

## Món lợn quay Bali 'ngon nhất thế giới'

David Farley



### Tại sao khi càng lớn tuổi thì tôi lại càng hay vướng vào các điệu nhảy dân tộc (điều mà tôi rất ghét) khi đi du lịch nước ngoài?

Tôi đang có mặt ở Bali, cụ thể là ở Rimba, một khách sạn xinh xắn gần làng Jimbaran. Nơi đây có những quán bar, nhà hàng mé và hồ bơi vô cực mé biển khiến cho bạn hài lòng.

Tuy nhiên tôi chọn nơi này là vì một lý do khác: để ăn món babi guling, món thịt lợn quay Bali truyền thống, là món ăn chỉ được phục vụ trong lễ hội nhảy múa dân gian Bali.

Đó là lý do tại sao tôi có mặt ở đó và ráng theo dõi màn trình diễn kéo dài một tiếng đồng hồ với trang phục rối rắm và một cốt truyện mà tôi không thể nào hiểu được.

Thứ mà tôi bận tâm chỉ là một đĩa thịt lợn trước mặt vừa được xẻ ra từ một con lợn sữa mới được quay nóng hổi.

Tôi cắn một miếng và ngược mặt lên trời. Hương vị của miếng thịt mềm, ướt được ướp với tỏi, gừng và nghệ cứ đọng lại trên đầu lưỡi. Bỏ công đến đây cũng đáng, tôi nghĩ.

### Món ăn tinh túy nhất Indonesia?

Babi guling, vốn dịch ra là 'lợn quay' bởi vì nó được nướng trên một cái xiên được đặt trên lửa và phải quay bằng tay, là một món ăn khó mà nghĩ là ta có thể tìm thấy ở Indonesia, đất nước với số dân theo đạo Hồi đông nhất thế giới.

Nhưng Bali lại là một trường hợp đặc biệt: phần đông dân cư ở đây theo một nhánh của đạo Hindu kết hợp với những truyền thống tâm linh bản địa.

Điều này có nghĩa là thịt lợn – vốn bị cấm ở các nước Hồi giáo – không có gì lạ ở đây.

Thật ra, món babi guling ở Bali có lẽ là món ăn tinh túy nhất ở Indonesia.

Trước đây, babi guling thường chỉ dành cho những dịp trọng đại trong cuộc đời chẳng hạn như đám cưới hoặc đám tang. Ngày lễ đầy ba tháng tuổi của em bé hay khi đứa trẻ mọc chiếc răng đầu tiên cũng là lý do để làm món này.

Ngày nay, có lẽ do làn sóng du khách đã làm thay đổi và thương mại hóa Bali trong những thập niên qua, những nhà hàng bình dân ngoài trời nằm rải rác trên hòn đảo cũng chuyên phục vụ du khách món lợn quay.



Một vài ngày sau khi thưởng thức món này ở Jimbaran, tôi đến thị trấn Ubud, nơi tôi có nhiều cơ hội được ăn nó mà không phải xem các điệu múa dân gian.

Hỏi bất cứ ai ở Ubud là nên đi ăn babi guling ở đâu thì họ cũng đều chỉ về hướng Ibu Oka, một điểm nổi tiếng về món babi guling mà nhiều người cho rằng đã tạo nên chuẩn mực cho món ăn này.

Ở đây, tôi đã gặp Chris Salans, một đầu bếp mang hai dòng máu Pháp-Mỹ phụ trách bếp cho các nhà hàng Mozaic và Spice trừ danh ở Ubud.

Ông đã sống ở Bali được 20 năm và cũng biết đôi chút về babi guling.

### **Bí quyết chế biến**

Tôi cảm ơn ông ấy vì đã dành thời gian tiếp tôi. "Anh đùa đấy à?" ông nói. "Bất cứ khi nào có ai đó hỏi muốn gặp tôi để nói chuyện về babi guling thì tôi đều sẵn sàng."

Salans không làm món này ở nhà hàng của mình nên mỗi khi thèm ăn ông đều đến chỗ này.

“Bí quyết để có babi guling ngon,” ông nói, “là không phải chỉ có phần thịt. Phần rau cũng phải ngon.” Trong trường hợp này, đó là đậu đũa ướp gia vị. Ngoài ra, cơm phải tươi xốp, thịt phải mềm và phải có kèm một vài miếng bì thật giòn.

“À mà,” ông nói thêm, “cần phải có một hỗn hợp gia vị lan toả trong miệng nữa.”

Hỗn hợp gia vị đó được gọi là basa gede vốn có nghĩa đen là ‘đại hỗn hợp gia vị’.

Tên gọi như vậy không hề khoa trương chút nào. Hỗn hợp này bao gồm hành củ, tỏi, gừng, riềng nếp, củ riềng, nghệ, một loại hạt có vị giống như hạt macadamia, ớt hiểm, rau mùi, tiêu đen, lá salam (một dạng rau húng của Indonesia), muối và mắm tôm sệt trộn lẫn vào nhau.

Thứ gia vị này được dùng với hầu như mọi loại món ăn trên hòn đảo dài 111km, rộng 152km này.

Không thể nào làm được babi guling ở nhà trừ phi bạn quay nguyên cả con lợn. Bạn không thể ra chợ chọn mua một miếng thịt lợn và nghĩ rằng nó sẽ thành món babi guling đích thực.

Đó là lý do tại sao phần lớn mọi người đều tới ăn ở các nhà hàng nhỏ hoặc tìm mua của những người như Putu Pande, người từ suốt hơn chục năm qua đã chuyên chế biến món babi guling để cung cấp cho các nhà hàng và các đám tiệc.



**Xưởng làm babi guling**

Sân nhà Pande giống như một xưởng chế biến babi guling ngoài trời. Nhiều con lợn sữa được quay trên lửa. Hai người làm công đang nhồi lòng dồi với thịt và những thứ khác.

Dodo, con trai của Pande, hướng dẫn tôi qua các bước làm món ăn này và tôi nhận thấy chúng tôi bắt đầu từ những bước đầu tiên khi tôi thấy một người lôi một con lợn năm tháng tuổi ra khỏi chuồng, cắt tiết hứng vào một cái xô để sau nhồi dồi.

Khi con lợn cuối cùng đã nằm bất động, nhóm thợ còn lại đổ nước sôi lên người nói và bắt đầu cạo lông.

Con lợn bị mổ bụng, moi nội tạng ra. Sau cùng, basa gede được nhồi vào bên trong. Bụng lợn được khâu lại. Người ta lấy nghệ chà lên da nó và dùng một xiên kim loại dài xiên qua miệng nó. Con lợn đã sẵn sàng được quay.

Trong khi một người làm dùng tay quay lợn trên lửa, Dodo giải thích rằng cách chế biến không hề thay đổi qua từng ấy năm. "Ngoại trừ thanh kim loại – hồi đó chúng tôi dùng cây gỗ – chúng tôi vẫn chế biến món này y hệt như cách mà cha ông chúng tôi làm ngày xưa."

Một vài tiếng sau, cả nguyên con lợn quay được đem ra bàn.

Dodo rạch bụng nó ra, xúc hỗn hợp gia vị ra một cái bát.

Sau đó, anh ta đập vỡ những những phần da cháy sém nâu, gạt đi như lấy cạo bỏ lớp sơn tróc, cắt ra một miếng thịt đùi và phủ hỗn hợp gia vị lên.

Tôi đặt miếng thịt lên một miếng bì giòn và bỏ vào miệng như ăn một miếng pho mát trên một miếng bánh quy. Phần nước trong thịt kết hợp với độ giòn của bì lợn là thứ ngon nhất mà tôi từng nếm qua.

Nó thậm chí còn ngon hơn nữa khi Dodo cắt một phần thịt thăn đưa cho tôi. Chỗ thịt này mềm hơn và nhiều nước hơn thịt đùi. Sau đó là phần thịt rọi và cuối cùng là phần má, phần thịt mềm nhất và ngon nhất của con lợn.

Mẹ của Dodo đặt một tô cơm lớn lên bàn. Chúng tôi xúc cơm vào đĩa, rồi đậu dũa cùng với miếng thịt lợn và tiếp tục ăn.

Vài phút sau, tôi ngước lên và nhận thấy trong sân hoàn toàn yên lặng. Tất cả mọi người, hơn 10 người, đang ngồi xung quanh bàn hay trên mặt đất với đĩa babi guling trước mặt. Tất cả đều ăn mà không nói tiếng nào. Họ dùng tay bốc thức ăn, vốn là một tập tục ở đây, với nét thỏa mãn trên gương mặt.

Hòn đảo kỳ lạ này quả là nơi có món lợn quay ngon nhất trần đời. Ngon tới mức tôi sẵn sàng ngồi xem một buổi diễn nhảy múa dân gian khác chỉ để được ăn thêm một đĩa babi guling.