



ĂN – CHƠI PHẦN 9

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

Mục lục

Trứng kiến: thơm, ngọt, béo, bùi

Món Sứa Biển hay Nước Huế

Hài hoà âm dương trong ẩm thực Việt

Cơm Niêu Sài Gòn

Món Ăn Ý ở Sài gòn

Đến Bình Thuận - Ăn món Đông 7 món

Đến Bình Thuận - Ăn Nhum

Đến Phú Yên - Ăn cá Ngừ đại dương

Đến Tam Đảo- Ăn Thịt Bò tái Kiến đốt

Đến Huế & Đặc sản Bánh Huế

Đến Lăng Cô - Ăn Mắm sò

Đến Vĩnh Phú - Ăn Tầm Cọ

Món Dân dã Ve Sầu Giồng Ông Tố, Q.Thủ Đức

Đến Cà Mau – Ăn rùa ram

Đến Bến Tre - Ăn Cơm Dừa

Hội An - Bánh bao, Bánh vạc

Vang danh Công tử Bạc Liêu

Đến Tây Ninh - Ăn Bánh Canh bánh tráng Tráng Bàng

Bánh Cống Sóc Trăng

Đến An Giang - Ăn Lẩu mắm Hương Đồng Gió Nội

8 Trường phái ẩm thực Trung Hoa

Mùa Thu Hà Nội - Mùa Cốm

Trứng kiến: thơm, ngọt, béo, bùi

Trứng kiến vàng, tùy khẩu vị từng vùng mà chế biến khác nhau. Miền núi có món trứng kiến nấu măng sặt được liệt vào hàng mỹ vị. Người vùng Bình Định thì đem trứng kiến xào chín trộn với dưa leo, ớt, bưởi và đài hoa đực của mít thái mỏng, rắc thêm đậu phộng. Dân Củ Chi thì đem trứng kiến trộn gói đu đủ, gói bưởi hay nấu canh chua lá giang ăn với cơm trắng còn gì bằng.

Ăn trứng kiến phải thật thư thả, thông dong. Người ăn cứ nhắm nháp nó từng chút một mới thấm thía cái ngon, cái hồn của hương vị quê nhà như đọng cả vào đây.

Trứng kiến - mùi phô mai thảo dã

Kiến có mặt khắp mọi nơi, con vật bé xiu nhưng lại có thành phần dinh dưỡng cao, đậm từ 42-67% và có 28 loại acid amin, ngoài ra nó còn có nhiều sinh tố và khoáng chất. Thời nhà Minh ở Trung Hoa, người ta dùng kiến để bào chế thành những viên thuốc tráng lực như thuốc bổ bây giờ.



Ở nước ta, loài kiến vàng có khắp nơi, nhất là những vùng nhiều cây cối, vườn tược có cây ăn trái. Theo kinh nghiệm dân gian, người Việt đã biết dùng kiến vàng để làm tác nhân thúc đẩy sự thụ phấn, tạo sự kết quả cho cây trái. Kiến vàng cũng là loài thiên địch chống lại sự phá hoại của côn trùng khác gây hại cho cây trái.

Đi thọc trứng kiến

Với những lợi ích của kiến vàng, thường không ai phá tổ kiến. Nhưng trứng kiến vàng lại là một món ăn thuộc loại độc nhất vô nhị, nên dân nhà vườn đều có dịp thưởng thức món trứng kiến khi tới mùa cây trái nhiều.

Tuỳ thổ nhường, cây trồng của từng vùng mà có cách nhận biết tổ kiến có trứng hay không. Ở vùng Bình Định, theo kinh nghiệm của người nhà vườn từ tháng giêng đến cuối tháng hai âm lịch, những kiến chúa tách đàn đi gầy tổ mới. Lúc này tổ mới gầy, lá còn tươi mới, xanh đậm, nghĩa là trứng còn mới, mọng sữa căng tròn. Còn lúc lá cây của tổ chuyển màu hơi vàng ươm là kiến đã nở nhiều. Còn vùng Củ Chi thì người đi thọc trứng kiến thường nhìn những loại lá cây có bản khá lớn như xoài, mận, chôm chôm,... Tổ kiến khi kết xong sẽ có lớp màng trắng liên kết các lá với nhau, khi nào lớp màng trắng phủ đều là bên trong tổ kiến chúa đã đẻ được khá nhiều trứng rồi.

Đi thọc trứng kiến là một cái thú. Người ta chuẩn bị sẵn một cây trúc dài cỡ 4-5 mét, cách đầu cây vót nhọn một đoạn khoảng 2-3 tấc, cột ba sợi dây, cuối dây là cái rổ quảu. Đám nhỏ ham coi thọc trứng kiến đi theo cứ lao nhao giành nhau xách cây trúc. Đến nơi, người có kinh nghiệm sẽ nhìn tổ và quyết định đưa đầu nhọn của cây trúc thọc từ dưới thẳng lên, xé toạc tổ ra. Lúc này người cầm cây thọc sẽ vỗ liên tục vào thân trúc, trứng trong tổ sẽ rơi xuống cái rổ hứng sẵn bên dưới.

Kiến lính, kiến thợ tủa ra để bảo vệ trứng, lớp rút theo trứng, lớp chạy tứ tán. Những người đi thọc và đám con nít thế nào cũng bị những con kiến lính hung dữ cắn vài phát la oai oái, vậy cũng đáng tội phá tổ kiến. Sau khi thọc vài tổ áng chừng đã đủ, đưa cái rổ đựng trứng ra chỗ nắng để xuống đất. Kiến vàng vốn không ưa nắng lắm, hễ đụng đất nóng là mấy con kiến thợ vội bỏ trứng chạy lấy người. Trứng kiến màu trắng đục, căng bóng trông thật hấp dẫn. Nhúm một miếng bỏ vào miệng ăn sống ngay tại chỗ, vị béo, thơm, tươi mới thật ngon, lạ miệng.

Trứng kiến: thơm, ngọt, béo, bùi



Trứng kiến vàng, tùy khẩu vị từng vùng mà chế biến khác nhau. Miền núi có món trứng kiến nấu măng sặt được liệt vào hàng mỹ vị. Măng cỡ ngón tay, lột sạch, đập giập cho vào nồi xấp nước nấu mềm. Cho chút bột nếp vào để nước hơi sánh, rồi cho trứng kiến vào nấu chín, khi nhấc xuống cho thêm hành lá, lá chanh, ngò. Canh có vị ngọt của măng tươi hoà cùng vị béo bùi của trứng kiến, thơm ngọt khó tả hết.

Người vùng Bình Định thì đem trứng kiến xào chín trộn với dưa leo, ớt, bưởi và đài hoa đực của mít thái mỏng, rắc thêm đậu phộng; vậy là có món nộm trứng kiến tuyệt cú mèo. Cho gắp nộm vào miệng với đủ mùi vị chát, chua, cay cùng cảm giác giòn tan hoà lẫn thật tuyệt, nhưng độc đáo nhất là mùi vị béo bùi của trứng kiến cứ thoang thoảng.

Dân Củ Chi thì đem trứng kiến trộn gói đu đủ, gói bưởi hay nấu canh chua lá giang ăn với cơm trắng còn gì bằng. Nhưng thật ra trứng kiến vàng chỉ cần cho lên chảo rang lửa vừa tới, rắc chút nước mắm ngon cho hơi mằn mằn. Lửa vừa nóng làm cho từng cái trứng rời ra căng bóng, hơi rộm mặt là được, vì lúc này độ béo của trứng kiến sẽ đầy đặn nhất. Dùng muỗng cà phê xúc độ nửa muỗng cho vào đầu lưỡi, từ từ nhắm nháp sẽ nghe trọn vẹn hương vị thơm ngọt, béo bùi của trứng kiến, dư vị của nó lưu lại một chút mùi thơm hăng nồng không giống bất cứ một món ăn nào. Nhấp thêm ngụm để nếp Bến Xúc nữa thì sự trọn vẹn của món trứng kiến rang không còn gì để nói! Trứng kiến rang mằn là một món ăn kiếng, một món ăn thuộc hàng đệ nhất phong lưu, khoái khẩu của miệt đất vườn.

Món Sứa Biển hay Nước Huế

Mùa hè, biển ấm dần lên, từng đàn sứa bắt đầu men dần vào bờ kiếm ăn. Từ đó, sứa đi vào menu ẩm thực của những địa phương duyên hải, có lẽ từ rất lâu đời... Riêng ở Huế, sứa lại mang thêm cái tên địa phương là nước. Giấm nước là một dạng bún sứa nhưng cách chế biến không đơn giản như ở những địa phương khác.

Nước - ký ức của biển



Màu sắc hài hoà của tô giấm nước

Riêng ở Huế, sứa lại mang thêm cái tên địa phương là nước - không nên nhầm lẫn với loài chim họ nước Trogonidae, sống ở những vùng núi cao như Phanxipang (1) (cả hai từ này đều không có trong Đại tự điển tiếng Việt và tự điển online Wikipedia). Nhưng nước Huế lại không nhằm chỉ bất kỳ loại sứa ăn được nào mà chỉ riêng loài sứa trắng phớt xanh nhỏ như cái chén (cung cách Huế mà!), khác với những người dân miền Trung khác lại chọn loại sứa đĩa thật lớn.

Nước gồm có hai phần: thân và chân gọi là tai nước và chân nước - chân nước ngon hơn vì dai hơn. Nếu như món tai nước chấm ruốc đơn giản bao nhiêu thì giấm nước lại là "bản tổng phổ" rất tinh tế và rất Huế. Nước chấm ruốc tuy đơn giản nhưng nếu không có mắm ruốc Huế, rau thơm Huế và trái vả Huế coi như bất thành món Huế.

Giấm nước là một dạng bún sứa nhưng cách chế biến không đơn giản như ở những địa phương khác. Trong "bản tổng phổ" này có thể tìm thấy: bánh tráng nướng chiên giòn, tôm, nước chân, đậu phộng, rau sống, bắp chuối, thịt chường mắm ruốc, nước tôm thịt kho đánh, chả cua, bún, nước lèo chua - đúng điệu là phải nấu bằng cá bống thệ - và không thể thiếu cà bi (trái cà chua lớn

bằng viên bi, có vị chua và ngọt thanh). Có người khi ăn còn cho thêm tí mắm ruốc vào.

Tuy gọi là giấm, nhưng người Huế không dùng giấm để tạo độ chua cho món này, mà dùng những vị tạo chua tự nhiên, nhưng không được quá chua - kiểu canh chua Sài Gòn là hỏng bét.

Những thành phần trong tô giấm nước ngoài việc tạo ra những mùi vị khác nhau, làm cho tô bún hết sức tuyệt, vừa chua chua, beo béo, thơm thơm, đáng liệt vào hàng thời trân, lại còn tạo ra một bức tranh nhiều màu. Màu trắng của bún, màu đỏ, vàng của tôm, cua, cà chua, ớt, màu trắng ngà của bắp chuối, màu xanh của rau thơm, màu trắng xanh của nước, màu nâu nâu của bánh tráng nướng chiên giòn...

Một tô bún vừa ăn, lại gồm mỗi thứ một ít, nhưng đòi hỏi chế biến công phu như thế không phải rất Huế sao?

Giấm nước đã xuôi Nam từ mấy năm nay. Nhiều nhà hàng Huế thứ thiệt đã bắt đầu dọn món này từ cả tháng nay và có thể cả tháng nữa cho đến hết mùa nước.

Hài hoà âm dương trong ẩm thực Việt

Các vị thức ăn được phân loại quy về âm dương và ngũ hành. Chiếu vào ngũ hành thì chua thuộc “mộc”, đắng thuộc “hỏa”, ngọt thuộc “thổ”, cay thuộc “kim”, và mặn thuộc “thủy”.



GsTs Nguyễn Văn Luật

Trong phong cách ăn uống của dân tộc ta, cơ sở để đánh giá các món ăn là tính nhiệt (nóng), hàn (lạnh), bình (mát), ấm (giữa nhiệt và bình). Cơ sở này cũng được dùng trong y học cổ truyền khi bốc thuốc Nam hay thuốc Bắc. Thức ăn có vị chua, vị đắng thuộc “bình” hoặc “ấm”; mặn thuộc “ấm”. Những thực phẩm có tính nhiệt và ôn; vị cay vị ngọt đều thuộc “dương”. Còn thực phẩm có tính hàn và bình, có vị chua, vị đắng và vị mặn đều thuộc “âm”.

Các vị thức ăn được phân loại quy về âm dương và ngũ hành. Chiếu vào ngũ hành thì chua thuộc “mộc”, đắng thuộc “hỏa”, ngọt thuộc “thổ”, cay thuộc “kim”, và mặn thuộc “thủy”. Sự kết hợp hài hòa những chất dinh dưỡng trong khẩu phần ăn không những phải bảo đảm chất lượng và số lượng mà còn phải cân bằng về âm dương ngũ hành, những nhân tố cơ bản của sự hình thành, tồn tại và phát triển của con người, cũng như của cả vũ trụ.

Một món ăn được coi là ngon lành phải đạt được sự cân bằng giữa hàn, nhiệt, ôn, bình, nói chung là giữa âm và dương. Sử dụng đúng cách các gia vị có hương vị làm dậy lên mùi thơm ngon, vừa có tác dụng kích thích dịch vị,

vừa có tác dụng trung hòa hàn nhiệt, cân bằng âm dương, người ăn không phải chịu những phản ứng phụ có hại. Ví dụ: gừng có tính “nhiệt”, có thể dùng để trung hòa hàn nhiệt, giải độc, giải cảm. Khi dùng thức ăn có tính hàn hay bình, nhất là đối với người có “máu hàn”, mà không có gừng thì dễ bị rối loạn tiêu hóa, thể hiện ở đi cầu (đại tiện) không bình thường. Cụ thể là, khi dùng món ăn có tính hàn như thịt trâu, thịt bò, thịt vịt, rau cải, cải bắp, bí đao.., hay có tính bình như rau khoai lang.. thì cần phải có gia vị gừng với vai trò trung hòa âm dương, cũng để ăn ngon miệng hơn.

Để giải cảm, nếu là sốt cảm hàn thì dùng cháo gừng; còn như khi bị sốt cảm nóng thì dùng cháo hành .

Ớt cũng thuộc loại có tính nhiệt, tính bình, có tác dụng giải độc. Ớt được dùng với nhiều món ăn mang tính hàn và bình như cá, cua, mắm, nem chua..

Tỏi có tính âm, hơi nhiệt, nên ăn với thịt trâu, thịt vịt vốn mang tính bình, hơi hàn. Lá chanh, hay chanh tính ôn, hơi hàn một chút, có thể trung hòa tính âm của thịt gà.

Kinh nghiệm rút ra từ trong tập quán sử dụng thức ăn như trên đã thể hiện ý thức tạo nên sự cân bằng giữa con người với điều kiện môi trường nóng ẩm ở nước ta. Sự phân tích 120 loại thức ăn thường dùng của Hải Thượng Lãn Ông - danh y ở thế kỷ thứ XVIII - trong cuốn “Nữ công thắng lâm” cho thấy có tới trên 80% thức ăn mang tính bình nhiều hơn, mang tính hàn ít hơn. Số còn lại, khoảng 20 loại thức ăn mang tính nhiệt và ẩm.

Gs Trần Văn Khê có nhận xét khá tinh tế: món ăn Việt Nam đa vị, nhưng vẫn âm dương tương xứng, hàn nhiệt phân minh, lại còn rất dân chủ, thể hiện ở chỗ bày đặt đầy mâm, ai thích thứ gì, miếng ăn nào thì gắp thứ đó. Thật vậy, ta ăn theo kiểu chim mồi, dùng đũa thích miếng nào gắp ngay miếng ấy. Khi cần thể hiện được sự khiêm tốn, nhường nhịn, thì gắp chọn miếng nhỏ, miếng xương xấu...

Cơm Niêu Sài Gòn

Cơm niêu thì đã nhiều người ở thành phố biết, cái niêu đất đã thân quen với người Việt từ trong tiềm thức vốn gốc con nhà nông cả. Niêu đất, rơm rạ, mồ hóng luôn gợi nhớ cái chỗ ngồi ăn quê mùa nhưng quen thuộc...

Một chỗ ăn cơm cháy

Sống thời nôi cơm điện, lâu lâu cũng nhớ cơm cháy. Cơm niêu Sài Gòn ở 59 Hồ Xuân Hương có thể là chọn lựa để trút nỗi nhớ ấy. Vả, còn nằm trong một khung cảnh dễ đưa ta về với những góc xưa cũ của kiến trúc. Trên sân thượng ấy thường khi ta còn nhìn thấy bầy chim sẻ (dịch cúm gà e người ta sẽ không còn cho chúng vào) nhảy nhót trên thềm nắng loang.

Món ăn ở đây ngoài cơm đập, cơm niêu, thức ăn trên 350 món. Có dịp bạn bắt gặp lại quê nhà qua những món khó khổ thời nhỏ như mắm kho quẹt, muối vừng trắng, muối vừng đen. Và nhiều thứ khác để bạn khám phá lại tâm hồn ngày quê xưa của bạn.

Có điều, cơm niêu thì đã nhiều người ở thành phố biết, cái niêu đất đã thân quen với người Việt từ trong tiềm thức vốn gốc con nhà nông cả. Niêu đất, rơm rạ, mồ hóng luôn gợi nhớ cái chỗ ngồi ăn quê mùa nhưng quen thuộc... Ai cũng có. Cơm niêu ở chỗ này đương nhiên ngồi bàn, không ngồi chiếu trải dưới đất không gian thoáng dăng, tường gạch, cột gỗ, bàn gỗ, ghế gỗ chạm trổ đường nét cũ của vật dụng Việt Nam. Ăn cơm nhà quê nhưng chỗ ngồi quen quen như đâu đó ở nhà mình dù chẳng bên bờ ruộng, bờ ao như trong ký ức. Thế cũng được, cũng đẹp.

Đỗ - Yên Từ - Đức Thuận





Một góc quán Cơm niêu Sài Gòn





Đến Cơm niêu Sài Gòn, thực khách sẽ được thưởng thức màn đập niêu đất qua bàn tay “lão luyện” của đội ngũ nhân viên ở đây

Món Ăn Ý ở Sài Gòn

Ẩm thực Ý lộng lẫy như chính những người đẹp của nó và là một trong những nền ẩm thực nổi tiếng nhất thế giới. Nói đến món Ý, người ta nghĩ ngay đến pizza, món bánh nướng nhiều biến tấu, có nguồn gốc từ xứ Naples. Sang Việt Nam, món pizza hải sản (pizza ai frutti di mare) gồm có xốt cà và nướng chung với mực và tôm địa phương.

Ăn Ý



Bếp trưởng Ý, Claudio Cucchiarelli

Pizza ngon - ngoài việc chế biến và sử dụng các loại lá gia vị đặc trưng của xứ sở hình chiếc giày ống này như húng quế (basil), húng tây (thyme), xô thơm (sage), lá mùi oregano của vùng Địa Trung Hải, hương thảo (rosemary) và đặc biệt là ngò tây (parsley), lò nướng bánh còn phải đạt kỹ thuật bảo đảm cho khói trong lò không bay ở mức độ thấp đến nỗi ám vào bánh.

“Có như thế bánh ra lò mới thơm mùi củi nướng”, bà chủ quán Pendolasco tỉ mỉ giải thích bí quyết đắp lò mà quán đã phải thỉnh thợ từ Ý sang đắp để đạt chuẩn lò nướng pizza. Nhìn vào trong lò, có thể thấy ngay từ nền lò lên chừng vài lớp gạch hoàn toàn không bị khói ám, và phần từ đó trở lên bị ám đen.

Pizza đặc trưng ở đây còn có pizza nướng với xúc xích (salami) làm bằng thịt băm kiểu Ý đường kính cả 5cm.

Món ăn Ý còn nổi tiếng với mì spaghetti. Có lẽ chỉ đến Pendolasco, nơi

thợ chính gốc Ý dọn món ăn, bạn mới thường thức được nguyên vẹn hương vị của spaghetti à la bolognaise (thành ngữ bằng tiếng Pháp, chứng tỏ sự thời danh của phong cách nước xốt gồm thịt bò xay với cà chua (nhập từ Ý?). Tên tiếng Ý của nó là spaghetti o tagliatelle alla bolognese. Món spaghetti mà thiếu ngò tây coi như bất thành.

Đặc sản rất Ý ở đây còn có món thịt bò ôm cây Zigoiner con patate fritte, gốc miền núi Bắc Ý, giữa thung lũng sông Po và dãy núi Alpes, giáp Thụy Sĩ.

Các loại salad ở đây cũng có phong vị riêng như món Insalata Nizzarda gồm xà lách xanh, tím, củ cải đỏ, ôliu, cá ngừ muối, trứng và phô mai Parmesan - loại bơ “đỉnh” của Ý...

Không gian bài trí trong quán với phong cách nửa Địa Trung Hải nửa Việt thật dễ chịu để bạn có thể làm một chuyến chu du đến Ý tại TP. HCM.

Yên Đức



Mì spaghetti à la bolognaise - tức nước xốt gồm thịt bò xay và cà chua (phải là cà chua nhập từ Ý)(?)



Món salad Insalata Nizzarda gồm xà lách, củ cải đỏ, ôliu, cá ngừ muối, trứng và phô mai



Pizza với xúc xích salami đặc trưng của Ý



Thịt bò ôm cây - thịt bò xắt mỏng quấn vào một khúc cây để nướng - ăn với khoai tây chiên



Lò kiểu Ý do chính thợ Ý đắp. Có thể thấy rõ mức khói chỉ ám từ lớp gạch thứ 3 trở lên - đó là bí quyết để bánh pizza nướng không bị hôi khói mà vẫn thơm mùi củi



Cá hồi hun khói ăn với pizza



Trong nhà của Pendolasco mang hơi hướm Địa Trung Hải



Ngoài sân của quán Pendolasco mang phong cách Việt
Địa chỉ: 87 Nguyễn Huệ, Q.1, TP.HCM, ĐT: 8218181

Đến Bình Thuận - Ăn món Đông 7 món

Người Ninh Thuận chế biến 7 món thịt đông: Đông nướng, đông rô ti, đông hấp, chả đông, gỏi đông, cháo đông và đông nấu dưa hồng. Món nào cũng ngon. Tuy nhiên, quý bà quý cô có phần ngần ngại khi nhìn những con đông nướng, rô ti hay hấp còn nguyên cả đầu, bốn chân và cái đuôi dài dài. Nhưng đến món gỏi hay chả, khi đông được băm nhuyễn thì dầu có nhát gan cũng chẳng mấy ai từ chối.

Đặc sản của đồi cát là đông. Đông sống trong hang, sáng tinh mơ ra đồi cát tìm ăn chồi non và uống sương đêm, vì thế mà thịt thơm, săn và ngọt, được xem là một vị thuốc bổ. Thịt đông trắng như thịt gà, mà lại ngọt, bùi và mềm hơn. Xương rất mềm, gần như là sụn. Còn da thì giòn sần sật. Tuy nhiên khi chế biến người ta thường lột vứt bỏ vì trông không bắt mắt.

Thật vậy, như với món gỏi đông để nguyên xương được băm nhỏ, xào chín và trộn với cóc hoặc xoài xắt chỉ, rau thơm, đậu phụng rang giòn, nước mắm pha và đặc biệt phải có lá xào đông, một thứ lá trông giống lá chùm ruột non, sống trên vách đá vùng khô hạn, mùi thơm thoảng vị chút. Gỏi đông ăn với bánh tráng nướng, thứ bánh tráng dày, nhiều mè, nướng vàng rộm, xúc mãi không chán.

Nhưng theo dân sành điệu thì thức ngon nhất trong con đông là mật và trứng. Mật đông có vị béo nhân nhần và để lại cái hậu thật ngọt. Trứng đông rất béo, rất bùi mà không ngậy, được xem là một loại sơn hào hải vị. Chẳng thế mà chuyện ngày xưa kể rằng ở làng Mỹ Tường, trong lễ vật thách cưới phải có một thúng trứng đông, những cái trứng chỉ to bằng đầu ngón tay út! rất may tục lệ này đã bị bãi bỏ chứ nếu không thì hân trai Mỹ Tường ngày nay nhiều

người phải chịu cảnh phòng không. Hầu hết các nhà hàng, quán đặc sản ở Phan Rang đều có món đông, giá bình dân thì 15.000đ, giá cao cấp 30.000đ một đĩa. Cũng nên biết rằng một số quán nhậu ở Sài Gòn cũng có những món này, nhưng khi mang về đây đông ồm ồm đi, không thể sánh với đông tại chỗ.

Đến Bình Thuận - Ăn Nhum

Nhum (nhím biển) là một món lạ có thể thách thức những ai khiếm tốn về lòng kiên nhẫn. Nhưng dân địa phương thì lại tùm tùm bảo: cố lên, kiên nhẫn đi, ông ăn bà khen đó!

Nhum: ai ăn, ai khen?

Nhím biển (tên khoa học: sea urchin, sea-chestnut) còn được bình dân hoá dưới nhiều cái tên: nhum, cầu gai. Loài này sống thành từng thảm, nhóm trong các hốc đá; là mối nguy hiểm cho những ai vô tình đạp phải. Những cộng lông dạng sừng dài tua tủa găm vào chân và gây bên trong thì phải dùng vôi thoa mới lấy ra được.

Bình Thuận là xứ của nhum, nên có một số địa danh gắn với nhum: cầu Nhum, sông Nhum, bến Nhum...

Mùa hè, vào những ngày trăng rằm, thủy triều xuống, loài nhum bị mắc kẹt trong các hốc đá. Ở vùng ven biển Bình Thuận, ngư dân thường đi vớt về bán cho các nhà hàng. Có hai loại nhum: trắng và đen. Thường, loại nhum trắng dùng nấu cháo ngon, còn nhum đen dùng để ăn sống.

Món này thường làm bất mãn những ai thêm chặt to kho mặn. Vì con Nhum lớn như trái dừa, mũi nhọn tua tủa, nhưng khi bửa đôi ra thì chỉ có một muống còi loãng, màu vàng gần như gạch cua. Người chế biến tinh ý dùng muống loại bỏ phần mật đen và múc phần còi nhum cho vào rửa lại bằng nước biển rồi múc ra một chén mù tạt, sau đó vắt chanh vào, đánh kỹ và dùng ngay. Vị mù tạt sẽ "phát điện" chạy dọc lên đến đỉnh đầu. Còn vị nhum chỉ hơi tanh và béo, nhưng dễ nuốt. Vì là ăn món lạ, các ông nhâm nhi chút rượu gạo, cũng có một bữa nhậu lạ. Nhưng những chàng chưa vợ luôn được giới sành ăn nhum dặn dò là phải tăng cường rau răm để hãm bớt sự "rộn ràng

phấn khích” sau khi thử món này.

Nhum còn dùng để nấu cháo chung với hải sản. Cháo nhum dễ ăn, có vị ngọt gần như cháo trứng gà. Thường đi với hải sản như hào, sò, ngao là cực kỳ hợp. Và dĩ nhiên, húp súp soạn một tô cháo nhum sau giờ tắm biển với niềm tin phục hồi sức khỏe, tăng cường thể lực thì... có khi niềm tin sẽ cứu bản thân mình vậy. Tôi chỉ thấy toát mồ hôi hột và trải nghiệm cảm giác vui bất mệt mỏi rất nhanh sau nhiều ngày lặn lội xứ lắm cát nhiều đồi này.

Ăn nhum lắm công phu. Công phu người làm. Và công phu trong chuyện ăn. Còn sau đó, tác dụng của nó thì... có trời mới biết.

Nhưng có cơ hội để thưởng thức một món lạ thì cũng nên thử để tự thấy có ứng nghiệm lời đồn của dân gian hay không. Khi dạo biển Phan Thiết, đặc biệt là khu Hàm Thuận Nam, nơi có nhiều bãi đá, bạn nhớ lưu ý hỏi thăm về món nhum nhé!

Đến Phú Yên - Ăn cá Ngừ đại dương

Cách đây 20 năm, nghề câu cá ngừ đại dương ở Việt Nam bắt đầu tại Phú Yên và bây giờ đã lan ra nhiều tỉnh. Ăn cá ngừ đại dương cũng đã có ở nhiều tỉnh thành, nhưng các quán và cách ăn ở đất Tuy Hòa (Phú Yên) vẫn được dân khảnh ăn đánh giá là sành điệu nhất. Cá ngừ đại dương chế biến theo kiểu sashimi của Nhật thì ở Phú Yên rất nhiều.

Cách chế biến món ăn này không khó. Mua cá về người nội trợ làm vệ sinh sạch sẽ, rồi cắt cá thành miếng 4x5x0,5 cm, sau đó xếp cá vào khay đem ướp lạnh. Khi thấy miếng thịt cá ngừ đông cứng, có màu sắc từ đỏ tươi chuyển sang hồng hoặc trắng hồng thì ăn được.

Món này thường ăn kèm với các loại rau thơm như: cải xanh, ngò tàu, ngổ, é quế, é ta, húng dũi, húng đứng... Những người sành ăn thì ăn kèm với cải đắng và nhiều loại ra khác tùy quán, tùy khẩu vị của khách.

Cách ăn cá ngừ là chuyện không khó nhưng phải được hướng dẫn. Trước hết chuẩn bị chén nước chấm. Thường là dùng nước xì dầu trộn đều với một ít mù tạt (dân Phú Yên thường gọi là bồ tạt), sau đó gắp miếng cá ngừ sống đã ướp lạnh bày sẵn trên bàn cho vào chén nước chấm để thấm đều khoảng 30 giây hay một phút, rồi rắc mấy hột đậu phộng rang (lạc rang) đã giã bẽ làm hai lên trên ăn cùng với các loại rau thơm, ớt, tỏi...

Có người không ăn theo kiểu này, mà ăn theo cách: khi miếng cá ngừ đã thấm đều trong nước xì dầu có mù tạt, dùng lá cải cuộn tròn miếng cá ngừ để ăn cùng với rau thơm. Dù ăn bằng cách nào, khi đã nhai miếng cá ngừ thì người ăn sẽ có cảm giác đầu óc của mình như thanh thản hẳn nhờ mùi thơm

đặc trưng của các loại rau thơm và chất nồng cay của mù tạt cùng các loại gia vị xông lên mũi, chạy lên óc, đôi khi làm cho nước mắt, nước mũi túa ra... hoành tráng! Thịt cá ngừ tuy dùng sống nhưng ăn theo kiểu này không còn mùi tanh, mà lại vừa dẻo, vừa giòn và có mùi thơm đặc trưng làm cho nhiều người vắng lâu ngày cảm thấy nhớ da diết. Món cá này khi ăn phải kèm theo ly rượu để hai chất nóng, lạnh trung hòa với nhau để tiêu hóa, kích thích ăn được nhiều. Ăn cá ngừ đại dương kiểu này, chúng tôi chưa hề thấy ai bị đau bụng...

Sau đây là một vài món cá ngừ phổ biến tại Tuy Hòa:

1. Mắt cá ngừ chưng cách thủy:(món "đèn biển")

Ở Tuy Hòa món này được xem là món ăn bình dân. Quán Mỹ Á bán món ăn này, mỗi phần ăn (một con mắt cá ngừ) khoảng trên dưới 10.000đ, tùy theo mắt to nhỏ, thường mắt cá ngừ bày bán ở đây mỗi con từ 1 - 2 lạng. Cách chế biến: Mắt cá mua về rửa sạch. Chú ý cát lẫn vào mắt. Ướp các loại gia vị như hành, tiêu, ớt, tỏi, muối, bột ngọt... để cho thấm đều khoảng 15 - 20 phút thì cho vào nồi đất chưng cách thủy độ nửa giờ thì ăn được. Khi chưng cho thêm mấy vị thuốc bắc để khử mùi tanh và tăng chất bổ dưỡng. Ăn món này thường kèm với các loại rau thơm và kèm một vài ly rượu mạnh thì càng hợp khẩu...

2. Gỏi bao tử cá ngừ:

Đây là món hiếm, ít được bày bán ở hàng quán, bởi ngư dân đánh bắt cá ngừ thường dùng món này trong lúc họ còn lênh đênh trên biển hoặc về "lưu hành nội bộ". Chỉ cần rửa sạch bao tử rồi bỏ vào nước lã luộc chín, sau đó rửa lại nước lạnh cho giòn, xắt thành miếng vừa ăn ướp với hành tây, tiêu, ớt, muối đường, mì chính... trộn đều là có món gỏi bao tử cá ngừ. Món này mà nhắm với rượu gạo nổi tiếng ở làng Quy Hậu (Phú Hòa - Phú Yên) thì chỉ có tuyệt vời... trở lên!

3. Cháo đầu cá:

Đầu cá mua về rửa sạch, xẻ làm tư rồi cho vào nồi nấu cháo như các loại cá khác. Sau những lúc chén tạc, chén thù với bạn bè mà có được chén cháo đầu cá ngừ đang bốc hơi thì không mấy chốc hơi men sẽ thoát ra khỏi người và có được giấc ngủ sâu, khi dậy cảm thấy người vô cùng khoan khoái...

Đến Tam Đảo- Ăn Thịt Bò tái Kiến đốt

Ăn thịt bê kiến đốt không chỉ để tiêu hóa mà còn là vị thuốc phòng và chữa bệnh thần kinh hoặc bệnh thấp khớp bởi vì nọc kiến rừng cũng là một vị thuốc quý trong Đông y.

Nghe tên đã thấy lạ tai, ăn càng lạ miệng và cách chế biến thì lại càng độc đáo.

Thịt bê mới mổ còn nóng, cắt miếng khoảng 1kg đem treo ngay cạnh các tổ kiến trên cây rừng. Chọc cho lỗ kiến trong tổ tức khí bung ra bầu kín vào miếng thịt. Hàng vạn con kiến hung dữ thi nhau cong đuôi đốt vào miếng thịt còn nóng đó cho thật chán chê càng nhiều càng tốt. Nếu kỳ công, mỗi miếng thịt đem treo vào tổ mỗi loài kiến khác nhau sẽ được nhiều hương vị khác nhau. Kiến vống đỏ có mùi thơm chua, kiến vống đen có mùi thơm hắc, kiến bồ nọt có vị cay ngọt, kiến ngạt có vị thơm mùi cà cuống... Chỉ treo thịt bê “nhờ” kiến sống trên cây đốt hộ chứ không “khiến” lũ kiến chuyên làm tổ dưới đất vì bọn kiến này có lối sống hơi mất vệ sinh!

Sau đó, các miếng thịt đem về dội qua nước muối loãng cho sạch bụi bẩn, để ráo nước rồi đem thui trên bếp lửa than hồng cho chín tái. Thái miếng mỏng ngang thớ, bày ra đĩa theo từng loại, đặt thứ tự lên mâm để nhắm rượu. Ai được thưởng thức cũng cảm thấy rất thú vị bởi mỗi miếng thịt được từng loại kiến đốt sẽ cho một hương vị ngon riêng.

Đến Huế & Đặc sản Bánh Huế

Ngoài những món ăn cung đình, nhắc đến bàn tay vàng của người nội trợ Huế, không có chứng minh nào bằng thường thức các loại bánh. Khác với tất cả những món ăn được sinh ra từ gia đình quyền quý hay góc bếp dân gian, bánh Huế là những tác phẩm vừa cầu kỳ sang trọng vừa dân dã làng quê, như một nét nhân bản trong nghệ thuật làm bếp của người nội trợ.

Bánh Huế có nhiều loại khác nhau. Nếu bạn muốn nếm, trong một tuần lễ liền bạn có thể thưởng thức đủ các loại bánh khác nhau mà không bao giờ phải nhàm miệng, chán mắt vì trùng lặp. Tuy nhiên, nói đến đặc sản bánh Huế, được nhắc nhiều vẫn là bánh khoái Thượng Tứ và loại bánh bèo, ram, ít, nậm, lọc.

Với hương vị vừa giòn vừa béo rất được người sành ăn khoái khẩu, có lẽ không có món bánh nào thú vị như bánh khoái. Chỉ cần nghe tên, hẳn bạn cũng đã hình dung được. Thế nhưng tôi dám chắc với bạn rằng bạn sẽ rất ngạc nhiên khi biết cái tên “khoái” của bánh lại không phải do người yêu thích đặt cho. Theo diễn tả bằng tay và mắt của những người trong một gia đình làm bánh khoái ngon lâu đời ở Huế, vì cả gia đình đều mắc bệnh câm, cái tên “khoái” ấy ngày xưa là do người làm bánh thường tráng bánh trên bếp củi tù mù khói, nên gọi là bánh khói. Tuy nhiên, với phương ngữ địa phương, người Huế gọi chệch ra là “khoái”, lâu dần mới thành tên.

À! Ra là vậy! Nhưng cách gọi chệch tên ấy hoá ra chẳng chệch tí nào. Bởi chỉ với một ít bột gạo chế nước, chảo tráng bánh, cách tráng bánh gần như bánh xéo miền Bắc, cho thêm gia vị, trứng, giá đỗ xanh, thịt và tôm, bạn đã có được một đĩa bánh hấp dẫn rồi. Nói thì tưởng đơn giản, nhưng để có đĩa bánh vàng rộm nhìn đã thấy thèm ấy, mỗi một khâu chế biến từ pha bột đến tráng bánh đều rất kỳ công. Không phải ngẫu nhiên mà ở Huế, nói đến bánh khoái, người ta lại nhắc đến gia đình bảy chị em nhà câm làm bánh ngon không đâu sánh bằng. Thậm chí, bảy chị em gia đình nhà câm với biệt tài làm bánh ấy hiện nay còn chia nhau ra “cát cứ” mỗi người một hàng bánh khoái Huế nổi

tiếng ở giữa thành phố Sài Gòn. Quả là “nhất nghệ tinh, nhất thân vinh.”

Nhiều người cho rằng bánh khoái ngày xưa ngon trước tiên là vì có vị... khói! Thế còn ngày nay, khi các nhà hàng đều đồng loạt tráng bánh bằng bếp ga thì sao? Riêng tôi, với kinh nghiệm ở Huế...mòn chân vẫn cho rằng, bí quyết để bánh khoái được ngon chính là ở nước chấm và rau sống. Phần nước chấm, xin được dành kể cùng các bạn khi nói đến các loại bánh và nước chấm khác. Còn rau sống...? Có ai không biết quả vả ở rừng không? Quả vả tuy cùng họ sung nhưng chỉ có ở các miệt rừng miền Trung, đặc biệt là xứ Huế, hái về, thái vỏ ngâm nước muối cùng chuối chát. Vị giòn thanh và chan chát rôn rột khó tả ấy như là nốt nhấn đặc biệt trên một bản nhạc, phá tan vị béo của dầu mỡ trong bánh, khiến món bánh khoái ăn hoài vẫn... khoái!

Như đã nói trên, cùng với rau sống, nước chấm là một phần không kém quan trọng giúp bạn tận hưởng hết hương vị thơm ngon trọn vẹn của bánh khoái. Các loại bánh Huế khác cũng không loại trừ điều đó. Người Huế, trong nghệ thuật ẩm thực của mình, đã xem nước mắm như là linh hồn của món ăn. Vì vậy, trong dân gian mới lưu truyền câu ca “hết nước mắm ngon, hết con mụ khéo”. Với bánh khoái, nước chấm phải là nước tương được pha chế đặc biệt, vị béo sánh thơm mùi lạc rang, vừng trắng. Nhưng người Huế không gọi nước chấm bánh khoái là nước tương như các vùng khác, tên gọi chính xác của nó là nước... lèo. Tôi đã từng đến ăn bánh khoái phố Hoà Mã, Hà Nội, khi xin thêm nước lèo để chấm bánh thì các cô phục vụ... há miệng hỏi đi hỏi lại rồi rít, không ai hiểu nước lèo chấm bánh là gì. Còn ở Bắc Giang, khi gọi bánh khoái, nhà hàng lại bưng ra một bát bột cháo khấy đặc với thịt nạc băm nhỏ, giải thích đây là bánh khoái Bắc Giang chính hiệu... Vì vậy bạn cũng lưu tâm tên gọi khi đi thưởng thức món bánh này ở mỗi vùng nhé!

Bên cạnh bánh khoái, tất nhiên, bánh bèo, ram-ít, nậm, lọc cũng là những loại bánh không thể thiếu trên bàn tiệc bánh Huế. Đối với các loại bánh này, trong bàn tay người nội trợ, tôi không có cách ví von nào khác cho dễ hình dung. Có thể, bạn hãy tưởng tượng nếu như những tác phẩm gốm, được kết tinh từ đất, là nghệ thuật của lửa thì với các loại bánh Huế trên, nó là những tác phẩm kết tinh thật sự từ tinh bột, là tinh hoa của nền văn minh lúa nước

chăng?

Mọi sự ví von bao giờ cũng khập khiễng. Nhưng với người nội trợ Huế, quả thực, cái phương thức: “của một đồng công một nén” khi nấu ăn đã làm phong phú thêm vị thiên nhiên trong sự tồn tại của mỗi loại bánh khác nhau. Bánh bột lọc, dĩ nhiên, thành phần chính là bột lọc, món đã làm rạng danh tên hàng “Mụ Đỏ” ở góc đường Chi Lăng - Huế. Tôi tin không phải là sản phẩm của Huế “mệ”, mà có nguồn gốc xuất xứ từ vùng trồng sắn nổi tiếng Quảng Bình, Quảng Trị. Còn bột để làm bánh ram-ít, bánh bèo hay nậm lại phải là thứ nếp trắng chọn kỹ, ngâm nước vừa độ để không bị chua và xay nhuyễn hay loại gạo de An Cựu tiến Vua ngày trước. Khi nếm các món bánh này, người sành ăn phải biết thưởng thức đủ từ hương vị cho đến màu sắc.

Với bánh bột lọc, con tôm đỏ chín nổi lên dưới lớp vỏ bột bánh trắng trong, chấm nước mắm nhĩ thơm phức cay xè ớt xanh, chấm đến đâu biết đến đấy. Bánh bèo, từng chén nhỏ xíu kiểu cách được đổ khuôn hấp chín trên xừng, chúm chim nhân tôm hồng chấy như nụ hoa hay bánh nậm gói lá dong xanh mướt kẹp với chả tôm thì phải chấm nước mắm pha ngọt mới là đúng điệu. Và có lẽ, riêng bánh bèo chén hay bánh nậm, tôi xin cam đoan không có địa chỉ nào đáng tin cậy bằng nhà hàng ở góc Nguyễn Huệ, sát Cung Đình nổi tiếng trong di tích Cố đô. Còn bánh ram phải vàng màu nếp rán giòn, trắng tinh vị nếp dẻo như trời và đất gắn liền nhau, đó mới là ý vị “âm dương – ngũ hành”, hiểu một cách tượng trưng trong triết lý ẩm thực cầu bánh Huế.

Những món bánh tôi vừa giới thiệu với bạn một cách rất sơ lược kể trên chỉ là một trong số ít các loại bánh Huế còn được ưa chuộng ở mọi miền đất nước mà thôi. Có một điều trước khi kết thúc bài này tôi xin mách nhỏ với bạn: Ngày nay , dù cách thức đúng chỗ, đúng điệu trong nghệ thuật ẩm thực Huế không còn, bạn không được thưởng thức bánh ở chõng tre như xưa mà phải đến nhà hàng, ghế nhựa thì cũng mong bạn nhớ: Bánh Huế không phải là ăn no. Nhiều khách phương xa, khi được thiết mời tiệc bánh Huế, đã nhìn những chén bánh bèo kiểu cách hay những đĩa bánh bé tí khác mà chép miệng: Ăn thế này biết bao giờ no! Người Huế không làm bánh để ăn no, mà làm bánh để ăn chơi, ăn bằng cả mắt, cả tai, cả tấm lòng nữa đấy. Hãy thử thưởng thức

một lần các loại bánh Huế, dù là “bánh 7 lửa-Prométhé” cầu kỳ hay các loại bánh dân dã, để bạn cũng sẽ một lần kêu lên “khoái quá” chẳng?

Đến Lăng Cô - Ăn Mắm sò

Lăng Cô là một thắng cảnh nổi tiếng thuộc huyện Phú Lộc, Thừa Thiên - Huế nằm ở chân đèo Hải Vân, cách thành phố Huế chừng 80 km. Ngoài bãi biển 12 km, ở đây còn có đầm An Cư rộng chừng 1800 ha thông ra biển Đông, non nước thật hữu tình.

Đầm An Cư và biển Lăng Cô có vô số hải sản như tôm, cá, cua, mực và sò ốc. Đặc biệt có sò huyết, một món ăn nổi tiếng xưa nay. Tuy nhiên, món ăn phổ thông nhất là món mắm sò được khách phương xa và giới sành ăn ưa thích và thường dùng làm quà biếu người thân. Sò ở Lăng Cô có quanh năm, chất lượng chẳng thua gì sò huyết đầm Ô Loan (Phú Yên).

Ngoài món ăn tươi, sò còn đem làm mắm gọi là mắm sò. Công đoạn chế biến của ngư dân để có mắm ngon quả là công phu và lành nghề. Sò bắt về đem rửa sạch vỏ, cho vào chiếc thau nhựa rồi lấy mũi dao nhọn cạy miệng, chẻ vỏ. Chẻ vỏ sò phải khéo tay, thao tác phải nhanh nhẹn. Muốn có mắm ngon, sò chẻ vỏ phải giữ nguyên cả ruột. Sò chẻ xong đem sàng rửa sạch cho hết nước đục, loại bỏ hết cát xong để cho ráo. Sau đó lấy ớt bột, củ riềng thái chỉ, đậu xanh rang và muối hạt, tất cả đều cho vào thau sò trộn cho thật đều. Bấy giờ mới cho mắm vào chừng 2/3 chai, đậy nắp thật kín. Trong khoảng từ 10 đến 15 hôm, nước sò đọng lại ở đáy chai cỡ 2 lóng tay, còn thịt sò thì nổi lên trên mặt. Như thế mắm sò đã chín, có thể đem ra dùng được.

Ăn mắm sò phải đúng điệu nghệ mới ngon. Cơm gạo trắng còn đang bốc hơi nóng hổi, ăn với mắm sò kèm rau sống chưa đủ, còn phải tăng thêm phụ gia như tỏi, ớt bột, khế lát, đu đủ bào thành sợi, cộng thêm đĩa thịt heo ba chỉ luộc nữa mới ngon hết ý. Cũng như mắm thái, mắm sặc ở miệt vườn Nam Bộ, mắm sò cũng thích hợp với rau sống, càng nhiều rau ăn càng ngon, tăng thêm khẩu vị. Cứ gắp một miếng rau chấm vào mắm sò, kẹp miếng thịt heo

cho vô miệng không quên cắn trái ớt rồi nhẩn nha nhai, và thêm miếng cơm nóng. Vừa nhai, vừa tận hưởng cái hương vị, ôi thật khó tả làm sao, nó cứ ngấm dần, ngấm dần xuống tận đáy cổ...Cùng với món tôm chua, mắm ruốc, mắm sò Lăng Cô là đặc sản của đất Cố Đô.

Du khách đặt chân đến Huế thế nào cũng được mời thưởng thức. Chắc chắn đây là món ăn lạ miệng, ngon và bổ, ăn mãi không nhàm, dùng trong bữa ăn hàng ngày hay trong các đám tiệc hoặc dùng làm quà biếu cho người thân đều có giá trị.

Đến Vĩnh Phú - Ăn Tầm Cọ

Người ta lên đồi chặt một cây cọ, rồi khéo léo nhẹ nhàng thả vào thân cọ hai đến ba chục con tầm ươm màu vàng chanh béo ngậy, tầm non vừa phải, không được già quá (mục đích là để tầm ăn nỡn cọ) trong khoảng thời gian một tuần, giống như món tiểu long của người Nam Bộ, thả lươn vào chum đầy kín và chỉ cho lươn uống sữa.

Rừng cọ đồi chè, đồng xanh ngào ngạt

Nắng chói sông Lô hò ô tiếng hát.

Bấy nhiêu ngôn từ mộc mạc thôi đã đủ thảo nên bức tranh miền trung du ngát hương thơm từ cội nguồn dân tộc. Phú Thọ - trung du là thế, người và đất trung du gắn bó thân thuộc với cây cọ. Cọ trở thành thân quen với cuộc sống vật chất và cả tinh thần của người dân nơi đây. Món ăn về cọ đã làm nên nét ẩm thực dân dã và đặc trưng của vùng đất trung du. Nếu như xôi cọ là món ẩm thực ngọt ngào hương đồi, hương rừng thì món tầm cọ lại hấp dẫn người thưởng thức bởi chất men say đậm đà của hương rừng, hương đất trong một sự giao hoà tinh tế.

Tầm cọ là món ăn đặc biệt và phải qua nhiều công đoạn chi tiết. Để thực hiện món tầm cọ thì vật dụng đầu tiên cần có là lò đất nung chứa than hoa đốt từ thân cây cọ già. Những lớp than hồng rực đượm màu lửa cũng đủ gọi lên những hấp dẫn, mời chào. Đây là công đoạn quan trọng nhất, bởi để có món tầm cọ ngon thì nguyên liệu nướng phải đủ nhiệt. Cái món cọ tươi nguyên huyền diệu được đưa ra từ cái chum để nơi khô mát.

Trước đó, người ta lên đồi chặt một cây cọ, rồi khéo léo nhẹ nhàng thả vào thân cọ hai đến ba chục con tầm ươm màu vàng chanh béo ngậy, tầm non vừa phải, không được già quá (mục đích là để tầm ăn nỡn cọ) trong khoảng thời gian một tuần, giống như món tiểu long của người Nam Bộ, thả lươn vào chum đầy kín và chỉ cho lươn uống sữa. Tầm ăn nỡn cọ béo mập, lớp da chuyển sang màu vàng trắng, bóng loáng một bầu mỡ và chất đậm tự nhiên trên lớp da, con nào con nấy tròn mẩy, một cơ thể được chắt lọc qua công nghệ thiên nhiên.

Trên chiếc đĩa sứ trắng tinh những con tầm nằm phơi mình nín đợi. Bát giấm thanh pha loãng, thả từng con tầm vào để cho tầm nhả bớt khí ai và sạch. Đĩa muối ớt trở thành gai vị không thể thiếu của tầm, bởi lẽ thiếu nó

món tằm cọ bột đi phân nửa sự đậm đà, quyến rũ. Đĩa muối ớt kèm chút hạt tiêu, mì chính, pha trộn thật đều tay, không quá mặn. Món tằm cọ ăn ngay trên bếp, thật thú vị. Dùng những chiếc xiên cọ nhỏ chẻ vót từ cuống cọ tươi, sắc bén, từ từ xiên dọc thân tằm với tiếng soạt ngọt xốt, nâng tay rất nhẹ và đều trên than hoa để nướng tằm, chỉ sau vài giây hương thơm của tằm nướng đã toả ngào ngạt, không một sức hấp dẫn nào ngăn được sự ao ước của cái lưỡi...Trên lớp than hoa hồng đỏ, tằm chín vàng ươm, đượm màu cánh gián, không một giọt mỡ hay chất đạm nào bị hư hao.

Hương thơm quyến rũ cả gian bếp ám khói, miếng tằm chấm nhẹ với muối ớt, mới đưa vào miệng đã có cảm giác trôi tuột xuống cổ họng, chút rượu sẵn nhấp môi...khiến cho hương rừng hương đồi bỗng chốc quện hoà sóng sánh, lâng lâng, thấy cuộc đời là cả một gam màu tươi sáng, những lo toan, bụi bặm của cuộc sống thường ngày tan biến...Càng ăn càng ngon càng thấm cái vị, bùi béo ngậy, cái dư vị ngọt ngào của tằm cọ hoà trong cái sâu sắc, tài tình của muối, ớt...không bút nào tả xiết. Một miếng tằm cọ đưa vào cổ họng mà tựa như cả một bạt ngàn rừng cọ vi vu thổi qua lòng, mát rượi, thanh thản đến lạ kỳ. Mới thấy hết cái ngon, cái tinh túy của hương rừng đồi giao hoà tri kỉ trong tình người trung du thăm thiết.

Bởi thế, khi đi trong dặt dìu hương sữa của mùa đông Hà Nội, người con xứ "hương rừng" lại nhớ khuôn nguôi miếng ngon nơi quê nhà. Món tằm cọ ăn vào mùa rét là tuyệt diệu nhất và dường như nó cũng chỉ sinh ra vào mùa rét. Du khách một lần nào được thưởng thức món tằm cọ ở miền đồi trung du thì coi như đó là một sự may mắn. Biết đâu ấy, du khách lại chẳng say mê suốt đời ẩm thực và tình người trung du...

Món Dân dã Ve Sâu Giồng Ông Tố, Q.Thủ Đức

Ve ve vào xào qua xào lại, nêm nếm, khi chín xúc ra đĩa vàng ươm, cuốn với bánh tráng, dưa chuột, rau sống rồi chấm với nước mắm chanh ớt, vị bùi, béo ăn mãi không chán. Ve ve xào giống như con nhộng tằm xào, có điều con ve ve không hôi như con nhộng tằm, sau khi xào xong là thơm y như đậu phộng rang.

Ve sâu khóc suốt mùa đông, con ve khóc mùa đông thế nào không biết chứ khi tôi còn nhỏ mỗi khi hè đến, mùa mưa bắt đầu lai rai ướt đất, cuối tháng 6 là mấy đứa con nít tụi tôi vui lắm, vui không phải vì được nghỉ hè mà vui vì tới mùa đi soi ve và được ăn ve ve. Có lẽ làng Giồng Ông Tố ở huyện Thủ Đức là nơi duy nhất người ta ăn ve ve, mua bán ve ve.

Con ve ve ở đây là ấu trùng của con ve kim chi chưa lột vỏ vừa mới ở dưới đất chui lên còn lớp vỏ vàng óng, dân làng tôi gọi là con ve ve. Khi mưa thấm đất vừa đủ mềm là mùa ve ve bắt đầu, ban đêm người ta đi dọc theo các ranh tre, các ranh vườn để bắt các con ve ve vừa mới từ dưới đất chui lên, để đến sáng đem ra chợ Giồng bán hàng rổ bự. Ve ve hồi đó được bán theo từng chục con, người mua thường mua mỗi lần là trên một trăm con.

Tôi không bao giờ quên sự chịu khó của má tôi và các chị tôi khi mua ve ve về là ngồi tỉ mỉ lật hết chân từng con ve ve rồi rửa sạch... Bây giờ nhớ lại mà tôi vẫn còn thấy đói bụng như ngửi thấy mùi của chảo mỡ phi hành tỏi thơm phưng phức rồi đổ ve ve vào xào qua xào lại, nêm nếm, khi chín xúc ra đĩa vàng ươm, cuốn với bánh tráng, dưa chuột, rau sống rồi chấm với nước mắm chanh ớt, vị bùi, béo ăn mãi không chán.

Ve ve xào giống như con nhộng tằm xào, có điều con ve ve không hôi như con nhộng tằm, sau khi xào xong là thơm y như đậu phộng rang. Mà đâu chỉ có ve ve xào, còn ve ve lăn bột chiên giòn ăn mãi mà không hết thèm chứ nhiều món như tôm chiên lăn bột ăn chừng vài con đã ngán. Rồi bánh xèo ve ve, ve ve kho mặn ăn ngon hơn cá bống trứng kho tiêu. Có chị quen với gia

đình tôi còn sáng chế ra món ve ve giả đậu rang Chà Và.

Đến Cà Mau – Ăn rùa ram

Rùa có nhiều loại như: Rùa vàng, rùa quạ, rùa nấp... Rùa quạ có mai vàng vàng như yếm nó đen tuyền một màu. Rùa nấp thì yếm không bằng phẳng, ghép lại bằng hai miếng xương cong lên. Hai loại rùa này nhỏ con, thịt vừa dai vừa hôi cỏ, ăn không được ngon. Chỉ có loại rùa vàng là quý hiếm nhất, chẳng những con lớn mà thịt ăn lại rất ngon, thơm và béo bùi, ngọt lịm.

Nói đến rùa, người ta thường nghĩ đến vùng đất mũi Cà Mau, hoặc các đầm lầy vùng đất thuộc U Minh đầm dơi - đây là quê hương của các chú rùa và cua đing.

Ở đồng bằng Sông Cửu Long như đất mũi Cà Mau, hàng năm cứ đến hên lại lên. Khi mùa nước nổi về, cư dân ở đây dùng lờ, đặt lợp hoặc xây nò bắt rùa. Bắt rùa cũng như bắt cá vậy!

Thịt rùa có rất nhiều cách chế biến:

Có thể ram, nhưng ăn ngon hơn và tiện lợi hơn hết là luộc rồi đem xé phay ăn với muối tiêu chanh như thịt gà. Để có món rùa ram người ta làm như sau: Rùa sau khi cắt cổ xong, cứ để nguyên con cho vào nồi đất, sau đó cho một nắm muối hạt. Kê lên bếp than hồng, đậy nắp kín, để vậy độ 40 phút là rùa chín. Khi rùa chín đem ra ngoài, lấy con dao đập vỡ 2 bên yếm, gỡ yếm ra cạy lấy thịt.

Thịt rùa mà “ram” thì rất mềm và ngon ngọt không thể tả!. Ngoài ra, thịt rùa còn có thể chế biến thành các món khoái khẩu như nấu cà ri hoặc xào lăn ớt sả với nhúm bạc hà cũng rất ư là ngon.

Đến Bến Tre - Ăn Cơm Dừa

Làm cơm dừa, người ta dùng gạo ngon, sau khi vo sạch bằng... nước dừa, để cho ráo rồi cho vào trái dừa đem hấp cách thủy. Trái dừa dùng nấu cơm phải là dừa xiêm, sau khi chọn được trái vừa ý, người ta không đả động gì đến phần bên trong quả dừa, chỉ gọt cho quả dừa có hình dáng bắt mắt. Kế đó, cắt ngang một phần trên quả dừa để trút nước ra và dùng miếng cắt đó như cái nắp để đậy "nồi cơm dừa". Kế tiếp đầu bếp sẽ trở tay cho gạo vào trái dừa, sau đó đổ nước dừa tươi vào vừa đủ rồi đậy nắp lại.

Bến Tre được mệnh danh là xứ dừa. Gần đây, trên bàn ăn dưới bóng dừa của xứ sở này đã có thêm một món ăn mới không kém phần quyến rũ: cơm dừa.

Muốn ăn cơm dừa phải diện thoi đặt trước và hình như cho tới nay chỉ có Nhà hàng nổi ở thị xã Bến Tre phục vụ món ăn cầu kỳ này. Nấu cơm dừa tốn thời gian chừng 2 tiếng đồng hồ nên nhà hàng chỉ đặt làm từ 10 trái dừa trở lên, nếu ít hơn thì nhà hàng không nhận.

Nấu cơm dừa khó nhất là canh nước dừa và gạo phải đều nhau, nếu nhiều nước ít gạo và ngược lại thì cơm dừa sẽ nhão nhọt hoặc cứng ngắt, hỏng mất mùi vị. Cơm dừa ăn nóng mới ngon. Nếu để lâu, hạt cơm trắng ngần sẽ bị thấm thêm hơi dầu từ dừa và ngả sang màu vàng nhạt.

Cơm dừa phải ăn cùng tôm rang dừa mới đúng gu. Tôm đất, tôm bầu, tôm lóng, tôm càng xanh sau khi nhặt chân, rửa sạch và ướp gia vị: đường, muối, bột ngọt để một lúc cho ngấm. Rang dừa cũng đơn giản, sau khi bỏ tôm lên chảo rang người ta cho nước cốt dừa vào chảo để lửa riu riu. Đến khi tôm ngấm nước cốt dừa chuyển sang màu đỏ quạch là đã xong món tôm rang dừa. Lúc này thịt tôm ngấm dừa sẽ có mùi vị dai, giòn.

Tới Bến Tre mà chẳng nán lại dùng cơm dừa, tôm rang dừa thì xem như cuộc du lịch tới xứ dừa chưa trọn vẹn. Nếu đã có mặt xứ này, bạn hãy tranh thủ

làm một "quả" côm dừa để bổ sung thêm kho tàng ẩm thực phong phú và có thêm ấn tượng về vùng đất mang tên đáng đứng Bến Tre.

Hội An - Bánh bao, Bánh vạc

Về Hội An mà chưa ăn bánh bao, bánh vạc, xem như chưa hưởng hương vị đặc trưng của phố. Đây là món ăn khá sang trọng, nổi tiếng ngon và lạ với tên gọi thi vị: bánh hoa hồng trắng. Chuyện kể rằng, có một du khách ngoại đến Hội An, khi ăn loại bánh này liên tưởng đến những cánh hoa hồng, thế là đặt tên cho bánh là White Rose.

Bánh hoa hồng trắng



Kể cũng lạ, bánh ra đời từ mấy trăm năm, được người Hội An xem như "vật gia bảo" lại lấy tên gọi của một người ngoại quốc. Cả chất liệu làm bánh cũng lấy từ bột gạo nổi tiếng của miền Tây Nam bộ. Có lẽ vì thế mà bánh bao, bánh vạc khiến cho người ăn cảm thấy vừa lạ, vừa quen. Quen vì hình như từng ăn đâu đó, nhưng rồi lạ vì chưa thử loại nào... ngon hơn.

Hiện chỉ có một hộ gia đình ở đường Nhị Trưng làm món bánh nho nhỏ, xinh xinh này. Yêu cầu đầu tiên là mọi thứ phải tinh sạch, người thợ phải thật nhẫn nại làm qua nhiều công đoạn nhỏ nhất, chi li. Gạo xay thành bột, chắt lọc từ 15 đến 20 lần cho bột lắng xuống, nước thật trong rồi vớt bột lại cho nhuyễn đều. Nhân bánh bao làm bằng loại tôm nước lợ nhỏ con, thịt chắc và tươi sống lột vỏ, giã thành chả, trộn gia vị và nhồi nhiều lần cho thấm đều. Nhân bánh vạc ngoài phần chả tôm còn có giá hột, nấm mèo, măng tre, lá hành xắt nhỏ và thịt heo thái hình hạt lựu xào chín.

Bắt bánh cũng phải khéo

Phải khéo léo nhón một ít bột và nặn từng miếng thật mỏng, tạo dáng bánh bao cách điệu như những cánh hoa hồng, còn bánh vạc thì giống hình

quai vạc. Bánh chỉ chừng chừng 10 đến 15 phút là chín. Sau đó bày vào đĩa: bánh bao ở giữa, trên; bánh vạc ở xung quanh, bên dưới rồi trải một lớp hành phi vàng, một muỗng dầu phụng đã khử chín. Nước chấm làm không quá mặn, quá ngọt mà phải có vị ngọt của thịt tôm được pha chế từ nước luộc tôm cùng một ít lát ớt vàng xắt nhỏ.

Khi ăn, bánh bao, bánh vạc sẽ cho vị ngọt của nhân tôm, mùi thơm béo của gạo trắng nước trong cùng những lát hành phi béo ngậy và hương vị cay nồng của ớt.

Vang danh Công tử Bạc Liêu

“Trước đây nói đến công tử Bạc Liêu là nói đến khái niệm ăn chơi vô độ, nhưng dần theo thời gian khái niệm “công tử Bạc Liêu” đã trở thành khái niệm mỹ học, tượng trưng cho tính cách phóng khoáng, mèn khách Nam bộ”. Chợt nhớ, đã từ lâu, người đời thường gán cho những tay ăn chơi xả láng, bốc trời biệt danh “Công tử Bạc Liêu”. Và bất luận ai khi về thăm Bạc Liêu đều bảo về xứ Công tử. Rồi bất cứ một hành động hào phóng, thậm chí ngông nghênh nào đó của dân xứ này đều được người xứ khác buông một câu - **Đúng là dân công tử (!)**.

Rõ ràng, những giai thoại ngày xưa về một “Công tử Bạc Liêu” có thật đã phủ lên mảnh đất này một sức hấp dẫn hiếm thấy.

Ngót một thế kỷ đã trôi qua, thế nhưng, gia tộc của Công tử Bạc Liêu vẫn làm tốn không biết bao nhiêu giấy mực của báo chí trong nước lẫn nước ngoài. Qua những tư liệu trước đây, người xứ khác biết về Công tử Bạc Liêu với những giai thoại như đốt tiền nấu chè đậu xanh, đi một lúc 6 chiếc xe ô tô hoặc là người mua máy bay đầu tiên ở Đông dương. Vậy đâu là sự thật của những giai thoại đó. Có thật là gia tộc Công tử Bạc Liêu giàu đến mức ấy hay không? Bây giờ, gia tộc của Công tử Bạc Liêu ai còn ai mất? Xin chép lại đây những điều tôi biết qua mỗi duyên may được hầu chuyện, được tới lui với người nhà “Công tử Bạc Liêu”.

- **Hội đồng Trạch – Cha của Công tử Bạc Liêu**

Theo trí nhớ của một số cụ già sống kỳ cựu ở Bạc Liêu thì hồi đó - cách ngót thế kỷ - ở Bạc Liêu có rất nhiều đại điền chủ. Họ được chia thành 3 bậc. Song, ở bậc thứ nhất - các đại gia, xuất thân từ con bá hộ chỉ đếm ngót trên đầu ngón tay. Đó là: Trần Trinh Trạch, Châu Văn Quai (Tô Quai - chủ tô muối), Ngô Phong Điều (Hội đồng Điều), Chung Bá Vạn (chủ nhân rạp hát danh tiếng một thời “Chung Bá”, bây giờ là rạp hát Cao Văn Lầu). Bậc thứ hai mới đến: Tô Lai Thêm (cha “cậu” Hai Lũy), Đốc tổng Hậu, Hội đồng

Sổn (Huyện Sổn), Cao Minh Thanh (thân sinh cụ chí sĩ Cao Triều Phát). Bức thứ 3 mới đến các “*điền manh*” - sổ này thì không thể nhớ hết tên. Trong ba bức vừa nêu thì vừa giàu, vừa có thể lực chỉ có gia tộc ông Hội đồng Trạch - cha của “Công tử Bạc Liêu” Trần Trinh Huy. Và theo trí nhớ của người già, chỉ có con cái của Hội đồng Trạch mới ăn chơi và đủ sức chơi ngông theo kiểu Công tử.

Ông Hội đồng Trạch quê ở Cái Dầy, huyện Vĩnh Lợi, tỉnh Bạc Liêu, sinh năm 1872. Ông vốn là một người kín đáo nhưng khôn lanh. Ông có cả ngàn mẫu ruộng hương hỏa ở Cái Dầy, rồi hàng ngàn khoảnh khác ở miệt biển Vĩnh Châu. Năm 42 tuổi, Toàn quyền Pháp cất nhắc ông làm Thư ký hậu bổ, giúp việc cho tỉnh trưởng, phó tỉnh trưởng lúc bấy giờ. Những năm đầu 30, khi Pháp vơ vét của cải dân xứ thuộc địa, giới đại địa chủ cũng không thoát khỏi cảnh bị móc hầu bao. Song, nước “Đại Pháp” đã gán cho một cái tên mỹ miều - “*Miền Nam phụng bạc*”. Không hiểu ông “*phụng*” bao nhiêu, chỉ biết không bao lâu sau, ông “*hội đồng*” đã là quan 5 - nghiêm nhiên trở thành *ông lớn*. Ngay cả những năm sau, các viên chức Pháp đến Bạc Liêu nhậm chức - cử Chánh án Tòa án - đều phải đến chào Hội đồng Trạch. Và cũng vì vậy, thư ký ghi chép sổ sách, coi sóc giấy tờ cho ông là một lực sự Tây hăn hoi. Chính điều này càng là một thuận lợi cho việc mua bán đất điền của gia tộc Trần Trinh.

Chuyện làm giàu của Hội đồng Trạch cũng lắm giai thoại. Hồi đó, ở xứ Bạc Liêu ai được ông Hội đồng mời đến chơi cũng vừa mừng, vừa lo. Mừng vì không phải dễ gì được kết thân với một gia tộc quyền thế bậc nhất này. Còn nỗi lo lại là... sợ đánh bạc. Hội đồng Trạch vốn là một tay cờ bạc khá, đêm nào nhà ông Hội đồng cũng sáng đèn đến tận khuya. Khách không có tiền ông bảo gia nhân mở tủ lấy tiền cho khách mượn với một câu nhẹ hều: “*Lấy tiền của ông mà chơi, tính toán gì, miễn khách vui thì gia chủ mừng*”. Tiếng là “*lấy chơi*” không tính, thế nhưng, đã có không biết bao nhiêu đất đai, ruộng vườn của các địa chủ nhỏ rơi vào tay Hội đồng Trạch một cách hợp pháp vì... thua bài.

Thiệt tình là những năm 30, khi lúa từ 2,5 cắc xuống 1,8 cắc, vàng một

lượng 25 đồng còn 18 đồng, gia tộc này càng vớ bẫm. Biết bao người phải sang bán, cầm cố đất đai cho Hội đồng Trạch. Ông Hội đồng có đến 90 tuần khạo chuyên đi thu lúa mướn, ông sắm máy bay cũng chỉ để đi kiểm tra tuần khạo. Ban công, sân thượng nhà ông không chỉ để hóng mát mà còn để phơi tiền. Phải chăng, chính cái gia sản kếch sù ấy là điều kiện tốt nhất cho con cháu ông ta mặc sức ăn chơi.

Tuy vậy, cội nguồn gia sản của Hội đồng Trạch không phải do bóc lột tá điền như người ta vẫn nghĩ. Hóa ra, gia sản ông Hội đồng vẫn không bằng một lai nào khi so với cha vợ của mình là Bá hộ Bì. Ông Bá hộ Bì có đến 7 vợ và trên 10 chiếc ghe chài – một gia sản lớn lao vào lúc bấy giờ. Hồi môn của các cô con gái đủ để người ta khỏi phải bươn chải kiếm sống thêm. Thế nhưng, các ông con rể của Bá hộ Bì thấy đồng tiền sao kiếm dễ quá nên cứ lao vào hút sách, bài bạc đến độ cầm cố lần hồi. Riêng ông con rể Trần Trinh Trạch không chỉ biết hưởng mà còn làm cho của hồi môn bên vợ sinh sôi, nảy nở. Các anh em cột chèo thua bài, thua bạc đều phải cầm cố ruộng vườn, ghe chài cho vợ chồng Hội đồng Trạch. Theo trí nhớ của con cháu trong dòng tộc thì ông Hội có đến 69 ngàn mẫu ruộng, trên 10 sở muối, toàn bộ hai dãy phố lâu ở Bạc Liêu, một dãy phố lâu ở đường Gia Long, Sài Gòn cũ. Riêng dãy bunggalô mà trước là nhà cầm đồ kế chợ Nhà lồng cộng với hãng rượu ven sông Bạc Liêu là gia sản của các con rể Bá hộ Bì cầm cố. Và cũng chính Hội đồng Trạch là một trong 4 đại gia thời bấy giờ cùng sáng lập ra Ngân hàng Sài Gòn Thương Tín. Và cũng chính ông Hội đồng đã luôn có mặt trong những thương vụ bàn bạc chuyên xuất cảng lúa gạo cỡ bự của miền Nam thời bấy giờ.

Nhưng quả là Ông Trời có luật bù trừ, gia sản nứt đổ, đổ vách chớ nào mấy người được hưởng. Giàu cỡ đó, mua gan Rồng còn được vậy mà hễ bà Hội đồng Trạch đụng tới một miếng thịt, một cái đùi gà là ói ra mật xanh, mật vàng. Tư niên, mãn mùa bà chỉ ăn cơm với cá kho quẹt thật mặn hoặc ba khía. Cánh tuần khạo, người ăn, kẻ ở cho gia tộc này lén lút truyền miệng rằng bà Hội đồng là thần tài giữ của cho gia tộc Trần Trinh.

Ông Hội đồng Trạch mất năm 1942 tại Sài Gòn vì bệnh suyễn. Lúc đó, *Cậu Tám bò* – Trần Trinh Khương sống bên Pháp đã về Việt Nam. Không có tiếng chơi ngông bằng ông anh Ba Huy, nhưng để “*xứng mặt*” gia tộc, Cậu Tám cũng đã nghĩ đến một chiêu khoe mẽ độc đáo. Một chiếc Chevollet được điều đến và xác ông Hội đồng được đeo kiếng đen đặt ngồi ngay ngắn trong xe. Khi về đến địa phận Bạc Liêu, tá điền hai bên đường cứ cúi đầu cung kính vì ngỡ... ông Hội đồng đi thăm ruộng. Đến khi gia tộc phát tang mọi người mới bật ngửa. Đến nay, thời gian qua đi khá lâu nên dân cố cựu Bạc Liêu không còn nhớ rõ chi tiết. Người thì bảo linh cữu ông Hội đồng quàn 1 tháng, kẻ thì bảo 7 ngày. Nhưng ai cũng nhớ, người đi đưa đám đông vô số kẻ. Khúc đầu đoàn người đưa tiễn về đến Cái Dầy, Vĩnh Lợi khúc đuôi vẫn còn loanh quanh trong khu phố cổ. Tá điền các nơi về la liệt ăn nhậu thỏa thích bảy ngày, bảy đêm.

Nhưng đám ma ông Hội đồng thấy vậy vẫn không danh tiếng bằng đám ma bà Hội đồng 5 năm sau đó. Chuyện thì hơi dài dòng, nhưng là vậy. Sau khi ông Hội đồng mất, thấy cảnh nhà trống vắng, đơn chiếc, bà Hội đồng qua Pháp ở với cô cháu gái tên là Hai Lưỡng. Cô Hai Lưỡng chính là con gái lớn của Trần Trinh Huy. Cô Hai này trước là vợ một viên quan cận thần của vua Bảo Đại nhưng sau ly dị rồi qua Pháp làm vợ một ông thị trưởng. Chẳng may, thường ngoạn cảnh hoa lệ phố phường Ba Lê không bao lâu bà Hội đồng qua đời. Và theo những người còn lại trong gia tộc, viên thị trưởng nọ đã đặt một quan tài có nắp bằng kính để tỏ lòng hiếu thảo với bà ngoại vợ và còm mắng hắt một chiếc phi cơ chở quan tài về Việt Nam (!). Tiền đồng còn nhanh hơn tốc độ phi cơ. Khi đưa được quan tài về khu mộ gia ở Cái Dầy thì dân Lục tỉnh đã đổ xô về vô kể. Họ muốn lần đầu tiên nhìn thấy một quan tài bằng kiếng. Và khuôn mặt bà Hội đồng đã được đời phẫn rức rõ hiển hiện sau khung kính quan tài càng làm cho dòng người đổ về thêm đông.

Chợt ông Khánh trầm giọng bảo: “*Phải hồi đó, các cậu tui nghe lời ông thầy phong thủy giờ đâu đến nổi*”. Hoá ra, lúc chọn đất để chôn cất, gia tộc có rước về một ông thầy phong thủy nghe đâu danh tiếng nhất xứ Sài Gòn Chợ Lớn. Nhìn trước, nhìn sau, bấm quẻ thế nào ông thầy phán một câu:

“Tiếng ông Hội đồng đất đai lớn vậy nhưng không có chỗ chôn. Không cải số được. Phải chịch qua vài tầm ngay miếng đất hàm rồng, ráng nói khó với người ta để xin cho mình một công đất làm mộ gia. Còn hồng tin tui, tui kỳ hẹn nội trong vòng 10 năm đổ lại không tán gia bại sản tui không làm người”. Dĩ nhiên, nghe thì nghe vậy nhưng trong gia tộc lại bàn tán xôn xao rằng chẳng lẽ điền đất cỡ đó lại phải xin thiên hạ một theo đất để chôn, tiếng tăm đồn đãi đến bao giờ mới hết. Vả lại, gia sản cỡ đó có năm mơ cũng xài không hết, rồi lãi mẹ đẻ lãi con nói chi đến chuyện tán gia bại sản. Ngay cả chuyện ông Ngô Đình Cẩn từ Miền Trung đánh tiếng vào mua lại một chiếc sập gụ với giá... một triệu bạc các công tử còn không buồn trả lời, huống chi. Vậy là, các cậu công tử cho một chiếc xe đưa lão thầy phong thủy về Chợ Lớn sớm cho... khuất mắt. Ngay sau đó, một khu mộ gia sừng sững mọc lên. Cả hai phần mộ của ông bà Hội đồng lót bằng đá hoa cương, bệ thờ và hai sư tử có cánh châu hai bên đều bằng cẩm thạch. Mọi vật liệu đều được chở từ bên Pháp qua. Lúc đó, có lẽ con cháu ông Hội đồng đều không biết rằng khu lăng mộ uy nghi đó như là một dấu chấm hết cho một gia tộc lẫy lừng. Hiện nay, khu lăng mộ vẫn còn nguyên vẹn tại ngoại ô Bạc Liêu dọc theo quốc lộ 1A, người dân xứ Cái Dầy gọi chết tên khu vực này là Xứ Mộ Ông lớn.

Vang danh Công tử Bạc Liêu

Theo lời ông Khánh thì Hội đồng Trạch có 7 người con - 3 trai, 4 gái. Tên của những người con cũng được đặt hết sức bình dân: Hai Đình, Ba Quy (Quy là rùa, sau này Cậu ba đi Tây chê cái tên quê mùa đã cải ra thành Huy), Tư Huệ, Năm Thu, Sáu Đông, Bảy Dầy, Tám Bò. Tiếc thay, không một ai chí thú làm ăn như cha của mình, hay chí ít như cái tên dân dã của mình. Cũng có thể, của cải gia sản đã nhiều đến mức họ không cần đụng đến một đầu ngón tay. Ba “*công tử*” phá tiền một người mỗi cách. “*Cậu hai*” Trần Trinh Đình có rất nhiều vợ, miễn cậu thích cô nào, lập tức sắm nhà cho. “*Cậu hai*” chỉ có một lần làm ăn duy nhất là lập nhà máy xay lúa Hậu Giang, lớn nhất lục tỉnh bấy giờ - *cũng lại là nhất*. “*Cậu tám*” Trần Trinh Khương qua Pháp học rồi lấy vợ *dầm* ở luôn bên đó. Hàng năm, “*cậu tám*” chẳng làm gì chỉ đợi lãnh “*măng đa*” bên này gửi qua.

Nhưng cái nết chơi bời mà sau này được mệnh danh là Công tử Bạc Liêu chỉ có “*Cậu ba*” Trần Trinh Huy mới đáng kể. Danh thiếp “*cậu ba*” chỉ để

văn tắt - “Trần Trinh Huy - *propriétaire foncier Bac Lieu*”. Với gia sản kếch sù của cha để lại “*cậu Ba*” đã “*đầu tư*” vào những gì nông nghênh nhất. Chính “*cậu Ba*” đã thuyết phục cha mua máy bay đi thăm ruộng. Trong một lúc ngà ngà “*Cậu*” nói: “*Toa sắm máy bay đi thăm ruộng còn có ích hơn Bảo Đại sắm máy bay lên Ban mê thuật chơi bời (!)*”. Cũng cần nói thêm, sau này, chỉ có thêm chủ đồn điền cao su lớn nhất nước là SIPH và Terres Rouges sắm máy bay để đi phát lương cho công nhân. Nhà “*cậu ba*” có sân bay hằn hoi ở Trà Nho, Vĩnh Châu. Một chi tiết ít ai đề cập đến lại là việc “*cậu ba*” sắm chiếc ca-nô có thể lướt trên cỏ, trên mặt sình. “*Cậu ba*” đi thăm ruộng phải đi trên chiếc xe hơi Chevollet kéo chiếc ca-nô phía sau. Mà thật ra, không phải những đại điền chủ khác không đủ sức mua. Chỉ có một điều, đất đai mênh mông, không bị chia khoảnh cỡ Hội đồng Trạch mới có đường cho ca-nô chạy mà thôi.

Thật ra, “*cậu ba*” chỉ biết nói và nghe tiếng Pháp chứ không rành viết. “*Cậu*” có hẳn một thư ký Tây trong nhà, chỉ để đọc và phúc đáp thư bạn bè. “*Cậu ba*” sống hẳn theo kiểu Tây, mở phòng nhạc kiểu Tây để tập trung các cô đào hát danh tiếng - giai thoại đốt tiền khoe mẽ với người đẹp phải chăng bắt đầu từ đây. Riêng đầu bếp Tây thì “*cậu Ba*” thay như thay áo. “*Cậu Ba*” không hút thuốc phiện như cha nhưng về khoản cờ bạc thì không kém. Chỉ có điều, ông Trần Trinh Trạch nhờ đánh bài mà thu gom đất điền. Riêng “*cậu Ba*” lại là một miếng mồi ngon cho các tay cờ bạc bịp ở Chợ Lớn. Không hẳn “*cậu Ba*” không biết, phải chăng cậu chấp nhận và cho rằng, phải tiêu tốn một phần gia sản mới xứng mặt là dân sành điệu. Thuở đó, “*cậu Ba*” chỉ vào chơi bời ở Continental, Majestic, vào *cercle* đánh một cây bài đôi ba chục ngàn là chuyện thường - lúa lúc ấy 7 cắc một gia. Rồi có lúc đang đi dạo chơi bằng máy bay, “*cậu Ba*” giành lái với viên phi công Pháp và lác qua tận không phận Thái Lan. Đợt đó, ông Hội đồng Trạch phải điều mấy đoàn xà lan, chở 200 ngàn gia lúa qua Thái chuộc “*quý tử*” về.

Khi cha mất, “*cậu Ba*” còn thả sức ăn chơi hơn nữa. Nguyên dãy phố Gia Long cũ, có đến 94% nhà của ông Hội đồng nhưng đã “*được*” “*cậu Ba*” nướng sạch vào các món ăn chơi. Trong giới nghệ sĩ hồi đó, “*cậu ba*” khoái nhất “*tiếng hát á phiện*” Thanh Thúy. Tuần nào, “*cậu ba*” cũng đi nhảy đầm với người đẹp, mỗi lúc “*cậu*” đến, các cô cave tha hồ mừng, bởi lẽ cậu “*bo*”

mỗi cave không dưới 20 tickê.

Nhưng cũng giống như cha mình, ăn chơi thế nào cũng không thể quên được cái gốc gác miệt vườn. Ngay cả thời gian đã sông ở Sài thành hoa lệ, tháng nào cũng mượn dàn nhạc sống về nhà, mở tiệc Tây liên miên để lấy le với mấy người đẹp, “công tử Bạc Liêu” cũng chỉ khoái về quê để được... ăn ba khía. Ông Khánh cười tủm tỉm bảo với tôi: *“Cậu ba tui mượn Tây nấu ăn để giựt le, để có cảm giác sai khiến dân Tây cho sướng đời chớ ổng ham hố gì ba cái bánh lát, bơ lèo đó cô. Mà tui nói thiệt cô nghe chơi nghen, ổng lấy vợ Tây cho vui vậy chớ có thấy ổng bả ở chung được mấy ngày... (!)”*. Người vợ nhỏ mà Trần Trinh Huy quý nhất lại là một cô gái con nhà bình dân ở Sài Gòn. Ông Khánh kể: *“Hồi đó, Cậu Ba tui ở Sài Gòn còn bả đang bán bánh mì ở đường Gia Long mới 17 tuổi. Mẹ Ba tui hồi con gái đẹp lắm. Mà hồng đẹp Cậu Ba đâu có bỏ ra 50 ngàn đồng bạc Đông dương để mua”*. Riêng vợ lớn của công tử Bạc Liêu là bà Ngô Thị Đen, con ông Hội Đồng Điều - cũng là một đại địa chủ thời bấy giờ. Bà này hay coi sóc chuyện làm ăn ở Bạc Liêu.

Đa số con cháu của gia tộc Trần Trinh còn sống đều ở nước ngoài. Một số làm kỹ sư, thông phán nhưng cuộc sống chỉ ở mức bình thường. Hiện chỉ có cháu ngoại của “*cậu hai*” Trần Trinh Đình đang sống tại 121, Nguyễn Du. Riêng người vợ sau cùng của “*cậu ba*” - Công tử Bạc Liêu, hiện đang làm chủ một nhà hàng nổi tiếng ở Vũng Tàu. Trong hàng con cháu gần nhất của Công tử Bạc Liêu còn sống tại Bạc Liêu, có lẽ chỉ còn ông Phan Kim Khánh - cháu kêu Công tử Bạc Liêu bằng cậu ruột. Mẹ ông Khánh là bà Trần Thị Đông, con gái thứ sáu của Hội đồng Trạch. Thật lạ, ông Khánh hầu như *thừa hưởng* toàn bộ cái *gen ăn chơi* của người cậu ruột. “*Công tử*” Khánh bảo với tôi rằng, trong gia tộc có quy định, tất cả các nhà nghỉ mát của ông Hội đồng ở Sài Gòn, Đà Lạt, Vũng Tàu con cháu đều được đến ăn ở thoải mái. Kẹt tiền xài đã có quản gia tại đó đưa, chỉ cần ký sổ để cuối năm trừ vào hoa lợi hoặc gia sản hưởng riêng. Thế nên vị “*công tử*” cuối cùng này mặc sức ăn chơi thỏa thích. Những năm đầu 70, vị “*công tử*” dân Tabert hẳn hoi nghe cha đi học cán sự y tế. Học đâu chẳng thấy, có điều mỗi tháng ông xài bứt 1 triệu bạc cho những cuộc vui thú ở Vũng Tàu, Đà Lạt. Ăn cơm tháng thường trực ở Arcancel. Cái nét phá tiền của “*công tử*” Khánh cũng không kém gì “*cậu*

ba”. “*Công tử*” Khánh cho hay, ông Hội đồng Trạch có rất nhiều cổ vật quý. Ngoài chén bát xưa, đáng kể nhất là 5 cặp đũa bình có chạm rồng năm móng bên ngoài. Quý đến nỗi, chính mấy ông Ba Tàu Chợ Lớn biết và điếm chỉ cho “*công tử*” Khánh “*chôm*” bán lấy tiền xài. “*Công tử*” Khánh đã bán hết 2 cặp, mỗi cặp đút túi 250 ngàn chơi (lúc đó, xe honda 67 cú cạnh chỉ 33 ngàn một chiếc). Song, quý nhất có lẽ là bộ trường kỷ của ông Hội đồng. Sau khi ông Trần Trinh Trạch mất, ông Ngô Đình Cẩn đã đánh tiếng mua lại bộ ghế này với giá... 1 triệu đồng. Nhưng bà Bảy Dầy, con gái Hội đồng Trạch không chịu bán vì: “*Bán thì mất tiếng tăm nhà mình*”. (Mới đây, khi đến viếng chùa Chén Kiều tại tỉnh Sóc Trăng - tôi lại nghe các sư cả chỉ vào hai cái trường kỷ mà quả quyết, đây là của công tử Bạc Liêu).

Điều đáng nói là, cha của “*công tử*” Khánh lại là một người đi theo cách mạng - ông Phan Kim Cẩn, đại biểu Mặt trận Dân tộc giải phóng khu Tây Nam bộ. Ông Phan Kim Cẩn từng che giấu các nhà cách mạng Nguyễn An Ninh, Ngô Thị Huệ, Tạ Thu Thâu. Lục lại báo chí thời bấy giờ (những năm 60) thấy viết về ông Phạm Kim Cẩn như sau: “*Đây là một tay công tử hào hiệp, trọng nghĩa, khinh tài, hạng bảnh về ăn xài... Đây là một Đờn Hùng Tín thưở loạn Tùy sang Đường, hay đem tiền của trợ cấp cho những anh hùng hào kiệt thất cơ lỡ vận*”. Ông Tạ Kim, một nhà cách mạng lão thành ở Bạc Liêu nhớ lại, chính nhờ ông Phạm Kim Cẩn vận động nên “*cậu ba*” có gởi vào Khu rất nhiều thuốc men, tiền bạc (?).

Điều ông Khánh bận tâm nhất hiện nay vẫn là đồ cổ trong gia tộc. Ông bảo, cách đây ngót 25 năm, trong một lần lên Đà Lạt săn thú, lão gia quản lý biệt thự của gia tộc Hội đồng Trạch có cậy ông về hỏi Cậu Ba Huy, Cậu Hai Đình về một cây kiếm cổ. Theo lão quản gia, cây kiếm đó là của “*bà quốc mẫu*” xứ Ba Lê tặng cho “*quan 5 Trần Trinh Trạch*”. Ông Khánh nheo nheo mắt bảo nhỏ – “*bộ bực đó cô*” và ông tin là đồ cổ vẫn còn thất lạc đây đó khá nhiều.

Đến Tây Ninh - Ăn Bánh Canh bánh trắng Trảng Bàng

Các quán mang danh là bánh canh Trảng Bàng đều có hai món ăn mà sức hấp dẫn với thực khách đều ngang ngửa nhau, đó là món bánh canh nấu với giò heo và món bánh trắng phơi sương cuốn với thịt heo luộc và rau.

Đi ăn bánh canh Ông Cáo

Khá dễ để tìm đến một quán bánh canh Trảng Bàng tại các quận trung tâm của TP. HCM. Thế nhưng không ít dân sành ăn, vào những ngày nghỉ, vẫn chịu khó vượt gần 50km lên tận thị trấn Trảng Bàng và tìm đến đúng quán bánh canh Ông Cáo...



Khi lớp bột thứ nhất vừa chín thì tráng tiếp lớp bột thứ hai, đó là cách làm riêng của bánh trắng phơi sương Trảng Bàng. Ảnh : N.T.T

Từ nước quê...

Gọi chung là quán bánh canh, nhưng thực tế ở các quán mang danh là bánh canh Trảng Bàng đều có hai món ăn mà sức hấp dẫn với thực khách đều ngang ngửa nhau, đó là món bánh canh nấu với giò heo và món bánh trắng phơi sương cuốn với thịt heo luộc và rau.

Ngày nay, các quán bán hai món ăn này tại TP. HCM đều được Trảng Bàng cung cấp trực tiếp hằng ngày ba nguyên liệu chính, đó là bánh canh, bánh trắng và rau sống. Tôi hỏi chị Hồng Hạnh, một chủ lò bánh trắng lâu đời

ở ấp Lộc Du, thị trấn Trảng Bàng để biết cái ngon khác biệt của hai món này nếu được ăn tại đất Trảng Bàng là ở chỗ nào? Chị Hạnh thú thật là cũng khó phân biệt, nhưng nếu là dân Trảng Bàng gốc thì vẫn biết được. Rồi chị kể một chuyện nhỏ. Chị có người bạn lấy chồng về Phan Thiết. Nhân lễ 30.4.2007 vừa rồi bà bạn mời gia đình chị ra chơi. Dĩ nhiên là không thể thiếu những thứ nguyên phụ liệu mang theo để làm hai món bánh canh và bánh tráng. Nhưng chị bạn còn cẩn thận dặn chị Hạnh nhớ mang theo một can nước 20 lít lấy từ nguồn nước ngầm của Trảng Bàng. Người Trảng Bàng quả quyết rằng, chỉ có nguồn nước ở đây dùng để nấu bánh canh và luộc thịt cho món bánh tráng cuốn thì mới làm cho hai món ăn này trở nên thật ngon. Nguồn nước này có chất gì riêng biệt thì không ai biết, cũng chưa thấy ai làm cái việc phân tích.

Xa xưa, cả làng Trảng Bàng dùng chung một giếng nước lớn được khơi đào ở xóm Lộc An. Tương truyền đáy giếng nước này có một loại thủy lục mọc ngầm mà chỉ những cô gái trinh trắng, thanh sạch mới nhìn thấy được vào những đêm trăng sáng. Chính loài cây (hay rong tảo?) này làm cho nguồn nước trở nên tinh khiết. Từ đó, món nước lèo bánh canh ngọt và trong, khoanh giò heo mềm mà không nhão và món thịt luộc thì giòn và thơm. Giếng cổ Lộc An giờ vẫn hãy còn trước Linh Sơn Thánh Miếu, nước vẫn rất đầy và trong mát, nhưng dân Trảng Bàng giờ đây đã dùng nước máy. Tuy nhiên, cái giếng để cung cấp nước máy ở đây đã được ngành cấp nước khoan cạnh giếng cổ Lộc An chưa đầy 3 mét.

... Và từ đất quê

Xa xưa, cả làng Trảng Bàng dùng chung một giếng nước lớn được khơi đào ở xóm Lộc An. Tương truyền đáy giếng nước này có một loại thủy lục mọc ngầm làm cho nguồn nước trở nên tinh khiết.

Nhưng vai trò giữ lấy phần hồn cho món bánh canh và bánh tráng Trảng Bàng là rau sống. Ngoài rau trồng như các loại húng thơm, cải xanh, hẹ và đặc biệt là quế vị - một loài rau có hương thơm gần giống mùi xá xị, cũng cần phải kể đến những đợt cây vườn như đợt điều, đợt cóc, lá cách, đinh lăng... Nhưng rau rừng mới là đội ngũ hùng hậu. Người ta gọi chung tất cả mọi loại rau rừng này là rau sông, có nghĩa là rau hái được dọc theo triền của hai con sông Sài Gòn và Vàm Cỏ nằm kẹp hai bên bắc và nam của vùng đất này. Đợt sơn, ngành ngành, sắn máu, bứa, chiếc, vừng, lá búng, lá rơm, đợt choại,

xương cá... là mấy thứ mà chị Mỹ Vân, một người chính gốc Trảng Bàng còn gọi ra được tên riêng, còn lại gần chục loại khác trên mâm rau, chị Vân cũng đành chịu gọi chung là rau sông.

Miếng thịt luộc ăn bánh tráng cuốn Trảng Bàng thông thường là miếng thịt có lẫn một phần mỡ. Nhưng thực khách có thể ăn món này đến no mà không ngán vì thế giới rau đã đem đến cho món ăn đủ thứ vị từ chát, chua, bùi, the, đắng... và một thứ mùi hương tổng hợp như là hương thơm của phù sa bãi sông, của đất vườn hoa trái, của thâm u rừng già. Trảng Bàng xưa nay vẫn là vùng đất tiểu nông, mỗi gia đình sở hữu 5, 7 sào ruộng. Người dân trồng lúa chủ yếu là tự cấp lương thực. Lúa sau khi thu hoạch được trữ để xay xát ăn dần quanh năm. Phần cám gạo sau khi xay được dành để nuôi heo. Chính loại thực phẩm này làm cho chất lượng thịt của loại heo cỏ truyền thống trở nên săn chắc, ngọt đậm. Tuy nhiên giờ đây loại thịt heo này cũng không còn phổ biến.

Lương khô của người mở đất

Chị Hồng Hạnh từ Tha La xóm đạo của vùng An Hoà về làm dâu Trảng Bàng đã gần 30 năm. Đó cũng là thời gian chị sinh sống bằng nghề bánh tráng truyền đời của nhà chồng. Hỏi ra thì chị Hạnh cũng không biết nghề này đã có tự bao giờ. Người già thì kể rằng, xa xưa nơi này là vùng rừng thiêng nước độc, nơi thị trấn Trảng Bàng ngày nay chỉ là một điểm dừng của ngựa trạm trên đường lên biên ải. Theo chân Lễ thành hầu Nguyễn Hữu Cảnh, dân miền Trung vào khai phá vùng đất này. Lữ dân sống quanh dịch trạm và lên rừng khai rẫy. Mỗi lần đi về mất vài ngày nên họ thường phải trữ lương khô theo ăn, trong đó có món bánh tráng và nghe đâu là từ những người quê gốc Bình Định, nhưng cũng không ai đoan chắc. Từ đó món bánh đa của quê hương ông Nguyễn Huệ biến tấu dần thành món bánh tráng phơi sương. Nó là con đường đi từ một món ăn dân dã trở thành điệu nghệ của thưởng lãm ẩm thực. Bánh tráng phơi sương phải tráng hai lớp, khi lớp bột thứ nhất vừa chín thì tráng tiếp lớp thứ hai. Có như thế sau khi phơi khô đem nướng nó mới phồng đều. Lửa nướng bánh phải đốt từ vỏ đậu phộng, đốt cho cháy hết lửa ngọn trong một nồi đất, lấy hơi nóng rất nhẹ của phần tro than vỏ đậu ấy mà nướng thì bánh mới chín giòn mà vẫn trắng. Trước khi ăn, bánh phải được đem phơi sương. Lửa những đêm nhiều sương, rải bánh lên liếp lưới độ 15, đến 20 phút thì gom lại, bánh sẽ tự mềm dẻo, phơi lâu chúng sẽ bở bả. Sau khi phơi sương, bánh chỉ dùng được trong vòng một tuần và phải

giữ kín gió, bằng không bánh sẽ chai cứng, phải bỏ đi, không thể nướng lại lần hai.

Ông Cáo là ai?

Ngày nay quán Ông Cáo chỉ là một quán nhỏ khiêm tốn nếu so với gần chục thương hiệu khác cùng mang tên bánh canh Trảng Bàng rải rác khắp Tây Ninh và có cả chi nhánh tại Sài Gòn. Nhưng những người hiểu biết việc xưa đều nói rằng chính ông Cáo mới là người đầu tiên đưa món ăn dân dã này thành thương phẩm.

Ông tên thật là Đỗ Hoà, người Hoa, nhưng sang Việt Nam từ nhỏ rồi lên Trảng Bàng lấy vợ, mở quán ăn từ trước 1950. Và, cũng từ ấy món bánh canh Trảng Bàng được người đời biết đến. Ông mất cách nay hơn 10 năm. Khi nghe hỏi về chồng mình, bà Thành Thị Cầm năm nay 85 tuổi, đã không còn nhớ mấy chuyện xưa. Bà chỉ nói đi nói lại rằng ông ấy rất lớn người, cao tới 1 mét 9 và nặng tới 120 ký. Hồi xưa ông nổi tiếng là người ham vui vì đã lập ra Hội đá banh đầu tiên của đất Trảng Bàng.

Sau 30.4.1975, thời thương nghiệp quốc doanh, quán Ông Cáo đóng cửa hơn mười năm. Mãi đến 1990 chị Đỗ Thị Tuyết Nga, con gái thứ tư của ông Cáo mới từ Sài Gòn về lại Trảng Bàng, mở quán và bán lại món ngon của truyền thống gia đình, mặc dù nhà chị đang có cơ sở kinh doanh khá vững vàng tại chợ vải Soái Kinh Lâm. Từ TP.HCM ngược đường xuyên Á chỉ hơn 45km thì tới thị trấn Trảng Bàng. Ở đây, hỏi bất cứ ai cũng có thể biết được đường tới quán Ông Cáo.

Bánh Cống Sóc Trăng

Sóc Trăng ngoài đặc sản như bánh pía, Lạp Xưởng, củ hành tím, nhãn Vĩnh Châu... còn có bánh cống bột đậu nành khá lạ cho du khách thưởng thức. Bánh mới chiên xong vừa nóng, vừa giòn cùng với gia vị phong phú thể hiện trong bánh đã làm nên hương vị độc đáo của bánh cống bột đậu nành Sóc Trăng.

Bánh cống sài cá nại



Anh Kim Nô Rane và vợ đang chiên bánh cống

Nhìn bề ngoài và cách bày bán cũng giống như bánh cống các nơi khác: bánh chiên nằm trong khuôn thiếc nhỏ rồi vớt ra vì kẽm trên miệng chảo để bánh rỏ hết dầu. Cũng rau thơm, cải xanh và nước chấm, thế nhưng cái gì đã làm nên tính đặc biệt của bánh cống Sóc Trăng?

Ông Kim Nô Rane, còn gọi là ông Năm Răng, người Việt gốc Khmer 54 tuổi ở phường 2, thị xã Sóc Trăng, đã làm nghề bánh cống hơn 15 năm với vợ cho biết: Bánh cống này nếu gọi tên cho đúng là bánh cống bột đậu nành. Thành phần bột của nó bao gồm bột đậu nành, bột gạo và trứng. Nhưn bánh là thịt heo băm ướp gia vị và trộn với củ hành tím xắt nhỏ và một ít đậu xanh hấp. Trên mỗi cái bánh cống đều có hai con tép bạc. Nước chấm có nước mắm, ớt, dưa chua, gừng xắt nhỏ, cải đỏ, cải trắng. Rau để gói bánh cống là rau thơm như: húng lủi, quế, xà lách, cải xanh... “Tuy chỉ bấy nhiêu nhưng khách đến Sóc Trăng kể cả du khách nước ngoài hay tìm ăn bánh cống bột đậu nành Sóc Trăng”, ông Năm Răng nói.

Bánh mới chiên xong vừa nóng, vừa giòn cùng với gia vị phong phú thể hiện trong bánh đã làm nên hương vị độc đáo của bánh cống bột đậu nành Sóc Trăng. Bà Lâm Ngọc Sương, vợ Năm Răng, người trụ cột trong việc chế biến bánh này cho biết: “Bánh này có nguồn gốc hơn 100 năm nay. Trước đây bà nội tôi, gọi là bà Són chuyên làm bán ở chợ Sóc Trăng. Bà tôi mất, gia đình tiếp tục nghề này”. Bánh cống bột đậu nành còn gọi theo tiếng Khmer là bánh sây hay sài cá nài, tên gọi xưa kia của bánh cống bột đậu nành. Xuất xứ của sài cá nài ở xã Đại Tâm, huyện Mỹ Xuyên, Sóc Trăng.

Sóc Trăng hiện có bốn điểm bán bánh cống bột đậu nành, tuy nhiên buổi chiều, ngồi bên đường Trần Quang Diệu thị xã Sóc Trăng thưởng thức sài cá nài chính gốc vừa ngon vừa có nét hay hay.

Đến An Giang - Ăn Lẩu mắm Hương Đồng Gió Nội

Trong tiệc mắm không chỉ ăn bằng miệng mà còn bằng mắt, mũi và cả bằng tai! Nói khác hơn, một tiệc mắm đạt yêu cầu bao giờ cũng phải hội đủ hàng chục yếu tố. Mắm là món ăn truyền thống dân tộc, nên cách làm mắm từ cá, và cách kho mắm, nhìn chung đều như nhau, nhưng bữa cơm mắm ở An Giang có những cái riêng

Tiệc mắm An Giang

Trước hết là mâm rau, gồm các thứ "hương đồng cỏ nội". Còn trong lẩu mắm thì bao giờ cũng phải có cà, sả, thịt ba rọi, lươn hoặc cá. Cá còn phải chọn những loại nhiều mỡ, tuyệt nhất là cá tra, cá hú, hoặc cá ba sa.

Cơm mắm dùng bằng nhiều giác quan



Trong tiệc mắm không chỉ ăn bằng miệng mà còn bằng mắt, mũi và cả bằng tai! Nói khác hơn, một tiệc mắm đạt yêu cầu bao giờ cũng phải hội đủ hàng chục yếu tố. Chẳng hạn, điều chỉnh sức nóng vừa vặn của lửa, rồi thì nêm nếm phải vừa thơm, vừa mặn, vừa dịu; cá, lươn, tôm, thịt cũng phải thuộc loại vừa bùi vừa béo và... không xương. Những tiệc đột xuất ở đồng quê, có khi không sẵn thịt mỡ, người ta vẫn tạo được chất béo từ thực vật bằng cách băm nhuyễn dừa nạo, trộn với bông súng, có lá gừng xắt nhỏ, chan nước mắm kho vào. Rau cải, ớt cay nhất thiết phải có, phải hội đủ mùi và vị đặc trưng, càng non, càng giòn, càng "khoái khẩu". Ngăn ấy thứ kết hợp hài

hoà, đan xen, tạo nên mùi vị rất riêng.

Trong "thế giới mắm", mắm An Giang đã vượt lên các loại mắm vốn cũng lừng danh nơi khác. Trong *Thú ăn chơi* Tản Đà tiên sinh đã viết: "Tôi có qua chơi vùng nhà quê Long Xuyên, cùng ăn bữa cơm nhà một ông Chánh tổng, nhiều thứ mắm thật ngon". Đúng như thế, xin kể vài loại "mắm cao cấp".

Trước hết là mắm ruột, mắm làm toàn bằng bộ ruột và trứng của cá lóc bông. Cá lóc bông có khắp nơi nhưng tập trung nhiều nhất là ở các lung, bãi, vùng biên giới Việt Nam - Campuchia.

Thêm những loại mắm lạ



Rau ăn với lẫu mắm rất đa dạng

Biến tướng của mắm ruột là mắm thái. Vì nhu cầu tiêu thụ mắm ruột ngày càng lớn nên không đủ ruột cá để đáp ứng thị trường. Người ta chế ra loại mắm thái. Nguyên liệu là thân con cá bông hoặc cá lóc to, lột bỏ da, lóc hết xương, đoạn thái cá ra thành "sợi", lớn bằng chiếc đũa, dài chừng 10cm, rồi trộn thính, cho vào hũ, nút chặt. Để tăng thêm hương vị, người ta không dùng muối mà ướp bằng nước mắm nhĩ. Sau ba tháng giở ra chao và trộn thêm đu đủ xanh bào mỏng, nhỏ dạng sợi. Khi ăn tất nhiên cũng cặp với rau, dưa, tỏi, ớt...

Cũng không thể không nhắc đến mắm trên, một loại cá trắng, nhỏ, thân đẹp, ít xương, nhiều thịt. Cách làm, đại thể như các loại mắm khác song nhẹ muối hơn, chỉ cần 1,5kg muối cho 10kg cá. Con cá trên lá nhỏ thôi, nhưng ngon tuyệt, có thể "phê" hơn cả mắm thái.

Sẽ thiếu sót nếu không đề cập đến một loại mắm đặc sản nữa, cũng nổi tiếng ở An Giang, nhưng đặc biệt là không tham gia thị trường - mắm "bù hóc" (prahoc). Người Khmer Nam bộ, nhất là ở vùng Bảy Núi rất tự hào khi có dịp đãi khách quý bằng loại mắm này. Mắm bù hóc có mùi vị đặc trưng so với mắm do người Việt làm, bởi đó là loại "mắm nguyên chất" nghĩa là không thính, cũng không chao. Và đặc biệt là không vô muối ngay lúc cá còn tương đối tươi như mắm của người Việt, mà chờ cho cá có mùi (ươn ươn) mới vô muối. Sau sáu tháng thì dùng được. Để càng lâu mắm càng ngon, nhưng không nên để quá hai năm. Màu tái, mùi khắm, vị mặn gắt... tất cả đều gây cảm giác mạnh khi thưởng thức, do thế mà không hợp với khẩu vị người Việt.

8 Trường phái ẩm thực Trung Hoa

Trung Quốc - đất nước rộng lớn với hơn một tỷ ba trăm triệu dân có truyền thống ẩm thực lâu đời với nhiều món ăn nổi tiếng thế giới. Người Việt Nam có câu: ăn cơm Tàu..., tức thường thức món ăn của Trung Hoa, sẽ cảm nhận được nhiều thú vị.

Tuy nhiên, các nhà nghiên cứu ẩm thực Trung Quốc, qua phân tích những đặc điểm địa phương, cách thức chế biến, khẩu vị và nhiều yếu tố khác trên toàn đất Trung Quốc đã phân ẩm thực thành 8 trường phái lớn, ngắn gọn có thể gọi là “bếp” gồm: Sơn Đông, Quảng Đông, Tứ Xuyên, Hồ Nam, Phúc Kiến, Chiết Giang, Giang Tô và An Huy.

Bắc Kinh không được tách thành trường phái riêng bởi lẽ ẩm thực thủ đô bao gồm trong đó tất cả các trường phái ẩm thực Trung Quốc. Gần đây người ta chú ý tới bếp Hồ Bắc với những thực đơn giàu gia vị từ các món cá sông, vì vậy nếu tính cả trường phái ẩm thực thủ đô và Hồ Bắc thì Trung Quốc có tất cả 10 trường phái ẩm thực chính, mà mỗi trường phái đều có khẩu vị độc đáo và phương thức chế biến có một không hai của mình.



Người Trung Quốc đã hình tượng hoá các trường phái ẩm thực của mình một cách nghệ thuật, ví trường phái ẩm thực Giang Tô và Chiết Giang như một

người đẹp phương Nam ẩm thực Sơn Đông và An Huy giống một chàng trai khoẻ mạnh, kiêu hãnh ẩm thực Quảng Đông và Phúc Kiến là một thanh niên lãng mạn; ẩm thực Tứ Xuyên và Hồ Nam lại là nhà bác học nhà bách khoa thư.

Đứng đầu tám trường phái ẩm thực Trung Hoa là những món ăn Sơn Đông. Dưới ảnh hưởng của các yếu tố lịch sử, văn hoá, địa lý, kinh tế và những phong tục địa phương của bán đảo Sơn Đông, trường phái ẩm thực mang tên gọi của bán đảo này đã ra đời và phát triển.

Tỉnh Sơn Đông là một trong những nôi văn hoá Trung Hoa cổ đại. Tỉnh này nằm phía hạ lưu sông Hoàng Hà. Tại đây khí hậu ẩm áp, sóng biển vịnh Bột Hải và Hoàng Hải quanh năm ôm ấp bán đảo này. Núi ở Sơn Đông cao chát ngất, nhiều con sông dài chảy xiết, đất đai phì nhiêu. Tỉnh Sơn Đông nổi tiếng là vựa lúa mì của Trung Quốc, rau quả ở Sơn Đông đa dạng và chất lượng cao.

Trường phái Quảng Đông cấu thành từ 3 truyền thống nấu bếp là Quảng Châu, Triều Châu và Đông Giang. Bếp Quảng Châu rất nổi tiếng và phong phú về thành phần, cách chế biến thì tinh tế và phức tạp. Vì thế bếp Quảng Châu đứng đầu trong trường phái Quảng Đông. Các món ăn Quảng Châu có hương vị dịu nhẹ.



Các món ăn mùa hè mang nặng tính chất bồi bổ sức khỏe. Bếp Triều Châu và Đông Giang không nổi tiếng bằng bếp Quảng Châu nhưng vẫn mang phong cách riêng của mình.

Bếp Tứ Xuyên từng nổi tiếng trong lịch sử. Các vương triều Trung Hoa cổ đại như Ba và Shu, nằm trên lãnh thổ Tứ Xuyên đã từng nổi tiếng về cá, muối, chè, mật ong và hoa quả. Khẩu vị chính của bếp Tứ Xuyên là mặn cay. Trường phái ẩm thực này ra đời vào thời Trung Quốc bắt đầu thống nhất vào thế kỷ III trước Công nguyên cho tới thời Tam Quốc, thế kỷ III sau Công nguyên. Nhiều hiện vật khảo cổ tìm thấy liên quan đến ẩm thực như bát đĩa bằng gốm và đồng, nhiều dụng cụ nấu bếp.

Truyền thống ẩm thực Hồ Nam được phân thành bếp lưu vực Hương Giang, bếp khu vực hồ Động Đình và bếp miền núi Hồ Nam. Bếp Hương Giang là đại diện tiêu biểu của trường phái ẩm thực Hồ Nam. Đặc điểm của bếp này là món ăn có nhiều thành phần và cách chế biến rất tinh tế. Khẩu vị cơ bản của bếp này là nhiều chất béo, đặc, chua- cay, hương vị thơm và nhẹ nhàng. Đặc điểm khác nữa là giá rẻ và mọi người đều có thể thưởng thức.

Truyền thống ẩm thực Hồ Nam được hình thành từ thời nhà Hán (năm 206 trước CN đến năm 221 sau CN) nên không có gì ngạc nhiên là những thực đơn và nghệ thuật nấu nướng của các đầu bếp Hồ Nam đã được kiểm nghiệm qua 2000 năm và được nâng lên tới mức hoàn thiện.

Bếp Phúc Kiến đặc biệt bởi sự tinh tế về thực đơn và sự chuẩn bị công phu. Một số thành phần được chế biến theo cách đặc biệt, thí dụ củ cải ở Phúc Kiến thường được thái lát rất mỏng như tờ giấy để dễ dàng trộn với nước xốt. Bếp Phúc Kiến được hình thành trên cơ sở các bếp của nhiều thành phố như Phúc Châu, Hoan Châu và Hạ Môn. Đồ biển là nguyên liệu chính

Mùa Thu Hà Nội - Mùa Cốm



Mùa thu Hà Nội cũng là mùa cốm, cốm vốn là món quê hương quen thuộc ở vùng châu thổ sông Hồng. Đến nay chẳng mấy ai biết ông tổ của nghề làm cốm và nghề này có tự bao giờ, họ chỉ biết rằng mình được thừa hưởng một tài sản vô giá góp phần tạo nên nét thanh lịch của đất Hà Thành.

Cốm ngon nhất là vào độ giữa thu, khi ấy sữa hạt lúa như tích tụ cả tinh hoa của trời và đất để làm nên sự ngọt bùi, chỉ ăn một lần nhớ mãi.

Với người Hà Nội, cốm trở thành món quà tao nhã, gợi nhớ. Hạt cốm xanh, mềm, thơm nồng mùi nắng, gói trong lá sen, buộc bằng sợi rơm vàng nhạt, trên quang gánh của các bà các cô bán rong len lỏi vào từng ngõ nhỏ rồi tiếng rao tha thiết. Vào những ngày thu, khi nắng đã nhạt và thoáng trong gió heo may, cùng trái bưởi vàng, quả hồng mọng đỏ, nải chuối tiêu trứng cút, đĩa cốm xanh tạo nên mâm cỗ trung thu đầy màu sắc, một món lộc của trời đất mùa thu.



Vì là món quà tao nhã, cốm ăn không cốt no mà là tâm nhi, thưởng thức. Còn gì thú hơn trong cái gió heo may lành lạnh, ngồi sà xuống vỉa hè, mua một gói cốm đùm trong lá sen, rồi bóc từng dùm bỏ vào miệng, thong thả nhai để vị thơm ngọt tan ra, đậm hương vị đồng quê thấm dần vào cơ thể, tạo nên một cảm giác lâng lâng khó tả...

Nói đến cốm Hà Nội phải là thứ cốm dẹt, màu xanh non làm từ thứ nếp cái vừa qua kỳ đông sữa. Lúa nếp nào cũng làm nên cốm cả, nhưng muốn cho cốm dẻo, ngậy thơm thì phải là nếp hoa vàng, một loại nếp đặc sản của riêng vùng quê cốm.

Ngoại thành Hà Nội có nhiều làng quê làm cốm, như cốm của xã Mỹ Trì... nhưng nổi tiếng nhất vẫn là cốm làng Vòng - Làng Vòng thuộc xã Dịch Vọng, huyện Từ Liêm, trước thuộc phủ Hoài Đức, vốn là vùng trù Phú, đồng đất còn thắm đầm phù sa sông Hồng - Người dân nơi đây gắn bó với ruộng đồng và nghề làm cốm cha truyền con nối tự bao đời. Nghề làm cốm cũng chẳng lãi lời nhiều mà lại bận rộn cả nhà, chưa ai làm giàu bằng nghề làm cốm nhưng cũng không ai muốn bỏ nghề. Nghề làm cốm cũng lắm công phu, có bí quyết của nghề. Khi cây lúa hoe hoe vàng, chỉ mười ngày nữa là gặt rộ



là lúc người làng cốm đi chọn ngắt từng bông dài, hạt mẩy về chế biến. Muốn cốm ngon thì phải tính toán cắt lúa đúng lúc. Lúa già hạt cốm không còn xanh, cứng và gãy nát. Lúa non quá, hạt cốm bết vào vỏ trấu, nhão mất ngon. Thường lúa gặt hôm nào đem rang và giã cốm hôm đó. Nghề làm cốm vất vả nhất là công đoạn rang lúa. Rang lúa sao cho vừa lửa, hạt cốm chín tới, không giòn mà róc trấu. Giã cốm bằng loại cối riêng, nhịp chày nhẹ và đều, sao cho cốm mịn và dẻo. Vào những ngày mùa thu, chiều chiều vào làng cốm ta sẽ được thưởng thức cái hương thơm ngọt ngào lan tỏa, cùng tiếng chày giã cốm thậm thịch thâu đêm.

Từ cốm trải qua một số công đoạn chế biến nữa, người Hà Nội có thêm bánh cốm và chè cốm... những món ăn không kém phần thi vị bởi cái dẻo thơm của cốm, bùi đậm của đậu xanh, sần sật của sợi dừa xắt mỏng. Bánh cốm đi chung với bánh xu xê trở thành cặp bánh phu thê trong lễ ăn hỏi từ bao thuở của người Hà Thành. Bánh cốm Hà Nội có nhiều nơi nhưng nổi tiếng nhất là bánh cốm của tiệm Nguyên Ninh ở phố Hàng Than. Còn chè cốm, không ăn bằng cốc mà thường múc ra bát sứ nhỏ màu trắng. Chè nấu

loãng bằng đường trắng và bột lọc trong suốt, thấp thoáng những hạt cốm xanh, thoảng mùi nếp và tinh dầu hoa bưởi, quyến rũ đến lạ lùng.

Không rõ cách bảo quản và chế biến ra sao mà Hà Nội có cốm quanh năm. Ngoài thứ cốm dẹt như vẫn thấy, còn có cốm phòng (làm từ hạt cốm dẹt rang cho nở phồng lên, giòn tan). Cốm phòng có khi làm bằng thóc nếp già, đồ lên cho dẻo rồi đem làm cốm. Tuy không thơm ngon mềm như cốm dẹt, thế nhưng vào những đêm mưa gió, bên bạn bè người thân, uống chén trà nóng và thưởng thức vị thơm, giòn tan của hạt cốm phòng thì thật là thú vị.

Thưởng thức các món ăn là một nét đẹp văn hóa, một nỗi niềm gợi nhớ, thậm chí là điều da diết trong nỗi buồn của người xa xứ. Mùa thu Hà Nội, mùi hương hoa sữa, mùi hương cốm mới hòa quyện, ấm áp mọi nẻo đường. Người Hà Thành mãi mãi tự hào về hương vị mùa thu độc đáo của mình...