

Đường thốt nốt, sản vật miền Tây

Cây thốt nốt tươi tốt, một năm, hoa của nó có thể cho nước để nấu ra được 3-4kg đường. Đường thốt nốt có chất lượng cao hơn hẳn đường mía, đường củ cải; đem nấu chè sen, chè đậu xanh thì quá quý...

Cây thốt nốt, dòng họ cùng cây cọ, nó sống và phát triển rất nhiều ở Campuchia. Ở nước ta, ngoài miền Bắc và miền Trung không có cây thốt nốt, duy chỉ có một vài tỉnh ở Nam Bộ là có loại cây này. Nói chính xác ra, là cây thốt nốt chỉ thấy mọc ở tỉnh An Giang và Kiên Giang, hai tỉnh giáp liền với đất Campuchia. Điều đặc biệt, dường như nơi nào cây thốt nốt phát triển tươi tốt là nơi ấy có người Khơ-me sinh sống.



Đường thốt nốt vị ngọt thanh, mát.

Tại tỉnh An Giang có hai huyện Tịnh Biên và Tri Tôn thấy mọc rất nhiều cây thốt nốt. Nghề làm đường thốt nốt ở đây cũng khá phát triển. Cây thốt nốt là loại cây thân thuộc của đồng bào sinh sống ở nơi này. Cây mọc trong vườn, góc sân, ven con đường làng hoặc mọc ngay ngoài gò bãi ngoài đồng, hoặc giữa ruộng lúa. Thoạt nhìn, cây thốt nốt tựa như cây cọ ở trung du Bắc Bộ và hao hao cây dừa cạn sống dọc miền Trung nước ta. Cây thốt nốt thường vươn cao, có cây cao tới 15 - 20m. Thân cây nhiều đốt, có lớp vỏ thân dày chắc, lá và tán lá xoè ra như tán cọ. Đặc biệt, cây thốt nốt có hoa quanh năm, thuộc loại hoa buồng như hoa dừa, hoa cọ. Nếu là hoa đực, có nhị hoa vươn dài 30 - 40 phân, thân tròn, tiết diện có khi tới 3 - 4 phân. Nhị hoa này chứa và dẫn rất nhiều nước ngọt. Vì thế, người dân nơi có thốt nốt mọc biết cách lấy nước từ hoa cây để về chế biến đường. Đó là

đường thốt nốt. Loại đường chế từ cây thốt nốt có vị ngọt thanh, ăn mát và thơm rất đặc biệt.

Cây thốt nốt như cây cọ, cây dừa, sống thủy chung với con người. Nó mọc thành vườn, thành hàng che chắn bão gió cho bao nếp nhà. Thân cây già, ngã xuống, làm cột, kèo nhà thật là vững chắc. Tàu lá thốt nốt cắt xuống, đem phơi khô, dùng làm lá lợp nhà thật mát thật bền. Các cuộng lá, bẹ lá thốt nốt, chẻ ra, phơi khô, đem đun nấu cơm thì cháy đượm phải biết.

Cây thốt nốt có tuổi thọ cao hơn tuổi thọ con người. Thường thường, phải trồng 20-25 năm mới thu hoạch nước ngọt được. Cách thu hoạch thốt nốt bao đời nay vẫn chỉ là phương thức thủ công. Người dân leo trèo lên cây, dùng dao cắt nhị hoa đực (còn gọi là vòi hoa đực) hứng lấy nước hoa. Cây thốt nốt cao, thường mọc thẳng, vì thế việc leo lấy nước cây là rất nguy hiểm. Người thợ lấy nước thốt nốt có mẹo riêng, họ dùng những ống tre để cắm vào buồng hoa, hứng nước. Các ống tre lấy nước hoa thốt nốt được làm vệ sinh sạch sẽ trước khi hứng nước ngọt. Ấy là đem hun khói cho sạch, kéo làm hồng nước ngọt.



Chế biến đường thốt nốt.

Nước ngọt lấy từ hoa thốt nốt, mùa hè nóng bức, được đem dùng làm nước giải khát thì thật thú vị. Ở Tĩnh Biên thường thấy những người phụ nữ đi gánh bán rong nước giải khát lấy từ cây thốt nốt. Cây thốt nốt mọc và trồng nhiều như thế, chỉ dành làm nước giải khát thì không xuể, ấy vậy mới có công nghệ làm đường từ nước thốt nốt.

Việc nấu đường thốt nốt không có gì khó khăn. Nước thốt nốt hứng được, đem vào chảo đun cô cạn dần. Người ta dùng ngay thân cây thốt nốt già hạ xuống, chẻ ra và phơi khô làm củi đun thật đượm lửa. Việc nấu đường thốt nốt nom thì dễ dàng, ấy vậy để tạo ra mẻ đường ngon lại là cả kinh nghiệm dài ngày. Lửa nấu phải cháy đều, vừa lửa, người thợ vừa nấu vừa dùng đũa cả quấy đảo kéo bén đáy chảo. Đũa cả để đảo đường được làm bằng cật tre già, đẽo tựa mái chèo nhỏ. Khi nước thốt nốt đã được cô sền sệt, ấy là lúc đổ sang chảo thứ hai, lại đều lửa đun tiếp cho đến độ thành hạt đường.

Nấu mẻ đường thốt nốt cũng phải tốn chừng 3-4 tiếng đồng hồ. Khi nước thốt nốt đã nấu thành đường, thấy đường thốt nốt vàng ươm và thơm mát dịu. Người thợ nấu đường biết dùng khuôn để đổ đường thành từng cột đường tròn đều, đoạn dùng dao cắt ra từng khoanh đường có độ dày 2-3cm là vừa. Có lò nấu đường lại đổ đường ra đáy bát ăn cơm để làm thay khuôn. Đường khô trong lòng bát, được lấy ra gói lại, gọi là bánh đường. Đường đổ khuôn ống tròn, cắt từng khoanh dày, lại được xếp 10-12 khoanh làm thành một cây đường. Cây đường lại được lấy lá thốt nốt gói lại, nom rất ngon và đẹp mắt.

Cây thốt nốt tươi tốt, một năm, hoa của nó có thể cho nước để nấu ra được 3-4kg đường. Giá đường thốt nốt bao giờ cũng cao hơn đường nấu từ mật mía, bởi lẽ, đường thốt nốt có chất lượng cao hơn hẳn đường mía, đường củ cải. Đường thốt nốt đem nấu chè sen, chè đậu xanh thì quá quý rồi. Nó còn được người dân ở địa phương đem ăn sống như ăn kẹo. Mỗi khi nhân nha ngồi uống nước trà, đem đường thốt nốt ra nhấm nháp thì thật là thú vị.

Đường thốt nốt ngày trước là mặt hàng thực phẩm tự cung tự cấp của người dân Tịnh Biên, Tri Tôn. Ngày nay, nó là sản vật được đông đảo người trong tỉnh ngoài tỉnh ưa chuộng. Đường thốt nốt của An Giang và Kiên Giang đã có mặt trên thị trường toàn quốc, hơn thế, nó còn là món hàng xuất khẩu giá trị.

Vũ Từ Trang