

Đông ng trong nhà bng nghe th y nhng ng i đàn bà lạnh l nh rao: “Ai mua r i, ai mua r i ra mua...”. Ng i ta bng th y lòng tng bng nh muôn đóa hoa hé cánh và ng i ta v i vàng ch y ra c a g i mua: “R i, r i...”.

Con R i



Ngày ng n d n đi... Đã đ n cu i thu. Có nhng c n m a nh trút n c khi n ng i ta ng là rét đã v . Th nhng không ph i. V n ch a rét mà là mùa r i đã v !

Th c ra, không ai có th tng tng đ c r ng l i có m t món ăn liên quan t i th i ti t m t thi t nh v y. Mà h n th n a, r i, món ăn đ c bi t c a mùa thu ph ng B c, đã s các gia đình mi n B c, không nhi u thì ít, cũng đ u ăn r i.

Đông ng trong nhà bng nghe th y nhng ng i đàn bà lạnh l nh rao: “Ai mua r i, ai mua r i ra mua...”. Ng i ta bng th y lòng tng bng nh muôn đóa hoa hé cánh và ng i ta v i vàng ch y ra c a g i mua: “R i, r i...”.

□

Có r&#i, ta v&#n quen th&#ng th&#c m&#y món chính là ch&# r&#i, r&#i h&#p, r&#i xào, r&#i n&#u và r&#i đ&#c v&#i tr&#ng....

Nh&#ng đã dùng r&#i thì mu&#n ăn cách nào cũng th&#, c&#n ph&#i cho đ&# cay m&#i đ&#c, &#t làm n&#i h&#n v&# r&#i lên m&#t cách th&#n tiên...

Thêm vào đó tr&#n bì (v&# quýt) th&#m m&#t mùi h&#ng h&#ng, lá g&#c ng&#t thoang tho&#ng, thìa là và rau mùi th&#m c&#a hoa c&# đ&#ng qu&#, t&#t c&# nâng đ&# nhau, hoà h&#p v&#i nhau đ&# t&#o nên m&#t h&#ng v&# th&#t t&#t t&#u, t&#ng ch&#ng nh&# m&#t b&#n đàn tuy&#t đ&#u, ch&# thi&#u m&#t nét là h&#ng c&#.

M&#m r&#i ăn v&#i ru&#c bông, rau c&#n, c&#i cúc, v&# quýt, th&#m, mùi, l&#c rang gi&#nh&#, hành hoa, g&#ng và rau xà lách và thêm th&# lu&#c ba ch&#. Ăn nh&# th&#, không m&#t cái v&# r&#i. M&#m r&#i đ&# v&# không ch&# ng&#n mi&#ng mà còn đ&#p m&#t. Màu m&#m vàng t&#i n&#i b&#t h&#n lên trên m&#u tr&#ng trong c&#a men bát, màu xanh mát c&#a rau, màu vàng nh&#t c&#a g&#ng và màu vàng th&#m g&#n đ&# c&#a v&# quýt, ai không bi&#t ăn m&#m mà trông cũng th&#y th&#m. M&#m còn có th&# ch&#ng v&#i tr&#ng, m&#t ít đ&#ng ch&#ng cho g&#n đ&#c thì cho v&# quýt, l&#c rang vào. Th&# m&#m ch&#ng này cũng ăn v&#i rau s&#ng



nó, t t nh t b n nên mua v t ch bi n vì các quán th ng l m d ng gia v p và đ rau c n u kèm nên ăn ba ba ch ng khác gì ăn th t... gà lồi hay gi c y.

Giá ba ba t i các c s chăn nuôi ĐBSCL bán ra c 100.000đ/kg, v đ n TP HCM trên d i 150.000đ/kg. Nghe thì h i "xót ru t" nh ng m t con ba ba 1 kg đ cho 4 ng i ăn, gia v và rau c đi cùng không nhi u nên ng i tiêu dùng cũng "th a can đ m" đ g t đ u "OK"!

Tr c h t, c n c nh giác là ba ba r t đ , c n r t đau và ng m luôn da th t k dám "xúc ph m" mình. Do đó khi mua ba ba v , đ trong xô hay n i có thành cao, khi làm th t l t ng a lên r i b ra. Máu ba ba r t nhi u, mu n cho th t tr ng ho c l y huy t pha r u thì đề ng a ra, dùng dao nh n đâm d i b ng ng c lên. Sau đó đ vào thau, n u n c sôi ch đ u cho s ch l p nh n và đ c o s ch l p da ngoài cùng. M ba ba không khéo s b y nh y vì b lòng c a nó chỉ m h n phân n a tr ng l ng, ph i m đ ng l ng. Mai ba ba có l p rìa m m ăn r t giòn gi ng nh gân bò, nh ng càng vào gi a càng c ng. Vào nh ng ngày cu i năm, ba ba còn ô m tr ng, do đó càng ph i khéo. B ba ba vào n c r a s ch, l y m t đ riêng, n u làm các món h p, n ng thì đ nguyên, v i xào lẫn, canh chua, l u thì ph i ch t ra t ng mi ng. i mi n Tây, có 2 món đ làm m i phát hi n mà l i "h o h ng": ba ba n u canh chua và ba ba lu c n c đ a rang mu i.

Ba ba n u canh chua

Ba ba làm s ch l y đ lòng ra x t nh , th t ch t mi ng. Rau đ ng, chóc, cù nèo (có bông so đũa càng t t) ho c măng đ n trúc, b n b n t i cùng rau me "chuyên dùng" n u canh chua, kh s m t i, s . N u n c dùng v a ăn đ trong l u, th t, rau đ riêng b ng ra, ăn t i đầu đ các th vào đ n đó, ch m n c m m đ m t cay. Nên nh , rau đ ng th ng có v nh n và mau m m nhũn, do đó, b rau vào t ng ít m t, t t nh t ăn rau v a chín t i m i ngon. Có th ăn l u chua ba ba v i bún.

Ba ba lu c n c đ a rang mu i

Ba ba làm s ch đ nguyên con đ y "n p" (ph n mai i gi a đ c "khui" ra đ riêng). N c đ a nêm chút b t ng t, đ ng, chút xíu mu i, b ba ba vào lu c cho đ n khi n c g n c n, v t ra cho ráo. B mu i h t vào n i đ t ho c n i gang, đ ba ba vào cái đĩa sành đ t vào n i mu i, đ y n p l i nung l a cho đ n khi nào h t mu i h t n là đ c. L y ba ba ra đ t vào đĩa inox nh nhà hàng th ng làm, phi m t i ch lên, đ n c lu c ban đ u vào, mang ra đ t lên b p gas

ăn nóng, dĩa kèm ra củi bèo xanh hay xà lách Đà Lạt, vài củ gừng rau thơm, chम्म m n c m t m n. Mu n d ăn, dùng kéo cắt ra từng miếng nhỏ để ăn ba ba còn nguyên hình dáng cho đẹp mắt. Nếu không nh u thì ăn với cơm hoặc bánh mì.



Món ăn dành cho các vị n đ ng viên

Theo các trang Web thể thao ở Trung Quốc, các vị n đ ng viên g n đ n ngày thi đ u trong khu vực phía n đ u có món ba ba ít nh t m t tu n m t l n. Củ u th Lê Hu nh Đ c cho bi t khi còn thi đ u ở Trung Quốc anh cũng th ng đ c ăn ba ba.

Sách Đông y cũng công nh n th t ba ba tăng c ng sức kh e. Còn các ch trang tr i nuôi ba ba ở ĐBSCL, th ng xuyên "chén" ba ba thì kh ng đ nh ăn ba ba làm c ng đ ng, tránh th n! H th c ch ng bi t nh ng ng i vi t bài này đã ăn ba ba nhi u l n và công nh n th t ba ba r t ngon và giàu dinh đ ng. Với cùng m t tr ng l ng, ba ba th ng cho nhi u th t h n rùa và l p m c a nó có màu vàng nh m bò nh ng ăn r t ngon và không quá béo. Củ i cùng ngon nh t là 4 cái chân, khi ăn ph i nh "kính lão" đ đ c "đ c th".

Đ Xuđ ng rđ n chiđn đđn

Mđ Tho (Tiđ n Giang) đđ đc coi là "thđnh phđ cháo" vđ i cháo mđ t - má heo, cháo cóc, cháo rđ n. Món cháo rđ n hđ p đđ n khđng chđ vì nó rđ t ngon mà còn bđ i thđc khđch đđ đc "khuyđ n mđi" thđm xđ đ ng rđ n chiđn giđn.



Món xđ đ ng rđ n chiđn giđn chđ đđ đc bán đ hai quán nđ m trđn đđ đ ng Lý Thđ đ ng Kđ t.

Tđy theo yđu cđ u cđ a bđ n mà mđ t trong các lođ i rđ n ri voi, ri cá, ri cóc, hđ hành, hđ đđ t, hđ ngđ a đđ đc đđ n ra. Cái đđ u trđn bđ p gas sôi sđng sđc nhđ muđ n làm nhđ thđm tđ ng hđ t cháo, hđ t đđ u xanh, làm mđ m thđm nhđ ng khđc thđ t rđ n, cùng nhđ ng búp nđ m rđ m đđ n trong màu xanh hành lá xđ t nhđ.



Ruđ u rđ n

Mđc vđi vđ chđo cho vđo chđn, hđp, bđ n nghe vđ ngđ t cđ a thđ t rđ n, vđ ngđ t bđo cđ a đđ u xanh chan hòa trđn mđ t lđđ i. Cho cđ i xanh hođ c mđ ng tđ i, rau mđ, rau đđ ng... vđo lđ u, gđ p mđ t đđ, đđ, vđ mđt ngđ t cđ a lođ i thđ c phđ m thđ c vđ t nđy lđm đđ u đđ cđi cay cđ a đđ t vđ tiđu bđ t. Chđnh vđ thđ mđ chđ ng mđ y chđ c cđi lđ u rđ n chđ ng cđn mđ t chđt nđđ c!



Th t r n nu ng que

Ăn h t nh ng gì mà ng i ta cho là mát và b nh t trên đ i, quán d n ra cho b n m t cái đĩa đ ng đ y nh ng khúc x ng r n chiên vàng r m. Ch ng ăn kèm v i gì h t, nh ng cái món có v không b béo gì y khi đ a vào mi ng nhai s khi n b n thích thú. Ti ng x ng giòn làm s ng khoái thính giác. Mùi th m th m beo béo c a x ng r n ph ng ph t v m n th m hình nh c a chanh mu i khi n v giác và kh u giác b n nh c căng ra. Chiêu m t h p r u, ch c cu c đ i không gì thú v b ng!



Th t r n chiên giòn s t chua ng t

Muän ăn xäng rän chiên giòn, bän phäi dän träc chä quán đä hä läc thät rän ra, dành phän xäng đäm chiên. Dù chä là món phänhäng đäy läi là món "đäc" cäa hai quán này và là món chính thu hút rät nhiäu khách sành ăn



Súp xäng rän

Đäng Thäp Mäi rän, räa nhiäu cä tiäng. Khi bät đäc rän hä đät, đäm đäp đäu cho chät, dùng näc sôi cäo väy thät säch. Kä đän mä läy ruät gan, räi chät rän thäng khäc dài khoäng täc täy; đäm häm cho nhä mäi vät ra. Sau đä, đä gäo và đäu xanh väo näi näc häm rän. Chäo chín näm väa miäng. Đäm xä thät rän hä đät nhä nhä thät gäa, trän chanh, rau räm. Mäc mäi tä cháo cho väo mät ít thät rän, cä räc tiäu hänh trän đäu, ăn đän đäu mät đän đä... väi cháo đäu xanh rän hä đät làm mät gan, giäi nhiät !