

Nghệ thuật ẩm thực Hội An

Ngoài nét đẹp kiến trúc của Hội An, thành phố này còn gây ra được sự chú ý của du khách qua các món ăn đặc sản nức tiếng trong chặng đường lịch sử. Không ai có thể dừng dừng được, nhất là những kẻ sành ăn người Việt và ngoại quốc. Có một câu ca dao cổ xưa của Hội An thường nghe nhắc đến:

Hội An trăm vật, trăm ngon
Từ từ lỗ miệng, chông con hăn nhờ

Trong các thức ăn này, người du khách không thể quên được các món như sau:

Cao Lầu.

Đây là một dấu hiệu đặc trưng của người Hội An. Ngược lại các cọng mì ở các nơi khác, Cao Lầu (chớ không phải Cao Lâu) làm từ bột gạo ngâm trong nước tro xưa kia lấy từ củi gỗ ở ở Cù Lao Chàm khiến bánh lúc nào cũng có màu vàng nhạt cả. Theo nhà văn Hữu Ngọc, nếu Cao Lầu không gây cho du khách một ấn tượng tốt thì sử tích của nó có thể thay thế nó kể lại câu chuyện. Cao lầu đến Hội An cùng các thương gia người Nhật vào cuối thế kỷ 16. Đạo đó có nhiều người Nhật rất thích ẩm thực Vietnam vì có vợ người Việt. Còn có nhiều người Nhật khác vẫn giữ thói quen của họ nên mang luôn cả các thức ăn từ Nhật Bản sang trong đó có một món ăn có các sợi mì tựa như được thấy trong món ăn Cao Lầu. Vì hương vị rất riêng biệt, Cao Lầu tuy trông dễ làm rất cần có sự dự bị tỉ mỉ chu đáo, còn phải có bí truyền mà nay chỉ còn lại vài gia đình hiện ở thị trấn cổ này này biết làm chớ phẩm chất của nó rất kém và thường được làm với thể thức công nghiệp. Người ta còn nói rằng chỉ có một số giếng ở Hội An mới tạo được ra sợi mì Cao Lầu này. Thưở xưa, Hội An là nơi mà các thuyền nhân ngừng lại để lấy nước ngọt để tiếp hành trình đi về phía nam hay bắc ở biển đông. Chính vì vậy ở Hội An nhà nào cũng có một cái giếng. Ngoài cái chùa cầu Nhật, sự đóng góp nhất là ảnh hưởng của người Nhật ở Hội An qua nhiều năm tháng vẫn còn đó, không bị lưu mờ với món cao lầu. Theo thể thức làm thì phải ngâm rửa gạo với nước giếng sau đó phải để ráo rồi xay nhien cho đến khi thành một loại bột nhão thêm vào đó một chút nước tro để nó có màu vàng nhạt rồi đi hấp qua cái xửng (nồi hai tầng) với các lá chuối để ở dưới. Nhờ hơi từ nước sôi ở dưới đáy xửng qua các lỗ nhỏ thông hơi mà bột nó được chín. Sau đó bột được cuốn lại tròn và đem cắt ra từng sợi mì. Các cọng mì hấp chín này mới được dùng cùng thịt xá xíu, trộn với ít tốp mỡ và ăn cùng rau sống giá nhưng đừng quên thêm một chút giấm và nước tương trước. Có nhiều

người đôi khi ăn cao lầu còn kèm theo một loại bánh gạo không mặn thường gọi là bánh đa. Cao lầu, món ăn này được bán khắp nơi ở Hội An. Mỗi tiệm ăn có thể thức riêng tư để nấu món này nhưng cho đến giờ này muốn ăn ngon, còn cái hương vị thật sự của nó, du khách phải chịu khó đi bộ một tí mất cỡ 10 phút vì quán ăn này không nằm trong khu Minh An mà nó nằm ở đường Thái Phiên số 26 vừa đúng khẩu vị của cao lầu mà vừa rẽ tiền hơn các quán trong phố cổ. Phải ăn sớm thì đỡ nổi đuôi vì họ bán theo kiểu trong gia đình chỉ có 5, 6 bàn ở sân mà thôi. Rất dễ thương và hiền hòa khiến tôi khi trở lại Hội An thì thường đến đây ăn.

Hoành thánh chiên. (Won-ton)

Món này có nguồn gốc xuất phát từ tỉnh Quảng Đông của Trung Hoa nhưng khi hội nhập vào Hội An được dân ở đây "chỉnh" lại để phù hợp với khẩu vị của người Việt khiến nó trở thành không những là món ăn quen thuộc mà còn là đặc sản của Hội An. Bột mì của hoành thánh thông thường được trộn với trứng và nước theo một tỉ lệ truyền thống. Bột được nhồi cho đến thành một cục bột dẻo, cắt ra sau đó thành từng miếng bột nhỏ được cán cho đến thật mỏng. Sau đó nhân tôm được bỏ vào giữa các miếng bột, bắt bánh lại bằng hai mí của miếng bột và đem chiên trong một chảo ngập dầu nóng để cho nó giòn. Trước khi ăn thêm nước sốt cà chua cùng dưa leo.

Ăn hoành thánh chiên, ai cũng thích thú vì nó ngon tuyệt vời khiến làm du khách khó quên khó cưỡng. Trong đĩa hoành thánh có sự kết hợp tinh tế và khéo léo của các mùi vị: ngọt từ thịt của các con tôm tươi giã nhuyễn, chua từ các quả cà, chát và chấy từ các củ hành và béo từ cách rán bột mì cho nó giòn với dầu nóng.

Bánh bao-Bánh vạc.

Đây là một loại bánh có nhân chả tôm quết nhuyễn mà lớp bọc ở ngoài được làm bằng bột gạo trắng tinh và rất mỏng. Người ta thường gọi bánh này là Bông Hồng trắng. Đây là cái tên mà người Pháp họ gọi dưới thời kỳ Pháp thuộc. Bánh này được dùng với nước mắm pha. Ngày nay chỉ có một nơi làm bánh này và cung cấp cho các quán ăn khác ở phố cổ Hội An. Du khách có thể ăn trực tiếp tại chỗ ở địa chỉ này: 533 Hai Bà Trưng.

Bánh đậu xanh

Bánh này nó cũng có một câu chuyện dài dòng. Đây là món quà có giá trị mà người nông dân thường biếu thờ xưa cho các quan ở địa phương. Bánh này cũng được liệt kê trong các thứ quà biếu mà vua Minh Mạng nhận được khi tuần du ở Quảng Nam. Dù thể chất của bánh làm rất đơn sơ

với đậu xanh, đường và nếp, bánh đậu xanh ở Hội An được xem là ngon nhất ở trong một quyển sách của Đại Nam nhất thống chí. Bánh này không những có một vị bùi tuyệt vời mà còn có hình dáng cá biệt không tìm thấy ở các nơi khác. Ngoài dáng tròn hay vuông, bánh còn có thể mềm và ngọt hay khô cứng và mặn với nhân thịt heo. Đây là một thứ bánh mà người du khách không thể quên khi đến Hội An. Cũng là món quà có thể biếu cho các người thân thuộc và bạn bè.

Ở Hội An, có một nhà hàng thiết kế như một cái chợ nhỏ với tất cả nguyên liệu tươi dùng chế biến các thức ăn tại chỗ. Ngoài các món đặc sản của Hội An, du khách còn có thể ăn tất cả những món ăn cổ truyền của Vietnam và các vùng khác như Huế mà còn có một không gian hài hoà và trang trí trông rất đẹp mắt. Giá cả cũng phải chăng. Đó là nhà hàng "chợ phố" ở số 3 đường Nguyễn Hoàng sát bên chợ đêm của phố cổ Hội An.