

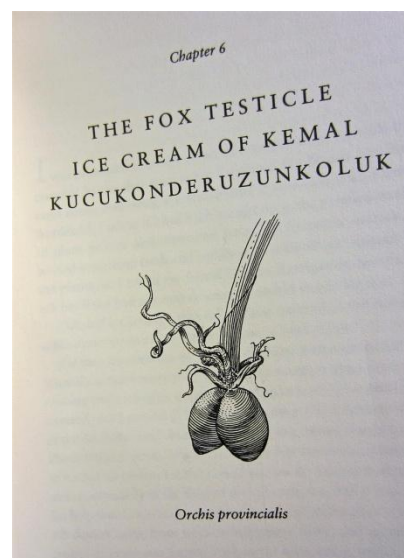
Kem Hồ Tinh Hoàn

ORCHID FEVER: The Fox Testicle Ice Cream Of Kemal Kucukonderuzunkoluk

Orchis provincialis

Tôi thực sự quá mệt mỏi sau khi cố gắng theo đuổi, cập nhật tin tức về những cuộc săn lùng, bố ráp hoa lan quá phức tạp của bộ nông nghiệp Anh Quốc. Tóm tắt những cuộc chuyện, trò bàn luận cùng ông Henry Azadehdel, tôi nghĩ nếu tiếp tục truy cứu các chính sách khắt khe này, chắc tôi không còn tâm trí nào để nghĩ về hoa lan được nữa. Tôi cần có chút gì mới lạ để lấy lại cảm hứng với thế giới thảo mộc này, vì thế tôi chẳng chần chừ gọi cho người bạn ở Seattle là bà Eleanor Kerrigan, xem bà có chuyện gì mới lạ, kỳ thú về lan không?

Bà bảo với tôi hãy thử tìm hiểu về “Orchid ice cream” (kem làm bằng hoa lan), do nhà vườn Renaissance và gọi là “bollock grass.” Bà cũng cho tôi biết tạp chí *Orchid Biology*, trong đó có nhiều tài liệu khoa học viết về phân biệt, nhận dạng của đa số các giống lan. Trong ấn phẩm thứ 3 của tạp chí ấy, tôi tìm đọc tác phẩm “The Ethnobotany of the Orchidaceae” của ông Leonard J. Lawler, tác phẩm này đã có ít nhiều điều thú vị nói đến “bollock grass” (tạm dịch là cỏ Ngọc hoàn). Ta tìm thấy chút lai lịch, gốc gác của kem hoa lan. Ông Lawler được nhiều người biết đến vì sự uyên bác, đặc biệt về những giống lan kỳ bí. Chính vì thế mà tôi mới biết được câu chuyện thật hiếu kỳ về món tráng miệng làm từ đường, sữa và củ của hoa lan trong thiên nhiên của người Turkey (Thổ Nhĩ Kỳ). Tất cả hỗn hợp này đã được để đông lạnh lại và giã nhỏ bằng với chiếc chày bằng kim loại. Đặc biệt là người ta ăn kem bằng dao và nĩa, chuyện có vẻ khôi hài! Thực ra kem có độ dai rất cao, nó có thể kéo giãn ra thành sợi cho trẻ con nhảy dây được.



Kem lan làm sợi nhảy dây? Điều kỳ lạ này làm tôi trăn trở cả đêm. Tôi đã gọi cho ban biên tập tạp chí *Natural History* ở New York, với ý muốn viết một bài về loại kem tráng miệng đặc biệt của Thổ Nhĩ Kỳ này cho họ. Thoạt đầu họ cho đây là chuyện khôi hài, nhằm nhí. Nhưng tôi mong muốn câu chuyện lý thú này được phổ biến, nên cứ đề nghị mãi. Cuối cùng ban biên tập cũng siêu lòng và giao cho tôi công tác đầu tiên là xem tin đồn ấy hư thực như thế nào.

Một tháng sau đó, tôi đã có mặt tại con phà cũ kỹ băng ngang eo biển, hướng về Châu Á của thành phố Istanbul. Hình ảnh chiếc cầu Galata bắc ngang giòng sông Bosphorus, chiếc mái vòm của vương cung thánh đường Hagia Sophia cũng dần dần mờ nhạt, lui dần trong tâm trí tôi. Tôi mừng tưng đến món kem lan trắng miệng lạ lùng đó, theo những người sành sỏi thì ngoài việc thưởng thức kem ngon còn giúp chữa tụy tạng, ngừa tiêu chảy, ngừa lao phổi, giúp cho việc sinh nở được dễ dàng, tránh bệnh run tay, run chân, và góp phần cải thiện ngay cả đến đời sống sinh dục. Theo sách y học dân tộc của Turkey mà tôi đọc được, đã giải thích làm thế nào để kem củ lan chữa bệnh “tương tư”. Xem chừng công dụng y học của món kem này chưa lấy gì bảo đảm cả, ngay đến những tiêu chuẩn làm quảng cáo về Đông Phương cũng cần xác định tính trung thực của các tin đồn này. Còn tôi đang trên đường đến viếng thăm ông Ali Kumbasar, là người chuyên làm loại kem này ở Istanbul trên hai mươi tám năm. Ali cùng bốn người anh em điều hành Ali Usta, đây là tên cửa tiệm kem của ông trong khu phố sầm uất, thời trang của thành phố Moda, chính nơi đây tôi đã thưởng thức lần đầu tiên món kem đặc biệt này gọi là *salepi dondurma* của người Thổ Nhĩ Kỳ.

Tại cửa tiệm Ali Usta này, kem lan có đến ba mươi hai hương vị khác nhau, nhưng mùi vị thuần túy vẫn làm cho tôi nhiều thích thú. Những mùi vị khác như vanilla chẳng hạn, lại thêm “topping” để tăng thêm hương vị như là: hạt đậu *pistachio* tươi đập nhỏ ra, ít chocolate đen bào mỏng hoặc tí hạt dẻ rang giòn. Kem có kết cấu hơi đặc giống như rau câu (thạch), nhưng khi nhai lại dẻo và có cảm giác mượt mà trong miệng, thật là điều thú vị và mới lạ đối với tôi.

Ali dẫn giải từ *dondurma* theo tiếng Thổ Nhĩ Kỳ là ice cream, còn nguyên liệu chính để làm loại kem này là *salep*, một thứ bột màu trắng được xay ra từ những củ lan địa lan phơi khô. Cũng như tất cả cây lan mọc khắp Châu Âu, Địa Trung Hải, và Tiểu Châu Á, nhưng những củ lan dùng trong loại kem đặc trưng của người Turkish này lại mọc khắp các triền núi trên cao nguyên Anatolian. Giống lan nguyên thủy (chính yếu như *Orchis latifolia*, *Orchis mascula*, *Orchis maculata*, và *Orchis anatolica*) này được xem là hoàn hảo cho việc sản xuất bột lan. Người dân quê nơi đây thu hoạch những củ lan, chúng thường mọc thành từng cặp một, trong những tháng mùa Xuân và mùa Hạ. Những nhà thu mua *salep* cũng cho biết thêm, những củ lan được xem là tốt cho việc làm kem thì khi khô chúng phải có sắc vàng của mã não. Màu sắc của củ lan này cho biết hương vị cũng như độ nhầy cao, chính độ nhầy “cellulose” này là 45/100 làm nên *salep*. Độ dai chắc của kem lan có được là nhờ vào chất dẻo này, vì thế nên khi ăn kem phải xử dụng đến dao và nĩa, ngay cả vào những ngày hè. Trên những cây còn sống, chất nhựa nhầy trong “mucilage” này giúp cho củ không bị mất nước, cũng như không bị đóng băng trong lúc thời tiết quá nóng hoặc quá lạnh.



Từ *salep* phát xuất từ tiếng Arabic là *sahlab* có nghĩa “cặp tinh hoàn của con cáo” (“testicles of the fox”). Ali trao cho tôi xem một vốc củ khô, chưa bao giờ tôi tận mắt thấy vật này, từng cặp có hình bầu dục giống như một bộ phận sinh dục của người nam. Thế kỷ thứ nhất trước công nguyên, cũng dựa theo sự giống nhau này mà các nhà thầy thuốc Hy Lạp đề nghị dùng củ lan như một chất kích dục. Linnaeus, một nhà thực vật học người Thụy Điển viết vào năm 1751, cũng cho rằng dùng *salep* như một chất gây hưng phấn. Chữ *Orchis* trong Hy Lạp nghĩa là “tinh hoàn,” xem chừng người Âu Châu có hứng thú với những công dụng kì lạ này của các củ là này hơn là thưởng thức nét đẹp nhẹ nhàng của chúng. “Fox testicle ice cream” (“kem tinh hoàn của con cáo”) phát sinh ra từ *salepi dondurma*, dường như không tương xứng với sắc màu của ly kem mà Ali trao cho tôi. Những viên kem lạnh, óng ả giúp liên tưởng đến mùi mật tây, mùi hạt hồ tràm, vanilla, dâu rừng. Nhưng sau khi nếm qua, vị ngọt của kem chẳng giúp đánh mất đi mùi củ khô được. Đã vậy còn phảng phất tí mùi nấm, lẫn ít mùi mỡ bò và cả mùi của các chú dê vào các ngày mưa không nắng. Chẳng hấp dẫn tí nào cả, nhưng không sao chất béo “lanolin” của thực vật được hòa quyện trong kem lạnh cũng từ từ tan nhanh trong miệng.

Ali cho biết là loại kem *salepi donurma* xuất hiện ở miền tây Antolia vào thế kỷ 16. Tôi chẳng hiểu dữ kiện này ông ta có từ đâu, nhưng sau khi tham khảo các sách vở nói về các loại kem trái cây của người Turkish do một nhà thực học người Pháp, Pierre Belon xuất bản vào năm 1553, thì quả thực kem *salep* đã thịnh hành vào thời kỳ đó.

Các chuyên gia nghiên cứu về ẩm thực Đông Phương vẫn luôn tranh cãi về không gian, thời gian của loại kem lạnh này. Đối với tuyệt đại đa số người dân Turkish thì *salepi donurma* bắt nguồn ở Maras, một thành phố thuộc trung tâm phía nam Thổ Nhĩ Kỳ, một phần của dãy núi Taurus Mountain. Có dăm ba loài lan nguyên thủy mọc gần đây, còn nguồn sữa có từ các trang trại nuôi cừu, dê, trâu bò gia súc, và yếu tố quan trọng là cái lạnh đông tuyết đã quyết định tiến trình làm kem. Những giống lan tương tự như vậy mọc khắp Turkey, đặc biệt là gần vùng Mount Ararat và Lake Van ở miền đông. Tuy nhiên theo người Turkish, chiếc nôi của kem *salep* vẫn là Maras.

Có một thức uống nóng cũng mang tên *salep*, được làm từ bột củ lan cho thêm đường, sữa và bột quế để tăng thêm hương vị. Hàng trăm năm qua, thức uống nóng này được người Hy Lạp, Thổ Nhĩ Kỳ, Syria, và ngay cả người Anh dùng trong những tháng mùa đông lạnh giá, họ gọi là “saloop.” Hiện nay, đàn ông Thổ Nhĩ Kỳ dùng thức uống này vào việc cường thân, bổ thể, thanh lọc các độc tố.



Một điều khá thú vị là món kem lạnh này được hình thành từ sai phạm của mẻ *salepi dondurma* đầu tiên, vì nôi bột đã bị đóng băng lạnh thay vì vẫn ở nguyên dạng. Tiếc rẻ không muốn đổ bỏ, họ phải dùng chiếc chày bằng kim loại để lấy chúng ra khỏi nôi. Chính trong quá trình xeo này, ma xát này làm cho bột, đường, sữa được hoà quyện với nhau và cho ra hương vị ngon hơn và cũng nhờ khám phá này đã dẫn đến các tiến bộ sau này. Đồng thời, các nhà sản xuất bắt đầu cải tiến kỹ thuật nhồi bột bằng máy móc, thay thế cho việc giã tay với những chiếc chày kim loại như trước kia. Ali khuyên tôi nên làm một chuyến đi đến Maras để tìm hiểu món *salepi dondurma* thuần túy này. Nơi đây tôi gặp đúng sự phụ, tôi đã được mục kích sở thị từ khi thu lựa củ lan cho đến lúc hoàn thành sản phẩm.

Maras là thành phố mới, với dân số hơn 350 ngàn người, nơi tập trung dân cư của vùng đồi núi Taurus Mountain. Từ trên cao nhìn xuống, những cánh đồng xanh bạt ngàn chen lẫn màu nâu đỏ của đồng ruộng, chập chùng nối tiếp nhau đến tận đỉnh núi đầy tuyết phủ. Trong lúc máy bay hạ cánh xuống đường băng, xa xa trên sườn đồi là những bầy cừu và lều trại của dân du mục.

Chiếc xe taxi đã đưa tôi đến Maras và mấy phút sau thì gặp ông Mevlut Dogan, trong trang phục mùa hè sành điệu và bộ ria mép khá đặc biệt (“four-foot-wide handlebar mustache”), đuôi của bộ ria được buộc vào vai áo khoác và gài kim tây cẩn thận. Mevlut, tự cho ông là “công dân gương mẫu,” đưa tôi đến thăm tiệm kem lan đầu tiên của Maras.

Yasar Pastenesi là một tiệm *dondurma* trang nhã nhất thành phố, bên trong tiệm, tôi trông thấy một người đàn ông đang làm việc cật lực bên thùng kem đông lạnh với chiếc chày kim loại dài đến cả 1 mét 2. Ông nhào người tới vừa nện vừa xoay chiếc chày, dồn hết cả sức lực vào đấy.



Trong khi đó, bên ngoài các em học sinh, các cặp bạn trẻ và ngay cả ông cụ bà lão ngay ngắn xếp hàng chờ bên ngoài cửa tiệm. Nhìn từ xa trông ông ta giống như đang quét sơn cho cái thùng bằng cái đòn thật bự, thật ra chỉ là múc kem mà thôi. Ông ta dùng tay không múc kem cho vào chiếc bánh hình nón, chắm vào ít đậu *pistachios* giã nhỏ và trao cho khách. Đến lượt tôi rồi đấy, Mevlut nhắc nhở:

“Dùng kem *dondurma*, sinh lý ông sẽ mạnh hơn. Nó cũng ngăn ngừa được bươu ở lưng, đau ngực và bớt đau cổ họng nữa.”

Sau khi thưởng thức xong món kem đặc sản, Mevlut giới thiệu tôi với ông chủ của tiệm, Mohammed Kambur. Ông thuộc đời thứ tư làm kem và cũng là cơ sở lớn nhất trong thành phố này. Mohammed cho biết kem lan đã có ở Maras hơn ba trăm năm rồi. Từ thời ông tổ của ông, đã từng dùng tuyết và đá lạnh từ trên núi để làm đông cho *dondurma*. Ông cũng cho biết thương

nghiệp bắt đầu khi xưa như thế nào, họ phải dùng lửa để vận chuyển đá lạnh từ trên núi cao về xuyên qua các cánh đồng tuyết trắng. Sau đó ông Mohammed dẫn tôi tham quan nhà máy sản xuất kem của ông, từ những hệ thống máy móc bằng inox sáng loáng và nhân viên trong đồng phục trắng nếp. Khi xưa, *salepi dondurma* được trộn bằng tay, và giữ lạnh trong những bồn có chứa muối và đá lạnh, sau đây được quét nhuyễn bằng chiếc chày kim loại. Ngày nay, Mohammed sử dụng máy móc nhập từ Italy. Những phân đoạn làm đông, pha trộn đường sữa, đều được máy móc hóa, nhưng vẫn phải dùng chày kim loại để nhồi giã, ít nhất là 20 phút để tạo độ dẻo cho món tráng miệng này. Công thức chế biến có đôi chút thêm thắt thay đổi, nhưng khi thưởng thức thì đừng quên dao và nĩa.

Nơi phòng làm việc của ông Mohammed, trên đầu kệ sách chễm trệ một chú ngựa vằn nhồi bông, các chú chim hướng mặt vào tường nơi tôi trông thấy khung hình một cậu bé đang nhảy dây. Mohammed chỉ cho tôi biết sợi dây trắng dài to đùng trong tranh đây là kem hoa lan. Thật không phí thời gian của Mohammed, tin đồn đã được kiểm chứng, nhưng công dụng như một dược liệu kích dục của củ lan thì sao đây?

Hai ngày sau, tôi được Mohammed chở lên núi xem hoa lan nở. Thời điểm này là vào đầu mùa Xuân, trên các cánh đồng cây cỏ xanh tươi, lan mọc nhiều nhưng chẳng có bông hoa nào cả. Chúng tôi tiếp tục lái xe dọc các sườn đồi tìm kiếm, chẳng phụ công cuối cùng đã thấy. Hoa cũng dễ nhận ra nhờ vào dáng mảnh mai, thon dài, vươn thẳng đứng. Thoạt đầu tôi chưa quả quyết lắm, nên phải xem kỹ lại để xem có trùng khớp với những gì tả trong sách *Orchis provincialis* tại The Royal Botanic Gardens, Kew, hay không ?



Mohammed đào cây lan lên và chỉ cho tôi thấy cặp củ lan. Một cặp màu trắng đã ngả màu hơi đỏ, có từ năm trước. Một cặp khác tươi và trắng, mới vừa thu hoạch. Sau khi thu hoạch, dân làng phải ngâm những củ lan vào nước nóng khoảng mười lăm phút, cho chúng mềm và bong lớp vỏ ngoài ra. Kế đến, họ xâu chúng lại thành từng chùm và phơi ra nắng khoảng độ một tuần lễ cho khô lại. Mohammed cũng cho biết, cứ hai cân (pounds) củ tươi thì khi khô còn lại được mười ounce (2 kg tươi còn lại 30 gr khô). Tất cả *salep* dùng làm kem đều lấy từ cây trong thiên nhiên cả. Người dân địa phương nhận thấy ích lợi của lan, và tự hỏi sao không ai có dự định trồng chúng trong các vườn công nghiệp qui mô hơn. Với thương hiệu của Mohammed, mỗi năm ông đã dùng đến khoảng hai tấn rưỡi củ lan khô. Khối lượng lớn như vậy với ông, địa phương vẫn cũng cấp đầy đủ, không có vấn đề. Nhưng số tiêu thụ nhiều đến thế liệu có ảnh hưởng gì đến mật độ cây trồng hay không? Ông cho biết đồi núi lúc nào cũng xanh rì những lan. Mohammed cho biết nơi thu hoạch, giống lan nguyên thủy xử dụng thay đổi theo từng năm, tùy thuộc vào lượng nước mưa của năm đó. Thời tiết không nhất định cũng giúp cho một số giống không bị vơ vét.

Những vùng khác của Thổ Nhĩ Kỳ, giống lan nguyên thủy bị thu hoạch quá mức, điều này đã khiến những nhà nghiên cứu của trường đại học Ankara University chú ý, làm thế nào để loài địa lan có thể trồng và thu hoạch như một trang trại thuần túy. Dự án này đòi hỏi nhiều thời gian, nghiên cứu tính chất thổ nhưỡng là sao thích hợp cho *salep*. Nói chung, hiện nay vẫn chưa thấy dấu hiệu khởi sự đo đạc, nghiên cứu số lượng cây trồng. Với mức tiêu thụ như hiện nay, một ngày nào đó chắc Thổ Nhĩ Kỳ sẽ không còn lan nguyên thủy nữa!



Trở về lại Maras, tôi được giới thiệu gặp ông Mehmet Adnan Dedeoglu. Ông là người điều hành một cơ sở buôn bán sỉ các loại như: *salep* khô, nấm morel, sáp ong, hương chanh, dầu ăn, và cả da thú nữa. Ông Mehmet cho tôi xem một xâu củ *salep* khô. Ông cho biết, ông đã thu mua từ những dân du mục, sau đó ông phân loại rồi bán lại dưới dạng rời hay xâu hoặc bột. Đa số người tiêu thụ thích mua củ khô hơn vì họ bảo đảm được chất lượng, còn dạng bột chất lượng có thể kém hơn. Nói chung *salepi* của Maras là số một. Một ki-lô-gam bột *salep* khoảng năm triệu tiền Thổ Nhĩ Kỳ tương đương khoảng 66 dollars cho một pound. Tôi muốn thử làm kem *salep* bằng chiếc máy quay tay, nên trước khi rời tiệm của Mehmet tôi mua một ki-lô-gam bột trắng này mang về nhà.

Chúng tôi cũng viếng thăm ông Kucukonderuzunkoluk, người điều hành một trong các tiệm kem lâu đời nhất của Maras. Cũng như bao nhiêu tiệm khác trong thành phố Maras, sau hơn 50 năm hoạt động với phương tiện thuần túy dùng chày kim loại để quyết kem, tiệm của ông Kemal kiên trì nhất vì kem vẫn được làm bằng tay với từng khối lượng nhỏ một. Để thực hiện ý tưởng này, ông đã đi khắp các tiểu bang để nghiên cứu và hoàn thiện.

Chúng tôi ngồi suốt 2 tiếng đồng hồ tại cửa tiệm của ông để nếm kem *dondurma* với baklava (một loại bánh ổ như bánh mì nhưng rất ngọt), với sô-cô-la, với các loại hạt được rang giòn, giã nhỏ như hạt bồ đào, hạnh nhân, hạt dẻ, sau đó rắc lên kem, với cả dâu tươi nữa. Khi món kem *dondurma* được mang đến, đây là cây kem hình nón nhúng qua sô-cô-la óng mượt, tuyệt vời. Thắc mắc về kem có thể dùng làm dây nhảy của trẻ con đã được giải đáp. Phần kem cuối cùng dành cho tôi là kem cây nhưng là *dondurma* quấn trên chiếc que bằng kim loại.

Trưa hôm đó, buông mình trong khách sạn miên man suy nghĩ, hãy còn hơi sớm để đánh giá lợi ích sức khỏe về lâu về dài của cây kem, nhưng hiện tại tôi không thấy đau bụng, đau bao, nổi u nổi nân là ổn rồi. Không biết kem có giúp ích gì cho vấn đề sinh lý hay không? Nhưng hàng dãy dài dài ông đứng bên ngoài cửa tiệm kem ở Maras chúng tôi có chút hy vọng nào đó...

Từ Maras tôi bay về Istanbul và sau đó về NewYork, trong lúc xếp hàng chờ khai với sở quan thuế, bất chợt tôi nhớ đến túi bột trắng *salep* mua ở Maras. Trông nó giống hệt như 1 kg heroin, tôi có tí bất an nơi phòng kiểm hàng hoá. Nhân viên kiểm tra rà soát va-ly và lôi ra túi bột trắng và hỏi:

“Thứ gì trong này đây?”

“Chỉ là bột củ lan khô, dùng để làm kem Fox Testicle ice cream mà thôi.”

“Fox...testicle...ice cream ?”

“Một đặc sản của Thổ Nhĩ Kỳ đó.”

Nhân viên kiểm tra ngẫm nghĩ trong giây lát, nhìn tôi rồi lại nhìn túi bột trắng, cuối cùng ông ta nhún vai thả túi bột trở lại va-ly, và vẫy tay cho tôi qua an toàn.

4-2017

Nguyễn Anh