

Gia Chánh

Bún Bò Giò-heo · HUE

VẬT LIỆU : Giò heo , Thịt Bò Có Gân , Thịt Heo , Xả , Tỏi , Hành , ớt bột , Muối , Nước Mắm , Bột ngọt , Dầu Thơm , Chanh , Giã.

CÁCH NẤU : Giò heo trụng bằng nước sôi rồi rửa lại cho sạch. Cho mỡ hành, tỏi vào nồi xào cho thơm; rồi cho giò heo và ớt bột vào; xong cho nước và mấy khúc xả đập dập vào và hầm trong nửa giờ.

Thịt heo và thịt bò có gân cắt thành miếng nhỏ vừa ăn, ướp với hành tỏi xả băm nhỏ, ớt bột, muối, nước mắm, bột ngọt đó nửa giờ trước, rồi đem xào với mỡ cho thơm; xong cho tất cả vào nồi nước lèo nấu thêm đó nửa giờ nữa. Như vậy là xong, nhưng dầu bắp phải mem sao cho vừa ăn.

Bún cho vào tô, hành lá xắt nhỏ, rau ngò bày lên trên với thịt để sẵn; rồi khi bắt đầu ăn sẽ chan nước lèo vào tô bún cho nóng vừa thổi vừa ăn. Rau thơm, chanh, ớt, giã đã được dọn sẵn ra bên ăn.

Tùy ý thích của mỗi người mà muốn bánh ít thịt nhiều hay ngược lại, tùy thích ăn cay hay không mà bỏ ớt nhiều hay ít; và giò heo cũng vậy. Do đó vật liệu không có phân lượng cố định. Quan trọng là nồi nước lèo. Phải nêm cho vừa khẩu vị của thực khách - việc này đòi hỏi với các phu nhân thì quá dễ rồi, vì cũng như nêm canh vậy thôi.

*** Theo lời của anh Nguyễn Tạ Hùng đề nghị, Ban Phụ Trách có nhờ anh Hoàn nhờ chị Suy hay các chị "bà xã các Ai Hân" ở Miền Bắc Calif. viết dùm mục này, nhưng vì anh Hoàn bận nên chưa liên lạc được. Do đó "nhà em" tạm "múa xiêu qua mặt thờ". Mong Quý Phu Nhân giúp cho trong số tới. Đa tạ.

BAN PHỤ TRÁCH



Đón mừng Lễ Cầu Trời

HỒ TÀI THÂN

Tâu Thánh Thượng thần là Quan Táo,
Từ Ca-Li lại đáo về đây
Xin trình mọi việc riêng tây
Của năm Mậu Ngọ lên Ngài tướng minh
Thần không dám tự mình thêm bớt,
Chuyện tảo lao đưa cột với Ngài
Bởi Thần ngày tháng không dài
Phải về hạ giới học bài "Pi-I" (P.E.)