

# Cao Lầu Hội An

(04-11-2006)



Mới nghe tưởng như có nguồn cội từ bên Tàu, cao lầu như đọc trại từ "cao lâu", muốn ăn phải lên lầu mới có được. Nghe vậy nhưng cao lầu không phải là món ăn cao sang. Tuy nhiên theo các nhà Quảng Nam học, món cao lầu có gốc gác từ xứ Nhật Bản xa xôi. Bởi nếu món ăn Tàu, tại sao Sài Gòn Chợ Lớn đông Hoa kiều mà không hề có món ăn này? Thêm nữa, gần đây tiếp xúc với khách du lịch Nhật Bản, họ rất ngạc nhiên đặt câu hỏi: Tại sao ở Việt Nam lại có món ăn Nhật Bản? Không có gì lạ khi cách đây ba, bốn thế kỷ các doanh nhân Nhật đã đến Hội An làm ăn với Việt Nam. Họ đã đem theo món cao lầu và nó tồn tại trong lòng người Việt cho đến nay.

## Món cao lầu. Ảnh: Nguyễn Thiện

Nhìn bề ngoài, mì Quảng và cao lầu có vẻ giống nhau. Cũng là những sợi mì làm từ bột gạo, cũng có thịt, rau và dùng ít nước lèo. Cả mì Quảng và cao lầu đều không dùng thìa, đúng điệu chỉ ăn bằng đôi đũa. Và và lua lua, chứ không húp nước. Nhưng cao lầu khó tính hơn nhiều. Nếu mì Quảng, người ta có thể tự do bỏ nhưn các loại từ tôm, cá, cua, đến thịt heo, thịt gà. Với những tên gọi khác nhau theo nhưn nhưn mì tôm, mì cá, mì gà... Còn cao lầu chỉ có một loại nhưn duy nhất là thịt heo xá xíu hay dân Quảng thường gọi tắt là thịt xíu. Nước lèo của Cao Lầu chỉ là thứ nước duy nhất tiết ra khi hơ thịt xíu có ướp ngũ vị hương. Cao lầu ngon là nước xíu ngọt, đậm đà kèm theo các miếng thịt xíu thơm, ngon.

Sự khó tính của cao lầu còn thể hiện qua sự chế biến sợi mì. Người ta làm bột gạo chín và sống trộn vào nhau rồi qua bốn lửa để tiếp tục nhào trộn theo kỹ thuật riêng. Cuối cùng ra sản phẩm là những sợi mì có màu hơi sậm (màu của nước tro), cứng và dai hơn mì Quảng. Việc làm ra sợi mì cao lầu hao tốn công sức nên đa số các tiệm bán cao lầu ở Sài Gòn đều phải đặt mua trực tiếp từ Hội An. Cao lầu tươi từ Hội An gửi vào bằng máy bay còn đi xe đò thì có cao lầu khô. Vào Sài Gòn, cao lầu khô chế biến thành cao lầu tươi. Có người nói rằng chỉ có Hội An mới làm được sợi mì cao lầu do có nước giống Bá Lễ. Nước trong và ngọt. Thực ra, ngay ở Sài Gòn cũng có thể làm được sợi mì cao lầu nhưng rất mất thời gian và không kinh tế.

Chưa hết, ăn cao lầu chỉ dùng ba loại rau cơ bản là cải non, tần ô và rau đắng. Nếu có được rau ở vùng Trà Quế - Hội An thì quá tốt. Ở đây rau ăn mới đậm đà vì rất thơm. Nếu dùng không đúng rau, không thể gọi là cao lầu. Quán Đo Đo của nhà văn Nguyễn Nhật Ánh đã thêm vào cao lầu rau húng lủi là chưa đúng. Bởi húng lủi chỉ có ở mì Quảng.

Sài Gòn ngoài Đo Đo, chúng ta có thể gặp cao lầu ở quán Hoài Phố, đường Nguyễn Hữu Cầu, quán không tên ở đường Lê Lợi - Gò Vấp, và quán Anh Trí ở đường Bà Cát 2 - Tân Bình.