

6 "Độc Chiêu" Đặc Sản Nam Bộ

Ta thử hình dung quang cảnh đồng bằng Nam bộ lùi lại 300 năm về trước. Đó đây, vài sóc Miên, dăm ba mái tranh xơ xác, còn bao nhiêu rừng là rừng... Ngày hai buổi nếu không có chút khói lam lách qua khe lá để báo hiệu có sự sinh hoạt của loài người, thì đây chỉ có thể coi như khu rừng bốn mùa lặng ngắt. Dưới sông, khó tìm được cánh buồm. Cá mập, cá sấu, rắn... tung hoành như một giang sơn riêng biệt. Trên bờ, dưới những bóng cổ thụ vươn dài hàng loạt cành, rề chằng chịt là những chuột, bọ, muỗi mòng, đĩa vắt... sinh sôi nảy nở. Đồng bằng Nam bộ phải qua quá trình khai phá, chinh phục bền bỉ mới trở nên trù phú như bây giờ. Tiến trình cải tạo thiên nhiên ấy đã được ghi nhận lưu giữ trong nền văn hoá khai hoang, lập ấp của người Việt. Nó gắn liền với "tiếng tăm" của những món đặc sản đồng ruộng, nơi thảo dã. "Chắt" của các món ăn ấy bắt nguồn từ rừng, từ sông; nghe thì hơi ghê, song ăn vào thì...

Tắc kè xào lăn

Trên cánh đồng tứ giác Long Xuyên, tiếp giáp với vùng biển và rừng Kiên Giang - Hà Tiên, cũng như vùng Đồng Tháp Mười bao la, ngút ngàn, nổi tiếng là những địa danh có nhiều tắc kè, rắn mối. Đây là món ăn khá phổ biến của dân quanh vùng. Sau khi tổ chức bắt tắc kè, người ta chặt bỏ đầu, nhúng nước sôi, cạo cho sạch lớp vẩy. Trước khi ướp, chặt tắc kè ra từng miếng, ướp với đại hồi, tiểu hồi, bắc chảo phi mỡ tỏi, rồi đổ thịt tắc kè vào xào cho săn lại; sau đó vắt nước cốt dừa vào xâm xấp, chụm lửa liu riu để thịt hoà quyện với gia vị và nước cốt (đừng để lửa nóng quá mất ngon). Hễ thấy nước cốt dừa sặc xuống, ta bắc chảo ra, rắc đậu phộng lên là xong. Thịt Tắc kè thơm ngon lạ lùng ! Đặc biệt là phần đuôi... béo ngậy, bồi bổ ngũ tạng, lục phủ, vì nơi đây tập trung mỡ và xương sụn. Tắc kè xào lăn mà có thêm "đế" thì khỏi chê ! Nhưng không phải ai cũng có thể dùng món quý hiếm này !

Chuột xào xả ớt

Sau khi tổ chức dậm cù bắt chuột hoặc đi săn chuột bằng mũi chĩa về anh em xúm nhau đun nước cho sôi, trụng chuột vào cháo nước, lột da cho sạch, lộ ra lớp thịt chuột trắng phau đem treo lên cho ráo nước, chặt bỏ đầu, đuôi, chân... Sau đó, chặt thịt chuột thành từng miếng vừa miệng, ướp tỏi, bột ngọt, đường, muối, ngũ vị hương, nước tương... độ chừng 5 phút cho thấm. Xong đầu đó, bắc chảo lên bếp, để thật nóng, cho mỡ, phi tỏi thật vàng, thơm, đổ xả ớt giã nhuyễn vào xào liên tục đến khi se lại mới cho thịt vào đảo đều tay. Khi thịt chín múc ra đĩa, rắc tiêu, đậu phộng lên. Dùng khi thịt còn nóng thì mới "tuyệt cú mèo - không thua gì món ngon "chồn cung đình" !

Cháo đậu xanh nấu với rắn hổ đất

Ở Đồng Tháp Mười rần, rùa nhiều có tiếng. Khi bắt được rắn hổ đất, đem đập đầu cho chết, dùng nước sôi cạo vẩy thật sạch. Kế đến mổ lấy ruột gan, rồi chặt rắn thành từng khúc dài khoảng tấc tây; đem hầm cho nhừ mới vớt ra. Sau đó, đổ gạo và đậu xanh vào nồi nước hầm rắn. Cháo chín nêm nếm vừa miệng. Đem xé thịt rắn hổ đất nhỏ như thịt gà, trộn chanh, rau răm. Múc mỗi tô cháo cho vào một ít thịt rắn, có rắc tiêu hành trộn đều, ăn đến đâu mát đến đó... vì cháo đậu xanh rắn hổ đất làm mát gan, giải nhiệt !

Dơi quạ hấp chao

Dơi quạ có rất nhiều ở miệt rừng U Minh thượng và hạ. Khi làm thịt dơi quạ, dứt khoát không nên để lông dính vào thịt trong lúc lột da, và phải bỏ cho hết chất xạ trong dơi đi, thịt mới không hôi. Chặt đầu, bỏ cánh, rửa sạch máu, chặt miếng vừa ăn, dùng chao ớt đã đánh nhuyễn và gia vị ướp chung với thịt; để một lúc rồi bắc lên bếp hấp cách thủy. Món này bổ thận nhất đấy !

Ba ngâm muối

Ba khía là loại sinh vật sống ở ven sông, biển, hình dáng giống con cua, lớn hơn con còng. Ba khía bắt đem về rửa sạch, chú ý làm sạch mắt và miệng, rồi ướp ba khía với muối theo tỷ lệ thích hợp, bỏ vào khay, đậy kín nắp lại. Khoảng một tuần lễ ba khía sẽ chín, lấy ra ăn với món nào cũng đều ngon. Lúc đem ba khía ra dùng, cần ngâm với nước sôi khoảng năm phút, tách yếm bẻ càng, bỏ tròng tổ ướp tỏi, ớt, chanh, đường, bột ngọt cho thấm đều, bắc chảo phi mỡ, tỏi cho thơm rồi đổ ba khía vào chiên. Khi nào ăn, vắt chanh vào, ta sẽ có món ăn ngon, nhứt là ăn với cơm nguội, hết sảy !

Cá bống kho tiêu

Đây không phải là cá bống mú của cô Tấm thời xa xưa, mà là cá bống trướng xuất hiện vào lúc mùa mưa dầm ở miệt đồng bằng Nam bộ. Chúng sống bám theo những dề lục bình trôi lênh bênh trên sông rạch theo con nước lớn, ròng. Loại bống trướng này nhỏ con, lớn lắm chỉ bằng ngón tay út, chúng ăn toàn bọ bèo trên mặt nước nên trong ruột không có chất dơ. Thông thường, người ta bơi xuống kè theo mấy dề lục bình, dùng rổ xúc cá bống, hoặc là dùng đáy giăng trên sông. Mỗi lần kéo đáy vài ba ký cá tươi nhảy soi soi. Do không có tạp chất, nên cá bống đem về khỏi cần mổ bụng, chỉ để vào rổ, dùng lá chuối tươi chà xát cho sạch nhớt, bớt tanh, trộn với ít muối cho thấm đều cá, rồi rưới ít dầu hoặc mỡ, nước màu, xóc cho đều, bắc lên bếp chụm lửa liu riu. Đặc

biệt kho với nước mắm đồng, nêm đường, bột ngọt cho vừa ăn. Khi nước vừa cạn, rưới thêm mỡ hoặc dầu, rắc tiêu lên cho thơm. Ăn cơm với cá bống kho tiêu thật đậm đà tình quê hương... rất hợp với cuộc sống dân dã.

Sáu món ăn " độc chiêu " này của người Nam bộ gợi cho bạn điều gì ? Chắc hẳn đó không đơn thuần chỉ là " quý hiếm ", " tuyệt cú mèo " hay " mát gan, bổ thận " mà còn là sự khẳng định bản lĩnh thích ứng cao độ của người Việt ta trong buổi đầu khai sơn lập địa ở vùng Nam bộ hoang dã xưa.

Trần Trọng Trí