

Con Khô Miệt Lục Tỉnh Ăn Chơi Ngon Hơn Ăn Thiệt

Nam Sơn Trần Văn Chi

Con khô là đặc sản của người Lục Tỉnh. Khô là thực phẩm hình thành trên bước đường khai hoang của tổ tiên. Thuở đó gọi “miệt Lục Tỉnh” là nói lên cái vùng đất vừa xa, vừa lạ, mang nhiều ý nghĩa bí ẩn nữa. Nên cái ăn cái uống của người Lục Tỉnh cũng mang nhiều sắc thái lạ kỳ dưới mắt người Hà Nội. Và con khô của miệt Lục Tỉnh, khô miền Nam, dưới mắt người di cư năm 54 không chỉ là lạ mà còn khó hiểu... Khó hiểu từ cách gọi đến cách ăn. Ấy thế nên Vũ Bằng đã phải lặn lội tìm hiểu, mới khám phá ra thế giới khô miền Nam hầu dạy cho người miền Bắc hiểu thế nào là khô:

- Thế thì ông có biết khô là gì không hỏi ông bạn Bắc Kỳ thân mến? Khô không phải là một dung từ, nhưng là một danh từ, khô là một biến thể chứ không phải là một trạng thái, khô là một thực thể chứ không phải là một phương pháp”



Con khô là sản phẩm mang tánh sáng tạo của người lưu dân ngày xưa từ miền ngoài vào. Họ phát cỏ, khẩn hoang, làm ruộng mà tài sản mang theo chỉ có cái nóp và cái phần. Có gì ăn nấy, cá tôm dư thừa ăn không hết, không biết làm gì nên “biến chế” ra con khô. Rồi con khô lần lượt được định hình, thành một phong cách ăn uống độc đáo, có mặt trong ẩm thực Việt Nam, như là một tập quán, thói quen ăn khô và nghiền khô, đến tận ngày nay.

Vậy con khô ra đời thế nào?

Xưa, theo ông bà kể lại, khi mới từ miền ngoài vào “không có một miếng đất chọi chim”; thì vùng đất giồng, đất rẫy có người chiếm hết rồi, nên đành phải đi vào vùng sâu, chèo chống tìm đất hoang để khai khẩn.



Đất vô chủ, mạnh ai nấy phát hoang để làm ruộng, vất vả nhưng “con đàn cháu đống” do tối phải chung vô nóp ngủ sớm để tránh cái cảnh muỗi bay như trấu. Nhưng nhờ trời thương, năm nào nước trên nguồn cũng đổ về mang theo cá tôm “thôi vô kể”. Cá trôi lên mặt nước, tấp mỗi giồng như nồi cơm sôi sùi bọt. Ăn cơm với cá riết rồi ngán. Cá có con bự tổ chẳng, cái đầu con rô bằng bàn tay xòe. Nhà nào cũng rộng đầy lu, đầy hũ, riết rồi phải đào hầm rộng để ăn lâu.

Vào cuối năm, gió chướng non thổi về thì cứ ra đồng đào hầm, vét mương để bắt cả nhảy hầm. Cá nhiều chỗ cả ghe, đựng bằng thùng thiếc, bằng cần xé, không biết làm gì cho hết, thương lái đâu có ai vô đó thu mua! Thế là phải xẻ cá, móc bỏ ruột, ướp muối đổ ra đệm, trên lá chàm, thậm chí trên sân quanh nhà để phơi khô... Lâu lâu chèo ghe ra tỉnh bán đổi lấy trà, đường tán, thuốc rê, giấy hút thuốc, đá lửa, dầu hôi. Hồi đó chèo cả ngày mới tới tỉnh; còn lên Sài Gòn đi cả đôi mươi ngày, mà đâu phải ai cũng đi được. Con khô miệt vườn ra đời nhiều truân chuyên như thế, cuộc đời con khô từ đó lưu lạc nơi này đến nơi khác, theo chân ghe thương hồ về tới Gia Định, Đồng Nai, có khi theo ghe bầu ra tận xứ Quảng. Miệt Lục Tỉnh làm ruộng dựa vào nước

sông Tiền, sông Hậu; thủy triều ở đây lên xuống hai lần trong ngày, không như miền Bắc chỉ có một, nên sanh nhiều tôm cá. Người dân ở đây trị thủy bằng cách đào kinh, khai mương; trong khi miền Bắc lại đắp đê trị thủy. Sông rạch, thủy triều ở miền Nam giúp sức cho người lưu dân có nhiều cá, làm nhiều khô là như vậy. Đó là con khô cá đồng.

Còn khô cá biển nó ra đời nào có kém gian truân đâu, thậm chí còn nguy hiểm nữa. Xưa ghe đi biển đánh cá vài ngày, không có phương tiện lưu trữ nên phải làm khô. Con cá sau khi mổ bụng, bỏ ruột, ướp muối đổ lan trên mui, dưới khoang phơi tạm cho ráo rồi đem vô bờ bán cho thương lái, phơi lại thành con khô cá biển. Gặp lúc mưa dầm làm cho con khô bị ướt, bị bunn thịt nên khô cá biển nhiều lúc có mùi khẳn khẳn là vậy. Có lúc gặp bão, phải đổ khô xuống biển cho nhẹ ghe để chèo lẹ vào bờ. Xem như vậy, vì dư thừa không biết làm gì mà người miệt Lục Tỉnh làm ra con khô. Nay con khô trở thành món ăn quen thuộc, nên làm khô, chế biến con khô là vì nhu cầu và vì nhiều người mình còn khoái ăn khô.



Ngày nay bất cứ người Việt nào cũng biết con khô. Chỗ nào có người mình là có mặt con khô. Cùng với con người văn minh, con khô nay cũng văn minh sau bao phen đổi mới cho hợp với thời đại nhưng không vì thế mà con khô đánh mất bản chất, sắc thái đã làm ra nó: Là đơn sơ, dân dã. Do vậy con khô vẫn còn thấy bày bán ở vỉa hè Sài Gòn vào ban đêm, bên bếp lửa than, cạnh xi rượu đế, rượu thuốc, bất kể dòng họ nó là gì, xuất thân từ đâu.

Vào các cửa hàng chuyên bán sỉ, thấy đủ loại khô:

- Đầu tiên là khô cá đồng. Đây là loại nhiều nhứt và cũng được nhiều người ưa chuộng. Loại to, bự cao cấp như khô cá lóc, cá tra rồi cá chạch, đến loại khô tạp nhưng không kém hấp dẫn như khô cá bống kèo, cá trắng, cá đối, cá sặc. Khô lươn, khô lịch, khô chuột, ếch, nhái cũng không thiếu.
- Khô cá biển, mặc dầu mùi khó chịu, nhưng lại ngon. Như cá đuối, cá hổ, cá lẹp, cá khoai, cá lù đù, cá chim, cá chia vôi...
- Riêng tôm khô và khô mực là loại khô cao cấp, ngự trị riêng biệt một vùng, ngồi riêng một chiếu, tự hào ngon hơn mấy loại khác. Tôm khô, khô mực nằm trong danh mục sơn hào hải vị. Con tôm, con mực từ khi thành con khô thì nó chiếm địa vị đầu bảng trong dòng họ khô... Khô mực, tôm khô, ngon hơn mực tươi, tôm tươi, mùi vị quyến rũ, và màu sắc cũng mời gọi người ăn nữa.



Người Việt mình không có thói quen ăn khô làm bằng các loại thịt như gà, heo cả bò nữa. Khô gà, vịt, heo, bò là loại đồ ăn để lâu như hột vịt muối, lạp xưởng là sản phẩm của người Tàu. Duy có khô nai là sản phẩm khô làm bằng thịt rừng của người Việt, được dân ăn nhậu thích và ít thấy bán.

Người sành điệu ăn khô không ai nướng đến chín con khô. Con khô vừa thấy lửa là có mùi thơm và ăn được liền. Như khô cá hổ, cá khoai, khô cá lẹp.

- *Khô cá hổ, cá khoai* chấm nước mắm me (me chín) hoặc nước mắm xoài hay nước dấm cay ngọt thì rất ngon. Nước chấm phải làm sẵn, khô vừa nướng xong bẻ ra, chấm nước "chua cay ngọt" đưa vào miệng nhai nghe "dòn khướu", nuốt xong mà miếng khô chưa kịp mềm. **Đưa cay phải là rượu đế, rượu nếp than hay ngon nữa là rượu thuốc thì hết biết.** Ăn khô, uống rượu đế, ngồi dưới đất và phải có vài ba người thì mới vui, rôm rả.
- *Còn khô cá lóc, cá tra* loại khô có nhiều thịt thì nướng lửa than, già lửa một chút. Con khô để trên vỉ, lửa làm cho con khô sôi bọt, chảy mỡ, mùi khô, mùi mỡ bốc bay tỏa cả nhà như mời gọi. Khô nướng vừa chín tới phải xé ra, còn bốc khói, cho vào chén nước chấm me, xoài hoặc nước



dầm chua cay. Nước chấm hòa cùng mỡ con khô rỉ ra làm cho chén nước chấm trở thành món nhậu ngon hết chỗ chê. Món khô này **nhậu rất bắt mắt** và không kém náo nhiệt. Càng về khuya thì lại càng có thêm tay mới vào, thế chỗ một vài tay vừa cho chó ăn chè sau gốc chuối.

- *Riêng con khô cá đuối* lại có cách nướng, cách ăn khác. Không ai dạy bảo ai mà dân ghiền khô người nào cũng biết nướng khô cá đuối. Khô cá đuối phải nướng thật khét, sau đó phải đập cho mềm, cho thịt cá tưa ra thành xơ. Nếu nướng không tới, thì đập con khô không tưa được và làm cho con khô có mùi khai, ăn không vô. Khô cá đuối phải chấm nước dầm chua và cay và đưa cay bằng rượu để mới đúng bộ.
- Con khô cá sặc thì thịt nhiều, dày cơm, thường rất mặn. Nướng chín, xé nhỏ ra, trộn với dưa chuột, dưa leo xắt mỏng với nước mắm chua cay ngọt, gọi là gỏi khô cá sặc, ăn rất ngon mà nhậu cũng được.
- *Con khô mực* thì tuy quý phái nhưng chế biến đơn giản và dễ dàng. Có thể nhậu với rượu bia, rượu đế, rượu Martel càng ngon. Dân có tiền, chủ điền, ở nhà gói nướng khô mực bằng rượu đế. Rượu đế “cao chữ ” rót trên đĩa châm lửa cháy ngọn xanh bốc mùi tỏa thơm dễ chịu. Hơ con khô mực, trở qua trở lại một hai lần mùi thơm của khô, của rượu làm ta phải chảy nước miếng. Khô mực xé nhỏ, nhai nhóc nhách như nhai kẹo cao su, mùi ngọt khô mực hòa tan cùng nước bọt khiến ta dần lòng không được, phải nuốt ngay. Khô mực ăn không hoặc chấm nước tương chua cay thì ngon hơn. Khô mực tuy là loại cao cấp nhưng nó vẫn có mặt ở hè phố, làm bạn tri kỷ với xích lô, xe kéo, giang hồ tứ chiếng, ai cũng ưa, cũng thích.
- *Riêng con tôm khô* là món khô sẵn sàng để ăn, không cần nướng. Từ khi con tôm khô ra đời thì hình như ai đó đã làm mai mối nó với củ kiệu rồi. Cuộc tình tôm khô củ kiệu là cuộc tình đẹp, bền vững khiến cho bao “mối tình khô” khác phải ghen tức. Gặp khi không có củ kiệu, riêng một mình con tôm khô cũng làm tròn nhiệm vụ cho bạn đưa cay, bên ly bia lạnh. Dầu ngồi một mình bạn cũng không thấy cô đơn thiếu vắng là nhờ tôm khô.



Ăn khô như vậy đúng là ăn chơi. Và ai dám bảo ăn khô không ngon, ăn khô là ăn chơi mà ngon hơn ăn thiệt là vậy. Theo chân con khô, lần về miệt Lục Tỉnh, vô tận vùng sâu mới thấy hết được lịch sử con khô xứ mình. Ăn khô mà nhớ về tổ tiên bỏ xứ miệt ngoài xuôi Nam tìm cuộc sống mới.

Ngày nay, món ngon vật lạ ê hề, nhưng con khô vẫn còn là món ăn không thể thiếu trong bữa cơm, bữa nhậu của người mình. Ăn khô bây giờ không chỉ là sở thích mà là lối sống, văn hóa trong ẩm thực của chúng ta. Nếu có dịp về thăm lại Việt Nam, chúng ta làm một chuyến về thăm Lục Tỉnh, tìm cho được mấy ông già Nam Bộ để nghe kể chuyện ngày xưa, chuyện nghĩa khí Lục Vân Tiên với ly rượu và con khô thì không gì bằng.

Nam Sơn Trần Văn Chi

Trích từ cuốn Hương Vị Ngày Xưa