

SÓNG SÁNH TƯƠNG BẦN

Nhắc đến tương, người ta lại liền tưởng đến tương Bần được xem là một trong những loại tương ngon nhất Việt Nam.

Dù là món ăn rất giản dị nhưng thứ nước chấm như tương lại phù hợp với khẩu vị của người Việt, trở thành một nét độc đáo trong văn hóa ẩm thực Việt Nam. Tương Bần có lẽ là một trong những loại tương ngon nhất ở Việt Nam.

Tương Bần được đặt tên theo thị trấn Bần thuộc huyện Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên. Để có một bát tương sóng sánh vị ngọt thơm giữa mâm cơm, tương truyền rằng người dân làng Yên Nhân xưa kia phải kỳ công mới có được những bát tương sóng sánh vị ngon giữa mâm cơm ngày nay.

Nguyên liệu quan trọng nhất của món ăn này là đỗ tương. Không phải loại đỗ tương nào cũng có thể tạo nên thứ nước chấm độc đáo này, mà phải là loại đỗ tương hạt nhỏ đều nhau đáp ứng được yêu cầu hương vị đậm đà của tương.

Nguyên liệu quan trọng thứ hai là gạo. Nhất thiết gạo làm tương Bần phải là gạo nếp cái hoa vàng, thứ gạo rất quý của người Bắc Bộ nhờ vị thơm đặc biệt. Nhưng để tạo nên món tương Bần đặc trưng, phải có thêm muối trắng từ vùng biển Thanh Hóa hoặc Nghệ An và phải dùng nước mưa hoặc nước giếng đất.

Gạo sau khi ngâm được thổi thành xôi. Hương xôi thơm lừng cả làng Yên Nhân đủ hấp dẫn khách phương xa. Đó cũng là tín hiệu tốt cho một đợt chum tương thơm ngon. Sau đó, xôi được dàn ra nong và một lớp lá nhãn hoặc lá khoai được trải lên để chờ những hạt xôi mốc vàng như hoa cải.

Trong khi đó, đỗ tương phải rang với cát, tay đảo đều, lửa nhỏ để hạt đỗ chín vàng từ ngoài vào trong. Đỗ rang xong được ngâm với nước mưa hoặc nước giếng đúng bảy ngày bảy đêm; nếu ít hơn, tương sẽ chua, nhiều hơn tương sẽ ứng. Khi hạt đỗ ba lần chìm ba lần



nổi, hạt đỗ mới ngấu, nước tương mới sánh. Đó cũng là những con số bảy - ba truyền thống trong dân gian.

Nước đỗ đã ngâm được ủ với mốc, bóp nhuyễn cho hỗn hợp quyện với nhau. Nêm thêm muối cho tương thêm đậm đà. Sau cùng, đổ tất cả vào chum phơi nắng, đậy bằng nắp sành để tránh nắng chứ không tránh nóng. Trời càng nắng, tương càng ngấu, bởi vậy mùa hè là "mùa tương Bần". Mỗi sáng, người làm tương lại dùng cây khuấy tương cho thật đều. Sau một thời gian, mốc bay hết mùi, nước cạn, tương bắt đầu ngấu và có mùi thơm. Cứ thế khoảng sáu tháng sau, mặt nước ở chum tương đã trong, khi ấy tương đã ngấu hoàn toàn và có thể dùng được, thậm chí tương có thể để một, hai năm sau vẫn không bị hỏng.

Mùa hè cũng là mùa của rau muống,

cà muối nên tương là thứ nước chấm phù hợp trong thời tiết này để dùng kèm với những thức ăn dân dã đó.

Tương ngon là tương có màu nâu sậm, sánh, vị thơm ngọt bùi, lan xa. Mùa hè nắng nóng, chấm rau muống, cà muối với tương đã có một bữa cơm ngon. Bởi vậy, những người Việt đi xa dường như không người nổi nhớ nhà với "canh rau muống, cà dầm tương". Khách phương xa cũng không quên mua vài lọ tương làm món quà ẩm thực độc đáo của dân tộc Việt.

VŨ THỊ HỒNG HẠNH
ACB HƯNG YÊN