

Đêm Đà Lạt Uống sữa đá u nành

Tác Giả; Trn Tin Dũng

Chúa Nhật, 14 Tháng 3 Năm 2010 20:15

Tốt nhiên theo thời gian, Đà Lạt bây giờ đã có nhiều thay đổi, chuyển thay đổi để tốt hơn hay xấu hơn

còn tùy theo cách nhìn cá nhân. Nhưng có một thói bình dân của Đà Lạt đó là món sữa đá u nành, một thói uống bình dân thì mình không cần khen hay chê, không cần phải khoe hay gì u; một thói tuy không đẹp nhưng hay đẹp trên các phương tiện truyền thông nhưng chắc chắn nếu món sữa đá u nành mà vắng bóng hoặc không đẹp nữa thì Đà Lạt sẽ không còn là Đà Lạt! Sữa đá u nành Đà Lạt có gì lạ?



Không ai cần công đi ngược thời gian để tìm kiếm một thói bình dân thông thường như sữa đá u nành. Nhưng khí hậu và cảnh quan Đà Lạt là cái nôi tạo cho món sữa đá u nành với “xuất thân” khác biệt hơn với những sữa đá u nành ở các vùng miền khác.

Có người cho rằng sữa đá u nành Đà Lạt đẹp vì nó ăn theo “địa vị sang trọng” xịn cao

Đêm Đà Lạt Uong sô a đô u nành

Tác Giả: Trn Tin Dũng

Chúa Nhật, 14 Tháng 3 Năm 2010 20:15

nguyên, nhng cũng có ngi cho bi t sô a đô u nành là món quà quý, r t riêng mà vẫn minh c a “thành ph Châu Âu nhi t đ i” này đã may m n tìm th y.

Mi du khách đ n Đà Lạt v đêm không th không nh đ n, không th không r nhau đi u ng sô a đô u nành. Và t x a Đà Lạt hi u đ c nhu c u này nên nhng qu y, nhng quán, nhng gánh sô a đô u nành bày bán có khi nhi u h n c nhng đ m các m t hàng khác.

M t bà có gánh sô a đô u nành nói. “Không ch n ngh này thì thôi ch khi bán r i thì dù hay đ t hàng cũng c chung th y mi t.” Th t khó có th phân tích t i sao ph i “chung th y mi t v i sô a đô u nành.”

Tr i nh c m ly sô a nóng trao cho khách có khi cái c m giác m bàn tay cũng khó b , có khi h ng ng sô a đô u nành bay đ c trong khí nh cũng là th mùi h ng ng i lâu đ m ghi n, có khi thích nhìn khách áp hai bàn tay vào ly đ s i còn mi ng thì h p t ng ng m nh nh m t đ a tr

Nhi u ng i cho r ng nhu c u u ng sô a đô u nành c a dân Đà Lạt và c a du khách, cùng v i cung cách ph c v ân c n c a ng i bán sô a cũng đ làm nên m t nét văn hóa đ c s c c a Đà Lạt.

M t nhà văn mê Đà Lạt đ n m c n u trong thág mà không có ít nh t m t n lên thăm là s b b nh, ông này hùng h n nói nh b o v tác ph m tr c hi đ ng xét ch n, “Tôi không ph n đ i b t ch c Tàu u ng trà, b t ch c Tây t o phong cách cà phê nhng c ki u đó thì chúng ta có gì riêng nào, thí đ chúng ta s b sung sáng t o thêm đ c gì vào cung cách Trà Đ o c a Nh t nào? Sao chúng ta không cùng nhau làm ra giá tr văn hóa sô a đô u nành. Không đũa đâu. Không ch vì sô a đô u nành g n bó lâu đ i v i Đà Lạt, mà xét v góc c nh dinh đ ng không th c u ng nào có th mang tính b đ ng - vẫn minh h p th i đ i b ng sô a đô u nành.”

Đêm Đà Lạt, du khách có th u ng sô a đô u nành m i lúc m i n i. N u thích u ng sô a đô u nành gánh b H Xuân H ng thì du khách s đ c “khuy n mãi” thêm vài m u chuy n vui, bu n v đ i tha h ng c u th c c a dân nh p c bán sô a đô u nành.

ph đi b thì sô a đô u nành đ c bày bán trong m y chi c xe bán hàng b ng nhôm có treo đèn màu nên bàn gh sáng choang, sô a đô u nành đ đây có “khuy t đ m” là gi ng m y xe bán h t u, bán bánh t t Sài Gòn, đ có m t ch bán sô a đô u nành ph này nghe đ u ng i

Đêm Đà Lạt nướng sả nướng

Tác Giả: Trn Tin Dũng

Chúa Nhật, 14 Tháng 3 Năm 2010 20:15

bán phở mua chồn gạo nếp chóc triêu nướng.

Nhưng đích thực sả nướng Đà Lạt là những tiệm chóc bán sả nướng, có tiệm chóc rộng vài mét vuông nhưng cũng đàng hoàng bày bán những tiệm nướng lớn hơn hẳn. Ở phố Tăng Bạt Hổ có tiệm sả nướng bán rất đắt hàng, vào những ngày cuối tuần du khách ngói tràn ra chót mốt đống nướng sả. Có du khách thích nướng sả nướng pha với sả bò đóc, sả nướng, sả nướng xanh hơn thích ăn thêm vài cái bánh nướng trâu, bánh hính nhân. Nhưng đa số khách chóc thích ngói trên các ghế nhóc, tay “ôm” ly sả nướng rồi đưa lên chu miệng hớp nướng nướng sả nóng.

Có ngói sành sả nướng cho biết là sả nướng tiệm trên phố Tăng Bạt Hổ ngon, rồi nhưng không phở là ngon nhất Đà Lạt. Theo hóc sả nướng trước đây ở chóc Âm Phở, ở đóc đóc chóc Hòa Bình hay sả nướng bà Lan mới là sả nướng ngon nhất...

Ở phố Phan Đình Phùng cũng có vài tiệm sả nướng chóc loóc ngon, nhưng nói chung sả nướng Đà Lạt chóc nào bán cũng ngon, còn nếu mua chóc ra mốt tiệm mốt gánh, mốt xe bán sả nào đó đóc gói là “Độc nhất sả nướng” thì có lẽ nên tở chóc bở chóc, mà tở sao không bở chóc ra sả nướng Đà Lạt số 1 gióc ngóc cách bở chóc nướng nướng nhóc!

*Mốt câu chuyện trong quán sả nướng.

Hôm chúng tôi đóc Đà Lạt trúng vào lúc có áp thấp nhiệt đóc, bình thường mùa Thu Đà Lạt luôn mưa đóc đóc, gốp lúc bióc duyên hóc mióc Trung đóc mưa lóc càng thêm hóc.

Chúng tôi ngói co ro trong tiệm sả nướng ở số 98 phố Phan Đình Phùng, cùng co ro “ôm” ly sả nướng chúng tôi có mốt cốp vở chóc ngói trung niên và mốt ông già còn quóc thóc. Sả nướng, thóc nướng, phở phóc nướng nướng ngói, đó đúng là mốt cốp nhóc theo đúng phong cách Đà Lạt.

Bỗng nhiên phía bàn cốp cốp vở chóc ngói trung niên có tiếng nói, ngói đóc đàn ông quay sang hóc chuyện ông già, “Bác chóc là dân ở đây?” Ông già đáp, “Tôi ở đây tở năm sáu móc, lúc Đà Lạt vón còn thóc cốp vở.” Ngói đóc đàn ông trung niên nói, “cháu trước đây cũng ở Đà Lạt, năm sáu tám thì đóc đi, mốt chóc năm nay mốt tróc, nóc này bây gióc khác quá.”

Ông già hóc, “Trước đây anh làm gì, rồi đi đâu?” Ngói đóc đàn ông nói, “Trước đây cháu là lính Biệt Động Quân, sau năm sáu tám chuyện lên Pleiku, sau đó đi “hóc tở cốp tở o”, khi vở bở đi làm ăn, nay mới có đốp đi với bà xã thăm lóc Đà Lạt.”

Ông già hóc, “Anh đi hóc tở bao lâu, trước đây cốp bở cốp gì?” Ngói đóc đàn ông dề đót nói, “Độc chín

Đêm Đà Lạt Uống sữa a đào u nành

Tác Giả: Trán Tián Dũng

Chúa Nhật, 14 Tháng 3 Năm 2010 20:15

năm, mà thôi uống nói chuyện đó, nói làm gì h<#228; bác.”

Ông già v<#228;n c<#228; th<#228;n nhiên “Anh ng<#228;i không nói c<#228;p b<#228;c thì thôi, ch<#228; tôi x<#228;a cũng d<#228;y <#228; tr<#228;ng sĩ quan Đà Lạt.” Ng<#228;i đàn ông d<#228;t h<#228;i, “Th<#228; bác d<#228;y gì?” Ông già nói “D<#228;y võ. Anh có quen ai t<#228;ng h<#228;c <#228; tr<#228;ng sĩ quan Đà Lạt c<#228; h<#228;i Ph<#228;m Xuân Việt ch<#228;c có ng<#228;i còn nh<#228;.”

Ng<#228;i đàn ông không h<#228;i gì thêm.

Đ<#228;c m<#228;t lúc, ng<#228;i đàn ông lên ti<#228;ng g<#228;i thêm s<#228;a đào u nành, đây là ly s<#228;a th<#228; ba c<#228;a ông. Bà ch<#228; quán đi vào h<#228;i ông già r<#228;ng ông có ăn bánh ng<#228;t nh<#228; m<#228;i ngày không, r<#228;i b<#228;t ch<#228;t bà quay sang nói v<#228;i ng<#228;i đàn ông, “N<#228;u tôi không nh<#228;m thì anh là Việt kiều, m<#228;y ông m<#228;y bà Việt kiều m<#228;i khi vào ch<#228; em là u<#228;ng m<#228;i ng<#228;i hai ba ly s<#228;a, có dùng gì thêm thì giúp cho quán em.”

S<#228;a đào u nành Đà Lạt v<#228;n nóng th<#228;m, nh<#228; đ<#228; an <#228;i ng<#228;i đàn ông trung niên, ng<#228;i không dám th<#228;a nh<#228;n đ<#228;y đ<#228; l<#228;ch s<#228; b<#228;n thân và s<#228;i <#228;m thêm cho tính minh b<#228;ch c<#228;a m<#228;t ông già Đà Lạt c<#228; c<#228;u.

Đêm Đà Lạt mù m<#228;a, ai chui vào ti<#228;m s<#228;a đào u nành cũng th<#228;y s<#228;ng. Và chúng tôi k<#228; l<#228;i câu chuyện tình c<#228; đ<#228;c nghe <#228; trên cũng là cách chúng tôi mu<#228;n bày t<#228; r<#228;ng, có khi vào m<#228;t ngày nào đó Đà Lạt thi<#228;u v<#228;ng ly s<#228;a và nh<#228;ng ti<#228;m s<#228;a đào u nành thì ngày đó s<#228; không có s<#228; k<#228;t n<#228;i lành l<#228;n gi<#228;a m<#228;t Đà Lạt tuy<#228;t đ<#228;p trong ký <#228;c và m<#228;t Đà Lạt có nhi<#228;u cái m<#228;i nh<#228;ng ch<#228;a có h<#228;n.