

Cơm hén

Lê Bình

Về đến nhà rồi mà bà Tư vẫn còn cảm rằm ông chồng:

“Ông đó, già rồi ăn nói phải giữ tiếng giữ lời”

Ông Tư cười day qua bà vợ:

“Tui ăn làm sao, mà nói làm sao để bà cứ cảm rằm hoài vậy chứ.”

“Ông coi đó, đến nhà ông bà sui gia mà ông hỏi người ta cho ông ăn cơm nguội là thế nào?”

Ông Tư cười ra tiếng:

“Thì bà thấy rồi đó, người ta đã cơm nguội có đúng không?”

“Cơm của người ta là quốc hồn quốc túy...sao ông cứ nói là cơm nguội. Không sợ người ta giận cho?”

“Bà mới thiệt là hồng biết gì ráo trội. Thì món đó là cơm hén chứ gì. Phải hông? Mà bà có biết cơm hén là cơm nguội hông?”

“Ông cứ vậy hoài. Đã không biết lỗi thời thôi, lại còn gân cổ lên mà cãi nữa. Bữa sau tui hồng thêm đi với ông nữa đâu. Người gì đâu mà kỳ cục.”

Bà Tư day mặt ngó ra cửa sò. Ông Tư xuống nước.

“Ừ! Thì tui xin lỗi bà.”

Bữa đó gia đình ông Tư đi thăm ông bà sui gia ở bên Gia Định, gia đình người sui gia gốc Huế, là bạn lâu năm của ông Tư. Trong bữa ăn, ông Tư đề nghị hôm nào anh chị cho tụi này ăn bữa cơm nguội.

Ông Tư kể lại câu chuyện cho mọi người nghe. Ông cười:

“Đó là chuyện trước 75. Bà nhà tui chưa bao giờ ra đến Huế, chưa bao giờ ăn cơm hén nên đâu có biết.”

Mọi người góp chuyện:

“Ừ, cũng đúng. Cơm hén là cơm nguội mà. Đúng không?”

“Mà nguồn gốc nó là sao ha?”

“Ai mà nghiên cứu đâu mà biết. Bữa nào đến quán ăn Huế thử rồi hỏi.”

“Thì hỏi chị chủ nhà đây nè.”

“Ai mà biết đâu. Tui chỉ biết nấu thôi..”

Từ một bữa ăn cơm hén ở nhà chị V. gợi hứng và câu chuyện được sắp xếp lại. Nhưng ở Mỹ làm sao có hén mà nấu? Chị V. dùng hén đóng hộp, trong đó có cả nước hén màu dùng đục.

“Cũng giống lắm, nhưng mà sao bằng cho được với hén tươi.” Chị V nói.

“Ăn cơm mà nhớ Huế chi lạ.”

“Nhưng tôi không hiểu tại sao món ăn của Huế cay quá, và thường thường có mắm ruốc?”

“Có gì khó hiểu đâu. Cay để chống lạnh. Ở Huế lạnh lắm.”

“Chớ hồng phải con gái Huế ghen ba chê, ghen tàn canh gió lạnh....nên mới ăn cay!”

“Xạo hoài cha nội. Thiệt hông đó?”

“Còn ruốc?”

“Ờ! Ờ! Thì...hén là con ốc, mà ốc thì nhạt phèo...nhạt như nước ốc...không có ruốc vô thì nó ra làm sao!”

“Đúng hông đó cha nội. Cương ầu đi.”

Cơm hến là một món ăn đặc biệt của xứ Huế. Đây là món cơm nguội trộn với hến luộc, nước hến, mắm ruốc, rau răm, khế chua, bắp chuối, tóp mỡ, ớt màu. Cơm hến là món ăn rất cay, cay chảy nước mắt, cay toát mồ hôi. Khi ăn cơm nguội ta có thể cảm nhận được vị ngọt đậm thấm của nước hến, béo của con hến, vị cay của ớt, mặn mà của mắm ruốc. Nghĩ cũng lạ, món ăn của người dân đất thần kinh dường như nhiều món đều có ruốc...như bún bò giò heo, cơm hến...v.v.

Cơm hến chỉ có hai nguyên liệu chính là cơm và hến, nhưng nhiều người còn cho biết cái ngon của cơm hến là một tổng hợp của nhiều vị khác: Cơm, hến, nước lèo, rau, đậu phộng rang, dầu, ruốc, ớt, da heo chiên giòn, tóp mỡ. Một tô cơm hến gồm có hến và nước hến (dĩ nhiên rồi) ngoài ra còn có nước mắm ruốt, tương ớt, nước mắm tỏi, da heo xắt nhỏ chiên phồng (hoặc tóp mỡ), đậu phộng ngâm dầu, mè, muối ...Thịt hến để riêng, còn nước hến thì luôn sôi trong nồi... Cơm để làm cơm hến là cơm nguội, hoặc cơm nấu chín rồi để nguội rồi đánh tơi; ngoài các “phụ tùng” còn có rau rau sống và gia vị. Rau sống là một điều đáng nói. Có hàng chục loại rau thơm được xắt nhỏ trộn với khế, giá sống, rau muống chẻ...v.v. Những thứ ấy trộn trong một tô cơm hến đổ nước xâm xấp bốc khói thêm muống ruốc tạo thành ra một hương vị rất đặc biệt mà ăn vào một lần là nhớ mãi. Có người lại còn quả quyết rằng, trời mùa lạnh ở Huế, có sương mù buổi sáng...ăn một tô cơm hến cay chảy nước mắt, cay phồng miệng, dộp môi, hít hà toát mồ hôi lại càng khoái khẩu, ăn nó rồi lại muốn ăn thêm, ăn một lần lại muốn ăn lần nữa...nhất là nếu người bán hàng lại là một cô gái...Có người con cho rằng hương vị đặc biệt của cơm hến là ở cái mùi ruốc; ruốc hòa quyện với các loại gia vị khác thành hương vị đặc thù khó quên của cơm hến. Những anh lính trận miền xa, những anh chiến binh ND, TQLC, BĐQ từ miền Nam ra...lần đầu tiên thưởng thức hương vị cơm hến sẽ nhớ đời. Ruốc rất quan trọng. Cho nên người chánh gốc Huế nói rằng nếu không có ruốc thì khó ra mùi cơm hến(!)

Cái mùi rất đặc thù, cái vị hỗn hợp của hàng chục loại gia vị bốc lên hòa quyện cùng mùi nước hến... vị ngọt của nước hến, bùi của thịt hến, ruốc, ớt nồng cay, thơm giòn da heo, béo bùi đậu phụng, thơm rau răm...Cái ngon của món cơm hến ở chỗ các mùi, các vị trong tô cơm: Mùi thơm của hến, của rau thơm, gia vị xông lên mũi, vị ngọt thấm vào đầu môi... có lẽ vì thế mà nhiều người khi xa Huế thường rất nhớ, rất thương cơm hến(?)

Chị V. nói “Sau khi ngâm hến trong nước gạo và rửa sạch, đến luộc hến.. Và phải luộc 2 lần. Lần thứ nhất, nấu cho thịt hến rút ra khỏi vỏ rồi nấu lại lần thứ nhì, nêm nếm.” Chị cười nói tiếp “Đó là nói ở Huế, còn ở đây thì quá dễ...khui lon hến, mua ít rau, nướng vài cái bánh tráng...là có ngay bữa cơm hến”

Khoảng 14 ký hến tươi cho được 1 ký ruốt hến. Hến có thể chế biến nhiều món ăn. Ngoài nấu cơm hến, người ta còn canh hến, hến xào xúc bánh tráng, hến trộn mít luộc ... v.v

Đi khắp nơi trên đất Mỹ, đến các thành phố có đông người Việt...như Orange County, San Jose, Houston...người ta sẽ được thưởng thức đủ các món...như cơm hến, bún bò, cá kho, canh chua, cơm tấm... được gán cho cái tên là “đặc sản”. Nhưng cơm hến thực sự là món ăn cho người nghèo. Người ta kể rằng đặc sản của Huế đâu phải là Bún Bò Huế (tên gọi đúng là Bún Bò Giò Heo-ở Huế không có món Bún Bò Huế), Cơm Hến, Bánh Lá...v.v.Cũng vậy, khi bước vào một nhà hàng (San Jose chẳng hạn) người ta sẽ thấy: Cá kho tộ, canh chua, rau muống xào tỏi, cơm hến, bún bò, bún thang, bún mọc, bún ốc, bún riêu, hủ tít, phở, chả giò, canh cải, dưa giá, gỏi cuốn, bì cuốn, bánh xèo, bánh ít, bánh tôm, bánh cuốn, cơm tấm, bò 7 món, cá 9 món, thịt dê, thịt ếch, thịt rùa, ba ba, cá sấu, cút, bồ câu...và đó là thực đơn Việt Nam (?) Nói cho rõ, những món ăn vừa kể là món ăn bình thường của dân Việt (nôm na là bình dân)...từ nhà quan cho chí nhà dân, người nghèo người giàu...Có phải đó là “đặc sản” của Việt Nam? Nếu muốn giới thiệu cho bạn bè ngoại quốc về “Văn Hóa Ẩm

Thực Việt Nam” ta sẽ kể ra, đãi khách, đưa đi ăn...ở đâu và những món ăn nào?

“Chịu chết. Cháu hỏi như vậy thì tui chịu chết.” Ông Tư cười xuề xòa khi đưa cháu đặt lên câu hỏi.

“ Tôi ít đi ăn nhà hàng, chẳng biết ở đây có nhà hàng, quán ăn nào có món cơm hến?”

“Bác Tư ơi, giờ cuốn báo Thăng Mỗ ra coi, tìm trong Niên Giám thử thế nào...”

Cả bọn ngỡ ngác như chú Tào nghe kèn. Có ai biết giới thiệu giùm coi?

Nói đến cơm hến phải biết một nơi: Cồn Hến. Đó là làng Cồn ở thôn Vỹ Dạ, cách thành phố Huế chừng vài cây số, một nơi chốn thanh bình và tĩnh lặng, một làng quê cổ nằm dọc bờ sông Hương.. Là bãi đất phù sa rộng nổi lên giữa sông Hương; cồn Hến gồm bốn xóm nhỏ im vắng và trầm mặc. Người ta đi du lịch đến Huế về kể lại rằng giọng nói “như rót mật” của con gái Huế ở cồn vẫn còn rất Huế, đó là cách dễ nhất để cảm nhận vẻ đẹp sâu lắng ngàn năm của đất thần kinh. “Bây chừ Huế dù có đổi thay theo bước chân của thời gian; thì cồn Hến vẫn giữ được nét cổ kính trong từng hơi thở.” Ôi chao ôi. Nghe sao mà hay lạ chưa tề. Người xứ Huế thấy thế nào?

Theo báo chí trong nước thì “Người dân Cồn Hến chuyên sống bằng nghề liên quan đến Hến: Cào hến, xúc hến, đãi hến và chế biến hến. Bởi thế làng Cồn có đình thờ Tổ Thần Hến, gọi là Giang Hến. Làng làm lễ tế thần Hến hàng năm từ ngày 24 đến 26 tháng 6 âm lịch. Quy định của làng là trong 2 ngày rằm và cuối tháng âm lịch không ai được đi cào hến. Những chiếc ghe, thuyền cào hến được gọi là tròng. Dụng cụ cào hến là những chiếc vợt cào cán tre dài 5 mét. Đầu vợt được đan bằng tre, chỉ cào những con hến to, loại những con hến nhỏ trở lại đáy sông. Người cào hến được gọi là phân cào. “ (Vietbao.vn)

Bữa cơm “hến hộp” đã đưa người ta về xứ Huế trầm mặc, làm người ta nhớ cầu Trường Tiền, nhớ thôn Vỹ Dạ, nhớ bến Vân Lâu...Làm người ta nhớ Huế quá chừng. Chỉ có gia chủ là người Huế, còn tất cả chúng tôi là dân khắp bốn phương trời. Các anh cựu quân nhân đã từng ra Huế, đến Phá Tam Giang, hành quân bên núi Ngự Bình, nhớ cửa Thuận An, nhớ chùa Thiên Mụ...đều nhớ Huế. Gia đình chủ nhà nổi nhớ càng đau đáu đến thất thểu ruột gan.

“Sao anh không về chơi Thôn Vỹ,

Nhìn nắng hàng cau, nắng mới lên.

Vườn ai mướt quá xanh như ngọc,

Gió theo lối gió, mây đường mây,

Giòng nước buồn thiu, hoa bắp lay.

Thuyền ai đậu bến sông trăng đó,

Có chờ trăng về kịp tối nay ?

Mơ khách đàng xa, khách đàng xa,

Áo em trắng quá nhìn không ra.

Ở đây sương khói mờ nhân ảnh,

Ai biết tình ai có đậm đà?” (Đây Thôn Vỹ Dạ- Hàn Mặc Tử)

Lê Bình

(Bài viết có tham khảo tài liệu báo Vietbao.vn)