

Cách làm Gỏi lươn

Ban ngày, lươn sống ẩn dưới bùn hay trong hang, ban đêm ngoi đầu ra để kiếm ăn. Biết được những đặc điểm nêu trên, hễ đến chiều (khoảng 4 – 5 giờ) là người ta lại chuẩn bị mồi cho những chiếc trúm để đặt lươn





Người vác trúm đi trên bờ, kẻ bơi xuống ba lá dưới ruộng, trên xuống chất đầy ống trúm đi đặt lươn. Sau khi tìm địa thế thuận lợi (theo “mắt nhà nghề” cho rằng chỗ có nhiều lươn), họ đặt trúm xuống và... chờ khoảng nửa đêm lại ra đồng thăm trúm. Nếu trúm luồng (mưa càng lớn lươn chạy càng nhiều), một người có 40 – 50 ống trúm, mỗi

đêm thu được khoảng 4 – 5 ký lươn, và sáng ra trong túi áo có trên hai, ba trăm ngàn đồng là chuyện dễ dàng!...

Lươn chế biến món ăn nào cũng tuyệt, như lươn xào sả ớt (xào lăn), lươn um, lươn dôi, lẩu lươn, lươn kho mắm, khô lươn... Nhưng, món dễ làm và gây ấn tượng cho người “sành ăn” hơn cả phải kể là món gỏi lươn.



Chọn lươn làm gỏi nên chọn loại con nhỏ, lươn quá to thịt dai không ngon (trọng lượng khoảng 100g/con). Lựa những con bụng có màu vàng còn mạnh, da không bị sần, đập đầu và dùng tro bếp vuốt sạch nhớt lươn (nếu không có tro bếp thì dùng giấm chua cũng được). Mổ

ruột, rửa sạch để cho ráo. Cho lươn vào kẹp tre để lên lửa hồng nướng cho đến khi lươn chín vàng là được.



Gỡ lươn ra xé từng miếng nhỏ (theo chiều dài của lươn) cho vào đĩa, trộn đều với bắp chuối xắt nhuyễn (hoặc ghém chuối cây cũng được), cùng nước cốt chanh, đường, nước mắm cho có độ chua, mặn, ngọt nhẹ, vừa khẩu vị (không dùng giấm).



Ra vườn hái một nắm rau răm (rau thơm) xắt nhuyễn rắc lên hai thứ nêu trên. Và, nên nhớ thêm ít đậu phộng rang đậm giập giập vào nữa. Cuối cùng, pha một chén nước mắm chanh, tỏi, ớt. Thế là xong!!.

Bữa ăn đã sẵn sàng. Mời bạn cứ tự nhiên cầm đũa. Gắp một miếng gỏi lươn chấm vào chén nước mắm chanh, tỏi, ớt đưa lên miệng nhai chậm rãi, chúng ta sẽ cảm nhận được vị ngọt, béo, thơm của thịt lươn hoà vào vị chua, ngọt, giòn, của bắp chuối thấm vào vị giác...



Gỏi có vị chua ngọt, vàng thơm của thịt lươn, mùi thơm nồng của sả ớt, vị béo của đậu phộng, phối hợp cùng bắp chuối, bắp cải, là một món nhậu hay món khai vị rất lạ miệng, rất

hấp dẫn nếu được chấm với nước mắm me, một món nước chấm dành cho món gỏi lươn chiên giòn, đúng kỹ thuật, có màu vàng nâu nâu, trong vắt, sanh sánh, có vị cay cay... lừng lừng... Thật là không biết như thế nào để mà diễn tả!



Trên đây là công thức chế biến gỏi lươn, mời các bạn cùng tham khảo. Chúc các bạn có một bữa ăn ngon miệng.