

GỎI SẦU ĐẦU

Một đặc sản "samaki"

KỶ NINH

Dân tộc nào, thậm chí địa phương nào cũng có món ăn đặc sản. Có thể có đặc sản "chính thống" hoặc đặc sản "lai căng". Lai căng vì hai lẽ: do quá trình tiến hóa chung của xã hội nên mỗi thời kỳ, món đặc sản có thể biến hóa để thích nghi với cách ăn của người đương thời và vì thời buổi vật giá leo thang, phải "chế biến" cho đỡ tốn tiền. Nhưng nói chung, từng dân tộc, từng địa phương đều tự hào về món ăn đặc sản của mình. Không phải "mèo khen mèo dài đuôi", mà vì tự ái địa phương hoặc có thể khẩu vị của mỗi người không giống nhau.

Sở dĩ "rau Nam" như trên vì món đặc sản gỏi sầu đầu của đồng bào Nam bộ có thể hấp với người này mà không thích khẩu với người khác. Không rõ các địa phương khác thế nào, chứ người đồng bằng Nam bộ, nhứt là từ miền Tây đến Sài Gòn thì khen là "tuyệt vời"!

Cây sầu đầu tựa cây xoan ở nước ta, gần giống nhau cả bông và lá. Nhưng bông và lá xoan không ăn được. Ngoài vùng Châu Đốc rập gianh với Campuchia, ít thấy trồng sầu đầu. Ở Campuchia thì sầu đầu như...rừng. Rất dễ trồng, lại sống dai; có nhiều cây to cỡ hai người vòng tay ôm mới giáp, "thọ" tới 200 năm. Sầu đầu có bông là quý nhất. Từ tháng Mười một âm lịch, sầu đầu trở bông đến khoảng tháng Hai, tháng Ba âm lịch, tức vào mùa khô ở Nam bộ, nó cũng là một loại "hoa xuân", nhưng không ai chung bông sầu đầu cả. Bông sầu đầu tựa tựa bông xoan, hoặc như bông xoài, nhưng ngắn, đậm trắng, không có nhiều nhành dài và thưa như bông xoài. Bông sầu đầu màu xanh lục, tròn, lấm lấm như trứng cá. Hoa không màu sắc lòe loẹt, cũng không có hương quyến rũ. Nhưng gỏi bông sầu đầu thì giòn, đắng, có hậu ngọt và bùi. Nó đơn sơ, giản dị, chất phác mà chắc nịch, đậm đà như cô thôn nữ vùng sâu, một mặc, da bánh mặt mà có...duyên ngầm!

Bông và lá non sầu đầu chỉ độc làm món ăn độc đáo là gỏi. Cũng như nhiều loại hoa quả khác, "mình ăn" (một mình) bông sầu đầu không làm nên món gỏi. Nó cần "kết hợp" với ba nguyên liệu dân dã khác: cá lóc nướng trui, thịt ba rọi luộc và khô cá kết hay cá trên nướng. Khô cá lóc, cá sặc cũng được, nhưng không nhiều thịt, ngọt thịt bằng khô cá kết. Muốn làm món gỏi sầu đầu, người ta chọn con cá lóc cỡ trên dưới một ký, đập đầu, xỏ họng,



Minh họa PUP

nướng trui, không đánh vẩy. Cá chín, cạo lớp than vẩy cháy, xẻ thịt ra, lọc bỏ hết xương. Thịt heo ba rọi thì luộc chín, xắt mỏng, bằng cỡ ngón tay giữa. Khô cá kết, cá trên nướng xong cũng xẻ thịt ra, bỏ hết xương. Sau đó, rửa sạch bông và lá non sầu đầu, suốt cả bông và lá bằng tay vào một thau nhôm nhỏ hoặc tượng sành lớn, chắt nước sôi vào rồi chắt hết nước ngay cho bông, lá xanh và giòn. Đặc biệt bông và lá sầu đầu đã đã hẻo mà trung nước sôi như vậy sẽ lấy lại màu xanh tươi và giòn. Trộn đều bông, lá non sầu đầu với cá lóc nướng trui, thịt heo ba rọi luộc chín, khô cá kết, chan nước mắm me chín, tỏi, ớt - pha sền sệt-lai trộn đều, múc ra đĩa hay tượng, thau nhỏ tùy thích. Cần để một chén nước mắm me riêng, ai thích mặn thì chấm thêm. Để có đầy đủ nguyên liệu của gỏi và tiện dùng, người ta dùng muỗng xúc gỏi cho vào chén. Sau khi và gỏi, nhai rào rào, vừa nuốt xong, chấp chặt miệng "nghe" bùi và ngọt lạ. Sầu đầu đắng hơn khô qua mà nuốt xong lại có hậu ngọt nên rất hấp dẫn. Dân sành nhậu còn "vô" thêm một ly để thử nấu bằng nếp thật tốt, rồi ngon thấp mà bọt vun. Nuốt xong miếng gỏi, chấp chặt miệng thấy đã bắt thèm, còn "dánh trối" một ly để trong vắt rồi khè một hơi dài, nghe hồn làng làng, "đã"...thấy ông bà ông vải! Nói văn hoa kêu là "tuyệt vời".

Đặc biệt, bông và lá non sầu đầu làm món ăn rất mát, êm mình, lại "bất" com đồ sộ, ngủ khò cũng bằng uống thuốc bổ!

Nhưng vì tính hàn cao (mát lạnh), dân bà mỗi sanh vài ba tháng đầu có thêm cũng phải rảnh nhin sầu đầu, sợ "trúng lạnh".

Gỏi sầu đầu gốc từ Campuchia, mà hai dân tộc Việt-Khmer đều gọi tên như nhau và đều thích khẩu. Vào tháng Chạp

âm lịch, bông sầu đầu nở rộ thì tận Sài Gòn, tại chợ Lê Hồng Phong (chợ Pétus Ký cũ), quận Mười, ngày nào cũng có bán. Mỗi lon cỡ cườm tay, giá từ 1.000-2.000 đồng, tùy đầu hay cuối mùa, tùy buổi chợ đất ế. Bữa ăn cỡ bốn người, phải tới cả chục lon bông mới "phủ", nhậu mới "thắm".

Tại sao gọi là cây sầu đầu?

Chính dân Campuchia cũng lắc đầu chịu thua, không giải thích được. Cũng như đồng bào mình không thể giải thích nghe "lột lổ tai" tại sao gọi là cây sầu riêng. Có người bảo sầu đầu là..."sầu đầu mà sầu?", hoặc "sầu ở đầu, vì đầu?" Cũng là nói cho vui vậy thôi, chẳng ai hiểu sự tích sầu đầu ra sao cả. Có điều sầu đầu khác sầu riêng chẳng những về từ ngữ mà tác dụng của mỗi loại. Sầu riêng chỉ có trái chín "thúi mà thơm" lừng danh, còn sầu đầu thì bông và lá "đắng mà ngọt", mà mát, mà khỏe, vô cây ngâm rượu lại là thứ thuốc "bổ thận", uống vô rất...êm mình! Do các sự "giống nhau" về tên gọi, về thích khẩu và cả cách làm gỏi như nhau nên có người gọi sầu đầu là một đặc sản "samaki" - "samaki" tiếng Khmer là "đoàn kết"-thứ "đặc sản đoàn kết Việt-Khmer"! Một ý hay, đầy tình nhân ái, hợp quần.

Một hôm, trong một bữa nhậu ba người, tôi hỏi chú Tư Ruộng và anh Ba Te Banh (biệt danh của anh bạn Campuchia-Te Banh tiếng Khmer là "trời đánh") tại sao gọi sầu đầu ăn "đã" dễ sợ, tâm hồn thêm phần chấn mà lại gọi là sầu đầu? Hai vị ngồi gục gặc, lúc lắc một hồi, đoạn chú Tư Ruộng mắt sáng quắc, gần cổ lên "nói thơ" kiểu rất "nông dân":

Hoa sầu đầu ?

Hoa...sầu đấy !

Vì hoa xấu

Anh không thương

Nên xem thường !

Hoa sầu đầu ?

Hoa... sầu đấy

Vì hoa đắng

Như tánh thẳng

Ít ai ưa !

Hoa sầu đầu ?

Hoa sầu đấy !

Hậu rất ngọt

Hương rất bùi !

Như mía lùi !

Hoa sầu đầu ?

Hoa sầu đấy !

Vị hoa mát

Tình thêm dai

Ít ai bi !

Rồi chú Tư ngửa mặt lên trời cười ha ha:

- Đúng là cái thứ rất...tuyệt vời!

- Tuyệt vời là cái gì? - Anh Te Banh hỏi.

Chú Tư bỗng quay đầu ngó vô buồng nhà mình, nói lớn:

- Là vô cây sầu đầu ngâm rượu... "ông uống bà khen" thì "đệ nhứt thiên hạ" chứ gì nữa?! ♣