

Món ngon xứ Thái

Ai đã từng đến xứ Thái vùng Tây Bắc, từng đến thăm các bản làng của người Thái, hẳn sẽ không bao giờ quên được những món ăn mang đậm chất văn hóa Thái. Người Thái vốn mến khách, bất kể họ là ai, đã đến nhà là khách quý, đều được đón tiếp trọng thị.



Đối với đồng bào dân tộc Thái, việc chế biến các món ăn hợp khẩu vị đã thật sự trở thành nhu cầu hàng ngày. Theo ý niệm của người Thái: “Làm ăn ngon miệng còn không biết thì mọi lời nói hay cũng chỉ là nói suông mà thôi”.

Bình thường, người Thái hay nói đến 50 món ăn chủ yếu, cơ bản gồm hơn 300 thứ loại, chia làm 5 phần lớn khác nhau như cẩm chấm (phần về chấm), cẩm nặm (phần về uống), cẩm cấp (phần về ghém), cẩm kìn (phần về thức ăn), cẩm khẩu (phần về cơm). Về thứ tự xếp đặt, có thể thay đổi trước sau đôi chút, nhưng hầu như không thể thiếu phần nào.

Mùa nào thức ấy, tùy điều kiện hoàn cảnh cụ thể cho phép ở từng lúc, từng nơi và tùy thuộc loại khách mà gia chủ sẽ lựa chọn cho phù hợp, với các hình thức chế biến thức ăn đặc sắc. Một số món ăn đặc trưng như nhộng ong, sâu măng, nhai trâu, bào thai sơn dương, trứng cá chiên, cơm độn trám, cơm lam, cá suối nướng, pho cá...

Sau một ngày đường dài, bên vò rượu cần thơm, gia chủ và khách quây quần bên mâm cơm đậm ả. Tiếng trò chuyện râm ran từ xế chiều cho tới đêm.

Đêm đã về khuya, ngả mình trên tấm đệm hoa lau thơm thơm mùi cỏ mới, những mệt mỏi sau chặng đường dài chợt tan biến đi đâu để sớm mai về xuôi, lữ khách lại man mác nhớ về vùng đất Tây Bắc thân yêu.