

Xí Quách

*Song Thao



Tôi bén duyên với xí quách khá sớm. Từ thuở chơi đáo đánh khăng tại Hà Nội. Trên vỉa hè trước cửa nhà tôi có cho một ông phở gánh đứng bán. Chúng tôi mãi miết chơi trên lề đường trong không gian thơm lừng mùi phở. Cuối ngày khi ông dọn về, ông vét nồi nước phở to dùng, vớt ra vài tô xí quách, cho anh em chúng tôi bồi dưỡng. Gặm xí quách là một thú khám phá đầy hấp dẫn. Thịt mềm, gân dai, sụn giòn. Chúng nằm không theo một thứ tự nào. Hên xui may rủi cho người gặm. Gặp khúc xương ống là thấy hạnh phúc nằm ở đầu lưỡi. Gặm thịt và gân dính ở đầu xương, khớ lóp sụn, mút tủy xương béo béo thơm thơm, cuộc đời sao mà vui đến thế.

Niềm vui xí quách của tôi là một niềm vui... cộng đồng. Hình như tụi nhỏ cứ đụng tới xí quách là bay hồn vía. Như tác giả Đinh Trục. Anh còn nhớ mãi những ngày Chủ Nhật hay ngày lễ được bố cho đi chơi Chợ Lớn hay Sài Gòn. Kết thúc buổi đi chơi bao giờ cũng ghé một xe mì và cậu nhỏ

Đinh Trục không bao giờ quên gọi một tô xí quách xương heo ngay khi vừa ngồi xuống chiếc ghế xếp mặt gỗ bóng loáng vì dính dầu mỡ thường xuyên. Tô xí quách được bưng ra. Ôi... mùi thơm bốc lên làm cái bụng cồn cào thêm, đang đói mà ăn món khoái khẩu thì còn gì bằng. Trong tô, nước lèo sùng sánh nước mỡ vàng, hai cục xương heo nằm ngổn ngang, lớp hành xanh nhỏ rải trên mặt thật hấp dẫn. Không ngần ngại, tôi cầm chai dấm và nước tương nêm vào tô ngay, “*Đỏ là Dấm-Xanh là Tương*”, qui ước hai chai của người Hoa là thế mà. Có món ngon rồi, lại phải biết cách ăn mới thú. Tôi chùi tay, cầm ngay cục xương lên mà cạp, gặm những miếng thịt còn dính trên xương. Xoay tới xoay lui, tìm cái ống có lỗ trống, hút liền một phát, những tinh túy của tủy xương chạy một cái rột vào miệng: béo, ngọt, thơm, mặn, bao nhiêu cái ngon trên đời đã vào bụng. Cầm cái muỗng múc nước lèo húp liền hai phát kèm theo... đã quá đi thôi. Thời gian chậm chạp trôi, hai cục xương đã được tôi làm sạch, nước lèo trong tô cũng cạn đáy, chỉ còn lại những hạt tiêu đen và những mảnh xương vụn”.

Hình như dân ta thuộc loài gặm nhấm. Già trẻ lớn bé chi cũng thích mang răng ra thi thố với xương hệt. Nhà văn Đỗ Duy Ngọc viết: “Tuỳ là bò, gà, hay heo, những thứ bám vào xương có thể kể ra nhiều: thịt nạc, thịt mỡ, gân, nạm, da, sụn, gân, tủy. Cục xương to nhất không hơn nắm tay như giò heo hoặc đuôi bò, dài khăng khiu không hơn cây bút chì như xương chân gà, lại cho ta nhiều thứ để thưởng thức như vậy. Ăn thịt heo luộc thì chỉ có nạc và mỡ, ăn bít tết thì chỉ có thịt, ăn nem thì có thịt có da; không thức ăn nào cho ta hưởng được nhiều thứ như gặm xương. Có lẽ vì sảng khoái như vậy nên dân nhậu thường lấy xương làm mồi. Rửa một miếng xí quách, chấm vào xì dầu (nước tương) có pha tương ớt, cho vào miệng nhai, rồi ngấm nghĩ, “Đời cũng còn nhiều thú vui đơn sơ mà đáng sống”. Mà đúng thật, ăn xí quách cũng như sống cuộc đời, đủ mùi vị khi ngọt bùi, khi cay đắng, khi đầy toan tính, khi thực bất ngờ. Ấy là chưa kể nhấm thêm vài lá húng quế hoặc ngò mùi, ngò gai, cần một tí ớt. Cộng hưởng với men nồng của rượu, thực không có gì tiêu biểu cho cuộc đời lên voi xuống chó cho bằng gặm xương”.

Nhậu mà thiếu xí quách là thiếu một phần hạnh phúc trần gian. Sao mà rượu lại cặp kè với xí quách như đôi bạn tâm đầu ý hợp đến thế. Những ngày nhậu nhẹt với mấy ông nhà báo ở Sài Gòn, trên đường Phạm Ngũ Lão, nay vẫn còn bám vào mảnh ký ức đang dần nhạt nhòa của tôi. Những cuộc nhậu có nem chua, cà ri dê, lẩu bò, thịt rừng và nhiều thứ bắt mồi khác tôi ít nhớ, nhưng những cuộc nhậu những ngày tụi tôi bên cạnh một ông phở gánh có thau xí quách làm chuẩn, tôi lại nhớ nhiều hơn. Có lẽ mùi vị của xí quách ngày nhỏ vẫn còn đánh đu trong ký ức của tôi. Có tí rượu vô, chúng tôi phết lác chỉ có dân nhậu chúng tôi mới có đủ trình độ thưởng thức xí quách, tây chỉ pho-ma với thịt nguội làm sao biết gặm xương. Hồi đó chưa có tây ba lô, chừ tây ba lô ngổn ngang khắp nước, tây cũng gặm xương như ta.





Max McFarlin, một anh chàng người Mỹ, là người đã nhiều năm lui tới du lịch bụi tại Việt Nam. Anh có một kênh YouTube được trên 600 ngàn người theo dõi. Trong một video có tới hơn một triệu người vào coi anh đã ca tụng món xí quách, món ăn mà anh gọi là “xương xẩu”. Anh nhắc lại kinh nghiệm ăn món lẩu xí quách tại một cửa hàng tại Quận 9 Sài Gòn. Lẩu xí quách không có trong những ngày lễ la ăn xí quách của tôi. Có lẽ đây là một “phát minh” mới của dân ăn nhậu ngày nay. Món này hầu như không có trong các nhà hàng mà chỉ có trong các quán nhậu. Đó là nồi nước xương hầm có bỏ thêm vài loại trái và các loại rau. Nồi lẩu thơm mùi rau

quả, có vị thanh thanh cộng với mùi đặc trưng của xí quách, ăn với tàu hũ và bún. Món lẩu xí quách này nghe ra không làm dân nhậu háo hức. Xí quách đã mất đi mùi đặc trưng. Nhưng anh Max vẫn háo hức kể lại: *“Mình đã phải lái xe 35 phút, cuối cùng mới tìm thấy quán này. Anh chủ quán còn thắc mắc sao mình đi ăn sớm thế. Thật tuyệt vời. Nhà hàng còn cho mình kéo để dễ ăn hơn. Trong nồi vừa có xí quách, vừa có xương sườn, rất ngon”*.

Đọc tới đây tôi khinh thường anh Mèo này ra mặt. Ăn xí quách mà dùng kéo còn ra cái thể thống chi. Nhưng anh chàng Max này cũng khá bản lĩnh. Anh bàn tiếp:

“Lấy kéo cắt thịt là cách ăn sạch sẽ, văn minh và lịch sự. Nhưng thành thật mà nói, ăn tay không mới ngon!”. Có thể chứ!

Nhập gia tùy tục, đớp xí quách phải dùng tới bàn tay năm ngón kiểu sa. Anh Max đã tìm ra chân lý:

“Khi thịt chín, thịt béo ngậy, đậm đà thơm ngon. Chấm với sốt chấm tề tề, cay cay nữa là tuyệt vời. Mùi vị béo ngậy vẫn còn trong miệng mình. Mình cũng rất thích phần huyết bên trong xí quách”.

Tôi vẫn ám ức vì mình sớm bỏ nước ra đi không biết món **“lẩu xí quách”** ra sao. May mắn tôi đã tìm ra được bài của tác giả Ngữ Yên, một “chuyên viên” về lẩu xí quách mới rõ ràng nó là cái chi chi.

“Tới nơi khi món bùng ra mới biết đó là cái lẩu xí quách. Bọn nhậu Cần Thơ chơi ác đặt tên nó là món MIA, viết tắt ngữ “missing in action”, một từ thông dụng ở Việt Nam sau ngày hai nước ký kết bang giao. Mỹ yêu cầu Việt Nam hỗ trợ tìm kiếm và giao hài cốt quân nhân Mỹ. Xí quách trong con hẻm ấy ngon thiệt. Thịt vừa mềm tới, không quá rục. Mùi tiêu quyện với mùi hành, mùi xương, hình ảnh những cái xương ống, thoát cảm đã ấn tượng thềm ngay những giây đầu. Lại có bán cả rượu và bia. Chúng tôi chọn bia để còn có thể sống sót đi lê la chỗ khác. Cốt là về Sài Gòn có tư liệu viết bài... Xương hầm lấy nước lèo thay vì là đồ bỏ trở thành đồ được dân nhậu tôn vinh rất mực. Thế rồi những năm 90 thế kỷ trước, ẩm thực tiến hóa dần dần, món xí quách không còn là phó phẩm của hủ tiếu, mà trở nên hàng chánh phẩm. Một số hàng quán đã cho ra đời món lẩu xí quách hầm trực tiếp để dọn ăn. Pháp này còn ngon và đầy đủ hương vị hơn món phó phẩm. Tôi được ăn món xí quách này trên đường Võ Văn Tần (xưa là Trần Quý Cáp), gần một tòa báo. Món ăn không đạt độ đủ mềm. Nói chung là chưa điều luyện. Về sau và nhiều năm sau nữa, khi vào quán Rặt Dê trên đường Huỳnh Tịnh Của, kêu món xí quách. Một cái lẩu xí quách để được dọn lên, kèm nào rau các loại, lại thêm mấy cái ống hút cỡ ngón tay. Té ra, bây giờ Sài Gòn còn biết tận dụng luôn cả tủy trong xương ống bằng ống hút. Hút tủy trở thành một món nhanh ghiền. Lẩu xí quách quán Mưa Rừng, đường Sư Thiện Chiếu, đối diện cổng hông chùa “cách mạng” Xá Lợi, so với các quán tôi và các bạn thường lê la có lẽ “vĩ đại” nhất. Xương vun cao hơn cái lẩu một khúc. Toàn khuỷu xương ống. Phải bốn tên vật mới “toang” cái lẩu và một thùng Tiger có lẽ.



Nhưng lẩu chỉ ăn một bữa là ớn. Muốn gặm xương dài hơi, bạn nên đến quán Cẩm Lệ trong một con hẻm nằm trên đường Cao Thắng, đoạn giữa hai đường Điện Biên Phủ và Ba Tháng Hai. Quán nằm gần cái Miếu thờ Lê Văn Khôi như là thành hoàng bốn cảnh. Ở đây có lẩu chun giò heo. Trời! Gặm chun giò có đủ mùi vị của những kẻ nghiện xí quách. Da sần sật nê, sụn giòn giòn, thịt béo béo, tủy béo ngậy. Lại còn có cô Nga phục vụ nhanh nhẹn, vui tươi hết sức dễ mến. Hời ôi, cô Nga hồi đóng cửa do dịch Covid-19 đi nấu cơm từ thiện, lây bệnh và qua đời”.



Xí quách là cách phát âm theo tiếng Quảng Đông chữ “trư cốt”, nghĩa là xương heo. Sau đó, xí quách được dùng rộng rãi cho không chỉ xương heo mà xương bò, xương dê cũng...xí quách tuốt. Đó là thứ phó phẩm của hủ tiếu, phở và các loại bún. Người ta cốt lấy nước hầm từ xương làm nước chan vào chén hủ tiếu, phở và bún. Thớ thịt đã nhả hết chất ngọt ra nước sau đó là thứ vất đi. Không biết từ khi nào xí quách lại được trọng dụng. Ai đã có công biến một thứ vứt đi thành một món ăn ngon miệng, tôi nghĩ người đó chắc phải là một bọm nhậu.

Xí quách đậm đà, béo béo là do chất tủy nằm trong xương ống. Tách riêng ra, tủy là một đặc sản trong ẩm thực của cả ta lẫn tây từ khuya. Nhiều nhà nhân chủng học cho rằng con người nguyên thủy là những kẻ ăn xác thối. Họ dùng đá để đập vỡ xương của những xác thối

do những dã thú như sư tử bỏ lại khi bộ hàm của thú ăn thịt không đủ khỏe để gặm vỡ xương. Ngày nay, trong các nhà hàng sang trọng cũng như bình dân, món tủy rất được thực khách chiêu cổ. Tủy bò nướng, tủy heo hấp lá chuối, súp cua tủy, lẩu hút tủy, tủy bò chiên giòn, tủy bò nhúng mẻ là vài món thông dụng tại các nhà hàng trong đó món tủy bò nướng được ưa chuộng nhất.

Món tủy bò nướng rất dễ làm. Cưa đôi xương bò, rắc hành lá, ớt và gia vị rồi nướng trên lửa than. Tủy xương sẽ tỏa ra mùi thơm khó cưỡng. Múc phần tủy xương ăn với bánh mì. Có người thích cầm thanh tủy lên húp nhưng cũng có người thích đồ rượu, trộn lên rồi uống. Đây là món ăn phổ biến tại nhiều quốc gia, mỗi nước có cách ăn khác nhau. Pháp, Anh, Philippines ăn khác Trung Quốc. Mỗi địa phương Trung Quốc lại thường thức món tủy khác nhau. Có nơi cho thêm chút bơ để tạo mùi thơm kích thích vị giác. Ăn tủy gần giống như ăn thịt mỡ nhưng không béo bằng. Có khi dính trên tủy còn có gân nhai thấy dai dai, có mùi thơm dịu của sữa.

Xí quách là thứ quyến rũ những cái miệng sành ăn sành uống. Ngay học giả Trần văn Khê cũng có bài “Nghĩ về Nghệ Thuật Gặm Xương” viết về xí quách. Ông vốn là một nhà nghiên cứu về văn hóa, âm nhạc cổ truyền nổi tiếng quốc tế. Học vị của ông là Tiến sĩ Âm Nhạc Học. Ông là Giáo sư tại trường đại học danh tiếng Sorbonne ở Paris, thành viên danh dự của Hội Đồng Âm Nhạc Quốc Tế và UNESCO. Những gì ông viết ra đều là những nghiên cứu nặng ký mang tầm vóc quốc tế. Tôi không tin ông cất công bỏ thời giờ ra viết về một thứ phàm phu tục tử như vậy nên vào hỏi ông trí tuệ thông minh ChatGPT. Ông “thông minh” này xác định ngay bài viết ngắn có tính cách cà rỡn đó đúng là “tác phẩm” của ông Trần. Theo ông, gặm xương có triết lý riêng của nó. Thứ nhất là hưởng được những điều bất ngờ khi gặm giò heo, đuôi bò, chân gà hoặc xí quách. “Xương còn dính thịt cho ta cái bất ngờ là lúc đang gặm tí thịt còn lắt léo trong góc kẹt của cục xương thì bỗng sứt một cái, ta cắn được một miếng gân hoặc một miếng sụn giòn. Đang gặm tí da tí mỡ của giò heo thì lại đớp được một mẩu thịt nạc. Khoái hơn nữa là gặm cái sụn giòn tan nằm cuối xương ống chân gà, nhất là loại gà công nghiệp. Những khi ăn đám ăn tiệc, ta buộc lòng phải bỏ mấy cái xương gà loại này vì muốn bảo toàn danh dự, tuy lòng tiếc hùi hụi. Hưởng được những bất ngờ đó khoan khoái như “tha hương ngộ cố tri” hoặc “nắng hạn gặp mưa rào”. Lòng ta phơi phới. Ta nhai nhai một tí, rồi tộp một tộp hoặc tu một tu”. Cái thú thứ hai: gặm xương là đang uống thuốc bổ mà như không phải là uống thuốc mà nhai thuốc một cách hờn hờ. “Gặm xương còn là một liều thuốc bổ, Calcium. Không hiểu sao nhiều người phải mua calcium về uống, trong khi xương là nguồn calcium vô tận. Thử hỏi uống một viên Calcium, vừa nhạt nhẽo vừa nóng, sao cho bằng gặm một cục xương, vừa béo vừa bùi? Thế mới biết, người Mỹ người Tây cần uống Calcium vì họ không biết gặm xương!”.

Gặm xương còn tập cho chúng ta biết lập kế hoạch. Gặm chỗ nào trước, chỗ nào sau là cả một kế hoạch cho việc gặm xương trở thành viên mãn. Người gặm xương còn tập được tính kiên nhẫn. Không kiên nhẫn sẽ có chuyện gãy răng. Tính mạo hiểm cũng được phát huy khi phải mò mẫm như vào một hang động hoang vắng “ngậm ngải tìm trầm”. Gặm xương dạy chúng ta tính tùy thời, khi nào gặm khi nào phải ngưng gặm, biết nán biết buông như người chơi đàn thập lục. Tính chỉ huy cũng được phát huy khi điều hợp miệng, răng, lưỡi chặt chẽ để đạt hiệu quả cao nhất.

Sau khi “nghiêm chỉnh” về triết lý gặm xương, ông Trần văn Khê...phiếm:

“Xí quách là gì? Hà, hà. Đơn giản xí quách là trư cốt, là xương heo đọc theo âm Quảng Đông. Hồi đầu mới du nhập Việt Nam, xí quách chỉ là xương heo, nhưng sau xương bò, xương gà, xương gì gì nữa cũng được kêu tuốt là xí quách. Xương heo để nấu nước lèo hủ tiếu (phở thì dùng xương bò). Chiều chiều, các bọm nhậu thường ghé quán hủ tiếu gọi một tô xí quách lai rai. Chừng mà chủ quán kêu hết xí quách rồi thì coi như đời tàn, chẳng còn gì vui hết, lại phải về sớm với bà vợ lắm điều. Mà nhiều khi còn bị vợ hỏi xóc hông “Ông chơi với bạn bè ra sao mà người ta không cho vô bàn nhậu, phải về sớm vậy nè, hả?”.

Hết xí quách về chẳng lẽ lại bảo vợ là hết xí quách. Có khi chuyện này hiểu ra chuyện nọ. Ông Trần phiếm tiếp:

“Xương còn cứng thì đáng người thẳng thóm, tướng đi hùng dũng. Xương loãng rồi tướng đi lòm ròm, đầu gối lủng củng còn gì là uy phong. Ngoài ra, xương sống mà nhất là tủy sống là nơi sinh sản ra cội nguồn sự sống. Lớn tuổi rồi, bộ máy sinh học đã mệt mỏi theo năm tháng, phần cần dùng lúc nào cũng nhiều hơn năng lực sản xuất. Không biết cách điều tiết thì nhiều khi phải ăn vào vốn, là nguy cơ đi gặp ông bà sớm. Vậy là hết xí quách rồi”.

Khám phá ra khía cạnh rất dân dã của một bậc khoa bảng chẳng là một thích thú sao? Thích thú nhưng tôi không quên thắc mắc: do đâu ông có được cái xuề xòa của một lão ông quần ống thấp ống cao ngồi rề rà nói chuyện xí quách và chuyện hết xí quách một cách tinh ranh như vậy? Nghĩ riết rồi cũng vỡ lẽ ra: ông là anh của quái kiệt Trần văn Trạch!