

ĂN VÀ NHỚ EVA

Công Khanh 67

Cây và được nói đến nhiều lần trong Kinh Thánh. Ấn tượng nhất là chiếc lá và dùng làm mảnh monokini trên thân bà Eva trong tranh của nhiều họa sĩ phương Tây. Và là thứ trái mà dân Huế vỗ ngực bình bịch xưng tụng là trái riêng của Huế...

Tình cờ, tôi thấy một phụ nữ ở đối diện nhà ngoại đi chợ về với mấy trái và đựng trong bịch nylon. Ngạc nhiên khi gặp một người Sài Gòn biết ăn vả, tôi hỏi thăm. Cô ấy còn cho hay mấy đứa con cô ấy thích ăn trái này. Gặp ngoài chợ, cô đã mua nửa ký với giá 25.000 đồng/kg. Sáng hôm sau, mò ra chợ sớm, hèn may tôi gặp người bán vả, trái to hơn, giá đã là 30.000 đồng/kg. Một ký mười trái. Tết này tha hồ với mấy trái này, tôi nhủ thầm.



Và nấu canh sườn ăn dẻo như khoai nhưng không bầy.

Và xắt miếng chấm mắm ruốc là món ruột của những người yêu vả. Những người lòng vả. Người ta nói lòng vả cũng như lòng sung. Nhưng nếu như sung được chọn làm thú trái cầu ước, thì vả chắc sẽ không được chọn. Ước ‘sung’ chó ai điên gì ước ‘vả’! Nhưng sung làm dưa ăn chỉ lạ miệng, vì chát và cứng quá. Vả mà gặp mắm ruốc ngon thơm, có thể một người ăn cả trái. Nếu chấm mắm sà rình của Long Vinh ở dưới Trà Vinh nữa, càng mê hơn. Độ chát dịu dịu nhai với miếng mắm ruốc

chẳng hiểu sao cả hai thứ lại hợp nhau đến thế! Ăn mê mẩn luôn.

Và là loại cây được thuần hóa sớm nhất, cùng với lựu, nho, chà là, ô liu, lúa mạch và lúa mì là bảy loài bản địa của Israel cổ đại. Xứ này còn có tên là Canaan được mô tả trong Kinh Thánh như là miền đất hứa dành cho dân Do Thái.

Cây vả trong Sáng thế ký Cựu Ước, được nhắc đến cùng với cây ‘biết lành biết dữ’ và cây sống đời. Cây biết lành biết dữ làm con người sa ngã bị đuổi khỏi vườn Eden. Còn may có cây vả để hái lá che đở. Cũng có nhà thực vật học phủ định lá bà Eva xài không phải là lá vả mà là lá cây chuối, lá mà người Việt dùng gói đủ thứ món ăn. Cây sống đời chắc không giống sống đời bên mình. Cây vả trong Kinh Thánh Tân Ước còn được nhắc nhiều hơn trong nhiều trường hợp khác nhau.

Người Trung Hoa gọi trái vả là trái không hoa (vô hoa quả - 无花果). Thiệt ra, nó không thể không có hoa. Tương tự như trái lựu, trái vả chứa rất nhiều hạt, một hạt đại diện cho một loại trái nhỏ - hình thành từ hoa. Tuy nhiên, không hề giống như trái lựu giấu hạt trong hoa của nó, vả giấu hoa bên trong trái của nó. Chúng khuất tầm nhìn và không tiếp cận với bên ngoài, nên ta không nhìn thấy. Tào Trùng mặt bắt hình dong gọi nó là ‘vô hoa quả’. Quá trình thụ phấn của trái vả chỉ xảy ra nhờ những con ong bắp cày. Tới mùa động dục

loài ong này từ bên ngoài chui vào bên trong trái và qua đáy và mượn làm nơi ‘động phòng hoa chúc’ (đương nhiên chúng chẳng thể thấp ngọn nến nào trong đó). Đáy trái và cũng na na như đáy trái lựu. Đó là lối vào ‘động thiên thai’ và là nơi những cái trứng ong nở ra. Nhờ chuyện tình ong bắp cày bén theo chuyện tình vả - thụ phấn, những trái vả mới có cơ hội để chín. Bằng không chúng chỉ có thối.

Vả mà bà Eva sáng tạo thành lá che thân sau khi ăn trái cấm là vả ngọt tên khoa học là *ficus carica*. Vả mà dân Việt ăn là loại khác, là *ficus auriculata*. Lá vả Eva che thân ‘thời trang’ hơn vả lá tai bồ ở ta. Vả Eva có những khía sâu, trông giống lá đu đủ, nhưng nhỏ hơn. Vả Huế lá hình tim và to, không có khía. Không biết lá vả Eva nấu canh có ngon không, chớ lá vả Huế được dân Tây Bắc nấu canh tôm khô xứng tụng như là đặc sản. Tôi chưa ăn cả hai thứ nên không luận gì được.

Vả Huế tuy không được hảo như vả Eva, nhưng hấp dẫn ở chỗ chế biến được không ít món. Nấu canh sườn non ngon không thua gì canh khoai, nhưng lại không bị nhão ra. Bây giờ, kiếm được sườn non của con heo nuôi ở quê nấu với trái vả mới tuyệt đỉnh. Tôi tiếc hùi hụi, khi quên mang mấy trái về quê nấu món này. Sườn non to vừa phải nấu canh vừa gặm vừa nhai phần xương mềm mới đúng điệu. Trái vả nấu canh bùi bùi, chất dẻo dẻo kiểu như Nguyễn Tất Nhiên định danh:

“chua ngoa nhưng giả bộ ngoan hiền”. Chỉ có điều sườn non heo Sài Gòn thô quá, làm cho tô canh mất nghĩa.

Món gỏi và trộn với thịt luộc xắt sợi, tôm thái nhỏ, mè, đậu phộng và rau húng quế là một món thuận khẩu khác. Đơn giản là chỉ cần bào mỏng trái và ngâm trong nước chanh một ít thời gian trước khi trộn.

Người ta còn làm dưa, ngâm chua ngọt trái vả. Tên là vả nhưng không ‘vả’ chút nào khi đem chế biến các thứ biến tấu. Có điều Sài Gòn mua được trái vả thật vất vả!

Tài liệu tham khảo

Ephraim Philip Lansky, Helena Maaria Paavilainen, *Figs, the Genus Ficus*.