



Nem Thủ Đức

Cuối những năm thập niên 60 và sang 70, người Sài Gòn khá giả, những chiều thứ bảy, sáng chủ nhật thường cùng gia đình lên Thủ Đức chơi và ăn nem.

Đầu những năm 60, khi xa lộ Sài Gòn-Biên Hòa chưa làm, muốn lên Thủ Đức phải đi ngã cầu Bình Lợi, rồi đi thẳng là tới đường bên hông chợ Thủ Đức. Giai đoạn này những tiệm nem tập trung nhiều bên hông phải chợ. Khi xa lộ Sài Gòn-Biên Hòa hoàn thành, người dân đi đường xa lộ, đến Ngã 4 Chợ Nhỏ quẹo trái vào đường Hoàng Diệu đi xuống chợ. Cho tiện đón “thượng đế”, nhiều tiệm nem được mở cuối đường Hoàng Diệu, gần chợ Thủ Đức.

cầu Bình Lợi



Nói tới nem, khá nhiều người miền Tây lại nghĩ tới nem chua: những chiếc nem nhỏ nhỏ (gần bằng nắm tay), hình khối lập phương, bọc ngoài bằng lá chuối, cột lại thành xâu 10 chiếc.



Thật ra người ta lên Thủ Đức là để ăn nem nướng! Thịt xay đắp lên que tre nướng trên lửa than. Nem nướng với rau sống có thể ăn với bún trong tô (cho những người không khéo tay, ghét lao động thủ công cuốn cuốn!), hay cuốn bằng bánh tráng.

Dù ăn trong tô, hay cuốn trong bánh tráng, món không thể thiếu là mấy miếng dưa chua. Hình thức cạnh tranh phổ biến ở đây, theo tôi nghĩ, là trước tiệm trưng bày thật nhiều loại dưa chua. Có thể mấy bà chủ tiệm nem tranh tài khéo với nhau: Tiệm của ai trưng ra nhiều loại dưa nhất, nem tiệm đó ngon nhất, sẽ đông khách nhất.

Trên đường Hoàng Diệu có tiệm nem dùng nguyên cái bàn billiard trưng các loại dưa, theo tôi nghĩ chắc gần năm chục hũ, mỗi hũ một loại dưa chua! Thông thường như dưa kiệu, dưa củ hành, củ tỏi, củ cải trắng, củ cải đỏ, đu đủ, khổ qua, cà chua, dưa gang, dưa chuột, haricot vert..., gần như tất cả các loại rau, củ, quả có thể nghĩ ra. Mỗi khi có khách vào tiệm, sau khi đã được khách cho biết muốn ăn nem nướng, nhân viên sẽ hỏi, “Khách muốn ăn kèm với dưa chua gì?” Khách sẽ đi ra trước, ngắm qua một lượt bao nhiêu là loại dưa chua, lòng phân vân: ăn nem nướng với dưa chua nào ngon? Và vì thế, trên bàn của khách luôn có đĩa dưa chua Đây là nét riêng của các tiệm nem Thủ Đức ngày trước, không biết điều này ngày nay có còn giữ được?

Riêng nem chua Thủ Đức không có gì đặc sắc. Các tiệm nem Thủ Đức nổi tiếng, theo tôi, còn nhờ yếu tố thiên thời! Xa lộ Sài Gòn – Biên Hòa khánh thành. Lúc đó người dân miền Tây bao xe đồ lên coi và chạy thử trên đường xa lộ “coi nó ra làm sao!” Sau đó vài năm, khi những chiếc xe gắn máy của Nhật: Honda, Suzuki, Yamaha, Kawasaki... nhập vào nước ta, chúng cùng những chiếc Vespa, Lambretta, Sachs, Mobylette đã nhập vào trước đó bon bon xa lộ, và quẹo xuống chợ... ăn nem, nếu còn thấy nóng thì xuống hồ bơi Ngọc Thủy gần đó tắm và ngâm.

Trở lại với nem chua. Những vùng sản xuất nem (chua) nổi tiếng ở nước ta thường là những vùng nuôi nhiều heo. Có thể kể như nem Vũng Liêm (Vĩnh Long), nem Lai Vung (Đồng Tháp), nem Bãi Xào (Bạc Liêu), nem Dưỡng Điềm (Mỹ Tho), và ngon nhất, theo tôi, là nem Lái Thiêu (Bình Dương). Bình Dương là tỉnh có ngành chăn nuôi heo công nghiệp mạnh nhất nước, những trại heo nuôi 5-7.000 ngàn con không phải là hiếm. Nhà tôi sống nhiều năm ở tỉnh Phước Long, và muốn lên Phước Long xe đồ phải chạy ngang thị trấn Lái Thiêu. Không biết có “đạp cò” hay không mà **xe đồ Bửu Hiệp** (hãng xe duy nhất đi Phước Long) dừng xe một lúc ngay trước

lò nem. Đường đi Phước Long khá xa (khoảng 160km), có những đoạn đường rất xấu (từ đồn điền cao su Thuận Lợi trở đi đường trải bằng đá đỏ laterit) mấp mô, bụi mù trời nên xe đò Bửu Hiệp khởi hành tại bến Lê Lai rất sớm.

Lúc xe ngừng trước lò nem, trong lò vẫn còn sáng đèn và hoạt động tấp nập. Ngồi trên xe khách có thể quan sát nhiều công đoạn sản xuất nem: đàn ông giã thịt trong cối ở phía sau, nhiều bà-cô ngồi trên divan, bộ ngựa vo, gói, buộc nem lại thành xâu 10 chiếc. Người biết chuyện không mua những chiếc nem còn nóng hổi mới sản xuất của lò mà mua nem của chú mù đi bán với con gái (trạc 9 – 10 tuổi). Nem chú bán đồng giá với lò, và cũng mua từ lò nhưng đã được cha con chú mua trữ từ hôm trước, như vậy khi lên đến Phước Long, sang ngày hôm sau nem đã vừa chua (sau 2 ngày), ăn rất ngon. Lúc này, có thể ăn nem luôn với lá vông gói.

Cần nói thêm chút về cây vông. Đây là loài thực vật dễ trồng: cắm hom xuống đất là mọc lên thành cây. Là loài thực vật đại mộc (cao >10m), dễ sống, không kén đất, lớn nhanh, thân to, cho gỗ dẻo, rất nhẹ. Lá vông to (bằng bàn tay xòe), mỏng, mềm nên được dùng để gói nem, nếu lấy lá non làm rau luộc ăn giúp ngủ ngon. Nhánh cây vông trồng làm nọc (choái) cho dây trầu, dây tiêu vì dễ sống, lá thưa, ít cạnh tranh ánh sáng với hoa màu (mà nếu lá ra nhiều sẽ có rau luộc ăn). Thân cây vông to ngang nên xẻ được nhiều gỗ. Gỗ vông dùng xẻ làm guốc. Đôi guốc vông gắn bó với học sinh Việt Nam trong nhiều năm của tiền bán thế kỷ 20. Hình ảnh tiêu biểu của người học sinh Việt Nam thời ấy là bộ đồ bà ba trắng, đầu đội nón cối lợp vải đánh phấn trắng, chân mang đôi guốc vông.