

Trong ngày l m ng Hi n M u (Mother's Day), c l c c bà đ đ c gi i phóng kh i cái b p vì ch ng con đ u m i đi ra ngoài ăn ti m. M t năm cũng ph i m t l n ch . Đ n ngày l m ng T Ph (Father's Day) thì các bà cũng đ đ c gi i phóng luôn! Ch ng l ngày đó mà l i nhà n u món ngon cho ch ng, hay... b ch ng, thì th ng quá. C năm r i mình ch a làm vi c đó sao?

Nghĩ đ n đ y, chúng ta có th gi t mình.

Ngày x a, khi còn ở nhà, chuy n n u n ng là th ng tình. Các gia đình khá gi mà có ng i làm thì cha m v n mu n con gái xu ng b p. Đ y là m t ph n c a ch ng trình t gia n i tr . Khá gi h n thì có khi còn c c h n vì cha m b t các cô đi h c n u ăn, làm bánh... r i th m mong là đ đ c trao thân gi i ph n n n i t t , đ con gái mình bi t ng i giữa móng tay ch huy ng i làm b p!

V sau, khi m i qua đ n đây, nh ng năm đ u tiên v t v vì ch búa khó khăn, th c ph m Á Đông v n còn hi m, thì vi c n u n ng b p núc b ng thành ph thu c.

Gia đình thì ai cũng b n nên ăn u ng là chuy n chóng vánh, cho xong. Khi đã khá h n v i m t c ng đ ng đông đ o h n mà mu n ăn ngon thì ta đ a nhau ra ti m. Nh ng, các gia đình c truy n hay khôn ngoan v n bi t đ y con ăn món Vi t, đ gi chúng trong truy n th ng thay vì cha m ng i trên ăn món ta, đ con cái quây qu n bên TV ăn c m tay c m c a M và nói ti ng Anh v i nhau c nh trong tr ng hay ngoài đ ng. N u đ v y, lâu đ n, chúng quên luôn mi ng ngon Vi t Nam, r i ch ng còn đ ý đ n b t c chuy n gì dính dáng đ n Vi t Nam n a.

Chuy n n u ăn cũng thành ph thu c khi chúng ta đ đ c h i nh p vào môi tr ng m i.

Ng i vi t phân vân không bi t là còn có ai m l p đ y n công gia chánh hay ngh thu t b p núc nh h i còn ở nhà hay không. Lý do là vì ta có nhi u sách gia chánh h n tr c, c Anh l n Vi t ng , ch không còn tr tr i m t cu n c a bà Vân Đài. Lý do khác là nhà nhà đ u có đi n tho i, gi i nhau m t ti ng là ghi l i đ đ c món ăn mà mình đang thèm ho c mu n n u, đ th nghi m. Lý do quan tr ng h n n a là chúng ta có quá nhi u hàng quán v i r t nhi u món ngon, mà kh i ph i lích kích n u n ng ở nhà theo ki u mua x s , là hên xui may r i, b a ngon b a kém.

Có một lý do quan trọng lắm mà đôi khi mình không để ý.

Đó là đài truyền hình, với rất nhiều chương trình dạy nấu ăn toàn nhà bếp được sản, qua sự chế biến của toàn nhà bếp được đầu bếp trình diễn mà không hề mất một giây nghỉ. Người đi viết thu được thành phần... ham ăn ngon truyền hình. Chỉ vì hàng ngày đi theo dõi các chương trình này, đến để cảm giác bút ghi lại để bắt tức cho kho sách gia chánh ở nhà. Thốt ra, bắt tức khi nhìn thấy vì tò mò thôi, cảm thấy khi đi đến một ra thì thấy một “mùi ngày một món ăn ngon”!

Nhưng cũng như sự tò mò này mà bắt ra một nghi vấn... to bắt ng hút muỗi.

Nhiều người đi cao điếu thì cho rằng nấu ăn là một nghệ thuật... hóa học vì phải nấu nướng một sự biến hóa học của thức ăn trong suốt quá trình nấu nướng. Chuyện này quá xa, xin đừng đó cho người đi cao điếu luận bàn. Các thức ăn thông thường bình thường thì mình chỉ biết đi khai rỗng bụng có để tính hút muỗi và tận hưởng cho thức ăn thơm lâu bền hơn, nhưng cũng hay bắt đón vì muỗi.

Ai đâu khi đã bắt thức ăn thì sự còn khi họ nấu ăn như bắt muỗi vào vớt thức ăn! Muỗi có thể hút muỗi và... hút máu nên tuy sự khi trùng cho vớt thức ăn, nhưng làm vớt thức ăn khó lành. Đây là chuyện nằm ngoài vòng gia chánh! Trong vùng gia chánh, ta biết rằng “cá không ăn muỗi cá chết” vì công dụng bắt muỗi ở nhà muỗi. Khi kho cá, ta dùng muỗi thì thấy một ít tanh và sẵn, có lẽ vì muỗi và hút các đã ít nhiều bắt ra ngoài...

Mà chuyện muỗi trở thành rệp rệp khi nghĩ rằng ra các loại thức khác và dùng vào một cuộc tranh luận của có gì đáp trong các cuốn sách về gia chánh. Nhiều khi là tranh luận rất ồn ào trong bếp nấu cùng lúc có hai tay điếu thì vớt bếp núc. Người ta tranh luận là nên bắt muỗi vào lúc nào trước khi nấu nướng các món thức?

Chỉ ng hút, một sự ngứa ngáy của k cho rằng ta cảm nhận muỗi của con gà trước khi nấu một ngày thì thấy một thức ăn ngon. Một sự ngứa ngáy khác thì cho rằng làm vớt thức ăn, ăn một ngon, nên cảm nhận một chút muỗi ngay trước khi nấu mà thôi. Truyền hình heo hay thức bò cũng thế.

Vấn... Hóa Muối

Tác Giả: Quỳnh Giao

Thứ Năm, 25 Tháng 6 Năm 2009 00:58

Có người cho là thịt heo cún đực ướp muối trước, người khác lại, nếu ướp muối thịt bò quá lâu trước khi chiên hay xào thì thịt sẽ cứng, kém ngon. Có người còn dậy là chần rúc muối lên thịt bò, và rớt ít, sau khi xào nấu. Trong cả hai trường hợp, ta có nhiệm vụ bác sỹ và quan điểm của họ đều coi là mù mịt. Mình biết nghe ai đây?

Cách hay nhất là... nghe chính mình sau khi thử nghiệm cả hai.

Hình như là ta nên ướp muối con gà thịt mềm, cả trong lò nướng ngoài và cả ngày trước, thì muối thấm đều hơn. Khi quay hay nướng thì da giòn hơn mà hương vị cũng đậm đà hơn. Ai biết thuật thuật “gà ướp muối” có thể chế thêm cho đặc biệt vài bí quyết gia truyền khác! Người khác, khi nướng thịt bò thì chần rúc chút muối chiên vài phút trước là cũng đỡ ngon. Trong khi ấy, xát muối quá mạnh vào thịt heo thì làm cho thịt thành khô và bã! Không mê thịt cún nên người viết chần chế xem sao...

Chỉ có chuyện hết muối, trước hay sau, nhiều hay ít và thịt gì thì nên thịt gì thì không... mà mình đã chần chế ngon hết trang tiếp ghi! Chần chế nói gì đến loài muối....

Muối là vật nhồi nhét tình tình và có lẽ thấm thía tình nhất, mà thịt ra đã chiếm vị trí quan trọng trong đời sống và miếng ăn của chúng ta. Một hạt muối có thể làm cuộc đời mình mà và thì vô hạn. Chế độ vậy làm sao có câu “gừng cay muối mặn xin đừng quên nhau”...