

Lẩu n um rau ng

Tác Giả: Bích Th o

Thứ Tư:, 21 Tháng 7 Năm 2010 05:03

Món lẩu n um rau ng nh t thi t ph i có n c d a t i và n c c t d a khô.

Lẩu n ph i ch n con không to quá mà cũng không nh quá vì n quá thì th t nhi u nh ng x ng c ng còn nh quá thì d nát khi um.



M i năm c đ n ngày gi ông, ba tôi l i v quê n i đ cùng v i gia đình chú Út trừ b cho vi c cúng c m ông n i. Năm nay có thêm 1 thành viên n a là tôi. Các năm tr c dù đã chu n b m i vi c nh ng tôi v n không đi cùng đ c.

Ngày gi ông có khác, chú tôi đ n đ p v n t c đầu ra đ y, hoa tr ng r c r hai bên l i đi mà ch đ o v n là hoa v n th vàng óng. Các g c cây đ c vun c và bèo thành t ng h a h n ngu n h u c d i dào. M y chú c u nghe ti ng ng i l kéo nhau ra coi m t r i th i, chúng luôn làm tôi đ ch u. V quê n i l n nào tôi cũng phóng lên chi c xu ng nh (bây gi chú tôi đã thay chi c xu ng g b ng chi c xu ng composite cho h p th i) đi đ o m t vòng sông n c ch i. Công vi c đ n đ p c rác m m ông bà coi nh khoán g n cho ng i l n, ba tôi và m i ng i m i v a xây và lót g ch men hàng lo t nên xem ra vi c lau chùi nh nhàng l m. Đ ng sau nhà chú Út là ao và kênh r ch mênh mông, chúng c ngo n ngoèo đ n ra m y th a ru ng lúa và

Limon um rau ngổ

Tác Giả: Bích Th&o

Thứ Tư:, 21 Tháng 7 Năm 2010 05:03

mía đ&#o ng. Tr&#c khi đ&y chi&c xu&ng ra gi&a ao b&t đ&u hành trình khám phá thím tôi đ&n với theo: Nh& b& m&y ôm rau ngổ v& cho tao um limon nghen bay.

Chu choa &i hôm nay đ&c ăn limon um rau ngổ là cái ch&c. Ch& m&i nghe nói t&i rau ngổ đã th&y mùi th&m n&c c&t đ&a ph&ng ph&t. Cái món dân dã mà ch&ng dân dã chút nào! Đ& chu&n b& cho món ăn ch&i này m&y ngày tr&c chú Út đã đi câu limon và đ& dành nh&ng con vàng r&m dài thòng, không to quá không nh& quá. Gi&i thích cho s& l&a ch&n c&u k& này là n&u limon l&n quá thì th&t nhi&u nh&ng x&ng c&ng, limon nh& quá thì ng&c l&i th&t đ& nát bét khi um. Chú tôi s&ng và l&n lên trên m&nh đ&t ông bà, cái gì thu&c v& sông n&c ru&ng đ&ng là chú rành 6 câu v&ng c&. Nhà chú không bao gi& ph&i đi mua th&c ph&m hàng ngày, ngo&i tr& gia v&. Vì&c chăm sóc m&y d&đ đ&i sông và c&n câu c&m là công vi&c hàng ngày c&a chú đ& ki&m cá ki&m tôm v& cho b&a c&m thím n&u. V& nhà chú kho&i v&y đó, cái gì cũng t&i r&i, mu&n ăn món gì ch& c&n ra v&n m&i phút là có nguyên li&u ngay. Ch& có th&t heo là ph&i đi mua ngoài ch& th& tr&n h&c ch& đ&n ngày cúng c&m ông bà m&i b&t heo làm th&t.

V&n nhà chú r&ng thên thang đ& lo&i cây trái, không thi&u th& gì t& sang c& cho đ&n bình dân. Có vài lo&i trái mà & thành ph& mu&n ăn ph&i đi tìm mua đ& con m&t nh& &i xá l& ru&t đ&, ô môi ru&t nâu, trái lý th&m l&ng... Còn đ&a thì tr&ng nhi&u lo&i gi&ng nh& đ&a l&a, đ&a d&u, đ&a xiêm, đ&a nhi&u n&c... Món limon um nh&t thi&t ph&i có n&c đ&a t&i và n&c c&t đ&a khô. L&n nào n&u món này thím út cũng ch&n trái đ&a khô nhi&u c&m nh&t, dùng b& s&ng c&a cây dao phay gỗ m&t nhất th&t m&nh r&i dùng mũi dao tách trái đ&a ra cho n&c bên trong ch&y h&t vô cái thau nhôm, &n m&nh m&t cái hai n&a r&i nhau g&n h&.

Thím tôi ng&i n&o c&m đ&a trên cái bàn n&o cũ k& đen bóng, thím nói n&c c&t đ&a dùng đ& làm n&c ch&m khi ăn. Món n&c ch&m cũng không khó làm nh&ng ch& có thím tôi làm tôi m&i th&y đúng v& limon um. Đ&u tiên t&ng đ&u nành đ&c v&t ra nghi&n nhuy&n, s& b&nh nh& v&i chút &t cay, đ&u ph&ng rang vàng chà h&t v& b& vô c&i đ&am "ba s&n ba s&t" nh& cách g&i bình dân nghĩa là không đ&c gi& nát. Sau đó t&t c& đ&c b& chung vào m&t cái tô, đ& n&c c&t đ&a vào t& t&, dùng mu&ng canh khu&y đ&u lên sao cho s&n s&t, n&em vào chút đ&ng, mu&i. V& v&a m&n m&n, v&a giòn ng&t, v&a beo béo, khó di&n t& l&m.

M&i l&n giúp thím rang đ&u ph&ng th& nào tôi cũng nhón vài n&m b& vô túi áo nhai đ&n, cái béo c&a đ&u ph&ng tôi mê t& nh&. Mà th&t ng&, cái béo c&a đ&u ph&ng tr&n l&n cái béo c&a đ&a m&i khó quên làm sao, chúng c&ng h&ng r&t hoàn h&o, tôi nh& hoài chén n&c ch&m limon um c&a thím Út.

Lẩu n um rau ng

Tác Giả: Bích Th

Thứ Tư, 21 Tháng 7 Năm 2010 05:03

Sau khi làm n c ch m t i khâu chính là b t l n ra kh i r . Làm l n cũng th t gi n đ n, thím tôi không dùng gi m chua, không dùng n c sôi nh ng i ta mà dùng tro b p đ tu t nh t c a chúng, thím nói cách này không làm th t con l n b c ng. Thím cũng không m b ng mà đ nguyên con b vô r đ ráo, lý gi i r ng nh v y ch t b m i còn nguyên. L y cái n i to thím "s p" bên d i là rau ng r i t i m t l p l n cu n tròn, l p cu i cùng là rau ng , đ n c d a cho xăm x p r i đ y n p l i, đ t trên b p than h ng. Thím tôi ng i canh ch ng cho t i khi n c d a sôi rút xu ng còn 1 ph n ba thì đ n c c t d a có nêm vài h t mu i vào. Đ i thêm 5 phút n a là nh c ra kh i b p, t đ u t i cu i tôi ch th y thím m n p xoong có hai l n! Khi d n ra ăn món này ph i còn nóng hôi h i.

Tôi không bi t i khác rau ng còn có tên gi i nào n a không. Đây là m t lo i cây th ng s ng trong n c, n i trên m t n c nh rau mu ng, thân r ng màu tr ng xanh t ng khúc, m i m c thân là m y s i r chĩa ra và vài lá hình nh n nh lá rau răm. Khi vò nát lá có mùi th m hăng hăng, n m th có v nh n nh n. Lúc m c trên c n thân rau này có màu đ nâu, lá cũng ng n h n và không xanh nh khi s ng trong n c. Ch ng xu ng ra g n đ n ru ng lúa là th y rau ng b t ngàn, chúng s ng hoà bình v i m y c m bông súng. N u bông súng gi a ao, m c t đáy lên thì rau ng l i chi m c vùng ven ao và c th ng n nào cũng c g ng v n dài ra non n t. Ng i trên xu ng tôi tha h kéo t ng d t ng d đem lên xu ng b l y đ t non cho ch c. Tay tôi thoãn tho t hái rau mà v n c s đem rau v tr s mu n n i l n um c a thím Út.

L.A

Bánh t m cà mau



Lò n um rau ng

Tác Giả: Bích Th o

Thứ Tư:, 21 Tháng 7 Năm 2010 05:03

□

Làm bánh t m t ng t nh làm bún nh ng s i bánh to h n s i bún m t chút, bánh v a dài v a dài đ c g ra r i r c t ng s i m t tr c khi chan n c x t, còn g i là " n c cà"...

Cà Mau không ch n i danh v i ngh đ t chi u đã đi vào câu hát quen thu c “nghe chi u Cà Mau...” mà còn thu hút khách b i nh ng món ăn l l m, gi n đ nh ng đ c s c. Trong nh ng l n xuôi công tác v vùng Cà Mau, có l n t ng sâu đ m nh t cho m i v khách ph ng xa là vi c đ dàng tìm m t quán ăn nho nh trên v a hè hay trong hàng hiên c a m t ngôi nhà nào đó, nh ng l i v t v khi đi tìm m t quán ăn b th chuyên bán các món ăn bình đ c a vùng mi n. Nên n u mu n th ng th c món bánh t m xíu m i Cà Mau - không ph i là bánh t m th ng th y nh ng n i khác - cách đ n gi n nh t là đ n nh ng quán nh hè ph .

Bu i sáng dã chi n

Bên c nh các quán cóc cà phê là các hàng ăn sáng t p n p th c khách. Cà Mau ít quán ph nh ng nhi u quán bánh t m xíu m i và c m t m cùng v i bún n c lèo. Tuy là món ăn không đ ng hàng v i đ a ph ng khác nh ng Bánh t m xíu m i l i không đ c x p vào danh m c nhà hàng. Có th t lâu ng i ta ch bi t đ n đây là món ăn đ ng ph và ch a ai nghĩ đ n vi c nhà hàng hóa món đ m tâm này. Món ăn quen thu c đó ph bi n đ n n i khi nghe ng i đ a ph ng h i ăn bánh t m xíu m i không thì đã th y tr c m t các b ng hi u đ n s vi t gi n đ n hai ch bánh t m đ t trên v a hè, m y cái bàn nh a và gh th p đã kín ng i ng i. Thú v n a là các quán ăn này ch xu t hi n trên v a hè vào bu i sáng tinh m , bán cho đ n lúc công ch c vào s làm thì k t thúc, b i v y mu n ăn vào gi khác cũng ch ng bi t ăn đ đâu.

Nhà quê mà l m c u k

Bánh t m hay bánh t m, g i th nào cũng đ c, c u k t khâu nhào b t làm bánh cho đ n lúc n u n c x t dùng. Làm bánh t m t ng t nh làm bún nh ng s i bánh to h n s i bún m t t o, bánh v a dài v a dài đ c g ra r i r c t ng s i m t tr c khi chan n c x t, còn g i là “n c cà”. Bánh t m là tên g i chung cho món ăn nh ng khi ăn th c khách s đ c h i bánh t m xíu m i hay bánh t m th t n ng, bánh t m cà ri hay bánh t m xíu m i tàu h ky... S s đã có b n ki u bánh t m. Mu n bánh th t ngon và đ th m n c m m chan thì đ t bánh trong m t cái

x ng h p nh ng i Hoa h p bánh bao v y. Bánh t m ăn v i giá đ u xanh, c i xà lách và rau th m c t t ng khúc r i chan n c m m chua ng t có chút t b m đ t i. Nhìn ng i bán l y bánh trong x ng h p ra, g t ng s i cho vào cái đĩa tròn l n, đ rau lên r i chan n c x t đã th y b ng sôi ào ào, n c x t n u chung v i t ng viên th t b m g i là xiu m i th t, n u không thích viên xiu m i y thì có th l y th t n ng c t nh đ vào.

Tuy th ng th y hè ph nh ng s h p đ n và m c đ đ c áo c a Bánh t m xiu m i cũng ngang b ng v i đ c s n c a đ a ph ng. N i có hàng ăn đông khách nh t có th k đ n là quán bánh t m trên đ ng Lê L i, đ ng Nguy n H u L ph ng 2 hay quán ăn sáng đ ng Quang Trung, đ ng L u T n Tài ph ng 5... Ngoài ra cũng có th k đ n m t quán ăn r t có cá tính ch chuyên bán Bánh t m cà ri cay n m trong con h m khu t nh ng r t chịu th c khách, b n có th đ n g c a b t c lúc nào ch quán cũng ni m n ph c v bánh t m cho b n. Qu đúng nh ông bà đã nói, mi ng ăn ngon thì đ c nh r t lâu, và dù có đi đ n đâu thì th c khách v n c t công tìm t i.

Các quán bán bánh t m Cà Mau ch xu t hi n trên v a hè vào bu i sáng tinh m , bán cho đ n lúc công ch c vào s làm thì k t thúc, b i v y mu n ăn vào gi khác cũng ch ng bi t ăn đ.

Bánh t m hay bánh t m, g i th nào cũng đ c, c u k t khâu nhào b t làm bánh cho đ n lúc n u n c x t dùng.

Trong các ki u ăn bánh t m, đ c bi t nh t là bánh t m xiu m i tàu h ky. Đ có đ c n i xiu m i h p đ n, ng i ta đã ph i chu n b nhi u b c th c hi n. Đ u tiên th t b m nhuy n p v i gia v cho th m, tàu h ky chiên s đ riêng r i c t t ng mi ng vuông b ng bàn tay xòe ra, tr i mi ng tàu h ky ra cho th t b m vào gói l i. Ti p theo cho v x ng h p qua m t l t. N c x t sôi m i cho t ng mi ng tàu h ky gói th t b m vào, n i n c x t đ c đ t trên b p l a liu riu, lúc nào cũng sôi lăn tăn nóng hôi h i. Đĩa bánh ngon nghĩa là t ng s i bánh không dính b t vào nhau, c rau và th t đ u nóng h i khi chan thêm n c m m và tr n chung v i rau ăn kèm. Trong lúc ăn ng i ta có th dùng mu ng nh múc “n c cà” r i i lên t ng g p bánh cho th m.

Bài và nh BÍCH TH O