

HỘI ÁI HỮU BIÊN HOÀ

Website: <http://hoiaihuibienhoatx.org>

Email liên lạc: datlam1951@yahoo.com

Hội Ái Hữu Biên Hoà hân hạnh được khởi đăng những bài văn thơ viết về vùng đất địa linh nhân kiệt tỉnh Biên Hoà trước năm 1975, từ bài số 01 cho đến số 85 được in trong quyển **Biên Hoà Tuyển Tập, Quyển 1**. Dưới đây là bài số **69, Cháo Lòng Huỳnh Cửa** của đồng hương **Hoàng Quỳnh Hương**. Hội chân thành cảm tạ tác giả. Kính mời quý vị thưởng lãm.

Trân trọng.

CHÁO LÒNG HUỲNH CỬA

Hoàng Quỳnh Hương

(California, U.S.A.)



Thời gian thấm thoát, lật bật đã một năm trôi qua. Mọi người đang chuẩn bị cho việc tổng cựa nghênh tân, tiễn năm cũ, đồng thời lo việc đón chào năm mới. Tôi cũng không thoát ra khỏi quỹ đạo tập tục cổ truyền của dân tộc Việt Nam, cũng đang lo các cái cho ngày Tết sắp đến...

Vào một buổi chiều, tôi đang lu bu công việc, bỗng có điện thoại của ông Lâm Sĩ Đất, Hội Trưởng Hội Ái Hữu Biên Hoà tại Texas, gọi đến, yêu cầu tôi viết bài Cháo Lòng, món ăn chủ lực của quán *Huỳnh Cửa* của một thời vang bóng.

Tôi chưa dám nhận lời, vì sợ không nhớ đầy đủ thành phần vật liệu cùng kỹ thuật nấu nướng để có thể trình bày đầy đủ chi tiết, hầu giúp các bà nội trợ biết một cách tận tường... để thực hiện một nồi cháo lòng “ngon”, phục vụ chồng con và thết đãi bạn bè như ý ... vì món cháo lòng của quán Huỳnh Cửa trước đây do cô tôi, bà Bảy Đắc, thân mẫu của anh chủ quán Huỳnh Cửa tự tay nấu, còn tôi cũng như chị và em tôi (Thủy và Nga) chỉ là những người hụ hợ phụ việc. Cô tôi sai bảo gì thì cứ làm theo thế ấy, nhưng những lời dạy bảo của cô tôi trong việc nấu nướng hằng ngày đã vô tình trở thành những bài học quý báu đối với tôi, nhưng vì thời gian trôi qua đến hơn bốn chục năm rồi, bài học vô tình có nhiều chỗ bị mọt ăn hay mối đục

Sau giây phút ngập ngừng, tôi nhận lời viết bài này, khi nảy ý, sẽ nhờ chị và em tôi phụ cùng cháu Huỳnh Đồng, Huỳnh Dung (con anh Hai Huỳnh Cửa) nhớ lại những chỗ nào tôi không nhớ rõ, thế là bài viết món cháo lòng Huỳnh Cửa bắt đầu được ghi ra giấy.

Nói về món cháo thì Việt Nam đứng vào giải nhất thế giới, vì Việt Nam là xứ nông nghiệp, không nhà nào mà không có gạo, mà món cháo thì lấy gạo làm căn bản, rồi thêm gia vị và vật liệu vào để thành các món cháo khác nhau, nào cháo ếch, cháo cá, cháo gà, cháo vịt, cháo lươn, cháo hào, cháo bào ngư, cháo thập cẩm...và khi nào không tìm được thịt hoặc cá thì những gia đình nghèo vẫn có món cháo trắng ăn với nước nắm kho quẹt.

Từ món cháo bình dân (cháo trắng) đến cháo thượng hạng (cháo bào ngư) không biết bao nhiêu món cháo mà kể ...món cháo nào nấu đúng kỹ thuật, vật liệu và gia vị đầy đủ cùng nêm nếm điều luyện đều ngon cả.

Tất cả các món cháo đều dễ nấu duy có món cháo lòng được mô tả là nhiều công phu, nhìn tô cháo rất hấp dẫn nào dồi, tim, gan...vân vân...được trình bày trên mặt tô cháo với giá tiền vừa phải và quan trọng là thích hợp với túi tiền của mọi người...

Ở Biên Hoà có nhiều địa điểm bán cháo lòng, trong lòng chợ Biên Hoà có hai sạp bán cháo lòng của bà Năm Sĩ Năng và bà Ba Cụt khá nổi tiếng nhằm phục vụ cho những người buôn bán và khách hàng đi chợ. Quán cháo lòng nổi tiếng và có thương hiệu hẳn hoi thời ấy thì gần như không tìm thấy đến quán thứ hai, ngoài quán Huỳnh Cửa, số 174 Quốc Lộ 1 Biên Hoà.

Quán cháo lòng Huỳnh Cửa lúc nào cũng đông khách, từ sáng sớm đến chiều tối, đặc biệt thập niên 1950 trở về sau, quán cháo lòng Huỳnh Cửa chẳng những nổi tiếng ở Biên Hoà mà tiếng đồn còn vang xa hơn đến những tỉnh lân cận và Sài Gòn.

Tôi còn nhớ, lúc tôi mới mười hai tuổi, cách nay hơn 50 năm vào những ngày lễ, hoặc thứ Bảy hay Chúa Nhật, những người ở xa, nhứt là khách từ Sài Gòn đi xe du lịch đến quán rất đông, xe đậu tấp nập dọc theo lề đường trước quán và bên trong quán không còn chỗ cho khách ngồi...

Tôi xin mạn phép trình bày vài nét về thực đơn của quán Huỳnh Cửa thời bấy giờ, gồm các món: ***Cháo lòng*** ***Bánh Cuốn Nhân Đậu Xanh Tôm Thịt Nướng*** ***Bánh Cuốn Thịt Nướng*** ***Bún Thịt Nướng*** ***Bánh Tráng Cuốn Thịt Nướng*** ***Bì Cuốn*** ***Cà Phê Phin Đặc Biệt* (cà phê ngon có thêm chút xíu muối và tí xíu bơ Pháp (Bretel) bằng đầu tăm xỉa răng)

Như tôi vừa kể, quán Huỳnh Cửa bán cũng nhiều món, món nào cũng ngon, thịt nướng ướp đúng hương liệu và phân lượng, nước mắm chấm làm đúng kỹ thuật, nhưng món làm cho quán này nổi tiếng là món cháo lòng.

Biên Hoà thuở thập niên sáu mươi, có rất nhiều quán nổi tiếng, nhưng mỗi quán có một món chủ lực và nhiều món ngon khác, như quán Tuyết Hồng với món “*Gà Quay Xôi Chiên Phồng*”, quán Tân Hiệp với món “*Bánh Canh Dầu Cá Hấp*”, quán Thu Hà với món “*Canh Chua Cá Bông Lau và Cá rô Kho Tộ*”, quán Bình Minh với món “*Cá Trê Nướng Cuốn Cải Bẹ Xanh*”, quán Mì Chú Mừng với món “*Hoành Thánh Mì Sợi Nhỏ*”..v.v....

Nhân dịp Tết Nguyên Đán sắp đến, tôi mạn phép trình bày món Cháo Lòng Huỳnh Cửa theo yêu cầu của ông Hội Trưởng Hội Ái Hữu Biên Hoà để quý đồng hương nhất là các bà nội trợ có dịp biết qua cách nấu để thỉnh thoảng nấu một nồi cháo lòng thật ngon, trước phục vụ cho những người thân trong gia đình, sau đãi

đăng bè bạn gần xa. Nếu các bạn theo đúng chỉ dẫn tôi tin rằng các bạn sẽ thành công và nhất định không làm nản lòng người thưởng thức món cháo lòng do các chị nấu.

Bây giờ đã đến lúc ta phải đi hàng thịt để chọn bộ đồ lòng của chú ỉn (heo), phải lựa lòng và thịt càng tươi càng tốt (riêng quán cháo lòng Huỳnh Cửa ngày xưa, khoảng ba hoặc bốn giờ sáng phải đi chợ nhận mỗi thịt và lòng heo tươi thật tươi, vừa mới ra lò đem về nấu) và những thứ cần mua là:

I. Nguyên Liệu:

- * Tim – Gan - Lưỡi - Bao Tử - Huyết Heo
- * Gạo 2/3 lon, chọn loại gạo ngon, Nàng Hương Chợ Đào
- * 100 g Hành Tím bào mỏng
- * Ngò - Hành - Chanh - Ớt - Giá
- * Gia Vị: Tiêu - Muối - Đường - Bột Ngọt - Tỏi - Nước Mắm Ngon
- * Vật Liệu Làm Dồi:
1 Ruột Heo (ruột già) - Giấm - 85g Sả băm - Ớt băm - 300g Thịt Nạc Dăm - 200g Thịt Nọng

II. Cách thực hiện:

1/ Chuẩn bị:

*Tim: rửa sạch - *Gan: rửa sạch, luộc gan với chút giấm pha thêm nước lạnh, gan chín (xâm vào thấy không ra nước đỏ là gan chín) vớt ra rửa sạch bằng nước lạnh, gan trắng và mềm (không mua gan có màu đen sậm, nên lựa gan có màu hồng) - *Bao tử: lột bề nhớt ra ngoài, bắt chảo lên bếp cho nóng bỏ bao tử vào, lấy đũa đè bao tử sát xuống chảo đảo qua đảo lại cho bề nhớt không còn và khô vàng đều, nhắc xuống bỏ bao tử vào thau nước lạnh cạo rửa lại cho sạch - *Lưỡi: rửa sạch, bắt nồi nước sôi thả lưỡi vào,

luộc sơ trong vòng 5 phút vớt ra thả vào thau nước lạnh cao sạch phần trắng đóng trên lưỡi (khi luộc bong ra) - *Huyết heo: cắt miếng vừa ăn - *Hành tím: lột vỏ bào mỏng theo chiều xuôi, phi vàng - *Hành lá - *Ngò rửa sạch cắt nhuyễn - Chanh: cắt vừa - Ớt: bào mỏng hoặc băm nhuyễn - Giá: rửa sạch - Tỏi: băm nhuyễn - Gạo: vo sạch rang hơi vàng.

2/ **Chế biến:**

a/ **Làm dồi:**

*Cách rửa ruột để làm dồi: Ruột heo lột bề nhót ra ngoài chà muối (hay giấm cũng được) rửa lại vài lần. Tiếp theo lấy một ít phèn chua giã nhỏ vò đi vò lại nhiều lần, sau đó rửa sạch. Sả: băm nhuyễn. Thịt nạc dăm, nòng heo băm vừa (đừng băm nhuyễn không ngon) trộn chung nêm tiêu, muối, đường, bột ngọt, ớt băm, tỏi băm, sả băm, tiêu đen nguyên hạt, nước mắm ngon.

Dồn thịt vào ruột, trước hết cột phần cuối của ruột, dồn hết phần thịt đã chuẩn bị, cột chặt mỗi khúc dồi dài độ 6 inch (15cm) đến hết thịt (vẫn để nguyên dồi cột từng khúc không cắt rời).

Cho dồi đã làm xong vào chảo đổ nước ngập để luộc, luộc dồi phải canh chừng khi sôi lấy kim xăm đều lên khúc dồi cho ra bớt nước, nếu nước sôi không canh chừng để xăm, dồi sẽ bị bể, luộc đến cạn nước, khi cạn nhớ trở thường xuyên đến khi khô, dồi sẽ vàng đều rất đẹp, không phải chiên.

b/ **Nấu cháo:**

Nước lạnh nấu sôi - Nước sôi cho tim, lưỡi, bao tử, một chút muối, đổ gạo vào nấu lửa riu riu vớt bọt, khi thịt chín vớt ra thau nước lạnh rửa sạch, vớt ra rổ để ráo nước (sở dĩ rửa thịt lại với nước lạnh để thịt không bị thâm đen) cháo lòng muốn ngon hạt gạo chỉ

nở búp búp mà thôi, sau cùng nêm bột ngọt, đường, thêm một chút nước mắm ngon vào cho vừa ăn.

- Huyết: luộc riêng.

3/ Cách dùng:

Tim, gan, lưỡi, bao tử, thái mỏng, dồi xắt hơi dày. Múc cháo ra tô. Xếp các thứ tim, gan, lưỡi, bao tử, dồi lên mặt tô cháo, thêm vài miếng huyết, một nhúm giá, hành phi, hành ngò, tiêu.

Món này cần ăn **nóng**. Chanh, muối ớt, nước mắm ngon được dọn ra để thực khách nêm thêm cho vừa khẩu vị, ngoài ra, một đĩa bánh “*dầu cháo quẩy*” nóng giòn cũng được sẵn sàng, để phục vụ các vị khách thích ăn kèm với cháo.

Cách nấu cháo lòng cũng đơn giản, nhưng việc chuẩn bị rất công phu, vì phải làm nhiều thứ, và phải cẩn thận, thực hiện đúng “bài bản” và hay dở ở chỗ nêm nếm để cho tô cháo thơm ngon, tim gan lưỡi ngọt mềm, miếng dồi ăn nghe thú vị.

Với cách thức trình bày trên đây, tôi mong quý đồng hương nhất là các bà nội trợ sẽ thực hiện được một nồi cháo lòng như ý, đãi người thân gia đình cùng bè bạn gần xa.

Từ xưa tới nay, việc ăn uống là một nhu cầu không thể thiếu đối với mọi sinh vật và việc ăn uống đối với con người đã trở thành một nghệ thuật, vừa để sinh tồn vừa để thăng hoa cuộc sống. Chẳng gì vui hơn, khi các bạn chọn được một món ăn vừa ý. Món ăn gây cho bạn niềm thích thú, bạn thưởng thức được chất ngon ngọt tuyệt vời qua vị giác khiến cho cân não được thoải mái....

Bát cháo lòng Huỳnh CỬ đã từng đạt độ ngon như vậy, nên đã được nhiều người khách ở Biên Hoà cũng như khách ở phương xa từng khen “*Cháo lòng Huỳnh CỬ*” ăn hoài không biết chán, và cũng nhờ đó mà quán Huỳnh CỬ được vang tiếng một thời....

Trong khi viết bài này, tôi hình dung quang cảnh Biên Hoà chuẩn bị đón xuân và Tết mà lòng cảm thấy nao nao. Tôi qua Mỹ chưa đầy hai năm, mới hưởng hai mùa Xuân nơi đất khách, nên những hình ảnh quen thuộc của tỉnh Biên Hoà vẫn còn đậm nét trong tôi...

Tôi đang đứng giữa trời giá buốt của mùa Đông nước Mỹ, nhưng nghe lòng ấm lại khi thấy người Việt Nam tha hương vẫn theo tập tục cổ truyền, đi mua sắm những thứ cần thiết để mừng Xuân Mậu Tý, 2008. Kính chúc Quý Đồng Hương:

“MỘT NĂM MỚI AN KHANG VÀ THỊNH VƯỢNG”

Hoàng Quỳnh Hương