

Thăm Bà Cò Đồi

Tác Giả: Bài Và Hình : Hàm Anh /Ngái Viãt
Chúa Nhật, 27 Tháng 12 Năm 2009 22:37

Chúng tôi từng đến quán Bà Cò Đồi cách đây tám năm, nay quay lại căn gác nhỏ ng Ngụy n Hu, Sài Gòn thăm bà.

Bà Cò năm nay đã 81. (Hình: Hàm Anh/Ngái Viãt)



Khung cảnh vẫn y như cũ, nhà cửa không thay đổi, không xây cất sửa sang mới, chỉ có con hẻm nhỏ coi có vẻ còn chật chội hơn trước vì xe đậu quá nhiều.

Xe gắn máy đậu đầy lối đi vì ngay đầu hẻm là một hàng cơm bình dân, cuối hẻm một hàng cơm tằm và xe bún mắm đậu khoanh giũa.

Bắt đầu khi ghé thăm bà Cò, xem chừng cái ngõ này có duyên ghé thăm với hàng cơm, vì sau khi bà Cò đóng cửa hàng cửa mình thì hai hàng cơm khác mọc ra ngay và thóc khách không nhàn chút gì là ghé thăm chiếc bàn thấp bé kê dọc theo một bên hẻm, phía bên kia dòng xe san sát cùng với xô chậu, nồi niêu xoong chảo... Hàng cơm bình dân với thịt kho, rau xào... Hàng cơm tằm với bì, chả, trứng... mùi thức ăn xào nấu thơm nồng.

Nhà bà Cò tíu cuối cùng hẻm lối đi phải leo một cầu thang xi măng để lên nhà. Giữa trưa nắng gay gắt, bà đang ngủ, tôi không muốn phá giấc ngủ của bà cò tám mươi một tuổi nên đành quay lại.

Mặc dù tuổi tác khi nào quên nhũu, lòng nhũu nhũng khuôn mặt, hình dáng bà Cò vẫn thũ.



Bà Cò trước cửa quán cơm mang thương hiệu “Bà Cò” do con cháu điều hành. (Hình: Hàm Anh/Người Việt)

Giờ không còn bên rổn túi bũ nhũ xũ a, vì c làm ăn ngày càng phát đũ nhũng bà Cò thanh nhàn không xẽnh xang áo gũm, áo thũ xanh đũ kiũ cũ. Tám năm qua, cũng nhũ mũ y chũ c năm trũ c, tôi vũ n gũ p lũ i hũnh nhũ bà nũ nũ, giũ n đũ trong chiũ c quũ n đũ, áo bà ba, hoàn toàn không chũt thay đũ i trũ mái tóc cũ t ngũ n bũ c phũ hũn. Vũ n vốc ngũũ i đũ m đũ, nguyên vũ n gũũ ng mũ t phũc hũ thũũ ng xũyẽn đũ u nũ cũũ i rũ t đũ mũn.

Sài Gòn thiũ u gũ hàng cũm bình dân, chũ c chũ n mũ t phũ n lý do khiũ n nhũũ u ngũũ i thũc lui tũ i hàng bà Cò chũnh vì vũ tũũ i tũ n, đũn hũũ, chũnh vì lũ i trò chũyũ n tũ tũ n, chân thũ t cũ a bà chũ quán, hoàn toàn không giũ ng nhũ tính cách cũ a bà chũ hàng cũm mà các tiũ u thũyũ t cũ a mô tũ là lanh lũ n và đũnh đũ.

Nhà thũ Trũ n Tuũ n Kiũ t không khũ i mũ m cũũ i khi câu chũyũ n nhũ c tũ i quán cũm bà Cò Đũ i ngày nào:

Thăm Bà Cò Đồi

Tác Giả: Bài Và Hình : Hàm Anh /Ng&#i Vi&#t
Chúa Nhật, 27 Tháng 12 Năm 2009 22:37

- Đám nhà báo không hiểu sao rất thích bà Cò. Tòa soạn báo Sông nước trên đường Lê Thánh Tôn, tr&#a nào Chu T&# cũng kéo anh em đến đó ăn cơm.

Nhà thơ nghĩ một lúc rồi xòe tay đếm.

- Có Anh Quân, Tú Khu, Nguyễn Thụy Long, Trần Tuấn Kiệt...

Ông tỏ vẻ ngạc nhiên.

- Cái quán thì nhỏ xíu, có một một gian phòng, tôi ghé ghé tr&#a ai cũng ùa đến, người chen chúc đứng c&# vào nhau òn ào.

Qu&# vậy, gian phòng không rộng lắm, khi đông quá, khách phải leo bậc thang gỗ &# gian trong để lên ngồi trên lầu. Hôm là s&# đông đúc náo nhiệt cũng là một yếu tố thu hút khách và giúp làm báo có thói quen đến đây tụ tập, một số ch&#n như là ch&# đóng đô nên ch&#c ch&#n c&# t&#t qua gặp một đ&# c&#. Quán cơm bà Cò Đ&#i là ch&# họp một văn nghệ như La Pagode, như Thanh Th&#...

Bà Cò tỏ vẻ vui thích khi kể:

- Cậu Tr&#ng K&# nào v&# Saigon cũng ghé tôi chơi, có cậu cậu Jo Marcel, cậu Tùng Giang...

Bà hay nhắc tới tên Tr&#ng K&# vì ngày xưa chính anh là người đã bắt n&#t g&#i quán cơm của bà là quán “Bà Cò Đ&#i.” C&# khi c&#n túi, hết thì ghé đây ăn bữa cơm vỉa hè, vỉa ngon vỉa no. G&#i văn nghệ có cơm tình d&#c biệt, quán d&#c nh&#c đến đây đó trên báo luôn tôi nói và sau thành ch&#t tên.

* “Cò” ch&# không phải “Hai”



Vài món quen thuộc ở quán Bà Cội. (Hình: Hàm Anh/Ngái Viåt)

Thật ra quán cơm không sang trọng nhưng vẫn có những đồ ăn riêng biệt. Bà Cội tên thật là Túc, vốn gốc làng Đòng Nhân, nay thuộc quận Hai Bà Trưng, Hà Nội. Bà vào Nam từ lâu, khoảng 1948, lấy chồng người cùng quê. Thời tiền hai vợ chồng mở sinh bán cách mở kiosque bán nước giải khát: bia chai, nước ngọt... cho nhân viên, thợ thuyền khu vực Chợ Cũ, Sài Gòn.

Khách đến uống nước thì hỏi ăn, thợ là nhân thợ bà mở phụ. Rồi theo nhu cầu của khách hàng, tiếp, bà mở thêm hàng cơm. Chừng bao lâu, khách mau chóng kéo đến càng lúc càng đông đúc người tràn ra làm mất trật tự vỉa hè, chính quyền bày giầy và dây xích không cho buôn bán nữa. Bà rút lui lên căn gác cơm nguội chú trọng ngõ hẻm đường Nguyễn Huệ và chuyển hàng ăn uống từ vỉa hè vào đó.

Khu vực Chợ Cũ dần dần phát triển, cửa hàng, công sở, văn phòng mọc ra... Lại thêm làn sóng di cư năm 54 khiến số lượng người Bßc ở Sài Gòn tăng lên đáng kể. Quán tiếp tục mở không thu tiền và mở thêm vì phải đi vào cuối ngõ, phải leo cầu thang mới tới được căn phòng không rộng rãi lắm nên cùng thời gian đó. Té ra hàng ăn vẫn đông, ngày càng đông khách.

Tuy nhiên chủ là hàng cơm bình dân nhưng những món ăn của bà Cội nấu sạch sẽ, ngon lành, không khô quèo “cơm hàng cháo chợ” như các hàng cơm bình dân khác, mà mang vẻ “cơm nhà” như đồ ăn của bàn tay hiền hậu của bà mở hay người vợ, bàn tay của người nấu ăn quen thuộc.

Bà Cò phân búa:

- Tôi chỉ nấu món ăn bình dân thôi ỳ mà.

Đúng là bả cò m cò a quán bà Cò không cao lều ng m v , chỉ bi n không c u k , trình bày không m thu t, chén đĩa cũng bình dân, chỉ là nh ng món ăn gia đình nh mâm c m ng i ta v n th ng d n t i nhà. Thành công mà chính bà không ng i n m chỉ y khi ng i th c khách không có đi u ki n ăn c m nhà, l i có th th ng th c m t b a c m nhà ngay t i quán.

Đ c bi t, ng i mi n B c tha h ng trên b c đ ng l u l c t i m t vùng đ t m i v i phong t c, khí h u, th nh ng m i, đã tìm th y n i quán ăn nh bé c a bà C m t chút phong v quê h ng. Không ph i món Nam mà là món B c, nê m đúng kh u v B c không lai t p, gi ng nói B c, tính cách B c. M t kho nh quê h ng xa lìa đã đ c bà C vô tình tái hi n trong quán ăn c a bà làm m lòng ng i xa x . i mi n Nam quanh năm n ng nóng, chỉ trong b a c m chỉ c lát, h c m th y an i khi b t g p l i m t m nh sinh ho t g n gửi thân th ng t ng ch ng đã m t h n. Tên g i Quán bà C chỉ không ph i bà Hai, bà B y, bà Uôt... càng mang đ c tính “B c K .”

*** Ng i c a l ch s văn hóa Sài Gòn?**



Chỉ có u thang xi măng cũ kĩ lên căn gác Nguyễn Huệ mới tho i là đi m t t p c a các nhà báo tr c năm 1975. (Hình: Hàm Anh/Ngái Viãt)

Tôi nhìn quanh căn gác Nguyễn Huệ, nhà ki u Pháp cũ, không s a sang gì nhi u, v n chỉ c c u thang g nầu n m trong ký c gi i vẫn ngh , và h i bà C :

- Bà có m i khách dùng c m ở đây không?

Bà l c đ u:

- Không, bây gi ch này ch đ t thôi, tôi m i các c u y ra ngoài quán.

Sau 75, dù không còn cánh nhà báo lui t i n a, m t tho i gian dài, quán bà C v n là đ a đi m ăn tr a c a gi i văn phòng, t ch c... t các cao c chung quanh đ ng Nguyễn Huệ, H i Tri u, Hàm Nghi, H Tùng M u, Ngô Đ c K ... Khách quen đ n ăn ch t phòng, nh tr c kia, đôi khi v n ph i đ n thêm bàn trên gác l ng.

Sau này bà Cò mua được hai căn nhà ở đường Trờng Đình và Tôn Thất Thiệp, hàng xóm được dời ra hai nơi đó với bóng hiu chính thức là quán Đường Nhân giao cho các con trông nom, và gần đây thêm một quán nữa do con gái út đường làm chủ ở Thủ Nghè với giầy cùng một thương hiệu của Cơm Bà Cò. Khách hoài cũ đi xa lâu ngày về Sài Gòn vẫn quen lối ghé lối căn gác Nguyễn Huệ cũ kỹ, dĩa cẩu thang xi măng đứt gãy các chậu cây xanh mướt, không còn quán cơm nhúng may mắn, vẫn còn đường phố bà chủ hiu hắt sừng ngói chì tiệp khách.



Quán Bà Cò ở số 42 Trường Đình, quận 1, Sài Gòn, với thương hiệu Đường Nhân. (Hình: Hàm Anh/Người Việt)

□

Lần trước tôi ghé, bà Cò còn khỏe khoắn, dù quán xá đã có con cháu trông nom nhưng mọi buổi sáng, bà vẫn đi bán rau quán nhậu. Bây giờ, bà đã yếu đuối, chân đi chập chững bước và trí nhớ đã kém, nhớ quên lẫn lộn. Chỉu chỉu, trệ nhợt nhạt, cô cháu gái chui ra quán, bà chủ ngồi trước cửa ngắm nghía hàng xóm và hệ thống nào giờ đây là căn nhà hai gian rộng rãi, cửa hàng khang trang góc ngã tư nằm ở nơi con đường sầm uất giờ đã thành phố.

Có nhiều người chia sẻ rằng biết mất bà Cò, chia sẻ ăn hàng xóm Nguyễn Huệ trước kia bao giờ những truyền miệng nhau, người ta vẫn tìm tìm quán cơm Bà Cò Đồi. Đa số Việt kiều về Sài Gòn đều tìm tìm quán cơm bà. Có khách ngoại quốc cũng vào gọi đĩa cà tím nướng, tô canh cải xanh...

Quán cơm Bà Cỏ bây giờ sạch sẽ khang trang, không còn là căn gác lúi súi cho dân “đồi” tìm tòi qua bậc. Dù sao giờ ở trung tâm thành phố, đó vẫn là quán cơm bình dân với những món ăn tí xèo a đồi nay không thay đổi: thịt đông, thịt lợn nấu giấm cay, đậu rần, đồi trứng, rau muống xào, trứng non, trứng đúc thịt... Đồi có tới gần ba chục món ăn bày ở quầy đợi ngay cửa ra vào. Quán Bà Cỏ đặc biệt không có thức đồi, khách chờ đợi ngẫm nghĩ chần chừ món ăn ngay đó, rồi có người bắt đầu ăn đồi bàn.

Chúng tôi gọi cá trê rán chấm nước mắm gừng, lợn nấu giấm ba ba màu nghệ và thơm mùi tía tô, canh cua rau đay măng p mát rồi trứng a nóng và một món mà khi vào các quán ăn Bắc k, tôi không khi nào quên gọi là dưa chua, cà pháo chấm mắm tôm.

Dưa vàng muôi chua vĩa tỏi, cà pháo quẩy nhũ, trứng nộm giòn tan chấm vào chén mắm tôm tím ớt chanh rồi xì p... Món ăn cửa quán bà Cỏ dù kho hay xào đều có màu vàng tươi, nhìn rất bắt mắt chứ không thâm màu như đa số các quán cơm bình dân khác.

Bà Cỏ đi một vòng quanh quầy trong quán xem xét mọi thứ với vẻ hài lòng, bà ngừng trước một ăn cửa hỏi tôi có ngon miệng không.

Tôi chào bà Cỏ Đồi ra về chong cửa biệt bà có thích ch “đồi” hay không bởi vì cũng như bà Ba Bông, bà Cỏ Cỏn... chứ là những quán ăn nhũ bé, bình dị những một mai khi viết về lịch sử văn hóa Sài Gòn, e rằng người ta không thể quên tên!