

Xôi trứng kiến Nho Quan

Quê tôi ở Nho Quan, Ninh Bình, vùng núi đá vôi lởm chởm, thường có rất nhiều loại kiến nâu làm tổ trên ngọn cây, có nơi gọi là kiến ngọt, kiến cong tròn.

Cứ vào cỡ rằm tháng hai âm lịch, mẹ tôi lại nhắc: Hoa xoan đã chum chúm rồi đấy, sắp bắt đầu mùa đánh trứng kiến rồi. Người dân quê tôi thường chọn một ngày nắng ráo, phải thật nắng ráo thì đánh trứng kiến mới bong; nếu thời tiết ngược lại, trứng kiến sẽ bám, khó lòng tách rời kiến mẹ ra khỏi trứng, không những thế còn khó tránh bị kiến mẹ đốt.

Dụng cụ mang theo đánh trứng kiến gồm một câu liêm, một dao rựa, một thúng, một sàng. Quan sát kỹ để chọn tổ, tổ nào mặt ngoài kín, nhẵn mịn, tròn căng sẽ cho nhiều trứng, tổ nào xốp, hở ngoài, không nhẵn thì lép ruột. Lấy câu liêm quặc xuống, xả tổ kiến ra từng mảng, gác hai que tre lên miệng thúng, trên đặt chiếc sàng, trong lòng sàng đựng từng mảng tổ kiến, lấy sòng dao gỗ cạo sàng, trứng kiến và cả mẹ kiến rơi ra lọt qua sàng xuống thúng. Ngắt ngọn cây rừng rắc vào, kiến mẹ bu kín lá cây, lấy que gậy ra, thay lá khác, công việc này được làm tiếp tục đến khi chỉ còn vài con kiến mẹ lưa thưa trong thúng.

Trứng kiến mang về bỏ hết kiến mẹ ra. Sau đó, dùng một chậu nước hơi ấm, đãi nhẹ cho trứng kiến thật sạch. Xong để ráo nước rồi ướp với bột canh, hành khô thái lát phi với mỡ gà vàng thơm, đổ trứng kiến vào đảo nhẹ tay cho chín tới. Lá chuối ngự hơi chín, gói trứng kiến vào trong. Gạo nếp hương vo đãi sạch, ngâm trước, đổ ra chõ ráo nước, cho gạo vào chõ xôi, đặt gói trứng kiến ở giữa (nếu không gói, mỡ sẽ chảy hết xuống nồi đáy).

Đặt chõ lên bếp, nấu cho xôi chín, bắc ra, mỡ gói trứng kiến rắc đều lên trên, dùng đũa xới nhẹ cho thật đều, đơm lên đĩa ăn nóng.

Xôi nếp dẻo thơm phụng phức; trứng kiến béo ngậy ngậy, nhai chậm lắng nghe tiếng trứng kiến vỡ lép bép trong miệng, thoảng hơi mỡ gà, hành phi và hương thơm lá chuối ngự.

Xôi trứng kiến quê tôi là món ăn quý của thiên nhiên ban tặng cho con người, ai một lần được thưởng thức hẳn sẽ nhớ mãi

BÙI VĂN AN

(Tạp chí *Văn hóa nghệ thuật ăn uống*)