ẨM THỰC VỈA HÈ Ở KHU PHỐ CỔ HỘI AN

Lệ Xuân

Ẩm thực ở Hội An rất phong phú, đặc trưng. Bên cạnh một số món ăn được bán trong một số nhà hàng, quán xá sang trọng, lịch sự, còn có một số món ăn, thức uống được bán dạo, bán rong hoặc bày bán ở trên vỉa hè trong khu phố cổ, góp phần tạo nên đặc trưng ẩm thực của Hội An.

Ẩm thực vỉa hè, từ lâu đã là nét văn hóa dân gian truyền thống của khu phố cổ Hội An. Tuy nhiên, trước đây, do tình hình kinh tế nước ta nói chung, của người dân Hội An nói riêng còn thấp nên thói quen ăn vặt của người Hội An không nhiều. Theo hồi cố dân gian, trước năm 1945, ẩm thực vỉa hè ở Hội An hầu như rất ít, chỉ có một số người gánh, hoặc bưng/xách một số mặt hàng đi bán rong như kẹo kéo, kẹo ú, kẹo đậu phụng, mía, chè, hột vịt lộn…

Theo ý kiến của một số nhân chứng tại buổi tham vấn cộng đồng về buôn bán hàng rong, vỉa hè trong khu phố cổ Hội An, đến khoảng những năm đầu của thập niên 60, ở khu phố cổ Hội An đã có một số món ăn được bán ở vỉa hè như mì quảng, cao lầu, bún, cary, phở, hoành thánh, bánh xèo, chè ngọt, nước chè,…, còn về nước giải khát và quà bánh rất ít. Những món ăn này gắn liền với một số địa chỉ và tên tuổi của những người bán có tiếng ngon thời bấy giờ như mì quảng bà Cây, bún bà Dần, chè ngọt của bà Hai Lò, nước chè bà Lại bán tại địa điểm trước nhà số 75 Nguyễn Thái Học hiện nay, chè bà Quang trước hội quán Quảng Triệu, chè bà Kế ở đường Nguyễn Thị Minh Khai, bánh xèo bà Sùng ở gần hội quán Ngũ Bang, cary ông Hải, ông Phụng, bún bò bà Chỉ, hoành thánh tôm bà Hai Huế…, một số món ăn này được tác giả Minh Hương mô tả trong hồi ký "*Hội An quê tôi*"[1].

Đối tượng người tiêu dùng trước đây là người địa phương trong khu phố cổ, chủ yếu là một số gia đình khá giả, thỉnh thoảng có một số ít khách vãng lai, thương nhân đến buôn bán ở Hội An. Đối tượng buôn bán, đa phần là người ở Hội An, sống gần khu vực phố cổ.

Không gian, vị trí buôn bán tập trung tại vỉa hè ngã tư một số tuyến đường trong khu phố cổ như Nguyễn Thái Học, Lê Lợi, Nguyễn Thị Minh Khai và trên vỉa hè gần một số địa danh quen thuộc với người dân địa phương như bên cạnh hội quán Ngũ Bang, Quảng Triệu, Chùa Cầu… Về hình thức, phương tiện, dụng cụ để buôn bán trước đây rất đơn giản chủ yếu là một đôi

[1] Minh Hương, Hội An quê tôi, Nxb Văn học, năm 2000, trang 81.

quang gánh hoặc rổ, trẹt, một số ít người bán có đặt bộ bàn ghế gỗ hoặc tre.

Cũng theo hồi cố dân gian, ẩm thực vỉa hè trước đây ở khu phố cổ Hội An chủ yếu bắt đầu bán từ lúc 3h chiều cho đến tối, có một số món ăn bán đến khuya, với một số món đặc trưng như: cháo bột báng tôm cua (*bán vào xế chiều, dưới mái hiên rộng của một căn nhà nằm trên dãy phố gần chợ*), lục tà xá (*bán lúc xế chiều*), bánh bao, bánh vạc (*bán vào buổi chiều khoảng 2, 3 giờ*), thịt bò nướng bánh ướt (*bán buổi chiều độ 3 hay 4 giờ, dưới mái hiên những ngôi nhà đầu dãy bên hông chợ*), cơm gà chú Xây (*ngồi ở trên bờ sông, ngay ngã ba chạy thẳng đến chùa Ngũ Bang, khoảng 9, 10 giờ đêm vẫn còn bán*), chè đậu ván (*thường gánh dạo hay ngồi một nơi cố định nào đó, bán từ xế chiều khoảng 3 hay 4 giờ và tới khoảng 8, 9 tối cho đến khuya*)[2].

Về số lượng món ăn được bán, tuy không phong phú như hiện nay nhưng chất lượng món ăn rất ngon và dân dã. Hơn nữa, đối tượng người tiêu dùng còn hạn chế nên rất quen mặt vì thế người bán dứt khoát không dám bán hàng mà chất lượng không ổn định. Chẳng hạn như, chiều hôm nay mà ăn tô cao lầu thấy không ngon là ngày mai họ đã nói rồi, cao lầu hôm qua là không ngon hay là chè hôm qua là không ngon cho nên dứt khoát thời đó các món ăn luôn luôn bảo đảm chất lượng và tạo thành uy tín đối với người tiêu dùng. Từ đó tạo nên đặc trưng ẩm thực vỉa hè riêng có của Hội An lúc bấy giờ.

Hiện nay ẩm thực vỉa hè ở khu phố cổ Hội An đa dạng hơn, với một số món chủ yếu: bún, mì quảng, thịt nướng, chè, bánh bèo, bánh da lợn, bánh đậu xanh, bánh mì,… Về thức uống, đa số là nước giải khát, dừa xiêm ướp lạnh, cà phê. Với nhiều món ăn, thức uống như hiện nay, sẽ phù hợp với sự lựa chọn của người tiêu dùng, tuy nhiên chất lượng một số món ăn đã không còn được như trước đây.

Bên cạnh việc đa dạng, phong phú về mặt hàng, ẩm thực vỉa hè ở khu phố cổ Hội An hiện nay có nhiều thay đổi nhằm thích ứng với việc phát triển của du lịch. Trước tiên là đối tượng phục vụ, ẩm thực vỉa hè trước đây chủ yếu phục vụ cho người địa phương trong khu phố cổ, một số ít khách vãng lai. Hiện nay, bên cạnh người địa phương đối tượng

[2] Minh Hương, Hội An quê tôi, Nxb Văn học, năm 2000, trang 74, 77, 78, 80, 82, 84.

phục vụ của ẩm thực vỉa hè chủ yếu là khách du lịch với một số món ăn: chè, thịt nướng, mì quảng và đặc biệt là nước giải khát, kem, chè, đậu hủ... Để tiện lợi cho việc phục vụ người tiêu dùng nhất là khách du lịch, người bán hàng hiện nay

đã không giữ được một số nét đặc trưng của văn hóa ẩm thực vỉa hè vốn dĩ đã tồn tại từ lâu ở khu phố cổ Hội An. Đặc biệt là về hình thức, phương tiện, công cụ buôn bán đã có nhiều thay đổi. Trước 1975, phương tiện dùng để buôn bán, chủ yếu dùng rổ, nia bằng tre, bàn, ghế gỗ hoặc tre, rất đặc trưng, mang nét truyền thống, dân dã của địa phương. Nhưng hiện nay, để tiện cho việc vận chuyển nên người bán hàng chủ yếu sử dụng bàn ghế nhựa, xe đẩy… Trước 1975, trang phục quần dài, áo dài dân tộc, áo bà ba được đa số người bán hàng mặc khi đi bán hàng, tạo nên một nét đẹp riêng của Hội An nhưng những nét đặc trưng trong trang phục của người bán hàng vỉa hè ở Hội An hiện nay đã không còn được gìn giữ.

Những món ăn đặc trưng gắn liền với tên tuổi của những người bán hàng có tiếng, từ lâu đã đi vào ký ức của cộng đồng cư dân sống lâu năm ở khu phố cổ Hội An hiện chỉ còn vang tiếng một thời, hiện thế hệ con cháu của họ hầu như không còn duy trì gìn giữ những bí quyết chế biến món ăn gia truyền của gia đình để lại, như cao lầu Ông Cảnh, hoành thánh bà Hai Huế... Có còn chăng chỉ còn một số ít những người có kinh nghiệm chế biến món ăn và bán lâu, chủ yếu là giai đoạn từ sau năm 1975 đến nay.

Vì vậy, để gìn giữ nét văn hóa truyền thống của phố cổ Hội An qua ẩm thực vỉa hè, trước mắt cần gìn giữ, lưu truyền và chủ yếu bán những món ăn, thức uống gắn với đặc trưng văn hóa của địa phương như cao lầu, mỳ quảng, hoành thánh, bánh bèo, tàu xá, xí mà, xoa xoa, một số món chè ngọt… nhưng đồng thời cũng đặc biệt chú ý đến an toàn thực phẩm và chất lượng của những món ăn này, phải tạo được thương hiệu cho ẩm thực Hội An. Về phương tiện buôn bán, để hài hòa, phù hợp với không gian khu phố cổ và để giữ nét truyền thống vốn có chỉ nên sử dụng những chất liệu thân thiện với môi trường như tre, gỗ… Vị trí, không gian buôn bán cũng cần được sắp xếp, bố trí cho phù hợp với không gian, cảnh quan của khu phố cổ.

Lệ Xuân

Từ thực tế nhìn nhận, ẩm thực vỉa hè ở khu phố cổ Hội An đã có từ lâu đời, gắn liền với sự hình thành, phát triển của đô thị cổ Hội An và góp phần tạo nên một nét văn hóa đặc trưng của Di sản văn hóa thế giới Hội An. Vì vậy, cần được quan tâm duy trì, bảo tồn, phát huy cho phù hợp với tình hình hiện tại của địa phương nhưng vẫn giữ được những nét văn hóa ẩm thực đặc thù vốn có của Hội An trong lịch sử♣

http://hoianheritage.net