

XOA XOA PHỐ HỘI

Nguyễn Thị Trang Thi

Hội An, một vùng đất mên khách, cùng với vẻ đẹp lung linh huyền ảo nên thơ, nơi đây còn nổi tiếng với những món ăn ngon, lạ và đậm đà màu sắc của quê hương như: cao lầu, mì Quảng, bánh xèo, bánh bèo... Kèm theo những món ăn đặc sản là những món chè, nước uống thanh nhiệt cơ thể, trong số đó phải kể đến là món xoa xoa.

Xoa xoa, còn gọi là xa xa, hay sương sa (*theo cách gọi của người miền Nam*) vốn là một món ăn dân dã, có mặt hầu như ở các tỉnh miền Trung: Quảng Nam, Quảng Ngãi, Nha Trang, Bình Định.... Mỗi địa phương có một cách chế biến riêng để tạo nên món xoa xoa vừa ngon vừa lạ: chè xoa xoa hạt dẻ của Nha Trang, hay xoa xoa sữa cà phê ở Quảng Ngãi ngọt lành, béo ngậy,... Riêng ở Hội An, những người dân Phố Hội chế biến món xoa xoa với những tên gọi: xoa xoa thập cẩm, chè xoa xoa hạt lựu, xoa xoa nước cốt dừa... và nó đã dần trở thành món ăn hấp dẫn, giải nhiệt vào mùa hè được mọi người yêu thích.

Không ai biết xoa xoa có tự bao giờ, mà có lẽ cũng chẳng ai thắc mắc làm gì bởi cứ mỗi năm hè về, khắp nơi đều nghe tiếng rao của những người bán xoa xoa “*Xoa xoa đây! Ai xoa xoa không*”. Tiếng rao và nụ cười như làm

mát lòng, mát dạ, xua tan đi cái nắng chang chang của những ngày hè nóng bức ở những vùng quê. Có thể nói nó đã trở thành một món ăn khá quen thuộc không chỉ với những người dân quê mà kể cả những khách phương xa khi đến tham quan vùng đất Hội An.

Để có được ly xoa xoa ngon, mát dịu lòng người, đầu tiên phải kể đến nguyên liệu làm xoa xoa. Đó là một loại rong biển mọc tự nhiên ở những mỏm đá ngoài biển, có màu nâu nhạt và thường chỉ có từ tháng 12 đến tháng 5 âm lịch hằng năm. Khi thủy triều rút, xoa xoa bám vào các bãi bùn vùng nước lợ hoặc các bãi đá vùng biển, những người dân sống tại vùng đó dùng những dụng cụ chuyên dụng và thường phải chèo thúng nhỏ để len lỏi vào các mỏm đá, nơi có xoa xoa mọc nhiều để chọn được những loại ngon và to. Sau khi lấy về, công đoạn “giặt” xoa xoa là khâu quan trọng và vất vả nhất, vì bùn thường bám rất chặt vào những kẽ của thân cây nên phải làm thật kỹ để khi nấu không còn cát bám và mùi tanh của rong biển. Tiếp đến đem phơi khô nó để có thể dự trữ lâu dài. Cách chế biến cũng khá đơn giản, chỉ cần bắc nồi nước sôi lên và cho xoa xoa vào đến khi nhừ nát rồi múc vào khăn sạch, ép bỏ xác. Cho nước xoa xoa nguyên chất vào khuôn hoặc nồi để nguội sau

khoảng 3 giờ sẽ đông cứng thành một dạng thạch tương tự rau câu, có màu trắng đục, nhưng có vị thơm tự nhiên và khi ăn ta cảm nhận được độ mềm hơi dai dai, giòn sừng sực hơn rau câu. Đi kèm với xoa xoa thì không thể thiếu nước đường trắng ngọt lịm, cùng hương vị cay cay thanh mát của gừng. Ngon nhất là khi xoa xoa được chan kèm theo đó là nước đường đen. Người ta thường mua loại đường bát ở chợ, thường thì họ chặt từng miếng nhỏ hoặc bào mịn để khi nấu đường tan chảy nhanh hơn. Sau khi bào đường bát, đun nồi nước đến khi sôi thì cho đường vào, khuấy đều tay cho đến khi đường tan và hơi sánh lại thì bắt nồi xuống và cho gừng giã nhỏ vào, đợi nước đường vừa nguội thì



chan lên bát xoa xoa là có thể thưởng thức. Tuy nhiên, một số người bán xoa xoa chế biến thêm nước cốt dừa để tăng thêm độ béo, thơm và lạ miệng hơn, ly xoa xoa sẽ hấp dẫn hơn cho mọi người trong những ngày hè oi bức này.

Những hương vị thơm dịu dàng hương biển cả của xoa xoa, ngọt ngào của đường bát, béo ngậy của nước cốt dừa và ấm nóng của gừng già quyện lẫn vào nhau tạo nên những hương vị rất riêng, rất thơm ngon và lạ miệng. Húp một chút nước đường ngọt ngào, cắn

nhẹ một miếng xoa xoa, cảm nhận những hương vị ngọt ngào, thơm ngon lan trên đầu lưỡi, thấm dần xuống cuống họng, ngon và mát đến lạ, khiến cho bao nhiêu nóng nực ngoài trời cùng bao nhiêu mệt mỏi trong người phút chốc bỗng tan biến đâu hết.

Khấp các con đường nhỏ quanh co trong phố cổ, vài ba đôi quang gánh của những người bán xoa xoa rao văng vẳng cùng với những nụ cười thân thiện mời chào khách. Chỉ dao động từ 5 đến 10 nghìn đồng là du khách sẽ có ngay ly xoa xoa để thưởng thức, xoa dịu cái nóng của mùa hè, vừa nhâm nhi vừa

ngắm vẻ đẹp của phố cổ về đêm. Nếu ai đã từng đến miền Trung nói chung và Hội An nói riêng mà chưa một lần thưởng thức được ly xoa xoa mát lạnh là một thiếu sót lớn. Bởi xoa xoa không chỉ là một món ăn gần gũi mà từ lâu đã

đi vào đời sống người dân miền Trung với hai câu thơ:

*Xoa xoa ít vốn lời nhiều
Anh về bỏ vợ theo nghề xoa xoa!*

Đúng vậy, để làm được món xoa xoa không tốn quá nhiều vốn, mà chỉ đòi hỏi nơi người nấu một sự cẩn mẫn, khéo léo và vài bí quyết nhỏ để có thể làm ra được những miếng xoa xoa thanh mát, có màu trắng trong suốt. Có thể nói, xoa xoa vừa là một món ăn vừa giúp những người dân miền Trung kiếm

thêm thu nhập những ngày rỗi việc. Tuy đồng lời không nhiều và công việc chế biến không hề đơn giản, nhưng món xoa xoa đã nuôi sống không ít người lao động nghèo có ý chí vươn lên bằng món ăn đặc sản quê nhà.

Ngày nay, với nền công nghệ ngày càng phát triển, nhiều sản phẩm nước giải khát thanh lọc cơ thể trên thị trường, thế nhưng chắc chắn một điều rằng với người dân xứ Quảng nói chung, người dân Phố Hội nói riêng vẫn ưa chuộng và sẽ không bao giờ quên được món xoa xoa thơm mát, bổ dưỡng lại mang đậm hương vị của quê hương. Giữa sự bộn bề của cuộc sống ngày nay, chúng ta, những con người của công việc, thời gian để chế biến được những món ăn bổ dưỡng, thơm mát cho gia đình cũng hiếm dần, đa số người tiêu dùng đều mua xoa xoa sẵn về ăn. Tuy nhiên, vẫn có số ít người vẫn muốn tự tay chế biến những món ngon để phục vụ cho gia đình nhỏ của mình.

Để đáp ứng cho nhu cầu của người tiêu dùng, nhiều siêu thị, quầy tạp hóa cũng có những loại xoa xoa (*rau câu*) dạng bột với giá khoảng từ 8.000 đến 10.000đ/gói. Chỉ cần chuẩn bị nước, bột, đường bát theo tỷ lệ hướng dẫn, gừng và dứa bào sợi. Đun sôi nước rồi cho bột và đường vào và khuấy đều tay khoảng 5 đến 10 phút, sau đó cho ra khuôn để đông lại. Tiếp tục nấu nước đường cho thêm ít gừng giã nhỏ vào, thế là đã có ngay món xoa xoa thơm ngon hợp vệ sinh ngay tổ ấm của mình. Vừa thưởng thức ly xoa xoa,

vừa trò chuyện, tâm sự với nhau về những câu chuyện vui thường ngày để tạo không khí tươi vui và giữ được ngọn lửa hạnh phúc gia đình nhỏ của chúng ta.

Xoa xoa thật là món ăn ngon, dân dã của người dân miền Trung và ngày nay nó đã dần trở thành món ăn phổ biến và được rất nhiều du khách ưa chuộng khi đến tham quan Phố Hội bởi vị thơm ngon lại vừa tốt cho sức khỏe mọi người trong những ngày hè oi bức, mang đậm đà màu sắc, hương vị của biển, hương vị của quê hương ♦