

Tất tần tật những điều mà bạn cần biết về hạt mắc khén

Author : Mỹ Hạnh

Hẳn là các bạn đã nghe nói đến công dụng của hạt mắc khén, đã từng được thưởng thức những món ăn thơm ngon đặc biệt được chế biến từ loại gia vị ấy, nhưng các bạn đã biết rõ đó là loại hạt gì và cách sử dụng như thế nào chưa?

Trong bài viết này chúng tôi sẽ chỉ cho các bạn tất cả những điều cần biết về [hạt mắc khén](#), để các bạn có thể trở thành những bà nội trợ thông thái, và nếu mua để làm quà tặng thì cũng biết để chọn được những mặt hàng đúng chuẩn chất lượng nhé!

Hạt mắc khén là gì?

Đây là một thứ gia vị rất đặc biệt của Tây Bắc, có mùi thơm độc đáo bất ngờ, nhiều người cứ tiện gọi là hạt tiêu rừng nhưng hoàn toàn không phải các bạn nhé! Hai thứ gia vị này khác nhau về cả đặc điểm sinh học, về nguồn gốc cũng như mùi vị, không gọi chung như vậy được.



Cây mắc khén là một loại cây thân gỗ, cao, to, chứ không phải dạng thân leo như hạt tiêu, hoa trở thành từng chùm, quả hơi có ngạnh và nhỏ xinh, cuối mùa thu là thời điểm loại quả này chín rộ, bà con dùng cây sào để bẻ từng chùm xuống vì cây cao và thân có nhiều gai.



Nếu xét cho đúng thì phải gọi là **quả mắc khén** chứ không phải hạt mắc khén, bởi vì khi sử dụng thì chúng ta dùng cả quả chứ không chỉ riêng phần hạt đen óng phía trong.

Sử dụng hạt mắc khén như thế nào?

Đây chắc chắn là một loại gia vị, các món nướng của Tây Bắc nếu như không có mắc khén thì không thể trở thành đặc sản được, chỉ cần cho thoáng thoáng bột mắc khén vào thì món ăn ngon thêm vạn lần, xét đúng ra thì không món nướng nào khác có thể bì kịp.

Món nướng: Hạt mắc khén rất hợp với các món nướng, tẩm một chút mắc khén vào cá hoặc thịt rồi đem đi nướng thì đảm bảo rằng bạn ăn một lần rồi không thể nào quên. Với đồng bào dân tộc miền núi khi lên rừng lên rẫy, bên người bao giờ cũng mang theo một ít hạt mắc khén để dùng dần, cá

suối nướng với mắc khén, uống cùng rượu ngô thì không gì tuyệt vời hơn.



Món rán: Không nhất thiết chỉ mình đồ nướng mới có thể dùng đến mắc khén, chúng ta có thể dùng hạt mắc khén để tẩm ướp thực phẩm trước khi đem rán. Mùi thơm độc đáo, cay cay, thơm nồng ngọt không có thứ gia vị nào có được.

Pha nước chấm: Chỉ cần bạn cho một chút bột mắc khén vào bát nước mắm hay muối chấm thì chấm gì cũng thấy ngon, nhất là đồ chiên rán nhé!



Tẩm ướp làm thịt khô: Có rất nhiều người nghiện thịt trâu khô, thịt bò khô Tây Bắc, đúng ra là nghiện hương vị của hạt mắc khén, ai ăn cũng đều tò mò về sự đậm đà, mùi thơm không thể thay thế được, rất đặc biệt. Để làm thịt khô, người ta thường dùng thịt nạc bắp, thái theo thớ thành những miếng dài, tẩm ướp gia vị và đương nhiên là không thể thiếu hạt mắc khén, sau đó đem gác lên sào bếp.



Lưu ý với các bạn là không lạm dụng mắc khén, không phải cho nhiều thì món ăn sẽ càng ngon, chỉ ước chừng vừa đủ lượng thực phẩm, cho quá tay món ăn sẽ bị đắng đấy nhé!

Rang, xay, bảo quản hạt mắc khén như thế nào?

Thông thường khi các bạn mua về là loại mắc khén đã được rang, xay sẵn, chỉ cần mang ra dùng luôn, nhưng như vậy sẽ không được thơm ngon bằng mua hạt khô về rồi tự chế biến.



Hạt mắc khén mua về vẫn còn lẫn nhiều cuộng nhỏ, nên cần nhặt cho sạch đi, loại bỏ bớt phần hạt đen bên trong vì hạt này chỉ chứa tinh dầu chứ không thơm như vỏ ngoài.

Các bạn cho mắc khén vào chảo nóng già, vặn lửa nhỏ, đảo đều tay cho hạt chín nâu vàng, tỏa mùi thơm nồng thì bắc ra, đợi cho mắc khén nguội hẳn rồi mới mang đi xay hay giã, để tránh bột bị vón cục và không được mịn đều.

Dùng bao nhiêu thì mang rang xay bấy nhiêu, dùng hết lại rang tiếp như vậy mới đảm bảo được hương vị của mắc khén, không để bị bay mùi.

Bảo quản hạt mắc khén rất đơn giản, chỉ cần bạn cho vào lọ thủy tinh hay chai nhựa đều được, vặn chặt cho thật kín để tránh ẩm mốc và hạt cũng không bị bay mất mùi. Sau khi đã cho vào lọ thì bạn chỉ cần cất giữ ở nơi râm mát, khô ráo là được rồi nhé!