

Lươn om lá gừng - món ăn đồng quê

Tôi có dịp đi đến nhiều vùng khác nhau của tr□ đất, nếm trải rất nhiều m□#259;n của μ, Á, Phi và Bắc Mỹ, kể cả món ăn của một số thổ dân... nhưng không hiểu sao, trong tôi vẫn khắc khoải nhớ về vùng quê nghèo, nơi từ thuở ấu thơ cho đến lúc trưởng thành, tôi được mẹ tôi, dì tôi cho ăn một món đặc biệt, vì nó mà suốt đời tôi không bao giờ nguôi nhớ. Đó là món lươn om lá gừng, do đích thân mẹ tôi và dì tôi bắt về rồi tự tay làm.

Mẹ tôi và dì tôi rất giỏi về công việc đồng áng và làm cơm nấu bếp (kể cả cỗ bàn những dịp cúng giỗ, lễ, tết). Hai cụ mò cua, bắt ốc, đánh giậm, đánh ống lươn có tiếng một vùng. Những ngày thu giáp đông, không hiểu sao, lươn vào ống nhiều thế. Có ống được đến 6, 7 con, con nào con nấy béo tròn, bụng vàng ươm như mùi mít. Lươn từ trong các ống đổ ra chậu thau đồng được trên lưng chậu. Nom thật thích mắt. Mẹ tôi sai tôi vào bếp xúc một xèng tro, múc một muôi muối và ra bờ tre và vặt một ôm to lá sắn dây và lá tre. Tôi chỉ làm được việc ấy mà thôi. Cũng thành nếp quen, cứ hễ các mẹ tôi mang lươn về là tôi chạy ngay vào bếp và ra bờ tre lấy thứ ấy như là một công thức vậy. Mẹ tôi đổ up cả muôi muối vào chậu lươn rồi nhanh tay đập cái rổ thưa và chẹn cái cối đá lên. Lươn giãy giữa một lúc lâu rồi xót muối mà chết. (Mẹ tôi bảo phải để cho lươn chết hẳn rồi mới đổ tro bếp vào tuốt, kéo lươn sẽ sặc tro vào cổ, nếu móc không hết tro ta sẽ phải ăn tro bếp). Đổ lươn đã chết ra sân gạch và đổ tro lên thân lươn rồi dùng lá sắn dây, lá tre tuốt cho kì sạch, tuốt đi tuốt lại đến khi sờ vào con lươn thấy da nó nhám nhám là được. Hai mẹ tôi làm rất thành thạo các động tác, chỉ một loáng là cả lưng chậu lươn đã phơi mình trắng trắng trên rổ thưa đặt trên cọc tre có ba chạc cắm gần giếng nước. Lươn được rửa sạch bong. Hai cụ có hai con dao rất bén, kê lươn trên hai cái thớt sạch, chặt bỏ đầu và đoạn đuôi ngắn. Đoạn hai cụ rút trên mái nhà hai đoạn tre dài chừng ba gang tay, vuông cạnh, nhỏ như cái kim đan len, một đầu có ngạnh được cha tôi vót rất cẩn thận, luôn cài trên mái nhà, chỉ dùng để làm lươn. Hai cụ rất thành thạo luồn "cái kim đan" ấy từ đầu, đến đuôi lươn (cắm đầu có ngạnh) rồi nhẹ nhàng xoắn xoắn và từ từ rút ruột lươn ra. Bằng cách làm này, tôi thấy ruột lươn được lấy ra hết, không sót một chút nào. Mấy chục con lươn được xếp thẳng hàng trên giàn sắt, dưới đốt lửa rơm, lật qua lật lại chừng một phút cốt cho da lươn khô ráo, sạch sẽ. Hai mẹ tôi nhanh tay lần lượt bơm nước mẻ pha chút muối từ bong bóng lợn vào bụng lươn. (Bong bóng lợn luôn treo ở góc bếp, miệng bong bóng có buộc một ống tre nhỏ, ngắn đủ để cắm vào cổ lươn).

Vườn nhà tôi khá rộng. Mẹ tôi trồng hai luống gừng. Cụ bảo: Gừng là một gia vị cần cho một số món, gừng còn là một vị thuốc không thể thiếu trong từng gia đình. Dì tôi chạy ra vườn, một loáng đã mang về một bó lá gừng tươi. Cụ rửa sạch từng lá rồi quần kín từng con lươn và khoanh tròn lươn vào nồi đất chuyên dùng để om. Cứ 3 lớp lươn, lại rắc một lượt bột gừng giã nhỏ và xếp vào đó một lớp bì lợn hoặc tóp mỡ (nếu có dưa cải bẹ thì rải một lớp lên trên). Trên cùng là vài ba quả ớt đã thái. Trước khi đập vung, mẹ tôi không quên tưới lên lươn lưng bát nước có pha muối và nước mẻ chua, thơm. Dì tôi bắc lên bếp, chọn rơm thật nõ đun nhỏ lửa chừng hai chục phút rồi cời tro nóng bên cạnh bếp vùi nồi lươn vào đó, xúc xèng trấu nhồi xung quanh. Xong xuôi, các cụ đi làm việc khác: nấu cơm, xào rau, cho lợn gà ăn, quét dọn sân... và tắm rửa. Cả nhà tôi 7 người ngồi quây quần bên mâm cơm. Mâm là cái bàn tròn được cha tôi kỳ công vót chuốt từng thanh tre già buộc bằng sợi mây ngâm, càng dùng càng bóng mượt. Tất cả được bày ra giữa sân gạch. Hai chị gái sắp cơm. Mẹ tôi khê thổi tro còn một chút vương trên vung nồi gang lớn rồi nhanh tay nhấc vung nồi ra. Cơm vừa chín tới, gạo mới bốc mùi thơm nức, tiếng reo tách tách, rào rào... thật vui tai, thú vị. Dì tôi, mở vung nồi lươn, nhẹ nhàng gấp lươn ra 4 cái đĩa. Cụ chọn hai con to, lấy kéo cắt thành khúc ngắn đặt ngay ngắn trước góc bàn cha tôi ngồi. Đoạn lại gấp 4 con cũng cắt thành khúc nhỏ đặt trước mặt hai chị tôi. Cụ lại gấp 5 con, cắt khúc đặt trước anh em tôi. Và cụ lại chọn 4 con cắt khúc đặt trước mặt hai cụ. Đĩa nào cũng có mấy miếng bì lợn, lá gừng, vài cọng dưa cải bẹ. Miếng lươn om ngâm đủ nước, nở căng tròn. Nhìn ngoài da lươn vẫn như đang còn sống. Nhưng bỏ vào miệng, chưa kịp nhai, miếng lươn đã tan ra, không thấy xương đâu cả, chỉ còn mùi thơm, béo, bùi, vừa đậm mặn, ngậy ngậy, thơm thơm của gừng, cay cay của ớt, beo beo của mỡ lươn quện với chút mỡ đã keo lại như nhựa của bì lợn. Tất cả tạo nên một hương vị rất khó tả, khó quên. Tôi không biết cha và hai mẹ tôi thường ăn mấy bát cơm nữa, nhưng riêng tôi, với sức trẻ 15, 16 tuổi, tôi đánh "thắng căng" 6, 7 lần

xới. Hình như hai chị tôi và chú em tôi cũng không thua kém tôi là mấy.

Chao ôi, cái món lươn om sao mà thơm ngon, sao mà thanh cao đến vậy. Tôi xin cam đoan với bạn rằng: đó là món ăn ngon nhất trên trần đời này. Với tôi, món lươn om được "chế tác" từ đôi bàn tay tuyệt vời của các mẹ tôi - những người nông dân Thái Bình lam lũ, cần cù, thông minh, tài hoa, thanh tao - được ngồi ăn trên sân gạch thơm thơm mùi rơm rạ mới, bên cái mâm, ghế mây cũng được chế tác thật tài hoa, dưới ánh trăng non và bầu trời mênh mông trong lành...

Khi tôi trở về quê. Mẹ tôi và dì tôi đã cao tuổi, các cụ vẫn còn rất khỏe. Các cụ lại tự tay làm món lươn om "đãi" tôi. Tôi lại ngồi trên sân gạch, dưới trăng ánh non, bên mâm mây, bên mẹ già, ăn món lươn om...

(Tập chí Thế giới trong ta)
