



CAO LẦU, NÉT ĐẶC SẮC CỦA ẨM THỰC HỘI AN

Cao Lầu là tên một món mỳ ở Hội An, được xem là món ăn làm nên hồn ẩm thực phố Hội. Hội An không chỉ hấp dẫn du khách bởi nét bình lặng cùng phong cách kiến trúc độc đáo mà còn ở ẩm thực. Ai tới phố cổ cũng không thể bỏ qua món cao lầu, một món ăn độc đáo.

Khách tới Hội An bao giờ cũng được thông dong đi dạo phố cổ. Ở đây có 3 phố chính chạy dọc theo sông Thu Bồn là Bạch Đằng, Trần Phú và Nguyễn Thái Học được xây dựng “trên bến dưới thuyền”. Xưa kia các doanh nhân phố cảng vì muốn trông coi hàng hóa của mình nên thường ngồi lên lầu cao. Vì vậy, món ăn mới có tên là cao lầu. Ngày nay, cao lầu được bày rải rác trong chợ, ngõ hẻm, phố và các quán ăn sang trọng ở Hội An.

Cao lầu là món ăn độc đáo, hấp dẫn. Không phải chỉ bởi tên gọi mà còn bởi nguyên liệu, hương vị. Thoạt nhìn, cao lầu giống như món mỳ, ấy vậy mà không

phải. Cao lầu có sợi hình chữ nhật, to chứ không nhuyễn như bún, như phở. Tinh túy của món ăn là sợi cao lầu được ngâm trong nước tro, chế biến rất công phu. Đặc biệt, loại tro này phải lấy từ thứ củi tận Cù Lao Chàm, cách Hội An 16km thì mới được loại mỳ ngon. Gạo tuyển chọn đem lọc kỹ, sau đó xay thành nước bột. Dùng vải bọc nhiều lần cho bột khô, dẻo, cán bột thành từng miếng vừa cỡ, xắt thành sợi mỳ, rồi đem hấp nhiều lần, phơi phở. Vì được chế biến công phu nên cao lầu có thời gian bảo quản rất lâu.

Cao lầu không phải món ăn nóng mà là món ăn nguội. Khi được chế biến, cao lầu được tráng qua nước sôi nhưng khéo léo cho sợi mỳ giữ độ dai, giòn. Trong món cao lầu có 3 loại rau cơ bản như: cải non, tần ô và rau đắng. Kể đầy đủ rau sống dùng trong món cao lầu có tới 12 loại rau như: rau thơm, rau quế, rau răm, rau đắng, ngò, giá, xà lách, diếp cá, cải con, bắp chuối, dưa leo, khế chua. Cao

lầu được bày trí đẹp mắt với màu vàng của sợi mỳ, màu hồng của tôm, thịt xá xíu, màu xanh của rau. Khi thưởng thức cao lầu phải trộn thật đều cho thấm gia vị. Điều đặc biệt nữa của cao lầu là món ăn không có nước dùng, chỉ có hai, ba thìa nước sốt nên giữ được hương vị béo ngậy, đậm đà.

Khi ăn, cao lầu có cảm giác sứt sứt của sợi mỳ, hương thơm của mắm, nước tương và ngậy ngậy của tép mỡ hòa cùng vị thơm ngọt của tôm, thịt xá xíu, đủ mùi vị cay, đắng, chát của rau sống. Ngày nay, khi tới với Hội An, tuyệt vời nhất là được ngồi trên lầu cao mà thưởng thức cái không gian của phố cổ như hội tụ trong bát cao lầu độc đáo.

HUỲNH ANH