

*h
u
ø
n
g
vị
Xưa*

• ĐÀ LẠT

Làng chúng tôi định cư có khoảng hơn mươi gia đình người Việt, thì trong đó hơn một nửa là đã có dây mơ rễ má từ trước, hoặc mốc nồi bằng tình sùi gia, hay liên hệ bạn bè. Chí lớn chúng tôi gặp nhau ở chỗ “ăn”, do đó hàng tuần chúng tôi thường có buổi họp mặt, cả trẻ già lớn bé khoảng 30 người. Chỗ tụ hội thì luân phiên và tùy mùa, nhà có, park có, và nhà thờ cũng có luôn. Thấy vui quá, chúng tôi đặt tên nhóm là “Co-op cooking hội”. Thường bữa tiệc nào cũng được ăn, được nói, lại còn được gói mang về. Đa số chúng tôi xuất thân từ xứ hoa đào, nơi chúng tôi thường tự hào là xứ mọi dễ thương, cảnh đã dễ thương mà người thì lại còn dễ thương hơn.

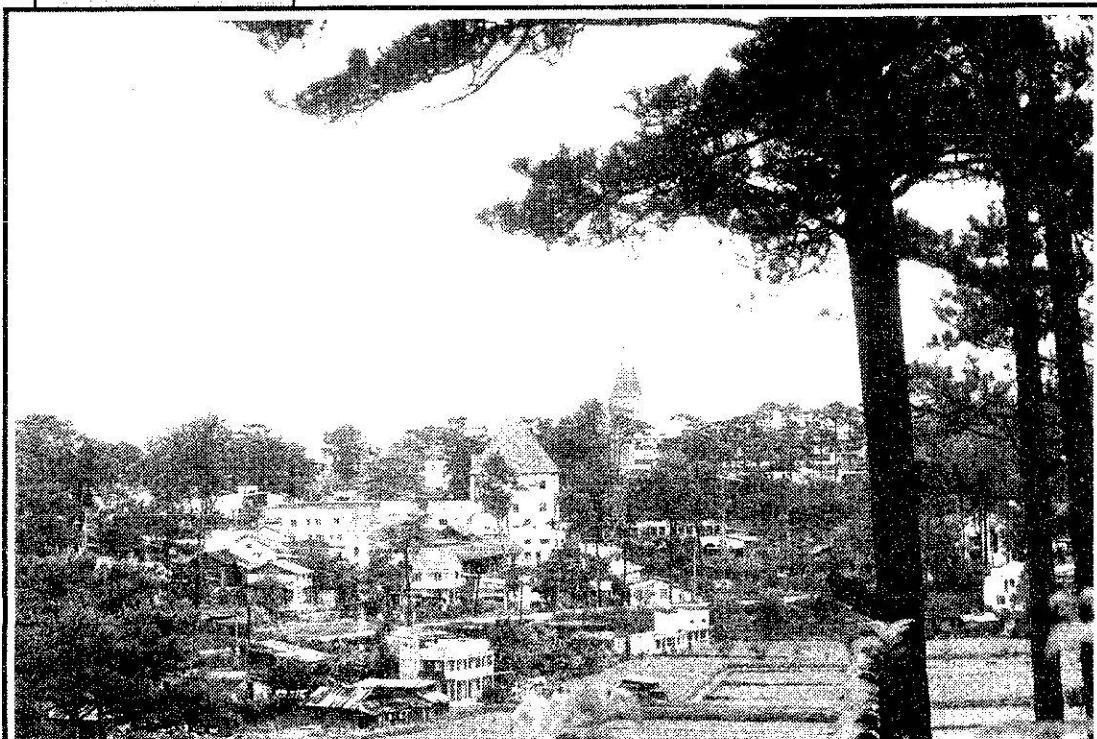
Thêm vào đó, nhắc tới Đà Lạt thì ai không nhiều thì ít cũng đã đi đến hoặc nghe qua nên dễ bắt chuyện. Các cụ thường nói “miếng trầu là đầu câu chuyện”, nhưng sang đây, tôi phải đổi lại là “bữa ăn là mối nhọ của tình thân”. Các món ăn được trình làng lần lộn màu sắc của cả ba miền, thuận túy có, lai lai có, thậm chí có cả những món chế biến thêm phần phong phú

và tránh sự nhảm chán. Nơi chúng tôi ở không có hàng quán nhiều nên muốn ăn thì phải tự biến tự diễn thôi, món nào được nấu ra cũng dựa trên quá trình ăn uống lúc xưa, thời gian trôi nhanh trí nhớ phai phai, nấu giống được chút nào thì hay chút ấy, nấu mại mại thì ai biết đó vào đâu, cứ quả quyết là “authentic” thì xong hết.

Món ăn ở Đà Lạt cũng như người Đà Lạt, mang trọn màu sắc của cả ba miền từ giọng nói đến món ăn, nghĩa là một chút Bắc kỳ, Huế kỳ cũng không thiếu mà Nam kỳ cũng hiện diện luôn. Nên tôi chỉ phải dẫn dắt các vị đi ngược thời gian để hiểu được tại sao chúng tôi cứ quyến luyến mãi những món ăn xứ sương mù. Đà Lạt dập dùi khách thập phương, khí hậu ôn hòa, dân tình cởi mở. Chúng tôi yêu người đồng xứ, yêu khách phương xa và hân diện giới thiệu các quán ăn quen thuộc cho các bạn bè.

Bây giờ thì chỉ nhắc lại cho vui, cho thèm và cố nấu cho giống nhưng không thể nào diễn tả cho thấu tất cả những cảm nghĩ của người được ăn lúc bấy giờ. Trái tim của Đà Lạt là khu Hòa

Bình, vốn xưa kia là chợ cũ. Các hiệu ăn lớn và phố xá quây quần trên ngọn đồi nhỏ đó. Lò bánh mì Vĩnh Chẩn là một trong những mốc chỉ đường cho người mới đến, nhưng cái đặc biệt của tiệm này là bánh mì lò than, mở cửa hầu như cả ngày lẫn đêm. Chỉ một ổ bánh mì baguette mới ra lò dòn tan, gầy như cánh tay của cô gái Đà Lạt – tôi chỉ dám nói cánh tay thô vì chúng tôi rất nổi tiếng về cặp đùi



Một góc Thành phố Đà Lạt

rồi, Hì!! Hì!! - không giấy gói, phải chuyền tay qua lại để đỡ nóng, ngay lúc ấy bẻ ngay khúc đuôi cấn vào một miếng thì mới thấy hương vị tuyệt trần của một ổ bánh mới ra lò. Mùi bột nở lồng vào hương vị chay cháy của vỏ ngoài và chất deo dẻo của bột, bạn không thể nào dừng tại đó được mà phải ăn cho đến hết thôi.

Mẹ tôi dạy, con gái con đứa không được ăn uống ngoài đường ngoài chợ, nhưng khổ nỗi một lần thử thì làm sao mà đợi được về đến nhà.

Cho nên chúng tôi thường hay kéo bè đi ăn để tha hồ mà xấu hổ chung. Tuy thế cũng sợ “dị”, nên chúng tôi thường mua xong thì đi ngay ra con đường nhỏ dẫn lên nữ đại học Xá sau cửa tiệm mà ăn. Đà Lạt hay mưa, ngồi dưới chái cửa tiệm bánh xèo đường Tăng Bạt Hổ, nghe tiếng mưa lèp đập trên đầu mái tôn, lưng thấm lạnh vì gió luồn vào tấm bạt ngắn sau lưng, đồng thời ngửi khói thơm lừng từ những khuôn bánh tỏa ra thì thích lắm bạn à. Bánh xèo ra khỏi khuôn vàng lườm, cháy xém quanh rià trông thật hấp dẫn. Giá nhiều tôm thịt ít, nhưng chén nước mắm đầy ớt lăn lộn vài sợi cà rốt đỏ, củ cải trắng, thêm vào tràng rau xà lách Đà Lạt với những cong ngò xanh lắn vài cọng tầng ô và vài bẹ cải dâng đã đủ làm mồm bạn sưng nước miếng. Vì ngon quá nên cho đến bây giờ vào mùa lạnh, gặp ngày mưa phùn, tôi nhớ bánh xèo Tăng Bạt Hổ kinh khủng, nhớ như ai đó nhớ đến điều thuốc lào.

Nếu bạn nào đã đến xứ lạnh Đà Lạt mà thiếu một tô phở thì chưa gọi là biết Đà Lạt. Phở Tùng, Phở Bằng, Phở Đắc Tín, Phở Ga, Phở Ngọc Lan...mỗi hiệu có một đặc thù và hương vị riêng. Phở Tùng thịt nhiều nhưng thái hơi dày. Phở Bằng tôi không thích lắm vì nước phở hơi nhiều mùi bò. Phở Đắc Tín tôi thích vì là nhà của cô bạn tôi nên chúng tôi được chiêu và chiêu đãi đặc biệt. Phở Ga hay còn gọi là Phở Quyền đi quá xa, đến được tiệm phở thì hay phải đợi, đợi dài người nên bót thích. Phở Ngọc Lan chỗ ngồi hơi bình dân nhưng miếng giò gói tiêu hột thái mỏng thì không nơi nào bằng. Riêng đối với tôi thì không ai bằng ông phở Đen vì ông hay mặc áo đen và đội chiếc mũ đen cũ xì vì khói ám, nghe tiếng rao của ông ấy đã làm mình thèm rồi, chỉ một chữ Phơ !σ !!ở thôi, nhưng nó kéo dài như tiếng gió qua truông, lại đến đúng lúc vừa thức dậy, bụng đói cồn cào thì đã vô cùng. Ngày thường chúng tôi đi học nên chỉ ăn được vào lúc cuối tuần hoặc lúc ốm thôi, gánh phở nhỏ nhưng

không thiếu một thứ gì, một đầu là nồi nước dùng, nấu bằng củi khói bay nghi ngút, một nửa là khói bếp, một nửa là hơi phở, do đó mùi của gánh phở thật đặc biệt. Đầu gánh bên kia thì nào là thịt, bánh phở, rau, tương và chậu nước rửa chén được xếp ngăn nắp trong những ngăn đựng, mặt trên cùng là tấm thớt lớn vài ống lon “ghi-gô” đựng đũa, muỗng. Chất lượng bát phở là tuy tiền mua cũng như tăng theo tình khách hàng quen thuộc. Vì ông độc quyền trong khu vực của tôi nên tuy chiêu khách hàng, ông cũng có những cái độc tài dễ ghét, giả dụ như ông không bao giờ cho ăn giá, hoặc bát phở phải có hành ngò và một chút tiêu, nếu không ăn được hành thì khỏi ăn phở luôn. Chắc các bạn cũng biết, gánh hàng rong nào mà chẳng dơ nhưng nghĩ cho cùng đôi khi cái dơ ấy làm cho tô phở có cá tính riêng biệt của nó. Em tôi tính sạch sẽ nên khi nào muốn ăn lấn sang tô của nó thì tôi chỉ việc bảo là thấy ông hàng phở thiếu nước dùng nên bỗ khăc lau bát vào thùng phở. Cái lạnh của Đà Lạt làm tô phở thêm đậm đà, bánh phở tươi mềm mại, tô nước trong veo được điểm trang bằng những miếng thịt chín nem viền vàng bắng một chút mỡ ngầu, lắn màu hồng của những miếng thịt tái trưng vừa chín tới và màu xanh của hành ngò như thêm nét chấm phá cho bức tranh, bên cạnh là chén hành tràn nước béo thì làm sao mà bạn quên được phở bạn nhỉ? Trời thì lạnh, phở thì nóng, ăn vào một muỗng là cả một sự ấm áp, cảm khoái vô tả. Sau 75, chúng ta có phở “toàn quốc” và phở “không người lái” lại làm tôi càng nhớ bát phở Đà Lạt nhiều hơn nữa. Nhắc phở mà không đưa bạn tới thăm quán bún bò “số bốn” là cả một sự thiếu sót.

Số bốn vì tiệm cách trung tâm đô thị khoảng 4 cây số và cũng là địa danh của vùng đó, tôi không biết xuất xứ của quán này, nhưng khi quán nổi tiếng thì quán trở thành nơi hẹn hò của đám học trò. Quán là phòng khách của chủ, nhỏ nên chỉ đủ chỗ cho bốn năm bàn con. Khách đến thường phải đứng chờ ngoài vườn. Đứng chờ dưới bóng rợp của cây mít, ngửi mùi xả ruốc từ trong bếp xông ra là bạn đã thèm rồi. Thường khách đợi ít ai đi một mình, các anh đứng nhìn các cô con cháu chủ nhà, còn chúng tôi thì lén nhìn các anh. Đôi khi cũng bắt gặp cái nhìn trả đũa thật là vui, vui hơn nữa là khi có bàn rồi thì ngồi chen vai nhích cánh tha hồ mà đá lồng nheo. Công đợi được bù trừ bằng tô bún thơm phức, màu đỏ của váng ớt óng ả trên miếng giò

Hồ Than Thở



heo tròn như lát bánh tết cộng thêm vài lát thịt bò làm duyên, trên điểm bằng một dứm răm hành thì làm sao mà không muốn ăn cho được. Đặc biệt của quán này là bát bún bò được đi kèm với đĩa rau ghém gồm một chút xà lách quăn Đà Lạt xắt mỏng, vài cọng rau thơm, một bắp chuối bào bên cạnh miếng chanh và ớt trái, quý vị nào muốn cay hơn thì đã sẵn hũ hành phi ớt bột. Cái khổ của chúng tôi là không dám ăn tự nhiên vì con gái đàn bà phải giữ ý tứ trước công chúng, nhưng tiếng húp xùm xụp và xít xoa vì cay của các đấng nam nhi bên cạnh đã làm tăng phần ngon lành của tô bún không chối cãi được. Món bún bò là món ăn tiêu biểu của Huế, người Huế ưa cay có lẽ vì xứ nghèo, mùa màng thất thoát, thiên tai liên miên nên nấu cay để đỡ tốn và át đi cái dở của thức ăn. Nhưng riêng tôi với một nửa Huế trong người, lại ở xứ lạnh Đà Lạt thì thấy cái cay làm tăng khẩu vị của món ăn mà thôi, nhất là tô bún bò mà không nêm ruốc và không có ớt thì không trọn hương vị của một tô bún bò.

Nhắc đến bún bò "Số Bốn" thì không thể không nhắc tới mì Quảng "Bà Bốn", mì Quảng vừa rẻ vừa nhiều, phù hợp với túi tiền của đám học trò và dân lao động nên tự nhiên trở thành

món ăn phổ thông của vùng Cao Nguyên. Có nhiều nơi bán mì Quảng lăm, hầu như xóm nào cũng có một gánh mì Quảng, nhưng chỉ có hai nơi ở Đà Lạt là nổi tiếng thôi, đó là mì Quảng Ngọc Hiệp ở đường Phan Đình Phùng và mì Quảng Bà Bốn ở Hoàng Diệu. Đường vào quán thì hát cũng được năm lần bản Phố Buôn, ngõ hẹp ngoằn ngoèo lại còn phải băng qua ruộng xà lách mới đến được chỗ ăn. Chúng tôi thường bảo mì Quảng là món nhà nghèo vì là món ăn chơi vào cuối tháng lúc mọi người đợi lương, hơn nữa các vật liệu dùng để nấu món này thì quả thật không có gì đắt giá và hiếm hoi cả.

Tuy thế tô mì Quảng Đà Lạt mang sắc thái riêng của nó. Một điều lạ ở Đà Lạt là phần lớn các chỗ ăn nổi tiếng đều mở tại nhà, phải chăng cái không khí ấm cúng của căn nhà cũng dự phần quan trọng trong sự ngon miệng của khách hàng? Quán Bà Bốn đi từ gánh đến tiệm nên vì thói quen, dù mở trong nhà bà cũng không dứt bỏ được đôi quang gánh. Bà ngồi chêm chê trên chiếc đòn nhỏ giữa hai cái thúng lớn, một bên là nồi nước lèo trên mặt, chậu tráng chén ở dưới, một bên là mì ở dưới, gia vị, rau ráng, chén bát lỉnh kỉnh phía trên. Thúng nào cũng được khoét

một lỗ lớn để còn lấy các thứ cần dùng, quán không có người chạy bàn, khách ngồi đợi đến phiên rồi tự bưng lấy, hay chuyền tay nhau, và bàn của khách cũng được xắp đặt quây quần chung quanh gánh mì. Soi mì Quảng tương tự như bánh phở, nhưng được nhuộm vàng, một chút dầu thoả sương sương cho khỏi dính, nước lèo nấu hơi đặc, không phải đặc vì bột mà đặc vì nhiều nhân nhụy. Cách thức múc mì cũng là một nghệ thuật, giá trưng là lớp thứ nhất, kèm theo một chút bắp cải và bắp chuối xắt mỏng lắn vài lá rau húng. Kế đến là lớp mì trưng nóng rồi mới chan nước lèo. Nước lèo thì mỗi tô chỉ có một vá thôi, không hơn không kém, vì nước dùng không có gì ngoài mấy miếng thịt ba chỉ thái mỏng hầm nhừ và vài ba con tôm khô, thành thử nhân nhụy phần lớn là chất độn như củ đậu hoặc trái su thái hột lựu. Nhưng tô mì nhìn thấy hấp dẫn vì những món phụ tùng trên mặt: một chút đậu phong rang giã nhỏ, một nhúm bánh phở khô chiên dòn hoặc bánh tráng nướng bóp vụn, một chút ớt băm đỗ và đặc biệt nước lèo có màu cam đậm, ngần ấy thứ tụ lại làm tô mì trông đẹp hẳn lên. Vị bùi của đậu phong, dòn dòn của bánh tráng xen lẩn vị béo ngọt của miếng thịt mỡ, và mùi tôm khô ngai ngái đã tạo thành một tổng hợp đặc biệt, bạn đã ăn một lần thì phát ghiền phải quay trở lại thôi. Sau này tôi được một chị bạn nấu mì Quảng chính hiệu con nai ở Quảng Nam cho ăn, ngon thì có ngon thật, nhưng vẫn thấy nhớ mì Quảng Đà Lạt.

Lên đến khu Hòa Bình mà không ghé quán xôi gà Thủy Tiên thì là cả một sự hối tiếc. Quán nhỏ dựa lưng vào phố lầu Vĩnh Chẩn, đối diện với khách sạn Thủy Tiên nên tên của quán có lẽ là do thực khách đặt ra. Thực đơn thật là Bắc kỳ, gồm xôi gà, gỏi gà, miến gà và cháo gà. Gà mái tơ luộc mập mạp, mỡ tuôn vàng óng, chặt miếng vừa phải bằng hai lòng tay đặt lên đĩa xôi nếp hạt dài mềm dẻo trắng phau, trên mặt trải thêm một muỗng hành ta phi dòn thơm phưng phức và kế cạnh là chén nước mắm gừng thì quả là tuyệt cú mèo.

Thường thì đùi gà đã chặt bán với xôi nên ức gà được xé nhỏ để bỏ vào miến hoặc cháo. Cháo Thủy Tiên thật khác lạ, gạo được rang nên lúc nấu thành cháo không đặc quánh mà hột gạo, hột nào hột nấy như được bẻ đôi rồi nở búp búp trông thật đẹp mắt, có lẽ thế mà các cụ ta thường thích ăn bát cháo hoa. Đi chơi khuya về, trời lạnh thở ra hơi, ngồi cạnh nồi cháo bốc khói, ăn một bát cháo khuya, gà có, lòng có, thêm vào chùm trứng

non và hương thơm của mùi hành răm tiêu sọ phảng phất, thử hỏi làm sao mà quên cho得到. Khu Thủy Tiên, ngoài hàng xôi gà, còn có nhiều hàng quán khác như cháo lòng, hủ tiếu mì và một vài hàng sinh tố.

Gia đình tôi chia làm hai phe, một phe ăn phở và một phe ăn mì, nên quán mì chú Chanh bên cạnh quán mì chú Ngầu không thể không có trong danh sách được. Xe mì ở Việt-Nam chắc được làm từ một hãng nên tương tự nhau, từ cách sắp đặt cũng như cách trang hoàng mang rặc sắc thái Tàu. Nghiêng là xe mì nào cũng có mấy tấm kiếng xanh đỏ vẽ hình những trận đánh trong Tam Quốc Chí, ấy là tôi chỉ đoán mò vì lúc bé, đến xe mì thì chỉ chăm chú vào tô mì mà không để ý đến nghệ thuật. Nhưng hình ảnh của xe mì và tiếng xực tắc của hai miếng tre thay tiếng rao hàng đối với tôi là cả một âm vang kỷ niệm. Tô mì chú Chanh ngon nhất là miếng bánh tôm chiên dòn để trên mặt, sợi mì nhả làm nên cung khác hơn, hoành thánh thì chạy qua hàng thịt thôi, nhưng bát mì được rưới một chút tóp mỡ và dấm ba miếng thịt đo đó, thái mỏng như tờ pelure thấp thoáng sau đám hẹ cắt khúc, khi ăn cho một chút dấm đó mà gia đình tôi gọi là “dấm xǔ”, kèm thêm một tí ớt xắt mỏng ngâm chua là trọn vẹn, không thể chê vào đâu được.

Đà Lạt còn nhiều thứ đặc biệt khác như Cari Dê Chi-Lăng, Cà-phê Thủy-Tạ, Bánh Mì Chay Viên-Quang, Paté Chaud Nhà Đèn, Bê Thuỷ Nhật Tân, Thịt Đông Dưa Chua Bắc Hương, Mì Cẩm Dô, Thịt Thỏ Ba Cao, Quán T2 và các sạp ăn ngồi xóm ở chợ Đà Lạt mà chỉ có dân Đà Lạt mới biết thôi.

Kể ra chúng ta cũng đã ghé khá nhiều chỗ, nếu đi cho hết thì các bạn sẽ bội thực mất, nên xin tạm ngưng ở đây. Hơn nữa, tôi cũng muốn giữ lại một chút gì riêng tư cho người xứ Thông Reo. Xa Đà Lạt nhưng chẳng bao giờ quên được, nhắc lại mấy quán ăn để mà nhớ mà thương, và cũng để tìm lại những gì yêu dấu lúc xưa. Một ngày nào đó, tôi hy vọng trên Lá Thư AHCC sẽ được các anh chị chia sẻ những kỷ niệm cũ của lúc thiếu thời, thời sinh viên, hay những giai đoạn thăng trầm của cuộc sống thì chắc là vui lắm. Biết đâu được chúng ta có cùng chung kỷ niệm thì sao?

