

ĐẶC SẢN BỒI - NÉT VĂN HÓA ẨM THỰC CỦA NGƯỜI DÂN MINH HÓA

PHAN THANH TỊNH

Trong vài thập niên gần đây, bồi là món ăn truyền thống của người Minh Hóa đã đi vào ký ức bởi từ xa xưa bồi là thức ăn chủ yếu như cơm của người Kinh ở dưới đồng bằng. Do ở vùng cao không có nguồn nước để trồng lúa, tất cả nương rẫy ở đây đều trồng ngô. Người ta chế biến ngô thành bồi làm bữa cơm chủ đạo.

Từ những năm 60 của thế kỷ trước, người dưới xuôi lên Minh Hóa những ngày đầu tiên rất lấy làm lạ, khoảng 4 giờ sáng khi màn đêm đang phủ bóng đen xuống núi rừng làng bản, khi chưa nghe tiếng vượn hú trên lèn, tiếng gà gáy trong thôn, giữa cái không gian yên tĩnh vắng lặng bỗng những tiếng lóc cóc đều đặn vang lên, ban đầu thì từ một đôi nơi sau đó rộn ra cả làng, tỉnh dậy người ta mới biết là bà con đang giã ngô để làm bồi. Thì ra muốn có bữa ăn cho cả ngày hôm sau người ta đã chuẩn bị từ đầu hôm trước. Bà con lấy hạt ngô (ở Minh Hóa chỉ trồng ngô lòn chứ không trồng ngô nếp) đem ngâm với nước sôi hoặc đổ nước ngập đun sôi lên trấu xuống đáy nắp kín lại để qua đêm cho mềm và nở ra, đến gần sáng bà con dậy sớm vớt ra cối để giã. Chày và cối ở Minh Hóa khác với chày và cối ở vùng xuôi, cối giã gạo của người Kinh dưới xuôi có hình vuông khoảng 60cm, lỗ tròn ở giữa to và sâu, mỗi lần giã được 6-8 lon gạo. Còn chiếc giã bồi có kích thước to hơn nhưng cái lỗ tròn ở giữa thì nhỏ mỗi lần giã chỉ được 3-4 lon bắp. Người ta cho rằng giã hạt nhỏ (gạo) thì lỗ cối to, còn hạt bắp to ngâm mềm thì giã lỗ nhỏ. Hạt gạo chỉ giã cho tróc vỏ cám còn hạt ngô thì phải giã cho thành bột, vì thế thành cối to để khỏi bắn bột ra ngoài. Còn chày giã bồi cũng

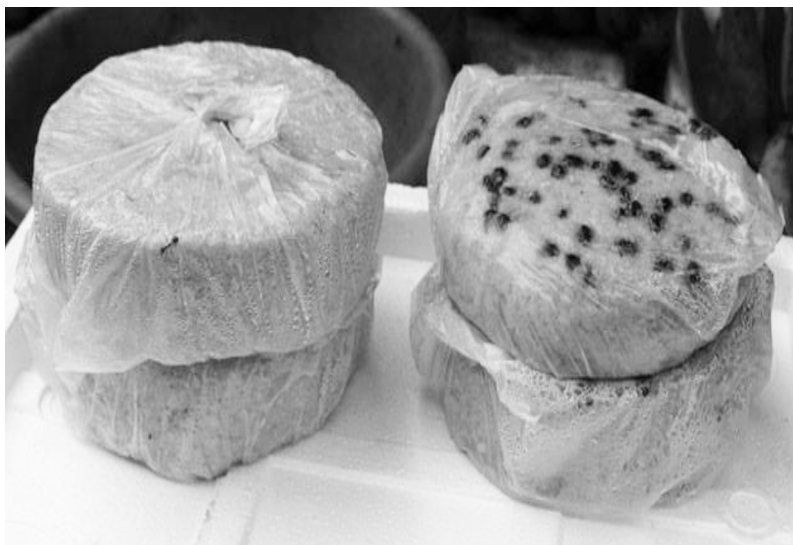
nhỏ hơn so với chày giã gạo. Cách giã cũng có khác, giã gạo thì cầm chày hai tay còn giã bồi thì cầm chày một tay, tay này mỗi thì đổi qua tay kia, có người còn cầm hai tay hai chày để giã. Chính vì thế, nhịp chày giã bồi nhanh gấp đôi với nhịp chày giã gạo. Tiếng chày giã bồi có âm sắc cao hơn, tiếng phát ra vọng xa hơn, thoảng nghe gần giống với tiếng đàn T'rưng của dân tộc Bana ở Tây Nguyên, nhưng chậm và trầm hơn. Âm thanh của tiếng giã bồi lúc tàn đêm khiến không gian của bản làng từ yên ắng bỗng chuyển qua sôi động, là âm thanh mở quạt năng làm ngày, là tiếng nhạc gõ báo thức thúc giục mọi người dậy sớm, chuẩn bị cày cuốc lên nương sản xuất. Hòa nhịp với tiếng giã bồi, con trai con gái cùng cao giọng hát hò vui vẻ theo điệu hò thuốc tình nghịch dí dỏm:

“Trời mưa nước chảy quanh hồi
Anh không lấy vợ ai đâm bồi anh ăn”

Có nhà không có con trai, các chàng trai bên cạnh sang giã bồi giúp, tình cảm láng giềng quê hương, tình yêu nam nữ cũng theo tiếng giã bồi mà đơm hoa kết trái.

Ngô được giã nhỏ thành bồi có hạt vừa phải không quá mịn, người ta dùng dầm sàng loại bỏ cám mảy (mấu chân hạt) và vỏ hạt, sau đó rải bột ngô thành một lớp mỏng lên một cái trần (nong nhỏ) rồi dùng lá chuối tươi đập lại. Xong việc ai nấy lên nương sản xuất, lúc đó trời rạng sáng. Đến khoảng 9 giờ, phụ nữ về nhà trước để làm bồi chuẩn bị cho bữa trưa, người ta lấy nước trộn nhào đều với bột ngô, chú ý trộn hơi khô chứ không được nhão, người ta thử bằng cách vo thành một viên bi to ấn nhẹ bàn tay xuống viên bi ngô vỡ ra là

được. Có người lên Minh Hóa học cách làm bồi sủ nước nhiều bột nhào khi hong lên bồi chín quánh lại ăn vừa giòn lại vừa ngậy, người ta cho bột đã sủ nước trộn nhào đều vào một chiếc nồi chõ, phía dưới lót lá chuối, phía trên dùng lá chuối bịt kín và đập nắp lại, người ta đặt lên một chiếc nồi đất đổ đầy nước đun sôi. Khoảng 20 phút bồi chín người ta bắc xuống, mở ra dùng một chiếc dao nhỏ rạch sẵn thành từng khúc đều đặn, bồi được lấy ra bỏ vào rá, vào đĩa có màu vàng hươm và bốc mùi thơm nhẹ dễ chịu.



Cơm Bồi - đặc sản của người dân Minh Hóa

Ảnh: TL

Kỹ thuật làm bồi nhiều vùng cũng khác nhau, ở vùng Thôn thuộc Cổ Liêm, Kim Bảng (xã Tân Hóa và Minh Hóa) và ở Thác Dài (xã Trung Hóa) cuộc sống bà con còn khổ cực khi làm bồi để cả vỏ ngô lẫn vào, người ta cho rằng ăn như thế là chắc người. Vì vậy miếng bồi bị sập ăn không ngon. Còn ở Minh Tiến, Minh Phú (thị trấn Quy Đạt) nhiều nhà trộn bột ngô với đậu đỏ, đậu lạc ngâm mềm đồ lên, khi bồi chín hương vị vừa bùi vừa béo ăn rất ngon.

Hầu hết người Minh Hóa thời bấy giờ ăn bồi với canh “thầu lang” (tức là rau khoai) hoặc mắm cá dưới xuôi đem lên, người ta dùng bột ngô rang thơm, bọc lại làm mắm thính. Các làng xã dọc khe suối, người ta đi nhặt ốc về luộc lên hoặc nấu canh ăn với bồi. Bồi cũng được ăn với cá lúi, cá bọp (được bắt lên bằng cách thuốc cá) nấu canh ăn.

Hồi bấy giờ cuộc sống khó khăn cực khổ, chỉ trừ những ngày tết, ngày cúng giỗ mới có xôi thịt.

Một đặc điểm của bồi là ăn nóng, nếu để nguội bồi sẽ cứng lại khô khốc, mất hết hương vị. Vì thế làm bữa nào ăn bữa nấy. Ăn bồi là phải kết hợp húp canh nếu không sẽ khó nuốt. Bồi với canh thầu lang là bữa cơm thường nhật

với người Minh Hóa thời bấy giờ.

Ngày nay bữa cơm bồi của người Minh Hóa không còn nữa. Nhờ nhà nước đầu tư làm các công trình thủy lợi, dòng nước ngọt theo các mương máng chảy về tưới mát cho rẫy cho nương, người ta đã cấy trồng được lúa. Thay cho những tháng năm dài ăn bồi ngô, bà con đã có bữa ăn thường nhật bằng cơm gạo mới. Sau vụ thu hoạch khoảng tháng 5, tháng 10 âm lịch, người ta cúng cơm gạo mới rất to, mọi người cầu trời đất phù hộ độ trì, mưa thuận gió hòa, mùa màng phát đạt, cuộc sống ngày càng sung túc no ấm, bữa cơm bồi chỉ còn lại trong ký ức. Tuy thế những ngày giỗ, ngày tết, người ta cũng làm bồi ngô đặt lên bàn thờ cúng giỗ, tưởng nhớ đến tổ tiên ông bà, của một thời nghèo khổ.

Cùng với đó, ngày nay bồi được coi là món ăn đặc trưng phục vụ cho khách du lịch tham quan. Bồi được ăn với các loại rau củ quả chế biến hoặc thịt cá nấu giấm chua đã trở thành một món ăn đầy thi vị, hấp dẫn. Chính vì thế, bồi đã trở thành đặc sản, có tính đặc thù riêng biệt mang đậm màu sắc văn hóa ẩm thực truyền thống của người dân vùng cao huyện Minh Hóa, tỉnh Quảng Bình ■