

Dân Sài Gòn với tuyệt chiêu “Sà Bì Chường” !

Đàm Hà Phú



“Sà Bì Chường” nói lái của Sườn Bì Chả, là bộ “tam sên” huyền thoại của món cơm tấm Sài Gòn, món mà nhìn theo khía cạnh văn hóa ẩm thực, là “chưa ăn coi như chưa đặt chơn tới Sài Gòn”, Tại sao lại là cơm tấm và tại sao lại kèm bộ “tam sên”? đó là cả một câu chuyện dài gắn liền nhiều biến cố văn hóa và lịch sử nữa, ở góc độ một người yêu thương Sài Gòn, tôi chỉ viết về những cảm nhận bên lề món cơm tấm nổi danh thiên hạ này.

Cơm tấm, dĩ nhiên là cơm nấu bằng tấm, tấm trong tấm cám, là một phế phẩm, là những hạt gạo bở trong quá trình xay xát gạo. Ngày xưa, thời lúa gạo đầy bờ, tấm thì dành nuôi gà, cám thì dùng nuôi heo, rồi gà heo lại nuôi người, chưa ai nghĩ dùng tấm để ăn. Sau ở miền tây nước nổi mấy tháng liền, gạo ăn cũng hết mà đất không có để thả gà, dân tình bèn dùng tấm nấu ăn thử, thấy ngon, tự đó có món cơm tấm ra đời. Cơm tấm xưa chỉ là dân cấy lúa, vác lúa mướn hoặc dân làm đồng xa nấu ăn, vừa chắc bụng lại vừa ngon miệng. Gạo tấm nở ít, lại dính nhựa gạo và còn nhiều bụi cám nên rất khó nấu, nhưng nấu đúng cách ăn kèm món gì cũng ngon, no lâu và rất bổ, thường được dùng nấu bữa sáng, vừa đỡ ngán vừa no luôn tới trưa.

Rồi người Pháp qua đây Sài Gòn, có xe đồ lục tỉnh, xe lửa Mỹ Tho, Hóc Môn, có đò khách xuôi Bến Nghé, Chợ Lớn, có đường xá hàng quán mọc dài theo lộ xe, theo từng thị tứ... món cơm tấm bắt đầu được chuộng nhiều hơn, như một bữa sáng chợ, tuy nhiên để cho nó trở nên văn minh tây phương, có thể bán cho dân buôn, công chức hăng sỏ, cho lính Pháp, hay lính Mã Tà, cho người Hoa, người Ấn... món cơm tấm không giống, hoàn toàn không giống một món cơm bình thường, nó được phục vụ trong đĩa, ăn với muỗng nĩa chứ không dùng chén đũa truyền thống.

Thời này, cũng tương tự như bánh mì Sài Gòn, cơm tấm là một biểu tượng mang tính huyền thoại của giao thoa văn hóa ẩm thực đông tây nam bắc, cơm tấm ăn bằng đĩa với muỗng nĩa, ăn kèm thịt nướng kiểu người Pháp, bì thính của người Bắc và chả chưng của người Hoa... ngoài thành phần chánh, là tấm để nấu cơm, và “sườn bì chả” vay mượn, thì người Sài Gòn đưa vào món cơm tấm hai thứ tuyệt vời, hai thứ quyết định độ quyến rũ của món ăn huyền thoại này, đó là **nước mắm chua ngọt và mỡ hành**. Nước mắm chua ngọt và mỡ hành thường dùng ăn kèm bánh hời heo quay, nhưng khi kết hợp với cơm tấm tạo ra một món ăn ngon “bá đạo”, chính mỡ hành làm cho hạt tấm, cùng với vị cám nồng, trở nên béo và thơm hơn, bớt rời rạc hơn, và nước mắm chua ngọt sẽ thỏa mãn tất cả các yêu cầu còn lại của mọi cái lưỡi, dù khó khăn đến đâu chăng nữa.

Khi người Mỹ đến Sài Gòn thì cơm tấm là món ăn đường phố được phổ biến nhiều rồi, các tiệm cơm tấm lớn bắt đầu hình thành chứ không còn chỉ là hàng quán bờ bụi hẻm học bờ kinh bến xe nữa. Món cơm tấm trở thành món điểm tâm được ưa chuộng bậc nhất Sài Gòn, từ công hầu vương tướng cho đến xích lô ba gác đều dùng được, và đi kèm với đĩa cơm tấm sườn bì chả bốc khói thơm lừng mỗi sáng, là ly café đá Sài Gòn, cũng huyền thoại không kém. Café đá kiểu Sài Gòn không thể nhái được, nó pha bằng vọt, bột café phải rang khen khét với vị bấp cháy kèm một giọt mắm nhĩ và một mẩu bơ nhỏ, đá được bào mịn, café được oánh cho lên bọt trắng... kiểu vậy. Sáng dậy làm đúng hai món này coi như đã đến Saigon.

Sau này, kinh doanh cơm tấm phát triển mạnh mẽ, lượng tấm tự nhiên không đủ cung ứng nên người ta **“xay lại” gạo thành gạo bở, dùng thay gạo tấm, cái này làm dờ cơm tấm đi rất nhiều**, bởi gạo bở do xay lại sẽ thiếu mất phần nhựa gạo và bột cám, làm hạt cơm tấm lúc này không còn ngon như trước, dù dẻo hơn và thơm hơn, nhưng không ngon hơn. Giờ cơm tấm cũng đa dạng hơn rất nhiều, ngoài món chính là sườn bì chả thì có gà, ốp la, mực, đậu, lạp xường... nhưng chỉ là phục vụ khách ăn trưa, ăn tối, chứ điểm tâm thì dứt khoát phải là “sà bì chường” mới đúng điệu...

Sườn nướng là thành phần cơ bản, là anh cả của bộ tam quyền lực “sà bì chường”, quán nào lựa sườn đẹp, ướp sườn ngon, nướng sườn đều, mềm vừa, thơm lừng, ngọt lịm... là quán đó đông liền. Nhiều quán đông bán mỗi ngày mấy thau sườn ướp, có quán mà hai con bé quạu than nướng sườn đứng kế nhau mà quanh

năm không nhìn thấy mặt nhau vì khói bay mịt mù. Miếng sườn đẹp là có miếng xương, dải thịt dày mềm, có một viền mỡ mỏng... có nhiều cách để ướp sườn ngon các bạn có thể tham khảo trên mạng, riêng cá nhân tôi, tôi hay **dùng nước mắm ngon kết hợp với sữa đặc hiệu “ông thọ” thay cho đường, bảo đảm sườn mềm và thơm ngát trời**, ngọc hoàng thượng đế còn muốn bỏ xuống trần gian. Buổi sáng mấy quán cơm tấm thường đặt đầu hẻm, lò than đốt trước, rồi khi đặt miếng sườn đầu tiên lên, thằng cha chủ quán mới lấy cái quạt máy, chơi ác đạn chĩa quạt vô lò đẩy khói bay thẳng vô hẻm, luồng khói than cuộn theo mùi sườn nướng thơm dậy trời theo con hẻm vào từng nhà, đánh thức khứu giác của từng người. Rồi như một phép màu, làn lượt cư dân hẻm sẽ ra, người đóng bộ đi làm hăng sở, trẻ nít đồng phục đến trường, ghé qua mâm đĩa cơm tấm, lúa sau là các bạn làm khuya dậy trễ hay người già tập thể dục về, vô quán hoặc ra ngồi quán café cóc gần đó, đưa ba ngón tay cho chủ quán, vậy là có đĩa “sà bì chường” qua tới bàn café... đó là cách mà chường pháp “sà bì chường” vận hành cả cái Sài Gòn này.

Nhiều người đi xa nhớ Sài Gòn, cũng chưa biết mình nhớ gì, bị trúng chường rồi mà, nên tôi chắc rằng, họ nhớ mùi sườn nướng buổi sáng, nhớ lúc đóng bộ ra đầu hẻm, đưa ba ngón tay gọi “sà bì chường”, kèm ly café đá khen khét, lật tờ nhật trình đầy tin cướp giật truy nã, rồi chèo chưn ngồi nghe tiếng xe cyclo máy chạy ầm ì, vậy thôi, mà nhớ....

Đàm Hà Phú