

Măng chua “Hoàng tỳ c”

Tác Giả: Saigon Echo s u t m
Thứ Hai, 19 Tháng 4 Năm 2010 16:46

Măng chua Hoàng tỳ c nấu canh với cá lóc, cá bông lau hoặc tôm tươi



□ Măng chua Hoàng tỳ c

Trong các loại măng muối chua, ngon nhất là măng chua làm từ cây giang, loại cây chĩa ra làm một đùng gói bánh chưng, bánh tét, nem, giò ngày Tết, măng khô loại heo miền núi phía Bắc, hoặc măng tằm vòng - đặc sản miền Nam. Tôi đi nhiều và dĩ nhiên cũng đã ăn nhiều món đặc sản của các vùng miền trên cả nước, nhưng món măng chua mà tôi (mình tôi) thích nhất là măng chua Hoàng tỳ c tôi chưa từng thấy ở nơi nào.

Mình tôi người Huế, không phải dân miền hoặc dòng Tôn Thất, nhưng cũng là người thành phố. Ông ngoại tôi ngày xưa có làm chức quan nhỏ, nên khi còn ở với ông bà ngoại, mình cũng có biết nấu ăn những món rất Huế.

Để làm món măng chua Hoàng tỳ c, mình tôi chọn măng tươi, với măng nâu xù xì thân to (gần 1kg), rửa sạch, ngâm nước muối loãng để măng chua (loại này non, mềm) đem luộc, rửa sạch rồi thái mỏng trộn với hành lá. Mình đổ vào măng nước chua vài quả dứa (loại dứa trái nhỏ, có vỏ màu hồng đỏ, loại chum nhỏ hơn nhưng nước ngọt), thêm chút muối hạt chua rang. Muối như thế, khoong 2 – 3 ngày là măng “chín”, lát măng trộn và giòn, nước có màu trắng như sữa pha loãng mà không loãng.

Măng chua Hoàng tỳ c nấu canh với cá lóc, cá bông lau..v.v. hoặc tôm tươi thì chế riêng phần nước đã ngọt để thưởng vì khi nấu ta sẽ dùng nước của muối luôn. Thêm một chút hành lá, thêm cho cả nhà, mình nấu măng với sườn non heo, bỏ vào vài quả cà chua bỏ rửa sạch ăn với bún. Bát bún với mìng sườn heo nấu nhừ, sườn non nướng, váng mỡ béo ngọt, nước trộn chua pha ớt nóng của trái cà chua, thêm vài củ hành lá, ngò rí, ớt để thái chế và chút tiêu xay nhìn gì ngon hơn các tranh vẽ thiên nhiên hài hòa màu sắc mà nhìn bắt mắt.

Măng chua “Hoàng t̄c”

Tác Giả: Saigon Echo s̄u t̄m

Thứ Hai, 19 Tháng 4 Năm 2010 16:46

Món ăn dân dã này d̄ làm mà sang, ăn l̄i r̄t ngon, ai đã m̄t l̄n th̄ng th̄c thì d̄u đi xa v̄n nh̄ hoài.