

Cá Nướng Ngũ Hành

Chuyến ấy, tôi ghé một vùng đồng chiêm phía nam. Bạn tôi, một chiến hữu từ thời đóng quân ở Lào Cai, cố nài bằng được tôi ở lại ăn cơm tất niên. Người nhà tíu tít chuẩn bị cỗ bàn. Riêng bạn tôi hì hục ngoài vườn một lát rồi vào kéo tôi ra, vẻ mặt rất hào hứng. Tới nơi tôi thấy một chậu cá đã cắt thành khúc, ướp nhẹ một chút muối. Có đủ chủng loại nhưng nhiều nhất là cá quả. Tôi hỏi:

- Ông định chế món "vũ trụ" à?

Mắt bạn tôi sáng rực:

- Sao ông biết. Đúng là món "vũ trụ" mặc dù tôi quen gọi là *cá nướng ngũ hành*.

- Cá nướng ngũ hành là gì vậy?

- Cứ đứng xem tôi làm rồi sẽ biết.

Bạn tôi trải cỏ tranh đã phơi qua nắng lên một khoảnh đất sạch sẽ. Sau đó anh xếp các khúc cá thành một lớp, miếng nọ cách miếng kia chút ít. Bạn tôi lựa chung quanh và úp khít chiếc chảo khá to đã được lau sạch trong vào, vừa chụp hết những miếng cá. Anh dùng đất ướt miết vòng quanh mép chảo thật kín. Cuối cùng anh chất rơm đốt phía trên chảo. Lửa cháy bùng bùng làm ấm cả một góc vườn. Ước chừng một tiếng đồng hồ, bạn tôi lật chảo lên để lật cá. Sau khi úp lại như cũ, thay vì đốt to lửa, anh ủ trấu cho nó cháy âm ỉ.

Thu dọn đồ nghề, chúng tôi kéo nhau ngồi xuống bên ấm trà. Một lúc sau, tôi theo anh trở lại chỗ nướng cá. Thận trọng gạt lớp tro còn nóng, anh cạy chung quanh chảo rồi nhấc nhanh ra. Trước mắt tôi là những khúc cá quắt lại chút ít, mặt khô đanh, hơi nháng vàng. Bên dưới lớp cỏ tranh chỉ nhuốm hơi nóng sần lại chứ không cháy. Một mùi thơm tứa nước miếng bốc lên. Mùi cá rõ nhất. Nhưng quện theo là mùi cỏ và xa xôi một chút nồng nồng hương đất, đặc biệt dễ chịu. Bạn tôi lượm cá lên âu rồi bê vào. Anh bắt đầu giải thích:

- Điểm độc đáo của cá nướng ngũ hành là hơi nóng ép từ trên xuống. Trong cái "lò bát quái" ấy hội đủ cả: kim, mộc, thủy, thổ, hỏa. Cỏ tranh cho hương thảo mộc, thổ nóng lên, kim đè xuống, hỏa ép từ trong ra... Thử hỏi có món nào trên đời cầu kỳ hơn?

Bạn tôi vỗ đùi cười. Kịp khi cỗ tất niên bắt đầu, tôi cứ muốn nếm ngay cái món "vũ trụ" kia xem nó tuyệt diệu đến đâu. Nhưng phải chờ xem bạn tôi thao tác. Anh bửa khúc cá ra làm đôi, làm tư. Bấy giờ mới là lúc cần ăn. Đúng là chỉ còn diễn tả bằng đúng một từ: Ngon!

Hóa ra sự cầu kỳ cũng có dăm bảy kiểu. Chỉ có cá với muối mà chẳng còn gì cầu kỳ hơn. Về mặt khoa học, món này ăn nhẹ, ấm, dễ tiêu... Thêm vài chén rượu nếp ủ kỹ, cất hai lần, nút lá chuối khô để thế nào đó sao cho đến Tết hao độ một đốt ngón tay trên cổ chai là vừa. Loại này thơm không gắt, đậm, dễ mềm môi, say từ từ nhưng say kỹ, rất sáng khoái. Dân quê gọi đó là nước giao hòa.

Hai món này đi với nhau đúng như rồng gặp nước, như lửa gặp gió để sau đó chỉ còn mỗi một việc là tạ ông trời nữa thôi.

(Tập chí Văn hóa và Nghệ thuật và ăn uống)