

Hương vị quê nhà: Mùa mưa, ăn nấm mối

Bài và hình: Phương Kiều



Nấm mối bán tại chợ Mỹ Tho.

Miệt vườn nước ta từ xa xưa nổi tiếng với nấm rơm. Những tai nấm tròn như chiếc đĩnh dù “trổn” trong đồng rơm sao mà dễ thương quá! Nhưng, đám con nít lại càng “thương” hơn những tai nấm rơm nở xòe, coi đó như là những chiếc dù nhỏ xíu trong trò chơi nhà chòi của tụi nó. Nấm rơm cùng với thịt heo, tép bạc... sau khi pha chế với một vài loại rau vườn sẽ là món ăn ngon ngọt cho cả nhà. Tuy nhiên, ngày nay, nấm rơm đang trở thành một loại rau “công nghiệp”, vì được nông dân cấy meo trên liếp, phát triển rất nhanh, rất nhiều, nên có mặt quanh năm trên thị trường, chứ không theo mùa như xưa. Giá rẻ và nhiều dinh dưỡng, nhất là giá trị “miếng ngon” của nấm rơm vì vậy nay không còn như trước nữa!



Nấm mối nướng lá cách

Ở miền Tây nước ta, từ lâu còn có một loại nấm khác, ngon hơn, có giá trị hơn nấm rơm nhiều, đó là nấm mối. Thường, cứ sau một vài cơn mưa đầu mùa, nắng hừng hực đổ xuống thì ở các gò mối, bên bụi tre hay nơi vườn dừa ẩm thấp, những tai nấm nhỏ hơn nấm rơm, màu hồng đẹp mắt nhú lên, từng giề.

Nấm mối có mặt ở nhiều nơi trên cả nước. Nhưng, có thể nói “quê hương” của nấm mối là Bến Tre, kể đó là Mỹ Tho (Tiền Giang). Nhỏ nấm

phải có kỹ thuật: nhỏ vào sáng sớm, lúc mặt trời chưa mọc. Người ta nói hái trễ, nắng lên, nấm tàn, không ngon. Khi nhỏ nấm phải kéo nhẹ tay mới lấy hết cả phần chân nấm. Nấm nhỏ về loại bỏ đất cát, rửa sạch trước khi pha chế.



Nấm mối xào muối ớt

Người ta nói nấm mối nấu canh thịt gà là “ngon lắm”. Không ngon sao được khi nấm mối vốn đã ngọt ngon cộng với thịt gà thì có món nào sánh bằng. Song, ăn như vậy là phí phạm, bởi, ai lại nấu thịt (có thể ví von nấm mối như vậy) với thịt. Cũng phí phạm như vậy là món nấm mối hầm đuôi heo. “Rằng ngon thì thật là ngon”, nhưng sao nghe tiêng tiếc quá chừng! Người “biết chuyện” chỉ nấu món này khi nấm mối đã vào lúc cuối mùa, khan hiếm. Còn khi vào mùa thì chỉ cần mỗi

một mình nấm mối cũng dư sức khiến món ăn bằng lăng cái thần hồn!

Dân Bến Tre, Tiền Giang dùng nấm mối để hoàn thành nhiều món ăn cho gia đình. Vốn được mệnh danh là xứ dừa, cho nên “bản sắc văn hóa ẩm thực” của người Bến Tre là nấu với dừa.

Ở địa phương này có món nắm mỗi um lá cách nước cốt dừa. Bên cạnh vị béo của nước cốt dừa, nhẩn nha nhai, cảm nghe vị ngọt giòn của nắm mỗi hòa trong vị đắng “đáng yêu” của lá cách, đột ngột “bắt gặp” tiếng nổ vui tai của hạt đậu phộng trong răng. Đã đời cái thần khẩu là vị ngon tổng hòa của món um khi húp một muỗng nước.

Nắm mỗi xào lá cách sẽ cho hương vị khác. Gắp mấy tai nắm chín tới, cho vào miệng, cảm giác giòn, xốp, mịn như tơ, càng nhai càng thấy vị ngọt quyến rũ các chân răng. Gắp đĩa lá cách, nghe vị đắng thanh tan loãng khắp mặt lưỡi, bắt ngáy. Gắp cả nắm và lá cách, chấm nước mắm giấm ớt hiểm xanh, nhai và nghe vị đắng của lá cách hòa trong vị ngọt của nắm và vị cay giòn thơm của ớt hiểm chưa trôi xuống dạ dày đã nghe bao nhiêu hương vị của đất trời, ruộng vườn hoang dã ngấm vào từng sợi tóc, chân lông.

Thế nhưng những người sành thường thức nắm mỗi thì trên đời chỉ có tai búp nắm mỗi mới là thứ ngon nhất hạng. Người ta dồn hạt đậu phộng vào bên trong tai búp nắm, lăn trên đĩa muối hạt ớt băm sừng trâu, gói bằng lá cách rồi đem nướng. Gần gần như vậy là nắm mỗi xào muối ớt. Món này cũng chấm muối ớt, sẽ cho bạn cảm giác ngọt mặn một cách thú vị với vị béo của dầu mỡ “thoa” bờ môi. Nhưng người ta cho rằng ăn nắm mỗi xào lá cách, lá cách sẽ bán mùi nắm mỗi, mất ngon. Cho nên người ta thích chiên nắm với hạt vừng tươi.

Dù làm thành món gì, nắm mỗi cũng “ngon quá chừng chừng”. Nhưng vào ngày Tết Đoan Ngọ - mồng năm tháng năm âm lịch - thì cái món bánh xèo nắm mỗi được xem là “vô địch”. Bánh xèo là món “tủ” của dân miền Tây sông nước. Bánh ngon phải biết pha hỗn hợp một số loại bột vừa độ. Bột pha nhiều nước bánh sẽ nhão, nát và dính chảo. Bột đặc bánh sẽ mềm và sống. Trong bột còn có sự hiện diện của nước cốt dừa, đường, muối, hành, nghệ, đặc biệt là nắm mỗi, khi chiên chín sẽ tỏa mùi thơm và có màu vàng bắt mắt.

Bánh xèo nắm mỗi ăn với đĩa rau tươi non, xanh dòn, hái từ vườn nhà, cùng chén nước mắm ớt băm cay tê đầu lưỡi. Bấy giờ, khi ăn miếng bánh xèo, bạn sẽ thưởng thức vị béo của dừa, vị ngọt của đường, vị mặn của muối, vị nồng của tỏi, mùi thơm của hành và nghệ, vị tươi mát của các loại rau vườn, nhưng bật lên trên hết là vị ngọt giòn và dai của nắm mỗi. Cái ngon của món ăn dân dã miền Tây này còn được thể hiện ở cách ăn: ăn bốc. Vừa nhồm nhoàm nhai bánh vừa cùng bạn bè nhắm nháp ly rượu Phú Lễ - đặc sản Bến Tre – hoặc rượu gốc thì miếng ngon càng thêm ngon hơn.

Dù được pha chế thành món gì, nắm mỗi cũng tạo cho thực khách vị ngọt khó quên. Đó là cái hương vị không thể diễn tả, chỉ có miệng lưỡi người ăn mới cảm nhận hết, đủ đầy. Nhưng bên cạnh cái ngon, nắm mỗi (cũng như hơn 100 loài nắm ăn được khác) còn là nguồn dược liệu giúp tăng cường sức đề kháng của cơ thể, chống lão hóa, làm giảm nguy cơ mắc các bệnh ung thư, tim mạch...

Người ta nói nắm mỗi chỉ có trong mấy ngày đầu mùa mưa. Nhưng thực tế ở một số nơi có nhiều nắm mỗi, đặc biệt là Bến Tre và Mỹ Tho, thì loại nắm độc đáo này có mặt hầu như suốt mùa mưa. Nắm được đem ra chợ bán, giá “cao vời”, trên trăm ngàn đồng một ký, mắc hơn thịt heo, tùy theo thời điểm.

“Biết” và quý nắm mỗi, ở Bến Tre, có người đã tìm cách “giữ” nắm mỗi để ăn dài dài khi mùa nắm lụi tàn, bằng cách đông lạnh nắm. Nắm mua về, rửa sạch, để trong rổ cho thật ráo nước. Sau đó cho nắm vào bọc ni lông, cột kín miệng rồi cho vào ngăn đá tủ lạnh. Khi nào cần dùng, rã đông nắm, pha chế thành món. Dù là nắm đông lạnh nhưng nó cũng làm đã đời cái thần khẩu của ta biết bao nhiêu!

5/2009 - Nguồn: Người Việt Online