

Bún cua rau rút

Cái chợ quê ấy nằm bên cạnh quốc lộ 1A, phía dưới ga Ghềnh khoảng 300 m, nếu đi từ Quán Cháo, Đồng Giao ra. Đây đích thực là chợ chân quê, nơi tụ họp của những người nghèo với những món quà quê truyền thống. Bánh đúc chấm mắm tôm; bánh đa đi với cùi dừa, bánh xèo rắc tép và có một món không thể thiếu: bún cua rau rút.

Bún cua rau rút chợ Ghềnh quả là ngon miệng, đây là món của ba thứ hợp thành. Đầu tiên là bún. Tỉnh Ninh Bình xưa, Thạch Lôi là thôn làm bún nổi tiếng cái vùng quê bên bờ sông Vạc thuộc đất huyện Yên Mô bây giờ, bún Thạch Lôi đã trắng đẹp, lại "sáng mặt" sợi đều, ăn giòn và hơi dai, đậm chất gạo. Những mẻ bún đặt vào cái rá to tẽ ra cho đều, gió thoảng qua làm sợi bún săn lại.

Thứ hai là cua. Trước và sau ga Ghềnh là thôn Quang Hiến và Đàm Khánh. Quang Hiến có nhiều núi đá và đầm sâu, nên cua béo nung núc. Đàm Khánh chủ yếu là đồng cỏ, nhiều cỏ năn, cỏ lác, nhiều tôm tép, cua cũng béo. Loại cua này khi nấu thành riêu, thành canh ngọt đậm, không cần cho thêm bột ngọt.

Rau rút - loại rau có "phao trắng" nổi lênh bênh trên ao nước ngọt - những ao của vùng quê Trà Tu, Lý Nhân gần chợ Ghềnh, khi hái còn rất tươi, rút hết cái "phao trắng" còn trơ lại cái cọng.

Bún cua rau rút nấu chung một nồi - loại nồi đất to. Nấu xong để trong một cái ổ đan bằng tre que nan to, xung quanh nồi quấn bao tải để giữ hơi ấm. Bí quyết của món quà quê này, có lẽ ở chỗ: cua già đều, bỏ rau rút, bún vào nồi đun sôi "rút" bớt lửa cho sôi lăn tăn, để sao cho rau rút không quá mềm và sợi bún không được nhão. Muốn có nồi bún cua rau rút ngon, người nấu phải là một "chuyên gia" với tay nghề lão luyện, còn gạch cua được chưng màu vàng óng, thơm phức, mỗi bát bún, được "tráng" một chút màu, thế là đủ ngon rồi.

Trời man mát, khách ăn bùng bát bún cua rau rút, ngồi trong cái lều tuềnh toàng cả bốn phía đều có gió lùa, ăn bún bằng đôi đũa tre, đứng đình mà nhai mới thấy cái chất quà quê dân dã đang thấm vào lòng mình.

(Tạp chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)
