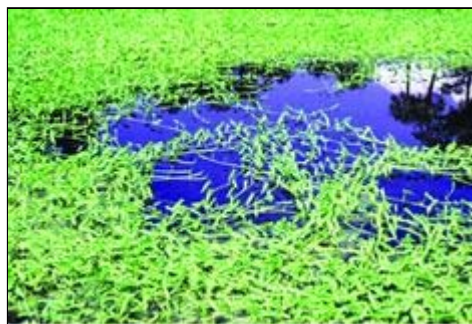


Rau Muống

Cây trái rau cỏ Việt Nam trên đất Mỹ: Rau muống “tái định cư” ở Hoa Kỳ



Cây và hoa rau muống.



Một đám rau muống nước.



Một bãi rau muống cạn

Cùng với người dân Việt tị nạn, các loại cây cối rau cỏ gốc Việt Nam cũng dần dần vào Mỹ từ 30 năm qua rồi... “định cư” ở đây.

Người ta thường nói rằng tại Hoa Kỳ chỉ cần trông có đồng giày dép để ngoài cửa cũng đủ biết nhà này là dân Việt. Nhưng còn một loại tín hiệu dễ nhận khác nữa, đó là khi đi ngang mà nhìn thấy khóm trúc trước nhà, hay ít ngọn cây mía vượt cao phía sau rào – thì có thể chín chục phần trăm hy vọng rằng đây là một đồng hương Việt Nam của mình.

Trải qua thời gian ba chục năm, người Việt đã lặng lẽ đưa vào Mỹ nhiều loại rau cỏ cây trái chưa từng có trước kia, góp thêm phần phong phú đa dạng cho đất nước này. Trên mặt luật pháp, việc ấy trái với quy định của bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ, nhưng thực tế thì mỗi nhóm di dân trong lịch sử đều đã từng làm như vậy. Họ muốn đem theo những cây cối, hoa cỏ, rau trái quen thuộc, không chỉ vì nhu cầu ăn uống mà còn là tình hoài hương, kiểu tâm trạng “Chúng Ta Đi Mang Theo Quê Hương”, như tên của một chương trình phát thanh đã do cố nhạc sĩ Ngô Mạnh Thu chủ xướng trước đây trên đài phát thanh VNCR.

Người ta thường quan tâm tới sự lớn mạnh nhanh chóng của cộng đồng dân Việt tại Mỹ, sự phát triển những sinh hoạt đa dạng, thành tích của giới trẻ Việt nam hải ngoại trên đường học vấn, cơ sở thương mại, món ăn và cửa hàng ăn Việt Nam. Nhưng ít ai chú ý đến sự du nhập âm thầm và mau lẹ của các loại thảo mộc Việt Nam trong vòng 30 năm, với một số chủng loại cây cỏ nhiều hơn mọi sắc dân khác đã di cư đến đất nước Hiệp Chúng Quốc này.

Vào vườn của mỗi căn nhà người Việt, ít lắm cũng tìm thấy vài bụi rau thơm. Đất vườn càng rộng thì các loại cây càng nhiều, từ rau thơm, rau húng, rau dăm, bắp cá, tía tô, ớt, mồng tơi, rau muống,... cho đến cây nhãn, cây xoài, cây hoa ngọc lan... Nhưng nói chung thì tất cả các loại cây trái hoa cỏ đều mới chỉ được trồng ở phạm vi nhỏ, trong gia đình, riêng có rau muống là loại đã có tầm mức phát triển rộng rãi nhanh chóng nhất và cũng gây ra nhiều vấn đề đáng kể.

Rau muống trên đường “tái định cư” ở Hoa Kỳ

Trên đất Hoa Kỳ đã có rau muống từ trước khi có người Việt tị nạn và bị xếp vào loại cỏ dại cần diệt trừ. Chính vì sự hiện diện của cộng đồng người Mỹ gốc Việt mà loại rau này đã và sẽ được dùng phổ thông trên nước Mỹ. Người Việt ở Hoa Kỳ, Canada, ở Âu Châu hay Australia ngày nay đều ưa chuộng món rau muống, không như nửa thế kỷ trước ở Việt Nam nói tới rau muống là nói tới dân “Bắc Kỳ”. Vì vậy rau muống ở Mỹ là

một trong những loại rau tiêu biểu nhất của người Việt và hiện nay luôn luôn được cung cấp dồi dào từ một số nhà chuyên canh chứ không phải chỉ là việc trồng trọt lẻ tẻ.

Người Pháp biết rau muống khi chiếm thuộc địa Việt Nam và đặt tên cho nó là “liseron d'eau”, do thấy có hoa giống như hoa bìm bìm (liseron). Còn người Mỹ ngoại trừ giới khoa học, chỉ mới biết nhiều về nó trong vòng mấy chục năm gần đây. Trong tiếng Anh rau muống có nhiều tên gọi, tất cả đều là tùy người nào đặt ra đã căn cứ vào một vài đặc điểm theo quan sát riêng. Hiện nay thì tên phổ thông nhất là “water spinach” ngoài những tên khác như “tropical spinach”, “swamp cabbage”, “swamp morning glory”, “water convolvulus”.... Spinach là loại rau xanh được dân chúng Âu Châu dùng quen thuộc trong bữa cơm hàng ngày từ thế kỷ 12, và giống như rau muống có thể ăn sống hay nấu chín. Ngược lại thì có người Việt Nam dịch “spinach” là rau rền Mỹ.

Theo tài liệu của đại học Florida, rau muống mang tên khoa học “ipomoea aquatica” đã được dân chúng Trung Hoa trồng để ăn từ khoảng thế kỷ thứ 3, dưới đời nhà Hán. Tuy nhiên những ai đã đọc truyện Tàu có thể biết sự tích vua Trụ nghe lời xúi giục của Đắc Kỷ xin tể tướng Tỳ Can trái tim. Tỳ Can đã được thần nhân căn dặn dù mất tim vẫn có thể sống đi về đến nhà nếu dùng mở miệng nói lời nào. Tiếc rằng ông đã quên, gặp yêu tinh giả làm người bán hàng rao bán “rau vô tâm”, ông thắc mắc không biết là thứ gì nên cất tiếng hỏi và sau khi được nghe giải thích là rau rỗng ruột – thân rau muống rỗng – thì ông đã ngã ra chết. Trụ Vương là vua cuối đời nhà Thương, khoảng thế kỷ 11 trước công nguyên, như vậy rau muống có lẽ đã được biết từ trên 3,000 năm.

Cũng theo nghiên cứu của đại học Florida thì rau muống xuất xứ từ Ấn Độ và Trung Quốc nhưng được trồng nhiều nhất ở Đông Nam Á, các đảo Thái Bình Dương, Phi Châu và Nam Mỹ. Ngoài tính cách là loại thực phẩm thông dụng, rau muống chứa nhiều chất sắt nên còn có giá trị của một dược thảo và vì vậy những di dân từ Đông Nam Á tìm cách đem theo giống đến nơi đất mới. Không biết rau muống được đưa vào Hoa Kỳ bao giờ, nhưng khoảng năm 1973 người ta đã nhiều lần thấy rau muống xuất hiện trên các kinh rạch đầm lầy ở Florida, mặc dầu bộ nông nghiệp liên bang và tiểu bang xếp nó vào hàng cỏ dại độc hại cần tiêu diệt (noxious weed), một loại thảo mộc cấm trồng trọt. Áp dụng đạo luật liên bang về các loại cỏ dại độc hại, cơ quan kiểm soát cây cỏ thuộc Bộ Canh Nông Hoa Kỳ (USDA) cấm việc đưa rau muống từ tiểu bang này qua tiểu bang khác.

Sau năm 1975, những dân Việt đến định cư ở Florida và Louisiana tìm thấy cơ hội thuận tiện để thả rau muống trên các đầm lầy, hồ nước và kinh rạch hoang vu tại hai tiểu bang miền Nam đó. Buổi đầu có lẽ họ đã lấy giống ngay từ loại rau muống sẵn mọc hoang, nhưng về sau các loại hạt giống khác cũng được mang từ Việt Nam đến dù là không được phép. Tới một lúc rau muống tràn lan khắp nơi và chính quyền địa phương phải can thiệp vì thấy loại cây ấy mọc chằng chịt làm tắc nghẽn các hệ thống thoát nước và tạo nên các khoảng nước tù thuận tiện cho muỗi sinh sản. Theo cơ quan bảo vệ môi trường Florida, giây rau muống có thể dài tới 70 feet, mọc rất nhanh tới 4 inches mỗi ngày và quấn quít với nhau thành bè mảng, một mặt cản trở đường nước chảy, mặt khác lấn át các loại thảo mộc bản địa làm biến đổi hệ sinh thái thiên nhiên. Thế là từ khoảng năm 1980 những nơi trồng rau muống nước bị phá hủy dọn dẹp, có nơi còn sử dụng tới cả thuốc diệt cỏ. Các tiểu bang Florida cấm trồng trọt và buôn bán rau muống.

Tuy vậy ở mọi cộng đồng người Việt vẫn có rau muống, loại rau muống cạn sau này được chuộng hơn là rau muống nước và không gặp khó khăn vì có thể trồng ngay vườn sau nhà. Một vài nơi khí hậu ẩm áp quanh năm như Hawaii rất thuận tiện cho những nhà trồng rau muống. Ngay tại California cũng có một số trại trồng rau muống có mái che để có thể tiếp tục sản xuất trong mùa đông.

Trong một bài báo trên tờ Atlanta Journal Constitution năm 1996 viết về nhóm người Việt ở làng Versailles, New Orleans, ký giả John Blake nhận định rằng khu vườn nhỏ trong nhà hết sức quan trọng đối với những người lớn tuổi về mặt tâm lý và là một đóng góp của họ vào kinh tế gia đình. Nhiều loại sản phẩm cây nhà lá vườn, đặc biệt là rau muống, được đem bán tại ngôi chợ nhỏ và trở thành một nguồn cung cấp thiết yếu cho cộng đồng cùng các nhà hàng tiệm ăn khác ở thành phố New Orleans.

Trải qua các giai đoạn phát triển quá mức rồi tạo nên khó khăn, cuối cùng thì với hàng trăm ngàn dân tị nạn Việt Nam lần lượt đến Hoa Kỳ, dần dần rau muống đã chính thức được trở lại “định cư và hội nhập” vào hàng rau quả ở Mỹ. Một nhóm chuyên viên thực vật của viện đại học Massachusetts đã có công đầu tiên trong việc này, bằng cách hợp tác với các giới hữu trách liên bang để đưa ra những quy định cho phép trồng trọt và bán rau muống trên thị trường.

Có hai lý do chính khiến Massachusetts ở trong số những tiểu bang đầu tiên đã công nhận rau muống. Trước hết tiểu bang này đứng hàng thứ 6 trên toàn quốc về số dân Việt, 36,685 người (US Census 2000). Sau đó, trong điều kiện thiên nhiên của Massachusetts, rau muống không là loại cây cỏ tác hại. Điều kiện thời tiết thích hợp nhất với rau muống là nhiệt độ từ 75 đến 85 độ F, đến mùa đông khi nhiệt độ xuống dưới 50 độ F và gặp giá lạnh rau muống chết ngay. Vì vậy ở Massachusetts, rau muống không thể phát triển quanh năm đến mức làm nghẹt các đường thoát nước như trường hợp của Florida và Louisiana.

Một số trở ngại hầy còn tồn tại trong việc trồng rau muống, chẳng hạn cho đến nay chưa phải tất cả các tiểu bang đều đã chấp nhận loại cây này nên chưa có loại thuốc trừ sâu chuyên dụng nào cho rau muống. Nhu cầu tạm sử dụng thuốc trừ sâu của các loại rau khác cũng là một lý do khiến cho ở một số địa phương rau muống có thể không được phép bán chính thức trên thị trường. Tuy vậy có thể tin chắc là trong tương lai rau muống sẽ thành một loại rau thông dụng tại Hoa Kỳ và là một trong những đặc trưng của bữa ăn Việt Nam.

Hà Trường Cát - Người Việt Online

Rau muống xào

1 bó rau muống - Hành lá, tỏi.

- Mỡ tiêu, nước mắm, muối, bột ngọt.

1. Chuẩn bị

- Rau: lật bỏ bớt phần cọng già và lá, ngắt khúc 5cm.

- Bắc nước thật sôi – cho vào một chút muối, bỏ rau vào luộc sơ, vừa chín tới, nhắc xuống đổ ra rổ cho ráo nước.

2. Chế biến

- Chảo mỡ nóng phi tỏi + cộng hành lá cho thơm, lửa cao cho rau vào xào, nêm nước mắm + bột ngọt + tiêu vào. Nhấc xuống mức ra đĩa. Trường hợp phải luộc rau trước là để rau có màu xanh đẹp khi xào.

3. Trình bày

Trường hợp xào rau trực tiếp không qua giai đoạn luộc sơ, màu rau khi xào xong, không đẹp nhưng ăn bổ hơn vì các dưỡng chất không bị mất đi trong nước luộc.