

Sô-cô-La là Thức Ăn của Thần Linh

Nguyễn thị Cỏ May

Ngày nay với những khám phá của khoa học, người ta hiểu sô-cô-la quả thật là một thứ “sinh tố (Vitamine) cuộc sống”. Ngoài sự hiệu quả về ích lợi cho sức khỏe, về mặt hấp dẫn vị giác, sô-cô-la quyến rũ hằng tỷ người trên khắp thế giới, đủ mọi tầng lớp xã hội và tuổi tác bởi cái cảm giác ngọt ngào ở nó khó ai cưỡng lại được. Phải chăng vì vậy mà người lớn tuổi khi nhìn thấy phong sô-cô-la không thể không nhớ lại cái cảm giác thú vị của lần đầu tiên, lúc còn nhỏ, bỏ vào miệng miếng sô-cô-la. Có người không ngần ngại bảo nó tuyệt vời hơn và kéo dài hơn nụ hôn vội vã người tình đầu tiên của mình!

Ở Pháp, sô-cô-la bày bán suốt năm nhưng vào dịp mùa xuân và cuối năm, sô-cô-la tràn ngập các gian hàng, đủ loại, đủ màu sắc. Mùa lễ Phục sinh (Pâques) và cuối năm mới là mùa của sô-cô-la. Lễ Pâques, sô-cô-la trình bày dưới hình thức những món đồ chơi, những con thú, ... dành cho trẻ con. Còn cuối năm, sô-cô-la đựng trong những hộp đẹp, trang nhã, dành làm quà cho ngày Noël và Tết dương lịch.

Sô-cô-la nổi tiếng ngon phải của Bỉ và Thụy sĩ. Ngày nay, sô-cô-la hiệu Lindt gần như chiếm trọn thị trường và doanh thu hằng năm tới 2 tỷ, 6 francs suisses (1 franc suisse = 0, 98 usd).



Ăn sô-cô-la thả cửa đi

Đúng vậy. Vì không ít người thích sô-cô-la nhưng không dám ăn vì lo sợ sô-cô-la không tốt cho sức khỏe như làm cho béo phì hay ít lắm, cũng làm cho lên cân, gây mụn trên mặt, hư răng, ... Người khác lại nói sô-cô-la chứa nhiều chất cà-phê-in (caféine) làm cho người ăn thường sô-cô-la sẽ bị ghiền. Sự thật đều không phải đúng như vậy. Về lượng cà-phê-in trong trà và cà-phê mới nhiều hơn. Nên biết, điều này không còn bàn cãi nữa, sô-cô-la là một **phương thuốc làm giảm đau rất tự nhiên**. Có ai thử chưa? Khi kiệt sức, lết không nổi nữa, ăn vào một miếng sô-cô-la nhỏ thôi, sẽ đủ sức đứng dậy, bước đi hùng dũng một khoảng đường dài 50m.

Các loại sô-cô-la sữa, các thứ hạt như hạnh nhân, giẻ, hoặc trái cây, ... làm cho **ngon miệng hơn là đem lại sự ích lợi cho sức khỏe**. Nhưng chỉ dành cho những người ăn tài tử. Dân “nhà nghề”, tức người sành ăn sô-cô-la và mê sô-cô-la thứ thiệt thì phải sô-cô-la đen, nguyên chất, với từ 75% ca-ca-ô (cacao) trở lên. Sô-cô-la đen là bạn tốt với vi khuẩn có lợi cho con người. Muốn cơ thể có nhiều vi khuẩn có lợi bảo vệ sức khỏe thì nên ăn thường thứ đen. Ăn sô-cô-la chẳng những không làm hư răng, trái lại còn làm cho răng thêm cứng chắc nhờ có nhiều calcium, phosphore và magnésium cùng nhiều khoáng chất khác nữa. Điều quan trọng do sô-cô-la đem lại cho mọi người là nó chứa nhiều chất chống oxy hóa, rất tốt cho sức khỏe, giúp phòng chống được nhiều căn bệnh, nhất là ung thư vì nó ngăn ngừa những tế bào gốc tự do xâm nhập. Sô-cô-la ăn điều độ sẽ giúp não bộ hoạt động tốt, tránh bệnh hay quên, tăng cường khả năng tập trung, giải quyết bệnh

thời đại stress. Người ta đã khảo sát người trên 70 tuổi ăn sô-cô-la đều đặn hằng ngày, đầu óc sẽ minh mẫn, thân thể tráng kiện, tim mạch điều hòa, siêng hoạt động hơn người không ăn.

Sau cùng, điều dễ nhận thấy hơn hết là ăn sô-cô-la sẽ có làn da mịn màng, trắng hồng tuy sô-cô-la xuất phát từ xứ phi châu đen, do người đen trồng. Nguồn gốc xa xưa là do người Maya ở vùng Nam Mỹ ngày nay tìm ra. Họ dùng trái cacao làm đơn vị tiền tệ trong quan hệ trao đổi. Như con bò giá 5 trái cacao, một người phụ nữ trẻ đẹp giá 150 trái cacao. **Tuy nhiên, ăn nhiều sô-cô-la chẳng những không đem lại những lợi ích như trên đây, trái lại còn tác hại cho sức khỏe nghiêm trọng.**

Nói sô-cô-la nào ngon nhất là cách nói chủ quan vì ngon dở tùy thuộc ở khẩu vị của mỗi người. Nhưng phần đông người ăn sô-cô-la sành điệu đều cho sô-cô-la của Bỉ (Belgique) và của Thụy sĩ (Suisse) là ngon hơn hết. Ở Pháp, vào tháng 11, xuất hiện sô-cô-la Les Pyrénéens với vài thứ khác nhau như sô-cô-la đen với sữa, sô-cô-la với hạt hạnh nhân, với hạt dẻ. Les Pyrénéens chỉ bày bán qua hết mùa Noël, trong năm không thấy nữa. Riêng hiệu Lindt của Thụy sĩ bày bán suốt năm và có mặt khắp thế giới. Lindt được giới thiệu là thứ sô-cô-la tan trong miệng. Khi ăn chỉ cần để miếng sô-cô-la trên lưỡi là đủ. Và chờ để cảm nhận hương vị ngọt ngào, thơm ngát của nó. Đặc tánh này là bí quyết của nhà sản xuất Lindt.

Năm 1879, Rodolphe Lindt, con trai của một dược sĩ ở thành phố Berne, miền Đông Thụy sĩ, quyết định làm sô-cô-la. Lúc bấy giờ, sô-cô-la còn cứng lắm. Rodolphe Lindt nghĩ phải cải thiện nó cho hợp với sở thích người ăn. Nghề làm bánh mứt, vốn thích ăn ngon, Rodolphe Lindt tìm cách tạo ra một thứ sô-cô-la mới, vừa mềm mại, vừa mịn màng. Qua nhiều thí nghiệm, ông vẫn chưa tìm ra được kết quả như ý muốn. Ông thậm chí nghĩ phải chẳng sô-cô-la mềm mại, mịn màng là điều không thể thực hiện được. Mặc dầu được sự giúp đỡ về kỹ thuật khoa học của người em là dược sĩ. Một buổi tối thứ sáu, Rodolphe Lindt rời xưởng quên tắt máy. Vì quên, mệt và chán nản? Không biết. Máy vẫn chạy đều đặn suốt ba ngày đêm như vậy. Khi ông tới xưởng, mở cửa ra, thì tràn ngập một mùi hương ngọt ngào vô cùng quyến rũ. Sô-cô-la trong cối chẳng những không cháy mà còn óng ánh và vô cùng hấp dẫn. Ông bèn nếm thử. Sô-cô-la giờ đây, nó tan biến trong miệng. Thật tuyệt vời! Cho tới lúc này người ta mới hiểu cái đặc biệt của sô-cô-la Lindt.

Từ hơn 150 năm qua, nhiều nhà làm sô-cô-la ở Thụy sĩ và thế giới đã tìm cách bắt chước Lindt để có được thứ sản phẩm ngon nhưng vẫn chưa thành công. Bởi cái thành công của Lindt là bí quyết gia đình. Lindt không chỉ là biểu tượng của sô-cô-la Thụy sĩ nổi tiếng thế giới mà còn là tinh thần sáng tạo của những nhà kinh doanh thành công của cái xứ nhỏ bé nằm giữa lòng Á châu này.



Sô-cô-la ngon



Sô-cô-la việt nam ngon lắm

Cũng đúng thôi! Và giá khá đắt. Chỉ có một thứ duy nhất là sô-cô-la đen tinh ròng, ít lắm cũng phải 75% cacao. Phong sô-cô-la nhỏ hơn các loại khác và giá từ 6, 70€ tới 7, 65€ (trong lúc đó Lindt chỉ bán lỏi 2€). Hiệu Marou với chữ Việt nam lớn dễ nhận ra. Có ghi thêm nguồn gốc nguyên liệu là cacao trồng ở Tiền giang, Đồng nai hay Lâm đồng. Bao bì đơn giản. Hiện có bán ở Paris trong những cửa hàng lớn. Siêu thị chưa thấy có bán. Cỏ May tôi tìm thấy ở Au Bon Marché, Paris VI. Nhưng không phải do người Việt nam làm ra mà do 2 người pháp. Việt nam chỉ sản xuất trái cacao. Ở Tiền giang, Đồng Nai và Cao nguyên. Nên nhớ cơm ngon không chỉ do người nấu mà chủ yếu là do gạo ngon.

Khi nói tới xứ sở sô-cô-la, người ta chỉ nghĩ tới Nam mỹ hoặc Phi châu. Thế mà nay, Việt nam đã bắt đầu góp mặt với cả trồng kèn cùng danh sách các xứ có mỏ vàng nâu đỏ nhờ hai người pháp, ông Samuel Maruta và Vincent Mourou khám phá một cách khá bất ngờ. Samuel là viên chức ngân hàng Sociéte Générale của Pháp biệt phái làm việc ở Việt nam. Khi Ban Giám đốc gọi về, ông từ chối và xin thôi việc, ở lại Việt nam. Ông lợi dụng thì giờ rảnh rỗi để hít thở thật sâu cái không khí xứ Việt nam mà lúc làm việc ông không có điều kiện thuận lợi. Như dịp tìm hiểu địa phương, ông gặp một người pháp khác, Vincent. Ông này cũng tới đây đánh hơi tìm việc làm thích thú. Vincent cũng vừa thôi việc trong nghề quảng cáo ở Huê kỳ. Thế là họ làm quen nhau và hiểu nhau cả hai đều có chung một dự tính làm ăn.

Chúng tôi bắt gặp cacao và nếm thử phẩm chất của thứ trồng ở đây. Vẫn trong tâm trạng để « cho biết » chớ chưa có ý cụ thể làm ăn. Đầu năm 2010, hai chúng tôi chở nhau trên scooter đi khám phá vùng châu thổ sông Mékong, bắt đầu Bà rịa. Nơi đây chúng tôi bắt gặp một nông trại gia đình trồng cây cacao. Mua thử vài ký hộp. Một ý nghĩ vụt lóe lên ở chúng tôi là tại sao không lập một xưởng làm sô-cô-la tại đây? Một tối, chúng tôi làm thử để biết phẩm chất thật sự của sản phẩm mới này. Khi đưa lên bếp, với đường mía thêm vào, chúng tôi nhận thấy cacao này cho mùi thơm ngào ngạt, vị đặc biệt. Thế là từ đây chúng tôi trở thành người làm sô-cô-la. Và xí nghiệp Marou ra đời sau hai tháng thí nghiệm. Với số vốn 200 000€ do đập ống tiết kiệm cộng thêm bạn bè cho mượn và cha mẹ phụ vô. Nhưng cả hai chúng tôi không ai là nhà nghề làm sô-cô-la. Chúng tôi bèn tìm ở Pháp một người chuyên làm sô-cô-la (chocolatier). May quá. Arnaud là một thanh niên sẵn tinh thần lang bạt giang hồ. Chúng tôi liền kết hợp nhau.

Sản phẩm Marou được giới thiệu tại Hội chợ sô-cô-la hoàn toàn mới lạ : làm bằng đường mía và cacao nguyên chất. 70% sản phẩm của chúng tôi bán qua Pháp, Thụy sĩ, Đức và Huê kỳ. Điều kỳ lạ làm cho chúng tôi lên tinh thần là ngay ở năm 2012 sô-cô-la Marou được đặc mua trước. Nhờ nhiều người biết đến qua sự giới thiệu ở Hội chợ. Và nhất là nhờ những cái « gặt đầu » sau khi ăn thử của những nhà làm sô-cô-la nổi tiếng thế giới như Pralus hay Marcolini. Thế là chúng tôi cùng quyết định chọn xứ này làm nơi định cư và lập nghiệp.

Ngày nay, sô-cô-la vẫn còn là món ăn xa xỉ và xa lạ đối với phần đông người dân Việt nam. Tây đem sô-cô-la tới Việt nam theo bước chơn thực dân. Nhưng trước đây, cũng ở Tiền Giang có vườn cacao đang hứa hẹn tương lai tốt đẹp nhưng sau đó đã dẹp bỏ do chiến tranh. Nam Mỹ và Phi châu trồng cây cacao được thì Việt nam cũng là nơi có vùng khí hậu không xa lạ nhau lắm. Hiên giờ cửa hàng sô-cô-la Lindt có mặt khá rộng rãi ở Sài gòn và Hà nội. Người Việt nam rồi đây sẽ làm quen với món ăn của Tây phương. Nhớ lại hồi đầu thế kỷ qua, học sinh nổi trứ trường bôn quốc Chasseloup-Laubat ở Sài gòn được phát sô-cô-la vào giờ ăn xế chiều khoảng 3-4 giờ (goûter). Chỉ có học sinh Tây hoặc Việt con nhà trưởng giả biết ăn mà thôi. Cụ Trần văn Ân từ làng Trà Cui, Quận Thốt nốt, năm 1912, bất ngờ được nhận vào học. Và lại ở Khu Âu châu (Quartier Européen) khi lãnh thẻ sô-cô-la, Cụ vội liệng vì cho rằng « đất sét » mà ăn nổi gì? Tây nó muốn hại mình mà!

Sau Phở, giờ đây Việt nam được thế giới biết thêm có sô-cô-la ngon tuyệt. Tuy do người Pháp chế tạo! Nhưng làm ở xứ Việt nam, trồng trên đất việt nam là của Việt nam. Ai có thể nói gì khác hơn được?

Nguyễn thị Cỏ May