

# HỘI ÁI HỮU BIÊN HOÀ

Website: <https://www.bienhoatx.com>

Email liên lạc: [datlam1951@yahoo.com](mailto:datlam1951@yahoo.com)

Hội Ái Hữu Biên Hoà hân hạnh giới thiệu đến quý vị bài **Tản Mạn Biên Hoà: Tản Mạn Về Dầu Cá Hấp...Chợ Đồn/Biên Hoà** của đồng hương Bác Sĩ **Trần Ngươn Phiêu**. Hội chân thành cảm tạ tác giả. Kính mời thưởng lãm.

**Trân trọng.**



**TẢN MẠN VỀ DẦU CÁ HẤP ...  
CHỢ ĐỒN/BIÊN HOÀ.**

**Bác Sĩ Trần Ngươn Phiêu**

Biên Hoà so với các tỉnh miền Tiền Giang và Hậu Giang về cá tôm thì thường được dân miền Lục Tỉnh chê là xứ “cá ăn đá, gà ăn muối”. Nước sông Đồng Nai trong vắt không nhiều phù sa như nước sông Cửu Long, đất ruộng thường ở nơi cao không ngập nước như miền dưới nên cá tôm vì thế cũng không nhiều. Tuy vậy, Biên Hoà lại được người Sài Gòn biết đến nhiều vì danh hiệu “Xứ Bưởi” và “Xứ Đầu Cá Hấp”!

Thật ra, danh tiếng về “Đầu Cá Hấp Biên Hoà”, theo các bô lão cho biết, thì chỉ có được vào khoảng độ trước Đế Nhị Thế Chiến mà thôi.

Trong kế hoạch quân sự phòng thủ Sài Gòn, chánh quyền thực dân Pháp đã có những dự phòng chống lại các nổi dậy của phong trào yêu nước của dân chúng Việt. Ngay trung tâm Sài Gòn có các doanh trại quân sự lớn như Thành Ô-Ma ở vùng chợ Thái Bình, hoặc Thành Bộ Binh Thuộc Địa, và Kho Đạn ở đường Dr. Angier (Nguyễn Bình Khiêm). Đây là những cơ quan quân sự để đối phó cấp thời với các biến động ở thủ đô. Ngoài ra, để tiếp ứng khi cần thiết, người Pháp đã thiết lập các căn cứ ngoại vi khác như Thành Biên Hoà và Sân Bay Quân Sự Biên Hoà.

Để tiếp vận cho binh lính thành Biên Hoà, mỗi sáng có các nhà thầu đem thực phẩm đến cung cấp. Thời trước, loại thực phẩm được đóng hộp rất hiếm. Phần lớn đồ tiếp tế là thực phẩm tươi. Cá, thường là cá lóc vì trữ được lâu, được nhà thầu cân sòng để nạp cho nhà bếp. Sau khi cá sống được cân nạp, nhà bếp thường chặt đầu cá trả lại nhà thầu, vì làm đầu cá mất thời giờ, và lính Pháp không thích ăn đầu cá. Để tiêu thụ đầu cá, nhà thầu bán rẻ lại cho dân địa phương, chớ không lẽ lại phải chở về Sài Gòn (các nhà thầu thường là các thương gia vùng Cầu Ông Lãnh).

Thời ấy, ở Biên Hoà có một rạp hát danh tiếng ở Chợ Đồn. Rạp này có tên là rạp hát Thầy Giáo Lòng, một nhà khá giả địa phương. Các gánh hát danh tiếng thường đến đây trình diễn. Dân Biên Hoà thích đến rạp hát này vì sau khi vãng hát, trên đường trở lại khu Hăng Dầu, Chợ Biên Hoà....., họ phải qua hai cầu là Cầu Gành và Cầu Rạch Cát. Vì là thuở thanh bình, ban đêm được đứng hóng mát chuyện trò trên Cầu Gành là một thú vui mỗi tối. Gần rạp hát có các quán nhỏ gần trạm xe lửa Chợ Đồn. Các quán này trước tiên là các quán cháo lòng. Về sau, ngoài việc bán cháo lòng, nhiều quán có thêm sáng kiến bán đầu cá hấp cho dân chúng đi xem hát.

Sáng kiến này được dân chúng ngưỡng mộ và càng ngày càng phát huy. Thay vì chỉ bán khuya cho khách xem hát các quán bắt đầu bán từ các buổi chiều. Dân chúng từ Sài Gòn nghe đồn cũng càng ngày đến càng đông. Nghệ thuật nấu nướng cũng vì nhờ cạnh tranh nên càng ngày càng cải tiến. Món đầu cá hấp sau này đã đổi danh từ “Đầu Cá Hấp Chợ Đồn” thành “Đầu Cá Hấp Biên Hoà”!

**Bác Sĩ Trần Nguơn Phiêu**