

Bún xào cần - món ăn trong huyền thoại

Cứ mỗi độ xuân sang, sau những ngày Tết Nguyên đán, nhân dân Kinh Bắc và các vùng lân cận lại cùng nhau tụ hội về đất cổ vương ven bờ sông Hoàng, sông Thiếp để tận hưởng niềm vui ngày hội truyền thống đã có từ bao đời nay - hội Cổ Loa mừng 6 tháng Giêng.

Trong không khí tung bừng ấy, người ta cùng nhau chế biến những món ăn dân tộc truyền thống. Một món không thể không nhắc tới là món "xêu" hay còn gọi là bún xào cần - một món ăn dung dị, đậm bạc, đã gắn liền với một vùng huyền thoại và thiên tình sử Trọng Thủy - Mỵ Châu.

Tục truyền rằng, ngày ấy đã lâu lắm rồi, khi Triệu Đà ngỏ ý ước hôn Mỵ Châu cho con mình là Trọng Thủy, vua An Dương Vương đã nhận lời để giữ mối hòa hiếu và hẹn ngày lành tháng tốt sẽ làm lễ dạm hỏi - ngày 13-8.

Để tỏ lòng mến khách, vua lệnh cho đầu bếp chuẩn bị yến tiệc linh đình, với những món ăn đậm bản sắc Âu Lạc. Riêng món bánh bột lọc nhân đậu xanh đường phèn phải xay bột muộn để tránh bị chua nồng. Gà gáy canh hai, những người lính đầu bếp vẫn hối hả xay bột để kịp làm xong món bánh đặc sản trước khi trời sáng. Có một anh lính, vì quá mệt nhọc và buồn ngủ đã sơ ý đổ bột vào một chiếc rổ đang ngâm trong vạc nước sôi. Khi nhận ra lầm lỗi của mình, anh vội vàng nhắc rổ lên, thì bột lọc đã kết thành các sợi dài.

Đồ đi thì tiếc, để lại thì sợ quan đầu bếp phạt, anh ta vội vàng giấu đi, nhưng không qua được con mắt tinh tường của vị đầu bếp. Một phần vì thương lính đã mệt, một phần vì tiếc của, ông sai anh lính nọ xuống vớt một nắm rau dại bên bờ giếng ngọc, rửa ít tộp mỡ, cho vào chảo lẫn với những sợi bột, làm thành món ăn lót dạ qua đêm. Đúng lúc ấy một vị cận thần của nhà vua xuống kiểm tra công việc bếp núc, thấy món xào bốc mùi thơm quyến rũ, ông liền hỏi quan đầu bếp: "Món gì vậy?". Quan đầu bếp vừa lúng túng vừa sợ, trả lời: "Món... xêu ạ!" Thực chất ông ta định nói là món xào. Vị cận thần thức đêm cũng đã đói bụng nên ngỏ ý nếm thử. Lạ thay món "xêu" rất ngon. Quan cận thần vội lên tâu với vua về một món ăn mới tuyệt ngon - món xêu. Vua tò mò cũng xuống nếm thử; thấy ngon, vua liền ra lệnh làm nhiều món "xêu" cho đại tiệc đón khách phương Bắc.

Trong món ăn ấy có sự góp mặt rất quan trọng của một loại rau, đó là rau cần. Sự nói lái *xào* thành *xêu* của ông quan đầu bếp ngày ấy đã vô tình đặt tên cho một món ăn lạ miệng thời xưa. Hôm sau trong đại tiệc, món *xêu* đã trở thành một bất ngờ lớn đối với các vị quan khách, bởi hương vị đậm đà.

Từ đó, món xêu trở thành đặc sản Cổ Loa, và nó còn gắn liền với ý nghĩa của ngày dạm hỏi Mỵ Châu. Dân làng Cổ Loa cứ đến ngày 13-8 hằng năm hoặc sau dịp Tết Nguyên đán lại làm món bún xào cần, để ôn lại lịch sử đồng thời giới thiệu với bạn bè, du khách phương xa một món ăn truyền thống rất ngon của làng mình. Dần dà người ta gọi ngày 13-8 là "ngày xêu Bà Chúa".

Ngày nay, ở làng Mạch Tràng, bên bờ giếng ngọc xưa kia chính là nơi sáng tạo ra công nghệ làm bún, người ta không những gìn giữ mà còn sáng tạo, phát triển công nghệ làm bún gạo xay. Gạo ngâm ủ bột với một kỹ xảo đặc biệt để sợi bún dẻo dai, xào không bị nát. Vì thế, bún xào cần sẽ mãi là món ăn truyền thống, dung dị và đậm bạc nhất của làng Cổ Loa cổ xưa nơi An Dương Vương xây thành ốc với thiên tình sử Trọng Thủy - Mỵ Châu.

(Báo Đại đoàn kết)
