

# Phong vị xứ Nghệ

Theo "Văn hoá ẩm thực Việt Nam" của Vũ Ngọc Khánh - Nhà Xuất bản lao động.

Đất Hồng Lam (xứ Nghệ) đã nổi tiếng về tính cách con người, về những đóng góp cho lịch sử, cho văn chương của dân tộc, thì cũng có cả những phần riêng tư đóng góp vào văn hoá ẩm thực Việt Nam.

Ở đây, người xứ Nghệ tự bộc lộ mình một cách khác về với cái chung của cả nước. Nhiều loại vật phẩm bình thường, đâu đâu cũng có, nhưng ở xứ Nghệ nó lại nổi lên như một đặc trưng. Nước mắm chẳng hạn. Cả nước ta, vùng duyên hải nơi nào cũng có loại nước mắm ngon nổi tiếng, nhưng chỉ nước mắm Nghệ mới được đi vào giai thoại bằng câu thơ Cao Bá Quát "con thuyền Nghệ An" và "Cái mũi vô duyên". Cà phổ biến khắp mọi miền, nhưng người sành ăn như Tản Đà chỉ nhớ đến "Long Xuyên chén mắm, Nghệ An đĩa cà". Nguyễn Đồng Chi cũng phải mượn quả cà làm vật biểu trưng, đề từ cho cuốn sách đầu tiên viết về hát dặm. Lại chắc chắn rằng cả nước ta - có lẽ cả trên thế giới nữa, không đâu có một thứ thực phẩm lạ kỳ như ở xứ Nghệ - cá gỗ. Cá gỗ được sử dụng như một món đồ ăn thực sự, chứ không phải là loại đồ chơi trẻ con đâu.

\*\*\*\*\*

.....

Ai không quen với các vùng đất xứ Nghệ, hoặc thổ âm Nghệ Tĩnh, thường dễ gặp những ngỡ ngàng trong sự giao lưu. Ngay khi nghe một điệu dân ca - một khúc hát đò đưa, hay một câu hát dặm - cũng thường thấy khó hiểu, gáy ít nhiều hạn chế trong việc thưởng thức. Đến với những đồ ăn thức uống ở đây cũng vậy. Các vật phẩm đều có giá trị riêng, nhưng nếu không phải là người đồng điệu với quê hương Hồng Lam, thì khó mà nhận ra nét đặc sắc.

Điều chủ yếu nhất, là những người thưởng thức phải thực sự là người bình dân, hoặc gắn bó với người bình dân mới được.

Có những loại thực phẩm được gọi bằng thổ ngữ, nghe rất xa lạ, mặc dù đó là những món bình thường: *Nhà Tựa rau vác*, *Giao Tác cà ngái*, *Phúc Hải bèn môn* là ba thứ sau cà nổi tiếng của ba thôn (nay thuộc xã Thuận Lộc - huyện Can Lộc - Hà Tĩnh). Bèn môn là loại cây ngoài Bắc gọi là dọc mùng, ở Huế gọi là chột nưa. Bèn là thân cây mùng trợn tru một chiều dọc, lá to xoè trên ngọn, Mờ là củ khoai. Người xứ nghệ thường gọi cây củ xứ mình bằng cái tên riêng như vậy.

Một thí dụ nữa: ở Nghệ Tĩnh có loại cây giống cọ, gọi là cây tro. Cây tro có quả như quả trám, được dùng làm món ăn, người Nghệ gọi là *trấy tro* Trấy (quả) tro ăn với bánh đúc rất ngon, đến nỗi người ta bảo nhau "*Bánh đúc trấy tro, bán bò không kịp*" (nghĩa là ăn bánh đúc mà phải bán bò để lấy tiền trả nhà hàng). Loại thực phẩm như vậy có gì là cao sang đâu, vậy mà người xứ Nghệ rất thích. Người Nghệ không thích những món màu mè, xào nấu, tô điểm công phu, mà chỉ thích những món chân chất, thô sơ, mộc mạc. Nào: "Măng chua, nước chát", nào "Khoai lang chạc, nước chè trâm" nào "cá lép kẹp rau mưng", "Bún, giá, cá, ruốc".....

Ngay trong cách chế biến, nấu nướng, người xứ Nghệ nấu nướng một cách đơn giản, không cầu kỳ *Chặt to kho mặn* là tác phong quen thuộc của các bà nội trợ. Các thứ để gia giảm họ chỉ thêm những gì dễ kiếm và bình dị nhất. "*Cá đồng nấu khế, cá bẽ nấu dưa*", hoặc "*Cá bóng kho tiêu, cá thiêu khế mỡ*". Những nguyên liệu, dụng cụ mà người Nghệ dùng trong việc ăn uống cũng thường là những loại to lớn, gần với thực trạng lớn lao trong thiên nhiên, chứ không phải những thứ thanh mảnh. Gạc nếp Voi (có nhiều ở huyện Kỳ Anh), chè xanh phải là chè cốt (bẻ cả lá và cành vào nồi nấu chứ không phải chỉ lấy lá). Bát đem xới cơm hay múc nước phải là loại bát to, gọi là *đội nậy*

Ngay khi ăn uống, người dân có cách ăn mạnh mẽ, đôi khi quyết liệt ào ào. *Bánh đúc thì phải bẻ ba, cá trích phải cắn ngang, tôm canh phải quệt ngược* Ta dễ liên hệ đến những đường nét ngang dọc có sức công phá trong những câu thơ của Hồ Xuân Hương "*Xuyên ngang mặt đất, đâm toạc chân mây....*" Khí thế hào hùng của người xứ Nghệ toát ra cả trong khi ăn uống. Ăn như thế mới thực là khoái. Rất khoái với những món ăn quê hương thật thà, thô lậu: "*Cháo kê bánh đồ, ai chộ (thấy) cũng thèm. Bông bông nấu với tép kho. Dấu chết xuống mồ cũng dậy mà ăn*"...là như thế. Rõ ràng là lối ăn uống của những anh chàng "khó chặc"

Nhưng không phải ở vùng đất này không có những món ăn cao cấp. Người xứ Nghệ cũng rất thành

thạo cách chế biến các thức ăn trong những ngày có cỗ bàn, ngày lễ, tết. Người ta cũng làm các loại giò hoa, chả lụa rất cầu kỳ, làm các loại *bánh trong, bánh lọc*.....Người ta biết chọn những thức ăn kết hợp với nhau, thành một thứ mỹ vị, vừa có giá trị dinh dưỡng, vừa là loại hiếm hoi: *gạo tám xoan, gan cá bống, hay cơm ló(lúa) lóc, tróc (đầu)cá rô* (lúa lóc là loại lúa thơm ngon).

*Bún sốt lòng tươi* là món ăn quý, con cái thường dành mời bố mẹ

Chim bồ câu cũng là loại chim dùng để biếu xén, hoặc là \ để bồi dưỡng cho người ốm. Ở Nghệ Tĩnh gọi bồ câu là con *cu cu* Cũng có loại chim cu ngói và cu cườm là loại quý, xuất hiện theo mùa "*chim ngói mùa thu, chim cu mùa hè*"

*Đỗ vàng son, ngon mật mỡ* là chỉ các loại *bánh tưng, bánh ngào*, có một hương vị rất riêng , khác với các loại bánh mật ở nơi khác.

*Thịt chó* Nghệ An cũng là món thích khẩu, và cũng có phần khác, đậm đà hơn ở nhiều nơi. Có làm thịt phải là chó *mỡ*. Món nhưa mặn (thịt chó) được làm rất công phu. Người ta cắt thịt từng miếng bóp với mẻ, riềng, sả, hành, ớt, lá quýt và các gia vị khác như mật mía, mắm tôm, nước mắm và còn có thêm lớp bông rang. Tất cả đóng vuông như cái hộp, vắt đất sét gói thịt lại, trám kín rồi đem nung bằng trấu cho đến khi vỏ đất sét cứng như ngói. Làm như vậy món thịt để được rất lâu. Khi cần lấy ra, bỏ thịt vào nồi, hâm lại, thịt vẫn ngon và thơm như mới. Khi không tiện làm thịt chó, người ta có thể dùng thịt lợn hoặc thịt chim, nhất là chim còi, chim giang giang để nấu món *giả cây*. Giả cây các nơi đều dùng thịt lợn, giả cây ở Nghệ Tĩnh dùng cả chim còi (một loại vịt cò, nhưng không phải cò) ngon hơn.

Xứ Nghệ cũng có những món ăn riêng, được đi vào ca dao, tục ngữ hay đi vào cổ tích, đi vào khúc hát đặc sản dân tộc như ở nhiều nơi. Điều đặc biệt là những món hàng địa phương như thế vẫn bộc lộ cái chân chất, cái thô sơ của miền quê xứ Nghệ. Cổ tích có câu chuyện *cá rô Bầu Nón*. Bầu Nón là một cái ao lớn ở huyện Nam Đàn, có thứ cá rô ngon tuyệt vời. Thời Chúa Trịnh cầm quyền, món cá rô này là vật dân làng Hồ Liễn (Xuân Hồ và Xuân Liễn) phải đem vào tiến cống. Tiến cá rồi còn phải tiến cả người biết nấu cá. Đầu tiên là niêm vinh dự, sau lại thành cái nạn cho dân làng. Bà /đầu bếp này (tên bà Ngọ) đã phải lập mưu để Chúa Trịnh chán nản mà không quấy rầy dân làng nữa. Nhưng cá rô ở đây vẫn cứ mãi là thức ăn ngon lành;

*"Cá rô Bầu Nón kho với nước tương Nam Đàn  
Gạo tháng mười cơm mới, đánh trần không biết no"*

Ta lại nói đến **tương**. Tương thì ở đâu cũng có. Nổi tiếng như tương Bần khắp cả nước hâm mộ. Nghệ An có món tương Nam Đàn cũng được nhiều người biết đến trong câu "*Nhút Thanh Chương, tuwong nam Đàn*".

Quả tình món **nhút** mới là món thực phẩm chỉ có ở Nghệ An, cũng chỉ là loại dưa muối chua mà thôi, nhưng vật liệu chủ yếu là mít non và xơ mít. Nhút này phải chấm với tương Nam Đàn mới thực là đúng vị.

Còn một thức nữa mà có lẽ không đâu có, nó được gọi bằng một cái tên rất ngộ **hai ướt một ráo** Cái gì vậy: đó là những lớp bánh cuốn (người Nghệ gọi là **bánh mướt**) bọc hai bên bằng hai lớp bánh đa (người Nghệ gọi là **bánh khô**). Ngày xưa người ta làm loại bánh này một cách rất dân dã , thủ công. Quấn thành từng cái bánh như vậy rồi bỏ cả vào một cái bị cói, thả hồ đầm mạnh bên ngoài, khiến cho bánh trắng gãy vụn, bánh mướt nát nhừ, đoạn lấy ra vắt thành từng nắm, để chấm với nước mắm có pha gia vị - chỉ có thể thôi mà ăn rất lạ miệng, rất ý vị.

Hai ướt là hai lá bánh mướt, một ráo là một tấm bánh khô. Ngày nay người ta không đầm, không vắt thành nắm nữa, mà đem quấn gọn bánh mướt ra ngoài lát bánh trắng, trông có vẻ lịch sự hơn. Khi ăn đồng thời được nếm cả vị khô và vị ướt, có âm thanh rào rào, có động tác nhuần, dẻo , nhিপ nhàng, dễ vị giác, khứu giác và thính giác cùng góp phần tạo nên cái ngon độc đáo.

Người Nghệ An thường có cách ăn này. Ghé vào các quán phở thường được ăn món Phở với bánh trắng. Húp thìa nước phở soạt soạt, nhai miếng thịt gà hay thịt bò với sợi phở vừa nhuyển, vừa dẻo, lại cắn miếng bánh khô răng rắc thì vị ngon trở nên vô cùng thú vị xen lẫn hào hùng. Rất ít nơi có kiểu ăn như thế này. Tấm bánh trắng Nghệ An quả là nhiều công dụng.....

Tài chế biến của người xứ Nghệ đã biết tạo ra một loại kẹo ngọt, gọi là **kẹo Cu đơ**.

Cái kẹo lạc (nấu bằng mật, chứ không nấu đường), trước đây được bao bằng giấy, hoặc bằng lá, thì nay được bao bằng bánh tráng, không khó bóc, mà thêm phong vị.

Cái giòn của hột lạc nghe có vẻ lặt sật, cái giòn của bánh tráng lại nghe rào rào , vui vui. Mấy ai đã phát hiện ra đặc sản ấy!!!

Kẹo **cu đơ** ngày nay phổ biến, hợp với túi tiền. Nhưng **hai uớt một ráo** ngày xưa thì cao giá đấy. **Hai uớt một ráo, cỏi áo mà ăn**. Cỏi áo để ăn cho thích và còn cỏi áo để cược, vì ngon mồm ăn mãi, sẽ phải đem áo thế tiền.

Ăn **kẹo cu đơ** mà quên một thức uống hết sức phổ biến, hết sức bình dân là **nước chè xanh**, thì vị ngon kể như đã giảm mất một nửa. Người xứ Nghệ có thói quen uống nước chè tươi (chè trồng sau vườn nhà, hái cả lá, cả cành cho vào nồi nấu). Khi uống nhiều nơi đến giờ vẫn còn uống bằng bát. Nước chè tươi có màu xanh sẫm pha chút sắc vàng, nóng bốc hơi nghi ngút, phải, nước chè phải còn thật nóng, cho dù thời tiết đang giữa mùa hè. Uống xong bát nước chè nóng bỏng, thờ khà một cái, toát hết cả mồ hôi, cảm thấy nhẹ cả người. Uống nước chè kiểu đó là một cách giải nhiệt rất tốt.

Nước chè xanh đi với kẹo cu đơ, tạo nên một sự kết hợp tuyệt vời. Vị ngọt đậm của mật mía, vị bùi bùi của lạc....., ăn xong miếng kẹo, chiêu một ngụm nước chè tươi cho đỡ ngán, vị chát của chè trở nên ngọt nhẹ nhàng, mát dịu, khiến cho người ta ăn kẹo mãi không thấy chán.

Vật phẩm Nghệ Tĩnh nổi tiếng nhất thời xa xưa có quả **Hồng Nghi Xuân**. Sách *Địa chí* huyện này kể rằng người anh của nhà thơ Nguyễn Du là Nguyễn Nễ, làm quan dưới triều Tây Sơn, khi đi sứ Trung Quốc đã lấy giống loại hồng này về trồng ở làng quê ông là làng Tiên Điền. Loại hồng này ngon, và / đặc biệt không có hột, giá bán hơi cao. Bởi vậy mới có câu : "*tiền một đồng mà /đòi hồng không hột*". Rất tiếc giống hồng này bây giờ rất hiếm.

Những vật phẩm khác có tiếng tăm thì vẫn được nhắc đến trong dân gian:

*Quê ta ngọt mía Nam Đàn  
Bùi khoai chợ Rộ, thơm cam xã Đoài*

Hãy còn một điểm độc đáo nữa trong văn hoá ẩm thực của người xứ Nghệ. Như có dịp chúng ta đã nói qua về tâm tình của con người xứ Nghệ. Người xứ Nghệ rất nặng tình với đất nước , non sông. Ngay trong những câu hát, điệu hò, họ cũng vẫn nặng về đối đáp chủ nghĩa để ngụ tâm lòng với Tổ quốc

*"Mênh mông một nước một chèo  
Non sông gánh nặng vẫn đeo bên mình"*

Trong văn hoá ẩm thực cũng vậy. họ nói đến sản vật quê hương là / để tỏ niềm tự hào với của cải tự nhiên, với vật phẩm dồi dào, với đời sống tấp nập.

Bác Hồ với nửa đời bôn ba khắp thế giới, cũng không lúc nào quên được không khí và cảnh sắc quê mình.

*Sa Nam trên chợ dưới đò  
Bánh đúc hai dãy, thịt bò mé thiên*

Còn những người lao động, cái ăn của họ là cái ăn chan chứa yêu thương. Quả cà chua (dân Nghệ còn gọi là quả **cà kiu**) có gì cao giá lắm đâu, nhưng canh cà chua thì thật nhiều thương nhớ:

*Nồi dấm mà nấu cà kiu  
Anh ăn mát ruột chín chiều thương em*

Đó là ăn. Còn uống thì sao?

Uống cũng vậy thôi. bát nước chè xanh chiều tối bày trên chiếc chiếu trải giữa đất, hay trên những chiếc chõng tre, để mời bà con chòm xóm quây quần nhấm nháp. Những **đội nước** (bát nước) ấy là cả nghĩa tình:

## CHÈ TƯƠI HƯƠNG SƠN

Nước chè tươi Hương Sơn rất đặc, rất chat. Có người đã mô tả chất lượng của loại đồ uống độc đáo này bằng mấy câu: "*Khăm đũa không đổ*", có nghĩa là sánh đặc như một tảng nước đóng băng đến nỗi đũa cắm vẫn thẳng đứng như nén nhang.

Hẳn đó là cách nói cường điệu nhưng đúng là đã đặc ở mức độ khác thường mới vừa miệng bác thợ cày Hà Tĩnh trước lúc bụng không dạ trống ra đồng. Người ta thường nói : "*Cơm sốt canh sốt, nước chè cốt mới ngon*" là thế !

Ở Hương Sơn không có lá vối, hầu như nhà nào cũng ươm một vại chè trong vườn. Buổi sáng trước khi đi cày ,đi bừa, người nông uống một lúc mấy bát chè xanh thay cho bữa điểm tâm, nhiều người nghiện chè xanh như nghiện rượu.

Ở vùng này có một tục lệ đẹp đầy tình làng nghĩa xóm là cùng ngồi uống nước chè tươi nóng với nhau để đàm đạo mọi chuyện trong nhà ngoài ngõ, thậm chí một sự kiện lớn trong nước vừa xảy ra...

Cuộc gặp mặt bình thường chẳng có điều khoản nào gò bó bắt buộc nhưng cũng có ước lệ cho những người nghiện nặng chè xanh cư trú liền kề nhau trong cùng một xóm. Mỗi lần nhà ai nấu được nồi nước chè ngon thường bưng ra nhiều bát rồi vợ con chủ nhà ra ngõ "ới" vài tiếng để mời những ông bạn bà bạn và dăm bảy người quanh nhà sang uống. Người đến uống có thể ngồi trên những chiếc ghế gỗ con con hay cạnh chõng tre, vừa uống vừa nói chuyện làm ăn trong làng ngoài xã và khuyến khích đọc truyện Nôm hay thoại chèo đã thuộc lòng, ngâm vè hay kể chuyện cũ, mới để cùng vui...

Chè xanh ở Hương Sơn thường nấu trong một loại nồi đất nung khá to mà người địa phương gọi là "ấm" ( không có vôi). Mỗi ấm thường nấu một "rộp chè" cả cành lẫn lá, có thể mới ngon, mới đặc. Uống xong bát nước chè nóng rít tiếp hơi thuốc Lào, trong cổ họng thấy dịu mát như ngâm đường phèn. Đói bụng uống vào có thể say nhưng đối với dân "nghiện" thì thế mới "đã", thậm chí còn uống nước chè thay cơm. Bữa cơm có thể ăn ít cũng xong nhưng phải được uống nước chè cốt hằng ngày. Nhiều người cho rằng uống nước chè xanh cho người đỡ bệnh tật. Thực ra thì các nhà khoa học cũng đã cho chè xanh là một loại đồ uống được hàng triệu người châu Á ưa thích. Nếu dùng thường xuyên có thể ngừa được bệnh ung thư thanh quản. Viện ung thư quốc gia Mỹ cho biết: *chè xanh có chất Polyphenol được đưa vào cơ thể có tác dụng làm giảm lượng cholesterol trong máu...* Sau khi uống cạn nồi nước chè cốt lại đổ nước vào nấu lần thứ hai, thứ ba gọi là chè "giao" để người nhà làm nước uống cả ngày.

Ở Hà Tĩnh, những vùng chè đại trà thuộc vùng Hương Sơn\_Hương Bộc giáp ranh với vùng chè Nghệ An. Ở Hương Sơn chè mới hái nấu với nước sông Ngân Phố hương vị vừa thơm vừa đậm, nước xanh sóng sánh dễ đam mê.

### **Ai về Hà Tĩnh thì về**

### **Mặc lụa chợ Hạ uống chè Hương Sơn.**

Nếu Việt nam được coi là một xứ sở của chè xanh thì Nghệ Tĩnh lại là một trong những địa phương trồng nhiều chè xanh nhất và có cách uống chè độc đáo của miền Trung.