

Thức ăn thịt nát cán pánh hác trán vái đá cây đáp nhuyán cho ta thá giái khát tuyát háo trong nháng lúc náng nái oiá cáa mùa hè pháng Nam đáy náng láa.

Háng năm, cá sau Tết Nguyên Đán là vào mùa khai thác nác thịt nát cáa cá dân vùng Thịt Săn, An Giang. Đán mánh đát này, tá Tánh Biên dài tái Tri Tôn, bán sá bá cánh quan ká thú cáa nháng ráng cây thịt nát thân tháng đáng, không cành nhánh, cao vút ván lên trái xanh vái chám lá nhá đáa hoa kháng lá, đáng đáng kháp chán. Nháng thích nhát là đác tháng thác háng vá mang háng ráng gió núi đác đác cáa mát vùng biên đáa xa xôi tá trái thịt nát.

Thịt nát là loái cây tráng khoáng ba bán chác năm mái cao cháng 20 thác. Khi đá cây mái trá bông vào mùa náng. Cháng váng, ngái ta leo lên thân tre cát sát thân thịt nát lên tái ngán, láy nháng áng tre đá hong khái đát khuán đáo sau láng đát vào vái bông váa mái cát mát khúc đá láy đách. Tángán cây này chuyán sang ngán cây khác, há đát hát nháng áng tre áy rái nhanh nhán leo xuáng đát. Ráng sáng hôm sau, há lái leo lên láy nháng áng tre háng đáy đách thịt nát đem vá nhà...

Sáng sám háng ngày, ta tháy trên các con đáng núi xanh tái, vái chiác đòn gánh trên vai, hai đáu là hai chùm áng đáng đáy nác thịt nát, các cô thiáu náng ruái đi bán kháp nái. Chá cán vài ngàn đáng là bán đác tháng thác thá nác ngát ngáo vái mùi vá đác tráng háp đán cáa thịt nát.

Thá nác uáng nhiáu khoái cám này hián nay còn đác bày bán dài theo các con đáng đán vào nái ô thá trán Tri Tôn, khu du lách Lâm viên Núi Cám (An Háo, Tánh Biên). Ngoài uáng suáng, đá tăng thêm phán giái nhiát, giáng nhá nhiáu loái nác giái khát khác, nác thịt nát đá đác ngái ta cho vô keo nháa hác chai áp lánh. Loái nác chai này đá lâu đác, bán suát ngày, không nhá nác thịt nát đáng áng tre chá bán tái khi háng náng bá chua, mát ngon.

Nác thịt nát còn đác ngái dân đáa pháng á vái mát thá cây ráng đá lên men, táo thành mát loái bia khá đám đá. Nác thịt nát còn đác cho vào cháo lá sen, váa náu trên báp lò váa quáy đáu tay cho tái khi thành dung đách màu vàng sát thì cho vào khuôn, đáng thành cây. Đá là đáng thát nát. Loái đáng này đác nhiáu du khách mua vá náu chè, tháng thác háng vá ngát thanh mà các loái đáng khác không có đác.

Thịt Sụn vào mùa ‘mứt’ thịt nọt

Tác Giả: Pháng Kiáu

Thứ Bảy, 18 Tháng 4 Năm 2009 14:40

Cùng với nọt c, cám thịt nọt cũng là hàng hóa thu hút nhiều khách du lịch pháng xa tới đây thưởng thức. Cám thịt nọt màu trắng ngà, mềm, dai, giòn giòn, ăn khá khoái khẩu khi cho thêm chút đường và nọt c đã ướp nhuyễn. Món ngon từ thịt nọt còn có thể chế thịt nọt, ướp c cho vào keo nháa thành sách. Loại này chỉ cần ướp lánh hoặc trán với đá cây ướp nhuyễn là cho ta thời gian khát tuyát háo trong những lúc nóng nôi oi á cáa mùa hè pháng Nam đầy nắng nóng láa.

Đác đặc hán là bánh thịt nọt. Người ta lấy gạo náng nhen - đác sán Thịt Sán- xay thành bột, ámát đêm cho lên men, hoặc gạo xay xong, đem phơi khô và cát trong vòng một năm mới cho thá bánh không mềm nháo. Lấy bột trán với cám thịt nọt (láa cám dày) và nọt c thát nọt rồi gói trong tấm lá chuối theo hình chữ nhật, ướp nháchỉ c bánh gói, xong đem hấp. Chế độ tiáng đường há, theo hái nóng bột ra thì náp xong là mùi thơm ngào ngát gói mái lan tỏa khắp xung quanh. Mở gói lá ra, bánh thịt nọt có màu vàng sáp trông rất bắt mắt.

Người ta còn làm bánh theo cách khác. Nhà “Nam bột hác” Sán Nam trong quyển “Gác Cây, Các Đá và Ngôi Sao - Danh Tháng Miền Nam” đã mô tả: “...đác sán là bánh thịt nọt. Nháta bột, thịt nọt là trái có sá dày, cháa chát đường ngọt, phái mài sá vácáa trái, trán với bột gạo, gói lái, hấp chín.” Tuy nhiên, tôi chỉ cáa khẩu Tánh Biên, bánh thịt nọt đác bán dưới hình thức gói nháchỉ c bánh bông lan, vàng ám và ướp mát!

Với trái thịt nọt, cá dân vùng biên địa Thịt Sán kiám sáng cũng khá mákhá. Đó có thể gọi là mùa “mát” cáa há trong những ngày nắng oi náng.