

Phi m Lu n V Rau Mu ng

Tác Giả: T Di m

Thứ Năm, 31 Tháng 3 Năm 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 qê 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 n 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

Tác Giả: T Di m

Thứ Năm, 31 Tháng 3 Năm 2011 16:53

Nếu đi m thêm mọt vài miêng cà pháo muội xói, vài lát ớt cay cay thì càng làm tăng vị ngon hơn nữa.

Cũng vậy với những công rau muồng xanh mát mọt đó, nếu đem nấu với khoai sọ, tôm khô thì lại thành mọt món canh khác cũng tuyt với không kém: canh rau muồng khoai sọ.

Đến giờ thôi, khoai sọ (khoai môn) luộc vừa chín tới, đem lột vỏ, rửa sạch, rửa sạch thành từng miếng vừa ăn. Xong đem nấu cùng với tôm khô, nêm thêm chút nước mắm cho đậm đà, rửa cho những công rau muồng (đã cắt ngắn, rửa sạch) vào nấu vừa chín tới. Thế là ta đã có mọt món canh cũng ngon vô cùng.

Vị giòn của rau, xen cùng vị ngọt của tôm khô, vị bùi bùi của khoai sọ quật thọt là mọt sự kết hợp khéo léo tuyt với đyy, bnn.

Cũng có khi muốn đến giờ hơn nữa, ta chỉ dùng thêm mọt món rau muồng luộc ăn kèm cùng với những miếng cà pháo giòn tan cũng có mọt bữa cơm ngon miêng. Muốn tăng vị ngon hơn mọt chút, có ngói i ớt và chút chanh, đem trái cà chua hay trái sấu, hay dùng lá me chua đánh vào bát nước rau luộc làm món canh. Giờ đến mà ngon quá đi thôi, bnn cũng thọt nếm mọt lần thì sẽ biết ngay.

Nhưng mà này, cái món rau luộc đến giờ như trên cũng đòi hỏi vài điều như sau để đyy bnn. Đây nhé, đĩa rau phải luộc sao vừa để chín, mềm mà vẫn giữ được giòn và vẫn còn giữ được màu xanh như ngọc thọt. Những công rau phải ngọt sao vừa đúng đyy, không quá ngọt, không quá dài. Khi bày trong đĩa thì những công rau quật lại nhau, nhưng mà vẫn phải tời, không rời khi dùng đyy. Mọi thọt nghe đi nọt công quá khó khăn, nhưng đyy lo bnn, chọt đyy tí ti thì mọt chuy n cũng không đyy nọt nào đâu.

Này nhé, chọt nêm chút muội vào nồi nước thọt sôi, cho những công rau đã cắt sạch, rửa sạch vào, và nhọt đyy nọt, khuấy rau đyy màu. Sau đó, li u chọt rau vừa để chín thì hãy vọt ra li n. Thế là xong, đâu đyy nọt quá khó, phải không họt bnn ??

Phi m Lu n V Rau Mu ng

Tác Giả: T Di m

Thứ Năm, 31 Tháng 3 Năm 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 thêm 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 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

Tác Giả: T Di m

Thứ Năm, 31 Tháng 3 Năm 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 l 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

Tác Giả: T Di m

Thứ Năm, 31 Tháng 3 Năm 2011 16:53
