

Tìm Hiểu Cao Lầu Hội An

Nói đến các món ăn ở phố cổ Hội An không thể bỏ qua món Cao lầu. Cao lầu từ lâu đã được nhắc đến như món ăn tiêu biểu góp phần làm nên cái hồn ẩm thực của phố Hội.

Nhiều nơi vẫn thắc mắc tại sao lại gọi tên món ăn là cao lầu Có phải trước đây món ăn này thường được bày bán trong những quán ăn có lầu hay không? Nó có quan hệ thế nào với hiệu cao lầu ở 36 phố phường Hà Nội. Ngoài đó, người ta gọi các tiệm ăn sang trọng của những chú Hoa kiều là cao lầu. Nhà thơ cũng là nhà ăn chơi nổi tiếng của đất Nam ính Trần Tế Xương đã từng tự thú: "Nghiện trà, nghiện rượu, nghiện cả cao lầu.." . Và nó có dính líu gì với thú cao lầu gắn với việc vui chơi đàn hát của các ca nhi thuở trước? Vì chữ lầu trong cao lầu còn có thể đọc là lâu. Là nơi gặp gỡ của dân tứ xứ từ trong nước cho đến nước ngoài, từ Kê Chợ cho chí ông Nai, Gia ính, ai dám chắc rằng trước đây thú cao lầu đã không có mặt ở Hội An. Chẳng rõ như thế nào, chứ nhà thơ tài hoa Cao Bá Quát cũng đã từng tham gia vào một buổi chơi đàn hát tại phố Hội An và nơi đây ông đã gặp lại một người quen cũ vốn là ca nhi ở ảng Ngoài... Dù thế nào thì cao lầu cũng vẫn là món ăn riêng có của Hội An. Nó bao chứa nhiều vấn đề lịch sử - văn hoá hết sức thú vị.

ể có được tên gọi và vị trí như ngày nay chắc hẳn nhiều thế hệ cư dân địa phương đã bỏ nhiều công sức để mài mò gia công, chế biến. Hoa kiều ở Hội An không công nhận đây là món ăn của họ, người Minh Hương cũng vậy. Còn một số nhà nghiên cứu Nhật Bản cho rằng cao lầu có nét giống món mì ở vùng Ice (Ice udon). Họ đã nhiệt tình, sốt sắng mang đến Hội An món này để chúng tôi dùng thử. Tuy vậy so với cao lầu thì hương vị và cách chế biến của món mì Nhật này khác. Tìm hoài trong ký ức dân gian, may mắn chúng tôi gặp được từ "Mì gỗ" . Thì ra trước đây cao lầu còn gọi là "Mì gỗ". Lý thú làm sao! Tên gọi này đã chỉ rõ nguồn gốc mì của cao lầu. iềm khác với mì Quảng là nó được làm ra để phục vụ nhu cầu ẩm thực của dân cư ở khu vực phố thị. Do vậy ở các vùng quê cao lầu hầu như vắng bóng. Có thể nói cao lầu là loại mì khô, mì phổ. Sợi mì cao lầu phải ráo và được trộn nước tro để khử chua, do vậy có thể giữ được lâu mà không sợ mất chất. Thịt xiu, tép mỡ cũng là những đồ ăn dễ bảo quản, không sợ hôi, thiu nếu để qua đêm. ây là cách xử lý hết sức linh hoạt nhằm kéo dài thời gian sử dụng của sợi mì và nước nhân mì. ồng thời, cao lầu lại là món ăn khô, béo, vừa dễ bụng dọn, mang về sang trọng, phù hợp với thói quen ẩm thực sinh hoạt của tầng lớp thị dân.

Sợi cao lầu được chế biến công phu. Người ta ngâm gạo vào nước tro lọc kỹ, sau đó xay thành nóc bột. Dùng vải bông nhiều lần để bột khô, dẻo. Cán bột thành miếng vừa cỡ, sau đó xắt thành con mì, đem hấp nhiều lần và phơi khô để làm sợi mì cao lầu. Nói tuy đơn giản nhưng thực hiện rất công phu, đòi hỏi phải có kinh nghiệm. Nghe đâu trước đây phải dùng loại tro nấu từ Cù Lao Chàm ngâm gạo thì mới tạo được độ giòn, dẻo khô đặc trưng của sợi cao lầu. Vì tro cùi Cù Lao Chàm chứa nhiều chất muối chẳng? Nước xay gạo phải là nước giếng Bá Lễ, một giếng nước rất nổi tiếng về độ không phèn, nước mát lạnh. Cao lầu không cần nước lèo, nước nhun, thay vào là thịt xiu, nước xiu, tép mỡ. Tép mỡ cũng là một nguyên liệu phụ khác lạ, trước làm bằng da heo chiên giòn, nay thay bằng bột làm sợi cao lầu. ể bớt béo người ta dùng kèm với giá trứng, rau sống. Khi bán, người ta lấy vớt trứng (nhúng vào nước sôi) giá, trứng mì. ỏ giá ra bát (tô), xé mì lên trên. Sắp thêm mấy lát thịt xiu hay thịt ba chỉ tùy khách ăn. ỏ tép mỡ, cho thêm một muỗng mỡ heo rán sẵn ở lò bên. Như vậy chúng ta đã có được tô cao lầu thơm phức, nhiều hương vị. Rau sống dùng cho cao lầu phải là loại rau thân nhỏ, vị đậm, nhiều mùi thơm của Trà Quế. Sợi Cao lầu không được mềm mà phải giòn, khi nhai có cảm giác sứt sứt. Loại heo dùng thịt để xiu là giống heo cổ, thịt săn, thơm, mỏng da, nhiều nạc. Nước thịt xiu do vậy, vừa có vị ngọt thơm của thịt, vừa có hương vị riêng được chế biến từ một số gia vị như nước đường, xì dầu, mắm, bột thơm... Trước đây, tại Hội An có các quán cao lầu ông Cảnh, Năm Cơ rất nổi tiếng. Những khách ở xa khi đến Hội An đều tranh thủ ghé lại các địa chỉ này để thưởng thức cho được món cao lầu phố Hội.

Hội An có Hạ-uy-đi,

chùa Cầu, Âm (Ông) Bồn, cao lầu Năm Cơ

(Ca dao)

Ngày nay, với tiếng thơm sẵn có, cao lầu Hội An đã làm những cuộc viễn du đến các vùng đất xa lại ở Pháp, Anh, Úc, gần hơn là Sài Gòn, Quảng Ngãi, à Nẵng. Thế những ở những nơi này, người ăn dường như thấy thiếu vắng một hương vị, một cảm giác nào đó. Phải chăng khẩu vị của họ đã thay đổi. Hay là cao lầu đã được cải biến so với ngày xưa. Hoặc do tách khỏi môi trường gốc, nơi đã từng một thời nổi tiếng nên cao lầu mới giảm đi hương vị... Dù thế nào, chúng ta hãy giữ đừng để mất đi món cao lầu, tên gọi cao lầu trong tâm tưởng mọi người. ừng làm biến chất món cao lầu để các thế hệ mai sau vẫn còn cảm nhận được cái ý vị, cái tính túy của món ăn này.