

Cà pháo xứ Nghệ

Từ trước tới nay có nhiều người cho rằng cà là một món ăn "chủ lực" của nông dân lao động. Ca dao cũng nhắc nhiều đến quả cà.

*Khen anh làm rể Chương Đài
Một năm ăn hết mười hai vại cà.
Giếng đâu thì dắt anh ra
Kẻo anh chết với vại cà nhà em!*

Trong chuyện xưa của ta cũng có một quả cà mặn đầy tình nghĩa ấy là quả cà Dương Lễ đãi Lưu Bình.

Nếu bà con có dịp về xứ Nghệ vào dạo cuối xuân, đầu hè, nhìn vào bữa cơm gia đình nào cũng thấy món cà. Những món ăn như thịt, cá không thấm thía bằng đĩa cà pháo nằm gọn giữa mâm.

Thi sĩ Tản Đà thuở xưa đã có lần vào xứ Nghệ viết văn giữa mùa cà pháo, và đã có lần nhắm vơi hết một hũ rượu lớn với độc vị, cà pháo. Những kẻ sành ăn đều nghiệm ra chỉ có món cà pháo mới đủ tư cách làm khoái trá toàn bộ ngũ quan của người ăn mà thôi. Mắt được thưởng thức cái hình dáng tròn xinh và nước da trắng mọng như ngà của cà, mũi được ngửi vị thơm bùi ngùi, giòn ngọt, cái tay cầm đũa được gấp quả cà một cách vừa tầm khỏi tổn công lựa chọn, vì quả nào cũng tròn đầy và đều tăm tắp như một viên bi, cái miệng được nếm vị ngon của cà, nhất là tai khi được nghe cái thanh âm giòn tan của cà pháo thật là khoái vô cùng. Bữa cơm cà rất giản dị, chỉ cần một bát nước rau muống luộc là đủ lắm rồi.

Ngày xưa, cà pháo Nghệ An đã có lần vào làm dáng trên mâm cơm của đô thị Sài Gòn, lại có lúc trẩy mãi ra Lạng Sơn sau bao thư từ nhắn nhe hò hẹn. Hình như riêng nó cũng đủ sức gọi lên hương vị âm thực một vùng đất và gửi trao cả tình người xứ Nghệ với tri âm, tri kỷ đang trong, đang ngoài... Cà pháo đã thành một món quen thuộc của mọi lớp người trong xã hội. Bởi vì nó không thô như *cà dứa*, nó không "tục" như *cà dái dê*, nó không nguy hiểm như *cà độc dược*, nó có thể quần tụ với các món bát trân giữa một bữa tiệc cầu kỳ. Các bạn muốn hưởng đúng hương vị của cà pháo thì phải dùng cà pháo của đất Nghi Lộc (Nghệ An) và khi đến nơi đây để thưởng thức món cà, các bạn nên biết rằng thổ âm Nghi Lộc khiến bạn rất dễ nhầm lẫn giữa cà và cá. Cho nên về đây muốn ăn cà thì phải nói rõ là *cà có cuống* chứ không phải là *cà có đuôi*.

(Tạp chí Văn hóa nghệ thuật ăn uống)
