

Vịt Nấu Chao Cần Thơ

Ai đã đến vùng sông nước Cửu Long một lần đều khó mà quên được hương vị "đuong chà là" của Bến Tre, cốm dẹp Trà Vinh, bánh phồng tôm Sa Giang (Đồng Tháp) và món "vịt nấu chao", thơm, ngậy, ngọt, bùi của Cần Thơ. Tất cả đã góp phần làm đẹp hơn nét "văn hóa ẩm thực" của miệt vườn Nam Bộ.

Ta hãy lắng nghe giọng hò ngọt ngào của cô gái chèo ghe ở chợ Nôi Cái Răng đùa vui với người yêu: *"Hò ơ... Cái Răng, Ba Láng, Vàm Xáng, Phong Điền. Anh có thương em đừng cho bạc cho tiền. "Vịt nấu chao" một lẩu, anh mua liền cho em"*. Vịt nấu chao là một món ăn đặc trưng của Nam Bộ, nhưng không đâu có nhiều và ngon như ở Cần Thơ. Cả một con hẻm dài đường Lý Tự Trọng với mấy chục quán ăn liên nhau, chiều chiều xe đậu đặc kín. Món ăn này không phải là "cao lương mỹ vị" gì nhưng nó rất "khoái khẩu" với mọi lớp người. Một cái lẩu "vịt nấu chao" ăn kèm bún, mì sợi, rau xanh. Ngồi cùng vài người bạn nhâm nhi chút rượu đế, loại rượu gạo ngon "sủi tăm" như của đất bắc, trong một buổi chiều mát mẻ thì còn gì thú bằng.

Nguyên liệu chính để nấu món này là thịt vịt (vịt ta hay vịt Xiêm, người Bắc gọi là ngan), chọn một con từ 1,5 kg trở lên, vịt làm xong, thoa ngoài da một lớp nước gừng và rượu. Chặt miếng vừa phải, ướp gia vị: chao trắng, bột ngọt, tỏi, tiêu, ớt, nước cốt dừa vừa đủ, khoảng 30 phút đem chiên qua rồi đưa vào nấu. Khoai cau (khoai sọ) lại củ bằng quả trứng gà, luộc vừa chín, bóc vỏ, chiên qua. Khi thịt vịt hầm vừa chín tới thì cho khoai, hành tây, nấm rơm búp vào để sôi khoảng 15 phút rồi nhắc xuống. Khi ăn cho hỗn hợp vào lẩu (dùng than được, hoặc bếp ga nhỏ) để ngọn lửa liu riu. Các loại rau cải xanh, cải cúc, rau muống trắng, tía tô, húng, búp hay mướp cho xen lẫn vào. Ăn tới đâu nhúng tới đó. Có người thích ăn thêm hột vịt lộn hay rau diếp cá, rau cần, củ nèo, giá đậu xanh... Vịt nấu chao phải ăn nóng mới ngon. Mỗi miếng thịt để lại trong ta dư vị ngọt, bùi, thơm, ngậy của chao, nước cốt dừa, vị nồng cay của gừng, tiêu, ớt, tỏi, vị dịu mát của các vị rau. Theo kinh nghiệm của dân gian thì thịt vịt thuộc loại "khí âm" lạnh được thêm vào các vị "khí dương" (nóng) của rượu, tiêu, tỏi, chao, ớt làm trung hòa tạo ra sự cân bằng âm dương rất có lợi cho sức khỏe.

Vịt nấu chao có mặt ở hầu hết các tỉnh đồng bằng sông Cửu Long nhưng chưa nơi nào được chế biến công phu và ngon hơn ở Cần Thơ. Món này nếu được ăn trong những ngày đông giá lạnh ở miền Bắc thì chắc sẽ thật tuyệt.

(Tập chí Thế giới trong ta)