

Ẩm thực Nam bộ qua trải nghiệm của nhà văn Sơn Nam

Võ Văn Thành - Lê Thị Thanh Tâm

SON NAM (1926-2008), LÀ NHÀ VĂN NAM BỘ CÓ ĐIỀU KIỆN ĐI NHIỀU NƠI, TRẢI NGHIỆM NHIỀU, GHI CHÉP NHIỀU, VIẾT NHIỀU VỀ VĂN HÓA VÀ CON NGƯỜI NƠI MÌNH SINH SỐNG. ẨM THỰC NAM BỘ LÀ NỘI DUNG ĐƯỢC ÔNG ĐỀ CẬP NHIỀU TRONG CÁC TÁC PHẨM CỦA MÌNH. ĐẶC TRƯNG ẨM THỰC NAM BỘ THEO NHÀ VĂN SƠN NAM ĐÓ LÀ CÁC MÓN

ĂN “ĐẬM ĐÀ PHONG VỊ THỜI KHẮN HOANG”⁽¹⁾. NGÀY NAY, GIỮA MUÔN VÀN NHỮNG MÓN ĂN NHANH PHÙ HỢP VỚI TỐC ĐỘ HỐI HẢ CỦA CUỘC SỐNG, ĐỌC NHỮNG TRANG VĂN CỦA SƠN NAM VIẾT VỀ ẨM THỰC NAM BỘ, CHÚNG TA KHÔNG KHỎI NGẠC NHIÊN CHA ÔNG MÌNH ĐÃ CÓ NHỮNG MÓN ĂN THÚ VỊ ĐẾN THẾ, SÁNG TẠO ĐẾN THẾ.

Sinh sống ở môi trường tự nhiên có hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt, thủy sản là nguồn thức ăn rất dồi dào của người Nam bộ. Theo Sơn Nam, về cách chế biến, người Nam bộ khoái nhất là món nướng: “Nhất nướng, nhì chiên, tam xào, tứ nấu”. Món cá lóc nướng trui được Sơn Nam đã miêu tả nhiều lần trong các tác phẩm của mình. Cá lóc vừa bắt được, đem rửa sạch rồi xỏ lụi, cắm đuôi xuống đất và dùm rơm rạ hoặc than củi mà nướng: “Con cá lóc được xỏ lụi, để trên mớ than hồng. Mùi cá vừa thơm vừa ngon bốc lên”⁽²⁾. Đây cũng là món đặc sản mà chủ nhà thường dùng để đãi khách: “Lão dọn ra một con cá lóc nướng, một đĩa muối ớt”⁽³⁾; Người bản địa rất tự hào với món ăn này: “Tụi tôi là vua xứ này. Muốn ăn cơm thì đưa vài cắc, tụi tôi làm tiệc cá lóc nướng đất sét. Ngon lắm”⁽⁴⁾; Và món ăn dân dã này tưởng như chẳng ngán bao giờ: “Chúng tôi đã ăn suốt năm con cá lóc to – gọi

là cá lóc nái, mỗi con nướng chín thơm phức, nằm trên miếng lá chuối tươi”⁽⁵⁾. Cá lóc nướng trui cùng những món ăn độc đáo khác là niềm tự hào của ẩm thực Nam bộ, người Nam bộ rất sung sướng khi được đãi khách bằng những món ăn này: “Cá lóc nướng trui, thoa mỡ. Đầu cá lóc hấp, ngon ngọt vì có độn thêm thịt heo băm”⁽⁶⁾; “Mắm cá lóc, đem chung cách thủy, thêm chút mỡ, chút thịt băm, kiểng ‘hầm dũ’ của người Hoa, nhưng mùi vị ngon hơn. Cá lóc nướng trui, ăn với rau ngễ, muối ớt hoặc nước mắm me. Canh chua thịt gà, cá lóc nấu chua, ăn với muối ớt. Luon, rùa, ếch, rắn, chuột đồng, con đuông chà là, doi quạ thông qua cách nấu nướng, với nhiều gia vị, cũng trở thành món ăn ngon, dành đãi khách quý”⁽⁷⁾.

Những sản phẩm được chế biến từ các nguồn thủy sản của môi trường sông nước như: khô, nước mắm, mắm các loại được Sơn Nam nhắc đến rất nhiều trong tác phẩm của mình, ông cho rằng đó là một

nét rất đặc trưng của ẩm thực Nam bộ⁽⁸⁾. Ở Nam bộ, mắm bày bán khắp nơi. Ai có dịp đến Châu Đốc đều thấy các chợ bày bán đủ loại mắm và họ cũng không quên mua ít mắm về làm quà hay để dành ăn sau này. Theo Sơn Nam “mắm thái Châu Đốc, gốc xa xưa là mắm ruột cá lóc, pha chế với mắm cá lóc, xắt nhỏ, kèm thịt ba chỉ luộc, chuối chát, khế, vài cọng rau thơm”⁽⁹⁾. Những ai không biết ăn mắm sống ở vùng đất Nam bộ bị xem là mất gốc, là vong bản: “Người giàu, người nghèo đều thích ăn mắm sống, kèm với vài loại rau thơm. Cụ Đồ Chiểu xem Tôn Thọ Tường như kẻ không còn biết ăn mắm sống, đồng nghĩa với kẻ vong bản”⁽¹⁰⁾. Trong truyện *Sông Gành Hào*, một ông Tây kiểm lâm, sống lâu ở Nam bộ quen với nếp sống của người bản địa đến mức: “Muốn ở xứ này luôn, đòi ăn mắm sống, tập nói chuyện ‘An Nam’ rành như tụi mình”⁽¹¹⁾.

Các loại thịt sử dụng trong bữa ăn của người Nam bộ cũng đậm

nhàu, lá cách, lá lốt đã làm giàu cho bữa ăn⁽²¹⁾.

Các món ăn, dựa vào chức năng, Sơn Nam quy về ba dạng: món cúng, món ăn cơm và món nhậu. Món cúng dùng để dâng cúng ông bà trong các ngày giỗ, Tết, cúng đình... Về cơ bản món cúng, ông cho rằng có bốn món: hầm, thịt luộc, xào, kho. Món hầm ngon nhất là măng tre Mạnh Tông hầm giò heo. Món luộc thường là thịt heo ba chỉ luộc, xắt mỏng bày trên đĩa với nước mắm pha sẵn. Về món xào thì dùng nhiều loại thịt khác nhau nhưng không dùng thịt rừng. Món kho thường là thịt heo kho, cá kho với “nước dừa để gọi phong vị miền Nam”⁽²²⁾. Về mặt phong tục, người Nam bộ không cúng canh chua vì họ cho rằng canh chua là món dễ hấp dẫn ma quỷ đến làm chuyện ô uế: “Đường như theo người xưa nói lại, thì ma quỷ sẽ tìm tô canh chua mà rửa ráy nơi dơ nhất của bọn chúng mặc dầu tô canh chua ấy để trong mâm, trên bàn thờ, bọn chúng cũng trèo lên mà làm chuyện vô lễ”⁽²³⁾. Món ăn cơm theo Sơn Nam thì cơ bản nhất vẫn là “canh chua, cá kho, hai món này mãi đến nay vẫn còn đứng vững qua thế kỷ 21”⁽²⁴⁾. Canh chua Nam bộ theo đúng khẩu vị thì phải có đủ bốn vị: mặn, ngọt, chua, cay mà không phải để nấu để dung hòa 4 vị này sao cho vừa phải, cái này không lấn át cái kia. Sống ở môi trường quanh năm nóng, ẩm, món canh chua giải nhiệt là cần thiết mà theo ông làm cho con con người “thấy trơn cổ, thèm ăn”⁽²⁵⁾. Món cá kho hiện diện từ gia đình người bình dân đến các nhà hàng Việt. Món nhậu gồm rất nhiều món như thịt gà, thịt vịt cho tới lươn, rùa, ếch, rắn, đuông, dơi, chuột và tùy theo cách chế biến, các món nhậu của người Nam bộ rất phong phú. Có món nhậu chuẩn bị đơn sơ, gọn nhẹ như con cá lóc vừa bắt được dưới nương đem lên nướng trui, con cua lột, con vịt luộc, chuột rô ti, dơi nấu cháo... do thời gian gấp gáp hoặc gia cảnh bình dân. Nhưng cũng có những món được chuẩn bị

chu đáo như lẩu mắm với những công đoạn nấu mắm thật như thành nước và chuẩn bị rau rừng thật nhiều chủng loại, đa dạng về mùi vị: chất, đắng, chua, cay... Có món nhậu được chuẩn bị rất cầu kỳ trong dịp đặc biệt dùng để đãi khách quý như món món thịt bò gác treo được Sơn Nam mô tả trong truyện *Con trich rế*: “Muốn ăn món thịt bò gác treo này, xin quý vị chịu phiền dời gót ngọc dạo chung quanh con bò. Lối tục thường nói: ngồi một chỗ ăn ít, trái lại, nếu vừa đứng vừa ăn thì ta ăn nhiều hơn...”⁽²⁶⁾. Hoặc món *Giang Nam dã hạc*, được Sơn Nam ghi lại trong bài: Món ăn độc đáo ở miệt vườn: “Chúng ta thấy nội khâu chuẩn bị nguyên liệu đã rất cầu kỳ: Gà mái tơ, óc heo, ruột gan heo, tôm càng, cua biển, chim se sẻ hay chim giòong dộc và gừng, chanh, rượu trắng, đậu phộng, mè, tương tàu, nước cốt dừa, mỡ chà, mỡ, bột mì, củ hành, củ năng, lạp xưởng, thịt khô, tiêu, đường, nấm thông, măng tre tươi”⁽²⁷⁾. Cách ăn món này cũng thật cầu kỳ, không phải muốn ăn ra sao cũng được và thường là chủ nhân đứng ra giúp khách ăn món này: “Chủ nhân bắt đầu mời khách và bắt đầu giở bó bông giấy để một bên. Cái đĩa lớn hiện ra, chất vung đồ ăn, phía trên chót cao là con gà quay vàng lùm, gà nằm xòe cánh ra, theo dáng điệu gà ấp trứng. Chủ nhân đem con gà xuống, gà đã cắt sẵn ra làm bốn làm năm, mỗi người lãnh một miếng”. “Kế đó là một lòn trứng gà, gọi là trứng khẻ mỏ, mỗi người lãnh một trứng. Thật ra đó là con chim con (se sẻ hay giòong dộc) lú đầu ra khỏi vỏ, vỏ là ruột heo cột túm lại (nhái theo hình dáng con gà con vừa khẻ mỏ). Thục khách ăn cái trứng này với một mớ măng tre luộc, sắp bên dưới trứng”⁽²⁸⁾...

Đọc những trang văn mộc mạc của Sơn Nam viết về ẩm thực Nam bộ, chúng ta mới cảm nhận hết những tinh hoa của đất trời hòa quyện trong các món ăn vừa dân dã, vừa độc đáo của ông cha ta xưa. Ngày nay, nhiều vùng quê ở Nam bộ có lệ

là vào các dịp Tết, cúng giỗ, việc lễ, cúng đình con cháu hễ có dịp là rủ nhau đi tát đìa, tát mương bắt rắn, rùa, lươn, ếch, cá rồi cùng nhau bày cuộc ăn tại chỗ. Nơi đô thành hiện đại, bên cạnh những món ăn Âu, Á, Nhật, Hoa, thức ăn nhanh đủ các loại, có nhiều làng ẩm thực Nam bộ với những món ăn gọi lại văn hóa ẩm thực của cha ông ta thuở xưa. Đường như cái nét văn hóa mộc mạc thời khẩn hoang chưa bao giờ ngừng chảy trong huyết quản của người Nam bộ ngày nay. ■

CHÚ THÍCH:

1, 28. Sơn Nam 1996, *Sài Gòn tiếp thị Xuân*.

2. Sơn Nam 2006, *Vạch một chân trời & Chim quỳen xuống đất*, Nxb. Trẻ.

3, 19. Sơn Nam 2006, *Biển cỏ miền Tây-Hình bóng cũ*, Nxb. Trẻ tái bản lần III.

4, 5, 6, 11, 12, 14, 26, Sơn Nam 2006, *Hương rừng Cà Mau*, Nxb Trẻ tái bản lần III.

7, 9, 13, 15, 17, 18, 20. Sơn Nam 2005, *Đất Gia Định-Bến Nghé xưa & người Sài Gòn*, Nxb. Trẻ tái bản lần I.

8. Dương Thanh, *Bản sắc nước mắm, cá kho không bao giờ phai*. <http://www.vnexpress.net>, 17/03/2005.

10. Huỳnh Công Tín, 2007, *Từ điển từ ngữ Nam bộ*, Nxb. Khoa học Xã hội.

16. Sơn Nam 2005, *Từ U Minh đến Cần Thơ - Ở chiến khu 9 - 20 năm giữa lòng đô thị*, Bình An, Nxb. Trẻ.

21. Sơn Nam, 2004, *Đình miếu và lễ hội dân gian miền Nam*, Nxb. Trẻ.

22, 24. Sơn Nam 2008, *Sơn Nam: đi và ghi nhớ*, Nxb. Văn hóa Sài Gòn.

23. Sơn Nam 2006, *Gốc cây, cục đá, ngôi sao & Danh thắng miền Nam*, Nxb. Trẻ lần III.

25. Sơn Nam 2008, *Sài Gòn xưa-Ấn tượng 300 năm - Tiếp cận với đồng bằng sông Cửu Long*, Nxb. Trẻ.

27. Sơn Nam 1997, *Phụ nữ Xuân*. ThS. Võ Văn Thành, Cty Global Network Travel.

ThS. Lê Thị Thanh Tâm, giảng viên Trường Đại học Văn hóa TP. Hồ Chí Minh.