

Nữ Công Gia Chánh

Gà Sào Hành Nhén

Nguyên tắc : XÀO - Thời gian hoàn tất : 2 giờ .
Cho 10 người ăn .

VẬT-LIỆU .

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| - 1/2 con gà đố 700 grs. | : - 1 trái ớt Dalat . |
| - 300 g. Nước . | : - 100 G. Hạt Điều nguyên . |
| - 100 G. Hành Tươi . | : - 50G. Hành ta , 1 củ tỏi , muối |
| - 1 Củ Hành Tây . | : - tiêu , đường , bột ngọt , ngọt |
| - 150g. Nam Rوم Búp . | : - nước tương ; Rượu thơm. |
| - 100 g. Carottes . | : - Một muỗng súp bột nǎng , |
| - 2 Trái cà chua . | : - Bả muỗng cà phê dầu mè . |
| - 1. Trái Ớt to . | : - Một muỗng cà phê dầu mè . |

Cách Làm:

I. GIAI ĐOAN MỘT : Chuẩn bị .

Gà làm sạch lóc lấy thịt ; xắt hạt luu to cạnh đố 1,5 cm.
Măng tươi xắt hạt luu ; luộc chín đố 2 ; 3 nước cho hết dǎng.
Hành Tây , xắt dọc bán to đố 3 cm. ; tía lá .
Nam Rوم , got sạch , trộn nước sôi với muối , vớt ra để ráo,
xắt hạt luu .

Carottes:tia hoa lá ; luộc sơ .

Ớt , Cà Chua , tía hoa .

Ớt Dalat xắt hạt luu .

Ướp Thịt Gà : Cho vào gà 1/2 muỗng cà-phê muối + 1/2 muỗng -
ca-phê Bột ngọt + 1/2 muỗng cà-phê đường + 1/2
muỗng cà-phê tương + rượu thơm + 1/2 muỗng ca-
phê tiêu + 1 muỗng cà-phê dầu mè + 1 muỗng ca-
phê bột nǎng , trên đếu đố nua gio .

II. GIAI ĐOAN HAI : Xào - Gà .

Bắc chảo mỡ nóng (nhiều mỡ) phi hành tỏi cho thơm , cho -
hạt điều vào rang cho vàng , xúc ra đĩa .

Bắc chảo mỡ khác , cho hành tay vào xào sơ , súc ra đĩa ,
cho thêm mỡ + chút hành tỏi băm nhỏ , cho nam rوم và Ca-
rettes vào xào cho thơm , kế cho ớt Dalat vào , xào sơ xúc
ra đĩa .

Phi hành tỏi cho thơm (mỡ điều đố 200g.) cho thịt gà vào
chiên , thịt gà săn vàng , nêm gia vị lai cho vừa ăn ; thịt
gà vàng thì chút bột mỡ trong chảo rắc ; chỉ để lai đố 3 -
muỗng súp , kế cho măng , carottes , nam rوم , hành tây và
ớt Dalat , xào qua dao lai đố vai ba lần (lửa cản to , để
xào cho nhanh tay mới ngon .) nêm lai muối , tiêu , đường
bột ngọt cho vừa ăn .

Bột nǎng hòa vào 4 muỗng súp nước lạnh , cho vào cùng với
các thức đang xào đó , khi nước bột đã chín sền sệt , nhá-
ca chảo xuống chém ngay dầu mè và dầu hía vào .

III.GIAI ĐOAN BA . Trinh bày :

Cho hỗn hợp thịt gà ra đĩa , trên mặt trái hạt điều rang ;
Giữa đĩa cầm carottes , ớt tía hoa ; nhó rải trước tiêu và
ngò cho thơm .

Nen dùng trong lúc còn đang nóng , kèm xi-dầu cùng ớt , vắt
khoanh móng ./.

Thịt Kho Tiêu

Nguyên Tắc : NẤU TRONG NƯỚC - Thời gian hoàn tất 1,30 giờ
Cho 5 người ăn .

VẬT-LIỆU .

- 300 grs Thịt nạc lưng hay thịt dìu . : - Nước mắm , mõ hột
 - 50 grs Củ hành nhỏ , : tiêu xay rồi , bột
 - 1. Củ tỏi nhỏ : ngọt , đường ,
 - 1 trái dưa chuột . : - Một muỗng cà-phê-
nước màu dưa .

CÁCH LÀM .

I. GIAI ĐOẠN HỘT : Chuẩn Bi.

- Thịt nạc xắt mỏng dày dò 2 hay 3 ly.
 - Củ Hành + Tỏi : rửa sạch xắt mỏng đam nhỏ.

II. GIAI ĐOẠN HAI . Ướp Thịt và Kho.

- **Ướp thịt**: Cho thịt vào nồi đất kín cho hành tỏi băm nhè * nước mắm dưa + 1/3 muỗng súp nước mắm , trộn - lên thúc đều , để đủ 1/2 giờ thịt thâm gia-vị.
 - **Kho-Thịt** : Cho nồi thịt lên bếp , kho với lửa riuriu cho- nước mắm thâm vào thịt , kho tỏi khi nào ngo- thay nước mắm đã rút vào thịt giàn trộn , cùn- lai sen sét là được .
 - **Chém gia-vị**: Bắc chảo mỡ nóng , phi chút tỏi băm nhè che- thom chè vào song thịt , trộn đều , nhắc xuêng. Rắc thêm tiêu cho thơm .

III GIAI ĐOAN BA : Cách-Dùng .

- Thịt kho này dùng chung với cơm, kèm dưa chuột, hoặc dành cho người bệnh dùng chung với cháo trắng.

$\frac{x}{x}$

Bò Lúc Lắc

Nguyên Tắc : CHIỀN . - Thời gian hoàn tất : 2 giờ.
Cho 5 người ăn .

VĂT-LIỆU

- 500 grs Thit Bò mềm , (filet) : - Mỡ , tiêu , đường bột-
 - 200 grs Khoai tây : ngọt , ngọt , ớt .
 - 50 grs Bơ ngon (beurre .) : - 1. muỗng súp bột nướng;
 - 1/2 Cu-Toi-To . : - 1, muỗng ca-phe dau me
 - : - 1/2 chén nước leo.
(100grs nếu ngọt .)

CÁCH-LÀM .

I. GIAI-DOAN-MỘT : Chuẩn Bi

- Tỏi - Rửa sạch, băm nhỏ vắt lấy nước.
 - Thịt Bò - Lóc lát ngon, bò bảy nháy, xắt vuông quanh cờ, ướp với nước tỏi + tiêu, đường (một muỗng cà-phê) + bột ngọt 1/2 muỗng cà-phê + bột năng 1/2 muỗng súp, ướp đủ 1/2 giờ cho thịt thấm gia vị;
 - Khoai Tây-Luộc chín, lột vỏ n xắt quây cờ to lion thịt.
 - Nước lèo - Quấy chung với 1/2 muỗng súp bột năng thiết

dều , nêm chút xì-dầu + tiêu + bột ngọt + đường cho vừa .

- II GIAI-DOAN-HAI , Chiên Thịt .

Bắc chảo mỡ nóng , phi太极 băm nhè che thơm , cho thịt bò vào chiên sơ , sau đó cho khoai tây vào xào tát cá cho đều , cho chén nước lèo vào , hòn - hợp sen set lá được , nêm lại cho vừa ăn , nháé xuéng , cho dầu mè vào , trộn bơ vào trong lúc thịt còn đang nóng , như vậy thịt thơm ngon hơn .

III GIAI-DOAN-BA . Trinh-Bay .

Múc thịt bò và khoai ra đĩa , trên rắc thêm tiêu và ngọt che thêm . Món này dùng nóng với xì-dầu + ớt ./.

x x

Bí Tân

Nguyên Tắc - Hấp . Thời gian hoàn tất : 3 giờ .
Cho 7 người ăn .

VẬT-LIỆU .

- | | | |
|-------------------------|---|---|
| - 1. Quả Bí Tàu trên . | : | - 3 Tai nấm Đêng-Cô hay- |
| - 200.grs Tôm-The . | : | Nam Hương |
| - 150 grs Thịt Nạc Bò . | : | 1. Sắn hat xém |
| - 1. Bé lèng gà . | : | đã béc-ve . 1. Cù Hành Tây . |
| - 2. Côn Cua gach . | : | Nước mắm , tiêu , muối dương , bột ngọt . |

CÁCH-LÀM .

I . GIAI-DOAN MỘT . Chuẩn Bi :

-Bí Tàu , get nhu cái giò cé nắp , hay cắt ngang 1/3-trái dùng làm nắp , khoét và mực ruột ra . Ưop trong lồng bí , 1 chút nước mắm ngọt + bột ngọt để đê 1/2-giờ cho ngâm vào bí .

-Tôm The : rửa sạch cho vào seong luoc chín , lột vỏ , xắt hat lưu .

-Thịt nạc lủng : xắt hat lưu .

-Lồng gà , rửa sạch , khía dọc khía ngang xắt hat lưu .

-Nấm Đêng-Cô hay Nam Hương , ngâm , rửa sạch , xắt -

-Cua Gach . rửa sạch , hấp chín , gỡ thịt .

-Hat xém : luoc chín .

-Hành Tây , rửa sạch , xắt hat lưu .

Cho vào thau các thực : Tôm-Thịt-Lồng gà - Nấm - Cua-Hat xém - Hành Tây rồi nêm cho vừa , tiêu , muối , bột ngọt , đường , trộn cho thiệt đều . nêm cho vừa miếng .

II GIAI-DOAN HAI - Cách nấu .

- Bắc một ít nước sôi hay nước lèo (càng ngọt , cần ae vừa nước cho đủ sicc dụng của trái bí) cho các thứ - tôm cua , nấm đã trộn sẵn trong thau vào nấu vừa chín . Nháé xuéng i de nguoi , nhồi các thực hỗn hợp vào bí . Đậy nắp , Cót dây cho chắc .

Đem hấp cả trái Bí , lấy đũa xâm vào ruột bí , thấy , mềm , tức Bí đã chín .

- Món này dùng nóng , mát ngọt và béo .

- Chú ý : Nếu dùng Bí-Dao thì got vỏ bí cho sạch , cắt kheanh dày độ 5 hay 6 cm , mei ruột bỏ .

- Một trái Bí Đao non thì dồn dộ 200grs thịt nạc dăm. Thịt băm nhò, nêm vào thịt 50 grs hành băm nhò + 1 chút tiêu, 1 chút đường; 1 chút muối, 1/2 muỗng cà-phê - bột ngọt, 1 muỗng sup mè ruốc, 1/2 muỗng sup bột - nắng, trộn đều. Dòn nhân này vò ruột Bí, em cho rõ - chắt. Bắc soong nước sôi (nước cho vừa ngập bí, cho chút muối và vài lát hành xắt mỏng, đặt bí vào ninh - chin, nêm thêm nước mắm, bột ngọt cho vừa ăn).

III. GIAI ĐOAN BA : Trinh Bay

- a - Nếu là Bí quả, thi cứ nguyên quả để vào tô, xắt nơi trong ruột từng miếng, núc ca bí cá nhân ra ăn.
- b - Nếu là Bí Đao, thi để nguyên cá khoanh cỡ đĩa, xắt - thành 4 hay 6 miếng, để ăn .1.

-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-

BỘ TÚC BÀI " VÀI MÓN ĂN ĐẶC BIỆT HUẾ "

Lá Thư AHCC số 42, từ trang 64 đến trang 66, trong mục Nữ Công Gia Chánh, có bài nói về "Vài món ăn đặc biệt Huế" của T.S. và tác giả xưng EM ngọt xót. Xin tạm nhận T.S. là một cựu nữ sinh nào đó của trường Đ.K. để lấy cảm hứng mà viết mấy lời bô' túc sau đây.

Trước hết ở Huế ngày xưa có 3 loại hàng ăn, đó là hàng quán, hàng rong và hàng nồi. Mấy món ăn đặc biệt của T. S. kể như bánh béo, bún bô, bánh canh, bánh khói, bánh nậm, bánh đúc, bánh bột lọc ... thuộc loại hàng quán. Trong đó có một quán T.S. quên kẽ, đó là quán cơm âm phủ, nơi hẹn hò của các khách hảo ngọt đi chơi khuya về là nhão vô đồ ăn ngon lành vì quá đói bụng, bất kể cơm đĩa đó có gì. Quán này sở dĩ mang tên Âm Phủ vì trong quán, ngoài đường đều tối om, chỉ có vài ngọn đèn dầu leo lét. Ba chữ "cơm âm phủ" đã một thời trở thành "diễn tích" của giới sành điệu.

về hàng chạy, thi nếu ai ở phố Gia Hội/Trần Hưng Đạo thường ngày đều thấy có các món ăn xuất hiện theo giờ với giọng rao lahan lahan, như vào 5 giờ sáng thi có mì ò vưa nóng vưa dòn, 6 giờ - 7 giờ thi có bún bô gánh, 10 giờ thi đậu hủ, đậu phุง rang, 12 giờ trưa có chè đậu xanh, đậu ván, chè kẽ của Mụ Thúy ở xóm Ô Hồ, 2 giờ chiều thi có khoai lang của O Ta, bánh nậm, bánh hỏi, 4 giờ chiều thi có phở Huế của Cụ Gà Xích Lô (khác với phở Bắc vì ngoài thịt xác mỏng còn có vài lát chả nứa, nước xúp ngọt, thanh tao), 5 giờ chiều thi có bắp còn, cháo lòng, cháo vịt, 8 giờ tối có hột vịt lộn ...

về hàng nồi thi ai có dịp đi ngủ đỡ nghe hổ mái đầy trên sông Hương đều có dịp thưởng thức các món ăn như chè, cháo khuya do các cô lái đò đến mỗi tận chổ, khó có ai mà nhịn cho được.

Bây giờ xin nói qua câu chuyện ở trang 66 khi nói về ăn bánh bột lọc, T.S. có nhắc đến chuyện cũ rằng "Hồi đó có anh Khải Định nào mà nhìn thấy em ăn bánh này thi các anh chọc em ngay, trên lấm các chị đi ... Học sinh Đông Khanh chúng em đã mang tiếng tui hồi mới có trường này là đã khiêu khích các anh Khải Định; các anh này giả bộ tui chối nhưng khoái lấm rồi dùng dẩn cái lẩy khiếu các anh chị học sinh trường T.H. nhảy vào can ...". Xin sửa lại là các học sinh trường H.D.H. (Hồ Đắc Hàm) thấy vậy nhảy vào đỡ đầu vào lửa ... hê hô ta ... hê hô ta ... khiếu các học sinh T.H. (Thiên Hựu), tuy ở xa, nhưng bẩm tính "thầy tu" mới chạy lại can.

Thật là "nhất quỷ, nhì ma, thứ ba học trò".

BA-Xạo

Trong bài Nữ Công Gia Chánh đăng ở số 42 trang 65, T.S. có viết về cầu Bạch Hổ.

Xin sửa lại là cầu Giả Viên vì cầu Giả Viên mới bắt qua sông Hương, còn cầu Bạch Hổ chỉ là một cầu sắt nhỏ bắt qua sông đào trên đường đi lên chùa Thiên Mụ.