

Cơm tấm bì bao tử

LK Phan Bá Bách

Những người sống tại vùng ngả tư Bình Hòa, Gia Định vào thời gian trước năm 1975, chắc hẳn không quên được một quán bán cơm tấm có một lịch sử khá dài dòng và nổi tiếng với món cơm tấm bì bao tử, mặc dù cũng có nhiều món cơm tấm với nhiều thức ăn cách thức pha chế khác nhau.

Chẳng hạn như cơm tấm bì sườn chả với miếng sườn được nướng nóng hôi thơm phức, còn miếng chả bên trên có trứng tráng màu vàng sậm trông thật ngon lành, rồi còn đến gần một chục thứ cơm tấm khác để trong các thau nhôm trắng tinh.

Về thịt heo thì có nào bao tử làm trắng tươi, bao tử hay dồi trường khía màu vàng óng, sườn heo ram mặn, thịt heo quay vàng khè thơm phức, còn về thịt gà thì nào là đùi gà quay thơm mỡ, cánh gà dồn thịt chiên bơ, gà phi lê khía mặn ngọt...

Ngoài ra còn có những món linh tinh khác như dưa mắm, hột vịt bắc thảo, lòng đỏ hột vịt muối chiên với trứng rán... thế nhưng khách hàng đến ăn đa số hầu như đều gọi món cơm tấm bì bao tử, còn mấy món khác cũng ngon nhưng tại những quán khác họ cũng có thể thưởng thức được.

Vào cuối tuần, xe hơi đậu dài dài hai bên đường Nguyễn Văn Học (nay là đường Nơ Trang Long), từ trường Mỹ Thuật Gia Định qua bệnh viện Nguyễn Văn Học gần đến ngả tư Bình Hòa, đều chật kín xe cộ. Vào thập niên 1960 cho đến 1970, xe hơi khá hiếm hoi ở Saigon, ngoài những loại xe taxi 3 ngựa của hãng Citroen Pháp, sơn hai màu vàng và xanh dương, từ thập niên 1950 cho đến 1960, người ta thường thấy các xe hơi do Pháp chế tạo như các hãng Peugeot, Citroen đặc biệt với loại 2 ngựa (deux chevaux), khi sang số bằng cách đẩy cái cần kéo tới kéo lui, sang trái sang phải và bộ nhún của loại xe này khá tốt, khiến người ngồi bên trên cảm thấy như tung tung khi xe chạy qua ổ gà. Sau này khoảng năm 1960 đến 1970, mới có loại xe La Dalat cũng do hãng Citroen sản xuất, nhưng lắp ráp và thùng xe đóng tại Việt Nam.

Trở lại với quán bán cơm tấm ở ngả tư Bình Hòa, khách mộ điệu biết thưởng thức món ngon này phần lớn từ Saigon hay Chợ Lớn đến, thế nên vào những ngày cuối tuần, khách hàng đông nghẹt và phải chờ đợi khá lâu mới được phục vụ.

Đặc biệt quán ăn không đặt trong một ngôi nhà như các cửa hiệu khác, mà giản dị vì nó nằm trên lề ở góc đường Nguyễn Văn Học và Lê Quang Định, đường này đi qua trường Hồ Ngọc Cẩn. Khách đến ăn điếm tâm phải ngồi trên những chiếc ghế bằng cây thấp, theo kiểu các quán cà phê vỉa hè, thường mọc lên như nấm sau ngày 30 tháng 4 năm 1975.

Ở giữa là một chiếc bàn thấp thật lớn, trên có nhiều thau trắng đựng thức ăn, kế bên là hai lò than hồng rùng rục lửa, trên đó cũng có hai nồi nhôm nấu cơm loại lớn nhất. Một bà đứng tuổi ngồi sau chiếc bàn để lấy thức ăn, trong khi một cô gái bán hàng ngồi giữa hai nồi cơm để nhanh tay bới cơm vào đĩa, rồi chuyễn qua bà để lấy thức ăn cho vào đĩa cơm cho khách.

Đặc biệt đĩa cơm chỉ độ một chén ăn cơm nhỏ, do đó có nhiều người nếu muốn no đủ phải ăn đến đĩa thứ hai, hoặc gọi thêm cơm trắng sau khi để dành miếng bao tử cho đĩa sau, thì mới đủ no. Có người mạnh ăn có thể xơi một lúc vài đĩa cơm tấm, là chuyện rất thường xảy ra.

Còn một người thanh niên miệng không lúc nào ngớt, khi tiếp khách cũng như hỏi cho biết cần thức ăn loại gì, để bà mẹ nhanh tay gấp lấy thức ăn từ chiếc thau bày lên trên đĩa cơm cho khách.

Có lẽ vì anh ta nói liên tục ngày này qua ngày khác, nên giọng có vẻ khàn khàn và đôi lúc nói chẳng còn ra tiếng nữa.

- Còn mấy ghế trống bên này, anh Hai chị Hai mời ngồi vô đây. Ăn gì kêu luôn nghe !.
- Một cơm tấm bì bao tử cho bà Ba ngồi trước ở đây, bà chờ hơi âu đó, à Má !.
- Bên này bốn người khách vô, mời ngồi mời ngồi ! Hai cơm tấm bì bao tử, một gà quay, một sườn ram. À còn hai cà phê đá, một sữa nước sôi, một cam vàng, kêu trong tiệm nhe !!!.

Anh ta trạc khoảng hai mươi, nước da ngăm ngăm hơi gầy, nhưng nhanh nhẹn và miệng nói tía lia không ngừng nghỉ. Chỉ có cô gái là chẳng thấy nói chi, chỉ biết lo bới cơm vào đĩa là đã hết hơi và đưa sang cho bà mẹ, trong lúc cô này mặt mày đỏ bừng vì ngồi cạnh lò lửa.

Bà mẹ thỉnh thoảng mới lên tiếng, nhắc chừng cho người con trai thức ăn đã đơm xong.

- Hai bì bao tử có rồi. Sườn heo ram cũng xong. Đĩa gà quay rồi nè, bung cho khách đi, Hai !.

Cứ như vậy mà công việc chạy đều đều, anh chàng miệng nói tía lia cũng kiêm luôn thân ngân viên, khi mang một chiếc túi lớn trước bụng, vừa nói vừa thối tiền lại cho khách.

Khách hành đến ăn quen thuộc nên sau này anh ta cưới vợ, người vợ mới cưới cũng ra làm tiếp công việc của quán như bung bát đĩa dơ đi rửa, hoặc tiếp bung cơm cho khách phụ với chồng, tuy nhiên do chưa quen công việc và cũng không nhậm lệ bằng ông chồng, nên thường khi cô dâu mới hay xớ rớ ở một góc.

Cửa hàng đơn sơ như vậy chỉ có ba mẹ con bán hàng, sau này có thêm người vợ của anh tên Hai mới là bốn người, thế nhưng thủ vai chánh là anh chàng thanh niên vừa tiếp khách vừa bung thức ăn và cũng chạy đi đặt thức uống trong tiệm nước của người Hoa kế bên đó.

Tiệm nước này chỉ bán thức uống như cà phê, nước ngọt cho khách hàng của quán cơm tấm và hai bên cùng sống như một hình thức cộng sinh. Cứ như vậy mà năm này qua năm khác, quán cơm tấm buôn bán phát đạt thì tiệm nước cũng bán được hàng.

Trước đây tiệm nước người Hoa cũng có một xe bán hủ tếu mì, thế nhưng chẳng có ma nào bước vào quán để ăn mì hoặc hủ tếu, trong khi khách đến đây chỉ thích món cơm tấm mà thôi, nên chủ tiệm đành phải đẩy xe bán hủ tếu mì vào một góc, rồi lấy vải thưa màu trắng che chiếc xe lại.

Quán chỉ bán nước thôi, nhưng khách hàng của quán cơm tấm cũng ngồi cả vào trong cửa hiệu của ông Chệt người Hoa. Nhiều người gọi các thức uống và cũng lắm người ngồi trên những chiếc ghế cao quanh chiếc bàn tròn trong quán cà phê, nhưng chẳng buồn gọi thức uống chi cả.

Ông chủ người Hoa bụng bự tròn lẳng, thường lấy tay xoa xoa cái thùng nước lèo quá khổ, một tay cầm miếng giẻ lau bàn một tay hơi hơi đuổi ruồi.

- Hùng sao mà! Cái lầy mấy lị cứ ngồi lì! Hùng uống lức cũng hùng sao mà! Chút linh có sao đâu pà con ơi!

Thật sự nếu không có quán cơm tấm ở ngoài hiên đường, thì chắc cũng chẳng có ma nào bước vào quán của ông. Chẳng hiểu vì cà phê của quán pha dợt không ngon hay chẳng không gặp thời sao đó, nên chỉ trừ khách của quán cơm tấm vào ngồi để thưởng thức món cơm tấm đặc biệt, còn ngoài ra chẳng thấy dân chạy mánh hay buôn bán ngồi câu giờ ở các quán nước như nơi khác, Người ta chẳng hiểu dân chạy mánh ít đến đây, có lẽ là vì địa thế chẳng tiện khi chỗ đậu xe gần ngã tư nên ít chỗ thuận tiện. Hơn nữa nó nằm ngay góc đường ở ngã tư nên xe cộ

dập dùi, nhất là xe cộ đặc biệt là xe be chở gỗ súc đi qua cầu Bình Lợi để đổ về Saigon, hầu chuyển về các xưởng cưa ở quận Năm, quận Sáu thuộc Chợ Lớn.

Một đêm nọ, chiếc xe chở đầy gỗ súc từ cầu Bông Ky về đến ngã tư Bình Hòa, không hiểu sao tài xế lơ đãng hay làm sao lại lái xe tông thẳng vào quán nước. Chắc tại tài xế ngủ gục hay sao đó, nên tiệm nước này sáng ra đã thấy tan tành nhưng cũng may là chưa đến nỗi sập tiệm. Đầu xe chui vào chỗ bán cà phê, chắc xe be đi đường xa nên thêm một ly cà phê đen hay sữa sao đó, khiến tiệm nước này phải nghỉ bán một thời gian để sửa chữa.

Trong thời gian này, quán cơm tấm kiêm luôn bán cà phê khi tăng cường thêm vài người lo chuyện phục vụ nước sôi. Tuy nhiên dường như mỗi người một nghề, cà phê của quán cơm tấm dường như khách chẳng chút đoái hoài, vì có lẽ họ pha bắp rang nhiều quá. Do đó vài tháng sau khi tiệm nước sửa chữa nhà cửa xong, là mới bán cà phê lại trở về cho chú Ba. Hình thức cộng sinh lại tiếp tục, giữa quán cơm tấm vỉa hè và tiệm nước trong nhà.

Một điểm đặc biệt của quán cơm tấm là chuyên bán ở lề đường, năm này qua năm khác. Có lần buôn bán khá phát đạt, nên quán cơm tấm sang một cửa tiệm để bán trong nhà, hầu khách có chỗ ngồi nhiều hơn và hy vọng sẽ thu được nhiều lợi lộc hơn. Thế nhưng dường như cái số của quán cơm tấm là phải bán ở lề đường, nên ít ngày sau khi sang vào trong cửa tiệm hẫng hoi, số khách giảm xuống rõ rệt và độ một vài tháng sau thì quán cơm tấm tự động dọn ra lề đường, trả lại cửa hàng cho chủ nhà và chấp nhận cái số của mình là chủ nhân bán cơm tấm vỉa hè mà thôi.

Chuyện này chẳng phải xảy ra một lần mà dường như xảy ra đến hai ba lần, hết dọn vào trong cửa hàng lại lục tục trở ra vì ế khách. Hễ bán ở lề đường thì khách lại đông đảo như cũ, nên cuối cùng quán cơm tấm phải chấp nhận cái số mạng phải bán ở ven đường. Nhiều người còn cho rằng, chắc chủ quán cơm tấm này mắc lời thề chi đó nên chỉ khá giả khi bán ở lề đường mà thôi, chứ chẳng thích hợp với một cửa hiệu đồ sộ và đầy đủ tiện nghi. Khách phải ngồi trên các ghế cây nhỏ thấp lè tè trông giản dị đến tội nghiệp, hay người Sài gòn có tính bình dân cũng không biết nữa, thế nhưng họ vẫn vui vẻ kéo đến thưởng thức món ăn của quán cơm tấm bình dân, nhưng chất lượng không đâu sánh bằng.

Cơm tấm của quán nấu hơi khô để hạt cơm rời rạc và khi quậy với mỡ hành lên trên, thì đĩa cơm tấm bốc lên một hương thơm khó tả. Sau đó tùy khách muốn ăn thức nào, thì bà cụ sẽ cho thức ăn đó bày lên trên mặt đĩa cơm. Nếu là bì thì người ăn phải công nhận quả là một công trình công phu trong việc làm chuẩn bị món bì, mùi thính thơm ngát vừa ăn. Quán cơm tấm thường dùng khá nhiều bì, nên

chỉ riêng bì thôi cũng đã thấy ngon miệng rồi. Nói tiếng là bì heo chứ phần nhiều là thịt nạt xắt cho vào, cốt để đáp ứng với khẩu vị của những người khách khó tánh. Nhiều nơi muốn cho lời nhiều, người ta thái bì heo vào nhiều hơn là thịt nạt nên ăn không ngon, còn ở đây vì chuộng khách nên món ăn phải là tuyệt hảo, chứ không phải làm lấy có hoặc để qua mặt khách hàng được.

Quán ăn lề đường với món đặc biệt com tấm bì bao tử có từ bao giờ chẳng ai được biết, riêng với người viết thì từ năm 1963 khi về sống ở vùng Gia Định, đã thấy nó hiện diện ở Ngã Tư Bình Hòa rồi. Quán cũng sống theo chiều dài lịch sử của đất nước, chẳng hạn như dịp Tết Mậu Thân 1968, quán cũng vắng bóng chẳng thấy bày ra bán trong một thời gian dài, trong khi dân cư địa phương kéo đi tản cư hết.

Lúc đó Việt Cộng theo đường từ Đồng Ông Cộ về đốt cây xăng tại Ngã Năm Bình Hòa, giao lộ giữa đường Nguyễn Văn Học, Lê Quang Định và Phan Văn Trị, khiến bà con hốt hoảng chạy tản cư rần rần, sau khi tiếng súng đạn nghe ngời bót. Thế nhưng chỉ khi ra tới Lãng Ông Bà Chiểu hay qua cầu Bông vào đến Đa Kao hay Tân Định, thì không khí Tết vẫn như thường. Người ta vẫn đi chúc Tết và dạo phố như chẳng có chuyện gì xảy ra, dù ở cách đó về hướng Gia Định không xa tiếng súng vẫn nghe ì ầm. Dân ở Gia Định ùn ùn kéo nhau chạy tản cư thực mạng để lánh nạn Việt Cộng, khi ra đến Tân Định và khu này bình an nên họ tự nhiên thấy mình hết sức lạc lõng và trợ trợ.

Sau đó không bao lâu, quán com tấm cũng mở cửa bán trở lại và người ta thấy anh Hai con bà chủ quán súng sính trong bộ quân phục Địa Phương Quân, của Trung Đoàn 52 của tỉnh Gia Định. Đây là Trung Đoàn có huy hiệu đầu con ó thế nhưng những người khác cứ chế giễu là “Cái đầu gà”, hoặc tệ hơn là “Con gà nuốt dây thun” mặc dù trong trận Mậu Thân, Trung Đoàn là lực lượng chính đẩy lui các cánh quân của Việt Cộng, với sự giúp sức của các lực lượng Tổng Trừ Bị như Nhảy Dù, Thủy Quân Lục Chiến hay Biệt Kích, khi đánh cận chiến để giành từng ngôi nhà. Kết quả là khu chùa Tập Thành ở giữa Đồng Ông Cộ bị oanh kích tan tành, vì theo lời dân địa phương thì đây vốn là nơi chứa chấp bọn Việt Cộng và bọn chúng từ trong chùa bắn lên máy bay, cũng như cố thủ trong chùa khiến cho quân đội Việt Nam Cộng Hòa khó tiến vào giải tỏa được.

Anh Hai bán com tấm giờ đây dù là lính nhưng vào những giờ rảnh rỗi sau khi hết việc, cũng ra phụ bán tiếp cho quán com trong bộ quân phục mới toanh. Thi thoảng có vài người bạn trong cùng đơn vị đến ăn uống và sau này người ta thấy

anh có mặt thường xuyên ở quán cơm hơn, dù không nói nhưng ai cũng hiểu chắc là lại một thứ lính ma lính kiếng chi đó.

Quán cơm tám độc đáo nói trên về sau dọn được hẳn vào trong một cửa hiệu và từ đó vẫn đắt khách luôn, chứ không còn ạch đụi như trước. Nhiều người lại bàn Mao Tôn Cương rằng, chắc chủ quán cơm tám đã giải được lời thề “ trước miếu sau chùa ” chi đó, nên không còn kỵ giờ khi dọn vào trong nhà. Thế nhưng chỉ được vài năm lại đến biến cố năm 1975, quán cũng đóng cửa một thời gian. Về sau quán có mở cửa lại hay không cũng chẳng được rõ, vì hầu như dưới thời buổi Cộng Sản nắm quyền, mọi người đều khổ cực với cơm gạo hàng bữa còn tiền bạc chi đâu mà đi ăn hàng ăn quán. Sau này chẳng hiểu với thời kỳ đổi mới của nhà nước Cộng Sản, quán cơm tám bì bao tử có còn hoạt động trở lại hay không, hoặc quán đã theo chân những người tỵ nạn sang một phương trời khác để tìm tự do rồi.

Chẳng biết tại các thủ đô tỵ nạn ở Mỹ, Canada hay Úc Thòi Lò, có quán nào xưng danh là “ hậu duệ ” của quán cơm tám bì bao tử ở Ngã Tư Bình Hòa hay không. Người ta thấy nhiều quán ăn giành nhau tên hiệu Bò Bảy Món Ánh Hồng, phở Pasteur, bún bò đường Bùi Thị Xuân...nhưng hầu như chẳng thấy bóng dáng quán cơm tám chẳng có tên hiệu, nhưng nổi danh với món bì bao tử khó quên.

Tại hải ngoại, các quán ăn cũng có bán món ăn tương tự, thế nhưng người sành điệu thường thức hương vị chẳng sánh được với quán cơm tám lê đường, nổi tiếng với món cơm tám bì bao tử vang bóng một thời.

Những người đã từng thưởng thức hương vị của đĩa cơm tám bì bao tử ngày nào, vẫn còn nhớ mãi món ngon này và khó lòng chấp nhận một đĩa cơm tám bì bao tử nào khác ở hải ngoại, vì họ không tìm đâu ra được hương vị cũ và nhất là chỗ ngồi cũng độc đáo không kém, khi khách và người bán cùng ngồi trên những chiếc ghế và bàn thấp lè tè, quây quần chung quanh người bán với những món ăn bày trước mắt trông hết sức hấp dẫn.

Món ăn ở hải ngoại dù có đạt trình độ ngon lành kể cả như quán xưa ở quê nhà, nhưng tìm đâu ra được chỗ ngồi và không khí thân mật như vậy, nhất là vào những ngày mùa đông trời se se lạnh, khách là đôi tình nhân lại ngồi gần nhau để tìm hơi ấm của nhau hơn và những người cu ky khác tìm đến ngồi gần cái bếp với hai thùng cơm tám to tướng, để được sưởi thêm chút hơi nóng từ hai lò lửa cho ấm cõi lòng giá lạnh và nhớ nhà vào mùa đông hải ngoại.

Quả là một kỷ niệm đơn sơ với quán cơm tám xa xưa ở góc đường nhưng đầy ắp nhưng nhớ, khó thấy lại được ở ngày nay, như trong truyện ngắn “ Hồn Ma Cũ ” của nhà văn Bình Nguyên Lộc, có nhắc đến qua một quán cà phê quen thuộc

với cách uống cà phê rót ra đĩa, cũng chẳng khác chi việc tìm lại thú chơi cổ vật của lão tiền bối Vương Hồng Sển ngày nào.