

A vibrant photograph of a bowl of Vietnamese seafood noodle soup. The bowl is dark blue and filled with white rice noodles, large shrimp, sliced squid, and a green broth. A wooden basket of fresh bean sprouts, green onions, and a lime wedge sits in the background. The text "HƯƠNG VỊ QUÊ NHÀ" is overlaid in the center.

HƯƠNG VỊ QUÊ NHÀ

XUÂN 2024

**HƯƠNG VỊ
QUÊ NHÀ
XUÂN 2024**

Nhiều tác giả

**hương vị
quê nhà**

nhiều tác giả

*Bìa: Internet
Nguồn: Thế giới Tiếp thị &
Thế giới Hội nhập (2024)
Trình bày: **Muôn Phương***

**hương vị
quê nhà**

nhiều tác giả

Muôn phương góp lại, trả về muôn phương

MỤC LỤC

1. Cá dứa từ dân dã đến OCOP đi ra thế giới – <i>Quang Sung</i>	11
2. “Dì” miền tây ăn bông <i>Đỗ Khuê</i>	20
3. Bánh bầu ngon thần sầu <i>Trần Hoàng Bảo</i>	28
4. Xứ đâu xứ sở lạ kỳ... <i>Phan Trung Nghĩa</i>	38
5. Kỹ nghệ mắm ở miền Tây <i>Ngũ Yên – Hoàng Lan</i>	50

6. E mắt, nước mắt cá linh... 62
“hóa thạch” – *Đỗ Khuê – Nguyên Thảo*

7. Cá cháy mùa xưa 70
Phù Sa Lộc

8. Cơm nắm cá khô đồng 83
Huỳnh Biển

9. Thấy màu diên điển nghiêng 92
mình nhớ quê – *Trần Hoàng*

10. Nhớ xóm Lò Chè 101
Phạm Công Luận

11. Ăn một món đi đút 116
Một cây dừa – *Ngữ Yên*

12. Cu kêu ba tiếng 122
muối dưa gạo dừa – *Nguyên Thu*

13. Mộng dừa ban đầu 131
khó xa - *Tạ Tấn*

14. Những thời dừa kho 140
muôn năm – *Cao Nguyên*

15. Hai đầu nổi nhớ 148
Bánh trắng dừa – *Trần Bích*

CÁ DỨA TỪ DÂN DÃ ĐẾN OCOP ĐI RA THẾ GIỚI

QUANG SUNG

Từ một loài cá bản địa, có nhiều ở các khu rừng ngập mặn Cần Giờ, giờ đây cá dứa Cần Giờ đã trở thành đặc sản, được người tiêu dùng trong và ngoài nước đón nhận.

Cá dứa từ lâu đã được nhiều người biết đến là một trong những đặc sản nổi tiếng nhất ở vùng bán đảo Cần Giờ, TP.HCM.

Sản vật nơi rừng ngập mặn

Ở đây có những khu rừng mắm, rừng sác, rừng dừa nước chuyển tiếp giữa cửa sông với biển là nơi lý tưởng để cá dứa trú ngụ và kiếm mồi. Khoảng 15 năm trở lại đây, tại các xã như: Lý Nhơn, Long Hòa, Cần Thạnh, An Thới Đông... đâu đâu cũng có người theo nghề câu, chế biến và kinh doanh khô cá dứa.

Gia đình ông Tám Long (xã Long Hòa) mưu sinh với nghề đánh bắt đã hơn 20 năm. Hồi trước, cá dứa nhiều ăn không hết, cho nên phải làm khô mặn biếu họ hàng ở xa vào dịp Tết. Chẳng biết có bí quyết gì mà khô do ông Tám Long làm rất ngon, du khách gần xa ăn đều mê tít.

Cá dứa nổi tiếng nhất xưa nay là ở Cần Giờ (TP.HCM) và các cửa sông có rừng ngập mặn như Bồ Đề, Cửa Lớn (Cà Mau)...

Sau này, xóm giềng còn mang cá tươi đến nhờ ông làm khô để làm quà hoặc dành mùa biển động. Ông Tám kể, nghề câu cá dứa tốn nhiều công sức, vất vả nhưng thành quả lao động thì hên xui. Đi câu phải theo con nước, thường chia theo những ngày trong tháng như từ mùng 6 - 12 và 21 - 27 âm lịch (từ tháng 8 đến tháng Chạp), đây là thời điểm cá cắn câu nhiều nhất trong tháng. Vào mùa, trung bình mỗi ngày ông Tám câu được khoảng 10kg cá, bỏ túi vài triệu đồng.

“Nghe vậy ai cũng bảo thu nhập khủng nhưng đâu biết được công việc khó khăn thế nào. Chưa kể những lúc mưa bão, đối mặt với những hiểm nguy. không thể nói trước được điều gì”, ông Tám cho hay.

Cá dứa tươi tự nhiên, lúc rộ mùa có giá từ 170 - 180 ngàn đồng/kg. Cá dứa loại 1, tại các nhà hàng đặc sản thì giá lên tới 290 - 300 ngàn đồng/kg. Để làm khô, 2kg cá tươi được 1kg cá khô một nắng và 2,5kg cá tươi mới được 1kg cá khô hai đến ba nắng. Do vậy, giá khô cá dứa ít nhất cũng phải từ 340 - 380 ngàn đồng/kg.

Con cá dân dã thay đổi cả vùng quê

Cá dứa tự nhiên ở Cần Giờ hiện nay rất hiếm, thịt cá ngon khó cưỡng, vị ngọt dai.

Miếng ngon đồn xa, dần dần cá dứa Cần Giờ đã trở thành đặc sản với không chỉ du khách trong nước và cả quốc tế. Cũng vì lẽ đó, nhu cầu tiêu thụ cá dứa ngày một tăng cao, người dân Cần Giờ phải tìm cách thuần hóa loài cá này để

nuôi, phục vụ người tiêu dùng.

Nói đến nuôi cá dứa ở thành công ở Cần Giờ, hầu như ai cũng biết ông Đặng Văn Út ở xã Lý Nhơn. Cách đây 25 năm, ông Út nhận đất rừng ngập mặn và bắt đầu triển khai nuôi tôm sú. Chỉ sau vài năm, ông mở rộng mô hình nuôi tôm và nhanh chóng trở thành “đại gia” ngành tôm ở Cần Giờ. Có duyên với nghề sông nước, nên khi huyện Cần Giờ triển khai nuôi cá dứa, ông Út liền hăng hái là một trong những người đầu tiên tham gia.

Theo ông Út, với cá dứa, quá trình thả giống cho đến thời gian thu hoạch là 15 tháng. Cá dứa nên bắt đầu thả khi bắt đầu mùa mưa, đến khi cá trưởng thành đã vào mùa nắng, độ mặn cao sẽ giúp hình dáng cá đẹp và chất lượng thịt cá ngon.

Là đặc sản truyền thống của địa phương, đến nay sản phẩm cá dứa Cần Giờ đã có mặt ở nhiều nơi, trong đó có cả thị trường quốc tế như: Mỹ, Canada, châu Âu... Tại Cần Giờ đã có nhiều doanh nghiệp, HTX đầu tư phát triển sản phẩm cá dứa làm mặt hàng kinh doanh chính.

Đặc biệt là cá dứa một nắng giờ đây được đầu tư bao bì, đăng ký nhãn hiệu bài bản. TP.HCM cũng đã công nhận cá dứa một nắng Cần Giờ là sản phẩm OCOP (One Commune One Product: Mỗi xã một sản phẩm) – một chương trình phát triển kinh tế khu vực nông thôn nhằm thực hiện mục tiêu quốc gia xây dựng nông thôn mới.

Từ một món ăn dân dã của vùng ngập mặn, giờ đây con cá dứa Cần Giờ

đã khoác lên mình bộ áo mới, vươn ra tận bên kia bán cầu.

Năm 1988, KS Tổng Minh Chánh (Công ty TNHH Minh Chánh, An Giang) sau nhiều năm nghiên cứu thử nghiệm đã sản xuất thành công giống cá dứa trong điều kiện nhân tạo. Mỗi năm, công ty này cung cấp cho thị trường hàng trăm triệu con giống cá dứa, hình thành nghề nuôi cá dứa thương phẩm ở Cần Giờ (TP.HCM) và các tỉnh Đồng bằng sông Cửu Long.



Khô cá dứa một nắng. Ảnh: Đỗ Khuê

Nguồn: Đặc san xuân 2024 – Thế giới Tiếp thị - Đặc san của báo Nông thôn Ngày nay. Trang 37.

“DÌ” MIỀN TÂY ĂN BÔNG

ĐỖ KHUÊ

*N*gười miền Tây thiết ngộ. Gặp bữa, trên bàn ăn của họ có đủ loại hoa lá. Là hoa nấu món này món kia, lúc thì chiên khi thì xào, ăn sống nhúng lẩu một cách tự nhiên. Tưởng chừng như cây cỏ đơm hoa là để... nướng chiên xào nấu.

Đó là nhận xét của, không phải một mà là hầu hết, những người bạn của tôi khi mới làm quen với kiểu cách ăn uống ở miền Tây.

Người miền Tây không ai kêu ăn hoa mà phải là ăn bông. Hoa để trang trí phòng khách, chưng bàn thờ.

Hoa vô bếp, thành món, kêu là bông. Bông bí, bông so đũa, bông điên điển... và đủ loại bông khác, đã gắn liền với nhiều món ăn, kiểu không có bông không thành món.

Nhớ nhiều năm trước, lần đầu tiên ăn bông lục bình xào tép ở Cồn Sơn (TP. Cần Thơ). Bữa ăn là đoạn cuối của câu chuyện lan man về sản vật ruộng đồng, và chính những thôn nữ của cồn đã chống xuống đưa tôi giăng lưới tép, hái bông lục bình.

Câu chuyện kể về món bông lục bình xào đã làm tôi ngộ ra nhiều điều, không chỉ về hương vị mà còn là kiểu cách ăn uống của người miền Tây. Ăn bông

(không phải ăn hoa) là cách ăn theo mùa một cách triệt để, thời thượng kêu bằng thuận thiên.

Có gì ăn nấy là câu cửa miệng khi bạn được mời về nhà ăn bữa cơm. “Có gì” ở đây là có gà vịt nuôi cả bấy, có cá tôm sẵn dưới ao, và rau trái thì quanh năm. “Có gì là gắp trái ăn trái gắp bông ăn bông, kiểu gì cũng thành món, mà lại là món ngon nữa mới ngật cho cái sự “có gì ăn nấy”. Và tôi cho rằng tập quán ăn bông đá khởi đi từ chuyện này.

Đừng tưởng vậy là xuề xòa, dễ dãi.

Ông bạn sành ăn ở Cần Thơ nói mùa nước nổi ăn bông điên điển, bông súng, còn giáp Tết so dưa ra bông phải hái nấu canh chua với tôm càng. Mà canh chua tôm thì rau thơm rắc lên tô canh phải là tần dày lá, nó mới tới.

Như trường hợp món phlia của những người bạn Khmer ở Thạnh Trị - Sóc Trăng, mỗi năm được ăn vài lần đúng mùa bắn trở bông. Phlia là món gỏi cá sặc, bóp giấm rồi trộn bông bắn chấm pratok xào. Phi bông bắn bắt thành phlia.

Ăn lẩu mắm phải có cù nèo. Nhung vừa chín tới, cù nào mềm oặt, có vị nhân nhẩn hợp với mắm. Nhung đã sành điệu thì phải gắp cộng cù nèo ra bông để hưởng cái ngon hoàn toàn khác.

Nụ bông thường có vị bùi. Đạt tới mức thượng thừa phải kể tới bông mỏ quạ, muốn ăn phải hẹn tháng mười. Mỏ quạ mọc bờ rào, đợi nước rút đơm bông rồi kết trái. Trước nay người ta quen hái lá mỏ quạ nấu canh, xào tỏi, chứ cả bông lẫn trái ít ai ăn. Người có công nâng bông mỏ quạ lên hàng mỹ vị là ông Bửu Việt,

chủ quán Ven Sông - Cần Thơ.

Trong dịp tụ tập ăn bông này, màu vàng bóng đèn điện phô diễn sắc hương đủ các cung bậc. Khi thì e ấp ẩn hiện trong cuốn gói cuốn, lúc ngồn ngộn vàng rực món gói tép, rồi chợt lặn xuống, nhấn nhá, hững hờ cạnh nắm cơm lúa mùa nổi.

Mùa nào bông nấy, qua tay đầu bếp thành món, bày ra bàn tiệc, để kể nhau nghe chuyện ăn bông xứ mình.

Chuyện ăn bông có cũ có mới, có quen có lạ. Tôi chú ý món gói bông mẹ của cô đầu bếp trẻ Hồng Đoan khi nghe cô kể, rằng cô làm đầu bếp vì quá mê nấu ăn. Hỏi nhỏ có hay phụ đám tiệc ở quê, lớn lên học nghề bếp, rồi học tiếng Anh để giới thiệu món cô nấu cho những vị khách nước ngoài.



Hồng Đoan và món gói bông me.

Ảnh: *Đỗ Khuê*

Gỏi bông me của Đoan nụ nhỏ, cánh cùng nhỏ, mảnh khảnh. Trộn với dưa leo, củ cải trắng, củ cải đỏ, xắt sợi rồi nuôi chút sốt nước mắm, thêm vài miếng phi lê cá lóc chiên, là thành món. Một món

ăn không thể đơn giản hơn, vậy mà khi bày ra lại được các đầu bếp thành danh chú ý.

“Em thích nấu món ăn theo mùa, từ rau trái trên bờ, tôm cá dưới sông, quê em. Bởi em lớn lên cũng nhờ con cá còng rau đó”, Hồng Đoan kể vậy./.

Nguồn: Đặc san xuân 2024 – Thế giới Tiếp thị - Đặc san của báo Nông thôn Ngày nay. Trang 61.

BÁNH BẦU NGON

THẦN SẦU

TRẦN HOÀNG BẢO

*N*hìn thoáng bánh bầu hơi giống
bánh củ cải, bánh bột người
Hoa, hay bánh đúc đặc người Việt nhưng
lại rất khác về kết cấu...

Bánh làm từ trái bầu, khác với bánh
bầu phô-mai kiểu Hàn, hay cái bánh có
lớp áo bột gạo, nếp được túm lại giống
trái bầu trong nhóm bánh củ cải, bánh
đùm...

Còn ngon “thần sầu” là cách ca tụng
món ngon hồi trước trong Nam hay
dùng giờ ít thấy, cũng như món bánh
bầu dân gian xưa này, may mà mỗi được
giới thiệu lại gần đây.

Với sự đa dạng, giao thoa nhiều sắc
dân, Sóc Trăng tuy nhỏ nhưng lại khá
tiếng tăm về ẩm thực. Nhiều người biết
bún nước lèo, bún gỏi dà, thịt nướng kim
tiền, hủ tít cà ri vịt, mì sữa, bánh pía,
bánh cóng... nhưng ít nghe tới bánh bầu.

Nói nào ngay, hồi xưa bánh bầu
không chỉ Sóc Trăng mà Bạc Liêu cũng
có. Ngay cả nơi bánh bầu phổ biến nhất
là Vĩnh Châu, cũng một thời thuộc xứ dạ
cổ hoài lang, mới về Sóc Trăng sau này.

Bánh bầu gần như biến mất cho tới
mấy năm gần đây. Có lẽ là từ lúc tái xuất
hiện, đoạt huy chương vàng trong Lễ hội

bánh dân gian Nam bộ lần thứ 7, tại TP Cần Thơ năm 2018. Rồi từ từ lan tỏa.

Trái bầu dung dị quen thân thường gặp ở các bữa ăn dân dã, không nhiều biến tấu. Hiếm hoi vài nơi như hột vịt lộn um bầu đặc sản Huế, cháo vịt nấu bầu Củ Chi, cá lóc hấp bầu... Nhưng người Sóc Trăng đã biến tấu thành bánh với cả hai loại mặn, ngọt. Với thành phần chính bột gạo, nhìn thoáng bánh bầu hơi giống bánh củ cải, bánh bột người Hoa, hay bánh đúc đặc người Việt nhưng lại rất khác về kết cấu.



Bánh bầu ngọt, phiên bản biến tấu với lá dứa, sầu riêng, đậu xanh... đẹp dáng hấp thị thành. Ảnh: Hoàng Bảo

Cách làm, nói giản lược thì đơn giản với bầu non cắt nhỏ, trộn với bột gạo, nước cốt dừa, đem hấp chín. Ăn với nước cốt dừa trắng sệt, có rác nhưn, chần nước mắm chua ngọt không thì tùy vào bánh mặn hay ngọt. Nhưng vô chi tiết sẽ cần bí kíp lẫn công phu tôi luyện.

Như lựa bầu xanh hay bầu sao... già

non cỡ nào, lấy phần sát vỏ để có độ dai, hay cả phần mềm bên trong, xắt bầu cỡ ngón tay út hay bào sợi. Nơi hấp chín, chỗ không và có xử lý tạo độ dai. Tỷ lệ giữa bột gạo, nước cốt dừa, bầu, lấy gạo cũ hay gạo mùa, xay khô hay xay nước, gia giảm muối đường bột ngọt... tùy từng cách, từng người.

Xong phần bánh, tới nhưn.

Nói về bánh mặn trước, sẽ gồm hai phần, nhưn rắc lên mặt và nước cốt dừa, nước mắm để chan. Có người dùng nạc heo băm, phần lớn là tôm - ở món bánh bầu đoạt giải ở Cần Thơ nói trên cũng vậy. Ai mà không biết tôm rất hợp với bầu, như ông bà có câu “râu tôm nấu với ruột bầu, chồng chan vợ húp gật đầu khen ngon”, nên cách phối này thấy nhiều. Có người dùng tôm khô, hay tôm tươi lột vỏ, xắt nhỏ xào với dầu điều, dầu

gấc cho đẹp mã. Hành phi quen quá nên không kể nhiều. Sau khi rắc nhưn tôm, hành phi, chan nước cốt dừa béo béo, ngọt ngọt, mặn mặn có điểm xuyết hành lá, cuối cùng là nước mắm ớt chua ngọt là xong.

Thoạt nhìn, bánh ăn điểm cao về thị giác. Bột gạo hấp trắng mịn, đan xuyên các sợi bầu xanh hơi ngà, điểm hành lá xanh, tôm xào ửng hồng, hành phi vàng sậm, trên nữa là nước cốt dừa trắng ngà cũng lấm tấm xanh, pha thêm mấy đốm đỏ vàng của ớt trong nước mắm... Đơn sơ mà đủ màu đẹp.

Xắn một muống, chấm chậm nhai sẽ thấy tổng hòa vị lành ngon tới từ mấy thứ đơn giản. Vị mềm mại của bột gạo hấp càng muốt mát béo mịn hơn khi bột được nhào với nước cốt dừa, nhấn thêm cái dai dai sợi bầu chỉ hấp chín tới không

để mềm rục. Nên kết cấu bánh vừa mềm, vừa dai, vừa xốp rất khác kiểu đặc của bánh đúc, bánh bột... Vị ngọt nước cốt dừa nhồi trong bánh được tiếp sức bởi bầu, càng ngọt ngon hơn khi đi với tôm. Sự trở lại lần hai của nước cốt dừa thắng sệt làm bánh càng béo thơm. Hành lá, rắc khi hấp bánh, hành phi giòn, rồi hành lá trong nước cốt dừa thắng là bí quyết đơn giản mà đem lại vị thơm, độ giòn... của miếng bánh bầu đơn sơ mà không đơn giản. Miếng bánh thơm ngon mà đọng đầy, thấm dẫm hương vị miền Tây khó lẫn.

Rồi tới bánh bầu ngọt. Cách làm phần cốt bánh như kể trên nhưng không để hành lá khi hấp, sau đó không tôm, hành phi mà chỉ chan mỗi nước cốt dừa. Phiên bản bánh bầu ngọt được nâng cấp, khá sang chảnh khi cốt bánh không chỉ

bầu, bột gạo, nước cốt dừa mà cả nước lá dứa, cơm sầu riêng, đậu xanh cả vỏ trong bánh hoặc rắc trên mặt. Sắc bánh xanh dịu, lấm tấm đậu vàng, chan nước cốt dừa trắng, điểm tô đám mè rang vàng... đã đem đẹp kiểu thị thành. Bánh ngọt và đậm vị sầu riêng, sợi bầu giờ chủ yếu góp phần tạo độ dai nhẩn nhá cho bánh. Thú vị là vẫn dùng chung nước cốt dừa thắng có hành lá, dù món ngọt. Bánh bầu ngọt kiểu bổ sung nhiều nguyên liệu, vị hương này khá thơm ngon, xứng đáng đứng riêng trong các thực đơn, dù là vai trò bầu đã “bay đi ít nhiều”.

Giờ kha khá người Sài Gòn biết tới bánh bầu, nhờ công của một cựu cô giáo bỏ nghề để thành nghệ nhân chuyên về bánh dân gian, với gần 70 giải thưởng, chứng nhận...

Bắt đầu từ lúc bánh bầu đoạt huy chương vàng ở Cần Thơ năm 2018, rồi giải nhất gian hàng bánh dân gian đẹp tại Liên hoan “Hương vị Sóc Trăng” 2019... cô giáo Huỳnh Kim Lan mới đem chuông lên đánh xứ Sài Gòn.

Bánh bầu tưởng như biến mất được truyền cảm hứng mới, không chỉ được nhiều người tìm mua, mà cả mấy các bạn trẻ học từ bà nội, bà ngoại... đã lên mạng giới thiệu, hướng dẫn cách làm.

Hy vọng sẽ còn nhiều món ngon xưa được hồi sinh như bánh bầu./.

Nguồn: Đặc san xuân 2024 – Thế giới Tiếp thị - Đặc san của báo Nông thôn Ngày nay. Trang 64.

XỨ ĐẦU XỨ SỞ LẠ KỲ...

PHAN TRUNG NGHĨA

Ngày xưa người làng tôi gọi sông Bạc Liêu là sông Cái, với ý nghĩa sông Me. Thật vậy, trên đôi bờ của nó nổi vào không biết bao nhiêu là kênh rạch để rồi mạch sông lan tỏa trên khắp đồng ruộng Bạc Liêu, chảy ra biển Đông với những cửa lớn như Gành Hào, Cống Cái Cùng, Nhà Mát, ...



Chợ chuối bến sông Bạc Liêu.

Ảnh: Văn Ngọc Nhuận

Tôi có may mắn là chôn nhau cắt rốn và lớn lên ở một xóm nhỏ nằm dọc dài theo bờ sông Bạc Liêu với tên gọi Bờ Xáng. Đó là cái tên giản dị nhưng nó phản ánh được lịch sử của con sông này - làng nằm trên trên cái bờ sông do xáng múc tạo thành.

Sông Bạc Liêu, nếu chỉ tính trong địa

giới Bạc Liêu thì bắt đầu từ ngã ba Vàm Lèo, giáp giới tỉnh Sóc Trăng và chạy dài xuống Láng Trâm, thuộc tỉnh Cà Mau. Với chiều dài khoảng 60 cây số. Vị trí của con sông này rất đặc biệt là chẳng những nó nằm giữa lòng thành phố Bạc Liêu mà còn nằm giữa tỉnh Bạc Liêu để làm trục giao thông chính và đầu mối thủy lợi giữa hai vùng sinh thái rõ rệt của đất Bạc Liêu.

Những con sông như thế thường mang ý nghĩa hết sức đặc biệt trong đời sống con người. Vì như sông Hương, văn học nghệ thuật đã đẩy nó lên, cho nó kết tinh thành văn hóa để sông Hương trở thành tâm hồn của xứ Huế. Trên thế giới có rất nhiều thành phố có những con sông là biểu tượng tinh thần của họ.

Những người lớn tuổi kể rằng sông Bạc Liêu là sông trời sinh (tức là sông

tự nhiên). Và họ gọi là sông cũ. Rồi chỉ cho bọn tôi vị trí của nó hiện nay không còn hiện hữu trên đời. Căn cứ vào đây thì một phần sông cũ nằm trên xã Vĩnh Trạch, thành phố Bạc Liêu. Theo lời kể của người xưa thì sông Bạc Liêu tự nhiên rất ngắn, bắt đầu từ Vàm Lèo chảy đến chợ Bạc Liêu thì hết.

Thế nhưng con sông ngắn ấy, vào hơn 200 năm trước đã đóng một vai trò đặc biệt, là đường thủy độc đạo dẫn lưu dân khẩn hoang từ sông Tiền về khai khẩn đất Bạc Liêu, Cà Mau. Đến năm 1882, người Pháp cho thành lập tỉnh Bạc Liêu, bao gồm cả vùng Cà Mau (gọi là quận Cà Mau), điều tra dân số lúc đó là 25.000 người. Diện tích toàn tỉnh lúc bấy giờ là 810.000 mẫu nhưng mới khẩn hoang đưa vào sản xuất chỉ được 4.761 mẫu.

Giai đoạn tiền khẩn hoang vùng Bạc Liêu khai thác chậm bởi vì đất cằn thủy ngập úng chứa rất nhiều phèn nằm phía Bắc quốc lộ 1A ngày nay kéo dài xuống tới rừng U Minh. Còn phía Nam thì toàn là đất nhiễm mặn kéo dài xuống mũi Cà Mau. Chỉ có rừng tràm, rừng đước ngự trị. Thiếu kênh mương để tháo chua rửa mặn cho cây lúa. Hơn nữa, đất Bạc Liêu xưa là một vùng đất u linh mê địa, qua câu ca:

Xứ đâu xứ sở lạ kỳ

*Con chim nghe cũng sợ con cá vùng
nghe cũng kinh*



Sáng sớm trên sông Bạc Liêu.

Ảnh: Văn Ngọc Nhuận

Ngày tôi còn bé, khi nhận biết cuộc đời là đã thấy con sông quê mình bàng bạc phù sa và đôi bờ của nó là một rừng bần, mắm và là dừa nước... giăng giăng, chạy đến ngút ngàn, xanh thẳm triền sông.

Trăm năm sống vẫn nước ròng nước lớn, sáu tháng nước mặn và sáu tháng nước ngọt, khi mưa về. Mỗi lần con nước những lớn là tiếng bìm bịp dội rền mặt sông khi ấy được rắc tím hoa bần. Mới

5-7 tuổi tôi đã cùng với đám trẻ con của làng nhảy ùm xuống sông tắm mát trong những trưa hè rồi chơi những trò chơi dân dã. Khi lớn lên, độ tuổi nhỏ giò thì chúng tôi bơi xuống ra sông hái bần và đàn hát vu vơ để hẹn hò vào những đêm trăng sáng.

Khi ấy sông đẹp lắm. Đồi bờ đồi hàng cây đứng chực đầu như liễu rủ, đom đóm thấp đèn sáng rực bờ và mặt sông trắng trải như dát bạc. Ta đi trên sông mà ngỡ đi trên con đường vào cõi thiên thai.

Không biết tự bao giờ, cư dân triền sông lại gắn bó với dòng sông quê của mình như thế.

Cứ hết làm đồng thì họ xuống sông để làm các nghề đánh bắt thủy sản. Nguồn lợi từ sông có khi chiếm đến một nửa kinh tế của các gia đình ở đồi bờ sông.

Dọc theo triền sông Bạc Liêu có những khu dân cư với tên gọi gắn liền với nghề khai thác tôm cá như: Xóm chày, xóm đáy, xóm câu..., triển khai một đời sống trên sông vô cùng phong phú để từ đó sông có hồn của cuộc đời.

Sông Bạc Liêu ngày xưa có rất nhiều tôm cá. Tôm cá nhiều đến cỡ các nhà thơ dân gian đã tức cảnh sinh tình:

Bạc Liêu ăn cá bỏ đầu

Sài Gòn thấy vậy xỏ râu mang về

Hay:

Bạc Liêu là xứ quê mùa

Dưới sông cá chột trên bờ Tiều Châu

Hồi nhỏ tôi còn chèo xuống bơi đùa với cá nước. Cá nhiều đến cỡ ta quảng một cục cơm xuống sông là chúng nổi

lên một vùng bằng chiếc đệm. Hồi đó sông chính là cái chợ của làng tôi, bọn trẻ chúng tôi thả câu, giăng lưới, đi chày... Cứ đến bữa cơm là xuống bến sông gỡ cá với những con cá lăng, cá ngát, cá dứa 3-5 kg là chuyện bình thường.

Hồi thập niên 1960 - 1970 của thế kỉ 20, chiến tranh ngày càng ác

liệt. Bom, pháo của quân đội Sài Gòn từ chợ Bạc Liêu bắn ra làm vỡ bờ, vỡ đê, nước mặn xâm nhập đồng ruộng làm cho kinh tế của đa phần cư dân triển sông không còn đủ sống. Thế là người ta nhảy xuống sông làm các nghề hạ bạc.

Và sông Bạc Liêu đã lấp đầy khoảng trống ấy, để người của triển sông có được cuộc sống lây lất mà đi qua chiến tranh. Sau năm 1975, cư dân thành phố Bạc Liêu rất khó khăn vì các cơ sở sản xuất

công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp bị cải tạo, không có việc làm. Vậy là rất nhiều người là thị dân Bạc Liêu đã xuống sông hành nghề đặt bôn, chày mồi, chày kéo... Sông Bạc Liêu là cứu tinh của họ trong một đoạn đời hoạn nạn.

Giờ đây, tôi ra bờ sông Bạc Liêu chơi trước thềm xuân mới đang về. Nặng trái lên mặt sông cái màu vàng rừng rúc của mùa xuân. Chỗ tôi đứng ngày xưa là kênh Cả Phượng hiện đã không còn lưu dấu mà là một con đường lớn quang đãng, khi đêm xuống nhộn nhịp chợ đêm. Nhìn qua sông phía đối diện về hướng biển còn chiếc cầu thứ ba và dưới nó là một con kênh nhỏ. Nơi đây chính là ngã tư sông mà dân thương hồ neo đậu xuống ghe quần tụ rồi hình thành nên chợ Bạc Liêu ngày nay.

Bờ sông Bạc Liêu, đoạn nằm giữa ruột thành phố Bạc Liêu giờ trông rất đẹp. Mấy năm trước, đôi bờ sông được xây bờ kè, gắn đèn chùm, lan can...

Tôi thầm cảm ơn những ai đã tạo ra một không gian đẹp cho thành phố Bạc Liêu, cho những thị dân đáng kính chiều chiều dẫn gia đình, người yêu... đi và nhìn ngắm con sông quê hương./.

Nguồn: Đặc san xuân 2024 – Thế giới Tiếp thị - Đặc san của báo Nông thôn Ngày nay. Trang 64-65.

KỸ NGHỆ MẮM Ở MIỀN TÂY

NGŨ YÊN - HOÀNG LAN

*C*húng tôi đã đi qua 19 lò mắm nằm rải rác khắp miền Tây để hy vọng phác họa một tour trải nghiệm một thứ “kỹ nghệ” bảo quản thực phẩm dưới dạng ủ muối đặc trưng của miệt dưới đất nước.

Từ Cần Thơ chúng tôi đi lò mắm Cửu Long, rồi rong ruổi qua Hồng Ngự, Đồng Tháp, ghé sạp mắm Bà Hai Bông ở cho Hồng Ngự.

Lò tiếp theo là Ba Lộc ở Tân Châu, An Giang chuyên mắm cá mè vinh.

Từ đây đi Châu Đức, An Giang, ghé một trong những lò mắm lớn: Bà Giáo Khỏe 55555 - một lò mắm đã thuộc thể hệ thứ 3.

Tại U Minh, Cà Mau, chúng tôi trò chuyện và mắm ruốc chao và ruốc khô, mắm ba khía với dân làm mắm miệt này. Rồi đi ngược về Sóc Trang trao đổi với Binh mắm caa gạch – một sản phẩm mới tận dụng nguồn cua dồi dào.

Từ Sóc Trăng đập qua Duyên Hải, Trà Vinh, ghé lò nước mắm rươi Long Vinh có tiếng đồn là vua Gia Long khoái.

Ở Gò Công có loại mắm cá trắng nhà làm. Rồi các thứ mắm truyền thống: tôm chà, tôm chua, còng của lò Khổng Tước Nguyên.

Về Long An, qua tận Đức Huệ, ghé thị trấn Đông Thành, thăm lò mắm cá lia thia của Út Lớn...

Một số cơ sở xuất nhỏ ở miền Tây sợ báo chí một mực. Bà chủ một lò mắm lóc nhỏ ở Long Mỹ, Hậu Giang bên kia sông giáp thị xã cùng tên, dứt khoát không cho chụp hình, quay quét gì, vì... xui lắm.

Xíu mại mắm lóc

Trong chuyến đi, điểm dừng đầu tiên của chúng tôi là lò mắm Cửu Long, Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp. Đây cũng là lò mắm “sợ” báo chí. Phải nhờ đến bạn hàng lớn nhứt năn nỉ ỉ ôi, họ mới miễn cưỡng tiếp. Nhưng sau đó vui vẻ, cởi mở chia sẻ thông tin. Quý nhứt là họ bày cho chúng tôi làm “xíu mại” mắm lóc. Đúng

là một sáng tạo biến mắm thành. . . “thi ca”.



Xíu mại mắm lóc là một sáng tạo độc đáo của lò mắm Cửu Long, Cao Lãnh.
Ảnh: Ngũ Yên.

Cửu Long sản xuất mắm cá linh xay, mắm sặc, mắm chốt sọc, mắm lóc, mắm dưa gang và nước mắm cá linh. Ông Đình Hoàng Lam, chủ lò, bi quan: “Cá linh ngày càng sụt giảm sản lượng. Nước mắm cá linh và mắm cá linh xay dân

Đồng Tháp ăn dữ lắm. Nhưng giờ không còn cá lỉnh làm nước mắm, phải pha các thứ cá đồng, không ngon. Nên tôi cũng phải ghi nhãn là nước mắm cá đồng”.

“Bài thơ” xiu mại mắm lóc gồm mắm lóc lột da bằm nhuyễn trộn với thịt ba rọi bằm, trộn theo công thức 1 mắm 2 thịt. Xong đem hấp, có nước chấm rau.

Giữa chuyến đi mà cứ nhấp nha nhấp nhồm mong mau về nhà làm thử món xiu mại mắm lóc.

Chúng tôi đến ngã 5 Thạnh Trị, Sóc Trăng vào một buổi chiều mưa như cầm chĩnh đổ. Cửa hàng Kim Ly nằm gần chợ. Tìm ra và liên lạc được với bà chủ thì chiều đã hơi xế. Sau khi giới thiệu rằng miệt này còn cá lóc đồng nhiều làm nên đặc sản của lò, bà chủ đích thân xuống bếp chiên mắm lóc cho chúng tôi

thị phạm và quay phim. Khi chiên con cá đã héo, bà còn chỉ cho chúng tôi cách thêm đường cho bớt mặn mà không bị caramen hóa. Ra về, bà chủ còn gửi kèm theo một bó năn bộp để ăn với mắm. Đêm ấy, Bạc Liêu mưa sầm sập trên mái tôn, chúng tôi ngồi thưởng thức món mắm lóc chiên với năn bộp.

Mắm cá tra chiên ngon nhất

Mắm được người dân miền Tây chế biến nhiều món phong phú. Nổi tiếng nhất trong số các món ấy là món mắm lóc chiên. Mắm lóc cỡ cán cuốc muối mắm còn nguyên con đem chiên lên ăn với rau ngon đúng độ.

Nhưng đáng nói hơn cả là mắm cá tra chiên của lò Út Anh. Cá tra dọt hàng do những hàng rào kỹ thuật nước ngoài dựng lên để bảo vệ người chăn nuôi cá

của họ, nhiều nông dân khốn đốn trong đó có ông Trương Văn Khanh. Bà chủ lò Út Anh, gần cầu Cả Hồ đường Lộ Tẻ, Thốt Nốt, vợ ông Khanh chợt nghĩ, ông bà mình hồi xưa làm mắm đủ thứ có sao mình không làm thử mắm cá tra.

Thế là bà Vân vừa làm vừa học hoàn thiện món mắm này. Khi chúng tôi đến lò thì đặc sản này đã là sản phẩm OCOP 4 sao. Bà Vân cũng đem cá chiên lên mời chúng tôi thử sản phẩm. Sau khi “nghiên ngẫm” món mắm cá tra chiên còn mới rọi này, tôi cho rằng mắm cá tra chiên ngon hơn mắm lóc chiên. Có lẽ do thời gian ủ chượp kéo dài.

Mắm cà xiu vinh danh bún mắm

Dân miền Tây và Sài Gòn nhiều người mê bún mắm – một món phát triển từ mắm kho lạt ăn với rau. Công

thức bún mắm thường là món cá trên nấu với mắm lóc hoặc cá linh. Người Khmer thay cho mắm lóc hoặc mắm cá linh bằng mắm bò hóc.

Cái thần của bún mắm là nước lẩu phải ngọt unami. Không có gì giúp cho độ ngọt đó tuyệt hảo hơn là nấu bún mắm có một tỷ lệ mắm cà xiu nhất định. Điều này là do tôi tình cờ đọc một luận án nghiên cứu về cà xiu của người Nhật Bản. Trong khi vỏ của các loài ốc là calci carbonat thường dùng nung vôi, thì vỏ con cà xiu lại là calci phosphat giống như calci ở xương động vật. Điều đó giúp cho nước ngọt thanh không phải nêm đường, bột ngọt gì cả.

Ở Hà Tiên, chúng tôi đã xuống tận là mắm cô Oanh chuyên về mắm cà xiu và mắm ghẹ. Lò cô Oanh cung cấp mắm cà xiu cho quán Ven Sông làm nguyên

liệu nấu bún mắm. Cô cho biết, bây giờ cà xiu ở Hà Tiên đã khan hiếm. Cô phải tổ chức nguồn hàng tận Campuchia chở qua.

Bì mắm Lấp Vò



Bà Hai Trần Thị Thủy có thể nói là một vị “tổ” của nghề làm bì mắm.

Ảnh: Hoàng Lan

Sáu Cường tên đầy đủ là Nguyễn Phú Cường, đã đưa loại mắm bì ra thị trường thay vì trước đó ở nhà chỉ làm đãi khách. Ban đầu món bì mắm Đông Nguyên lan tới An Giang, Sài Gòn, Bình Dương, Hà Nội. Giờ đây nó còn được nhiều Việt kiều đóng gói thật kỹ để mang về Đức, Đài Loan, kể cả nơi “gắt củ kiệu” là Mỹ. Quá trình để món đặc sản này đứng hai chân trên thị trường đã mất hàng chục năm. . .

Nghề bì mắm của sáu Cường là nhận chân truyền từ Bà Hai Trần Thị Thủy. Bà là người Mỹ An Hưng về làm dâu nhà bà Sáu Xôi ở làng Bình Thạnh, xã Bình Thành Trung, huyện Lấp Vò. Được mẹ chồng truyền dạy cách làm bì mắm từ

năm 20 tuổi, tới nay đã hơn 80 tuổi, bà Hai vẫn không giải thích được vì sao cũng là bì, thịt nạc, củ riềng, thính... mà nem có mùi mắm. Cũng có giải thích rằng nếu không có lá vông gói, bì mắm sẽ không thành./.

Nguồn: Đặc san xuân 2024 – Thế giới Tiếp thị - Đặc san của báo Nông thôn Ngày nay. Trang 68-69.

E MẮM, NƯỚC MẮM CÁ LINH... “HÓA THẠCH”

ĐỖ KHUÊ - NGUYỄN THẢO

*H*óa thạch (fossil) là thuật ngữ của ngành khảo cổ để chỉ di tích của sinh vật để lại trên đá. Nhưng e rằng nước mắ m cá đồng đang trên đường hóa thạch. Đặc biệt là cá linh, khi đi đâu cũng nghe các nhà thùng đều rầu rĩ về nguồn cá này ngày càng hút.

Cá linh - cái tên có nhiều truyền thuyết. Nó nguồn tài nguyên chính của

dân Khmer, nên tên nó đặt theo tên đồng tiền bản xứ - cá ria. Một học giả Tây chú giải: “Theo một truyền thuyết, vua Gia Long trên đường chạy trốn một chiều nọ tới sông Vàm Nao, tỉnh Châu Đốc, và thấy một bầy cá nhỏ nhảy lên tàu. Điều đó có vẻ như một điềm báo cho ông có trục trặc trên đường đi, và ông ngừng lại. Hôm sau, người dân báo cho ông nếu ông tiếp tục xuôi dòng xuống cho Thủ Chiến Sai, ông sẽ rơi vào tay quân Tây Sơn, kẻ thù sống chết của ông. Nhớ ơn, nhà vua đặt tên cho cá ấy là linh để nói lên tính siêu nhiên của nó¹”.

Cá linh một thời cũng là một nguồn tài nguyên của dân miền Tây mùa nước nổi ở hai túi nước Đồng Tháp và Tứ Giác

1 TS. Gilbert Tirant, quản lý sự vụ bản địa, thị trường Chợ Lớn. «Du Thám» (Excursions et reconnaissances) số ngày 1/5/1885, “Sổ tay các loại cá miệt dưới Nam Kỳ” (Notes sur les poissons de la Basse- Cochinchine et du Cambodge)

Long Xuyên. Cá linh nhiều đến độ tiêu thụ không kịp, người dân còn nấu lên lộc mỡ để đốt đèn.

Hãng nước mắm Chánh Hương ba con cua từng là một trong những nhà thùng lớn ở nhất Châu Đốc, phải chuyển đổi «công nghệ» từ thùng sang hồ để có thể chứa cá nhiều hơn. Có khi nếu đà đó phát triển, người ta sẽ không gọi là nhà thùng nữa mà gọi là nhà bể. Nước mắm cá linh của hãng này một thời xuất nhiều qua Campuchia.

Bành Thành Đang, 80 tuổi, chủ hãng nước mắm Dĩ Phong, Châu Đốc, đến giờ còn choáng vì cuộc đất rộng và quy mô của Chánh Hương. Ông chia sẻ một kinh nghiệm thú vị: Mình theo nghiệp ông cha cả đời mà cách nay chừng mười, mười lăm năm mới “ngộ” ra công thức 5 cá linh 1 muối mới cho độ đậm cao.

Xưa làm 3 cá linh 1 muối con cá cứng như đông đá. Theo ông, phải trên một năm ủ chượp nước mắm cá linh mới có vị thơm.

Một thời miền Tây có ba mùa nắng, mưa và nước nổi. Bây giờ không đủ nước để có mùa nước nổi đáng yêu.

Nhớ về mùa nước nổi cũng là để buồn cho mùa nước cạn. Năm cạn năm nổi thất thường. Hôm qua, nhắn tin hỏi người bạn ở Cần Thơ, nước về nhiều chưa, được nhận trả lời thế này: Nước lên chậm, cá ít. Cá không vô đồng vì đê bao, lạt loài ngoài sông, ồm nhom. Trước khi đổ lỗi cho người, hay nhìn lại mình!

Từ Cao Lãnh qua Châu Đốc các lò mắm có sản xuất mắm và nước mắm cá linh như lò Cửu Long, lò ông Hoàng - Bà Giáo Khỏe 55555 đều xác nhận thị

trường trong nước hiện nay tiêu thụ mắm và nước mắm cá linh nhiều nhất. Ông Hoàng cho rằng Hàn Quốc đặt mua mắm cá linh để chưng ngày càng tăng, nhưng ông ký hợp đồng hàng hai vì lệ thuộc nguồn nguyên liệu...

Xu hướng nhà làm nhà ăn vì vậy vẫn còn đáp đối. Cả bà Út Trái ở Thốt Nốt, cô Út của ông Sáu Đờn Kim ở Cần Đăng và cô Nhi ở Ô Môn đều than thở, mua cá linh về làm nước mắm vất vả lắm, phải đặt trước, mua thành nhiều lần mới có đủ cá, dù chỉ là với số lượng ít, nước mắm nhà làm, nhà ăn.

Trong khi nguồn cá linh sụt giảm, mà nhu cầu lại đa dạng hơn. Cá linh mắm - nước mắm phải cạnh tranh với các nhu cầu khác. Cá linh non về giá 300 - 400.000/kg, lẫn bột chiên. Lớn hơn một chút 200 - 300.000/kg làm chả giò.

Rộ lên, cá lớn cỡ hai ngón tay còn 50 - 60.000/kg mới làm mắm. Chưa kể khi cá linh rẻ người nuôi cá tra còn mua cá linh về chế biến lương thực cho chúng.

Hồi xưa, người Miền Tây rút ra công thức cá lớn làm mắm, cá nhỏ làm nước mắm. Thành ra các loại cá hủn hủn nước ngọt đều được làm mắm. Phải qua bao nhiêu năm, họ đúc kết được chuyên cá linh làm nước mắm ngon hơn cá đồng hủn hủn. Đồng thời, họ cũng dần dà ngộ ra việc đem kho nước mắm cá linh để vớt bột theo mỡ cá loại ra, thay vì ăn nước mắm sống, sản phẩm sẽ ngon hơn.

Giờ đây khi cá linh đã cạn kiệt, người ta phải quay về với mắm cá hủn hủn xay với nước mắm cá đồng, bỏ đi cái “sợi dây” rút kinh nghiệm có khi dài cả trăm năm.

Thị trường thấy quảng cáo nước mắm cá linh ì xèo, khó đoán được chất lượng thế nào. Có phải là nước mắm cá linh thứ thiệt không, hay nửa thiệt nửa pha? Có khi lại là nước mắm cá linh “nửa công nghiệp”, xài phụ gia tá lả cũng không chừng./.



Bà Út Trai ở Thốt Nốt lược
nước mắm cá linh.
Ảnh: Đỗ Khuê.

Nguồn: Đặc san xuân 2024 – Thế
giới Tiếp thị - Đặc san của báo Nông
thôn Ngày nay. Trang 68-69.

CÁ CHÁY MÙA XỬA

PHŨ SA LỘC

*Khi những ngọn gió chướng non
từ phương Đông lao rao ngọn
trở về châu thổ sông Hậu, nhìn các tán
xoài ngà vàng những chùm bông dập
dờn bao cánh ong, cánh bướm hút mật
là tôi nghe lòng dậy lên niềm vui mới:
niềm vui Tết nhứt.*

Và khi ngọn gió chướng đã khá cứng,
lồng lộng bạt ngàn những cánh đồng
vàng hươm ngọn lúa mùa, phần phật lay
động những chân lông làm thanh niên

nhỏ giò lớn dậy, thiếu nữ ngực thêm căng
phồng sức sống, ào ạt khiến xoài xanh
lớn phồng phao đong đưa nhánh cành,
cũng là lúc tôi sắp sửa được thưởng thức
món ngon đợi trông cả năm qua.

Đó là khi trước và sau Tết Nguyên
đán. Mùa này, sáng sớm nào quê tôi cũng
tràn ngập mù sương. Sương mờ phủ kh-
iến khung cảnh như bức tranh thủy mặc
mơ màng. Những nhóm tơ trời bay lang
thang lững lững ngọn cây như điểm xuy-
ết cho không gian thêm phần lãng mạn.

Mùa mù sương ấy khiến bụng dạ
tôi nôn nao chờ nghe tiếng rao cá thân
quen văng vẳng từ dưới lòng con sông
nhỏ trước nhà. Mỗi lần nghe tiếng rao
ấy là y như rằng má tôi không thể không
lẹ chun ra bến sông kêu ngoắc họ lại. Bà
chọn mua con cá vừa ý, có con nặng tới
hai kí-lô. Mà mua gấp bởi không phải

trong mùa lúc nào cũng có, vì lâu lâu người ta mới cất công cho chúng từ Tân Dinh tới huyện lỵ Cầu Kè (Trà Vinh) bán vào dịp rộ như vậy. Đó là cá cháy.



Bãi cá tạm cư

Ba tôi nói, cá cháy là loại ăn sương mà lớn lên. Cho nên, sương mù càng dày đặc càng là mùa có nhiều cá cháy xuất hiện rồi mất hút khi mù sương tan biến. Cá cháy chỉ có quanh lưu vực cuối nguồn sông Hậu là Cầu Quan (Tiểu Cần, Trà Vinh), Vàm Tấn (Đại Ngãi, Sóc Trăng)

cho tới Thiện Mỹ (Trà Ôn, Vĩnh Long), Tân Dinh (Tân Quy, Cầu Kè, Trà Vinh)...

Hồi mới cưới vợ ra riêng, làm nghề thương hồ mua bán lúa, ba tôi thường xuyên chèo ghe qua lại lưu vực cù lao Tân Dinh. Ông đã chứng kiến cảnh người ta đánh bắt cá cháy. Tuổi trung niên, sự nghiệp ổn định, những rạng sáng mù sương bảng lảng, ngồi hàng ba nhà, cặp mắt ông mơ màng nhớ về dĩ vãng, thường kể: Trời khuya, sa mù tràn ngập mặt sông là lúc người ta quăng chài bắt cá. Trong ánh sáng vàng vọt của những ngọn đèn bão chập chờn trên sóng nước, những manh chài bung tỏa tròn quây bên be xuống như điệu múa điêu luyện của ngư dân rồi chìm hút mặt sông. Lát sau, họ kéo chài lên, giữ trên sạp làm văng tung tóe những giọt nước trắng óng ả, rồi lần gỡ miệng chài.

Cũng trong ánh sáng vàng vọt của loại đèn không tắt gió, những con cá cháy hiện ra, lấp lánh ánh bạc.

Do cá khi vớt lên là chết liền, thịt cá sẽ bủng ăn không ngon. Cho nên khi vớt được cá, ngư phủ cho cá vô lườn ghe đầy nước ngay, nhằm giữ tươi đôi chút. Để thực khách có những miếng ngon nhớ đời, khi đánh bắt được cá dù nhiều dù ít, thuyền chài nhanh tay cật lực chèo dãi theo các bến sông gần cận, với tiếng rao vang vọng sương sớm. Đó là nhiệm vụ “sống chết” của họ.

Cụ Vương Hồng Sển kể một chuyện khó tin nhưng kỳ thú: Cá cháy bắt được từ Vàm Tấn phải đưa về chợ Sóc Trăng cách hai chục cây số ngàn thiệt lệ lúc năm giờ sáng, từ đó tỏa đi các chợ nông thôn xa bằng xe ngựa hoặc xe kiếng. Nhưng không ai nhanh chun bằng người bán

cá Tiểu Châu vừa chạy bộ vừa gánh hai gánh giỏ tre nặng bốn năm chục ký về bán chợ Bó Thảo. Với tài năng đó, anh ta lọt vào mắt xanh một tiểu thơ, nhứt là được ông bá hộ cha cô chọn làm rể đông sàng, chia ruộng đất, chẳng mấy lúc trở thành cự phú, rồi làm đại hương cả...

Không sơn hào hải vị nào bì kịp

Không sơn hào hải vị nhưng cá cháy là thủy vị ngon liệt hạng của lưu vực sông Hậu. Cá cháy cùng họ cá trích (tên khoa học *Macrura ruversil*) nhưng lớn hơn nhiều. Đại Nam quốc âm tự vị của Paulus Huỳnh Tịnh Của (in năm 1895) cho biết “cá cháy là một thứ cá to vảy, nhiều xương, bụng đầy trứng”, “con cá này sống ở biển. Đợi đến mùa gió chướng, nhiều sương mù thì vượt biển vào sông

Hậu sinh sản”. Chúng kết thành từng đàn đông đúc dưới sông (...).”

Nhớ hồi nhỏ, khi thức sớm học bài, tôi có dịp ra bờ sông coi mà chọn mua cá trong ánh đèn dầu tù mù của buổi sáng tinh sương. Nhìn những chiếc vảy lớn nằm đều trên thân cá ánh bạc, tôi thấy chúng đẹp như bạch ngọc mà mê mẩn thần hồn! Về nhà, má tôi bắt con cá có dạng hình bầu dục dài, thân bự dẹt, lưng ửng xám, lườn và bụng trắng bạc, không đánh vảy, chỉ mổ bụng, móc bao tử, ruột và nhút là hai đùm trứng vàng hươm chiếm gần hết diện tích ổ bụng, để riêng. Cá rửa sạch, cắt khúc. Món “ruột” của má là nấu lạt. Má nấu nồi nước sôi, thả từng khúc cá, bao tử và đùm trứng vô, nêm nhẹ gia vị (vì thịt cá rất ngọt nên không dùng bột ngọt dù lúc bấy giờ đã có Ajinomoto nhập cảng từ Nhật Bản), nấu

sơ, nhắc xuống. Để đó. Trước bữa cơm trưa, lệ thường vào lúc chín giờ sáng, má hâm nồi canh, nêm rồi múc từng vá vừa nước vừa cá và trứng cá vô tô lớn, sau đó thả xoài tượng băm gọt miếng mỏng vào, dùng đũa trộn đều, một số trứng nổi lên bềnh. Có ngay tô canh vừa chua thanh thơm vị xoài sống vừa ngọt thịt cá vừa béo giòn bao tử nhút là đùm trứng. Cả nhà gắp thịt cá chấm nước mắm nhĩ giảm ớt ăn mê mải. Cá chấy có bộ xương lớn, là xương nhánh đội hình chữ Y, mắc xương coi như “trời cứu”. Nhưng dân miền Tây ăn rất nhiều loại cá nên rành cách rĩa thịt khỏi xương theo nguyên tắc dùng đũa kéo từ gáy dài xuống đuôi, xuôi theo chiều xương hom cá. Bấy giờ thịt đẳng thịt, xương đẳng xương. Lệ thường, ba tôi hay căn dặn đám con nít tụi tôi cẩn thận khi ăn kéo mắc xương thì chết!

Cụ Vương còn ví von “một con cá cháy tươi mười cổ cơm Tàu Chợ Lớn cũng không đổi”. Mà, không đổi nhứt là khi thưởng thức trứng cá cháy. Trên thế giới, hể nhắc tới trứng cá, người nước ngoài đều liên tưởng đến món caviar lòng danh. Caviar là trứng cá tầm, lớn trên cơ hột bấp, đen tuyền, là món ăn đắt đỏ luôn có mặt trong các bữa tiệc của hội siêu giàu. Cá tầm đánh bắt ở những khu vực khác nhau sẽ cho những mùi vị caviar đặc biệt. Trứng cá tầm được ví là “ngọc trai đen”, rất mắc tiền. Không mắc như vậy, không lớn như vậy, trứng cá cháy là những hột tròn nhỏ có hột cườm có màu vàng lợt bắt mắt. Vương lão tiên sanh quả quyết: “Một khúc cá cháy có trứng, kho một lửa, ăn và với bún, ớt xoài chua với một mớ giá đậu xanh lót dưới tô thì đổi với hộp caviar tôi không đổi²”

² Vương Hồng Sển, “Ăn cơm mới nói chuyện cũ, Hậu Giang

Cá cháy nặng chừng ba, bốn ký có hai buồng trứng, mỗi buồng to cỡ cổ tay người lớn, là bộ phận hấp dẫn nhứt và quý nhứt của cá. Nó béo bùi, ăn xong nhớ đời, nên rất quen miệng lưỡi, không tha thực khách nào. Ăn ít không chịu nổi, nên ai cũng ăn “cổ” tới canh hồng. Vì vậy, lúc nào khi ăn trứng cá cháy, ba tôi cũng bắt cả nhà uống một ly rượu áp-xanh (Absinthe) ngừa chột bụng.

Cụ Vương “sành ăn” cho rằng cá cháy phải ăn một lửa mới cảm hết mùi vị của nó. Nhưng khi thành món kho thì có thể hãm thêm lần nữa. Đó là kho rim với mía lau, món ruột bí truyền của chị dâu họ tôi. Cá của chị kho để vài ba bữa vẫn thơm ngon. Dem lên Sài Gòn biếu bà con cô bác, hãm lại, ai ăn cũng ngậm ngùi nhớ quê nhà xa lắc. Nhằm “lưu giữ”

– Ba Thắc”, NXB Trẻ, 2012.

món ngon cá cháy dành để ăn quanh năm đời mùa tới, người Trà Ôn còn cất công mày mò thử nghiệm rồi hoàn thành xuất sắc mắm cá cháy, để làm quà biếu người thân.

Sông dài cá lội biệt tăm

Từ những năm 1960 người ta cho rằng vì môi sinh ô nhiễm (bom đạn chiến tranh; tàu ghe máy qua lại ồn ào khuấy động nước sông, xả dầu nhớt... nên cá cháy đã biệt tăm trên dòng sông dài và rộng minh mông Hậu Giang.

Món cá cháy, món ăn dành cho những gia đình trung lưu trở lên, đã là “bóng chim tám cá”. Nên khi gió chướng lồng lộng về, khi mù sương dày đặc các đường phố, nhứt là các nhánh sông Hậu

miệt này; nên khi nhìn những trái xoài sống đu đưa trên cành, nhứt định bụng dạ tôi cồn cào nhớ đến món cá cháy kho lạt, kho rim của má. Rồi thầm nhớ con cá cháy mùa xưa – con cá cháy cổ tích – dù hiện nay nhiều loài cá nước ngọt sông Hậu thơm ngon nhưng không có loài nào có mùi vị đậm đà độc đáo mùa Tết như con cá mà từ thế kỷ thứ 17 sử gia Trịnh Hoài Đức gọi là “thiếu ngư”./.

Nguồn: Đặc san xuân 2024 – Thế giới Tiếp thị - Đặc san của báo Nông thôn Ngày nay. Trang 70-71.

CƠM NẮM KHÔ CÁ ĐỒNG

Bài và ảnh: HUỲNH BIỂN



Có một món cơm nắm dân dã thời
khẩn hoang mận mà hương vị
miệt vườn sông nước miền Tây đã đi vào
dĩ vãng mà ít ai biết đến đó là món cơm
nắm khô cá đồng...

Nhắc đến bữa cơm thời khẩn hoang những người lớn tuổi không thể nào quên những bữa cơm dã chiến bên bờ ranh đồng ruộng. Lúc sinh thời ba tôi kể, ra Giêng là mùa tát đìa, mỗi đìa thu được hàng trăm ký cá không thể gánh nổi mà phải bắt trâu kéo cộ chở cá. Cá, lươn, rùa rắn... về được đổ ra ghe tam bản rồi lựa ra làm khô, làm mắm.

Hơn 50 năm trước, quê tôi vẫn còn làm ruộng bằng tay chân như phát cỏ, cấy lúa. Từ 3-4 giờ sáng, gà gáy, chị tôi đã thức dậy nấu cơm để ba đem theo ăn đi phát cỏ. Thường bữa cơm sáng sớm là mắm lóc chưng. Má tôi khéo tay làm mắm rất ngon. Mắm lóc trông đỏ thơm ngon, vừa ăn không mặn, không lạt, trông bắt thèm ăn chứ không phải như con mắm trở xanh lè, hôi nồng nặc. Mắm nhà tôi

chưng cùng chút tóp mỡ heo thắng sẵn là dậy mùi thơm muốn ăn cơm ngay. Mà ngày đó, bữa cơm sáng đơn giản đều là “cây nhà lá vườn”. Cá lóc bắt ở đìa lên, má tôi làm mắm để dành chưng ăn. Rau chấm mắm như đậu bắp, rau lang, dưa leo... cũng đều nhà trồng, tất cả đều sạch không phân thuốc bảo vệ thực vật như bây giờ. Mắm cá lóc chưng thơm ngon mà chấm đậu bắp, rau lang luộc là hết sảy.

Lo bữa cơm sáng xong, chị tôi còn phải lo bữa cơm trưa cho ba. Vì ruộng xa nhà hàng mấy cây số nên trưa không có thời gian về ăn cơm trưa. Bữa cơm trưa thật đơn giản: cơm nắm. Ngày đó, quê tôi làm lúa chỉ có một vụ gọi là lúa mùa chứ không phải làm lúa thần nông mỗi năm 3-4 vụ. Tất cả đều trông vào trời. Lúa có nhiều giống như trắng tếp, chặt dài, chặt

cụt, tàu núc, châu hạng võ... nhưng để làm cơm nắm ngon thì nên chọn trắng tếp hay chệt dài. Vì các loại gạo này mềm cơm, có độ dẻo hơn các loại gạo khác. Cơm nắm ngon thì vừa mềm vừa dẻo nên khi nấu phải biết cân nước và chặt nước đúng lúc mới ngon.

Chị tôi nấu cơm chín rồi múc ra ngoài để lên cái sê có lót lá chuối. Chờ cơm bớt nóng, chị tôi mới nắm vắt lại từng vắt to bằng cổ tay. Chỉ cần 3-4 nắm cơm là đủ cho bữa cơm trưa của ba tôi. Vắt cơm xong, chị nướng thêm một hai con khô cá lóc, hoặc khô sặc rằn rồi lấy giấy cuộn lại dùng chày đâm tiêu đập cho khô mềm ra.

Má tôi làm mắm khéo, làm khô cũng ngon. Muối ướp cá làm khô được má tôi chọn là muối hạt đen Bạc Liêu. Theo má tôi muối đen Bạc Liêu mới là muối

trinh khiết, làm mắm, làm khô mới ngon. Ngày đó, làm cá khô chỉ có ướp muối chứ không có ướp bột nêm hay bột ngọt như bây giờ, nên khô nguyên chất mặn mòi của hương vị muối biển Bạc Liêu và vị ngọt của thịt cá đồng miệt Hậu Giang. Chuẩn bị cơm nắm, khô xong, cả hai cho vào mo cau cuộn lại mà ngày đó gọi là cơm mo cau hay lấy lá chuối cuộn lại đựng cơm nắm và khô nướng cho ba mang theo ra đồng.

Khi mặt trời gần đứng bóng, ba phát cỏ hay nhỏ mạ đã thấm mệt và bụng cũng đói nên dừng lại lên bờ ranh nghỉ mệt, ăn cơm. Lật mo cau hay mở cuộn lá chuối là có bữa cơm nắm với khô cá đồng hấp dẫn. Không cần chén, đĩa, chỉ lấy tay cầm nắm cơm đưa vào miệng, rồi cắn miếng khô cá lóc đồng, hay miếng thịt khô cá sặc rằn vừa béo, vừa

mằn mằn thơm phức. Giữa đồng không mông quạnh, gió lồng lộng mát rượi, ngồi ăn cơm nắm với khô cá đồng, rồi tu một ngụm nước, tận hưởng sắc trời thiên nhiên thật là khó tả...

Hồi nhỏ, tôi theo ba đi ruộng cũng đôi lần được ăn cơm nắm với khô cá đồng mãi đến bây giờ không sao quên được và vẫn thèm nhớ. Có hôm chị tôi thay đổi khẩu vị cho bớt ngán, làm cơm nắm bằng cơm nếp hay cơm gạo tẻ với muối mè, đậu phộng nhưng tôi vẫn thích cơm nắm khô cá đồng hơn.

Ngày nay, lúa mùa không còn nữa, cá lóc, cá sặc rằn miệt đồng ngày càng khan hiếm nên món cơm nắm cá khô đồng chỉ còn trong ký ức. Tuy vậy, một số quán ăn ở Cần Thơ và miền Tây vẫn còn lưu giữ món cơm nguội với khô cá nướng như xưa. Những người bạn tôi vẫn ghiền món

cơm nguội với khô cá lù đù Gành Hào một nắng. Bạn tôi lấy muỗng múc chút cơm nguội đưa vào miệng, rồi cắn miếng khô lù đù ăn kèm, nhâm nhi hít hà chút rượu để trông thật đã, thốt lên: "Ăn cơm nguội với khô nướng mới đúng điệu và ngon nhất!". Lúc đó, tôi bồi hồi nhớ lại món cơm nắm với khô cá đồng ngày ấy.

Hơn 40 năm xa làng quê, bây giờ, tôi đã là người phố thị. Được ăn qua cơm gà, cơm tấm mằn Long Xuyên, cơm sườn nướng Cần Thơ, cơm cà ri Sóc Trăng... rất ngon nhưng sao tôi vẫn nhớ hoài hương vị quê nhà, nhớ những ngày được theo ba ra đồng ăn cơm nắm. Có lẽ, nơi đó có mái ấm gia đình, làng quê sông nước, nơi đó có bữa cơm nắm khô cá đồng cùng với bao cực nhọc của ba tôi, đã nuôi tôi khôn lớn nên người./.

Nguồn: Đặc san xuân 2024 – Thế giới Tiếp thị - Đặc san của báo Nông thôn Ngày nay. Trang 71.

THẤY MÀU ĐIÊN ĐIỂN NGHIÊNG MÌNH NHỚ QUÊ

TRẦN HOÀNG

*B*ông điên điên quá đôi quen thân
ở miền Nam. Đi vào tất tần tật
thơ ca hò vè, điên điên những ngày chưa
xa gây thương nhớ bởi mỗi năm chỉ theo
về cùng mùa nước nổi.

Về chung với cái mùa dôi dào phẩm
vật sông mẹ Cửu Long ban tặng đất
đai, con người, nên khi điên điên chưa
về người ta nhớ, không chỉ loài bông

mộc mạc dễ thương này mà còn nhớ cả
con nước. Gần đây, dù nước không còn
“nổi” lắm, bù lại điên điên đã được trồng
quanh năm. Góp thêm chút huê lợi cho
bà con nông dân.

Dù giờ trồng được, bông điên điên
vẫn xuất hiện nhiều nhất vào mùa nước
nổi. Là do đi theo “người bạn” hợp cạ cá
linh non, để theo và mấy cái lẫu, nôi mắm
kho... Cũng theo mùa nước nổi, khi tép
tôm về tràn đồng, bông súng vươn dài
theo con nước, nên ngoài cá linh, bông
điên điên cũng bén duyên chúng như các
món um, xào với bông súng, tép rong,
hay để sống làm gỏi. Đơn giản, hơn chỉ
cần điên điên trộn gỏi với dưa nạo cũng
cho món ngon làm dễ mà nhanh. Để
ăn sống. bông điên điên làm dưa chua
với giá, củ cải đỏ (cà rốt) cho ra dưa giá
ngon đẹp. Hôm nắng nóng, tô canh chua

giải nhiệt với cá mú miệt sông đồng cũng loáng thoáng sắc vàng. Ngày mưa rả rích, bông điên điển hay chen chân vô đám bánh xèo, bánh khọt giòn rụm. Bữa vội, quơ quào mấy hột gà sau nhà hay ở tiệm tạp hóa, cũng cho ra đĩa trứng xào điên điển vàng ươm, ngọt mát. Sang hơn chút, xào thịt bò, thịt heo... đều cho ra các thức món thơm ngon phung phức... Quá chừng món ngon với bông điên điển.

Với hương thơm nhè nhẹ, vị ngọt hơi tít nhân nhẩn, điên điển dễ hợp với nhiều thức món miền Nam. Nhưng những tháng ngày làng tháng xứ Thái, dù ít thấy ở Bangkok nhưng khi về miền quê, ngạc nhiên khi thấy bông điên điển phổ biến, được sáng tạo nhiều kiểu. Giờ, điên điển bên mình đã trồng quanh năm, thiết nghĩ việc tham khảo các thức món

cũng không quá xa lạ đó.



Là lạ, nhưng gần gũi khi người Thái kêu bông điên điển là dok sano (hay sa-noh). Dok là bông, hoa, còn nghe sano, người miền Tây dễ liên tưởng kênh đào Xà No, cái tên theo thuyết là từ bông điên điển theo tiếng Khmer. Dù có nhiều ở miệt Cửu Long, chưa có tỉnh

nào chọn diên điển là “tĩnh hoa” – kiểu như sen của Đồng Tháp, ở bên diên điển là “tĩnh hoa” của Ayutthaya, cố đô nổi tiếng. Có lẽ sẽ bất ngờ khi biết Ayutthaya ôm trọn bởi 3 dòng Lopburi, Pasak và Chao Phraya... nên miệt sông nước đó nhiều diên điển là phải.

Ngoài các món na ná miền Tây, ở Ayutthaya và các tỉnh thành, diên điển được làm nhiều kiểu khác. Như là lạ trong các món ngọt mà bánh khanom dok sano khá phổ biến. Thay đổi đây đó, Khanom dok sano làm từ nguyên liệu chính bông diên điển, bột gạo và dừa, cả nước lẫn cơm dừa. Có thể trộn dừa nạo với bông diên điển, bột gạo, nước dừa đem hấp chín, thêm đường, mè rang... Cách làm khác không hấp chung với dừa, mà để dừa non vô sau đều thấy hấp dẫn. Cũng món ngọt, thay vì dùng dành

dành hay nghệ, với hương nhẹ nhàng, diên điển được người Thái dùng tạo màu vàng trong món kanom bua lại – chè trôi nước. Ở Thái ngoài xôi xoài danh tiếng, món xôi trắng lấm tấm sắc vàng bông diên điển vừa đẹp vừa thơm ngọt cũng là món ngon hay thấy...

Một món ăn chơi khác, nghe nói miền Tây ngày xưa có, theo cụ Vương Hồng Sển, giờ ít thấy là bông diên điển chiên giòn. Bên Thái, các loại bông chiên giòn làm snack ăn chơi khá nhiều, trong đó có diên điển. Món khác là mình hay xào diên điển với trứng, Thái phổ biến với trứng chiên, trứng đúc. Thử làm, theo khuynh hướng tốt cho sức khỏe khi trứng trộn diên điển, bỏ lò nướng hay nổi chiên không dầu đều thấy ngon. Không dầu mỡ, bông diên điển không tiếp xúc

nhiều với nhiệt, giữ được độ mềm ngọt hơn.

Một món quen thuộc hàng ngày ở bên là lạp (larb) cũng gọi tên điển điển, không Thái mà cả Lào. Món gỏi (nộm) chua cay bông diên điển đó có tên là larp dok sano. Ngoài thịt thà, vị ngọt nhẹ của bông diên điển phối trộn với độ hăng cay của hành tím sống, ngò gai, vị chua thơm của trái chanh, nếu được trái chúc (chanh Thái) càng tốt.... sẽ cho ra tổng hòa vị hương khác. Có thể là một biến tấu mới mình có thể áp dụng, thay vì miền Tây mình làm gỏi diên điển thì thường «sống chết» với tép, tôm...

Còn khá nhiều thức món bình dân nữa, như miến xào, canh chua. Đặc sắc là có nhà hàng dạng cách tân ở Bangkok không thực đơn cố định mà bán thức ăn

theo mùa, dùng nhiều diên điển. Như trong món chả cua chiên giòn, bông diên điển được sử dụng tới hai lần, xắt nhuyễn nhồi cùng cá thác lác, thịt cua..., trước khi chiên để thêm vị thơm bên cạnh tham gia vào độ mềm trong kết cấu. Sau đó, dọn lên kèm bông diên điển chiên, để thêm độ giòn bên cạnh độ dai mềm của món./.

Nguồn: Đặc san xuân 2024 – Thế giới Tiếp thị - Đặc san của báo Nông thôn Ngày nay. Trang 72.

NHỚ XÓM LÒ CHÈ PHẠM CÔNG LUẬN

Cách nay hơn nửa thế kỷ, ở khu Gò Vấp thuộc tỉnh Gia Định có một cái xóm nằm lọt thỏm giữa vùng cây xanh đã hình thành một lò nấu chè khá lớn. Lò chè này từng nhóm lửa nấu cả trăm nồi chè mỗi ngày để cung cấp cho các cô bán chè dạo và những sạp bán chè ở nhiều ngôi chợ trên đất Sài Gòn - Gia Định.

Khu xóm này cách nay bảy tám mươi năm thuộc làng Hanh Thông Xã thuộc Gò Vấp, Gia Định, từng được gọi là xóm

Thơm vì ở đây trồng rất nhiều cây thơm (nên ga xe lửa gần đó gọi là ga Xóm Thơm). Thời đó đất đai còn rộng, dân cư thưa thớt, qua thời gian mới đông dần lên. Phần lớn dân chúng làm nghề trồng hàng bông, trồng tiêu và thuốc lá, chăm sóc cây cao su, nuôi ngựa đua, đánh xe thổ mộ và buôn bán.

Tuy Gò Vấp là đất gò cao ráo nhưng xóm lại tọa lạc trên một khu đất thấp. Hỏi ra mới biết là ở thế kỷ 19, người Pháp mua đất khu này đưa ra phía trung tâm Sài Gòn để lấp con kinh, sau này là đường Nguyễn Huệ bây giờ. Hiện nay, xóm thuộc phường 1, quận Gò Vấp, chạy dọc đường Nguyễn Thượng Hiền, giáp ranh quận Bình Thạnh.

Dần dà, cái tên xóm Thơm chỉ còn gắn với cái ga xe lửa. Xóm được dân chúng quanh vùng gọi tên là xóm Lò

Chè hay xóm Lò Bánh Canh (bánh canh ngọt). Nguyên do từ một người phụ nữ từ xứ xa theo chồng về đây sống.

Đầu thế kỷ 20 có một gia đình là cư dân cố cựu ở đây. Trong nhà có anh Ngô Văn Nhờ, thứ 6 trong nhà nên được gọi là anh Sáu Nhờ, sống cùng gia đình từ nhỏ. Lớn lên, anh đi học lấy bằng Diplome rồi vào học trường Cơ khí Á châu (L'école des Mécaniciens Asiatiques), thường gọi là trường Bá Nghệ, nay là Cao đẳng Kỹ thuật Cao Thắng. Anh được người anh rể là ông Ba Mới (Ngô Văn Mới, có bà con với ông Ngô Văn Năm cùng làm ở hãng Bason này còn có tên đường ở quận 1) đưa vào làm ở hãng đóng tàu Bason. Để thuận tiện cho việc xin vô hãng, anh đổi họ gốc là họ Lê thành họ Ngô, danh nghĩa là con của ông Ngô Văn Mới và vì vậy sau này các con của anh đều

mang họ Ngô. Anh rất khéo tay, ngoài công việc của hàng còn tự tay làm một số món đồ gia dụng như cái ô ăn trâu, ống ngoáy trâu cho mẹ của ông, bình bông, đèn dầu, chảo, xúng hấp, ống nhang bằng đồng thau.

Vợ ông Nhờ tên là Nguyễn Thị Tốt, sinh năm 1909, cũng thứ 6 nên thường được là bà Sáu Tốt, gốc gác Bến Tre. Là con một thầy giáo làng, cô Tốt lúc mười sáu tuổi theo chồng về sống ở một Xoài Mút. Chồng cô tuy là con địa chủ nhưng thường hay chăn trâu. Buổi tối nằm bên chồng, cô không chịu nổi mùi hôi trâu nên không ngủ được. Sống với nhau không lâu, có bỏ trốn về nhà cha mẹ khi tuổi còn rất trẻ.

Một thời gian ngắn sau, anh Sáu Nhờ theo người bạn ở xưởng Bason là anh của cô Sáu Tốt về vùng này chơi. Lúc đó, Sáu

Nhờ đang cảnh gà trống nuôi con do vợ mất sớm. Gặp cô Sáu Tốt, hai bên rõ rá cặp lại, anh xin gá nghĩa vợ chồng khi cô Tốt chỉ mới 18 tuổi xuân mơn mớn. Cả hai về sống ở xóm Thơm Gò Vấp. Từ đó, bà Sáu Tốt được gọi theo chồng là bà Sáu Nhờ (từ đây gọi tắt là bà Sáu). Chính bà là người gây dựng nên tên tuổi của xóm này.

Anh Lê Hữu Huấn, cháu ngoại bà Sáu từ nhỏ: thường được nghe bà kể về xóm Lò Chè. Từ tài nấu chè hồi con gái ở quê nhà, bà ngoại của anh tạo dựng được một nghề chuyên biệt dành cho cả xóm, mỗi ngày nấu các món chè ngon miến Nam với số lượng lớn để phân phối đi hầu hết các chợ lớn nhỏ ở Sài Gòn - Gia Định suốt mấy thập niên từ 1930 đến 1960.

Khi mới về Gia Định sinh sống, đầu

thập niên 1930, bà Sáu mở sạp bán chè ở chợ Bến Thành. Mỗi ngày bà nấu mấy nồi chè để đưa ra chợ bán. Một thời gian sau, bà chuyển về chợ Tân Định, tiếp tục nghề cũ. Sạp chè ngoài chợ của bà thấy đơn giản vậy mà rất đông khách vì món chè nào cũng thơm ngon.

Sau một thời gian, bà về nhà lập lò chè tại gia. Sẵn đám con cháu gọi chồng bà bằng cậu sống quanh đó cần có việc làm để sống, bà rút ruột truyền dạy hết các bí quyết nấu chè cho họ và mở rộng căn bếp, nấu nhiều nồi cùng lúc. Hằng ngày, các cháu đến nhà bà phụ xay bột, sàng đậu và nấu chè dưới sự chỉ huy của bà Sáu.

Nguyên liệu nấu chè mua ở chợ Gò Vấp gần nhà có bán nhiều nông sản như đậu, đường đưa từ Hóc Môn hay Tây Ninh xuống, vừa tươi ngon lại rẻ. Chè

nấu xong được các tiểu thương lấy về bán ở các chợ. Với các cháu trong họ, chưa tự nấu được thì cung cấp xôi chè đi bán, không tiền mua giống gánh thì bà bỏ tiền mua cho. Dần dà, họ làm ăn khá lên, tự mở được sạp chè ổn định ở nhiều ngôi chợ trên đất Sài Gòn - Gia Định.

Chè từ lò của bà là chè đậu trắng, chè táo xon, chè xôi nước, chè bắp, chè khoai môn... Có loại giờ gần như không thấy đâu là chè hột me, nhai sần sật rất lạ và ngon.

Trong số các loại chè ở lò bà Sáu, món chè bánh canh ngọt là thứ chè nổi tiếng nhất đến mức nhiều người gọi xóm này bằng cái tên khác là xóm Lò Bánh Canh.



Chè bánh canh của hàng chè Bà Mười ở chợ Tân Định. Ảnh: PCL

Những năm trước thập niên 1960, món chè này được ưa chuộng khắp các chợ nên lò của bà Sáu mỗi ngày nấu với số lượng nhiều nhất so với các loại khác. Chè đơn giản, chỉ nấu bằng bột gạo, nước cốt dừa, đường, gừng, mè rang nhưng so với các loại chè dễ nấu khác, muốn nấu phải qua một số công đoạn phức tạp. Gạo phải ngâm với vôi, xay gạo bằng cối

đá lớn với một cây dài hai người đẩy. Bột bỏ vào cái bao vải tám rồi dần kỹ cho ráo nước gọi là bông bột. Phải dậy sớm từ ba, bốn giờ sáng để quết bột, quết xong bỏ vô cối để ép xuống lò nước đường. Chế biến làm sao sợi bánh canh trong món chè này phải có độ dai, thoáng chút mùi vôi, thơm ngon.

Qua thời gian, người trong xóm theo học bà Sáu đã rành nghề, lại tích lũy được vốn liếng nên dần ra riêng, tự nấu chè để bán. Đầu thập niên 1960, xóm Lò Chè đã có gần 20 trên 30 nhà nấu chè để sinh sống. Sẵn có số thanh niên đạp xe ba gác, xích lô sống quanh đó, các cô trong xóm nhờ chở chè và người ra chợ bán. Từ đó, dần dần hình thành các cặp vợ chồng có vợ bán chè, chồng đạp xe ba gác xích-lô. Anh nào lấy vợ trong xóm cũng biết chẻ củi, phụ vợ đãi đậu. Ban

đầu các anh thuê xích-lô chở khách, sau có vợ rồi thì tậu hẳn một chiếc xích-lô hay ba gác, mỗi ngày chở mấy nồi chè với cô vợ ngồi chễm chệ trên xe ra chợ bán, chiều đi rước về. Xóm Lò Chè ngày càng thịnh vượng, đông vai từ cái nghề quý báu và lương thiện này. Đến lúc đó, có thể nói hầu hết hàng cho khắp các chợ, từ chợ Bến Thành, Tân Định, Bà Chiểu, Thị Nghè, Phú Nhuận, Gò Vấp, Cây Thị, chợ cổng số 10... đều từ xóm này mà ra. Ai nấy đều biết ơn bà Sáu vì đã đưa nghề đến đây mang cuộc sống an vui đến cho bà con.



Cô Sáu Quyên chụp trước nhà
ông bà Sáu Nhờ năm 18 tuổi (1957)

Bà Ngô Thị Quyên, má của anh Huấn, cũng thứ 6 nên gọi là có Sáu Quyên, theo bà ngoại anh nấu chè từ hồi còn trẻ và lớn lên thừa hưởng sạp bán chè của mẹ ở chợ Tân Định. Năm 1959 cô lấy chồng làm ở Nhà in Sài Gòn ấn quán³ gần đó, vốn là khách thường xuyên đến ăn chè

3 35 Nguyễn Đình Chiểu/Trần Quốc Toàn, quận 3

của quán cô. Sau cô phải chăm sóc gia đình con cái, không tiếp tục bán nữa nên sang súp che cho dì Mười là chị em cô cậu.

Hiện nay hàng chè này vẫn còn ở chợ Tân Định, được gọi là hàng “Chè Bà Mười” rất nổi tiếng do con gái của bà Mười đảm nhiệm, bán các loại chè như chè thưng, chè khoai môn, chè bắp, chè chuối, chè trôi nước... Mỗi ngày hàng chỉ này thay đổi thực đơn để giữ khách, chỉ giữ lại vài món chè cố định được ưa chuộng. Hôm nào nếu may mắn, tại đây, khách sẽ được thưởng thức món chè bánh canh ngọt, món truyền thống từ xóm Lò Chè ngày xưa. Khách thấy ngon, luôn hỏi vì sao chè này giờ ít có ai nấu!?

Năm 1959, khi gả cô Sáu Quyên, bà Sáu đi chợ Bến Thành để mua sắm chuẩn bị đám cưới của con thì bị té ngã

gãy chân, từ đó chân bà yếu hẳn. Cô Sáu Quyên là con gái duy nhất lâu nay phụ mẹ đã đi theo chồng, các con trai đã lập gia đình hay còn nhỏ nên bà Sáu quyết định nghỉ ngơi sau tai nạn đó vài năm. Lò chè duy nhất cung cấp chè cho các nơi từ đó kết thúc hoạt động sau mấy chục năm tồn tại.

Bà Sáu mất năm 1989, thọ 80 tuổi. Chồng bà đã ra đi trước đó 28 năm. Những năm cuối đời, bà thường trần trở về việc các cháu cúng giỗ cho ông bà ngoại. Cháu nội chỉ toàn là con gái, còn mấy anh em của Huấn lại là cháu ngoại. Huấn nói: ngoài yên tâm, tụi con sẽ giỗ. Bà nhìn Huấn lúc đầu nói: “Gà cổ ăn tấm mông mông/ Mấy đời cháu ngoại giỗ ông bao giờ...” Sau này, mấy anh em nhà anh Huấn vẫn nhắc nhau đừng quên ngày

giỗ ông bà ngoại cho dù bận bịu việc giỗ bên nội.

Không biết bà ngoại có hiểu không, những dịp lễ tết giỗ quay từ nhà riêng ở quận 7 về xóm Lò Chè nơi người anh giữ ngôi nhà từ đường, anh Huấn luôn sống lại kỷ niệm những ngày ngoại còn sống, nghe bà kể về lò nấu chè của bà những năm xưa. Nó đã không còn khi anh ra đời nhưng những món chè bà nấu anh được ăn những năm sau này vẫn còn đọng lại vị ngọt trong lòng./.

Nguồn: Đặc san xuân 2024 – Thế giới Tiếp thị - Đặc san của báo Nông thôn Ngày nay. Trang 72-73.

ĂN MỘT MÓN ĐI ĐỨT MỘT CÂY DỪA

NGŨ YÊN



*T*ừ hồi còn ở miền Trung, tôi đã
nghe nói đến cái cổ hũ dừa ở

đoạn đọt cuối của thân cây dừa. Mỗi cây dừa chỉ có một cái cổ hũ. Cũng có ăn vài lần nhưng không mấy ấn tượng.

“Cổ hũ” trong Đại Nam quốc âm tự vị có hai nghĩa. Một nghĩa là cổ (cái) hũ – có khúc eo, có khúc nở, dùng gọi tên chỗ, tên khúc sông. Một nghĩa nữa kết hợp với từ khác – “cổ hũ cau”: khúc bậm trên đầu cây cau, chỗ cau trở buông. Cây dừa vốn không có “khúc bậm” như trên đầu cây cau, nhưng vì cái vị trí “thịt” mà người dân khai thác lại nằm giống y chỗ của cổ hũ cau, nên phát sinh từ cổ hũ dừa. Như vậy phải ghi là cổ hũ mới đúng, chứ không phải củ hũ, tuy dân miền Tây phát âm là “củ hũ”.

Dân miệt ngoài còn gọi cái cuống bao tử heo là cổ hũ lợn. Như vậy là đúng với tượng hình cái cổ (của cái) hũ. Rõ là chẳng có cái củ nào ở đây, nhưng nhiều

người vẫn gân cổ lên cãi vì nó giống cái củ. Thế là xây ra hội chứng “lác mắt là tại hướng đình, cả làng cùng lác phải mình em đâu?”

Ngày xưa ăn cổ hũ coi như là giết cây dừa. Bây giờ, đã có kẻ chơi liều trồng dừa thật dày chỉ để chặt cây lấy cổ hũ đem bán. Kiểu như thuật ngữ “cam cỏ” ra đời vì người ta trồng cam thật dày (như cỏ) để thúc ra trái sớm bằng biện pháp “hóa trị” ngô hầu ăn xối. Thế là nhiều vườn cam tử tế phải đốn đi như cảnh vườn cam của một cô bạn bên vợ ở Bình Phước. Đến nay buổi thay cam vừa ra chiến.

Trong Nam, cổ hũ ban đầu có lẽ trở thành đặc sản của quê nhà bác học bị trừ dập tơi bởi họ Trương. Những nơi khác, rất thảnh thơi mới có dịp ăn cổ hũ dừa nhờ “vật anh hùng” tên... đuông.

Tôi được ăn đuông dừa vài lần ở quê ngoại là nhờ đuông và hà bá. Nhà ngoại ở mé sông Cái, Nha Trang, trồng nhiều dừa. Ngoài làm ruộng bên Đồng Dài, nhà ngoại sống một phần nhờ vào vườn dừa. Thật lâu có cây dừa hấp hối bởi đuông là mấy ông cậu đốn cây để ăn cói cổ hũ cho bằng đặng. Mới đầu ăn vào thấy giòn ngọt bùi bùi, giòn sần sật. Có lần được ăn cổ hũ là nhờ công hà bá. Nước lũ về xoáy sập một phần căn nhà mới cất của ngoại và một số cây dừa bị xô nằm sát đất. Những cây e có thể theo dòng nước thác lũ cuốn đi được quyết định chặt khai thác những gì có thể được: thân, lá, trái và đặc biệt là cái cổ hũ. Hồi đó chưa ai đủ trải nghiệm để biến thứ đó thành món ăn.

Phiêu Nam, tần suất được ăn cổ hũ dừa tăng nhanh. Món này xuất hiện

nhiều trong các quán nhậu và trở nên bình dân. Cổ hũ dĩa xào tép là rất miền Tây. Tép ngọt theo đường tép, cổ hũ ngọt theo đường cổ hũ. Lúc đầu thấy cũng nhiều vị hương xa. Lâu dần, ăn riết ớn. Có dịp về miền Tây đô, được ông bạn đãi cổ hũ dĩa muối dưa. Lúc này món ăn

đã hài hòa hơn nhờ vị chua, ngọt, béo biến thành bùi, giòn. Ăn hấp dẫn hơn là xào tép.



Nâng thêm một cấp nữa, dân Bến Tre nghiền ra món gỏi cổ hũ dưa. Nhưng lúc này cái ngon của đồ bồi là làm cho sắc

“thịt” cổ hũ phai nhạt. Tai heo, tép đất lột, đậu phộng rang, chua chanh, ngọt hành tây, thơm rau răm. Ăn với bánh tráng nướng. Vị phong phú hơn, thị giàu sắc hơn, thính nghe nhạc bánh rôm rốp, nhưng hương chỉ thoang thoảng mùi đậu phộng rang hơi cháy, chưa lấy gì đáng kể.

Những dấu sao, xong bữa tiệc bạn đã nich hết một cây dưa./.

Nguồn: Thế giới Hội Nhập Tết Giáp Thìn 2024 – Nhà xuất bản Lao Động. Trang 108.

CU KÊU BA TIẾNG

MUỐI DỪA GÁO DỪA

NGUYỄN THU

Hình ảnh hơn một nửa cái gáo dừa được xẻ một cái tay cầm cắm trên một cái trụ nhỏ bên cạnh một lu nước thật là thân quen đối với làng xóm ở những miền quê của người Việt.

Nhưng gáo dừa không chỉ có bấy nhiêu công dụng. Nó len lỏi vào đời sống tôn giáo, nghệ thuật, đặc biệt là ẩm thực.

Đập bể gáo dừa trên đầu là một tập tục của người Ấn Độ? Nghe bắt ớn! Việc thực hành này tượng trưng cho việc thoát khỏi quá khứ và phó thác bản thân cho Trời.

Bạn hẳn đã từng thấy người ta đập dừa bên ngoài một ngôi nhà mới xây để mừng tân gia hoặc có thể trước một chiếc ô tô mới mà ai đó vừa mang về nhà. Nhưng việc đập dừa vào đầu cho bể nghe có vẻ nguy hiểm phải không? Nhưng điều đó là ngoại lệ cho những tín đồ xếp hàng tại các ngôi đền ở Tamil Nadu trong lễ hội Aadi Perukku. Đối với họ, đó là cách nhận được phước lành từ Trời để có sức khỏe tốt và thành công trong năm tới.

Mỗi đợt gió mùa, lễ hội Aadi Perukku được tổ chức ở bang Tamil Nadu để

tôn vinh bản chất duy trì và mang lại sự sống của nước.

Truyền thống đập bể dừa trên đầu của người dân cũng là một phần của lễ hội dừa ở một số khu vực thuộc các quận Karur, Coimbatore và Madurai trong bang. Ví dụ, vào ngày lễ hội, hàng nghìn tín đồ đạo Hindu tụ tập bên ngoài cổng Đền Mahalakshmi ở Karur để nhận phước lành. Thầy tu của đền thờ sẽ đập quả dừa lên đầu những tín đồ đang xếp hàng chờ đến lượt để cầu mong sức khỏe và thành công cho mỗi người.

Gáo dừa điểm nhiên bước vào đời sống ẩm thực của nhiều dân tộc. Trước tiên người ta khai thác công dụng thay cho dụng cụ đựng thức ăn. Công dụng đơn sơ nhất như đã nhắc ở trên: cái gáo để múc nước uống trong lu. Vị trí đặt

nguồn nước uống này thường là trước nhà, sát bìa rào. Chủ nhà những mong chia sẻ nước uống này với khách qua đường khát nước. Nhất là những nông dân đi hái củi trên rừng về ngang.

Gáo dừa chưa cạy cơm còn được dùng để làm gia vị tạo béo ngọt cho các món hầm. Như gà ác hầm trong trái dừa xiêm. Lúc đó, người ta chỉ cắt vát một phần nhỏ phía trên gáo, vừa bỏ lọt con gà ác giò vào. Nước và cơm dừa được giữ nguyên, chỉ gia thêm muối và các loại hương thảo. Sau đó dùng phần gáo cắt vát để cho gà vào làm nắp đậy. Gà vừa chín, lấy ra khỏi nồi hầm. Là đã có một món ăn tuy mộc mạc, nhưng không kém “vẻ” cầu kỳ. Chỉ là hơi có “vẻ” và điệu dàng, chớ cách chế biến đơn giản. Con gà ác ấy vừa ngọt thịt, thoảng thơm mùi dừa. Xương có thể nhai luôn để thống

thống khoái khoái tận hưởng miếng nước ngọt từ xương ứa ra. Một chút béo béo của tủy nữa. Loại xí quách gà này ăn dứt xí quách heo và bò. Ăn gà xong còn chưa đã đối với những “nhơn khẩu” hơn người trung bình, còn có thể tận dụng cho bằng hết cơm dừa khi chặt làm hai gáo dừa.

Món này tôi có “hạnh” ăn, được, thay vì vỡ lòng như các em bé mới học chữ, “vỡ lưỡi” trong một buổi họp mặt các thành viên CLB Mekong Cuisine. Hứa với lòng lâu lâu sẽ thực hành lại để chuốc được cái ngon mộc mạc ấy. Nhưng lại mấy lần lỡ làng, giờ kể lại tự nhiên nghe lưỡi bồi hồi thổn thức.

Đặc biệt, gáo dừa non làm dừa, tôi cũng được thưởng thức dưới Cần Thơ. Sau khi ăn ba bốn miếng mà không nhận ra căn cước của món dừa trong bộ sưu

tập dừa của Bửu Việt, chủ nhà hàng Ven Sông, mới lắc đầu chào thua. Ông ta mới cười nói: “Gáo dừa đó! Hồi xưa bà nội tui hay làm dừa bằng gáo dừa, giờ sức nhớ lại mới làm theo.” Tôi ngơ người. Đúng là dân gian đầy sáng tạo. Miếng dừa chua chua, dòn sần sật, nhưng không cứng như sách vở nói là 3,5 trên thang đo độ cứng Mohs so với đầu người lớn là 5 Mohs. Coi bộ mấy cô bác xứ cà ri nị có lý trong cái tập tục của mình đó chứ!



Sọ dừa muối dừa, một món ăn độc đáo

của người miền Tây. Ảnh: Đỗ Khuê.

Gáo dừa làm dưa coi bộ gần gũi với cu kêu ba tiếng. Tiếc là bữa đó bị hụt để được ăn miếng dưa gáo dừa với miếng thịt heo nước dừa xem “cuộc đám cưới” ấy hương vị ra sao.

Một sáng tạo nữa của dân miền Tây. Cũng là nhớ lại cách làm của bà ngoại, bà Nguyễn Phượng Loan demo món bánh canh gõ tại một kỳ hội chợ bánh dân gian ở Cần Thơ và trở nên nổi tiếng. Bánh canh gõ làm người ta liên tưởng đến mì gõ một thời lốc cốc khắp hẻm hóc Sài Gòn. Gõ trong món bánh canh không thay cho tiếng rao như mì gõ, mà gõ để tạo sợi bánh. Bà Loan bắt chước bà ngoại dùi nhiều lỗ trên một nửa cái gáo dừa. Rồi bà đổ bột đã pha vào đó và dùng một miếng tre gõ lên cái gáo dừa.

Bột qua các lỗ thủng chảy thành sợi rớt xuống một thau nước lạnh. Tiếng gõ ấy cũng hấp dẫn nhiều du khách đi hội chợ. Và món bánh canh gõ sống lại.

Mấy anh Tây, bị ám ảnh bởi khói ám miếng thịt nướng. Có anh cắc có lấy gáo dừa làm củi nướng thịt. Thế là được một món thịt xông khói lạ lẫm. Bèn đưa vào sách vở... Tác giả món này viết: “Tôi không thiếu củi nhưng tôi có một ít gáo dừa khô và ý tưởng chợt nảy sinh. Tôi thử nhưng lại sợ hư mấy miếng sườn nên chêm thêm một ít củi táo. Hóa ra tuyệt vời. Hương vị khó tả, ngọt nhẹ, thơm khói và có vị dừa...”⁴

4 https://www.reddit.com/r/smoking/comments/4udyt3/can_I_use_coconut_shells_Instead_of_wood_for_smoke/?rdt=57700

Nguồn: Thế giới Hội Nhập Tết Giáp
Thìn 2024 – Nhà xuất bản Lao Động.
Trang 109.

MỘNG DỪA BAN ĐẦU KHÓ XA

TẠ TẤN

*Đ*ình Nguyên Lộc cho ra đời nhân vật Hoàng mộng dừa trong truyện ngắn “cây đào lộn hột”. Mộng dừa làm ta nghĩ ngay đến một thành phần trong trái dừa được dùng làm nhiều món ăn thanh nhiệt những ngày nực nội.



Phải chạy ba quãng đồng mới rinh về
 được mớ mộng dừa để nấu món canh.
 Ngon, bạn hãy thử đi nếu có dịp sang
 Mã Lai! Ảnh: Thu Nguyễn

Nếu như mộng dừa giúp cho cây dừa
 “đẻ” con rơi con rớt là khủ dục theo các
 bờ biển Đông Thái Bình Dương trước
 khi loài người biết trồng dừa, con Mộng
 Dừa của Bình Nguyên Lộc chỉ có mang
 bầu với người đàn ông trong bóng tối

một lần mà bị cha nó đánh đòn chết đi
 sống lại.

Số phận của Mộng Dừa dường như
 ngược ngạo với nhân vật Gertrude trong
 “Hòa âm điên dã” của André Gide do
 Bùi Giáng chuyển ngữ sang tiếng Việt.
 Mộng Dừa sáng mắt đem lòng yêu anh
 chàng đui mắt tạm thời. Nhà văn họ Tô
 muốn đem con Dừa cạnh tranh với Thị
 Nở: “Con Dừa là đứa con gái xấu xí nhất
 xóm, mà có lẽ xấu xí nhất nước Việt Nam
 cũng nên. Tuy nhiên nó không đàn độn
 và sức khỏe của nó dồi dào nên nó đã
 biết mơ yêu từ mấy năm nay.”

Trong chuyến phiêu lưu xứ dừa Bến
 Tre mới nhứt, tôi nhờ người kiểm cho
 trái dừa đương mộng để chụp hình,
 nhưng anh bạn bốn xứ đem tới hai trái
 dừa đã nứt chồi cao hơn một gang rưỡi

tay. Gay go. Ấm thực mà chụp kiểu mộng này thiên hạ quả. Thế là không đánh giết hai “baby” dừa.

Nghe biểu ở bùng binh Cộng Hòa, Sài Gòn, ngày nào cũng có bán. Một buổi xế tôi chờ bớt nắng, chưa kịp mưa, chạy ra. Không thấy xe mộng dừa nào ở vị trí được mách bảo, chỉ thấy một ông áo xanh (đồng chí giao thông) xớ rớ ở đó. Sáng hôm sau, nhân làm shipper trung chuyển cho người nhà ra bến xe rước nhân viên ở trước Trường Đại học Sư phạm TP. HCM, tôi lại trở ra bùng binh Cộng Hòa, cũng không thấy xe. Trưa, có dịp đi mua dịch vụ ở Dương Bá Trạc, tôi làm một vòng trở lại Ngã Sáu, may quá, bất quá tam. Đậu chình ình ở chỗ được mách là chiếc xe mộng dừa treo bảng giá 35.000 đồng/bịch. Có hai chọn lựa: bịch lớn 80.000 đồng và bịch nhỏ 35.000

đồng. Bịch nào người bán cũng mánh mung cho một cái mộng bụi sự cỡ bằng cái mộng của hai cây dừa ở Bến Tre hôm nọ.

So với mộng dừa Shopee chào hàng, mộng dừa Ngã Sáu kém xa. Bịch nhỏ chừng 250g, vị chỉ một ký 140.000 đồng, so với dừa Shopee nửa ký 130.000 đồng. Rẻ hơn, nhưng mộng dừa Shopee đều cỡ trái ping-pong. Mộng đó tuy xốp nhưng có độ giòn nhứt định.

Hồi nhỏ, ở xứ dừa Nha Trang, tuy không nhiều bằng Bến Tre và Bình Định, nhưng tôi cũng đã được “vỡ lưỡi”, như học trò vỡ lòng tiếng quốc ngữ, vài cái mộng dừa. Quả thực, nếu ăn chơi, mộng dừa cũng chỉ ngót ngót, xốp xốp, bùi bùi, sần sật. Hấp dẫn lắm nên chỉ trải nghiệm vài cái... Hương vị ấy đã điêu tàn trong ký ức. Điêu tàn như xứ Hời toàn

ma trong thơ Chế Lan Viên.

Nhơn làm chuyên đề về ẩm thực dừa mới sực nhớ lại hai chuyện: món mộng dừa và truyện ngắn có cô gái đau khổ bịa cho mình cái tên cô cho là đẹp Hoàng Mộng Dừa.

Mộng dừa ra món ở Việt Nam coi bộ hồng lầy gì làm đẹp đẽ. E cũng như nàng Mộng Dừa. Thiệt nghèo nàn như mộng dừa dầm đường, gỏi mộng dừa, mộng dừa xào tép, mộng dừa lắc muối siêu cay. Mộng dừa làm gỏi và mộng dừa xào tép chẳng qua là biến tấu từ cổ hũ dừa làm gỏi và cổ hũ dừa xào tép. Hai món sau ngon ăn đứt hai món biến tấu.

Thôi đành phải tham khảo GS Internet. Mèo đui vớ cả chiên, tôi mọi được bí kíp “The Coconut Bible” (Kinh Thánh về dừa) của tác giả Annie Deeter. Từ đó

nhặt ra được món canh mộng dừa – Sup Umbut Kelapa – của người Mã⁵. Món ấy thiệt là giàu vị và hương. Phong cách là các thành phần trong món đều xắt hột tào cáo (âm Hán Việt là “đầu tử” - 骰子): thịt gà, mộng dừa, cà rốt, cần tây, cơm dừa non... Từng đó hột biết bao nhiêu là vị, bao nhiêu là kết cấu. Tào lỏng gồm nước lèo từ xương heo hoặc bones gà, nước lả cơm dừa non, tào sên sệt bằng bột bắp pha nước... Tào hương gồm gừng sả.

Món canh này mới đáng để tôi chạy ba quãng đồng (ba trong tiếng Việt căng à nha) lũng cho bằng được mớ mộng dừa, so với “một món ăn lạ miệng nhưng vô cùng hấp dẫn mà không phải ai cũng có cơ hội để thưởng thức⁶” lại được đánh

⁵ The Coconut Bible, tr. 101.

⁶ <https://eva.vn/di-dau-xem-gi/mon-xua-chi-co-o-que-gio-thanh-dac-san-nhieu-nguoi-san-lung-co-tien-chua-chac-mua-duoc-c40a482516.html>

giá trên một trang web về món gỏi mọng dừa. Ca ngợi vống lên như thế là con dao hai lưỡi – vừa tiếp thị lại vừa miệt thị.

Nước canh ngọt kể gì nhờ nước lèo cộng hưởng với những thứ giàu umami như cà rốt, mọng dừa cơm dừa non, thịt gà. Lại thơm hương sả như hương tóc ai đó. Tiếc là làm phụ chữ ẩm thực nhiều khi chỉ nhằm nhì trong cô độc./.

Nguồn: Thế giới Hội Nhập Tết Giáp Thìn 2024 – Nhà xuất bản Lao Động. Trang 110-111.

NHỮNG THỜI DƯA KHO

MUÔN NĂM

CAO NGUYÊN

*C*on dò độ ta qua những cơn thèm béo một thời là những nồi dưa kho nước mắm với “tiêu Kha-luân-bồ” (ót - vì tiêu sọ có thời chỉ có miếng cao cấp mới được ăn)

Tuổi thơ của anh em chúng tôi lúc nào cũng “khủng hoảng” thịt thà, nhất là thịt heo mỡ. Bởi vậy lúc nào cũng nhong nhóng cho mau tới Tết. Ở đó có nồi thịt

heo kho trứng và nước dưa. Cục thịt nào cục thịt nấy má xắt to như cặp nem Ninh Hòa gộp lại.

Cũng như anh chàng Vũ Hữu Định đóng quân ở Pleiku phố núi cao “may mà có em”, anh em chúng tôi may mà có tóp mỡ. Thuở đó, ngoài dưa già thắng dầu ăn khủ không kỹ hôi mùi dưa bắt ớn, còn có mỡ heo tạo nên đặc trưng của hương bánh xèo.

Cứ vài ba tháng, tới kỳ ba tôi lãnh lương đầu tháng, má tôi đúc bánh xèo. Cơn thèm mỡ màng được “dụi tắt” như những điều thuốc của những người còn chút lương tri sợ ung thư. Còn nhớ miếng thịt lúc đó má xắt sao mà tiện tặn. Qua ngày “hội” bánh xèo, má tôi phải cai “béo” cho lũ con bằng những nồi dưa kho.

Ở Sài Gòn tôi đã đi kiếm dừa hòng trôi lêu bêu về miền ký ức thiếu thời nhưng vô duyên nên mua phải miếng cơm dừa kho ăn chẳng thấy thiếu thời đâu cả. Cái hương vị ngày cũ không phải là dễ tìm ở cái xứ gì cũng có nhưng có lấy được. Sài Gòn dễ gì kiếm miếng cơm dừa cứng cạy. Thành ra kho phải cho thêm béo vào cho béo. Thiệt là trượt quớt hương vị.

Miếng cơm dừa phải đủ béo và đủ mềm. Đủ béo phải là dừa dạm bước qua bên kia cuộc đời như thường nói về con người ta – bên kia con dốc. Nhưng dừa già tới một mức nào đó khi kho sẽ hôi dầu. Đủ mềm để nhai đỡ mỏi hàm nhưng mềm quá sẽ không béo. Dân xứ dừa gọi là dừa cứng cạy.



Cơm dừa ở Sài Gòn kho phải thêm béo bằng tương

mới có được cái béo ngày xưa. Ảnh: Ngũ Yên.

Dừa ngày xưa má tôi mua làm mứt là thứ dùng để kho lý tưởng như túp lều⁷ của ông Hoàng Thi Thơ phịa ra. Thuở đó “phịa” thường được lũ con nít chúng tôi gọi là “bẹt cà na”. Nghĩa gốc của từ là “berner” trong tiếng Pháp, có nghĩa là ba

7 [...] Từ ngày hai đứa yêu nhau lòng ước bao nhiêu/ Mộng vàng hai đứa có chỉ là quá xa xôi. Ta mơ một mái nhà tranh/ [...] Đời mình đẹp mãi dưới túp lều xinh...

xạo; bernard là kẻ ba xạo; người Việt hay có cách phăng từ kiểu như tuyệt cú và cú mèo, bèn thêm vào đầu chữ “na” một chữ “cà”.

Dừa cứng cạy xắt mỏng như các bà xưa xắt rim mứt ăn tết, đem kho với nước mắm và tiêu. Kho rim cho tới khi nước mắm thật thấm vào miếng dừa. Cho nước màu vào cho con mắt “tham gia” ăn (như người ta tham gia giao thông). Nguồn béo này thơm ngon không thua gì thịt heo.

Trao đổi với nhà giáo “Google”, ổng cho biết kho là món chỉ có ở Việt Nam và Campuchia. Kho nhiều lửa có khi nó nằm lưng chừng giữa braise và stew. Nhiều người thích kho hai đến ba lửa cho nước gia vị thật thấm vào thứ cần kho. Nhưng dừa lại không ưng nhiều lửa, vì kho như thế cơm dừa sẽ lại dầu

mất ngon.

Không chỉ có tuổi thơ chúng tôi được độ qua nổi thèm béo bằng dừa kho. Một thời thèm béo khác nối tiếp tuổi thơ. Nói như ngôn ngữ hiện đại của mấy ông có điều kiện đi nhậu là thèm béo “tăng hai”. Thèm béo tăng hai thập niên 1970 này thâm. Vì có béo, có ngon miệng lại khủng hoảng tinh bột. Xưa càng béo càng hao cơm. Tăng hai càng béo càng phải “diệt dục” cơm. Sự hành hạ do khủng hoảng thiếu đó làm cho người ta không dám thèm béo nữa. Khổ nổi dừa kho không môn đăng hộ đối với khoai lang, khoai mì. Bắp cũng không luôn. Ăn dừa kho với khoai, bắp nó làm tắt luôn chút lửa lòng của cái lười.

Ngoài những nổi dừa kho kinh niên, thỉnh thoảng cũng có một ít béo đến từ thùng đồ hộp C-ration của quân đội Mỹ

dành cho lính hành quân không có điều kiện ăn đồ tươi⁸. Đó là béo từ những hộp bacon – thịt ba chỉ xông khói. Thứ đó mà đem chiên nóng lên thì tổn thất về cơm bữa đó hơi trầm trọng. Ngoài ra còn phải kể đến những hộp bơ đậu phộng to xấp xỉ cái lon sữa bò, cao chừng một phân./.

Nguồn: Thế giới Hội Nhập Tết Giáp Thìn 2024 – Nhà xuất bản Lao Động. Trang 110-111.

⁸ C-ration phân biệt với A-ration có thực phẩm tươi. với B-ration có thực phẩm đóng gói không qua chế biến, D-ration có sô-cô-la quân đội, K-ration gồm ba bữa ăn cân bằng, khẩu phần cấp cứu dùng khi khẩn cấp các khẩu phần ăn khác không có sẵn.

HAI ĐẦU NỖI NHỎ

BÁNH TRÁNG DỪA

TRẦN BÍCH



Bánh tráng dừa Bình Định – một đặc phẩm đầy sáng tạo của dân xứ nẫu.

Ảnh TL.

Có thể nói Bến Tre và Bình Định là hai đầu nỗi nhớ bánh tráng dừa của người Việt xa xứ hay không xa xứ gì cũng thế. Bình Định bánh mặn ngả về dương. Bến Tre bánh ngọt ngả về âm. Để huế.

Có một cuộc tranh cãi về nguồn gốc của bánh tráng, nhưng không có chứng cứ nào cả. Có nguồn thì biểu “Từ thế kỷ XV, người phụ nữ làng Lựu Bảo (Huế) sớm biết sử dụng những nông sản trồng trên thửa ruộng của mình để phục vụ cuộc sống tốt đẹp hơn; với cách chế biến dân dã nhưng rất thông minh, khéo léo; họ tổng hợp những sản phẩm (gạo, mì, vừng) bình thường tạo thành một thức ăn ‘nhanh’ ngon, lành: bánh tráng.” Nguồn khác lại biểu: Bánh tráng là sáng chế của dân Nam-Ngãi-Bình-Phú. Nhưng chẳng nguồn nào sử dụng một miếng văn bản

ghi chép nào đáng tin. Nếu tin cột mốc thế kỷ XV, vậy bánh tráng là sản phẩm của người Chăm. Nếu ta tin là sáng chế của vua Quang Trung Nguyễn Huệ (cho phù hợp với Nam-Ngãi-Bình-Phú) thì cần nhớ là bánh cuốn, theo An Nam chí lược của Lê Tắc, đã có từ thời nhà Trần trở về trước. Bánh tráng phải chăng là một sự hớ hênh của vị phu nhơn nào đó lỡ để bánh cuốn bị khô? Tiền thân của bánh tráng không phải là bánh cuốn sao?

Rồi còn phải kể đến bên Tàu có món xuân quẩy (spring roll) được cho là có từ thời nhà Đường. Nhưng chúng có chẳng có. Nhưng món bò pía Triều Châu là có “bà con” với chủ giò Sài Gòn. Indonesia và Philippines cũng có, được gọi tên là lumpia phiên phiên từ tiếng Tàu âm Hán Việt là “nhuận binh”. Tất cả đều cuốn bằng bánh tráng. Bánh tráng là văn

minh của cả một vùng trồng lúa nước...

Trong bài này chỉ giới hạn ở câu chuyện bánh tráng dừa. Và có thể kể một số chi tiết.

- Bánh tráng là món yêu thích của người dân Bình Định, theo Võ Phiến, một người con xứ nẫu này.

- Bình-Phú đều nổi tiếng về làm bánh tráng ngon, tranh nhau là bánh tráng của mình ngon nhất, nhưng chưa “quăng bao tay⁹” chính thức. Có vẻ như bánh tráng Hòa Đa đứng vào hàng “soái binh”, cũng như ở người là “soái ca”, “soái muội”.

- Bình Định là một trong những nơi trồng nhiều dừa nhất. Bến Tre cũng là một trong những nơi trồng nhiều dừa

⁹ Quăng bao tay - Jeter les gants trong tiếng Pháp là thách đấu.

nhất. Dân Bến Tre phần đông là lưu dân từ Bình Định vào.

Như thế người miền Trung khi xuôi Nam đã đem theo nghề bánh tráng, ngày trước gọi là bánh da (Đại Nam quốc âm tự vị). An Chi giải thích “da” là đọc trại từ “đa” của miền Bắc. Như thế bánh đa có trước bánh tráng. Tại sao gọi là đa, các nhà ngôn ngữ học đang “ngong”...

Bến Tre là một trong những nơi nổi tiếng về bánh tráng trong Nam. Ngoài ra còn phải kể Củ Chi, Tây Ninh.

Tư tưởng lớn gặp nhau ở chỗ, trên cái nền nguyên liệu phong phú là dừa, Bình Định “phăng” ra bánh tráng dừa mặn. Bến Tre bánh tráng dừa ngọt và cả bánh tráng phồng dừa.

Lâu nay, bánh tráng vẫn làm thuần bột gạo với một ít muối. Khi biến tấu bánh tráng dừa ra đời, người ta thêm vào nhiều thành phần khác, đòi hỏi nhiều công phu hơn. Nào là bột năng, cơm dừa nạo sấy khô, mè đen, tiêu đen, hành tím băm, nước cốt dừa. Lửa than là một yếu tố để cái bánh tráng dừa thăng hoa. Thật không tưởng tượng ra được khi bánh đi ra nước ngoài như sang Đài Loan. Hàn Quốc, người ta nướng bánh ra làm sao.

Khi nướng lên những loại gia vị bắt đầu “sống động”, lỗ mũi ăn trước, lỗ tai ăn sau rồi mới đến cái lưỡi. Bánh tráng dừa là một dạng tinh hoa của các món bánh tráng.

Đương nhiên sự tinh tế của nó nhỉnh hơn cái bánh tráng sữa dừa của Bến Tre. Để “nịnh” cái lưỡi, người dân xứ dừa miền Tây cũng đâu có dừng lại ở chỗ chỉ

có cho nước cốt dừa vào bột tráng bánh. Trong cái bánh ấy người ta nín vào nhiều thứ như bột năng, đường, mè trắng, đậu xanh. Để phục vụ cái lỗ mũi, người ta dùng lá dứa và sầu riêng. Hai nguyên liệu sau cùng định ra được cái “căn cước” của khẩu vị dân miền Tây.

Nhưng bánh phồng lại khác hơn cả. Ngày xưa người dân thường gặt nếp vụ mùa. Rồi tự xay nếp, giã gạo. Thử gạo nếp ấy đem hấp cho chín rồi mới quết thật nhuyễn với nước cốt dừa. Bắt bột thật đều, để cán thành từng cái bánh cùng cỡ đem phơi. Bánh khi nướng phải phồng lên thì mới gọi là bánh phồng. Gọi là ăn chơi ở chỗ trước khi có cái bánh cúng ông bà, có cái bánh để ăn ba ngày tết, họ trải qua các công đoạn “chế biến” từng khâu với tất cả niềm vui như là một cuộc chơi. Chớ không coi đây là sự khổ nhọc.

Những cuộc chơi ấy giờ này không còn mấy, nên chiếc bánh phồng mỹ thực của một thời không trình nguyên nữa./.

Nguồn: Thế giới Hội Nhập Tết Giáp Thìn 2024 – Nhà xuất bản Lao Động. Trang 112.

