

CÒN HẾN VÀ CỜM HẾN

Lê đình Hạnh

Còn hến là một mô đất dài nổi lên giữa giòng sông Hương. Một bên là Gia Hội, một bên là Vĩ Dạ. Chiều dài khoảng hơn 1500m, bề ngang, nơi phình to, 2 đầu nhỏ lại, có cây cối xanh um, không khí mát dịu. Từ trên đỉnh Ngự Bình nhìn xuống nó có hình ảnh hao hao của một con hến.

Trong sách Ô châu Cận Lục của Dương Văn An viết vào năm 1555 thời kỳ Lê - Mạc, quyển sách mà Lê Quý Đôn và Phan Huy Chú đã dùng để tham khảo khi biên soạn vùng đất Thừa Thiên - Huế bây giờ, trong Ô châu Cận Lục đã nhắc đến Còn hến như là một cù lao xinh đẹp nằm ở hạ lưu sông Linh Giang, con sông này do hai nhánh sông Đan Điền và Kim Trà hợp lưu, sâu rộng vô ngần, quanh co hữu tình, phía Tây Nam có đền thờ Tứ Vị Thánh Nương, có trạm Địa Linh, phía đông bắc có chùa Sùng Hóa, có bia Hoàng Phước, còn như Nha, Thự, Hiến, Ty, Phủ huyện, Vệ sở đều nối liền đối nhau hai bờ tả hữu.

Lúc mới sơ khai, Còn hến gọi là Cồn Soi nơi tập trung của nhiều tròng (ghe) đi soi cá về trú ngụ.. Nghề soi cá là nghề làm cá về ban đêm. Người ta soi cá bằng những cành thông khô đốt lửa lên. Với 1 cái đọt (cái chĩa 3 làm bằng thép) để đâm cá. Ban ngày thì về đậu ghe ở Cồn để ngủ. Cuộc sống của những người làm nghề này rất cực khổ.

Vùng đất này dân cư phát triển dần, người đến ở ngày càng nhiều hơn, lúc đầu chỉ dừng chân tá túc qua ngày, sau định cư thành vạn chài do đó có nhiều nghề mới phát triển như nghề làm hến. Nghề làm hến thu về nhiều lợi nhuận nó trở nên là một nghề chính của cái cù lao nhỏ bé này, sau mới đổi tên là Còn Hến và diện tích do việc bồi lắng của phù sa từ hai con sông Tả Trạch và Hữu Trạch và tay người góp vào càng ngày nó càng lớn ra.

Dần dà, người dưới đò lên ở trên bộ. Còn Hến trở nên đông đúc, người ta lập cái cồn này thành một xã, chia làm 4 thôn. Đầu cồn (từ trên cầu Trường Tiền ngó xuống) là thôn Trung Giang hay gọi là Thôn Giang Hến, giữa cồn là Thôn Trung Lưu, đuôi Cồn là Thôn Bồi Thành. và còn 1 thôn nữa là Thôn Lê Bình (Thôn này tập trung khoảng trên 100 đò sống xung quanh Cồn).

TỔ CỦA NGHỀ HẾN TẠI HUẾ

Nghề hến có từ thôn Trung Giang hay Thôn Giang Hến. Theo truyền khẩu thì ở đây có một họ tộc sinh sống tại cái cồn đất này từ buổi đầu tiên tính đến nay cũng đã hơn sáu đời và nghề làm hến có từ cuối đời vua Gia Long do một người đàn bà họ Huỳnh khởi xướng vì vậy sau này, người ta thường nói họ Huỳnh là Tổ của nghề Hến tại đây. Câu chuyện thường được những người làm hến nhắc đến là Vợ chồng bà họ Huỳnh nhà rất nghèo, chồng đi câu, soi bắt cá, còn bà ở nhà nuôi con, lúc đầu bà chỉ đi mò bắt những con hến về để ăn, sau nhiều quá thì đem đi bán, các người các phụ nữ khác thấy thế bực chực làm theo để phụ giúp cho chồng, nghề hến khởi thủy là dành cho các bà nội trợ. Thời gian rất dài trôi qua, người ăn hến càng ngày càng đông, nên cánh đàn ông mới nhảy vào khai thác, người làm nghề không thể đi mò, đi bắt từng con một nên người ta mới phát minh ra một cái cào để bắt cho được nhiều hến.

Đến đời vua Thiệu Trị, hến được bán khắp các chợ quanh Nội Thành, và nó đã trở thành một món ăn ưa thích của dân giả, về sau một người đầu bếp nào đó của vua Thiệu Trị dâng món ăn dân giả này vua nếm thử, ăn và khen ngon, vua hỏi lại lịch nghề làm hến này, mới biết việc việc cào hến là một việc vô cùng cực nhọc vì vậy nhà vua mới có chỉ dụ "nghề hến là một nghề được miễn thuế".

Trong triều đại nhà Nguyễn, Thiệu Trị là một người nhân hậu, cũng là một người rất uyên bác, tài hoa.

CÀO HẾN

Cào hến là một dụng cụ dùng để đánh bắt hến, làm bằng tre, hình như chưa được phổ biến ở nơi khác.

Cào hến có 2 loại, cào sưa và cào dày. 2 loại này kết cấu giống nhau.

Cào sưa dùng để làm hến to, cào dày dùng để làm hến nhỏ.

Cái cào có khoảng từ 180 đến 200 răng cào, răng cào làm bằng tre, vót nhỏ hơn chiếc đũa một chút. Đan thành 1 hình cánh cung rẽ quạt, có 2 mặt., một mặt răng cào dài khoảng 1m, mặt kia khoảng 5 tấc. Có đáy đan bằng tre. Trước đây người ta đan bằng mây. Sau này cải tiến hơn, cho nên đan bằng dây nylon, Cào sưa thì đan sưa, cào dày thì đan dày, miễn sao có chỗ hờ cho cát, đất lọt xuống. Chỗ mặt đáy giữ lại hến ở trong cào.

PHƯỜNG HẾN.

Còn hén, nói chung Thôn Giang Hén, nói riêng không phải là nơi sản xuất ra hén. Nhưng là nơi tập trung của những người làm hén về bán lại cho chủ lò nấu ra hén và cung cấp cho những người bán cơm hén hoặc bán hén kho.□o:p>

Những sản phẩm từ hén gồm có : Hén tươi, hén khô, nước hén và vớ hén, hiện tại người ta chưa biết khai thác vỏ hén để làm thuốc (một chất Ca thiên nhiên có cấu trúc đặc biệt từ vỏ hén hoàn toàn khác hẳn Ca trích tinh từ các nguyên liệu khác, chỉ cần nung lấy giả thành bột uống là có thể tránh khỏi bệnh còi xương, chứng loãng xương ở các phụ nữ ménopause, chưa ai khám phá ra khả năng hấp thụ Ca từ bột Hén ở Huế so sánh cùng một loại Ca của Sandoz Pháp hay ..cua .)

Ở Thôn Giang Hén, có một bộ phận nhỏ dành cho những người chuyên làm hén và kinh doanh hén. Gọi là "Phường Hén". Phường Hén có một nhà thờ để thờ Tổ hén. Những người đi làm hén được gọi là Trai Phường. Đứng đầu Phường có 1 Ông Trùm. Do Trai Phường bầu lên để hằng năm lo việc cúng tế và những việc liên quan đến nghề hén. Trùm Phường thường được bầu lại hằng 1 năm. Phường hén cũng có tổ chức. Tế lễ, cầu nghề vào ngày 25 - 6 Âm lịch. Trai Phường đi làm hén khắp nơi trên sông.

Cách đây 20 - 30 năm. Trai bạn đi làm bằng tròng ván, còn gọi là ghe ván phải chèo hằng mấy tiếng đồng hồ, đôi khi đi cả ngày đường mới tới chỗ làm, ngày nay tròng ván được thay bằng tròng nhôm và có máy chạy.

Trai phường làm hén trên sông Hương và các sông phụ cận. Ví dụ như tháng 4, 5 Âm lịch. Người ta làm hén ở Cồn Phở (đó là một địa danh mà chỉ có những người làm hén mới biết) Cồn Phở có tên là Cồn Triều Sơn. Cồn của làng Triều Sơn. Nhưng người làm hén đơn giản chỉ biết, cách phố Bao Vinh xuôi về Thuận An có 1 cái cồn, nên gọi là Cồn Phở theo sách Ô Châu Cận Lục viết năm 1555 thì Triều Sơn có 4 làng , Triều Sơn Tây, Đông, Trung, Nam thuộc huyện Tư Vinh ngày nay thuộc huyện Hương Trà, cào khoảng 1 tháng thì cồn phở hết hén phải chèo đi tìm chỗ khác mà làm. Những địa danh như: Qui lai, Kim Bông, 7 Miếu, Bàu Sen, Nguyệt Biều, Tầm Quán, đầu nguồn Kim Trà, Đan Điền ngày xưa nay là vùng Vĩ Dạ Thượng vv. là nơi có nhiều cồn hén nằm giữa sông.

LÀM HÉN

Trừ ra những tháng lụt lội làm hén thường có 2 cách:

1. Lội hoặc lặn: cách này thường dành cho những người có sức khỏe hoặc thanh niên. Vì phải ngâm mình dưới nước hằng nửa ngày. Họ nhảy xuống sông cầm cái cào lội lui, lội tới, khi nào nâng cào lên thấy nặng là hén đầy cào và đổ vào ghe. Chỗ nào nước sâu lút đầu thì phải lặn, một tay cầm cào, một tay thơm cục lặn (1 thân cây gỗ) để đề người xuống cho khỏi nổi lên mặt nước. Khi nào hết hơi thì ngóc đầu lên mà thở rồi tiếp tục.

2. Rà hén: Cách này chỉ đứng trên tròng mà rà cái cào hén được tháp (nổi) với một cây sào tre thật dài. Người làm hén đứng trên tròng, bỏ cái cào xuống đáy sông, tay cầm sào đẩy tới là chiếc tròng chạy lại. Cầm cái sào rà mạnh đẩy tới, cứ làm liên tục, khi nào đỡ cái cào thấy nặng là đổ hén vô ghe.

Hén làm xong, đãi cho hết cát , đất đem về đông lại (đơn vị đo lường này gọi là cái ngão, 1 cái rổ sâu chứa khoảng hơn 2 kg hén) cho chủ lò nấu hén.

Chủ lò nấu xong, cung cấp cho người bán cơm hén và những người tiêu dùng khác.

COM HÉN:

Cơm hén là món ăn đã có từ lâu của Huế và chỉ có ở Huế mới đích thực là cơm hén. Trong cái thức ăn hằng ngày bán ở hàng quán, ở chợ thì cơm hén là món dễ ăn và giá rẻ nhất. Những người sinh ra ở Huế, xa quê hương hằng chục năm. Khi trở về quê nhà, họ phải tìm ăn cho được một bữa cơm hén. Bởi vì cơm hén là Huế. Đi xa trở về mà thiếu nó là không được. Như thiếu đi một người bạn cố tri. Ăn cơm hén mà muốn ăn cho ngon thì phải ngồi " chỗ hỏ "□an style="mso-spacerun: yes"> xung quanh gánh cơm hén.

LÀM MỘT GÁNH CƠM HÉN CŨNG RẤT GIẢN DỊ

Triêng gióng một gánh cơm hén gồm có: một đầu gióng trước là nồi nước hén để trên 1 lò than, cho nước hén luôn luôn nóng. Đầu gióng sau là một cái thúng, trên là một cái trệt để đầy mấy cái thẩu và mấy cái vìm, mỗi thẩu hay mỗi vìm đựng 1 thứ: ruột, ớt bột và ớt trái xắt nhỏ (ớt xanh ở Phú Bài hay Chợ Thông là ngon nhất), đường, muối, nước mắm ruột, tỏi đâm nhỏ, 1 soon nước mở hay dầu phụng, trong soon mở có đậu phụng hạt được rang chín, một soon ruột hén được xào với bún tàu, một thẩu tóp mỡ, một rổ rau gồm có: rau thơm, môn

ngọt, chuối sứ lấy từ thân hay lõi của cây chuối chứ không phải là bắp chuối, khế chua được xắt nhỏ trộn chung lại với nhau, trên mặt rắc rau bợ rất nhiều giá được luộc chín. Một thau cơm nguội, một bì bún tươi. Ngày xưa người ta thường ăn cơm hến nay có người lại thích ăn bún hến là loại cải lương, lại có cách ăn khô hoặc ăn nước. Người bán thường dùng cái đọi để múc cơm hến, đọi là một cái tô làm bằng đất sét nung rất thô sơ. Đọi hến đã bỏ đủ gia vị. Khi khách ăn, trộn xong đọi cơm hến, ăn một miếng đầu tiên, thấy thiếu chi hay chưa vừa miệng mình thì tự ý nêm thêm để ăn cho vừa miệng, đó là nét đặt trưng chính thống của cách ăn cơm hến Huế, người ăn chính là người quyết định cho cái khẩu vị của mình khi nêm thêm gia vị cho đọi cơm hến của mình, người bán cơm hến chỉ là người cung cấp các thành phần chất liệu cần thiết theo tiêu chuẩn định sẵn, nghệ thuật ẩm thực loại này chỉ độc nhất vô nhị trên thế giới ẩm thực của văn hóa nhân loại, không có một loại hình ẩm thực nào mà thực khách tự mình pha chế gia vị cho chính mình ngoại trừ Cơm Hến Huế, ở các buổi tiệc đứng của tây phương thường người ta chỉ chọn thức ăn cho mình chứ không phải là được lựa chọn cách pha chế, cho nên mọi hình thức ăn cơm hến theo lối tân thời như ngồi ăn trên bàn, đĩa bằng ngà, gỗ mun, nhựa.. Tô chén bằng thủy tinh bằng sành, uống bia, coca, nước ngọt... sẽ làm phá vỡ một bữa ăn cơm hến chính thống và thực khách coi như chưa bao giờ thưởng thức một bữa cơm hến Huế, chỉ có một số ít người biết đến cái nghệ thuật ẩm thực độc đáo, trong số đó có Tân Đà cũng chỉ là một người mới biết ... cái hương vị này mà thôi.

Cơm hến ăn tuyệt nhất là ăn thật cay và vào mùa mưa lạnh. Mùa lạnh, ăn một đọi hến thật cay, khách sẽ thấy toát mồ hôi từ gáy xuống lưng và sẽ bớt lạnh, khách ăn xong mới uống một ly nước chè Tuần bốc khói hay uống một ly rượu nếp làng Chuồn mới gọi là đúng điệu, bạn muốn biết thì đọc sách Ô Châu Cận Lục, mục tổng luận về sản vật mới biết đến cái hương vị trà ở huyện Kim Trà ở Tuần hay An Cựu, trà ở đó là trà lười sê, giải khát thanh thần, trừ phiền khử thũng, đứng đầu trăm loại thảo, được phần này linh diệu nhất..

Cơm hến thật bình dân, thật giản dị, và rất quyến rũ.

Bạn có về Huế không? Tôi sẽ đãi bạn một bữa, nếu không quen thì đau bụng cũng là chuyện bình thường, và nếu bạn sợ đau bụng thì tôi sẽ ép bạn uống một chút rượu nếp làng Chuồn, rượu làng này có khả năng diệt được E Coli, amibe kể cả salmonella.

Lê đình Hạnh

Còn Hến Tháng 6/2002