

LƯỜNG PHẢNH

Nguyễn Thị Tình

Có lẽ từ lâu, ẩm thực đường phố đã trở thành một nét không thể thiếu của người dân phố Hội. Sáng thì có quà sáng nào phở, nào xôi, nào bún; chiều có quà chiều nào bánh giò, bánh cuốn, bánh căn... Và sau những hành trình tham quan các di tích, chụp những tấm ảnh kỉ niệm hay lang thang dạo xem những món quà lưu niệm nhỏ nhắn, du khách có thể dừng chân nghỉ ngơi và có dịp thưởng thức những món quà vật giản dị, rẻ tiền mà mát lạnh như chè đậu xanh, đậu đen, xí mại, lườm phảnh...

Nói đến “lườm phảnh”, không đơn giản chỉ là sự cảm nhận ở hương vị của món ăn ngon hay không mà điều quan trọng hơn hết là sự cảm nhận ở tâm hồn của người chế biến nên món ăn này. Để có được chén lườm phảnh đen bóng lánh, vừa đủ độ mềm, vừa đủ độ dai không phải là điều đơn giản. Đó là cả một quá trình đúc kết kinh nghiệm mà cho đến ngày nay người dân Hội An vẫn còn gìn giữ, duy trì như một nét văn hóa truyền thống qua bao đời đó là “nghề làm lườm phảnh”. Và đến bây giờ, người có thể cho là duy nhất vẫn còn lưu giữ nét tinh hoa của nghề làm lườm phảnh chính là cụ bà Đặng Thị Cúc và con trai đang nổi nghiệp là anh Lê Ngọc Tâm ở tại nhà số 37 Lê Quý Đôn phường Cẩm Phô thành phố Hội An. Theo lời kể của cụ bà thì nghề làm lườm phảnh đã gắn bó với gia đình qua 4 thế hệ (khoảng hơn 60 năm), từ thời bà ngoại, mẹ, bà và con trai hiện tại đang nổi nghiệp. Với gia đình bà, đây không chỉ là cái nghề để kiếm sống mà đây còn là nét truyền thống quý báu

mà con cháu trong gia đình phải luôn luôn tôn trọng và gìn giữ.

Từ lời kể của cụ bà và một số tư liệu sách xưa thì có thể khẳng định nguồn gốc của nghề làm Lườm phảnh có xuất xứ từ Trung Hoa. Chính vì thế, ngoài tên gọi là “lườm phảnh” (có người gọi chệch đi thành đường phảnh) là cách gọi địa phương của món ăn, thì đối với người Hoa món ăn này còn được gọi là Lương Phấn. Lương có nghĩa là mát, lạnh; Phấn là bột. Đó là loại bột mát lạnh và bổ dưỡng.

Nguyên liệu chính làm nên món ăn này là cây lườm phảnh (người trong nghề hay gọi là cỏ), một loại cây giống rau dền khô. Cây lườm phảnh được trồng trên khoảng đất rộng, với số lượng khá lớn, giống như lúa, kể từ khi gieo trồng được vài tháng cây già đi, người ta nhổ và phơi khô, bó lại thành từng bó to hay nhỏ tùy theo yêu cầu của người mua. Trước đây, cây lườm phảnh chỉ có mặt và được trồng tại Trung Quốc, vì vậy những người theo nghề làm lườm phảnh luôn gặp khó khăn về giá cả cũng như số lượng của nguồn nguyên liệu do phải vận chuyển đường xa. Nhưng hiện nay cây lườm phảnh đã được gieo trồng ở những vùng đồi núi cao phía Bắc như Cao Bằng, Lạng Sơn bởi đây là những vùng đất được cho là thích hợp nhất đối với sự phát triển của loài cây này. Và cho đến hiện tại thì Hà Nội chính là nơi cung cấp nguồn nguyên liệu chính cho những người chế biến lườm phảnh trên

khắp cả nước. Ngày nay, với công nghệ sấy ép, đóng gói hiện đại thì việc bảo quản nguồn nguyên liệu cũng không còn thô sơ và khó khăn như trước đây, giúp cho những người làm nghề yên tâm hơn trong việc nhập và bảo quản nguyên liệu.

Muốn cho ra đời một món lường phảnh ngon, để lại ấn tượng trong lòng người ăn đòi hỏi người nấu phải khéo léo, tỉ mỉ trong từng khâu chế biến. Đầu tiên, cây lường phảnh được ngâm nước, rửa thật sạch cho vào nồi hầm. Lúc hầm, canh lửa sao cho vừa phải để lường phảnh không quá chín, ảnh hưởng đến độ cứng và dai của chén lường phảnh, thời gian hầm khoảng 6 tiếng. Sau đó có thể cho thêm các vị thuốc bắc như đương quy, thực địa để tăng thêm hương vị. Sau cùng, cho nước tro đã lọc vào nồi với tỷ lệ vừa phải. Nếu không quen tay, cho nước tro nhiều hay ít quá sẽ ảnh hưởng đến chất lượng của mẻ lường phảnh. Khi lường phảnh chín tới ta đổ qua rổ lọc lấy nước, bỏ xác. Sau đó, đánh đều một ít bột năng vào lượng nước lường phảnh đã lọc. Cuối cùng, chắt nước lường phảnh vào từng thau nhỏ. Độ vài giờ sau, nước ấy đông đặc lại thành khối và có màu đen bóng lánh.

Bên cạnh những khối lường phảnh vuông vắn, đen lánh thì phần nước đường ăn kèm với lường phảnh cũng là yếu tố khá quan trọng góp phần tạo nên chén lường phảnh thơm ngon và đậm đà hương vị. Với người dân phố Hội, đường bát xír Quảng là sự lựa chọn duy nhất để tạo nên bát nước đường đặc trưng nhất. Khi nấu, đường bát được chắt nhỏ cho vào nồi nước sôi, giữ lửa nhỏ vừa phải, nấu thẳng lại sao cho có

độ keo, ngọt lịm nhưng không bị khét. Đường thẳng tới vừa dẻo người ta vắt vào một ít chanh, thêm một ít gừng già nhuyển cho có vị cay cay, thơm thơm. Khi ăn, cắt lường phảnh thành những miếng nhỏ, hình vuông rồi chế nước đường vào. Tùy theo sở thích, người ta còn cho thêm vào một ít hạt é. Món ăn là sự kết hợp giữa vị riêng của lường phảnh vừa mềm vừa dai, hương thơm thoảng thoảng của thuốc bắc, ấm nóng của gừng già hòa trong vị ngọt của đường, cảm giác hoà quyện tuyệt vời.

Qua bao thăng trầm, thời gian thì cách thưởng thức cũng như sự cảm nhận về ẩm thực của người dân phố Hội cũng dần khác đi. Trước đây, lường phảnh là một món ăn đặc trưng và có tên gọi riêng cho mình, chén lường phảnh chỉ bao gồm những khối lường phảnh sừng sực, nhỏ vuông cùng vị ngọt ngọt, cay cay của muống nước đường ăn cùng. Nhưng ngày nay, theo cách phổ biến thì lường phảnh không còn chất riêng ấy nữa mà thay vào đó là sự kết hợp cùng những nguyên liệu khác để tạo nên những món ăn đa dạng hơn về hương vị cũng như màu sắc. Đó là sự kết hợp với xoa xoa, với sương sâm hay chè đậu ván. Lường phảnh, xoa xoa có điểm giống nhau về cách bán cũng như cách thưởng thức, nhưng hương vị của lường phảnh có điểm độc đáo riêng. Lường phảnh không quá mềm như xoa xoa mà có độ cứng dai vừa phải. Cộng vào đó là màu đen bóng lánh rất đặc trưng và mùi hăng hắc của lường phảnh hòa cùng mùi một số vị thuốc Bắc mà ai đã một lần dùng qua lường phảnh sẽ có ấn tượng sâu sắc, khó quên. Sự kết hợp này khá dễ dàng, lại tăng thêm sức hấp dẫn khi thưởng

thức nên du khách thập phương yêu thích hơn so với món lường phảnh đặc trưng trước đây.

Tuy nhiên, đối với người dân địa phương nơi phố Hội thì chén lường phảnh đậm chất, đặc trưng ấy vẫn mang một ý nghĩa riêng, một nét truyền thống riêng, vì vậy, nhiều người địa phương vẫn thích thưởng thức một chén lường phảnh đúng nghĩa với tên gọi của nó - chỉ duy nhất “lường phảnh”.

Lường phảnh không chỉ là món ăn ngon, độc đáo mà còn có tác dụng như một bài thuốc bổ, bởi bản thân các nguyên liệu dùng để nấu đều mang vị thuốc, có tác dụng bổ thận, giảm đau lưng, giải nhiệt cơ thể... Vì vậy, đây là món ăn khá được yêu thích vào những ngày hè nắng nóng. Hiện nay, không chỉ có mặt trong phố cổ Hội An, lường phảnh còn có mặt trên cả khu vực Quảng Nam như Tam Kỳ, Đại Lộc, Điện Bàn... và còn có mặt ở cả thành phố Đà Nẵng. Tất cả đều do người Hội An nấu và phân phối như một món đặc sản của người phố Hội. Địa điểm phân phối lớn và có thể cho là duy nhất hiện nay tại Hội An chính là nhà cụ bà Đặng Thị Cúc hay con trai là anh Lê Ngọc Tâm ở tại nhà số 37 Lê Quý Đôn, phường Cẩm Phô, thành phố Hội An.

Nghề làm lường phảnh cũng giống như bao nghề khác, đều phụ thuộc vào thời tiết. Là món ăn giải khát ngày hè nên trong một năm khoảng thời gian lường phảnh được bán nhiều nhất là từ tháng 2 đến tháng 6, bắt đầu từ tháng 7 trở đi - thời tiết bắt đầu chuyển sang thu, không khí lạnh dần nên món lường phảnh cũng ít được thực khách thưởng thức. Vì vậy, người ta thường gọi nghề làm lường phảnh là nghề nửa năm.

Lường phảnh là một trong những món ăn khá quen thuộc với người dân Hội An. Vì vậy, nếu bạn có dịp về Hội An, lang thang nơi phố cổ, bạn sẽ dễ dàng tìm thấy những gánh hàng rong bán lường phảnh. Bạn đừng bỏ qua cơ hội tuyệt vời này nhé, hãy thưởng thức món lường phảnh thơm ngon ngay giữa lòng phố Hội sông Hoài để cảm nhận những hương vị đặc biệt của nó, để khi xa rồi lại vẫn vương, lại nhớ nhung và mong sớm có một ngày được quay trở lại♣