

Thư viện tỉnh Bình Dương

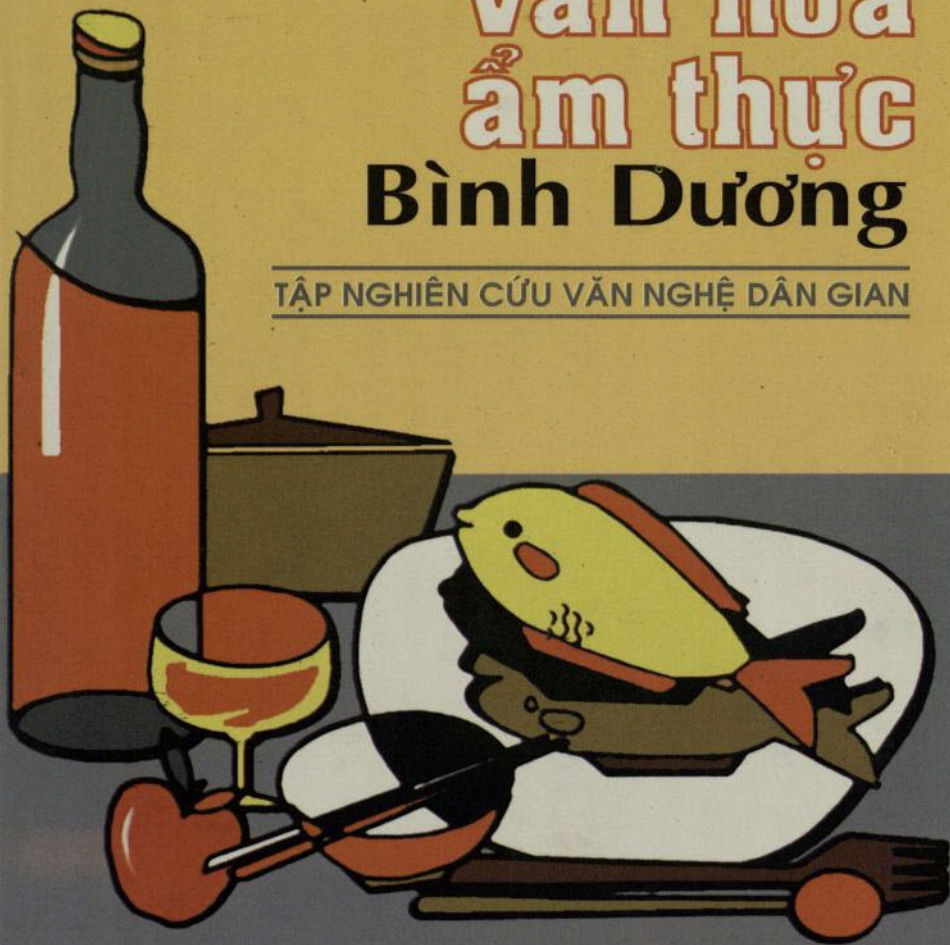
DC. 136



ĐẦU TÌM HIỂU

về  
**văn hóa  
ẩm thực**  
**Bình Dương**

TẬP NGHIÊN CỨU VĂN NGHỆ DÂN GIAN



HỘI VĂN HỌC NGHỆ THUẬT BÌNH DƯƠNG

2004

**BUỐC ĐẦU TÌM HIỂU VỀ  
VĂN HOÁ ẨM THỰC  
BÌNH DƯƠNG**

\*

**CÔNG TRÌNH CHÀO MỪNG  
30 NĂM NGÀY GIẢI PHÓNG MIỀN NAM  
30/4/1975 — 30/4/2005**

---

384.6 (V.2.10)

B 557 Đ

**BƯỚC ĐẦU TÌM HIỂU VỀ  
VĂN HOÁ ẨM THỰC  
BÌNH DƯƠNG**

00360

THƯ VIỆN  
TỈNH  
BÌNH DƯƠNG

**HỘI VĂN HỌC NGHỆ THUẬT BÌNH DƯƠNG  
XUẤT BẢN NĂM 2004**

**BƯỚC ĐẦU TÌM HIỂU  
VỀ VĂN HOÁ ẨM THỰC BÌNH DƯƠNG**

---

- Chịu trách nhiệm xuất bản:  
NGUYỄN QUỐC NHÂN
- Biên tập: TRẦN BÌNH DƯƠNG
- Thực hiện: NGUYỄN HIẾU HỌC - HOÀNG ANH -  
TRẦN NHƯ HẢI - PHAN ĐỨC NAM - TRẦN CHÂU
- Bìa: HỒNG XUYẾN
- Ảnh: DUY HIỀN
- Sửa bản in: QUỐC TRUNG



# Lời giới thiệu

*Trong kho tàng văn hóa phi vật thể ở Bình Dương, bên cạnh những giá trị tinh thần làm nền tảng thật phong phú, đa dạng, văn hóa ẩm thực cũng là dạng giá trị có tính đặc trưng, góp phần làm rõ thêm, đẹp thêm cho Đất và Người Bình Dương.*

*Từ những nét chân quê, dân dã, thắm đậm hồn dân tộc đã định hình từ ngàn năm qua, cách thức ăn uống, thưởng thức, đến món ăn, cách chế biến ngày nay đã có nhiều thay đổi. Ở một góc nhìn khác, thói quen văn hóa ẩm thực xưa hình thành và tác động đến nếp văn hóa ẩm thực hiện đại ngày càng phát triển, phổ cập và có tính nghệ thuật cao. Nhìn ăn uống hiểu được con người, nhìn văn hóa ẩm thực ở một địa phương phát hiện được tính đặc trưng, cái hay đẹp của một vùng đất.*

*Với chiều dài lịch sử hơn 300 năm, vùng đất Bình Dương hội tụ được không ít giá trị đặc trưng ẩm thực do sự tổng hợp nhiều nguồn văn hóa, nhân lực khắp các miền đất nước. Do đó, ngoài những tinh chất chung, Bình Dương còn biểu hiện khá rõ nét riêng, nét dị biệt, nét mới, nét hài hòa và cả sự chọn lọc, tinh túy, cách tân... Đầu thế kỷ 21, bước đột phá ngoạn mục trong kinh tế theo hướng hiện đại hóa, công nghiệp hóa đã đưa Bình Dương vào hàng ngũ những tỉnh thành dẫn đầu cả nước. Chính nhờ đó, các giá trị văn hóa, tinh thần ngày càng có xu thế khẳng định với bản sắc riêng rất đáng tự hào, trong đó văn hóa ẩm thực dần được chú ý, đặt vấn đề nghiên cứu, khám phá.*

---

## BƯỚC ĐẦU TÌM HIỂU VỀ

---

**Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Bình Dương** là công trình tập hợp, ghi chép, đặt vấn đề ban đầu trên cơ sở tìm hiểu, phát hiện những gì đã, đang có trên đất Bình Dương liên quan đến ẩm thực. Không chủ trương thống kê món ăn, thức uống, không đi sâu phân tích, cách chế biến, hoặc giới thiệu nguồn gốc, xuất xứ, công trình chỉ dừng lại ở dạng phác thảo, trình bày một cách ngắn gọn với hình thức trần thuật, tự nhiên, dễ hiểu. Điều dễ nhận thấy qua tập sách này là tinh khái quát khi đề cập đến rất nhiều vấn đề thuộc phạm vi văn hóa và bản sắc địa phương; nhiều nội dung ẩm thực, món ăn lẽ ra cần phải đi sâu đánh giá, phân tích có hệ thống và cơ sở thực tế, khoa học nhưng tựu trung chỉ dừng lại ở mức độ giới thiệu bước đầu. Do thời gian tìm hiểu, sưu tầm quá ngắn, khả năng của người viết còn hạn chế, cách biên tập, xử lý tư liệu, phiếu sưu tầm còn quá ít ỏi nên chất lượng tập sách chưa đạt so với mục đích yêu cầu đã đề ra. Kính mong sự lượng thứ và thông cảm của bạn đọc. Rất mong nhận được những ý kiến góp ý, bổ sung của các nhà chuyên môn và bạn đọc để hoàn chỉnh tốt hơn trong những lần xuất bản tới chung quanh đề tài văn hóa ẩm thực Bình Dương.

*Trân trọng cảm ơn.*

**NGUYỄN QUỐC NHÂN**

Chủ tịch Hội Văn Học Nghệ Thuật Bình Dương

CHƯƠNG I

## ĐÔI NÉT VỀ BỨC TRANH ẨM THỰC CỦA BÌNH DƯƠNG QUA CÁC THỜI KỲ

Nói đến ẩm thực, trước hết người ta thường nghĩ ngay đến món ăn thức uống. Điều ấy hiển nhiên là đúng nhưng chưa đủ, vì ngoài câu hỏi đặt ra là ăn gì, uống gì còn có bao vấn đề phải xét đến. Chẳng hạn như ăn ra làm sao và ăn bằng cách gì?

Câu nói của K. Mark liên quan đến các câu hỏi nêu trên đây rất đáng cho chúng ta suy nghĩ: “Đói nào cũng đói, nhưng đói mà ăn thịt luộc và ăn bằng dao, đĩa thì vẫn khác đói mà ăn thịt sống và chỉ dùng tay, móng và răng”. Đó chính là các khía cạnh của văn minh, văn hóa trong lĩnh vực ẩm thực của con người, của xã hội loài người.

Có lẽ xuất phát từ một thực tiễn, một hoàn cảnh sống vào một giai đoạn phát triển nào đó đã làm nảy sinh ra quan điểm cho **rằng ăn uống là một nhu cầu để tồn tại: “Ăn để mà sống”**. Nhưng khi đạt được sự no đủ cần thiết con người lại muốn xem ẩm thực là một trong các lạc thú chính đáng có quyền hưởng thụ. Khi đó việc ăn uống được nâng lên tầm nghệ thuật: **Nghệ thuật của ẩm thực, của văn hóa ẩm thực**.

Đĩ nhiên trong ẩm thực còn có nhiều khía cạnh khác như sở thích, khẩu vị, tập quán cũng như các đặc điểm về văn hóa, chủng tộc, điều kiện tự nhiên, trình độ phát triển kinh tế của cộng đồng mà ta muốn nói đến.

Trong phạm vi hẹp với nhiều hạn chế, phần dưới đây chỉ là đôi nét phác họa khái quát về bức tranh ẩm thực của vùng đất Thủ Dầu Một – Bình Dương qua các thời kỳ còn lưu lại dấu ấn đáng ghi nhớ nhất. Việc làm ấy sẽ giúp ích cho việc nhìn lại những sinh hoạt văn hóa về mặt ăn uống, ẩm thực của Bình Dương trong thời kỳ kinh tế nông nghiệp chưa phát triển trước đây và nhất là trong thời kỳ công nghiệp hóa, kinh tế phát triển hiện nay.

So với các vùng đất như Sài Gòn, Gia Định, Biên Hòa – Đồng Nai, Bình Dương trước đây có tốc độ đô thị hóa, công nghiệp hóa chậm hơn. Chỉ cách đây vài chục năm về cơ bản Bình Dương vẫn còn là tỉnh có nền kinh tế nông lâm nghiệp chưa mấy phát triển. Đời sống của đại bộ phận cư dân trước đây không lâu vẫn còn nghèo khổ, nhất là trong các thời kỳ phong kiến, thực dân và chiến tranh.

Trong suốt thời gian dài mong ước của người dân là **được ổn định trong việc mưu sinh để đủ ăn, đủ mặc**. Lương thực, thức ăn chính của nhân dân lao động chỉ là **cơm cháo, khoai củ, rau đậu, cá mắm...** Nếu chẳng may bị xâm thuế, hạn hán, chiến tranh thì sự khốn khó đó càng thêm chồng chất. Phần lớn diện tích đất Bình Dương là đất gò, đồi chỉ thuận lợi cho việc phát triển cây công nghiệp và cây ăn trái. Lúa gạo ở đây không được dồi dào khi gặp khó khăn về lương thực phải tận dụng các loại hoa màu phụ như khoai, củ kể cả các loại khoai củ tự nhiên. **“Trên đất Thủ không nhờ củ cũng nhờ khoai”**. Củ ở đây còn là củ chuối (mura) và củ nân (loại củ mọc hoang trên đất gò đồi). Chính loại khoai củ này trong nhiều thời kỳ đã góp phần không nhỏ trong việc cứu đói, giúp nhân dân vượt qua khó khăn để tồn tại và chiến đấu với kẻ thù.

Ngày xưa việc vận chuyển trao đổi qua lại các thực phẩm lương thực chủ yếu chỉ trông cậy vào đôi chân và đôi vai của con người qua việc gánh gồng mang vác, bằng đường bộ. Việc

chuyển tải hàng hóa buôn bán với các nơi xa hơn (như miền Tây Nam bộ) đều bằng ghe thuyền đường thủy.

Chính phương tiện giao thông chính này đã hình thành các tụ điểm, thị trấn dân cư dọc theo bờ trái sông Sài Gòn như Bình Nhâm, Lái Thiêu, Búng, thị xã Thủ Dầu Một. Từ hai thị trấn chính thị xã Thủ Dầu Một, Lái Thiêu ghe thuyền chở hàng thô sản, mỹ nghệ, đồ gốm đi các nơi và mua về các vật dụng, lương thực thực phẩm, khô mắm... Quán xá, tiệm ăn ở hai nơi này phát triển nhanh chóng, trở thành các trung tâm ẩm thực chính của Bình Dương sau này.

Nhưng trước hết, hàng sinh hoạt ăn uống ở gia đình người Bình Dương xưa có những đặc điểm gì đáng ghi nhớ? Ở đây chỉ nói là ***đáng ghi nhớ chứ không hẳn là khác biệt*** với các nơi khác, đặc biệt là khu vực miền Đông Nam bộ, nơi có cùng điều kiện tự nhiên, có cùng tập quán chung từ các thế hệ cha ông gốc từ miền Trung vào đây khai cơ lập nghiệp.

Theo lối kiến trúc cổ, nhà có ba gian hay năm gian hai chái, nên hầu như gia đình nào cũng dành gian chính ở giữa để thờ phượng ông bà. Ít có nhà ai (kể cả nhà ở nông thôn hiện nay) có phòng ăn riêng. Người ta ăn cơm ở nhà bếp, nhà ngang hoặc ở chái nhỏ. Họ thường dọn mâm cơm ngồi ăn ngay dưới đất, nhất là đối với phần đông dân lao động ở nông thôn. Có thể đây là tập quán còn sót lại từ gốc quê miền Trung. “Từ Quảng Nam vào đến Bình Thuận, xưa kia từ giàu đến nghèo đều dọn ăn ở dưới đất. Có trái chiếu hay không là tùy cảnh ngộ. Đó là theo phong tục Chiêm Thành và nghĩ rằng: “Nhà đất mới có ăn, nên phải ăn gần đất mới có mà ăn mãi mãi” (Quách Tấn - Non nước Bình Định). Đến khi việc dùng tre gỗ làm ra các vật dụng trên giường, ván (phần) bàn ghế trở nên phổ biến mâm cơm được dọn trên đường, ván hoặc bộ bàn dài có ghế dựa hai bên. Bàn ông thường ngồi chồm hồm khi ăn ngồi dưới đất hay ngồi trên ghế ngựa và ngồi xếp bằng khi ngồi ăn trên ván gỗ hay chõng tre.

Đàn bà thường ngồi xếp một chân và ăn cùng lúc với cả gia đình. Chỉ khi giỗ quảy, tiệc tùng đông người phụ nữ mới ngồi riêng mâm với nhau, nhưng ăn cùng lúc với cánh đàn ông. Chỉ có con cháu, người phụ giúp việc nấu lương thực phục vụ mới ăn sau.

Ngoài các bữa ăn chính ở gia đình, phần đông ít ai ăn quà vặt hoặc lui tới ăn uống ở quán tiệm. Thực ra quán tiệm lúc bấy giờ cũng còn rất thưa thớt có chăng là các quán nước nhỏ bé về sau mới có bán cà phê (vợt, kho) hoặc các thứ cháo bình dân như cháo trắng, cháo huyết. Những người lao động bận làm việc ở ruộng rẫy, đồn điền, trại xương thú công phải mang cơm gói, cơm xách để ăn bữa trưa tại nơi làm việc.

Ở nơi nông thôn hẻo lánh lại càng ít có quán xá bán thức ăn, quà vặt vì đa số chưa có thói quen ăn uống ở quán tiệm. Nếu có một món ăn chơi, một bữa ăn đạm thì đó là một nồi khoai đậu, hạt mít, hạt điều luộc chín, được bày ra giữa sân dưới ánh trăng, cả nhà hoặc vài ba gia đình hàng xóm gần gũi cùng nhau quây quần ngồi ăn uống chuyện trò với nhau. Họ xem đây là những phút giây thông thả thư giãn sau một ngày lao động vất vả. Hôm nào hấp dẫn hơn thì đó là một nồi cháo ếch, cháo cóc, cháo rắn, bù tọt bắt được trong vườn. Đây là bữa ăn bồi dưỡng, tăng cường sức lực để hôm sau lại tiếp tục công việc lao động nặng nhọc.

Nói chung từ thời khai hoang qua thời phong kiến đến thời chiến tranh tái xâm lược của thực dân Pháp, suốt trong thời gian dài, đại bộ phận nhân dân lao động triền miên sống trong cảnh thiếu thốn nghèo khổ. Món ăn chính của họ cũng chỉ là cơm cháo, khoai củ, rau trái, khô mắm. Chỉ trong những dịp giỗ quảy, trong mâm cúng của họ mới có thêm chút thịt cá, đĩa xào, bát canh. Về sau này đối với các gia đình tạm đủ ăn họ mới có thể tổ chức giỗ quảy một cách tươm tất hơn. (Những món ăn chính thường thấy trong mâm giỗ ở Bình Dương trước đây như tô canh, thường là canh chua măng hoặc giá, thơm), cà, đậu bắp nấu với cá lóc

hay thịt heo, không nấu với cá biển. Thịt heo hột vịt, cá lóc (không cúng cá trê, cá tra (cá vồ). Mắm xắt, thịt luộc với bún rau sống. Mì xào, hủ tiếu xào, hoặc bún gạo, thường được xào với bộ lòng gà, gan heo. Bì cuốn, khổ qua hầm. Về sau thường có thêm món cari gà. Nếu có mâm cúng đất đai thì phải có con gà trống luộc. Đặc biệt ở Bình Dương xưa là xứ rừng rẫy nhưng không bao giờ cúng ông bà bằng thịt rừng dù đó là thứ thịt ngon hoặc các thứ thịt hộp.

Nói về đời sống khó khăn của nhân dân Bình Dương dưới thời thực dân phong kiến, những người lớn tuổi ở đây còn nhắc đến câu chuyện cứu đói vào 1932 tại địa phương này. Để cứu đói những người quá khó khăn không biết nương tựa vào đâu, chính quyền đương thời bày ra các “quán cơm thất nghiệp” bán rẻ chỉ có 7 xu một suất ăn: sáng cháo, chiều cơm. Nhưng oái ăm thay lại kèm theo qui định, người thất nghiệp nào muốn vào ăn tại các quán cơm cứu đói được đặt ở Thủ Dầu Một, Lái Thiêu và vài nơi khác, phải xuất trình thẻ thuế thân. Vậy là hầu như chẳng mấy người đói nào dám vào đây để được cứu đói. Sau đó các quán loại này cũng bị dẹp bỏ đi.

Đến thời thực dân Pháp tái xâm lược nước ta, người dân nhất là ở nông thôn, không chỉ vất vả về việc mưu sinh, về khó khăn trong đời sống kinh tế mà còn nơm nớp lo sợ cho an ninh mạng sống của mình. Lính Tây cứ bố ráp bắt bớ những người yêu nước và những kẻ chúng nghi ngờ chống lại chúng, nên chuyện đốt nhà cướp của và giết chóc cứ thường xuyên xảy ra,...

Tuy thế từ một góc nhìn khác, chính trong khung cảnh thiếu thốn bất ổn đầy đe dọa đó, sức sống của dân tộc trong đó có sức sống văn hóa, kể cả văn hóa ẩm thực vẫn tự tồn và phát triển dưới một hình thức sức sáng tạo nào đó. Địa phương Bình Dương cũng là một thí dụ như thế. Nhiều người sành về nấu nướng cũng như các bà, các cô giỏi về nữ công gia chánh ở các thị trấn như Thủ Dầu Một, Lái Thiêu kể cả những người vì mưu sinh đều sống

ở thành phố Sài Gòn, Biên Hòa vẫn luôn gìn giữ nâng cao chất lượng các món ăn truyền thống của dân tộc và của địa phương. Hơn thế họ còn học hỏi tiếp thu kỹ thuật, nghệ thuật chế biến sáng tạo làm ra món ăn mới từ các món ăn cổ truyền hoặc từ các món ăn của nơi khác. Đến khi có cơ hội, thuận tiện là họ về thị thổ phát triển tài năng qua việc mở quán làm tiệm chế biến các món ăn ngon, mới lạ tại địa phương mình.

Dưới đây là một vài trường hợp tiêu biểu đáng cho chúng ta ghi nhận:

Người đầu tiên nên nhắc đến là bà Nguyễn Thị Kiên ở An Thạnh. Từ món bánh bèo truyền thống bà đã chế biến sáng tạo thành món ăn bánh bèo bì nổi tiếng, tồn tại cả trăm năm nay đã trở thành món ăn đặc sản của Bình Dương. Đó là món bánh bèo Mỹ Liên ở chợ Búng, An Thạnh đã truyền qua 3 đời nay vẫn còn được người ăn ưa chuộng. Tương tự như bà Kiên, một phụ nữ Lái Thiêu, cách đây cũng gần thế kỷ đã làm ra các chiếc nem chua chất lượng ngon không kém bất cứ thứ nem nào ở miền Nam. Và món ăn này cũng trở thành móm đặc sản Bình Dương mang thương hiệu chính là tên của quê bà "**nem Lái Thiêu**".

Có một câu chuyện khá lý thú mà có thể nhiều người khi biết đến sẽ không khỏi ngạc nhiên. Đó là việc phở Bắc đầu tiên có thể đã xuất hiện trước nhất ở xứ Nam Kỳ ngay tại đất Lái Thiêu – Bình Dương. Và tiệm phở đầu tiên của Thủ Dầu Một cũng có thể đầu tiên ở Nam Kỳ là tiệm **phở Cây Bàng** tại chợ Lái Thiêu cũ. Hai vợ chồng ông Liên và bà Lan đã sáng lập tiệm phở này từ đầu thập niên 40 của thế kỷ qua có thể sớm hơn bất cứ tiệm phở nào của thành phố Sài Gòn và các vùng lân cận.

Một phụ nữ khác cũng không thể không nhắc đến trong việc phát triển chất lượng món ăn của Bình Dương. Đó là bà Nguyễn Thị Nhanh (vợ của nhà điêu khắc tên tuổi Nguyễn Văn Yển ở Bình Dương), chủ nhân quán Chiêu Anh nổi tiếng ở thị



xã Thủ Dầu Một. Bà Nhanh học được nghề nấu các món ăn ở nhà hàng, trong đó có món cơm thố gia truyền (nghề nấu cơm thố trước đây là nghề độc quyền của người Trung Hoa ở Chợ Lớn) từ người mẹ, vốn là chủ nhân của tiệm ăn lớn ở Sài Gòn. Khi về Bình Dương bà đã mở quán Chiêu Anh bán nhiều món ăn ngon, đặc biệt có món cơm thố và món “**lươn um sữa**” rất nổi tiếng.

Nói như thế, không phải không có những món ăn ngon của Bình Dương nay đã thất truyền. Chẳng hạn món bánh bao Đồng Tâm một thời nổi tiếng ngon nhất của miền Nam ở Lái Thiêu và món **tôm hấp** của bà Đốc Phủ Biện ở thị xã Thủ Dầu Một đến nay rất tiếc đã mai một. Chính bà Nguyễn Thị Bạch (người cố tên và ảnh trong sách “Dân ca Sông Bé” lúc sanh tiền đã cho biết về tài nấu nướng, nữ công gia chánh của bà Đốc Phủ Biện. Đặc biệt món **tôm hấp** của bà khi dọn lên bàn ăn thực khách thấy **rầu** con tôm vẫn còn ngo ngoe và màu da tôm vẫn còn xanh như khi còn sống. Bà Bạch đã được bà Biện chỉ vẽ cho nhiều món ngon nhưng riêng món **tôm hấp** này bà vẫn giấu nghề, nên đến nay đã thất truyền.

Cuộc chiến tranh xâm lược lần hai của thực dân Pháp vừa kết thúc chưa được bao lâu, đế quốc Mỹ lại phát động cuộc chiến tranh xâm lược một cách tàn khốc trên đất nước ta. Chính Bình Dương là một trong những nơi phải gánh chịu hậu quả nặng nề nhất của chiến tranh.

Trước đây trong thời gian ba phần tư thế kỷ bị thực dân Pháp đô hộ văn hóa. Trong đó có văn hóa ẩm thực cụ thể các món ăn, phong cách ăn của phương Tây đã ảnh hưởng tác động nhiều đến ẩm thực truyền thống Việt Nam. Đặc biệt khi người Mỹ cùng với văn minh xã hội tiêu thụ của họ càng tác động mạnh mẽ, nếp sống, phong cách ẩm thực của người Việt nhất là các đô thị và vùng tạm chiếm ở phía Nam nước ta.

Chẳng hạn không ít các món ăn quen thuộc lâu đời của Việt Nam đã mất đi hoặc bị đẩy dần xuống hàng thứ yếu. Trong khi nhiều món ăn mới mẻ xa lạ của phương Tây hay những món lai căn thành hình tràn ngập không chỉ vì thực chất về giá trị ẩm thực mà phần lớn nhờ vào sự áp đặt và ưu thế sức mạnh kinh tế thông qua hàng hóa viện trợ, biếu tặng, bán rẻ với những toan tính riêng của nước viện trợ.

Trong bối cảnh, một số người trở nên giàu có nhanh chóng và bị cuốn theo phong cách sống theo lối Mỹ. Thị hiếu, khẩu vị bắt đầu thay đổi. Các yêu cầu về chất lượng, thể loại món ăn thức uống càng đa dạng. Đồ hộp, bia lon, thuốc thơm, rượu mạnh, thức ăn đóng gói bao bì tràn ngập thị trường nhất là ở những đô thị và nơi gần các căn cứ Mỹ. Các phương tiện phục vụ cho nấu nướng ăn uống như vật dụng bao bì bằng giấy, nilông, ống hút nhựa (thay cho ly tách), máy xay sinh tố, bếp điện, nồi đậu, tủ lạnh, máy đông lạnh chứa thức ăn,... ngày càng trở nên quen thuộc trong công nghệ dịch vụ ăn uống.

Chúng ta còn nhớ trước đó không lâu, trong một thời gian dài dân ta, chẳng hạn như số đông dân chúng Bình Dương chỉ quen thuộc với các thức ăn thông dụng lâu đời như mì, hủ tiếu, phở, đậu xanh, đậu đỏ bánh lọt... Còn quà vật của trẻ em nông thôn chỉ có các loại bánh kẹo cổ truyền như bánh dúc, bánh bò, bánh thuẫn, kẹo ú, kẹo kéo, cà rem hoặc nước đá nhận pha xi rô xanh đỏ. Nay thì tràn ngập thị trường nào là batê, xúc xích, sữa bột, sữa chua, ya-ua, singum, bánh kẹo, nho táo đóng thùng vào hộp dán nhãn "Made in USA".

Con đường Phú Lợi gần các khu căn cứ Mỹ, san sát mọc lên tiệm quán tràn ngập hàng "quân tiếp vụ" của Mỹ; các tiệm cà phê snack ăn uống vui chơi âm ĩ theo phong cách Mỹ.

Về mặt xã hội, giờ đây đã có nhiều thay đổi trong cách sống, trong sinh hoạt ăn uống của người Bình Dương, nhất là ở các

thị trấn. Chẳng hạn trong bữa ăn chung của gia đình đã thấy xuất hiện mỗi người ngồi ăn một chiếc ghế riêng và không nhất thiết cả nhà phải quây quần có mặt đầy đủ trong bữa cơm chung như thói quen hầu hết gia đình Việt Nam trước đây. Điều ấy ít nhiều cho thấy nếp sống tự do cá nhân ngày càng rõ nét qua phong cách ăn uống. Việc hẹn hò, lui tới ăn uống vui chơi và cả chuyện bàn bạc thảo luận công việc ở quán ăn nay đã trở thành việc bình thường.

Khi chiến tranh lan rộng, dân nông thôn bị đẩy lên thành phố và các khu vực đô thị. Bộ máy phục vụ cho chiến tranh mở rộng, nhu cầu ăn uống trong một xã hội tiêu thụ càng tăng cao. Quán tiệm ở đây phát triển nhanh chóng. Những món ăn cũ được cải tiến "lên đời" nhiều món ăn mới lạ miệng đắt tiền được du nhập hoặc được chế biến thêm để đáp ứng nhu cầu, khẩu vị mới.

Nếu không kể các mặt tiêu cực có thể có trong một xã hội tiêu thụ thời chiến mang lại, bức tranh ẩm thực Bình Dương có vẻ như sinh động hơn nhiều. Nhu cầu ăn uống to lớn và đa dạng vô hình chung đã thúc đẩy số lượng và chất lượng các món ăn thức uống cũng như quy mô kinh doanh dịch vụ ẩm thực lên một bước phát triển mới.

Riêng ở thị xã Thủ Dầu Một, Lái Thiêu và nhiều thị trấn, tụ điểm cư dân trong tỉnh Bình Dương, các quán tiệm, món ăn thức uống đã có nhiều thay đổi theo hướng phát triển nhiều hơn, đa dạng hơn và rộng khắp hơn.

Chỉ cần đi qua một vài quán tiệm món ăn nổi tiếng mà trước đây chưa có hoặc chưa được phổ biến, sẽ thấy được sự thay đổi như thế nào. Chẳng hạn một trong số những tiệm bán cá nướng đầu tiên có chất lượng là quán Cô Đơn ở khu Thành Quan - trường Công binh, do một nữ chủ nhân khá xinh đẹp và khéo tay đứng bán. Ngay cả các địa điểm khá xa trung tâm tỉnh lỵ vẫn có những quán ăn thu hút được đông khách. Thí dụ như quán

Nhị Nương ở Phú Mỹ có một số đặc điểm riêng như quán nấu thức ăn khá ngon, nổi tiếng với món gà nướng, quán nằm ngay giữa một vườn tằm vông xanh mát và được điều khiển bởi hai cô chủ khá xinh đẹp nên quán có tên là Nhị Nương.

Cũng là cá nướng nhưng ở quán bà Tư Lan tại Xuân Hiệp lại nổi tiếng theo cách khác vì đây là cá được nướng với mật khá độc đáo. Đặc biệt chén mắm nêm để chấm cá được pha chế theo một bí quyết riêng từ loại mắm ngon nhất ở Bình Dương. Khách chỉ đến ăn một đôi lần nhiều năm sau vẫn còn nhớ đến món cá nướng mật này, nhưng thật ra là nhớ chén mắm nêm tuyệt diệu ở quán Bà Tư là chính.

Nhắc đến chuyện ăn uống, quán tiệm ở Bình Dương mà không nhắc đến khu vực Lái Thiêu - Búng là một thiếu sót.

Được biết chợ Lái Thiêu là một trong số các ngôi chợ xưa và sầm uất nhất của Thủ Dầu Một, có khi còn xưa hơn cả chợ Thủ.

Lái Thiêu nằm gần vùng đất Gia Định - Sài Gòn, Biên Hòa - Đồng Nai, lại là một tụ điểm giao lưu đường thủy bộ trong vùng nên người Hoa - Việt đến đây định cư, lập nghiệp rất sớm. Việc mua bán, đặc biệt là thực phẩm cùng các quán tiệm ăn phát triển nhộn nhịp, nhanh chóng. Theo nhà văn Sơn Nam ngay lúc bấy giờ "tại Lái Thiêu có ba vựa cá đông phân phối cho các chợ lân cận, nhờ có ghe cá từ U Minh (Rạch Giá) đến bán dịp tết đậu lại đôi ba ngày chờ chờ lu hủ, tồ chén bàn ghế về miền Tây. Lại còn khu vực chợ đường (ăn) với vựa dự trữ khối lượng lớn.

Ngoài việc là một trung tâm mua bán hàng hóa thực phẩm, trái cây rất nổi tiếng, chợ Lái Thiêu còn là nơi có mạng lưới quán tiệm bán thức ăn lâu đời của người Trung Hoa. Các món ăn ngon và quen thuộc đến nỗi nhiều người Việt đã học được cách nấu nướng cải biên pha chế với món ăn Việt, phong cách Việt rồi mở tiệm bán như người Trung Hoa. Mặt khác cũng có một số

món ăn của người Hoa qua sự gần gũi chung đụng đã ít nhiều pha lẫn với mùi vị món ăn Việt. Chẳng hạn như tô hủ tiếu Mỹ Tho hoặc tô hủ tiếu Nam Vang được người Việt nấu tại các vùng đất Nam bộ có cái khẩu vị chung Hoa – Việt.

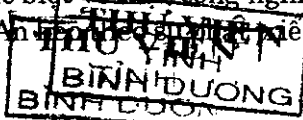
Phố xá Lái Thiêu từ rất lâu đã đầy rẫy các tiệm bán thức ăn Trung Hoa như mì, hủ tiếu, hoành thánh, xiu mại, bánh bao, bò viên. Một vài tiệm nổi tiếng ở đây mà thực khách nào cũng biết như tiệm mì Phước Kiến của chú Chuy ở gần chùa Ông Bồn, cùng với món vịt quay nổi tiếng ngon nhất tỉnh trước 1975. Cho đến nay qua nhiều năm tháng các quán mì Triều Châu, mì Quảng Đông ở đường Phan Đình Phùng gần cầu Lái Thiêu vẫn cứ đông khách. Xe bò viên của chú Tiêu khởi nghiệp trên sáu bảy chục năm, nay vẫn còn được con cháu tiếp tục bán ở đây.

Đặc biệt trước đây hơn nửa thế kỷ, Lái Thiêu có món bánh bao của tiệm Đồng Tâm nổi tiếng ngon nhất Nam kỳ, được nhiều người biết đến. Không hiểu vì sao sau đó lại không có ai nổi nghiệp.

Lái Thiêu còn có những món ăn, quà vật độc đáo khó quên như món mắm thái của bà Hai Lạc tiếng tăm đến tận Gia Định – Sài Gòn, món kẹo hạt điều của bà Chín Lái Thiêu (bà mới mất ở tuổi gần 100). Khách muốn mua kẹo này phải đặt trước mới có. Các món ăn đáng nhớ này liệu còn có ai học được bí quyết và còn mấy ai nhớ đến?!

Vùng đất Lái Thiêu đã đóng góp cho tỉnh nhà những món ăn đặc sản mà không phải ở đâu cũng có được như nem Lái Thiêu, bánh bèo Mỹ Liên, trái măng cụt, sầu riêng nổi tiếng ở khu vực và trong cả nước. Đặc biệt ở đây còn là nơi tiếp nhận và làm nên thương hiệu đầu tiên về món ăn tiêu biểu nhất của Việt Nam: tô phở Bắc.

Ngày nay, trong thời kỳ kinh tế Bình Dương đang phát triển mạnh mẽ với tốc độ cao, đặc biệt về mặt công nghiệp nhất là ở các vùng đất Lái Thiêu, Dĩ An liên tiếp được mở rộng



lẫn chiều sâu về lĩnh vực dịch vụ ăn uống ẩm thực, quán tiệm nhà hàng. Nhưng một đặc điểm đáng chú ý là sự phát triển đó không chỉ tập trung ở các thị trấn hình thành sớm như Lái Thiêu và rất năng động như Dĩ An. Đến nay mạng lưới quán tiệm nhà hàng ấy trải rộng theo các khu công nghiệp hoặc tỏa khắp dưới dạng quán tiệm trong vườn trái cây, kết hợp ăn uống với du lịch sinh thái. Đó là không kể hàng trăm bếp ăn cung cấp đến hàng trăm ngàn suất ăn hàng ngày cho công nhân ở 17 khu công nghiệp tại Bình Dương. Trong đó có nhiều bếp ăn, suất ăn, món ăn riêng cho các nhà chủ đầu tư, chuyên viên của 28 quốc gia nước ngoài có mặt ở khu công nghiệp. Đây là một đặc điểm hiếm thấy trong ẩm thực của một địa phương đất đai không rộng (dưới 3.000 km<sup>2</sup>), dân số không đông (khoảng 800.000 dân) như tỉnh Bình Dương.

Ngày nay ở Bình Dương đối với đa số người dân có mức sống trung bình việc ăn uống không chỉ là vấn đề ăn đủ, ăn no mà còn mong muốn được ăn bổ và ăn ngon nữa. Nhu cầu ấy thúc đẩy sự phát triển về chất lượng bữa ăn trong gia đình cũng như kỹ thuật nấu nướng ở các quán tiệm nhà hàng và cả đến nghệ thuật ẩm thực nói chung ở địa phương này.

Nhiều du khách đã nhận xét về các thay đổi nhanh chóng và rõ nét nhất của Bình Dương là sự phát triển của các khu công nghiệp. Việc mở rộng hệ thống đường sá giao thông và mạng lưới quán tiệm dịch vụ phục vụ ăn uống.

Hiện nay quán tiệm không chỉ tập trung phát triển ở tỉnh lỵ, các thị trấn mà còn rộng khắp các tụ điểm dân cư phường, xã. Có thể nói ở đâu có nhu cầu, có điều kiện thuận lợi thì nơi đó có quán tiệm có đủ món ngon thức lạ.

Bình Dương có đủ loại quán tiệm, nhà hàng ăn uống từ sang trọng đắt tiền có thể đáp ứng được các yêu cầu ăn uống của khách nước ngoài, đến mạng lưới quán tiệm bình dân phục vụ cho đủ

các tầng lớp nhân dân lao động. Chỉ trên một đoạn đường ngắn số tiệm ăn, nhà hàng, quán cà phê nhiều hơn tổng số quán tiệm ở thị xã Thủ Dầu Một trước đây cộng lại.

Chỉ riêng ở thị xã, nếu bạn muốn tìm một nơi ăn uống vừa ngon miệng, vừa thoải mái để cùng ăn với người thân, chiêu đãi bạn bè, hoặc muốn thưởng thức một món ăn đặc sản địa phương hay một món lạ miệng của nước ngoài, bạn có thể dễ dàng tìm được một địa điểm vừa ý. Đó là một trong các quán tiệm nhà hàng như Như Ý, Tân Lạc Viên, Tây Hồ, Vũ Gia, nhà hàng nổi bờ sông,... Nếu có thời giờ và muốn vừa thưởng thức các món ăn dân dã vừa được ngắm cảnh đồng quê yên ả, xin mời bạn đến các quán cầu Ông Cộ (Phú An - nơi có đặc sản bánh trắng), quán đình Bến Thế (một trong số các ngôi đình có vẻ đẹp cổ xưa nhất miền Đông Nam bộ). Ở đây thực khách có thể thưởng thức một số món ăn gần giống ở miền Tây Nam bộ như các món thịt chuột, thịt rắn, thịt khúm núm, chim sẻ, tép um, lạch chiên xù, cá lóc nướng trui với các loại rau biển đủ mùi vị đồng quê Bình Dương. Trên con đường về thị xã bạn có thể ghé quán vịt đặc sản Cu Chì ở Suối Giữa.

Nếu bạn muốn trong thời gian ngắn nhất có thể chọn lựa được nhiều nhất thì bạn chỉ cần đi dọc một đoạn Đại lộ Bình Dương quảng vài kilômét từ Thư viện Bình Dương đến khỏi ngã tư sân banh ba trăm mét. Ở đây bạn có thể chọn được nhiều loại quán và rất nhiều món ăn Nam Trung Bắc, Tây, Tàu, Hàn, Nhật. Nếu kể về bên trái thư viện đi xuống bạn sẽ gặp các quán ăn Hoa Lan, Hương Quê, Vũ Gia, Quê Nội (quán Hàn Quốc chuyên nấu món gà hầm sâm), Xa Lộ Quán (quán bún giò Huế đầu tiên của Bình Dương), Tân Lạc Viên (gần ngã tư Chợ Đình), Lương Sơn Quán, Phượng Hồng (gần Đài Truyền hình Bình Dương); bên phải sẽ gặp quán Làng nướng Tây Hồ, các quán Việt án, Thanh Xuân, Vườn Xuân, Làng nướng nhà hàng Như Ý (vào loại sang nhất ở Bình Dương), quán 18, quán Thanh Quỳnh. Đó là

chưa kể quán bánh ướt nem nướng khá ngon và quán cơm chay nổi tiếng Phước Thiện Duyên ở gần khu Hải quan Bình Dương.

Bạn muốn tìm một chút hương vị món ăn miền Bắc ở Bình Dương thì đến quán Thiên Hương đường Nguyễn Đình Chiểu chuyên bán bánh cuốn, bún mọc, bún chả. Các quán phở Hà Nội, Bắc Hải ở Phú Lợi (đối diện Tỉnh Đoàn). Đặc biệt trên đường Trần Văn Ôn gần trường CDSP bạn có thể thưởng thức nhiều món thịt chó mèo ở các quán ở đây, trong đó có quán đã trưng lên các bảng hiệu khá ngộ nghĩnh “quán thịt chó gia truyền” (?)

Sau hết, trong ẩm thực Bình Dương, các món ăn chay, bữa cơm chay, quán chay cũng chiếm một vị trí không thể thiếu được trong sinh hoạt ăn uống hàng ngày của người Bình Dương.

Các Phật tử, nhà tu ăn chay trường hoặc ăn vào các ngày rằm, ba mươi mùng một, dùng bữa chay ở nhà chùa, tu viện hoặc ở nhiều quán chay ở khắp địa bàn trong tỉnh. Ngoài các người ăn chay vì tín ngưỡng tôn giáo, có một số không ít người Bình Dương thường muốn đổi bữa ăn để hạn chế bớt chất béo động vật và để có được một bữa ăn thanh đạm dễ tiêu lại ngon miệng họ thường đến ăn ở các tiệm chay này. Riêng ở thị xã có quán chay kỳ cựu ở ngã tư Quốc Tế (gần Chùa Ông), quán chay Phước Thiện Duyên bán rất nhiều món chay ngon. Nhiều người thường đến ăn sáng ở các quán như Diệu Hạnh (gần ngã ba Nam Sanh) quán chay Định Hòa. Món phở chay quán Cây Dừa ở thị xã khá đông khách. Nhưng món phở chay nổi tiếng ngon nhất Bình Dương có lẽ là phở chay tiệm Phở Minh ở gần ngã ba Cây Liễu, Lái Thiêu. Có người cho là phở chay ở đây còn ngon hơn phở mặn, thu hút rất đông kể cả khách từ xa như ở Thành Phố Hồ Chí Minh cũng đến đây thưởng thức.

\*

Như đã nói ở phần đầu, trên đây chỉ là đôi nét phác họa thật sơ lược về bức tranh ẩm thực của Thủ Dầu Một – Bình Dương



qua các thời kỳ vẫn lưu lại dấu ấn còn có thể ghi nhận và tái hiện được.

Đó có thể chỉ là góc nhìn, một ghi nhận về một món ăn, một con người hoặc về một tập quán, một phong cách và cả đến một cảnh trí quán tiệm có liên quan đến những nét sinh hoạt ẩm thực riêng của đất Bình Dương ở một nơi vào một thời điểm nào đó.

Có thể cách nhìn, sự ghi nhận trên đây là chưa hoàn toàn đầy đủ và chính xác. Nhưng chí ít cũng có thể giúp cho chúng ta một cái nhìn sơ lược khái quát về toàn cảnh bức tranh ẩm thực nói trên. Nhất là chúng ta có thể kịp thời ghi nhận được phần nào có thể những sự kiện, hình ảnh đã qua về vấn đề chúng ta muốn biết trước khi chúng có thể hoàn toàn rơi vào sự quên lãng. Mặt khác, người viết cũng hy vọng sẽ tiếp tục bổ sung đầy đủ chính xác hơn cho những dòng phác họa trên đây khi có thêm điều kiện thuận lợi.

Tất nhiên phần quan trọng đáng quan tâm hơn cả vẫn là thực trạng và triển vọng về lĩnh vực ẩm thực của Bình Dương hiện nay và trong tương lai.

Cùng với những bước thăng trầm lịch sử nói chung của vùng đất này, văn hóa cũng như văn hóa ẩm thực các sinh hoạt ăn uống nói riêng của Thủ Dầu Một – Bình Dương đã có nhiều biến động, đổi thay trong quá trình hình thành và phát triển của mình. Tuy nhiên, chỉ nói riêng về lĩnh vực dịch vụ ẩm thực, ăn uống, với sự đa dạng về chủng loại, phong phú về chất lượng của các món ăn truyền thống, món ăn cải biên, sáng tạo và cả món ăn nước ngoài cùng với mạng lưới quán tiệm, dịch vụ cung ứng ăn uống đang phát triển rộng khắp và nhanh chóng, đã tạo nên **bức tranh khá sinh động với nhiều hứa hẹn** của vùng đất Bình Dương trong quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa phát triển kinh tế của mình mà không phải địa phương nào cũng có thể có được.

CHƯƠNG II

**ẨM THỰC BÌNH DƯƠNG  
LỊCH SỬ - VĂN HÓA ĐẶC TRƯNG  
CÁC MÓN ĂN THỨC UỐNG  
TRÊN ĐẤT BÌNH DƯƠNG**

*“Đói nào cũng là đói, nhưng đói mà ăn thịt luộc  
và ăn bằng dao, nĩa thì vẫn khác đói mà nuốt thịt sống  
và chỉ dùng tay, móng và răng”*

K. Marx

Thi sĩ Tản Đà từng viết: “Đồ ăn không ngon, ăn không ngon. Đồ ăn ngon, người ăn không ngon, ăn không ngon. Đồ ăn ngon, người ăn ngon, chỗ ăn không ngon, ăn không ngon. Đồ ăn ngon, người ăn ngon, chỗ ăn ngon mà lúc ăn không ngon thì ăn cũng không ngon”. Cách nói của nhà thơ có vẻ hơi khê khà, tụt trung, ông muốn nói rằng để có được bữa ăn ngon khó lắm thay, nó đòi hỏi không chỉ thức ăn, cách ăn mà còn không gian và thời gian lúc chúng ta ăn uống nữa. Việt kiều về nước, nhất là bà con bên Mỹ bảo ngày nay bên ấy, đặc biệt là ở Little Sài Gòn, bạn muốn kiếm thức ăn gì ở Việt Nam cũng có cả. Thế nhưng mỗi khi về nước, một trong những niềm vui của họ là được ăn món ăn quê hương ngay chính tại cảnh cũ quê nhà. Chớ sao nữa, tay

không cuốn bánh tráng cá trui, rau biển chấm nước mắm thì phải là ngồi bên bờ suối nghe tiếng nước chảy rì rào, gió đồng rượi mát, có tiếng chim cu gáy từ thôn xóm xa xa vọng lại, mắt nhìn những cánh đồng lúa xanh rờn lẫn tận tận chân trời xanh thẳm thì mới hết cái thú vị đậm đà tình quê tình nước. Chớ còn món ấy mà ăn trong một nhà hàng máy lạnh giữa đô thành ngộp mùi công nghiệp thì còn chi mà ngon nữa. Thế nên nói đến ẩm thực mà không xét đến cách ăn, nơi ăn, lúc ăn thì chưa thể gọi là đã nói hết chuyện. Nhà văn Thạch Lam còn bảo: *"ăn quà cũng là một nghệ thuật, ăn đúng cái giờ ấy, và chọn người bán ấy mới là sành ăn"*. Có lắm người ghiền uống cà phê sáng ở tiệm, không phải vì cà phê ở nơi ấy ngon hơn chỗ khác, mà chính vì ghiền cái chỗ ngồi, hay có khi lại chỉ vì nhớ cái cô bưng tách cà phê đó thôi.

Phần này chúng tôi dành thời gian để bàn về những chuyện tuy có vẻ bên lề nhưng thực ra là để chúng ta thấy hết được bức tranh ẩm thực của BD.

### THỜI KHẨN HOANG (ĐẾN 1954)

Cái công cụ đầu tiên mà con người mọi nơi trên trái đất này dùng để đưa thức ăn vào miệng ắt hẳn phải là ngón tay. Văn minh như dân Trung Quốc mà vẫn ăn bốc mãi đến thời nhà Tần. Từ khi thôn tính phương Nam, họ mới bắt đầu học cách ăn của dân bị trị mà dùng đũa. Người Ấn thì tiếp tục duy trì truyền thống này đến tận ngày nay và lối ăn bốc vẫn còn là cách ăn phổ biến của nhiều bộ tộc ít người trên thế giới.

Theo tác giả Pháp, ông Zeev Gourarier, vào thời xa xưa, ở cổ đại, người ta nằm ăn và lấy tay bốc thức ăn. Mãi đến thế kỷ thứ 12 mới có một cuộc cách mạng về tư thế trong bữa ăn, đầu tiên trong giới vua chúa do bắt chước giới tăng lữ ngồi trên ghế để ăn. Thức ăn đặt trên bàn, trong khi đa số dân chúng vẫn ăn nằm hoặc ngồi bệt xuống đất hay ngồi xổm. Đến thế kỷ 13, tư

thế ngồi bàn để ăn mới trở thành phổ biến.

Cho đến thế kỉ 15, người ta vẫn tiếp tục ăn bốc bằng tay. Cái nĩa, mặc dù biết đến từ thời La Mã, chỉ xuất hiện một cách dè dặt đầu thế kỉ 15.

Ngày nay, BD chỉ ăn tay, ăn bốc trong vài món đặc biệt như cơm nguội mắm sống, chân gà... còn thông thường thì ăn đũa. Ca dao xưa có câu ví von:

*Thịt gà, cơm nếp, đàn bà*

*Cả ba thứ ấy đều là dùng tay.*

Ăn thịt gà, nhất là đùi gà chiên bơ hay nước mắm; hoặc món xí quách mà cầm đôi đũa chông chênh thì thật là bất tiện. Thế nhưng có món ăn cầm đũa vừa tiện vừa sạch là cơm nguội mắm xé thì người ta phải ăn bốc mới thưởng thức hết cái ngon của nó.

Nét đặc trưng trong cách ăn của một số dân tộc ở Châu Á chính là đôi đũa. Đó là cách ăn đặc thù xuất phát từ cư dân trồng lúa nước Đông Nam Á cổ đại. Dân Việt ăn đũa đã lâu, có thể từ lúc họ còn được gọi là dân Giao Châu Giao Chỉ. Nghèo thì dùng đũa tre, giàu thì có đũa sơn mài, đũa mun cẩn ốc. Người Hàn Quốc ngày nay dùng đôi đũa sắt, nó có vẻ lạnh lẽo, máy móc lắm, không thể sánh được với đôi đũa tre của VN, tuy tầm thường mà chưa đựng biết bao nhiêu vết tích kỷ niệm của giống nòi. Ta có thói mời nhau cầm đũa, tức là mời ăn. Thường thì chủ mời khách. Lớn lệnh cho nhỏ. Người quan trọng gấp trước, các người khác gấp sau.

Ở Âu châu đến cuối thế kỉ 13 con người mới bắt đầu biết ngồi vào bàn để ăn và việc dùng nĩa (với chức năng như đôi đũa ở châu Á) chỉ xuất hiện 300 năm sau đó nữa.

Người châu Âu thường dùng bữa trên bàn, người Trung Hoa cũng vậy và gọi bàn là "thôi". Người VN nói chung khác thế, hầu như đều ngồi trên sập, trên ghế ngựa, trên phản, trên giường,

có khi ngay đầu hè, trên nền nhà hoặc trải cái chiếu ra sân, cả nhà, chủ và khách ngồi quay quần quanh mâm cơm. Chiếc mâm, do vậy là một khác biệt quan trọng nhất trong cách ăn uống của chúng ta. Cái mâm trở thành vật thiết yếu, không nhà người Việt nào mà không có chiếc mâm. Tuổi của nó có thể tính hàng nghìn, có khi còn có trước cả đôi đũa.

Ngày xưa, nhất là đối với thế hệ tiên phuông, việc ngồi ăn ở đâu không phải là vấn đề đáng để bận tâm. Họ là những người lao động nghèo khổ, cày sâu cuốc bẫm, chân lấm tay bùn, miễn có ăn là quý rồi, dám đâu mà kén chọn. Tắm thân đã quen với bùn đất, ngồi ăn dưới đất có khi lại nghe còn thoải mái hơn ngồi trên ghế hay bộ ván, những nơi gò bó, tù túng chỉ thích hợp cho dịp lễ nghi hệ trọng. *Thân lươn bao quần lấm dẫu!*

Sách Gia-Định Thành Thông - Chí chép: *“Ở đất Gia-Định, người Việt vẫn noi theo tập- tục của đất Giao-Chi...Quan chức thì đội khăn cao cao sơn (?), mặc áo phi phong (?), mang giày bì đà (?), sĩ thứ thì búi tóc, đi chân trần, con trai con gái đều mặc áo ngắn tay, bâu thắt, may kín hai nách, không có quần, con trai thì dùng một miếng vải cột từ lưng thắt đến dưới háng, quanh lên đến rốn, gọi là cái khố, đội nón lớn, hút bình điếu, ở nhà thấp, trải chiếu ngồi dưới đất, không có bàn ghế...”* (Phan Khoang, Việt sử xứ Đàng Trong)

Sau khi làm việc mệt nhọc, họ có thói quen kê nhau ới ới rồi tụ lại ngồi ăn uống chung. Ở ngoài ruộng thì ngồi dưới bóng cây, đồ ăn đựng trong chén đĩa bằng sành để trên lá chuối thay thế cho chiếc mâm; điều này có thể ảnh hưởng bởi phong tục của người Chăm mà cha ông họ mang theo từ Bình Định, Phú Yên, nơi luôn muốn bày tỏ lòng biết ơn Mẹ Đất đã cho mùa màng tươi tốt.

*“Từ Quảng Nam vào đến Bình Thuận, xưa kia từ giàu đến nghèo, đều dọn ăn ở dưới đất. Có trải chiếu hay không tùy cảnh*

ngộ. Đó là theo phong tục Chiêm Thành, và thử nghĩ rằng: nhờ đất mới có ăn, nên phải ăn gần đất mới có mà ăn mãi mãi” (Quách Tấn, Nước non Bình Định)

Khi ăn họ còn nghe được tiếng chim hót véo von, tiếng suối rì rào... Ở nhà thì ngồi trên chiếu đệm, nhất là những đêm trăng hai ba nhà hàng xóm già trẻ quây quần bên rổ khoai lang, khoai mì, đậu phộng hay hột mít, hột sấu riêng nấu chín. Lúc đó họ ngồi xếp bằng hoặc chồm hồm. Vào thập niên 40, khi có chiếc máy hát đĩa thu thanh các bản vọng cổ do Út Trà Ôn ca, hồi đó cả xóm chỉ có một hai nhà khá giả mới sắm được, bà con chòm xóm tụ lại, vừa ngồi nhai trầu bôm bêm, phì phèo điếu thuốc rê hay cắn mấy củ khoai sau một ngày làm việc mệt nhọc, vừa nghe mấy câu vọng cổ mùi mẫn thì đời thật không vì sáng khoáy bằng. Cũng có những đêm trăng sáng, sau mấy ngày chạy vô rừng tránh bị Tây bố, họ ngồi quay quần, người kéo đờn cò, kẻ thổi sáo, dưới chiếu là đĩa kẹo gừng, bình trà Huế, mấy cái chén to, họ cười vang mà hưởng những niềm vui giản dị đậm ấm của cuộc đời trong xóm làng. Bếp lửa hồng, ngọn đèn dầu lắt lay trước gió và ánh trăng vàng là những người bạn gắn bó với bữa cơm của họ ngày xưa.

Mặc dù Bình Dương có nhiều ngôi nhà cổ xưa thuộc loại đứng nhất của cả Nam Kỳ nay vẫn còn nguyên vẹn, nhưng xét chung với dân cư nơi đây thì số ấy là rất hiếm. Người Bình Dương hầu hết là dân nghèo hoặc rất nghèo. Họ thường ở nhà tranh hoặc lá dừa, vách đất hay phen tre. Cả làng mới có một hai nhà bằng gạch. Hồi đó chưa biết phân chia nhà cửa thành phòng ốc hẳn hoi như ngày nay, họ quen gọi nhà có hai nơi là nhà trên và nhà dưới. Nhà trên là nơi họ dùng để thờ cúng ông bà, chỉ tiếp khách vào những dịp quan trọng như ngày giỗ, cưới xin ... Nhà sau là cách gọi chỉ nhà bếp, chái bếp. Đó là nơi họ ăn bữa cơm gia đình hay tiếp bà con xóm giềng gần gũi. Ngồi ghé thì họ hay ngồi bộ ghé ngựa (loại ghé làm bằng tám cây dài đặt trên hai

chân ở hai đầu, ba bốn người ngồi chung), hai bộ ghế ngựa để song song hai bên chiếc bàn cây dài đặt ở giữa. Đám giỗ, họ hay ngồi ăn xếp bằng trên giường tre hoặc bộ ván, thường để hai bên một cái bàn chính giữa nhà để dành cho ông bà lớn tuổi. Ngồi ăn ở dưới đất thì đàn ông thường ngồi chồm hõm, trên ván thì ngồi xếp bằng. Còn đàn bà thì luôn luôn co một chân xếp một chân. Khi ăn hay để chân không, ở trần hoặc mặc áo bà ba, quần khăn rằn, guốc vòng. Khi ăn đàn ông và đàn bà có thể ngồi riêng hoặc chung nhưng ăn một lượt chớ không phân biệt trước sau và phân biệt vị trí theo sang hèn chi cả.

Họ cũng không phân biệt chỗ ngồi nghiêm ngặt theo tuổi tác và vai vế. Trường hợp ngồi bàn dài thì người ngồi ở đầu bàn là người quan trọng nhưng cũng không phải luôn luôn như thế vì người ta e ngại sự chú ý hay không muốn tỏ ra mình quan trọng nên thường ngồi lẫn lộn trong bàn. Hình ảnh này dễ nhận ra nhất trong những đám cúng đình, đám ma... cứ miễn đủ người trong bàn là có thể ăn vui vẻ được, người miền khác đến đây có thể khó chịu với cách tiếp đãi khách này. Nhưng nếu ai sống ở đây một thời gian rồi cũng sẽ quen với cảnh người ta ăn uống ôn ào, cười ha hả thiệt là sảng khoái. Ăn thế mới gọi là ăn, ăn là lúc vui vẻ ở đời, có cần chi phải ưu tư dè dặt quá mà làm lãng phí cái thời khắc hạnh phúc hiếm hoi mà trời đất đã ban cho con người.

Mâm cơm dọn ra bao giờ cũng có đồng thời nhiều món, nhất là đám giỗ. Cách đãi món chỉ mới học từ nơi khác mấy năm gần đây. Ăn lấy no cho riêng mình, nhưng bữa ăn là bữa ăn chung, chén nước mắm dùng chung...tóm lại chỉ có đôi đũa tre và cái chén là của riêng. Không có sự phân chia khẩu phần riêng biệt như phương Tây. Trẻ con cũng vậy nhưng thường ăn ở nhà sau hoặc bên chái bếp, vị trí có khác nhưng đồ ăn thì cũng giống như của người lớn chớ không có lệ ăn đồ thừa. Họ cũng không phân biệt con cháu nội ngoại như ở một vài tỉnh miền Trung

như Quảng Nam. Ngoài đó đám giỗ con cháu bên ngoài được ưu tiên, đồ ăn ngon lúc nào cũng dành đãi hết cho bên ngoài, thành thử mấy đứa cháu nội đã cực khổ mà nhiều khi đám tiệc xong thì đói meo vì không còn gì để ăn.

Khi đãi khách cơm để luôn trong nồi chớ không bới ra tô hoặc đĩa. Nồi thì thường là nồi đất, sang lắm mới có nồi đồng, thường được để trong một cái rế đan bằng nan tre để tránh lo nghe làm bẩn nền nhà. Luôn để sẵn đôi đĩa tre to để bới cơm gọi là đĩa bếp, thường ai ăn nấy bới, nhưng đàn bà thường ngồi gần nồi cơm để thuận tiện chăm sóc cho chồng hay bới cơm cho khách, xem như một cách bày tỏ lòng quý khách của chủ nhà. Mâm nhỏ mà chứa đủ hết thức ăn nên tô đĩa thường cũng nhỏ, thêm cái lợi nữa là đám giỗ phải chia ra nhiều mâm, mà đồ ăn nhà nghèo lại ít nên đựng trong tô đĩa nhỏ để coi hơn. Loại tô tai bèo, ở trên loa rộng ra nhưng dưới đáy túm nhỏ lại là điển hình của loại tô chén thời kỳ này, nay chỉ còn sử dụng một ít ở trong đình chùa hoặc những vùng quê xa như Vĩnh Tân, Vĩnh Trường...

Mời khách uống trà, nhà giàu khá giả có bàn ghế gỗ xà cừ, loại xà lông lùn có cách đây trên nửa thế kỉ. Hơn nữa là những bộ tràng kỉ gỗ gụ, khăn óc xà cừ, một loại sản phẩm do ngành nghề truyền thống ở địa phương làm ra. Ở nông thôn có bộ tràng kỉ bằng tre ngâm, bóng màu ngà, mát rượi. Nhìn chung, thông thường nhất chỉ là một cái bàn con, mấy cái ghế đơn sơ bằng các loại cây thường như bằng lăng, sao, dầu. Ở nhà quê, vì thường sinh hoạt bên chái nhà nên tiếp khách bằng cái bàn mộc thường ngày là chỗ ăn cơm. Mùi nước mắm, nước canh thấm vào gỗ bốc lên mằn mặn, hôi hôi. Bình trà thường được đựng trong vỏ làm bằng trái dừa khô, hoặc vỏ đan bằng tre hay sợi lát, có lớp bông gòn bên trong để giữ ấm được lâu hơn. Nhà giàu dùng vỏ bình bằng gỗ sơn mài, có cần óc xà cừ. Từ khi có cái bình thủy (cái phích), việc pha trà tiện lợi và đơn giản hơn, đồng thời nó cũng



làm giảm đi cái thú uống trà thanh nhã của các cụ ngày xưa.

Đặc điểm của giai đoạn này là đời sống còn nghèo khổ, ăn chủ yếu lấy no để mà sống, dân nghèo thì mắm muối, dân giàu thì chịu khó đi chợ mua thức ăn về nấu nướng trong gia đình. Nhà giàu ở xa chợ thường đi bằng xe ngựa, có người giúp việc đi theo để bưng gánh thức ăn. Mỗi khi đi chợ còn là dịp để các bà các cô chưng diện, mua sắm nữ trang, quần áo và ăn hàng. Nhà nghèo lâu lâu mới bưng rổ hoặc gánh gánh đi chợ. Thường họ mua những thứ hàng cần thiết như nhang đèn, gạo, muối, khô, mắm... có thể để dành ăn lâu ngày. Các bà cũng không quên mua ít bánh trái về cho con trẻ reo mừng. Cảnh con trông mẹ đi chợ về là vì lẽ ấy. Nhà giàu mua mắm khô có khi cả ghe, lớp trong nhà ăn, lớp cho bọn thợ làm công đến mùa thu hoạch. Nhà nghèo, có người từ Bình Chuẩn phải cuốc bộ đến tận chợ Tân Ba, xa bảy tám cây số để mua cả gánh mắm nêm về. Những người phụ nữ ấy bây giờ nhiều người vẫn còn sống, tuy đã già yếu lắm. Thấy con cháu ngày nay ăn sung mặc sướng mà lại hoang phí, họ không thể không rầy rà, làm cho con cháu bực mình cho rằng các cụ già lắm cẩm hay sinh tật.

Họ cũng không có quan niệm “một miếng giữa làng bằng một sàng xó bếp”. Nói chung, ăn uống trong gia đình là chính, còn ăn uống trong những dịp lễ lạc hội hè ở làng xã thì hiếm khi. Bữa cơm gia đình là phần chính yếu, đó là lúc sum họp để chuyện trò, dạy dỗ, bàn tán công việc, vui đùa. Vừa ăn vừa có thể nghe máy hát đĩa, nhạc vọng cổ, đờn cò, đờn bầu. Trong năm được đôi lần giỗ quẩy, tiệc cưới, tết nhất là được ăn ngon, còn lại thì ăn uống nói chung là kham khổ. Lâu lâu có dịp ra chợ ăn món ăn Tàu, hồi đó chưa có tiệm quán nhiều, các hàng ăn người Việt thưa thớt tập trung khu vực nhà lồng chợ, chủ yếu là hàng sạp, hàng gánh. Bà con anh em chòm xóm cánh đàn ông lâu lâu mới tụ lại nhậu một lần, mỗi khi bắt được con chồn, bắn được con chim, còn thì chưa có thói kéo nhau ra quán ỉnh nhậu.

Đến thời Pháp qua, bắt đầu xây dựng lý sở, trường học, chợ búa, người ở nơi khác kéo đến mỗi ngày một đông, có cả ngoại kiều, đời sống của cư dân địa phương bắt đầu có nhiều thay đổi. Họ học tập được nhiều phong cách sinh hoạt mới từ những nền văn hóa khác, tuy vẫn cố gắng giữ gìn khá bền chặt những giá trị truyền thống của ông bà để lại, và có nhiều việc họ còn lưu lại mãi đến thời nay theo quan niệm: “xưa bày nay về”, không cần xét suy ý nghĩa và giá trị của chúng ra sao. Đồng thời với việc học tập và cải biên những điều mới mẻ ngoại lai áp dụng vào đời sống thường ngày, đây là giai đoạn họ phải chịu đựng nhiều cam go khốc liệt nhất. Những ngày nầy tuy có thiếu thốn, nghèo đói nhưng thanh bình đã trôi qua, ruộng chưa kịp gặt, vườn chưa kịp hái, giờ đây họ phải sống trong cảnh chiến tranh triền miên. Lớp bỏ ruộng vườn ra đi vô khu kháng chiến, lớp ở lại thì thường xuyên chạy giặc, tránh nạn Tây ruộng bỏ như cơm bữa. Nhiều năm đói kém, hoa màu trồng cực khổ bán không ai mua vì không ai có tiền để mua, hàng bánh gánh đi đầu thôn cuối xóm rồi lại bung gánh trở về. Có khi mới ra tới chợ nghe tin có Tây đi bố, thế là quẳng cả thúng rổ quà bánh mà lo chạy vô rừng mong cứu lấy thân. Nghe tin Tây rút rồi, trở về lượm lại từng cái bánh ú bánh bò lăn lóc đầu này một cái, đầu kia một cái gom vô rổ thúng mà thui thui đi về nhà. Xưa có câu hát rằng: “Ở đất Thủ, không nhờ củ cũng nhờ khoai”, củ để ăn trong giai đoạn này là củ chuối (Musa), củ nân...mọc hoang khắp nơi, cứ đào lên mà ăn, nhưng phải biết cách chế biến khá công phu.

Để cứu đói, năm 1932, chính quyền thực dân bày ra quán cơm thất nghiệp bán giá 7 xu mỗi suất, sáng cháo, chiều cơm. Những ai thất nghiệp lang thang bước vào quán cơm này ở Lái Thiêu, chợ Thủ cũng như mọi nơi khác đều phải trình giấy thuế thân. Vậy là chẳng ai ăn được đến đôi ba lần và cũng chẳng bao lâu nó sập tiệm vì chẳng ai buồn ăn...(LHT).

Các quán này có thể coi là tiền thân của các quán cơm xã hội về sau này ở chợ Búng và chợ Bình Dương.

Một số gia đình giàu có ở chợ, phần lớn là những thành phần chịu cộng tác với Tây bắt đầu cũng tập nấu nướng theo kiểu “trưởng giả học làm sang” và bữa cơm gia đình hoặc những khi giỗ ngoài tiếp khách là dịp hệ trọng. Bà Đốc Phủ Biện có tài nấu nướng, món độc chiêu nhất của bà là tôm hấp, khi dọn lên cho khách tôm vẫn ngo ngoe râu và màu sắc vẫn tươi xanh như khi còn sống, bà dẫu nghề nên khi chết thì món này cũng thất truyền. Bà Nguyễn Thị Bạch, dân Phú Hòa, người có tên và hình ảnh trong quyển Dân Ca Sông Bé hồi còn sinh tiền kể rằng ngày xưa bà là người giúp việc trong nhà, được bà Phủ thương yêu và tận tình chỉ dạy cho nghề nấu nướng nhưng riêng món tôm này thì bà nhất định không. Trước năm 75, bà Đốc Phủ Biện thường được chính quyền mời làm giám khảo trong các cuộc thi Nữ công gia chánh của thời ấy.

Nấu cơm thường bằng nồi đồng hoặc nồi đất, sau đổi nồi nhôm, thường nấu củi, có thời cũng nấu bằng mặt cưa, hay than, vì BD là xứ gần rừng, nhiều củi, nhiều trại cưa, mua mặt cưa rất rẻ. Muốn nấu bằng mặt cưa phải có cái nồi là thùng tròn bằng sắt hay thiếc, người ta bỏ một cái chai vô giữa thùng, đổ mặt cưa vào và nén cho thật chặt, sau đó rút cái chai ra để tạo khoảng trống thoáng khí ở giữa và mỗi lửa đốt từ một cái lỗ tròn của cái nồi thiết đã khoét sẵn, lửa cháy âm ỉ rất lâu và rất nóng. Cái nồi mặt cưa này giúp cho các lò bánh bèo bánh ướt rất nhiều, vì lửa cháy ổn định và kéo dài, không phải tốn công chụm củi, mà giá lại rẻ. Ngày nay nấu nồi cơm điện hoặc bếp ga, tiện lợi nhanh chóng nhưng không bao giờ ngon bằng nấu cơm than hoặc củi hay mặt cưa như hồi trước.

Như vậy có thể hình dung lại toàn cảnh bức tranh ẩm thực của người Bình Dương từ thời khai hoang lập ấp đến đây có những nét chung như sau. Thời khẩn hoang, buổi đầu đến vùng đất xa

lạ nhiều gò rừng, thú dữ, không có nhiều tôm cá và đất đai màu mỡ như miền Tây, mọi người chắc phải chăm lo làm ruộng và cần kiệm. Chưa được bao lâu thì giặc Pháp sang, nhiều năm loạn lạc, đời sống đại bộ phận dân cư nói chung nghèo khổ nên cái ăn cái uống chỉ cầu sao đủ sống. Ngoại trừ một số dân khá giả, những người làm việc cho Tây, dân thị tứ là có món ngon ở hàng quán do người Hoa nấu, còn lại thì khô mắm mặn mè, bữa cơm bữa khoai, rau đọt ...là thức ăn chủ yếu.

### **THỜI CHIẾN TRANH (1954-1975)**

Từ 1965, BD bắt đầu có nhiều thay đổi. Sự xuất hiện của người Mỹ làm cho không khí chung của xã hội có vẻ sôi động, mới mẻ và cho dù là cảnh phồn hoa giả tạo, phải thừa nhận rằng đời sống của mọi người vẫn có phần sung túc hơn. Một số người nhờ chiến tranh bỗng phát lên giàu nhanh chóng, số khác thì trắng tay vì cửa nát nhà tan. Lại gặp thời chiến tranh, nông dân nhiều người phải bỏ ruộng vườn về sống tạm bợ nơi đô thị, làm nhiều ngành nghề khác nhau sống lây lất qua ngày. Giới làm công, xe ôm ăn uống ngoài đường, trên vỉa hè, lấy vài tờ báo nhật trình lót ghế cho chiếc mâm, cơm và thức ăn đựng trong gà mèn hoặc lon sữa gizgouz. Đồng thời với sự xuất hiện của người Mỹ là tủ lạnh, máy xay sinh tố, đồ hộp, ly giấy (nền văn minh tiêu dùng, dùng một lần rồi bỏ), ống hút nhựa (thế cho gáo dừa), bom, nho, kem, ya ua .... Trước đây người ta chỉ biết có đậu đỏ bánh lọt, nước đá nhận (nước đá bào nhuyễn nén chặt trong cái ly con như một cái khuôn rồi lấy ra, nước đá có hình chiếc ly, được rưới lên ít xirô có màu xanh xanh đỏ đỏ trẻ con rất mê), hay sâm bửu lượng của mấy ông các chú, giờ lại có thêm món sinh tố nhiều màu sắc hấp dẫn. Các xe cà rem với tiếng chuông leng keng dạo cùng thôn xóm vẫn là hình ảnh và âm thanh vô cùng hấp dẫn với trẻ con, nhưng lúc này chúng còn ăn thêm kem hay ya ou. Các xe kẹo kéo, kẹo ú kẹo gừng đã tồn tại trên mảnh

đất này hàng thế kỷ, đâu thế ngờ rằng sẽ bị biến mất không bao lâu nữa bởi sự xuất hiện của các hộp bánh kẹo, sừng gum xa lạ trên thị trường. Quả vậy, theo gót giày đinh của người lính viễn chinh Pháp rồi đến Mỹ, bao nhiêu điều mới lạ cũng theo đến đây, tạo ra nhiều đổi thay, làm mất đi biết bao điều đã bám cội rễ sâu xa ngõ sẽ tồn tại mãi ngàn năm trên đất đai này.

Con đường Phú Lợi, nhờ gần khu căn cứ Mỹ mọc lên san sát hàng quán cà phê, snackbar, lính tráng và những cô gái mặt đầy son phấn qua lại nhan nhản ngoài đường, hình ảnh thiết lạ mắt BD trước đây chưa từng có. Sự tĩnh lặng, nề nếp của thời xưa đang dần trôi qua. Dân tộc Việt Nam ta nói chung đã quen với cảnh chiến tranh từ lâu. Thế nhưng thời Tây, ở đây lâu lâu mới nghe tiếng nổ xa xa, nhiều lắm là cảnh Tây đi bắt bớ, đốt nhà, bắn vài phát súng chỉ thiên để thị uy hoặc rượt bắt người nào đó. Thời nay thì khác hẳn, tiếng bom đạn là âm thanh quen thuộc mỗi ngày, và trên các con đường là hình ảnh những đoàn xe chở quân lính, súng ống đạn dược đi về âm ĩ không kể ngày đêm. Mọi người đều có tâm trạng bất an, sống nay không biết đến ngày mai. Thế nhưng cuộc sống vẫn không ngừng trôi đi, như từ thuở xa xưa đến giờ, dòng đời có bao giờ ngưng nghỉ, và mọi người vẫn làm việc, vẫn ăn uống cười vui hể hả, đúng là:

*“Ta cứ vui chơi cho tới sáng,*

*Ngày mai ra sao rồi sẽ hay”*

*(Nguyễn Bình, Hành phương Nam)*

Trong gia đình, khi ăn mỗi người đã ngồi ghế riêng xung quanh cái bàn tròn (nếp sống cá nhân đã bắt đầu hình thành, nền văn hóa Tây phương dần dà xâm nhập), tuy vẫn dùng chung chén nước chấm, bát sành dưa tre. Đàn ông đã quen với mang dép nhựa hoặc da, phụ nữ mang guốc cao gót. Dù là lúc ăn, việc mặc áo quần cũng được chú ý hơn xưa. Nguyên liệu nấu nướng chủ yếu vẫn là củi, than vì xứ này là xứ rừng, cây củi nhiều nên

rẻ tiền, một số gia đình nấu bằng mặt cửa, vỏ cây gọi là dăm, thứ này BD có nhiều, và rất rẻ. Tuy nhiên nhiều người đã biết xài bếp dầu, bếp điện, và tủ lạnh thay cho cái củi mèo mọc mạc xiêu vẹo. Kiểu ăn trên bộ ván, ngồi xếp bằng gần như chẳng còn thấy ở gia đình trung lưu miền quê. Ngồi trên bộ ván thì phải theo tư thế xếp bằng, không hợp với quần Tây chật chội hay mini jíp cùn cớn. Hơn nữa bộ ván gỗ ngày nay đắt tiền, đi-văn thì quá chật, và lại thời đô thị hoá, nhà cửa chật chội, không còn chỗ để kê bộ ván nữa.

Không thích dùng nĩa, ngoại trừ dùng nĩa để ghim những miếng trái cây như dưa hấu, xoài gọt sẵn. Gần như tuyệt đối không dùng cây dao để xắt thịt. Ảnh hưởng của Tây phương chỉ thấy trong trường hợp ăn cơm tấm, cơm bì vào buổi sáng. Theo ông Sơn Nam, dùng đĩa trẹt và to với muỗng và nĩa là kiểu trình bày gọn do người Hải Nam bày ra từ trước năm 1945, gọi cơm xào. Người Hải Nam hồi thế kỷ 19 vì ở hải đảo gần Hương cảng đã chọn nghề nấu bếp cho tàu buôn Tây phương, đi theo tàu biển.

Người Hoa rất kỵ dùng cái muỗng cong cong, tha hồ thọc đũa củ nhiều người trong tô canh. “Người Pháp, người Âu, phép lịch sự của họ là ăn uống thật vén khéo, ăn không cho hở môi, không cho có tiếng nhai trong miệng, uống rượu, uống trà đều hớp miếng nhỏ, rượu nồng thế nào, cũng nín hơi, nuốt nhẹ, vừa thanh vừa khéo, ăn cá giấu xương...”

Trái lại ta ăn sừng sực, nuốt nghe ừng ực và như vậy mới cho là khoái khẩu, phải khè như rắn, càng nghe lớn tiếng, khôn khéo lời khen kẻ nấu, người bán đều khen; uống ồng ộc uống tu tu, không là thô lỗ, và kẻ là mạnh uống như con nhà tướng.” Về điểm này, ta nhận thấy người Hà Nội có cách ăn gần giống Tây, yên tĩnh mà thanh lịch, quý phái. Người Bình Dương mang đậm phong cách trong Nam, ồn ào, tự nhiên và dân dã.

Năm 1810, cách dọn ăn theo kiểu Nga ra đời, học theo kiểu

dọn nổi tiếng của Sa Hoàng Alexandre đệ nhất, theo đó trình tự theo thực đơn, mỗi lần một món ăn được dọn ra cho tất cả thực khách. Ngày nay ta gọi là đãi món. (Lê Hà, theo Edj, SGGP 16-1-1996)

Đây là thời hoàng kim của món cà ri gà nấu theo kiểu Ấn Độ, trong đám giỗ nào cũng có mặt như là món ăn chính, tương tự cái lẩu ngày nay. Một số món ăn nấu theo lối Tây Mỹ như bò bít tết, bò lagu, khoai lang tây xuất hiện ngày càng nhiều. Trên chiếc mâm thiếc ở gia đình trung lưu hoặc giàu có là tô, chén, đĩa kiểu. Khi ăn uống, người ta bắt đầu nghe radio, cassette hoặc từ khoảng 1965, lại thêm thú ghiền xem truyền hình, thứ ấy rất hiếm, cả làng chỉ có một đôi nhà giàu mới mua nổi, cũng giống hệt như cảnh ngày xưa cha ông họ mê mệt cái máy hát đĩa. Hát bội đã hết thời, cải lương và nhạc “vàng” rất thịnh hành. Vẫn còn người ăn trâu hút thuốc rê, nhưng BD ít ai hút thuốc Lào. Một số người bập ống điếu, hút thuốc lá Mĩ. Thuốc lá Mĩ như Pallmall, Salem... bán đầy trong các tủ thuốc trên đường phố. Trẻ con nhiều đứa cũng lén cha mẹ tập hút các loại thuốc có mùi bạc hà the the như Salem. Việc trẻ con chạy theo những người lính Mỹ để xin đồ hộp trở thành hình ảnh đau lòng cho những người có lòng ái quốc. Xung quanh các địa điểm đóng quân hay doanh trại của lính tráng Mỹ Việt thường có các tụ điểm gái làng chơi, và cùng với nó là hàng quán mọc lên san sát bán đủ các loại thức ăn, vùng Lồ Ổ nổi tiếng với món phá lẩu mà ông Vũ Bằng có kể đến trong quyển Món lạ miền Nam, vùng Gò Cây, thành Quan có quán Cô Đơn nổi tiếng với món cá nướng nhưng nổi tiếng nhất chắc nhờ cô chủ quán xinh đẹp mà chưa có chồng..

Bữa cơm gia đình vẫn là bữa ăn chủ yếu, nhưng nhu cầu ăn sáng cấp bách cho kịp giờ làm cũng dần hình thành. Lúc này có thêm gạo Mỹ, nghe nói nhập từ Thái Lan, gạo dẻo, bị chê nên

nhà nghèo mới ăn vì giá rẻ. Lại có thêm gạo sấy, bỏ trong bịt nylon, chỉ cần đổ nước sôi vào gạo, đợi dăm phút là có thể ăn được, đây là loại lương khô dành cho lính, loại hàng Quân Tiếp Vụ bị tuần bán ra thị trường. Thập niên 60 cũng là lúc trong nấu nướng bắt đầu có bột ngọt để nêm nếm. Học sinh tiểu học được cho uống sữa bột của Mỹ mỗi tuần một đôi lần, lại phát thêm ổ bánh mì Mỹ to tướng mà rất ngon. Giới học sinh trung học thì nhập bọn với các anh xe ôm bốc vác kéo vào quán cơm Xã Hội buổi trưa. Giới công chức, giáo viên có thêm thú vui thưởng thức việc ăn uống ở tiệm quán, nhất là vào những ngày cuối tuần hay ngày lễ...

Người BD vẫn quen thói buôn gánh bán bưng, thích đi dạo bán khắp nơi hơn ngồi yên một chỗ. Con đường Ngô Quyền ở Phú Cường gần như là con đường chính đông đúc nhất tỉnh lỵ vì nơi đây có cư xá sĩ quan, trại lính, gần nhà thờ trường học và là đường để lên trường Sĩ quan công binh..VẬY mà cả con đường này không có một tiệm quán bán đồ ăn nào ngoại trừ khu vực lề đường gần ngã ba đường Nguyễn Tường Tam (nay là Ngô Chí Quốc) có hai chiếc xe bánh mì của bà Năm Sĩa và ông Sáu Lão, gánh bánh bèo bánh ướt của bà Hai Hoa, thêm một gánh xôi, gánh bánh canh, mỗi buổi sáng những hàng gánh này bị vây quanh đông đúc bán không kịp, thế nhưng chừng 8-9 giờ thì quang cảnh trở nên im vắng, ai bán không hết thì sớm liệu mà lo gánh đi bán dạo. Tuy nhiên một số người học tập cách buôn bán của người Hoa, dần dà cũng mở tiệm. Ngoài các quán ăn Tàu luôn chiếm vị trí chủ yếu ở phố chợ, trên các nẻo đường chính bắt đầu có vài quán ăn của người Việt. Quán cơm Thái Bình Dương ở chợ, quán Chiêu Anh ở Lò Chén, tiệm phở Huỳnh Mai đường Đoàn Trần Nghiệp, phở Minh Yến ở gần ngã tư piscine, và quán Lai Rai gần đó... đã góp phần tạo sự rộn rịp cho quang cảnh ẩm thực ở địa phương vốn im lìm lắng đọng mấy trăm năm nay. Tuy nhiên thời chiến tranh, ít ai dám mở quán lớn quá, nên năm ba



cái bàn, vài chục khách vào quán một lượt là đã kể là đông đúc lắm rồi. Trong các quán ăn Tàu, bồi bàn không chú ý dung mạo và chuyện ăn mặc, chỉ cần họ nhanh chân, to miệng là đủ, nên ngồi trong quán tiếng gọi thức ăn đồ uống rất ồn ào, mấy anh chị phục vụ qua lại thoăn thoắt, nhưng an tâm không có cảnh gây gỗ rồi đánh lộn hay quăng lựu đạn như đôi khi xảy ra ở quán của người Việt. Quán Chiêu Anh ở Lò Chén, quán bún thịt nướng Ngọc Hương ở Búng, quán phở Huỳnh Mai chợ Thủ là nạn nhân của tình trạng này.

### TỪ 1975 ĐẾN 1985:

Ngày 30 tháng 04 là một sự kiện lịch sử trọng đại của nước Việt Nam, nhưng từng người lại có những tâm trạng buồn vui lẫn lộn khác nhau. Kẻ chiến thắng vui mừng như muốn bay lên mây xanh, người chiến bại lo âu sợ sệt như sắp gieo mình xuống vực sâu. Nhìn chung, đây vẫn là một ngày đại hội lớn của cảnh đoàn viên. Những kẻ tử chiến trường trở về, dù thắng hay bại vẫn vui mừng khôn xiết vì thoát được cảnh binh đao chết chóc và còn gặp lại được những người thân yêu. Có những cuộc tao phùng sau mấy mươi năm ly biệt, có những cái bắt tay mừng rỡ của những kẻ mới hôm qua còn rình rập bắn giết nhau trên các chiến hào. Tiệc tùng đủ cỡ mở ra ngày đêm, có khi chỉ là bữa cơm ngon trong gia đình, có khi là buổi liên hoan ly cốc chạm nhau của những người từng là đồng chí cùng chịu đựng biết bao nhiêu gian khổ trong chốn rừng sâu núi thẳm...

Niềm vui tràn bờ của buổi giao thời rồi cũng mau chóng trôi qua. Sau cơn biến động của lịch sử làm xúc động sâu xa đến tâm tư của mọi người, dân chúng lại quay về với đời sống thường nhật của họ hơn là chuyện quốc gia đại sự. Giai đoạn này đời sống khó khăn, gần như nhà nào cũng phải ăn độn, cơm nấu với khoai mì, khoai lang hay bắp, có lúc phải ăn cao lương, loại lương thực nhập của nước ngoài để chống đói. Gạo là loại lương thực quý,

được phân phối theo tiêu chuẩn, phần nhiều ảm mục và nhiều sâu bọ nhưng phải chờ đợi có khi cả ngày mới mua được. Mọi người lo trồng khoai củ, tría đậu... nhất là khoai mì. Có nơi vì đói phải ăn cả lá mì luộc bị ngộ độc. Những năm ấy sâu rầy phá hại mùa màng xuất hiện nhiều nơi, nông dân đi phun thuốc trừ sâu, do thiếu kinh nghiệm và hiểu biết bị ngộ độc thuốc rất nhiều. Thực phẩm phân phối không đều nên có năm đi đâu cũng thấy bán ghe, giá rẻ rề, có lúc là bí rợ, cá biển... chất đông cao như núi. Giới sinh viên, bộ đội phải ăn cao lương là chính, nhiều người than nóng và bị bón, bị trĩ.

Người ta kêu gọi và khuyên bảo nhau phải hết sức cần kiệm. Thuốc rê không có đủ hút, nên hút xong phải để dành tàn, gọi vui là đế nhủi, khi ghiền lấy ra vắn lại hút, giống hệt cảnh mấy ông già miệt U Minh thời xưa. Thuốc lá mà cũng quý hiếm như vậy nên người ta bắt đầu có thói quen mời nhau điếu thuốc, “điếu thuốc là đầu câu chuyện”, nhất là khi quan hệ với các nhân viên giới chức chính quyền, chuyện nhỏ thì một điếu, chuyện lớn tặng nhau gói thuốc là chuyện phải làm trước tiên nếu muốn được việc. Trước 75 chưa có lệ mời thuốc nhau vì hồi đó người ta mua thuốc gói để hút, và thuốc tẩm thường quá, chẳng ai có thể lấy lòng nhau bằng một điếu thuốc cả. Lúc này gần như người ta ăn và uống mọi thứ tìm được, không tha gì cả. Người ta đi soi ếch, nhái, bụ tọt, mò cua, bắt ốc, rắn... Hết tất cả, họ chuyển qua chích điện, quăng chất nổ xuống ao hồ ...chỉ một thời gian ngắn, các con rạch, mương ngày xưa cá lội nhơn nhơn từng đàn giờ không còn con gì sống được. Để cơm ngày xưa bay đầy các cột đèn hay nơi có ánh sáng, giờ bị tiêu diệt không còn một con nào, cũng không còn cảnh chim bay từng đàn về tổ vào lúc chiều buông, để người ta nhìn mà biết rằng “chim bay về tổ tối rồi”, sức hủy diệt môi sinh của con người thật là đáng sợ!

Đám cưới, lúc ấy hay gọi đám tuyên bố, tuyên hôn có chỗ chỉ đãi bánh ngọt, nước trà, nhà khá hơn thì có đãi mận nhưng

đám giỗ đám cưới cũng đều đãi rượu đế, sang hơn có các loại rượu công nghiệp như rượu tiêu thực nấu bằng cồn do các nhà máy đường sản xuất, nồng độ rất cao nên những tay ghiền rượu uống vào cũng nhăn mặt. Rượu đế đạo này thường pha cồn, lại nấu bằng khoai mì, rượu gạo rượu nếp chánh gốc là hàng hiếm. Để rượu được trong, nghe đồn người nấu rượu phải bỏ vào ít giọt thuốc rầy, rượu đã độc càng thêm độc, nhưng biết vậy mà người ta vẫn uống và ngày càng uống nhiều hơn, có thể vì buồn quá, không còn thú vì vui.

### THỜI CÔNG NGHIỆP (Từ 85 đến nay)

Từ thời kỳ Đổi Mới, đời sống dần có chuyển biến theo hướng tốt hơn, người ta lại bắt đầu chú ý đến chuyện ăn chuyện mặc cho ngon và đẹp hơn. Bia lên men xuất hiện, sau một thời gian quá dài uống rượu đế nóng cháy cổ, dân nhậu được dịp uống bia lạnh cho đã thèm. Kèm với nó là các món nhắm như khô, sò nướng, củ kiệu, hột vịt bắc thảo, sau đó là thịt rừng. Bình Dương từ thuở xa xưa đã nổi tiếng là vùng rừng rú nhưng họ ít khi ăn thịt thú, giờ thì không chừa con gì: cheo, nhím, heo rừng, chồn, thỏ, nai... Các quán bia lên men với tiếp viên nữ phục vụ, hình thức bia ôm hay mại dâm trá hình nổi lên như nấm, tập trung nhiều nhất ở đường Thích Quảng Đức, khu tỉnh đội phường Phú Hòa. Uống bia trái cây mà họ hay gọi vui là “bia lên cơn” một thời gian, dân nhậu phát hoảng vì biết nó chế biến mất vệ sinh, uống rất độc, may thay loại bia hơi cũng bắt đầu có mặt để thay thế và bia chai cũng bắt đầu xuất hiện trở lại sau nhiều năm vắng bóng. Đám cưới, đám giỗ, bia chai thay thế dần cho rượu đế và ngày nay bia đã trở thành thức uống thông dụng, dân giàu có quyền tước lại chuyển qua sinh thứ cao cấp hơn, đó là rượu ngoại, một chai có thể lên đến bạc triệu, bằng mấy tháng lương của y tá hay giáo viên.

Các khu công nghiệp hình thành, đa số tổ chức căn tin lo

việc ăn uống cho công nhân viên tại nơi làm việc, vừa tiết kiệm thời gian tiền bạc và năng suất lao động. Một số lo khá chu đáo, nhà ăn sạch sẽ vệ sinh không thua nhà hàng như công ty Zayaki, Spartnic, American Standard; số còn lại thì bữa ăn khá đạm bạc do tiền ăn chu cấp ít ỏi như Nankang, Sinchovina... Tội nhất là những nơi công nhân phải ăn uống tự túc như công ty Textion, giờ cơm trưa mạnh ai nấy tìm chỗ có bóng mát ngồi tùm năm tùm ba mà ăn cơm đem theo, có người chỉ ăn gói xôi hay bịch chè lót dạ. Quân tụ xung quanh các công ty bao giờ cũng có nhiều hàng quán phục vụ bán từ xà bông giày dép đến cà phê và quán cơm bình dân, hàng gánh, xe đạp bán thức ăn rất tiện di chuyển và chạy trốn mỗi khi có lực lượng trật tự đi dọn dẹp. Phức tạp và gây cản trở lưu thông nhiều như khu vực gần công an thị xã, trước khu công ty Hoàng Gia Cát Tường, khu công nghiệp Tân Định...

Giới công nhân nhiều nơi phải làm việc ca đêm theo chế độ ba ca, chợ đêm nhờ vậy cũng nhộn nhịp sung túc sáng đêm. Tập trung trước khu vực chợ là khu ăn uống do các xe đẩy bán đồ ăn đảm nhận. Mỗi chiếc xe bán đủ thứ thức ăn ba miền từ phở, bún bò Huế, bún riêu đến mì hủ tít. Đời sống công nhân trong các khu nhà trọ tuy đủ ăn nhưng kham khổ, phần vì không có nhiều tiền, phần vì không có thời gian và quá mệt nhọc do công việc trong nhà máy nên họ ăn uống nói chung là qua loa. Vài anh chị em chung phòng bày thức ăn trên nền gạch, ngồi liến thoắng chuyện công ty bạn bè, vừa nuốt vội cho qua bữa ăn.

Lực lượng công nhân viên chức đi làm có nhu cầu ăn sáng gia tăng đã góp phần làm phát triển các dạng quán bình dân và ăn điểm tâm như cơm tấm, cháo lòng... Các gánh hàng rong vào thôn xóm vẫn còn nhưng nay thêm các xe đạp, xe ba gác chất đầy trái cây hột vịt lộn của bà con từ phương xa đến làm ăn. Giờ đây người ta không còn rao hàng nữa nhưng dùng máy cassette mở nhạc inh ỏi, xe càrem không còn bán, thế vào là

các xe kem hoặc càrem cây chớ không còn loại càrem thể phải xắt ra như thời trước.

Do phải đáp ứng với yêu cầu của công việc là đảm bảo ngày giờ công, nên người ta cần phải ăn vội, ăn nhanh, và ăn ngon nữa, bởi bây giờ đời sống mọi người đã khá hơn xưa, người ta thường phải ăn tiệm quán và bỏ dần bữa cơm gia đình truyền thống. Việc học hành của học sinh thời nay cũng rất nặng nề, ngoài giờ học ở trường, chúng phải nuốt vội bữa cơm để lao vào các lớp học thêm. Người phụ nữ ngày nay cũng phải làm kiếm tiền như nam giới, có khi còn mệt hơn quý ông vì phải đảm đương quá nhiều công việc, do vậy cũng không thể dành thời gian nghỉ ngơi hiếm hoi cho việc sửa soạn bữa ăn quá công phu như trước. Việc mọi người trong gia đình quây quần bên mâm cơm đã trở nên thưa thớt dần. Hơn nữa, thềm nay người ta còn xem bàn ăn hay bàn nhậu là nơi để tạo mối quan hệ, bàn chuyện làm ăn nên cũng góp phần giúp cho tiệm quán, nhà hàng phát triển.

Trong tiệc tùng đã bắt đầu dùng chén nước chấm riêng, muỗng nĩa riêng cho từng người. Đãi khách khứa thì phải đãi món chớ không dọn cả mâm như thời trước nữa. Trong cơ quan chánh quyền đãi tiệc đứng theo kiểu baffle hay coctail của châu Âu. Thức ăn đủ loại. Khi ăn tiếng điện thoại di động réo liên hồi. Trong đám cưới nhạc điếc tai như tra tấn khách. Cài lương vọng cổ hết thời, bây giờ đến những loại nhạc gào rú kiểu rap hay hiphop cuồng loạn của giới trẻ Mỹ. Người ta mang giày, quần áo sang trọng tề chỉnh, ướp cả nước hoa khi ăn. Nhiều món ăn sang trọng bỗng xuống đường chấp nhận làm thứ bình dân như món súp cua, lại có những món lên đời từ chốn bung biển bước chễm chệ vào nhà hàng làm cuộc cách mạng của những món ăn dân dã, và biến thành những món đặc sản, đáng chú ý nhất là những món rau, bầu luộc chấm nước mắm kho quẹt...Có lẽ khi giàu rồi, ăn thịt cá không còn thiếu món gì đã phát ngán, lại thêm bụng phệ, người ta chợt nhớ tới những món ăn quê hương

giản dị, thanh đạm, vừa giúp giảm cân. Các khu công nghiệp phát triển, thu hút dân của mọi miền đất nước đến đây đã đem theo các đặc sản quê hương của họ nên món ăn đồ uống phát triển đa dạng phong phú...

Đám ma đám giỗ dài to như đám cưới ngày xưa, có khi còn to hơn. Đám cưới thường làm lễ ở nhà xong kéo ra nhà hàng mới chiêu đãi, ở đây người ta làm thêm buổi lễ theo cách phương Tây, có khai rượy sâm banh, khiêu vũ, có nhạc sống giúp vui, phần nhiều âm thanh đình tai nhức óc, gần như không ai nói chuyện với nhau được. Đám cưới thường mời rất đông, trung bình cũng phải hai ba trăm người, đi đám cưới thành một cái nạn, nhất là người thu nhập thấp như giới giáo viên, lương ít mà lại quen biết giao thiệp nhiều. Các nhà hàng phục vụ cho việc đãi cưới mở ra nhiều ở khắp nơi, lớn nhất phải kể đến nhà hàng Thăng Lợi đường Thích Quảng Đức, các điểm khác như vũ trường Dream, Ngọc Dung, nhà hàng Bông Sen, Như Ý...

Từ 1985, đây là thời kỳ mà ẩm thực BD phát triển rầm rộ nhất. Sau một thời gian lắng đọng khoảng chục năm, cùng với việc đất nước đổi mới, BD bước vào thời kỳ công nghiệp hóa, quy tụ lao động từ mọi miền đất nước và chào đón khách đầu tư từ mọi quốc gia khác nhau. Bối cảnh đó tạo điều kiện để phát triển và đa dạng hóa, phong phú hóa ẩm thực của BD. Giờ đây dường như đã có đủ mặt thức ăn đặc sản hay truyền thống của cả ba miền đất nước. Có bún bì chả, thì cũng có bún riêu và bún bò Huế, có hủ tíu mì hoành thánh, cũng có phở và hủ tiếu Nam Vang. Có bánh bèo bánh ướt, thì cũng có bánh cuốn bánh canh. Có đặc sản đồng quê như cơm thố cá kho tộ, có cả hải sản tươi sống, giờ lại thêm thịt chó thịt mèo. Các nhà hàng sang trọng cỡ vài sao như nhà hàng Như Ý, Tân Lạc Viên, Vũ Gia hay Tây Hồ, có nhà hàng chiếm diện tích cỡ khu vườn như Bách Hương Viên, Lương Sơn Quán... Có mô hình kết hợp giữa sự xa hoa và tính bình dân như quán nướng Tây Hồ, quán 18... Thời đô thị,

người ta lại có khuynh hướng hoài cổ, trở về đời sống thôn dã thuở xưa, có thể tìm đến quán Cầu Ông Cộ, quán đình Bến Thế để thưởng thức thịt chuột đồng, thịt rắn, chim... Chưa bao giờ mà quán tiệm ăn nhậu, nhà hàng, cà phê xuất hiện đủ loại hình, tính chất, quy mô như ngày nay và chúng ta cũng chưa thể hình dung hay dự đoán được trong tương lai, với chiều hướng kinh tế phát triển như hiện nay, chúng sẽ còn phát triển tới đâu, ra sao...

## CHỢ VÀ QUÁN

Muốn biết đặc điểm ẩm thực của một địa phương, có lẽ nơi đầu tiên và tốt nhất phải đến tham quan là chợ búa, vì đó không những là nơi cung cấp nguyên liệu để nấu nướng từ gạo mắm, khô muối, đến rau cải... mà còn là nơi tập trung bán hàng ăn uống nhiều nhất. Đặc biệt là ngày xưa khi chưa có tiệm quán ở dọc đường hay mở khắp nơi thuận tiện như ngày nay. Những kẻ sĩ phương xa ghé vào các ngôi chợ ở trong Nam bây giờ không gặp cây đa và yếm thắm nữa. Hình ảnh quen thuộc nhất có lẽ là cái nhà lồng giữa chợ, nơi xông lên mùi thịt nướng thơm không chịu nổi.

Chợ, trong Nam quen gọi chợ búa. Tùy theo quy mô và hình thức mà có nhiều tên gọi khác nhau. Ở tỉnh lỵ hay huyện lỵ bao giờ cũng có ngôi chợ lớn gọi là chợ tỉnh hay chợ huyện, ở xã làng có chợ xã, chợ làng. Có loại chợ gọi là chợ chồm hổm, do kẻ bán người mua đều phải ngồi chồm hổm mà mua bán. Đây là loại chợ buôn gánh bán bưng, thường lúc đầu thấy thuận tiện thì một vài người nhóm họp lại, sau đông dần, có nơi trở nên khang trang và đông đúc. Có thể suy đoán rằng, buổi ban đầu, các chợ đều hình thành như thế cả. Ở thôn xóm hay các vùng xa xôi, có tiệm tạp hóa, cũng gọi tiệm chạp phô, một loại siêu thị mini của thời

xưa, bán đủ thứ chuyện trên đời. Hồi đó việc đi lại rất khó khăn, tốn nhiều thì giờ, mà thì giờ thì phải dành ưu tiên cho chuyện đồng áng, thế nên mỗi ngày có cần mua sắm chi cứ chạy ra tiệm tạp hoá là xong, thật vô cùng tiện lợi. Có thể nói loại tiệm này là một ngôi chợ thu nhỏ, đến ngày nay vẫn là địa điểm mua bán phổ biến ở khắp nơi.

Chợ búa đóng vai trò quan trọng trong sinh hoạt của con người như thế. Vậy thử hỏi, chợ ở Bình Dương đã bắt đầu có từ khi nào, hình thành và phát triển ra sao? Phần sau đây chúng tôi sẽ cố gắng tái dựng lại bức tranh chợ và quán ở Bình Dương từ thưở xưa đến nay.

Theo sách sử, từ năm Mậu Tuất (1658) đời chúa Thái-Tông, người Việt Nam ta từ miền Bắc và Trung đã đặt chân đến vùng đất Nam bộ này rồi.

Đến năm Kỷ-mùi (1679), dư đảng của họ Trịnh ở Đài Loan là Tổng binh Long môn Dương Ngạn Địch, Tổng binh Cao-Lôi-Liêm là Trần Thượng Xuyên đem binh lính và quyến thuộc hơn 3000 người và hơn 50 chiến thuyền đến hàng chúa Nguyễn. Họ là những tội nhân của nhà Đại Minh, không chịu phục nhà Thanh nên lánh đến đây. Chúa Thái-tông cho họ vào Nam. Ngạn Địch đến Mỹ Tho, còn Thượng Xuyên lên định cư ở xứ Đồng Nai. Ở hai nơi ấy, hai đoàn di dân vỡ đất, phá rừng, cất phố, lập chợ, từ đó thương thuyền các nước Trung Hoa, Nhật bản, Tây-dương, Đổ-bà qua lại tấp nập. Ở Biên Hòa, Trần Thượng Xuyên tập Trung Hoa thương ở Đại-Phố-Châu, tức Cù Lao Phố (ở giữa sông Đồng Nai, phía nam thành phố Biên Hòa ngày nay) lập phố, chợ để buôn bán. Cù Lao Phố càng ngày càng phồn thịnh, trở thành trung tâm điểm thương mại của đất Gia-Định.

Như vậy công đầu trong việc thành lập chợ ở miền Đông phải kể đến những người Hoa này.

Năm Mậu Dần (1698), đời chúa Hiến-Tông, Thống suất



Nguyễn Hữu Kính vào kinh lược, chia đất Đông phố, lấy xứ Đồng Nai (người Tàu gọi là Nông-Nại) đặt huyện Phước Long, lập dinh Trấn Biên (tức tỉnh Biên Hòa); lấy xứ Sài Côn đặt huyện Tân Bình, lập dinh Phiên Trấn (tức Gia Định). Tỉnh Bình Dương thời ấy nằm trong huyện Phước Long, dinh Trấn Biên.

V.B.T.Lviết: "Ở phủ Gia Định, đất Đồng nai, từ các cửa biển Cần Giờ, Lôi Lạp, cửa Đại, cửa Tiểu trở vào, toàn là rừng rậm hàng nghìn dặm, họ Nguyễn trước kia đánh với Cao-mên, lấy được đất ấy, rồi chiêu mộ những dân có vật lực ở các phủ Điện Bàn, Quảng Nghĩa, Qui Nhơn xứ Quảng Nam, di cư đến, chặt cây, khai phá, trở thành bằng phẳng, đất nước màu mỡ, cho họ chiếm lấy, lập vườn trồng cau, làm nhà ở"

"Khi phủ Gia Định mới thành lập, từ Phiên Trấn (tức tỉnh Gia Định ngày nay) đến Trấn Biên (Biên Hòa sau này) phần nhiều là đất bùn lầy, chưa có đường bộ, người đi đường phải đi đò dọc". (VSXDT PK)

Qua những gì vừa trích dẫn trên, chúng ta có thể hình dung lại thời khẩn hoang của tổ tiên ngày xưa trên đất BD như sau: Bình Dương là một vùng rừng rậm, lúc ấy chưa có đường bộ, may nhờ có hai con sông chạy song song hai bên, sông Đồng Nai ở bên mặt và sông Sài Gòn ở bên trái. Muốn đến đây, những người tiên phong phải đi bằng ghe xuồng trên hai dòng sông này. Họ là những người thuộc thế hệ đi sau những người đã đến Gia Định và Biên Hòa rất lâu từ trước. Trên một vùng đất bao la, cư dân lại thưa thớt. Muốn mau chóng phát triển lãnh thổ mới, tất nhiên các Chúa Nguyễn cần phải có chính sách điền địa dễ dãi, tạo điều kiện thuận lợi cho những người đi khai phá. Lúc đó sức đến đâu, cứ tha hồ mà khai phá tới đó. Ai đến trước, chiếm được những vùng đất tốt và gần, ai đến sau, thời phải chịu khó xuôi thuyền đi xa hơn. Đất đai mệnh mông, không cần phải tranh giành, nhưng phải chọn vùng đất ở ven sông rạch để có thể trồng

lúa nước cho có ăn trước đã, sau mới tính chuyện lập vườn. Những người thuộc Trấn Biên theo sông Đồng Nai, lúc đầu đến ở vùng ven sông, nay là Tân Ba, cù lao Thạnh Hội...về sau tiến dần đến tận Tân Uyên, cù lao Bạch Đằng. Nhánh thứ hai từ Phiên Trấn theo dòng sông Sài Gòn, đến các vùng Lái Thiêu, Bình Nhâm, Búng...lần hồi lên tới tận vùng Thị Tính, Dầu Tiếng... Khi đã sống quần cư đông đúc rồi, họ mới chọn đất để tụ lại mà buôn bán, trao đổi sản phẩm. Do lưu thông đường thủy là quan trọng, nơi lập chợ tất yếu phải gần sông, thương thuyền có thể tới lui.

Lúc đó, tổng Bình An là 1 trong ba tổng của cả phủ Gia Định và lại là một tổng có địa phận gồm nhiều núi rừng. Cho nên, trên địa bàn BD thời đó chỉ có khoảng độ một hai ngàn người tới sinh sống.

Về sau, con cháu họ hoặc thế hệ lưu dân đến sau mới men theo rạch, suối đi khai phá sâu vào vùng rừng trên trũng gò. Phải mất thời gian chắc là lâu lắm, thì những người từ ven bờ hai con sông Sài Gòn và Đồng Nai mới giáp mặt được nhau, nay gọi “liên thông” trên những vùng đất nay có thể suy đoán là chạy dài từ An Phú, Bình Chuẩn, đến Tân Khánh, Bến Sắn, Vĩnh Trường...

Trên địa phận tổng Bình An có 4 thủ chính là: Thủ Thiêm, Thủ Đức, Thủ Dầu Một và Thủ Bằng Bột (vùng Thị Tính sau này). Quan trọng hơn cả là Thủ Dầu Một, nơi đây là trung tâm của tổng Bình An và sau là lỵ sở của huyện Bình An.

Tổng Bình An phải để đúng 110 năm mới được nâng lên làm huyện Bình An (1698-1808). Lúc này ở Nam Bộ gạo lúa dư thừa, nông thôn trù phú, phố chợ buôn bán mọc lên khắp nơi. Phủ Gia Định đổi thành trấn Gia Định, dinh Trấn Biên thành trấn Biên Hòa. Trấn Biên Hòa có một phủ và 04 huyện, trong đó có huyện Bình An. Huyện Bình An gồm có 2 tổng là Bình Chánh và An Thủy. An Thủy nay thành Huyện Thủ Đức. Bình

Chánh nay thành các huyện Dĩ An, Thuận An, Thị xã Thủ Dầu Một, Bến Cát, Bình Long.

Đối chiếu thực tế ngày nay với danh mục làng xã hồi khoảng năm 1810 (đời Gia Long), ta đã thấy xuất hiện những vùng quần cư của người Việt ở Chánh Lưu, Bến Thế, Tân Định, Chánh Phú Hoà, Phú Lợi, Tân Khánh, Lái Thiêu..

Căn cứ vào Đại Nam Thực Lục, ta thấy rất nhiều địa danh của Bình Dương ngày nay đã xuất hiện từ giai đoạn ấy như Tân An, An Định, Bến Sắn, Vĩnh Trường, Phú Lợi, Tân Khánh..Chỉ sau hơn một trăm năm, dù rừng chưa khai phá hết, nhưng lúc này người Việt đã sống rải rác khắp nơi trên phần đất mà nay là tỉnh Bình Dương.

Đến năm 1867, vùng Bình An có các ngôi chợ chính còn ghi nhận được như sau:

Chợ Cây Me.

Chợ Búng.

Chợ Lái Thiêu.

Chợ Phú Cường.

Chợ Thị Tính.

Chợ Mới.

Đến năm 1876, tài liệu lúc ấy lại cho biết thêm:

“Bốn chợ quan trọng hơn cả chợ Thủ (tức Thủ Dầu Một) ở thôn Phú Cường, chợ Mới ở thôn Tương An (phía nam Thị Tính), chợ Lái Thiêu ở thôn Tân Thới, và chợ Búng ở thôn An Thạnh.”

Chúng ta thấy rằng người BD thưở khai hoang khai thác ngay ruộng nước và hoa màu bám theo phía cực Nam, theo sông Sài Gòn và các rạch như Lái Thiêu, Búng, Thị Tính... ở những nơi này họ đều thành lập chợ. Đây có thể coi như những ngôi chợ đầu tiên ở tỉnh ta và là tiền thân của chợ búa BD ngày nay.

Hầu hết các chợ này nay vẫn còn tồn tại và phát triển rất sầm uất, trở thành những trung tâm thương mại quan trọng của tỉnh. Lúc này chợ búa có lẽ đã mở ra khắp nơi, các ngôi chợ Tân Ba, Tân Uyên, Tân Khánh...đều đã có, nhưng sử sách chưa nhắc đến có thể vì quy mô chúng còn nhỏ hẹp. Tương tự, từ đời Gia Long, thấy ghi tuần An Lợi, phía bắc chợ Thủ Dầu Một nhằm thu thuế thuyền bè qua lại. Ta có cơ sở để xác nhận đây là vị trí Bến Thế (thuế, nói trại ra là Thế). Do vậy có thể chợ Bến Thế cũng đã hình thành từ lâu lắm.

Chúng ta sẽ thử tái dựng lại chân dung của vài ngôi chợ lớn trên đất BD từ thưở xa xưa đến nay:

## **CHỢ CÂY ME**

Nếu đi từ hướng Thị Xã, gần đến trụ sở UBND xã Bình Nhâm, rẽ ngã ba bên trái, qua cây cầu nhỏ bắc ngang rạch, rồi theo một con đường đất đỏ khá rộng đi sâu vào giữa những vườn cây trái xanh um, bạn sẽ đến một nơi có tên là Cây Me. Ngay khi đối với nhiều người là dân địa phương họ cũng không ngờ rằng nơi đây thưở xa xưa đã từng là một ngôi chợ có danh tiếng, từ thời vua Tự Đức, tiền thân của chợ Lái Thiêu, và rất có thể là ngôi chợ thuộc vào loại đầu tiên của tỉnh này cũng nên.

*“Chợ Bình Nhan Thượng, ở thôn Bình Nhan Thượng, huyện Bình An, tục gọi chợ Cây Me, nay hãy còn tên chợ Cây Me, từ chợ Bình Nhâm vào. Tại sao thay đổi Bình Nhan thành Bình Nhâm? Trong Đại Nam Nhất Thống Chí, chữ Hán ghi rõ Nhan, theo nghĩa nhan sắc, dung nhan. Đổi ra Nhâm, có lẽ vì lúc sau này, kỵ húy trùng tên với quan chức địa phương nào chăng?”* (Sơn Nam)

Lái Thiêu và Búng còn là nơi cư trú khá an toàn của người

theo đạo Thiên Chúa gốc từ miền Trung, hoặc từ Sài Gòn, lúc triều đình thi hành chính sách kỳ thị. Ban sơ giáo dân tụ ở Cây Me, và nhà thờ của họ đạo Lái Thiêu đầu tiên lập tại chợ Cây me này, có bàn thờ chúa do Bá Đa Lộc cho xây dựng đơn sơ từ năm 1771. Như vậy ta hiểu, hồi giữa thế kỷ 17, nơi đây đã có người khai khẩn.

Một số học sinh trường Bá Nghệ Thủ Dầu Một từng đến chợ cây Me để lập trại cần xà cừ, đóng tủ, bàn ghế. Có lò nhuộm, làm gia công cho những lò lớn ở Gò Vấp. Rạp hát Cây me cất sớm hơn rạp Lái Thiêu; gánh hát bội "Bầu Tảo" khoảng 1920, nổi danh với những cô đào "Thài" thu hút khán giả từ Búng, Lái Thiêu kéo đến xem.

Nhờ con rạch mà ghe tải ra vào được từ Bình Nhâm. Lần hồi rạch này cạn dần. Xung quanh vùng có vườn trồng thơm, lò bún, lò bánh tráng, bánh hỏi, lò hủ tiếu. Chợ Dĩ An phát triển với đê pô xe lửa, bạn hàng qua Cây Me mua hàng với khối lượng lớn. Như vậy sau năm 1913, đến thập niên 20 của thế kỷ trước, chợ cây me vẫn còn sung túc.

Một thời trước năm 1945, chợ Cây me là trung tâm du ngoạn thu hút những người khó tính nhất của Sài Gòn và vùng phụ cận, người Pháp cũng ưa thích: Suối Đờn. Lại có thêm nghề làm khăn đen. Kiểu khăn đóng theo thời trang ở Nam bộ, rất cần cho hương chức hội tề, thân hào, điền chủ. "khăn đen suối Đờn do ông Nguyễn Văn Bút sản xuất và chào hàng ở Cầu Bông (Sài Gòn) được quảng cáo trên các báo, tiếng đồn khắp nông thôn tận phía Cà mau."

## CHỢ BÚNG

Năm 1862, triều đình Huế ký "hoà ước năm Nhâm Tuất", nhường đất cho Pháp 3 tỉnh miền đông. Sau đó, Pháp liền chia

cắt lại ranh giới 3 tỉnh này. Huyện Bình An thuộc tỉnh Biên Hòa, gồm 2 huyện Bình An và Ngãi An, lý sở đặt tại Búng. Huyện Bình An lúc này bao gồm một địa phận rất rộng lớn, gồm cả tỉnh Bình Dương ngày nay, một phần Bình Phước và quận Thủ Đức (cũ) của thành phố HCM. Sự kiện này cho thấy vào thời điểm đó, Búng phải là một nơi sung túc, phồn thịnh hơn các nơi khác trong khu vực.

*Đường đi cũng có suối khe*

*Muốn lên chợ Búng mà nghe huê tình*

Đến năm 1867, Niên Giám Nam Kỳ thuộc Pháp đã ghi là tỉnh Biên Hòa chia ra làm 5 địa hạt, địa hạt Bình An thay cho huyện Bình An, lý sở đặt tại Thủ Dầu Một. Từ thời điểm này, tầm quan trọng về chiến lược, chính trị, của Búng phải nhường cho một nơi khác. Tuy nhiên, về phương diện thương mại, Búng chưa thể suy tàn ngay.

Búng hồi đó thuộc thôn Tương An, nay thuộc xã An Thạnh, nằm cách Thủ Dầu Một 6 km bằng đường bộ. Người Pháp xây dựng nhà lồng chợ từ năm 1903. Chợ có hình chữ nhật với diện tích 150 x 30 m<sup>2</sup> hướng ra đường quốc lộ 13 cũ. Bên kia đường là khoảng trống làm bến xe, có dãy tiệm quán hàng ăn bao bọc thành hình vòng cung. Đối diện với chợ ở khu đó là quán cơm xã hội nằm ven bờ rạch, nay là trụ sở lực lượng an ninh trật tự. Chợ có hai nhà lồng riêng biệt, phía sau là khu chợ lộ thiên, người buôn bán tự che dù. Hai bên hông chợ người ta sử dụng vỉa hè, nhà ở hai dãy phố để buôn bán.

Năm 1912 chợ Búng được xếp vào thị tứ hạng ba ngang với Bà Rịa, Vũng Tàu, Hà Tiên, Tây Ninh! Có nhiều cách giải thích khác nhau cho địa danh chợ Búng. Có người cho rằng vì chợ nằm gần cái búng nước (chỗ nước xoáy); người khác lại nói do xưa gọi là “chợ Bung”, vì đây đúng là vùng đất bung, người Pháp viết trên bản đồ là “Bung”, người Việt đọc thành “Búng”, có người lại nghĩ

do vùng này vốn nổi tiếng với nghề làm bún và món bún bì, do viết sai chính tả từ “bún” mà có tên là chợ Búng. Ngày nay, chúng ta thiếu cơ sở vững chắc để có thể xác định thuyết nào là đúng nhất, tuy nhiên biết được Búng từng được xếp ngang hàng với chợ Bà Rịa, Vũng Tàu, mọi người chắc phải kinh ngạc lắm.

“Vào năm 1910 có 970 người dân, là một thị trấn xinh đẹp có nhiều lò gốm, có lò sát sinh, có đình chùa tươm tất, có chợ búa lợp mái ngói, là nơi tiếp tế cho Sài Gòn đủ loại trái cây như xoài, măng cụt, thơm...”(Sơn Nam)

Búng là trung tâm của vườn cây Lái Thiêu nổi tiếng từ xưa tới nay. Là chợ đầu mối mua bán trái cây từ đây đi các nơi khác, nhất là vùng Gia Định. Vào mùa trái cây, dịp mừng 5 tháng 5, du khách các nơi kéo về du ngoạn cảnh vườn và ra chợ Búng thưởng thức món ăn ngon rất đông.

Chợ Búng đã qua thời vàng son nhất của mình, nhưng chính vào thời điểm mà vị trí của ngôi chợ ngày càng suy đi thì may mắn thay, lại có sự xuất hiện của một vài tiệm quán bán đồ ăn. Nhờ các quán ăn này mà tên tuổi chợ Búng đã vang xa khắp cả Nam Kỳ lục tỉnh trước đây và ngày nay vẫn còn được nhớ: món bánh bèo bì, bún thịt nướng của tiệm Mỹ Liên, Ngọc Hương...

Trong các quán ăn này, người ta luôn trưng bày các hủ kiếng đựng đồ chua như củ kiệu, củ cải, cà rốt... nhìn rất đẹp mắt và hấp dẫn. Bây giờ không ai còn ngờ được Búng từng là trung tâm huyện lỵ của một vùng đất vô cùng to lớn, rằng Búng đã từng ngang hàng với chợ Vũng Tàu, Bà Rịa...nhưng thương hiệu bánh bèo Mỹ Liên thì du khách nhiều nơi nay vẫn còn biết đến.

Ngoài ra cũng nên nhắc đến một thương hiệu khác: “Phở Cây Xoài”, một tiệm phở chủ nhân là người Bắc đã bán từ năm 1955 đến nay. Thập niên 60, có quán cơm xã hội, loại quán bán cho người nghèo nằm đối diện với cửa chợ, bên bờ rạch. Khu vực Cầu Ngang có rất nhiều hàng quán phục vụ khách du lịch,

mở trong vườn trái cây. Quán ăn chưa có điểm nào nổi trội lắm, riêng cà phê có quán Đồng Vọng, mở sâu trong vườn, chuyên mở nhạc Trịnh Công Sơn, hiện nay cũng là điểm đến lý thú.

Ngày nay chợ Búng đã được xây cất lại, khá khang trang, tiếm quán hai bên đường mọc lên san sát, nhưng giờ đây nó chỉ là một ngôi chợ nhỏ nếu so với các chợ khác trong tỉnh. Một thời vang bóng của Búng đã qua.

## CHỢ LÁI THIÊU

Chợ Lái Thiêu thành hình sau chợ cây Me, và có thể sau cả chợ Búng. Lái Thiêu từ xa xưa là địa bàn cư trú của nhiều lớp cư dân người Việt đầu tiên đến đây làm ăn sinh sống. Chính vì thế, ở đây tập trung nhiều ngành nghề truyền thống như gốm sứ, điêu khắc, chạm trổ, mộc... Nghề mộc, nghề vẽ tranh kiếng phát triển với tốc độ nhanh, mãi đến trước năm 1945. Dọc theo bờ rạch Lái Thiêu, có dãy nhà chuyên vẽ kiếng, thợ cần, thợ tiện, thợ mộc từ Bắc bộ vào sống ở quanh chợ. Thời Pháp mới đến, chợ Lái Thiêu còn thu gọn ven bờ rạch, nơi ranh giữa hai làng Bình Nhâm và Tân Thới. Cách bờ không xa là rừng thưa, rải rác những cây to. Là tụ điểm giao lưu thủy bộ nên chợ phát triển nhanh, tiệm quán tấp nập, chè cháo, cà phê bán suốt đêm, với nhiều khách vãng lai, không kém một tỉnh lỵ.

*"Theo niên giám Đông Dương năm 1912, chợ Lái Thiêu đứng đồng hạng với các chợ sung túc phía đông bằng như Ô Môn, Bình Thủy (Cần Thơ) và đứng vào hàng thị tứ quan trọng bậc hai, ngang với các tỉnh lỵ Trà Vinh, Thủ Dầu Một, Long Xuyên, Châu Đốc, Biên Hòa, sung túc hơn các tỉnh lỵ (thị tứ hạng ba) như Bà Rịa, Tây Ninh, Hà Tiên, Vũng Tàu. Tại Lái Thiêu, có ba nhà vựa cá đồng, phân phối cho các chợ lân cận, nhà có ghe cá từ U Minh (Rạch Giá) đến bán dịp tết, đậu lại đôi ngày chờ chờ lu*



*hũ, tô chén, bàn ghế về miền Tây. Lại còn khu vực chợ Đường với nhiều nhà vừa dự trữ khối lượng lớn. Khoảng 1945 trở về trước, đường cát trắng là xa xỉ phẩm, nông dân và lớp nghèo thành thị thích dùng đường thẻ, đường móng trâu, màu sắc không đẹp nhưng rẻ tiền, phảng phất hương vị của mật mía. “SN*

Chợ Lái Thiêu nằm ở trung tâm huyện lỵ, nằm rải rác theo các dãy phố trung tâm như: Trần Quốc Tuấn, Nguyễn Huệ, Pasteur, Trưng Nữ Vương, Đỗ Hữu Vị và tập trung nhất là đường Nguyễn Văn Tiết. Những khu phố này được gọi là phố chợ. Vì sinh hoạt buôn bán xen lẫn với sinh hoạt dân cư do vậy dễ gây tình trạng mất vệ sinh, trật tự lưu thông. Năm 1989, khu phố Lê Lợi được cải tạo để xây dựng phố chợ, nhà lồng chợ.

Chợ Lái Thiêu, ngoài đặc sản trái cây đã nổi tiếng từ lâu, phải kể đến các tiệm quán bán hàng ăn, đặc biệt là tiệm của người Hoa. Đây được xem là khu vực bán thức ăn ngon, và có nhiều giai thoại cũng cần ghi chép lại.

Các món ăn Tàu như mì, hủ tiếu, xiu mại, bánh bao... là các món chánh. Chợ Lái Thiêu là khu vực có rất nhiều tiệm mì Hoa, món mì hủ tiú hoành thánh, bò viên nơi đây được tiếng là ngon, có người còn cho là ngon hơn cả trên chợ Thủ. Tiệm mì Phước Kiến, gần chùa ông Bồn, của chú Chuyl, nổi tiếng ngon nhất Lái Thiêu thời trước 75, cùng với món vịt quay hảo hạng, nay đã nghỉ bán. Mì Triều Châu, mì Quảng Châu, gần cầu Lái Thiêu, đường Phan Đình Phùng, nay vẫn còn.

Đáng nhớ còn có những tiệm như Mì chú Hớ nấu theo cách của người Triều Châu, cọng to như cọng bánh canh của người Việt. Trên tô mì có kèm con tôm chiên lăn bột hoặc một miếng chả chiên. Ngày nay tiệm mì này đã nghỉ bán. Tiệm mì chị Ui người Quảng bán rất trứ danh, khoảng 1962 chị về Sài Gòn, bán ở chợ An Đông cũng tấp nập khách khứa một thời, sau 75 chị đi ra nước ngoài.

Xe bò viên của một ông các chú Tiêu, xưa bán gần tiệm Trường Giang gần bờ rạch Lái Thiêu, nay con cháu vẫn tiếp tục bán ở chùa Bà đáng kể là tiệm bò viên lâu đời nhất của Lái Thiêu, phải trên sáu bảy chục năm.

Khi tô phở Bắc khởi sự bán ở vùng đất này, dân địa phương không biết đó là món gì, người bán phải cất công giải thích đó là món hủ tấu nấu với thịt bò. Để cải thiện cho hợp với khẩu vị của dân địa phương vốn đã quen các món ăn Tàu thường sử dụng tương xay làm nước chấm như món bò viên chẳng hạn, người ta đã bỏ tương vào tô phở. Đây là khác biệt lớn nhất của tô phở Bắc và phở trong Nam. Ngày nay, người miền Nam ăn tô phở không có tương thì họ không ăn được, không có tương thì với họ là món ăn gì đó chứ không phải phở.

Tiệm quán người Hoa, ngoài tiệm mì, phải kể đến tiệm nước, nơi bán cà phê, nước giải khát, các loại bánh ngọt, bánh bao, bánh tiêu... Ở Lái Thiêu thời trước có tiệm Đồng Tâm, rất nổi tiếng với món bánh bao. Bánh bao Đồng Tâm thuở ấy được cho là ngon nhất miền Nam. Sau thập niên 70, tiệm mất dần danh tiếng và sau 75 thì nghỉ bán. Ngày nay đi ngang nếu để ý ta sẽ thấy tấm bảng hiệu được sử dụng làm tấm vách phía sau nhà, hai chữ Đồng Tâm rạn rở thời nào nay tuy mờ nhạt song vẫn còn đọc được. Sau Đồng Tâm, nổi tiếng thứ hai là tiệm Hương Ký ở ngay dãy phố chợ, nay vẫn còn bán.

Phần trên nói đến thức ăn của người Tàu, còn về món ăn của người Việt, nổi tiếng nhất Lái Thiêu phải kể đến Nem Lái Thiêu, tiệm gần ngã năm Lái Thiêu, tồn tại đã gần thế kỷ. Người đầu tiên làm ra món nem này là bà Hai Dư, cách nay đã gần tròn thế kỷ, bà gánh gánh đi bán dạo, sau có tiếng rồi mới làm và bán tại nhà, hoặc bỏ mối cho tiệm bánh bèo bì ở chợ Búng. Nhờ một vài người bán dạo, và bạn hàng buôn chuyển mà thương hiệu Nem Lái Thiêu vang ra các tỉnh khác. Nay tiệm vẫn còn hoạt động, vẫn làm theo lối thủ công truyền thống của gia đình

và nem Lái Thiêu vẫn là niềm tự hào về phương diện ẩm thực của người dân nơi đây.

Bình Dương, là xứ đậu phộng nên từ lâu đã có nghề làm ra nhiều thứ kẹo đậu phộng, trong đó có kẹo đậu phộng sên đường trên miếng bánh tráng phồng nhỏ cỡ bằng cái miệng chén. Bình Dương cũng lại là xứ trồng điều, và người ta đã biết bắt chước cách làm kẹo đậu phộng bánh tráng bằng kẹo hạt điều. Nhất xứ Lái Thiêu mà có thể nhất cả ED là kẹo hạt điều bà Chín. Bà mới vừa mất, gần trăm tuổi. Con cháu không ai theo nghiệp nên bí quyết của bà chắc sẽ thất truyền. Ngày nay ai muốn thưởng thức loại kẹo giống như kẹo bà Chín đã làm có thể đến quán bánh bèo Mỹ Liên ở chợ Búng.

Kế đến là món mắm thái của bà Hai Lạc, nay bà đã mất lúc ngoài chín mươi tuổi. Thời trước 75 đây cũng thuộc vào loại mắm "tiến vua", nói thế vì tình huống thời đó có lần thết đãi Tổng thống Nguyễn Văn Thiệu ăn cơm trưa với món mắm này rất được khen ngợi. Về sau, hàng năm tỉnh thường đặt bà Hai Lạc mắm để làm quà biếu cho dinh Tổng Thống, đặc biệt phu nhân Tổng thống Thiệu rất thích loại mắm này, cùng với các đặc sản hàng năm như măng cụt, sầu riêng...BD rất được phủ Tổng Thống khen ngợi về món ăn ngon.

Phở Cây Bàng, nằm cạnh bờ rạch chợ Lái Thiêu, nay bị che khuất bởi các sạp hàng bán gia vị, tạp hóa nằm chắn ngay trước cửa nên khách đi đường không thể thấy được, nay chỉ còn bán cho những người ở chợ. Tiệm bán từ trước năm 1945, chủ nhân là một người miền Bắc vào đây lập nghiệp từ đầu thế kỷ, giỏi nghề thợ mộc, xưa gọi thợ Bắc, nay ông đã ngoài 90, vẫn còn sống. Qua tiệm phở này, có thể cho rằng món phở độc đáo đã được du nhập trực tiếp từ Bắc vào Bình Dương mà không thông qua cửa Sài Gòn như nhiều thứ khác. Ngày nay có tiệm phở Lài là tương đối đông khách, ngoài ra là phở chay Phổ Minh, ở gần

đó, ngay ngả ba Cai Liễu, lắm người nhận xét là phở chay mà còn ngon hơn phở mặn, thế nên dân Sài Gòn mà cũng biết tiếng, nhiều khi xách xe từ Sài Gòn chạy về đây để chỉ ăn tô phở.

Thời kinh tế thị trường, Lái Thiêu là cửa ngõ để vào những khu công nghiệp lớn của BD như Sóng Thần, Việt Hương, Singapore... nên là cơ hội cho hàng quán thức ăn mọc lên. Ngoài một số nhà hàng lớn khu vực cầu Ông Bó, như quán phở Huỳnh Hoa, quán lẩu dê Thanh Sơn, quán Cá Lóc Nướng... còn nhiều quán khai thác tâm lý thích cảnh đồng quê mát mẻ của dân thị thành đã xây dựng trong những nơi có vườn tược êm ả, khuất vắng.

## CHỢ DĨ AN

Chợ Dĩ An, đến nay đã được 93 năm (2004). Chợ nằm ở khu phố Bình Minh, diện tích 3225 m<sup>2</sup>, có một nhà lồng chợ (Pháp xây dựng từ năm 1911). Lúc này cũng là thời điểm deport xe lửa Dĩ An được thành lập (1913?), nên khu vực này từ đây ngày càng trở nên sầm uất.

## CHỢ TÂN UYÊN

*“Chợ Tân Uyên, ở xã Tân An, huyện Phước Chánh, tục gọi chợ Đồng Sửu, người các nơi mua bán đông đảo lại có cơ quan của tuần Bình Lợi đóng ở đây. Đây là kiểu trạm kiểm soát, thu thuế sản vật từ trên rừng đem xuống.”*

ĐNNTC

Như đã nói ở phần trên, Tân Uyên là một trong những nơi mà người Việt thưở xưa đã đến định cư rất sớm, ngang bằng hoặc thậm chí trước cả Lái Thiêu vì nơi đây khá gần với Cù Lao Phố, mà thời ấy nhờ nhóm người Hoa của Trần Thắng Tài, đã rất

phát đạt, dấu hiệu cho thấy người Việt và Hoa đã định cư khu vực này khá đông rồi.

Trong tác phẩm của một nhà văn xứ Đồng Nai, ông Bình Nguyên Lộc, đã cho ta biết thêm về ngôi chợ này như sau: *"Tôi chỉ hạn chế địa bàn quan sát trong tỉnh tôi thôi, là tỉnh Biên Hòa, không nói đến ba tỉnh khác là Tây Ninh, Thủ Dầu Một và Bà Rịa..."*

*Bốn tiền đồn xuất quân trong tỉnh này là: tiền đồn lớn nhất là chợ Tân Uyên, chợ huyện lớn nhất trong tỉnh, Long Thành là chợ huyện lớn nhì trong tỉnh. Hai tiền đồn khác không phải là chợ huyện mà chỉ là chợ làng giàu là tiền đồn thứ ba và thứ tư. Đó là chợ Cây Đào và chợ Tân Ba (Săn cọp Đồng Nai, Ma rừng)*

Như vậy khi còn nằm trong địa phận tỉnh Biên Hòa thuở đầu thế kỷ, chợ Tân Uyên đã là ngôi chợ huyện lớn nhất, lớn hơn cả chợ Long Thành. Nhà văn còn mô tả phong cảnh chợ trong một truyện ngắn khác có tên "Câu dằm":

*"- Cậu cũng biết chứ...chợ Tân Uyên mình địa thế tốt lắm. Máy thầy địa lý các chú đi du phương, qua đó, thầy nào cũng khen. Nên cái chùa" Ông (Ông đây tức là ông Bồn Đâu Công, tức Mã Viên) sau chợ bị nhà nước bắt dời đi mấy lần, mà "các chú" họ cứ rủ nhau xin để lại cho được mới nghe. Trước chợ, con sông, bờ cao ngất.*

Nước sông trước chợ lại vận thành xoáy khu ốc, như cố ý dừng lại trước một địa thế linh thiêng. Bên kia sông, ngay chợ, khu rừng cấm Bình Hưng trên hòn cù lao Tân Chánh, ngó giống tấm bình phong, hay cái tam quan trước chùa chiền. Rừng sẫm uất, cây cao, bóng mát đứng trên mé vực cao, nghiêm nghị rọi mình xuống sông sâu. Nếu không có chợ, nhà, người đi ghe thương hồ qua đó không khỏi sờn tóc gáy, vì cái vẻ linh thiêng, tịch mịch của nó.

Mấy ông hồi trước thuật rằng: ngay dưới miếng đất cất chợ

có một cái hang ăn luôn vô riết tới chùa Ông, tới chỗ cái hồ trên miệng có xây con cá hoá long, cậu biết chớ?”

“Cái chợ hồi trước còn lợp tranh, cứ vài năm lại cháy một lần. Đêm trước khi cháy chợ, dân làng nghe bên rừng tiếng gầm thét vang trời. Bởi vậy, hàng năm làng có lập đàn làm chay trước chợ, để tế Thần Cù và luôn tiện bố thí cho cô hồn, các đảng”.

Thế nhưng Tân Uyên là vùng đất gò, khá cao nên trừ đất ven sông thì khô cằn, không thuận lợi cho việc canh tác, thua hẳn Lái Thiêu về việc trồng trọt, lập vườn. Đã vậy, dân cư thưa thớt, rừng rú nhiều, rất thuận tiện cho việc ẩn núp, tiến hành chiến tranh du kích nên thời thực dân, Tân Uyên luôn là điểm lý tưởng để lập căn cứ kháng chiến, do đó mà vùng này bị chiến tranh tàn phá nặng nề, kinh tế khó bề phát triển. Ngày nay, hệ thống đường sá đến Tân Uyên đã được xây dựng khá đáng kể, hy vọng trong tương lai gần hứa hẹn sẽ có nhiều chuyển biến tích cực. Nhìn lại vấn đề ẩm thực ở địa phương, Tân Uyên nổi tiếng nhất có món mắm nêm cả trăm năm nay, món ăn cần kiệm của con nhà nghèo, nhưng giỏi chế biến với những sản vật trồng trọt nơi đây như dưa dèo, đu đủ, thơm... Cháo lòng ở chợ, quán của hai vợ chồng là giáo viên, bán 10.000 một tô, tương đương giá tô phở ở nhà hàng Vũ Gia, BD, vậy mà khách vẫn đông. Bên bờ sông chợ có quán Gió, nhìn qua cù lao Bạch Đằng, thức ăn chưa có gì đặc biệt lắm nhưng ăn vẫn thấy ngon nhờ phong cảnh sông nước rất thoáng mát, hữu tình. Trên đường về chợ Tân Ba, đến xã Thạnh Phước, du khách có thể dừng chân ở quán Mười Ché, thưởng thức các đặc sản về tôm, cá lăng. Quán nằm sâu trong vườn, rất mát mẻ, lại gần sông Đồng Nai nên có nguồn tôm nước ngọt phong phú quanh năm. Tại đây món lẩu măng cá lăng là được khen ngợi nhiều hơn cả.

## CHỢ THỦ DẦU MỘT

Ngôi chợ chiếm vị trí số một về quy mô và tầm quan trọng trong thương mại cũng như về phương diện ẩm thực của tỉnh nhà chính là chợ Thủ Dầu Một.

Người Bình Dương khá quen thuộc với hai câu về tự thườ xưa, tuy mộc mạc đơn giản mà rất ngậm ngùi xúc động:

*“Ai về chợ Thủ bán hủ bán ve*

*Bán bộ đồ chè bán cối đâm tiêu”*

Chợ Thủ có từ bao giờ? Tuy không biết chính xác, nhưng có thể khẳng định rằng: đã từ lâu lắm.

Sử sách thời xưa còn lưu lại đều nhắc đến chợ Thủ như là một trong các chợ lớn của tổng hay huyện Bình An.

Thướ ban đầu cả miền Nam được gọi chung là đất Gia Định, đến năm 1698, thành phủ Gia Định, bao trùm trên khắp miền Đông Nam bộ. Đến năm 1802, sửa phủ Gia Định thành trấn Gia Định. Năm 1808, lại đổi Gia Định Trấn thành Gia Định Thành. Năm 1832, sau khi Lê Văn Duyệt chết, trấn sửa thành tỉnh. Năm 1834, đặt tên Nam kỳ Lục tỉnh. Như vậy từ lúc này, vùng Thủ Dầu Một, lúc đó nằm trong huyện Bình An, thuộc tỉnh Biên Hòa và chính thức tách ra khỏi địa phận của Gia Định.

Căn cứ địa bạ lập năm 1836 của hai ông Trương Đăng Quế và Trương Minh Giảng, ta biết như sau:

Địa giới huyện Bình An tồn tại từ 1808 đến 1837, gồm có 119 xã thôn, trong đó chưa thấy ghi tên Thủ Dầu Một, nhưng có Phú Lợi Đông, ranh giới như sau: *“Phú Lợi Đông thôn ở xóm Bến Xe, Đông giáp thôn Phú Lợi Trung, lại giáp thôn An Thạnh (tổng Bình Chánh Thượng). Tây giáp sông lớn Sài Gòn và Thuyền An Nhất, Nam giáp 2 thôn Bình Nhan Thượng và An Thạnh. Bắc giáp 2 thôn Phú Lợi và Chánh An.”*

Thuyền An Nhất nay là vùng gần miếu Tử trận, phường Phú Cường; Phú Lợi Trung nay là Phú Lợi; Chánh An nay thuộc khu vực phường Hiệp Thành; An Thạnh nay vẫn giữ nguyên tên gọi, thêm chi tiết phía Tây giáp bờ sông Sài Gòn nữa, vậy có thể xác định khá rõ rằng chợ Thủ Dầu Một lúc đó nằm trong thôn Phú Lợi Đông.

“Huyện Bình An gồm hai tổng: Bình Chánh và An Thủy. Đến năm Minh Mạng thứ 18 (1837), An Thủy trở thành huyện Nghĩa An (Thủ Đức) còn Bình Chánh dân số đông hơn, nắm vai trò huyện lỵ, đóng ở thôn Phú Cường”

Lúc đầu Thủ Dầu Một nằm trong thôn Phú Lợi Đông, sau Phú Lợi đổi thành Phú Cường. Như vậy, Thủ Dầu Một không phải là một địa danh hành chính mà chỉ là tên gọi một khu vực rất hạn hẹp, có thể chỉ gồm phạm vi của một đồn trấn thủ của binh lính đặt bên tả ngạn sông Sài Gòn.

“Địa phận tổng Bình An có 4 thủ chính là: Thủ Thiêm, Thủ Đức, Thủ Dầu Một và Thủ Bàng Bọt. Quan trọng hơn cả là Thủ Dầu Một, nơi đây là trung tâm của tổng Bình An.”

Đại Nam Nhất Thống Chí của Trịnh Hoài Đức ghi: *“Chợ Phú Cường, ở thôn Phú Cường (tục danh chợ “Dầu Một”), kề bên lỵ sở huyện Bình An “xe cộ, ghe thuyền tấp nập đông đảo”.*

Năm Tân Dậu (1861), Pháp tiến quân đánh đồn Kỳ Hoà, chỉ nội trong hai ngày thì lấy được. Việt Nam Sử Lược của Trần Trọng Kim ghi: *“Phá được đồn Kỳ Hoà rồi, trung tướng Charner truyền cho quân thủy bộ tiến lên đuổi đánh, quan quân tan vỡ cả. Tàu thủy quân Pháp lên lấy Thủ Dầu Một và Tây Ninh”*

Từ thời điểm này, đất Thủ thuộc về người Pháp.

Năm Nhâm Tuất (1863), Vua Tự Đức sai quan Lại bộ thượng thư Phan Thanh Giản thương nghị với sứ thần nước Pháp. Về phía Pháp: *“Ông Aubaret đưa bản thảo tờ hoà ước, đại lược nói rằng: nước Pháp trả lại ba tỉnh Gia Định, Biên Hòa và Định*



*Tường cho nước Nam, chỉ giữ Sài Gòn, Mỹ Tho và Thủ Dầu Một để đóng quân. Nhưng nước Nam phải để nước Pháp được quyền bảo hộ cả sáu tỉnh Nam kỳ.” (VNSL)*

Qua hai đoạn trích dẫn trên, chúng ta biết rằng vào thời ấy, đất Thủ đã có tầm chiến lược khá quan trọng đối với người Pháp. Việc chọn Thủ Dầu Một làm nơi đặt lỵ sở cũng không khó hiểu vì đây là vùng có địa hình khá đặc biệt, vừa nằm ven sông, vừa có nhiều đồi cao rất thích hợp cho việc bố trí đồn trại phòng ngự. Điều ấy giải thích vì sao họ đã đầu tư khá nhiều trong việc xây dựng công sở, trường học, chợ búa ở tỉnh này những năm về sau. Cũng nên nhắc lại rằng ở giai đoạn này có rất nhiều giai thoại về việc cọp lộng hành ở chợ Thủ.

Sau khi chiếm hết ba tỉnh miền Đông, Pháp liền chia cắt lại ranh giới của ba tỉnh này. Đến năm 1867: *“Địa phận là nguyên địa hạt huyện Bình An. Lỵ sở đặt tại Thủ Dầu Một, nơi đây có đồn binh, phòng bưu điện và toà tham biện (ta thường gọi toà tham biện là toà bố và viên tham biện là viên bố). Tại Thủ Dầu Một cũng lập một trường sơ học (Ecole primaire) với 35 học sinh vừa học chữ Pháp và chữ Quốc Ngữ La tinh)*

Cùng năm này, quân Pháp chiếm nốt ba tỉnh miền Tây làm thuộc địa, rồi chia cắt toàn Nam bộ thành 27 địa hạt tham biện. Từ lúc này, đất Bình Dương tách hẳn ra khỏi Biên Hòa, trở thành một vùng đất biệt lập. Lỵ sở địa hạt đặt tại Thủ Dầu Một (thuộc thôn Phú Cường).

Ngày 20 tháng 12 năm 1889, hạt Thủ Dầu Một được đổi ra tỉnh Thủ Dầu Một.

Ông Sơn Nam viết về giai đoạn này: *“Vi đã bị đốt phá, người Pháp sắp đặt chợ mua bán ở ven sông, cơ quan chính quyền ưu tiên nơi gò nổi, hợp vệ sinh... Các vị bô lão còn kể lại: địa điểm chợ Thủ Dầu Một là bến xe trâu, thuận lợi để tắm trâu và rửa xe. Gần bến là quán trà Huế, quán cơm, lân hồi thành chợ.”*

---

## BƯỚC ĐẦU TÌM HIỂU VỀ

---

Ngay từ những năm chiếm đóng đầu tiên, các viên chức cai trị người Pháp đã bắt tay vào việc kiến thiết và biến Thủ Dầu Một thành một thị trấn quan trọng như xây gang cảng, đắp đường tráng nhựa hoặc đường đá, xây chợ làm cầu. Bắt đầu từ năm 1888, nhà cầm quyền cho san lấp rạch Phú Cường ăn thông với sông Sài Gòn cạnh chợ hiện nay, công tác này hoàn thành vào năm 1890. Tàu thủy đưa đồ thoát tiên đi về vùng Thủ Dầu Một, Tây Ninh lần hồi mới triển khai ra toàn quốc. Chiếc xe hơi đầu tiên đến Sài Gòn vào năm 1906. Năm 1908 một nhà thầu ở Sài Gòn lãnh chở thư từ bưu điện, cho mượn xe từng buổi, tuyến đường Sài Gòn- Thủ Dầu Một.

Từ ngày ấy cho đến nay, tuy địa giới và tên gọi tỉnh có nhiều lần thay đổi, nhưng hai tiếng chợ Thủ vẫn tồn tại mãi đến hôm nay trong ngôn ngữ cũng như tình cảm sâu xa của người dân nơi đây.

Một bài vè xưa còn phác họa cho ta thấy quang cảnh của ngôi chợ này ngày xưa như sau:

*- Mua bán lãng xãng  
Mấy chàng khách trú  
Ở trần để vú  
Có người bằm bì  
Có người chiên chả  
Bán sao nhiều quá  
Đầy dẫy bên xe  
Có tiệm cà phê  
Có người quạt nước*

*(Dân Ca Sông Bé)*

“Dân thành phố Sài Gòn- mà phần đông là người Âu- rất thích đến đây nghỉ ngơi, thăm viếng, ăn uống đặc sản v.v...Cho

nên cần nâng cấp đường giao thông, nhà khách và các dịch vụ tiếp đãi cho thoải mái. Người Sài Gòn đều biết tiếng quán ăn Au Goujon qui Thet của tỉnh nhà. ”

(Nguyễn Đình Đầu, Địa lý Lịch sử Sông Bé)

Quán ăn mà tác giả đề cập, nay không biết là quán nào, song đoán có thể nằm trong cụm nhà khách bungalow ở hướng bờ sông, gần nhà ông xã Tề. Bun-ga-lô, nhà khách dành cho người Âu và công chức cao cấp du ngoạn mở từ năm 1903, sớm nhất Nam kỳ.

Chúng tôi sẽ lược qua một vài sự kiện và chi tiết quan trọng đánh dấu quá trình phát triển của chợ Thủ.

“Năm 1900, lúc kỹ thuật xe ô tô còn thô sơ, một tay thực dân là Ip-pô-lit-tơ (Ippolit) đã thầu dịch vụ chở thư từ, công văn đi Thủ Dầu Một mỗi tuần. Công ty tàu thủy của Pháp thử mở tuyến đi và về, 2 tuần một lần, vào ngày thứ sáu, từ năm 1885, nhằm chở lính, gạo cho đồn bót, chuyển về thì kéo đoàn ghe chở củi, cây súc.”(SN)

Theo Niên giám Đông Dương năm 1912, chợ Thủ đứng vào hàng thị tứ quan trọng bậc hai, ngang với các tỉnh lỵ Trà Vinh, Cần Thơ, Long Xuyên, Châu Đốc, Biên Hòa, hơn các chợ Vũng Tàu, Bà Rịa, Hà Tiên, Tây Ninh...

Thập niên 30, Pháp cho xây dựng lại ngôi chợ mới, Trường Mỹ nghệ được dời ra bờ sông, gần ngã ba đầu đường Ngô Quyền, địa điểm tồn tại đến ngày nay. Mái nhà lồng chợ đem tặng cho trường để làm xưởng thực hành, nay vẫn còn. Đến năm 1934 việc xây cất chợ mới hoàn thành, cùng với hệ thống dẫn nước và đường nhựa, Pháp cho làm lễ khánh thành rất lớn.

Điểm đặc biệt của kiến trúc chợ là cái đồng hồ cao vút lên trời, nghe nói cả Đông Dương chỉ có ba ngôi chợ có đồng hồ như thế. (chợ thứ hai là Bến Thành, chợ thứ ba ở thủ đô Nam Vang). Trào 45, một cán bộ Việt Minh, tên là Nguyễn Văn Lân, (nhà

đường Nguyễn Văn Tiết, ngay ngã ba đường lên trường Đảng cũ, nay đã mất, gần 100 tuổi) đã đặt chất nổ phá hủy chợ, làm hư đồng hồ. Sau đó trở trêu thay lại được Pháp chỉ định sửa chữa lại chính công trình này. Ông phải mất gần nửa năm mới sửa xong, đồng hồ lại chạy đúng như cũ. Năm 1977, chợ bị cháy vào những ngày cuối năm, chiếc đồng hồ chìm trong những vệt khói đen, phải đợi mấy năm sau mới được tu sửa lại, cây cột đồng hồ cao vút ở chợ Thủ lại sáng ngời trên nền trời xanh những cụm mây bay.

Hồi thời Tây, năm 1953, tại tỉnh lỵ Thủ Dầu Một đã có ga xe lửa Sài Gòn- Lộc Ninh, có chợ họp hàng ngày, nhờ vậy buôn bán bắt đầu thêm về sầm uất. Nhà ga đặt gần trước cửa chính vào chợ, xe lửa mỗi ngày ra vào đến tận nơi đây. Tại góc ngã ba đường Nguyễn Thái Học phía bên phải là nhà hàng Nam Bắc Hiệp, người Pháp hay đến ăn vì nơi này có bán cả thức ăn nấu theo lối Tây. Trên tầng hai là phòng ngủ. Đến khi Tây đi, nhà ga xe lửa biến cải thành phòng Thông tin thì quán ế ẩm dần, sau chuyển qua bán hàng tạp hóa. Trên đường này về sau còn có khách sạn Phi Long là hai khách sạn duy nhất của thời này, sau 75 thì cũng ngưng hoạt động.

Trước nhà ga xe lửa là bến xe dờ, chiếm diện tích khá rộng, giáp với công viên trước nhà làng, tức Ủy ban phường Phú Cường hiện nay (khu vực bãi giữ xe). Công viên có hồ nước, có vòi phun, cây xanh mát. Chạy dọc giữa đường Nguyễn Thái Học và đường vào bến xe có xây bờ ngăn cách, vừa dành cho người đi bộ, vừa có trồng cây xanh để tạo cảnh. Có nhiều chiếc xe đẩy bán hàng ăn phục vụ cho giới xe và hành khách, một vài xe mì, trong đó có xe mì chú Xụi, một vài xe phở, xe nước đá, vài người bán mía ghim, đậu phộng rang, bánh cam...

Điểm khác biệt đáng lưu ý nhất của một ngôi chợ trong Nam với ngôi chợ ngoài Bắc đó là các nhà lồng chợ, ở đó ngoài các nguyên liệu nấu nướng như rau cải thịt cá là các sạp hàng ăn



• Chôm chôm, loại trái cây nổi tiếng ở Lái Thiêu, Bình Dương





- Sầu riêng, một loại trái cây hấp dẫn đối với du khách khi đến Bình Dương



• Mãng cụt Lá Thiêu



• Thơm ngon múi bưởi Bạch Đằng (Tân Uyên) Bình Dương





• Bánh bèo bì Mỹ Liên (Bún - An Thạnh) Binh Dương





uống. Người Việt bán hàng ăn trên các sạp hàng bằng cây tạm bợ, khách ngồi ăn trên các ghế cây thấp độ nửa tấc xung quanh sạp. Thức ăn ở chợ Thủ thời ấy là bánh xèo, bánh bèo, bánh ướt, cháo lòng, bánh canh, chè và thức giải khát như sừng sâm, sừng sa...về sau có thêm mì hủ tíu nấu theo lối Việt. Đây là các thức ăn bình dân, muốn ăn sang hơn người ta phải đến các tiệm của người Tàu ở hai bên dãy phố dài chạy song song với chợ, ngăn cách bởi hai con đường Đoàn Trần Nghiệp và Nguyễn Thái Học.

Hai dãy phố này chủ yếu là của người Hoa làm chủ. Họ mở tiệm thuốc Bắc (Thiện Đức Đường, Trường An Đường...), buôn bán hầu hết các loại lương thực đồ dùng cần thiết như gạo, muối, đồ điện, sắt, nồi thau...Xen vào các tiệm này là một vài tiệm nước bán đồ ăn và thức uống giải khát như cà phê, bánh tiêu gìo cháo quẩy, bánh bao, nhất là các loại bánh ngọt, có khi bán cả mì hủ tíu. Người Việt gọi chung các quán này là tiệm nước. Chữ "tiệm", tức "điểm", đọc theo âm Hoa Hán, giọng Quảng Đông. Điểm nghĩa gốc là cửa hiệu chứa hàng hoá để buôn bán. Chữ tiệm này du nhập vào Nam bộ lúc ngôn ngữ Trung Quốc đã mất hẳn phụ âm đầu đ nhưng chưa mất phụ âm cuối n.

Bên đường Nguyễn Thái Học, ngoài nhà hàng Nam Bắc Hiệp, tiệm nước lâu nhất và lớn nhất còn biết là tiệm Nhơn Hòa ở khoảng giữa đường. Đường Đoàn Trần Nghiệp có nhiều tiệm nước hơn, tiệm mì xưa nhất có thể là tiệm mì ông Cẩm, nằm gần UBND phường Phú Cường (địa điểm cũ). Có người nay tuổi trên 80, nhớ lại hồi còn bé đã được mẹ dẫn đến cho ăn tô mì ông Cẩm rồi. Kế đó là tiệm Hiệp Hòa, ở vị trí nay là cửa hàng bán giày dép Bitis. Góc đường Lý Thường Kiệt có tiệm Đức Thành Hưng, sát bên là tiệm Mai Viên của người Tiều, chuyên về bánh bao, xiu mại, há cảo, bò viên, nhất là món cháo Tiều...nay có lẽ là tiệm Tàu xưa nhất vẫn còn bán ở vị trí cũ. Cuối phố cũng có một tiệm, gần nhà thuốc Bắc xưa gọi thầy con thỏ, tiệm này sau 75 thì đóng cửa. Mì chú Út Xiu lúc đầu bán ở ngoài bến xe đò, thập

niên 60 khi bến xe dời ra điểm mới, chú dời lại bến xe ngựa đường Trừ Văn Thố, bên một góc me già, và tại đây thương hiệu mì Cây Me trở nên nổi tiếng như là tiệm mì số một của chợ Bình Dương một thời, nay đã dời về đường Văn Công Khai. Cuối đường này cùng thời điểm cũng xuất hiện tiệm hủ tíu cây Dừa của người Việt, cùng với mì Cây Me là hai nơi bán thức ăn đông khách nhất của thời đó. Nay hủ tíu cây Dừa chuyển ra bán tại ngã ba đường Bầu Bàng.

Nhắc tới rạp hát, xưa có rạp Bầu Liêu, chuyên hát bội, nằm bên kia cầu Võ Văn Vân, phía tay trái, mấy người già còn nhớ cảnh khuya ra đây ăn món cháo trắng cá kho. Đến thập niên 40 rạp giải tán vì hát bội hết thời, nhường lại cho rạp Thanh Bình, nơi thích hợp cho các gánh cải lương.

Đường Hai Bà Trưng nay, xưa thường ngày hai bên đường có các tiệm làm mì sợi, vỉa hè có mấy người bán truyện tranh cho trẻ em, bán đế đá, cá lia thia... Thế nhưng nhờ nhà hát Trần Trung Hí Viện, sau đổi lại là rạp Thanh Bình, nơi hát cải lương (rạp này do ông Trần Trung Hiếu, thường gọi ông Chủ Hiếu bỏ tiền ra xây dựng, nhà ông nằm tại ngã ba đường Trừ Văn Thố) mỗi khi có đoàn hát về người chen lấn rất đông đúc nên các hàng bán giải khát ăn uống cũng mọc lên hai bên đường vào rạp để phục vụ cho khách đi xem hát. Ngoài các món thông thường như mía ghim, đậu phộng, đậu đỏ bánh lọt, món ốc len xào dừa là bung bán dạo trong thau là nhiều nhất. Nằm cách đó không xa là tiệm hủ tíu xào, mì xào dòn, chuyên bán lúc chiều tối, đến giờ vẫn còn.

Hàng gánh đi tận xóm làng ngõ ngách để bán nên người ta ít khi phải ra tiệm hay đi chợ. Lâu lâu mới có dịp mà đi chợ để ăn tô mì hủ tiếu thì coi như đã là dịp trọng đại lắm. Người Hoa thường bán mì trên những chiếc xe đẩy, có gắn các tấm kiếng thường được vẽ hình ảnh các tích truyện Tàu rất thịnh hành thời

bấy giờ như Tê thiên, Tiết Đinh San, Phàn Lê Huê...Đêm say mê coi hát bội, ngày đọc truyện của nhà in Tân Dân, nay vừa ngắm nghĩa hình ảnh các thần tượng của mình, vừa ngồi xi xụp ăn tô mì nóng hổi mà có khi cả năm mới được ăn một lần thì không có gì sướng bằng. Các tiệm mì Tàu hiện nay dù đã phát triển quy mô cỡ nhà hàng nhưng vẫn còn để chiếc xe mì nghi ngút khói kiểu này trước tiệm như một hình ảnh truyền thống không thể bỏ được.

Tiệm quán ăn của người Việt, đầu đường Hai Bà Trưng, đối diện tiệm vàng Nhứt Hưng là xe phở của một người Bắc bán cho những người buôn bán ở chợ, rất đông khách. Đầu đường Đoàn Trần Nghiệp là nhà may của ông Sáu Ngày nay, do ế ẩm chuyển qua tiệm cơm, sau có bán phở là tiệm Huỳnh Mai. Đáng kể nhất là tiệm Thái Bình Dương, của người Hải Nam, bán gần tiệm bò nướng cũng rất đông khách, mở cuối thập niên 60, khu bến xe, lúc đó xem như là tiệm hạng sang, dù so với ngày nay thì khá nhỏ bé.

Sau 75 hầu hết các tiệm kể trên đều nghỉ bán hoặc dời địa điểm ra các đường khác, nhất là đường Văn Công Khai nay tập trung rất nhiều điểm bán hàng ăn. Tiệm Mai Viên là điểm duy nhất nay vẫn còn bán ở vị trí xưa. Đường Nguyễn Thái Học thì không còn một tiệm nước nào nữa.

Nhắc lại, hồi xưa hai dãy phố này hầu hết là do người Hoa làm chủ, người Việt chỉ có vài tiệm như tiệm bán xe và phụ tùng gần máy Bảy Măng, tiệm Trung Nam, tiệm xe đạp Nguyễn Văn Nên, tiệm giày Vũ Văn Lư, tiệm giày Trương Ngọc, tiệm may Tân Tiến, tiệm cơm Huỳnh Mai, nhà thuốc tây Trần Tấn...ở đường Đoàn Trần Nghiệp. Nhà thuốc Võ Văn Chăm, tiệm xe đạp Nghĩa Thành, trại hòm Tấn Phát, tiệm chụp hình Đại Đồng, tiệm giày Minh Châu, Trương Ngọc đường Nguyễn Thái Học, mà trong số này cũng có liên hệ xa gần với nguồn gốc Hoa.

Khu vực bên ngoài chợ, tiệm nước lâu đời còn tồn tại là tiệm Cẩm Xương ở ngã tư piscin, góc đường CMTT và đường Ngô Quyền, sau lại có các tiệm Tòng Đại đối diện công viên Phú Cường, mở phục vụ cho bến xe BD cũ, ở ngã sáu có tiệm Đông Thành. Các tiệm này nay vẫn còn bán và vẫn có khách, điểm đặc biệt trong các tiệm nước của người Tàu là họ chỉ bán cà phê vọt, còn gọi cà phê kho, khi chế cà phê thường sử dụng bột và chảy lan ra đĩa. Khách thích húp nước cà phê trào ngoài đĩa trước rồi mới thưởng thức trong ly sau. Họ cũng thường chấm bánh tiêu, giò cháo quẩy trong ly để ăn. Trên bàn lúc nào cũng để sẵn nhiều thứ bánh ngọt. Khách không cần quen lạ, cứ có chỗ trống thì ngồi và cứ nói chuyện thoải mái với nhau, không ai nói thì thảo, cứ việc cười ha hả. Không khí cởi mở, vui vẻ.

Từ đầu thập niên 50, bến xe Bình Dương dời ra địa điểm mới, nay là công viên Phú Cường, bến xe ngựa thì nằm ở đường Trừ Văn Thố, nay thỉnh thoảng cũng có vài chiếc xe ngựa đến đậu chờ khách, chắc là cảnh “ngựa quen đường cũ”. Khu vực công viên có hồ nước, có hàng dương trước chợ bị thu hẹp dần nhường chỗ cho các hàng ăn uống và các tiệm buôn bán của người Việt xây lên tạm bợ. Đầu năm 70, một nhóm thương phế binh chế độ cũ chiếm khu vực trước chợ xây dựng dãy phố tạm bợ làm nơi buôn bán. Về thơ mộng, cổ kính của ngôi chợ từ đây không còn nữa.

Lúc này nhiều tiệm quán mới khai trương, có tiệm cà phê đối diện với dãy phố đường Đoàn Trần Nghiệp, nhạc sập sinh, lại sử dụng đèn limơ chiếu sáng có vẻ rất hiện đại.

Người Bình Dương có vẻ như không quen với việc mở tiệm quán bán thức ăn. Họ chỉ quen buôn gánh bán bưng, do vậy có nhiều món ăn ngon, họ không biết cách khuyếch trương lên, để lụi tàn dần mà bị thất truyền. Kẹo hạt điều bà Chín, mắm thái bà Hai Lạc (Lái Thiêu) là những ví dụ, rồi lại như món bánh bèo

bánh ướt là thức ăn ngon truyền thống của dân BD, đến ngày nay vẫn không thấy tiệm nào bán, trong khi ngoài đường giờ đầy nhan nhản những tiệm và hàng bánh cuốn.

Từ khi Mỹ qua, thời này BD bắt đầu có nhiều thay đổi. Người BD học tập cách buôn bán của người Hoa, dần dà cũng mở tiệm. Các tiệm lớn như Chiêu Anh, Thái Bình Dương, Lai Rai xuất hiện... Quán Chiêu Anh đáng chú ý hơn cả, nổi tiếng với món cơm thố, cá kho tộ, lươn um sữa... Lúc đầu bán đường Bạch Đằng, gần miếu tử trận, sau dời xuống ngã ba lò chén, là quán sang và ngon số một lúc này. Sau 75, trong thời kinh tế thị trường, Chiêu Anh có nhiều cải tiến để thích nghi với điều kiện kinh doanh mới tuy vẫn duy trì những đặc điểm truyền thống của mình. Hiện nay có hai quán nổi tiếng mang tên CA bên Mĩ, một ở California và một ở Connecticut. Tiếc rằng không hiểu vì lý do gì, quán CA chánh gốc tại VN lại đã đóng cửa ngừng kinh doanh.

Điểm đáng chú ý nữa ở giai đoạn này là các quán nem nướng trưng bày các hủ củ kiệu đồ chua rất bắt mắt dọc theo đường 13 về Sài Gòn. Bến xe có quán cơm Xã Hội, bán đồ ăn giá rẻ, cơm thì ăn miễn phí, chủ yếu dành cho giới nhà nghèo như học sinh, bốc vác... Trong các quán cơm này thức ăn đạm bạc thôi, chén canh lỏng bỏng toàn rau, món mặn có ít thịt hay cá kho, nhưng cơm thì nhờ có trợ cấp nên được ăn thoải mái, muốn xới bao nhiêu tùy ý. Đến giờ ăn trưa, không khí trong tiệm rất vui, tiếng người thúc hối ới ới, tiếng chén đũa lanh canh, tiếng húp cơm canh sùm sụp. Lắm bậc về sau này công thành danh toại, danh vang bốn bể, có khi là cũng nhờ từ các đĩa cơm xã hội này hồi xưa. Quán cơm xã hội, ban ngày bán cơm cho dân nghèo như học sinh, bốc xếp. Chiêu lại bán đồ nhậu, chủ là ông các chú Bụng, gọi thế vì cái bụng to của ông, nhưng đây có thể là nơi bán món lẩu đầu tiên ở chợ Thủ này. Lẩu thập cẩm của ông có lòng heo, bò viên, cải trắng... Món lười heo phá lẩu, thú linh nướng là đặc

sản. Uống vài chai bia trâu nữa vừa đủ no say mà tiền tốn chẳng bao nhiêu nên khách rất đông.

Trên tuyến quốc lộ 13 mọc lên một số quán phục vụ cho dân xe be đi gỗ về bán buôn rất sầm uất. Sau 75, các quán gần chợ cây dừa chuyển qua buôn bán tủ bàn ghế vì lộ trình xe đã thay đổi. Quán Đồi nổi tiếng một thời gần ngã tư sở Sao giờ vẫn còn bán nhưng ít ai biết vì nghề đi gỗ giờ đã qua thời.

Nhìn chung, buôn bán hàng ăn vẫn còn thừa thớt, chưa phát triển đến mô hình nhà hàng sang trọng. Tiệm phở Minh Yến ở gần ngã tư piscin, nay là đường CMTT, lúc đó thấy có vẻ sang nhưng so với ngày nay thuộc vào loại quán nhỏ. Sau 75, có lúc chủ nhân tái khai trương nhưng chỉ bán được một thời gian rồi dẹp vì không còn cạnh tranh nổi với quy mô buôn bán hiện nay.

Thời này, muốn đi quán tiệm nào người ta phải lựa chọn cẩn thận, không khéo bị họa lây. Quán dù ngon mà có nhiều lính tráng thì phải liệu mà tránh đi, thời chiến tranh, không biết giữ mình mất mạng như chơi. Quán Chiêu Anh, quán phở Huỳnh Mai, quán bún bì nướng Ngọc Hương là những nơi từng bị nổ. Lúc này có một số quán bình dân thường có các đặc điểm riêng thu hút khách nhưng có những quán lại nằm ở vùng ngoại ô hơi xa, dân lính dù thèm nhưng không dám tới, sợ đụng phải cách mạng. Mà quả có vài quán là cơ sở cách mạng thật. Như quán bà Tư Lan ở Xuân Hiệp nổi tiếng với món cá nướng mật và chén mắm nêm ai ăn rồi ba mươi năm sau còn nhớ. Quán Nhị Nương ở Phú Mỹ, gọi là Nhị Nương vì do hai cô gái đứng bán, mà cô nào cũng sắc nước hương trời. Người quen cũng còn gọi thân mật là quán "Chó con". Quán nằm giữa rừng tầm vông, vắng nhưng đông khách, không biết vì thức ăn ngon hay vì hai cô chủ quán xinh đẹp mà ngay đến một vị dân biểu cũng liêu lĩnh đến thường xuyên.

Dân thầy giáo, nếu có người địa phương quen biết thì quán

nào cũng dám tới, do vậy mà biết được nhiều quán ở xa hơn dân công chức và quân đội chỉ dám quanh quẩn ở khu vực lòng chợ vì lúc nào cũng nom nớp lo sợ VC. Về quán nhậu, đáng kể thêm hai quán: ở gần thành quán có quán Cô Đơn, nổi tiếng với món cá trê nướng. Trên vùng Bến Thố, ven bờ sông, gần nhà ông Năm Ràng có quán tôm nướng..

Từ 1985, đây là thời kỳ mà ẩm thực BD phát triển ở một quy mô chưa từng có. Sau một thời gian lắng đọng khoảng chục năm, khi việc ăn uống do các cửa hàng quốc doanh đảm nhận. Cùng với việc đất nước đổi mới, BD bước vào thời kỳ công nghiệp hóa, quy tụ lao động từ mọi miền đất nước và chào đón khách đầu tư từ nhiều quốc gia khác nhau đến đây làm ăn, sinh sống. Bối cảnh đó tạo điều kiện để phát triển và đa dạng hóa, phong phú hóa ẩm thực của BD. Ngày nay tại BD có đủ món ăn của cả ba miền, món ăn trong và ngoài nước, món ăn từ rừng tới biển, từ đồng tới ruộng, từ thôn quê tới đô thị. Quán ăn, nhà hàng không còn tập trung dọc theo khu phố chợ như trước đây, ngược lại là bất kỳ chỗ nào. Có quán nằm trên những đại lộ chính, chiếm vị trí thuận lợi nhất, có quán lại nằm khuất sâu trong vườn tược thôn xóm hẻo lánh, đến nhiều lần khách vẫn còn đi lạc. Có quán cực kỳ sang, có thể đáp ứng tiêu chuẩn cao của khách quốc tế, có quán bình dân, với chút đỉnh tiền trong túi là an tâm có thể nhậu say bí tỉ được. Có món ăn Tây, Tàu, Nam, Trung, Bắc...thì không thiếu thứ gì, trừ khi khách là người quá khó tính, còn thì mọi người có thể hài lòng với phục vụ ẩm thực tại tỉnh nhà hiện nay. Nếu nói nhà hàng tiệm ăn đã mọc lên như rừng, thì phải nói quán giải khát cũng mọc lên như cỏ, từ quán cóc bình dân đến cà phê máy lạnh ở khắp nơi. Trên một quãng đường ngắn thôi, thì số quán cà phê ngày nay đã nhiều hơn tất cả quán cà phê có trên đất BD từ hồi xưa cho đến bây giờ.

Chỉ tính riêng khu vực thị xã, nếu muốn tìm nhà hàng sang trọng để tiếp đãi bà con Việt kiều hay đối tác làm ăn, bạn có

thể chọn: Như Ý, Tân lạc Viên, Bách Hương Viên, Tây Hồ, Vũ Gia, Nhà hàng nổi bờ sông... Trong các nhà hàng này, gần như có đủ các món ăn Âu, Á, Việt, từ món quý tộc đến dân dã truyền thống... Khách sẽ ngồi trong khung cảnh trang trí theo phong cách Âu châu, sang trọng, trang nhã, vừa có thể chiêm ngưỡng vẻ đẹp của các cô tiếp viên miền Nam hiền lành mà xinh xắn. Có quán thiết kế theo kiểu nửa đô thị nửa nhà vườn, rộng như một khu vườn thoáng mát như các quán Lương Sơn, quán 18, Làng nướng, Bách Hương Viên, Mai Thanh... Trong các ngôi chòi nhỏ nhỏ biệt lập, người ta vừa có thể ăn uống vừa bàn công việc riêng tư mà không có điều chi phải e ngại.

Thích các quán có hương vị đồng quê, từ phong cảnh cho đến thức ăn của miền tây Nam bộ, mời bạn đến quán Cầu Ông Cộ (Phú An), quán đình Bến Thố, quán Cầu Trắng, quán Đồng Quê (cu Chì, Suối Giữa) để thưởng thức món thịt chuột, thịt rắn, khúm nùm, chim sẻ, tép um, cá lóc nướng trui cuốn bánh tráng, rau biển, tiết canh thịt vịt... Ngồi trong các quán này bạn sẽ nghe gió đồng lồng lộng, tiếng suối chảy róc rách, tiếng những loài chim vọng về từ thôn xóm xa buồn dịu vợi, mắt nhìn ra những cánh đồng lúa xanh đến tận chân trời, những cánh cò trắng bay phấp phới hoặc đậu trên mình những con trâu đang nằm tắm mát bình yên trong những vũng nước giữa đồng, gần bạn là những đoá sen hồng, những bông súng đỏ tím vươn lên lặng lẽ mà rực rỡ giữa ao nước viền đầy cỏ dại quanh bờ...

Không có nhiều thời giờ mà muốn có nhiều lựa chọn, xin bạn hãy đi dọc theo Đại lộ Bình Dương. Không quan tâm đến vô số các nhà hàng hai bên đường mà chỉ thích tìm chút hương vị xứ Huế cho đỡ nhớ, xin ghé quán Xa Lộ gần ngã tư chợ Đình, kêu tô bún bò Huế nấu theo kiểu Bình Dương, mới ăn bạn sẽ chê là không thể bằng tô bún bò Huế xứ bạn, nhưng ăn quen rồi, mai một đi xa, thế nào bạn cũng sẽ nhớ đến. Do chưa nhận ra hết giá trị của sản phẩm mình, chủ nhân chưa dám trưng



thương hiệu bún Bình Dương để cạnh tranh cùng bánh canh Trảng Bàng hay mì Quảng mà không có gì phải e ngại.

Đi theo con đường rẽ bên cạnh Hải Quan vào khu đô thị Chánh Nghĩa, khách có thể tìm vài đặc sản Bình Định như mắm cá thu, rượu Bàu Đá, cua xào... Còn thích “món ngon Hà Nội”, đừng rẽ trái mà hãy đi thêm chút xíu nữa qua khỏi Hải Quan, bạn có thể ghé vào quán bánh cuốn miền Bắc ưa chuộng của bạn, hoặc thả dãi trên đường Phú Lợi, qua khỏi ngã ba Nam Sanh, san sát bên lề trái là các tiệm phở Hà Nội, phở Bắc, phở Bắc Hải... bán từ sáng đến khuya. Nếu bạn lại rẽ qua đường Trần Văn Ôn, ngang trường Cao Đẳng Sư Phạm BD, bạn sẽ nhớ lại quang cảnh rộn rịp của phố Nhật Tân ngoài Bắc với các tiệm thịt chó thịt mèo đông đúc những người đồng hương của bạn.

Muốn thưởng thức món ăn Tàu, đành phải chịu khó đến đường Văn Công Khai hay Cách Mạng Tháng Tám, đoạn gần rạp hát Bình Minh.

Nhà hàng ngoại quốc có Tân Long Môn, đường CMTT, món ăn Trung Quốc do đầu bếp từ Đài Loan qua đảm trách. Quán Hai Lúa, đầu đường Nguyễn Văn Tiếp, quảng cáo đầu bếp từ Thái Lan qua. Quán Quê Nội, đường Đại lộ Bình Dương, gần công viên Thị Xã TDM, do chính phụ nữ Hàn quốc là chủ nhân và đầu bếp, đặc sản giới thiệu trên bảng hiệu là món “Gà hầm sâm”, còn các loại kim chi thì khỏi phải quảng cáo, vào đây bạn mới thật sự biết thế nào gọi là kim chi, đặc biệt ở đây còn có loại rượu truyền thống của Hàn quốc, tương tự như rượu đế của ta, bạn sẽ có dịp mà luận đàm so sánh với rượu Làng Vân, rượu Gò Đen, rượu Bàu Đá nổi tiếng của Việt Nam..

Bạn là một Phật tử nên muốn thức ăn chay, về điểm này thì bạn có thể an tâm. Cơm chay có nhiều tiệm như Ngã tư quốc tế, Pháp Thiện Duyên, Diệu hạnh, Định Hòa, phở Chợ Cây Dừa ở Thị xã Thủ Dầu Một; phở Bửu Minh Lái Thiêu, cơm chay chùa

Bùi Bửu, khu phố Bình Minh, huyện Dĩ An... Tiệm ở Ngã tư quốc tế ra đời lâu nhất, khách rất đông, nhưng có vẻ hỗn tạp và chế biến thức ăn ít cải biến nên về sau này Pháp Thiện Duyên ở Xa lộ, rồi Diệu Hạnh ở gần ngã ba Nam Sanh xuất hiện đã thu hút đi rất nhiều khách. Ngày rằm, ba mươi mùng một thì tiệm đồ chay nào cũng chen chúc người. Tiệm phở chay Bửu Minh ở ngay ngã ba Cai Liễu rất trứ danh với món phở, có người cho là ngon hơn cả phở mặn thứ thiệt, khách Sài Gòn nhiều khi lặn lội đường xa về đây chỉ để ăn tô phở của tiệm. Điểm đáng lưu ý nhất của các tiệm chay ở Bình Dương là giá bán rẻ đến độ làm khách phương xa phải ngỡ ngàng. Một tô phở, một đĩa cơm giá chỉ 3000\$, chưa bằng phân nửa giá một món mặn tương đương mà cũng đủ no.

Nói về chợ và quán tiệm ở Bình Dương như vậy là chỉ mới điểm qua sơ sơ thôi mà đã quá dài, mà vẫn còn bao nhiêu điều cảm thấy chưa nói hết. Thực ra vẫn còn muốn nói thêm với bạn về những quán xa xôi nhưng chắc chắn sẽ đem đến cho bạn lắm nỗi bất ngờ như quán Đồng Quê ở Bến Cát, chuyên phục vụ các món ăn về mắm; quán Chè Huế ở Dĩ An với các món bánh hỏi thịt nướng; quán Hải Kiến Vàng ở Dầu Tiếng với đặc sản cá lăng lòng hồ; qua cầu Sông Bé, bạn sẽ có dịp thưởng thức thịt những con cá lăng nặng trên 10 kg, những con tôm to không có đầu bằng từ dòng sông Bé hùng vĩ và hoang vu..

## **BỮA ĂN**

*“Đất Gia Định nhiều sông ngòi kinh rạch, cù lao, bãi bồi nên trong 10 người đã có 9 người biết nghề bơi lội, chèo thuyền, lại ưa ăn mắm, ngày ăn ba bữa cơm, ít khi ăn cháo ”*

(Trịnh Hoài Đức)

“*Cơm ăn ngày ba bữa, tắm rửa ngày hai lần...*” là câu nói vui diễn tả sinh hoạt thường ngày của người dân nơi đây, nhưng phản ánh khá đúng thực tế đời sống của họ, nhất là về phương diện ẩm thực.

Nếu là nhà nông hoặc gia đình không khá giả, người lao động thường ăn ba bữa: sáng, trưa xế và tối, bằng không chỉ 2 bữa thôi, mà bữa sáng thường ăn qua loa.

Ngày xưa, người nông dân, bác làm vườn, anh thợ mộc...thường phải làm việc rất sớm để tranh thủ lúc trời còn mát, năng suất lao động cao. Làm sớm, ắt nhiên phải dậy sớm và ăn sớm để có sức mà làm. Không có thời giờ nhiều để chuẩn bị bữa ăn, mà việc nấu nướng bằng củi lửa thường mất thời gian thế nên chỉ cần “*nuốt vội ba hột*” hay “*lua đại ba chén cơm*” là được rồi. Vì vậy có gì ăn nấy, khi thì cơm nguội hấp lại, chang miếng nước mắm, hoặc vài con khô, khi thì cho vô muống mỡ chiên lên. Những năm mất mùa khó khăn, vài củ khoai luộc chấm muối cũng xong. Họ không ăn quà bánh, có phần vì công việc nặng nhọc, phải ăn cơm mới “*chắc bụng*”, ăn quà thì “*xót da*”, ăn cháo thì bụng “*lông bông*”, không làm việc được. Thường thì họ chỉ lo nấu cơm và chuẩn bị đồ ăn để “*dở*” đem theo ăn nửa buổi hay cho buổi cơm trưa ngoài đồng. Hồi đó, người ta chưa có khái niệm ăn điểm tâm và quan tâm giá trị dinh dưỡng của nó như ngày nay. Phần nữa họ còn dựa vào bữa “*ăn nửa buổi*” nên miễn có gì lót dạ là đã yên tâm làm việc.

Như những người làm vườn, tới mùa măng họ phải dậy từ tờ mờ sáng để leo hái măng ở trên ngọn. Sau khi hái xong đợt trái này thì mặt trời cũng lên cao, thời tiết nóng bức chói chang, lúc này họ mới từ từ hái trái của những tầng dưới và nhờ tầng cây phía trên che nắng. Do đặc điểm sinh hoạt này mà người lao động có thêm bữa ăn gọi là nửa buổi và tuy đơn sơ nhưng chính nhờ bữa ăn này mà họ có thể làm việc tới trưa. Nông dân

và thợ hồ vẫn duy trì bữa ăn đó cho đến nay. Nhất là dân thợ hồ, thợ mộc cất nhà. Xưa người ta đồn nhau rằng hầu hết dân thợ này đều có bùa lỗ bang, nếu không lo chuyện ăn uống cho chu đáo họ mà thù vật, họ thư yếm, chủ nhà sẽ gặp lắm điềm xui rủi như bệnh tật, làm ăn không khá nên ai nấy cũng phải lo cơm nước cho đàng hoàng tử tế.

Thợ gặt hoặc dân làm rẫy thì có chuyện “đàn công”, nên ăn uống có qua có lại không phải nặng lo lắng. Tuy nhiên ăn nửa buổi cũng là lúc bày tỏ lòng biết ơn bà con đã tốt bụng có lòng quý hoá đến giúp đỡ mình, thành thử ra phía chủ thường chuẩn bị thức ăn ngon hơn thường lệ. Nhất là khi trúng mùa, có khi họ hào phóng đãi cả xôi gà, thịt quay bánh hỏi...Chỉ những nhà nghèo lắm, thì mới cho ăn nửa buổi bằng ít củ khoai, trái bắp, bánh bèo... Dù đãi nhiều hay ít, ăn nửa buổi thường là lúc rất vui vẻ, nhất là sau khi ăn xong, ngồi uống chén nước trà, hút phì phèo điếu thuốc, họ hay kiếm chuyện chọc ghẹo trêu đùa lẫn nhau, mà chuyện vui nhất, bao giờ cũng liên quan đến đề tài trai gái, nam nữ. Tội nhất là mấy chị đàn bà giá thì khó mà tránh khỏi các ông, còn mấy cô mới lớn thì tha hồ mà đỏ mặt thẹn thùng. Xong, họ lại ai làm việc nấy cật lực. Lúc này trời bắt đầu ngày càng nắng nóng nên mọi người thường lẳng lặng làm việc, chỉ mong cho mau tới giờ nghỉ đặng còn bữa cơm trưa, không ai còn bụng dạ nào mà hò hát hay học ghẹo nhau nữa. Có bao giờ bạn tham dự bữa ăn nửa buổi hay chưa? Dễ lắm, khi nào có dịp, bạn cứ canh lúc khoảng chừng tám tới chín giờ sáng, lúc trời bắt đầu nắng, đến các đám ruộng đang mùa cấy gặt, rất có thể họ sẽ mời bạn cùng ăn chung. Rồi bạn sẽ lại nghe tiếng cười đùa chọc ghẹo nhau, chỉ tiếc là ngày nay bạn chỉ còn gặp những người đàn bà lớn tuổi, các cô chân quê bẽn lẽn giờ đã lên chôn kinh thành hết rồi.

Dân ở chốn thị tứ thì việc ăn sáng có khác. Họ đa số là giới công chức, công nhân, buôn bán, học sinh...những nghề nghiệp

không phải lo đối phó với cái nắng nóng của mặt trời đổ lửa trên đầu, mà phải lo chạy đua với thời gian để kịp giờ đến trường sở. Họ không có thời gian để chuẩn bị bữa ăn, mà cũng không cần quá tiết kiệm tiền bạc, cũng không thể ăn nửa buổi, nhất là giới công nhân, vì mọi người phải tuân theo kỷ luật lao động nghiêm ngặt. Do vậy, có người chỉ cần uống ly cà phê là có thể làm việc luôn tới trưa, bởi nghề nghiệp của họ thường không đòi hỏi quá nhiều sức lực như người nông dân. Có người chỉ cần ổ bánh mì, gói xôi. Sang hơn thì có các thức ăn ở tiệm như mì, hủ tiếu, cháo lòng, bò kho... Từ khi tiếp xúc với Âu tây có thêm món bánh mì là món ăn sáng quan trọng của hầu hết mọi người, nhất là dân ít tiền như sinh viên học sinh. Bánh mì lúc đầu thường bán gánh, sau chuyển qua bán xe, và hình thức này đến nay có lẽ vẫn là thích hợp nhất để bán thức ăn này. Bánh mì có thể ăn kèm được với rất nhiều loại nhân như bánh mì thịt gồm các loại như thịt heo, xúc xích, batê theo lối Tây, thêm chả lụa của xứ Bắc, còn có bánh mì cá mèi của Maroc, xíu mại theo lối Tàu. Ở Bình Dương thông dụng còn có bánh mì với bì hoặc chả giò, rất Việt Nam mà cũng rất Bình Dương bởi nước chang lúc này không phải là nước sốt hay xì dầu mà là nước mắm ngọt kiểu Bình Dương, lại có thêm mỡ hành, đậu phộng, đồ chua, những phụ gia cho tô bún bì chả nổi tiếng ở Búng ...

Thập niên 60 bắt đầu xuất hiện món ăn xây khô như cơm xây, và về sau lại xuất hiện mì gói của Nhật, đến ngày nay trở thành món ăn chủ lực của rất nhiều người, nhất là dân nghèo. Sáng ngồi tiệm nước ăn bánh bao, bánh mì xíu mại, há cảo, lại thêm ly cà phê sữa, cái bánh tiêu hay giò cháo quẩy kiểu Tàu hồi xưa là cách ăn của dân "xịn", chứ không phải chuyện đùa. Ngày nay, dù nhà hàng đã nhiều, nhưng nghe nói vẫn có những vị trưởng giả chịu khó cất công đi xe hơi về Sài Gòn ăn sáng mới tìm được nơi vừa ý, một bữa ăn tốn vài triệu đồng không làm họ giật mình.

Thời công nghiệp hiện đại, lực lượng công nhân viên chức đi làm có nhu cầu ăn sáng gia tăng đã góp phần làm phát triển các dạng quán bình dân và ăn điểm tâm như cơm tấm, cháo lòng... Nay có thêm loại hộp bằng giấy, chứa cơm hay xôi rất tiện lợi. Nấu tô mì, tô phở cũng có hộp đựng, vừa gọn, vừa không e ngại nước lèo nóng sẽ làm bẽ bịch ny lon như trước đây, thêm cái hay nữa là khi ăn không phải đổ lộn tùng phèo vào tô, mất hết vẻ hấp dẫn đi. Với một số công nhân làm tăng ca, ngày hai buổi ăn cơm tập thể thì buổi điểm tâm thành buổi ăn chính của họ, vì lúc đó là khi họ được ăn ngon hơn hết.

Buổi sáng, lo việc ăn cho con nhỏ trước khi chở chúng đến trường lắm khi làm cha mẹ chúng điên đầu. Trẻ con nhà giàu được cha mẹ nuông chiều chăm sóc chu đáo quá thường trở nên khó tính. Nhìn chúng vùi vãnh, giầy nẩy trước những đê nghị vô cùng dịu ngọt của cha mẹ, có cảm tưởng như đứa nào cũng là những Hoàng tử bé của thời hiện đại. Làm cho chúng hài lòng có lẽ phải cần đến một đội quân hùng hậu các cung nữ và Thái Giám mới nên. Lại chợt nghĩ đến lũ con nhà nghèo, cha mẹ tất tả ngược xuôi lo chạy gạo, thường rời nhà từ lúc hừng đông, bỏ chúng bữa no bữa đói, hôm thì củ khoai, hôm thì tô cơm nguội chan nước mắm mà chúng bụng ăn rao ráo ra vẻ ngon lắm. Lại còn thêm mấy đứa trẻ con bán vé số bị nạt nộ xua đuổi vì mấy bà mẹ đang bận tâm vờ về đứa con cưng đang khóc ré của mình, hình ảnh làm chúng ta không biết nên cười hay khóc.

Dân thành thị không có lệ ăn nữa buổi nhưng có thú vui ăn hàng vặt, nhờ vậy mấy người gánh hàng rong cũng nhờ đó mà kiếm cơm được qua ngày. Các gánh hàng rong vào thôn xóm vẫn còn nhưng nay thêm các xe đạp, xe ba gác chất đầy trái cây hột vẹt lộn của bà con từ phương xa đến làm ăn. Giờ đây người ta không còn rao hàng nữa nhưng dùng máy cassette mở nhạc inh ỏi, xe càrem không còn bán, thế vào là các xe kem hoặc càrem cây chớ không còn loại càrem thẻ phải xắt ra như thời trước.

Bọn trẻ con miền quê, có tiền thì kéo tới một cái tiệm nào đó trong xóm, thường bán đủ thứ chuyện trên đời, cây kim sợi chỉ đến gạo muối, bánh kẹo. Chúng cũng thường tự tìm quà, không phải mua. Cha mẹ thường tất tả ngược xuôi lo kiếm miếng ăn, bỏ bê con cái bù lặn bù lốc, đứa lớn chăm đứa bé. Bọn chúng thường tụ nhau lại, có đứa chăn trâu, có đứa giữ bò, có đứa đeo đứa em xê xê bên nách. Khi thì chúng trèo leo hái các loại trái cây rừng như cò ke, táo, nhãn lông, sai, trám, xiêm. Khi thì cầm giàn ná bắn chim, hoặc rủ nhau xuống ruộng tát cá. Chúng hay tụ tập ở sân đình chùa, nơi có cây cao bóng mát và không bị người lớn la rầy, gom cây, lá lại đốt lên để nướng chim, cá chấm muối ớt mà ăn. Cũng có khi chúng tìm đến mấy ngôi mã, tìm đồ cúng theo lệ thường bỏ lại, nhiều khi trúng mảnh, kiếm được nhiều thức ăn ngon. Trẻ nhỏ ở chợ lâu lâu nhìn thấy vài cái mã đã sợ khiếp. Trẻ ở quê, mồ mã là nơi chúng chơi đùa gần gũi, nướng vài củ khoai, trái bắp... ăn cắp không sợ bị người lớn bắt gắp. Lâu lâu mới được xôi chè của đình chùa, hay tranh giành con gà hay đồ cúng mở cửa mã người ta bỏ. Mùa hè, vác cuốc đi đào bắt dế cơm, dế đá. Bông điệp nở đỏ rực rỡ khắp nơi, chúng cầm cây sào có cột cái bịt ny lon ở đầu cây vô vườn để bắt ve. Dế cơm hay ve nhét hạt đậu phộng trong bụng đem nướng là món ăn tuyệt hảo của bọn trẻ. Bọn trẻ con trong thôn xóm đa số gia đình nghèo, ít được cha mẹ chăm sóc, lại không cho tiền, thèm thuồng đủ thứ nên có thứ gì ăn chúng cũng nghe ngon.

Buổi ăn trưa với người dân nghèo thường xảy ra nơi họ làm việc. Nông dân thì trên ruộng rẫy, vườn tược, chỉ cần một bóng cây có bóng mát, mái đình, hay đôi khi bên cạnh một ngôi mã đá ong cũ nào đó. Ở Bình Dương trên gò đồi mồ mã rải rác khắp nơi, đó cũng là một hình ảnh quen thuộc và rất đặc trưng nơi đây. Ăn uống chỉ cho xong bữa, họ cần có chỗ nghỉ ngơi hơn, để có sức mà tiếp tục làm việc. Thế nên ăn xong mà kiếm được nơi có bóng mát, bất luận chỗ nào, nằm ngã lưng trên đất, lấy cái

nón lá che mặt để tránh bớt ánh nắng, nghe gió đồng hiu hiu, chộp mắt được một chút thì thật là “đã cái đời”. Công nhân thì ăn uống trên công trường, hoặc nhà ăn tập thể. Các nhà ăn tập thể hay căn tin phải phục vụ cho lượng người ăn rất lớn, mà lại tập trung một lần, có nơi đến mấy ngàn người, cảnh nhà ăn rất huyền ảo. Dù cho phải sắp hàng nhưng ai cũng muốn nhanh vì sợ trễ giờ làm, nên đôi khi cũng chen lấn và thúc hối ầm ĩ. Đồng người quá, tất nhiên không thể lo chu đáo và nhanh lẹ được. Lâu lâu lại thêm nạn bị ngộ độc thức ăn, ca nặng nhất diễn ra tại khu công nghiệp Tân Định năm 1999, cả ngàn công nhân phải đưa đi cấp cứu.

Dân công chức, quân nhân ngày xưa buổi trưa sợ về nhà xa có thể ăn cơm câu lạc bộ hoặc cơm tháng, mỗi ngày cứ việc ăn cơm, đợi khi lãnh lương mới trả một lần. Thời nay, cơm tiệm, nhất là loại quán bình dân rất phát triển. Ít người ăn cơm tháng như trước, nhưng nạn ăn thiếu chịu, nay gọi là ăn ghi sổ thì vẫn còn.

Buổi cơm chiều, càng về xưa càng quan trọng, đó là lúc mọi người trong nhà sum họp, họ có thời gian để lo nấu nướng cho ngon, nên thường ăn cho cảnh bụng. Dưới ánh đèn dầu chập chờn hay đôi khi bên đống lửa bập bùng, có mùi thơm của rơm rạ bốc lên trong làn khói lam chiều, có mùi phân trâu bò ngai ngái, có tiếng muỗi mòng vo ve, vừa ăn cơm, cha mẹ vừa khuyên dạy con cái những điều nhân nghĩa ở đời, hay kể chuyện ông bà tổ tiên cho chúng nghe..

Thời trước 75, ngoại trừ một số quân nhân, còn lại người ta ít đi ăn tiệm quán lúc chiều hôm, phần vì chiến tranh, phần vì bữa cơm chiều vẫn còn mang tính cách là dịp sum họp của gia đình. Cũng có đôi lúc, người ta phải ăn cơm dưới hầm tránh đạn, bên trên chất đầy bao cát mà thời đó nhà nào dường như cũng phải đào sẵn trong nhà. Nhà giàu thường tô xi măng giáp vòng





• Nem Lái Thiêu



• Bánh tráng Phú An (Bến Cát)



• Cháo trắng khoẻ, một món ăn mới ở Bình Dương



• Bánh xèo Thành phố, món ăn mới du nhập trên đất Bình Dương





- Bánh cuốn Tây Hồ (Hà Nội) du nhập vào đất Bình Dương



- Lẩu dê, món nhậu khoái khẩu của dân nhậu Bình Dương



- Phở bò, món ăn điển tâm phố biển trên đất Bình Dương



- Cơm rượu, xôi vò, chè đậu các món ăn được ưa chuộng.

cái hầm, nhà nghèo thì để y nền vách đất nên ăn cơm dưới hầm, ánh sáng nhá nhem, mà lại phải ngửi mùi ngàn ngạt của đất ẩm ướt bốc ra rất khó chịu.

Đa số sản phụ vừa sinh xong, là bị các bà mẹ bắt ăn mấy tuần cơm với muối tiêu hay thịt kho mặn, không được ăn đồ sống sít, trái cây cho “chắc xương chắc thịt”

Hiện nay, do nhu cầu công việc, người ta không còn quan tâm lắm đến việc phải ăn ở đâu. Cánh đàn ông thì thường kéo nhau đi hoặc hẹn hò sau giờ làm việc để đến một quán tiệm nào đó. Lại sẵn điện thoại di động, cứ ngồi một chỗ mà tha hồ gọi, ít phút sau thì đã kéo đến đây bàn. Giới công chức hoặc công nhân thỉnh thoảng có dịp cũng kéo nhau ra ăn chung ngoài quán, rất náo nhiệt, vui vẻ. Rồi là cảnh cụng ly, chúc tụng, thách thức nhau ly rượu. Bữa ăn thời nay thường khó tránh đi kèm với rượu bia. Làm quan, làm giàu, sướng đâu chưa biết nhưng mang bệnh vì nhậu nhiều là chuyện khó tránh. Từ “sum họp” của bữa cơm đã được thay bằng từ “quan hệ”.

BD không có lệ ăn những món đêm nhẹ như súp hay uống sữa như Tây phương. Xưa ở nông thôn, họ thường nấu khoai củ hay nồi chè hai ba nhà gần gũi ngồi ăn chung, nhất là những đêm trăng. Những đêm mưa, họ thích có nồi cháo nóng, nhất là được nồi cháo cóc hay ếch bắt được quanh nhà thì càng tuyệt. Những năm chiến tranh, tối thường nhà ai nấy ở. Nằm ngủ mà còn nghe ngóng tiếng chó sủa, tiếng súng nổ, tiếng đại bác xa xa vọng về, mà suy đoán thời cuộc. Lòng người lớn ngập tràn biết bao nỗi lo âu, trước khi được ru vào giấc ngủ trong tiếng máy bay âm u trên trời đêm. Sống giữa thời buổi chiến tranh mà, nói làm chi hai chữ “supper”.

Ngày nay do mở mang công nghiệp, người công nhân làm ca đêm mới bắt đầu hình thành bữa ăn giữa khuya. (Ca đêm khởi sự từ 10 đến 6 giờ sáng, bữa ăn khuya thường lúc 12 giờ). Chợ

bữa ngày xưa thường nhóm vào lúc còn tối và tan dần khi trời nắng. Bây giờ thì người ta buôn bán suốt đêm để phục vụ cho những người đi chơi khuya hoặc làm việc tan ca ra về. Thức ăn thì cũng đầy đủ món, việc ẩm thực thời hiện đại, như vậy đã diễn ra liên tục suốt ngày đêm, không còn phải phân chia ra thành bao nhiêu buổi như trước đây.

Trên đây là phần trình bày về những bữa ăn thường lệ của người dân trên đất Bình Dương xưa và nay. Như đã nói, bữa ăn thường lệ trong gia đình là bữa ăn chính của họ, tuy nhiên đôi khi họ còn có dịp ăn uống bên ngoài gia đình nữa. Đó là những dịp ăn uống trong đình chùa vào những ngày rằm và lễ cúng kỳ yên hàng năm, những ngày tết, những khi dự đám cưới, đám giỗ, đám ma...Đó là những dịp họ được ăn uống ngon và vui vẻ hơn ngày thường, đồng thời còn là cơ hội để tham gia vào đời sống cộng đồng, thắt chặt tình làng nghĩa xóm, đền ân trả nghĩa với nhau. Trước hết, chúng ta tạm quay ngược dòng thời gian để tìm hiểu từ thời xa xưa cho đến nay, thử xem về phương diện này, dân Bình Dương đã sinh hoạt ra sao.

Mà muốn biết chuyện của ngày xưa, chúng ta phải tìm đến thời mà người BD còn được gọi chung là người Gia Định, bởi hồi đó đất Gia Định chiếm một diện tích vô cùng to lớn, bao gồm mấy tỉnh của miền Đông Nam bộ ngày nay. Những trang sử quý hiếm còn lưu lại mô tả sinh hoạt của người Gia Định xưa, chúng ta có thể tin rằng, trong đó có phần nói đến những người là thế hệ đầu tiên của người Bình Dương.

Sách Gia Định Thông Chí cho ta biết người Việt ở Gia Định: *"Lễ hôn, nhà sĩ phu thì làm đủ các lễ, còn nhà tâm thường chỉ làm ba lễ, có tục đem ruộng trâu làm đồ lễ giá thú, có tục gửi rể rồi sau mới làm lễ cưới. Đám tang cũng có người làm lễ trai tiểu của nhà Phật, tin dùng thầy địa lý, còn như việc tế tự tổ tiên, lễ nguyên đán, tảo mộ, các lễ tiết doan-dương, thất tịch, trung thu,*

trùng cửu đều theo tục của người Tàu. Ở mỗi xã đều có đình, hàng năm cử hành lễ tế kỳ yên trong tháng giêng hoặc tháng tám, tháng chín, hoặc trong mùa đông. Đến chiều ngày tế, gia trẻ đều họp lại, ở đêm tại đình, gọi là túc yết, sáng hôm sau, áo mũ, chiêu trống làm lễ chánh tế, ngày hôm sau còn làm lễ dịch tế. Tế phẩm thường là trâu bò, lại có ca xướng, tùy lệ mỗi làng”.

Phan Khoang (VXSĐT)

Ngoài ra, còn có: “Ở Gia Định có tục nhà có việc vui hoặc có kỳ đảo gì thì tổ chức diễn kịch; trước đó anh Giáp, ví dụ, giết bò, heo, đem biếu những người quen biết để mời đến ngày ấy đến xem diễn kịch; đến ngày, người được mời, anh Ất, ví dụ, đem lễ bằng tiền là một quan đến mừng, xem kịch, ăn uống no say rồi về. Nhưng sau đó, anh Ất có diễn kịch, mời, thì anh Giáp không thể không đến và lễ anh đem đến phải bằng hai của anh Ất lần trước, nghĩa là hai quan. Sau đó anh Giáp có việc thì anh Ất phải đem đến ba quan, và cứ qua lại như thế, có khi đến 100 quan.”

Hồi đó chắc chưa biết in thiệp mời như ngày nay, thế nên muốn mời ai thì phải đem đến cho họ thịt thà, chắc là phải cùng với chủ nhà nhậu sương sương trước đã để thay cho tấm thiệp. Đến khi dự tiệc thì được “ăn uống no say rồi về”, thế nhưng trước đó phải thực hiện phần thủ tục “đem lễ bằng tiền là một quan đến mừng”. Cách ăn uống vui chơi của ông bà, so với chúng ta ngày nay xét ra thì cũng không khác xa nhau bao nhiêu.

Đoạn trích dẫn trên cho thấy phần lớn các lễ lạc thời ấy nay vẫn còn lưu giữ, cách tổ chức cũng không khác biệt là mấy, và điểm đáng lưu ý nữa là trong việc cúng kiếng tế lễ thì thường bao giờ cũng có tiết mục ẩm thực kèm theo, mà hồi đó coi bộ còn sang khộng kém bây giờ. Cúng đình ngày nay có con heo quay đã coi là lớn, nào ngờ ông bà xưa lại “thường là trâu bò”.

“Có khách đến nhà, đầu tiên gia chủ dâng trầu cau, sau đó



dâng cơm bánh, tiếp đãi trọng hậu, không kể người thân sơ quen lạ, tông tích ở đâu ắt đều thâu nạp khoản đãi, cho nên người đi chơi không cần đem tiền gạo theo, mà lại có nhiều người lậu xấu trốn thuế đến xứ này ẩn núp, bởi vì có chỗ dung dưỡng vậy”

(Minh Mạng chính yếu)

Doãn Uẩn, trong “Trấn tây kỷ lược” mô tả: “Đời sống dân chúng rất dễ chịu. Ngoài ra, cũng có kẻ nghèo đi ăn xin, nhưng mỗi tháng họ đi xin một lần cũng đủ sống rồi. Họ thường tụ họp ăn ngủ nơi đình miếu, mỗi người đều có mùng màn riêng, họ sống vui vẻ, an nhàn, vô sự. Trộm cắp cũng ít xảy ra. Trâu thì có chuồng nhốt ngoài đồng. Họ rất thích ca múa, không ngày nào là không có biểu diễn”.

Ăn xin mà được như thế thì những người nghèo lãnh trợ cấp an sinh trong xã hội Mỹ ngày nay chưa chắc đã sướng bằng!

Mô tả sinh hoạt xã hội giai đoạn này, Sơn Nam, trong “Đồng bằng sông Cửu Long” có viết: “Ở thôn quê, kiểu sanh hoạt như hồi thời Tự Đức vẫn đậm nét: ”xài lãng phí ngày tết, vay nợ cơ bạc, đám ma nhà giàu để suốt tháng, thết đãi linh đình, quần lâu ngày chờ đủ người gần xa đến phúng điếu.”

Hai ba trăm năm đã trôi qua, cách tổ chức đám ma của người Bình Dương giờ đây vẫn không khác xưa là mấy.

Người miền ngoài lúc mới vào Nam rất kinh ngạc vì cách tổ chức đám ma trong BD. Họ thường nhăn mặt nói “đám ma vì mà làm như đám cưới, đãi ăn to như đám giỗ ngoài mình mà ồn ào mất hết vẻ trang nghiêm”. Đám ma đãi ăn uống đã thành lệ, đặc biệt là về đêm. Họ ăn uống có khi linh đình và nhuộm chút bầu không khí vui vẻ nữa chứ không trang nghiêm u buồn hoặc bất buộc phải có không khí u buồn như ở những vùng đất khác. Ở đây không ai có thể sống bằng nghề khóc mướn. Trong đám ma họ thường tổ chức đánh bài, đánh cờ, vừa nhậu lai rai, chu



nhà bao giờ cũng dọn sẵn đĩa trái cây, bánh, hạt dưa, thuốc hút... trên mỗi bàn. Gặp bữa cơm thì khách đi cúng đám cũng thường được mời ăn cơm. Gần nửa khuya thì thế nào cũng có cháo gà cháo vịt hoặc món ăn gì đó kèm với rượu đế... Chưa thấy ai đãi bia trong đám ma. Cũng không thường đãi món cá vì sợ có mùi tanh. Thường bữa ăn có các món đơn giản như thịt heo kho măng hay hột vịt, khổ qua hầm, canh chua giá thơm, cải chua. Cháo khuya thì thường là cháo gà, cháo vịt, có đĩa gỏi gà xé phai, bắp cải kèm theo.

Ông Sơn Nam cho rằng thời xa xưa “Đám ma nhà giàu miền quê thường quà lâu ngày, cần giải trí, còn lại dịp làm tuần, làm chay”. “Nhưng lần hồi sanh tẻ đoan, thấy cúng lắm khi buông thả việc tu hành, ham tiền thù lao. (sdd)

Các công ty mai táng thời nay nắm được tâm lý gia chủ, ngoài dàn nhạc, trống, thầy tụng có sử dụng micro inh ỏi, còn khuyến mãi thêm màn diễn ca cổ. Lại còn nạn pê dê, chuyên canh nhà nào có đám là đến diễn văn nghệ, có ca tân cổ nhạc, nhảy múa, làm xiếc. Thương thì bồi dưỡng cho nhóm ít tiền gọi là khích lệ tinh thần, không thì dọn ra một mâm ăn nhậu bồi dưỡng cho em út rồi vui vẻ ra về. Không riêng vì thôn quê mà ở thành thị, ngày càng có nhiều gia đình ưa thích tệ nạn này.

Sau đám ma ba ngày là đám mở cửa mả, bắt buộc phải có đĩa tam sên (tam sanh) gồm thịt heo, hột vịt luộc, tôm khô... Món cúng này theo lệ không đem về nhà, vậy là lại có buổi nhậu sương sương giữa đồng hay nghĩa trang. Nếu họ xây mả, thời lại có buổi cúng tạ mả, lại nhậu vui vẻ với nhau. Sau các đám cúng 49 ngày, 100 ngày, là đám giáp năm, từ đó trở đi cứ đúng ngày người chết qua đời là có đám giỗ, người ngoài gia đình được mời, còn con cháu có nghĩa vụ phải nhớ ngày mà về. Ngày xưa đây là dịp mà người ta được thưởng thức món ngon vật lạ, bù lại những ngày kham khổ mắm muối qua bữa trong năm.

Đám giỗ ở đây nhiều nhà làm “rất lớn”, ý muốn nói linh đình, có khi như đám cưới ở vùng khác. Ngày xưa thường trong nhà tự nấu nướng, ngày nay có thể đặt nhà hàng, nhưng trong nhà vẫn phải nấu thêm ít món truyền thống để cúng, còn thức ăn nhà hàng chỉ để đãi khách. Ngày xưa mỗi khi có đám cưới chủ nhà phải chuẩn bị mệt đừ từ khâu dựng rạp, làm cỗ, đến nấu ăn đãi khách. Đám cưới ngày nay có khuynh hướng tổ chức ở nhà hàng. Tuy tốn tiền hơn và không vui bằng nhưng đỡ phần mệt nhọc cho gia chủ. Đám cưới và đám giỗ kéo dài có khi cả ngày, không khí ăn uống vui nhộn và ồn ào như cách ăn của người Hoa chứ không trang nghiêm và yên lặng như ở các địa phương khác ngoài Trung ngoài Bắc. Nhưng họ mời khách có giờ giấc hẳn hoi, không giống như ở miền Tây có nhiều nơi ai muốn đến giờ nào thì đến. Trẻ con thường ăn ở nhà sau hoặc bên chái bếp, vị trí có khác nhưng đồ ăn thì cũng giống như của người lớn chứ không có lệ ăn đồ thừa. Họ cũng không biệt con cháu nội ngoại như ở một vài tỉnh miền Trung như Quảng Nam. Ngoài đó đám giỗ con cháu bên ngoại được ưu tiên, đồ ăn ngon lúc nào cũng dành đãi hết cho bên ngoại, thành thử mấy đứa cháu nội đã cực khổ mà nhiều khi đám tiệc xong thì đói meo vì không còn gì để ăn.

Không có lệ cúng tiên thường, tức cúng đơn sơ vào buổi chiều trước ngày đám giỗ. Lắm khi ở quê, ở gia đình nhà vườn, có bày ra tiệc nhậu lai rai ở trước sân, bên vườn cây ăn trái, nhằm cảm giữ những người khách đến quá sớm, thường là nhậu với vài món thịt gà, đồ lòng... đơn sơ.

Trên lí thuyết thì đám giỗ Việt Nam thường có bốn món cơ bản, dù mỗi địa phương mỗi khác. Nếu ở đồng bằng sông Hồng có bốn món: Giò, nem, ninh, mọc, thì ở Nam là hầm, thịt luộc, xào, kho.

Đám giỗ ở BD không có công thức gì rõ ràng lắm. Nhà giàu

làm theo kiểu nhà giàu, bày vẻ lắm món, nghèo thì làm theo kiểu nghèo, quý ở tấm lòng, miễn đừng bỏ quên là được. Mà đã là ông bà chung, con cháu giàu nghèo vì cũng phải phụ lấy mà lo chung. Đứa có gà thì đem gà, có vịt thì đem vịt, có ổ bánh thì đem ổ bánh. Lúc cúng thì cứ bày hết ra, chia cho đủ mâm, do vậy đồ ăn ê hề, ai muốn ăn món chi thì ăn. Có món gấp hai ba đĩa đã hết, lo gì, còn món khác, hết thì cứ gọi ơi ới “trẻ” sẽ mức thêm. Thấy vậy cứ ăn cho no bụng, lúc nào cũng còn dư gỏi về cho con ” trẻ” ở nhà nó nùng, gọi là “lại quả”. Tục lại quả ngày nay vẫn còn, dù chỉ là ít món trái cây chứ không đủ thứ bánh trái như xưa. Dù không chọn được các món tiêu chuẩn, vì ở đây không có quy ước chi rõ ràng lắm, tuy nhiên có thể thấy những món thông dụng thường gặp trong các đám giỗ ở BD như sau:

– Mắm sặt, thịt luộc với bún, rau sống.

– Cà ri gà, nấu với khoai lang hay khoai môn, nhiều nước dừa. Trước 75 xem như món ngon chính trong đám giỗ, giống như món lẩu ngày nay. Khoảng trên mười năm nay dường như mọi người đã bỏ, xem như món nhà quê.

– Phải có tô canh, thường là canh chua. Canh chua măng hoặc giá thơm, cà, đậu bắp hoặc lá vàng. Thường nấu với thịt heo hoặc cá lóc, không nấu cá biển.

– Thịt kho hột vịt, cá lóc. Không cúng cá trê.

– Mì xào, hủ tiếu xào, hoặc bún gạo xào, thường là với bộ lòng gà.

– Khổ qua hầm, thường đựng trong cái tô trên trệt, còn gọi tô tai bèo, để được chừng hai trái là đầy.

– Mít non nguyên trái đem luộc chín, xắt ra từng khoanh có màu đỏ au, lại rất lên ít cọng rau răm xắt nhỏ, ít đậu phộng rang vàng cháy.

– Chả ổ, làm bằng thịt băm với hột vịt (món truyền thống của vùng Di An ngày trước).

– Bì cuốn xắt ra, sắp thành từng khoanh tròn, bọc bằng bánh tráng..

– Dĩa gỏi, thường là gỏi đu đủ, miền Tân Uyên có gỏi bưởi, miệt Bình Nhâm có gỏi măng cụt nếu vào mùa măng.

– Dĩa xôi, ăn cuối cùng theo đúng công thức: “hết xôi rồi việc ”

Ngoài ra bắt buộc phải có trái cây và các loại bánh như bánh bò, bánh thừng, bánh xôi vị, bánh tét, bánh ít..Xưa chưa biết ăn gọi là khai vị, hay ăn lasét. Bánh và trái cây phần lớn của khách đem theo cúng, nên dãi một phần, chừa lại một phần để “lại quả” khi khách về.

Đám giỗ tuyệt đối không cúng thịt rừng, thịt đồ hộp. Rượu cúng tuyệt đối phải là rượu đế, có lẽ bởi thời xưa ông bà chỉ có rượu đó để uống thôi. Ngoài ra người ta cũng thường cố gắng có thêm một hai món đặc biệt mà hồi còn sống người được cúng hay ăn như bánh bèo, bánh ướt.. Vì lẽ họ thật thà tin rằng ngày giỗ, linh hồn người chết có thể trở về nhà mà ăn uống với cháu con như người còn sống.

Nấu nướng coi trọng phần pha chế hơn trình bày. Dãi ăn cốt cho khách no, vui và ngon miệng hơn là sang trọng kiểu cách. Thường họ phải chuẩn bị trước một đôi ngày, rửa tô chén (nhà khá thường mua rất nhiều chén, đĩa, bàn ghế.. chứa sẵn trong nhà để dùng vào đám giỗ không phải qua hàng xóm mượn), quét dọn tủ bàn, đi chợ, nấu bánh. Đến đúng ngày, lớp con cháu tụ về, lớp bà con chòm xóm qua phụ, cảnh nấu ăn tất bật, vui vẻ lắm.

Theo nguyên tắc, phải nhớ cúng một mâm “đất đai”, còn gọi “đất đai viên trạch” (hay thổ trạch?), cúng những người quá cố đã từng cư ngụ trên nền nhà hiện tại của mình; viên là vườn,

trạch là thổ trạch, tức là nền nhà. Lệ này của dân khẩn hoang từ Quảng Trị trở vào Nam. Mâm cơm cúng đất đai đơn giản, đặt trước cửa cái.

Sau khi nhang tàn, tin rằng người chết đã ăn xong, họ đốt hương, giấy tiền vàng bạc, giấy áo quần để làm quà tặng tiễn đưa người chết ra đi. Vừa khấn nhang, họ vừa chuyện trò với người chết đủ điều, y như linh hồn người đã khuất hiện diện và nghe hiểu được những gì họ nói. Sau đó là phần mời khách khứa nhập tiệc. Khi đãi thường dọn một bàn chính giữa nhà, trước bàn thờ dành cho quý vị cao tuổi lớn vai. Hai bên là hai bộ ván, bên phải dành cho quý bà, bên trái cho cánh đàn ông, theo kiểu nam tả nữ hữu. Thức ăn dọn một lượt đầy cả bộ ván, ai muốn ăn món gì tùy ý. Ngày giỗ ông bà cha mẹ, con cháu dâu rể tụ về, mỗi đứa đem về một ít cúng để bày tỏ lòng hiếu thảo. Đứa nào giàu thì đem nhiều, nghèo thì đem ít, khi cúng cũng phải bày ra đủ, không dám trọng khinh món nào sợ con cháu nó buồn tủi thân. Do vậy mà cứ chia đều ra các mâm nên nhiều khi chỉ có chút xíu đồ ăn, vài ba cái bánh bèo gấp chừng hai ba đứa là hết, người này ăn người kia phải nhịn. Những món do gia đình nấu thì cứ ăn hơi lưng lại có con cháu lo châm thêm. Chủ nhà cứ việc ngồi một chỗ mà ép khách ăn uống cho thiệt tình và gọi bảo con cháu đem thêm đồ ăn. Mấy đứa con nghèo quá không có tiền mua đặng món chi thì phải lo phụ họ thức khuya thức hôm, lại chạy lặn lội trong nhà. Có câu “khêu đèn đánh chó” để chỉ mấy người con nghèo tội nghiệp đáng thương này. Hình ảnh đám giỗ ngày xưa, thường phải có thức khuya, đàn bà lo nấu nướng, đàn ông hay nhậu lai rai mấy món lòng gà, huyết ứ lược, nấu cháo...Đàn bà phải dậy sớm đi chợ mua thêm đồ nấu đám. Chó sữa inh ỏi khắp nhà, trẻ con chạy giỡn xung quanh chờ lâu lâu được cho miếng xôi cháy, chân gà. Người đi đám thường kẹp theo xì rệu đế, nắp làm bằng lá chuối đập lại. Đàn ông thường mặc bộ bà ba, đầu quấn khăn rằn, mấy ông già xưa nay còn sống

vẫn quen ăn mặc như vậy. Đàn bà hay mặc áo bà ba, mang guốc, bôi đầu. Tới giờ ăn, chỉ cần phủ chân là leo lên bộ ván được rồi. Xong đám giỗ, đàn ông chân bước ngả nghiêng, nói lớn tiếng mà nhừa nhựa trên đường trở về nhà, nách kẹp chai rượu không. Tay cầm bịch trái cây, vài cái bánh ít gọi là của lại quả. Có lẽ do vậy mà gọi là giỗ quả, vừa được ăn, vừa có quà quả đem về cho trẻ ở nhà sợ chúng trông.

Ngày nay, đám ma đám giỗ đãi to như đám cưới ngày xưa, có khi còn to hơn. Chuẩn bị một bữa giỗ hay đám cưới tốn rất nhiều công sức, mệt nhọc. Nhà cửa bây giờ chật chội, khách mời lại đông, thế nên đang hình thành khuynh hướng là đặt cho nhà hàng nấu nướng hoặc đám cưới thì đãi luôn ở nhà hàng. Nhưng đám giỗ, có đặt nhà hàng thì chánh là để đãi khách, còn cúng kiếng trong gia đình cũng vẫn phải nấu thêm vài món, nhất là những món truyền thống như đã kể ở trên. Đám cưới thường làm lễ ở nhà xong kéo ra nhà hàng mới chiêu đãi, ở đây người ta làm thêm buổi lễ theo cách phương Tây, có khai rượu sâm banh, khiêu vũ, có nhạc sống giúp vui, phần nhiều âm thanh đình tai nhức óc, gần như không ai nói chuyện với nhau được. Đám cưới thường mời rất đông, trung bình cũng phải hai ba trăm người. Đi dự đám cưới thành một cái nạn, nhất là người thu nhập thấp như giới giáo viên, lương ít mà lại quen biết giao thiệp nhiều, mỗi khi nhận được thiệp mời nhiều người ngoài miệng cảm ơn gia chủ riu rít mà trong bụng thì khổ não, tay chân rụng rời. Không giống thời xưa lâu lắm mới có một hai đám cưới, dịp đó được ăn ngon và gặp gỡ bà con xa gần. Không những đôi tân lang mới mong cho mau đến ngày cưới, mà khách hồi xưa nhiều người cũng mong không kém, có đâu như thời nay phải than vãn thở dài, nhiều khi phải đi vay tiền để có' mà bỏ phong bì. Các nhà hàng phục vụ cho việc đãi cưới mở ra nhiều ở khắp nơi, lớn nhất phải kể đến nhà hàng Thắng Lợi đường Thích Quảng Đức,

các điểm khác như vũ trường Dream, Ngọc Dung, nhà hàng Bông Sen, Như Ý...

Ngoài các đám truyền thống như vừa kể, thời nay còn có nhiều dịp để ăn uống vui chơi hơn xưa. Có thêm tiệc sinh nhật, Giáng Sinh, ngày phụ nữ, ngày nhà giáo... Nói chung chuyện gì cũng có thể nhân cơ mà tổ chức ăn uống được. Hội họp quyền góp cứu trợ đồng bào lũ lụt cũng ăn cao lương mỹ vị cả chục món, lễ khởi công xây dựng nhà tình nghĩa cũng ăn, lễ xuất quân bài trừ bệnh sinh dục cũng ăn... Ăn, dường như lại luôn luôn đi kèm với nhậu. Những nét sinh hoạt này có lẽ đã phổ biến chung cho cả nước, không riêng gì BD. Đám gì cũng nhậu, việc gì cũng nhậu, nghề gì cũng nhậu cả, hình ảnh ông thầy giáo hay ông quan tòa say sưa đi nghênh ngang ngoài đường không phải là hình ảnh lạ. Đời sống kinh tế có cao hơn, nhưng họ không còn đến thư viện nữa mà chỉ thích kéo nhau đến quán nhậu thôi. Họ tỏ vẻ sành về ăn uống hơn, gặp nhau không nghe họ bàn về một cuốn sách nào mới xuất bản, thay vào đó họ nói say sưa về việc ăn uống. Nhậu xong, giới có tiền có thêm tiết mục “em út”, giới nghèo thì cãi cọ gây gỗ và tệ hơn hết là giới thanh niên, thích phóng xe như bay ngoài đường dẫn đến nhiều vụ tai nạn giao thông. Bình quân mỗi ngày bệnh viện tỉnh tiếp không dưới ba mươi bệnh nhân do tai nạn giao thông, phần lớn đều say mèm.

## CƠM

### CƠM THỐ CHIÊU ANH

*Giang hồ ta chỉ giang hồ vất*

*Nghe tiếng cơm sôi cũng nhớ nhà*

(Phạm Hữu Quang)

Nhà học giả Đào Duy Anh, trong tác phẩm Việt Nam Văn

Hóa Sử Cương có viết: “Từ xưa người nước ta vẫn sinh hoạt bằng nghề cày cấy và nghề chày lưới, cho nên hai thứ đồ ăn chủ yếu của ta là gạo và cá”

Phan Kế Bính, trong Việt Nam Phong Tục, cũng cho rằng: “Cách ẩm thực của ta về thứ thóc gạo thì cần nhất là gạo tẻ, gạo nếp, gạo tẻ thổi cơm, gạo nếp thổi xôi làm bánh”.

Người Việt Nam trải dài suốt mấy nghìn năm ngụ cư ở khắp các vùng đất nước đều có một đặc điểm chung, đó là luôn xem cơm như thức ăn chính nuôi sống mình. Những năm mất mùa đói kém, họ thường phải độn thêm các thứ ngũ cốc khác như khoai mì, khoai lang, bắp, cao lương..(miền Bắc gọi là cơm ghé). Những khi ấy, nhà nào có nổi cơm mà gạo nhiều hơn khoai độn thì kể như là có nhiều phước đức. Nhà văn Vũ Trọng Phụng mất rồi, còn để lại câu nói: “*Người ta sống ở đời mà được ăn cơm no thì sướng thật*”.

Với người Việt nói chung, nổi cơm quan trọng hơn thức ăn, nên bữa cỗ cúng ông bà, bao giờ cũng có vài chén cơm bên cạnh các cao lương mỹ vị khác. Ăn uống dù sang trọng cách mấy, sau đó họ thế nào cũng ăn thêm một chén cơm gọi là “*để dần bụng*”. Có chén cơm rồi, thì chang chút nước mắm, rắc ít muối đậu, hay chỉ vài cọng rau lang luộc chấm mắm nêm cũng cảm thấy đầy đủ, đó là lúc họ có thể vỗ bụng vui vẻ mà nói: “*ăn để mà sống chứ đâu phải sống để mà ăn*”

Về cách ăn cơm, người Bình Dương không có chi khác biệt lắm so với mọi miền khác trên đất nước. Dân chúng nói chung cũng nghèo, nên ăn uống được no bụng là mừng lắm rồi. Đời sống tự thời khẩn hoang rất khó khăn, nên họ có truyền thống cần kiệm. Lúc khá giả hoặc khi giỗ quây, tư tết...thì ăn gạo thơm. Ngày thường thì cơm nguội cũng ăn, có khi siêng thì hấp lại cho nóng hoặc chiên, làm biếng thì cứ cơm nguội mà “*lua*”, không dám bỏ cơm thừa sợ mang tội. Cơm cháy cũng không được bỏ,



nhất là cơm cháy khi còn nóng, cho mỡ hành chấm muối đậu là món ăn trẻ con rất khoái. Ngày nay, cơm cháy được chế biến theo nhiều kiểu để bán trong nhà hàng hoặc đãi trong đám tiệc: cơm cháy ngào đường, cơm cháy mỡ hành, cơm cháy thịt gà nướng...Đó cũng có thể là biểu hiện cách ăn của kẻ khi giàu sang rồi nhưng vẫn không quên lúc cơ hàn. Cơm chiên, như đã nói ở trên, là món ăn hà tiện vào buổi sáng, do tiếc cơm nguội bữa chiều hôm trước còn lại, nên cho vô ít dầu mỡ, hành tỏi, rưới ít bột nghệ, nêm nếm xì dầu hoặc nước mắm. Cơm mới chiên xong nóng hổi, ăn ngon mà không cần phải có thức ăn. Lại có món cơm chiên thập cẩm, cơm chiên Dương Châu, chiên theo lối của người Hoa, có hạt vịt, lạp xưởng, đậu Hòa Lan, thịt heo xắt nhỏ...Hồi trước chỉ khi đám cưới hay tiệc tùng lớn mới thấy có món này, nay trong các tiệm ăn hay nhà hàng thường ngày lúc nào cũng có, do đời sống bây giờ đã tiến bộ hơn xưa khá nhiều rồi.

Nhắc đến cách ăn cách uống của thế hệ ông bà, những người chịu đựng không biết bao nhiêu gian khó để mà giữ gìn đất đai để lại cho con cháu, thì không thể quên cơm nắm, mo cau, món của học trò nghèo và thợ cấy ngày xưa. Tàu cau rụng, cắt lấy mo để dành. Khi đi xa, lấy tấm mo cau khô đắp nước, gói nắm cơm nóng vừa xới trong nôi ra. Người ta dùng một chiếc khăn đắp nước rồi vắt cho kiệt nước đi, đổ cơm vào khăn mà nắm thành những nắm tròn hoặc nắm dài. Phải nắm cơm lúc nóng, cơm để nguội sẽ rời rạc không nắm được. Lúc nắm, người ta dùng sức mạnh của tay lăn nắm cơm trong vải để nắm cơm được mịn. Cơm nắm lúc ăn được cắt hoặc bẻ ra từng miếng. Đậu phộng rang dầm nhỏ, muối đường hoặc muối mè gói trong lá chuối tươi lau sạch. Vậy là có lương thực để lên đường. Có người gói cơm trong lá chuối hoặc giấy báo, nhưng cơm gói mo cau là ngon nhất. Học trò ngày xưa những vùng Bưng Cầu, Bến Thố, Bình Chuẩn... muốn đi học phải cuốc bộ hàng chục cây số hoặc may mắn lắm thì có

xe bò xe ngựa đưa ra chợ Thủ. Nhờ có cơm mo cau ăn vào bữa trưa, họ mới có thể ở lại tiếp tục học đến chiều. Những học trò ngày ấy nay nếu còn sống, lâu lâu có dịp kể lại cho con cháu nghe chút kỉ niệm, lòng không khỏi ngậm ngùi rướm rướm nước mắt nhớ lại hình ảnh mẹ hiền và một thời nghèo khó thuở xưa.

Bình Dương có thói quen vo gạo rất kỹ trước khi nấu, lại còn chắt nước cơm khi sôi để hạt cơm được ráo, khô. Về sau này nhờ sự phổ biến phương pháp gạo lúc muối mè, mới té ngựa hoá ra họ đã vô tình bỏ đi phần bổ dưỡng nhất của hạt gạo. May là nước cơm họ không bỏ hẳn mà thường cho thêm vô chút đường cho trẻ con uống, nhất là trẻ con nhà nghèo, nhiều đứa uống nước cơm thay cho sữa bò mà khôn lớn.

Đôi khi trở bữa nấu cơm gạo đỏ, nhất là gạo Ba se dẻo và thơm phức, ăn với muối tiêu tếp mỡ thôi cũng rất ngon. Dù là cơm nào, muốn ngon thì phải nóng, bốc trong nồi ra khi còn nghi ngút khói. Thế nhưng cơm nguội vẫn có cái ngon riêng của nó, nhất là mắm xé- cơm nguội, một món ăn bình dân mà rất phổ biến ở Nam bộ. Ăn trong dịp bất chợt, lỡ bã. Kèm với diã rau, xoài bằm, khế, chuối xanh cắt lát...

Đáng ghi nhớ đối với dân con nhà nghèo như học sinh, bốc vác... còn có các Quán Cơm Xã Hội. Ở thị xã có một điểm tại bến xe cũ, nay thuộc công viên Phú Cường. Chợ Búng có một điểm đối diện với nhà lồng chợ, gần tiệm bún thịt nướng Ngọc Hương. Trong các quán cơm này thức ăn đạm bạc thôi, chén canh lỏng bỏng toàn rau, món mặn có ít thịt hay cá kho, nhưng cơm thì nhờ có trợ cấp nên được ăn thoải mái, muốn xới bao nhiêu tùy ý. Đến giờ ăn trưa, không khí trong tiệm rất vui, tiếng người thúc hối ới ới, tiếng chén đũa lanh canh, tiếng húp cơm canh sùm sụp. Lắm bậc về sau này công thành danh toại, danh vang bốn bể, có khi là cũng nhờ từ các diã cơm xã hội này hồi xưa.

Nói đến chuyện cơm ở Bình Dương, sẽ là rất thiếu sót nếu

không kể đến món cơm thố Chiêu Anh. Món cơm thố phía Nam là một đặc sản có thể xem như cơm niêu của miền Bắc. Ngày nay một số nhà hàng ở đây cũng có bán cơm thố như Tây Hồ, cơm niêu ở Tân Lạc Viên...nhưng Chiêu Anh Quán mới chính là nơi đã giới thiệu trước tiên món cơm này với tỉnh nhà.

Từ 1936, quán Chiêu Anh đã nổi tiếng với món cơm thố. Chủ quán là bà Nguyễn Thị Nhanh giúp mẹ bán cơm thố hồi mới 12 tuổi. Lúc đầu Chiêu Anh là một quán nhỏ phục vụ cho giới công chức ít tiền. Về sau phát triển thành một quán lớn tại số 44-46 đường Paul Blanchy (ngày nay là đường Hai Bà Trưng). Chủ nhân đầu tiên của Chiêu Anh là bà Cao Thị Đế (1895- 1992), vợ của một thầy thuốc Nam ở Cần Đức, Long An. Bà có tài nấu nướng những món đặc sản của miền Tây. Do nghề nghiệp của chồng, hai người thường phải rong ruổi khắp miền lục tỉnh. Cuối cùng họ định cư ở Sài Gòn và mở tiệm ăn để bán cho công chức làm việc ở xưởng tàu Ba xon, nhà in và bên điện lực với những món ăn như canh chua, canh khoai lang, cá kho tộ... Khách hàng của họ hồi đó thường ăn cơm thố, nghĩa là mỗi bữa cơm cứ việc ăn, đợi đến thối lạnh lương mới trả một lần. Ngoài ra, các thủy thủ Pháp và lính từ khu Ba xon cũng thường đến đây để thưởng thức món cơm thố với cá kèo kho nước dừa. Cơm thố trong bát sành thường là các loại gạo ngon như nàng Hương, Nanh Chôn...và luôn dọn ra cho khách khi cơm đang nóng hổi, vừa dẻo vừa thơm.

Hai người giúp việc cho tiệm chính là hai đứa con gái nhỏ của bà chủ, nhan sắc quê mùa bình dị của họ đã góp phần làm tăng thêm danh tiếng cho tiệm. Một trong hai cô gái này đã kết hôn với nhà điêu khắc tài năng, ông Nguyễn Văn YẾN, người đã sáng tác các bức tượng của Yersin và Calmette ở bệnh viện Grall (nay là bệnh viện Nhi Đồng) và một bức tượng khác ở thư viện Tổng Hợp. Vào năm 1963, hai vợ chồng ông YẾN về mở tiệm tại thị xã Thủ Dầu Một (hồi đó gọi là quận Châu Thành. Lúc

đầu tiệm nằm đường Bạch Đằng, gần miếu Tử Trận). Sau dời về đường Cách Mạng Tháng Tám, gần Lò Chén và ở tại đó cho đến bây giờ.

Hiện nay, tiệm Chiêu Anh đã tạm nghỉ bán, chắc có lẽ vì không có thế hệ kế thừa, tuy nhiên lại có hai nhà hàng lớn mang thương hiệu Chiêu Anh trên đất Mỹ và cũng rất được khách hàng ưa chuộng.

Hồi trước ăn sáng ít ai ăn cơm hoặc ăn đồ chay. Ngày nay thì chuyện ấy đã là bình thường, nhất là với món cơm tấm.

Cơm tấm đích thực là món chân quê. Từ những cánh đồng miền Nam còn thơm mùi rạ mới những hạt gạo thơm tho, bé tẹo mà chắc nịch sau khi được xay xát thành tấm đã lắng lạng “bò” vào các nôi gang hay nôi đất, để hóa thân thành những hạt cơm ngọt lừ, dẻo quánh đi cùng bao thứ ngon lành khác. Và tất cả giờ đây đã làm nên một loại thức ăn điểm tâm tuyệt phẩm của người miền Nam.

Trước 75, cơm tấm cũng chỉ là món bình dân. Khách có tiền bữa sáng thường ăn tô mì hoặc phở, ít ai ăn cơm tấm. Cơm tấm được bán bởi các bà các cô hàng gánh, thức ăn chủ yếu là bì, thường trộn nhiều da hơn thịt, chả hột vịt, cũng có thịt nướng, nhưng khách phải trả thêm ít tiền. Cơm tấm ngon trông cậy vào chén mỡ hành, đậu phộng rang đâm nhỏ và chén nước mắm chanh tỏi ớt.

Thời nay, cơm tấm là món ăn điểm tâm phổ biến cho nhiều giới vào buổi sáng trước khi đi làm. Khi ăn dùng đĩa và muỗng niễ, ảnh hưởng duy nhất của lối ăn phương Tây. Trẻ con thì có hộp giấy để đựng cơm. Trước khi đi làm, cha mẹ ghé vào tiệm cơm, trong lúc chờ đợi, được thưởng thức mùi thịt nướng khen khét mà thơm phức, mùi mỡ hành ngào ngạt. Mỗi tiệm cơm sẽ có cách ướp từng miếng sườn, cách làm từng miếng chả trứng, cách thái các sợi bì trong suốt để trộn cùng thịt rán hay thính

của từng đầu bếp khác nhau. Tuy nhiên người ta thường bảo, cơm tấm ngon hay không đầu phải từ những thứ bày trên đĩa, mà chính là ở chén nước mắm con con nằm bên cạnh. Người Bình Dương lại là dân rất sành ăn nước mắm, thế nên muốn mở một tiệm cơm tấm, việc đầu tiên của chủ nhân là phải nghiên cứu cẩn thận cách làm một chén nước mắm ngon. Dọc các ngã đường xung quanh chợ Thủ Dầu Một, buổi sáng đầu đầu dường như cũng có chỗ bán cơm tấm, thế nhưng khu vực hai bên đường quốc lộ 13 cũ, gần ngã ba Xuân Hiệp là nơi tập trung nhiều quán cơm tấm ngon khá lâu năm của thị xã. Đường Nguyễn Trãi, lúc đầu là con đường của món cháo lòng, nay cũng có thêm một số quán cơm tấm, khá đông khách.

## ĐỒ ĂN CƠM THƯỜNG NGÀY

Nhân đã bàn đến cơm thì cũng xin nói sơ qua về các thức ăn dùng chung với cơm, thường gọi “đồ ăn”, bởi hai thứ này luôn đi chung với nhau. Chẳng ai có thể ăn cơm không, dầu nghèo rớt mồng tơi thì cũng phải có chén muối tiêu hoặc đĩa nước mắm kho quẹt mới mong “*lua nổi ba hột cơm*”, nói theo cách nhà quê của họ.

Người BD, đặc biệt là thế hệ khốn hoang, cũng như người Việt Nam nói chung không kén món ăn, trừ người dài các và giàu có. Gặp rau thì ăn rau, gặp cá thì ăn cá. Người bình dân nông thôn rất dễ dãi, chỉ mong có đủ ăn. Tuy nhiên về cơ bản, đồ ăn thông thường phải có bốn món: món mặn, món canh, món chiên xào và rau sống.

Về món mặn, số một phải kể đến muối hoặc nước chấm. Trong nhà nào thường cũng có một hũ muối hột, một hũ muối bột để ở ngay sàn bếp. Lại có tìn nước mắm hay mắm nêm. Thường phải pha chế, dễ nhất là thêm ít chanh đường, tỏi và

ớt. Siêng thì thêm đậu phộng rang, hột vịt luộc, cà nướng hoặc kho như món mắm quệt hay mắm đậu. Người nhà quê ít ăn thịt cầm thú. Thịt lợn và cá lóc là hai thứ được dùng nhiều nhất. Mà họ lại thường kho hơn là chiên hay nướng, lý do là để tận dụng được nước thịt cá kho làm nước chấm rau, ăn vừa ngon vừa đỡ tốn. Họ cũng hay vắt vào loại nước chấm này ít giọt chanh hoặc xoài băm nhỏ để tạo vị mặn mặn chua chua.

Món mặn thứ hai là khô mắm, món này thì tha hồ được chế biến đủ kiểu vì là đồ rẻ tiền: chiên, kho, chưng cách thủy, nấu canh, làm gỏi... Khi chúng tôi tiến hành phỏng vấn rất nhiều người ở các địa phương khác nhau trong tỉnh về món ăn truyền thống của họ, hầu hết sau khi suy nghĩ, hồi nhớ ít lâu đều trả lời rằng "*chỉ ăn khô mắm thôi chớ có gì đâu!*". Nghĩ mà tội nghiệp thương cho ông bà ngày xưa khôn xiết, có người chết đi để lại đất đai mệnh mông cho con cháu để ngày nay chúng có thể đổi đời trong phút chốc nông dân biến thành tỉ phú, vậy mà đời họ suốt kiếp chỉ biết có con khô với chén nước mắm mà thôi.

Cá biển thì chỉ có cá mè hấp đựng trong giỏ đan bằng nan tre là thông dụng. Đã thế họ cũng không bỏ qua tính cần kiệm của mình: đầu cá thường để nấu canh, nhất là canh chua lá vang, mình đem chiên dầm nước mắm hoặc chưng, như vậy một con cá mà chế biến ra nhiều món.

Nhà sang thì thịt kho mặn với hột vịt, cá kho tộ, măng hầm, mít hầm, khổ qua hầm... Nhà giàu hồi xưa thường có thêm món thịt heo ba rọi muối để trong lu, lâu lâu kẹt không đi chợ được lấy ra ăn, thịt để lâu đã không hư lại còn giòn và trong vắt, chỉ hiểm nổi ăn thì quá mặn. Củ khoai bình tinh đập giập, ướp gia vị muối sả nghệ đem chiên nước mắm thay cho khô chiên cũng là món ăn thông dụng ngày xưa, nhất là bà con nghèo vùng Phú Hòa, Phú Lợi...

Có chén nước chấm làm nòng cốt rồi, chỉ cần thêm đĩa rau

sống hoặc luộc nữa kể như là đủ cho bữa ăn. Cha mẹ tiết kiệm nên con nhà nghèo hiếm khi được ăn thịt cá chiên hay xào, nướng. Rau sống thường có gì dễ kiếm xung quanh nhà khỏi phải mua như lá lổp, lá bông thọ, càng cua, rau má, rau đắng... Đáng chú ý nhất có rau đọt rừng rất phong phú, vị thường chua chua chát chát, tạo thành khẩu vị riêng trong món ăn của BD... Món luộc có rau lang, rau muống, bông bầu, bông bí, khổ qua, măng...

Trừ những khi quá vội không đủ thời giờ chuẩn bị cho bữa ăn, còn thì ngoài món mặn ra bao giờ cũng phải có tô canh. Nghèo thì nước luộc rau vắt thêm món chanh, chút bột ngọt. Thường thì canh rau hái xung quanh nhà hoặc mua ở chợ như canh bồ ngót, mồng tơi, rau má, canh chua lá dang, lá me, canh khoai, bầu, bí... nấu với các loại khô rẻ tiền như khô hõ, ruốc khô hoặc hồi xưa tôm khô còn rẻ thì thường là tôm khô giả nhuyễn, lâu lâu có tiền mới nấu với cá hoặc thịt. Từ giữa thập niên 60, cùng đi theo bước chân quân đội Hoa Kỳ vào miền Nam là món bột ngọt nêm nếm thức ăn rất thuận tiện. Người cho rằng bỏ, kể bảo rằng độc, người nghèo thì cứ vô tư bỏ vào thức ăn vì nó ngon mà rẻ tiền, chùng nào bệnh hay chết sẽ tính sao. Món canh được ưa chuộng số một là canh chua. Canh chua thơm, giá, đậu bắp, cà... nấu với me là phổ biến, nhất là dân miệt vườn, nhất là đến mùa sầu riêng lại có thêm bông sầu riêng, vị nhân nhẩn rất ngon. Dân ở gò thì đủ các loại lá như lá me, lá bứa, lá dang- lá dang là được ưa chuộng nhất, vừa đỡ tốn tiền vừa ngon.

Các món canh VN bao giờ cũng đi kèm với một món mặn. Nếu món Bắc là canh rau đay cua đồng đi với cà pháo muối, cá quả ám nấu với rau cần thì là, canh trái sấu thịt nạt đi với cá chép rán kho, món ăn đặc trưng Nam bộ có thể cho rằng "canh chua đi với cá kho tộ".

Cá kho tộ, đặc biệt ta dùng nước mắm để nêm. Nước Nhật có cá kho nhưng họ dùng nước tương để kho. Miền bắc ít quen

kho cá bằng nước dừa, cách chế biến rất đặc trưng của Bến Tre. Món cá kho, nay gọi cá kho tộ, ban đầu là kho trong cái mẻ kho, nôm na là cái tô bể ngoài vành, dùng kho cá kiểu tạm bợ, lấm khi để trên than lửa cái cà-ràn. Ăn còn dư cứ để dành, hôm sau ăn lại, gọi là “hâm”. Một nồi cá kho, thịt kho có thể ăn cả tuần lễ.. Vì tô bể, phải để nghiêng nghiêng trên than lửa không nhiều nước “Thạch Sùng còn thiếu mẻ kho”, phải chăng đó là cái ô bể để kho cá vụn, hôm trước còn dư, cứ để dành, nếu không còn cá thì còn nước sệt sệt trong ô dùng đũa mà “quệt” cũng ăn tạm được bữa cơm nghèo. Muốn được ngon, nên bỏ nhiều tiêu sọ. Nước mắm “kho quệt”, chắc cũng từ chữ “quệt” mà ra.

Kho, theo Đại Nam Quốc Âm Tự Vị của Huỳnh Tịnh Của, in từ năm 1895, nghĩa là “*Nấu cá thịt, nêm mắm muối cho mặn măn, có ý để mà ăn lâu ngày* “. Thời xưa chưa xuất hiện đồ hộp. Kho khô là kiểu để dành lâu ngày, không hư, đồ kho để nguội từ hôm trước, hôm sau đem ra ăn vẫn không sau. Bình Dương không ăn cá tra, còn gọi cá vồ, có lẽ vì họ gớm bởi cá đó thường nuôi trong các ao dưới nhà cầu tiêu dùng chung cho cả xóm.

Món cá ngừ kho chan bún, bánh tráng là đặc sản của dọc suốt duyên hải miền Trung phần nhiều là cá biển và thường là kho lẫn với các loại rau quả như khế, cà chua, thơm, dưa môn, dưa cải, chuối chát, trái vả, dưa hường, mít non...(Món gỏi cũng phần lớn chế biến từ cá biển và các loại hải sản như tôm mực, nổi tiếng có gỏi cá mai Phan Thiết).

Cá kho, ở BD phải là cá sông cá đồng. Người bệnh uống thuốc Nam, đàn bà đẻ nằm trong ổ thường phải kiêng cử đủ thứ trên đời, nhưng món cá kho thì lại được các thầy thuốc cho phép ăn, người ta nói “*thức ăn ấy hiền, ăn không bị trúng*”.

Được hai món cơ bản rồi, mới tính thêm món xào hay chiên. Xào, tức sao dọc theo âm Hoa Hán, giọng Quảng Đông, viết là hoả+ thiếu, nghĩa gốc là rang thức ăn, kiểu như rang ngô, rang



gạo, nhưng có lẽ về sau đã được người Hoa Nam dùng chỉ cả những cách nấu thức ăn không cho nước mà cho dầu mỡ như rán, chiên...rồi du nhập vào vùng Đàng Trong- Nam bộ. Trong mảng từ Việt Hán, sao vẫn được dùng theo nghĩa gốc, như sao thuốc, sao trà, sao khử thổ...

Nguyên liệu để xào ở đây nhiều vô kể: đậu que, đậu đũa, giá, dưa chuột, nấm... Xào với ít mỡ hành, khá thì cho thêm ít lòng heo lòng gà, ít huyết, gan, lòng...sang hơn mới có thịt heo, thịt bò, tôm, mực...

Thức ăn cơm của mọi gia đình hàng ngày, nói chung có các món thông thường như thế. Trong các gia đình giàu có hoặc khi đời sống khá giả lên như hiện nay thì chế biến món ăn dĩ nhiên có đa dạng phong phú hơn. Ở BD, người ta không trách người làm bếp vì một món ăn chung bày không đẹp, mùi vị thức ăn không thơm không lạ, ngược lại họ có các tiêu chuẩn đánh giá riêng: phải lạ, ít tốn tiền, mà được nhiều món.

Như đã nói, với người nghèo, mà đa số bà con hồi xưa đều nghèo, ăn nhưng khỏi phải mua là ưu tiên số một; cũng như nấu nướng, phải tính làm sao ít thức ăn mà làm ra được càng nhiều món mới là đầu bếp khéo. Ví dụ như rau muống, rau muống bào thì làm gỏi với đậu phộng rang, tỏi hành phi, chấm nước mắm chanh ớt. Thêm hột vịt luộc xắt mỏng bỏ lên trên thì càng số dzách. Rau muống chiên, nước luộc rau thêm chút bột ngọt, vắt miếng chanh. Như vậy là đủ món canh, món gỏi và món chiên. Không có nhiều thời giờ dành cho việc nấu nướng vì phải lo chuyện đồng áng, lại làm việc nặng nhọc bụng đói cồn cào, chờ bà bếp rì mọ lâu lác thì chồng thế nào cũng nổi nóng, thế nên nấu càng nhanh càng tốt. Lâu lâu có khách tới nhà chủ nhân rất quý, chờ làm con gà nấu cháo thì khách nóng ruột về mất. Thế nên phải biết mau mau lấy bộ lòng đem xào, để khách chưa ngồi “nóng đít” đã có mỗi nhâm nhi trong khi chờ đĩa gà xé

phai và nổi cháo thì không gì thích hơn. Thế nên, nấu nhanh, ít tốn tiền, nhiều món là đầu bếp giỏi. Điều này có cản trở tay nghề khéo léo của các bà không chưa biết, nhưng chắc sẽ làm hài lòng cả chủ và khách, mà làm hài lòng khách mới là yêu cầu số một, được dịp cho mấy đức ông chồng hãnh diện nở mày nở mặt với bạn bè vì có bà vợ đảm đang.

## CHÁO TỪ CHÁO TRO ĐẾN CHÁO TRẮNG KHOẺ

Nếu như ở phương Tây món ăn cổ điển thông dụng là súp, thì ở phương Đông cháo là món ăn của khá nhiều dân tộc, chỉ đứng thứ nhì sau cơm. Người Hoa cũng rất sở trường về ăn cháo, từ món phổ thông như cháo trắng củ cải muối, hột vịt muối đến món cháo bào ngư nổi tiếng dành cho giới quý tộc hay món cháo Tiêu lừng danh. Người Nùng ở vùng Định Quán, Phương Lâm mỗi sớm mai khi vào rẫy thường chuẩn bị một nồi cháo loãng, họ cứ húp cháo như vậy mà làm việc nặng nhọc trên đồng nắng cháy từ sáng đến chiều chạng vạng mới về nhà. Những năm mất mùa đói kém hay thời loạn lạc, nhờ có nước cháo húp cầm hơi mà các dân tộc nhược tiểu có thể tồn tại để đấu tranh cho ngày độc lập.

Là một dân tộc triền miên phải đương đầu với thiên tai địch họa, món cháo cũng là những gì gắn bó và thấm sâu trong kí ức của người Việt. Trẻ con nhà nghèo húp nước cháo thay cho sữa mẹ sữa bò, người kháng chiến nhờ cháo mà kiên cường bám trụ trong những ngày chiến tranh ác liệt, người bệnh nhờ cháo mà mau hồi sức để tiếp tục làm lụng nuôi vợ nuôi con.

Cháo thân thiết quá, nên có khi trai gái yêu nhau, người ta cũng nhờ tới cháo để bày tỏ tình yêu:

À...oi...Mâm thau chùi sáng để dưới ván thấy hình

Cháo đậu xanh, đường cát trắng, tôi mãi sầu mình quên ăn...

Đặc biệt, nhờ khéo kết hợp với sản vật địa phương và chế biến mà thực đơn cháo của Việt Nam phải nói là cực kì phong phú. Có quá nhiều loại cháo không tài nào kể xiết như cháo nhộng ong (người vùng cao), cháo tắc kè (món khoái khẩu số một của người Tày), cháo công gió ở Tuy Hòa, cháo nước dừa của Bến Tre, cháo đậu xanh đường cát trắng, cháo đậu đen, cháo cóc, cháo sò huyết (miền tây Nam Bộ như Hà Tiên, Rạch Giá, Cà Mau, Cần Thơ...) cháo hến, cháo môn lươn mắm ruốc, cháo chim cúc, cháo gà, cháo vịt, cháo nghêu, cháo huyết, cháo bò, cháo bầu dục, cháo đầu cá, cháo cảm hột gà gừng tiêu hành lá, và phổ biến hàng đầu nữa còn phải kể đến món cháo lòng.

Dân Hà Nội không thưởng thức nổi cháo lòng ở Huế, ai cũng chê là cháo gì mà “nước đi đằng nước, cái đi đằng cái”. Dân Huế thì lại không ăn được cháo Bắc, thứ cháo nấu bằng gạo dậm nhỏ, đun nhừ và đặc sánh như một thứ hồ. Ở Bình Dương thì cháo lòng có mặt khá lâu đời, và cũng là món quà ưa chuộng chỉ sau mì và hủ tíu. Đó là món ăn vừa rẻ vừa bổ. Cách nấu cháo lòng không có chi đặc biệt lắm, tuy nhiên nhờ dưa rau sống, chén nước mắm ngọt chanh ớt, thêm nhiều xả, gừng xắt nhuyễn ngâm giấm dùng để chấm lòng, gan, dồi... là khá ngon hơn nơi khác. Tại thị xã, đường Nguyễn Trãi có nhiều quán cháo lòng, trong đó có quán là ngọn cờ đầu của ngành cháo lòng tại địa phương làm cho món cháo lòng trở nên phổ thông như hiện nay.

Tuy nhiên, góp phần nhỏ mọn của mình vào bảng thực đơn dài dằng dẳng của món cháo, BD đáng kể có món cháo tro, một thức ăn dân dã mà rất ngon, phải nói là tuyệt chiêu.

Cháo nước tro chế biến từ vỏ gòn, vỏ chuối hột đốt thành than, tán nhuyễn, lọc lấy nước pha vào với cháo. Vị đặc biệt. Cháo nước cốt dừa Bến Tre cũng không độc đáo bằng. Từ món cháo nước tro này, một người dân ở đây lại chế ra món cháo trắng khoẻ ngày nay đi đâu cũng thấy.

Cháo trắng khoẻ: đó là bản hợp xướng của cháu Tàu và cháu tro Bình Dương, người bán đầu tiên là ông Hoà năm 1990 đường Đinh Bộ Lĩnh. Ông là viên chức viện Kiểm Sát nghỉ việc, gốc Bắc, nay tuổi trạc ngoài năm mươi. Lúc đầu quán có tính cách bình dân, bán cả cà phê, nước giải khát, và đồ nhậu rẻ tiền như nghêu sò ốc hến, lại kèm với món cháo cho chị em bạn hàng chợ hàng bông khuya. Ông viết nguệch ngoạc trên tấm bảng đen chữ “cháo trắng khoẻ”, bán ế ẩm, sống qua ngày. Sau đời về đường Văn Công Khai, bắt đầu bán đắt, từ đó khai sinh ra một món ăn mới nơi đây. Cháo trắng khoẻ, tức là cháo trắng, sau thêm cháo đậu đen, ăn kèm với củ cải, tép kho, hạt vừng muối... người lao động, nhất là dân mới vừa qua một trận nhậu say bí tỉ, ăn vô nhất định sẽ cảm thấy... khoẻ. Tên cháo trắng khoẻ nghe què mùa nhưng ngẫm thấy chí lí nên các nơi bán món cháo này mọc lên ở nhiều nơi hôm nay đều không có thương hiệu chi khác ngoại trừ ba chữ “cháo trắng khoẻ” mà thôi.

## XÔI

*“Gạo là hoa màu chính của đồng ruộng Việt Nam cũng như cá là sản phẩm chính của sông ngòi và biển cả đất nước. Gạo có gạo nếp và gạo tẻ. Trong gạo nếp có chất dinh dưỡng (nhựa), gạo tẻ ít, chất dinh dưỡng hơn. Gạo tẻ nấu thành cơm, dùng làm bánh tẻ; gạo nếp thổi xôi, làm oản cùng các thứ bánh nếp”*

(Toan Ảnh)

Cơm phải ăn nóng mới ngon, xôi lại thường ăn nguội mà không bớt ngon. Cơm chỉ có một màu trắng tinh mới quý, xôi cần có nhiều màu sắc mới xinh. Cơm như cô gái thị thành trang điểm đơn sơ mà vẫn duyên dáng, xôi như cô gái miền quê phải nhiều sắc màu sặc sỡ nhưng không được diêm dúa mới dễ thương.

Người ta thường dùng cơm và xôi chung với nhau trong đám

tiệc giỗ cúng, cơm lúc nào cũng là cô đào chánh, xôi may lắm mới được vai đào mùi. Người ta có thể có cơm mà không cần xôi, còn xôi chỉ có thể thế cho cơm vào buổi sáng sớm. Người ta có thể nhờ bán cơm mà gây nên cơ nghiệp, còn người bán xôi, nhất là những người mẹ người chị bán xôi quê ta, suốt đời vẫn là quang gánh quần vai. Thế nên viết về ẩm thực của quê hương, thì tâm tưởng ta không thể quên hình bóng của họ, giờ này vẫn đang kịu kịt đôi gánh nhỏ đầu dó trên những nẻo đường làng.

Trời dù mưa hay nắng, từ lúc hừng đông, trên các con đường của thôn xóm, những người phụ nữ bán xôi bấp luôn hối hả quảy gánh hàng xuôi về phố chợ đến các địa điểm quen thuộc hàng ngày của mình. Nhớ nhất là các gánh xôi ở cổng trường học. Để có bữa ăn sáng no bụng, vừa ngon, vừa rẻ thì không có gì hơn xôi. Xôi được gói trong một miếng lá chuối xanh, thường bán chung với bấp. Đây là loại bấp khô giã hết lớp vỏ ngoài để khi nấu lên chỉ còn một màu trắng phau phau. Xôi thì thường phải có màu cho hấp dẫn, lúc tím sậm như màu nếp than, lúc xanh ngát như màu lá dứa, có khi lại sẫm sắc cam như màu trái gấc. Trên xôi và bấp lại có ít mỡ hành, ít miếng cơm dừa nạo ra, và không thể thiếu muối đậu đường cát trắng phủ lên trên. Khi ăn, dùng một miếng lá thơm được cắt ngắn ngắn bằng chiều dài ngón tay để thế cho chiếc muống.

Buổi sáng sớm, bọn trẻ con thường bu quanh kín cả gánh xôi la oí oí hối thúc sợ trễ giờ học. Xong, mỗi đứa một gói, vừa cầm gói xôi nính hối đi vào sân trường, vừa nhay nguồm nguồm trong miệng. Xôi là món bình dân, rẻ quá, lại ăn mỗi ngày, riết quen nên không ai còn cảm giác ngon hay dở nữa, do vậy bà bán xôi nào thì cũng giống nhau. Học trò vào lớp hết rồi, các bà bắt đầu đứng dậy, lấy cái ghế cây nhỏ thấp bằng viên gạch thẻ máng vào quang gánh, hối hả bước thoăn thoắt vào thôn xóm. Lúc này người ta mới nghe tiếng rao hàng của họ: “Ai ăn xôi bấp kh..ô..ô.ng”. Tiếng rao thường lạnh lạnh, vang xa.

Buổi trưa trời đứng bóng, các cô bán xôi thường đợi nhau hai ba người cùng trở về nhà. Quang gánh kiu kịt thon thả trên vai những tà áo bà ba, mái tóc bới, chiếc nón lá bạc màu mưa nắng, dáng đi nhanh mà thon thả khuất lẩn sau những lùm tre, hình ảnh đẹp mà buồn đến xót xa. Bán xôi, dầm mưa dãi nắng, may lắm mới đủ tiền nuôi nổi con cái ăn học, còn họ, đến suốt đời, chưa lúc nào rời được quang gánh trên vai. Ngày nay, đời sống kinh tế khá lên, xôi bán ngày càng ế ẩm, mỗi khi nhìn thấy họ lặng lẽ trên đường về những buổi trưa nắng gắt, lòng ta không khỏi cảm thương.

Khá hơn các chị hàng xôi là các xe...xôi, xôi thịt gà, lạp xưởng, hột vịt, hạt điều, đậu phộng, xôi sầu riêng... Xôi này lúc nào cũng nóng hổi, khói bốc nghi ngút, thơm ngào ngạt. Đứng hàng đầu của xôi là loại xôi thập cẩm dọn trong các đám cưới, tuy cũng "hết xôi rồi việc" nhưng loại xôi này đứng vào hàng ngũ quý tộc, nhiều màu sắc hấp dẫn quyến nhau trong một khoanh tròn, có nhưm đậu xanh, dọn trong đĩa kiểu. Thân phận của loại xôi, như vậy cũng chưa thể xếp vào loại "một thời vang bóng" được.

## MUỐI MUỐI RANG MURACO

Kho tàng ca dao Việt nam có hai câu thiết trữ tình diễn tả lòng chung thủy sắt son của hai kẻ yêu nhau:

Tay bưng đĩa muối chấm gừng

Gừng cay muối mặn xin đừng phụ nhau

Rằng hay thì thiết là hay, nhưng ở quê tôi, tuy vậy không khỏi thắc mắc tại sao lại là muối và gừng mà không phải là muối và tiêu hoặc, muống cay hơn nữa thì đã có muối và ớt, cay đảo để hơn, "tàn bạo" hơn, thì phải tình tứ sâu đậm hơn nhiều chứ!

Không có món chấm nào kết hợp giữa muối gừng cả, nhưng

muối và tiêu hay ớt đúng là những thức chấm rất thông dụng ở Bình Dương. Trước hết xin nói qua về muối, gia vị số một của bếp ăn. Người dân tộc thiểu số tôn muối quý hơn vàng, cho thấy được vai trò của muối với đời sống con người quan trọng biết dường bao!

Muối hột màu trắng ngà, hạt như từ những cục muối to bị đâm vỡ ra thành từng mảnh nhỏ li ti, ngày nay ít thấy dùng, ngoại trừ để bón cây ăn trái như bưởi hay dứa cho trái có thêm vị đậm đà. Ngày xưa, muối hột, cùng với muối bột, là hai thứ nhu yếu dường như nhà nào cũng có. Người ta chứa muối trong khạp hoặc hủ sành để dưới bếp, để dành dùng từ từ được trong thời gian khá lâu. Tuy không đa dụng như muối bột, nhưng có những thức ăn đòi hỏi sự kết hợp đặc biệt của muối hột mới tạo nên vị ngon. Ví dụ như trái điều (đào lột hột) chấm với muối hột ngoài vườn cây rậm mát mà ăn thì mới đúng điệu con nhà vườn, lại còn món gà nướng, chim sẻ nướng mọi, trong một số nhà hàng ngày nay vẫn làm món muối ớt bằng muối hột đem ra cho khách.

Là hai anh em đồng sàng đồng bếp, nhưng muối bột được nhiều sủng ái hơn, ngay cả da dẻ thô cũng đủ làm cho anh muối bột phải tủi thân: một anh trắng phau như màu tuyết, một anh ngà ngà như sạm nắng, một anh thô ráp, một anh mịn màng nhuyễn bằng như bụi phấn. Trong ẩm thực, muối bột cũng được sử dụng nhiều hơn để nêm nếm thức ăn. Ngoài ra muối bột đem rang, trộn với tiêu rang đâm nhuyễn, làm thành món muối tiêu, có khi thêm ít giọt chanh thành muối tiêu chanh, thức chấm số một của mọi gia đình Việt Nam. (người ngoại quốc như dân Singapore rất ngạc nhiên vì thức chấm này của Việt Nam, họ cho là điều lạ nhất trong ẩm thực đất Việt).

Chọn loại muối tiêu, muối ớt, muối tiêu chanh có phần linh động, không chỉ tùy theo thức ăn mà có thể tùy vào khẩu vị, nhưng đa số chúng hợp với món nướng, hấp từ thịt động vật như

chuột, chim... và một số ít loại cá. Đừng tưởng cứ nêu tên món nước chấm lên rồi ai làm cũng được, ai chế biến cũng ngon nếu như không nắm được công thức, bí quyết. Đơn giản như chén muối ớt dùng để chấm với thịt chuột đồng nướng. Nếu như chỉ cần lấy ớt giã chung với muối, vắt thêm một miếng chanh vào rồi chấm thì cũng bỏ vào miệng được, cũng tròn trịa miếng ăn. Nhưng để làm được chén muối ớt ngon thì phải học, phải có bí quyết. Có đầu bếp dùng muối sống giã chung với ớt xanh, nhưng khi giã lại cho thêm vào một chút lá chanh còn non. Nét độc đáo là ở chỗ vị the của lá chanh thấm vào muối, khi ăn cứ chích nhẹ vào lưỡi thật dễ chịu.

Gia vị đã được đề cập từ rất lâu trong lịch sử của loài người. Kinh Thánh từng nói đến gia vị vào khoảng năm 1900 TCN, sử gia Hérodote vào thế kỉ thứ 5TCN đã viết "*Cây quế mọc lên từ những... hồ nước rất sâu, nơi có những con thú biết bay sinh sống*". Cho đến nay cũng không ai có thể biết gia vị của phương Đông xuất phát từ đâu, thế nên ngày xưa những hạt tiêu đầu tiên đến được phương Đông đã được gọi là "Hạt thiên đường"! Người Ba Tư vốn chuyên về buôn bán gia vị đã gọi thiên đường là... nơi mọc lên cây tiêu! Nếu nói theo cách của họ, ở xứ An Nam ta, Bình Dương nay, Thủ Dầu Một xưa có thể nói chính là vườn địa đàng nơi đã trồng cây tiêu đầu tiên ở Việt Nam. Có rất nhiều vườn tiêu vẫn còn xanh mướt đến tận hôm nay. Điều này giải thích vì sao mặc dù Nam Bộ nổi tiếng là ăn cay nhưng người BD lại thích ăn vị cay vừa phải của hạt tiêu hơn là trái ớt hiểm xé lòng xé dạ. (KTNN 329)

Theo tổng kết của R. Teullieres (1961), hồ tiêu du nhập vào miền Đông Nam Bộ qua ngã Hóc Môn là nơi có khí hậu cũng như đất đai phù hợp hơn hết với loại dây leo này. Giống tiêu đen (*Piper nigrum*) được người Hoa trồng ở Lái Thiêu, Dĩ An vào các năm đầu thế kỉ 19, sau đó lan đến Biên Hoà, xuống Bà Rịa, lên Đất Đỏ. Một nhánh khác xâm nhập Hà Tiên rồi ra Phú



Quốc. Người Pháp đưa hồ tiêu qua tây Kampuchia nên ở đây cạnh tranh kịch liệt với ta. Năm 1895, một người gốc Bắc Âu bỏ vốn lập vườn tiêu ở Tân Uyên, nhưng bị phá sản. Tiêu là đặc sản của huyện Lộc Ninh, Bình Long ngày nay, vùng Bình Dương cũng còn trồng tiêu trong vườn nhưng không phải là thế mạnh của địa phương.

Sau tiêu, phải kể đến ớt là những người bạn do con người đã kết tóe se duyên cho muối. Ở nước ta có rất nhiều loại ớt như ớt hiểm, ớt xiêm, ớt nải chuối (một chùm ớt dính nhau như nải chuối), ớt sừng trâu, ớt giấy, ớt bi (nhỏ như viên bi trẻ con chơi), ớt Đà Lạt (xào với thịt)...

Miền Bắc ít ăn ớt, chỉ có miền Trung ăn nhiều. Người Quảng Nam thích ăn ớt nguyên trái, nhưng Quảng Bình và Quảng trị thì ăn ớt dầm. Ớt được muối trong các hủ đất nung một thời gian rồi đem ra ăn. Dân Thủ Dầu Một xưa cũng hay muối ớt kiểu này, phòng những khi khan hiếm ớt. Có năm một kí ớt đắt hơn cả một ký thịt bò. Ở Huế ớt được chế biến công phu kiểu cách hơn cả. Nào ớt bột, nào tương ớt, nào ớt xào...Người Huế thường ăn ớt xanh, khi thì ớt bột, lại có cả ớt xào, cô đặc vị cay. Quảng Nam thích ăn ớt trái cắn rùm rụp, với nước mắm không pha, mắm nêm không pha. Hội An có tương ớt (không phải ớt tương) được nhốt vào một hủ chao hay một hủ bằng nhựa trong. Miền Nam thường ăn ớt hiểm còn xanh trái rất nhỏ, ngâm trong dấm, những tay thợng thặng trong nghề ăn ớt ở Huế cũng phải bán loại ớt hiểm này tôn lên hàng sủ phụ.

Bình Dương không ăn quá cay, có lẽ vì ở xứ nóng nên họ thường bỏ tiêu để có vị hơi cay cay thôi. Họ thường ăn ớt chín và ớt giã, ớt xắt, ớt băm ngâm giấm...Giừng tiêu tỏi ớt xả cũng thường được ngâm giấm để giảm bớt vị cay. Không ăn ớt xào, ớt phơi khô hay bột ớt. Món bún bò Huế ở đây mất đi một vị rất đặc trưng của nó là vị cay. Một vài nhà hàng (Tây Hồ nướng, Tân Lạc Viên ...) đã xuất hiện món kim chi làm đúng theo kiểu

Hàn Quốc, trong đó ớt là một chất liệu quan trọng. Đặc điểm bột ớt Hàn quốc là phải có màu đỏ tươi mà chỉ the the không được cay lắm. Người Việt bắt chước làm món kim chi Hàn Quốc không thành công vì có màu nhạt nhạt mà lại quá cay, chính vì không có được loại ớt ngoại nhập này.

Nói đến muối ớt, trước tiên phải kể đến trái cây chấm muối ớt như thơm, cóc, ổi...mà các cô nữ sinh hoặc mấy bà mấy cô thời kỳ ốm nghén không có dám không sinh ra em bé được. Kể đến là các món thịt rừng, thịt chim nướng, nó hợp với muối ớt đến độ không có chi thay thế được. Những buổi trưa hè tinh mịch ở đồng quê. Trời nóng nực và lặng gió, xa xa có tiếng chim cu gù văng vẳng, dưới bóng mát của những tàng cây mít bên mái đình làng, bọn trẻ con ngồi túm tụm nhay ngấu nghiến mấy con chim sẻ nướng mọi chấm muối ớt, cay xé miệng mà cứ khen lấy khen để. Ngày sau khôn lớn ngồi trong nhà hàng ăn chim sẻ chấm nước sốt thì đành chịu thua, không cách chi ngon bằng được.

Một người tình nhỏ khác của muối nữa là đậu phộng. Nước ta còn có món muối mè được chuộng ở nhiều nơi, nhưng ở Bình Dương, mè phải nhường chỗ cho đậu phộng rang đậm nhỏ. Nói là muối đậu nhưng thực ra lại có rất nhiều đường cát trắng, ăn ngọt ngay, riêng dùng với món xôi bắp. Trách chi người phương xa đến đây lúc đầu không ăn uống chi được vì món gì cũng ngọt quá mà món gì cũng có đậu phộng rang, kể cả canh, cả chè, cả rem cũng có đậu phộng thì họ không hiểu được dân chi ăn uống chi mà lạ như rứa...Xin nói thêm Bình Dương là xứ trĩa đậu và có một địa danh mang hẳn tên của loại này: Gò Đậu.

Sau cùng là món muối tổng hợp: muối rang với xả ớt, gia vị. Ngày nay thấy bán nhiều ngoài chợ, có lẽ được truyền về đây từ ngã Tây Ninh. Loại muối này nổi tiếng ở Tây Ninh, được gọi chung muối ớt Gò Dầu, lúc đầu dùng để ăn với bánh tráng phơi sương, loại quà vặt cho trẻ con bán ở trường học và quán cóc, sau thành một đặc sản bày bán cho du khách dọc hai bên đường

tỉnh lộ về Tây Ninh. Thực ra, từ năm 1973 ở Bình Dương đã từng có công ty Muraco tại Gò Đậu chuyên sản xuất loại muối này. Công ty do ông Thiện, một doanh nhân giàu có từ Sài Gòn về đây thành lập. Ông có sáng kiến tận dụng nguồn nguyên liệu có sẵn ở địa phương để chế biến thành một thức chấm ngon, rẻ và bổ dưỡng cho toàn quốc.

Muối Muraco sản xuất theo qui trình công nghệ hiện đại hẳn hoi, rất vệ sinh, gồm có muối, tôm khô, sả, ớt, bột ngọt... trộn chung, được đựng trong bao bì in ấn nhãn hiệu rất thẩm mỹ. Những người từng ăn muối này nay khi được hỏi so sánh với muối rang Gò Dầu đều cho rằng muối Muraco ngon hơn rất nhiều lần, và họ có ý tiếc ngày xưa đã có hơi phụ rầy với sản phẩm tinh nhà, đúng là bụt nhà không lúc nào thiêng. Muối Muraco kinh doanh không thành công lắm và ngừng hoạt động sau 75. Sự nghiệp chính trị không thành, sáng kiến muối rang của ông lại đi trước thời đại quá xa, nên ngày nay Bình Dương mất đi một thương hiệu để mà tự hào. Theo sự tìm hiểu của chúng tôi, đây có thể xem là công ty muối rang đầu tiên ở Việt Nam.

## THỨC CHẤM NƯỚC MẮM NGỌT

*Thịt không có thứ nước chấm thích hợp thì không ăn*

LÂM NGŨ ĐƯỜNG (nói về Khổng Tử)

Về thức chấm và gia vị, người Tây phương sống trong xã hội công nghiệp quen dùng hàng có sẵn đóng hộp được sản xuất hàng loạt có chất lượng như nhau, đầu bếp cứ việc vô siêu thị mua về dùng khỏi phải chọn lựa suy tư. Người Hoa rất nổi tiếng

về nghề ẩm thực, nhưng nước chấm của họ chủ yếu chỉ là chai xì dầu để thêm độ mặn nhạt. Với người Việt thì khác hẳn. Nước chấm có một vai trò rất quan trọng trong bữa ăn. Dân càng nghèo thì nước chấm lại càng tăng thêm phần quan trọng. Họ “ăn nước mắm”, vậy là nước có thể “ăn”, không phải chỉ để uống hay chấm. Đôi khi, khó phân biệt giữa nước chấm và đồ chấm cái nào quan trọng hơn, như trong chén mắm nêm của Bình Dương, rau luộc có vẻ như là đồ phụ gia, thế nên rau gì luộc ăn được là luộc, không chú trọng lắm, như rau lang, rau chóc... Chế biến và lựa chọn chén nước chấm mới là vấn đề chính. Có lẽ vì vậy mà việc pha chế nước chấm của người Bình Dương nói chung rất công phu và đa dạng. Tay nghề nấu ăn của các đầu bếp Bình Dương thuộc loại thường thường bậc trung, có vẻ như họ không chú trọng lắm việc làm cho cái công việc thường ngày ấy thành một thứ nghệ thuật như các quý nương ngoài Huế. Tuy nhiên cách làm nước mắm thì họ lại rất coi trọng. Đâm hay pha một chén nước chấm đúng là một thứ nghệ thuật, một nghề gia truyền, một thứ bảo bối không thể truyền cho người ngoài. Bánh bèo Mỹ Liên tồn tại đã gần 100 năm, vậy mà chén nước chấm của họ đổ ai bắt chước được. Con gái trước khi về nhà chồng, không biết bếp núc thêu thùa thì ít nhất cũng được dạy cho cách làm một chén nước mắm ngon. Ở đây người ta đánh giá công dụng ngôn hạnh của một nàng dâu qua câu nói: *“hỏi mới về nhà chồng một chén nước mắm không biết làm”*. Trời, chuyện gì không biết, mà một chén nước chấm không biết làm, đó là điều hệ trọng chứ chẳng phải chơi. Nói như thế đủ thấy, chén nước mắm quả thật là yếu tố văn hóa, văn minh, nó hơn cả các loại văn bằng và chức vị, tiền tài... Kinh thật!

Món ăn Bình Dương phong phú, nhưng cách chế biến đơn giản như tính cách xuề xòa, chín bỏ làm mười của người Bình Dương. Thế nhưng với các loại nước mắm thì trái lại, hết sức cầu kỳ, tinh tế. Mỗi món ăn có một loại nước mắm riêng; và trong

chế biến, lại có nhiều loại nước chấm rất phức tạp đòi hỏi nhiều công phu và cả bí quyết.

Hai điều tưởng chừng như mâu thuẫn này lại bổ sung cho nhau, hỗ trợ cho nhau để làm nên những nét tinh tế riêng của nghệ thuật ẩm thực Bình Dương. Một nghệ thuật ẩm thực chọn cái sự tươi, sống, mộc mạc làm nền tảng.

Sự cầu kỳ trong chén nước chấm thể hiện trước hết ở việc lựa chọn nước chấm cho từng loại món ăn. Có nguyên tắc, có công thức hẳn hoi. Món nào dùng nước mắm mặn, món nào dùng muối tiêu, muối tiêu chanh, món nào dùng muối ớt, rồi nước mắm gừng, nước mắm me, nước mắm xoài, nước mắm chua ngọt, lúc nào thì ăn mắm nêm, nước mắm thắm, chao..

Canh chua dứt khoát phải ăn với nước mắm mặn, có khi cho thêm chút chanh, chút ớt, nếu dùng bất kỳ một loại nước chấm nào khác cũng đều hỏng. Món gỏi, cơm tấm, chả giò, bánh xèo thì luôn đi chung với nước mắm chua ngọt. Món cá nướng thì lại khác, mỗi loại cá lại phải dùng với một loại nước chấm khác nhau. Cá trê nướng phải chấm với nước mắm gừng, cá rô thì nên dùng nước mắm xoài, hay nước mắm me trong khi cá lóc nướng thì lại hợp hơn với nước mắm ngọt.. Và không thể làm khác đi được. Thử dùng cá trê nướng chấm với nước mắm ngọt xem, miếng cá trở nên nhàn nhạt, xam xám, cái mùi cá trê sau bữa ăn cứ ám ảnh khẩu vị thật khó chịu. Thế giới nước chấm thiệt đa dạng phong phú.

Món ăn phương Tây nhạt, ít gia vị, hương vị các món giống nhau, chế biến gần giống nhau, đơn giản, không cầu kì. Đa số món sử dụng là phương pháp dứt lò. Với người Việt, gia vị không chỉ tẩm sẵn hay nằm trong thức ăn nhưng thương lại nằm trong chén nước chấm.

Trong cách chế biến món ăn của Huế, có ba thứ gia vị không bao giờ thiếu là nước mắm, muối và ruốc. Họ không dùng đường

và bột ngọt (mà họ gọi là mì tinh) để nêm nếm tạo ra vị ngọt thức ăn. Họ tuyệt đối không bao giờ dùng nước mắm để chấm rau: rau dền rau khoai chấm nước ruốc, rau muống chấm mắm nêm, dưa cải chấm nước mắm; bánh nậm, bánh bột lọc đi với nước mắm mặn..Ở BD người ta lại không khi nào chấm bánh với nước mắm mặn, (thức chấm này chỉ dành ăn với các món canh).

Việc muối cá làm mắm vốn là sản phẩm của cư dân Tày - Thái được người Việt tiếp thu, nhưng nó được mở rộng thêm với việc muối cá biển. Và người Việt đã thêm nhiều cách chế biến thích hợp với từng loại cá. Giờ đây có rất nhiều loại mắm, mà mỗi thứ đều có mùi vị và màu sắc khác nhau: mắm ruốc, mắm nêm, mắm rò, mắm nục, mắm sò, tôm chua (Huế)..

Bình Dương nằm cách xa những nơi sản xuất nước mắm. Khi nước mắm Phú Quốc hay Phan Thiết về Sài Gòn, chúng thường được pha chế rồi mới chuyển về buôn bán lẻ tại đây. Chính vì vậy mà Bình Dương không có nước mắm ngon. Kể cả ngày nay, mặc dù đã có nhiều nhà giàu nhưng không mấy người có dịp thưởng thức nước mắm ngon chánh gốc. Có lẽ vì lý do “vật cùng tác biến” đó mà người Bình Dương buộc phải tìm cách pha chế nước mắm, để từ một loại nước mắm thứ phẩm biến nó thành một thứ nước chấm ngon ăn được. Người ta lợi dụng những thứ dễ tìm dễ có xung quanh như nước và đường, thêm ít củ sắn, cà rốt xắt nhuyễn ngâm giấm làm đồ chua, thế là tạo nên chén nước mắm ngọt để ăn với bánh bèo bánh ớt..Hay nước dưa xiêm thêm chút chanh tỏi ớt, đường là có một chén nước mắm hảo hạng..Rất có thể đây là nơi sáng chế loại nước mắm này đầu tiên cũng nên.

Tùy theo từng loại thức ăn mà ta chọn loại thức chấm thích hợp. Như món bánh bèo, bánh ớt, bánh xèo thì nhất định phải là loại nước mắm nấu, hay còn gọi là “nước mắm thắng”. Để chế biến loại nước mắm này, trước tiên phải nấu nước cho thật sôi, đổ nước mắm vào nấu tiếp, sau đó mới bỏ đường vào nấu hồi

lâu cho ba thứ hòa tan vào nhau. Muốn có được nước mắm ngon, dĩ nhiên là phải cố chọn cho được loại nước mắm ngon, nhưng quan trọng nữa là phải tính tỉ lệ hợp lí của nước mắm, nước, và đường. Nếu nước nhiều quá, nước mắm nấu xong sẽ lạt, đường nhiều quá thì nước mắm ngọt ăn không được... Có người cứ một chén nước mắm ngon nấu với ba chén nước dừa xiêm, thêm 300g đường và một chén giấm. Nước dừa xiêm phải lựa dừa vừa nạo, non quá thì nước mắm chua, già quá thì nước mắm chát. Nấu sôi vớt bọt cho thật trong rồi bỏ tỏi ớt băm sẵn vào và không quên cho thêm năm bảy giọt chanh. Nước mắm này lại cần phải có đồ chua thêm vào. Đồ chua làm bằng củ sắn và củ cà rốt xắt ra thành từng sợi nhỏ ngâm trong một hủ giấm, ớt cũng băm nhuyễn ngâm giấm, khi ăn bỏ thêm tùy mỗi người. Chén nước mắm làm ngon, khi ăn bánh bèo bánh ướt, khách vừa ăn bánh, vừa húp ròn rột, sạch trơn cả đĩa. Một đĩa bánh như vậy mới gọi là đạt yêu cầu. Để rồi mười hai mươi năm sau có dịp trở về quê hương đất tổ, họ lại tìm mà húp chén nước mắm của thời xưa. Đây là cách pha chế riêng của miền Nam, miền Trung và miền Bắc không ăn nước mắm kiểu này. Ở Bình Dương, nước mắm trong, nước mắm nguyên chất, tức không pha chế chi cả chỉ được dùng để ăn canh.

Ngoài ra còn các cách pha chế nước chấm thông dụng như:

– Nước mắm gừng: ăn thịt vịt ...

– Nước mắm đậu: đậu phộng rang giã nhỏ trộn với nước mắm nguyên chất; cũng có khi thêm hột vịt quậy đều đem kho làm món mắm đậu để ăn với rau. Hiện nay quán Hoa Lan đường xa lộ có bán món này, ăn chung với rau tai vị, đậu rồng sống, cải bẹ xanh... Nếu có nấm đậu xắt nhỏ trộn vào càng tuyệt chiêu hơn.

– Nước mắm kho quẹt: món ăn nhà nghèo, hợp với bầu luộc, rau luộc. Hiện nay trong vài nhà hàng có bán món rau luộc thập cẩm chấm với nước mắm kho trong tộ, có thêm tép mỡ, bỏ nhiều tiêu. Ngon nhất là quán Tây Hồ, Tân Lạc Viên.

- Nước mắm xoài sống bằm nhuyễn
- Nước mắm đường: ăn với trái cây như xoài sống..
- Nước mắm sả.(với gừng tỏi ngâm giấm ăn với cháo lòng)
- Nước mắm thắm: làm với me, ăn với món lươn..
- Nước mắm cà chua nướng.
- Nước mắm chanh ớt giấm hột vịt.
- Nước mắm ruốc: nấu với thịt ba rọi.
- Tương xay: ăn với bì cuốn, nem nướng, phở, bò viên..
- Nước sốt: ăn với bánh mì, thịt quay
- Nước sốt cà chua: gà lăn bột..
- Chao: pha sa tế (ớt xào với dầu ăn), ăn với lẩu dê

## **MẮM NÊM COCTAIL TÂN UYÊN**

Món ăn miền Nam, chỉ có cá kho, thịt kho là không dùng nước chấm. Bởi nước kho thịt cá cũng là một loại nước chấm hảo hạng rồi. Người nghèo mua cá, thịt ở chợ về hay đem kho hơn là nướng hay xào, đó là một cách ăn tiết kiệm của con nhà nghèo bởi họ có thể lợi dụng nước kho làm thức chấm ăn được nhiều ngày. Còn lại từ món canh, lẩu, đến chiên, xào, hấp, nướng, đều kèm chén nước chấm hoặc một chén muối riêng cho mỗi món.

Kế nước mắm, là các thứ nước chấm từ mắm, số một là mắm nêm.

*Anh chề em ở rẫy ăn còng  
Còn anh ở chợ, ăn ròng mắm nêm.*

Miền Bắc ăn tương, miền Nam ăn mắm. Câu “*thịt cá là hương hoa, tương cà là gia bản*” chỉ đúng từ đèo Ngang trở ra,



bởi với người Nam Bộ, mắm mới thiết là món ăn thắm sâu trong xương cốt của họ. Đối với người Nam Bộ, mắm là món ăn dân dã, gắn bó chặt chẽ với họ từ bao đời nay. Nhiều người ăn mắm đến độ bén mùi, không có nó là không được, và khi đi xa là nhớ da diết, bởi vì, lúc ấy, nó không còn là một món ăn đơn thuần nữa, mà là nỗi niềm, tình tự của quê hương, đất nước với hồn dân tộc sâu đậm. Mắm ẩn sâu trong tâm thức con người một mùi hương gợi nhớ biết bao kỉ niệm tình quê "*phận nghèo ăn khô húp mắm*"

Bà Nguyễn thị Dung, sinh năm 1904, hiện nay đã trên 100 tuổi và còn sống ở Cầu Ngang là một người như vậy, đến mãi giờ này mà mắm vẫn không thể thiếu trong bữa ăn của bà. Hồi xưa có khi bà mua một lần cả ghe mắm để còn có cho người làm mướn hái măng giúp việc. Bà có cả bảy bảy người con, nay chết đã gần hết, vậy mà bà vẫn khoẻ mạnh, chưa cần đeo kiếng và vẫn đi lại trong nhà ngoài vườn không cần chèo con diều dờ, có phải chẳng mắm đã góp phần tạo nên sức khoẻ kỳ diệu nơi bà?

Trong nhà, người ta thường trữ "chình mắm", hay "khạp mắm".

*Con cá làm ra con mắm*

*Vợ chồng già thương lắm em ơi.*

Tương truyền, tục ăn mắm và nghề làm mắm là học từ người Chăm, sau mới được người Việt chế biến làm cho phong phú thêm. Từ thế kỉ XVII, lưu dân người Việt đã chế biến ra hàng mấy chục loại mắm khác nhau, từ nguồn động vật hết sức phong phú của sông rạch, đồng bưng mênh mông như cá, tôm, tép, còng, chuột... Chính vì vậy, sách: "Gia Định thành thông chí" của Trịnh Hoài Đức viết vào khoảng đầu thế kỉ XIX đã cho biết ở Nam Bộ có những kì thi ăn mắm, và đã có người ăn một lúc lên đến cả chục cân. Và có lẽ vì thích ăn mắm nên người Nam bộ ăn mặn hơn các địa phương khác trong cả nước. Do đó ở đây có câu phương

ngữ “*Ăn mặn uống đậm*”, “*Chặt to kho mặn*”. Lâu dần, từ chỗ là thức ăn “*tích cốc phòng cơ*”, mắm đã trở thành mỹ vị, là đặc sản để đãi khách với niềm tự hào của người Nam bộ. Ngày nay mắm đã vào nhà hàng chen vai cùng các thức ăn Tây Tàu lừng danh khác mà không chút rụt rè, nghe “*khớp*” “*chút nào*”.

Miền Bắc có mắm tôm, Huế có mắm tép, mắm dút, mắm rò, mắm sò, mắm gạch cua. Miền Châu Đốc nổi tiếng với món mắm thái, Cà Mau có món mắm ba khía, Gò Công có món mắm tôm chà, mắm tôm chua. Mắm tôm chua là món ăn tiến vua vào đầu thế kỉ XIX, bởi bà Từ Dũ, vợ vua Thiệu Trị quê ở Gò Công. Long An, miệt Cần Đước, cần Giuộc có đặc sản mắm còng. Phan Thiết có món mắm ruột làm bằng lòng cá, ăn nhẩn nhẩn mà dễ ghiền. Miền U Minh có món mắm ba khía Rạch Gốc, mắm lòng mà ở Châu Đốc gọi là mắm ruột từ những năm 20, chế biến bằng ruột cá lóc, cá bông. Sau năm 54, thêm sợi đu đủ, ướp thính, chao đường, biến tấu thành món mắm thái.

Có rất nhiều cách chế biến mắm như mắm bằm, mắm chiên, mắm chưng, mắm kho, mắm thái, mắm sặc. Món ăn đơn giản nhất của mắm là mắm sống. Mắm để ăn sống được phải là các loại mắm cá lóc, cá sặc, cá linh, cá rô. Mắm sống hợp với cơm nguội, ăn với rau rừng, bần chua, gừng non xắt lát mỏng.

Món mắm sống tuy đơn sơ, đậm màu sắc dân dã, nhưng nhiều người góc bể chân trời vẫn còn nhiều lúc nhớ đến nó, thèm nhỏ rãi không có ăn. Bởi ăn mắm sống muốn ngon, thấy dễ ợt vậy mà lại đòi hỏi lắm thứ. Ngồi trong một nhà hàng máy lạnh, hay giữa một vùng tuyết trắng hoa anh đào khoe sắc xuân, áo quần chỉnh tề sang trọng, nước hoa thơm phức thì không cách chi mà ăn mắm sống cho được. Món ấy là món của dân nghèo, ở trần mặc quần đùi, hay chỉ chiếc áo bà ba bạc màu đôi miếng vá, sau một buổi cày sâu cuốc bẫm mệt lả trên đồng, trở về nhà, mồ hôi nhuế nhọai, bụng đói meo. Chân không bước trên nền

đất lạnh, nghe gió mát xuyên vào vách tre, bóng nắng nhảy múa chấp chờn trên bếp vắng. Sẵn nồi cơm nguội, hủ mắm sống xé ra, vài cọng rau tiá tô, lá lốt, ớt cóc, ớt điều, bóc nhúm cơm, nhay ngồm ngoàm với con mắm sống thì thật không gì sướng bằng.

Đó cũng là món ăn những bữa ngồi tùm tùm bên bóng cây rậm mát bên bờ suối, nghe tiếng nước chảy rì rào êm ả, chim hót u buồn từ xa xa vọng lại, cánh đồng lúa xanh rập rờn trong ánh nắng vàng buổi trưa trải dài mênh mông tận chân trời. Bụng đói meo, tay bóc, miệng nhai rau ráu, miếng mắm nhai với gừng non đã ngon, lại thêm ít ớt vừng, ớt trâm...mới đưa tay hái bên biển, đã thật là đã.

Ngày sau lưu lạc xứ người, ngồi trong nhà hàng sang trọng sạch sẽ, hồn ta chắc khó mà quên được cái món ăn nghèo hèn mà ngậm ngùi biết bao kỷ niệm nơi thôn dã của ngày xưa đó.

Kể đến có món mắm chưng, là mắm sống bằm với thịt, trộn trứng vịt, tiêu, đường, bột ngọt rồi đem chưng cách thủy. Mắm chưng ăn hợp nhất là phải có chuối chát, khế chua, rau sống, kèm với canh bí rợ nước cốt dừa. Mắm chưng phải chọn mắm cá lóc mới ngon.

Mắm kho, hay còn gọi mắm và rau, phải chọn mắm cá rô hay cá sặc, món này nay phát triển thành món lẩu mắm, là đặc sản món ăn Nam bộ trong nhiều cửa hàng sang trọng. Lẩu mắm cá sặc, nước sẽ có vị ngọt thanh mà không tanh. Cá tươi phải dùng loại cá đồng có nhiều mỡ béo như cá hú, cá bông lau. Thậm chí không nên dùng cá lóc vì thịt không ngon. Tuyệt đối không được dùng cá biển. Một đĩa thịt sống gồm thịt bò, tôm tươi, cá hú, mực sống đặt bên nồi lẩu bốc hơi mắm ngào ngọt cạnh đĩa rau đồng. Chỉ nhìn và ngửi thôi cũng đủ thèm.

Mắm kho là mắm cá được nấu tan trong nước dậy mùi sả bằm, tỏi chiên mỡ. Quan trọng nhất là rau, hồi trước hay kêu

món này là “mắm và rau” vì món này phải ăn với rau mới ngon, nhất là các loại rau biển rau sông như bông súng, kèo nèo, rau đắng, cải bẹ xanh, bông lục bình, bắp chuối, ngọn dừa, ngọn nhút, lá cù nèo, lá mác, rồi bông so đũa, đậu rồng, đậu bắp, rau dứa ...Thời buổi kinh tế thị trường, người ta cũng bán món mắm và rau từng tô tương tự như bún riêu hay mì hủ tiếu, gọi là món bún mắm.

Từ món mắm và rau dân dã Nam bộ trở thành món lẩu mắm nóng hổi, đậm đà hương vị trên các bàn tiệc, công phu này đã được tặng huy chương vàng tại Hội thi món ăn ngon toàn quốc năm 1984. Tác giả của món ăn ấy là một người phụ nữ quê ở Củ Chi, bà Lê Thị Vân.

Quán lẩu mắm đường Huỳnh Văn Lũy đi tiên phong trong việc giới thiệu món ăn này ở Thủ dầu Một. Trong cái lẩu mắm ngày nay có thêm nhiều món như thịt heo, tôm, mực, cá...rất phong phú.

Lái Thiêu có tiếng với món mắm thái của bà Hai Lạc, nay bà đã mất lúc ngoài chín mươi tuổi. Thời trước 75 đây cũng thuộc vào loại mắm “tiến vua”, nói thế vì tỉnh trưởng thời đó có lần thết đãi Tổng thống ngụy Nguyễn Văn Thiệu ăn cơm trưa với món mắm này rất được khen ngợi. Về sau, hàng năm tỉnh thường đặt bà Hai Lạc mắm để làm quà biếu cho dinh Tổng Thống, đặc biệt phu nhân Tổng thống Thiệu rất thích loại mắm này, cùng với các đặc sản hàng năm như măng cụt, sầu riêng..BD rất được phủ Tổng Thống khen ngợi về món ăn ngon.

Chợ Tân Ba có nghề làm mắm nêm lâu đời, bây giờ vẫn còn bán đi nhiều nơi trong tỉnh. Hồi xưa những vùng lân cận, lâu lâu người ta phải gánh gánh đi lên chợ Tân Ba mua một lần về để dành ăn từ từ. Nước mắm nêm, mắm phệt là món ăn chủ lực của dân nghèo, hợp với các món lòng, bò... Tân Uyên có món mắm nêm, có lẽ do vùng này chủ yếu sống bằng nghề làm rẫy,

dân chúng nghèo, lại sẵn có hàng bông địa phương nên đã chế biến món mắm nêm với dưa chuột dèo, về sau lại thêm thơm, đu đủ. Chén mắm nêm BD trở nên khác biệt so với vùng khác, ở chỗ quá ngọt, thêm một mình chúng về sở thích vị ngọt quá đáng ở BD. Món mắm nêm ở đây trông không khác chi một món cocktail mặn.

Mắm thường đi chung với khô làm thành tổ hợp khô mắm, nhờ cả hai giống nhau ở chỗ mặn mòi, là món ăn tiết kiệm của người nghèo ngày xưa.(nay thì tình hình đã khác, nhiều người cho rằng thời thế đổi thay, dân giàu mới ăn được khô mắm vì hai món này nay rất mắc.)

Chúng ta hãy nghe một người miền Bắc rất tinh tế trong ẩm thực kể về cái thú ăn mắm của ông ở Bình Dương- nhà văn Vũ Bằng trong Món lạ miền nam: *"Tôi vốn không phải là người ưa ăn cá...nhất là cá mặn, cá mắm thì tôi sợ quá. Vậy mà một hôm kia, tôi đã liêu ăn cá khô. Ở Lái Thiêu, một cô bạn và tôi nằm trong một vườn măng, nằm ngửa mặt lên trời xem mây bay rồi chợt ngủ lúc nào không biết. Đến lúc tỉnh dậy, bụng đã đói mà chung quanh không có hàng quán.Nhân nói chơi, ông chủ vườn đến cho chúng tôi hai bát cơm nguội, mỗi bát có để một miếng cá khô lép. Chúng tôi bưng bát lên ăn thấy ngon không biết chừng nào! Từ lúc bấy giờ tôi mới biết rằng cơm nóng ăn với cá khô đã ngon quá đi rồi, nhưng ăn khô với cơm nguội lại càng vượt mức, ngon không thể nào nói xuể ""và cũng từ đó tôi mới hiểu những cô con gái Bắc "ở ngoài" thì không ăn được cá mắm, cá mặn mà vào đây lại nghiện khô..."."*

## RAU, ĐỢT, BÔNG

Trong lịch sử văn minh nhân loại, "Con đường tơ lụa" là con đường nổi tiếng nhất vì đã góp phần trọng yếu thúc đẩy sự phát triển của các nền văn minh. Chỉ vì một hạt tiêu, người Tây phương

hì học hàng nghìn năm tìm đường sang ấn Độ, gian nan vất vả không biết bao nhiêu mà kể. Gì chứ tiêu thì ta vẫn dùng. Nó có cái hay đấy, nhưng mùi của nó sao linh động được bằng những ngọn rau kia hái từ cây xuống, vừa ngắt từ vườn vào? Nó ngắt cái mùi đầy sinh khí của cây cỏ tươi mát. Trong một đĩa rau thơm, mùi nọ lẫn với mùi kia, tôn nhau lên, chế hoá nhau: đó là cuộc hoà tấu của bản nhạc mùi. Cho nên khi người ta có năng khiếu thì ngay sau vườn nhà mình cũng có sẵn một kho hương liệu quý báu, đâu cần phải cưỡi sóng vượt bể, gây ra binh đao mới tìm được hương liệu thơm ngon?

Người Trung Hoa ăn rau thích chiên xào, người Âu Châu ăn rau, thường nấu chín rục. Phép nấu bếp của Âu Mỹ rõ ràng là có nhiều khuyết điểm. Họ rất tiến bộ về món làm bánh, về các món điểm tâm, tráng miệng, ngoài ra món ăn của họ hình như khó tiêu, vô vị, ít biến hóa...Họ dở nhất là món rau. Họ có rất ít loại rau mà chỉ biết nấu canh, nấu chín quá, mất cả màu sắc của rau đi, vừa mất hết chất bổ dưỡng, vừa không thưởng thức được hương vị thiên nhiên của rau cỏ.

Ăn rau, đặc biệt ăn rau sống là một trong các đặc điểm âm thực của người Việt. Sở thích ấy là chung cho mọi miền. Người Việt ăn rau, và sinh sống trong vùng nhiệt đới, khí hậu ẩm thấp, họ cũng trồng được rất nhiều loại rau. Có những thứ rau đi khắp ba miền đất nước thì dường như đâu đâu cũng có: rau răm, tía tô, ngò, hành, chuối chát, khế chua, xà lách, rau húng, mồng tơi, bạc hà...Mỗi miền, do điều kiện thổ nhưỡng sinh thái khác nhau, lại có những loại rau chỉ riêng khu vực đó mới có. Thí dụ như nói đến rau cỏ miền Bắc, thì trước tiên phải kể đến rau muống, rồi kinh giới, thìa là, rau xương sông...Ăn một bát bún riêu cua thì phải ăn kèm với quả sung non vừa bùi vừa chát mới là đúng vị. Lá sung non cùng với lá đinh lăng, lá mơ tam thể là những thứ rau không thể thiếu khi ăn gỏi cá hoặc nem chạo.

Đến Huế, ta lại có: bông ngọt (rau ngọt), bát bát, cỏ hôi, rau sam, rau dớn gọi là rau rần, rau riu, rau éo, rau trai, vả, quế...

Miền Tây, nổi tiếng với bồn bồn, kèo nèo, rau nhút, rau đắng, rau diếp cá, giá sống...

Ngoài ra, người Việt nam chúng ta lại ăn cả đợt của các loại cây mọc hoang xung quanh môi trường mình sinh sống. Đợt cóc, đợt soài, bông thọ, điều, sơn, chiếc, vùng...

Ăn nhiều loại rau hoang là dấu ấn thời khẩn hoang xa xưa, thấy chat, đắng hoặc chua là bảo đảm “không chết”, thí dụ như đợt cơm nguội, cọng rau dứa chỉ...

Bình Dương, như đã phân tích ở phần trên, là một vùng đất vừa có sông suối, lại vừa có nhiều gò rừng, nhờ vậy hội tụ gần như đủ mặt các loại rau đợt trong cả nước, mà có phần còn phong phú hơn ở nhiều nơi khác nữa. Vì BD có nhiều loại rau từ thổ sản địa phương mà miền khác không có được.

Xưa có bài về rau như sau:

– Nghe về, nghe về,  
Nghe về các rau.  
Thứ ở hỗn hào,  
Là rau ngành ngạnh.  
Trong lòng không chánh,  
Vốn thiệt tâm lang.  
Đất rộng bờ ngang,  
Là rau muống biển.  
Quan đòi thầy kiện,  
Bình bát nấu canh.  
Ăn hơi tanh tanh,  
Là rau dấp cá.

Có ba không má,  
Rau má mọc bờ.  
Thò tay sợ dơ,  
Nó là rau nhót.  
Ăn cay như ớt,  
Vốn thiệt rau răm.  
Sống trước ngàn năm,  
Là rau vạn thọ...

Rau có thể chế biến rất nhiều cách: luộc, chiên, xào...nhưng người BD thích ăn rau sống nhất. Trong hầu hết các món ăn của họ, bao giờ cũng có mặt một ít rau đi cùng.

Sau đây thử liệt kê các loại rau đọt và bông được ưa chuộng nơi đây Có rất nhiều loại như rau răm, quế, tía tô, cần, ngò, húng cây, húng lui, rau vấp cá, rau om (canh chua phải có mùi rau om), hành lá, hẹ, củ kiệu, xà lách, giá, rau muống, rau má, rau càng cua, rau đắng, lá lốt...

- **Rau răm:** ngoài mùi thơm còn có vị chát, se cay dễ chịu. Không thể thiếu với món hột vịt lộn. Thay thế cho lá chanh ăn với thịt gà ở trong Nam. Ngày xưa dùng ăn với phở, sau mới được thay bằng rau quế. Trong các món gỏi, thêm ít rau răm tạo hương vị thơm ngon.

- **Húng quế:** thường phải đi đôi với thịt cây theo cách ăn của người Bắc.

- **Lá lốt:** Mọc hoang trong vườn nhà có nhiều bóng cây. Thái nhỏ nấu ốc cũng ngon. Lá lốt xào phở bò. Bò nướng lá lốt là món ăn tiếng tăm đã lâu. Những lúc nghèo, thịt cóc nướng lá lốt cũng hết ý.

- **Hành la:** Miền Bắc gọi là hành hoa, Tây gọi là “cỏ quí” (“fine herbe), không có củ, lá nhỏ, mùi hơi hăng nhưng thơm dịu



khi chín. Ca dao có câu: “Vị dầu con cá nấu canh. Bỏ tiêu cho ngọt bỏ hành cho thơm”. Hành lá là loại gia vị chủ lực trong nấu nướng. Dầu hành sống bỏ trong ly nước đá ướp, ăn không hôi. Hành hấp chân gà cũng là món nhậu ngon.

- **Rau đắng biển** (còn gọi là rau đắng đồng): kỳ thực nó chỉ mọc ở những vùng đồng ruộng, lũng, trấp cứ không thể sống được ở vùng đất biển. Có bản nhạc “Còn thương rau đắng mọc sau hè”. Có hai độc chiêu của rau đắng: rau đắng nấu canh với các loại cá đồng. Thứ hai, nấu cháo tống (miền Tây), cá lóc. “Xin nắng hạ thôi buồn để mình ngồi nhớ lũy tre xanh dạo quanh khung trời kỷ niệm chợt thèm rau đắng nấu canh”

- **Rau tần dày lá**: để nêm trong canh chua, xắt nhỏ xào phôi heo, nấu canh ăn, trị ho.

- **Rau dền cơm**: mọc đầy xung quanh nhà, nấu canh cá hoặc luộc chấm mắm nêm là món ăn truyền thống của dân nghèo. Rau chóc mọc hoang ở ruộng cũng luộc chấm mắm nêm, vùng Phú Hòa có nhiều.

- **Đậu phộng và gia**: là hai thứ xuất hiện trong hầu hết các món ăn và bữa ăn từ gia đình cho đến nhà hàng và tiệc tùng. Canh bí rợ mít hằm mà không có đậu phộng giã nhuyễn thì không ngon. Dưa giá mà không có củ kiệu, mít non và giá thì không gọi là dưa giá nữa. Miền Bắc ăn giá trụng, nơi đây thích món giá sống. Người Hà Nội ưa món giá xào, có thể chỉ xào với hành mỡ, có thể xào với thịt heo, lòng gà. BD hay xào với huyết heo chưng, tốp mỡ.

- **Rau dấp cá**: có nhiều, người miền Bắc không ăn được, dân BD không cho đó là loại rau ngon nhưng họ vẫn ăn. Người Bắc cho rau dấp cá có vị tanh. Ngược lại ở đây, các loại cá kho thường cần rau dấp cá vì bán mùi tanh, nhất là món cá rô kho tộ thì không thể thiếu loại rau này.

- **Rau vụn tho**: cây bông thọ ở miền Nam là loài hoa thiêng,

hoa của Trời của Phật. Ngày rằm, từ chùa tới nhà đầu đầu cũng thấy bình bông thọ trên bàn thờ. Ngày tết, chợ hoa bao giờ cũng nhiều nhất là bông thọ. Nhà giàu có thể mua bông thọ Tây, hoa to hơn, vàng rực hơn, nhà nghèo không có tiền thì không hoa nào rẻ hơn, thiêng liêng hơn bông thọ ta để cúng ông bà Trời Phật trong ba ngày tết. Bông thọ quý như thế mà lại dễ trồng, nhà nào có dư miếng đất nhỏ là có thể trồng được. Hoa thọ khi nở vàng rực rỡ trong nắng rất đẹp mà lá lại xanh mượt trong rất quyến rũ, thấy đã muốn... nhay ngay vào miệng. Mà may mắn thay, lá bông thọ lại ăn được, vị nhân nhần, đắng đắng. Khách đột xuất tới nhà, phải dọn bữa cơm hay làm món nhậu đãi đằng, cứ việc bước ra vườn hái ít rau bông thọ, cùng vài loại rau khác nữa là đã có thể tạo thành đĩa rau vườn tuyệt kỹ, đúng cảnh cây nhà lá vườn.

Bình Dương có rất nhiều loại đột không thể kể hết:

- **Đột:** chùm ruột, cóc, xòai, bông thọ, đình lăng, ngành ngành (vị chát), vừng, kim cang (vị chua), hộ pháp (vỏ cây để làm nhang), chòi mòi (vị chát), chiếc, điều, lựa, bầu, bí, chùm bao, mặt trăng (cây có trái giống như trái mận, màu vàng trắng, vị ngọt ăn được, lá màu đỏ, to như lá soài), rau chày, rau lang, rau sơn (cây sơn máu, tháng tám mùa hoa nở, trái đỏ như hoa phượng), đột soài mút (còn gọi trái quéo), lá mận, trâm bột, trâm sừng (vị chát)...Đột tra. Đột bưởi. Đột và trái đu đủ non: vị đắng, ít ăn. Lá tai tượng. Đột cơm nguội. Cọng rau dứa chỉ.

- **Đột vừng:** là loại cây mọc ở đất bưng, lá lớn, bông trắng, trái có sáu khía, dạng hơi giống trái cà na (trám). Theo các cụ xưa, trái vừng đem sao, khử thổ, nấu nước uống sẽ "xanh tóc, đen râu". Còn dân chúng thường hái đột non ăn sống.

- **Đột lựa** (còn được gọi là đột mọt): lá non có màu mạ non, lại phơn phớt vàng như màu tơ tằm. Có vị hơi chua, chát. Dân miệt vườn thường ăn đột lựa với bánh xèo, cá bóng, cá cơm, ca

lòng tong và các món cá kho tiêu, kho tộ khác. Vĩnh Long, Châu Đốc có nhiều loại cây này...

- **Đọt ngành ngạnh:** vị chát, ăn với bánh xèo rất ngon nhưng có nhiều sâu con, phải rửa thật kĩ trước khi dùng.

- **Đọt chùm ruột:** gói nem rất ngon, ăn bánh xèo cùng với rau khác. Cá lóc bọc đọt chùm ruột nướng hay hấp

- **Đọt chiết:** cây thường mọc ở bờ nước. Có cây cao đến bốn năm mét. Lá to như lá xoài. Hoa nở từng chùm, dài lòng thông. Ăn với bánh xèo, chả giò, tép bạc um cuốn bánh tráng..

- **Đọt sộp:** là loại cây to, lá già xanh đậm, mọc từng chùm dày. Ta chỉ ăn lá non, tức là đọt sộp, chua chua, chát chát. Tầm thường là thế mà lại rất cần thiết khi phải ăn các loại cá sông kho.

- **Lá vông:** gói nem, luộc chấm mắm, nước cá kho ăn còn trị mất ngủ. Một vị thuốc an thần rất công hiệu. Lá vông hầm với gà ác, rất bổ dưỡng.

- **Đọt rau lang:** thường luộc chấm mắm nêm hoặc xào.

- **Đọt cóc:** có vị chua chua, đọt điều có vị chát, đọt xòai thường phải phơi cho heo héo rồi mới ăn cho bớt vị chát. Chùm bao ăn chung với lẫu, vị lạ.

- **Đọt đinh lăng:** cây kiếng, vị thuốc bổ của Nam dược, hợp với thịt trâu. Đinh lăng và vụng cách là hai loại rau không thể thiếu trong món gỏi cá bắc.

- **Đọt tra, sộp, cóc kèn:** (một loại dây leo hoang dại ven sông rạch)

- **Lá chanh non:** không thể thiếu với món thịt gà ở miền Bắc, không hiểu vì sao BD lại ít ăn lá này, khi mà cây chanh được trồng nhiều ở đây. Dường như ảnh hưởng cách ăn của miền Trung, cho rằng lá chanh xứ Đàng Trong có vị đắng, không thơm như ở miền Bắc, mà lại khó kiếm nên thay bằng rau răm.

– **Rau muống:** Lê Quý Đôn cho biết: sách Thảo mộc trang chép: “Rau muống (úng thái) tính lạnh, vị ngọt. Người nước Nam lấy cỏ lau ken làm bè thưa để hở lỗ nhỏ, thả trên mặt nước, rồi trồng rau muống lên trên, bè ấy nổi lênh đênh như bè. Khi cây rau đã lớn, ngọn và lá từ lỗ bè mọc lên, theo nước lên xuống. Ấy là một thứ rau lạ của phương Nam” (Vân đài loại ngữ)

*Ra đi anh nhớ quê nhà*

*Nhớ canh rau muống, nhớ cà dầm tương.*

*Nhớ ai giải nắng dầm sương,*

*Nhớ ai tát nước bên đường hôm nao.*

Có thời người ta cho rằng rau muống là loại cực bổ, nay không ai tin nữa. Cũng có lúc rau này bị khinh rẻ, nay thì món này đã vào nhà hàng (rau muống xào tỏi, xào dầu hào, rau muống xào chao...) và trở thành món không thể thiếu trong nhiều món ăn (bún riêu, bún giò heo...). Dĩ nhiên là món Bắc. Rau muống là rau có từ thời Hùng Vương, dùng để tiến vua (rau làng Hiền Đường, huyện Tiên Sơn (Hà Bắc)). Rau muống luộc, xào, chế ăn sống, nấu canh, chiên, làm gỏi, làm dưa chua. Trước đây người Nam không ăn rau muống nhưng gần đây cũng ăn nhiều như đồng bào hai xứ Bắc và Trung. Nước luộc rau vắt chanh, thêm chút bột ngọt làm canh.

*Chim quyên ăn trái nhãn lông,*

*Lia thia quen chậu vợ chồng quen hơi*

– **Nhãn lông** là loại dây rừng, trái nhỏ, tròn, gần như bông ruột, với vài hạt; khi chín, ăn ngọt, bên ngoài có đài hoa khá rộng, như cái lông, còn gọi chùm bao. Lá này là vị thuốc Nam, nấu nước uống thay trà, trị mất ngủ. Dùng ăn như rau trong món lẩu cá tràu cứng, chung với rau sam, rau đắng..

**Bông:** Có nhiều loại bông dùng làm thực phẩm ở nước ta như bông diên điển, so đũa, thiên lý, kim châm, lẻ bạn, lục bình,

hẹ, bắp chuối, bí rợ, mướp, bầu, bông súng, bông sen(ngó sen)...

– Mẹ mong gả thiếp về vườn,

Ăn bông bí luộc dưa hường nấu canh.

– Bãng đồng hái nắm rau xanh

Hái bông nụ áo nấu canh cho chồng (Điệu lý bông nụ áo)

Bài lý ở Bình Dương, nhưng không biết bông nụ áo là bông gì, vả lại Bình Dương ít nấu canh bông.

Trong số này, loại bông được người Bình Dương dùng nhiều nhất là bắp chuối, một loại bông mà chẳng... bông chút nào. Bắp chuối, có nơi gọi là nõi chuối, hoa chuối. Bắp chuối luộc xé nhỏ trộn mỡ hành, rắc đậu phộng rang, rau xắt nhỏ làm thành món gỏi. Bắp chuối nấu canh, xào, là chất độn quan trọng như rau muống bào trong các món bún có nước lèo như bún riêu, bún giò Huế, lẩu... Bông bí rợ thì chỉ luộc chớ không dồn thịt chiên hay nấu canh như ở vùng khác. Bông hẹ, bông lẻ bạn ít dùng. Bông thiên lý, bông lục bình chỉ mới ăn gần đây, xuất hiện từ các quán nhậu trước. Ngoài ra còn một loại bông đặc biệt khác: bông mít, có nơi gọi là dái mít, nguyên liệu chính làm món gỏi đồng quê.

CHƯƠNG IV

ĐẶC SẢN BÌNH DƯƠNG

GỎI

Với sản phẩm động vật, Người Hoa thích chiên, quay, ta thích nướng. Với thực vật, họ cũng thích chiên, xào, ta thích ăn sống hoặc làm gỏi. Gỏi ở nước ta cực kỳ phong phú. Tuy nhiên mỗi miền cũng có những đặc điểm riêng như gỏi miền Bắc (thường được gọi là nộm) thường trộn với mè trắng, miền Trung với bánh tráng nướng giòn tan, miền Nam với nước mắm chua ngọt, riêng BD có vài món đáng chú ý, đặc điểm nổi bật là thường phải có đậu phộng rang đâm nhỏ rắc hoặc trộn trong đĩa gỏi, thường được ăn kèm với món bánh tráng cuốn chấm nước mắm. Có rất nhiều loại gỏi: Gỏi bắp chuối, gỏi chuối cây (hay nòn cây), gỏi chuối chát thịt bò thường gọi là bò bóp thầu, gỏi măng, gỏi ngó sen, gỏi bông súng, gỏi rau muống...

– Gỏi dưa chuột, điều, xòai, thơm với khô sặc nướng, thịt luộc.

– Gỏi dưa mốp: dưa mốp, một loại cỏ dại mọc ven sông, bóp với đậu phộng, rau ghém, ăn chung với cá trê chiên dầm nước mắm.

– Gỏi càng cua: loại rau mọc khắp nơi trong rẫy mía, vườn

nhà, chậu kiếng, bóp với dấm, trộn đậu phộng cá mỗi hộp hấp hoặc thịt bò xào, tôm với thịt luộc.

## GỎI CHÙM RUỘT

Còn gọi món Giã lớ: chùm ruột già nhỏ ngâm trong nước mắm, thêm chút bột ngọt và đường, khi ăn múc bằng muỗng. Món trong thôn xóm.

## GỎI BÔNG MÍT

Bài lý:

*- Mít vườn nhỏ mùi thơm xa*

*Cây kia lắt lẻo dơi đà muốn ăn*

Món ăn nhà quê, bông mít, xòai, chùm ruột, đu đủ xanh, khế, ...xắt lát mỏng hoặc bào, trộn với nước mắm đường, tôm khô, tiêu hạt còn xanh. Những buổi trưa hè, bọn con nít thường chia nhau ra, mỗi đứa kiếm một món, xong gom lại, cùng nhau gọt xắt, trộn chung trong một cái thau nhỏ, mạnh đứa nào đứa nấy múc, ăn đến căng bụng mới thôi. Người lớn thì cầu kỳ hơn, thêm đậu phộng rang, vài miếng khô nướng xé nhỏ, lai rai vài ly rượu để cay xè tới cuống họng, ngon đáo để.

Nếu chịu bỏ công, có thể chế biến mít ra nhiều kiểu khác nhau: Trái mít để hơi nở gai gần chín gọi là mít già được hái xuống. Xẻ ra, lột từng múi, dùng dao nhỏ tách lấy hạt cho khéo. Hạt được nấu chín, lột vỏ cứng, đem đi giã nát thành bột, trộn với tôm, thịt, hành, tỏi, nêm tiêu, nước mắm, vừa ăn rồi quét cho nhuyễn. Chúng ta có một loại nhưng đặc biệt, đem nhét vào mỗi múi mít.

Sau đó, xếp vào xúng, hấp chín. Có thể ăn nóng hay ăn nguội. Mỗi múi được xắt ra làm hai. Có đủ hương vị ngọt thơm của múi mít, bùi bùi của hạt mít...Phổ biến chỉ ở một số vùng của Quảng Ngãi. (Mít dòn tôm thịt)

## **GỎI BẦU**

Có món gỏi bầu: Phải lựa bầu non, chưa tới lứa để nguyên trái nướng trên lửa riu riu không có khói, xoay trở từ từ cho chín đều đến khi da phồng lên thấy trong là chín. Dem ra cao than cho sạch, rửa nước lạnh, để ráo xong cắt ngang làm hai. Dựng đứng băm nhuyễn. Cá trê lụi càn tre nướng, rưới mỡ hành lá rồi nướng tiếp cho chín đều, phải xoay trở thường không để cháy đen. Bầu cho vô thố, xé cá ra trộn chung với bầu, rắc đậu phộng rang gĩa nhỏ, thêm củ hành tím xắt nhỏ. Làm nước mắm chanh ớt cho thiệt ngon rưới vô và trộn đều. Múc ra chén, có thể cuộn bánh tráng hoặc ăn không, vị ngọt không chê được.

- Khổ qua chà bông, cách chế biến có vẻ ảnh hưởng Hàn Quốc, vốn thích ăn sống và lạnh, ngay cả canh họ cũng ăn như một loại "lẩu lạnh". Chúng ta hãy xem thử cách họ ăn một món miến. Miến trụng chín xong ướp với đá lạnh, đổ nước sốt vào, thế là thành một món ăn, họ vừa húp. Món khổ qua chà bông của Việt cũng tương tự như thế, khổ qua sống xắt ra từng lát mỏng, để trên nước đá ướp lạnh. Thịt chà bông để riêng. Khi ăn, khổ qua được gấp kèm với thịt chà bông. Ăn vừa lạnh, vừa đắng, vừa có vị mằn mặn của thịt tạo cảm giác rất lạ.

## **GỎI BỒN BỒN**

Bồn bồn là tên một loài cây thuộc loại lau sậy nhưng có thể ăn được như một loại rau, nhất là gần đây lại có thể dùng làm một loại gỏi khá cao cấp khi được thêm thịt luộc và tôm. Từ tháng tư đến tháng giêng, bồn bồn không ăn được vì có vị đắng. Đến khoảng tháng 9 tháng 10, bồn bồn mới ngon, có thể thu hoạch. Loại cây này mọc nhiều trên vùng đất ngập mặn như Cà Mau, Kiên Giang... Do có nhiều, nên dưa chua bồn bồn cũng là một đặc sản riêng của vùng đồng bằng Cửu Long. Gỏi bồn bồn chỉ mới xuất hiện trong mấy năm gần đây nhưng mau



chóng được chấp nhận và nay đã là món ăn quen thuộc.

Tương tự là lục bình, sông rạch Bình Dương có rất nhiều. Hoa lục bình có thể ăn sống trong món lẩu mắm, cọng lục bình làm gỏi hay nấu canh chua cũng giòn và ngon. Ngoài ra, cọng lục bình được tận dụng để làm hàng mỹ nghệ ở Tân Uyên như giỏ, rổ...rất được khách trong và ngoài nước ưa chuộng,

## GỎI BƯỞI

Tích xưa kể rằng Đường Minh Hoàng bị giặc An Lộc Sơn tạo phản vây lâu ngày. Hết lương thực, vua quan và binh sĩ đều phải ăn rễ cây, củ chuối, củ khoai...(nhất là khoai môn), ăn hoài sinh bọng, may sao có bưởi khử độc. Loại trái cây này BD có nhiều. Biên Hoà nổi tiếng với bưởi Tân Triều (huyện Vĩnh Cửu, Đồng Nai), thật ra nhờ sự chung sức đóng góp của nhiều vùng xung quanh mới được nên danh tiếng ấy, trong đó đáng kể nhất là hai cù lao nay thuộc tỉnh BD: cù lao Thạnh Hội và cù lao Bạch Đằng. Vỏ bưởi còn được dùng làm nem chai rất ngon, làm kẹo, ăn không khác nem mặn bao nhiêu.

*“Đầu năm ăn quả thanh yên,*

*Cuối năm ăn bưởi cho nên đèo bông!*

Cây bưởi là một loại cây tình yêu của Việt Nam. Bài ca dao “trèo lên cây bưởi hái hoa “chắc ai cũng biết. Nhà thơ Xuân Diệu có hai câu thơ về cây bưởi cũng đậm ngát hương thơm của tình yêu thanh khiết:

*Ngẩng đầu ngắm mãi chưa xong nhớ*

*Hoa bưởi thơm rồi đêm đã khuya*

Hồi trước cây bưởi là cây trồng làm hàng rào, còn trầu mới là loại cây kinh tế chính của Tân Triều. Sau trận lụt năm Thìn 1952, đất Tân Triều trở chứng không trồng được trầu nữa. Đất đổi thay nhưng phân bón trầu lại làm cho cây bưởi tốt lạ lùng. Vậy là Tân Triều chuyển qua trồng bưởi và nổi tiếng từ đó. Ở

dây có giống bưởi đường cam cho nhiều trái, mỏng vỏ ít hạt. Lạ hơn có bưởi ổi, nhỏ như trái ổi xá lị, ngon không kém bưởi đường cam. Tại vườn khách có thể thử mười loại bưởi: bưởi đường non, bưởi thanh, bưởi xiêm, bưởi bà giảng...(TTCN 1.4.90). Nổi danh trong thiên hạ có các loại bưởi gắn liền với các địa danh; Bưởi Đường Long (Lái Thiêu), bưởi Thanh Trà (Tân Triều- Biên Hoa), bưởi Năm Roi (Bình Minh-Vĩnh Long), bưởi giống ngọt (Bà Điểm-Hóc Môn- SG). Trước đây nói đến BD người ta chỉ biết đến bưởi Đường Long Lái Thiêu, giờ đây thì những giống bưởi danh tiếng vừa kể trên dường như đều có mặt. Chỉ tính riêng xã Bạch Đằng, huyện Tân Uyên đã có 347,63 ha (trong đó trồng mới trong năm 2003 là 20 ha) với các chủng loại bưởi đường da láng, bưởi đường lá cam. Với nhiều nỗ lực cải tiến và phát triển diện tích trồng bưởi, BD được coi thánh địa bưởi.(Lao Động BD 2004)

### **GỎI ĐU ĐỦ**

Đu đủ: dù không phải là cây đặc sản của BD nhưng được trồng nhiều rải rác xung quanh nhà và là cây thức ăn quan trọng của BD. Quê hương cây đu đủ từ tận Trung Mỹ. Nó được mô tả lần đầu tiên vào năm 1526 bởi một nhà báo người Tây Ban Nha tên Oriedo thuở bấy giờ đi dọc các nước Columbia và Panama. Một số địa phương ở nước ta gọi đu đủ là cà Lào nên có người thắc mắc loại cây này được truyền vào VN qua ngã Ai Lao. Người Huế lại đọc thành ra "thù đủ". Đu đủ là loại trái cây khá quen thuộc, gần gũi với dân ta có lẽ trước hết vì nó dễ trồng, dễ mọc. Ăn trái đu đủ xong, vứt hạt đu đủ quanh nhà, gặp vài cơn mưa, chỉ đợi có thể là đu đủ đã mọc lên thành cây, nếu điều kiện xung quanh thích hợp sẽ lớn lên thành cây, cho trái, không cần công chăm sóc lắm. Cách ăn đu đủ thông thường như các loại trái cây khác, có người còn vắt lên ít chanh sẽ tạo ra vị đậm đà đặc biệt. Đu đủ hường có thể nấu canh với đậu phộng sống giã nhỏ, đu đủ xanh bào thành sợi nhỏ, thêm dấm mẩu khô bò, vài lát

da heo hoặc bột mì chiên phồng, ít tương đen tương đỏ, chút ớt xay trộn với nước mắm pha dấm, đường chua chua ngọt ngọt là thành món gỏi khô bò (gần giống với món gỏi long vù Phú Xuân Huế nhưng đơn giản hơn nhiều). Ở BD, gỏi đu đủ gần như là món gỏi chính, đu đủ bào, thịt heo ba chỉ, tôm luộc, đậu phộng rang giã nhỏ, rau răm, rau húng lủi, húng quế, nước mắm chanh tỏi ớt (không ăn với nước mắm trắng), ăn với bánh phồng hoặc cuốn bánh tráng. Ngày xưa trong đám giỗ bao giờ cũng có món này. Đu đủ trộn với bông mít, chùm ruột, khế... cũng là một món gỏi dân dã nhưng rất ngon. BD không biết dùng đu đủ để làm dưa món như Huế nhưng dưa đu đủ cho vào mắm nêm ăn tương tự như món cà pháo mắm tôm của Bắc. Đặc biệt là đu đủ kết hợp nhuần nhuyễn với mắm làm thành món mắm sặc, mắm thái. Ngày nay tại các chợ hoặc siêu thị có đông người Việt cư trú bên Hoa Kỳ, sợi đu đủ được bày bán ê hề chẳng khác nào giá, đậu xanh... Món đu đủ dòn thịt là món ăn sang nhưng nay ít gia đình nấu theo cánh đó nữa.

### GỎI MĂNG CỤT

Nhưng nói đến gỏi, thì BD có món gỏi măng cụt đáng gọi là đặc sản độc nhất vô nhị của địa phương. Muốn ăn loại gỏi này phải canh đúng thời điểm nào đó trong năm, lúc trái măng chỉ vừa sắp chín. Khi tước vỏ để lấy múi măng người ta phải ngâm trong nước để tránh bị mủ dính tay. Măng trộn với thịt ba chỉ, tép luộc, thêm ít rau thơm và nước mắm chanh ớt. Ai đã ăn qua món gỏi này đều phải công nhận đó là vua của các loại gỏi. Tuy nhiên do việc chế biến rất công phu và giá thành lại khá đắt, thế nên đây là món ăn của các chủ vườn dùng để tiếp khách quý, ai có hân hạnh lắm mới được thưởng thức. Không có nhà hàng nào ở địa phương có bán món này. Ăn gỏi măng cụt, lại được uống bia sấu riêng, tức là bia có múi sấu riêng cho vô ly quây đều, sủi bọt

thơm và béo ngậy, nếu vào thời xưa ắt hẳn phải là món tiến vua đứng đầu cả nước, các món khác không thể sánh được.

## **CANH**

Canh, súp, chè khi dịch ra tiếng Anh đều chung một từ là “soup”. Từ này dễ gây ngộ nhận nhưng hình như các dịch giả không còn lựa chọn nào khác. Lý do vì những món ăn này không có từ tương đương trong ngoại ngữ. Khi biết món súp của Việt Nam (canh), được người Việt chan chung với cơm mà ăn thì người nước ngoài còn lạ hơn, bởi với món súp, họ không khi nào có thể ăn với cách như thế. Chỉ riêng có VN là dân rất hiếm trên thế giới dùng canh để chan vào cơm chứ không như các nước khác, món súp ăn riêng, hoặc bẻ nhỏ bánh mì, chá-quẩy vào súp. Riêng canh chua thì Thái cũng tương tự dùng giá, dứa, cà chua, cá như ta, song dùng sả làm gia vị chính. Món lẩu Thái cũng thế, sả chính là vị đặc trưng để phân biệt lẩu Thái và các loại lẩu khác.

Gs.Trần Ngọc Ninh cho rằng người Việt chúng ta có thói “và cơm”, vết tích của dân bị trị, tôi cho rằng người mình và cơm cũng chính bởi vì ăn cơm với canh, xưa chưa có lệ dùng muỗng riêng cho từng người, đành phải và mới húp được canh cơm kiểu này.

Vậy mà ở VN, canh là một món ăn không thể thiếu trong bữa cơm gia đình cũng như đám tiệc, nhất là món lẩu, một biến tấu của nó hiện nay. Thành ngữ có câu: “khôn ăn cái, đại húp nước”, chắc không dùng để diễn tả canh hay lẩu VN, bởi hai món này người ta thưởng thức cả cái và nước.

BD có nhiều loại canh, phổ biến có món canh chua, đặc biệt là canh với các loại lá có thể ăn được. Đây là món phải có trong đám giỗ truyền thống. Me là loại nguyên liệu số một của canh chua, vùng này có nhiều, cung cấp cho các tỉnh khác như miền Tây. Canh chua rau nhút ở Bến Tre mà không có me này thì

chiều. Đáng kể nhất ở đây là loại canh chua lá dang (có người viết lá giang).

Lá giang là loại lá chua chua chát chát, tròn tròn, hao hao giống lá bông giấy nhưng dày và sậm màu hơn. Không chua như lá bứa, mà cũng không chát như lá vừng, lá ngành ngành. Lá giang thích hợp với đất gò, đất núi, đồng ruộng không bao giờ có lá giang. Tây Ninh, Phan Thiết, An Giang, Châu Đốc... cũng có lá này nhưng phần vì ít, khó hái, hoặc dân chúng không hợp khẩu vị ít ăn. Riêng đất BD có vẻ thích hợp với loại dây leo đặc biệt này nên mọc hoang rất nhiều. Muốn ăn cứ việc lên gò hoặc ra hàng rào mà bứt, chẳng ai phải trồng, còn dân ở chợ thì cứ việc ra chợ mà mua, mùa nào cũng có mà lại rẻ rẻ.

– *Thân em ở bụi ở bờ*

*Kẻ qua người lại nghi ngờ cho em.*

Lá giang là món ăn của dân nghèo, thường nấu canh chua khô hốt, đấm giỗ thì nấu với thịt ếch, hay thịt gà... Dân dà qua năm tháng, ngày nay lá giang được chế biến khá đa dạng và phong phú. Như món gà xào lá giang, lẩu gà lá giang, lẩu lá giang thịt ếch... Riêng món bò xào lá giang là một đặc sản của miền An Giang, Châu Đốc thì dân BD chưa biết đến.

Các loại canh chua thường thấy:

Canh chua thơm, giá, bạc hà, đậu bắp, có khi thêm bông sấu riêng hoặc cộng lục bình... nấu với cá lóc.

- Canh chua dưa cải sườn heo.
- Canh chua lá dang thịt gà, thịt ếch.
- Canh chua lá dang khô hốt.
- Canh chua lá me thịt gà, tôm khô.

Ngoài ra còn có các loại lá nấu chua khác như:

- Canh chua lá bứa, lá bố (còn gọi me tây, trồng nhiều vùng

kinh tế mới, có trái màu đỏ rất đẹp), trái cật bản, trái xoài mút (một loại xoài rừng rất chua, trái nhỏ)..

*Nước chảy cật bản rung lay bấy*

*Hỏi ai tìm lấy mà nấu canh chua.*

Lá giang xào cá đuối tươi làm cá hết nhớt, hết cả mùi tanh, ăn vừa chua vừa ngọt.

BD không có canh chua cơm mẻ là món nổi tiếng ở miền Tây, hình như tại dân ở đây sợ sâu. BD chỉ có nhiều canh chua từ lá mà không có các loại canh từ bông như so đũa, bông điên điển (miền Tây), bông thiên lí (miền bắc). Canh khoai thì có nhiều loại vì là sản phẩm địa phương:

– Canh khoai mỡ, khoai từ, khoai lang, khoai môn...thường nấu với thịt heo, tôm khô...Ông LNB cho rằng người tây phương “không biết ăn canh bí, mà bí nấu với tôm khô, mùa hè ăn vào, thật tuyệt”. Món canh này lại rất thông dụng đối với người nghèo BD. Huế có món canh “tập tàng” biến thể ngữ âm từ thập toàn mà ra, đây là loại canh phối hợp từ mười món rau mà ra, là một loại được thiên, tức món ăn có vị thuốc (rau lang, rau má, rau sam, rau chiếu, rau éo, rau trai, rau đắng, rau dền đỏ, rau dền cơm, rau càng cua, rau tàu bay, rau ngót, mồng tơi, bát bát, ngò tây, cần tây, cần dại, đọt bầu, đọt bí, hoa thiên lí, hoa hẹ, ngồng cải, tần ô (cải cúc), rau ngổ (rau om, cúc nước), bẹ môn tím, bẹ môn bạc hà, chua me đất hoa vàng, chua me đất hoa đỏ (rau bợ), lá đay, lá dâu tằm, lá vông nem, lá mã đề, lá lốt, lá sân... Nhưng cũng như đặc điểm chung của món ăn Huế, nấu nướng lúc nào cũng có vẻ công phu không giản dị như món canh trong Nam, món này học từ người khơ me miền Tây Nam bộ mà ra. Trong Nam có món Xiêm lo, một loại canh nấu theo người Khơme. Bắp xắt nhuyễn, mướp non xắt mỏng, lá mồng tơi, bình bát, người Khơme nêm mắm bòhóc, người Nam nêm mắm sặt, người BD nấu món này chỉ nêm chút nước mắm trong

Món kiểem, một loại canh rất ngọt, béo, bí rợ khoai lang đậu phộng, món ăn chay mặn đều dùng được. Canh mít non cũng là món phổ biến.

### CÁC LOẠI CANH KHÁC

– Canh bí rợ, mít hầm, canh bầu, bí, rau muống, khổ qua, rau đắng, rau má, canh cà rốt, khoai lang (nấu như súp).

– Canh rau đắng (còn gọi rau muống biển, mặc dù không mọc ngoài gần biển) thường nấu, vùng Phan Thiết trở ra không ăn được canh này.

## LẤU

### LẤU BÒ NHÚNG MẮM RUỐC

Lẩu: BD và Tàu gọi lẩu, Bắc gọi cù lao. Lẩu, tức lò dọc theo âm Hoa Hán, giọng Hoa Nam.

Người Trung Hoa có rất nhiều loại lẩu. “Món xúp của Tây không biến đổi mấy. Do hai nguyên nhân. Trước hết họ không biết thí nghiệm, trộn các thứ rau, các thứ thịt. Nếu biết hỗn hợp, thay đổi, chỉ cần năm sáu thức như tôm khô, nấm, măng, bí, thịt bò... họ có thể nấu được cả trăm thứ súp “(Lâm Ngữ Đường). Cả trăm thứ súp và cả trăm thứ lẩu, không thể kể ra hết. Trung quốc là vương quốc của lẩu.

Lẩu, hay lò là cái lò, đây chỉ cái lò than dính liền với cái nồi, trong đó bộ phận lò than ở giữa để giữ nóng lâu và tiết kiệm chất đốt.

Trước 75 chỉ có lẩu thập cẩm, thịt heo, đồ lòng, tôm, thêm cải trắng, ngò, bẹ xanh, ăn với bún, chấm nước tương. Địa điểm ngay bến xe BD cũ, góc đường Thích Quảng Đức và Võ Thành Long, có lẽ là điểm bán lẩu nhậu đầu tiên của BD. Ban ngày bán cơm, cứ chiều xuống, ông các chú Bụng lại bắt đầu các dịp

chiêu của mình. Thứ nhất là món phá lấu, về sau có thêm món lấu, giá bình dân, hồi đó lấu là món lạ, ngon miệng, nhất là uống kèm thêm mấy chai bia trâu (lade con cạp). Khu vực ngã tư Quốc tế là trung tâm bán lấu của BD trong một thời gian dài, mãi đến hôm nay vẫn còn.

Từ khi nồi bếp ga ra đời, cuộc cách mạng về lấu mới thực sự bắt đầu ở nước ta, có những món trước đây chỉ là canh tộ, mắm kho, bò viên hay cháo, giờ cũng bước vào hàng ngũ của lấu. Ngày nay lấu phong phú đa dạng không thể kể hết, đủ loại, có lấu sống, cả lấu Thái (lấu Thái có vị chua và hương sả, hơi cay) lấu Singapore (lấu nướng)...Đúng là thời kỳ trăm hoa đua nở của lấu. Món lấu chỉ mới du cư vào Hà Nội mấy năm gần đây.

Việc đưa những món ăn dân dã, hoặc chế biến từ những sản vật địa phương của dân gian đã tạo thành một thực đơn về lấu khá phong phú:

- Lấu ếch lá dang.
- Lấu lá dang thịt gà.
- Lấu bò: nhiều loại, có cả thố bình, quán Hoa Đào, nhại cách nấu
  - Lấu dê.
  - Lấu khổ qua cá xát lát, ăn với miến.
  - Lấu lươn.
  - Lấu cá bông lau.
  - Lấu tôm (Tân Ba có quán chuyên bán loại này).
  - Lấu cá tràu, rau có chùm bao, rau sam, rau đắng...món này có lẽ sáng tạo của Bình Dương, mới bán tại tiệm ông Hữu, một người Bắc, vợ Nam, sống ở đây sau 75, đối diện với công ty SXKT.
- Lấu Thái Lan: cách nấu Thái, có vị sả.
- Lấu sống: tôm, thịt bò, mực...còn tươi dọn ra bàn, chờ nước sôi mới bỏ vô lấu.



– Lẩu nướng: bán ở Tân Lạc Viên. Món của Singapore  
– Lẩu cá kèo, cá bông lau măng chua, lẩu cá tràu cứng, thác lác...

– Lẩu mắm: đường Huỳnh văn Luỹ bán đầu tiên, đặc sản thứ hai là rần. Rau khá đầy đủ như kèo nèo, bông súng, rau đắng... Ngày nay người ta bán ở nhiều nơi, dạng trong tô như mì phở.

– Ngã Ba Cây Nhang có lẩu thịt bò nhúng mắm ruốc. Quán nằm cách trường trung học Võ Minh Đức không xa, ngay tại ngã ba, trước có dựng tượng đài có hình ba cây vươn thẳng lên trời, dân gọi nôm na là ba cây nhang sau quen thành tên gọi. Bán chừng mười năm đổ lại đi. Giống món bò nhúng giấm, nhưng nước giấm được thay bằng nước mắm ruốc, ăn lạ miệng, nhiều người cũng chuộng.

Cháo môn lươn: cháo với khoai môn, loại môn nước ăn hay ngứa, nhờ mắm ruốc khử chất ngứa đi. Lươn nguyên con nấu chung, bỏ trong nồi lẩu nước lúc nào cũng sôi sùng sục, nêm mắm ruốc, gia vị có rau om, lươn gắp ra chấm nước mắm me, sả, ớt. - Lẩu cháo môn lươn: Lươn để nguyên con.

Cháo cóc, bán tại quán Ngọc Vy, Ngã Tư Sở Sao rẽ trái về hướng Phú Giáo, đi độ hai trăm thước là tới. Thịt cóc băm nhuyễn để riêng trong một cái đĩa. Chén bột ngọt, tiêu, hành lá xắt nhuyễn, ngò rí, nước mắm mặn để riêng. Khách có thể cho cả đĩa thịt chim cóc vào nồi cháo đang sôi, thêm gia vị, khuấy đều, hoặc chỉ trụng một ít thịt chim băm trong nồi rồi múc vào chén, cho thêm cháo loãng, gia vị tùy ý của mỗi người.

## BÚN GÁNH BÚN DĨAN

Theo như cách phân tích của Gs Trần Văn Khê, thức ăn của chúng ta chính yếu làm từ bột gạo, của Trung Hoa làm bằng bột

mì. Bún là một minh chứng rõ nhất cho nhận định này. Nước ta có rất nhiều loại bún, và nhiều thức ăn từ bún, không thể nào kể ra hết. Chưa nói rằng, từ bún, ta lại còn chế biến ra bánh canh, bánh hời..

Bún được coi như thứ hàng Việt nam nơi nào cũng có. Hà Nội thật phong phú với món bún riêu cua, bún bung, bún ốc, bún thang, bún mọc, bún chả...Chỉ riêng món bún chả, có người Hà Nội đã tôn vinh:

*“Ai là người đầu tiên đã nghĩ ra bún chả? Người đó đáng được chúng ta nhớ ơn và kính trọng ngang, hay là hơn, với người tạo ra một tác phẩm văn chương”*

(Thạch Lam)

Trong nước, ở các tỉnh khác có bún lươn, bún bò Huế, mì Quảng, cao lầu, bún cá Ninh Hòa, bún mọc Vạn Ninh, bún nước lèo miền Tây..

Phở Bắc, miến gà, bún thang, bún bò Huế, mì Tàu..ở đâu nấu cũng như nhau. Chúng đã tiến đến những công thức gần như cố định, bất biến. Mỗi tiệm chỉ có thể có một vài bí quyết nhỏ, chứ không thêm bớt được gì vào; đại thể: không thêm bì vào bún, không bỏ được mùi ruốc của bún bò... Đến như mì tàu, lưu lạc sang xứ ta, nó vẫn giữ kỷ luật chặt chẽ. Ở Huế hay ở Sài Gòn, Cà Mau, gọi tô mì Hoàn thánh, tô mì vẫn y từ mùi vị đến cách trình bày, một vài lá xà-lách..

Người miền Nam mang trong người dòng máu của những người đi khai hoang mở cõi, lúc nào cũng muốn cải lương, tìm tòi, do vậy từ đất đai cho đến thức ăn, dường như không có thứ gì mà họ chịu để yên không để tay sờ mó sửa sang đôi chút. Bún nước lèo và hủ tiếu, bung trong tay của họ, tha hồ mà biến cải.. Bún nước lèo là món ăn Việt gốc Miền cho nên còn phải trải qua nhiều chặng đường cách tân hơn nữa. Đó là món ăn của miệt

Trà Vinh, nơi có nhiều sư sãi Khơ-me. Đến Bạc Liêu, có thứ bún nước lèo bì. Về đến miền Đông, nó chỉ còn là bún bì. Bún bò Huế, đến Bình Dương thành tô bún giò Huế.

Khoảng năm 1988, một người phụ nữ tên Lê Thị Điểm, thường gọi là cô Tư Điểm, có chồng làm thư kí tòa án Biên Hòa, trở về quê hương ở vùng Phú Lợi mở một quán nhỏ ven đường xa lộ bán món bún giò Huế. Quán lúc đầu đơn sơ, khách khứa thưa thớt. Tấm bảng nhỏ viết hàng chữ vụng về Bún giò Huế dong đưa theo gió. Món này thực ra nấu theo món bún bò Huế ở vùng ngà ba Tam Hiệp, Biên Hòa, nhưng để phù hợp với khẩu vị địa phương, chủ nhân đã có vài canh cải để thành món bún giò Huế của riêng bà, như sử dụng loại bún sợi nhỏ như sợi mì chỉ của Bình Dương, thêm giò heo thật to, chả lụa, ít vị cay dù có đủ các loại ớt xào, ớt khô, ớt tươi xắt nhưng để riêng cho khách tự thêm bớt theo ý mình. Một thời gian ngắn sau, quán càng ngày càng phát triển và trở thành địa điểm ăn sáng đông đúc đứng hàng đầu của tỉnh, thu hút cả khách sang trọng của những nơi khác đi xe ngang.

BD không có món bún ăn với nước lèo đặc trưng nào. Nhưng bún ăn với nước mắm thì rất nổi tiếng như bún thịt nướng, bún bì chả. Món này ở chợ Búng có bánh bèo bì Mỹ Liên và bún bì nướng của Ngọc Hương nổi tiếng một thời. Trong Món lạ miền Nam ông Vũ Bằng khi đề cập đến thức ăn miền Nam cũng nhắc đến món ăn này.

Bình Dương nổi danh được với món bún, công ấy không thể không kể đến những lò đã làm ra bún.

Nếu Hà Nội ngày xưa có làng Phú Đô (Từ Liêm) chuyên làm bún sợi cung cấp cho Hà Nội, thì ở BD có khu phố Nhị Đồng ở Dĩ An chuyên nghề làm bún cả trăm năm nay, cung cấp chẳng những cho các vùng địa phương mà còn bán đi nhiều tỉnh thành lân cận khác. Xưa có bài vịnh cổ “Gánh bún Dĩ An” do Văn Giai sáng tác, nghệ sĩ Văn Hường trình bày, Văn Vĩ đệm đàn.

Khu phố Nhị Đồng, Dĩ An vốn nổi tiếng với nghề làm bún đã trăm năm nay. Hiện nay vùng này có khoảng bốn năm lò làm bún như lò bún chú Lớn, lò bún Út Hồng... Trong số này lâu đời và nổi tiếng nhất có lò bún của cô Ngọc Anh. Cô sinh năm 1958, là người con gái thứ tư của ông Nguyễn Văn Ba, sinh năm 1925. Ông Ba hiện nay vẫn còn sống. Theo lời kể của ông, nghề này là nổi nghiệp của người cha, cụ Nguyễn Văn Toàn, sinh năm 1900, làm nghề từ năm 1930. Còn ông bắt đầu làm nghề từ năm 1960. Hiện nay ông đã nghỉ ngơi, mọi chuyện để lại cho con gái ông cai quản. Hồi xưa mọi chuyện làm bằng tay, giờ thì có khá nhiều máy móc, mỗi ngày sản xuất cả tấn bún. Ở đây có ba loại bún cả thấy, loại lớn cung cấp cho các tiệm bún bò Huế, tiệm bún bò Huế Bà Giáo Trần nổi tiếng gần ba mươi năm nay ở cạnh đường xa lộ Biên Hòa tiêu thụ bún tại đây. Loại bún thứ hai sợi nhỏ hơn để ăn bún riêu. Sau hết là loại bún sợi nhỏ chúng ta thường ăn. Hồi xưa bà Bảy là mối lấy bún tại đây, bà có quang gánh, bán bún kèm với đồ hàng bông, thường đem cả gánh bún lên xe lam về buôn bán ở chợ bà Chiểu, Gia Định. Nhạc sĩ Văn Giai đã viết bài vọng cổ hài nói về công việc của bà, được nghệ sĩ Văn Hường trình bày một thời.

Đặc điểm của bún nơi đây là nhờ làm sạch sẽ, cẩn thận nên bún có thể để lâu đến ba ngày mà chưa thiu, khác với bún của nơi khác sáng ra khỏi lò chiều đã thiu. Nguyên nhân có thể vì tiếc tiền, người ta hay thu bún ế về tái chế lại, còn ở lò bún Ngọc Anh, bún bán không hết trong ngày sẽ bị bỏ đi. Ngoài ra, bún còn có đặc điểm là sợi nhỏ mà dai, lại ráo, không bời rời như bún nơi khác. Quả thật, nhờ chú trọng khâu xử lý chất thải khá tốt nên lò bún không có mùi hôi như hầu hết các lò bún khác.

- Bánh canh: sau hủ tiếu, bún, bánh canh cũng là một món ăn chế biến từ bột gạo rất đặc trưng của VN. Trên phạm vi cả nước, dường như nơi nào cũng có món ăn này, tuy nghệ thuật

chế biến thì mỗi nơi mỗi khác. Ở Huế, sau khi nhồi bột thành cục người ta đập bột chung quanh một ống tre rồi cán cho đều thành một lớp dày chừng bảy, tám ly, rộng khoảng năm phân. Sau đó lấy dao cắt ra thành từng con bánh nhỏ hơn ngón tay út một chút, gạt vào nồi nước sôi. Khi bánh chín, nước bột biến thành sền sệt, trắng trắng. Phần nhụy tôm thì rải lên mặt sau. Ở Huế có nhiều kiểu nấu bánh canh: bánh canh cá, bánh canh cua, bánh canh giò heo. Các món bánh canh này không làm bằng bột gạo mà làm bằng bột sắn lọc, trong Nam gọi là tinh khoai mì. Ở miền Tây như vùng Vĩnh Long, Tiền Giang... cách làm sợi bánh canh cũng giống như ở Huế, người ta tráng bột gạo hấp chín rồi mới xắt ra thành sợi, gần giống như sợi hủ tiếu. Vùng miền Đông, tô bánh canh mang một nét riêng. Điểm khác cơ bản nhất là sợi bánh canh, giống như cách làm bún, sợi bánh tròn nhưng to hơn và khi chín phải có độ trong. Bánh canh chủ yếu nấu với giò heo, vùng Trảng Bàng, Tây Ninh có thương hiệu bánh canh Trảng Bàng có thể nhìn thấy rải rác hai bên đường, cách chế nấu nướng tương tự như bánh canh ở Bình Dương. Thủ Dầu Một có bánh canh chợ Cây Dừa, Dĩ An có bánh canh ở ngã ba Bình Thung, quán Chè Huế là đông khách...

*Bánh canh có cọng ngắn cọng dài  
Bánh tầm se cọng dài cọng ngắn  
Xứ Cần Thơ gạo trắng nước trong  
Ai về xứ bạc thong dong cuộc đời*

## **BÁNH BÈO BÁNH BÈO BÌ MỸ LIÊN**

Ngoài trái cây, có thể nói bánh bèo là món ăn nổi tiếng nhất ở Bình Dương. Nhất là bánh bèo bì Mỹ Liên chợ Búng. Ông Vũ Bằng trong tác phẩm Món lạ miền nam cũng nhắc đến thức ăn

này. Ông Sơn Nam cho rằng bánh bèo bún ngon nhất xứ Nam kỳ không ở đâu bằng.

Bánh bèo thì nhiều vùng ở nước ta có bán. Gần như các tỉnh chạy dọc theo Trường Sơn và các tỉnh miền Nam ở đâu cũng thấy có bán bánh bèo nhưng thay đổi hình dạng và nhưn nhụy, tùy theo mỗi vùng, tùy theo khẩu vị. Ở Phan Thiết cũng có món bánh bèo, nhưng nước chấm cơ bản cũng còn giống đất Quảng, nước mắm giấm ớt nguyên trái. Huế có nhiều loại bánh thuộc loại hàng rong như bánh nậm, bánh lọc, bánh bèo, bánh ướt, Phan Rang có loại bánh căn. Hà Nội có món bánh khoai. Miền Trung có món bánh khọt. Bình Dương không biết đến bánh nậm bánh lọc đã đành, nhưng xin cũng đừng vội tưởng những món bánh bèo bánh ướt Huế cũng giống như ở Bình Dương.

Hãy nghe một người Huế diễn tả cách thức ăn hai món bánh này "Gắp một lần hai ba cái bánh bèo một, hay hai ba cái bánh ướt, húp thêm một chút nước mắm rồi cắn một miếng ớt nghe cái ráu, và rồi cứ nhắm mắt mà nhai, mà thưởng thức mùi vị của Huế!" (Trần Văn Biên. KTNN 321). Nếu theo cách tác giả mà ăn món bánh bèo bánh ướt trong BD, bánh chưa đưa hết vô miệng có khi phải đưa bạn đi cấp cứu rồi, có đâu mà nhai rau ráu để mà thưởng thức mùi vị của Bình Dương kia chứ!

Phổ biến nhất ở nhiều vùng đất nước và cũng có ở BD là món bánh xèo và bánh bèo bánh ướt. Linh hồn của các thứ bánh này chính là chén nước chấm. Thế nhưng thay đổi quan trọng nhất của bánh bèo của các tỉnh từ miền Đông trở đi là cách pha chế nước mắm. Như món bánh căn, nước chấm phải có bí (loại bí sếp) đồ giã thận nhuyễn, trộn với đậu phộng rang giã nhỏ, tất cả pha vào nước mắm, tỏi, ớt, chanh.

Nước mắm ăn với bánh bèo, bánh ướt, bánh xèo ở Bình Dương phải là nước mắm nấu sôi, bỏ nhiều đường, lại pha nhiều đồ chua cho có vị chua chua ngọt ngọt hòa với vị mặn của nước mắm. Phần nhiều khách lạ đến đây thường có cảm giác khó chịu

với hương vị này, nhưng ai ở lâu, quen dần thì lại nhận ra vị ngon đặc biệt của nó.

Bánh bèo phổ biến thì thường được bán chung với bánh ướt và bánh tôm khô, do các bà hàng gánh quảy đi bán dạo đó đây. Cho đến nay, Bình Dương cũng chưa có tiệm nào mở ra bán loại bánh bèo bánh ướt này.

Bánh bèo làm từ gạo trắng, lựa loại gạo ngon, gạo xay thành bột, hòa với nước cho loãng và đổ vào những cái chén nhỏ bằng sành trên một cái mâm bằng các thanh gỗ thưa đóng kết dính lại. Mỗi mâm chứa được gần hai chục chén. Xong, người ta bỏ vào nồi nước sôi hấp độ chừng năm phút, trong lúc chờ người ta tiếp tục đổ bột vào một mâm khác, như vậy việc làm bánh được diễn ra liên tục không gián đoạn cho đến khi hết cả thao bột. Khi bánh chín, cần phải cho có xoáy ở giữa và bánh chín bột phải trong, ráo thì mới gọi là bánh ngon.

Đổ bánh ướt thì nước bột được tráng lớp mỏng trên một miếng vải căng tròn trên một nồi nước sôi, rắc đều lên ấy ít hành lá xắt nhỏ trộn với con ruốc khô rồi mới đây nắp lại chờ bánh chín, nhờ hơi nước sôi bốc lên. Làm bánh tráng cũng tương tự như thế nhưng lớp bột phải thiệt mỏng và bánh chín rồi, người ta phải để bánh trên một liếp tre đem phơi khô. Bánh ướt từng cái được xếp chồng lên nhau, nhờ có thoa một lớp mỡ hành nên bánh không dính vào nhau, trên cùng người ta thường đập bằng mấy tấm lá chuối.

Người Bắc có món bánh cuốn là họ hàng bà con gần với bánh ướt của người Trung và người Nam. Bánh cuốn của người Bắc, nói cho dễ hiểu thì là món bánh ướt Nam cuộn thịt băm sẵn bên trong, chấm vào nước mắm chanh, nếu sang hơn, có cà cuống. Ở Huế, bánh ướt thường không có nhân, người ta chỉ phết lên đó một lớp tôm chấy (hay tôm tươi đánh bóng lên, gọi là tôm bông) đồ tươi. Huế cũng có món bánh ướt thịt nướng, vẫn với thứ bánh

ấy, nhưng được tráng dày hơn và cuộn ngoài một miếng thịt nướng thơm phứt có rắc mè. Thứ bánh ướt này phải loang loáng mỡ trông mới hấp dẫn, và chấm vào tương đậu xanh xay. Còn bánh ướt tôm cháy thì vẫn đi cùng nước mắm ngon theo kiểu Huế: có vài khoanh ớt xanh, vừa cay vừa thơm.

Ở Bình Dương, khi bán, người ta sắp độ chục cái bánh bèo vòng quanh cái đĩa tròn, “trét” mỡ hành và nhum đậu xanh ở giữa bánh. Bánh ướt xắt ra thành từng miếng nhỏ để lên trên, phủ lên dưa chuột và rau xắt nhỏ, giá trứng, đậu phộng và chang nước mắm lên. Sang thì có bì hoặc chả lụa ăn chung. Bình dân thì có bánh tôm khô,

Bánh tôm khô nguồn gốc Tàu bị Việt hoá, du nhập từ miền Tây. Ở Trà Vinh gọi nó là bánh giá, hay bánh cống, ăn chung với món bún nước lèo, đặc sản của miền Ba Se, Trà Vinh. Món bún này lúc đầu nêm mắm bò hóc là món ăn của người Khmer Nam bộ.

Nó cũng còn được gọi là bánh xây, bánh gồm có nhum đậu xanh, chiên mỡ heo, trên mặt có kèm một con tép vàng cháy ngọt bui. Ở Sóc Trăng gọi là bánh xây, qua Châu Đốc, Tri Tôn gọi bánh xà tón, khi lên Chợ Lớn, Sài Gòn thì gọi “bánh giá” (nhum giá đậu xanh) hoặc “bánh tôm khô chiên”, vì bánh vẫn nhưn đậu nguyên hột, và bánh nào như bánh ấy, nhưn giá hay nhưn đậu, vẫn có con tôm khô làm màu, thế cho con tép tươi ở nhà quê (Sóc Trăng, Tri Tôn). Ở Bình Dương, bánh cũng gọi là tôm khô nhưng bột trộn khoai lang, có đậu đen trên mặt, ăn chung với bánh bèo bánh ướt, nơi khác không ăn chung như vậy. Có câu hát:

*“Bánh tôm khô chiên, đậu cha quây chiên, nó là đồ bèn tàu các chú đem qua”*... câu hát ấy hát theo điệu *“Khổng Minh tạ lâu”* “gánh thầy năm Tú Mỹ Tho khởi xứng.

Khi ăn bánh, khách thường ngồi trên cái ghế cây nhỏ, thấp



cở bằng viên gạch ống, xúm xít xung quanh quang gánh của người bán. Vừa ăn, người ta thường húp nước mắm sùm sụp, gọi là vừa ăn vừa lua mới đúng cách. Diã bánh ăn xong không còn chút nước mắm nào mới chứng tỏ là nước mắm ngon, mà như đã nói ở phần trên, món bánh này quan trọng nhất là nước mắm, bì chả lua có cho nhiều cỡ nào mà nước mắm không ngon thì khách vẫn chê. Trước 75, trong nhà lồng chợ có sạp của Di Hai Rẻ là đông khách, gánh của di hai Hoa đường Ngô Quyền là khá tiếng tăm, mỗi buổi sáng phải mấy người phụ mà đôi khi làm vẫn không kịp. Có lần một người Tân Tây Lan chạy xe ngang thấy quang cảnh người ta bu đông đúc để ăn hàng trông ngộ nghĩnh nên đã chụp một tấm hình làm kỉ niệm. Tấm hình đó đến nay vẫn còn.

Sau 75, hai người kể trên từ từ nghỉ bán do lớn tuổi và bệnh. Lúc này có di Tư trẻ hơn, nhà gần chùa Đức Sơn, bán giữa chợ là khách đông nhất, di thường bán vào buổi chiều cho đến khuya, ai muốn ăn bánh bèo bánh ướt ngon phải đến đây. Ba người vừa kể trên đều là người làng Chánh Hiệp, nay là phường Hiệp Thành. Đây có lẽ là địa phương làm nghề bánh bèo bánh ướt truyền thống của thị xã.

Để có diã bánh bèo bánh ướt cho khách ăn, người bán phải chuẩn bị rất là vất vả, tỉ mỉ. Nào là lật rau, đãi đậu, xay bột, làm bánh... Chuẩn bị xong, việc cam go nhất là quầy quang gánh nặng chiụ lên vai, bởi nó chứa đựng trên ấy đủ tất cả dung lượng của một cửa hàng nhỏ: các thứ nào là bánh, diã, ớt, rau, nước mắm, nước rửa chén... Lại phải thức khuya dậy sớm vì đây là món ăn sáng, nên để kịp buổi chợ, trời tờ mờ họ đã đi rồi. Những hôm dậy muộn hay những ngày trời mưa buồn bán ế ẩm, họ phải gánh đi bán dạo khắp nơi. tiếng rao của họ thường nặng nhọc ngắt quãng chứ không thanh tao như tiếng các cô bán chè bán xôi

Thế nhưng khách phương xa muốn ăn sang hơn, tiếng tăm hơn, có chỗ ngồi lịch sự đàng hoàng xin mời đến tiệm bánh bèo bì Mỹ Liên chợ Búng.

Ông Đỗ Văn Sách, người Phú Lợi, tổng Bình Chánh Trung, vào năm 1922, có công trong việc thành lập nên đình Phú Lợi, nhờ ngôi đình này mà nay ta có thêm hai địa danh là ngã tư chợ Đình và chợ Đình. Ông cưới vợ người quê ở An Sơn. Sau có một người con gái là Đỗ Thị Kiên, sinh vào khoảng thập niên cuối thế kỷ 19, lúc đầu gánh đi bán dạo, sau vào khoảng năm 1914-1915 xuống chợ Búng mở quán bán bánh bèo bì Mỹ Liên. Quán càng ngày càng đông khách và tạo nên được danh tiếng. Lúc đầu đó là một căn trong dãy nhà phố, mái ngói, vách đất. Lúc đầu khách ăn vẫn gọi là tiệm bánh bèo Búng. Về sau, khoảng năm 1956 bà Nguyễn Thị Sáu mới lấy tên người con gái thứ sáu là Nguyễn Thị Liên (hiện là giáo viên hưu trí) ghép với cô cháu ngoại Nguyễn Thị Mỹ đặt thành thương hiệu “Bánh Bèo Mỹ Liên” Nay có hai quán Mỹ Liên I và II ở cạnh nhau tại số 188 đường quốc lộ 13 cũ, khu phố Thạnh Hòa A, thị trấn An Thạnh, Thuận an). Chủ nhân hai quán này là hai chị em, bà chị Nguyễn Thị Ba, bà em Nguyễn Thị A, cả hai ở vào lứa tuổi năm sáu mươi, họ tiếp tục nghề nghiệp của mẹ là bà Nguyễn Thị Sáu (1912- 1997). Nay quán có thêm chi nhánh ở chợ Thủ Dầu Một do một người thuộc con cháu trong nhà là Nguyễn Thị Nhân bán.

Vào năm 1997, UBND tỉnh Bình Dương đã chọn món bánh bèo bì Búng này để chiêu đãi đoàn khách của đoàn đại biểu Lào, trong đó có Tổng Bí Thư Đảng Cách mạng nhân dân Lào.

Tháng 12 năm 1999 món bánh bèo bì được chọn đại diện chotỉnh Bình Dương dự thi liên hoan: “Gặp gỡ đất phương Nam” đã vinh dự giành được giải A của liên hoan ẩm thực do công ty Du lịch TP. Hồ Chí Minh tổ chức.

Nhà nghiên cứu Sơn Nam viết: “món “bánh bèo bì “mà cả Nam bộ không đâu sánh kịp, người Sài Gòn khó tánh nhất cũng tìm đến” (Địa chí Sông bé).

Nhà văn Bình Nguyên Lộc, trong một truyện ngắn có tựa

đề “Diễm Phượng”, có đoạn viết: “Xuống xe đò tại đầu con áp lộ trải đá đỏ đưa vào trường, nàng đứng đó, lòng rộn vui khi thấy cái quán bánh bèo bì Mỹ Liên ở cạnh đầu lộ vẫn còn buôn bán như xưa.

Cái quán này tàng trữ kỷ niệm của thầy trò họ mấy năm trước. Khách sang của quán này là dân Sài Gòn, nhưng khách quen của quán là học trò trường nữ trung học Sĩ Nhiếp và giáo sư của họ.”

Bánh bèo tồn tại đã hơn nửa thế kỉ. Ăn với bì, chả giò hoặc bánh tôm khô. Quan trọng nhất là chén nước mắm. Đặc biệt bán kèm với món nem Lái Thiêu của bà Hai Dư, lại có kẹo hạt điều bánh tráng phồng nho nhỏ. Ở Lái Thiêu có kẹo hạt điều bà Chín là tiếng tăm hơn hết, bà cũng vừa mới mất, thọ trên 90 tuổi, do chỉ làm theo lối thủ công gia đình nên nghề nghiệp không phát triển, hồi trước thường dân sành ăn ngon phải đặt trước bà mới làm, nay con cháu không còn theo nghiệp để món kẹo trừ danh của bà cũng mai một theo. Đáng lưu ý là khách của Mỹ Liên, đa số là của những địa phương khác tìm đến hơn là dân chúng quanh vùng, có lẽ vì món ăn này khá cao cấp, giá tiền có hơi cao nên người nghèo thích ăn ở nơi bình dân hơn, đó là bánh bèo gánh, không có bì và thịt nướng mà ăn chung với bánh ướt và bánh tôm khô.

## NEM LÁI THIÊU

Việt Nam ta có rất nhiều loại chả: chả cá, chả lụa (Bắc gọi là giò lụa, miền Nam không phân biệt món này mà gọi chung là chả, thế nhưng giò thủ thì họ gọi đúng là giò thủ. Món giò bò, giò gà chưa vào đến đây), chả quế (thịt lợn), chả bò nướng, chả cốm...Chả nổi tiếng thế giới hiện nay là chả giò (người bắc gọi là nem rán, vì chả giò có hình dáng giống như nem miền bắc song lại rán - còn nội dung không phải là nem). Chả giò gốc miền

Nam (người Bắc thường gọi là chả Sài Gòn). Huế có rất nhiều loại chả như chả lụa, chả giò, chả thủ, chả bò, chả tôm, chả cua, chả nghêu, chả cá...Tàu cũng có chả, nhưng làm bằng bánh tráng bột mì cuốn thịt, giá, chiên giòn, chả Việt bằng bánh tráng bột gạo. “Bò biá” tức pò piá bị biến âm, vì tiếng Việt không có phụ âm đầu “p”. Pò piá tức bực bính đọc theo âm Hoa Hán giọng Triều Châu. Bực là mỏng, bính là bánh, đây chỉ bánh tráng. Tóm lại Bò biá hiện nay là một món ăn cuốn bằng bánh tráng mỏng theo lối người Hoa, chứ không xuất phát từ thịt bò.

Nem thường được gói với lá ổi hay lá vông, có tác dụng thấm nước, để thịt khô và thơm. Vì vậy nem luôn được đảm bảo an toàn. Trong nem có nơi còn cho vào tép tỏi hay tiêu hoặc ớt. Người VN cho rằng nem tính lạnh (âm) nên cần cho thêm chất nóng (dương) như tỏi, ớt, hạt tiêu để làm cân bằng. Tỏi là chất tiêu thực, chống trực trùng. Nem chua Bắc ít chua, khi ăn được chấm với chút tương ớt. Nem Huế thì phải thật chua, có khi lại nướng trước khi ăn. Có nem chua heo, lại có cả nem công (cùng với chả phượng, hai món ăn của vua chúa). Nem chua Ninh Hoà gói lá chùm ruột, nem chua chợ Huyện (Bình Định) gói lá ổi, nem Lái Thiêu gói lá vông non. Lá gói ảnh hưởng đến chiếc nem qua mùi vị thơm ngon. Lá chuối bọc nem thường là chuối hột, chuối sứ (mộc).

Tré là loại nem biến dạng, đặc sản xứ Huế, BD chưa có món này. Gỏi,miền bắc gọi là nộm. Món ăn Việt nam độc đáo còn có món Nộm (miền bắc) gỏi (miền nam). Đây là loại hình món ăn rất đa dạng, phong phú. Rau chủ yếu trộn với thịt, tôm. Có thể là rau luộc chín như rau muống, giá hay trần tái như rau cần hoặc sống như dưa leo, cà rốt,ngó sen, bắp chuối, rêu đá, rau câu, hành tây. Thịt có thể là thịt tai heo, thịt ba chỉ, chân bò, thịt bò, gà, cùng với tôm bóc vỏ rồi luộc. Nộm, gỏi luôn được trộn chua bằng chanh hay giấm, khế, bùi với lạc, mè giã nhỏ hay hính gạo rang và thêm một số gia vị khác. Nộm, gỏi là món rất dễ ăn. Nếu

thịt nhiên rau ít hti là món tái như món tái bò, tái dê, tái heo, còn gọi là bóp thấu.

Theo ông Nguyễn Tuân, trong số những dân tộc toàn cầu ăn thịt lợn và chế biến món lợn hình như giò lụa là một tiết mục độc đáo chỉ ta mới có. Món này trong Nam gọi là chả lụa, thường ăn chung với batê, xúc xích, nếu thêm chả giò, nem và hột vịt bấp thảo, bò nướng lá lốt, bò nướng..thì thành diã Bát bửu phổ biến trong đám tiệc ngày nay. Chả giò ở Nam là món hoàn toàn khác với họ chả, “giò” của miền Bắc. Món này bắc gọi là nem rán Sài Gòn, vậy chả giò miền nam và giò chả Bắc hoàn toàn khác nhau. Chưa xác định chính xác được nem thực sự xuất phát từ đâu, nhưng miền Bắc có thói quen xem những gì từ Nam ra là “Sài Gòn”,chắc có lẽ cho tiện phân biệt và gọi tên mà thôi. Tự điển Larousse gọi món này là “le nem”,cũng không thể hiểu vì sao người Pháp lại cho nem là giống đực.

Ngoài nem rán, còn có nem chua. Ngoài Bắc xem là một trong bốn món tiêu chuẩn trong mâm cỗ Việt Nam (giò, nem, ninh, mọc).

Các món giò, nem, ninh, mọc ra đời trong thời điểm nào trong nền văn minh ăn uống Việt Nam chưa có sử sách nào nói rõ. Riêng có món nem theo truyền thuyết kể lại thì đã xuất hiện vào khoảng đầu thế kỉ thứ V trước công nguyên,có nghĩa là gần 2000 rồi.

Theo sách Luận Ngữ thì Khổng Tử dạy học thêm không lấy tiền nhưng lễ nhập môn gồm một vò rượu ngon với chục quả nem. Sách Luận Ngữ có chép thời Đông Châu, thầy Không Khâu mở trường dạy học nơi thôn dã, không nhận học phí, nhưng có lệ học trò muốn đến thọ giáo phải sắm đủ lễ nhập môn gồm một vò rượu ngon và chục quả nem.

Trong câu truyện Lưu Thân - Nguyễn Triệu (ở thời Đông Hán vào khoảng đầu công nguyên) nhân đi hái thuốc vào tết

Đoan Ngọ, lạc lối đến động Tiên, cũng được các tiên nữ thết đãi món nem làm bằng thịt dê núi.

Đến thời nhà Nho Tản Đà, qua thơ ông chiếc nem và bầu rượu trở thành món ẩm thực hấp dẫn:

*Tay cầm bầu rượu nắm nem*

*Mãi vui quên hết lời em dặn dò*

Nem nướng cũng làm bằng thịt heo nạc, quết thật nhuyễn gia thêm tí mỡ, hương liệu tỏi, đường, muối...vò viên bằng đầu ngón tay cái. Người bán xiên hoặc kẹp gấp nhiều viên thịt trên chiếc đũa tre (lụi) đặt trên lò lửa than hồng..

Lái Thiêu, khu vực của Tàu, món ăn Tàu, có tiếng lại là món nem Lái Thiêu ngã năm. Người ở địa phương nào thường quen với khẩu vị của nơi đó nên thường cho rằng thức ăn của vùng mình là ngon nhất. Thế nhưng khách sành ăn và có dịp nếm thử các loại nem tiếng tăm khác như Thủ Đức và Lai Vung thì cho rằng nem Lái Thiêu ngon hơn, có lẽ nhờ thịt nhiều, quết dẻo, ít chua như nem nơi khác. Nem Lái Thiêu của bà Hai Dư khởi sự bán cách nay có đã trăm năm, có thể trước cả bánh bèo bì chợ Bún. Lúc đầu bà làm rồi gánh gánh đi bán dạo. Con gái bà Dư là bà Nguyễn Thị Lờ, sinh năm 1911 truyền nghề cho con gái là bà Trần Thị Phước, sinh năm 1950, hiện là chủ nhân kế tục nghiệp đời thứ ba. Nem Lái Thiêu từ xưa đã tạo được danh tiếng cho mình, các nghệ sĩ cải lương tên tuổi thời đó như Thành Được, Thanh Nga... thỉnh thoảng cũng ghé vào mua ít chục nem đem về Sài Gòn. Ngày nay khách Việt kiều về nước nhiều người cũng ghé lại cửa hàng mua cho được món ăn của ngày xưa. Trong thời đại công nghiệp và nền kinh tế thị trường nhưng con cháu bà Hai Dư vẫn giữ gìn được nguyên vẹn nề nếp quý giá tổ tiên, không chạy theo lợi nhuận mà thay đổi cách làm nem ông bà truyền lại. Đặc điểm của nem Lái Thiêu so với các loại nem làm từ nơi khác là toàn bộ qui trình chế biến đều được thực hiện bằng

tay theo lối thủ công đã ngót gần một thế kỉ. Không dùng phẩm màu hay bất cứ loại hàn the hoá chất nào khác, do vậy nem chỉ có thể ăn trong vòng ba ngày vì nếu để lâu (không có tủ lạnh) nem sẽ bị hư. Hồi đó nem Lái Thiêu được bán đi nhiều tỉnh khác, tiệm nam Kha chợ Long Khánh cũng là khách hàng mỗi. Tuy nhiên nhắc đến nem Lái Thiêu không thể không nhắc đến hình ảnh một ông già mù lang thang khắp nơi để rao bán nem. Người ta động lòng trắc ẩn vì hoàn cảnh, vừa bị hấp dẫn bởi cách rao hàng duyên dáng ngộ nghĩnh của ông già mù, một hình thức siêu tiếp thị của thời nay.

*“Không ngờ nem đã sống từ lâu, nem đã đi vào đời sống dân tộc, nhảy vào cung đình vua chúa, nằm giữa cái say...cho mãi về sau trên xứ sở Việt Nam”*  
(Mai Khôi, Hương vị quê hương, xb 1966, tr.73)

## HEONƯỚNG TÂN BÌNH

Chợ Bình Trị ngày xưa, nay là chợ Tân Bình, dân địa phương còn gọi là chợ Chùa, thuộc xã Tân Bình, huyện Dĩ An. Từ đây vô chợ Dĩ An chừng ba bốn cây số nữa là tới. Muốn đến xã, từ con đường quốc lộ BD- BH, đoạn ngã tư cây điệp, nếu từ hướng BD, bạn rẽ trái, đi trên con đường hẹp, đi khoảng cây số là tới chợ. BD ngày nay là tỉnh nổi tiếng cả nước vì quá trình công nghiệp hóa, vì chính sách mời gọi trải thảm đỏ chào đón đầu tư nước ngoài. Mạng lưới đường xá hạ tầng cơ sở thuộc vào loại hiện đại nhất nước. Ấy vậy mà đi trên con đường này, bạn vẫn còn có được cảm giác như đang đi trên những con đường BD thưở xưa, với lối nhỏ ngoằn ngoèo yên ả chạy mất hút vào những xóm làng tĩnh mịch, vườn cây xanh rậm mát hai bên. Điều này cho thấy rằng ngày xưa đây là một vùng đất xa xăm và heo hút, dân cư thưa thớt và sống cuộc đời rầy bái lam lũ, bình yên trong cái nghèo, hạnh phúc nhưng lặng lẽ một đời cam chịu từ thế hệ đời

cha đến đời con đời cháu. Thế nhưng ngạc nhiên thay, trong nơi chốn heo hút này từ xưa lắm lại hình thành một làng nghề truyền thống rất đặc biệt vẫn còn tiếp nối đến tận ngày nay sau gần trăm năm dâu bể, đó là nghề kinh doanh heo mọi và món đặc sản heo mọi nướng.

Ông Trương Văn Trọng, sinh năm 1923, có lẽ là người hành nghề kinh doanh heo lâu nhất ở làng nay vẫn còn sống. Theo lời kể của ông, ông bắt đầu nối nghiệp của bà chị hành nghề từ hồi còn trẻ. Bà chị ông, Trương Thị Xinh, nếu nay còn sống đã hơn 110 tuổi, làm nghề từ bao giờ ông không biết rõ. Hồi đó ông đi mua heo rồi về bán lại cho những người chăn nuôi, việc chuyên chở có khi phát đạt phải dùng đến xe ngựa. Heo mọi ngày nay được xếp vào loại sách đỏ thú quý hiếm sắp tuyệt chủng, thế nhưng ở VN nó là loại thú thân quen gần gũi với người dân quê nghèo khó. Heo mọi dễ nuôi, ít bệnh tật, chịu đựng được nắng mưa nóng lạnh của đất trời rất giỏi, mà lại nhẹ vốn nữa. Nhà nghèo lắm thường cũng ráng dành dụm ít tiền mua vài con heo về, cứ để nó quanh quẩn vườn, có tiền thì mua cho nó ít cám, không thì xắt chuỗi cây cho nó ăn hoặc cứ thả rong nó tự ủi tìm thức ăn lấy. Đến khi tết nhất giỗ quẩy, có heo sẵn trong nhà mà làm công chuyện, đỡ biết bao nhiêu là tiền chợ, thật là một loài thú hiền lành mà có ích. Heo xung quanh vùng không đủ bán, ông phải lặn lội tận các tỉnh miền Tây để thu mua. Sau 75, heo trong Nam cạn nguồn vì so với các giống heo công nghiệp như Yorsia, Điaróc nuôi kinh tế hơn nhiều, lần lần người ta bỏ không nuôi heo mọi nữa. Ông Tám Trọng phải lặn lội ra miền Trung, không dè lại phát hiện được một nguồn cung cấp heo bao la dư sức đáp ứng cho nhu cầu của ông, đó là heo từ các tỉnh miền Trung và miền Bắc. Từ đây cứ đôi ba ngày là có một chuyến hàng vô Nam và địa điểm tiếp nhận chính là cái xóm chợ Chùa Tân Bình heo hút này, ít thì có vài trăm con, nhiều thì hơn cả ngàn con. Các đũa nơi đây



lại phân phối đi khắp nơi, từ Dĩ An, Thủ Dầu Một đến các nhà hàng danh tiếng ở Sài Gòn.

Thế rồi nghề lại sinh ra nghề, có lẽ cũng xuất phát từ những dịp tình cờ, người dân ở đây tiến thêm một bước nữa trong nghề heo, đó là làm ra món heo nướng. Hiện nay có nhiều điểm nướng heo, chúng tôi đến thăm một vài điểm tiêu biểu như lò của cô Trang Thanh, nằm ngay gần trung tâm chợ. Chủ nhân là cô Thái Trang Thanh, sinh năm 1971. Cô Thanh làm nghề sáu bảy năm nay. Lúc đầu do có nhiều bạn bè đến nhà chơi, bày vẽ cho chồng cô thử nướng heo có bán sẵn tại nhà để làm đồ nhậu. Nào dè nhậu "rất bắt". Từ đó gia đình cô vừa học hỏi, vừa tự chế biến để tìm ra bí quyết riêng cho mình. Nay thì đã trở thành địa chỉ nổi tiếng được nhiều người biết đến. Thân chủ của cô trải dài từ Dĩ An đến Biên Hòa, Sài Gòn, Bình Dương...phần lớn là các nhà hàng, thỉnh thoảng có người về miền Bắc cũng đặt để đem về quê làm quà. Ngày thường trung bình chỉ nướng đôi ba con, vào mùa tết có khi phải hai ba chục, lúc ấy cô phải thuê thêm người giúp việc.

Người Hoa có món heo quay là độc quyền của họ. Để quay heo, người ta xuyên một cây sắt ngang qua thân cả con heo và gác cao trên bếp lửa. Lúc quay, đôi hồi thợ quay phải có nhiều kinh nghiệm canh lửa và xoay trở heo sao cho khi làm xong, thịt phải chín đều đến phía trong mà da thì vẫn giòn rụm và có màu vàng chớ không được chín đen. Đây là cả một bí quyết gia truyền.

Cách nướng heo mọi, trông có vẻ cũng giống như khi quay heo, có lò lửa than riu riu, nhưng heo được căng ra trên hai thanh sắt, và để nằm gác bên trên một lò lửa than, thỉnh thoảng xoay trở heo và rưới gia vị lên, nhưng heo ngon hay dở là do giai đoạn này. Nhờ có bí quyết riêng, nên mặc dù không dùng phẩm màu, heo nướng của cô vẫn có màu vàng óng ả rất hấp dẫn và giữ độ giòn lâu đến cả ngày. Giá heo cũng rất bình dân, một con heo

cho 1 bàn ăn giá khoảng chừng 120.000\$, cho hai bàn, giá khoảng 180.000\$.

Heo mọi nướng ngon hơn các cách chế biến khác ở chỗ không quá béo như heo quay, heo sữa, thịt heo săn chắc nhưng sơ thịt không dai như heo rừng nướng. Và gia vị cũng được tẩm thấm sâu vào thịt thế nên mùi vị ngào ngọt hơn thịt quay thường lọt lạt và không có mùi, chỉ ngon nhờ lớp da giòn mà thôi.

Cách nấu nướng: đầy đủ những cách nấu nướng phổ biến như luộc, hấp, chưng, chưng cách thủy, hầm, xào, chiên, tiêm...BD còn có những biến cải để làm phong phú thêm hương vị của món ăn như món nướng, họ có cả chục món nướng. Khi con người tình cờ phát hiện ra lửa, cũng là lúc mà thiên nhiên chỉ dạy cho họ một hình thức chế biến thức ăn đầu tiên, đó là nướng. Ngày nay, con người vẫn giữ gìn cách nấu ăn này và đã sáng tạo, chế biến đa dạng hơn. Món ăn khai hoang của dân Bình Dương có vẻ hồn nhiên, thô sơ, quanh đi quẩn lại chỉ có nướng và hấp- hai công thức nấu ăn quá đơn giản- có gì đâu mà nói. Thế nhưng nhờ khéo học hỏi tìm tòi, món nướng ngày nay đã vô cùng phong phú.

Chúng ta có thể chia cách nướng ra làm nhiều loại:

Nướng mọi: quăng con vật vào lửa. (ếch nướng mọi, bò con ếch vào đồng lửa, dùng đuá xoay trở cho dùng cháy đen, đem ra ăn với muối ớt)

Nướng trui (còn gọi là lụi): xiên cây qua mình con vật rồi nướng trên ngọn lửa.

Nướng gói (có lớp vỏ bọc): nướng đất sét, bùn, nướng lá chuối, nướng giấy bạc (cá diêu hồng) nướng lá lốt (bò)..

Nướng có ướp gia vị: nướng muối ớt, nướng sả, (dê nướng muối ớt), nướng chao (vịt nướng chao, bánh sữa nướng chao) nướng tiêu sọ (bò, thặng nướng tiêu...), nướng tỏi (sò huyết), nướng sa tế (bánh sữa heo), nướng me (cánh gà, nướng nghè (ếch)..

Dụng cụ nướng: nướng rơm (cá lóc nướng rơm, món ăn đồng quê), nướng ngói (bò), nướng vỉ..

Người Hoa thường chiên quay và tẩm nhiều gia vị trước khi chiên, quay, BD thường nướng, không gia vị như món nướng mọi, nướng trui, còn gọi là lụi như cá lóc lụi, hoặc bọc món nướng trong nhiều thứ khác nhau như bùn, lá, hoặc đất như miền Tây rồi mới tẩm gia vị sau.

## BÁNH XÈO THÀNH PHỐ

Bánh là một từ chỉ rất nhiều loại thức ăn có thể khác nhau rất xa, từ các loại bánh có nguồn gốc Tây phương thường đựng trong hộp cho đến vô vàn các loại bánh truyền thống của VN như bánh dày bánh chưng bánh tét bánh ít...đến các loại bánh ăn no thế cho cơm như bánh xèo và bánh cuốn...Chúng ta thử điểm sơ qua một vài loại bánh đặc sản của các vùng đất nước.

Xưa có bài vè như sau:

*Tròn như mặt trăng,*

*Đó là bánh xèo,*

*Có cười có cheo,*

*Đó là bánh hời.*

*Đi không đặng giỏi,*

*Đó là bánh bò.*

*Ăn không đặng no,*

*Đó là bánh ít.*

*Giống nhau như hệt,*

*Đó là bánh in.*

Trước hết nói về bánh xèo, loại bánh “tròn như mặt trăng”, vì bánh này là thức ăn bình dân rất phổ biến ở Nam Bộ. Huế

có món bánh khoai (bánh khoai Thượng Tứ được nhiều lời tán tụng), bánh này có chung nguồn gốc với bánh xèo trong Nam nhưng cách đồ bánh thì có hơi khác. Món này chỉ ăn vào buổi chiều, buổi tối, không ai ăn sáng. Hiện nay có quán Bánh xèo Thành Phố ở thị xã là tiệm lớn và ngon. Ngày xưa chỉ có bán trong nhà lòng chợ, nay thì dọc đường có nhiều nơi. Trong những sản phẩm làm từ bột gạo như: bánh hỏi, bánh bèo, bánh bò, bánh tráng, bún... thì bánh xèo có vẻ sang trọng hơn cả. Từ Bắc tới Nam đâu có cũng bánh xèo nhưng cách làm khác nhau, khuôn tạo hình dáng, kích cỡ cho bánh cũng khác, nhân bên trong thì đủ loại: bò, gà, heo, tôm, ếch, mực, trứng, rắn và cả...chuột. Ở BD thông thường sẽ có nước dừa, đậu xanh pha sẵn trong bột, tép, thịt heo ba chỉ, giá, hành là xắt nhỏ, có khi cho thêm lá dứa cho có mùi thơm hoặc nước giã rau mơn. Bánh xèo BD không có nhiều khác biệt với cách làm chung trong Nam, ngoại trừ món rau rừng, rau biển và chén nước mắm ngọt truyền thống nơi đây. Ở Bình Định, người ta ăn bánh xèo với rau sống gồm diếp cá, rau răm, xà lách, tiá tô, chuối chát và dưa leo xắt mỏng. Cuốn tất cả mỗi thứ một ít vào bánh tráng nhúng nước và chấm với nước mắm tỏi ớt. Qua đến Mĩ, món bánh xèo Việt Nam (pancake) không chỉ có bột gạo, nước cốt dừa, bột cà ri hay bột nghệ dùng tráng bánh mà nhân bánh còn có thịt gà xay, hành tây phi và phó mát! Bánh xèo không thể ăn sáng nhưng ăn buổi chiều, buổi tối thay thế cho cơm. Hồi trước bán trong lòng chợ, nay có quán bánh xèo Thành phố, có chiều hướng phát triển. Không thấy có sự khác biệt chi lắm cách làm bánh xèo trong Nam, bột thường cho thêm nước dừa, đậu xanh, giá, tôm, thịt heo. Rau dọt và nước mắm vẫn đóng vai trò quan trọng. Có người băm lá thúi địch, B gọi là lá mơn, vắt nước trộn vào bột trước khi chiên, cho vị lạ.

## BÁNH TRÁNG

Bánh tráng thì hầu như nước ta nơi nào cũng có với đủ chủng loại, kích cỡ, dày, mỏng, cách ăn, bánh ngọt, mặn, bánh trộn mè đen, mè trắng, đậu phụng, nước dừa, trộn hành phi, mỡ, ruốc, bánh phồng (Bến Tre), bánh nướng, bánh nhúng nước, bánh tráng ăn với muối rang (Tây Ninh), bánh tráng mắm ruốc (Pha Rang), Ninh Bình bánh mỏng như giấy, tròn và nhỏ, hơi mềm chứ không giòn như hầu hết bánh trong Nam phải nhúng nước mới ăn được.

Phú Hòa Đông, Củ Chi, trước đây là vùng đất thuộc địa giới tỉnh BD, hiện nay có 4.300 hộ với 1700 hộ làm nghề bánh tráng, hiện nay vẫn đứng vững giữa các vùng làm bánh tên tuổi như Hóc Môn, Long An, BD...Chỉ riêng nhà thầu Năm Rắc, ngày ế ẩm xuất hai tấn bánh, cao điểm như dịp tết phải chạy hai ba tấn một ngày...Bánh tráng (miền Bắc gọi là bánh đa, miền Trung và Nam gọi là bánh tráng) là một trong những loại bánh rất đặc trưng của VN, từ đó hình thành nên vô vàn món ăn khác như chả giò, bì cuốn, bánh tráng nướng, bánh tráng mật đường, bánh phồng tôm, và đặc biệt hơn hết là món bánh tráng cuốn. Thật khó mà kể ra hết được bao nhiêu biến tấu từ món bánh tráng trong ẩm thực VN. Mỗi vùng đất nước lại có những cách chế biến và thói quen ăn uống riêng như miền Quảng thích ăn bánh nướng, Bình Định bán tráng nhúng nước (mà ông Võ Phiến đã có bài viết giới thiệu rất hay trong tập Tùy bút quê hương), Tây Ninh bánh tráng chấm muối rang, Hội An có món bánh đập Cẩm Nam, làm từ hai miếng bánh tráng giòn bên ngoài một lớp bánh tráng mềm ăn với nước chấm chế biến từ mắm nêm làm bằng cá cơm và củ hành hương...

Không có các bánh truyền thống dân tộc như bánh dày bánh

chung, của đất Bắc như bánh gai, bánh ngào, bánh cuốn (gắn dây mới có)

Hiện nay thời đại của bánh kẹo công nghiệp, bán đầy thị trường, bao bì rất đẹp, các bánh kẹo của dân tộc ngày một ít đi như bánh in, thèo lèo cứt chuộc, bánh ú, kẹo kéo, món ăn của tuổi nhỏ một thời nay cũng không còn nhiều người thích ăn.

## PHỞ CÂY BÀNG, PHỞ TÀU THỦY PHỞ ĐẦU TIÊN Ở NAM VIỆT

*Ngày lem luốc*

*Tháng lem nhem*

*Nhớ tô phở tái*

*Lại thêm cà phê*

(Bùi Giáng)

Cũng như thịt chó, phở là một đặc sản của miền Bắc. Theo ông Nguyễn Đình Rao, chủ tịch câu lạc bộ ẩm thực Unesco Hà Nội cho rằng cái nôi của phở là thành phố Nam Định. Không biết nhận định của ông chính xác đến đâu, nhưng phở chỉ trở thành món ăn tinh tế khi nó về đến Hà Nội. Do vậy cũng có ý kiến cho rằng Hà Nội chính là nơi khai sinh ra phở.

Ngày xưa nhân dân ta ít ăn thịt bò vì hiểu lầm rằng ăn thịt bò thì nóng và gầy. Người ta chỉ ăn thịt bò mỗi năm một lần vào dịp hội làng. Có một món ăn phổ thông là thịt trâu xào ăn với hành và bún (gọi là bún xào trâu), điểm thêm ít rau thơm, rau răm, tiêu, ớt... món ăn này được mọi người hoan nghênh nhất là người bình dân, lao công, phu khuân vác bến tàu. Khi người Pháp qua cai trị nước ta, đến cuối thế kỉ 19 cũng chỉ có vài cửa hàng bán thịt bò ở HN, nhưng thường bị ế ẩm nhất là xương bò luôn luôn còn lại. Do sáng kiến của một số bà bán thịt trâu xào bún, không dùng thịt trâu nấu nước súp mà đi mua thịt dư và xương

bò để nấu vì loại này rất ngọt và rẻ (vì bán ế). Nhưng khổ nỗi nước súp thịt bò ăn với bún không được ngon lắm, các bà này lại thêm sáng kiến dùng bánh bột mỏng (bánh cuốn chai xắt nhỏ) thay cho bún lại cảm thấy ăn rất ngon miệng. Về sau lại thay bằng bánh phở càng hấp dẫn và ngon miệng. Gia vị cũng thay rau răm bằng rau mùi (ngò tàu) Từ đó phở chính thức ra đời.

Khi quẩy gánh hàng các bà luôn rao to “xáo bò...o...” hoặc rao theo giọng Quảng Đông “Ngần nhục pha-ấn đây...” hoặc “Nhục ngân phẩn- a...” rồi lại bớt còn “phẩn...a” hoặc “phón...a”. Sau cùng chỉ còn một âm là “phở... đây”.

Năm 1918 có hai quán phở đầu tiên ở phố Hàng Quạt (nay là phố Lương Văn Cao - HN) và phố Hàng Đồng cũng ở HN. Đến năm 1930, phở lan đi khắp nước. Ngày trước người Pháp gọi phở là “Soupe Chinoise” có nghĩa là cháo Tàu, nhưng có lẽ tên này để chỉ hủ tíu Nam thì đúng hơn. Ngày nay, khi phở đã trở nên nổi tiếng và được nhiều người nước ngoài ưa chuộng, nhất là người Mỹ, họ vẫn gọi theo âm Việt “pho”.

Nghe đâu năm 1923, cụ Vi Huyền Đắc là người đầu tiên mang phở từ Bắc vào Nam khi lập một gánh phở trên đường Mac Mahon (nay là Nam Kỳ Khởi Nghĩa) (Lưu Vi Lâm TTCN 34-99). Ông Phan Nghị (mất tháng 7 năm 2004) thì cho rằng phở chỉ mới xuất hiện ở Sài Gòn vào những năm 51-52 cùng một thời gian với hai nhà hát á đào, một ở xóm Monceau và một ở xóm Đại Đồng (tương tự bia ôm ngày nay). Cả hai thứ này đều rất xa lạ với người Sài Gòn thời đó, cho nên họ chỉ cảm cực được một thời gian rồi dẹp tiệm. Người ta chỉ thích hủ tíu, hoành thánh, bánh xếp nước... Chỉ có một tiệm phở được gọi là “Phở Tuyệt”, nằm trên đường Turc (nay thuộc khu vực Đồng Khởi) là kiên trì bám trụ. Phải đợi tới sau năm 1954, phở mới thực sự thực hiện một bước nhảy vọt từ Bắc vào Nam. Phở khởi đầu sự bành trướng của nó vào giữa thập niên 50 tới giữa 60.

Trong tác phẩm thể loại hồi kí của mình, nhà học giả lão thành Vương Hồng Sển kể rằng “*Nay có ít câu về tô phở. Khi tôi từ Sóc Trăng năm 1947, chạy lên trên này, tôi không được mục kích cảnh sống trên đất Sài Gòn này, những năm tao loạn 1945-1946, và khi tôi có được một mụn con trai, lối những năm chung quanh 1950, vợ chồng tôi luôn và con ngồi xích lô máy từ chợ Bà Chiểu, xuống sài Gòn, ném ba tô phở đường Turc, rồi đưa nhau đi xem xi-nê, rồi trở về nhà cũng bằng xích lô mà vẫn chưa xài hết một trăm bạc...*”

Tô phở đường Turc, anh ba bò bán mỗi tô 10\$, gọi thêm một chén thịt 5\$ là ê hề, thịt cục nào cục nấy lớn bằng một tô thịt vụn ngày nay...

Hoan hô phở Turc, phở chị Mai đường La Grandière cũ, sau này hoan hô phở 79, phở Hoà ngang nhà thương thuốc chó, phở Tàu Bay, phở Huỳnh, phở Quỳnh, ngã tư Phú Nhuận, và gần đây hơn hết, 15\$ một tô “*ăn được lắm*”, là phở của vợ chồng anh quán đường Lê Quang Định, chợ Bà Chiểu của tôi.

Phở Hòa, ngang nhà thương Pasteur, có đến hai quán, Hòa lớn ngon hơn Hòa nhỏ, Hòa lớn có món vú bò, ngẫu pín ngon đáo để, lúc ấy chỉ có 15 đồng bạc cũ (ba đồng ngày nay) mỗi tô, ngon không hơn hai quán nơi ngã tư Phú Nhuận, Quỳnh có trước, Huỳnh và mấy cô con gái đứng dọn ăn, mỹ miều như mấy cảnh lai-don (glaioul) từ Đà Lạt di cư về đây, phở Huỳnh có hương vị nửa pha Tây, vì nước lèo là nước xúp, nửa pha Tàu, vì để nhiều hương liệu thơm tho. (Sài Gòn tạp pín lù)

Qua những dòng này ta có thể suy đoán rằng như vậy phở đã vào Sài Gòn vào khoảng thập niên 40 của thế kỉ trước. Để một gia đình gốc miền tây phải đón xe xích lô máy đi ăn phở và động lại rõ ràng sâu đậm trong kí ức mãi nữa thế kỉ sau như vậy, phở phải là món ăn được biết đến nhiều lắm đối với dân sài Gòn đạo ấy.



Điều đáng ngạc nhiên là tình cờ đọc bài viết của nhà văn Sơn Nam, một người miền Nam lão làng khác, một nhà Nam Bộ Học có nhiều uy tín ở đất phương Nam này, chúng tôi lại khám phá được lắm điều thú vị về phở.

*“Theo ký ức của người trong cuộc, nay còn sống, thì nghề nấu phở bò ở Sài Gòn đã phát sinh từ chợ Lái Thiêu. Vài người về Hà Đông thăm quê xứ, khi trở vào, thử nấu phở được người Bắc ưa thích, sau đó, người địa phương, người Hoa cũng ham chuộng vì lạ miệng, bổ khoẻ, tô hủ tiểu tuy hoàn chỉnh nhưng thỉnh thoảng cần trở bũa, phở hồi trước năm 1945 ở Lái Thiêu nấu theo công thức “chính gốc”, nước có cà chua, tí gừng, không dùng rau. Khi cách mạng tháng tám vừa nổi lên, ở Lái Thiêu có tổ chức bốn xe phở. Lấy phúc lợi để nuôi quân du kích, phương thức ấy gọi là: “sinh sản tự túc” (Sơn Nam. DCSB)*

Giai đoạn từ những năm 20-30 đến 54 có mấy đợt di cư của người Bắc vào BD để làm trong các đồn điền cao su, BD định cư rải rác ở chợ Thủ Dầu Một, khu Bùn Chu (Dĩ An) và ngã ba Rạch Bắp, Bến Cát thành một khu vực nhưng vì không thích nghi được đời sống nơi đây nên dần dần dọn đi nơi khác. Một người trong số này về mở một nơi bán phở nhỏ ở bến xe Bình Dương cũ (nay là công viên Phú Cường), nhưng bán ế ẩm có lẽ vì hồi ấy người BD chưa biết ăn phở nhiều. Ông về Sài Gòn, sau hùn với một người khác nữa mở tiệm phở Tàu Thủy trên đường Nguyễn Thiện Thuật. Về sau ông mất, người con không còn nối nghiệp cha nữa, chuyển qua nghề khác làm ăn. Đặc điểm của tô phở hồi đó là không có giá và rau sống như ngày nay, trên bàn chỉ có nước mắm và chanh ớt, ớt xắt lát nghiêng nhưng miếng to trông rất hấp dẫn, rau thì có rau om, ngò, rau húng lủi..

Nhiều người cho rằng từ thập niên 50 trở đi, phở mới theo người bắc vào Nam. Trước đó miền Nam chỉ có bánh canh, hủ tíu Mỹ Tho và hủ tíu Nam Vang..Thế nhưng ở Lái Thiêu phở Cây

Bàng đã có từ trước thời điểm này lâu, ngày nay vẫn còn bán, chủ nhân nay còn sống và tuổi đã ngoài chín mươi. Điểm đáng lưu ý là theo mô tả của những người đã ăn tô phở nơi đây hồi xưa thì cách nấu còn mang nhiều đặc điểm của tô phở miền Bắc chính thống như có cà và rau răm, củ cải trắng, tiêu, hành lá, rau mùi (ngò tàu). Khác với tô phở ngày nay có thêm giá sống, giá trứng, mùi tây (ngò gai), rau quế, rau om, kinh giới... Phở Lái Thiêu, xưa còn được gọi là phở đồn điền, bởi nó đã theo bước chân những người Bắc đi "Tân Thế Giới" (cách nói đùa ám chỉ thế hệ đầu tiên những người Bắc vào Nam từ thập niên 20-30) tới Lái Thiêu lập nghiệp. Thế hệ người Bắc tiên phong này đã phát triển vùng đất Lái Thiêu thành cái nôi ngành nghề tiểu thủ công nghiệp, chuyên nghề chạm khắc sừng mộc, khám xà cừ, lược, quạt, quả tráp... và phở. Tại đầu chợ "mới" "Lái Thiêu, nay là chợ Tân Thới, phía mé sông ra gặp ngã tư Quốc lộ 13, cặp đường rày xe lửa cắt ngang đường qua rạp hát mới, nay là nhà thờ Thiên Chúa Giáo, từ một xe phở đầu tiên dẫn nổi lên một dãy dài hàng phở toàn người Bắc bán. Khi người Pháp theo chân quân đội Anh vào miền Nam Việt nam giải giới quân đội Thiên Hoàng, tiến chiếm Lái Thiêu cuối năm 1945, phở Lái Thiêu tàn lụi dần. Đến ngày nay, vết tích của thời đó chỉ còn lại quán phở Cây Bàng bên chợ cũ của ông Niên Bà Nan (Liên Lan) nay đã ngoài chín mươi, hiện do con cháu trông coi việc buôn bán, và một quán phở Mỹ Lan, người miền Nam, bên chợ mới góc đường Quốc lộ 13 ngã tư đường vô rạp hát Phương Lạc. Phở hồi đó không có diã rau, giá sống, ớt tương chanh bày ra bàn. Nước lèo (giọng Hoa "léo" nước súp nấu phở) thì nấu toàn xương bò, xương heo, thêm vào cà chua (tô mát), gừng nướng, nêm muối đường, nước mắm, không dùng bột ngọt. Về rau chỉ có hành và rau răm. Thịt chỉ có "tái" "thôi, chưa có nạm gàu béo chi cả. Có người còn nói rằng do thời 45 chiến tranh, kinh tế khó khăn nên thịt bò khan hiếm, người ta đã thay bằng phở heo, phở ngựa,

phở tôm. Chẳng biết điều này thực hư thế nào nhưng chúng ta biết rằng người BD không bao giờ ăn thịt ngựa, kể cho đến ngày nay, nên chuyện này chúng tôi chỉ ghi lại theo lời tác giả Lý Thân (báo Tin Sáng số tháng 5-2004). Riêng chúng tôi thì thấy có điều hoài nghi.

Chủ nhân của phở Cây Bàng, tên là Vũ Văn Búp, sinh năm 1910, tuổi Tý, nay đã 94 tuổi, vẫn còn sống nhưng sức khoẻ đã suy yếu. Ông quê ở phố Hàng Bột, Hà Nội, vào Nam lúc mới 13 tuổi. Ông có tay nghề thợ mộc rất giỏi. Thời Pháp, ông tham gia Việt Minh và hoạt động ở vùng rừng Cò Mi. Sau vì lính Tây bố ráp ác liệt quá, ông phải trở về thành, nhân có dịp may là ông Liên chủ tiệm phở qua đời, bà chủ tên là Lan bỏ nghề chuyển qua bán dưa cải nên sang tiệm lại chỗ ông cũng là chỗ con cháu trong nhà. Từ đó ông tiếp tục bán phở cho đến khi già mới để lại cho người con tên là Vũ Như Bản kế tục sự nghiệp, đó là người chủ hiện nay. Tiếc rằng hiện nay tiệm nằm trong khu vực chợ, bị các sạp hàng che khuất mất lối đi nên người ngoài khó lòng vào được mà thưởng thức tô phở thuộc loại lâu đời nhất miền Nam ngày nay vẫn còn bán này. Theo lời con cháu ông thuật lại như vậy ông Búp đã tiếp nhận tiệm phở này từ những năm 50, còn ông bà Liên Lan bán trước đó đã lâu nhưng không xác định được chính xác thời gian. Tuy vậy cũng đủ để nói rằng tô phở đã vào BD khá lâu, việc có người cho rằng trước cả Sài Gòn như ông Sơn Nam nói là có thể tin được. Về chi tiết có cả chục xe phở bán để lấy tiền cung cấp cho kháng chiến vào năm 45 tại chợ Lái Thiêu cũng rất có lí vì người Lái Thiêu hồi đó theo Việt Minh khá đông, ngay bản thân ông chủ quán Cây Bàng như phần trên đã kể, cũng là một người kháng chiến trở về. Tại chợ Búng, có quán phở Cây Xoài, cũng là tiệm phở thuộc hàng thâm niên của BD. Chủ nhân tuổi Sửu, nhỏ hơn chủ quán Cây Bàng một tuổi. Ông người gốc huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên, vô Nam hồi mới mười một tuổi, định đi Dầu Tiếng làm đồn điền, nhưng sống

lây lất ở vùng Cầu Kho làm nghề chụp hình. Cũng vì tránh nạn Tây bắt bớ đánh đập mà về chợ Búng, BD, cưới vợ là bà Nguyễn Thị Phương và thuê mặt bằng mở tiệm phở từ năm 55. Lúc đầu dân xung quanh thấy bảng hiệu “phở” không hiểu là món gì, chủ nhân phải giải thích đó là món hủ tiú nấu bằng thịt bò, khác với hủ tiú Tàu nấu bằng thịt heo, dân làng hiểu kì mới bắt đầu chịu ăn thử. Hiện nay tiệm phở vẫn nằm nguyên vị trí ngày xưa, góc đường quốc lộ 13 cũ và Thủ Khoa Huân, gần chợ Búng. Phở Cây Soài, cũng như nhiều tiệm ăn khác, có thương hiệu là do khách hàng đặt cho, nhờ thấy cây soài gần tiệm. Ở đây bán từ sáng tới tối, tô phở có nhiều thịt, nghe nói vì gần vùng làm bò lậu, giá rẻ nên nước phở rất ngọt. Còn nước phở trong, theo lời chủ nhân giải thích, ấy là do thường xuyên chịu vớt nước bọt trong nồi lúc sôi.

Vào khoảng những năm 50, một người Bắc di cư vào ở Xóm Mới (Gò Vấp), tên là ông Hoánh (không rõ họ). Cứ vào lúc xế chiều, ông đẩy xe phở đến ngã tư Hiền Vương (Võ Thị Sáu)-Pasteur bày ra vài cái bàn, ghé bán cho khách ăn tối, ăn khuya. Về sau ông Hoánh bỏ nghề chuyển qua chạy xe, nuôi chim cút, xe phở chuyển qua cho ông Ngoạt bán nước mía “ăn theo” “kê bên. Bà chủ tiệm phở hiện nay (bà Cao Thị Xiêm), gốc người Trà Vinh, dân Nam bộ rặt, là cháu được nhận là con nuôi của ông Ngoạt (Phan Anh Ngoạt). Họ vẫn giữ nguyên tên phở Hoà, cả công thức nấu phở như xưa đến tận ngày nay. Phở Hoà không được hầm từ xương mà từ mỡ, gân bao quanh các tảng thịt (được chủ nhân gọi là da tái), được vớt bọt rất kỹ. Vị ngọt của phở là thứ ngọt thanh, không còn nghe mùi bò.

Phở có nhiều kiểu, phở giò, tái, ngẫu, vè, sách, nạm, phở chín (chín gầu, chín nạm, chín vè), phở tái (tái chín nạc, tái bò viên, tái nạm, tái gầu gân, tái sách, tái nạm gầu, tái nạm sách, tái nạm gân, tái gầu gân, tái gầu sách, nạm vè dòn, nạm gân sách, tái chín gầu gân sách, tái nạm gân sách... Người không

sành ăn chẳng biết đâu mà gọi. Ngoài tô phở có nước, ngày nay lại còn có các biến tấu khác của phở như phở áp chảo, phở xào giòn, phở xào thập cẩm (phở khô). Phở bò, phở gà, tái nạm, gân, đuôi, ngẫu pin, phở gà trống thiếu..Bên Mỹ còn có phở cá, phở hải sản..(San Jose- California).. Phở có mặt tại rất nhiều quốc gia trên thế giới như Hong Kong, Seoul, Tokyo, Paris, Copenhagen, Cali, New York..trên đất Mỹ, thời hoàng kim của mì ống pasta của Ý đã bị soán ngôi vị bởi phở.

Hiện nay ở BD có vài tiệm phở lấy tên hiệu là phở Bắc Hải. Loại phở này xâm nhập vào Sài Gòn từ những năm cuối thập niên 80. Nguyên vào thời bao cấp, ở phố Thuốc Bắc, Hà Nội có một tiệm phở chui mà ông chủ tên là Bắc Hải. Tiệm của ông đông khách nhưng toàn là khách quen, bánh và thịt đều ngon và nhiều hơn phở quốc doanh thời đó. Ngoài ra lại có rượu cuộc lủi nhắm với món "bốc mả" (xiu quách). Rượu cuộc lủi đựng trong cái bong bóng trâu, giấu ở trước bụng, cái áo phủ bên ngoài. Khách nào muốn uống, gơ cái ly xây chùng ra, ông cởi khuy áo, tháo cái nút vòi bong bóng rồi xịt một phát vào ly. Phở ông thật ra chẳng ngon gì nhưng vào thời đó như vậy cũng là nhất và vì vậy mà tạo nên danh tiếng. Vào Sài Gòn, phở Bắc Hải tạo nên cơn sốt với vài ba chục tiệm, nổi tiếng nhất là tiệm ở đường Nam Kỳ Khởi Nghĩa nhờ món phở áp chảo nước, áp chảo khô, và đặc biệt là rượu rắn bìm bịp, tráng dương bổ thận.

Phở (Vietnamese noodle soup) và nem là hai món ăn được coi như tiêu biểu cho người Việt, được Việt hoá nhiều đến nỗi nhiều người lầm tưởng của người Việt, nhưng thực chất bắt nguồn từ Hoa Nam.

Nhà văn Thạch Lam có lẽ là người đầu tiên có công giới thiệu đến phở, lúc món ăn này chỉ mới bắt đầu trở nên phổ biến. Đến Nguyễn Tuân, phở nhờ ông mà thêm nổi tiếng, cũng như nhờ phở, mà ngày nay người ta còn nhớ nhiều đến ông.

Tú Mỡ cũng nhảy vào tham gia ca tụng phở, món ăn mà người miền Bắc nào cũng thèm và tự hào: ”

“Phở Đức Tụng”

*Trong các món ăn “quân tử vị”  
Phở là món đáng quý trên đời  
Một vài xu, nào đắt đỏ mấy mươi  
Mà dư vị: ngọt, bùi, béo, bổ  
Này bánh, này thịt, này nước sao nhánh mỡ  
Ngọn rau thơm, hành củ thái trên  
Nước mắm, hồ tiêu cùng ớt dấm điểm thêm  
Khói nghi ngút đưa lên thơm dứt mũi...  
Như xúc động tới ruột, gan phèo phổi  
Dầu sơn hào hải vị khôn bì  
Xoi một bát, thường khi chưa thích miệng  
Kẻ phú quý cho chí người bần tiện  
Hỏi ai là đã nếm, chẳng ưa...!?”*

(Tú Mỡ toàn tập, T1, trang 128)

Nhà văn Bình Nguyên Lộc, trong truyện ngắn: “Cho tay này lấy tay kia” có kể mẩu chuyện khá khôi hài như sau:

“Giáo sư H.võ vào bụng 17, nhe răng ra cười mà rằng:

– Vài hôm, anh về, rán mà ăn phở, anh gầy lắm rồi!

Cả bọn sinh viên đều cười rộ lên. Giáo sư H. là người miền Bắc. Họ ngỡ Giáo sư quảng cáo cho món ăn của quê hương ông nên cười chế nhạo tự ái địa phương của ông ta.

Giáo sư như đoán hiểu, day lại giải thích bằng ngoại ngữ:

– Các anh đừng lầm. Người bình dân này không mong ăn được gan sống, trứng sống hoặc các thức ăn bồi bổ khác. Món ăn bổ nhứt và rẻ tiền nhứt mà hẳn có thể hưởng được là món

phở. Tôi khuyên thiết thực chớ không phải vì tự ái địa phương, mà cũng không đùa..

...Giáo sư bị sinh viên gán cho tục danh là ông “Thầy phở” vì ai ra về, ông ấy cũng căn dặn ăn phở cả.”

(Ký Thác)

Ông Nguyễn Tuân viết: *“Tôi biết ở Nam Bộ vẫn có phở, phở hủ tiếu, nhưng bát phở Bắc ăn ở đầu hè di cư không bao giờ có thể ngon được bằng bát phở cổ truyền Hà Nội ăn ngay bên lò than quả bàng đỏ lửa giữa nghìn năm văn vật này”*

Ông Nguyễn nghĩ thế, nhưng chính cái phở ông chế nhạo ở đầu hè đã phát triển vượt bậc và vượt biên giới quốc gia giới thiệu VN khắp thế giới. Ông Huỳnh Trung Tấn, còn gọi Alain Tấn, chủ nhân nhà hàng Le Mekong và L'e'toille, Vietnam House (nơi cựu tổng thống George Bush chọn để ăn và tiếp khách khi thăm và tiếp khách năm 1995), Blue Ginger, Lemon Grass... Sau đó ông lại mở “Phở năm 2000” (64 Võ Thị Sáu, Q1), tổng thống Bill Clinton đã ăn hai tô liền tại đây khi qua VN. Đặc điểm phở nơi đây là nước nấu phở được xử lí rất kĩ nguồn nước nấu phở bằng các thiết bị lọc khử mùi bằng than hoạt tính, lọc trong, qua tia cực tím...trước khi cho vào nấu. Nguồn xương, thịt để tạo ngọt cho nước dùng cũng được chọn từ loại thịt bò ưu hạng và dứt khoát loại bỏ bột ngọt. Các loại gia vị tạo nên cái hương vị huyền ảo của phở: đinh hương, hồi, tiểu hồi, thảo quả, hạt ngò thơm, quế...vốn là các thứ gia vị có nguồn gốc từ nhiều nền văn hóa Ấn Độ, Cận Đông, Trung Hoa...cũng được họn lựa từ thứ chính hiệu. Còn bánh phở, một sản vật đặc thù của nền văn hóa lúa nước, thì được làm bằng các thứ gạo thơm...Nước phở là cả một bí quyết, một thứ gia bảo cho từng tiệm. Cái chính là phải biết chọn xương bò. Bao nhiêu phần trăm xương ống, xương sụn, xương bánh chè...tỉ lệ phải hợp lí, khi đun phải giữ được nhiệt độ nóng đều, không được để có ngọn lửa to. Rồi thì cả nghệ thuật pha chế nước nũa.

John Hinterberger, cây bút phê bình của tờ Times Restaurant dẫn ý của Jean Anthelme Brillat-Savarin, triết gia, nhà khảo luận, ẩm thực học và tác giả xếp hạng thức ăn Pháp đầu tiên viết năm 1801. Trong cuốn sách này, ông viết: “*Người nào ăn nấy* “. John nói, giờ đây có lẽ ông ấy nên đổi lại: “*Hãy nói cho tôi biết bạn ăn gì, tôi sẽ nói bạn là ai*”. Và John khẳng định mình: “*I’m a phở*” (Sài Gòn Tiếp Thị Xuân 2001)

Thế kỉ thứ 19, người Anh có câu nói nổi tiếng để tự hào về đất đai thuộc địa của họ “Mặt trời không bao giờ lặn trên xứ sở của người Anh”, câu nói này nay không còn đúng nữa, tuy nhiên mước ý đó ta có thể nói không ngoa rằng mặt trời không bao giờ tắt trên tô phở nghi ngút khói của người Việt, bởi ngày nay ở đâu có người Việt là ở đó có phở. Vì nhiều lí do khác nhau, người Việt chúng ta ngày nay có mặt ở hầu hết các châu lục, và đi đến đâu, họ đều mang theo ít nhiều hương vị quê hương với mình, trong đó có món phở, món ăn ngày nay đã trở thành quốc hồn quốc túy của dân Việt. Lý do quan trọng thứ hai là chính nhờ sự tán thưởng của người ngoại quốc nơi tô phở xuất hiện mà phở có điều kiện để tồn tại, phát triển và được vinh danh như hiện nay.

“Bài ca của mình họ đã nghe rồi, đất nước ta họ đã thấy rồi! Nhưng còn phở, phải cho bạn thấy phở nữa, bởi phở cũng là một tiếng hát yêu đời của tất cả tấm lòng người Việt Nam chân chính và bình dị (Nguyễn Tuân, Phở)

## HỦ TIẾU MÌ

Hình như ai cũng biết đến câu: “Ăn cơm Tàu, lấy vợ Nhật, ở nhà Tây”; thành ngữ này đủ nói lên uy tín và sự ngưỡng mộ món ăn Tàu trong đời sống của người Việt Nam ta. Món ăn Tàu có tiếng, điều đầu tiên đơn giản là vì nó... ngon. Kế đến, vì sự đa



dạng và tài tình trong cách chế biến của họ. Người ta có thể liệt kê đến vài ngàn món ăn nấu nướng theo lối Huế, nhưng khó mà kể hết được món ăn của người Hoa.

Tuy nhiên, nếu phải chọn một món nào đáng gọi là tiêu biểu nhất đã thâm nhập sâu xa vào tâm hồn người Việt, thì món ấy chắc chắn phải là hủ tiếu mì vậy. Nếu nói ở đâu có người Việt thì ở đó có phở, thì đồng thời cũng có thể nói:

– Nơi nào có người Hoa thì ở đó có hủ tiếu mì.

Nói như thế không phải là cách nói thậm xưng của tu từ học. Quả thật như vậy, ai đã đi nhiều, ăn hàng nhiều, thời sẽ nhận ra rằng ở Nam bộ này, hầu như hễ chỗ nào có chợ thì chỗ ấy thế nào cũng có một hai điểm bán mì hủ tiếu.

Mì chánh danh là món ăn của Quảng Đông. Mì sọ (ta gọi mì sợi, nhỏ như sợi chỉ, nên cũng gọi mì chỉ là mì nấu theo Phước Kiến. Mì Tiêu, tức là mì nấu theo Triều Châu, sau ta chế ra mì Quảng, nấu theo điệu ngũ Quảng).

Người Hoa dường như đã quen ăn mì từ đời nhà Hán (từ năm 206 trước Công nguyên). Một nhà thơ vĩ đại đời Đường, Lý Bạch, cũng đã sáng tác một bài thơ để tôn vinh thực phẩm này. Hiện nay, Trung Quốc và Ý là hai quốc gia trên thế giới nổi tiếng về mì và tự hào rằng đất nước họ là nơi đầu tiên sản sinh ra mì, nhưng gần đây nhiều sử gia xác định Ba Tư mới là cái lò chính làm ra loại lương thực này. Từ Trung Đông, mì đã du nhập sang Trung Quốc rồi biến đổi ra muôn hình vạn trạng ở khắp châu Á.

Mì được ăn kèm đủ loại nước chấm, nước sốt, nước lèo và ở một số nền văn hóa còn được xem là nguồn thực phẩm đem lại sự may mắn. Tại Trung Quốc, Nhật và Philippines, những sợi mì dài ngoẵng tượng trưng cho sự trường sanh. Một tiệm mì ở Sơn Tây, làm sợi mì dài đến 22 mét, mỗi tô mì chỉ cần bỏ vô một sợi là đủ.

Mì sang Việt nam tự lúc nào? Từ thời Nhâm Diên, Sĩ Nhiếp

chàng? Chuyện ấy giờ đây không ai biết rõ. Hủ tíu, nguyên âm Triều Châu (âm Hán Việt là “quả điều “). Có nhiều người nghĩ rằng “hủ tíu” là biến thể của phở miền Bắc, nên họ gọi là “phở tiêu “. Nhưng đây là điều hiểu lầm, vì hủ tíu là món ăn rất xưa của người Hoa, có mặt ở miền Nam cũng phải trên 300 năm.

Còn ở Bình Dương, xe mì Tàu là một hình ảnh quen thuộc không biết tự bao giờ. Người Hoa là những “người khách trú”, nên đi đến đâu, họ thường ở chỗ mà người bản xứ chê là ồn ào không chịu ở, và cùng với chiếc nón rộng vành, với tiếng nói xí xồ xí xào của họ là tiếng hai thanh gỗ gõ thay cho tiếng rao một món ăn “rẻ tiền mà ghiền tới chết”, đó là tô mì hủ tíu.

Cái thưở ban đầu, không biết người Hoa có gánh mì đi bán giống như người Việt gánh phở hay không. Nhưng chiếc xe mì mới chính là hình ảnh đặc trưng của mì hủ tíu. Không có tiệm, cũng chẳng ai đi đặt thương hiệu cho một chiếc xe mì phải đẩy đi trong gió bụi, chịu nhiều mưa nắng. Thế nên hồi ấy chính người ăn mới là những kẻ khai sinh tên gọi cho các hiệu mì. Người ta hay gọi xe mì theo tên của người chủ, hoặc theo cây cối vô tình mọc ở xung quanh. Thế là, ở Thủ Dầu Một xuất hiện nào là tiệm mì Cây Me, hủ tíu Cây Dừa, hủ tíu bà Ba; ở lái Thiêu có mì chú Hớ (Xuân Hớ), mì chị Ui... Gần công ty Bảo Việt là mì cây Nhãn, khách đông nhưng có nhiều lính tráng, người nhát gan sợ lây họa không dám đến.

Chợ Lái Thiêu là khu vực có rất nhiều tiệm mì Hoa, món mì hủ tíu hoành thánh, bò viên nơi đây được tiếng là ngon, có người còn cho là ngon hơn cả trên chợ Thủ.

Đáng nhớ có những tiệm như Mì chú Hớ nấu theo cách của người Triều Châu, cọng to như cọng bánh canh của người Việt. Trên tô mì có kèm con tôm chiên lăn bột hoặc một miếng chả chiên. Ngày nay tiệm mì này đã nghỉ bán. Tiệm mì chị Ui người Quảng bán rất trữ danh, khoảng 1962 chị về Sài Gòn, bán ở chợ

An Đông cũng tập nập khách khứa một thời, sau 75 chị đi ra nước ngoài.

Tiệm mì Cây Me đường Trừ Văn Thố, trước là bến xe ngựa chợ Thủ, có lẽ là xe mì nổi tiếng nhất. Khách thường gọi ông chủ là ông Ut Xiu, hủ tiú mì ông Xiu, nhưng quen thuộc nhất vẫn gọi là mì Cây Me. Hồi đó chỉ có mỗi một cái bàn, vài cái ghế một khách tự kéo ngồi xúm xít xung quanh, mà khách thích ngồi trên cái ghế ngựa dài kê trước xe hơn. Ai đến trễ phải ngồi chồm hổm đầu đó mà chờ đến phiên mình. Mỗi ngày ông chỉ bán đúng trăm tô. Khi nấu không khi nào ông dùng tô đã có người ăn qua rồi. Mỗi khi khách ăn xong, ông không rửa tô liền mà đợi tới khi bán hết con số trăm tô ông có, lúc đó thì mì với nước lèo cũng vừa hết, ông mới gom tô lại mà rửa một lần bằng nước sôi có bỏ phèn chua. Rửa xong, ông không lau mà đem phơi nắng. Cái tô của ông, do vậy vừa có cái vị của đất, cái hương của trời, ăn làm sao mà chê cho được. Ông giải thích cách làm của mình rằng “ngộ làm vậy thì cái tô nó mới sạch chứ, nị ăn nó mới ngon chứ, thì nị mới tới đây hài chứ”. Không có dịp để đến đó hoài như ông muốn, do biết bao nhiêu đổi thay của dòng đời, nhưng cái cách bán mì có một không hai của ông thì còn nhớ hoài, mấy mươi năm sau.

Mì Cây Me nay đã dời về đường Văn Công Khai. Rất mừng là con cháu kế nghiệp ông vẫn còn giữ gìn được chiếc xe truyền thống ngày xưa với những tấm kiếng có nhiều tranh vẽ như áp phích một phim kỳ tình võ hiệp Trung Hoa, cho dù vài tấm đã bị bể. Vẫn là những chiếc muỗng bằng sành kêu lanh canh trong cái tô miệng tròn. Danh tiếng nó nay đã bị lấn át bởi nhiều thương hiệu mì gia mới. Cây me từng là nơi che nắng che mưa và tỏa bóng xanh mát rượi cho khách ăn mì thưở nào vẫn đứng im lìm già cỗi bên vệ đường mãi mấy mươi năm sau. Mới đây, do việc làm đường, người ta đã đốn hạ cây me. Vô tình về qua lối cũ, vừa lúc thấy cây me nằm chổng chơ cô độc bên đường, cảnh

nhánh khẳng khiu vươn lên trời vẫn còn chút lá me non, tôi không khỏi chạnh lòng nhớ lại ngày xưa với hình ảnh chiếc xe mì nghi ngút khói thơm” *những người muôn năm cũ, hồn ở đâu bây giờ*”

Hiện nay các tiệm mì đã trưng bày hiệu hẳn hoi và hay để hai chữ mì gia, Mỹ Hiền mì gia, Trí Lợi mì gia... nhưng Hưng Phát Mì Gia đường Cách Mạng Tháng Tám, qua khỏi rạp hát Bình Minh là có tiếng hơn cả. Tiệm Hưng Phát mì gia ngày nay nổi tiếng hơn các “mì gia” khác, chính phần lớn là nhờ sợi mì của họ, hiện nay không nơi nào sánh bằng. Họ có thêm hai chi nhánh nữa, một ở đường Văn Công Khai, một gần chợ cây Dừa, cả ba nơi đều đông khách. Đáng lưu ý là hiện giờ họ vẫn còn giữ được cách chưng bày tiệm theo truyền thống của người Hoa, nghĩa là luôn để chiếc xe mì đẩy hình ảnh cung kiếm hấp dẫn ngay trước tiệm.

Về nấu nướng, người Hoa thích trưng bày nơi nấu nướng trước cửa tiệm, người BD thường để nơi kín đáo. Tiệm Hoa, bếp ở ngoài, khách ngồi trong. Tiệm Việt, khách ngồi ngoài, bếp ở trong. Người Hoa thích biểu diễn thao tác nấu nướng, cách trụng mì, ném tô..., âm thanh xào nấu vang to. BD nấu nướng trong im lặng. Khách vào tiệm, ngồi xuống bàn vừa xong thì họ tự động đem ra các món như xiu mại, há cảo, bánh mì, bánh bao. Bánh tiêu, giò cháo quẩy thì đương nhiên lúc nào cũng có sẵn. Những món này khách thích ăn hay không tùy ý, xem như món tráng miệng trong khi chờ đợi.

Ngoài ra còn có xe hủ tiếu xào, mì xào giòn bán mấy chục năm nay trước rạp hát Thanh Bình (rạp Trần Trung Hí Viện thưở xa xưa), nay là đường Lý Thường Kiệt. Tiệm này bán từ chiều tối khuya. Ăn món hủ tiếu xào, ngon nhất nhờ ở chỗ nó nóng, hay nữa là trong khi chờ đợi, còn thưởng thức được tiếng xào nấu và nhìn ngọn lửa bốc phùng phục rất hấp dẫn.

Horace, thi sĩ La Tinh, có câu: “Oleum adde camino,” Versez

de l'huile sur le feu, Đổ dầu trên lửa. Câu đó trở thành tục ngữ. Ngạn ngữ Trung Hoa có câu: "Hoả thượng thiêm dầu". Lửa cháy đổ thêm dầu. Ngoài nghĩa thông thường như chúng ta đã biết, nhìn người Hoa nấu nướng ta có cảm tưởng rõ ràng là họ cứ thích đổ dầu vào lửa. Lửa cháy phừng phừng, âm thanh xào nấu vang to thì họ mới chịu. Dường như món ăn ngon, còn do cách nấu nướng ngon nũa. Vì vậy mà Gs Khê nhận xét: "Người Trung Quốc khi nấu dùng lửa lớn, người Việt Nam thường nấu lửa riu riu."

Người Việt Nam ta hình như rất giỏi nghề bắt chước, tô mì hủ tiúu trứ danh như vậy "sức mỳ" mà thoát khỏi bàn tay táy máy của người Việt. Nhưng mì là món quốc bảo của mấy chú "các chú ba tàu", người Việt khó lòng theo nổi.

Món mì của người Hoa sử dụng thịt băm và vài lát thịt mỏng có viền đỏ, một hai lát gan mỏng, cọng mì giòn, xà lách, nêm thêm xì dầu và giấm. Người Bình Dương cho vào tô một hai cục thịt sườn to tổ bố, tôm khô, mực, đồ lòng...giá hẹ, chanh. Ăn với nước tương và cả nước mắm để chấm thịt. Khi nấu họ hay bỏ giá hẹ dưới đáy tô rồi mới bỏ mì lên trên.

Nếu điều quan trọng nhất của một tô phở là ở vị nước lèo, thì ở tô mì lại nằm ở sợi mì. Vị phở của Việt Nam cũng là món gia truyền, thế nên ăn phở mỗi nơi thường có một vị khác nhau. Công thức làm mì thì tương đối giống nhau, cũng là bột mì, hột vịt, thế nhưng phải làm sao khi nấu chín, sợi mì vẫn giòn, dai thì mì mới đúng điệu. Cách trụng mì cũng góp phần tạo nên tính chất này. Có người mua mì vắt của tiệm về nhà nấu thử, khi chín mì nhão nhệt như muốn rã ra. Thế nên cách trụng mì của người Hoa vừa có vẻ nghệ thuật, vừa có vẻ là một bí quyết nghề nghiệp, thấy đơn giản nhưng không dễ bắt chước. Sợi mì của người Việt thì không đạt được điểm này. Ở các chợ quê của Bình Dương thường có các quán nghèo bán loại mì này, ăn no thì có no nhưng mau ngán mà cũng mau quên.

Trước 75, hủ tiú bà Ba nằm gần đối diện với rạp hát Bình Minh, quán tranh ọp ọp, khách đông nhờ nước lèo bà nấu với nước dưa tươi nên có vị ngọt thanh, mỗi tô bà lại cho thêm vào một muỗng đậu phộng rang, nhay giòn rụm ăn rất khoái khẩu.

Chợ Cây Dừa có một tiệm mì của chị Thu là bán tương đối khá, nhưng tô mì có tôm thịt, gan nhiều, do đó giá có hơi cao. Đáng kể nhất trong nghề hủ tiú mì của người Việt có hủ tiú Cây Dừa, dân Bình Dương trước 75 chắc vẫn còn nhớ.

Hủ tiú cây dừa ở tại ngã ba đầu đường Trừ Văn Thố. Quán này chủ là người Việt, ông Chin Thơm, món hủ tiú có nhiều biến cải theo lối Việt Nam, cũng là địa điểm đông đúc một thời. Hủ tiú cây Dừa là sự kết hợp giữa hủ tiú Mỹ Tho và hủ tiú của người Hoa, sợi hủ tiú dai, lại có phá lấu, đồ lòng, nhiều đậu phộng. Đặc biệt nhất ở đây là khách thích gọi tô hủ tiú khô, tức tô hủ tiú có nước lèo múc riêng. Trên những sợi hủ tiú là lòng, phèo, gan, mà đặc biệt nhất là nước sốt, nguyên liệu chính cũng làm từ cà chua nhưng có vị rất đặc biệt. Hiện nay bán tại ngã ba đường Cây Bàng, nhưng nấu nướng thì không còn giống trước đây.

Nói đến mì thì không thể quên xe mì gỗ, tiếng mì gỗ ban đêm. Ngày nay người Hoa không còn ai bán như thế nữa nhưng người Việt (từ các tỉnh miền Trung) thì bán nhiều, loại bình dân. Vì muốn bán rẻ mà vẫn có lời, nghe nhiều người đồn rằng người ta dùng cả trùng chỉ hoặc đôi khi thịt chuột để nấu nước lèo, các xe mì này đáp ứng được nhu cầu của một số người, thế nhưng cách nấu nướng của họ quả có nhiều điều đáng ngờ. Họ cũng có những người cầm hai thanh gỗ gõ đi dọc trên các con đường khuya để thay cho tiếng rau hàng. Nhưng nhớ lại hình ảnh và những kỷ niệm ngày xưa chỉ thêm tiếc nuối mà thôi.

Học nghề thành công nhất của người Việt chắc chỉ có món hủ tiú Mỹ Tho. Hủ tiú Mỹ Tho, ăn tại Mỹ Tho, thì ăn với xà lách, hoặc xà lách xon (cresson), hoặc với giá, với tần ô. Cũng

món ấy tại Sài Gòn thì nó đi với rau cần. Và cái việc phát giác ra thứ rau cần để kết hợp với hủ tiếu là một phát hiện thiên tài.

Hủ tiếu được ưa chuộng hiện nay là hủ tiếu Nam Vang, được người Việt gốc Khờ-me hồi hương đem theo về sau đợt cấp di tản năm 70. Và món ăn này đã nhanh chóng được người Sài Gòn đón nhận khi hàng loạt tiệm hủ tiếu Nam Vang của A.Phúc, Hồng Phát, Liên Hứa, Kim Tháp...mở cửa. Theo ông Ty Lum, một chủ quán ở thành phố HCM thật ra món hủ tiếu này có nguồn gốc từ những người Tiểu sinh sống tại Campuchia. Nhưng khi về Việt Nam, họ mang theo món ăn này để ghi nhớ nguồn gốc của nó cũng như giới thiệu cho những người Sài Gòn nên từ hủ tiếu Nam Vang bắt đầu có mặt trong danh mục ẩm thực cho đến nay. Món ăn này xuất hiện ở BD khá chậm, có thể phải đến gần cuối những năm 80, nhưng hiện nay đã là món ăn sáng được ưa chuộng ở các khu thị tứ và được bán trong các tiệm ăn lớn. Một tô hủ tiếu Nam Vang nấu đúng điệu giá thường cao hơn cả tô mì hay tô phở ngon nhất, có lẽ vì vậy ở các chợ làng xã người ta chưa bán món này. Tuy cũng là hủ tiếu Nam Vang nhưng nguyên bản tại Campuchia chỉ có thịt heo nạt và thịt băm, rau ăn kèm chỉ có xà lách và giá. Mà họ lại nấu thường rất ngọt, lại còn để sẵn hủ đường trên bàn cho khách có thể nêm thêm. Sang đến Việt Nam, sự đa dạng về nguyên liệu đã tăng lên thấy rõ, có cả phèo, gan, tôm, trứng cút..., rau tảo ô, ngò tây, cần... Nhưng cái tinh túy của hủ tiếu này là nước lèo, cũng giống như nước dùng của phở, bún bò...Món ăn này được ăn theo hai cách: khô hoặc nước. Nếu ăn khô, hủ tiếu được rưới thêm miếng nước sốt hắc xì dầu cùng mỡ tỏi. Mùi thơm của tỏi phi vàng rộm cùng vị mặn có hậu ngọt thanh của hắc xì dầu càng làm tăng thêm sự hấp dẫn cho món ăn. Như đã giới thiệu về hủ tiếu Cây Dừa của ông Chín Thơm. Từ thập niên 70 ông đã phổ biến cách ăn hủ tiếu này ở BD và giới thiệu một phiên bản về cơ bản gần giống với tô hủ tiếu Nam Vang ngày nay.

Trong tiệm mì Hoa nay có bán kèm cả món hủ tiếu Nam vang, nấu theo kiểu Việt Nam, nghĩa là không quá ngọt như dân Kam-pu chính gốc và nhiều thịt thà hơn, có cả những món rau Việt như cần tây, ngò, giá sống và chai nước mắm Việt đã nhảy lên bàn của Tàu, phải mất gần trên trăm năm mới làm được bước nhảy vọt này.

## **MÓN NHẬU**

*Rượu đến gốc cây ta sẽ nhấp  
Nhìn xem phú quý tựa chiêm bao*  
(Nguyễn Bình Khiêm)

Nhậu là tiếng thanh, không gợi ý thô tục; xem tự vị Huỳnh Tịnh Của năm 1986 Nhậu ghi là uống! Ăn nhậu tức là ăn uống, nhậu rượu tức là uống rượu và "nhậu nước" là uống nước. Ngày nay thì không có ai "nhậu nước" nữa, nhậu nhẹt ngày càng gia tăng và có xu hướng trở thành những tệ nạn khó lòng thay đổi được.

Gần nữa khuya thì đám ma thế nào cũng có cháo gà cháo vịt hoặc món ăn gì đó kèm với rượu đế... Chưa thấy ai đãi bia trong đám ma.

Sự bùng nổ của các quán nhậu, các quán cà phê, quán karaoke, một hình thức bia ôm trá hình là thay đổi đáng chú ý của giai đoạn này. Trên một đoạn đường ngắn, số quán nhậu hay cà phê đã nhiều hơn gấp mấy lần số quán của cả thị xã ngày xưa. Bây giờ người ta nhậu nhẹt cũng nhiều hơn. Đám gì cũng nhậu, việc gì cũng nhậu, nghề gì cũng nhậu cả, hình ảnh ông thầy giáo hay ông quan tòa say sưa đi ngھnh ngàng ngoài đường không phải là hình ảnh lạ. Đời sống kinh tế có cao hơn, nhưng họ không còn đến thư viện nữa mà chỉ thích kéo nhau đến quán



nhậu thôi. Họ tỏ vẻ sành về ăn uống hơn, gặp nhau không nghe họ bàn về một cuốn sách nào mới xuất bản, thay vào đó họ nói say sưa về việc ăn uống. Nhậu xong cãi cọ gây gỗ và tệ hơn là lao xe như bay ngoài đường dẫn đến nhiều vụ tai nạn giao thông. Bình quân mỗi ngày bệnh viện tỉnh tiếp không dưới ba mươi bệnh nhân do tai nạn giao thông, phần lớn đều say mèm. Thanh thiếu niên ngày nay cũng học đòi nhậu nhẹt khá sớm, kể cả thiếu nữ. Các cửa hàng đặc sản, làng nướng, quán nhậu bình dân, quán đồng quê, quán thịt rừng thu hút một số lượng khách khổng lồ từ sáng đến khuya. Trẻ em, người lớn, ông già, quan toà, thầy giáo, người người đều nhậu, nhà nhà đều nhậu, ngày nào cũng nhậu, chuyện vui buồn, thành bại chi cũng nhậu. Người Việt ta xưa có thói gì cũng cười, nay có thể nói dân An nam ta gì cũng nhậu, vui cũng nhậu, buồn cũng nhậu, cứ nhậu say xưa một trận là xong mọi chuyện!

Ở Nam bộ, BD rượu không quan trọng bằng “mồi nhậu”, còn dân nhậu chuyên nghiệp thì rượu quan trọng hơn, nhưng cũng không cần phải rượu ngon. Mỗi thì trái cóc, trái ổi chấm muối ớt thôi cũng được. Ở đây người nấu rượu, chủ yếu lấy hèm nuôi heo, không ai cố gắng tạo danh tiếng cho lò rượu của mình, bởi có cũng vô ích. Thế nên BD không có rượu ngon.

Nước ta có vài loại rượu đế có tiếng như rượu làng Vân, rượu Bàu Đá (Bình Định), rượu Gò Đen. “Ăn nem Thủ Đức, uống rượu Bến Lức Gò đen”

– Rượu: rượu trắng hay đế (nấu bằng gạo hay khoai mì), rượu thuốc, rượu chuối hột... Ngày nay trong các quán nhậu thường thấy chung nhiều loại rượu như rượu rần, rượu tắc kè, các tên rượu nghe rất kêu như rượu sâm lộc nhung tinh tắc kè, hồng cúc tửu, Kim ngân tửu, Lục vị bồ đào, Minh Mạng, Hải mã bát vị..., Sâm qui... kỳ thực chỉ có cồn hay rượu đế pha, thường quán chỉ mua lại mà không thấy có quán nào biết tự pha chế nên chất

lượng rượu thường giống nhau và chất lượng rất kém. Trước có nhà máy nấu rượu gần trường Nghĩa Phương.

Nay rượu Tây đầy thị trường, nhiều công ty rượu bia nước giải khát đặt tại BD.

Rượu cần (r'năm) là một thức uống dân gian truyền thống của các tộc người ở miền nam Tây nguyên nay cũng có bán. Rượu này uống bằng hai ống tre nhỏ (dinh poch). Rượu Bàu Đá, đặc sản Bình Định, có bán tại quán Diệu Hạnh, phường Chánh Nghĩa, nhậu với các món như mắm cá thu, thịt heo hấp, cua xào, lẩu dê... những món của Bình Định do chủ nhân là một phụ nữ gốc Bình Định làm đầu bếp, tuổi trạc bốn mươi. Quán mới mở vài năm gần đây nhưng khá thu hút khách, có thể vì có vài món ăn lạ.

Người Miền Nam không chỉ uống rượu, họ còn ăn rượu: Món cơm rượu, (gốc từ ngoài Bắc) cũng là món bình dân, bán gánh, thường ăn chung với xôi.

Thịt rừng, hải sản, đồng ruộng không thiếu chi. Thịt rừng như nhím, cheo, heo rừng, nai...Nay các quán thịt rừng không còn nhiều nữa vì lệnh cấm. (?) Đặc sản có:

Lòng gà chưng cách thủy.

Ngấu pín (ngấu bím, bím hay bì bì là cái đuôi thàng chệt ngày xưa) hầm thuốc Bắc

Món tiết canh của nhân dân ta vốn có nguồn gốc từ thời thượng cổ, khi mọi người còn sống bằng săn bắt chim thú rừng là chính. Ở thời Thương cổ, việc ăn uống thức sống, thức tái còn dính máu me là chuyện bình thường, bởi vậy ngày nay ta còn lưu lại những thành ngữ như "ăn sống nuốt tươi", "ăn gan uống máu"

Có sự tham gia của các quán Bắc, giò thủ, cải chua, cà pháo mắm tôm. Trước 75 dường như không có quán bán thịt chó nào. Sau 75 cũng chỉ có lác đác vài quán, buồn bán ế ẩm. Mở đầu cho

phong trào thịt chó là quán Hai Mơ đối diện với Tỉnh Đoàn, đường 30- 4. Vài năm nay phong trào này nở rộ, đi ngoài đường thấy nhan nhản những tấm bản hiệu Thịt chó gia truyền, thịt cây Nam Định...Nhất là quán thịt cây, thịt mèo...khu vực gần trường Cao Đẳng Sư Phạm là phổ biến nhất.

Sự bùng nổ của các quán nhậu, các quán cà phê, quán karaoke, một hình thức bia ôm trá hình là thay đổi đáng chú ý của giai đoạn này. Trên một đoạn đường ngắn, số quán nhậu hay cà phê đã nhiều hơn gấp mấy lần số quán của cả thị xã ngày xưa. Bây giờ người ta nhậu nhẹt cũng nhiều hơn. Đám gì cũng nhậu, việc gì cũng nhậu, nghề gì cũng nhậu cả, hình ảnh ông thầy giáo hay ông quan tòa say sưa đi nghênh ngang ngoài đường không phải là hình ảnh lạ. Đời sống kinh tế có cao hơn, nhưng họ không còn đến thư viện nữa mà chỉ thích kéo nhau đến quán nhậu thôi. Họ tỏ vẻ sành về ăn uống hơn, gặp nhau không nghe họ bàn về một cuốn sách nào mới xuất bản, thay vào đó họ nói say sưa về việc ăn uống. Nhậu xong cái cọ gậy gỗ và tệ hơn là lao xe như bay ngoài đường dẫn đến nhiều vụ tai nạn giao thông. Bình quân mỗi ngày bệnh viện tỉnh tiếp không dưới ba mươi bệnh nhân do tai nạn giao thông, phần lớn đều say mèm. Xin: tức "trình" đọc theo âm Hoa Hán, có lẽ theo giọng Hoa Nam (giọng Quan Thoại đọc như sân, chữ hán Việt là dậu - trình). Trình là hiện tượng bị bệnh vì rượu, sau một ngày mới tỉnh. Vào Nam bộ được dùng với nghĩa say rượu.

Thịt rối, món này xưa được đãi trong đám cưới nhà khá giả, miệt Bưng Cầu, Bến Thế... bốn năm mươi năm trước, nay là món nhậu gia đình bình dân. Thịt heo xắt mỏng trụng nước sôi, thịt dính lại với nhau do vậy mới gọi là rối, chấm với nước mắm thơm, tên gọi món nước mắm pha với đậu phộng rang xay hoặc giã nhuyễn, xả sống xắt nhỏ trộn đều vào. Ăn cùng với chuối chát, khế, chuối cây xắt, rau đủ thứ.

Bò xóc xáo. Vùng Phú Hòa, Phú Lợi, Phú Hữu, Bình Chuẩn...xưa, mỗi khi có tiệc, thịt bò xắt miếng nhỏ, bỏ trong rổ trung nước sôi, phải xóc lên cho thịt chín đều, chỉ vừa hơi tái lấy ra. Ăn chung với rau khế chuối chát, chấm mắm nêm hoặc mắm phệt (mắm nêm xay)

## **TRÁI CÂY**

*Đất nước ban cho cái diêu kỳ  
Hoa thơm, trái ngọt bốn mùa thi  
Vải thiều, măng cụt ai không thích  
Ngọt gắt sâu riêng vị khó chê.*

**Báo Định Giang (Tết này nhớ lắm trời Hà Nội)**

Miền Bắc từ thuở xa xưa đã lừng danh với rất nhiều loại trái cây đi liền với tên tuổi một địa phương như mận, đào SaPa, hồng xứ Lạng Sơn, nhãn lồng Hưng Yên, ổi làng Bo Thái Bình..

Khác với các miền Trung và Bắc, trên vùng đất phù sa mênh mông, trái cây trong Nam cực kì phong phú và đa dạng và gần như nơi nào cũng có thể trồng được, thế nên để nổi tiếng không phải là chuyện dễ. Thế nhưng nói đến BD, là phải nói đến trái cây và sơn mài đồ gốm. Hai món này chẳng những danh tiếng trong nước mà còn vượt biên giới quốc gia, góp phần giới thiệu văn hóa nước nhà với các dân tộc khác.

*"Thủ Dầu Một có tiếng là một "tỉnh miệt vườn  
"nhất Nam kỳ"*

**Nguyễn Đình Đầu (Địa chí tỉnh Sông Bé)**

Ngày xưa hàng năm cứ đến mùa trái cây thì khách du lịch các nơi nhất là dân Sài Gòn Chợ Lớn lại đổ xô về đây, nhất là dịp mừng năm tháng năm, gây nên cảnh kẹt xe, nam thanh nữ

tú tấp nập ngoài đường như đi trẩy hội, tạo thành một phong cảnh vui nhộn rất đặc trưng của nơi đây. Chánh quyền cũng đã đầu tư xây dựng nên khu du lịch Cầu Ngang- Lái Thiêu thuộc xã Hưng Định, huyện Thuận An. Xưa kia địa phận thuộc các xã Bình Nhâm, Hưng Định, An Thạnh, An Sơn, Thạnh Quý...là vùng bưng ngập nước hoang vu. Trước 45, khi chưa bị chiến tranh tàn phá, măng cụt còn là cây trồng chính của Lái Thiêu, hai nũa là cây sầu riêng. Vườn trái cây Lái Thiêu nổi tiếng khắp nước, được nhiều danh sĩ ca ngợi như Bùi Giáng, Nguyễn Hiến Lê...Cụ Nguyễn cho là đẹp nhất miền Nam. Sau do chính quyền và dân chúng làm ăn kém cỏi, ham lợi nhuận quá đáng. Muốn vô vườn khách phải mua vé, dân thì bán cắt cổ, nhiều loại kinh doanh mại dâm. Dân chúng đua nhau phá vườn cắt nhà tường, quán xá làm hư cảnh quan. Nay khách thưa dần, khó phục hồi.

*Ghe anh nhỏ mũi trắng lườn*

*Ở trên Gia Định xuống vườn thăm em*

*Cùng em ăn trái sầu riêng*

*Ăn rồi cảm thấy một niềm vui chung*

(ca dao xưa)

Cây sầu riêng có tên khoa học là Durio Zibethinus Murray, (tiếng Ý Zibetto có nghĩa là mùi, lấy từ con cây hương, còn Duris là thổ ngữ có nghĩa là gai nhọn) thuộc họ bông Malvaceae. Người Pháp gọi là Durian hoặc Durion, tiếng Kampuchia là Thu-rên hay Tu-rên. Tại quê hương đầu tiên Malasia cây sầu riêng có tên là Diuerian. Còn tiếng Việt chưa thấy ai giải thích, có lẽ tên sầu riêng là âm đọc trại từ chữ Dioerian hoặc thu-rên mà thành chăng? Được biết trong “truyện kể dân gian Nam bộ” có nhắc đến sự tích trái sầu riêng và cho rằng” sầu riêng “là tên người Việt đặt cho trái “Thu-rên “một loại trái cây đậm đà hương vị gắn liền với câu chuyện tình đau thương và chung thủy của

một đôi vợ chồng ở miệt vườn sông nước Cửu Long vào thời xa xưa... Sầu riêng được xếp vào loại cây có kích thước từ trung bình đến to. Thân cao 20 đến 40 mét. Lá đơn, mọc so le, hình trứng thuôn dài, đầu nhọn, trên mặt có nhiều lông vẩy. Hoa mọc thành xim ở những đốt trên cành. Quả to vỏ cứng có nhiều gai nhọn. Trái có nhiều ngăn mỗi ngăn có từ hai đến năm múi. Múi có lớp cơm màu vàng sữa giống như lớp bơ dày có đủ mùi vị bọc giữa một lớp hạt màu nâu sữa. Khi chín, mùi sầu riêng rất nồng, gát toả hương thơm ngát, vị sầu riêng rất đặc biệt, gây nên bao sự đánh giá khen chê, mê thích và xalánh. Tiêu biểu nhất là chuyện khi mới biết đến mùi vĩa sầu riêng (vào khoảng thế kỷ XVII) dân Hà Lan đã đặt cho trái sầu riêng biệt danh “thứ ghê tởm (stancker). Nhiều du khách phương Tây đã nói về mùi sầu riêng: “giống hạt mùi khó ưa của củ hành” hoặc là: “một hỗn hợp mùi pho mát cũ và hành củ, bốc hơi nhựa thông...” Trái lại này tự nhiên học Wallace (thế kỷ XIX) cho biết tuy mùi vị sầu riêng rất đặc biệt khó tả nhưng mới gặp lần đầu ông đã mê ngay: “Tôi thấy một trái chín rơi trên mặt đất và ăn thử. Từ đó tôi rất khoái ăn sầu riêng” ông viết tiếp: “càng ăn nhiều, bạn càng khó dứt ra hương vị sầu riêng”

Nhà dược học Đỗ Tất Lợi trong sách: “Những cây thuốc và vị thuốc Việt Nam” đã nói về cây và trái sầu riêng như sau: “sầu riêng là một quả ngon lại là một quả có tác dụng kích thích sinh dục. Rễ và lá còn được dùng làm chữa sốt, bệnh về gan, vàng da”

Các tư liệu về thảo mộc và cây quả đều cho rằng cây sầu riêng vốn là một loại cây hoang mọc ở rừng Malaysia, Indonesia, Thái Lan, Campuchia và cả miền Nam Việt Nam. Khi người Pháp đặt chân đến Nam kỳ, các linh mục Thiên Chúa giáo thường mang các giống cây quý vùng nhiệt đới đến trồng ở các nơi mà họ muốn truyền đạo để gây cảm tình với người bản xứ. Vào năm 1890 một trong số cố đạo người Pháp tên Cermit (?) đã đem hạt

giống sầu riêng từ Indonesia đến trồng ở vùng đất Lái Thiêu. Trước đây ít lâu người ta vẫn còn trông thấy mấy cây sầu riêng cổ thụ trên 100 tuổi tồn tại ở xóm đạo Tân Qui.

Cây sầu riêng của ông Trùm Tư một thời nổi tiếng khắp vùng Lái Thiêu vì tuổi thọ và độ sai quả của nó. Nhưng năm trúng mùa có đến 500 trái. Trận bão lụt năm Thìn 1952 làm cây chết. Thân cây to đến mức xẽ được mấy bộ ván một. Sầu riêng Lái Thiêu có mùi thơm đậm đà, ngọt đến mức độ người ăn có cảm giác hơi nhân nhẩn ở đầu lưỡi và béo ngậy như bơ, hơn hẳn sầu riêng ở một số nơi khác. Mang cụt cũng vậy. Người sành ăn điều công nhận măng cụt Lái Thiêu ngon vì có nhiều nước, vừa ngọt thanh, vừa chua diu, nhà vườn và thương lái còn chuộng vì vỏ mỏng nhưng rất cứng, hái bằng lồng cũng không bị giập, dễ bảo quản khi vận chuyển. Ngoài việc ăn tươi, sầu riêng, nhờ vào hương vị thơm tho đến lạ lùng của nó có thể được sử dụng để chế biến nhiều món khác như chèo sầu riêng, cốm sầu riêng, gà nấu sầu riêng, đặc biệt nhất là bia sầu riêng hay whisky sầu riêng, một món uống tương truyền rằng nhà văn sành ăn Nguyễn Tuân rất thích và đã truyền về Hà Nội như một khám phá và sáng tạo độc đáo.

*Vẫn nghe tiếng hát thời quan họ*

*Xen lẫn từng câu vọng cổ buồn*

*Vẫn thương vẫn nhớ mùa vải đỏ*

*Mỗi lần phảng phất hương sầu riêng*

Huỳnh Văn Nghệ

Khoảng cuối đông, khi tiết trời chỉ còn se lạnh, hoa sầu riêng và măng cụt bắt đầu ra hoa. Hoa sầu riêng trắng như hoa bưởi mà thơm lùng cả vườn. Hoa rụng, người ta đi lượm hoa cho vào rổ đem về nhà chế biến ra nhiều thức ăn. Hoa sầu riêng nấu canh ngon hơn hoa diên điển, thường nấu canh chua với thơm,

cà, đậu bắp. Hoa sấu riêng khi luộc có nhớt giống như đậu bắp, nhưng nếu có vị chua của chanh hoặc me sẽ khử được chất nhờn này. Nếu tước nhụy hoa vàng, sợi dùng thay thế cho giá. Cũng có thể làm gỏi, nhưng ngon nhất là xào với thịt bò. Trẻ con rót mật hoa vào trong chiếc ly nhỏ, uống ngon như một loại nước xi rô thiên nhiên hảo hạng mà rất bổ. Hạt sấu riêng luộc ăn ngon hơn hạt mít, nhưng xắt ra rùng viên nhỏ để nấu chè bà ba, thêm chút cơm sấu riêng để ngát mùi thì mới đúng là món chè đặc sản của nhà vườn. Hoa măng cụt có màu huyết dụ, không thơm, khi có trái thì hoatở nên cứng hơn và cánh hoa còn lại ở đuôi cuống khi trái chín. Măng cụt có thể dùng sên đường làm mít, để dành ăn quanh năm, vị ngọt chua giống như mít măng cầu xiêm nhưng ngon hơn. Ngoài món gỏi thì mít măng cụt cũng là món đặc sản cao cấp ở vườn, mít dẹo có vị chua ngọt tương tự như mít măng cầu xiêm nhưng ngon hơn nhiều, thường làm để dành ăn quanh năm. Điều rất lạ là măng cụt ăn không bị trúng, bệnh chi ăn cũng được, trẻ con ăn măng nhiều mau lớn mà hồng hào rất đẹp. Vỏ măng phơi khô chụm củi hoặc làm thuốc trị kiết lý rất hữu hiệu.

Mùi vị ngon ngọt đặc sắc của trái măng cụt đã khiến cho Salan-viên tướng Pháp, người rất sành món ăn phương Đông hết lời tán thưởng: “Trái măng cụt nổi tiếng ngon ở phần cơm màu trắng bên trong với những người “sành điệu” (sành ăn) đó là loại trái cây tuyệt diệu nhất ở Viễn Đông “. Viên tướng này đến Việt Nam từ 1924, rời khỏi đây vào khoảng tháng 3/1953. Cây măng cụt là loại cây ở miền nhiệt đới, thuộc họ bứa (Guttiferae) có nguồn gốc từ Malaxia và Indonesia. Theo Từ điển bách khoa Việt Nam cây măng cụt có 50 chi gồm hơn loài phân bố ở vùng nhiệt đới ẩm. Hiện Việt Nam có 5 chi, hơn 40 loài, hầu hết được trồng ở phía Nam, đặc biệt trồng thành vùng chuyên canh như Lái Thiêu (Bình Dương), Cái Môn (Bến Tre)...

Trên đất Lái Thiêu, măng cụt là loại cây to, thân mọc cao,



trung bình khoảng 5-6 mét, tán rộng, lá dày cứng có hai màu, hình thuôn, đầu nhọn. Cây có hoa đực và hoa lưỡng tính, cánh trắng, nhiều nhị trông khá đẹp. Trái măng cụt tròn, cuống to, có 4 lá đài xanh úp lên trái, phía dưới nổi hình bánh xe răng, mỗi răng ứng với một múi trong ruột. Ruột có từ 4-7 múi, cơm trắng thơm ngọt có lẫn một chút vị chua, trong múi có hạt. Vỏ trái măng cụt cứng, xốp, có màu đỏ rượu vang, chứa nhiều mù. Vỏ cây và vỏ trái đều có chứa chất tanin thường được dùng làm thuốc trị bệnh tả lỵ, tiêu chảy.

Tên măng cụt có lẽ âm Việt đọc từ các chữ mangoustan (trái măng cụt) và mangoustanier (cây măng cụt), tên khoa học gốc tiếng Latinh *Garcinia Mangostana*. Người Trung Hoa gọi măng cụt là trái Sơn trúc tử hay Mã cật (TDVN của Lê Văn Đức- Lê Ngọc Trụ, 1970 trang 893)

Vườn măng cụt Lái Thiêu là vùng chuyên canh hàng đầu và sớm nhất VN. Đặc biệt về chất lượng trái măng cụt ở đây ít có nơi nào sánh kịp. Có lẽ lời đánh giá của tướng Salan từ nửa thế kỷ trước về trái măng cụt vẫn còn nguyên giá trị rằng: "Măng cụt là loại trái cây tuyệt diệu nhất miền Viễn Đông "(nguyên văn: lemeilleur fruit de l'extreme Oriënt pour lesconnaisseurs).

Hầu hết tư liệu đều khẳng định rằng trái măng cụt có nguồn gốc từ malaxia và Indonesia đã du nhập vào đất Lái Thiêu, tỉnh Thủ Dầu Một từ khá sớm. Trong sách "Thủ Dầu Một- Bình Dương đất lành chim đậu "(1999), một tác giả đã cho biết "theo tư liệu cũ, từ đầu thế kỷ XIX, một nhóm nhà nông học đã đến đất này trồng thử nghiệm một số cây quý vùng nhiệt đới (...) đặc biệt là cây măng cụt có thêm mùi vị khác lạ. Từ đó măng cụt được nhân giống và nông dân tại địa phương lập vườn chuyên canh loại cây này. Hiện nay ở đây được coi là vùng có diện tích trồng cây măng cụt lớn nhất Đông Nam Á."

Được biết năm 1861 quân Pháp đánh chiếm Thủ Dầu Một, đến 1884 triều đình Huế buộc phải ký hoà ước chấp nhận sự cai

trị và bảo hộ của người Pháp. Và đến năm 1897 trung tâm thí nghiệm canh nông Bến Cát mới được thành lập. Như vậy, nếu có một nhóm nhà nông học Pháp đến trồng thử nghiệm cây măng cụt tại Thủ Dầu Một phải sau năm 1897 hoặc sớm hơn cũng phải sau năm 1884.

Nhưng chúng ta được biết trước đó trên nửa thế kỷ, tên cây măng cụt đã có trong thư tịch Việt Nam. Chẳng hạn như sách “Đại Nam Nhất Thống Chí” được soạn trong thời gian 1864- 1875, trong mục “Thổ sản” của Biên Hoà (Thủ Dầu Một lúc đó thuộc Biên Hoà và mang tên Bình An) đã có nói về trái “thổ sản” măng cụt mà sách gọi là trái: “Thổ Lý” (bản dịch của Nguyễn Tạo, XB 1970, trang 53). Trước đó khoảng ba bốn chục năm vua Minh Mệnh (1829-1840) đã từng gọi trái măng cụt là trái “Giáng châu tử” (từ điển Việt Nam của Lê Văn Đức, 1970, tr 893)

Theo đó măng cụt đã được trồng ở nước ta (tại Lái Thiêu Thủ Dầu Một) trước khi quân Pháp đánh chiếm Thủ Dầu Một khoảng bốn chục năm.

Hầu hết các tư liệu đều cho rằng cây măng cụt là một trong số cây quý nhiệt đới được các nhà truyền đạo phương Tây mang đến trồng ở VN. Lúc bấy giờ, Lái Thiêu của Thủ Dầu Một là vùng đất có nhiều thuận lợi cho việc lưu trú, truyền đạo và cả mặt thổ nhưỡng cho việc trồng thử nghiệm cây ăn trái của các giáo sĩ người Pháp.

Chẳng hạn, học giả Vương Hồng Sển trong “Tự Vị Tiếng Việt Miền Nam” (1993, trang 463) đã nói về trái măng cụt như sau: “*măng cụt là một loại trái cây xứ Thủ Dầu Một, xứ Lái Thiêu, do các cha đạo Gia tô đem giống về, có thuyết nói là từ Bá Đa Lộc hoặc linh mục Taberd*”.

Nhà văn Sơn Nam, trong cuốn địa chí Sông Bé cũng đã nói về cây măng cụt ở vùng Lái Thiêu: “Theo Melleret, cây măng cụt đầu tiên đến từ Mã Lai đưa đến Nam bộ trồng ở Lái Thiêu và nhà thờ họ đạo Lái Thiêu rất sớm và trồng ở nhà thờ họ đạo

Lái Thiêu (theo ông lúc đầu nhà thờ này được Bá Đa Lộc xây dựng tạm ở chợ Cây me- Lái Thiêu vào khoảng 1771) và trong đó tên các cha đạo Taberd, Bá Đa Lộc được nhắc đến nhiều nhất.

Trong truyện ngắn “Làng tôi” nhà văn Lý Lan đã nói thay cho nhiều người có cùng hoàn cảnh, tâm trạng về cái không gian văn hoá vườn quê ấy: “Tôi nhớ mãi khi làng có giỗ, khách nơi khác đến dự tiệc đều xuyết xoa khen bánh trái vùng này ngon. Các bà, các dì chỉ nói nhờ nước ở vùng này tốt, đất cũng lành. Tôi nhớ chưa từng có bão giông, hạn hán hay lụt lội ở làng tôi. Trong vườn măng cụt lúc nào cũng râm mát, nên con gái vườn da trắng nõn, mắt biếc môi son. Ở Sài Gòn người ta hát ca dao rằng:

*Tháng giêng mười sáu trăng treo*

*Anh sắm giường lèo cưới vợ Lái Thiêu.*

Còn ở phía bưng biển chị hát ru em:

*Mẹ mang gĩa thiệp về vườn*

*Ăn bông bí luộc dưa hường nấu canh”*

Và tác giả vừa tiếc rẻ vừa tự an ủi cho trường hợp của mình: “Mẹ tôi là con gái vườn, nhưng tiếc là tôi bị ”đô thị hoá “thành dân Chợ Lớn (...) Ví dụ mai mốt không còn làng nữa, tôi phải biết rằng mình là người hạnh phúc đã được sinh ra và lớn lên trong ngôi làng xứ vườn ”

Người Trung Hoa gọi trái măng cụt là trái Mã cật hoặc Sơn trúc tử dù họ không trồng được măng cụt.

Trái măng từ cây mới trồng thường có vị chua, gọi măng tơ. Măng cũ từ cây măng già có nhiều vị ngọt hơn cây măng già cho trái măng nhỏ gọi măng mù u. Măng bẹo là trái măng mọc núp trong lá che nắng khá ngọt. Măng có đường nứt tên vỏ gọi trái măng nứt, ruột màu trong và ngọt. Gọi là măng trong vì có cơm ruột trong, không hột khá ngon. Còn trái măng đẹt của cây tơ thì gọi là măng sồi.

Kinh nghiệm của nhà vườn khuyên ta nên ăn trái măng vừa chín mới hái xuống vì ruột cơm còn màu trắng thơm ngon dễ tiêu hoá. Nếu trái măng để lâu ngày mù đặc lại, cơm chuyển sang màu vàng, khá thơm ngon nhưng ăn khó tiêu. Vì thế măng hái xuống không nên để lâu. Cũng không nên ham trái lớn vì hạt to, ăn không ngon bằng trái nhỏ, có thể nuốt luôn cả mui mà ăn như thế mới thưởng thức hết cái ngon, hơn là cứ phải đưa lưỡi lừa nhả hạt ra ngoài. Tuyệt đối không được chấm măng với đường cát vì sẽ bị ngộ độc có thể dẫn đến tử vong.

Điểm đặc biệt là người BD có thói hay kiêng cử thức ăn sợ “trúng”, nhất là người bệnh, người già và trẻ em, riêng đối với trái măng cụt bệnh vì ăn cũng không trúng, trẻ con ăn mau lớn, con gái nhà vườn ăn măng nhiều sẽ có nước da hồng hào rất đẹp, người ta tin rằng măng là loại trái cây rất bổ của trời cho dân cư vùng này.

Hiện nay cây măng đang bị tàn phá nghiêm trọng, vừa bởi sự vô tình của thế hệ con cháu, cứ tha hồ đốn hạ cây măng để cất nhà, mở quán nhậu phục vụ cho du khách, không biết rằng họ đang hủy hoại tàn phá một loài cây rất quý mà cha ông họ đã khổ công gây dựng để lại cho họ. Tình trạng chăn nuôi không xử lý tốt chất thải và đặc biệt nghiêm trọng là việc các nhà máy công ty tha hồ đổ nước thải chứa đủ loại hoá chất độc hại xuống dòng sông làm ô nhiễm nguồn nước làm cho môi trường sinh thái tự nhiên trong lành của miền này bị huỷ hoại, cây măng cụt, sầu riêng... đang chết hàng loạt mà người ta vẫn không có biện pháp gì để ngăn chặn.

Có lẽ không bao lâu nữa đâu, loài trái cây quý nhất Á châu sẽ bị tiêu diệt bởi sự vô ơn và hờ hững của thế hệ con cháu người BD thưở xưa. Lúc ấy chúng ta nên đọc lại đoạn văn ngắn sau đây của nhà học giả Nguyễn Hiến Lê rồi ngậm ngùi thương tiếc quá khứ: “

*“Mùa thu, chiều thường có một làn sương nhẹ như tấm màn*

lụa phơn phớt xanh lam phủ lên đồng ruộng, lũy tre, công xóm ở hai bên đê, cảnh vật mờ mờ, buồn diu diu, thật nên thơ.

Ngoại ô Hà Nội có nhiều cảnh thiên nhiên đẹp, nhiều di tích lịch sử, nên lần nào đi chơi như vậy tôi cũng nhớ đến đoạn Chateaubriand tả cảnh ngoại ô La Mã trong tập *Mémoires d'Outre tombe*, và tiếc trong thơ văn của mình chưa có bài nào tương tự. Ngoại ô Huế cũng nên thơ, nhiều di tích, mà có phần lộng lẫy hơn, nhiều dinh thự con (khu Kim Luông), nhưng tôi chưa được biết, ngoại ô Sài Gòn kém xa chỉ có cảnh vườn Lái Thiêu là nhã thú. “(Nguyễn Hiến Lê, Hồi ký)

Có bốn nguồn cung cấp trái cây chính ở BD:

– Trái cây miệt vườn: sầu riêng, măng cụt, chôm chôm, mít tố nữ, dâu, bòn bon...

– Trái cây đất gò: mít, điều, ổi, mận, me, vú sữa, hồng quân, măng cầu, thơm (khu vực phòng cháy chữa cháy vốn là một vườn thơm lớn thời trước)

– Trái cây trời cho (những loại trái cây mọc tự nhiên, khỏi phải trồng): trường, guì (bài vọng cổ Trái guì Bến cát của soạn giả Viễn Châu, được ca sĩ Ut Trà Ôn trình bày, viết về câu chuyện của một đứa bé chờ đợi mẹ đi buôn đem về món quà trái guì mua từ Bến Cát. Sau bà bị tai nạn xe chết. Đêm đứa bé thấy mẹ hiện hồn về với con. Nay đứa bé ngày xưa đã là một phụ nữ lớn tuổi vẫn còn sống ở chợ Búng như xưa), bứa, sai, trám, xiêm, trứng cá, chùm ruột, lekima, bình bát, giấy, còke, táo rừng (hạt nhỏ như hạt tiêu)

Cách ăn có thể chia làm gần cả chục cách ngoài cách ăn tươi chín thông thường:

– Ăn sống: ăn lúc còn sống như chuối chát, xoài sống chấm mắm đường, mít non làm dưa giá, đu đủ bào...

## BƯỚC ĐẦU TÌM HIỂU VỀ

– Ăn nóng: mít hầm, mít nấu canh, mít chiên, chuối nấu, chuối chưng, chuối nấu canh với bí rợ khoai lang, điều kho, đu đủ nấu canh, đu đủ làm dưa mặn, thơm nấu canh, thơm kho...

– Ăn lạnh: mít, mận, đu đủ, dưa hấu...bỏ tủ lạnh hoặc ướp nước đá.

– Ăn xay: các loại sinh tố.

– Ăn khô: chuối khô ngào đường, me ngào đường, mít rang xấy (có công ty ở Tân Định)...

– Ăn chua: ngâm cam thảo, đường, nước giấm như cóc, ổi, xoài, mận

– Ăn ngọt: làm mứt, rêm đường như mứt gừng, mứt me, mứt chanh..

– Ăn chè: chè chuối chưng..

– Ăn gói: gói măng cụt, gói đu đủ, gói khế bưởi, gói cóc, gói xoài, gói điều, thơm...

– Ăn bánh: bánh chuối, bánh tét chuối

## VỀ TRÁI CÂY

*Nghe về nghe về*

*Nghe về trái cây*

*Dây ở trên mây là trái đậu rồng*

*Có vợ có chồng là trái đu đủ*

*Chẻ ra nhiều mú là trái mít ướt*

*Hình giống gà xướn vốn thiệt trái thơm*

*Đầu tóc chơm bôm là trái bắp nấu*

*Rủ nhau làm xấu là trái mắt mèo*

*Khoanh tay lo nghèo là trái bần ổi*

*Qau sông chẳng lợi là trái măng cầu...*

Trái cây BD cũng có đủ màu sắc như:

Đỏ: trái trường, chôm chôm...

Vàng: lekima, quít, bưá, dâu...

Xanh: mít, dứa...

Nâu: saboche

Tím: măng cụt, vú sữa, hồng quân...

Đen: trái sai, trái ô môi, trái điệp...

Trắng: dưa gan

## TIỆM NƯỚC

Người Bình Dương dù ở ven sông cũng không uống nước sông như dân miền Tây, nhờ ở xứ này mưa nhiều, lại có tầng nước ngầm, có mạch nước trong phun lên ở nhiều nơi, nhất là những vùng bung, vùng gần suối. Tin tưởng vào sự tinh khiết của nguồn nước thiên nhiên này nên không có thói quen uống nước đun sôi. Nước mưa, nước giếng, nước mọi là những nguồn nước sử dụng chính, sạch, mát và rất ngọt. Chỉ những nhà ở gần chợ mới sài nước phong tên, nước hút từ sông được lọc, có khử trùng nên uống sống có mùi hơi khó chịu.

Muốn có nước giếng, chỉ cần đào chừng độ mười thước là đựng nước, thả xuống vài ba ống cống chống sạt lở đất. Phía trên gác một ống cây tròn, có tay quay và trụ đỡ hai bên, người ta cột một sợi dây dừa dài tới mặt nước, cột một chiếc gào ở đầu sợi dây. Đứng trên miệng giếng cứ ra sức mà quay cho tới khi gào nước lên tới trên mặt thì đón lấy, đổ vào hai cái thùng thiếc, loại thùng 20 lít đựng dầu, xong gánh về nhà. Hồi đó cả xóm chỉ có chừng một hoặc hai nhà có giếng, đó thường là nhà tương đối khá giả, cho bà con lối xóm gánh không, đôi ba năm mới phụ tiền vét giếng một lần cho sạch cát. Nhiều người gánh quía, nên thường phải ngồi đợi đến phiên mình, đó là thời gian cho

mọi người chuyện trò, cười nói, trai gái trong xóm có dịp làm quen và có cơ chính đáng mà hẹn hò với nhau. Danh ca Út Trà Ôn cũng từng mùi mẫn với bài “Gánh nước đêm trăng”, diễn tả được cảnh sinh hoạt của một thời.

Cảnh chờ đợi nước máy ở chợ không vui như ở quê, vì nước thường chảy chậm, nước ít, hay có cảnh gây gỗ, dành giựt, lắm khi phải đợi tới nửa khuya mới có được đôi nước. Để đỡ buồn vì cảnh chờ đợi mỗi mòn, các cô giúp việc xưa gọi “marisén” hay hát các bài nhạc tình cảm lâm li ướn át, do đó mà loại nhạc này nay có tên gọi chung là nhạc “sén”.

Những hình ảnh quen thuộc này, nào ngờ nay cũng đã chìm vào dĩ vãng và rồi sẽ mất đi mãi mãi. Oi những kỷ niệm của thời xưa!

Ngày xưa phương tiện đi lại khó khăn, chủ yếu là đi bộ. Có những nhà ở ven đường thường để một lu nước với gáo dừa có cán dài để giúp những người đi đường có nước uống đỡ khát. Lu nước thường để bên cạnh các cây có bóng mát như cây điệp để khách đi đường có chỗ nghỉ ngơi và giải khát. Sau 75 vẫn còn nhưng nay thì không ai làm vậy nữa vì đời sống đã khá hơn.

Người Bắc trong những mùa nắng, nhiều nhà để giúp đỡ khách bộ hành qua đường thường pha từng lu nước gạo rang để ở trước cửa nhà với đủ gáo, bát để ai đi qua khát nước cứ việc uống. Cũng có nhà thay vì để nước gạo, họ lại để lu nước với hoặc nước mưa. Đây là một việc làm phước đức, nên rất nhiều người theo. Bình Dương để lu nước dọc đường chắc là cũng từ truyền thống tốt đẹp này mà ra.

Bình Dương không có nước sôi như miền Bắc, các loại trà nụ, trà mạn nghe tên cũng rất xa lạ. Xưa kia, từ Phú Yên trở vào không có cây trà, từ Bình Định ra Bắc xứ nào cũng có. Trong chỗ dân già ở thôn quê miền trung, người ta gọi trà là chè. Uống trà tàu là cái thú của hạng giàu sang, người bình dân thì uống



chè Huế. Đến Bình Dương thì từ chè biến mất, ở Nam bộ chỉ có trà: trà Tàu, trà Huế...Chè là một món ăn khác hẳn. Không có tài liệu lịch sử nào cho thấy rõ người Việt nam ta biết uống trà từ bao giờ.

Ở gia đình, ăn cơm xong người ta thường uống chén nước trà lớn pha vun bọt gọi là trà Huế. Vì sao gọi là trà Huế, thật không rõ. Có người bảo vì trà do ở Huế đem vào. Không chắc đã đúng. Vì Huế không nhiều trà bằng Bình Định. Hướng nũa Bình Định dùng trà từ xưa từ xưa, nghĩa là trước khi có kinh thành Huế. Lá trà già sau khi phơi khô đập dập. Bỏ vào ôm nấu với nước cho thật sôi, rồi pha ra chén. Chén bằng sành hoặc bằng sứ, thường có vẽ bông và rồng ở trong lòng. Và pha càng nhiều bọt chừng nào, mấy ông già xưa càng cho là ngon chừng nấy.

Từ tên gọi (trà Huế) cho đến cách pha trà cho sủi đầy bọt trong chén sành, thì cách uống trà của người Bình Dương xưa giống như Bình Định.

Trà (chè) có nguồn gốc từ vùng Bách Việt (Nam Trung Hoa và bắc Đông Dương). Sách Trà Kinh của trung Hoa viết: "Trà là một loại cây quý ở phương Nam, cây như cây qua lô, lá như lá chi tử (dành dành), hoa như hoa tường vi trắng...Vị rất hàn". Trà kinh của Lục Vũ đời Đường nói: "Qua lô ở phương Nam người ta pha lấy nước uống thì suốt đêm không ngủ được. Giao Châu và Quảng Châu rất quý trà ấy, mỗi khi có khách đến chơi, thì pha mời". Thế kỉ IV-V tục uống trà chỉ mới phổ biến ở phía nam sông Dương Tử. Cuối đời Đường mới phổ biến ở Bắc Trung Hoa, đến thế kỉ VIII-IX truyền sang Triều Tiên, Nhật Bản, thế kỉ XVI thương thuyền Hoà Lan mới đưa về châu Âu, ấn Độ...

Trà ngày nay có nhiều loại và uống cũng nhiều cách khác nhau: trà xanh, trà tươi, trà tàu, trà Bắc, trà đá, trà đá chanh đường. Trà thường có hương tự nhiên và vị nhạt. Ít người uống trà đậm như các loại trà Bắc. Ngày nay thường uống trà công

nghiệp có tấm hương vị hóa chất, có mùi gậy gậy, hăng hắc rất khó chịu, nhưng người bình dân, không kén thì uống cũng tự nhiên. Họ uống trà chủ yếu để giải khát, ít ai uống cầu kỳ như cách thưởng thức trà của người Hoa người Nhật. Trà lạt, trọng hương hơn vị. *Đời trước, không ai uống trà có đường. Nay ta có trà đá chanh đường, một món giải khát tuyệt hảo. Nhất là ly trà đá là món giải khát sau khi ăn tiệm phổ thông nhất. Món nước mà Tây ba lô khoái nhất ở VN chính là ly trà đá.*

Sang nhất và phổ biến có trà Tàu, gọi như thế vì trà này nhập cảng từ Trung Hoa và có đã có lâu đời. Khoảng cuối thế kỉ XVIII và đầu thế kỉ XIX, trà Tàu giá rất rẻ, nhưng người nghiện trà này cũng ít. Đến cuối thế kỉ 19 sang đầu thế kỉ 20 là thời kì cực thịnh của trà này ở nước ta.

*“Vai u, thịt bắp, mồ hôi dầu,*

*Lông nách một nạm, trà Tàu một hơi.”*

Mấy năm gần đây lại thấy sự có mặt của nước khoáng đóng chai. Nước suối Vĩnh Hảo nổi tiếng một thời nay lại ít thấy.

– Nước rễ tranh, mía lau, nước mía, nước dừa, nước me, nước trầm mễ (nước gạo rang, người bệnh hay uống), nước rau má, nước chanh, nước râu bắp, chùm bao, trà gừng, lá dứa.

– Nước cơm: nước chắt ra sau khi cơm sôi, bỏ thêm chút đường hoặc muối, con nhà nghèo dùng thay thế sữa bò, đây là loại nước gắn liền với kỉ niệm của nhiều người.

– Các thức ăn giải khát như xương xáo, xương xâm, xương xa, thổ tay, mũ thơm, đậu đỏ bánh lọt (người Hoa hay bán trên chiếc xe đẩy nhỏ, bốn bánh), sâm bửu lượng (lúc đầu gọi đồ ngọt)...

– Cà phê:

Trung tâm Bến Cát tự hào là nơi trồng đầu tiên cây cà phê ở VN (năm 1899). Giống cà phê Li-bê-ri-ca cho năng suất khá. Năm ấy, giống cà phê Arahica, Rô-buýt-ta (robusta) còn sơ, chưa

ra trái. Dây vani cho bột thơm để làm bánh cũng trồng thử, cho dây bám lên cây rừng và leo lên nọc. Đã tạo được chút ít cây cà phê, cây cao su con để bán cho giới trồng tỉa người Âu.

Hồi xưa, trưa trưa có hóti quen ra ngôi tiệm nước gọi là “đi quán xúi”

Bánh bao vẫn là độc quyền của H. Thịt bò viên BD bất chước nhưng không ngon bằng, do vậy chỉ bán trong nhà hàng tiệm nhậu chung với thức khác. Xe thịt bò vò viên gân bánh mì người Hoa làm chủ. Lái thiêu bán ngon hơn TDM món này. Lâu đời còn có xe bò viên của người Tiểu đẩy đi bán khu chùa Bà Lái Thiêu. Tiệm bò viên đông khách hiện nay nằm đối diện xeo xéo với Ủy ban Huyện. Bánh bao Đồng Tâm lưng danh thập niên 50-60, nằm sát bên dòng sông gân chân cầu, nay tấm bảng hiệu treo phía sau nhà làm vách, hai chữ Đồng Tâm chỉ còn đọc được lơ mờ. Sau Đồng Tâm đôi chút là các tiệm Xây Ký, Hưởng Ký, thường gọi là tiệm chú Hưởng, nằm gần đến chân cầu, nay vẫn còn bán theo lối truyền thống ngày xưa.

Trước đây uống ở quán Tàu thường gọi tiệm nước, cà phê vọt, còn gọi cà phê kho, trên bàn có bánh tiêu giò chấu quẩy và nhiều loại bánh ngọt khác nữa. Khách không kể quen lạ có thể ngồi chung bàn. Ngày nay vẫn còn vài quán loại này. Sau 75, cà phê thường pha với nhiều thứ khác như bắp hoặc đậu nành rang..chất lượng rất kém. Ngày nay Cp phát triển vượt bậc, đâu đâu cũng thấy quán CP. Nếu quán nhậu nổi lên như nấm thì CP cũng như rừng. Khác với thời xa xưa, trên chỉ một đoạn đường có thể đếm đến vài chục quán. Quán nào cũng mở nhạc inh ỏi, nhạc là phần không thể thiếu trong CP thời nay. Tiếp viên thường xinh đẹp, ăn mặc hấp dẫn, hay ngồi trước quán để tiếp thị. Có đủ loại hình quán xá: CP máy lạnh, CP vườn, và dĩ nhiên, CP...ôm, địa điểm rước khách của các cô bán dâm. Ngôi quán CP ngày nay khách hay bị làm phiền bởi đoàn quân bán vé số và nhạc điếc tai.

Sau 75, nước mía nêm chanh muối, xay chung với cam, chanh.; dâu xanh nước dừa, dâu nành được thời. Nước sâm xe đẩy phổ biến một dạo, sao do ham lời, chất lượng kém nên ít ai uống nữa.

## CHÈ

Không có các loại chè nổi tiếng như chè hoa cau, chè đồ dãi, chè con ong, chè cốm, chè hạt sen...

Đáng kể nhất có chè Chiêu Anh nhờ nghệ thuật pha chế nước cốt dừa. Nhiều người khách chỉ ăn nước cốt dừa mà không cần chè. Nay đã nghỉ bán và món nước cốt ấy cũng mất luôn không đâu làm ngon bằng.

Có những món chè ngoài B và T không có như chè chuối chưng, hạt điều nếp...

## HÚT THUỐC ĂN TRẦU

Trầu cau: trồng nhiều, trước 75 phụ nữ lớn tuổi còn ăn, kèm với thuốc xiả. Nay thì đã hết ai ăn nhưng vẫn bắt buộc có trong lễ vật cưới hỏi.

*Trách ai ăn giấy bỏ bì*

*Khi thương, thương vội, khi lià, lià xa.*

Câu hát trên thường được giải thích: ăn giấy là xếp tờ giấy hút lại thành từng “dung” “cỡ bề dài điếu thuốc, nếu quá dài thì cắt bớt bì chừng một phân tây. Hoặc “ăn giấy” là tiêu dùng giấy. “Bỏ bì” là khi vắn xong xé bỏ phần còn dư, rồi dán điếu thuốc cho chặt, nhiều giấy thì khét.

Ở TDM, giải thích nghe hợp lí hơn. Hễ ăn trầu với cau khô (thay vì cau tươi) thì hương vị kém ngon, nhổ chừng ba bốn lần mùi vị phai nhạt, phải nhổ bã, tiếp tục ăn miếng khác. Để cho lâu

phai, thường nhai với xác cau tươi, không có thì dùng vỏ của cây “chùm bià”, dễ tìm ở rừng miền đông. Về sau, người ăn trâu chọn vỏ cây “giấy”, ăn dẻo lại thơm thay cho vỏ cây “chùm bià” đã cứng lại chát. Câu hát chê trách kẻ “tham phú phụ bản”, ham vỏ cây “giấy”, bỏ rơi vỏ “chùm bià”.

Người dân ở thôn quê hút thuốc bánh, còn gọi là “thuốc Gò Vấp” hoặc thuốc giồng, vắn bằng giấy quỳn mỏng cắt ra cuốn tròn lại. Điều thuốc thì đầu lớn đầu nhỏ, đầu lớn để đốt, đầu nhỏ để ngậm. Họ không quăng bỏ thuốc tàn, mà thấm nước miếng dán trên cột nhà hoặc trên cánh cửa, thường thấy có nhiều hàng dọc ngang, để khi hết thuốc gỡ ra mà hút cho đỡ ghiền. Sau 75 gọi là để nhui. Nay thì không ai làm thế nữa. Cách hút thuốc hà tiện của con nhà nghèo này ở tận Cà Mau từ ngày xưa cũng làm giống như vậy.

*Rạch Hào, Giao Khẩu, Ba Thôn*

*Trùm Bích, Ông Dụng, Cầu Lòn Lái Thiêu.*

Câu ca dao trên cho thấy Lái Thiêu BD nằm giáp ranh với vùng trâu cau Bà Điểm, thuốc lá Gò Vấp danh tiếng một thời, thế nên hồi trước nhiều phụ nữ ăn trâu xiả thuốc là vì vậy.

Thói quen ăn trâu ngờ như không thể bỏ được nhất là mấy ông già bà cả. Khi lấy một lá trâu ngắt đuôi bỏ và quệt vôi kèm thêm một miếng cau tươi (hoặc khô) bỏ vào miệng hoặc vào ống xối (ông quáy) bằng ngà, thau, hay xương thì câu chuyện bắt đầu, đúng theo câu ca dao:

*“Miếng trâu là đầu câu chuyện”*

Miệng nhai, tay xiả thuốc liên miên chủ và khách bàn về thời tiết, mùa màng, giá lúa, chuyện dựng vợ gã chồng cho con cháu..

Người nghiện trâu tìm cho được trâu vàng, vôi trắng, cau tươi. Ăn trâu cũng có ích lợi nhờ vị cay, mùi thơm tẩy được mùi hôi trong miệng. Tuy nhiên bất lợi khi ăn, nhất là chấm chung chén nước mắm, màu đỏ trâu lan vào nước chấm trông rất gớm.

CHƯƠNG III

**ẨM THỰC NGƯỜI HOA  
TRÊN ĐẤT BÌNH DƯƠNG**

Một trong những khía cạnh lý thú, phong phú nhất của “văn hóa bảo đảm đời sống” trong cộng đồng người Hoa ở BD là ăn uống. Nó bao hàm những đặc điểm riêng của tộc người này và góp phần duy trì truyền thống của người Hoa. Có lẽ nhiều người cũng đồng nhận xét với nhà nghiên cứu văn hóa người Pháp Antoine Brébion cho rằng “Trong tất cả các dân tộc ở Viễn Đông, chính người Hoa ở Đông Dương ăn uống tốt hơn hết; thức ăn thay đổi nhất và khẩu vị tinh tế nhất”.

**I. PHONG CÁCH NẤU ĂN CÙNG NHỮNG MÓN ĂN NGÀY THƯỜNG VÀ NGÀY LỄ**

Trong lúc nấu ăn, tùy theo từng thức, từng loại, việc điều chỉnh mức độ của lửa: to, vừa, nhỏ... là cả một nghệ thuật, kinh nghiệm của người Hoa khi nấu nướng để món ăn được chế biến một cách thích hợp, không làm mất đi chất dinh dưỡng của nó. Đặc điểm của món ăn người Hoa thường là sự tổng hợp từ một món chính (như thịt, cá, tôm, cua...) với món phụ (các loại rau quả, đậu...) nấu kèm theo món chính để làm cho món ăn trở nên phong phú không đơn điệu, mà lại thêm ngon miệng (ví dụ gà nấu với nấm rơm, cải bẹ xanh; hoặc món gà, vịt tiềm nấu với

táo khô, hạt sen, nấm hương...). Người ta có thể để món chính và món phụ gộp lại nấu cùng một lúc, hoặc có khi phải nấu món chính riêng, món phụ riêng, sau cùng mới để chung hai thứ lại thành một món ăn. Vì vậy, có món ăn chỉ được nấu một lần là dùng ngay, có món phải được chuẩn bị nấu riêng từng thứ rồi mới nấu gộp chung vào nhau. Thông thường, người Hoa thái tất cả vật liệu nấu ăn (như thịt, rau...) ra nhỏ (thái ô vuông, thái lát mỏng, thái sợi, cắt từng miếng hoặc băm nhuyễn rồi tùy theo từng món ăn mà ướp gia vị) để khi nấu ăn món ăn ấy có thể dùng ngay bằng muỗng, đũa, không cần sử dụng dao, nĩa để vừa cắt thức ăn vừa dùng như cách ăn của phương Tây.

Một đặc điểm khác là món “lục” (nước lèo) của người Hoa, hầu như bếp ăn nào của người Hoa cũng không thiếu nồi nước lèo này để dùng nó nấu với mì sợi, hủ tiếu, nấu canh, nấu súp... Nước dùng phần lớn nấu bởi xương heo, thêm củ cải trắng và có khi cả củ cải thảo để ngọt nước. Ở Bình Dương, vào một tiệm ăn của người Hoa nếu thực khách yêu cầu món ăn chiên, xào thường sẽ được dọn thêm bát nước dùng để thực khách ăn đỡ khô khan, ngấy dầu mỡ. Món lẩu của người Hoa thực chất là loại canh thập cẩm nhưng nó giúp món ăn luôn được nóng nhờ lửa than cháy rục trong khuôn ở giữa lẩu.

Cách chế biến thức ăn của người Hoa nói chung điều giống nhau trên đại thể, song trong từng nhóm người Hoa địa phương như Triều Châu, Quảng Đông, Phước Kiến, Hẹ, Hải Nam... Cũng có những phong cách riêng nhau. Người Quảng Đông thường sử dụng nhiều dầu, mỡ là chất trung gian để nấu ăn. Người Triều Châu có khẩu vị ăn mặn, còn người Phước Kiến lại thích ăn vị cay...

Cũng như các dân tộc khác, người Hoa Triều Châu thích ăn cơm với món ăn khô, mặn (vì có thể để dành, bảo quản được lâu, tiện cho những nhà trong rẫy xa chợ), như củ cải muối, măng khô, nấm khô, cá khô... món “hàm duy” của họ là món ăn bình

dân phố biển chỉ có cá khô mặn chung với trứng vịt và thịt mỡ hoặc cá mặn chiên, nêm dấm đỏ và đường..

Gia vị để nêm vào thức ăn của người Hoa cũng có cả một “danh mục” phong phú. Người ta cho rằng muốn có “mùi vị món ăn Tàu” phải có thêm dầu hào. Quả vậy, thật là thiếu sót nếu trong bếp ăn của người nội trợ dân tộc Hoa lại không có các loại dầu hào, dầu mè, xì dầu, húng liu, dấm đỏ..

Mặc dù sử dụng gạo là lương thực chính, người Hoa còn bổ sung thêm nguồn lương thực chế biến từ bột mì như mì vằn thắn, mì sợi. Song món mì cũng không giống nhau. Mì Quảng Đông nấu với thịt nạc, thịt băm, hẹ.. nhưng mì Phước Kiến lại nấu với cá vò viên, tàu hủ (duyên tàu phù), ăn kèm với miếng bánh tôm tròn nhỏ. Còn mì Triều Châu là loại mì mặn, sợi dài, trước khi ăn phải chần trong nước sôi để nhạt bớt. Ngay cả món cháo của các nhóm Hoa cũng nhiều dị biệt. Cháo Quảng (Quảng Đông) nấu thật nhừ, ăn kèm với thịt, cua, tôm, cá và nhiều lát gừng thái sợi nhuyễn. Còn có món cháo Quảng nấu nhừ cùng với trái bạch quả thơm ngon. Món cháo của Triều Châu và Phước Kiến ăn với cá khô, trứng vịt muối, dưa cải muối và cải tằng ô cũng được cư dân ở ĐBSCL ưa chuộng, dù chỉ được xem là món ăn đạm bạc của nhà nghèo.

Làm việc cực nhọc nơi đồng áng, người Triều Châu thường quảy theo gánh cháo nấu đặc biệt theo cách của họ là chỉ nấu vừa chín tới (không nấu nhừ như cháo Quảng), ngay khi hạt gạo vừa nở mềm, còn nhiều nước. Người Triều Châu cho rằng khi lao động nặng nhọc dưới nắng gắt, húp cháo này sẽ đỡ mệt và đỡ khát, sẽ ít khát nước hơn là uống nước lã. Qua đó có thể thấy ăn uống cũng thể hiện sự phù hợp theo điều kiện sinh hoạt và lao động của cư dân.

Vào ngày Tết, nhà người Hoa nào cũng hấp bánh tổ – vốn là loại bánh cổ truyền – và cũng đều trữ sẵn lập xưởng với nhiều



loại: lạp xưởng thịt heo ướp ngũ vị hương, loại thượng hạng là lạp xưởng ướp rượu Mai Quế Lộ, khiến thịt săn chắc, thơm phức. Người ta còn chế biến lạp xưởng gan heo màu đen, được ướp nhiều gia vị thơm ngon. Họ còn làm vịt lạp (lạp áp), gồm 2 loại: loại thứ nhất thịt vịt được chặt từng miếng ướp gia vị, sấy khô gọi là “lạp bển” (bển là bển, có nghĩa là bánh, tức vịt miếng); loại thứ nhì thịt vịt để nguyên con, ướp gia vị, màu sậm nâu, gọi là vịt bắc thảo. Người ta còn dùng các loại giò heo hun khói bắc thảo, củ cải bắc thảo và trứng vịt bắc thảo nữa.

Ngoài ra, người Hoa còn mua để dành ăn trong các ngày Tết món “lạp dục” tức thịt heo ba chỉ cắt từng miếng nhỏ, dài, ướp xì dầu và gia vị, sấy khô. Các loại thịt khô kể trên khi dọn ra ăn thường được đem hấp với gừng hoặc chiên trong mỡ thành một món ăn hấp dẫn, nhất là trong những ngày trở mùa lạnh.

Ngày cuối năm (30 Tết), người Hoa, Quảng Đông cúng thần tài, tổ tiên, ông bà và các vị thần bằng thịt gà mái. Còn gà trống, gà thiên thì cúng vào mồng 2 hoặc mồng 3 Tết. Người Hoa Quảng Đông ít ăn thịt vịt vào ngày đầu năm vì cho rằng sẽ xui xẻo, lận đận, chập chạp trong năm. Trong khi đó những gia đình người Hoa Triều Châu lại có tập quán ăn thịt vịt hoặc ngỗng vào dịp đầu năm mới. Họ thích nhất là món “vịt ram”. Đó là một món ăn khô, ăn nguội. Thịt vịt chặt miếng nhỏ, ram trong mỡ sôi, gia muối cho mặn, sau đó để nguội, bảo quản trong hủ kín, có thể để dành trong nhiều ngày. Nước luộc vịt được dùng để nấu sôidou phụng rất thơm và béo (65). Trước ngày đưa ông Táo về Trời, người Hoa Triều Châu còn hay làm bánh củ cải (say thảo cuối). Bột gạo nhồi với nước, trộn với củ cải non bào sợi, đậu phụng luộc, tôm khô nước cốt dừa, rau cần tàu, thịt heo thái nhỏ, xong vắt từng viên tròn hoặc quấy bột cho đặt quánh lại trên bếp xong đổ vào khuôn, đem hấp chín ăn rất thơm ngon và ngọt.

Món ăn ngọt của người Hoa cũng phong phú, đặc sắc. Nhiều

địa danh ở ĐBSCL nổi tiếng về các loại bánh của người Hoa như bánh bía ở Vũng Thơm (Cửu Long), bánh in ở Cao Lãnh (Đồng Tháp), bánh mè láo ở Sóc Trăng... Riêng về bánh, người Hoa Triều Châu có khoản 24 loại khác nhau. Có những loại bắt buộc phải có trong lễ cưới như “hũng co” (bánh dẻo)... Sinh lễ của nhà trai hàng hai tạ bánh, ít nhất cũng đủ 8, 12, 16 hoặc 24 loại bánh, tức phải luôn là số chẵn. Nhiều món chè của người Hoa Quảng Đông như chè mè đen chỉ mà phủ, chè đậu xanh (lục tào xá), chè đậu đỏ táo khô (hùng tào xá), chè hạt sen (lín chỉ cấn), chè khoai môn (phù hẩu), chè khoai lang (phán xì thoon)... Hầu hết đều là thức ăn mát, bồi bổ cơ thể.

Thức ăn chơi của người Hoa còn có các loại quả khô, muối và ngâm đường.

Về thức uống của người Hoa cũng thể hiện yếu tố truyền thống tộc người. Rượu vốn được người Hoa sử dụng như một thức uống không thể thiếu trong bữa cơm, bữa tiệc. Nó thường được phổ biến dưới dạng “rượu thuốc”, được pha chế trong rượu để nhiều vị thuốc Bắc có tác dụng điều hoà, bồi bổ cơ thể. Đối với người Hoa, rượu là một nghi thức trong mối quan hệ xã hội.

Trà cũng thế, ngoài ý nghĩa là một thức uống thể hiện mối quan hệ xã hội về vật chất lẫn tinh thần, đối với người Hoa ở Bình Dương, nó còn là một yếu tố truyền thống của văn hoá tộc người. Có thức trồng, ướp trà và uống trà của người Hoa là cả một nghệ thuật tinh tế.

## **II. BIỂU TƯỢNG VĂN HOÁ, TÂM LÝ TỘC NGƯỜI THỂ HIỆN QUA ĂN UỐNG**

Ăn uống của người Hoa ở Bình Dương phản ánh đậm nét văn hoá tộc người, nó là một biểu tượng (symbole) văn hoá nhằm biểu thị ý nghĩa tín ngưỡng, thái độ ứng xử, niềm ước mong, khát vọng, tư tưởng của cư dân.

Vào dịp lễ hỏi của người Hoa Triều Châu ở Bình Dương, trong số lễ vật của chàng trai đưa sang nàng gái có nguyên con heo quay. Lễ xong, nhà gái lại quả cho chàng trai rất khéo léo, ý nhị với nguyên cái đầu, khúc thân giữa và đuôi heo sau còn nguyên đuôi cùng với bộ đồ lòng. Sự ứng xử này nhằm nói lên ý nghĩa “hai họ sẽ cùng nhau ăn ở cho “có đầu có đuôi”; “có trước có sau”; “có lòng có dạ”. Trong số lễ vật ngày đám hỏi còn có hai cây củ sen vì loại củ này tiết ra nhiều nhựa tơ kết dính, nó tượng trưng cho tình cảm dôi dào, gắn bó không dứt giữa hai họ và giữa đôi vợ chồng mới. Người Hoa Quảng Đông có lệ đưa sinh lễ cưới là cặp vịt (tượng trưng cho đôi chim uyên ương) hoặc ít phổ biến hơn là cặp gà, tượng trưng cho đôi chim phượng hoàng, là những loài chim theo truyền thống của người Hoa biểu tượng cho tình yêu, hạnh phúc lứa đôi, tình vợ chồng yêu thương, gắn bó chung thủy. Người Hoa Quảng Đông cũng còn giữ thông lệ dựng đôi cây mía còn nguyên lá nơi cửa buồng cưới, nhằm chúc cho tình yêu của đôi vợ chồng mới luôn “ngọt ngào, đậm đà”.

Trong tiệc cưới, họ thường đãi món cá vò viên xào bông cải (phá hủ duyệt duyên) với ý nghĩa “hoa đẹp trắng tròn” để chúc tụng tình cảm vợ chồng luôn được như thế. Món cá cũng được dọn ra mời khách trong mọi cuộc liên hoan, cưới hỏi với ý nghĩa “như ngư đắc thủy” (cá gặp nước) chỉ sự thuận lợi như ý. Các loại bánh dùm trong lễ cưới của người Hoa cũng là những biểu tượng rất tốt đẹp, như: bánh long phụng (lùng phùng pèng) với hình dạng giống bánh trung thu, trên mặt bánh in nổi hình rồng phụng và ngay chính tên gọi của bánh đã bộc lộ niềm mong ước cho đôi vợ chồng trẻ “sống với nhau tâm đầu ý hợp, hạnh phúc gắn bó như rồng với phụng”. Bánh “Chil túi” thì gồm hai loại, một loại chiên phồng, to như quả dưa, no tròn, dòn tan, vàng rộm, bên ngoài rất mè thơm lấm tẩm; loại thứ hai có hình dạng như quả lựu, nhân bánh là bắp rang ngào đường, tượng trưng cho hạt lựu. Bánh này có ý nghĩa chỉ sự sinh sôi nảy nở, cầu phúc cho

đôi vợ chồng sẽ được “con đàn cháu đống” “nhiều như hạt mè, hạt lựu” (vì người Hoa vốn quan niệm gia đình nào có con cháu đông đúc là đại phúc). Còn bánh “Xùng kú” có nghĩa là phát tài, đó là loại bánh bò hấp màu trắng, đường kính to khoảng 50cm đến 6cm, trên mặt bánh in chữ “Phúc” màu đỏ. Bánh có ý nghĩa cầu chúc “làm ăn được phát tài, tiền của được dồi dào, no đủ”, phúc đức.....

Trong dịp mừng thọ các cụ già, người Hoa thường dùng bánh Đào Tiên (xin thù) hoặc bánh Trường thọ (xâu thù) với hình trái đào vừa chín tới. Đào tiên là biểu tượng của sự trường thọ, nên bánh này nhằm chúc cho các cụ được “trường thọ an khang”.

Với món chè ỉ nấu bằng bột nếp, vò viên tròn xoe bên trong có viên đường tán bé xíu hình vuông (tượng trưng cho trời và đất) nhằm ý nghĩa chỉ sự viên mãn, tốt đẹp. Cúng món chè này cũng là một dạng lễ nghi thuộc tín ngưỡng dân gian của cư dân nông nghiệp. Người ta thường nấu chè ỉ cho cô dâu người Hoa Quảng Đông ăn một bát nhỏ khi cô bước chân lên kiệu về nhà chồng, dụng ý để cô “gặp được mọi sự đều tròn trịa, tốt đẹp, hạnh phúc lứa đôi được ngọt ngào”. Ngoài ý nghĩa của sự viên mãn, chè ỉ còn là biểu tượng của “sự đoàn tụ”, vì thế người Hoa thường nấu chè này vào đầu năm mới, dịp mà gia đình nào cũng tề tựu đông đủ, hoặc chè này cũng được bày ra ăn khi trong nhà có người thân đi xa trở về đoàn tụ. Có khi viên chè ỉ được nhuộm màu đỏ, vì theo quan niệm của người Hoa màu đỏ tượng trưng cho sự tốt đẹp, may mắn, hạnh phúc. Có lẽ chính vì thế nên họ có tục lệ nhuộm màu đỏ quả trứng gà luộc để cúng tạ ơn “Bà mẹ sanh” (12 bà mụ) vào ngày đầy tháng của các em bé để chúc lành cho em bé được “số đỏ”, may mắn, khoẻ mạnh..... Thông thường, cũng trong ngày đầu tháng, ngoài việc biếu cho họ hàng mỗi hai hoặc bốn quả trứng nhuộm đỏ, chủ nhà còn biếu thêm vài miếng gừng chua, là vì theo tiếng Quảng Đông, chua là xuyên, đồng âm với tiếng “xuyên” có nghĩa là “cháu”. Người ăn gừng chua

thường thốt lên “hầu xuyên! hầu xuyên” (chua quá! chua quá) cũng là “cháu tốt! cháu tốt” nhằm chúc cho đứa bé được ngoan ngoãn, khoẻ mạnh, tốt đẹp...

Trước đây, người Hoa có lệ khi đứa nhỏ tới tuổi đi học ngày đầu tiên nó đi học, nên ngoài việc chọn ngày tốt cho đứa bé đi học, người mẹ còn làm bánh “pot chang” (tức bánh dẻo, mềm). Bánh làm bằng bột nếp nên dẻo và dính, người mẹ xúc từng khoanh ép đứa trẻ ăn vào ngày đầu tiên nó đến trường để mong muốn nó siêng năng học tập, chăm chỉ đến nỗi lúc nào cũng ngồi dính vào ghế, chú không ham chơi, lười biếng. Tết Nguyên Đán là việc trọng đại trong đời sống của người Hoa. Để nói lên lòng mong muốn của một năm mới vui tươi, làm ăn phát đạt, khoẻ mạnh, gặp mọi sự tốt lành, suôn sẻ, người Hoa đã gửi gắm khát vọng ấy qua một số món ăn ngày Tết. Bánh tổ tượng trưng cho “niên niên cao thăng” (năm mới tốt hơn năm cũ) hoặc “bách sự cự cao” (trăm việc điều tốt đẹp)... được tính toán một cách có ý thức, món “giò heo nấu đậu phụng” được chế biến bằng giò heo trước mà tiếng Quảng Đông gọi là “chúy xẩu” (tay của con heo), món này được gọi là “hoàng chồi châu xẩu” (tiền của hoạch tài chỉ giờ tay ra là nắm ngay được), do đó, ăn món này nhằm mong cho năm mới “việc làm ăn sẽ được phát tài, dễ dàng thuận lợi”. Món “tôm lăn bột” mà con tôm theo tiếng Quảng Đông là “há” đồng âm với “hi há tài xin” (cười to ha hả). Món này tượng trưng cho “niềm vui tươi, tiếng cười sẽ rộn ràng, vui vẻ, chan hoà trong nhà quanh năm suốt tháng”. Món mì xào tiếng Quảng Đông là “xẩu mìn” là trường thọ. Vì thế năm mới ăn món này để được “khoẻ mạnh, phúc đức, sống lâu...”. Ngay từ “mì sợi” tiếng Quảng Đông là “dậu mìn” (tức là “có mặt”) cũng thường được ăn nhất là trong các đám tiệc, tiếp tân, hội họp, nhằm “khẳng định sự có mặt, khẳng định vị trí quan trọng của mình”. Món “gà ngậm hành” được nấu và trình bày khéo léo hai cánh và hai đùi gà được bẻ ngoặt dấu gọn vào mình gà nên hình dáng con gà tròn

quây ngô ngĩnh người ta cho con gà ngậm ngang mỏ một túm hành lá quăn đẹp như một cành hoa. Sở dĩ dùng hành vì hành lá có tiếng quăn đồng là "chung", đồng âm với "chung" (thông suốt). Do đó, ý nghĩa món ăn này nhằm bày tỏ ước mong sang năm mới "tất cả mọi việc được thông suốt, trao chảy, sông sẽ, tốt đẹp. Người Hoa thường biếu nhau quýt tiêu (trồng nhiều ở tỉnh Đồng Tháp) là loại quýt màu cam đỏ ối vị ngọt vỏ dày và thơm, do quýt phát âm là "kiết", đồng âm với từ kiết (các) chỉ sự tốt lành may mắn, nhằm để chúc nhau làm ăn phát tài của nhà vui vẻ..... vào ngày Tết để trong gia đình được làm ăn phát tài, người nội trợ Quảng Đông thường nấu những món bát trần, bao gồm các vật liệu có tên gọi đồng âm với niềm mong ước đó, ví dụ nắm đông cô "tung cua" (thành tựu tốt đẹp); tàu hủ ky là "phù chú" (phòng nổi lên); hoặc rong đen là "pha chơi" (phát tài); salat là "sáng chơi" (có tiền)..... và những thứ khác cũng cùng ý nghĩa đó như bún tài "phản hxi"; nắm mèo "hoành dị"; kim châm "cần châm"; táo đỏ "hùng chủ".....

Người Minh Hương vào những thập niên đầu của thế kỷ này trong những dịp đại hội thường lệ của dân làng, họ thường tổ chức trong 3,4 ngày. Ngày đầu họ cùng ăn món "bánh hời" thịt quay nhằm để "hời" xem người nào chịu ra ứng cử ban trị sự mới. Ngày hôm sau nếu cuộc hội họp hoàn tất họ ăn món "suông" (suông là món ăn đặc thù ở nam bộ nấu bằng tôm giã nhuyễn vắt sợi cùng với thịt vịt và tương khi ăn chan nước lèo này vào bún). Cũng có thể ăn bánh xếp nhằm hàm ý công việc đã được sắp xếp suôn sẻ trong trường hợp việc hội họp chưa xong phải làm việc thêm một ngày nữa thì họ được dọn món bánh "rán" để nhắc nhở cùng nhau "rán" làm cho song việc; nhưng nếu việc bầu cử chưa xong thì mọi người phải ăn món bánh bèo, bánh xèo để ám chỉ công việc của họ quá lồi thối, bèo nhèo phải cùng nhau đổ xô vào lo cho xong. Còn trong minh sư – một dạng tôn giáo tín ngưỡng của người hoa – (kết hợp Nho, Phật, và chủ yếu là

Lão), tín đồ thường bày trên bàn thờ năm loại trái cây và 5 thức ăn chay gồm: bún tàu, tàu hủ ky, nấm mèo, kim châm, nấm được xem như một dạng biểu tượng như khái niệm “ngũ hành, ngũ tạng” theo quan niệm tu luyện của họ.

### III. ĂN UỐNG DƯỚI GÓC ĐỘ DINH DƯỠNG CHỮA BỆNH.

Người Hoa là một dân tộc rất có ý thức bảo đảm vấn đề dinh dưỡng, sức khoẻ trong ăn uống. Họ quan niệm theo đông y bệnh tật phát sinh phần lớn trong sự mất quân bình yếu tố – âm – dương trong cơ thể. Vì vậy vai trò của thức ăn (phần lớn) được đưa vào tủy cơ thể con người một cách có lựa chọn nhằm cân bằng lại trạng thái âm dương.

Theo y học truyền thống Trung Quốc thể chất người ta được chia thành các loại âm, dương, hư, hàn còn thực phẩm nói chung mang 3 yếu tố: nhiệt, hàn, ôn. Thể trạng con người có những thay đổi tương ứng với khí hậu thời tiết nên không muốn đau bệnh thì cần phải điều chỉnh, lựa chọn cơ cấu thực phẩm cho thích hợp. Có lẽ vì để phù hợp với môi trường môi sinh và khí hậu gần như nóng quanh năm ở Nam bộ, người Hoa thường sử dụng các loại thức ăn, thức uống mang yếu tố hàn, giải nhiệt, dễ tiêu hoá, giúp cho “lục phủ ngũ tạng” loại trừ được cái nóng độc hại trong cơ thể. Ví dụ người Hoa thích ăn thịt vịt là món ăn hàn, bổ âm, cùng các thức ăn mát như đậu xanh tàu hủ, cà chua, giá họ, cải bẹ xanh, cải bẹ trắng..vốn có nhiều ở đây nó là phương pháp trị bệnh, dinh dưỡng bằng thức ăn của người Hoa rất hiệu quả theo nguyên tắc “ở đâu có loại thức ăn gì thì ta ăn loại thức ăn ấy” vì thức ăn phải phù hợp với môi trường sinh thái.

Về quan niệm thức ăn vừa để dinh dưỡng, vừa để chữa bệnh của người Hoa thì cơ thể con người cần một lượng thức ăn nhất định bởi các chất khác nhau, mà các chất đó phải được cân nhắc trên cơ sở tuổi tác, thể chất và tập quán ăn uống và khí hậu môi sinh.

Với người già và trẻ em, người Hoa rất có ý thức trong việc chọn thức ăn dễ tiêu hoá như: cá, cháo đặc, súp đậu nành, nước xương hầm (vì trong xương có chất tủy vừa giúp giảm sự suy nhược toàn thân vừa tốt cho xương người già đã dần dần suy yếu).... người già còn được lưu ý tránh những món ăn làm từ vật 4 chân (như heo bò, cừ...) vì nhiều mỡ khó tiêu hoá, mà nên dùng các món ăn từ vật có 2 chân (gà, vịt, chim..) hoặc loại 1 chân như nấm và tốt nhất là vật không chân như các loại các lành, vì cá dễ tiêu hoá hơn thịt. Ở Bình Dương, nơi khí hậu, thời tiết nóng bức người Hoa tìm thấy những loại thức ăn phù hợp có lợi cho người già như ăn mướp thường xuyên giúp tiêu đờm giải nhiệt: súp mướp nấu nước uống như trà để giúp thông nhiệt dẫn gân cốt, còn ăn củ năn giúp cơ thể giải độc dễ tiêu hoá, lợi tiểu....

Với người Hoa, dù ngay cả loại thực phẩm bình thường rẻ tiền dùng để nấu ăn cũng hoàn toàn không phải được sử dụng ngẫu nhiên mà họ rất có ý thức phân biệt công dụng của từng loại. Ví dụ như cháo (đậu hũ lên men bằng vi sinh vật) giúp tăng lực, dễ tiêu hoá, là món ăn đặc thù của đại bộ phận người Hoa; hoặc các loại nấm vừa có hàm lượng protein khá cao mà lại ít béo. Dễ tiêu hoá, điều hoà huyết mạch; hạt sen giúp an thần, trợ tim, hạ huyết áp, mè giúp bồi bổ cơ thể, nhuận trường; măng giúp giải nhiệt, tiêu đờm, điều hoà vị; cải xà lách non, cải cúc (cải tần ô) giúp bổ phổi, giải độc; hành nhờ có tính hàn nên dùng để giải cảm, giải độc (nên người Hoa thường sử dụng bài thuốc dân gian “cháo hành” để trị cảm); họ có tác dụng tiêu độc đường ruột; tỏi có chất kháng sinh, diệt được ký sinh trùng đường ruột và đặc biệt nhất là người Hoa rất thích và thường xuyên sử dụng các loại đậu trong món ăn; đậu xanh, đậu đỏ, đậu đen có tính hàn, giải nhiệt, tiêu độc, dinh dưỡng da, đậu nành có nhiều chất đạm, dinh dưỡng cao, cơ thể dễ hấp thụ, có ích cho người bệnh dạ dày, đường ruột...

Người phụ nữ sau khi sinh nở, cơ thể bị “hư”, suy yếu và “hàn”,



với kinh nghiệm cổ truyền, người Hoa cho sản phụ dùng những loại thực phẩm mang tính chất “ôn” hoặc “nhiệt” để tái lập lại trạng thái thăng bằng trong cơ thể và tăng cường sinh khí, sức khoẻ. Ví dụ sản phụ được ăn món gà mái hầm, trứng gà ngâm rượu nếp, cháo gà ăn với đường và mè, cùng các món ăn có gia thêm tiêu và gừng. Ở Bình Dương, theo kinh nghiệm cổ xưa, người Hoa người nấu gà ác (gà giò lông màu trắng, chân đen) hầm với các loại thuốc bắc như đẳng sâm, sanh địa, thực địa... để giúp phụ sản chóng lại sức; tàu hủ ky là món ăn bồi bổ, có chất béo, calci, nhiệt lượng nhiều, giúp cho sản phụ sau khi sanh mau lại sức. Gà mái tơ nấu với rượu nếp và dương quy (một loại thuốc bổ máu) để giúp cho phụ nữ bị tiểu sản, suy nhược mau chóng lại sức. Hoặc có thể nấu cháo thịt với trứng Bắc Thảo, cháo giò heo nấu với hoài sơn, phục linh và chè hột gà nấu với gừng cho sản phụ hay người dương bệnh ăn. Người Họ ở BD cũng thường nấu món ăn gà ác hầm với táo đen (hắc chủ) và đậu đen để bổ huyết: hoặc dọn cho phụ nữ và người dương bệnh món giò heo nấu hải sâm để giúp bồi bổ cơ thể đang yếu, phục hồi sức khỏe. Sau khi sanh phụ nữ Hoa thường ăn hàng ngày hợp chất bột xay từ mè đen, đậu đen, đậu nành, đậu phụng, gạo rang... là loại thức ăn giúp cơ thể dễ hấp thụ, bồi bổ giúp cơ thể mịn màng, mềm mại, xinh đẹp.

Trong y học cổ và dinh dưỡng Trung Quốc còn quan niệm “ăn gì bổ nấy” trong việc ăn uống. Ví dụ ăn gan bổ gan, ăn tim bổ tim, ăn óc bổ óc, ăn tì bổ tì... nó cũng có ý nghĩa của các phát minh từ lâu Ở Đông Y Trung Quốc, đó là “điều trị bằng tạng khí”.

Như vậy đối với người Hoa, thức ăn nếu được lựa chọn thích đáng cho người bệnh, sẽ giúp thể trạng của họ nâng cao nhằm có sức chống với bệnh tật, gia tăng việc phục hồi sức lực và nhờ đó sẽ nhanh chóng có khả năng bình phục.

Trong bữa ăn hàng ngày của người Hoa giàu hoặc nghèo ở

BD đều dùng rất nhiều rau như rau cải bẹ xanh, cải bẹ trắng, cải ngọt, cải bắp thảo, cải xà lách xon... Với thức ăn rau cải giúp phòng bệnh, giữ gìn sức khỏe dễ tiêu hóa.

Đối với người Hoa ăn để phòng bệnh, chữa bệnh là một việc, mà nghệ thuật ăn như thế nào cũng là điều được xem trọng. Họ quan niệm uống trà có thể “độc ẩm” – uống một mình – nhưng uống rượu phải uống với bạn hữu. Trong bữa ăn, dù nghèo thức ăn cũng phải được “bày biện gọn mắt” và đẹp mắt thì càng tốt. Phải dọn món ăn sao cho thấy thềm ăn, và ngay khi ăn, người Hoa có nhu cầu cùng ăn với nhau. Họ thích bữa ăn với toàn thể gia đình cùng quây quần bên nhau hoặc: ăn cùng với đồng đảo thân hữu, vừa ăn vừa trò chuyện, cười đùa thoải mái. Người ta tin rằng ăn uống trong tâm trạng vui vẻ, thanh thản, trong bầu không khí thân mật, cởi mở, chân tình, hoan hỉ sẽ rất tốt cho cơ thể, vì thức ăn sẽ dễ tiêu hóa. Không hại cho tì vị, và thần kinh của con người sẽ được thoải mái dễ chịu.

#### **IV. ĂN UỐNG TRONG SINH HOẠT TÍN NGƯỠNG.**

Đối với người Hoa, thức ăn cũng là lễ vật biểu hiện lòng thành của con người dâng lên tổ tiên, thần thánh. Thức ăn giữ vai trò thiết yếu trong tín ngưỡng của người Hoa.

Quanh năm phụ nữ Hoa bận bịu việc cúng kiến từ trong nhà đến đền chùa. Là một dân tộc chủ yếu theo tín ngưỡng thờ cúng tổ tiên, người Hoa luôn thể hiện tấm lòng hiếu thảo, nhớ ơn của con cháu đối với tổ tiên, ông bà bằng sự cúng kiến thức ăn trong các dịp giỗ, Tết... Trong thời gian có tang, theo quan niệm của Phật giáo, hằng ngày người Hoa đều cúng cơm ở bàn thờ. Thức cúng đặc biệt thịnh soạn hơn là vào dịp cúng tuần (bảy ngày sau khi mất), thất tuần (49 ngày sau khi mất) rồi cầu siêu cho thân nhân quá vãng. Còn nếu theo quan niệm Lão giáo, người Hoa cúng cơm tuần cửu (90 ngày), cúng 9 tuần (81 ngày) rồi mới cầu thăng. Nếu là tín đồ Phật giáo, người Hoa còn cúng thức ăn

chay và trái cây ở bàn thờ Phật vào ngày rằm và 30 (âm lịch) hàng tháng.

Lễ cúng Thần ở đình, trong lễ hỏi, lễ cưới... thường có con heo sữa quay vàng óng, bụng ban rộng, tứ chi bẹt ra, nằm chễm chệ giữa các vật cúng khác. Vì người Á Đông đều quan niệm loại thú dùng để hiến dâng, tế thần thánh phải toàn thân mới bày tỏ được lòng thành kính, không được chặt ra trước khi cúng (thịt chặt ra chỉ dùng để cúng các loại thần phụ, hoặc để biếu tặng). Thức cúng cho từng vị thần đều được quy định sẵn và hầu như đều phải có “tam sanh”, (tam sanh là loại thú hiến tế toàn thân: trâu, bò, lợn, dê) dùng để tế vua chúa, thánh thần, hoặc những người quá vãng thuộc tầng lớp trên. Còn thịt, trứng, tôm là ba loại hiến tế để biếu các vị thần (vì không toàn sinh) để tạ ơn hay cầu mong một điều gì. Ví dụ như thức cúng cho “bà mẹ sanh” (tức “bà mẹ”) thì thường cúng cả thức mặn lẫn thức ngọt, như “tam sanh”, hoa quả trà bánh... và luôn luôn phải có trứng gà nhuộm đỏ cùng miếng thịt heo quay.

Cúng đưa Ông Táo về trời thì thức thông thường là chè ỉ, chè trôi nước (vì người Hoa quan niệm Ông Táo rất thích ăn quà ngọt). Ngoài ra còn cúng “tam sanh” với một cây mía nguyên lá để Ông Táo dùng làm phương tiện đi lên trời. Vào đêm 30 tháng chạp người ta đón Ông Táo mới vào nhà thì cúng hoa quả, bánh mứt.

Đối với tín ngưỡng thờ ông Địa, thần Tài, thần Đất... người ta cúng “tam sanh”, hoa quả, bánh bao (một loại quà bình dân, vì những vị thần này cũng thuộc dưới bình dân)

Còn bánh ú nhân mặn để người Hoa cúng ông Khuất Nguyên vào tết Đoan Ngọ (5-5 âm lịch). Ở Bình Dương bánh ú là loại bánh gói dài hoặc còn là loại bánh ú nhỏ hình chóp gói bằng lá tre.

Đối với Ngọc Hoàng thì người Hoa cúng thức ăn chay, nhưng

cúng Huyền thiên thượng đế hay ông Trấn Vũ thì có thể dùng thức ăn mặn.

Qua việc tìm hiểu các dạng thức ăn, uống của người Hoa ở BD, có thể nhận thấy:

1- Các dạng thức văn hóa của người ở BD còn hàm chứa những yếu tố truyền thống của dân tộc gốc. Trong ăn uống, các món ăn, cách chế biến thức ăn cùng chức năng của ăn uống trong việc chữa bệnh, trong tín ngưỡng, trong biểu tượng văn hóa... là những yếu tố mang tính đặc trưng tộc người truyền thống đã và đang được lưu giữ ở vùng người Hoa ở Bình Dương.

2- Văn hóa vật chất của người Hoa thể hiện yếu tố tín ngưỡng dân gian đậm nét, nhất là trong lĩnh vực ăn uống như cả một hệ thống các vị thần được thờ cúng từ ngoài cổng ngõ cho tới tận bếp, những tín ngưỡng, trong thức ăn cúng cho tổ tiên, cho các vị thần linh cùng các biểu tượng văn hóa trong món ăn... là những khía cạnh lý thú của văn hoá bảo đảm đời sống và văn hoá nói chung của dân tộc người Hoa.

Những yếu tố trên đã góp phần hình thành sắc thái mang yếu tố địa phương của người Hoa ở vùng Bình Dương.

CHƯƠNG IV

**ẨM THỰC CỦA NGƯỜI KHƠME  
Ở BÌNH DƯƠNG**

**I. YẾU TỐ TRUYỀN THỐNG TỘC NGƯỜI**

Người Khơme ở BD không nhiều, chỉ có 4.386 người hầu hết tập trung ở huyện Dầu Tiếng, Bến Cát, Phú Giáo và một số ở Tân Uyên, TDM, Thuận An và Dĩ An.. Phần lớn họ sử dụng nguồn lương thực chính là gạo và nếp, họ ít ăn bắp (ngô) như đồng tộc của họ ở Campuchia. Dụng cụ để đựng và nấu ăn của người Khơme BD trước kia đều bằng gốm như “cà ràng” (loại bếp có mặt bằng rộng, giống số 8, đầu to để đun nấu, đầu nhỏ hơn có thể cời than củi ra để nướng); các loại nồi (“cho năng”) to nhỏ đủ cỡ, cái “tum” (siêu), các loại “cà om” dùng đựng nước, đựng ngũ cốc, đựng mắm..., khuôn đổ bánh khọt... do thợ gốm khơme sản xuất. Các địa điểm nổi tiếng làm dụng cụ nấu ăn bằng gốm của người Khơme là huyện Dầu Tiếng, huyện Phú Giáo.. Về ăn uống, người Khơme còn giữ được khá rõ nét yếu tố văn hóa tộc người.

**1. Món ăn dân dã:**

Nếu người Việt có nước mắm và các loại mắm là món ăn hợp khẩu vị, dân tộc, được sử dụng thường xuyên trong bữa ăn thì ở người Khơme có món mắm “prahoc” gọi là mắm “bò hóc”

(do hiện tượng biến âm, bỏ mất âm “r”) hoặc gọi tắt là “mắm bò”. Mắm prahoc có thể làm bằng cá đồng lẫn cá biển được chia ra hai loại là mắm cá nhỏ (prahoc Trey Chagvar) rẻ tiền như cá trèm, cá sặc, cá chốt, cá lòng tong và mắm cá lớn (prahoc Trey Thom) đắt tiền như cá lóc, cá bông. Người Khơme dùng mắm prahoc hằng ngày và nêm vào trong hầu hết các món ăn mặn để tăng hương vị đặc biệt, đậm đà dân tộc tính cho món ăn. Người ta còn dùng mắm prahoc như các món ăn riêng qua các hình thức kho, chiên, chưng... như mắm prahoc kho với cá nhỏ xúc được ở sông, chấm với rau đồng; hoặc mắm prahoc ăn sống trộn với xả ớt băm nhỏ chấm với đậu rồng, đó là một món ăn mà người bình dân Khơme rất mê.

Họ còn có các loại mắm khác như mắm “ba – ok”, mắm “ên pu” làm bằng tôm, tép; mắm “pơling” làm bằng cá sặc... song có một món mắm mà người Khơme rất thích, đó là mắm chua (“pha ốt”). Mắm này thường chỉ làm vào mùa tôm tép và cá nhiều. Người ta ướp tép hoặc cá trong muối, bỏ vào thật nhiều thính (gạo rang vàng, xay nhuyễn) rồi phơi lu mắm ngoài nắng khoảng 10 ngày. Trước khi ăn một ngày, người ta thái sợi đu đủ xanh, củ gừng, củ riềng và ớt trộn vào mắm. Mắm chua được ăn với cá nướng, rau chuối, chuối chát... nó chính là một món ăn tuyệt vời nếu người ta bày ra cùng với nó loại rượu đế cất bằng nếp hoặc gạo nàng thơm...

Món ăn cổ xưa của người Khơme còn có chả cá (“phaak”), chả tôm (“phaak krapơ”)... họ cũng rất thích loại chả chiên gồm thịt các loại ếch, cá, lươn, rắn...băm nhuyễn chung với sả, ớt và tiêu sau đó gói trong lá nhàu hoặc lá mướp, lá mần cầu, lá lốt... đem nhúng bột chiên giòn hoặc nướng hay bỏ vào xùng khìa trong nước cốt dừa.

Người nội trợ Khơme ở Bình Dương còn nhớ rất nhiều món canh quen thuộc của dân tộc mình, đặc sắc nhất là các món canh “Xiêm lo, chomrô” tức canh thập cẩm, được nấu với nhiều loại

rau mọc rài và rau đồng như rau cỏ chai (“xa lạp te”), rau cỏ dũi (“xa bãng”), lá nhãn lồng (“sao mau”), cải trời (“tapimết”), rau đắng, rau ngổ, rau chóc, rau chày, rau bọ, rau chuối, khổ qua, đu đủ non... cùng các loại tôm, thịt, cá và các thứ gia vị như sả, ớt, thính, củ gừng, củ riềng, bột cà ri, dừa khô, mắm prahoc... hoặc như món “xiêm lo proho” cũng là một loại canh nấu với thịt hoặc cá với gia vị là mắm prahoc, sả, ớt, ăn với gỏi đu đủ, dưa leo chấm với nước chua là cơm mẻ (một loại vi khuẩn trong cơm nguội để lên men)...

Người Khơme ở vùng phía tây Bình Dương thường hay dùng quả mật cật loại còn non để nấu canh (“xiêm lo pha au”). Họ bào mỏng quả này ngâm nước, sau đó xào trong mỡ bỏ thính và nước vào nấu chín, sau cùng mới bỏ thịt nướng hoặc cá nướng vào.

Vùng người Khơme cư trú thường nhiều tre, người ta rất thích dùng măng tre nấu canh (“xiêm lo tùm peng”) nấu chung với mỡ cá xúc được ở ao, mương, rạch từ chiếc “xà neng”, sau đó nêm mắm prahoc cùng lá bồ ngót, lá bình bát giầy và vài lá sả tức thì món canh có mùi vị thơm ngọt ngay.

Vào các dịp đám cưới, đám làm phước... người Khơme rất thường hầm cà ri với trái mít già cùng thịt gà, thịt vịt hoặc lẫu “tả pí lù” giống như người Hoa mà người Khơme gọi là “mò chu pù” để đãi khách. Ăn món này người ta đặt cả nồi và bếp lên bàn. Nước dừa tươi đun sôi trong nồi, thả vào vài tép sả và vài quả ớt, nêm giấm và mắm prahoc vào cho vừa ăn. Khi nước sôi, người ta gấp từng miếng cá tươi sắt lát (cá lóc, cá bông...) bày sẵn nơi đĩa, cùng với các loại rau cần, rau muống, cải bẹ xanh, cải trời, bắp chuối... nhúng vào nồi nước sôi cho chín rồi mới ăn.

Song món ăn đặc trưng nhất của Khơme (mà người Việt, người Hoa ở cùng địa phương vô cùng ưa thích) đó là món bún nước lèo (“xiêm lo nung mờ chót”). Tôm cá nấu nhừ trong nước, rửa bỏ hết xương, nêm vào nước lèo sả, ớt, củ ngải bún được giã

nhuyễn, sau cùng nêm mắm prahóc vào cho đậm đà. Người ta chan nước lèo này vào với bún ăn kèm với nhiều loại rau như húng nhủi, húng quế, hẹ...Đó là món ăn quen thuộc của người Khơme Bình Dương. Người Khơme ở Bình Dương khi nấu món ăn này thì dùng cả ngải bún, mà họ chỉ quen sử dụng củ riêng (còn người Hoa ở Bình Dương khi nấu bún nước lèo này họ không dầm nát cá mà hấp, gỡ xương, để cá nguyên miếng. Ngoài ra người Hoa còn thể hiện sự giao tiếp văn hoá qua món bún nước lèo này bằng chi tiết thêm vào thịt heo quay thái nhỏ. Đặc biệt người Khơme giắt bún thành từng con đẹp như bím tóc, chứ không làm sợi bún rời như người Việt. Cùng với nôi nước lèo như trên người ta có thể biến thành các món canh cho bữa cơm trong gia đình. Nếu thả bầu thái mỏng vào thì thành món “xiêm lo kha lốt”; còn khi bỏ rau đắng vào nấu canh thì nó là “xiêm lo mách dâ”, món canh ấy người Khơme rất thích dùng vào những ngày thời tiết nóng nực.

Vị được ưa thích trong món ăn của người Khơme là chua, cay và béo nhất là vị chua. Chính vì thế người Khơme là một tộc người biết chế biến nhiều món canh chua (“xiêm lo mò chu”) nhất. Các món canh này rất độc đáo ở cách nấu và các vật liệu khác nhau để nấu. Vị chua của các món canh chua rất đa dạng, món thì dùng trái me, món thì nấu trái ranh đắng (khế rừng), món khác nêm cơm mẻ, xoài bằm nhuyễn..

Một số món canh chua đặc sắc của người Khơme như: canh chua nấu với trái chuối xiêm xanh (“xiêm lo mò chu pha le chát”). Chuối xanh tước bỏ vỏ, sắt hơi dày, nấu với cá hoặc thịt gà, chiên cơm mẻ và các loại rau om, tần dày lá, ngò gai, sả và mắm prahóc. Còn canh chua nấu bằng bắp chuối thái mỏng với cá khô và lá me non thì rất tuyệt..

Đối với vị cay có trong phần lớn món ăn của người Khơme có lẽ ảnh hưởng văn hóa ấn Độ từ xa xưa với cách thức nêm rất nhiều loại hương liệu như củ nghệ, củ riềng, tiêu, tỏi, sả, ớt, cà



ri... còn chất béo có trong thức ăn của người Khơme được lấy từ cùi quả dừa khô trong hầu hết các món ăn mặn và ngọt của người Khơme, Bình Dương đều nấu với nước béo của quả dừa, một công thức nấu ăn khá độc đáo mà không phải dân tộc nào cũng có thể chấp nhận dễ dàng. Ví dụ trong món “tức krương” của người Khơme là món thịt heo băm nhuyễn xào sền sệt trong nước cốt dừa nạo, sau đó nêm mắm prahoc và một ít mắm ộp (làm từ cá trê) cùng gia vị cay như ớt khô, hành,, tỏi..

Người Khơme có những món ăn dân dã được cung cấp từ nguồn sản vật phong phú ở môi trường sinh thái vùng Bình Dương, mùa mưa là mùa sinh sôi của các loài cóc, ếch, nhái... và người ta hằng đêm đi soi bắt được hàng giỏ. Thịt cóc, thịt ếch, bồ tọt... thường được xào với gừng và lá cách là những món ăn thông dụng hoặc dùng nó nấu canh lá me non hay món cà ri.

Vào mùa lúa chín khoảng tháng tư, tháng 5 âm lịch, người Khơme thích bắt chuột đồng lúc mà thịt chuột béo nhất vì ăn no nê lúa. Chuột đồng là nguồn sản vật cung cấp nhiều món ăn phong phú cho người Khơme như chuột xào lá cách (hoặc lá mần cầu non), chuột nấu canh chua với cơm mẻ, sả ớt, chuột hấp xé phay trộn với rau húng, bắp chuối, sả ớt, cơm mẻ mà người ta cho là còn ngon hơn cả thịt gà luộc... đó là những món ăn mà chỉ những người thân thiết lắm mới được mời cùng thưởng thức.

Họ cũng rất thích các loại ốc bươu, ốc lát, ốc đấng có nhiều ở sông, suối vùng đồng ruộng Bình Dương vào đầu mùa mưa người ta bắt ốc về rửa sạch bỏ vào nồi nấu chung với ít muối và lá ổi (để đề phòng đau bụng). Ốc hấp ăn với cơm mẻ, sả, ớt, hoặc có thể khìa ốc trong nước cốt dừa cho tới khi nước dừa cạn hẳn.

Người Khơme từng tự hào về các loại bánh ngọt cổ truyền của dân tộc mình vì nó chiếm một số lượng khá phong phú, lại vô cùng độc đáo. Bánh ngọt giữ một vị trí khá quan trọng trong đời sống của người Khơme vì nó không thể vắng mặt trong tất

cả các dịp lễ, tết, cúng bái theo phong tục. Ví dụ trước kia, để chuẩn bị cho lễ cưới người Khơme thường làm bánh ngọt sẵn trong hàng nhiều tháng trước. Bánh được đưa vào chùa dâng sư sãi, biếu tặng họ hàng, lối xóm, tặng các vị nhạc công phục vụ trong các dịp lễ, tết, các người đến phụ giúp lễ cưới, các vị ân nhân của gia đình như Thầy Thuốc, Bà Mụ, Thầy Giáo... Người Khơme có tục lệ vào ngày cưới nhà trai tặng cho cha mẹ của cô dâu để tạ ơn công lao đã nuôi dưỡng cô dâu. Người ta cũng có tục dâng tặng bánh ngọt cho Ông Bà, Cha Mẹ, Thầy Giáo đã già yếu của mình vào dịp lễ chúc thọ (bôn chămrôm prah chôm). Theo người Khơme ở Bình Dương có 6 loại bánh ngọt mà đặc điểm của nó là có thể để dành được lâu trong hàng 5, 6 tháng bánh vẫn không bị hỏng. Họ cho rằng để lâu như vậy bánh càng ngon hơn, khi dùng chỉ cần hơi nóng bánh. Ví dụ các loại bánh ngọt: “nùm cò khuyên” (bánh ghế) làm bằng các loại bột đậu nành, đậu xanh, nếp rang và bột nghệ, nắn hình tròn có bốn chân như cái mâm hay cái ghế; “nùm chộ” (bánh ăn trộm) bằng bột gạo quết nhừ, nhuyễn, nắn hình tròn hoặc vuông, dẹp với đủ kích thước chiên xong nở phồng to như bánh tiêu của người Hoa; “nùm neàng nóc” (bánh cô nóc) bằng bột gạo, trứng gà, đậu xanh, nước dừa nắn hình chữ nhật như bao thuốc lá “nùm khnhây” (bánh củ gừng) là loại bánh ngọt phổ biến nhất trong cộng đồng người Khơme ở Bình Dương. Bánh làm bởi bột nếp giã nhuyễn, nắn hình củ gừng, chiên xong nhào đường; “nùm cộm thnô” (bánh hạt mít) bằng đậu xanh nắn theo dạng hạt mít; “nùm neàng thôn” (bánh cô thôn) còn gọi là bánh tơ hồng, làm bằng lòng đỏ trứng và đường, kéo sợi bột theo dạng quán treó xoắn vào nhau... Nói chung, các loại bánh có thể để lâu hàng tháng người Khơme gọi chung là “nùm krôm” với ý nghĩa “chịu đựng” có thể để dành ăn trong lâu ngày. Trong 6 loại bánh này, dường như người Khơme ở Bình Dương chỉ còn làm bánh củ gừng, bánh ghế trong các dịp lễ, tết, đám cưới... còn các thứ bánh khác hầu như đã thất truyền,

mai một. Nguyên nhân của hiện tượng này có lẽ vì một số loại bánh đòi hỏi quá nhiều công phu, thời gian cũng như sự khéo léo nên ít người muốn học và làm bánh. Nhìn chung, hầu hết các loại bánh của người Khơme Bình Dương chủ yếu đều làm bằng bột bắp hoặc bột gạo. Điều đó cũng dễ hiểu vì nó chính là sản phẩm của cư dân nông nghiệp trồng lúa nước lâu đời. Cũng như món cốm dẹt (angbok) là một món ăn cổ truyền không thể thiếu vào dịp lễ tạ ơn (ok angbok) – một hội lễ nông nghiệp của người Khơme được tổ chức sau dịp thu hoạch mùa màng. Cốm dẹt làm từ nếp mới gặt (vì lúa nếp thường được thu hoạch sớm nhất trong mùa) còn thơm ngát đem rang lên, đập dẹt, quét và trộn với nước thốt nốt hay nước dừa cho dẻo.

Trong lễ cưới của người Khơme Bình Dương hầu như không thể thiếu 3 loại bánh ngọt cổ truyền để bày trên bàn thờ đó là bánh tai yến (nùm plách), bánh củ gừng (nùm khnhây) và bánh bông lan (nùm tiêl). 3 loại bánh này được trưng bày bằng cách xâu kết khéo léo vào nhau thành hình dạng rẽ quạt hoặc ngôi tháp Khơme nhiều tầng. Sở dĩ ngày cưới hay chung bánh củ gừng (num khnhây) vì gừng có tác dụng trị cảm mạo, nó mang ý nghĩa cầu chúc sức khỏe cô dâu và chú rể. Hơn nữa, hình dáng củ gừng là loại củ đâm mọc ra nhiều nhánh, nó nhằm biểu tượng cầu phúc cô dâu chú rể sinh nhiều con cái.

Trong quá trình cộng cư trên địa bàn Bình Dương, người Khơme, Hoa và người Việt thường ảnh hưởng lẫn nhau nhiều loại bánh như “nùm pha – ại” giống như chè trôi nước [món bánh này người Khơme thường nói vui là “bánh sanh chuyện” (“nùm ksọt thđây”) vì khi cắn miếng bánh này – vốn làm bằng bột nếp pha gạo, có cục nhân bằng đường thể nên rất mềm dễ văng nước đường trong bánh vào mặt người đối diện làm mích lòng nhau mà “sanh chuyện”], “nùm lột” giống bánh da lợn, “nùm ọn chệch” giống bánh xèo nhân ngọt “nùm pọng” giống bánh bò,

Người Khơme ưa thích sử dụng đường thốt nốt. Họ dùng nước thốt nốt để nấu cô đặc thành đường, miếng tròn to nhỏ khác nhau (trung bình 6lít nước thốt nốt thì nấu được 1kg đường). Cứ 10 miếng đường gói trong lá thốt nốt thành cây dài. Đường thốt nốt được dùng để nấu các món ăn ngọt lẫn mặn nhằm tăng hương vị thơm ngon.

## **2. Uống, hút.**

Trong việc ăn uống người Khơme tiêu thụ rất nhiều rượu ("sra"). Nhất là vào dịp lễ, tết, đám làm phước... trong những dịp này bình quân một người đàn ông uống từ 1lít - 1.5lít mỗi ngày, trong khi vào ngày thường, tửu lượng trung bình của họ khoảng 1/4lít.

Cách làm rượu thủ công của người Khơme cũng giống như người Việt. Một trạ rượu nấu khoảng 10lít gạo (hoặc nếp) được 5l rượu có nồng độ khoảng 35°, có nơi sản xuất rượu có nồng độ khá cao chừng 50° như ở huyện Dầu Tiếng, người ta nấu gạo hoặc nếp thành cơm trải rộng ra trên ván có lót lá chuối, khi cơm bớt nóng, người ta rải men rượu lên rồi trộn đều, sau đó cho vô lu đậy kín, ủ 23 ngày đêm rồi đổ nước vào. Kế đó, người ta chung cất dung dịch này cho bay hơi trong một ống tre hoặc nhôm được ngâm quanh một thau nước nguội để hơi nước tụ lại thành rượu.

Ngày thường, người Khơme uống nước mưa chín trong lu, khạp, và uống nước trà loãng hay nước lá cây nấu sôi. Họ còn giải khát bằng nước thốt nốt. Loại nước quả này có vị ngọt dịu, được chứa trong các ống tre. Nước thốt nốt thơm mùi lá xông khói, có thể để lên men thành loại nước uống có gas tự nhiên. Phụ nữ Khơme thường gánh bán các ống tre dùng nước thốt nốt vào những dịp lễ, tết. Về thuốc hút, người Khơme tự trồng lấy, lá thuốc họ thái lá nhuyễn, phơi khô làm thuốc quấn trong giấy quỳn để hút.

## II. ĂN UỐNG DƯỚI KHÍA CẠNH Y HỌC

Trong việc ăn uống người Khơme ở Bình Dương còn có ý thức “ăn để trị bệnh”. Người ta quan niệm ăn thịt cóc có thể chữa được tình trạng suy dinh dưỡng ở trẻ con và suy nhược của người lớn, vì trong thịt cóc có rất nhiều chất bổ dưỡng, giúp cơ thể hồi phục, tăng trưởng sức khoẻ. Nếu biết làm thịt cóc thật kỹ, loại bỏ những chất độc có trong lá gan, trong trứng cóc người ta thường băm nhuyễn thịt cóc nấu cháo đậu xanh thì có tác dụng làm mát và bồi bổ cơ thể; hoặc ướp thịt cóc trong cám loại thật tốt đem sấy cho khô để ăn dần. Người ta tin món này có thể trị được bệnh “bụng báng” ở trẻ con.

Nếu bị bệnh ngoài da như hắc lào, vẩy đốm... bài thuốc dân gian Khơme là cho bệnh nhân dùng thịt gà ác chung cách thủy với lá mỏng tươi thái nhỏ.

Vào mùa nóng người Khơme có tập quán nấu một số món ăn có tác dụng hạ nhiệt, ngăn được chứng bệnh sởi, ban trái hoặc chữa được bệnh “nóng gan”... đó là món ăn nấu bằng lá cứt quạ mà người Khơme gọi là “bua omđen” (loại có quả nhỏ chứ không phải quả to “kha ét”). Lá này giã nát lấy nước, nấu chung với thịt gà hoặc cá (nếu ở vùng không có lá cứt quạ, người ta có thể thay thế bằng lá hồ bao và hoa của cây đu đủ).

Người Khơme còn ăn ốc sên (loại ốc sống bám trên cây ở vùng đất cao) để thay thế cho thuốc trị bệnh đau khớp xương. Nếu bị nhức mỏi “suy thận”, bài thuốc dân gian Khơme là dùng lá nhàu hoặc lá lốt gói thịt lươn hay thịt rắn băm nhuyễn vì các loại lá này có mùi thơm và vị cay, vừa khử được mùi tanh của thịt cá vừa trị được bệnh...

Để cho sản phụ sinh nở dễ dàng, có sức khoẻ hầu chịu đựng được những cơn đau, người Khơme tin rằng sản phụ đó trước khi sinh cần ăn thịt một con rùa con khoảng 200 gam. Sau khi sinh xong, để cho phụ nữ mới sinh chóng lại sức, phòng bệnh

trúng thực, tăng sức đề kháng cho cơ thể, người Khơme có tập quán dân gian lâu đời là cho sản phụ ăn một món canh nóng gồm củ ngải, củ nghệ, cùng các loại rau cỏ rừng và đồng như củ chai, củ dọt.

### **III. ĂN UỐNG TRONG SINH HOẠT TÍN NGƯỠNG, TÔN GIÁO**

Các lễ vật dâng cúng dưới dạng thức ăn chiếm một vị trí không nhỏ trong đời sống và sinh hoạt của người Khơme Bình Dương, vì họ có rất nhiều nghi thức cúng bái, lễ lạc trong năm. Các thức ăn cúng này tuân theo một quy ước bất thành văn, nó biểu hiện ý nghĩa nội dung của từng cuộc lễ, vì có loại thức ăn chỉ cúng trong lễ này mà không dùng trong lễ khác. Chính vì thế, nhiều khi người ta chỉ cần nhìn vào các thức ăn cúng cũng có thể nhận biết được đó là lễ gì. Những thức ăn dâng cúng của người Khơme Bình Dương có yếu tố đặc biệt hơn các dân tộc khác là vì nó được đặt trong những vật dụng riêng, có tên gọi hẳn hoi.

Trước kia trong những lễ cúng “arak – ptéah”. “arak – viel”, (thần bảo hộ xóm làng nhà cửa), ngoài việc dâng cúng các “slathe”, “slachom”, trái cây, chè nếp, nước... Người Khơme giàu có còn cúng nguyên cả một con vật còn sống như heo, bò... Nếu nghèo, họ chỉ cúng tượng trưng cho thần cái đầu heo hay dùng cám trộn với ít nước cho dẻo rồi nặn hình những con vật mà họ đã hứa sẽ dâng cúng.

Là tín đồ Phật giáo tiểu thừa, các sư sãi Khơme vẫn được dùng thức mặn và chỉ được dùng hai bữa cơm sáng và trưa sau giờ Ngọ 12 giờ trưa đến sáng hôm sau nhà sư không được ăn bất cứ thứ gì, ngoại trừ một vài món uống loãng như trà, sữa... Tất cả sư sãi trong chùa đều luân phiên nấu và cúng dường thức ăn để nhận được phước. Cơm và thức ăn, bánh trái ngon và sạch sẽ, tinh khiết cũng được cư dân Khơme chuẩn bị đem đến chùa dâng cho sư sãi vào dịp lễ mừng năm mới để tỏ lòng trọng vọng.

Trước khi dùng các thức ăn do các tín đồ mang tới, các vị sư sãi đều tụng kinh làm lễ tạ ơn những người nông dân đã khó cực làm ra lương thực, thực phẩm và nhân đó các vị sư ban thức ăn đến những người nghèo và những linh hồn thiếu đói. Sau khi dùng cơm, các sư sãi lại tụng kinh chúc lành dân trong phum, sóc. Những thức ăn cúng tế cho sư sãi có khi được lồng vào một Phật thoại và được thực hiện theo nghi thức tín ngưỡng dân gian. Ví dụ trong lễ xuất hạ của sư sãi Khrome người ta tiến hành muối trái cây và mua bánh kẹo... vào trong một ngôi đèn nhỏ làm bằng thân và bẹ chuối rồi thả xuống sông trôi bồng bênh. Trẻ con Khrome nhảy xuống nước để tranh nhau các vật cúng ấy vì cho rằng sẽ được phước.

Dừa được người Khrome Bình Dương xem là loại quả có nước tinh khiết không chỉ dùng trong ăn uống mà còn để sử dụng trong các nghi thức long trọng. Ví dụ người ta dùng nước dừa tươi để rửa xương cốt thân nhân sau khi hỏa táng; hoặc trong lễ cưới có tục lệ cô dâu dứt chuối cho chồng ăn rồi hai vợ chồng chia nhau uống nước dừa để mong ước một tình yêu ngọt ngào, đậm đà, hạnh phúc. Trong các lễ vật cúng của người Khrome Bình Dương đều có quả dừa kèm theo mà phổ biến nhất là các "slathe", dưới hình thức quả dừa được gọt bớt phần vỏ ngoài, chừa lại phần xơ có dạng hơi vuông vắn, trên quả dừa đó được cắm các loại hoa, nhang, các lá trầu cuốn tròn. Có lẽ giống như nhiều dân tộc khác ở miền Tây Nam Bộ người Khrome ở Bình Dương cũng cúng cơm trong tất cả mọi lễ lạt kèm với bánh trái, hoa quả, trà thuốc, nhang, đèn...

Là cư dân nông nghiệp, người Khrome trân trọng lúa gạo do mình sản xuất, vì đó là nguồn lương thực chính yếu nuôi sống họ. Họ biết ơn hạt lúa như biết ơn cha, mẹ. Điều này thể hiện trong tín ngưỡng cúng hồn lúa (cúng "pralung srâw" hoặc "hòrai") với thức cúng là một mâm cơm thơm tất, tinh khiết, trong lúc lặc achar đọc bài cúng cơm (yath tha) để mời gọi hồn lúa về. Đem

no ám cho mọi nhà. Các sản phẩm dâng cúng cho tổ tiên và cúng đất, cúng ruộng đều làm từ gạo nếp. Vào mùa chay mà đỉnh cao là đại lễ Đôn-ta (lễ cúng ông bà vào ngày 30/08 âm lịch, là một hình thức tín ngưỡng thờ cúng tổ tiên phổ biến ở nhiều cư dân nông nghiệp). Do đó cũng là dịp người Khơme tiến hành nghi thức “thchun bành” cho những linh hồn đói khát, vất vưởng.

Còn cúng “bai bánh” gồm các loại thức uống như trái cây, bánh ngọt, ngũ cốc và nhất là các vất xôi và cơm được vất thành từng nắm tròn và nhỏ gọi là “cơm phước”. Đây là món ăn tuy mộc mạc, đơn sơ nhưng chứa đựng trong đó cả một cảm thụ tín ngưỡng sâu xa của cư dân trồng lúa. Người Khơme ở Bình Dương đem các loại “bai bánh” đặt ở xung quanh chánh điện chùa để cúng ông, bà tổ tiên. Cúng xong một phần món ăn đó được đặt ở cổng chùa bố thí cho người nghèo, một phần “bai bánh đó đem đó đem về cúng rải trong ruộng lúa (ei bai srăw) để cúng thần bảo hộ ruộng đất (arak wiel). Tục “đưa cơm cho lúa” thuộc dạng tín ngưỡng nông nghiệp, nhằm ý nghĩa cầu mong cây lúa, mùa màng sắp tới được tươi tốt, có đủ cơm ăn.

Cũng như nắm cơm nếp vất tròn này nếu gói trong lá chuối như cái bánh ịch để đem biếu hoặc cúng gọi là “bai bach thbo”, nếu dùng trong đám cưới như lễ vật đựng trong đĩa gọi là “bai prồ lưng” còn làm cơm vất để cúng đền ơn thần đất, sử dụng thức cúng là sản phẩm của nếp như bánh”ansan pchruk” hoặc “nùm til” (bánh ịch trong dịp lễ “chol chnam thmâi) lễ đôn-ta trong lễ cưới của người Khơme cũng sử dụng hai loại bánh này. Vì theo truyền thuyết nó tượng trưng cho yếu tố âm dương (có lẽ là một dạng tín ngưỡng phồn thực của nền văn minh Nam – Á) khi cúng thần đất (prah phun. Nữ thần him thoni) người ta xếp các múi bánh làm từ gạo và nếp kể trên vào một “chram” (cây tre chẻ quanh một đầu cho tựa ra như hình phiêu để trái dừa ở giữa và bánh rượ) rồi cắm và rương lúa. Cốm dẹp cũng là sản phẩm của nếp cùng với các loại khoai (khoai lang, khoai mì, khoai



môn) trái cây (dừa, chuối, bưởi) được xem là thức cúng chủ yếu trong lễ ok angbok (lễ cúng trăng) hay còn gọi là "lễ đúc cốm đất".

Người Khơme cũng có tục lệ dùng trâu cau làm lễ vật trong đám cưới, và đó là lễ vật quan trọng nhất. Đám hỏi người Khơme còn gọi là "lễ ăn cau" (xy xa la kha xên) với sinh lễ gồm hai khay trâu với một số cau phải chặt bỏ đôi, trong đám cưới người ta còn gọi tục lệ "múa hoa cau" (hoa cau tượng trưng cho sự trinh trắng của cô dâu).. nhà trai đội những thức ăn như đầu heo, vịt luộc, bánh mứt, trái cây, rượu, trâu cau, thuốc hút... cùng với buồng bông cau còn trong bẹ (phakar sla) sang nhà gái, những thức này được đưa lên cúng tổ tiên rồi sau đó cho đôi vợ chồng mới chia nhau ăn. Tập tục này có lẽ mang ý nghĩa là cầu mong cuộc sống tương lai của cặp vợ chồng ấy được no, đủ.

Vào ngày cưới, cô dâu Khơme trước kia còn có tục lệ nằm trên đồng gạo để lại cho sư sãi gọi là tục "đưa on corép". Đây là ý nghĩa của tục cô dâu nằm trên đồng gạo nhằm cầu thần linh giáng phúc cho cô dâu được nhiều hạnh phúc và ấm no.

Người Khơme còn có những loại thức ăn được quy định từ lâu như đời "slatho" cơm, nếp rang, đầu heo, gà, vịt, vịt luộc, trà...(kèm với nước hoa) để cúng Tổ nghề nghiệp (như tổ dù kê, ròbă, dàn nhạc ngũ âm, dàn nhạc giấy... cũng như các dân tộc Việt, Hoa, Người Khơme tin rằng đồ dùng, thức ăn... là những vật phẩm không những cần thiết cho người sống, mà còn cho cả người chết, là vật trung gian giữa con người với trời, phật, thần linh, tổ tiên, ma quỷ...

Ăn uống của người khơme ở Bình Dương còn bảo lưu nhiều yếu tố truyền thống của tộc người:

Văn hoá của cư dân Khơme Bình Dương là một nền văn hóa bản địa lâu dài của cư dân nông nghiệp canh tác lúa nước cổ truyền. Nền văn hóa này lại mang đậm dấu ấn của tôn giáo bà

la môm cùng những vết tích tàn dư của lớp tín ngưỡng xa xưa đến khai phá và tụ cư ở vùng đất Bình Dương từ lâu. Người Khơme đã dần dần thích ứng với hoàn cảnh môi sinh trên mọi miền lĩnh vực hoạt động của mình đã tạo thành khối cộng đồng tộc người khá thuần nhất là điều kiện thuận lợi cho việc bảo lưu những yếu tố văn hóa vật chất ăn uống cũng như tinh thần có phù hợp với hoàn cảnh môi trường ở Bình Dương

Văn hóa ăn uống của người Khơme ở Bình Dương có những hiện tượng biến đổi hoặc thay đổi thành những loại hình mới mà ở đó có những yếu tố đã nảy sinh trong quá trình thích ứng với điều kiện môi sinh tộc người, cũng có yếu tố là kết quả của sự giao tiếp văn hóa với các dân tộc cùng sống trong vùng đặc biệt là với người Việt, người Hoa. Điều đó được thể hiện rõ nét trong dạng thức văn hóa ăn uống. Chính hiện tượng này đã hình thành sắc thái mới và đặc thù trong văn hóa vật chất người Bình Dương Khơme.

Cũng chính từ sắc thái đặc thù này mà ta không thể đồng nhất văn hóa của người Khơme ở Campuchia với văn hóa của người Khơme ở Việt Nam nói chung và ở Bình Dương nói riêng.

CHƯƠNG V

## VĂN HÓA ẨM THỰC CỦA NGƯỜI CHĂM

Sự hợp nhất của người Chăm theo đạo Islam ở Bình Dương là toàn bộ các “palây” (làng), với tính cách là những đơn vị cơ sở của xã hội có quan hệ mật thiết với nhau, nghề nghiệp của cư dân Chăm ở Bình Dương thường tập trung giống nhau theo từng “palây”, ví dụ nghề chài lưới, nghề làm nường rẫy, nghề dệt vải phối hợp với buôn bán.

Thánh đường Hồi giáo là trung tâm sinh hoạt cộng đồng của cư dân trong “palây” của người Chăm ở Bình Dương họ trồng nhiều bóng cây mát trái ngược với môi sinh làng người Chăm ở Trung bộ khô cằn do tập quán kiêng trồng cây quanh nhà. Điều kiện lịch sử, các yếu tố tôn giáo, môi sinh cư trú và phương thức hoạt động kinh tế trên đây ảnh hưởng rõ rệt đến sinh hoạt văn hóa vật chất, đặc biệt là các lĩnh vực văn hóa đảm bảo đời sống như ăn uống của người Chăm ở Bình Dương. Đây là một bộ phận cư dân của vương quốc Chăm-pa xưa, do những biến động của lịch sử họ đã di cư đến nhiều vùng đất của Bình Dương để lánh nạn và tìm một cuộc sống yên ổn.

Ngày nay qua nhiều thời kì lịch sử. Gắn liền với đời sống sinh hoạt của họ là những luật tục tôn giáo Islam, Theo thống kê năm 1926, người Chăm ở tỉnh Sông Bé (cũ) có 453 người. Họ đến đây lập nghiệp từ những năm đầu của thế kỷ 20 – Trong

thời kì thực dân pháp tiến hành trồng thử nghiệm cây cao su ở Bình Dương. Đến nay thì cư dân Chăm thuộc địa bàn tỉnh Bình Dương lên đến 516 người, hầu hết tập trung ở xã Minh Hòa huyện Dầu Tiếng, Bến Cát, Phú Giáo, Tân Uyên và một số ít ở Thủ Dầu Một, Thuận An, Dĩ An.

## **SỰ CHI PHỐI CỦA TÔN GIÁO ISLAM**

Là tín đồ tôn giáo Islam, đương nhiên người Chăm phải tuân thủ theo mọi quy định nghiêm ngặt của giáo luật này, ngay cả trong việc ăn uống.

### **1. Thức ăn.**

Theo giáo luật Islam, tín đồ không được ăn thịt heo, vì đó là “harām”, một điều nghiêm cấm có tính tuyệt đối. Đó cũng trở thành một tập tục bất di bất dịch, đến đời người ta không thể chấp nhận được rằng là một tín đồ Hồi giáo mà lại có thể ăn thịt heo bởi vì nó là một con vật đáng ghê tởm. Nếu vô tình lỡ ăn phải thịt heo, tín đồ Islam sẽ cảm thấy lợm giọng và có thể bị nôn mửa. Trong thực tế, tín đồ người Chăm Islam nào ăn thịt heo sẽ bị cộng đồng tôn giáo này lên án nặng nề và sẽ bị cô lập, xa lánh. Tôn giáo Islam chỉ cho phép tín đồ được dùng thịt các con không bị giáo luật cấm như Bò, Dê, Gà, Vịt... và ngay cả muốn ăn những con vật này cũng phải do chính tay tín đồ Islam giết thịt bằng cách cắt tiết sau khi đọc kinh “Takbi”.

Bởi theo giáo luật Islam, tất cả các loại vật đều do thượng đế của họ tạo ra, cho nên muốn giết thịt phải cầu kinh cảm tạ Allah đã ban cho nguồn thực phẩm ấy để nuôi sống con người, thịt của nó để con người ăn, còn tiết của nó xin trả lại thượng đế.

Nghiêm ngặt hơn, tôn giáo Islam cũng cấm tín đồ của mình dùng các loại thức ăn mà đã được cúng kiến bởi một đấng ngoài thượng đế Allah.

Sự chi phối của tôn giáo Islam trong việc ăn uống của người Chăm ở BD còn thể hiện rõ trong việc ăn chay vào tháng Ramadal (tháng 9 Hồi Lịch) và một số ngày khác trong năm.

Ăn chay là nguyên tắc thứ tư trong hệ thống triết lý của tôn giáo Islam, đó là: chấp nhận, cầu nguyện, bố thí và ăn chay. Khái niệm “ăn chay” của mỗi tôn giáo đều khác nhau, và đặc biệt càng khác ở đạo Islam. Tín đồ Islam ăn chay trong tháng Ramadal bằng cách kiêng ăn uống, kiêng hút thuốc, kiêng các nhu cầu xác thịt khác... từ lúc tờ mờ sáng (giờ cầu kinh đầu tiên trong ngày) cho đến khi mặt trời lặn (giờ cầu kinh buổi chiều) trong suốt tháng Ramadal người ta chỉ được ăn uống vào ban đêm. Mục đích của việc kiêng khem ăn uống này nhằm giúp tín đồ Islam tiết chế bớt những nhu cầu về vật chất, tập làm quen với đói, khát để rèn luyện ý chí, tịnh dưỡng tinh thần...

Người Chăm làm lễ “nhập chay” vào đầu tháng Ramadal các gia đình trong “Palây” chuẩn bị mâm cơm bưng đến tiền thánh đường (surao) để mọi người trong xóm cùng dùng bữa trước khi trải qua tháng chay này. Ngày kết thúc tháng chay được người Chăm Islam xem như ngày hội lớn (lễ “Roya Phitrak”). Trong dịp này, gia đình nào cũng nấu nhiều món ăn ngon và buổi lễ “xả chay” bao giờ cũng kết thúc bằng một bữa ăn vui vẻ ở nhà hoặc ở tiểu thánh đường trong xóm.

Không giống các dân tộc khác ở Bình Dương, người Chăm Islam không có tục cúng thức ăn cho thân nhân quá cố. Thấm nhuần giáo lý Islam, người Chăm cho rằng chết là về với Thượng đế và mong muốn cho thân nhân của mình được nhanh chóng về bên đấng Allah, nên họ không khóc lóc, không cúng cơm trong lễ tang. Họ cũng ghi nhớ những ngày thứ 3, 30, 40, 100 sau khi người thân vĩnh biệt nhưng họ không cúng thức ăn mà chỉ cùng thân nhân tụ tập lại cầu nguyện cho người chết, sau đó họ cùng nhau ăn bữa cơm chung. Theo người Chăm quan niệm, bữa cơm này là phước đức, phước đức ấy ban cho người chết chứ không

phải hộ nấu thức ăn để cúng người chết và mời linh hồn người chết về ăn như quan niệm của các dân tộc Việt, Hoa, Khơme ở BD. Đối với người Chăm Islam, thức ăn chỉ dành cho người sống, còn người đã chết thì không cần nữa.

## **2- Thức Uống - Hút.**

Không riêng gì thức ăn, một số thức uống như rượu, bia... cũng thuộc vào loại cấm kỵ đối với tín đồ Islam. Người ta cho rằng những chất men độc hại kia sẽ khiến tín đồ lãng quên cả Allah và quên những nhiệm vụ của mình trong xã hội. Vì vậy ít ra người Chăm cũng không uống rượu tại làng xóm nơi mình sinh sống.

Thức uống được ưa thích và sử dụng phổ biến trong đời sống của người Chăm ở Bình Dương là trà. Song tập quán uống trà ở đây được xem như loại nước giải khát chứ không phải là nghệ thuật thưởng thức, vì người Chăm uống trà trong những cái ly to (để trong những cái giá ly xách tay - 'ly nhà keo'). Giống như người Việt ở Bình Dương, người Chăm quen uống trà ướp hoa ngâu, sen, lài... hơn là trà mộc. Họ là khách hàng thường xuyên của các cửa hiệu ướp trà ở Bình Dương mà chủ nhân của nó là những người Hoa Triều Châu từng sinh sống, làm ăn lâu đời trong vùng.

Cũng như rượu, thuốc lá là loại "makrốt" trong Islam (dùng thì không tốt, không dùng tốt hơn) nên nam giới người Chăm tương đối ít hút thuốc hơn so với người Việt, Hoa, Khơme...

## **TÍNH TRUYỀN THỐNG TỘC NGƯỜI, YẾU TỐ TÍN NGƯỠNG VÀ GIAO TIẾP VĂN HÓA**

### **1. Yếu tố truyền thống tộc người**

Trong việc ăn uống, người Chăm ở BD vẫn có lưu giữ được trong tâm thức tính truyền thống tộc người. Ví dụ như họ ăn

trầu cau. Đối với người Chăm Bình Dương, trầu (hala) và cau (panong) vốn được xem là phẩm vật quý dùng để dâng lên thần linh và ăn trầu vốn là thói quen có từ lâu đời của họ. Điều này cũng hoàn toàn phù hợp với tập quán của người Chăm ở Ninh Thuận hay An Giang. Mặc dù bị giáo luật Islam xem trầu cau là loại món ăn làm hôi miệng, bị xếp vào điều “makrôt” song thực tế trầu cau vẫn được người Chăm ở BD sử dụng thường xuyên trong những cuộc lễ hội có tính chất trang nghiêm, long trọng và ăn trầu vốn vẫn là tập quán lâu đời còn lưu giữ được của phụ nữ lớn tuổi trong cộng đồng tôn giáo Islam này.

Ngay cả khẩu vị thích ăn chua (lấy từ quả me) trong một số món ăn phổ biến ngày thường cũng như ngày lễ của người Chăm Islam ở BD (như món “r’chah”) rất được ưa chuộng cũng là một yếu tố mang tính truyền thống tộc người mà họ vẫn còn lưu giữ.

Hoặc như tập quán rất thích ăn cá của người Chăm Islam BD cũng giống như người Chăm ở Trung Bộ. Người Chăm chế biến cá thành những món như “bai haloa” (cá nướng nấu canh) “bai parong” (cá nấu canh thính), cá nấu măng cũng như cá hấp ăn mắm nêm... đều là các món thức ăn cổ xưa của người Chăm vùng Trung Bộ du nhập vào

## 2. Yếu tố tín ngưỡng

Cũng như các dân tộc khác ở BD – nhưng không rõ rệt bằng – thức ăn uống đối với người Chăm Islam còn là trung gian giữa con người và Thần Thánh, Ma Quỷ. Đương nhiên những dạng tín ngưỡng dân gian cổ xưa này phải được làm khéo léo vào tôn giáo Islam để tồn tại và được tôn giáo “làm ngơ” chấp nhận trong chừng mực.

Trong nhiều dịp cúng tế mang tính chất dân gian, thịt gà luôn là con vật hiến tế mang nhiều ý nghĩa và mục đích khác nhau, có lẽ vì gà là con vật lành mà luật lệ trong Islam không cấm kỵ.

Ví dụ: Theo tục lệ cổ xưa của người Chăm, trong lễ cắt tóc và đặt tên cho trẻ sơ sinh bắt buộc phải làm thịt gà. Trong trường hợp chẳng may đứa trẻ chết yếu, thì con vật ấy sẽ thành bạn của đứa trẻ. Trong dịp này chỉ có tín đồ Islam được dùng thịt gà mà thôi, còn những người ngoại đạo không được ăn, vì người Chăm chỉ tin rằng lỗ sau này đứa trẻ mất, hồn nó sẽ về đòi lại chỗ thịt gà bị thiếu.

Người Chăm ở Bình Dương cũng xem gà là lễ vật bắt buộc trong việc cúng tổ mẫu dòng họ (ngá parê), vốn là nghi thức truyền thống của dân tộc người xa xưa mà một số gia đình người Chăm theo đạo Islam ở Bình Dương vẫn còn bảo lưu ở mức độ nhất định.

Trong việc chữa bệnh nhân gian, người Chăm ở Bình Dương cũng dùng gà. Ông thầy cúng (kruh) hỏi tuổi bệnh nhân và cho biết tuổi đó tương ứng với loại gà nào (đen hay trắng, gà trống hay gà mái), thậm chí còn yêu cầu chân gà phải thuộc loại màu vàng hay đen... Người ta cố tìm cho ra con gà có đủ tiêu chuẩn đáp ứng theo yêu cầu của ông kruh. Khi tiến hành cúng, một bà cụ già trong “palây” đến đọc kinh Coran trước tiên để qua lớp vỏ tôn giáo này mà “che đậy” thực chất hoạt động cúng tế dân gian vốn bị Islam cấm kỵ và lên án là mê tin dị đoan. Cúng xong, người bệnh ăn thịt gà ấy và họ tin rằng sẽ khỏi bệnh.

Thức ăn cũng được người Chăm ở BD thể hiện như một nghi thức của biểu tượng văn hóa. Ví dụ như họ cúng món bóng nổ (nếp rang. Bắp rang) trong lễ “Tolak – bla” (có nghĩa là đẩy tai nạn đi, mà người Chăm gọi là “Lễ cầu an”, tổ chức vào tháng “safar” của hồi lịch) vì người Chăm Islam tin rằng mọi tai nạn, mọi điều rủi cũng đều sẽ trở nên nhẹ tênh như bóng nổ và dễ dàng bay đi mất.

### **3. Sự giao tiếp văn hóa – món ăn ngày lễ và ngày thường.**

Ảnh hưởng từ phong tục tập quán Ấn Độ và một số bộ phận



nông dân Khơme ở Bình Dương, người Chăm Islam quen với tập quán ăn bốc và chỉ sử dụng 3 ngón tay của bàn tay phải. Có lẽ vì ăn bốc nên thức ăn của người Chăm thường là những món khô, trên mâm thường bày đĩa nhiều hơn tô, muông chỉ được dùng để ăn canh, cháo. Trong bữa cơm, phong tục của họ là bốc tay, không được bưng đĩa cơm đưa lên cao lên ngang ngực để ăn, mà phải để đĩa cơm thấp trước mặt, cúi đầu xuống bốc cơm bằng tay hoặc xúc bằng muông và họ thường ngồi xếp bằng khi ăn cơm.

Những món ăn được xem là chủ yếu, tiêu biểu, được ưa thích và hợp khẩu vị nhất của người Chăm Islam ở BD đều ảnh hưởng món ăn ở Ấn Độ, có hương vị của chất cari, hồi, quế... và đều mang đặc tính béo của chất béo lấy từ bơ, sữa bò, sữa dê và cùi dừa nạo...

Trong những ngày Tết, lễ cưới, nhất là vào dịp lễ lớn trong mùa hành hương, và cũng là ngày Tết theo hồi lịch (Hrei Roya Hadji), các gia đình người Chăm Islam đều tổ chức nấu những bữa ăn thịnh soạn với các món ăn chính như:

– Món cari bò hoặc dê, gà, cá... các thứ thịt đó không cần chiên trước khi nấu và ảnh hưởng cách nấu của người Ấn Độ, rất cay và béo.

– Món “gờ pôi” chỉ được nấu bằng thịt bò, cách thức chế biến giống món “cari” nhưng toàn bộ vật liệu (thịt và rau củ) đều chiên vàng trước khi nấu, gia nhiều đậu phộng và gia vị cay, béo.

– Món “rchah” thường chỉ nấu bằng thịt gà hoặc cá với các loại rau đậu, và đặc biệt nhất là nêm thêm vị chua của me. Đây cũng là một dạng của món “cari” được nấu thành “súp”.

– Món ăn “xâm phạt” chỉ nấu bằng thịt gà với nước cốt dừa và nhiều hương liệu, gia vị như: quế, ớt bột, tiêu...

– Món “ghuh” nấu bằng thịt gà với nước cốt dừa, nghệ, xả, ớt... giống như khẩu vị của người Việt và người Khơme...

Trên phương diện giao tiếp văn hóa với người Khơme, người Chăm Islam ở BD thường còn rất mê mùi vị của mắm “prahoc” cũng như các loại mắm chao, mắm chua...

Trong lĩnh vực ăn uống của người Chăm Islam ở Bình Dương, bánh ngọt giữ một vai trò khá quan trọng. Họ có tập quán rất thích dùng bánh ngọt và uống trà. Hơn nữa, do nhiều lễ lạt, nhiều tập tục phải biếu tặng bánh nên bánh ngọt càng có vị trí thiết yếu trong đời sống vật chất lẫn tinh thần của họ.

Vào những dịp lễ, lễ Tết, lễ cưới... gia đình người Chăm nào cũng đều làm nhiều loại bánh mức nhất là vào những đêm của tháng chay Ramaday, người Chăm Islam có lệ họp mặt trong phạm vi gia đình, thân tộc hoặc bạn hữu để ăn bánh ngọt, uống trà.

Người Chăm Islam ở BD có nhiều loại bánh cổ truyền cũng như do giao tiếp với nhiều tộc người khác nên vô cùng phong phú như bánh gante, bánh hapaychai (bánh tổ chim) được chiên trong dầu, khi vớt ra, các sợi buộc cuộn gói vào nhau như các tổ chim đan kết vào nhau; “ha – naguh” (ngôi sao 6 cánh) “hapayk’gah” (bánh quai vạc) ha thơ gụi (bánh gay) “hapel” (bánh bông lan) hatapuguh” (bánh bông hoa) “hapaynung” (bánh bột đậu chiên) “hakchil” (bánh in)... rất nhiều loại bánh của người khơme được dùng rộng rãi trong người chăm như: “num-kel” (bánh hột gà) “num-parăng” (bánh bò nướng)

Người Chăm ở BD chịu ảnh hưởng và tiếp nhận nhiều loại bánh xuất xứ từ Ấn Độ như bánh “ha plata” bằng bột mì, khi chiên nở ra hình hoa sen để ăn chung với món cari. Hoặc như bánh “ha kling” hình quả trám rất được người Chăm ưa thích.

Theo cổ tục, vào dịp kết thúc lễ dạm hỏi, tức lễ nhận lễ vật (kloh panueil), nhà trai thường đem biếu nhà gái nhiều thứ bánh ngọt, trái cây, đường, sữa... thứ nào cũng đủ thôi. Để thử tài nội trợ của cô dâu tương lai, nhân dịp này nhà trai đem biếu những vật liệu để làm bánh mứt (bột, đường, trứng, dầu vv...). Cô gái

phải trở tài làm bánh bằng vật liệu đó rồi trao trở lại cho đàn trai. Qua các món bánh mứt này, nhà trai càng có thêm điều kiện cụ thể để đánh giá tài khéo léo, giỏi giang của cô dâu Chăm tương lai.

Nghiên cứu ăn uống của người Chăm, Islam ở Bình Dương qua các phương diện trên ta thấy được những đặc điểm sau.

1- Các dạng thức văn hóa của người Chăm Islam ở Bình Dương còn bảo lưu những văn hóa truyền thống tộc người trong nền văn hóa chung của cộng đồng người Chăm thống nhất.

Mặc dù chế độ phụ hệ của người Chăm Islam ở Bình Dương được xác lập vững chắc, nhưng vẫn còn hiện tượng sau lễ cưới, chú rể theo tục lệ cổ truyền ở lại nhà vợ một thời gian, đó là dấu vết của chế độ “Cư trú theo phía mẹ”, (matrilocale) của người Chăm nói chung.

Tuy sống trong một môi trường địa lý hoàn toàn khác so với bộ phận chủ yếu của tộc gốc, lại ảnh hưởng nhiều ở giáo luật Islam, nhưng người Chăm ở Bình Dương vẫn lưu giữ một số yếu tố truyền thống trong ăn uống, đặc biệt vào những dịp lễ cúng Tổ Tiên, Dòng Họ.

1. Các dạng thức văn hóa vật chất ăn uống của người Chăm ở Bình Dương chịu sự chi phối mạnh mẽ của văn hóa Islam. Mọi qui định của tôn giáo này đều được người Chăm Islam tuân thủ triệt để và thể hiện rõ các yếu tố văn hóa mang tính chất quy ước có hệ thống của Islam. Trong ăn uống phải tuân thủ triệt để “haraam” thịt heo...

Trong sự ảnh hưởng văn hóa Islam nói chung, người Chăm ở Bình Dương còn tiếp thu yếu tố văn hóa Islam của Malaysia có lẽ qua những thương gia Ả Rập và Malaysia đã truyền bá Hồi giáo vào Champa ở những thế kỷ trước đây, cũng như do bộ phận người Chăm trong quá khứ khi ở Campuchia đã tiếp xúc với các tín đồ Islam người Malaysia.

2. Các dạng thức văn hóa vật chất ăn uống của người Chăm Islam ở Bình Dương là kết quả của sự thích nghi với môi trường địa lý, của sự giao tiếp văn hóa giữa các nền văn hóa khác nhau.

Đối với người Khơme, Người Chăm ở Bình Dương có mối quan hệ đặc biệt hơn hết, bởi vì không chỉ giao tiếp với người Khơme ở Bình Dương mà người Chăm trong quá khứ từng có quan hệ với người Khơme ở Campuchia.

Do sự giao tiếp với nhiều luồng văn hóa Đông - Tây và chính môi trường chung sống với các dân tộc Việt, Khơme, Hoa ở vùng đất Bình Dương đã tạo điều kiện cho văn hóa người Chăm Islam phát triển đa dạng, phong phú. Hơn thế nữa ngoài ba đặc điểm chính trên các dạng thức văn hóa vật chất như ăn uống của người Chăm ở Bình Dương đã phát triển theo bản sắc đặc thù của nó, thể hiện yếu tố địa phương so với văn hóa Islam nói chung.

## CHƯƠNG VI

# ĐÔI NÉT VỀ ẨM THỰC CÔNG NGHIỆP TẠI BÌNH DƯƠNG

Hiện nay, theo thống kê của Sở Lao Động tỉnh Bình Dương, thì số cán bộ và công nhân viên (CB&CNV) trong các nhà máy (bao gồm quốc doanh và tư nhân, nằm ngoài và trong các khu công nghiệp) đã lên đến 250.000 người (so với hơn 800.000 dân định cư trong tỉnh). Như vậy có thể nói Bình Dương là nơi có tỷ lệ công nhân cao nhất nước so với mật độ dân cư ngụ (Bình quân 03 người dân sinh sống tại đây thì có 01 người làm công nhân hoặc chuyên viên trong nhà máy). So với những nơi mà nền công nghiệp phát triển trước như TP. Hồ Chí Minh, TP. Biên Hoà ...thì tỷ lệ hiện nay chỉ khoảng 1/10.

Đa số công nhân là những người lao động trẻ đến từ miền Bắc, miền Trung, và miền Tây. Mỗi miền đều có những món ăn với khẩu vị riêng, do đó vô tình Bình Dương là nơi hội tụ nhiều món ăn đa dạng của cả ba miền trong nước. Ngoài ra, do có nhiều chuyên gia nước ngoài đến đầu tư, nên các món ăn quen thuộc của họ cũng được du nhập, hầu đáp ứng phần nào nhu cầu ăn uống tương như đơn giản nhưng rất nhiều khê này

### CÓ THỰC MỚI VỰC ĐƯỢC ĐẠO:

Ngày nay, hiệu quả công việc và năng suất lao động là

mối quan tâm hàng đầu của các doanh nghiệp. Để đạt được những yêu cầu trên, thì **bữa ăn** và **sức khỏe** của người lao động đặc biệt được coi trọng, vì công nhân có khỏe thì năng suất lao động mới cao.

Những thói quen ăn uống và khẩu vị riêng từng miền khi đến đây được điều chỉnh thích ứng dần, để thống nhất tạo ra những thực đơn hài hoà, vừa riêng vừa chung, đáp ứng cho số đông công nhân tứ xứ. Vì không thể một bếp ăn của nhà máy, hay của khu công nghiệp nào đó, chỉ nấu riêng món Bắc (hoặc món Nam) thì các công nhân gốc miền Trung sẽ cảm thấy không thích hợp. Hoặc ngược lại.

Mô hình ẩm thực công nghiệp ở nước ta nói chung, ở Bình Dương nói riêng, bắt nguồn từ sự phát triển công nghiệp, do đó mô hình bài bản cũng gần giống như Tây Âu (nơi có nền kỹ thuật và công nghiệp cao).

**Trước hết nói về phần nội dung thì thức ăn công nghiệp phải giàu Prôtêin.** Người lao động dù có ăn ngon mà không đủ chất dinh dưỡng sẽ làm việc ít hiệu quả (vì năng lượng đã mất không được đền bù đủ).

### **ẨM THỰC CÔNG NGHIỆP VƯƠN TỚI 4 MỤC TIÊU LỚN:**

1. Bổ dưỡng để có sức lao động
2. Ngon sạch – dễ tiêu
3. Nhanh gọn và tiện lợi
4. Giá bình dân (phổ thông – vừa với mức lương)

Nhiều cơ sở sản xuất, nhà máy, có bếp ăn công nghiệp riêng, muốn hẳn một đầu bếp (hoặc giao thầu) để nấu nướng phục vụ các bữa ăn cho nhân viên và công nhân tại chỗ. Thường thường cơ sở hay nhà máy này phải đông công nhân viên (trên 100 người). Có đơn vị muốn tập trung sản xuất, hoặc tránh nấu nướng cháy nổ, tránh phát tiền ăn cho công nhân (sợ họ tiết kiệm ăn uống

không đủ chất, hoặc hoang phí chỗ khác) nên đã đặt những suất ăn công nghiệp tại những nơi chuyên nấu nướng phục vụ, sẵn sàng ký hợp đồng với những cơ sở và các công ty. Chỉ riêng KCN Sóng Thần I đã có 05 nhà thầu tư nhân và 02 công ty dịch vụ ẩm thực.

Trong các nhà máy lớn có đông công nhân, bếp ăn công nghiệp và phòng ăn được tổ chức trình bày rất bài bản để phục vụ số đông, tránh cho công nhân phải ra ngoài ăn uống mất thì giờ, gây bế tắc giao thông, không đảm bảo vệ sinh, bê trễ giờ giấc lao động. Thực đơn ghi rõ trên bảng và thay đổi mỗi ngày (tranh sự lập lại gây nhàm chán). Công nhân có quyền đề đạt, cử đại diện kiểm soát (vì đây là quyền lợi của họ). Đầu bếp (hoặc chủ thầu) cứ theo thực đơn đó mà mua sắm, nấu nướng phục vụ.

Những cơ sở sản xuất (hoặc nhà máy ít công nhân) không tổ chức nấu nướng thì thường có sẵn phòng ăn, họ gọi điện báo tổng số suất cơm, món ăn (thực đơn 7 ngày theo thứ tự 1,2,3...). Nếu có thay đổi phải báo trước 8h00 sáng.

Công nhân lao động tiêu hao nhiều năng lượng nên khẩu phần ngoài cơm (ăn no) thường có thịt trứng nhiều hơn cá. Đây là món kho, thêm món xào (các loại rau) và một món canh (hoặc súp).

Quanh các cơ sở sản xuất hoặc nhà máy (Ngoài khu công nghiệp) mọc ra vô số hàng quán cũng nhằm phục vụ yêu cầu ăn uống của số đông công nhân.

Chính sự cạnh tranh giữa quán với quán, giữa quán với bếp công nghiệp, đã thúc đẩy nâng cao chất lượng và hạ giá thành. Dĩ nhiên phần ăn cũng không nằm ngoài 4 mục tiêu đã nêu trên.

Đối với nhà thầu suất ăn công nghiệp (hoặc các chủ quán) họ luôn lấy phương châm: **LỢI ÍT BÁN NHIỀU**

Còn đối với công nhân thì rất thực tế, ngay những người có tiền và sành ăn cũng quan niệm: **NƠI NAO RẺ MÀ NGON,**

## VẪN HƠN CHỖ ĐẤT MÀ NGON.

Điều này rất hợp lý, vì đất tiền mới nấu ngon thì nhiều người vẫn có thể làm được. Còn rẻ (ít tiền) mà ngon tức phải có nghề, đó là nghệ thuật.

Kinh nghiệm của dân ăn uống là thấy quán xá, nhà hàng nào càng đông khách thì chỗ đó mới ngon, với giá cả hợp lý (chỗ ngon mà giá đắt sẽ không đông khách)

**Khi mô hình Ẩm Thực Công Nghiệp hình thành, kéo theo văn hóa Ẩm Thực Công nghiệp, đó là cách ăn, sự ăn, và trình độ thưởng thức các món ăn công nghiệp.**

Đối với công nhân, xuất thân từ giới bình dân, nên họ xuê xòa có thể ăn bất kỳ nơi nào, góc nào (dĩ nhiên trong phạm vi cho phép). Họ ít cầu kỳ kiểu cách, phải thế nọ thế kia, mà ăn uống thật thoải mái tự nhiên. Hôm nay đông khách quá hết bàn rồi, năm ba cô công nhân có thể ngồi xổm, hoặc ngồi trên vỉa hè, tùm tùm lặng lẽ ăn uống với nhau. Vài anh công nhân bê khay cơm (có cả thức ăn) vừa đứng vừa ăn. Họ ăn rất gọn và nhanh, cảm nhận vị ngon cũng rất nhanh và tương đối chính xác (cơm sống, thức ăn mặn.. là chê bỏ ngay. Tức khác nhà bếp phải coi lại)

Dần dần, với cách ăn công nghiệp đó, họ tập được nét tốt là không khề khà (như lúc nhậu) không vừa ăn vừa nói (mất vệ sinh) và ăn rất nhanh (gần như *thanh toán*, để tranh thủ nghỉ ngơi chuẩn bị cho ca chiều, ca tối)

Chính sự ăn nhanh này yêu cầu nhà bếp phải nấu thật chín, thức ăn phải mềm, dễ nuốt, dễ tiêu. Hầu như những thức ăn dai đều bị loại trừ, nếu có món gân hoặc xương thì phải được hầm lâu trong nồi súp de.

Công nhân có câu vui: ***Công nhân làm công nghiệp, ăn công cộng, ngủ công khai.***



Ăn công cộng là có thể ăn bất cứ chỗ nào, không cầu kỳ mắc cỡ. Còn ngủ công khai là ăn xong có thể lăn ra ngủ ngay (cũng không việc gì phải mắc cỡ) vì sau giờ lao động ai cũng mệt cần nghỉ ngơi, tranh thủ ngủ mười lăm phút thật sâu là đủ. Nói ngủ công cộng không phải là ngủ lộn xộn. Nam ngủ phòng nam, nữ ngủ phòng nữ, ngủ tập thể đâm quen và vui, ngủ một mình thấy buồn - Nhiều công nhân nam nói vậy, họ còn hóm hỉnh kể với nhau là bên kia các công nhân nữ sau giờ lao động mệt nhọc cũng ôm nhau ngủ rất thoải mái tự nhiên, khiến *quân tử dùng dằng đi chăng đặng* (Thơ Hồ Xuân Hương).

Không phải tự nhiên mà hiện nay trên tivi và báo đài, trong chương trình sức khỏe cho toàn dân, thường nhắc nhở nên ăn buổi sáng chính (nhiều chất bổ dưỡng - vì sau một đêm dài cơ thể không được tiếp thu năng lượng) Điều này phù hợp với sự làm việc của công nhân viên, nhất là những người lao động nặng. Buổi sáng năng suất lao động cao, công nhân thường ăn tại nhà những món chính mà mình ưa thích và giàu năng lượng, do đó bữa ăn trưa là bữa ăn phụ, dễ tiêu hoá không nặng bụng, để họ có thì giờ nghỉ ngơi.

Nhìn về khía cạnh văn hoá, đối với các cô gái hoặc chàng trai nào có thói quen ăn vặt, thì cách ăn công nghiệp và yêu cầu công việc đã vô tình tiết giảm thói quen không lấy gì làm tốt (và tốn tiền) này. Vì hầu hết các khu công nghiệp, trong căn tin đều tránh bán thức ăn mặn và nặng trong giờ giải lao, ngoại trừ nước giải khát và bánh ngọt.

Chính văn hóa ẩm thực công nghiệp cũng giúp công nhân có thói quen tốt là gọn gàng sạch sẽ vệ sinh, không ý lại vào ai, ăn tới đâu gọn tới đó, ăn phần của mình (không tham ăn, lấn sang phần người khác) ý thức tự làm chủ ăn xong tự rửa, bỏ tất cả những hộp giấy, bịch ny lon...vào thùng rác có nắp đậy. Những tập tính tốt này diễn đi diễn lại hằng ngày thành nếp, thành văn minh. Từ chỗ ăn, chỗ làm việc, khi về nhà, đến các nơi công

---

## BƯỚC ĐẦU TÌM HIỂU VỀ

---

cộng, nếp sống sinh hoạt của họ sẽ khác với những người bừa bãi.

Như vậy, *văn hoá ẩm thực công nghiệp đã giáo dục góp phần vào sự thăng tiến cá nhân và văn minh cộng đồng.*

Đối với nhiều công nhân lao động (đa số từ miền quê ra) họ bắt đầu làm quen với khay đa dụng và muỗng nĩa. Có thể mới đầu hơi lúng túng nhưng sau đó họ sẽ quen dần.

Có câu (đùa): *Làm lương Ta, ăn kiểu Tây*

Lương ta thì ... hơi ít, nhưng cũng biết chơi sang.

Đối với một nơi đang trên đường phát triển công nghiệp cao (được xếp hàng đầu trong cả nước) như tỉnh Bình Dương, thì khẩu phần ăn của công nhân đang từng bước được nâng lên.

Hiện nay khẩu phần ăn công nhân trị giá từ 5.000đ đến 6.000đ, trong đó bắt buộc có 03 món ăn:

- Món mặn (thường là thịt, trứng, cá...)
- Món xào (không đơn điệu, không xào trộn)
- Món canh (hoặc súp – nấu với tôm hay thịt, cá...)

(Với suất 6.000đ có trái cây tráng miệng)

Cơm trong suất ăn lao động thường nhiều, dư. Các món ăn chín, không trình bày đơn điệu mà phải đa dạng bắt mắt. Công nhân chê thì ban giám đốc mời nhà thầu khác.

Đối với nhân viên văn phòng và cán bộ, do mức lương có cao hơn, nên suất ăn được đặt thông thường từ 8.000đ – 10.000đ. Gọi là suất cơm văn phòng, thức ăn sẽ nhiều hơn và cơm ít đi.

Ngoài ra còn có suất ăn công nghiệp đặc biệt dành cho những người có tiền (như các chuyên gia nước ngoài, các khách mời...) không kể nước uống thì khoảng 30.000đ/1xuất. Dĩ nhiên với số tiền đó thức ăn sẽ được chọn lọc cao cấp hơn. Tỉ dụ nhỏ nhất như gia vị phải là nước mắm Phú Quốc chánh hiệu, hoặc nước tương Nhật, nước mắm Thái (được bọc trong bao nhỏ nhập về).

Đây nói về mặt giá biểu, còn có ngon hơn hay không thì tùy vào khẩu vị từng người, tùy thói quen và sự hấp thụ mỗi cá nhân.

Thí dụ như có người chê thuốc thơm đắt tiền – hút cho sang – chứ không đậm đà bằng thuốc Lào. Hoặc nhiều người không ăn được lẩu Thái quá cay, hay gỏi cá Sashimi chấm bù tạt của Nhật (dĩ nhiên là đắt tiền) mà chỉ ưa thịt chó chấm mắm tôm chanh.

Người viết bài này nhờ điều kiện công việc đã có dịp nếm thử nhiều khẩu phần cao thấp (Một phần cũng tò mò muốn nếm vị đời. Hơn nữa giá cũng không quá đắt – Lâu lâu lãnh lương cũng nên đổi món cho biết). Thì sau bốn năm làm việc tại Bình Dương cũng không thể nếm hết các món ăn ở bếp công nghiệp (điển hình như ở KCN Sóng Thần, KCN Việt Hương, Singapor, Việt Hàn,...) chỉ riêng một bếp ăn đã có hơn ba trăm món phục vụ cho 28 quốc gia đến đầu tư tại địa bàn này. Đây quả là một yêu cầu không nhỏ. Phải có những đầu bếp bậc thầy, từng nấu ăn cho các nhà hàng lớn quốc tế (mà họ phải liên kết với nhau – mỗi bậc thầy nấu ăn thường chỉ giới vài món).

Nhiều giám đốc Công ty cho biết: *“Nếu cần, chúng tôi sẵn sàng chi hơn 30.000đ (định mức) cho khẩu phần chuyên gia nước ngoài, miễn họ vừa ý và ngon miệng (tương đối) thoải mái đến đây làm việc cộng tác với mình. Chứ phải đưa họ về Sài Gòn hay Thị xã Thủ Dầu Một ăn uống còn tốn hơn và mất thì giờ.”*

Các chuyên gia Tây Âu, kể cả người Á Châu (trong các nước phát triển giàu có) thường kén ăn và hơi cầu kỳ. Khay, hộp đựng thức ăn của họ cũng khác – thường bằng inox – mỗi món đều được bọc, ép ny lon cẩn thận. Điều quan trọng và yêu cầu nhất của họ là **khâu vệ sinh và an toàn thực phẩm**. Do đó, tại các bếp ăn công nghiệp lớn – kể cả quầy ăn của các chủ thầu tư nhân – đều phải trích nộp mẫu thức ăn tươi sống trước và sau khi chế biến cho bộ phận kiểm tra an toàn thực phẩm. Nếu lỡ có ai bị

trúng thực thì chuyên gia thực phẩm sẽ kiểm nghiệm xem xét mà qui trách nhiệm. Để đảm bảo yêu cầu này, những bếp ăn công nghiệp lớn – điển hình như Công Ty Cổ Phần Đông Dương (INDOCHINE J.S.C) nằm trong KCN Sóng Thần, huyện Di An, tỉnh Bình Dương – đều phải đăng ký Bảo Hiểm Trách Nhiệm Sản Phẩm tại Công ty Bảo Minh (Chi Nhánh Bình Dương).

Chính sự bảo hiểm trách nhiệm này làm cho người tiêu dùng an tâm và thấy ngon miệng hơn.

Có dịp tham quan một bếp ăn công nghiệp, ta sẽ thấy từ khâu sơ chế, chế biến, ... đến nấu nướng thành phẩm, đóng hộp, đóng khay, đóng gói, bỏ vào bịch ny lon.v.v... tất cả đều sạch sẽ nghiêm ngặt theo đúng tuần tự. Các dụng cụ dao thớt, bồn rửa, thau rổ, xoong nồi hầu như toàn bằng inox. Những tủ hấp cơm công nghiệp cho hàng nghìn người ăn, những tủ lạnh khổng lồ, những lò nướng cho ra những vỉ thịt thơm ngon, những chảo lớn thức ăn sôi sùng sục ... với đủ mùi vị Tây, Tàu... cho biết sức ăn, sức làm việc, và cả nhu cầu ăn uống đa dạng của con người. Tất cả như cứ quần quanh hội tụ tại đây, rồi tỏa ra các bàn ăn (từ 04 đến 06 người một bàn) phân bố chuyển lên các xe hơi đa dụng bọc kín, đưa đến các Công ty đã đăng ký rất đúng giờ (nếu không sẽ bị hủy hợp đồng, bị đền – vì công nhân trễ giờ làm việc).

Trong các bếp ăn công nghiệp này, dường như chỉ thấy toàn màu trắng và sáng bóng. Tường và bếp lót gạch men trắng, đèn sáng trắng, khay nồi xoong chảo toàn inox trắng, các nhân viên nấu nướng phục vụ cũng mặc đồng phục, đội nón và đeo khẩu trang trắng. Tất cả nói lên sự tinh khiết, sạch sẽ và vệ sinh.

Chính trong các nhà ăn rộng lớn của các khu công nghiệp này, nét văn hóa ẩm thực được bộc lộ rõ nhất. Hơn ngàn con người, trong đó có đủ sắc tộc, đa quốc gia, đủ thành phần, mà chỉ nghe nhạc nhẹ mở, vì ai nói chuyện hơi qua lớn sẽ thấy mình lộ bịch, cầu thả bê bối sẽ thấy mình vô duyên khiếm nhã (những

người muốn hút thuốc thì phải vào phòng riêng). Nơi đây khẩu phần phân biệt (do túi tiền) nhưng không phân biệt chỗ ngồi. Ai đến trước ngồi trước, cứ 04 đến 06 người (khi quá đông) là vừa. Những đơn vị có khách hoặc ăn nhóm phải đặt bàn trước và đến đúng giờ (đến sớm có khi phải chờ, đến trễ bị tính tiền thêm). Do ai cũng có khẩu phần tiêu chuẩn nên ít có tình trạng mời hay bao nhau, sòng phẳng như bên Tây. Công nhân có tiền (hoặc muốn thử) có quyền gọi suất ăn công nghiệp Tây, Tàu gì đó (30.000đ hay hơn nữa). Lâu lâu cũng nên ăn cho biết với người ta. Xem món ăn của họ có hơn gì ta không? Có hợp với ta không?

Và nhiều ông Tây, bà Đắm, nhiều chuyên gia kỹ sư Nhật, Hàn, nhiều ông chủ,... không phải do tiết kiệm mà vì tò mò, cũng gọi khẩu phần 6.000đ để được thưởng thức món ăn bình dân Việt Nam. Tôi hỏi họ: “Ngon không?” Họ gật đầu, ngẫm nghĩ rồi nói: “Rẻ quá! Rẻ quá!”

Nhiều người nước ngoài làm việc tại đây có nhận xét là: “Công nhân Việt Nam ăn ít mà làm nhiều”.

Tôi hóm hình nghĩ rằng: “Người ăn ngon, ăn nhiều thường làm ít” (đây là nói lao động tay chân). Nôm na dân gian: “Nhiều thằng làm nuôi thằng ngồi không”. (Dĩ nhiên “thằng ngồi không” ấy phải giỏi rồi, ngồi mà nghĩ cách để người ta nuôi mình, xây nhà lầu cho mình thì chắc chắn phải giỏi).

Đất nước Việt Nam đã và đang bước ra khỏi đói nghèo, đã hết thời kỳ ăn no mà phải tiến lên ăn ngon và bổ dưỡng. Đây là điều đáng mừng khi chế độ dinh dưỡng ngày càng cao, con em thế hệ sau đã cao hơn. Nhưng không phải vì thế mà chúng ta phung phí, đại đa số dân chúng vẫn còn tiết kiệm để tích lũy, làm giàu cho bản thân, cho gia đình, và xây dựng đất nước.

Tôi có nhận xét rằng, chúng ta - điển hình là giới công nhân viên - đã biết ăn, biết xài. Có nghĩa là vừa đủ chứ không gọi ê hề bỏ mứa như những kẻ học làm sang - hoặc phung phí ketch

cỡm như một thiếu số trục phú mà đồng tiền không phải do họ làm ra.

Chính những chủ doanh nghiệp chân chính và thành đạt lại rất tiết kiệm trong việc ăn uống. Họ dành tiền làm việc lớn, phụng sự lợi ích xã hội. Cái ăn chỉ cần đủ chất bổ, ăn để mà sống và làm việc.

Ngài **Kim Woo Choong** – Tổng giám đốc – Chủ tịch, và là người sáng lập tập đoàn công nghiệp DAEWOO (Hàn Quốc) trong một lần sang Việt Nam nghiên cứu thị trường, đã vào bếp ăn công nghiệp (KCN Việt Hàn) ngồi cùng bàn với công nhân và ăn với họ.

Nhiều công nhân Việt Nam kể lại là ông ăn rất nhanh và gọn gàng. Điều này phù hợp với điều ông viết trong cuốn tự truyện **“Thế giới rộng lớn – Có rất nhiều việc để làm”** (là một trong 10 Best shell được dịch ra trên 30 thứ tiếng khắp thế giới). Khi có người hỏi: “Sao ngài ăn nhanh vậy?”. Ông nói: *“Tôi rất quý thời gian, bỏ phí thời gian còn tệ hơn bỏ phí tiền bạc. Vì tiền có thể kiếm được nhưng thời gian mất là hết, không bao giờ trở lại”*.

Vậy thì những ai đắm mình vào những cuộc ăn nhậu (vừa mất thời gian, vừa tốn tiền, hại sức khỏe) quả là chưa biết ăn nhậu. Có thể xem là hạng mê ăn, ăn ẩu, ăn tạp, thậm chí vô độ.

## **PHONG CÁCH ĂM THỰC LÀ MỘT HÌNH THỨC VĂN HÓA**

Có thể nhìn cách ăn của một người, ta có thể đánh giá một cách tương đối về trình độ văn hóa của người đó (không cần phải qua giá trị món ăn hay dụng cụ ẩm thực)

Tỉ dụ như cách ăn nhanh của ông **Kim Woo Choong** và nhiều người khác (tạm gọi là cách ăn công nghiệp). Thì nhiều người có thể đánh giá là khổ, là hấp tấp, không nhàn, không sướng. Theo tôi ăn nhanh mà bê bối để rơi rớt mới là đoảng. Còn ăn nhanh mà gọn sạch sẽ là do thói quen công việc, đòi hỏi những

thao tác chính xác. Ngài **Kim Woo Choong** có thừa điều kiện để nhàn, để sướng. Nhưng ông là người của công việc và sự nghiệp, của trách nhiệm và lòng nhân ái. Vì trong cuốn: **“Thế giới quả là rộng lớn”**, ông là một trong những người giàu nổi tiếng và danh giá trên thế giới mà lại hô hào: *“Người giàu nên rút bớt mức sống của mình. Thay vì ăn uống tiêu xài bừa bãi thì nên làm việc thiện xã hội. Trách nhiệm của mỗi người tỷ lệ thuận với tài sản của người đó”*. Và ông đã không ngần ngại sa thải một quan chức trong Công ty Daewoo, khi thấy vợ của quan chức đó xuất hiện trước đám đông công nhân dưới bộ áo lông cừu đắt giá. *“Tôi cách chức ông ta vì của cải mờ ám và sự xa hoa. Đồng lương quan chức không thể sắm nổi chiếc áo đó”*.

## VĂN HÓA ẨM THỰC CÔNG NGHIỆP LÀ MỘT TRONG NHỮNG TIẾN BỘ CỦA LOÀI NGƯỜI

Những động vật khác, thông minh như khỉ chẳng hạn, thì sự ăn uống đối với chúng qua bao ngàn năm rồi vẫn lặp đi lặp lại như vậy, nghĩa là không biết cách chế biến, không biết ăn sao cho ngon, cho nhanh ..... Còn với loài người chúng ta, từ lửa làm thịt chín mềm, rồi sấy, hấp, luộc, với bao nhiêu thứ gia vị, biết bao loại thịt cá, rau cỏ, trái cây, ăn nóng, ăn lạnh, ăn sống, ăn chín .... Chắc chắn cuộc thử nghiệm khám phá ẩm thực sẽ còn tiến xa hơn nữa. Càng văn minh, con người càng phát hiện và nghĩ ra nhiều món ăn lạ, nhiều cách ăn mới, sao cho phù hợp với sức khỏe và thời đại. Cho nên có thể nói, văn minh nhân loại đồng hành với sự tiến bộ của nghệ thuật ẩm thực. Càng giàu có sang trọng người ta càng nghĩ ra những món ăn ngon (do có điều kiện) theo triết gia Pháp **Henri Bergson** thì sự tiến bộ chính là bản chất của cuộc sống.

Ngay đất nước Trung Hoa từng nổi tiếng với bao món ngon cầu kỳ độc đáo, thế mà giờ đây cũng tiết giảm nhiều để tiến lên nền công nghiệp ẩm thực giống phương Tây. Thử làm một

con số nhân: 300 triệu công nhân viên chức trên đất nước họ, mỗi người cà kê trong bữa ăn thêm 5 phút thì sẽ thiệt hại bao nhiêu thời gian, tiền bạc?

Vậy thì đối với Việt Nam chúng ta, mà tỉnh Bình Dương là một trong những nơi mà mô hình ẩm thực công nghiệp đã hình thành, càng phải được tổ chức và phát triển hơn lên.

Dĩ nhiên về mặt hình thức và phương pháp đều dựa trên nền tảng ẩm thực công nghiệp đi trước ở Tây Âu, nhưng về mặt nội dung (tức chất lượng khẩu vị) thì mỗi nước mỗi khác, chủ yếu là phục vụ cho số đông công nhân của nước mình, sao cho thích ứng với khẩu vị và nguyên liệu nông sản thực phẩm trong nước.

Ở Bình Dương, trong các bếp ăn công nghiệp, giữa thời đại lưu thông nhanh lẹ xuyên quốc gia, hầu hết đều có đủ các món ăn để phục vụ cho công nhân và chuyên viên ngoại quốc (như đã kể ở trên). Đặc biệt nổi bật hai điểm:

### **1- Đa dạng chủng loại:**

Nhiều món ăn Việt Nam và của các nước trên thế giới tập trung tại đây – mà không một nhà hàng nổi tiếng nào có đủ (kể cả những nhà hàng lớn nhất ở Việt Nam).

Thí dụ như nhà hàng Sakê ở Tp. Hồ Chí Minh chỉ nấu món ăn Nhật, muốn ăn món ăn Thái phải tìm đến nhà hàng Thái v.v... Đây chưa nói đến mặt ngon hơn hay kém hơn, nếu bạn muốn xơi món Nhật, Tây, Tàu, Mỹ .... (tóm lại, hiện nay có 28 nước đầu tư ở các khu công nghiệp trong tỉnh Bình Dương) thì bạn cứ lại Khu Ăn Uống Công Nghiệp nằm trong KCN Việt – Singapore, trên đại lộ Bình Dương, phía sau bưu điện VISP (cây số 18 – Tức cách Sài Gòn 18 cây số) nơi đây chỉ với giá 30.000đ, bạn sẽ có một suất ăn công nghiệp Tây, Tàu, Mỹ gì đó tùy bạn chọn lựa.



## 2- Điểm nổi bật thứ hai là nơi đây còn có những suất ăn công nghiệp kết hợp với đặc sản địa phương

Đây là sự chế biến thể nghiệm của những đầu bếp địa phương, cũng được nhiều người (kể cả nước ngoài) ưa thích.

Trước hết phải kể đến món thịt chó nấu kiểu Đại Hàn (khi ăn không nhận ra mùi thịt chó) hay kiểu Hồng Kông (Giống thịt chó ở các quán quận 5 – Chợ Lớn, Tp.Hồ Chí Minh) nhưng lại ăn kèm với món dưa kim chi rất cay. Dưa kim chi ở đây không phải chỉ làm bằng cải bắp thảo mà còn pha trộn thêm cọng rau muống non. Nhìn màu đỏ của ớt, màu trắng của cải bắp thảo, và màu xanh của rau muống đã thấy đẹp mắt. Nhất là món dưa rau muống ăn rất giòn.

Cũng ở đây, sau đó là món gỏi cá Shashimi mà người Nhật rất ưa thích. Cũng với cá hồi tươi, cá ngừ, cá bơn (loại cá có thể ăn sống chấm mù tạt, satê) cũng có nước tương đậu nành và củ cải ngựa (Wasabi) nhập từ Nhật qua, ngoài cà rốt và củ cải trắng được bào thành sợi và cắt chỉ) còn pha trộn thêm rau muống sống bào mỏng cộng với những cọng ngò thơm.

Tóm lại, những sự pha trộn nhiều khi chỉ do sự khám phá tình cờ, miễn **đạt được mục tiêu ngon và lạ miệng**.

Thí dụ nữa như món gà hấp. Thay vì hấp bia như bên Tây Âu, hấp rượu Sakê như bên Nhật ... Thì nếu bạn biết thưởng thức và có yêu cầu, thì ở đây sẵn sàng phục vụ món gà hấp kiểu Bình Dương – Lái Thiêu. Đó là gà ta (Không phải là gà nuôi chuồng hoặc gà công nghiệp) hấp với rượu Sầu Riêng. Cam đoan món gà hấp này thơm ngon, béo ngậy và có mùi thơm sầu riêng không thể nào quên được.

Món gà này các bạn ăn với cơm thố gà nấu cam (hoặc nấu bưởi Tân Uyên) sẽ rất hợp. (cơm thố có trong khẩu phần 30.000đ)

Tại đây bạn muốn ăn gỏi măng cụt lúc nào cũng có (Gia không đắt lắm - 50.000đ/dĩa cho khoảng 4 người ăn). Vào khu

du lịch Cầu Ngang – Lái Thiêu, bạn muốn ăn phải đúng mùa vụ măng cụt. Nhưng ở đây có hầm lạnh chứa hàng tấn măng cụt xanh sẵn sàng chờ bạn và khách nước ngoài muốn thưởng thức món gỏi độc đáo của địa phương này.

Gỏi măng cụt mà nhắm với rượu Tây thì sang quá, nhắm với rượu Sầu Riêng thì cũng ngon và bình thường, có lẽ vì thế nên cố nhà văn Nguyễn Tuân đã “chê” ra thức uống Tây Ta pha trộn là rượu Tây ngâm Sầu Riêng. Bạn muốn làm “đệ tử” ông (về khoản này) thì cũng dễ thôi, mua một trái Sầu Riêng (khoảng 3 ký) múi dầy chín, vàng ươm, bỏ hạt lấy nhân cho vào bình, mua chai Gin Pháp trắng (khoảng 150.000đ) đổ vào, khuấy đều, để lắng, sau 10 phút uống được liền (đi nhiên ngâm lâu uống ngon hơn). Nếu muốn uống một vài ly cho biết mùi vị thì cũng có. Mỗi ly Cocktail giá 20.000đ (Quầy Như Ý – KCN Việt – Singapore)

Theo ông bếp trưởng ở Khu công nghiệp này (nguyên là trưởng bếp nhà hàng Như Ý tại Tp. Hồ Chí Minh – Có chi nhánh ở thị xã Thủ Dầu Một – Bình Dương) thì những món lạ mang hương vị địa phương này không phải do ông tự chế, mà do phát sinh tự nhiên.

Vì phải trình bày nhiều món ăn của đa quốc gia đầu tư tại đây, nhiều vị khách tò mò ném thử, yêu cầu pha trộn vị này với vị kia (như cụ Nguyễn Tuân chẳng hạn) rồi phát hiện thấy hợp khẩu vị mình, lạ miệng và ngon, thế là ăn uống giới thiệu nhau. Món pha trộn nào không đắt khách từ từ sẽ bị loại – Coi như sự tìm tòi thử nghiệm.

**Điều chính là có cái để mà thử nghiệm.**

Từ bếp ăn của các Khu Công Nghiệp trong tỉnh Bình Dương, nhờ điều kiện có nhiều món để pha trộn như thế –Giữa món Tây với món ta, giữa Tây với Tàu, giữa Hàn với Mỹ v.v... Từ thức ăn nước uống đa dạng phong phú sẽ cho ra những món lạ có mùi

vị bất ngờ, mà có lẽ trong đời nhiều người sành ăn cũng chưa được nếm thử.

Điều đáng nói nữa là **giá thành rẻ** – Với một bàn bốn người, mỗi người gọi một suất ăn công nghiệp cao cấp của nước nào đó mà mình chọn (hoặc thích) thế là đầy bàn những món Tây. Ta, Tàu, Mỹ ... chẳng hạn, Nhóm bạn sẽ tha hồ so sánh thưởng thức nhiều món lạ, mỗi người vài ly Coctail, Sake Sầu Riêng, hoặc Gin Sầu Riêng, bạn chỉ mất mỗi người khoảng 50.000đ là sẽ nhớ Bình Dương ngay.

\*

\* \*

Tóm lại, ngoài mục đích chính là phục vụ nhu cầu ăn uống và đảm bảo sức khoẻ cho công nhân viên chức (trong và ngoài nước) đang làm việc tại các Khu Công Nghiệp, thì cơ cấu mô hình ẩm thực công nghiệp tại tỉnh Bình Dương đã nhanh chóng phát triển hết sức đa dạng và phong phú.

Sự phát triển tự nhiên này, có thể nói là chưa có tỉnh hay thành phố nào lại tập trung được nhiều món ăn tiêu biểu (của nhiều nước) vào một chỗ như ở các bếp ăn của những Khu Công Nghiệp trong tỉnh Bình Dương.

Và các món ăn đặc sản của Bình Dương, của ba miền trong cả nước Việt Nam, đậm đà hương vị quê hương, mang sắc thái văn hóa độc đáo từng địa phương, từ đây sẽ được giới thiệu, hòa nhập, và cất cánh theo đà phát triển mạnh mẽ trên con đường văn minh, công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước.