

ĂN QUẢNG

Chợ Đũi, 20-12-2001

MINH HƯƠNG

(theo tạp chí Kiến thức ngày nay)



Như nhà nghiên cứu văn hóa Quảng Nam Nguyễn Văn Xuân đã nhận xét: "Người Quảng ăn đậm, đặc". Mặn thì mặn đắng, nước mắm, mắm nêm không pha chanh, pha giấm, không thêm đường; cay thì cay xé họng và đã béo thì phải béo ngậy. Tôi đã từng được mời dự mấy cỗ ăn khao ở Chợ Được, thấy thịt heo, thịt bò xắt từng cục vừa miệng, cả lòng, ruột, phèo, lá sách phôi, bao tử đều xắt, đều luộc... Rồi bỏ vào rổ, đổ thêm dầu phụng vào mà xóc đều, trông láng lưỡng. Bưng lên mấy thực khách đồng quê, họ kẹp rau, chấm mắm nêm làm ráo trội một cách ngon lành. Ta ở thị trấn về nhìn thấy mà phát ngán. Phần đông ăn thiệt tình, không bài bản, thanh cảnh như người thành phố. Đắt đai không phì nhiêu, lại đông dân, thời tiết bất thường, mưa gió, bão lụt liên miên, nên người Quảng phải cần kiệm theo câu châm ngôn: "Ăn chắc, mặc bền" và "ăn bữa ni, để dành bữa mốt".

Khoai

Đầu tiên, phải nói ngay là người Quảng thích món khoai lang. Lúc đầu bắt buộc phải ăn khoai lang thể cơm hay khá hơn ghế cơm (độn cơm). Nói độn cho có chữ nghĩa đẹp chứ khoai lang chiếm hai phần ba, hay có khi chiếm bốn phần năm rồi.

- Tối ăn khoai đi ngủ, sáng ăn củ đi làm

Rồi thành thói quen thích món khoai lang và tìm cách cải thiện giống, cho đến khi có được giống khoai ngon. Còn nếu cứ ăn cơm thoải mái thuần gạo thì:

- Không khoai lang thì mang lấy nợ!

Mà khoai trong tỉnh ở đâu ngon, nổi tiếng như?

- Trên trời, dưới khoai lang, không ngoài Trà Đũa. Trà Đũa là một địa danh vùng biển thuộc phủ Thăng Bình (Quảng Nam). Khoai lang trồng ở đây ngon như, tiếng tăm lẫy lừng trong tỉnh và đồn ra tới Huế.

Quan lại cấp thấp ở tỉnh nhà ra tới Kinh là trong phần quà cáp luôn luôn có mặt khoai lang Trà Đũa. Chẳng là các chức sắc và giới quý tộc ở Kinh cao lương mỹ vị suốt năm nên phải ở bữa bằng khoai lang bột, tươm mật Trà Đũa (Tiên Đũa đọc trại ra), củ to bằng bắp vế người lớn, phải cắt ra từng

khoanh đem hấp. Lát khoai nổi bọt, mật tươm trên mặt. Ăn nghe bùi, ngọt, thơm lạ lùng. Thường ăn với cháo, với canh hến, sáng thì ăn với cá kho, thịt kho... Buổi sáng thuở nhỏ, ăn được một lát khoai là đã thấy no bụng, yên tâm đi học. Nghe nói ngày nay đã mất giống vì chiến tranh liên miên và cũng vì trồng trọt phải săn sóc rất tỉ mỉ, tốn nhiều công sức và thời gian. Còn các củ nhỏ (khoai ở các địa phương khác cũng ngon) sau khi thu hoạch, các củ lớn bám vào các rễ lòng thông, tròn, to bằng trái chanh, đem gọt vỏ sạch, ngâm vào chậu nước đã được quậy vôi ăn trầu. Sau đó đem đường bát bỏ vào chảo sên, với một ít gừng sắt sợi, rồi đổ khoai vào ngào. Chín múp, khoai nứt ngọt, giòn, thơm mùi gừng. Khoai ngào kiểu này có một mùi vị khó quên... Còn tụi nhỏ chúng tôi, cách đây gần 70 năm, mọi đâu được một mớ khoai củ nhỏ, giấu người nhà đem lụi tro nóng, cháy sém cả vỏ, gắp ra (nóng lắm!) vừa thổi vừa lột vỏ ăn là khoái khẩu nhất.

- Nhứt đậu phụng rang, nhì khoai lang nướng

- Trắng rằm đã tỏ lại tròn

Khoai lang đất cát đã ngon, lại bùi.

Những tốp công cấy, công gặt đến thời vụ rảo qua những làng cần lao động. Hời cơm ăn ghé mấy phần khoai, mấy phần gạo. Nếu khoai ít quá họ không chịu làm, vì ít khoai cơm ăn sẽ lạt lẽo, không đậm đà, ăn không được nhiều.

Ngay ở thị trấn, có một số nhà gần chợ, đông con, cũng ghé khoai, ghé bắp, ghé đậu (đậu đen, đậu đỏ) vào cơm, cũng là biện pháp tiết kiệm trong những ngày mưa gió liên miên, buôn bán ế ẩm - Món khoai trưng là khoai vỏ đỏ ruột vàng, luộc chín, xắt lát theo chiều dọc, phơi khô để dành ăn lần. Mấy bạn ở quê xuống học thường mang theo ăn, thế quà vật. Thỉnh thoảng có chia cho các bạn ngồi gần nhau ăn cho đỡ buồn. Như trẻ bây giờ nhai kẹo cao su vậy.

Lâu lâu chiều thứ năm (thường nghỉ học) và chiều chủ nhật, có nhà nấu khoai lang khô với đường bát làm một món quà ngọt, ăn vào giờ xế... Khoai lang khô còn được ghé cơm...

Mít

Ở Quảng còn có câu hát:

- Ai về đất Quế làm dâu

Ăn cơm ghé mít, hát câu ân tình.

Mít ở đây là mít non. Mít ở vùng gò nông dễ trồng, lại tươi tốt. Các vùng này thường thiếu gạo, mít được chở xuống phố (Hội An) bán lấy tiền mua gạo. ở chợ phố trước kia, từ chợ trên bước xuống mấy bậc cấp là tới chợ giữa, mé tay trái có một khu vực gọi là chợ Gò, bán chủ yếu mít chín, mít non và các loại trái cây; bông (bưởi lớn nhưng ăn the), trái xây, ổi, chuối, thị, sim, bứa mọc ở vùng đồi, nông... và chuối, xoài cơm (hột lớn, ít cơm)...

- Ai về nhẩn với họ nguồn

Mít non gỏi xuống, cá chuồn gỏi lên

Mít non kho với thịt, với cá là chuyện thường ở các bữa ăn của người Quảng. Mít còn dùng để nấu canh.

- Dù có nem gà, chả vịt, cũng mớ rau canh mít già.

Ngoài ra trong các món cơm chay, mít non cũng chiếm một vị trí ưu thế. Do tài khéo léo của người nấu, thường thức mà không phân biệt được món nào chay, món nào mặn. Sau cùng, mít trộn cũng khá hấp dẫn, gần đây món này được nâng cao và cải tiến vào ngôi trong mấy quán đặc sản ở Sài

Gòn. Cũng được đánh giá là khá ngon và lạ miệng, đáng "đồng tiền bát gạo". ở tỉnh nhà, mít non trộn với rau răm, đậu phụng rang với một vật liệu tùy sở thích: da heo luộc, thịt gà luộc, tép sấy, nhộng tằm, với tôm thịt... (ở Quảng không có tôm khô, chỉ có tôm nhỏ sấy khô, ăn thấy khác tôm trong Nam).

Và phải nhắc đến một món dân dã khác, phổ biến ở vùng lôm chôm đồi nông. Mít non muối dưa chấm nước cá, nước thịt, mắm nêm, mắm mò... cũng bắt cơm lắm!

Mắm

Người Quảng là một tay khét tiếng về ăn mắm: người vùng cao, như người đồng bằng và cả người ven biển. Mà lại ăn rất mặn. Ăn gần nguyên chất, không thêm đường, pha chanh, pha giấm. Nhiều khi có mắm với rau là ăn được cơm rồi. Cho nên xưa kia có một số chủ điền tránh dọn mắm trong bữa ăn cho công cấy, công gặt... vì sợ hao cơm! Mắm là một loại thực phẩm nhiều đạm (đạm hữu cơ) để dành được lâu:

- Chiều chiều ra đứng ngõ sau
Thấy em kho mắm, luộc rau anh thêm.

Người Quảng cũng kho mắm nhưng là mắm cá biển và không công phu, không quá dồi dào gia vị như người miền Nam kho mắm cá sông, cá đồng. Cá sông, cá đồng không đủ để ăn tươi, có đâu dư giả mà đem làm mắm! Mắm cá mò kho với thịt mỡ rục nát, vớt xương ra, chấm ớt lang, rau muống hoặc bông bí luộc. Mắm nêm có khi kho với thịt mỡ hoặc mỡ không để chấm rau. Có khi mắm dưa (không phải dưa mắm trong Nam - dưa gang muối trong mắm đồng) là dưa gang, củ cải, đu đủ xắt lát bỏ mắm nêm, đem kho với thịt mỡ, chấm rau. Người Quảng chưng cá nục, cá chuồn thính với thịt mỡ, có nước chấm rau lang, rau muống, chấm cà dĩa xắt lát, có khi kèm theo khế. Người Huế thường nêm mắm ruốc (lọc lấy nước trong) vào rất nhiều thức ăn: cá kho, tôm rim và cả một số canh... Người Khmer trong Nam thường nêm mắm bủ hóc vào nhiều món ăn thì người Quảng Nam lại nêm mắm cái vào một số thức ăn. Chẳng hạn có món thịt bò nấu với ớt lang, nêm mắm cái. Thấy lạ, có người sợ tanh. Nhưng ăn vào thấy hấp dẫn, ngon miệng. Bẹ môn nấu với xương heo hay cá tràu (cá quả, cá lóc nhưng nhỏ hơn nhiều) cũng nêm mắm cái. Trong Nam có món Xiêm lo, một loại canh nấu theo người Khmer. Bắp xắt nhuyễn ướp non xắt lát mỏng, lá mỏng toi, bình bát, người Khmer nêm mắm bủ hóc. Người Việt nêm mắm sắt. Tùy theo địa phương, có người bớt một số rau, thêm vào cộng bông súng... Ăn lạ miệng, cũng bắt cơm lắm!

Mắm cái (mắm nêm) dùng để chấm thịt luộc, bánh tráng giập, thịt nướng bánh ướt, cuốn bánh tráng cá nục luộc, mực luộc, thịt bò, thịt bê thui. Mắm còn pha gừng giã nát, dầm cá rô chiên giòn.

Xin kể sơ một số mắm ở Quảng: mắm thính cá nục, mắm thính cá chuồn, cá cò, mắm thính cá liệt hột dưa, mắm cá ngừ bỏ cà, mắm ruột cá ngừ, mắm hàu, mắm nhum (cầu gai), mắm cá thu, mắm mực, mắm mại (con mại giống còng, gióng trong Nam) còn được gọi là "mắm nhà nghèo", không ai làm, ai bán, mình muốn ăn thì tự đi bắt lấy rồi đem về làm; mắm đánh, mắm rất ngon, cá đánh đánh bắt được rất ít, giá cao, làm cốt để bán cho nhà giàu lấy tiền mua gạo, rồi nhà giàu cũng không dám ăn, đem ra Huế biếu xén những nơi ơn nghĩa, quan quyền. Ngư dân giữ lại đầu và bộ xương cá, băm nát, làm ra một loại mắm thứ yếu, không có thịt, chỉ nước với xương, gọi là mắm dè. ở Quảng, ngoài mắm ruốc, có mắm tôm, cách chế biến và hương vị khác mắm tôm ngoài Bắc, khác mắm tôm chua nổi tiếng xưa nay ở Huế và cũng khác mắm tôm thường và mắm tôm chà ở Gò Công. Mỗi thứ đều mang hương vị rất riêng, thích hợp cho vị giác mỗi địa phương. Sau cùng làm mắm mực (từ Nha Trang đem ra) kho tôm thịt và mắm mò dầu nhập từ Phan Thiết. ở những nơi này, mực và cá mò rất dồi dào, dư giả mới đem đi muối mắm...

Hén

Có thể nói hến là thức ăn vừa rẻ, vừa ngon và qua chế biến đã nuôi sống cư dân tỉnh Quảng khi họ bắt đầu du nhập từ các tỉnh miền Bắc vào Quảng hồi đầu thế kỷ 15. Các cồn nổi trên sông đều có hến, sông Thu Bồn, sông Vu Gia, sông Bà Rén, sông Trường Giang, sông Hàn, sông Thủy Tú, sông Trương Định... đã cung cấp thức ăn cho dân quanh năm suốt tháng, trừ những ngày lụt bão, mưa to gió lớn, không đi cào được.

- Lấy chồng về đất Mỹ Xuyên
Bấp rang, canh hến, nứt niền cối xay

Thật vậy, hến cào không khó lắm, chế biến cũng đơn giản. Mua một tô hến có nước, có cái, có khi chỉ hâm nóng nêm nếm mắm muối, tỏi, hành, ăn với bún, với cơm nguội, với bánh tráng bóp nhỏ, với bắp hồng mềm, với khoai lang hấp. Nấu canh với cải tàn ô (cải cúc), rau muống, đọt lang, với rong sợi (rong chỉ, còn gọi là mứt), nước rất ngọt, rau lại tươi xanh. Tùy thích, nấu canh hến với bầu, với dưa hường, cũng là một món ăn giải nhiệt trong mùa hè oi ả. Canh hến với bông lý, theo các cụ, là một món ăn an thần, trợ tim rất hiệu quả. Hến xào với hành tây, rau răm, rắc đậu phụng rang là một món có cỡ... Sau cùng, cháo hến là món nhiều người thích, dễ nấu, lại ngon và bổ... ở Quảng không thấy món cơm hến, nấu theo kiểu Huế, tĩ mĩ, bài bản và phức tạp, chỉ xuất hiện ở đất vua chúa cung đình.

Cá

Người Quảng tiêu thụ nhiều nhất là cá biển. Những vùng sâu, vùng cao cũng ăn cá biển mà cá hấp trước kia được chuyên chở trên vai bằng đôi gánh, đi từng trạm. Có người sẵn sàng đứng đợi, gánh tiếp đến trạm khác. Họ đi mau như chạy bộ. Bây giờ làm gì có xe hơi, xe máy, xe lam... Trong câu hát, câu hò, nói về các thức ăn ở Quảng thì món cá được nhắc đến nhiều nhất:

- Thương em vì cá trích ve
Vì rau muống luộc, vì mè trộn măng.
- Ngồi buồn nhớ cá trích ve
Nhớ bát nước chè, nhớ chén đường non.

Cá trích ve thịt ít nhiều xương nhưng rất ngon, rất béo, rất thơm. Kho rục hay chiên giòn, ăn cả xương. Người Quảng uống nhiều nước vì ăn quá mặn. Thường uống nước chè tươi, uống từng bát, từng tô lớn, uống nóng hổi, rót từ cao xuống bát phải nổi bọt mới ngon. Còn đường non là đường mật, sền sệt, chưa thành đường cứng. Ăn rất ngon, chưa qua khâu gạn lọc bằng hóa chất.

Cá trích mà kho với thịt là món ngon:

- Nhớ hồi cá trích y con
Thịt heo cắt khúc, lòng còn ước mơ...
- Măng giang nấu cá ngạch nguồn
Đến đây nên phải bán buồn mua vui.

Cá ngạch xương đầu rất cứng, dạng giống cá chột trong Nam (vùng Bạc Liêu), đến mùa lụt từ nguồn đổ về đồng bằng, thịt béo, lồi cặp trứng vàng hờm dưới bụng. Kho nghệ, khế, chuối chát nấu canh chua măng rất ngon, ăn trong mùa bão lụt. Cá mè nhỏ cũng nấu canh chua:

- Canh chua nấu cá mè ranh
Cay, chua, mặn, ngọt chớ đành bỏ nhau.
- Nhứt là miếng chả cá chim
Nhì ngon lang luộc, ba thêm cá mèi.

Ở Quảng đầu phải chỉ có chả cá chim mà còn có chả cá mối, cá thát lát, cá rựa, cá lạc và sang hơn là chả cá thu, ăn rất giòn và rất ngon. Về cá mối còn có câu hát:

- Trên non túc một hồi còi
Không đi thì lệnh quan đòi
Đi thì nhớ trả cá mối kho rim.
- Nhứt ngon là đầu cá gáy
Nhì thơm là cơm cháy vừa than.

Cũng như cá ngạnh nguồn, cá gáy (cùng họ với cá chép, còn tên lý ngư) mình tròn mập, thịt béo, đến mùa lũ từ nguồn, xuôi trôi về xuôi, được đánh bắt. ở phố nhà nào có thờ Ông (Quan Công), kiêng không dám ăn, vì cho gáy là loại cá thần thánh, vượt vũ môn để hóa rồng... Cá kho với nghệ, khế, chuối chát ăn rất béo, rất thơm. Nhứt là cái đầu: một năm chỉ có một số ngày có cá gáy, nhằm vào những lúc mưa gió dầm dề, trời se lạnh... Ăn cá gáy rất ngon, rất thú vị.

Say mê một đối tượng mà phải bỏ vợ, không phải vì nhan sắc "chim sa, cá lặn" của một người đàn bà, nhưng vì người đẹp có biệt tài nấu những món ăn quá ngon:

- Cá nục nấu với dưa hường
Lơ mơ có kẻ mất chồng như chơi
- Bữa cơm sui (thông gia) không bằng cái mui (môi) con cá chuồn
- Cây ruộng đầu cầu, ăn đầu cá đối.

Ruộng đầu cầu là ruộng tốt của nhà giàu. Đến đầu cầu thường mua được cá đối (cá đối sông ngon hơn cá đối biển). Cụ Tản Đà - một nhà thơ rất sành ăn - đã từng ca tụng cái ngon tuyệt vời của đầu cá đối miền Trung Trung Bộ.

- Cơm trì với cá rô chiên
Ăn đà no bụng, còn ghiền muốn thêm.

Cơm trì là gạo trì, một loại gạo ngon ở Quảng. Cá rô Quảng có gì lạ? Trong Nam cá rô câu, đến mùa nước rút đã lớn lại mập nùng nục, thịt béo. Sau 38 năm xa cách, tôi về lại Quảng, tìm ăn các loại cá, thấy cá rô tỉnh nhà nhỏ và ốm hơn nhiều, nhưng chiên ăn ngon đặc biệt, đậm đà một hương vị độc đáo. Có lẽ thổ ngơi, khí hậu đã sản sinh ra hương vị đặc biệt địa phương.

Lòng thủy chung; cái tình nghĩa khi giàu sang vinh hiển không quên lúc nghèo khó, khốn khổ; rồi tình đồng bào và lời kêu gọi thương yêu, đùm bọc được lòng vào một số câu hát về ẩm thực xứ Quảng:

- Ăn tiêu thì nhớ đến hành
Dù ăn nem gà, chả vịt, thì cũng nhớ tới rau canh mít già.
- Canh chua nấu cá mè ranh
Cay, chua, mặn, ngọt chớ đành bỏ nhau!
- Cá sông kho với lá gừng
Bà con mình đó, xin đừng quên nhau!