



ĂN – CHƠI PHẦN 2

(Sưu tập từ các trang www.rice.com và các báo online)

Mục lục

[Đến An Giang - Ăn Lẩu Trâu Nấu Mẹ](#)

[Đến Hội An - Uống Cocktail nhà cổ](#)

[Đến Huế - Ăn Chè Đậu Ván Đặc](#)

[Đến Quảng Nam - Ăn mỳ Quảng](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn Ngải bún vị Khmer Nam bộ](#)

[Đến Huế - Mùi của các loại Muối](#)

[Đến Đông Hưng - Xem Kinh Tế Thị Trường](#)

[Đến Hà Nội - Ăn Bánh cuốn Thanh Trì](#)

[Đến Trà Vinh - Ăn Côn Trùng](#)

[Đến Ninh Thuận - Ăn Cá Cơm Hấp Cà Ná](#)

[Đến Cà Mau - Ăn Chả Trứng Mực](#)

[Đến Nha Trang - Ăn Bún Mực Vạn Ninh](#)

[Đến Quảng Nam - Nhớ ăn Ớt Xanh](#)

[Đến Quảng Ngãi - Ăn Củ Nén Canh Cá Chuồn](#)

[Đến Miền Tây - Nhớ ăn Muối Ớt](#)

[Đến Hà Nội - Mua Ômai cho bạn gái](#)

[Đến Hà Nội - Ăn Bánh Đa Kê](#)

Đến An Giang - Ăn Lẩu Trâu Nấu Mẻ

Quán lẩu trâu Kiều Thu, số 122 Phó Đức Chính, phường Bình Khánh, thành phố Long Xuyên, An Giang.

Thịt trâu là món khoái khẩu của nhiều người. Từ xưa, ông bà kể thịt trâu bị lạc đạn chết ngoài đồng - phần úp xuống nước - đem lên dùng ngon gấp mấy lần thịt bò. Bây giờ, nhiều người sợ thịt chứa hormone tăng trưởng tìm tới thịt trâu như thực phẩm an toàn. Nào sườn, dụn, trâu hầm sả cho đến trâu luộc nhưng món hấp dẫn hơn cả có lẽ là nấu với cơm mẻ. Nói là thịt nhưng đĩa "nguyên liệu" hội đủ những thịt, nạm, lòng... và có cả trâu vò viên. Càng bắt mắt với hàng loạt rau củ quả, cải thảo, củ cải xắt lát, cà rốt, rau cần, mồng tơi, chuối chát, ngò gai, lá quế, dĩa sả, ớt; chén cơm mẻ...

Tất cả bài trí quanh cái cù lao khói cuộn mùi than được. Đợi lẩu sôi, thực khách tự nêm nếm nước lẩu bằng các loại gia vị sẵn có. Thịt, lòng, vò viên... dù đã được sơ chế nhưng cũng phải ngâm lâu một chút cho dậy mùi đặc trưng. Thử đến cho các loại rau mùi vào, lẩu sẽ ra hương vị riêng. Dùng đến đâu trụng rau ăn tới đó để rau còn xanh, giòn. Bạn có thể gọi thêm đĩa bánh phở cho chắc bụng. Ở Cần Thơ, tới quán lẩu trâu có không ít người đòi cho bằng được đĩa phèo. Có người ăn phèo trâu nhúng mẻ, người khác lại thích phèo nướng. Vấn đề là khả năng "chịu đựng" mùi thơm của món nướng vì thời gian nướng hơi lâu.

Còn ở Long Xuyên thì lạ mắt hơn với trâu vò viên. Nhưng ăn lẩu trâu phải có thời gian để cho các miếng thịt mềm hơn một chút. Thịt trâu là đặc sản có dược tính, bổ tỳ, bổ gân cốt, ích huyết... Khi ăn kèm với rau cần ta, vị ngọt, hơi cay, tính mát; thêm tác dụng thanh nhiệt, lợi tiểu, giảm đau, cầm máu. Hơn nữa, trong rau cần nước còn có chất b pinen, myrcen: tác dụng giảm ho, chống viêm, chống nấm. (Theo Sài Gòn Tiếp Thị)

Đến Hội An - Uống Cocktail nhà cổ

Ấn tượng quán là khung cảnh ấm áp, thanh bình với gam màu đỏ chủ đạo, xen lẫn với màu của tre, của gỗ, của rêu phong trên mái nhà cổ. Những chàng trai, cô gái trong trang phục cổ truyền đón chào với nụ cười thân thiện. Quán có không gian nằm dưới khoảng sân trời đặc trưng của kiến trúc nhà cổ Hội An, tái hiện như một gian nhà ở vùng quê Việt Nam - có tre, trúc, chum, vại và những bộ bàn ghế mây trang nhã, bình dị



Pha chế các loại món bánh Âu

Nếu du khách thích không gian riêng tư có thể chọn một chỗ trên căn gác gỗ với những rường, cột cổ xưa.

Những tiện nghi hiện đại như bóng điện, dàn loa,... được cất giấu khéo trong những thúng tre. Du khách có thể thưởng thức những món ăn ngon mang hương vị châu Âu trên nền nhạc cổ điển và nhìn ngắm những bức ảnh đen trắng chụp Hội An từ những thế kỷ trước lồng trong khung gỗ.



Du khách có thể thưởng thức những món ăn ngon mang hương vị châu Âu trên nền nhạc cổ điển và nhìn ngắm những bức ảnh đen trắng chụp Hội An từ những thế kỷ trước



Đến Tam Tam Jardin, chỉ với 100.000 đồng/2 người, bạn có thể thưởng thức món bánh lạnh của Pháp cùng với cocktail đủ hương vị

Đến Tam Tam Jardin, có thể thưởng thức những món bánh lạnh phủ sôcôla, kem tươi của người Pháp. Hoặc có thể chọn hương vị pizza khác nhau. Có hơn chục món bánh ngọt của châu Âu. Với 35.000-48.000 đồng, bạn có thể lựa chọn cho mình một phần điểm tâm với salad trái cây, một món mặn, hoa quả tươi, cà phê, trà,...

Ngoài ra, còn nhiều món ăn khác tùy khẩu vị: mì Ý, bittết, salad các loại, súp, hải sản,... Giá cả không quá đắt, giá từ 6.000 đến 40.000-80.000 đồng.

Món "độc" của Tam Tam Jardin có nhiều, nhưng nhiều du khách "khoái khẩu" là các loại cocktail được pha chế tinh tế từ Rhum Havana. Rẻ nhất là cocktail Pina Colada pha từ rum, kem dừa, dứa, giá 35.000 đồng. Với 55.000 đồng, bạn có thể chọn cocktail Maitai pha với rum, rượu mạnh, cam, dứa,... Món này có vẻ thích hợp với nam giới. Bạn cũng có thể chọn cocktail Daiquiri với vị rum, quýt.

Tam Tam Jardin cũng mở các khoá "cooking class" dạy nấu các món đặc sản Việt Nam. Với thời gian 120 phút, bạn có thể cùng đầu bếp ra chợ chọn thực phẩm tươi sống. Đầu bếp sẽ hướng dẫn cách chế biến những món ăn Việt Nam, châu Âu,... Và thưởng thức những món do chính tay mình chế biến.

Khánh Thủy Báo SGT

Đến Huế - Ăn Chè Đậu Ván Đặc

Khi cái nóng oi bức của mùa hè bắt đầu vương vãi thì tôi lại càng nhớ



day dứt món chè đặc sản xứ Huế, chè đậu

ván

Nhớ vị ngọt thanh

Tôi vẫn nhớ như in hồi còn bé tí, mỗi lần ngoại sang thăm, ba chị em tôi đều hớn hờ vì bao giờ ngoại cũng mang theo một cà-men chè do chính tay ngoại nấu, đủ cho chị em tôi để dành ăn 2 ngày. Tuổi thơ tôi như gắn liền với chè đậu ván. Hai đứa em ngộ nghĩnh của tôi mỗi lần ăn đều thắc mắc: “Chè ni hần ngon lạ rứa ngoại, con chưa nhai mà đậu sắp tan rồi”. Ngoại xoa đầu hai đứa bảo, đậu ván là một loại hạt hơi dẹp, bóng và có màu trắng hoặc nâu tím. Cây đậu ván được trồng rất nhiều ở miền Trung. Người ta thường ăn nhiều chè này vào mùa nóng hơn vì hạt đậu ván có công dụng giải nhiệt. Cũng chính vì thế mà mãi đến sau này, khi đã rời xa Huế nhiều năm tôi vẫn không sao quên được cái vị ngọt thanh thanh và hương thơm dịu dịu của lá dứa ngấm tặn vào hạt đậu mềm bở như chực tan khi ta bỏ vào miệng.

Bận đó, tôi khoảng 13 tuổi, ngoại tuổi đã cao, bắt đầu già yếu, không thường hay nấu chè cho chị em tôi nữa. Tôi đạp xe sang thăm ngoại và tỏ vẻ. “Ngoại dạy con nấu chè đậu ván hỉ, rồi đến phiên con nấu chè ngoại ăn”. Ngoại nhìn tôi cười lớn vẻ đầy thỏa mãn và mừng yêu “cha mi!”.

Ngoại dặn chè đậu ván ngon ở chỗ hạt đậu chín bở nhưng không nát. Muốn cho hương thơm ngấm vào tặn trong hạt đậu thì sau khi đã ngâm đậu, đãi vỏ, phải hấp đậu với lá dứa trước khi nấu nước đường đánh sệt bằng bột lọc. Tôi ghi công thức vào giấy cẩn thận để đợi dịp trở tài.

Lần đầu tiên nấu món chè này, tôi vui và thấy oai lắm, cứ như đã làm được việc gì to tát không bằng. Múc chè ra chén để mời ngoại mà thấy lâng lâng một cảm giác khó tả, không biết có ngon như ngoại thường nấu cho mình ăn không. Nhìn chén chè vàng s óng s ánh, hạt đậu có màu như sắc hoa cau nổi lên và thơm dậy mùi hương đặc trưng, ngoại chưa ăn đã khen: “Con nì rửa mà giỏi hè, nhìn thấy ngon lành rửa là thèm ăn rồi!”. Tôi nghe mà sướng rơn. Lần đó tôi nấu thành công món chè thật. Lúc mang về nhà, hai cô em của tôi cứ tròn xoe mắt không tin nổi là chính tay tôi nấu mà cứ tưởng là chè ngoại gởi về cho.

Sau này, chị em tôi lớn lên, mỗi người đều bận bịu hơn cho chuyện học hành, còn ngoại thì không còn đủ sức để lo việc bếp núc, không còn ai rảnh rỗi để nấu chè đậu ván, thế là thỉnh thoảng tôi lại ghé chợ Bến Ngự mua cho ngoại một bịch chè đậu ván. Ngoại ăn nhưng vẫn bảo rằng không có được cái vị thanh thanh và mùi hương dịu dịu như chè do tay mình tự nấu. Tôi nghe mà thấy lòng rưng rưng và tự nhủ từ lần ấy sẽ nấu cho ngoại chè như lúc trước để ngoại còn tận hưởng được cái vị ngọt thanh thanh rất đặc biệt của món chè đậu ván.

Giờ ngoại đã xa chị em tôi rồi, nhưng cái món chè ngoại dạy, sẽ theo tôi mãi, như là một món quà, mà tôi cũng sẽ dành lại cho con cháu mình sau này, để rồi chính nó sẽ là một sợi dây, mỏng mảnh và vô hình, nối kết giữa các thế hệ trong gia đình tôi.

Đến Quảng Nam - Ăn mỳ Quảng

Hình như, mọi người thường nói, trong cả ba xứ Bắc-Trung-Nam thì người Quảng Nam nấu nướng kém nhất. Không kể chỉ xứ Huế cố đô vương giả cũ nấu nướng cầu kỳ, phần lớn người miền Quảng Nam đều có cách nấu nướng khẩu vị riêng của họ. Khoan hãy nói đến ngon dở vì điều này nó cũng tương đối như bất cứ sự tương đối nào khác, chỉ cần hay rằng người Quảng Nam đi ra Bắc hay vào Nam đều cảm thấy không ngon miệng và luôn nhớ về món ăn quê nhà. Đó là khẩu vị gì vậy? Khẩu vị nhà quê chẳng?

Người Bắc ăn mắt nhạt pha chanh giấm, người Nam ăn mắt ngọt như tương còn người Quảng Nam thì ăn mắt mặn nguyên chất với trái ớt giấm. Cá người Bắc kho riêng, gừng; người Nam kho tộ màu đậm, còn người Quảng Nam thì kho nước với tiêu hành, nước phải thật trong và cá phải thật trắng. Người Bắc người Nam bảo ghê, khó ăn, nhưng người Quảng Nam thì nhớ đến day dứt cái mùi ao đầm hoặc biển khơi trong thớ thịt con cá trắng bóc!



Như vậy cái tinh hoa trong khẩu vị Quảng Nam có thể nói chính là có chế biến nấu nướng thế nào đi nữa thì cũng phải giữ cho được cái hương vị nguyên thủy của món ăn. Mùi cá lóc thì phải khác với mùi cá thu (với kho tộ thì cá lóc và cá thu hương vị như nhau), cá ngừ thì phải khác cá chim, cá phèn. Đằng sau cái nét riêng không giống ai ấy là một bản sắc văn hoá hình thành trên cái nền hàng ngàn năm... ăn cá tươi! Con cá lên bờ tươi xanh, thả vào nước sôi vớt ra chấm muối cũng ngon! Nếu có nước mắt thì chấm với nước mắt nhĩ nguyên chất không đường, không chanh, chỉ giấm một trái ớt xanh! Vì vậy các cô dâu Quảng Nam khi phải làm dâu đất Bắc hoặc Nam đều

rất khốn khổ với các bà mẹ chồng vì kiểu nấu như... người nguyên thủy ấy!

Món mì Quảng “quốc hồn quốc túy” của người Quảng cũng vậy. Không ai chịu nổi cái “khô hạn” của nó, trong khi người Quảng Nam thì ăn hết tô mì thì trong tô phải không còn chút nước nào mới là đúng kiểu, vừa miệng. Người Bắc, người Nam ăn mì Quảng vào thấy nặng bụng nhưng người Quảng khi bụng khó chịu, ăn mì Quảng vào lại thấy... như được uống thuốc tiêu thực! Đã thế lại không có một công thức nào cụ thể để phổ biến. Mì nhân thịt gà, nhân thịt heo, thịt bò, thịt lươn, thịt cá, tôm, cua gì gì cũng được, miễn là phải thế này: Thịt phải um với dầu phụng (lạc) nguyên chất khử với củ hành tươi và nén. Mới đây, trong một lần về quê, người viết bài này đi dạo trong đường làng buổi chiều và bỗng “không chịu nổi” cái mùi dầu phụng khử hành tươi bay thoảng qua những bụi tre, mái rạ! Có đến hơn chục năm rồi không nghe lại cái mùi ấy. Ở phố, vợ cũng khử dầu mỗi ngày nhưng thứ dầu công nghiệp ấy không cho ta cái hương này. Lẽ nào sẽ có ngày thất truyền một mùi hương!



Cái mùi dầu phụng khử hành tươi cũng rất đắt trong món đã gần như thất truyền: bánh bèo kiểu Quảng Nam! Đó là chén bánh bèo đồ dày, phết dầu phụng khử hành tươi, nhân là tôm thịt băm nhỏ, um khô, rắc lá hẹ thái thật nhỏ, nhỏ như không thể nhỏ hơn được nữa. Khi ăn chan thêm một chút mắm nguyên chất. Thìa ăn là nĩa bằng tre hình con dao mỏng. Người viết đã có dịp đi gần hết các vùng ở Quảng Nam và thấy món ăn này đã gần như thất truyền, đâu cũng một thứ nhân khuấy bột, thêm màu cho đỏ, nước mắm thì vừa nhạt, vừa ngọt, húp cả chén không sao. Bánh thì mỏng theo kiểu bánh bèo Huế! Tại sao lại thất truyền một món ăn ngon như vậy? Mẹ tôi bảo, hình như là do tôm thịt mắc quá nên bán không lãi, người ta thôi, làm theo kiểu Huế để ăn mà có lãi hơn!

Như vậy, khẩu vị của người Quảng Nam đâu hẳn đã là chặt to kho mặn theo kiểu “nguyên thủy”, nó ẩn chứa bên trong nó một sự sang trọng và khá tốn kém đấy chứ. Trong các sách cổ của Lê Quý Đôn hoặc sử Thích Đại Sán đến Quảng Nam thế kỷ 17, 18 đều ghi rằng người Quảng Nam sang trọng, giàu có, áo quần nhiều màu, chén bát vẽ rồng vẽ phượng, sản vật phong phú, tính tình phóng khoáng cởi mở. Chính cái nền văn hoá xa xưa ấy phải chăng đã tạo nên một khẩu vị tinh tế và đang ngày càng được người miền khác mến mộ.

Qua vài ví dụ trên liệu có thể rút ra được điều gì về “bản sắc” khẩu vị Quảng Nam? Liệu đó có phải chăng là nghệ thuật của người nghèo, của người lao động, không có nhiều thì giờ trong chế biến nhưng biết làm cho mỗi món ăn có được hương vị riêng dựa trên hương vị nguyên thủy của sản vật địa phương, quyết không để gia vị lấn át và biến món nào cũng trở thành giống nhau bởi chế biến và sử dụng nhiều gia vị? Điều đó có thể đúng, có thể sai nhưng trong thế giới giao lưu rộng mở hiện nay, khẩu vị Quảng Nam mặc dầu đã được công nhận và yêu mến nhưng vẫn còn ở dạng cảm tính, chưa thực sự thuyết phục. Để khẩu vị Quảng Nam trở thành một dấu ấn, ít nhiều níu chân du khách quay lại thì trách nhiệm của các nhà đầu bếp xứ Quảng là thật lớn. Và đó cũng là trách nhiệm của ngành du lịch nữa!

Đến Sài gòn - Ăn Ngải bún vị Khmer Nam bộ

Ở TP.HCM, muốn ăn món bún nước lèo, người nhớ quê phải tìm tới khu vực Tân Hương - Tân Phú quận Tân Bình, nơi có nhiều người Việt kiều - Campuchia sinh sống.

Ngải bún - vị Khmer Nam bộ

Bạn tôi, cô Nguyễn Thị Loan ở Ohio (Mỹ), dù đã xa Việt Nam nhiều năm, thỉnh thoảng vẫn đáp máy bay sang Thái Lan, tìm ăn cho bằng được món bún nước lèo (tiếng Campuchia là num-chóc) do người Việt nấu, có gia vị chính là củ ngải bún. Hỏi tại sao vậy, cô nói: Vì nhớ hương vị quê nhà...



Ngải bún có nguồn gốc từ Campuchia, mọc hoang trong những khu rừng hoang dã ở Seam Reap, Battambang... Người Việt ở các tỉnh miền Tây Nam bộ sang Campuchia lập nghiệp đã mang củ ngải bún về trồng ở Việt Nam cách đây 45 năm. Ngải bún dùng để nấu bún nước lèo (num-chóc) và món kèn dứa (xăm-lo bờ-hơ), hai món ăn không thể thiếu trong bộ phận gia đình người Việt đã từng cư ngụ tại Campuchia (mà người ta thường gọi là Việt kiều - Campuchia), đang sống rải rác ở các tỉnh Nam bộ.

Ngải bún được trồng bằng củ vào đầu mùa mưa ở miền Nam, khoảng đầu tháng 5 dương lịch. Đất trồng phải tơi xốp, không úng nước, thường là đất đen pha sỏi nhỏ. Lá ngải bún là lá đơn dài, hình lưỡi mác, giống lá nghệ

nhưng nhỏ hơn. Cây ngải bún không có hoa, phát triển nhiều ở phần củ. Trồng được khoảng 5, 6 tháng, đến cuối mùa mưa, sau khi phần lá đã lụi tàn, người ta đào củ ngải bún lên, thu hoạch.

Củ ngải bún kết chùm giống chân gà, mọc từng củ dài. Củ lớn nhất chỉ bằng ngón tay út. Củ màu trắng ngả sang vàng lợt. Khi bẻ đôi củ ngải bún, bên trong có phần lõi màu vàng đậm hơn phần thịt màu trắng đục. Ngải bún có hương thơm dịu dịu, vị ngai ngái, gợi nhớ đến hương vị của đất đai, núi rừng hoang dã.

Muốn nấu món bún nước lèo, người ta phải dùng củ ngải bún tươi nấu mới ngon. Ngải bún khô, để lâu, đã mất đi nhiều hương vị. Muốn có củ ngải bún tươi, khi nào nấu, người ta mới đào lên lấy củ. Củ được rửa sạch, cạo bỏ vỏ rồi giã nát, đổ ít nước vào nấu cho sôi lên, lọc bỏ bã, lấy nước cốt để riêng.

Mua các loại cá có nhiều nạc (ngon nhất là cá lăng, sau đó mới tới cá đỏ...) đem luộc chín, gỡ lấy nạc, bỏ xương rồi giã nát. Một ký cá có thể nấu cho 4 người ăn. Nghệ, tỏi, đậu phộng rang chín cũng giã nhuyễn rồi trộn chung với cá và nước cốt ngải bún. Bỏ thêm một chút đường, bột ngọt, ớt đã giã và một chút mắm bò hóc rồi trộn đều. Nửa trái dừa già nạo lấy nước cốt để riêng. Nước cá đã luộc vớt sạch bọt, đổ thêm nước dừa dảo vào, nấu sôi. Khi nước đã sôi, bỏ cá đã trộn chung với các loại gia vị vào, tiếp tục nấu cho sôi đều. Đập thêm hai tép sả bỏ vào. Khi nào sắp ăn hãy đổ nước cốt dừa vào sau cùng. Như vậy là ta đã nấu xong món nước lèo bay lên phừng phực, có hương vị đặc trưng của củ ngải bún, không lẫn với bất cứ món gia vị nào khác.

Rau ăn với bún nước lèo cũng là một hợp tuyển đặc biệt: đậu đũa xắt nhuyễn - giá sống - bắp chuối xắt nhỏ - ớt xà-bui (keo đậu) và dưa leo băm nhuyễn.

Bún nước lèo phải ăn nóng mới ngon. Nếu lạt, người ta chỉ có thể thêm với món chấm là muối ớt.

Ai ăn món bún nước lèo một lần sẽ nhớ đời hương vị của ngải bún. Nó gợi cho ta đến cái không khí hoang dã của những cánh rừng chưa khai phá.

Nó tạo cho ta nhớ đến cái sức sống hùng hực của các cơ bắp vượt núi băng
đèo đi khai khẩn những miền đất hoang...

Đến Huế - Mùi của các loại Muối

"Bao sự tinh tế, chịu thương, chịu khó của người nội trợ đất "thần kinh" đều hội tụ trong từng số muối trắng tựa bông bười, mịn và lấp lánh như lụa. Lại thêm mùi hương, vị ngọt thuần khiết của thịt hay cá hoặc rau, củ, quả chứa tinh dầu cứ thoang thoảng...", Chị bạn gốc Huế, bếp trưởng một nhà hàng ở Thanh Đa vừa bình vừa tả vậy

Dìu dặt muối Huế

Được thưởng qua tiệc muối Huế chính hiệu, người viết mới ngộ ra: bữa ăn ngon như một bản giao hưởng du dương, dìu dặt. Và cũng không hẳn muối chỉ mặn thốn tim, khé cổ.

Vốn tò mò, chúng tôi thử lần xuôi miền ký ức dân cổ đô để cảm thêm những cung bậc của trân phẩm này.

Bình dị



Muối mè thịt

Chị bạn vừa nêu khẳng định: chính muối Huế đã un đúc ý chí can trường dân ở đây!

Anh Phạm Giang, kiến trúc sư, gốc Huế, ở Phú Nhuận kể: "Tôi nhớ hoài những bữa muối mè, cơm nhạt thời sinh viên... Nó thôi thúc tôi phải cố học để thoát nghèo!". Tiền lương anh đi dạy thêm, phát tờ rơi quảng cáo được chia làm hai khoản. Ba phần tư số tiền này Giang dùng đóng học phí, nhà trọ,

xài vặt. Vài trăm nghìn đồng còn lại anh gửi ngược về quê, để phụ gia đình nuôi hai em kế ăn học. Đến nay, hai em của anh vào học đại học ở TP.HCM, mẹ anh vẫn đều đặn mỗi tháng chế biến muối Huế gửi vào cho con... Nay thu nhập ổn định, vợ con đều huề, anh vẫn thường nhắc cả nhà: không nên phụ món bình dị này.

Được biết, vài chục cô công nhân hay nói "răng, rửa..." làm ở khu công nghiệp Sóng Thần 2, Bình Dương vẫn lén mang vài nhúm muối sả, mè... vào ăn với cơm. "Tăng ca mệt muốn xỉu, rửa mà chúng em thường bị ăn cá ươn, thịt bầy nhầy... thử hỏi làm sao đủ sức để cày. Cũng may có tí muối "quý" chốn quê nghèo", bạn Nguyễn Thu Hằng, dân Quảng Trị kể. Quy định trong công ty Hằng có ghi: Phạt năm chục ngàn đồng với người mang bánh, trái, mắm, muối... vào chỗ làm.

Hay như dòng tộc Nguyễn Phúc vẫn giữ một thói quen lạ: sản phụ phải ăn cơm với muối tiêu một tháng ròng. Một bậc trưởng bối trong tộc này ở Gò Vấp, TP.HCM giải thích: ăn vậy giúp trợ thận và tiêu hoá thông suốt.

Tinh diệu



Muối thịt gà

Trong ký ức tiệc muối của vị thân vương này, không chỉ có những gam trầm như trên, còn những gam nóng của thời huy hoàng. Đó là lúc muối Huế được vua Minh Mạng (năm thứ sáu - 1825) hệ thống, hoàn thiện - từ kinh nghiệm ẩm thực dân gian - nâng thành thức y mỹ thực, bằng cách gia vào muối những rau, củ, hoa, quả... chứa những bài thuốc lợi cho sức khoẻ.

Xét vai vế, so với các thức sơn hào hải vị khác trong bữa ăn của vua, chúa

Nguyễn, muối được liệt vào hàng "đệ nhất trân phẩm". Bởi theo vị này, toàn bộ hệ thống tế bào mềm trong cơ thể, đều được muối nuôi dưỡng trong quá trình điện phân. Mặt khác một chén muối chế kiểu này bổ ngang chén thịt bò cùng trọng lượng. Điểm độc đáo của món này là sự tham gia của nhiều nhóm đạm động, thực vật và những bài thuốc bắc tương trợ. (*)

Cụ thể muối Huế vương giả gồm 22 thức. Người viết tạm chia chúng thành ba nhóm: muối thịt (muối thịt heo, bò, gà, dê...); muối cá (muối cá rô, bống, chép loại lớn, nục, ồ, thồn bơn...); muối ngũ cốc, trái cây có ướp gia vị chứa tinh dầu (muối mè, phộng, bắp, chuối sứ, chuối mật vừa chín tới...) Mỗi thức muối vừa kể có năm vị: đắng, cay, mặn, ngọt, chua.

"Trong đó muối dê bổ dưỡng hơn hết và công hiệu hơn cả Viagra", người này bật mí. Thức muối gợi ham muốn tình dục này gồm 70% thịt dê và tổng hợp của năm bài thuốc bắc căn bản tương trợ với ngũ vị vừa nhắc ở trên. Vị nó ngọt, bùi, tuyệt không hôi mùi dê. Còn 21 thức muối còn lại, lần lượt có mặt trong bữa ăn vương giả suốt tuần, mỗi ngày có ba thức - ứng với ba cử: sáng, trưa, tối.

Dựa theo mùa, người xưa sẽ gia giảm vị muối để cơ thể dễ hấp thu, nhằm đạt đến sự cân bằng âm - dương trong ăn uống - kiến tạo sức khỏe. Chẳng hạn từ thu - đông, họ dùng những loại muối nổi vị cay, mặn, ngọt. Đến xuân - hè họ chuộng những loại muối trội vị đắng, chua.



Muối xuyên tiêu

"Thường muối Huế phải nhỏ nhẹ, chậm chậm, từ độc tấu đến giao hưởng thì mới cảm hết cái đẹp, cái hay của trân phẩm này", gia chủ bày thế. Thật vậy, tuy cùng tông mặn, nhưng mỗi thứ đã tạo nên một ép phê riêng cho

người thưởng. Này nhé: muối mè béo - bùi, muối tiêu cay - đắng nhẹ - hậu ngọt, muối thịt ngọt - thơm. Trong đó, mặn nhất là muối xuyên tiêu, nhưng thực khách vẫn không cảm thấy gắt cổ, khát nước. Song ấn tượng nhất là chén muối thịt: từng sợi thịt gà và heo nhỏ, tươi như những sợi tơ được nghiền rất nhuyễn... Cơm gạo lúa nhe ngọt, dai, beo béo sánh đôi với muối Huế giao hưởng, khiến chúng tôi "chén" căng bụng mà vẫn thòm thèm. Lạ hơn, khoảng hai mươi phút sau những cái bụng trống cơm của chúng tôi đã tự xẹp, trong người không hề có cảm giác đầy hơi, nặng bụng. Bởi vì, ứng với ba món muối vừa kể, gia chủ đã gia vào đấy một lượng "tá dược" thuốc bắc vừa đủ. (**)

Dân sành ăn gốc Huế không chọn muối hầm làm nguyên liệu phối nên muối Huế. Họ nấu muối theo quy trình khép kín, bằng phương pháp thủ công, ở nhiệt độ trên 800 độ C. Theo quy trình này, trước khi thăng hoa thành bông tuyết, muối được đổi lốt từ dạng khô sang nước, rồi bốc hơi, lắng tụ.

Thường họ dùng những vại (khạp) sành đun muối. Có thể dùng những nồi, vại bằng đất nung để nấu và rang muối. Muối nấu kiểu này ngọt hậu và thơm hơn muối hầm. Màu muối trắng hồng tự nhiên. Một số bà nội trợ đầu bạc gốc Huế, xếp hạng muối ngon các vùng cả nước như sau: nhất muối Hòn Khói (Khánh Hòa), nhì muối Sông Cầu (Phú Yên), ba muối Thái Bình, bốn muối Nghệ An, năm muối Phan Thiết.

Chị bạn đầu bếp kể trên nói thêm: "Thú vị và công phu nhất trong quy trình chế biến muối thịt, cá Huế có lẽ là khâu rang... Chợt nổi lên một bản giao hưởng tông cao nghe rào rào, rảng rảng thật vui tai và thơm chịu không nổi!". Cụ thể người nấu đun chiếc nồi đồng nóng khoảng 500-600 độ C, nhắc xuống, cho hỗn hợp muối - thực phẩm vào, trộn đều tay, lắng tai sẽ nghe nhạc muối nổi lên khoảng mười - mười lăm phút. Nhờ vậy, thịt, cá trong muối rền ra, mịn như lụa.

Thiên lương



Muối é trắng

"Tôi ăn muối Huế cũng đồng nghĩa với việc ôn lại quá khứ nghèo khó, oai hùng của cha ông thời mở cõi. Tôi cho đây là nguyên nhân sâu xa vì sao trong những bữa tiệc lớn nhỏ của dân trong Nội (***) thường có các thức muối Huế", vị trưởng tộc này tâm sự.

Ông còn tiết lộ thêm: ba thức muối mang đãi khách ban nãy một thời là bí mật quân lương của triều Nguyễn. Trong những đợt hành quân thần tốc, khi đói, quân đội chỉ có thể ăn bánh tráng chấm muối mang theo trong ống tre. Khi nghỉ lại, họ mới có thời gian ăn bánh tét.

Nếu quả vậy, muối Huế xứng được tôn vinh là tinh hoa thời mở cõi.

Quay lại thời bình, bản giao hưởng muối vẫn dịu dặt, réo rắt trọn đời những con dân đất thần kinh văn hiến.

(*) Những bài thuốc bắc bổ trợ ngũ vị muối như sau:

- + Đẳng: huỳnh bá, nước chưng huỳnh liên và nước chưng nghệ
- + Cay: xuyên tiêu, nước chưng lá bạc hà, lá trường sinh
- + Ngọt: phòng đẳng sâm, sâm cát lâm, nhựa cây tre non (trúc nhự)
- + Chua: nướng xuyên bối mẫu trước khi chế biến
- + Mặn: cô đặc nước cát cao lâu (lấy cát ở triền sông Phan Rang, Phan Rí đốt lên, hoà vào nước đun sôi, lắng trong) và nước rế tranh - tranh để càng tốt.

() "Tá dược" ba món muối mặn vừa nêu:**

- + Trong muối mè có: bạch quả, hạnh nhân
- + Muối thịt gà và heo có: bạch quả, xuyên bối mẫu
- + Muối xuyên tiêu có: phòng đẳng sâm, táo nhục, hồ đào, đại táo.

(*) Ý nói những người trong hoàng tộc triều Nguyễn.**

Đến Đông Hưng - Xem Kinh Tế Thị Trường

Đến thành phố Đông Hưng – Trung Quốc vào đầu mùa khô trời nắng đẹp cả ngày. Địa bàn tỉnh Quảng Đông rộng lớn với những dãy rừng núi, đồng bằng, dân cư đông đúc, tấp nập cảnh phố thị đường biên. Dù chỉ mới vài năm nhưng vùng nông thôn Trung Quốc giáp biên giới Việt Nam thay đổi quá nhanh

Đi siêu thị biên giới Việt - Trung



Giao hàng qua sông Kalong

Tại cửa khẩu Bắc Luân, giáp thị xã Móng Cái – Quảng Ninh, thủ tục nhập cảnh khá nhanh. Những cô chiến sĩ an ninh Trung Quốc không quên nở nụ cười chào đón khách đến Quảng Đông.

Sóng điện thoại vẫn phủ qua biên

Cửa khẩu Bắc Luân là biên giới tiếp giáp giữa tỉnh Quảng Đông - đông dân hàng nhất nhì Trung Hoa với tỉnh Quảng Ninh. Cả hai bờ cửa khẩu có con sông Bắc Luân trong xanh quanh năm với cây cầu Hữu Nghị bắc qua sông - giữa VN và nước bạn. Hai bên cửa khẩu Bắc Luân bây giờ nhộn nhịp, bà con hai bờ con sông liền vùng đất Trung – Việt “núi liền núi, sông liền sông” đã làm ăn khá lên hẳn từ giao dịch, buôn bán tấp nập giữa hai bên.

Quảng Đông giờ phố phường tấp nập, hàng hoá trao đổi qua lại đôi bên bình thường. Ở đây hàng của nước bạn tiếp thị tại chỗ, kể cả loại hàng “đặc biệt” là mạng sóng điện thoại di động của ta khi qua biên giới, sang đất bạn vẫn nghe và gọi rất rõ tại đất Quảng Đông về Việt Nam. Thấy lạ, người bạn

Trung Quốc hướng dẫn đoàn cho rằng, đã mở cửa làm ăn thì phương tiện nhanh nhậy nhất là sóng điện thoại di động, nhất là với những người thường xuyên phải qua lại làm ăn, không có sóng liên lạc mới gây bất lợi.

Tại siêu thị biên giới cách đường biên 5 phút xe, hàng hoá của nước bạn nhiều và đa dạng, còn hàng của Việt Nam chủ yếu là cao su thiên nhiên và trái cây các loại.

Hàng Trung Quốc từ các vùng nông thôn, và thành thị tại 17 thành phố và tỉnh lỵ thuộc tỉnh Quảng Đông thôi đã thật nhiều loại và phong phú. Giá từ rất rẻ (chỉ 140 – 150 ngàn VN đồng cho một chục chiếc áo người lớn), đến giá cao ngang bằng thị trường các siêu thị Sài Gòn, như những mặt hàng công nghiệp của Trung ương tại Bắc Kinh, Thượng Hải, Nam Kinh...

Đường biên – kênh lưu thông hàng hoá

Mua xong, trả tiền rồi, đi dạo phố gọi hàng lại, chủ hàng cũng “OK,OK!”. Khỏi lo mất hay đổi tráo đồ. Uy tín bạn hàng đã dạy cho các chủ hàng Trung Quốc cách làm ăn từ lâu như thế. Gởi thử một món quà mua về kỷ niệm, gởi cả ngày trời, trở về lấy, người bán hàng vẫn vui vẻ như vừa mua trả tiền.

Những người dân Quảng Ninh, Lạng Sơn... buôn bán với họ vẫn vậy. Chủ yếu là mua sỉ, rồi hàng có xe đưa về tới nơi, không có “khái niệm” lo lằng tráo đổi hàng. Về trật tự, an ninh hiếm có cảnh ăn xin, lừa gạt, tráo trở khi sang đất bạn, dù bà con tỉnh Quảng Đông vẫn có những phụ nữ nghèo, vẫn quen đạp xe ba bánh chở khách như xe đạp lôi ở các tỉnh miền Tây Nam bộ, song hình thức thì sạch sẽ, sang trọng hơn.

Cảm tưởng chung của bất cứ ai qua lại tỉnh Quảng Đông đều có thể nhận thấy họ “bắt mạch” kinh tế thị trường nhanh và làm ăn thật sự hiệu quả. Cũng vì thế mà cả mấy tỉnh dọc biên, đến gần 1.000km tuyến biên giới này, bà con ta cũng học hỏi kinh nghiệm với bà con bên bạn rất nhanh. Từ những vùng nghèo miền núi dọc biên giới, nay đã thành các trung tâm thương mại lớn như TP Lạng Sơn, Lào Cai, thị xã Cao Bằng, Móng Cái, nhất là TP Hạ Long của Quảng Ninh... Giao thương hàng hoá từ Quảng Đông qua lại thuận tiện giữa hai bên, cả hàng Việt Nam sang đất Trung Quốc, toả ra khắp mọi nẻo, mọi nơi giữa hai đất nước.

Đến Hà Nội - Ăn Bánh cuốn Thanh Trì

Cuối đường Lĩnh Nam, rẽ phải xuống đê qua Điểm canh 19, đến Nhà máy Sứ Thanh Trì là tuyến phố khá dài: Nguyễn Khoái. Trước, đây là thôn Sép thuộc huyện Thanh Trì, nổi tiếng với nghề làm bánh cuốn

Cụ bà Trần Thị Phượng ở số nhà 1048 có lẽ là người già nhất trong thôn còn giữ được vốn nghề và tiếp tục làm nghề. Cụ năm nay đã sang tuổi 74, được mẹ truyền nghề từ khi 13 tuổi và đeo đẳng nó cho đến tận bây giờ và “chắc là đến khi nào chết”- cụ cười cười bảo vậy.



Cụ bà Trần Thị Phượng, 74 tuổi ở thôn Sép, Thanh Trì, người cao tuổi nhất còn giữ được vốn nghề tráng bánh cuốn

Con gái cụ, chị Hợp, cũng khéo tay, nhanh mắt và tinh ý nên được cụ truyền nghề lại với tất cả những gì được gọi là “bí quyết”. Ban ngày, chị đi làm ở một cơ quan nhà nước. Chiều về, lại cùng mẹ mài mê bên những phen bánh trắng ngần, nghi ngút hơi nóng.

Quy trình làm bánh cuốn Thanh Trì kể cũng lắm công phu. Gạo phải lựa mua loại gạo tẻ ngon, ngâm chừng vài ba tiếng rồi vo sạch. Sau đó, gạo được xay thành bột nước. Khi tráng bột bánh trên phen cũng phải thật tinh khéo, lá bánh càng mỏng càng ngon.

Đây là điểm đặc biệt nhất của bánh cuốn Thanh Trì vì nó đã từng được ví là thứ bánh “gió thổi bay”, thứ bánh mỏng và trong đến mức có thể nhìn rõ được mặt người phía sau,...

Sau mỗi lớp bánh tráng nóng hổi vừa ngã xuống, người phụ việc lại nhanh tay rắc một lớp lá hành đã phi thơm bóng mỡ. Mỗi lá bánh mỏng mịn, vàng ngà điểm xuyết màu xanh vàng của lá hành trưng đã tạo nên nét hấp dẫn, độc đáo riêng.

Vì thế, bát nước chấm kèm theo món bánh này không cần cầu kỳ: nước mắm ngon, chế thêm chút nước đun sôi để nguội, chút nước chanh và đường, ớt vừa miệng; bánh được chấm ngập đẫm, đem lại vị thơm mát của đủ vị; thật là một thứ quà dân dã mà không kém phần tinh tế. Nó khiến cho ta phải nghĩ rằng vẻ tinh khéo của người dân các làng nghề ngoại vi đã góp phần quan trọng tạo nên nét thanh lịch cho người Hà Nội...



Nghe nói, bánh cuốn Thanh Trì xưa được rao bán khắp Hà Nội, người ta bán cân, bán lạng, nay không còn những người bán bánh rao nhiều như thế nữa. Người làng Sét hay người phố Nguyễn Khoái hiện tại không chỉ còn làm bánh cuốn mang phong vị riêng của mình nữa. Họ làm cả bún và bánh cuốn nhân thịt để chiều khẩu vị có tính chất “lẩu” của người thời nay.

Bánh cuốn nóng nhân thịt chấm nước mắm pha tinh chất cà cuống đã là một món ăn của rất nhiều hàng quán 24/24 dọc phố Nguyễn Văn Cừ bên huyện Gia Lâm. Trong nội thành, món ăn này cũng có thể được tìm thấy một cách dễ dàng ở bất kỳ con phố ngang hay khu chợ tạm nào... Chỉ có điều, vẻ tinh tế ẩn trong cách làm bánh cuốn Thanh Trì thì hầu như không thể bắt gặp được ở bất cứ đâu.

Bánh cuốn dạng “Thanh Trì” bây giờ được người nơi khác làm dày mình, đan phủ thêm chút mộc nhĩ thái nhỏ, trông mất ngon đi nhiều. Ở chợ tạm trong các khu chung cư, bánh này được bày bán nhiều, nhưng hầu như bạn chẳng thể nào thấy được những lá bánh trong suốt, chực bay trước gió...

Đến Trà Vinh - Ăn Côn Trùng

Đặc điểm của đất cùng sự hiện diện của ba dân tộc Kinh - Hoa - Khmer đã tạo cho huyện Cầu Kè, Trà Vinh nhiều điều kỳ thú. Ở đây có nhiều đặc sản khá độc đáo như dừa sáp, trái viết, bánh ống, canh sim lo... Đặc biệt món côn trùng nơi này ít đâu sánh bằng.

Tháng ba, tháng tư, một vài cơn mưa trút xuống, đất giồng (một loại đất rất tốt cho cây ăn trái và hoa màu) nhanh chóng phủ lên một lớp cỏ xanh lún phún. Đó cũng là mùa sinh sản và phát triển của dế cơm. Sau cơn mưa đêm, sáng sáng, những đứa trẻ và những người nông nhân tùm năm tùm ba xách giỏ tre đan dây đi bắt dế. Người ta đổ nước vào hang cho dế ngộp bò ra, còn nơi đất thịt thì lật đất ở các bờ mầu hoặc vạch chân đồng rơm để bắt.

Tới chừng sa mưa cũng là mùa đông đất sinh sôi nảy nở. Đông đất giống đông chà là nhưng nhỏ hơn và ngắn hơn (cỡ hai đốt ngón tay giữa), sống trong lòng đất. Trong một thời gian ngắn, đông đất trở thành bọ rầy. Bọ rầy có hình dạng giống bọ hung nhưng to cỡ ngón tay cái người lớn. Muốn bắt chúng, người ta thường nhặt phân bò, phân trâu khô un cho khói tỏa lên trời. Lát sau, chúng bay đến, vờn vờn trong đám khói. Người ta cầm chổi hươ đập cho chúng rơi xuống đất, bắt bỏ vào giỏ có nắp đậy. Ở Tịnh Biên, An Giang, người ta dùng đèn xài điện bình ắc quy dụ bọ rầy đến, bắt đem ra chợ bán, giá 10.000đ-15.000đ/100 con.

Dế cơm bắt được dùng kéo cắt bỏ ngoe, cắt cánh, ngắt đít rút ruột, bỏ túi hôi sau gáy, để nguyên đầu. Bọ rầy ngắt hết chân, ngắt đít rút ruột, cắt bỏ cánh cứng và cánh lụa. Đông đất ngắt đít rút ruột. Phải làm cho khéo, tránh làm cho các con côn trùng bị bể, giập. Cho tất cả vào thau nước muối (nước lạnh cũng được) ngâm, rửa sạch rồi nhét đậu phộng (hột điều càng ngon) vào bụng chúng. Sau đó, bắc chảo lên bếp đun nóng, cho mỡ vào. Mỡ sôi, cho bọ vào, chiên. Khi các con côn trùng chín vàng đều, gắp ra đĩa.

Anh em xúm xít bên nhau. Mùi thơm lừng tỏa trong không gian. Nếu ăn dế thì cầm hai ngoe sau, cho đầu dế vào miệng, cắn chừa ngoe, hột đậu phộng "nổ" trong răng, vui tai. Nhai chậm chậm, lắng nghe thịt côn trùng giòn giòn,

dai dai, bùi bùi thấm vào chân răng. Cái nóng, cái giòn của món ăn sẽ càng ngon hơn khi trời đổ cơn mưa lạnh. Muốn ngon hơn nữa, người ta lăn bột rồi đem chiên giòn. Ở Tịnh Biên, bột rầy được chế biến thành món ngon hơn: Thịt nạc băm cùng đậu phộng rang nhét vào bụng bột rầy (ngắt bỏ mỡ) xào mỡ đường, nêm chút bột ngọt và muối mắm, không cần nước chấm.

Dù chiên "suông" hay chiên có dồn đậu phộng - hột điều, lăn bột, các con côn trùng này vẫn là "mồi bén", chấm muối tiêu chanh, rất "bắt" khi uống bia hay rượu ngâm trái quách - đặc sản địa phương. Người ta vừa nhâm nhi vừa kể cho nhau nghe chuyện làm ăn, buôn bán, hứng khởi hơn thì ca mấy câu vọng cổ mùi mẫn. Bữa nhậu đặc sản miệt giồng vui vẻ ấy hầu như khó kết thúc.

Đến Ninh Thuận - Ăn Cá Cơm Hấp Cà Ná

Ngoài muối, nước mắm, ít ai biết Cà Ná có làng cá hấp Phước Diêm (Ninh Phước - Ninh Thuận). Mùa gió Nam (tháng 6- 10 hàng năm) phen, vì cá phơi ngon ngang trên những ngõ làng và... lan ra cả hai bên mặt quốc lộ 1.



Những phen, vì cá phơi được trải đầy những đường làng trong mùa "biển no"

Cà Ná mỗi năm cung ứng vài ngàn tấn muối thô. Với điều kiện thời tiết nhiều nắng nóng, gió rát và hàm lượng muối trong nước biển cao, đây là vùng được xem có chất lượng muối tốt nhất châu Á. Với lợi thế vùng biển nhiều cá cơm, 2/3 trong số gần 500 ghe thuyền Cà Ná có trang bị lưới rút đánh bắt loại cá này. Mỗi năm làng cá Phước Diêm cung cấp cho thị trường 18 ngàn tấn cá thì có đến 12 ngàn tấn cá cơm.



Một lò hấp cá

Cá cơm được ghe đánh bắt đưa vào rửa, hấp khá kỹ và lứa cá ngon (loại còn tươi, lớn bằng đầu đũa) được hấp trong những thùng lò sôi sùng sục, vớt ra phơi nắng, đóng gói bán cho thương buôn đưa sang Trung Quốc, Hàn Quốc, Singapore... Loại cá nhỏ như đầu đũa là hàng tốt, giá thành phẩm: 25 ngàn/kg. Còn loại cá cơm lớn hơn, được lật đầu dùng làm nước mắm hay hấp phơi bán giá thấp hơn.

Những xưởng chế biến cá hấp được tổ chức quy mô, đông nhân công. Không khí lao động từ bến tàu sớm đến tối trong làng đông vui, sôi nổi. Ông Phạm Thôn, một lão ngư cho biết: “Nghề này làm một mùa sống một năm. Chưa nói, nó làm nên bộ mặt làng nghề khá rõ!”.

Đến Cà Ná, nhiều du khách không chỉ ấn tượng với những ruộng muối, xưởng chế biến nước mắm mà còn khó quên mùi thơm của khói cá hấp hoà trong vị mặn mòi của gió biển cứ hầm hập và hương thoang thoảng.

Đến Cà Mau - Ăn Chả Trứng Mực

Câu mực tuy cực mà vui

Khoái ăn trứng mực, lui cui câu hòai.

Trứng mực quyến rũ các ngư dân mà vằn thơ lục bát ấy cứ tồn tại trong vùng quê U Minh (Cà Mau) bao đời nay.

Trứng mực chiên thành chả có màu vàng ruộm như chả quế. Ngon mắt và có mùi thơm đặc trưng. Chả cắt từng lát chừng ngón tay cuốn cùng rau thơm và bánh tráng chấm nước mắm nhỉ, hay muối tiêu chanh. Vị béo bùi của gan, trứng, thịt ngọt ngào thật đã thềm.

Mực bắt được trong đêm, "muối" nước đá. Sáng ra, xẻ mực phơi khô, lấy hai bọc trứng nằm khuất bên dưới mật và gan; khéo tay tránh túi mật vỡ, dịch thấm vào trứng làm mất màu và có vị đắng. Cứ 10 - 12kg mực tươi, có được 1kg trứng.

Muốn tạo món chả trứng mực thơm ngon, béo bùi mỗi lần đi đánh bắt, ngư dân đều đem theo hột vịt, thịt và gan heo để quết chung với trứng mực, nhờ vậy hương vị càng thêm hấp dẫn. Quết xong, vón từng cục vo tròn rồi ép dẹp, phơi khô đem về đất liền.

Thường món chả trứng mực đặc biệt này, người dân biển Cà Mau dành đãi khách phương xa hay làm quà biếu bà con, bạn bè xa quê. Có dịp về xứ biển Cà Mau, bạn nhớ tìm thưởng cho được chả trứng mực. Món ngon lạ này chỉ có xứ tận cùng Tổ quốc "độc quyền sản xuất" mà thôi!

Đến Nha Trang - Ăn Bún Mực Vạn Ninh

Huyện Vạn Ninh (Khánh Hoà) cách Nha Trang khoảng 60km về hướng bắc nổi tiếng có món bún mực. Trong Nam, ngoài Bắc ai đi qua đây nếu biết, đều muốn dừng để thưởng thức món quê chế biến đơn giản mà ngon lạ này



Mực tươi rói, nấu ngọt, nên nước cứ ngọt lừ

Bắt đầu từ đèo Cổ Mã, các quán bún mực nằm rải theo Quốc lộ 1A chạy dài đến Đại Lãnh.

Vùng biển Đại Lãnh mùa nào cũng có mực ngon. Con mực trung trung, don don không lớn quá, tươi rói; khi nào có khách nhà hàng mới bật bếp nấu. Nước lèo ngon phụ thuộc vào độ tươi của mực. Mực mới đánh bắt đem về chế biến chắc chắn có vị ngọt đặc trưng. Chỉ với cà chua, hành tây, thơm, hành lá, một cái lẩu mực hai người ăn khoảng 30-40 ngàn đồng, đảm bảo no nê. Rau ăn kèm với bún mực có xà lách, rau thơm các loại. Cách nấu đơn giản này người địa phương gọi là nấu ngọt hay nấu ngọt; không chỉ mực mà còn với các loại cá như cá hồng, cá phèn, cá bè... chấm với nước mắm nguyên chất đậm thêm vài trái ớt xiêm xanh nồng.



Hòn Ong, Vạn Ninh

Điều thú vị là vượt qua ranh giới đèo Cả giữa hai tỉnh Phú Yên và Khánh Hòa, món bún mực lại được chế biến kiểu khác nhưng ngon không kém. Món bún mực có tính "vùng miền" này khác nhau không chỉ cách nấu mà còn về chất liệu - chính là tùy thuộc vào loại mực.

Nếu ở Vạn Ninh nấu bằng mực ống, mực lá... thì bún mực Phú Yên chỉ chế biến từ mực cơm. Loại mực này ngọt, không dai, ruột trắng. Con mực chỉ nhỉnh hơn lòng tay một chút và tươi xanh.

Vạn Ninh nấu ngọt (nước trong) thì bún mực Phú Yên lại nấu theo kiểu nấu chua. Cà chua thái nhỏ, tào qua dầu cho ra màu rồi nấu. Món bún mực ở Phú Yên tùy mùa mực. Bún mực Vạn Ninh mùa nào cũng có bởi cách chế biến không kén mực.

Đến Quảng Nam - Nhớ ăn Ớt Xanh

Thấy mấy ông bạn gốc Quảng Nam mỗi lần về quê vào là họp “hội đồng hương” chỉ để làm cái công việc... chia ớt. Cái cảnh tùm năm tùm ba hơn ha hơn hờ ngồi đếm đếm chia chia mấy trái ớt chẳng còn lạ gì. Rồi thì giành nhau hơn thua từng trái ớt mà có kẻ xí phần hơn thì mừng tí tởn; kẻ mất phần quà, tự ái, bạn bè giận nhau mất mấy hôm không thèm hỏi han...

Sự bảo thủ của... trái ớt xanh



Trái ớt là sản phẩm chân chất kết tinh từ giọt mồ hôi trộn phù sa đồng bãi Thu Bồn

Trái ớt xanh Quảng Nam làm gì mà sau khi đi máy bay vào Nam vẫn gây “mất đoàn kết nội bộ” đến thế?

Dân ghiền ớt miền Trung đã từng cắn trái ớt mọi của mấy o hàng rong xứ Huế mà điếc tai vì cay thì sẽ hiểu vì sao gái Huế ghen da ghen diết, ghen đáo ghen để đến trời cũng phải sợ. Ớt xanh ở Quảng Nam không cay nhưc nhối đến thế. (Có lẽ gái Quảng Nam cũng không ghen nhưc xương như gái Huế!?). Cái vị cay của trái ớt xanh trong tô mì Quảng của đất thương cảng có lịch sử hội nhập từ sớm này đủ để thách thức miệng lưỡi của tất cả các khẩu vị năm châu bốn bể, nhưng với người Việt thì đó không phải là sự thách thức mà đủ để gọi mời, gây vị nhớ. Có lẽ tôi lại vướng phải thói quen dùng từ có phần éo lá mỹ miều để tô điểm cho trái ớt vốn là sản phẩm của chân chất kết tinh từ giọt mồ hôi trộn phù sa đồng bãi Thu Bồn.

Quảng Nam, ớt xanh ngon nhất là ớt Đại Lộc. Trái ớt xanh Đại Lộc được

trồng trên đất đồng bãi phù sa sông Thu Bồn sau những mùa lũ, nên nó mang linh hồn của đất đai, cái vị “cay- ngọt- giòn” từ bên trong vừa sâu sắc vừa bộc trực. Ớt ít hạt. Và cũng nhiều nước, đủ để cắn cái sật là nghe một tiếng giòn vỡ dội lên mùi đồng bãi. Vị ngọt lan cuối lưỡi thì cùng vị cay nhức nhối đầu lưỡi.

Nghe nói, đến khoảng tháng ba tháng tư, sau khi phù sa mùa lũ nhuần thấm vào đất đai, cả cánh đồng Đại Lộc rực đỏ màu ớt chín. Một hình ảnh có tô điểm đến đâu cũng khó mà lãng mạn, vì nghe đến ớt thì khối kẻ đã xuýt xoa. Ừ, thì cứ việc hình dung đi để biết gốc gác của một gam màu, một gia vị làm nức lòng người đi kẻ ở. Mà lạ, trái ớt mang cái gia vị hồn vía quê nhà đến vậy nhưng ít được nhắc tới trong cái khẩu phần ẩm thực dân gian xứ Quảng như: rau Trà Quế, bánh tráng đập Cẩm Nam... Nó cũng không được nhắc đến trong những sách văn hoá ẩm thực dày công của mấy nhà Quảng Nam học.

Dù sao trái ớt cứ như cô lọ lem, âm thầm đi vào tô mì Quảng làm đậm thêm tính cách bản xứ, hay xen vào tô cao lầu có gốc gác từ người Hoa khiến món này cũng bị đồng hoá một cách ngoạn mục trên xứ này. Gia vị biết góp phần lặng thầm vào một thành công chung của một buổi đại nhạc hội hoành tráng cứ như anh nhạc công đứng sau bức màn sân khấu, nhưng thiếu là những thực khách sành ăn có thể bỏ đĩa. Chả trách chi mấy ông bạn Quảng Nam (vốn hay cãi, có lẽ cũng vì ăn ớt nhiều nên hay nóng tính, lý sự?) đã phát hiện ra sự lạnh lẽo tinh tế ấy mà yêu lấy mê lấy một miếng ớt Quảng của bà già tảo tần sáng sáng liêu xiêu nện guốc gỗ qua khu nhà phố cổ Hội An, đầu gióng treo một chùm ớt xanh; khiến cái cô gái phố Hoài lấy chồng xa trở về vẫn yêu lấy diên lấy cuồng một tô cao lầu trên những đường trưa ruối rong dộc đất Thanh Hà, ngược Duy Xuyên theo con sông Thu Bồn lặng lẽ...



Trái ớt xanh làm cho tô mì Quảng nóng thêm ngon

Cái cô đọng, chân chất và sắc đậm của món mì Quảng khiến nhiều người miền Nam quen mắt với những khẩu phần hoành tráng không cảm tình. Nhưng không sao, anh mì Quảng vẫn là mì Quảng. Cái bảo thủ đáng yêu của dân xứ Quảng cũng thể hiện trong tô mì, rồi lây qua cả tô cao lầu. Và còn trong cái khẩu vị quê nhà đến là cầu kỳ của sự hời đòi sau tô mì phải có trái ớt. Mồ hôi túa ra. Thế là những câu chuyện trên bàn ăn đều có thể trở thành vấn đề mà tranh luận. Sự bảo thủ của món ăn truyền sang con người. Hay con người biết chế biến ra món ăn để giữ cái bản tính, cốt cách khó lằn của mình? Chẳng biết con gà có trước hay cái trứng có trước đây. Thế cũng thành đề tài mà cãi nhau toát mồ hôi hột.

Trái ớt xanh Đại Lộc chỉ sinh ra cho tô mì Quảng. Thế nên chả trách gì có kẻ vung tay tuyên bố rằng, tô mì Quảng mà ăn với ớt mọi Huế thì cắn ớt xong chỉ muốn... đánh lộn, hay tô cao lầu mà ăn với ớt Đà Lạt thì chỉ muốn đá cái ghế nhặt nhèo ấy mà đi...

Dù sao cũng xin quay lại với một vài thông tin khá là phấn khởi đối với dân Quảng Nam nòi, hiện nay một số quán bán đặc sản Hội An đã ý thức hơn tầm quan trọng của trái ớt xanh. Người ta thường gửi thùng đá ra ngoài quê để mua ớt chờ máy bay về Sài Gòn. Thành thạo gặp ở Faifo (Huỳnh Tịnh Của) hay Phố cổ (Điện Biên Phủ)... một trái ớt xanh chính hiệu, vậy mà cũng đủ làm cho mấy kẻ hay cãi ngời tùm lại, mỗi đưa cắn một miếng mà nước mắt lưng tròng, cay và rưng rưng...

- Ớt thiệt! Ớt quê mình thiệt đó tui mi ơi!

- Ủ, thì ớt thiệt, có ai cãi chi mô!

Ghi chú của người viết:

Nếu thiếu trái ớt xanh, linh hồn của tô mì Quảng chẳng bao giờ còn là nó. Yên tâm, nhận xét ấy không phải của gã ghiền ớt như két mà là của một tay miệng hùm gan sứa, thường ngày sợ ớt như điên! Và hẳn nhân danh cuộc đời mỏng tang của mình mà thề với cô gái bán mì Quảng bên bờ sông Hoài rằng: Tôi chỉ ăn ớt khi đến Hội An và tận mắt chứng kiến trái ớt xanh lẹ lem mà bảo thủ gốc gác phù sa Đại Lộc! Dù nàng lẹ lem bây giờ cũng biết đi máy bay vô Sài Gòn, biết phục vụ cho những cơn ghiền không kém cầu kỳ và cực đoan của mấy thằng bạn Quảng Nam xa quê.

Đến Quảng Ngãi - Ăn Củ Nén Canh Cá Chuồn

Gọi củ nén là hạt ngọc e chừng quá cường điệu. Nhưng không phải, bởi vì không chỉ hình dạng bên ngoài với màu trắng đục, óng ánh giống như các hạt ngọc trai mà củ nén còn gợi lên một vùng đất xa xôi với bao nhiêu kỷ niệm. Không thể quên lãng dù đã mấy chục năm trôi qua.

Hạt ngọc đất nghèo



Sẽ có nhiều “chất thơ” hơn một khi món ăn Nam bộ được “trình diễn, sắp đặt”, nhưng cái thần của sự ngon, cái chất Nam bộ đã phai pha ít nhiều, như cô gái quê của Nguyễn Bính một hôm đi ra phố thị

Hồi đó một chàng trai Bình Định được phân ra dạy học ở đất Quảng Ngãi. Cũng cần được biết lúc đó Quảng Ngãi và Bình Định được nhập chung thành tỉnh Nghĩa Bình, vì thế một giáo sinh sư phạm ra trường được phân công đến một trường cách xa nơi ở trên hai trăm cây số là chuyện thường tình. Và lúc đó, tôi được phân công dạy học tại huyện Bình Sơn, một huyện cực Bắc tỉnh Quảng Ngãi.

Mới giải phóng, đến Bình Sơn, biết bao ngỡ ngàng. Nhìn quanh, cái gì cũng thiếu. Thiếu nhà cửa, trường học và thiếu cả cây xanh. Thời bao cấp, lương ba cọc ba đồng, không chết nhưng lúc nào cũng đói. Ở nhà tập thể, sáng ra để bụng đói lên lớp, trưa về có khi chỉ ăn cơm với nước mắm. Đói vậy mà ai cũng nhiệt tình. Học trò Bình Sơn, đúng như lời ông chủ tịch xã nói: "nó từ

gốc rạ sinh ra" đứa nào cũng đen trũi, cháy nắng nhưng chất phác thật thà. Ở vùng đất "đất cày lên sỏi đá" học sinh đứa nào cũng ghi lý lịch "thiếu ăn 3 tháng, 6 tháng" nhưng tình cảm với thầy, cô không bao giờ nghèo.

Ở nhà tập thể, chúng tôi thường bắt gặp những rổ khoai lang, rổ bắp hoặc tô đường dẻo do học sinh mang tới "mẹ em nói mang lên kính thầy" có đứa vòng tay lễ phép thưa thầy nhưng có đứa sợ thầy không dám thưa, cứ để trên bàn rồi chạy mất. Đến nỗi thầy, cô dùng xong rồi không biết của ai cho để trả tô, trả rổ. Tình cảm phụ huynh, học trò như vậy rất đúng với câu ca dao nói về vùng này:

*“Bình Sơn đất mặn đồng chua
Nhưng mà nhân nghĩa chẳng thua nơi nào”.*



Củ nén phổ biến từ Quảng Ngãi đến Quảng Trị, nhiều nhất là Quảng Ngãi. Còn ở Bình Định trở vào trong Nam thì không thấy bóng dáng củ nén

Nói dài dòng như vậy để dẫn tới một chuyện. Đó là một tháng sau khi khai giảng, trong buổi họp học sinh lớp sáu để bàn về lao động gây quỹ lớp. Hợp tác xã phân cho trường, trường phân cho lớp đất ở Truong Dài. Thầy giáo hỏi ý kiến học sinh là trồng cây gì cho có lợi. Một nhóm học sinh hô to "nén, nén". Thầy giáo hỏi lại: nén là cây gì? Cả lớp cười rộ.

Củ nén phổ biến từ Quảng Ngãi đến Quảng Trị, nhiều nhất là Quảng Ngãi. Còn ở Bình Định trở vào trong Nam thì không thấy bóng dáng củ nén. Cho nên ông thầy người Bình Định lơ ngơ là phải. Học sinh có lý. Bởi vì đất khô, ít nước phù hợp với cây nén - một loại cây gần giống như cây hành nhưng hạt nhỏ hơn. Giá cả thị trường củ nén luôn luôn cao gấp 2,5 lần củ hành. Vì thế nghe lời học sinh trồng nén, cuối năm doanh thu của lớp 6B do

tôi chủ nhiệm cao hơn các lớp khác. Thầy trò lại được một phen chung vui với bữa liên hoan cuối năm rất to.

Nói lúc vui phải nói đến lúc buồn. Có những ngày cảm sốt nằm li bì ở nhà tập thể bỏ dạy - cũng là học sinh, những em nhỏ mang đến lon nén, cặm cùi giã nhỏ đổ cả vào nồi cháo nóng đang sôi ùng ục. Thế là được một bát cháo nén giải cảm. Mà hay thật, chẳng thuốc thang gì, ăn vô toát mồ hôi mẹ, mồ hôi con rồi khoẻ ra.

Nói đến nén, không thể không nhắc đến món cá chuồn nước mà tôi cho rằng món đặc sản ngon nhất ở Quảng Ngãi. Cá chuồn thường có vào mùa hè, lúc những luồng gió nồm thổi lồng lộng trên biển. Mùa cá chuồn ở Quảng Ngãi đã đi vào thơ và nhạc "Mùa cá chuồn, đêm đêm lồng gió..." của Trương Quang Lục hoặc tiếng than thở của một cô gái ở làng quê ven biển. "Mãn mùa, tu hú kêu nhanh/ Cá chuồn đã vắng, sao anh chưa về". Nói như vậy để thấy cá chuồn phổ biến ở Quảng Ngãi.



Canh chua cá chuồn. Loại cá này cho một món canh đặc sản ngon nhất ở Quảng Ngãi

Cá chuồn ngon nhất là nấu canh bầu hoặc nướng. Muốn nướng, mua cá về rửa sạch, lấy dao cắt dọc theo sống lưng, lấy ruột ra, nhồi vào đó hành, tiêu, ớt và không thể thiếu củ nén. Nếu thiếu nén, món nướng mất hết ý vị. Bờ khi gấp đôi lại, thoa lên mình cá ít dầu phụng rồi đem đặt lên bếp than hồng cá chín dần kêu xèo xèo, toả ra mùi thơm cá nướng lẫn hương gia vị ngào ngạt. Khi chín, củ nén trong bụng cá toả ra một mùi vị riêng rất khó diễn tả. Khi chín, củ nén không còn vị cay như củ hành mà rất thơm. Ăn cơm với cá chuồn nướng củ nén không biết mấy chén là vừa.

Củ nén, hình như vì lý do thổ nhưỡng chỉ được trồng nhiều ở Quảng Ngãi. Nhưng cư dân đi đâu, củ nén đi theo đó. Cách đây không lâu, tôi xuống Suối Nghệ (Bà Rịa - Vũng Tàu) - nơi có người Quảng Ngãi ngụ cư - thăm bạn chúng tôi được đãi món bánh canh, cá lóc. Tôi thấy trên bàn có đĩa nén giã giập. Bắt chước bạn, tôi bỏ một nhúm nén vào tô bánh canh bốc khói. Quả thật, mùi nén chín tái làm tô bánh canh ngon hơn rất nhiều.

Đến Miền Tây - Nhớ ăn Muối Ớt

Tự bao giờ, người Nam bộ cho dù đi đâu, đến làm khách nhà bạn bè hay chỉ mới đến lần đầu, khi chủ nhà mời cơm, thấy có món canh chua mà thiếu đĩa muối ớt, khách không ngần ngại, cứ đi thẳng vào nhà bếp, làm một đĩa muối ớt mang lên

Muối ớt ăn và nhớ

. Chủ nhà không phiên trách mà tự trách mình sơ ý, xem như lỗi ấy thuộc về mình. Anh Mười Đại, một người quen với tôi ở Chợ Mới An Giang, là người nổi tiếng ăn uống khó tính, luôn trung thành gần như tuyệt đối với lối ăn dân dã, một thói quen từ thời tuổi thơ với đồng quê thôn dã, lúc giàu sang ăn đủ món ngon vật lạ của người, còn món dân dã của mình thì không chấp nhận bị cách tân, bị sang trọng hoá. Mỗi lần vào hàng, quán, gọi món canh chua, anh Mười căn dặn bồi bàn nói với nhà bếp là không được nêm đường, nêm hành tỏi phi và muối ớt phải là muối hột. Có lần một đầu bếp phải làm lại đến tô canh thứ hai mà vẫn không đúng theo yêu cầu của anh vì anh đầu bếp này đã quen tay, đến nỗi anh Mười phải vào bếp ngồi canh chừng, nhắc nhở mới xong.



Có một điều rất giống nhau của tất cả chúng tôi, những đứa con sinh ra và lớn lên trên làng quê Nam bộ là từ trong vị cay của ớt, vị mặn của muối còn có hương vị của tuổi thơ, đồng đất. Thú vui đáng nhớ nhất hồi còn nhỏ của tôi là được suốt ngày lang thang trên đồng ruộng cùng với đám bạn chăn trâu, mỗi đứa đều sở hữu một cái nạng giàn thun (ná) và năm mười cần bẫy. Bắn được con trao trảo, cu đất, cu xanh, hay bẫy được con chim cuốc, cúm nùm, ốc cao là đem lên bờ đìa vật lông nướng mọi, thịt chim tẩm mỡ thơm lừng,

kinh nghiệm đời sống mục đồng, đứa nào cũng thủ sẵn trong túi áo một nhúm muối hạt với mớ ớt hiểm xanh gói trong mảnh lá chuối khô (lá chuối khô chống thấm và ẩm rất hay). Thịt chim còn nóng hổi xé ra ăn với muối và ớt hiểm, vừa ăn vừa quệt mép, mặt mày lấm lem như những anh hề, cay chảy ròng nước mắt mà ngon cũng thấu tận ruột gan. Song, vẫn không ngon bằng gà nướng đất sét đâu. Nhưng muốn cho "tối ngon" phải là con gà bắt trộm... của nhà mình, ôm chạy một mạch ra đồng, đứa moi đất sét đứa nhổ rơm rạ, xát bùn lên lông con gà rồi nắn trong cục đất sét to như trái dưa hấu, phủ rơm rạ lên mà đốt, đốt cho đến khi cục đất sét khô trắng lại, có những đường nứt nẻ, gõ nhẹ mấy cái, cục đất bể ra từng mảnh, bao nhiêu lông lá dính theo đất, lộ nguyên con gà chín căng da bốc hơi thơm phức, đem đặt lên tàu lá chuối tươi, muối ớt bày sẵn, chưa ăn đã nghe ngon, cả lũ nuốt nước bọt nghe ừng ực..

Anh Hai Trung Kiên, một người quen ở Bạc Liêu, từng chiến đấu và sống sót trên cánh đồng chó ngáp qua cuộc chiến tranh đánh Mỹ, đã dạy tôi một "kinh nghiệm xương máu" khi phải sống hoặc đi qua những cánh đồng như thế là mang theo muối ớt! Anh nói, khi băng đồng, có muối ớt, nhất định sẽ bất ngờ có được bữa ăn ngon, chẳng hạn như vào mùa đốt đồng, giữa cái khoảng trời còn nghi ngút khói, bất chợt nghe thoảng thơm mùi ốc nướng, cứ đi ngược hướng gió là ta sẽ bắt gặp cái bờ giồng có lớp tro còn ẩm. Con ốc bươu cháy trong bờ giồng, ngon lắm. Nhưng với con ốc có thiếu chút gia vị cũng chẳng sao, còn với những món khác, thiếu hạt muối, trái ớt thì nan giải vô cùng. Sau trận cháy, đồng hoang vắng trở lại, ngay dưới lớp tàn tro còn ẩm nóng ấy là cả một... đồng răn nướng. Nào là răn nước, răn hồ sậy, nhưng chiếm đại đa số là răn bông súng, chúng còn queo thơm mỡ, dính đầy tro. Răn cái con nào cũng bị nổ ngang bụng, lòi đum trứng vàng ươm nằm phòi ra ngoài. Trước hết nên ưu tiên ăn một bụng trứng răn, rồi hôm sau trở lại ăn phần thịt răn, mặc dù nó nằm qua đêm trên đồng nhưng đã có lớp tro bảo vệ, vuốt cho sạch rồi bẻ từng khúc, từng khúc một ăn với muối ớt, thịt răn nướng lèo vừa ngọt vừa thơm, nhưng sự lợi hại của muối ớt lúc này là độ mặn, độ cay của nó đánh tan đi cái cảm giác lạnh miệng mà nếu là nước mắm hay một thức chấm nào khác không thể nào có được vai trò đó.

Thứ gia vị rất đời thường này khi đặt đúng trước một món ăn như là không thể thiếu, vì bởi nó còn là một câu chuyện kể thú vị về cuộc sống, về một góc riêng nào đó trong ký ức của mỗi người.

Đến Hà Nội - Mua Ômai cho bạn gái

Chỉ là một quả mơ huôm huôm vàng, có vị thơm chua mát, đem ủ phơi khô, se mặt mơ thì rắc muối, muối mơ, rồi rắc gừng, xào lên thành một thứ ô mai mơ gia truyền nổi tiếng ở phố Hàng Đường Hà Nội. Quả ô mai với hai thứ gia vị không thể thiếu đó là gừng và muối. Gia truyền của nghề này chỉ hơn nhau cách ủ, cách pha chế, không ai dễ đánh thố nghề được.

Mơ gừng cay & muối mặn



Ô mai mơ đi sang xứ sở sương mù Anh Quốc, sang Mỹ và sang cả lục địa đen. Quà của người Hà Nội ngày tết nổi tiếng là chè sen, và ô mai mơ, ô mai sấu. Giờ đây, tết về người thân trong gia đình thường mua ô mai làm quà tết cho người thân, bạn hữu.

Ô mai ngon phải lên phố Hàng Đường. Người sành ăn tìm đến những gia đình có thương hiệu ô mai như ô mai nhà Gia Lợi, Tân Lan, Toàn Thịnh...

Cửa hàng ô mai mơ nhà chị Tân Lan trước tết đã phát tích kê để người mua không chen lấn, cãi cọ.

Ô mai mơ gia truyền được làm bằng vị mặn của muối, vị cay của gừng. Mơ ngon nổi tiếng như mơ vùng Hương Sơn, Hương Tích (gần chùa Hương), nhưng làm ô mai mơ thì chủ nhân mơ lại tìm đến các bản mơ vườn mơ ở Pó Lù Bắc Kạn, những cánh rừng mơ vùng Nam Cường, mơ bạt ngàn từng vùng do người trồng, do những cánh rừng mơ hiện hữu từ ngàn đời. Năm nào cũng đến tháng giêng, sau Tết Nguyên tiêu, chị Tân Lan chủ cửa hàng ô mai phố

Hàng Đường lại lọ mọ lên vùng Bắc Kạn, Cao Bằng, đặt mua hàng chục tấn mơ, nhờ công nhân loại đi mơ ghẻ mặt, chọn mơ “mặt đẹp” ủ vài ngày. Mơ Bắc Kạn có ưu điểm hạt nhỏ, dày thịt thơm. Sơ chế mơ phơi khô mới đem về Hà Nội làm ô mai mặn ngọt.

Quả mơ đủ năng, gia vị mặn của muối, cay của gừng làm nên một thứ chua mặn tặng cho người đời, gừng cũng phải chọn gừng gié; muối phải chọn muối sạch, gừng giã nhuyễn rồi ngâm tẩm xào với mơ, sao cho quả ô mai phải còn có vị mơ, chua, cay và mặn. Mơ là một món quà cho những bạn trai tặng bạn gái khi họ đang yêu. Mơ còn một ưu điểm chữa ho và viêm họng, khi người ta trái gió, người ta dùng mơ chữa trị bệnh mùa hè khi nắng gắt; mất nhiều mồ hôi, mơ giúp cho ta đỡ khát khi phải đi chặng đường dài.

Ngoài ô mai mơ còn có ô mai sấu, ô mai sấu ngày tết người làm ô mai ở phố Hàng Đường đặt mua hàng tấn ở làng Như Quỳnh (Hải Dương). Sấu non sấu già gọt vỏ, rồi ngâm nước vôi trong. Sau đó mới xào sấu với muối, với đường và gừng, làm nên hương vị ô mai sấu. Người Hà Nội còn chế ra thứ nước sấu đá, ngon có tiếng vào mùa hè. Nay đã tràn sang cả mùa đông.

Ô mai sấu có gia vị của nước vôi trong của muối, của đường, tạo nên quả ô mai sấu, những bạn trẻ yêu nhau đã nói: “Để anh nhai em nghe”. Ngờ cái vị chua của sấu, cái nhắm mắt của cô gái, để chàng trai sung sướng tận hưởng cái nhắm mắt “chết người” này, nó còn say hơn cả men rượu quốc lủi kia.

Đôi khi hạnh phúc cũng giản dị, như vị chua thanh khiết của mơ, của sấu, vị cay của gừng.

Quả mơ, quả sấu của thiên nhiên trời đất ban tặng, cộng với muối biển, gừng già làm nên quả ô mai gừng có hơi biến tan ra trong thưởng thức của người Việt.

Bởi vậy quả mơ gừng Việt Nam đã băng qua Địa Trung Hải, qua Đại Tây Dương, Ấn Độ Dương để đến với cộng đồng người Việt ở muôn nơi.

Đến Hà Nội - Ăn Bánh Đa Kê

Trong thời đại hội nhập kinh tế hiện nay, một món ăn bình dân muốn hấp dẫn thực khách thì cần có một thương hiệu khác biệt hoặc ít nhất là có chỉ dẫn địa lý đặc trưng. Nghĩa là nếu không gán được cho món ăn cái tên bà nọ ông kia, người ta cũng phải gắn nó với địa danh làng quê huyện thị nào đó mới mong thực khách chú ý tới. Vậy mà có một món ăn từ bao nhiêu năm nay vẫn chỉ có độc cái tên trơ trọi mà vẫn hấp dẫn người Hà Nội đều đều: Bánh đa kê.

Kê - đặc sản đường phố



Người ta coi bánh đa kê mặc định là một món quà vặt, ăn cho đỡ nhát miệng trong buổi chiều rảnh rỗi. Hạt kê nhỏ li ti được sàng sảy kỹ càng, ngâm nước sôi rồi bỏ vào nồi nấu như cháo đặc, phết lên một mảnh bánh đa nướng. Tùy theo tiền khách đưa mà người bán bẻ mảnh bánh đa to như bàn tay hay bé như bao diêm. Hết lớp kê sẽ là một lớp đậu xanh. Đậu xanh đồ chín, giã thật mịn, nắm thành những nắm thật chặt tay, giống thứ đậu vẫn thấy khi ăn xôi xéo. Người bán hàng lấy con dao nhỏ phạt phạt bên rìa nắm đậu, những lát đậu mỏng màu vàng nhàn nhạt rơi lả tả phủ lên lớp kê nâu sẫm. Cuối cùng là một lớp đường mỏng, nhất định phải là đường trắng mịn để khi ăn gây hiệu ứng âm thanh. Rồi người bán ghé cái sống dao vào giữa mảnh bánh đa đã dày lên trông thấy ấy, ấn nhẹ để chia nó làm hai nửa, úp vào nhau. Người ăn phải ngay lập tức đón lấy chiếc sandwich lạ lùng ấy và cắn. Miếng bánh đa kêu "rộp" một cái, những hạt đường nhỏ lạo xạo trong miệng, cái mùi vị ngang ngang của kê ngâm nước sôi được vị ngọt của đường cùng mùi thơm của đậu xanh và bánh đa làm dịu đi. Một loáng sau, miếng bánh đa kê đã trôi tuột xuống bụng, chỉ còn lại mấy mảy đậu và tí tẹo đường dính lại

quanh miệng. Người bán thì đã nhận số tiền lẻ một đôi ngàn và đi mất rồi, muốn ăn thêm cũng không được, đành liếm mép chờ lần sau gặp thì lại ăn vậy!



Sở dĩ phải chờ lần sau gặp là vì không có quán hàng cố định nào bán bánh đa kê cả. Món ăn này 100% thuộc về đường phố, thuộc về vỉa hè. Một người phụ nữ, có thể trẻ, có thể lớn tuổi, hoặc một tay cặp rá một tay xách túi bánh đa, hoặc chở thúng ở yên sau xe đạp và đặt túi bánh đa trước giỏ, đi rong khắp phố với một tiếng rao vừa đủ nghe, ai để ý thấy thì gọi lại mua, không thì thôi. Món ăn bình dị đến rồi đi rồi khiến người ta phải thòm thèm bằng cái cách khiêm nhường chừng mực như thế.

Xét kỹ ra, cái tên “bánh đa kê” có lẽ không được đầy đủ cho lắm. Món ăn này phải có tên là “bánh đa kê đậu xanh đường” mới đúng. Nhưng ấy là kiểu đặt tên theo thành phần công thức cứng nhắc rồi, những người khách ăn thường xuyên chẳng dài dòng như thế bao giờ, thường họ chỉ gọi món này bằng một chữ “kê” gọn lỏn. Thì người ăn với món ăn cũng như bạn bè thân thiết ấy mà, biết nhau quá rồi, thân nhau quá rồi, gọi nhau bằng tên tục, bằng nickname thôi, cần gì phải gọi cả tên họ lẫn tên đệm nhau ra...