

*N*gày tết nói về

ẨM THỰC THỜI KHẨN HOANG ở miền Tây

Đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL) được thiên nhiên ban tặng cho hàng ngàn sông rạch tự nhiên, cộng thêm một số kênh mương được đào đắp mấy trăm năm qua nhằm dẫn thủy nhập điền, rửa chua chua mặn, cải tạo đất đai. Đây là một vùng đất có tài nguyên và trữ lượng nước ngọt lớn nhất nước ta. Sông nước nhiều nên cũng lắm cá tôm! Những ngày đầu tiến về phương Nam khai khẩn, nguồn lợi thủy hải sản trong thiên nhiên đã nuôi sống quan binh và lưu dân mở đất. Tôm cá nước ngọt vùng nội địa nhiều vô kể. Có một số loài cá tôm tiêu biểu như là đặc trưng về thủy sản nước ngọt của ĐBSCL như: phổ biến nhất là cá lóc, thường sống ở các ao, đìa, mương vườn và trên ruộng. Cá lóc trưởng thành lớn bằng cườm

tay, có con sống lâu niên, có thể to bằng bắp chuối người lớn, thịt ngon và bổ. Cá rô thường sống trên đồng nước ngập, lớn bằng hai, ba ngón tay, thịt trắng và ngon. Tôm càng xanh sống ở sông rạch khắp nơi, ngày nay là đặc sản quý hiếm. Cá sặc ngụ cư trong mương vườn, ao chuôm, nơi nào cũng có. Ngoài các loài thủy sản tiêu biểu kể trên, trong môi trường nước ngọt của ĐBSCL còn có: lươn, rắn, rùa, cua đinh, cá chạch, cá mè, cá ngát, cá lăng, cá thác lát, cá trê, ếch, nhái, các loại ốc...

Ta thường nghe các cụ bô lão còn sống và minh mẫn kể lại sự phong phú của cá đồng ở Nam Bộ. Ngày xưa, chừng trăm năm trở lại đây thôi, khi ĐBSCL còn những vùng đất rộng mênh mông, hoang hóa. Đây là nơi trú ẩn, sinh sôi của cá đồng, như

✧ ĐẶNG HOÀNG THÁM

rừng U Minh Thượng và Hạ (Cà Mau - Kiên Giang), Đồng Tháp Mười (Đồng Tháp - Long An - Tiền Giang) Tứ giác Long Xuyên (An Giang), Lung Ngọc Hoàng (Phụng Hiệp - Hậu Giang). Đó là những vùng đất có trữ lượng cá nước ngọt lớn nhất lưu vực sông Mekong và có thể nói không ngoa là cả Đông Nam Á! Trong tập sách nghiên cứu, biên khảo lịch sử nổi tiếng "Việt sử xứ Đàng trong" của Phan Khoang, tác giả đã trích dẫn khá nhiều thư, nhật ký của các thương nhân phương Tây và biên niên sử ký của quốc sử quán triều Nguyễn, nói về sự giao thương ở Nam Bộ hồi ấy, mà hàng hóa chủ yếu để trao đổi, mua bán của ĐBSCL là gạo và cá khô!

Cá là thứ thực phẩm phong phú, dồi dào của ĐBSCL. Cá cũng như rau,



là món ăn chủ yếu trong cơ cấu bữa ăn của cư dân người Việt ở phương Nam ngày xưa và bây giờ. Loại thực phẩm đặc trưng, mang bóng dáng, sắc thái của đồng bằng này, được chế biến bằng nhiều cách.

Nướng là cách làm chín thức ăn phổ biến và phổ thông nhất, vẫn còn giá trị đến ngày nay. Do điều kiện sống và khai phá đất đai ở địa hình nhiều sông rạch, rừng rậm, đầm lầy thời ấy, nên nướng là cách thức giải quyết thức ăn tìm bắt được trong thiên nhiên một cách nhanh chóng và tiện lợi nhất.

Chúng tôi đã từng tham gia khai khẩn đất rừng vào những năm 1977-1978 ở vùng An Qui, huyện Thanh Phú (Bến Tre). Các bạn hãy hình dung khoảng bốn, năm người đi chung một ghe, tấp vào một vạt rừng âm u, rậm rạp, đốn cây, dọn bãi “hạ trại”. Đầu tiên trước khi ngủ, ta gài những bẫy chuột (loại bẫy đập bằng sắt), gài những bẫy gạo mang theo. Chúng tôi phải thức dậy nhiều lần để thu “mồi”. Sáng ra, bắt nước sôi, nhúng, nhổ lông những chú chuột cơm trắng phau, nướng với lửa than mấm đỏ hồng.

Lúc phát cây cỏ dọn đất thì gặp rất nhiều cua, chạy trốn trong những đụn cây,

cỏ. Bạn cầm trên tay một nùi cỏ và chụp bắt chúng rất dễ dàng. Những con cua nướng trên lửa than hồng trở màu đỏ gạch tôm, chấm với muối ớt thì thật là tuyệt vời. Ốc bươu, ốc lác bắt được cũng nướng. Rắn bông súng thì kẹp gấp nướng mọi. Cá lóc nướng trui với cỏ rơm khô là một món độc đáo. Tôm cá hầu như với tay là bắt được! Chỉ một cái lọ nhỏ đặt theo đường nước, bạn sẽ xách nặng tay. Cá tôm quá nhiều chỉ có nước làm khô và mấm để dành ăn!

Luộc là một dạng làm chín thức ăn rất đơn giản phổ biến, gần bó lâu đời với cư dân phương Nam. Cua, ốc bỏ vào nồi luộc với chút hèm rượu và một ít lá sả, lá bưởi có mùi thơm rất hấp dẫn. Tôm, tép bạc lông luộc nước dừa chấm muối tiêu chanh là một món đặc sắc. Rắn ri voi, ri cá hầm sả cũng là một hình thức luộc được cải tiến và nâng cấp bởi có thêm đậu phộng sống và củ cải trắng.

Các nguyên phụ liệu đi kèm có rất nhiều trong thiên nhiên ĐBSCL, hoặc rất dễ trồng, dễ kiếm như: xoài, me, khế, trái bần, trái giác, bầu, bí, bông mướp, bông súng, lá cách, lá nhàu, hèm, cơm mẻ... và hàng trăm loại rau rừng hoang dã.

Từ thủy sản nước ngọt. Văn hóa, văn minh ẩm thực ở ĐBSCL đã có những sự phát triển từ đơn sơ đến cầu kỳ, ví dụ như món ốc bươu nhồi thịt nướng tiêu. Món rắn ri voi rút xương nấu cháo đậu xanh; món chả cá thát lát hấp nấm... Những món ăn chế biến này rất công phu, tỉ mỉ đã trở thành những đặc sản ngon miệng, hấp dẫn... Nhưng suy cho cùng, nó có xuất xứ từ bình dân, thôn dã. Bây giờ, có một số khá đông người sành điệu ẩm thực muốn trở về thuở sơ khai của ẩm thực phương Nam. Điều này lý giải tại sao có sự xuất hiện rầm rộ như nấm sau mưa của những “làng nướng”, “phố nướng”, “xóm nướng” giữa chốn thị thành, phồn hoa đô hội mấy năm gần đây! Các loại lẩu cũng lên ngôi từ nguyên liệu là thủy hải sản như: lẩu lươn, lẩu mắm, lẩu thập cẩm, lẩu mắm cá rô đồng, lẩu cá chạch nhúng mẻ.

Bản sắc của ĐBSCL thường thể hiện qua những lối sống đã định hình và thành nếp văn hóa của số đông cư dân ở vùng đất này, mà văn hóa ẩm thực, từ thời xa xưa mở đất đến ngày nay không thể vắng bóng với thủy sản nước ngọt trong cơ cấu bữa ăn thường ngày và trong những đám tiệc sang trọng! ■

