

Mít: Hương Vị Từ Huyền Thoại

Nguyễn Đăng Mừng

Mít là cây ăn quả gần gũi với dân Việt tự xưa, bài thơ vịnh trái mít nổi tiếng của nữ sĩ Hồ Xuân Hương đã nói lên điều đó:

*Thân em như trái mít trên cây
Da nó sần sùi múi nó dày
Quân tử có yêu thì đóng cọc
Xin đừng mẫn má nhựa ra tay.*

Nữ sĩ vịnh trái mít non hay mít chín cũng chẳng ai biết. Chắc là mít chín, nhưng sao không nghe nói đến hương mít, hay là nhựa ra tay là loại nhựa có mùi thơm hơn... mít. Thi ca thì bao giờ chẳng mang tính ẩn dụ. Trong trường hợp này ta có quyền nói đó là ... mít non mà không sợ bà chúa thơ nôm trách cứ. Mít non hay mít già nhựa đều trắng như nhau, còn mùi thơm thì chưa biết... ai hơn ai. Có chuyện tiểu lâm "thơm như mùi mít" như sau:

Có anh chàng mới lớn hỏi mùi con gái thơm như mùi gì, chỗ nào trên thân thể là thơm nhất. Có người bảo rằng "chỗ ấy" của gái đồng trinh thơm như... mùi mít, không tin cứ quẹt một cái ngửi là biết liền. Anh chàng tò mò, lựa lúc cô hàng xóm vô ý quẹt ngay "chỗ ấy" rồi vùng chạy. Người nhà cô ấy đuổi theo, anh chàng bơi qua sông bằng một tay, tay còn lại đưa lên trời để giữ nguyên mùi mít. Quả thật qua tới bên kia sông anh ta ngửi, mùi thơm quyến rũ như mùi mít thật. Không dám về làng, anh trốn đi và mang hương mít theo cùng suốt chặng đời tha phương. Cô nàng mất hương trinh nguyên đi tìm. Không tìm ra người chiếm đoạt hương trinh, cô nàng gục chết trên đường về phía Nam. Thân xác cô ủ chút hương còn lại rồi mọc lên cây mít Tố Nữ.

Năm tháng phơi pha hương mít trên tay, dù từ ngày đó anh chàng chưa bao giờ dám... rửa tay, sợ mất đi mùi quý. Tương tự mùi mít, anh chàng đi tìm người trinh nữ. Vượt bao sông suối, đường sá hiểm trở, đến hồi kiệt sức, bỗng không gian thoảng thơm mùi mít. Lăn theo mùi hương, anh tìm đến bên cây Tố Nữ. Một quả chàng ôm thân Tố nữ thiếp đi. Lơ mơ ngủ chàng thấy một người đẹp hiện ra bảo:

- Hương người con gái chỉ tỏa một lần trong đời, chàng đã lấy của em rồi. Thời gian làm hương phai đi vì chúng ta không gần nhau. Gặp chàng em đã hồi phục lại mùi hương rồi, chàng cứ ở đây mà... ngửi, đi đâu cũng toàn mùi xú uế thôi.

Chàng nằm ôm thân Tố nữ, ngửi đến tận cùng hương trinh nữ rồi lơ mơ... qua đời. Trái tim chàng không thối rữa mà biến thành ... hạt mít, nảy mầm mọc lên một cây Tố Nam, trái lớn hơn nhưng không thơm bằng hương Tố Nữ. Trái Tố Nữ và Tố Nam to nhất cũng chỉ bằng trái mít non nhưng thơm hơn mít chín.

Trái mít có da xù xì ấy cũng đã đi vào ca dao bằng hình ảnh nên thơ và vô cùng dí dỏm:

*Ai đưa anh tới Dạ Hồ
Anh mua trái mít em bỏ (bù thêm) trái thơm
Trái thơm là trái thơm non
Đem về làm mắm ăn chon (giòn) như dưa.*

Chàng bao tuổi cũng thích trái non, ở đây là mít non, dù rằng cô bé vờ ví von đó là trái thơm đi nữa. Trái mít non, trái thơm non đã qua tuổi dậy thì rồi chàng ơi. Đó là thơ ca và huyền thoại về mít, còn hiện đại thì sao.

Có một công ty không ngần ngại dùng ngay tên mít, Vinamit. Nhưng đó là mít chín. Còn mít non được chế biến thì không thể không nhắc tới món ăn khoái khẩu của tổng thống Bush khi đến Việt Nam với mít trộn xúc bánh trắng. Mít non thường là trái mít ráo, nói non nhưng cũng phải ở tuổi... dậy thì, mới ngon, tùy theo món. Các bạn có thể vào google, đánh "món ăn từ mít" sẽ thấy mít non được chế biến phong phú thế nào. Tôi xin kể một vài món nhà nghèo từ ngày ở quê được chế biến từ mít:

Canh mít non nấu cá tràu (cá lóc) lá lốt:

Nguyên liệu:

- Một thanh mít non 500g, 200g cá lóc, 50 g lá lốt.
- Xắt mít lát mỏng vào chậu nước.
- Cá lóc luộc chín, vớt ra, um với gia vị cho thơm.
- Thêm nước vào nước luộc cá, cho nước sôi lên. Cho mít sôi khoảng 3 phút rồi cho cá vào.
- Bỏ lá lốt đã xắt nhuyễn vào trước khi tắt bếp.

Trái mít già cũng gọi là mít non, mới lạ, được chế biến những món như luộc chấm nước ruốc nga gừng, hoặc với mắm nêm.

Cách làm:

- Lựa trái mít vừa cứng hột, luộc hoặc hấp lên cho chín. Cắt lát dày hình rẻ quạt.
- Ruốc Huế hoặc Đà Nẵng, thêm nước nóng vào vừa sền sệt. thêm gừng già nhuyễn và gia vị tùy ý.
- Mắm nêm thì chỉ pha vào chanh, tỏi, ớt và gia vị tùy ý.

Đưa mít, gọi là Nhút, là món không thể thiếu của người dân quê khu 4 cũ. Sau khi ăn mít chín, xơ mít được muối ăn dần, chấm nước mắm gừng dùng với cơm. Gia đình Phan Đình Phùng, bà Phan bội Châu nổi tiếng làm Nhút.

Dái mít cũng là món ăn thú vị của trẻ con nông thôn xưa. Thời xưa trẻ em làm gì có bánh kẹo, dái mít chấm muối ớt, cắn vô nhăn mặt hít hà, vừa chát vừa cay là khoái nhất!

Hạt mít trong những năm đói kém được dùng như lương thực. Thời đó có những vùng trồng mít nhiều lại thiếu lương thực, hạt mít được phơi khô rồi bán mua như khoai sắn.

Ngoài ra lá mít còn dùng làm muông để xúc ló (Một món bấp rang giả nhuyễn trộn đường và gừng). Cuốn lá mít lại, xúc ló đổ vào tận cổ họng, nhiều khi bị sặc chảy nước mắt.

Đot mít làm gỏi cá rất ngon.

Chúc quý bạn dùng những món dân dã trên đây một cách ý vị. Vừa ăn vừa tùm tùm cười nghĩ về MÍT, một loại cây trái rất gần với dân Việt chúng ta.

Nguyễn Đăng Mừng.

Dường như mít là loại cây trái bản địa của Việt Nam. Nếu không phải vậy, loại cây trái này hẳn là đã được người Việt biết đến từ rất lâu đời, tuy trong An Nam Dịch Ngữ, cuốn "từ điển tiếng Việt" thế kỷ XV không thấy có chữ "mít." Nhưng An Nam Dịch Ngữ chỉ ghi nhận có hơn 500 từ thì sự thiếu sót này có lẽ không phải là một bằng chứng cây / trái mít đã không sớm có mặt trong cuộc sống người Việt cổ. Trong tiếng Việt cổ đã có từ ba-la-mật = (bơ-lai-mit) trái mít.

Thế nhưng từ điển Wikipedia cho biết cây mít đã được trồng tại Ấn Độ từ 3000 đến 6000 năm trước! Từ điển này ghi nhận cây mít được trồng tại nhiều nước ở Nam và Đông nam Á, thậm chí đến tận nước Úc, nhưng không thấy ghi nó có mặt rất phổ biến ở nước Việt Nam! Theo tôi nhớ loáng thoáng, khi khai quật các di chỉ thuộc văn hóa Hòa Bình ở Việt Nam - có niên đại hàng chục ngàn năm - ngoài các phần hoa bầu bí và lúa, người ta đã tìm thấy cả... hột mít nữa thì phải? Có lẽ đây là một đề tài nghiên cứu thú vị mà không biết đã có ai thực hiện chưa.

Mít tố nữ (Chempedak hay cempedak), tên khoa học *Artocarpus integer*, có thể coi là có xuất xứ từ Mã Lai, hoặc nói chung chung là ở vùng Nam Á.

Còn mít... Tố Nam? Đó là một loại trái mít nhiều lần nhỏ hơn trái mít thường, và chỉ lớn từ gấp rưỡi đến gấp đôi trái mít tố nữ trung bình, không thơm nhiều như mít tố nữ, nhưng múi nhiều và "ráo" (trong khi múi mít tố nữ nhão giống như mít ươi (tên khoa học *Artocarpus odoratissima*) và cũng khá ngon nhưng không được ưa thích bằng mít tố nữ. Tên "Tố Nam" của loại trái cây gia đình nhà mít này, theo chỗ tôi biết, có lẽ chỉ mới được nói lần đầu tiên tại Phương Lâm, một thị trấn gần núi ở tỉnh Đồng Nai, từ khoảng sau năm 1980, như một cách

đùa giỡn, để đối lại và phân biệt với mít tố nữ.

Dường như do một sự nhầm lẫn tại vườn ươm giống ở một nơi nào đó ở miền Tây Nam bộ, một vài cây mít loại này đã xuất hiện một cách không được mong đợi trong số cây mít tố nữ được mang về trồng ở Đồng Nai, và chưa ai biết rõ nó là một giống mít mới di thực hay một sự biến dị, cũng như tên thật và nguồn gốc chính xác của nó. Có một người gọi đùa nó là mít tố... nam. Từ đó, gần ba mươi năm qua, không biết đã có ai truy ra "tên cha sinh mẹ đẻ" của nó chưa, nhưng khi thấy Nguyễn Đặng Mừng gọi tên "Mít Tố Nam" thì tôi nghĩ có lẽ nó đã "chết tên rồi". Vì vậy, chuyện tiểu lâm Nguyễn Đặng Mừng kể có lẽ cũng còn ít tuổi đời, chớ không phải thuộc loại cổ tích dân gian.

Thiếu Khanh.