

## Rong câu và xa xa – Món ăn giải khát mùa hè



Xa xa (có nơi còn gọi là xu xoa), nếu bảo là thức ăn hay là thức uống cũng được vì lẽ xa xa vừa no bụng lại vừa giải khát. Vậy thì xa xa được chế biến như thế nào?

Xa xa được chế biến từ rong câu - thứ rau mọc sâu trong vùng nước lợ, nhiều nhất là vùng ngã tư. Ngã tư nhận nước mặn từ biển lên và nước ngọt từ các sông Côn, Hà Thanh đổ về, là môi trường chưa lợ thích hợp cho loài tảo sông này phát triển. Từ một bụi nhỏ, trong vòng năm ba tháng có thể lan tràn cả một vùng, nhất là trong các hồ đĩa nuôi tôm. Rong câu trải dài vươn từng đám lá màu hơi nâu nâu. Khi triều xuống nó nằm bẹp xuống mặt bùn, lặng lẽ.

Về mùa hè, khi rong câu đã đủ già thì người ta thu hoạch về. Lượm rác, nhặt những thứ rong tảo khác lẫn vào, bỏ ra ngoài, số rong câu đã sạch được đông thành từng rổ nhỏ, trút lên cát hoặc bên bãi cỏ. Từng bánh rong câu thô đã khô được đem về hong trên khạp tre. Đó là khâu sơ chế. Rong câu thô để lâu không mốc. Thỉnh thoảng khi có nắng tốt đem phơi lại gọi là "hâm".

Những ngày giáp hạt hoặc bận bịu công việc, người ta thường ăn cháo rong câu gồm một ít gạo, khoai và rong câu được nấu chung, sền sệt và quánh dẻo. Cháo rong câu chỉ cần một ít đường hoặc muối là đủ thay cơm. Rong câu trộn với rau sống thành thứ rau vừa giòn thơm, vừa dễ tiêu. Người ta còn bảo ăn rong câu khỏi bệnh bướng cổ. Cầu kỳ hơn là món rong câu trộn. Rong câu được ngâm lâu với nước trời mưa, hoặc nước vo gạo với vài trái chanh vắt lát, rong câu sẽ trắng hơn, bớt mùi "gành", sợi rong câu vừa trắng lại vừa trong. Bao tử heo được luộc chín thái mỏng. Một ít rau thơm như húng quế, húng tàu vắt thật nhỏ. Tất cả đem trộn đều, thêm gia vị là nước mắm ngon, ớt tỏi giã nhỏ. Món này mà đưa cay thì tuyệt. Món trộn vừa giòn vừa dai, rất mùi hải vị lẫn cả mùi sơn hào, ai cũng thích.

Ngoài các món trên, rong câu còn được chế biến thành xa xa. Có thể nói xa xa là tinh hoa của rong câu. Muốn có một bát xa xa ngon mát, người chế biến phải qua mấy công đoạn:

- Chọn những sợi rong câu đều, mập và trắng.- Ngâm nước mưa hoặc nước vo gạo vài ba hôm để tẩy bớt màu vàng và mùi biển.
- Nấu nhừ cho đến khi những sợi rong câu tan, nhưng không được già lửa, rong câu sẽ bị cháy vàng, sít nồi.
- Khi rong đã nhừ, người ta cho vào một ít phèn chua để xa xa mau đặc.
- Khuấy đều và đem lọc trên vải, vải thưa quá thì xa xa còn lộn cộm vì những sợi rong chưa tan, ngược lại nếu vải dày quá thì rong câu lâu xuống.

Rong câu trong suốt, mềm mại, khiêm tốn như sắc thiên nhiên. Nói chung, việc nấu xa xa là kỹ thuật và công cán khá nhiều.

Xa xa ăn với đường trắng mới đúng điệu. Đường trắng tới vừa dẻo người ta nặn vào một ít chanh để khỏi lại đường. Thêm một nhúm gừng giã nhỏ. Món xa xa đã sẵn sàng.