

Hủ Tiếu

Xuân Phương

HỦ TIẾU

Nhạc sỹ Lê Thương , ngoài để lại cho nền âm nhạc Việt Nam trường ca Hòn vọng phu với ba bài , nay đã trở thành bất tử , ông còn sáng tác rất nhiều nhạc cho thiếu nhi, và đặc biệt là bài "Học sinh hành khúc" mà chúng ta giờ vẫn còn nhớ:

*Học sinh là người tổ quốc mong cho mai sau
Học sinh xây đời niên thiếu trên bao công lao*

Thời " học sinh xây đời niên thiếu trên bao công lao " của chúng ta là 25, 30 năm về trước . Còn bây giờ, bước vào tuổi trung niên, sắp xỉ 4, 5 bô, mấy ông bạn đồng môn của tôi, để " tưởng nhớ ngày xưa", cái ngày "17 bẻ gãy sừng trâu", cái ngày " ăn chưa no, lo chưa tới", đã khoác lại lên người cái áo thư sinh trắng , kết phù hiệu của trường Trưng Vương năm nào . Thật đúng như Đàm tiên sinh có nhắc : " Học sinh là người hủ tiếu ăn 2, 3 tô". Bởi vì hủ tiếu mà ăn tới 2, 3 tô một lúc nên giờ này ,bụng của mấy ông bạn vàng , người nào người nấy như thùng nước lèo hủ tiếu.

Tại sao là thùng nước lèo hủ tiếu , mà không phải là thùng nước lèo phở ? Thì như vậy : Ngoài nước lèo của mì, nước lèo của hủ tiếu " gợi cảm , gợi hình " ra những chú Xôi của " Tô Ký", "Phát Ký", "Dành Ký", vân vân Ký... hơn là thùng nước lèo của phở.

Ông văn sỹ Chu Tất Tiến trong bài viết về " Phở, Bún bò Huế và Hủ tiếu " đã có một câu như thế này : " Nước dùng hủ tiếu phải hơi.. hơi, có mùi Tầu Tầu", hay: "Cứ thế mà hủ tiếu đã thấm sâu vào đời sống văn hóa ẩm thực của dân miền Nam. Tới bến xe đò nào cũng có một quán hủ tiếu. Chủ nhân có thể là một ông Tầu bụng bự, ở trần, rốn lồi ra gần đụng mặt bếp hay một cặp vợ chồng trẻ, vợ mặc áo bà ba trắng , chồng phì phà điếu thuốc rê, đứng cạnh bếp". Để rồi Chu văn gia đưa đẩy tới nhận xét: "Nhìn vào tô hủ tiếu thấy nhẹ nhàng nhưng lại rất hấp dẫn , cũng y như cô chủ quán với chiếc áo bà ba trắng , tuy đơn sơ nhưng lại gợi cảm trong cánh tay tròn lẳn , với nụ cười chúm chím dễ thương " . Và cuối cùng theo ý ông thì: " Hủ tiếu cũng mang đặc trưng của con gái miền Nam : đơn giản nhưng đậm thắm . Không cầu kỳ như bún bò Huế. Không rắc rối nấu nướng như phở. Hủ tiếu thoải mái hơn".

Cũng đúng như vậy ta! Hủ tiếu có mặt gần như khắp

nơi ở miền Nam . Từ đồng bằng sông Cửu Long ; Từ vùng sông Tiền, sông Hậu lên đến Saigon , kéo qua các tỉnh Đông Nam bộ, đi lần lần ngược ra miền Trung. Từ hủ tiếu gõ, hủ tiếu gánh bán rong đến hủ tiếu ở các sạp chợ, các quán xá ở bến đò, bến xe, vào tới các tiệm bình dân, hay những nhà hàng thật sự.

Dù biết hủ tiếu là món ăn của người Tầu , du nhập vào Việt Nam , đã bị biến cải, đồng hóa cho hợp với khẩu vị của dân bản xứ. Nhưng hủ tiếu "dzô" Việt Nam chính xác hồi nào , thì thật sự không ai biết rõ. Có thể ở thế kỷ 17, hủ tiếu đã theo nhóm người "Phản thanh, phục Minh" như Dương Ngạn Địch, Trần Thượng Xuyên, Mạc Cửu ... chạy trốn xuống Việt Nam, xin thần phục chúa Nguyễn của Đàng Trong, rồi lập nghiệp ở các vùng Biên Hoà, Hà Tiên ... Cùng lúc đó, những lưu dân Việt Nam , theo ông Nguyễn Hữu Cảnh vào miền châu thổ sông Cửu Long khai khẩn, gặp món hủ tiếu này bèn tiếp nhận, chế biến thêm với những nguyên liệu sẵn có của địa phương như gạo, thịt heo, tôm cá .

Theo tiếng phổ thông Trung Hoa còn gọi là tiếng Quan Thoại) thì "qua điều" là hủ tiếu. Người Tiều (Triều Châu) phát âm là "cổ chèo": có nghĩa là những sợi nhỏ, dài, làm bằng bột. Người Quảng Đông, cư ngụ nhiều trong Cholon, gọi những món bánh sợi làm bằng mễ cốc như lúa gạo, lúa mì, lúa mạch... là "phảnh", âm Hán Việt là "phấn". Trong khi người Khmer gọi hủ tiếu là Ktieu. Chúng ta sẽ có hàng chục kiểu hủ tiếu khác nhau, nếu đem món hủ tiếu này ra phân loại. Bên cạnh xương heo, thịt heo, và những bộ phận khác của heo như : tim, gan, lòng, sườn... là những thành phần chủ yếu của hủ tiếu . Người ta còn bỏ thêm nào bò, nào gà, nào vịt, nào tôm, nào cua, nào cá, nào mực... để tạo thành hủ tiếu gà, hủ tiếu cá, hủ tiếu gà cá, hủ tiếu tôm cua, hủ tiếu vịt quay, hủ tiếu hải sản , hủ tiếu thập cẩm, hủ tiếu bò kho, hủ tiếu bò viên ... Hay tên gọi của hủ tiếu còn được định theo tên địa phương, nơi xuất xứ như: hủ tiếu Triều Châu, hủ tiếu Nam Vang, hủ tiếu Mỹ Tho, hủ tiếu Sa Đéc... Nhưng tựu trung, một tô hủ tiếu gồm ba thành phần chính yếu quyết định sự ngon, dở của nó là : nước lèo, bánh sợi và các thực phẩm, thịt thà nói chung bỏ lên trên mặt cho thêm phần hấp dẫn.

Quan trọng nhất của tô hủ tiếu là nước lèo. Cho dù ăn kiểu chan ngập bánh với nước lèo (hủ tiếu nước);

Hay ăn kiểu khô trộn với nước sốt, dọn thêm một chén nước lèo rắc tiêu, hành kế bên, ăn nửa chừng chan chén nước lèo vào tô hủ tiếu (hủ tiếu khô), đều phải cần đến nước lèo. Cho nên hủ tiếu ở các tiệm, quán hơn kém nhau tùy thuộc rất nhiều vào nước lèo. Cùng chung một kỹ thuật căn bản là dùng xương ống heo rửa sạch, tẩy mùi với muối, nấu sôi thì bớt lửa, để hầm riu riu trong nhiều giờ, cho chất ngọt trong xương tủy tiết ra hết, ngấm vào nước lèo. Phải vớt bọt luôn tay cho nước lèo được trong. Để nước lèo có mùi đặc trưng của hủ tiếu, người ta bỏ thêm vào hầm trong nước lèo khô mực nướng, tôm khô, củ cải trắng. Cách nêm nếm, gia giảm, thêm thắt gia vị như đường, muối, nước tương... gia truyền quyết định thêm phần thơm, ngon của nồi nước lèo. Người viết có một tên bạn, có danh hiệu là Mầu Mè, đã từng “khẳng khái” mà rằng: “Anh thiếu em như hủ tiếu thiếu nước lèo, bánh bèo thiếu nước mắm pha”.

Tiếp đến là sợi bánh hay cọng bánh hủ tiếu. Bánh hủ tiếu có hai loại: tươi và khô. Cả 2 thứ đều được làm bằng bột gạo nguyên hay bột gạo pha bột năng, để tạo ra nhiều mức độ dẻo, dai khác nhau của từng loại bánh hủ tiếu, nhằm thích hợp với khẩu vị của bá nhân- bá tánh. Ở trong nước, người ta ưa chuộng bánh hủ tiếu khô sợi nhỏ, làm bằng bột gạo pha chút bột năng; Để khi trộn sơ qua nước sôi là bánh mềm ngay, có độ dẻo, dai vừa phải, không quá dai như bánh hủ tiếu bột lọc (bánh hủ tiếu trong làm tuyến bằng bột năng), hay mềm như bánh hủ tiếu tươi. Cọng bánh hủ tiếu tươi được tráng bằng bột gạo, xắt sợi đẹp (ngày xưa bằng tay, ngày nay bằng máy), kích thước đúng ra nhỏ hơn sợi bánh phở, cọng không phải là sợi bánh phở mà người Việt Nam mình xa xứ dùng lẫn lộn, vì không có sự lựa chọn nào khác.

Thành phần thứ ba của hủ tiếu là “thịt thà” nói chung. Thành phần này quyết định phần lớn sự khác nhau, tên các loại hủ tiếu, do sự chế biến, gia giảm, thêm thắt, phát triển theo cái kiểu mà: “chỉ trong gang tấc mà xa nghìn trùng”. Có hai “hệ phái” hủ tiếu nổi tiếng hơn hẳn những “chủng loại” hủ tiếu khác, cả hai đều một bên tám lạng, một bên nửa cân, giờ cũng chưa thể xác định hủ tiếu nào hơn, hủ tiếu nào kém. Đó là hủ tiếu Mỹ Tho và hủ tiếu Nam Vang.

Tổng quát, cả hai loại hủ tiếu này cùng có những miếng thịt nạc thăn heo xắt mỏng, được viên đỏ bằng cách ướp bột màu xá xíu; Thịt heo băm xào với tỏi sao cho vừa mềm, không quá khô, không quá tươm mỡ dầu; Lòng heo như: tim, gan...luộc, xắt mỏng (Theo kinh nghiệm chỉ lại của người lớn thì ngoài phần chọn mua miếng gan tươi, còn phải luộc gan trong nước pha chút dấm, để lửa nhỏ cho gan được mềm và ngọt, để lửa lớn gan sẽ bị cứng, không ngon); Tôm tươi lột vỏ, chừa đuôi cho đẹp, xẻ lưng, lấy chỉ đen, luộc nhanh để vừa chín tới, có màu hồng tươi; Trứng cút luộc; Một ít cải tăng xại (cải tăng xại là

cải bắc thảo xắt mỏng và muối khô, màu nâu đậm). Khác nhau giữa hai loại hủ tiếu này là cách chế biến tỏi và nước sốt trộn vào để ăn kiểu khô. Hủ tiếu Nam Vang có tỏi băm phi dầu cho thơm, trong khi hủ tiếu Mỹ Tho có tỏi ngâm dấm (Tỏi ngâm dấm này là cả một nghệ thuật, phải canh sau cho không quá sớm để còn nồng, không quá lâu để bị mềm, không giòn). Hủ tiếu Nam Vang khô chan nước sốt làm bằng hắc xì dầu pha, rắc lên mặt chút đường cát trắng cho có vị ngọt; Hủ tiếu Mỹ Tho khô chan nước sốt cà pha dầu hào, tỏi.

“Bàì bản” chung của hủ tiếu miền Nam là rắc tiêu, hành, hẹ xắt khúc lên mặt; Ăn kèm với chanh, ớt tươi, giá sống (hay giá trụng). Chính cái khoản rắc tiêu, chanh, ớt tươi và giá cho thấy rõ tính cách “đậm đà Việt Nam” của hủ tiếu. Vì tập quán ăn uống của người Trung Hoa là ưa dùng dấm, xì dầu và hầu như chẳng bao giờ ăn rau sống, nhất là giá sống.

Hủ tiếu Mỹ Tho “đi lên Saigon” đã được đô thị hóa để tạo thành một chi nhánh hủ tiếu mới là hủ tiếu Thanh Xuân. Hủ tiếu Thanh Xuân trước đây có hai tiệm nằm trên đường Tôn Thất Thiệp, trong địa bàn Chợ Cũ, chợ trời Huỳnh Thúc Kháng, sau lưng tòa Hoà Giải cũ. Nay thì tòa Hoà giải không còn, hủ tiếu Thanh Xuân cũng biến mất. Thương hải biến vi tang điền, đã trở thành tiệm bán máy móc cơ khí. Hủ tiếu Mỹ Tho được Saigon hóa với sốt cà chua trộn gạch tôm, cua, dầu hào, tỏi... Điểm trên mặt là một cái càng cua thật lớn, có khi một ít đậu phộng rang. Đặc sắc” vô cùng là hủ tiếu được ăn kèm với rau tần ô (cải cúc) và cần ta. Cái mùi của tần ô và rau cần đã làm át đi mùi tanh của tôm, cua, mang hương vị của hủ tiếu Mỹ Tho lên bậc cao hơn.

Còn hủ tiếu Nam Vang thì bản thân người viết chưa từng được thưởng thức tại thủ đô xứ chùa tháp coi mùi vị ra sao? Nhưng được một số người quen cho biết là tô hủ tiếu Nam Vang đi xuống Saigon đã khác hẳn với tô hủ tiếu “chính danh” ở bản xứ. Như đã trở thành họ hàng xa, chứ không còn là bà con gần nữa. Dĩ nhiên là hủ tiếu Nam Vang ở Saigon ngon hơn!!! Đại Đức sư huynh còn nhớ ở Saigon hồi đó- Hồi” oanh oanh, liệt liệt” của anh- Có hai tiệm hủ tiếu Nam Vang “dzách lầu”: một là Hồng Phát ở đường Trần Quý Cáp, một là ở ngã sáu Nguyễn Tri Phương, gần tiệm phở Tương Lai.

Ngoài những địa danh như Nam Vang, Mỹ Tho, Sa Đéc... đã đi chung với hủ tiếu để biến thành một kiểu chỉ định danh từ riêng biệt; Hủ tiếu đã phát triển, lai tạp thành cơ man là loại khác nhau. Có người thử đếm loại hủ tiếu rồi nhân đôi với hai kiểu ăn khô và nước, đã ra số thành là trên, dưới năm mươi Hủ tiếu sợi mềm có hủ tiếu Triều Châu, hủ tiếu gà, hủ tiếu cá... Hủ tiếu chế biến với thịt bò có hủ tiếu bò viên, hủ tiếu bò kho, hủ tiếu sa tế... Hủ

tiểu nghèo như hủ tiểu xương, hủ tiểu sườn. Hủ tiểu đặc tiền là hủ tiểu hải sản. Hủ tiểu thanh đạm thì có hủ tiểu chay. Hủ tiểu kết duyên Tần, Tấn với mì các loại thì có hủ tiểu mì kiểu Quảng Đông, Triều Châu, Phúc Kiến...Hủ tiểu Triều Châu, như tên gọi, mang nhiều tính chất Tàu nhất. Hủ tiểu này ăn với bánh sợi mềm, to bản, ngoài phần thịt thà tổng quát còn có thêm những viên chả cá. Đối chỗ cá viên thành cá phi lê ta có hủ tiểu cá. Cải tiến nấu với xương gà thay vì xương heo cho nước ngọt thanh và trong veo, ta có hủ tiểu gà. Bày lên mặt hủ tiểu gà là thịt gà xé cùng mè, tim, gan gà. Bày trên mặt bánh là tôm, cua, mực...thì trở thành hủ tiểu tôm cua, hủ tiểu hải sản. Còn vô số hãm bà lăng" loại hủ tiểu nữa Hủ tiểu được đa dạng hóa. Nhưng đa dạng đến mức độ nào thì hết biết luôn! Như hủ tiểu sườn có sườn heo non nấu cháo đỏ. Thay mì bằng nui thì giờ VN có mode hủ tiểu nui (nui= nouille chứ hông phải là nuy= nue đầu nha). Cộng thêm vịt quay có hủ tiểu vịt quay... Trước kia, người ta ăn hủ tiểu có chấm giò cháo quẩy. Bây giờ, chấm thêm bằng bánh paté chaud.

Có một điều lạ là:Hủ tiểu từ căn bản là thịt heo "đồ bộ" nháy qua thịt bò, vốn là căn bản của phở, ta có ba loại hủ tiểu (có người cứ gọi là phở) rất chi là "hầu xực": bò viên, bò kho, bò sa tế.

Hủ tiểu bò viên có nước lèo trong re, có thể nhìn đến tận đáy... tô. Bò viên đúng "ngạch" là cỡ ngón chân cái, rất dai, khi ăn không cảm giác bột nhiều. Người ta trộn thêm gân xắt hạt lựu để làm bò viên gân. Hủ tiểu bò viên ăn chung với rau quế. Đặc biệt bò viên phải chấm với tương đen (tương ăn phở), tương ớt đỏ hay ớt sa tế. Ớt sa tế là một loại ớt băm ngâm trong dầu, lộn cợn trong khi tương ớt đỏ thì mịn. Có thể làm ớt sa tế này bằng ớt tươi hay ớt khô xào với dầu.

Hủ tiểu bò kho- Bò kho ở đây không phải kho như kho thịt, kho cá với nước mắm, đường, nước màu... kiểu Việt Nam. Có người nhận xét nấu bò kho này như nấu cà ri, mà hông có cà ri ở trong! Gia vị chính để nấu bò kho gồm: hạt điều màu, ớt, thảo quả, đinh hương, hồi, hạt ngò, quế chi, lá thơm...tán thành bột, được bán cho người tiêu thụ dưới hình thức bột khô hay bột ngâm trong dầu. Có người dùng bột ngũ vị hương+ hạt điều màu. Được "ưa chuộng" để nấu bò kho là bò bắp, bò nạm và gân bò...hãm mềm. Nước bò kho hơi sền sệt, chan vừa đủ để sấm sấp ướt bánh sợi, chứ không nhiều, ngập như chan nước lèo. Có thể nói hủ tiểu bò kho là món ăn Tàu phối hợp với gia vị Ấn Độ, được chế biến ở Việt Nam, ăn theo kiểu Việt Nam với lá quế.

Đạt đến mức độ cao nhất của sự dung hòa, phối hợp, đồng hóa giữa đặc trưng Tàu, Ấn và Việt Nam, ta có món hủ tiểu bò sa tế. Sa tế (satay) nguyên quán là hỗn hợp gia vị để ướp thực phẩm của người Mã Lai

gốc Ấn Độ. Sa tế gồm những gia vị đặc trưng Ấn Độ như: cà ri, nghệ, hồi, quế chi, hạt ngò, tiêu hạt, đại hồi, tiểu hồi, lá thơm...cộng với tương đậu phộng, cam thảo, nước chấm Tàu. Có thể mua dưới hình thức curry paste bán sẵn. Hủ tiểu sa tế cũng chan sấm sấp nước dùng như hủ tiểu bò kho; Gôm thịt bò tái xắt mỏng ăn chung với dưa leo sứt sợi to, giá, rau quế, ngò gai.

Hủ tiểu chay dù thanh đạm nhưng không kém phần hấp dẫn. Nước lèo nấu toàn bằng rau củ như: mướp, củ cải trắng, cà rốt, su su, bắp cải, bắp (ngô) trái...nên có màu nâu vàng, chứ không trắng trong như nước lèo hủ tiểu thường. Bỏ lên trên mặt hủ tiểu chay có bánh hoành thánh hay tàu hủ ky chiên, củ cải trắng, cà rốt, su su, mì căn giả thịt, gan...(sau này người ta nhập cảng từ Đài Loan các thực phẩm chay làm sẵn giống như thịt heo, thịt gà, cá, tôm... nhưng có thích xử dụng hay không là tùy mỗi người). Rồi thì hẹ xắt khúc, tương đen, đậu phộng rang giã nhỏ, cải tăng xại...ăn với giá.

Người viết có nhớ mang máng một câu như vậy:" Ở đâu có khói là có người Trung Hoa". Mà ở đâu có Hoa kiều là có hủ tiểu. Nói theo kiểu "Tam đoạn luận" hay "Tam Quốc Chí điển nghĩa" thì ta có:" Ở đâu có khói là có hủ tiểu"(hi, hiiii). Ý là giỡn chơi vậy, nhưng kỳ thiệt, hủ tiểu ở mọi nơi trên thế giới mà. Nay nghe: Từ Việt Nam, Kampuchia, Thái Lan, Hongkong, Singapore... đến Mỹ, Pháp, Úc, Canada -kêu bằng tứ xứ. Dù là ở nước nao, nấu kiểu nào, ăn làm sao thì hủ tiểu vẫn cứ là hủ tiểu, người ta cùng chung một món ăn là hủ tiểu, bởi vì từ hủ tiểu, người ta hiểu tú= hiểu tous.

Lúc trước khi viết sưu tầm về Hoa Mai thì Kha sư huynh "cứu bồ" bằng bài thơ Mai Hương. Kỳ này, đến phiên TT sư huynh cho ra lò bài thơ Hủ Tiểu viết theo kiểu "Rắn đầu biếng học" của ông Lê Quý Đôn để giúp kết thúc bài cho "thi vị" một tí:

Một đàn rồng rắn đánh trong ao
Thấp thoáng rừng xanh khói bốc cao
XƯƠNG THỊT phơi ra ngoài chiến địa
MỠ màng trôi dạt đến phương nào
Trời đành HÀNH hạ con dân thế
Cái GIÁ tương tranh trả quá cao
Nhắm mắt một LÈO chờ thanh trị
Một đời TIÊU phí, biết là m sao?

XP