

Khám phá Tây Bắc nhất định phải biết hương vị của hạt mắc khén

Author : Mỹ Hạnh

Những ai đã có dịp đặt chân đến vùng đất Tây Bắc và thưởng thức những món ăn của người Thái thì chắc hẳn đã từng được ăn và sẽ không bao giờ quên được một loại gia vị lạ lạ, cay cay, mùi thơm khác biệt và vô cùng hấp dẫn, mang hơi thở của núi rừng, đó chính là hạt mắc khén.

Cây mắc khén thân gỗ, cao trung bình từ 14-18m, mọc hoang ở độ cao 500-1000m so với mực nước biển, khắp vùng núi Tây Bắc. Quả mắc khén tươi có màu xanh non, khi chín dần chuyển sang màu hồng, mọc thành chùm, to bằng hạt tiêu non, trông khá đẹp mắt. Hương thơm của [hạt mắc khén](#) đậm đà nhất khi quả còn tươi xanh, tuy nhiên mùa của loại quả này nhanh chóng kết thúc nên để bảo quản đủ dùng quanh năm thì người ta buộc lại thành từng chùm, mang phơi nắng hoặc hong trên gác bếp cho khô. Khi khô quả sẽ tự động tách vỏ ra như bông hoa nhỏ, để lộ phần hạt có màu đen lấp lánh trông rất xinh xắn.



Cắn thử một **quả mắc khén**, cảm giác đầu tiên bạn cảm nhận được là tê tê nơi đầu lưỡi, xen chút vị đắng rất nhẹ để rồi cuối cùng đọng lại là vị ngọt, thơm thơm trong miệng. Mùi hương của hạt mắc khén nồng dịu, mang đến cho bạn một cảm giác sáng khoái, dễ chịu vô cùng.

Khi cần dùng để tẩm ướp đồ nướng, đồng bào dân tộc đem nướng hoặc rang cho hạt chín vàng, để thật nguội rồi cho vào cối đá để xay cho thật mịn. Mỗi lần dùng chỉ lấy một lượng vừa đủ để giữ được trọn vẹn mùi hương, tốt nhất là nên **bảo quản hạt mắc khén** trong lọ thủy tinh, dùng đến đâu lấy ra đến đấy. Người Tây Bắc dùng mắc khén để ướp các món nướng: Cá nướng mắc khén, gà nướng mắc khén, thịt gác bếp...vừa để át mùi tanh của thực phẩm, vừa tăng phần hấp dẫn, thơm ngon cho các món ăn.



Không chỉ dùng cho các món nướng, mắc khén còn được đồng bào sử dụng cho các món rán, kho và pha nước chấm, muối chấm. Tất cả những mùi tanh đều bị mắc khén đánh bay, chỉ còn lại hương thơm và vị ngọt của thịt, của cá. Và thứ đồ chấm có tên **chăm chèo**, nổi tiếng gần xa cũng không thể thiếu được sự hiện diện của loại gia vị này.



Mắc khén thơm ngon nhưng không có nghĩa là bạn có thể lạm dụng, cho càng nhiều càng tốt, nghĩ như vậy là hoàn toàn sai lầm đấy nhé, chỉ nên cho một lượng bột mắc khén vừa phải, để món ăn không bị đắng!



Có lẽ vì những món ăn của Tây Bắc có thêm hương vị của mắc khén nên món nào cũng khiến cho thực khách ăn rồi lại muốn ăn nữa, mà đã ăn thì sẽ không quên được. Tất cả khách phương xa khi thưởng thức đồ ăn của người Thái đều có chung cảm nhận rằng vị của mắc khén sao lại thơm ngon, độc đáo và khác biệt đến như vậy. Hương vị đặc trưng không thể lẫn lộn, cay cay, ngai ngái mùi thơm, vị ngọt của thịt hòa với vị cay nồng của ớt, cùng với hương vị của mắc khén khiến cho mọi người đều rất thích thú. Du khách đến Tây Bắc đi du lịch không thể không mua một ít mắc khén về để làm quà cho người thân và bạn bè, ít nhưng quý và ai cũng thích thú khi nhận được món quà đặc biệt từ núi rừng ấy.