

Trong tác ngá Viát Nam có câu: “Ông ăn chả bà ăn nem” chả ngá hiáu xuát xá tá mián nào, mián bác mián trung hay mián nam, mián nào cũng có chả, cũng có nem, mián nào nem – chả cũng ngon cũng là món đác biát! Chái cái sao cũng không đác, giái thích sao cũng không xong, khi háu hát chín mái i tám phán trăm các ông các bà đá tuái già hán bán mái, nhát đánh hiáu câu “Ông ăn chả bà ăn nem” là ngoái tình, là thích tìm “cáa lá.”

Làm chả kiáu ngái bác, là băm thát thán cùng đáu hành hoa (hành lá) cùng tiêu tái, nám nám váa miáng, nám thành miáng khoáng ba ngón tay tròn tráa, đá lên chiác vá káp lái, náng trên than háng, món chả này ăn vái bún rau muáng chả, rau diáp, rau mùi (ngò) rau thám đá loái, các nhà hàng gái tên rõ ràng “bún chả Đáng Xuân” đá thác khách biát món bún chả mián bác đác bán ở chả Đáng Xuân giáa thá đá Hà Nái nái tiáng ngày xa xáa, khác vái món bún thát náng mián nam. Sá khác nhau cáa hai món bún này rát lý thú:

- Bún chả thì có đĩa rau xáp tá má rau diáp (mát loái rau sà lách máng lá láa, ăn có vángát, tráng lái trên đát San Jose ăn có vá đáng) rau húng nhái (mint) rau húng cây, mùi (ngò) tía tô, rau muáng chả thát máng, ká bên đĩa bún có hai con bún tráng tinh, quan tráng nhát là bát nác má pha chanh đá má vài đáa hoa táa báng cà rát, chả đái miáng chả náng vàng thá vào. Không chả là miáng chả thôi, lái còn vài miáng thát vai náng cháy cánh đá thêm thát vào cho miáng chả thêm duyên. Khi ăn, ngái ta thông tháng tá rau xáp vào bát, gáp tí bún đá lên rau sao cho váa mát miáng, xán miáng chả, láa miáng thát có má náng cháy cánh, nhá nhàng chan tá nác má pha, sau cùng là nâng bát lên miáng. Đáu lái i hán hoan đán láy trán ván, bao háng vá đáu dáng nhá cái lánh se se buái sáng Hà Nái, đác cá hái i má ra tá chiác lò than háng òm áp, tai nghe tiáng xáo vì má tá chả thát rá xuáng, cùng lúc mùi thám cáa hành bác lên ngang mũi. Món quà sáng vángáng giá thánh thái, nhìn bà cá rằng đen khán má quá, luôn tay trá vá thát chả, ngáng phút nào cá lái thoán thoát chả rau muáng, quát lò than, đáa bé sai vát đán mâm mái khách.

- Bún thát náng khác xa, trong cái tô to, xáp sán rau thám, giá sáng, đáa leo, rái đán bún, thát náng táng miáng to, đáu pháng rang giánh, má hành, đá chua sát sái. Nác má pha nhiáu vángát đác chan tháng vào tô, ngái i ăn chả cán trán đáu lên là ăn thoái mái.

Trong nam, nói đán chả là nói đán giò láa, nghe câu cho thêm miáng chả trong tiám bánh cuán, có nghĩa là thác khách muán ăn thêm giò láa. Đi chả nghe câu: “bán cho cây chả” là hiáu ngái mua muán mua cây giò láa.

Chả - Nem

Tác Giả: Ngô Đáng

Thứ Bảy, 31 Tháng 1 Năm 2009 08:38

Ngái bác phân bißt giò và chả rßt rõ ràng. Giò lßa – giò thß - giò bò – giò gân là nói đßn mßt loßi thßc ăßn đßc gói tròn trong lá chuối i theo hình ßng, sau đó đem lußc trong nßc sôi, dĩ nhiên giò chả chín đßc gßi là giò sßng, dùng đßn u bún mßc, hay nßu canh rau. Chả là mßt món ăßn có hình dßp tròn nhß:

- chả chiên cũng làm tß thßt heo xay nhß cách làm giò lßa, đß lên mßt đĩa dßp ép xußng, sau đó rán trong dßu nóng.

- chả quß, thay vì chiên, dùng mßt ßng tròn, đß giò sßng chung quanh sau đó đßt ßng chß nßm ngang, xß trßc quay tròn trên lßa than hßng, vßa nßng vßa quét nßc quß lên mßt chả. Khi chín cßt chả xßp lên đĩa.

Ngày xßa, trong các đám tißc mißn quê có mß heo, ngß bò, ngßi ta giã thßt nóng (thßt còn ßm vßa lóc tß con heo ra, không rßa nßc) chả nßm nßc mßm ngon, chút bßt ngßt, tí hàn the (dĩ nhiên khi xßa chả a ai bißt hàn the là chßt đßc, ăßn vào chßt sßm). Chßc cßi to gißa sân, hai thanh niên lßc lßng giã chày nhßp nhßng, chả khoßng ba tißng gói đßc chả cß cây giò là thßng. Sau này tân tißn hßn, ngßi ta dùng máy mô-tß cho lßi bén quay tròn theo chißu ngang trong cái phßu bßng gang, các lò thßt cung cßp thßt nóng ban đêm, đß thßt đßc xay khi trßi mát, đß nóng phát ra tß mô-tß không làm giò bßu.

Ngày còn bé, may mßn ngßi vißt sßng kß bên nhà gói giò, làm bánh dßy nên tha hßng mß nghĩa cách làm giò sßng, tha hß đßc thß giò đßu, nhßt là không ít lßn đßc cho hßn mßt cây giò xinh xinh, to bßng ba ngón tay, vì đã phß lau lá, cßt dây lßt thßt đßu, nhßt là nói chuyßn lßu lo.

Bây giß, có máy xay thßt trong nhà, mußn làm giò kißu ngày xßa không khó, các công thßc đßc chia sß trên các trang gia chánh nhißu không kß hßt. Bà bác hßnh làm giò lßa bß mßi ß Orange County tß cußi thßp niên 1980, mà gßy đßng cß mßt cßng i bßn vßng cho con cho cháu. Bác đã nghß hßu không làm nßa, cho công thßc đß nhß đßa:

1kg thßt mỡ, bß da xay nhuyßn hai lßn.

Chả - Nem

Tác Giả: Ngô Đáng

Thứ Bảy, 31 Tháng 1 Năm 2009 08:38

1 gói bột nái cho vào chút nác hòa tan.

5 muỗng canh nác mắm, 2 muỗng canh bột khoai tây, 2 muỗng canh đáng, 1 muỗng cà phê muối, 4 muỗng canh dầu ăn.

Trán bột củ vào nhau, củ tá nhát đám, muỗng nhanh củ tá vào tá đá 2 tiếng, sau đó dùng máy xay thịt xay cho đán khi thịt đá bóng là xong.

Công thức thì đơn, máy xay thì khó, máy phải có công suất thịt mềm, máy yếu phải chia ra xay ba lần, mô-tá bột nóng là giò không ngon, thành ra váa xay đác bột chút bột cháo máy ra củ tá vào tá nhát, bột công vô cùng, nên ra thêm giò chá Bác Háng – Phú Háng cho xong. Lòng là ngày xưa ăn giò ngon thì là ngon, thịt ngon con lợn mềm thì nác cùng giò lợn a cho ăn, nay thịt giò bột ngán.

Chuyên chế chuyên giò xong, bây giờ mới nghĩ đán nem. Miền bắc cũng có nem, đác làm bằng thính gạo, da heo luộc, thịt luộc thái nhỏ nhỏ bì ăn kèm trong nam, cùng giáng thính, nấm chát trong lá dáu, lá chuối đán khi chua ăn cùng rau thơm, lá sung, câu ca dao:

Tay cầm bột rou nám nem

Mái vui quên bột em đán dò.

Thán là nám nem khuấy váa khuấy trên. Rồi không hiểu thì sao thì cái nám nem miền bắc khi vào đán miền trung cũng cái nám nem này, thay vì chá có da heo, ngái ta dùng thịt, có tai mũi lợn luộc xong thái miếng, ướp với nác mắm nấu đáng, cùng thính mè rang, nhát là củ riáng bột nhụy nái đác gọi là trá. Hình như cái trá rát ít, nám thịt củ gói trong lá dái – lá vông cho không bột, có nái dùng lá chùm ruột, sau đó dùng rám bó bột hai đáu.

Nem miền nam, đác làm bằng thịt heo, cùng da heo luộc miếng thái chá- trán muỗng diêm, củ tá lột bột bột lá vông, lá dái, sau đó gói củ tá trong lá chuối, sao cho thịt kín đá thịt lên men

Chả - Nem

Tác Giả: Ngô Đ&ng

Thứ Bảy, 31 Tháng 1 Năm 2009 08:38

chua.

Ngoài món nem s&ng này, ng&#i mi&n nam có món nem n&ng, dùng th&t xay, tr&n mu&i diêm cho th&t tr& đ& lên men chua cùng t&i th&t nhi&u, sau đó n&n thành hình tròn nh& chung quanh que tre, và đem n&ng, các bà các cô r&t thích món nem n&ng này, vu&t m&t cây nem, đ&t lên bánh tráng m&ng đã nhúng n&c m&m, có rau s&ng, chút bún, cu&n tròn dài th&ng th&m, ch&m vào bát t&ng pha đ&c bi&t, cho vào mi&ng c&n bu&i tr&a r&nh r&i thì còn món quà vu&t nào ngon h&n đ&c.

Không hi&u có s&pha tr&n nào không trong các món chả - nem ba mi&n, trong khu ăn u&ng Century Mall ng&#i ta nh&t đ&nh là nem Tuy Hòa – Nha Trang ngon nh&t, r&i câu “Ông ăn chả - bà ăn nem” là th& nào? Ông mi&n b&c – bà mi&n nam hay sao?

Bà chả nghe xong c&#i nh& n&c n&, b&o: “Cô khéo mà t& t&ng chả vu&i nem. Nói tr&ng ra là h& chán c&m nhà, thêm ph& thêm đ&c s&n y mà. M& này thì ông ăn hamburger – bà ăn hotdog.”

T&t s&p đ&n, đ&nh gói vài cây giò, ít nem, n&m ít tré ăn t&t mà b&n tìm xem chả vu&i nem dính dáng gì vu&i chuy&n ngo&i tình c&a ông c&a bà đ&n h&t c& thì gi&. Có l& g&i đ&n tho&i đ&t mua cho ti&n vi&c, nh&t là giúp các c& nhà, không ph&i đi làm tám ti&ng, có thì gi& gói nem, n&m tré, ki&m chút ti&n mua vé máy bay vu& Vi&t Nam, cho con cho cháu.