

Cao lầu



Cao lầu, món ăn đặc sản gắn liền với phố cổ Hội An, một món ăn được biết đến qua nhiều lời kể, nhưng lại chưa được nhiều người thưởng thức bởi *Cao lầu*, món ngon vốn khiêm nhường như phố xưa thâm lặng nổi danh.

Sợi *cao lầu* chế biến công phu lắm. Nó như những sợi mềm bánh phở cầu kỳ miền Bắc nhưng phải chọn thứ gạo thuần chủng địa phương, không lưu niên và cũng không phải là gạo mới đang mùa. Chỉ có thế, sợi *cao lầu* mới mềm và dai, thơm mùi gạo lứt miền Trung. Kén gạo rồi phải đem ngâm vào nước tro, gốc từ củ lao Chàm. Còn nước lã thì lại phải là nước giếng khơi ở khu Bá Lễ-có đủ độ phèn pha vào làm bột, sợi mới dẻo và chắc.

Trong các công đoạn làm sợi *cao lầu* thì cách "nhồi" cho bột dẻo và khô là bí quyết tạo thành chất lượng đặc trưng để cuối cùng sợi *cao lầu* phải nhuộm màu gạo lứt hoặc hoe vàng, mới là thứ sợi chính phẩm thơm ngon.

Còn nguyên liệu phụ gia của món *cao lầu* khó tính này, phải chọn loại thịt lợn nạc chuyên dùng cho xà xiu. Khi chế biến, xắt sợi *cao lầu* ra từng đoạn thật ngắn rồi chiên giòn làm "tép" xong rang vàng cùng với lạc hạt, phủ lên trên những sợi *cao lầu* trải dày trong bát. Bày những lát mỏng xà xiu hồng tươi viền đỏ quanh miệng bát rồi rưới nước sốt lên.

Cao lầu ăn với húng lủi, bánh đa nướng (loại bánh đa tráng dày rắc thật nhiều vừng trắng) và nước cốt dừa ngậy béo, cùng rau đắng hoặc rau cải non. Phải đủ từng ấy thứ mới là *cao lầu* chính hiệu Hội An.

Thời nay, món *cao lầu* đã được nâng cao bằng bát nước súp xương gia cầm ngọt lịm, đĩa thịt gà luộc béo ngậy xắt vuông xào cho thấm thấu cùng với đĩa tôm thẻ bóc vỏ đặt một bên. Bữa *cao lầu* như vậy, thịnh soạn như một bữa cỗ nhỏ, không phải ở bất cứ nơi nào cũng có. Muốn ăn cứ phải tới Hội An.

(Tạp chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)
