

## Gỏi nhệch Diêm Điền

Không phải cá, không phải lươn cũng không phải rắn. Sống được cả ở nước ngọt và nước mặn, ấy là con nhệch. Vì vậy thịt con nhệch cũng rất đặc biệt. Người đời bảo "lươn bung, nhệch rán" thì đặc sặc. Con nhệch xắt khúc chừng vài cm một, ướp gia vị, đổ ngập mỡ rán vàng lên, uống rượu thì quên hết sự đời. Thế nhưng, với dân Diêm Điền (Thái Bình) thì nhệch rán vẫn chưa phải tuyệt chiêu. Muốn biết thế nào là nhệch hãy đến tận đất này, đón dân chài tận bến mà mua cho được một chú nhệch com (nhệch có nhiều loại, ngon thì loại nào cũng ngon; nhưng nếu xếp theo thứ tự thì anh nhệch com xứng đáng được trao giải nhất). Trong đám nhệch, thấy con nào vừa săn vừa nhỏ, vừa dài, lưng vàng bụng trắng là đích thị, đem đến một hàng gỏi nhệch gia truyền, vớt cho chủ rồi ngồi bắt chân chữ ngũ xem các tay nghề bậc thầy trở tài biến hóa. Diêm Điền có cả chục nhà hàng gỏi nhệch, thế mà vẫn không đủ phục vụ cho người hâm mộ bốn phương. Nhệch ngày càng hiếm, nên hàng nào cũng có đội quân săn lùng riêng, mua trữ về thả trong bể. Khách thích con nào chủ bắt con ấy. Thoạt tiên, con vật được "tắm" trong nước sôi trong lọc kỹ. Làm sạch nhớt và săn thịt. Lau khô, mổ bụng bỏ ruột xong "tắm" lại nhệch bằng nước, dùng khăn bông lau, vuốt cho thật sạch rồi thì bỏ đầu đuôi, lóc xương, thái thịt thành từng lát mỏng. Những tay làm gỏi điệu nghệ ở Diêm Điền có thể thái nhệch thành lát mỏng... như tờ giấy.

Công đoạn quan trọng nhất của gỏi nhệch là ướp thịt với gia vị. Giã tay hay non tay, thành danh hay không thành danh, giữ được khách hay mất khách là ở khâu này. Gia vị rất đơn giản, và cũng rất dân dã: Riềng giã nhỏ, bỏ hết xơ, thính gạo, chanh, hạt tiêu xay. Phải có một bí quyết về tỷ lệ các loại gia vị với tỷ lệ thịt như thế nào để tất cả hài hòa với nhau thành một thứ hương vị mới rất đặc thù. Đó là lần trộn thứ nhất. Trộn xong, cho vào vải xô sạch gói lại, đặt dưới cối đá ép cho thật kiệt nước, sao cho miếng thịt được thấm gia vị cả trong lẫn ngoài (có thể mới không tanh) và thật săn, thật dẻo dai. Kiệt nước rồi mới dùng đũa xới lên cho bông và trộn lại một lần nữa.

Các loại gia vị dùng để ăn với gỏi nhệch thì mỗi hàng một khác, thường là đài bi (cúc tần), vọng cách, đinh lăng, mùi tàu, húng quế, lá sắn (loại sắn thân gỗ, có vỏ dùng để phát điều chứ không phải sắn tàu), lá sung, lá si, hoa chuối, chuối tiêu xanh, khế quả, ớt... Nhưng dù chủng loại khác nhau thì vẫn phải đủ cả chua, cay, đắng, chát, thơm, bùi. Tất cả được một loại nước mắm cốt Diêm Điền làm cho dậy mùi lên. Gỏi nhệch vừa ngọt, vừa giòn, vừa dai, vừa thơm, vừa mát. Cùng ngồi quanh một đĩa gỏi nhệch với nhau, phải là những người tri kỷ. Bởi ăn gỏi nhệch là ăn hương ăn hoa, phải nhai kỹ, nhai từ từ, phải nhâm nhi gắp gót thì mới thú.

Nếu có dịp du lịch về đất Diêm Điền, xin chư vị hãy nhớ kiểm chứng những gì tôi viết.  
**(Báo Tuần du lịch)**