

# Thức ăn có nguồn gốc thực vật

## *Bắp luộc Hội An*

Bắp luộc Hội An nổi tiếng từ lâu, đã trở thành thương phẩm không chỉ đối với người dân địa phương, du khách bốn phương đến tham quan di sản Thế giới Hội An mà còn đối với những người dân của các tỉnh bạn lân cận.

Bắp Hội An được trồng chủ yếu trên các bãi cát bồi ven sông Hoài thuộc các phường Cẩm Nam, Cẩm Kim, Cẩm Châu, Cẩm Hà v.v... với khoảng 170 hecta.

Đầu xuân về Hội An, lội giữa những cồn bắp xanh tím tấp ven sông Hoài, người ta cảm nhận được hương thơm của hoa bắp đang trổ cờ, nhìn tận mắt những trái bắp căng tròn, mẩy hạt, chờ mong bàn tay người đến hái.

Bắp luộc Hội An thuộc loại bắp nếp trắng, dù ăn ngay tại chỗ hay mang đi xa vài ngày, bắp vẫn giữ nguyên độ dẻo và vị ngọt thanh riêng của nó; dù đem luộc tươi, nướng than hồng hay xắt lát mỏng để nấu chè, bắp vẫn giữ được những đặc điểm riêng đó.

Các cụ cao niên, lão nông tri điền ở các xã, phường Hội An không ai còn nhớ chính xác nghề trồng bắp ở đây có từ bao giờ, chỉ biết rằng nghề trồng bắp ở đây đã có từ trước Cách mạng Tháng Tám năm 1945. Giống bắp nếp trắng Hội An bắt nguồn từ một giống bắp ở miền núi Quảng Nam qua một thời gian dài đã thích nghi với khí hậu và thổ nhưỡng của địa phương.

Vốn là một loài cây ưa nắng, cần nước và không gian thoáng đãng, cây bắp nếp trắng đã trở thành loại cây chủ lực trên đất bãi ven sông, thay thế hẳn loại *bắp đá* ngày trước có hạt to nhưng không dẻo và thơm như bắp nếp trắng bây giờ.

Để có được những trái bắp to tròn, mọng sữa, dẻo và thơm, cho năng suất cao, người ta phải chọn giống ngay từ khi cây bắp mới nở trái, chọn những trái không nằm sát vào thân cây, vỏ còn mỏng ít lớp, cùi nhỏ, không bị lõ, dài trái, hạt mẩy.

Đất trồng bắp phải được cuốc sâu, xới xáo nhiều lần cho tơi xốp, đánh luống vuông vức, thẳng hàng, đều đặn, để hàng bắp này cách hàng bắp kia không quá 50cm. Đất ngoài độ mùn cao, cần được bón lót bằng phân chuồng và trong quá trình canh tác cần bón thêm 3-4 lượt phân urê nữa.

Công việc tĩa hạt phải khéo tay, rải hạt giống cho đều với độ dày 25-30 cm (nếu cây mọc dày thì nhỏ bớt) để khi thiếu nắng bắp không bị nhỏ trái, lép hạt. Phải thường xuyên tưới nước cho bắp bởi vì bắp là một loài cây háo nước.

Ngày trước để trừ sâu bệnh, người ta dùng lá cây thầu đầu (cây xoan) ngâm với lá thuốc lá, đem giã nát lấy nước để phun cho bắp. Từ khi có thuốc trừ sâu hóa học, người ta ngại dùng vì sợ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và an toàn thực phẩm. Ngày nay, người ta dùng phương pháp phòng trừ sâu bệnh tổng hợp và thường xuyên theo dõi sâu phá hại mỗi khi bắp vào vụ.

Nghề trồng bắp nếp trắng ở Hội An trong những năm gần đây đã mang lại một nguồn lợi đáng kể cho các hộ sản xuất. Thành phố Hội An đã kết hợp với Công ty giống cây trồng Tỉnh Quảng Nam thực hiện việc phục tráng giống bắp nếp

trắng Hội An và nâng diện tích trồng giống bắp này lên khoảng 1.000 hecta. Ngày nay đã ra đời thương hiệu bắp Hội An.

Bắp luộc Hội An nổi tiếng đến nỗi cách đây vài năm có một doanh nhân thuộc loại giàu có ở Thành phố Hồ Chí Minh đã bỏ tiền ra mua cả một vườn bắp ở phường Cẩm Nam đang vào mùa thu hoạch để đãi cho các đối tác và bạn bè của mình ngay tại Phố Cổ. Đêm hôm đó, những người thưởng thức bắp luộc Hội An đều thừa nhận rằng bắp luộc Hội An thật ngon và ăn mãi cũng không biết chán.

### *Mít non trộn sứa*

Xứ Quảng có câu hát dân gian rằng: 'Ai lên nhẩn với nậu nguồn/Mít non gửi xuống, cá chuồn gửi lên...'. Đúng vậy, mít non mà kho với cá chuồn, ăn với cơm cho dù là cơm ghế khoai, sắn,... gì cũng phải hết chén này đến tô kia. Còn món mít trộn, xúc bánh tráng thì 'tuyệt chiêu' hơn nữa.

Trên đường đi đến chợ quê, tại các điểm 'đón đàng', người mua chất hàng gánh mít non bên lề đường. Tại chợ Tuý Loan cũng nhiều, nhưng chủ yếu là các bạn hàng ở thành phố Đà Nẵng, Cẩm Lệ... mua về bỏ lại cho các tiệm ăn ở nội thành. Trong chợ, cũng có vài điểm bán mít non đã luộc.

Khách đến chơi nhà, không cần phải 'cao lương mỹ vị', mà các bà, các chị cầm con dao lờ ra vườn hái trái mít non vừa tầm (cỡ bắp vế người lớn), chọn trái đều đặn, không sâu, như vậy sẽ ít xơ, ngọt và bùi hơn. Sau khi cắt bỏ phần có cuống khoảng 5 phân, dùng một cây nhọn (nhỏ hơn cán liềm) một đầu đóng vào phần lõi vừa cắt của trái mít, nhằm để gọt vỏ. Một tay nắm cọc đã đóng, tay kia gọt vỏ. Sau đó cắt dọc từng

miếng nhỏ dày cỡ 3cm, rửa sạch củ, lạng bỏ cùi mít và bỏ vào nồi nước sôi.

Nếu dùng 'xắt phay' thì xắt lớn, trộn sơ với vài cọng rau thơm như rau húng, rau quế... chấm mắm tôm, mắm nêm... tỏi, ớt ăn thật ngon và bùi. Nếu để trộn thì xắt nhỏ.

Ở nhà quê, có thể lấy một lon tép khô, rửa sạch, để ráo. Khử dầu phụng (thứ thiệt) bỏ vào vài tép tỏi đập giập, khi dầu đã bốc mùi thơm, bỏ tép vào khuấy đều, nêm nước mắm, gia vị... sau đó đổ mít trộn đã xắt nhỏ vào song đảo nhiều lần cho đều; rải đậu phụng rang, giả dập, rau thơm lên. Dùng bánh tráng nướng vàng thơm xức, nhai thơm rôm rốp, đậm hương vị nhà quê.

Ngoài ra, ở xứ biển, người ta còn bán hoặc chế biến món mít trộn với sứa, món dân dã nhưng hấp dẫn khó có gì sánh bằng. Dù xa quê, nhưng khi liên tưởng món mít non trộn sứa, thịt heo ba chỉ, tôm... hoặc mít non kho với cá chuồn, thơm lừng cũng râm ran... trong miệng.

Cầu Bông là một lễ hội cầu mùa chuyên cho làng trồng rau có từ thuở người dân vào xứ Quảng mở đất và phát hiện vùng đất thích hợp đặc biệt để trồng rau mùi, làm gia vị cho các món ăn, trong đó món *mít non trộn sứa* rất cần các loại rau thơm.

### ***Nhỏ múi thơm xa***

Tại các quận, huyện đất Quảng xưa nay, đặc biệt là miền quê, nhà nào có vườn cũng có vài cây mít. Ông bà thường nói *nhà ngói, cây mít* là ý muốn nói rằng muốn cất nhà lâu hư hỏng thì nên cất nhà ngói, muốn trồng cây sống lâu cho quả hàng

năm thì nên trồng cây mít. Có người lại cho rằng thành ngữ trên để chỉ sự giàu có, vì xưa, nhà giàu mới có nhà ngói và trồng mít quanh hè, trước sân, vườn nhà như vậy cũng đem lại lợi nhuận rất nhiều (theo nông vi bản). Trồng mít lợi hơn trồng lúa: *Một cây mít bằng sào ruộng*. Hàng năm, mùa mít bắt đầu từ giữa mùa xuân cho đến cuối hè. Mít cũng ra trái ngay cả mùa đông, nhưng hiếm và không được ngon:

*Mít mùa đông cho không không lấy.*

Từ đó có ví von:

*Ăn chi những mít mùa đông*

*Thương chi những gái lộn chồng mà thương.*

Nhưng cũng có người lại nói *nhà ngói cây mít* là để chỉ ngôi nhà chắc chắn do lợp ngói và dùng gỗ cây mít, một loại gỗ quý để làm sườn nhà, làm cửa, làm những vật dụng trong nhà như đóng tủ, bàn, ghế, tiện các đồ thờ cúng, khắc mộc bản để in.

Mít trồng được khắp nơi, ở ven sân trước, khoảng sân sau, hiên nhà, chái bếp... bởi mít dễ trồng, cho bóng mát và cho nhiều trái. Đến mùa, nhà nào có mít chín thường mở ra chia đều khắp xóm, vì thế các giống mít ngon thường được nhân rộng từ nhà này đi nhà khác.

Cây mít lại hợp với miền đồi núi. Đi qua rẫy hay vườn nhà nào có trồng mít, mùa mít chín, mùi mít chín thơm lừng lan tỏa cả không gian:

*Mít vườn nhỏ mùi thơm xa*

*Cây kia lắt léo dơi ãa muốn ăn.*

Trước khi thụ phấn thành trái mít, thì bông mít (dái mít) có trái nho nhỏ, màu vàng mỡ gà, đôi khi xanh lơ, trẻ em rất thích, thường hái vài quả nhỏ xanh, có nhiều cám, mọc xung

quanh gốc mít, chấm muối ớt ăn vào thấy chát chát chua chua, ngon miệng, nên thấy dái mít hay thêm. Người lớn lại có cách ăn khác, họ thường xắt thành lát mỏng, ướp với nhiều loại gia vị trong đó có ớt và nước mắm chiếm một phần quan trọng. Nghe đến vậy đã thấy « món ăn chơi » này cũng gây cho con người nhiều điều thú vị. *Dái mít*, nó là nụ đực của mít, trổ ra vài ngày rồi teo dần, vỏ đóng meo mốc rồi rụng, còn gọi là *hoa mít*, *bông mít*:

*Bụi cầm đây mình  
Vốn là hoa mít.*

Còn trái mít mới mọc ra đã có gai, có đài, khác xa dái mít. Để chế biến ngon miệng, người ta còn tìm cách chế biến dái mít thành món *gỏi dái mít*. Để có được một đĩa gỏi dái mít, người ta hái chừng mười hoa mít đang độ chín tới, bụi phấn bay ra thơm lừng, bào mỏng, đoạn mang ngâm trong nước muối cho bớt chát chát, rồi vớt ra vắt ráo. Sau đó, lại hái thêm một ít trái chùm ruột đem giã nhuyễn với ớt trái, tôm khô, cho đường, nước mắm, rau thơm xắt nhỏ rồi trộn vào dái mít. Thế là xong món gỏi dái mít. Thế là thực khách dùng món « ăn chơi » này một cách ngon lành.

Về miền quê đất Quảng ăn mít mới hay rằng có nhiều loại mít chứ không phải chỉ có mỗi *mít ráo* (hay *mít dai*) và *mít ướt* (hay *mít mật*). Dân gian nói:

*Mít mật mít dai  
Mười hai thứ mít.*

Lại có câu vè:

*Cắt ra nhiều củ,  
là trái mít ướt.*

Các bà nội trợ là những người sành điệu về chế biến các loại mít, từ mít non với:

*Mít non gửi xuống, các chuôn gửi lên,*  
đến mít dày, mít già lấy múi ghế với cơm chờ ngày giáp hạt. Ngoài mít ráo, mít ướt còn có *mít nghệ* trái to, múi to, vàng; *mít dứa* có múi trắng; *mít tổ nữ* trái nhỏ, gai mềm, múi tròn nhiều mật và thật thơm ngon... Để phân biệt *mít ráo*, *mít ướt* trước khi cắt ra, người ta xem gai thì biết. Dân gia đã đúc rút thành kinh nghiệm:

*Nhọn gai mít dai (ráo),  
Tẹt gai mít mật (ướt).*

*Tẹt gai* là gai thấp. Dân gian xứ Quảng lại dặn, gắp trái mít có nhiều dấu đen ngoài vỏ chớ nên ăn, đó là mít bị ma vọc (?). Trong tác phẩm : *Vân đài loại ngữ*<sup>1</sup> của Lê Quý Đôn có nhắc đến Lý Hiền, người Trung Quốc, soạn sách *Minh nhất thống chí*, có ghi: “*Nước An Nam có Ba la mật (mít), quả lớn như quả đông qua (quả bí), da có gai, chín về tháng 5 tháng 6, rất thơm, ngọt; hạt mít nấu ăn bỏ lắm...*” (trang 503). Như vậy trái mít còn có tên chữ là ‘ba la mật’.

Hột mít cũng là loại lương thực giúp cho người nông dân xứ Quảng đỡ đói lòng, xót ruột khi lao động ngoài đồng. Trẻ em lại thích ăn loại hột mít hơn. Ăn xong phần múi mít, người ta lại thu gòn hột mít klại, đôi khi đưng rõ tiếng đây. Để nấu hột mít, thoát tiên người ta mang hột mít rửa sạch cho trôi hết chất trơn nhớt dính quanh hột mít và bỏ vào nồi nấu chín với một chút muối. Hột mít chầm đường mật hay ăn cùng với cục đường tán thì ăn đến no. Có khi, có vài hột, tôi đem hấp cơm

---

<sup>1</sup> Xem *Vân đài loại ngữ*, Lê Quý Đôn. Phạm Vũ, Lê Hiền dịch chú thích, Nxb Miền Nam, SG, 1973.

hay đem lụi vào tro nóng, ăn bùi bùi, thật ngon, thay cho cái kẹo cái bánh phải mua bằng tiền. Gọi là món ăn của con nhà nghèo cũng được. Nhưng khi ăn hột mít lụi, tôi phải dẫu các anh tôi, chứ không các anh chế nhạo : *Ăn hột mít lụi, bụng tui muốn địt, hay ăn hột mít, địt tầm phào* thì xấu hổ lắm !

Mít có *xơ mít*. Tục ngữ ta có câu: *Ăn mít bỏ xơ, ăn cá bỏ lờ*, ăn cá bỏ lờ thì lần sau lấy gì bắt cá ăn nữa ? Còn ăn mít mà bỏ xơ đi thì ... uổng quá!

Má tôi thường hát ru tôi:

*Còn duyên buôn nhãn, bán hồng,  
Hết duyên bán mít cho chồng nhật xơ.  
Cạp xơ rồi lại gặm cùi,  
Còn ba hột mít đem lụi cho con.*

Như thế, ăn mít, không những ăn cả xơ mà còn gặm cùi, ăn hột nữa. Hay còn có câu : *Hoa thơm đánh cả cụm, mít ngon đánh cả xơ, mía ngon bòn cả vỏ...* Đó là chưa kể : *Nghe tin anh nói nhọc nhằn / Mẹ cho trái mít anh mân cả xơ ...* Lại còn : *Mít ngon anh đánh cả xơ / Chị đẹp, em đẹp anh ... sờ cả đôi.* Thật hết chỗ... nói ! Xơ của mít ướt thì có thể ăn luôn cả múi lẫn xơ. Nhưng xơ của mít ráo thì dai và không ngọt nên má tôi bảo để lại. Xơ mít là một món có thể chế biến thành món khác ngon hơn, để dành được lâu hơn.

Sau khi ăn hết trái mít ráo, má tôi đem xơ còn lại chế biến một món ăn, ăn nóng ngay, đó là món *xơ mít xào*. Xơ mít bà xé nhỏ ra, phi xả ớt vào dầu ăn, cho xơ mít vào đảo đều, nêm gia vị vừa ăn, bày ra đĩa, rắc lá ngò lên, ăn với cơm nóng thì ... hết ý. Nếu không đem chế biến ngay, xơ mít được má tôi đem phơi vài nắng, rồi bỏ vào lọ cất. Những ngày không có



thức ăn tráng miệng, bà đem ra thảng với đường mật, món ăn vừa ngọt, vừa thơm.

Có khi má tôi dùng *xơ mít kho* với cá nục. Bà xếp một lớp xơ mít đã cắt thành miếng mỏng nhỏ lót vào đáy nồi, xếp lên trên một lớp cá nục đã được ướp với mắm, muối, tiêu, nước màu, ớt băm. Cứ một lớp cá đến một lớp xơ mít cho đến hết cá. Trên cùng là một lớp xơ mít. Bà rưới lên trên lớp xơ mít trên cùng một ít dầu ăn cho béo rồi để khoảng nửa giờ cho cá thấm dầu. Trước khi nấu, má tôi cho nước sôi vào nồi xăm xấp, rồi đun lửa to cho nước sôi lại. Khi nước sôi, bà hạ nhỏ lửa, đun liu riu cho đến khi nước cạn còn sền sệt, nêm lại và nhắc xuống. Cá này ăn với cơm, rất đậm đà và thơm lừng mùi mít. Nếu có thêm một ít thịt ba chỉ xắt miếng mỏng cùng sắp lớp chen với cá thì quá béo ngon. Dù có đi đâu ... và bây giờ trải qua một thời gian dài ... vẫn luôn nhớ món *xơ mít kho cá nục* từ một thời ấu thơ ...

Đôi với *cùi mít ướt*, má tôi đem xắt ra từng lát, lọc lấy gân trong cùi ra, đem ướp đường, muối, xì dầu rồi đem nướng lên, là một món ăn chay thật ngon.

Mít ướt ăn không hết, má tôi làm *món bánh mít*. Các múi mít ướt bỏ vào nước đường, bắc lên bếp, quậy cho tan các múi và nấu cho sền sệt. Xong, bà múc ra, dàn mỏng trên lá chuối đem phơi nắng, che phía trên bằng lớp ny lông mỏng tránh ruồi bu và bụi bặm. Bà chỉ làm bánh mít này khi trời có nắng to, nếu gặp trời u sù hay mưa, bánh mít đã không khô mà màu sắc không hấp dẫn.

Ngoài món bánh mít, má tôi còn làm *món mít mít*. Bà lựa trái mít ráo vừa chín tới, có múi to, bỏ hạt, luộc sơ với phen chua, vừa sôi, nhắc xuống, xả nước lạnh. Bà lấy nước, đường,

hàn the nấu cho sôi. Lấy múi mít thả vào, nấu cho nước cạn, để nhỏ lửa khi đường tới, cho vani vào trộn lên, bắc xuống. Trộn mít cho đều, để nguội, gắp từng múi sắp lên đĩa, đem phơi nắng. Khi khô, bà sắp vào thau, đậy kín. Ăn mút mít, ngon ngọt mùi mít, nhấp trà nóng, thật tuyệt. Ngày giỗ, bà còn làm *bánh ít mít* nữa. Mít làm bánh là mít ươn thật chín, bỏ hạt, hấp cách thủy, chín, để nguội, đem giã nhỏ trộn với bột nếp để làm bánh. Bánh này ăn thật ngon và có hương vị thật đặc biệt. Đã lâu rồi, đi ăn giỗ khắp nơi, chưa bao giờ tôi gặp lại món bánh ít mít này.

Má tôi dùng múi mít làm *món mít hấp* để cho cả nhà đổi món bằng thứ cây nhà lá vườn. Đó là những ngày cả nhà ăn chay. Má tôi lựa lấy một trái mít ươn chín, có múi to. Bà cẩn thận lấy dao cắt dưới chỗ có hạt của mỗi mút mít để lấy hạt ra, giữ múi mít không bị rách. Bà lấy hạt mít đem luộc chín, giã nát và trộn với đậu xanh đã được đãi vỏ nấu chín tán nhừ. Bà lấy trái dừa nạo vắt nước cốt thắng với đường cho sền sệt, nêm chút muối, rồi đem trộn với hỗn hợp đậu xanh hạt mít tán nhừ. Khi hỗn hợp nguội hẳn, má tôi vo thành viên làm nhân, cho vô mỗi mút mít. Xong, bà đem hấp độ nửa giờ rồi sắp ra đĩa, chấm với tương. Bà bảo ăn nóng mới ngon. Và ngon thật !

Má tôi còn bảo, người ta có thể nhồi vào múi mít thịt heo quét nhuyễn, cho gia vị vào đem hấp, coi như đó là *món bánh bao mít*. Có nơi, người ta còn dùng múi mít chín đem muối thành *mắm mít*, để được lâu, kho với cá đồng, vị thơm ngọt lạ lùng. Cách làm mắm mít, má tôi bảo cũng dễ thôi. Múi mít chín xé ra bốn năm miếng nhỏ, phơi khô, xếp vào vại sành, một lớp mít một lớp muối, nén chặt xuống, dùng vỉ tre để lên

trên, phía trên vì lấy đá to nặng đè lên, ba tháng sau có thể dùng được. Những vùng xa chợ, mùa mưa lũ khó đi lại, dùng múi mít đó vắt lấy nước kho với cá đồng. Hay dùng múi mít đó rửa vắt ráo nước đem chiên, chấm với mắm tỏi ớt, ăn no thôi mà vẫn còn ... thèm.

Múi mít chín có thể lên men rượu, nên ba tôi “lợi dụng” đặc tính đó để làm *món rượu mít*, khề khà với các bạn già của ông hay làm rượu khai vị trong các bữa tiệc.

Trong trái mít, ngoài múi mít, hạt mít, xơ mít dùng ngay hay đem chế biến thành những món ngon thì *lõi mít* hay *cùi mít* cũng có thể dùng được, không nên bỏ phí. Cùi mít có thể chế biến thành *món cùi mít muối xả ớt*. Cùi rửa sạch, luộc chín cho mềm, vớt ra, xả nước lạnh, vắt ráo. Dùng dao to bản ép cùi thành miếng mỏng rồi tẩm đều muối, sả ớt băm nhuyễn, cà ri. Ướp khoảng hai tiếng cho thấm rồi đem chiên vàng hai mặt. Có thể ăn với cơm nóng hay với bánh mì.

Mít không những là trái cây ăn chơi mà còn là một loại lương thực có thể thay cơm : *Ăn mít thì ít ăn cơm*, no lâu, đỡ tốn cơm.

Như thế, trái mít, ngoài vỏ ngoài đem bỏ, còn lại bên trong trái mít, đều dùng được hết. Một hôm, ham chơi, tôi không thuộc bài, thầy bắt quỳ. Về nhà thú tội với với má, các anh tôi hỏi có *quỳ xơ mít* không. Tôi thấy có xơ mít nào đâu. Và nếu quỳ trên xơ mít thì cũng êm thôi. Nhưng má tôi cười, bảo xơ mít đây là chỉ vỏ của trái mít sau khi ăn xong. Quỳ trên vỏ trái mít có gai mới gọi là hình phạt, chẳng êm ái gì đâu. Như thế, *vỏ trái mít* cũng được tận dụng chứ có bỏ đâu, nhất là dùng cho thằng ham chơi như tôi. Tôi lại học thêm được một bài học.

Loại *mít non* là trái mít vừa tượng múi, hột còn nhỏ, cũng được dùng chế biến nhiều món ăn ngon. Ngoài việc má tôi dùng để nấu canh với tôm thịt (ngày ăn chay má tôi nấu canh mít non với đậu phộng, bột ngọt), kho với cá (nếu ăn chay, bà kho với đậu phụ rán, nước dừa, nêm tương, đường, muối, bột ngọt, nấu chín, nhưng còn nước), hầm với cá trê, hầm với giò heo, đem lăn qua bột rồi chiên giòn ... hay đơn giản nhất là đem luộc chấm mắm ..., má tôi còn dùng mít non làm *món mít trộn*, một món ăn dân dã, nhưng thật tuyệt. Trái mít non được cắt làm nhiều phần, gọt hết lớp vỏ, bỏ cùi, đem luộc. Mít luộc vừa chín tới, vớt ra, để nguội. Muốn mít luộc có màu trắng nõn nà thì thay vì luộc, đem hấp cách thủy. Sau đó, gọt bỏ bớt cuống, xơ rồi thái hay xé nhỏ. Để làm món mít trộn này, má tôi phải chuẩn bị đậu phộng rang giã sơ, da heo và thịt ba chỉ luộc thái mỏng, tôm ướp gia vị đem xào với tép hành. Tất cả đem trộn với mít luộc. Mắm tỏi ớt rưới lên. Rau mùi xắt nhỏ trộn vào. Món mít trộn dọn lên đĩa, ăn với cơm hay bánh tráng nướng, có thể ăn no thay cơm cũng được vì nó có vị bùi bùi không ngán. Nữ sĩ Hồ Xuân Hương đã chỉ cho ta cách gọt vỏ trái mít non, vừa để nhựa khỏi dính vào tay, vừa để gai mít khỏi chích vào tay bằng hai câu thơ: *Quân tử có yêu thì đóng cọc / Xin đừng mẫn mó nhựa ra tay* trong bài thơ *Vịnh trái mít*. Đó là bằng cách đóng một cái cọc vào cuống mít, một tay cầm cọc dựng đứng trái mít, một tay cầm dao gọt. Câu thơ là như thế, nhưng các ông bạn tôi thì ... nghĩ khác. Thật nhiều chuyện !

Trong chuyện tình cảm giữa đôi trai gái, trái mít cũng có mặt :

*Gió đưa trái mít qua rào*

*Đến mai họ tới, biết chào làm sao ...*

Cả trái mít non:

*Chẻ tre đan cái dùm dầy  
Anh đây chưa vợ, em đừng bày ngó lơ  
Mít non ai nỡ bỏ xơ  
Anh đây mới thật trai tơ chờ nàng...*

Và cả cái cùi mít:

*Ví dầu cùi mít trôi lên  
Cùi chôm chôm trôi xuống, hai kiềng lúi (cùi liền) gặp nhau*  
Mít là một nguyên liệu trong việc chế biến các món ăn và không hề kén chọn, nấu gì, hầm gì, chế biến món gì cũng được. Và cả *cây mít* cũng được người ta dùng gỗ để xây dựng và đóng đồ. Lại nữa, theo y học dân gian, *lá mít* cũng là vị thuốc chữa một vài bệnh như chữa tưa lưỡi ở trẻ em, chữa trẻ tiêu ra cặn trắng, chữa hen suyễn, chữa mụn nhọt lở loét, hay làm thuốc lợi sữa cho các bà mẹ mới sinh... Với lá mít, nhắc nhớ lại một thời tuổi thơ, chơi trò chơi vón bạn bè, kết lá thành vành đội lên đầu, dùng làm đĩa đựng thức ăn, dùng làm tiền mua bán trao đổi hay dùng lá, cuống kết thành con trâu có hai sừng nhọn cho em nhỏ chơi ... Đó chưa kể, khi mẹ làm món *lớ bắp*, chạy ra vườn, hái một lá mít vào *xúc lớ*, thật là tiện.

Món mít quê tôi không những thật ngon, thật mặn mà dân dã mà chúng còn ẩn chứa một tình cảm sâu đậm của người mẹ, người vợ muốn cho chồng con có món ăn ngon, cho gia đình thêm phần ấm cúng. Đó không phải là cao lương mỹ vị, nhưng là những món ăn đủ chất và hợp với khẩu vị, là những món ăn của một thời, để rồi nhớ mãi về sau, khi không còn mẹ chăm chút làm từng món ăn cho mình nữa...

*Mẹ già như mít chín cây  
Gió đông cũng sợ, gió tây cũng buồn ...*

### **Mít già hông chín**

Hằng ngày, cứ vào tầm nửa buổi, các cụ bà thường đi dạo quanh vườn. Khi thì bà chặt cái mọt măng đã lớn, khi thì nhặt mấy tàu cau rụng để làm chổi, khi thì thử những trái mít đã già...Những lúc ấy, bà dùng chân bên một gốc mít sai quả, bà lấy tay búng vào da trái mít, nghe tiếng dội, bà biết trái mít ở trong giai đoạn nào. Những trái treo trên cao, đu đưa trên cành nhánh, các cụ lại dùng cây sào đưa lên vỗ vào mít, lắng nghe âm thanh phát ra xem mít đã trở tiếng chưa. Những lúc như vậy là cả một niềm vui khi mít bắt đầu trở tiếng từ cạch cạch...sang bịch bịch...

Ở miền quê, trái mít ngoài việc để cho đến kỳ chín ra, người dân đất Quảng còn dùng mít non chế biến nhiều món ăn hấp dẫn, nhớ đời như mít non luộc xắt phay chấm mắm ruốc, mắm cái hoặc làm gỏi mít. Mít già xắt phơi khô để ghế (sáo) com. Mít chín còn chế biến món mít ngào gói trong mo cau cất nơi gác bếp là thứ “kẹo dẻo” mà trẻ con “nhiệt liệt hoan nghênh”. Đặc biệt là món mít hông là món ăn cực kỳ hấp dẫn mà ngày nay, khi nói tới hoặc được nhìn ngắm, có người vẫn thèm thòm, giá mà có ăn ngay để tìm lại hương vị mít già hông chín thế nào.

Các cụ bà, các mẹ, chị thường chọn những trái mít già “khú đế”, lấy dao xắt chuôi gọt sạch vỏ, lấy lá chuối khô chùi mủ sạch sẽ, rồi xẻ trái mít ra làm nhiều miếng, cắt cùi, tách múi. Những múi mít già có màu vàng ngà trông rất bắt mắt. Tuy nhiên những múi mít vàng sắp chín thì sắp chuyển hoá

qua đường, sau khi hấp cách thủy, múi mít bị sũ chua, không ngon. Sau đó, bà dùng dao xếp rạch từng múi mít để bóc lấy hạt và lớp vỏ lụa ra ngoài. Những múi mít bị vỡ làm đôi, không làm món mít hông được, bà cắt riêng để xắt phơi khô sau này ghế com. Com ghế mít thơm lừng ăn với mắm cái cá com thì ngon. Sau đó bà đem hạt mít luộc chín rồi đổ ra rổ rá cho nguội. Dùng dao xếp lột vỏ lụa của từng hạt mít. Đem hạt mít đã được lột vỏ cho vào cối giã nát sau đó lấy muổng múc ra thau và dùng tay tãi cho tơi ra. Bây giờ mới trộn các loại gia vị như tiêu bột, mì chính, muối hầm,...với tỷ lệ ước lượng theo kinh nghiệm từng người. Công đoạn này có tính chất quyết định phẩm chất của món mít hông. Sau khi trộn cho các loại gia vị thấm đều, bà lấy soong đổ dầu phụng (lạc) phi hành tỏi cho thơm rồi cho “nhun” vào xào độ ba đến năm phút thì được. “Nhun” nguội, dùng tay vo viên “nhun” thành viên to bằng hạt mít rồi cho vào từng múi mít. Công đoạn cuối cùng, bà sắp những múi mít vào rổ rá và đem hông cách thủy chừng hai mươi phút là hoàn thành món mít hông đặc sắc.

Mít hông ăn lúc nóng hay ăn lúc nguội đều có vị ngon riêng. Bởi lúc nóng, múi mít hông bốc hương thơm lừng nơi mũi, hòa quyện lan tỏa của các vị cay, ngọt, béo, bùi...nơi đầu lưỡi. Mít hông ăn khi nguội khiến người thưởng thức có cảm giác lai rai tận hưởng từng hương vị một cách tinh tế hơn. Ngoài ra, có người “cầu kỳ” còn làm thêm món muối đậu hoặc muối mè để “chấm” với mít hông cho vừa khẩu vị từng người.

Ngày nay, đời sống kinh tế của cư dân xứ Quảng cũng khá dần lên, cảnh những nồi com ghế mít thơm lừng, những nồi mít hông ngào ngạt hương vị nhà quê đã mất dần trong sự ra đi của những người già về bên kia thế giới. Và bây giờ, nhớ

món mít hông, mít ghé không dễ tìm ra nếu chẳng về lại các miền quê. Đôi khi cái nhớ hoà quyện vào nhau trở thành nỗi nhớ nhà, nhớ quê của những người viễn xứ khôn khuây. Có một nhà thơ Đà Nẵng hỏi rằng:

*Em đi rồi có về không,  
Em sợ ngọn gió Lào rát mặt,  
Sợ rượu hồng đào chưa nhấm đà say,  
Sợ chai tay,  
    má phai,  
    môi nhạt,  
Sợ đất quê mình cằn cỗi,  
Không nuôi em trắng da xanh tóc xứ này ?<sup>2</sup>*

### ***Mít trộn độn hông***

Ở vùng trung du và miền núi xứ Quảng như các huyện Quế Sơn, Hiệp Đức, Đại Lộc, Tiên Phước v.v... là xứ sở của cây mít. Vì vậy đã ra đời từ lâu các câu hát ru dân gian sau đây:

*Quế Sơn cau mít mấy tầng,  
Thương lòng bon Đại Lộc, nhớ rượu cần Trà My.*

Và

*Ai về nhắn với nậu nguồn  
Mít non gửi xuống, cá chuồn gửi lên.*

Ở xứ Quảng có nhiều giống mít: *Mít nghệ* vàng thơm, múi dài gần gang tay; *mít mật* ngọt lịm đến xơ cũng ngọt; *mít dứa* múi dày và trắng có vị ngọt thanh như đường. Các giống mít này khi chín đều ăn rất ngon.

---

<sup>2</sup> Thơ Cẩm Lệ.



Mùa mít vườn ở những vùng trung du và bán trung du bắt đầu từ giữa mùa xuân cho đến hết mùa hè. Thông thường mỗi cây mít một mùa cho vài chục trái mít. Nếu đất tốt và gặp năm mưa thuận gió hòa, một cây mít có thể cho đến năm bảy chục trái to như chiếc giỏ hái chè.

Đối với nhân dân các vùng đó, mít vừa là thực phẩm vừa là lương thực, tùy theo cách sử dụng, chế biến của từng gia đình.

Nếu chế biến món *canh mít* thì người ta dùng mít non, gọt vỏ, bỏ cùi, thái thành những lát mỏng, đem nấu với rau lốt, rau bùi ngọt, ăn rất ngon.

Để có món mít *kho cá*, người ta cũng dùng mít non, nhưng cắt thành những lát dày hơn rồi đem kho với cá chuồn, ăn khá ngon miệng.

Đối với những trái mít già, người ta có thể gọt vỏ, bỏ cùi, bóc xơ lấy múi và hạt, đem nấu chín để ăn lót dạ vào buổi sáng sớm trước khi ra đồng làm việc hoặc đem nấu với gạo để thành *mít ghế cơm*. Mở vung ra, bạn sẽ nghe một mùi thơm lạ đầy quyến rũ. Cơm ghế mít là lương thực quen thuộc của người dân ở những vùng có nhiều mít.

*Ai về xứ Quế làm dâu,  
Ăn cơm ghế mít hát câu ân tình.*

Gặp khi mít già nhiều quá, người ta bóc các múi mít ra, tách hạt ra, đem phơi thật khô, chế biến thành *mít khô*, bảo quản kỹ trong các chum, các vò để đến mùa đông, người ta đem ghế với cơm, ăn vừa thơm vừa bùi.

Nhưng món ăn chế biến từ mít được nhiều người ưa thích vẫn là món *mít trộn*. Cách chế biến món ăn dân dã này tuy không cầu kỳ nhưng cũng không đơn giản. Muốn làm món ăn

này, người ta phải chọn và hái các trái mít non, hột chỉ mới to bằng hột sen có màu trắng và mềm có vị ngọt lợ. Người ta để nguyên vỏ gai, cắt ra thành từng miếng rồi chùi mủ, rửa sạch rồi cho vào nồi để luộc chín. Khâu này khá quan trọng, nếu luộc chưa chín thì mít bị dai nhưng nếu luộc quá chín thì mít bị nhão, vì vậy khi luộc phải chú ý để mít vừa chín tới thì bắt nồi xuống và vớt mít ngay ra rổ. Đợi cho mít thật nguội, dùng dao cau lạng bỏ vỏ gai và cùi rồi thái mít thành những lát mỏng, tiếp đó cắt những lát mít đó sao cho thật nhỏ.

Sau đó, trộn mít với những thứ gia vị đã chuẩn bị sẵn, gồm đậu phụng rang giã nhỏ phi thơm với củ nén đập dập, cho thêm vào bột ngọt và một ít nước mắm ớt và muối hầm và trộn cho thật đều để có món mít trộn. Người ta dùng bánh tráng mè nướng giòn xúc mít trộn mà ăn.

Món mít trộn và một món ăn dân dã mà người phụ nữ nào cũng chế biến được. Khách đến chơi các gia đình ở các vùng trồng mít nói trên thế nào cũng được mời món mít trộn đậm đà hương vị dân gian.

Người ta còn cầu kỳ chế biến món *mít nhồi hông cách thủy*, mít già đem nấu lên cho chín, bóc lấy các múi rồi tách lấy hột mít riêng ra. Hột mít chín được bóc vỏ và đem giã nhuyễn, đem phi với hành mỡ, gia vị và viên lại thành viên. Tiếp đó người ta cho lại các viên đó trong các múi mít rồi đem chưng cách thủy. Thế là người ta có món mít nhồi hông cách thủy, ăn đến no mà không biết chán.

### ***Chuối sứ cắt khoanh***

Vào những lần đi về miền quê đất Quảng, mỗi khi nghe đến hai tiếng chuối chần, không ai mà không bồi hồi nhớ

về những ngày Tết êm đềm xa xưa , những bữa đám giỗ đông người, xúng xính khăn đóng áo dài từ miền trung du Tiên Phước,... đến tận đồng bằng, hải đảo đâu cũng một phong cách thân quen dễ gặp.

Chuối chần, một món ăn rất đơn sơ, được làm từ trái chuối sứ (chuối chát), nhưng qua những cách thức từ bàn tay của mẹ, cắt gọt chăm chút, bàn tay của chị ép chần trái chuối đều đặn, dịu dàng. Máy công việc đơn giản ấy luôn là những hình ảnh thân thiết mỗi khi được gặp một miếng chuối chần, trong bữa cơm dân dã.

Chọn trái chuối sứ vào thời chuyển tuổi từ non đến chớm già, là hợp với món chuối chần. Bởi cái hạt mềm sẽ là khẩu vị vừa độ chát khi ăn. Dùng dao nhẹ nhàng cắt hai đầu và gọt mỏng những cạnh trái chuối. Đó là những đường gờ nổi, chạy dọc theo vỏ trái chuối xanh. Ta cắt – khứa từng miếng nhỏ cách đều – và hãy để cho từng khứa ấy dính liền nhau bên dưới, sát với đường gờ trái chuối. Sau đó đừng quên ngâm vào nước lạnh. Nếu không muốn trái chuối bị màu thâm–đen vì chất nhựa. Trái chuối sạch và đẹp ấy, sẽ được đem luộc trong thời gian không quá 7 phút đồng hồ, bởi vì luộc chín quá, trái chuối rớt ra từng mảnh, sẽ làm uổng đi cái công khứa mỏng ban đầu.

Vớt trái chuối ra, nhẹ nhàng ép từ từ trên thớt gỗ, cho ráo hết nước trong khi luộc. Đây cũng là lúc mà người đầu bếp thể hiện cách khéo tay của mình, tạo hình dạng cho món chuối chần. Có thể ép nguyên dạng của trái chuối, dẹp xuống. Cũng có thể xoay bàn tay thật nhẹ, tạo hình chữ U. Hoặc là đẩy khẽ lên một chút, để hai đầu trái chuối giáp liền nhau, tạo thành vòng tròn đẹp mắt.

Bước qua phần tằm liệm, gồm có gừng. Dĩ nhiên là phải gọt sạch vỏ. Rồi đến ớt, có thể ớt già. Tuy nhiên, trái ớt chín sẽ tạo dáng sắc màu đỏ lấm tằm, trông có vẻ “bắt mắt” hơn. Trộn đều cả hai thứ ấy lại với nhau, đắp tằm quanh lên trái chuối chân. Xong rồi, hãy đặt chuối vào tô hoặc đĩa. Ta rắc – rải đường cát, vắt thêm chanh vào nữa, để một lát cho gia vị thấm vào. Như vậy là người nội trợ đã đã hoàn thành đầy đủ món chuối chân, dân dã miệt quê, một cách đúng quy trình, trông bài bản và chuyên nghiệp.

Trước khi “trình làng” món đơn sơ này, hãy cắt chuối ra từng lát nhỏ, vừa thìa gắp, sắp gọn vào đĩa. Cũng nên để ý một chút, đặt phía có màu ớt đỏ, bày biện lên mặt bên trên, để gợi thêm ý vị ngon miệng, dễ coi, thời nay người ta gọi là “mang tính thẩm mỹ trong ẩm thực”. Đặt thêm lên mâm cơm đạm bạc, một chén mắm chấm, có thể là mắm nhĩ Nam Ô, Phan Thiết, Phú Quốc, hoặc mắm cái cá cơm than với gia vị đủ ớt – tỏi – chanh – đường là có thể... Đừng nói chi bữa cơm thường ngày sau buổi lao động vất vả, mệt nhọc mà trong bữa cơm đãi đằng bà con, người thân đi xa nay về,... từng miếng chuối chân sẽ mặn mà thêm bữa cơm, theo đó, chuyện thân tình cũng rôm rã, hiểu nhau. Ngay cả trong mấy ngày Tết truyền thống, hay ngày đám giỗ tưởng niệm người thân thì món chuối chân cũng sẽ được nhiều đôi đũa “chiếu cố”, bởi cái vị quê hương gần gũi, mà nhất là thay đổi những khẩu vị thị thành quen thuộc hằng ngày theo bữa cơm phố phường quen mắt.

Khách lạ từ phố lên miệt nguồn, bạn bè lâu ngày gặp nhau, được thưởng thức món chuối chân quê kiểng, dân dã giản đơn là cách tìm về với truyền thống ăn uống quê hương,

dân gian mà dân tộc. Từ đó, sẽ lưu lại hương vị xứ nguồn ấn tượng sau một chuyến về quê.

### ***Bụi chuối bờ ao***

Các làng quê của xứ Quảng Nam, Đà Nẵng như bao làng quê khác, nhà có vườn, thế nào cũng trồng chuối, nhưng ít khi họ trồng cây chuối trước nhà. Họ cho rằng, trước nhà có cây chuối là đích thị : *chúi lúi cả đời*. Do đó, ông bà có dặn: (Trồng) *chuối đằng sau*, (trồng) *cau đằng trước* là vậy !.

Cây chuối, tên khoa học là *Musa paradisiaca*, là loại cây ăn quả lưu niên, quả giàu dinh dưỡng, dễ tiêu, là nguồn lợi kinh tế vườn của nông dân ta. Chuối của ta đã xuất khẩu sang các nước phương Tây. Dân họ rất ưa chuộng thứ quả ngon ngọt, đầy chất bổ dưỡng này, nhưng họ muốn trồng thì ... vô phương. Do đó, ta không lạ gì khi giáo sĩ Cristophoro Borri, một giáo sĩ người Ý, vào đầu thế kỷ thứ 17 đến đến Đàng Trong đã có những nhận xét về cây chuối như sau : “*Ở đây người ta cũng thấy một số trái khác, người Bồ gọi là chuối, người khác lại gọi là vả Ấn Độ. Theo ý tôi thì không xác đáng vì ở Ấn không có cây nào được gọi là vả, và cây ở Đàng Trong không có gì giống cây vả của chúng ta, về thân cây cũng như về trái. Về thân cây thì nó giống như cây chúng ta gọi là “lúa mì Thổ Nhĩ Kỳ” tuy cao lớn hơn, lá rất dài và rất to bản, đến độ chỉ cần hai lá cũng đủ để có thể che một người từ chân đến đỉnh đầu và bao quanh cả người. Do đó mà có người muốn gọi cây này là “cây vườn địa đàng” và Adam đã lấy lá của nó để che dấu sự trần truồng của mình. Cây này trở ngay trên ngọn một buồng gồm hai mươi, ba mươi hay bốn mươi trái cột chặt với nhau, mỗi trái về hình thù, bề dài và độ lớn, đều giống*

*trái chanh thông thường ở Ý. Khi trái chưa hoàn toàn chín thì vỏ xanh và sau đó trở nên vàng giống hệt như chanh. Không cần dùng dao để bóc hay gọt vỏ, người ta lột vỏ rất dễ dàng như bóc đậu mới hái. Mùi thì rất thơm, ruột vàng và khá cứng chắc như một trái lê bergam chín muồi của ta, dễ tan trong miệng. Do đó không thể nói là nó giống cây vả của ta được, trừ vị thơm ngon và dịu ngọt “ . (“Xứ Đàng Trong năm 1621” , sđd, trang 21).*

Tác giả bài ký sự cũng nhắc đến việc người dân dùng trái chuối để sấy và ngâm rượu. Còn ở Châu Phi chuối được coi như thức ăn chính. Họ sử dụng các loại chuối, loại trái để nấu ăn vào bữa ăn hàng ngày, thứ để cất rượu, thứ làm dầu ăn thay mỡ, thứ để ăn sống ... Họ còn sử dụng nước từ cọng chuối để chế nước giải khát, chế ra thuốc trị bệnh ho, thuốc chữa rắn cắn ... Bẹ chuối và lá chuối phơi khô họ dùng để bện giày dép, giỏ, đệm, lợp nhà ...

Ở ta, chuối được trồng cả bốn mùa, trồng khắp nơi, từ đồng bằng đến miền núi. Dân gian ta có những câu nói về kinh nghiệm trồng chuối, như:

*-Đầu năm trồng chuối,*

*Cuối năm trồng trâu.*

*-Trẻ trồng na*

*Già trồng chuối...*

Cả cây chuối, từ thân cây chuối, củ cây chuối đến bắp chuối, trái chuối, lá chuối, bẹ chuối...đều được sử dụng hết, không bỏ thứ nào.

Chuối ở ta có rất nhiều loại với nhiều tên gọi. Trong *Vân Đài loại ngữ* (sđd), viết từ năm 1773, tác giả là nhà bác học Lê Quý Đôn đã có công tìm tòi, cho ta biết tại xứ Giao Chỉ có

chín loại chuối với sự miêu tả đầy đủ về hình dáng quả, màu sắc vỏ, mùi vị ... Chín loại chuối sau: - *Chuối lùn* (nụy tiêu), quả to, vỏ xanh, vị ngọt, hơi chua. - *Chuối tiêu* (thanh tiêu), quả to, vỏ cũng xanh, múi thịt nục nạc, vị ngọt lắm. - *Chuối tay bụt* (phật tiêu), quả nhỏ, vỏ vàng, ngọt sắc. - *Chuối lá* (diệp tiêu), quả to, vỏ vàng, dáng hơi dầy đà, vị ngọt. - *Chuối mỏ giang* (ô chủy tiêu), quả như chuối lá mà dài hơn, hơi chua. - *Chuối lá cây* (mộc diệp tiêu), quả nhỏ, vỏ vàng lợt, thịt nhũn, ngọt sắc (chuối mẩn). - *Chuối tai mèo* (miêu nhĩ tiêu), quả nhỏ dài, vỏ đỏ, vị nhạt. - *Chuối hột* (hột tiêu), quả to, vỏ vừa xanh vừa vàng, thịt có nhiều hột, rất ngọt. - *Chuối rìng* (sơn tiêu), cây nhỏ mà lùn, ít khi được ăn quả. Các thứ chuối kể trên, lá, hoa, quả đều không giống nhau, nhiều nhà đều trồng cả.” (trang 500-501).

Huỳnh Tịnh Paulus Của, trong *Đại Nam quốc âm tự vị* bản năm 1895 cũng đã có 18 từ chỉ 18 loại chuối ở nước ta: *Chuối cau* (nhỏ trái, vỏ mỏng, mùi thơm ngon, thường dùng làm lễ vật), *chuối com* (trái lớn hơn chuối cau, dày vỏ, nhão thịt), *chuối lá trắng* (trắng vỏ khi chuối chín), *chuối lá đen* (đen vỏ khi chuối chín, đỏ thịt), *chuối vông* (lớn cây, trái vuông vuông, ngọt hơn khi nấu chín), *chuối hột* (lớn cây, trái đầy những hột, hay ăn sống, ít ăn chín. Ông bà ta dặn “*ăn ỉa không ra là trái chuối hột*”), *chuối chát* (cũng là chuối hột, trái còn sống có vị chát, hay dùng làm gỏi hay ăn kèm với rau, dưa khế khi ăn thịt vịt), *chuối và hương* hay chuối bồ hương (lớn cây, buồng dài, nhiều nải, trái dài và hơi cong, dù chín vỏ cũng còn xanh, mùi thơm, thịt bở, để lâu bị úng), *chuối ngà* (thấp cây, lớn trái mà dài, giống như ngà voi), *chuối tiêu* (nhỏ cây, trái nhỏ mà dài, ăn mau tiêu, không độc, dành cho người

bệnh), *chuối và lùn* hay *chuối bồ hương lùn* (thấp cây, trái dài lớn, có mùi chua), *chuối nanh heo* (cây vừa, trái nhọn giống cái nanh heo, loại chuối thơm ngon), *chuối sen* (cùng loại với chuối nanh heo, nải nó đơm giống cái lá sen), *chuối nước* (chuối hay mọc dưới nước), *chuối non nước* (thứ chuối lớn trái mà ít ngon), *chuối sứ* hay *chuối móc*, *chuối xiêm* (lớn trái, ngọt mặn, nguyên là thổ sản nước Xiêm (Thái Lan), *chuối mật* (lớn trái, khi chín nhão thịt, thường hay dùng để gây giấm), *chuối lửa* (trái vừa, vỏ khi chín có màu đỏ như lửa).

Ngoài ra, ta còn có một số loại chuối khác như : *chuối ba nải* (trái mập to, không ngon, mỗi buồng chỉ có ba nải), *chuối cau mắn* (giống chuối cau, trái thật nhỏ, ngon ngọt hơn chuối cau), *chuối chà* (chuối tốt trái, cơm có bột, vị ngọt chua), *chuối chà bột* (thứ chuối chà, cơm có bột thật nhiều và dẻo, ở Châu Phi, chuối này được dùng làm lương thực), *chuối táo quạ* (thứ chuối không trở bắp, buồng chuối từ ngọn nhô lên, trái to, không ngọt, chỉ để luộc chín ăn), *chuối tây* hay *chuối rẻ quạt* (loại chuối trồng kiếng, không thân, lá mọc rẻ quạt hai hàng). Đặc biệt có *chuối ngự*, quả chỉ to hơn ngón tay cái, trong ruột thì vàng óng như mật ong, một loại chuối để tiến vua, là một trong nhiều của ngon vật lạ được dâng lên vua chúa ngày xưa ở nước ta. *Chuối ngự* có nhiều loại: *ngự mít*, quả to, ruột chuối vàng như múi mít ; *ngự tía*, quả khi chín hơi lốm đốm, vàng như chuối tiêu ; *ngự trâu*, quả to dài ; *ngự miền Nam*, quả xanh như chuối tiêu, quả dài, thân cây màu tím, thường trồng nhiều ở miền Nam ; *ngự thóc*, quả dài, vỏ mỏng căng, vàng, ruột vàng óng, mùi thơm...



Cây chuối có những buồng chuối, coi như những đứa con bầu lầy mẹ. Với hình ảnh đó, dân gian ta có những sự ẩn dụ, so sánh:

*Chuối bảo rằng chuối đồng trinh  
Chuối đứng một mình sao chuối có con ?*

Má tôi bảo, trong tỉnh cũng như trong nước, chỗ nào cũng có cây chuối. Ở tỉnh Khánh Hòa, trồng nhiều nhất là *chuối móc* (chuối sứ), *chuối bồ hương* (và hương), *chuối lá*, *chuối cau* (*Chuối chi đã chuối lại cau... ?*), một ít *chuối tiêu*, *chuối hột* (*Chuối nào cao cho bằng chuối hột...*). Tên *chuối sứ*, thứ chuối quả to, mập, vỏ mỏng, theo một nhà nghiên cứu, loại chuối này gốc ở Thái Lan, xưa kia thường đem sang cống cho triều đình nhà Nguyễn, nên có tên là *chuối sứ*. Và vì nó sang Việt Nam từ hướng Tây nên cũng được gọi là *chuối tây*.

Những năm đói kém, những lúc chạy giặc, đói không có gì ăn, người ta ăn chuối thay cơm (*no lòng phỉ dạ, là trái chuối cơm*). Nếu không còn trái, người ta đào củ chuối lên luộc ăn đỡ đói.

Những năm khó khăn, nhà nuôi heo, chính thân chuối, củ chuối xắt mỏng trộn với cám nấu lên là thức ăn chính cho heo (*bởi vì con heo nên phải đèo khúc chuối*). Hay thân chuối băm ra, trộn ít muối là thức ăn nuôi trâu bò.

Trong nõn thân cây chuối có chứa nước, đi đường xa khát nước, không có chỗ giải khát, có thể hứng nước trong nõn chuối đỡ được cơn.

Có nơi, người ta còn dùng củ chuối non, xắt lát mỏng đem bung với thịt lợn. Còn trong đĩa rau ghém có thân chuối xắt mỏng trộn vào, chính là thân cây chuối hột, lấy lõi non xắt

mỏng cùng với bắp chuối bào mỏng để ăn với bún bò, bún riêu, mì Quảng. Chuối cây non chặt từng lát mỏng đem om với thịt lợn là món ăn dân dã nhưng rất bổ. Cá tràu (lóc) om chuối cây cũng ngon như lợn om chuối cây. Thân cây chuối cũng được dùng làm món dưa: thân cây chuối xắt mỏng, trộn chung với ớt xắt nhỏ, củ kiệu, khế cắt sợi dài, bỏ vào hũ rồi chế nước muối còn ấm vào, dùng lá chuối nén cho hỗn hợp trên ngập trong nước muối, đậy kín hũ để khoảng 2-3 ngày, thấy dưa thơm là đem dùng được. Khi ăn, dùng đũa sạch và khô vớt ra rửa vắt ráo, sắp ra đĩa, ăn với cơm chấm với nước cá kho là ngon nhất.

Ngoài việc chế biến các món trên, thân cây chuối còn được người dân dùng vào những việc khác như dùng để đắp kè ngăn nước, xâu lại làm bè, hay trôi lạt, trẻ con thường lấy thân chuối làm phao bơi lội thỏa thích. Trong tang lễ, xưa kia tang gia thường dùng hai thân chuối để linh cữu lên, vừa êm vừa vững. Con trai trưởng đội mũ bện bằng dây chuối khô, thắt lưng cũng bằng dây chuối. Thân chuối cắt khúc có thể cắm nhang cúng. Trong cúng đất, tá thổ, các cụ ông lấy bẹ chuối kết thành hình con thuyền, có buồm, có cờ, gắp một ít lễ vật cúng đất bỏ vào thuyền, đem ra sông thả. Tục xưa, những người chết mất xác, người nhà thường dùng củ chuối hoặc sọ dừa làm đầu, cây chuối làm thân giả làm hình người để chiêu hồn trở táng.

Chuối chung trên bàn thờ thường là *chuối sứ* (chuối móc) (hay để bàn Phật, *chuối sứ vật thờ*), hay *chuối cau* (người ta giàu chưng những chuối cau, còn mình nghèo chưng rỗng *chuối sứ*), *chuối lá*...Người ta ít chưng bàn thờ *chuối bồ hương*, vì khi chín, chuối thường mau úng. Chưng hoa quả

trên bàn thờ trong giỏ cúng, trong ba ngày Tết không thể không có vài nải chuối. Chung chuối trên bàn thờ ba ngày Tết người ta thường chung loại *chuối mốc già* còn ương ương chưa chín, đợi khi hạ nêu, chuối chín là vừa. Sau Tết, nhà nào cũng có vài nải chuối chín chuối. Với chuối mốc, một mặt để dành ăn tráng miệng, đem nấu chè, đem luộc, làm mứt, lăn bột đem chiên, bọc với nếp trong lá chuối đem nướng, làm bánh hay chế biến một số món ăn... một mặt đem ép mỏng phơi nắng cho khô làm *chuối khô*, rắc lên một ít muối ớt, bỏ vào chảo để dành. Lại còn chế biến làm thành món *chuối khô ngào đường* để dành ăn. *Ngào* là bỏ một thứ gì đó vào đường đã thắng, đun nhỏ lửa, đảo đều cho đường thấm vào. Món này các cụ, các bà dùng chuối khô, xắt thành cọng như đu đủ bào, bỏ vào chảo đường thắng, xào đều, rồi cho nước cốt dừa, gừng xắt nhuyễn vào ngào chung cho đến khi bốc mùi thơm lừng mới bỏ đậu phộng rang. Miếng chuối ngào đường bỏ vào miệng, vị ngọt ngào trộn lẫn vị béo, thật thơm, thật ngon, không dai, không bở..., dù để suốt cả tháng mà vẫn giữ được hương vị đậm đà.

Các cụ ông, lại lấy một ít chuối chín ngâm rượu cho có vị ngọt. Có một số trái chuối nào chín rục, các cụ làm món *rượu chuối* và chuối chín còn là nguyên liệu để các bà *gây giấm*. Như thế ông bà tổ tiên hưởng trước, con cháu hưởng sau.

Bà mẹ đi chợ về, không quên mua nải chuối chín về làm quà cho con cháu. Chuối bồ, dễ tiêu, trị được một số bệnh, nên đi thăm người bệnh, ở nông thôn xưa, ngoài những quả trứng gà còn mang biếu một nải chuối bồ hương chín. *Chuối hột* có người không thích ăn vì lợn cợn những hột, nhưng khi đem

phơi khô ngâm rượu thì lại là thứ làm tiêu mỡ trong gan, trong máu, ổn định huyết áp...

Đi chùa lễ Phật, lễ vật bao giờ cũng có chuối. Và *dùng mà đãi khách, là trái chuối com*. Trong thách cưới, trái chuối cũng ... có mặt :

*Cưới em, thách nửa đĩa xôi  
Thách ba quả chuối, vài môi (muỗng) canh cần  
Có xa, nhích lại cho gần  
Cưới em, em chỉ thách ngân ấy thôi ... .*

Không những trái chuối, ngay *mủ chuối* cũng có mặt để khuyên dạy người đời chớ tranh giành chi những gì mà mình biết chẳng thu được kết quả đáng kể :

*Sá gì một nải chuối xanh  
Năm bảy người dành cho mủ dính tay.*

Trái chuối đã đi vào đời sống tinh thần, tình cảm, tâm linh của dân tộc ta như thế ...

Chuối chín các bà, các chị thường nấu *chè chuối* với bột báng. Chuối lột vỏ, cắt vừa miếng hay để nguyên trái, nấu với bột báng, đường, hòa với bột mì cho sánh dẻo, nước cốt dừa, một chút va ni cho thơm. Chè múc ra chén, cho ít đậu phộng lên trên. Vị ngọt của chuối, mùi thơm của va ni, vị béo của đậu phộng là những ấn tượng khó quên khi ăn chén chè còn bốc hơi nóng do các bà, các chị nấu mà nên.

Trái chuối chín ngọt ngào, thơm ngon, nhưng cũng sắp đi vào thời kỳ bị úng, dễ hư, nhất là trái chuối đã chín trên cây mà chưa được hái xuống, đã được người xưa ví với mẹ già gần đất xa trời, *mẹ già như chuối chín cây* ... và hình ảnh này đã được các anh chàng dùng vào việc tỏ tình :

*Mẹ già như chuối chín cây*

*Sao đấđ chẳng liệủ cho đấđ liệủ cùng.*

Và không gì ngọt ngào hơn, quí giá hơn là tình cảm của mẹ :

*Mẹ già như chuối ba hương*

*Như xôi nếp một, như đường mía lau ...*

*Chuối chát* là những trái chuối non, còn xanh, đem gọt vỏ, ngâm nước pha giấm cho khỏi bị đen. Chuối chát này xắt nhỏ từng khoanh cùng với khế, dưa, rau... khi ăn thịt vụn. Hay cắt từng khoanh đem um với thịt lợn thì rất ngon. Chuối xanh này cũng được đem dùng nấu canh với đậu hũ, thịt sườn heo. Có những nải chuối chưa kịp già trên cây, phải đem dú ép, chẳng ngon lành gì, *chuối non dú ép chát ngâm, trai tơ đòi vợ khóc thẳm thẳm đêm ...* Nải chuối xanh cũng được dân gian ví von :

*Lọng vàng che nải chuối xanh*

*Tiệc cho con chim loan phượng đậu cành tre khô*

*Bắp chuối* thường được các bà, các cô chế biến thành nhiều món ăn, món nhậu, trong đó có món *gỏi bắp chuối*, người Bắc gọi là *nộm hoa chuối*. Các bà, các cô chọn bắp chuối hột hay bắp chuối mốc còn bẹ non, rửa thật sạch, tách hai bẹ ngoài, lấy phần bên trong xắt mỏng, ngâm trong nước có pha giấm cho bắp chuối không bị đen, rồi vớt ra để ráo nước. Gỏi này có tôm sú luộc, có thịt ba rọi, có dưa leo xắt nhỏ, trộn tất cả trong nước cốt chanh có pha đường và gia vị. Trên đĩa gỏi là đậu phộng rang giã nhỏ, rau thơm, rau mùi, khế, ớt tươi. Gỏi được rưới nước mắm chanh đường ớt tỏi. Gỏi này đem nhậu với các vị khách, nhâm nhi vài ly cũng được khen nức nở. Hôm nào không đi chợ được, các bà, các cô chế biến gỏi bắp chuối, nhưng không dùng bắp chuối sống mà đem luộc, xé nhỏ rồi trộn với rau thơm, đậu phộng rang giã nhỏ,

chan nước mắm chanh đường tỏi ớt lên, trộn đều để ăn với cơm, ăn no vẫn còn thềm món ăn dân dã ít tốn kém này. Những ngày ăn chay, các đầu bếp còn chế biến bắp chuối thành món ăn chay. đầu bếp dùng bắp chuối luộc, xẻ thành miếng, ướp gia vị rồi đem chiên, dọn lên trông như món thịt rô ti. Hay chỉ luộc thôi, chấm xì dầu, ăn cũng ngon. Các bà, các cô nấu nướng, pha chế còn dùng bắp chuối hột nấu canh tôm đất ăn với cơm thật ngon ngọt. Bắp chuối sống xắt nhỏ bỏ vào nồi canh chua cùng với giá, môn, tăng thêm vị ngon cho nồi canh chua cá tràu. Có nơi, người ta còn làm món cá trê um với bắp chuối thật ngon, hay bắp chuối nấu với chân giò heo là món ăn bổ dưỡng cho các bà mẹ mới sinh, đang cho con bú. Bắp chuối cũng đã đi vào ca dao dân tộc :

*Bắp chuối gói lá sầu đâu*

*Vừa đắng, vừa chát mời nhau làm gì.*

*Bẹ chuối* nếu được đem phơi khô đúng nắng sẽ có màu trắng ngà và được làm thành những chiếc làn, giỏ xách...

Trên cây chuối còn có *lá chuối* hay còn gọi *tàu chuối*. Những tàu lá chuối tươi không những dùng để che mưa che nắng mà còn dùng để gói các thứ bánh đem nấu như bánh tét, bánh ú, bánh ít, bánh dày, bánh giò, bánh nếp, bánh tẻ, gói những cái nem, cái chả, cả những gói cơm nắm cho người đi xa ... Trong lá chuối có chứa một dạng tinh dầu tự nhiên, do vậy dùng lá chuối gói cá, thịt, bắp, nắm... nướng trên lửa than sẽ thơm ngon, hấp dẫn hơn thay vì dùng giấy bạc. Tàu chuối còn để lót nằm, *đêm nằm tàu chuối có đôi, hơn nằm chiếu miếng lẻ loi một mình...* hay *yêu nhau chẳng quản chiếu giường, dầu rằng tàu lá che sương cũng tình ...* hay *chuối non chín bẹ, chuối mẹ chín tàu / Chê đây, lấy đó có giàu hơn anh?*

và tình nghĩa hơn : *Chị em như chuối nhiều tàu / Tắm lạnh che tắm rách, đừng nói nhau nặng lời.* Cuồng giữa lá chuối tươi cũng được người dân xứ Quảng thường dùng nhúng vào mỡ, dầu tráng lên khuôn khi đúc bánh xèo. Còn lá chuối trái trên mâm đựng những chiếc bánh xèo mới vừa lấy ra.

Lá chuối khô, tuy *rách như tàu chuối khô*, nhưng dân ta vẫn dùng để gói bánh gai bánh mật, hay dùng để chèn trái cây cho khỏi dập, cuộn lại để làm nút chai, bịt miệng vò, miệng lọ. Lá chuối khô còn dùng làm ổ cho người nghèo trong những đêm đông giá rét. Và khi mùa đông qua thì lá chuối lại được đưa vào bếp để trở thành ngọn lửa đun nấu thức ăn...

Gió hay người làm rách lá chuối (te tàu), hình ảnh lá chuối rách đã đi vào đời sống con người. Người vợ đã mượn hình ảnh này để than thở:

*Gió đưa bụi chuối te tàu  
Chồng nam vợ bắc làm giàu ai ăn ?*

Hay:

*Chiều chiều ra đứng ngõ sau  
Hai tay xuôi xuống như tàu chuối te  
Tiếc công vun quén cây me  
Me chưa có trái chim què đậu trên...*

Và cũng là hình ảnh để người con gái nhận xét anh chàng:

*Tiếng đồn cha mẹ anh giàu  
Sao anh ăn mặc như tàu chuối te ?*

Có người lại than:

*Gió đưa bụi chuối sau hè  
Anh mê vợ bé bỏ bè con thơ.*

Hay :

*Gió đưa tàu chuối qua mương  
Hai tàu chụm lại biết thương tàu nào.  
Cũng thật tội nghiệp cho anh chàng thất tình :  
Anh ngồi bụi chuối anh than  
Bao nhiêu lá rụng thương nàng bấy nhiêu!  
Gió đưa tàu chuối phát phơ  
Chậm chân phải chịu huyệt đò hảm hiu*

Những *tàu lá chuối* đã đi vào hồn thơ dân gian như thế. Lá chuối khô cũng được con người dùng làm khổ khi con người còn sống thuở xa xưa, để che dấu bộ phận cần che dấu. Nhưng khi trời nắng, lá chuối khô sẽ bị vênh lên, không che nổi, nên có câu: *Vênh vào như khổ rợ phải nắng*". Hay có lời chế giễu :

*Người thì cao lớn trượng phu  
Đóng mườì lóp khổ trật cu ra ngoài.*

Đọc lên thì thấy ... không đẹp chút nào, nhưng đây là câu đố, đố tục giảng thanh, lời giải là *cây chuối mọc ra bắp chuối*. Thật là hay ho và thú vị cho tinh thần trào lộng của người bình dân ta.

Khi không có dây cột, bẹ chuối khô được dùng làm sợi để cột.

Cây chuối, củ chuối, lá chuối, hoa chuối, bẹ chuối, trái chuối đã sống nghĩa tình với dân tộc ta từ ngàn xưa, thật giản dị nhưng cũng thật hữu ích cho đời sống con người như thế. Cây chuối đã cống hiến tất cả những gì mình có cho những nhu cầu cần thiết trong cuộc sống như ở, mặc, ăn ... của con người. Ở nhiều nước, cây chuối chỉ dùng quả để ăn tráng miệng. Nhưng ở nước ta, cây chuối đã được dân ta sử dụng toàn thân và nhất là đi vào nền ẩm thực dân tộc, làm phong



phú thêm những món ăn được chế biến theo phong cách dân gian, làm nên những món ăn dân dã, ít tốn kém nhưng không kém phần ngon bổ. Gặp những món ăn từ cây chuối quê hương, không khỏi gọi lại trong ta một thời ấu thơ, một thời còn có mẹ được nuôi dưỡng bằng những món ăn từ cây chuối chân chất, quê mùa và cây chuối cũng đã một đời âm thầm cống hiến như một người mẹ. không kể công ơn, không một đòi hỏi ... Cảm ơn mẹ, cảm ơn cây chuối ...

*Cảm ơn bụi chuối bờ ao  
Nửa đêm gà gáy có tao có mày ...*

### ***Thơm canh khoai từ***

Tại Quảng Nam - Đà Nẵng vùng đất nào cũng có thể trồng các loại khoai choái, khoai từ,... cho sây củ, chế biến được nhiều món ăn ngon, dễ nấu, và dễ tiêu, nhất là nấu canh với cá, thịt, tôm”. Theo đó, ở đất Quảng, nhà nào cũng có trồng khoai từ.

Sau những cơn mưa giông cuối tháng 4 (âm lịch), người nông dân ra vườn, lên rẫy làm đất, vun lên những hàng lớn, xẻ hai rãnh trên hàng bỏ phân hoai, sau đó đặt những củ khoai từ giống nhỏ nhắn nheo, nhưng có một sức sống diệu kỳ bằng những cái mầm trắng ở đầu củ. Dần dần, những ngọn khoai đã nhô lên khỏi lớp đất, người trồng trọt bắt đầu cắm choái cho chúng leo lên bằng những cây choái bằng cây sậy hoặc bằng tre. Những ngọn dây khoai xanh non vươn lên để níu, bám trong khoảng không gian hoặc các cọng tre nhỏ và lớn dần qua bao tiết nắng mưa, bão lũ. Thấm thoát đã cuối tháng mười, trời âm âm, se lạnh, người nông dân mang cuốc và rỗ ra đào khoai từ để chế biến thành các món ăn, nếu thu hoạch được

nhieu, tập trung lại cân, đem mang ra chợ bán, hoặc trao đổi sản phẩm khác trong xóm làng với nhau. Lúc này tại các chợ quê, theo mùa, người ta bắt gặp các hàng khoa từ, khoai choái,...được bày bán, mời khách.

Khoai từ có tên Hán là *thổ noãn*, *thổ vu*, tên địa phương là *khoai từ*. Khoai từ được dùng phổ biến trong ứng sử hằng ngày. Để cách điệu hóa loại khoai có phần trên mọc chung quanh củ là rễ nhỏ quăn queo, lời hát vui trẻ em gọi *khoai từ lông*, theo đó trong ca dao/đồng dao miền đất này người ta nói vui: *Khoai từ lông ăn không bỏ vỏ/...ông già nửa đỏ, nửa đen* là câu hát vui của trẻ em chế nhạo loại khoai này.

Khoai từ có tác dụng giải nhiệt, trừ đàm, tiêu tích, giảm béo, giải độc, chống táo bón, mất ngủ. Khoai từ được chế biến với nhiều món ăn như luộc, xào, nấu súp thịt, xôi, chè, nấu canh đều được. Đặc biệt là nấu canh với cá trê, là món ăn có vị thuốc nhớ đời. Theo y học cổ truyền cho rằng cá trê có tác dụng dưỡng huyết, điều kinh, làm da hồng hào tươi nhuận, chữa đau lưng mỏi gối, chóng mặt, di tinh, thúc đẩy việc tạo sữa, suy giảm tình dục, giải cảm,...

Khoai từ gọt vỏ, rửa sạch, một số cắt lát, một số đập dập. Cá trê làm sạch, cắt khúc ướp với gia vị, mắm muối cho thật ngấm. Bắt chảo mỡ nóng già, phi hành cho thơm, cho cá vào đảo qua rồi cho nước ngập cá đậy vung, để nhỏ lửa cho cá chín nhừ. Khi nước sôi lại thì bỏ khoai từ vào, cho sôi vài dạo, khi miếng khoai mềm thì nêm nếm, bắt xuống bỏ hành lá, ngò ta,... Không còn gì thú bằng bữa cơm quê bằng món khoai từ nấu canh cá trê bốc khói thơm lừng. Ngon nhất là “lua” cùng với món rau sống bằng rau cải con chấm mắm.

Thời thơ ấu, chúng tôi thường chơi trốn kiếm bên những hàng khoai từ, khoai choái. Chơi chán, chúng tôi hái những “trái” khoai mà ở nhà quê thường gọi là “dái khoai” lớn bằng quả chanh đem nướng lên, từ đó một mùi thơm quyến rũ, ngào ngạt toả ra, trẻ em chia nhau ăn, rất thơm và bùi. Ngày nay, mỗi lần nhìn những rổ khoai từ bán ở chợ quê, không ai lại không bồi hồi xúc động, nhớ lại món canh khoai từ nấu với cá trê mà các bà, các chị thường nấu cho ăn trong những dịp cuối năm, ngày Tết.

### ***Bát đường xứ Quảng***

Người xứ Quảng từ lâu đã có thói quen hay ăn đường và nghề làm đường thủ công truyền thống ở đây đã ra đời từ cuối thế kỷ XVII song song với nghề trồng mía... Vào thời kỳ này những vùng đồng bằng và trung du thuộc phủ Điện Bàn và phủ Thăng Hoa có nhiều thôn, xã đã có một hay hai lò đường thủ công tỏa khói sớm chiều và sản xuất ra nhiều loại đường để ăn, nấu chè, làm mứt, nấu rượu... và bán ra nước ngoài, góp phần tạo ra đời sống ấm no cho nhân dân các vùng đó.

Làng Bảo An, thuộc xã Điện Quang, huyện Điện Bàn là một làng nổi tiếng về nghề làm đường, nằm kề sông Thu Bồn với một bến sông gọi là Bến Đường:

*Nông Sơn than đá thiếu chi,  
Bảo An đường tốt, Trà My quế nhiều.*

Và

*Bữa ni chờ bún Chợ Chùa,  
Đội mắm Nam Ô, đội đường Bảo An.*

Huyện lỵ Kỳ Lam thuộc huyện Thăng Bình cũng là một vùng sản xuất nhiều đường của xứ Quảng:

*Kỳ Lam đường mía cũng nhiều,  
Mùi thơm phảng phất gió chiều bay xa...*

Bên cạnh đó, vùng Xuyên Thanh thuộc huyện Duy Xuyên cũng sản xuất nhiều đường:

*Xuyên Thanh lắm mía nhiều đường,  
Chợ Chùa có tiếng kho lương, bánh dầu.*

Để có nguyên liệu làm các loại đường, người ta đốn mía già ở ngoài ruộng, róc hết lá và rễ, chở thân mía về lò nấu đường, rửa sạch để ép mía. Người ta dùng các bộ che gồm hai trục gỗ cứng có răng xoay ngược chiều nhau, có cần do trâu bò kéo, được đặt dưới chòi ép mía. Người ta đùn những cây mía vào giữa hai trục gỗ của bộ che, các thân mía bị ép dẹp lại làm nước mía chảy ra và được hứng vào trong chảo lớn đặt ở phía dưới.

Nước mía đựng trong các chảo được thợ chuyên môn nấu đường bắt lên bếp lửa, đun sôi để chế thành đường. Để tạo thành đường, thợ nấu đường phải cho thêm vôi dần dần vào nước mía, gọi là “*thắng vôi*”. Thợ nấu đường rất có kinh nghiệm trong việc thắng vôi sao cho thích hợp để tạo ra loại đường tốt bằng cách dùng mắt sát màu sắc của nước mía và dùng mũi để ngửi mùi thơm của nước mía đang sôi sùng sục.

Khi đến một lúc nước mía cô lại đến mức nào đó thì người ta gọi là “*nước chè hai*”. Đây là một loại nước giải khát mà ngày trước không có một thứ nước ngọt nào ngon và thơm bằng. Chỉ có người sản xuất đường dùng để uống hay để đãi khách chứ không ai buôn bán loại nước giải khát này.

Được tiếp tục đun, nước chè hai đặc lại và có màu nâu thành *mật mía*. Người ta có thể bảo quản mật mía trong chum, vại và đựng trong nôi để đem ra chợ bán.

Mật mía sánh lại đến mức độ nào đó thì gọi là **đường non**. Đến lúc này người ta có thể thưởng thức đường non bằng cách dùng bánh tráng nướng để xúc ăn khá ngon, khó quên.

*Nhớ người lên ngựa xuống xe,  
Nhớ bát nước chè, nhớ tô đường non.*

Khi đường non sánh đặc thêm, người thợ nấu đường đổ vào các chén hay các bát to gọi là tô xếp sẵn thành dãy để cho đường non nguội lại và đông cứng thành **đường bát** màu nâu. Đây là loại đường được đem bán ra thị trường thành từng cặp úp mặt lại với nhau và bọc rơm bên ngoài để chống ẩm.

Người ta cũng có thể không sản xuất đường bát mà đổ nước đường sền sệt vào các chum, vại và bảo quản để dự trữ bán quanh năm cho những khách hàng có nhu cầu.

Cao hơn nữa, người ta còn sản xuất loại **đường muống** theo kỹ thuật riêng. Cái muống là một dụng cụ bằng tre đan hình tròn, phía trên miệng rộng, phía dưới tóp lại và kết thúc bằng một cái lỗ. Người thợ nấu đường đổ đường đã chín tới vào các muống cho đến khi thành đường khô và cứng lại, ở đáy muống còn lại một số đường chảy qua lỗ được hứng trong chậu. Khối đường có hình dạng của cái muống nên gọi là đường muống.

Người ta chia đường muống ra làm ba hạng: hạng nhất là lớp đường ở trên cùng là loại đường trắng nhất; hạng hai là lớp đường ở giữa có màu hơi vàng; hạng ba là lớp đường ở dưới cùng có màu sẫm. Người ta có thể giã nhỏ và rây loại đường trắng và loại đường hơi vàng thành **đường cát** loại I, loại II. Riêng lớp đường sẫm màu ở cuối muống được người ta chế biến thành **đường chà** để bán cho những người nấu rượu.

Ngoài ra còn có một số địa phương sản xuất ra loại **đường phôi**: người ta dùng đường đã chín tới đổ vào các đoạn thân chuối sứ cắt ngang để cho nhựa chuối lọc hết các tạp chất của đường và chảy vào những cái khuôn hình tròn để có những miếng đường có hình tròn, có mặt lõm chỗ mà lại xốp và có vị ngọt dịu, ăn rất ngon: đó là đường phôi.

Ngay từ dưới thời Chúa Nguyễn, các loại đường của xứ Quảng đã được chở đến bán ở cảng thị Hội An để từ đó bán cho các thuyền buôn nước ngoài. Thương gia Pháp Pierre Poivre đã từng đến Hội An vào giữa năm 1744 đến đầu năm 1745 đã ghi vào nhật ký của mình rằng: “*Mỗi mùa hội chợ ở Hội An có thể bán cho các thương nhân nước ngoài từ 20 đến 60 tấn đường các loại. Đường ở đây rất nhiều và cần có 80 thuyền buôn mới chở hết được*”.



*Bánh khô mè*