

# VÀI NÉT VỀ VĂN HOÁ ẨM THỰC ĐÔNG BẮC

Mỗi dân tộc đều có những sắc thái văn hóa riêng biểu hiện qua ngôn ngữ, trang phục, phong tục, tập quán... tạo nên bản sắc văn hóa của dân tộc mình. Và có lẽ trong những sắc thái văn hoá đó, không thể không nhắc đến văn hóa ẩm thực. Những đồ ăn thức uống được giới thiệu trong Ngày hội văn hóa các dân tộc vùng Đông Bắc tại Thái Nguyên năm 2000 vừa qua có lắm "của ngon" thì đã đành rồi nhưng "vật lạ" thì chưa hẳn. Vì nhiều món chúng ta vẫn được thưởng thức hàng ngày như : rượu Vân và bánh đa Kế của Bắc Giang; mứt mật của Bắc Kạn; mực nướng của Quảng Ninh; lợn quay của Lạng Sơn.v.v.. nhưng chúng được chế biến như thế nào, cách ăn ra sao thì không phải ai cũng biết.

Quả mật có ở rất nhiều địa phương nhưng chỉ có Bắc Kạn với giống mật vàng quả to và được những bàn tay khéo léo của các cô gái chế biến mới tạo nên món đặc sản không nơi nào có. Nhìn quả mứt mật nâu sẫm, trong veo, cắn vào thấy dai và có vị ngọt hấp dẫn, không ai có thể nghĩ rằng nó được làm ra từ những quả mật vừa chua vừa chát mà người ăn chua giòn nhất cũng không thể ăn quá ba quả. Chị Phạm Thị Nhâm, tác giả của món mứt cho biết : Khâu quyết định mứt ngon hay không là nồng độ vôi khi ngâm (mật khía hình con sò xong đem ngâm nước ôi trong để khử chua), nếu nhiều vôi mứt sẽ bị cứng, sác mà ít vôi mứt sẽ nát. Thông thường cứ 10 cân mật thì ngâm với 1 lượng vôi nỡn hòa tan. Đường cũng vậy, nếu nhiều đường mứt sẽ ngọt quá ăn chóng chán mà ít đường mứt sẽ bị chua cũng không đạt. Khi nấu, đun nhỏ lửa, đảo đều tay cho đường ngấm đều, vừa khô là được, nếu bắc xuống sớm mứt sẽ bị ướt, bắc xuống muộn mứt sẽ bị cháy. Mứt mật của Bắc Kạn có thể để được từ năm này qua năm khác mà không sợ bị mốc hay chảy nước, ăn vẫn cảm nhận được hương vị của nó. Người Bắc Kạn đi chơi xa, ngoài chục bánh khảo, bánh dày thế nào cũng mang theo cân mứt mật làm quà cho người thân. Món lợn quay cũng chẳng xa lạ gì với chúng ta, trong các quầy bán đồ ăn chín, chợ nào mà không có ?!. Nhưng nhắc đến lợn quay của Lạng Sơn thì ai cũng trầm trồ : thịt quay Lạng Sơn thì ngon tuyệt. Mà tuyệt thật, nhìn chú ỉn thoai vàng rộm, béo ngậy trên mâm, xung quanh nào bánh khảo, khẩu sli, khoai môn chao... mới hấp dẫn làm sao. Để có được món ăn kỳ công này, đã phải mất cả buổi. Anh Hà Hòa, chủ lò quay lợn ở thị xã Lạng Sơn tiết lộ : quay lợn cũng như bất cứ nghề nào khác, ngoài lý thuyết chung, còn đòi hỏi kinh nghiệm, mà kinh nghiệm thì chỉ có làm nhiều mới rút ra được. Chẳng hạn như khâu đánh màu : dùng mật ong hòa với nước sôi lên đều khắp trên da lợn, bôi càng kỹ da càng vàng, xốp và giòn. Mà việc pha mật thế nào là vừa thì chỉ dựa vào cảm giác vì mật tốt pha nồng độ khác, mật xấu pha nồng độ khác, bản thân anh mỗi chai mật ong phải quay từ hai đến ba con lợn mới rút ra được cách pha chế hợp lý.

Chọn lá mác mật - một trong những gia vị cũng không đơn giản. Anh Hòa cho biết : bất cứ cây mác mật nào cũng có một phía lá bị đắng, vì vậy khi hái phải nhắm thử, thấy không đắng mới được. Lá mác mật để quay lợn là lá bánh tẻ, nếu không có lá thì dùng quả đã phơi khô nghiền thành bột. Trình tự làm như sau : Lợn sau khi làm lông đem mổ moi (vết mổ chỉ rộng 15 cm ở phần bụng), rửa sạch hết mỡ sau đó nhồi gia vị gồm lá mác mật, tàu choong, tàu phù nhí, muối, mì chính .v.v... vào bụng lợn rồi khâu lại. Sau khi quạt than hồng (than hoa), đưa lợn vào lò quay khoảng 5 phút cho da lợn khô thì bỏ ra đánh màu. Đánh xong lại cho vào lò quay tiếp từ 1 tiếng rưỡi đến hai tiếng là được. Muốn biết lợn chín chưa, phải nhìn hình dáng chú lợn chứ không thể căn cứ vào màu sắc và độ giòn của bì. Khi vai lợn óp lại và mông thì nở ra, lúc đó lợn đã chín. Nước chấm món thịt quay này không phải nước mắm cốt cá cơm rắc hạt tiêu cay sặc, hay xì dầu Nam Dương chính hiệu mà chính là thứ hơi nước tụ lại trong bụng con lợn đã được hòa cùng các loại gia vị, đòi hỏi khi chặt phải khéo để không làm chảy đi thứ nước chấm này. Khi ăn, mỗi miếng thịt kèm một lá mác mật đã quay chín, chấm với nước chấm đã có sẵn ta sẽ cảm nhận được độ giòn tan của bì, độ béo ngậy của mỡ, vị ngọt lịm của thịt lợn, mùi thơm quyến rũ của lá

mác mật và gia vị, thật chẳng dễ gì quên được.

Cứ "thực" mãi rồi cũng phải "âm"; kéo lại mang tiếng "nhất bên trọng...". Rượu làng Vân của Bắc Giang không những nổi tiếng khắp trong nước mà còn có mặt ở cả nước ngoài. Rượu có nguồn gốc từ rất lâu ở làng Vân, huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang. Làng Vân nằm cạnh con sông Cầu nên thơ và người dân làng Vân đã lấy nước sông Cầu để nấu thứ rượu tuyệt hảo này. Men rượu Vân được chế từ một số vị thuốc bắc đặc biệt nên đã tạo được một loại rượu có nồng độ cao, hương vị thơm - ngon mà lại ít độc tố nên dù có lỡ uống say cũng không bị đau đầu. Chính điều này đã giúp rượu Vân trụ vững bao đời, nhất là hiện nay khi rượu ngoại ngập lan tràn thì rượu Vân vẫn được người tiêu dùng ưa chuộng. Người làng Vân sống chết với nghề truyền thống, có những đêm đông giá rét thấu xương, chăn còn không đủ ấm cho người, nhưng họ sẵn sàng "nhường" chăn để ủ cho về cơm mới trộn men hồi chiều đủ nhiệt độ lên men, bảo đảm chất lượng rượu Vân. Đúng là "sinh tử vì nghề".

Có lẽ bắt mắt nhất là "mâm cỗ" của đoàn Tuyên Quang với gà ri ướp sả nướng; rau dớn nộm và rượu ngô Na Hang. Đúng là con gái Tuyên Quang không chỉ chuộng đẹp mà còn khéo nữa. Món gà ri nướng có nguồn gốc từ Hàm Yên. Gà làm sạch, ướp tẩm gia vị sau đó nướng trên than hồng, trông con gà vẫn như gà luộc nhưng ăn thơm hơn, đậm hơn vì không bị mất chất trong quá trình chế biến. Gà nướng ăn riêng đã ngon, nhấp cùng một ngụm rượu ngô Na Hang lại càng thú vị. Vị ngọt đậm của thịt gà thơm-cay của sả quyện với vị đắng cay-ngọt-nóng-thơm của rượu ngô làm cho cả hai thứ trở nên ngon hơn, thật ấn tượng.

**THU HUYỀN**

**(Theo Tạp chí Văn học dân tộc, số 3-2001)**