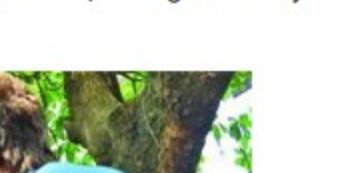


Đi tìm "Lunch Lady" ở Sài Gòn

ĐOÀN BÁO CHÂU - ĐỖ PHI 13.01.2013, 12:02



TTCT - Ba chiếc xe máy dừng lại dưới tán cây bàng xèo rộng, năm anh Tây ngồi nghiêng rủi mắt sáng lên: "I found it, Lunch Lady is here!" (Tôi tìm ra rồi, Lunch Lady ở đây!).

Dưới cây bàng cá chục năm tuổi là một quán nhôc cùng với "nhân vật" từng xuất hiện trong show truyền hình No Reservations nổi tiếng của vua ẩm thực Anthony Bourdain (*).



Phóng to

Thực khách thích thú khi được bà chủ Lunch Lady tiếp chuyện - Ảnh: Thuận Thắng

Đúng ngày cuối năm 2012 chúng tôi trở lại quán, trong khi khách vẫn phòng còn đang nghỉ ngơi đâu đó, du khách nước ngoài vẫn chịu khó tìm đường vòng vào đến nơi này để được phục vụ món bún hét như trải nghiệm thú vị mà Anthony Bourdain mô tả trong No Reservations. Ngay bên bên cạnh, một nhóm khách Việt kiều lần Tây đang ngồi chờ món, vừa nhâm nhí ly nước mía vừa nói chuyện rôm rả.

Cứ thế, dù nằm khẽ tên giữa khu chung cư Nguyễn Đình Chiểu trên đường Trường Sa (quận 1, TP.HCM), Lunch Lady, tên mà vua ẩm thực Anthony đã đặt cho cái quán nhỏ của bà chủ có nụ cười rộng mở, lúc nào cũng tấp nập khách mỗi buổi trưa.

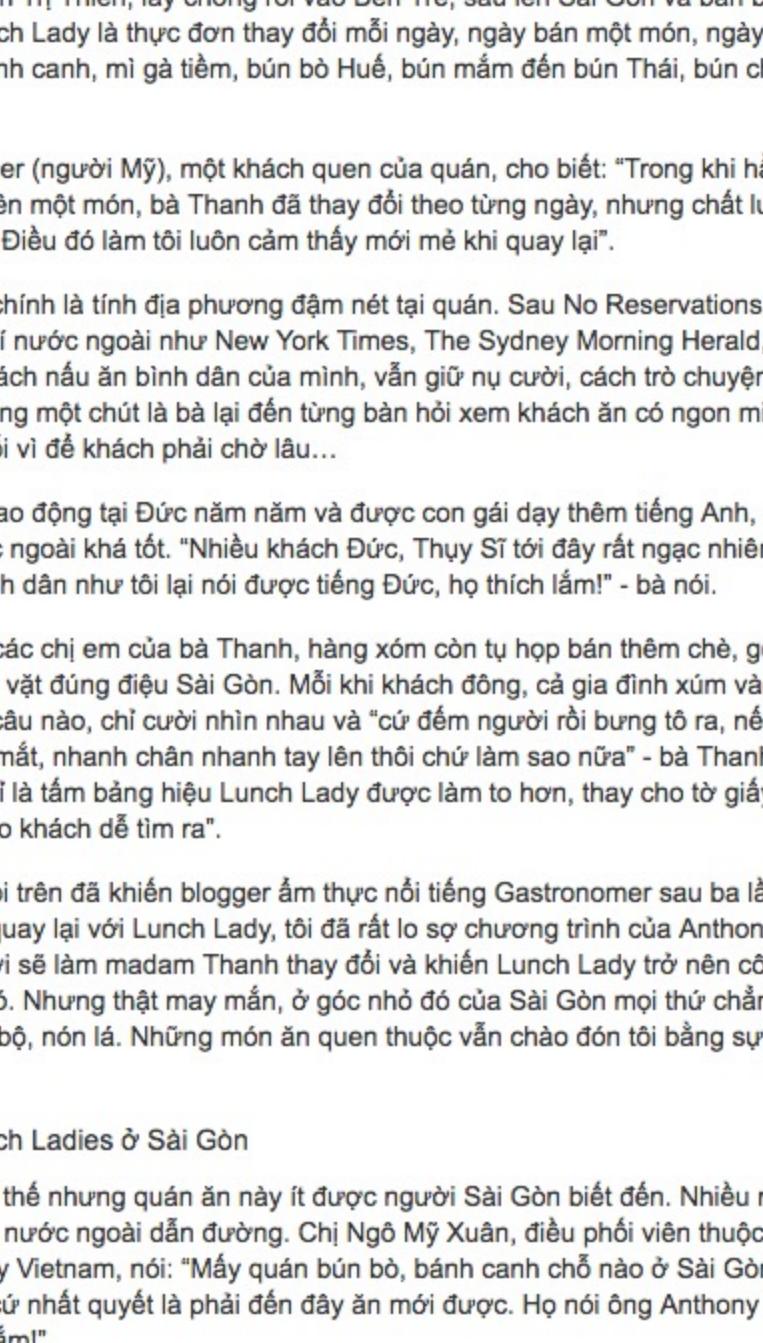
"Tôi đã không thất vọng"

Tay trái cầm khăn giấy lau liên tục những giọt mồ hôi, tay phải lồng ngóng cầm đũa, liên tục hít hả, xúyt xoá với tó bún bò Huế trước mặt, David Kagawa (người Mỹ) hào hứng: "Có ba điều bạn phải làm khi đến Sài Gòn: là tập trà già ở chợ Bến Thành, băng qua đường lúc kèt xe và đi ăn ở Lunch Lady. Về quâ thật khi đến đây tôi đã không thất vọng, Lunch Lady phục vụ món bún ngon nhất mà tôi từng ăn".

David không phải là trường hợp cá biệt. Ngày nào cũng vậy, từ 11g-14g, cứ ít nhất 5 phút lại có một nhóm khách nước ngoài hoặc Việt kiều ghé vào quán. Đặc biệt thứ bảy và chủ nhật lượng khách có thể lên đến cả trăm, ngồi kín hết gần 20 cái bàn nhỏ. Dắt theo hai người bạn và gọi món thành thạo bằng tiếng Việt, Taylor Buser (người Úc, dạy tiếng Anh tại Sài Gòn đã một năm) cho biết: "Trước khi đến Việt Nam, tôi xem Lunch Lady trên No Reservations và luôn tự hỏi tại sao lại có nhiều loại bún hấp dẫn đến thế? Giờ thì hai ngày tôi lại đến một lần, dẫn theo nhiều bạn bè sang đây du lịch".

Không lạnh, chẳng mái che, không cá thực đơn, chỉ vón vẹn mấy bộ bàn ghế nhựa thấp, cũ kỹ đặt xung quanh gốc bàng, vài ba phút lại có xe máy ôn ả chạy ngang qua, tất cả đều không phải là mối bận tâm đối với những thực khách này. Họ đến tìm ghê ngái và kiên nhẫn chờ tó bún được mang ra, trò chuyện rôm rả như bất kỳ nhóm người Việt Nam nào khi đi ăn hàng. Kathryn Sparks (người Anh) cho biết: "Máy lạnh của tôi là cây bàng khổng lồ. Tôi thích cảm giác ngồi ăn và nhìn nắng xuyên qua lá, cảm nhận gió thoảng nhẹ nhàng trong những buổi trưa ôn ào đặc trưng của vùng nhiệt đới này".

Không chỉ khách Tây, ngay cả khách châu Á, Việt kiều cũng tìm đường đến đây như tìm lại ký ức. Bà Michell Wang (người Singapore) thích thú là dò đến chỗ nấu nướng, chụp ảnh nồi nước lèo đang sôi khỏi bốc nghi ngút: "Tại Singapore tôi chỉ ăn ở foodcourt (các quầy thức ăn) rất công nghiệp. Những hình ảnh dân dã như thế này đã biến mất từ lâu rồi".



Phóng to

Khách đến ăn tại Lunch Lady vào giữa trưa - Ảnh: Thuận Thắng

Lunch Lady là ai?

Tại sao Lunch Lady lại thu hút đến thế? Câu trả lời nằm ở người phụ nữ đầy đà, lúc nào cũng mặc đồ bộ và đội nón lá, tay áo thõa thoát xát thịt, bò bún vào tay... đứng phía sau chiếc tủ kính nhỏ. Bà tên Nguyễn Thị Thanh, quê gốc Bình Trị Thiên, lấy chồng rồi vào Bến Tre, sau lên Sài Gòn và bán bún từ 15 năm nay. Điểm đặc biệt nhất ở Lunch Lady là thực đơn thay đổi mỗi ngày, ngày bán một món, ngày bán hai, ba món, đủ các loại từ bún mọc, bánh canh, mì gà tiêm, bún bò Huế, bún mắm đền bún Thái, bún chả giò, hủ tiếu Nam Vang...

Michael Altman Luper (người Mỹ), một khách quen của quán, cho biết: "Trong khi hầu hết quán ăn lề đường ở Sài Gòn chỉ chuyên một món, bà Thanh đã thay đổi theo từng ngày, nhưng chất lượng của tất cả các món vẫn đảm bảo ngon. Điều đó làm tôi luôn cảm thấy may mắn".

Điều thú vị thứ hai chính là tinh thần phương đậm nét tại quán. Sau No Reservations, quán đã xuất hiện trên nhiều báo và tạp chí nước ngoài như New York Times, The Sydney Morning Herald, AsiaLIFE..., nhưng bà Thanh vẫn duy trì cách nấu ăn bình dân của mình, vẫn giữ nụ cười, cách trò chuyện hết sức mộc mảng, vui vẻ. Hết khách đỡ đồng một chút là bà lại đến từng bàn hỏi xem khách ăn có ngon miệng không, ngồi thoải mái không, rồi xin lỗi vì để khách phải chờ lâu...

Từng đi xuất khẩu lao động tại Đức năm nâm và được con gái dạy thêm tiếng Anh, bà Thanh có thể giao tiếp với khách nước ngoài khá tốt. "Nhiều khách Đức, Thụy Sĩ tới đây rất ngạc nhiên vì không hiểu sao một người bán hàng bình dân như tôi lại nói được tiếng Đức, họ thích lắm!" - bà nói.

Xung quanh quán, các chị em của bà Thanh, hàng xóm còn tụ họp bán thêm chè, gỏi cuốn, sinh tố, nước mía, những món ăn vặt đang流行 tại Sài Gòn. Mỗi khi khách đông, cả gia đình xùm vào chạy bàn. Nhiều khi chẳng ai nói với ai câu nào, chỉ cười nhìn nhau và "cứ đầm người rồi bưng tô ra, nếu khách đông quá thì ráng cảng tai cảng mắt, nhanh chân nhanh tay lèn thời chử làm sao nữa" - bà Thanh vui vẻ cho biết. Thay đổi đáng kể nhất chí là tấm bảng hiệu Lunch Lady được làm to hơn, thay cho tờ giấy A3 ghi chữ nguêch ngoạc trước kia "cho khách dễ tìm ra".

Tính nguyên bản nói trên đã khiến blogger ẩm thực nổi tiếng Gastronomer sau ba lần đến đây đã xúc động viết lại: "Trước khi quay lại với Lunch Lady, tôi đã rất lo sợ chương trình của Anthony, sự chú ý của giới truyền thông thế giới sẽ làm madam Thanh thay đổi và khiến Lunch Lady trở nên công nghiệp hơn, mất hết sự hồn nhiên vốn có. Nhưng thật may mắn, ở góc nhà đó của Sài Gòn mọi thứ chẳng hề thay đổi. Bà Thanh vẫn ở đó với bộ đồ bộ, nón lá. Những món ăn quen thuộc vẫn chào đón tôi bằng sự nồng nhiệt, ngon lành của thuở ban đầu".

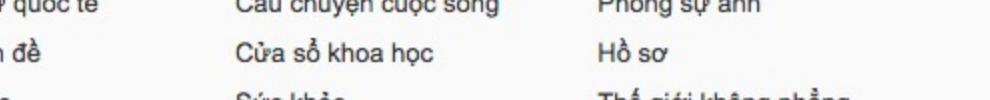
Có hàng ngàn Lunch Ladies ở Sài Gòn

Nói tiếng thế giới là thế nhưng quán ăn này ít được người Sài Gòn biết đến. Nhiều người lần đầu đến đây là do được bạn bè推荐. Chị Ngũ Mỹ Xuân, điều phối viên thuộc Tổ chức phi chính phủ Habitat for Humanity Vietnam, nói: "Mấy quán bún bò, bánh canh chả nào ở Sài Gòn cũng có, không hiểu sao đối tác của tôi cứ nhất quyết là phải đến đây ăn mới được. Họ nói ông Anthony nào đó trên truyền hình giới thiệu hấp dẫn lắm!".

Chung Ngọc Phương, hướng dẫn viên của CLB Saigon Hotpot, đồng tình: "Rất nhiều khách khi đến đây trong số tay đã có sẵn địa chỉ của Lunch Lady như một điểm đến bắt buộc. Nhìn chung, sức mạnh của truyền thông ảnh hưởng rất lớn đến du khách". Anh Nguyễn Ngọc Hùng, nhân viên văn phòng và cũng là khách ruột, cho biết thêm: "Tôi nghĩ khách Tây thích cây bàng này vì nó y như mái che tự nhiên vậy. 'Tôi ngồi ăn cũng thấy mát mẻ. Khách nào vô cũng chụp hình cây bàng'. Thực vậy, ngay trong số lưu niệm của Lunch Lady, nhiều khách đã vẽ minh họa luôn cả cây bàng bên cạnh nhận xét của mình, như một cách nhận diện thương hiệu rất thú vị".

Ở một góc độ khác, thoát khỏi làn sóng truyền thông về Lunch Lady, Joe (người Mỹ) và Hải, chủ trang web Eatingsaigon.com, nhận định: Tại Sài Gòn thật ra có đến hàng ngàn Lunch Ladies như thế, tại sao chỉ duy nhất 23 Travel Sa có được sự quan tâm của giới truyền thông? Vô đê công bằng, hai tin đồn ẩm thực Sài Gòn này cũng đã đưa ra thêm 20 Lunch Ladies không kém tại Sài Gòn, kết quả của năm nâm sống và tim hiểu ẩm thực tại thành phố. Đó là bún thịt nướng Chị Thông, bánh canh giò heo Nguyễn Phi Khanh, gói dù công viên Lê Văn Tám, ốc Đảo...

Angela Schoberg, người Mỹ và cũng là một blogger chuyên về ẩm thực Việt Nam, có cùng suy nghĩ: "Sài Gòn đang có một báu vật rất đặc biệt và khiến tôi vô cùng yêu quý, đó là ẩm thực đường phố với hàng trăm, hàng ngàn Lunch Ladies và những món ăn họ đã nấu rất tình tế, chuyên nghiệp sau 10, 20 năm buôn bán".



Phóng to

Sổ lưu niệm tại Lunch Lady - Ảnh: Đỗ Phi

≡ Từ khóa phỏng vấn Lunch Lady Sài Gòn

BÌNH LUẬN

Nội dung bình luận

Gửi

Vui lòng nhập nội dung bình luận.