

Rêu sông Mã

Rêu được lấy từ những tảng đá ngầm ở thượng nguồn sông Mã (thuộc huyện Sông Mã, tỉnh Sơn La). Người Thái ở đây đã chế biến rêu thành món nướng, món xào ăn vừa thơm lại mát ngọt.

Tháng một, khi mùa mưa dứt; sông Mã chỉ như một con suối hiền hòa, đầy nước nguồn mát rượi, tinh khiết, xanh trong, cũng là lúc bắt đầu mùa rêu - một loại đặc sản của người Thái ở huyện Sông Mã (Sơn La).

Rêu thượng nguồn sông Mã giống tảo biển, mềm mại như tơ tằm, xanh muốt, mọc lún phún từng đám trên các tảng đá ngầm. Muốn có rêu non, ngon, phải lựa chỗ nước trong và sâu, chảy xiết. Rêu vớt về dùng chày đập, giữ cho sạch rồi trộn nước mắm, muối, tỏi, ớt, các loại rau thơm... và không thể thiếu mắc khén (một loại tiêu rừng thơm, cay), gói lá chuối, đưa vào nướng trong bếp than hồng, vừa chín, mở ra mùi thơm dậy lên tận óc. Uống rượu trắng cất từ lúa tẻ với rêu nướng, thấy như cảm giác mát ngọt của suối nguồn sông Mã còn nồng nàn mãi trên môi, hương vị thơm cay, đậm đà của mắc khén còn đọng lại nơi đầu lưỡi.

Nếu muốn ăn nhanh, cũng có thể trộn rêu với gia vị tương tự như kể trên, rồi đem xào chín.

Rêu sông Mã là thức ăn độc đáo, mát bổ, giải nhiệt. Vì thế, người Thái còn lấy rêu phơi khô để làm quà hoặc thết đãi mỗi khi có khách quý. Rêu khô có thể nướng, xào hoặc xé từng nhúm nhỏ nấu canh. Cách chế biến tương tự như rêu tươi, chỉ cần trước khi nướng, xào hoặc nấu, đem rêu ngâm vào nước ấm một lát cho mềm ra.

Ai đã từng ăn rêu sông Mã, chắc không khỏi liên tưởng món "mâm đá" nổi tiếng của Trạng Quỳnh thuở xưa. Nhưng có lẽ món đặc sản của Trạng Quỳnh còn kém "mâm đá" sông Mã.
