

Ô kìa! Bánh hỏi

Phanxipăng

Tình cờ lướt qua trang báo Vietnamnet ngày - <http://vietnamnet.vn/vanhua/nghexemdocchoi/2004/02/53112/>, tôi hơi ngạc nhiên khi đọc bài **Bánh hỏi quê bạn** của Túc Hạnh. Bài này mở đầu bằng mấy dòng chữ đậm thế này: "*Một lần về Bình Định được bạn đãi món bánh hỏi mà nhớ hoài... Bánh hỏi không giống như bún, cũng không giống bánh cuốn. Nó mang cái vị vùng quê miền Trung rất lạ. Ăn một bữa mà mê, vào Sài Gòn cứ đi tìm quán bánh hỏi, tìm hoài chẳng thấy...*".

Thú thật, bản thân tôi thuộc "týp" khoái xơi bánh hỏi. Cái món thơm ngon hấp dẫn ấy, tôi được thưởng thức lần đầu từ thập niên 1960. Và không phải ở Bình Định, mà ở Huế. Hồi đó, một ông cậu ruột dạy học trong thị



xã Tam Kỳ nhân kỳ nghỉ hè đã về thăm miền Hương Ngự. Cả gia đình vui mừng đưa cậu đi "kéo ghé" (phương ngữ Huế có nghĩa là ăn quán / tiệm / nhà hàng) tại Quốc Tế Từu Gia, quảng giữa Ngã Giũa. Suốt bữa, cậu cứ tằm tắc:

- Chà chà... Xa quê từ nhỏ, tới chừ mới hay Huế mình có đặc sản bánh hỏi thịt nướng ngon tuyệt!

Chú bé học trò vốn sẵn "tâm hồn ăn uống" là tôi thở nọ không thể thủ thỉ, mà ngay sau miếng đầu liền vô tư kê toáng:

- Hết sậy! Bánh hỏi ngon hết sậy!

Thân mẫu tôi bật cười, đoạn nghiêm mặt quở:

- Ừ, thì ngon. Nhưng vô nhà hàng nhà họ, khen hay chê chớ ầm ĩ. Đó, con thấy bánh hỏi không? Là bún đó thôi. Một dạng bún lộn, bún khoai, chỗ mô cũng có, nhưng dân Huế làm nhỏ sợi, tạo thành từng miếng, khéo léo thêm rau, thêm thịt, tạo nên

hương vị đặc biệt.

Sau, tôi biết rằng tuy chẳng phổ biến như bún các kiểu, bánh hỏi vẫn là món "ăn khách" của mấy hàng quán tại cố đô. Giai đoạn bấy giờ, tính riêng phố Ngã Giũa - tên chính thức từ năm 1955 tới năm 1976 là đường Phan Bội Châu và nay là đường Phan Đăng Lưu - có ít nhất ba cửa hiệu bán bánh hỏi, chủ yếu là bánh hỏi thịt heo nướng và bánh hỏi thịt heo quay.

Hoàng Thị Kim Cúc, nhà giáo đảm trách môn nữ công gia chánh ở trường trung học Đồng Khánh, từng chỉ bày quy cách chế biến bánh hỏi trong sách Món ăn nấu lồi Huế (NXB Khai Trí, Sài Gòn, 1970):

"1 chén bột gạo. 1,5 chén nước. Lường bột và nước rồi rưới nước vào bột, nhồi cho tan, đổ vào soong, bắc lên lò áo, bột hơi đặc nhấc xuống, gắp bột bỏ vào cái khuôn bằng thiếc tròn có dùi từng lỗ nhỏ (hoặc lon sữa bò xoi từng lỗ nhỏ như cái bàn mài), lấy cái chày nghiền bột ra lá chuối, bột xuống từng tia nhỏ như sợi bún, để cả về bột lên ngăn xừng hấp chín, lấy ra cắt miếng nhỏ. Hành lá hoặc lá hẹ xắt thật nhỏ xào với mỡ chín chày lên bánh, rắc tôm cháy lên trên dọn với thịt quay, nước mắm, tương ớt và rau sống."

Nếu thay thịt quay bằng thịt nướng, thực khách được thưởng thức món bánh hỏi thịt nướng. Trường hợp không dùng thịt quay hay thịt nướng, mà dọn nem, chả và lạp xường, đảm bảo vẫn đáo khẩu. Nên lưu ý nước chấm: phải chọn nước mắm thượng hảo hạng rồi pha chế thế nào với gia vị để đừng quá mặn, đừng quá ngọt, đừng quá chua; cuối cùng phải tùy khẩu vị của người dùng mà rắc thêm tiêu, thả thêm ớt cho vừa miệng.

Những tưởng bánh hỏi cầu kỳ và ngon đáo ngon để là món xuất phát từ chốn Thần Kinh. Lớn lên, được "giang hồ không bờ không bến, đẹp như kiếp Bohémien"(1), tôi dần điều chỉnh nhận thức của mình.

Món phổ biến ở duyên hải Trung phần

Lần nọ, ghé Đà Nẵng, tôi được một người anh họ trú ngụ gần bãi biển Thanh Bình mời xơi bánh tráng cuốn. Chẳng phải "bánh tráng thịt heo" ở Khuê Trung mà tôi từng đề cập qua phóng sự Đặc sản Quảng Đà(2) đâu.



Bánh tráng mỏng, tức bánh đa nem, cũng cuốn thịt heo phay và rau sống, nhưng có thêm lát bánh hỏi nữa, rồi quệt nước mắm chanh tỏi ớt mà nhai. Hết bánh hỏi, thế bún vào. Nói chung là chưa thấy gì cần chú ý.

Tiếp tục vào Bình Định, Khánh Hòa, tôi bắt đầu thấy... vấn đề. Rõ ràng bánh hỏi vô cùng thông dụng tại thành phố Quy Nhơn - tỉnh lỵ Bình Định - và thành phố Nha Trang - tỉnh lỵ Khánh Hòa. Hầu như dân chúng ở hai đô thị duyên hải miền Trung này có thể ăn bánh hỏi "mọi lúc, mọi nơi" với cách thức cực kỳ giản dị: chan hoặc chấm nước mắm để điểm tâm sáng sớm, lót dạ buổi xế, dần bụng đêm khuya. Vài hàng quán - chẳng hạn ở các thị trấn An Thái, Phù Mỹ hay Ninh Hòa - còn biểu diễn dăm "khúc

biến tấu" từ bánh hỏi. Ngoài bánh hỏi thịt heo nướng và bánh hỏi thịt heo quay, đầu bếp mấy nơi ấy tha hồ phối hợp bánh hỏi với lắm sơn hào hải vị, cho ra: bánh hỏi thịt thưng (thịt bò dầm nước mắm), bánh hỏi thịt gà, bánh hỏi chả giò / nem rán, bánh hỏi chả cá, bánh hỏi mực, bánh hỏi tôm, v... v... Đôi món hiếm gặp là bánh hỏi kèm chim mía nướng và chinh mun um, ví có dịp nếm sơ qua, khách khó tính cũng đủ xuýt xoa:

- Ngon chi ngon lạ ngon lòng!

Lẽ tất nhiên, tùy nguyên vật liệu "kẹp díu" mà mỗi món bánh hỏi mang màu sắc và hương vị riêng. Nói chính xác hơn thì đối với các món bánh hỏi, nguyên vật liệu đính kèm lại quyết định phẩm chất thực phẩm. Nhạc sĩ Nguyễn Hữu Thuần nhận xét:

- Hình như bất kỳ thứ gì, hễ ăn được đều có thể ghép chung với bánh hỏi. Thì bánh hỏi cũng giống bún, giống mì. Nhưng theo mình biết, tại tỉnh Bình Định lẫn Khánh Hòa, bánh hỏi nước mắm vẫn là món đơn giản mà phổ biến nhất của đại đa số quần chúng.

Kỹ sư Hoàng Trọng Cư đặt câu hỏi thú vị:

- Tớ thắc mắc mãi, song chả ai giải đáp nổi. Rằng bánh hỏi vốn từ Huế truyền vào Bình Định và Khánh Hòa hay ngược lại?

Đến tỉnh Bình Thuận, ghé huyện Hàm Thuận Bắc, cách thành phố Phan Thiết chừng 7km, tôi ăn bánh hỏi kẹp với lòng heo ở thị trấn Phú Long và nghe thiên hạ vắn vè quảng bá:

*Ai về Bình Thuận cho theo,
Phú Long **bánh hỏi lòng heo**: nhớ hoài!*



Vừa nhâm nhi miếng ngon, tôi vừa ngẫm nghĩ sự vụ mà Hoàng Trọng Cư đặt. Trả lời thỏa đáng câu hỏi đó là điều hoàn toàn chẳng dễ. Tài liệu ẩm thực học lịch sử của Việt Nam bị khiếm khuyết nghiêm trọng. Vậy biết căn cứ vào đâu để khẳng quyết hoặc phán đoán địa bàn mà bánh hỏi đã khai sinh?

Xuất xứ từ phương Nam



Từng sống ở miền Bắc mấy năm, tôi chưa hề gặp bánh hỏi. Rong ruổi miền Nam, thấy sao? Gì chứ bánh hỏi luôn hiện hữu "trên từng cây số". Ể hề! Không biết Túc Hạnh - tác giả bài Bánh hỏi quê bạn - đã "bát phớ" Sài Gòn để "thâm nhập thực tế" chưa? Chứ trình bày đúng, ắt xin thưa rằng mọi quận huyện của "Hòn ngọc Viễn Đông" bấy lâu nay đều có hàng quán bánh hỏi. Chỉ xin kể sơ dăm quán trong phạm vi nội thành mà tôi vừa đích thân ghé xơi dịp đầu tháng 3-2004. Đó là các quán trên đường Kỳ Đồng (quận 3), đường Nguyễn Trãi (quận 5), đường Trần Huy Liệu (quận Phú Nhuận), đường Lê Quang Định (quận Bình Thạnh). Một số quán, như quán trên đường Nguyễn Tri Phương (quận 10), còn treo biển kẻ hai chữ "bánh hỏi" to đùng. Đây là chưa kể vô số điểm kinh doanh các món lẩu và món

cuốn, người ta vẫn dọn đĩa bánh hỏi thay cho đĩa bún hoặc mì sợi. Nhiều đầu bếp còn dùng lá dứa và lá cẩm nhằm nhuộm màu lục và màu tím cho bánh hỏi nữa.

Một số thực khách thường nhắc bánh hỏi Bà Rịa. Thực tế, đó là sản phẩm nổi tiếng của huyện Long Điền thuộc tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu. Các tỉnh khác thuộc miền Đông Nam Bộ như Đồng Nai, Bình Dương, Bình Phước, Tây Ninh, nơi nào cũng sản bánh hỏi. Nếu rảo gót về miền Tây Nam Bộ, từ Long An, Tiền Giang, xuống Kiên Giang, Cà Mau, khách viễn phương thấy bánh hỏi xuất hiện khắp chợ cùng quê. Cũng miếng bánh hỏi như nhau, song tùy từng địa phương, thậm chí từng đầu bếp, mà cách trình bày thành phẩm tồn tại ít nhiều dị biệt. Chẳng hạn quán xá gần bến Ninh Kiều (Cần Thơ) hoặc ở Long Xuyên (An Giang), món bánh hỏi thịt nướng ít khi bày ra đĩa mà lại dọn trong tô, lát bánh cũng chẳng để nguyên mà được cắt vụn cho dễ trộn, dễ và. Còn ở Tân Hiệp (Tiền Giang) và Trà Ôn (Vĩnh Long), ăn cháo lòng vẫn dính kèm bánh hỏi.

Thật tình, tôi viết bài này hoàn toàn không phải cốt chứng minh cái điều Túc Hạnh định ninh "vào Sài Gòn cứ đi tìm quán bánh hỏi, tìm hoài chẳng thấy" là quá sai lầm. Điều đáng quan tâm nằm ở chỗ khác. Ấy là nhờ "lang bạt kỳ hồ" qua nhiều địa phương, gặp cơ hội khảo nếm miếng ăn thức uống, gần đây tôi thu thập được thông tin liên quan đến gốc gác món bánh hỏi truyền thống, có khả năng giải quyết thắc mắc mà kỹ sư Hoàng Trọng Cư từng nêu.

Nhớ lại năm 1996, lúc thực hiện phóng sự Nghệ thuật ẩm thực kiểu Huế, tôi sửng sốt biết loạt món lừng danh "Huế rặt" thực sự chuyển từ Nam Bộ về kinh thành Phú Xuân vào thế kỷ XIX. Ví dụ: mè xừng, tôm chua, chả cá phác lác / thác lác. Ai có công du nhập? Chính là bà Phạm Thị Hằng (1810 - 1901), thường được gọi là đức Từ Dũ - hoàng hậu của vua Thiệu Trị và thân mẫu của vua Tự Đức.

Bây giờ, tôi phân vân: liệu bánh hỏi thuộc "kênh" ấy chăng?

- Bánh hỏi í à? Cũng do đức Từ Dũ đưa từ quê nhà Gò Công ra Huế.

Đó là lời khẳng định của cụ Ích Thiện - phu nhân của quan Khâm mạng Ưng An (1902 - 1978). Ông Ưng An là em ruột của nhà thơ Ưng Bình Thúc Giạ Thị, là con của Hiệp Tá Tiểu Thảo Hường Thiết, là cháu nội của Tuy Lý Vương Miên Trinh, dòng dõi vua Minh Mạng. Dưỡng lão tại tư thất nằm sâu trong một hẻm nhỏ ở Sài Gòn, thuộc quận 3, gần kênh Nhiêu Lộc, cụ bà Ích Thiện nói với tôi như thế không chỉ một lần.

Bánh hỏi từ đất phương Nam về Huế, được nâng cấp, được quý tộc hóa, cung đình hóa. Rồi từ Huế, bánh hỏi lại phổ biến tới bao tỉnh thành khác theo hướng... đại chúng hóa, bình dân hóa. Đạo hữu của một số tôn giáo kiêng cử thức ăn nguồn gốc động vật thì tìm cách trai hóa / chay hóa món bánh hỏi.

Tôi trân trọng ghi nhận ý kiến khả tín của cụ Ích Thiện để làm tài liệu tham khảo cho những ai hằng thích thú tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam.

(1) Trích lời ca khúc Con đường vui của Lê Vy, Phạm Duy, Mai Hạnh

(2) Phóng sự ẩm thực Đặc sản Quảng Đà của Phanxipăng đã đăng tạp chí Tài Hoa Trẻ 31 (10- 1997), Du Lịch Đà Nẵng 11 (1- 2005), rồi truyền vào mạng Chim Việt Cành Nam
http://chimviet.free.fr/amthuc/phanxipang/phanxipn_quangda.htm

Bánh hỏi thịt heo quay.

Ảnh: Suy Min

Bánh hỏi thịt heo nướng và chả giò / nem rán.

Ảnh: Phanxipăng

Bánh hỏi lòng heo.

Ảnh: Phanxipăng

Bánh hỏi tôm chấy.

Ảnh: Phanxipăng