

## Phi m Lu n V Rau Mu ng

T&#225;c Gi&#7843;: T Di m

Th&#7913; N&#259;m, 31 Th&#225;ng 3 N&#259;m 2011 16:53

---

Ch ng hi u ai là ng i tìm ra rau mu ng nh ?

Hôm nay, tr i th t trong và th t n ng khi n lòng thoáng nh đ n nh ng bu i tr a n ng q quê nhà. T d ng, mu n vi t đôi dòng theo dòng suy nghĩ v n v ....

Ch ng hi u ai là ng i tìm ra rau mu ng nh ? T i sao i đ t tên là rau "mu ng" mà không ph i b t c tên gì khác?



Và cũng th t tình khâm ph c nh ng ng i đã khéo nghĩ ra cách bi n ch nh ng c ng rau xanh, c ng và giòn y thành nh ng món th t gi n đ , đ n s nh ng mà i ngon tuy t v i.

Này nhé, ch c n cho m t vài lát g ng thái m ng, nêm thêm chút t ng b c cho đ m đà vào n i rau mu ng lu c xanh ng t là đã có món canh rau mu ng t ng g ng r i đ y.

Th t đ n gi n quá ph i không? Mà cũng th t là tuy t v i đ y b n , c th t ng t ng mà xem. Nh ng c ng rau xanh v a đ đ chín t i, m m mà v n giòn tan đ i hai hàm răng, n c rau thoang tho ng nh đ a mùi th m ng t đ u c a t ng b c hoà quy n cùng mùi g ng t i.

## Phiên Luộc Rau Muồng

T&#225;c Gi&#7843;: T Di m

Th&#7913; N&#259;m, 31 Th&#225;ng 3 N&#259;m 2011 16:53

---

Nếu đi m thêm mọt vài mi ng cà pháo mu i x i, vài lát t cay cay thì càng làm tăng v ngon h n n a.

Cũng v n v i nh ng c ng rau mu ng xanh mát m t đó, n u đem n u v i khoai s , tôm khô thì l i thành m t món canh khác cũng tuy t v i không kém: canh rau mu ng khoai s .

Đ n gi n thôi, khoai s (khoai môn) lu c v a chín t i, đem l t v , r a s , r i c t thành t ng mi ng v a v a. Xong đem n u cùng v i tôm khô, nêm thêm chút n c m cho đ v đ m đà, r i cho nh ng c ng rau mu ng (đã c t ng n, r a s ch) vào n u v a chín t i. Th là ta đã có m t món canh cũng ngon vô cùng.

V giòn c a rau, xen cùng v ng t c a tôm khô, v bùi bùi c a khoai s qu th t là m t s k t h p khéo léo tuy t v i đ y, b n .

Cũng có khi mu n đ n gi n h n n a, ta ch dùng t m m t món rau mu ng lu c ăn kèm cùng v i nh ng mi ng cà pháo giòn tan cũng có m t b a c m ngon mi ng. Mu n tăng v ngon h n m t chút, có ng i l i v t chút chanh, đ m trái cà chua hay trái s u, hay dùng lá me chua đánh vào bát n c rau lu c làm món canh. Gi n đ mà ngon quá đi thôi, b n c th n m m t l n thì s bi t ngay.

Nh ng mà này, cái món rau lu c đ n gi n nh trên cũng đòi h i vài đi u h i c u k đ y b n i. Đây nhé, đĩa rau ph i lu c sao v a đ đ chín, m m mà v n gi đ c đ giòn và v n còn gi đ c màu xanh nh ng c th ch. Nh ng c ng rau ph i ng t sao v a đúng đ , không quá ng n, không quá dài. Khi bày trong đĩa thì nh ng c ng rau qu n quít l n nhau, nh ng mà v n ph i t i, không r i nùi khi dùng đĩa g p. M i tho t nghe di n t c ng quá khó khăn, nh ng đ ng lo b n , ch c n đ ý tí ti thì m i chuy n cũng không đ n n i nào đâu.

Này nhé, ch c n nêm chút mu i vào n i n c th t sôi, cho nh ng c ng rau đã c t s n, r a s ch vào, và nh đ ng đ y n p, k o rau đ i màu. Sau đó, li u ch ng rau v a đ đ chín thì hãy v t ra li n. Th là xong, đâu đ n n i quá khó, ph i không h b n ??

## Phi m Lu n V Rau Mu ng

T&#225;c Gi&#7843;: T Di m

Th&#7913; N&#259;m, 31 Th&#225;ng 3 N&#259;m 2011 16:53

---

V n v i cái món rau mu ng lu c này, n u đem ăn kèm v i m t tô canh bún, đi m thêm chút m m tôm, chút t cay thì i thành m t món ăn th t ngon, và cũng th t đ p vô cùng, b n . C hình dung th nhé, nh ng c ng bún to s i, tr ng mu t, n hi n d i l p cái cua s m màu, l p n c m u cam đ óng ánh, xen k v i nh ng c ng rau mu ng lu c xanh ng t hòa l n v i màu tím nâu đ nh t c a m m tôm thì qu là m t b c tranh đ màu s c.

Ch a k đ n mùi th m đu d u, ng t mà v n thanh c a n c dùng kh tho ng vào mũi, khi n ta ch tho t nhìn mà đã th y th m r i, ph i không ??

Cũng t ng t nh món canh bún là món bún riêu. Cũng v n v i ng n y th v t li u, nh ng mà i thành m t món ăn khác h n nh ng không kém ph n h p đ n v giác, kh u giác và c th giác, b n nh .

Hãy nhìn th m t tô bún riêu mà xem. Màu đ cam c a nh ng lát cà chua, màu vàng c a nh ng mi ng đ u hũ chiên, màu g ch c a cái riêu cua, màu tr ng c a bún, màu xanh c a nh ng c ng hành lá th p thoáng d i nh ng váng màu c a n c riêu qu th t là đ p m t vô cùng.

Nh ng v n ch a h t, hãy nhìn r rau t i ăn kèm s th y bi t bao nhiêu là lo i rau nh . Này nhé, nh ng c ng rau b p chu i màu tím đ l t, nh ng c ng giá tr ng mu t, nh ng phi n rau sà lách c t nh xanh mát m t xen l n v i màu tr ng tinh khi t c a nh ng c ng rau thân chu i m nh d , xen l n v i nh ng màu s c c a nhi u lo i rau khác n a.



## Phi m Lu n V Rau Mu ng

T&#225;c Gi&#7843;: T Di m

Th&#7913; N&#259;m, 31 Th&#225;ng 3 N&#259;m 2011 16:53

---

Nh ng n i b t nh t v n là nh ng c ng rau mu ng ch . Ch ng hi u có ph i vì cái màu xanh ng t c a nh ng c ng rau mu ng quá đ t bi t, át h t nh ng màu s c khác, hay ch vì cái hình d ng cong cong c a nh ng c ng rau đã đ p vào m t ta khi nhìn vào r rau, hay ch vì ta đã quá u ái cho lo i rau này. Nh ng qu th t là cái v giòn giòn, man mát c a nh ng c ng rau mu ng ch đã làm tăng h ng v ngon ng t c a tô bún riêu lên g p b i l n, ph i không h b n ....

Cũng v n nh ng c ng rau mu ng ch đó, n u đem tr ng s đ làm món g i rau mu ng thì i thành m t món ăn ngon và l mi ng cho khách ph ng xa. Nh ng n u c đ nguyên nh th , đem ăn kèm v i các lo i rau khác khi ăn món ch giò thì cũng tuy t v i vô cùng, b n c th mà xem.

Trong nh ng mâm c m gia đình th ng ngày, rau mu ng l i đ c ch bi n thành nhi u món khác nhau, và đ ng nh món nào cũng khi n ta th y ngon mi ng c , th m i l ch .

Đem xào rau mu ng v a đ chín, đ m thêm vài lát t i th là đã có m t món ăn th t ngon. Nh ng ai thích ăn ngon h n n a, thì có th ăn món rau mu ng xào th t bò. Xào th t bò p n c m m, t i b m nh trong m t ch o m th t nóng, l a th t l n, v a tai tái thì đem đ ra đĩa. R i xào rau mu ng, nêm v a ăn, đ m thêm chút t i và tr n th t bò đã xào tr n vào.

Đ n gi n th thoi, mà cũng ngon mi ng vô cùng. Rau mu ng xào nêm n c m m cũng ngon, mà n u nêm b ng chao thì i thành m t món ăn chay cũng khá ngon mi ng, ch ti c là thi u v t i thì đĩa rau s kém v ngon đi nhi u.

Còn nhi u, nhi u n a k sao cho h t nh ng món ăn dùng rau mu ng nh , v l i c càng k thì i càng th y nh nhưng, và ti c nu i nh ng c ng rau xanh ngát c a quê nhà.

Nên có l cũng nên ch m h t bài vi t này n i đây, k o không h n c mãi th trôi theo nh ng đoá hoa rau mu ng màu tím nh t, mong manh theo gió th i nhè nh đ m tô v đ p cho nh ng bè rau mu ng xanh ng t, t i i m n m n đang b ng b nh trong m t vùng ký c. Và r i m t n i bu n da di t l i len lén tr v tr u n ng c lòng c a k xa quê h ng .

## Phi m Lu n V Rau Mu ng

T&#225;c Gi&#7843;: T Di m

Th&#7913; N&#259;m, 31 Th&#225;ng 3 N&#259;m 2011 16:53

---