

# Ăn Ớt Nói Càn

Nguyễn Quốc Bảo

*Ai ơi đừng rơi nước mắt ớt  
Đừng rót nước mắt gừng  
Văn chương thì cũng... nửa chừng mà thôi!*  
(Nhại Ca dao Việt Nam)

Ngạn ngữ, thành ngữ, ca dao xứ ta đã nói đó, Ăn ớt thì nói càn... Nói càn là nói bướng, nói chướng, nói ba phải, nói ngược nói xuôi, nói lộn tung phèo, nói ba xí ba tú, nói phét... và cũng là nói tưới hột sen! Ăn ớt như hong ăn, thét rồi mỏng lưỡi, nên sinh chứng nói bậy nói bạ. Quả ớt đó, nó gần xít với văn hóa nấu nướng ăn nhậu của dân ta, và của thế giới đại đồng nữa. Ở xứ mô trên quả địa cầu này cũng có món ăn cay, mà chỉ xin đưa ra một nhận xét mơ hồ sau đây, xứ mô càng nghèo, càng đông dân, thì món ăn lại càng cay. Nhưng hồi ôi, kỳ ni thì văn hóa Ớt lại không do phe ta, Bách Việt Lạc Việt và lũ hậu duệ phát minh ra – như văn hóa thịt cây, văn hóa dưa, nguyên lí nhị nguyên... –, trông tĩa rồi truyền bá đi năm châu bốn bể, mà lại là nguyên sản của Trung, Nam Mỹ Châu và các địa khu nhiệt đới. Chẳng ăn nhằm chi cả, rứa mà hấn (ớt), đi dzù dzù, đến xứ ta, xứ Tàu, xứ Ấn, khi mô không hay, rồi thì ông già bà cả, người lớn trẻ con, thì nhau ăn hấn như điên... Kê hậu sinh ni, cũng biết ăn ớt, tất nhiên phải nói càn, nên một lần nữa lại xin cả làng tha thứ chuyện nông cuồng Ăn Tục Nói Phét này (ATNP).

Tạp luận Ăn Tục Nói Phét về Ớt, muốn giả bộ khoa học chút xíu (*se veut quelque peu "pseudo"-scientifique!*), có thể đọc sẽ chẳng có thú vị chi. Nhưng thiên nghĩ Ớt là hảo bằng hữu, thử nghiệm xem trong năm 365 ngày, bao nhiêu ngày không có hấn tới thăm, mà mỗi ngày hấn tới thăm bao nhiêu lần? Cho nên vì chút thân tình đó, cũng nên tìm hiểu hấn cho

đến nơi đến chốn, rồi ta sẽ thấy tình Ớt nồng nàn thêm, quý báu thêm... Sau đây thử đặt những câu hỏi cho những tài tử giai nhân có một mối tình lưu luyến với Ớt, Ớt có từ khi mô? Hấn ở mô mà ra? Tên hấn là chi? Hấn thuộc loại chi mà mần rảnh hấn lại cay? Mần rảnh biết hấn cay nhiều cay ít? Mần rảnh mà xứ ta xứ Tàu lại biết ăn Ớt? Bộ ăn Ớt cũng làm thuốc sao?

\*\*\*

Tổ tiên Hấn, Ớt, là ớt dại mọc ở Trung, Nam Mỹ Châu khoảng 7500 TCN, mà từ đời thượng lịch sử 5200-3400 TCN, các cụ Mọi Da Đỏ Ấn

Đệ An 印第安 (Indians) yìi ãn ãn đã thuần hóa trông trọt. Ớt Chile có lẽ đã được thuần hóa 4-5 lần từ đời tiền sử, không những ở Trung, Nam Mỹ, mà còn ở Bắc Mỹ, từ Pê Ru (Bí Lỗ 秘魯 mì lữ) đến Mê Tây Cơ



(Mặc tây ca 墨西哥 *mo xī gē*), qua Cô Lô Ra Đô và Tân Mê Tây Cơ. Sách vở đều chép Ông Ca Luân Bố 哥伦布 *gē lún bù Columbus*, năm 1492, kiếm ra Ớt ở Tây Ấn (Indies), vùng Caribbean, và tưởng Ớt cũng thuộc loại tiêu đen, khai sinh ớt với tên *Ají*, biến thể chữ *Axi*, ám chỉ cổ dân Aztec (*Aztèques*). Ớt tên gọi Chile, Chili tiếng của thổ ngữ Nahuatl của dân Trung Mỹ Aztec (1). Văn minh Aztec khởi

đầu với ông chúa cai trị (*ruler*) Acamapichtli (1376-1396), người khởi sự xây kinh đô Tenochtitlan của Aztec. Các chúa tiếp sau, hậu duệ dòng dõi Acamapichtli, cai trị đến đời thứ 10, Cuitlahuac (1520); qua tới đời cuối cùng Cuauhtemoc (1520-1525), thì bị Tây Ban Nha chinh phục, tàn phá kinh đô và đô hộ dưới sự lãnh đạo của Hernando Cortes (1485-1547), lúc đó dân số Aztec khoảng 5 triệu người.



Vậy tên ớt nguyên thủy là *Chile*, tiếng Nahuatl có nghĩa là đỏ, chính tả có khi viết

*Chili, Chilli*. Người Mỹ hay dùng chữ Chile, dựa theo tên cây và quả ớt. Chữ Chile cũng thông dụng trong tiếng Tây Ban Nha. Chili cũng thấy hay dùng, nhưng miền Nam nước Mỹ không gọi ớt là Chili, bởi vì tên Chili dành cho món ăn dân tộc quốc hồn quốc túy và *chính thức* của tiểu bang Texas, với nhiều gia vị, gia vị chính là Cumin (2). Tự điển *Oxford English Dictionary* chính thức viết ớt là *Chilli*, số nhiều là *Chillies*! Người Trung hoa gọi ớt là Lạt Tiêu 辣椒 (pinyin: là jiāo). Lạt là cay, Tiêu gốc bộ Mộc. Bên Tàu trước khi ớt đến chơi, người Hoa chỉ biết dùng gia vị gừng, khương 姜 jiāng và Hồ Tiêu 胡椒 hú jiāo. Chữ Hán cũng thấy gọi ớt là *phiên tiêu* 番椒, *hải tiêu* 海椒, *lạt tử* 辣子, *lạt giác* 辣角, *tần tiêu* 秦椒等. Đời xưa cứ đến năm mới thì các cụ uống rượu hạt tiêu gọi là *tiêu bàn* 椒盤, trong mâm cúng dùng hạt tiêu trát vào tường vách cho thơm và ấm. Đời nhà Hán gọi hoàng hậu là *tiêu phòng* 椒房, đời sau gọi họ nhà vua là *tiêu phòng chi thân* 椒房之親. Chữ Nôm ta viết cây ớt bộ Thảo 艺 và trái ớt bộ Tân 艹. Chữ 艺 Hán tự là *nghệ* (nghề, tài năng) có một nghĩa là trồng tía.

Tiếng Việt, cùng với vài nước khác, gọi ớt là ớt, như Trung Mỹ gọi ớt là *Chile-Chili*, như Pháp dùng tự *piment-piment rouge*, chứ không có giây mơ rề má chỉ với chữ Tiêu. Không những các chú Ba Tàu gọi ớt là Tiêu cay (*lạt tiêu*), phần đông các nước chịu ảnh hưởng

Vực	Chân hạ vực 真核域	Eukarya
Giới, Règne	Thực vật giới 植物界	Plantae
Môn, Division	Bị tử thực vật môn 被子植物門	Magnoliophita
Cương, Classe	Song tử diệp thực vật cương 雙子葉植物綱	Magnoliopsida
Mục, Ordre	Gia mục 茄目	Solanales
Khoa, Famille	Gia khoa 茄科	Solanaceae
Thuộc, Genre	Lạt tiêu thuộc 辣椒屬	Capsicum
Chủng	Lạt tiêu 辣椒	C. frutescens



tiếng Anh dựa trên chữ Tiêu *Piper* để gọi ớt là *Red pepper*, *Chile pepper* (3), trong khi cây ớt có tên khoa học là *Capsicum*. Người Pháp lúc xưa cũng dùng sai lầm từ ngữ *poivre rouge*. Nhưng xin đừng lộn chữ Chile, Chili với quốc gia Nam Mỹ tên Chile tức *Chí Lợi* 智利 *Zhìlì* (Trí lợi). Hai chữ ớt Chile, Chili không có bà con cô bác chi cả với tên nước Chile; mà theo tiếng bản xứ *Quechua*, tên nước Chile là từ 2 chữ *chin* (lạnh), *tchili* (tuyệt), và ở quốc gia này, Ớt được gọi là *ají*. Cây ớt có phân loại thực vật như sau:

Ớt có 22 loại cây dại (nguyên giống), chia ra 5 loại đã được chính thức thuần hóa.

1. *Capsicum annuum*: gồm loại ớt bell pepper, paprika, jalapenos, chiltepin.
2. *Capsicum baccatum*: gồm Ớt ají Nam Mỹ (khảo cổ tìm thấy dấu vết loại này ở Âu châu khoảng 2500TCN)
3. *Capsicum chinense*: gồm các loại Ớt cay nhất, habaneros, Scotch bonnets.
4. *Capsicum frutescens*: gồm Ớt cayenne, tabasco
5. *Capsicum pubescens*: gồm Ớt Nam Mỹ rocto, locoto.

Gần đây, trong một cuộc triển lãm ở Âu Châu, có đến 100 cây ớt mang tên khác nhau, nhưng đều thuộc về 5 loại *Capsicum* kể trên đây, phần lớn thuộc *Capsicum annuum*, tức không phải là loại Ớt cay xé óc! Thế nhưng làm sao có thể đo được độ cay của Ớt, biết ớt này cay hơn ớt kia? Từ năm 1912, W.L Scoville đã tìm cách đo độ cay của ớt bằng khối lượng đường cần thiết để trung hòa (neutraliser) độ cay trong miệng, hoặc pha ớt vào một dung dịch — có thể pha loãng tới 50,000 lần — rồi để 1 nhóm 3-5 người nhấp nháp và cho ý kiến, xem dung dịch pha loãng bao nhiêu lần mà vẫn còn vị cay. Tất nhiên những phương pháp này không có thể chính xác được.

Hóa chất của trái ớt *Capsicum* có 2 chất chính, *Capsaicinoids* và *Carotenoids*. Cay của Ớt là nhờ độ tập trung (concentration) của *Capsaicinoids*, mà chất chính là *capsaicin* (4),

chất này có khoảng 60% trong mô trắng (*white tissues*) của vỏ, 40% trong hạt. *Carotenoids* là chất đem lại màu và vị cho vỏ ớt, màu càng đậm thì vị càng nhiều. Hiện nay hệ thống chia độ cay Scoville dựa trên nồng độ của capsaicin tìm thấy trong ớt.



Đơn vị cay Scoville SHU (*Scoville Heat Unit*) biểu hiệu bằng 15 SHU là 1 ppm capsaicin và *Capsaicinoids*; ppm *part per million*, là đơn vị để đo độ tập trung, một phần trong 1 triệu, tỷ như ta hình dung 1mg trong 1kg. Tuy nhiên cùng là một loại ớt, SHU có thể thay đổi từ cây này qua cây khác, hoặc từ quả ớt này qua



quả ớt khác. Chất Capsaicin nguyên chất có độ đo tuyệt đối 16,000,000 SHU, trong khi lựu đan cay cảnh sát có 5,300,000 — làm ở phòng thí nghiệm. Hiện nay vô địch cay hạng nặng *poids lourd* là Red Savina Habanero (*Guinness Book of Records*). Mấy ông Ấn Độ, nổi tiếng ăn cay, nông nghênh tuyên bố có trồng được một giống ớt, Naga Jolokiai, độ cay đến 855,000 SHU, nhưng chưa được xác minh. Quả ớt tròn lớn (tây gọi *poivron*) típ Hungarian Paprika ít cay nhất, đo được 100-

500 SHU. Sau đây là vài loại ớt cay thượng hạng, đo bằng SHU :

Red Savina Habanero	350-577,000
Habenero	150-325,000
Carolina Cayenne	100-125,000
Thai Dragon	50-100,000
Piquin	40-58,000
Talbasco, Cayenne	30-50,000



Ở Pháp, có nhiều tên Ớt nghe rất dễ thương, *piment banane, piment oiseau, bouquet, chocolat, ...* Và rất hãnh diện là có một giống Ớt *côcôricô* Pháp, *piment d'Espelette* ở xứ Bát Sơ Kơ (Basque). Từ thế kỷ 18, Thịt đùi Dăm bông *jambon* nổi tiếng của xứ này đã được ướp ngoài vỏ với Ớt *Espelette*, sau khi được xông hương bằng Tiêu. Tất nhiên các Cụ Gô Loa bảo thủ chả muốn biết SHU là cái giống chi, họ dùng một hệ thống đo cay Scoville cổ lỗ xỉ khác, có độ từ 0 đến 10, Ớt *Espelette* xếp hạng 4. Bên ta có Ớt gạo, Ớt hiểm (Ớt mọi), Ớt rà, Ớt sim, Ớt chỉ thiên, Ớt sừng (vàng) châu Phi, Ớt chìa vôi, Ớt giấy, Ớt bị, Ớt sừng trâu (bò), Ớt xiêm (Thái Lan), Ớt cà chua, Ớt cựa gà, Ớt hạt tiêu (5) ... Ớt hồng cay kêu là Ớt chuông (chắc dịch chữ *Bell pepper* độ SHU zêrô), hay Ớt tây, Ớt chuối... Nghe nói ngày

xưa ở Đà Lạt có giống Ớt *Bơ* gốc Sóc Trăng, nay đã tuyệt chủng, dầm vào nước mắm nhĩ, thoang thoang thơm mùi bơ !

Ông Diego Álvarez Chanca, nhà Vật lý học đi theo ông Ca Luân Bô trong chuyến du lịch thứ nhì qua Tây Indies đem Ớt về Tây Ban Nha vào năm 1493 đã viết sách nói về y dược của Ớt. Từ Mễ Tây Cơ, lúc xưa người Tây Ban Nha điều khiển hầu hết tất cả mậu dịch với Á châu, nên Ớt ngao du đến quần đảo Phi Luật Tân, Ấn Độ, Tàu và Nhật. Một thuyết khác nói người Bồ Đào Nha, đem Ớt từ Tây Ban Nha về xứ rồi đưa qua Ấn Độ (6); dấu vết món ăn Bồ tên *Vindaloo* còn tìm thấy trong nghệ thuật nấu ăn rất cay của xứ Goan, một thuộc địa cũ của Bồ. Sau đó Ớt chinh phục Trung Á, Thổ Nhĩ Kỳ, cho tới Hung Gia Lợi ; ở đây Ớt trở thành *Paprika*, gia vị truyền thống quốc gia Hung. Người Ấn Độ ăn rất cay, món cà ri là một tiêu biểu, họ dùng 4 loại ớt chính: *Lal Mirch, Hari Mirch (Lal Mirch tươi), Degi Mirch (Paprika) and Simla Mirch (ớt chuông không cay)*. Chuyện nên đề ý là cây ớt du nhập vào nhiều địa khu khác nhau trên thế giới, mà đều hợp phong thổ, khí hậu, sinh nở phát trưởng rất khả quan.

Ớt được truyền nhập vào Tàu thế kỷ 16; cuối nhà Minh (1368-1644) ớt được phổ biến rất rộng rãi trong các địa phủ, Trần Hạo Tử 陳漢子 nhà Thanh (1644-1911) trong sách Hoa Kính 花鏡 đã kí tải hiện diện của Ớt trong



Capsicum annuum L.

cao lương mỹ vị Ba Chệt. Rồi Ớt trở thành gia



phẩm số một bên Tàu, *nhất chủng đại chủng hóa sơ thái* 一種大厥化蔬菜! Đặc biệt các tỉnh Tứ Xuyên, Hồ Nam (7), Quý Châu, nhân dân vụ kỳ hi hoan, cho nên mới có thành ngữ «Tứ Xuyên nhân bất phạ lạt, Hồ Nam nhân lạt bất phạ, Quý Châu nhân phạ bất lạt 四川人不怕辣,湖南人辣不怕,贵州人怕不辣», nghĩa «*Dân Tứ Xuyên không sợ ớt cay, ớt cay chả làm dân Hồ Nam sợ, dân Quý Châu sợ ớt không cay!*».

Ớt, chưa hiểu được một cách dứt khoát, là đã truyền bá vào Việt nam ta lúc nào, mới đây trong *Ớt dầm Câu nhi, Quảng trị*, tác giả viết «*Từ thế kỷ XVI, trong tác phẩm “Ô châu cận lục”, tiến sĩ Dương Văn An đã nhắc đến những mặt hàng nông sản nổi tiếng của vùng đất Quảng Trị như hồ tiêu, ớt...*». Ớt đến Việt Nam chỉ có thể bằng 2 cách: Từ Mễ Tây Cơ qua Tàu với thương dịch của Tây Ban Nha, rồi từ Tàu truyền nhập vào VN. Hoặc do những nhà truyền giáo đầu tiên Bồ Đào Nha đến VN giảng đạo Ky tô, đem theo trong hành lý mấy cây ớt và nhiều giống cây khác, như sầu riêng, măng cụt... Thuyết Lizzie Collingham (Oxford University Press, February 2006) có giả thuyết người Bồ Đào Nha đem ớt lần đầu tiên đến Ấn Độ, rồi từ Ấn truyền qua các nước láng giềng. Thuyết này khá vững, tàu Ca Luân Bô đem Ớt về Tây Ban Nha năm 1493, năm 1498 những thương thuyền Bồ đầu tiên đến Ấn Độ, trong khi Tây Ban Nha chỉ đến cập bến và lập nghiệp ở Phi Luật Tân vào giữa và cuối thế kỷ 16. Một ít giai thoại kể đến Bia đá *padrão* người Bồ Đào Nha dựng năm 1524 trên hòn đảo đối diện với thương cảng Faifô (Hội An), sách *Khâm định Việt sử thông giám cương mục* (1859-1884) có đề cập đến một cách không rõ ràng, dựa trên dã lịch (*chroniques non officielles*), sự đột nhập vào thế kỷ 16 của một *duong nhân* (*homme de la mer*) vào lưu vực sông Hồng, để truyền giáo. Bắt đầu từ 1583, các nhà truyền giáo Tây và Bồ mưu toan đến giảng đạo ở Đàng Trong, nhưng không thành công mấy. Dòng Tên, từ «*tỉnh dòng, province*» (8) Nhật Bản lập trụ sở chính thức ở Đàng Trong năm 1615 và Đàng Ngoài 1627 (9). Mới đây,

Roland Jacques (10) thiết lập chứng cứ là nguồn gốc viết chữ Quốc Ngữ là từ tiếng Bồ Đào Nha, và nhà truyền giáo Bồ Francisco de Pina cùng với một nhà Nho VN có tên thánh là Phê Rô, am hiểu ngữ vựng Việt và Hán, là những người đầu tiên, năm 1622, thực hiện một hệ thống *phiên Việt ngữ qua các chữ cái a,b,c* La tinh (*transcription alphabétique*), Pina qua đời ngày 12/12/1625, vì một cơn gió lốc làm ông chết chìm ngoài khơi Đà Nẵng. Alexandre de Rhodes (tên Hán là A Lịch Sơn Đắc Lộ 亞歷山得路 *Yālìshān Dèlù*), gốc người Pháp chạy, không đủ khả năng để diễn âm viết tiếng Việt qua những dấu dựa trên Bồ ngữ, ông này lại ở VN rất ít, đến Đàng Ngoài 1627, bị trục xuất 1630, trở lại VN 3 lần từ năm 1640, bị vĩnh viễn trục xuất 1645, và không bao giờ trở lại VN! Nhưng Đắc Lộ là một chuyên gia tài giỏi về *khoa học quản lí* (*management*), biết cách chiếm bản quyền trước tác của các giáo sĩ Bồ, để trong những năm 1649-1652 Đắc Lộ được dòng Tên Bồ Đào Nha Macao gửi đi Rô Ma thảo luận tương lai truyền giáo ở VN, đem theo tài liệu và cho xuất bản dưới tên ông năm 1651, cuốn Tự điển *Annam-Lusitan-Latinh* (tự điển Việt-Bồ-La) và sách *Phép Giảng Tám Ngày* (11). Phải đợi 2 thế kỷ sau, mới có sách tự điển in *Dictionnaire Annamite-Latin* của Taberd năm 1838.

Đắc Lộ chép nguyên văn 2 quyển tự điển Việt-Bồ của Gaspar do Amaral và Bồ-Việt của António Barbosa, nhưng khi đạo văn, ông đổi phần từ vựng *Bồ-Việt* thành *Latinh-Việt*! Thiết mắc cỡ cho tui quá chừng, lúc còn sinh viên ở Sài gòn, tui nội trú trong Cư xá Đắc Lộ (1960-1964), đường Yên Đổ; bây chừ tui đang ngồi viết chuyện nói xấu ông A Lịch Sơn Đắc Lộ! Thế nhưng không ai có thể ăn gian với lịch sử tiếng *Quốc Ngữ* VN được, dù là VN, trúng hay trật, sẽ trung bày lại bia hay tượng Đắc Lộ, bia này trước kia thấy ở Hồ Hoàn Kiếm, gần chùa Bà Kiệu, được dựng vào tháng 5 năm 1941, mà nay đã biến mất. Theo thuyết các nhà truyền giáo Bồ, thì sớm nhất là đầu thế kỷ 17, chàng Ớt mới qua du hí Việt Nam, và như thế Tiến sĩ Dương văn An không thể khoác lác về

Ớt dầm Câu nhi Quảng trị ở thế kỷ 16 được! Phần nữa giả thuyết Ớt đi đường bộ từ Tàu qua VN cũng khó tin, bởi ví sớm nhất là cuối đời Minh, đầu thế kỷ 17, Ớt mới mò mẫm đến đất Trung Hoa, phải đợi đến thời Tiền Thanh, giữa và cuối thế kỷ 17, *hấn* (Ớt) mới tung hoành dữ dội ở xứ Con Trời này. Triều đại Lê và dưới thời Trịnh Nguyễn phân tranh, có lẽ mậu dịch thương mại giữa Tàu và Việt nam không thịnh vượng bằng những khi mà xứ ta bị Tàu đô hộ. Văn hóa Ớt ở Tàu hay ở ta cũng cần một thời gian dài để phát triển, và có thể đã phát triển song song qua 2 thế kỷ 17 và 18, cho tới cuối đời Hậu Lê. Khi Lê chiêu Thống công rấn Tôn sĩ Nghị về căn gà nhà, rồi Nguyễn Huệ đánh bọn Tôn sĩ Nghị và tay sai Hưởng thế Hanh, Trương sĩ Long, Sầm nghi Đống, một trận như từ trời chét tháng giêng năm Kỷ Dậu 1789, lúc đó mới khởi sự thời vàng son của Ớt. Vậy có thể kết luận, Ớt truyền nhập vào các xứ ta, Tàu, Phi, Nhật cùng một lúc, khoảng đầu và giữa thế kỷ 17, nhưng bành trướng và phát triển văn hóa Ớt đều khác nhau ở mỗi xứ. Xứ ta chẳng hạn, ăn Ớt tươi nhiều, cùng với ớt bột, ớt khô và tương ớt, Tàu, Ấn, Phi hầu như không ăn ớt tươi, thường ăn ớt xào xáo hoặc phần đông ăn ớt bột và ớt dầm hay tương ớt. Ăn ớt tươi ở VN là cả một nghệ thuật thượng đẳng, Ớt xanh tươi ăn nguyên trái, không cắt, để nghe cắn khi thì cái rụp, khi thì cái rạo; nhất là ăn tô dấm nuốt, cắn trái Ớt xanh, vỏ da mịn căng cứng lên xéch xi hết chỗ nói, thì tiếng vang khi cắn Ớt, mùi rau thơm, mùi mắm ruốc cùng với con nuốt nhai nghe sần sật, thì thử hỏi coi đâu là thiên đàng địa giới? Ăn mì Quảng, phải ăn với trái Ớt hiểm xanh vừa mới chín tới. Ớt đỏ tươi phải cắt khoanh ăn với xà lách và rau thơm, khi ăn với bánh khoai bánh xèo. Ăn bò kho hủ tiếu Nam Vang, hủ tiếu xào (áp chảo) lại phải ăn trái ớt sừng trâu xắt thành miếng mỏng. Ăn tô phở bò mà không có những khoanh Ớt vừa xanh vừa đỏ, cắt đùng mỏng quá, để nhìn thấy màu Ớt óng ả phản chiếu bánh phở, thịt phở nước dùng, hành và rau thơm, thì đâu có ngon trọn vẹn cho đặng. Ăn cơm ngày ba bữa phải được kê cà với chén nước mắm sống có dầm Ớt tươi, mà phải xấn Ớt bằng muống chứ đừng cắt bằng dao, thì

mùi vị cay mới có hương có hoa nhiều cho khẩu vị. Lúc hái Ớt tươi cũng nên phân loại, Ớt xanh vừa già hái ăn cho cay và dòn cái lỗ miệng, Ớt hường chín tới, màu xanh, lục, vừa lóe đỏ, có thời điểm cay tối ưu của hóa chất Capsaicin, cay ni là cay tóe khói. Ớt chín rồi, màu đỏ, ăn dzô, trong vị cay có cái ngọt ngọt dịu dịu, tựa như diện kiến nữ nhân với sắc đẹp trường thành. Ớt khô, Ớt bột, Ớt hạt khô, Ớt khô nguyên trái, tương Ớt, Ớt chung, Ớt nước màu, vv... ở VN là Bát quái trận, mỗi địa khu có một đặc sản với đặc vị riêng biệt, không kể và tả hết được, và nhiều khi dị kỳ, tỷ như giờ đây có loại Ớt bột một mình đã thơm rồi, lại trộn thêm tôm khô nghiền nhỏ với bột ngọt và chút muối, thế thì có lẽ đã ra khỏi thẩm quyền của chàng Ớt ta! Chỉ dám tản mạn sơ sơ về Ớt, không dám đả động đến văn hóa nấu nướng dựa trên Ớt, như Bún bò, Cơm hén,... *không có hấn không đặng*, ngoài ra ăn Ớt chung với món ăn, vừa có truyền thống, mà cũng là vừa có gu riêng. Tôi thương và quyến luyến Ớt, nhưng qua tới quê bà xã bên Tứ Xuyên, thì ôi thôi đành chịu thua, đi ăn thì cũng chỉ dám đứng ngó, một tô mì, một nồi cù lao *hot pot*, ớt và dầu đóng khoảng 2-3 cm trên mặt, ném dzô, vị Ớt cay xé ruột xé gan, nuốt hồng trôi.

(Còn tiếp)

Chú thích

(1) AUBIN, J.M.A. *Histoire de la Nation Mexicaine Depuis le départ d'Aztlan jusqu'à l'arrivée des Conquistadors Espagnols (et au delà 1607)*. Paris, Ernest Leroux, 1893. Sách gồm nhiều bài viết bằng thổ ngữ Nahuatl (Mexicaine) của các tác giả Mễ tây cơ với bản dịch qua Pháp ngữ. *Aztlan* là xứ sở thần thoại, nguồn gốc của dân Aztec.

(2) Cumin, *Cuminum cyminum*, hạt gia vị nhiều ở các xứ Địa Trung Hải, thực vật thuộc loại cà rốt.

(3) Tự điển Oxford English và Merriam-Webster đều ủng hộ viết Ớt là "pepper". Chữ

pepper thông dụng trong các sách Thực vật học Anh ngữ và các sách ăn nhập.

(4) Capsaicin, hóa chất  $C_{18}H_{27}NO_3$ , người Tàu dịch là *lạt tiêu tố* 辣椒素, tất nhiên không thỏa đáng lắm. Trong Capsaicinoids hai chất cay là *Capsaicin* và *dihydrocapsaicin* và các chất khác ít hay không cay, *nordihydrocapsaicin*, *homodihydrocapsaicin*, và *homocapsaicin*. Khi pha dung dịch để đo độ cay SHU, ppm của *Capsaicin* thường trộn *Capsaicin* lẫn với Capsaicinoids.

(5) Xin thêm vài chi tiết về các loại Ớt. Ớt bị, ớt cà chua, ớt chuông, ớt chuối,... quả to tròn màu vàng hoặc đỏ (*Capsicum annuum*). Ớt cựa gà, ớt tây quả vàng, hình tròn hơi dài. Ớt hiểm, ớt hạt tiêu, ớt mọi, ớt rà... quả nhỏ, nhọn đầu màu đỏ. Ớt sừng trâu, sừng bò,... quả to, dài, màu đỏ, dạng cong như sừng trâu sừng bò.

(6) Lizzie Collingham: Curry, A Tale of Cooks and Conquerors. Oxford University Press, February 2006.

(7) Hồ Nam là quê của Mao Trạch Đông, ông này là Vua ăn ớt nổi tiếng.

(8) Dòng Tên có những *tiếng lóng nhà nghề*, gọi một cơ sở truyền giáo ở một nước nào đó là *Province*, ông xếp cơ sở này gọi là *Provincial* (giống như tỉnh trưởng!), ông xếp của các ông xếp, ngụ tại La Mã, gọi là Đại tướng, *le Général*. Ông này có thời rất mạnh ở tòa thánh Vatican, nên được gọi là Giáo Hoàng Đen (*le Pape Noir*, vì mặc áo *soutane* đen), để

phân biệt với Giáo Hoàng thật, chỉ mặc áo trắng! Dòng Tên được gọi là Société des Jésuites, l'Ordre des Jésuites, la Compagnie de Jésus. Muốn hiểu chuyện lên voi xuống chó của Dòng Tên xin đọc Jean Lacouture, *Les jésuites – T.I Les conquérants*.

(9) Hai chữ Đàng Trong Đàng Ngoài được người Bồ Đào Nha đặt ra. Viết Đàng Trong là “Cochinchine”, do chữ *Kochi* là tên người Mã Lai và Nhật Bản gọi nước Việt Nam ta, rồi thêm chữ “Chine” vào để phân biệt với Cochim là một thành phố ở Ấn Độ (Cochin), tên này tưởng là áp dụng cho toàn nước Đại Việt thời Lê, nhưng vào chính thời Trịnh Nguyễn phân tranh, Cochinchine về sau được hiểu là vùng đất của chúa Nguyễn. Vùng đất chúa Trịnh phía Bắc, người Bồ Đào Nha gọi là vương quốc *Tunquim*, tức *Tonkin* (do chữ Đông kinh) một chữ Hán Việt có nghĩa là kinh đô miền Đông. Thực dân Pháp sau xài 2 chữ này cộng thêm Annam, gọi 3 miền bị Pháp phân chia để đô hộ.

(10) *Le Portugal et la romanisation de la langue vietnamienne. Faut-il réécrire l'histoire?* Roland Jacques 2006.

(11) *Dictionnarium annamiticum, lusitanum et latinum*, Rome, S.C. de Propaganda Fide, 1651; *Catechismus pro ijs, qui volunt suscipere Baptismum, in octo dies divisus. Phép giảng tám ngày Cho Kẻ Muốn Chịu Phép Rửa Tội Mà Vào Đạo Thánh Đức Chúa Trời*, Rome, S.C. de Propaganda Fide, 1651