

Món ngon “quê Võ” Tây Sơn

Ngồi nhâm nhi ly rượu Bàu Đá, bên tô gié hay đĩa cá lúi, rồi ăn chiếc bánh cuốn kiểu “hai sống một chín”... là cái thú của người dân đất Võ. Những món ăn tuy đầy vẻ mộc mạc, dân dã, nhưng lại toát lên cái gai góc, đầy hào khí của một vùng “quê Võ”: Tây Sơn.



Trong những món ăn trên, phổ biến nhất và bình dân nhất vẫn là gié bò. Món này xuất xứ từ đâu, đến nay vẫn còn những ý kiến khác nhau. Chỉ biết rằng, để “bắt gié” thật ngon, cần lựa khúc ruột non còn tươi. Sau khi lấy gié ra khỏi ruột non, đổ muối, tiêu, hành và tỏi băm nhỏ vào nồi đựng gié, rồi để khoảng 10 phút cho thấm. Sau đó, xào chín gié, đổ nước dừa vào nấu sôi, vớt bọt, để nguội lấy nước trong. Để nồi gié thêm hấp dẫn, người ta cho thêm ruột non, gan bò và huyết bò vào. Một bí quyết nhỏ để khử mùi hăng của gié, tạo mùi thơm quyến rũ, là nướng sả và gừng thật thơm, rồi cho vào nồi. Sau đó, vò nát lá giang cho vào để tạo vị chua.

Người ta vẫn kháo nhau, rằng khi nóng trong người, nên ăn tô gié để giải nhiệt, lại có lá giang tạo vị chua, kích thích vị giác. Gié phải ăn nóng mới ngon. Nhìn tô gié bốc khói nghi ngút, màu nước nâu nâu pha ánh xanh, ngửi thấy mùi cay nồng của ớt, gừng, sả, vị chua của lá giang và vị đắng của gié, hẳn không mấy ai cầm lòng dặt.

Đến Tây Sơn, muốn ăn tô gié ngon và chất lượng, tốt nhất ta nên tìm đến Đồng Phó, vào những quán bình dân, không bằng hiệu. Những quán này có tiếng vì bán đã nhiều năm. Giá ở đây cũng bình dân. Chỉ cần 5.000 đồng là ta đã có một tô gié thật “đúng bài”.

Cũng là bánh cuốn, nhưng bánh cuốn ở Tây Sơn lại mang cái tên hồng giống ai, đủ để khách thập phương phải “tròn mắt”: món “hai sống một chín”. Có tên vậy vì mỗi cuốn bánh phải dùng hai cái bánh tráng gạo sống cuốn cùng một cái bánh tráng nướng cùng trứng vịt luộc, nem nướng, dưa leo xắt nhỏ, rau thơm, lụi (thịt bò nướng), chả ram... bên trong. Có giả thuyết nói rằng món bánh cuốn Tây Sơn này chính là hậu sinh của món bánh tráng thời vua Quang Trung. Thời đó, quân sĩ dùng bánh tráng làm lương khô thay cơm khi hành quân. Sau này, để ăn bánh tráng cho no, người ta nghĩ đến việc cuốn nó với một số món khác. Ấy cũng là một truyền tụng. Điều thú vị khác: nhân chả ram của món ăn này rất độc đáo vì không hề có tôm, thịt, mà chỉ có giá luộc và bánh phở cắt nhỏ cỡ đốt tay.

“Hai sống một chín” đơn giản, dễ làm, nhưng để ăn ngon thì không mấy quán ở Tây Sơn có thể làm vừa lòng thực khách. Bởi cái khó nhất của món này là phải làm nước chấm thế nào thật vừa miệng. Muốn vậy, phải cho thật chính xác lượng chanh cần thiết, để loại bỏ bớt độ chát của nước mắm.

Một món ăn khác cũng khá hấp dẫn với du khách nhưng “nghiệt nổi”, lại gây di họa không ít cho môi trường, ấy là món chim mía Tây Sơn. Do Tây Sơn là vùng nguyên liệu mía của tỉnh, nên chim mía ở đây ngon hơn những nơi khác. Một số người dân địa phương vẫn có nghề rập chim trong những ruộng mía, cung cấp cho các quán ăn. Bởi vậy, chim mía Tây Sơn thường tươi; nướng hay quay lên rất ngọt. Chim mía nướng hay quay giòn, cho cả con vào miệng, nhấp chút rượu Bàu Đá, là thấy lòng lâng lâng.

Muốn ăn chim mía, bạn còn có thể ghé quán Tư Sa (số 40 đường Quang Trung, Phú Phong). Tuy nhiên, quán này nổi danh hơn với những món cá. Thực đơn của quán gồm đủ các món cá sông như: cá giếc nấu rau răm, cá lóc nấu canh chua, cá rô chiên giòn... Nhưng ngon nhất hẳn là món cá lúi sông Côn kho tiêu hoặc kho nghệ mà nhà thơ Nguyễn Duy từng khen là “mới nghe danh thôi đã hoành tráng”. Ăn những con cá lúi kho nghệ vàng ươm, ngọt bùi, thơm phức; nhấp nhám những chú cá rô chiên giòn rụm... ta như đang thưởng thức hương vị của một dòng sông.