



Vịt Song Thao

Vào một tiệm ăn Việt, mở tờ thực đơn, nếu có món bún măng vịt là có tôi. Tôi đã nghiệm món tử này đủ nơi đủ chỗ bên Canada cũng như bên Mỹ. Bên Mỹ, nhất là khu Little Saigon thì khỏi nói. Hầu như tiệm nào cũng có, tiệm nào cũng ngon. Không biết có phải vì ăn thịt vịt hay quen không mà tôi không nhớ tên một tiệm nào ở khu thủ đô của người Việt hải ngoại này. Có lẽ vì tiệm nào cũng sêm sêm như nhau. Tại Portland, đất của ông Từ Công Phụng, cũng có

tiệm bán bún măng vịt rất ngon. Ông nhạc sĩ này dẫn tôi tới ăn nên tôi cũng chẳng cần nhớ tên tiệm. Bún măng vịt ngon thịt phải dày, mềm và đậm đà nhưng quan trọng là, theo khẩu vị của tôi, thịt phải để riêng trong một đĩa gói có nước mắm gừng. Chính đĩa gói này mới làm nên sự nghiệp của bún măng vịt. Thiếu nó là vất đi. Tại Vancouver, Canada, có nhiều tiệm đạt được tiêu chuẩn này. Nhưng tại Montreal chúng tôi thì hầu như không có tiệm bún măng vịt nào ra hồn. Trước khi có dịch Covid, có một tiệm mới mở trên đường Saint Laurent đạt được mức bún măng vịt ngon. Sau thời gian đóng cửa vì dịch, tiệm phèo-mê-bu-tích vĩnh viễn luôn.



Thịt vịt không phải thứ hiếm ở Montreal. Tại các chợ tây cũng như chợ Việt, vịt của Lac Brome bán ê hề. Lac Brome chỉ cách thành phố Montreal chừng một tiếng lái xe là nơi nuôi vịt quy mô. Thành lập vào năm 1912, họ chuyên nuôi giống vịt Bắc Kinh.



Nixon và Chu Ân Lai đang thưởng thức món vịt Bắc Kinh vào năm 1972. Thực đơn... vịt của Nixon tại Bắc Kinh.

Vịt Bắc Kinh? Dân Việt Nam có lẽ không quên chuyến viếng thăm chính thức Trung Quốc của Tổng Thống Nixon vào năm 1972. Sau đoàn bóng bàn Mỹ qua Trung Quốc thi tài với đội bóng bàn Trung Quốc, sau những cuộc đi đêm của Kissinger,

Nixon đã chính thức qua tận hang rồng đánh thức con rồng đỏ trở dậy. **Nixon đã để dãi phân bội các đồng minh Việt Nam, Lào và Kampuchia, tổng Trung Hoa Dân Quốc** ra khỏi Liên Hiệp Quốc để cho Trung Cộng thay thế.

Chuyện mặt trái mặt phải của chính trị bỏ qua một bên, chúng ta nói chuyện...vịt. Thủ Tướng Trung Cộng Chu Ân Lai đã nồng nhiệt tiếp đón Nixon bằng các buổi yến tiệc sang trọng. Các món bày trên bàn tiệc được các tiệm ăn của người Hoa tại New York "sao y bản chánh" ngay tức khắc. Dân Mỹ ào ạt kéo tới ăn theo tonton. Theo đúng thủ tục ngoại giao, Nixon đãi lại bằng một bữa tiệc sang trọng khác. Vì máy bay không có chỗ nên Tổng Thống Mỹ không mang được đầu bếp của tòa Bạch Ốc đi cùng, Họ phải nhờ đầu bếp địa phương nấu. Chỉ có món tráng miệng gồm rượu sâm banh và cam California là sản phẩm của Mỹ. Thực đơn bữa tiệc do Mỹ đãi này bị vịt ngự trị. Nhìn vào thực đơn bày món, tôi thấy đã có tới ba món vịt. Đó là: vịt ăn chơi bốn món, vịt Bắc Kinh và súp xương vịt. Nixon nói với báo chí ông thích nhất món vịt trong chuyến công du này. Báo New York Times tường thuật lại các nhà hàng người Hoa tại Nữ Ớc không bỏ qua dịp may này. Một chủ nhà hàng đã trả lời phóng viên: "*Nixon là người quảng cáo vĩ đại nhất cho món vịt Bắc Kinh. Bây giờ ai cũng muốn ăn thử!*".

Năm 2008, tôi đã tới Bắc Kinh và ăn vịt Bắc Kinh tại một nhà hàng thuộc loại lớn. Họ khua chuông gõ mõ cho món này phát khiếp. Khi mang món này tới bàn, họ tổ chức như một đám rước nhỏ. Có phèo la khua inh ỏi dẫn đầu, tiếp theo là một cái bàn có bánh xe trên có vịt quay được đẩy theo, cuối cùng là anh bếp trưởng và các tiếp viên. Anh bếp múa dao trở tài xắt từng miếng da vịt vàng đỏ giòn tan ra thành những miếng vuông như quân cờ. Khi ăn, da vịt được gói vào trong miếng bánh bột, thêm hành tươi và nước sốt. Nhờ Nixon, vịt lên ngôi cho tới bây giờ. Đãi khách sang nhất định phải có con vịt chủ trì! Vài lần có dịp ăn vịt Bắc Kinh tại Montreal, Paris và Niagara, món này cũng được trình diễn dènh dang như vậy. Muốn khua chiêng gõ trống cách nào, tôi cũng chẳng ham. Nhìn vào món vịt Bắc Kinh như thấy có khuôn mặt Nixon lồng vào, cách chi mà ngon nổi!

Vịt là... ân nhân của người. Xả thân làm miếng ngon cho đời, vịt còn vạch gan đem lại cho nhân gian một món nhậu hết xẩy, món foie gras. Lac Broomon cũng có món gan béo này nhưng quê hương của foie gras phải là vùng Périgord của miền Nam nước Pháp. Năm 2012, tôi đã có dịp đặt chân tới thánh địa Périgord và đã ghi lại trong một bài du ký : *"Không biết cái tên Périgord có gợi nhớ được nơi bạn đọc điều chi không? Đó là... quê hương của món foie gras nổi tiếng của Pháp."* Foie gras ăn với bánh mì Paris thì không chê vào đâu được. Tôi nhấn mạnh bánh mì Paris! Cô em tôi, dân Paris đã nửa thế kỷ, nhất định cho là bánh mì Paris ngon nhất, bánh mì dưới Provence thua xa. Cái miệng tôi là cái miệng... Canada nên không bén nhạy như vậy được. Bánh mì Pháp là tôi thấy ngon rồi. Ít nhất cũng ngon hơn bánh mì Canada.



Tượng ba chú vịt tại quê hương của foie gras Perigord. Một tiệm chuyên bán foie gras tại Perigord.

Bên Canada, gần Montreal có vùng Lac Brome cũng làm foie gras nhưng sao bì được với thứ chính tông của tây. Périgord lại là thánh địa của foie gras nên khi tới đây tôi đã vào đúng hang ổ. Ngay từ khi ghé vào một quán ăn bên đường, tôi đã thấy có món vịt hầm. Tôi là loại hảo... vịt nên order ngay một thố. Ngon tuyệt tuy thường ngày cái miệng tôi chỉ thích món bún măng vịt thôi. Vậy rồi trong thời gian ở vùng này nhà hàng nào cũng thấy món vịt, giá khá rẻ, tôi cứ hân hoan... bơi! Tới Périgord mới biết đây là đất vịt. Phố phường rất một thứ cửa hàng bán foie gras. Foie gras được làm bằng gan vịt hoặc ngỗng. Vịt có bộ gan nhỏ xíu nên chẳng biết phải bao nhiêu gan mới làm được một hộp foie gras. Vậy là con người giỏi trò. Họ tạo nên những con vịt có bộ gan lớn hết cỡ. Tôi đã được coi những video chiếu công đoạn... to gan này. Họ nhồi nhét cho vịt ăn bằng những chiếc ống nhét thức ăn cho điều của vịt căng phồng lên. Dĩ nhiên trong thức ăn có những chất... bổ gan. Đúng ra là những chất tạo mỡ cho gan. Thành ra ăn foie gras bảo đảm sẽ giàu cholesterol!

Thấy những chú vịt bị nhồi thức ăn mới thấy cái ác của con người. Vậy nên giới bảo vệ súc vật mới phản đối. Họ đã thành công ở nhiều nơi. Ngay tại Âu châu, 35 nước đã cấm chế biến foie gras nhưng vẫn được bán và tiêu thụ. Chỉ còn năm nước vẫn sản xuất thứ món ăn ngon nhưng ác này. Đó là: Bỉ, Bồ Đào Nha, Tây Ban Nha, Hung và, dĩ nhiên, Pháp. Luật lệ của Pháp nhấn mạnh: *"Foie gras được bảo vệ như một di sản văn hóa và ẩm thực của Pháp"*. Ngay tại chính giữa Périgord có bức tượng ba chú vịt bằng đồng đứng ngơ ngác nhìn người qua lại. Đây là tác phẩm của điêu khắc gia Francois Xavier Lalanne. Thấy ba chú vịt dễ thương này trong tôi dâng lên niềm ân hận: sao ta cứ thịt vịt mà thích! Lỗi không phải tại tôi mà tại...vịt. Ai bảo chúng bay ngon thịt!". Thịt vịt ngon, ít nhất có một người là tôi thấy như vậy. Nhân tâm tùy dạ dày, ai nghĩ khác ráng chịu.

Nhưng cái thứ chui qua phía dưới của vịt cũng là món ngon. Đó là món trứng vịt lộn. Dân ta rất hầu món này nhưng lại không được ghi điểm như một món ăn gốc Việt như phở, chả giò hay bánh mì thịt. Trứng vịt lộn mang quốc tịch Philippines. Dân Phi gọi là balut. Tôi đã có thời gian ở Manila khá lâu vào năm 1973 nên đã quen với balut. Khi mặt trời khuất lấp là dân bán balut, tiếng Phi gọi là mangbabalot, xuất hiện. Tôi chưa bao giờ gọi mua trứng vịt lộn của các anh chị bán balut vì không mặn mà với món này lắm nên ngày nay, sau gần

*Balut.
Rau răm và hột vịt lộn.*



nửa thế kỷ, không còn nhớ nhiều về món này tại thủ đô Manila. Đây là một món ăn đường phố rẻ tiền mà người Phi rất mến mộ. Balut nằm nơi các quầy bán tại các góc đường, nhà ga, bến cảng, tiệm ăn, trong chợ hoặc trước các bar rượu, tiệm hát disco. Balut thường sánh vai với đậu phộng luộc. Tôi không hiểu sao họ cho hai món này đi chung với nhau. Nhưng tôi vẫn nhớ tiếng rao “balut” vang lên thẳm thẳm trong màn đêm của những người đội những chiếc thúng trên đầu hoặc chở trên những chiếc xe đạp cộc cạch. Người bán balut thường để trứng trong những chiếc thúng có đệm giấy báo hoặc miếng đan bằng cỏ, phía dưới có một lớp cát để giữ nóng.



*Bán balut rong.
Sạp bán balut trên vỉa hè.*

Dân Phi chớp tay trên món mà nhiều nước Đông Nam Á đều có tuy hột vịt lộn không phải là sáng kiến của nước này. Họ bắt chước Trung Hoa. Từ năm nào, dân Trung Hoa đưa món ăn phổ thông này vào Philippines là một nghi vấn. Người thì bảo từ năm 1565, người thì cho là từ năm 1885. Bỏ qua đi chuyện này vì không quan trọng. Quan trọng là kể từ khi dân Phi hầu món này thì balut theo gót chân của dân Phi đi khắp mọi nơi

với “bản quyền” của người Philippines. Thế giới hầu như không biết tới pongtea khon của Kampuchia, trứng vịt lộn của Việt Nam hay Thái Lan, Lào tuy chúng chỉ là một.

Gọi là một nhưng chúng khác nhau chút đỉnh. Khác về thời gian ấp trứng. Philippines thường cho ấp từ 11 đến 17 ngày, Kampuchia từ 18 đến 20 ngày, Việt Nam từ 19 đến 21 ngày. Càng dài ngày, trứng càng trưởng thành, lông lá đen xì. Khác về gia vị kèm theo. Dân Philippines ăn kèm với muối, ớt, tỏi, giấm trong khi chúng ta muối, tiêu, chanh và một thứ không thể thiếu là rau răm. Trứng vịt lộn không có rau răm chẳng ra cái thể thống chi. Đã không ngon miệng lại còn thiếu cân bằng. Các thầy lang Việt giải thích: trứng vịt lộn mang tính hàn, có tác dụng tu âm, dưỡng huyết, chữa được nhiều bệnh như suy nhược, yếu sinh lý, đau đầu, chóng mặt “bỏ tựa nhân sâm”. Rau răm có vị cay nồng, mùi thơm hắc, tính ấm, tác dụng ấm bụng, chống đầy hơi. Vì ăn trứng vịt lộn cường dương nên kèm với rau răm để giảm... hùng khí. Có vậy mới cân bằng âm dương!

Dân tây phương ít người biết ăn hột vịt lộn. Nhiều anh Mỹ trước đây tới Việt Nam có thể ăn cả mắm tôm nhưng vẫn kính nhi viễn chi với hột vịt lộn. Trông chú vịt con lông lá nằm co ro trong trứng nhiều anh phát khiếp chạy có cờ. Nhưng trên truyền hình Mỹ có những chương trình gọi là “truyền hình thực tế” chuyên khai thác những món ăn thuộc loại ghê gớm như Fear Factor, Hell’s Kitchen, The Amazing Race, Survivor. Tôi có coi những chương trình này. Họ khai thác nỗi sợ của con người để kéo khán giả. Rắn rết, bọ cạp bò lổn ngổn, họ nuốt tuốt. Hột vịt lộn là chuyện nhỏ. Cũng đã có nhiều nơi tại Mỹ họ tổ chức những cuộc thi ăn trứng vịt lộn. Tại một cuộc thi ở New York do nhà hàng Phi Maharlika bảo trợ, người thắng giải đã ăn 40 balut trong 5 phút. Tại hội chợ Filipino American Festival ở New Jersey, có người đã tạo kỷ lục ăn 20 balut trong 2 phút 22 giây.

Chuyện chi cũng phải có điều độ. Thường tôi chỉ ăn hai trứng là thấy đủ. Có nhiều bà, chẳng thi thố chi, nhưng quá thích trứng nên ăn một lúc tới 5 hoặc 6 trái. Đó là chuyện tôi đã từng chứng kiến. Còn nghe nói thì có bà làm một lúc chục trứng là sự thường.

Tôi phải thú thực, ăn hột vịt lộn thì ăn, nhưng tôi không hẫu vụ này lắm. Nhìn bào thai vịt, phần lớn đã có lông, tôi đã phải vật đám lông đi nhưng vẫn không thấy mạnh dạn khi bỏ vào miệng. Tôi không có máu tây trong người còn cảm thấy vậy, mấy anh tây chạy có cờ là phải. Nhưng bà đầm Sydney Kramer thì khác. Bà là ký giả của báo Business Insider, được bà Nicole Ponseca, chủ nhà hàng món Phi Maharlika tại New York, mời tới ăn món balut. Bà ăn thấy ngon nên làm một cuộc thí nghiệm nhỏ. Bà mang balut về tòa báo cho các đồng nghiệp ăn thử. Họ xúm vào coi. Bà phóng viên Dina Spector phát ngôn: “*Con bọ chứ không phải trứng!*”. Bà Kramer khuyến khích mọi người ăn thử. Ông phóng viên Kevin Smith la làng: “*Tôi cảm thấy như đang diễn trong Fear Factor!*”. Khi bà đưa “biến cố” này lên mặt báo mạng trong bài “*Chúng Tôi Ăn Balut – Món Ăn Lạ Nhất Tìm Thấy ở New York*” đã có tới 12 triệu người vào coi. Người thích người chê.

- Nói chuyện người thích trước. Đó là phe ta! Ivo Purwanto, người Indonesia, nơi cũng thời món hột vịt lộn, gây sự: “*Mỗi đất nước có những phong tục và lối sống khác nhau. Tại Ý bạn có thể bị đánh nếu thêm thom vào pizza nhưng người Mỹ thì cho đó là chuyện thường*”. Cô Trúc Phương, dân mít ta, đồng tình: “*Món ăn này rất phổ biến tại Đông Nam Á, như Việt Nam và Philippines. Nó là thức ăn hoàn toàn bình thường như thịt gà, thịt vịt với chúng tôi. Nếu bạn chưa từng ăn thử, không có nghĩa là món ăn này kỳ lạ. Hãy bình tĩnh và tôn trọng nền văn hóa của những quốc gia khác*”.
- Phe chê cho đây là món ăn “độc ác” và “gớm ghiếc”. Kể ra dưới con mắt của người tây phương, chuyện nấu chín bào thai vịt này không chấp nhận được cũng phải. Họ yêu thú vật. Con chi cũng thấy ngộ nghĩnh ôm ấp được. Từ khi heo tới trăn rắn. Họ yêu chó nên không hiểu nổi tại sao chúng ta lại ăn thịt chó. Chó là để cho mấy em đầm ôm chứ không phải để ngả rựa mặn. Tôi không có máu ghen nhưng vẫn ghét chó là vì chuyện “chương mắt” này.



Tuy không mặn mà với hột vịt lộn, dù mấy ông Phi bảo đây là món “viagra” thiên nhiên, nhưng tôi thấy balut đã ăn thua chi. Món **tiết canh** vịt mới kinh hồn. Vậy mà tôi thích. Sụn thịt vịt trộn lẫn trong tiết hãm bằng nước mắm, gan mè thái nhỏ và các loại rau thơm cắt sợi rắc lên trên. Và đậu phộng rang giã nhỏ phủ trên cùng. Mới nhìn đã thích, như một bức tranh đầy màu sắc, ăn thấy ngon thấu trời. Cứ tưởng tượng mấy anh tây chị đầm thấy mồm miệng đỏ chót như ma cà rồng có chạy te không. Bảo đảm chạy lẹ hơn thấy balut.

Món chi từ vịt cũng ngon. Thiết thấy thương cái dáng lạch bạch!

10/2021

Website: www.songthao.com