

Bánh Mì Saigon

Xuân Phương

Bánh mì là bánh làm bằng bột mì ủ men, nướng chín trong lò, là món ăn chính của nhiều nước trên khắp năm châu; Từ châu Âu, châu Mỹ, châu Úc đến châu Á, châu Phi. Bánh mì được phân chia thành nhiều loại khác nhau, tùy theo nguyên liệu, thành phẩm của các xứ sở, các địa phương. Tiếng Anh gọi bánh mì là bread, tiếng Pháp gọi bánh mì là (le) pain. Bánh mì đầu tiên ra đời khoảng ba ngàn năm trước Công Nguyên, nhờ điều kiện khí hậu ẩm áp của vùng đất Lưỡng Hà và kỹ thuật ủ men bia của người Ai Cập.

“Có lẽ, bánh mì đã xuất hiện ở xứ ta trước cái mốc 1859, nhưng được biết đến nhiều là sau khi đội quân viễn chinh chiếm thành Gia Định. Ngoài người Pháp, cách làm bánh mì đầu tiên được người Hoa tiếp thu, sản xuất bán ra thị trường và trong số khách hàng mua bánh mì thời kỳ đó có cả người Việt: Bồi bàn, thông ngôn, thầy ký có lẽ là những người nếm bánh mì đầu tiên; Kế đó là công chức tân trào, rồi đến tầng lớp Tây học, thị dân và lần lần tỏa rộng phổ biến cả thành thị lẫn nông thôn “

– Huỳnh Ngọc Trảng

Trong bài Văn Tế Nghĩa Sĩ Cần Giuộc của cụ Nguyễn Đình Chiểu năm 1861, ta thấy có hai câu như sau:

Sống làm chi theo quân tả đạo, quặng và hương, xô bàn độc, thấy lại thêm buồn

Sống làm chi ở lính mã tà, chia rượu lạt, gặm bánh mì, nghe càng thêm hổ

Bánh mì theo chân người Pháp đến Saigon đầu tiên, xuống Nam Kỳ lục tỉnh, ra miền Bắc, sau đó mới phổ biến trên toàn quốc, cho nên khi đề cập đến bánh mì, người ta đề cập đến Saigon: bánh mì Saigon. Ta thấy những thực phẩm, những vật dụng hàng ngày mà người Pháp mang đến Việt Nam, đều được gọi kèm theo chữ tây như: khoai tây, hành tây, dầu tây, rượu tây, thuốc tây, giầy tây ... Trong khi ngoài Bắc gọi bánh mì là bánh tây, thì miền Nam lúc đó đã gọi nó là bánh mì ổ (ổ như chữ ổ của bánh bông lan). Có lẽ một trong các loại bánh mì mà người Pháp du nhập sang đầu tiên là pain de champagne (bánh mì đồng quê) ổ bự, to bè, nhiều ruột, để được vài ngày hay các loại bánh mì hình tròn, hình bầu dục gọi tên là le pain rond, le complet, le bâtard...

“ Nhìn lại bối cảnh lịch sử văn hóa của việc hội nhập bánh mì vào xứ mình, chúng ta thấy rằng đó là một quá trình tiêu biểu cho cuộc đụng đầu lịch sử: tập trung những xung đột và giao lưu, những áp đặt và giải trừ, những áp bức và đấu tranh, những thất bại đau thương và những thắng lợi hào hùng...

Ở đây, Sài Gòn tự nó đã là một thành phố ngã ba đường, vì nó đã nổi được những luồng thông thương chủ yếu với thế giới rộng lớn hơn bên ngoài, sự giao lưu không ngừng của con người, tư tưởng, luồng tư bản, hàng hóa ... “

– Huỳnh Ngọc Trảng

Ai bảo bánh mì Paris ngon

Chắc gì hơn bánh mì Sài Gòn!

Bánh mì Sài Gòn Năm bờ Uon

Nóng, thơm, bùi, béo, lại vàng ròn

– Công Tử Hà Đông

Những ổ bánh mì Saigon mới ra lò còn nóng, dậy mùi thơm của bột mì nướng, vỏ giòn rụm, vàng ươm, láng lẩy bơ, nở tròn bụng, ruột trắng mịn và xốp này từ những năm 30 cho mãi đến bây giờ, vẫn là một thứ quà Saigon, mà những người dân ở miền Tây đi Saigon về lại nhà mua làm quà cho con cháu. Dù bánh mì khắp nơi đều có, ở các tỉnh đều có lò làm bánh mì, nhưng danh tiếng bánh mì Saigon đã đi vào ký ức người ta từ lâu lắm rồi. Ở cửa ngõ thành phố đi các tỉnh đầy những chỗ bán bánh mì. Bến xe xa cảng miền Đông, miền Tây, lúc nào cũng có những người đội các cần xé đựng bánh mì đến tận cửa xe bán cho khách mua.



“Hồi còn nhỏ học Tiểu học, mỗi lần bãi trường, nghỉ hè là ba anh em tôi được ba tôi dẫn đi Sài Gòn chơi, thăm bà đi ở ngã Bảy gần rạp Long Vân ... và nhứt là khi về lại Mỹ Tho, trên tay luôn luôn xách tòn teng một xâu chùng chục ổ bánh mì cột dây lác có quai. Quà Sài Gòn à nhen. Má tôi đem chia cho bà con chòm xóm ăn lấy thảo. Còn mấy đứa bạn hàng ngày chơi tạt lon, vít hình, bắn đạn, đá cá, đá gà, đá banh, tắm sông ... cho ngoạn (cắn) một miếng thôi là đủ rồi! Bánh mì Sài Gòn mà! Bánh mì ở đâu cũng có nhưng phải nói "Bánh mì Sài Gòn" có đẳng cấp và phong độ ghê gớm lắm!. Một thứ quà bình dân đem về xa lắm ở tận trên ... Sài Gòn! Sài Gòn cho dù có đủ món ngon vật lạ, đủ thứ trên đời do người ở tứ xứ mang về, nhưng theo đầu óc suy nghĩ non nớt của một học sinh tinh lẻ (đêm buồn), chỉ có "Bánh mì Sài Gòn" mới tượng trưng cho "thủ đô" Sài Gòn. Theo thời gian có lúc ngon lúc dở, tùy chỗ pha thêm bột gạo nhiều ít khác nhau: chợ Cũ, xa cảng miền Tây, xa cảng miền Đông, ngã ba Hàng Xanh”

- Dương Quang Bốn

Đáp tàu khói, về quê ăn Tết

Gió bắc đầu mùa gợn sóng đêm

Ôm ổ bánh mì làm gói nhỏ

Đem về cho mẹ với cho em

- Kiên Giang

Sau khi mấy ông Tây thuộc địa về nước, bánh mì ở lại, vẫn tồn tại, và lần hồi mọc rễ vững vàng, được tiếp nhận rất nồng nhiệt, ở mọi nơi, trong mọi giới. Ổ bánh mì thông dụng và tiện lợi cho việc vừa đi vừa gặm (như thơ cụ Đồ Chiểu nêu trên) ngày nay là ổ bánh mì theo hình dáng như baguette của Pháp, nhưng ngắn hơn, chỉ khoảng 30-40 cm. Baguette là loại bánh mì đặc biệt của thủ đô Paris, hình trụ thon, dài cỡ một mét, bề ngang nhỏ, đường kính khoảng 5-6 cm, nặng chừng 250 gam, vỏ giòn, ít ruột, phía trên mặt có cắt rãnh, thường để ăn liền trong ngày, không giữ được lâu.

Ở Saigon, nhiều đợt bánh mì được ra lò trong ngày. Bánh mì nóng được phân phối khắp đường phố, khắp ngõ hẻm Saigon sáng sáng, chiều chiều nhờ đội ngũ bán bánh mì dạo. Hoặc là những em nhỏ quảy trên lưng các túi vải bông bột, màu mỡ gà, bên trong lồng thêm vài lớp bao bằng giấy dầu để giữ cho bánh mì nóng lâu, vừa chạy lúp xúp vừa rao: "Bánh mì nóng đê ê ê ...". Hoặc những ông bán bánh mì bằng xe đạp, sau yên xe chở một giỏ cần xé, phủ kín bằng bao bố.

“Nhiều lúc đứng chờ bánh mì ra lò, tôi đã có dịp chứng kiến quy trình làm bánh: Bánh mì trước khi nướng là bột lấy trong những bao bột mì, được thợ nhồi cho dẻo, để cho nở rồi kéo thành từng thỏi bột nhỏ, dài. Họ khéo léo ngắt từng đoạn cho vừa với cân lượng rồi dùng dao nhỏ rạch những đường dài dọc theo ổ bánh, để khi nướng bánh mau nở. Xong, họ sắp những ổ bánh còn là bột đó thành hàng lên những chiếc "băng" giống như "băng-ca", kê vào miệng lò nướng rồi kéo một cái tấc thì bánh trên cái "băng-ca" đó đều nằm gọn trong lò nướng. Thợ đóng cửa lò nướng lại, tăng, chỉnh độ nóng của điện sao cho bánh nướng chín vàng mà không bị khét. Khi đủ thời gian, ổ bánh đang nướng trong lò sẽ được những người thợ dùng những cái dầm nhỏ như cái mái chèo, xúc ra một ổ để xem độ chín. Khi bánh đã chín đều người ta dùng những dụng cụ giống như cái xẻng to mà xúc bánh ra, đổ thành đống trên bàn, mỗi lần xúc chùng chục ổ bánh nóng hôi hổi, sờ vào phồng tay như chơi!”

- Hoàng Đức

Bánh mì ăn không cũng ngon

Ta đi trăm núi, ngàn sông biển

Không đâu bánh mì ngon

Bằng bánh mì Saigon

- Công Tử Hà Đông

Những lò bánh mì ở Saigon lúc nào cũng có đông người chờ lấy bánh mới: hoặc là những người bán lẻ cần một số lượng lớn, hoặc là những người chỉ cần mua một vài ổ, nhưng muốn mua thẳng từ lò. Cầm ổ bánh mì nóng hôi mới ra lò, người ta hay bẻ cái đầu giòn giòn ăn liền tại chỗ. Bánh mì nóng giòn ăn không cũng ngon, nhưng bánh mì không cũng có nhiều cách để ăn lắm.

Ăn bánh mì theo ông Tây, bà đầm từ thời thuộc địa là ăn bánh mì với fromage, trứng (omelette, oeufs au plat), thịt nguội (paté, jambon, saucisse ...), beurre, mứt trái cây (confiture) như dâu, cam, nho ... hay chấm sữa nóng cho bữa ăn sáng. Dùng bánh mì ăn kèm với súp (soupe), bí tết (bifteck), ra gu (ragout)... trong bữa ăn tối. Tuy cũng ăn giống như vậy, nhưng người Saigon đã dần dà cải tiến cho hợp với khẩu vị của mình như: Ăn bánh mì với những miếng phô mai “Đầu con bò cưỡi (La vache qui rit)“, phối hợp thêm chuối già. Ăn sáng bằng bánh mì tẹt bơ mặn Bretel, rắc chút đường cát trắng; Bánh mì chấm sữa nóng, pha thêm một chút cà phê cho có mùi thơm hay ăn bánh mì tẹt bơ chấm cà phê sữa

nóng; Bánh mì chấm sữa đặc có đường hiệu Ông Thọ hay Con chim (hiệu Ông Thọ Hiệu sữa Longevity, trước đây thuộc hãng Foremost, Mỹ, hình “Ông Thọ chống gậy”, nói lên tuổi thọ của người dùng. Hiệu Con chim của hãng Nestlé, Thụy Sĩ, đúng ra là hình một tổ chim, gồm một chim mẹ và hai chim con).

Bánh mì gốc Tây, đến Saigon được cho kết duyên với các món ăn, gốc gác từ các nước khác, đã được Việt Nam hóa như: Cà ri gà nấu bằng nước cốt dừa và sả, trong khi các loại cà ri Ấn Độ nấu bằng sữa chua (yaourt); Bò kho cách hầm giống như bò nấu sốt vang của Tây (boeuf bourguignon), nhưng có thêm mùi ngũ vị hương; Hay ăn bánh mì với các món Tàu là phá lấu, lạp xưởng, xá xíu, thịt quay, xú mại ...

Vân Tiên ngồi dựa gốc dừa

Tay cầm chai rượu miêng nhai bánh mì

Nguyệt Nga mới hỏi ăn gì ?

Vân Tiên mới nói bánh mì thịt quay!

- *NQB*

Cách ăn bánh mì còn được Saigon hóa, phong phú thêm một bậc ở cách chế biến là kẹp vào trong bánh mì phần “nhân” kiểu cách rất Saigon, gọi là bánh mì kẹp thịt Saigon hay bánh mì thịt Saigon. Bánh mì thịt Saigon xác định được nét đặc biệt và hương vị riêng của mình, phản ảnh thị hiếu ăn uống và sự sáng tạo của dân chúng:” Bánh mì với đặc tính xốp, thấm thấu nước nên ngon khi kẹp bánh mì thịt, pa tê hay thậm chí kẹp miêng ópla ở giữa vẫn ngon hơn khi ăn kiểu Tây, bánh ra bánh và thịt ra thịt“

- *Phạm Công Luận*

Phần nhân của bánh mì thịt Saigon gồm ba nhóm:

1-Loại thịt kẹp (bỏ, nhét) vào bên trong quyết định tên gọi của bánh mì. Gọi chung là thịt nhưng có thể là thịt heo, thịt gà, thịt bò, cá hay trứng. Trứng thường làm kiểu óp la chiên sẵn. Cá là cá hộp sốt cà chua (ở Việt Nam ngày xưa có hiệu cá mòi Sumaco của Maroc, ngày nay có hiệu cá nục Ba cô Gái của Thái Lan). Thịt bò xay trộn sả ớt băm nhuyễn xiên que nướng. Thịt gà thường làm kiểu chà bông hay quay. Thịt heo được sử dụng nhiều nhất, với nhiều cách chế biến khác nhau: Từ thịt heo nướng, thịt xá xíu, thịt quay, thịt ba chỉ buộc dây bó khoanh, da nhuộm màu đỏ cam, thịt thăn heo chà bông...qua xú mại (thịt heo băm sốt cà chua), nem nướng, chả lụa, giò thủ... qua ba tê gan, phá lấu (lòng heo khía), bì (da heo, thịt heo nạc chiên xắt sợi trộn thính)...

2- Các loại rau: Dưa leo thái mỏng, ngò (rau mùi), đồ chua, hành tây, cọng hành lá, ớt... Bà Nguyễn Thị Tịnh, chủ nhân bánh mì Hòa Mã nói: “Người miền Nam thường thích cái gì cũng có tí rau. Vì vậy ổ bánh mì được cho thêm vài lát dưa leo, củ cải trắng, cà rốt cắt sợi ngâm chua, thêm vài cọng hành, ngò để có hương thơm, vài khoanh ớt cay vừa ăn vừa hít hà mới khoái”

3-Gia vị như: Sốt mayonnaise, xì dầu, nước mắm pha, tương đen, tương ớt, muối tiêu...

Ở các chỗ bán bánh mì, các nguyên liệu kể trên được bày biện sẵn sàng phục vụ thực khách. Bánh mì thường được nướng giòn từ trước. Khi có khách hỏi mua một ổ bánh mì đặc biệt chẳng hạn, người bán hàng lẹ tay lấy ổ bánh mì, xẻ đôi, một bên quẹt qua quẹt lại chút sốt mayonnaise hay bơ, một bên trét ba tê gan, rồi nhét chả lụa, thịt nguội ... cho đều, rồi cho thêm miếng dưa leo xắt mỏng, chút đồ chua, vài cọng ngò, vài khúc hành lá chẻ nhỏ, vài miếng ớt, chan chút xì dầu, rắc miếng muối tiêu lên trên, kẹp lại, đặt trên tờ giấy cắt vuông, gói lại, giao cho khách đang đợi. Các động tác của họ rất nhịp nhàng, thành thạo. Nhìn thấy dễ như vậy, nhưng cách xắt thịt, chả dày hay mỏng vừa đủ, sự gia giảm số lượng bơ, sốt, ba tê, ớt... Rắc bao nhiêu muối tiêu, xì dầu thì vừa ăn sẽ quyết định “phẩm chất” của từng hàng bánh mì.

Cần một miếng bánh mì giòn rụm, vỏ bánh mì rớt xuống, đủ mùi: mằn mằn của thịt, chả, ba tê, ngọt ngọt, chua chua của đồ chua, mát mát của dưa leo, hành ngò ... lan khắp vị giác- Đây đủ chất bột, chất đạm, rau củ, gia vị: Bánh mì thịt Saigon là món ăn có hết các điều kiện đó!

Ngồi buồn gặm ổ bánh mì

Mùi thơm chả quế thấm thì bên tai

Bánh mì hương vị mặn mà

Bỏ tình anh gặm mì gà ba-tê

Bánh mì xá xíu ai chê

Lại thêm xú mại cho “phê” cỡi người

“Xì dầu” anh xịt đã đời

Thừa thiên “ớt hiểm” cho vừa xốt xa

Bánh mì thịt nguội có hành

Mua năm tặng một cả làng anh quơ

Cho dù người có thị phi

Yêu đời anh “xực” bánh mì mà thôi...???

Đủ chất bột, chất đạm, rau củ; gia vị. Đủ năng lượng cho một bữa ăn, đủ là sáng, trưa, chiều hay tối. Bánh mì thịt Saigon phục vụ đủ mọi giai cấp, mọi tầng lớp trong xã hội. Nó lại thích hợp với

hầu bao hạn chế của người bình dân. Tô phở, đĩa com, hộp xôi đều mắc tiền hơn một ổ bánh mì thịt. Nhưng cũng có những người lúc túi tiền quá eo hẹp, họ ăn bánh mì không xị xì dầu hay rắc muối tiêu cho qua bữa. Thành ra, cũng có người lâu lâu lại thèm ăn bánh mì nướng giòn chấm xì dầu pha loãng với nước, đường, chanh, xấn chút ớt cay cay. Còn những người lao động nghèo, muốn cho chắc bụng thì mua bánh mì chấm hay bẻ thành miếng nhỏ bỏ vào nước lèo của tô phở, tô mì, tô hủ tíu ... để ăn no luôn.

Nhớ lại mấy năm ngay sau biến cố 1975, thời kỳ “bao cấp”, thời kỳ mà khẩu phần lương thực là gạo mốc ăn độn với khoai lang, bo bo và bột mì (bột mì du nhập từ các nước xã hội chủ nghĩa anh em có mùi mốc, mùi cứt chuột ...), người ta “xếp hàng cả ngày” để đổi bột mì này với mì vắt vụn hay bánh mì chai cứng “chơi chó cũng lỗ đầu” do các lò bánh mì công tư hợp doanh cung cấp. Thời kỳ kinh tế tư nhân bị tiêu diệt, thời kỳ mà Saigon lâm vào tình cảnh “đói”, kiệt quệ, khủng hoảng tinh thần, thiếu thốn đủ thứ, có được chút đường thẻ (đường tán) người ta ăn với thứ bánh mì trên một cách ngon lành cho đỡ thèm chất ngọt, chất bột.

Loại bánh mì hợp tác xã này để chừng nửa ngày là khô queo, không nhá nổi, các bà nội trợ Saigon bèn cắt ổ bánh mì ra nhiều lát đem hấp trong xúng như hấp xôi. Bánh mì mới hấp ra phải ăn liền mới ngon, lúc còn nóng bánh dai nhưng mềm, trét mỡ hành, cuốn xà lách và rau thơm, chấm nước mắm ớt chua ngọt, thả lưa thưa vài cọng đồ chua. Chính ra món bánh mì hấp có từ lâu, là món ăn chơi người ta bán ở mấy chợ. Một đĩa bánh mì hấp gồm vài lát bánh mì, trên mặt có thể là nhân thịt heo băm trộn củ sắn, hành tây hay nhân bì trộn thính và thịt heo xắt chỉ, trét mỡ hành. Bì có trộn thịt là sang rồi. Bánh mì bì rẻ tiền bán cho nhà nghèo chỉ có da heo trộn thính nên ăn dai dai, cho chút mỡ hành, chan nhiều nước mắm pha chua ngọt cho thấm vào ổ bánh mì.

*Sống cho đàng hoàng tôi
không cần nhiều lắm
Một lát bánh mì – một hớp nước
cũng xong
Một khoảng trời xanh
Và một lời âu yếm yêu thương
Là đủ
Bánh mì và nước
Không hiếm ở mọi nơi*

- Piper

Trước năm 1975, những học sinh tiểu học của nhiều trường công lập, đến giờ ra chơi, được phát cho một khúc bánh mì không và một ly sữa bột, theo chương trình tài trợ của chính phủ Việt Nam Cộng Hòa. Ăn bánh mì chấm sữa riết cũng ngán, đám học trò nhỏ vo ruột bánh mì thành cục bột nhỏ chọi nhau chơi!

Giới học sinh, sinh viên thường dùng những chữ: “cơm tay cầm”, “thối kèn” hay “gặm” để ám chỉ chuyện ăn bánh mì. Cơm tay cầm cho thấy bánh mì rất phổ thông. Động tác nhai bánh mì khá giống động tác của người thổi kèn harmonica. Còn động từ gặm để tả việc ăn một món ăn nào không lấy gì làm khoái khẩu cho lắm (Bánh mì ở đây không phải là bánh mì nóng giòn mới ra lò, có thể đã để lâu, iu mềm hay khô khốc, ăn xong phải uống nhiều nước, thành ra no lâu!). Có những lúc cạn tiền, nhẩn tui, đói meo, thường là cuối tháng, các cô cậu sinh viên chỉ có khả năng mua bánh mì chan nước xiu mại, người bán thương tình cho thêm miếng dưa leo hay cọng ngò hoặc là mua bánh mì trét tương đen, thứ tương ăn phở, thêm chút đồ chua, thế cũng ngon chán! Còn những lúc trốn học với đám bạn, mỗi đứa thủ sẵn một ổ bánh mì thịt gói trong giấy nhựt trình, một bịch trà đá có ống hút, vô rap xì nê vừa ăn, vừa xem phim, rồi tán dóc, dzui không gì sánh bằng! Nếu nói bánh mì đi theo ta suốt quãng đời đi học cũng không phải là nói quá!

*Còn bây giờ anh khác thằng nhóc lẫm
Ngồi xồm lan can và gặm bánh mì
Chờ áo trắng tan trường ời áo trắng
Anh trái thơ tình để lót bước em đi*

- Bùi Chí Vinh

Saigon là nơi khai sinh ra bánh mì thịt: một món ăn của đường phố, một món ăn của vỉa hè với nét độc đáo riêng biệt, không phải nơi nào cũng có thể có được! Sáng, trưa, chiều hay tối, ngồi lè đường, nhai ổ bánh mì, uống ly cà phê, ngắm dòng người và xe cộ qua lại là một thói quen của người Saigon. Bởi vậy, một trong những đặc điểm của Saigon là có vô số kẻ các xe bánh mì lè đường hiện diện ở bất cứ đầu con hẻm nào, ở bất cứ đầu con đường nào, ở bất cứ giờ nào trong ngày, ở bất cứ địa điểm nào trong thành phố: trường học, nhà thương, công sở, bến xe ... Ta đọc bốn đoạn văn sau đây nói về những xe bán bánh mì ở Saigon:

“Nhu bánh cuốn, phở, xôi, bún, bánh mì là thức ăn không thể thiếu của nhân dân Sài Gòn. Bánh mì là thứ người ta có thể ăn mọi lúc, ở mọi chỗ, có thể dễ mang theo. Bánh mì có mặt

suốt ngày, từ sáng tinh sương đến đêm khuya, và dễ dàng tìm thấy ở bất cứ đâu đường, góc phố nào của Sài Gòn. Đêm khuya khi những tiệm ăn đã đóng cửa, không còn hủ tít, phở, chè thì xe bánh mì với ngọn đèn leo lét vẫn một mình thức trên vỉa hè đón đợi những khách cần ăn khuya.

Việt Nam không trồng lúa mì, nhưng dân Việt Nam lại thích ăn bánh mì, nên Việt Nam phải nhập cảng bột mì để làm bánh mì và mì sợi”

– Nguyễn Thị Hàm Anh

“Tôi có anh bạn nhà văn từ Hà Nội vào Sài Gòn chơi. Được dăm ngày, một buổi sáng, khi đang ngồi cà phê vỉa hè, anh chợt đưa ra nhận xét: “Sài Gòn có cái bánh mì là lạ nhất”. Tôi chưa hiểu. Anh giải thích: “ Ở Hà Nội, người ta cũng bán bánh mì nhưng là để trong cái thúng, bung đi dạo khắp nơi, ai kêu thì ghé lại. Còn ở Sài Gòn, một người bán bánh mì, mỗi bữa đầu chỉ bán chục cái bánh cũng có một cái xe lắp kính hăn hoi...”. À, thì ra cái lạ là ở chỗ “cái xe có kính” rất ư đáng hoàng từ tế ấy. Chưa hết, bánh mì Sài Gòn còn rất ngon và có nhiều sự lựa chọn. Ngán thịt, sợ phỉ thì kêu bánh mì bì. Muốn bụng nhẹ, mau tiêu thì gọi bánh mì cá. Thích bồi dưỡng một chút thì “đủ thứ”. Còn chỉ cần đủ dinh dưỡng thì “trứng ốp-la”.”

– Trần Nhã Thụy

“Xe bánh mì truyền thống thường bao giờ cũng có chiều ngang chừng tám tấc đến một thước, rộng chừng năm-sáu tấc. Nửa trên ba phía là kiếng, trung nào bánh, nào thịt, nào gia vị để nhận vào ổ bánh. Nửa dưới đóng kín thường có một bếp than. Bánh lúc nào cũng nóng. Bánh nhận đủ sắc màu ẩm thực quốc tế bên trong: Xíu mại, thịt quay, páté, xá xíu, lòng heo, lòng bò khìa, phở mai, thịt ba rọi,...Nhiều xe bánh mì trông đơn sơ vậy, nhưng nổi tiếng cả vài chục năm, ngay một góc đường, hoặc trước một căn nhà.”

– Ngữ Yên

“Còn bánh mì thịt Bưu Điện Sài Gòn thì từ lâu đã là một thương hiệu của Việt Nam. Ổ bánh nhỏ vừa một người ăn hình như làm ra chỉ để bán bánh mì thịt. Máy xe bánh mì thịt ở đây hình thức trang trí chiếc xe trông như nhau. Nội dung và chất lượng ổ bánh mì đến giá cả không có gì khác, chẳng qua ai quen đâu mua đó mà thôi. Khách đi đường, các bác taxi, các thầy cô làm trong bưu điện, các công chức tòa Đô Chánh... là thực khách trung thành của bánh mì ở đây.

Bánh mì Bưu Điện Sài Gòn một thời tạo ra kiểu ăn bánh mì thịt của người Việt, khiến nhiều ông Tây bà Đầm về nước mà còn nhắc còn thêm. Nên nay còn có nhiều ông Tây du lịch đến Sài Gòn tìm ăn bánh mì thịt, gọi là kiểu Sài Gòn, như là món ăn có "truyền thống Saigòn" vậy.

Xe bánh mì thịt với kiểu cách Bưu Điện Sài Gòn sau này trở thành mô típ chung cho xe bán bánh mì thịt ở miền Nam. Đi về tỉnh bạn sẽ bắt gặp trước nhà lồng chợ, cửa trường học, bên hông nhà thương, tại bến xe đò... hình ảnh những chiếc xe bánh mì thịt kiểu Bưu Điện Sài Gòn quen thuộc.”

– Trần Văn Chi

Thèm ổ bánh mì, ớt cay hít hà

Cháy đỏ phần da thịt trần va chạm

Như lũ song thét gầm khô khốc

Sinh sôi tràn lớp sinh sôi

- Caphesuotngay

Hồi đó, hai bên nhà Bưu Điện Saigòn có hai kiosque bán bánh mì mà người ta quen gọi là bánh mì Bưu điện, quầy nằm bên phải hình như có tên là Hương Lan, quầy bên trái là Nguyễn Văn Ngãi, bán những ổ bánh mì con cóc nhỏ trét sốt mayonnaise, kẹp jambon, xúc xích, thêm vài lát dưa leo ngâm dấm (cornichon của Tây, pickled cucumber của Mỹ), và đặc biệt là bánh mì tôm.

Nhắc tới ổ bánh mì được làm ngắn, nhỏ lại và tròn, bầu bầu như bụng con cóc của bánh mì Bưu Điện, thì ta cũng không quên nhớ lại tiệm bánh mì con cóc và thịt gà chà bông, có vị ngọt ngọt, mặn mặn rất ngon, nổi tiếng thời đó là Nguyễn Ngọc trên đường Trần Hưng Đạo, quận Nhứt, thời phong trào nuôi gà Mỹ (gà công nghiệp) rộ lên ở các trại chăn nuôi ngoại ô, khoảng sau 1965.

Nói về các tiệm bánh mì lâu năm ở Saigon, phải nói đến tiệm bánh mì Hòa Mã. Năm 1954, vợ chồng thi sỹ Lê Minh Ngọc (tác giả tập thơ Hoa Thề, được Giải thưởng Văn Chương Việt Nam Cộng Hòa, bộ môn Thơ, trước năm 1963) và bà Nguyễn Thị Tịnh di cư vào Nam. Trước đó, bà Tịnh đã làm cho hãng thịt nguội chuyên cung cấp cho các nhà hàng Pháp ở Hà Nội. Khi vào Sài Gòn, hai ông bà đã có sẵn ý tưởng mở cửa hàng bán bánh mì, thịt nguội để phục vụ cho người Việt trong khu vực. Năm 1958, cửa hàng bánh mì thịt nguội mang tên Hòa Mã (tên một làng ở ngoại ô Hà Nội) ra đời tại số 511 Phan Đình Phùng (nay là Nguyễn Đình Chiểu, Q.3). Sau đó hai năm, tiệm dời về số 53 Cao Thắng, cho đến

nay vẫn là tiệm bán bánh mì nhỏ với bảng hiệu cũ kỹ, phai màu theo năm tháng, trông giống như một tiệm nước trong Cholon. Tiệm tồn tại trên nửa thế kỷ kể từ ngày thành lập.

Ban đầu, tiệm cũng bán bánh mì riêng, thịt nguội riêng, ăn tại chỗ hoặc mang về. Nhưng người mua thường là công chức, thợ thuyền, sinh viên, học sinh không có nhiều thời gian vào buổi sáng để nhân nha ngồi ăn ở tiệm. Thế là Hòa Mã làm *khúc* bánh mì vừa đủ cho suất ăn sáng dài hơn gang tay (gọi là *khúc* chứ không phải *ổ*, vì ổ bánh mì được cắt thành từng khúc bán cho người ăn sáng), nhét thịt, chả lụa, pa-tê vào giữa để người mua tiện mang theo vào nơi làm việc, lớp học. Cho nên nhiều người cho Hòa Mã là tiệm đầu tiên bán những bánh mì thịt kiểu Sài Gòn.

Trong khu vực Bàn Cờ, ngoài tiệm bánh mì Hòa Mã, còn phải kể đến tiệm bánh mì Hà Nội cũng thuộc loại nổi tiếng thâm niên, với cơ sở khang trang, sạch sẽ, ngày nay tọa lạc tại 83-85 đường Nguyễn Thiện Thuật, phường 8, quận 3. Cũng như chủ nhân bánh mì Hòa Mã, với nghề làm thịt nguội, gia đình ông Lê Văn Đồi từ Hà Nội di cư vào Nam, quyết định mở cửa hiệu bánh mì đồ nguội trên đất Sài Gòn, đặt tên là bánh mì Hà Nội để làm kế mưu sinh. Lúc đầu quán nhỏ, vài bàn ghế lụp xụp nhưng bánh mì nóng giòn, dọn bên cạnh đĩa jambon, chả lụa, patê, dưa leo, cà chua, ớt đỏ và sốt mayonnaise tiệm tự làm để riêng. Món đặc biệt của tiệm ngày trước là gà rút xương dồn thịt, jambon và nấm hương. Bánh mì Hà Nội bây giờ trở thành một cửa hàng ăn uống rộng lớn, bán thêm bánh mì kẹp thịt mang đi, bánh ngọt, xôi chè...

*Bàn tay bỏ quên túi áo
mân mê cây bút chì
(không có mẫu bánh mì)
tìm nghĩa của từ
chẳng thấy*

– Phan Huyền Thu

Có lẽ không nơi nào có nhiều chỗ bán bánh mì thịt như Saigon! Đại loại cũng chừng đó nguyên liệu, nhưng mỗi tiệm, mỗi xe bánh mì có một tính cách, một gout riêng, không nơi nào giống nơi nào, hầu như dân Saigon ai cũng có một chỗ “ruột” để mua bánh mì mà mình cho là ngon, người ta ăn chỗ nào thì quen chỗ đó, vì lâu lâu mua đại một chỗ nào đó, xui xui gặp bánh mì dở, nhá không trôi, nhưng cũng có khi hên, bất ngờ khám phá ra một chỗ bán bánh mì ngon mới, không biết trước được. Có những xe bánh mì lúc nào cũng có đông người xếp hàng chờ mua, khi

đã “kết” rồi thì người ta không ngại công chờ (Chỗ ruột của tôi hồi còn ở Saigon là xe bánh mì Tám Cầu, ở trước rạp xi nê Việt Long, đôi một lần là Văn Hoa Saigon, hai lần là Capitol, sau 1975 thành Thăng Long, nằm trên đường Cao Thắng, quận 3, ngay ngã ba đường Trần Quý Cáp, nay là Võ Văn Tần. Đặc biệt của bánh mì Tám Cầu là quét một chút bơ mặn ở một đầu giòn bên ngoài ổ bánh mì thịt).

Hồi trước, các xe bánh mì đậu ở một chỗ như đầu hẻm, hông chợ, gốc cây, trước cửa trường học... Còn bây giờ, chẳng biết từ lúc nào, các xe bánh mì trở thành hàng rong, đi bán dạo khắp nơi, mà nghe đâu họ lại không rao mới kỳ!!! Các xe bánh mì đầy lưu động này là một trong những phương tiện mưu sinh, cho không biết bao nhiêu người nghèo ở Saigon. Chỉ cần chút vốn để sắm chiếc xe bánh mì đầy có tủ kính, còn bánh mì không, thịt nguội, chả lụa... được chủ lò cho thiếu gói đầu: bán xong rồi mới trả tiền thì phải! Họ tảo tần, chất chiu, góp nhặt từng đồng để lo cho gia đình mình.

*Bánh mì, nước hay- bầu trời
Coi như tôi chưa có trên này
Dù thời gian qua tôi đã xử dụng rất nhiều
Bánh mì và nước*

- Piper

Bánh mì ở Saigon hiện nay phải nói là phát triển đến chóng mặt: thiên hình, vạn trạng về “hình thức” cũng như “nội dung”. Ngoài vô số kể những xe bánh mì đầy rong ruổi khắp nẻo Saigon, những xe bánh mì ngon nổi tiếng, tọa lạc tại một vị trí cố định cũng rất nhiều như: Ba Lệ (Tân Định), Sáu Minh (Võ Văn Tần), Lan Huệ (Lê Văn Sỹ)... Ta còn phải nói đến số lượng các tiệm bánh mì mọc lên như nấm!

Các tiệm bánh mì có tiếng tăm lâu năm, nhiều người biết đến như: Ngọc Sáng (Lý Tự Trọng– Gia Long, Q1), Anh Phán (Cổng Quỳnh, Q1), Hà Nội (Nguyễn Thiện Thuật, Q3), Như Lan (Hàm Nghi, Q1). Như Lan trước đây là một tiệm nhỏ, sau vài chục năm, đã chiếm một miếng đất bề thế ở mặt tiền đường Hàm Nghi, gồm ba cửa hàng ăn uống, ngày đêm tấp nập khách, ngoài bánh mì thịt họ còn bán đủ thứ, như một mini restaurant: heo vịt quay, xôi chè, bánh ngọt... và các món nước gồm cháo, miến, phở ...

Các tiệm chuyên môn bánh mì bí tét (bifteck) như : Nam Sơn (Nam Kỳ Khởi Nghĩa-Công Lý, Q1), Hòa Diệm Sơn (Võ Văn Tần-Trần Quý Cáp, Q3)...

Bánh mì giờ bán trong các tủ kiếng sáng choang, của các tiệm bánh mì trang trí lịch sự, bắt mắt, có máy lạnh, có wifi miễn phí, nhân viên mặc đồng phục, phong cách phục vụ chuyên nghiệp. thích hợp cho các dịch vụ gấp gáp làm ăn hay hẹn hò ... Các tiệm trang bị đầy đủ lò nướng, quây bếp, tủ trữ lạnh... bảo đảm vệ sinh, sạch sẽ. Mỗi phần bánh mì được đựng trong túi giấy, có khăn giấy và tăm. Bánh mì thịt giờ được bán theo hình thức món ăn nhanh (fastfood) trong các tiệm bánh mì hiện đại như: bánh mì Ta (Lê thánh Tôn), King Baguettera (Trần Hưng Đạo), Bamizon(Nguyễn Văn Chiêm) và các hệ thống nhiều tiệm là bánh mì Góc Phố (Bread Corner), bánh mì Onoré, bánh mì Kinh Đô, bánh mì ABC...

Bánh mì “ngoại” du nhập, được giới trẻ Saigon tiếp đón nồng nhiệt. Đầu tiên là bánh mì baguette thực thụ bán ở siêu thị Cora, với hệ thống Le Bon hương vị Pháp, bánh mì Chop Chop phong cách Tây nguyên bản, bánh mì bát Bistro, bánh mì Tous les Jours (Hàn quốc), bánh mì Love Bread (Singapore), bánh mì Schneider(Đức). Le Tokyo Baum (Nhật)... Hàng loạt cửa hàng gọi tên là bakery&café với phong cách trẻ trung, hiện đại được ồ ạt mở ra, cạnh tranh nhau khá khốc liệt, tạo cho khách hàng có nhiều lựa chọn. Phần lớn các cửa hàng bakery&café này nằm trong quận 1 và quận 3, là khu dân cư có thu nhập cao, khách vắng lai nhiều, tập trung nhiều cao ốc văn phòng.

Phải nói thêm loại bánh mì thịnh hành của Saigon bây giờ là “bánh mì tươi“. Bánh mì làm tại chỗ, khi khách gọi, thợ mới nướng trong lò điện nhỏ, mỗi mẻ chỉ chừng chục ổ, để bảo đảm sự tươi mới của bánh. Bánh bung ra còn nóng hôi, đặc ruột, không giòn như bánh mì thường, thơm mùi bơ phụng phức. Để sản xuất loại bánh mì tươi này, tiệm có công thức riêng và nguyên liệu đặc biệt nhập cảng từ Pháp

*Nếu mỗi bài thơ tôi đổi được một khúc bánh mì
Hoặc một gói xôi mặn, lơ thơ vài lát chả mỏng,
nhúm ruốc gà, tí mỡ hành ...*

*Tôi sẽ chịu khó hi hục đánh vật nhiều hơn trên
keyboard*

Gieo cho bằng được một vần thơ tuyệt hảo

– Đào Công Điền

Khu vực Little Saigon (Tiểu Saigon) lâu đời nhất, nổi tiếng nhất và lớn nhất nằm trong vùng Orange County (Quận Cam), của miền Nam California nắng ấm, được mệnh danh là thủ đô của người Việt tỵ nạn – Những ai đã và đang sống ở nơi này sẽ cảm nhận sâu sắc câu:” Chúng ta đi mang theo quê hương “- Đó là tên một bức

tranh vẽ cảnh một ngày hội Tết ở miền Bắc, theo kiểu tranh dân gian Đông Hồ của cố họa sỹ Tạ Tỵ, vẽ sau năm 1954 khi ông đã vào Nam - Sau biến cố 1975, chúng ta đi mang theo rất nhiều di sản về tinh thần, không phải là vật chất, nhưng trong phạm vi bài viết này, chỉ xin đề cập đến bánh mì mà thôi. Người Việt lưu lạc khắp bốn phương trời, mang theo qua Mỹ, Canada, Úc, Pháp... Bánh mì Tây kiểu Saigon!

Chữ bánh mì hồi chúng ta còn học *English for Today* ở Saigon được dịch ra là bread. Ngày nay, cũng giống như phở, bánh mì thịt của người Việt tha hương đã bắt đầu chinh phục các thị trường năm châu bốn bể và vinh dự mới nhất là nó đã chễm chệ trong bộ tự điển trứ danh The Oxford English Dictionary (OED). Trong ấn bản ngày 24 tháng 3 năm 2011, tự điển OED có thêm 900 từ ngữ mới, “banh mi”/ ba:n mi:/, danh từ (số nhiều không đổi) chính thức góp mặt cùng với các “anh hào ăn uống” khác là “taquinos” (kiểu bánh snack dòn của người Mỹ) và “kleftiko” (món thịt cừu hầm của Hy Lạp). Trên web site chính thức của OED có đoạn: “Vị hiện nay thế giới ăn uống của cộng đồng nói tiếng Anh trên thế giới ngày càng đa dạng, những từ vựng mới phản ánh nguồn gốc lâu đời của các truyền thống ẩm thực này”. “

“Banh mi” được thế giới hiểu là một loại bánh (snack) Việt Nam, gồm một ổ bánh dài baguette (làm theo truyền thống gồm bột mì và bột gạo) được nhét một số thức, chủ yếu là thịt, đồ chua, dưa leo, sốt mayonnaise, ớt... Khái niệm bánh mì ngày càng quen thuộc với dân bản xứ, và không có gì ngạc nhiên khi họ vào các quán ăn Việt Nam, gọi loại bánh mì thịt mà họ ưa thích bằng tiếng Việt ”banh mi“, dù trong các tiệm bánh mì của người Việt, luôn có tên gọi bằng tiếng Anh tương ứng.

*Em kêu tiếng Mẹ, Cha trên vành môi ngọng
ngịu*

Ăn bánh mì thay thế phở với cơm

Ấy mà phía sau tà áo dài lễ hội

Chiếc eo thon dịu dàng còn rất đổi Việt Nam

– Lã Thế Phong

Nếu chỉ bán một món bánh mì thịt thì không sống được, người ta phải bán kèm những thức ăn khác thì mới đủ sở hụi, nên các tiệm bán bánh mì ở Quận Cam đại loại có thể chia ra làm vài hình thức chính:

Các quán cà phê có bán thêm bánh ngọt, các món điểm tâm, trong đó có bánh mì thịt như: Le Croissant Doré (Bolsa, gần thương xá Phước Lộc

Thọ), Coffee Factory (Brookhurst, góc Mcfadden), TipTop Sandwiches (Brookhurst, gần Wesminster)...

Các tiệm bánh ngọt có bán thêm bánh mì, cà phê như: Lily Bakery (Bolsa, gần Brookhurst), Boulangerie Pierre & Patisserie (Brookhurst, gần Hazard)...

Nhà hàng có bán bánh mì và thịt nguội dọn riêng trên đĩa là Tài Bửu và Uyên Thi (Uyên Thi nằm trên Bolsa, góc Magnolia, lúc trước là tiệm Tài Bửu, nay Tài Bửu dọn qua Wesminster, bên cạnh Thanh Sơn Tofu).

Các tiệm bánh mì thường đặt một số bàn ghế cho khách ngồi ăn bánh mì, uống nước, nhâm nhi cà phê chiếm đa số. Bước vào các tiệm bánh mì này, ta thấy ngay một bảng lớn chụp hình đủ loại bánh mì với số thứ tự để gọi, sau lưng chỗ tính tiền. Tiệm nào cũng có lò nướng bánh mì bên trong, quầy bánh mì, quầy bán các thức uống đủ loại: cà phê, boba, nước mía, rau má, sinh tố... đủ loại bánh VN, xôi chè, cơm, cháo, bún ... Khách đặt mua và trả tiền xong, sẽ nhận được một số thứ tự trên hóa đơn, chờ kêu số (nhiều tiệm ngày nay đã trang bị màn ảnh treo trên trần nhấp nháy số) sẽ đến lãnh thức ăn ở một chỗ kế cận. Nếu khách chưa ăn liền có thể yêu cầu để đồ chua, dưa leo, ớt riêng. Một số tiệm bánh mì được ưa thích là: Top Baguette (Bolsa, góc Magnolia, đối diện quán Uyên Thi), Bánh mì Chợ Cũ (Magnolia, góc Hazard), Bánh mì & Chè Cali (có nhiều chi nhánh), Bánh mì Tân Hoàng Hương (Euclid, góc Edinger), Bánh mì Gala (Brookhurst, khu Bò 7 món Pagolac), Bánh mì Saigon (góc Wesminster và Magnolia, trong khu chợ Mỹ Thuận) ...

Theo anh Kevin Trần, người điều hành tiệm Bánh mì Saigon thì: "Khách muốn giữ bánh mì cho lâu hư, thì mua về nên để bánh trong bao nylon cột lại, cho vào ngăn đá tủ lạnh. Mỗi khi muốn dùng để ra ngoài chừng 5 phút, rồi đặt vào lò có sẵn hơi nóng trong vòng 3 phút, đủ để bánh mì tươi giòn lại. Tuyệt đối không nên nướng lại vì độ nóng sẽ làm bánh mì bị cứng, và đưa vào miệng nhai thì bánh bị bẻ, rơi ra".

Một trong các hệ thống bánh mì thịt kiểu Saigon lớn nhất nước Mỹ là Lee' Sandwiches, chủ nhân là ông Chiêu Lê, với trên 50 cửa tiệm, hơn 900 người làm, tại nhiều tiểu bang: California, Arizona, Texas, Nevada và Oklahoma. Tiệm đầu tiên của gia đình họ mở ở đường Santa Clara, gần khu Tully, San Jose, năm 1983. Lee' Sandwiches "bám theo sát nút" các hiệu bánh tân kỳ của Mỹ, khách có thể vào internet, xem

email, màn ảnh truyền hình lớn giới thiệu thực đơn, giá cả, các món đồ giảm giá đặc biệt... Tại một chi nhánh ở thành phố Garden Grove, khách có thể lái xe (drive- thru) mua bánh mì.

Điều quan trọng bậc nhất của các tiệm bánh mì thịt kiểu Saigon ở Mỹ là phải làm sao cho các loại thịt, đồ chua ... giữ được trong vòng 3 tiếng đồng hồ, theo đúng luật quốc tế về vệ sinh an toàn thực phẩm.

*... Dừng chân trên phố một chút nhé em
Anh vào Lee kiểm ỏ bánh mì thịt nguội
Phong phanh ở đây, nghe nhiều chuyện lạ
Gã giàu ngút trời hình như lobby êm ả ... muốn
giàu thêm
Đám mặc bọn chúng cho quen
Bởi mình sẽ không bao giờ hết một niềm tin
Nhưng triết lý cuộc đời hình như bắt nguồn từ
ngu ngốc
Hừm ...! Ổ bánh mì anh đã dọn cho nhiều ớt
Môi khô cần mà chưa thấy vị nồng cay*
– Caphesuoingay

Một di sản tinh thần lớn mà người Việt tỵ nạn ra đi mang theo là ngày Tết VN. Hàng năm, dù sống ở bất cứ nơi nào, hễ năm cũ (ta) hết, là chúng ta chuẩn bị đón mừng năm mới, tạo chút hương vị Tết trong gia đình, để nhớ lại những ngày xuân ngày xưa ở quê nhà. Chúng ta cũng dọn dẹp nhà cửa, sắm sửa vài chậu cúc đại đóa, địa lan... một hai cành đào, bánh chưng, bánh tét, mứt, trái cây... bày bàn thờ, làm mâm cơm cúng gia tiên. Ở Little Saigon còn có hội chợ Tết, có múa lân, có đốt pháo. Nhưng mấy ngày đầu năm âm lịch, dù rơi vào ngày nào trong tuần, hội Tết cũng phải tổ chức vào ngày cuối tuần, để thuận tiện cho mọi người, mọi giới.

Sống ở các quốc gia trên thế giới, người Việt cũng tham gia tổ chức và ăn mừng các ngày lễ Tết của các quốc gia đó. Sống trên quê hương thứ hai của mình, chúng ta có những quyền lợi, những trách nhiệm, những vấn đề để suy nghĩ và chia sẻ với người bản xứ... Chúng ta dần dần hội nhập vào một nền văn hóa mới, bên cạnh nền văn hóa cổ truyền VN của mình.

Người Âu Mỹ có danh từ "Sandwiches Generation" để chỉ thế hệ vừa phải nuôi con nhỏ, vừa phải chăm sóc cho cha mẹ già. Danh từ này chúng ta tạm dịch là "Thế hệ bánh mì kẹp". Người Âu Mỹ bị kẹp kiểu bánh sandwich, vấn đề vất vả với việc nuôi dạy con nhỏ và giúp đỡ cha mẹ già cùng một lúc phần lớn là nhu cầu tài chánh - Chúng ta là thế hệ người Việt thứ nhất định cư ở quê hương thứ hai của mình, chúng ta

vẫn là người Việt, vẫn thích nghe nhạc Việt, vẫn hàng ngày ăn món Việt là cơm, phở, bún, bánh mì Tây nhân thịt kiểu Saigon... Ở lứa tuổi 40, 50 và cả 60, chúng ta trở thành một thể hệ bánh mì kẹp, không phải bằng bánh sandwich, mà bằng bánh mì Tây kiểu Saigon, nên chúng ta có thêm nhiều vấn đề khác: Chúng ta bị kẹp giữa hai quê hương, giữa hai nền văn hóa Đông và Tây. Đọc đoạn văn sau đây của tác giả Yên Hà (Trần Phú), chúng ta mới càng thấm thía hơn:

Vướng mắc giữa hai quê hương, giữa hai nền văn hóa, giữa hai thể hệ, chúng tôi là một thể hệ “bánh mì kẹp” (đôi khi còn là “bánh bao” nữa). Ngoảnh nhìn lại chỉ còn kỷ niệm, nhìn về đằng trước thì tương lai đã bí kín. Nhưng thôi, đã biết là mình vướng mắc, là mình “chấp ngã” (như lời Phật dạy) thì chỉ còn có nước “phá chấp,” nghĩa là “buông,” là chấp nhận.

Vả lại, cha mẹ chúng tôi không có vấn đề này, con cháu chúng tôi không có vấn đề này, chỉ có chúng tôi mới có vấn đề này. Ngày nào cái thể hệ chúng tôi đi hết rồi thì vấn đề này sẽ không còn ai bàn đến nữa. Chúng tôi chỉ là một giai đoạn chuyển tiếp, một thể hệ bị mất mát, bị hy sinh để dân tộc di dân chúng tôi có thể lật qua một trang sử mới. Để đời sau, con cháu chúng tôi có hy vọng thành công trên đất người, đi tiếp con đường mà chúng tôi đã không đi hết. Được như vậy, chúng tôi cũng sẽ mãn nguyện lắm rồi. Xin cảm ơn Trời Phật, xin cảm ơn phúc đức ông bà”.

Chiếc bánh mì và lịch sử hội nhập – Huỳnh Ngọc Trảng – web tiasang.com.vn

Bánh mì Canada- Bánh mì Saigon – Dương Quang Bồn - web phutho74.com

Mỹ tho và những lò bánh mì xưa – Hoàng Đức – web vntiengiang.com

Gặm bánh mì ở Saigon – Phạm Công Luận – web bepgiadinh.com

Bánh mì 2008 ở Saigon – Nguyễn thị Hàm Anh - web hoanghaithuy.wordpress.com

Bánh mì Saigon: Muôn thuở như tình yêu ban đầu – Trần Nhã Thụy – web ngoinhaamthuc.vn

Bánh mì tàu ngầm Saigon nước tiếng thế giới – Ngũ Yên – web vietnamnet.vn

Bánh mì xưa và nay – Trần Văn Chi - forums.chotnho.com

Bánh mì: Món ăn truyền thống của người Việt khắp nơi – web viendongaily.com

Thể hệ bánh mì kẹp – Yên Hà – web nguoviet.com

