

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 NOI, TRẢI NGHIỆM NHIỀU, GHI CHÉP NHIỀU, VIẾT NHIỀU VỀ VĂN HÓA VÀ CON NGƯỜI NOI MÌNH SINH SỐNG. ẨM THỰC NAM BỘ LÀ NỘI DUNG ĐƯỢC ÔNG ĐỀ CẬP NHIỀU TRONG CÁC TÁC PHẨM CỦA MÌNH. ĐẶC TRUNG ẨM THỰC NAM BỘ THEO NHÀ VĂN SON NAM ĐÓ LÀ CÁC MÓN

ĂN “ĐẬM ĐÀ PHONG VỊ THỜI KHẨN 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 SON 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 chít, 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 xô lui, cắm đuôi xuống đất và dùm rom rạ hoặc than củi mà nướng: “Con cá lóc được xô lui, để trên mó than hồng. Mùi cá vừa thơm vừa ngon bốc lên”⁽²⁾. Đây cũng là món đặc sản mà chủ nhà thường dùng để đón khách: “Lão dọn ra một con cá lóc nướng, một đĩa muối ớt”⁽³⁾; Người bắn địa rất tự hào với món ăn này: “Tui tôi là vua xứ này. Muốn ăn cơm thi đưa vai cắc, tui tôi làm tiệc cá lóc nướng đất sét. Ngon lắm”⁽⁴⁾; Va 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, nầm trên miếng lá chuối tươi”⁽⁵⁾. Cá lóc nướng trui cùng những món ăn đặc đáo khác là niềm tự hào của ẩm thực Nam bộ, người Nam bộ rất sung sướng khi được đón 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 chưng cách thủy, thêm chút mỡ, chút thịt băm, kiềm “hầm duy” của người Hoa, nhưng mùi vị ngon hơn. Cá lóc nướng trui, ăn với rau nghệ, muối ớt hoặc nước mắm me. Canh chua thịt gà, cá lóc nấu chua, ăn với muối ớt. Luon, rùa, éch, 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 đón 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 con rau thơm”⁽⁹⁾. Nhưng 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 Đỗ 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 kiêm 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

Lawn Tu an Saigon (may the Lord)

- Béj non mē mōsh lōtē lo -

Give him to the teacher.

Nhà Bé mít chè chè-hai

Do we get along? That's the question.

Đèn Té là thanh cầu cung biến đổi và là bộ phận của máy phát. Để
cây búa và búa Chày Dows là bộ phận thủy. Trên trang mổ vách
của Té, ngoài đây nó có quan trọng là cây búa làm tên tuổi

Bút tích của nhà văn Sơn Nam

chất hoang dã. Trong truyện *Hội ngộ bến Tầm Dương*, Sơn Nam cho chúng ta thấy một danh sách dài các món ăn, thức uống vừa có tính chất đặc sản nhung cũng rất bình dân: “Quán này bán đồ ngon, bán thịt sấu, thịt trăn, thịt mèo. Gà quay, phá lấu bồ câu, lại thêm đủ thứ thịt hươu, thịt rùng. Thịt chồn xào lộn với củ hành, còn đầu ông Địa tôi nấu canh chua. Lại thêm cỏ nhá, rượu Tây, rượu Tàu. Con rượu đế tôi ngâm với rắn mối, gà xào, chuột lột, tôi nấu cà ri. Rắn hổ hành, làm sạch tôi nấu rõ ti. Xin mời quý khách! Muốn xoi thú nào? Thịt bò chiên làm chả giò, còn thịt heo sống, tôi bóp tái thật chua, nem tôm, nem thịt lai thêm mắm long. Hầu hết quý khách ăn chơi cho phi! Con thịt xá xíu tôi chặt lộn với thịt phay, thịt phá lấu ăn với cải xanh. Con thú ngon nhứt: cải bắp nấu canh thịt chuột cống xù...”⁽¹²⁾. Thịt rắn chế biến thành các món ăn được

người Nam bộ rất ua thích: “Rắn hổ không lột da, luộc xé phay, trộn rau hoắc bầm nhão, xào với bún, củ hành, nhung món cơ bản vẫn là cháo rắn hổ, nấu với đậu xanh, nước cốt dừa”⁽¹³⁾. Người dân bắt rắn trong lúc đi làm đồng hoặc có người hành nghề bắt rắn chuyên nghiệp đem đi bán như Sơn Nam viết trong các truyện *Con rắn ri voi*, *Cây huê xà*, *Bà chúa hòn*; *Vạch một chân trời*; *Ăn to xài lớn*; *Miêu bà Chúa Xứ*.. Họ rất sành ăn thịt rắn nên biết thịt loại rắn nào ăn ngon, loại nào dở: “Máy tay bơm nhậu chê rắn ri voi, thịt nó ăn không ngon bằng rắn hổ đất. Thỉnh thoảng, nếu bắt được rắn ri voi, máy tay nhậu ăn tạm…”⁽¹⁴⁾. Theo Sơn Nam thịt rùa cũng rất ngon, ngon hơn cả thịt gà: “Máy con rùa bùa hổm thiệt xứng đáng là.. rùa! Rùa rang muối khá đất tiền. Phải ăn trọn một cặp, tức hai con rùa vàng (rùa cái). Thịt rùa tanh, nên uống rượu. Mát rùa

dắng, tương truyền bỗ khoe, ruột ăn luôn, vì sạch sẽ”¹⁵⁾. Cá sấu, ít người ăn thịt chúng, nhung đôi khi trong các dịp quan trọng như cúng đình, trong nhà điền chủ có đám giỗ, đám cưới thì người tá điền cố gắng bắt một con cá sấu để làm quà: “O vùng Cà Mau, khoảng năm 1930 hãy còn thói quen rình bắt một con sấu, làm quà cho điền chủ. Dip đám giỗ, Tết thì bà con chòm xóm cùng ăn cho vui. Thịt sấu luộc, xắt ra chấm vào mắm nêm, ăn kèm với bắp chuối”¹⁶⁾. Cháo lươn nấu với tau môn ngọt hay “Lươn xào sả nghệ, (xắt từng lát mỏng), lươn um với rau ngổ, thơm mùi thuốc dân tộc. Ăn khách nhút là lẩu, kiểu lẩu canh chua lươn để trong cái lò tròn, có lửa ở giữa...”¹⁷⁾ cũng là những món đặc sản. Thịt ếch, cóc, nhái, chuột cũng được chế biến thành những món ăn khoái khẩu: “Ếch còn gọi nôm na là ‘gà đồng’, thịt mềm, ngọt, chiên bơ, ta cầm trọn cái đùi ếch đưa lên miệng, nhai dòn, xương nhô”¹⁸⁾; thịt chuột đồng, chuột cống nhum hấu như người Nam bộ nào cũng đã thử qua: “Mình ăn thịt chuột trù com. Chuột bị chặt đuôi, lột da nầm dài trông thật giống con heo con... Thôi thì chuột rô ti, chuột bầm nhỏ xào lá cách lá lốt, chuột kho tiêu. Ăn không hết, mình bày ra khô chuột, treo lủng lẳng hàng trăm con từ trên kèo nhà. Lại còn mắm chuột nhện đầy lu, mỡ chuột thằng đầy hũ. Đèn thắp bằng mỡ chuột sáng lắm”¹⁹⁾.

Đuông là một món ăn ngon mà lạ của người Nam bộ. Có đuông dừa và đuông chà là, tuy nhiên, đuông chà là quý hiếm và ngon hơn cả, có khi dùng để tiến vua: “Dành cho vua chúa, quan lai có con đuông chà là, mỗi đợt chà là rùng chỉ có một con. Ché đợt, lấy con đuông trắng phau, còn ở trang thái con nhộng; nướng trên vỉ sắt, chấm nước mắm nhỉ, nguyên chất”⁽²⁰⁾. Ăn kèm với các loại cá, thịt ở trên có vô số loại rau đậm chất hoang dã: lá cúc, rau ngổ, đót bí, đót xoài, bông súng, đót vùng, đót chiếu, rau dừa, ngó sen ... Son Nam nhận xét: “Món ăn ngon của địa phương như cá lóc, rùa, lá

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

Các món ăn, dựa vào chúc 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 rùng. Món kho thường là thịt heo kho, cá kho với “nuốc dùa 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 tòi canh chua mà rủa ráy noi nơ nhất của bọn chúng mặc dầu tò canh chua ấy để trong mâm, trên bàn thờ, bọn chúng cũng trèo lên mà làm chuyện vô lý”⁽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 đúng 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 dễ nấu để dung hòa 4 vị này sao cho vừa phải, cái này không lấn át cái kia. Sóng ở môi trường quanh năm nóng, ẩm, món canh chua giải nhiệt là cần thiết mà theo ông làm cho con con người “thấy tròn 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, éch, rắn, đuông, doi, 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 muong đem lén nướng trui, con cua lột, con vịt luộc, chuột rô ti, doi 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 nhừ thành nước và chuẩn bị rau rùng thật nhiều chủng loại, đa dạng về mùi vị: chát, đắng, chua, cay... Có món nhậu được chuẩn bị rất cầu kỳ trong dịp đặc biệt dùng để款待 khách quý như món món thịt bò gác tréo được Sơn Nam mô tả trong truyện *Con trích ré*: “Muốn ăn món thịt bò gác tréo này, xin quý vị chịu phiền đòi góp ngọc đạo chung quanh con bò. Lời tục thường nói: ngồi một chỗ ăn ít, trái lại, nếu vừa đúng 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 giòng dọc và gừng, chanh, rượu trắng, đậu phộng, mè, tương tàu, nước cốt dùa, mỡ chài, mỡ, bột mì, củ hành, củ năng, lạp xuồng, 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 giờ 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 nầm xòe cánh ra, theo dáng điệu gà ấp trứng. Chủ nhân đem con gà xuống, gà đã cắt sẵn ra làm bốn lát nấm, mỗi người lãnh một miếng”. “Kế đó là một lòn trứng gà, gọi là trứng khé mỏ, mỗi người lãnh một trứng. Thật ra đó là con chim con (se sẻ hay giòng dọc) lú đầu ra khỏi vỏ, vỏ là ruột heo cột túm lại (nhái theo hình dáng con gà con vừa khé mỏ). Thực khách ăn cái trứng này với một mớ măng tre luộc, sấp 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 lè

là vào các dịp Tết, cúng giỗ, việc lễ, cúng đình con cháu hễ có dịp là rủ nhau đi tát đìa, tát muong bắt rắn, rùa, lươn, éch, cá rồi cùng nhau bày cuộc ăn tại chỗ. Nơi đây 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 gợi 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 thi Xuân*.

2 .Sơn Nam 2006, *Vạch một chân trời & Chim quyền 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](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, *Định miếu và lễ hội dân gian miền Nam*, Nxb. Trẻ.

22, 24. Sơn Nam 2008, *Son Nam: di 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.