

## Chè kho Nam Đệ nh

T&#225;c Gi&#7843;: Saigon Echo s u t m

Th&#7913; N&#259;m, 17 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2009 08:28

---

Đó là th chè ăn ngọt, dẻo khô dẻo, n u b ng đ u xanh, đ c bày trên đĩa nh ch không phải ăn c c nh nh ng món chè bình th ng.



Món chè dân dã y đ c ng i dân Nam Đệ nh đãi khách trong nh ng ngày l t, hay cúng r m. Và giờ đây, nó đã tr nên ph bi n trên đ t B c ngay c trong nh ng ngày th ng nh t.

Chè kho không c u k nh chè cung đình Huế, không đòi h i nhi u lo i nguyên li u nh chè miền Nam. Ch b ng nh ng h t đ xanh nh , lòng vàng, t i b và l ng đ ng v a đ , qua bàn tay khéo léo c a ng i n u, ta đã có nh ng đĩa chè ngon.

T nh ng h t đ đ c l a ch n k càng, c n th n y, đem ngâm no n c r i đãi s ch. Sau đó, r c lên vài h t mu i, đ ráo n c r i đem rang tr c khi xay thành b t m n. Có b t r i, l y đ ng tr ng ho c đ ng phèn vào n c sôi đ ngu i đánh tan đ ng r i tr n đ u v i b t và đem đun nh l a, t đó khuấy liên t c và ph i th t đ u tay.

Công đ n này đòi h i s công phu, t m và s khéo léo c a ng i n u. B i, ch c n ch nh m ng m t chút thôi là chè s b khô cháy. Khi th y tay khuấy n ng đ n, b t t loãng thành đ c ph i đ i b t sôi thêm m t lúc n a và t t loãng ra thì đó là lúc món chè kho đã hoàn thành. Nhìn n i chè kho vàng sáng m n, ăn có v ng t đ m, thoang tho ng mùi th m c a đ m i th y đ c cái tài tình cũng nh công s c c a ng i n u.

## Chè kho Nam Đĩnh

T&#225;c Gi&#7843;: Saigon Echo s&#228;u t&#228;m

Th&#7913; N&#259;m, 17 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2009 08:28

---



© 2009 Saigon Echo. All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system, without the prior written permission of Saigon Echo.