



ĂN – CHƠI PHẦN 6

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

Mục lục

[Đến Tiền Giang - Món Độc ...Rắn](#)

[Đến Trà Vinh - Ăn Vọp nướng](#)

[Đến Hà Tĩnh - Mua Kẹo Cudơ](#)

[Đến Phan Rang - Ăn Bún Sứa](#)

[Đến Nha Trang - Ăn Ốc ở phố ốc](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn món Hàn quốc](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn Hủ Tiếu Nam Vang](#)

[Đến Hà Nội - Ăn Chả Cá Lã Vọng](#)

[Đến Phú Quốc - Ăn Cồi Bãi Sao](#)

[Ở nhà - Dọn Bàn Đãi Khách](#)

[Đến Hội An - Có nên ăn Phở?](#)

[Đến Cao Bằng - Uống Trà Đắng](#)

[Đến Quảng Ninh - Ăn Sá Xùng](#)

[Đi đâu Ăn dồi Chó nướng?](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn món Mêhicô](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn món Brazil](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn món Thụy Sĩ](#)

[Đến Sóc trăng - Ăn bánh Bía Thịt Lạp](#)

[Đến Hội An - ra Cù Lao Chàm ăn Cua Đá](#)

[Đến An Giang - Ăn Tung Lò Mò](#)

[Đến Việt Bắc - Ăn tô thắng cố](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn món Ấn Độ](#)

[Đến Lào Cai - Đi Chợ phiên Trong Mây](#)

Đến Tiền Giang - Món Độc ...Rắn

Không phổ biến như những món cháo khác, cháo rắn và "phụ phẩm" của nó chỉ bán ở hai quán liền kề: 180 và 184 đường Lý Thường Kiệt, TP Mỹ Tho (Tiền Giang). Và xương rắn không bỏ, đem chiên giòn ngon thơm làm lạ.



Cái lẩu trên bếp sôi sùng sục, cháo nhừ, đậu xanh nở bung ra, những khúc thịt rắn (hổ hành, ri voi, ri cá... tùy yêu cầu) mềm hơn. Hương toả ngào ngạt quanh những búp nấm rơm trong màu xanh mát mắt của hành lá xắt nhỏ. Múc vài vá cháo cho vào chén, húp vị ngọt của thịt rắn chan hoà trên mặt lưỡi. Ngay tức khắc, vị ngọt béo của đậu xanh như thấm vào chân răng. Cho, hoặc là cải xanh, mồng tơi, hoặc rau má, rau đắng, măng tươi... vào lẩu, rồi gắp ra ngay, cho vào miệng, nhai. Vị mát ngọt của loại thực phẩm thực vật còn sông sống này làm dịu đi vị cay của ớt và tiêu bột. Ăn hết những gì mà người ta cho là mát và bổ nhất trên đời, quán dọn ra một cái đĩa đựng đầy những khúc xương rắn đã được chiên vàng ruộm. Chẳng ăn kèm với gì hết, nhưng cái món có vẻ không bổ béo gì ấy khi cho vào miệng nhai sẽ khiến ta thích thú. Tiếng xương nổ giòn làm sáng khoái thính giác. Mùi thơm thơm beo béo của xương rắn phảng phất vị mặn thơm hình như của chanh muối khiến vị giác và khứu giác ta như căng ra. Chiêu một hớp rượu, chắc cuộc đời không gì thú vị bằng!



Cháo và xương rắn chiên giòn

Chỉ với mỗi một món "độc" như vậy nên quán nườm nượp khách từ 10 năm nay cũng là điều dễ hiểu. Giá một cái lấu rắn và xương rắn chiên giòn được tính theo cân nặng của từng con rắn, loại rắn và từng thời giá. Nhưng có là bao khi ta được thưởng thức món ngon "nhức răng"!

Đến Trà Vinh - Ăn Vọp nướng

Con vọp - động vật nhuyễn thể hai mảnh giống con sò, con nghêu... nhưng to hơn nhiều và thịt cũng có mùi lạ, đặc biệt. Chế biến đơn giản nhất là nướng. Từng con đưa lên vỉ than hồng, khi vọp nóng hả họng ra, bỏ một chút muối tiêu vào chờ cho vọp chín vàng là... thịt.



Vọp

Trà Vinh, mảnh đất gần cuối trời của Tổ quốc, du khách chỉ đến một lần thôi sẽ nhớ rất nhiều, những hàng cây cổ thụ che mát cả thị xã, những nét văn hoá đa dạng và những món ăn mang đậm dấu ấn một vùng đất. Và nhiều món ăn lạ của miệt biển này.

Gắp phần ruột bên trong nhai từ từ, vị ngọt thịt vọp tan dần trên đầu lưỡi, càng nhai càng ngọt, càng thêm. Món này nhậu với rượu để thật bắt, và chỉ với rượu để mới ngon, mới thấu hết cái hay cái cộng hưởng của ẩm thực Nam bộ.

Con vọp còn có thể kho khô sả ớt, ăn cơm nóng khá đậm đà. Cách chế biến cũng đơn giản nhưng phải đúng cách mới bộc lộ hết cái ngon của nó. Đầu tiên, cho vọp vào nồi nước sôi, vọp hả họng, gắp lấy phần ruột bên trong ra, cho vào nồi kho, khi rớt nước thì cho sả ớt và một chút mỡ vào. Thật trên cả tuyệt vời.

Con vọp còn có thể xào với hẹ, đây cũng là một món lai rai, nếu như "may mắn" gặp trong các nhà hàng thì giá cũng lên cao. Cách chế biến không cầu kỳ gì lắm nhưng mùi vị đặc lạ, vị ngọt của vọp khác với các loại hải sản và cũng khác với sò, nghêu, chêm chếp...

Đến Hà Tĩnh - Mua Kẹo Cu Đơ

Mỗi buổi chiều tàn, khi những đụn khói bắt đầu len qua những nóc nhà tranh thì ở phía tây cầu Phủ, người đi đường như bị níu kéo bởi mùi thơm của mật mía, đường, mạch nha, gừng hòa quyện vào nhau. Đó là những nguyên liệu làm nên kẹo cu đơ, một loại kẹo đặc sản của tỉnh Hà Tĩnh mà người xưa đã từng ngâm nga: "Chè xanh thêm chút gừng cay, cu đơ Hà Tĩnh làm say lòng người".

Huyền thoại kẹo cu đơ

Ngày xưa, ở một làng thuộc huyện Hương Sơn, tỉnh Hà Tĩnh, một gia đình nọ có hai đứa con trai khôi ngô tuấn tú nhưng nhà lại rất nghèo. Họ làm quần quật suốt ngày mà cơm không đủ ăn, áo không đủ ấm. Một hôm cậu con trai cả về thưa với cha mẹ là sẽ cưới vợ. Hai ông bà lo lắng không biết lấy đâu ra đồ sính lễ. Nhà lại không có rượu, không có heo, không có nếp lấy gì mà đãi bà con chòm xóm. Trong lúc bế tắc, người cha mới đánh liều nấu mật mía sôi lên rồi đổ lạc (đậu phộng) vào. Khi đem ra đãi, ai ăn cũng thấy ngon. Được mọi người ưa thích, ông tiếp tục nấu và đem đi bán ở những làng lân cận. Từ đó, kiểu nấu mật mía với lạc lan rộng khắp huyện Hương Sơn.

Ban đầu nó có tên là kẹo lạc (vì chỉ có mật mía và lạc) nhưng người ta thấy như vậy là bất công cho người sáng chế nên gọi là kẹo "cu Hai" (một người cha có hai thằng con trai). Khi phong trào Tây học nở rộ, những ông nghè ở đây mới đổi từ "Hai" thành "Deux" (tiếng Pháp có nghĩa là hai, số 2) cho "trí thức". Còn "cu" chỉ có người Việt Nam mới dùng, là tên gọi thân mật dành cho con trai (cu Tý, cu Tèo). Các cụ vất óc suy nghĩ cũng không biết đổi từ "cu" như thế nào, đành kết hợp cách gọi Việt - Pháp là "cu deux" (cu đơ). Xung quanh cái tên gọi dân dã này cũng có nhiều cách giải thích. Đó là vào thời kỳ thực dân Pháp xâm lược, khi những người lính Pháp vô tình ăn trúng kẹo "cu Hai", ghiền quá mới cho người truy tìm. Khi biết tên gọi của nó, họ mới đổi từ "Hai" thành "Deux" cho phổ thông, để người Pháp tiện gọi. Còn "cu" thì chịu, không biết đổi cách nào đành kết hợp đầu Việt, đuôi Pháp là "cu Deux" (cu đơ).

Những bậc cao niên xưa của vùng đất Hà Tĩnh có một thói quen rất tao nhã. Đêm đêm bên ấm nước chè xanh cùng dăm ba miếng cu đơ, các cụ ngồi "tức nguyệt, ngắm hoa, chờ sao rụng". Cu đơ ngày xưa chỉ có lạc với mật

mía, khi nguội, nó cứng như đá, mà kẹo thì không ghi "chống chỉ định: để xa tầm tay những người răng yếu". Thế là sau một đêm "tức nguyệt", các cụ nhà ta răng còn, răng mất. Đó là giai thoại vui mà các bậc cha chú thường kể cho con cháu nghe để so sánh với miếng kẹo cu đơ ngày nay.

Nhà nhà nấu kẹo cu đơ

Không phải là nơi xuất xứ, nhưng phường Đại Nài (thị xã Hà Tĩnh) là nơi giữ được cái tinh túy của kẹo cu đơ. Phường này nằm gần cầu Phủ nên đã hình thành một thương hiệu: "Cu đơ cầu Phủ". Chỉ có 154 hộ dân nhưng mỗi hộ dân là một lò nấu kẹo nên người ta gọi phường này là "Làng cu đơ". Đây là làng duy nhất của tỉnh Hà Tĩnh được cấp giấy chứng nhận hành nghề thông qua "Chương trình phát triển doanh nghiệp cho phụ nữ trong lĩnh vực chế biến thực phẩm ở miền Trung Việt Nam giai đoạn II". Vì thế ở làng này đã có một thư viện lớn trưng bày kẹo cu đơ qua các thời kỳ.

Gia đình bà Sáng có lò kẹo cu đơ khá nổi tiếng. Bà năm nay đã gần 70 tuổi. Bà nấu kẹo cu đơ đã mấy chục năm nay. Con cái bà đã thành đạt, bà bảo là "nhờ vào những nồi kẹo cu đơ, chứ làm nông nghiệp, lấy đâu ra tiền cho chúng học hành". Cái quán nhỏ của bà lúc nào cũng đầy khách. Vào buổi trưa, khi xung quanh đã chìm trong giấc ngủ, bà lại ngồi xắt từng lát gừng mỏng. Bà giải thích rằng, ban đầu người ta dùng gừng như một liều thuốc để chống sôi bụng. Nhưng bây giờ không có gừng thì không phải là kẹo cu đơ.

Trước kia, kẹo cu đơ chỉ đơn thuần chỉ là mật mía và lạc thì giờ nguyên liệu vô cùng phong phú. Người làng này đã biết kết hợp một cách hoàn hảo giữa mật mía, đường, mạch nha, gừng, lạc và bánh tráng. Chính những thứ gần gũi đó đã tạo nên một hương vị độc đáo cho kẹo cu đơ. Theo bà Sáng, có một số làng chỉ nấu đường hoặc mật, còn lạc thì rang lên. Nhưng như thế thì không ngon. Lạc không cần rang mà phải phơi cho thật giòn. Theo quy trình, mật mía, đường, mạch nha trộn chung nấu trước, khi sôi mới đổ lạc vào. Đây là lúc khó khăn nhất vì cần phải khuấy đều liên tay, nếu không sẽ bị cháy dưới đáy nồi. Sau cùng mới bỏ gừng vào. Vào mùa nắng phải nấu đến 1 tiếng đồng hồ, gọi là nấu già, còn mùa mưa thì nấu non, chỉ cần 45 phút. Lò cu đơ của bà đã được nhân rộng ở một số địa phương như Huế, Đà Nẵng.

Làng Đại Nài phát lên nhờ có thêm nghề tay trái, nghề nấu kẹo cu đơ. Dì Quế năm nay 53 tuổi. Dì mới nấu kẹo cu đơ được 4 năm, một ngày dì phải nấu tới 3 nồi. Mía, lạc, gừng đều tự trồng. Còn mạch nha và bánh tráng thì phải mua. Với nguyên liệu sẵn có như thế, số tiền lời dì kiếm được rất khá. Thấy dì kiếm tiền nhanh và đơn giản, anh em của dì trả bớt ruộng đất để đầu tư vào lò cu đơ. Và bây giờ, gia đình dì ai cũng được cấp giấy chứng nhận.

Còn gia đình dì Sương thì có truyền thống làm cu đơ đã mấy đời. Trước đây, các cụ cũng chỉ nấu đơn giản với hai loại nguyên liệu. Nhưng giờ con cháu đã biết kết hợp nhiều loại để có miếng kẹo ngon nhất nên lò cu đơ của dì đã được người trong tỉnh truyền tai nhau. Mỗi dịp cưới hỏi hay liên hoan, mọi người đều đến lò cu đơ của dì để đặt hàng. Những người đi xuất khẩu lao động hay đi du học cũng đến đây để mua, mang sang nước bạn làm quà.

"Làng cu đơ" trải dài từ bến xe Hà Tĩnh cho tới cầu Phủ. Những chuyến xe khách Bắc - Nam mỗi lần qua đây đều dừng lại để khách mua quà. Vào buổi sáng, ở làng này nhộn nhịp bán hàng cho khách vào Nam, ra Bắc. Thế nhưng vào buổi chiều thì khá im ắng. Vì thế, mỗi buổi chiều tàn, khi những đụn khói bắt đầu len qua những nóc nhà tranh thì ở phía tây cầu Phủ, người đi đường như bị níu kéo bởi mùi thơm của mật mía, đường, mạch nha, gừng hòa quyện vào nhau. Mùi dẻo quẹo của mật mía nguyên chất, mùi cay cay của gừng, mùi ngọt lịm của mạch nha khiến cho mọi người chỉ cần ngửi đã "say".

Người Hà Tĩnh xem kẹo cu đơ như như linh hồn của quê hương. Những gia đình có con đi làm ăn xa, cứ mỗi lần có người cùng quê vào thăm, nhất định họ phải gửi theo vài bịch kẹo. Nếu như lâu lâu không có ai về, họ sẽ gửi qua đường bưu điện. Ông Hùng, có 5 người con đều đi làm ăn ở trong Nam, cứ vài tháng ông lại gửi kẹo cu đơ cho các con. Ông bảo rằng, chúng nó đi gần 5 năm mà chưa về thăm quê, cứ sợ chúng quên. Ông phải gửi để nhắc nhở con cái.

Ban đầu nhìn thấy miếng cu đơ sần sùi, chẳng bắt mắt tí nào, ai cũng ngại ăn. Nhưng ai có "dũng cảm" nếm một lần sẽ không bao giờ quên. Lúc miếng kẹo hòa tan trong miệng, ta không thể phân biệt được có bao nhiêu thứ cấu thành. Tất cả là một cảm giác ngọt lịm trên đầu lưỡi, vị cay cay của gừng và chất bùi bùi của hạt lạc đọng lại mãi trong cảm giác. Kẹo cu đơ mang đậm dấu ấn của con người Hà Tĩnh, bên ngoài thì sần sùi chất phác, tên gọi thì dân dã, đơn sơ nghe đến nực cười nhưng bên trong là cả một nội lực tiềm tàng. Có phải đó là thứ để mà "Ai đi mô cũng nhớ về Hà Tĩnh!".

Đến Phan Rang - Ăn Bún Sứa

Quán nhỏ, không bảng hiệu, chủ quán cũng ít ai biết tên. Nhưng vì thị xã nhỏ và quán là duy nhất nên bạn hỏi bất kỳ anh xe ôm hay chị công chức nào cũng đều được chỉ đúng nơi, đúng chỗ.

Đạt được sự nổi tiếng ở vỉa hè ấy là nhờ bà chủ quán đã trải qua hơn 10 năm chung thủy với món ăn này. Những vòng khuấy và nêm gia vị, nước lèo hình như có "chuyên nghiệp", điêu luyện hơn, vừa miệng khách hơn mà vẫn thể hiện được cái vị riêng không lẫn vào đâu.

Tháng 2 là mùa tạo sứa già. Bà chủ quán phải gửi mua hàng từ Nha Trang mang vào, con sứa già chắc và dày thịt, mỗi đốt sứa trong vắt như lõi cơm của trái chôm chôm, ngâm nước ấm, khi ăn, cho vào tô, rắc chút hạt đậu phộng rang. Sứa phải có chút mắm ruốc cộng với rau sống (có bắp chuối thái mỏng, sợi rau muống, xúp ơ...) trộn đều, cho ít ớt cay thái nhuyễn, ăn rất thấm. Và đó cũng là cách ăn bún sứa của người Phan Rang ở quán này.

Những tháng còn lại trong năm, sứa hơi hiếm, nên chủ quán phải trộn thêm ít sứa khô, một loại sứa được sản xuất ở Hà Nội theo công nghệ Đài Loan. Một phần sứa khô hai phần sứa tươi như là một bài tung hứng khá đẹp và tự nhiên trong bản nhạc dân gian bún sứa đa thanh. Cái cảm giác vị sứa giòn, hơi nồng lợ mùi biển ngọt tan dưới kẽ răng cùng vị hanh hanh của nó với mùi mắm tôm, đậu phộng rang thơm cay nhức óc...

Đến Nha Trang - Ăn Ốc ở phố ốc

Con đường Tháp Bà (Nha Trang) bắt đầu từ Tháp Bà (cầu Xóm Bóng) chạy ra cầu Trần Phú, được mệnh danh là khu phố ốc. Bởi chỉ với chiều dài chưa đến một cây số, có hơn cả chục quán bán các món chế biến từ ốc đủ loại, cùng hải sản biển khác như hàu, sò, nghêu, tôm, mực, ghẹ...



ốc nháy cũng có nhiều loại: đỏ, trắng...

Mùa ốc ngon nhất từ tháng 2 đến tháng 9. Sang tháng 10 là mùa ốc sinh sản, con ốc lúc này hết ngon bởi lặn sạn ốc con trong bụng. Thế nhưng, hầu như ở đây lúc nào cũng có ốc ngon phục vụ khách. Mỗi quán có những chiêu thức giữ hàng và bí quyết nuôi trồng hải sản.

Món ngon và dân dã nhất là ốc nháy... luộc với sả hay lá gừng. Nhiều người sành ăn cho rằng, ốc nháy con đực ngon hơn con cái! Thịt ốc nháy, vừa dai lại vừa giòn, loại ốc nháy đỏ giá 60.000đ một ký. Ốc nháy luộc chấm mắm gừng đặc lềnh, đậm đà, thơm cay thật lạ miệng. Ngoài ra, ốc nháy nướng cũng ngon không kém và có thể chấm muối tiêu chanh. Ốc nháy có hàng chục loại, ốc nháy trắng giá mắc nhất 120.000đ/kg. Loại ốc này vỏ dày, cùng kích cỡ với ốc nháy đỏ nhưng thịt béo hơn.



Gỏi ốc

Có một loại ốc khá đặc biệt là ốc bàn tay. Thịt con ốc to bằng bàn tay bày sẵn trong tủ kính. Khi có khách ăn, người bán hàng mới thái nhỏ, hấp sơ lại rồi bày ra đĩa. Ốc bàn tay (không tính vỏ) giá 200.000đ/kg.

Bên cạnh còn nhiều món chế biến từ ốc như gỏi ốc, cháo ốc, ốc xào sa tế, ốc sốt me... Ốc xào sa tế - món khá thơm ngon. Sau khi phi tỏi, sả cho thơm, bỏ tôm khô vào xào, nêm nếm gia vị rồi cho ớt băm nhuyễn làm sa tế. Lấy một chảo khác phi tỏi, sả... cho ốc vào xào chín, cho sa tế đã chế biến vào đảo đều.

Một đĩa gỏi ốc, ốc xào, luộc, nướng... cho hai người ăn khoảng từ 20.000 - 30.000đ, một tô cháo ốc khoảng 10.000đ.



ốc bàn tay

Có cả chục thứ ốc cho khách lựa chọn theo ý thích: ốc khế, ốc dừa, ốc đụn, ốc dụn, ốc gai, ốc thiên nga, ốc tù và, ốc hương... Mỗi loại một hương vị riêng, dù làm gỏi, xào hay luộc.

Ngoài ốc, còn một loạt sò như: sò huyết, sò lông, sò lựa, nghêu... luộc hay nướng mỡ hành. Và còn có một số món hải sản khác như tôm, mực...

Ốc được giới sành ẩm thực "bình chọn" hàng topten trong các loại hải sản. Và giá cũng khá mắc, một đĩa ốc nhảy 30.000đ chỉ khoảng 10 con, ăn

còn thòm thềm!

Đến Sài Gòn - Ăn món Hàn quốc

Nàng Dae Jang Geum như một đại sứ thức ăn Hàn Quốc đến Việt Nam trước qua bộ phim truyền hình nhiều tập *Báu vật hoàng cung*, sau đó ẩm thực Hàn lục tục thắp bùng. Giờ đây ở Sài Gòn, tìm một quán để ăn Hàn chính gốc không khó.

Ăn Hàn



Bước vào những quán như thế là bạn bắt gặp ngay một "bài" chào đồng hương ngẩn của các cô nhân viên: *an nhor xi mi cà, ơ xơ ơ xíp xiô* (Xin kính chào, xin mời vào).

Có những quán có cả bàn ngồi cao và bàn ngồi bệt - đáp ứng nhu cầu cho cả khách Hàn, Đài, Nhật lẫn khách Tây, khách ta. Cô Nguyễn Trần Diễm Trang, quản lý nhà hàng Hàn Quốc ở đầu đường Hồ Huân Nghiệp, quận 1 cho biết, khách Việt đến ăn quán chiếm khoảng 30%, khách Hàn 50%, còn lại là khách các xứ khác.

Nếu như người ta bắt gặp trong phim *Báu vật hoàng cung* sự cực kỳ tinh tế trong chế biến món ăn qua bàn tay của nàng Dae Jang Geum bao nhiêu thì ăn Hàn ở quán cũng đạt được một mức độ tinh tế nhất định.

Khẩu vị của món Hàn nghiêng về ngọt và hơi cay. Ngọt trong món ăn của

họ là vị ngọt của đường. Cô Trang cho biết, đường nêm trong thức ăn là đường nước nhập từ Hàn Quốc. Lẫn át trên bàn ăn là nhiều món dưa chua: dưa cải kim chi, củ cải, bắp cải nhúng giấm, ớt chua. Rồi đến một vài món salad thơm mùi tinh trái cây, khoai tây cán sợi hấp...

Có điều đáng nói là nhà hàng Hàn Quốc ở đường Hồ Huân Nghiệp lại mạnh về thịt bò hơn là hải sản. Nếu bạn hỏi món gì ở đây ngon, lập tức nhân viên sẽ giới thiệu món bò sae galbi (nướng không gia vị) hoặc bò galbi (nướng có tẩm gia vị). Dĩ nhiên là nếu kêu nướng có gia vị thì phải chấp nhận gu ngọt, vì, cô Trang bảo, "không ngọt người Hàn không chịu".

Ngoài món bò này còn có bò bulgogi (áp chảo), canh thịt bò cay, xúp bò, cơm thịt bò rau trộn (món này không quen ăn sẽ khó ăn, vì cơm không phải cơm, cháo chẳng ra cháo).

Rau sống ở đây cũng có một số loại nhập từ Hàn Quốc, như rau nhíp, dùng ăn với cải quăn cuốn bò nướng với tương, hành cọng.

Bạn cũng có thể thử những món lạ khác như mì lạnh bột khoai, xúp bánh bao kim chi, bánh xèo hải sản, canh đậu tương, miến trộn rau hành - miến cũng là miến nhập từ Hàn Quốc, sợi to, dai, không dính như một số miến ở các quán ta...

Gia vị chế biến có nét đặc trưng không thể lẫn với món ăn của xứ khác. Cách nấu cũng cầu kỳ. Có những món như bí Nhật phải hầm tới ba, bốn tiếng đồng hồ mới mềm để có thể dọn cho khách.



Củ cải kim chi



Bắp cải nhúng giấm



Món kim chi



Salad trộn hương vị dâu



Lá rau nhíp nhập từ Hàn Quốc



Rau cải và ớt Hàn này dùng để cuốn với thịt bò nướng tẩm gia vị



Cơm trộn kiểu Hàn với rất nhiều thực vật



Dưa cải

Đến Sài Gòn - Ăn Hủ Tiếu Nam Vang

Hiện Sài Gòn còn bốn tiệm hủ tiếu Nam Vang “gốc”, lâu đời và bề thế: Liễn Hóa, Ty Lum, Kim Tháp, quán Hồng Phát, thu hút dân sành ăn khắp nơi. Bà mẹ ẩm thực Sài Gòn tuy không có công sinh thành ra nhiều món ăn ngon, nhưng có công nuôi dưỡng, thêm thắt, trang điểm cho chúng thành món thời trang. Đơn cử như hủ tiếu Nam Vang.

Đồng Vọng hủ tiếu Nam vang

Những kiểu... ghiền



Những cọng hủ tiếu mảnh mai bay lên, nhào lộn mấy vòng trước khi kịp sà vào tô - động tác hất vọt điệu nghệ ấy giờ đây còn mấy anh bếp nấu hủ tiếu Nam Vang làm được?

“Tổn đôi ba chục ngàn đồng mà mình vừa thưởng múa, xiếc và chén được món ngon thì cũng xứng đáng”. Với ông Trần Lĩnh, chủ tiệm vàng ở Tân Bình thì chính động tác hất vọt trụng điệu nghệ của anh bếp nấu hủ tiếu Nam Vang mới thật “ấn tượng” - khiến những cọng hủ tiếu mảnh mai bay lên, nhào lộn mấy vòng trước khi kịp sà vào tô. Nhưng hể ông Lĩnh ghé quán hủ tiếu nào mà không thấy bày hũ đường trên bàn ăn, là ông đứng dậy ra về. Mặc dù vòng số hai ông Lĩnh đang nở.

Anh Phạm Văn Thương, chạy xe ôm, ở quận 3, thuộc lâu giờ bán xí

quách của các quán hủ tiếu Nam Vang lớn ở Sài Gòn (Kim Tháp và Ty Lum từ tám đến mười giờ sáng, Hồng Phát thì từ ba đến sáu giờ chiều) bởi anh thường ghé các quán này mua xí quách về đưa cay cùng đồng nghiệp. Trong đó, anh khoái nhất xí quách quán Ty Lum, vì nó mềm mà không bở. Có điều, anh thay chén nước xốt hắc xì dầu bằng muối ớt chanh: “Một miếng sụn giòn giòn beo béo, áo chút vị mặn, chua, cay - tôi xoay tua ba vòng còn nghe đã”, anh Thương thuật lại.

Vũ điệu tan - hợp...

Dân sành ăn Sài Gòn cho rằng, trước năm 1970, ở Phnom Penh, Campuchia, nhiều quán hủ tiếu Nam Vang ngon nức tiếng thường do người Tiều làm chủ. Tô hủ tiếu ở đây chỉ có thịt heo nạt xắt miếng và băm, đĩa rau ăn kèm gồm xà lách, giá. Hơn ba mươi lăm năm trước, món này theo làn sóng người Tiều gốc Việt hồi hương, phiêu bạt về Sài Gòn. Lạ thay, vóc dáng và mặt mũi nó trông có duyên hơn, nhờ có thêm nhiều chất đạm phụ như tôm sú, tim, gan, phèo non, trứng cút... Và đĩa rau ăn kèm món này cũng đa sắc hơn nhờ có thêm rau cần, tần ô, hẹ. Nhưng dù gì, những thợ nấu món này vẫn giữ cái hồn của hủ tiếu Nam Vang: chất tạo vị ngọt đậm và thanh cho nước lèo phải là nước hầm xương ống heo - màu trong, hơi ánh vàng. Hay nước xốt chấm xí quách phải là hắc xì dầu xào với mỡ, nước dừa tươi tới độ hơi sánh nhưng không để khét, sau cùng họ cho tỏi nguyên vỏ chấy mỡ vàng ươm vào - thơm phức. Còn cọng hủ tiếu thì mỏng và đẹp cỡ cọng bún gạo khô - ăn nghe dai, mịn mà không đổ nhựa.

Hiện Sài Gòn còn bốn tiệm hủ tiếu Nam Vang “gốc”, lâu đời và bề thế. Mỗi quán đều có một kiểu bài trí món đạm phụ riêng: Liễn Húa ở quận 3 có thêm hai con tôm sú to bằng ngón tay cái, Ty Lum ở quận 5 thì có hai miếng chả cá thác lác mỏng, rộng gần ba ngón tay/miếng, Kim Tháp ở quận 10 lại bày thêm hai trứng cút, quán Hồng Phát ở quận 3 thì có thêm miếng huyết trong tô hủ tiếu. Và nghe đâu lò cung cấp chung hủ tiếu cho những quán vừa kể có một quy định riêng: chỉ bỏ mỗi cho những quán đủ đẳng cấp nấu ngon món hủ tiếu “nhập cảnh” vừa nói. Chủ lò này cũng là người từ Campuchia về, sau năm 1970. Nhân quán cũng có nhiều chi nhánh cũng là nơi lui tới của nhiều người ghiền hủ tiếu.

Còn những quán hủ tiếu Nam Vang “lai” ở Sài Gòn thì không thống kê nổi. Chẳng hạn như khu cư xá Phú Lâm B, phường 13, quận 6 hai năm trước

chỉ có một quán bán món này, nay có thêm ba quán mới. Hay như đoạn giao lộ Vĩnh Viễn - Nguyễn Tri Phương, quận 10, có cả ba quán hủ tiếu Nam Vang, trong khi hai năm trước ở đây chỉ có một quán bán món này... Như vậy, chứng tỏ món ăn của mấy ông “cắt chú” gốc Việt, vẫn nằm trong top những món dễ khiến người ta “chịu không nổi”, ở TP.HCM

Đến Hà Nội - Ăn Chả Cá Lã Vọng

Bà Ngô Thị Tình, năm nay đã 85 tuổi cho biết, quán đã có từ năm 1871. Từ khi ra đời, quán cũng chỉ bán mỗi món ăn là chả cá, nhưng mãi đến tháng 8 năm 1915 quán mới có tên là Lã Vọng như ngày nay. Bà Tình về làm dâu nhà họ Đoàn này từ năm 20 tuổi, chồng bà, ông Đoàn Xuân Hy là chủ nhân đời thứ ba của quán.

135 năm một món ăn



Nén hương vọng báii tiền nhân họ Đoàn đã làm ra món chả cá của bà Ngô Thị Tình

Người ta truyền rằng lần đầu tiên đến quán chả cá Lã Vọng, ông nhà văn sành ăn Nguyễn Tuân chỉ đi một mình và nhất mực mời cho được ông chủ quán Đoàn Xuân Hy ngồi cùng mâm để nhìn và ăn theo cho đúng cách

Tình cờ mà nên thương hiệu



Thịt cá lẵng ngọt, dai, ít xương, tẩm ướp xong có màu vàng tươi như hoa cúc...

Người sáng chế ra món chả cá và lập nên quán ăn này là cụ nội của ông Hy. Theo câu chuyện còn truyền lại trong gia tộc thì ngày ấy ông cụ có tham

gia phong trào Duy Tân, nhà ông là điểm tụ tập những người đồng chí trong phong trào. Để tránh sự dòm ngó của chính quyền thực dân, cũng để góp nguồn tài chính cho hội, ông cụ mở hàng chả cá, là món ăn do ông tự chế và rất được những bạn bè tụ tập hội họp đặc biệt ưa thích. Khoảng năm 1913, ông cụ bị Tây đày lên Thái Nguyên vì tham gia nghĩa quân Đề Thám. Trong những ngày đi đày, bà cụ mấy lần lên thăm chồng và khi về thì có mang, sinh được cô con gái út đặt tên là Đoàn Thị Thái (kỷ niệm của Thái Nguyên). Rằm tháng 8 năm 1915, trong những món quà tròn thoi nôi, bà Thái được cha tặng một tượng ông câu nhỏ gò bằng sắt tây, làm ở phố Hàng Thiếc. Trẻ con không thích chơi lâu một món đồ, nên ông câu bị vứt lẫn lóc. Thấy thế, ông chủ hàng chả cá lấy đặt lên quầy. Thực khách gọi vui cái ông câu bằng sắt tây ấy là Khương Tử Nha rồi đặt tên quán là Lã Vọng. Từ đó quán có tên.

Bà Đoàn Sơn Lịch, con gái bà Tình, sinh năm 1945 còn nhớ, ngày bà lớn lên con phố này còn mang tên là ngõ Hàng Sơn. Khi ấy thực khách vào quán vẫn ngồi chiếu trải trên gác. Vào khoảng những năm 1951, 1952 ngõ được mở rộng và đổi tên thành phố Hàng Chả Cá. 1945, sau khi cách mạng về thủ đô, tên phố được thu gọn lại là phố Chả Cá cho đến ngày nay.

Sức sống của món ăn dân dã



Cá lăng về từ Bạch Hạc, Việt Trì

Ngày xưa món chả cá Lã Vọng chỉ chế biến từ cá lăng, một loài cá da trơn, có con lớn đến vài chục ký, thường được bắt trên vùng Việt Trì, đoạn ngã ba Bạch Hạc. Cá lăng thường ăn sâu sát mặt bùn, chỉ những thuyền chài cao thủ mới đánh bắt được. Thịt cá lăng ngọt, dai, ít xương, tẩm ướp xong màu vàng tươi như hoa cúc, trông đã thấy ngon. Nhưng về sau cá lăng ngày một ít đi. Do có tham gia hoạt động cách mạng những thập niên đầu thế kỷ 20, ông Đoàn Xuân Hy có dịp đi nhiều nơi, sang tận Ma Cao và ông đã thử qua hàng chục loài cá từ sông tới biển để tìm cho ra loài khả dĩ thay thế cá lăng mà không làm giảm chất lượng món chả cá Lã Vọng. Rốt cục, đó là con

cá chuối hoa. Sau này con cá lóc sống trong tự nhiên của miền Nam cũng có chất lượng chấp nhận được.

Cách chế biến món chả cá xem ra cũng đơn giản. Thịt cá được thái từng miếng đều nhau, lóc hết xương, ướp chừng nửa giờ trước khi đem nướng cho vừa chín tới. Gia chủ cũng không ngần ngại khi cho biết các món gia vị để ướp gồm riềng, mẻ, nước mắm và thìa là. Cái không đơn giản là liều lượng của từng thứ gia vị ấy, chúng được đo lường bằng chính cảm quan của người chế biến.

Cách ăn chả cá cũng đơn giản, nhưng nếu ăn không đúng cách, cái ngon cũng sẽ giảm đi rất nhiều. Khi ăn, miếng chả nướng được rán nóng lại trên bếp than, cho thêm thìa là, hành chẻ, cần, ngò vào, nhiều ít tùy sở thích của người ăn. Miếng nóng ấy được gấp vào chén đã có sẵn chút bún, chút rau mùi mà nhất thiết phải có vài cọng húng Láng. Tất cả chỉ vừa đủ một miếng ăn. Mắm tôm được rưới lên sau cùng. Nghe nói lần đầu tiên đến quán chả cá Lã Vọng, ông nhà văn sành ăn Nguyễn Tuân chỉ đi một mình và nhất mực mời cho được ông chủ Đoàn Xuân Hy ngồi cùng mâm để nhìn và ăn theo cho đúng cách.

Trở lực thành hấp lực



"Nhịp điệu đũa" của du khách Tây

Theo cái cung cách vừa từ tốn vừa thông thả của bà cụ Tình thì món chả cá không có bí quyết gì ghê gớm, chỉ do làm lâu thì quen. Thế nhưng hồi kết của câu chuyện, "bí quyết" lại bất ngờ xuất hiện. Theo lời bà, từ xưa nay, lúc nào mua được cá nhiều thì bán nhiều, được ít bán ít, tuyệt đối miếng chả không được thay đổi chất lượng. Cho đến bây giờ từ bún tới mắm tôm đều được nhà hàng đặt làm riêng. Đặc biệt rau húng vẫn được đặt hàng với người trồng ở vùng Láng. Câu sau đây chúng tôi ghi được từ bà Tình: "Dền La, húng Láng, tương Bần, nước mắm Vạn Vân, cá rô đầm Sét".

Trở ngại khó vượt qua với thực khách ngoại quốc khi thưởng thức món Việt, đó là nước chấm. Rắc rối cũng chính ở đây. Món gì thì phải chấm vào thứ nước chấm nào, thiếu là mất ngon, không đúng lại càng mất ngon. Với món chả cá Lã Vọng, nước chấm chỉ có thể là mắm tôm, một thứ nước chấm vào hàng "cảm giác mạnh". Nhưng nhìn những ông tây bà đầm tóc vàng, mắt xanh hồ hởi múa đĩa lua chả mới thấy cái sự trở lực của mắm tôm hoá ra lại là hấp lực.

Đến Phú Quốc - Ăn Cồi Bãi Sao

Bãi Sao - Phú Quốc làm khách đến ngây ngất bởi vẻ đẹp đậm chất hoang sơ của biển với bãi cát trắng trải dài, biển xanh trong vắt quanh năm yên ả là nơi thư giãn tuyệt vời trong những ngày hè đến. Riêng phần ẩm thực, Bãi Sao còn được nhắc đến với các loại sản vật tươi rói của biển, ngoài những món phổ biến như mực, tôm, cua, cá, ghẹ... Bãi Sao nổi danh với các món cồi đặc sản như cồi lưỡi búa, cồi biên mai...

Ra đảo ăn cồi



Gia chủ của nhà hàng duy nhất trên Bãi Sao cho biết hai loại cồi này trước kia phải mua lại từ các bạn chài bên Campuchia, nhưng nay các bạn chài Việt Nam cũng khai thác đưa về sang lại cho nhà hàng, hai món đặc sản này tìm quanh Phú Quốc chỉ Bãi Sao mới có. Bởi vậy, khách đến Bãi Sao, có dịp ăn qua một lần các món cồi nướng chẳng thể quên, lần sau ghé đến lại gọi cồi.



Những viên cồi trắng phau, nõn nà tròn tròn bằng đầu ngón tay cái được xiên thành từng que, tẩm ướp sơ với vài thứ gia vị cho đậm đà rồi đem nướng ngay trên bãi biển. Riêng với hai món cồi này, đem nướng là ngon nhất, gia vị phụ thêm để khi nướng tạo màu sắc cho miếng cồi thêm hấp dẫn, bằng không chỉ cần xiên que, nướng mọi là cũng đủ... bá cháy lắm rồi. Khách vừa

tắm biển lên, cầm cây còi nướng vàng ươm, thơm phức, săn chắc như những viên thịt, nhấm nháp tận hưởng mùi vị ngọt lịm của thịt còi pha cùng hương vị biển mặn mặn trong hơi gió mát rượi lùa từ biển vào. Nhâm nhi thêm cốc rượu sim rừng, một đặc sản khác của Phú Quốc giữa cảnh đẹp, môi ngon, rượu ngọt... thôi thế thì... đời còn gì phải lặn tẩn.

Ở nhà - Dọn Bàn Đãi Khách

Bữa tiệc gia đình dùng tiếp khách hiện có thể nấu và bày biện theo những phong cách ẩm thực khác nhau. Có thể là một bữa cơm thuần Việt quen thuộc hay một bàn tiệc với những món ăn theo kiểu Tàu, kiểu Tây với những món ăn để nấu hoặc thực phẩm đã chế biến sẵn mua ở các siêu thị, cửa hàng. Dù ăn theo kiểu gì thì bộ đồ ăn đi theo cũng phải phù hợp.

Dọn bàn đãi khách



Trình bày bàn ăn đẹp và sang

Ông Lê Phương Cao Sơn, chuyên viên trưng bày của Q-home, được đào tạo chuyên môn về dịch vụ ẩm thực hướng dẫn cách bày biện bàn ăn theo mỗi phong cách nói trên.

Tây

Bộ dụng cụ bàn ăn sẽ có trên 40 sản phẩm.

Chọn đĩa lót nền nên theo diện tích bàn lớn hay nhỏ. Kích cỡ đĩa thay đổi từ 28 hoặc 35cm. Các món ăn kiểu Tây luôn đặt trên đĩa ăn cá nhân, do vậy trên đĩa lót nền là đĩa thức ăn kích thước từ 15- 22cm, lòng đĩa cạn hay sâu tùy món đầu tiên là món ăn khô hay xúp. Khi bày biện, phía tay phải sẽ là 2 dao hoặc 1 dao và 1 muỗng múc xúp, tay trái là 2 nĩa và phía trước mặt là 2 dao nhỏ dùng cắt trái cây, bánh hoặc 1 dao và 1 muỗng nhỏ ăn bánh.



Tuỳ theo tính chất bữa tiệc, các loại muỗng, nĩa dao gồm 4-6 cái (múc cơm, trái cây, ăn xúp...) và đĩa tròn khoảng 4 cái với kích cỡ từ 15-35cm, đĩa oval khoảng 5-6 cái kích cỡ 21- 42cm.

Ngoài ra, trên bàn còn có khay đựng các loại gia vị tiêu, muối, đường, gàu rút xốt... Cuối tiệc mới dùng đến tách trà, tách cà phê.

Tàu

Bộ dụng cụ ăn kiểu Tàu chỉ khoảng 10-20 sản phẩm khác nhau.



Phần ăn cá nhân cần đồ dùng cơ bản là đĩa lót chén cơm + 1 chén, tay phải để đũa trên đồ gác đũa và tay trái đặt muỗng trên dụng cụ gác muỗng. Có thể để cả muỗng và đũa cùng 1 bên tay thuận. Luôn đi kèm 1 tách trà nóng đặt ở phía trước đĩa và chén.

Khi ăn, có thể dùng thêm 1 đĩa tròn cỡ 20cm đặt trước chén để chia thức ăn từ đĩa chung cho vào đĩa cá nhân trước khi khách gắp vào chén. Tiệc nhiều món ăn có thêm đĩa lót loại 30 hoặc 35cm để tiện thay đĩa. Các món nước ăn trong chén hoặc thố nhỏ có nắp đậy.

Một quy tắc chung của châu Á là tất cả các thức ăn đều đặt sẵn trên bàn. Ngoài các hũ gia vị có nước tương, giấm, và đĩa nhỏ đựng muối tiêu chanh hoặc nước chấm theo món.

Việt



Bộ dụng cụ ăn chỉ khoảng 10- 15 sản phẩm khác nhau.

Phần ăn cá nhân chỉ gồm 1 đĩa lót, 1 chén cơm, 1 muỗng và 1 đôi đũa. Nếu không sử dụng đồ gác đũa, có thể dùng 1 đĩa hình vuông, tròn hay kiểu đặt lót nền cho đẹp. Luôn có 1 ly nước và 1 chén nước chấm nhỏ.

Thức ăn trên bàn: loại có nước đựng trong tô, loại thịt cá hải sản bày biện trong đĩa oval hoặc tròn cỡ lớn. Gia vị trên bàn thường có nước mắm pha sẵn, nước mắm mặn.

Luôn có muỗng hoặc đũa để dành gấp chia thức ăn chung mời vào chén cho từng người. Sắp xếp các loại dụng cụ thuận theo tay người sử dụng, không nhất thiết phải theo quy tắc nào.

Đến Hội An - Có nên ăn Phở?

Theo chuyên gia ẩm thực người Hội An Trịnh Diễm Vy, người đã được hơn 20 bài báo nước ngoài viết về tài nấu ăn, người mở lớp dạy nấu ăn ở Hội An mà ai muốn dự học phải đăng ký trước hàng tháng, người đã từng ăn phở từ Bắc đến Nam rồi phở ở Mỹ ở Pháp, ở Úc... thì phở Hội An vẫn là ngon nhất!

Về Hội An chớ ăn phở!

Đã bao giờ bạn ăn một tô phở có rắc một ít đậu phộng giã nhỏ trộn với ớt khô, bánh phở là những sợi phở khô, khi dùng mới trụng nước sôi cho mềm? Đã bao giờ nước dùng của tô phở mà lại không có mùi bò mặc dù vị ngọt của nước trăm phần trăm là từ xương bò chứ không có chút mì chính nào và thịt tái, nạm, gầu đúng là từ thịt bò chứ không phải là thịt gà hoặc chả viên?

Có một loại phở như vậy và nó chỉ có ở Hội An



Ông Lưu Liên bên nồi nước dùng bốc khói

Ở Hội An, trong khu đô thị cổ, chỉ có duy nhất một tiệm phở có tên là phở Liên ở 25 phố Lê Lợi. Theo ông Lưu Liên, năm nay đã 78 tuổi, bắt đầu mở tiệm bán phở từ năm 20 tuổi, thì: "Hội An trước 1975 cũng có mấy tiệm phở kiểu Bắc, tức dùng bánh phở sợi tươi chứ không phải sợi khô, có hương hoa hồi; nhưng sau ế khách dần. Người Hội An không chịu được cái mềm mềm của bánh phở sợi tươi. Muốn làm sợi phở này thì gia đình phải tự tráng bánh, phơi nắng cho vừa héo đi thì đem thái sợi. Ưu điểm của phương pháp này là bánh phở không phải bỏ thêm phèn sa, hay hàn the mà sợi vẫn dai cứng. Khi dùng thì tùy theo khẩu vị của khách mà trụng kỹ hay trụng sơ".

Tô phở rời khỏi đất Bắc đã biến thái rất nhiều tùy theo khẩu vị từng vùng,

thế nhưng biến thành như tô phở ở Hội An thì thật khó hình dung.



Không phải màu vàng của mỡ bò mà của dầu thực vật

Mọi chuyện là do "Thượng đế" ở Hội An không thích mùi bò, mỡ bò, và cũng không thích cả cái mềm mềm của sợi phở tươi. Theo cô Trịnh Diễm Vy, chủ 2 nhà hàng lớn ở Hội An thì điều đó xuất phát do tính đề dảnh của người Quảng. Mùa mưa mùa lụt ở Quảng Nam có khi kéo dài hàng tháng, không có thức ăn để dành trong nhà thì sẽ rất khó khăn. Vì vậy mà có bánh tráng nhà nào cũng để từng xấp trong nhà. Mùa cá thì muối cá làm mắm, mùa rau thì muối rau làm dưa, thức ăn cũng rất mặn để có thể dùng hai ba bữa. Ngày tết, các tiệm đóng cửa, khi thịt đã ngấy thì lấy sợi phở khô ra làm tô phở cho riêng mình là một thói quen hiện nay nhà nào ở Hội An cũng làm.

Tổng hoà của tất cả điều đó, khiến cho tô phở ở Hội An quả là không giống ai và khó có thể bảo là ngon được. Tuy vậy, theo chuyên gia ẩm thực người Hội An Trịnh Diễm Vy, người đã được hơn 20 bài báo nước ngoài viết về tài nấu ăn, người mở lớp dạy nấu ăn ở Hội An mà ai muốn dự học phải đăng ký trước hàng tháng, người đã từng ăn phở từ Bắc đến Nam rồi phở ở Mỹ ở Pháp, ở Úc... thì phở Hội An vẫn là ngon nhất!

Đến Cao Bằng - Uống Trà Đắng

Anh Hoàng Đức Ngọc, giám đốc Công ty chè đắng Cao Bằng, hướng dẫn chúng tôi đi Đông Khê “thăm” một cây chè đắng trăm tuổi, cao gần hai mươi thước, thân lớn gần hai vòng tay ôm.

Ngọt ngào vị đắng

Chuyến du khảo văn hoá xuyên Việt đợt trước, chúng tôi chỉ tới được Lạng Sơn, rồi trở về Nam. Bản đồ hành trình của đoàn chúng tôi còn khuyết mảng Việt Bắc và Tây Bắc. Chuyến này, phải khoả lấp mảng khuyết đó, bằng một cuộc khảo sát nghiêng sâu về cây chè và sản phẩm của nó là trà, phần không thể thiếu trong thế giới ẩm thực.



Leo cây hái chè

Cái tiếng Việt mình cũng rắc rối như cái ẩm thực Việt vậy. Nhà máy sản xuất trà thì là nhà máy chè. Hiệp hội sản xuất trà thì là Hiệp hội Chè. Thì mặc kệ cái ngôn ngữ, ta cứ nói về chè và trà thôi.

Ông Nguyễn Kim Phong, chủ tịch Hiệp hội Chè Việt Nam, xòe bàn tay nói với chúng tôi rằng, cứ đặt bàn tay lên tấm bản đồ nước ta, chỗ nào cũng có chè. Một trăm hai mươi ngàn hecta trồng chè khắp ba miền kia đấy. Nhiều nhất vẫn là ở Việt Bắc và Tây Bắc, rồi tới cao nguyên Lâm Đồng trong Nam. Nổi tiếng ngon là trà Tân Cương Thái Nguyên. Nổi tiếng sạch là trà cổ thụ của Hoàng Liên Sơn và cao nguyên Hà Giang. Nổi tiếng thơm là trà ô long giống mới của Lâm Đồng, đang phát triển ra đất Bắc. Nổi tiếng độc đáo là trà đắng đặc sản của Cao Bằng. Đắng lắm. Nhưng trong đắng có ngọt...

Thế thì, lên Cao Bằng

Chủ nhân của cây chè là ông Nông Văn Bông, bản Nà Tục, xã Đức Xuân, huyện Thạch An, Cao Bằng. Ông Bông kể, khi còn nhỏ ông đã thấy cây chè

này lớn lắm rồi. Ông đi lính năm 1963, vào Trường Sơn mười năm, về vẫn thấy cây chè không thay đổi gì. Nay ông sáu mươi bảy tuổi, cây chè vẫn thế. Ông Bông chỉ nghe cha kể lại rằng, cụ cố (tức ông nội của cha) lấy cây chè đặng này từ trong núi đá về trồng từ lúc cụ cố còn trẻ. Cụ mất năm 1961, thọ 81 tuổi. Tính đến nay, cây chè này độ ngoài trăm tuổi. Phải bắc một cây tre dài nhất vườn làm thang, trèo lên vịn cành hái lá. Lá chè một cây này nấu nước cho suốt mấy đời, đến con ông Bông là đời thứ năm.



Cây chè đặng trăm tuổi cao gần hai chục mét

Một nắm lá chè tươi nấu ấm nước mới. Mới nhấm, nước đặng thật. Uống xong, chép miệng, quả có hậu vị ngòn ngọt, gợi cảm giác thú vị khó tả. Chúng tôi quây quần uống nước trong gian bếp nhà ông Bông trò chuyện về trà đặng. Uống quen, nước trà đặng rất ngon, tốt cho sức khỏe, dễ tiêu, dễ ngủ, dễ nghiện. Trước những năm tám mươi của thế kỷ trước, vùng này có rất nhiều cây chè đặng cao tuổi, toàn dân uống nước trà đặng, nhiều người nghiện trà đặng. Khoảng cuối những năm tám mươi, người Trung Quốc tới mua cả lá lẫn cành, ba mươi hai nghìn đồng một cân. Bà con đang túng tiền, được giá, chặt bán hàng loạt. Chỉ còn lại cây chè nhà ông Bông, và một ít cây trong núi sâu. Bây giờ, phải chiết cành, gây giống trồng lại.

Công ty chè đặng Cao Bằng vận động, hướng dẫn và đầu tư một phần cho dân trồng mới được hàng trăm hecta cây chè đặng, có nơi bắt đầu cho lá. Lá chè ít thì trà cũng ít. Sản phẩm trà đặng của công ty còn ít lắm, có trà búp xoắn, có trà túi lọc, nhưng không đủ cung cấp cho khách hàng. Ngoài chợ, trà đặng từ Trung Quốc tràn sang nhiều, nhưng chất lượng thấp, giá thấp, cạnh tranh ráo riết. Lại có kẻ tung tin, uống trà đặng nhiều sẽ bị yếu sinh lý. Hỏi ông Bông, “chuyện đó” thế nào? Ông cười rất thoải mái: “Không yếu đâu, lúc nào cũng hăng hái”...

Chẳng riêng gì trong nghệ thuật ẩm thực, nghĩ cho cùng, hương thơm và vị ngọt chỉ chiếm có một góc “sân đời”, nhiều góc còn lại là chỗ của những hương không thơm và những vị không ngọt. Những thum thum. Những chua, cay, mặn, chát... Cụ thể hơn, là những mắt, những hành, tiêu, ớt, tỏi... Những rượu... Và, những trà... Chúng tôi còn hầu chuyện bạn đọc dài dài suốt chuyến đi này, về dư vị ngọt ngào của những chát, những đắng.

Đến Quảng Ninh - Ăn Sá Xùng

Dù sinh ra, lớn lên ở miền biển nhưng thú thật chưa một lần tận mắt thấy con sá sùng chứ nói chi ăn. Không được ăn nhưng đã có lần được húp nước hầm có sá sùng, không ít lần.

Ngọt như sá sùng



Tương truyền, cho sá sùng vào nấu, vị phở ngọt lừ

Sá sùng phơi khô đem nấu trong nồi nước lèo cho ngọt. Gặp bữa "hên" ăn tô phở, bún, hủ tiếu mà ngọt ngào, đậm đà, thường được bốc: "chắc có sá sùng!". Cái ngọt nước lạ lùng, không như bột ngọt, đường, bột nêm...

Một lần ra nhà bạn bè ở vùng quê Quảng Ninh lang thang trên làng chài cả ngày mới kiến diện được con sá sùng. Có nơi gọi sá sùng là trùn biển, còn ở đây người ta gọi con "sâu cát". Sá sùng sống trong cát, dài khoảng bốn phân, có vân dọc li ti. Thoạt nhìn sá sùng đang bò lổn nhổn có cảm giác... hơi ghê ghê. Nhưng khi làm sạch, chúng có màu trắng hồng và chế biến xong, mùi nghe thơm lừng. Lộn ruột sá sùng, chà xát muối kỹ và rửa mấy nước cho sạch cát. Sá sùng có thể làm tới mấy món. Hôm ấy chợ chiều, chỉ kiếm được cái bắp chuối, ít rau thơm, đậu phụng, vài trái cà, trái chanh nên làm món um "dã chiến". Bạn bè quanh nhau chén rượu với chảo sá sùng um vừa bắc xuống nóng hổi, thơm và bắt mũi như rươi. Phần sá sùng còn lại nướng thô trên than hồng chấm muối hạt đậm với ớt xanh hay muối hầm trộn tiêu vắt chanh. Sá sùng nướng chân chất nó ngọt lạ lùng, thơm và giòn tan trong miệng.

Sau này, trong thực đơn một số nhà hàng sang trọng có món lẩu sá sùng. Nhưng hương vị tuyệt chiêu của sá sùng hôm ấy bên làng chài vùng biển Quảng Ninh vẫn khó quên.

Đi đâu Ăn dồi Chó nướng?

“Sống trên đời không ăn miếng dồi chó Chết xuống âm phủ biết có hay không” Có lẽ tự cổ chí kim trong kho tàng ẩm thực Việt chưa có món ăn nào được giới thiệu "bạt mạng" như vậy.



Món dồi chó giờ đây đã đỡ nhứt trong bảng xếp hạng ẩm thực Việt Nam.
Ảnh : Trần Việt Đức

Trong khi đó một nhà báo Mỹ nổi tiếng là Patrica Schultz trong tác phẩm 1.000 place to see before you die (1.000 nơi bạn cần đến trước khi chết), thì mãi đến thế kỷ 21 mới có kiểu nói ca ngợi cái thú vui đi “ăn, chơi” trước khi bạn nhắm mắt, mà phải tới 1.000 địa chỉ với biết bao nhiêu điều thú vị cần tìm hiểu. Trong khi đó ông cha ta cô đúc lại chỉ còn một món dồi chó duy nhất mà thôi cũng đã đủ để khuyên bạn thử qua trước khi chỉ còn hưởng khói hương.

Nhưng miếng dồi chó có đúng là ngon đến độ chưa ăn được quả là uổng phí cả đời hay không? Thật tình mà nói bây giờ, đến các nơi bán thịt chó phổ biến, kể cả lừng danh ở Sài Gòn, sau những hăm hở để ăn miếng dồi chó đã được "phong tước" trong nền văn hoá ẩm thực Việt, thì hời ôi, miếng dồi chó tuyệt chiêu trong ca dao tục ngữ của ông bà nhả nhủ đã chỉ còn là một "hình tượng" văn học. Dồi chó ở Sài Gòn phải nói là một trong những món đệ nhứt dỡ trong các món chó.

Và đám hậu sinh đâm ra ngỡ vực “cái sự bác Ba Phi” trong câu ca dao kia. Tuy nhiên, sau khi chúng tôi gặp một cây đa, cây đề trong làng bếp là bác Bảy Hồng thì quả là món dồi chó danh bất hư truyền.

Một món dồi chó đúng nghĩa phải do một đại cao thủ "DJ" (Disc jockey, người phối trộn âm nhạc) phối vài chục món trong nó. Hạt thì phải có đậu xanh, đậu nành, hạt điều, nếp. Lá thơm thì phải có lá mơ, lá chanh, lá gừng, lá sung, búp ổi, húng lủi. Gia vị thì phải đủ sả, tỏi, củ riềng, mắm tôm, mẻ. Nguyên liệu chính là thịt thì phải có thịt chó, thịt heo, gan chó, óc heo, mỡ gáy heo...

Với bao nhiêu thứ nguyên liệu như vậy để chế biến món dồi chó thì rõ là quá công phu cho một món ăn. Đầu tiên đồ xôi nếp lên cho chín rồi dùng chày giã nhuyễn với đậu nành và hạt điều để sang một bên. Sau đó băm thịt chó, thịt heo vừa nhuyễn vì quá mịn sẽ mất vị thịt. Gan là thứ quý nhất trong chó cũng được băm vừa phải trộn chung với óc heo, độ béo của hai thứ này sẽ “bọc lót” cho nhau tạo nên vị béo đầy đặn, tròn trịa nhất. Cũng như thịt chó phải có chút thịt heo mới đủ tầng độ ngọt của chất thịt. Và sau cùng là mỡ gáy heo cũng được băm và cho vào; mỡ gáy heo có công dụng rất tuyệt vời là khi chiên hoặc nướng sẽ nở phồng làm tăng độ giòn, vị béo, sự mượt mà của món ăn.

Tất cả các món trên được nêm các loại gia vị, cho tiết vào và bóp đều với xôi nếp đã giã nhuyễn. Nhờ chất nhựa của nếp mà các thức trên càng nhồi càng liên lạc với nhau. Tiếp theo đó cho các loại lá thơm cắt nhỏ và đậu xanh hạt vào trộn đều. Xem ra với những nguyên liệu trên phối với nhau làm món dồi chó có vẻ hơi bị ngán vì hơi nhiều chất béo của động vật lẫn thực vật. Nhưng nếu để ý ngoài những gia vị, thì các loại rau thơm cho vào dồi có công dụng làm cho dồi chó có mùi thơm đặc trưng và hãm béo. Các loại búp ổi, lá sung với chất chát của nó đã được ông bà ta tính toán cho vào trong dồi để khử bớt vị ngậy của các chất béo. Còn lá mơ thì đương nhiên phải có vì đây là thứ lá thơm “chuyên trị” của thịt chó. Nhưng lá mơ trong dồi chó lại được hỗ trợ bởi lá riềng, lá gừng và lá chanh vừa tăng hương vị, vừa khử mùi tanh và bảo đảm ấm bụng. Sau khi các nguyên liệu đã trộn đều mới đem nhồi vào ruột và hấp vừa chín, sau đó đem nướng.

Nhìn miếng dồi ngả màu cánh gián, bóng mượt thì có thể biết tay nghề của người nấu đã đạt đến thập thành thượng thừa hay chưa. Vì dồi nướng thiếu lửa không dậy mùi, còn quá lửa thì khô rốc, ăn xảm. Quan trọng trong lúc nướng là phải xối nước mỡ chó phi tỏi vàng ánh, dẫn chút riềng, mẻ và mắm tôm. Dồi vừa nướng tới đâu vừa phết hỗn hợp nước mỡ tới đó. Thịt chó

ngon đặc biệt ở chỗ mỡ chó hiếm khi nào bị khét nên vừa nướng vừa phết mỡ thì bảo đảm miếng dồi không khét và càng thơm. Nói như bác Hồng là mùi thơm của dồi chó khi nướng bay xa cả cây số còn ngửi thấy.

Đến đây kể như đã xong. Chỉ còn chấm dồi vào mắm tôm là có món ăn để vội vã ăn kéo nếu một mai có qua đời... Nhưng đã tạo ra "rồng" mà nước chấm không vào hàng "phượng" mà chỉ là "gà" coi như hồng hét! Nước chấm cho món ăn trong ẩm thực Việt thường là một trong những yếu tố quyết định độ thăng hoa của một món ăn. Trong chén nước chấm món dồi chó cũng phải đủ vị của mắm tôm, riềng, mẻ, gan chó, óc heo và rau húng lủi băm nhỏ thì mới là thứ nước chấm độc đáo dẫn cho món dồi chó trở thành đệ nhất mỹ thực để vào ca dao Việt Nam.

Đến Sài Gòn - Ăn món Mêhicô

Bánh burrito của Mê (Mexico) làm người ta liên tưởng đến cuốn bánh tráng bằng cangk tay của người dân xứ Bình Định, tuy rằng nội dung cuốn bên trong mỗi nơi mỗi khác. Burrito giờ đây đã hấp dẫn một số người Việt Nam bởi hương vị là lạ, beo béo, chua chua của nó.

Ăn Mê Tây Cơ

Trong cái cuốn burrito ấy, trừ phần nhân chính là thay đổi từ đầu, gà các kiểu đến bò các kiểu, còn phần nhân phụ thường theo một công thức nhất định. Công thức ở California Burrito là bơ cheddar, cải, sốt trái lê xứ Mê và sốt salsa Tây Ban Nha, cơm. Riêng cuốn bánh grilled steak thì bánh cuốn được nướng giòn.



Chế biến burrito

Món Mê ở đây còn thấy nổi lên "mâm" tacos. Nó giống như một mâm cỗ nhỏ gồm nào thịt/tôm xay hoặc nướng, một nhúm cơm, một nhúm sốt lê, một nhúm sốt salsa, một chút cà chua xắt hạt lựu, bắp cải, ô liu xắt nhuyễn, phết bơ lên miếng thịt/tôm, như món tôm flautas chẳng hạn. Nó không giống món ăn Việt khi tất cả gia vị hợp nhất vào món ăn như một hợp âm chồng những nốt nhạc lên nhau phát ra cùng một lúc, nó như nhiều nốt nhạc lần lượt diễn ra trong thời gian cực ngắn.

Nhưng nói chung, với người nghiện nước mắm và không ưa béo, thì món ăn Mê chỉ là một phiêu lưu lạ lẫm cho biết, rồi thôi, thật khó mà bị níu giữ. Nhưng nói bảo thủ vậy thôi, chớ thường ngày mấy cái California Burrito vẫn đông khách, khách Việt Nam cũng nhiều dần lên.

Không gian của những cửa hàng bánh cuốn này cũng giống như một quán xép gồm có chỗ ngồi cho hai người, ba người, bốn người và bên cạnh là cái hàng quán đồng thời là nhà bếp với màu sắc rực rỡ tung tăng rất mực Mexico.

Đỗ Yên Đức



Địa chỉ: 17 Phan Văn Đạt



Trong cái cuốn burrito, phần nhân phụ thường theo một công thức nhất định



Cuốn burrito



Tacos thịt xay



Cuốn burrito có khoai tây chiên



Burrito nướng quăn thịt bò steak



Một món salad Mễ



Mâm cỗ "mini" tôm flautas

Đến Sài Gòn - Ăn món Brazil

Món ăn Brazil nổi tiếng nhất là churrasco. Churrasco là thuật ngữ Tây Ban Nha và Bồ Đào Nha dùng để chỉ các loại thịt nướng, tương đương với từ barbecue. Khi du nhập sang Mỹ Latinh, churrasco mang những sắc thái địa phương riêng và là món ăn được ưa chuộng tại các nước Argentina, Brazil, Chile và Nicaragua. Địa chỉ: Au Lac do Brazil: 238 Pasteur, Q. 3 Từ 11 giờ sáng đến 2 giờ chiều và từ 5 giờ chiều đến khu

Ăn Brazil



Sườn nướng trong bộ churrasco

Sắc thái churrasco ở Brazil, mà người miền Nam vẫn quen gọi là Ba Tây, là các loại thịt được găm vào xiên và nướng trên lò churrasqueira, lửa nóng ở giữa, thịt nướng để chung quanh. Những quán bán món này gọi tên là churrascaria.

Ở Au Lac do Brazil, churrasco buổi trưa có 6 món nướng gồm philê cuộn bacon, thịt thăn lấy từ phần hông bò, thăn heo, cánh gà, xúc xích, tôm, thịt cừu.

Churrasco full buổi tối có 12 món nướng, ngoài những món trong churrasco trưa, còn có rib eye - phần trên của thịt bò, sườn bò, sườn heo... đặc biệt là thịt picanha - cả phần hông của bò chỉ lấy được 1kg thịt này.

Các "bộ" churrasco này được bán "bụng", ăn đến khi no thì thôi. Churrasco còn được dọn chung với các món salad khác nhau, như dưa nướng,

cơm, xúp đậu đen feijoada truyền thống của Brazil. Cuối cùng, là chuối lăn bột nướng để dùng chung với thịt.

Bạn lần lượt được dọn từng món nướng một. Món nào không hợp thì từ chối. Món nào hợp thì ăn nhiều. Cái lưỡi bảo thủ của nhà thơ họ Đỗ cũng thừa nhận trong churrasco có nhiều món hợp với ông.

Thằng hoặc, có vài người không thích churrasco thì cũng có thể ăn cơm carreteiro, nấu với gia vị và thịt truyền thống Brazil.

Cocktail caipirinha cũng là một đặc trưng khác, được pha từ rượu Cachaca, chanh và đường, hoặc chanh dây và dâu tây.

Khung cảnh ở đây vừa tách hẳn cái ồn ã của Sài Gòn vừa có dáng dấp thiết kế rất riêng, với những bức tranh làm cho ta có cảm giác Mỹ Latinh nhiều hơn.

Đỗ - Yên - Đức - Ảnh: Trần Việt Đức



Cái lưỡi bảo thủ của nhà thơ họ Đỗ cũng thừa nhận trong churrasco có nhiều món hợp với ông



Món thịt picanha - cả phần mỡ của bò chỉ lấy được 1kg, chỉ có trong bộ churrasco full gồm 12 món



Món thịt thăn bò nướng trong bữa churrasco



Đến Sài Gòn - Ăn món Thụy Sĩ

Có một không gian châu Âu yên tĩnh nằm ở đầu đường Nguyễn Bình Khiêm, Q. 1, TP. HCM, với các món ăn Thụy Sĩ và Đức, do một ông chủ kiêm đầu bếp Đức Thilo Krueger điều hành. Địa chỉ: Restaurant Tell: 5 Nguyễn Bình Khiêm, Q. 1, TP. HCM, ĐT: 8 298 869

Ăn Thụy Sĩ - Đức



Giới thiệu bia Đức

Một món ăn ở đây, như món Đức Die Schweins' Hax'n (giò heo quay giòn ăn với bắp cải chua và khoai tây nướng, theo lời cô nhân viên, một ông Tây có thể dùng hết, thì phải đến bốn người Việt ăn khoẻ may ra mới đương nổi. Giò heo quay của Đức có cái ngon riêng và không dùng heo nhỏ như ta mà dùng heo to như con bê. Miếng da heo cũng giòn rụm nhưng lại không chảy mỡ như ở heo ta, nhưng do heo to, mỡ lại nhiều hơn. Heo to quay mà thịt chín từ ngoài vào trong có lẽ nhờ thủ thuật lò vi ba.

Người Đức và Thụy Sĩ còn nổi danh với các món xúc xích. Ở đây, món xúc xích Đức Shweinebraten được trang trọng giới thiệu lại mang tên tiếng Tây Butcher Casserole gồm thịt heo xông khói, nước thịt heo muối và xúc xích Đức dùng với bắp cải chua, khoai tây nướng và mù tạt.

Hai nước láng giềng này còn nổi tiếng với phômai. Nổi tiếng ở quán này là raclette - kiểu ăn phômai truyền thống fondue của Thụy Sĩ, vốn có gốc từ bang Valais. Món được dọn theo cách đưa một nửa miếng bơ hơ lửa; khi bơ chảy, phần bơ mềm được nạo ra ăn, từ raclette có nghĩa là nạo. Bơ phải là

loại phômai Bagnes, Conches hoặc Orsière. Rượu uống với món này phải là vang trắng vùng Valais có tên là Fendant. Những quán ăn như thế này không thể thiếu bia Đức thứ thiệt, chứ không phải bia hơi Đức đang bán đại trà ở Sài Gòn, như bia Warsteiner. Có như thế bạn mới đánh giá đúng độ ngon của bia Đức, nơi có lễ hội bia hoành tráng hàng năm.

Không gian châu Âu ở đây được thiết kế cũng đáng đồng tiền bát gạo cho những người muốn đưa gia đình đi thưởng thức món Đức-Thụy Sĩ cuối tuần.

Yên Đỗ Đức - Ảnh: Trần Việt Đức



Sân vườn thoáng mát



Quầy bar



Những mảnh khăn hồng làm dịu mát cái ẩm cứng của những mảnh sẫm



Món xúc xích Đức Shweinebraten được trang trọng giới thiệu lại mang tên tiếng Tây Butcher Casserole



Bánh mì đen kiểu châu Âu đang trở nên thời thượng



Die Schweins' Hax'n - giò heo quay giòn ăn với bắp cải chua và khoai tây nướng

Đến Sóc trăng - Ăn bánh Bía Thịt Lạp

Hấp dẫn ngay khi lột từng lớp vỏ mỏng, xốp bên ngoài, bánh pía Sóc Trăng thơm nhẹ, đậm thắm vị sầu riêng. Cắt chiếc bánh, lòng đỏ trứng vịt muối đỏ roi rói khiến khó thể bỏ qua cơ hội được nếm thử.

Bánh pía thịt lạp



Bánh pía Sóc Trăng đã sang tới Mỹ, Pháp, Canada... thậm chí đã đăng ký nhãn hiệu độc quyền ở đất Mỹ. Tuy nhiên, ông Cường, một Việt kiều gốc Sóc Trăng từ Mỹ về vẫn khoái miếng bánh còn ấm hơi lò nướng mới. Bánh pía ở Sóc Trăng có rất nhiều lò sản xuất, nhưng người sành bánh pía bao giờ cũng chọn cho được loại có vị ngọt dịu, hậu thanh thanh... Làm sao khi ăn xong miếng bánh, dư vị nó thấm sâu dần vô trong cổ... rồi hớp từng ngụm trà mới thường thức trọn vẹn hương vị của bánh pía.

Cái bánh pía thuần túy của cộng đồng người Hoa ở Sóc Trăng từ bao đời nay chuộng nhân đậu xanh, sầu riêng, trứng vịt muối...; năm nay có bánh pía

thịt lạp. Anh Thái Tuấn, chủ cơ sở bánh pía Tân Huê Viên cho biết, loại bánh này được "cách điệu" từ bánh pía đậu xanh sầu riêng - theo một hợp đồng sản xuất cho khách hàng Singapore. Trung thu năm ngoái, lần đầu tiên sản xuất thử nghiệm khoảng 1.000 bánh pía thịt lạp, đưa ra thị trường nội địa bán hết hàng ngay lập tức.

Năm nay khỏi lo vì tất cả đã sẵn sàng, có cả bánh pía thịt lạp dành cho những người không thích ngọt đậm như bánh cổ truyền. Bên trong nhân bánh, khối thịt ba rọi (thịt khô) màu tươi rói điểm thêm ít hạt mè trắng nổi bật lên giữa cái nền màu vàng nhạt của lớp đậu xanh bao bọc. Cùng với một số món phụ gia riêng, nhân bánh thịt lạp sẽ có vị mặn mặn, hương thơm đặc trưng... Thực khách có cảm giác đỡ ngán hơn so với bánh pía đậu, sầu riêng, trứng muối.

Bánh pía Tân Huê Viên:

11/16 Nguyễn Du, khóm 1, phường 9, TX Sóc Trăng
ĐT: 079 821 322 - 079 615 016

Đến Hội An - ra Cù Lao Chàm ăn Cua Đá

Trước cửa quán hải sản Dân Trí, một ngôi nhà nhỏ điển hình của nông thôn miền Trung nằm trơ trọi trên đường độc đạo bao quanh cù lao Chàm (Hội An), từng bày cua đá được nhốt trong những cái giỏ sắt như nhốt gà.

Cua đá cù lao Chàm

Ngày trước khi hòn đảo này còn vắng vẻ, cua đá chỉ để mời khách, sau này khi cơn sốt du lịch tràn đến, giá cua đá trung bình 50 nghìn đồng/ký. Quá rẻ so với cua biển và càng quá rẻ đối với công sá người đi săn lùng những con cua trốn kỹ trong các hốc đá giữa lòng những con suối chảy quanh năm trên đảo. Chỉ 20 phút sau, đĩa cua đá hấp cách thủy thơm nức, bốc khói nghi ngút đã đặt trước mặt khách.



Lựa cua trước nhà hàng Dân Trí

Cua đá mình vuông gồ ghề như cua đồng, nhưng lại to ngang như cua biển. Thịt cua đá dày, có vị ngọt đặc biệt, mà như lời những người đã thử, phảng phất vị hăng hăng của cỏ cây, vốn là thức ăn chính của cua đá. Ăn kèm với cua là một loại rau diếp mọc dại trong núi.

Những người săn bắt cua đá ở cù lao Chàm phải thức dậy từ sớm, leo lên những ngọn suối ở rặng núi phía tây đảo, nơi cua đá thường bò lên ăn lá cây rừng mọc dại ven suối. Gọi là cua đá có lẽ do chúng có màu rêu đậm mốc meo như những viên đá trăm năm phơi mình bên dòng suối. Cua đá bị bắt nhiều và liên tục để phục vụ du khách đến đảo, cho nên khó vào được các nhà hàng nơi đất liền. Cũng như Cồn Cỏ, cua đá là đặc sản riêng chỉ cù lao Chàm

mới có. Nó là món ăn riêng ở đây, nơi những bé gái da đen cháy, tóc đuôi gà ngày ngày xách lồng đi bán dạo quanh đảo.

Đến An Giang - Ăn Tung Lò Mò

Thật tuyệt vời nếu bạn ngồi nhâm nhi tung lò mò với chút rượu trong một chiều mưa lất phất. Sau khi làm cà púa, phần thịt vụn được người ta dùng làm "tung lò mò" (lạp xưởng bò), như một cách "tận dụng". Coi vậy, nhưng khi "tung lò mò" được nướng (kilete) hoặc chiên (chuh) lên, ăn khi còn nóng hổi thì cà ri, cà púa cũng khó sánh kịp

Tung lò mò



Tung lò mò, món ăn khoái khẩu của người Chăm An Giang

Người Chăm ở An Giang theo đạo Hồi. Món ăn khoái khẩu của họ là cà ri và cà púa - chủ yếu là thịt bò. Cà ri là món mà họ học theo người Ấn Độ, còn cà púa thì theo người Thái Lan. Thịt cà ri xắt sao cũng được, cà púa nhiều gia vị và cay hơn cà ri, thêm đậu phộng.

Sau khi làm cà púa, phần thịt vụn được người ta dùng làm "tung lò mò" (lạp xưởng bò), như một cách "tận dụng". Coi vậy, nhưng khi "tung lò mò" được nướng (kilete) hoặc chiên (chuh) lên, ăn khi còn nóng hổi thì cà ri, cà púa cũng khó sánh kịp. Thịt bò vụn, nếu là thịt đùi, bắp hoặc thịt bò nạc lóc từ xương, sau khi loại bỏ hết gân và bày nhầy, xắt nhuyễn, băm chung với mỡ bò, trộn đều với tiêu, tỏi, bột ngọt, đường cùng một vài loại gia vị "bí truyền"... Ruột bò lột bề trái, cạo, rửa nước muối, rửa sạch rồi lột lại, phơi hơi se. Thịt trộn xong, để cho thấm, dồn vào ruột bò, thắt từng khúc dài khoảng 3 đốt tay, tròn cỡ ngón chân cái, phơi chừng 3 nắng là được. "Tung lò mò" càng để lâu (1 - 2 tháng) càng khô, càng ngon. Nhưng bí quyết để "tung lò mò" trở thành món ngon độc đáo hơn lạp xưởng phải nói tới cơm nguội. Nhờ đó hỗn hợp lên men có vị chua.

Bạn cứ ngồi cạnh bếp than hồng, nhìn từng khúc "tung lò mò" chín đỏ mỡ

nhều xèo xèo trong đám khói toả mùi thơm ngào ngạt. Gắp một miếng, cắn liền vị ngọt bùi của thịt và mỡ bò, vị chua chua của cơm nguội lên men hoà cùng gia vị cay nồng xông vào khẩu cái, lại nghe vị ngọt giòn thơm của rau sống, cần ống, vị chua của khế, vị chát của chuối sống tan thấm trên mặt lưỡi...

Đến Việt Bắc - Ăn tô thẳng cổ

Chúng tôi đã phải uống rượu đến “mỏi cả tay” vì cứ sau mỗi lần mời lại là một cái bắt tay giữa người mời và người được mời. Cái bắt tay theo tập tục truyền thống này như thế một lời mời chào khách lữ hành đến với ẩm thực vùng cao nguyên Việt Bắc – Tây Bắc.

Tự hào “sạch”



Bát thẳng cổ

Dạo này vật phẩm nấu nướng miền xuôi chừng như quá xuống cấp, đựng cái chi cũng nghe độc hại nên ẩm thực miền núi có phần "lên hương". Đi đến đâu cũng nghe khoe này là gà đồi, heo sạch, dê sạch, cá sông, cá suối, rau sạch, chè sạch... Đến ngay món đậu hủ tưởng như quá sức tầm thường của Cao Bằng cũng thành ra món đặc sản, vì chúng được nấu bằng tinh chất đậu nành chứ không để cả bã như dưới miền xuôi. Đậu hủ ngon lành, thơm tho, mua ngay ở chợ đem về và thế là có thể chêm chệ đặt thẳng lên mâm “ngồi chung chiếu” cùng các món đặc sản khác.

Món ngon tiêu biểu của vùng có lẽ là món cải người Mèo xào với thịt heo hun khói. Trên mâm cơm miền ngược này bao giờ cũng có đến ba bốn loại rau xào, rau luộc... Nếu không là rau dạ hiến thì cũng đọt su su, rau dớn, rau sắn, bắp cải... Thịt hun khói là món “du canh du cư” tiêu biểu của người dân tộc, cùng với cơm mền mền và thịt chua, để ăn cả tháng vẫn không bị hư. Đa phần món ngon Việt Bắc được gia vị bởi măng chua và trái mắc mật. Vào các quán ăn khắp xứ này đều thấy trên bàn có hũ măng chua ngâm với ớt và trái mắc mật. Chúng là món dưa chua lại vừa là hương vị tiêu biểu của vùng.

Rượu của vùng đa số nấu bằng ngô, ủ lá. Như rượu cán nghèo của người Mông, được ủ lá, hạ thổ ba tháng mới đem chưng cách thủy. Thế mới có chuyện tương truyền là khi say, người ta chỉ cần “hạ thổ” nằm lăn ra đất một chốc là có thể tỉnh ngay, các ông chồng người Mông cứ việc say khướt cùng bạn bè, để mặc các bà vợ cầm dù che nắng che mưa...

Món heo quay trứ danh

Một đặc sản đáng được nêu tên của ẩm thực Việt Bắc chính là con heo sữa quay của Công ty du lịch Cao Bằng. Ngon “nhất xứ” có lẽ là điều đương nhiên vì chúng là sản phẩm của cả một quy trình chế biến bài bản, công phu.

Heo là heo “tuyển”, loại “siêu nạc” được chú trọng cách thức chăm sóc, cho ăn. Heo chỉ cỡ 6 – 7 ký, được làm sạch, mổ bụng cho đầy lá mắc mật. Không có cái kiểu cho vào lò quay ào ào như dưới xuôi, mà là từng con một được xiên, quay theo kiểu barbecuer của tây nhưng công phu hơn, vì than được khoanh thành vòng tròn và được đẩy dần vào, tùy theo độ chín cần thiết. Một sự phối hợp nhịp nhàng của hai nghệ nhân, một người quay heo và một đun than.

Than cũng là loại đặc biệt, loại than cây nghiêng gỗ cứng như đá, cho ra loại than hầm nhiệt nóng không kém than đá. Giữa các quy trình quay heo là quy trình “tắm” cho heo bằng thứ thuốc gia truyền để heo sạm dần màu cánh gián. Xả thịt heo cũng là một nghệ thuật biểu diễn dành cho thực khách thưởng lãm trên bàn ăn.

Công phu như thế, chả trách vì sao “Trường ban ăn nhậu quốc gia” Nguyễn Duy giám định ngay là “đệ nhất heo sữa quay” của cả nước, là món hàng đầu Cao Bằng khoản đãi các vị thượng khách từ khắp nơi về thăm tỉnh. Nghe nói tại hai kỳ liên tiếp dự Liên hoan nấu ăn của Tổng cục Du lịch, các “nghệ sĩ” quay heo Cao Bằng đều đoạt giải vàng.

Bên nồi thắng cố

Chưa đến Lào Cai đã nghe danh nồi thắng cố như một thứ tả pín lù nấu từ những lòng súc vật. Đến chợ phiên Bắc Hà tường mặt thì càng “kinh” hơn: món được nấu trong những cái nồi to tướng ám khói đen thui trông như một cái thùng phuy chứa đầy những thứ hỗn tạp: nào lòng nào thịt, phía trên lại là một lớp mỡ vàng vàng...

Mặc dù không quên nhiệm vụ của đoàn là phải “ăn nhậu”, thưởng thức ẩm thực khắp xứ, nhiều người trong đoàn đã phải “bó đũa” trước món ăn này. Chỉ đến khi cô phát thanh viên xinh đẹp Lệ Quyên của Đài truyền hình Lào Cao hai tay trân trọng bưng bát đặc sản quê cô ra mời, cả đoàn mới định thần xem kỹ lại “thành phần xuất thân” của bát thắng cố. À, thì ra nó cũng không đến nỗi nào. Là thịt ngựa này, “nội tạng” ngựa này, thêm thật nhiều sả, quế, hồi, gừng, thảo quả, lá chanh, quả rổi. Có cả một chút rượu ngô hay rượu Shan Lùng. “Sang trọng” ra phết đấy chứ, đâu như những lời “đồn thổi”. Ngon ra phết đấy chứ, nhất là nếu được cho vào một cái lẩu để nóng sốt hơn...

Lại là những tuần rượu Shan Lùng và những cái bắt tay như chúc mừng những khách lữ hành đến với ẩm thực miền cao Việt Bắc - Tây Bắc. Ngon chắc hẳn rồi, vì không chỉ những món ăn tẻ hại mà lại có thể nuôi lớn những cô gái người Tày xinh đẹp như Lệ Quyên, người con gái của cao nguyên Bắc Hà...

Đến Sài Gòn - Ăn món Ấn Độ

Bước tới chân cầu thang Saigon Indian đã nghe sức nức mùi càri. Đó là mùi rất Ấn đồng vọng từ cả ngàn năm khi con đường từ Ấn sang Âu được đặt tên là con đường gia vị.

Ăn Ấn

Chưa bước vào quán, nhà thơ họ Đỗ đã dọa: "Vị nào thuận tay trái không ăn bốc được đâu nhé!". Và khi bước vào, mặc dầu thấy dao muổng nĩa trên bàn, anh vẫn cẩn thận hỏi cô tửu bảo: "Ở đây có bắt buộc ăn bốc không?". Cô lắc đầu cười bảo không.



Từ cửa nghe mùi, vào đến quán nghe nhạc Ấn trên TV và nhìn những bức tranh minh họa những câu chuyện từ sử thi Mahabharata, là đã thấy cả một khí quyển Ấn. Cả kiến trúc cũng được điểm xuyết thật Ấn.

Nơi đây cũng là "tủ điển" sống để ta có thể kính thưa càri các loại: cá, gà, vịt, heo, dê, bò, cừu, gò cũng có càri. Nhưng đặc biệt không có càri ếch như trong các nhà hàng Việt. Càri này khác tô càri ta hay ăn trong mấy đám cưới, nhất là đám cưới ở quê, nghe nồng nặc mùi nghệ. Càri ở Saigon Indian trầm lắng kín đáo hơn, một sự tổng hợp của nhiều vị.



Cửa vào nhà hàng

Ấn Độ cũng là xứ mà ẩm thực dựa chính trên gạo, nên ở đây có đến 11 món cơm, và có hai món cơm chua là cơm nấu chanh và cơm nấu me (puliyo ghara rice) - phải chăng cái đặc trưng của Ấn là cay và chua? Cơm Ấn chủ yếu nấu với gia vị, hoặc đậu, không nấu cơm trắng như Việt Nam.

Một món đặc biệt khác được mệnh danh là bánh mì Ấn - nan, nhưng trông chúng giống bánh xèo hơn. Có nhiều loại gia vị để nước bánh nan như bơ, tỏi, v.v... Bánh nan không mềm bở như bánh xèo, không giòn như bánh mì, mà dai.

Saigon Indian cũng có một số món lai "indochina" nghĩa là Ấn-Hoa, làm phong phú thêm sự lựa chọn cho khách. Theo đánh số thứ tự trong menu, quán có gần 300 món ăn. Đặc biệt, người Ấn có món trà masala có vị đắng, vị béo của sữa và một số gia vị khác.

Yên Đỗ Đức



Cà ri dê và cà ri cá

Ẩm thực Ấn và Pakistan được Larousse Gastronomique xếp chung một bảng. Ẩm thực của tiểu lục địa này có nét riêng, có khối lượng phong phú, nên tiếng Pháp có thành ngữ "À l'indienne", dùng để chỉ món nấu thực phẩm với cà ri. Ẩm thực khu vực này dựa chính trên gạo, gia vị, đậu các loại và bị ảnh hưởng bởi việc thực hành các tôn giáo khác nhau, trong đó có cả ăn chay.

Kashmir nổi tiếng về món thịt móng guốc và gia cầm nấu đậu, Delhi với các món nấu nôi đất (tandoor), Mumbai (Bombay) món thịt heo ngâm giấm, Bengal với các món trái cây rất ngọt và cá, và Madras với đồ chay làm từ me, bột nhồi và dừa. Ảnh hưởng của Anh dẫn đến việc truyền bá những món ăn phái sinh từ bếp Ấn, đặc biệt là cà ri và tương ớt.

Địa chỉ: Saigon Indian, 73, tầng 1, Mạc Thị Bưởi, Q.1, TP.HCM



Trà masala



Bánh mì Ấn - nan



Cơm Ấn



Món salad đặc biệt Saigon Indian

Đến Lào Cai - Đi Chợ phiên Trong Mây

Chợ phiên Xín Chéng, thuộc xã Sín Chéng, huyện Si Ma Cai, tỉnh Lào Cai, cách chợ phiên Bắc Hà nổi tiếng khoảng 36km. Khác với chợ phiên Bắc Hà được tổ chức vào ngày chủ nhật, Xín Chéng được nhóm phiên hàng tuần vào mỗi thứ tư. Đây là chợ của người Mông Hoa, và do còn tương đối hẻo lánh, du lịch chưa vươn tới nên những nét nguyên sơ, chân chất của một chợ phiên miền Tây Bắc được thể hiện khá đầy đủ.

Phiên chợ trong mây

Một ngày trước chuyến chinh phục đỉnh Fansipan mới đây, chúng tôi có đến thăm phiên chợ. Gặp ngày gió mùa đông bắc, phiên chợ mù sương ẩn hiện như thể trong mây, nhưng hoạt động mua bán, trao đổi vẫn nhộn nhịp và đầy màu sắc...



Chợ phiên trong sương mù



Rau xanh là một đặc sản của người Mông



Bên hàng rau



Lợn lửng, hay lợn "cấp nách", một đặc sản mà các khách du lịch miền xuôi thường mua về đãi bạn



Chỉ cần một con gà cũng có thể mua bán



Mua bán loài chó đặc hữu của miền ngược Tây Bắc



Loại gà đen của người Mông, còn được gọi là "gà bay" vì chuyên ngủ trên cây, thịt rất ngon. Giá bán khoảng 50.000đ/kg.



Những du khách hiếm hoi tìm đến chợ



Khu bán bò, trâu



Trứng vịt được "đóng gói" rất là khéo, mỗi xâu được bán với giá 18.000đ.



Giò hầm nóng sốt



Quầy thuốc dân tộc đúng nghĩa



Quầy chỉ, len, phụ nữ Mông mua về để tự đan, may trang phục cho mình



Thử thuốc Lào tại chỗ



Người Mông đã biết dùng CD



Những con ngựa thồ hàng