

## Xí Quách

Xí quách là gì? Hà, hà. Đơn giản xí quách là trư cốt, là xương heo luộc theo âm Quảng Đông. Hồi đầu mới du nhập Việt Nam, xí quách chỉ là xương heo, nhưng sau xương bò, xương gà, xương gì gì nữa cũng được kêu tuốt là xí quách. Xương heo để nấu nước lèo hủ tiếu (phở thì dùng xương bò).



Chiều chiều, các bợm nhậu thường ghé quán hủ tiếu gọi một tô xí quách lai rai. Chừng mà chủ quán kêu hết xí quách rồi thì coi như đời tàn, chẳng còn gì vui hết, lại phải về sớm với bà vợ lăm điều. Mà nhiều khi còn bị vợ hỏi xóc hông “Ông chơi với bạn bè ra sao mà người ta không cho vô bàn nhậu, phải về sớm vậy nè, hả?”. Xương còn cứng thì đáng người thẳng thớm, tướng đi hùng dũng. Xương loãng rồi tướng đi lờ mờ, đầu gối lủng củng còn gì là uy phong. Ngoài ra, xương sống mà nhất là tủy sống là nơi sản sinh ra cội nguồn sự sống. Lớn tuổi rồi, bộ máy sinh học đã mệt mỏi theo năm tháng, phần cần dùng lúc nào cũng nhiều hơn năng lực sản xuất. Không biết cách điều tiết thì nhiều khi phải ăn vào vốn, là nguy cơ đi gặp ông bà sớm. Vậy là... hết xí quách rồi.

Giờ bàn qua hủ tiếu (\*). Hủ tiếu là món ăn gốc Tàu. Gọi người Hoa là dân Tàu hoàn toàn không có ý khi dễ. Nguyên xưa người Hoa “phản Thanh phục Minh” trốn chạy nhà Thanh di cư xuống Đông Nam Á bằng tàu biển nên dân Việt gọi họ là dân Tàu. Người Việt là anh Hai rồi thì người Hoa là Ba Tàu thôi chứ biết sao. Hủ tiếu có ba loại là Hủ tiếu Nam Vang, hủ tiếu Mỹ Tho và hủ tiếu Tàu. Không biết ba loại này khác nhau ra sao, ai biết chỉ giùm. Có dịp ở Phnom Pênh, tui hỏi người Miên, họ gọi đó là món đọc nghe như Ku Tiu. Vậy có thể đoán món đó từ người Tàu ở Nam Vang có trước rồi mới truyền sang Miền Nam. (Ngoài Bắc ảnh hưởng của Tàu nhiều hơn nhưng không có món này). Sợi hủ tiếu xưa gốc bằng bột gạo, sau này để sợi thêm dai, họ cho nhiều bột năng. Muốn ăn hủ tiếu gạo, phải về Miền Tây mà trong miệt vườn mới có. Hủ tiếu nước thì có nhiều quán ăn được nhưng như tui là fan của hủ tiếu khô thì hơi khó tìm quán nấu ngon. Trước kia kêu tô khô, chỉ cần trộn đều là vừa ăn, đi kèm là chén nước lèo có thịt băm và hành lá nổi đầy mặt chén. Còn giờ bắt buộc phải xịt thêm nước tương (nước tương lại không rõ nguồn gốc), còn chén nước lèo trong veo, nhiều khi hơi mặn, phải bỏ, tiếc hùi hụi.

Kêu sẵn cho mỗi người một tô đây:



Có món ngon rồi, lại phải biết cách ăn mới thú. Tui có sưu tầm được cái kêu là “triết lý gặm xương” xin chép lại đây chia sẻ với mọi người:

Cái thú thú nhất về khẩu vị trong việc gặm xương là hưởng được những bất ngờ. Dĩ nhiên cục xương phải là loại xương có thịt như giò heo, đuôi bò, hoặc xí quách. Xương như xương nấu nước lèo phở thì chẳng còn gì để gặm; xương ở nhà hầm thì được vì còn dính nhiều thứ. Xương nước lèo phở phải là loại xương trắng, đã bị cạo bỏ tất cả những gì bám bên ngoài, và thật bỏ tủy bên trong. Nước lèo của tiệm phở trong veo như nước mưa, mùi thơm nức. Để chuẩn bị nấu nước lèo, thấy họ nạo xương ống sạch trơn bên ngoài, rồi cưa ra thọc bỏ tủy bên trong; nếu còn dính tí gì thì nước đục, không thơm. Xương như

vậy thì chẳng còn gì để gặm. Xương còn dính thịt cho ta cái bất ngờ là lúc đang gặm tí thịt còn lắt léo trong góc kẹt của cục xương thì bỗng sứt một cái, ta cắn được một miếng gân hoặc một miếng sụn dòn. Đang gặm tí da tí mỡ của giò heo thì lại đớp được một mẩu thịt nạc. Khoái hơn nữa là gặm cái sụn giòn tan nằm cuối xương ống chân gà, nhất là loại gà công nghiệp. Những khi ăn đám ăn tiệc, ta buộc lòng phải bỏ mấy cái xương gà loại này vì muốn bảo toàn danh dự, tuy lòng tiếc hùi hụi. Hưởng được những bất ngờ đó khoan khoái như “tha hương ngộ cố tri” hoặc “nắng hạn gặp mưa rào.” Lòng ta phơi phới. Ta nhai nhai một tí, rồi tợp một tợp hoặc tu một tu.



Còn đây là xí quách không (Xí quách này hơi xịn, thịt không hà)

Cái thú thứ hai là hưởng được nhiều thứ cùng một lúc. Tuy là bò, gà, hay heo, những thứ bám vào xương có thể kể ra nhiều: thịt nạc, thịt mỡ, gân, nạm, da, sụn, gân, tuỷ.

Cục xương to nhất không hơn nắm tay như giò heo hoặc đuôi bò, dài khẳng khiu không hơn cây bút chì như xương chân gà, lại cho ta nhiều thứ để thưởng thức như vậy. Ăn thịt heo luộc thì chỉ có nạc và mỡ, ăn bít tết thì chỉ có thịt, ăn nem thì có thịt có da; không thức ăn nào cho ta hưởng được nhiều thứ như gặm xương. Có lẽ vì sáng khoái như vậy nên dân nhậu thường lấy xương làm mồi. Ở Sài Gòn lúc trước, nhiều dân thầy dân thợ sau khi tan sở tạt vào một xe xí quách, loại xe phở đậu trên vỉa hè, lai rai một vài xì hay vài chai trước khi về nhà. Rửa một miếng xí quách, chấm vào xì dầu (nước tương) có pha tương ớt, cho vào miệng nhai, rồi ngậm nghĩ, “Đời cũng còn nhiều thú vui đơn sơ mà đáng sống.” Mà đúng thật, ăn xí quách cũng như sống cuộc đời, đủ mùi vị khi ngọt bùi, khi cay đắng, khi đầy toan tính, khi thực bất ngờ. Ấy là chưa kể nhấm thêm vài lá húng quế hoặc ngò mùi, ngò gai, cắn một tí ớt. Cộng hưởng với men nồng của rượu, thực không có gì tiêu biểu cho cuộc đời lên voi xuống chó cho bằng gặm xương.



Gặm xương còn là một liều thuốc bổ, Calcium. Không hiểu sao nhiều người phải mua calcium về uống, trong khi xương là nguồn calcium vô tận. Thử hỏi uống một viên Calcium, vừa nhạt nhẽo vừa nóng, sao

cho bằng gặm một cục xương, vừa béo vừa bùi? Người Mỹ người Tây cần uống Calcium vì họ không biết gặm xương! Chẳng những người Mỹ người Tây không biết gặm xương mà thậm chí có Mỹ có Tây cũng không được gặm xương thật. Lũ chúng nó chỉ được gặm xương giả hoặc xương khô, không bao giờ được gặm xương do chủ thường trực tiếp như chó què nhà. Trời đất, chó thì phải gặm xương. Chó mà không được gặm xương thì... làm chó để làm gì?



Ngoài việc được khoái khẩu ra, cái thú gặm xương còn đem lại cho ta nhiều lợi ích tinh thần. Trước hết, gặm xương tập cho ta biết lập kế hoạch. Gắp cục xương bỏ vào tô, vào chén, hoặc vào đĩa xong, ta phải ngậm nghĩa để lập phương án. Ta nên bắt đầu từ chỗ nào? Phải gặm ngay từ bàn chân heo hay phải bắt đầu từ chỗ bên trên có nhiều thịt? Gặm ở đâu thì còn tùy người. Có người thích cái dễ dàng trước khi đến chỗ khó, nghĩa là gặm chỗ thịt nhiều trước khi đến chỗ gân. Gặm thế này là gặm xuôi. Người khác lại thích gặm ngược, nghĩa là bắt đầu từ chỗ móng, tuy khó khăn nhưng được cái miếng ngon thích thú, cái sần sật của bàn chân heo. Kiểu gặm móng này cũng như cách tán gái. Có người thích đốp chát, gắp em nào là phang ngay câu đầu môi chót lưỡi

“Anh yêu em.” Anh chàng này miệng thì vậy nhưng mắt thì lăm lét nhìn cô khác. Người khác lại theo phương án chậm mà chắc, cứ từ từ mà tán, đi đâu mà vội. Khổ nỗi, có anh chậm quá nên người khác nhanh chân hơn phồng mắt người mình yêu dấu!

Gặm xương tập cho ta đức kiên nhẫn. Ai không kiên nhẫn sẽ gặm ngay vào chính cục xương, không gãy răng cũng dập môi. Từ từ mà gặm, nhìn lui nhìn tới tính toán cho kỹ rồi ghé răng vào cắn một cái. Không chắc là cắn ra được ngay đâu. Có thể lại phải cắn lui cắn tới, nhùng nhả nhùng nhả. Cục xương cứ như người đẹp, ngúng nguẩy “Em chã, em chã!” Cứ yên tâm, trước sau gì em cũng thuộc về ta. Nói thì nói thế nhưng cũng có lúc phải bỏ cuộc. Đã bảo cục xương giống như người đẹp mà, có phải cô nào ta tán cũng theo ta đâu?



Gặm xương là một việc mạo hiểm. Khi gặm xương, ta không biết điều gì đang chờ ta. Thịt chăng? Mỡ chăng? Gân chăng? Sụn chăng? Hay lại chính là cục xương làm mẻ răng ta? Ta chẳng khác gì người đang mò mẫm trong một hang động hoang vắng có cái khoái cảm của người mạo hiểm “ngậm ngải tìm trầm.”

Gặm xương còn dạy cho ta biết tùy thời, nghĩa là biết khi nào gặm, khi nào bỏ. Đến lúc gặm mà không gặm thì mất miếng béo bở; đến lúc bỏ mà không bỏ thì càng ráng càng gặm sức cản trở, không khéo thì gãy răng như chơi! Chẳng ai còn lạ gì câu, “Thuận thiên dã tồn; nghịch thiên dã vong.” Thế nhưng cái sự “thuận thiên” này cũng truân chuyên lắm. “Thuận thiên” mà không khéo thì bị phê là “nịnh bợ” hoặc là “ăng-ten”. Tùy thời trong việc gặm xương cũng na ná như lập phương án, biết bắt biết buông, chẳng khác gì người biết chơi đàn thập lục.

Một cái lợi nữa của việc gặm xương là tập luyện miệng răng lưỡi. Ba cơ quan này phải phối hợp chặt chẽ để đạt hiệu quả cao nhất. Khi đã luyện được mười thành công lực, ta có thể đem công phu này áp dụng nhiều nơi. Nhưng quan trọng nhất là ta có thể tuyên bố xí quách ta vẫn còn ngon.

Hy vọng sẽ được các bạn “nghiên cứu áp dụng ” trong thực tế. Ai có hứng thú xin bàn luận tiếp.

### (\*) **Góp ý.**

*Đáng khen, tác giả có công sưu tầm những bức ảnh xí quách rất hấp dẫn. Bài viết rất chi tiết, nhưng còn thiếu mục những tiệm bán hủ tiết nổi tiếng ở Saigon. Tôi xin kể ra sau đây:*

- Nếu ai thích ăn hủ tiếu có kèm bánh Pâté chaud, thì ăn ở tiệm Phạm Thị Trước, đường Lê Lợi.
- Ăn hủ tiếu ngon con mắt (thay vì ngon miệng), thì có Hủ tiếu tiệm Thanh Thế, góc đường Ta Thu Thâu và Lê Lợi. Vì nhà hàng Thanh Thế kê bàn trên đĩa hè, cho nên có rất nhiều tà áo dài tha thướt đi qua đi lại, tha hồ cho thực khách vừa ăn, vừa ngắm. Xin nói thêm, Nhà hàng Thanh Thế nổi tiếng với món "Suông".
- Hủ tiếu Nam Vang thì không đâu ngon bằng Hủ Tiếu Thanh Xuân, ở Chợ cũ Saigon. Đặc biệt là Bà chủ tiệm có cô con gái rất đẹp, và rất thân thiện với khách, trong đó có anh Cò-GòCông. Cô ấy tên Mỹ Hạnh.
- Hủ tiếu cá cộng to, ăn với gió chèo quây, thì có tiệm Tàu "Thanh Tân, ngang Chợ Chim, Chợ Chó.
- Nhưng không đâu bằng "Hủ Tiếu Bà Năm Sa Đéc", ở Đường Hùng Vương, Chợ Lớn. Bạn hãy tưởng tượng, một tô to hủ tiếu, trên mặt cò vài cục xí quách xịn, và năm ba trứng cút. Đặc biệt nhất, không tiệm nào có, là tôm khô chấy dòn, tán nhỏ (không nhỏ lắm thành bột), rải trên mặt tô hủ tiếu, mùi thơm lừng mũi. Nếu Bạn còn đói, thì ăn thêm một cái "bánh bao Cả Cẩn", chỉ có ở Tiệm Bà Năm SaĐéc mà thôi.

CÒ-GÒCÔNG.