

Những món ăn dân dã trong ca dao, dân ca Nam bộ



Do Võ Thành Thọ JJR 68 giới thiệu

Chúng ta thử thưởng thức món “cá trê rau đắng” có từ thời Nam kỳ lục tỉnh:

« Rau đắng nấu với cá trê

Ai đến lục tỉnh thì mê không về. »

Cùng với các loại rau dại khác như: rau má, rau trai, rau ngót... thì rau đắng là một trong các loại rau có rất nhiều ở vùng quê Nam bộ. Người dân Nam bộ chẳng cần tìm cho nó một cái tên hoa mỹ nào mà nhắm ngay vào bản chất của nó mà gọi: rau đắng (vì đây là loại rau có vị rất đắng người không quen sẽ không ăn được). Còn cá trê là một trong những loại cá đồng có rất nhiều ở Nam Bộ đặc biệt là miền Tây sông nước Cửu Long. Về món canh “hỗn hợp” “rau đắng – cá trê” phải công nhận rằng không chê vào đâu được.



Một món ăn khác cũng được tìm thấy trong ca dao Nam bộ mà có lẽ chỉ những người dân có thâm niên sống ở miền Tây mới biết. Đó là:

« Canh chua điên điển cá linh

Ăn chỉ một mình thì chẳng biết ngon »

Bông điên điển là loại bông giống như bông so đũa nhưng nhỏ hơn và có màu vàng thường mọc dọc theo những kênh rạch. Theo như người xưa kể lại đây là món ăn rất dân dã nhưng không thua bất kỳ một món “cao lương mỹ vị nào”. Cá linh và bông điên điển tuy một là động vật, một là thực vật nhưng có lẽ do “hữu duyên” nên chỉ đến

mùa nước nổi miền Tây chúng mới xuất hiện cùng nhau. Chiều quê miền Tây mưa rả rích trên mâm cơm có được tô “canh chua điên điển cá linh” bốc khói có lẽ ăn hoài cũng chẳng biết... no!



Ca dao Nam bộ cũng kể lại có một bà mẹ nào đó chỉ vì một món ăn rất dân dã mà mong được gả con gái mình về xứ sở miệt vườn, sông nước? Hay có khi đây chỉ là cách nói chọc ghẹo xa gần của cô gái nào đó với chàng trai “miệt vườn” cũng không chừng:

“Mẹ mong gả thiếp về vườn
Ăn bông bí luộc dưa hườn nấu canh”



Kể về những món ăn dân dã ở Nam bộ mà quên đi món “bông súng – cá kho” thì thật là thiếu sót vô cùng. Bông súng là loại thực vật sống ở vùng đầm lầy có nhiều nhất là ở vùng Đồng Tháp Mười. Bông súng có hai loại, một loại hoa màu trắng, một loại hoa màu tím. Người dân thôn quê miền Tây ăn uống rất giản dị, bông súng có sẵn ngoài đầm cứ thế mà hái vào; cá có sẵn trong ao cứ thế mà bắt lên. Giản dị nhưng mà cũng rất đậm đà, người dân Đồng Tháp Mười rất tự hào về xứ sở mình:

« Muốn ăn bông súng cá kho
Thì vô Đồng Tháp ăn cho đã thèm ».



Và nếu như thật “đã thèm” với món “bông súng cá kho” thì hãy thưởng thức tiếp một món ăn cũng bình dị và đậm đà không thua:

« Kèo nèo mà lại làm chua
Ăn với cá rần chẳng thua món nào ».

Kèo nèo (hay còn gọi là “cù nèo” theo cách phát âm của một số người dân miền Tây) đó là một loại rau cọng xộp có rất nhiều ở miệt vườn sông nước Nam bộ. Thường thì không cần phải làm chua, kèo nèo ăn cũng rất ngon vì có thể dùng nấu canh chua hoặc ăn sống chấm với nước cá kho. Tuy nhiên theo cách nói của người xưa trong câu ca dao trên thì có lẽ kèo nèo làm chua ăn với cá chiên thì là ngon nhất .



Tới miền Tây mà không nhậu cá lóc nướng trui thì coi như chưa tới, người dân miệt vườn sông nước vốn rất hiếu khách, sẵn sàng:

« Bắt con cá lóc nướng trui
làm mâm rượu trắng đãi người bạn xa »

Cá lóc nướng trui ở miền Tây là một món ăn có cách chế biến rất giản dị nhưng cũng rất độc đáo. Người miền Tây có khi nướng trui cá lóc ngay lúc làm đồng, lúc vừa mới bắt được. Từ hòng con cá lóc người ta xỏ vào một thanh tre sau đó cắm đầu còn lại của thanh tre ấy xuống đất. Tiếp theo là dùng rơm khô có sẵn ngoài đồng ruộng chất lên và đốt. Cá lóc nướng như thế này chín rất đều, thịt cá vừa tươi vừa ngọt lại thơm mùi rơm khô, nếu có thêm xị rượu trắng (rượu đế), tí hạt muối ngòi nhâm nhi với vài ba chiến hữu thì có lẽ đến Thượng Đế cũng phải... thèm.



Người dân Nam bộ từ lâu đã rất tự hào về sự giàu có bởi những sản vật mà thiên nhiên đã ban tặng cho xứ sở mình. Vì thế “dân nhậu” miệt vườn miền Tây nhiều khi cũng rất “kén chọn”:

« Cần chi cá lóc, cá trê
Thịt chuột, thịt rắn nhậu mê hơn nhiều ».



Quả thật, đến miền Tây ăn nhậu ngoài món cá lóc nướng trui ra phải công nhận còn món nào ngon bằng chuột nướng, rắn hầm sả hay rắn xào lá cách...



Cuối cùng, một món ăn có thể nói đối với người Nam bộ xưa là dân dã nhưng với chúng ta ngày nay đã trở thành đặc sản vì không phải ai cũng dễ dàng thưởng thức được:

« Thương chồng nấu cháo le le
Nấu canh bông bí, nấu chè hạt sen »

Rõ ràng, với chúng ta ngày nay, canh bông bí, chè hạt sen thì có thể còn tìm được nhưng cháo le le thì không đơn giản chút nào.



Qua việc tìm hiểu những món ăn dân dã được người dân Nam bộ xưa hát lên bằng những lời ca, câu hò, điệu lý cho chúng ta thấy được nét đẹp văn hóa trong suy nghĩ và ứng xử của những con người ở vùng quê sông nước nơi đây. Đó là nét đẹp rất đời thường nhưng cũng chính là cái hồn của dân tộc, của quê hương.

Người dân thôn quê hát lên những câu ca ấy cũng chính là cất lên tiếng nói tâm tình nhằm bày tỏ niềm tự hào về sự phong phú của những sản vật mà thiên nhiên đã ban tặng cũng như nói lên sự gắn bó của họ đối với quê hương xứ sở.

Những món ăn dân dã cũng nói lên một điều người dân thôn quê có một cuộc sống vô cùng giản dị. Họ biết tận dụng những thứ có sẵn ở xứ sở mình chứ không xa hoa phung phí. Những món ăn của họ là những loại rau, củ, cây, trái... có sẵn quanh nhà và rất rẻ tiền. Chân thật và đầy tự hào họ nói về điều đó một cách rất tự nhiên:

« Má ơi, đừng đánh con đau
Để con bắt ốc hái rau má nhờ ».

Hay:

« Má ơi, đừng đánh con hoài
Để con kho cá bằm xoài má ăn ».