



# Gấc Màu Sơn – Chả Nem Nhung Nhớ!

Như Hoa Ấu Tím

Món xôi gấc là món xôi thường được dùng trong dịp cưới hỏi, lễ Tết. Màu đỏ ngả sang cam của nếp đẹp gọi mời như đôi môi mọng của nàng dâu mới.

Nấu xôi gấc đôi với phần đông phụ nữ Việt Nam, và nhất là con gái miền quê, nơi những giàn gấc che rợp góc sân, che mát bờ giếng, là một món xôi đơn giản bắt buộc phải biết, giống như phải biết nấu xôi đậu xanh, đậu đen, đậu phộng.

Xôi đậu cứ đông một nếp, nửa đậu, rồi sau đó tùy theo đậu mà cách nấu có hơi khác nhau một chút, nhưng nếp thì nhất định phải ngâm ít nhất bốn tiếng, để khi đồ (hấp) hạt xôi mềm dẻo không bị cứng.

Nấu xôi gấc cầu kỳ hơn, lựa được trái gấc chín đỏ trên cành, chín chưa đến nổi nứt da, chỉ vừa đủ khi giơ tay vói hái, trái đã ngoan ngoan nằm trong tay. Người ta bỏ trái gấc làm đôi, múc hết thịt gấc, dày khoảng gần nửa lòng tay, màu vàng ngà, cùng phần hạt được bọc bằng lớp lụa màu đỏ thắm vào tô có sẵn tí rượu đế, rồi dùng thìa đánh tan nhuyễn thịt và vỏ lụa bọc chung quanh hạt, để thành hỗn hợp màu đỏ cam. Rượu là chất xúc tác làm cho gấc tươm màu au đỏ khiến chỗ (xứng) xôi đẹp lạ lùng, không màu nào sánh được.



Đã có gấc ngon, cần thêm nếp tóc (hạt dài), để hạt xôi thanh mảnh, duyên dáng bóng ngời, nhất là trong những đám cưới sang trọng, người ta không đem xôi ra đĩa, mà dùng khuôn đóng xôi gấc thành hình chữ hỉ, lộc, thọ, phúc. Nếp ngồng hạt tròn xoay, không lộ tả được nét sắc xảo của mẫu chữ khắc trên thớ gỗ.

Nói đến vị, thì sau khi nếp được ngâm mềm, để ráo, cô con gái khéo léo nhẹ nhàng trộn gấc vào, rắc tí muối thơm vị mặn mà, thêm muông mỡ gà ôm hạt xôi gấc ngậy thơm. Khi xôi chín, ngâm miếng xôi vào miệng, mặc lưới ẩm bông miếng chả quế, răng đã cắn ngập, nhai chậm chạp cho vị xôi vị quế tan lẫn vào nhau, để mê mải miết. Nếu chẳng như thế, ai thềm dùng xôi gấc vào việc cưới xin nhau?

Lúc đồ xôi, những hạt gấc để ghé sang một bên chỗ, những hạt gấc đen bóng, có khác đều đặn chung quanh, biến thành món trang sức thật đặc biệt cho đĩa xôi xinh đẹp, từ trong ra ngoài, duyên dáng e ấp như các cô thiếu nữ miền Bắc trong thơ trong văn: “Nụ cười đen lánh sau tay áo!”

Xôi gấc từ miền Bắc chỉ có thể, khi vào đến miền Nam trù phú dừa lúc liu khắp nơi mía ngọt ngào khắp ruộng, được pha chế theo kiểu khác.

## Sóng Thần

Thay vì dùng nước lã ngâm nếp, cô gái miền nam khéo léo nạo dừa, vắt lấy nước cốt để ngâm nếp. Vị béo của dừa được nếp uống no say vào hạt, làm óng ánh đĩa xôi, vài muỗng đường rắc nhanh – xôi vôi nhẹ tay khi nếp đã chín, còn đang trong xừng\* hấp khiến xôi ngọt ngào tha thiết như giọng nói của những cô con gái vùng sông nước Hậu Giang.

Long đong phận gác, cùng người Việt tha hương, xôi gác được nấu bằng màu dùng cho thực phẩm, người ta pha hai phần màu đỏ, một phần màu vàng vào nước để ngâm nếp qua đêm. Khi nếp gần chín mở hộp nước cốt dừa khuấy vài thìa đường lấy vị ngọt, rưới lên xôi, đập vung hấp tiếp, hột gác được thay bằng vài quả táo tàu khô. Cũng tạm ve vuốt nổi nhớ nhưng, cũng xanh xang mâm quả ngày cưới hỏi lễ tết rộn rang.

Sau gần ba mươi năm, người Việt tha hương thấy lại những trái gác Việt Nam trong các siêu thị, trái gác được làm cho đông lại, trước khi nấu xôi phải để cho tan đá, dĩ nhiên trái gác đông lạnh cho ra đĩa xôi gác màu cam tái không tươi nhuận xinh xắn, cũng đành phải thêm chút màu điều che dấu nét tàn phai.

Bây giờ có ghé về Orange County miền Nam California, đi chợ khu Sài Gòn nhỏ, may mắn sẽ mua được trái gác tươi còn cả cành cả lá. Là đĩa xôi có màu cam trắng, vị không thơm béo như trái gác ngày xưa. Có lẽ trái gác uống nước biển đông đã quen, nay cần thời gian để làm quen với nước biển tây. Hy vọng theo thời gian sẽ có màu đỏ thắm lại chẳng?

Đọc đâu đó có người bảo nấu xôi gác cho thêm đậu xanh. Gác khóc nức nở: “Xin đừng, phận em đã đủ long đong.» Nhưng ai cấm được sự thay đổi, ai cấm được sự pha trộn, người thích thế này kẻ thích thế khác – gác có ngạo nghễ kiêu kỳ, có lúc cũng phải chung mâm cùng đậu. Vị của gác có thanh thoát, cũng có lúc phải chịu chấp nhận trộn lẫn cùng vị đậu tằm thường.

Nhưng khi biết công thức nấu xôi “vò



gác” cầu kỳ của một người bạn miền sông Hương núi Ngự, tôi tự hỏi phụ nữ khéo léo trong bếp có được phần thưởng gì chẳng ngoài câu khen: “Khéo quá!”

“Vụng xôi xéo, khéo xôi vò.” Vụng cũng một đĩa xôi, khéo cũng một đĩa xôi, chọn vợ cho con trai, các cụ chọn con gái khéo, nhìn từ cách rót trà, đến cách bung tách mời khách, cho dù bà mẹ đã khéo léo khoe con: “Bánh cháu nó làm, xôi cháu nó nấu.”

Nấu xôi vò khó để được khen khéo, từng hạt rời nhau, đậu xanh bọc vừa đủ cho màu vàng của đậu ẩn vào hạt nếp, như duyên thầm chúm chím nụ cười đầu, của người con gái tặng cho chàng trai đến nhà xem mắt, hòa lẫn xôi gác cùng xôi vò phải công phu tỉ mỉ đến đâu?

Nhuộm hạt nếp bằng màu son của gác, phơi cho nếp ráo hết nước để có thể vò cùng đậu xanh đã hấp chín xay nhuyễn - nắm chặt - thái mỏng – xóc nếp và đậu trong vài muỗng mỡ gà, hay dầu ăn, sau đó mới đồ (hấp) xôi. Trỗ (xừng) hấp, nước phải thật xôi, để cái thìa vào nồi nước, tiếng kêu leng keng nhẹ của thìa cho biết: “nước còn chưa cạn,” như trong gia đình đôi khi có những tiếng cằn nhằn, cừ nưòi cho biết: “tình còn thắm, chưa phai.” Nắm từng nắm nếp nhẹ nhàng xếp vào chung quanh trỗ, để khoảng trống ở giữa nồi cho hơi nước bốc lên, đủ hấp chín hạt nếp màu son có màu vàng của đậu.

Chỉ diễn tả thôi đã thấy bao nhiêu công phu, tẩn mẩn của người con gái khéo léo việc bếp núc.

Trả lời cho câu tôi hỏi: “Được gì không?” là nguồn gốc tại sao và từ đâu có món xôi vò nhuộm gác. Nhận trầu cau cưới hỏi xong, về nhà “họ,” thuyền đã đậu bến, cầm đã trao tay thì biết mình chỉ là “phận lẽ.” Ngày nào “họ” kẻ bên gác nòng xôi thắm đỏ, những hạt nếp âu yếm quấn lấy nhau.

Ngày nào “họ” về bên ấy, vò hạt nếp vào đậu, ngâm nhấm nổi lòng đau, để những hạt xôi nếp son xin buồn rời rạc. Từng hạt xôi vò-gác, là hạt lệ long lanh cô đơn thiếu phụ một thời.

Tôi chưa nấu thử nồi xôi vò gác, biết chuyện nào lòng nên cũng chẳng muốn thử làm gì.

Chẳng muốn con gái học thêm chi khéo, nấu được nồi cơm, kho được trách cá, nêm được tộ

canh đã đủ giữ bữa cơm gia đình hạnh phúc. Mà hạnh phúc có thật hay không, đâu chỉ căn cứ vào đĩa xôi hay mâm cơm nhĩ?

Anh tôi thở dài: “Lại đặt câu hỏi?”

Tôi có nhiều câu hỏi, những câu hỏi khó có câu trả lời, như khi đọc câu: “Ông ăn chả bà ăn nem” chẳng hiểu xuất xứ từ miền nào, miền bắc miền trung hay miền nam, miền nào cũng có chả, cũng có nem, miền nào nem – chả cũng ngon cũng là món đặc biệt! Chối cãi sao cũng không được, giải thích sao cũng không xong, khi hầu hết chín mươi tám phần trăm các ông các bà độ tuổi già hơn bốn mươi, nhất định hiểu câu “Ông ăn chả bà ăn nem” là ngoại tình, là thích tìm “của lạ.”

Người miền bắc gọi chả khi họ băm thịt thăn cùng đầu hành hoa (hành lá) cùng tiêu tỏi, nêm nếm vừa miệng, nắm thành miếng khoảng ba ngón tay tròn trịa, để lên chiếc vỉ kẹp lại, nướng trên than hồng, món chả này ăn với bún rau muống chẻ, rau diếp, rau mùi (ngò) rau thơm đủ loại, các nhà hàng gọi tên rõ ràng “bún chả Đồng Xuân” để thực khách biết món bún chả miền bắc được bán ở chợ Đồng Xuân giữa thủ đô Hà Nội nổi tiếng ngày xưa, khác với món bún thịt nướng miền nam. Sự khác nhau của hai món bún này rất lý thú:

- Bún chả thì có đĩa rau xếp tỉ mỉ rau diếp (một loại rau sà lách mỏng lá lưa, ăn có vị ngọt, trồng lại trên đất San Jose ăn có vị đắng) rau húng nhũ (mint) rau húng cây, mùi (ngò) tía tô, rau muống chẻ thật mỏng, kê bên đĩa bún có hai con bún trắng tinh, quan trọng nhất là bát nước mắm pha chanh điềm vài đóa hoa tía bằng cà rốt, chờ đợi miếng chả nướng vàng thả vào. Không chỉ là miếng chả thôi, lại còn vài miếng thịt vai nướng cháy cạnh để thêm thất cho miếng chả thêm duyên. Khi ăn, người ta thông thả ngắt rau xếp vào bát, gấp tí bún để lên rau sao cho vừa một miếng, xắn miếng chả, lựa miếng thịt có mỡ nướng cháy cạnh, nhẹ nhàng chan tí nước mắm, sau cùng là nâng bát lên miệng. Đầu lưỡi hân hoan đón lấy trọn vẹn, bao hương vị dịu dàng như cái lạnh se se buổi sáng Hà Nội, được hơi ấm phủ ra từ chiếc lò than hồng ôm ấp, tai nghe tiếng xèo vì mỡ từ chả thịt rỏ xuống, cùng lúc mùi thơm của hành bốc lên ngang mũi. Món quà sáng vương giả thành thời, nhìn bà cụ răng

đen khăn mỏ quạ, luôn tay trở vỉ thịt chả, ngừng phút nào cụ lại thoãn thoãn chẻ rau muống, quạt lò than, đưa bé sai vật dọn mâm mời khách.

- Bún thịt nướng khác xa, trong cái tô to, xếp sẵn rau thơm, giá sống, dưa leo, rồi đến bún, thịt nướng từng miếng to, đậu phụng rang giã nhỏ, mỡ hành, đồ chua cắt sợi. Nước mắm pha nhiều vị ngọt được chan thẳng vào tô, người ăn chỉ cần trộn đều lên là ăn thoải mái.

Trong nam, nói đến chả là nói đến giò lụa, nghe câu cho thêm miếng chả trong tiệm bánh cuốn, có nghĩa là thực khách muốn ăn thêm giò lụa. Đi chợ nghe câu: “bán cho cây chả” là hiểu người mua muốn mua cây giò lụa.

Người bắc phân biệt giò và chả rất rõ ràng. Giò lụa – giò thủ - giò bò – giò gân là nói đến một loại thức ăn được gói tròn trong lá chuối theo hình ống, sau đó đem luộc trong nước sôi, dĩ nhiên giò chưa chín được gọi là giò sống, dùng để nấu bún mọc, hay nấu canh rau. Chả là một món ăn có hình đẹp tròn như:

- chả chiên cũng làm từ thịt heo xay như cách làm giò lụa, để lên mặt đĩa đẹp ép xuống, sau đó rán trong dầu nóng.

- chả quế, thay vì chiên, dùng một ống tròn, để giò sống chung quanh sau đó đặt ống chả nằm ngang, xoắn trục quay tròn trên lửa than hồng, vừa nướng vừa quét nước quế lên mặt chả.

Khi chín cắt chả xếp lên đĩa.

Ngày xưa, trong các đám tiệc miền quê có mổ heo, ngà bò, người ta giã thịt nóng (thịt còn ấm vừa lóc từ con heo ra, không rửa nước) chỉ nêm nước mắm ngon, chút bột ngọt, tí hàn the (dĩ nhiên khi xưa chưa ai biết hàn the là chất độc, ăn vào mang bệnh, sẽ bị chết sớm). Chiếc cối to giữa sân, hai thanh niên lực lưỡng giã chày nhịp nhàng, chỉ khoảng ba tiếng gói được chục cây giò là thường.

Sau này tân tiến hơn, người ta dùng máy mô-tơ cho lưỡi bén quay tròn theo chiều ngang trong cái phễu bằng gang, các lò thịt cung cấp thịt nóng ban đêm, để thịt được xay khi trời mát, độ nóng phát ra từ mô-tơ không làm giò bị bệu.

Ngày còn bé, tôi hay được gọi sang ở nhà bà nội, hàng xóm sát vách sống bằng nghề làm giò chả, làm bánh dày bánh giò, nên tôi tha hồ ngắm

## Sóng Thần

nghĩa cách làm giò sống, tha hồ được thử giò đầu, nhất là không ít lần được cho hẳn một cây giò xinh xinh, to bằng ba ngón tay, vì tôi đã phụ lau lá, cắt dây lạt thật đều, và nói chuyện líu lo trong những lúc gói giò gói bánh.

Bây giờ, có máy xay thịt trong nhà, muốn làm giò kiêu ngày xưa không khó, các công thức được chia sẻ trên các trang gia chánh nhiều không kể hết. Bà bác họ nhờ làm giò lụa bỏ mối ở Orange County từ cuối thập niên 1980, mà gầy dựng cả một cơ ngơi bền vững cho con cho cháu. Bác đã nghỉ hưu không làm nữa, cho công thức dễ như đùa:

1kg thịt mỡ, bỏ da xay nhuyễn hai lần. 1 gói bột nổi cho vào nửa bát nước hòa tan. 5 muỗng canh nước mắm, 2 muỗng canh bột năng, 2 muỗng canh đường, 1 muỗng cà phê muối, 4 muỗng canh dầu ăn.

Trộn tất cả vào nhau, cất tủ lạnh một đêm, muốn nhanh cất vào tủ đá 2 tiếng, sau đó dùng máy xay thịt xay cho đến khi thịt dẻo bóng là xong.

Công thức thì dễ, máy xay thì khó, máy phải có công suất thật mạnh, máy yếu phải chia ra xay ba bốn lần, mô-tơ bị nóng là giò không ngon, thành ra vừa xay được một chút lại tháo máy ra cất vào tủ lạnh, mất công vô cùng, nên ra tiệm giò chả Bắc Hương – Phú Hương cho xong. Lạ lùng là ngày xưa ăn giò ngon ời là ngon, thương con lắm mới trộn com cùng giò lụa cho ăn, nay thấy giò bỗng ngán. Có lẽ ngày xưa phải có dịp lễ tết giỗ chạp mới dọn món giò, còn bây giờ ngày nào cũng có.

Chuyện chả chuyện giò xong, bây giờ mới ngó đến nem. Miền bắc cũng có nem, được làm bằng thính gạo, da heo luộc, thịt luộc thái nhỏ như bì ăn com tấm trong nam, cùng giềng thính, nắm chặt ủ trong lá dâu, lá chuối đến khi chua ăn cùng rau thơm, lá sung, câu ca dao:

*Tay cầm bầu rượu nắm nem*

*Mãi vui quên mất lời em dặn dò.*

Ất hẳn là nắm nem kiêu vừa kể ở trên. Rồi không hiểu tại sao từ cái nắm nem miền bắc khi vào đến miền trung cũng cái nắm nem ấy, thay vì chỉ có da heo, người ta dùng thủ, có tai mũi lưỡi luộc xong thái mỏng, ướp với nước mắm nấu

đường, cùng thính mè rang, nhất là củ riềng băm nhuyễn lại được gọi là tré. Hình ảnh cái tré rất lạ, nắm thật chặt gói trong lá ổi – lá vông cho không bị mốc, có nơi dùng lá chùm ruột, sau đó dùng rơm bó lại hai đầu.

Nem miền nam, được làm bằng thịt heo, cùng da heo lạng mỏng thái chỉ- trộn muối diêm, tỏi ớt, lót một lớp lá vông, lá ổi, sau đó gói chặt trong lá chuối, sao cho thật kín để thịt lên men chua. Ngoài món nem sống này, người miền nam có món nem nướng, dùng thịt xay, trộn muối diêm cho thịt trở đỏ lên men chua cùng tỏi thật nhiều, sau đó nặn thành hình tròn nhỏ chung quanh que tre đem nướng, các bà các cô rất thích món nem nướng này, vuốt một cây nem, đặt lên bánh tráng mỏng đã nhúng nước mềm, có rau sống, chút bún, cuốn tròn dài thẳng thơm, chấm vào bát tương pha đặc biệt, cho vào miệng cắn buổi trưa rảnh rỗi thì còn món quà vặt nào ngon hơn được nữa.

Không hiểu có sự pha trộn nào không trong các món chả - nem ba miền, trong khu ăn uống Century Mall người ta nhất định là nem Tuy Hòa – Nha Trang ngon nhất, rồi câu “Ông ăn chả - bà ăn nem” là thế nào?

Ông miền bắc – bà miền nam hay sao? Bà chị nghe xong cười như nắc nẻ, bảo: “Cô khéo mà tư tưởng chả với nem. Nói trắng ra là họ chán com nhà, thèm phở thèm đặc sản ấy mà. Ở Mỹ này thì ông ăn hamburger – bà ăn hotdog.”

Tết sắp đến, định gói vài cây giò, ủ ít nem, nắm ít tré ăn tết mà bận tìm xem chả với nem dính dáng gì với chuyện ngoại tình của ông của bà đến hết cả thì giờ.

Có lẽ gọi điện thoại đặt mua cho tiện việc.

Viết đến dòng cuối, nhớ ra còn thiếu thịt mỡ đưa hành, nhưng xôi gác màu son dính dáng với chả quế nem bì – thôi thì đành hẹn bài sau, mười hai tháng nữa thôi sẽ lại là dịp Tết. Thân chúc bạn hữu gần xa một mùa Xuân hữu ý thắm tình, an khang thịnh lạc.

BBT: *Tác giả Áu Tim là chị Phạm Thực K26VB, TĐ7/TQLC, chị gửi bài này cho báo Xuân TQLC, rất tiếc “báo Xuân” phát hành trễ, nhưng xôi gác thì mãi mãi vẫn đẹp vẫn ngon*