

CHƯƠNG II

(Phần 6)

6. Tri thức dân gian miền biển

a. Dự báo thời tiết

Sinh sống, cộng hưởng từ biển cả, thành quả lao động của ngư dân lấy lên từ biển, giống như người nông dân lấy sản phẩm lên từ đất. Cộng đồng ngư dân có cách nhìn trời nhìn mây, nhìn gió, nhìn sấm chớp để đoán định thời tiết. Bao đời nay, họ bằng kinh nghiệm của mình được tích lũy qua quá trình làm ăn sinh sống trên biển mới có thể đưa ra nhận định dự đoán thời tiết, hỗ trợ cho đánh bắt hải sản từ biển.

Dự báo về mưa, nắng, lụt lội, ngư dân dựa vào các hiện tượng sấm chớp giông và ráng, móng. Các hiện tượng thiên nhiên này là những tín hiệu cho biết thời tiết sắp có sự đổi thay, ngư dân cần nhận biết để đưa ra nhận định cho các chuyến ra khơi đi biển. Việc dự báo thời tiết của ngư dân miền biển Đà Nẵng một phần tiếp thu những tri thức của thế hệ ông cha, nhưng mặt khác, thông qua trải nghiệm cá nhân khi ra khơi đánh cá, đúc kết được những diễn biến thời tiết có lợi hay không khi đi biển, hoặc đang đánh cá ngoài biển mà hiện tượng thời tiết bất ngờ diễn biến có tác động xấu đến ngư trường, thì ngư dân đưa ra biện pháp

thích ứng. Thời gian đi biển dài ngày, ngư dân phải đương đầu với *đầu sóng ngọn gió* theo chu kỳ một năm các hiện tượng tự nhiên thường lặp đi lặp lại, ngư dân rút ra kinh nghiệm cho mình để phán đoán gió bão. Hiện tượng rắng, móng thường xuất hiện sau những cơn mưa giông, hoặc xảy ra trước đó vài ngày. Nhìn vào hiện tượng tự nhiên, dòng hải lưu (con nước), mây, sấm, cầu vồng (móng), sự thay đổi các đụn cát trên bãi biển để dự đoán. Vào đêm giao thừa ra bãi biển nhìn mây trôi thế nào, tụ lại ra sao. Mùa tháng năm tháng sáu trăng sáng mờ tỏ, quầng tán lớn nhỏ ra sao có thể đoán thời tiết trong năm. Từ bãi biển nhìn ra phía hòn Nghê (hòn Sơn Chà con) thấy chớp nhiều trên mặt nước là biển sắp động. Bước đi trên cát mà chân lún xuống cũng là báo hiệu động biển.

Nếu là rắng thì dự đoán rằng:

- *Rắng đỏ thì nắng, rắng vàng thì mưa.*
- *Chớp đông nhay nháy, gà gáy thì mưa*

hoặc: - *Móng dài trời lụt,*

- *Móng cụt trời mưa,*

- *Móng vừa trời nắng.*¹

¹ Móng: phương ngữ miền biển như *móng* của cư dân các làng nông nghiệp phụ cận Đà Nẵng gọi *cầu vồng*.



Mống (Internet)

Thường các ngày mồng 10 tháng 3 Âm lịch, hay 23 tháng 3 Âm lịch thường niên, biển bờ thường nổi gió rất to, nguy cơ thiệt hại tài sản là lớn, có khi thiệt

hại tính mạng nên ngư dân các làng chài gọi các ngày ấy là ngày *gió kị* nên không đi biển. Ngày 23 tháng Mười trời làm lội, nước sông chảy xiết, ngư dân gọi hiện tượng đó là *nước đi* nên cũng không ra khơi đánh bắt. Lại còn những ngày trăng sáng tỏ, chắc chắn triều cường lên, ngư dân cũng không đi biển.

Nhưng mặt khác vùng biển gần bờ, sáng trăng thì lại có nhiều cua, nên tục ngữ miền biển nhắc nhau:

Cua sáng trăng

Ghe tuối trời.

b. Dự báo bão

Ngư dân và không chỉ ngư dân, người miền đồng ruộng khi nhìn thấy *gốc lách* (cây đót) *trở hoa* màu trắng khắp triền đồi, chân núi, năm đó được ngư dân dự báo

không có bão. Ngược lại, năm lách không ra hoa thì hẳn năm đó thế nào không bão to cũng bão nhỏ.

Hiện tượng giông gió trước bão (Internet)

Nhìn lên trời có nhiều *luồng gió xoáy*, thế nào năm đó cũng có bão.

Nhìn ra biển xa, phía đông *ụ mây động nước, mặt biển hơi nước bốc lên mù trời*, mặt biển có sóng, thế nào vài ngày tới có biển động.



Trên mặt sông đang bình lặng, bỗng dưng vào một ngày nào đó, mặt nước có *nhóc* là thế nào cũng có bão (nhóc là con sóng nhỏ dưới ánh sáng mặt trời trông nhấp nhô như đang nhảy).

c. Tri thức về tập tính các loài cá trong đánh bắt hải sản

Người ngư dân trong lao động hành nghề, vì là môi trường biển thì đây cũng là tư liệu sản xuất của họ, để đánh bắt được cá tôm từ biển, họ phải sống cùng biển, ăn cùng biển, thậm chí lúc ngặt nghèo, chết cũng vùi trong biển. Từ đó hình thành nơi ngư dân những kinh nghiệm nghề

nghiệp, những tri thức cần thiết được tích lũy nhiều năm, có khi phải qua một phần đời mới có thể đưa ra một cách chính xác những tập tính các loài tôm cua cá ghẹ:

Nước trong cá lội thấy vi

Anh câu không được bởi vì sáng sao.

Đây là những hiểu biết của ngư dân về đối tượng đánh bắt, còn tự sự của người vợ đứng trên bờ hay ở nhà trông ngóng vẫn có cái nhìn xác đúng khi thời tiết đột ngột chuyển đổi. Nghĩa là với tri thức dân gian của ngư dân, họ biết sự may, rủi của người chồng và không chỉ là chồng mà còn là điều lo lắng cho cả dân vạn làng chài của họ:

Trông ra ngoài biển mù mù

Biết anh câu đực, câu đù mà thương.

Trời có sương mù thì mới câu được cá đù cá đực. Nhưng sương mù cũng là sự nguy hiểm cho chồng, con của họ. Mới biết tri thức của người dân miền biển khi lao động trên biển là thế nào. Đây là cả một kho trí khôn của họ được truyền đời qua nhiều thế hệ.

Một ngày ba bảy trận giông

Anh đi câu mực sao không thấy về.

7. Ẩm thực miền biển

Bờ biển Đà Nẵng và vùng duyên hải có chiều dài gần 74 km, ngư trường rộng 15.000 km² phía Bắc giáp vùng

biển Thừa Thiên Huế, phía Nam giáp vùng biển tỉnh Quảng Nam. Từ sự phân bố của địa hình, hình thành nên mỗi vùng dân cư có nguồn ẩm thực khác nhau. Xứ Quảng là “một dải phù sa nhỏ hẹp” mà cư dân tại đó luôn bị dồn vào thế dựa lưng vào núi và nhìn xuống vực biển sâu. Trong cái thế ứng xử trước biển sau rừng đó, người Quảng Nam lại có cái cơ duyên nếm được tất cả những của ngon vật lạ mà không dễ đâu có được.²

Theo lão ngư Phạm Nghiê³ và các ngư dân ở Sơn Trà, Thuận Phước, Mân Thái, Nại Hiên Đông, Bắc Mỹ An, Thanh Khê, Liên Chiểu thì biển Đà Nẵng chia làm 2 vùng:

- Vùng đánh bắt cá gần bờ, độ 50 km từ biển trở vào.
- Vùng đánh bắt cá ngoài biển khơi xa, ra tận quần đảo Hoàng Sa, Trường Sa, đến ranh giới Trung Quốc, Philippin, Australia, Indonesia, Singapore... ở đảo Phú Quốc, Côn Đảo, vịnh Thái Lan, các vùng biển Bắc bộ, Trung bộ v.v...

Các loại cá sống gần bờ có nhiều loài: cá đục, cá hổ, cá cần, cá di, cá trích, cá dià, cá mó, cá sơn, cá giò, cá dià bông, cá mú rạn, mực cơm, cá cháo, cá bùng binh, cá lười

² *Ẩm thực đất Quảng*, Hội văn nghệ dân gian Đà Nẵng, Võ Văn Hòe, Hoàng Hương Việt, Bùi Văn Tiếng (chủ biên), NXB Đà Nẵng, 2011. tr. 31.

³ Lão ngư Phạm Nghiê³ sinh năm 1931, phường Nại Hiên Đông, quận Sơn Trà. Ba đời làm nghề đánh bắt cá ở biển, từ 10 tuổi cụ đã theo ông, cha và con cháu đánh bắt cá, cụ nghỉ ra khơi từ năm 70 tuổi, cụ ở nhà chuyên vá lưới thuê cho bà con.

cước, cá mối, cá liệt nước lợ, cá chai, cá nhói, cá đôi, cá mậu, cá nhát, cá đẻo, cá liệt, cá tà ma, cá mòi nước lợ, cá má, cá thia, cá kẻo, ruốc, cá dẫu nước lợ v.v...

Các loại cá sống ngoài khơi có nhiều loài: cá chuồn, cá mặt trời, cá bả trầu, cá mối, cá đù, cá ngừ, cá bò, cá đuối, cá bùng binh, cá lô ô, cá thóc, cá bạc má, cá thu, cá bóng, cá chim, cá bánh đường, cá cu, cá đồng, cá bính đàng, cá chai neo, cá sòng, cá phèn, cá xăm, cá ngừ đại dương, cá cò, cá lạc, cá rựa, cá lưỡi trâu, cá củ lang, cá nhám, cá mú, cá heo, cá voi, cá kình, cá ong, cá nóc, cá bèo, cá kè, cá dưa hồng, cá kiềm, cá kìm, cá nhồng, cá cam, cá vượt, cá bóp, cá nháy, cá ồ, cá mập, cá hồng, cá trác, cá chai, cá mòi dầu, cá mòi ranh, cá bẹ, cá tà ma, cá bè cam, cá bùa, cá chua, cá khoai v.v...



Hàu biển (Internet)

Các loại sống trong tảo, rạn đá ngầm, rặng san hô, gành đá quanh chân các đảo ngầm dưới biển, gành đá Sơn Chà, Hải Vân, Nam Ô, Vũng Thùng, có các loài bào ngư, ốc, hàu, hải sâm, cua, rùa, mực, tôm hùm, gẹ, cua huỳnh đế, còng,

sò điệp, cá chình, ốc vú nàng, ốc mỡ, ốc nón, trai, nhum, tôm tít, tắc kè biển, nùm biển, rù rì bãi biển, ốc giác, sứa, rắn biển v.v... phân bố dọc theo bờ biển.

Ngày trước ngư dân miền biển Đà Nẵng đánh bắt cá gần bờ do thời bấy giờ chưa có các loại dụng cụ có thể vươn ra khơi xa, do đó, ngư dân đánh cá trên những chiếc ghe nan, với các loại lưới hạn chế để có thể đánh bắt được nhiều tôm cá. Họ ra khơi không xa, chừng 50 km đò lại và đánh suốt cả đêm đến hừng sáng kéo lưới và vào bờ. Theo đó phương thức bấy giờ là *tối đi sáng về*. Và mới chỉ là chèo bằng sức lực con người. Mãi về sau, khoảng năm 1964 mới có máy đuôi vịt, nhiều mã lực, và các loại lưới bằng cước, ghe bấy giờ được cải tiến bằng gỗ, chắc và đi xa được.

Biển cả cung cấp nhiều loài cá cho người dân không chỉ ven biển mà cho cả trung du, miền núi. Thời ấy thường nghe:

Ai về nhẩn với bạn nguồn

Mít non gỏi xuống, cá chuồn gỏi lên.

để biết rằng sản phẩm biển phục vụ hầu hết người dân trên ba vùng kinh tế: miền biển, đồng bằng và miền núi.

Tuy nhiên ẩm thực miền biển không chỉ có cá mà cùng với cá là các loại rau, mắm muối các loại.

Để có cái ăn tồn tại, người miền biển Đà Nẵng, đại diện là những ngư dân ra khơi đánh bắt hải sản, thời mới

lập làng xã, ra biển chưa xa, mới chỉ là các loài tôm tép nhỏ ven bờ, đưa vào chợ bán theo mớ, sắp trên trẹt nhỏ, vừa và lớn tùy loại. Dần về sau xuất hiện những chiếc ghe bằng gỗ thay dần chiếc ghe nan, ra biển xa hơn chút nữa, ngư dân đánh bắt được các loài cá xếp vào loại ngon của biển Đông Trong nói chung và biển Đà Nẵng - Turon - nói riêng là bốn loài cá: chim, thu, ngừ, mú. Đây là chưa kể các loại hải sâm và một số loài như cá ngừ đại dương được cho là “quà của biển”. Để có món ăn từ biển, dụng cụ thời ấy đơn giản, lưới cũng mới là loại dây chỉ, nhợ tự sản xuất (về sau có sợi cước bền hơn) và các loại dụng cụ đánh bắt: hom, giỏ, làm bằng tre. Cách bắt gàn bờ trông không khác cách bắt cá nơi đồng ruộng. Họ thả xuống đáy biển đặng, lờ, mong là sẽ có cá chui vào bên trong hom giỏ.

Cá mú đen (người Quảng quan niệm một trong bốn loài hải sản ngon nhất biển: chim, thu, ngừ, mú - Ảnh: unternet)

Người miền biển ít ăn thịt, thực tế không phải kiêng cử mà



bởi thời trước hiếm có thịt heo, bò, gà, vịt. Thảng, vẫn có nhưng không thường xuyên trong các bữa cơm gia đình người miền biển. Miền biển ẩm thực thiết yếu không phải là thịt mà là cá, tôm,... các loại, gồm hai loài giáp xác và nhuyễn thể. Trong sách *Một chuyến du hành đến xứ Nam Hà* những năm 1792 - 1793, John Barrow đã ghi chép cư dân vùng biển Turon sử dụng ẩm thực hằng ngày, theo quan sát của nhà du hành thì mặc dù cá là thức ăn thông dụng của những cư dân sống ở vùng bờ biển, nhưng đối với đông đảo dân chúng, bữa cơm sẽ ngon miệng hơn nếu có thêm muối, ớt hoặc hạt tiêu và một vài lá rau chua ở biển. Và cũng theo John Barrow quan sát, ông nói rằng ở *Turon* có rất nhiều trẻ con, trông khá khỏe mạnh, và cho đến 7, 8 tuổi vẫn còn ở trần truồng. Hình như thức ăn của chúng gồm cơm, mía và dưa hấu. Đây cũng là một cách nhìn vào thời điểm nào đó trong sinh hoạt ẩm thực người dân miền biển Turon - Đà Nẵng. Tuy nhiên thành phần bữa cơm chủ yếu của người miền biển vẫn là cơm - cá - canh. Canh có canh chua, canh ngọt.

Như thế, ẩm thực cư dân Đà Nẵng ở miền biển rất phong phú và đa dạng, tôm, cá là hai món không thể thiếu. Họ ăn cá, tôm / tom, mực dưới dạng kho, hấp, chiên, xào. Bát canh của người làm nghề biển là canh rau nấu với các loại cá cơm nhỏ, hoặc với con tép, gọi là ca khuyết. *Đầu tom nấu với ruột bầu* cũng là món ngon mà *chồng chan vợ*

húp gục đầu khen ngon, để biết rằng bữa cơm thời trước con đờn sơ đến chừng nào ! Có khi họ nấu canh bằng con cá liệt tươi, to cỡ bàn tay với thơm / dứa, cà chua và hành lá. Món như thế gọi nấu ngọt. Người dân miền biển Đà Nẵng biết làm món gỏi cá (được cho là giao thoa tiếp biến của người Chăm) cũng rất ngon miệng và là món lạ. Trứng cá chuồn cũng làm được gỏi. Để ăn với gỏi cá thường kèm theo rau xà lách, ra thơm, húng quế, chuối chát, khế chua hoặc ngọt xắt lát mỏng. Ngư trường Đà Nẵng trong biển Đông đến tháng tư, tháng năm không thiếu cá chuồn. Chuồn có hai loại, loại nhỏ gọi cá chuồn, loại to hơn gọi cá chuồn cồ. Cá chuồn nấu canh, kho với mít non. Cá chuồn cùng với cá cơm loại nhỏ là loại thức ăn bình dân, đến mùa, nghèo giàu cũng có thể mua được loại cá này. Cùng với ăn



tươi, cá phơi khô cũng là loại lương thực cần thiết trong các tháng mùa mưa.

Canh tôm nấu với bầu (Internet)

Vào thời Pháp, Borri đến Đà Nẵng, ông quan sát và viết trong *Xứ Đà Nẵng năm 1621*, rằng *Thức ăn thông thường nhất của*

người Đàng Trong là cơm, và thật là điều kỳ lạ: toàn lãnh thổ có rất nhiều thứ thịt, gà, vịt, cá và trái cây đủ loại, thế mà bữa ăn ngon nhất lại là cơm, ngay khi ngồi vào mâm rồi, chỉ gấp sơ sơ và ném nắp các món thịt như thế theo nghi lễ. Lương thực chính yếu của họ là cơm như bánh mì là lương thực chính của chúng ta; họ ăn không, nghĩa là chỉ có cơm, không cần món sớt hay món gì khác vì sợ dần dần đâm chán... Họ thổi cơm bằng nước lã. Họ đổ vừa vừa nước thôi để cho cơm không dính vào nồi hay bị cháy. Vì thế hạt cơm còn nguyên vẹn, chỉ mềm một chút và dẻo.⁴

Như thế thời đó các giáo sỹ phương Tây đến Đàng Trong, họ quan sát rất kỹ lưỡng phong tục, tập quán của người Đàng Trong, hẳn trong đó có cư dân miền biển Đà Nẵng, để có thể làm nhiệm vụ của họ được thuận lợi. Và họ cũng thường thức được rằng bữa cơm của người Đàng Trong không ngon miệng nếu thiếu đi phần cá và nước mắm, đặc biệt là mắm cá, chính đó đã làm nên hương vị đặc trưng trong lối ăn uống của người miền biển. Và chừng đó có khả năng lôi cuốn, làm hấp dẫn những người sành ăn nhất, dẫu đó là một người châu Âu như Borri đã có dịp ghé qua Đà Nẵng, Thanh Chiêm, Hội An để đưa ra nhận xét trong tác phẩm tường trình của mình về xứ Đàng Trong.

...Thịt heo, thịt chó, thịt gà

⁴ Xứ Đàng Trong năm 1621, *Cristophoro Rorris*, tr. 59.

*Cơm canh, trà rượu, bánh khô, bánh nổ
Bánh tổ, bánh mật, bánh đường
Chè lam, khô khảo, trầu cau, thuốc giấy
Khoai lang, đậu phụng, găm đà thiếu chi !
Ăn rồi chú bỏ chú đi
Đòi tiền chú không trả
Tôi đòi niu, đòi kéo
Chú lại nói lắt, nói léo
Chú đòi đập, đòi đá, đòi phá quán tôi đi
Nghĩ chú đà ngang chưa !*

...

Ngành ngư nghiệp của ngư dân miền biển Đà Nẵng vào các thế kỷ XVII - XVIII có phát triển và thịnh vượng, do đánh bắt cá với số lượng lớn và vì cá ở đây có hương vị đặc biệt. Điều này không chỉ người trong nước ở Đà Nẵng, Hội An, trong vùng duyên hải đưa ra nhận xét mà các thương nhân người nước ngoài khi đặt chân đến đây đều cảm nhận được vị ngon của các loài hải sản. Borri nhận xét: *...tôi đã qua nhiều đại dương, đã đi nhiều nước, nhưng tôi cho rằng không nơi nào có thể so sánh được với xứ Đà Nẵng. Và như tôi đã viết, xứ này chạy dọc bờ biển nên có nhiều thuyền đánh cá và có rất nhiều thuyền tải cá đi khắp xứ, từng đoàn người chuyển cá tới tận miền núi, có thể nói*

trong một ngày hai mươi bốn tiếng đồng hồ thì ít ra họ dùng tới hai mươi tiếng để làm việc này. Có lẽ vào thời đó, cá từ biển vận tải lên nguồn nhiều và ngược lại sản phẩm miền núi, miền trung du đem trao đổi xuống miền biển nên trong dân gian ta có câu:

Ai về nhắn với bạn nguồn

Mít non gửi xuống, cá chuồn gửi lên.



Mít non - cá chuồn (Ảnh Nguyễn Thiện – Tuổi Trẻ Online)

và không chỉ là mít mà còn:

Ai về nhắn với bạn nguồn

Quế trầm gửi xuống cá chuồn gửi lên.

Đến những năm 1963 - 1964, thuyền ghe đánh cá bắt đầu được trang bị các loại máy có gắn đuôi tôm, chân vịt, giải phóng những cánh buồm và lưới bằng chỉ, nhờ các loại. Bây giờ công cụ ra khơi đánh cá được trang bị tốt hơn,

nhANH HƠN BỀN HƠN ĐÃ THAY ĐỔI CÁCH HÀNH NGHỀ TRÊN BIỂN CỦA DÂN VẠN LÀNG CHÀI ĐÀ NẴNG. HỌ CÓ THỂ RA KHƠI NĂM BỮA NỬA THÁNG NGOÀI KHƠI ĐÁNH BẮT CÁ TÔM. NGÀY NAY, CÁC PHƯƠNG TIỆN ĐÁNH CÁ HIỆN ĐẠI, LẦN LƯỢT CÓ TÀU ĐÁNH CÁ VỎ THÉP, RA KHƠI THUẬN LỢI, AN TOÀN. NGƯỜI DÂN VỪA BẢO VỆ VÙNG LÃNH HẢI ĐỒNG THỜI ĐÁNH CÁ KHƠI XA, ĐEM LẠI NGUỒN THU NHẬP LỚN. CÁC LOẠI LƯỚI: NÀO LƯỚI VÂY, LƯỚI QUÉT, LƯỚI RỪNG, LƯỚI CHUỒN, LƯỚI GIẢ CÀO, LƯỚI QUÂY, LƯỚI KÉO, LƯỚI RÊ, LƯỚI KHƠI, LƯỚI RÚT CHÌ, LƯỚI BÚA... CÁC ĐOÀN TÀU VỎ GỖ, GHE MŨI NHỌN, THÙNG RÁI, TÀU VỎ THÉP CÓ CÔNG SUẤT LỚN ĐẾN 1000 MÃ LỰC, CÓ MÁY MÓC HIỆN ĐẠI, CÓ MÁY LIÊN LẠC ICOM, MÁY ĐỊNH VỊ, MÁY DÒ CÁC LUỒNG CÁ. CÁC TÀU CÓ THỂ RA KHƠI ĐÁNH BẮT CÁ NHIỀU NGÀY TỪ 15 NGÀY ĐẾN HƠN 1 THÁNG, CÓ ĐẦY ĐỦ HẦM, KHO ƯỚP CÁ ĐÔNG LẠNH, CẢ THÁNG LÊNH ĐÊN TRÊN BIỂN, CÓ ĐẦY ĐỦ XĂNG DẦU, LƯƠNG THỰC DỰ TRỮ ĐỂ SINH SỐNG, KHI TÀU ĐẦY CÁ MỚI VÀO BỜ. THEO ĐÓ BỮA ĂN CỦA NGƯỜI MIỀN BIỂN CÓ THAY ĐỔI CĂN BẢN. MỘT MẶT DO GIAO LƯU, TIẾP BIẾN VỚI CÁC MÓN ĂN CỦA NGƯỜI PHÁP, NHẬT, TRUNG HOA; MẶT KHÁC VÀO GIAI ĐOẠN NÀY VIỆC ĐÁNH BẮT CÁ CÓ THUẬN LỢI HƠN NÊN SẢN PHẨM LÀM RA CÓ NHIỀU LOÀI CÁ NGON, TÔM, CUA CŨNG LỚN HƠN, NGON HƠN. BỮA ĂN THEO ĐÓ, CÓ SỰ KHÁC BIỆT VỚI CÁC THỂ KỸ TRƯỚC.

Ngoài đánh bắt cá bằng lưới, ngư dân còn dùng câu để câu mực, câu cá ngừ đại dương, câu các loại cá khác ngoài khơi, câu cá đực ở gần bờ, soi đèn bắt cua, ghe ban đêm không có trăng, dùng nhủi bắt cá gần bờ, dùng búa, đục bắt

hàu bám các gành đá, lặn xuống biển để bắt tôm hùm trong các khe, hang đá, cụm san hô quanh chân đảo, bắt cua biển, chình biển và các loại cá khác. Dùng rọ đan bằng tre, có hom ở 2 đầu như chiếc lò lớn, bỏ mồi, thính đựng trong gáo dừa, đặt giữa rọ, buộc dây thả xuống đáy biển, đầu dây có phao nổi mặt nước để làm dấu. Cua, tôm... nghe mồi, thính thom chen nhau vào rọ, ngư dân chèo thuyền đến kéo đầu phao lên để bắt rồi thả rọ xuống đáy biển như cũ.

Thời nay, miền biển Đà Nẵng có những món ăn đặc sản như: *Mỳ quảng, bún chả cá, bánh nậm, bánh gói, bánh ít, bánh khô, bánh nỏ, bánh khô mè, bánh gừng, bánh tổ, bánh tét, bánh tráng thịt heo, ...*

Người Đà Nẵng từ xưa đến nay vẫn mang tính chất của người đi khai phá. Vì thế họ ăn uống không cầu kì chỉ cốt ăn chắc mặc bền, miễn sao đủ chất đủ lượng để lao động. Họ thích những món ăn dân dã của quê hương:

- *Thương em vì cá trích ve*

Vì rau muống dọt, vì mè trộn măng

- *Chiều chiều ra đứng ngõ sau*

Thấy em kho mắt luộc rau mà thèm

- *Ăn tiêu nhớ tới mùi hành*

Dù có ăn nộm gà, chả vịt cũng nhớ tới rau canh,

mít già.

Người Đà Nẵng rất chuộng những món ăn có tính tổng hợp cao, chế biến gồm nhiều thành phần: Các loại rau, các loại hải sản, các loại thịt, các loại bánh chế biến từ bột: *bánh canh, món trộn, món cuốn...*

b. Nước mắm

Văn hóa ẩm thực được biểu hiện rõ trong các món ăn trong các đặc sản này được chú ý nhất là mắm. Mắm là món ăn người Quảng nói chung và người Đà Nẵng nói riêng tiếp thu văn hóa ẩm thực của người Chăm nhưng có cải tiến *Mắm là cách bảo quản và mang con cá theo người hoàn mỹ nhất*. Có nhà nghiên cứu nói rằng tương là một nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực miền Bắc, mắm là nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực miền Nam.



*Nước mắm Nam Ô
(Internbet)*

Có thể nhấn mạnh rằng: "*Mắm đứng ở trung tâm của văn hóa ẩm thực xứ Quảng*"¹ Có nguyên liệu từ hải sản chúng ta thấy

¹ Nguyễn Ngọc 2004, *Tìm hiểu con người xứ Quảng*.

mắm thật phong phú, do chế biến từ mắm cá mà có: mắm cá, mắm nêm, mắm ruốt, mắm cơm, mắm kinh, mắm giò,...

*Xóm Côn là là xóm Côn còi
Rau lang mắm mại mà coi như vàng.*

*- Cơm chiên ăn với mắm giò,
Chồng đui, vợ điếc, những lo mà gây.*

Người phương Tây đến xứ sở này không gọi mắm mà họ gọi là một loại nước "sốt" 14 như thực phẩm của họ, gọi là balaciam, làm bằng cá ướp muối cho mềm và làm nhão ra trong nước. Đây là một thứ nước cốt cay cay tựa như mù tạt (moutarde) của họ, nhà nào cũng dự trữ một lượng lớn đựng đầy trong chum, vại như tại nhiều nơi ở châu Âu, người ta dự trữ rượu.⁵

Con người xứ Quảng từ xưa đến nay vẫn mang tính chất của người đi khai phá. Vì thế họ cũng khai phá cách làm mắm từ các cơm, cá giò, các lưỡn trâu,... trong ăn uống.

- Đói cơm lạt mắm lem hem,

⁵ Xem: Xứ Đàng Trong năm 1621, Cristophoro Borri, NXB Thành phố Hồ Chí Minh, 1998 từ trang 289.

No cơm, ắm áo lại thềm nọ kia.

b. Mắm cá

Khắp miền duyên hải nước ta từ Nghệ An đến tận Cà Mau, địa phương nào cũng có cách chế biến nước mắm, nhưng không có địa phương nào làm mắm cá và ăn mắm cá như ở xứ Quảng.

Kỹ thuật làm mắm cá không cầu kỳ khó hiểu: cá tươi sau khi rửa sạch, xếp thành một lớp mỏng trong thạp sành, bên trên rắc một lớp muối theo công thức một muối ba cá và cứ xếp lớp như vậy cho đến khi đầy thạp rồi đập kỹ nắp lại. Thông thường cá tươi ướp với muối theo tỉ lệ 3 cá 1 muối và thời gian cho mắm cá chín dài hay ngắn tùy theo lượng muối sử dụng và thời tiết nóng hay lạnh. Phơi thạp ủ mắm vào mùa hè dưới ánh nắng mặt trời độ ẩm cao, cá mau chín hơn. Cần biết rằng, mắm cá chỉ được làm với một số loài cá mà thôi. Mắm được muối bằng các loại cá ve, cá nục, cá lưỡn trâu (loại nhỏ), thông dụng nhất là mắm cá cá cơm.

- Ăn cơm thịt gà thì lo ngay ngáy

Ăn cơm mắm cá lại ngáy khò khò.

Thời gian muối mắm cá thuận lợi là muối từ tháng 2, tháng 3 Âm lịch cho đến tháng 10, tháng 11 Âm lịch, người ta chưa gạn lọc lấy nước mắm thì được gọi là mắm cá. Còn khi đã được gạn lọc lấy nước (nước nhất, nước nhì, đôi khi

gạn lấy đến nước ba) thì gọi là nước mắm nhất, nước mắm nhì,...

Xác mắm sau khi đã được gạn lọc lấy nước từ 2 đến 3 lần, thì dùng cho việc chần nuôi heo hoặc làm phân bón rất tốt. Do đó, mắm trước khi được gạn để lấy nước trong suốt có màu vàng cam sẫm, thì gọi là mắm cái. Nếu như mắm cá cơm được muối nhạt hơn, thì được gọi là mắm ngọt và từ ngữ thông dụng gọi là "mắm nêm". Mắm nêm nếu khéo chế biến làm sao cho con cá cơm còn nguyên con, ăn vào miệng cảm thấy con mắm có độ giòn thì thật tuyệt. Người ta dùng mắm nêm để ăn bún với thịt heo quay, kèm theo rau sống hỗn hợp như xà lách, diếp cá, cải con, chuối chát, khế, ớt, tỏi... Được gọi là bún mắm. Hoặc người ta dùng bánh tráng mỏng, gói bánh tráng ướt, kèm rau sống và một ít bún, để chấm thì ngon miệng.

Người Quảng ăn mắm cái theo nhiều cách khác nhau: kho, chưng, chiên, nướng nhưng thường và ngon nhất là ăn sống. Cho vào mắm một ít gừng, tỏi, ớt,...được giã nát, đồ thêm mắm cái vào là có được một thức chấm để chấm rau, mà rau lang thì thích hợp, chấm với thịt heo luộc, ăn với cơm hay mì lá,... đều ngon.

Trời mưa lụt mà nhà nào chuẩn bị được một hũ mắm cái và một ang gạo là an tâm rồi.

Ngày trước, thức ăn bồi dưỡng ở nông thôn còn hiếm hoi nên các bà nội trợ thường nướng mắm để ăn cho được nhiều cơm: cho mắm cái, một ít tiêu, dầu phụng vào một chiếc đĩa bằng đất rồi đặt lên bếp lửa. Hương vị mắm cái sẽ lan tỏa khắp xóm. Món ăn này còn được gọi là mắm quẹt. Mắm kích thích khứu giác người thưởng thức.

Chiều chiều ra đứng ngõ sau

Thấy em kho mắm, luộc rau anh thềm.

Chén mắm cái (Ảnh: doanhnhansaigon.vn)



Ở nông thôn, người ta còn dùng mắm để nêm canh rau, bầu bí xắt nhỏ. Dùng mắm cái cho vào nước ấm đánh tan, bỏ xác mắm chỉ lấy nước mắm

rồi nêm vào nồi canh, làm cho nồi canh vừa ngọt vừa có hương vị chân quê xứ Quảng lấy lên từ biển.

Mắm nêm cũng là mắm thông dụng dùng để ăn bánh tráng đập hay để chấm thịt bò tái khá ngon miệng. Thịt bò tái ngon nổi tiếng trước đây là thịt bò tái Cầu Mống. Nhưng những năm gần đây, tại tuyến đường Ngô Quyền, dọc hai

bên Đông Tây thuộc địa phận phường Mân Thái, quận Sơn Trà có hai quán bò tái là Thương và Chấn nổi tiếng, nhờ con thịt còn sống được vận chuyển từ Cầu Mống ra khoảng 5 giờ sáng, được chủ nhân thui tại chỗ, nên thịt nóng hôi, thơm ngon, nước chấm là mắm nêm hoặc mắm nước đã được pha chế, để chấm thịt, kèm rau sống và bánh tráng nướng. Đây cũng là món khoái khẩu.

Nhưng nếu thịt bò tái được chấm với mắm dảnh đã được pha chế thì lại càng ngon tuyệt vời. Mắm dảnh tức là mắm được muối vào hũ bằng con cá lười trâu, đem phơi nắng nhiều ngày cho mắm rục (loại mắm này hiếm có, nên chỉ các chủ thuyền đánh cá mới có, vì loại cá này đánh bắt được ít).

Mắm cái là ẩm thực phổ biến trong các bữa ăn của người dân đất Quảng, nhưng chưa hiểu vì sao trong những ngày giỗ kỵ, lễ tết người Quảng chưa bao giờ đặt chén mắm cái lên bàn thờ gia tiên để cúng ông bà ? Và người miền biển, cá tôm có đủ, nhưng những ngày giỗ quảy ông bà, người ta không cúng cá, tôm, cua, gẹ,...

Phải chăng, nói cho cùng, cái hương vị đặc biệt của mắm cái chỉ gây nên khoái cảm cho riêng người dân xứ Quảng nhưng lại không làm vừa lòng đối với những người các địa phương khác! Chỉ những ai đã từng gắn bó với đất Quảng từ những năm tháng tuổi thơ, những ai khi lớn lên

phải rời xa quê hương nên lắm lúc thèm nhớ quay quắt mùi vị độc đáo của loại thức ăn dân dã, chân quê này.

Có thể nhấn mạnh rằng: "*Mắm đứng ở trung tâm của văn hóa ẩm thực xứ Quảng*" quả là không sai. Bởi trong cách nói năng của người miền biển Đà Nẵng hay người Quảng nói chung, vào những ngày mưa lụt thường nói: *mắm muối qua ngày*.

Tùy theo loại cá được sử dụng làm mắm mà người ta lại đặt cho nó những tên riêng. Nếu người xứ Bắc khi xa quê *nhớ canh rau muống nhớ cà dầm tương* thì người Quảng người Đà Nẵng lại nhớ mắm. Mắm là món ăn gần gũi nhất với người dân xứ Quảng. Nhưng mỳ Quảng mới là món ăn đặc sản nổi tiếng:

Thương nhau múc bát chè xanh

Làm tô mỳ Quảng mời anh xoi cùng

Ngày nay Đà Nẵng còn có nhiều món đặc sản mới ra đời sau như: *Bún chả cá, bánh canh...* Đặc điểm của những món ăn này cũng mang tính tổng hợp trong các thành phần chế biến cũng như cách thức chế biến. Điều đó đáp ứng yêu cầu của những con người nơi đây. Họ ăn uống không cầu kỳ, thích hương vị mặn mà của biển:

Bữa nay đợi bún chợ Chùa

Đợi mắm Nam Ô, đợi cua làng Gành

Trong quan niệm thẩm mỹ về ẩm thực, người miền biển Đà Nẵng thường trọng thực chất, ít câu nệ hình thức

*Chuối xanh nấu với ốc nhồi
Tuy nước nó xám mà mùi nó ngon.*

c. Sơn hào hải vị

Biển Đông cung cấp cho người miền biển Đà Nẵng những món ăn ngon và phong phú, ngoài các loại thân mềm cá, mực, có loài giáp xác: nghêu, sò, gẹ ốc, tôm, cua nước mặn. Vùng biển Đà Nẵng có nhiều loại cá, tùy theo nhiệt độ, các giòng hải lưu di chuyển mà cá phân bố đều khắp. Có loại sống nhiều vùng biển Cửa Đại, Hội An, có loại sinh sống tại Hoàng Sa, có loại dọc theo đất liền sinh sôi phát triển. Đến xứ Quảng thường nghe “sơn hào hải vị”⁶ như là đặc sản riêng có của vùng. Hải vị có các loại chim, thu, ngừ, mú và mực /rong biển, còn sơn hào thì ít người biết do loại hải sản này không nhiều, lại - nếu có - chỉ dành cho tầng lớp nhà giàu, quan chức, còn dân nghèo không dễ nhìn thấy được sơn hào chứ đừng nói đến chuyện ăn một miếng để tìm hương vị biển khơi, lèn đá là thế nào. Tuy vậy, người dân các làng vịnh miền biển Đà Nẵng không ai còn xa lạ với sơn hào, họ thưởng thức loại thực phẩm “cao cấp” này ngay tại đầu ghành, cửa bể. Có điều, khi - chính họ - mang sơn

⁶ *Sơn hào*: con hào là một loại ốc biển, bu bám trên vách đá dọc theo các ghềnh. Tại vùng biển Đà Nẵng *sơn hào* thường thấy tại Vũng Thùng, dọc theo chân bán đảo Sơn Trà, chân núi Hải Vân. *Hải vị*: với người Quảng có bốn loại cá cho là ngon nhất: cá chim, thu, ngừ, mú.

hàu về đất liền từ biển thì sau đó với họ lại trở thành của không thể mơ ước được !

Nói sơn hào hải vị, cần biết rằng, nếu căn cứ vào từ điển Việt ngữ hiện có cho rằng: “*sơn hào là một loại thức ăn quý chế biến bằng hải phẩm lấy ở rừng núi*” thì sẽ chẳng tìm đâu ra món “hào” có thể thoả mãn yêu cầu vừa là “hải phẩm” lại vừa được “lấy ở rừng núi” cả. Với người miền biển Đà Nẵng thì hào thực ra là hàu. Do phát âm chệch nên người Quảng nói hào thành hào !

Rong biển (coccoc.com)

Hàu là một loài sinh vật thuộc bộ giáp xác, sống ký sinh trên những tảng đá lớn, nơi những gành đá gần nước biển, ngày đêm luôn có sóng biển phủ lao chao.



Bắt hào, chế biến hào, ăn hào là cả một quá trình công khó, song sẽ không tiếc công khi ném được một miếng hào – món mà các bậc đế vương, chúa quyền xưa mới được ném thử. Người xưa men theo gành đá tìm lấy hào trong những lần ra biển.

Đội quân chuyên bắt hàu là những người phụ nữ làng biển, sống gần những gành biển – họ là những người chuyên khai thác đặc sản này – vì hội đủ đức tính kiên trì, nhẫn nại, chịu đựng trên nắng, dưới nước và ở giữa những tảng đá bám đầy hàu lờm chờm nhưng lại rất dễ trơn trượt. Hàu là một món đặc trưng của Đà Nẵng nói chung, nhất là tại các gành đá trên bán đảo Sơn Trà và chân đèo Hải Vân. Đi khai thác hàu phương ngữ địa phương gọi là “khẻ hàu”. Thời nay đi bắt hàu, mỗi người trang bị một búa nhỏ, một nhíp kẹp và một lon guigoz (một loại lon bằng nhôm, đựng sữa bột cho trẻ em uống do Pháp sản xuất), hoặc một song nhỏ bằng nhôm, rồi chọn một tảng đá có nhiều hàu bám mà thông thả khẻ, kẹp rút lấy ruột hàu bỏ vào lon.



Hàu lên mâm (coccoc.com)

Hàu gành ở biển thân dài như túi mật động vật, túi mỏng bọc lấy chất sền sệt của thịt hàu màu trắng sữa nên gọi là *hàu sữa*. Người kẹp cần phải cẩn thận khi kẹp hàu ra khỏi vỏ, nếu không thì

ruột hào sẽ vỡ, thịt hào nát ra thì xem như hỏng.

Hào làm được nhiều món: nấu canh với bất kỳ nông sản nào như rau, củ, quả, xào hành tây, thơm/dứa, cà chua. Nấu canh hay xào từ đặc sản hào đều cho người ăn, cái xúc cảm “sơn hào”. Một nồi nước đun sôi với cà chua, thơm, gia vị, một nắm lá me non, chờ cho nước sôi dậy, rồi bỏ hào vào chừng 5 phút thì nhắc xuống, ta có ngay một món canh chua hào ý vị. Hào rửa sạch, để cho ráo nước. Phi dầu phụng lên, bỏ hành tây xắt nhỏ vào đảo kỹ, sau đó cho hào sữa đã ướp gia vị vào đảo qua một lượt, đặng nhất xuống, cho rau ngò, cần tây vào, ta có một đĩa hào xào dùng mỗi nhậu độc nhất vô nhị. Một nồi cháo nấu với đậu xanh được ninh như mịn; ướp sẵn các thứ gia vị vào hào với ước lượng vừa ăn, rồi đổ thẳng hào sữa vào nồi cháo, khuấy đều một lát, nhắc xuống cho một ít lá hẹ, rau ngò vào. Vậy là có ngay một món “cháo hào”, xưa chỉ dành cho hoàng thân quốc thích mà thôi!

Hào đã được chế biến cầu kỳ khi nhà ngư dân có khách. Một lò than củi, bắt lên một chảo dầu, một chén trứng gà đánh đều và một đĩa hào lột sạch, một ít rau thơm, chanh, tiêu. Chờ cho dầu sôi, gấp hào lăn qua trứng nhúng vào dầu, gấp ra, nhón ít muối tiêu kẹp cộng rau thơm, bỏ vào miệng. Ăn kiểu này cần phải thủng thẳng, nhâm nhi, ngậm từng con hào nhỏ, đừng dùng răng mà dùng lưỡi ép lên thân hào. Vị hào ngọt thanh, thơm trứng, béo dầu, tan trong

miệng, dịch vị tiết ra, lúc đó mới nhai nhỏ nhẹ cho nát rau thơm. Tất cả quyện lại, làm đầu lưỡi người ăn như ngậy đại vì... hào.

Ngoài ra còn một cách ăn hào chỉ dành cho giới dân dã, không dành cho bậc đế vương, đó là ăn *hào gành*.

Muốn ăn hào gành, người khai tác hào cần phải thân quen một người dân làng biển để họ dùng phương tiện đánh bắt của họ đưa thẳng ra gành, ở đó thực khách ăn trực tiếp. Ăn hào ngay tại gành khơi là một món ăn dân dã kiểu biển khơi, một thú vui lạ đời giữa chốn non bồng nước nhược mà không phải ai cũng được một lần có dịp được thưởng trong đời. Vì thế mà trở nên lạ mới có *son hào*.

Vào mùa hè, nhằm lúc trời thanh, biển lặng những tảng đá gành xim xíp nước là lúc đặc ý nhất cho món ăn hào gành. Là người đi biển, hãy chọn cho mình một tảng đá có nhiều hào bám và tìm lấy con to. Chờ khi thủy triều rút chừng nửa thước hay một mét, là lập tức bắt đầu vào cuộc dân dã biển khơi chốn non bồng nước nhược⁷.

Đã ra đến gành hào, ngư dân tìm được con to vừa mắt, họ lên rùng (gần đây) quơ vôi một ít lau lách khô, chắt phủ lên hòn đá đầy hào đã chọn và dùng bật lửa, đốt đồng lau lách khô ấy từ dưới hướng gió. Chờ cho lau lách cháy sạch,

⁷ Chế độ thủy triều của Đà Nẵng là tạp triều nên có lúc trong một ngày có đến 3 lần thủy triều lên xuống.

lửa tắt là lúc hàu đã bị nung chín bởi nhiệt độ của lửa ấy, thì dùng một cái gàu nhỏ, múc nước biển tạt lên hòn đá, cho trôi sạch tro than. Thế là có hàu gành của dân làng biển, dùng dùi hoặc dùng kẹp bằng tre mang theo, gấp lấy ruột hàu lòi ra khỏi miệng vỏ, chấm vào một tí muối ớt xanh, rồi đưa lên miệng. Không có mùi vị ngon nào của biển thơm và ngon hơn. Đây là cách ăn món hàu gành hoang dã. Giữa biển trời mênh mông, từng con hàu đã bị nung chín là sự kết hợp tinh túy của biển và rừng, một bữa no mà không hề thấy chán, để tiếp tục ra lộng đi khơi ngày tiếp ngày. Có những con hàu trao thân từ trong lỗ hàu tun hút, tưởng già đến mấy thế kỷ mà bất ngờ dài như ngón tay giữa đầy sữa, ngọt lịm, lẫn trong cái mặn mặn của nước biển vừa tưới lên. Trong cái thú trần ai có thực đó, ngư dân tự thưởng cho mình món ăn dân dã biển khơi vị ngọt, vị mặn của hàu, chắc sẽ cảm nhận ra mùi vị sơn hàu của biển mà họ đã gắn cả cuộc đời với biển.

Một hòn đá hàu lớn có thể cung cấp cho bốn đến năm ngư dân trai tráng ăn, nhấm rượu thông thả, cần mẫn trong cả mấy khắc của ngày. Và nếu còn muốn biết thêm hải vị nữa của biển Đà Nẵng bên gành đá. Ngư dân chèo ghe, tìm đến vùng biển quanh bán đảo Sơn Chà, ở đó có một loại rong biển mà ngư dân Đà Nẵng gọi là mức. Mức biển Đà Nẵng cũng là một trong những hải vị rất đặc trưng của miền. hàu là món ngon của biển Quảng Nam - Đà Nẵng và

mức (rong biển là món hiểm mà ngon. Hai loại ẩm thực này góp phần tạo nên món ăn *son hầu hải vị* của người miền biển Đà Nẵng. Từ đó họ có thành ngữ *son hầu hải vị*.

d. Gỏi cá

Món gỏi cá Nam Ô cũng là một ví dụ khá điển hình, bởi ngoài cá cơm, cá trích, cá mè, dùng để chế biến với quy trình đòi hỏi đầu bếp không chỉ có kinh nghiệm mà còn phải rất cẩn thận, tỉ mỉ. Ví như con cá trích nhiều khi chỉ lớn hơn đầu ngón tay, phải cắt đuôi, đầu, bỏ xương, tách ra làm hai, xắt thành miếng, ướp với gừng, riềng, tỏi đã băm nhuyễn, thính ngô... Xem ra, quá trình chế biến cũng rất công phu. Nhưng, đặc biệt hơn cả là để món ăn gỏi cá đúng hiệu Nam Ô, người ta còn phải lặn lội lên rừng Hải Vân ngắt những loại rau rừng. Bởi vậy, có người cho rằng gỏi cá Nam Ô là món ăn tổng hợp những sản vật của biển, của rừng nên mang nhiều hương vị và đặc biệt hấp dẫn du khách. Đó là chưa kể món bánh khô mè Cẩm Lệ, hay còn gọi là bánh “*bảy lửa*”. Chế biến một loại bánh mà qua bảy lần nướng, ai dám bảo người Quảng chỉ biết “*chặt to kho mặn*”?

Gỏi cá là một món ăn truyền thống tại Nam Ô và cũng là một trong những món ăn được truyền rằng dùng để tiến vua. Gỏi cá Nam Ô đúng nghĩa nổi tiếng đến nỗi ai đã một lần dùng đến hoặc từng nghe nói đến, khi được đến Nam Ô

đều “cậy” người dân sở tại thết đãi mình món ăn khoái khẩu này.



Gỏi cá Nam Ô (Internet)

Trước hết, cần biết rằng, gỏi cá là món ăn dân dã mà bất cứ người dân biển vùng nào trên đất Việt Nam này cũng làm, cũng ăn được chứ không riêng gì Nam Ô.

Cũng cá tươi, chanh ớt, tỏi, rau,... song chính tại Nam Ô, với cá Nam ô, với cây rau ghém rừng Ai Vân, cạnh làng Nam Ô mới đủ sức làm nên thương hiệu gỏi cá Nam Ô mà thôi – một món ăn làm cho người từng thưởng thức một cảm giác mãnh liệt như chưa từng gặp. Bởi thế, gỏi Nam Ô mới trở thành vật phẩm tiến vua.

Không thể có từ “ngon tuyệt” cho bất cứ gỏi cá nơi đâu, nếu nó không phải là gỏi cá Nam Ô – nơi các vật liệu làm nên món này – đã kết tinh được sự tinh tế, sự sẵn có và khả năng chọn lựa cá biển của người dân làng chài Nam Ô.

đ. Thức uống

Người miền biển cũng như người miền đồng bằng chuyên nghề nông nghiệp nói chung thức uống của họ là nước chè. Nước chè phổ biến đến độ đi đâu trên đất Quảng Nam cũng đều nghe người ta hát với nhau từ hò khoan đối đáp, hát lý, nói về đều có bát nước chè xanh. Thế nên bát nước chè xanh là thức uống căn cơ không chỉ là đồng bằng mà còn là miền biển:

Chiều chiều lại nhớ chiều chiều

Nhớ nồi cơm nguội, nhớ niêu nước chè

Nhớ hồi tượng mã pháo xe

Nhớ bát nước chè, nhớ chén đường non

Nhớ hồi cá nục y con

Thịt heo y khúc lòng còn ước mơ

Nhớ hồi rau muống bò bờ

Nhớ hồi con nhện giăng tơ mới vào

Nhớ lê nhớ lựu nhớ đào

Tình ta thương bạn biết bao giờ cho khuây.

Hoặc:

- Thương nhau mời bát chè xanh

Làm tô mì Quảng, anh xoi cho cùng

- Máy lời mẹ dặn con nghe

Nồi cơm bắc xuống, ấm nước chè bắc lên.

*- Nước chè xanh vừa lành vừa mát,
Lá cầm thị⁸ vừa chát vừa đen.*



Vườn chè Trường Xuân (Ảnh: Đình Quân)

Trà là nhu cầu không thể thiếu trong đời sống cư dân miền biển mỗi ngày. Vùng lân cận Đà Nẵng có làng chè Phú Thượng, xa hơn có làng chè An bằng và vào phía trong có chè Tam Kỳ đã nổi danh khắp vùng về sự thanh, vị đậm của nó mà những địa phương khó mà có được. Cristophoro Borri khi gặp loại thức uống này cho đó là *rễ cỏ*. Thì đây là chè đã được rang không có màu của lá cây khô mà người

⁸ Lá cầm thị dùng để nhuộm màu dụng cụ đánh bắt cá.

thành thị gọi là trà. Ông chép trong sách rằng ... *họ có tục dùng một thứ nước rất nóng, trong đó nấu một thứ rễ cỏ gọi là trà, cũng là tên thứ nước uống đó. Thứ nước này rất bổ và giúp cho tan các chất xấu trong dạ dày và làm cho dễ tiêu.* Người miền biển với môi trường lao động trên biển, cả những vùng phụ cận đều lấy nước chè xanh là thức uống thường ngày. Cả đến ngày nay nước chè xanh vẫn được ưa chuộng.

Ngoài nước uống, có rượu được chưng cất từ cơm để lên men nên gọi rượu gạo. Vào những ngày giỗ kỵ ông bà hoặc những lúc tiệc tùng họ mới dùng rượu. Ngày thường lao động trên biển cả, ngư dân sử dụng vài ly rượu, sáng khoái tinh thần chống lại sóng to, gió lớn. Người vùng phụ cận thành phố Đà Nẵng không sa đà dùng rượu trong lao động sản xuất, họ dành thời gian vào công việc thường ngày trên đồng ruộng.
