

Lịch huyết um

Thời tiết mưa mưa, ẩm ướt như thế này ở Qui Nhơn thường có lịch huyết. Lịch huyết có hình dáng ở bên ngoài giống như con lươn nhưng nhỏ hơn, trung bình cỡ đầu đũa và thân có màu đỏ sậm. Lịch huyết chỉ có nhiều nhất vào đầu mùa mưa, theo những con nước lớn đổ ra biển. Thịt nó ăn vừa ngon vừa bổ mà giá cả cũng phải chăng, thêm nữa có thể chế biến được rất nhiều món.

Món thông thường nhất là lịch huyết um chua ngọt. Mua lịch huyết về làm sạch, để ráo rồi ướp với gia vị cho thấm, khử dầu cho thơm rồi đổ lịch đã ướp vào chảo, đảo đều rồi lần lượt cho bắp chuối xắt mỏng, thơm, cà xong nộm nộm, tắt lửa và bỏ ngay ngổ, các loại rau mùi vào, rồi đảo lại lần cuối. Xúc ra đĩa không quên rắc lên mặt một ít đậu phộng rang đã bóc vỏ, rưới cả tiêu, hành phi và thêm mấy lát ớt đỏ. Món này phải ăn nóng mới ngon. Bởi đó cứ chuẩn bị đầy đủ các thứ, chờ mọi người đến đông đủ rồi mới lên lửa. Như vậy bên cạnh cái thú chờ đợi lại thêm cái thú được ngửi hương thơm ngào ngạt bốc lên từ chảo lịch huyết um trên bếp. Vị giác và khứu giác đã được kích thích mà sự thú vị lại còn được tăng lên rất nhiều lần.

Chén, đũa đã sẵn sàng, bánh tráng nướng cũng đã được đem ra và rượu cũng đã rót. Và rồi cuối cùng thì đĩa lịch huyết um bốc hơi nghi ngút cũng được đặt giữa bàn ăn trong sự háo hức của mọi người. Chỉ cần nhìn không cũng đã thấy quá bắt mắt. Màu đỏ nâu của lịch núp bên dưới màu đỏ tươi của ớt và cà, xanh của rau... Còn màu vàng thì nào vàng tươi của thơm, vàng đậm của đậu phộng rang, vàng rộm của hành phi. Ai đó đã nhanh tay dùng cái muỗng lớn và đũa xới đều các thứ trong đĩa lên và đã có tiếng bẻ bánh tráng rộp rộp đầy hào hứng. Cầm một miếng bánh tráng vừa miếng, gấp mấy miếng lịch huyết, một chút thơm, cà, một chút rau mùi, mấy hạt đậu phộng rang bỏ lên trên... rồi đưa vào miệng cắn một miếng rõ to. Nhai chậm chậm để cảm nhận hết cái đậm đà của miếng lịch huyết, cái thơm ngon của các thứ gia vị kèm theo, thật thú vị biết bao!

Mỗi năm, cứ đến đầu mùa mưa, mỗi khi đi chợ, vợ tôi canh chừng mua cho được lịch huyết, bởi đâu phải lúc nào cũng có thể thưởng thức được một món ăn vừa rẻ, vừa ngon và bổ dưỡng đến dường ấy...