

MÓN ĂN QUÊ HƯƠNG LÀM NAO LÒNG NHỮNG KẺ ĐI XA

Không phải những món cao lương mỹ vị, chỉ là món ăn quê dân dã, giản dị đặc trưng mỗi vùng miền mà làm cho bao người con xa quê đau đáu nhớ về quê nhà.

Chàng kỹ sư nọ ở mấy chục năm bên Pháp nay về thăm quê Mỹ Tho, khi cùng người thân đi dạo phố, hồn nhiên như ngày nào thơ bé chàng xà lại gánh chuối nướng chan nước cốt dừa mua ngay hai bịch và mua thêm mấy trái bắp nướng thoa mỡ hành nóng hổi.



Chuối nướng. Nguồn ảnh vnthuquan

Vào nhà hàng, ai uống rượu bia thì uống, chàng bảo cháu gọi cho mình ly nước mía... Một ông Việt kiều Nhật, chuyên gia của hãng Sony thì bảo “tôi nhớ lắm món bún mắm, canh chua tép mẹ nấu hồi nhỏ”.

Cậu em kia đi định cư ở Mỹ từ năm lên 14. Sau 20 năm trở về thăm quê, vào dịp Tết Nguyên đán Kỷ Sửu, đến nhà anh chị, câu đầu tiên cậu nói “Chị chỉ cho em xin miếng mít ướt, sau đó quý nhất là hột mít lùi tro. Em thèm lắm”.



Hột mít lùi tro. Nguồn ảnh 2magazine.com

Nghe rất lạ tai, ngay chính những người thân ở Việt Nam, nhưng đó là “nhu cầu” có thật đối với nhiều Việt kiều và cả những du khách quốc tế đến Việt Nam, họ rất muốn thưởng thức một món gì đó rất lạ, biểu trưng cho một vùng địa lý mà họ ngang qua.

Sự thành đạt của những quán Ngon, Tib hay buffet gánh nơi KS. Hương Sen, buffet đồng quê resort Văn Thánh hay Thanh Đa, Bình Quới là cũng nhờ biết dựa vào việc đáp ứng nhu cầu này. Nhưng thật ra là vẫn chưa đạt, vì những nơi đó, chưa chịu khó sưu tầm để thực hiện những món chân quê, có thể nói là “hồng giống ai” đối với thời hiện đại hóa.

Tỉ như món hột mít lùi tro vậy. Ăn mít xong, gom hột lại đem lùi vào tro bếp độ 7 ngày, khi hột mít chuyển mình sấp nẩy mầm thì lấy ra nướng lửa than, vừa thơm, vừa ngọt, vừa bùi. Cũng hột mít nhưng với tuổi thơ ven giòng Châu Giang – An Giang lại nhớ món bánh sapanat. Cô Mery Ngọc, Việt kiều Úc mới về đến nhà, đã xin được cùng chị làm và ăn lại bánh sapanat, một loại bánh chân quê của người Chăm cũng làm từ bột hột mít, thịt tằm và đặc biệt, nước dừa phải thẳng tới độ “mẹ bồng con”. Tức thẳng đến khi nước dừa vừa đóng váng dầu trên mặt.

Nghe có vẻ kỳ cục, nhưng sĩ tử và nông dân Huế lại rất nhớ mùi vị của cốm bới mo cau. Đi học, đi cày, đi buôn đều đem theo mo cốm bới, cốm gạo đỏ nhồi trong mo cau, ăn với muối mè có một mùi thơm rất lạ.



Cơm gói mo cau cửa nội

Người Quảng Ngãi thì nhớ món Don, một loại như hến, nhỏ li ti, nước luộc Don đựng trong ghè đất, mùa hè húp vào ngọt thanh và mát từ miệng xuống cổ.



Con don bé nhỏ nhưng ngọt ngào, thanh mát.

Cũng là món nhớ đời, ngô non luộc từ biển bãi sông Hồng, các cô gái qua bán trong phố cổ Hà Nội. Khách du lịch tìm đến chả cá Lã Vọng cũng chỉ vì món chân quê, cùng với quả hồng ngâm chấm với chuối trứng quóc, bát canh quả sấu, cà pháo mắm tôm.



Ở Huế thì mắm tôm gọi là ruốc, chấm với quả vả sấu cũng là món nhớ đời. Quả vả, quả mít non bắt đầu là món “trợ đời”, ấy thế mà khi quán Tib của cố nhạc sỹ Trịnh Công Sơn bày món vả trộn, đã hấp dẫn cả vị thực khách rất đặc biệt là tổng thống Bush.



La Chi Cuong

Vả luộc xé nhỏ, dùng tay bóp nát, nghèu thì trộn với muối mè và rau răm thái chỉ, sang thì thêm tôm, thịt heo ba chỉ. Cũng nằm trong những sản vật “trợ đời nghèo” mà nhiều món ngon lạ xuất hiện. Từ món muối sả, canh me đất, canh rau tập tàng...

Mùa nước nổi trong Nam thì canh bông điên điển, cá linh kho. Kho là cách đơn giản, đổ cả rổ cá linh vào nồi kho nước, mà không cần mổ bụng chà rửa, cá ăn như vậy sẽ còn mùi thơm ruộng đồng hấp dẫn.





Món cá kho giản dị, đậm đà làm nhiều người nhớ mãi.

Đến Quảng Nam, Hội An vào Lễ Tết, thì nhiều người nhớ món bánh tố, mắm kho rau, mặc nạm hay tô mì sứa, cao lầu. Ngang qua xứ Thanh, trở về quê cũ vào mùa đông giá rét, nhớ làm sao món bánh nhè (hay bánh nhấm). Bánh nhè thực ra chỉ là loại chè trôi nước (trong Nam gọi là chè sôi nước), nhưng thay vì pha nước cốt dừa thì thay bằng mật mía đường và ăn nóng.

Hay như món bánh ram nhỏ bằng viên bi, nhân đậu xanh, vỏ dính đầy mè chiên giòn, nhóm một nhúm thả vào miệng là nhận ra cả một trời quê hương nồng thơm tang giòn trong đó.

Cá bống kho tiêu, cá rô kho tộ, bắp nướng, khoai từ, khoai mì... thì tương đối đơn giản nhưng cũng có nhiều người nhớ nhung. Đôi lúc chỉ cần nhâm nhi lại được quả chùm ruột, hay cắn lại trái bòn bon, quả ổi sê da xanh ruột đỏ thơm lừng sẽ thấy lại thời tuổi thơ tóc còn khét nắng.





Mong rằng các nhà hàng du lịch của làng ta, chịu khó sưu tầm chế tác, làm sao để mỗi nơi có được một món “hồng giống ai” đó, để mà tạo ấn tượng cho thương hiệu, như trường hợp món mít trộn của thương hiệu Tib, hay món quà tặng bằng con bột tò-he ở Cyclo bar của Majestic, để thoải lòng những kẻ xa quê theo yeudulich