

Bò Bầy Món Núi Sam - Châu Đốc

--- Phạm Văn Rót ---

Núi Sam - Châu Đốc, ngoài những thắng cảnh nổi tiếng như: Tây An Cổ Tự, Chùa bà chúa Xứ, Lăng ông Thoại Ngọc Hầu, v.v. còn có một đặc sản không kém phần thú vị, đó là bò bầy món.

Bò bầy món tuy đã nổi tiếng từ lâu, nhưng không được bày bán trong nhà hàng hoặc các quán địa phương. Một vài cửa hàng chỉ bán một trong bảy món cũng đủ nổi tiếng và làm giàu rồi. Chẳng hạn, tại chợ Châu Đốc có quán cháo đầu bò nổi tiếng.

Du khách muốn thưởng thức đặc sản này thì phải chịu khó đến làng Vĩnh Tế trong những dịp lễ lạt, cưới hỏi, giỗ, tết... Đó là lúc các gia đình trở tài nấu bò bầy món để đãi khách.

Các bô lão kể lại, từ lâu đời, làng Vĩnh Tế có tập tục bắt thành văn là vào dịp tiệc tùng đãi khách đều nấu bò bầy món, nhất là lễ cưới. Cũng có người làm món bò bầy món theo lối Tàu, lối Tây, nhưng món do người Vĩnh Tế nấu mới ngon, mới độc đáo.

Bò bầy món gồm những món mà người thợ nấu lành nghề nào cũng phải biết: lòng bò luộc; bò đun, bánh hời; cháo đầu bò; bò khía bánh mì; bò xào lá vang; bò bít tết hoặc lúc lắc.

Để nấu bò bầy món, người thợ chính thống Vĩnh Tế ít khi ra chợ mua thịt làm sẵn, mà phải mua nguyên con bò còn sống và là bò tơ. Làm bò xong, người thợ dùng rơm thui cho da bò săn lại gọi là "bê thui"; miếng thịt còn cả da ăn mới ngọt và bùi.

Món dùng đầu tiên trong bò bầy món là lòng bò luộc. Lòng bò vốn dai và khó tiêu, nên người thợ nấu phải luộc nó với một bí quyết riêng. Sau khi luộc lòng bò mềm rồi, người ta nhúng vào một dung dịch pha riêng cho lòng bò săn lại. Và món lòng bò Núi Sam nổi tiếng vì hai đặc tính: mềm và giòn. Để nước mắm chấm lòng bò phải là mắm nêm có trộn với khóm (dứa) băm nhuyễn theo nguyên lý âm dương, lòng bò luộc ăn cặp với rau sống, dưa leo thì khó tiêu; kèm với khóm cho dễ tiêu, do khóm có chất bromelin phân giải các tế bào protein của động vật).

Trong bò bảy món, người thợ nấu Núi Sam - Châu Đốc còn tự hào về món thịt bò xào lá vang. Ăn thịt bò xào lá vang phải dùng nước chấm phù hợp là: Tương hột băm nhuyễn nêm gia vị, trộn với sả băm nhỏ cho dễ tiêu. Cốt lõi của món này là ở lá vang. Thịt bò xào lá vang miệt Nhà Bàn, Tịnh Biên thì khẩu vị hơi khác, còn dùng lá vang miệt miền đông: Thủ Đức - Biên Hòa lại có mùi vị khác, người sành điệu dùng qua là biết.

Cây vang là loại dây leo, thân màu xám, lá màu xanh, hình bầu dục, mọc theo vách đá ở Núi Sam. ở miền đông, vùng Biên Hòa - Thủ Đức, lá vang thường mọc theo bụi, nơi có cọc rào, cây, để dây leo bám vào. Lá vang có vị chua. Thân cây khi chặt đứt có nhựa màu sữa trắng chảy ra. Lợi dụng vị chua của lá vang, người thợ nấu hái lá rửa sạch, cắt thành sợi, xào với thịt bò, có nước cốt dừa và rắc lên đậu phộng (lạc) giã nhỏ. Cùng với các món khác, món lòng bò và bò xào lá vang đã tạo cho bò bảy món Núi Sam những hương vị riêng biệt, chỉ một lần ăn là du khách nhớ mãi không quên.