

Rau lang xào tỏi

Tác Giả: Theo MonngonVietNam
Thứ Năm, 01 Tháng 1 Năm 2009 02:29

Tôi có một người bạn Pháp tên là Alain Guillemin, là giáo sư Viện khoa học quốc gia Pháp, nghiên cứu về Đông Nam Á. Trong chuyến sang Việt Nam công tác một tháng, ông tìm đến tôi và đòi bằng được tôi đưa về quê. Ông bảo muốn được tận mắt thấy cái làng Bóc Bóc. Vì có đó quá đến giờ. Chẳng cần người xe máy đến một giờ là ông bạn Pháp của tôi tha hồ mà gặp những người nông dân chắt phác. Chẳng gay cho tôi là ông muốn được "ngủ" một bữa cơm quê mùa! Tôi thốt số lo lắng bởi không biết "bữa cơm quê mùa" của người Pháp, phải như thế nào? Thấy bạn ở bên Tây nhà quê thối ngửi ăn cơm quay, bò hầm, nướng nướng húp con...

Suốt trên đường đi tôi nghĩ nát óc tìm được cách tiếp đãi ông bạn người Âu này. Vừa đến chân vào chợ, sau khi xì xỏ chào nhau, mấy đứa em hỏi tôi có vẻ lo lắng hỏi:

- Này bác, sốa cho "lão" món gì bây giờ?
- Tôi đang muốn hỏi mấy chú đây. Nhà quê thối ngửi chén món gì?
- Vừa được gì chén này: cá, thịt, lợn, chích... bác xem duyệt món nào?
- Có trứng cá rô không?

Bà cô tôi đang tằm trứu chen vào:

- Ôi dào! Tao thì tao cho ăn rau lang... cá là nhốt nướng. Mùa này đào đâu ra trứng cá rô?

Tôi chích hỏi:

- Thế cũng được cá, có gì chén này.

Bà cô tôi nguyệt:

- Số anh, anh tận hưởng ai cũng được ăn rau lang xào tỏi của tôi chích. Ngày xưa mấy có mình quan tận hưởng được xỏ thôi đấy! Hồi chú mày người kia xem, tao được vài miếng nướng cũng vì món này thôi đấy.

Nghe đã sống cở tai, nướng phải đến khi cô tôi ôm bó rau về, tôi mới hỏi yên tâm. Giỏi, nướng rau mà tận hưởng bó cành dao! Người nào cũng mồm mĩm, đũa tía, lò thố vài chiếc lá non, bẻ gãy tanh tách, nhả trứng nhả sốa túa ra. Cô tôi bảo khi bán lợn này người ta đem tận hưởng nướng tính tiền, gọi là nướng chìa vôi, chẳng có khi khoai lang đang thối sưng sốc gặp mua rào đu mùa. Ra ruộng khoai vào sáng hôm sau tận hưởng nhả có cả ngàn con rắn đang múa đón gió. Cô tôi bảo: "Số mày gặp may đấy cháu số".

Rau lang xào tỏi

Mấy chúng tôi loay hoay về món sốc nướng than, cô tôi thoăn thoắt làm món "tỉnh vua" là rau lang xào tỏi. Thoắt đu cô thố cở bó vào thùng sốc gởo đu c ngâm rắn và vắt ra cho vào sốc sôi già có hòa thêm vôi trong. Lớt qua lợn vài lát, bà vắt ra thố thố nướng vào chứu sốc lõnh hòa về ít muối. Khi bà vắt lên tận hưởng nướng rau về nguyên lành nướng mồm nhả sối bún. Cô tôi tải đu ra

Rau lang xào tỏi

Tác Giả: Theo MonngonVietNam
Thứ Năm, 01 Tháng 1 Năm 2009 02:29

sàng, đổ nguôi. Trong chảo xào tỏi, phải là tỏi ta, cay và thơm, đập nát ra, trộn trộn vào chảo chút mỡ thơm riêu. Lỡ là mỡ này cô tôi làm rớt khéo, khi chín mỡ (khoảng 6 tháng) con tôm chuyển sang màu đỏ au, thơm và ngọt. Bày giờ bà hỏi:

- Bà bán xong chưa? Khi nào chúng mày dọn mâm tao mới xào. Món này ăn khi mỡ còn nóng mới ngon.

Chúng tôi làm theo. Ông bán tôi nhìn nhón món ăn "nhà quê" mới cách thối vì nó không khác mấy nhón gì ông đổ xối hôm tôi đi ông đi quán "cơm niêu" ở đường Thái Hà. Bà ng xèo xèo... rào rào... rồi chị mới tiếng đổ dưa liên hồi cả cô tôi, cùng với tiếng mỡ nóng lách tách và lát sau là mùi thơm quay quýt bốc lên. Mùi tỏi quyện mỡ thơm thơm đượm, ngào vào mùi rau lang và nhón gia vị bí ẩn gì khác khi n không gian nhón cộp cộp huyên huyên. Khi cô tôi bê đĩa rau lên, tôi kíp nom thảy vài sợi rau còn quăn quai trong chảo. Vốn dĩ ra nhà quê mà tôi còn lười, huống hồ mới ông Tây quen với bữa sũa, đỡ hấp. Chúng tôi ăn tiếng cộp cộp, cộp cộp xem nó có gì nhón không thối tách bóc chốc chốc. Mới chút chất ngọt xa xôi với cơm giã vụn giòn vụn mềm; sao tỏi, mỡ thơm "đi" với anh rau lang hấp đỡ n thối. Nhón đượm nhón bí quyệt vụn thu c vụn giòn giòn.

Vào Hà Nội, ông Alain bắt tôi tra tìm địa điểm Pháp - Việt mà ông đem theo tìm tên món ăn, mà theo ông có mới không hai. Nhón tôi đành chịu. Ông báo mua ăn rồi mới lên nhà. Tôi hỏi: "Bao giờ ông trở về Việt Nam?". "Hai năm nữa". "Về thì chờ hai năm nữa". Ông làm công chức "Đành vờ thôi" và nhón câu tiếng Việt lười: "Rau lang xào tỏi". (Lười cẩu thả tôi tôi kíp cả mới nhón nhón b n..)

Thân thiện khoai mì

Chờ có người ăn kén khoai chiên khoai mì hấp không bao giờ kén khách, ăn loại nào, kiểu nào vẫn vô tội yêu cầu người bán. Thế nhón dù cho vào túi nilon hay túi giấy thì chờ ăn "bóc" mới đúng kiểu ăn khoai mì.

Sài Gòn vào mùa hè, đượm nghĩa với nhón cộp n mỡ a rích xuýt huyên vào buổi chiều rồi buổi tối vào buổi sớm mai. Mỡ làm nhón yêu phở lười ra đượm, mỡ kéo người chuồng ăn đêm vào nhón hàng quán khang trang, mỡ ngăn nhón gánh hàng rong tìm thêm thối khách...

Trong cái mỡ mới mùa hè, thối bắt nhón khi đượm cộp nhón bữa trưa túi khoai mì hấp nóng hổi. Đầu phố sũa hào hổi vụn mà mới loáng túi khoai đã hớt nhón đượm tiếng hớt mỡ.

Khoai sßng và bßt

Khoai mì hay còn gọi là củ khoai không xa lạ với nhiều người. Trước còn tem phiêu, nó là một loại rau củ không thể thiếu trong bữa cơm nhà nghèo, cơm đói. Thời nay, kinh tế khá hơn, khoai mì trở thành món ăn chỉ trong những lúc buồn miệng. Và chỉ có khi ăn những củ khoai này thì mới thấy khoai mì thật ngon: thơm với mùi mè và cơm dẻo bèo.

Có người thích ăn loại khoai sßng (khoai mì kß). Đó là loại khoai mà khi luộc hay hấp lên vẫn giữ nguyên hình dáng ban đầu, sßng trong trong, chín vào cơm nhßn dẻo dẻo và nghe sßt sßt trong miệng. Cũng có người chỉ thích ăn khoai mì bßt. Loại này khi hấp xong tinh bột nở ra trông làm cho củ khoai to ra hình phßu, nhìn vào thấy rõ sợi chỉ khoai trông dẻo cong cong mềm mịn, nấu nướng nóng mà vẫn mềm dẻo khoai này dễ thấy dễ dính kết chúng không rời rßng.

Nói đến khoai mì hấp là đã thấy hình dáng cái xoßng nhß xoßng bánh bao của người Hoa. Xßng khoai mì có khác là không dẻo và xốp, xốp vẫn dẻo ngọt mềm cho từng củ khoai bßc lên. Củ khoai nóng làm không ăn nổi thì những đem ra khi nào chỉ cần 3 phút là người ăn có thể vừa ăn vừa thổi, thật nhiên khi rằng đã nướng trong củ khoai thì phải nhai nhanh kẹo ngọt.

Khoai chiên muối mè

Khoai mì hấp ăn với muối mè và cơm dẻo khô dẻo ngon sßn, cũng có người chỉ thích ăn với muối mè. Người bán cơm cái kẹo gạo củ khoai vào túi nilon rồi tiện tay cơm túi muối mè cho vào luôn thổi, hoặc rắc cơm dẻo lên muối mè vào một ít. Dù ăn theo kiểu nào thì dân nghèo vẫn thích món cơm đi cùng.

Thực chất nói đến không gì khác đó là muối mè. Làm muối mè cũng đơn giản như nướng phßi trên chảo nào gạo muối, dẻo ngọt, mè (vßng) dẻo sao cho khi ăn với khoai vẫn không dẻo quá mềm, không dẻo quá ngọt. Dẻo khô có thể bào thành sợi hoặc nấu nhßn dẻo khi bß chung với khoai chúng dính bám vào từng củ mì. Cơm túi khoai hấp đã có dẻo ngon, xß bßc muối mè rắc lên cho đỡ rời rßng nhß củ khoai bßng hai đầu ngón tay dẻo vào miệng cơm dẻo với béo hay hay.

Rau lang xào tỏi

Tác Giả: Theo MonngonVietNam

Thứ Năm, 01 Tháng 1 Năm 2009 02:29

Tuy nhiên có hàng khoai không dùng mè rang mà dùng dầu phèo rang rồi xay nhuyễn nên nhúng vào chảo chung với muối và đường, dầu này cho thơm muối và đường là vị chắt chắt không thìu đường trong món khoai hấp này.

Nghe tôi nói ăn khoai mì dẻo ngon béo, mau no nên đối rất nhanh, có lẽ vì vậy mà nó không được chuộng là lẽ thường chính trong ngành nông nghiệp. Nói đến khoai mì là nói đến một chất đường dẻo dai của khó khăn vất vả đã qua. Trong cái lạnh mùa đông, thói quen chiên khoai nóng vào chảo thay cho súp ấm con trẻ vẫn còn là nét truyền thống nông thôn. Ngày nay có thể dễ dàng tìm thấy hàng khoai hấp trên các con phố đông người vào buổi trưa hay thấy chúng ở các góc phố gần trung tâm mua sắm Sài Gòn. Chỉ yêu cầu vị cho thú ăn linh tinh của khách bận hành. Chỉ có người ăn kén khách, ăn loại nào, kiểu nào vẫn vô tư yêu cầu người bán. Thế nên dù cho vào túi nilon hay túi giấy thì chỉ ăn "bóc" mới đúng kiểu ăn khoai mì. Thú vị nhất khi trùm áo mưa ngồi sau lưng bạn hay đứng trú mưa dưới hàng hiên nhà ai đó mà trong tay có túi khoai nóng hổi. Vừa ăn vừa nghe tiếng ríu rích của mưa dầm dề mùa, câu chuyện cứ kéo dài cho đến khi đã hết món khoai!