

CHÈ KÊ TRONG NGÀY TẾT ĐOAN NGỌ Ở HỘI AN

Tết Đoan Ngọ hay còn được gọi là Tết Đoan Dương, Tết Nửa Năm (hay Tết Giữa Năm). Đoan có nghĩa là mở đầu/bắt đầu, Ngọ là giờ ngọ, đồng thời Ngọ cũng là tháng giữa năm theo giờ - lịch âm. Tức là nghi lễ được mở đầu vào giữa trưa (*giờ Ngọ - ngày mùng 5*) và cũng là thời điểm giữa của một năm (*tháng Ngọ - tháng 5*) theo âm lịch, nghĩa là vào ngày mùng 5 tháng 5 âm lịch, là một ngày tết truyền thống của người phương Nam, tức là của cả vùng Nam Trung Hoa và Việt Nam.

Ở Việt Nam, ngày tết Đoan Ngọ đã gắn với tín ngưỡng của cả cộng đồng và trở thành một lễ tết truyền thống có nội hàm văn hoá phong phú. Ngoài ý nghĩa rất quan trọng là ngày con cháu tưởng nhớ tổ tiên, cầu mong mùa màng bội thu, ước mong chữa bệnh, cầu sức khoẻ bình an cho cả gia đình thì nét văn hóa dân gian này còn thể hiện giá trị tinh thần trong mỗi gia đình.

Ở mỗi vùng miền khác nhau sẽ có những phong tục, cách tổ chức cũng

như phong vị ẩm thực khác nhau như nấu bánh ú tro, nấu chè kê, ăn thịt vịt, tắm nước lá mùi, uống nước lá mùng năm, hái thuốc, treo cây ngải cứu trừ tà ma, nhuộm móng tay móng chân cho trẻ con, tục khảo cây lấy quả...

Dịp tết này có những thứ quả, hạt đầu mùa, mà con cháu không thể quên trong việc cúng dâng Tổ Tiên. Một quả dưa hấu, một quả mít, một chùm nhãn, đĩa mận, cân đậu, đĩa xôi đầu mùa... đều được đưa lên bàn thờ cần tầu Gia Thần, Gia Tiên tỏ lòng hiếu thảo.

Ca dao có câu:

*“Tháng tư đông đậu nấu chè,
Ăn tết Đoan Ngọ trở về tháng năm”*

Đến độ cuối tháng tư âm lịch người dân quê lại bước vào thời điểm thu hoạch các loại đậu, hạt để chuẩn bị nguyên liệu cần thiết cho ngày tết Đoan Ngọ. Loại hạt đặc trưng trong thời điểm này chính là hạt kê. Cũng lạ, từ những hạt kê nhỏ tí, lại có thể nảy mầm và phát triển thành cây kê to khỏe. Cây kê cũng giống như cây lúa, có mùa, có vụ. Đến mùa vụ người ta thu hái kê rồi phơi khô. Những hạt kê màu vàng ươm, nhỏ như trứng cá theo tay bà, tay mẹ sàng sảy rơi đều từ nia. Để có được những hạt kê sáng đẹp, sau khi phơi khô, phải dùng cối xay thóc chỉ xay để vừa tróc được lớp vỏ ra khỏi hạt kê mà vẫn giữ nguyên lớp cám mỏng trên từng hạt kê tròn mẩy. Sau đó lựa bỏ hạt lép, chọn lấy những hạt có sắc vàng đậm - loại này vừa ngon, vừa đậm đà.



Tuy không phải là loại thực phẩm quan trọng, căn bản trong ẩm thực, trong kinh tế nông nghiệp nhưng đối với người dân Việt Nam, hạt kê đóng vai trò khá quan trọng vì đây là nguyên liệu chính tạo nên món ẩm thực không thể thiếu trong mâm cơm dân cúng ông bà trong ngày tết Đoan Ngọ. Và không biết từ bao giờ, chè kê đã trở thành món ẩm thực đặc trưng của người Hội An nói riêng, Quảng Nam nói chung. Dù có đi đâu xa, mỗi khi đến ngày này cũng cố tìm mua một ít hạt kê về nấu chè để thưởng thức cho vui đi nỗi nhớ nhà.

Tuy chè kê quen thuộc nhưng không phải dễ làm. Kê bán ở chợ có hai loại: kê có sắc vàng là chưa giã sạch cám, loại kê này ngon, đậm đà hơn, nấu cần nhiều nước; kê trắng là đã giã sạch cám. Kê phải vo như vo gạo trước khi nấu, những hạt kê nhỏ li ti hay lẫn cát nên người ta phải dùng một vật dụng cổ truyền là cái rá chuyên dùng vo gạo để vo kê. Còn nếu có được kê ngon thì chỉ cần dùng một cái nồi lằng qua vài lần nước cho sạch là được. *(Lưu ý nếu người kê có mùi mốc thì không nên dùng hoặc khi cho nước vào vo mà thấy có bột trắng nổi lên là kê đã bị mục, nên bỏ đi)*. Sau khi vo và đãi sạch cát, sạn thì cho hạt kê vào nồi ngâm chừng gần một giờ đồng hồ *(chọn cỡ nồi sao cho mực nước phải cao hơn hạt kê khoảng 4 - 5 phân)*.

Thời gian ngâm kê vừa đủ, đặt nồi kê lên bếp lửa, canh chừng vừa chớm sôi thì hạ lửa tối đa chỉ để cho nước sôi văng hơi lẩn tẩn rất nhẹ, dùng đũa gỗ hoặc vá muống kim loại khuấy nhẹ nhàng cho kê được đều. Để sôi nhẹ qua năm ba phút rồi lại khuấy từ từ và đều tay, cứ như vậy cho đến khi xong. Thăm chừng thấy hạt kê nở ra và mềm, thử bằng cách múc vài hạt, thổi nguội



rồi cho vào giữa hai đầu ngón tay vo nhẹ thấy nát mịn là cho đường vào và tiếp tục khuấy đều tay cho đến khi thấy tan đường hoàn toàn. Nếu người nấu không khéo, sợ ý khuấy già tay một chút, chè sẽ mất đi hương dịu dàng của hạt kê và vị ngọt lịm của đường. Khi thấy nồi kê dần cạn nước và đặc lại từ từ, tùy thích để chè đặc ít hay nhiều. Thông thường là thử độ đặc của chè bằng cách dùng cái muống nhỏ múc ít chè rồi đổ ra lại thấy chè quánh hẳn và nhều chậm ra như hồ đặc là được.

Để món chè kê càng thêm hấp dẫn và tăng hương vị, người ta thường giã ít gừng, vắt bớt nước cho bớt cay và cho vào nồi chè kê. Mùi đường, mùi gừng và đặc biệt là mùi thơm của hạt kê hoà quyện vào nhau đã tạo nên món ẩm thực chè kê thơm ngon cho ngày tết Đoan Ngọ.

Để món chè kê càng thêm phần thơm ngon, hấp dẫn và tăng tính đặc trưng người ta thường thưởng thức chè kê đi kèm với bánh tráng mè hay đậu xanh bột... Thay vì dùng muống theo cách thông thường thì đối với chè kê lại trở nên đặc biệt và khác lạ hơn vì chè kê phải ăn kèm với bánh tráng mè. Dùng bánh tráng thay cho muống, vừa thú vị vừa tăng mùi vị. Vị giòn của bánh tráng nhanh chóng hòa lẫn với vị

ngọt của đường, vị dẻo thơm của kê và thơm cay thoang thoảng của gừng tươi.

Tuy chè kê không thường xuyên được nấu và bày bán như bao loại chè ngọt khác nhưng chè kê luôn đóng vai trò quan trọng, là nét ẩm thực đặc sắc và không thể thiếu trong cuộc sống của người dân nơi đây. Bởi lẽ chè kê không phải chỉ là món chè ngọt dung dị, bình thường mà chè kê còn ẩn sâu trong mình nét đặc trưng của cả một nền văn hóa và phong tục thờ cúng thiêng liêng.

Mỗi một vùng đều có những cách khác nhau trong việc đón tết Đoan Ngọ, nhưng tất cả những tập tục trong ngày lễ tết này của mỗi vùng miền đều được xây dựng trên căn bản nhân nghĩa và đạo đức truyền thống. Trải qua nhiều biến đổi, song tết Đoan Ngọ vẫn tồn tại trong lòng mỗi người dân xứ Quảng như một phong tục đẹp. Những cây trái đầu mùa, những chùm bánh ú tro xinh xắn và không thể quên những chén chè kê hạt nhỏ li ti như trứng cá. Tất cả đã đem lại một cái tết đậm ấm và thiêng liêng♦