

CANH CHUA NHỚ MÁ QUÊ NHÀ

Muốn ăn canh chua thì phải biết nấu. Mà muốn nấu thì phải biết gọi cho đúng tên, chớ không khéo làm cười ra nước mắt. Bởi một món ăn không chỉ có mùi vị, mà còn mang cả tiếng nói, văn hóa của vùng đất đã sinh ra nó. Canh chua là món của Miền Nam vậy mà không ít sách báo lại dùng chữ của miền Bắc mà gọi, khiến người đọc thấy trật lất. Chuyện tưởng nhỏ, hóa ra lại không nhỏ chút nào.

Canh Chua – Linh Hồn của Bữa Cơm Quê Nhà Năm Cũ

Ở đất phương Nam, nhắc tới mâm cơm gia đình mà thiếu món canh chua thì coi như chưa trọn vẹn. Bởi nó vừa giản dị, vừa hào sảng như chính người miền Tây. Cá lóc đồng mới tát đĩa lên, bạc hà, đậu bắp, cà-tô-mát (*tiếng Pháp tomate; người Bắc gọi là cà chua vì nó chua he he*), vài trái me chín dầm ra lấy nước. Nồi canh sôi lên bốc khói bốc xuống cá vừa chín tới, bạc hà, giá, cà-tô-mát chưa mềm ăn mới đã! Tô canh chua bên cạnh nồi cơm trắng bốc khói, thêm chén mắm nguyên chất giãm vài trái ớt hiểm hoặc ớt sừng trâu xắt lát. Chan canh và cơm, đời thấy bót chua cay.

Canh chua không chỉ là món ăn, nó là ký ức tuổi thơ, là hình bóng má trong khói bếp chiều hôm, là buổi cơm chiều nhà đã đỏ đèn!

Xa quê rồi, nhớ món canh chua nhớ má và con khóc!



Nước Dùng – Nước Lèo – Nước Canh?

Điểm cần nói cho ra lẽ là chuyện cái chữ. Tại sao lại gọi là “nước dùng”, trong khi người Nam ai cũng quen miệng gọi “*nước canh*”?

– **Nước dùng:** Đây là chữ phổ biến ở miền Bắc, mượn từ chữ Tây “fond de cuisine” – nghĩa là nước nấu từ xương, thịt, rau củ để làm nền cho món ăn. Người Bắc đi ăn phở thường nghe khen “nước dùng trong, ngọt, thơm mùi hồi quế”. Với họ, “nước dùng” có thể áp dụng cho cả súp, canh, phở, bún.

– **Nước lèo:** Ở miền Nam, “nước lèo” lại là thứ gắn liền với hủ tiếu, bún mắm, bún bò. Quán hủ tiếu Mỹ Tho thường rao “*nước lèo trong vắt, ngọt xương heo*”. Chữ “lèo” này không ai cắt nghĩa rõ, nhưng nó thành quen miệng bao đời. Nói “*nước lèo hủ tiếu*” thì ai cũng hiểu, nhưng nói “*nước lèo canh chua*” thì nghe gượng gạo, sai trật ý.

– **Nước canh:** Đúng nhất khi nói đến canh chua – hay bất cứ món canh nào của miền Nam – phải gọi là “*nước canh*”. Người Nam không ai bảo “*nồi nước lèo canh chua*”, cũng chẳng ai nói “*nồi nước dùng canh chua*”. Họ nói giản dị: “*nồi canh chua cá lóc có nước canh trong veo, chua thanh, ngọt hậu*”. Cái chữ “*nước canh*” mộc mạc, đúng chỗ, vừa phản ảnh ngôn ngữ, vừa giữ trọn hồn quê.



nồi canh chua cá lóc nam bộ

Câu chuyện Độc Mùng và Bạc Hà

Không chỉ nước canh, ngay cả rau củ cũng dễ gây hiểu lầm. Người Bắc gọi độc mùng, trong khi người Nam gọi bạc hà hay môn bạc hà. Đây là loại cây họ ráy, cọng xanh trắng, giòn, nấu canh chua rồi đem đi đồ là có án mạng.



Vậy mà có kẻ lại giải thích bạc hà là... húng quế, làm rối cả lên. Đúng ra phải phân biệt: húng quế là rau thơm, còn bạc hà trong canh chua miền Nam chính là độc mùng. Viết sai, gọi sai là đánh mất bản sắc ẩm thực.

Cách Nấu Dễ Mà Khó

Nồi canh chua ngon phải qua mấy bước: me dầm lấy nước chua, bỏ cà chua, thả cá vào, rồi thêm đậu bắp, bạc hà. Khi cá vừa chín tới, thả rau ngổ, ngò gai, vài lát ớt. Thế là xong. Dễ vậy, nhưng khéo léo hay không lại tùy tay người nấu. Có bà nội trợ thêm chút

đường, người khác phi mỡ tỏi cho thơm. Mỗi nhà mỗi kiểu, nhưng cái cốt lõi vẫn là vị chua thanh, ngọt tự nhiên.

Cá Nào Hợp Với Canh Chua?

Cá ba sa, cá hú, có tiền kha khá thì cá bông lau sang trọng, nhưng cá lóc đồng mới là linh hồn của canh chua Nam Bộ. Thịt cá chắc, thơm, hòa vào nước canh chua tạo nên vị đậm đà khó quên.



cá lóc bông [*Channa micropeltes*] nấu canh chua



cá bông lau [*pangasius krempfi*] nấu canh chua

Ở quê nghèo, đôi khi chỉ con cá rô mè nhỏ xíu, nấu với me non và rau muống đồng, cũng đủ làm nên bữa cơm ngon đến mức nhớ cả đời.

Canh Chua Và Nỗi Nhớ Xa Quê

Người xa xứ, ở Melbourne hay Cali, có thể tìm cá ba sa trong siêu thị, me chua trong gói gia vị, bạc hà đông lạnh. Nấu ra, vẫn ngon, nhưng thiếu một cái gì đó. Thiếu tiếng gà gáy trưa, thiếu mùi lúa chín, thiếu hơi thở của nhánh sông quê. Nồi canh chua ngày nay chỉ để vui nhớ, chớ không thể thay thế nồi canh chua ngày xưa – nơi có bàn tay má, nụ cười, tiếng em gọi má kêu về ăn cơm trời tối rồi.

KẾT

Ẩm thực không chỉ là chuyện ăn uống, mà còn là văn hóa, là ngôn ngữ. Viết về canh chua mà dùng chữ “nước dùng” thì hóa ra Bắc hóa món Nam. Gọi “nước lèo canh chua” thì cũng trật, vì nước lèo là của hủ tiếu, bún. Đúng nhất, tự nhiên nhất, chính là nước canh chua.

Một chữ thôi, mà sai là mất hồn. Cho nên, viết về món ăn phải “trâu nào chuồng nấy”, gọi đúng tên, giữ đúng chất. Như vậy mới làm sáng lên hương vị của canh chua – món ăn dân dã mà nặng tình, gói cả bầu trời thương nhớ của một kẻ xa quê.

Đoàn Xuân Thu

nguồn: [thủ khoa huân-vl](#)

