

Cơm Hến ở Huế

Hạ An

Người Huế ăn giống như học bài học cuộc đời, phải nếm đủ vị mặn, lạt, chua, cay, ngọt, bùi... không chê vị nào; lại còn tỏ ra thích thú với hai vị mà thiên hạ đều sợ là cay và đắng.

Vườn Bắc cũng trồng mướp đắng, chỉ dùng trái chín đỏ độn thịt làm món hầm, còn trái xanh chỉ dùng... xoa sảy cho trẻ con. Người Huế thích dùng mướp đắng lúc còn xanh; nấu canh phải đun sôi nước sôi xuống mới thả mướp vào để đảm bảo là đắng, lại còn bóp mướp sống làm món nộm, đắng một cách tuyệt vời! Có hôm tàu dừng ở ga Lăng Cô, thấy nắm trà bán rẻ như cho không, tôi bèn hí hửng mua luôn một rổ làm quà cho chú bạn tôi ở Đà Nẵng, gọi là đặc sản xứ Huế. **Cháo nắm trà** nấu ra ngon đến thế, nhưng chỉ có đám dân Huế si sụp vừa húp vừa khen, còn bạn nhậu người Quảng đều né hết, vì đắng chịu không nổi. Hóa ra chỉ cách nhau một cái đèo Hải Vân mà thôi mà cách ăn uống của người Huế lạ đời đến thế! Nhưng lạ nhất là thói ăn cay, đến nỗi chính tôi cũng không hiểu sao mình ăn cay đến như vậy. Người Huế có đủ cung bậc ngôn ngữ để diễn tả vị cay, bao gồm hết mọi giác quan, càng nói càng “sướng miệng”: cay phồng miệng, cay xé lưỡi, cay điếc mũi, cay chảy nước mắt, cay toát mồ hôi, cay điếc tai, cay điếc óc, và hết cỡ là (xin lỗi mọi người) cay thấu... lố đi!



Có thể nói rằng người Huế bắt đầu thực đơn hàng ngày bằng một tô **bún bò** “cay dễ sợ”, tiếp theo là một ngày cay “túi mắt túi mũi”, để kết thúc với tiếng rao “Ai ăn chè?”, một chén ngọt lịm trước khi ngủ. Xin giới thiệu một ngày ” hạnh phúc trời hành” của dân Huế tui, bắt đầu bằng món cơm hến. Những món ăn Huế như bún bò, cháo lòng... bây giờ trở thành phổ biến khắp nước (dù đã mất đi bản chất cay của nó), chỉ món cơm hến này không nơi nào có. Hà Nội, Sài Gòn cũng có vài ba quán Huế có cả cơm hến, tôi đã thử xem, đều toàn là nghều xắt nhỏ, đâu phải là hến! Vậy thì, cơm hến là gì?

Trước hết, nói về cơm. Người Việt mình ăn cơm kiểu nào cũng phải nóng, duy chỉ cơm hến nhất thiết phải là cơm nguội. Hình như người

Huế muốn bày tỏ một quan niệm rằng trên đời chẳng có một vật gì đáng phải bỏ đi, nên bày ra món cá lẹp kẹp rau mưng, và món cơm nguội với những con hến nhỏ lẫn lẫn làm sốt ruột người chế biến món ăn, gọi là cơm hến. Sau này ở Huế người ta bày thêm món bún hến, dùng bún thay cơm nguội. Tôi rất ghét những lối cải tiến tạp nham như vậy. Bún đã có bún bò, ai có giang sơn nấy, việc gì phải cướp bản quyền sáng chế của người khác. Và lại, người Huế (Huế xưa, không phải bây giờ) rất kiên định trong “lập trường ăn uống” của mình. Tôi nghĩ rằng trong vấn đề khẩu vị, tính bảo thủ là một yếu tố văn hóa hết sức quan trọng, để bảo toàn di sản. Với tôi, một món ăn đặc sản cũng giống như một di tích văn hóa, cứ phải giống y như nghìn xưa, và mọi ý đồ cải tiến đều mang tính phá phách, chỉ tạo nên những “đồ giả”! Xin tiếp tục chuyện cơm hến.



Còn Hến

Hến ở Huế, ngon nhất là hến còn, do đó cái gò nổi chiếm vị trí “Tả Thanh Long” rất mực sang trọng trong Dịch Lý của kiến trúc kinh thành, dân chỉ gọi nôm na là Còn Hến. Đáy sông quanh còn có một lớp bùn sâu, là môi sinh màu mỡ của loài hến. Điều lạ là con hến, dù không có tay chân, nhưng khi thời tiết thay đổi làm dòng nước chảy mạnh, nó có thể lặn sâu xuống đáy bùn để khỏi bị nước cuốn đi. Dân còn làm nghề xúc hến mỗi năm đều có lễ cúng hến vào tháng bảy, trên những con đò cờ xí rộn rịp, tiếng trống vang lừng. Người ta luộc hến xong đem ra sông đãi trong những chiếc rổ lớn, tách vỏ, lấy riêng mặt hến đem đông chén bán cho những người làm cơm hến.

Mặt hén này là vị chủ của cơm hén, xào kèm theo bún tàu (miến), măng khô và thịt heo thái chỉ. Món thứ ba trong cơm hén là rau sống. Chỉ một nhúm thôi, nhưng rau sống này làm bằng thân chuối hoặc bắp chuối xắt mảnh như sợi tơ, trộn lẫn với môn bạc hà, khế và rau thơm thái nhỏ, có khi còn điểm thêm những cánh bông vạn thọ vàng, nhìn tươi mát và có thêm mùi hương riêng. Nước luộc hén được múc ra từ chiếc nồi bung bốc khói nghi ngút, bằng chiếc gáo làm bằng sọ dừa xinh xắn, cho vào đầy một cái tô đã gồm đủ cơm nguội, hén xào, rau sống và được gia thêm đủ vị đồ màu. Nước hén có giã thêm gừng, màu trắng đục đục. Vàng, mê nhất cái màu đục đục ấy, ăn cơm hén mà chê nước đục là... đại!

Bộ đồ màu của cơm hén là nhiều khê nhất thiên hạ. Đây là bảng liệt kê các món gia vị mà tôi từng quan sát được ở một gánh cơm hén, chắc có thể coi là "lý tưởng", như sau:

1. Ớt tương,
2. Ớt màu, ớt dầm nước mắm,
3. Ruốc sống,
4. Bánh tráng nướng bóp vụn,
5. Muối rang,
6. Hạt đậu phụng rang mỡ, giã hơi thô thô,
7. Mè rang,
8. Da heo rang giòn,
9. Mỡ và tóp mỡ,
10. Vị tinh.



Tất cả được đựng trong những thau, những vại bày trên một cái tre, o bán cơm hén lấy ra bằng những chiếc gáo mù-u nhỏ xíu, bàn tay thoăn thoắt mỗi thứ một ít như là rây... nước thánh! Hương vị bát ngát suốt đời người của tô cơm hén là mùi ruốc thơm dậy lên tận óc, và vị cay đến trào nước mắt. Người "máu" cơm hén vẫn chưa vừa lòng với vị cay sẵn có, còn đòi thêm một trái ớt tươi để cắn kêu cái rộp! Nước mắt đầm đìa, mồ hôi ròng ròng nhỏ giọt vào tô cơm, thế mà cứ si sụp, xuýt xoa kêu "ngon, ngon!"; đi xa nhớ lại thêm tới đứt sợi tóc, ở nước ngoài về bay ra Huế để ăn cho được một tô cơm hén lấy làm hả hê, thế đấy, chao ôi là Huế!

Tôi nhớ lần ấy, chiều mưa râm rì cũ tháng mười một, tôi ngồi ăn cơm hén ở nhà Bửu Ý ở đường Hàng Me. Tôi vừa đi Tây về, suốt hai tuần ở Cung Đại Hội các nhà văn, bữa ăn nào cũng toàn thịt, bơ, phó mát..., đến nỗi tôi thất kinh, nhiều ngày chỉ mang một trái mớ cây về phòng, ăn trừ bữa. Nhiều tuần lễ không có một hột cơm trong bụng, nghe tiếng rao cơm hén, tôi thấy xúc động tận chân răng. Đây là lần đầu tiên, tôi ăn một tô cơm hén bằng tất cả tâm hồn. Thấy chị bán hàng phải cho quá nhiều thứ trong bát cơm nhỏ, công thế mà chỉ bán có năm đồng bạc, tôi thấy làm ái ngại hỏi chị:

- Lòi lãi bao nhiêu mà chị phải công kỹ đến thế. Chỉ cần ba bốn thứ, vừa vừa thôi, có đỡ mắt công không? Chị nhìn tôi với đôi mắt giận dữ rất lạ:
- Nói như cậu thì... còn chi mà là Huế!

Chị gánh hàng đi, dáng gầy mỏng manh, chiếc áo dài đen cũ kỹ, chiếc nón cời và tiếng rao lanh lảnh, bây giờ tôi mới phát hiện thêm vị thứ mười lăm, là lửa.

Vàng, một bếp lửa chất chiu, áp ủ đi trong mưa suốt mùa đông, bèn bị theo bước chân người...

Hạ An