

Ốc đồng



Nồi riêu ốc

Người nông dân Việt Nam sống chủ yếu bằng nghề trồng lúa nước. Xung quanh việc cấy trồng cây lúa đã tạo nên nhiều loại hình văn hóa truyền thống, trong đó có văn hóa ẩm thực mang phong vị Việt Nam. Người dân Việt Nam đã biết tận dụng môi trường tự nhiên để tạo ra cho mình nhiều món ăn đặc sắc, trong đó có món ốc đồng. Một món ăn không những giàu đạm, giàu chất bổ dưỡng, mà còn giàu hương vị quê hương ví như chùm khế ngọt, cánh cò bay.

Có hàng chục loại ốc như ốc bươu, ốc mít, ốc đá, ốc vặn... sinh ra từ đồng ruộng quê nhà. Ốc luộc là món bình dân nhất. Ngon hơn cả là loại ốc mít, loại ốc có màu vàng óng và nhỏ hơn loại ốc bươu một chút. Thế nhưng nhiều người lại thích ngồi mát loại ốc đá và nhể những con ốc vặn. Thật thú vị khi những ngày gió heo may se se lạnh thổi về cùng với mưa bụi chuyển mùa được ngồi bên đĩa ốc nóng hổi, vừa thổi vừa ăn. Cái nóng của ốc, của gừng, của ớt quả làm cho người ăn xuýt xoa, cay chảy cả nước mắt mà vẫn thấy say mê. Chẳng thế mà những gánh ốc mát, những quầy ốc nhể, muôn thuở vẫn cuốn hút những cô con gái tuổi học trò.



Bát bún ốc hấp dẫn

Ốc nấu đậu phụ, chuối xanh và ốc xào khế là hai món ăn độc đáo của vùng đồng bằng Bắc bộ. Đây là những món ăn đơn giản, nấu nhanh và rất hợp với khẩu vị của người Việt.

Chọn ốc béo, ngâm nước gạo trước độ một ngày cho sạch (theo kinh nghiệm dân gian, người ta ăn ốc vào tuần trăng thì ốc sẽ béo và ngon hơn). Vớt ra cạy miệng khêu lấy ruột, xong bóp muối rửa sạch bằng nước nóng cho hết nhớt rồi đem ướp với ít mắm tôm, nước nghệ cùng với mẻ, ớt. Chuối

xanh thì bóc vỏ, cắt khúc dài độ 3 phân chẻ tư ngâm nước lã có pha chút mẻ cho chuối khỏi thâm. Đậu phụ thì thái miếng con chì. Người ta xào ốc phi với hành tỏi riêng vì ốc rất nhanh chín, để lâu sẽ dai. Sau đó xào một ít thịt lợn ba chỉ cùng mắm muối với quả dọc cho vừa, chế nước sôi sấm sấp đun 15 đến 20 phút rồi cho đậu phụ rán vào. Cuối cùng là ốc (nhớ bỏ ra ngay) và đừng quên tía tô trong món ăn này.

Còn món ốc xào khế cũng chuẩn bị như món ốc nấu đậu phụ chuối xanh. Lấy thịt ốc một nửa băm nhỏ, một nửa thái tròn mỏng ướp với dấm bỗng, nước nghệ, mắm muối cho vừa chừng độ 15 phút cho ngấm. Đun mỡ cho già, phi hành rồi bỏ ốc vào, đảo nhanh, ốc vừa chín tới là bỏ ra ngay. Khế thì thái mỏng ngang quả, cho vào ít muối xóc đều để độ 10 phút cho bớt chua. Xào khế riêng, khi đủ chín đổ ốc vào thêm hành và tía tô là được.

Và người ta cũng không thể nào quên được món bún ốc mà ai đã sinh ra và lớn lên ở Việt Nam chắc chắn cũng đều biết đến. Bây giờ ở các thành phố lớn, món ốc đã trở thành đặc sản như: ốc nhồi thịt, ốc hấp lá gừng hay món ốc hấp thuốc bắc độc đáo ở Phú Tây Hồ. Nhưng nếu bạn muốn ăn món ốc đích thực, xin mời hãy trở về quê. Những người nông dân thật thà chất phác lại là những người đầu bếp giỏi nhất cho món ốc đồng này. Thêm vào đó là cảnh tình làng nghĩa xóm thấm đượm trong từng hương vị quê nhà.