

Món Ăn Miệt Tĩnh

Đi về miền tây, các đoàn khách thường dừng lại ở ngã ba Lộ Tẻ hoặc tiếp tục đến Rạch Giá, Hà Tiên, Cần Thơ hay Long Xuyên, Châu Đốc. Cơm trưa hay cơm chiều, khách thường ghé vào quán rau Yên Hà. Quán rau không những hấp dẫn đối với khách đi hành hương ăn chay, khách nước ngoài ăn kiêng mà cả khách nhậu theo phóng cách đồng quê. Chỉ là chiếc lẩu mắm với cá kèo, hay lẩu chay đậu tương, tàu hủ nhưng cái lạ là ở chỗ rau sống. Chủ nhân Nguyễn Văn Nguyên có chủ đích giới thiệu sự giàu có bạt ngàn của cả trăm loại rau xanh vùng đồng bằng sông Cửu Long. Rổ rau xanh nhúng vào lẩu, khó thể nào đếm hết các loài, nào kèo nèo, mướp đắng, cải trời, đọt sông, bằng lăng, lạ nhất là rau cỏ lúa. Mỗi loài một mùi vị, nhúng chung vào làm dậy lên mùi thơm khó tả. Ngồi tại quán, nhìn suốt chân trời mênh mông đồng lúa, nhậu lẩu rau cá kèo với đế nếp Long Hồ, khách sẽ cảm thấy được đắm mình trong hương vị của quê hương vựa lúa.

Đến thị xã Sóc Trăng về đêm, có quán Hưng trên đường Mậu Thân 68. Vào bàn ăn phải đi ngang qua một bộ phản gỗ, nơi 7 cô gái đẹp đang ngồi quanh một cái thau thịt lớn. Thịt thái vuông, tẩm nhiều gia vị. Các cô vừa xâu thịt vào một cây sắt nhỏ, rồi chuyền qua lò nướng, đó là món "Kim tiền kê" ghi trên thực đơn. Những xâu thịt như xâu kim tiền, thơm ngon, càng ăn càng ngọt.

Đến Trà Vinh, khách sẽ được hướng dẫn vào chợ Trà Vinh thưởng thức món bún nước lèo - một món ăn của người Khmer ở Nam Bộ. Một vài đường phố tại TP Hồ Chí Minh cũng có bán món bún nước lèo, nhưng ăn món này ở Trà Vinh mới ngon và lạ. Lạ vì bên cạnh tô bún còn đặt đĩa thịt heo quay thái nhỏ, phần mỡ nhiều hơn và da giòn tan, ăn ghém với tô bún, đặc biệt mắm bò hóc. Lạ nhất là tại thị xã Vĩnh Long, một loạt quán lẩu, ngoài tôm, mực, thịt gà còn cho thêm vài ba cái hột vịt lộn sống trước mặt khách. Nước trong hột vịt lộn làm cho nước lẩu ngọt, ngon hơn. Cũng tại Vĩnh Long, đi ghe về bán đảo An Bình, nơi vườn bonsai của chú Sáu Giáo, còn xuất hiện một món lạ miệng và hấp dẫn hơn, đó là thịt gà vườn bóp với ruột cây chuối non. Người chế ra món này là anh Lý Hoài Cảnh thuộc Công ty Du lịch Cửu Long. Anh tiết lộ: ruột non cây chuối thái nhỏ còn được tẩm chanh và đường làm cho sơ chuối dịu mềm trước khi bóp với thịt gà xé, món này người ăn có thể ăn nhiều mà không ngán.

Đến Nha Trang thưởng thức món bánh căn chỉ ngon khi ngồi trên những chiếc đò, dưới tán cây trứng cá hay cây bàng, cây phượng, bên cạnh bếp lò nghe tiếng xèo xèo đúc bánh. Bánh nhỏ, màu vàng, chan mỡ nêm pha loãng mà húp. Từ ngã ba Cây Dầu lên thành có nhiều quán chuyên bán món bánh ướt. Bánh nóng mới đổ ra, dùng cái dao rạch ra từng vuông rồi rắc bột tôm cháy lên mặt, dầm ớt hiểm xanh vào chén mắm nêm ăn kèm với chả lụa. Người ghiền món này có thể ăn no thay cơm.

Tại Nha Trang có món quen tên nhưng khi ăn rất lạ, đó là món gỏi cá cầu Hà Ra. Tô nước chấm pha rất nhiều mỡ lại vừa chua, ngọt ăn rất hấp dẫn. Tại thị xã Tuy Hòa, khi đoàn khách vào nhà hàng Hương Quê, không chỉ người Việt Nam mà cả khách Nhật Bản đều mê một món ăn dân dã. Hầu như mọi người đã bỏ qua hết 5 món chính để chỉ ăn no với một món phụ, đó là những lát cà trắng, còn gọi là cà đĩa, thái mỏng chấm với mắm ruốc đặc sền sệt. Từ Tuy Hòa ra thị trấn Sông Cầu, lại được ăn món gà nướng quán Năm An. Không hiểu con gà được ướp tẩm với những gì trước khi nướng mà thịt thơm ngọt, da gà giòn, ngon đến nỗi mỗi người có thể ăn hết một con gà với giá chỉ 30.000 đồng.

Chưa thể kể hết những món lạ thuộc từng địa phương chưa được phổ biến, như món don Quảng Ngãi, cơm hén Huế, món rươi đồ chả trứng ở Hà Nội, hay món thắng cố ở Sa Pa.

Trên bản đồ du lịch Việt Nam ngày nay, 61 tỉnh, thành nơi nào cũng có di tích, thắng cảnh để đón du khách trong và ngoài nước. Một điều quan trọng là món ăn có vai trò thuyết phục trong du lịch, vì thế những dịch vụ ẩm thực đang phát triển mạnh ở miệt tĩnh mà ngành du lịch nên có một sự thống kê và đầu tư thích đáng.