

Gia vị trong các món ăn Việt Nam

Tác Giả: Saigon Echo s&#u t&#m

Thứ Năm, 22 Tháng 1 Năm 2009 05:57

Gia vị là nh&#ng cái thêm vào, đ&#nh v&# cho món ăn đ&# đ&#t đ&#c hi&#u qu&# cao nh&#t, có nghĩa là phải thêm vào nh&#ng gì và nh&# th&# nào mới cách thích hợp làm cho món ăn trở nên th&#t h&#p đ&#n. Nếu có gia vị hợp lý, ta có thể có đ&#c nhi&#u món canh cá. Nh&#ng nếu không có gia vị thì chỉ có một món cá luộc. Với gia vị, các món ăn sẽ đ&#c thay đổi cung bậc và sắc thái, nâng giá trị món ăn lên, hoặc cũng có thể làm giảm chất lượng món ăn đi nếu dùng gia vị không khéo.

Gia vị phải thích hợp với từng quán, sở thích, khí hậu, số nhân phẩm của từng địa phương. Nó phải chịu đ&#c th&# thách và đ&#c sự công nhận rộng rãi với một thời gian lâu dài như thế này. Vì nếu không như vậy, gia vị không hợp để thay thế ngay. Ở phương Tây người ta gọi gia vị là cái để "làm vui miệng".

Thịt bò xào, hoặc thịt bò dùng cho phở tái không thể thiếu được gia vị. Nếu dùng phở bò không thể thiếu được nh&#ng củ gừng đ&#c nh&#ng cháy bên ngoài và đ&#c đập dập ra. Gừng làm át đi vị gây, hôi của thịt bò. Nh&#ng chúng chỉ bắt đi chứ không bắt tiêu diệt. Điếu hút thuốc là một chuyện này. Trong thùng nh&#c dùng phở có x&#ng bò, thịt bò, sả sùng, tôm he, ch&#t ng&#t th&#c v&#t,v.v. là nh&#ng ch&#t đ&#nh lượng. Gừng nh&#ng trong nh&#c dùng là ch&#t tán hương. Nó bay lên, thơm ngào ngạt tỏa đi khắp căn phòng. Cà tím, xào thịt ba chỉ phải có tía tô thái mỏng. Bánh đúc của phải có ngay bên cạnh đĩa gia vị gồm rau ngò, thân cây chuối thái mỏng và một chút canh gi&#i. Một chút thôi. Rau mu&#ng xào có tỏi, ăn với canh gi&#i. Rau mu&#ng luộc ch&#m với nh&#c mắm chanh ớt. Nh&#c rau luộc có lá me hoặc s&#u. Thịt chó luộc phải ăn với húng chó (húng gi&#i), vài lát ri&#ng. Thịt chó vẫn nóng, húng làm cho dễ ăn. Húng chó vừa thơm vừa điu ch&#nh với thịt chó. Có khi dùng củ cải s&#, mắm tam thất. Nh&#a món phải có mắm. Ở các loại trai, sò, h&#n phải có rau răm, x&#ng sông, lá ớt. Ba ba, ốc nấu với chuối xanh, d&#c mùn và đậu rán, phải có chút mắm và nh&#c ngh&# làm cho nh&#ng miếng đậu và nh&#ng miếng d&#c mùn có mùi hấp phách. Mùi hấp phách thơm ngon và nh&#t nh&#i d&#c mùn. Có nh&#i dùng kèm nh&#ng sợi tía tô là hợp lý. Thịt lợn luộc phải có củ bí lợn muối, ăn với giá sống, ngò, ch&#m nh&#c mắm chanh ớt. Bánh cuốn Thanh Trì ăn với ru&#c bông ch&# qu&# cùng mắm y nhánh mùi, ch&#m nh&#c mắm cà cu&#ng. Bún thang nên ăn với chút cà cu&#ng hoặc mắm tôm nhỏ. Nh&#ng ch&# đ&#c dùng một trong hai thứ đó. Trên đĩa thịt gà luộc nên có vài sợi lá chanh. Con gà cần t&#c lá chanh là vậy. Trên một đĩa thịt canh phải có chút ớt gi&#nh, vài miếng gan, ớt cay cùng với mắm cánh húng qu&#. Ở ngoài phải có mắm y qu&# sung hoặc lá sung non. Thịt băm đ&#c bậc bậc ngả x&#ng sông. Nem chua bậc bậc ngả lá ớt. Cá luộc phải có vài củ hành đập dập dài. Cháo gà phải đ&#c rắc h&# tiêu, hành hoa và rau răm thái nhỏ. Bún ch&# và nem rán (ch&# giò) ăn với rau mu&#ng ch&# nh&#, rau xà lách, canh gi&#i, tía tô, ch&#m với nh&#c mắm d&#m ớt.

Thịt chim b&# câu hầm với hạt sen, nấm hương, thịt lợn băm, cho có đ&# mùi vừa của tỏi, nh&#c, ri&#ng, đ&#ng. Thịt c&#u, dê, bò tái ch&#m với t&#ng gừng. D&#m cá, d&#m ớt phải có thìa là. Ch&# cá

Gia vị trong các món ăn Việt Nam

Tác Giả: Saigon Echo s&#u t&#m

Thứ Năm, 22 Tháng 1 Năm 2009 05:57

Ăn vị i m&#m tôm vị t chanh m&#i d&#y mùi. Món &#ch có th&# là n&#u vị i măng ho&#c t&#m, r&#n. Gia vị c&#a món &#ch là n&# m&#p hoa, lá sung. &#ch đ&#c bi&#t b&# đ&#i vị i ph&# n&#. Dân gian ta đã có câu: nam l&#n, n&# &#ch. Món l&#n có th&# om ho&#c xào. Gia vị c&#a nó là ngh&#, hành c&#, lá &#i, &#t. L&#n là m&#t vị thu&#c tráng d&#ng, b&# th&#n. Ngay c&# bánh d&#o và bánh n&#ng Trung Thu, nhân bánh đ&#u ph&#i đ&#c ch&#n vị i gia vị. Đó là nh&#ng s&#i lá chanh thái r&#t nh&# (lá non) nh&#ng chính nh&#ng s&#i lá chanh nh&# đó làm cho bánh tr&# nên đ&#c s&#c h&#n. Th&# làm bánh c&# s&# ph&# m&#i đ&#c pha ch&# s&#i lá chanh vào nhân bánh. Rau canh gi&#i v&#a là gia vị, v&#a là m&#t vị thu&#c. Nó th&#m v&#a ph&#i, không b&#c mà cũng không b&# chìm đi ngay. Nó có vị ng&#t nh&# h&#i cay n&#i đ&#u l&#i. Nh&#ng cái cay này l&#i r&#t thú vị. Nó vu&#t ve vị giác.

Qu&# cà v&#a là th&#c ăn, v&#a là m&#t th&# gia vị. Trong b&#a ăn có rau mu&#ng, canh khoai, canh c&#i cúc mà không có m&#y qu&# cà là kém ngon. Đ&# vị c&#a qu&# cà gây nên s&#c&#m giác &# trong khi ăn.

Ngh&# thu&#t &#m th&#c là r&#t quan trọng. "Th&#c nhi tri k&# vị" là m&#t đ&#u h&#nh phúc. Đ&# ch&# bi&#n ra đ&#c nhi&#u món ăn ngon ph&#i có đ&#u óc nh&#y bén, sành đ&#u, t&#ng t&#ng, lãng m&#n và có tâm h&#n ngh&# sĩ.

Gia vị là nh&#ng ch&#t thêm vào cho m&#t món ăn. Bàn t&#i văn hóa &#m th&#c là chuy&#n l&#n. Khi &#y không th&# không nh&#c t&#i gia vị trong b&#a ti&#c, b&#a c&#m gia đình.