



ĂN – CHƠI PHẦN 4

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

Mục lục

[Đến Sài Gòn - Ăn món Tiệp](#)

[Đến Hà Nội - Ăn Rắn Lê Mật](#)

[Đến Bình Thuận - Ăn Gỏi Voi Đồi Dương](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn Cừu kiểu Việt](#)

[Đến Tokyo - Ăn Thịt Cá Voi](#)

[Đến Đà Lạt - Ăn Dê Núi](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn Món Tàu](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn Thịt Ngựa](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn Dê giả Cầy](#)

[Đến Kontum - Uống Cà phê Tượng Nhà Mồ](#)

[Đến Trà Vinh - Ăn Bún nước lèo Prô-hóc](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn Lòng Heo 3 Miền](#)

[Đến Phú Quốc - Ăn Còi Biên Mai](#)

[Đến Nam Định - Mua Kẹo Sừu Châu](#)

[Đến Trà Vinh - Ăn Chù Vụ Ba Động](#)

[Đến Hà Tiên - Ăn Nấm Tràm](#)

[Đến Vũng Tàu - Ăn Bánh Khọt](#)

[Đến Sài Gòn - Đi trung tâm Ẩm thực](#)

[Đi Xuyên Việt - Lang thang vị Mắm 3 Miền](#)

[Đi Xuyên Việt - Mặn ngọt trên những nẻo đường](#)

[Đến Huế - Đặc sản món Cay](#)

Đến Sài Gòn - Ăn món Tiệp

Thực ra, địa danh Séc (Czech) chỉ được nói nhiều trong bóng đá và một số lĩnh vực địa chính trị, còn trong ẩm thực người ta vẫn quen gọi là ăn Tiệp. Đến nay, nhiều người vẫn quen gọi bia Tiệp, chẳng mấy ai gọi bia Séc.

Ăn Séc

Ở TP. HCM, đi kiếm cho ra món ăn Tiệp cũng thập phần khó khăn. Ngay cả nơi được mệnh danh là "Đại sứ danh dự" của Tiệp - một thời được dân đi Tiệp rủ nhau đến bù khú để ăn uống món Tiệp nhớ lại một thời - giờ đây cũng quạnh quẽ.

May ra, bạn có thể khám phá thịt heo rán và phômai rán ở đây. Thịt heo rán gồm thịt được áo bằng bột và rán giòn lớp bột, ăn với khoai tây hấp. Trong khi đó, món chính thống phải là thịt rán ăn với bánh dumpling và bắp cải chua sauerkraut. Bắp cải chua là một món truyền thống của dân Bohemian. Món heo rán ăn với cải chua và bánh dumpling được dân Tiệp ưa chuộng nhất, và người ta cũng chẳng hiểu tại sao, vì chẳng lấy gì làm xuất sắc!

Riêng món phômai rán (smažený sýr) cũng gồm thịt áo với bột và rán giòn lớp bột bên ngoài. Món này có thể tạo chút hương vị lạ, nhưng thật khó mà dùng nhiều. Đúng độ phải là bơ Edam dày cỡ 1 phân - ở đây miếng bơ mỏng chưa đầy 5 ly. Đây cũng là món khá phổ biến của xứ này.

Một ông bạn làm ra vẻ sành Tiệp gọi thêm món philê cá hồi sốt bơ chanh. Lại thêm món thứ ba có lớp áo bột bên ngoài! Điều này tạo cho người ta cảm giác chắc là món cá cơm lăn bột chiên của người Việt lai món ăn của những người dân gốc Tzigane.

Và điều mà người ta khó quên nhất về ẩm thực xứ này là bia. Một thời bia Tiệp nổi lên như một vì sao sáng trong làng ẩm thực Sài Gòn - ấy là nói bia tươi, chứ bia chai nhập về đây lại không lấy gì làm ngon lành cạnh đào. Giờ đây bia Đức đang từng bước chiếm lĩnh những cái lưỡi đã từng bị bia Tiệp

chính phục.



Địa chỉ: Hoa Viên: 28Bis Mạc Đĩnh Chi

Một thời bia Tiệp nổi lên như một vì sao sáng trong làng ẩm thực Sài Gòn



Dây chuyền công nghệ sản xuất bia Tiệp



Món philê cá hồi xốt bơ chanh.



Thịt heo rán gồm thịt được áo bằng bột và rán giòn lớp bột, ăn với khoai tây hấp



Món phô mai rán (smažený sýr) gồm thịt áo với bột và rán giòn lớp bột bên ngoài

Đến Hà Nội - Ăn Rắn Lệ Mật

Được ăn, được nói, được gói mang về. Đến Lệ Mật, ăn rắn đủ món... khi về mỗi người còn được một chai sương mù... (dĩ nhiên) đựng rượu rắn. Làng nổi danh về bắt rắn, nuôi rắn và giờ đây là làng đặc sản rắn. Làng vẫn tổ chức Lễ hội rắn thường niên vào ngày 23.3 âm lịch, trong đó có nghi thức múa rắn

Trực quan “thịt” rắn Lệ Mật



Cắt tiết rắn để vừa pha rượu vừa lấy tim ăn sống



Tim rắn ăn sống



Lòng rắn xào được dọn ra sớm nhất



Thả rắn ra rồi bắt để làm thịt



Và sau cùng: rượu rắn

Đến Bình Thuận - Ăn Gỏi Voi Đồi Dương

Đến Bình Thuận, nếu có dịp ghé thị xã Lagi, nhớ ra biển Đồi Dương ăn gỏi voi -người bạn giới thiệu. Gỏi voi, mà lại ăn trên biển? Thấy chúng tôi ngạc nhiên, anh cười: "Gỏi con ốc voi, nhưng có người thích chơi chữ cứ gọi là gỏi voi".

Gỏi voi



Ốc voi và cả ốc giác, hai loại ốc quá khổ, trung bình mỗi con nặng từ nửa ký đến một ký, có những con nặng tới mấy ký.

Ở bãi biển Đồi Dương, có mười quán thì đủ chục lấy món gỏi ốc làm món chủ lực.

Thịt ốc voi, ốc giác chỉ được cái là giòn, nếu xắt thật mỏng; chỉ cần xắt dày một chút là chúng dai, cứng, người răng yếu ăn không nổi. Thịt ốc voi cũng không thơm bằng nhiều loại ốc khác, lại ít ngọt bằng, nhưng khi làm gỏi, chúng lại là món khoái khẩu của nhiều người. Gỏi ốc voi gồm thịt ốc luộc, xắt mỏng, trộn với xoài xanh xắt sợi, đậu phộng rang, hành phi, hành tây xắt mỏng, rưới nước mắm chua ngọt. Vị chua của xoài khiến cho miếng thịt ốc trở nên ngọt, vị bùi của đậu phộng làm cho thịt ốc béo hơn. Vị hăng của hành tây, rau màu khiến cho thịt ốc trở nên thơm hơn.

Đến Sài Gòn - Ăn Cừu kiểu Việt

Không rõ cừu đã có mặt tại nước ta từ bao giờ và ai là người đã du nhập giống gia súc này. Món ăn được chế biến từ thịt cừu vốn có mùi vị đặc trưng, thường được nấu theo kiểu Âu nên nhiều người chưa thích lắm.

Đa dạng món cừu



Cừu áp chảo tỏi



Cà ri cừu



Cừu tái chanh



Đùi cừ nướng chao



Đuôi cừ hầm thuốc bắc

Nhóm bếp của nhà hàng cà phê Mộc Uyển (111 Nguyễn Phi Khanh, Q.1) đã có những thay đổi trong cách nấu nướng, sử dụng gia vị nghiêng về món ăn Á nên những món chế biến từ thịt cừ khá hợp với khẩu vị của người Việt.

Theo bếp trưởng của Mộc Uyển, thịt cừ ngọt, mềm, nếu khử tốt mùi hôi đặc trưng của cừ thì đây là một nguyên liệu lý tưởng để chế biến được nhiều món ngon, như đùi cừ nướng chao hạn. Những gia vị như ngũ vị hương, tiêu sọ, tỏi, chao... giúp cho đùi cừ khi nướng lên thơm và ngọt đậm đà hơn. Món thịt cừ tái chanh có thể làm cho thực khách cảm nhận rõ nét sự mềm mại của nó. Đặc biệt món này giữ được độ giòn và dai mà bỏ tái chanh không có. Riêng món cà ri cừ rất độc đáo ở lớp da. Tài khéo léo của đầu bếp thể hiện ở chỗ lớp da thấm gia vị nhưng sau khi nấu vẫn giữ được độ giòn sừn sựt, nhai tới đâu đã miệng tới đó. Đây chính là yêu cầu của món cà ri cừ. Trong vô số món cừ ở đây, đuôi cừ tiềm thuốc bắc là một nét chấm phá riêng. Có lẽ nhờ thịt cừ ngọt đậm nên khi tiềm, vị ngọt của thịt hoà tan với các nguyên liệu một cách trọn vẹn. Chỉ cần vài muỗng nước tiềm nóng hổi chứa bao nhiêu tinh túy là đủ làm tỉnh cả người.

Cừ, một nguyên liệu ngon của Tây nếu biết khéo xử lý thì sẽ giúp chúng ta có thêm những món ăn ngon theo “gu” Việt.

Đến Tokyo - Ăn Thịt Cá Voi

Tại thủ đô Tokyo, có khoảng 100 quán rượu sakê phục vụ thịt cá voi trong số những món ăn khác. Nhưng có không đến 30 quán trên cả nước chuyên bán thịt cá voi, thậm chí có quán bán cả các bộ phận sinh dục của loài cá khổng lồ này. Nhiều quán nằm chủ yếu ở khu vực các cảng đánh bắt cá voi.

Thịt cá voi: ngoại lệ ẩm thực Nhật Bản



Món sashimi với thịt cá voi sống

Ngay giữa khu phố Shibuya có một nhà hàng đặc biệt mang tên Kujiraya, theo tiếng Nhật có nghĩa là Nhà hàng cá voi. Cơ sở kinh doanh có hơn nửa thế kỷ này rất nổi tiếng nhờ thực đơn cá voi vừa được làm mới lại cách đây một năm, nhưng thiết kế bên trong vẫn tái hiện bầu không khí truyền

thống. Trong thực đơn cá voi có đủ món: sống (kể cả tim cá), xông khói, hầm, chiên theo kiểu Hàn, Ấn hoặc nướng như thịt bò, nấu xúp... Có đến không dưới 50 món ăn, trong đó món “đỉnh” chính là cá voi chiên phô mai. Nhà hàng Kujira-ya mua cả nguyên con cá voi về để bếp trưởng chế biến ra các món ăn từ đầu cho đến đuôi cá. Một bữa ăn tại đây, gọi theo thực đơn hoặc “à la carte”, có giá 50 euro. Và Kujira-ya bao giờ cũng đông nghẹt khách vào cuối tuần.

Theo những người thích ăn cá voi, thịt loài cá này có màu đỏ như thịt bò, rất “bắt” với rượu sakê. Đối với nhiều người, thịt cá voi hơi nhạt nhẽo, trừ phi bạn muốn có trên đĩa ăn một miếng thịt bò tươi có mùi vị nước biển.



Với 5 USD, bạn có thể mua chiếc bánh whaleburger (bánh mì kẹp thịt cá voi) ở các siêu thị Tokyo.

Tại Kujira-ya, cũng như ở Taruichi - một nhà hàng chuyên bán thịt cá voi nằm trong khu phố đêm Shinjuku ở Tokyo, bầu không khí rất vui vẻ như mọi quán bán rượu sakê. Đối với người Nhật thuộc thế hệ sinh ra sau chiến tranh, thịt cá voi nhắc họ nhớ lại thời niên thiếu: cho đến đầu những năm 1960, nước Nhật vẫn còn nghèo và thịt cá voi có trong thực đơn hằng ngày ở các căng tin trường học. Nó rất rẻ, mà lại giàu protein động vật. Năm 1960, người Nhật tiêu thụ 220.000 tấn thịt cá voi. Năm 1990, con số này chỉ là 1.500 tấn. Giới trẻ ngày nay không thích thịt cá voi, dù ở Hakodate (Hokkaido) thịt cá voi được chế biến dưới dạng chiên kẹp trong ổ bánh mì burger (whaleburger).

Đa số người Nhật hiếm khi ăn thịt cá voi hoặc không thích lắm. Những người ủng hộ săn bắn cá voi cho rằng thịt cá voi đắt vì nó hiếm. Theo một cuộc điều tra được Greenpeace đặt hàng ở Nippon Research Center, 60% người Nhật chống lại việc săn bắn cá voi vì mục đích thương mại và 20%

chưa hề ăn thịt cá voi trong đời.

Đến Đà Lạt - Ăn Dê Núi

Bán các món ăn có tính “trần tục”, các món dê, nhưng quán lại có cái tên khá dịu dàng Lệ Dung. Chẳng có gì đặc biệt nếu nhìn từ bên ngoài quán vì đó chỉ là một ngôi nhà phố bình thường, nằm trên đường Hồ Xuân Hương thuộc khu Chi Lăng.

Thế nhưng các cựu sinh viên Đà Lạt những năm 1960 – 1970 còn nhớ: tiền thân của quán hiện nay là một ngôi nhà gỗ, phía trước có những dãy bàn ăn, có bếp nướng, một hàng rào dùng để cột ngựa (thời đó có nhiều người đi lại bằng ngựa), hai bên đường là rừng thông xanh ngắt, trông như thể một “cabaret” trong phim của Pháp!



Món hấp



Món cơm nị



Món nướng

Lệ, Dung là tên hai cô con gái của ông chủ quán. Quán bán các món dê độc nhất ở Đà Lạt thời bấy giờ thu hút khá nhiều sinh viên các trường đại học ở Đà Lạt. Có bằng đi một thời gian sau giải phóng nhưng sau đó dần dần phục hồi và giờ sáu người con trong gia đình của quán đều đã “ra riêng”, mỗi người làm chủ một Lệ Dung, rải rác khắp thành phố Đà Lạt.

Anh Ngọc, con út, người thừa kế “quán gốc” Lệ Dung, cho biết: dê được bán ở quán là dê đực tơ được gia đình “tuyển” từ Phan Rang vô. Có lẽ vậy nên với món hấp, thịt dê “dịu dàng” như tan trong miệng do da khá mỏng, thịt khá mềm. Món nướng được ướp khá vừa miệng, ăn với tương pha với cà ri chứ không phải là chao như ở thành phố.

Đà Lạt, mai ta lại cứ tái chanh, tương dầm...

Món cà ri ăn thật bốc trong tiết trời se lạnh: vị đậm, thịt ngọt, dai. Món cà ri cơm nị đặc trưng của quán phải được đặt trước mới có mà thường thức. Cơm nị, để khắc chế độ ngấy của cà ri, đĩa cơm có điểm xuyết một ít... nho khô cùng với một bát cà dĩa hầm có vị chua chua ăn rất lạ.

Nếu một lần đi ăn tối ở quán Lệ Dung, thực khách sẽ dễ dàng cảm nhận một “đối âm”: bên ngoài thì trời se lạnh, đường phố vắng ngắt như đặc trưng của Đà Lạt về đêm, nhưng bên trong quán lại là sự ồn ào náo nhiệt, hừng hực cái “khí thế” ăn uống đặc trưng của một quán... dê. Những cậu bé bồi bàn không chỉ đi, mà là chạy bay trong lúc phục vụ bàn. Và cái cảm giác bốc khói nóng sốt của những đĩa cà ri, những cái lẩu, miếng dê hấp mềm tan trong miệng trong tiết trời se lạnh của Đà Lạt... Bất giác, một thực khách buột miệng: “Làm sao mang tất cả những thứ này về Sài Gòn nhỉ?...”.

Đến Sài Gòn - Ăn Món Tàu

Với ý tưởng xây dựng một nhà hàng theo phong cách Trung Hoa, ban giám đốc Khaisilk đã chọn kiến trúc thời Minh làm ý tưởng chủ đạo trong thiết kế. Nhà hàng Dynasty Ming có diện tích 4.000m², là một sự kết hợp hài hoà giữa gỗ-gạch-đá

Kiến trúc & ẩm thực Hoa



Ở một góc tường, chiếc lồng chim sơn son đã ngả màu như còn luyến tiếc niềm vui tao nhã của một thời.

. Tất cả được chăm chút đến từng chi tiết để tôn tạo nên một tổng thể uy nghi, lộng lẫy, thấp thoáng hình bóng một vương triều Minh rực rỡ xa xưa. Ngay cổng vào, các cánh cửa gỗ được chạm trổ tinh xảo bằng những đường nét mềm mại tương phản với những chi tiết bằng đồng thau cổ kính mạnh mẽ. Những viên gạch cổ làm bằng tay, được chủ nhân cất công mang về từ Trung Quốc dùng để căn tường làm thành những đường đều tăm tắp, tạo nên cảm giác tĩnh lặng, trật tự. Tuy nhiên vẻ nghiêm cẩn, sang trọng của kiến trúc được làm dịu đi bởi những khoảng xanh tuyệt đẹp của vườn thượng uyển. Ở một góc tường, chiếc lồng chim sơn son đã ngả màu như còn luyến tiếc niềm vui tao nhã của một thời.



Quang cảnh của phòng ăn lớn



Hành lang khu Vip



Món vi cá



Cải xốt trứng kim ngân



Bánh sầu riêng.

Nhà hàng có tổng cộng 20 phòng ăn, mỗi phòng được đặt tên theo niên hiệu của những vị vua thời Minh. Bước vào khu vực phòng VIP, dọc theo hành lang lối đi, trên vòm trần là những bích họa phù dung ngũ sắc được vẽ tay cực kỳ công phu ẩn hiện trong ánh sáng làm người ta có cảm giác như lạc vào chốn thâm cung kỳ ảo. Cuối hành lang, những bức tượng chiến binh thời Tần như nửa chào đón, nửa canh gác cho chốn hậu cung huyền bí.

Theo bếp trưởng Zhou Young Jian, thực khách khi đến Ming sẽ thưởng thức những nét mới mẻ, đặc sắc của nghệ thuật ẩm thực Trung Hoa. Các món ăn của Ming là một sự nối tiếp truyền thống lâu đời của món ăn Trung Hoa vang danh cùng sự cách tân theo xu hướng hiện đại. Không béo ngậy bởi dầu mỡ, không ngọt đậm, không lạm dụng gia vị tẩm ướp... nhưng vẫn tinh tế, đậm đà. Như món há cảo sò điệp, qua lớp bột mỏng tang người ăn có thể cảm nhận được màu sắc lẫn hương vị tươi mới của hải sản. Hay như bánh sầu riêng đường, qua lớp đường bọc ngoài thật thanh nhẹ là vị sầu riêng thoang thoảng. Rau cải khá được chú ý trong thực đơn của nhà hàng, như món cải bẹ xanh xốt trứng kim ngân là một món ăn thích hợp cho người ăn kiêng. Sự cầu kỳ của món ăn Hoa vẫn được giữ nguyên trong cách chế biến các món ăn cao cấp như vi cá, tổ yến, bào ngư... Như món vi cá hồng xiu chẳng hạn, vi cá được ngâm khoảng 8 tiếng cho tươi ra rồi rút từng sợi cước và mang hấp chín. Nước dùng được ninh bằng thịt gà, thịt heo và hồng xiu cũng với thời gian chế biến như trên để có một thứ nước canh trong vắt ánh màu đỏ hồng. Khi dọn ra bàn, từng phần vi cá được đun nóng tại chỗ để phục vụ từng vị khách nhằm giữ cho hương vị món ăn thơm ngon nhất.

Thời gian phục vụ:

- Điểm tâm: 11g-14g, giá tham khảo: từ 30.000đ/phần
- Từ 11g-22g: Món ăn theo thực đơn, giá tham khảo: từ 60.000đ/phần.

Địa chỉ:

Ming Dynasty - Nhà hàng Đặc sản Trung Hoa Minh, 23 Nguyễn Khắc Viện, Q.7, Phú Mỹ Hưng, ĐT: 4115555

Đến Sài Gòn - Ăn Thịt Ngựa

Tiếp sau thành công của quán bar mang phong cách miền Viễn Tây, lữ quán Seventeen Saloon thứ hai ra đời ngay ở phố Tây balô Phạm Ngũ Lão, hoạt động đến 2 giờ sáng. Lối kiến trúc độc đáo làm thực khách dễ liên tưởng đến những bar cao bồi trong các bộ phim xuất sắc của diễn viên nổi tiếng Clint Eastwood như Dirty Harry, Once upon the time West ...

Thử thịt ngựa ở quán cao bồi



Từng khối vuông gỗ đạt tiêu chuẩn, màu sơn của gỗ cho đến các loại vật liệu và cách bố trí không gian được tính toán sao cho tái hiện không khí sôi động của thị trấn Texas thời xưa. Hành lang dài mở cửa ra phố xá Sài Gòn nhộn nhịp và những cây cột ngựa để trống như đang chờ những chàng cao bồi xuất hiện. Buổi tối, ban nhạc Philippines góp phần làm nên sức sống cho Seventeen Saloon với các dòng nhạc country, Latin, Tây Ban Nha, salsa, rock'n'roll, jazz cùng với những ca khúc quốc tế nổi tiếng thập niên 60 - 80.

Nhưng Seventeen Saloon còn thu hút những người sành điệu muốn khám phá một thực đơn độc đáo chế biến từ thịt ngựa. Theo giải thích của người quản lý quán, thịt ngựa có vị ngọt tự nhiên, giúp tăng cường năng lượng trong vận động nhờ có những vi lượng hữu ích. Thịt ngựa gần giống như thịt bò, mềm và không nặng mùi như thịt bò, thịt dê, không bị dai khi chế biến ở nhiệt độ cao.

Nếu là người nghiện món (bò) lúc lắc khoai tây, bạn hãy thử món này ở Seventeen Saloon. Còn không, bạn hãy thử món thịt ngựa chế biến theo kiểu

Napoleon, với thịt philê ướp gia vị chiên chín vừa, ăn kèm với bánh mì và xốt rau đậu cắt hạt lựu. Món thịt ngựa xốt cà ri Tây Ban Nha được đầu bếp Seventeen Saloon chọn từ phần đuôi ngựa cắt thành từng miếng vuông và dành nhiều thời gian ướp cà ri. Món ngựa cuộn phômai chế biến tương tự bò cuộn phômai, với chút khác biệt ở gia vị ướp và nước chấm. Nếu thích món nướng, bạn hãy gọi thịt nướng Apache hay món quay kiểu Sioux.



Đến Sài Gòn - Ăn Dê giả Cầy

Sách Lĩnh Nam chích quái, chương đầu tiên về Truyện Hồng Bàng thị viết: “Chưa có trâu cau, việc hôn thú giữa nam nữ lấy gói đất làm đầu, sau đó mới giết trâu dê làm đồ lễ, lấy cơm nếp để nhập phòng cùng ăn, sau đó mới thành thân. Đó trăm người con trai chính là tổ tiên của người Bách Việt vậy”. Ấy thế mà sau mấy ngàn năm lưu lạc, món thịt dê bị xếp ra ngoài tất cả những mâm cỗ chính thống.

Tội nghiệp món dê!



Sườn dê nướng

Anh An, chủ quán thịt dê Sơn Dương ở góc Nguyễn Thị Diệu – Bà Huyện Thanh Quan có cái tật khá kỳ cục: ngồi nghĩ làm sao để người ta ăn dê một cách đàng hoàng hơn. Điều đàng hoàng đầu tiên mà anh làm, cũng không kém phần kỳ cục, là minh oan cho các loại cửa tiệm bán thịt dê bằng cách treo biển rất to trước nhà mình: Treo đầu dê bán thịt dê. Chị Châu, vợ anh, lại còn... kỳ cục hơn. Cô gái rất xinh này thích đi lang thang khắp nơi để ăn thịt dê, có khả năng phát hiện ra ngay cái nào là dê và cái nào là... bê (không phải... chó). “Thành ra nhiều khi ngồi nghĩ, chắc chữ Mùi trong thứ tự của năm con dê, có liên quan đến chữ... mùi trong mùi vị. Vì nghe mùi cái là biết dê thiệt hay dê dỏm liền. Ăn dê, cái thích nhất là mùi dê lẫn khuất sau mớ thảo dược như hồi, quế được dùng làm gia vị. Giống như ăn sầu riêng, người nào không thích thì chịu, chứ ai thích thì nghe là... thèm”.

Chính vì tính dậy mùi như thế, nên chế biến dê là cả một công nghệ. Ngày xưa, người ta phải cầm roi rượt dê chạy lòng vòng để... toát mồ hôi cho dê đỡ hôi. Nhưng giờ, nhiều kỹ thuật khác được áp dụng đơn giản hơn, một

loại gia vị ướp ngay sau khi xẻ thịt là xong. Nhưng cũng chính vì thế, mà món dê ngon, theo đúng khái niệm của người Việt, không thể có quá nhiều gia vị, mà chỉ là đảo sơ với dăm thứ mua ngoài tiệm thuốc bắc, để còn nguyên vị cũng như những tác dụng diệu kỳ của thịt dê mà nhiều người thường bỏ mất khi nhắc đến.



Dê hấp gia cầy

Nói món dê, dễ nghĩ đến chuyện nó là món của Ấn Độ. Nhưng nếu đi dọc miền Trung Việt Nam, người ta dễ được thiết đãi món dê như một thứ sản vật quý giá. Người Chăm sẽ mời khách món đầu tiên là dê nướng xiên. Thịt dê được ướp gia vị truyền thống của người Chăm có hương vị rất đặc biệt, đậm mùi sả và riềng, có vị cay. Món thịt dê luộc khá dân dã nhưng ăn không ngán nhờ phần da giòn. Món thứ ba là rau sống ăn kèm với nước xúp cũng nấu từ nước luộc dê. Món thứ tư có thể ăn no là bún ăn với cà ri dê nấu cùng các loại khoai và nước cốt dừa, khá béo. Ngồi ăn dê trong tiếng nhạc miên man của vùng cát nắng, bạn sẽ hiểu thế nào là món ăn của một đời du mục.

Một buổi chiều ngà say, ông chủ quán Sơn Dương rủ chạy lên Đồng Nai xem trang trại dê của anh. Những câu chuyện về dê trong truyền thuyết, thơ ca hay ngụ ngôn của những người sống ở miền lạnh phải nung vào tính ấm của thịt dê, thậm chí... ôm dê để ngủ trong những ngày giá rét cứ loang loáng hiện ra. Nhìn bày dê hiền lành giữa cái mênh mông của không gian, tự nhiên nhớ cái ngày thả sức chăn dê như lão già Bùi Giáng:

*Ngẩng đầu lên! Dê ơi anh thông thả
Đeo vòng vào em nghênh cổ cong xinh
Ngẩng đầu lên! Đây lòng anh vàng đá
Gửi gắm vào vòng mây nhuộm tơ duyên...*

Ông chủ quán lại cười khà khà: Chừng nào nhà báo lấy vợ, nhớ kêu tui

làm cho mấy món dê đãi khách, chứ không, tội nghiệp món dê lắm...

Đến Kontum - Uống Cà phê Tượng Nhà Mồ

Dưới một con dốc quanh năm mờ sương của Kon Tum, cà phê Eva tạo ấn tượng bằng không gian im lặng của vườn tượng gỗ

Cà phê tượng nhà mồ



Ở đây, khách cũng bắt gặp những góc nhìn hoang dại

Có vài góc ngồi lọt thỏm trong không gian của một căn bếp của người Giẻ Triêng. Bếp lửa đã nguội nhưng trên trần nhà củi thông khô như bông hoa xếp chồng lên nhau vẫn tạo cảm giác ấm cúng. Chủ quán, một họa sĩ, đã nhiều năm chìm đắm trong vẻ đẹp của núi rừng Tây Nguyên. Trong những căn nhà mái lá, vô số những vật dụng mang hơi hướng của núi rừng, bản làng như cồng chiêng, bẫy thú, gùi, vải thổ, những quả bầu khô đựng rượu... đặt vung vãi khắp nơi. Những bức tượng nhà mồ lưu lạc từ những cánh rừng nguyên dã lâu, trong những nghĩa địa bỏ hoang của những tộc người Bana, Jrai, Êđê như chẳng liên quan gì tới sự ồn ào của phố thị xung quanh.

Tượng nhà mồ được chủ nhân sưu tầm nhiều vô kể, có cái là hiện vật thật trôi dạt từ bản làng nào đó của các nghệ sĩ vô danh, có cái được phóng tác theo những hình tượng con giống, những biểu trưng của quy luật sinh tồn âm dương. Tượng nhà mồ ở Eva là tượng gỗ, đôi khi là cả một thân cây rừng cao lớn vừa là tác phẩm điêu khắc vừa được sử dụng luôn làm cột nhà. Giá trị vô song của những bức tượng này nằm ở chỗ chúng được tạc theo lối truyền thống, nghĩa là bằng rìu, một cách làm mà nay chỉ còn một hai nghệ nhân ở

Kon Tum thực hiện được.



Và cây đời mãi mãi xanh tươi. Ảnh: Ngọc Anh

Rất lạ là hầu như chẳng ai nói lớn, đa số yên lặng thường thức tách cà phê thơm, trong cái không gian ẩm ướt và se lạnh. Tiếng róc rách của cây đàn nước có lẽ là âm thanh duy nhất mà mọi người đều có thể cùng nhau lắng nghe. Buổi chiều, không khí trong vườn u tịch với những bức tượng, những súc gỗ đã được thổi linh hồn vào đấy, để trở thành chứng nhân cho những cuộc hội ngộ giữa bên này và bên kia thế giới.

Đến Trà Vinh - Ăn Bún nước lèo Prô-hóc

Bún nước lèo - đặc sản "độc quyền" của đồng bào Khmer Nam bộ. Nói như vậy vì trên đất nước Campuchia hình như không có bán món này. Bún nước lèo Sóc Trăng nổi tiếng nhờ thịt heo quay và ngải bún. Nhưng ăn bún nước lèo Trà Vinh rồi, người ta sẽ tương tự nó suốt đời dù không thấy "ngải trầm".

Bún nước lèo Trà Vinh, cái tô nhỏ xíu, lèo tèo một vài miếng huyết heo nằm trên lớp bún trắng đục, không có miếng cá lóc nào vì cá đã nhừ trong nước lèo. Nhưng, đừng vội! Sợi bún Trà Vinh được làm từ gạo lúa mùa. Còn nước lèo của tô bún được nêm từ prô-hóc. Loại mắm làm từ cá tươi, ủ chượp kỹ lưỡng, khi chín ngấu có mùi thơm "điếc mũi".

Prô-hóc của người Khmer Trà Vinh "ăn" các nơi khác nhờ làm từ cá biển. Từ đó mà các món sim lo, bún nước lèo của Trà Vinh có hương vị ngon độc đáo. Cho giá sống, bông súng xắt, rau thơm, rau muống, bắp chuối xắt, nặn chanh, và một ít muối ớt vào, trộn đều, sẽ có món ngon với giá... bèo: 3.500đ/tô. Thường hạp khẩu vị khách phương xa hơn dùng thêm thịt heo quay (3.500đ/dĩa), bánh cống (người Trà Vinh gọi bánh vá) 1.000đ/cái và chả giò 1.000đ/cái. Có tô huyết bên cạnh cùng dĩa ớt hiểm xanh cần cho đã cay.

Bún nước lèo muốn ngon phải thêm thịt heo quay như người Hoa và bánh cống - chả giò của người Việt. Ở Trà Vinh, bún nước lèo được ưa thích nhất ở Hương Trà. Trước đây, bún nước lèo Hương Trà bán ở tầng trệt khách sạn Thanh Trà, đường Phạm Thái Bường, thị xã Trà Vinh. Sau hơn 10 năm gây dựng thanh thế tại đây, Hương Trà đã chuyển về đường Lê Lợi. Một ở đầu đường, gần Đài Truyền thanh thị xã Trà Vinh; một ở số 17, phường 4, do cô . Quán phục vụ từ 5 giờ sáng đến 21 giờ đêm. Nhưng theo dân địa phương thì còn 5-6 quán bán trên đường Độc Lập (bên hông chợ Trà Vinh) và dãy hàng quán ở đầu đường vào ao Bà

Đến Sài Gòn - Ăn Lòng Heo 3 Miền

Trong thế giới ẩm thực, lòng bao hàm nhiều món ăn. Mỗi món ăn còn tồn tại đến nay hun đúc trong nó bao nhiêu tinh hoa trải nghiệm, bên Đông cũng như Tây (tripe) . Trước hết, món mà nhiều người hâm mộ ở Sài Gòn là cháo lòng.

Cháo Sài Gòn



Lòng phải được xử lý qua sôi qua lạnh đúng kỹ thuật mới giòn

Nói đến cháo lòng, người ta thường nghĩ ngay đến người bán là một bà già, nhất là bà già người Bắc; nơi bán thường hơi dơ dơ, xộc xệch, cái ám ảnh này có lẽ bởi từ cái màu ngà ngà của cháo lòng được gán với những vật dụng như quần áo vải màn màu trắng lâu ngày biến thành màu cháo lòng, tạo ra sự liên tưởng về dơ dơ, từ đó cái nghĩa phát sinh này quay lại ám lấy cháo lòng...

Nhưng cháo lòng Sài Gòn giờ đây cũng có nhiều địa chỉ tinh tươm, bà bán cháo cũng không hẳn già. Với cháo lòng trường phái Long An lai Hoa, thì phải là một ông bán cháo thay vì bà.

Bỏ qua cái cháo lòng Chợ Đệm mà nhà văn Nguyễn Văn Trấn ca ngợi thời xa xưa, cách đây nửa thế kỷ, Sài Gòn bây giờ cũng có một số quán cháo lòng ngon. Cháo lòng kiểu Bắc ngon có thể kể đến là cháo lòng Lăng Cha Cả - Bắc 54, nằm ở gần vòng xoay Lê Văn Sỹ, Cộng Hoà, Hoàng Văn Thụ. Cách đó không xa, cũng trên đường Lê Văn Sỹ, có một quán, ăn tạm được. Rồi đến cháo lòng “mẫu hậu” trên đường Lê Thánh Tôn, quán cháo chỉ phoir chỗ nấu

cháo ra một không gian mặt tiền nhà siêu mỏng, và bán ở một không gian lùi sâu bên trong, cạnh chỗ chế biến. Gọi là cháo lòng “mẫu hậu” vì hình tượng rất đặc biệt của bà chủ quán, bạn có thể tìm đến và khám phá. Rồi đến cháo lòng Hải Phòng trên đường Trần Hưng Đạo, nơi ngã tư kết thúc đường Cống Quỳnh.

Ngoài ra, còn một quán khá đông khách là cháo lòng Trần Quang Khải, cuối đường Pasteur... Ở ga xe lửa Sài Gòn cũng có một quán “dơ dơ, xập xệ”, một thời ăn cũng được, nhưng bây giờ đã không còn như xưa. Những quán cháo sau đều là Bắc sau 75.



Rau mùi đi với cháo lòng.

Cháo lòng kiểu Nam có một quán đông khách ở trên đường Võ Thị Sáu, giữa ngã tư Hai Bà Trưng và Pasteur, xẽ đối diện cây xăng. Một quán khác kiểu Long An lai Hoa nằm trên đường Cao Thắng.

Cháo lòng mỗi miền có nét riêng của nó. Cháo Bắc thường bán vào buổi sáng, lúc nào cũng có tiết canh và rượu đế các loại, nhất là những quán do người Bắc 75, có những loại rượu đặc trưng của miền Bắc, như rượu Làng Vân, rượu mơ, nhưng thường là rượu dỏm, không ngon như danh tiếng vốn có của tên rượu. Khách đến các quán này thường là người Bắc, có thói quen ăn cháo, tiết canh, uống chút rượu.

Cháo lòng Nam lại đông khách vào buổi chiều. Riêng quán cháo Cao Thắng còn có món “đền pha” – mắt heo.

Những quán cháo lòng nói trên đều là cháo lòng heo. Sài Gòn cũng có cháo lòng bò, nhưng không thịnh.

Âm nhạc trong tô cháo



Cháo nấu theo công thức cháo hoa đòi hỏi người nấu trước tiên phải biết chọn gạo, vì mỗi kiểu gạo tùy theo độ dẻo, có kiểu nở riêng, có loại nở thành hoa, cũng có loại không. Ảnh : NTThu

Cháo lòng đến lượt nó, được tạo nên bởi hai yếu tố: cháo và lòng. Cả hai yếu tố này đều có công thức chế biến riêng để tạo ra tô cháo ngon, hấp dẫn nhiều người.

Cháo trong cách nấu cũng lắm công phu. Do cái lắm ấy mà cháo đi sâu vào trong ca dao tục ngữ của người Việt. Cháo nấu theo công thức cháo hoa đòi hỏi người nấu trước tiên phải biết chọn gạo, vì mỗi kiểu gạo tùy theo độ dẻo, có kiểu nở riêng, có loại nở thành hoa, cũng có loại không. Khi nấu, người nấu canh lửa vừa phải, để dễ nhìn thấy hạt gạo vì nước không sôi mạnh, kèm theo một lượng nước nóng để hâm khi nước cạn, và canh chừng lúc gạo vừa nở bung thành hoa là nhắc xuống. Lúc đó mới châm nước nguội để hâm hạt gạo nở thêm.

Cũng có nơi nấu cháo bằng gạo rang. Trước tiên dùng gạo rang bằng lửa nhỏ đến khi gạo dậy mùi. Sau đó cho gạo vào nước sôi, chờ sôi lại là nhắc xuống, để cho gạo có thời gian nở hoa.

Sau khi nấu cháo, còn phải chăm sóc cho lòng giòn với kỹ thuật luộc có ngâm nước nguội.

Cuối cùng, để tô cháo ngon, người ta nấu nước dùng riêng bằng xương heo. Đó là nối kết giữa gạo nở hoa và lòng, nghĩa là vớt gạo cháo ra cho chung vào nước dùng và lòng. Lúc đó, nước dùng trong, có vị ngọt riêng, phối với vị ngọt của gạo và cái giòn của lòng, cùng với các loại rau mùi, thành một hợp âm tuyệt tác, tô cháo coi như có thể đi vào âm nhạc.

Còn những lòng khác có dịp sẽ nói đến...

Đến Phú Quốc - Ăn Còi Biên Mai

Ở Phú Quốc thú nhất là sau khi vượt hàng chục cây số lên thăm núi Chúa, trở xuống tham quan Gành Dầu ở mạn tây bắc đảo. Nơi đâu bạn cũng có thể thưởng thức món ăn độc đáo còi biên mai.

Ăn còi Biên Mai



Còi Biên Mai

Biên mai là loại sò biển hình tam giác, to cỡ mu bàn tay người lớn, cắm sâu xuống đáy biển. Nếu bạn thích khám phá, chỉ cần một kính lặn, một ống hơi là có thể lặn xuống biển “săn” biên mai. Loại sò này thịt nhão, không ngon lành gì, chỉ dùng phần còi (có nơi gọi là cùi hay còi - cơ nổi hai mảnh vỏ) tròn cỡ đồng xu trắng phau. Muốn lấy còi phải đập bể vỏ, tách bỏ phần bầy nhầy đi.

Còi biên mai được người Phú Quốc chế biến thành nhiều món ăn, món nào cũng ngon, giòn. Nhiều thực khách sành điệu lại thích còi biên mai nướng suông hoặc nướng muối ớt cho đậm đà. Còi biên mai xào chua ngọt, hấp, nấu xúp, xào nấm đông cô, nấm rơm, nếu được nấm tràm Phú Quốc hoặc ăn kèm với rau sống, dưa leo cuốn bánh tráng, cải bẹ xanh thì "tuyệt cú mèo"... "Đúng chầu" nhất là ăn còi biên mai "tả pí lù". Giấm chua giúp "tửu khách" giải nhiệt, càng nhậu càng vui. Ngà ngà thì húp tô cháo biên mai. Hơi nóng của cháo, vị ngọt của biên mai, vị nồng ấm của hành tiêu chẳng những giúp giải cơn say mà còn ngăn chặn cảm mạo. Tuyệt hơn với phụ nữ dùng còi biên mai, vì loại nhuyễn thể này có canxi, chất giúp chống loãng xương...

Ở Phú Quốc, biên mai có nhiều tại An Thới. Nhưng thưởng thức biên mai thì có thể ở quán Hải Biên (Gành Dầu), vườn táo... vì ở đây khéo chăm chút bữa ăn của bạn.

Đến Nam Định - Mua Kẹo Sầu Châu

Thực ra đó là một thứ kẹo lạc cao cấp (hoặc kẹo vừng, vừng pha lạc) do chính người Việt Nam sáng tạo ra từ các nguyên liệu đặc sản của nông nghiệp vùng châu thổ sông Hồng. Cửa hiệu đặt tại nhà số 4 Hàng Sắt dưới, xế cửa đền Triều Châu (Thiều Châu) ngay bến Ngự sông Vị Hoàng xưa.

Từ thập kỷ 60 của thế kỷ XIX, hiệu kẹo lạc này đã nổi tiếng khắp Thành Nam. Nhân dân ta thường kháo nhau mỗi khi có người muốn mua một sản vật quý của địa phương để làm quà hoặc sêu Tết. Khi cửa hàng chưa có tên hiệu người ta thường gọi mộc mạc cho dễ nhớ “Hiệu kẹo ngon ở trước cửa đền Triều Châu” đó là một ngôi đền cổ của hội những người đồng hương thuộc huyện Triều Châu, Phúc Kiến, Trung Quốc sang sinh cơ lập nghiệp ở đất Sơn Nam Hạ từ lâu đời. Cho nên mọi người cứ yên trí đó là thứ kẹo do người Triều Châu làm ra. Dần dần người ta gọi giản đơn hơn “Kẹo Triều Châu rồi kẹo Sầu”. Cái tên “Kẹo Sầu” có từ đây. Sự biến thiên của ngôn ngữ thật kỳ lạ! Đến bây giờ người ta quen gọi cái tên rất dân dã là “ Kẹo Sầu”, ít người để tâm tìm hiểu lai lịch của cái tên gọi của nó.

Mãi tới năm 1880 cụ Đỗ Phúc Nhật người chủ hiệu kẹo khi xây dựng cửa hiệu thành nhà hai tầng mới đặt tên cửa hiệu là Nguyên Hương (hương vị tiết ra từ chất đường, lạc, gạo nếp thơm chứ không vay mượn hương vị bên ngoài). Những người sành ăn thường ca ngợi đặc tính của kẹo Sầu Châu Nam Định là ở cái vị nguyên hương của nó.

Ở kẹo Sầu Châu Nguyên Hương người ta thấy những hạt “lạc bò” được chọn kỹ, rang chín thấu, giòn thơm ngậy, nấu với “đường chõ” hoặc “đường phèn” (nay nấu với đường kính Vạn Điểm) quện với mạch nha chế từ gạo nếp hương và mòng mạ.

Mỗi thanh kẹo xù xì quăn queo được bao trong vỏ bột nếp hương (cái hoa vàng) của đất Quần Liêu có tác dụng vừa chống ẩm vừa để ủ cho kẹo lên

hương. Cái tài tình của người chế biến là ở một thời điểm nào đó kẹo được nấu trong “chảo đồng điệu” bằng nhiệt lượng đượm của lửa than củi đã tạo nên một thứ kẹo lạc thanh có sắc nâu hồng và trong như hổ phách, ăn giòn tan, không dính răng, thơm lừng, ngọt đậm, để lại một dư vị vô cùng thích thú... Những ai có lần ca ngợi cái sành khôn của các cụ khi thưởng thức hương vị của kẹo mạch nha nếp hương trong tác phẩm “Hương cuối – Vang bóng một thời” của nhà văn Nguyễn Tuân mà áp dụng cách thưởng thức tinh tế đó vào kẹo Sù Châu Nguyên Hương sẽ còn thích thú hơn nhiều. Kẹo giòn, mềm, lại tươi, rất phù hợp với nhu cầu thưởng thức của nhiều lứa tuổi. Có người cầu kỳ đã thử độ giòn tan của kẹo Sù Châu khi thời tiết hanh khô, thả rơi kẹo xuống mặt bàn đá hoặc gỗ lim ở độ cao 0,7m-1m, miếng kẹo vỡ tan ra từng mảnh như những mảnh pha lê màu hồng. Một đặc điểm nữa của kẹo Sù Châu Nguyên Hương, do kỹ thuật độc đáo của nhà chế biến đã khử được chất hôi của dầu lạc và để được khá lâu không ỉu. Có người đã quên một gói kẹo Sù Châu vùi trong cát thóc từ Tết Nguyên Đán cho đến tháng mười mới giở ra ăn, kẹo vẫn thơm ngon, giòn tan, hương vị vẫn đậm đà, béo ngậy.

Gần hai thế kỷ nay, tiếng lành đồn xa, kẹo Sù Châu Nguyên Hương Nam Định được nhân dân địa phương và du khách trong và ngoài nước ưa thích. Ai đến Nam Định nếu là người sành sỏi, lịch lãm đều tìm mua một vài cân kẹo Sù Châu Nguyên Hương ở phố Hàng Sắt dưới, cùng với buồng “chuối ngự mít(1)” Đại Hoàng thường bán ở chợ Rồng là những đặc sản độc đáo của đất non Côi-sông Vực về làm quà. Món quà quý này khi ăn mà có một chén trà ướp sen thì thú vị biết bao !

Những người xa quê hương Nam Định hàng chục năm, mỗi lần nhớ về quê hương sông Vực đều nhắc đến hương vị đậm đà, mộc mạc mà thanh tao của kẹo Sù Châu Nguyên Hương cùng với những vần thơ bất hủ của cụ Tú Xương.

Nhà văn Nguyên Hồng đã miêu tả sự trân trọng của gia đình ông mỗi lần Tết về thăm quê ngoại nhất thiết phải có một cân kẹo Sù Châu để Tết ông bà ngoại, trong cuốn “ Một tuổi thơ văn”. Nhà thơ Xuân Diệu mỗi lần bình thơ Tú Xương đều không quên nhắc tới cái hương vị đậm đà mang sắc tộc Việt Nam của kẹo Sù Châu Nguyên Hương. Nhạc sỹ Văn Ký đã đưa kẹo Sù Châu vào một ca khúc trong vở nhạc kịch “Đảo xa” để khẳng định sự quý mến của nhân dân địa phương Nam Định đối với một thứ đặc sản quê hương.

Ông Tú Xương xưa, bằng giọng thơ trào lộng đã phải lấy kẹo Sù Châu để so sánh với cái “mút rận” của mình:

*Kẹo chú Thiều Châu đâu sánh được,
Bánh bà Hanh Tụ cũng thua xa !*

Cụ Nguyễn Khuyến khi về ở ẩn quê nhà, có lần nhận được một cân kẹo Sù Châu Nguyên Hương Nam Định do học trò của cụ là Án sát Trần Tấn Bình gửi biếu thầy. Khi ấy mắt nhà thơ đã bị loà, gỡ gói kẹo ra ăn, cụ vô cùng thích thú nhận ngay ra và đọc luôn:

*Nguyên phùng tả hữu lai vô tận
Hương dẫn chi lan nhập tức văn.*

Nhà thơ nhớ lại những ngày ở Nam Định thấy khách thập phương lui tới nhà hàng Nguyên Hương để mua kẹo suốt ngày, đông không ngớt. Và bây giờ thường thức miếng kẹo Sù Châu Nguyên Hương, cái vị đặc sắc của nó ví như mùi thơm vương giả của hoa lan, cụ nhận ra ngay, đó đích thực là kẹo Sù Châu Nguyên Hương Nam Định. Một số anh em ở chiến trường B thời chiến tranh chống Mỹ mỗi khi nhớ về quê hương Nam Định thường ngồi đọc thơ Tú Xương rồi đọc một câu ca dao dân dã:

*Trèo lên trái núi Thiên Thai
Thấy hai con cọp đang nhai kẹo Sù
Để mà vui, mà nhớ, mà cười...*

Không phải ngẫu nhiên mà một món ăn quý ở địa phương lại được đi vào thi ca của dân tộc từ bình dân đến văn chương bác học như vậy! Cho nên một nhà thơ nhân dịp Tết đến, ông được thưởng thức kẹo Sù Châu Nguyên Hương, lại được đọc thơ Tú Xương, đã ứng khẩu một đôi câu đối:

*Xuân có kẹo Sù Xuân đượm sắc
Tết còn thơ Vy(2) Tết Nguyên Hương*

Đó là niềm tự hào của người dân Nam Định về mảnh đất, con người ngàn năm văn hiến của mình.

1) Còn gọi là chuối ngự thóc - loại chuối tiến vua

(2) *Thơ Vy: Thơ Tú Xương đất Vy Xuyên (Huy Vinh).*

Đến Trà Vinh - Ăn Chù Vụ Ba Động

Biển Ba Động, Trà Vinh trong mấy năm gần đây thu hút lượng du khách đáng kể bởi vẻ đẹp còn hoang sơ của nó. Bờ biển dài với nhiều động cát đẹp, hàng dương gió vi vu mát rượi. Ở đây còn có nhiều món đặc sản lạ vùng biển như chù ụ.

Chù ụ - nghe đã thấy lạ. Nhưng không buồn, không quau mà... ngon. Chù ụ thuộc họ với cua, còng, ba khía... nhưng hình dáng bên ngoài ù lì hơn, di chuyển cũng chậm chạp - điều này hợp tên gọi của nó. Có nhiều cách chế biến món ăn, đơn giản nhất là nướng trên vĩ than, chấm muối ớt, bộc lộ tính hoang dã của ẩm thực vùng biển Nam bộ. Chù ụ có thể luộc hoặc hấp bia. Mùi vị nghe lạ lẫm, khác với các con kể trên cùng họ hàng. Hoặc có thể rang me để ăn cơm... Nếu chưa đến với biển Ba Động, Trà Vinh, ghé thử một lần để mà thưởng thức chù ụ. Lam Phi

Đến Hà Tiên - Ăn Nấm Tràm

Tuy không nhiều như ở Phú Quốc, nhưng nấm tràm cũng làm nên tên tuổi ẩm thực Hà Tiên. Tràm rụng lá phủ ngập rừng trở thành lớp mùn. Và những cơn mưa đầu mùa đổ xuống, hơi nóng ẩm của lớp mùn khiến nảy mầm non. Tai nấm tròn cỡ đầu ngón tay út nhú lên, chẳng bao lâu nấm rộ.

Nấm tràm mát dạ



Nấm tràm

Có dịp xuyên qua những cánh rừng tràm xạc xào lá gió, hái không biết chán những tai nấm tròn căng màu nâu đỏ có viền trắng sữa. Chọn nơi nào vừa ý. Gà giò làm sẵn luộc vừa chín tới, thả nấm vào, thơm lạ. Tai nấm đẹp như miếng rau câu, vừa giòn vừa xốp, càng nhai càng nghe vị đặng đặng. Và rồi vị nhân nhẩn ấy biến đâu mất, còn lại cái hậu ngọt một cách khó hiểu. Húp miếng nước, mới biết nấm tràm ngon cỡ nào

Với vị đặng thanh, nấm tràm xào với tép bạc, thịt ba rọi, tôm, mực đều là những món hấp dẫn nhưng chỉ là chuyện "thường ngày" của người dân duyên hải này. Ở vùng biển đảo Phú Quốc, nếu đánh bắt được con cá rựa hoặc cá nhồng, người dân thường xẻ thịt làm chả cá nấu với nấm. Trước khi múc ra tô, người ta đập một vài cái trứng thả vô. Cái vị nhẩn, ngọt, béo của bao hương chất đó trung hoà nghe ngan ngát.

Nấm tràm không phải chỉ có ở Hà Tiên, Phú Quốc (Kiên Giang) mà còn có mặt ở một số tỉnh miền Trung. Ở Huế, hàng năm, cứ vào cuối thu, sau

những cơn mưa, đất trời dịu mát, rừng tràm mọc chi chít như thảm. Mùa nấm, các chợ ở Huế vui hẳn lên. Các o bán nấm đon đả chào, "một chén nấm hơn thang thuốc bổ, ăn vô mát dạ ngủ ngon!". Các bà thường nấu canh nấm tràm với tôm tươi và rau tập tàng. Nếu có thêm khoai lang, tô canh càng thêm ý vị. Cháo nấm tràm cũng là món ngon, chỉ với vài chục con tôm tươi, một ít thịt ba rọi, thêm thịt bò, hành, ngò, tiêu, ớt, bạn sẽ có nồi cháo như các o ở Huế bảo...

Đến Vũng Tàu - Ăn Bánh Khọt

Không biết từ khi nào, bánh khọt trở thành món khoái khẩu và gần như đặc sản Vũng Tàu. Thế giới bánh khọt không quy mô. Quán xá thường lúp xúp. Vậy mà nhiều người bảo, khách đến Vũng Tàu không đi ăn bánh khọt thì phí nửa chuyến đi. Địa chỉ: 14 Nguyễn Trường Tộ, P.2, Vũng Tàu

Bánh khọt Gốc Vú Sữa



Quán bánh khọt Gốc Vú Sữa bình dân nhưng nổi tiếng ở Vũng Tàu

Ở đường Nguyễn Trường Tộ được xem là cái nôi bánh khọt. Nhưng với những người bạn sành ăn ở Vũng Tàu thì nên bắt đầu bằng quán Gốc Vú Sữa. Có lẽ khỏi phải bắt đầu bằng việc giới thiệu tên quán làm gì. Tên quán miêu tả thật thà vị trí của nó.

Sai lầm nếu bạn hình dung đó là một quán nhà cao cửa rộng tiện nghi. Không. Một chái quán xệch ra mặt đường theo kiểu quán nửa vỉa hè nửa mặt tiền. Vậy mà sáng nào cũng đông ních. Người đứng đợi, người nhổm dậy là ghé ngay vào ghế. Mấy cô "xệc-via" mặc áo tay cánh kiểu "cây nhà lá vườn" bưng bê chạy ngược chạy xuôi vẫn không kịp đặt hàng của khách, người ngồi nhẩn nha, kẻ gói mang về...



Bánh khọt

Những khuôn bánh khọt cháy lèo xèo, mùi dầu mỡ hấp dẫn dịch vị nếu buổi sáng bao tử bạn đang... nổi giận. Những khuôn bánh khọt tôm, trứng với nước chấm là mắe đường hay nằm nêe ngon với đủ đủ bào ngằm chua và rau thơm... Một buổi sáng không quá hoành tráng nhưng đủ để nhớ lâu vì cái không khí quán, mùi khói, những câu chuyện bàn nọ san sát bàn kia, những câu hỏi han làm quen của khách, của chủ...

Quán bánh khọt Gốc Vú Sữa có thể được liệt vào hạng quán dân gian và lâu đời ở thành phố Vũng Tàu - một thành phố du lịch đang có một danh sách đăng dặe những quán xá sang lên đời.

Câu xì-lô-gân ghi ngoài tấm bảng tạm bợ của quán này là: "Đặe biệe, không có chi nháe!". Thế ra mắe bà chủ bình dân này muốn khẳng định một thứ thương hiệe gốc, có một không hai đây và gắe tò mò.

Đến Sài Gòn - Đi trung tâm Âm thực

Hai nhánh sông Sài Gòn mở thế gọng kìm ôm lấy bán đảo Thanh Đa. Con đường Bình Quới như xương sống của bán đảo này. Nó là con đường dẫn đến chỗ nghỉ ngơi, ăn uống gần trung tâm thành phố nhất còn mang mùi bùn, không khí kênh rạch... Đường bắt đầu từ cầu Kinh chạy đến bến phà đi qua quận 9 - Thủ Đức, chừng 3km nhưng từ 10 năm nay được xem là đường "relax", đường xài tiền của dân Sài Gòn.

Đường... cuối tuần



Quán nhà vườn phục vụ nhu cầu yên tĩnh nghỉ ngơi của người Sài Gòn

Một thời, nhắc đến con đường Bình Quới, người ta lại nghĩ đến chuyện những vùng sùp lở mà ít nhiều rúng động. Bây giờ cũng không hết rùng mình. Nhưng chuyện ngồi ăn và tán gẫu trên một... cái hàm ếch là một một khá "hiện sinh" của những thực khách khi chọn hầu hết những quán bờ sông ở bán đảo này.

Tất cả quán xá cà phê hướng ra mặt sông, ăn bám gió sông, không khí kênh rạch phương Nam. Một dạo Thanh Đa lại nhờ thế mà tai tiếng với mấy bộ phim đèn mờ. Sau đó một số quán biến mất khỏi bản đồ quán bờ sông. Nhưng tiếp tục mọc lên nhiều điểm mới san sát, nơi hẹn hò lý tưởng. Những cái tên: Mộng Mơ, Sông Giang, Ốc Đảo, Điểm Nhớ, Đồng Dao... theo phong cách "tình nhân" cứ tới cuối tuần lại đông nghẹt khách. Những hàng ghế bố, ghế dựa kê san sát nhau trong sân vườn, dưới mấy bụi cây lùm xùm bất khả xâm phạm.

"Dọc rìa sông, có nhiều quán lẩu cá kèo ngon: Sáu Mùi, Cau Vàng... Những quán này có đờn ca tài tử, ca cổ kiểu hát cho nhau nghe khá rộn ràng sôi động. Riêng người thích không khí địa đầu yên tĩnh thì thường chọn quán Bến Đò nằm ở điểm mút của đảo Thanh Đa, cạnh bến phà qua Q.9, ngồi nhâm nhi, nhìn sông Sài Gòn ba mặt"

Quán cà phê bờ sông ở đây có kiểu mời khách khá ấn tượng: nhân viên dàn ra đường đứng chu môi kêu "chíp chip" như tiếng chuột - một tín hiệu tiếp thị... Các nhân viên của hàng chục nhà nghỉ "room for rent" (phòng cho thuê) theo giờ hay qua đêm ở đây cũng có kiểu chào khách "chíp chíp" như thế.

Ngày cuối tuần, Thanh Đa nhiều dịch vụ giải trí, vui chơi. Khu vui chơi thiếu nhi ở bên chung cư cũ khá đông vui. Đi sâu vào cuối đường có khu du lịch Bình Quới 1, 2 với không gian ẩm thực dân gian khá trau chuốt. Gần đây, Bình Quới nổi lên với không gian ẩm thực Nam bộ tự chọn khá hấp dẫn, mỗi đêm cuối tuần thu hút hàng trăm khách có tiền muốn mua không khí dân dã xưa.

Đi đến khu phố 2 của con đường này, có một đường đất chạy song song con rạch với hàng chục quán nhà vườn cho thuê chòi câu cá, ăn uống nghỉ ngơi cuối tuần. Những quán: Song Yến, Hương Đồng, Đông Phương, Hồ Tràm, TiBo, Cù Lao Xanh, Cây Dầu... là nơi lý tưởng để những nhóm bạn câu cá, picnic, mặc võng nằm nghỉ ngơi hưởng không khí vườn tược trong lành. Thực đơn của những quán này khá dày, giá cả lại phải chăng.

Ăn: từ chợ đến nhà hàng



Câu cá giải trí trong nhà vườn

Con đường này mang đầy đủ diện mạo của một làng ẩm thực với đầy đủ ý nghĩa của nó.

Con đường có hẳn những thương hiệu ăn uống nổi tiếng. Đầu tiên phải kể đến cháo vịt. Hàng chục quán cháo vịt bên kia cầu Kinh ăn nên làm ra, có quán như Thu Nga, Thanh Đa xây lầu 2 tầng phục vụ nhu cầu của khách, bất kể mùa cao điểm của H5N1. Ban đêm, trong những khu chòi lụp xụp của chợ Thanh Đa lại là nơi tập trung nhiều món miền Trung từ bánh canh cá Quy Nhơn đến bún bò Huế, mì Quảng. Nhìn cái cảnh kẻ đứng người ngồi, kiểu ăn ở chợ, ngồi chồm hồm chò hỏ vẫn có sức hấp dẫn riêng của nó.

Thanh Đa, xứ của... hàng quán? Có đến hàng trăm nhà hàng kéo san sát dọc con đường Bình Quới với thực đơn Bắc - Trung - Nam.

Con đường nhỏ chạy qua nhiều kênh rạch này lại sinh ra nhiều quán vườn lý tưởng, điểm đến gần gũi để người thành phố chọn thực đơn giải stress cuối tuần.

Đi Xuyên Việt - Lang thang vị Mắm

3 Miền

Nếu món ăn Tây tự hào vì các loại nước sốt, món nào phải đúng sốt đó, thì người Việt cũng không kém phần cầu kỳ, tinh tế trong chén nước chấm. Trong các loại nước chấm thì nước mắm là thứ nước chấm chủ đạo của món ăn Việt. Nếu kể tới những thứ nước chấm khác nữa thì danh sách chắc chắn phải dài không thua sốt Tây

Cầu kỳ nước mắm Việt

Nước mắm Việt Nam làm từ cá biển đã vang danh với mùi vị đặc trưng mà bây giờ một số sách, báo nước ngoài viết bằng tiếng Anh, Pháp, đặc biệt là sách dạy nấu ăn bắt đầu sử dụng nguyên văn "sauce nuoc mam" chứ không xài "fish sauce" hay "la saumure" nữa. Khẩu vị nước mắm ba miền Khẩu vị của nước mắm nguyên chất, ở cả ba miền không khác nhau bao nhiêu.

Nhưng chuyển sang nước mắm pha thì bắt đầu có sự khác biệt rõ nét.

Miền Bắc thích nước mắm pha loãng với nước thêm giấm, chanh và ít đường. Nhưng bí quyết ở chỗ nước để pha nước mắm nếu muốn ngọt đậm phải dùng đúng thịt thăn heo nấu hớt bọt thật trong, nếu có thêm con tôm he cho vào nước càng thanh hơn. Rồi dùng nước này pha với nước mắm ngon và các thứ đã kể trên.

Nam bộ thì dùng nước dừa xiêm, trái dừa phải vừa nạo, non quá nước chua, còn để già rám nước sẽ chát. Mang nước dừa nấu cô với ngọn lửa riu riu còn hai phần ba hoặc phân nửa là vừa, dĩ nhiên là khi nấu phải hớt bọt cho trong nước. Sau đó dùng nước dừa pha với nước mắm và chanh, đường.

Trừ nước mắm pha với nước luộc tôm của Huế để ăn bánh nậm, bèo, bột lọc... còn lại khẩu vị các nơi khác ở miền Trung thích giữ sự đậm đà của nước mắm nên chỉ cho ít chanh, đường mà không thêm nước để pha loãng.

Một số địa phương cũng có nước mắm pha, chủ yếu để làm giảm độ mặn và tăng thêm hương vị chứ không pha loãng như hai miền kia. Như nước mắm ngò của Nha Trang, người ta dùng ngò rí giã nhuyễn rồi mới cho nước mắm, chanh, đường vào.

Đặc biệt ớt cho vào chén nước mắm ngò phải là ớt hiểm còn xanh thì

chén nước mắm mới thơm nồng, xanh biếc một màu. Vùng Phan Thiết thì có nước mắm cà và nước mắm thơm. Cà lựa trái chín mọng, luộc qua nước sôi, bỏ hạt và lớp vỏ ngoài. Rồi cho vào cối quết với ớt sừng, tỏi thật mịn, sau đó cho nước mắm và đường vào.

Nước mắm cà đặc sắc nhờ độ xốp và sánh như một món xốt màu đỏ cam bắt mắt. Nước mắm thơm khi chế biến phải chọn trái thơm chín vàng, vì thơm chín vị chua, ngọt, mùi thơm lẫn màu sắc vừa tới nhất. Vắt nước thơm, nấu sôi hớt bọt thật kỹ. Lúc nước thơm sùng sánh thì cho nước mắm, đường vào đánh đều là được. Chén nước mắm ánh màu vàng nền nã toả hương thơm ngan ngát.

Ớt là gia vị không thể thiếu trong chén nước mắm của người Việt. Còn tỏi thì tùy ý thích, đa số nước mắm pha có đủ cả hai vị. Nhưng cách cho ớt vào chén nước mắm pha ở ba miền khác nhau chút ít. Miền Bắc thường cắt từng khoanh ớt đều tằm tắp cho vào nước mắm. Miền Trung giảm ớt khi ăn để tận hưởng mùi cay nồng của ớt hoà cùng nước mắm. Còn Nam bộ thì giã hoặc băm nhuyễn ớt để lấy vị cay và màu đỏ giúp chén nước mắm thêm hấp dẫn.

Nước mắm không làm từ cá biển

Ngoài nước mắm làm bằng cá biển, một số vùng nhờ sự ưu đãi của thiên nhiên với nguồn sản vật dồi dào, người dân địa phương còn chế biến nước mắm tôm, nước mắm mực, nước mắm cua đồng, nước mắm cua gạch son...

Chẳng hạn nước mắm cua đồng của vùng Sóc Trăng. Hàng năm vào tháng 5 âm lịch, nước vừa nổi ngập đồng là lúc cả xóm làng rủ nhau đi bắt cua. Tối đến cua đồng bắt cặp đen nghệt cả mặt ruộng trông đang chờ sạ lúa, cua bắt đến lúc mỏi tay, không còn thùng chứa nữa thì ngưng. Cua mang về bóc mai rửa sạch, giã nhỏ trộn với tỏi, thính gạo, đường, muối hột rồi nhận vào diêm hoặc thau đem phơi nắng khoảng tuần lễ. Lúc cua trở màu đỏ au thì đem nấu nước mắm. Công đoạn nấu rất quan trọng, tốn cả ngày trời, phải hớt thật sạch bọt và xác cua thì nước mắm mới để được lâu. Nước mắm nấu xong có màu đỏ cánh gián trong vắt, vị ngọt đậm, mùi khá nặng không thể lẫn với bất cứ thứ nước mắm nào khác. Nước mắm cua đồng dùng để nêm nếm, ăn với canh chua cá lóc... ngon hết biết. Nước mắm cua gạch son miệt U Minh, là một kiểu nước chấm tươi quá xá cầu kỳ. Từ khi muốn ăn cho đến khi được ăn phải chờ mất đúng một tuần. Cua gạch son rửa sạch, bỏ vào hũ, rồi muối đúng bảy ngày. Sau đó lấy ra đánh tan gạch cua với lòng đỏ trứng gà, đường, trộn với thịt cua được lấy từ con cua đã muối. Một con cua chỉ làm được bốn

chén nước chấm nhỏ, do đó khi được chia phần, mạnh ai nấy "ôm" chén nước mắm của mình chấm với bánh tráng cuốn, vì muốn có chén thứ hai thì ráng... chờ 7 ngày nữa. Nước chấm cua gạch son không thể làm nhiều để dành được, vì sang ngày thứ tám thì chúng chuyển mùi, đổi vị để trở thành mắm như ba khía.

Mắm nào món đó

Canh chua dứt khoát phải ăn với nước mắm y, có khi cho chút chanh, ớt, nếu dùng bất kỳ thứ nước chấm nào khác cũng đều hỏng. Bánh cuốn, chả giò, bánh xèo, cơm tấm phải ăn với nước mắm pha chua ngọt. Nước mắm ngò, nước mắm cà, nước mắm thơm xem ra có duyên nợ với cá biển, mực, ốc vì nó làm tăng hương vị hải sản lại dễ tiêu hoá.

Món cá thì lại khác, mỗi loại cá đều có một thứ nước mắm khác nhau. Cá trê nướng thì có nước mắm gừng, cá rô thì nên ăn bằng nước mắm xoài, hay nước mắm me thì chuyên trị các món lươn... Thử dùng cá trê nướng chấm nước mắm chua ngọt xem, miếng cá trở nên nhàn nhạt, xam xảm, cái mùi cá trên sau bữa ăn cứ ám ảnh khẩu vị thật khó chịu. Còn lờ dùng nước mắm gừng với cá hú, cá tra thì... khó lòng nuốt nổi.

Nhiều món ăn, ngon hay dở, được quyết định bởi chất lượng chén nước mắm. Cái hồn của món ăn Việt chính là nước mắm. Nấu phải nêm bằng nước mắm, cá kho, thịt kho ướp bằng nước mắm, chiên, xào, nướng, luộc... với bất cứ món ăn nào cũng phải có nước mắm. Nước mắm đã thấm vào huyết quản của mỗi người từ thuở bé thơ cho đến lúc trưởng thành, nó đã hình thành và ảnh hưởng sâu sắc đến khẩu vị của từng người. Cho dù đi bất cứ đâu họ không thể nào quên được hương vị đậm đà tinh tế trong chén nước mắm quê nhà. Đó chính là một phần của đất nước, con người là hương vị quê nhà trong ký ức không thể phai mờ của từng người Việt.

Quang Tâm - Vĩnh Phương - ảnh Trần Việt Đức

Đi Xuyên Việt - Mặn ngọt trên những nẻo đường

Chuyện về gia vị, những thứ nhỏ bé dọc đường thì nhiều lắm, hết như các khuôn mặt thoáng qua dọc cuộc đời mỗi con người, chẳng phải là thứ tạo nên chính cuộc đời nhưng làm sao mà không tạo thành dấu ấn? Thật kỳ lạ những loại lá, hạt, mầm cây, những thứ bột hay miếng bé xíu xiu được dùng để người nấu ăn các miền nếm nếm vào đồ ăn thức uống.

Mặn ngọt trên những nẻo đường

Đặc trưng mỗi nơi một khác, núi cao hay biển khơi đều có biết bao nhiêu loại gia vị tạo thành ấn tượng của tôi trong những hành trình miệt mài theo năm tháng. Ngày ngồi trong quán nhỏ giữa khu dân cư của thành phố Quy Nhơn, được người bạn già mời chén “sasumi Bình Định”, tôi đã choáng váng vì vị ngon ngọt đậm đà của thứ gỏi cá mai chén cùng bánh tráng. Gỏi cá biển thì tôi ăn đã nhiều, nhưng ít nơi nào trên đất nước này lại có kiểu ăn dân dã và hồn nhiên đến vậy. Miếng bánh tráng to tướng bẻ đánh rập rờn nhúng vào chậu nước để làm vỏ cuốn, trên đĩa cá mai trắng muốt trộn đều ớt chỉ thiên cùng vô khối những lá tỏi nhánh, tỏi củ, lá, quả hãm bà lằng, mà thứ lá hay quả nào cũng hoặc chua chua hoặc hăng hắc, hoặc chan chát, chúng hoà quyện cùng vị tươi ngọt của cá sống và vị mặn mà của nước mắm Bình Định một cách lý thú làm sao. Nước mắt nước mũi giàn giụa thì đúng là sasumi rồi, nhưng kiểu thô hào cầm bánh tráng bẻ và cuộn, nhai miếng lớn, cười nói rộn ràng với đủ hương vị trong miếng ăn thì thật đúng phong cách người biển ăn sóng nói gió. Cách cuộn đủ thứ vào một miếng bánh tráng lớn như thế này tôi còn được nếm ở nhiều vùng khác của Bình Định, quê hương của anh hùng áo vải đến miếng ăn cũng hào sảng hơn người. Tương truyền kiểu cuốn thành cuộn lớn tày cổ tay, dài bằng đòn tay này là một trong những thứ tạo nên bí quyết của hành quân đánh trận Tây Sơn. Khi ngồi trong quán nhỏ ven đường dẫn tới tháp Dương Long, tôi cũng a dua theo cánh thanh niên địa phương, cuộn dăm ba miếng nem lụi, nguyên quả trứng vịt luộc, rất nhiều rau và khế, còn tỏi bóc sống thì không gọi là điểm xuyết mà phải nói là chèn vào mọi

ngóc ngách của chiếc cuốn, để khi chấm đắm nước mắm ớt và nhai cật lực, để sau khi nhai thấy vị cay nồng của tỏi, vị ngọt đậm của thịt nướng bốc lên bừng bừng cùng vị thơm của rau, vị cay gắt của ớt, vị mặn mòi của mắm... cùng phát huy tác dụng. Dưới trời nắng lửa mà mồ hôi vã như suối, thảo nào quân Tây Sơn chẳng thấy nói gì tới ốm đau trong những tháng ngày chinh chiến khắp Bắc Nam.



Ớt ngọt và ớt cay cùng ở chung trong món ăn

Chỉ một củ tỏi, một trái ớt mà đã thành phong vị, hưởng gì tinh tế như các vùng đô thị, nơi đã hội tụ không biết bao nhiêu luồng văn hoá du nhập vào. Tôi chưa thể kiểm nghiệm hết các loại phong vị Trung Hoa được phô bày ở các China Town bản địa, nhưng rõ ràng ấn tượng khó quên của vị dầu vùng béo ngậy khi ăn các món xào chiên của những là Lạc Viên, Quảng Huê Viên, Dìn Ký... không làm tôi thú vị bằng các gia vị mộc mạc được nếm trải dọc đường, nơi đâu đó, chốn nào đó ít ánh sáng hào quang đô thị. Cũng là món Trung Hoa, nhưng ngày chễm chệ trên tủ lâu giữa miền biên giới Lạng Sơn, chén thịt vịt quay nhồi lá mắc mật và nhấm nháp rượu Mầu Sơn, tôi thấy có vẻ nếm trải đủ phong vị của đất nước láng giềng hơn là ở Sài Gòn với những lưỡi vịt rán hay hải sâm om nấm đông cô. Chắc vị thơm chan chát của giống cây mắc mật đã gợi lên nhiều hơn về chốn biên ải núi non trùng điệp, hay bản thân món rượu Mai Quế Lộ được dùng để tẩm thịt rán ở dưới nhà bốc lên có phần quyến rũ hơn trong khí lạnh miền cao? Không biết nữa, nhưng để nhớ thì tôi nhớ về những hạt mắc mật xanh giã lẫn măng ớt đủ cả xanh, đỏ, vàng trên xứ này hơn là hải sâm bày trên đĩa Giang Tây trắng muốt giữa Sài Gòn. Cũng ở xứ này, chỉ một nồi canh gà nấu gừng sôi sùng sục giữa đêm sương buốt lạnh mùa đông năm nào đủ khiến tôi ấn tượng mãi về thị xã biên thủy, vị cay nồng của hàng chục củ gừng già càng khuya càng nồng nàn, quyến cùng vị ngọt của gà rừng đủ tạo thành bữa rượu tuý lúy, càng uống càng tỉnh, bởi

vị cay nóng của gừng núi đủ xua tan mọi choáng váng bởi những ly rượu Mẫu Sơn.

Hình như càng ở xa đô thị, người ta càng chuộng các loại gia vị được thu nhặt từ thiên nhiên hoang dã xung quanh. Còn nhớ tới ngày nhấm nháp món mắm ruột cá ngừ ở bờ biển Phú Yên có vị đắng mà ngọt hậu, cũng hết như khi xưa tôi đã được anh bạn Sơn La chỉ bảo tận tình cách ăn mắc-khén, chấm-chéo, nậm-pịa... những kiểu đồ chấm thật khó tin nổi của người Thái. Khó tin là với người thành thị, còn trên vùng núi này, ai mà chẳng ăn kiểu đó. Ớt chỉ thiên trắng cay xé lưỡi nhai nguyên trái cùng chút muối, ly kỳ hơn là kiểu lấy chất ở ruột non ở trong con bò chế thành đồ chấm..., mới nghe thì thấy hãi nhưng hình như đã chén vào lại thành khó quên. Mà tất nhiên cũng chẳng thấy ai chê bai, chỉ thấy ăn rào rào và khen nắc nỏm vị thơm thơm đắng đắng của món đồ chấm rất sơn cước này. Ngược lên cao nữa, ở cùng đồng bào Dao, Mông, Hà Nhì... đi ngồi uống rượu ở chợ phiên họp cheo leo, những là Cẩn Cấu, Y Tý, Yên Minh, Bảo Lạc..., chỗ nào mà chẳng bắt gặp các kiểu gia vị lạ lùng được hình thành qua hàng ngàn năm sống giữa đất trời hoang dã. Lá rừng đậm nhuyễn trộn muối hay thịt sống ủ trên gác bếp vài ngày cho lên men, những cái đó thật càng đi nhiều càng có cơ hội nếm trải, tuy không làm no bụng bằng ống cơm lam ăn cùng thịt nướng gác bếp nhưng lại đậm chất rừng núi, để sau này khi ngồi trong ánh đèn đô thị tôi lại như thấy phảng phất hiện về hương vị đặc biệt trong tưởng nhớ mơ hồ.

Như thế đấy, vừa rất quen mà cũng vừa rất lạ, vừa gần gũi xung quanh mà cũng huyền bí diệu vợi, các kiểu cách gia vị, các nguyên liệu để món ăn các vùng thêm vị chua cay mặn ngọt, không hẳn chỉ là cho vui miệng mà còn chất chứa những kinh nghiệm đã truyền về từ biết bao đời trước. Hành trình trên khắp nẻo đường thiên lý của tôi hình như đã đến lúc nên mở thêm một khoang chuyên thu nạp ấn tượng về gia vị, để sau này biết đâu qua đó tôi lại có dịp hít thở và nếm lại không gian của những nơi đã trải qua.

Đến Huế - Đặc sản món Cay

Xứ Huế có những món ăn mà tiếng tăm đã truyền đi khắp năm châu bốn bể: bún bò, cơm hến, nem lụi, bánh bèo, bánh lọc... Món ăn Huế trọng hương, vị, và hình thức. Ăn ngon, nhưng mà phải đẹp, phải tinh tế, vì người Huế không phải ăn chỉ để bằng no, mà ăn, là còn để thưởng thức, thoả mãn một thú chơi, một triết lý sâu thẳm trong nội tâm. Một món ăn, một bữa ăn là cả một sự hài hoà trong bài trí, sắp đặt, về đường nét và màu sắc, nó là sự hô ứng hoà quyện của đất trời, vạn vật và của muôn sắc thái cảm giác. Ẩm thực, với người Huế, là một văn hoá có nhiều tầng lớp.

Nhớ cay xứ Huế



Mắm nêm làm từ cá cơm đỏ đánh ngoài biển Tư Hiền hay Lăng Cô

Món ăn Huế dùng nhiều gia vị, mỗi món có những loại gia vị khác nhau, nhưng đứng hàng thứ nhất trong các gia vị phải kể là ớt. Nói tạng người Huế là gì, thì rõ ra phải là tạng ăn cay rồi! Đến Huế, ăn cái gì cũng cay. Buổi sáng ra ăn một tô bún bò, một bát bánh canh, nước dùng đỏ rực màu ớt, vừa ăn vừa xuýt xoa hít hà, khẩu vị bị tra tấn trong một khoái cảm đã đời, ăn để mà nhớ, mà thương, đi xa nhớ Huế cái gì cũng là nhớ vị cay đến nồng nàn ấy; buổi trưa đi ăn cơm, bát canh rau tập tàng cũng có vị ớt; buổi tối dẫn bạn loanh quanh phố, ghé đường Nguyễn Huệ bên cung An Định ăn bánh nậm, lọc, xuống mãi tận miệt Chi Lăng ngồi nhìn ra bờ sông Hương ăn bánh khoái, hay vẫn vợ bên cửa Thượng Tứ là chốn du khách thường quen, không một cái gì là không cay, cay trong nhân bánh, cay trong vị nước chấm, nước lèo, cay rưng rưng trong đôi mắt cô hàng... Người Huế chuộng màu đỏ, nấu canh, chế nước dùng cho bún, bánh, hay làm các món xào đều phi ớt bột để làm màu.

Ớt đó, là ớt trồng ở các ruộng vườn bán sơn địa quanh Huế, ở Lai Chử, An Đô, Thanh Trúc, Văn Xá, bón bằng... phân gà để tăng độ cay, hái lúc chín đỏ, phơi trong nắng giòn, rồi giã tươi thành bột, mịn, đỏ, hương rất riêng.



Có một món ăn của người Huế giờ đây phổ biến khắp nơi, là bún bò. Hà Nội, Sài Gòn, Tokyo, New York đều có tiệm bún bò, nhưng ở Huế còn có món bún mắm: bún Vân Cù sợi to, trắng, mềm ăn với mắm cá cơm chan tương ớt, ớt thôi là ớt, cay thơm điếc mũi, ngồi bên một gánh đầu đó ở Bến Ngự hay Bao Vinh, chan, húp, chảy nước mắt mà thấm tận từ đầu lưỡi đến chân tóc. Hay món cơm hến chỉ duy nhất có ở Huế cũng là đệ nhất cay. Người ta nói, đến Huế không ăn cơm hến coi như chưa biết Huế. Hến xúc ở Cồn giữa sông Hương, con nhỏ, thơm, xào với hành, ớt, răm, chan lên cơm tẻ nguội, ăn với rau sống. Vị hàn của hến, vị tươi xanh của rau cải ba lá, vị của rau thơm, vị chát của vả, vị giòn của chuối sứ, chua của khế, hoà trong vị nóng rực của ớt, ôi chao không có cái gì thử thách giác quan hơn thế! Người Huế có đủ ngôn từ để tả cảm giác cay: cay sừng miệng, cay đã đời, cay điếc mũi, cay điếc óc, và cay... thấu lỗ đít. Ôi trời, tả cảm giác cay như thế, phi xứ Huế không ai dùng!

Mà không chỉ là cái vị kích thích đến thế, còn là màu sắc nữa chứ. đĩa rau sống của người Huế cũng có ớt: ớt chẻ, ớt lát, đỏ từng bùng lửa trong muôn sắc của các thứ rau, quả, một đĩa rau sống cũng là âm dương ngũ hành hợp lại, trong quan niệm hài hoà của con người.

Người Huế cực đoan, duy mỹ, hẳn đã tìm thấy trong ớt sự thăng hoa của cực cảm.



Ngoài ớt, xứ Huế còn có một thứ gia vị khác, khác biệt với người xứ Bắc, Nam: đó là mắm, ruốc. Mắm nêm làm từ cá cơm đỏ đánh ngoài biển Tư Hiền hay Lăng Cô, con nhỏ và đều, tươi ròn, mắm với ớt, dùng khi chín tới, màu đỏ ngon mắt, ăn với thịt luộc, thịt quay, dùng để nêm bún, nêm canh, nêm bánh đúc, chấm rau lang, rau muống luộc... mùi vị đậm thơm ngai ngái. Ruốc thì làm từ tép biển, dùng nêm canh, pha nước chấm, và làm... muối ruốc! Bạn thử ăn cơm muối của người Huế chưa? Chỉ cơm với muối, cơm gạo de ăn với muối vùng, muối sả, muối khế, muối sườn, muối ớt, và muối ruốc, ăn rồi còn chết thèm vì hương vị lạ lùng của nó.

Người miền Bắc, người miền Nam thường kỵ mùi mắm, và kém chịu cay, nên những món ăn Huế khi du nhập các xứ khác đã phải phai nhạt bớt mùi vị đi để phù hợp, nhưng người xứ Huế thì ăn mắm, ớt từng bữa. Mắm là món của người Chiêm Thành khi xưa. Lịch sử của người Chiêm đã mờ dần trong sương khói xứ sở, nhưng văn hoá ăn mắm thì còn đó, mãi mãi tươi ròn cùng người Việt đi vào một thế kỷ mới tốc độ và duy lý.

Khi tôi ngồi viết những dòng này, Hà Nội đang se sắt cơn rét đậm. Tôi xa xứ Huế mười mấy năm, đi mãi đi mãi trong đất trời, chưa lúc nào ngửi mùi vị của Huế. Thèm trong gió rét vị nồng cay thơm tho của Huế, chưa ăn sao đã trào nước mắt!