

Tác Giả: Vĩ Th Ti u Ki u
Thứ Năm, 22 Tháng 1 Năm 2009 06:14

1 / 3

các m& Huế . Ở Sài Gòn thì c& m& âm ph& phong phú h& n , ngoài nh& ng th& c trên còn có thêm nh& ng lát ch& l& a , tr& ng rán x& t m& ng, th& t heo x& s& i, n&& c m& m pha loãng b& i kh& u v& ng&& i mi& n Nam thiên v& v& ng& t, s& khen chê v& h& ng v& c& a món này tùy vào kh& u v& c& a t& ng ng&& i.

Hu& r& t đa d& ng v& các lo& i bánh, n& i ti& ng và th& nh hành trên đ& t ph& ng Nam là bánh lá ch& tôm - món ăn b& a l& làm l& u luy& n bao ng&& i , hình th& c và cách ch& bi& n món bánh này ở Hu& hay t& i Sài Gòn đ& u nh& nhau. Bánh làm b& ng b& t g& o, nhân tôm th& t,h& t l& u , h& p chín , ch& làm b& ng nh& ng con tôm t&& i s& ng nguyên ch& t. Chi& c bánh lá c& a Hu& m& m m& ng (ng&& i Hu& v& n ăn l& y h& ng l& y hoa mà) ở Sài Gòn thì b& t dày h& n (có ph& i do phong cách mi& n Nam sôi n& i). Đa s& th& c khách v& n thích ch& tôm Hu& h& n nh& tôm c& a sông Hu& ng& t, bi& n Thu& n An t&& i , Sài Gòn ít có tôm t&& i nên ch& tôm ở đây ít có v& ng& t đ& m đà . Chi& u chi& u cùng b& n bè hàn huyền tâm s& th& ng th& c món bánh lá ch& tôm thì không còn gì thú v& h& n!

Bánh bèo n& m l& c là món ăn vào b& a x& chi& u đ& y c& m h& ng, các món bánh này r& t đ& làm , nguyên v& t li& u đ& n gi& n , giá ti& n bình dân . Bánh bèo đúng nghĩa v& i ch& bèo b& i m& i chi& c bánh nh& tròn nh& m& i cánh bèo, làm b& ng b& t g& o , r& c thêm tôm ch& y, ăn v& i n&& c m& m ng& t, là món bánh h& p v& i ng&& i già và tr& . Bánh b& t l& c là lo& i bánh đ&& c gi& i tr& ở a chu& ng, v& a dài v& a d& o l& i v& a m& m, làm b& ng b& t l& c b& c nh& y tôm th& t ăn v& i n&& c m& m bi& n , càng cay càng h& p đ& n., bánh đ&& c gói b& ng lá chu& i hay đ& tr& n lu& c chín, m& i đ& ng đ& u có m& t h& ng v& đ& c đáo riêng. Bánh n& m gi& ng nh& bánh lá. v& cách ch& bi& n và c& nguyên v& t li& u n& a, ch& khác ở ch& là bánh lá th& ng đ&& c gói b& ng lá dong , bánh n& m gói b& ng lá chu& i.Ng&& i ta v& n hay g& i đùa m& t cách thân th& ng , Hu& là x& bèo n& m l& c , ph& i ch&ng câu nói này bao hàm c& nghĩa đen l& n nghĩa bóng !

Ca dao Huế có câu :

Th& ng ch& ng n& u cháo le le

N& u canh bông lý n& u chè h& t sen

Cháo le le : Là món cháo b& d&& ng , ng&& i Hu& ch& bi& n món này t& m& h& n ng&& i Sài Gòn nhi& u , có l& do sinh ho& t c& a hai mi& n khác nhau : Hu& thì luôn t& t& n thông th& , thích c& u k& , Sài Gòn nhanh nh& n, ở a g& n nh& . Ở Hu& : v& t (le le) lu& c chín, x& nh& , x& ng b& m nh& cho

Món ăn Huế trên đất phở ng Nam

Tác Giả: Võ Th& Ti&u Ki&u

Thứ Năm, 22 Tháng 1 Năm 2009 06:14

vào túi vải hoặc vải đỏ tươi, gói, gói, gói chín đem gia vị vào, múc ra tô đã có sẵn thịt vịt xé nhỏ, thêm hành ngò tiêu ớt thơm ngon nóng hổi, đang lúc tâm trạng không vui mà được ăn một tô cháo le le thì tinh thần bỗng sáng khoái bất ngờ ! Sài Gòn thì chế biến đến gần hàng, thịt và xương vịt băm nhuyễn hoặc gói gói cho đến lúc chín là có thể dọn ra ăn ngay, tại các nhà hàng ở Sài Gòn món ăn này được nhiều người ưa thích..

Bông lý là loại hoa có mùi hương thoảng thoảng dịu nhẹ, ăn giòn nhừ, mùa hè trời nóng bức, trong mâm cơm thơm ngon nhứt có món canh bông lý nấu tôm, rất ngon. Ở Sài Gòn tại các chợ bán hoa lý, người miền Nam hay dùng bông lý nấu canh chua, một đĩa hoa lý tươi xanh ăn với rau thơm sền, vừa ngon vừa mát người ta còn dùng hoa lý để xào thịt heo...các tiệm bán món này cũng lắm khách.

Chè hạt sen : Huế có sen hồ Tịnh Tâm tuy hạt nhỏ nhưng bùi và thơm, hạt sen hấp chín nấu với đường cát trắng hay đường phèn, người thu hoạch hạt sen là phải luôn canh chừng lùa, lùa như riu riu để gói cho hạt sen tròn trĩnh và mềm mại, nấu lùa ngọt lịm hạt sen sền bùi tung tóe, một muỗng và khi ăn sẽ cảm giác ngon, chè hạt sen rất ít tiền đường bùi bùi thân sen đã có vị ngọt, hạt sen bùi nhừ lòng Đợi Núi một thời là món ăn sang trọng của giới quý tộc, Chè hạt sen trên đất Sài Gòn hạt lịm hạt, không bùi và ít thơm, nhân ở Sài Gòn nhân măng nên khi bùi hạt sen không dẻo, ăn cũng ít ngon nhưng vẫn được nhiều người mê mẩn, vì đây là món giải khát thanh tao giúp cho ta tĩnh tâm yên giấc.

Một điều thú vị khác mà người ta cũng quan tâm là món ăn Huế trên đất Huế giá thành rẻ hơn món ăn Huế trên đất Sài Gòn khá nhiều, nhưng chế độ hạn chế ...

Có lẽ do vì người Huế hiện sinh sống ở Sài Gòn khá nhiều mà tâm lý của người tha hương là ai cũng không muốn quên hương vị quê nhà nên đã tận dụng mọi cơ hội, bỏ tiền và ngày càng phát huy món ăn truyền thống, hay tận dụng thân món ăn Huế có vị trí đặc biệt trong văn hóa ẩm thực đang vang lừng quy tụ nhiều người trên miền đất nước, do vậy mà trong đời sống của người Huế và người không phải Huế : món ăn Huế luôn vẫn và ngày càng ngày càng sánh ải