

RAU CHOẠI CHỘT

Phương Kiều

*“Rủ nhau lên đất bẫy làng
Hái rau choại chột, nhỏ bòn về đương
Choại chột thì chấm nước tương
Bòn thì đương nóp người thương tôi nằm”*



Đó là bốn câu ca có đề cập tới món ngon dân dã mà người ta gọi là “choại chột”. Choại chột được người Đồng Tháp Mười kêu là “rau chay”, còn dân Hậu Giang có người gọi là “đọt chại”. Thật ra, đúng tên của nó là “đọt choại”.

Choại sống nhiều ở vùng đất bưng trũng, là loại dây leo, thân bò tới đâu thì bám rễ tới đó, nhờ bộ rễ có sức hút nước mạnh, đặc biệt rất thích nghi với vùng đất nhiễm phèn như rừng U Minh Thượng (Kiên Giang), U Minh Hạ (Cà Mau), khu vực Đồng Tháp Mười. Ở vùng nước ngọt nhiễm phèn nhẹ như Vị Thanh, Long Mỹ (Hậu Giang) cũng có sự hiện diện của choại. Loại rau có lá non xoắn tít như con cuộn chiếu cuộn mình này, dù hơi nhớt và làn lạt nhưng cũng có chút vị

ngọt thoảng thơm, đơn giản vậy mà ăn rồi sẽ “bắt ghien”!



Choại có nhiều loại: choại đá, choại vườn, choại rừng... Choại rừng có màu xanh nhạt pha chút hồng thẫm, rất được dân Đồng Tháp Mười ưa chuộng. Đến đây, bạn sẽ được đãi một món ăn độc nhất vô nhị của miệt này là đọt choại rừng nấu canh chua với cá rô đồng. Cái vị đắng của nó chốc lát trở thành vị ngon lẫn trong vị ngọt của thịt cá rô đồng “thứ thiệt” hồng ai nuôi. Nhưng gặp lúc cá rô đồng đang “ôm trứng” thì bạn “trúng mách” lớn. Trứng cá rô đồng ngon ác liệt nhờ béo bùi ngậy ngát cả tâm thần. Người Đồng Tháp Mười còn có món ngon nhớ đời thực hiện khá “bài bản”. Đó là cháo nhộng ong nấu độn măng tươi, đọt choại

vườn và nấm rơm khiến người sành ăn cứ tấm tắc ngợi khen. Còn dân nhậu thì khoái cái món đọt choại cùng các loại rau khác nhúng vào lẩu cá, lẩu lươn vừa nhâm nhi “mồi bén” vừa nhấp mấy ly rượu nếp rất thì “hết ý”. Vào mùa nước nổi, người “sành nhậu” còn “bày đặt” cái món đọt choại, bòn điên điên nấu canh chua lươn. Mưa gió dầm dề, bạn bè tùm tùm bên nhau hàn huyên tâm sự bên cái lẩu tỏa hơi nóng nghi ngút “trần trề” hương vị quyến rũ thì còn gì

bằng! Mùa gió bắc hù hụ về, nấu nồi lẩu mắm. Mùi thơm của mắm lan tỏa khắp không gian đã khiến bụng dạ nôn nao lắm rồi. Nhưng khi cầm đũa gắp nhúm đọt choại xanh non nhúng vào lẩu, chút xíu thôi, khi đọt choại vừa mềm thì gắp ra ăn ngay. Mùi thơm mặn mà của mắm thấm đẫm trong từng đọt choại, lan đầy khẩu cái, ngon biết chừng nào!

Đi đâu xa... cho mệt, bạn cứ “thả” xuống Vị Thanh, vô một số nhà hàng sẽ được thưởng thức một vài món làm từ đọt choại vườn, như: đọt choại nhúng lẩu cá ngát, cá hồi... Nhưng ăn như vậy chẳng lấy gì làm thú vị, bởi đã quá bước tới đây rồi thì chịu khó đi bứt choại một bữa cho thỏa thuê mơ ước. Lăn theo những bụi tre, liếp dừa, trong vườn cây tạp, dọc mé sông, bạn sẽ bắt gặp choại mọc chen trong đó.



Loại choại vườn này thường thấy dọc theo quốc lộ 61 từ thị xã Vị Thanh đến ngã ba Cái Tắc và ở huyện Long Mỹ. Trong chốc lát, bạn đã có một giỏ đầy đọt choại xanh nõn, tươi non. Về nhà, món đọt choại đơn giản nhất là ăn sống, trộn nước mắm giấm tỏi ớt, hoặc luộc chấm nước tương, nước cá, nước thịt kho hay mắm nêm đều ngon. Luộc đọt choại xong đừng quên giữ lại nước. Nước này dần chút muối, bột ngọt sẽ trở thành món canh nóng hấp dẫn, ấm bụng sau bữa cơm thú vị. Nhưng “đã đời” hơn là khi ăn sống hoặc luộc đọt choại kèm với cá thác lác còm đặc sản Hậu Giang chiên, cá rô chiên, hoặc cá lóc nướng trui sẽ vô cùng thích thú. Đọt choại giòn mềm làm giảm sức nóng miếng cá chiên, quện trong nước bọt tạo thành những hương vị lạ lùng khó diễn tả. “Cao cấp” hơn một chút, người ta dùng đọt choại xào tép. Lựa một mớ tép bạc rửa sạch, lột bỏ vỏ xào chung với đọt choại, nêm vừa ăn là có một bữa ăn nhanh, ngon, bổ, rẻ và an toàn, vì đọt choại là “rau sạch”.