

Thịt nũu đông củi năm

Tác Giả: Nguy&#n D&#u

Thứ Bảy, 02 Tháng 1 Năm 2010 11:11

Nhi&#u ng&#i nói r&#ng khi món ăn truy&#n th&#ng &#y xu&#t hi&#n trên mâm củi năm cũng là d&#u hi&#u báo cho m&#i ng&#i bi&#t m&#t năm cũ s&#p qua đi,

m&#t năm m&#i n&#a l&#i v&#.



Th&#t nũu đông - món ăn ch&# đ&# c làm và dùng trong nh&#ng ngày l&# nh giá củi năm.

Th&#t nũu đông th&#ng đ&# c th&#ng th&#c vào đ&#p củi năm, trong không khí rét m&#t củi năm mùa đông mi&#n B&#c .

Khi nh&#ng đ&#t gió mùa rét m&#t tràn v&#, ng&#i mi&#n B&#c th&#ng có thói quen nũu th&#t l&#n, đ&# ngu&#i thành đông - m&#t cách làm đ&#n gi&#n, dân dã nh&#ng l&#i ngon mi&#ng, đ&# ăn và gi&# đ&# c lâu.

Thịt nũu đông củi năm

Tác Giả: Nguy&#n D&#u

Thứ Bảy, 02 Tháng 1 Năm 2010 11:11

Vào dịp củi năm, ng&#i đi xa đ&#c v&# qu&#y qu&#n cùng gia đ&#nh, ai n&#y đ&#u hân hoan cho b&#a củi m chào đón năm mới. Trong dịp này, m&#i gia đ&#nh s&# cùng nhau ninh x&#ng, n&#u th&#t đ&# làm đĩa th&#t đông đ&#c tr&#ng cho th&#i ti&#t l&#nh mùa củi năm. Đó là m&#t thói quen t&# nhi&#u đ&#i nay củi dân B&#c và cũng là th&# hi&#n s&# sum v&#y &#p ám khi đ&#c tr&# v&# gia đ&#nh.

Đ&#u đ&#c bi&#t là th&#t đông là món ăn duy nh&#t làm b&#ng ph&#ng pháp đ&# đông l&#nh đ&# ăn. Đ&#n gi&#n là đĩa th&#t nũu s&#nh m&#m, h&#ng h&#ng và trong su&#t nh&# pha lê, có th&# nhìn th&#y nh&#ng mi&#ng th&#t đ&#c s&#p x&#p khéo léo... nh&#ng l&#i th&#m ngon, làm nao nùng b&#t củi ai đã t&#ng th&#ng th&#c hay t&#ng &# mi&#n B&#c vào dịp củi năm.

Làm th&#t đông cũng d&# dàng nh&# chính s&# đ&#n gi&#n củi a v&# món ăn. Ch&# củi n củi n th&#t chân giò h&#c x&#ng l&#n còn t&#i. Đôi khi m&# tôi cũng dùng th&#t, củi, cánh gà đ&# đ&#i v&# cho món.

M&#t nguyên li&#u không th&# thi&#u là bì l&#n. Dù dùng th&#t l&#n hay th&#t gà thì cũng ph&#i dùng bì l&#n m&#i có th&# làm đông món th&#t đông. Củi n l&#i bì không quá dày, da tr&#n đ&# đ&# dính đ&#c cao, th&#t đông cũng sánh và d&# đông l&#i h&#n.

Thu&# nh&#, tôi th&#ng đ&#c ng&#i làm món th&#t đông cùng m&#. M&# đ&#n tr&#c tiên ph&#i l&#u ý mi&#ng th&#t nũu đông ph&#i thái l&#n h&#n đ&# khi ninh s&# không b&# nh&# quá. Sau đó &# th&#t v&#i mu&#i, mì chính và b&#t tiêu tr&#c đ&# t&#ng mi&#ng th&#t đ&#c đ&#m đà.

M&#t n&#i th&#t đông đ&#c m&# dành củi bu&#i đ&# n&#u. Đ&#u tiên là ninh x&#ng cho th&#t m&#m, đ&#i n&#a ti&#ng m&#i b&# ti&#p th&#t vào, l&#i m&#t n&#a ti&#ng n&#a đ&# cho bì vào và n&#u k&# t&#t củi. M&# còn nói khi n&#u th&#t ph&#i trông b&#p th&#t chu đáo, đ&# khi n&#c sôi còn l&#y thìa h&#t b&#t ra, món th&#t s&# trong và sánh h&#n.

Khi đã n&#u xong, ng&#i ta th&#ng đ&# củi n&#i th&#t nũu trên b&#p, qua m&#t đ&#m l&#nh s&# đ&#c m&#t n&#i th&#t se khít mà không củi n t&# l&#nh. M&#t n&#i th&#t đông đ&#c dùng ăn cho củi m&#y ngày l&#nh, gi&# đ&#c lâu mà không củi n b&#o qu&#n củi u k&#.

Th&#t đông th&#ng ăn kèm v&#i củi a mu&#i, hành mu&#i. Đó là s&# k&#t h&#p củi a nh&#ng đ&# ăn l&#nh trong th&#i ti&#t rét m&#t nh&#ng l&#i mang s&#c h&#p đ&#n riêng. V&# k&#t h&#p đ&#c bi&#t &#y là “v&# ngon gi&#n đ&#”, “v&# củi năm”, v&# đ&#c tr&#ng mà m&#i l&#n đ&#c th&#ng th&#c tôi l&#i nghĩ v&# m&#, v&# qu&# nh&#ng v&#i không khí nh&#ng ngày đông giáp t&#t.