

70 năm bánh mì thịt nguội Sài Gòn - Giang Vũ

Nguồn : saigonamthuc.vn 26/06/2013 10:31



Do Isaac Barmat JJR 65 chuyển lại

Nhà hàng Nguyên Sinh bán món bánh mì với thịt nguội (người Hà Nội xưa hay gọi là “cơm Tây”) cho tầng lớp trung lưu hay công chức làm việc cho Pháp từ năm 1942, cũng là một trong những nhà hàng đầu tiên do người Việt mở ở Hà Nội, với cái tên “Nguyên Sinh restaurant”.



Chủ tiệm bánh mì Nguyên Sinh là ông Nguyễn Văn Miêu năm nay 96 tuổi, hiện sống ở Sài Gòn cùng người con trai cả và con trai út, cũng hai người đang nổi nghiệp ông. "Nguyên Sinh" chính là tên người con trai cả của ông. Tiệm bánh mì Nguyên Sinh ở Sài Gòn mở năm 1982 dù ông Miêu vào Sài Gòn từ 1979. Còn chi nhánh bánh mì Nguyên Sinh ở Hà Nội là của người con trai thứ.

Cách thưởng thức bánh mì thịt ở tiệm Nguyên Sinh Sài Gòn thật khác lạ, một đĩa thịt nguội được đưa ra gồm 7 loại khác nhau: pâté gan, xúc xích, giò thủ, giò heo rút xương, thịt hun khói... ăn kèm đồ chua gồm củ cải, dưa leo và cà rốt ngâm chua và bơ ngoại nhập. Có lẽ đây cũng là hình ảnh về lối thưởng ngoạn phong lưu của người Hà Nội dưới thời Pháp thuộc.

Ăn tượng nhất phải kể đến món pâté gan heo hay gan gà với một hương vị đặc trưng không thể diễn tả bằng lời, hòa quyện với hương bánh mì để lại một dư vị thật khó tả. Chủ quán tiết lộ, món pâté được cho bột quế (chứ không phải húng lìu như thường thấy) ở một mức rất ít, vừa đủ để món này không quá nồng mà dậy lên mùi thơm quyến rũ. Các món thịt xông khói hay xúc xích cũng vậy, với hương vị đặc thù mà không tiệm nào khác có được (dù cho hình thức có thể rất giống nhau).



Anh Nguyên Sinh cho biết, cụ Miêu trước đây làm cho hãng Michaux của Pháp, được hãng này đào tạo bài bản về cách làm món ăn Pháp từ năm 1938. Sau khi thôi làm ở đây, cụ Miêu đã mở nhà hàng có thể nói là đầu tiên ở Hà Nội do người Việt làm chủ (năm 1942 nhà hàng này ở Quán Thánh, đến năm 1946 dời về Lý Nam Đế, sau đó chuyển về phố Thuốc Bắc, để rồi từ năm 1956 chuyển về Lý Quốc Sư).

Những “restaurant cơm Tây” Hà Nội giai đoạn thuộc Pháp chỉ đếm trên đầu ngón tay và không phổ biến bằng “cơm Tàu” vì kén khách. Trong cuốn Hà Nội 36 phố phường của nhà văn Thạch Lam, ông liệt kê nhiều tiệm cơm Tàu mà lại không nhắc hề đến tiệm cơm Tây nào.

Các món thịt nguội Nguyên Sinh ngày nay vẫn giữ nguyên cách làm do cụ Miêu truyền lại. Theo anh Nguyên Sinh, bây giờ có tiết lộ công thức cho người khác thì không ai dám mở tiệm. Bởi cách làm rất nghiêm ngặt và kỹ lưỡng, chỉ có thể xuất phát từ tâm huyết của dòng họ thì mới lưu truyền được đến ngày hôm nay. Những món thịt nguội làm ra phải cần một tủ giữ lạnh chuyên biệt giá vài

ngàn đô để lưu giữ mới an toàn. Đầu tư lớn và kỳ công như vậy, đổ ai dám bán bánh mì kiểu Nguyên Sinh?

Đa phần khách tới tiệm bánh mì Nguyên Sinh đều mua mang về. Nhưng nếu có thời gian bạn có thể thưởng thức bánh mì tại đây với một phong cách chậm rãi để cảm nhận hương vị đặc biệt của nhiều loại thịt nguội. Với một chút hoài niệm, từ cung cách phục vụ cho cách bài trí kiểu Hà Nội xưa, sạch sẽ, nền nã, như một khoảng lặng đẹp giữa Sài Gòn tấp nập.

Những thương hiệu bánh mì thịt nguội đến từ Hà Nội như Hòa Mã, Nguyên Sinh, Hà Nội, Cự Lý... gợi mở cho chúng ta nhiều điều lý thú về bánh mì Sài Gòn. Người Sài Gòn ăn bánh mì từ khi nào, có phải bánh mì Sài Gòn ngày nay là "di sản kế thừa" của những thương hiệu Hà Nội di cư vào Nam năm 1954... là những câu hỏi thú vị cần được làm sáng tỏ **(1)**. Một câu chuyện ẩm thực rõ ràng, trọn vẹn sẽ góp phần không nhỏ trong việc quảng bá hình ảnh Việt Nam với thế giới, điều mà Hồng Kông hay Singapore đã hoàn tất từ rất lâu.

Giang Vũ



Bánh mì Nguyên Sinh - 141 Trần Đình Xu, phường Nguyễn Cư Trinh, quận 01. Giờ mở cửa: 6h sáng đến 9h tối. Giá: Bánh mì thịt nguội thập cẩm (32.000đ/phần), Óp-la thịt nguội (38.000đ/phần)

(1) Lời toà soạn: hình như tác giả không nhớ hay không biết rằng bánh mì Pháp (và lẽ dĩ nhiên thịt nguội hay thực phẩm kiểu Tây) được Pháp đem vào Nam Kỳ khi hải quân và thủy quân lục chiến Pháp chiếm Nam Kỳ từ 1859 khi Sài Gòn mất đến 1867 khi tất cả Lục Tỉnh rơi vô tay Pháp... Bánh mì thịt nguội do người VN làm bán từ trước 1950 tại cổng chánh Sở Thú và trước Bưu Điện Sài Gòn, và bên lề đường Rue des Marins (đại lộ Đồng Khánh xưa), và trong thập niên 50-60 trên đại lộ Bonard – Lê Lợi, gần rạp xi-nê Vĩnh Lợi.