

MỤC LỤC



Lời ngỏ

6

Chương 1



1. Bài ca của những quả cà

9

2. Một giàn bầu, bí, mướp, dưa

14

3. Đánh đu cùng đu đủ

20

Chương 2

4. Cần lắm một bó rau cần

25

5. Muốn ngon thì tìm rau muống

32

6. Rau cải đùng bay lên trời

38

7. Rau răm nào chịu đắng cay

44



Chương 3

8. Hỏi xem mua tỏi ở đâu

50

9. Rừng rưng nhớ mãi củ gừng

54

10. Dịu dàng hương sả quê ta

58

11. Vàng rờng một củ nghệ tươi

61

12. Cái duyên riêng của củ riềng

64

Chương 4

13. Ít nhiều cũng phải có tiêu

67

14. Thái ớt đỏ thớt đỏ tay

70

15. Duyên ngầm nằm ở cọng hành

74

16. Thi là nổi nhớ thì là

80



Chương 5

17. Nhờ ngải cứu cứu lưng đau

85

18. Đổ vào giá đỡ từ lâu

89

19. Rau thơm thơm mát hồn ta

94

20. Thấy lá lốt nhớ hốt về

100



Chương 6

21. Tận cùng nổi nhớ dọc mùng

104

22. Búp măng ấp ủ trong lòng

109

23. Yêu nấm thì cấm có sai

116

24. Chuối nhà cho quả cho hoa

122



Chương 7

25. Tinh hoa của những bông hoa

128

26. Hương lá nếp xếp vào tim

132

27. Hương sen đâu dễ mà quên

137

Lời ngỏ



Tôi tin rằng người Việt xa xứ đặc biệt nhớ những bữa cơm quê hương, những món rau quê xanh mát, những món mặn quê thanh đạm.

Ai đi xa rồi mới hiểu việc mua một bó rau của xứ ta khó nhường nào!

Những loại rau chỉ khu vực nước mình mới có như rau cần, rau ngổ, rau muống thì đã đành, nhưng cả những loại rau phổ biến khắp thế giới tuồng như cũng không đúng hẳn hương vị trong tuổi thơ. Điển hình là bó hành chẳng hạn.

Khó mua là một, không thể thay thế là hai.

Thịt thà cũng có nhiều thứ đặc sản khó thay thế – ví như gà Đông Tảo, bò tơ Tây Ninh, lợn mán Tây Bắc, hay cá anh vũ Phú Thọ. Nhưng nhìn chung, những loại chất đạm này có thể được thay thế và ăn vẫn ở mức chấp nhận được.

Rau thì không.

Món ăn đòi rau nào thì ta nhất định phải mua rau ấy. Bún cá phải ăn với thì là; phở gà nhất định phải có hành và thêm tí lá chanh; thịt bò xào thì khó lòng thiếu rau cần nước. Đổi thành loại rau khác là vị khác hẳn ngay.

Thế nên, khi tìm được một bó rau của quê hương trên đất khách, tôi lại cảm thấy lòng mình xanh mát rau quê, khoan khoái khó tả.

Màu xanh này là màu xanh của tuổi thơ, của đất Việt nhiều mưa um tùm cây cối, của tấm lòng người Việt thương yêu những điều bình dị nhất.

Tập tùy bút này được viết ra là để chia sẻ những tâm tình xanh tươi, thiện lành ấy.





CHƯƠNG 1

1. Bài ca của những quả cà

Vị trí của những quả cà là ở trên mâm cơm Việt. Ăn cà là ăn với cơm. Mâm cơm chỉ cần thịt ba chỉ luộc và cà pháo chấm với mắm tôm là đã đầy đủ lắm rồi.

Người nội trợ dù không có thời gian thì vẫn có thể làm thật nhanh ít cà muối xổi, không thì lấy cà thái đôi là có thể chấm với mắm tôm. Điểm lưu ý duy nhất đòi hỏi sự khéo léo là việc phải ngâm, rửa nước muối ít nhất vài lần để cà không trở màu thâm đen.

To hơn cà pháo là cà bát, loại cà vô cùng đặc trưng của mâm cơm miền Bắc.



Cà bát muối xối thì quá phổ biến rồi, song khan hiếm hơn thì có cà dầm tương, vốn là đặc sản xứ Đoài nổi tiếng qua câu ca dao:

Anh đi anh nhớ quê nhà

Nhớ canh rau muống nhớ cà dầm tương

Món cà dầm tương bây giờ rất ít người ăn, kể cả ở Hà Nội, có lẽ phần vì nó tương đối khó ăn cho những ai thử lần đầu.



Cà ủ muối và tương ở trong chum nên hấp thụ rất nhiều vị mặn. Quá trình ủ cà rất mất thời gian và đòi hỏi sự khéo léo nên bây giờ ít nhà nào làm nữa; chính vì thế mà giá thành bây giờ có khi lên đến trăm nghìn cho những quả cà to.

Khi ăn cà dầm tương, người ta sẽ thái mỏng và thêm chút chanh, đường để vị mặn giảm đi phần nào. Cà dầm tương ăn cùng canh rau muống hoặc canh cua rau đay thì

rất hợp, ngon đến mức chả cần thịt thà trong mâm cơm nữa. Đây là món nhà quê ngày xưa mà bây giờ đã trở thành loại thực phẩm khá hiếm và có phần cao cấp.

Nhưng ngay cả khi không có cà dầm tương, ta vẫn có thể dùng quả cà bát làm một món để ăn cơm, ăn bún. Đây chính là món cà bung.

Cà bung nấu cùng ba chỉ rang cháy cạnh, đậu phụ rán vàng, cà chua thái múi cau, ánh màu vàng và nức mùi thơm của nghệ, có thêm cả tí tía tô xanh xanh điểm mặt nên nhìn tròn con mắt và ăn vào thì cũng tròn cả vị. Món này tựa tựa như món xáo, tức là xấp nước chứ không loãng như canh; có bát cà bung thì mâm cơm chẳng cần thêm món xào, món canh gì nữa.

Thời bây giờ, cà bát không quá dễ tìm, đặc biệt là ở miền Nam, thế nên người nội trợ thêm vị Bắc mà muốn nấu cà bung thì hay dùng cà tím.

* * *

Đành rằng cà tím cũng chung họ hàng với cà pháo và cà bát, nhưng tôi lại thấy hương vị không hoàn toàn như nhau.

Nếu đã trót dùng cà tím, tôi nghĩ ta nấu món miền Nam hẳn hoi thì hợp lí hơn.

Món thứ nhất ăn cơm rất ngon là cà tím nướng mỡ hành. Cà tím nướng cho đến khi mềm phần ruột bên trong, còn vỏ ngoài thì xém và gàn như tách khỏi thịt. Bát nước mắm pha mỡ hành đặc trưng của phương Nam thì lại đủ đầy vị mặn,

ngọt, chua, cay, thơm lừng hương tỏi, ớt. Nhà nào thích phong phú phần chất đạm thì có thể xào tí thịt lợn xay rắc lên ăn cùng, nhưng thật ra cũng không cần thiết lắm.

Ngán cơm thì ta có thể ăn bún mắm, lẩu mắm, mắm kho miền Tây Nam Bộ. Trong món mắm không lúc nào là không có cà tím. Rổ rau ăn kèm có thể thay đổi theo mùa, nhưng cà tím thì luôn xuất hiện và đặc biệt luôn được nấu chung với mắm. Cho cà tím vào nồi lúc nào cũng là một sự khéo léo, phải làm sao cho cà vừa đủ mềm và thấm vị nhưng không nhũn nát, khi ăn vẫn có thể dùng đũa gắp cả miếng cà lên.

* * *

Và rồi, có một bạn cà cuối cùng, tuy không gắn liền với ẩm thực Việt Nam và châu Á quá lâu nhưng đã nhanh chóng thâm nhập vào rất nhiều món ăn xứ mình.

Người bạn này chính là cà chua.

Khởi thủy thì cả người phương Tây lẫn phương Đông đều không ăn cà chua, hình như là mãi đến khoảng thế kỉ mười sáu, mười bảy thì cà chua mới thật sự đi sâu vào ẩm thực. Thế mà kì diệu thay, quả cà chua đổ đi vào món Âu hay món Á đều ngon!

Người miền Bắc nấu canh bung hay bún dọc mùng mà thiếu cà chua thì hỏng. Cả trong canh cá thì là, cà bung hay đậu rán sốt cà ăn cơm thường ngày, ta cũng có thể bắt gặp cà chua.



Vào trong Nam, cà chua xuất hiện trong bát canh chua và bên cạnh đĩa cơm tấm rất đặc trưng. Cà chua chỉ chua nhẹ và đặc biệt có chút vị *umami*⁽¹⁾ thường chỉ có ở thịt cá, dù nấu canh, làm nộm, hay làm sốt thì vẫn hợp lí vô cùng. Đây có lẽ là quả cà linh động, muôn hình vạn trạng nhất trong ẩm thực.

Thậm chí, nếu chán ăn cà chua nấu chín thì ta có thể ăn sống. Về phương diện sinh học (chứ không phải ẩm thực), cà chua được xem là một loại hoa quả. Quả cà chua bi nho nhỏ thường có vị chua dịu dễ ăn, rất phù hợp để dạy cho trẻ em làm quen với rau quả.

* * *

Dầu là cà pháo, cà bát, cà tím hay cà chua, quả cà nào cũng thật đáng yêu trên mâm cơm người Việt.

Ngoại trừ cà bát ra thì ba anh bạn còn lại xuất hiện khá nhiều ở nước ngoài, thế nên người xa xứ cũng không phải nhớ nhung nhiều lắm.

Những anh bạn cà này cùng nhau hát lên một bản đồng dao thân thương, dễ nghe và dễ thuộc nằm lòng.

(1) *Umami* là từ mượn từ tiếng Nhật có nghĩa là “vị ngon”, thường được gọi là “vị ngọt thịt”, là một trong năm vị cơ bản cùng với ngọt, chua, đắng, mặn.

