

ẨM THỰC VIỆT NAM

Bài 1 – ẨM THỰC HUẾ

Biết bao người đến với Huế và yêu Huế.

Yêu Huế bởi vẻ đẹp “chẳng nơi nào có được”, một vẻ đẹp sâu lắng và dịu dàng được tạo nên bởi một bề dày văn hóa và lịch sử của cố đô.

Yêu Huế bởi nét mộng mơ của dòng sông Hương êm đềm uốn bên núi Ngự Bình, bởi chùa Thiên Mụ... và yêu Huế còn bởi “miếng ngon nhớ lâu”.

CƠM HẾN HUẾ



Ảnh: Internet, <https://dulichkhampha24.com>

Cái món cơm Hén nếu biết nấu sẽ rất đậm đà và ngon vô cùng.

Bí quyết chính là ở độ pha nước ruốc.

Hến và nước hến có thể mua ngoài chợ. Khi chan nước hến thì chan cùng nước ruốc. Nhưng rau và gia vị thì phải tự pha lấy. Bên cạnh những loại rau thường có, phải có bạc hà cỡ nhỏ. Hến khi mua về, cần phải xào lại.

BÚN BÒ HUẾ



Ảnh: Internet, <https://pupswithchopsticks.com/bun-bo-hue>

Bún bò Huế dĩ nhiên là nổi tiếng.

Nhưng những người sành Huế lại ít khi vào các quán lớn, lòe loẹt, nơi ấy chủ yếu dành cho... khách du lịch. Họ ăn bún gánh, hoặc lưu

động, hoặc cố định ở các vỉa hè, mà gánh bún mụ Vàng ở đường Trần Thúc Nhân, sát trụ sở báo Thừa Thiên Huế là ví dụ.

Bún ở đây đạt các tiêu chuẩn: nước ngọt, trong, thanh, có hương vị Huế, nóng và... rẻ. Tôi đã nhiều lần nhặt một cái ghế thấp, ngồi ăn ở đây, liếc sang bên cạnh thấy mấy ông nhà văn nhà báo nổi tiếng xứ Huế đang suyt soát. Nhìn ra sau lại thấy mấy giáo sư tiến sĩ dạy đại học Huế, com-lê cà-vạt cặp da cũng đang bê bê húp húp. Phía trước, mấy chị mấy o môi đỏ thắm, váy áo lòe xòe vừa ăn vừa đoán xem tối nay cái cô Hay Xin Hun trong bộ phim Hàn Quốc sẽ làm gì? Bên phải, mấy bác xích lô, mấy anh bảo vệ chợ ngồi chồm hỏm hỏm hai chân trên ghế. Mấy cô cậu sinh viên thì vừa ăn tô hai ngàn đồng vừa hỏi nhau ai trả tiền. Ở đây không có bàn, mỗi người một tô, một đôi đũa, và húp...

Khắp nước, tỉnh thành nào cũng có quán “Bún bò Huế”, ở Huế thì tất nhiên là nhan nhản rồi, nhưng lạ, chỉ ăn ở đây tôi mới cảm được cái chất Huế nó toát ra từ giọt mồ hôi rịn rịn trên lưng, từ tiếng xuyt xoa vì cay, từ cái hôi hôi phù phù vì nóng, từ cái dáng đảo tay như múa của “mụ Vàng” khi huơ cái môi tở bố vào nồi nước dùng nghi ngút khói để chọn xương, thịt, gân, hay da theo yêu cầu của khách...

Thời sinh viên, chúng tôi cứ ước ao sau khi ra trường sẽ dùng tháng lương đầu tiên để làm một việc vĩ đại, ấy là ăn một bữa bánh bèo nậm lọc Nhật Lệ kỳ cho căng bụng, cho hoành tráng, cho không đứng thẳng lên được.

Bánh nậm, bánh lọc nhân tôm, nhân thịt, nhân đậu là đặc sản của Huế. Còn bánh bèo thì tôi thấy nhiều nơi có, nhưng khi ở Huế nó khác hẳn. Khác từ khuôn khổ bánh cho đến cái món ruốc tôm rắc lên đấy, đến cái thứ nước vừa chấm vừa húp.

Sưu tầm

Câu hỏi:

1. Theo em vì sao người ta thích Huế?
2. Theo tác giả bài văn, món ăn đặc sản của Huế là những món gì? Em có đồng ý không? Vì sao có? Vì sao không?

Bài 2 – ĂM THỰC NAM BỘ



Ảnh: Internet, <https://meta.vn/huong-dan/am-thuc/>

Khác với cách nấu canh chua miền Bắc, thường dùng các loại quả như dứa, sấu, khế...có vị thiên về chua nhiều hơn; canh chua cá lóc miền Nam lại sử dụng me chín.

Vì nấu với me chín nên nước súp của tô canh có vị chua ngọt đậm đà hơn. Vị chua chua ngọt ngọt của me, của cà chua; xen lẫn với vị mát của giá, mùi thơm đặc trưng của rau ôm, ngò gai, cùng với những miếng bạc hà dai dai... tất cả tạo nên một món ăn thật tuyệt vời!

Nguyên liệu của món ăn này rất phổ biến, dễ tìm. Bạn có thể tìm mua nguyên liệu này ở bất cứ nơi nào, và bất cứ mùa nào ở miền Nam.

Tùy theo mỗi địa phương mà thành phần nguyên liệu có thể gia giảm. Ví dụ như bạn có thể thêm bông so đũa, thay bạc hà bằng đậu bắp, rau

quế thay cho rau ôm, ngò gai... Dù vậy, hương vị chua chua ngọt ngọt đặc trưng vẫn không hề thay đổi.

Để có được một tô canh chua cá lóc thật ngon thì cần phải biết chọn cá. Nếu bạn chọn được cá lóc đồng, có trứng thì tô canh chua càng tăng thêm chất lượng và hương vị. Ngoài ra, chúng ta còn phải kể đến một loại gia vị không thể thiếu khi dùng canh chua đó là chén nước mắm dầm ớt thật cay.

Nhìn những miếng cá lóc săn chắc, trắng như ngà, nổi bật giữa các sắc màu rực rỡ vô cùng bắt mắt của tô canh chua khiến ai cũng có cái cảm giác đói bụng cồn cào, muốn được thưởng thức ngay.

Canh chua cá lóc có tính mát, hạ hỏa, rất thích hợp khi dùng trong bữa ăn có nhiều chất đạm; đặc biệt là trong những ngày gia đình quây quần, hoi tụ.

Sưu tầm

Câu hỏi:

1. Canh chua miền Bắc và canh chua miền Nam khác nhau thế nào?
2. Em có biết vì sao canh chua miền Nam lại nấu với cá lóc? Ta có thể nấu canh chua với loại cá khác cá lóc được không?