

Lươn bung củ chuối

Từ lúc còn nhỏ, hễ gần đến Tết Trung thu tôi đã nghe cả nhà bàn tán món lươn bung củ chuối. Lươn đánh bắt ở ao trước nhà, củ chuối đào ngoài vườn. Những con lươn to bằng ngón chân cái, da vàng ươm, óng mượt, phải trông quen mới thấy đẹp, hấp dẫn. Ông nội tôi bảo: "Rằm tháng tám, ta làm món lươn bung với củ chuối".

Củ chuối phải là chuối hột mới ngon. Chọn đào củ chuối hột non, cây cao trên dưới một mét, gốc to phình. Củ thái nhỏ miếng, ngâm nước lã khoảng một giờ cho ra hết vị chát.

Dùng tro bếp tuốt nhót trên mình lươn, lấy lá chuối khô tuốt thêm lần nữa cho thật sạch, mổ bụng, bỏ ruột, vớt đuôi, rồi rửa cho mềm, chặt ra từng khúc ngắn độ đốt ngón tay. Củ chuối ngâm vớt ra bóp mềm cùng với lươn, thêm gia vị, vỏ quýt, mắm tôm, hành, ớt, đợi một lúc cho ngấm rồi bắc lên bếp đun. Nếu thấy ít nước thì khi lươn, chuối sôi, cho thêm một ít nước sôi. Đun nhỏ lửa vừa đủ nước sôi sinh sịch. Không trộn, đảo để lươn không bị nát. Vì nấu món này cần thời gian lâu để củ chuối và lươn mềm như nên người Thanh Hóa gọi là "bung", đây kín vung. Chất tanh béo của lươn vàng hòa với chất chát hơi hơi của củ chuối hột, cộng thêm chất chua của mẻ, thơm, cay của vỏ quýt, ớt, chất ngọt của mắm tôm... tạo thành thứ hương vị đặc biệt bốc lên ngào ngạt. Lúc này mới tra thêm mắm muối cho vừa miệng và bỏ vào một ít lá lót thái nhỏ. Quê tôi có câu:

*... Cá rô quện với nôi rang
Còn như củ chuối, lươn vàng quện nhau...*

Chỉ dịp rằm tháng tám, quê tôi mới nấu món lươn vàng củ chuối hột, trước hết vì tháng tám mưa nhiều, củ chuối non mềm, ít nhựa, lươn mát nước kiếm được nhiều mỡ nên béo. Củ chuối hột non, đào lên dùng ngay, để lâu bị khô và tích nhựa. Lươn to vàng mới ngon, lươn đen, nhỏ kém ngon.

Món này không cúng Tết Trung thu, chỉ để ăn. Buổi tối, trái chiều ngoài sân, ăn cỗ tết trông trắng rằm. Các cụ thời xưa cẩn thận đánh mâm đồng sáng quắc như gương để soi mặt trăng, nhìn cho rõ. Bên mâm cỗ, kẻ nhắm nhót, người đưa cay, đợi trăng lên cao để xem trăng tỏ hay mờ, trăng tròn hay náu mà tính chuyện làm ăn. Do đó, Tết Trung thu là lễ tết quan hệ tới mùa màng nhà nông. Cỗ cúng thông thường có thịt, cá, xôi, bánh trái. Còn món nhắm rượu để ngồi lâu khê khà không gì bằng củ chuối bung lươn.

Còn món lươn, dược học ngày nay đã công nhận nó là một vị thuốc bổ. Theo kinh nghiệm cổ truyền, lươn có tác dụng bổ âm mạnh. Các cụ xưa giải thích vì lươn kiếm ăn dưới bùn nước, ở trong hang hốc. Lươn nấu củ chuối để trung hòa cái âm tính vốn rất mạnh của nó với dương tính chuối củ thành một món ăn, thích hợp với mọi người. Các cụ còn nói: lươn thích trăng sáng; những đêm trăng trắng, lươn hay rong chơi đây đó, nên Tết Trung thu cần lươn giúp cho trăng to, vì "*tỏ trăng rằm thì được lúa chiêm*".

Ngày nay quê tôi, tuy chưa phổ biến cũng đã du nhập món "lầu lươn": lươn, rất nhiều lươn om với chuối xanh bổ dọc hoặc cà... Nhưng dầu sao, bao người vẫn không hề quên hương vị đặc biệt của nôi lươn vàng bung củ chuối hột. Mỗi khi đến tiết trung thu, tôi lại nhắc câu ví hát dân gian thuở xưa của mẹ tôi dạy:

*Đương cơn bình địa ba đào
Ai đem củ chuối mà ngào với lươn!.*

(Tập chí *Văn hóa nghệ thuật ăn uống*)
