

Hạt mắc khén là món quà thiên nhiên ban tặng cho người vùng cao

Author : Mỹ Hạnh

Người vùng cao Tây Bắc bao đời gắn bó với núi rừng, họ xem rừng như mạng sống, là một phần không thể thiếu trong đời sống. Núi rừng thấu hiểu tình cảm của con người nên ban phát cho họ nhiều sản vật quý, trong đó phải kể đến hạt mắc khén!

Vào những ngày cuối năm như thế này, khi gió mùa Đông bắc tràn về, tiết trời buốt giá, Tây Bắc lại chuẩn bị đón thêm một mùa xuân mới tươi đẹp nữa, đồng bào dân tộc tập nập chuẩn bị những nguyên liệu thơm ngon cho các món ăn chỉ có ở vùng này mới có, [hạt mắc khén](#) là thứ mà người ta không thể bỏ qua.

Khi hoa cải trắng, hoa tam giác mạch ở trắng rừng cũng là lúc mùa hái mắc khén bắt đầu. Hoa cây mắc khén trở vào đầu mùa xuân, rồi đậu thành từng chùm quả nhỏ xinh như hạt rau mùi, qua mấy tháng ròn rỗng chứa tinh túy của đất mẹ thiên nhiên, của rừng của núi, hạt mắc khén lớn lên có màu xanh non tươi, quả không hẳn tròn mà có thêm ngạnh cứng, khi chín dần chuyển sang màu hồng vô cùng đẹp mắt, lúc này người vùng cao rủ nhau lên núi thu hoạch mắc khén mang về.



Đến đầu cánh rừng già đã cảm nhận thấy mùi hương mắc khén cay nồng, thơm thoang thoảng lan tỏa trong không gian. Hương thơm ấy càng khiến cho bước chân trở nên thoăn thoắt, rẽ cây phát bụi tiến lại gần những thân cây cao lớn phía trong.

Trước khi **quả mắc khén** chín rộ, mỗi buổi chiều chần trâu, bọn trẻ con hay quanh quần bên những gốc cây tua tua gai nhọn để nhặt hạt mang về, đến khi lùa trâu về thì túi áo cũng căng đầy hạt mắc khén.

Mùa mắc khén chín người ta vào rừng nhiều lắm, đông vui như mùa đi phát rẫy mới, mỗi người một câu liêm để kéo từng chùm quả chín rơi xuống mặt đất thu nhặt về. Người ở dưới bó lại từng bó lớn cho vào gùi, những ngày nắng to đem ra phơi trước sân thì có được mùi hương tuyệt vời nhất.



Có những người không quen ăn thì thấy có mùi hơi hăng hắc, người đã quen rồi cảm nhận thấy vị thơm và nồng ấm lan tỏa rất dễ chịu, người Thái dùng hạt mắc khén để tẩm ướp cho các món nướng, món rán, đặc biệt là để làm món thịt khô gác bếp thì ngon tuyệt vời. Đồng bào nơi đây còn nghĩ ra một món muối tên gọi là chẳm chéo, có mắc khén trộn cùng để chẳm ăn kèm với nhiều món.

Hạt mắc khén khi khô có màu nâu sẫm và sần sùi, trước khi ăn phải đem nhặt sạch cho hết cuống, mang rang trên bếp lửa cho dậy mùi rồi đợi cho thật nguội, lúc này mới mang đi xay cho tơi

mịn rồi mới sử dụng được.

Những người nấu bếp có kinh nghiệm không ưa cho nhiều mắc khén vào món ăn, chỉ thoáng thoảng thôi nhưng mang lại hương vị tuyệt vời nhất, cho quá tay chỉ làm cho món ăn nặng hắc và có thêm vị đắng rất khó chịu.



Hạt mắc khén là quà tặng núi rừng ban tặng cho đồng bào vùng cao, và cũng chỉ có người vùng cao mới tìm ra được loại hạt quý giá này rồi đem chế biến thành những món ăn tuyệt vời.

Thấp thoáng trong những căn nhà sàn đượm khói bếp kia, những con cá, con gà đang được nướng vàng trên bếp than hồng đượm, du khách ở xa đến như nghe thấy hương vị núi rừng đang lan tỏa khắp không gian, níu chân du khách ở lại.

Lên Tây Bắc những ngày cuối năm này, khi đông sắp qua và xuân đang về, người ta được thưởng thức cái không gian hùng vĩ của núi rừng, mộng mơ khi hoa đào hoa mận đang chúm chím nụ non chồi biếc, và cũng đừng quên thưởng thức những món ngon mang hương vị đặc biệt của hạt mắc khén.