

# Lên Tây Bắc không thể bỏ qua các món nướng bằng hạt mắc khén

**Author :** Mỹ Hạnh

**Xét đến các loại gia vị đặc sản thơm ngon thì có lẽ mắc khén là đứng đầu danh sách, đặc biệt đối với các đồng bào dân tộc miền núi.**

Nhiều người gọi mắc khén là hạt tiêu rừng, khiến cho ta liên tưởng đến cây hồ tiêu mọc dại trong rừng nhưng hoàn toàn không phải, đặc điểm và hương vị của hai loại hạt gia vị này hoàn toàn khác nhau.

**Hạt mắc khén** là loại gia vị đậm đà, không thể thiếu trong các bữa ăn của đồng bào miền Tây Bắc, khi muốn dùng mắc khén, người ta bứt một nắm quả cho vào chiếc bát con, chọn lấy một viên than hồng đang cháy đượm nhất cho vào bát và lắc đều tay để nướng mắc khén, đến khi nào hạt vàng nâu, có mùi thơm ngào ngạt bay ra là dùng được. Dùng đũa gắp than ra rồi khẽ thổi cho hết tàn than, bụi tro, dùng chuôi dao già nhỏ hạt mắc khén thành bột là có thể mang đi chế biến làm đồ chấm hoặc tẩm ướp các món ăn khác.



Mắc khén là quả của một loài cây thân gỗ, có tinh dầu và hương thơm, **cây mắc khén** ra hoa vào cuối mùa xuân, đậu thành từng chùm quả như hạt rau mùi. Đến đầu mùa thu người ta thu hoạch mắc khén bằng cách dùng câu liêm để kéo cho những chùm quả rơi xuống chứ ít khi dám trèo vì thân cây có nhiều gai nhọn sắc, sau đó buộc lại thành từng chùm để đem phơi nắng hoặc treo lên gác bếp dùng quanh năm.

Hầu như trong các bữa ăn của người Thái Tây Bắc không thể thiếu được hương vị mắc khén, nó đóng vai trò giống như nước mắm của người Kinh. Những khi cần dùng nhiều, người ta cho mắc khén lên chảo nóng già trên bếp lửa rang chín, khi hương thơm đã ngào ngạt lan tỏa cả không gian thì bắc ra để nguội, khi hạt nguội hẳn rồi mới mang đi giã thành bột mịn, không giã lúc nóng vì mắc khén chứa tinh dầu, dễ bị vón cục và bột sẽ không mịn đều.



Nếu chỉ đơn thuần sử dụng **hạt mắc khén** thì người ta chỉ để ướp các món nướng, rán mà thôi, nhưng để chế ra được món đồ chấm có hương vị thơm phức, chuyên dùng ăn với xôi nếp nướng, với măng đắng, cải làn thì còn phải qua nhiều công đoạn khác nhau, những bước ấy người ta gọi là làm **chấm chéo**.

Đồng bào dân tộc sẽ dùng ớt khô bỏ hạt nướng than cho giòn, muối rang lên, rau mùi tào thái nhỏ rang khô, tất cả cho vào cối đá giã cho thật mịn. Sau đó trộn đều hỗn hợp trên với bột mắc khén nữa, tạo thành một thứ muối chấm thơm nồng nhưng không hăng, có vị ngọt dịu như ô mai, phảng phất hương thơm của núi rừng, thêm một chút nồng nàn của ớt, làm nên một loại gia vị có một không hai là **chấm chéo**. Dùng chấm chéo để chấm xôi nóng, măng đắng hay cải làn trên nướng thì không gì ngon bằng, nó khiến cho người ăn được thỏa mãn, được cảm nhận những hương vị trọn vẹn, đó không hẳn chỉ là ăn nữa, đó còn là một nét đẹp trong văn hóa ẩm thực.

Hạt mắc khén đặc biệt thích hợp với những món nướng, khi chế biến thịt thú rừng, người ta xát mắc khén đều cả trong và ngoài để nướng, giúp thịt trở nên thơm ngon đặc biệt. Ngoài thịt thú, người Thái còn sử dụng mắc khén để chế biến cá nướng, người ta hay gọi là cá nướng mắc khén, một món ăn đầy quyến rũ, hấp dẫn vô cùng.

Để làm món cá nướng ngon hảo hạng này, người ta sẽ chọn loại các chép ở sông suối nặng khoảng 0,5kg trở lên, cá béo và đang tươi sống, khi làm thịt thì cạo sạch vảy, moi ruột, bỏ mật rồi nhồi gia vị vào trong. Điều đặc biệt khi nướng cá **mắc khén** là người ta không mổ cá bằng đàng bụng mà mổ dọc đàng sống lưng, để khi gấp úp cá được dễ dàng, mềm mại hơn, gia vị được tiếp xúc với than hồng sẽ thơm ngào ngạt, lan tỏa rồi ngấm vào thịt cá.



**Cá nướng hạt mắc khén** là món cá nướng chỉ có duy nhất ở vùng Tây Bắc, kiểu gấp cá độc đáo này giúp cá được chín đều, nước bên trong được giữ lâu nên thịt cá không bị khô và cháy, hương vị của mắc khén tỏa ra không thể nhầm lẫn với bất kỳ một mùi hương nào khác, cộng thêm vị cay nồng của ớt rừng, vị mặn đậm đà của muối, khiến cho người đã một lần được thưởng thức thì cả đời cũng không thể quên, người chưa từng ăn thì sẽ không thể cưỡng lại nổi sự hấp dẫn ma mị của món ăn núi rừng ấy.

Mắc khén là món quà vô giá mà đại ngàn đã ban tặng cho đồng bào Tây Bắc, để người ta nghĩ ra cách để chế biến những món ăn, để làm phong phú thêm nền ẩm thực của đất nước chúng ta. Ai đã từng được thưởng thức những món ăn chế biến từ loại gia vị đặc biệt này chắc chắn sẽ còn nhớ mãi, và rất khó để có thể tìm lại được hương vị ấy ở một nơi nào khác không phải Tây Bắc.

