

VĂN HÓA ẨM THỰC Ở CẨM KIM QUA CA DAO, TỤC NGŨ

Lệ Xuân

Ca dao, tục ngữ là văn chương dân gian, được hình thành trong cuộc sống lao động, sinh hoạt hàng ngày của cộng đồng người dân Việt nói chung và được lưu truyền từ đời này qua đời khác. Ca dao, tục ngữ, hò vè... thường đề cập đến nhiều khía cạnh khác nhau trong xã hội như về lối sống, phong tục, tập quán, tình yêu, thiên nhiên... Trong đó, ca dao, tục ngữ trong văn hoá ẩm thực phản ánh hiện thực khách quan về cuộc sống xã hội một cách cụ thể, tạo nên những đặc trưng riêng của từng vùng, từng địa phương.

Cẩm Kim là vùng đất tương đối bằng phẳng, với địa hình cồn bãi ven sông, thấp lệt nên gây trở ngại về giao thông, vận chuyển... nhưng là điều kiện thuận lợi để nghề đánh bắt hải sản, nghề thương mại bằng đường thủy, nghề nông phát triển. Gắn liền với lịch sử hình thành của vùng đất Kim Bồng xưa, để thích ứng với địa hình của vùng sông nước, trong quá trình sinh sống, tồn tại và phát triển, cộng đồng cư dân nơi đây đã sáng tạo, tích lũy được nhiều kinh nghiệm và định hình nên những thói quen, tập quán và được chuyển tải, kết tinh qua một số câu ca dao, tục ngữ gần gũi với cuộc sống thường nhật của người dân nơi đây.

Với địa hình của vùng sông nước, cách trở nên các món ăn chủ yếu được chế biến từ những nguyên liệu do người

dân địa phương làm ra như khoai, sắn, lúa gạo, rau, cá... và chế biến thành những món như mì Quảng, bánh xèo, bánh bèo, bánh gói..., một số món ăn được chế biến từ nghề đánh bắt (cá kho, cá nấu canh, cá nướng...), hến (ăn buổi sáng và cả buổi chiều, chủ yếu hến nấu canh rau, nấu bầu), lạch, dòi... rất được người dân nơi đây ưa chuộng.

Trước đây, có một số món ăn mà người dân Kim Bồng hay ăn nhưng hiện nay không còn hoặc rất ít ăn đó là khoai lang và một số mắm như mắm mạy, mắm cáy, mắm rạm..., rồi một số món ăn được chế biến từ sắn, bắp... Trong đó, khoai lang là một loại cây trồng chủ yếu của người dân nơi đây và khoai lang được chế biến thành nhiều món ăn như khoai lang xào lát phơi khô, khoai trứng, khoai chà... và hầu như món khoai lang ghế cơm là món ăn luôn gần gũi với mọi nhà, vì vậy mà cho tới hiện nay câu ca sau vẫn còn lưu truyền:

“Kim Bồng là Kim Bồng còi

Khoai lang, mắm mạy mà coi như vàng”

Qua câu ca dao này, trong lịch sử, bên cạnh món khoai lang thì mắm mạy là một món ăn đặc trưng của người dân Cẩm Kim. Đây là một loại mắm được chế biến từ con mạy, tên gọi dân gian của loại động vật thủy sinh thuộc họ cua ghe, sinh sống chủ yếu ở các gò bãi



đất cát vùng cửa sông ven biển. Với vị thế là vùng đất nằm vùng hạ lưu sông Thu Bồn, có nhiều gò bãi cát ven sông nên vùng đất Cẩm Kim là nơi có điều kiện thuận lợi để cho loài mỳ sinh trưởng và phát triển. Cũng như một số món mắm (*mắm cá, mắm nước*), mắm mỳ dùng để chấm rau ăn, tuy nhiên mắm mỳ có vị đặc trưng khác biệt với mắm muối từ cá. Ngày nay, món mắm mỳ đã không còn tồn tại trong các bữa ăn của người dân nơi đây, nhưng những ký ức về món ăn này sẽ còn được lưu truyền mãi trong dân gian. Từ câu ca dao trên, tuy nhiên phần nào đó thể hiện được nét văn hóa ẩm thực truyền thống dân dã, gắn liền với vùng đất của làng Kim Bồng xưa.

Hay câu ca dao:

“Anh bưng chén mắm

Em bưng rổ rau

Anh chấm, em chấm

Chấm cho mau để hết dầu”

Qua bốn câu ca này cũng nói lên cuộc sống vất vả, điều kiện cuộc sống khó khăn trong lịch sử của người dân

nơi đây và món ăn chủ yếu thời bấy giờ cũng là rau với mắm.

Hiện tại, khi cuộc sống đã có nhiều thay đổi, phát triển nên trong khẩu phần ăn hàng ngày của người dân Cẩm Kim cũng ăn thịt heo, thịt bò, tuy nhiên vẫn không được ưa chuộng bằng những món được chế biến từ rau, cá. Cho nên, trong dân gian có

câu ca:

“Thịt bò nấu bún như tinh

Rau dền nấu hến ngon tình chị em ơi”

Thực tế cho đến hiện nay, món canh hến nấu với rau, với bầu... vẫn rất được người dân nơi đây ưa dùng. Theo người dân địa phương, đây là món ăn có giá thành rẻ nhưng rất ngon, đậm đà, bởi lẽ những nguyên liệu để làm nên món ăn này gần gũi với cuộc sống của người dân, hơn nữa vị dân dã, bình dị đã ăn sâu vào mỗi người dân nơi đây.

Bên cạnh đó, văn hoá ẩm thực trong lễ Tết của Cẩm Kim cũng được đi vào trong thơ ca, tục ngữ:

“Mùng 5 nấu cháo chè kê

Ông bà, ông vải đi về mà ăn”

Cũng từ cuộc sống thường nhật, người ta đã sáng tạo ra những câu ca dao để nhắc nhở, ghi nhớ về những tục lệ dân gian của địa phương. Từ trước tới nay, tại Cẩm Kim, vào ngày mùng 5 tháng 5 âm lịch, bên cạnh việc cúng bánh ú lá tro, bánh tổ, hoa

quả... thì chè kê là một trong những lễ vật không thể thiếu trên bàn thờ ông bà tổ tiên và hiện nay tập tục này vẫn còn duy trì.

Trước đây, vào ngày cúng Tiên Hiền, cư dân làng Kim Bồng tham dự rất đông, từ độ tuổi già cho đến trẻ, hầu như nhà nào cũng tham gia. Thường vào ngày cúng Tiên hiền, dân làng có làm heo và nấu cháo để cúng, bên cạnh việc tới tham gia cúng tế, sau đó mọi người cùng ngồi quây quần lại với nhau để thưởng thức những cúng phẩm của làng.

Tuy mới sưu tầm và thu thập được một số đơn vị ca dao, tục ngữ nhưng qua đó cho thấy sự phong phú, đa dạng về văn hóa ẩm thực tại vùng đất Cẩm Kim trước đây cũng như hiện nay. Nếu tiếp tục sưu tầm và đầu tư thời gian nhiều hơn chắc chắn đây sẽ là nguồn tư liệu thú vị giúp hình dung rõ hơn về truyền thống ẩm thực tại địa phương Cẩm Kim nói riêng, Hội An nói chung♥

