

Trong những ngày tết Nguyên Đán, cư dân đồng bằng sông Cửu Long ưu tiên dùng thịt nhiều hơn. Cá bị đẩy xuống hàng thứ yếu. Bởi quanh năm suốt tháng đều ăn cá nên mấy ngày tết ai cũng cố tranh thủ mua vài ba quí thịt về làm món để ăn trong ba ngày tết. Những loại thịt được sử dụng phần lớn trong ngày tết là thịt heo, thịt gà, thịt vịt. Và một món ăn không thể thiếu trong ngày tết ở đây là món thịt kho rệu. Ngày tết, dù khó khăn

hột vịt. Miếng thịt sau khi kho thật rục, nhìn đẹp mắt với lớp da nằm dính liền với tầng mỡ trong cùng thịt nạc đỏ thắm. Đặc biệt, món thịt kho rệu này để càng lâu ngày thì ăn càng ngon. Người ta thường ăn thịt kho rệu với dưa giá, củ kiệu, dưa cải, chuối sống cũng như nhiều loại rau sống khác, hoặc ăn kèm với bánh tráng.

Bên cạnh nồi thịt kho rệu phải có canh khổ qua. Canh khổ qua ngoài việc được ăn trong ngày thường thì ngày tết nó lại

thường canh khổ qua được dồn thịt hoặc chả cá thì ngày tết chỉ có dồn thịt mà thôi.

Thịt gà dùng trong ngày tết thường được luộc để cúng ông bà, tổ tiên, cúng tạ trời đất, sau đó chặt ra từng miếng nhỏ chấm với nước mắm chua ngọt, ăn với cơm hoặc xé phay ăn với cháo. Thịt vịt thì làm gỏi ăn với chuối hoặc dùng để kho, khìa ăn trong những ngày tết.

Vào ngày tết, nhà nào cũng kho nồi thịt kho tàu to tướng với những khúc thịt đùi nạc, mỡ dày



Món ăn ngày Tết

CỦA CƯ DÂN

ĐỒNG BẰNG SÔNG CỬU LONG

• TRẦN PHỎNG ĐIỀU

mấy người ta cũng cố kiếm cho được một nồi thịt kho rệu ăn trong những ngày tết. Thịt heo kho rệu thường là loại thịt đùi với tỉ lệ mỡ và thịt của miếng thịt gần như ngang bằng nhau, được kho với nước dừa xiêm và

là món không thể thiếu. Bởi theo quan niệm của người dân nơi đây, ngày tết ăn canh khổ qua là mong muốn cho mọi khổ đau, xui rủi của năm cũ trôi qua để đón mọi điều may mắn của năm mới vào. Nếu như ngày

chắc thả vào nồi nước dừa xiêm đó không biết cơ man nào là trứng vịt rồi nấu cho đến khi cả thịt lẫn trứng trở nên nâu bóng thơm ngào ngạt. Dưa giá được làm sẵn từng vụn to. Gà hầm măng, gà xào măng, thịt heo ram

để làm món bì cuốn luôn có sẵn trong chảo to, ăn tới đâu xắt tới đó. Bánh tráng xếp từng chồng. Tôm khô củ kiệu đầy ắp, lạp xưởng, nem chùng treo đầy mấy cây đinh trên tường; khô cá thiều ướp đầy tiêu treo lủng lẳng; bánh phồng tôm đựng đầy bao.

Ngày tết đã có thịt thì không thể thiếu bánh, trái. Bởi, thiếu bánh, trái coi như thiếu tết. Bánh, trái ngoài việc để cúng ông bà, tổ tiên còn dùng để đãi khách và làm quà tặng cho thân bằng quyến thuộc. Các loại bánh, trái này thường được làm từ các sản vật địa phương. Cây trái thì sau vườn, gạo nếp thì đầy bồ, nên ngày tết người ta thường chọn những loại gạo dẻo, thơm ngon nhất để cúng tổ tiên, ông bà, làm bánh để đãi khách.

Trái cây trong ngày tết nhất định không thể thiếu quýt và dưa hấu. Hai loại trái cây này được đặt trang trọng trên bàn thờ gia tiên bên cạnh những cành hoa vạn thọ và hoa huệ trắng. Ngoài ra, trên bàn thờ gia tiên còn có một mâm ngũ

quả với năm loại trái cây măng cầu, chùm trái sung, xoài, đu đủ, dứa. Với ý nghĩa là cầu sung vừa đủ xài (phát âm theo giọng Nam Bộ). Tại sao không cầu cho giàu sang phú quý, cho giàu nứt đổ vỡ vách mà chỉ vừa đủ xài? Phải chăng người dân nơi đây cả đời vất vả, gian nan, thân phận thấp hèn, không dám ước ao những cái xa vời, mà chỉ mong ước một cách rất hiện tiền và đầy thực tế. Cầu đủ ăn, đủ mặc mà thôi? Hay phải chăng họ là những người trọng nghĩa khinh tài, không cần ruộng lắm vườn nhiều chỉ cần có tấm lòng thơm thảo mà thôi? Hay châu thổ sông Cửu Long quanh năm phù sa bồi đắp, tôm cá đầy đồng, xuống sông có cá, lên bờ có chim thì cần chi cuộc sống sang giàu, chỉ cần có một cuộc đời bình dị, an nhàn và đầy nghĩa tình mà thôi?!

Cùng với trái cây là các loại mứt dứa, mứt gừng, mứt chuối... cũng không thể thiếu trong ngày tết. Hầu như nhà nào cũng có hàng lô hàng lốc mứt dứa, mứt gừng, mứt bí, mứt khoai lang,

mứt chùm ruột, mứt chuối khô ngào đường với đậu phộng và dứa... Muốn làm mứt dứa thì phải chọn loại dứa cứng cạy, nghĩa là không quá non cũng không quá già. Nại vỏ lấy thịt, rồi dùng dao hai lưỡi gọt thành từng miếng mỏng, đem ngâm nước với phèn cho sạch mủ. Sao đó mới bắt chảo thắng đường cho vào chảo ngào, bỏ thêm phẩm màu xanh, đỏ hoặc vàng tùy thích cho đẹp mắt. Dùng sạn xào qua xào lại đến khi thấy thịt dứa khô lại, săn chắc, một lớp đường bám quanh bên ngoài là được. Múc ra để vào mâm, đợi nguội là ăn được, để ít va-ni vào cho thơm. Ăn có vị ngọt, thơm, hơi dai, ăn nhiều mỗi miệng nhưng ngon. Đặc biệt là xếp trong hộp bánh mứt thì trông đẹp mắt, phát thêm. Rồi đến măng cầu cũng thế, người ta có thể ăn măng cầu chín cây chấm với muối ớt hoặc dầm với đá đường hay xay kiểu sinh tố. Thường là loại măng cầu ta, thịt dai, chua chua ngọt ngọt, múi lớn. Nhưng ngày tết thì những múi măng cầu đó được người ta đem làm mứt ăn lại có cái vị khác. Người ta tách ra từng múi măng cầu, phơi cho ráo, cho đường cát vào trộn đều, đem phơi rồi cho vào chảo ngào. Khi ngào xong, múi măng cầu ngả màu ngà ngà, trong vắt và mỏng, thấy cả hạt bên trong. Người ta lấy bọc kiến quấn lại, mỗi múi một viên trông như những viên kẹo vậy. Cắn vào, thịt măng cầu mềm nhũn ra nhưng thịt còn hơi dai, đường tan, ngậm đến chân răng, một vị chua chua còn sót lại trào ra, thấm vào đầu lưỡi càng làm tăng thêm cái ngon của nó.



Các loại bánh trong ngày tết mang tính đặc trưng của vùng sông nước miệt này là bánh tráng, bánh phồng, bánh tét, bánh ít và xôi...

Bánh tét được làm từ nếp, gói bằng lá chuối, có hình trụ, đủ mọi kích thước, nhưn mặn gồm đậu xanh và mỡ hoặc nhưn chuối...



Bánh ít cũng được làm từ bột nếp, kích thước khoảng 10cm, hình khối tam giác, gói bằng lá chuối, phổ biến nhất là nhưn đậu xanh hoặc nhưn dừa...

Bánh phồng được làm bằng nếp nấu chín giã nhuyễn với đường tán rồi phơi khô, có đường kính từ 10-22cm. Khi nướng, bánh nở phồng, dày dặn, màu vàng rộm, hương vị thơm ngon, ngọt mùi nếp.

Bên cạnh đó, từ nếp người ta còn làm ra nhiều loại xôi hết sức đặc trưng của vùng đất này, như: xôi vò, xôi vị, xôi xiêm, xôi sấu riêng, xôi dừa, xôi lá cẩm...

Thông thường, trong ba ngày tết, nhà nào cũng thừa mứa cá thịt. Tuy nhiên, cũng có những

người đầu năm lại chọn món chay. Ăn chay ngày tết không hẳn là tu hành mà đơn giản ăn chay để được lắng lòng, thanh lọc cơ thể, chay tịnh tinh thần để chiêm nghiệm cuộc đời nhân lúc xuân sang. Hoặc giả đó chỉ là quan niệm: Ba ngày tết mà ăn chay là như ăn cả năm vậy đó, tết ăn chay là để cầu phúc cho gia đình.

Món chay thì phong phú nhưng ba ngày tết nhất thiết phải có bì cuốn, chả hủ ki và nem chua. Cách chế biến các món này rất công phu nhưng ăn vào lại vô cùng thú vị.

Nguyên liệu để làm món bì cuốn phải có khoai lang, khoai môn. Hai thứ này sau khi gọt vỏ được bào lát mỏng rồi xắt thành sợi đem chiên vàng, củ sắn bào mỏng đem ngâm nước muối vài phút rồi chiên vàng. Xong, cắt thành sợi, đậu hũ cũng đem cắt mỏng đem chiên cho vàng rồi cắt sợi, bún tàu chiên cho phồng lên. Sau đó cho những hỗn hợp này vào một cái thau, rồi đem trộn đều lên với thính, nêm muối, đường, bột ngọt vào cho vừa ăn. Sau đó dùng bánh tráng cuốn lại. Khi cuốn xong, nhiều cuốn bì được sắp lên nhau thành hình tam giác cân, rồi được cắt thành từng cuốn nhỏ. Ngày tết ăn món bì cuốn này, thực khách sẽ có một cảm giác khó quên. Vừa có vị bùi của khoai, vừa có vị thanh của nước chấm.

Còn chả hủ ki thì khi mua hủ ki lá về phải đem rửa sạch. Sau đó bắt nước sôi lên, cho vào ít

tiêu mạn, khi nước sôi cho hủ ki vào trụng vài phút, rồi vớt ra thau nước lạnh. Sau khi được ngâm trong nước lạnh, hủ ki được vớt ra một cái rổ để ráo, tiếp theo cho hủ ki vào một cái thau, trộn đều với một ít muối đem vắt ráo, trộn hủ ki với tiêu, muối, đường, bột ngọt sao cho vừa ăn. Lấy hủ ki cho vào lá chuối gói lại như gói bánh tét, đem nấu khoảng 45 phút. Món chả hủ ki có hương vị rất đặc biệt, vừa dai, vừa có mùi thơm của lá chuối.

Nem buởi được chế biến từ vỏ buởi. Buởi được gọt lấy phần vỏ, phần vỏ màu xanh được gọt bỏ, chỉ giữ lại phần vỏ màu trắng. Vỏ buởi phần màu trắng được xắt thành sợi mỏng, đem phơi khô. Thành phần rất quan trọng trong món nem chay là đu đủ. Đu đủ bào sợi, vắt cho ráo, rồi đem phơi nắng, khế chua vắt lấy nước. Sau khi những nguyên liệu đã chuẩn bị xong, người ta cho buởi vào chảo dầu xào chung với nước khế, tiếp đó cho đu đủ vào, nêm thêm muối, tiêu, đường, bột ngọt. Sau đó đem nem vắt thành từng viên tròn, cho lá vông gói lại với lá chuối. Nem sau khi gói xong thì vài ngày sau là ăn được.

Hương vị ngày xuân có thể nói, được tạo bởi từ rất nhiều món ăn đặc trưng, và những món chay đã góp phần làm cho thức ăn ngày tết thêm phong phú ■