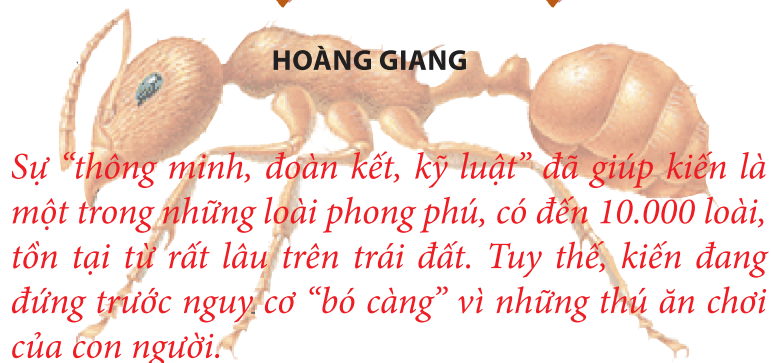


Nhỏ cũng không được tha



Sự “thông minh, đoàn kết, kỷ luật” đã giúp kiến là một trong những loài phong phú, có đến 10.000 loài, tồn tại từ rất lâu trên trái đất. Tuy thế, kiến đang đứng trước nguy cơ “bó còng” vì những thú ăn chơi của con người.



Muôn màu món ăn từ kiến

Trứng kiến ăn rất béo và có mùi vị đặc trưng tùy theo loài kiến, có lẽ vì thế nên có rất nhiều món ăn từ trứng kiến của các sắc tộc khắp hành tinh.

Lướt qua các vùng miền ở Việt Nam, các món ăn từ trứng kiến thật phong phú. Phía Bắc, Người Tày ở Cao Bằng có món bánh trứng kiến (gọi là pêng rày) được làm từ bột nếp, trứng kiến đen cùng lá non của cây vả. Trứng kiến đem phi mỡ heo cho thơm, thêm ít lá hẹ rồi rắc lên lớp bột nếp và đem hấp chín. Bánh chín để nguội rồi cắt ra thành miếng ăn rất dẻo, thơm mùi lá vả, béo và ngậy mùi trứng kiến. Còn người Mường ở Thịnh Lang - Hòa Bình cũng làm bánh kiến từ bột nếp nhưng nặn bột thành từng viên tròn rồi cho nhân trứng kiến vào trong sau đó gói lại bằng lá sung non. Bánh có mùi rất thơm, có thể ăn cả lá sung



Bánh Trứng kiến (pêng rày) của dân tộc Tày

bên trong.

Vào đến Bình Định thì có món nộm trứng kiến đủ mùi vị chát, chua cay cùng cảm giác giòn tan hòa lẫn,

thoang thoang mùi vị béo bùi của trứng kiến. Cách chế biến rất đơn giản, trứng kiến xào chín trộn với dưa leo, ớt, bưởi và đài hoa đực của mít thái mỏng, rắc thêm đậu phộng, vậy là có món nộm trứng kiến.

Đến TP. HCM thăm Củ Chi sẽ được thưởng thức món trứng kiến vàng rang. Trứng kiến vàng chỉ cần cho lên chảo rang lửa vừa tới, cho từng cái trứng rời ra căng bóng hơi rộm mặt, lúc này độ béo của trứng kiến sẽ đầy đặn nhất.

Xuống tận vùng Đồng Tháp Mười thì có món lươn nấu với trứng kiến, ngon lạ, rất thú vị. Mùi thơm, vị béo bùi, vị chua hăng của trứng kiến hòa



Trứng kiến - nguyên liệu của món bánh trứng kiến



Lươn đồng nấu trứng kiến mang đến cho người ăn một cảm giác thú vị.



Trứng kiến không chỉ là món ăn ngon...

với vị chua của lá me non, vị ngọt thịt lươn làm thành một hương vị độc đáo, hoang sơ dân dã, mà vẫn thanh nhã nhẹ nhàng.

Trứng kiến không chỉ là món ăn ngon, bổ dưỡng mà gần đây, các nhà khoa học đã phát hiện hoạt chất được coi là quý giá nhất có trong trứng kiến gai đen với tên gọi Tryptophan. Hoạt chất này có tác dụng cải thiện sức khỏe, chống stress hiệu quả, tăng sức đề kháng cho cơ thể và cải thiện khả năng tình dục của nam giới.

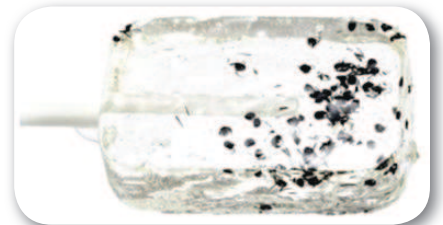
Ăn trứng kiến chưa đủ, con người còn ăn đến cả con kiến vì đã chứng minh được con kiến cũng là món ăn bổ dưỡng với thành phần dinh dưỡng cao, đậm từ 42-67% và có 28 loại acid amin, ngoài ra, còn có nhiều sinh tố và khoáng chất. Từ đó, dù nhỏ bé nhưng con kiến đã được dùng để chế biến thành nhiều món ăn khác nhau như snack, kẹo... không chỉ để dùng trong gia đình mà còn được bán trên thị trường.



Viên snack kiến có kích thước lớn cỡ 2 cm



Snack "Kiến nướng khổng lồ"



Kẹo kiến

Snack kiến được chế biến từ những con kiến lớn được thu hoạch tại Guane Indians, Colombia, có tên khoa học là *Atta cephalotes* có bụng to, được nướng với muối. Snack kiến này hương vị tương tự như thịt xông khói giòn trộn với mùi đất. Hãng Edible Limited, cơ quan nhập món kiến trên, đã bổ sung vào catalogue chuyên sâu tầm các món lạ lùng nhất trên đời cho những người sành ăn món ăn mới này với tên: "Kiến nướng khổng lồ".

Rồi đến lấy kiến làm kẹo, những viên kẹo có trộn các con kiến thật sự! Các con kiến đặc biệt này được gọi là *Polyrachis Black Ants*, có một hương vị cay tương tự như ớt nên viên kẹo kiến này có một hương vị rất đặc biệt, khó quên. Kẹo này có nguồn gốc từ Trung Quốc.

Nuôi kiến... chơi!

Hầu như thú ăn chơi của con người không bao giờ có điểm dừng. Có rất

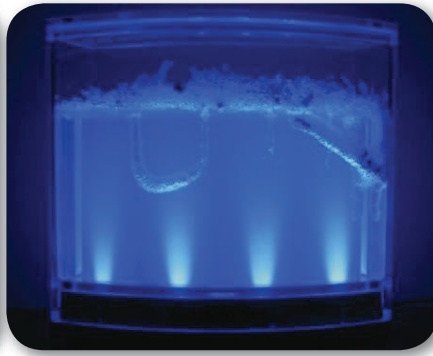


Thực phẩm bổ dưỡng được chiết xuất từ trứng kiến gai đen

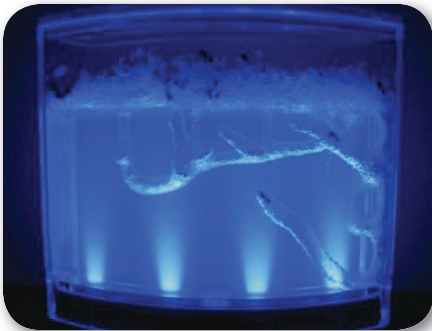
► Muôn Màu Cuộc Sống



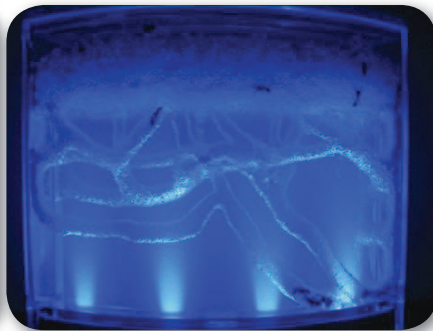
Để giúp kiến đào hang, người ta tạo vài lỗ trên bề mặt gel. Sau đó cho 15-20 con kiến vào hộp.



Sau ba ngày, các con kiến đã tạo ra một đường hầm. Thường mất khoảng 24-48 giờ các con kiến sẽ thích nghi với môi trường gel.



Sau một tuần, các con kiến đã tạo một đường hầm hoàn chỉnh.



Sau hai tuần ở nhà mới, các con kiến đã tạo ra một hệ thống đường hầm phức tạp.



Gel dùng để nuôi kiến có rất nhiều màu

nhiều loại thú cưng, từ loại hiền hòa đến hung dữ đều được con người nuôi để làm thú vui. Và cái thú nghe có vẻ lạ là nuôi kiến để chơi hiện cũng đã xuất hiện ở Việt Nam, chỉ cần từ 80.000 đồng trở lên, là có một tổ kiến để chơi trong khoảng thời gian từ sáu tháng đến một năm. Hiện thú nuôi kiến chơi thu hút các bạn trẻ tham gia như một thú giải trí lành mạnh và hấp dẫn.

Tổ kiến là một chiếc hộp thủy tinh với lớp thạch (gel) mềm trong suốt nhiều màu sắc làm bằng tảo biển, có đầy đủ chất dinh dưỡng cần thiết sẽ giúp kiến có thể sinh sống và hoạt động thoải mái. Tổ kiến được làm vô cùng đa dạng và bắt mắt, nhìn qua giống như những khối pha lê đầy màu sắc, với các màu xanh, hồng vàng, cùng nhiều hình ngộ nghĩnh như hình tròn, hình chữ nhật, hình quả táo... tùy theo sở thích người chơi.

Tất nhiên, kiến cũng sẽ rất chăm chỉ bò loăng ngoăng, rới đào, rới xới trong lớp thạch mềm, nhưng không phải để sinh tồn như ở ngoài thiên nhiên mà vì không biết phải làm gì!. Những việc làm vô định, vô tổ chức của kiến trong cái tổ xinh xắn chỉ thỏa mãn sự quan sát và trí tưởng tượng của con người, như một bạn trẻ tâm sự "Mỗi ngày ngắm "tác phẩm" nghệ thuật của các kiến trúc sư họ kiến mình cảm giác như được tìm về với thế giới thiên nhiên, được trở về với tuổi thơ. Nhờ đó giúp mình thư giãn, lấy lại sự cân bằng trong cuộc sống". Chỉ cần thế là kiến tròn nhiệm vụ! □

