



Đặc trưng ẩm thực của người Nghệ qua cà đao, tục ngữ, thơ ca

□ PHƯỚC HUỆ*

Không biết tự bao giờ câu thành ngữ “chặt to kho mặn” và hình ảnh ông thầy đồ xứ Nghệ cắp cà gô bên mình cứ đeo đẳng ám ảnh mỗi người khi nhắc đến chuyện ăn của người Nghệ. Ở cái thời mà nghèo đói, thiếu thốn bao trùm lên cả dân tộc Việt thì chuyện ăn uống dè sẻn, cần kiệm đâu chỉ dành riêng cho người xứ Nghệ. Vậy mà sự nghèo đói với phương châm “chặt to kho mặn” vẫn cứ luẩn quẩn đeo đuổi người Nghệ trong từng món ăn như cá kho, mắm kho, dưa, cà, tương, nhút... toàn là những món ăn không thể không có muối.

Ăn xứ Nghệ ăn đậm

Đã nói, nói hết lòng

(Huy Cận, gửi người bạn xứ Nghệ)

Kể cả trong thức uống thì phương châm “chặt to kho mặn” vẫn hiển hiện:

Ai ơi cà xứ Nghệ,

Càng mặn lại càng giòn

Nước chè xanh xứ Nghệ

Càng chát lại càng ngon...

(Huy Cận, gửi người bạn xứ Nghệ)

Hay:

Ra đi anh nhớ Nghệ An

Nhớ Thanh Chương ngon nhút

Nhớ Nam Đàn thơm tương.

Có gì ngon nơi món nhút, món tương, món cà lăm mắm nhiều muối này mà cứ nhớ cứ thương như muốn “ăn đời ở kiếp” với người Nghệ đến vậy? Khoan hãy nói đến ăn ngon,

* Thành phố Vinh, Nghệ An

người Nghệ chỉ mong được ăn no, cả một thời khốn khó là vậy nên đến câu hát cũng làm người ta ám ảnh, thương thương đến lạ: “*Ngái ngói chi mà anh nỏ về/ Hay là vì anh chê quê em nghèo đói/ Hay anh chê em vụng về câu nói/ Đất Thanh Chương nhút mặn chua cà/ Chắc có lẽ rúa mà anh chê/ Chắc có lẽ rúa mà anh nỏ về...*”.

Người Nghệ vẫn kể rằng, quê hương gió Lào cát trắng lam lũ quanh năm, cơm gạo bữa đói bữa no, cái gì cũng thiếu nên phải tận dụng tất cả những thứ có thể ăn được thay cơm. Mít thì nhà nào cũng sẵn, có nhà trồng được, có đôi nhà mít mọc hoang rồi tự thể mà phát triển. Người ta hái mít luộc lên chấm với chẻo (một thức chấm cũng rất đặc biệt của người Nghệ An) để ăn cho đỡ đói. Mít ngày càng nhiều không ăn hết nên người dân đã nghĩ cách muối mặn để ăn dần, từ đó món nhút “chào đời” và ở lại gắn bó với người quê khốn khó. Trong cái khó ló cái khôn là thế⁽¹⁾, người xứ Nghệ vẫn truyền nhau câu nói của miệng đó có lẽ là vì vậy.

Nhút đã mặn, cà cũng mặn, thứ cà muối được dần kỹ từ năm này qua năm khác, có nhà khấm khá còn trộn thêm ít xác mắm (cá ướp thành chộp, đã được đem nấu nước mắm chỉ còn lại bã mắm) cho có mùi. Một kiểu ăn quê kiểng của thời khốn khó vậy mà đến giờ, kinh tế xã hội có nhiều thay đổi tích cực, bao nhiêu thức ngon vật lạ đầy bàn người ta vẫn thêm lăm quả cà pháo với bát canh cua đồng.

Thời buổi khốn khó, người dân quần quật quanh năm với ruộng đồng gò bãi, bán mặt cho đất bán lưng cho trời cũng chỉ mong kiếm cho đủ cái ăn. Do đó, bữa ăn của người xứ Nghệ ngày trước rất đơn giản, đạm bạc thậm chí là kham khổ. Câu: *Thịt cá là hương hoa, tương cà là cơ bản* gần như là một câu châm ngôn phổ biến của nhiều gia đình. Cái nghèo đói quanh năm người Nghệ kiếm được thức gì là ăn thức ấy, ngô khoai thay cơm đã sượng, người ta ăn bất cứ thứ rau cỏ gì có thể ăn được.

Ông nghề ông cống sống bởi ngọn khoai

Anh học anh nho nhai hoài lộc đỗ

Người xứ Nghệ ăn mặn, người xứ Nghệ ăn khỏe, người xứ Nghệ ăn bất cứ thứ gì mà mình có thể sản xuất, khai thác, tìm kiếm ra được, không cần biết đến cao lương mỹ vị mà chỉ thiết ăn no:

Bao giờ cho đến tháng năm

Củ khoai nứt nở mà nằm trên mươn.

Bao giờ cho đến tháng mười

Bát cơm đầy chười con cá bắc ngang

Người xứ Nghệ ăn uống kham khổ, chặt to kho mặn nhưng không phải họ không có những phép tắc trong ăn uống.

Ai chẳng thấu câu “miếng ăn là miếng nhục”, với người xứ Nghệ lại càng quan trọng nên “Ăn có mời, mần có mươn”. Đâu phải vì đói khổ mà họ sẵn đâu ăn đấy, sẵn gì ăn nấy. Tục ngữ ca dao xứ Nghệ có những câu nói chê bai, khinh bỉ những kẻ chỉ biết đến ăn, không biết đến làm cũng chỉ để thể hiện tấm lòng “thanh sạch” chuộng lễ nghĩa trong ăn uống: “ăn thì cúi trốc, đầy nốc thì van làng”. Hay: “Ăn thì ngón hết cả mâm, hễ nói đến mần đắp chiếu nằm rên”. Trong việc nấu món ăn, người Nghệ cũng chú trọng đến gia vị, mỗi loại gia vị thích hợp với một loại món ăn. “Thịt lợn thì nấu hành hoa, thịt trâu nấu tỏi thịt gà nấu gừng”, “Canh cải mà nấu với gừng, chẳng ăn thì chớ xin đừng đồ đi”. Hay món rươi là món đặc trưng của vùng cửa sông ở Nghệ An, dân gian có câu: “trời sinh rươi, sinh vỏ quýt”.

Nói đến văn hóa ẩm thực của Nghệ An không thể không nói đến văn hóa ẩm thực của đồng bào dân tộc thiểu số, miền núi. Do sự phân bố dân cư, địa hình, khí hậu khác với miền xuôi nên ăn uống của người dân vùng trung du, núi cao có nhiều nét khác biệt.

Đồng bào miền núi thường ít có cá biển để ăn nên các thực phẩm có chất đạm đều có nguồn gốc từ khe suối như: Cá lăng, cá chình, chạch khe...

Nếu như người miền xuôi ăn cơm tẻ là chủ yếu thì người miền núi chuộng món xôi. Người ta ăn xôi vào buổi sáng, buổi trưa, buổi chiều tối. Khi đi làm nương, rẫy người ta đùm (bọc) theo xôi để ăn qua bữa.

Món canh chủ yếu của đồng bào vùng miền núi là canh măng. Khi măng là sản vật đặc trưng riêng có ở vùng rừng núi nên đồng bào miền núi đã chế biến rất nhiều món ngon từ măng như ngóe om măng, măng ủ chua, măng luộc....

Về đồ uống của người Nghệ An, chè xanh là thức uống phổ biến nhất của người dân xứ này. Mặc dầu khắp dải đất miền Trung và một số tỉnh miền Bắc vẫn sử dụng chè xanh làm thức uống nhưng chè xanh ở Nghệ An là đặc trưng hơn cả. Nét riêng biệt độc đáo nhất có lẽ là ở cách thức uống nước chè xanh của người Nghệ An (và cả người dân xứ Nghệ nói chung). Nước chè xanh là thức uống của đồng quê, thức uống dân già, mộc mạc nên thấm cái tình cái nghĩa xóm làng. Nồi nước chè được nấu lên⁽²⁾ là râm ran tiếng gọi mời nhau bát nước chè chat. Bao nhiêu là chuyện to chuyện nhỏ, chuyện gia đình, làng mạc hay chuyện đại sự quốc gia đều được “đàm đạo” xung quanh bát nước chè xanh. Thường thì người ta uống nước chè sau bữa ăn nhưng với người Nghệ An người ta uống bất cứ lúc nào, kể cả lúc đói. Với một số người thì có thể nhịn cơm chứ không thể không có bát nước chè cốt.

Ngoài chè xanh, người Nghệ An còn có các thứ chè cỏ khác nhau uống theo mùa hoặc theo điều kiện của từng vùng như chè vối ở vùng Thanh Chương, Quỳnh Lưu...., Chè vàng vùng núi thấp yên Thành, Đô Lương,... vùng núi cao Quỳnh Hợp, Tương Dương.... cũng uống chè vàng.

Ai ơi cà xứ Nghệ, càng mặn lại càng giòn

Nước chè xanh xứ Nghệ, càng chat lại càng ngon

(Trích bài hát “Ai vô xứ Nghệ” của nhạc sỹ Phạm Tuyên, phỏng thơ Huy Cận)

Người Nghệ An cũng uống rượu, cách uống cũng bình dân như người uống. Be rượu nấu được nút bằng lá chuối khô, đĩa lọc rang hay khoai luộc, lọc lọc, sang hơn nữa thì có đĩa lòng lợn luộc là cánh đàn ông nhâm nhi hết buổi nông nhàn.

Người miền núi độc đáo với các chế rượu cần. Đi rừng, đi núi về bắt được con trăn con rắn hay con chim gì có thể dùng được thì ngâm rượu. Ở một số vùng người ta hái những cây, lá, củ rừng về để ngâm với rượu uống dần như rượu ngâm sâm, rượu ngâm bìm bịp....

Không cao lương mỹ vị, không cầu kỳ, màu mè, không khách sáo câu nệ tiểu tiết trong ăn uống.... người Nghệ An cứ “ăn sòng nói gió”, “chặt to kho mặn”, “ăn chắc mặc bền” thế mà đã thấm vào máu của bao thế hệ và trở thành những nét độc đáo, riêng biệt của văn hóa ẩm thực Nghệ An. Ẩm thực Nghệ An qua phản ánh của tục ngữ, ca dao, thơ ca đã thể hiện rõ nét đặc trưng, bản sắc của riêng mình; thể hiện được sự phong phú, đa dạng trong từng món ăn. Không dừng lại ở đó, tục ngữ, ca dao, thơ ca còn mượn các món ăn để bộc lộ tư tưởng, tình cảm, tính cách của con người Nghệ An. Những câu tục ngữ, ca dao, thơ ca phản ánh các món ăn nổi tiếng của xứ Nghệ có thể xem như cảm nang lưu giữ các giá trị văn hóa ẩm thực. Từ đó, góp phần gìn giữ, phát huy các đặc sản, bảo tồn các món ăn, hương vị truyền thống, là dấu ấn chỉ dẫn nơi sản sinh và phát triển văn hóa làng nghề, là niềm tự hào của người dân xứ Nghệ.□

Chú thích

1. Hay: “cái khó bó cái khôn” - một dị bản khác.

2. Ở một số vùng gọi là om chè, tức là chè rửa sạch, tráng qua nước sôi, để ráo và đổ nước sôi nóng vào, đập kỹ, chú không bắc lên bếp đun qua lửa.