



CHUYỆN.... BÁNH MÌ CỤ LÝ

Cách đây hơn sáu chục năm, sáng sáng ở vỉa hè sát tường rào khúc Hai Bà Trưng với Phan Thanh Giản bên hông một biệt thự cổ có một người dựa chiếc xe, lúc đầu là xe đạp cổ lỗ sau đó là chiếc Mobylette xanh có chiếc thùng tre đằng sau bán bánh mì chả. Người ta gọi là Bánh mì Cụ Lý.

Gọi là Cụ thể thôi chứ ông này lúc đấy chỉ trạc tứ tuần, giọng Bắc Kỳ đặc sệt, đầu chải bri dăng tin láng mượt, vuốt ra đằng sau để lộ một khuôn mặt lúc nào cũng đo đờ như người uống rượu với chiếc mũi khá to với mấy sợi râu lún phún. Nhìn ông ta chợt nhớ

đến khuôn mặt của nhân vật biếm họa Lý Toét đăng trên báo Ngày nay của nhóm Tự Lực văn đoàn. Hay là vì cái sự giống nhau này mà người ta gọi ông là Cụ Lý chăng?

Bánh mì Cụ Lý ngon mà giá bình dân. Chả đủ loại: chả lụa, chả chiên, giò thủ, chả mỡ. Chả nóng hổi, phảng phất mùi hương của thì là. Chả của Cụ Lý không cắt lát như những xe bánh mì khác mà cụ cắt từng miếng lớn, lộn xộn để lung tung trên mặt lót lá chuối xanh dờn. Từ lúc dừng xe dựa vào hàng rào, cụ cắt không ngơi tay, khách hỏi chuyện, cụ lại nhón miếng chả đưa khách ăn chơi. Xẻ ổ bánh mì, hời trước bánh mì nướng củi, vỏ bánh vàng, ruột bánh trắng phau chứ không như bánh mì bây giờ, cụ nhét đại mấy miếng chả vào, bốc một nắm hành tây, rắc chút muối tiêu, xì dầu hay nước mắm theo yêu cầu của khách, thế là xong một ổ bánh, không pa tê, chẳng dưa chua, hành ngò chi cả.

Khách chen nhau, lần lượt. Cầm ổ bánh mì nóng, chả tràn trề, cắn một miếng, ngon nhức xương. Khách thường đứng ăn tại chỗ, cũng có khách mang đi. Cụ Lý đứng bán từ 6:00 đến gần trưa thì hết. Cứ hơn tiếng đồng hồ lại có xe chở giỏ lớn bánh đến giao cho cụ, cụ chỉ một mình làm liền tay. Chủ nhật, lễ Tết cụ nghỉ bán như công chức đi làm việc vậy.

Chả của cụ Lý không hàn the, không hoá chất lại được làm thịt tươi nêm nếm với nước mắm ngon nên nó có một vị đặc biệt mà những cửa hàng chả khác không có, lại bán giá bình dân nên khách nối đuôi nhau là chuyện dễ hiểu. Bởi là món ăn bình dân nên khách thường là công chức hạng thấp, nhiều nhất là giới sinh viên học sinh.

Thời đấy, hầu như sinh viên Sài Gòn ai cũng từng ăn qua vài lần bánh mì Cụ Lý. Và cũng từ đó, chiếc bánh mì nho nhỏ đầy chả ấy đã trở thành ký ức của một thời. Những món chả của Cụ Lý là đặc sản của xứ Bắc, di cư vào Nam, người Bắc mang theo để rồi trở thành một món ăn phổ biến rộng rãi ở miền Nam.

Người Bắc ăn miếng chả để nhớ quê, người Nam cắn miếng chả để hưởng thêm một món ăn đầy hương vị. Cụ Lý trở thành người đem miếng ngon xứ Bắc vào cho người Nam kỳ thường thức hàng ngày với giá thật bình dân, ai cũng ăn được, ai

cũng mua được.

Biến cố 4.75. Sài Gòn thay đổi. Bo bo, gạo hầm, bột mì, khoai sắn thế cơm, thay gạo. Hàng ngày, Cụ Lý cũng vẫn tựa chiếc xe mang theo cái thúng chả và bánh mì ở đằng sau. Nhưng ổ bánh mì không còn như xưa, ruột nó đen, vỏ nó tái. Miếng chả cũng kém đi hương vị cũ. Và chủ yếu là cả nước nghèo, cả Sài Gòn đói nên bánh mì của cụ lại trở thành món ăn xa xỉ, khách cũng vui bớt nhiều.

Mấy năm sau, có lẽ tuổi cũng đã già, cụ Lý giao thúng bánh lại cho con, chiếc xe cũ không thấy nữa chỉ thấy sáng sáng chàng thanh niên nói giọng Nam đặc sệt chạy chiếc Honda vào trong hẻm gần đây, ngồi với quán cà phê và tiếp tục công việc của Cụ Lý ngày xưa, lại cắt cắt, nhồi nhồi, nhét nhét những cục chả để cho ra những ổ bánh mì cụ Lý.

Rồi cuộc sống lại khá lên, khách lại đông như xưa, thúng bánh chỉ đến 9:00 là vui, ai đến trễ đành hẹn ngày mai vậy. Quán cà phê hẻm đẹp tiệm, chắc là đội trật tự giao thông không cho lấn chiếm hẻm, thúng bánh Cụ Lý lại giạt ra vỉa hè Hai Bà Trưng, sáng sáng lại thấy nhóm người chen nhau mua bánh, người bán chẳng ngại tay.

Vẫn chiếc thúng, vẫn những miếng chả to nóng hổi bỏ ngổ ngang trên mẹt tre bầy giò lốt tấm nhựa xanh xanh và những lát hành tây, bánh mì cụ Lý tiếp tục tồn tại hàng ngày giữa phố Sài Gòn biết bao đổi thay.

Cụ Lý có lẽ chẳng còn sống nhưng những chiếc bánh mì của cụ mãi là kỷ ức và kỷ niệm của nhiều người Sài Gòn, nhất là những chàng trai mới vào đời, mới bước vào giảng đường đại học thập niên sáu bảy mươi của thế kỷ trước, thời bánh mì Cụ Lý nức tiếng.

Thế hệ đó giờ đã qua tuổi bảy mươi, không thường ăn bánh mì Cụ Lý nữa, nhưng nhiều khi nhớ lại, lòng cũng rưng rưng nhớ lại một thời, một thời đã đi qua không trở lại.

DODUYNGOC

Bình luận :

Phan Ken : Bài viết khá chính xác. « Quay xe » cụ Lý thì nằm trong con đường nhỏ trên đường Phan Thanh Giản trước khi đến giao lộ với đường Hai Bà Trưng. Con đường này thông từ đường Phan Thanh Giản qua Hai Bà Trưng. Cụ Lý đứng bán tay thoăn thoắt bốc chả lụa, ngò...nhét vào bánh mì và miếng thì ca cảm về cuộc sống. Khi hết giờ học từ CNMĐ, trụ sở trường Đồng Tiến về theo trục Trần Quốc Toàn- Lý Thái Tổ - Phan Thanh Giản, mình cũng hay ghé mua bánh mì của cụ cho đến sau 75.

Và bây giờ...

Mẹt bánh mì gốc Bắc hơn 70 năm trên vỉa hè Sài Gòn

Bánh mì cụ Lý trên vỉa hè đường Hai Bà Trưng, quận 3, chỉ có giò chả và hành tây, dưa leo, bán trong ba tiếng buổi sáng, mỗi ngày 450 ổ.

Khoảng 6h mỗi ngày, người dân sống gần góc đường Điện Biên Phủ - Hai Bà Trưng, quận 3, đều thấy vợ chồng anh Nguyễn Hoàng Quốc Thiện, 47 tuổi, và người nhà bung mẹt bánh mì ra vỉa hè. Trên chiếc mẹt lót lá chuối bày đủ loại giò, chả, dưa leo, hành tây, xì dầu... Cạnh đó là chiếc sọt luôn được phủ kín để giữ bánh mì nóng giòn. Khách mới đến lần đầu ít ai biết mẹt bánh mì này đã tồn tại hơn 70 năm.

Tám biển nhỏ "Bánh mì cụ Lý" được treo nơi chiếc dù lớn che nắng mưa. Cụ Lý là "cha đẻ" của mẹt bánh mì này. "Cụ Lý vốn gốc Bắc vào Sài Gòn từ những năm 1950, mưu sinh bằng nghề bánh mì dạo, đến tôi là đời thứ ba, bán ở đây cũng 20 năm nay rồi", anh Thiện vừa cho biết vừa thoăn thoắt thái giò chả, thêm rau dưa vào ổ bánh cho khách đang đứng chờ.



Tiệm bánh mì trên vỉa hè đường Hai Bà Trưng đông khách vào sáng sớm. Ảnh: Quỳnh Trần

Theo anh Thiện, ngay từ những ngày đầu, cụ Lý đã mang theo hương vị quê hương vào món bánh mì, với đặc trưng là các loại giò chả miền Bắc. Thời đó, cụ bán bánh mì kẹp ba loại chả bò, giò lụa và chả bì. Nhân bánh không có pate hay đồ chua kiểu miền Nam mà kẹp thêm hành tây, dưa leo, rắc muối tiêu và xì dầu (nước tương) tùy theo khách yêu cầu.

Khi đó, cụ Lý bán bánh mì dạo với một giỏ tre lớn và di chuyển bằng xe đạp máy. Những năm 1980, khi tuổi đã cao, cụ mới dừng chân ở đầu hẻm 191 Hai Bà Trưng. Mẹt bánh của cụ đơn giản với một mâm nhỏ đặt trên chiếc ghế đầu và phủ lá chuối. Khách chủ yếu là công nhân viên, sinh viên, học sinh mua mang đi.

"Khoảng những năm 2000 cụ nghỉ bán. Trải qua ba thế hệ nhưng bánh mì vẫn ở địa điểm cũ và giữ hương vị gia truyền, cách bán buôn cũng y như những ngày đầu", anh Thiện nói.



Trên mẹt bày biện nhiều loại giò chả ăn kèm. Ảnh: Quỳnh Trần

Trên chiếc mẹt lót lá chuối là các loại giò chả gồm giò lụa, giò thủ, chả bò, chả quế. Giò thủ và chả lụa được gia đình làm theo công thức riêng còn chả bò đặt ở khu chợ Ông Tạ, nơi có nhiều người Bắc di cư sinh sống. Món chả bò làm theo kiểu Bắc trộn thêm rau thì là rồi nướng thay vì gói trong lá chuối và hấp như thường thấy.

Để miếng giò chả tươi ngon, thay vì cắt sẵn, người bán thường thái khi có khách mua. Một ổ bánh mì kẹp với các lát chả thái dày, kèm thêm dưa leo, hành tây, rắc chút ớt, xì dầu được ba người làm nhanh chóng trong khoảng 30 giây.

Sáng 8/11, ông Nguyễn Văn Mót ghé mua ổ bánh mì ăn sáng. Biết được thói quen của khách hàng, lần nào anh Thiện cũng bỏ dư thêm chả bò. Ông Mót đã ăn bánh mì tiệm suốt hơn nửa thế kỷ qua. Người đàn ông 72 tuổi cho biết, những năm 1970 khi còn là sinh viên trường Luật trên đường Duy Tân (nay là đường Phạm Ngọc Thạch) ông đã thường ghé mua bánh mì cụ Lý rồi mang ra ngồi hồ Con Rùa ăn trước khi vào giảng đường.

Thứ tư, 9/11/2022

<https://vnexpress.net/met-banh-mi-goc-bac-hon-70-nam-tren-via-he-sai-gon-4533493.html>