

CAY LÂM KHÔNG ANH? CƠM HẾN 🍲🍲🍲

Tôn Nữ Mai Tâm

Cơm hến là một món rất bình dân, rất Huế. Anh có biết món cơm hến chưa anh? Anh ơi! Anh ăn thử một lần cho biết, anh hí, những ngày anh ở Huế. Chắc chắn anh sẽ thích.

Cơm hến phải ăn với cơm trắng để nguội, vì cơm nóng có thể làm héo các loại rau, khiến không còn mùi thơm, khi chan nước vào hột cơm sẽ không bị nở và mềm như cháo, cốt giữ nguyên mùi của hến xào với gừng, vị bùi của đậu phụng và mè, tóp mỡ, da heo chiên vẫn còn giòn béo, vì nước hến chỉ được đổ vào lưng chừng tô.

- Anh có biết tại rằng món cơm hến rất nổi tiếng ở Huế không? Món ni đặc biệt ở chỗ khi mô anh mệt, chán hết các thức ăn, ngán thịt cá, nhác ăn, không cảm thấy đói bụng, đó là lúc món cơm hến giúp anh lấy lại vị giác và thèm ăn trở lại.

Món cơm nguội rẻ tiền, lúc trước chỉ dành cho người bình dân, lao động, nay rất được ưa thích, nổi tiếng ở Cồn Hến, và đã trở thành món ăn đặc sản của xứ Huế, mà chính người bản xứ ai cũng ngất ngư vì cay xé lưỡi. Hít hà trong nước mắt khi ăn thì mới đúng điệu.

Hến được mua lúc mới được xúc lên, rửa sạch, ngâm trong nước vo gạo một lúc, luộc chín rồi gỡ ra xào với gừng thái sợi và tỏi để át mùi, trên rắc nhiều ớt khô thiết cay, giúp hến ửng màu đỏ nhìn hấp dẫn.

Quan trọng nhất là chuẩn bị rau sống để ăn cùng. Rau sống được thái càng mảnh càng ngon, rau thơm nhiều loại, khế xắt mỏng và để nguyên lát có hình ngôi sao cho đẹp mắt. Vị chát, chua, của các loại rau ăn kèm sẽ làm cho hương vị tô cơm hến thêm hấp dẫn. Các loại rau để riêng từng ô trên đĩa lớn, cùng những trái ớt chỉ thiên.

Tô nước dùng màu trắng đục thơm mùi hén luộc, được nêm nếm với chút ruốc, ửng màng đỏ của ớt, trên rải rau răm. Gừng đập dập được bỏ vào nên khi ăn không sợ chất hàn của hén làm lạnh bụng, âm dương hòa hợp.

Tuy chỉ có hén, là món rất rẻ ở Cồn Hén, nhưng ngọt thịt vì rất tươi, hén nơi đây nhỏ hơn những nơi khác. Mùa nào ăn cơm hén cũng hợp. Vào mùa Hè, thật mát với đĩa rau xanh, chát chua, chát, của nhiều loại rau thơm ăn kèm thiệt đúng điệu. Nhưng vì rất cay, hít hà ăn trong lúc mồ hôi lấm tấm trên trán, nên vô cùng hấp dẫn khi được ăn trong mùa Đông giá lạnh của xứ Huế. Đặc biệt món cơm hén là món ăn cay nhất trong các món ăn của Huế. Nên khi ăn nếu anh lỡ khóc thì... em cũng tha cho anh, anh hí.

Món ni nhiều khê nhiều thứ lật vạt nên ít người muốn nấu, vì vậy từ từ mất gốc, không đúng điệu Huế, lai Nam-Bắc quá nhiều, vì hén không tươi, chỉ được xào sơ sài, không gừng không tỏi, nên không thơm và dễ làm lạnh bụng, các loại rau trộn lẫn với nhau nên bị nát, có mùi ê.

Sắp tô cơm hén theo nghệ thuật riêng của Huế. Trước nhất, dưới đáy tô là các loại rau được để riêng hầu giữ mùi thơm của từng loại, một vá cơm nguội được phủ lên, phía trên rải một lớp hén ửng màu đỏ của ớt. Trên cùng, một bên sắp vài lát khế chua, bên kia đầy đủ các thứ linh kinh phải có của tô cơm hén. Không thể thiếu đĩa ớt chỉ thiên.

Mong rằng khi ăn, mọi người sẽ thưởng thức bằng cả tâm hồn như những ‘nghệ sĩ’ của thức ăn.

Món cơm bình dân lạ miệng, mọi người xuýt xoa, bị thu hút bởi mùi thơm của ruốc Huế, dầm trái ớt cay nồng, không chê vào đâu được. Tô cơm hén tuy rất cay, nhưng được anh chiếu cố tận tình, ăn cho đến miếng cuối cùng.

Thấy mặt anh ửng đỏ, tôi xuýt xoa:

- Tội nghiệp anh chưa! Cay quá không anh? Tô cơm hến là tinh túy của món ăn bình dân Huế, rẻ tiền mà đậm đà, nhìn hấp dẫn, đẹp mắt không thua chi những món ăn sang mắc tiền của cung đình Huế. Em mê món cơm hến nhất đó.

(Trích từ "Huế Oi! Chào mi" của cùng tác giả)
Ảnh minh họa: Kao Kường



