

Bát nước chấm

Với người Việt Nam nước mắm làm nước chấm là phổ biến, tuy vậy ở nông thôn, tương còn phổ biến hơn.



Nước mắm là tinh chất của cá, giàu đạm. Loại nước mắm có màu đậm là pha thêm nước hàng nấu bằng kẹo đắng hoặc nước lá chuối khô. Thứ này vô hại, còn nước mắm nguyên chất có màu vàng nhạt mật ong, sánh, càng nặng mùi càng ngon. Nước mắm chất là thức nước đầu tiên lấy từ bể chượp, không pha phách, đun nấu gì.

Có những người thợ lặn sâu và lâu, trước khi xuống nước, uống một bát nước mắm chất sẽ tăng lực nhiều, không thấy rét. Nhưng cũng lại có một chủ nhiệm hợp tác xã nghề cá biển ở Hồng Gai (tên là Chi), đánh ra cá, làm ra nước mắm nhưng không bao giờ ăn nước mắm, chỉ ăn muối. Thế mới kỳ.

Nước mắm chấm. Ảnh internet

Còn tương làm bằng gạo nếp thổi thành cơm và đậu tương đã rang, tất cả đều lên men. Đây là món ăn lên men do vi sinh vật, lại giàu đạm thực vật nên rất dễ tiêu, rất bổ, quen thuộc với tất cả người dân Việt Nam. Đã có câu ca dao:

... Nhớ canh rau muống, nhớ cà dầm tương

Gia đình nào trước đây ở nông thôn hầu như cũng đều có một chum tương để ở góc cau, ngoài sân để ăn quanh năm.

Ngoài nước mắm và tương còn nhiều thứ dùng làm nước chấm: mắm tôm, mắm tép, nước cáy, xì dầu, ma-gi cả các thứ nước “sốt” cho từng loại món ăn tùy theo có trên mâm.

Người Hà Nội khá khó tính trong cách ăn. Món nào có nước chấm riêng cho món ấy.

Chả cá, mộc tòn, lòng lợn... thiếu mắm tôm chanh ớt đánh cho ngàu bọt lên... là hỏng.

Thịt gà luộc ít người ăn với mắm, mà phải dùng muối nghiền nhỏ với tiêu bắc, chanh tươi. Thịt vịt cần củ tỏi đập dập thả vào nước mắm. Thịt bò tái, chín, vỏ bò gọi tương gừng. Thịt trâu không hiểu có gần với thịt vịt không mà nó có cần tỏi, phải chăng vì nó lạnh nên cần tỏi để thêm chất kháng sinh?

Bắp cải, cải ngồng, củ cải luộc cần nước mắm trứng màu vàng, ngày ngày, thêm tí hạt tiêu cho dậy mùi, trong khi rau muống lại làm bạn với bát nước mắm sấu hoặc cà chua, chanh cũng được.

Bánh cuốn, bún chả, nem rán, cuốn tôm không thể dùng nước mắm nguyên từ chai rót thẳng ra, mà cần pha cho nhạt thêm, ngọt thêm. Một chút hạt tiêu vài lát ớt đập chòn, thêm hương cà cuống như gần, như xa như có như không, cay nồng mà vẫn dịu, bát nước chấm của những món này là linh hồn của thức ăn.

Ếch tầm bột rán, gan rán... lại phải có thứ nước “sốt” riêng.

Trong bữa ăn của người Hà Nội, bát nước chấm rất quan trọng. Nó thường được đặt ở giữa mâm, theo nghĩa hình học, là tâm điểm cách đều tất cả mọi người xung quanh, không ai phải với tay quá xa.

Có những gia đình, bát nước chấm không phải là một. Ông bố thích ăn cay, cậu con trai lại không ăn được ớt, cô con gái thích cái chua gắt của chanh, bà mẹ ưa cái chua dịu của giấm không làm ghê răng cũng không đến nỗi rùng mình... thành thử chỉ bốn người thôi đã cần bốn bát nước chấm khác nhau cho hợp khẩu vị từng người. Ăn không còn chỉ làm đầy cái dạ dày mà còn là thưởng thức, chỉ một chi tiết nhỏ nếu thiếu, bữa ăn cũng mất ngon ngay. Thì ra sở thích của từng người cũng không bao giờ nên áp đặt hay tùy tiện qua loa cho xong. Khẩu vị chuyển vẫn như mây, man mác như gió, muôn hình vạn vẻ như thơ... không nên chỉ đọc tôn một thứ.

Có ông chồng không ăn được mắm tôm, bà vợ lại thích thứ này. Ông bảo sợ nhất là đĩa gắp thức ăn gắp rồi chấm vào bát mắm tôm, lại còn đặt xuống thức ăn rồi mới đưa lên bát như vậy đĩa thức ăn có mắm tôm rồi, không biết ăn thì quả là khó ăn, khó chấp nhận. Bà lại nói đó là món ăn dân tộc, không biết ăn là một thiệt thòi lớn.

Vì vậy mỗi khi gia đình này có ăn mắm tôm thì hoặc ông ăn cơm trước hoặc bà ăn cơm trước, chứ họ không ngồi ăn chung, để không ai khó chịu vì ai.

Có lẽ người Hà Nội nào cũng ăn được mắm, chỉ có điều mỗi người có cách điều hòa riêng theo sở thích, theo thói quen, mặn nhạt tùy ý. Ít người chịu để bát nước chấm “mộc” trong mâm cơm.

Nhiều nhà khoa học khuyên mọi người ăn nhạt, để tránh bệnh xơ cứng động mạch vì chất CINA đọng trong thành mạch máu. Nhưng nhà thơ đại tá Tạ Hữu Yên đã gần bảy mươi tuổi, người sắt lại, da đỏ hồng, làm việc không biết mệt mỏi, ông bảo tại ông ăn thật mặn, ăn khô, uống ít nước. Không hiểu sao nhà khoa học đúng hay nhà thơ đúng?

Thiết nghĩ ăn vừa miệng là ngon nhất, mà như vậy là khỏe người nhất. Và bát nước chấm giúp cho người ăn được ngon nhất, chính là nhiệm vụ của nó.

Thử tưởng tượng cá chép to rán khúc hoặc cá rô rán giòn mà chấm muối hoặc không có gì chấm cả, cứ phải ăn nhạt thì sẽ như thế nào? Đã có trường hợp thịt gà luộc chấm tương, trời ơi, đó là một cái gì xộc xệch, chấp vá, gượng ép, khó chịu, nặng mùi... thà ăn muối còn hơn. Hoặc như nem rán mà không có bát nước chấm vừa đủ độ cay chua mặn ngọt, thì đó sẽ là cái gì. Đó là trường hợp lâu nay ở nhiều khách sạn, ở nhiều cuộc chiêu đãi, người ta có món nem ăn lúc đầu bữa, nhưng mỗi cái nem rán nhỏ vừa một miếng, cầm đĩa cầm rồi đưa lên miệng, hoàn toàn không nước chấm, không rau sống... Khách ăn nhất là khách nước ngoài thấy món ăn này như một thứ thịt rán mỡ mỡ mà thôi, trách người bạn rằng cứ tự khen món nem rán của bạn ngon lắm nhưng thực ra món này chả có mùi vị gì, chán ngán lắm.

Tại ai. Chính là tại không có bát nước chấm đó thôi. Ăn nem, phải chua cay mặn ngọt đến độ hắt xì hơi, nước mắt nước mũi ròng ròng, mới ngon, còn cái thứ nem chiêu đãi kia chỉ là một thứ vô duyên, vô vị, khô khốc.

Có thể ví sự điều hòa của bát nước chấm như sự hiền hòa, nhân ái, từ tốn, bình tĩnh của bà nội tướng trong gia đình ông chồng tính nóng, các cô các cậu lại háu đói, hay tranh cãi nhau, tị việc với nhau. Bà nội tướng dùng cái tài bẩm sinh của mình mà giữ gìn được cái không khí đầm ấm, vui tươi, hạnh phúc giữa tất cả mọi người. Bà chia đều yêu thương, lòng vị tha cho tất cả mọi thành viên trong gia đình... Sự so sánh nào cũng không hoàn toàn đúng, và cũng trân trọng xin các bà tha lỗi trong sự so sánh đáng kính này.

Theo Thú ăn chơi người Hà Nội, Băng Sơn, NXB Văn hóa Thông tin, Hà Nội, 2009, Tr42-45.