

HỦ TIẾU MỸ-THO

Huỳnh Quốc-Minh

Vào cuối thập niên 50, bến xe đò đi các tỉnh khác còn ở tại chợ Mỹ-Tho, bên hông xã Điều-Hòa ngay cổng phía sau Trường Trung Học Nguyễn Đình-Chiều. Bến xe chỉ đông người và náo nhiệt từ sáng sớm cho tới khoảng ba giờ chiều, chừng sáu giờ tối là hầu hết xe đò đều rời bến, chỉ còn neo lại vài chiếc lẻ tẻ vì nhà xa, nên lơ xe ban đêm phải ngủ giữ xe. Những chiếc taxi ở Mỹ-Tho thì đánh xe về nhà nghỉ, sáng sớm hôm sau chạy ra lấy taxi. Bến xe buổi tối không vì thế mà vắng vẻ, đìu hiu, nhiều gánh hàng rong và xe hủ tiếu, nước đá, nước mía, xe bán cóc ổi, khô, mực nướng ép đều quy tụ xung quanh khu vực này. Lâu lâu, Giáo Hội Phật Giáo Thống Nhất địa phương cho tổ chức vài đêm thuyết pháp tại đây và rất được đông đảo người dân Mỹ-Tho hưởng ứng nồng nhiệt.

Trên lề dọc theo hàng rào sắt xã Điều-Hòa, có những kiosque buôn bán phục vụ cho khách đi đường, nhưng tôi chỉ thích nhất là quán phở Bắc mang bảng hiệu nhỏ treo lơ lửng rất khiêm nhường: *Tư Phở* ở gần góc đường Lê Lợi. Sở dĩ tôi biết quán này là do mấy chị tôi thỉnh thoảng buổi sáng dẫn tôi đến đây ăn. Quán phở này phải công nhận là ngon tuyệt và chỉ bán từ sáng sớm cho đến trưa. Sau này, vì nhu cầu xe cộ ngày càng nhiều hơn, nên bến xe được dời ra trên giếng nước một đôi, nhường chỗ cho ngôi chợ Hàng Bông bán trái cây được xây cất lên. Lúc đầu, chị em tôi cũng thấy buồn buồn vì quán *Tư Phở* đã dẹp mất! Sau đó tôi phát hiện ra quán này là vì nhận dạng được ông chủ quán có cái...thẹo to ở một bên thái dương, mà hầu như lúc nào tôi cũng thấy ông đứng chăm chú nấu phở trước cửa tiệm. Quán đã dời ra dãy phố lầu hai tầng vừa kiến thiết xong nằm ngay mặt lộ, đối diện là bến Bến Xe Mới. Trước đây, quán *Tư Phở* trông chật hẹp và xập xệ. Sau vài năm làm ăn khá khá thì tiệm phở rộng rãi, khang trang và sạch sẽ nay được đổi tên lại là *Hy-Lạp* với cái bảng hiệu lớn chữ



Tô hủ tiếu Mỹ Tho

đồ trông thật oai. Đúng ra thì tiệm phở phải dùng loại bánh phở bản to, ướt và mềm, nhưng phở *Hy-Lạp* thì lại nấu với *Hủ tiếu Mỹ-Tho* ăn không chỗ nào chê được, nhất là nước súp được pha chế có mùi thơm ngon hết sức đặc biệt mà không nơi nào sánh bằng, nên tiệm lúc nào không những có nhiều khách vắng lại, mà còn đông khách quen thuộc vào buổi sáng từ các khu phố khác trong thành phố đến ăn. Trên mỗi bàn bên trong lẫn vài bàn phía ngoài luôn được bày sẵn những hủ nhỏ và đĩa đựng các thứ như nước mắm, tương ngọt, chanh, ớt hiểm, ớt sừng trâu xắt xéo mỏng, ngò gai, rau quế, giá sống, chanh, tằm xĩa răng. Đôi khi có những khách đang ăn ngon miệng lại kêu một chén mỡ gầu hay nạm, gân hoặc củ cải để ăn thêm một cách ngon lành, vừa ăn vừa suýt xoa đồ mỡ hôi bởi nước súp nóng, ớt cay lẫn tiết trời nóng nực bên ngoài.

Sau khi Bến Xe Mới được thành lập, “giang sơn” của đoàn xe lô Minh-Chánh chạy tuyến đường Sài-Gòn Mỹ-Tho và ngược lại, được phân phối ở góc phải khi từ phía giếng nước vừa quẹo vào bến xe. Kế bên quầy bán vé có một xe hủ tiếu, nhưng hủ tiếu, mì và hoành thánh nơi này ăn chỉ được thôi chứ không ngon lắm! Nếu nói đến quán và xe hủ tiếu ở Mỹ-Tho lúc bấy giờ thì mỗi một góc chợ, khu phố đều thấy nhan nhản. Nói chung là chỗ nào ăn cũng tương đối ngon hết! Tuy nhiên, có vài nơi ngon đặc biệt, ngon đến nỗi vang danh khắp nơi để rồi được trở thành danh từ rất quen thuộc là *Hủ tiếu Mỹ-Tho* mà mãi cho đến

ngày nay, có nhiều tiệm ăn ở hải ngoại vẫn mượn “đầu heo” *Hủ tiếu Mỹ-Tho* để “nấu cháo” cho tô hủ tiếu của mình.

Gia đình chú thím bà con của tôi ở bên kia sông gần xóm Đập Đá, đối diện với chợ cá trước năm 1975 là lò sản xuất hủ tiếu nổi tiếng lớn nhất Mỹ-Tho. Hồi nhỏ, tôi thường qua chơi với mấy đứa con của chú thím, luôn tiện xem công nhân bên này nấu, vớt, phơi và cắt hủ tiếu bằng máy thấy cũng thích thú lắm! Mỗi lần đi về, thím đều lấy giấy báo gói cho tôi cả bao hủ tiếu mới ra lò, thân thương căn dặn là mang về để mẹ tôi xào cho cả nhà ăn.

Đặc điểm của *Hủ tiếu Mỹ-Tho* là cọng nhỏ, khô, dai, hương vị hơi chua, mang nét đặc trưng không lẫn với hủ tiếu ở một nơi nào khác. Những quán hủ tiếu thật ngon ở Mỹ-Tho kể ra không nhiều. Thường thì nơi nào bán hủ tiếu đều có kèm theo mì và hoành thánh. Bên cạnh đó còn có một xe nước đá để cho khách giải khát. Có khi khách ăn hủ tiếu với mì hoặc không ăn hủ tiếu mà chỉ ăn mì hay hoành thánh với mì. Nhưng dù sao thì hủ tiếu vẫn luôn được đại chúng ưa chuộng nhiều hơn! Hoành thánh được xem là ngon, ngoài da bao phải mỏng và giòn, thịt nạc băm bọc bên trong ướp cho thơm cần trộn thêm ít mỡ, nếu có pha lẫn thêm thịt cua nữa thì ăn khỏi chê!

Mì ngon có tiếng lâu đời ở Mỹ-Tho phải kể là tiệm Phánh-Ký, gần bót cảnh sát đầu cầu quay phía bên Chợ Cũ. Sợi mì vàng óng lớn và nhỏ hai loại do chính chủ nhân làm ăn phải nói là “hết xẩy”! Lúc nhỏ, khi tôi còn học chữ Tàu ở trường tiểu học Sùng-Chánh gần đó, ông hiệu trưởng rất “mê” mì của tiệm Phánh-Ký. Tôi là học trò cưng nên thỉnh thoảng “được” ông sai cầm tô sang Phánh-Ký mua mì và gói thuốc Basto bao xanh ở tủ kiếng thuốc hút của người bán lẻ trước tiệm. Mỹ-Tho có mì Phánh-Ký, còn bên Cần-Thơ đối diện với rạp hát Minh-Châu thì mì của tiệm Khung-Ký cũng “oanh liệt” ở miền Tây-Đô. Thời gian trong quân đội, có dạo tôi thuyên chuyển về đây nên đã “làm quen” với khá nhiều tiệm ăn. Ngoài quán nhậu đặc sản nổi danh Vĩnh-Ký ở cuối

đường Phan Đình-Phùng, tôi chỉ chấm có mì Khung-Ký mà thôi!

Sau này kể tiệm hủ tiếu mì Phánh-Ký phía trong lề đường, có xe hủ tiếu của chú Phúc cũng “nổi đình, nổi đám” không kém nhờ hủ tiếu có đặc điểm là sườn chéo chặt ra từng khúc nhỏ, tôm khô được chấy với mỡ rất giòn và thật thơm ngon. Song song đó, đầu mặt với hiệu Phánh-Ký còn có tiệm phở, hủ tiếu bò kho Đồng-Thanh nấu ăn cũng khá và rất đông khách. Từ khi có hai “đại hiệp” này xuất hiện, tiệm mì Phánh-Ký ế khách thấy rõ. Tuy nhiên, tiệm này “sống được” là nhờ còn nhiều khách trung thành vẫn chưa quên được cọng mì giòn khá ngon tại đây. Con gái ông chủ tiệm, chị Huỳnh Hảo là bạn học chung luyện thi lớp đệ thất với tôi ở trường Hùng-Vương vào năm 1961. Đáng chị đô con và mặt tròn, mới nhìn biết ngay là “A Muối”, thường bị các bạn trai chọc ghẹo là “xì dầu”. Nhưng tánh chị rất hiền hòa nên không giận mà chỉ cười hề hề thôi. Tôi cũng là người Hoa, nhưng nhờ ăn...nước mắm nhiều, nên nói tiếng Việt rành và viết chính tả khá hơn nên không bị các bạn phát hiện.

Bên phải xe hủ tiếu của chú Phúc là tiệm nước lớn Nam-Hoa lâu đời có bán mì, hủ tiếu, Dim-Sum như bánh bao, há cảo, xiu mại .v.v. Tiệm này hầu như mỗi buổi sáng đều đông khách quen thuộc, ngồi tập trung thành từng nhóm nhỏ uống cà phê đầy những bàn bày ra tới phía trước cửa để tán gẫu, bàn chuyện làm ăn, áp phe, đoán số đề, cá độ đá gà hay hút thuốc nhìn xe cộ dập dìu qua lại. Họ rất lớn tiếng và xem thiên hạ xung quanh như không có, thỉnh thoảng lại còn chửi thề và cãi vã nữa! Bởi thế, giới dân chơi Mỹ-Tho đặt tên cho ngã tư gần đó là “Ngã Tư Quốc-Tế”, vì nơi đây thường tập trung nhiều thành phần xã hội phức tạp, nhất là khi trời về đêm.

Ở ngoài dãy bar bờ sông đường Trưng-Trắc đối diện xéo với tiệm kem Mỹ-Duyên thì có quán hủ tiếu Xường “đóng đô”. Quán này thật ra chỉ “có tiếng mà không có miếng” của giới trẻ người Hoa thường đi chơi ban đêm đói bụng tụ tập đến ăn uống,

trong đó có tôi, chớ dân ăn mì, hủ tiếu sành điệu ít khi tới đây.

Còn trong lãnh địa chợ Hàng Bông, ngoài tiệm nước bán cà phê, hủ tiếu ở góc đường phía cổng sau trường Nguyễn Đình-Chiểu không đáng kể, thì ở khoảng giữa dãy phố có tiệm bán hủ tiếu rất nổi tiếng Hưng-Ký của ông chú và bà thím tôi. Tiệm này buổi sáng luôn có đầy khách ngồi ra tới những bàn bên ngoài. Nhiều người đến ăn đôi khi sốt ruột phải đứng nhìn đồng hồ đeo tay mà đợi bàn trống. Chiếc xe nấu được đặt ngang phía trái tại cửa ra vào. Nước lèo ở đây nấu thơm ngọt rất đặc biệt không nơi nào ngon hơn. Một tô hủ tiếu hay mì trước khi bưng ra cho khách, đều được múc chừng 1/3 vá to thịt nạc băm ướp rất ngon vào một cái tô cạn đáy, sau đó gắp một vá đầy nước lèo thật nóng đã nấu bằng xương heo, khô mực, tôm khô được cho vào tô rồi dùng vá đập nhẹ nhẹ để thịt băm rời ra và vừa chín tới ăn mới ngọt, liền sau đó đổ ngay vào tô hủ tiếu đã làm sẵn phủ đầy trên mặt nào: phèo, tôm khô chấy, tép mỡ, gan heo, thịt xá xíu xắt mỏng, ngò Tây, hành lá, cải bắc thảo. Giá một tô hủ tiếu và mì ở tiệm này đắt hơn các nơi khác một ít, nhưng vẫn luôn được đông người đến ăn. Thực khách của tiệm này đa số là giới thương gia và công chức.

Ngoài ra, ở gần đầu ngã tư bùng binh đường Trần Quốc-Tuấn đi vô lò heo, bên phải có một quán hủ tiếu xương rất lè phè của chú Tiều khá ngon. Đối diện với quán này lại có một tiệm phở Bắc nấu ăn cũng khỏi chê! Nghe đâu ông chủ quán là em của chú Tư tiệm phở nổi tiếng Hy-Lạp thì phải. Cũng như Hy-Lạp, tiệm này bắt đầu khoảng từ 6 giờ chiều là bán lai rai cho đến tối. Nhưng thực sự thì nồi nước súp to xương vừa nấu xong buổi chiều là để chuẩn bị bán cho sáng ngày hôm sau. Rất tiếc hai tiệm này không có thời nên ít được người ta biết đến.

Về sau, ngoài ngã ba Trung-Lương mở quán hủ tiếu tôm và cật heo ăn cũng có mùi vị đặc biệt lắm! Nhưng vì địa điểm hơi xa thành phố nên dân Mỹ-Tho ít khi ra tới đây, quán chỉ bán được nhiều cho khách đi xe

đò tuyến đường Sài-Gòn và các miền lục tỉnh dừng chân nghỉ mệt mà thôi.

Gia đình tôi khi xưa buôn bán tại chợ Mỹ-Tho, phía trước cửa tiệm của ba mẹ tôi có đến hai xe hủ tiếu và hai xe nước đá xếp hàng ngang xen kẽ với nhau. Xe hủ tiếu trước tiệm là của vợ chồng chú Ngàu được đẩy từ nhà đến vào ba giờ sáng khi chợ bắt đầu nhóm. Trong lúc chú bày trí, sắp xếp các thứ từ trong xe ra thì vợ chú đi vô nhà lồng chợ gần đó mua thịt và xương heo. Liền sau đó, xương được nấu với khô mực và tôm khô trong một cái nồi khổng lồ với lửa than chầm chậm cho đến khoảng bảy giờ là bắt đầu bán. Hầu hết khách đến ăn là thành phần lao động buôn gánh bán bưng và người đi chợ. Khách quen của chú Ngàu rất đông, những người đàn ông vác mướn khoẻ mạnh tại chợ hầu như ngày nào cũng đều ghé ăn, nhưng họ không ăn bình thường như người ta, mà mua khoảng nửa ký hủ tiếu mang lại nấu thành một tô lớn đầy vun và ăn một cách ngon lành. Sau đó còn kê thêm một tô xí-quách với vài con khô mực thơm phức, được vớt ra từ thùng nước lèo nóng hổi, rồi chấm vào nước tương hiệu hai con chuột để nhậu với một xị rượu đế. Cũng nên nói thêm về hai chữ “xí-quách” mà người ta thường nghe nói là nguồn gốc của tiếng Quảng-Đông, có nghĩa là xương heo dùng để nấu nước lèo hủ tiếu, người Việt-Nam ăn thấy ngon nên nói theo không đúng giọng mà lệch đi thành “xí-quách”. Tiếng hủ tiếu cũng do âm từ lơ lơ tiếng Hoa mà ra.

Trước năm 1975, tôi rất thích “ngao du sơn thủy” và đi chơi gần hết các tỉnh thành miền Nam. Ở miền Trung thì tôi chưa thấy, nhưng nơi thành phố sương mù Đà-Lạt có bảng hiệu *Hủ tiếu Mỹ-Tho*. Là người lữ khách đến từ sông Tiền hiền hòa, tôi cảm thấy rất thân thương với bốn chữ quá quen thuộc này, nơi xứ lạnh hoa Anh Đào mộng mơ nên liền vào tiệm ủng hộ ngay, nhưng...

Ở Sài-Gòn, tiệm bán hủ tiếu và phở dĩ nhiên là nhiều đếm không hết, nhưng chỉ có một số tiệm có tiếng được người ta biết đến, chẳng hạn như trên con đường Huỳnh Thúc-Kháng có tiệm mang tên *Hủ tiếu Mỹ-*

Tho, nhưng ăn vào chỉ thấy mùi...không khí nhộn nhịp của Sài-Gòn. Trên con đường lớn Võ Tánh số nhà 79, có tiệm phở mang bảng hiệu với con số 79 thật to ăn cũng khá, nhưng rất tiếc tiệm này gây không được tiếng vang. Còn tiệm phở bò, gà Hiền-Vương ở đường Hiền-Vương nấu ăn rất ngon, đã một thời làm “đậy sóng” trong giới sinh viên học sinh Sài-Gòn.

Khu vực ngã sáu tấp nập xe cộ lưu thông ở đường Minh-Mạng Chợ-Lớn, đối diện với trường trung học Hoa ngữ Thiên-Chúa Giáo Minh-Viễn thì có “tướng lãnh đầu bò” phở Tương-Lai “trấn giữ”. Ngoài bảng hiệu tiệm lớn treo ngang phía trên có vẽ hình đầu con bò trông thật vui mắt, phía dưới đất lại còn dựng thêm một cái bảng nhỏ quảng cáo nữa! Chiếc xe nấu phở “án ngữ” ngay trước cửa ra vào được bày trí trông sạch sẽ rất xôm tụ. Những miếng thịt bò nạm và gân khổng lồ đã luộc chín trông phát thèm được treo lên phía ngoài xe để câu khách. Tiệm này nấu bằng bánh phở bản lớn và mềm. Nhờ nước súp khá ngon ngọt nên được nhiều người biết đến. Ngoài phở bò, lúc sau tiệm còn bán thêm bánh ướt chả lụa và các loại chè ngọt nước đá rất ngon. Bên kia lề đường trước hàng rào sắt của trường học Hoa văn, ban đêm ở khu vực này rất huyền ảo bởi những hàng quán bình dân đặc biệt bán ghê, sò, ốc, hến, hột vịt lộn, khô, mực nướng, bia, rượu thuốc. Trong Chinatown Chợ-Lớn ở đường Nguyễn Trãi, gần đại lộ Tổng Đốc Phương thì có tiệm phở Tâm-Tín ăn khá đậm đà, nhưng nước súp quá nhiều mỡ và bột ngọt, nhưng đó cũng là sở thích của người Hoa.

Nói đến tô phở Sài-Gòn năm xưa, người ta không quên nhắc đến tiệm phở Tàu Bay trên đường Trần Quốc-Toản Chợ-Lớn. Tô phở bằng thủy tinh trong suốt tuy lớn thật, nhưng nhìn kỹ lại thì thấy nước súp nhiều hơn bánh phở và thịt. Cái bảng hiệu tiệm với hai chữ to *Tàu Bay* hình như có một ma lực để thu hút thực khách thì phải, chớ thật ra nước súp tô phở chỉ nặng mùi đinh-hương và tai-vị hơn là mùi thơm ngon của xương và thịt bò. Địa điểm của tiệm cũng gợi cho người ta nhớ lại, đối diện bên kia đường gần đó là chợ cá Trần Quốc-Toản

nổi tiếng...dơ nhất thủ đô Sài-Gòn, có mùi nực nồng muốn bễ lỗ mũi cho người bộ hành hay xe cộ chạy ngang qua đây.

Bước sang năm 1975, làn sóng người tỵ nạn bên Miền ò ạt tràn sang Việt-Nam. Một số người Triều-Châu đã hành nghề bán hủ tiếu ở thủ đô bên đó liền sấm vọt, vá, tô, chén, đĩa, đũa, muỗng .v.v. để mưu sinh. Danh từ *Hủ tiếu Nam-Vang* được vang dội mạnh từ đây nhờ cách nấu và pha chế nước lèo thơm ngon rất đặc biệt. Tôi đã có dịp chứng kiến một ông Tiều bên Cam-Bốt mới sang, mở quán bán Hủ tiếu Nam-Vang ở ngoài quốc lộ ngã tư quận Cai-Lậy thuộc tỉnh Mỹ-Tho. Cứ mỗi lần nấu một tô hủ tiếu cho khách, ông đều biểu diễn tài nghệ khá đẹp mắt cho mọi người xem bằng cách: khi vớt hủ tiếu được trưng từ nồi nước sôi lớn ra bằng cái vớt lưới to, ông liền đập nhẹ phần giữa cán tre của vớt mấy cái nơi mép nồi cho hủ tiếu ráo nước, sau đó ông ta cầm vớt để ra ngoài nhún nhún vài cái lấy trớn rồi bắt thần hát mạnh vọt lên cho vớt hủ tiếu bay cao trên không, hơi nghiêng mình ông nhanh nhẹn lòn tréo tay phải đang cầm chiếc vớt ôm sát phía sau lưng đưa sang bên trái, để kịp hứng lấy vớt hủ tiếu từ trên đang rơi xuống một cách tài tình, rồi đổ ngay vào cái tô ông cầm bên tay trái. Mỗi lần ông biểu diễn như thế đều được tiếng vỗ tay nồng nhiệt của nhiều người. Cũng nhờ nghệ thuật hấp dẫn mà quán hủ tiếu thiết bị rất đơn sơ này bán rất đắt. Phải công nhận là hủ tiếu của ông khá ngon nhờ nước lèo thật ngọt và nhiều tôm, thịt và cật heo. Có người vì thích xem ông “hát xiếc” mà thường đến ăn. Tội nghiệp cho đám con nít hiếu kỳ nghèo không có tiền, chỉ đứng trước quán trông chờ xem ông biểu diễn mà cảm thấy đầy thích thú.

Xe hủ tiếu ở Việt-Nam trước năm 1975 phần lớn đều thu gọn trong một chiếc xe đẩy. Tuy là xe, nhưng không đẩy đi bán dạo như những xe mì gõ của người miền Trung bây giờ ở Sài-Gòn mà người ta thường thấy.

Còn hủ tiếu ở Chợ-Lớn bản to và mềm, thậm chí hơi nhão, khác với cọng hủ tiếu khô, dai như *Hủ tiếu Mỹ-Tho* hay Hủ tiếu

Nam-Vang sau này. Tô hủ tiếu bao giờ cũng lên mỡ, lẫn lẫn những thịt nạc băm và luôn có một hai lá cải xà lách to nằm chễm chệ, ít cọng họ, bên cạnh là những lát thịt xá xíu và gan mỏng phủ kín mặt tô, chen chúc là những miếng tép mỡ cỡ bằng hạt đậu phộng vàng xuộm.



Xe hủ tiếu mì

Hủ tiếu là món ăn buổi sáng khá quen thuộc của người Hoa ở Chợ-Lớn. Tuy nhiên, đối với người bình dân lao động thì thỉnh thoảng mới ăn mà thôi! Các xe hủ tiếu bán đắt nhất là trong mấy ngày Tết cổ truyền, giới trẻ được nhiều tiền lì-xì nên tha hồ kéo nhau đi ăn hầu như mỗi ngày. Hồi nhỏ tôi cũng vậy, trong khi đồ ăn thức uống khá ngon ở nhà ấp lằm trong ba ngày Tết thì không mấy “thiết tha”, mà lại gấn bó không quên được tô hủ tiếu.

Lạ một điều là cho tới ngày hôm nay, mặc dù có rất nhiều vật dụng phục vụ nấu nướng bằng inox, nhôm, sắt xi bóng láng, nhưng nhan nhản ở Việt-Nam, người ta vẫn còn thấy được những chiếc xe hủ tiếu kỳ cựa, mà chủ nhân nó luôn “chung thủy” với vá nấu hủ tiếu và vợt lưới to vợt mì bằng thau, cùng vá lớn hình khối tròn bằng nhôm có lỗ tròn, ghé xếp mặt ngồi bóng lường bằng gỗ và chân sắt mộc mạc cũ kỹ, nhưng chắc chắn. Bên nồi nước lèo thơm ngon nghi ngút khói, thực khách dù là giới bình dân hoặc quý tộc, đều ngồi ăn xì-xụp một cách vô tư trước xe bên lề đường hay trong tiệm.

Một điều thiếu sót khi nói đến chiếc xe hủ tiếu, với nét đặc trưng riêng có tính “hoài cổ” của người Hoa, mà không đề cập đến những hình ảnh được trang trí trên mặt kính xung quanh xe, mô phỏng những điển tích cổ đại của Trung-Hoa như: Tiết Nhơn Quý, Nhạc Phi, Đông Châu Liệt Quốc, Phong Thần, Tam Quốc Chí, Tây Du Ký .v.v. mà hồi nhỏ tôi rất say mê ngắm nhìn, mỗi khi ngồi trước bàn xếp dài dính liền theo xe cầm đũa sẵn để chờ đợi...Những hình ảnh sinh động này được khắc khá rõ nét với nhiều màu sắc lòe loẹt.

Gần cuối thập niên 70, khi vừa đặt chân đến xứ lạnh Đức-Quốc không bao lâu, tôi có sang China-town ở khu 13 bên Paris-France tìm đến bảng hiệu *Hủ-tiểu Mỹ-Tho* ăn thử cho biết, nhưng tôi rất thất vọng!

Ở thành phố lớn nhất Hòa-Lan là Amsterdam và Rotterdam, khu phố Tàu hoạt động rất mạnh, có nhiều tiệm ăn bán hủ tiếu, nhưng mức độ thơm ngon vẫn chưa đạt được tiêu chuẩn cao như hủ tiếu của thành phố Mỹ-Tho năm xưa.

Mấy lần sang Mỹ châu đến các tiểu-bang CA, TX, LA, PA, MA, tôi đều không quên thăm viếng vài bảng hiệu *Hủ-tiểu Mỹ-Tho* và những tiệm phở nổi tiếng tại địa phương. Tình thiệt mà nói, không phải tôi là dân Mỹ-Tho mà luôn bênh vực cho những gì của quê nhà mình. Có lẽ tôi đi không tới và tìm chưa được nơi nào có mùi phở thơm ngon đặc biệt như phở Hy-Lạp, mùi hủ tiếu ngọt ngào như hủ tiếu Hưng-Ký hay của chú Phúc ngày nào chẳng?

Bên Toronto-Canada, khu phố Tàu của người Hoa rất đông và ngành ẩm thực phát triển vô cùng phồn thịnh. Nhiều tiệm ở đây nấu mì ăn ngon hơn mì của Phánh-Ký là nhờ nước lèo. Có tiệm xào mì còn thơm khói hơn quán mì xào dòn lộ thiên ban đêm năm xưa, đã từng “vang bóng một thời”, trước Villa của chú Hòa ở đường Hồ Văn Ngà Sài-Gòn.

Nhớ lại lần đầu tiên sang thăm nhóm bạn chơi thân từ hồi nhỏ nơi quê nhà ở Toronto. Các bạn dẫn tôi đến một tiệm ăn lớn bán đầy đủ không thiếu một món ăn thuần túy

nào của Trung-Hoa và Việt-Nam. Nhiều năm...chết thềm bên trời Âu, trước hết tôi xức một tô *Hủ tiếu Mỹ-Tho*, nhưng mới ăn vài đĩa liền phải bỏ ngang vì dở quá! Sau đó tôi đã giựt giải “quán quân” về số đĩa và tô đã ăn sạch được xếp chồng lên nhau, khiến các bạn tôi ngạc nhiên và cười vỡ bụng cho tới bây giờ mỗi khi nhắc đến tôi.

Vài lần trở về thăm quê nhà, tôi đã đi khắp hết các ngõ đường góc chợ của thành phố thân yêu để tìm lại dấu chân kỷ niệm năm xưa của mình. Việt-Nam bây giờ thay đổi quá nhiều! Qua lăng kính tâm hồn, tôi nhận thấy Mỹ-Tho ngày nay không còn vẻ đẹp hiền hòa của 30 năm về trước, nhất là về mặt xây cất nhà cửa và cơ sở nhà nước đa số đều được đổi mới hoặc kiến thiết thêm. Người và xe gắn máy tấp nập hơn xưa nhiều. Những tháng ngày về thăm gia đình, tôi thường yêu cầu thân nhân dẫn tôi đến những hàng quán nào bán phở, mì và hủ tiếu ngon nhất để “chấm điểm” lại. Tự nhiên tôi cảm thấy buồn buồn vì những hương vị thơm ngon, đậm đà năm xưa nay đã bay mất từ lâu lắm rồi!

Gần ba thập niên tha hương nơi đất khách, mặc dù thức ăn Âu châu có khá nhiều dinh dưỡng, nhưng đối với khẩu vị của người Việt vẫn chưa quen. Trong nhà bếp gia đình, ngoài hàng khối dụng cụ máy móc để phục vụ cho nấu nướng của bản xứ, bên cạnh đó còn có không ít những nồi, chảo, dao, thớt, chén, đĩa, muỗng .v.v. quen thuộc từ thuở nào. Thực phẩm và gia vị đậm mùi quê hương là không bao giờ thiếu.

Ở các quốc gia có đông đảo tập thể người Việt và người Hoa thì thức ăn Á châu không thiếu một món ngon vật lạ nào. Ngược lại, những nước có ít người Việt-Nam định cư thì mới là vấn đề. Có lẽ vì vậy mà các bà nội trợ giỏi về nấu ăn nhờ chịu khó học hỏi tìm tòi. Những ngày cuối tuần hay nghỉ lễ, buổi ăn trong gia đình có phần ngon hơn. Phở và hủ tiếu là hai món thường được nhắc đến. Tuy nhiên, rất hiếm có trường hợp “trưởng bếp” nào nấu ngon đạt được đến hàng siêu đẳng.

Ngày xưa, tôi là đứa cháu... dễ thương nhất của những chú bác bán phở, hủ tiếu nơi quen nhà nhờ cái miệng... ăn hàng. Ngày nay sống nơi xứ người, mỗi lần ăn hai món này ở bất cứ nơi nào đều cũng không vừa ý, tâm trí tôi luôn tưởng nhớ đến hình ảnh các chú bác thân thương đó. Mãi đến bây giờ, tôi vẫn còn rất thích ăn hủ tiếu, nhưng tìm đâu cho ra được đúng với hương vị của *Hủ tiếu Mỹ-Tho* ngày xưa?

*Hủ tiếu Mỹ-Tho ngày xưa
Vang danh khắp chốn vẫn chưa phai mờ.*

Bài viết này đã được đăng một phần, trong Bản Tin tháng 02-2005 của Hội Ái-Hữu Nguyễn Đình-Chiếu & Lê Ngọc-Hân Mỹ-Tho ở CA - USA và đã đăng hết trọn bài trong Đặc San tháng 08-2005. Sau đó bài cũng được đăng trong báo Viên-Giác số 152 tháng 4-2006 ở Đức.

Huỳnh Quốc-Minh (Germany)