**Thanh Vân**

Bỗng dưng chợt… thèm

Chào mừng các bạn đón đọc đầu sách từ dự án sách cho thiết bị di động

*Nguồn:* [*http://vnthuquan.net/*](http://vnthuquan.net/)
Tạo ebook: Nguyễn Kim Vỹ.

**MỤC LỤC**

[Bỗng dưng chợt… thèm](%22%20%5Cl%20%22bm2)

**Thanh Vân**

Bỗng dưng chợt… thèm

Có những món ăn mà đôi khi chỉ còn trong tâm tưởng của người nhớ, vì dù ngay lúc này có biết cách và đủ nguyên liệu để làm thì nó cũng không thể nào có được hương sắc, mùi vị của ngày xưa.

Cứ mỗi lần trở về sau chuyến du lịch hay công tác vài ngày, điều đầu tiên mà anh bạn tôi hay chép miệng là "Không đâu đi ăn thích như Sài Gòn. Món ngon miền nào cũng có, thậm chí còn ngon hơn nơi nó sinh ra".

Ngẫm lại cũng đúng. Sài Gòn bây giờ càng lúc càng nhiều quán xá. Từ quán cóc, quán bình dân đến hơi sang một tí và cực sang dành cho giới thượng lưu... đang mọc lên như nấm. Món ngon miền Trung, món Quảng, món miền Tây, miền Đông, món ăn đặc trưng của từng vùng xứ Bắc... lúc nào cũng ê hề, nên không cứ gì phải đi đến vùng đó mới có thể ăn được mà nghiễm nhiên ngồi trong quán hiệu cửa kính vừa ngắm những tòa cao tầng, vừa xem người xe dập dìu vẫn có thể thưởng thức được một bún mắm cá lóc thơm lựng của miền kênh rạch sông nước, hay cái bánh tráng đập mềm mỏng xinh xinh của xứ Quảng quê nghèo.

Mà đâu chỉ có vậy, chỉ cần thả xe chầm chậm dọc đường Cách Mạng Tháng 8, đoạn gần sân khấu Trống Đồng có thể thưởng thức món bánh mì thịt Kebab tận xứ Thổ Nhĩ Kỳ. Muốn ăn thịt gà chế biến kiểu Pháp chính hiệu có thể đến đường Võ Văn Tần. Còn lẩu đặc trưng của Hàn Quốc hay món Nhật thì hầu như chỗ nào cũng có...

Vậy mà một chiều mưa văn phòng, chợt nghe cô bạn chép miệng kể lể: "Sao thấy thèm ốc luộc lá ổi chấm nước mắm sả ớt ở vườn nhà"; quay sang lại thấy cô bạn khác đang tay chấm tay mút một bọc nilon đựng bánh tráng trộn đầy vẻ khoái khẩu, bỗng dưng cũng chợt thấy thèm… Thèm rất nhiều thứ mà Sài Gòn không có hoặc đang có nhưng vẫn còn thiếu cái gì đó khiến cho nó đậm hồn cốt hương vị của món ăn vốn đã để lại trong tâm thức con người ta cả một trời thương nhớ.

Sài Gòn là xứ của dân nhập cư, và chính ở đây hơn nơi nào hết, miếng ăn không chỉ là "miếng tồi tàn…" mà còn là thứ mà người quen của nó luôn giữ nó bên mình để còn luôn nhớ về nguồn cội quê hương trong chốn thành thị bon chen rộn rịp. Mới đây, tôi có dịp đi dự một buổi tiệc buffet tại khách sạn Sài Gòn sang trọng nằm ở quận 1 và ngồi cạnh một nhà thơ xứ Quảng nổi tiếng. Thức ăn tây, ta đủ cả; có món nướng, món hải sản, bún, xào... chế biến mọi kiểu hương vị đậm đà. Khi ai cũng đã lấy đầy đĩa của mình và tìm chỗ ngồi để thưởng thức "chiến lợi phẩm" thu được thì nhà thơ xứ Quảng cứ xoay tới xoay lui chưa yên. Khi người phục vụ đi tới bên nhà thơ, tôi nghe có tiếng hỏi nhỏ: "Có ớt trái không em. Cho anh mấy trái cắn ăn mới thú!". Anh phục vụ ngẩn mặt ra cười và lắc đầu ý nhị, còn nhà thơ thì hít hà tiếc cho món bún cá thiếu đi trái ớt xanh. Nghe câu chuyện về trái ớt vừa thấy buồn cười vừa thấy vui vui. Vậy đó, chuyện ăn và món ăn nhiều khi chỉ thiếu chút gia vị nhỏ mà thành ra vắng cả một "bầu tâm sự".

Quay trở lại chuyện món bánh tráng trộn, một món ăn chơi chỉ vừa xuất hiện phổ biến một vài năm gần đây trong đời sống của người dân Sài Gòn, mới thấy hương vị chân quê dân dã đóng vai trò quan trọng thế nào trong tâm thức của những người nhập cư xa xứ. Chỉ mất vài ngàn để có một bịch bánh tráng được bán đầy ở quang gánh bán rong khắp các con đường. Nguyên liệu của món ăn này cũng rất khiêm tốn: vài miếng bánh tráng khô được cắt sợi nhỏ, trộn chung với quả xoài hay cóc xanh bào sợi, sang hơn chút nữa là thêm vào quả trứng cút, hay hột gà luộc cắt nhỏ. Hỗn hợp dân dã hòa vào nhau cùng với ít muối tôm xuất xứ Tây Ninh là có thể khiến em học sinh đến cô nhân viên văn phòng mặt hoa da phấn không kìm lòng được, tứa cả nước miếng ở đầu lưỡi, mà ngồi bệt bên chị bán hàng chờ người bán bào bào xắt xắt một bịch ăn cho "đã".

Thèm gì không thèm lại thèm thứ thức ăn đơn giản và dễ làm như thế! Nhưng thực tế là có những thứ đơn giản mà nhiều khi có thể làm người ta nhớ đến quay quắt, thắt lòng. Có những món ăn mà đôi khi chỉ còn trong tâm tưởng của người nhớ, vì dù ngay lúc này có biết cách và đủ nguyên liệu để làm thì nó cũng không thể nào có được hương sắc, mùi vị của ngày xưa.

Nói đến đây tôi không biết bạn sẽ nhớ đến món ăn gì trong ký ức của riêng mình. Nhưng tôi thì tôi nhớ nhiều lắm. Nhớ món cháo trắng cá lóc kho tiêu mà ngày tôi còn nhỏ, bà ngoại thường hay nấu cho bọn cháu ăn sáng. Tô cháo trắng nóng hổi, đặc dẻo, múc một muỗng cháo gạo ngọt ăn kèm với khứa cá lóc kho khô mặn thơm, quyện hạt tiêu cay ấm. Giờ muốn ăn tôi cũng có thể bắc song bật bếp để nấu nhưng vẫn không thể nào có được cảm giác ngon như ngày xưa. Có lẽ là do ngày ấy bà nấu cháo trên bếp củi tre gai, kho cá trong mẻ sành nồi đất mà vị khác chăng?

Tôi cũng nhớ một loại lá rau mà người dân quê miền Tây thường gọi là lá lụa vì lá mềm và mỏng, màu xanh mượt mà như thớ lụa. Vị lá chua chát thanh thanh. Một rổ rau lá lụa ăn kèm với cá kho hay bánh xèo thì thật khó quên. Ngày ấy (lại ngày ấy!...), thường vào mùa mưa, khi mẹ đi làm về, lúc nào cũng không quên ghé ngang chợ mua một ôm lá lụa nõn nà để cả nhà ăn với cá chốt kho. Bây giờ hình như loại lá này đang ngày càng hiếm, tìm mỏi mắt không ra, thậm chí ở chợ quê cũng không. Mới đây, thấy trong thực đơn của quán bánh xèo Mười Xiềm nằm giữa trung tâm Sài Gòn có món rau lá lụa, hăm hở và bấm bụng kêu đĩa bánh giá trên trời chỉ để được nhìn thấy chiếc lá "cố tri" nhưng đến khi bánh dọn ra chỉ thấy đĩa toàn xà lách, rau cải thông thường. Nhà hàng xin lỗi vì chỉ để trong thực đơn như vậy cho có hương vị mời gọi khách.

Thôi, kể nhiều làm chi để chỉ thèm và tiếc!


Lời cuối: Cám ơn bạn đã theo dõi hết cuốn truyện.
Nguồn: http://vnthuquan.net
Phát hành: Nguyễn Kim Vỹ.

Nguồn: Evan
Được bạn: Thanh Vân đưa lên
vào ngày: 24 tháng 11 năm 2010