

Một vài điểm nổi bật trong văn hóa ẩm thực Cần Thơ

Thứ bảy, 27/02/2016 18 giờ 20 GMT+0

* **Trần Kiều Quang**

Đặc điểm sinh thái của thành phố Cần Thơ khá tương đồng với các tỉnh- thành ĐBSCL nên về cơ bản lương thực và các món ăn ở Cần Thơ cũng tương tự các địa phương trong vùng. Cơm nấu từ gạo tẻ là thực phẩm chính và thức ăn là các loại cá, thịt... được chế biến bằng cách nướng, chiên, xào, hấp, kho... Ngoài ra, còn có lươn, ếch, rùa, rắn, chim... là những thứ có nhiều, dễ kiếm, góp phần làm phong phú thêm bữa cơm của người Cần Thơ. Có thể nói, cơ cấu bữa ăn của người Cần Thơ là: cơm + rau + cá + thịt. Tùy tập quán của từng địa phương và tùy hoàn cảnh của mỗi gia đình mà các nguyên liệu trên có sự gia giảm khác nhau. Tuy nhiên, trước đây, người dân Cần Thơ, nhất là ở nông thôn có thói quen ưu tiên theo công thức cơm + rau + cá. Thịt ở hàng thứ yếu vì đây là mặt hàng xa xỉ chỉ dùng trong những dịp lễ Tết, còn cá thì đây sông, chỉ cần chịu khó đánh bắt là đã có cái ăn.

Trong bữa ăn hằng ngày, canh chua và cá kho là những món ăn bình dân, giản dị, ai cũng có thể làm. Canh chua ở Cần Thơ cũng đa dạng: canh chua cá lóc, canh chua cá ngát, canh chua cá bông lau... Đặc biệt, Cần Thơ là xứ miệt vườn, có rất nhiều loại cây trái để làm chua, như: me trái, me muối, cơm mẻ, trái giác, giấm, lá giang, cà chua, khóm, chanh, khế, hạnh, xoài, mận... Phần rau độn thì có bông súng, rau muống, rau nhút, giá, bạc hà, bông so đũa, rau mác, cù nèo... Tất cả kết hợp hài hòa với nhau tạo ra nồi canh chua ngon, đúng điệu. Việc phối hợp gia vị, rau mùi, nước chấm cũng phải theo nguyên tắc. Chẳng hạn, canh chua cá lóc được nấu với giá, bạc hà; thường dùng me muối để làm chua và chấm nước mắm trong. Còn canh chua lươn hoặc cá chạch thì nấu với bông súng, rau muống, hoặc bông so đũa. Với món canh chua cơm mẻ, có người thích chấm muối ớt hơn nước mắm... Ngoài canh chua cá, còn có canh chua thịt gà, thịt vịt và cả thịt chuột.



Bữa cơm đơn sơ với canh chua, cá kho tộ, rau xào, khá phổ biến ở Cần Thơ nói riêng và các tỉnh, thành ĐBSCL nói chung. Ảnh: cachlamhay.com

Món cá kho được làm từ tất cả các loại cá. Cá nào cũng kho được, từ cá lóc, cá trê, cá rô cho đến cá chẻm, cá vồ, cá ba sa, cá lăng... và có nhiều kiểu cách như: kho nước, kho khô, kho mỡ, kho tộ, kho mắm... với liều lượng gia vị, muối, nước mắm, tiêu, hành, đường, mỡ... phù hợp với tính chất từng món mới ngon miệng. Ngoài cá kho, mắm cũng được người Cần Thơ ưa thích, đặc biệt là loại mắm đồng được làm từ các loại cá sặc, lóc, trê, rô, chột, linh, trèn, tôm tép... Vài chục năm về trước, khi nguồn thực phẩm tự nhiên còn dồi dào, trong mỗi gia đình người Việt ở nông thôn, nhà nào cũng có dự trữ đôi ba khạp, hũ mắm cá đồng. Người Cần Thơ có nhiều cách chế biến thức ăn từ mắm như ăn mắm sống, mắm chung, mắm kho.

Trong món mắm sống có các loại: mắm xé, mắm thái, mắm ruột (hay mắm lòng), mắm trứng, mắm dưa... Mỗi thứ có thêm các món phụ gia trộn vào hoặc kèm theo như tỏi, ớt, chanh, giấm, đường, gừng, đu đủ... rồi ăn cặp với thịt heo luộc, tôm luộc, cá nướng...

Mắm chung có loại chung nguyên con như mắm cá lóc, trê; có loại băm nhuyễn (thường là mắm sặc) rồi chung chung với trứng vịt, thịt heo...

Ở món mắm kho, con mắm giữ vai trò chủ yếu là tạo hương vị cho các món thực phẩm được kho nên người ta cũng gọi là kho mắm, như: cá lóc kho mắm, lươn kho mắm. Các loại thực phẩm kho mắm rất đa dạng. Có nồi mắm kho chỉ dùng một món thực phẩm chính như cá rô hay cá kèo hoặc cá ngát kèm theo với mớ thịt ba

roi. Nhưng có nơi thì tổng hợp nhiều thứ, bao gồm: cá lóc, cá rô, cá kèo, lươn, chạch, mực, tôm tép, ốc bươu... Mắm kho ngon là nhờ hương vị đậm đà của mắm cộng với các loại rau tươi ăn kèm. Kiểu nấu mắm hỗn hợp này người ta thường đặt nồi mắm trên một lò than hoặc chứa mắm trong cái cù lao (lẩu) có lửa cháy nóng cho sôi đều, từ từ nhúng rau sống vào, ăn rất ngon.

Ngoài các món ăn căn bản thường gặp hằng ngày trên đây, các món ăn bình dân ở Cần Thơ còn có nhiều cách chế biến khác, rất đơn giản, gần gũi với tự nhiên mà lại độc đáo hấp dẫn như: cá lóc nướng trui, nướng ộp bẹ chuối; chuột úp nồi, rắn nướng lèo... Ngày xưa, các món thịt như: heo, gà, vịt... quý hiếm, chỉ dùng đãi khách để tỏ lòng mến trọng.

Bên cạnh những món ăn được chế biến từ tài nguyên tự nhiên là những món ăn, thức uống được làm ra nhờ bàn tay khéo léo của các bà, các chị. Từ hạt gạo, người ta có thể làm ra hàng chục thứ bánh khác nhau: bún, bánh hỏi, bánh bò, xôi nếp, bánh đúc, bánh xèo, bánh tét, bánh phồng... Phụ nữ Cần Thơ có tiếng về tài làm bánh khéo: bánh bèo, bánh thuẫn, bánh bông lan bắt bông đường... Riêng bánh tét, Cần Thơ nổi tiếng khắp nơi với loại bánh tét bốn màu nhân thịt, lạp xưởng và hạt vịt muối.

Về thức uống, người Cần Thơ vẫn theo truyền thống là rượu và trà.

Rượu đế là thức uống đặc trưng của người dân Cần Thơ. Đây là loại rượu nấu bằng gạo, nếp, rất thơm ngon. Rượu ngon nhất là rượu cất bằng nếp thơm, kế đó là cất bằng gạo, kém nhất là rượu mía... Bình quân một ký nếp, gạo cất được hai lít rượu. Để có được rượu ngon tuyệt hảo, phải chăm chút từng hạt nếp, cục men, từng động tác chưng cất, pha chế. Chọn nếp là bước quan trọng đầu tiên. Muốn được rượu trong thì nếp phải rất, tuyệt đối không được lẫn hạt gạo nào, thường là nếp mỡ, nếp mù u và nếp than đen tuyền... Sau khi chọn nếp ngon, đem nấu thành cơm nếp, để nguội (còn âm ấm) thì rắc men (giã nhuyễn) vào ủ kín. Men rượu nguyên thủy được mài từ rễ thảo mộc hoặc men bí truyền chế bằng các vị thuốc bắc: quế khô, đinh hương, trần bì, quế chi, đại hồi cộng thêm nhân lồng, trà hương... Sau ba đêm, men đã lên, người ta chan nước vào ủ kín lại như lúc đầu, để thêm ba đêm sau nữa thì nấu.

Lò nấu rượu đắp bằng đất sét. Cơm rượu được cho vào trõ (loại nồi bằng đất nung lớn), dùng rơm, rạ, củi khô đun lên. Khi hỗn hợp cơm rượu có nước bay hơi, người ta cho hơi nước ấy gặp lạnh (nước lạnh này chứa trên cái vòm sành) thì ngưng lại thành giọt rượu, cứ thế hứng vào chai, ve, can nhựa...(*)

Ngoài rượu đế, ở Cần Thơ còn có các loại rượu chế biến từ những nguyên liệu tại chỗ như rượu nếp than, rượu chuối, rượu khóm, nước cơm rượu...

Trà thường được người dân Cần Thơ dùng để đãi khách chứ ít khi nhâm nhi hưởng cái thú tao nhã khi uống trà, trừ một số người lớn tuổi. Khách đến chơi nhà, hay dịp giỗ chạp, đám cưới, tang ma thì người ta mới châm trà nóng đãi khách, còn hằng ngày người ta có thói quen châm trà để nguội, pha loãng uống giải khát suốt ngày. Còn khi lao động mệt nhọc người ta hay uống trà đá cho đỡ khát.

Ngày nay, với đà kinh tế phát triển và hướng đô thị hóa, cơ cấu cũng như giờ giấc bữa ăn của người dân Cần Thơ nói riêng và ĐBSCL nói chung đã có nhiều thay đổi nhưng những nét cơ bản trong văn hóa ẩm thực truyền thống vẫn có sức sống mạnh mẽ. Người miền Tây đi xa luôn nhớ về những bữa cơm gia đình ấm áp với tô canh chua nóng hổi và món cá kho tộ ngon đến những đĩa quệt cuối cùng; hay những chiều mưa, cả nhà quây quần quanh nồi mắm kho thơm lừng...

() Trần Minh Thương (2010), Rượu đế trong dân gian Tây Nam Bộ dưới góc nhìn văn hóa, Tạp chí Nguồn sáng dân gian số 2.*