

Canh rau tập tàng

NGUYỄN VĂN NGỌC

Nhân một lần tôi đưa các đồng nghiệp từ Sài Gòn về công tác ở Bình Định đi khảo sát thực tế, đến bữa, tôi trong vai “chủ nhà” mời cơm. Các anh bảo nên chọn một điểm bình dân để thưởng thức những món ăn đồng quê. Tôi đã đưa các anh vào một nhà hàng luôn có các món ăn dân dã như rau lang luộc chấm mắm cua tươi, canh chua lá giang, cá rô nướng trui đậm nước mắm nhĩ, canh rau tập tàng... Các anh chọn ngay món canh rau tập tàng là món đầu tiên.

Trên thực tế, món ăn này được sử dụng nhiều loại rau khác nhau như rau lang, rau má, rau sam, rau mồng tơi, rau bồ ngót, lá lốt, rau trai, mã đề, ngò tàu, lá ngổ... Tất cả chúng đều hiện diện khắp nơi trong những khu vườn quê, đồng ruộng, hoặc mọc trên gò, bãi cát bên bờ sông, dưới lòng con mương như những loài cỏ dại.

Về tên gọi, Đại từ điển tiếng Việt có giải thích “tập tàng” là hỗn hợp, lẫn lộn nhiều thứ vốn có giá trị không đáng kể vào nhau. Canh tập tàng là cộp nhặt toàn những thứ rau tập tàng. Nhà nghiên cứu Hoàng Phủ Ngọc Tường thì nói rằng chữ “tàng” có bộ thảo đầu, là cỏ hoang. Với cách lý giải này, chúng ta cũng có thể suy luận một cách nôm na rằng, tên gọi “tập tàng” có nghĩa là món ăn mà trong đó tập hợp nhiều loại rau cỏ.

Xét về sự đa dạng thành phần nguyên liệu đã phản ánh sự cầu kỳ của bát canh rau tập tàng. Tính dân dã của món ăn được thể hiện cụ thể ở các loại rau luôn có sẵn xung quanh vườn nhà, làng xóm. Do chúng là những loại rau mọc không tập trung ở một khu vực nào, cho nên khi hái phải cộp nhặt ở khắp nơi. Thời điểm hái cũng rất quan trọng, người ta thường hái vào lúc tảng sáng, khi sương trên lá cây vẫn chưa tan hết, lúc này tinh hoa của cây rau chứa đựng đầy đủ nhất ở trên lá, chưa bị các yếu tố khác làm phân tán đi, và có lẽ thời điểm ấy rau có chất lượng nhất.

Cầu kỳ là thế, nhưng nếu chỉ có vậy vẫn chưa đủ. Ở đây nghệ thuật nấu cũng đóng vai trò quan trọng. Mới nhìn, người ta vẫn nghĩ đây chỉ là món canh rau như nhiều món canh rau khác, nhưng nấu với thứ gì là đúng cách và như thế nào để được bát canh mà trong đó các thứ rau cùng chín tới, nước canh trong, làn hơi tỏa ra sự đượm đà hòa quyện của nhiều hương vị mới là nghệ thuật. Canh tập tàng tập hợp trong đó nhiều loại rau khác nhau, người đầu bếp phải biết loại nào là nhanh chín, loại nào lâu chín để khi nấu xong, mọi thứ đều vừa chín.

Cách nấu cũng không có gì là phức tạp. Các loại rau rửa sạch, để ráo nước. Con tôm, cua đồng vừa bắt về đem rửa sạch, bóc vỏ, ướp với nước mắm, hành, tiêu cho thấm. Phi thơm hành, cho một ít ớt vào để có màu, sau đó cho tôm đã ướp thấm vào xào qua, tiếp đến thêm một ít nước ruốc (mắm ruốc ủ chín lâu ngày, lấy ra một ít cho vào bát, đổ nước lã vào đánh tan, lọc lấy nước, chừa cặn lại) đổ vô xào độ hai hoặc ba phút, rồi cho thêm nước lạnh vào tùy theo lượng rau, đun sôi đều với lửa vừa phải để tránh nước sôi ở độ cao quá sẽ làm nước đục. Nước sôi, cho lần lượt các loại rau vào tùy theo độ mềm của rau. Trước tiên là bồ ngót, tiếp đến có thể là rau lang, rau má, mồng tơi, mã đề... Khi các loại rau trên vừa chín tới thì cho tiếp lá lốt, rau sam, ngò tàu... rồi trộn đều trước khi nhắc xuống để tránh rau khỏi bị nhũn, tất cả đều vừa chín tới là đạt được bát canh rau tập tàng ngon nhất.

Sự đa dạng cầu kỳ của nguyên liệu cũng như khi chế biến đã biểu hiện một phong cách trong nghệ thuật nấu ăn bên bếp lửa hồng dưới những lũy tre làng. Ấy là một sắc thái riêng, một nét văn hóa ẩm thực đã có từ lâu trên các miền quê Bình Định.

Có lẽ chúng ta cũng rất hạnh diện khi bát canh rau tập tàng được du khách mến mộ khi về thăm vùng đất thượng võ.

Nguyễn Văn Ngọc