

ĐUÔNG HẤP XÔI

Con đuông là món ăn đặc sản quý hiếm ở Nam bộ mà ngày xưa được tiến về triều cho vua ngự lãm hàng năm. Đuông có nhiều loại: đuông dừa, đuông đùng đỉnh, đuông chà là và đuông măng. Đuông mẹ có cánh, mỏ nhọn, hai cánh cứng như thép, có thể khoét thủng cả gỗ để vào đẻ trứng. Trứng đẻ thành ấu trùng, béo múp míp, trở thành thứ đặc sản "đệ nhất Nam bộ".

Sau mùa giao hoan, đuông tìm một cây dừa đang sung sức, khoét ngọn vào đẻ trứng. Trứng nở thành ấu trùng. Mẹ con nhà đuông bắt đầu chiến dịch công phá. Mỗi cây dừa có hàng trăm con đuông rúc rĩa "tuyệt sống" của cây dừa. Đến khi cây dừa chết thì người ta buộc phải đốn dừa bắt đuông. Ấu trùng đuông có thể sánh với "son dương trùng" mà Tây Thái Hậu thường đem đãi sứ thần. Mỗi loại đuông có mỗi cách ăn riêng. Đuông dừa ngon nhất là nướng lửa than. Đuông nướng phải ăn kèm với cải trời, bùi ngót, cải đất, càng cua, tai tượng, tía tô, quế và ớt trái hiểm còn xanh. Đuông đùng đỉnh thì thường nấu cháo nước cốt dừa. Trước khi nấu, cho đuông vào tô nước muối tương đối mặn, ngâm khoảng nửa giờ để đuông nhả chất dơ ra. Tuyệt cú mèo nhất là con đuông chà là. Đuông về đến nhà còn nằm trong bắp cây, chẻ sao cho khéo để đuông không bị đập xì chất bỏ dưng ra ngoài.

Sau đó cho ngay đuông vào tô nước mắm ngon để nhả chất dơ ra và tự ướp mình! Ngày xưa dân quý tộc thường lấy đuông chà là lẫn bột chiên, còn thời Pháp thuộc "quý bà" trưởng giả học làm sang thường đem chiên bơ. Đuông ăn kiểu đó chỉ sang chứ không ngon. Độc đáo nhất là món đuông hấp xôi. Sáng mừng một tết hấp xôi ăn với gà ram mặn thì xưa chỉ có vua mới được nếm. Nồi xôi vừa cạn nước, người ta để đuông vô miếng lá chuối đặt trên mặt rồi đập nắp lại. Xôi chín thì đuông cũng chín. Theo sử sách ghi lại, thời nhà Nguyễn có hai ông vua cực kỳ thích ăn xôi đuông là Gia Long và Minh Mạng. Lúc ở Bến Tre, cha con ông Hoàng được dân bắt đuông về hấp xôi dâng lên. Thấy vua khoái khẩu, sau này người dân trong vùng hấp xôi đuông tiến kinh hàng năm. Vua Minh Mạng còn cho khắc trái bần và con đuông lên cửa đình đặt ở thế miếu ngoài cung đình Huế, xem như sản vật quý lạ nước Nam.