

Đặc sản măng lay

Hằng năm, từ tháng tư đến tháng mười dương lịch, trong bữa ăn hằng ngày của người Thái, người Mường, người Kinh vùng Tây Bắc, không ở đâu là không có món măng lay chấm chéo, đặc sản vùng Sơn La-Lai Châu.

Lay là một loại cây leo, mọc nhiều ở ven núi, chân đồi, ven quốc lộ..., mọc thành từng bụi lớn, thân cây nhỏ bằng ngón tay cái, cong queo. Sau những cơn mưa đầu mùa là lúc măng lay bắt đầu mọc, rộ nhất là giữa tháng sáu, tháng bảy.

Măng lay luộc không phải chấm với nước mắm, hoặc mắm tôm mà nó chấm với "chéo". "Chéo" để chấm măng lay được làm khá cầu kỳ, tùy theo số măng nhiều hay ít, mà xem lượng muối cùng lá mùi tàu thái nhỏ, thêm thìa hạt xén khô, và trộn loại ớt đã nướng trên tro nóng để lâu trên gác bếp cho thật khô giã nhỏ, có người còn trộn thêm vài nhánh tỏi là được một bát chấm chéo thú vị. Măng luộc để cả vỏ, xếp trên mâm, ăn đến đâu tự bóc chấm chéo đến đó.

Măng lay chấm chéo khi ăn sẽ có cảm giác rất thú vị: vị ngọt của măng, vị thơm của mùi tàu, vị cay thơm của hạt xén, ớt khô nướng quyện vào nhau có cảm giác rất lạ không giống các loại măng khác, ăn nhiều không ngái và cũng không đầy bụng.