

Wasabi

Vũ Đăng Khuê

Hôm nay, tôi muốn chia sẻ với bạn ta một bài viết về wasabi – gia vị đặc trưng không thể thiếu trong ẩm thực Nhật Bản (washoku 和食). Ý tưởng này bắt nguồn khi xem một phóng sự đầy “ấn tượng” trên đài Fuji số 8 mà tôi tình cờ xem được cách đây vài ngày. Chương trình đó thực sự khiến tôi “ò” lên ngạc nhiên khi nhận ra rằng những gì mình từng nghĩ về wasabi hóa ra “tưởng dzậy mà không phải dzậy”. Trước đây, tôi luôn “tư duy” rằng wasabi và mù tạt là “chị em sinh đôi” – chỉ khác tên gọi nhưng vị thì giống nhau. Nhưng không, sự thật thú vị hơn nhiều! Hãy cùng tôi từ từ khám phá câu chuyện hấp dẫn về gia vị độc đáo này nhé.

Nguồn gốc và truyền thống của wasabi

Wasabi không phải là một loại cây dễ dàng tìm thấy ở bất kỳ đâu. Nó bắt nguồn từ những vùng núi mát mẻ, đôi khi khắc nghiệt của Nhật Bản, nơi thiên nhiên ban tặng những điều kiện đặc biệt để cây wasabi phát triển. Những địa danh nổi tiếng như thung lũng Izu ở tỉnh Shizuoka, vùng núi cao Nagano hay những dòng sông thơ mộng ven Kyoto từ lâu đã trở thành “cái nôi” của wasabi. Tại đây, những cánh đồng wasabi xanh mướt trải dài, được tưới mát bởi dòng nước suối trong lành chảy từ những ngọn núi cao. Việc trồng wasabi đòi hỏi sự kiên nhẫn và kỹ thuật tỉ mỉ, bởi cây này không chỉ nhạy cảm với môi trường mà còn cần nhiều năm để trưởng thành. Qua hàng thế kỷ, người dân Nhật Bản đã biến wasabi thành một phần không thể tách rời của văn hóa ẩm thực, nâng nó lên tầm “linh hồn” của những món ăn truyền thống.

Không chỉ là một loại gia vị, wasabi còn gắn liền với những câu chuyện lịch sử và truyền thống. Người Nhật xưa kia đã sớm nhận ra giá trị của nó, không chỉ về mặt hương vị mà còn về mặt y học. Wasabi từng được sử dụng như một phương thuốc tự nhiên để hỗ trợ tiêu hóa và bảo vệ cơ thể khi dùng các món ăn sống – một minh chứng cho sự thông thái trong cách kết hợp thực phẩm của người Nhật.

Hương vị độc đáo và cách thưởng thức

Điều làm nên sự đặc biệt của wasabi chính là hương vị không thể nhầm lẫn của nó. Khi nếm thử, bạn sẽ cảm nhận ngay một vị cay nồng bùng nổ, xộc thẳng lên mũi, khiến bạn có thể hơi giật mình trong khoảnh khắc đầu tiên. Nhưng điều kỳ diệu là cái cay ấy không kéo dài – nó nhanh chóng dịu đi, nhường chỗ cho một cảm giác the mát, thanh khiết lan tỏa. Sự cân bằng tinh tế này chính là lý do khiến wasabi trở thành “người bạn đồng hành” hoàn hảo cho sushi, sashimi hay zaru soba – món mì kiều mạch lạnh mà tôi đặc biệt yêu thích.

Ngoài việc làm tăng hương vị cho món ăn, wasabi còn mang lại lợi ích sức khỏe đáng kể. Nhờ đặc tính kháng khuẩn tự nhiên, nó giúp giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm khi ăn hải sản sống – một yếu tố quan trọng trong ẩm thực Nhật Bản, nơi sashimi và sushi luôn chiếm vị trí hàng đầu. Chính sự kết hợp giữa hương vị và công dụng này đã khiến wasabi trở thành một phần không thể thiếu trong các bữa ăn truyền thống.

Wasabi và soba – Bản giao hưởng ẩm thực

Nếu phải chọn một trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời nhất với wasabi, tôi sẽ không ngần ngại đề cập đến sự kết hợp giữa wasabi và soba. Vị nhẹ nhàng, thanh đạm của những sợi mì kiều mạch soba khi hòa quyện cùng cái cay nồng đầy kích thích của wasabi tạo nên một bản “giao hưởng” hương vị khó quên. Đặc biệt, trong phóng sự của đài Fuji số 8, tôi đã bị cuốn hút bởi một món ăn độc đáo mang tên “Wasabi Zaru Soba Shabushabu”. Món này được chế biến bằng cách chia soba thành từng phần nhỏ, nhúng nhanh qua nước sôi đã pha chút wasabi để thấm vị, sau đó chầm vào nước tương tsuyu đậm xuyết thêm một ít wasabi tươi. Từng sợi mì trôi qua đầu lưỡi như mang theo cả một câu chuyện về thiên nhiên và con người Nhật Bản, mời gọi thực khách khám phá sâu hơn vào nền văn hóa phong phú của đất nước này.

Tôi còn nhớ cảnh người đầu bếp trong phóng sự nhẹ nhàng giải thích rằng cách thưởng thức này không chỉ làm nổi bật vị cay của wasabi mà còn giữ được độ dai và thơm của soba. Đó là một sự kết hợp vừa đơn giản vừa tinh tế, thể hiện rõ triết lý ẩm thực Nhật Bản: tôn vinh nguyên liệu tự nhiên mà không cần quá nhiều gia vị phức tạp.



Wasabi Zaru Soba Shabushabu. (Hình: ChatGPT vẽ)

Wasabi thật và ‘wasabi giả’

Một sự thật thú vị mà không phải ai cũng biết: wasabi thật – được làm từ thân rễ của cây *Wasabia japonica* – là một thứ xa xỉ phẩm trong thế giới ẩm thực. Loại cây này cực kỳ khó trồng, đòi hỏi điều kiện khí hậu và đất đai đặc biệt, cộng thêm thời gian sinh trưởng kéo dài từ 1,5 đến 2 năm. Chính vì vậy, giá thành của wasabi thật rất cao và nó thường chỉ xuất hiện trong các nhà hàng cao cấp hoặc những dịp đặc biệt tại Nhật Bản. Trong khi đó, thứ “wasabi” mà chúng ta thường thấy ở các quán sushi bình

dân hay siêu thị trên khắp thế giới có thể là một “fake wasabi” – hỗn hợp được tạo ra từ mù tạt, cải ngựa (horseradish) và cho một chút màu thực phẩm xanh để giống với wasabi thật.

Sự khác biệt này khiến tôi tự hỏi: Nếu phần lớn thứ chúng ta ăn không phải wasabi thật, vậy điều gì làm nên sự khác biệt giữa wasabi và mù tạt? Và liệu cái “wasabi giả” này có thực sự làm giảm giá trị của trải nghiệm ẩm thực không? Để trả lời câu hỏi đó, hãy cùng nhìn sâu hơn vào cảm nhận của những người từng thử cả hai loại.

Du khách ngoại quốc nói gì về wasabi?

Phóng sự của đài Fuji số 8 đã mang đến một góc nhìn thú vị khi phóng viên phỏng vấn các du khách ngoại quốc đến Nhật Bản để trải nghiệm wasabi. Những cuộc trò chuyện này không chỉ phản ánh sức hút của gia vị này mà còn cho thấy cách nó khơi dậy sự tò mò trên toàn cầu. Dưới đây là một đoạn hội thoại được ghi lại:

Phóng viên: *Điều gì khiến các bạn đến đây để thử wasabi?*

Du khách 1 (từ Anh): Tôi thấy trên YouTube, mạng xã hội Instagram nói rằng wasabi rất đặc biệt, vừa cay vừa thơm, không giống bất kỳ gia vị nào tôi từng thử. Tôi đã bay từ London đến đây, một phần vì sushi, nhưng chủ yếu là để nếm thử wasabi chính gốc.

Phóng viên: *Vậy cảm nhận của bạn thế nào sau khi thử?*

Du khách 2 (từ Mỹ): Thật tuyệt vời! Lúc đầu tôi hơi bất ngờ vì vị cay xộc thẳng lên mũi, cứ như một cú ‘đánh thức’ vậy. Nhưng sau đó nó dịu đi rất nhanh, để lại cảm giác dễ chịu. Tôi nghĩ mình sẽ mua một ít về làm quà cho bạn bè.

Phóng viên: *Các bạn có biết phần lớn wasabi ngoài thị trường không phải là thật không?*

Du khách 1: Thật sao? Tôi không ngờ điều đó. Nhưng dù là thật hay không, tôi vẫn thấy nó rất ngon và đáng để thử. Có lẽ lần sau tôi sẽ tìm cách thử wasabi thật để so sánh.

Những chia sẻ này cho thấy sức hút của wasabi không chỉ nằm ở hương vị độc đáo mà còn ở sự mới lạ và cảm giác phiêu lưu mà nó mang lại. Dù là wasabi thật hay “giả”, nó vẫn đủ sức chinh phục trái tim của thực khách từ khắp nơi trên thế giới.



Hotdog và wasabi. (Hình: Unsplash)

Wasabi và mù tạt – Điểm khác biệt

Vậy, rốt cuộc **wasabi và mù tạt khác nhau ở điểm nào?** Hãy cùng phân tích chi tiết hơn:

Nguồn gốc: Wasabi được lấy từ thân rễ của cây *Wasabia japonica*, một loài thực vật bản địa của Nhật Bản. Trong khi đó, mù tạt được làm từ hạt của cây mù tạt, phổ biến ở châu Âu và Trung Đông từ hàng nghìn năm trước.

Hương vị: Wasabi mang vị cay the, “bùng nổ” nhanh nhưng tan đi trong tích tắc, chủ yếu tác động lên khoang mũi, tạo cảm giác nhẹ nhàng và thanh mát. Ngược lại, mù tạt có vị cay nồng kéo dài hơn, đôi khi kèm theo chút đắng hoặc chua, tác động mạnh lên lưỡi và vòm miệng.

Ứng dụng: Wasabi là “ngôi sao” trong các món ăn Nhật như sushi, sashimi hay soba, trong khi mù tạt lại thường xuất hiện trong ẩm thực phương Tây, từ thịt nướng, xúc xích, hotdog cho đến các loại sốt trộn salad.

Sự khác biệt này không chỉ nằm ở nguyên liệu hay cách chế biến mà còn phản ánh rõ nét sự đa dạng trong văn hóa ẩm thực của từng khu vực. Nếu wasabi là biểu tượng của sự tinh tế và nhẹ nhàng, thì mù tạt lại đại diện cho sự mạnh mẽ và đậm đà.

Kết luận

Wasabi không chỉ đơn thuần là một loại gia vị – nó là một câu chuyện, một biểu tượng của sự tinh tế và truyền thống Nhật Bản. Từ những cánh đồng xanh mướt nép mình giữa thiên nhiên hùng vĩ, qua bàn tay chăm chút của người nông dân, đến từng miếng sashimi hay sợi soba điểm xuyết vị cay nồng, wasabi kể lại hành trình của đất trời và con người xứ sở mặt trời mọc. Dù là wasabi thật được mài từ thân rễ tươi hay “wasabi giả” quen thuộc trong các nhà hàng bình dân, nó vẫn có sức mạnh chinh phục trái tim thực khách trên toàn thế giới. Hẹn gặp lại bạn ta trong một hành trình khám phá hương vị gì vào lần tới mà tôi chưa biết vì chưa nghĩ ra nhé!

Vũ Đăng Khuê



Le wasabi est relativement cher car il est réputé pour sa difficulté de culture. Imaginez-vous, cultivateur de wasabi, devoir attendre jusqu'à trois ans pour obtenir une seule tige prête à être récoltée. Le wasabi peut prospérer dans des conditions naturelles où le climat est très spécifique toute l'année

La plupart du wasabi servi dans le monde n'est pas du vrai wasabi: il s'agit simplement d'un mélange de raifort, de moutarde et de colorant alimentaire vert. Le véritable wasabi (*Wasabia japonica*) est incroyablement rare et difficile à cultiver, nécessitant des conditions spécifiques d'eau courante propre et froide.