

# HƯƠNG VỊ ỐC RUỐC

## HỘI AN

Khi tết âm lịch vừa sang cũng là lúc mùa ốc ruốc ở Hội An lại về, từ những nhà buôn trong phố cổ hay các hàng quán ở chợ rồi cả thôn quê ta dễ dàng bắt gặp đâu đó những chị em phụ nữ, thanh niên trai trẻ, con nít, cả những người già, quay quần bên nhau nói nói, cười cười trên tay cầm những con ốc nhỏ tí với đủ màu sắc trông rất xinh xắn. Có lẽ đối với người dân Hội An thì hình ảnh này hết đời thân quen, làm nên nét văn hóa nhỏ của Hội An.

Ốc Ruốc là loài ốc sống dọc ven biển miền Trung, tuy hình dáng, màu sắc tương đối giống nhau nhưng mỗi một nơi loài ốc này đều có những nét đặc trưng riêng của nó. Loại sinh vật biển này chỉ bằng cúc áo, vỏ láng, óng ánh màu sắc, có con lấm chấm màu hồng, màu xám, con màu đen, con rằn ri xám tro... Theo kinh nghiệm lâu năm của một số người dân chuyên đi cào hay mua bán ốc, ốc ở vùng biển Cửa Đại có màu xám tro, màu đen nhiều hơn những nơi khác, ốc nơi đây cũng ngon, béo hơn, nhiều người vẫn thích ăn ốc tại

vùng biển này. Tuy mình nhỏ nhưng cùi thịt của ốc Ruốc lại có vị thơm ngọt. Mùa ốc thường bắt đầu từ giữa tháng chạp đến cuối tháng 4 âm lịch. Thông thường nếu năm nào có nhiều sương mù vào sáng sớm cùng nhiều gió nồm thì ốc mau lớn và có sớm, thịt ốc lại mập, ăn ngon hơn. Kinh nghiệm dân gian còn cho biết nếu trời thanh biển lặng ốc sẽ nổi lên trên mặt cát biển, và thời tiết xấu đi thì loài ốc này vùi sâu xuống dưới lớp cát dày khó có thể bắt được. Từ đó, những người đi cào ốc thường nói đùa với nhau rằng: “loài ốc này là loài ốc dự báo thời tiết rất tốt”. Ở Hội An, ốc ruốc thường nằm gần bờ, ốc sống càng gần bờ thì ốc càng to. Cứ đến mùa ốc, từ tờ mờ sáng người dân ở ven biển Cửa Đại, Cẩm An, Cẩm Thanh lại kéo nhau đi cào. Bằng những vật dụng, phương tiện đơn giản nhưng thành quả sau một ngày lao động lại rất cao. Ốc sau khi được cào lên thường được các chủ buôn ốc mua lại hoặc có một số thì mang về nấu đi bán.



Để có món ốc ruốc thơm ngon làm mê hoặc lòng người, có lẽ rằng công đoạn chế biến cũng không phải đơn giản. Công đoạn đầu tiên là rửa sạch ốc, bỏ ốc vào rổ và ngâm ốc trong nước biển khoảng 5 đến 7 tiếng để nó nhả hết cát. Trong thời gian chờ đợi ta nên chuẩn bị gia vị cho món ốc. Ốc Ruốc

thường đi kèm với sả thái mỏng, gừng thái nhỏ, dùng chày giã cho thơm, lá dứa thái mỏng, ớt bột, bột ngọt, và cuối cùng là muối, nên chọn loại muối hạt hay còn gọi là muối sống giã thật mịn, không nên dùng muối bột vì dễ làm ốc bị chua, mất đi vị ngon, ngọt. Tùy vào lượng ốc nấu mà chuẩn bị lượng gia vị vừa đủ. Gia vị xong, rửa ốc vài lần bằng nước cho sạch. Sau đó bắt một nồi nước lên bếp, khi nước sôi đổ ốc vào nấu, lưu ý lúc này lửa phải thật đều, thỉnh thoảng khuấy ốc để ốc chín đều. Khi ốc sôi lên lại, đổ ốc ra rổ sau đó sang qua thau cho gia vị đã chuẩn bị sẵn vào, dùng vá trộn đều đến khi gia vị thấm, công đoạn này phải làm thật nhanh để giữ được độ nóng cho ốc. Cuối cùng cho ốc vào thùng (*kín*) để giữ độ nóng. Ốc được lễ bằng gai chanh, bưởi là ngon nhất vì các loại gai này có mùi thơm đặc trưng không có loại gai nào có được, sẽ làm tăng thêm hương vị cho ốc. Có lẽ rằng không món ăn nào mang đậm đà hương vị quê hương như món ốc này, mùi thơm của sả, lá dứa, cái cay cay của ớt, gừng tất cả đều quyện lại tạo nên một hương vị đậm đà đến thế.

Ốc ruốc tuy là món ăn chơi, ruốc ốc tuy nhỏ nhưng làm mê hoặc lòng người, cứ mỗi lần dùng tay kẹp chiếc gai nhỏ, tay kia cầm con ốc "*khèo*" ra khỏi vỏ ốc là một cái thú. Đưa ốc vào miệng vị ngọt, mặn, thơm, cay hòa quyện vào nhau tạo hưng phấn cho người lễ ốc, đã lễ một con thì không thể không lễ con thứ hai, thứ ba... Lễ ốc thường phải từ 3 đến 4 người trở lên mới vui, ngồi quay quần bên nhau nói chuyện này nọ vào những buổi trưa hay chiều tối là thời điểm thú vị nhất. Ở Hội An, ốc chín

không tính bằng ký mà tính bằng lon, mỗi lon ốc giá từ 5 đến 7 nghìn, ai ai cũng có thể mua và dùng được. Ốc được bán tại các chợ, hay được gánh/chở đi bán trên đường phố, nơi thôn quê, xa hơn là tận Đà Nẵng, Tam Kỳ... Món ốc góp phần làm phong phú thêm cho ẩm thực Hội An, tạo đa dạng hơn trong văn hóa ẩm thực của người dân nơi đây. Tuy không phải là món ăn mỹ vị cao sang hay là thứ để giải quyết cái đói nhưng món ốc ruốc lại có sức hấp dẫn với nhiều người, là quà tặng cho đời, cho cuộc sống và gợi nhớ cho những ai ưa "*thưởng thức*" về một loài ốc biển nhỏ nhoi nhưng đầy phong vị quê hương♣