

## Cà quê...

T&#225;c Gi&#7843;; Theo Tu&#i tr&

Th&#7913; T&#432;; 20 Th&#225;ng 10 N&#259;m 2010 20:32

---

Rau mu&#ng, cà quê n&#i nào trên đ&#t n&#c ta &#i không có, &#y v&#y mà v&#n không ngon b&#ng th&# rau mu&#ng m&#c ao làng, th&# cà tr&#ng &# v&#n nhà: "Anh đi anh nh&# quê nhà/ Nh&# canh rau mu&#ng, nh&# cà d&#m t&#ng"...

Quê tôi nhà ai v&#n cũng r&#ng, bên c&#nh tr&#ng các lo&#i cây ng&#n ngày nh&# đ&#u, b&#p, m&#p, rau... còn tranh th&# vun thêm vài lu&#ng cà đ&# c&#i thi&#n b&#a ăn. Ra giêng ng&#i dân quê b&#t đ&#u tr&#ng cà, th&# nên m&#i có câu "Tháng giêng là tháng ăn ch&#i, tháng hai tr&#ng đ&#u, tháng ba tr&#ng cà".

H&# hàng nhà cà cũng khá đa đ&#ng, nào là cà pháo, cà chua, cà tím... Vào kho&#ng tháng ba, tháng t&# âm l&#ch, ngoài ch&# b&#t đ&#u xu&#t hi&#n nh&#ng g&#nh cà chua, cà pháo đ&#y ng&#n ng&#n, x&#p bên nh&#ng r&# cà tím v&# s&#m óng ánh t&#o nên b&#c tranh đ&#y màu s&#c, s&#ng đ&#ng.



### *Cà mu&#i*

Các món ăn t&# cà đ&#m v&# dân dã, ch&# c&#n chút khéo léo trong ch&# bi&#n là có nh&#ng món ăn h&#p đ&#n và ngon mi&#ng. Trong các lo&#i cà, m&# tôi ch&# thích ch&#n cà pháo đ&# mu&#i. Tôi ăn cà mu&#i c&#a m&# t&# lúc còn m&#c qu&#n th&#ng đ&#y, mũi thò lò nh&# b&#t k&# đ&#a tr&# con nào &# quê. Nh&# nh&#t nh&#ng hôm theo đ&#m b&#n ch&#n trâu, c&#t c&# v&# nhà đ&#i b&#ng quá, b&#i v&#i chén c&#m ngu&#i, g&#p vài mi&#ng cà pháo v&#y mà ngon đ&#o đ&#.

## Cà quê...

T&#225;c Gi&#7843;: Theo Tu&i tr&

Th&#7913; T&#432;,, 20 Th&#225;ng 10 N&#259;m 2010 20:32

---

L&n lên m&t tí, m&i l&n giúp m& mu&i cà bà th& ng d&n ph&i ch&n nh&ng qu& cà tròn, đ&u t&mm t&p nh& nh&ng viên cu&i m&i ít h&t.

N&u qu& cà pháo to b& làm đôi, cà chua thì b& làm sáu, làm tám, đem ph&i m&t n&ng cho v&a &u, không đ& c ph&i lâu s& làm cà không giòn mà l&i dai, khó nhai. M& s&p t&ng l&p cà vào v&i sành, c& m&t l&p l&i r&i đ&u m&t l&p mu&i tr&ng. N& c sôi đ& ngu&i đ& v&a xâm x&p m&t cà r&i th& d&mm lát g&ng. Xong đ&t v&, nén th&t ch&t c&t sao lúc nào cà cũng ph&i ng&p n&c. Đ&n khi v&t ra đ& bao lâu cà v&n tr&ng phau, không b& thấm t&i.

Mu&i cà tuy đ&n gi&n là v&y nh&ng ph&i có "tay" thì cà m&i giòn, tr&ng n&nn và không chua. Mùa hè có bát canh rau v&i d&mm qu& cà mu&i là xong b&a.



### *Cà tím n&ng*

Còn cà tím ch& bi&n đ& c phong phú các món nh& cà xào, cà n&ng, cà h&p... Cà tím r&a s&ch, x&t khúc dài ngâm qua n&c mu&i loãng. B&c ch&o lên b&p, cho vào m&t mu&ng đ&u, phi th&m t&i và s& r&i cho cà vào xào đ&u, nêm m&m v&a mi&ng. Xào to l&a đ&n khi cà chín t&i thì b&c xu&ng. Dùng nóng v&i c&m tr&ng.

Đ&u đ&c bi&t là không ai có th& chê món cà tím n&ng. Ch&n nh&ng trái cà to, già đem n&ng sem s&m v& trên b&p l&a than, l&t v& đ&m v&i xì đ&u.

## Cà quê...

T&#225;c Gi&#7843;: Theo Tu&#i tr&

Th&#7913; T&#432;,, 20 Th&#225;ng 10 N&#259;m 2010 20:32

---

D&# dàng nh&# t là món cà h&# p, trái cà đ&# c b&# ra nhi&# u múi m&# ng c&# t khéo léo đ&# các múi không lìa h&# n nhau. Khi n&# i c&# m v&# a c&# n, m&# vung b&# đĩa cà vào đ&# y n&# p l&# i. H&# i nóng n&# i c&# m đ&# làm cà chín. Tr&# c khi đ&# n ra mâm ép cho cà ra b&# t n&# c, đ&# n&# c đi, r&# i đ&# lên đĩa cà m&# t ít n&# c m&# m và vài trái &# t, vài múi t&# i giã gi&# p là đ&# ngon lành...