

Món Khô

Tôi yêu thành phố mang tên Bác là vì ở đây có trăm thứ rượu, mỗi thứ ngon một kiểu, lại có bao nhiêu thứ nhắm điệu kỳ.

Anh cứ thử cắt một miếng bần hay miếng cóc, chấm tí ti mắm ruốc, đưa cay thì đã thần diệu lắm rồi. Khế, ổi xanh, củ kiệu, ba con tôm khô hay vài cái xương "xí quách", ấy thế là ta đã có mấy thứ nhắm lý tưởng, đủ để làm nổi cái vị của "chất nước có men".

Rượu tốt, đồ nhắm lại ngon, uống mãi không chán. Nhắm mãi củ kiệu, tôm khô, trái cóc, bưởi, xoài và mít chín rồi, ta lại gọi "lồ tai heo", bì cuốn, hay vài chục đồng phá lấu chấm với "lạp chấu chương"... Món nhậu nào cũng tuyệt vời, ấy thế mà bao nhiêu thứ đó đều không sánh bằng với một món nhậu không tiền khoáng hậu là khô. Có khô đi với rượu mới thực là tuyệt đã!

Không có một người nào trong chúng ta dạo trên những vỉa hè thành phố Hồ Chí Minh lại không từng thấy những người nâng ly rượu lên uống và đưa cay một con tôm kèm củ kiệu. Con tôm đó chỉ là một hình thức của khô.

Khô là ăn không biết bao nhiêu thứ, vì ở đời này có bao nhiêu sinh cầm, gia súc ăn được thì tức là có bấy nhiêu khô. Nhưng khô mà được người ta thưởng thức nhiều nhất, đó là khô tôm và khô mực. Ở ngoại ô, những hôm mưa dầm gió bắc, chúng ta cũng đã từng dùng món tôm khô để đưa cay, nhưng nó không được phổ cập.

Lạ là khô cá. Cái thứ mà ta vẫn gọi là cá mắm khô, bán từng ký, từng tạ, cái thứ cá mắm khô mà mỗi khi ta qua ngõ Phất Lộc, Hàng Mắm ở Hà Nội, vẫn xông ra một mùi nồng nồng; ở đây đã thành ra một món ăn rất phổ thông, không đắt tiền lắm, nhưng được thưởng thức nồng nhiệt.

Tự trung, khô có thể phân ra làm hai loại chính là khô cá và khô thịt. Hai loại này lại chia ra làm nhiều phân bộ:

- Về loại cá, có khô đồng và khô biển.
- Về loại thịt, có khô gia súc và khô dã thú.

Khô đồng là cá đồng phơi khô, như khô lóc nói, khô thòi lòi, khô tra, khô sắt, khô bóng kèo... Khô biển là cá biển phơi khô, như khô gộc, khô khoai, khô nóc, khô chim, khô đuối, khô nục, khô nù...

Ai ăn khô cá thấy ngán thì có khô thịt. Khô thịt, cũng như khô cá, chia ra làm hai loại: loại gia súc và loại dã thú. Trong loại gia súc, có khô trâu, khô ngựa, khô bò, khô vịt, khô gà, khô heo, nhưng ăn lạ miệng có khô ếch, khô lươn, khô chuột...

Theo những nhận xét của người sành khô thì ngon nhất là khô chim, khô gộc, khô thiều, khô khoai, khô sắt. Gặp một buổi chiều rảnh rỗi, ngồi ở cửa sổ trông ra trời nước mênh mông, nâng một ly rượu "độc ẩm", nhắm một miếng khô lăng - trình nướng vừa chín tới, sẽ cảm thấy chẳng còn món nhắm nào ngon hơn.

Nhưng dù là khô tra, khô lóc hay khô lăng trình; dù là khô nai, khô cạp hay khô ngựa mà nhắm rượu thì cũng không nên dùng mặn. Nhậu, phải dùng khô nhạt. Rượu tốt mà điểm một miếng khô nhạt vào, mới cảm được hết cả cái ngon mùi mặn của khô, cái ngon thấm thía. Nó thơm, mà bùi, hơi ngầy ngầy mà lại ngọt như nước mắm nhĩ, nhai mãi không biết chán.

Ở cái đất quanh năm nắng chói như đây người hay bị nhiệt, lòng lúc nào cũng cứ xót như cào: ăn cái món nộm bò khô vào mát ruột. Các ông ưa quá, mà các bà các cô lại ưa hơn: ăn một đĩa rồi lại muốn ăn đĩa thứ hai, thứ ba...

Ngoài việc dùng nhậu nhẹt, khô còn được người ta dùng làm các món ăn khác, tuy là dễ xài hàng ngày, nhưng lúc nào cũng tạo ra được những mùi vị mới, lạ hơn.

Đặc biệt nhất có lẽ là món gỏi. Muốn dùng gỏi khô sặt, gỏi lăng trình hay gỏi cá nước, cá lo? Xin tùy sở thích. Miễn là trước khi ăn, phải sửa soạn cho đủ gia vị, thiếu một thứ thì kém ngon ngay. Dưa leo, đào lộn hột, rau răm, thịt ba chỉ, xoài sống; mấy thứ đó đặt vào trong một miếng bánh tráng đã nhúng sẵn vào nước cho mềm; ở giữa đặt mấy miếng khô dùng mỏng, dùng dày, không to, không nhỏ; thế rồi cuốn tất cả lại, chấm thật đầm dấm ớt, vừa chua vừa mặn, hơi cay hơi ngọt. Chà, mát ruột làm sao! Ớn khô với rau diếp cá, gia thêm vài khoanh trứng luộc, rưới tương trộn đậu phộng (lạc) nghiền nhỏ, pha thêm chút dấm và điểm vài nhánh tỏi.

Giản dị hơn một bậc nữa là xoài tượng thái từng lát nhỏ kẹp với một miếng khô ăn. Có lẽ ăn như thế để tỏ rằng riêng khô cũng đã ngon quá mất rồi, không cần phải thêm gia vị làm gì cho phiền phức. Nhưng ăn như thế cũng chưa tỏ được cái ngon "độc lập" của khô bằng một số người ở Cần Thơ hay Sóc Trăng, buổi sáng, thấp một ngọn đèn dầu lên uống nước trà, vừa uống nước, vừa nhắm khô bồm bồm...

Muốn ăn với cơm thì nên xắt khô ra cho vào tô, chưng lên với mỡ, gia thêm củ hành và đường; chín tới, bắc ra ăn với rau sống, chuối xanh; cơm nóng với khô chiên vừa vặn "ăn thùng bắt chi thành".

Ai cho thế là lạ thì nấu kiểu xiêm lợ: khô rửa sạch, thả vào nước sôi, đun, rồi cho con mẻ, bắp chuối, bỏ rau om, ngò, chua, lá quế, đợi chín thì bắc ra ăn, như kiểu cá om với đậu ván ở bắc.

Bên ngọn đèn mờ, trong gian nhà nhỏ, vợ bới thêm một chén cơm nữa cho chồng:

*Cơm trắng ăn với khô khoai,
Chồng hòa vợ thuận, ăn hoài quên no.*

Cứ gì phải ăn vậy, yến, bào ngư, gân hươu, tổng cú. Cứ gì phải ăn bí-tết, lăng-gút bỏ lò, gà sữa, "ca-na ô-si-tông", "cát-su-lê me-dông" mới được.

(Theo cuốn *Món lạ miền nam* của Vũ Bằng)