

Chả giông

Giông thuộc loài bò sát, họ hàng với tắc kè, rắn mối. Giông đào hang sống ở vùng cát, nghĩa địa. Chúng chỉ đi kiếm ăn vào mùa xuân hè. Suốt mùa đông, giông cố thủ trong hang, ăn dần đuôi của mình. Thịt giông trắng bóc, thơm, ngọt, nhất là khúc đuôi nồn nà, nần nần. Người ta bắt giông bằng đào hang, song cách bắt tốt nhất là bằng bẫy. Lấy một đoạn mo cau uốn thành hình ống, cao độ 6 -7 cm, nẹp bằng cần tre, cột dây nhựa thắt vòng và gài bằng lưỡi gà trên mép. Đặt bẫy vào lúc giông từ hang đi ra ăn cỏ, ăn sương, giông sẽ đụng đầu vào lưỡi gà. Lưỡi gà bật, xiết thông lọng; giông cố quẫy để chui lại vào hang, bẫy càng xiết chặt. Một người sáng đi đặt 30 cái bẫy. Một hai giờ sau quay lại thăm. Nếu thấy bẫy nào cần cong như lúa uốn câu là có giông mắc bẫy.

Có hai loại giông. Giông cỏ trên lưng có sọc, giông giấy da mỏng nhiều trứng. Răng giông sắc, cắn rất đau. Người ta bảo "giông đã cắn ai thì trời gầm không thả". Vì vậy bắt và làm giông, phải rất cẩn thận.

Chặt đầu giông xong, khía một đường dao dài từ cổ xuống bụng, lột tuốt da sạch bong như cởi áo mưa. Vứt bỏ đầu ruột, xong lấy giấy bản lau sạch (nhớ đừng rửa nước lã, thịt sẽ tanh) xong đem băm nhỏ với tỏi ớt, hành cả củ và lá, rắc ít tiêu bột, ướp nước mắm ngon. Nếu ăn cháo thì cho vào cháo mỡ sôi, um vàng. Nấu cháo chín, bỏ vào. Cháo giông ăn ngọt không cháo nào sánh kịp.

Nhưng ngon hơn cả là món chả giông.

Thịt giông băm nhỏ, ướp nước mắm gia vị, gói vào từng chiếc lá na (mãng cầu) như gói chả giò. Đặt lên vỉ, gác trên lò lửa đỏ hồng, lật qua lật lại. Mỡ giông chảy xèo xèo, có khi làm tắt bếp, mùi thơm bay ngào ngạt, sức nức, quyến rũ. Khi ăn, chỉ cần phỉ qua lá vỏ lá na cháy rơi sạch. Chưa ai giải thích vì sao phải gói chả giông bằng lá na. Có lẽ lá na có mùi vị đắng, chát hợp với thịt giông, ví như thịt bò hợp lá lốt vậy. Chả giông được ăn, nhắm với rượu đế gò đen thì mọi giác quan đều hưng phấn. ?n chả giông, ngày hôm sau miệng vẫn còn thơm.

Ngày nhỏ, tôi và cậu bạn láng giềng ở quê Phú Yên thường tự làm bẫy, đi cắm, và tự làm thịt giông, nướng chả. ?n chả giông với bánh đa nướng, không có rượu, nhưng thú nhất là lúc đi thăm bẫy giông, thấy cần lúa uốn câu, biết là giông mắc bẫy, rồi được ăn chả giông thơm ngọt do tự tay mình chế biến. Ngon nào hơn.

Bây giờ, nghe nói ở khu du lịch mũi Né (Phan Thiết) mới có món chả giông.

(*Tạp chí Văn hóa - Nghệ thuật ăn uống*)
