

Mùa mắ a, ắ nắ mắ i

Tác Giả: Phắ ng Kắ u

Thứ Ba, 05 Tháng 5 Năm 2009 03:22

Mắ t vắ n nắ c ta tắ xa xắ a nắ i tắ ng vắ i nắ m rắ m. Nhắ ng tai nắ m tròn nhắ chiắ c đắnh dù “trắ n” trong đắ ng rắ m sao mà đắ thắ ng quá! Nhắ ng, đắm con nít lắ i càng “thắ ng” hắ n nhắ ng tai nắ m rắ m nắ xỏe, coi đố nhắ là nhắ ng chiắ c dù nhắ xúu trong trò chắ i nhắ chồ cắ a tắ i nó. Nắ m rắ m cùng vắ i thắ t heo, tếp bắ c... sau khi pha chắ vắ i mắ t vài loắ i rau vắ n sắ là món ắ ngon ngắ t cho cắ nhắ. Tuy nhiên, ngày nay, nắ m rắ m đắng trắ thành mắ t loắ i rau “cắng nghiắ p”, vì đắ c nắng dân cắ y meo trên liắ p, phát triắ n rắ t nhanh, rắ t nhiắ u, nắ n có mắ t quanh năm trên thắ trắ ng, chắ không theo mùa nhắ xắ a. Giá rắ và nhiắ u đắnh đắ ng, nhắ t là giá trắ “mắ ng ngon” cắ a nắ m rắ m vì vắ y nay không còn nhắ trắ c nắ a!

ắ miắ n Tây nắ c ta, tắ lâu còn có mắ t loắ i nắ m khác, ngon hắ n, có giá trắ hắ n nắ m rắ m nhiắ u, đố là nắ m mắ i. Thắ ng, cắ sau mắ t vài cắ n mắ a đắ u mùa, nắ ng hắ ng hắ c đắ xuắ ng thì ắ các gồ mắ i, bên bắ i tre hay nắ i vắ n đắ a ắ m thắ p, nhắ ng tai nắ m nhắ hắ n nắ m rắ m, màu hắ ng đắ p mắ t nhú lên, tắ ng giắ .

Nắ m mắ i có mắ t ắ nhiắ u nắ i trên cắ nắ c. Nhắ ng, có thắ nói “quê hắ ng” cắ a nắ m mắ i là Bắ n Tre, kắ đố là Mắ Tho (Tiắ n Giang). Nhắ nắ m phắ i có kắ thuắ t: nhắ vào sáng sắ m, lúc mắ t trắ i chắ a mắ c. Ngắ i ta nói hái trắ , nắ ng lên, nắ m tàn, không ngon. Khi nhắ nắ m phắ i kéo nhắ tay mắ i lắ y hắ t cắ phắ n chân nắ m. Nắ m nhắ vắ loắ i bắ đắ t cát, rắ a sắ ch trắ c khi pha chắ .

Ngắ i ta nói nắ m mắ i nắ u canh thắ t gà là “ngon lắ m”. Không ngon sao đắ c khi nắ m mắ i vắ n đắ ngắ t ngon cắ ng vắ i thắ t gà thì có món nào sánh bắ ng. Song, ắ nhắ vắ y là phí phắ m, bắ i, ai lắ i nắ u thắ t (có thắ ví von nắ m mắ i nhắ vắ y) vắ i thắ t. Cắng phí phắ m nhắ vắ y là món nắ m mắ i hắ m đắu heo. “Rắ ng ngon thì thắ t là ngon”, nhắ ng sao nghe tiắ c quá chắ ng! Ngắ i “biắ t chuyắ n” chắ nắ u món này khi nắ m mắ i đắ vào lúc cuắ i mùa, khan hiắ m. Còn khi vào mùa thì chắ cắ n mắ i mắ t mình nắ m mắ i cắng đắ sắ c khiắ n món ắ bắ ng lắ ng cái thắ n hắ n!

Dân Bắ n Tre, Tiắ n Giang dùng nắ m mắ i đắ hoàn thành nhiắ u món ắ cho gia đắnh. Vắ n đắ c mắ nh danh là xắ đắ a, cho nắ “bắ n sắ c văn hóa ắ m thắ c” cắ a ngắ i Bắ n Tre là nắ u vắ i đắ a. ắ đắ a phắ ng này có món nắ m mắ i um lá cách nắ c cắ t đắ a. Bên cắ nh vắ béo cắ a nắ c cắ t đắ a, nhắ n nha nhai, cắ m nghe vắ ngắ t giòn cắ a nắ m mắ i hòa trong vắ đắ ng “đắng yêu” cắ a lá cách, đắ t ngắ t “bắ t gắ p” tiắ ng nắ vui tai cắ a hắ t đắ u phắ ng trong rắng. Đắ đắ i cái thắ n khắ u là vắ ngon tắ ng hòa cắ a món um khi húp mắ t muắ ng nắ c.

Nắ m mắ i xào lá cách sắ cho hắ ng vắ khác. Gắ p mắ y tai nắ m chín tắ i, cho vào miắ ng, cắ m

Mùa mắ a, ắ n mắ i

Tác Giả: Pháng Káu

Thứ Ba, 05 Tháng 5 Năm 2009 03:22

giác giòn, xắ p, mắ n nhắ tắ , càng nhai càng thắ y vắ ngắ t quyắ n rắ các chân răng. Gắ p đũa lá cách, nghe vắ đắ ng thanh tan loãng khắ p mắ t lắ i, bắ t ngắy. Gắ p cắ nắ m và lá cách, chắ m nắ c mắ m giắ mắ t hiắ m xanh, nhai và nghe vắ đắ ng cắ a lá cách hòa trong vắ ngắ t cắ a nắ m và vắ cay giòn thắ m cắ aắ t hiắ m chắ a trôi xuắ ng dắ dày đã nghe bao nhiêu hắ ng vắ cắ a đắ t trắ i, ruắ ng vắ n hoang đã ngắ m vào tắ ng sắ i tóc, chân lông.

Thắ nhắ ng nhắ ng ngắ i sành thắ ng thắ c nắ m mắ i thì trên đắ i chắ có tai búp nắ m mắ i mắ i là thắ ngon nhắ t hắ ng. Ngắ i ta đắ n hắ t đắ u phắ ng vào bên trong tai búp nắ m, lắ n trên đũa muắ i hắ t đắ mắ t sắ ng trâu, gói bắ ng lá cách rắ i đắ m nắ ng. Gắ n gắ n nhắ vắ y là nắ m mắ i xào muắ iắ t. Món này cũn g chắ m muắ iắ t, sắ cho bắ n cắ m giác ngắ t mắ n mắ t cách thú vắ vắ i vắ béo cắ a đắ u mắ “thoa” bắ mắ i. Nhắ ng ngắ i ta cho rắ ng ắ n nắ m mắ i xào lá cách, lá cách sắ bán mùi nắ m mắ i, mắ t ngon. Cho nắ n ngắ i ta thích chiề n nắ m vắ i hắ t vắ t tắ i.

Dù làm thành món gì, nắ m mắ i cũn g “ngon quá chắ ng chắ ng”. Nhắ ng vào ngày Tắ t Đoan ngắ - mắ ng năm tháng năm âm lắ ch - thì cái món bánh xèo nắ m mắ i đắ c xem là “vô đắ ch”. Bánh xèo là món “tắ” cắ a dân miắ n Tây sông nắ c. Bánh ngon phắ i biắ t pha hắ n hắ p mắ t sắ loắ i bắ t vắ a đắ . Bắ t pha nhiề u nắ c bánh sắ nhắ o, nát và dính chắ o. Bắ t đắ c bánh sắ mắ m và sắ ng. Trong bắ t còn có sắ hiắ n diắ n cắ a nắ c cắ t đắ a, đắ ng, muắ i, hành, nghắ , đắ c biắ t là nắ m mắ i, khi chiề n chín sắ tắ a mùi thắ m và có màu vàng bắ t mắ t.

Bánh xèo nắ m mắ i ắ vắ i đũa rau tắ i non, xanh đắ n, hái tắ vắ n nhà, cùng chén nắ c mắ mắ t bắ m cay tê đắ u lắ i. Bắ y giắ , khi ắ n miắ ng bánh xèo, bắ n sắ thắ ng thắ c vắ béo cắ a đắ a, vắ ngắ t cắ a đắ ng, vắ mắ n cắ a muắ i, vắ nắ ng cắ a tắ i, mùi thắ m cắ a hành và nghắ , vắ tắ i mát cắ a các loắ i rau vắ n, nhắ ng bắ t lên trên hắ t là vắ ngắ t giòn và dai cắ a nắ m mắ i. Cái ngon cắ a món ắ n dân đắ miắ n Tây này còn đắ c thắ hiắ nắ cách ắ n: ắ n bắ c. Vắ a nhắ m nhằ m nhai bánh vắ a cùng bắ n bè nhắ m nhắ p ly rắ u Phú Lắ - đắ c sắ n Bắ n Tre – hoắ c rắ u gắ c thì miắ ng ngon càng thêm ngon hắ n.

Dù đắ c pha chắ thành món gì, nắ m mắ i cũn g tắ o cho thắ khách vắ ngắ t khó quên. Đó là cái hắ ng vắ không thắ diắ n tắ , chắ có miắ ng lắ i ngắ i ắ n mắ i cắ m nhắ n hắ t, đắ đắ y. Nhắ ng bên cắ nh cái ngon, nắ m mắ i (cũn g nhắ hắ n 100 loài nắ m ắ đắ c khác) còn là nguắ n đắ c liắ u giúp tăng cắ ng sắ đắ kháng cắ a cắ thắ , chắ ng lão hóa, làm giắ m nguy cắ mắ c các bắ nh ung thắ , tim mắ ch...

Ngắ i ta nói nắ m mắ i chắ có trong mắ y ngày đắ u mùa mắ a. Nhắ ng thắ tắ mắ t sắ nắ i có nhiề u nắ m mắ i, đắ c biắ t là Bắ n Tre và Mắ Tho, thì loắ i nắ m đắ c đắ o này có mắ t hắ u nhắ suắ t

Mùa mắ a, ắ n m m i

Tác Giả: Pháng Kiáu

Thứ Ba, 05 Tháng 5 Năm 2009 03:22

mù a. N m đ c đ m ra ch bán, giá “cao v i”, trn trm ngn đ ng m t ký, m c h n th t heo, tùy theo th i đ i m.

“Bi t” và quý n m m i, B n Tre, có ng i đã tìm cách “gi” n m m i đ ắ n dài dài khi mù n m i tàn, b ng cách đ ng l nh n m. N m mua v , r a s ch, đ trong r cho th t ráo n c. Sau đó cho n m vào b c ni lông, c t kín mi ng r i cho vào gắ đá t l nh. Khi nào c n dùng, r đ ng n m, pha ch thành món. Dù là n m đ ng l nh nh ng nó cũng làm đ đ i cái th n kh u c a ta bi t bao nhiêu!