

Rượu đèn, chả đèn

Về thăm Bảo Ninh (Quảng Bình) các bạn hãy thưởng thức đặc sản rượu đèn, chả đèn. Rắn đèn biển chỉ có nhiều từ biển cửa Tùng ra biển Nhật Lệ. Dân biển đánh bắt được đem về bán cho chủ quán nhậu dọc bờ sông Nhật Lệ, Hải Thành và thị xã Đồng Hới. Khi có du khách đến mua, chủ quán lôi con đèn còn sống treo lên cây dương liễu, cắt tiết, cho tiết rắn chảy vào một cái chai đã có sẵn rượu Ba Đồn ngon có tiếng. Rượu đang trong vắt gặp tiết rắn trở thành tím dần, tím dần, bầm hồng như bò quân. Chủ quán đặt chai rượu lên bàn, soạn ly uống, gia vị...; trong khi đó con rắn được lột da và xay nhỏ trộn gia vị bọc lá lót và cho vào chảo rán.

Một con rắn đèn cho 2 người nhắm là vừa, bởi nó cũng chỉ 1,5 đến 2 lạng thịt. Uống rượu đèn vào, người ta có cảm giác như được xua tan mệt nhọc và sức khỏe tăng lên. Buổi chiều, sau khi tắm biển rồi lên quán nghỉ ngơi và nhắm chả đèn, uống rượu đèn chờ trăng lên trước cửa biển dập dờn thì thoải mái không gì bằng. Nhiều người bảo: đến đây nghỉ ngơi một tuần lễ và 3 lần nhắm chả đèn rượu đèn, thì năm ấy không biết ốm đau là gì.

Rắn đèn còn được phơi khô rồi chặt khúc chừng gang tay và ngâm rượu. Một cặp rắn đèn ngâm 2 lít rượu trong thời gian 3 tháng là uống được.

Rắn đèn biển khác với các loại rắn trên đất là không có mùi tanh. Rắn Mai, rắn Hổ, rắn Cạp nong sau khi ngâm phải cho thuốc bắc vào để không có mùi và thêm bổ, nhưng với rắn đèn chỉ cần ngâm đủ ngày là uống tốt. Nhưng được uống rượu tiết đèn mới quý.

(Tập chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)
