

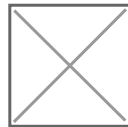
Nhớ mùa chả rươi

01:12 14/10/2015

Còn nhớ, ngày nhỏ, hễ chớm mùa rươi thì thể nào mẹ tôi cũ



THCL Còn nhớ, ngày nhỏ, hễ chớm mùa rươi thì thể nào mẹ tôi cũng đi chợ rở sớm từ những phiên chợ đầu tiên. Mẹ chọn mua những món rươi mới đầu mùa, vừa sạch vừa tươi roi rói...



Mang về nhà làm món kho khế chua với lá gừng, món nấu cũng vậy. Thức nào cũng ngon, nhưng lũ nhỏ chúng tôi thì vẫn cứ là mê tít món rán...

Cứ con sống mà chọn...

Mùa rươi sinh sản vào cuối tháng 9 đầu tháng 10 âm lịch (đúng mùa nước dâng, tháng Chín đôi mươi, tháng Mười mùng 5) ở Việt Nam, tại vùng nước lợ phía Bắc - dọc sông Thái Bình, trong đó phổ biến là các tỉnh Hải Dương, Thái Bình, Nam Định, TP. Hải Phòng.

Tính từ thời điểm người xúc rươi, hót rươi rồi đem ra chợ bán, rươi đã sống trong lớp nhớt tiết ra được vài tiếng đồng hồ, bị yếu dần và nhiều con có thể đã chết.

Bởi vậy, rươi mua càng sớm càng tươi ngon hơn để đến khi chợ đã vắng. Khi chọn mua rươi, nên lấy rươi lớp trên là loại còn khỏe, tỷ lệ con bị chết còn thấp, chưa ươn.

Rươi còn khỏe có màu xanh nhạt, nếu thả vào nước một vài con sẽ thấy rươi bơi rất mạnh. Rươi khỏe đem về nhà có thể rửa sơ và giữ sống lâu hơn với chút nước đổ vào, hoặc rửa sạch để ngăn mát tủ lạnh 1 - 2 sau chưa chết.

Rươi đã yếu có màu ngả dần sang nâu đỏ. Rươi mới chết có màu xanh đậm ngả sang đen, ăn không ngon như khi rươi còn tươi.

Từ rươi, các bà nội trợ có thể chế biến thành rất nhiều món: chả rươi, rươi nấu củ cải, rươi hấp, rươi xào lá gấc, rươi xào niềng niềng, rươi xào lá gừng, rươi nấu khế... Ngoài ra, nhiều người còn khoái khẩu món mắm rươi.

Có rươi ắt có chả!

Chả rươi (còn gọi là rươi đúc trứng), là một trong những món chả rán đặc biệt của người Việt. Trong khi món ăn tương đối ít phổ biến tại một số vùng, miền, kể cả những nơi có rươi, nó lại khá phổ thông trong ẩm thực của người Hà Nội.

Tính phổ thông của nó, ở phương diện nào đó do đây là một trong những món ăn có nguyên liệu chính là rươi dễ làm nhất. Nhưng ở phương diện khác, đây là một món rươi phổ biến nhất, cứ có rươi là người ta thường nghĩ đến việc làm món chả rươi.

Nguyên liệu làm chả rươi rất đơn giản, bao gồm rươi, một ít thịt lợn nạc băm xay nhuyễn hay băm nhỏ, trứng gà, hành hoa, thì là..., đôi khi người ta còn cho thêm chút lá chanh hoặc lá lốt thái chỉ để gia tăng hương vị cho món chả.

Tuy nhiên, nếu thiếu một loại nguyên liệu đặc biệt thì món rươi trở nên nhạt nhẽo, vô vị - đó là vỏ quýt. Vỏ quýt tươi hay khô thái chỉ, được cho vào rươi khiến cho món ăn ngon hơn, đẹp hơn như một bản hòa tấu của đất trời.

Mùi thơm của vỏ quýt sẽ át mùi tanh của rươi, cái vị cay cay hăng hăng của nó cũng khiến con rươi tự chết, vỡ ra và tứa ra bột rươi. Thêm vào đó, không thể không kể đến những cây thì là xanh ngắt, vài ba lát ớt đỏ nhằm tăng thêm vị chứ không lấy cay.

Chả rươi: Món ăn chơi

Rươi tươi sống, làm sạch, sau đó, bỏ thêm trứng, thịt lợn xay, các loại nguyên liệu thái nhỏ, tất cả đánh nhuyễn lên; hành mỡ phi thơm. Cuối cùng, rán lên cho tới lúc nóng giòn, thơm nức mũi.

Tỷ lệ các nguyên vật liệu, tùy theo sở thích và sự nhạy cảm của người làm bếp, tuy nhiên, thường lượng rươi gấp 3 lần lượng thịt và với khoảng 0,5 kg rươi, người ta thường cho vào 3 - 4 quả trứng. Lượng thịt càng nhiều thì thành phẩm càng cứng, ít thịt thì thành phẩm sẽ xốp hơn.

Theo ý kiến của một số bà nội trợ, chả rươi có thể rán không cần thịt và trứng vì mất độ ngậy và thường bị khô (vì rươi khi đánh nhuyễn đã rất dẻo và kết dính tốt). Gia vị khi ăn thì thường có hạt tiêu bột, nước mắm pha chanh, ớt.

Món chả rươi thường ăn nóng (tốt nhất là ăn ngay sau khi bắc chảo ra). Trời se se lạnh mà ăn món này - có thêm nhấp rượu thì cứ gọi là lịm...

Chả rươi là món ăn chơi, chỉ ăn kèm với rau sống cho đỡ ngấy, rồi chấm với nước mắm pha chanh (quất) ớt, khi thưởng thức sẽ thấy nó vừa ngậy béo vị rươi, vừa thơm hương tinh dầu vỏ quýt, thì là, nhai lại ròn ròn mềm mềm, khiến bạn vô cùng "thỏa mãn".

Chả rươi là món ăn thơm ngon, bổ dưỡng, nhiều đạm và không phải nơi đâu cũng có, lúc nào cũng có, ngay cả tại Hà Nội (không tin đến việc người ta mua về rồi "ngâm" trong đá hàng năm), những địa chỉ bán chả rươi cũng chỉ đếm trên đầu ngón tay.

Hương Xuân (TH&CL)