

NGUYỄN TỔ



những món ăn tự biến của
TẨM ĐÀ

những món ăn tự biến của Tản Đà

Những món ăn tự biến của Tản Đà
Nguyễn Tổ
Midway Press phục hồi từ bản in năm 1943
của Duy Tân Thư Xã
141 Sœur Anoine prolongée
Hà Nội

NGUYỄN TỔ

những món ăn tự biến của
TẨM ĐÀ



Midway Press

*trăm năm thơ túi, rượu vò,
nghìn năm thi sĩ, tửu đồ là ai?...*

Tản Đà

Trong sách này

Cùng bạn đọc	17
Cá chép đốt	21
Ốc vặn nhồi vịt	22
Gỏi cá chép	22
Gỏi cua	23
Tái ngỗng	24
Gan ngỗng hấp	25
Nem chim sẻ	25
Giả nem công	26
Lá lách nướng chả	27
Giò lụa, nem thính	27
Ăn nhúng	28
Thịt vịt nộm	30
Vịt hấp hoa sen non	30
Rau sắng nướng	31
Rau muống sống	32
Hoa đại ăn ghém	34

Bầu bí xào	35
Hoa bí nộm	36
Nộm rau câu	36
Nộm củ cải khô	37
Sứa tươi	37
Sứa nộm	38
Bóng bì chần	39
Cá mực xào	40
Mực nướng	40
Cá trôn om	41
Cá thiết-linh, cá nhệch	42
Chả cá	43
Cá nấu ăm	44
Cá nhúng	45
Cá nấu hoa cúc	45
Ốc nướng	46
Tôm nướng, luộc	46
Cua bể lùi	47
Cá nhồi cá	47
Ốc hấp	48
Ốc nấu mè nghệ	48
Ba ba nấu	49
Ếch nấu măng	50
Ếch om	50
Ếch nấu miến	51
Lươn bung	51
Lươn nấu cháo	52
Rươi bung	52
Rươi hấp	53

Cá đuối	53
Trai xào	53
Sò huyết	54
Hà tươi	55
Thịt mèo ninh nấm hương	56
Thịt thỏ rán	56
Thịt chó hầm nhựa mận	56
Tiết canh chó	57
Tái chó	57
Xáo chó	58
Làm dồi chó	58
Chả chó	58
Xáo chó bóp tiết	59
Thịt chó luộc	59
Chả chó băm	59
Thịt dê	59
Tái dê	60
Đùi dê quay	60
Thịt dơi nướng chả	60
Thịt dơi hầm măng ngâm tro	61
Thịt rắn rán	61
Thịt rắn hầm xương	62
Thịt bò quay	62
Sách bò chân	62
Thịt bò tái	63
Gân bò ninh cà chua	63
Mũi bò luộc	63
Chả sườn sụn lợn	64
Tái chân giò	64

Nem lợn	64
Chạo lợn	65
Chân giò lợn nấu giá cây	65
Thăn lợn đốt	65
Thịt lợn sấy	66
Thịt bỏ ống nửa đốt	67
Thủ lợn luộc	67
Làm lạp xưởng lợn	68
Gan lợn chần	69
Bổ dục lợn chần	69
Thịt lợn ninh măng	70
Nem chua	70
Nem Thủ-Đức	71
Chả Sài Gòn	71
Chả chìa	72
Ăn cuốn	72
Mọc lợn	73
Tiết canh vịt	73
Thịt vịt om mè tỏi	74
Tái vịt	74
Chả vịt	75
Sâm-cầm đồ xôi	75
Chim sẻ rán	76
Chim câu non nấu cháo	76
Chim câu ninh đồ xanh	76
Chả le le	77
Le le thôn hành dấm	77
Chim hét nấu rau diếp	77
Dê giun quay	78

Cò xáo măng	78
Chim câu nhồi bí	78
Thịt cuốn bắp cải	79
Đậu Hòa Lan	79
Hoa cải xào tôm	79
Ốt phật thủ nhồi	79
Núc nác	80
Mướp đắng	80
Cà rán	80
Cà om	81
Om trám đen	81
Giò thủ	82
Giò lụa	82
Giò hạt lựu	83
Giò mỡ	83
Giò lá đề	83
Giò bì	84
Giò cuốn	84
Giò hoa mai	84
Giò lòng	85
Chả quế	85
Chả nhái	85
Ruốc thịt lợn	86
Ruốc tôm	86
Ruốc cá quả	86
Ruốc gà	86
Cách để thịt, cá tươi	87
PHỤ TRƯỞNG	89
Mấy lời của kẻ viết	89

Dưa cải muối xối	90
Dưa cải cây (ăn tết)	90
Dưa hành	91
Dưa giá	91
Dưa khoai	92
Dưa bắp cải	92
Dưa hoa chuối	92
Dưa kiệu	92
Dưa nác	93
Dưa rau diếp	93
Dưa góp	93
Dưa gang muối	93
Hành tây muối	94
Củ cải	94
Cuộng bắp cải	94
Su hào muối	95
Muối cà pháo	95
Sung muối	96
Muối cà dứa	96
Làm tương gạo	96
Tương ngô	97
Nước mắm cây	98
Nước mắm sườn	98
Mắm cá thu	98
Mắm thủy trần	99
Mắm rươi	99
Mắm tôm rảo	100
Mắm tôm riu, tôm gạo	100
Mắm cá lành-canh	100

Mắm cá ngừ	101
Mắm cá rô	101
Tương mơ	101
Tương: sấu, dộc, cà chua	102
Cao chanh	102
Trứng mặn muối nước	102
Trứng mặn muối tro	103
Làm dấm bún	103
Làm dấm vải	103
Dấm chuối tiêu	103

Cùng bạn đọc

Sao tôi có thể viết được Tản Đà Thực phẩm?

Thưa các bạn: Tôi được cái may là đệ tử của Tản Đà Tiên-Sinh. Tôi được ở hầu gần Tiên sinh từ năm 1928 đến năm 1938. Trong 10 năm đó tường tận đủ thì giờ để nhận xét Tản-Đà về mọi phương diện.

Trước hết tôi xin viết về các món ăn của tiên-sinh.

Những món ăn này không tốn tiền, tôi có thể nói chưa món nào phải tiêu quá số hai đồng bạc, và không bao giờ phải dùng đến các thức gia-dạm của Tàu, của Tây như rượu vang, hay hạt sen, phù chú.

Viết Tản-Đà Thực-Phẩm (tựa của nguyên bản - Midway Press đặt lại dựa trên tựa phụ có phần câu view), tôi có ý tặng hết thấy các bạn bình dân, nhất là bọn nghệ sĩ biết uống rượu, biết ăn ngon nhưng không có nhiều tiền.

Trong 10 năm còn sinh thời Tản-Đà đó, không những tôi chỉ được ngồi hầu rượu, mà có khi còn được đóng vai một Hòa đầu quân, được tiên sinh ngồi bên chỉ, bảo từng tý.

*Bởi ngoài nghệ thuật làm Thơ, viết Văn, tiên sinh chú-trọng nhất về sự ăn. Tiên sinh đã nói: **Ăn cũng là một nghệ thuật, mà nghệ thuật ăn khó hơn nghệ thuật viết văn.***

Chẳng thế mà khi đàm đạo với các bạn ngoài phạm vi văn-chương, tiên sinh thường hay triết lý về sự ăn.

Cách ăn của tiên-sinh phần nhiều ở công phu tỉ mỉ và nhất là phải ăn khi còn rất nóng. Cho nên tiên sinh có thói quen là khi ngồi ăn thường đặt một hay hai cái hỏa lò bên cạnh để nấu lấy. Mặc dầu lúc đó có các bạn hay bà con thân thuộc cùng ăn.

Một ngọn đèn xanh cái hỏa lò,

Trên bàn chai bé lại chai to.

Trăm năm mộng thế hoài say tỉnh,

Bốn bề tri âm uống hẹn hò...

Điều cốt yếu nữa là lúc nào tiên sinh ngồi vào bên mâm rượu, bên những hỏa lò, những chai nậm cũng phải có một thúng bịch (thằng nhỏ)-tiếng của tiên-sinh thường dùng – để sai vật.

Điều thứ hai là cách bày trong mâm phải có mỹ thuật ở màu sắc. Thí dụ một món rau sống xanh (salade) thì phải bày đối với một đĩa thịt quay có bì đỏ hay một đĩa tôm rang.

Các thức gia vị như rau húng, mùi, tỏi, chanh ớt, hồ tiêu vân vân: tùy mùa, tùy thú phải có.

Dù bạn thiết tiên-sinh một bữa tiệc mỡ cả một con bò non đầy mặc lòng. Song trên mâm thịnh soạn đó không có một đĩa rau húng Láng, vài nhánh tỏi thì thà để tiên-sinh uống rượu với một xu lạc rang hay một quả ổi ương còn hơn.

Người ta vẫn phân nàn về cái đức ăn quá cầu kỳ của Tiên-sinh. Nhưng, các bạn thử nghĩ ngoài tiên sinh ra có ai là người để tâm đến vấn đề này đâu? Một vấn đề cốt yếu của sự sống con người ta. Có ăn mới sống, có sống mới làm được việc. Như bộ Comédie Humaine của H. de Balzac, chẳng phải kết quả của những bữa ăn vĩ đại là gì?

Với chúng ta, sau những giờ làm việc mệt nhọc được ngồi vào bàn ăn hay bên mâm cơm có những món ăn ngon lành vừa ý mình mà tiêu vào đấy hết ít tiền, chẳng là một điều rất thú hay sao?

Tuy nhiên, sự ăn của tiên sinh nó đã chiếm mất nhiều thì giờ trong đời văn của tiên sinh, bởi vậy chúng ta cũng vì nó mà thiệt mất ít văn tuyệt tác. Nhưng, tiên sinh đã đến vào cho chúng ta cái nghệ thuật trong sự ăn. Chúng ta sẽ biết ăn cho ngon miệng, chứ không đến nỗi củ nhồi vào cho đầy cái dạ dày vô để no. Dẫu rằng chúng ta không nên dùng nhiều thì giờ vào sự ăn như tiên-sinh. Song, cứ chủ nhật, những ngày lễ rồi rãi chúng ta họp anh em bạn hay cả gia đình lại làm một bữa chén theo các món ăn của Tiên-sinh sau đây để

*tập ăn cho ngon. Hơn nữa để kỷ niệm lại một bậc
tiền bối đáng kính, đáng mến, chẳng hay ư?*

Nguyễn-Tố

1940-1942

Cá chép đốt

Các bạn hãy mua con cá chép độ bốn, năm hào, cá tươi mới ngon. Dem về mổ sạch-sẽ. Cú để cá con, lấy lá chuối tươi, (khô cũng được) quấn kín bên ngoài, lấy lạt buộc chặt. Làm xong cá rồi, ban chất củi đốt một đồng lửa to ở giữa bếp. (Nếu ở nhà quê: thì ngoài hè, ngoài sân cũng được). Khi đồng lửa đó đã tàn, đem quét hết tro than đi rồi đem cá đặt vào chỗ đất (hay gạch) nóng đó.

Rồi lấy một cái nồi đất (nồi rang cũng được), miến là phải úp kín con cá. Úp xong, lại chất củi xung quanh đốt và đổ trấu cho âm ỷ cháy. Như lối nhà quê ta đốt đồng rấm vậy.

Chừng nửa ngày các bạn đem cá ra chấm muối hồ tiêu ăn sẽ thấy cá không có xương mà có một vị thơm, ngọt thật tuyệt.

Lối này TẢN-ĐÀ tiên sinh thường gọi là lối nướng cá của Chuyên-chư đời Ngô-việt xuân Thu.

Ốc vặn nhồi vịt

Các bạn hãy mua độ 3 xu ốc vặn, đem về ngâm nước gạo hai hay ba hôm (mỗi bữa vo gạo lại thay nước cho ốc). Xem chừng ốc đã nhả hết rêu bùn, các bạn đem rửa sạch sẽ cả vỏ ốc. Rồi các bạn giã nhỏ một ít vừa nghệ, vừa gừng và nửa thìa súp muối trộn đều với ốc. Ốc đó các bạn đem nhồi vào bụng một con vịt đã làm lông sạch sẽ, mổ lấy bộ lòng ra để đánh tiết-canh và lấy lạt quấn chặt mình vịt cho ốc không thể rơi ra. Rồi các bạn cho vào chỗ đồ như đồ xôi (lộc cũng được, nhưng hấp ngon hơn) đun vừa lửa độ 2 tiếng đồng hồ là được. Khi ăn, các bạn sẽ không ngờ rằng những vỏ ốc đã mềm nhũn. Ốc đó sẽ ăn được cả vỏ, bùi ngon hơn thịt vịt nhiều. Còn thịt vịt các bạn cũng ăn như thịt vịt luộc thường chấm nước mắm tỏi ớt vắt chanh.

Gỏi cá chép

Về mùa nóng, Tản-Đà tiên-sinh thường hay ăn gỏi cá. Có lẽ gỏi cá là một thức nhắm rượu mà tiên-sinh ưa nhất.

Khi thăng bọc mua được con cá chép thật tươi về; việc trước nhất tiên sinh bắt nó lấy ngay một chậu sành to, rửa sạch, múc đầy nước, thả con cá vào cho nó bơi.

Trong lúc đó, thăng bọc phải đi lau dao, thớt, sắp đĩa bát, giấy bản, và dọn rượu sẵn. Xong rồi.

Nó phải đi ra vườn hái các thứ sau thơm: Tía-tô, kinh giới, húng láng, lá mơ tam thể, lá sung, lá đinh lăng, lá cúc tần, lá lộc vùng, vân vân... (Thường thường trong vườn tiên-sinh có trồng đủ các thứ cây, lá đó) đem về lấy khăn sạch lau sạch từng thứ lá, (không rửa vì sợ rửa nước lã thấm vào khi ăn tanh, mất ngon).

Một đấng tiên sinh pha một ấm chè tầu rất đặc rót vào một liễn nhỏ, trong đó đã có sẵn tòi giã, vùng giã, ớt giã, dấm, nước riềng và đường, thứ này tiên sinh gọi là dấm ngũ vị.

Mọi thứ đã đủ rồi, bấy giờ thằng bộc mới rửa sạch cá đem ra thớt, lạng ngay lấy hai bên sườn, cái nạm và lách lưỡi dao lột bỏ da. Rồi lấy giấy bản thấm khô máu. Lúc ấy mới lột một mảnh lá chuối lau sạch trên thớt và thái mỏng cá bày vào một hay hai chiếc đĩa to đã có sẵn riềng giã nhỏ.

Cá lạng đã đặt lên, tiên-sinh ngồi bên mâm rượu nhặt đủ các thứ lá, gấp cá chấm vào bát mắm tôm chanh ớt rồi mới ăn, và khi nhai cẩn thận rồi, mới húp một thìa nước dấm ngũ vị. (Thìa dấm ngũ vị này làm tăng sự ngon nhiều lắm.)

Mỗi bữa gọi như thế tiên-sinh uống rất nhiều rượu, và ngồi lâu đến hàng ba tiếng đồng hồ không biết mỏi.

Gỏi cua

Tuy rằng Tản-Đà tiên sinh thích ăn những món ăn trong lúc còn nóng bỏng để nhắm rượu,

song, về mùa hè nóng-nực thỉnh thoảng tiên sinh cũng đổi sang ăn những món ăn rất mát.

Tiên-sinh cho mua cua đồng ở chợ về, bắt thàng bọc thả vào cái chậu có nước một lát cho cua nhả hết đất bùn. Rồi tiên-sinh bảo chọn lấy những cua đực. (Vì về mùa này cua cái con nào cũng có trứng nên gây). Những con cua đực đó được vật trụi càng đi, bóc yếm, và xé ra đặt vào một rổ con cho ráo nước, rồi đem trộn với rau hoa chuối thái nhỏ, thịt ba chỉ thái rối, khế, tỏi, ớt, vùng giã vào và trộn ít dấm cho chua.

Khi ăn, chấm với mắm tôm chanh rất ngon. Các bạn hãy theo cách đó để nhấm rượu, không những mát, mà Tản-Đà tiên sinh còn nhận thấy món này ăn khỏi được bệnh đau lưng nữa.

Tái ngỗng

Ngỗng mổ xong, rửa sạch sẽ. Lấy hai cái đùi và hai cái thân cả da đem nướng thật cao trên than hồng cho vàng. Khi nướng nhớ phiết vào vài lượt mỡ nước lợn, và vài lượt nước mắm tỏi cho thơm. Rồi đem ra thái mỏng, lạng lấy toàn thịt nạc, bỏ gân đi, trộn vào một thìa dấm tây.

Khi ăn, chấm nước mắm cà cuống, hoặc mắm tôm chanh rất ngon.

Gan ngỗng hấp

Trong con ngỗng ngon nhất buồng gan. Khi mổ ngỗng, nhớ lách khéo lưỡi dao vào lấy buồng gan ra (phải cẩn thận cho khỏi vỡ mật, rách lòng). Đùng để buồng gan phải rửa lại. Đem băm nhỏ, cho chút hạt tiêu bột, ít muối vừa phải và băm mấy nhánh tỏi bóc trắng vào rồi lấy mấy lá mỡ bóc trong con ngỗng ra, thái dài như hai đốt ngón tay, trộn lẫn vào. (Phần nhiều con ngỗng nào cũng có mỡ). Đoạn cho vào một cái bát hay liễn có nắp, đậy kín và để vào chỗ hấp, hay nổi nước rồi đun cách thủy, nhỏ lửa, độ nửa giờ. Lúc bắc ra nhớ tưới vào một thìa mỡ nước, ăn rất ngon. Món này dùng để nhấm rượu cũng được mà ăn cơm cũng được. Có phần còn ngon và thơm hơn món “Pâté foies” của tây.

Mổ một con ngỗng, thường Tản Đà tiên sinh chỉ ăn có hai món: Tái và gan hấp, còn cả con, người nhà muốn làm thế nào ăn tùy ý, tiên-sinh không biết đến.

Nem chim sẻ

Thỉnh thoảng tiên sinh cho thằng bọc lên chợ Đồng-Xuân mua độ ba chục hay năm chục con chim sẻ người ta đã làm lông rồi. Tiên-sinh không cho mua chim sống vì sợ lúc đập chết hay nhúng vào nước sôi, mắt phải trông thấy chúng dẫy dụa thì khi ăn mới ngon, và thấy là mình

tàn nhẫn. Khi chim chết đem về, Tiên-sinh bắt đun nước làm lông lại một lượt, thui qua và rửa lại một lần nước nóng cho thật sạch. Mổ bỏ hết ruột, rồi lọc lấy hai cái thăn đem thái nhỏ ra làm đôi, làm ba đặt lên đĩa rồi bóp vào một chút thính gạo nếp đã giã sẵn với tí muối rang.

Món này thường chỉ được một đĩa con là nhiều, thế mà có hôm tiêu sinh uống hết nửa chai văn-diễn một lúc.

Tiên sinh đã nói: “Món ăn ở đời đến thanh mà bổ mà ngon, có lẽ nem chim sẻ là nhất.

Giả nem công

Vật lông khô một con gà mái tơ béo. Khi cắt tiết rồi đem thui qua trên lửa cho chảy hết lông tơ; xát muối để một chốc, đem rửa thật sạch, để cho ráo, đoạn lọc lấy hai cái thăn đem thái nhỏ, bì lợn luộc cũng thái nhỏ. Xong, đem trộn với thính gạo nếp đã có muối rang giã nhỏ, lấy lá sung non, lau sạch bọc ra ngoài từng quả nem một rồi gói bằng lá chuối tươi đã hơi nóng, lau kỹ.

Những quả nem đó được treo lên để độ ba hôm cho chua, đến khi ăn chấm muối tỏi giã lẫn (đừng chấm nước mắm vì sẽ trôi hết thính). Món này với cá mực nướng là lương thực của tiên sinh để uống rượu trong những đêm khuya viết văn mà đói.

Tiêu-sinh đã được ăn nem công thật một vài lần nên nhận thấy nem công giả của mình cũng

không kém. Nhưng, tiên sinh chỉ buồn là mình phải ăn một món giả vì đời không ai bán công; mà tiên sinh thì không có sủng.

Lá lách nướng chả

Mua lấy hai hay ba cái lá lách lợn về đem băm nhỏ, cho muối, hạt tiêu, băm lẫn một củ tỏi vào. Rồi lấy lá trầu non quấn ra ngoài. Hoặc muốn ngon hơn thì mua mỡ chài lợn về quấn thay lá trầu, rồi đem nướng trên than hồng.

Thường khi bắt đầu nướng chả hãy đặt món ăn lên hỏa lò trước mặt, là lúc tiên-sinh ngồi lại bên mâm uống rượu suông để đợi, tiên sinh đã nói:

– “Nhắm rượu bằng sự ‘đợi chờ’ một món ăn, cũng có cái thú riêng. Và trong lúc ấy mũi mình được hưởng cái mùi thơm của chả hay món ăn, thì mình cứ tưởng mình là một vị thần, hay một hồn ma mà đang được người cúng bái.”

Giò lụa, nem thính

Tản-đà tiên sinh đã thường nói: “Cái rất thanh phải chấm vào cái rất thô mới ngon) nên tiên-sinh ăn giò lụa bao giờ cũng chấm mắm tôm chanh. Nếu không có mắm tôm chanh, tiên sinh cho là vô vị. Mà thực vậy, các bạn hãy thử ăn coi xem có thấy mắm tôm chanh làm cho miếng giò ngon hơn lên không? Còn ăn nem thì

tiên sinh chỉ chấm muối, vì tiên-sinh cho rằng nem chỉ ngon ở cái thính bao ngoài, có thính bao ngoài thịt mới gọi là nem. Bởi vậy, tiên sinh không chấm nước mắm, là vì tiên sinh sợ chấm nước mắm thính trôi đi hết thành ra không có vị gì là nem nữa. Mà ăn nem bao giờ tiên-sinh cũng có kèm thêm với một nhánh tỏi sống. Và ăn tỏi sống xong ta chỉ có cách súc miệng bằng mấy ngụm nước lã mới có thể hết hôi mồm, tức là cái lý đem “nước lã”, cái vô vị để chữa “tỏi sống” cái rất có vị. Cũng vì thế mà tiên-sinh đã ăn giò lụa chấm mắm tôm vậy.

Đó các bạn xem một sự ăn nem và giò lụa của Tản Đà tiên-sinh cũng đủ thấy rằng tiên sinh rất chịu suy xét về sự ăn.

Ăn nhúng

Về mùa rét, có khi một vài người bạn tri kỷ đến chơi, thường tiên sinh hay giữ ở lại uống rượu với món này:

Tiên sinh đưa cho thằng bọc đã thuộc tính hai đồng bạc bảo nó đi mua các thức “ăn nhúng”. Thế là nó biết.

Độ hơn một giờ sau thì thằng bọc của tiên sinh đã đặt lên giữa bàn một cái hỏa lò than hồng, trên đặt một soong nước dùng sườn lợn, đầu và xương cá băm viên. Rồi nó xuống bếp bung lên một mâm các thứ đã thái thành miếng được bày riêng ra từng đĩa:

Một đĩa hồ dục thái khía (để sống)

Một đĩa sách bò sống rửa sạch sẽ có vờn lên
mấy cái lá chanh thái chỉ.

Một đĩa thịt bò non thái miếng (để sống)

Một đĩa đậu phụ thái từng thoi nhỏ

Một đĩa gan lợn (để sống thái từng miếng).

Một đĩa lườn cá quả (để sống thái từng
miếng).

Một đĩa cuống rau cải múp thái ngắn như hai
đốt tay.

Một đĩa cải cúc thái ngắn.

Một đĩa hành củ để nguyên cả lá, bỏ rễ.

Một đĩa tỏi tươi thái ngắn.

Một đĩa rau cần thái ngắn,

Một đĩa hành hoa và thì là thái ngắn.

Bốn quả trứng gà để nguyên (nếu có bốn
người ăn).

Bắt đầu uống rượu thì tự tay mỗi người được
đập một quả trứng thả vào soong nước dùng
rồi lấy thìa vớt ra bát để nhắm. Rồi cứ gấp mỗi
thứ một miếng nhúng vào soong nước sôi cho
tái đi và đem ra ăn với các thứ rau, ai muốn ăn
rau chín thì nhúng vào soong. Tùy ý - chấm với
nước mắm cà cuống có pha mỡ, nước dấm, hay
mắm tôm chanh, ớt.

Ăn món này phải ba bốn người mới vui. Và có
lẽ nó tăng cái ngon lên ở sự người nào cũng phải
tự “làm” lấy mà ăn. Tiên-sinh lúc say rượu cao
hứng thường gọi món nhúng là món “Tay làm
hàm nhai.”

Thịt vịt nộm

Lấy cái nạo nạo đu đủ xanh độ 2 đĩa tây. Mổ vịt sạch sẽ, lạng lấy hai cái thân đem nướng chín, thái nhỏ, độ ba xu lạc rang đập nhỏ, cho rau húng láng hay rau mùi (tùy mùa), cho dấm tây đánh lẫn với 1 thìa đường, ớt thái nhỏ, nước mắm ngon, hạt tiêu, rồi trộn đều các thứ vào với nhau.

Món này ăn lạ miệng rất ngon.

Vịt hấp hoa sen non

Hồi gia-nghiêm còn ở Phù-lý, Tiên-sinh về chơi ít lâu. Nhà lại có ao sen, lại là bắt đầu mùa hoa. Tiên sinh thường sai kẻ viết tập này chở thuyền đi hái vài chục búp hoa sen non. Đem về cắt sát nùm và bóc vài cánh xanh bên ngoài bỏ đi, đem chặt thịt làm lông sạch sẽ, bỏ hoa sen xuống dưới chỗ, đặt thịt vịt ướp mắm, muối lên trên rồi, đậy vung kín lại, đồ như đồ xôi.

Đun vừa lửa hơn tiếng đồng hồ. Đem ra, chặt thịt bày lên đĩa, dưới lót bằng các bông sen đã chín như đó. Khi ăn miếng thịt vịt rất thơm ngon. Cả những hoa sen đó ăn cũng rất béo và ngọt.

Tiên sinh gọi chữ món này là món liên áp. Và bảo: Người ta ăn món liên áp mà cứ đi ninh vịt bằng hạt sen, củ sen là đại, cái tinh hoa của sen chỉ là ở bông hoa mà thôi!

Rau sắng nướng

Kinh dâng rau sắng chùa Hương,

Đồ ai tiền lớn con đường ngại xa.

Không đi, xin gửi lại nhà,

Thay cho dưa khú cùng là cà thơm.

Đồ tang nữ bá tể

Tháng hai, tháng ba ta người ta thấy hội chùa Hương nô nức (Hội chùa Hương giữa mùa rau sắng). Mà rau sắng sản xuất ra nhiều nhất ở dãy núi Hương-Sơn. Tuy nhiên, nhiều nơi khác cũng có rau sắng, nhưng thứ rau sắng ngon vẫn là rau sắng vùng chùa Hương vì nó mọc ở những kẽ núi đá.

Ăn nó, chúng ta thường thường nấu canh sườn, giò lụa sống, trứng cây, trứng cua, hay là nấu sùng với muối. Nhưng, vời Tản Đà tiên-sinh, ông không nấu canh; ông đem cặp gấp nướng như nướng chả; trong khi nướng những ngọn rau đó được luôn luôn phiết mỡ lợn vào bằng một chiếc lông gà. Và, các bạn chú ý: rau sắng có hai thứ: lá, và rỗng rỗng (rỗng rỗng tức cái ngồng hoa của cây rau.) Ăn cái rỗng rỗng này ngon hơn lá nhiều. Phiết mỡ lợn tức là để làm cho ngọn rau không khô đi và nhỏ mỡ xuống than cho khói bốc lên thành ra được cả mùi thơm.

Tản-Đà tiên sinh đã nói:

“Khi ăn, không những ta ăn bằng miệng mà còn cần phải được ăn cả bằng mũi và bằng mắt”

Một lát sau, lúc rau đã hơi vàng vàng rồi, các bạn đem ra chấm muối hồ tiêu ăn, sẽ không khác chả chim sẻ mấy.

(Món này Tản-Đà tiên sinh cũng sáng chế ra trong trời kỳ tiên-sinh bị điên. Hồi đó không ở ấp Cổ đằng (Sơn-tây) nữa. Nên tiên-sinh vào chơi vị Tăng trưởng ở chùa Hương. Lúc bấy giờ tức là hồi Tản Đà tiên-sinh làm ra bài Văn tế Chiêu-quân ở chùa Tiên mà các bạn làng thơ đều mến phục)

Về sau này, tiên sinh cũng thường ăn món rau sống nướng đỏ và tiên-sinh hay nói rằng: Những bài thơ hay của tiên-sinh mà được xã hội ca tụng phần nhiều là những bài thơ đã làm ra trong thời kỳ tiên-sinh ăn uống thanh đạm như thế cả.

Nếu thực như vậy thì sự ăn uống ảnh hưởng cho tâm hồn người ta nhiều lắm.

Rau muống sống

Rau muống sống. – Ba tiếng thông thường đó ai còn lạ gì, nhất là người Việt Nam ta. Ấy thế mà với Tản Đà tiên sinh nó là một món ăn rất đặc biệt để thết bạn.

Bởi vì một tháng chỉ có mẻ được ăn hai bận. Tản-Đà liên sinh đã mệnh danh cho nó là rau “lò so”. Sao lại gọi là rau “lò xo”? Tôi xin thưa, rau “lò xo”, ăn cũng không ngon hơn rau muống

thường chẻ mấy, và có lẽ đọc tới đây, các bạn tưởng rau muống thường rồi đem chẻ và ngâm nước cho nó quăn lại theo hình “lò xo” hẳn! Thừa không phải., Đàng này không chẻ một nhát dao nào, mà nó công trình ngay từ lúc trồng rau.

Nếu các bạn có một mảnh vườn độ bằng hai cái chiếu, các bạn hãy cấy rau muống cạn, và các bạn mua lấy độ một hào ốc nhồi to con về luộc ăn, hay làm gì tùy ý, nhưng cốt yếu nhất là giữ lấy vỏ ốc cho nguyên lành. Rồi các bạn cho đem ngâm vào nước vôi độ nửa ngày rồi súc rửa sạch để cho những vỏ ốc đó không còn một tí ruột bẩn nào nữa. Xong, các bạn cho đem phơi bằng cách treo những vỏ ốc đó vào đầu những cành khô, hay cột ở hàng rào độ một hai hôm. Đợi khu vườn rau muống của bạn kia đã có những ngọn non đâm ra tua tủa, lúc đó bạn thu hết lấy những vỏ ốc đã phơi và đem từng chiếc một úp lồng vào từng ngọn non một.

Mười mười lăm hôm sau, các bạn đã có một rổ rau muống lò xo, rất trắng, rất non. Trông rất đẹp mắt mà không phải chẻ, bằng cách các bạn cứ lần lượt nhẹ tay nhấc từng vỏ ốc một lên. Trong mỗi con ốc, bạn đã có một ngọn rau nõn nà trắng tinh như hình một cái “tia-rê-bu-sông” bằng lụa. Các bạn hái những ngọn rau đó đem về rửa sạch và ăn trộn dầu dấm hay canh, riêu rất ngon, vì nó ngọt hơn rau thường và non hơn nhiều.

(Tàn-đà tiên-sinh đã sản xuất ra món rau muống này từ ngày tiên sinh còn thuê một căn nhà ở làng Văn-quán Hà đông; các bạn đã biết rau muống Sơn-tây là ngon, nhưng các bạn hãy trồng thử rau muống bằng cách này (nếu có vườn và ao) thì sẽ thấy ngon lắm. (Cái ngon ở đẹp mắt và công trình).

Hoa đại ăn ghém

Các bạn hãy hái những hoa đại nở, (độ một rá con, một rá con mới được một đĩa tây, vì sau khi chần rồi nó ngót đi nhiều), đem nhúng vào một sanh hay nồi nước mới sôi lần tần độ 2 phút; nhắc ra đem bỏ vào thau nước lạnh, bóp nhẹ tay cho sạch hết phần vàng (nếu không sạch phần này khi ăn nó hắc kém ngon).

Xong rồi, các bạn có thể chọn dầu dấm như salade của Tây để ăn với “bít tết”, hay đem trộn với bì lợn thái mỏng và các thứ gia vị như khế, chanh, gừng, tỏi, đường, ớt, lạc theo lối ta làm nham hoa chuối. Nhưng hoa đại nó có một vị béo và thơm riêng, ngon hơn hoa chuối và các thứ rau nhiều.

(Món này Tàn Đà tiên-sinh đã sáng chế ra trong thời kỳ tiên-sinh bị điên ở ấp Cổ đảng (Sơn-tây). Khi đó tiên sinh chán đời muốn tịch cốc cho hết sống, nhưng xót ruột quá mà nơi đó là đất đồi sỏi đỏ, quanh vùng toàn Mường Mán

cả, không có thứ rau gì khác là cây chuối rừng và cây Đại (Vì người Mường Mán vùng đó không biết cách trồng rau như đường xuôi ta). Mà nhân khi đó giữa mùa hoa đại, trong ấp có đến hai chục cây đại hoa nở trắng tinh, mùi thơm phảng phất. Không biết thơ thần thế nào tiên sinh thử ngay cách trên. Tuy bấy giờ không có dầu giấm, song tiên sinh đã dùng mỡ nước và chanh thay vào.

Từ đó, tiên sinh chỉ dùng món hoa đại, hết ăn ghém trộn rồi lại nộm để làm thứ nhắm rượu. Đến hai tháng trời tiên sinh chỉ sống bằng rượu và hoa đại, như thế cho mãi đến khi mùa hoa đại tàn mới thôi.

Về sau này, lắm lúc cao hứng nhớ đến món ăn ngày xưa, tiên-sinh thường sai thằng bộc, có khi cả kẻ viết mục này nữa đến các chùa, đền gần quanh hỏi nhà sư hay ông từ để mua hoa đại. (Vì ở xuôi ta phần nhiều chỉ có ở đình, chùa mới trồng nhiều cây hoa đại).

Bầu bí xào

*Đa tình con mắt Phú Yên,
Hữu tình rau bí ông quyền Thuận-An.
Thú ăn chơi, T. Đ.*

Mùa hoa bí, tiên-sinh thường bắt thằng bộc đi mua độ dăm xu rau bí, ngọn bí non. Đem về, tước hết lông và xơ đi, (nhớ tước kỹ kéo ăn vào ho), đem bóp muối để một lát, rồi rửa sạch.

Hành với tỏi cho vào soong mỡ phi cho thơm, cho rau bí vào xào, rồi cho tí nước mắm cho vừa.

Món này Tiên sinh cũng tự tay xào lấy.

Mỗi khi ăn món đó, tiên sinh không quên nhắc tới ông Quyền gác ở Đài Thuận-an vì một lần tiên sinh ra chơi viếng cảnh bị đói, mà quanh vùng không có gì để uống rượu được. Nhân sân nhà có giàn bí ông Quyền gác Đài liền làm món này dâng tiên sinh.

Tiên sinh gật gù ngồi trên Đài Thuận an uống rượu với rau bí xanh non, và ngắm những làn sóng bạc đầu ngoài biển cả.

Hoa bí nộm

Cũng mua hoa bí non về tước hết lông, bỏ nhụy vàng đi, đi82ng bóp. Cho vào chần qua một lần nước sôi. Đem ra trộn với vùng giã nhỏ, mỡ nước, chanh, tỏi, ớt, cà cuống, mắm tôm.

Món này ăn ngon cũng không kém rau câu.

Nộm rau câu

Rau câu tức là một thứ rong dưới bể. Ăn cũng như sứa.

Hồi ở Quảng-yên, Tản-Đà tiên sinh thường ăn món này.

Mua độ một hai hào rau câu, đem về nhặt rác, vỏ ốc, rễ trắng non đi, chỉ lấy những cái xanh đem chần nước nóng và rửa một lần nước gừng

cho thơm. Rồi cũng làm như nộm sữa. Nhớ cho thêm tí mắm tôm.

Nộm củ cải khô

Lấy độ một bát củ cải đã phơi khô, đem ngâm vào nước nóng một lúc cho nó nở ra, rửa thật sạch. Rồi cũng trộn với các thứ gia vị như nộm rau câu.

Món củ cải khô này, tiên sinh chỉ dùng đến khi nào ở những nơi không mua được sữa, hay rau câu. Nhưng tiên-sinh nhận thấy rằng nó có một vị thơm và thanh hơn sữa và rau câu.

Sữa tươi

Năm nào, cũng cứ vào khoảng tháng ba, tháng tư ta thì đã có những người gánh hai cái nôi đình đi bán rong phố. Tiên sinh thường cho thằng bộc, mang một cái liễn to ra mua một miếng sữa chân hay sữa rìa, sữa chân hay rìa cứng và giòn ngon hơn chứ không nát nhều như các chỗ khác. Khi đã mua được sữa về rồi, tiên-sinh mới lại sai đi mua các thứ gia vị như: mắm tôm chanh, ớt, rau diếp, rau thơm, dưa chuột, đậu phụ nướng và thịt ba chỉ về luộc, thịt quay càng ngon.

Đến lúc ăn, phải gấp đủ các thức rau vào bát; bấy giờ tiên sinh mới bảo cắt sữa lên một cái đĩa úp sấp trên một bát loa để cho nước thoát đi

(như lối bát ta bấy bỏ-dục chần – xin nhớ là chỉ cắt sữa bằng một con dao nửa, hoặc xé tay chứ dùng dao sắt thì ăn rất lạnh, mất ngon. Rồi, khi đó tiên-sinh mới gắp những miếng sữa đã ráo nước chấm vào mắm tôm, chanh ớt và ăn lẫn với các thứ rau quả trong bát để nhắm rượu.

Món này về mùa nóng dùng để uống rượu rất thú, vì tinh chất nó mát. Ăn sữa xong, bạn có cảm giác như vừa uống một chai bia ngâm nước đá.

Sữa nộm

Sữa nộm thì bạn lại phải dùng sữa khô. Bạn hãy đến các hiệu khách mua độ một cân hay nửa cân sữa – ta quen gọi sữa tàu – đem ngâm nước một lúc, rửa sạch cát cho khỏi sạn và bóc hết màng đen đi. Đoạn đem chần vào nước nóng già, rồi đem thái bằng nửa quân bài một – thái to thế nó mới nuốt được, và khi ăn mới thấy là mình ăn sữa.

Làm xong sữa, bạn để vào một cái rổ con cho thật khô hết nước, rồi đem trộn với đu đủ nạo, dưa nạo, cà rốt nạo, dưa gang, dưa chuột thái chỉ, hai ba thìa nước chanh quả vắt bỏ hột đi – tùy người ăn chua mà cho nhiều ít – rồi trộn lẫn với ớt thái nhỏ, độ hai thìa đường, một ít nước mắm ngon cho vừa rồi đánh tan đường đoạn đổ cả vào một cái soạn to, trộn thật đều thì lúc ăn

mới ngon. Lúc ăn, nhớ kèm thêm với một vài ngọn rau mùi và rẩy vào nộm một chút cà cuống cay cho nổi vị.

Món này Tản Đà Tiên-sinh thường dùng để nhắm rượu vì tiên sinh thích nhất cái giòn trong lúc nhai của sữa.

Bóng bì chân

“Về mùa rét, Tản Đà tiên sinh thường ăn những món dưới đây, chứ không hay ăn những món nộm, gói, nữa.”

Mua độ ba lạng bóng về, phải chọn thứ bóng trắng và dầy. Dem ngâm vào nước gạo có đánh một tí phen chua cho bóng sẽ giòn. Một lúc vớt ra, bóp rửa cho sạch. Xong lấy một ít gừng giã nhỏ và rượu tẩm vào cho đều, để một lát rồi lại đem rửa lại một lần nước nóng âm ẩm cho hết khét. Bóng đó đem thái cho vừa miếng, bày vào một cái đĩa tây để lên mâm.

Trong lúc đó, bên mâm rượu, tiên sinh đã cho đặt sẵn một chảo nước dùng thật ngọt (hoặc nước ninh gà, hoặc nước ninh sườn lợn) trên hỏa lò. Tới khi ăn, Tiên sinh sẽ thả dần bóng vào soong nước dùng và vớt dần ra để nhắm rượu. Như lối người tàu nhúng “mần thần”.

Tiên sinh có một lối ăn giản tiện và lập dị như vậy. Chứ ít khi ăn theo lối mọi người nấu bóng bày bát với các thứ độn.

Một lần tiên sinh nói: “Đến cái ăn mà người ta còn giả dối. Bão ăn bóng, mà chỉ có vài miếng bóng leo tèo ở bên trên, còn dưới toàn su hào, bắp cải nhiều gấp mười. Thì thà cứ gọi thẳng là ăn su hào, bắp cải có thú hơn không?”

Cá mực xào

Mực Bắc Hải ngon hơn mực Nghệ An. Mỗi lần ăn tiên-sinh dùng độ ba con. Đem ngâm vào nước nóng cho mềm, bóc da bỏ sống đi và đem thái hình chữ nhật dài độ bằng hai đốt ngón tay cho vừa miếng. Mực thái đó được đem rửa qua vào nước gừng và tẩm một chút rượu cho khỏi tanh.

Trên hỏa lò đã sẵn một soong mỡ đang sôi. Tiên-sinh tự tay cho mực vào xào lẫn với mấy miếng củi mướp xanh, ít nấm hương, ít hành tây (hành hoa cũng được) và độ nửa lạng thịt ba chỉ thái nhỏ.

Thấy mực quăn lên thì cho nước mắm, hạt tiêu và bắc ra để nguyên cả soong lên mâm.

Khi ăn nên kèm với mấy cái rau mùi mới ngon.

Mực nướng

Những đêm khuya, hay đương lúc bất thường có các bạn thân lại chơi. Tiên-sinh thường chỉ dùng mực nướng để nhắm rượu.

Tiên-sinh chỉ dùng đầu mực và những con

mực nhỏ và dầy. Khi nướng mực, tiên sinh sai nướng rất thông thả. Con mực được để vào một cái phên nướng chả, đặt rất cao trên hỏa lò cho nóng vừa phải, để mực chỉ vàng mà đã chín, chứ không nướng gần than quá, sợ mực cháy mà trong vẫn còn sống.

Mực chín rồi, đập sạch bụi phấn ngoài, xé ngang ra, ăn mới không dai.

Tiên-sinh thường chấm mực nướng đó vào một bát nước mắm có giã tỏi và hòa đường.

Cá tron om

Con cá độ bốn năm bào là vừa (cá chiên, cá lạng, cá quất thì ngon hơn cá nheo, cá bò). Đun nước sôi dội vào cho cá chết, lấy tro với rơm tuốt hết nhớt, chặt bỏ ngạnh, vây, đuôi, rửa sạch sẽ rồi, để ra thời mổ. Bắt đầu từ lúc mổ thì không nên lại rửa nước lã nữa kéo tanh. Phải mổ rất cẩn thận cho khỏi vỡ mật, rách ruột (ruột bỏ đi). Lấy rao khía chéo hai bên lườn cả rồi, thái miếng nhỏ cho vào một cái liễn có sẵn mẻ lọc đặc, nước nghệ, tương, muối hay mắm tôm ướp độ mười lăm phút.

Trong lúc đó, thành bực phải đi tước chuối xanh thái chéo ngâm vào chút nước phèn chua cho hết nhựa, (dọc sơn hà cũng được), cà chua, và thái sẵn một đĩa các thứ rau: tía tô, xương xông, lá lốt, hành hoa, tỏi lá.

Khi hành mỡ thơm, cho cá ướp vào xào qua, xúc ra bát. Rồi lại cho lượt mỡ, hành khác vào xào cà chua đậu phụ, chuối hay dọc sơn-hà, các thứ này chín thì lọc nước mè vào độ hai hay ba bát “loa”. (nước dấm bỗng rượu cũng được). Đun sôi vài dạo thì cho bát cá ướp đã xào rồi vào, đun sôi một lúc nữa.

Trước khi ăn, cho tia tô, xương xông, lá lốt hành hoa và tỏi lá.

Thường những món này, tiên sinh cứ vừa đun trên hỏa lò vừa nhắm rượu. Bởi tiên sinh rất thích được ăn nóng như thế.

Ai cùng ngồi ăn với tiên sinh mà lại để cho những món đó nguội đi mới ăn thì tiên sinh cho là rất đại và bận sau không muốn cùng ngồi ăn.

Cá thiết-linh, cá nhệch

Hai thứ cá này chỉ ở các vùng nước mặn mới cá. Cá thiết linh mình tròn, mà ngắn. Còn cá nhệch dài hơn và đuôi bẹt như một lưỡi kiếm. Nếu người mua không sành có khi nhầm thứ nọ ra thứ kia.

Cá thiết-linh rất béo, ít xương, nấu nó không phải cho mỡ lợn. Cá nhệch thì không béo bằng, kém ngon.

Mỡ cũng như làm cá trơn khác. Rồi cũng bóp mè, tương nghệ (cần nhất là nhiều nghệ vì nó rất tanh, cách nấu với các thứ gia vị cũng như cá trơn om.

Nhưng, cá thiết linh và cá nhệch này mà lọc lấy hai cái lườn đem bóp mẻ, mắm muối như nấu rồi đem quăn là xương xông hay lá lốt ra ngoài mà nướng chả, ăn rất ngon.

Con cháu, hay bạn hữu ở xa đến mà làm quà cho tiên sinh một con, thì tiên-sinh rất quý và nhất định giữ ngay người đó ở lại cùng uống rượu.

Chả cá

Mua cá trơn về. Mổ sạch sẽ, cũng thái miếng ra ướp nghệ, mẻ, mắm tôm hay tương như cá om; những miếng nằm cá để riêng, cặp gấp nướng riêng.

Tản-Đà tiên sinh chỉ thích ăn toàn thứ nằm cá này và phải là cá chiên, lạng hay cá quất.

Lúc nướng chả, vừa nướng vừa phiết mỡ nước(mỡ chó càng tốt) vào cá bằng một chiếc lông gà cho miếng chả không khô. Tiên-sinh vừa ăn vừa nướng lấy chả để được ăn nóng. Ăn với các thứ: hành tây (hành ta cũng được thái nhỏ ngâm giấm, thìa là, xương xông, húng láng, rau mùi, lạc rang, bánh đa, bún.

Khi ăn, chấm chả nóng đó vào mắm tôm chanh, cà cuống ớt rất ngon.

Muốn ăn lối giản tiện đồ phải nướng lâu thì chả chỉ hơi qua lửa, rồi gỡ vào soong xào với mỡ và đập vài quả trứng gà rồi đổ lên các thứ rau trộn đều.

Tản-Đà tiên-sinh chỉ ăn theo lối hoàn toàn nướng chả như trên, không ăn lối xào này. Vì tiên-sinh cho như vậy là ăn cá “đảo mỡ”. Lời của tiên sinh – chứ không gọi được là ăn chả cá.

Cá nấu ám

Tiên-sinh đưa cho thằng bọc độ một đồng bạc, bảo nó đi mua một con cá chép, hay cá gáy. Cá quả hay cá chuối ăn kèm ngon.

Con cá mua về đem đánh vẩy, chặt bỏ vây đuôi, mổ bỏ hết lòng đặt vào một cái rổ bóp qua muối để một lúc.

Trong khi ấy, lấy một cái nồi đất mới, cho vào độ một lè gạo tẻ, thêm một dùm gạo nếp cho sém, đun tới khi gạo nhừ. Nhớ cháo nấu loãng thôi rồi cho cá vào đun với cháo độ hai mươi phút (muốn cháo ngọt thì thêm vào độ hai hào sườn lợn), vớt cá ra đĩa, đoạn nhúng rau cần thái ngắn, hành củ bỏ bớt một nửa dọc, thìa là thái ngắn, cải cúc thái ngắn; các thứ này đều đã rửa sạch và bỏ lại từng túm cho dễ dụng. Duy các thứ rau đó nhúng cho chín tới, vớt ra để riêng từng đĩa.

Nồi cháo vẫn luôn luôn để trên hỏa lò cho sôi. Lúc ăn gấp các thứ rau vào bát, xắt một miếng cá chấm vào mắm tôm chanh, ớt, cà cuống đặt lên trên rồi ăn. Nhai kỹ cá và các thứ rau rồi lại múc vài thìa cháo nóng, húp.

Mùa rét, Tản đà tiên sinh thường hay ăn món này.

Cá nhúng

Cá quả hay cá rô to mua về đánh vẩy sạch sẽ mổ bỏ ruột, lạng thịt lườn lấy giấy bản thấm cho khô máu rồi, thái bày ra đĩa.

Trên chiếc hỏa lò than bên mâm đặt một soong mỡ nước cho thật sôi. Gắp các thử rau thơm: hành, thìa là, tỏi tươi, cải cúc vào bát, rồi gắp dần cá nhúng vào soong mỡ cho tái đem ra chấm vào mắm tôm chanh, ớt, cà cuống đặt lên các thử rau trong bát để nhắm rượu.

Cá nấu hoa cúc

Mua một con cá trắm, cá chép, cá song hàng ngon. Đánh vẩy, mổ rửa sạch sẽ zắt khúc ra đặt vừa đĩa, cho vào hấp trong nồi, pha một ấm trà tầu đặc đổ lên xấp cá rồi lấy độ năm sáu cái hoa cúc đại đoá trắng; chần qua nước sôi, để cả cái trên cá. Bịt kín nồi một lượt lá chuối và đậy vung, đun nhỏ lửa độ hơn tiếng đồng hồ.

Cá và hoa cúc nhừ rồi, cho mắm, muối, hạt tiêu vào bắc ra. Khi ăn, mỗi miếng cá lại kèm mấy cánh hoa cúc rất thơm, ngon.

Về mùa thu, mùa nhiều hoa cúc, Tản-Đà tiên sinh thường hay ăn món này vì tiên sinh nhận thấy có một hương vị riêng: Hương vị mùa thu.

Ốc nướng

Ở những nơi không thể mua được sò huyết, Tản-Đà tiên-sinh thỉnh thoảng lại nhắm rượu bằng món này.

Ốc mua về, chọn những con vỏ vàng vàng, to vừa phải. Ban ngày cho vào một cái giỏ, gác lên gác bếp; tối lại đem xuống ngâm vào nước gạo vo đặc, độ vài ba hôm như thế. Cách này của tiên sinh dùng để nuôi ốc được lâu không chết lại sạch sẽ và béo.

Lúc nào muốn ăn, chỉ phải quạt một hỏa lò than hồng. Hái sẵn các thứ rau thơm. Nước mắm gừng giấm để chấm, một cái dùi để khêu ốc.

Ốc rửa sạch để ở một cái rổ con rồi tiên sinh cứ nhặt vài con một đặt nó ngựa mồm lên trên than hồng. Một lát, ốc sôi lên phì phì và bong yếm ra, tiên sinh dội vào một cùi dĩa con mỡ nước rồi đem ốc ra khêu, chấm vào bát nước mắm gừng giấm để uống rượu. Một lần, rượu đã ngà say, tiên-sinh trở vào con ốc đang sôi trên bếp nói: “Ồ đời, có lẽ cái giống đại nhất là con ốc. Đeo vào mình cái vỏ làm gì để cho người ta tiện dùng ngay làm cái nổi để luộc mình!”

Tôm nướng, luộc

Thỉnh thoảng tiên sinh cũng ăn tôm, nhưng hoặc là ăn nướng, hoặc là ăn luộc. Chứ không như phần nhiều chúng ta ăn tôm theo lối rang mặn ăn cơm.

Những con tôm mua về đó là tôm cò, tôm giảo to độ bằng ngón tay út.

Nếu nướng thì rửa sạch, để nguyên vỏ cặp gấp nướng khi ăn bóc vỏ đi chấm nước mắm, vắt chanh, hồ tiêu và rau thơm.

Nếu ăn tôm luộc thì bóc vỏ đi cho vào luộc, rồi chấm muối, chanh, hồ tiêu.

Cua bể lùì

Tiên sinh cho thằng bợc đi mua độ hai con cua bể (cua gạch, cua thịt). Dem về bắt lấy bàn chải phải rửa cho sạch hết đất bẩn, chọc hai mắt cho chết. Cứ để nguyên càng, chân. Lấy lá chuối non quấn thật kín, rồi lấy đất ướt nhào, đắp bao ở ngoài như lối người Tàu muối trứng. Dem cua đặt vào giữa lòng bếp than, tro nóng phủ lên trên. Độ hai tiếng đồng hồ; thấy cái đất ở ngoài gói cua đã khô nứt ra là cua đã chín.

Dem đập bỏ đất đi, xẻ cua ra, ăn chấm muối chanh rất ngon.

Ăn cua lùì thế này ngọt và thơm hơn cua luộc nhiều.

Cá nhồi cá

Mua lấy hai con cá, cá chép to, cá trắm, hay cá chầy đỏ mắt ở tuổi càng ngon. Dem đánh vẩy, mổ sạch sẽ, bỏ lòng đi. Lạng lấy lườn một con để riêng rồi băm đầu xương, lẫn với ít nấm hương,

mộc nhĩ trộn muối, hồ tiêu, hành tỏi thái nhỏ. Nhồi cá vào bụng con cá kia. Lấy hai cái lườn đã lạng ấp ra ngoài rồi lấy lạt quấn như cuốn giò.

Đặt vào đĩa tây, tưới lên vài thìa mỡ nước và bày mấy củ hành hoa (để cả dọc) lên trên. Cho vào sanh đậy vung đun cách thủy độ một giờ đồng hồ.

Lúc ăn cho ít hồ tiêu rất ngon.

Ốc hấp

Ốc nhồi mua về ngâm nước gạo vài hôm cho sạch và béo ra, rồi đem chặt nùm tròn ốc, lấy chiếc đũa vót nhọn khoáy lườn ốc ra, bóc bỏ yếm, tước bỏ đất và ruột ốc di. Đem bóp với muối, để một lúc rồi rửa cho thật sạch. Ốc để ráo nước, đem thái hạt lựu thật nhỏ, trộn với lá gừng non, thịt rọi thái nhỏ, mắm muối cho vừa. Cho vào mấy chục chén hạt mít sứ, đặt vào chỗ để hấp. Đun sôi nước độ nửa giờ thì được.

Đem ra, rắc vào một ít hạt tiêu bột ăn rất ngon.

Tản Đà Tiên-sinh cứ vừa uống rượu vừa lấy dần từng chén ốc ở trong chỗ ra.

Người ta thì lại nhồi ruột vào trong vỏ ốc. Nhưng Tiên-sinh đã có riêng một bộ chén, và một cái chõ như cái quả bằng kẽm để ăn ốc hấp.

Ốc nấu mỡ nghệ

Ốc làm sống, bóp vôi, tro để một lúc, rửa sạch sẽ. Con nhỏ để nguyên, to thái làm đôi, làm ba.

Phi hành mỡ cho thơm, đổ ốc vào xào qua. Chuối xanh, hay hạt mít, thịt rọi, đậu phụ thái con chì, cho vào nước nghệ, lọc mè vừa chua, đun kỹ vài dạo. Một lát sau cho ốc đã xào vào, cho mắm muối, lá gừng, xương xông, tí tồ, hành hoa, tỏi tươi thái nhỏ.

Chúng ta, khi ăn mứt ra từng bát bầy vào mâm. Nhưng với Tản-Đà tiên-sinh thì ông cứ để nguyên soong ốc trên hỏa lò than đỏ, và mứt ốc ra nhấm rượu dần cho được thật nóng.

Ba ba nấu

Mua con ba ba độ bằng cái đĩa tây về. Tiên sinh sai thằng bộc đem cắt tiết, dội nước sôi cạo cho hết da màng và hết nhớt. Rồi, thằng bộc phải đem một con dao nhọn mũi và cái thớt ra thêm để tiên sinh ngồi trong bảo cách mổ. Vì mổ ba ba rất khó, hễ vụng một tí đánh vỡ ruột, dù rửa kỹ đi ăn vẫn đau bụng như thường.

Trước hết tiên-sinh bảo chặt bỏ đầu, lọc bốn chân ra trước. Rồi lua mũi dao nhọn vào xung quanh chiếc mai, cắt nhẹ tay, chỉ vừa đủ đứt thịt ba ba. Lấy mai ra, cầm con ba ba lật ngửa ra ngoài thớt sẽ lấy mũi dao cắt qua màng khẩu đuôi trên bụng ba ba thì tự khắc cả bộ lòng nổi ra. Lòng và đầu bỏ đi.

Lúc bấy giờ thịt con ba ba mới được thái ra ướp nghệ, mè, tương như cá om. Và cũng cho vào nấu với các thứ độn và gia vị như om cá, nấu ốc.

Duy, còn bốn bàn chân ba ba được dầm kỹ cho nhừ xương. Cũng ướp mè, nghệ, mắm muối như nấu, rồi đem cặp gấp nướng chả. Trong con ba ba tiên sinh cho là ngon nhất có bốn cái chân nướng chả này.

Ếch nấu măng

Ếch mua về đem chặt đầu cho chết, chặt bỏ bốn bàn chân. Bỏ dọc lưng, lột da đem bóp với muối để một lúc. Bỏ ruột, chỉ lộn lấy một chiếc dạ dày (tTù và). Thịt ếch chặt ra cũng đem ướp nghệ, mắm muối. Xào qua mỡ, nấu với măng tươi đã thái nhỏ luộc bỏ một lần nước đi rồi.

Bốn con thì cho độ hai bát loa nước. Đun ếch chín, bảy giờ mới rửa thật sạch da ếch, tù và, cho vào đây vung lại một lát rồi bắc ra.

Da ếch và tù và ếch để vừa chín đến ăn rất béo, ngon. Nếu không biết làm mà cùng cho vào nấu kỹ như thịt ếch thì dai như cao-su không ăn được.

Ếch om

Ếch cũng làm sạch sẽ rồi chặt ra đem ướp mè, nghệ già, mắm tôm hay tương. Xào mỡ qua, cho vào nồi lọc nước mè, chuối xanh, hay giọc sơn hà (giọc sơn hà bóp muối rửa qua, kéo ngựa). Ếch nấu giọc sơn hà ngon hơn nấu với chuối xanh. Đun sôi kỹ vài dạo, cho da ếch, tù và cùng

các thứ gia-vị: tíá tô, xương xông, lá lốt, tỏi giã vào bắc ra.

Tản đà tiên-sinh rất thường hay nhắm rượu bằng món ếch om này. Hồi nào phong lưu tiên-sinh cho thằng bộc mua về hàng năm ba chục con rồi nhốt vào một cái vại để thỉnh thoảng lại làm chén, như người ta nhốt sẵn gà, vịt.

Ếch nấu miến

Mổ ếch rửa sạch sẽ như nấu. Chặt lấy đùi và những chỗ nạc, đem xào hành mỡ rau răm cho thơm. Rồi cho vào soong độ hai bát nước nấu với ếch. Một lát sau nêm nước dùng đã ngọt thì cho miến vào.

Khi ăn, cho mấy lá hành hoa và chút hồ tiêu cho thơm.

Món này Tản Đà tiên sinh thường ăn thay cơm. Vì rất ít khi uống rượu xong mà tiên sinh còn ăn cơm,

Lươn bung

Lươn mua về, tiên-sinh sai thằng bộc chuột tro rửa thật kỹ, lấy dao nửa mổ, bỏ đầu, bỏ lòng đi. Lươn đã mổ không được rửa nước lã nữa, vì rửa nước sẽ tanh.

Đặt lươn lên thớt lấy dao lạng lấy hết xương sống để nướng chả. Rồi lấy một chiếc chày gỗ dằn thật kỹ cho lươn bệt hẳn ra cắt vừa miếng,

đem ướp nghệ, mè, mắm muối rồi lấy lá nghệ non gói lại từng gói với thịt rọi cho vào nồi luộc nước mè nấu với hạt mít, chuối xanh hay giọc son hà. Trước khi ăn cũng cho xương sống, lá lốt, tía tô, tỏi giã.

Còn xương sống cũng dần kỹ bóp nghệ, mè, mắm, muối đem cặp gấp nướng, nướng thật kỹ, vừa nướng vừa phiết mỡ nước vào. Nếu nướng kỹ sẽ ăn được hết cả xương, rất thơm ngon.

Lươn nấu cháo

Lươn cũng làm cho sạch sẽ, luộc chín gỡ lấy nạc, xào mỡ, hành cho chín xúc ra. Khi cháo nhừ rồi đổ lươn đã xào vào quấy đều đem ra cho rau răm, hành hoa, hạt tiêu ăn rất ngon và bổ. Người ốm dậy ăn món này tốt lắm. Hay không nấu cháo thì nấu miến cũng được.

Rươi bung

Chúng ta thường ăn rươi rán chả với trứng, nhưng Tản Đà tiên-sinh không ăn thế bao giờ. Ông chỉ ăn lồi bung.

Mua độ ba bát rươi về nhặt kết rác bẩn, cho vào cái rổ con đun nước sôi dội kỹ. Rồi đổ rươi vào xào mỡ, hành, vỏ quít cho thật thơm xúc ra. Lại cho riêng thái nhỏ vào xào. Khi riêng chín mới cho rươi đã xào vào trộn đều. Đun sẵn một siêu nước nóng già lúc đó mới cho vào. Đun sôi

kỷ độ hai dạo nữa rồi cho các thứ rau lá lốt, gấc non, có lá gấc ăn mới ngon, xương xông, tía tô, hành, tỏi và đập vào hai quả trứng gà,

Thường cũng như các món ăn khác, tiên sinh cứ đặt cả soong trên hỏa lò than cho nóng để nhấm rượu

Rươi hấp

Rươi nhật hết rác bẩn, dội nước sôi làm lông cho sạch. Đổ rươi vào một cái rổ mau lấy thìa xát kỹ cho bột rươi xuống một cái bát to, còn bã rươi bỏ đi.

Lấy thịt nạc, nắm hương thái nhỏ, vỏ quýt, hành hoa, lá gấc thái chỉ và đập vài quả trứng gà vào đánh lộn với rươi. Rồi để rươi vào trong soong nước, đun vùng đun cách thủy độ một giờ đồng hồ thì được. Khi ăn, rươi lên thìa mỡ nước, rắc chút hạt tiêu cho dậy mùi và ăn kèm với mấy ngọn rau mùi.

Cá đuối

Mua cá đuối về chặt bỏ đầu, đuôi đi, mổ bỏ ruột. Cũng bóp mẻ nghệ, nấu với chuối xanh hay hạt mít như ếch hay ba ba.

Trai xào

Mua trai về, cũng ngâm vài lần nước gạo như ốc để trai nhè hết đất bẩn. Cho vào nồi đổ xăm

xấp nước luộc. Thấy trai hé miệng, bắc ra cây lấy ruột, mổ bỏ các chất bẩn rửa sạch.

Cho trai vào xào mỡ với củ đậu, hành răm, thìa là, ăn cũng lạ miệng và rất giải nhiệt.

Vì uống nhiều rượu trong người nóng, nên thỉnh thoảng Tản Đà tiên sinh lại ăn những món này.

Sò huyết

Đi chơi vùng bể về bao giờ tiên sinh cũng có xách về một rọ hà, nếu về mùa nục, hay một rọ sò huyết nếu về mùa rét. Trước hết tiên sinh bắt thằng bộc lấy một chậu nước đầy, đổ sò vào, lấy một chiếc bàn chải cọ rửa cho thật sạch, để lên một cái rổ cho ráo nước.

Rồi thằng bộc phải đi dọn rượu, đốt một cái hóa lò than hồng đặt lên bên mâm rượu, một đĩa hành hoa tước nhỏ, với đĩa rau mùi.

Tiên sinh tự tay nâng niu từng con sò đặt lên lò than để nướng. Khi sò đã sôi và há miệng, gấp ra để từng con, nạy bỏ một bên vỏ, nhớ để nghiêng cho huyết khỏi đổ ra, gấp hành, rau mùi chấm nước mắm chanh hồ tiêu đặt lên trên sò rồi ăn, húp cả huyết. (Nhớ phải ăn rất nóng mới ngon).

Cứ ăn gần hết những con sò chín trên hỏa lò than rồi, tiên sinh lại nhặt dần từng con sò sống đặt lên.

Hà tươi

*Hà tươi của biển Tua-ran,
Long-xuyên chén mắm, Nghệ an đĩa cà.*

T. Đ.

Chắc các bạn ở xa vùng bể ít biết đến con hà. Giống này cũng thuộc loài ốc, sò, nhưng vỏ nó xù xì như đá vôi. Nó sống bám những tảng đá rìa biển. Hà nhiều nhất về vùng Quảng Yên vịnh Hạ Long và cửa bể Tourane.

Hà thì chỉ ăn sống là ngon, và phải công phu hơn ăn sò, nhưng ăn nó rất mát và có một vị ngon rất lạ. Nhất là dùng mà uống rượu thì thú lắm. Nó ở trong những vỏ như hòn đá vôi. Có khi bốn năm con ở xung quanh một hòn đá. Phải tìm khía có hình con hà.

Tiên sinh tự tay nâng niu từng con sò đặt dùng dao nạy miệng há ra, lấy tí chanh và hồ tiêu cho vào, ăn kèm với tí gừng, rau mùi không phải chấm, và ăn rất vừa.

Uống rượu với hà, Tản Đà tên sinh thường ngồi lâu đến 3 giờ đồng hồ mới xong bữa.

Đã có lần Tản Đà tiên-sinh vận một cái quần vải Tây cồng thất lung lùa, một bên sườn đeo bầu rượu, một bên sườn đeo một con dao nhọn, bơi ra một chỗ xa bờ tới 300 thước ngoài biển, nơi gần vịnh Hạ Long để cậy hà uống rượu tại chỗ cho được ăn hà tươi.

Uống hết rượu và gần như ăn no hà tiên-sinh mới lại bơi vào bờ.

Thịt mèo ninh nấm hương

Mua một con mèo đen (chỉ mèo đen ăn mới ngon). Cắt bỏ tiết cho chết, đun nước sôi làm lông kỹ rồi lấy rơm thui thật vàng. Mổ lấy ruột ra làm kỹ để thỏn hành, răm ăn bún rất ngon. Còn thịt cho vào nồi với nấm hương đã ngâm rửa sạch, tỏi tươi, hành tươi, muống dòn, cho thêm vài cái măng chua. Cho sâm sấp nước, đậy vung kín, đun nhỏ lửa độ hai giờ đồng hồ, cho mắm, muối vào, rồi bắc ra uống rượu.

Thịt thỏ làm theo cách này ăn cũng rất ngon.

Thịt thỏ rán

Thỏ cũng làm lông và thui như mèo. Rửa, mổ sạch sẽ, lạng lấy những chỗ nạc. Cho vào chảo rán với mỡ tỏi, nhớ cho nhiều mỡ, đun nhỏ lửa, đậy vung kín. Đem ra uống rượu với rau diếp trộn dầu giấm và các thứ rau thơm. Chấm muối hồ tiêu, cà cuống. Còn các chỗ xương có thể ninh măng với nấm hương. Hay hầm nhựa mạn như thịt chó cũng rất ngon.

Thịt chó hầm nhựa mạn

Mua chó vàng (chó vàng ăn béo và không hôi) về trói lại cắt tiết vào bát nước mắm hãm để đánh tiết canh. Rồi cũng làm lông và thui như thỏ, mèo. Thui thật vàng, mổ lấy bộ lông ra cho đem ra sông hay ao, hồ làm cho sạch để về làm dôi.

Thịt chó đem chặt miếng (những chỗ ít xương), bóp riêng mẻ, mắm muối cho một củ sả giã vào, lấy lá chuối bịt nổi kín, đập vung đun sôi kỹ rồi bỏ than để trên bếp thật lâu. Ở nhà quê sẵn rơm, rạ thì có thể để ra giữa sân chắt rơm, rạ ra ngoài đốt rồi củ vùi trong than tro, cho tới khi đông tro nguội (như lối đốt đồng dấm) đem ra ăn rất ngon.

Tiết canh chó

Cuống họng, buồng gan luộc chín thái hạt lựu thật nhỏ (đừng băm có thể dây mồm thớt). Tiết đã hầm, đem quấy đều, vớt bỏ những tiết dây, cho thêm vào vài thìa nước dùng để nguội, đánh đều rồi tưới lên bát nhân trộn đều, dàn phẳng để lên chỗ bằng cho đông rồi rẩy vào chút cà cuống, bầy lên mấy nhánh lạc rang, mấy miếng gan, và vài lá húng quế cho đẹp.

Thường thì ở các hàng thịt chó người ta có cho thêm dưa nạo lên, nhưng Tản Đà tiên- sinh cho thế là tanh, tiết canh ăn, kém ngon.

Tái chó

Lạng lấy những chỗ nạc có bì, thui vàng. Đem thái mỏng, bóp nước riêng, thính gạo. Khi ăn chấm muối, chanh, hồ tiêu hay tương gừng. Kèm với mấy cái rau húng quế, rau ngò càng ngon.

Xáo chó

Bao nhiêu chỗ xương chặt nhỏ bóp riêng mè, tương, mắm, muối, củ sả giã nhỏ cho vào nồi với ít mỡ lợn đảo qua rồi lọc nước mè vào đầy nồi, đun kỹ, cho vào ít tiết cho ngọt. Thêm chén rượu vào cho thơm.

Đun thật kỹ, bắc ra ăn với bún rất ngon.

Làm dồi chó

Thái hạt lựu cho nhỏ gan, bỏ dục, lá phổi, mỡ chài (vì chó con nào cũng có nhiều mỡ chài) ít lá mần tưới, đồ xanh ngâm, húng quế, củ sả giã, riêng, mè, mắm muối trộn đều cho vào nhào với tiết rồi nhồi vào trong bộ lòng đã làm sạch sẽ. Buộc chặt hai đầu cho vào nồi luộc. Vừa luộc vừa lấy kim châm cho đều, Luộc chín đem ra, quấn vào một ống tre hay ống nứa rồi nướng vàng một lần lửa ăn mới ngon.

Chả chó

Lọc lấy chỗ nạm chó có sụn và các chỗ vừa nạc vừa mỡ đem bóp mè, riêng, mắm tôm cho vừa rồi cặp gấp nướng kỹ, ăn với các thứ rau thơm, hành hoa, ăn lúc nóng mới ngon chấm nước mắm, hồ tiêu, cà cuống.

Xào chó bóp tiết

Thịt chó sống ướp như ướp chả, cho thêm ít tiết vào trộn đều. Cho vào chảo xào với hành tây, cần tây. Đem ra cho vào chút hạt tiêu và ăn với các thứ hành, rau thơm.

Thịt chó luộc

Thịt chó luộc thì phải chọn các chỗ nạc. Ăn chấm mắm tôm chanh cà cuống, hay muối chanh hồ tiêu. Kèm với các thứ rau thơm, hành hoa và tí riềng sống.

Chả chó băm

Thái hạt lựu thịt chó, gan chó, lá lách chó cùng trộn đều với riềng, củ sả, mắm muối rồi viên lại bèn bẹt như bao diêm, lấy mỡ chài ở trong con chó bọc lại đem cặp gấp nướng, ăn với các thứ rau thơm rất lạ miệng, Món này Tản-Đà tiên sinh còn gọi là “chả ba họ”, mà tôi quên không hỏi vì sao lại có cái tên ấy.

Thịt dê

Dê cũng cắt tiết vào một cái liễn, vừa cắt tiết vừa đổ độ 1 chai rượu văn điển vào rồi lấy vải lọc cho khỏi vương lông rồi cho vào chai, gọi là rượu “hồng hoa” và ta gọi nôm là rượu tiết dê.

Còn dê cũng đun nước sôi, làm lông, xát kỹ

vài lượt xà phòng cho hết hôi rồi cũng lấy rơm thui vàng.

Dem mổ bỏ bộ lòng đi. Vì lòng dê không ngon.

Nấu xáo, nướng chả, hầm nhưa mặn, chả bóp tiết cũng như thịt chó.

Tái dê

Thịt dê, có lẽ ngon nhất là món tái. Lạng lấy những chỗ nạc có bì đã thui vàng, thái nhỏ bóp riêng giã nhỏ, thính đồ tương... Cần nhất thính đồ tương mới ngon. Khi ăn chấm tương gừng, và chỉ ăn với rau mùi và húng láng chứ đừng ăn với húng quế không phải vị.

Tản-đà tiên-sinh thích uống rượu hồng hoa, và nhắm với tái dê lắm. Không những nó ngon mà còn rất bổ.

Đùi dê quay

Chặt lấy một đùi dê sống dân cho mềm. Khía sâu vào, giã tỏi, muối, hồ tiêu bóp vào. Rồi để lên một cái đĩa to cho vào lò quay. Quay độ một giờ là chín. Dem ra thái ăn với các thứ rau thơm, rau trộn dầu giấm rất ngon.

Thịt dơi nướng chả

Nếu dơi còn sống đem đập chết, lấy nước đun sôi nhúng vào làm lông như làm lông gà. Đừng

lột da, vì lột da thế nào cũng bị dính lông vào thịt. Dem mỡ bỏ ruột, chặt bỏ đầu, chân, cánh rồi đem bóp hành nướng chả, vừa phiết mỡ lợn. Ăn chấm nước mắm hồ tiêu.

Thịt dơi hầm măng ngâm tro

Măng tươi đem thái nhỏ bằng hai ngón tay một cho vào cái chậu, lấy tro sàng lên cho kín măng rồi cho xấp nước vào ngâm đem trộn đều lên để ngâm độ dăm bảy ngày vớt ra rửa sạch. 10

Dơi cũng mổ sạch sẽ, nhỏ thì để cả con, to thì chặt đôi, để măng xuống dưới đặt dơi lên trên. Nhớ cho vào một ít lá sả non cho thơm. Liều đun vừa lửa độ nửa giờ cho mắm muối vào là bắc ra ngay kéo như hết thịt dơi, Khi ăn ta sẽ được một đĩa hầm dơi rất sếnh béo và lạ miệng.

Thịt rán rán

Bất cứ thứ rán gì cứ to bằng cổ tay trở lên là đều có thể ăn được.

Đánh chết, lột da, chặt bỏ đầu đuôi, mỡ bỏ ruột. Dem băm thật kỹ, cho hành, muối hạt, tiêu, ớt cho đều. Viên bằng đồng hào đôi, đặt vào sanh rán. Lúc rán không phải cho mỡ lợn. Cứ để những viên đó vào sanh đun nhỏ lửa tự nó khắc chảy đủ mỡ rán nó. Đừng cho mỡ lợn vào, tanh không ăn được.

Tản Đà Tiên sinh cũng đôi khi ăn món thịt rắn này. Vì ông nhận thấy nó rất bổ lại có một vị ngon riêng, mà còn đỡ được bệnh đau lưng.

Thịt thần lằn xào

Bắt độ hai con thần lằn, đập chết cho vào bếp lúi tro nóng. Dem ra bóc da, bóc lấy hai cái thần trên lưng còn bỏ hết. Dem thái mỏng xào với cải làn, củ đậu khi ăn cho một chút dấm và hồ tiêu vào.

Thịt thần lằn nấu canh rau cải cũng rất ngon, còn ngon hơn thịt cá rô.

Thịt bò quay

Các món thịt bò thì nhiều lắm, chắc ai cũng biết. Ở đây tôi chỉ xin muốn trình bày mấy món mà Tản Đà hay ăn thôi:

Mua một cái bắp thịt bò độ ba bốn hào vế, khía khắp, bóp tỏi giã, hồ tiêu. Cho vào song dọi lên mấy thìa mỡ nước, đập vung lại để nhỏ than, thỉnh thoảng lại lật đi lật lại cho vàng khắp, khi đã vàng đều, đem ra thái miếng ăn với rau trộn dấm rất ngon, rất bổ.

Sách bò chân

Mua sách bò về rửa lại cho thật sạch, thái miếng ngâm vào bát nước tro lọc trong một lúc, rồi đem rửa lại một lần nước âm ỉm cho hết tro.

Đổ vào bát, thái chỉ vài cái lá chanh rắc lên trên, dội nước dùng ngọt vào. Ăn chấm tương gừng, rất ngon.

Nước dùng phải nấu bằng sườn lợn, sườn bò và vài con tôm he; nhớ cho mấy nhát gừng và chút hành hoa cho thơm.

Thịt bò tái

Mua thịt bò thui về, thịt bò thui mới có bì và ăn ngọt hơn thịt bò lột. Đem thái ra bóp qua một chút thính gạo hay thính vùng. Khi ăn chấm tương gừng, tỏi và kèm vài cái rau húng láng.

Gân bò ninh cà chua

Mua lấy bốn chân bò về. Lọc lấy toàn gân, rửa sạch thái ngắn bằng hai đốt ngón tay cho vào nồi đổ vài thìa mỡ xào qua với hành. Rồi đổ một gáo nước vào đun sôi kỹ độ nửa giờ. Lấy độ mười quả cà chua, cắt đôi bỏ hạt đi, cho vào trộn đều, đây vung lại thật kín đun nhỏ lửa đi một lát nữa. Cho mắm muối vào cho vừa, đem ra nhấm rượu rất ngon

Mũi bò luộc

Mua cái mũi bò, đem về làm sạch lông, cho vào nồi luộc, nhớ cho một ngọn măng tươi, không có măng thì cho vào tí vôi cho chóng nhừ. Đun độ 2 giờ đồng hồ, xiên đũa vào thấy mềm

là được. Vớt ra rửa lại một lần nước sôi cho hết mùi hôi. Thái nhỏ ăn chấm với mắm tôm chanh và kèm với lá tỏi tươi.

Chả sườn sụn lợn

Sườn sụn lợn mua về rửa qua, thái miếng, ướp hành, nước mắm, cặp gấp nướng thật kỹ. Khi ăn cho thêm chút hồ tiêu và kèm với các thứ rau thơm. Ăn với bún thì thành bún chả. Món này Tản Đà tiên sinh rất ưa trong lúc có bạn hữu lại mà cần chóng được uống rượu.

Tái chân giò

Mua một chân giò độ bốn năm hào về, tiên-sinh bắt thẳng bọc nhật hết lông, đem đốt cho thật vàng, cạo, rửa lại một lần nữa cho thật sạch. Rồi đem thái miếng mỏng, cả bì. Bóp qua một lượt thính gạo. Ăn chấm muối chanh kèm với lá sung và lá mơ tam thể. G

Nem lợn

Mua bì lợn những chỗ sạch lông về luộc chín thái rất mỏng. Thịt nạc thăn lợn mua về cứ để sống thái nhỏ. Giã thính gạo cho tí muối rang vào trộn đều với bì và thịt thăn bóp một lúc cho thính thấm đều vào thịt. Khi ăn chấm muối chanh và kèm với lá đinh lăng, tỏi tươi.

Chạo lợn

Chạo lợn cũng làm như nem. Cũng mua bì lợn về luộc, thái nhỏ. Nhưng chỉ khác là dùng mỡ gáy lợn pha tỏi thái vào thịt thăn rồi cũng bóp thính, muối.

Cứ hai phần mỡ một phần bì là vừa khéo. Ăn ngay thì cứ để nguyên ra đĩa, ăn với lá sung và các thứ rau thơm, ăn kèm với bánh đa nướng nữa rất ngon.

Nếu muốn để ăn dần thì nắm lại từng quả bằng cái chén, bọc lá sung non ra ngoài, rồi lấy lá chuối tươi gói, chằng lạt cẩn thận treo lên. Độ hai hôm ăn, nem lại có thêm một vị chua ngon ngon...

Chân giò lợn nấu giả cây

Giả cây là nấu “như thịt chó”. Mua một cái chân giò lợn về đốt lông, thui vàng đều, chặt ra từng miếng to, chặt thấu cả xương đem bóp mè, riềng giã, tương, mắm muối, cho vào nồi xào qua. Rồi lọc nước mè vào đun kỹ là được.

Món này làm thức nhắm rượu cũng ngon mà ăn cơm cũng tốt. Khi ăn kèm với rau muống chẻ hay rau diếp và các thứ rau thơm.

Thăn lợn đốt

Tiên-sinh sai thằng bọc đi mua hai cái thăn lợn về rửa sạch, để nguyên đem bóp nước mắm

tỏi ra ngoài miếng thân cho kỹ. Lấy mấy cái bẹ cây chuối đem vào đặt thân lợn vào giữa nổi rồi ập hai cái bẹ chuối lại với nhau. Ngoài quần lạt tre tươi thật kín. Rồi đem để lên bếp đốt lửa. Bao giờ cái bẹ chuối bên ngoài cháy đen sém đi độ một nửa thì thịt chín.

Đem ra tháo bẹ chuối, lấy miếng thịt ra (nhớ đừng rửa nữa) thái ăn.

Món này ăn rất thơm ngon, chứ không như thịt luộc. Tản-đà tiên sinh cho rằng: “Bất cứ một món ăn gì nếu đốt được mà ăn thì thế nào cũng ngon hơn luộc. Bởi, luộc cái nước ngọt nó thối ra mất cả. Và nếu đã ăn luộc thì phải ninh nhừ rồi ăn cả nước như lối người Pháp ăn soupe, thì mới là sành ăn.”

Thịt lợn sấy

Mua độ hai cân thịt lợn, lấy toàn chỗ thịt ba chỉ. Đem về cạo lại, rửa cho thật sạch, bóp muối hồ tiêu, tắm qua một chén rượu trắng. Để một lúc, lấy một cái ống tre tươi độ một lóng để cả tinh tre đem ập bụng miếng thịt vào ống tre, bì quay ra ngoài. Lấy độ ba bốn vòng giấy thép quần thật chặt. Đem sấy lên bếp than phủ tro. Sấy thật kỹ, thấy bì giòn, thái ra uống rượu, với nhựa giá chua rất ngon. Có thể nói ngon hơn thịt quay.

Thịt bỏ ống nửa đốt

Thịt rọi mua về, thái to miếng. Dem bóp mắm muối, riêng mè, cho vào ống nửa tươi có mắt phía dưới, lấy lá chuối khô đút nút miệng ống thật chặt để dựng vào bếp lửa thật lâu.

Độ một giờ đồng hồ, ống nửa cháy xem đi quắt bé lại là thịt ở trong đã chín.

Dem ra cho ít hạt tiêu và ăn kèm với các thứ rau thơm:

Món này Tản-Đà tiên sinh học được của một người Mán ở Châu Dương Quỳ, Lao-kay

Nguyên một lần tiên-sinh qua chơi vùng đó đem vào ngủ nhà một người Mán thổ hào. Lại nhân ban ngày, nhà đó mới có ít phần thịt lợn có sẵn chia được. Người Mán liền đem bỏ ống nửa đốt dâng tiên-sinh uống rượu. Tiên-sinh lấy làm ngon mãi, nên về sau này tiên-sinh thường bắt thằng bộc làm món đó, khi mua được nửa tươi.

Thủ lợn luộc

Thường những ngày nhà có giỗ, Tản-đà tiên-sinh hay dùng một cái thủ lợn, hay con gà thiến mâm xôi để làm lễ. Hoặc những ngày đặc biệt như ngày rằm tháng tám chẳng hạn tiên-sinh cũng hay cho mua thủ lợn về đánh chén.

Trước hết tiên-sinh sai thằng bộc nhặt lông thật sạch sẽ cái thủ lợn đã mua về; cạo lại một lần nữa cho không còn một cái lông nào. Rồi cho

vào một cái sanh đồng to, đổ ngập nước, đập vào một củ gừng, mấy củ hành khô và đun sôi vài dạo. Bao giờ xiên cái đĩa vào thấy bì đã mềm là chín. Thủ lợn vớt ra để vào một cái rổ sạch cho khô nước rồi đem bày vào một cái đĩa tây thật to, bày vào mâm với một đĩa muối hạt tiêu, con dao nhọn và một đĩa các thứ rau thơm.

Ăn món thủ lợn này, Tản Đà tiên sinh không dùng đĩa. Dùng dao nhọn cắt dần từng miếng chấm muối hạt tiêu nhắm rượu.

Nếu bữa rượu đó có một hai ông bạn nữa thì các ông bạn đó cũng phải ăn đúng như lối của tiên-sinh. Nghĩa là cũng cầm dao nhọn cắt lấy từng miếng thịt ở cái thủ lợn mà nhâm rượu.

Làm lạp xưởng lợn

Nếu nhân dịp nhà mổ lợn thì làm lạp xưởng mới tiện. Lấy lòng lợn rửa kỹ bàn ra thớt nạo cho thật mỏng. Khéo tay kéo rách – lòng đã nạo mỏng rồi đem thổi phồng lên buộc kín hai đầu phơi khô.

Rồi cứ hai phần mỡ thì một phần thịt nạc thái nhỏ. Cứ một cân thịt vừa nạc vừa mỡ thì trộn vào ba đồng còn muối rang tán nhỏ và một cốc con rượu mai quế lộ, có 102 CHAP

Bóp rượu, muối, thịt mỡ cho thật đều rồi đem nhồi vào trong lòng lợn đã phơi se se. Muốn làm thành đôi ngắn một thì chỉ việc thắt lòng lại

tùng đoạn một, treo lên giây thép ở sân phơi, vừa phơi vừa lấy kim tiêm cho hả hơi và chóng khô.

Khi ăn thì muốn rán, hay hấp cơm đều rất ngon. Món này lại rất tiện dụng khi đi đường xa.

Hồi còn sinh thời Tản-Đà tiên-sinh, mỗi khi tiên sinh sắp sửa đi đâu xa, thằng bộc đã phải sắp sẵn vào chiếc giỏ mây một chai rượu hoặc Rhum, hoặc rượu ngang ngâm thuốc bắc, chục quả nem, vài đôi lạp xưởng đã nướng chín, một chiếc bánh mì.

Đó là lương thực của tiên sinh trong những cuộc lữ hành như từ Hà nội vào Huế chẳng hạn.

Gan lợn chân

Tiên-sinh cho thằng bộc đi mua độ hai ba hào gan lợn sống về rửa thật sạch. Thái miếng nhỏ, cho vào một cái bát to, đập vào một nhánh gừng và thái vào mấy lá hành hoa.

Đun nước sôi đổ vào, lấy một cái đĩa đập lên một lúc.

Khi ăn gắp gan chân đó chấm vào mắm tôm chanh, ớt, kèm với mấy lá rau thơm nhấm rượu rất ngon

Bồ dục lợn chân

Mua độ hai đôi bồ dục lợn về, rửa sạch, bỏ mỗi quả ra làm hai, lọc bỏ cái bạc nhạ trắng

trắng ở giữa đi cho khỏi gầy. Lấy dao khía khắp rồi thái miếng. Cho vào bát dội nước sôi, xong vớt lên để vào tròn một cái đĩa úp sấp lên cái bát to cho thoát hết nước. Ăn cũng chấm mắm tôm chanh, ớt, như ăn gan chần. Bỏ dục ăn bỏ hơn và ngon hơn.

Thịt lợn ninh măng

Mua măng khô về ngâm rửa sạch. Cho vào nồi luộc một lúc lâu. Đổ ra rá, bỏ nước đi.

Chân giò làm sạch sẽ bổ đôi ra, lọc hết xương, hay thịt khổ để cả lẫn bì thái vuông bằng ba ngón tay một. Cho măng xuống tròn nồi đặt thịt lên trên, đổ nước đun thật nhừ cả thịt lẫn măng, rồi mới cho mắm muối – nếu cho mắm muối ngay từ đầu thì thịt và măng không thể nhừ được. Nhớ cho miếng đã ngâm, mấy cái mộc nhĩ, vài củ hành để cả là lên trên. Lại đây vùng đun một lát nữa đem ra ăn, khi ăn cho vào chút hạt tiêu.

Nem chua

Nem chua cũng làm như nem lợn, chỉ khác thịt nạc phải giã như giã giò lụa. Bì phải thái chỉ, cho ít bì lợn nghĩa là năm phần thịt nạc thì cho một phần bì, cho ít thính hơn nem thường mà bắt phải rây thật nhỏ.

Làm xong cũng nắm lại từng quả, lấy lá vòng

hay lá chuối hơ qua lửa lau thật sạch gói nem, ngoài quấn lạt bó chặt như quần giò.

Dem treo lên độ hai ba hôm thì nem sẽ chua.

Lấy bánh đa sống nhúng qua nước, dờ nem ra quần lẫn với rau muống chẻ hay rau diếp. Ăn chấm với nước mắm răm tỏi ớt. Món này dùng để nhắm rượu rất mát.

Nem Thủ-Đức

Thịt thăn lợn mua về đem giã nhỏ. Viên lại từng viên bằng quả táo to, ướp qua hành, nước mắm ngon rồi xâu vào xiên đem nướng.

Khi ăn phải ăn nóng - cặp với các thứ rau thơm, hành hoa, khế chua, chuối xanh, lạc rang, bánh đa và chấm vào với tương đậu chung đường và mỡ. Muốn ăn cặp với ít bánh đa sống như nem chua cũng được.

Chả Sài Gòn

Thịt lợn cả mỡ lẫn nạc, đem băm nhỏ với miến, mộc nhĩ, thịt cua bể gỡ, hành củ, vài cái nấm hương, cho vào cái bát to đập vài quả trứng vịt vào trộn đều. Lấy bánh đa sống đắp nước, xúc nhân đặt vào giữa quần lại đem cho vào chảo mỡ đầy đang sôi rán kỹ. Bao giờ cái chả giòn là được. Muốn cho chả rán được đỏ đẹp thì trước khi rán phết ra ngoài bánh đa một lượt xì-dầu.

Cũng như ăn nem chua, cắt chả ra ăn cặp với rau muống chẻ hay rau diếp, các thứ rau thơm và chấm nước mắm dấm tỏi ớt. Có thêm ít dưa góp ngâm dấm ăn kèm càng ngon.

Chả chìa

Chả chìa tức là chả xương sườn lợn. Xương sườn mua về róc ra từng rẻ một. Mỗi cái chặt làm đôi, róc hết thịt về một đầu, lấy lát nhỏ quăn thật chặt rồi ướp hành, nước mắm đường hạt tiêu một lát rồi đem nướng. Khi ăn, cầm từng chiếc một gặm nhấm rượu rất thú.

Ăn cuốn

Mua một mớ tôm cò hay tôm giảo (to bằng ngón tay), lấy kéo cắt bỏ đầu, đuôi, chân đi. Cho vào chảo hành mỡ rán chín.

Mua thịt ba chỉ về luộc thái miếng.

Hành củ một bó bỏ rễ để cả lá luộc chín. kiko

Bún cuốn vừa cắt ngắn. Đậu phụ rán hay nướng.

Củ cải phơi khô ngâm dấm.

Bống rượu chưng với lạc rang giã nhỏ cho mắm và tôm và đường hay mật cho thật ngọt.

Rau húng láng, mùi nhặt sạch rễ.

Lúc ăn, lấy một lá rau diếp cuộn mỗi thứ một miếng vào trong. Chấm nước mắm cà cuống, pha dấm. Món nay Tản Đà tiên sinh thường ăn về mùa xuân khi có vài ba ông bạn đến chơi.

Mọc lợn

Thịt lợn nạc mua về giã nhỏ như giã giò. Trộn lẫn bì lợn thái nhỏ dài bằng ngón tay, vò quít, mộc nhĩ thái chỉ, nước mắm hạt tiêu. Rồi đem nặn từng viên to bằng đồng bạc đồng, để vào cái đĩa tây to đặt vào chỗ hấp, đun cách thủy cũng được.

Nước dùng lợn luộc cho hành hoa mắm muối vào cho vừa, miến cắt ngắn độ một gang cho vào đun sôi bắc ra.

Mọc bày ra bát, múc nước dùng đổ vào và bày mấy sợi miến lên trên và xung quanh miếng mọc.

Tản Đà tiên sinh gọi lối này là bánh “Tim sẫm nước” của An-nam.

Tiết canh vịt

Mua con vịt bầu thật béo vẻ. Món đầu tiên là tiết canh mà Tản Đà tiên sinh quý nhất. Tiên sinh bắt thằng bộc lấy một cái bát to, lấy cái thìa sứ đong hai thìa nước sôi để nguội và một thìa nước mắm đánh đều lên với nhau để hãm. Hãm tiết bằng chanh cũng được nhưng tiết sậm kém đỏ. – Cắt tiết cổ vịt, bỏ ít tiết đầu có hơi dao đi rồi cho chảy vào bát, khi gần hết, bỏ ít tiết cận đi. Cứ để nguyên như thế lấy đĩa đặt lên cho khỏi bụi.

Khi vịt mổ xong luộc rồi, lấy bộ lòng ra thái

hạt lựu thật nhỏ, thêm hai cái chân vịt và cái cổ đem nướng vàng cho thơm băm lẫn vào. Trộn đều nhân với nhau đặt vào đĩa tây để lên một chỗ bằng.

Lúc đó mới lại lấy độ ba thìa nước dùng vịt để nguội cho vào bát tiết hãm đánh tan đều rồi đem rưới khắp lên đĩa nhân, lấy đĩa se sẽ đặt cho tiết phủ khắp nhân.

Để nguyên chỗ một lúc cho đông. Rắc lên lạc rang bóc vỏ rồi, mấy miếng gan thái mỏng. Sắp ăn, rẩy vào tí cà cuống cho thơm. Khi ăn kèm với rau húng chó, rau mùi và cần tí hột dổi càng ngon.

Thịt vịt om mẻ tỏi

Con vịt làm lông sạch sẽ. Lọc lấy cổ, cánh dọc xương sống, lấy sóng dao dần cho mềm ra, bop mắm muối cho vào xào qua hành mỡ rồi đun nước lọc mẻ cho vào. Đun sôi kỹ vài dạo cho một củ tỏi giã vào, bắc ra. Món này dùng chấm rau sống rất ngon.

Tái vịt

Đùi vịt, thân vịt bỏ bì, thái thật mỏng bop thính hạt tiêu cho đều.

Ăn kèm với mấy lá tỏi tươi chấm nước mắm chanh cà cuống. Ngon cũng không kém gì tái ngỗng.

Chả vịt

Cổ, cánh, nầm vịt đem thái miếng dần kỹ bóp hành nước mắm cho đều, lấy lá xương xông, lá sói hay lá trầu non quăn ra ngoài từng miếng cặp gấp nướng. Vừa nướng vừa phiết vào ít mỡ lợn cho miếng chả không khô. Ăn chấm nước mắm tỏi, cho tí chanh.

Thường Tản-Đà tiên sinh vừa uống rượu vừa nướng lấy chả để nhắm cho được nóng.

Tuy rằng thịt vịt còn có thể làm nhiều món. Nhưng ở đây tôi chỉ xin viết mấy món mà Tản-Đà tiên-sinh thường ưa dùng thôi. Mong bạn đọc lượng biết cho!

Sâm-cầm đồ xôi

Sâm cầm tức là con cóc bèo. Mua về, tiên sinh sai thằng bọc vật lông khô thật kỹ, đem thui cho hết lông tơ. Rửa sạch, mổ bỏ lòng chỉ lấy cái mề băm nhỏ với hành mắm muối nhồi vào bụng sâm cầm, buộc lại.

Lấy độ hai bơ gạo nếp vo cho vào chõ. Đặt cả con sâm cầm lên trên bịt kín lại đồ thật kỹ. Chín rồi đem ra chấm muối chanh nhắm rượu. Còn xôi ăn rất ngon vì tất cả nước ngọt và béo của con Sâm cầm đã thấm vào xôi. Trong những cuộc lữ hành Tản Đà tiên sinh thường có món này mang theo làm lương thực.

Chim sẻ rán

Mua độ vài chục chim sẻ làm lông rồi, đem về mà bỏ lông chặt bỏ mỏ, chân, sẽ lấy dụng dao dần cho bẹt con chim ra. Ướp qua hành nước mắm, hạt tiêu. Cho vào chảo mỡ đun rất nhỏ lửa, đây vung kín, thỉnh thoảng lại dò.

Khi chim đã vàng đều đem ra ăn với rau trộn dầu dấm rất thơm ngon.

Chim câu non nấu cháo

Những đêm nào cần làm việc nhiều, mà người mệt, tiên sinh cho thằng bộc mua một hai con chim câu non về làm lông, thui lại sạch sẽ, cho vào nồi nấu cháo. Khi chim đã nhừ, thằng bộc phải vớt chim ra một đĩa tây bày ở mâm với đĩa muối hạt tiêu. Còn cháo vợi vào cái song đặt lên cái hỏa lò bên mâm rượu.

Vừa uống rượu, vừa gỡ thịt chim ăn vừa múc cháo húp vừa viết văn. – Tản Đà iên sinh có lối làm việc trong lúc ăn. Mà vừa ăn vừa viết thì tiên sinh viết cả đêm được không biết mỏi.

Chim câu ninh đồ xanh

Chim câu vặt lông, thui sạch sẽ. Mổ moi bỏ lông. Lấy một bơ đồ xanh kháp vỡ đôi, chọn với mấy củ hành đập dập, muối, nhồi vào trong bụng con chim, rồi quấn lạt thật chặt bỏ vào nồi

đổ độ hai bát nước. Đun kỹ, còn độ một bát nước là được.

Món này nhắm rượu rất bổ. Khi ăn, miếng đồ xanh nhồi ở trong con chim béo như mỡ và rất ngon.

Chả le le

Le le tức là một giống vịt trời bé. Thịnh thoảng có người đánh lưới được đi bán rong, mua về cắt tiết ra bát, không phải hãm vì giống này ít tiết lắm. Lọc lấy những chỗ nạc, ướp nước mắm hành, cho chỗ tiết đã cắt vào bóp đều cho đậm vị. Cặp gấp nướng vàng khi ăn, rắc vào chút hạt tiêu cho thơm.

Le le thôn hành dấm

Những chỗ nạc lọc ra nướng chả rồi. Còn xương le le đem băm rất nhỏ, viên lại bằng những quả táo, đổ nước vào đun kỹ. Cho mắm muối vừa rồi, cho hành răm vào bắc ra chan bún ăn rất ngon.

Chim hét nấu rau diếp

Chim hét mua về cũng làm như le le. Thịt nạc nướng chả. Dụ xương băm ra nấu canh với lá rau diếp thái nhỏ ăn rất lạ miệng.

Dẽ giun quay

Mua độ mười con dẽ giun về, vật lông, thui rửa sạch, mổ bỏ lông, đem đặt lên thớt lấy dong dao dần cho kỹ rồi cho vào chảo mỡ đang sôi, đập vung lại đun rất nhỏ lửa, thỉnh thoảng lại cho đĩa vào trở đi trở lại cho vàng đều. Gắp dẽ ra đĩa, cho độ nửa củ hành tây, một quả cà chua vào mỡ rồi cho hai thìa nước lã đun sôi dội lên dẽ cho mềm. – Tây thì gọi là nước sauce.

Khi ăn cho chút hạt tiêu, và kèm với rau sống trộn dầu dấm rất ngon.

Cò xáo măng

Cò mua về vật lông khô, thui mổ sạch sẽ. Lọc thịt nạc thái miếng, còn xương băm viên cho vào xào qua hành mỡ, nấu với măng chua. Trước khi bắc ra cho mấy ngọn rau răm thái nhỏ.

Chim câu nhồi bí

Mua quả bí đao mình tròn mà ngắn về. Bỏ đôi, nạo bớt ruột đi.

Thịt chim băm với nấm hương, mộc nhĩ, hành hoa, mắm muối cho vào giữa quả bí lại đập hai mảnh lại với nhau. Đổ vào chỗ hấp, đun cách thủy cũng được. Đem ra cời lạt, gọt bỏ vỏ bí rồi thái khoanh bày ra đĩa.

Khi ăn cho thêm ít hạt tiêu, và kèm với mấy ngọn rau mùi.

Thịt cuốn bắp cải

Thịt vai lợn băm nhỏ với nấm hương, hành củ, hạt tiêu, tí muối. Lá bắp cải bỏ sống, rọc đôi chập làm một, gói nhân thịt vào trong, lấy lạt buộc cho vào nồi ninh nhừ. Lúc ăn múc ra bát với vài thìa nước.

Món này ngon hơn ăn mằn thần của tẩu.

Đậu Hòa Lan

Mua đậu hòa-lan đừng non quá, đừng già quá, tước bỏ sơ cạnh, chần qua nước sôi.

Bổ đục, lá lách lợn khía thái miếng cho vào xào hành mỡ, tai tái thôi.

Khi ăn, cho một ít hạt tiêu, kèm với mấy ngọn rau mùi.

Hoa cải xào tôm

Mua hoa cải đem về thái cắt ra từng hoa nhỏ một, rửa sạch, bỏ những cuống già đi.

Cho vào xào với tôm he, tôm cò, chim, thịt lợn, dò, đều ngon.

Cần nhất là hoa cải xào tái thôi thì mới ngon,

Ớt phật thủ nhồi

Mua độ hai chục quả ớt phật thủ về. Cắt nùm to như chùm cau, nạo hết ruột và hạt ớt đi.

Thịt vai lợn băm nhỏ với nấm hương, mộc

nhĩ, hành củ, tí muối, nhồi vào, lại lấy nắp ớt đậy lên. Đặt vào cái bát đun cách thủy, Theo lối nhồi cà chua.

Ai ăn được cay, thì rất thích món này.

Núc nác

Mua quả núc nác non về đốt cháy hết vỏ. Cho vào rửa nước gạo cho thật sạch. Rồi lại treo lên, ráo nước đem khìa, thái ngang bày ra đĩa.

Khi ăn cặp với thịt ba chỉ luộc, chấm mắm tôm, chanh, ớt rất ngon.

Về mùa núc, Tản Đà tiên-sinh thường ăn món này.

Mướp đắng

Mướp đắng bỏ đôi, nhồi nhân thịt băm với nấm hương, mộc nhĩ, hành hoa vào rồi đun cách thủy như bí nhồi.

Mướp đắng, củ để sống, ăn chấm mắm tôm chanh, ớt, cặp với thịt ba chỉ luộc cũng ngon và rất mát.

Cà rán

Cà dứa rửa sạch, xắt khoanh, bóp qua một tí muối, ngâm rửa cho hết nhựa xám với ra rổ cho ráo nước.

Đập hai quả trứng gà vào bát cho vài lá hành hoa thái nhỏ.

Bỏ cà vào soong mỡ rán vàng, gấp ra nhúng vào bát trứng ngay. Ăn chấm nước mắm tỏi. Cần ăn nóng mới ngon.

Cà om

Mua cà dứa non, thái miếng, ngâm vào chậu nước cho hết nhựa. Vớt ra để ráo nước.

Thịt ba chỉ thái miếng, đậu nghệ thái miếng, cà chua thái miếng cho cả vào xào hành mỡ mắm muối. Rồi lọc nước mè vào đun kỹ. Sắp ăn, cho thêm tí tía tô, xương xông, hành hoa thái nhỏ, và giã một củ tỏi vào.

Om trám đen

Mua thứ trám đen nhọn hai đầu. Đổ trám vào một cái chậu, sàng tro lên, cho thêm tí nước đủ ướt tro, lấy hai tay sát kỹ cho trám sạch phần, rồi đem ra rửa sạch trám, đổ vào cái vại con.

Đun nước muối hơi mặn mặn để còn nóng vừa vừa dội lên trám. Nên nhớ nếu nước nóng già thì trám rắn, mà nguội quá thì trám nát ăn không ngon. Để sau hai mươi bốn tiếng đồng hồ thì ăn được. Đêm phải làm việc khuya Tản-Đà tiên-sinh cũng thường hay uống rượu với món trám này.

Trám bổ đôi đem nhồi thịt như ướp đắng, rồi hấp cơm ăn cũng rất thơm ngon.

Giò thủ

Về dịp tết, chúng ta, nhà ai cũng cần phải gói giò. Mà giò là một món ăn rất tiện, vừa để được lâu, vừa không phải dùng đến củi lửa, khi ăn, lại ngon nữa, Món giò của ta này thực không khác các món jambon, saucisson của Tây mấy.

Tản Đà tiên sinh cũng rất sành về cách làm các thức giò này. Vậy tôi xin viết ra đây để tặng các bạn đọc thân ái.

Giò thủ là giò gói bằng thịt đầu lợn. Mua cái thủ lợn về nhát hết lông, rửa sạch, thái miếng ra, to độ bằng ngón tay một; cho hành, mắm muối, hạt tiêu, mộc nhĩ vào xào lên cho chín.

Lấy lá chuối tươi, hơ qua, lau cho sạch. Xúc giò ra gói tròn, lấy lạt giang quấn cho thật chặt rồi để cái giò vào hai cái mảnh tre buộc xếp lại treo lên. Để từ sớm đến chiều thịt giò quấn lại với nhau rồi xắt ra ăn rất thơm ngon.

Giò lụa

Cần nhất chầy, cối giã giò phải rửa thật sạch, lau thật khô. Và phải giã lúc thịt tươi. Nếu thịt ối giò sẽ bã không ngon.

Lấy toàn thịt vai, thịt mông lợn, lọc hết gân và bạc nhac đi. Thịt thái thành những miếng nhỏ cho vào cối giã, dùng một chầy giã tới lúc thịt đã dập nát hết rồi dùng hai chầy, phải giã luôn tay đừng nghỉ thì sau giò mới quánh.

Khi không còn hình miếng thịt nào hãy cho một ít muối rang vào lại giã cho thật mịn, rồi cho thêm độ hai thìa nước mắm ngon vào thúc cho đều và giã nhanh tay một lúc nữa.

Đem súc giò giã đó ra lá chuối đã hơi khô, lau sạch gói lại – gương giò càng to càng đẹp – ngoài quấn lạt giang thật chặt. Rồi lăn đi lăn lại cho kỹ.

Cho vào nồi đồ ngập nước đun to lửa cho nước sôi mạnh một lúc rồi rút hết củi, chỉ để than tro âm ỷ độ bốn tiếng đồng hồ thì vớt ra. Treo lên cho ráo nước.

Giò hạt lựu

Bì lợn sạch lông, thái nhỏ dài như nửa chiếc đũa một. Lúc thịt nạc giã kỹ như giò lụa rồi thì cho bì vào thúc lẫn với giò nạc, cho bì loãng thoáng thôi. Cũng buộc như giò lụa.

Giò mỡ

Thịt nạc giã kỹ như giò lụa. Thái mỡ mỏng, mỡ gáy lợn từng thoi một cho vào thúc đều. Nhớ cho ba phần thịt nạc thì trộn một phần ba mỡ thì mới ngon. Xong. Cũng luộc như luộc giò lụa.

Giò lá đề

Giò lá đề là giò khi cắt ra đĩa trông thành hình lá đề. Bất cứ là giò lụa, giò bì, giò hạt lựu, khi

vót ở nổi ra lấy hai miếng tre chẻ sẵn, ép sát hai cạnh về một phía cái giò. Rồi lấy lạt chằng thật chắc treo lên. Để một đêm, mai xắt khoanh giò ra sẽ được như ý. Hay bạn muốn có giò vuông, giò hình lục lăng hay bát giác cũng được. Chỉ phải thay cái ép ở ngoài. Nhưng phải ép ngay lúc vừa ở trong nổi bắc ra,

Giò bì

Cũng làm như giò hạt lựu, nhưng cứ một phần nạc, một phần mỡ thì phải ba phần bì. Giò bì này, người ta hay ép thành giò lá để.

Giò cuốn

Khổ thịt pha ra bằng tờ giấy, cứ để nguyên quần lại. Dem gói bỏ luộc như luộc giò lụa Cần nhất là quần lạt bên ngoài cho chặt thì khi xắt miếng giò ra nó mới không vỡ.

Giò hoa mai

Giò nạc già kỹ. Xúc ra gói. Trứng vịt trắng chín quần mộc nhĩ rửa sạch vào trong, lăn tròn lại như ngón tay đặt một lượt vào giữa cái giò rồi gói lại. Phải gói khéo, đừng để cho trứng và mộc nhĩ chạy sang một bên. Luộc xong, lấy bốn miếng ép cong lòng bốn góc sẽ thành ra bốn cánh hoa.

Giò lòng

Lòng non lợn bỏ đôi ra cạo, rửa thật sạch. Cổ hũ lợn cũng cạo rửa thật sạch. Đem thái ra dài độ bằng ngón tay một. Xào với hành, nước mắm ngon cho vừa chín đến.

Xúc ra lá chuối gói cho thật chặt lại, rồi lấy hai mảnh tre ép chặt hai bên. Để cách một đêm cho lòng siết lấy nhau khi ăn, giò lòng mới không vỡ ra từng miếng.

Chả quế

Giã thịt nạc cho kỹ như giã giò lụa. Mắm muối cho vừa, tán quế chi rây bột cho vào, giã lại một lúc cho thật đều. Xúc thịt ra chất xung quanh ống nứa đã rửa sạch và nướng than cho thật vàng.

Lúc ăn nên thái theo hình ống nứa như thanh quế, nhỏ một.

Chả nhái

Nhái thuộc loại ếch, nhưng bé hơn. Nhái đem lột da mổ như ếch. Chỉ lọc lấy những chỗ nạc cho vào cối giã rất kỹ rồi cho hạt tiêu, nước mắm ngon vào thúc thật đều. Xúc ra nặn từng cái bằng ba ngón tay một, đem nướng vàng.

Món này ăn cũng rất ngon. Mà còn đỡ được bệnh đau lưng. Tản-Đà tiên-sinh đã nghiệm thấy như vậy.

Ruốc thịt lợn

Mua cái thăn lợn về pha thành thoi nhỏ, đặt vào nồi cơm hấp thật chín. Dem ra xé nhỏ toi. Muối rang tán thật nhỏ. Cho vào vài thìa nước mắm trắng ngon. Chảo gang đánh thật sạch. Cho ruốc vào rang thật khô xúc ra cho vào chai hay lọ bịt kín ăn dần. Nhớ lúc rang chỉ để than thôi kéo cháy ruốc và bịt kín cho ruốc khỏi ướt.

Ruốc tôm

Tôm to con, mua về rửa sạch cho vào luộc. Dem ra gỡ bỏ vỏ, đầu đuôi, chân đi. Chỉ lấy toàn nạc, cho vào cối sạch giã bông ra, rồi cho nước mắm ngon, muối. Và cũng rang như ruốc thịt lợn.

Ruốc cá quả

Cá quả to mua về, nhào đất ướt bọc kín ra ngoài, cho vào bếp than lùi, bao giờ đất khô lại, nứt khe thì đem đập lấy cá ra. Bóc bỏ da, chỉ lấy nạc, bóp hết xương. Ướp muối, nước mắm ngon rồi cho vào chảo rang như rang ruốc lợn. Cứ đảo mãi bao giờ cá toi hết là được.

Ruốc gà

Thăn gà luộc xé nhỏ. Ướp muối rang, nước mắm ngon rồi cho vào chảo rang như rang ruốc thịt lợn.

Cách để thịt, cá tươi

Thịt, hay cá tươi muốn để được hàng tháng chỉ việc đem ngâm ngập vào một nồi mật mía.

Tản đà tiên sinh biết được cách này do một tình cờ “Ngày tiên-sinh ở quê nhà: Khê- Thượng. Tiên sinh có nuôi một đàn gà thiên bảy con. Mà nhà ông cháu ở chung sân, có ruộng mía đang kéo mật. Ngoài thêm nhà ông cháu có để đến một chục chum mật, lúc đây lúc bỏ ngỏ.

Thế rồi một hôm giữa ban ngày đàn gà thiên của tiên sinh bỗng thiếu mất một con. Cũng tưởng hàng xóm có kẻ tham bắt thịt mất nên cũng thôi.

Tới một hôm, đến hơn hai tháng nhà ông cháu dỡ cái chum mật thứ mười ra bán thì thấy con gà thiên của tiên-sinh chết chìm trong đó. Lôi con gà ra, vẫn thấy như gà mới chết. Thằng bộc của tiên-sinh tiếc rẻ đem vật lông mổ lược, ăn vẫn còn như gà tươi.

Tiên sinh biết chuyện, mới thử để cá thịt vào mật, quả nhiên không bị hỏng.

PHỤ TRƯỞNG

Các cách làm dưa, cà, tương, mắm, dấm, trứng mặn.

Tặng hết thầy các bạn nữ lưu tân tiến.

N. T.

Mấy lời của kẻ viết

Trong thời kỳ ở quê nhà: Khê thượng (Sơn-Tây), ngoài sự làm văn, viết báo, Tản-Đà tiên-sinh rất để tâm đến vấn đề giáo dục phụ nữ trong họ. Mà Tiên-sinh chú trọng hơn hết về việc nội trợ: bếp núc của phụ nữ.

Mỗi lần có dịp Tiên-sinh ngồi trông cho thành bộp làm mắm, làm dưa là Tiên-sinh cho đi gọi hết đàn bà, con gái trong họ, dù là các vai trên, kẻ dưới đến để học cách thức của Tiên-sinh làm.

Tiên sinh dạy ngay bằng cách thực hành. Cũng bởi Tiên-sinh rất khéo và lễ độ nên mọi người đều mến phục.

Cũng nhờ tiên-sinh mà từ bấy tới nay, đàn bà, con gái trong họ kẻ viết tập này, không đến nỗi như hai câu thơ của Đỗ-tang-Nữ, dưới đây, người bạn gái của Tản Đà Tiên-sinh gửi tặng Tiên sinh kèm với gói rau sống chùa Hương từ 18 năm về trước:

[...]

*Không đi xin gửi lại nhà
Thay cho dưa khú cùng là cà thơm...*

Tản Diệt Nguyễn Tố

- 1942 -

Dưa cải muối xối

(Muối xối nghĩa là muối xong một lúc ăn ngay). Mua rau cải già về rửa sạch, thái ngắn độ một đốt ruồi tay. Đun nước âm ỉ, cho muối vào đánh cho tan. Cho rau cải vào vại con, đổ nước muối vào, lấy cái vỉ đập lên, lấy cái lọ đựng nước hay hòn đá chèn lên.

Dưa cải cây (ăn tết)

Trước tết độ nửa tháng. Mua cải cây to về bấm gốc, chỗ già cắt bỏ đi. Rửa sạch, treo lên giấy thếp phơi nắng một ngày cho héo đi.

Lúc muối, cầm từng cây một, đặt lên cái mâm, rắc muối vào lăn lăn cho muối nhận vào cây rau rồi xếp dần từng lượt một vào vại to – liệu cho vừa muối:

Xếp hết rau có muối vào. Lấy một cái vỉ đan cứng để lên rồi lấy cái cối đá con chẹn lên, dùng cho nước.

Độ mười hôm thái bày vào đĩa ăn với thịt mỡ, bánh chưng rất ngon.

Dưa hành

Mua hành già về, cắt bỏ hết dọc, cắt bỏ rễ, chỉ cắt rễ thôi, dùng cắt vào thịt hành, kéo khi muối bị nát.

Đem ngâm tro độ ba hôm, rửa sạch sẽ, cho vào vại rắc muối từng lượt lên trên.

Một vại to hành thì cho độ ba bát muối. Lấy vỉ dẩy lên hành, chẹn đá lên thật nặng, độ nửa tháng ăn được. Khi ăn bóc bỏ lần vỏ già và cắt nộm rẽ đi.

Dưa giá

Mua độ một hào giá về rửa sạch, nhặt bỏ mũ và rễ đi, cho vào cái liễn to.

Lấy độ hai bát nước lã, cho nửa thìa muối, ít bột tẻ, chút đường, một miếng phen chua nhỏ, chọn đều tro với giá. Dẩy một cái đĩa to lên, chẹn hòn đá con cho giá ngập nước. Độ hai hôm thì ăn được.

Dưa khoai

Cắt lấy giọt cây khoai sọ bỏ chỗ già đi, chỉ lấy những chỗ non, cắt 2 đốt tay. Dem ngâm nước gạo một đêm. Rồi rửa sạch, cứ một rá con dọc khoai thì trộn một thìa muối. Muối cho vào một bát nước lã đánh cho tan. Tưới đều vào dọc khoai, cho vào vại đậy vi lên chẹn đá .

Độ nửa tháng ăn mới hết ngứa. Chấm tương hay mắm tôm chanh rất ngon.

Dưa bắp cải

Mua bắp cải già về rửa sạch thái nhỏ, đánh nước muối, cho vào muối như muối xối. Độ ba hôm ăn được.

Dưa hoa chuối

Hoa chuối tức là cái bì chuối mua về thái nhỏ vào chậu nước có đánh chút phèn chua cho hết nhựa, vớt ra rửa sạch, cứ 3 cái hoa chuối thì cho nửa thìa muối vào bóp đều, cho vào cái liễn to lấy vi đậy lên, chọn một cha đựng nước lên.

Hai hôm thì ăn được.

Dưa kiệu

Kiệu mua về cũng ngâm tro như hành. Song lúc muối cho ít muối hơn muối hành. Kiệu muối độ năm hôm đã ăn được.

Dưa nác

Rau cần già mua về, nhặt hết rễ, rửa sạch cắt bỏ gốc, bỏ ngọn, bỏ lá. Thái vào ít dọc hành, vài ngọn rau răm. Cho vào cái liễn bóp muối, đập cái đĩa con lên trên, có thể ăn ngay được sau độ một giờ đồng hồ.

Dưa rau diếp

Rau diếp già, cắt bỏ chỗ cuống đi. Rửa sạch phơi se se. Để cả cây đem nhận muối như dưa cải cây, cho ít muối hơn.

Độ năm hôm ăn rất chua ngon.

Dưa góp

Đu đủ gọt vỏ thái miếng. Dưa chuột thái miếng. Dưa gang thái miếng. Củ cải đỏ thái khoanh. Cuống bắp cải thái khoanh. Hoa cải thái miếng. Đem trộn đều với muối, đường tỏi dgi, cho thêm tí dấm thanh.

Độ một hôm ăn được.

Dưa gang muối

Dưa gang mua về rửa sạch, để nguyên cả quả cho vào vại xếp từng lượt. Mỗi lượt lại rắc lên một lượt muối. Chẹn thật nặng. Không phải cho nước.

Cứ ngày đem để ra sân phơi nắng. Đêm lại xếp vào vại muối.

Độ mười hôm như thế liền khi quả dưa quắt mỏng lại đem ngâm tương. Lúc nào ăn lấy ra từng quả rửa bỏ tương đi thái ra đĩa.

Nếu khi được phải ngâm vào tương, kéo không khí vào nhiều dưa sẽ nát hỏng.

Hành tây muối

Mua những củ hành nhỏ, không phải ngâm tro. Lấy kim tiêm đều chung quanh. Cho vào cái liễn rắc muối đều từng lượt. Đậy vại, rồi chẹn đá nặng lên trên.

Độ nửa tháng đem thái ăn, rất ngon.

Củ cải

Mua củ cải về, cắt hết rễ, rửa sạch, bỏ đôi, để ngửa lòng miếng củ cải lên, mỗi miếng củ cải cho vào giữa độ một đồng chinh muối. Xếp lần lượt vào vại, không phải chẹn.

Độ năm hôm ăn được. Đem ngâm tương càng để được lâu, và ngon không kém cà-la-thầu của tàu.

Cuộng bắp cải

Lấy cuộng bắp cải, tước bỏ lần vỏ già đi. Cắt răng cửa xung quanh cho đẹp. Cắt khoanh tròn như đồng tiền, giả gừng cho vào, bóp muối cho vào bát. Để từ sớm đến chiều ăn được.

Su hào muối

Su-hào mua về, cắt bỏ dọc, gọt rửa sạch. Bỏ khía một đầu phía trên ra làm tư, dùm muối cho đầy vào bốn khe và lồi lên một ít muối nữa (su hào phải mặn muối khi ăn mới dòn, không bị nát).

Su-hào cho muối rồi cù xếp từng củ một vào vại, hết lượt nọ đến lượt kia không phải cho nước. Trên đây cái vỉ thật cứng, lấy cái cối đá nặng chèn lên.

Độ một tuần lễ ăn được. Dem ra ngâm vào lọ tương càng để được lâu.

Muối cà pháo

*Hà tươi của bể Tua-ran,
Long-xuyên chén mắm, Nghệ an đĩa cà.*

Thú ăn chơi, T. Đ.

Cà pháo mua về, cắt hết cuống – cắt cuống thôi, đừng cắt nùm, vì cắt nùm nhỡ sát vào thịt cà, khi muối sẽ áải và khi chèn đá hột cà sẽ phui ra thì cà sẽ hỏng. Cứ mười đầu cà thì một bát rượu con muối, nếu muốn cho cà sẽ chua thì muối nhạt hơn: chỉ cho một bát con muối vào nước hơi âm ỉm, đánh tan muối, đổ cà vào đây vỉ, lấy đá chèn nặng cho nổi nước lên.

Độ tuần lễ đã ăn được.

Cà pháo Nghệ An dòn, ngon nhất.

Sung muối

Lấy sung bánh tẻ về cắt hết cuống, rửa sạch muối cho vào nước ấm đánh tan, đổ sung vào, đập vỉ chèn đá nổi nước lên như muối cà pháo.

Độ ba hôm đã ăn được. Ăn sung muối có một vị bùi bùi rất ngon.

Muối nhạt có thể dùng nhắm rượu được.

Muối cà dứa

Cà dứa mua thứ xanh vỏ, cầm quả cà thấy nặng ngon hơn. Lấy tay bóc bỏ núm, dùng dùng dao sọc cắt vào thịt cà, quả cà nào bị thủng thịt sẽ nát hỏng. Dem rửa sạch, để ráo nước. Bốc muối để đầy vào chỗ lõm tai cà, xếp lần lượt vào vại. Không phải đổ nước. Lấy vỉ đập lên, lấy cối đá chèn thật nặng. Muốn cho cà mặn thì cứ ba quả cà một thìa muối, muốn cà nhạt và chua thì năm quả cà một thìa muối,

Độ mười lăm hôm trở đi thì ăn được.

Làm tương gạo

(Tương phải làm vào tháng sáu ta mới ngon).

Lấy mười đấu gạo nếp cái, cho vào chỗ đồ xôi. Xôi chín dờ ra cái nia có lót lá chuối lau sạch, để một hôm cho xôi thật nguội, hôm sau mới dặt mỏng ra khắp nia, lấy một cút rượu trắng phun vào. Lấy lá sen, lá nhãn đập kín lên trên.

– Muối đầu gạo thì ba đầu đỗ – đỗ ngâm nước độ nửa ngày, cho vào chỗ đồ chín, để khô rồi đổ vào nồi rang rang nhỏ lửa cho vàng. Rang ngay đỗ sống cũng được, nhưng có khi vì rang vụng đỗ sống thì tương sẽ kém ngon –

Đỗ rang rồi để nguội, cho vào chum đồ nước lã (nửa chum) ngâm, tối đây, ngày mở nắp ra phơi nắng.

Xôi dặt ủ độ bảy, tám hôm, phải thăm luôn khi thấy thứ mốc vàng vàng lên như hoa hòe là được. Nếu nếm nước đồ chua ngọt thì đem xôi mốc cho vào một cái chậu, cho vào một hai bát nước muối, chắt vài bát nước đồ sang bóp đều để phơi nắng.

Độ tám chín hôm, khi nếm nước đồ đã ngọt thì trộn lẫn cả chậu mốc vào bóp đều với nước đồ. Rồi trong cử mười bát tương thì cho hai bát muối. Nhớ trừ số muối đã cho vào chậu mốc trước; kéo mặn quá mất ngon.

Mốc mà muối kỹ, tương có thể ăn ngay được. Nếu mốc không muối thì năm hôm sau mới ăn được.

Muốn làm tương xát như lối tương bản thì chỉ việc vớt cái tương (cả đỗ lẫn xôi mốc) xát vào một cái rá thưa, bỏ bã đi rồi cũng đông mười tương, hai muối.

Tương ngô

Tương Ngô làm khéo, ăn ngon hơn tương gạo. Nhưng trước khi đồ xôi, phải đem xay ngô nhỏ

ra, ngâm nước một đêm rồi mới cho vào chỗ đồ. Đồ cũng rang và ngâm như tương gạo. Cũng mười bát tương hai bát muối.

Tương ngô xát kỹ trông đẹp hơn tương gạo, nhưng phải để độ nửa tháng trở đi ăn mới ngon. Chum tương phải để ngoài sân.

Nước mắm cáy

Mua con cáy về cho vào cái chậu nước to, ngâm cho cáy nhả hết nước bẩn. Bóc bỏ hết yếm và mồm cáy cho khỏi hôi. Vớt ra rửa, để ráo nước, rồi cho vào cối giã thật nhỏ, bốc vào các chĩnh. Cứ mười bát cáy giã, cho bốn bát muối, trộn đều, để một tháng, cho nước lã vào quấy lên, đổ cả bã vào nồi đun sôi kỹ. Lọc, cho vào chai, càng để lâu ăn càng ngon.

Nước mắm sườn

Sườn lợn mua về chặt nhỏ, cho vào rang thật dòn cả xương lẫn thịt, đem ra giã nhỏ, đổ nước sôi vào ngâm với muối. Độ dằm hòm cho vào cái chảo và cho độ nửa bát nước hàng. Đun sôi kỹ, lọc cho vào chai. Nước mắm sườn làm khéo, ăn ngon, thơm hơn nước mắm cá mua ngoài.

Mắm cá thu

Ở vùng bể, mới mua được cá tươi. Cá tươi mới làm mắm được. Mua cá về mổ sạch sẽ, bỏ đầu

đuôi, xương sống, pha ra từng miếng, ướp muối, rượu, thính cho vào cái chĩnh, bịt kín, chôn xuống đất độ ba tháng đem lên mới ăn được.

Mắm thủy trần

Thủy trần tức là con ruốc, vùng bể mới có. Người ta vớt ở nước mặn lên, trông như cám. Chỉ tháng một ta mới là mùa. Cứ để nguyên không phải rửa lại. Đong mười bát ruốc thì cho hai bát muối, một cút rượu trắng, một bát thính trộn đều.

Có tên là thủy - trần vì nó nhỏ như “bụi nước”.

Để độ một tháng mắm đỏ như phẩm hồng, đem ra ăn với các thứ rau thơm, riêng khế thịt rọi luộc, v.v. như các thứ mắm khác. Người ốm không nên ăn vì rất độc. Ăn vào có thể thành bệnh phù ngay.

Mắm rươi

Rươi mua về, mua nước rươi thứ hai, làm mắm mới ngon. Nhặt hết rác ản, rửa qua một lần nước lã, để cho ráo.

Vỏ quýt thái nhỏ, riêng giã nhỏ, một bát thính. Rồi cứ đong mười bát rươi thì cho hai bát rươi muối. Đổ vào cái liễn lấy đũa cả đánh thật kỹ. Cho vào lọ bịt kín, đặt cạnh bếp tro, nắng thì đem cả lọ ra sân phơi.

Để độ tháng rươi thì ăn được.

Mắm tôm rảo

Tôm rảo là tôm to bằng ngón tay. Mua về lấy kéo cắt hết râu, đuôi, chân. Bóp bỏ cái đốm đen ở đầu đi. Rửa sạch để ráo nước.

Muối bát tôm thì cho một bát muối. Nửa bát thính, một miếng riềng bằng ngón chân cái giã nhỏ, nửa cốc rượu trắng, trộn đều cho vào lọ, lấy vải cái lá mít tươi phủ lên đây cái vỉ ép xuống. Cho vào lọ bịt kín, để bên bếp. Độ nửa tháng ăn được.

Mắm tôm riu, tôm gạo

Tôm riu, tôm gạo là thứ tôm con, người ta, còn gọi là tép (bé như cái tép).

Mua về nhặt hết các con bỏ nước, cắt vó, niềng con, cá con đi. Rửa sạch.

Cứ mười hai bát tôm con thì cho hai bát muối. Một cốc rượu, một bát thính, trộn đều cho vào lọ bịt kín.

Độ một tuần lễ ăn được. Ngoài hai mươi hôm mà ăn chưa hết, mắm sẽ xác, kém ngon

Mắm cá lành-canh

Cá lành canh hơi giống cá mương, mình mỏng và dài hơn, mổ bỏ ruột, chặt bỏ đầu đuôi, đánh vẩy kỹ, rửa sạch. (Cần bỏ đầu, vì để đầu mắm sẽ sạn).

Để ráo nước, đông mười bát cá, cho một bát muối, một xu riêng giã nhỏ, một bát thính, trộn đều. Cho vào lọ bịt kín, chôn xuống đất.

Độ một tháng mắm ngấu mới ăn được.

Mắm cá ngần

Cá ngần cũng bé con như lành canh. Nhưng nó trắng và trong suốt, bóp ruột, rửa sạch. Cũng muối như cá lành canh. Độ mười lăm hôm ăn được.

Mắm cá rô

Cá rô con bằng hạt bưởi. Đánh vẩy kỹ, mổ bỏ ruột, để cả đầu. Cũng mười bát cá một bát muối; thính, riêng, rượu, như muối cá ngần. Cho vào lọ bịt kín chôn xuống đất để độ ba tháng, thì ăn được.

Khi ăn, xương cá sẽ mềm y như ăn cá hộp.

Tương mơ

Mua mơ về rửa sạch, cho vào chỗ đồ chín như đồ xôi. Mơ đã chín, đem ra xát lên một cái rá mau, cho nước bột mơ xuống cái liễn, bỏ hạt và bã đi.

Cứ trong mười bát nước mơ cho nửa bát muối, đánh cho đều. Để cả liễn phơi nắng độ mười hôm, đem cho vào chai, nút kỹ, cất đi ăn dần.

Tương: sấu, dộc, cà chua

Tương sấu, dộc, cà chua cũng làm đúng như tương mơ.

Sấu dộc, cà chua cũng xát bỏ hột, vỏ đi. Mỗi khi xào hay nấu riêu cho vào một tí, rất ngon.

Cao chanh

Mua chanh to về, bổ đôi, vắt ra bát, lọc qua một lần vải cho hết hột, hết tép mùi đi. Cứ mười quả chanh thì cho nửa thìa muối. Đổ ra đĩa tây phơi nắng. Khi đặc lệt sệt lại, đem đổ vào chai, nút kín ăn dần. Nhớ cho vừa muối. Nếu cho nhạt muối quá cao chanh sẽ mốc, hỏng không ăn được.

Trứng mặn muối nước

Mua trứng, cần lắc quả nào không úc ắc muối mới tốt.

Một trăm quả trứng thì cho ba đấu muối vào nồi đun sôi. Bắc ra, để nguội nước.

Trứng xếp vào vại, đổ nước muối lên trên; đổ nước muối ngập trứng, nên cạn hờ trứng thì lại đun thêm độ một bát muối đổ vào. Trứng hờ nước muối sẽ hỏng. Độ một tháng trở đi đem luộc ăn cơm rất ngon.

Trứng mặn muối tro

Cũng phải chọn trứng cẩn thận. Lấy cái sàng, sàng tro nhỏ vào cái chậu. Nếu một trăm quả trứng thì cho vào bốn đấu muối; đổ tí nước ngào muối tan ra với tro, lệt sệt như bùn, rồi đem nắm ra ngoài kín quả trứng. Xếp vào cái nồi hay cái chậu để hai tháng mới ăn được.

Làm dấm bún

Lấy một liễn nước luộc bánh trôi về, mua độ hai xu bún thả vào ngâm, độ mười hôm đem lọc ra ăn, dấm sẽ chua như dấm thanh.

Làm dấm vại

Quả vại ngon bóc lấy mùi, độ hai chục quả, thả vào liễn nước lã ngâm, cho thêm vào một cốc con rượu. Đậy kín, để một chỗ, cứ hai hôm lại cho vào một cốc con rượu.

Độ một tuần lễ, dấm sẽ ăn được và ngon không kém gì dấm Tây.

Dấm chuối tiêu

Bóc vỏ độ ba quả chuối tiêu chín kỹ, cho vào liễn nước lã ngâm, mỗi ngày cho một cốc con rượu vào, đậy kín. Độ mười hôm thì ăn được.

1940 - 1942

NGUYỄN TỐ

