

Canh trai, canh hến



Canh hến

Hình như người Việt cổ buổi sơ khai chưa có thói quen và chưa biết săn bắn (?) mà chủ yếu đấu tranh sinh tồn bằng phương pháp hái lượm. Hái những thứ gì có thể ăn được ở trên cây hoặc lượm những sản vật thấy được trên mặt đất; dần dần mò lặn những sản vật dẫu gắn với mặt đất, nhưng có thể lại khuất chìm

trong nước, dưới lòng sông, đáy đầm phá, nền các hồ ao... Di chỉ từ hàng vạn năm xưa mà bây giờ chúng ta thấy được, đó là đồng vỏ sò trong Động người xưa ở vườn rừng quốc gia Cúc Phương, nó cho ta sự suy đoán phù hợp. Bởi vì mảnh đất cha ông ta xưa sinh sống là mệnh mông một dải thềm phù sa cổ, cho nên thưở ấy, nguồn sống chính của người Việt cộng sinh là các giống thủy sinh, đa phần lại chỉ là loài nhuyễn thể. Lý do, chúng sinh sản nhanh, di chuyển chậm, dễ kiếm tìm thu lượm, lại có nhiều cách chế biến, sử dụng hết sức giản đơn.

Phải vì mang cái gien truyền thống ấy, mà ngày nay hầu hết cư dân đồng bằng Bắc bộ; nơi nào cũng có nét sinh hoạt tương đồng. Cái họ lo chủ yếu cho sự sống, chỉ là tìm cách trồng tía thu hoạch lấy củ khoai, hạt lúa, bắp ngô... Còn lo cho từng bữa cụ thể hàng ngày, họ không quá quan tâm như dân thành phố. Đúng vậy, đến bữa, nếu là người ở nhà thì họ ra dàn cắt nửa quả bầu, hoặc vào vườn cắt quả bí xanh; nếu là người đi làm đồng thì khi về thể nào cũng đã chuẩn bị sẵn mớ rau lang, rau đổ hoặc nắm rau tập tàng, về rửa sạch cho vào nồi nước, nêm một chút mỡ, một chút muối mắm, thế là có được nồi canh thơm lừng hương vị đồng quê mộc mạc, chan vào vừa mát ruột. Kèm mỗi bát cơm chỉ cần thêm vài quả cà pháo muối xổi hoặc vài con tép đồng kho khô, thì đảm bảo khó có bữa tiệc đặt cầu kỳ nào có thể vừa với miệng khách hơn.



Đĩa trai xào

Với cách sống như thế hàng nghìn đời nay người nông dân sống trong các làng mạc thôn xóm, hầu như rất ít đổi thay trong cách ăn uống, mà từng thế hệ chàng trai cô gái vẫn trưởng thành, khỏe mạnh, xinh tươi. Dẫu cho những năm gần đây đổi mới thì cũng chỉ đổi về hình thái nhà cửa, đồ gia dụng, đường làng, ngõ xóm... Còn

trong sinh hoạt vật chất thì làng nào cũng vẫn giống làng nào, ấy là những món ăn từ loài thủy sinh nhuyễn thể: trai, hến, trùng trục, ốc nhồi, ốc vặn, ốc bươu... Những thứ này, hiện nay không chỉ làng quê, mà cư dân thành thị còn coi chúng vào hàng đặc sản. Mỗi ngày có hàng vạn thực khách nhu cầu,

và hàng triệu nhân sinh sống bằng công việc mò lặn, bắt vét, bán buôn chế biến... đem về ngâm một lát trong nước sạch cho chúng nhả hết cặn bã, rồi rửa sạch, cho vào chiếc nồi đồng không cho nước, chỉ cho thêm chút muối, chúng sẽ há miệng tự tiết ra nước, nước ấy cất đó, lát sau nhặt hết ruột trai, hến, trùng trực lấy nước nóng làm vệ sinh sạch sẽ, con nào ruột lớn quá thì thái nhỏ cho đều nhau.

Cuối cùng, đổ vào nồi nước luộc màu hơi đục lơ lơ; nếu là mùa nhót thì cho thêm mười quả nhót, nếu là mùa khế thì cho dăm quả khế chua tách múi, cộng với hành răm, thìa là mắm muối, rồi tùy theo lượng người ăn mà pha thêm nhiều ít nước đun sôi. Điều cần lưu ý, trước khi đổ thịt trai hến vào nồi, phải xào với mỡ và hành củ thái nhỏ cho thật nổi vị... khi đã đun thật kỹ là ta đã được nồi canh trai hết chua chua, dịu dịu lại man mát, thơm thơm. Người dân quê còn có món ăn dự trữ quanh năm, đó là vại cà bát muối kỹ, rồi chuyển dầm tương, miếng cà thái ra hồng hồng như miếng mứt hồng Tàu, nhưng sao mà nó hợp với cái vị canh trai, và một miếng cơm khi đã chan canh, cắn một chút cà đậm, mặn, giòn, thơm...