

Canh lằg

Cả một quằg đời dài đi khắp đó đây nhưng tôi chưa thấy ở đâu có món canh lằg như ở quê tôi.

Cây lằg mọc hoang trong những cánh rừng miền Trung. Cái tên đó là do lằg tôi tự đặt riêng. Còn các địa phương khác gọi là "cây chân chim" (vì lá xẻ thùy giống chân chim) hoặc cây "ba gác". Họ thường hái lá về sắc đặc để... tắm khi bị ghẻ. Chỉ có người quê tôi là đem về thái nhỏ phơi khô để dành nấu canh quanh năm mà thôi.

Cũng chân chất như người quê tôi, món canh lằg rất dễ nấu và đơn giản. Chỉ cần đun sôi nước, tra mắm muối rồi thả vào một nắm lá bắc xuống là xong. "Cầu kỳ" thì nấu theo công thức "xe - pháo - mã". Mấy quả cà chua dại (mọc hoang trong vườn rất nhiều), một mớ tôm mớ tép đi làm đồng gom về cùng với lá lằg là được nồi canh rất đặc trưng: vị đắng thanh, húp vào ầm ran đầu lưỡi sau thấy ngọt nơi cổ họng. Còn mùi hương thì dâng lên rất khó tả. Đặc biệt ăn kèm cà pháo chấm mắm tôm thì tôi được không biết mấy bát cơm cho phải.

Không chỉ là một món ăn không thể thiếu với người dân quê tôi, canh lằg còn là một bài thuốc quý, vị mát lặn cả rôm sảy, mụn nhọt và kích thích tiêu hóa rất tốt.

Ngày nay, món canh lằg đã theo chân những người quê tôi đi khắp nơi trong nước và trên thế giới. Từ một món ăn dân dã, lá lằg phơi khô đã trở thành một món "quà quý" mà những ai nơi "đất khách quê người" đều mong ngóng được người thân gửi biếu.

Cứ mỗi khi Tết về, trong mâm cỗ đầy "son hào hải vị" tôi vẫn dành riêng một góc đặt bát canh lằg đậm bạc nhưng thanh tao để hương vị của nó làm dịu đi nỗi nhớ quê hương.

Quê tôi - đó là làng Quỳnh Đôi, huyện Quỳnh Lưu, tỉnh Nghệ An.

(Báo *Giáo dục và Thời đại*)
