

# MỘT CHÚT QUÀ QUÊ

XUÂN PHƯƠNG

Như một thông lệ -"luật bất thành văn"- Cứ mỗi năm, bắt đầu từ giữa tháng 11 dương lịch đến đầu năm mới, có nghĩa là từ "Lễ Tạ ơn" cho đến "Tết Tây", người Việt Nam mình, đã dần dà hoà đồng, hội nhập với người bản xứ để tụ tập, họp mặt, hội hè, độ đám v.v.. Cuối năm là "thời gian lý tưởng" để vui chơi. Rồi sau đó, khi mọi "cuộc vui" đã đi qua, chúng ta còn lưu luyến, giữ mãi không buông với những "kỷ niệm" được để lại:

*Xỏ quần  
Gài nút  
Hết vừa  
Nào lòng  
Chấp nhận  
Mình vừa  
Lên cân*

Đồ ăn, thức uống thừa thãi, ê hề. Không khí nhộn nhịp, tưng bừng. Lòng người hân hoan, hớn hở (Dù có khi chỉ là hiện tượng bên ngoài, chưa phải là bản chất bên trong). Chợt lòng bùi ngùi nhớ về những món ăn "chân quê", những món quà bình dân, truyền thống theo đoàn người di cư từ Bắc vào Nam. Những món ăn mà có thể lúc còn ở quê nhà, chúng ta cũng chẳng ai thiết tha, đậm đà gì cho lắm. Tự đứng anh Đàm Quang Trung ai hoài nhắc đến :canh bún,bánh đúc hành mỡ....làm cho người viết đây cũng nao nao trong dạ. Thôi thì cô em này xin mạo muội vài dòng lan man, hy vọng mua vui cũng được một vài phút giây, để chia sẻ và đáp tạ tâm tình của ông anh mình vậy. Tâm tình "thương quê, nhớ quốc" của Đàm tiên sinh hôm nay, cũng giống như tâm tình của sứ thần Việt Nam : ông Nguyễn Trung Ngạn đời nhà Trần đi sứ sang Tàu với bài "Quy Hương":

*Lão tang diệp lạc tâm phương tận  
Tảo đạo hoa hương giải chích phi  
Kiến thuyết tại gia bản diệp hảo  
Giang Nam tuy lạc bất như quy*

*Dâu già rụng lá, tầm đến lúa  
Hương lúa chín sớm, cua đồng béo  
Biết quê nhà nghèo, nhưng quý  
Giang Nam tuy vui, không bằng về nhà.*

Đối với món canh bún-Cần phải rõ ràng là ông anh muốn nhắc về "Canh bún riêu cua rau rút "hay "Canh bún rau cần cá quả". Theo thiển ý cô em, thì có lẽ Đàm tiên sinh chuộng món canh bún thứ nhất vì

nó "đại chúng, phổ thông" hơn. Trước hết, bún riêu được coi là một trong những món ăn dân dã, mà người dân quê miền Bắc dùng cho mát ruột trong mùa hè oi bức, ăn xong tô bún riêu mồ hôi không đến nổi "vã như tắm" như xôi phở chẳng hạn. Bún riêu dùng để điểm tâm, lót dạ buổi mai hay dần bụng chờ bữa cơm chiều. "Canh bún" vốn là họ hàng đầu đấy với bún riêu, nên chi cũng chẳng cao sang, quyền quý gì cho cam. Nếu Bún riêu là những ông anh, bà chị lớn đã "nên người, thành danh" từ sớm của một gia đình đông con, thì Canh bún quả là những "cậu ấm sút vôi, cô chiêu út" để rắng, để sót, cách anh, chị mình hàng chục tuổi vậy. (Có nửa tình Bắc lưu thông trong huyết quản nên người viết cũng hay ví ví, von von lấm cớ).

Bún riêu cua gồm có bún to sợi được chần sơ qua cho nóng dẩy, bỏ vào bát, chan nước riêu cua ngập bún, ăn kèm với rau ghém như: rau diếp thái chỉ, thân chuối thái mỏng, kinh giới, tía tô, húng đủ loại. Còn canh bún thì tất cả các vật liệu được nấu chung trong một nồi. Nói thế chứ nấu một nồi canh bún "đạt chỉ tiêu" cần rất nhiều "kinh nghiệm nhà nghề" hơn bún riêu quý vị à , (nên chi các cô, cậu út cũng khó chiều). Ngoài gạch cua mỡ màng, xốp đặc, vàng óng ả, người nấu phải bỏ rau rút, bún vào nồi đúng lúc, canh lửa vừa đủ để làm sao cho rau không bị bỏ nát, bún không quá mềm, thành nhão . Được thế mới gọi là "chuyên gia canh bún "!

Đúng kiểu thì phần gạch ở mai cua đồng phải phi mỡ hành cho khéo, là yếu tố chính tạo nên cái ngon, cái đẹp của riêu cua. Thân cua thì giã nhỏ, xóc qua chút muối. Đổ nước lã vào vào rây, gạn lọc cho kỹ, bỏ bã, đem đun sôi vừa tới để làm nước dùng. Ở VN mình thì người ta phải giã cua bằng tay là chắc chắn trăm phần trăm rồi. Còn qua đây, các đấng nội trợ đem xay cua bằng máy. Các vị sành ăn cầu kỳ, khó tính cho là không đúng cách : vì xay cua bằng máy thì váng cua dễ bị xốp. Giời hời giời! Thuý Vân còn thay chị là Thuý Kiều làm vợ Kim Trọng được nữa là. Có cua đồng để xay là "hạnh phúc" lắm rồi. Ở xứ này chỉ có con ghẹ hay "blue crab" thế thân mà thôi. Có khi không có cua xanh, không có ghẹ , người ta dùng thịt cua hộp rĩa sẵn, trộn chung với lòng trắng trứng, tôm khô ngâm nước cho mềm, xay nhuyễn, nêm nếm vừa ăn để làm riêu cũng xong.

Rau rút là một loại rau rỗng ruột, có phao màu trắng, nổi lênh bênh trên mặt ao, hồ. Khi dùng, người ta tước bỏ phao trắng này, chỉ giữ lại cọng non mà thôi. Thường thì người ta dùng rau muống hay đôi khi rau cần nước xắt khúc thay thế cho rau rút. Rau muống ở Nam Cali này thì có quanh năm , mắc rẻ tùy

mùa. Mùa hè thì tha hồ “hỉ hủ” với thực đơn rau muống 7 món, vì giá chỉ còn có trên, dưới 50 xu/lb tùy siêu thị. May là rau muống Nam Cali chưa bị cấm chỉ hay kiếm chuyện do vấn đề sinh thái môi trường như ở Texas dạo nào. Tại thủ đô tị nạn, có rất nhiều quán ăn chuyên về món Bắc với quả canh bún trong thực đơn. Nhưng theo thiển ý của người viết thì quán bún “Ban Mai” ở góc Bolsa và Magnolia, trong khu ABC supermarket là khá khiếm hơn cả. Quán này còn gia công “thêm phần, dặm son” trang điểm cho canh bún: nào là đậu phụ rán phồng, suông tôm, huyết v.v. cho tăng thêm phần rực rỡ, bắt mắt khách “vương tôn, công tử”.

Nếu tính theo gia phả huyết thống dòng họ “Riêu cua” thì “Bún riêu cua” có “hoàng thân, quốc thích” với “Bánh đa cua”, còn được gọi là canh bánh đa. (Cái món này không được phổ biến nhiều như bún riêu hay canh bún). Rồi cũng từ họ “Riêu cua”, người ta dựng vợ, gả chồng để sinh con, đẻ cháu, tạo nên một liên hệ kế tiếp là “Bánh đúc riêu cua”- Tức là bánh đúc trơn thái mỏng nhỏ bằng ngón tay út, khi dùng chan nước riêu cua. Qua một quá trình truy nguồn, tìm gốc từ “Bánh đúc riêu cua”, người ta phăng ra nguyên uỷ dây mơ, rễ má của dòng họ “Bánh đúc”.

Với tên gọi là “bánh đúc”, món bánh này tự nó đã cho người ta biết nó không thuộc hàng “tao nhân, mặc khách” rồi. Cửa phải tội! Nguyên liệu để làm bánh đúc chỉ là bột gạo quậy với nước lã cho đến chín, gia chút muối, hoà chút nước sôi (có thể thêm hàn the cho bánh được trắng, không nát và chắc mặt, nhưng ăn vào dễ làm đầy bụng, nên hàn the không được ưa chuộng chỉ cho lắm). Có người ưa làm bánh đúc từ gạo mới, có người chuộng gạo cũ. Mỗi người một ý mà.

Nói thì nghe dễ dàng như thế, chứ quấy bột cho đến chín cũng cả một công trình nghệ thuật. Bột quấy đến lúc bắt đầu quánh rất nặng tay. Sau khi bột chín dẻo, mới nhẹ tay đi được một chút. Đến lúc sắp bắc ra, mới gia muối vào. Bánh đúc ngon hay không, bí quyết vẫn ở nơi nước sôi. Thiếu sôi thì bánh nát. Thừa sôi thì bánh nong. Ăn miếng bánh đúc mà không cảm nhận được vị sôi thì cũng hỏng kiếu, không phải là bánh đúc nữa rồi.

Bánh đúc nói tóm lại là là một loại bánh “nhà quê” làm bằng bột gạo quậy đến chín, đem ra đĩa cho nguội. Ăn nóng hay ăn nguội tùy loại, tùy thích. Bánh đúc được nhà văn Vũ Bằng diễn tả một cách “gợi cảm” như sau :” Bánh trông mịn mặt, chung quanh mỏng, giữa phồng trông giống như da thịt mát rợi của người đàn bà đẹp vừa mới tắm “. Bánh đúc thì miền nào cũng có đấy thôi. Chẳng thế mà VN ta có câu:

Mấy đời bánh đúc có xương

Mấy đời mẹ ghẻ mà thương con chồng

Câu ca dao này xét ra chỉ đúng ở VN mình vào những thời đại trước. Ngày nay, bánh đúc lại “có

xương “ quý vị à! Chán vạn bà mẹ kế VN thời đại, với tinh thần tiến bộ hơn, thương con riêng của chồng không kém gì con ruột của mình. Một điểm son cho xã hội, bên cạnh những cái xấu cũng đang đầy rẫy chung quanh.

Bánh đúc miền Trung và miền Nam tuy cùng làm từ bột gạo, nhưng không quấy cho đến chín như bánh đúc miền Bắc, chỉ quấy đến lúc bột hơi dẻo là nhắc xuống, cho vào ủng hấp cách thuỷ đến chín. Bánh đúc Bình Định có trộn nước lá bồ ngót hay lá dứa giã nát cho có màu xanh và mùi thơm. Người ta dùng dầu phộng thoa lên mặt bánh. Khi ăn, rắc đậu phộng rang,giã nhỏ lên, chấm với mắm nêm pha thật cay.

Đặc biệt của bánh đúc miền Nam là trộn thêm nước cốt dừa nạo để tạo nên hương vị riêng cho vùng “Đất phương Nam”. Bánh đúc miền Nam cũng trộn nước cốt lá dứa giã nát cho thêm mượt mà :gọi là bánh đúc cẩm thạch. Đây là loại bánh bột hấp đặc biệt của vùng Bình Chánh-Đức Hòa -Hiệp Hòa (nơi có rất nhiều nhà máy sản xuất đường mía ). Bánh hấp xong được cắt thành hình thoi, chấm đường mía lau thắng thành kẹo ,rãi lên ít mè trắng rang thơm. Kỹ thuật là ở nước đường, thắng sao cho khéo thì khi chấm bánh đúc vào, đường sẽ bám một cách đều đặn quanh bánh. Khi lấy bánh ra đường không bị kéo chỉ.

*Thêm một miếng bánh đúc xanh*

*Có hình thon nhỏ bắt quanh đĩa tròn*

*Ngọt, giòn một miếng thơm ngon*

*Quyện cùng đường mía ngọt thơm với mè -HMP*

Ở Saigon, ta có thể tìm thấy hai loại bánh đúc thoát thai từ “bánh củ cải” của người Triều Châu. Một là bánh đúc hấp mặn, ngoài phần trộn thêm nước cốt dừa cho tăng phần thơm và béo, khi hấp bánh người ta còn trải lên mặt bánh một lớp nhân dày gồm củ sắn thái nhuyễn, tôm khô, thịt heo băm xào sơ với hành hương. Ăn với nước mắm pha tỏi, chanh, ớt.

Loại thứ hai là bánh đúc bột chiên. Bánh đúc bột chiên trong trí nhớ của người viết là những xe đẩy của những ông Tàu già , đi khắp phố phường, hóc hẻm “Hòn ngọc Viễn Đông”, có khi những xe này đậu lại trước những cổng trường trong giờ tan học. Những miếng bột xắt cỡ con cờ hay cỡ ngón tay út(tính theo tay búp măng chứ không phải tay bắp chuối đâu nghe!), chiên đi, chiên lại nhiều lần với nước màu hay hắc xì dầu cho đến khi có màu vàng tươi hay ửng đỏ. Trong dai, ngoài giòn, ăn với nước tương ớt pha, đồ chua hay đu đủ ngâm, rắc lên ít hành lá xắt nhuyễn. “Cao cấp” hơn là cho thêm trứng vịt, trứng gà để tráng một lớp vàng đều quanh bột chiên ửng đỏ, điểm với màu xanh tươi của hành lá: là một bức tranh tập vẽ bắt mắt của thời cấp sách đến trường.

Qua sách vở, người viết được biết bánh đúc miền Bắc có rất nhiều loại. Ngoài bánh đúc riêu cua còn có nào là: bánh đúc lạc, bánh đúc cùi dừa, bánh đúc ngô, bánh đúc nộm, bánh đúc nham, bánh đúc om

chua, bánh đúc sốt, bánh đúc mắm tôm, bánh đúc chấm tương, bánh đúc mỡ hành, và sau này người ta còn có thêm bánh đúc nóng nữa.

Bánh đúc lạc có trộn ít lạc (đậu phụng) giã dập- Bánh đúc cùi dừa nhai sậm sật nhờ bỏ vào những lát cơm dừa nạo thái mỏng- Bánh đúc ngô thì thay vì quấy bằng bột gạo, người ta thay bằng bột ngô nên bánh đúc có màu vàng, ăn rất chóng ngán- Bánh đúc nộm là bánh đúc quấy hơi mềm, được cắt thành những sợi nhỏ như sợi phở, chan với nước nộm màu trắng ngà (tựa như sữa đậu nành) là nước dùng nấu bằng lạc và vừng (mè) rang xay nhỏ và giá chần tái (trung sơ), ăn chung với rau ghém gồm :hoa chuối, thân chuối thái mỏng, kinh giới, tía tô ,rau ngổ ba lá (ngò om), rau húng và gia chút ớt bột khô- Bánh đúc nham cũng ăn với rau ghém như bánh đúc nộm, nhưng “rôm rả” hơn, chứ không thanh cảnh như bánh đúc nộm, nước dùng ngoài vừng, lạc rang thơm giã nhỏ, người ta trộn thêm hoa chuối thái mỏng (thay vì giá chần), thính, bì heo thái nhỏ, gia chút mắm tôm. Khi ăn vắt thêm tí chanh- Bánh đúc chấm tương hay bánh đúc mắm tôm gọi sau thì nó như vậy, chỉ là bánh đúc múc ra đĩa, để nguội, bẻ hay xắn ra chấm tương Cự Đà hoặc mắm tôm pha sẵn- Bánh đúc om chua là bánh đúc khi quấy trộn nước gừng giã nhỏ và lá gừng cho thơm. Khi ăn chan nước om chua. Nước om chua gồm có thịt gà thái miếng, thịt chân giò thái miếng, đậu phụ thái miếng, mộc nhĩ(nấm mèo) ướp rượu xấp, rồi đun sôi cho kỹ, nêm nếm thêm mắm tôm, bỏ thêm rau răm. Đây là món mà người Hà Nội ngày trước dùng làm món chính bày cỗ Trung Thu để thưởng trăng- Bánh đúc sốt, đặc biệt của vùng Thanh Hóa, là bánh đúc khi quấy có trộn nước rau cải giã nhỏ. Dùng nóng. Khi ăn xúc đậu xanh nấu chín, đánh tới, rãi đều lên mặt bánh- Bánh đúc nóng là một phong trào ở Hà Nội, rất được các “nam thanh, nữ tú” ưa chuộng trong thời tiết se lạnh hiện giờ. Bánh đúc nóng trong nồi được múc ra từng môi vào bát, chan lên một thìa nhân giống như nhân thịt bánh cuốn, kèm hành phi, ớt bột, rau quế và nước mắm pha giấm ớt.

Lan man vốn sẵn tính trời đã cho nãy giờ. Nay người viết mới bàn về cái món chính:bánh đúc mỡ hành. Có người chịu ăn nóng. Có người sính ăn nguội. Bá nhân bá tính. Dù nóng hay nguội gì bánh đúc mỡ hành đều có hương vị riêng của nó. Tự trung bánh đúc mỡ hành là bánh đúc được rưới lên mặt hành ta phi mỡ cho vàng, xắn miếng chấm nước mắm pha, ăn với đậu phụ rán phồng vừa bùi, vừa béo. Chả thế mà nhà văn Vũ Bằng đã không ngớt lời ca tụng:” Đậu rán và bánh đúc mỡ hành là bóng với hình, là non với nước, là trai với gái, thiếu đi một thứ thì tự nhiên cuộc đời thiếu vẻ đẹp ngay” hay: “Điều hòa. Tiết tấu như một bài thơ bát cú gói ghém đã hết ý mà không thừa lời “.

Viết về đủ loại bánh đúc miền Bắc như kể trên, nhưng thú thật, người viết chỉ có được ăn bánh đúc lạc chấm tương Cự Đà và bánh đúc mỡ hành, đậu rán

mà thôi. Mấy món bánh đúc khác quả là chưa từng được nếm qua. Mấy hôm nay trời Nam Cali ngày mưa, ngày tạnh.Người viết vừa ngồi viết bài”canh bún, bánh đúc” này, vừa nghe hàng tá bài nhạc mưa cho hợp cảnh, hợp tình. Đến bài”Em đến thăm anh một chiều mưa” của nhạc sĩ Tô Vũ”, mình cảm cảnh cái câu:”Ta ước mơ một chiều thêu nắng. Em đến chơi quên niềm cay đắng và quên đường về”, rồi chợt nghĩ xa xôi- Ước mơ sao có một ngày nắng ấm, đẹp trời nào đó, thật gần trong tương lai- Tất cả bạn bè chúng ta quên niềm cay đắng, quên luôn đường về hợp lại với nhau. Sáng mình dẫn nhau đi ăn phở Bắc. Trưa cùng nhau thưởng thức các món bún đủ loại như bún ốc, bún thang, bún bung, bún mọc, bún chả... Chiều mình trở tài cho nhau “xem “ cà bung, giã cây...Khuya về thì thơ thẩn, nhẩn nha, khê khê kẹo lạc, bánh đậu xanh Hải Dương bên tách trà xanh tỏa khói(Trà xanh hiện giờ đang là “à la mode”).

Chúng mình tạo thành những”vòng tròn bạn bè”.Từ bạn hàng xóm, láng giềng- Bạn quần cụt tiểu học- Bạn quần dài trung học- Bạn đại học, cao học- Bạn cùng chung nghề nghiệp đến bạn già, bạn trẻ, bạn tri âm, bạn tâm giao v.v...Lắm lúc, lòng tự hỏi lòng, mình còn có bao nhiêu người bạn ở chung quanh đếm trên 80 triệu người VN trong một thế giới gồm 6 tỷ 300 triệu người hiện tại. Bạn bè nổi trôi bốn phương, tám hướng:có người thành nhân trong xã hội- Có kẻ công chưa thành, danh chưa toại- Có đứa vợ đẹp, con ngoan- Có tên vẫn còn một mình cộng với bóng mình là hai” v.v...Nhưng dù thế nào đi chăng nữa, chúng ta trước sau cũng là bè bạn CÙNG MỘT MÁI TRƯỜNG :dù đồng niên hay chỉ đồng môn. Chúng ta tìm đến với nhau bằng cái tình “áo trắng ,quần xanh” không bao giờ thay đổi.