

XÍ MÀ - ĐẶC SẢN PHỐ HỘI

Nguyễn Thị Trang Thi

Xí mà (*chè mè đen*) hay còn gọi theo tiếng Hoa là “*Chí mà phù*”. Nhiều người cho rằng, món ăn này có nguồn gốc từ Trung Hoa. Có lẽ nó đã theo chân các Hoa thương hoặc người làng Minh Hương du nhập vào Hội An ở thời kỳ thịnh vượng của thương cảng này. Theo tiếng Quảng Đông (*Trung Quốc*) đọc là “*chí mà*” nhưng từ lâu người ta đã đọc lệch thành “*xí mà*”, mãi cho đến nay nhiều người dân phố Hội vẫn quen miệng gọi là thế. Ở phố cổ Hội An có rất nhiều món ăn mang đậm nét truyền thống của quê hương: Cao lầu, hoành thánh, bánh bao, bánh vạc hay tàu xá, lừng phảnh..., trong đó “*xí mà*” là món ăn đặc sản, góp phần giữ hồn cho phố cổ rêu phong này.

Trước đây, món “*chí mà*” chủ yếu do các kiều dân Quảng Đông (*Trung Quốc*) ở Hội An làm ra rồi bán rong hoặc bán ở các tiệm, quán. Nhưng ngày nay, người bán xí mà lại thường là những cụ già người Việt, hằng ngày gánh dạo bán khắp các ngã đường phố cổ. Xí mà dù là một món ăn “*ngoại nhập*” nhưng ngày nay nó đã thật sự là món ăn phổ biến của người Hội An và được nhiều du khách trong, ngoài nước ưa thích bởi cái chất và hương vị độc đáo của nó.

Chữ “*chí mà*” (*chi ma*) nghĩa là mè đen, “*phù*” (*hủ*) nghĩa là nát và những thứ gì có dạng nhuyễn, sệt đều gọi là hủ (*hủ ở đây không phải là chỉ cái hũ để đựng*). Vì vậy có thể nôm na

hình dung “*xí mà*” cũng giống như các loại chè đặc thông thường. Tên gọi “*chí mà*” đã cho thấy nguyên liệu chủ yếu để làm xí mà chính là mè đen, ngoài ra còn có các loại: Bột sắn dây (*cát căn*), bột khoai, rau mơn, rau má, thuốc Bắc (*một số vị thuốc Bắc*) có tính mát, nhuận trường. Những thứ này toàn là những nguyên liệu sẵn có của địa phương, duy chỉ có thanh địa là một vị thuốc Bắc phải mua ở tiệm thuốc.

Mè đen có vị béo, tính mát, bổ, tăng cường dinh dưỡng, chữa trị bệnh cao huyết áp, mạch máu xơ cứng, bệnh táo bón và chứng bệnh viêm đại tràng mãn tính. Bột khoai tính mát, bổ vị, giúp nhuận trường tiêu hóa tốt, trị các bệnh đường ruột và hen phế quản; rau má có vị đắng, rau mơn có vị đắng chát, vào can, tỳ, vị có tác dụng thanh nhiệt giải độc; thanh địa, vị đắng tính mát, bổ. Mè đen là một loại thức ăn rất quen thuộc với gia đình người Việt, vừa là món ngon vừa là thực phẩm giúp chữa được nhiều bệnh mà không phải mất nhiều tiền bạc. Trong hạt mè đen có chứa từ 40 - 60 % là dầu, 20 % là chất đạm. Ngoài ra, còn có đồng, canxi oxalat, dầu có chứa nhiều calo, axit béo omega 3... rất có lợi cho tim mạch, đường ruột, làm mượt tóc, đen tóc và tăng tuổi thọ... Nó có tác dụng hữu hiệu về tiêu hóa như nhuận trường, trị táo bón, khó tiêu, giúp tiêu hủy các loại giun sán trong đường ruột, rất phù hợp với trẻ em, người già, đặc biệt làm thức

ăn trợ giúp người già, trẻ em bị chứng tiêu hóa kém, bị kiết lỵ. Vì vậy khi chế biến xí mà kết hợp mè với các vị khác như rau mơn, rau má, cát căn thì tác dụng về y học càng cao. Vì thế khi ăn “xí mà” không những được thưởng thức một món ăn ngon mà còn như được uống một “*thang thuốc bổ*” theo kiểu dân gian truyền thống, mà các vị thuốc rất dễ dàng kiếm được ở bất cứ mọi nơi ở tại Hội An.

Cách nấu “xí mà” tưởng chừng đơn giản, dễ nấu như các loại chè khác bởi vì bản thân nó cũng là một món ngọt, nhưng thật ra không như ta tưởng. Cách chế biến ra nó là một bí quyết nghề nghiệp mà người làm chỉ có thể giới thiệu cho chúng ta chút ít mà thôi.

Trước tiên, mè đen được vuốt (*rửa*) thật sạch rồi để khô nhằm loại bỏ các tạp chất và bụi bẩn trong quá trình thu hoạch mè đen. Sau đó, đem mè rang cho đến khi phát ra những tiếng nổ lách tách là mè đã chín thì không đun lửa nữa. Để mè nguội rồi đổ vào cối đá giã sơ qua, sau đó cho vào cối xay bằng đá xay nhuyễn mịn. Tiếp tục chế biến những nguyên liệu phụ gồm bột sắn dây (*cát căn*), bột khoai, rau mơn, rau má, đường bát, thuốc Bắc. Bột sắn dây được hòa tan trong nước lạnh, không dùng nước nóng vì sẽ bị vón cục, rồi trộn với bột khoai. Rau mơn, rau má được xay nhuyễn sau đó lọc loại bỏ xác của rau, chỉ lấy phần nước cốt. Đường bát mua từ vùng mía đường Quế Sơn, Đại Lộc được người nông dân nấu thủ công đổ ra dưới dạng bát. Đường bát chặt từng cục nhỏ, cho vào nồi rồi đổ nước sạch vào, đun sôi cho đường tan hết rồi lọc kỹ để được một loại nước

đường vừa đen vừa thơm mùi mật mía. Có thể nói bước quan trọng nhất, quyết định độ thơm, sánh và mang hương vị đặc trưng của chè “xí mà” là dùng một chiếc nồi lớn để đun sôi nước đường đã được lọc kỹ với nước rau mơn, rau má rồi cho mè đã được xay nhuyễn và hỗn hợp bột cát căn, bột khoai vào khuấy đều, khuấy liên tục để khỏi vón cục. Khi hỗn hợp này đã được chín, cho thêm vị nước thuốc Bắc vào rồi khuấy đều.

Cuối cùng, trước khi tắt lửa, xí mà được múc vào một nồi lớn đặt trong quang gánh để gánh đi bán. Dưới nồi là than đỏ được ủ tro xung quanh để giữ cho nồi chè luôn được nóng lâu.

Xí mà phải dùng nóng mới ngon vì vậy nồi xí mà luôn luôn được giữ nóng. Xí mà được múc ra chén để phục vụ khách ăn tại chỗ, hay múc vào đồ đựng khác để phục vụ khách hàng mang về nhà. Nhiều người thường mang đến những chiếc phích nhỏ để mua mang về nhằm giữ nóng xí mà.

Nhắc đến Xí mà ở Hội An phải nhắc đến người đã giữ hồn cho món ăn đặc biệt này là ông Ngô Thiệu. Ông Ngô Thiệu sinh năm 1915, tại Hội An. Hơn 70 năm qua, ông sinh sống bằng nghề bán hàng rong trong phố cổ Hội An với món “*Chí mà phừ*”. Khi ông ở độ tuổi gần 30, đang làm công cho một gia đình người Hoa đang kinh doanh nghề ăn uống. Khi ông bà chủ già yếu, không thể tiếp tục kinh doanh nữa thì ông được họ chỉ bảo cặn kẽ và truyền lại cho nghề nấu món Xí mà như một sự trả ơn trong suốt quá trình ông phục vụ cho gia đình họ và cũng để tiếp tục lưu giữ món ăn như là bảo vật của gia đình họ. Sau khi học thành nghề, ông bắt đầu ra làm riêng



để mưu sinh trang trải cuộc sống gia đình và nuôi con cái học hành. Ông gánh Xí mà trên các nẻo đường của phố cổ Hội An để bán, gánh Xí mà gắn bó cùng ông cho đến ngày ông già yếu không đi bán được nữa.

Ngày xưa khi ông còn mạnh khỏe, tất cả đều được đặt vào trong một đôi gánh rồi ông gánh đi rao bán ở khắp các nẻo đường, góc phố trong khu phố cổ để phục vụ người dân và du khách dù trời mưa hay nắng. Hàng ngày bắt đầu từ 6h sáng là ông gánh đi bán trên các con đường ở khu phố cổ, rồi dừng lại ở một số điểm gần như cố định mà ông đặt ra để vừa nghỉ ngơi, uống nước và vừa bán cho khách. Khi đã già yếu ông không thể gánh đi như vậy được nữa, nên đã chọn cho mình một chỗ bán cố định trên đường Nguyễn Trường Tộ, nơi có đông người qua lại.

Món Xí mà của gia đình ông đã trở thành một thương hiệu ẩm thực gắn liền

với đời sống các thế hệ của người dân phố Hội. Đến nay ông đã già yếu (102 tuổi) không còn đủ sức để làm nghề, nhưng con của ông vẫn tiếp tục theo đuổi nghề do ông để lại, không phải chỉ mưu sinh mà còn góp phần giữ gìn món ẩm thực đặc biệt của Hội An. Nhiều du khách thập phương đến tham quan Hội An, thường xuyên tìm đến gia đình ông để thưởng thức món ăn dân dã này như tìm lại một ký ức xa xôi trong quá vãng. Điều này đã khiến cho ông và gia đình vô cùng tự hào với nghề mà gia đình đã gắn bó hơn 70 năm.

Hiện nay có rất nhiều gánh Xí mà được bán trên các tuyến đường trong và ngoài phố cổ, tuy nhiên gánh Xí mà của cô Ngô Thị Thị con gái của “Ông lão Xí mà” bán tại đường Nguyễn Trường Tộ được người dân phố Hội và du khách trong, ngoài nước ưa chuộng, bởi lẽ đây là gánh Xí mà được truyền từ “Ông lão Xí mà” - người đã giữ hồn cho món đặc sản này trên 70 năm. Giờ đây, gánh Xí mà của cô Thị cũng đông khách không thua gì thời “hoàng kim” của cụ Ngô Thiệu.

Đến phố cổ Hội An, vừa thưởng thức chén Xí mà vừa tận hưởng không gian yên tĩnh và vẻ đẹp nên thơ của phố cổ thì không còn gì bằng. Có lẽ Xí mà là một món quà đặc biệt của người xưa dành tặng cho người dân địa phương và mọi du khách khi đến với phố cổ Hội An