ĂN CÀ CHUA XANH DỄ NGỘ ĐỘC

Georges Washington - tổng thống đầu tiên của Mỹ - từng bị người đầu bếp âm mưu đầu độc bằng cách nấu cho ông món ăn có... cà chua xanh.

Để có được vị trí ngày nay, cà chua đã trải qua nhiều bước thăng trầm. Tuy vào châu Âu từ lâu, nhưng mấy trăm năm sau, cà chua vẫn bị người Tây Ban Nha xem là cây làm cảnh có quả độc. Đầu thế kỷ 19, người Mỹ vẫn còn ghi ở từ điển thực vật: "Mặc dầu cà chua được xem là cây có quả độc, song ở Italy người ta ăn nó với ớt, tỏi và bơ".

Vì cà chua được coi là một quả hoang dại có chất độc mạnh nên ở Mỹ đã có vụ án quả cà chua: Giữa năm 1776, Jien Beckli, người nấu ăn riêng của tướng Georges Washington (người sau này là tổng thống Mỹ), thông đồng với bọn thực dân Anh âm mưu đầu độc ông. Trong khi nấu ăn, Beckli đã lấy mấy quả cà chua chế biến thành một món ăn ngon dâng lên Washington rồi ngầm báo cho quân Anh biết kế hoạch đã được thực hiện. Những người âm mưu nóng lòng chờ đợi cuộc phát tang. Nhưng không có chuyện gì xảy ra, Washington có ăn món cà chua đó nhưng không chết mà còn sống thêm 23 năm nữa để đánh thắng quân Anh. Nước Anh giữ rất kín vụ này và chỉ đến năm 1820 (khi cả Washington và Beckli đã chết) mới tiết lộ.

Vào đầu thế kỷ 20, có nhiều người Mỹ vẫn coi cà chua là loại quả dại, thậm chí ở tiểu bang New Jersey còn ban hành luật cấm trồng cà chua và cấm coi đó như một thứ thức ăn. Tới năm 1930, luật này mới được bãi bỏ.

Cà chua xanh chứa chất độc.
(Ảnh: Oardc.ohio-state.edu)

Cũng vào đầu thế kỷ 20, cà chua được người Pháp di thực vào Việt Nam và cũng từng "gây chuyện". Cuốn Tô Hoài tự truyện có ghi lại: "Cánh đồng giêng, hai ngày mùa rặt một giống cà chua. Lính (đồn trú giữa đồng và bị thiếu đói - ông ngoại nhà văn cũng nằm trong số này) ăn cà chua cả tháng. Cái chú lính ăn trộm váy chết trong trận ăn cà chua. Chắc ăn nhiều quá, họ đi ngoài xót đít và phù người lên rồi chết. Ông tôi còn sợ cà chua đến tận những ngày về già. Hôm nào mâm có bát canh cà chua, y như rằng ông tôi không đụng đũa".

Vậy cà chua liệu có độc?

Tại sao người ta lại buộc tội cà chua độc? Nó có oan không? Sự thật là trong cà chua xanh có chất solanin - một ancaloit tương đối độc (trong mầm khoai tây có rất nhiều chất này). Khi cà chua thật chín thì không còn solanin. Có thể người xưa đã bị ngộ độc do ăn cà chua xanh hoặc ương

ương (chưa chín hẳn) nên đã lên án cà chua trong một thời gian dài.
Trong câu chuyện kể lại của nhà văn Tô Hoài, ta cũng dễ thấy: Lính đói đóng quân đông trên cánh đồng trồng toàn cà chua, tất nhiên cà chua không thể chín kịp để cung phụng cho ngần ấy cái dạ dày. Để chống đói, họ phải ăn cả cà chua xanh; ăn nhiều quá có lẽ bị nhiễm độc solanin.
Vì vậy, bạn chỉ nên ăn cà chua khi chúng đã chín hẳn, không chỉ để ngon miệng và còn để bảo đảm an toàn.