

Phương Nam Quê Tôi.

Phạm Thu Thảo

Nếu như ẩm thực Miền Trung ảnh hưởng nhiều tính cách cung đình thì nơi đất Phương Nam quê tôi mang tính bình dị đơn giản của vùng sông nước. Do đặc thù địa lý nên Miền Nam trù phú về lúa còn bao la cây trái rau củ. Cá tép cũng mênh mông. Nên món ăn vì thế rất phong phú. Ngay cả những món của các miền khác được người Miền Nam biến chế đa dạng thành món ăn mang hương vị Miền Nam không chê đâu được

Từ phở Hà Nội nước hơi lạt thì phở vào Nam vừa ngọt ngào, béo ngậy rau giá vung tồ. Từ tô bún bò Huế cay nồng thành tô bún thơm lừng sa tế bất cứ trẻ nhỏ nào cũng có thể ăn. Từ món bánh tráng Miền Trung vào Nam thành món cuốn hấp dẫn và món ăn vặt khó cưỡng. Nếu tới Miền Nam nói chung, Miền Tây nói riêng mà chưa ăn canh chua với cá kho tộ, chưa nếm qua các loại mắm cá đồng, lẩu mắm, chưa ăn bánh xèo, các loại gỏi, các loại cuốn, các món chè béo ngậy... thì chưa thể biết được cái hương và vị ẩm thực của Miền Nam. Canh chua, cá kho thì đâu cũng có nhưng người Miền Nam sử dụng đủ các vị chua có thể có trong tầm tay. Có khi là vị chua từ chanh, từ me, từ côm mẻ, từ khế, từ bần, cả tổ kiến, lá me non... Mỗi loại vị chua mang đến một hương vị khác lạ thích thú nhưng không kém phần ngon miệng. Người Miền Nam họ ăn chua thì thiết chua, và ngọt thiết ngọt, béo thì thiết béo nhưng cay thì để cho mỗi người tự chọn. Ai muốn cay thì có ớt xắt để sẵn.

Bữa cơm người Miền Nam có đủ người già em bé cùng quây quần đầm ấm. Khác với Miền Trung khi ăn phải nhỏ nhẹ không nói năng nhiều thì mâm cơm người Nam là dịp cả nhà sum vầy thường thức, vừa ăn vừa khen, hay chỉ ra món nào, thứ nào thiếu mặn thiếu ngọt để lần sau người nhà biết ý làm ngon hơn. Trong bữa cơm Miền Nam họ vừa ăn vừa nói chuyện. Có khi chuyện gia đình, có khi chuyện hàng xóm, chuyện học hành, chuyện chợ búa... Nên mâm cơm người Nam rất thân mật ấm áp.

Và vì vậy người Phương Nam có thể bày biện mâm cơm nơi họ cho là thoải mái nhất. Mùa mưa thì ăn trong nhà. Mùa nắng có thể dọn bàn ra sân ăn cơm cho mát. Cũng có thể mâm cơm dọn ra dưới mái hiên, ngoài bờ ruộng hay trên ghe xuồng miễn là thuận tiện cho công việc. Tuy vậy nhưng khi có khách thì bữa cơm mời bao giờ cũng không kém phần trang trọng. Người Miền Nam quen dùng cơm ở gian nhà dưới, nơi gần nhà bếp và cái tủ garde-manger hoặc có khi đơn giản nhất mâm cơm trên nền gạch nhưng có khách thì mâm cơm luôn đặt bàn ở hàng ba nhà trên như tổ lòng kính trọng vậy.

Ăn trên ngồi trước, cũng là cách tôn trọng khách quý của chủ nhà. Nếu món ăn người Miền Trung bày biện trang trí công phu và thường để ra bàn in ít cho khách có thể ăn món nóng hấp dẫn thì người phương Nam quê tôi vẫn trang trí thức ăn trên bàn cho bắt mắt nhưng tô đĩa thì đầy vun thức uống thức ăn. Có bao nhiêu đồ ăn làm đãi khách thì họ dọn ra hết. Nên mâm cơm Miền Nam luôn đầy ắp thức ăn nóng nghi ngút trừ món phải dùng nguội. Tính cách người Miền Nam phóng khoáng, rộng rãi và nhiệt tình nên khi vào bàn ăn chỉ vài câu thôi giữa khách và chủ không còn khoảng cách. Sự chân tình thân mật nằm ở cách họ mời ăn như ngầm bảo khách cứ ăn thoải mái đồ ăn nhiều lắm chớ có ngại.

Nếu bạn xuôi về Miền Tây một lần sẽ nhận ngay lòng hiếu khách của họ. Người phương Nam có thói quen từ xưa giờ là mời ăn. Hễ khi có khách tới nhà ngay bữa chủ nhà đang ăn, ăn cơm hay ăn bất cứ món ăn chơi gì họ đều mời bạn cho được. Nếu bạn ngồi ăn ngay thì họ rất thích. Nếu bạn từ chối thì lần sau gặp, họ biết ý không hề mời nữa. Người Miền Tây bụng dạ thiệt tình nên thấy ai thiệt tình họ rất quý mến. Thí dụ như họ mời bạn ăn bánh xèo. Tuy thấy họ làm ít mà mời quá thì bạn cũng ngồi ăn và ăn cho họ vui cũng là một cách tiếp nhận tế nhị không mất lòng chủ nhà. Nếu bạn thấy đồ ăn ít nên từ chối có khi họ nghĩ bạn chê đồ ăn họ không ngon. Miễn mời nữa.

Người miền Tây chơn chất lắm không bao giờ kiêu cách. Khi họ nhắm có thể đủ đãi bạn ăn thật thì họ mới mời. Còn như thấy không có đồ ăn thức uống nhiều thì họ không mời đâu. Mà họ chờ bạn ra về, gia đình họ mới ăn uống cho dù có muộn. Một khi gia chủ đã mời ăn thì họ đãi đằng bạn bằng cả ruột gan của họ. Nghĩa là nhà có bao nhiêu món họ múc ra đãi khách đầy vun. Đãi tới hết nồi thì ngưng, hết món thì thôi. Trong nhà, hay tủ lạnh có bao nhiêu đồ tráng miệng họ cũng bưng ra hết. Có câu dân dã ở Miền Tây là **chơi xả láng**. Có khách tới thì nhà có nhiều đãi. Mai cả nhà ăn kho quẹt họ cũng được. Thái độ hiếu khách của người Miền Nam nói chung và Miền Tây nói riêng được biểu lộ bằng sự đơn đả ân cần và thân thiện. Nếu người lớn thì họ

luôn miệng "*Dạ anh hai, anh ba ("hay chị sáu chị bảy) ăn tự nhiên nghe. Ăn thiệt tình đừng có ngại nghe. Không ăn hết là em giận đó."* Nếu là bạn bè của con thì chủ nhà mời mọc ngọt như mía lùi. Họ coi bọn trẻ như quen thân từ đời vậy, "*Mấy đứa con ăn thiệt tình nghe. Ăn cho no nghe con. Cứ ăn thoải mái đồ ăn bác nấu còn nhiều lắm. Cứ ăn đi con"*

Tuy dễ tánh, và thoải mái nhưng người quê phương Nam không vì thế mà bỏ qua khuôn phép trong mâm cơm. Họ không dạy con mời cơm khi lên mâm cơm như người Bắc nhưng họ dạy con đi mời cơm từng người trong gia đình. Bắt đầu từ người lớn "*Thưa bà nội xuống ăn cơm, thưa ông nội vô ăn cơm, thưa ba ăn cơm, thưa má ăn cơm.*" Khi lên mâm cơm miếng ngon phải gắp cho ông bà trước. Ăn không khuấy tô canh, gắp không gắp qua tay người khác, không động đũa xuống chén, cũng không được gõ đũa vào thành chén. Khi ăn không húp xoàng xoạc, khi chan canh không chan lầy chan để phải chừa người khác...

Khi bạn tới nhà họ ăn uống, thì họ tiếp đón hết mình nhưng họ đồng thời qua cung cách ăn uống của bạn họ cũng dễ dàng nhận biết bạn là người được giáo dục ra sao. Và khi bạn ra về họ sẽ chỉ ra cái sai ấy không phải chế diễu mà là dạy con mình không được như thế, như vậy là nét xấu.

Phong cách ăn uống tuy vùng miền có khác nhau về hương vị nhưng chung quy đều giống nhau ở chỗ đều được ông bà răn dạy "*ăn coi nôi ngời coi hướng*". Biết được phép tắc cơ bản ấy thì dù có được mời ăn ở miền nào bạn cũng sẽ được yêu mến như nhau. Cũng đừng nên ăn ở miền này đem so với nơi mình sống. Vì mỗi món ăn và phong cách mỗi miền sẽ giúp mình hiểu biết thêm ẩm thực mỗi nơi cũng là điều vô cùng thú vị.

Phạm Thu Thảo