

Cơm Thố Chợ Cũ

Cơm thố là cơm gì? Chợ Cũ ở đâu?

Kể về cơm thố Chợ Cũ năm xưa

Cơm là thực phẩm chánh của người Việt mình từ xưa đến nay. Có nhiều loại cơm quen thuộc như cơm trắng, cơm tẻ, cơm nếp, cơm chiên, cơm vắt, cơm nguội, cơm tấm, cơm tay cầm, v.v.. Nhưng cái tên “cơm thố” nghe lạ tai với không ít người Việt mình ở hải ngoại.

Cơm thố là cơm gì? Chợ Cũ ở đâu?

Cơm thố là làm chín gạo trong cái thố nhỏ bằng cách chưng cách thủy. Mỗi thố cơm tương đương độ một chén cơm nhỏ. Đây là cách nấu cơm cầu kỳ theo truyền thống của một số dân tộc người Hoa. Theo như kể lại, cơm thố có mặt ở Sài Gòn-Chợ Lớn vào thập niên 30-40 của thế kỷ trước. Đến thập niên 70, do khăn gói gió đưa từ Gò Công lên Sài Gòn, tôi mới có cơ hội làm quen với vài “món ngon vật lạ” ở đô thành hoa lệ trong đó món cơm thố Chợ Cũ.

Chợ Cũ Sài Gòn nguyên là chợ Bến Thành, đã có trước khi Pháp chiếm Gia Định. Chợ nằm bên bờ sông Bến Nghé, gần thành Gia Định, bến này dân gian gọi là Bến Thành và chợ có tên là chợ Bến Thành. (xem thêm [Lịch sử chợ Bến Thành](#))

Tháng 2 năm 1859, Pháp chiếm thành Gia Định, quân triều đình Huế dùng chiến thuật hỏa công, thành phố và chợ Bến Thành bị thiêu hủy. Năm 1860, sau khi “bình định” xong Gia Định, Pháp đã cho xây cất lại chợ Bến Thành ở địa điểm cũ, cột bằng gạch, sườn gỗ và lợp lá. Vào năm 1887, Pháp cho lấp con kinh, sát nhập hai con đường lại làm một, thành đại lộ Charner, nay là đại lộ Nguyễn Huệ. Khu chợ càng trở nên đông đúc mà phần nhiều là của người Tàu, người Ấn và người Pháp.

Năm 1912, vì chợ cũ kỹ nên Pháp lựa chọn một địa điểm khác để xây cất một khu chợ mới lớn hơn. Địa điểm được lựa chọn nằm gần ga xe lửa Mỹ Tho (sau này là bến xe Sài Gòn), tức là địa điểm chợ Bến Thành ngày nay.

Khu chợ Bến Thành cũ được gọi là Chợ Cũ tới nay. Nên có câu ca dao:

*Chợ Bến Thành dời đổi,
Người sao khỏi hợp tan.
Xa gần giữ nghĩa tào khang,
Chớ ham nơi quờn quới, (mà) phụ phàng bạn xưa!*



Chợ Cũ xưa có nhiều tiệm cơm thố.

Ngon mà giá bình dân là những tiệm cơm thố nằm góc đường Tôn Thất Đạm - Hàm Nghi. Đa số người đến tiệm là người Việt gồm đủ thành phần xã hội. Người ra vào tiệm tấp nập chủ yếu vì món cơm thố ngon thơm, dẻo và luôn luôn nóng mà giá cả rất “bèo” như tiếng Sài Gòn bây giờ.

Phần tôi lần đầu tiên được ông bạn vong niên mời ăn cơm thố Chợ Cũ. Vào tiệm thấy người ta kê những món mà từ nhỏ tôi chưa được ăn bao giờ như cá hấp, gà nướng, bò câu quay, canh cải bẹ xanh nấu với cá thác lác v.v..

Thấy có người vào ăn một hơi cả chục thố cơm, mà đồ ăn chỉ với một đĩa cá mặ rất ư là khiêm nhường. Cơm thố Chợ Cũ từ đó đã gây cho tôi nhiều ấn tượng về thế giới ẩm thực của người Hoa. Sau này trở thành dân Sài Gòn, có nhiều dịp ăn cơm thố, tôi mới khám ra nhiều điều thú vị và bí mật về thế giới cơm thố từ lối nấu, cách ăn của Tàu đã du nhập vào người Việt.

Như ở tiệm cơm thố Bac-Ca-Ra sau rạp chiếu bóng Nam Quang (?) thực khách hầu như chỉ có người Việt. Tiệm nổi tiếng nhờ chiêu “khách gọi món gì tiệm nấu món nấy,” bất kể món gì, từ món “cá hàm dỉ,” canh cải bẹ xanh nấu gừng, đến món cá chưng, cá hấp v.v.. Thế mà thực khách ai nấy đều vui vẻ chờ đợi!



Nay nói về cái thố hấp cơm.

Thố là dụng cụ để đựng bằng sành sứ, là đồ dùng trong gia đình như chén, đĩa, tô, tộ. Thố có nhiều cỡ kiểu, có loại có quai/ không quai, có loại có nắp/ không nắp. Ngày xưa, nhà giàu ở miền Tây thường hay chưng một cặp thố kiểu loại lớn, trên bàn thờ trông cho sang.

Thố kiểu nhỏ được dùng đựng nước cúng, đơm cơm, đựng cơm rượu xôi vò v.v.. dọn trên bàn thờ trong ngày giỗ, ngày Tết. Thố bằng sành thì được dùng để hấp cơm, tiềm thuốc bắc. Thố kiểu làm bên Trung Hoa, còn thố sành được làm ở Bình Dương.

Nồi và xừng hấp cơm thố cũng rất đặc biệt.

Nồi to, trong nồi đặt cái xừng lớn có hai, ba tầng hấp, xừng đan bằng tre có nhiều lỗ thoát hơi lớn bằng ngón tay cái. Phần chứa nước sôi của nồi hấp có chỗ tiếp thêm nước nóng mà không cần dời các tầng chứa cơm, tránh không làm cho cơm bị "hót hơi." Các thố cơm sắp thưa và đều trong mỗi tầng hấp để còn chỗ cho hơi nước bốc lên từng trên cùng.

Gạo dùng nấu cơm thố

Là loại gạo ngon đặc biệt như gạo Sóc Nâu, gạo hạt dài, gạo nàng hương Chợ Đào.

Cho ít gạo, đã được gức sạch để ráo nước, vào từng cái thố sành. Tùy theo loại gạo mà gia giảm nước. Nước chỉ được châm vào thố một lần mà thôi, không được châm thêm. Tất cả đều do kinh nghiệm của người bếp làm sao cho cơm vừa ăn, không khô, không nhão.

Người bếp phải biết chắc từng cơm nào đã chín để chuyển qua từng khác, bằng cách chồng nhiều từng cơm đã chín lên nhau để chỉ giữ cơm luôn được nóng.

Hấp cơm thố quả là cầu kỳ và công phu! Cơm thố như vậy là “cơm trắng đặc biệt,” không giống như cơm trắng thường nấu bằng nồi đất mà chúng ta ăn hằng ngày ở nhà. Hạt gạo trong thố được làm chín bằng cách hấp nên mùi thơm của gạo len ần vào trong ruột hạt cơm, làm cho cơm thố thơm hơn cơm nấu. Cơm thố còn có đặc tánh nữa là giữ nóng lâu, để nguội hấp lại mà không bị khô. Đặc tính này cơm nấu thường không có.

Vào tiệm cơm thố, “phổ ky” bùng lên, ăn bao nhiêu tính tiền bấy nhiêu. Bạn không cảm thấy ăn cơm thừa của người khác. Thố cơm bé xíu, trông hấp dẫn, và hai đĩa là hết. Bạn thấy ngon hơn ăn cơm bới trong nồi.

Được biết tới nay vẫn còn một tiệm cơm thố kỳ cựu ở số 45, đường Tân Đà, quận 5, Chợ Lớn, mang bảng hiệu tiếng Việt là Giang Nam, nổi tiếng nhờ bán độc nhất món cơm thố, không bán thêm mì hủ tiếu như tiệm khác. Bảng hiệu cơm thố Giang Nam có mặt vào khoảng 1942, nhờ được đạo diễn phim Người Tình (quay năm 1992) chọn để tái hiện cảnh sanh hoạt hàng ngày của Chợ Lớn thời thập niên 30-40 thế kỷ trước, làm cho cơm thố Giang Nam thêm tiếng tăm.

Cũng nên phân biệt cơm thố với cơm tay cầm.

Cơm tay cầm là loại phục vụ cho nhiều người, dọn chung cho cả bàn cùng ăn. Cơm tay cầm là cơm nấu chung với thức ăn, là cơm tổng hợp, người ăn không phải ăn kèm với thức ăn nào khác. Thức ăn như hải sản, gan heo, gà quay... hấp chung với cơm trắng trong cái nồi nhỏ có một một quai, gọi là tay cầm. Cơm tay cầm cũng được làm chín bằng cách hấp cách thủy, sau khi chín có tiệm còn bắc xoong cơm tay cầm lên bếp lửa cho cơm khét phần dưới.

Tại Little Saigon đó đây còn có tiệm còn bán món cơm tay cầm. Riêng món cơm thố Chợ Cũ của tôi chỉ còn là “vang bóng một thời.” Khoa học tiến bộ, nấu cơm bằng nồi điện, làm cho cơm thố Chợ Cũ đã bị lùi vào trong ký ức! Đúng là đời sống văn minh làm cho “Hương đồng gió nội bay đi ít nhiều” như lời Chân Quê của Nguyễn Bính!

Kể cũng tiếc...

Nguồn: GS Trần Văn Chi (Vietmediaagency.com)

Một trong những món ngon vang bóng một thời của Sài Gòn là cơm thố, có mặt ở Sài Gòn - Chợ Lớn từ hàng trăm năm trước. Trôi theo dòng chảy thời gian, món cơm này tưởng đã đi vào dĩ vãng. Nhưng thật may mắn khi một vài quán ăn lâu đời vẫn còn lưu giữ cách nấu cơm độc đáo này.

Nhắc đến cơm thố Sài Gòn, nhiều người thường liên tưởng đến khu chợ Cũ lừng lẫy một thời. Rất nhiều món ngon ở khu vực chợ trên đường Tôn Thất Đạm (quận

01) đã hằn sâu trong ký ức của người Sài Gòn như [hủ tiếu cá](#), cháo cá (mà học giả Vương Hồng Sển từng nhắc đến trong đoạn mở đầu của tác phẩm "Sài Gòn Năm Xưa", 1960, mà nay đã không còn nữa), cơm thố, hủ tiếu, bánh mì xíu mại...

Xin nói thêm một chút về lịch sử của chợ Cũ. Theo nhiều tài liệu thì từ đầu thế kỷ thứ 17, khi người Việt đến lập cư ở vùng đất phương Nam, thì Sài Gòn cũng trở thành nơi phố chợ đông đúc, náo nhiệt nhất Nam kỳ. Ở khu vực dọc bờ sông Bến Nghé, cạnh thành Quy đã hình thành một khu chợ nhỏ, nhưng buôn bán rất sầm uất.

Theo sử cũ, khu chợ này ngày xưa là một "phố chợ nhà cửa trù mật ở dọc theo bên sông.

Chỗ đầu bến này có lệ đến đầu mùa xuân gặp ngày tế mạ, có thao diễn thủy binh, nơi bến có đò ngang chở khách buôn ngoài biển lên. Đầu phố phía Bắc là ngôi Sa Ngự, có gác cầu ván bắc ngang qua, hai bên vách cầu có dây phố ngói, tụ tập trăm thứ hàng hóa, dọc bến sông ghe buôn lớn nhỏ đến đậu nối liền".



Có lẽ do nằm cạnh bến sông và thành cổ nên ngay từ đầu, chợ đã được gọi là Bến Thành.

Thời ấy, đất Gia Định là một vùng nông nghiệp trù phú nên chợ Bến Thành đầy hàng hóa như: gạo, cá khô, tôm khô, cau, đường... bán ra để mua tơ lụa, quả thô, nhang, quạt, trà, đồ sành sứ, thuốc uống, dược thảo... từ nước ngoài mang đến. Khu vực chợ Bến Thành càng trở nên đông đúc và phồn thịnh hơn. Giữa năm 1911, ngôi chợ xuống cấp nặng nề.

Người Pháp phải cho dỡ bỏ, dời về địa điểm gần ga xe lửa Sài Gòn - Mỹ Tho, nay là bến xe buýt Sài Gòn. Khu chợ xưa kia vì đã mang tên "chợ Cũ", như để nhắc nhớ về một thời hưng thịnh.

Khu chợ ngày xưa nằm bên bờ phía Nam của một con kênh rộng chạy đến trước cửa tòa nhà nay là trụ sở của Ủy ban Nhân dân thành phố, được gọi là Kinh Lớn.

Đọc bờ kênh là một con đường, người Pháp đặt tên là Charner, người Việt gọi là Quảng Đông, bởi có nhiều người Quảng Đông làm ăn buôn bán ở đây. Người Pháp về sau lấp con kênh này (năm 1887) và đổi tên thành đại lộ Charner, rồi sau đổi thành đại lộ Nguyễn Huệ như ngày nay.

Cũng vì thế mà trong chợ Cũ tập trung rất nhiều quán ăn ngon của người Hoa. Trong ký ức của nhiều người Sài Gòn xưa, cơm thố chợ Cũ nổi tiếng vì đa số người Việt thuộc đủ mọi thành phần xã hội thường lui tới. Chủ yếu là nhờ gạo ngon, món ăn ta, Tàu lẫn lộn, giá cả bình dân. Ít tiền thì vào ăn một hơi cả chục thố cơm chỉ với đĩa thịt kho, dưa cải cũng chỉ vài trăm đồng tiền cũ. Rủng rỉnh hơn thì ngồi nhấm nháp một hai thố cơm với những món cao cấp như cá hấp, gà nướng, bồ câu quay...

Bây giờ, chỉ còn duy nhất một tiệm cơm thố ở chợ Cũ là Chuyên Ký nằm ở số nhà 67 Tôn Thất Đạm, ẩn sau những dãy kiosk nên đi ngang qua rất khó nhận biết. Chị Chưng Thúy Thúy, chủ tiệm bây giờ cho biết mình kế nghiệp bà ngoại là Lý Chuyên, người gốc Quảng Đông, bán cơm thố nổi tiếng một thời. Tiệm có từ những năm 1950s, đến nay đã hơn 60 năm tồn tại, là điểm hẹn quen thuộc của nhiều thực khách Sài Gòn.

Món cơm thố ở Sài Gòn là do người Hoa gốc Quảng Đông đem đến, phát âm là "chung phàn" (chung là cái thố, phàn là cơm). Cơm thố là làm chín gạo trong cái thố nhỏ bằng đất nung theo lối chưng cách thủy. Mỗi thố cơm tương đương gần một chén cơm nhỏ. Đây là cách nấu cơm cầu kỳ theo truyền thống của người Hoa. Thố cơm ở Chuyên Ký được đặt ở lò gốm từ những ngày xa xưa, rất xinh xắn và bền, không như những thố ở hầu hết các hàng quán bây giờ. Chị Thúy Thúy tiếc nuối: nếu những cái thố này bị vỡ đành phải dùng loại bán sẵn trên thị trường, vừa không đẹp bằng mà lại mau vỡ. Trước đây nhà chị đã đặt vài ngàn thố cơm, nhưng giờ đây kỹ thuật làm gốm này đã thất truyền.

Thật vậy, thố cơm ở đây rất xinh xắn, có màu trắng ngà, mang lại ít nhiều vẻ xù xì của đất nung. Gạo bỏ vào từng thố rồi cho nước vào, đặt trong nồi hấp lớn nhiều tầng. Cơm trong thố sẽ chín bằng hơi nước. Độc đáo và cầu kỳ như vậy nên cơm rất dẻo và ngon hơn cơm nấu trong nồi, cũng như giữ ấm cơm rất dễ.

Mặc dù đã ít món hơn trước kia nhưng thực đơn ở tiệm cơm thố Chuyên Ký cũng rất phong phú: bò xào các loại, dồi trường, cật heo chiên, xào, các món từ thịt gà, cá, tôm, heo, cua, mực, các món tiềm, canh...

Theo hồi ức của một người Sài Gòn xưa về Chuyên Ký thì "một người vô tiệm mà "kiu" món "gà ác tiềm" với món "hầm vĩ", cộng với 4 thố cơm thì tay này là... Hạ Hầu Đôn trong Tam Quốc diễn nghĩa. Cơm thố ở đây tuyệt chiêu giống như cơm gà thời phải vô Siu Siu trong Chợ An Đông vậy".

Món gà ác tiềm thuốc Bắc ở đây có hương vị thơm ngon khác hẳn so với các quán người Hoa cũng bán món này. Bí quyết chính là cân bằng tỉ lệ các món thuốc Bắc cho vào chứ không dùng loại thuốc tiềm bán sẵn như thường thấy.

Sườn xào chua ngọt cũng là một món ngon phải thử. Theo chủ quán, phải luộc sườn cho mềm rồi mới lăn bột năng và chiên, sau đó mới là sốt chua ngọt. Vị chua, ngọt, mặn của món này rất cân đối nên ăn với cơm thố trắng quả là tuyệt đỉnh.

Nhưng độc đáo nhất phải nói đến món "hầm vĩ chưng hột vịt" hoặc "hầm vĩ chưng dấm đường". Tên nghe rất lạ, nhưng thực ra đây chính là món cá lù đù (hầm vĩ) trộn chung hột vịt rồi hấp hoặc chưng. Món này bắt cơm số một, ăn kèm với đĩa rau

sống, dưa leo là nhất.

Có rất nhiều món mới du nhập vào Sài Gòn sau này như cơm niêu, cơm tay cầm, cơm bình dân đủ loại dễ nấu, nên người ta không còn ăn cơm thố thường xuyên như trước nữa. Nhưng với nhiều người, thường thức cơm thố chợ Cũ cũng là để tìm về những kỷ ức đẹp của Sài Gòn. Là những hồi ức về Kinh Lớn, về đường Charner, là nhớ đất Gia Định trù phú một thời.

Giang Vũ



Nguồn: Vietmediaagency.com

Gửi Lên: **Lê-Thụy-Chi**

Ngày 18/3/2016

www.vietnamvanhien.net