

MÓN NGON TIỀN CUNG Tác giả : TRẦN VĂN CHI



Do Nghiêm anh JJR 64 giới thiệu

Gỏi là món ăn trong bộ tứ: Nem-Bì-Chả-Gỏi, "bốn ăn chơi", có mặt trong các bữa tiệc sang trọng của người có tiền ngày xưa.

Nước mình ở đâu cũng có món gỏi, người ngoài Trung cũng kêu là gỏi, người miền Bắc nghe nói kêu là "nộm", như nộm rau muống, nộm đu đủ, nộm hoa chuối (bắp chuối).

Có nghiên cứu cho rằng gỏi là món ăn xuất hiện thời kỳ hái lượm, thuở mà con người còn ăn sống vì chưa biết dùng lửa! Gỏi bây giờ là món ăn hỗn hợp rau cỏ thực vật với cá sống.

Ngày nay về miệt Tiền Giang, Hậu Giang, xuống miền quê, ra Phú Quốc còn thấy món gỏi tôm sống, cá sống ăn hấp dẫn, ngon hơn món sushi của Nhật Bản nhiều lắm.

Món gỏi mà tôi còn nhớ, nó đeo đuổi theo tôi tới nay là món gỏi đu đủ bán trước cổng trường Nam Tiểu Học Gò Công, hồi tôi mới lên lớp Nhì (lớp Bốn ngày nay). Mấy cọng đu đủ bào, loại đu đủ non, với vài miếng khô bò (?) được cắt bằng kéo cắt mỏng như lá lúa, ít tương đen ngòm sền sệt, ớt chua cay đỏ đỏ... ăn nhai nghe sứt sứt cay cay, chua chua. Ngon làm sao! Nhai mà không dám nuốt vì quá ít! Sau này này lớn lên, mẹ tôi thường làm gỏi ăn với cơm trong nhà. Có thứ gì Bà làm thứ này, kiểu "ẩm thực Lục Tỉnh" và vì thế mới biết được nhiều thứ gỏi.



Gỏi tôm trộn với củ cải trắng là món thường ăn nhứt. Vào mùa mưa độ tháng Tám ta là mùa tép bạc trắng. Tép non đầu mùa, đem luộc vừa chín tới trộn với củ cải trắng non cắt khoanh mỏng bóp dấm, có chút đường, vài giọt rau hún lủi hún cây cắt nhuyễn. Khi nào nhà có đu đủ thì làm món gỏi tôm trộn đu đủ. Đu đủ vừa già, hơi ửng vàng người ta kêu là "đu đủ chín mỡ vịt", băm sứt nhuyễn như cọng bún. Tôm đất tươi còn sống hấp với lá chanh cho thơm, lột vỏ trộn với đu đủ cho ta món gỏi đu đủ, giòn, thơm, ngọt...và ngon hơn gỏi củ cải trắng. Ở Sài Gòn mấy gánh gỏi đu đủ trộn tôm bán rong được mấy bà mấy cô rất ưa chuộng. Không biết đời nay mấy cô gái ở Sài Gòn có còn ưa ăn vặt món gỏi đu đủ nữa không?

Gỏi tôm thịt. Tôm khô trộn gỏi gọi tên là gỏi tôm thịt. Món ăn cao cấp, cầu kỳ, phức tạp hơn nên chỉ thấy trong dịp lễ giỗ, lễ cưới hồi trước.

Tôm khô loại tôm lặt, ngâm nước, vắt cho ráo, ngâm lại với dấm son, trộn với thịt ba rọi luộc cắt cỡ đầu đũa. Phần "bối" dùng để trộn gỏi là củ cải đỏ, củ cải trắng dưa leo (bỏ ruột xài phần ngoài mới giòn) tất cả được cắt lớn nhỏ tùy loại, bóp với muối làm sao cho mềm mà còn giòn và cho vào đĩa bàn lớn. Tôm khô và thịt đem lên trên với rau thơm, phụ gia hành phi, đậu phộng. Đó là gỏi tôm khô thịt. Trộn kiểu này gọi là gỏi khô. Nước mắm đặc biệt chua cay ngọt nhưng hơi chua, ai ăn này cho vào chén riêng và ăn kèm với bánh phồng tôm.

Người miền Trung ăn gỏi với bánh đa nướng và cũng không ăn nước mắm kiểu như người miền Nam. Món gỏi tôm thịt ăn với bánh phồng tôm ra thành thị, vào nhà hàng, rồi ra hải ngoại rất được người Việt mình lẫn ngoại quốc ưa thích. Thấy mấy người Mỹ húp nước mắm nghe "ròn rột" mà thấy đã! Nay có người làm gỏi tôm thịt bằng tôm tươi, thay vì tôm khô, ăn cũng ngon nhưng không bằng tôm khô!

Gỏi cá được người dân miền sông nước ưa thích và là món nhậu của mấy ông lão nông.

Cá lóc làm gỏi, gọi là gỏi cá lóc trở thành tên riêng. Phải là cá lóc nước ngọt, cá bắt dưới sông chứ cá lóc nuôi ao không ngon, có mùi cỏ, mùi đất sinh.

Dân làm biển ngoài Phú Quốc chuộng gỏi cá trích, còn ngoài miệt Nha Trang nghe nói dùng con cá mai làm gỏi. Hồi trước ở đường Trần Quý Cáp Sài Gòn có món gỏi ruột cá lóc nổi tiếng, mỗi đêm nhà hàng chỉ làm được một đĩa dành cho khách quen mà thôi.

Món gỏi cá sông thường dùng để nhậu.

Con cá sống hoặc cá tươi làm sạch, lóc lấy phí-lê, nặn chút chanh hoặc dấm son làm cho cá chín tái, như ăn sushi. Ăn gỏi cá kèm với rau thơm, củ cải trắng có mùi cay nồng bốc lên mũi như bột cải rất hấp dẫn. Ăn gỏi cá, uống rượu để mới tuyệt!

Ở miệt vườn ngoài cá linh, cá mè, người ta dùng con tôm “bạc lò”, để làm gỏi. Tôm bạc lò là loại tôm thể nước ngọt, đuôi đỏ, thân, đẹp và thịt rất mềm. Tôm lột vỏ, xẻ làm đôi, nhúng vào chén dấm, kẹp với rau thơm, gừng và chấm muối tiêu... Đó là kiểu ăn gỏi tôm cá sông đồng ruộng.

Nay nói về món Nham Gò Công mà nhiều người chưa nghe tên bao giờ. Nham là gì mà như bí mật vậy ?

Gỏi trộn với thịt cua được người Gò Công gọi là “nham”. Người nơi khác gọi bằng nhiều tên khác nhau: Nham Gò Công, Gỏi Gò Công hoặc là Gỏi Cua Gò Công. Người Gò Công chánh hiệu không ai gọi như thế bao giờ, nên nghe kêu như vậy biết ngay bạn không phải đồng hương Gò Công rồi ! Gỏi Nham do sáng kiến của người xứ Gò Công, nó được những bàn tay khéo léo nữ công nữ hạnh và bằng cả tấm lòng của người phụ nữ ở đây làm ra để tiến cung vào thời vua Tự Đức. Nên mới nói gỏi nham vừa là món ăn đặc thù địa phương, cũng vừa là “bát trân bát bửu”, là ẩm thực cung đình xưa, có liên hệ đến hoàng hậu, hoàng thái hậu là vì vậy. Trước hết nói về cua biển dùng làm nham. Nói cua biển nhưng không phải là cua sống ở biển, mà phải là cua sống ở nước lợ. Con cua nước lợ từ tháng Mười đến Tết có “gạch son”, gọi là cua gạch son, làm nham mới được. Chính gạch son mới làm nên món nham. Gọi gạch son bởi gạch cua khi chín cho màu đỏ như son. Gạch son chỉ có ở con cua cái. Con cua đực thịt nhiều hơn cua cái nhưng gạch có màu đen bầm, không đỏ và không ai lấy gạch cua đực làm nham.

Lựa cua chắc, người nông dân gọi là “cua tốt Trời”, cua còn sống, rửa sạch bùn và rong rêu nếu không sẽ có mùi tanh, bởi con cua nước lợ sống trong hang. Tách mai con cua cái lấy hết gạch son cho vào tô, chắt bỏ hết nước trong gạch nếu không sẽ còn mùi tanh, đánh gạch cho nhừ, thêm phụ gia tiêu, đường và muối.

Rau làm gỏi nham phải là rau dấp cá, bởi cái mùi “hanh hanh chua chua” của rau dấp cá có tác dụng khử mùi tanh của cua. Rau dấp cá sát nhuyễn, khế chua và “chuối chát hột” thái to bằng đầu đũa, trộn nhẹ tay cho đều rồi cho tất cả vào đĩa bàn bự. Cua sau khi được hấp chín bằng nước lá sả, lá chanh... đem “rĩa” lấy thịt sắp đều lên mặt đĩa rau. Bắc chảo lên bếp, phi ít mỡ tỏi, nghe vừa thơm, nhẹ tay rót thêm vào độ một chén dấm son và nhớ giữ lửa riu riu. Dấm sôi hơi nhức nhích phải nhanh tay cho tô gạch cua vào, dùng đũa đảo nhẹ nhẹ giữ cho gạch cua không đóng cứng, tới khi nghe thơm bạn biết là gạch đã chín, nhẹ tay rưới đều lên đĩa rau. Làm gỏi như thế gọi là làm nham.

Ăn nham cũng phải biết cách. Gắp nham vào chén với đủ rau khế chuối chát, cua và gạch... phân lượng cho vừa, cho hài hòa. Chan nước mắm chua cay ngọt vô chén, dùng đũa lùa vào miệng mới ngon, tiếp sau là chiếc bánh phồng tôm dòn khướu, béo ngậy, mùi tôm chiên thơm lừng, nhai nhè nhẹ nghe sứt sứt. Đó là ăn kiểu “ăn quạo”, theo lối ăn nhậu, trần tục mà ngon. Ăn sang trọng, kiểu ăn ở cao lầu có khác. Nham gắp miếng nhỏ, chấm nước mắm để trộn lên trên cái bánh phồng tôm nhỏ bằng cái bánh bèo. Vừa một miếng ăn, không dư không thiếu. Ăn như vậy mấy tay nhậu gọi là “ăn như ăn kiếng”.

Món nham là món ăn chơi, món khai vị, lai rai với rượu chát trắng là kiểu ăn văn minh ngày nay. Ngày xưa mấy ông già ở quê nhậu nham với rượu đế hoặc rượu thuốc và chỉ cần một đĩa nham nhỏ, vài cái bánh phồng tôm cũng đủ làm ông say “quất cần câu” rồi. Nham là đặc sản của Gò Công, so với bộ đặc sản nổi danh Lục Tỉnh Nam Kỳ xưa nay không đâu bằng. Hương vị của nham độc đáo, kỹ thuật chế biến kết hợp ngọt mặn chua cay từ chất liệu thiên nhiên. Đó là lý do tại sao “nham Gò Công” đoạt huy chương vàng trong cuộc thi món ăn dân tộc do Saigon Tourist tổ chức năm 1996.

Món nham Gò Công ra Huế, vào cung đình trở thành “bát trân cung đình” sánh vai với nem công chả phượng... Thế mới nói nham Gò Công, món ngon “bất tử” là vì vậy.

Trần Văn Chi