt khách không thua cha mình xưa kia cho đến khi nghỉ vì lớn tuổi. Cho dù thành thoi vì con cái đã trưởng thành, anh vẫn nôn nao khi nghe tiếng kéo lất xất nhấp trước khi cắt bò khô ở các hàng quán gỏi khô bò trên đường Nguyễn Văn Thủ hay trước công viên Mạc Đĩnh Chi.

Phạm Công Luận

(Trích **SÀI GÒN CHUYỆN ĐỜI CỦA PHỐ** tập 4 – Công ty sách Phương Nam xuất bản 2017)