**Hoàng Lão Tà**

NGƯỜI VIỆT GỐC ỚT

Chào mừng các bạn đón đọc đầu sách từ dự án sách cho thiết bị di động

*Nguồn:* [*http://vnthuquan.net/*](http://vnthuquan.net/)
Tạo ebook: Nguyễn Kim Vỹ.

**MỤC LỤC**

**Hoàng Lão Tà**

NGƯỜI VIỆT GỐC ỚT

Tui là dân Huế chay tức là Huế 100%, Huế từ trong ra ngoài, Huế đến nỗi ra Bắc vào Nam, lên vùng cao nguyên tắm đủ sông hồ ao lạch mà cũng không gột rửa được chất Huế trong người.
Rồi một sáng một chiều theo với dòng người "di tản buồn", tôi đến cư ngụ trên xứ Cờ Hoa văn minh hết xẩy này mà chất Huế vẫn còn tồn tại thâm căn cố đế trong người dù mỗi ngày cố gắng tắm một lần bằng nước ấm như ngày nào trên quê hương yêu dấu vào mùa Đông mưa dầm thối đất thối đai. Tôi dùng chữ "cố gắng" vì chẳng hiểu sao tôi rất lười tắm vì đã có lần tui thử không tắm gội trong suốt một tuần mà cũng chẳng thấy người bốc mùi thơm, thúi gì hết cả. Do đó tui tự nghĩ thầm tắm hay không tắm thì cũng như nhau chẳng được lợi ích gì, chẳng làm nên tích sự gì. Lại nữa, tui nhớ cách đây cũng khá lâu, trong lúc trà dư tửu hậu, chuyện trò với một ông bạn của ông Nội tui, tuổi ngoài tám mươi, Bố tôi mới hỏi :
- Thưa Bác, Bác có bí quyết gì để giữ chữ thọ cho đến bây giờ không?
Ông Cụ vuốt râu cười khà khà:
- Bác rất ít tắm con à! Tắm thì lỗ chân lông nở lớn nên vi trùng dễ xâm nhập vào người, vì vậy suốt mùa Đông, Bác không tắm, chỉ dùng khăn thấm nước lau sơ mình mẩy cho khỏi hôi thúi mà thôi.
Ông nội tui, tuổi lúc bấy giờ cũng trên tám mươi đã phì cười mà bảo rằng:
- Tui khác ông, mùa Hè cũng như mùa Đông, một ngày phải tắm một lần, một lần phải mất ít nhất 1 tiếng đồng hồ để kỳ cọ, xoa nắn các huyệt đạo cho máu huyết lưu thông
Hai ông Cụ, ông nào cũng quy tiên lúc tuổi hạc đã ngoài chín mươi, ông nào cũng có lý khi bàn đến bí quyết sống lâu, rất chi là khoa học. Vậy tui phải nghe theo lời của ai bây giờ? Sang Mỹ, sẵn có nước nóng chảy trong vòi, tắm một ngày một lần mà chất Huế trong tui vẫn còn nồng cay vì tui ăn ớt như nhồng trong ba bữa ăn sáng, trưa, tối. Vì thế, ai hỏi tui quê quán ở đâu, tui đều trả lời một cách hãnh diện rằng tui là người Việt gốc ớt. Câu trả lời thật đầy đủ "thông tin".(Tui dịch chữ "ìnformation" cho có vẻ văn minh thời thượng). Này nhé! Người Việt tức là người Việt Nam không phải Phi Luật Tân hay Miên, Lào, Thái vv...Tui đã nhiều lần bị mấy ông bà người Phi hỏi tôi có phải là Philippino không. Tức như bò đá! Mình là con Rồng cháu Tiên mà bị nhận lầm là Phi thì có uất ức không cơ chứ? Chắc là tại tui xấu trai , thô kệch.! Dân Phi nghe tui phát biểu như thế này chắc là kiện tui ra toà, buộc tội mạ lỵ dân tộc. Các bạn có biết không, mấy cô, mấy bà Phi lai Tàu đẹp lắm các bạn ơi ! Rồi thì "gốc ớt" là biết ngay nơi chôn nhau cắt rún của tui là xứ Thần Kinh chứ còn théc méc gì nữa. Gốc ớt là gốc Huế không sai chạy vào đâu được vì có lần tui bị một ông bạn hỏi một câu cắc cớ:
- Mi dân Huế, vậy mi có biết tại sao dân Huế chỉ ăn ớt xanh không mà thôi không ?
Tôi gân cổ cãi lại là dân Huế tui ăn đủ mọi thứ ớt: ớt xanh, ớt đỏ, ớt tím, ớt vàng, ớt chỉ Thiên, ớt chỉ Địa, ớt chìa vôi, ớt hiểm, ớt mọi, ớt bột, ớt trái tươi cắn dòn tan, chứ làm gì mà lại chỉ ăn ớt xanh. Ớt xanh là ăn với bánh bột lọc để hài hoà với màu đỏ của con tôm nằm nữa kín nữa hở trong lớp bột lọc. Ăn như thế là ăn kiểu cầu kỳ của các Mệ chứ thật ra ớt nào cay thì ăn chứ đâu kể màu sắc. Ông bạn tui để cho tui nói cho sướng lỗ miệng rồi mới ung dung giải thích:
- Mi thật là dân Huế mất gốc, không biết chi mô hết! Dân Huế ăn nhiều ớt quá đến nổi ớt không kịp chín đỏ nên chỉ ăn toàn ớt xanh. Có rứa mà cũng không biết!
Ui chui choa, tui khoái quá trời khi nghe ông bạn tui ca tụng cái "đức" ăn ớt của quê hương tui. Tui chỉ muốn ôm hun ông ta một miếng để thưởng ông ta mà không dám, vì sợ bàn dân thiên hạ tưởng tui là dân "Gay" vừa mới từ San Francisco xuống quận Cam chơi.
Nói đến ớt thì phải nói đến cái món ăn "quốc hồn quốc tuý" của Huế tui là món bún bò. Ai cho tui ăn bún bò mà bảo tui đừng ăn ớt thì thà chết còn hơn. Thiệt là chưởi Cha tui, tui cũng không giận bằng! Ớt phải cay xé họng mới làm cho bún bò ngon được!
Ăn bún bò Huế chính gốc là phải vừa ăn vừa hít hà vì ớt cay, phải đổ mồ hôi trán, tuôn mồ hôi nách (Vì vậy mà dân Huế ai cũng có một chai Lotion Kata, trị mồ hôi nách bỏ trong túi quần để xài mỗi khi ăn xong tô bún bò Huế. Tui nói rứa mà ai không tin tui thì thôi). Ăn bún bò Huế là chỉ dùng đũa chứ không dùng muỗng, phải húp xùm xụp mới đúng phong cách Huế. Muỗng chỉ dùng khi ăn phở Bắc Kỳ mà thôi. Cầm muỗng để ăn bún bò Huế là chưởi Cha cái tô bún bò Huế mất rồi! Mùa Đông ở Huế không có ớt tươi vì quý hiếm lắm: "Ớt mùa Đông ba đồng một trái" nên phải ăn ớt bột hay tương ớt hay ớt ngâm dấm nên vì vậy mà mùa Đông, tô bún bò Huế đã không ngon bằng tô bún mùa Hè.Trời đã "nóng nung người, nóng nóng ghê" (Trong Quốc văn giáo khoa thư, mô tả mùa Hè) thế mà lại còn sì sụp tô bún bò Huế ớt cay chảy nước mắt, nước mũi, thì thật là ngon không để mô cho hết. Ngon như rứa thì thôi! Tôi mời ai ăn bún bò Huế mà mặt cứ lạnh như tiền, ăn một cách ung dung, nhàn hạ không "khẩn trương" chê ớt không ăn, không thấy một giọt mồ hôi trên trán thì đừng có hòng được tui mời ăn lần thứ hai. Ăn như vậy là "thực bất tri kỳ vị" là không kính trọng tô bún bò là khinh thường dân Huế tụi tui. Lúc tui còn ở Bloomington, tiểu bang Indiana, tui có anh bạn trẻ người miền Nam, Saigon hay đâu đó tôi quên mất tiêu. Anh ta khoái bún bò lắm ! Mỗi lần đến nhà tui ăn bún bò, anh hít hà liền miệng, mồ hôi mồ kê nhễ nhại, anh tham dự hết mình vào "công cuộc" ăn bún bò làm tôi thích thú quá chừng, xem anh ta như bạn tri kỷ, tri âm vậy.
Ngoài món bún bò bắt buộc phải có ớt lại còn một món ăn khác mà ớt cay đóng một phần tối ư quan trọng. Ấy là món "Cơm Hến". Người ta đã nói lạt như nước ốc, nước hến, vậy thì để bổ sung cho cái "lạt" đó chỉ có cái "cay "của ớt. Không có ớt là tô cơm hến xem như bỏ đi chẳng đáng một đồng xu. Còn nhiều món ăn đặc sệt Huế nữa như bánh bột lọc, bánh nậm, bánh ướt nhuỵ tôm, bánh ram bánh ít, cơm dấm nuốt vv...không món ăn nào là không có ớt đi kèm, dĩ nhiên là không ăn chè hạt sen hồ Tịnh Tâm cùng với ớt. Nhưng Mẹ tui lúc sinh thời, Bà ăn mít ráo ngọt lịm và dòn tan như rứa mà Bà cũng chấm múi mít vàng ươm vào trong chén nước mắm ớt cay. Mùi vị dĩ nhiên là có khác đi nhưng hương vị cũng độc đáo lắm, các bạn cứ thử xem một lần cho biết ra răng.
Ớt gắn liền với Huế của tụi tui nên sở dĩ tui phải nấn ná ở lại với quê hương gần 10 năm, sau 1975 là vì tui sợ qua Mỹ không có ớt mà ăn. Tui ăn ớt như nhồng! Tui còn nhớ lúc còn học cấp tiểu học trường làng, ông ngoại tui có nuôi một con nhồng, mỗi ngày phải cho nó ăn một chén ớt hoặc tươi hoặc ớt bột. Ăn nhiều ớt để lột lưỡi và nói được tiếng người. Và quả thật như vậy, sau một thời gian ăn ớt, con nhồng đã nói được. Cậu tôi đã bị ông ngoại tôi thưởng cho một tát tai là vì đã dạy cho con nhồng chào khách chẳng lich sự tí nào. Số là một hôm có khách đến nhà, ông ngoại tôi đang khoe với khách con nhồng biết nói thì đột nhiên nó xổ ra một câu khiến khách phải phì cười và thẹn đỏ mặt: "Chào khách toẹt!" (Khách toẹt là khách chẳng ra gì, là chỉ như một món ăn dở, không ngon, chỉ muốn nhổ toẹt ra khỏi miệng)
Nhồng ăn ớt để lột lưỡi, để nói nhiều. Như vậy, dân Huế tụi tui ăn ớt nhiều thì có nói nhiều không hí ? Ai răng tui không biết chứ tui thì hình như nói không ít mỗi khi bạn bè bắt đúng tần số của tui. Ông ngoại tui thường mắng tui là:
- Cái thằng ni răng mà hắn nói không để miệng đâm da non.
Chẳng lẽ ai nói ít thì miệng nhiều da non hay răng? Tui thực không biết! E là phải nhờ mấy nhà sinh vật học giải thích cho điều này mới được.
Trên đây tui đã nói đến cái công dụng của ớt làm chảy nước miếng nhiều và do đó làm thức ăn trở nên ngon miệng hơn. Nay xin nói về những đặc tính của ớt trên phương diện y học. Có thời gian tui làm việc ở tỉnh Bình Tuy gần căn cứ Bốn, khu Rừng Lá trên đường từ Saigòn ra Phan Thiết, tui có dịp tiếp xúc với các giáo viên dạy học vùng Rừng Lá này. Họ ăn ớt nhiều đến nổi tui từng tự phụ là người Việt gốc ớt mà cũng phải ngả mũ ra chào thua. Họ nhậu rượu đế đổ trong thau nhựa trộn chung với nước ngọt xá xị và mồi nhấm rượu chỉ là môt mâm trái cóc và một tô muối ớt, ớt nhiều hơn muối. Họ ăn ớt không những để món ăn khoái khẩu hơn mà còn dùng ớt như một phương thuốc trị bệnh sốt rét vì người nào cũng bị chứng bệnh này hành hạ và chỉ nhờ có ớt mà căn bệnh thuyên giảm dần dần. Chắc các bạn đã từng nghe hai câu thơ nói về Rừng Lá:
*Ngày anh đi, rừng em chưa xanh lá
Ngày anh về rừng lá đã xum xuê*
Và hai câu thơ đối lại:
*Ngày em đi, anh còn như trái ớt
Ngày em về thì ớt lớn bằng khoai.*
Mới đây, tôi lại đọc được mẫu tin loan báo đại học UCLA và các khoa học gia người Nhật vừa khám phá ra ớt trị được căn bênh ung thư tiền liệt tuyến. Các tế bào ung thư đã bị chất cay của ớt tiêu huỷ dần dần. Thật là một tin mừng gây phấn khởi cho những con dân gốc Huế.
Trong cảnh Cali mưa buồn nhớ mùa mưa xứ Huế, tôi thèm ăn một tô bún bò với ớt cay xé họng và tôi lẩm cà lẩm cẩm nghĩ rằng không biết ai là người đầu tiên tìm ra cây ớt trong rừng cây nhiệt đới và ai là người đầu tiên nếm thử trái ớt. Không biết lúc bấy giờ người đó có nhảy nhỏm người lên vì vị cay xé nồng của ớt và có lo cuống cuồng vì sợ ăn nhằm chất độc không. Nếu biết được vị tiền nhân nào tìm ra và nếm trái ớt đầu tiên trên trần thế thì tui sẽ xin bàn dân thiên hạ tôn ông ta là vị Thần Bếp hay nói văn hoa Hán(g) rộng thì ông ta thật xứng đáng được phong làm Trù Thần trên cõi thế.
Hoan hô ớt!

**Hoàng Lão Tà**

NGƯỜI VIỆT GỐC ỚT

Tui là dân Huế chay tức là Huế 100%, Huế từ trong ra ngoài, Huế đến nỗi ra Bắc vào Nam, lên vùng cao nguyên tắm đủ sông hồ ao lạch mà cũng không gột rửa được chất Huế trong người.
Rồi một sáng một chiều theo với dòng người "di tản buồn", tôi đến cư ngụ trên xứ Cờ Hoa văn minh hết xẩy này mà chất Huế vẫn còn tồn tại thâm căn cố đế trong người dù mỗi ngày cố gắng tắm một lần bằng nước ấm như ngày nào trên quê hương yêu dấu vào mùa Đông mưa dầm thối đất thối đai. Tôi dùng chữ "cố gắng" vì chẳng hiểu sao tôi rất lười tắm vì đã có lần tui thử không tắm gội trong suốt một tuần mà cũng chẳng thấy người bốc mùi thơm, thúi gì hết cả. Do đó tui tự nghĩ thầm tắm hay không tắm thì cũng như nhau chẳng được lợi ích gì, chẳng làm nên tích sự gì. Lại nữa, tui nhớ cách đây cũng khá lâu, trong lúc trà dư tửu hậu, chuyện trò với một ông bạn của ông Nội tui, tuổi ngoài tám mươi, Bố tôi mới hỏi :
- Thưa Bác, Bác có bí quyết gì để giữ chữ thọ cho đến bây giờ không?
Ông Cụ vuốt râu cười khà khà:
- Bác rất ít tắm con à! Tắm thì lỗ chân lông nở lớn nên vi trùng dễ xâm nhập vào người, vì vậy suốt mùa Đông, Bác không tắm, chỉ dùng khăn thấm nước lau sơ mình mẩy cho khỏi hôi thúi mà thôi.
Ông nội tui, tuổi lúc bấy giờ cũng trên tám mươi đã phì cười mà bảo rằng:
- Tui khác ông, mùa Hè cũng như mùa Đông, một ngày phải tắm một lần, một lần phải mất ít nhất 1 tiếng đồng hồ để kỳ cọ, xoa nắn các huyệt đạo cho máu huyết lưu thông
Hai ông Cụ, ông nào cũng quy tiên lúc tuổi hạc đã ngoài chín mươi, ông nào cũng có lý khi bàn đến bí quyết sống lâu, rất chi là khoa học. Vậy tui phải nghe theo lời của ai bây giờ? Sang Mỹ, sẵn có nước nóng chảy trong vòi, tắm một ngày một lần mà chất Huế trong tui vẫn còn nồng cay vì tui ăn ớt như nhồng trong ba bữa ăn sáng, trưa, tối. Vì thế, ai hỏi tui quê quán ở đâu, tui đều trả lời một cách hãnh diện rằng tui là người Việt gốc ớt. Câu trả lời thật đầy đủ "thông tin".(Tui dịch chữ "ìnformation" cho có vẻ văn minh thời thượng). Này nhé! Người Việt tức là người Việt Nam không phải Phi Luật Tân hay Miên, Lào, Thái vv...Tui đã nhiều lần bị mấy ông bà người Phi hỏi tôi có phải là Philippino không. Tức như bò đá! Mình là con Rồng cháu Tiên mà bị nhận lầm là Phi thì có uất ức không cơ chứ? Chắc là tại tui xấu trai , thô kệch.! Dân Phi nghe tui phát biểu như thế này chắc là kiện tui ra toà, buộc tội mạ lỵ dân tộc. Các bạn có biết không, mấy cô, mấy bà Phi lai Tàu đẹp lắm các bạn ơi ! Rồi thì "gốc ớt" là biết ngay nơi chôn nhau cắt rún của tui là xứ Thần Kinh chứ còn théc méc gì nữa. Gốc ớt là gốc Huế không sai chạy vào đâu được vì có lần tui bị một ông bạn hỏi một câu cắc cớ:
- Mi dân Huế, vậy mi có biết tại sao dân Huế chỉ ăn ớt xanh không mà thôi không ?
Tôi gân cổ cãi lại là dân Huế tui ăn đủ mọi thứ ớt: ớt xanh, ớt đỏ, ớt tím, ớt vàng, ớt chỉ Thiên, ớt chỉ Địa, ớt chìa vôi, ớt hiểm, ớt mọi, ớt bột, ớt trái tươi cắn dòn tan, chứ làm gì mà lại chỉ ăn ớt xanh. Ớt xanh là ăn với bánh bột lọc để hài hoà với màu đỏ của con tôm nằm nữa kín nữa hở trong lớp bột lọc. Ăn như thế là ăn kiểu cầu kỳ của các Mệ chứ thật ra ớt nào cay thì ăn chứ đâu kể màu sắc. Ông bạn tui để cho tui nói cho sướng lỗ miệng rồi mới ung dung giải thích:
- Mi thật là dân Huế mất gốc, không biết chi mô hết! Dân Huế ăn nhiều ớt quá đến nổi ớt không kịp chín đỏ nên chỉ ăn toàn ớt xanh. Có rứa mà cũng không biết!
Ui chui choa, tui khoái quá trời khi nghe ông bạn tui ca tụng cái "đức" ăn ớt của quê hương tui. Tui chỉ muốn ôm hun ông ta một miếng để thưởng ông ta mà không dám, vì sợ bàn dân thiên hạ tưởng tui là dân "Gay" vừa mới từ San Francisco xuống quận Cam chơi.
Nói đến ớt thì phải nói đến cái món ăn "quốc hồn quốc tuý" của Huế tui là món bún bò. Ai cho tui ăn bún bò mà bảo tui đừng ăn ớt thì thà chết còn hơn. Thiệt là chưởi Cha tui, tui cũng không giận bằng! Ớt phải cay xé họng mới làm cho bún bò ngon được!
Ăn bún bò Huế chính gốc là phải vừa ăn vừa hít hà vì ớt cay, phải đổ mồ hôi trán, tuôn mồ hôi nách (Vì vậy mà dân Huế ai cũng có một chai Lotion Kata, trị mồ hôi nách bỏ trong túi quần để xài mỗi khi ăn xong tô bún bò Huế. Tui nói rứa mà ai không tin tui thì thôi). Ăn bún bò Huế là chỉ dùng đũa chứ không dùng muỗng, phải húp xùm xụp mới đúng phong cách Huế. Muỗng chỉ dùng khi ăn phở Bắc Kỳ mà thôi. Cầm muỗng để ăn bún bò Huế là chưởi Cha cái tô bún bò Huế mất rồi! Mùa Đông ở Huế không có ớt tươi vì quý hiếm lắm: "Ớt mùa Đông ba đồng một trái" nên phải ăn ớt bột hay tương ớt hay ớt ngâm dấm nên vì vậy mà mùa Đông, tô bún bò Huế đã không ngon bằng tô bún mùa Hè.Trời đã "nóng nung người, nóng nóng ghê" (Trong Quốc văn giáo khoa thư, mô tả mùa Hè) thế mà lại còn sì sụp tô bún bò Huế ớt cay chảy nước mắt, nước mũi, thì thật là ngon không để mô cho hết. Ngon như rứa thì thôi! Tôi mời ai ăn bún bò Huế mà mặt cứ lạnh như tiền, ăn một cách ung dung, nhàn hạ không "khẩn trương" chê ớt không ăn, không thấy một giọt mồ hôi trên trán thì đừng có hòng được tui mời ăn lần thứ hai. Ăn như vậy là "thực bất tri kỳ vị" là không kính trọng tô bún bò là khinh thường dân Huế tụi tui. Lúc tui còn ở Bloomington, tiểu bang Indiana, tui có anh bạn trẻ người miền Nam, Saigon hay đâu đó tôi quên mất tiêu. Anh ta khoái bún bò lắm ! Mỗi lần đến nhà tui ăn bún bò, anh hít hà liền miệng, mồ hôi mồ kê nhễ nhại, anh tham dự hết mình vào "công cuộc" ăn bún bò làm tôi thích thú quá chừng, xem anh ta như bạn tri kỷ, tri âm vậy.
Ngoài món bún bò bắt buộc phải có ớt lại còn một món ăn khác mà ớt cay đóng một phần tối ư quan trọng. Ấy là món "Cơm Hến". Người ta đã nói lạt như nước ốc, nước hến, vậy thì để bổ sung cho cái "lạt" đó chỉ có cái "cay "của ớt. Không có ớt là tô cơm hến xem như bỏ đi chẳng đáng một đồng xu. Còn nhiều món ăn đặc sệt Huế nữa như bánh bột lọc, bánh nậm, bánh ướt nhuỵ tôm, bánh ram bánh ít, cơm dấm nuốt vv...không món ăn nào là không có ớt đi kèm, dĩ nhiên là không ăn chè hạt sen hồ Tịnh Tâm cùng với ớt. Nhưng Mẹ tui lúc sinh thời, Bà ăn mít ráo ngọt lịm và dòn tan như rứa mà Bà cũng chấm múi mít vàng ươm vào trong chén nước mắm ớt cay. Mùi vị dĩ nhiên là có khác đi nhưng hương vị cũng độc đáo lắm, các bạn cứ thử xem một lần cho biết ra răng.
Ớt gắn liền với Huế của tụi tui nên sở dĩ tui phải nấn ná ở lại với quê hương gần 10 năm, sau 1975 là vì tui sợ qua Mỹ không có ớt mà ăn. Tui ăn ớt như nhồng! Tui còn nhớ lúc còn học cấp tiểu học trường làng, ông ngoại tui có nuôi một con nhồng, mỗi ngày phải cho nó ăn một chén ớt hoặc tươi hoặc ớt bột. Ăn nhiều ớt để lột lưỡi và nói được tiếng người. Và quả thật như vậy, sau một thời gian ăn ớt, con nhồng đã nói được. Cậu tôi đã bị ông ngoại tôi thưởng cho một tát tai là vì đã dạy cho con nhồng chào khách chẳng lich sự tí nào. Số là một hôm có khách đến nhà, ông ngoại tôi đang khoe với khách con nhồng biết nói thì đột nhiên nó xổ ra một câu khiến khách phải phì cười và thẹn đỏ mặt: "Chào khách toẹt!" (Khách toẹt là khách chẳng ra gì, là chỉ như một món ăn dở, không ngon, chỉ muốn nhổ toẹt ra khỏi miệng)
Nhồng ăn ớt để lột lưỡi, để nói nhiều. Như vậy, dân Huế tụi tui ăn ớt nhiều thì có nói nhiều không hí ? Ai răng tui không biết chứ tui thì hình như nói không ít mỗi khi bạn bè bắt đúng tần số của tui. Ông ngoại tui thường mắng tui là:
- Cái thằng ni răng mà hắn nói không để miệng đâm da non.
Chẳng lẽ ai nói ít thì miệng nhiều da non hay răng? Tui thực không biết! E là phải nhờ mấy nhà sinh vật học giải thích cho điều này mới được.
Trên đây tui đã nói đến cái công dụng của ớt làm chảy nước miếng nhiều và do đó làm thức ăn trở nên ngon miệng hơn. Nay xin nói về những đặc tính của ớt trên phương diện y học. Có thời gian tui làm việc ở tỉnh Bình Tuy gần căn cứ Bốn, khu Rừng Lá trên đường từ Saigòn ra Phan Thiết, tui có dịp tiếp xúc với các giáo viên dạy học vùng Rừng Lá này. Họ ăn ớt nhiều đến nổi tui từng tự phụ là người Việt gốc ớt mà cũng phải ngả mũ ra chào thua. Họ nhậu rượu đế đổ trong thau nhựa trộn chung với nước ngọt xá xị và mồi nhấm rượu chỉ là môt mâm trái cóc và một tô muối ớt, ớt nhiều hơn muối. Họ ăn ớt không những để món ăn khoái khẩu hơn mà còn dùng ớt như một phương thuốc trị bệnh sốt rét vì người nào cũng bị chứng bệnh này hành hạ và chỉ nhờ có ớt mà căn bệnh thuyên giảm dần dần. Chắc các bạn đã từng nghe hai câu thơ nói về Rừng Lá:
*Ngày anh đi, rừng em chưa xanh lá
Ngày anh về rừng lá đã xum xuê*
Và hai câu thơ đối lại:
*Ngày em đi, anh còn như trái ớt
Ngày em về thì ớt lớn bằng khoai.*
Mới đây, tôi lại đọc được mẫu tin loan báo đại học UCLA và các khoa học gia người Nhật vừa khám phá ra ớt trị được căn bênh ung thư tiền liệt tuyến. Các tế bào ung thư đã bị chất cay của ớt tiêu huỷ dần dần. Thật là một tin mừng gây phấn khởi cho những con dân gốc Huế.
Trong cảnh Cali mưa buồn nhớ mùa mưa xứ Huế, tôi thèm ăn một tô bún bò với ớt cay xé họng và tôi lẩm cà lẩm cẩm nghĩ rằng không biết ai là người đầu tiên tìm ra cây ớt trong rừng cây nhiệt đới và ai là người đầu tiên nếm thử trái ớt. Không biết lúc bấy giờ người đó có nhảy nhỏm người lên vì vị cay xé nồng của ớt và có lo cuống cuồng vì sợ ăn nhằm chất độc không. Nếu biết được vị tiền nhân nào tìm ra và nếm trái ớt đầu tiên trên trần thế thì tui sẽ xin bàn dân thiên hạ tôn ông ta là vị Thần Bếp hay nói văn hoa Hán(g) rộng thì ông ta thật xứng đáng được phong làm Trù Thần trên cõi thế.
Hoan hô ớt!

**Hoàng Lão Tà**

NGƯỜI VIỆT GỐC ỚT

Tui là dân Huế chay tức là Huế 100%, Huế từ trong ra ngoài, Huế đến nỗi ra Bắc vào Nam, lên vùng cao nguyên tắm đủ sông hồ ao lạch mà cũng không gột rửa được chất Huế trong người.
Rồi một sáng một chiều theo với dòng người "di tản buồn", tôi đến cư ngụ trên xứ Cờ Hoa văn minh hết xẩy này mà chất Huế vẫn còn tồn tại thâm căn cố đế trong người dù mỗi ngày cố gắng tắm một lần bằng nước ấm như ngày nào trên quê hương yêu dấu vào mùa Đông mưa dầm thối đất thối đai. Tôi dùng chữ "cố gắng" vì chẳng hiểu sao tôi rất lười tắm vì đã có lần tui thử không tắm gội trong suốt một tuần mà cũng chẳng thấy người bốc mùi thơm, thúi gì hết cả. Do đó tui tự nghĩ thầm tắm hay không tắm thì cũng như nhau chẳng được lợi ích gì, chẳng làm nên tích sự gì. Lại nữa, tui nhớ cách đây cũng khá lâu, trong lúc trà dư tửu hậu, chuyện trò với một ông bạn của ông Nội tui, tuổi ngoài tám mươi, Bố tôi mới hỏi :
- Thưa Bác, Bác có bí quyết gì để giữ chữ thọ cho đến bây giờ không?
Ông Cụ vuốt râu cười khà khà:
- Bác rất ít tắm con à! Tắm thì lỗ chân lông nở lớn nên vi trùng dễ xâm nhập vào người, vì vậy suốt mùa Đông, Bác không tắm, chỉ dùng khăn thấm nước lau sơ mình mẩy cho khỏi hôi thúi mà thôi.
Ông nội tui, tuổi lúc bấy giờ cũng trên tám mươi đã phì cười mà bảo rằng:
- Tui khác ông, mùa Hè cũng như mùa Đông, một ngày phải tắm một lần, một lần phải mất ít nhất 1 tiếng đồng hồ để kỳ cọ, xoa nắn các huyệt đạo cho máu huyết lưu thông
Hai ông Cụ, ông nào cũng quy tiên lúc tuổi hạc đã ngoài chín mươi, ông nào cũng có lý khi bàn đến bí quyết sống lâu, rất chi là khoa học. Vậy tui phải nghe theo lời của ai bây giờ? Sang Mỹ, sẵn có nước nóng chảy trong vòi, tắm một ngày một lần mà chất Huế trong tui vẫn còn nồng cay vì tui ăn ớt như nhồng trong ba bữa ăn sáng, trưa, tối. Vì thế, ai hỏi tui quê quán ở đâu, tui đều trả lời một cách hãnh diện rằng tui là người Việt gốc ớt. Câu trả lời thật đầy đủ "thông tin".(Tui dịch chữ "ìnformation" cho có vẻ văn minh thời thượng). Này nhé! Người Việt tức là người Việt Nam không phải Phi Luật Tân hay Miên, Lào, Thái vv...Tui đã nhiều lần bị mấy ông bà người Phi hỏi tôi có phải là Philippino không. Tức như bò đá! Mình là con Rồng cháu Tiên mà bị nhận lầm là Phi thì có uất ức không cơ chứ? Chắc là tại tui xấu trai , thô kệch.! Dân Phi nghe tui phát biểu như thế này chắc là kiện tui ra toà, buộc tội mạ lỵ dân tộc. Các bạn có biết không, mấy cô, mấy bà Phi lai Tàu đẹp lắm các bạn ơi ! Rồi thì "gốc ớt" là biết ngay nơi chôn nhau cắt rún của tui là xứ Thần Kinh chứ còn théc méc gì nữa. Gốc ớt là gốc Huế không sai chạy vào đâu được vì có lần tui bị một ông bạn hỏi một câu cắc cớ:
- Mi dân Huế, vậy mi có biết tại sao dân Huế chỉ ăn ớt xanh không mà thôi không ?
Tôi gân cổ cãi lại là dân Huế tui ăn đủ mọi thứ ớt: ớt xanh, ớt đỏ, ớt tím, ớt vàng, ớt chỉ Thiên, ớt chỉ Địa, ớt chìa vôi, ớt hiểm, ớt mọi, ớt bột, ớt trái tươi cắn dòn tan, chứ làm gì mà lại chỉ ăn ớt xanh. Ớt xanh là ăn với bánh bột lọc để hài hoà với màu đỏ của con tôm nằm nữa kín nữa hở trong lớp bột lọc. Ăn như thế là ăn kiểu cầu kỳ của các Mệ chứ thật ra ớt nào cay thì ăn chứ đâu kể màu sắc. Ông bạn tui để cho tui nói cho sướng lỗ miệng rồi mới ung dung giải thích:
- Mi thật là dân Huế mất gốc, không biết chi mô hết! Dân Huế ăn nhiều ớt quá đến nổi ớt không kịp chín đỏ nên chỉ ăn toàn ớt xanh. Có rứa mà cũng không biết!
Ui chui choa, tui khoái quá trời khi nghe ông bạn tui ca tụng cái "đức" ăn ớt của quê hương tui. Tui chỉ muốn ôm hun ông ta một miếng để thưởng ông ta mà không dám, vì sợ bàn dân thiên hạ tưởng tui là dân "Gay" vừa mới từ San Francisco xuống quận Cam chơi.
Nói đến ớt thì phải nói đến cái món ăn "quốc hồn quốc tuý" của Huế tui là món bún bò. Ai cho tui ăn bún bò mà bảo tui đừng ăn ớt thì thà chết còn hơn. Thiệt là chưởi Cha tui, tui cũng không giận bằng! Ớt phải cay xé họng mới làm cho bún bò ngon được!
Ăn bún bò Huế chính gốc là phải vừa ăn vừa hít hà vì ớt cay, phải đổ mồ hôi trán, tuôn mồ hôi nách (Vì vậy mà dân Huế ai cũng có một chai Lotion Kata, trị mồ hôi nách bỏ trong túi quần để xài mỗi khi ăn xong tô bún bò Huế. Tui nói rứa mà ai không tin tui thì thôi). Ăn bún bò Huế là chỉ dùng đũa chứ không dùng muỗng, phải húp xùm xụp mới đúng phong cách Huế. Muỗng chỉ dùng khi ăn phở Bắc Kỳ mà thôi. Cầm muỗng để ăn bún bò Huế là chưởi Cha cái tô bún bò Huế mất rồi! Mùa Đông ở Huế không có ớt tươi vì quý hiếm lắm: "Ớt mùa Đông ba đồng một trái" nên phải ăn ớt bột hay tương ớt hay ớt ngâm dấm nên vì vậy mà mùa Đông, tô bún bò Huế đã không ngon bằng tô bún mùa Hè.Trời đã "nóng nung người, nóng nóng ghê" (Trong Quốc văn giáo khoa thư, mô tả mùa Hè) thế mà lại còn sì sụp tô bún bò Huế ớt cay chảy nước mắt, nước mũi, thì thật là ngon không để mô cho hết. Ngon như rứa thì thôi! Tôi mời ai ăn bún bò Huế mà mặt cứ lạnh như tiền, ăn một cách ung dung, nhàn hạ không "khẩn trương" chê ớt không ăn, không thấy một giọt mồ hôi trên trán thì đừng có hòng được tui mời ăn lần thứ hai. Ăn như vậy là "thực bất tri kỳ vị" là không kính trọng tô bún bò là khinh thường dân Huế tụi tui. Lúc tui còn ở Bloomington, tiểu bang Indiana, tui có anh bạn trẻ người miền Nam, Saigon hay đâu đó tôi quên mất tiêu. Anh ta khoái bún bò lắm ! Mỗi lần đến nhà tui ăn bún bò, anh hít hà liền miệng, mồ hôi mồ kê nhễ nhại, anh tham dự hết mình vào "công cuộc" ăn bún bò làm tôi thích thú quá chừng, xem anh ta như bạn tri kỷ, tri âm vậy.
Ngoài món bún bò bắt buộc phải có ớt lại còn một món ăn khác mà ớt cay đóng một phần tối ư quan trọng. Ấy là món "Cơm Hến". Người ta đã nói lạt như nước ốc, nước hến, vậy thì để bổ sung cho cái "lạt" đó chỉ có cái "cay "của ớt. Không có ớt là tô cơm hến xem như bỏ đi chẳng đáng một đồng xu. Còn nhiều món ăn đặc sệt Huế nữa như bánh bột lọc, bánh nậm, bánh ướt nhuỵ tôm, bánh ram bánh ít, cơm dấm nuốt vv...không món ăn nào là không có ớt đi kèm, dĩ nhiên là không ăn chè hạt sen hồ Tịnh Tâm cùng với ớt. Nhưng Mẹ tui lúc sinh thời, Bà ăn mít ráo ngọt lịm và dòn tan như rứa mà Bà cũng chấm múi mít vàng ươm vào trong chén nước mắm ớt cay. Mùi vị dĩ nhiên là có khác đi nhưng hương vị cũng độc đáo lắm, các bạn cứ thử xem một lần cho biết ra răng.
Ớt gắn liền với Huế của tụi tui nên sở dĩ tui phải nấn ná ở lại với quê hương gần 10 năm, sau 1975 là vì tui sợ qua Mỹ không có ớt mà ăn. Tui ăn ớt như nhồng! Tui còn nhớ lúc còn học cấp tiểu học trường làng, ông ngoại tui có nuôi một con nhồng, mỗi ngày phải cho nó ăn một chén ớt hoặc tươi hoặc ớt bột. Ăn nhiều ớt để lột lưỡi và nói được tiếng người. Và quả thật như vậy, sau một thời gian ăn ớt, con nhồng đã nói được. Cậu tôi đã bị ông ngoại tôi thưởng cho một tát tai là vì đã dạy cho con nhồng chào khách chẳng lich sự tí nào. Số là một hôm có khách đến nhà, ông ngoại tôi đang khoe với khách con nhồng biết nói thì đột nhiên nó xổ ra một câu khiến khách phải phì cười và thẹn đỏ mặt: "Chào khách toẹt!" (Khách toẹt là khách chẳng ra gì, là chỉ như một món ăn dở, không ngon, chỉ muốn nhổ toẹt ra khỏi miệng)
Nhồng ăn ớt để lột lưỡi, để nói nhiều. Như vậy, dân Huế tụi tui ăn ớt nhiều thì có nói nhiều không hí ? Ai răng tui không biết chứ tui thì hình như nói không ít mỗi khi bạn bè bắt đúng tần số của tui. Ông ngoại tui thường mắng tui là:
- Cái thằng ni răng mà hắn nói không để miệng đâm da non.
Chẳng lẽ ai nói ít thì miệng nhiều da non hay răng? Tui thực không biết! E là phải nhờ mấy nhà sinh vật học giải thích cho điều này mới được.
Trên đây tui đã nói đến cái công dụng của ớt làm chảy nước miếng nhiều và do đó làm thức ăn trở nên ngon miệng hơn. Nay xin nói về những đặc tính của ớt trên phương diện y học. Có thời gian tui làm việc ở tỉnh Bình Tuy gần căn cứ Bốn, khu Rừng Lá trên đường từ Saigòn ra Phan Thiết, tui có dịp tiếp xúc với các giáo viên dạy học vùng Rừng Lá này. Họ ăn ớt nhiều đến nổi tui từng tự phụ là người Việt gốc ớt mà cũng phải ngả mũ ra chào thua. Họ nhậu rượu đế đổ trong thau nhựa trộn chung với nước ngọt xá xị và mồi nhấm rượu chỉ là môt mâm trái cóc và một tô muối ớt, ớt nhiều hơn muối. Họ ăn ớt không những để món ăn khoái khẩu hơn mà còn dùng ớt như một phương thuốc trị bệnh sốt rét vì người nào cũng bị chứng bệnh này hành hạ và chỉ nhờ có ớt mà căn bệnh thuyên giảm dần dần. Chắc các bạn đã từng nghe hai câu thơ nói về Rừng Lá:
*Ngày anh đi, rừng em chưa xanh lá
Ngày anh về rừng lá đã xum xuê*
Và hai câu thơ đối lại:
*Ngày em đi, anh còn như trái ớt
Ngày em về thì ớt lớn bằng khoai.*
Mới đây, tôi lại đọc được mẫu tin loan báo đại học UCLA và các khoa học gia người Nhật vừa khám phá ra ớt trị được căn bênh ung thư tiền liệt tuyến. Các tế bào ung thư đã bị chất cay của ớt tiêu huỷ dần dần. Thật là một tin mừng gây phấn khởi cho những con dân gốc Huế.
Trong cảnh Cali mưa buồn nhớ mùa mưa xứ Huế, tôi thèm ăn một tô bún bò với ớt cay xé họng và tôi lẩm cà lẩm cẩm nghĩ rằng không biết ai là người đầu tiên tìm ra cây ớt trong rừng cây nhiệt đới và ai là người đầu tiên nếm thử trái ớt. Không biết lúc bấy giờ người đó có nhảy nhỏm người lên vì vị cay xé nồng của ớt và có lo cuống cuồng vì sợ ăn nhằm chất độc không. Nếu biết được vị tiền nhân nào tìm ra và nếm trái ớt đầu tiên trên trần thế thì tui sẽ xin bàn dân thiên hạ tôn ông ta là vị Thần Bếp hay nói văn hoa Hán(g) rộng thì ông ta thật xứng đáng được phong làm Trù Thần trên cõi thế.
Hoan hô ớt!

Lời cuối: Cám ơn bạn đã theo dõi hết cuốn truyện.
Nguồn: http://vnthuquan.net
Phát hành: Nguyễn Kim Vỹ.

Nguồn: thuvientoancau
Được bạn: NHDT đưa lên
vào ngày: 11 tháng 7 năm 2007