

Rau lang xào tỏi

Tôi có một người bạn Pháp tên là Alain Guillemin, là giáo sư Viện khoa học quốc gia Pháp, nghiên cứu về Đông Nam Á. Trong chuyến sang Việt Nam c?t□ một tháng, ông tìm đến tôi và đòi bằng được tôi đưa về quê. Ông bảo muốn được tận mắt thấy cái làng Bắc Bộ. Việc đó quá đơn giản. Chỉ cần ngồi xe máy độ một giờ là ông bạn Pháp của tôi tha hồ mà gặp những người nông dân chất phác. Chỉ gay cho tôi là ông muốn được "ngự" một bữa cơm quê mùa! Tôi thật sự lo lắng bởi không biết "bữa cơm quê mùa" của người Pháp, phải như thế nào? Thấy bảo bên Tây nhà quê thường ăn cừu quay, bò hầm, ngỗng hấp cả con...

Suốt trên đường đi tôi nghĩ nát nước chưa tìm được cách tiếp đãi ông bạn người Âu này. Vừa đặt chân vào cổng, sau khi xì xồ chào nhau, mấy đứa em họ tôi có vẻ lo lắng hỏi:

- Này bác, sửa cho "lão" món gì bây giờ?
- Tôi đang muốn hỏi mấy chú đây. Ở nh□hường ch□m□□/font>
- Vớ được gì chén nấy: ốc, ếch, lươn, chạch... bác xem duyệt món nào?
- Có trứng cá rô không?

Bà cô tôi đang tằm trầu chen vào:

- Ôi dào! Tao thì tao cho ăn rau lang... cứ là nhất hạng. Mùa này đào đâu ra trứng cá rô?

Tôi chắc lưỡi:

- Thế cũng được, có gì chén nấy.

Bà cô tôi nguyệt:

- Sư anh, anh tưởng ai cũng được ăn rau lang xào tỏi của tôi chắc. Ngày xưa mới có mình quan tổng đốc được xơi thôi đấy ạ! Hối chú mày ngồi kia xem, tao ở được với mẹ chồng cũng vì món ầy thôi đấy.

Nghe đã sướng cả tai, nhưng phải đến khi cô tôi ôm bó rau về, tôi mới hơi yên tâm. Giời ạ, ngọn rau mà tưởng bó cành dao! Ngọn nào cũng mũm mĩm, đồ tía, lơ thơ vài chiếc lá non, bẻ gãy tanh tách, nhựa trắng như sữa túa ra. Cô tôi bảo khi bán loại này người ta đếm từng ngọn rồi tính tiền, gọi là ngọn chia vôi, chỉ có khi khoai lang đang thời sung sức gặp mưa rào đầu mùa. Ra ruộng khoai vào sáng hôm sau tưởng như có cả ngàn con rắn đang múa đón gió. Cô tôi bảo: "Số may gặp may đây cháu ạ".

Mặc chúng tôi loay hoay với món ốc nướng than, cô tôi thoăn thoắt làm món "tiền vua" là rau lang xào tỏi. Thoạt đầu cô thả cả bó vào thùng nước gạo đặc ngâm rồi vớt ra cho vào nước sôi già có hòa thêm vôi trong. Lật qua lại vài lượt, bà vớt ra thả thẳng vào chậu nước lạnh hòa với ít muối. Khi bà vớt lên từng ngọn rau vẫn nguyên lành nhưng mềm như sợi bún. Cô tôi tãi đều ra sàng, để nguội. Trong thời gian đó bà bóc tỏi, phải là loại tỏi ta, cay và thơm, đập nát ra, trộn trước vào một chút mắm tôm riu. Loại mắm này cô tôi làm rất khéo, khi chín mắm (ủ khoảng 6 tháng) con tôm chuyển sang màu đỏ au, thơm và ngọt. Bây giờ bà mới hỏi:

- Bọn bay xong chưa?

Khi nào chúng mày don mâm tao mới xào. Món này ăn khi mỡ còn nỏ mới ngon. Chúng tôi làm

theo. Ông bạn tôi nhìn những món ăn "nhà quê" một cách thờ ơ vì nó không khác mấy những gì ông được xơi hôm tôi mời ông đi quán "cơm niêu" ở đường Thái Hà. Bỗng xèo xèo xèo... rào rào... rồi chỉ mấy tiếng đảo đũa liên hồi của cô tôi, cùng với tiếng mỡ nổ lách tách và lát sau là một mùi thơm quay quắt bốc lên. Mùi tôi quyến mắ m tôm đồng, ngào vào mùi rau lang và những gia vị bí ẩn gì khác khiến không gian như được ướp hương liệu. Khi cô tôi bê đĩa rau lên, tôi kịp nom thấy vài sợi rau còn quần quại trong mỡ. Vốn đề ra ở nhà quê mà tôi còn lạ, huống hồ một ông Tây quen với bơ sữa, đồ hộp. Chúng tôi ăn từng cọng một, cố ngẫm xem nó có vị gì nhưng không thể tách bạch được. Một chút chất ngọt xa xôi với cảm giác vừa giòn vừa mềm; sao tôi, mắ m tôm "đi" với anh rau lang hợp đến thế. Nhưng dường như bí quyết vẫn thuộc về người nấu.

Về Hà Nội, ông Alain bắt tôi tra từ điển Pháp - Việt mà ông đem theo để tìm tên món ăn, mà theo ông có một không hai. Nhưng tôi đành chịu. Ông bảo muốn ăn lại một lần nữa. Tôi hỏi: "Bao giờ ông trở lại Việt Nam?" "Hai năm nữa". "Vậy thì chờ hai năm nữa". Ông làm cử chỉ "Đành vậy thôi" và nhắc lại câu tiếng Việt lơ lớ. "Rau lang xào tỏi".

(Báo Giáo dục và thời đại)