

NGƯỜI GÓP CHO ĐỜI LÀM NÊN “HỒN PHỐ CỔ”

Ẩm thực Hội An có thể nói là đa dạng với những món ăn trở thành đặc sản vùng miền, bên cạnh đó vẫn có nhiều món Âu, Á được du nhập qua cách chế biến của người Hội An để phục vụ cho nhiều du khách trong và ngoài nước có dịp đến tham quan phố cổ. Đa dạng là thế, nhưng người dân nơi đây vẫn giữ thói quen ăn những món ăn dân dã đời thường, những củ khoai, củ sắn. Xuyên suốt một chặng đường dài với ba mươi chín năm trong nghề của một người phụ nữ hằng ngày vẫn thức khuya, dậy sớm gánh những gánh khoai, sắn bình dị rong ruổi khắp chợ, kiệt hẻm quanh phố cổ Hội An để phục vụ cho người dân nơi đây. Đến khu vực đường Bạch Đằng, gần chợ Hội An, có lẽ không ai không biết bà Châu bán khoai, sắn với hơn nửa đời người làm nghề này. Bà tên thật là Phạm Thị Đây - sinh năm 1930 tại Cẩm Châu - Hội An, hiện ở tại số nhà 12/15B - Bạch Đằng - Hội An.

Giai đoạn sau ngày đất nước giải phóng (1975) kinh tế, đời sống khó khăn trăm bề đối với hầu hết mọi người và gia đình bà cũng không ngoại lệ. Lúc bấy giờ bà nghĩ phải tìm một công việc để có thể làm và nuôi nấng các con khi mà người chồng không may mất sớm. Bà tâm sự: Có lẽ nghề đã chọn mình, trong một sự tình cờ ngời ngẫm nghĩ mình phải làm nghề gì với thời buổi kinh tế khó khăn như thế này, một ý tưởng chợt lóe lên trong đầu bà “*hay là mình nấu khoai, sắn bán*”. Bởi theo bà, thời điểm đó kinh tế đời sống người dân nhìn chung rất khó khăn, việc ăn no

mặc ấm là điều rất khó, nên bà quyết định chọn nghề nấu khoai, sắn để phục vụ cái ăn cho đời sống bình dân.

Bà cho biết thời đó khoai, sắn gần như là món ăn chính của nhiều người, với bí quyết nấu riêng của mình, món khoai, sắn của bà rất được nhiều người ưa chuộng bởi mùi thơm đặc trưng, vị ngon ngọt, mềm vừa phải. Bà cho biết, khoai, sắn nấu bán quanh năm, nguồn khoai, sắn được mua ngay tại chợ Hội An, khoai có xuất xứ từ Nội Rang - Duy Nghĩa - Duy Xuyên. Vào khoảng từ tháng 3 âm lịch đến tháng 6 âm lịch, khoai ở Duy Nghĩa đem qua chợ Hội An bán rất nhiều, khoai bột trắng, ngọt, bùi, thơm. Đầu tháng 7 âm lịch đến cuối năm thường mua khoai của miền trong như Gia Lai, Đà Lạt, loại khoai này có bột vàng ngọt, người ta bán theo thúng, rổ chứ không cân ký như bây giờ. Riêng sắn bà thường lấy ở Trà My. Khoai, sắn ở Hội An cũng có nhưng số lượng khoai không nhiều, thường là ở Cẩm Hà.

Việc nấu khoai, sắn tưởng chừng như rất đơn giản, nhưng để có món khoai, sắn thơm ngon, mềm dẻo đòi hỏi người nấu cũng cần có những bí quyết riêng. Theo bà Châu, khoai mua về cắt bỏ hai đầu rửa sạch để ráo nước. Sau đó sắp khoai vào nồi, khoai củ lớn để dưới khoai nhỏ để trên, đổ nước vào, nếu là khoai mới đào dưới đất lên cho khoảng 2 lít nước, còn khoai đào được 2, 3 ngày thì cho 1,5 lít nước tương ứng với nồi 20kg khoai. Tiếp đến, rải một ít muối hột (*muối sống*) lên bề mặt khoai, tránh không cho muối rơi xuống đáy

nồi, đặt khoảng 5 lá dứa lên trên khoai, lá dứa có tác dụng tạo mùi thơm cho khoai. Đặt nắp vung sao cho vừa khít miệng nồi, bắt nồi khoai lên bếp nấu với lửa lớn cho đến khi nước gần rút hết, hạ lửa thật nhỏ đến khi nào nước rút hết, khoai có mùi thơm thì tắt lửa vớt ra, khoai dùng nóng sẽ ngon hơn. Sắn cũng có cách nấu tương tự như khoai. Tuy nhiên sắn sau khi đào lên phải nấu liền, nếu để lâu sắn sẽ bị sượng không ngon. Ngoài ra, sau khi mua về phải lột vỏ, ngâm vào nước để sắn giữ được màu trắng khi nào nấu thì vớt ra rửa sạch. Xưa kia trung bình mỗi ngày bà bán được 60kg vừa khoai vừa sắn nhưng hiện nay khi kinh tế phát triển, đời sống người dân ngày càng nâng cao, khoai, sắn trở thành món ăn chơi nên số lượng bán ra mỗi ngày chỉ từ 20kg đến 40kg. Tuy vậy, so với đời sống bây giờ thì đây vẫn là con số tiêu thụ lớn. Có lẽ người Hội An vẫn còn thói quen ăn những món ăn dân dã bên cạnh những món ăn sang trọng cầu kỳ khác. Cứ đều đặn từ 2 đến 3 giờ sáng bà lại dậy nấu khoai đến 5h30' đem ra chợ ngồi bán, muộn nhất đến 11 giờ trưa là bán hết. Khoai bà nấu được tiếng thơm ngon nên được nhiều người chờ đợi để được ăn khoai của bà, khách hàng của bà không chỉ có người dân Hội An, du khách là người Việt mà còn có cả du khách nước ngoài. Bà cảm thấy vui khi bán khoai cho những vị khách đặc biệt này, bởi ở xứ họ không có kiểu bán khoai luộc như thế này. Nhiều khách quen thường đến tận nhà bà để mua, nhiều người mua để ăn nhưng cũng có nhiều người mua về cúng nhất là vào ngày mùng 1 hay rằm mỗi tháng, đây là một điểm đáng quan tâm trong lễ vật cúng ở đô thị cổ Hội An ngày nay.

Cứ như thế gánh khoai, sắn đã theo bà suốt 39 năm đến bây giờ, những người buôn bán tại chợ Hội An không ai không biết đến bà Châu bán khoai, sắn. 39 năm trôi qua với nhiều thăng trầm, thay đổi của cuộc sống nhưng bà Châu vẫn vậy, vẫn nghề đó, vẫn con đường đó mỗi ngày đều đặn bê rổ khoai, sắn đi bán quanh khắp chợ Hội An. Nhưng thật tiếc hiện nay, khi tuổi đã già, mắt đã mờ bà không thể tiếp tục với cái nghề đã gắn bó với mình suốt thời gian dài, gần một năm nay bà đã không còn bán nữa. Khi nói chuyện với bà, dường như bà cũng còn rất quyến luyến với nghề này, nhiều lúc bà cũng muốn đi bán lại nhưng do tuổi cao, sức khỏe không cho phép, nên dù có muốn bà cũng đành chịu.

Có lẽ bà Châu là một trong số ít người còn giữ được cái hồn của phố cổ Hội An cho đến ngày hôm nay bằng một nghề rất bình dị, đời thường: bán khoai, sắn. Những con người như thế thật đáng trân trọng bởi ẩn sâu trong sự phồn hoa tấp nập của phố thị nhộn nhịp đâu đó vẫn có những người lặng thầm góp một phần nhỏ làm nên "cái hồn" cái riêng của phố cổ Hội An♥