

# Trăm Năm Ồ Bánh Mì.

Bánh mì đến xứ Đông Dương theo chân người Pháp khi tiến chiếm thuộc địa. Họ ăn bánh mì hằng ngày như người Việt ăn cơm. Người Việt ghét Tây xâm lược nên cũng không ưa những phong tục do Tây mang đến, dễ thấy nhất là đồ ăn thức uống. “*Chia rượu lạt, gặm bánh mì*”, thích ăn uống kiểu Tây là nhục, đáng xấu hổ.

Sống chung với nhau dù yêu hay ghét, người Việt dần dà cũng thích ăn bánh mì, trước hết từ những người Việt làm việc cho Tây và gia đình họ. Sau, bánh mì dần trở thành thức ăn phổ biến sau cơm. Người Việt nghĩ cách ăn bánh mì từ cả trăm năm trước. Ở Sài Gòn, con nít rao bánh mì trên đường phố, khẳng định luôn có bánh ủ nóng giòn vì ai cũng thích. Người dân bình thường mua ăn với cà phê sữa, có người ăn với thịt heo, thịt vịt quay của người Hoa hay ăn với cá mòi, lạp xưởng. Quán cà phê nhà hàng Halle ở số 144 đường Espagne (Lê Thánh Tôn) bán cơm Tây nhưng bán điểm tâm theo kiểu Việt với hủ tíu nước, hủ tíu xào và bánh mì bơ. Bánh mì còn dùng để chế biến món ăn Việt thời đó, như món gà xào giòn có thêm bánh mì xắt hạt lựu chiên giòn rắc lên trên; hoặc bánh mì xắt hạt lựu rồi nướng lên ăn với súp. Đây là các món được hướng dẫn cách làm trong mục gia chánh báo Phụ Nữ Tân Văn thập niên 1930.



Từ khủng hoảng kinh tế 1929 - 1933, trẻ con nhà giàu buổi sáng thích ăn sáng bằng bánh mì với cà phê sữa trước đó được báo chí Sài Gòn đề nghị nên thay bằng ăn... khoai lang, uống trà Huế. Sau khủng hoảng, cuộc sống dần trở lại bình thường. Các tiệm làm bánh mì quảng cáo trở lại. Ở số nhà 275 Paul Blanchy (Hai Bà Trưng) Tân Định có tiệm bánh mì Vinh Thái, mở chi nhánh ở số 139 đường Paul Blanchy nối dài, phải đi qua cầu Kiệu. Chủ tiệm tự hào dùng toàn bột tốt để làm bánh nên bánh ngon, để lâu không cứng, không chua, giá rẻ hơn nơi khác. Nhà số 352 đường Paul Blanchy cũng có lò bánh mì René Robert quảng cáo là lò bánh mì Tây mới có nhiều thợ chuyên môn, bánh ngon, giá rẻ. Trong Chợ Lớn có lò bánh mì Tân Thái ở số 128 - 130 đường Tổng Đốc Phương (hay là Châu Văn Liêm) quảng cáo toàn dùng bột mì hiệu Con Éch của Úc nhập qua nên bánh nướng xong bao giờ cũng ngon, để lâu không cứng, không chua. Các lò bánh mì nở rộ dần đến mức nhà nước chú trọng đến chuyện quản lý chặt chẽ hơn. Năm 1937, các ông chủ lò bánh mì Pháp, Việt, Hoa ở Sài Gòn - Chợ Lớn và Gia Định vào sáng ngày thứ năm 12.8.1937 phải đến dự phiên họp ở phòng thương mại do ông Seurin chủ tọa để bàn về các vấn đề cần thiết cho các lò bán bánh mì. Đến lúc này, bánh mì trở thành thứ thực phẩm được ưa chuộng vì dễ ăn, tiện dụng đến mức có một câu tục ngữ “bán chạy như bánh mì”.

Tuy có những quy định chặt chẽ cho các lò bánh mì, song vẫn xảy ra những sai phạm của giới làm bánh. Báo Sài Gòn số 521 tháng 2.1935 đăng chuyện một người tên Phùng Văn Quê, thợ làm bánh mì cho tiệm Đông Thanh của người Hoa ở Place Eugène Cuniac (khu công trường Quách Thị Trang sau này), thay vì dùng bình bơm nước vào bánh mì trước khi nướng trong lò cho bánh giòn, đã ngâm nước trong miệng phun phèo phèo vào ổ bánh. Khi anh ta đang ngâm nước phun, một người lính Tây bước vào thấy vậy liền bắt ngay anh chàng ầu tǎ này, cho chở hai cắn xé đựng 96 ổ bánh đã phun nước mang về bót để làm tang chứng đưa ra tòa. Cũng trên tờ báo này, năm 1941 đăng tin một người bán bánh mì tên Trần Văn Sách ra tòa vì tội làm bánh mì nhỏ dưới 30 gr, một người khác cũng bị tội vì bán thứ bánh ấy.

Bánh mì ăn với thịt nguội như dăm bông, xúc xích là sở thích của người Pháp. Thời trước 1945, một người ở Khánh Hội, chuyên làm dăm bông, xúc xích, pa tê cho Tây ăn với bánh mì nướng giòn. Không biết khi nào các món đó chui vào nằm trong ổ bánh mì thành thứ bánh mì kẹp thịt, nhưng bánh mì kẹp cá hộp đã có bán thời trước và sau năm 1945 ở nhiều nơi, trong đó có con đường gần cầu Ông Lãnh dọc bờ sông Sài Gòn phía Khánh Hội mà mẹ và dì tôi thỉnh thoảng ra mua ăn, giá 2 xu một ổ. Sau năm 1954 một chút, dọc theo dãy phố đường Võ Di Nguy Phú Nhuận đã có bán bánh mì nhét thịt chà bông gà xịt nước tương có kèm đồ chua. Thời đó chưa có các xe đẩy bánh mì mà hầu hết bán trong tiệm. Bánh mì kẹp thịt nguội giá mắc, học trò không với tới.



Thập niên 1960, các xe bánh mì có tủ kính tràn ngập các vỉa hè. Bột mì viện trợ nhập từ Mỹ và một số nước khác dồi dào nên bánh mì có giá rẻ. Lúc đó, bánh mì kẹp thịt đã phổ biến, được xếp vào nhóm thực phẩm bình dân. Bình dân nhưng ngon, với thịt nguội, xúc xích khô, cá hộp, fromage, trứng, bo, hay có khi là thịt heo quay, chả lụa, chả cồm, dưa chuột, rau ngò, đồ chua, nước tương... Xe bánh nào có lò than nướng bánh trước khi bỏ nhân bánh giao cho khách thì ai cũng thích. Đến thời bao cấp sau 1975, bột mì thiếu nên lại có bánh mì làm bằng bột bo bo, tức cao lương hay bột khoai mì, chủ và thợ cũng ăn như mọi người, vừa gặm miếng bánh cứng ngắt vừa nhớ miếng bánh xốp thơm lừng mới ra lò, ăn với nước tương cũng ngon. Bánh mì Việt trở thành món ăn phổ biến, giá rẻ và có nhiều cách chế biến đa dạng từ thời kỳ đổi mới đầu thập niên 1990, cho đến giờ đã thành món ăn nổi tiếng thế giới, bên cạnh món phở và chả giò.