

Hồi Ức về Khu Bán Bánh Mì Bưu Điện Sài Gòn

Vũ Văn Chính

Ngày trước khu ăn uống trước Bưu điện Sài Gòn không một ông học sinh Taberd nào không biết. Bởi đơn giản là trường Taberd nằm trên đường Nguyễn Du bên hông Bưu điện, chỉ vài bước chân là đã tới khu vực ăn uống nằm hai bên lối vào Bưu điện.



Taberd là một trường tư thục Tây nổi tiếng, học sinh đa số là con nhà giàu, trong túi lúc nào cũng rủng rỉnh tiền ăn hàng. Mỗi ngày một ông nhỏ đi học được cha mẹ cho ít nhất là 50 đồng (tiền thời bấy giờ), với số tiền này mấy ông có thể ăn một đĩa bột chiên, uống một ly chè là vừa đủ cho buổi sáng, đó là con nhà “nghèo”. Còn con nhà giàu thì trong túi từ 100 đồng trở lên. Đã vậy mỗi cuối tuần còn được thêm mấy trăm gọi là cho các ông mua truyện, mua đồ chơi cho khỏi “tủi thân” với bạn bè! Nhưng lấy tiền mấy ông nhỏ này không phải dễ, vì con nhà giàu nên ông nào cũng kén và sành ăn một cây. Bằng chứng là trong trường có hai quán bán đồ ăn cho mấy ông, mà mấy ông hay gọi là quán “Pa-tí-xê”

(Pâtisserie), nhưng các ông chỉ ăn vào giờ ra chơi mà thôi. Mấy ông chỉ thích ăn sáng ở ngoài khu Bưu Điện nhiều món ăn ngon hơn.

Trước cửa Bưu điện hai bên có hai quầy bán bánh mì mà tụi tôi hay gọi là bánh mì bưu điện, quầy nằm bên trái là tiệm Hương Lan (Nguyễn Văn Ngãi). Quầy bánh Hương Lan bán đủ loại bánh ngọt, bánh kem nhỏ. Bánh pâté chaud ở đây rất ngon với cái vỏ bán giòn tan và mềm mại bên trong. Nhưng quầy Hương Lan nổi tiếng nhất với bánh mì gà hoặc jambon xúc xích. Ở bánh mì nhỏ thôi mà tụi tôi còn gọi là bánh mì cóc, với nước sốt beurre béo ngậy và thịt gà chiên xé nhỏ kèm thêm miếng jambon mặn, đồ chua và cái cọng hành lá ló cái đuôi xanh xanh ra ngoài, cắn vào một phát thì lên mây ngay, ăn một ổ cũng đủ ngán.



Quầy bán bánh mì và bánh ngọt bên tay phải không bề thế bằng quầy Hương Lan, nhưng mấy ông anh lớn lại khoá cái quầy này vào bởi bên cạnh quầy có trở một cánh cửa ra vào, kê vài cái ghế đầu là chỗ để các ông ngồi nhâm nhi cà phê sáng và phì phèo đốt thuốc cho gọn. Mỗi sáng ghé vào cái xe hàng ăn này là phải chờ vì bà con khoái món này lắm, xe cũng chỉ có 5 – 6 cái ghế để ngồi, đông quá có khi vừa đứng vừa ăn.

Có bữa đi học trễ, thềm đĩa bột chiên, thế là sà vào. Nhằm bữa chú Mạ đồng khách thì phải đợi. Khi đĩa bột chiên của mình cũng được đem ra nóng hổi, vừa thổi vừa nhai ngấu nghiến vài miếng thì tiếng chuông trường kêu leng keng giục giã vào học. Vội lùa thêm một vài miếng bột chiên nữa là ông nhỏ ôm cặp tấp chạy thực mạng, có bữa quên cả trả tiền đĩa bột (nhưng không sao, vì là khách ruột nên hôm sau trả cũng được).

Có cái xe đạp bán gỏi khô bò của một ông Tàu khác. Khô bò của ông này thuộc loại tuyệt hảo vừa ngon vừa cay, miếng khô bò hay miếng gan của ông ướp gia vị đậm đà lắm. Khô bò của ông có hai loại: loại gan mềm ăn rất béo và bùi, loại khô bò cứng và rất cay với nước gia vị sền sệt. Bốc một nhúm gỏi đu đủ đã bào sẵn vào cái đĩa bằng sắt, tay cầm kéo của ông nhanh nhẹn cắt khô bò hay gan ra từng miếng, rưới một chút nước cốt dứa để ướp miếng khô bò lên trên đĩa gỏi, xắt thêm ít rau răm lên trên, rồi dích miếng tương ớt, cắn một miếng nhai sừng sực gân guốc thấy đã làm sao! Bữa nào có tiền thì chơi thêm miếng gan béo ngậy vô nữa là sượng rên mé điều hiu, nhất là khi nghe tiếng cây kéo trên tay ông lách cách rất điệu nghệ.

Nếu chưa đã thì có khi tụi tôi quay sang cái xe bò bía bên cạnh, chơi thêm vài cuốn cho chắc bụng. Món bò bía cũng của ông ba Tàu, nó đơn giản và rẻ tiền nên mấy ông nhỏ chỉ ăn chơi cho thêm phần thú vị. Nhưng có khi đông không kém, mấy ông đứng châu rìa quanh cái xe đạp với nồi nước luộc những miếng củ đậu sùng sục. Bàn tay chú thoăn thoắt gấp mấy miếng củ đậu vào cái bánh tráng nhỏ xíu, thêm ít tôm khô và hai miếng lạp xưởng thái mỏng, ít rau xà lách thế là xong. Cuốn ra được cái nào là mấy ông nhóc giành giựt nhau cái đó, cãi nhau chí chóe.

Về thức uống thì có mấy cái xe bán đủ thứ đậu như đậu xanh, trắng, đổ với nước cốt dừa béo ngậy, rồi sâm bổ lượng... nhưng mê nhất là những xe bán nước si rô và kem: ly si rô cho kem vào ăn vừa lạ vừa đã gì đâu; hay là ăn bánh mì loại ngọt tròn tròn rồi múc vài muỗng kem bỏ vô, cho một tí sữa bò đặc vào và thêm một nhúm đậu phộng rang giã nhỏ, thì còn gì bằng. Đây cũng là thức uống và thức ăn lạ của thời ấy. Toàn món lạ đời nhưng ít ông nào bị Tào Tháo rượt trong trường, thế mới tài!



Nếu chán mấy món ăn bên Bưu điện thì xẹt ngang qua con hẻm nhỏ cạnh cổng Bộ Nội vụ (bót Catinat thời Pháp thuộc) sát bên trường ăn hàng cũng được. Chỗ này có hàng cơm tấm sườn bì chả ăn cũng “nhức nách” lắm. Sáng nào đi ngang cũng bị cái đám khói nướng sườn thơm phức quyến rũ mù mịt bay xộc vào mũi. Riêng tôi thì chấm cái gánh bán bánh mì bì, chả lụa của một o miền Nam chuyên mặc áo bà ba và cái quần đen Mỹ A lảng mướt. Ổ bánh mì của o vừa dai vừa mềm và có vài chỗ hơi bị cháy, mà bỏ bì rồi cho mỡ hành lá vô hay chả lụa rồi chan nước mắm (o pha nước mắm ngon tuyệt chiêu), thuận tay dích miếng ớt xay xong đưa lên miệng là quên đường về. Tôi còn nhớ mỗi lần ghé

vào mua bánh mì là được o tiện tay nựng má tôi một cái, và thường thêm cho một miếng chả lụa hay ít bì heo. Em nào thèm chua thì sẵn có chiếc ba gác chất một dãy thổ đựng các loại ổi, xoài, me, cóc, tầm ruột và những trái cà na, ô quả trám ngâm dấm chua chua ngọt ngọt, cắn một phát nghe giòn tan trong miệng. Món này đắt nhất lúc trưa Thứ bảy hay những buổi trưa tan trường về, vì buổi sáng ai lại đi ăn đồ chua cho nó cào ruột?

Vào năm 1976 khi trường Taberd (nay là trường THPT chuyên Trần Đại Nghĩa) đóng cửa thì góc phố ẩm thực này mới giải tán.

Vũ Văn Chính