

Ẩm Thực Miền Bắc

Các vùng châu thổ phía Bắc là nơi tổ tiên ta sớm định cư từ lâu đời, mọi cái ăn, các mặc đều được sàng lọc, đúc kết để trở nên chuẩn mực của làng, của nước. Dù lâm vào cảnh đói nghèo cũng không ai được làm trái "đất lề, quê thói". Từ thuở các vua Hùng đã có hội thi nấu cơm, làm bánh, chế biến thức ăn. Nền văn minh ăn uống hình thành cùng với ý chí "Nam quốc sơn hà nam đế cư". Qua ngàn năm Bắc thuộc, xì dầu không át được mắm tôm, tương tàu không thay được tương ta....

Khẩu vị miền Bắc nghiêm ngặt đến mức "bảo thủ" có lẽ vì nó được "canh gác" thường trực để chống nỗi lo bị đồng hóa của người khổng lồ phương Bắc. "con gà cục tác lá chanh, con lợn ủn ỉn mua hành cho tôi. Con chó khóc đứng khóc ngồi. Bà ơi đi chợ mua tôi đồng riềng". Người miền Trung và miền Nam trộn thịt gà với rau răm, không có rau răm thì cho thứ rau khác. Ở Bắc, con gà không chấp nhận bất cứ thứ lá gì khác lá chanh. Gỏi cá thì phải là cá mè và phải có hai thứ rau chủ chốt là đinh lăng và vừng cánh. Chỉ riêng món bún cũng đã có những quy định rạch ròi: bún ốc đi với nước chua và ớt băm nhuyễn; bún chả nước mắm pha và rau húng láng; bún bung với dộc nùng (còn gọi là cây sơn hà, bạc hà), canh bún, cá rô, rau cần,....

Có lẽ chính quan điểm về cái ăn và phong cách ăn đã góp phần tạo nên những món ăn đặc sắc của xứ Bắc. Ai mà ăn vội ăn vàng được khi dùng món chả cá sông Hồng? Ăn bún thang không ai ăn hai bát, bởi làm như vậy là xúc phạm cái hồn thanh đạm của món ăn sánh như một cô gái tuyệt vời tài sắc....