

MÚT GỪNG XỨ HUẾ

Như thường lệ, gần đến ngày rằm tháng chạp ở làng Kim Long, hầu như nhà nào cũng làm mút gừng. Thực ra, ở đâu cũng có thể có gừng củ và làm được mút gừng, Kim Long sở dĩ nổi tiếng về mút gừng vì đây là làng ven sông, nguyên liệu được mua từ một ngôi làng vùng Thượng nguồn sông Hương là làng Bồng Lãng (ngã ba Tuần) chuyên chở bằng thuyền xuôi dòng về bán, người dân ở đây đã chế biến mút gừng thành một sản phẩm đặc trưng của quê mình. Hằng năm, ở Kim Long mỗi hộ làm mút gừng nhiều nhất đến năm tấn, trung bình mỗi tấn lãi được một triệu đồng, người làm ít nhất sau mỗi vụ cũng kiếm được từ 1 triệu đến 1 triệu rưỡi để chuẩn bị tết cho gia đình. Những gia đình làm mút gừng ở Kim Long cho biết, chẳng có bí quyết nào để làm ra sản phẩm đặc biệt ấy; duy nhất phải mua được gừng Kim Long hoặc gừng Tuần làm mút mới ngon, cay. Mỗi cân gừng củ sau khi gọt vỏ, bào mỏng, rửa sạch, ngâm nước vo gạo khoảng một giờ vớt ra để ráo. Sau đó, đun nước sôi luộc gừng cho vào một ít chanh, không nên luộc quá kỹ, để ráo nước, theo tỷ lệ một kg đường một kg gừng, sau khi trộn đều để ngâm khoảng một giờ cho vào chảo rộng rim lửa than liu riu. Thỉnh thoảng trộn đều đến khi mút gần sánh thì đảo nhanh tay cho tới khi đường thật khô và bắt từng lát gừng duỗi thẳng và đặt chồng lên nhau từng lớp. Sau khi mút gừng đã thẳng và khô, để nguội thì cho vào thau thủy tinh hoặc bao bóng để bảo quản lâu ngày.

Ngày nay, hàng bánh mút tết đa dạng nhập từ nước ngoài vào nhiều kẻ cả hàng nội địa ngon và đẹp nhưng mỗi người con xứ Huế vẫn không quên mút gừng. Như thường lệ, cứ mỗi năm chuẩn bị đón tết, nhiều người thường đến tận làng Kim Long mua cả thúng mút gừng để biếu tặng bạn bè ở miền Nam để cùng thưởng thức, chia sẻ với món quà xứ Huế quê nhà.