

## Nhà sản phẩm Việt cổ u k

Tên: Gi#7843;: T Phong T n

Ch#250;a Nh#7853;t, 06 Th#225;ng 2 N#259;m 2011 06:15

---

Nếu món ăn Tây hào vì các loại n c x t, món nào ph i đúng x t đó, thì ng i Việt cũng không kém ph n c u k , tinh t trong chén n c ch m.



## Nộm cốm Viêt cổ u k

T&#225;c Gi&#7843;: T Phong T n

Ch&#250;a Nh&#7853;t, 06 Th&#225;ng 2 N&#259;m 2011 06:15

---

Trong các lo i nộm c ch m thì nộm c m m là th nộm c ch m ch đ o c a món ăn Vi t. N u k t i nh ng th nộm c ch m khác n a thì danh sách ch c ch n ph i dài không thua x t Tây.

Kh u v nộm c m m ba mi n

Kh u v c a nộm c m m nguyên ch t, c ba mi n không khác nhau bao nhiêu. Nh ng chuy n sang nộm c m m pha thì b t đ u có s khác bi t rõ nét.

Mi n B c thích nộm c m m pha loãng v i nộm c thêm gi m, chanh và ít đ ng. Nh ng bí quy t ch nộm c đ pha nộm c m m n u mu n ng t đ m ph i dùng đúng th t thăn heo n u h t b t th t trong, n u có thêm con tôm he cho vào nộm c càng thanh h n. R i dùng nộm c này pha v i nộm c m m ngon và các th đã k trên.

Mi n Nam thì dùng nộm c d a xiêm, trái d a ph i v a n o, non quá nộm c chua, còn đ già rám nộm c s chát. Mang nộm c d a n u cô v i ng n l a riu riu còn hai ph n ba ho c phân n a là v a, dĩ nhiên là khi n u ph i h t b t cho trong nộm c. Sau đó dùng nộm c d a pha v i nộm c m m và chanh, đ ng.

Tr nộm c m m pha v i nộm c lu c tôm c a Hu đ ăn bánh n m, bèo, b t l c... còn l i kh u v các n i khác i mi n Trung thích gi s đ m đ a nộm c m m nên ch cho ít chanh, đ ng mà không thêm nộm c đ pha loãng. M t s đ a ph ng cũng có nộm c m m pha, ch y u đ làm gi m đ m n và tăng thêm h ng v ch không pha loãng nh hai mi n kia. Nh nộm c m m ngò c a Nha Trang, ng i ta dùng ngò rí giã nhuyễn n r i m i cho nộm c m m, chanh, đ ng vào. Đ c bi t t cho vào chén nộm c m m ngò ph i là t hi m còn xanh thì chén nộm c m m m i th m n ng, xanh bi c m t màu.

Vùng Phan Thi t thì có nộm c m m cà và nộm c m m th m. Cà l a trái chín m ng, lu c qua nộm c sôi, b h t và l p v ngoài. R i cho vào c i qu t v i t s ng, t i th t m n, sau đó cho nộm c m m và đ ng vào. Nộm c m m cà đ c s c nh đ x p và sánh nh m t món x t màu đ cam b t m t. Nộm c m m th m khi ch bi n ph i ch n trái th m chín vàng, vì th m chín v chua, ng t, mùi th m l n màu s c v a t i nh t. V t nộm c th m, n u sôi h t b t th t k . Lúc nộm c th m sng sánh thì cho nộm c m m, đ ng vào đánh đ u là đ c. Chén nộm c m m ánh màu vàng n n

nã to h ng th m ngan ngát.

là gia v không th thi u trong chén nước mắm cá a ng i Việt. Còn thì tu ý thích, đa số nước mắm pha có đ c hai v. Nh ng cách cho t vào chén nước mắm pha ba mi n khác nhau chút ít. Miền Bắc th ng c t t ng khoanh t đ u tằm t p cho vào nước mắm. Miền Trung gi m t khi ăn đ t n h ng mùi cay ng c a t hoà cùng nước mắm. Còn Nam b thì giã ho c băm nhuyễn n t đ l y v cay và màu đ giúp chén nước mắm thêm h p đ n.



### *Nh ng kh p nước mắm đ ng*

Nước mắm không làm t cá bi n

Ngoài nước mắm làm b ng cá bi n, m t số vùng nh s u đ i c a thiên nhiên v i ngu n s n v t đ i dào, ng i dân đ a ph ng còn ch bi n nước mắm tôm, nước mắm m c, nước mắm cua đ ng, nước mắm cua g ch son...

Ch ng h n nước mắm cua đ ng c a vùng Sóc Trăng. Hàng năm vào tháng 5 âm l ch, nước v a n i ng p đ ng là lúc c xóm làng r nhau đi b t cua. T i đ n của đ ng b t c p đen ngh t c m t ru ng tr ng đang ch s lúa, cua b t đ n lúc m i tay, không còn thùng ch a n a thì ng ng. Cua mang v bóc mai r a s ch, giã nh tr n v i t i, thính g o, đ ng, mu i h t r i nh n vào di m ho c thau đ m ph i n ng kho ng tu n l.

Lúc cua tr màu đỏ au thì đem nấu nồi cốm. Công đo nấu nấu rọt quan trọng, nấu cơm ngày tr, phải hớt bớt nước và xác cua thì nồi cốm mới đỏ đỏ lâu. Nồi cốm nấu xong có màu đỏ cánh gián trong suốt, vị ngọt đậm, mùi khá nồng không thể lẫn với bột cơm nếp cốm nào khác. Nồi cốm của đồng dùng để nếm cơm, ăn với canh chua cá lóc... ngon hết biết.

Nồi cốm của gòch sơn miết U Minh, là một kiểu nấu cơm đặc biệt quá xá cổ u k. Thời khi mua ăn cho đến khi được ăn phải chờ một đúng một tuần. Cua gòch sơn rửa sạch, bỏ vào hũ, rửa muối đúng bảy ngày. Sau đó lấy ra đánh tan gòch của với lòng đỏ trứng gà, để nguội, trộn với thịt của được lấy từ con của đã muối.

Một con của chế làm được bốn chén nồi cốm nh, do đó khi được chia phần, mỗi hai ngày "ôm" chén nồi cốm của mình chế với bánh tráng cuốn, vì mua có chén thì hai ráng... chế 7 ngày nữa. Nồi cốm của gòch sơn không thể làm nhiều để dành được, vì sang ngày thì tám thì chúng chuyển mùi, để vài để trở thành cơm nh ba khía.

## Món nào món đó

Canh chua dọt khoát phải ăn với nồi cốm y, có khi cho chút chanh, ớt, nấu dùng bột cơm nếp cốm nào khác cũng đều ngon. Bánh cuốn, chế giò, bánh xèo, cơm tấm phải ăn với nồi cốm pha chua ngọt. Nồi cốm ngò, nồi cốm cà, nồi cốm thơm xem ra có duyên với cá biền, mực, ốc vì nó làm tăng hương vị hải sản để tiêu hoá. Món cá thì khác, mỗi loại cá đều có một thể nếp cốm khác nhau. Cá trê nấu thì có nồi cốm gừng, cá rô thì nên ăn nướng nếp cốm xoài, hay nồi cốm me thì chuyên trở các món lòn...

Thử dùng cá trê nấu cơm nếp cốm chua ngọt xem, miếng cá trở nên nhàn nhạt, xam xam, cái mùi cá trên sau bữa ăn cảm nhận như vị ngọt khó chịu. Còn để dùng nếp cốm gừng với cá hú, cá tra thì... khó lòng nuốt nổi.

Nhiều món ăn, ngon hay dở, được quy định bởi chế độ ăn chế độ chén nếp cốm. Cái hèn của món ăn Việt chính là nếp cốm. Nấu phải nếm nướng nếp cốm, cá kho, thịt kho ướp nướng nếp cốm, chiên, xào, nướng, luộc... với bột cơm nếp ăn nào cũng phải có nếp cốm. Nồi cốm đã thêm vào huyết quan của người và thu bé thể cho đến lúc trở nên thành, nó đã hình thành

và nh h ng sâu s c đ n kh u v c a t ng ng i. Cho dù đi b t c đầu h không th nào quên đ c h ng v đ m đà tinh t trong chén n c m m quê nhà. Đó chính là m t ph n c a đ t n c, con ng i là h ng v quê nhà trong ký c không th phai m c a t ng ng i Vi t.

Nhà c M m Đ ng

Bây gi , ng i dân quê tôi không ai t làm n c m m theo ki u y n a, đã có nh ng công ty, nh ng xí nghi p công nghi p s n xu t n c m m, đóng chai hàng lo t dán nhãn hi u “n c m m Phú Qu c”, nh ng n m vào mi ng ch ng th y h ng v ng t đ m th m c a cá bi n chút nào. Mu n bi t ch t ng t c a cá bi n nó ra làm sao, n u có đ p, b n hãy theo m t chuy n tàu đánh b t ra kh i. Khi m cá v a kéo t đ i n c lên, b n b t l y nh ng con cá n c chu i, cá thu hay cá b c má còn nh y soi soi, l p lánh, đ i ánh m t tr i. B n cho chúng ngay vào n i n c đang sôi sùng s c, ch cá v a chín t i, v t ra đĩa, dùng đôi đũa xé t ng mi ng l n th t cá tr ng phau, ch m vào chén mu i t v a giã r i ăn li n t i ch , đó chính là v ng t t i giòn t nhiên t cá. Mu i t ph i đ c đ m b ng t ch thiên chín đ còn t i và mu i h t B c Liêu, h t nào h t n y b b ng ngón chân cái, l y chày g giã cho nó l i thành nh ng h t nh nh h t t thì m i ngon.

Ng i Vi t ai mà không bi t th ch t l ng làm cho b a ăn đ m đà, ngon mi ng n i ti ng kh p n i, ch t n c màu nâu vàng sáng nh m t ong r ng, v ng t đ m đà mùi cá và m n tê đ u l i tên g i là n c m m. Nh ng m y ai bi t rõ n c m m có t bao gi , và đ có ch t n c m m y ph i k công ch t l c tinh túy t con cá nh th nào.

Ngày x a, dân Vi t ven bi n làm n c m m b ng cách th công, trong nhà th ng có cái thùng b ng ván (g ) b cao quá đ u ng i, b vòng l n c ba ng i l n ôm m i giáp, xung quanh đ c ki ng đai b ng nh ng vòng dây mây vót m ng và đ o, đánh l i thành c ng l n b ng c m tay nh dây th ng, bên hông thùng phía đ i th p có m t cái vòi b ng ng tre đ rút n c trong thùng ra, kêu là thùng n c m m. Bình th ng, cái vòi tre này luôn luôn đ c nút k b ng lá buông khô và m t lo i g tr ng, m m, x p, khi hút n c thì n ra khít r t (chuyên dùng đ làm nút chai) kêu là g c c b n. Thùng đ c đ trong nh ng căn nhà có vách, mái che đàng hoàng phía sau nhà c chính. Cá bi n đánh b t đ c, sau khi phân lo i đ bán t i li n n ch , đ nhà ăn, đ làm khô, còn l i nh ng th v n v t, cá nh ng i ta t n đ ng làm n c m m. Cá r a s ch, đ ráo, cho vào thùng cây, c m t l p cá dày c 1 gang tay, l i đ n m t l p mu i h t dày y nh v y, l n l n cho đ n đ y mi ng thùng, trên cùng là l p mu i h t dày h n nh ng l p bên đ i. R i l y nh ng tàu lá buông khô th t l n đ y ph lên trên, b t kín mi ng thùng l i. Thùng n c m m đ nh v y kho ng m t năm, ng i ta rút cái nút g bên hông thùng ra đ h ng n c m m. Ch t n c sánh nh m t ong, th m mùi cá này ch y ra kêu là n c m m nh .

Sau khi lấy nước nhúng nước ta nấu nước muối đổ vào thùng, để ngâm chong ba tháng thì rút ra lấy nước nhúng, rồi nước nhúng, nước ba... cũng thế thôi. Càng về sau, thời gian ngâm càng ít và chắt nước muối cũng bớt dần dần. Cho đến khi thớt cá trong thùng đã rõ biết chắt còn xịn, thì người ta mới bắt thang leo vào thùng hớt xác cá ra làm thức ăn gia súc, rửa sạch thùng, phơi thùng thớt khô để chuồn bọ ngâm tiếp.

Nước muối nhúng rất ngon và hiếm, thường thì người làm chắt trong nhà ăn dần chắt không bán, người ta chỉ bán nước nhúng, hai, ba mà đã được coi là “hồ o húng” lắm rồi. Chắt chút nước muối này vào chén cơm nóng bốc khói, và vào miếng, mùi nước muối thơm phức bốc lên, với ngót tự nhiên cá, với món dầm dĩa, dầm thơm cá muối biển, hòa vào cơm, thớt không gì ngon ngót bưng, ăn hoài không biết chán, ăn hết cơm rồi còn thèm. Nước muối ngâm sau bán giá rẻ hơn, người ta dùng để nấu các món kho, làm cho mùi vị món kho Việt Nam vô cùng đặc biệt.

Cha tôi, một nông dân xuất thân từ miền U Minh Hạ (Cà Mau) thời “khai hoang lập ấp” vùng đất mới hoang sơ này, nên món ăn gì tự nhiên vùng quê ông cũng biết làm. Cha tôi thường cho tôi nấu nước muối công nghiệp, rồi dạy cho tôi phân biệt hàng ngót chắt ngót tự nhiên cá cá trong nước muối, và cái ngót “công nghiệp” tự được ngót, được ngót hóa học, chắt cam thảo mà người bán pha thêm vào nước muối, để bán được nhiều lợi (lãi) hơn.

Bây giờ, người dân quê tôi không ai tự làm nước muối theo kiểu xưa, đã có nhà công ty, nhà xí nghiệp công nghiệp sản xuất nước muối, đóng chai hàng loạt dán nhãn hiệu “nước muối Phú Quốc”, nhà nấu vào miếng chắt ngót tự nhiên và ngót dầm dĩa cá biển chút nào. Muốn biết chắt ngót cá biển nó ra làm sao, nấu có đẹp, bạn hãy theo một chuyên gia đánh bắt ra khơi. Khi mở cá vớt kéo từ dưới nước lên, bạn bắt lấy nhúng con cá nước muối, cá thu hay cá bớp má còn nhúng soi soi, lập lánh, dẹt ánh mắt trời. Bạn cho chúng ngay vào nồi nước đang sôi sùng sục, chắt cá vớt chín rồi, vớt ra đĩa, dùng đôi đũa xé miếng ngót cá trụng phau, chắt vào chén muối ớt vớt ra đĩa rồi ăn liền thì chắt, đó chính là với ngót tự nhiên cá. Muốn biết phải được dầm bưng chắt thiên chín để còn tươi và muối hết Bắc Liêu, hết nào hết này bưng bưng ngón chân cái, lấy chày gõ giã cho nó trở thành nhúng hớt nhúng hớt thì mới ngon. Ngoài cách làm nước muối bưng cá biển với “quy mô” thùng lớn, cha tôi còn biết làm nước muối dầm bưng các loại tôm, cua, cá... với vớt bắt được ngoài ruộng, hồ cá, sò biển. Vào mùa nghêu, cha tôi ra chợ mua hàng chắt ký nghêu, con nào con này nhúng ngón tay đem với luộc khô lấy nước luộc nghêu làm nước muối, xác nghêu, với nghêu đem dầm làm phân trụng cây. Nấu nước bưng cá, tôm, cua với thì cũng vậy, tức là luộc thớt chúng trong nước cho chúng ra hết chắt ngót, luộc bốc xác bưng miếng với miếng. Xong thêm muối và một số cây, lá, trái gì đó vô nước. Nước muối dầm không cần lâu, nấu xong trong ngày, chắt người đổ vào chai thủy tinh nút kín là hôm sau lấy ra ăn được liền. Bí quyết nấu nước muối dầm

là n u xong đ ăn đ n đ c lâu, mà n c m không b ôi, thiu, thúi gì h t. Tôi th y cha tôi th ng cho thêm vào n c m đ ng khi n u, m t ít m t khóm (là th khi g t khóm ng i ta c t ra b , không ăn đ c) đ n c m trong và thêm ch t ng t. H i đó, m i l n n u, cha tôi th ng b t tôi ph i h c cách làm. Lúc đó, tôi còn nh , ch a bi t gì là “giá tr v n hóa m th c kh n hoang” nên tôi cãi l i, không ch u h c: “Ch i i! Cha n u làm chi cho m t đ . Có ti n ra ch , mu n bao nhiêu n c m nh c cũng có, ng i ta bán đ y ch kìa.” Ng i mi n Tây có thói quen th ng n c màu đ kho cá, kho th t cho món ăn thêm b t m t, ngon mi ng. Có hai cách th ng n c màu: dùng đ ng v i n c lã và đ ng v i chút m (ho c đ u ăn). N u dùng đ ng v i n c lã thì ng i ta cho đ ng vào ch o b c lên b p, ch đ ng sôi b t cua màu nâu thì đ n c lã vào, qu y đ u thành m t ch t s n s t màu nâu đ , kêu là n c màu. Đ ngu i đ n c màu vào keo th y tinh c t, lúc nào dùng thì l y ra cho m t mu ng canh vào n i th t cá, tr n đ u, cho thêm b t ng t, n c m vào p cho th m r i b t n i lên b p kho.

N u dùng m thì m i l n kho m i th ng m t chút n c màu v a đ xài, b ng cách cho kho ng m t mu ng canh m n c vào n i, cho chút đ ng cát vào, dùng đũa qu y đ u đ n lúc đ ng sôi b t cua và chuy n màu vàng nâu thì cho th t, cá vào n i, xào cho th t, cá h i sẵn và th m đ u n c màu r i đ thêm n c m, b t ng t, gia v khác vào n i kho luôn. Đó là kho theo ki u “x a”, và dùng n c m “x a” tinh tuy n ch t cá. Bây gi , tôi n u món kho không c n ph i th ng n c màu n a. Mua n c m “nh ”, “h o h ng” đóng chai c a nh ng th ng hi u n i ti ng đàng hoàng, giá đ n 40 ngàn đ ng 1 chai 3 x . Đem v đ n c m vào n i, thêm b t ng t, gia v vào r i kho, ch c n sáng kho chi u h m l i l n n a trên b p, n i cá (th t) kho đã có s c nâu đ nh n c màu, nhìn là bi t trong n c m toàn đ ng. Hôm nào ăn không h t trong ngày, h m đi h m l i nhi u l n thì n i cá (th t) kho chuy n t màu nâu đ đ m đ n sang màu nâu đen thui th i.

Sau bao nhiêu năm “b ” ăn th n c m công nghi p đ y nh ng ch t hóa h c, tôi m i th y “ăn năn” v cái vi c làm bi ng không ch u h c c a mình thì s đã r i. Cha tôi m t, gia đình tôi không còn ai bi t n u th n c m đ ng m n đ m đà, ngon đ n say lòng ng i y n a. Nh quá n c m đ ng i!