

Thức ăn người Quảng có nguồn gốc động vật (Phần 3)

Nước mắm Nam Ô

Nam Ô ngày trước thuộc huyện Hoà Vang, nằm dưới chân đèo Hải Vân. Đây cũng là làng chuyên sản xuất pháo nổi tiếng khắp một vùng; đồng thời cũng là làng cá nổi tiếng xưa nay với sản phẩm nước mắm. Trong dân gian vùng Hoà Vang xưa nay vẫn còn truyền tụng câu tục ngữ:

Nước mắm Nam Ô

Cá rô Xuân Thiều.

Không sánh ngang với nước mắm Phan Thiết hay Phú Quốc nhưng nước mắm Nam Ô có vị ngon ngọt riêng của nó. Không giống với những vùng chế biến nước mắm ở Việt Nam như Phan Thiết, Phú Quốc, làng Nam Ô trước kia chế biến nước mắm từ loại cá cơm than. Cá có một sợi màu đen chạy dọc theo hai bên thân. Cá ngon nhất phải đánh bắt vào tháng ba âm lịch hằng năm. Nhờ đó nhân dân làng cá Nam Ô chuẩn bị mọi phương tiện để khi mùa cá cơm than bắt đầu là ra quân đánh bắt sau khi tiếng trống cầu ngư đã đồng loạt vang trước đó ít lâu. Nước mắm Nam Ô ngon, có vị đặc trưng riêng, không chỉ có cá cơm than mà một phần còn nhờ vào việc chọn mua loại muối Cà Ná ở Sa Huỳnh mang về. Muối có ưu điểm là hạt to, để dùng muối mắm phải được cất giữ lâu vài ba năm, lượng clor trong muối bốc hơi phần lớn còn lại là Na, do đó

khi muối cá, cho ra nước mắm không đắng chát. Muối mang về đổ trên nền lát gạch, đất can hoặc sau này có nền xi măng khô ráo. Người làm mắm để phơi muối như vậy từ năm đến mười ngày cho rỉ ra hết nước biển có vị đắng (clor), sau đó lại cho vào chum, hũ đưa vào nhà trong cất đặt vài ba năm mới đem ra muối cá. Cứ mỗi năm mỗi mua dự trữ và thay đổi muối như vậy, cho nên trong nhà luôn có muối ba năm. Muối ba năm còn là muối tốt, khô ráo có thể cho vào bọc vải hơ lửa rồi thoa lên bụng khi có chứng sinh bụng, hoặc phụ nữ sinh đẻ cũng dùng muối ba năm hơ hóp trong những ngày ở cũ.

Nước mắm Nam Ô, loại thành phẩm có màu vàng ngả sang đỏ, tỏa mùi thơm đầy hấp dẫn ¹.

Cá cơm than đánh bắt về từ biển tháng ba được lựa chọn kỹ, phải là loại cá cơm than mới đem làm mắm. Cá phải tươi xanh, không to quá hoặc cũng không chọn loại nhỏ quá. To khi muối xong cá lâu phân rã, hoặc phân rã không đều đến khi lấy nước mắm thì có mùi vị không thơm, đặc biệt màu nước mắm không được vàng -đỏ đậm. Như thế nước mắm sẽ không được ưa chuộng. Khi muối cá, người làm cá không cần rửa lại, vì trước khi vào bến, cá đã được rửa bằng nước biển sạch sẽ rồi. Nếu rửa bằng nước ngọt sẽ làm cá mất ngon, khi muối xong có mùi lạ, người trong nghề gọi là cá thum. Mắm như thế không bán được nhiều tiền. Nếu để lâu lại thối, tạo điều kiện cho ruồi nhặng bay vào khu vực làm mắm, gây ô nhiễm, mất vệ sinh. Nếu trong quy trình làm mắm có sơ hở để ruồi có thể sinh đẻ tạo nên giòi. Mắm như thế là hư, gọi là mắm giòi. Loại mắm giòi là mắm cái đã vữa chỉ dùng để nuôi heo. Hoặc giòi mới xuất hiện có thể vớt giòi ra đem mắm kho lên cùng

¹ Nước mắm có màu đỏ ngà thường chế biến bằng cá trích ve.

với dầu phụng phi chín, mắm bán mùi vẫn dùng để ăn với cơm hay chấm với các loại rau sống, rau luộc đều được và vẫn ngon miệng do có mùi dầu phi hành, tạo nên mùi thơm đặc trưng, dễ chịu.

Để muối cá cơm thành mắm cái, mắm nước, thường các hộ làm mắm dùng thùng, chum, hũ, ghè bằng xi măng hoặc phải làm bằng gỗ mít hoặc các loại gỗ tốt khác, nhưng phần lớn làng mắm Nam Ô dùng gỗ mít, về sau phổ biến là ghè, chum bằng xi măng. Gỗ mít cho mắm ngon hơn. Khi muối cá trong thùng gỗ phải trộn đều muối với cá. Trộn cẩn thận sao cho lớp cá, lớp muối đều nhau, không được làm cho cá bị dập nát, cho từng lớp một vào ghè, chum, đều đặn. Sau khi cá muối đầy đến miệng ghè, chum, bên trên đặt một chiếc vỉ đan bằng tre cật, hoặc tre già. Xong dùng mo cau, lá chuối khô gài miệng chum, ghè cá lại. Đây nắp thật kín, để nguyên nơi nhà muối cá, có độ khô ráo, an toàn, kín gió. Mỗi chum muối được chừng 200 – 300 kg cá và lấy được phân nửa là nước mắm ngon loại một, còn lại là loại hai, ba. Dưới đáy chum phải đặt một lớp sạn, rửa sạch, phơi khô, cây đót thời kỳ chưa ra hoa. Để nguyên các chum, ghè mắm như vậy chừng sáu, bảy tháng lại mở nắp ra dùng dầm tre trộn mắm một lượt. Đoạn, chờ và thường xuyên quan sát mắm khi bắt gặp trên lớp vỉ chèn xuất hiện một lớp men màu trắng ngà thì tháo vỉ, nhẹ tay gạt, vớt lớp men ấy ra khỏi miệng chum, ghè. Đến chừng tháng Mười một, tháng Chạp trước Tết nguyên đán, người làm mắm bắt đầu lọc nước mắm, phải lọc nước mắm bằng chuộc mới đảm bảo nước mắm tinh chất, thơm đậm. Trước khi lọc phải nhẹ tay lấy vỉ tre đập và các lớp mo nan, lá chuối ra, trộn đều mắm lần nữa, xong dùng chuộc hoặc vải thật mịn như vải tám ta...

để lọc mắm. Nước mắm theo đó chảy vào thùng hứng, mắm có màu vàng-đỏ sậm, mùi thơm tỏa ra, cả làng chỗ nào cũng bắt được mùi nước mắm.

Làm nước mắm Nam Ô tuy rằng các công đoạn đơn giản nhưng không phải làng cá nào cũng làm được một cách ngon nhất để trở thành thương hiệu như Nam Ô. Phải làm thế nào để người đời còn nhắc *Nhất Nam Ô nhì Hoá Ổ* thì quả là công phu! Theo các hộ gia đình có truyền thống chế nước mắm Nam Ô như hộ nước mắm Bà Bảy, bà Trần Thị Lựu, Bà Lê Thị Hội,..., thì việc chế biến nước mắm phải có bí quyết. Bởi đã là nghề thì phải có cái để gọi nghề, tức phải có cái để truyền sang thì mới làm được. Đây là bí quyết có được rút ra trong nghề muối mắm. *Lấy công làm lời* là thành ngữ động viên những hộ gia đình theo nghề mắm. Chỉ sơ ý sai quy trình một tí là nước mắm mất ngon.

Trước kia nước mắm Nam Ô ngon, mùi vị dễ chịu nên đã nổi danh khắp một vùng. Không chỉ trong nước mà còn cùng với nước mắm Phan Thiết, Phú Quốc xuống tàu buôn bán trên toàn cõi Đông Dương. Trong dân gian vùng Hoà Vang xưa kia thường truyền tụng *Nước mắm Nam Ô / Cá rô Xuân Thiều* là muốn nói đến một quy trình làm và sử dụng nước mắm Nam Ô vào việc chế biến cá rô đánh bắt trên cánh đồng lúa xã Hoà Liên hoặc cánh đồng Xuân Thiều của xã Hoà Hiệp².

Vào những ngày Tết, ngày lễ, giỗ kỵ gia tiên người dân trong cũng như ngoài huyện, (thành phố) muốn có một, hoặc cặp nước mắm Nam Ô làm quà tặng bà con, bạn bè gần xa hoặc chế biến thức ăn đãi khách trong những ngày lễ Tết là rất đặc trưng hương vị quê nhà.

² Xem phần *Cá rô Xuân Thiều*.

Nay, để phục hồi lại làng nghề truyền thống đã có nhiều hộ gia đình đã khôi phục lại nghề làm nước mắm. Nhiều hộ đã đầu tư tiền của công sức sắm mới tàu thuyền ra khơi khai thác hải sản, đánh bắt cá cơm than làm mắm và sản phẩm hải sản, tạo điều kiện cải thiện cuộc sống khi không còn làm pháo nữa. Chính quyền phường Hoà Hiệp Nam cũng đang tạo mọi điều kiện để người dân Nam Ô phát huy hiệu quả và tay nghề chế biến nước mắm truyền thống, giữ thương hiệu “*Nước mắm Nam Ô*” cùng với “*Cá rô Xuân Thiều*” từng nổi tiếng trong cả nước. Những nhãn hiệu nước mắm Nam Ô truyền thống như Bảy Tri, Sáu Hoa, Trần Thị Lựu, Lê Thị Hội, Hải Nguyệt,..., sẽ phát huy tay nghề tạo ra sản phẩm chất lượng cao, ngày càng chiếm lĩnh thị trường không chỉ Đà Nẵng, Hoà vang, Quảng Nam mà còn lan xa đến các tỉnh miền Trung, Tây nguyên nữa.

Cá rô Xuân Thiều

Trong dân gian vùng Hoà Vang, xưa kia nhân dân thường khen tặng các sản phẩm địa phương của họ bằng câu:

Nước mắm Nam Ô

Cá rô Xuân Thiều.

Nước mắm Nam Ô ngon nức tiếng một vùng thì đã rõ, đã có thương hiệu, ngày nay thành phố Đà Nẵng có chủ trương khôi phục lại làng nghề truyền thống này, nhằm tạo điều kiện cho làng cá Nam Ô ra khơi đánh bắt hải sản. Còn *cá rô Xuân Thiều* thì sao?

Về đặc sản này trước đây cũng đã một thời nổi tiếng, được nhiều người biết đến. Ngày trước, khi đi ngang qua xã Hoà Hiệp mà không biết món cá rô nướng là một thiếu sót. Xưa kia

Xuân Thiều là một làng thuộc xã Hoà Hiệp, huyện Hoà Vang tỉnh Quảng Nam – Đà Nẵng, nay Xuân Thiều thuộc phường Hoà Hiệp Bắc quận Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng. Cánh đồng Xuân Thiều là một trong những cánh đồng trồng lúa tốt, nằm về phía Tây – Bắc của huyện Hoà Vang, hằng năm nơi đây cây lúa đạt năng suất cao. Xã Hoà Liên có cánh đồng Vân Dương, Quan Nam, hoặc lên trên nữa có làng Trường Định, phía dưới liền với cánh đồng Xuân Thiều. Cả một vùng liền dãy như thế xưa kia nổi tiếng với sản phẩm nếp các loại. Nói các loại vì nơi đây sản xuất hai loại nếp: *nếp hương* và *nếp mè*. Nếp hương thì phổ biến hơn. Nếp hương dùng nấu xôi, gói bánh tét hoặc dùng làm bánh khô, bánh in thì ngon không thua kém nếp sản xuất ở vùng Hoà Châu, Hoà Phước của huyện Hoà Vang. Chính vì cây lúa, cây nếp nơi đây tốt như vậy cho nên các loại cá đồng cũng theo đó có chất lượng hơn.

Trên vùng đồng lúa Xuân Thiều có một loại cá rô, con lớn to bằng hai ngón tay, có con còn lớn hơn thế, toàn thân có màu đen sẫm do chất bùn lầy các chân ruộng tại đây có màu đen. Mỗi năm vào vụ Đông - Xuân, người dân Xuân Thiều chuẩn bị cho Tết nguyên đán đã trồng loại nếp hương thơm trên khắp cánh đồng. Thời kỳ này cũng là lúc cá rô sau khi sinh sản, hoặc cá con lớn lên lang thang bơi đi tìm kiếm thức ăn. Gặt ngay vụ nếp, sau khi ngã đồng, cây nếp thơm trở bông, mà nếp rơi xuống mặt nước. Đây là nguồn lương thực béo bở cho các loài cá trong đó có loài cá rô dùng làm thức ăn cho mình. Cá rô do đó vào tiết tháng Mười, Mười một thường to béo, lườn cá mập lên trông lớp vảy óng ánh dưới nước rất bắt mắt những nông dân thăm lúa hàng ngày. Từ đó họ dùng lò, cắm câu để bắt cá rô. Sau khi gặt nếp xong, trời mưa, nước

dâng cao, người nông dân dùng các tay lưới nhỏ giăng ngang ruộng nếp để bắt cá. Trong số cá bắt được, cá rô vẫn là đặc sản của cánh đồng lúa Xuân Thiều. Mập nu, lại thêm là mùa ăn no sinh sản nên các con cá mái có bầu trứng dưới hai lườn bụng rất lớn. Mỗi khi cá lượn ngang dưới ruộng nước, lớp vảy cá nghiêng lên vàng hươm. Theo đó, nhà nông sắm các loại dụng cụ như lờ, cắm câu, lưới được mang ra đồng bắt cá.

Cá rô Xuân Thiều dùng làm thức ăn, chủ yếu là đem nướng mới ngon, các cách chế biến khác thường không được ngon miệng bằng nướng. Thoạt tiên người ta chọn những con cá lớn, mập mập, rạch một đường dao một bên lườn, lấy hết ruột cá ra, đoạn dùng một que tre (không vót tròn) vót dẹp xỏ từ miệng cá ra sau, cũng có thể dùng hai thanh tre nhỏ kẹp cá lại, xong cho lên than hồng nướng. Than, thường là than cốc, đốt lấy từ trên núi Hải Vân về nên than đượm, lâu tàn, nướng cá rô chín đều, dòn rụm thì phải biết là ngon.

Cá rô sinh sống trên cánh đồng Xuân Thiều to béo, mập nu cũng là dịp tại Nam Ô các nhà nghề làm nước mắm sau khi bỏ cá cơm than vào chum, ghè từ tháng Ba, tháng Tư, nay bắt đầu lọc mắm lấy nước mắm ngon loại một, nước mắm nhì, chuẩn bị cho vào thùng, chai bán trong dịp Tết nguyên đán. Thời gian lọc nước mắm cũng là lúc tại làng Xuân Thiều kịp cho bà con nông dân bắt cá rô về nướng trên than hồng. Nướng xong dùng nước mắm Nam Ô dầm cá rô vào, cho một ít tiêu giã nhỏ rắc trên thân cá, một ít gừng tươi làm bán vị cá đồng, tạo nên hương thơm riêng của mùi cá rô đồng ruộng. Trông đó, đã bắt mắt và khoái khẩu. Thêm, hương vị nước mắm Nam Ô quyện với hương cá rô nướng tạo thành mùi thơm đặc trưng của cá rô nướng, làm cho bữa cơm thêm ngon miệng. Trong

mỗi đĩa cá nướng cho thêm một miếng ớt chín đỏ, giã dập làm tăng thêm độ ngon miệng khi dùng cá rô ăn với cơm.

Cá rô Xuân Thiều đến mùa vừa béo, lại ngon, trộn cùng với nước mắm hạng nhất Nam Ô thì phải biết là ngon miệng, đến người già yếu bị cảm mạo nắng mưa, dùng cá rô nướng giòn thì lạ miệng ngon cơm, ăn được nhiều, thế nào cũng lấy lại được sức, sẽ ra mồ hôi, hết cảm.

Cá rô Xuân Thiều không chỉ có nướng mà còn đem kho với tiêu, ớt bột hoặc ớt tươi cùng với các loại lá gừng, nghệ, rau diếp cá, nghệ củ, gừng củ mỗi thứ một ít cũng thật là ngon miệng, nhất là vào mùa mưa việc chợ búa đường xa không đi được thì cá rô vẫn là thức ăn chính. Cá rô đánh bắt về đem nướng, kho ăn với cơm gạo lúa nếp xay bằng cối xay tay, giả bằng chày thì thật ngon miệng, nhớ đời.

Cá rô Xuân Thiều không chỉ dùng làm thực phẩm theo mùa vụ mà đôi khi còn dùng cho các cụ già gặp chứng cảm mạo, dùng cá rô nướng lên thơm phức, dầm với nước mắm Nam Ô, cho một ít tiêu bột, ăn vào thế nào cũng lạ miệng ngon cơm, ăn được nhiều, cũng ra được mồ hôi, lấy lại được sức lực, khoẻ người.

Ốc bươu Bàu Nghè

Ở Đà Nẵng, ốc bươu lớn nhất được tìm thấy ở Bàu Nghè thuộc thôn An Ngãi Tây 2, xã Hòa Sơn, huyện Hòa Vang. Có thể có ai đó sẽ bảo rằng, lớn nhỏ mà làm gì, vấn đề là nó được giới sành điệu ẩm thực “xếp hạng” đến đâu trong hàng chục loại ốc được chào bán hằng ngày ở các chợ từ nông thôn đến nội thị. Thường thì không phải cái gì to cũng đồng nghĩa với tốt, nhưng ốc bươu Bàu Nghè là một ngoại lệ.

*Nước mắm Nam Ô,
Cá rô Xuân Thiều.
Ốc bươu Bàu Nghè,
Chè xanh Phú Thượng.*

Cá rô Bàu Nghè thì miễn bàn, nó đã được dân gian xếp hạng là một trong 3 đặc sản của vùng đất Tây Bắc thành phố Đà Nẵng. Ốc bươu Bàu Nghè, với dáng vẻ ngoại cỡ và hương vị độc đáo, từ lâu xuất hiện trên thị trường ẩm thực như một “gương mặt” sáng giá trong danh sách đề cử vào “top” các món ăn đặc sản của thành phố bên sông Hàn.

Nhưng trước tiên, hãy phác họa đôi nét về Bàu Nghè. Bàu rộng 75 ha, nguyên là đầm lầy đầy cỏ năng, cỏ đề. Năm 1962, một người trong làng là ông Hương Thượng mang sen về trồng, ban đầu chỉ một vài cụm, sau đó nhảy ra đầy bàu. Để cải tạo bàu phục vụ sản xuất, ông cho đắp một con đường rộng 1,5 m, dài 1 km, ngăn đôi thành bàu trước và bàu sau, nối hai làng An Ngãi Tây và Vân Dương. Xong, ông cho bơm nước từ bàu trước ra bàu sau để trồng lúa. Cho đến năm 1974, cả vùng Bàu Nghè hãy còn hoang hóa, chủ yếu trồng sen, một loại sen mà người địa phương gọi là *sen sượng*, chỉ lấy hoa, không lấy hạt. Mãi đến khi hòa bình được lập lại, Bàu Nghè mới được người dân khai thác bằng nghề nuôi trồng, đánh bắt thủy sản. Ngoài những loại cá mới được du nhập theo các chương trình khuyến ngư, Bàu Nghè vẫn là nơi sản sinh những loại cá “truyền thống” như rô, giếc, trê, tràu,..., Đặc biệt, mấy năm gần đây, khách gần xa biết đến Hòa Sơn với một món ẩm thực nổi tiếng: cá cán kho lá nghệ - một loại cá nhỏ mình, được cung cấp từ “kho” tự nhiên Bàu Nghè.

Không như “đàn anh” cá rô quấy một cái là vào ngay... tục ngữ, dân ca, ốc bươu Bàu Nghè tuy quanh quẩn các bàu sen, ruộng lúa nhưng cũng để lại ít nhiều ấn tượng trong giới sành ăn. Bàu Nghè giờ đây cạn cây lúa, sâu thả sen hoặc làm ao cá. Sáng sáng, vào khoảng 3-4 giờ, thời điểm ốc trời lên đi ăn sương, người dân quanh xóm bàu ơ ơ gọi nhau chèo ghe “đi săn” ốc bươu. Dưới ánh đèn pha trên trán như đèn thợ mỏ, ốc lồn ngồn có khi từng cụm đến dăm ba con, cứ dùng vợt mà vớt. Sáng ra, nếu lẫn lộn có các chú ốc bươu vàng thì mang về cho vịt, còn ốc đen thì bán cho các nhà hàng, quán nhậu. Giá tại chỗ giao động khoảng 20-30 nghìn/kg tùy mùa vụ. Tháng 10-11 là mùa ốc sinh sản, ăn ốc trong thời gian này đã không ngon lại có cảm giác lợm cộm như có sạn vì ốc con. Giêng, Hai là mùa ốc ngon nhất trong năm.

Ốc bươu trông dân dã là thế, nhưng chế biến thành món ăn thì tuyệt hết chỗ chê. Phổ biến nhất là món ốc bươu um. Ốc, sau khi ngâm qua nước vo gạo một đêm để sạch các chất nhờn và giảm bớt mùi đồng ruộng, được chùi rêu mốc bám trên mình, rửa sạch lần cuối cùng trước khi chặt dứt, đưa vào luộc nhẹ trong ít phút rồi đổ ra cho ráo nước. Trộn đều ốc đã luộc với các loại gia vị như ớt, sả, tiêu, dầu... rồi um nhẹ cho gia vị thấm vào thịt ốc. Bí quyết của món ốc um nằm ở chỗ, nếu luộc hoặc um lâu quá, thịt ốc sẽ co vào sâu trong vỏ, rất khó khăn khi thưởng thức; nhưng um nhanh quá, gia vị không kịp thấm vào sẽ làm giảm vị ngon. Vì thế, người “cao tay” thường bỏ qua giai đoạn luộc ốc. Cầu kỳ hơn, làm sạch ốc xong, người ta đổ sữa bò vào cho ốc ăn trước khi chế biến. Như thế, lúc khươi ốc ra, những đường xoắn ốc màu trắng sữa nổi bật trên nền đen sẫm, tạo nên một cảm giác rất ngon miệng.

Người Huế có món ốc hấp lá chanh (có khi là lá gừng) rất độc đáo. Luộc sơ ốc, khươi lấy thịt ra. Bỏ từng lá chanh vào mỗi vỏ ốc, để thò ra nửa lá, sau đó bỏ thịt ốc vào, đem hấp. Khi ăn, chỉ cần rút nhẹ lá chanh là cả mình ốc ra theo, rất tinh tế, lịch lãm, không phải nhọc công xoay xở đủ chiều như trường hợp dùng món ốc um. Nước chấm dùng cho ốc hấp lá chanh cũng đặc biệt không kém. Giã ớt, tỏi thật mịn rồi vắt chanh vào, ít phút sau mới cho nước mắm vào, nước chanh có tác dụng làm ớt tỏi nổi lên trên trông rất hấp dẫn.

Người dân miền Trung, trong bữa cơm thường nấu món canh ốc, hoặc xào ốc với sả, ớt, nghệ. Có khi um ốc với chuối chát, chuối lùn sống, thêm chút nghệ tươi cho có màu và mùi thơm. Các món ốc um, ốc hấp được dùng kèm với chuối chát, khế, rau thơm... không có khế, ăn với dưa chua. Theo đông y, ốc bươu tính hàn, phải ăn kèm với lá chanh, gừng, sả, ớt... là những thực vật tính nhiệt để vừa trung hòa cho hợp với tỳ vị, vừa khử mùi. Để thưởng thức món ốc bươu, sành điệu phải là rượu gạo thứ thiệt. Một đấng hoàn toàn sản sinh từ môi trường thiên nhiên, một đấng do bàn tay con người tỉ mỉ làm nên, cả hai cùng hòa quyện thành một thú ăn uống đời thường mà các nhà văn hóa đã gọi một cách văn vẻ là nghệ thuật ẩm thực.

Không óng ánh một sắc màu quý phái như ốc xa cừ, không ẩn chứa những thanh âm đầy quyền uy như ốc tù và, không lưu tiếng thơm ở đời như ốc hương,..., ốc bươu đã đồng hành cùng nhiều thế hệ những cuộc đời hai sương một nắng trong suốt những chiều kích lịch sử của nền văn minh lúa nước. Ruộng đang hẹp dần, bầu rỗi cũng đến hồi cạn. Mỗi lần cùng nhâm nhi với bạn bè chút hương vị miền quê, chợt giật mình khi chủ quán bảo rằng ốc bươu ngày càng hiếm. Ừ, thì với tình

hình này, “chúa tể” của các loài ốc đồng ruộng ấy đến một ngày nào đó cũng phải “chuyển hộ khẩu” về nơi khác. Một ngày nào đó, hương vị của các món ăn được chế biến từ các loại ốc sẽ vắng dần trong các cuộc nhậu từ bình dân đến quý tộc. Một ngày nào đó, hẳn sẽ khó khăn hơn khi giảng giải cho các thế hệ trẻ thơ những câu ca cũ, chẳng hạn như:

*Mẹ ơi đừng đánh con đau
Để con bắt ốc, hái rau mẹ nhờ³.*

Mọc hấp quê nhà

Xưa kia vùng Hoà Vang, Đà Nẵng trong sinh hoạt ăn, uống thường ngày ít có các món ăn ngon, quanh năm suốt tháng chỉ cơm ăn với cá, canh. Cơm ngày hai bữa toàn là cơm độn sắn, khoai lang, đôi khi ghé cả hột mít, múi mít già. Thảng hoặc mới có một bữa cơm không, hoặc cơm không chỉ dành cho người đau ốm. Được như thế là mừng. Chỉ đến ngày kỳ giỗ mới có được một bữa ăn ngon, các món ăn đều được chế biến từ sản phẩm địa phương như măng tre, nấm mèo, cá đồng, cá biển, các loại đậu đem xào nấu chế biến với thịt gà, thịt vịt thành nhiều món khác nhau. Có được một bữa thịt heo là sang lắm.

Thời nay, về các vùng quê Hoà Vang, trong những ngày giỗ kỵ, chạp mả chi phái tộc, thỉnh thoảng ta còn gặp lại món ăn gọi là mọc. Nay, phần lớn đã không còn chế biến món ăn mọc nữa do không thể cạnh tranh nổi các món ăn hiện đại được chế biến ngon hơn, nhiều hơn, lại nữa do thời gian chế biến cho xong vài chục gói mọc trong một cuộc giỗ kỵ là rất tốn thời gian. Bởi mọc là một tập hợp nhiều loại thực phẩm lại,

³ Tư liệu Văn Thành Lê, Báo Đà Nẵng.

trộn đều, xong gói bằng lá chuối, hoặc lá dong đã qua hơi lửa một lần cho dẹt, khi gói lá không rách dập, cột túm một đầu đoạn cho lên bếp hấp cách thủy, đến khi chín nhắc xuống. Món như thế gọi là mọc. Mọc có nhiều loại, có loại món chủ lực là mọc thịt bò, thịt heo, gà, hoặc vịt. Thịt gà, vịt được lóc hết xương và loại bỏ phần da.

Thành phần thực phẩm để chế biến thành món mọc có thể tùy theo sản phẩm từng vùng, tuy nhiên phổ biến vẫn là tập hợp các món sau:

Thịt heo hoặc thịt bò, gà, vịt, mề gà, vịt xắt thành lát mỏng đem băm trên thớt thật nhuyễn; dùng bún sợi làm bằng bột huỳnh tinh (bột chóc) đã được phơi khô, dùng dao xép cắt nhỏ từng đoạn 1 – 2 cm, ngâm nước cho sợi bún được mềm ra; nấm mèo rửa sạch, ngâm trong nước cho mềm, xong dùng dao lờ băm thật nhỏ trên thớt, càng nhỏ càng ngon; hành củ, tỏi củ, đôi khi có một ít củ riềng; các loại rau gia vị như hành, ngò, lá gừng, nghệ, lá hẹ xắt thật nhỏ, một ít tiêu bột, muối, vị tinh; ít nước mắm Nam Ô loại ngon. Tất cả được trộn chung thật đều trong thau hoặc rá. Xong, dùng lá chuối đã được hơi dẹt, cắt thành hình tròn hay để vuông, cách nào cũng được, thoa sơ qua một lượt dầu phụng đã phi chín. Thoa dầu có tác dụng khi hấp chín, mọc không dính vào lá và khi ăn có vị béo, thơm.

Sau khi đã chuẩn bị lá chuối, lá dong để gói, dùng muống xúc hỗn hợp các loại thực phẩm đặt vào lá và túm lại, dùng bẹ chuối khô tước nhỏ thành sợi cột lại. Mọc gói xong trông như cái túi đựng trầu cau của các bà, các cô.

Gói xong đầu đáy, dùng nồi (xưa nồi bằng đất, đất trũng) hấp cách thủy. Trước khi hấp mọc, ngày trước người ta dùng một miếng vỉ bằng nan tre đan lồng một đặt vào nồi, trong đã

có một lớp lá mít, chuối, lót sẵn. Sau đó, đặt các gói mọc vào trên miếng vải, cho nước vào nồi dưới mức miếng vải là được. Đoạn, đun nước cho sôi, chừng 30 phút là mọc chín.

Khi mọc chín mang lên soạn trên mâm, có thể lột lá chuối, lá dong ra, cũng có thể không phải lột trước, chừng nào thực khách sử dụng mới tự tay lột lá ra. Mọc có mùi vị của thịt, của gừng, của tiêu, của tỏi... Đôi khi mọc còn được gói có thành phần hạt sen, vài vị thuốc Bắc, thuốc Nam trộn đều nên khi ăn mọc có mùi vị đặc trưng riêng. Trong một cuộc giỗ kỵ, hoặc trong một cuộc chiêu đãi cuối năm, khi mở gói mọc ra ăn, thực khách chỉ nhắm nhá mọc riêng để thưởng thức mùi vị khác thường của các loại thực phẩm có trong mọc.

Ngày nay việc hấp mọc đã có nồi hấp bằng điện, tiện lợi. Tuy thế món mọc vẫn ít thấy xuất hiện trên các mâm cơm cúng ông bà trong những ngày giỗ kỵ, hoặc tiệc tùng chiêu đãi nữa.

Dộp dộp An Nghĩa

Những tháng giáp tết gió bắc lạnh như cắt vào da thịt, cũng là lúc lũ trẻ quê chúng tôi ra đồng bắt sìa. Từ đáy nước, trên mặt bùn của những con kênh, mương, xuất hiện những lỗ hẹp, đó là nơi mà các con sìa đi “trú đông”. Chỉ cần đưa tay xuống lỗ ấy là bắt được sìa. Ngoài ra, khi mùa hè đến, ao hồ cạn, lũ trẻ chúng tôi rủ nhau đi mò sìa. Sìa nhiều nhất là vùng Bàu Nghè (rộng khoảng 70 ha) thuộc thôn An Ngãi Tây 2, xã Hoà Sơn (huyện Hoà Vang, Tp Đà Nẵng) ở đây trữ lượng ốc bươu và sìa có thể nhiều nhất khu vực Tp Đà Nẵng. Giá sìa ở đây khoảng 5.000 đồng / kg. Có con “sìa chúa” nặng đến 0,3 lạng. Tuy nhiên, sìa ăn ngon nhất lớn cỡ dưới 3 ngón tay.

Con sìa (có nơi gọi là con vọp, con dộp dộp) thuộc họ nghêu, sò; sinh sống chủ yếu dưới bùn, có nhiều ở các đầm, ao, bàu, hồ, kênh, rạch. Khi còn nhỏ có màu xanh đen, khi lớn có màu xám đen; di chuyển bằng cách thè lưỡi ra bơi trong nước. Khi có tiếng động thì chúng ngậm miệng lại, chui xuống bùn trốn. Sìa bắt về chế biến thành các món ngon như luộc, hấp, nướng, nấu cháo, làm mọc... Để cho sìa không có mùi bùn, cần phải ngâm qua nước vo gạo một đêm để sạch các chất nhờn và được chùi râu mọc bám trên mình, rửa sạch lần cuối cùng trước khi chế biến các món ăn. Sau đây là vài món ăn hấp dẫn từ sìa.

-Sìa hấp lá chanh: (có khi là lá gừng) rất độc đáo. Sìa hông sơ vừa hả miệng vỏ. Lấy từng lá chanh hay lá gừng nhét vào trong vỏ sìa, sau đó đem hấp. Khi ăn, dùng tay gỡ sìa ra chấm với muối tiêu chanh hay nước mắm Nam Ô có ớt, gừng. Thịt sìa hoà quyện với hương vị lá chanh, lá gừng làm cho món ăn có hương vị rất riêng.

- Sìa um: trộn đều sìa đã luộc với các loại gia vị như ớt, sả, tiêu, dầu rồi um nhẹ cho gia vị thấm vào thịt sìa. Có nơi người ta còn thêm ít đọt rau sung cho sìa có hương vị hấp dẫn hơn.

- Cháo sìa: lấy nước luộc sìa nấu nếp hoặc gạo cho nhừ. Luộc sìa vừa chín lấy thịt xào, um với các loại gia vị và nêm vừa ăn. Khi cháo nhừ, bỏ sìa đã chế biến vào soong, nêm bột nêm, gia vị, nhắc xuống mức ra tô và bỏ thêm các loại rau thơm như rau răm, rau húng, ớt xắt lát lên trên tô cháo, ăn nóng. Cháo sìa ăn rất mát.

- Mọc sìa: luộc sìa đến khi vừa há vỏ thì nhắc soong xuống, gỡ lấy phần thịt bên để ráo nước rồi băm nhuyễn (có

thể thêm một ít thịt heo nạc, nắm mè vào băm cùng). Sau đó, cho vào ít tiêu bột, bột nêm, đường, đậu phụng rang giả dập, bún tàu,..., rồi bỏ vào 2-3 quả trứng gà (vịt), đánh đều. Lấy những chiếc lá chuối vừa tầm đã hơi lửa xong cho vào chén ăn cơm rồi múc hỗn hợp sìa băm nhuyễn đổ vào đến khoảng ba phần tư chén là vừa. Thêm một ít rau thơm như ngò gai, húng, rau răm, hành,..., Túm các góc của lá chuối và buộc lại bằng dây ni long xong cho vào nồi nước đang sôi hấp cách thủy. Đợi khoảng 15 phút là có thể thưởng thức được. Trước khi ăn, dùng dao thật bén cắt ra thành từng miếng vuông vừa miệng. Món này ăn kèm với rau sống, khế, chuối chát... rất ngon và lạ.

Ở quê tôi, các bà mẹ quê còn nấu canh sìa với rau muống, rau lang, bồ ngót, mồng tơi, chuối chát,..., hoặc xào sìa với sả, ớt, nghệ. Theo đông y, sìa có tính hàn, nên phải ăn kèm với lá chanh, gừng, sả, ớt,..., là những thực vật tính nhiệt để vừa trung hòa cho hợp với tỳ vị, vừa tạo món ăn được thơm ngon.

Sùng đất Lỗ Đông

Hàng năm, khi những cơn mưa cuối mùa và những trận lụt đã dứt, thì một số người dân quê tôi đi theo các triền nà bên suối Lỗ Đông để đào tìm con sùng đất. Sùng đất là một ấu trùng của một loại côn trùng nào đó chưa ai biết rõ, chỉ biết nó có thân bằng ngón tay út người lớn, màu trắng ngà, hoặc trắng xanh, hoặc vàng. Đầu màu cánh kiến bằng kitin cứng, có hai cái răng màu đen nằm ngang. Chúng thường sống ở các bãi bồi ven sông hoặc tại các vùng đất pha cát và nhiều lá mục, hoặc ven các sườn đồi, nơi có đất ẩm thấp.

Người ta nhìn cây, cỏ trên mặt đất nơi có sùng đất ở héo úa hoặc chết là vì sùng đất đã và đang ăn, cắn đứt rễ của cây cỏ hoặc nơi nào có heo rừng ủi thì nơi đó có sùng đất bởi vì khứu giác heo rừng rất thính và heo rừng rất khoái ăn sùng đất. Đào được sùng đất, nếu không biết xử lý ngay thì bị mất phẩm chất. Khi đào được nó, phải nhanh chóng dùng tay phải nắm đầu, tay trái dùng móng tay xé khúc cuối da đuôi ra và dùng tay phải rẩy mạnh, phần ruột đen sẽ văng ra ngoài, phần còn lại trong lớp vỏ mềm là chất dịch như sữa đặc, tương tự chất dịch trong con nhộng. Kết thúc buổi đào, mang sùng đất xuống xuống suối rửa rạch.

Hàng năm khi đến vụ Đông Xuân, bà con nông dân, cày đất nà (bãi, biên ven suối) tĩa đậu, chúng tôi mang giỏ đi theo sau đường cày để nhặt sùng đất về nấu ăn. Các bác nông dân quê tôi cho biết: sùng đất sẽ cắn, ăn rễ hoa màu như đậu, bắp,..., nên bắt chúng, vừa bảo vệ hoa màu sau này, vừa có tí mồi đặc biệt để bồi dưỡng và nhâm nhi vào buổi chiều với các nhà nông để “tính chuyện làm ăn”.

Rang sùng đất không cần dầu ăn, người ta bắc soong lên bếp cho nóng, cho sùng đã rửa sạch để ráo vào khuấy đều, mỡ từ thân sùng đất tươm ra, đủ để “rang” chín. Không gì hấp dẫn hơn vào ngày đông rét mướt, hương thơm sùng đất lan toả bên bếp lửa hồng ấm áp, người già, trẻ con quây quần thưởng thức.

Sùng đất um với đọt cây Thiên niên kiện là món ăn hấp dẫn của người dân quê tôi. Song loại “đặc sản” này chỉ xuất hiện trong thời gian ngắn trong năm và sau mùa mưa lụt, nên rất hiếm và ít người có dịp thưởng thức. Hiện nay, một số người trồng trong vườn nhà vài bụi thiên niên kiện vừa để làm

cánh, vừa để um, xào sùng đất, thưởng thức hương vị thơm ngon của món ăn đậm đà truyền thống bao đời này.

Kdal um đầu nguồn

Khi những cơn mưa cuối mùa ngưng dần, nước lụt cũng đã kéo đi từ trước cả tháng, đất bắt đầu khô dần là mùa ấu trùng của loài ve sầu núi ẩn mình đâu đó trước khi kết thúc vòng đời để trở thành chú ve, reo hót véo von trên các cánh rừng Hoà Phú. Theo đó vào thời gian đồng bào dân tộc Cơ tu miền tây Hoà Vang bắt đầu thông dong tìm đến vùng đất nà chạy dọc theo nguồn Lũ Đông để đào tìm con kdal um đang ẩn mình đâu đó.

Là ấu trùng, thân dài bằng ngón tay út, đôi khi gặp môi trường thuận lợi về thức ăn, ấu trùng ve sầu có thể lớn bằng ngón tay cái người lớn. Chúng thường cuộn tròn thân lại mỗi khi có sự va chạm. Thân có màu trắng ngà, ấu trùng lớn có màu xanh phơn phớt trắng, trông đẹp mắt. Phần đầu được bọc bằng một lớp chất sừng cứng cáp dùng để đào đất làm nơi trú ngụ. Hai răng nằm ngang cặp vào nhau. Môi trường sinh sống của chúng thường những nơi cỏ mọc, dưới các gốc cây lớn râm mát và ẩm ướt thích hợp. Khi bị bắt hoặc va chạm, kdal um tiết ra một chất màu đen như chất xì dầu để bảo vệ. Do đó nếu bắt được ấu trùng ve mà không xử lý nhanh sẽ mất phẩm chất.

Khi đào được kdal um, người đào dùng tay phải nắm đầu, tay trái nắm đuôi kéo một lực mạnh làm cho đuôi đứt ra khỏi thân, đoạn vung tay phải rảy mạnh một lượt, ruột đen sẽ văng ra ngoài, phần còn lại là một loại dịch có màu trắng ngà như

sữa. Đào được nhiều kdal um, đồng bào mang xuống suối rửa sạch, cho vào gùi và mang về nhà dùng làm thực phẩm.

Để nấu chín kdal um, đồng bào dùng một cái chảo hoặc son nhôm cho vào chảo nấu chín, khi nhiệt độ lên cao, mỡ trong kdal um chảy ra, xem như chất môi giới để nấu kdal um chín được. Khi xào chín, kdal um có màu vàng lên mỡ gà, trông ngon miệng. Khi ăn có thể xáo với lá non thiên niên kiện tạo nên mùi vị đặc trưng của thức ăn miền núi Hoà Vang. Kdal um nấu um với lá thiên niên kiện cũng được xem là một trong các món ăn cổ truyền của đồng bào Cơ tu phía tây huyện Hoà Vang. Món ăn chỉ xuất hiện trong thời gian ngắn từ cuối mùa mưa chuyển sang mùa khô để sau đây, ấu trùng ve sấu chuyển hoá thành loại ấu trùng khác. Kdal do đó tự dung biến mất, không tìm thấy trong suốt cả mùa xuân.

Không chỉ người Cơ tu mới biết thưởng thức món ăn đặc sản này mà người Kinh cũng biết ăn ấu trùng ve sấu. Um hoặc xào chín ăn với cây cảnh đình lăng tạo cảm giác mùi vị của thuốc Bắc, ngon miệng, đậm đà hương vị dân dã đồng quê.

Ễnh ương nấu cháo

Thịt ễnh ương giàu chất đạm, có vị ngọt bùi, béo béo, xương giòn và thơm ngon, chế biến được nhiều món ăn ngon nhưng món được nhiều người ưa thích là cháo ễnh ương nấu với đậu xanh.

Vào mùa mưa lụt, tiết tháng 9 tháng 10 âm lịch, trong các khu vườn ở quê, có những hố bom, hố đào, vùng trũng đầy nước dâng lên tràn miệng, cũng là thời điểm lũ ễnh ương trong mùa “ân ái”. Từng cặp, nổi lừ đừ trên mặt nước, chúng vừa

“cồng nhau” vừa “hoà tấu” hai tiếng “uềnh oang- ềnh oang”. Người bắt chỉ việc lấy vọt mà xúc đổ vào thùng.

Người ta cho muối hạt (muối sống) vào thùng chứa ếch ương đang sống, dùng hai bàn tay vừa bóp, vừa trộn đều cho các chất nhớt ở da tuột ra, rồi đem rửa sạch. Lúc này bắt từng con mổ ruột, bỏ hết bộ lòng, đầu, dùng kéo cắt bỏ các bàn chân trước, sau, rửa sạch để ráo. Tùy món mà cắt miếng nhỏ hay để nguyên con. Nếu chế biến các món chả, rán thì phải lột bỏ da. Có thể rán cả con, hoặc phết bột rán giòn; ếch ương um sả, ếch ương xào lăn với nghệ là các món hấp dẫn, thịt thơm ngon, da ăn sần sật thật thú vị.

Muốn làm món chả ếch ương, sau khi đã làm sạch (loại bỏ da), băm thật nhuyễn cả thịt và xương và giã cho dẻo lại, thêm ít bột mì, hoặc bột gạo để tiếp tục giã cho bột và thịt quyện vào nhau. Cho gia vị như hạt nêm, tiêu bột, muối tinh, lá chanh xắt chỉ, ớt... trộn đều cho thấm và vo thành viên tròn. Khi dầu khử sôi với tỏi đập dập toả mùi thơm, thả viên chả vào rán vàng. Hoặc dùng chả viên này để nấu lẩu, nấu cháo, làm nước nhun ăn với bún.

Muốn nấu món ếch ương với cháo đậu xanh, chỉ việc bắc soong lên bếp, phi dầu ăn, tỏi, hành tím cho thơm, cho những viên thịt này vào xào chín. Lấy gạo vo sạch cùng với đậu xanh đã cà vỏ cho vào nồi nước nấu chung. Khi gạo và đậu xanh đã nhừ, cho thịt ếch ương đã xào chín vào. Chờ nồi cháo sôi lại, nêm thêm gia vị cho vừa khẩu vị. Cháo ếch ương ăn nóng mới ngon. Múc cháo ra chén, rắc thêm rau thơm, ít tiêu xay, ớt chín xắt lát là đã có một món ăn đồng quê ngon và bổ!

Theo dân gian, thịt ếch ương mát, bổ, chứa nhiều chất dinh dưỡng, giúp trị được nhiều thứ bệnh. Đối với trẻ em suy

dinh dưỡng, người vừa khỏi bệnh, cháo ếch ương là một bài thuốc hiệu nghiệm. Không phải ngẫu nhiên mà có người lại thích ăn thịt ếch ương, theo họ, loài này giao phối rất hăng, kể cả khi bắt bỏ vào thùng rồi, từng cặp ếch ương vẫn còn cao hứng “hoà tấu” khúc nhạc tình yêu”.

Choạt choạt chiền dòn

Quê tôi, ở miền sơn cước, mùa mưa thường đến sớm. Sau những trận mưa rừng đầu mùa, ở các đám ruộng ven chân núi, lũ ếch, nhái, ếch ương, chàng hiu,..., cùng tấu lên bản nhạc đồng quê khá nhịp nhàng. Đặc biệt, trong đó có tiếng con chào choạt. Cái lũ con này chỉ tấu có 2 tiếng “choạt choạt – choạt choạt” nên người dân quê tôi gọi nôm na là con “choạt choạt”.

Bắt choạt choạt thích hợp nhất là ban đêm. Chỉ cần mang theo đèn bin hoặc đuốc và mang theo vợt, bao xác rắn để đựng, mỗi toán đi 2 người, người soi và người bắt. Lũ con này thường vừa ngồi bắt mồi, vừa tấu trên những bờ ruộng. Khi soi đèn bin bắt gặp 2 con mắt phản chiếu ánh sáng có màu sáng thì đúng là choạt choạt, cứ việc nhẹ nhàng đi tới dùng vợt chụp xuống mà bắt bỏ vào bao. Choạt choạt có thân hình như con ếch, nhưng ốm hơn, lớn lắm cũng chỉ độ hai ngón tay trở là cùng, da có màu đất, hai sọc vàng chạy trên lưng là “hoa văn” đặc trưng của con choạt choạt. Theo kinh nghiệm của người dân quê tôi, thịt choạt choạt ăn rất ngon, mềm, ngọt thịt, xương rất nhỏ và nhiều dinh dưỡng, khoáng chất. Do đó, mỗi năm 2 vụ, khi cây lúa bắt đầu đẻ nhánh là lũ choạt choạt từ trong rừng ra sinh sôi nảy nở, chúng tôi rủ nhau í ới đi tìm bắt về chế biến các món ăn hấp dẫn.

Choạt choạt mang về chế biến nhiều món như xào lăn với sả, chiên dòn, um nguyên con...Món cháo choạt choạt được chế biến như sau: cắt đầu, lột da, bỏ ruột và 4 bàn chân, rửa sạch, đem băm nhuyễn, ướp gia vị như đường, bột ngọt, hành, tiêu đâm nhỏ và ít bột nêm. Bắc chảo lên bếp cho dầu ăn, cho củ tỏi hay củ nén vào phi thơm, cho từng viên thịt choạt choạt đã băm nhuyễn vào xào cho chín. Nấu nồi cháo trắng vừa chín tới thì trút hết thịt đã xào vào và dùng vá trộn đều. Chờ cháo sôi trở lại, nêm gia vị vừa ăn cùng với rau thơm như ngò tây, hành lá thái nhỏ và thêm ít tiêu xay bột. Từng tô cháo nóng được múc ra thơm phức, toả mùi thơm ngào ngạt, hài hoà với nền trắng của cháo, vị thơm của tiêu, rau thơm, sự ngọt ngào từ thịt choạt choạt.. Tất cả đều toát lên dư vị hương đồng cỏ nội.

Người Cơ tu ở quê tôi gọi con choạt choạt là ađruc và xem con này rất quý, được chế biến thành các món ăn ngon như ađruc nướng trong ống lồ ô, um, chiên đãi khách quý. Trong các đám cưới truyền thống người Cơ tu, ađruc um, ađruc phơi khô là một trong những “tặng phẩm” mà họ hàng nhà gái mang đến tặng cho họ hàng nhà trai nhân ngày tiệc mừng đám cưới.

Già làng Đinh Văn Bớt (63 tuổi) Ở thôn Tà Lâu, xã Ba (Đông Giang - Quảng Nam) là “chuyên gia” đi bắt và chế biến các món ăn ngon từ choạt choạt cho biết: “Người Cơ tu sống trên dãy Trường Sơn có nhiều món ăn ngon được chế biến từ dòng họ ếch, nhái,..., tuy nhiên các món chế biến từ con ađruc ăn rất thơm ngon và bổ dưỡng nên người Cơ tu rất thích”.

Ngày nay, dù được thưởng thức những món đặc sản khắp cả vùng miền nhưng tôi không bao giờ quên bát cháo choạt

choạt toả khói thơm lừng giữa đêm đông núi rừng Trường Sơn lạnh giá.

Cùm cùm lá bứa

Người cào nghêu trên bãi biển còn bắt được các con cùm cùm. Đó là một loại hải sản có họ hàng xa với cua, ghẹ. Con lớn nhất khoảng 5 cm, có vỏ rất cứng, mặt trên màu xám, mặt dưới màu trắng, hai càng kẹp và hai que bơi màu vàng. Đặc biệt, dưới bụng con cái có mang hai buồng trứng có màu vàng cam rất đẹp. Khi trứng chín (gần nở) thì chuyển qua màu xám. Các ngư dân cho biết: cùm cùm được chế biến các món như nướng, chiên dòn,..., song món cùm cùm nấu canh chua với lá bứa non thì rất hợp và thơm ngon, là món ăn truyền thống của cư dân sống ven biển từ bao đời. Các anh trong nhóm “lì xì” cho tôi khoảng mười con cùm cùm và bày cách nấu canh. Về nhà tôi liền áp dụng. Song không tìm thấy lá bứa, tôi chỉ nấu với dứa (thơm) và cà chua. Rửa sạch các con cùm cùm, sau đó lấy sớng dao đập cho lủng vỏ trên lưng và cho vào xoong nấu với nước. Khi cùm cùm vừa chín bỏ thơm và cà chua đã xắt vào xoong, nêm mì chính (không nêm mắm, muối) và hành lá, ớt trái chín đỏ... nhắc xuống ăn nóng với cơm. Canh chua cùm cùm rất ngọt nước, thơm ngon. Thịt cùm cùm trắng, dòn và rất ngọt.

Món ăn dân dã xứ biển này không có bán vì mỗi lần cào nghêu, họ chỉ bắt được mỗi người từ 5-10 con, đủ nấu canh ăn trong gia đình.

Gỏi sứa tháng Ba

Tháng ba, sứa đã có mặt trên các chợ phố và quê. Đối với sứa chân, phải xả nước lạnh nhiều lần để “khử mặn”. Sứa có thể chế biến được nhiều món nhưng thông dụng nhất vẫn là món sứa trộn. Sứa sau khi mua về, rửa lại nhiều lần cho sạch, trung qua nước sôi để ráo và trộn sứa với các lát chuối chát, khóm mít để tránh cho sứa bị tan ra và khi ăn được giòn, dai hơn. Sau đó, cho vào sứa các loại như rau thơm, nước mắm, chanh, ớt, tỏi, mì chính và trộn đều, rồi rắc đậu phụng rang bánh tráng nướng bóp vụn vào. Xong cho lên đĩa lớn, mỗi người tự lấy bánh tráng xúc gỏi ăn. Gỏi sứa ăn vừa giòn, vừa thơm, vừa ngon nhờ rau mùi và đậu phụng rang. Món này, vừa ăn vừa uống với 1 ly rượu gạo là thích hợp. Sứa ăn rất mát. Tuy nhiên, đối với những người yếu bụng, không nên ăn, hoặc không nên ăn nhiều.

Bánh nậm nhưn tôm

Bánh nậm còn có tên là bánh lá, từ lâu đã trở thành món ăn đặc trưng của xứ sở quê tôi. Bánh nậm được làm bằng bột gạo, nhân tôm hoặc đậu xanh, đậu phụng (lạc) và gói bằng lá chuối chát.

Nguyên liệu làm bánh nậm khá đơn sơ gồm có: 03 lạng bột gạo loại ngon; 01 lạng bột năng; 02 lạng tôm tươi. 01 lạng thịt nạc dăm; lá chuối tươi để gói khoảng 1kg; gia vị, hành tây (băm nhỏ, khoảng 1/2 củ là đủ), hành lá thái nhỏ.

Cách làm như sau: tôm lột vỏ rửa sạch luộc chín, để ráo cho vào cối giã nhuyễn. Thịt băm nhỏ. Chảo nóng cho dầu vào khử với hành cho thơm sau đó cho tôm vào hạ lửa nhỏ, khi thấy tôm khô, giòn là đổ tôm ra đĩa. Chảo nóng cho dầu vào,

cho hành tây băm nhỏ vào rồi cho thịt vào xào đều, dùng vá “cán” cho thịt tơi ra dùng để vón cục, nêm gia vị, bột ngọt, muối vừa ăn, rồi cho tôm đã nấu vào, cho hành lá thái nhỏ vào, nhắc xuống.

Pha bột với nước theo tỷ lệ:1 bột + 2 nước. Cho một chút ít muối, chút bột ngọt và dầu ăn vào bột để bánh không dính lá. Quậy cho bột tan hết, để lên bếp, lửa vừa và quậy liên tục cho thật đều tay, khi thấy bột hơi sánh lại chờ khoảng 2 phút sau là tắt bếp, tay vẫn quậy đều bột để tránh bột bị vón cục. Lá chuối, trước đó lau sạch xé cỡ khoảng 10cm. Trải lá trên bàn tay, cứ 1 muống cafe bột thì khoảng 1/2 muống cafe nhân. Gấp lá hai bên lại, sau đó gấp hai đầu lá lại, vuốt nhẹ cho bánh thẳng. Gói xong thì xếp bánh theo chiều đứng xen kẽ nhau để bánh được chín đều. Hấp bánh khoảng 20 phút là vớt ra. Bánh nậm lột ra, càng mỏng càng ngon, ăn nóng với nước mắm ớt, chanh rất ngon.

Lúc ăn, lột bánh ra, trải lên đĩa, nhớ để nguyên lá gói, mùi của lá sẽ giúp người ăn thấy thú vị. Múc nước mắm ớt chanh tươi đều lên bánh, lấy thìa tre lóc ra, gấp thành miếng vuông vức bỏ vào miệng thưởng thức mùi lá, mùi bột gạo, mùi tôm lan dần trong vòm miệng. Những ai xa quê, khi thưởng thức bánh nậm người Quảng, có lẽ phải nao lòng của người xa xứ.

Thịt vịt mắm gừng

Đó là câu phương ngôn tục ngữ được lưu truyền trong địa phương, là một xác nhận về một thức ăn thuộc loại đặc sản được chế biến từ một loại gia cầm trên nhiều vùng miền đất nước, ở vị trí ngang tầm với yến sào, nai khô, cá tràu, sò huyết, tôm hùm tại một số vùng, miền đều có loại vịt này.

Thế nào là con vịt được đánh giá cao về thịt ? Nó phải mập, nhiều thịt, khi luộc thì thịt mềm, thuộc loại vịt tơ và chất thịt của nó có ngon hay không cũng tùy thuộc chất ăn hàng ngày của nó. Ruộng đồng Đà Nẵng đều có nuôi loại vịt lấy thịt và trứng. Sau mùa gặt, cho vịt thả vào, rúc thóc rơi, tằm tép cá nhiều ngày như thế, vịt sẽ mập lên, béo ra và chắc chắn thịt nó sẽ ngon. Vịt nuôi như thế ta gọi là *vịt đàn*. Vịt đàn có hàng trăm, hàng ngàn con. Vịt đàn thường nhỏ con, nhẹ ký cho vừa một bữa ăn trong gia đình ba bốn người mà còn rẻ, béo thịt, xương non, nhiều sụn, luộc lên nhai tuốt cả đầu cánh. Những người chăn vịt đàn thường trú qua đêm trong lều che tạm, trông coi đàn vịt được nhốt trong vòng quây những tấm lưới, nhiều hơn cả là dọc theo triền sông Cẩm Lệ, Cầu Đỏ thuộc quận Cẩm Lệ.

Ở Nam Bộ có bài *Về chăn vịt*, nghe cũng thú vị:

Thân tôi coi vịt cực khổ vô hồi

Sáng ra ngòi trông trời mau xế như chùa trông hiền

thần

Hai cẳng lặn lặn như Địch Thanh thắng trận

Quần áo chưa kịp bận như Tào Tháo bị vây

Tay cầm cái cây như Tề Thiên cầm thiết bãng

Vịt chạy qua bờ ngăn đón cản như Tiết Nhơn Quý

rước Cáp Tô Văn

Quần bận còn xắn như Uất Trì tắm ngựa

Vịt ăn, ngòi dựa bóng tùng như Tần Thúc Bảo lúc

bệnh đau

Vịt chạy, đuôi lao xao như La Thông tảo Bắc

Tối về nhà, đèn chưa tắt như đãi yến công nương

Ngày tới ra đứng ngoài đường

*Chiều về như Phàn Lê Huê nhập trại*⁴

Hình ảnh người chăn vịt với bộ đồ đen bạc màu, trên đầu chiếc nón lá, trời mưa thì choàng qua chiếc áo tơ lá, trên tay cầm chiếc sào tre lùa đàn vịt qua đường hay lùa từ cánh đồng này sang cánh đồng khác là hình ảnh vẫn còn hoài niệm, và hình như lâu lắm rồi ta không thấy được hình ảnh đó nữa.

Cứ mỗi sáng, người chăn vịt thường đi lượm một số trứng đem bán cho một số hàng quán gần đó. Mua hột vịt này bảo đảm không bị để lâu, ung thối. Vịt cũng được bán ở các chợ. Những con vịt sắc màu đen, trắng, xám, vàng ... trong âm thanh quàng quạt hỗn loạn làm cho phiên chợ thêm vui mắt, rộn rã. Người chăn vịt bảo vịt nào kêu to là vịt mái, còn con trống thì tiếng khàn khàn như con trai vỡ tiếng khi đến tuổi dậy thì, *giọng khàn khàn như giọng vịt đực*.

Loài vịt có nhiều loại với những tên gọi khác nhau, như vịt mái (vịt đẻ), vịt đực, vịt con, vịt áo lá, vịt bầu, vịt rần, vịt cò, vịt trắng, vịt ta, vịt tàu, vịt già, vịt non, vịt tơ,... Bên cạnh có vịt xiêm, vịt xiêm lai và cả vịt trời nữa. Sau này lại vịt siêu thịt, vịt siêu trứng, ...

Với con vịt, người nội trợ bảo người ta có thể chế biến thật nhiều món ăn, Ngoài món *tiết canh vịt* ra, các món chế biến từ thịt vịt không ít hơn 40 món. Nào luộc, nướng, quay, xào, xáo, chiên, kho, hon, tần, nấu, hấp, sốt, rán, hầm, tiêm, bỏ lò, khìa, lọng, làm bún, làm đông,... Chưa ăn hết, nhưng tôi nghĩ chắc món nào cũng ngon, cũng hấp dẫn, cũng đầy hương vị,...

⁴ *Về Nam Bộ*, Huỳnh ngọc Trảng, sđ, tr.103.

Mua vịt, nội trợ thường dặn chọn vịt đực, mình dài, cổ đầu to, tránh mua vịt bị bệnh. Vịt mua về, ngại nhất là làm lông. Làm lông vịt, nếu không biết cách, nhổ hoài vẫn không hết lông, không nhanh như vịt lông gà. Khi làm vịt, sau khi cắt tiết, thường ngâm vịt vào nước sôi trộn tro bếp, *Gà nhúng chân, vịt nhúng đầu*, ông bà ta dạy thế, vì có câu *nước đổ đầu vịt*, phải là nước sôi mới trị nổi những cái lông cứng đầu. Sau khi nhổ sạch lông, thường lấy nước gừng hoà rượu thoa khắp thân vịt từ trong ra ngoài, để chừng năm phút rồi mới rửa lại bằng nước lạnh. Sau đó, cắt lấy ra hai cục dầu ở đuôi vịt. Như thế, vịt mới hết hôi mùi...vịt.

Các món ăn chế biến từ con vịt, thường thấy ở nhà quê thường làm, cũng như được bán tại các quán ăn chuyên món vịt, đó là *món tiết canh, món luộc, món nướng, món cháo, món vịt tiềm, món xôi vịt, món cơm vịt...*

Tiết canh vịt là món ăn bình dân nhưng thật độc đáo. Lẽ dĩ nhiên, có người thấy máu, dù là máu động vật, vẫn cho là ghê ghê, nhìn không dám, nói chi ăn, nhất là giới nữ.

Béo bổ gì món tiết canh

Đàn bà con gái chó ăn, chó thềm...

Nhưng đối với đa số người, đó là món khoái khẩu.

Ngoài tiết canh vịt ra, ta còn thấy có tiết canh heo, tiết canh ngan, tiết canh “khuyến” (chó), tiết canh thỏ, tiết canh bò câu, tiết canh tôm hùm,... nhưng an toàn nhất là tiết canh vịt, vì vịt ít tật bệnh hơn heo, chó,...Con gà nhiều bệnh nên không làm tiết canh gà, vì khuẩn dính ở lông có thể rơi rớt vào tiết và là vì món ăn sống nên con người có thể bị mắc bệnh. Miền Bắc thường ăn tiết canh ngan, còn người nhà quê xứ Quảng

thường dùng tiết canh vịt, tuy nhiên cũng có một số người thích dùng tiết canh heo và cả tiết canh chó nữa.

Làm tiết canh là cả một nghệ thuật, phải qua một số công nghệ và phải có kinh nghiệm nữa. Với con vịt, nhân của đĩa tiết canh là bộ đồ lòng, các phần sụn mềm của con vịt. Đầu cổ cánh vịt băm nhỏ ra. Thịt con vịt băm ra làm nhân thay thế các phần trên thì không ngon. Ăn tiết canh phải có nhân lộn cộm trong miệng những món kể trên thì mới ngon, chứ thịt của con vịt ăn hoài cũng chán. Trước khi đánh huyết ra đĩa, phải biết “công nghệ” hãm tiết canh không cho đông lại. Tiết khi cắt ra, cho nước mắm ngon vào tùy lượng tiết được cắt ra. Tiết sẽ hãm lại, tức là không bị đông kết. Lúc nào ăn, lấy nước luộc thịt nhạt (không nêm nếm) với lượng do kinh nghiệm người làm, đưa vào tiết để đánh tiết. Khi đánh tiết, chỉ quậy theo một chiều, không quậy theo chiều ngược lại. Tiết đánh xong, đổ vào đĩa đã sắp sẵn nhân. Đĩa tiết canh phải để yên, nơi không bị chao động, cho tiết đông thành mảng nguyên vẹn, như thế mới ngon, mới đúng nghệ thuật. Trên mặt đĩa tiết canh, người ta rắc một ít ngò gai, rau quế, khế chua, chuối xanh xắt ghém, một ít lát gan, mè, tim ...vịt đã luộc chín. Khi ăn, có thể xúc từng muống vào chén, bẻ vụn bánh tráng nướng bỏ vào, rắc vào một ít đậu phộng rang giã còn hạt lợn cợn, vắt một ít chanh vào và có thể nêm nếm nước mắm gừng mặn nhạt tùy khẩu vị. Để món tiết không tanh, người có kinh nghiệm cho biết: trước khi làm vịt, chông ngược vịt lên khoảng một phút để máu vịt dồn về cổ. Sau đó cắt đúng mạch, như thế tiết mới chảy ra nhiều. Trong quá trình lấy tiết, không để nước huyết tương nhiều vào, vì chính nó làm cho món tiết canh có mùi tanh.

Còn món *vịt luộc* thì phải lựa vịt béo vừa. Cho vịt vào nồi, đổ nước cho ngập cả con vịt, lấy gừng gọt vỏ đập dập bỏ vào cùng với một ít muối rồi luộc. Muốn biết vịt khi nào chín, người ta thường lấy chiếc đũa châm mạnh vào đùi vịt, thấy không còn chảy nước, đó là vịt luộc đã chín. Vớt thịt ra để nguội rồi mới chặt từng miếng xếp vào đĩa. Các nhà nấu nướng bảo không nên chặt thịt khi còn nóng vì thịt sẽ dễ bị nát, miếng thịt trông không được đẹp, hấp dẫn. Thịt vịt chấm với mắm đường tỏi chanh ớt có pha thêm gừng giã nhỏ. Thịt vịt ăn kèm với ngò gai, ngổ, dưa leo, khế, trái chuối xanh thái mỏng.

Nước luộc vịt, người ta nấu một nồi *cháo vịt*. Gạo nấu cháo, rang sơ rồi mới đem nấu. Các nhà nấu nướng bảo nấu cháo vịt phải lỏng, cháo gà phải đặc thì mới ngon. Do đó, khi thấy cháo đặc, nêm nước sôi vào. Sau khi cháo đã được nấu nhừ, gần chín, cho vào cháo hành tây xắt miếng đã xào qua mỡ. Khi cháo chín, nêm mắm cho vừa ăn, rắc một ít tiêu lên. Ăn vào, thật ngọt thơm, hạt gạo đã nhừ trôi mau qua cổ. Vì lòng vịt đã dùng làm tiết canh nên không cho vào cháo được. Nếu không làm tiết canh, lòng vịt (chủ yếu gan, tim, cật) cho vào cháo. Lòng vịt còn có thể đem nấu với bún tàu (miến) hay xào với các loại rau củ ...

Vịt đem nướng, thành món *vịt nướng*. Vịt phải ướp gia vị, khi nướng mới tỏa mùi thơm. Vị tâm ướp gia vị theo theo một công thức riêng, thường ướp với ngũ vị hương có bán sẵn. Vịt đem nướng trên lửa than mới ngon. Vịt nướng chao là thịt vịt ướp với chao, trộn hành, tỏi, tiêu muối, đường đem nướng. Trước khi nướng, trét chao lên vịt cho đều. Mùi thơm bay ngào ngạt...

Món *vịt tiêm* không những ngon mà còn là một món ăn bổ dưỡng. Nhân nhồi vào bụng vịt có những vị thuốc bắc, hạt sen, táo tàu, nấm mèo xắt nhỏ hay nấm rơm, bún tàu ngâm nước xắt nhỏ, đậu xanh đãi vỏ, hột bo bo, lòng vịt ... tất cả đã được ướp gia vị. Tiếp tục ướp vịt với nước tương, bột ngọt, muối cho thấm và có màu. Sau đó đem hấp sơ khoảng 2 – 3 phút cho vịt căng da. Trong quá trình hấp, phải hấp đúng một lần, không được mở nắp ra nửa chừng để làm thịt vịt bị rã. Sau hấp, bỏ vịt vào nồi nước tiêm. Nhớ cho gừng và hành lá vào. Đun sôi lửa mạnh, hớt bọt, xong để lửa riu riu. Khi nước trong nồi đã sắc và vịt gần chín mới nêm cho vừa ăn.

Nấu *xôi vịt*, *com vịt* thì thịt xương vịt băm nhỏ, đem xào với gia vị rồi trộn vào.

Từ thịt vịt, các vùng khác hay trong thực đơn của các nhà hàng, khách sạn còn được chế biến nhiều các món, như: vịt nấu thơm, vịt hầm dưa, vịt hầm hải sâm, vịt nướng mía, vún vịt, vịt sốt cam, vịt sốt chua, vịt quay Bắc Kinh, vịt quay Quảng Đông, vịt nấu đậu phụng, vịt xào măng, vịt kho măng, vịt rán, vịt nấu mật, vịt nấu ca ri, vịt hong xôi, vịt hon, vịt lọng, vịt nấu khoai môn, vịt nấu chanh, vịt đông, vằn vịt rút xương,...

Trong tác phẩm *Thực phổ bách thiên* của Trương Đăng Thị Bích, con dâu của Tùng Thiện Vương, đã trình bày, hướng dẫn cách làm và nấu các món ăn Huế từ chốn cung đình đến tận thôn dã bằng những bài thơ đọc rất thú vị, trong đó có các *món vịt* như sau:

Vịt cân lọng hông xôi

Vịt cân làm sạch lọng xương rời,

Xắt nhỏ lòng ra trụng nấm dôi,

*Nhận lại ràng quanh dây: Lá dứa,
Hông xôi để ngửa vịt lên coi.*

Vịt hon

*Vịt nước uring hon rưới rượu qua,
Xi dầu, ngũ vị, tỏi, gừng gia,
Mãng, sen, nấm, táo, tương, đường, đậu
Lá đây vung um lửa bớt ra.*

Trứng vịt có thể đem luộc chấm muối hay cuốn bánh tráng với rau diếp cá, đánh cho dậy rồi đem rán, xào khô qua, xào bầu quậy trứng trộn vào, đem luộc rồi kho với thịt, là một trong những nguyên liệu làm các thứ chả như chả cua, chả sò huyết, chả tôm, chả thịt, chả bò.., dùng trong chung cá mặ, làm các thứ bánh như bánh thuẩn, bánh bông lan, đổ vào bánh xèo, bánh căn, bánh khoái... hay đem muối thành *hột vịt muối*. Cháo trắng ăn với *hột vịt muối* là một món ăn đơn sơ và rẻ tiền. Khi ăn, dùng dao cắt đôi trứng muối còn nguyên vỏ, lấy muỗng múc từng miếng trứng nhỏ cho vào cháo, nhiều ít tùy theo khẩu vị và vị mặn của trứng. Lòng đỏ ăn rất bùi, ngậy, ăn không biết ớn. Ăn cháo trắng với hột vịt muối còn kèm theo dưa mắm làm từ dưa leo hay dưa gang còn xanh, muối với nước mắm cá linh, cá sặc mà thành. Dưa mắm ngon là lát dưa vàng đều, giòn tan, thơm mùi tỏi, vị mặn ngọt vừa phải. Tất cả tạo thành một món cháo hột vịt muối ngon tuyệt.

Trứng vịt muối có 2 cách làm:

Cách của người Trung quốc làm là bọc một hỗn hợp muối tro than cùng với chất kết dính là đất bùn hay gì khác .. để muối từ từ thấm vào trứng. Do bọc tro than nên bên ngoài

trứng có màu đen. Bọc hỗn hợp này khoảng 60 ngày trứng mới thấm mặn.

Nhiều người VN bây giờ áp dụng cách làm khác giản dị hơn nhiều, đó là ngâm trứng vịt vào nước muối,...chừng 10-15 ngày là ăn được, nếu thấy chưa đủ mặn thì ngâm lâu thêm cho tới chừng nào vừa ý thì thôi. Có người cho thêm vào nước muối: gừng, hoa hồi, đường cát, rượu trắng. Như thế, trứng không bị khô và các vị thơm.

Đặc điểm chung của trứng muối là: Tròng trắng hay lòng vàng vẫn giữ màu trắng hay vàng như lúc trứng chưa muối. Trứng muối vẫn phải luộc lên mới ăn được. Trứng không luộc, còn ở thể lỏng có thể dùng chế biến các món: chiên với đậu phụ, chưng với thịt, tôm chiên với lòng đỏ,...

Trung Quốc còn có *trứng bắc thảo* được bọc với vỏ trấu với nhiều vị thuốc Bắc cho vào chum sành đậy kín 3 tháng 10 ngày lấy ra dùng. Đặc điểm chung của trứng bắc thảo là sau thời gian ủ trấu thì trứng đã "chín", tròng trắng trở nên nâu trong, lòng đỏ có màu xám đen. Ta chỉ cần bóc lớp bao chung quanh và bóc vỏ trứng là ta ăn được ngay, tuy nhiên nhiều người

cẩn thận thì đem luộc trước khi ăn.

Trứng hột vịt lộn là món ăn đầy bổ dưỡng. Hột vịt lộn có thể bỏ vào lẩu bò, bao bột đem chiên ...

Khách đến nhà không gà thì vịt. Nếu nhà không nuôi vịt hay ngại chế biến thì ra quán. Quán bán thịt vịt có khắp nơi, nhưng nhiều quán nhất là ở dọc các đường phố sầm uất tại Đà Nẵng. Các quán này chỉ chế biến có bốn món từ con vịt: Tiết canh vịt, vịt luộc, vịt nướng và cháo vịt, nhưng chiều tối nào cũng đông khách. Trong thời gian có dịch cúm gia cầm, các

món vịt thấy vắng bóng trên các bàn tiệc, bữa cỗ, không được bày bán trong các hàng quán, khách sạn, nhà hàng ...

Con vịt, từ thịt, xương, bộ lòng đến trứng đã cung cấp cho con người những thức ăn ngon, bổ và cả *bộ lông* của nó cũng được những người thợ thủ công mua về làm *chổi lông* lau quét bụi bặm và khi cần.

Bê thui Cầu Mống

Bạn có thể nhìn thấy ở dọc một số đường phố ở Đà Nẵng, Tam Kỳ, Hội An, Nam Phước, Vĩnh Điện, Kỳ Lam v.v... những quán ăn có biển hiệu với lời giới thiệu “*Bê thui*”, nhưng không có nơi nào có món bê thui có hương vị thơm ngon nổi tiếng từ lâu như món *bê thui Cầu Mống*.

Đặc sản ẩm thực này ra đời từ lâu, vào những năm 60 của thế kỷ XX tại khu vực Cầu Mống bên Quốc lộ 1A, thuộc xã Điện Phương, huyện Điện Bàn, tỉnh Quảng Nam.

Người khai sinh ra đặc sản độc đáo này là ông Nguyễn Lợi mà nhân dân trong vùng quen gọi là ông Năm Đợi, vốn là một lái heo bò kiêm đồ tể chuyên giết mổ gia súc, đi lại các làng lân cận mua heo bò đem về mổ thịt, gánh ra Chợ Tổng bán. Một hôm ông Năm Đợi mua một con bê nặng khoảng 25kg định xẻ thịt để đem đi bán, nhưng sau đó nghĩ như thế nào, ông đem chọc tiết bê rồi đem thui nguyên con bằng rơm rạ, hom dâu, bã mía khô. Sau khi thui khoảng ba tiếng thì thịt bê chín tái có màu hồng tươi rất đẹp. Ông Năm Đợi cắt thử một miếng thịt bê tái đem chấm nước mắm tỏi chanh ớt và ăn thì thấy rất là ngon. Ông liền mời một số bà con trong xóm đến nếm thử món bê thui thì mọi người đều nhất trí khen ngon.

Từ đó, ông Năm Đợi thôi nghề lái heo và quay sang làm nghề thui bê và mở quán bán bê thui. Khi pha thái thịt bê thui, chủ quán phải thật khéo tay để thịt và da bê không bị tách rời nhau, vì ăn thịt bê thui mà thiếu da thì hầu như bị mất đi một nửa hương vị của đặc sản. Một điều quan trọng khác nữa là thịt bê thui Cầu Mống ngon hơn ở những nơi khác là nhờ thịt bê thui không bao giờ bị bảo quản lạnh qua đêm.

Ngoài ra, một bí quyết quan trọng khác nữa là cách pha chế nước chấm: nước chấm là mắm nêm được pha chế sao không quá mặn và vẫn giữ được hương vị của nó kết hợp với hương vị của ớt, tỏi, chanh, đường... tạo thành mùi thơm hấp dẫn khẩu vị của thực khách. Bên cạnh đó, các loại rau sống ăn kèm phải hợp vị: chuối chát, khế chua cùng chanh ớt là những thứ rau và gia vị không thể thiếu được để tăng giá trị của món thịt bê thui.

Thực khách ghé qua quán ông Năm Đợi ở Cầu Mống, gọi một suất thịt bê thui với chén mắm nêm pha vừa độ kèm theo một đĩa rau sống và một chiếc bánh tráng mè nướng giòn, nếu thêm một cốc bia hay một ly rượu để nhâm nhí thì bữa “nhậu” không có gì thú vị bằng!

Tiếng lành đồn xa, quán ông Năm Đợi trải qua gần nửa thế kỷ, không những không bị mai một mà ngày càng phát triển ra khắp xứ Quảng. Riêng ở vùng Cầu Mống hiện nay có đến 5 quán bê thui cung cấp món ăn độc đáo này trong vùng.

Thương hiệu bê thui Cầu Mống nổi tiếng đến nỗi cánh lái xe đường dài Bắc - Nam thường kháo với nhau rằng: “*Chưa nếm bê thui Cầu Mống xem như chưa biết xứ Quảng!*”.

Mắm chượp cù lao

Ở vùng Cù Lao Chàm thuộc Thành phố Hội An, ngoài các đặc sản nổi tiếng như yến sào, cua đá, vú nàng vú sao..., gần đây xuất hiện một đặc sản mới, được chế biến từ sản phẩm tươi nguyên của biển: đó là *nước mắm chượp cá cơm*.

Đặc sản mới này được *Khu Bảo tồn biển* hướng dẫn phụ nữ địa phương chế biến theo một quy trình mới, đảm bảo yếu tố kỹ thuật chất lượng cao, bảo quản tốt và bắt đầu đưa ra chào hàng phục vụ khách du lịch tại nhiều điểm ở Đô thị cổ Hội An trong mùa “*Lễ hội Quảng Nam - Hành trình Di sản văn hóa lần thứ ba*” vào năm 2007.

Thực ra, nghề làm nước mắm ở Cù Lao Chàm đã có từ lâu đời, bà con ngư dân ở đây sản xuất loại nước mắm này theo một quy trình kỹ thuật truyền thống, chỉ đủ chi dùng trong gia đình mình hoặc bán ra tại chỗ một ít cũng đã làm tăng thu nhập cho các hộ sản xuất: “*Làm nước mắm một vốn bốn lời*”.

Qua hơn một năm tổ chức sản xuất loại nước mắm chượp cá cơm, phụ nữ Cù Lao Chàm đã tạo ra, được một mặt hàng độc đáo mới, tạo thêm một sản phẩm cho dịch vụ du lịch và đồng thời hình thành nên một nhóm hạt nhân trong quá trình sản xuất và phát triển kinh tế bền vững cho vùng quần đảo này.

Hội thảo về quy trình sản xuất nước mắm chượp cá cơm đã nêu lên những điểm kỹ thuật chủ chốt để tạo ra được loại nước mắm thành phẩm đạt yêu cầu chất lượng cao ngon và thơm: Trước hết, cá cơm phải tươi và phải đủ số lượng ngay từ ban đầu, tránh bổ sung thêm vào sau. Phải dùng loại *cá cơm than* (cá cơm đen) thì nước mắm mới ngon hơn là dùng loại cá cơm trắng hay các loại cá khác. Lượng muối sử dụng ướp

mắm phải tích trữ trong thời gian từ bốn đến sáu tháng trước để cho các tạp chất gây vị chát trong muối chảy ra ngoài hết.

Để chượp cá có thể dùng các loại chum sành, hũ xi măng để chứa cá, nhưng nếu dùng thùng bằng gỗ thì mắm chượp sẽ thơm ngon hơn hẳn.

Trong quá trình ủ ấm vào giai đoạn ban đầu, do quá trình lên men nên phát sinh nhiều mùi, do vậy các vại, các thùng mắm phải thường xuyên được phơi nắng và khuấy đảo. Đến khi mắm chín thì phơi nắng ít hơn, hạn chế khuấy đảo và đậy cho thật kín. Nếu làm không tốt những khâu đó thì khi mắm chín có màu đen, ăn vào thấy vị chát và ít thơm.

Cần chú ý khi đã có mắm thành phẩm, cần được bảo ôn từ 10 đến 20 ngày để kiểm tra lại chất lượng nước mắm trước khi sử dụng và đem bán ra thị trường.

Theo kinh nghiệm, với công thức chế biến 3 cá với 1 muối, nghĩa là muốn muối 100kg mắm chượp phải sử dụng 75kg cá cơm than và 25kg muối sạch. Sau thời gian muối 6 tháng người ta sẽ có được 30 lít nước mắm nguyên chất (*nước mắm cốt*) rất ngon và thơm, mỗi lít giá 15.000 đồng.

Đến nay có thể ghi nhận chất lượng nước mắm chượp cá cơm Cù Lao Chàm đã trở thành một thương phẩm chính thống có chất lượng cao và đã chinh phục được người tiêu dùng địa phương và khách du lịch.

Món thịt cóc vàng (?)

Ở quê ta, từ đồng quê, trung du, đồi núi đều có cóc sinh sống. Cóc còn ở trong các bờ bụi, góc nhà, trong chuồng gà, heo, trâu, bò. Nào cóc tía, cóc vàng, cóc nâu, cóc nâu đen. Cóc đi ăn vào chiều hôm, tối về ngủ. Cóc sống riêng từng con trong

hang tự đào, hoặc các hốc đá. Cóc là loài có ích của nhà nông, chúng ăn sâu bọ, mối, rầy, các loại côn trùng phá hoại mùa màng, giúp nhà nông gìn giữ hoa màu, chúng ta không nên giết hại chúng.

Cóc có thân hình xấu xí, mình bầu ngắn hơn thân ếch, lưng xù xì, da có những hộc mủ nhựa trắng, đó là thứ vũ khí khi gặp rắn, hay những chồn muốn hại chúng, lập tức cóc phùng mang, bụng căng to, nhựa độc tươm ra có mùi khó chịu, các loài rắn phải bỏ đi, nếu gặp con rắn dữ tấn công, cóc dựng bốn chân trợn tròn đôi mắt phùng mang, gầm rít từ miệng tiếng kêu "trẹo trẹo" rợn người, rắn dữ sợ hãi vội chạy trốn. Tiếng cóc nghiêng răng, trời còn sợ nữa là rắn. Dân gian tôn "cóc tía là cậu ông Trời", "gan to như gan cóc tía", "Nói như cóc cắn", trời gầm mới nhả ra, vì khi hạn hán, cóc tía nghiêng răng, trời phải đổ mưa xuống cho cóc mát mẻ khỏi chết khô, mùa màng khỏi chết héo, cây cối tốt tươi, nước chảy đầy ao, hồ, sông, suối, con người có nước để làm mùa thu hoạch thắng lợi. Đây cũng là dịp cóc, nhái, ếch, cá tung tăng, bơi, nhảy đi tìm bạn tình để giao phối. Đó là mùa sinh sản của muôn loài trong hạnh phúc. Từng đôi một, cóc, ếch, con đực nhỏ hơn con cái, bốn chân nằm ôm lưng bạn tình say sưa, các em nhỏ, người lớn tay cầm nơm úp xuống, bắt từng đôi bỏ vào giỏ, đem về làm món ăn ngon, mừng trời mưa cứu mùa màng khỏi thất bại. Họ đã vô tình giết hại giống cóc có ích của nhà nông.

Cóc đem về để nguyên trong bao, sáng dậy các anh mới bắt ra làm thịt. Dụng cụ là một cái thớt gỗ, con dao, cái rỏ. Hiếu Nam và Tri Trọng là những người mổ cóc giỏi và nhanh, thiện nghệ nhất. Các anh bắt cóc để lên thớt, chặt bỏ đầu và bốn bàn chân, lột da xong, mổ bụng, **cẩn thận bóc nhẹ da, gan, ruột,**

trứng, gân, phổi bỏ tất cả, vì trứng và gan cóc rất độc, ăn phải nó là chết, không kịp cứu chữa. "Đặc biệt, khi sử dụng thịt cóc để ăn cần loại bỏ cóc tía. Cóc tía có mắt đỏ, cắt bỏ đầu dưới hai tuyến mang tai, chặt bốn bàn chân, lột da trong chậu nước, khoét bỏ hậu môn, loại bỏ hết ruột, gan, mật, trứng, rửa sạch nhiều lần dưới vòi nước máy, chỉ lấy thịt, xương để chế biến món ăn.

Được biết cóc là động vật được sử dụng từ lâu đời như một món ăn bổ dưỡng có lợi cho sức khỏe con người, nhưng khi sử dụng thịt cóc không đảm bảo, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm cho biết, tính đến ngày 8/9/2010, trên địa bàn sáu tỉnh, thành phố trong cả nước đã có 6 vụ ngộ độc do độc tố trong cóc (bufalotoxin) làm 5 người tử vong, 13 người nhập viện và 17 người điều trị tại nhà. Một vụ ngộ độc tại tỉnh Đồng Tháp vào ngày 5/9/2010 do sử dụng trứng cóc làm hai người chết rất thương tâm.

Tình hình ngộ độc do ăn thịt cóc tăng cao trong ba năm trở lại đây như một hồi chuông cảnh báo mọi người khi sử dụng thịt cóc cần phải cẩn thận loại bỏ các bộ phận độc đã nói ở trên để khi ăn thịt cóc khỏi bị ngộ độc rất nguy hiểm đến tính mạng."⁵

Thịt cóc làm xong, rửa sạch để ráo nước, băm thật nhỏ, hoặc chặt làm bốn miếng, tất cả ướp trộn đều với nước mắm, tỏi, mì chính, củ hành, ớt, riêng nhồi bóp thịt lăm riêng thật đều, nhuyển bỏ vào bát to để chế món ăn. Thịt cóc chặt miếng cũng ướp với gia vị và để riêng làm món ăn khác.

⁵ Báo Công an TP. Hồ Chí Minh ngày 19/9/2010.

Cháo cóc: Cháo nấu gạo mới, thêm ít nếp thơm nấu trên bếp đến khi chín. Cóc băm nhuyễn, ướp gia vị xong. Chảo để lên bếp cho khô, đổ dầu hoặc mỡ đun sôi, phi hành tỏi, chờ khi dầu hết reo thì bỏ thịt cóc vào khuấy đều, cho lửa nhỏ, rang thịt cóc tơi như bột thì bắt chảo ra. Múc cháo vào bát, lấy thìa múc thịt rang cho vào cháo nóng khuấy đều, mùi thơm bốc lên, hương vị đậm đà, thịt cóc trộn với cháo, ngọt, cay, bùi, thơm lòng, thưởng thức món ăn ngon no nê, thoải thích.

Thịt cóc rang: Xay bột bỏ vào lọ dành để nuôi người già yếu, nhất là các trẻ em còi xương, suy dinh dưỡng, bụng ỏng da xanh, nấu cháo trộn vài thìa bột cóc ăn một thời gian để bồi dưỡng sức khoẻ và chữa bệnh cho trẻ em rất hữu hiệu.

Cóc chiên: Cóc chặt miếng ướp với gia vị, chiên dầu phụng hay bơ cũng rất ngon. Từng miếng thịt cóc chín vàng thơm mỡ, ăn với các loại rau sống, nhậu với rượu tằm của làng Như Quỳnh, Lạc Đạo trong những ngày Đông lạnh ở miền Bắc thì không có thú nào hơn.

Cóc nướng: Cóc băm nhỏ, ướp gia vị, viên dài bằng ngón tay, lá lót hoặc lá xương xông gói tròn đem xếp vào vỉ nướng bằng lưới sắt, quạt lửa đỏ riu riu để thịt chín đều, lật vỉ hai bên, khi lá lót hơi sém, mỡ thơm bên ngoài là được. Món này nhắm với rượu là ngon tuyệt vời.

Cóc là vị thuốc chữa bệnh trĩ (lòi trôn trê, lòi dom)

Đàn ông hay đàn bà, già hay trẻ bị lòi dom (trĩ ngoại) hoặc chưa lòi ra ngoài (trĩ nội), trĩ mới phát sinh hoặc lâu ngày, to hay nhỏ, ai bị bệnh này rất khó chịu và đau đớn, hôi hám, bần thiêu, nhất là khi đi đại tiện. Bệnh này ở các bệnh viện Tây y, các bác sĩ có thuốc bôi cho trĩ thụt vào, thuốc uống và bôi cho trĩ teo dần, hoặc thắt cho trĩ đứt ra, chữa cách này trĩ sưng to và

đau đớn vô cùng. Trong dân gian có phương thuốc chữa bệnh trĩ rất hay sau đây.

Cóc vàng thường hay ở trong các bụi cây rậm ở gò, đồng cao, ít tiếp xúc với nước như ếch, nhái như các loại cóc khác. Phải rất công phu đi tìm kiếm, thường là mùa hè, khô hanh, cóc vàng ở trong hang có các bụi rậm bị khát, đói, chết khô. Người ta nhặt cóc đem về phơi thật khô để dùng chữa bệnh trĩ. Quạt một nồi lửa đỏ đặt dưới giường hay ghế, vạch một lỗ để xông vào cho vừa vịn. Cóc vàng (chỉ có cóc vàng chết khô, còn các loại cóc khác không có hiệu nghiệm) đem bỏ trên than đỏ, cóc dần dần sém cháy, khói xông lên vùng hậu môn để chữa trị. Êm than lửa nhỏ cho khói từ từ bốc nhẹ thôi. Độ 30 phút thì dập tắt lửa, khèo cóc còn lại bỏ vào lọ, hộp cát. Mỗi ngày xông khói cóc vàng một lần vào buổi sáng khi đi đại tiện xong. Dùng nước sôi để nguội cho ít muối vào chậu khuấy đều, ngồi chồm hỏm để xông vào, dùng tay khoát nước rửa trĩ thật sạch, dùng khăn khô, sạch lau trĩ, tiếp theo là vào ngồi trên giường để xông. Mỗi ngày xông 30 phút, độ 7 ngày, cóc vàng ngún thành than, lấy cóc cháy đen đem nghiền, giã nhỏ thành bột, khi ngủ đêm thì bôi vào hậu môn, nếu người nào trĩ to xông khói không teo lại thụt vào, thì mới bôi bột thêm. Qua các lần xông khói cóc, người bệnh đều khỏi, ít có trường hợp phải bôi bột cóc tiếp theo đến khi khỏi hoàn toàn. Đây là bài thuốc chữa bệnh trĩ gia truyền của cóc vàng xông khói, có hiệu quả nhất cần phổ biến cho nhiều người biết.

Thịt chim cuốc đồng

Chim cuốc lông màu xám xanh đen, từ cổ ngực bụng lông màu trắng, phía dưới đuôi có chòm lông màu vàng cam, con

trông có màu đậm hơn con mái. Cổ cao, mỏ dài, con trống có mào đỏ, chân cao. Cuốc thường ở trong các bụi cây rậm, dưới gốc bụi tre ven bờ sông, lạch hoặc những nơi gần ao, hồ, đầm sen, có rau muống, bèo mọc xanh tốt. Cuốc hay chạy nhảy nô đùa trên các lá sen, rau muống để bắt các con dế, nhái, ếch con, cá nhỏ để ăn. Cuộc sống từng đôi, ban đêm thường lên giữa bụi cây, bụi tre để ngủ. Đến mùa sinh sản, khi con lớn, cuốc dẫn bầy con ra ruộng để kiếm ăn, đây cũng là mùa săn bắt cuốc, người ta giăng lưới, xua đuổi cuốc chạy mắc vào lưới từng đàn đem bán cho các nhà hàng, quán nhậu.

Hoặc dùng ràng đơm ở các bờ rào rậm có cuốc ở, dùng gậy thọc, đập đuổi cuốc chạy vào ràng để bắt. Người ta bắt nuôi cuốc, nhốt trong lồng bẫy, khi nghe cuốc trong lồng kêu, cuốc chạy, bay tìm đến để đánh đuổi kẻ xâm phạm địa phận và cù rử bạn tình của mình, các con cuốc trống đánh nhau rất hăng nên bị sập bẫy mắc vào lưới của con người. Khi cuốc mất bạn tình, cuộc sống lẻ loi, ngày đêm kêu khóc khắc khoải, nỉ non rất thảm thiết, nó đi từ nơi này đến nơi khác kêu tìm bạn, không ăn, không ngủ cho đến khi tiếng kêu đứt đoạn và chết khô trên cành cây rất tội nghiệp.

"Cuốc lẻ đôi còn ngồi than khóc

Thiếp xa chàng thảm biết chừng mô!"

Bởi lòng chung thủy sắt son của loài cuốc, người ta tìm xác con cuốc chết khô trên cây, đem về đốt cháy, nghiền thành bột, bí mật cho bạn tình ăn, uống để không bỏ nhau, mà sống chết có nhau như loài cuốc (việc làm này không biết có hiệu quả không, nhưng ông bà ta còn truyền lại đến ngày nay).

Thịt cuốc chế biến các món ăn rất ngon như nướng, quay, nấu cháo, thịt cuốc trắng như thịt gà. Món thịt cuốc hấp xôi là ngon nhất, cũng là món ăn rất bổ dưỡng.

Cuốc hấp xôi: Làm thịt cuốc như làm gà. BẮt cuốc ra cắt tiết vào đĩa, nhúng cuốc vào nước sôi, nhổ sạch lông, rửa sạch, mổ bụng lấy gan, tim, móc bỏ phổi, lấy mề bỏ đôi lột bỏ lớp vỏ dày trong mề, vò xát với một ít muối hạt, rửa sạch dưới dòng nước máy, bỏ ruột, hậu môn và mỏ, tuột lớp vảy từ ống và bàn chân, cắt bỏ móng để nguyên đôi giò. Đem gan, tim, mề thái mỏng, ướp với đường, nước mắm. Hạt sen, đậu xanh xay bỏ vỏ, nấm rơm, mộc nhĩ ngâm nước sôi đã mềm, hạt tiêu, củ hành đập dập trộn chung thật đều, nắm thành khối cho vào bụng cuốc, khâu hở bụng bằng chỉ. Gạo nếp thơm vo kỹ, cho vào chõ, đổ nước vào nồi, gát chõ lên cho gạo nếp vào khoả bằng, đặt cuốc trên gạo nếp, bụng cuốc tiếp với gạo, đậy nắp vung lại. Cho lửa vừa, khi nước sôi, hơi bốc nếp chín, các gia vị trong bụng cuốc thấm với thịt cuốc, tiết ra nước nhỏ giọt vào nếp, nghe mùi thơm, cho nhỏ lửa để hơi nước tổng hợp với thịt cuốc, gia vị và xôi hấp hoà quyện nhau thành mùi vị chung rất hấp dẫn.

Khi xôi chín, ta vớt cuốc ra, múc xôi ra bát, cắt bỏ chỉ ở bụng cuốc, múc gan, tim, mề và gia vị ra bát, xé thịt cuốc nhỏ bỏ chung với các gia vị trên đĩa xôi. Một con cuốc hấp xôi độ 2, 3 lạng cho hai người ăn là vừa. Đây là món ăn rất bổ dưỡng cho người mới ốm khỏi, người mới đẻ dậy, các cụ già yếu cần bồi dưỡng sức khoẻ, như một thang thuốc bổ gia truyền, rất hiệu nghiệm.

Sẻ sẻ đồng quê

Chim sẻ có màu lông rằn nâu, thân nhỏ bằng ngón chân cái, thường kết từng đôi, làm tổ ở trong mái tranh, mái ngói, trên cây, trên bụi tre. Chim sẻ tụ tập ở các sân phơi lúa, đến mùa lúa chín, chúng nhập thành đàn lớn vài trăm con, đậu trên ngọn lúa để ăn hạt. Mỏ chim sẻ cứng và sắc, cắn hạt lúa bóc vỏ ăn thóc rất sành điệu, chim sẻ là loài ăn hại phá hoại mùa màng rất có hại cho nhà nông. Chúng tha rơm rác làm tổ ở khắp nơi, dưới mái tranh, chúng rúc vào đồng rơm, mái rạ tìm thóc, chúng ỉa trên mái ngói, máng nước, mùa mưa nước từ mái ngói đổ xuống đầy phân chim không hứng được nước mưa sạch để dùng. Người miền Bắc nhà nào cũng có bể chứa nước mưa 2, 3 khối để dành đun sôi pha trà rất ngon. Chim sẻ sinh sản rất nhanh, cần phải tiêu diệt chúng, như Trung Quốc đã mở chiến dịch từ thành thị đến nông thôn tìm mọi cách để diệt trừ loài chim phá hoại mùa màng.

Bắt chim sẻ có nhiều cách. Cách nay gần 30 năm, Trung Quốc mở chiến dịch diệt chim sẻ trong toàn quốc. Mọi người dân từ trẻ đến già, từ thành thị, nông thôn đồng loạt dùng mọi thứ trống, chiêng, mõ, pháo nổ, xoong, nồi, chảo, mâm... khua gõ, xua đuổi chim sẻ, người ta trèo lên các nóc nhà cao, cây cao, mọi nơi đều có người hò hét, gõ, khua. Các tiếng kêu to như còi ô tô, còi báo động, còi tàu, còi nhà máy cùng kêu vang suốt buổi sáng. Chim sẻ là loài chim bay ngắn, không bay xa, nên bay đến đâu cũng không đậu được, mỗi cánh rơi xuống, người ta nhặt chúng đầy cả hàng chục thùng ô tô tải, hàng triệu triệu chim sẻ bị tiêu diệt theo cách đó.

Ở các tỉnh Quảng Nam, Quảng Ngãi, Bình Định trở vào đều có cách bắt chim sẻ bằng lưới rập đặt dưới đất, bên các

đám lúa chín, chim sẻ từng đàn bay đến bị người phát khăn trắng đuổi chúng bay ngang qua lưới, lập tức hai cánh lưới giật cao lên đón, rập chúng để bắt, có lúc được hàng chục con.

Đem chim về nhổ lông, thui qua lửa cho sạch lông tơ. Con nào cũng mập tròn, mổ bụng vứt hết ruột gan, chặt bỏ mỏ và đôi chân, vợ tôi lựa các chim sẻ non và già để riêng, có 30 chim non, hơn 10 con chim bố mẹ để chế biến món ăn.

Chả chim sẻ sè: Đem chim sẻ non bỏ lên thớt băm thật nhỏ, ướp nước mắm, đường, mì chính, hành củ, đập dập trộn bóp thật nhuyễn, đập 4 quả trứng vịt trộn đều để riêng trong bát lớn. Bật chảo lên bếp cho chảo thật khô, nóng, đổ dầu ăn vào để sôi, khử hành tỏi cho thơm. Lấy thìa to múc thịt chim cho vào chảo đang sôi, dùng thìa tán thịt chim ra thành tấm tròn theo lòng chảo, dày độ nửa đốt ngón tay, cho lửa nhỏ, lấy nĩa xúc lật hai bên, thấy vàng đều là được. Lá ngò, lá thơm thái nhỏ rắc lên trên, ta có một tấm chả chim sẻ bốc mùi thơm lừng. Ba chục chim sẻ non được 4 tấm chả ngon. Lấy dao rạch ngang, dọc ra từng miếng vừa ăn. Thịt chim sẻ non rất ngọt, béo, đậm đà, ăn với cơm thật tuyệt. Nhờ ăn chả chim mà vợ tôi có nhiều sữa cho con bú, hai mẹ con béo khỏe, hồng hào trong cảnh lương thực khó khăn, bom đạn hằng ngày phải ôm con chui hầm núp máy bay giặc Mỹ, cực khổ mà vẫn chịu đựng được.

Sè sè rôti: Chim sẻ mổ xong, rửa sạch, chặt bỏ mỏ và chân để nguyên con cho ráo nước, ướp với mì chính, đường, nước mắm, củ hành đập dập, bóp trộn thật đều, cho gia vị vào bụng chim cho thấm. Bật chảo cho nóng, đổ dầu sôi, khử hành tỏi cho thơm. Bỏ chim vào, dùng đũa trộn, đập vung. Chốc lại đỡ vung lên, đảo qua lại, thấy chim sẻ chín vàng, dầu sôi liu

riu là được. Ta múc ra đĩa có lót lá cải xanh, cay, cà chua chín thái mỏng, lá ngò, rau thơm rắc lên trên, ta có đĩa thịt chim sẻ rôti rất bắt mắt, ăn ngon tuyệt vời. Món này ăn với cơm tấm thơm, nhậu với rượu còn gì thú vị hơn. Nhắc đến càng nhớ, càng thèm.

Tiết chim se se: Chim sẻ đánh lưới còn sống nhốt trong lồng. Rượu trắng rót hai phần ba ly nhỏ. Bắt chim sẻ vặt chòm lông trên đỉnh đầu, lấy dao sắc rạch một nhát, chực đầu chim cho tiết vào ly rượu độ 10 giọt mỗi con. Ngồi xung quanh bàn nhậu là các bậc sành uống tiết chim sẻ, nó vừa ngon, bổ, tráng dương, là vị thuốc chữa các vị nào bị "trên bảo dưới không nghe" rất hiệu quả, được các chị em quan tâm.

Chim cu ngói người ta cũng uống tiết rượu như thế ở các nhà hàng sang trọng của Hà Nội và các nhà hàng khác.

Ở Quảng Nam, Quảng Ngãi là những tỉnh trồng nhiều mía nhất và cũng là những nơi có nhiều chim mía nhất. Vào buổi chiều gần tối, người ta đi thám thính, thấy chim mía, chào mào, chim sẻ và các loài chim khác bay về ngủ ở các đám mía. Bắt chim mía có 3, 4 người cầm sào lưới, đứng khít nhau hàng ngang trên bờ ruộng mía, giữa hai đám mía nối liền nhau. Có 2 người đi trên 2 bờ ruộng mía, mỗi người cầm 1 đầu dây, kéo qua kéo lại, dây lướt trên ngọn mía xào xạc, chim thức giấc bay lên về phía trước, 2 người kéo dây lần bước tới, cả bầy chim bay dần từ đám mía này qua đám mía kia, người cầm lưới sào hứng chim vào lưới thì xếp 2 cây sào lại, chim mắc trong lưới, họ đặt 2 cây sào xuống để gỡ chim bỏ vào giỏ, rồi tiếp tục đứng giữ sào lưới lên, và cứ như thế để tiếp tục xếp lưới để bắt chim, chủ yếu là bắt chim mía nhiều hơn các chim khác như chim sẻ, chào mào, chim ri, chim đội mũ.v.v...

Chim mía rôti: Chim mía đem về nhúng nước sôi, vớt hết lông, thui qua ngọn lửa cho sạch lông con, chim mía thu lại căng phồng, tươm mỡ, con nào cũng mập ú. Chim mía có màu lông vàng xám, nhỏ hơn chim sẻ Mỏ chim, bỏ 2 khuỷu chân, bỏ mỏ, bó hết ruột, gan đem rửa sạch dưới dòng nước máy, bỏ vào rổ cho ráo nước. Đường, mì chính, hành, tỏi đập dập, ít bột húng liêu, nước mắm đổ chung vào trộn đều, ướp với thịt chim mía nguyên con. Bắt chảo lên bếp, đổ dầu ăn vào, đun dầu sôi, khử hành tỏi cho thơm, cho chim mía vào chảo, dùng đũa trộn đều, đẩy vung, cho lửa nhỏ lại, chốc lại giở vung ra trộn tiếp cho đến khi dầu ráo, chim sém vàng thì múc chim ra đĩa, sắp chim lên các lá cải xanh, các đầu chim quay vào giữa đĩa như hình ngôi sao, thái cà chua chín đỏ, từng lát mỏng cùng với lá mùi, ngò, húng, tía tô rải lên trên trông thật hấp dẫn. Chim mía rôti, thịt xương mềm, ngọt, bùi, béo, thơm ăn với cơm, nhất là nhấm rượu và bia thì rất ngon miệng.

Chim mía nướng: Chim mía làm sạch, băm nhỏ, ướp với đường, mì chính, hành củ đập dập, nước mắm trộn, bóp với thịt đã băm nhuyễn, viên từng viên dài bằng 2 đốt ngón tay, lá xương xông hoặc lá lót bọc ngoài, bỏ vào vỉ lưới sắt 6, 7 gói, nướng trên lửa than, khi nào thấy lá bọc ngoài hơi cháy sém là thịt chim đã thấm gia vị và chín, nghe mùi thơm bốc lên rất hấp dẫn.

Chim mía ướp với gia vị xong, xiên từng xiên 7, 8 con nguyên, xếp lưng cùng 1 phía, bụng đều 1 phía, đem nướng các xiên trên lửa than, lưng chim ở phái dưới, khi lật lên, đặt bụng chim về phía lửa, chén nước mắm, có dầu ăn, đường, mì chính trộn đều, thỉnh thoảng tưới nhẹ nước gia vị này lên bụng và thân chim, lật qua, lật lại nhiều lần, khi chim vàng, dầu nhỏ

giọt xuống, bốc mùi thơm lừng, thịt chim đã chín. Cách sắp đặt vào đĩa giống như sắp đặt chim rôti ở trên, món chim mía nướng nguyên con, hoặc băm gói lá xương xông, lá lót là các món đặc sản của xứ Quảng. Chim mía còn băm nhỏ, đánh trứng vịt, hoặc trứng gà vào đổ thành từng miếng chả, cũng rất ngon và bổ dưỡng.

Mấy năm gần đây, các khách sạn ở Quảng Ngãi, Sông Trà là nơi có nhiều món ăn chim mía rất ngon, ai muốn thưởng thức phải a lô đặt hàng trước cả tuần mới có, vì chim mía ngày càng bị diệt nhiều bằng các dụng cụ tối tân và các nhà máy đường càng thua lỗ, người nông dân đã phá, chặt đốt ruộng mía để trồng các loại sắn, khoai, bắp, đậu thu hoạch có lợi hơn. Do đó, các bày chim mía xứ Quảng càng khan hiếm dần.



Cá niên