

Hồn quê trong món ăn dân dã

NGÔ NGUYỄN

Mỗi tên đất, mỗi vùng quê, ngoài những khác biệt về cảnh sắc, cội nguồn còn có những cái khác rất cơ bản, rất riêng. Món ăn là một trong những cái riêng rất tiêu biểu, được gọi là “Văn hóa ẩm thực”. Con người càng văn minh tiến bộ thì đời sống tinh thần và vật chất cũng được nâng lên. Ở đây, tôi chỉ nêu lên đôi nét khác biệt và tiêu biểu của vài món ăn thôi, mà chính cái khác biệt ấy đã tạo nên cái đặc sắc của các món ăn có cùng chung nguồn cội.

Chỉ riêng trong khu vực Đồng bằng sông Cửu Long, món hủ tiếu là món ăn có nguồn gốc từ món phở của miền Bắc và một sự lai tạo từ món mì sợi của người Hoa. Ở Trà Vinh, cọng hủ tiếu được tráng bằng bột gạo dẻo ngon và xắt sợi (ngày xưa bằng tay, bây giờ bằng máy). Nước dùng vẫn nấu bằng xương heo, khô mực và tô hủ tiếu hay mì vẫn là món ăn đặc sản của người Hoa. Có lẽ, cọng hủ tiếu ở Trà Vinh có nét đặc trưng và không giống các tỉnh bạn. Từ Vĩnh Long, Cần Thơ qua An Giang, Đồng Tháp ta sẽ được thưởng thức loại hủ tiếu bột lọc (nghĩa là bột phải qua mấy lần xử lý), cọng hủ tiếu trong và dai nhưng không còn vị ngọt của bột gạo nữa.

Về món bún thì có bún riêu và bún mắm. Có thể coi đây là hai món ăn đã xuất hiện lâu đời nhất ở các tỉnh đồng bằng. Bún riêu có từ lúc người Đàng Ngoài vào Đàng Trong mở đất nhưng phát triển nhất là khoảng sau 1954. Từ vật liệu là cua đồng, người ta đã bổ sung bằng xương giò heo, gà để tăng thêm hương vị, nhưng phần riêu cua vẫn không được thiếu. Theo thời gian và theo sự hòa nhập của cư dân các miền, bây giờ ta lại có bún thang, bún Huế... Đặc biệt nhất là bún mắm. Đây là món ăn có nguồn gốc từ người Khmer. Tuy có nguồn gốc từ người Khmer nhưng ở các tỉnh Đồng bằng sông Cửu Long có người Khmer sinh sống như An Giang, Sóc Trăng, Cần Thơ, Bạc Liêu, Trà Vinh... món bún mắm đều có những hương vị riêng không nhầm lẫn được. Bún mắm Trà Vinh được gọi là “bún nước lèo”. Nước lèo được nấu từ một loại mắm có tên là mắm “bò hóc” làm từ nhiều loại cá và có mùi rất riêng. Người dân Trà Vinh không ai không thích món bún này. Cho dầu đi xa vẫn nhớ. Và du khách những khi đến Trà Vinh đều háo hức được thưởng thức “bún nước lèo” rồi tấm tắc khen ngon. Còn bún mắm ở Cần Thơ, Sóc Trăng, Bạc Liêu được nấu từ các loại mắm cá đồng mang một hương vị khác.

Mỗi vùng quê có mỗi món ăn. Không thể nói món ăn ở nơi này ngon hơn nơi khác. Chính cái tình quê mới quyết định phần ngon dở. Ai lại không nhớ da diết món quê mình như đó chính là một phần hồn phách của người phải lìa quê xa xứ:

Anh đi anh nhớ quê nhà
Nhớ canh rau muống, nhớ cà giấm tương.

Và chúng ta sẽ không lấy làm lạ khi có những Việt kiều lúc về nước lại thích quanh quẩn ở các hàng quán nhỏ mà không phải là những nhà hàng sang trọng. Ấy chính vì họ muốn tìm lại tình cảm quê nhà qua những món quê.