

Phạm Văn Thuận

Chả Giò Việt Nam Trên Đường Chinh Phục Châu Âu



Tết Việt lại sắp về với những người con xa xứ. Tết Việt lại sắp về trên quê hương yêu dấu của chúng ta và, với hơn tám mươi triệu đồng bào cùng người thân ruột thịt nơi quê nhà.

Nhớ lại những ngày thơ ấu xa xưa khi mỗi độ xuân về tôi thường mong ngày mong đêm cho mau đến Tết để được mặc áo quần mới, được lì xì và được đi thăm những người thân ruột thịt. Chỉ vào những ngày đó nếu đến bất cứ gia đình người thân yêu ruột thịt nào, hoặc những người quen với biết gia đình thì cũng được lì xì và ăn uống thỏa thuê.

Trong mấy ngày Tết, ngoài những món ăn truyền thống ngàn đời của dân tộc ta là dưa hấu, bánh chưng, dưa hành, thịt kho nước dừa, bánh tráng v.v..., rất nhiều gia đình còn có thêm món chả giò (nem) và nhiều món khác nữa kèm theo để tăng thêm phần thịnh soạn trong ba ngày xuân về.

Ở Âu châu thì có lẽ chỉ có nước Pháp với một số ít người Pháp là biết đến món ăn này từ lâu vì họ đã từng phục vụ tại Việt Nam trong thời kỳ họ còn là những ông chủ trên khắp ba miền đất nước. Khi những người lính Pháp từ

giã Đông Dương để trở về cố quốc có một số người Việt đã đi theo và sau đó trên quê hương mới họ mở những quán bán món ăn Việt Nam để sinh sống mà trong menu không bao giờ vắng bóng món ăn này nhưng vẫn chưa được nổi tiếng.

Trên đất Pháp, người Pháp hay ngoại nhân nào đó muốn ăn món chả giò thì phải vào nhà hàng Việt Nam mới có ăn và ăn rất đúng cách thức như tại quê hương Việt Nam. Phải ngồi vào bàn ăn, phải có rau xà lách để cuốn cuốn chả giò và chấm với nước mắm. Trong menu thì món ăn này được ghi là nem theo cách gọi của người dân miền Bắc.

Thời gian đó và cho đến những năm đầu của thập niên tám mươi, không một người Việt Nam nào nghĩ rằng món chả giò có thể “đơn giản hóa” bằng cách tay cầm cuốn chả giò, chân vẫn bước đều trên đường phố và miệng thì vẫn vừa nhai vừa thưởng thức hương vị thơm ngon của cuốn chả giò.

Khi nói đến những món ăn của người Nhật thì người châu Âu liên tưởng đến món Sushi. Nói đến người Tàu thì vịt quay xá xíu, cơm chiên mì sợi v.v... Người Thái Lan là những món ăn ít nhiều đều cay đến tê lưỡi. Người Việt Nam với món chả giò, món ăn ngon rất nổi tiếng đã được những bà nội trợ “thuyền nhân” đem theo trên đường tị nạn và, có lẽ từ khi bước chân xuống chiếc ghe mong manh để vượt đại dương tìm tự do thì không một người Việt nào nghĩ rằng nhờ món chả giò (nem), một món ăn ngon rất nổi tiếng của Việt Nam, mà trải qua một thời gian dài cho đến ngày hôm nay, những người Việt ở Hoà Lan đã giải quyết được công ăn việc làm và đã có nhiều gia đình trở nên triệu phú.

Món chả giò đã theo chân người tị nạn đổ bộ lên một quốc gia nhỏ bé nhưng rất nổi tiếng về các loại hoa, đặc biệt là hoa tulip và môn túc cầu với lối đá tổng lực. Người Hoà Lan, trước đó chỉ biết đến nước Việt Nam và người Việt Nam qua những cuộc chiến tranh kéo dài hằng bao nhiêu năm trời với sự

tham dự của hai cường quốc để rồi đã bị chấm dứt với sự chiến thắng của phe Cộng sản.

Chính phủ Hoà Lan khi tiếp nhận người Việt đến tị nạn đã tổ chức thật chu đáo để giúp cho người mau hội nhập vào đời sống mới bằng cách mời gọi mỗi gia đình tình nguyện người Hoà Lan nhận một gia đình người Việt tị nạn từ những ngày đầu khi mới nhập trại tạm cư. Những gia đình người Hoà Lan này được gọi là “bạn gia đình” và họ đã rất sốt sắng trong công tác tình nguyện để giúp người tị nạn mau thích ứng với đời sống mới. Để tỏ lòng cảm ơn những gia đình thiện nguyện, người Việt tị nạn thường xuyên mời những “bạn gia đình” dùng những bữa cơm Việt Nam thân mật mà trong thực đơn luôn luôn hiện diện món chả giò.

Các bà nội trợ tị nạn cuốn cuốn chả giò vẫn bằng thứ bánh tráng mỏng như khi còn tại quê nhà nhưng nó đã gây khá nhiều buồn phiền cho người làm và người ăn vì khi chiên thường bị lũng bị bể rồi từ đó dầu hút theo vào bên trong cuốn chả giò nên khi để nguội hơi lâu rồi mới ăn thì thường bị mềm và trở thành dai. Thật may mắn cho các bà nội trợ tị nạn khi khám phá ra một loại bánh tráng thường được để đông đá do Singapore sản xuất. Loại bánh tráng này khi muốn sử dụng chỉ cần tháo bao nylon bọc bên ngoài ra một lúc là có thể cuốn được dễ dàng và khi chiên nó không bị xì bể và ăn rất ngon, rất giòn.

Người Hoà Lan mê món chả giò này đến độ khi đến dự những buổi tiệc trong gia đình hay những buổi lễ lớn của cộng đồng người Việt là họ chỉ mong được thưởng thức món này. Tôi đã chứng kiến có một cô bé gái người Hoà Lan khoảng mười hai tuổi đã ngon ngon lành một hơi hết ba mươi ba cuốn chả giò loại cỡ như ở quê nhà mà các quán ăn và nhà hàng thường bán. Đến hôm nay thì có thể nói là không còn một người Hoà Lan nào mà không biết đến món chả giò (nem) của Việt Nam và người Việt Nam.

Trước khi món chả giò của Việt Nam chinh phục được người Hoà Lan và sau đó lan dần qua các nước xung quanh như Bỉ, Đức, Pháp Thụy Sĩ v.v...thì thực ra món chả giò đã có từ khi người Tàu và người Nam Dương đến xứ này từ vài chục năm về trước và họ đặt tên là Loempia. Hai dân tộc này không bao giờ nghĩ ra là có thể đem món đó ra bán ngoài chợ. Chỉ có người Việt Nam là một dân tộc chịu khổ chịu cực để mong lấy công làm lời và đã thành công. Sau này tôi đã được nghe những người thuộc hai dân tộc nói trên cho biết: “Người Việt Nam khôn thật khi đem món ăn đó ra bán ngoài chợ”.

Nhưng ai là người đã đi tiên phong quảng bá món ăn ngon này đến với người Hòa Lan ?

Đó là gia đình ông bà Nguyễn Văn Xứng sinh sống ở miền Nam nước Hoà Lan là người đầu tiên đã “can đảm” đem món ăn này ra bán ngoài chợ trời để người ăn được thoải mái cầm cuốn chả giò vừa đi vừa thưởng thức nó mà không cần phải ngồi vào bàn ăn.

Để phù hợp với khẩu vị người bản xứ, gia đình ông bà Nguyễn văn Xứng đã làm theo công thức: Giá + cà rốt + hành tây + thịt heo nạc + muối + tiêu + bột ngọt và đường. Ông bà Nguyễn văn Xứng đã nắm bắt được sự sợ hãi thịt mỡ của người Hoà Lan nên trong công thức làm chả giò của ông bà, ông bà chỉ làm với thịt heo nạc mà thôi.

Sau khi cuốn thành cuốn chả giò, ông bà Nguyễn văn Xứng sắp vào một cái khay lớn. Khi cái khay đã đầy kín chả giò sẽ được ông bà đem để vào tủ đá với nhiệt độ âm mười tám độ cho đông cứng lại và khi chiên không cần thiết phải để chả giò tan mềm trước.

Ông Nguyễn Văn Xứng tâm sự: “ Nhân ngày ba mươi tháng tư hằng năm là ngày lễ của Nữ Hoàng Hoà Lan nên mọi người buôn bán trong ngày đó được hoàn toàn miễn thuế và vì vậy người “bạn gia đình ” của tôi đề nghị là nên

làm và bán món chả giò vì đó là món ăn “ ngon hết sảy ”; ông ta đã quả quyết với tôi như thế.Lúc đó bà xã tôi không biết phải làm cuốn chả giò có kích cỡ ra làm sao và bán bao nhiêu một cuốn.Thôi thì chúng tôi cứ làm đại như công thức nói trên,kích cỡ thì bằng cuốn chả giò mà mình thường ăn và làm khoảng năm trăm cuốn.Tôi lấy một cái nồi nhỏ để chiên và chiên bằng ga.Mỗi cuốn tôi đề giá bán là năm mươi xu gulden thời năm 1983.Khi cuốn chả giò được chiên chín tôi đặt nó vào một tờ giấy ăn mà tiếng Hoà Lan của mình gọi là servet,còn tiếng Mỹ gọi là napkin.Cuốn chả giò sẽ được người ăn,nếu muốn, “phết” lên một loại sốt thay cho nước mắm.Sốt này tôi làm theo công thức rất giản tiện là tương cà tô mát nguyên chất nấu lên thật kỹ với đường và bột ngọt thì sẽ cho ra một vị chua chua ngòn ngọt rất thích hợp với tính “hảo ngọt” của người Hòa Lan.Tôi thật không thể ngờ là chỉ trong vòng chưa đến hai tiếng là bán sạch sẽ hết năm trăm cuốn chả giò mà người sắp hàng chờ đến phiên vẫn còn dài hơn cả chục thước.Những người ngày hôm đó không mua được đã dậm chân dậm cẳng la ó tôi dữ dội lắm.Từ sau ngày đó tôi đã quyết định xin giấy phép buôn bán ở phòng thương mại thị xã và ghi tên xin chỗ bán trong các chợ trời lớn gần nhà.Ngày đầu tiên nhận được chỗ bán,có một phóng viên của một tờ báo lớn nhất nhì ở Hoà Lan đến phỏng vấn tôi về sự khác biệt giữa Loempia Việt Nam,Tàu và Nam Dương.Dĩ nhiên chả giò của mình hơn chả giò của hai nước kia là vì chả giò của mình có rất nhiều rau, thịt nạc và gần như không có mỡ,một ưu thế đối với người Hoà Lan.Sau này có rất nhiều gia đình bán chả giò đã thay cọng giá bằng khoai tây bào cho cuốn chả giò được bùi hơn.Cuốn chả giò cũng được cuốn theo kích thước mới dài khoảng mười bốn cen ti mét,và đường kính là hai cen ti mét.

Giá tiền mỗi cuốn bây giờ tùy theo người bán,có chỗ tám mươi xu Euro; cũng có chỗ lấy chẵn một Euro.”

Chợ trời thường nhóm mỗi tuần một lần ở một vùng. Cũng có những vùng nhóm ba ngày, năm ngày hoặc nhóm luôn một tuần sáu ngày. Ngày nay thì tất cả các chợ lớn hoặc nhỏ khắp nước Hoà Lan đều có người Việt đem món chả giò quảng bá đến người bản xứ và...làm giàu.

Có một gia đình Người Việt đã nghĩ ra cách bán mới lạ và cũng khá thành công, đó là: bánh mì kẹp chả giò và đặt tên là “Sàigòn hoi” nghĩa là Chào Sàigòn. Với cách bán này thì chỉ thích hợp với những người có một chỗ bán nhất định tại một địa điểm nào đó chứ không được phổ thông lắm trong các chợ trời. Những người bán ở chợ trời không ai bán như vậy.

Có một việc đáng ghi nhớ nữa là có gia đình anh Chánh và chị Tuyết ở Oegstgeest, thuộc miền Nam nước Hoà Lan đã bán món chả giò này theo phong cách như lúc còn ở quê nhà. Anh Chánh chiên chả giò ở nhà rồi sắp lên một cái mâm để cho chị Tuyết đứng trước cửa các siêu thị mời chào khách mua. Dĩ nhiên buôn bán kiểu này thì không hợp lắm với người Hoà Lan vì vấn đề vệ sinh và nhìn cũng không được bắt mắt lắm bằng chiên ngay tại chỗ nên sau một thời gian ngắn, gia đình anh Chánh và chị Tuyết cũng được phép nhận một chỗ bán theo đúng như quy định.

Có một người Việt tị nạn gốc Tàu thấy người Hoà Lan mê món chả giò quá liền tức khắc mở xưởng sản xuất chả giò để phân phối đến các siêu thị khắp nước Hoà Lan và các nước chung quanh rất nổi tiếng. Người Việt gốc Tàu đó là ông Trịnh Vĩnh Bình mà một tờ báo lớn có số phát hành nhiều triệu số mỗi ngày đã gọi ông Bình là “Vua chả giò”. Sau này ông Trịnh Vĩnh Bình đã sang lại cái xưởng sản xuất chả giò đó với giá khoảng một triệu đô la Mỹ và ông đã trở về quê hương lập gia đình mới để sinh sống làm ăn.

Kể từ khi người Hoà Lan du lịch đến nước Việt Nam thì họ mới hiểu là cuốn chả giò không lớn và dài như những người Việt đang bán ngoài các chợ ở Hoà Lan. Khi ăn thì phải có các loại rau thơm kèm theo và phải chấm với

nước mắm. Bây giờ thì người Hoà Lan đã biết phân biệt hàng nào bán ngon và hàng nào dở. Có thật nhiều người Hoà Lan khi đi du lịch ở Việt Nam về đã đến hàng chả giò của người Việt và :“muốn có món chả giò ăn sống”. Người bán hàng sẽ hiểu ngay là người mua muốn mua món gì và hỏi lại :“Chả giò sống ăn với nước mắm hay với tương?”. Nếu được trả lời là ăn với tương tức là họ muốn món gỏi cuốn. Nếu được trả lời là ăn với nước mắm là họ muốn bì cuốn.

Hiện nay tại Hoà Lan có hai hãng sản xuất chả giò rất nổi tiếng là hãng Thanh Long và Thế Vy. Hãng Thanh Long chuyên sản xuất chả giò, hoành thánh ,bánh bao v.v...qua các nước trong khối EU và nhập cảng vài món ăn từ Việt Nam qua.

Hãng Thế Vy là của người em ruột ông Nguyễn Văn Xứng mới mở khoảng năm năm nay, chuyên sản xuất chả giò, bánh quai vạt và một vài thứ bánh của người Nam Dương cho người Việt Nam bán tại các chợ trời và các quán ăn.

Món chả giò giờ đây đã là một món ăn rất nổi tiếng và quá quen thuộc với gần như là tất cả mọi người dân trong những nước thuộc khối EU.

Bây giờ thì khi đi đến bất cứ chợ nào ở toàn nước Hoà Lan, không khó lắm để thấy gian hàng “Vietnamese Loempia” (chả giò Việt Nam) luôn luôn góp mặt trong bất cứ hoàn cảnh thời tiết nào để quảng bá đến người bản xứ một món ăn, mà khi gọi đến tên là mọi người biết nó là của một dân tộc có truyền thống đoàn kết, chịu đựng và anh hùng.

Không hiểu rồi đây món Phở Bắc có ai có cách nghĩ nào đó để đem ra chợ trời cho mọi người có thể cũng vừa đi vừa...húp không.

Phở Bắc đã có tiếng là món súp rất ngon nên được người Âu châu nói chung, và người Hoà Lan nói riêng khen ngợi và thường hỏi thăm những địa chỉ có bán món ăn này để đến thưởng thức và, cũng để nhớ lại những ngày đã

chu du khắp ba miền trên quê hương thật đẹp của người Việt Nam chúng ta./..

Hoà Lan, những tháng ngày cuối năm dương lịch 2007

Nguồn: Tác giả / vnthuquan

Được bạn: mrs đưa lên

vào ngày: 3 tháng 1 năm 2008