

Đọt nhãn lồng món ăn dân dã phương Nam

Mùa mưa là mùa của những món ăn dân dã, những đặc sản của vùng quê Nam Bộ, trong đó có đọt nhãn lồng. Món ăn ngon không chỉ nhờ tài pha chế của người nấu mà còn rất ngon bởi nó đượm nồng hương vị của quê nhà, đong đầy những kỷ niệm của thời thơ bé, và bàn tay chất chiu của mẹ một đời lam lũ nuôi con.



Đọt nhãn lồng

Nếu biết, chắc bạn cũng thích ăn những trái nhãn lồng như tôi hồi thơ bé. Những trái chín vàng thơm nức có vị ngọt ngọt, chua chua. Nó không chỉ là món ăn ngon của tụi trẻ mà còn là món khoái khẩu của loài chim. Bởi vậy, chúng mình cứ phải chờ giành ăn với các chú chim nhỏ những khi trái chín. Tuổi thơ của tôi gắn với quê hương, với dây nhãn lồng hoang dại. Lúc còn nhỏ chưa dám ra khỏi nhà, tôi cứ mong ngóng chờ đón mẹ đi ruộng về, bao giờ mẹ cũng có quà cho các con bằng một vốc trái nhãn lồng chín. Lớn thêm chút nữa đã biết đi kiếm những trái nhãn lồng còn xanh. Trái tròn dài, bông bông, (bên ngoài là lớp vỏ mỏng trong có nhiều hạt nhỏ) đập vào trán nhau nổ bôm bốp rồi ù té chạy, rồi rượt đuổi nhau um xùm trong nhà ngoài xóm. Hồi nhỏ, tôi cứ tưởng chỉ có quê mình mới có cây nhãn lồng. Lớn lên đi đây, đi đó tôi mới biết cây mọc dại ở khắp mọi miền đất nước. Ở phương Bắc cây có tên: "Lục Vân Tiên". "À tưởng cây gì" Tôi biết bạn sẽ nói như thế. Nhưng một điều chắc chắn nếu bạn không phải dân miệt đồng bằng sông Cửu Long thì bạn sẽ không biết cây nhãn lồng là một món ăn "đặc sản".

Vào mùa mưa, những cây nhãn lồng cũng như các loại rau dại ở đồng quê mọc rất nhiều, rất nhanh và rất ngon. Sau buổi đi ruộng về mẹ hái vội một nắm đọt nhãn lồng. Những chiếc lá non trong nhìn mà mắc thèm. Mẹ luộc lên, để rau vừa chín tới còn nguyên màu rau xanh non. Đọt nhãn lồng luộc chẳng là gì nếu không có nước chấm ngon. Nước chấm không thể là nước mắm hay nước tương mà phải là tương hạt được xào lên. Ở quê tôi, thường nạo trái dừa khô vắt lấy một chút nước cốt rồi đổ vào tương xào lên, nếu không có nước cốt dừa thì người ta cho mỡ vào chảo, rồi đập vài tép tỏi phi cho thiệt thơm sau đó đổ tương vào nêm thêm chút đường, chút bột ngọt. Trời mưa lạnh lạnh, nồi cơm trắng thơm bốc khói, đĩa rau luộc xanh rờn, chén tương xào thơm phức. Vị dẻo thơm của cơm lúa mới, vị bùi bùi của đọt nhãn lồng, vị mặn mặn, ngọt ngọt, béo béo của tương. Chẳng cần thịt thà, cá tép. Vèo một cái là nồi cơm sạch trơn (mà tương hạt quê tôi cũng đặc biệt lắm. Từ hạt đậu nành nấu chín ủ lại rồi thắng nước đường cho vô bởi vậy tương hạt có màu nâu vàng óng).

Cây nhãn lồng không chỉ là món rau ngon miệng mà còn là vị thuốc nam trị bệnh tim mạch và an thần rất tốt. Hiện nay, khi các loại rau khác là nỗi lo về các lượng thuốc và phân bón quá nhiều thì cây nhãn lồng cũng như các thứ rau tập tàng khác lại lên ngôi. Nó không khấp khểnh trong các xẻ rau nhỏ nhỏ của các bà cụ ngồi ở một góc chợ mà nó đã ngang hàng đồng giá trị với một số loại rau thượng đẳng. Cây nhãn lồng quanh năm sống dại ở khắp nơi, chẳng cần phải chăm sóc vẫn xanh um.