

Cháo lòng miền Nam: Ăn và nhớ

Trần Tiến Dũng

Ở khu giao lộ đường sắt xe lửa đường Lê Văn Duyệt cũ (đường Cách Mạng Tháng 8 mới) có một quán cháo lòng lề đường không bằng hiệu do một người đàn ông đứng bán. Quán của ông bày chừng năm cái bàn thấp, quán bắt đầu bán vào cuối giờ chiều mỗi ngày với nồi cháo bự, những bộ lòng heo được bày trên một cái mâm nhôm và đậy hờ một miếng vải trắng ó vàng đúng điệu dân miền Tây. Nếu bạn hỏi đó chỉ là một quán cháo lòng ven đường có khi rất kém vệ sinh thì có gì là hay. Tôi xin nói ngay rằng cháo lòng quán ông có một đặc điểm: đúng là cháo lòng!



Trên đường về huyện Cần Đước, Long An ngày nay vẫn còn một quán cháo lòng rất đông khách. Quán cháo này vẫn có món ăn cháo với bún tươi. (Hình: Trần Tiến Dũng - Người Việt)

Nếu bạn còn ‘tin tưởng’ ở cái bụng mình thì nên tấp vào kê một tô cháo, ông chủ sẽ xắt lòng heo cho vào cái tô, nào là tim, gan, phèo, cuống họng, huyết và nhất là mấy miếng dồi heo. Khi tô cháo nóng được bùng ra với khói trắng và màu hành lá xắt xanh um, bạn sẽ vắt vào tô một ít nước chanh, một ít ớt băm ngâm. Có một đặc điểm là ăn cháo lòng phải ăn với ớt băm ngâm mới ra vị cháo lòng, nếu kẹt không có ớt băm ngâm thì ăn tạm với ớt tươi sắt thành từng lát mỏng.

Theo ‘thăm dò dư luận’ người xưa và cả người đời nay thì phần hấp dẫn nhất của tô cháo lòng là phèo và dồi heo. Phèo có vị béo đắng đắng còn dồi heo kiểu miền Nam với mùi sả chiên thơm cũng hấp dẫn vô cùng. Nhưng ngày nay người ta bị ‘nhiễm’ tin tức về bệnh mỡ trong máu, trong gan và sợ đột quỵ vì ‘cholesterol’ nên có thêm cháo lòng lắm cũng chỉ dám ăn tim hay thịt nạc.

Có người còn cứ luôn cả gan heo vì thời buổi làm ăn gian dối, sợ đến hãi hùng những hóa chất tăng trọng trong ngành chăn nuôi tồn đọng trong gan heo. Nhưng một người quen là bác sĩ chuyên khoa điều trị ung thư nói, “Thèm quá thì lâu lâu cứ nhào vô ăn, chớ sống mà trong tình trạng chết thêm coi như uống đời.”

Trở lại với tô cháo lòng, từ xưa đến nay người ta khi ăn cháo lòng đều có thói quen gấp thịt lòng chấm vào nước mắm mặn có nặn chanh và dầm ớt. Người miền Nam ít khi ăn cháo lòng với rau

thơm, nhưng ở Sài Gòn vì pha với cách ăn cháo lòng của người miền Bắc nên thường các quán cháo lòng dọn thêm một đĩa rau thơm gồm ngò gai, húng, quế,...

Cháo 'hàng xóm' với cháo lòng

Cháo lòng miền Nam có hai vị là cháo nấu bằng gạo rang và gạo trơn. Trong 'thế giới các món cháo' ở Sài Gòn, thương hiệu cháo lòng vẫn còn hút khách, nhưng ngày nay người ta 'sáng tạo' tùm lum nên khó kiếm món cháo lòng nguyên gốc.

Ở đường Trần Bình Trọng, quận 5, có một tiệm cháo lòng đất khách. Cháo ở đây có "tinh thần" thập cẩm như cháo của người Hoa nhưng nấu theo kiểu người Việt. Trong tô cháo của tiệm này có da heo, huyết, mực nướng, phèo, thịt bò viên. Ăn cháo bỏ thêm gừng tươi xắt nhuyễn, và lúc ăn chấm bằng tương đỏ, tương đen kiểu ăn phở. Ăn tô cháo ở đây ngoài chuyện dễ béo phì ra thì chẳng có gì ngon để gọi là đã thèm cháo lòng.



Một quán cháo lòng trên đường Lê Văn Duyệt cũ. (Hình: Trần Tiến Dũng - Người Việt)

Người Sài Gòn ngày nay còn có thói quen ăn cháo mực. Cháo mực ở một tiệm cháo trên đường Trần Quan Diệu, quận Phú Nhuận, cũng chỉ là một kiểu pha chế mới không có hương vị cháo lòng. Một vị cựu giáo sư trung học gốc Hoa nói, "Trước 1975, cha tôi chỉ với một xe bán cháo huyết mà nuôi cả nhà. Cháo huyết của cha tôi chỉ bán buổi chiều, bán ngày nào cũng hết, toàn là dân công chức lao động ghé vô ăn. Trời nắng hay trời mưa gì cũng vậy, hễ húp một tô cháo huyết vô là tỉnh người. Chuyện ăn uống dơ sạch ngày nay được thiên hạ coi trọng quá thành ra mất cái cảm giác ngon miệng."

Ở Sài Gòn-Chợ Lớn các xe bán cháo huyết đậu ở các xóm bình dân mỗi chiều tối gần như đã 'tuyệt chủng.' Khi nói rằng một món rẻ bèo và ngon miệng như cháo huyết là một góc văn hóa ẩm thực của người Sài thành thì hơi quá, nhưng thử hỏi ai đã từng trải một phần đời ở Sài Gòn mà không thấy sương miệng khi ngồi sị sụp húp cháo huyết.

'Thèm cháo lòng quá!'

Sài Gòn có ít quán còn giữ đúng phong vị cháo lòng miền Nam. Chị tôi, một Việt kiều về từ Canada chỉ thấy thèm cháo lòng. Chị nói, "Thèm cháo lòng quá!" Người miền Nam có thể nhớ hủ tít, bánh canh, đôi khi là phở nhưng nói về thèm thì thèm cháo lòng

mới đúng nguyên vọng. Khi chị dùng từ ‘nguyên vọng’ để chỉ chuyện thèm ăn cháo lòng, tôi bỗng thấy bù ngùi cùng chị và những người Việt gốc miền Nam xa xứ khác. Rồi chị tôi nhắc một điều về món cháo lòng mà chính tôi, người thường chạy tìm ăn cháo lòng cũng đã quên. Chị tôi nói, “Cậu không nhớ là trật lất đó nghen, người quê mình ngày xưa ăn cháo lòng với bún tươi, có người còn chấm thêm bánh mì. Cậu nghĩ đi, tại sao vậy?”

Tôi không vội trả lời chị vì tôi không dám chắc là mình hiểu được những tinh tế những sâu xa trong cách ăn, cách chơi, cách sống... của bà con lớp trước của mình. Chúng tôi, những người thế hệ này, thờ giữa miền Nam, chết ở miền Nam nhưng đã hời hợt nông cạn lắm rồi.

Tôi nhớ những buổi sáng ở những tỉnh lỵ miền Nam, người dân tỉnh lẻ thường điểm tâm bằng món xôi và cháo lòng, nếu nghèo hơn thì ăn cháo trắng cháo đậu và ao ước sao cho trong tô cháo mình có miếng dồi thơm mùi sả băm. Nhiều người vẫn còn nhớ trên khắp các tỉnh lộ miền Tây, khách bộ hành thường chọn những quán cháo lòng bán bên đường. Nhiều người lớn tuổi còn nhớ ở Chợ Đệm-Long An có quán cháo lòng ngon đến nỗi nhiều nhóm thanh niên Sài Gòn thời đó lấy lý do về quê câu cá giải trí nhưng thực ra là để ăn cháo lòng cho đã thèm.

Ăn cháo lòng có khi cũng là cơ hội là để hòa nhập vị giác tính cách ăn uống miền Nam. Bởi sống giữa cảnh tài vật sung mãn, phóng khoáng của đất đai miền Nam mà ăn cháo lòng mới đúng điệu. Mới hiểu thêm vì sao có phong cách ẩm thực làm heo, nấu cháo lòng trong những dịp làm đám, từ đám cưới, đám giỗ và nhất là đám ma trong nhiều gia đình người miền Nam. (T.T.D

Nguồn: <http://nguoiviet.com/>