

Giấm nước Huế

Hạ về, trời biển Huế trong và xanh. Trong hàng nghìn loài hải sản biển, có con nước (còn gọi là nuốt), gồm nước tai và nước chân. Cái tên mộc mạc như chính nó. Sống trong biển, mình nước trắng, phon phớt xanh. Đưa vào miệng nhai sẽ cảm thấy vị giòn, sần sật, mát và lạnh. Nước là món ăn ngon miệng, không chỉ của dân nghèo mà của cả vua chúa ngày xưa và các nhà giàu có. Nước chấm ruốc đã pha chanh, tỏi, ớt..., thật cay, kẹp chuối chát hay vả, mấy lá rau thơm, ngò... đưa cơm thật dễ dàng. Chế biến công phu thêm chút nữa, nước thành một món ăn nhớ đời: **Giấm** nước. Giấm nước là món ăn được ưa thích vào mùa hạ. Những người phụ nữ Huế nêm nấu khéo tay đều làm được giấm nước.

Đi chợ sáng sớm để mua được nước tươi, (nước chân, mình cứng, màu trắng, xanh tươi). Rửa sạch, ngâm lại trong nước, khi sắp ăn, vớt ra vắt ráo nước. Tôm tươi sống (tôm rần càng ngon và đẹp vì lúc chín có màu đỏ), rửa sạch, bóc vỏ, chỉ lấy nõn tôm và gạch, nêm tiêu, hành hương, nước mắm ngon, bột ngọt, chút đường, để thấm năm phút. Cho dầu thực vật hoặc mỡ vào xoong để đảo tôm, sôi một vài phút, bắc xoong xuống cho nguội. Ruốc (mắm tôm) ngon hòa với một chén nước để lắng, gạn cát. Cho nước ruốc vào xoong, thêm nước, muối, một tí bột ngọt. Nước sôi, thả cà chua bi chín vào (trái cà chua lớn bằng viên bi, có vị chua và ngọt thanh, nếu không có cà chua bi thì nấu với cà chua thường. Muốn "độc" hơn, thêm cua gạch (cua biển). Chọn cua tươi, rửa sạch, tách gạch riêng để làm màu. Cua hấp chín, lấy thịt, nêm gia vị thấm (như nêm tôm). Cho thịt cua, gạch cua vào nấu cùng nước tôm. Nước sôi, nêm vừa ăn, bắc xoong xuống, đậy nắp lại. Cà chua chỉ cần chín vừa. Rau sống ăn kèm có: Bắp chuối sử thái lát thật mỏng, rau thơm, ngò... Đậu phụng rang, làm sạch vỏ, giã vừa, bánh tráng gạo nướng. Muốn khoái khẩu hơn nữa, nấu thêm tô canh cá bóng thệ dừa với cà chua (cá sống, to con). Các thứ xong xuôi, mùi thơm lan tỏa, kích thích dịch vị. Cho bún gạo vào tô, sắp lên trên bún mỗi thứ một ít: rau sống, nước chân, chan nước tôm, cua kho đánh, canh cá bóng thệ, đậu phụng, bóp bánh tráng vào, điểm vài lát ớt chín. Cách sắp xếp và chan nước là một nghệ thuật. Nhìn tô giấm nước như một bức tranh, màu sắc hài hòa, sống động: Màu trắng của bún, màu đỏ, vàng của tôm, cua, cà chua, ớt, màu trắng ngà của bắp chuối, màu xanh của rau thơm, màu trắng xanh của nước... Trộn đều, ăn nóng.

Không có giấm mà vẫn gọi là giấm nước, chẳng qua là một biến tấu. Người Huế sống chan hòa trong thiên nhiên, không thích dùng giấm, chỉ lấy vị chua từ cây, trái, cà chua, chanh, me đất, khế... Mặn, ngọt, chua, chát, cay, béo, bùi, giòn, thơm... đủ cả mùi vị dâng lên đầu lưỡi. Không thấy chát, không thấy chua, chỉ cảm nhận một miếng ngon. Người Huế sống tha hương lâu ngày thật khó lòng quên được ký ức giấm nước. Trong nhiều nỗi nhớ, miếng ăn giấm nước đã là cái để hoài hương, ví như nhớ Huế quất quay trong thơ Tô Kiều Ngân "...Nhớ bún bò, nhớ cơm hến, nhớ chè sen..."

Hạ rồi, cũng qua, nước hết mùa. Song dẫu nghìn năm sau, hể dưới biển Huế còn con nước, trên sông đầm Tam Giang, Cầu Hai... còn con tôm, cua, cá bóng thệ, vườn nhà ai còn bắp chuối sử, cà chua bi..., thì đặc sản Huế vẫn còn tô giấm nước, ăn cho đã thèm, làm mát lòng khách ngao du giữa ngày hạ nắng cháy miền trung.

(*Tạp chí Văn hóa nghệ thuật ăn uống*)

* Nguyên liệu làm giấm nước

Nước chân: 3 lon sữa bò

Bún gạo: 1,2 - 1,5 kg

Tôm tươi sống: 3 lạng

Cua gạch: 1 con (3 - 4 lạng)

Cá bống thệ dừa, to con: 4 - 5 lạng

Cà chua bi (cà chua thường): 2 lạng

Rau sống (bắp chuối sứ, rau thơm, ngò): 2 lạng

Đậu phụng: 1/2 lon sữa bò

Bánh tráng gạo nướng: 3 cái

Ruốc (mắm tôm) ngon: 1 muỗng cà phê

Bột ngọt, đường, muối, nước mắm dầu hoặc mỡ: nêm vừa khẩu vị.

(Tập chỉ Văn hóa nghệ thuật ăn uống)
