**Nghệ nhân Hoàng Văn Tiến - Người thổi hồn cho đặc sản lươn xứ Nghệ**

Lươn xứ Nghệ có từ lúc nào không ai rõ, cho đến bây giờ cũng chưa có tư liệu, tài liệu nào ghi chép lại thời gian ra đời của đặc sản đậm hương vị xứ Nghệ này. Ở thành phố Vinh, trong ký ức của những người cao tuổi, món lươn đã có từ rất lâu, xuất hiện trong bữa cơm gia đình những năm tháng còn đói kém, cơ cực.

Lươn ngày đó chỉ nấu thành món cháo đơn giản, lâu dần, qua bàn tay chế biến khéo léo trở thành những món ăn đặc sắc, khó quên, khó cưỡng của không chỉ những người Nghệ mà còn của nhiều người dân trên khắp miền đất nước. Người xứ Nghệ ăn lươn quê mình thấy hồn mình trong đó, còn người xứ khác khi ăn món lươn xứ Nghệ thì đó như là được chạm vào một trải nghiệm mới đầy quyến rũ, để rồi cũng xây thành nỗi nhớ. Vị ngon của lươn Nghệ An không chỉ nằm trên đầu lưỡi mà lưu giữ trong ký ức của mỗi con người.

Chủ nhân của nhà hàng, Nghệ nhân nấu món lươn Nghệ An, Kỷ lục Guinness Hoàng Văn Tiến là cái tên quen thuộc đối với những ai yêu thích món lươn ở thành phố Vinh. Là thế hệ thứ 3, được truyền nghề và thừa hưởng sự khéo léo trong cách nấu ăn của ông nội, Nghệ nhân Hoàng Văn Tiến không chỉ thành công trong việc mở nhà hàng lươn đầu tiên ở Nghệ An, mà còn trở thành Nghệ nhân nấu món lươn của Việt Nam, một trong 25 nghệ nhân tham gia xác lập kỷ lục “Một lúc chế biến nhiều món lươn nhất Việt Nam”.

Cùng Khoa học Xã hội và Nhân văn Nghệ An trò chuyện với Nghệ nhân nấu món lươn Hoàng Văn Tiến để hiểu thêm về món ăn tuy dân dã nhưng nức tiếng gần xa mà bất kỳ ai đã thưởng thức thì nhớ mãi không quên.

PV: Thưa Nghệ nhân, với hơn 40 năm hành nghề và là gia đình đầu tiên ở Nghệ An mở quán bán các món lươn, ông có thể cho biết món lươn xuất hiện ở Nghệ An thời gian nào?

Nghệ nhân Hoàng Văn Tiến: Tôi không nhớ rõ và không biết các món lươn xuất hiện từ lúc nào, chỉ biết từ nhỏ trong các bữa cơm gia đình đã có. Đặc biệt, từ đời ông nội tôi mở quán bán lươn, nếu tính qua các đời nhà tôi thì món lươn đã xuất hiện từ trước năm 1945. Trước đây, các quán lươn không phổ biến như bây giờ, chỉ lác đác vài ba quán, nhưng cũng không phải chỉ bán mỗi món lươn, thường là đan xen nhiều món khác nữa. Sau này, nhiều người ăn ưa chuộng, nhiều khách gọi thì các quán lươn mới dần nhiều hơn, cách chế biến cũng đa dạng hơn.

Tuy là quán lươn đầu tiên ở thành phố Vinh, nhưng trước đây chúng tôi cũng chỉ mới nấu và bán đan xen cùng các món ăn khác. Lúc đó, chỉ có một món duy nhất là cháo lươn và cách nấu cũng khá đơn giản.

Sau này, những năm 60, khi tôi đi bộ đội về và tiếp quản quán lươn thì lúc mới có nhiều thay đổi. Cũng thời gian này, theo lời kêu gọi của Bác Hồ những người Việt kiều Thái Lan trở về Vinh sinh sống khá đông. Họ mang theo khẩu vị ăn của người Thái, có lẽ vì thế mà món lươn truyền thống của người Nghệ cũng thay đổi cách chế biến, gần giống khẩu vị và cách chế biến bây giờ.

PV: Ông có nói đến cách chế biến của các món lươn truyền thống khác bây giờ, đặc biệt là thay đổi khi Việt kiều Thái trở về. Vậy, cách chế biến lươn truyền thống như thế nào? Và theo ông, sự khác biệt giữa truyền thống và bây giờ có giúp cho món lươn ngon hơn không, thưa ông?

Nghệ nhân Hoàng Văn Tiến:

Trước đây, khi lươn mới chỉ là món ăn hàng ngày trong bữa cơm, và lác đác một vài quán bán thì cách chế biến món lươn khá đơn giản. Thời kỳ này lươn chủ yếu chỉ chế biến thành món cháo.

Lươn đồng khi đang còn sống sẽ được làm sạch bằng cách cho mun, muối, tro vào khuấy đều, sau đó dùng tay truốt từ đầu đến đuôi lươn, nhớt của lươn theo đó mà trôi đi. Lươn sau khi được làm sạch sẽ đem đi luộc sơ qua, vớt ra để nguội rồi gỡ thịt, ướp chút muối, tao hành mỡ, sau đó cho vào nồi cháo đã nấu nhừ, thêm chút rau thơm nữa là hoàn thành. Có nhiều quán thời bấy giờ, ngoài lươn là chủ đạo ra thì món cháo họ còn cho thêm thịt ba chỉ và mộc nhĩ băm vào.

Sự thay đổi về cách chế biến lươn theo tôi đã nâng món lươn lên một tầm mới, không chỉ giúp lươn đa dạng, phong phú về các loại món như: súp, miến lươn, lươn nướng,… mà còn phù hợp với khẩu vị của đa số người thưởng thức. Với sự cầu kỳ trong cách chế biến, phong phú các loại gia vị đặc trưng như: hành tăm, nghệ, rau răm, ớt cay,… cùng hương vị đậm đà, cháo lươn Nghệ An đã trở thành món ăn nhớ mãi trong đời cùng mỗi người khi thưởng thức.

PV: Không phải tỉnh duy nhất, cũng không phải là tỉnh đầu tiên có, nhưng thưa ông, vì sao món lươn Nghệ An lại “trở thành món ăn nhớ mãi trong đời của mỗi người khi đã thưởng thức”?

Nghệ nhân Hoàng Văn Tiến:

Nghệ An không phải tỉnh duy nhất có món lươn, thậm chí cũng không phải là tỉnh có món lươn lâu năm nhất. Các tỉnh miền Tây Việt Nam họ ăn lươn từ rất sớm vì đồng ruộng của họ mênh mông nên lươn rất nhiều, rất to so với ở Nghệ An. Người miền Nam họ cũng rất giỏi trong chế biến các món ăn, vì thế mà món lươn cũng được họ chế biến khéo léo.

Tuy nhiên, vì sao lươn xứ Nghệ vẫn được ưa chuộng hơn? Thứ nhất, Nghệ An là vùng đất khô cằn, khí hậu khắc nghiệt con lươn vì thế mà tuy nhỏ nhưng dai, thơm và bổ dưỡng hơn. Đặc biệt là lươn đồng, con lươn thì đồng ruộng nào chẳng có, nhưng lươn ở xứ Nghệ được tưới tắm trong phù sa của sông Lam đổ vào đồng ruộng và các vùng đầm lầy nên dù thon nhỏ nhưng thịt nhiều và rất ngon. Người Nghệ nhìn lươn là biết ngay đấy có phải lươn xứ mình hay không. Bởi lươn đồng không to như lươn nuôi, thon lẳn, lưng có sắc đen còn bụng thì vàng.

Thứ hai, cách chế biến các món từ lươn cũng rất cầu kỳ và tỉ mỉ trong lựa chọn nguyên liệu, cái này biểu hiện rất rõ tính cách cần cù, chịu thương, chịu khó của con người xứ Nghệ. Tôi lấy ví dụ về cách nấu món cháo lươn: Lươn nấu cháo phải là lươn đồng tươi, gạo nấu là gạo tẻ, hạt nào hạt nấy tròn mẩy. Thịt lươn chắc, vừa ngọt, vừa bùi và phải chế biến làm sao để thịt lươn không bị tanh mà vẫn giữ được hương thơm của thịt. Thịt lươn không được ninh cùng cháo mà ướp gia vị, xào với nghệ, ớt băm nhỏ, hành phi, hạt tiêu và hành tăm. Màu vàng tươi của nghệ đem lại cho thịt lươn vẻ hấp dẫn đặc biệt. Đồng thời hương vị của nghệ còn đánh tan mùi tanh, làm cho thịt lươn thêm đậm đà, thơm, ngọt. Sau khi xào xong, điểm thêm một chút màu xanh của hành. Cháo phải ninh thật kỹ, hạt gạo nở bung mà không nát. Cháo sánh đều, không đặc quá, và cũng không loãng quá, hòa cùng vị thơm của thịt lươn. Khi ăn người ta múc cháo ra bát, thêm chút thịt lươn, nước sốt vàng sánh mịn, cùng với đó là một chút hành lá, rau răm và tiêu đen. Người xứ Nghệ sau khi ăn cháo lươn, thưởng thức thêm bát chè xanh, là thấy cả miền quê yêu dấu sống ở trong tim rồi.

PV: Yêu và lựa chọn đồng hành cùng món lươn xứ Nghệ suốt hơn 40 năm qua, ông nhận thấy những tín hiệu lạc quan trong việc đưa món lươn vươn tầm ra khỏi đất nước không, thưa ông?

Nghệ nhân Hoàng Văn Tiến:

Năm 2019, trong khuôn khổ Festival Văn hóa ẩm thực du lịch quốc tế - Nghệ An, Kỷ lục “Một lúc chế biến nhiều món lươn nhất Việt Nam” đã được Hội kỷ lục gia Việt Nam xác lập; cũng trong sự kiện đó tôi nhận được giải “đầu bếp tiêu biểu của năm 2019”. Tại Festivel đã có 50 món lươn xứ Nghệ được 25 đầu bếp, nghệ nhân nổi tiếng ở ba miền Bắc Trung Nam của cả nước: Hà Nội, Ninh Bình, Thanh Hóa, Hà Tĩnh, Quảng Bình, Thừa Thiên Huế, Khánh Hòa, Lâm Đồng, TP Hồ Chí Minh, Đồng Nai, Cần Thơ, Sóc Trăng, Nghệ An... thực hiện. Những người thực hiện các món là những đầu bếp chuyên nghiệp, các bếp trưởng, chuyên gia ẩm thực, giảng viên đến từ các nhà hàng, khách sạn, trường dạy nghề...

Với bàn tay tài hoa, khéo léo và sự tinh tế của các đầu bếp, chuyên gia ẩm thực, các món lươn được chế biến không chỉ có hương vị thơm ngon, đậm đà mà còn được bài trí mang đầy tính nghệ thuật. Các đầu bếp đã mang đến những món ăn thú vị được chế biến từ lươn như: Lá gừng gói chả lươn nướng; lươn om rau răm nước dừa; yến sào tần lươn nghệ; lươn chiên xù; bánh bầu nhân lươn; lươn om riềng mẻ; lươn nướng ống tre; lươn xông khói; lươn nướng ống tre mắc khén; lươn tứ bảo xúc bánh đa; lươn cuộn mía lau nướng; chả lươn sốt nước bào ngư… Bên cạnh đó là những món lươn đã trở thành thương hiệu Nghệ An như cháo lươn cay, lươn xào, miến lươn, súp lươn…

Các món lươn chế biến tại Feltival đã được ban tổ chức, các chuyên gia ẩm thực trong và ngoài nước đánh giá cao. Qua các món ăn chế biến từ lươn của các đầu bếp nổi tiếng có thể thấy ngoài những món truyền thống như: cháo, súp,… lươn có thể chế thành các món ăn phù hợp với khẩu vị của nguời nước ngoài như: lươn nướng, yến sào tần lươn nghệ,…

Lươn là món ăn có giá trị dinh dưỡng cao nhất so với các loại khác như: hến, tôm đồng, cua đồng. Thịt lươn luôn được chọn là một loại thực phẩm bổ sung cho người bệnh, trẻ em và người lớn tuổi. Theo Đông Y, thịt lươn là ôn hòa, cam ôn, bổ kinh tỳ vị. Hỗ trợ nhiều loại bệnh như: chán ăn, huyết suy yếu sau khi bệnh nặng, sinh nở,… Lươn theo Đông Y còn có tác dụng: bồi dưỡng huyết áp, loại trừ bệnh thấp khớp, chữa suy dinh dưỡng, kiết lỵ, đau cột sống, trĩ nội, bệnh thấp khớp, bệnh máu trắng của phụ nữ. Tuy nhiên, phụ nữ mang thai không nên ăn lươn. Thịt lươn chứa nhiều vitamin và khoáng chất như: vitamin A, B1, B6, sắt, natri, kali và canxi. Đây là một nguồn cung cấp nguyên liệu cho nhiều món ăn phong phú và bổ dưỡng như: cháo lươn, lươn miến, lươn salad,… Với những đặc tính dinh dưỡng đó, tôi nghĩ món lươn nếu được quảng bá, làm truyền thông và tìm được phương pháp chế biến tốt, phù hợp thì sẽ vươn ra ngoài thị trường nước ngoài trong thời gian tới.

Hiện tại, nhà hàng chúng tôi được khách ngoại tỉnh và khách ở nước ngoài yêu cầu nhiều nhất chính là món lươn nướng. Lươn nướng ngoài việc phù hợp khẩu vị của rất nhiều vùng, nhiều người thì nó có thể bảo quan được lâu vì được sấy khô do đó vận chuyển rất dễ dàng.

Ở Nghệ An, thời gian gần đây tôi được biết đến có bạn Trần Hà Nhung ở phường Hà Huy Tập (TP. Vinh), tuy còn trẻ nhưng đã rất thành công trong việc đưa món lươn lên “bản đồ thế giới”. Hiện các món súp lươn, miến lươn và cháo lươn ăn liền đóng gói của Nhung đã xuất đi các nước Úc, Anh, Hàn Quốc, Nhật Bản, là những thị trường rất khó tính trong vấn đề thực phẩm. Đây là tín hiệu lạc quan cho việc xuất khẩu đặc sản “lươn xứ Nghệ” ra thế giới.

 Xin cảm ơn ông về cuộc trò chuyện!

TÒA SOẠN