

Bắp - món ngon mọi miền

Từ những cánh đồng phù sa màu mỡ chạy dài suốt từ Bắc chí Nam của nước ta, trên cao nguyên đất đỏ Bazan hay những rẻo cao của các bản làng xa xôi hẻo lánh... vào chính vụ, đâu đâu cũng thấy một màu xanh mượt mà của nương khoai, ruộng bắp. “Bắp quê ta mệnh mông...”. Những trái bắp có màu xanh phơn phớt no tròn, căng phồng nhựa sống, có hương thơm đặc trưng tinh khiết, đã có thời là nguồn thực phẩm chính nuôi sống bao người...



Bắp ăn vào có hương vị ngọt thanh, deo dèo... no lòng. Món thông thường nhất mà đồng bào ta ưa dùng có lẽ là món bắp luộc. Bắp để sử dụng thường là bắp vừa khô râu, quả no tròn. Khi luộc người ta để nguyên bao vỏ, dựng trái bắp đứng lên, nắp nồi phải thật kín. Bắp luộc phải vừa chín tới, hạt no mọng, nhưng không được nở, ăn nóng có vị ngọt thanh...

Bắp nướng thì phải dùng lửa than hoa. Nếu không có than hoa thì ta cứ việc nướng với ngọn lửa già. Khi nướng người ta lột bớt lớp vỏ bao ngoài chỉ để lại ba bốn lớp lụa là vừa. Khi nướng cháy lớp lá đó, bắp bên trong cũng đã... tám rưỡi rồi. Người ta lột bỏ lớp lá này, rồi nướng sơ lại cho hạt bắp se vàng, thơm thơm... Người thích ăn béo thì thêm chút mỡ hành phi.

Từ quả bắp, người ta chế biến ra món bắp hột chiên giòn. Bắp non lấy hạt rồi hấp cho chín (hấp để giữ vị ngọt), phi dầu, bỏ muống tép vào chiên vàng, rồi cho bắp đã hấp vào, nêm nếm gia vị, múc ra đĩa sâu lòng... Món bắp này vừa giòn, vừa béo thật khoái khẩu. Ở quê, món chả bắp mới là đặc sản độc chiêu ngự trên nhiều mâm cỗ... Bắp non dùng dao xước mỏng, đưa vào cối giã nhuyễn với một ít tỏi ta đã nướng vàng, nêm nếm gia vị... có thêm quả trứng gà càng ngon. Cho vào chảo dầu lớp bột bắp dày khoảng một phân, chiên vàng hai mặt. Để nguội xắt hình thoi, những miếng chả này làm món khai vị rất tuyệt và cũng bắt mắt.

Chè bắp thì nấu đơn giản hơn nhiều, bắp non xước mỏng, dùng cùi bắp nấu lấy nước ngọt, lược sạch rồi lại đun sôi... cho bắp đã xước mỏng vào, khi bắp đã chín ta cho đường và chút bột bắp vào để chè được sánh... Chè bắp ăn nóng hay ăn lạnh đều ngon.

Một món ăn cực kỳ dân dã nhưng rất chất lượng đó là xôi bắp. Hạt bắp khô đem hầm nhừ, khi hạt bắp đã nở bung ta đem đãi sạch cùi mảy; để vào chỗ hấp cho tới khi bắp ra nhựa là được. Xôi bắp ăn với muối mè hoặc muối đậu phộng rang giã nhuyễn, cơm dừa bào chỉ, giò lụa, chà bông thêm chút mỡ hành, nước tương...

Dầu là món ăn dân dã, nhưng thấm đượm tình quê. Cái hương thơm của hoa đồng cỏ nội cứ vương bước người dân thị thành, nhắc họ nhớ mãi về nơi chôn nhau cắt rốn, nhớ mãi điệu hò cao vút lưng trắng của nàng thôn nữ trên cánh đồng quê xanh thắm bạt ngàn.

Hương bắp chính là hương vị quê nhà, thật gần gũi, thật ngọt ngào, ấn tượng... làm ấm lòng bao kẻ xa quê.