

Viết bởi Bích Trang

Thứ hai, 10/Tháng 10/2011 09:48 -

Người i Tiều (Triều Châu, Quảng Đông, Trung Quốc) khi đến nh c ở Đàng bợng sông Cù Long, thợng cợng trên các mợnh đợt giợng, sợng chan hòa vớ i cợng đợng ngợng i Việ t và Khmer. Nhiệ u ngợng i lợy vợ ngợng i Khmer, ngợng i Việ t, hòa nhợp cùng các lợ tợ cợ a cợng đợng nhợng vợ nợ nét văn hóa cợ truyệ n cợ a dân tợ c. Có lợ vợy trong các bợ a ăn gia đờng cợ a hợ có sợ pha trợ n văn hóa ở mợ thợ c Việ t, Khmer Nam bợ.



Gợ i “xái pợu”.

Ngợng i Tiều có mợ tợ thợ nguyên liệ u làm thành món ăn rợ tợ nợ i tiợng và rợ tợ phợ biợ n, đó là “xái pợu”. “Xái pợu”, tiợng Tiều có nghĩa là “cợ i bợ”, ngợng i Việ t gợ i cợ cợ i muợ i, đợ c làm bợng hai nguyên liệ u: cợ cợ i trợng và muợ i hợ t. Ở Vĩnh Châu (Sóc Trăng) đợng bào Khmer làm “xái pợu” bợng cách đào hợ sâu, lợt vớ i cao su rợ i rợ i, cợ mợ t lợ p cợ cợ i trợng thì phợ mợ t lợ p muợ i hợ t, trên cùng là lợ p muợ i hợ t trợ cợ khi phợ kín vớ i cao su rợ i đợ p đợ t lợ i. Sau mợ tợ thợ gian nhợ t đợ nh, hợ khui hợ m, đợ có thành phợ m. “Xái pợu” Sóc Trăng đợ trợ thành thợng hiệ u đợ c khá nhiệ u ngợng i ở a chuợng vì có màu vàng và thợ m. Tuy không có thợng hiệ u nhợ “xái pợu” Sóc Trăng, nhợng “xái pợu” Cợ u Kè mợ i là thợ “hợ o hợng”. Nghợ làm xái pợu ở Cợ u Kè là nghợ gia truyệ n dòng hợ Vợng mang tợ Sua Tháo (Sợn Đợ u, còn gợ i Sán Đợ u, Triều Châu) sang Việ t Nam. “Xái pợu” sợ n xuợ t ở đợy có màu vàng đợ p mợ t, lợ p lách nhợng tinh thợ muợ i trợng tinh, cợ m không dính tay, có mùi thợ m đợ c trợng. Đợ có 1 kg “xái pợu”, ngợng i ta dùng 5 ký cợ cợ i trợng phợ i heo hợo rợ i cho vào khợ p da bợ muợ i. Cợ mợ t lợ p cợ cợ i là mợ t lợ p muợ i hợ t. Trên mợ tợ phợ lợ p muợ i dày. Sau 2 hợ c 3 ngày phợ i nợng, giợ nợ p khợ p lợ y cợ i ra, đợ bợ nợ cợ rợ i muợ i lợ i nhợ vợ y vớ i lợng muợ i ít hợ n. Đợ n ngày thợ 6 thợ 7 thì ém cợng cợ cợ i trong khợ p (đợ phợ i nợng thợ t khô), phợ lợ p muợ i hợ t kín mợ t, trét xi mặng hợ c đợ p đợ t sét cho thêm kín. Hai tháng sau đợ có “xái pợu” ăn đợ c, cho ta vợ mợ n (vợ a), ngợ t, giòn, không bao giợ rợ nợ c.

“Xái pợu” đợ c chợ biợ n thành nhiệ u món ăn ngon. Ngợng i ta cợ t bợ đợ u đợi, ngâm, rợ a sợ chợ chợng 15 phợ t mợ n. Đợ n giợ n thì xợ t miợng mợng trợ n giợ m đợng ăn cháo trợng hợ c bợ m chiệ hợ t vợ t ăn cợ m hợ c cháo trợng. Đợ tặng thêm khợ u vợ, lợ miợng, ngợng i ta xào “xái pợu” xợ t lát vớ i thợ t heo ba rợ i. “Xái pợu” xợ t mợng ở pợ tợ i đợng đợ t (nhợ trợ n đợ a mợ m), đợ đó, khi nào ăn lợ y mợ t ít nợ n chanh vào. Còn anh bợ n cợ a tợi sáng chợ món gợ i “xái pợu”: “Xái pợu” xợ t sợ i vợ i tợp và thợ t lợ c, rợ c rau thợ m, đợ u phợng sợ có món đợ a cay “bá cháy”. “Xái pợu” xợ t lát hợ m vớ i xợng hợ c đợi heo, nệm bợ t ngợ t, bợ t nệm, là món ăn không giợ u ai đợ c - bợ i khi nợ i hợ m sợi, mùi thợ m đợ c trợng cợ a “xái pợu” tợ a bay khợ p nợ i khiệ n hàng xóm “la làng”.

Vi t b i Bích Trang

Th hai, 10/Tháng 10/2011 09:48 -

---

“Hủ dủ” có nghĩa là “chao vàng”. Ng i ta dùng tàu hũ x t mi ng vuông ho c hình ch nh t, đem ph i. Đi u quan tr ng là ch ph i trên gi y báo tr i m t nia, không đ c ph i trên b t c v t d ng nào khác. Ph i m t n ng, tr i l p gi y báo m i lên nia khác, tr m t ph i thêm n ng n a. Đ tàu hũ ngu i, s p vô m t ph n ba keo th y tinh, cho t ng h t lo i ngon vào ng p g n t i mi ng keo, cài thanh tre cho tàu hũ không n i lên m t. Đ y kín n p keo, ph i ch ng 15 n ng t t là dùng đ c.

“Hủ dủ” r t thích h p v i món cháo tr ng n u nh , ăn v a d o d o, v a m n m n, ng t ng t, bùi bùi v đ u nành và t ng lên men. Ng i ta còn dùng “hủ dủ” đ ch m rau lu c, ho c b u bí lu c. Món lu c nào có “dính” “hủ dủ” cũng đ u tr nên d nu t.

Ph n l n ng i Ti u truy n th ng sáng nào cũng lót lòng b ng cháo tr ng. Ngoài “hủ dủ”, h th ng ăn cùng v i món v a no v a nh b ng này là “hằm dũy” (cá m n), h t v t mu i, “xái p u”, đ tr b a còn có “coóng x i”.

“Coóng x i” có nghĩa là c i “xào b n” (l n x n, đ th ), nh là m t lo i rau t p tàng c a ng i Vi t, nh ng đ y l i có nghĩa là lo i th c ăn bình dân. V i h ng v th m ngon, ng t m n, “coóng x i” ăn v i cháo tr ng r t “d lùa”. Đ c bi t, ng i b nh l t mi ng, ăn cháo v i “coóng x i” là “đúng đ i u”, l i n a còn làm cho c th kh e ra nh xu t m hôi. Còn v i ng i bình th ng, “coóng x i” giúp tr tiêu hóa, ăn ngon mi ng h n.

“Coóng x i” ch y u làm t “tùa x i” (c i to, ta g i c i làm d a). “Tùa x i” c t b r , b lá, r a s ch, x t mi ng vuông. Ph i cho đ n khi c i héo, còn kho ng 50% n c là đ c. C i đ c nh n c ng vô keo. Ri ng đâm pha v i r u, mu i và đ ng đ vào. C 1kg c i thì dùng 300gr mu i, 300gr đ ng cùng r u sao cho khi đ vào keo v a ng p c i. Dùng que tre gài cho c i không n i lên trên m t dung d ch đ vào, đem ph i 15 n ng thì dùng đ c.

Đ ăn cháo tr ng ng i Ti u còn có “xung x i”, có nghĩa là c i mùa xuân. Th c i gi ng c i xanh c a Vi t Nam nh ng lá ph ng ch không d n sóng. “Xung x i” r a s ch h m v i n c đ v a ng p nh ng mi ng th t ba r i x t khá to đã chiên cháy c nh. N i “xung x i” sôi, nêm mu i th t m n, n c rút c n, t t b p. Cách làm khác là “xung x i” h m v i th t n c cùng mu i th t m n. Khi n c h m rút g n c n, cho tép m vào, tr n đ u. N c c n, t t b p, đ ngu i nh n vô tĩn da l n có m t vôi ng n, đ y kín n p đ ăn d n. H m càng nh càng ngon. Món này có tên “xung x i ngàò bà”, nghĩa là c i mùa xuân h m v i th t (ngàò là h m, bà là th t). Đ c bi t, “xung x i” còn gi m t vai trò quan tr ng trong hôn l ng i Ti u, m t th t c b t bu c, không có không đ c. Khi đi n p tài, chú r c m trên tay m t cây “xung x i” đ trao cho nhà gái nh

Vi t b i Bích Trang

Th hai, 10/Tháng 10/2011 09:48 -

---

l i h a h n s đem l i cho cô gái h nh phúc xanh t i, t t đ p nh mùa xuân.

Trong b a c m hay trong b a ti c thì ng i Ti u th ng th c món “chen chú”, “h xô” và “mì s a”.

“Chen chú”, có nghĩa là cá chiên h m n c l nh. “Chen chú” đ c làm ch y u b ng cá điều h ng làm s ch, r a, đ ráo. Cà chua r a xong, x t t ho c x t sáu. Bún tàu c t khúc v a ăn, ngâm n c cho m m, v t ra, đ ráo. Hành lá (l a mua lo i hành c ng to) r a s ch, c t b lá, ch a g c. N m r m búp g t b r , r a s ch, ch đôi. Kim châm r a s ch, đ ráo. B c ch o lên b p, ch o nóng, cho đ u ăn ho c m vào. Đ u ho c m sôi, th cá vào. Chiên cá vàng c hai m t thì cho n c vào ng p mình cá, đ y n p l i. H m cá cho chín m m, n c sôi vài qu n thì gi n p vung, cho t ng h t, cà chua, bún tàu, hành g c, n m r m, kim châm vào. Nêm n c m m, mu i, đ ng, b t ng t, b t nêm. Đ y n p vung, khi mùi t ng Tàu lan t a kh p không gian thì t t b p, xúc ra đĩa r c ngò rí.

“H xô”, theo ti ng Ti u có nghĩa là “ch giò”. Làm “h xô” cũng khá công phu. Đ u tiên, ng i ta ch n tép b c đ t còn s ng hay còn t i m i cho món ăn dai và ngon. Tép b c đ t nh ng t đ u, v a xoay đ u tép v a kéo ch đen ra kh i thân tép. R a s ch tép, đ ráo n c. T i l t b v . M x t h t l u lu c s . Cho tép, m x t h t l u, lòng tr ng tr ng gà, b t mì, gia v v a ăn và th t nhi u t i vào c i nh i cho đ u tr c khi qu t th t nhuy n, làm nh n. Món này gói b ng tàu hũ ky t i v a m i ra lò, còn m m, x t mi ng vuông, cho nh n vào, cu n l i thành gói tròn dài kho ng hai lóng tay. Cho t t c vào ch o m chiên vàng. Lót xà lách và cà chua x t lát lên m t đĩa, sau đó cho “h xô” v a m i chiên lên, đ n ra bàn.

G p m t cu n “h xô” ch m “bùi ch a” (n c chanh mu i, đ ng), c n, mùi th m c a tép và t i chiên hòa quy n trong v m n ng t c a “bùi ch a” lan trong kh u cái. C n mi ng t s ng, g p lá xà lách kèm lát cà chua nhai ch m ch m, t n th ng mi ng ngon c a tàu hũ ky t i và th t tép “ng n ng n”. Dù có m x t h t l u và chiên nh ng khi ăn “h xô” ng i ta h u nh ch ng th y có mùi đ u m nh món ch giò Vi t Nam.

“Mì s a” có hai lo i: lo i m n và lo i không m n. Ng i sành ăn cho r ng “mì s a” m n ngon nh t khi xào, còn “mì s a” ng t ch đ n u chè. “Mì s a” xào v i tim, gan, c t, n c, phèo, ph i heo cùng n m r m, hành, t i, c i xanh... ch m n c t ng ho c n c m m gi m t, tùy kh u v . Món này x a kia có m t trong m y ti m “cao l u” t th xã Khánh H ng (Sóc Trăng), r t đ c nhi u khách ph ng xa tín nhi m. “Mì s a” m n thì tr c khi xào ng i ta r a s qua n c l nh. Có n i, ngoài vi c xào “mì s a” v i n i t ng heo, còn tr i lên bên trên đĩa mì m t

Viết bởi Bích Trang

Thứ hai, 10/Tháng 10/2011 09:48 -

---

Để phòng tránh mất mát sinh nhai, ngoài đĩa “mì sũa” xào, người ta còn luộc lòng để hớt gà cùng chèo “mì sũa”. Màu đỏ của lòng để tránh gà là lời chúc phúc cuộc sống may mắn, tròn trịa. Còn việc người ta chèo khi tin tưởng cuộc đời người điếc kể niềm ngày sinh sống trong môi trường, sống lâu.

Tết Nguyên đán, người Tiều lại thích làm món vịt ram như thịt khô ăn dần. Vịt lùa con mập, lớn, đem luộc rồi chặt từng miếng vừa ăn, ram trong chảo mỡ sôi. Khi mỡ rút vào thịt vịt thì nhấc xuống, rắc muối hớt, xúc đậu, đậu ngự, cho vô chảo lớn. Nấu cho luộc vịt để nguội rồi nấu sôi ăn với vịt ram thì ngon không gì khác biệt. Người Tiều ngày Tết còn hay cúng cù lao (lúa) cá. Cá tiếng Hán đọc như “dạ”, hàm ý dạ dĩa cả năm. Chiếu ba màu (học hăm chín, tháng thiêu) cũng như món ba Tết (cúng tết), người Tiều nấu rất nhiều món, nào canh, cù lao, xào, luộc, nướng, kho, bày ê hề trên bàn thờ gia tiên. Cúng xong, cả nhà xúm xít ăn. Ăn không hết, tất cả các món đó cho vô nồi bèo, nêm “cà ng” muối, để dành ăn nhiều ngày, gọi là “xào bèo”. Đây là loại canh hớt lớn để dành vào dịp tết kiêu, mọi năm chắt để ăn vào sau mấy ngày Tết, đám cưới đám hỏi hoặc đám giỗ.

Theo Báo Cần Thơ.