

Rau sắng Yên Tử

Mấy năm gần đây, nhiều người hành hương tới Yên Tử để chiêm ngưỡng cảnh thiên, để hòa mình với thiên nhiên mà lắng nghe hơi thở của tâm hồn, nghe nhịp đập của con tim đang rung lên trước thiên nhiên khoáng đạt. Đến Yên Tử rồi, mọi người nhớ mãi đường tùng, nhớ chùa Hoa Yên, nhớ Công Trì, chùa Đồng... nhưng mấy ai biết rằng Yên Tử còn có rau sắng...?

Người ta thường gọi rau sắng bằng cái tên khác là rau ngót rừng. Gọi là rau nhưng rau sắng thuộc loài thân mộc. Có cây đường kính 20-30 cm, cao 5-6 m. Muốn hái lá non có khi phải trèo lên ngọn. Hoa rau sắng lấm tấm như hoa ngâu, gọi là rờn rờn. Quả của nó hình bầu dục, màu vàng sẫm, ăn ngọt mà hơi rất lười. Đến tháng 5, quả chín từng chùm lúc lỉu như quả sung.

Rau sắng mọc trên núi đá vôi. Đưa đến nơi khác, nó không sống được. Bộ rễ cây khỏe mạnh và cần mẫn bám chắc vào đá, chắt gọt từng giọt nhựa sống đưa lên cho đám cành lá tươi xanh vươn ra đón gió trời, khí núi. Lá rau sắng xanh sẫm, óng ả, ra hết lớp này đến lớp khác. Người ta có thể nấu canh rau sắng với các loại thực phẩm khác như: thịt gà, cá rô, cá quả, v.v. Mỗi thứ một vị, đều thơm ngon và bổ dưỡng. Nhưng phải ăn bát canh rau sắng nấu sùng, nêm chút muối thôi, nhai kỹ từng chiếc lá nhỏ để thưởng thức thật sâu, thật kỹ vị ngọt, vị bùi khó tả của nó, ta mới cảm nhận được phong vị đặc biệt của cây rau sắng, trong lòng thoáng ngạc nhiên với thiên nhiên kỳ thú đã có một sản vật độc đáo giữa vùng núi đá cheo leo cần cỗi...

Và dấu "*Đường xa rau vẫn còn xanh*", nhưng bởi vì "*Tám lòng thơm thảo bát canh ngọt ngào*" như lời thi sĩ Tản Đà xưa... Nếu có ai lên Yên Tử để tìm đến rừng thiên, đến hồn thơ Trúc Lâm xưa cũng nên gắng tìm thêm đôi ngọn rau sắng mà thưởng thức thêm một chút phong vị đất trời Yên Tử.
