

Trăm năm danh tiếng hủ tiếu Mỹ Tho



Do Võ Thành Thọ JJR 68 giới thiệu

Hồi nhỏ, tôi nghe các bậc bô lão ở quanh đình Điều Hoà, phường 2 thành phố Mỹ Tho nói hủ tiếu là món ăn của người Hoa đem tới xứ này. Các cụ bảo, khi gánh người Hoa do Dương Ngạn Địch, tổng binh Long Môn, tướng nhà Minh không chịu đầu phục triều Thanh, dẫn bầu đoàn thể tử, tuý tùng sang Việt Nam lánh nạn được chúa Nguyễn cho vào cư ngụ làm ăn ở vùng Mỹ Tho hồi năm 1679, lập ra Mỹ Tho đại phố mua bán sầm uất, khi đó món hủ tiếu xuất hiện. Nếu đúng như chuyện xưa, hoá ra món hủ tiếu Mỹ Tho cũng có hơn 300 năm tuổi, bởi năm 2009 là tròn 330 năm thành lập Mỹ Tho

Hơn trăm năm tồn tại, món hủ tiếu được những bàn tay tài hoa của người Hoa, người Việt biến tấu ra hàng chục sản phẩm, khó mà kể hết. Nhưng tô hủ tiếu Mỹ Tho rất ri thì hiện nay không còn nhiều người biết nấu, người bán còn ít hơn. Tuy nhiên, cho dù hủ tiếu nấu với thịt heo, thịt bò, hải sản, thậm chí nấu với cá lóc như ở Long Xuyên,



thì người ta vẫn nói cái thần của món hủ tiếu Mỹ Tho nằm ở sợi hủ tiếu. Ông Đặng Văn Sai, một người từng nhiều năm tìm hiểu hủ tiếu Mỹ Tho, nói từ hồi xưa những người Hoa đã phát hiện ra sợi hủ tiếu làm bằng thứ gạo Gò Cát của làng Mỹ Phong ngon số một.

Gò Cát là một con kinh chảy từ Mỹ Tho dài xuống Chợ Gạo, một năm nhiễm mặn hết sáu tháng, nên hạt lúa mùa trồng ở những cánh đồng quanh lưu vực con kinh này có mùi vị đặc trưng không nơi nào bằng, khi lấy gạo làm hủ tiếu thì sợi hủ tiếu dai, thơm ngon hơn hẳn hủ tiếu làm từ những loại gạo khác. Ông Trương Văn Thuận, gia đình nhiều đời sản xuất bánh hủ tiếu ở ấp Hội Gia, xã Mỹ Phong, nói hiện nay gạo Gò Cát ngày càng ít, cả làng hủ tiếu

Mỹ Phong một ngày chỉ sản xuất được chưa đầy 10 tấn bánh, không đủ giao cho hàng trăm quán hủ tiếu trong khắp thành phố Mỹ Tho, nên muốn ăn được sợi hủ tiếu chính hiệu gạo Gò Cát không phải dễ, nếu không biết đúng quán. Theo ông Thuận, một mẻ hủ tiếu phải mất đến ba ngày tính từ khi ngâm gạo, nhưng quyết định thành bại là ở giai đoạn phơi bánh. Chỉ trong vòng ba giờ đồng hồ người thợ làm hủ tiếu phải tới lui thăm chừng hàng chục lượt để canh cho bánh đủ nắng, vừa đạt độ dẻo dai là phải đem vô vắt sợi, phơi bánh thiếu nắng hay quá nắng đều hỏng cả mẻ hủ tiếu. Vì vậy mà mấy năm nay tuy làng nghề hủ tiếu Mỹ Tho được trang bị một dây chuyền tráng bánh, sấy bánh, vắt sợi nhưng chẳng ai dùng lò sấy, do chất lượng sợi hủ tiếu sấy thua xa sợi bánh phơi nắng, không còn độ dai. Ông Thuận nói, tráng bánh và vắt sợi bằng máy công suất tăng gấp đôi so với sản xuất thủ công gia truyền, nhưng mấy năm nay chưa phát triển thêm máy nào, bởi nguồn gạo Gò Cát chẳng còn đủ cho sản xuất công nghiệp.

Những nghệ nhân ở làng nghề sản xuất hủ tiếu Mỹ Phong cho biết, do đặc tính của sợi hủ tiếu là phải tiêu thụ trong ngày, không để qua đêm được, nên lâu nay món hủ tiếu Mỹ Tho nổi tiếng chỉ loanh quanh trong một phạm vi hẹp, chẳng thể đi đâu xa.

Hồi đầu năm 2008, khi ông Thuận và mấy nghệ nhân của làng nghề mang món hủ tiếu Mỹ Tho xuống hội chợ hàng Việt Nam chất lượng cao ở thành phố Long Xuyên nấu bán biểu diễn, tô hủ tiếu cũng chỉ gồm tôm, thịt, xương, lòng heo, rau cải, giá hẹ... như hàng trăm quán ở Long Xuyên, nhưng bán với giá 20.000 đồng/tô mà người ăn đông như trẩy hội. Lúc đó, các loại phụ liệu nấu hủ tiếu ông Thuận mua tại chợ Long Xuyên, nhưng bánh hủ tiếu làm bằng gạo Gò Cát mỗi sáng ở Mỹ Tho phải gửi xe đồ chở xuống hội chợ, ai ăn cũng công nhận sợi hủ tiếu Mỹ Tho hơn đứt hủ tiếu Long Xuyên.

Đặc sản hủ tiếu Mỹ Tho

Ông Lê Quang Ninh, cán bộ trung tâm xúc tiến đầu tư thương mại Tiền Giang, nói đã nhiều lần mọi người bàn nhau định mang hủ tiếu Mỹ Tho ra Bắc “đấu” với món phở Hà Nội, nhưng suy đi tính lại vẫn không tài nào gỡ được chuyện bánh hủ tiếu. “Mang hủ tiếu Mỹ Tho ra Hà Nội bán tui không sợ thiếu các nguyên liệu khác, nhưng bánh hủ tiếu thì chắc chắn hàng ngày phải... đi bằng máy bay, bán với giá bao nhiêu, giải hoài không được, nên thôi mà trong bụng vẫn ấm ức”, ông Thuận nói. Cũng nghe rằng trước đây có nhiều Việt



kiều mê món hủ tiếu Mỹ Tho từng đề xuất đông lạnh bánh hủ tiếu làm bằng gạo Gò Cát chở qua bên Mỹ bán cho các siêu thị chuyên phục vụ người Việt xa quê, nhưng cuối cùng không ai dám làm vì sau khi đông lạnh, rã đông, bánh hủ tiếu Mỹ Tho chẳng còn hồn vía, nên nhiều người phải ráng nhịn thèm, chờ về đến quê nhà chạy xuống Mỹ Tho ăn một tô cho thỏa cơn ghiền, vậy mà lắm khi còn xơi phải sợi hủ tiếu ầu ơ ví dầu làm bằng gạo gì không biết, bỏ rết lảng xẹt. Có nhiều ông Việt kiều còn hăng máu hơn, tuyên bố sẵn sàng đặt mua cái máy tráng bánh, vắt sợi hủ tiếu như ở Mỹ Phong để về bên làm bánh hủ tiếu Mỹ Tho kinh doanh, nhưng tìm đồ con mắt cũng không có gạo Gò Cát chính hiệu, đành ngậm ngùi làm thỉnh thoảng nhấm nháp thêm. Có lẽ, chính vì những lý do đó mà hơn trăm năm qua danh tiếng bánh hủ tiếu Mỹ Tho, Gò Cát vẫn đứng được trong lòng người sành ăn, dù thời buổi này chỗ nào cũng có lò sản xuất bánh hủ tiếu.

Theo SGT