

Cháo lòng miền Nam: Ăn và nh

Tác Giả- Phóng sác a Trán Tián Dũng / Ngái Viát
Thứ Năm, 18 Tháng 3 Năm 2010 21:02

ở khu giao lộ đường số 1 xe của đường Lê Văn Duy cũ (đường Cách Mạng Tháng 8 mới) có một quán cháo lòng ở đường

không bằng hiều do một người đàn ông đang bán. Quán của ông bày chường năm cái bàn thộp, quán bắt đầu bán vào cuối giờ chiều mỗi ngày với nồi cháo b, nhúng bòng heo được bày trên một cái mâm nhôm và đậy h một miếng vải trắng vàng đúng điệu dân miền Tây. Nếu bạn hỏi đó chính là một quán cháo lòng ven đường có khi rất kém về 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 Củ Chi, 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' cái bằng mình thì nên tập vào kêu một tô cháo, ông chộp xốt lòng heo cho vào cái tô, nào là tim, gan, phèo, củ ng hng, huyết và nhót là mỳ mìng dũi heo. Khi tô cháo nóng được bng ra với khói trắng và màu hành lá xốt xanh um, bạn sẽ vọt 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 không có ớt băm ngâm thì ăn thêm với ớt tươi sẽ thành thành ng lát mng.

Cháo lòng miền Nam: Ăn và nh

Tác Giả: Phóng s c a Tr n Ti n Dũng / Ng i Vi t
Thứ Năm, 18 Tháng 3 Năm 2010 21:02

Theo ‘thăm dò d lu n’ ng i x a và c ng i đ i nay thì ph n h p d n nh t c a tô cháo lòng là phèo và đ i heo. Phèo có v béo đ đ ng còn đ i heo ki u mi n Nam v i mùi s chiên thoi cũng h p d n vô cùng. Nh ng ngày nay ng i ta b ‘nhi m’ tin t c v b nh m trong máu, trong gan và s đ t qu vì ‘cholesterol’ nên có thêm cháo lòng l m cũng ch dám ăn tim hay th t n c.

Có ng i còn c luôn c gan heo vì th i bu i làm ăn gian đ i, s đ n hải hùng nh ng hóa ch t tăng tr ng trong ngành chăn nuôi t n đ ng trong gan heo. Nh ng m t ng i quen là bác sĩ chuyên khoa đi u tr ung th nói, “Thêm quá thì lâu lâu c nhào vô ăn, ch s ng mà trong tình tr ng ch t thêm coi nh u ng đ i.”

Tr l i v i tô cháo lòng, t x a đ n nay ng i ta khi ăn cháo lòng đ u có thói quen g p th t lòng ch m vào n c m m n có n n chanh và đ m t. Ng i mi n Nam ít khi ăn cháo lòng v i rau th m, nh ng Sài Gòn vì pha v i cách ăn cháo lòng c a ng i mi n B c nên th ng các quán cháo lòng đ n thêm m t đĩa rau th m g m giò gai, húng, qu ,...

Cháo ‘hàng xóm’ v i cháo lòng

Cháo lòng miền Nam có hai v là cháo n u b ng g o rang và g o tr n. Trong ‘th gi i các món cháo’ Sài Gòn, th ng hi u cháo lòng v n còn hút khách, nh ng ngày nay ng i ta ‘sáng t o’ tùm lum nên khó ki m món cháo lòng nguyên g c.

Cháo lòng miền Nam: Ăn và nh

Tác Giả: Phóng s c a Tr n Ti n Dũng / Ng i Vi t
Thứ Năm, 18 Tháng 3 Năm 2010 21:02



M t quán cháo lòng trên đ ng Lê Văn Duy t cũ. (Hình: Tr n Ti n Dũng/Ng i Vi t)

Đ ng Tr n Bình Tr ng, qu n 5, có m t tí m cháo lòng đ t khách. Cháo đ đây có “tinh th n” th p c m nh cháo c a ng i Hoa nh ng n u theo ki u ng i Vi t. Trong tô cháo c a tí m này có da heo, huy t, m c n ng, phèo, th t bò viên. Ăn cháo b thêm g ng t i x t nhuy n, và lúc ăn ch m b ng t ng đ , t ng đen ki u ăn ph . Ăn tô cháo đ đây ngoài chuy n đ béo phì ra thì ch ng có gì ngon đ g i là đã thèm cháo lòng.

Ng i Sài Gòn ngày nay còn có thói quen ăn cháo m c. Cháo m c đ m t tí m cháo trên đ ng Tr n Quan Di u, qu n Phú Nhu n, cũng ch là m t ki u pha ch m i không có h ng v cháo lòng. M t v c u giáo s trung h c g c Hoa nói, “Tr c 1975, cha tôi ch v i m t xe bán cháo huy t mà nuôi c nhà. Cháo huy t c a cha tôi ch bán bu i chi u, bán ngày nào cũng h t, toàn là dân công ch c lao đ ng ghé vô ăn. Tr i n ng hay tr i m a gì cũng v y, h húp m t tô cháo huy t vô là t nh ng i. Chuy n ăn u ng đ s ch ngày nay đ c thiên h coi tr ng quá thành ra m t cái c m giác ngon mi ng.”

Sài Gòn-Ch L n các xe bán cháo huy t đ u các xóm bình dân m i chi u t i g n nh đã ‘tuy t ch ng.’ Khi nói r ng m t món r béo và ngon mi ng nh cháo huy t là m t góc văn hóa m th c c a ng i Sài thành thì h i quá, nh ng th h i ai đã t ng tr i m t ph n đ i Sài Gòn mà không th y s ng mi ng khi ng i s p húp cháo huy t.

‘Thèm cháo lòng quá!’

Sài Gòn có ít quán còn giữ đúng phong vị cháo lòng miền Nam. Chẳng tôi, một Việt kiều ở Canada chẳng thèm cháo lòng. Chẳng nói, “Thèm cháo lòng quá!” Người miền Nam có thể nhớ hủ tếu, bánh canh, đôi khi là phở nhưng nói về thèm thì thèm cháo lòng mới đúng nguyên vẹn. Khi chẳng dùng từ ‘nguyên vẹn’ để chỉ chuyện thèm ăn cháo lòng, tôi bỗng thấy bùi ngùi cùng chẳng và nhớ người Việt gốc miền Nam xa xứ khác. Rồi chẳng tôi nhớ một điếu về món cháo lòng mà chính tôi, người thì không chịu tìm ăn cháo lòng cũng đã quên. Chẳng tôi nói, “Bạn không nhớ là trước đó ghen, người quê mình ngày xưa ăn cháo lòng với bún tươi, có người còn chẳng thêm bánh mì. Bạn nghĩ đi, tôi sao vậy?”

Tôi không vui vì chẳng vì tôi không dám chắc là mình hiểu được những tình huống sâu xa trong cách ăn, cách chơi, cách sống... của bà con khắp nơi của mình. Chúng tôi, những người thì hôm nay, thì giữa miền Nam, chẳng miền Nam nhưng đã hời hợt nông cạn rồi.

Tôi nhớ những buổi sáng những người miền Nam, người dân tộc thì những người đi tìm tâm hồn món xôi và cháo lòng, người nghèo thì ăn cháo trắng cháo đậu và áo quần sao cho trong tươm tươm mình có miếng dĩa thì mùi thơm. Những người vẫn còn nhớ trên khắp các miền Tây, khách bước hành trình chẳng những quán cháo lòng bán bên đường. Những người lớn tuổi còn nhớ Chẳng Đầm-Long An có quán cháo lòng ngon đến nỗi những nhóm thanh niên Sài Gòn thì đó lý do về quê câu cá giữa trời thì ra là để ăn cháo lòng cho đã thèm.

Ăn cháo lòng có khi cũng là cảm hứng là để hòa nhập với giá trị cách ăn uống miền Nam. Bởi sống giữa cái nhàn tẻ sung mãn, phóng khoáng của đất đai miền Nam mà ăn cháo lòng mới đúng điếu. Mới hiểu thêm vì sao có phong cách làm heo, người cháo lòng trong những dịp làm đám, tiệc đám cưới, đám giỗ và nhất là đám ma trong những gia đình người miền Nam. (T.T.D)