



Do Nguyễn Thế Anh JJR 56 chuyển lại

Quán hủ tiếu 50 năm 'cổ nhất' ở Sài thành

Hủ tiếu sa tế cũng được ưa chuộng không khác gì hủ tiếu Nam vang, hủ tiếu Mỹ Tho, hủ tiếu Sa Đéc tại Sài Gòn vào thuở ấy...

Lần đầu đến Sài thành, nhiều người sẽ nghe câu về quen thuộc được lưu truyền khá lâu đời, như: "Ăn ở quận 5, nằm ở quận 3, múa ca ở quận 1..." Nói vậy để thấy, quận 5 là nơi ăn uống có tiếng ở đất Sài Gòn từ xưa cho đến nay. Đến với thiên đường ăn uống này, nhiều người không thể quên được hương vị đậm đà của món hủ tiếu sa tế. Đây là món ăn có nguồn gốc từ người Tiều (người Triều Châu). Họ gọi hủ tiếu là cổ chéo, tức là bánh sợi. Những người đầu tiên đưa hủ tiếu sa tế của người Tiều trên đất Sài Gòn có thể kể đến Tiết Chân Quảng.



Tô hủ tiếu sa tế của quán Quảng Ký ở TP.HCM.

Từ những năm 60 của thế kỷ trước, Tiết Chân Quảng lưu lạc đến Sài Gòn với rất nhiều nghề nhưng đa phần là làm công cho người Việt. Cuộc sống vì thế cũng không khá khả lên được. Rồi một ngày, ông được một người anh rủ bán hủ tiếu sa tế, dù chưa từng thử sức với công việc này nhưng Tiết Chân Quảng cũng mạnh dạn đồng ý. Ban đầu, ông chỉ bán hủ tiếu sa tế, bán được vài ngày đã được rất nhiều người hưởng ứng. Họ say sưa ăn hủ tiếu sa tế một cách lạ thường.

Chị Tiết Tiểu Muội – con gái của Tiết Chân Quảng nhớ lại: "Khi ấy, người người ra vào tấp nập, họ ăn hủ tiếu sa tế một cách thích thú. Thật nhanh chóng, món bánh sợi ngày nào của người Tiều được rất nhiều người Việt, Khơ me yêu thích, vì hương vị của nó rất độc đáo: Cay và thơm vừa phải. Ngoài ra, đây là món ăn còn làm ấm bao tử, giúp ăn ngon, khỏe nên hủ tiếu sa tế cũng được ưa chuộng không khác gì hủ tiếu Nam vang, hủ tiếu Mỹ Tho, hủ tiếu Sa Đéc tại Sài Gòn vào thuở ấy".

Hủ tiếu sa tế được ông Tiết Chân Quảng nấu rất công phu. Tô hủ tiếu sa tế tuy nhỏ xíu nhưng chứa đựng trong đó đến 20 loại gia vị và nguyên vật liệu khác nhau như tỏi, hành tím, gừng, sả, đại hồi, tiểu hồi, quế, ớt khô, ớt bột,

đậu phộng, mè rang... Trong đó, không thể thiếu nồi nước lèo được hầm bằng xương bò và sa tế. Nhằm bớt vị cay xé lưỡi của sa tế bình thường và phù hợp với vùng đất mới - Sài Gòn, ông Quảng đã bớt đi liều lượng của ớt và phối trộn với các loại gia vị khác như tôm khô, đậu phộng, tỏi, sả, gia vị để tạo nên loại sa tế thơm ngon, mang đủ vị cay, chua, béo, mặn, ngọt và có mùi thanh dịu.

Vốn có hương vị đặc biệt, món hủ tiếu sa tế mà ông Tiết Chân Quảng đem từ quê hương Triều Châu đến đã thu hút khách hàng từ khi nó chỉ là một chỗ bán trước cổng chùa. Chỉ vài cái ghế ngồi, mấy cái bàn và tô hủ tiếu sa tế thơm lừng đã thu hút khách hàng ngay từ lần đầu tiên. Vì thế, cho dù quán có đơn sơ nhưng nhiều người sành ăn vẫn xem đó là một điểm hẹn của riêng mình. Mỗi lần bán cho khách, ông Quảng có thói quen đặt xe hủ tiếu trước cửa, vừa thuận tiện để nấu nướng, vừa là cách để hương thơm của hủ tiếu được bay ra xa, như mời gọi khách vào quán của mình để dùng thử.



Trải qua mấy thập kỷ nhưng hương vị của món hủ tiếu sa tế vẫn như ngày xưa mặc dù ông chủ khai sinh ra quán Quảng Ký đã không còn nữa. Trước khi qua đời, bí quyết nấu món hủ tiếu thơm ngon cũng kịp truyền cho bốn người con trong nhà. Ai ai cũng có thể chế biến món hủ tiếu sa tế ngon như người cha thân yêu của họ đã từng nấu. Bây giờ, họ không còn bán trước cổng chùa. Chủ nhân của Quảng Ký thuê lại một căn hộ của một gia đình bán nước mía ở quận 5. Theo năm tháng, quán hủ tiếu sa tế vẫn còn đơn sơ, mộc mạc như ngày nào. Vài cái ghế dài, mấy cái bàn được sắp xếp ngay ngắn và tô hủ tiếu thơm lừng như là một lời chào đón khách hàng của bốn quán.

Bây giờ, bên cạnh món hủ tiếu sa tế nổi danh, truyền nhân của Quảng Ký còn bán thêm hủ tiếu thập cẩm và vài loại khác với mục đích làm đa dạng và phong phú thức ăn của quán. Họ say sưa chế biến hủ tiếu sa tế để nhiều người được thưởng thức. Ngày nào quán cũng đông đúc khách hàng, đặc biệt vào những ngày cuối tuần lại đông hơn gấp bội.

Thấy quán đã có nhiều năm nhưng chưa có một chỗ bán cố định, chúng tôi bèn đem thắc mắc hỏi chị Tiết Tiểu Muội, chị Muội nghe rồi cười thật hiền hòa: "Cũng chưa tính tới chuyện đó nữa, nhưng mà chắc cũng phải từ từ mới làm được". Thế rồi, chúng tôi tiếp tục hỏi chuyện gia đình đã tìm được thế hệ tiếp theo kế truyền lại truyền thống của gia đình chưa, thì chị Muội lắc lắc đầu nói bằng một giọng Việt Nam lơ lơ: "Chưa có tìm lâu" (Chưa có tìm đâu -PV).

Dường như đối với những người Triều, việc họ nấu một món ăn ngon để nhiều người thưởng thức còn quan trọng hơn việc xây dựng một chỗ làm ăn cho riêng mình.

Theo PL & ĐS