

Nhà chuyên quê hương: Rau Càng Cua

Tác Giả: Trán Má Thanh

Thứ Sáu, 27 Tháng 11 Năm 2009 21:23

Tôi sang Mỹ đã lâu mà sao tâm hồn tôi còn đắm đuối ở một góc nào đó quê hương.

Mấy hôm nay Cali trời mùa, tôi nhớ quê nhà. Ở Việt Nam khi trời mùa cho không gian mát mẻ, đất cây cối xanh tươi. Một loài tôi còn nhớ là rau càng cua. Xin tặng bài đến các đồng hương Kiên Giang của tôi.

Rau Càng Cua là loại rau dân dã, bình dị, hầu như hiện diện khắp quê hương nước Việt, vùng đất phương nào cũng có. Rau càng cua mọc tự nhiên như rau sam và mọc nhiều vào mùa mưa khi湿度 mát mẻ. Mùa nào người dân cũng có rau càng cua. Loại rau này mọc thấp, che phủ rộng quanh sân vườn, hàng hiên bên nhà là có thể hái được rau một cách dễ dàng. Người dân nông thôn hay thành thị đã ăn gọi rau càng cua rồi thì hầu như nó sẽ được ưa thích.



Đặc điểm của rau càng cua dễ mọc hoang dã ở Việt Nam, ở đâu, ở nơi nào có mưa và có

Nhà chuyên quen họ tên: Rau Càng Cua

Tên: Giỏi; Trิ่น M. Thanh

Th: 7913; S: 225; u, 27 Th: 225; ng 11 N: 259; m 2009 21:23

Đến thì sẽ có rau càng cua. Rau càng cua mọc tự nhiên ngoài vườn bìa, vườn chuồng, gần ao hồ sau nhà hoặc ven bên đường phố địa phương quê. Rau càng cua lên xanh um và mọc nhiều. Có lẽ do thích hợp với khí hậu vùng đất thấp, ẩm ướt nên công rau càng cua có thể mọc dài đến gần một gang tay.

Do rau càng cua có đặc tính thiên nhiên ưu đãi, nên là món ăn được nhiều người ưa thích nên vì sau khi quê nhà giá rau càng cua nghiêm nhiên cao hơn nhiều lần so với rau muống. Món ăn rau càng cua trở nên được nhiều món salad thông dụng trong thực đơn của gia đình quê họ tên. Ngày nay thì nhiều người như tôi M. chúng ta không thấy các chợ bán rau càng cua, nên bài viết này như một kỷ niệm hoài họ tên mà thôi.

Nói đến rau càng cua, người ta nghĩ ngay đến món salad trở nên được nhiều. Có nhiều cách làm món này, như dùng thịt bê hay bò cũng là món ăn phổ thông. Thịt bò ướp gia vị vừa ăn. Rau càng cua rửa sạch để ráo nước rồi sắp ra đĩa. Cho dầu vào chảo, phi hành thịt thơm, sau đó bỏ thịt bò vào chiên nhanh và trút ra, san đều trên mặt đĩa rau. Giấm hòa với bột nêm, ít đường, tỏi băm nhuyễn (có thể cho thêm chút ớt tươi) sao cho có vị chua, ngọt vừa ăn. Nước trộn ra thịt bò và dầu giấm sẽ làm cho rau thơm gia vị. Món này dùng ngay sau khi chế biến là ngon nhất.



Nhà chuyên quen thuộc: Rau Càng Cua

Tác Giả: Trán Má Thanh

Thứ Sáu, 27 Tháng 11 Năm 2009 21:23

Cáu ká hán, đá giúp món dáu giám có hình thác háp dán, ngá i ta đát lên đĩa máy lát cà chua và tráng vát luác đá cát ra làm sáu miáng. Đĩa rau càng cua sá trá thành mát bác tranh đá các màu xanh, đá, tráng, vàng, táp háp nhiáu chát bá dáng, kích thích thá giác và vá giác. Chu đáo hán náu rác thêm ít đáu pháng rang lên bá mát và khi đó vá hái chua, mát lánh cáa càng cua đá cá tô đám thêm bái cà chua và dám, vá cay cáa táng át, vá đám đà cáa thát bò, vá thanh tao cáa tráng luác và thám thám bùi cáa đáu pháng.

Cách làm khá gián dá, dáu dám và tráng vát cũng táo nên món càng cua ngon miáng, đá chát dinh dáng. Nháng náu bán ăn cháy, bán có thá thay tráng vát và thát báng đáu há chiên vàng cát miáng nhá, làm thành đĩa salad chay thát háp dán.



Ngoài ra, salad rau càng cua có thá chá bián thát ách xào tái hay rô ti, hoác bá câu chiên giòn sá là món ăn ngon miáng cho thác đán gia đình. Nác sát cho salad có thá cho thêm ketchup, và mát ít bát mì hay bát náng vào nác dám đá táo thành nác sát sánh. Có thá bián chá vái các loái hái sán nhá cua, tôm, diáp (scallop), cá cho vào món salad rau càng cua đáu thích

Nhà chuyên nghiên cứu: Rau Càng Cua

Tác Giả: Trán Má Thanh

Thứ Sáu, 27 Tháng 11 Năm 2009 21:23

häp, tùy khäu vä cäa chúng ta.

Nói vä y häc dân gian cäa rau càng cua thì tên gäc la tinh là herba peperomiae pellucidae, thuộc hä Hä tiêu hay Piperaceae. Mô tä vä loäi rau này thì nó säng quanh năm ä näi äm thäp, nhät, nhän, phän nhánh cao chäng 20-40cm. Lá mäc so le, có cuäng, phiän däng màng, trong suốt, hình tam giác - trái xoan (ách bích), hình tim ä gäc, häi tù và nhän ä chóp, dài 15-20mm, rộng gän bäng dài. Hoa häp thành bông däng säi có cuäng ängän, dài gäp 2-3 län lá. Quả mäng hình cäu, đäng kính 0,5mm, có mũi nhän cäng ngän ä đänh.



Đäc biät nguyên thäy rau càng cua xuät phát từ vùng Nam Mä, nay đäc träng và phát tán rộng rãi trở thành loäi cây mäc hoang.

Nói vä tính vä thì có vä chua, häi nhän, và giäi nhiät. Vì đäc tính nhä väy và mäng näc mà rau này có tác däng dùng làm näc mát giäi khát tuyät väi äm. Theo công däng dân gian nhä Java, ngäi ta nghiän lá ra dùng đäp đä trä sät rét, đau đäu. Däch lá dùng uäng trä đau bäng. Còn ä bên Tàu ngäi ta dùng đä trä phäng da do äa, phäng näc sôi, rau càng cua đäc vä nát đäp lên da.

Nhà chuyên quen họ ông: Rau Càng Cua

Tác Giả: Trn M Thanh

Thứ Sáu, 27 Tháng 11 Năm 2009 21:23

vùng đất giồng, khô ráo như Trà-Vinh vậy.

Đôi khi gốc tre mát mát, lá tre khô rỗng dày cồng gang rồi mọc ra thành đất mùn xốp xốp; mùa xuân, chớ đó rau càng cua mọc tốt phải biết. Dày mượt, khít rịt, xanh um, như cái mũn, có khi nó phải kín hết gốc tre và ôm mượt luôn mấy mét măng non. Cồng nào cồng này dài 5, 6 tấc, thẳng tắp, non ẻo, giòn rôm. Nó cồng mướt, thích lắm cho nên mấy năm nó chỉ như nỉn như có đất lùn theo mùa. Rồi mùa nắng khô, hết nó rỗng xốp và nằm ngổ 6 tháng lùn trong cát trong lá mọc đất chớ mấy năm thôi. Cái hết tròn vo như róc như hết cát đó nằm chung với cát thì đất có con mượt nào như nỉn ra. Gió thổi mạnh như thổi cái là nó bay theo bụi theo cát lên trời, rồi đáp xuống ngổ nỉn cây, đất trên nóc đình, khể re.

Rồi khi nó mọc thành cây, cái lá mượt rớt cồng nó mấy thì đất là mũn mà tình thế làm sao. Hình trái tim! Có người biết nó giồng lá trổ lá tiêu tí hon? Dân chớ bực thì nói nó giồng nút Bích, ách Bích bài cào tây gì đó. Tui thì thích nói nó hình trái tim hơn. Mướt trên lá màu xanh mượt, mượt dẹt xanh bực, nham nhám. Thân nó xanh xanh, trong trong, như cồng mướt, như ngổ mà bực rổu giòn rôm như cồng bông súng lớt rổ.

Nếu bực mượt cồng bực vô miếng nhai thì chớ thớ nó giòn ngọt pha chút vớ the the nắng nắng cồng a trổ, mượt nắng nhớ bông súng, nghe nó là lổ mà hổng dám quố quyố t là ngon cồng nào. Vậy mà sao nó lổ hổng p đổng quá chổng? Có phải vì nắng làm cho say và bực ghi n như ghi n trổ? Cũng chớ a chớ c là tể hay như cách chớ bển nó mấy ngon.

Ở đây hổng nói tể vì cồng dùng nó làm ghém chung với lá cát lổ, đất sốp, đất xoài, mã đổng, đất cồng mướt, rau thớ m, v. v... đất ăn bánh xèo, bánh giá (bánh cồng), mà chớ như món đất chiêu cồng a nó mà thôi. Rau càng cua bóp giồng. Làm gì thì cũng phải bóp cho nó xốp cái đã, như kiểu bóp rau cresson. Rồi tùy giàu nghèo mà có phải thêm lên trên, hổng c là lổ p thớt bò xào, hổng c mướt lát trổng luốc, hay ít tôm khô giã nhuyễn. Hà tể n hổng thì chớ róc lên chút đất phổng rang đất p giồng, hổng c, hổng c n gì ráo, chớ dùng rau tể nguyên chớt mà chớ m nổng c tể ng, nổng c chao, nổng c cá kho hay mướt m kho. Chớ có vậy. Đất sốp, đất m bực.

Đổng biết tể miếng giồng quen tui, còn thêm món càng cua luốc, như tui nói hổng nể. Dù ăn theo kiểu cách nào nó cũng đất hổng p đổng khó quên. "Cái đất n giồng là cái đất p nhớt". Mình làm bớ nhái theo, nói như vậy: "Ăn uống đổng giồng là cái ăn ngon nhớt". Như ng lý do mà tui mê lổ rau này chớ c hổng phổng chớ ngon đổng mà còn nổng chớ khác. Rồi bà con sổng hiểu tể sao mà tui cồng rổng mướt ráng trổng cho đất cồng nó cồng cái xốp mà thổi tể tể tréo ngoe lổ quố c như vậy.

Nhà chuyên quen họ tên: Rau Càng Cua

Tác Giả: Trán Má Thanh

Thứ Sáu, 27 Tháng 11 Năm 2009 21:23

Tui có anh bạn cũ gởi cho đác máy cáng "rau-tiêu" đá làm thuác. Anh nói rằng rau tiêu trámán bác công hián thán ká. Đem giã vái chút muối rồi đáp lên mán bác hay mán bác đáu, nó sẽ rút hết má và báa sau mán sẽ xáp mát. Đó là môn thuác bí truyền của dân Gò Dầu biên giới.

Vá cách pha iáy hát làm giáng. Đáng pha iá ngoài náng nát, nó sẽ chát khô, mà chá rác nó vô tháng giáy, pha iá trên giáy chá hông pha iá trên đá sẽ t, chá cán đá trong hàng ba vài báa nó cũng khô mà hông há. Xong bá vô ve đem cát. Đái cháng nào có thái tiát ám như Việt Nam thì đem ra tráng. Cái thái hán gái là quá "đát" của hát giáng này chác háng quá 2 năm. Anh Úc tráng rất đá. Nhà ngá Canada, Bác Má Ngũ Đái Há hay Na Uy iánh công coi bá khó."



Tác giá Hai Quáo việt kát luận như sau. Tôi xin đáng phán cứu iá này đá chám đát bài việt này:

"á đái có nhiáu cái rất nhá nhát tám tháng thì mình tháy nhám, rồi quên láng nó đi. Cháng nào mát nó rồi mình mái biết quý biết nhá. Sẽ ngá tha pháng, nhiáu khi nhá máy cáng rau quê mùa bình đá thân tháng đó hung lám. Nhà ngá gám đi gám lái, nhá là chuyên nhá, cái liên táng mái vĩ đái. Nhiá nhá mái phát thì nhá xíu nhá mán cám, rồi nó ăn lan ra, truyền nhiá má qua vùng

Nhà chuyện quê hương: Rau Càng Cua

Tên: Trần Minh Thanh

Tháng: 27 Tháng 11 Năm: 2009 21:23

chuyện khác, biến thành ra chuyện lạ. Nó bao phủ cả gia đình, làng mạc, ruộng đồng. Nó đưa mình vào mái nhà lá đơn sơ, những bóng cây gia đình đùm bọc, gọi những người bạn thân yêu bình, một quê hương xa vắng tí tẹo. Nó dằm ôm luôn cả vùng trời kia nữa!"