

Chà rá - tà vạt

Ai đã một lần đến thăm các nóc làng người Cơ Tu, Tà Riềng (TrRiềng) giữa ngút ngàn Trường Sơn của Giăng - vùng cao tây Quảng Nam giáp với đất Lào - sẽ nhớ mãi một đêm rừng đầy hương vị mà mình có được. "Anh em lên, cái bụng mình mừng lắm!". Nổi vui mừng khách đến không chỉ nói bằng lời. Chủ nhà sẽ đãi khách bằng món ngon đệ nhất của đất rừng này bên bếp lửa sáng thâu đêm. Chà rá - tà vạt trong âm vang như có hơi hương đại ngàn.

Chà rá không phải là món tươi sống, cũng không phải món được hầm nấu công phu. Giống như com lam, xôi ống, chà rá được nấu trong một loại nồi đặc biệt: ống nứa. Gội sát nghĩa, không phải luộc nhưng luộc. Ống nứa bị ngọn lửa đốt cháy làm sém cả phần ngoài sẽ truyền nhiệt vào làm chín thức nấu bên trong. Và để cho thức nấu được nhuyễn, mềm mại, khi chiếc nút nhét ống bị tống đẩy ra ngoài bởi độ sôi, người ta sẽ dùng một cuốn lá mây có những mắt gai già thọc vào ống liên tục. Bởi thế, việc chế tác nên món đặc sản truyền thống này đã được người ở đây gọi là thọc: thọc chà rá!

Có thể nói hầu hết các loại thịt, cá cùng một số rau cỏ có được ở địa phương vùng Tây Giăng đều là những nguyên liệu để làm chà rá, nhưng qua quá trình chọn lọc, cư dân ở đây đã biết cho loại thịt cá nào đi kèm với loại rau cỏ nào để có món chà rá ngon, nghĩa là họ đã tìm ra sự hài hòa tốt nhất giữa rau cỏ, hương liệu và thịt cá. Ngon nhất với họ là món chà rá được làm bằng cá niên khô với cà dái dê (cà tím dài), lá kiệu, ớt, hạt tiêu rừng. Là loại cá ngon nhất của sông nguồn, thịt cá niên khô vừa béo, ngọt, thơm, cùng với vị đắng rất ấn tượng của phần ruột được trộn đều trong cà sẽ tạo nên một loại xúp đặc chứa đầy vị cay, mùi thơm của ớt, lá kiệu và hạt tiêu rừng. Thứ đến là chà rá được làm bằng các loại thịt rừng khô: chồn, sóc, heo rừng, mang, nai... với lá môn dắc. Không nhuyễn sệt như cà dái dê, lá của loại môn đại mộc nơi khe lạnh này vẫn nát mềm và làm mát lưỡi người ăn với hương vị của thịt rừng khô được nấu chín và làm tới nát. Không chứa vị tanh, loại chà rá được xếp hàng thứ hai này không cần bỏ ớt, chỉ với hạt tiêu rừng vẫn làm cay lưỡi và bốc mùi thơm. Kế đến là loại được làm bằng thịt ếch khô hay tươi (nếu để nguyên con phải băm nhuyễn) với ruột cây sa nhân, lá kiệu, ớt. Mùi thơm của loại cây dược liệu này cùng với vị cay của ớt không những khử được vị tanh của thịt loài lưỡng cư này mà còn kích thích vị giác của người ăn. Không nên tiếp tục phân hạng, xếp hàng các loại chà rá, nhưng có lẽ không thể bỏ qua những loại dưới đây, những loại được cư dân ở đây quý chuộng bởi họ cho rằng: "Loại nào có cái ngon riêng của loại này; ông cha mình biết lựa thứ nào xếp với thứ nào, không ngon rằng được". Vậy thì phải kể loại chà rá được làm bằng thịt các loại cá, chim (tươi hoặc khô đều được, nhưng tốt nhất là khô) với bắp chuối rừng. Không giống các loại chà rá trên, nghĩa là không giống xúp, loại này giống gỏi nhưng là một loại gỏi ướt với mùi thơm, vị béo của thịt cá quện trong vị chát của rau, cùng với mùi thơm hăng hắc đầy ấn tượng của hạt tiêu rừng. Da trâu phơi khô, cái món tưởng tầm thường nhất ấy lại cho ra một loại chà rá khá ngon, khi chúng được nướng rồi luộc để bỏ vào ống thọc với cà dái dê (hay cà bát). Một loại xúp vừa dẻo thơm với mùi da nướng lẫn mùi khói lại vừa dai sừn sứt, tạo cho người ăn cảm giác thích thú. Trái cà chua (giống ở rừng, trái nhỏ) cùng với cá khô và các loại gia vị phổ biến: ớt, hạt tiêu rừng lại tạo nên một món chà rá khác. Vị chua của cà rất thích hợp để khử vị tanh của cá trong việc tạo nên một loại xúp cá - cà của vùng cao bởi hương vị đặc trưng của hạt tiêu rừng. Thay cho cà chua, người ta đã dùng những lá rừng ăn được có vị chua để làm chà rá. Loại chà rá cuối cùng được làm bằng một loại thực vật được xem là dân dã nhất của vùng cao: ruột gà với lá bí. Cái thơm bùi của lá bí lẫn vào vị ngọt của ruột gà bằm cùng với hương liệu vẫn cho ta một món xúp đặc ngon miệng...

Hạt tiêu rừng với mùi thơm hăng hắc, tỏa xa, để bắt mùi chính là linh hồn của chà rá. Có thể nói chà rá sẽ giảm đi khá nhiều cái ngon, cái đặc thù, ấn tượng, nếu thiếu cái hương vị rất rừng này. Chà rá chính là món quý được họ làm để đãi bạn bè, khách quý. Người vùng cao luôn dự trữ sẵn trong nhà "nguyên liệu" để làm chà rá. Săn bắt được con cá, con thú, họ luôn lựa lấy phần ngon xông phơi khô, gói để sẵn trên giàn bếp. Còn rau cỏ thì tùy từng mùa họ sẽ tìm loại cho chúng kết bạn thích hợp với nguyên liệu để có món chà rá ngon đãi khách, đãi bạn. Chà rá cũng không phải món múc đầy tô đầy bát mà là món ăn để lấy nghĩa lấy tình. "Chà rá thường không làm nhiều. Ít, nhưng t□

cảm nhất mới đ□nhau bằng chà rá...", họ nói. Chàng rể biếu cha mẹ vợ một ống chà rá là chàng rể có hiếu nghĩa...

Nhưng dù ngon dù quý là thế, chà rá được làm ra không phải để ăn suông mà là để làm thức nhắm với rượu tà vạt, một loại rượu đặc sản của đất Giăng. Là một loại rượu thiên nhiên hoàn toàn, loại rượu này được cư dân ở đây lấy từ cây tà vạt, một loại "dừa núi", còn có tên gọi là cây đoát. Chế tác rượu tà vạt rất đơn giản, lại thu được năng suất cao, nên dù tà vạt mọc nhiều ở các vùng rừng trong khu vực, một số cư dân vùng Tây Giăng (các xã Chaval, Dui, Laêê, Ladêê, Dăk-pring, Dăk-pré) vẫn còn trồng thêm ở những nơi thích hợp để tiện lấy rượu. Đợi cho cây trở từ buồng thứ hai trở đi (buồng đầu thường chừa lại để lưu giống), người ta bắt đầu đập giập cuống buồng, đợi đến khi thấy cuống buồng đỏ sẽ cắt bỏ buồng và tra ống vào chỗ cắt để hứng nước chảy vào can. Gặp cây tốt nước, mỗi ngày có thể thu được hai chục lít nước, cây ít thường vào khoảng mười, mười lăm lít. Sau một ngày sẽ cắt bỏ cuống buồng một lát mỏng để khơi dòng chảy, rồi lại hứng tiếp, mỗi cây có thể hứng nước đến hai ba tháng. Cũng giống như thốt nốt, nước tiết ra từ buồng của tà vạt là một loại nước đường thiên nhiên, nếu để vậy uống có vị ngọt lợ, đem cô nấu sẽ ngọt đậm hơn. Từ nguyên liệu thiên nhiên này - nước hứng từ buồng cây tà vạt, người vùng cao đã biết chế thành rượu bằng cách bỏ vào dầy một loại men thiên nhiên: vỏ cây chuồn, và sau chừng 1 ngày sẽ có rượu tà vạt. Chát, cay nhẹ (do xúc tác của vỏ chuồn), ngọt thơm, rượu tà vạt rất dễ uống, hợp cả với người không uống được rượu, bia. Tạo cảm giác lâng lâng, say nhưng rất nhẹ, dễ chịu. Nói như những người ở đây, tà vạt là thức uống bổ và... chống đói, lúc thiếu gạo. Mỗi ngày chỉ cần uống vài lít rượu tà vạt và ăn một trái bắp (ngô) cũng đủ sức để lên rẫy. Chưa bỏ vỏ chuồn vào, bản thân nước từ buồng cây tà vạt tiết ra đã có men. Lấy từ rừng về, nếu đậy nắp kín, can sẽ bị nổ tung. Rượu tà vạt cũng vậy, nếu mang đi xa mà vẫn đậy nắp kín, khi mở nắp ra can rượu sẽ sôi gaz từa... sâm banh.

Tiếng đồn chà rá - tà vạt của vùng Tây Giăng đã lọt vào tai nhiều người ở vùng xuôi nhưng xa xôi cách trở, việc cung - cầu chẳng ăn nhập với nhau. Thôi thì xin mời những ai thích thưởng thức hai đặc sản này hãy cất bước đến vùng đất Tây Giăng. Có lẽ chỉ giữa những nóc làng nơi Trường Sơn hùng vĩ, trong tình cảm thiết thân của cư dân, bên bếp lửa hồng cùng thọc chà rá, cùng nâng bát rượu tà vạt và cùng trò chuyện, mới cảm nhận được đầy đủ hương vị của món ngon nơi đất rừng này...

(Tạp chí Khoa học và Đời sống)
