

ĐẬU BẮP HẦM CẨM NAM - HỘI AN

Cẩm Nam là một ốc đảo được bao bọc bởi các nhánh sông Thu Bồn, cách Khu Phố cổ Hội An chỉ một cây cầu dài khoảng 200m. Hằng năm, sau những đợt lũ, những bãi bồi của vùng đất này được phủ lớp phù sa màu mỡ. Nhờ vậy, mà những cồn bắp nơi đây xanh ngút ngàn, cho ra những trái bắp no tròn quanh năm.

Từ nguồn bắp tại địa phương, những món ăn chế biến từ bắp thơm nức lòng du khách như chè bắp, xôi bắp, chả bắp, bắp ngào, bắp rang,... và đậu bắp cũng là món ăn truyền thống của người dân Cẩm Nam. Tuy không rõ thời gian có món ăn này khi nào, nhưng qua hình ảnh Hội An xưa do nhà nhiếp ảnh Vĩnh Tân cung cấp thì đầu thế kỷ XX món ăn này đã được bày bán.

Đậu bắp có người còn gọi là Đậu bắp hầm, bởi hầm bắp là công đoạn quan trọng nhất trong cách chế biến món ăn này. Nghe tên đậu bắp, ta liên tưởng ngay đến 2 nguyên liệu chính trong món ăn này là đậu và bắp, cách chế biến như thế nào, chúng ta hãy cùng nhau tìm hiểu.

Nguyên liệu là bắp khô, đậu đen. Để có món ăn ngon, hợp khẩu vị, cần

chọn hạt bắp nếp to, không bị mốc. Sau đó, hòa nước vôi loãng (màu nước vôi không trong, không đậm quá) cho vào bắp, nước vôi síp síp¹ với bắp, bắt lên bếp nấu đến khi nào nồi bắp sôi lên, nước vôi từ màu trắng chuyển sang màu vàng, kinh nghiệm là khi nào màu bắp² có màu vàng đậm là được (hạt bắp còn độ cứng, chưa bị nở). Để việc làm sạch màu bắp dễ dàng, khi nhất nồi bắp xuống, người ta cho vào nồi bắp một ca nước lạnh, khuấy đều, sau đó đập nắp lại để khoảng vài phút, tiếp tục



đổ bắp ra rổ chà cho vỏ lụa và màu bắp tróc ra. Trước đây, người ta đem ra sông chà rồi đãi³ cho sạch màu bắp và màng mỏng xung quanh hạt bắp, chà - đãi nhiều

lần như vậy bắp mới sạch. Khi bắp đã sạch là hạt bắp trắng phau, màu bắp không còn. Sau đó, đổ bắp vào nồi, cho nước sạch vào hầm (nước cao khoảng 3 phân). Công đoạn này là quan trọng nhất, hầm thế nào mà bắp chín, mềm nhưng không có nhựa thì bắp mới ngon. Thường 5 kg bắp, hầm trong 3 giờ là bắp chín, bắp chín đổ ra rổ cho ráo nước. Thường buổi chiều hầm bắp để chà màu, tối mới hầm bắp chín, sáng hôm sau đi bán.

Kinh nghiệm khi hầm bắp phải khuấy đều hạt bắp nhưng không khuấy nhiều, nhất là khi bắp đã nở, khuấy nhiều bắp sẽ nhanh chảy nhựa, nhanh thiu.

Bước kế tiếp là hầm đậu đen: bên cạnh việc hầm bắp công phu, cẩn thận, hầm đậu đen có phần đơn giản hơn. Đậu đen mua về đãi sạn, rửa sạch bỏ vào nồi hầm đến khi đậu mềm, hạt đậu nứt ra nhưng vẫn nguyên hạt thì mới ngon, thường người ta chọn đậu đen xanh lòng để hạt đậu vừa bùi, mềm sẽ ngon hơn.

Gia vị của món đậu bắp hầm là muối đậu. Đậu phụng (phộng) rang bóc vỏ, giã nhỏ, trộn muối rang vào cho vừa ăn. Ngoài ra, còn có đường cát, dầu ăn phi hành chín (phải là loại dầu làm từ đậu phụng). Đường không trộn vào đậu phụng vì trộn vào đậu phụng dễ bị mềm không giòn và dễ ra nước.

Khi ăn, cho vào chén bắp một muỗng đậu đen, một muỗng đường, dầu ăn. Đậu bắp vừa có vị thơm béo của bắp, dầu ăn, bùi bùi của đậu đen, thơm giòn của đậu phụng, mặn mặn, ngọt ngọt của muối đường.

Qua việc chế biến đậu bắp, ta thấy công đoạn hầm bắp là quan trọng nhất. Nếu không có kinh

nghiệm thì bắp dễ bị chảy nhựa. Kinh nghiệm của người hầm bắp cho biết, lỡ khi lửa già bắp bị ra nhựa, ta thêm vào nồi bắp một ca nước lạnh, khuấy đều đổ ra thì hạt bắp đỡ có nhựa hơn.

Đậu bắp được chế biến từ bắp nếp Cẩm Nam là ngon nhất, hạt bắp mềm, ngọt. Nhưng cũng có phần vất vả hơn so với bắp có nguồn gốc từ Đắc Lắc, bởi màu của hạt bắp Cẩm Nam to nên khi chà màu tốn thời gian hơn.

Nghề hầm đậu bắp công phu là vậy, nhưng ngày xưa ở Cẩm Nam nhiều người làm nghề này bởi thu nhập mỗi ngày cũng khá hơn so với các nghề khác. Có gia đình ba thế hệ cùng làm nghề này và cũng từ gánh đậu bắp đã nuôi con cái ăn học thành tài như nhà bà Hi, bà Cẩm, bà Mực, bà Lắm,...ở thôn 1(nay là khối Xuyên Trung phường Cẩm Nam) và cũng có người là con cái của họ chuyển đến địa phương khác nay vẫn sống nhờ nghề bán đậu bắp truyền thống này.♦

Chú thích:

1. Síp síp: nước ngang với mặt bắp
2. Máu bắp: vỏ rất mỏng bám trên đầu nhọn của hạt bắp
3. Đãi: động tác dưới nước để tách màu bắp ra khỏi hạt bắp