

16°
Indoch
28

NGUYỄN TỔ



TẢN-ĐÀ

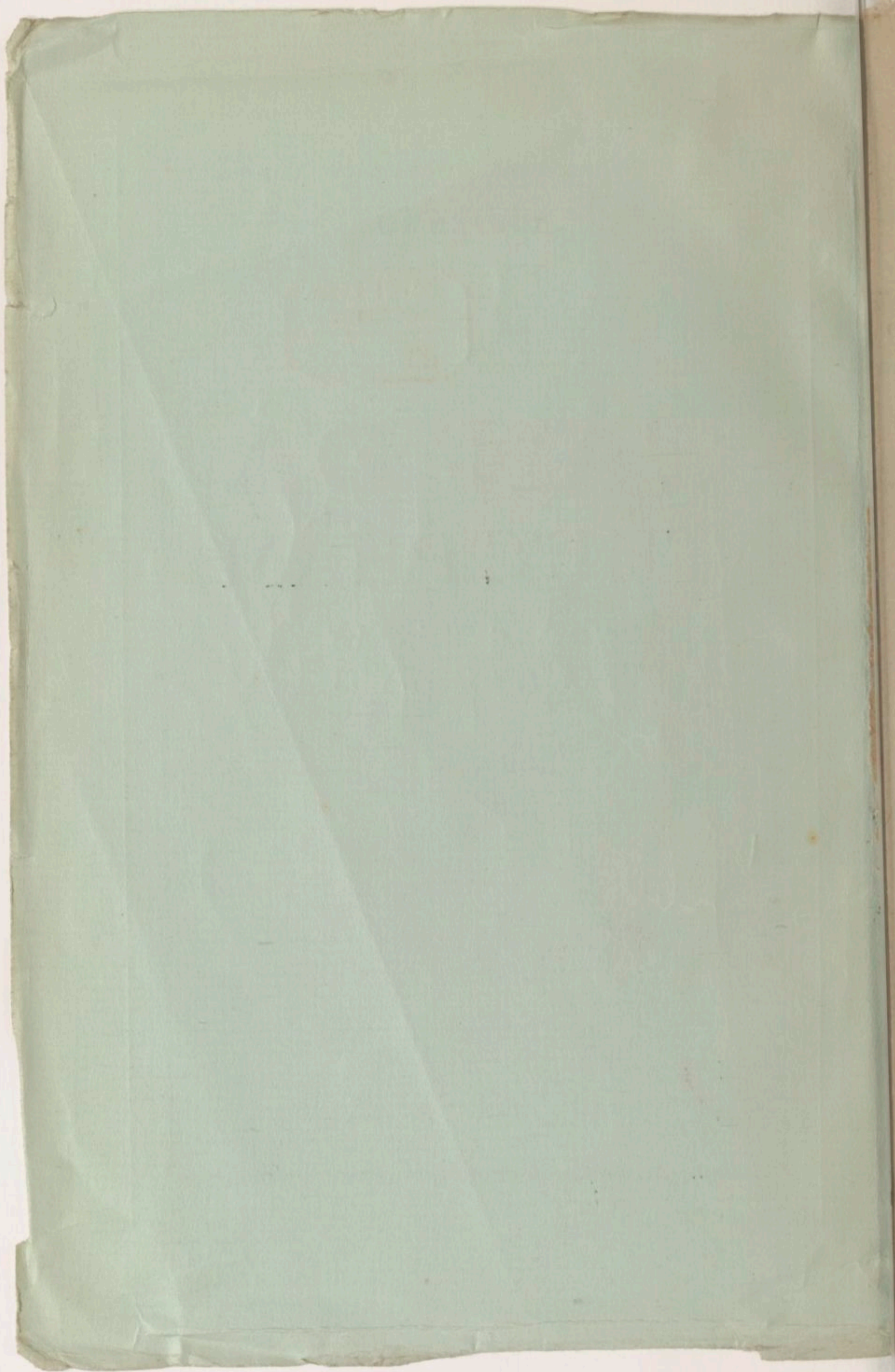
THỰC PHẨM

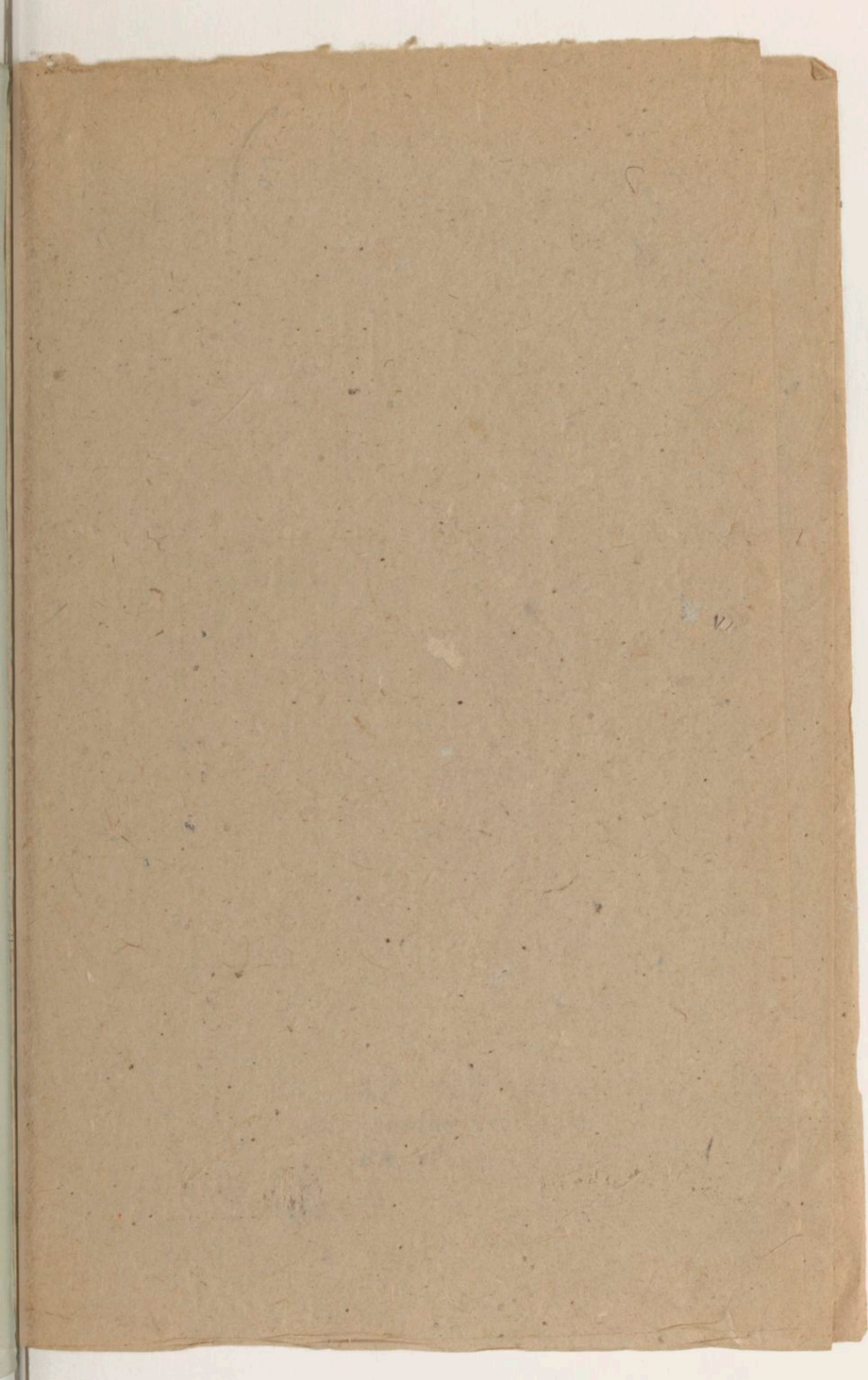
NHỮNG MÓN ĂN
CỦA THI-SĨ TẢN-ĐÀ

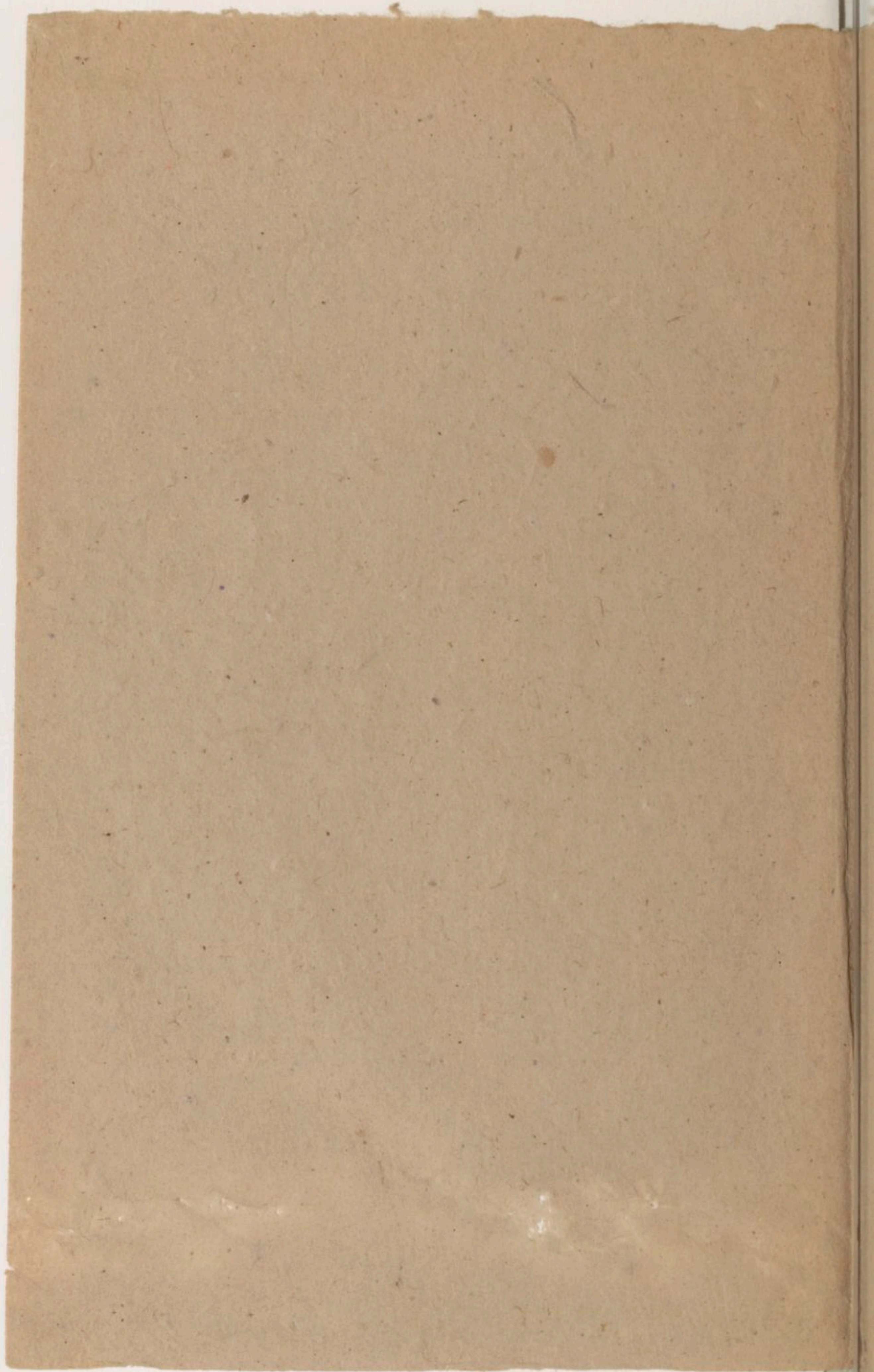
16°
Indoch
28 -

DUY-TÂN THƯ-XÃ

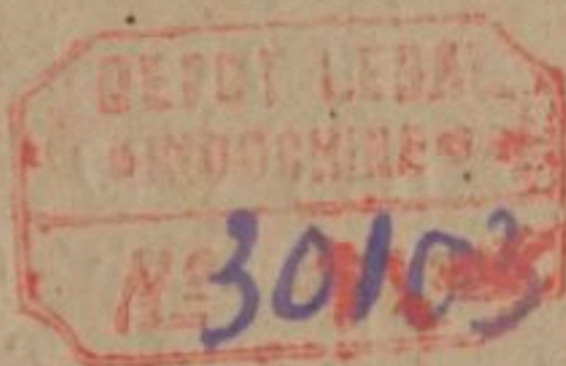
1621







NGUYỄN-TỔ



TẢN - ĐÀ
THỰC PHẨM

(Những món ăn của Thi-sĩ Tản-Đà)



DUY - TÂN THƯ - XÃ
141, Sœur Anoine prolongée
HÀ-NỘI

16° Indoch.
1621

CÙNG MỘT TÁC-GIA

ĐÃ RA

Phóng Đãng 1937 (Tiểu-thuyết)	Hết.
Danh Vọng 1938 (Tiểu-thuyết) 2 ^{me} Edit,	Hết.
Thả-Cổ 1939 (Phóng-sự)	Hết.
Sưởi Xuân 1940 Tập bút	Hết.
C.X. Gia Đình 1940 (Tiểu-thuyết)	Hết.
Lỡ Làng 1940 (Tiểu-thuyết) 2 ^{me} Edit.	Hết.
Trời Nổi Gió 1940 (Thơ)	Hết.
Bụi Kinh Thành 1942 (Thơ)	Hết.
Linh Điều 1942 (Tiểu-thuyết)	
Giòng Thác Lũ 1943 (Thơ)	
T. Đ. Thực Phẩm 1943 (Âm-Thực Tu-trì)	

ĐANG IN

HẢI TRIỀU ÂM (Thơ)

NGUYỄN-TRÃI THỊ-LỘ (Kịch Thơ)

ĐÃ VIẾT VÀ ĐANG CÁC

BÁO, SẼ IN THÀNH TẬP

Lòng dạ đàn bà (Tiểu-thuyết)
Những ngõ hẻm của Kinh-Thành (phóng-sự)
Sau đêm tân-hôn (Tiểu-thuyết)
Thiếp theo chàng (Tiểu-thuyết)
Lý-hận (Tiểu thuyết)
Năm mớ hoa (Kịch dài)

ĐANG SOẠN

HAI MÀU DA (Tiểu-thuyết)

KHÓI SỐNG (Thơ)

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 tưởng tạm 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-dảm của Tàu, của Tây như rượu vang, hay hạt sen, phù chúc.

Viết *Tản-Đà Thực-Phẩm* tôi có ý tặng hết thầy các bạn binh-dân, nhất là bọn nghệ-sĩ biết uống rượu, biết ăn ngon nhưng không có nhiều tiền.

Trong 10 năm còn sinh-thời Tân-Đà đó, không những tôi chỉ được ngồi hầu rượu, mà có khi còn được đóng vai một Hỏa-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-mỷ 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 uổng 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 thảng bực (thảng 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. Thi 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 thứ phải có.

Dù bạn thết 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 phàn-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 đây hết ít tiền, chẳng là một điều rất thú hay sao?

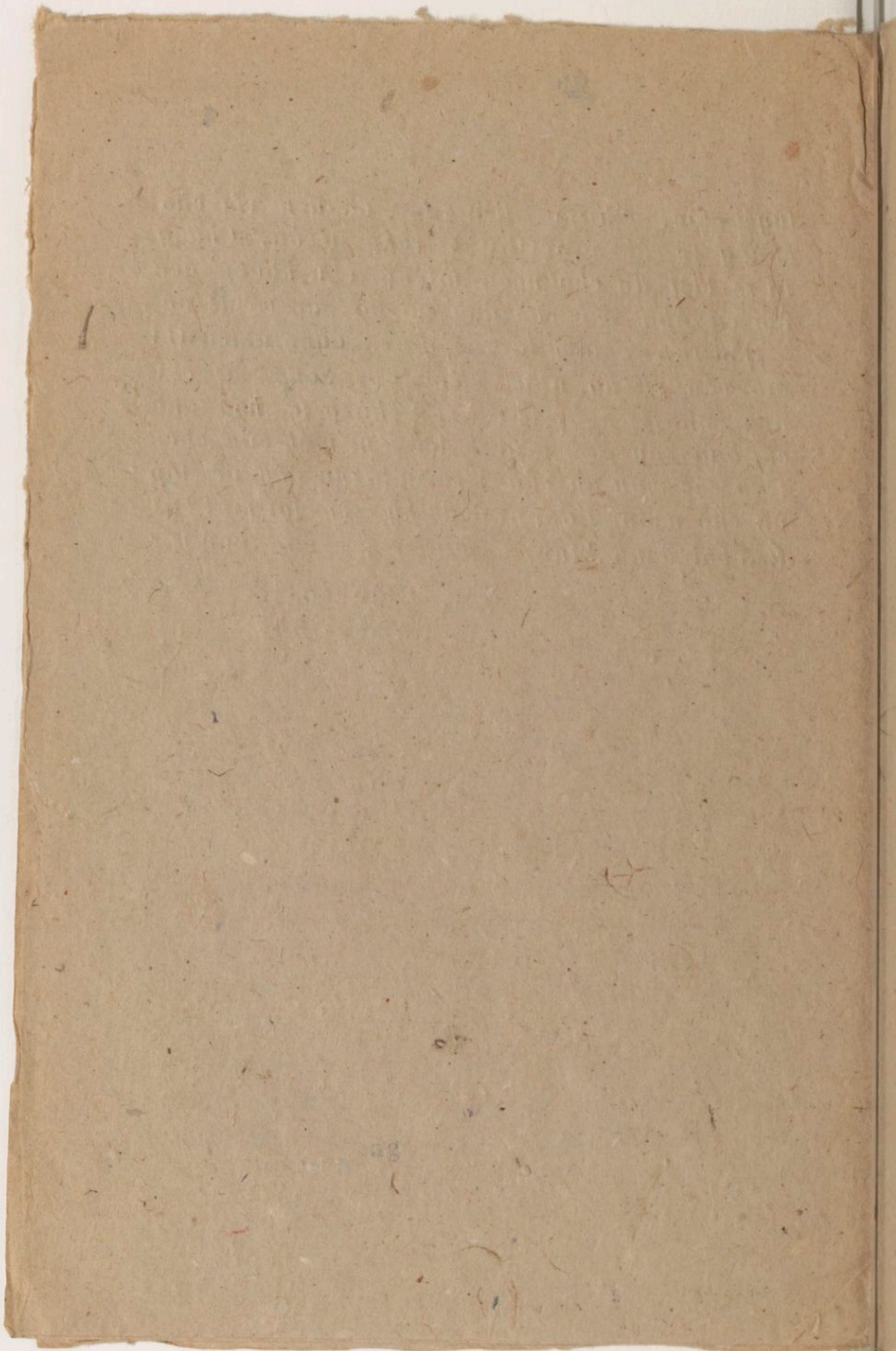
Tuy nhiên, sự ăn của tiên sinh nó đã chiếm mất nhiều thì giờ trong đời văn của tiên-sinh, bởi vậy chúng ta cũng vì nó mà thiệt mất ít văn

tuýt-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 cứ nhồi vào cho đầy cái dạ dày vô để nọ.

Dẫu rằng chúng ta không nên dùng nhiều thì giờ vào sự ăn như Tiên-sinh. Song, cứ chủ nhật, những ngày lễ rỗi-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 đề kỷ-niệm lại một bức tiền-bối đáng kính, đáng mến, chẳng hay ư?

Nguyễn-Tố

1940-1942



TẢN ĐÀ THỰC PHẨM

CÁ CHÉP ĐỐT

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

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

Chừng nửa ngày các bạn dem 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 VẠN NHỒI VỊT

Các bạn hãy mua độ 3 xu ốc vạn, 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 dã nhỏ một ít vừa nghệ, vừa gừng và nửa thìa sứ 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 lại quآن chặt mịn vịt cho ốc không thể rơi ra. Rồi các bạn cho vào chỗ đồ như đồ xôi (Luộc 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 vắt chanh.

..

GỎI CÁ CHÉP

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

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

Trong lúc đó, thặng bộc phải đi lau dao, thớt, sắp đĩa bát, giấy bản, và dọn rượu sẵn. Xong rồi. Nó phải đi ra vườn hái các thứ rau thơm: Tía-tô, kinh-giới, húng-láng, lá mơ tam thể, lá sung, lá đinh-lăng, lá cúc-lần, lá lộc vừng 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 tàu rất đặc rót vào một liễn nhỏ, trong đó đã có sẵn tỏi đã, gừng đã, ớt đã, dấm, nước giếng và đường, thứ này tiên-sinh gọi là dấm ngũ-vị

Mọi thứ đã đủ rồi, bấy giờ thặng bộc mới rửa sạch cá đem ra thớt, lạng ngay lấy hai bên sườn, cái nạm và lách lười 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 giếng đã nhỏ.

Cá lạng đã đặt lên, tiên-sinh ngồi bên mâm rượu nhạt đủ các thứ lá, gắp 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 gói như thế tiên-sinh uống rất nhiều rượu, và ngồi lâu đến hàng ba tiếng đồng hồ không biết mỏi.

GOI CUA

Tuy rằng Tân-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 thẳng bọc thả vào cái chậu có nước một lát cho cua nhả hết đất bẩn. Rồi tiên-sinh bảo chọn lấy những cua đực. (Vì về mùa này cua cái con nào cũng có trứng nên gầy). Những con cua đực đó được vặt chui càng đi, bóc yếm, và sé ra đặt vào một rổ con cho ráo nước, rồi đem chộn với rau hoa chuối thái

nhỏ, thịt ba-chỉ thái rời, khế, tỏi, ớt, vừng dā vào và trộn ít dấm cho chua.

Khi ăn, chấm với mấm 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.

TÀI NGỔNG

Ngổng mổ xong, rửa sạch-sẽ. Lấy hai cái đùi và hai cái thăn 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 mấm tỏi cho thơm. Rồi đem ra thái mỏng, lạng lấy toàn thịt nạc, bỏ gân đi, chộn vào một thìa dấm tây.

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

GAN NGỔNG HẤP

Trong con ngổng, ngon nhất buồng gan. Khi mổ ngổng, 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, chộn 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 nồi 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 nhắm rượu cũng được mà ăn cơm cũng được. Có phần còn ngon và thơm hơn món « *Paté foie* » của tây.

Mỏ một con ngỗng, thường Tân-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 SẾ

Thỉnh thoảng Tiên-sinh cho thẳng bọc lên chợ Đồng-Xuân mua độ ba chục hay năm chục con chim sế người ta đã làm lông rồi. Tiên-sinh không cho mua chim sống vì sợ lúc đập chết hay dúng vào nước sôi, mắt phải trông thấy chúng dẫy dựa 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. Mỏ bỏ hết ruột, rồi lọc lấy hai cá; 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 tiên-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».

GIÀ NEM CÔNG

Vật lông khô một con gà mái tơ béo. Khi
cắt tiết rồi đem thui qua trên lửa cho cháy
hết lông tơ; sát muối để một chốc, đem rửa
thật sạch, để cho ráo, đoạn lọc lấy hai cái
thả đem thái nhỏ bì lợn luộc cũng thái nhỏ.
Xong, đem trộn với thính gạo nếp đã có muối
rang đã 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 đã
lần (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 dơi.

Tiên-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 súng.

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 giầu non quấn ra ngoài. Hoặc muốn ngon hơn thì mua mỡ chài lợn về quấn thay lá giầu, rồi đem nướng trên than hồng.

Thường khi bắt đầu nướng chả hay đặt món ăn lên hỏa-lò trước mặt, là lúc tiên-sinh ngồi lại bên mâm uống rượu xong 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 THỈNH

Tân-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 thỉnh bao ngoài có thỉnh bao ngoài thịt mới gọi là nem. Bởi vậy, tiên-sinh không chấm nước mắm, là vì tiên-sinh sợ chấm nước mắm thỉnh 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 hơi 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 Tân-đà tiên-sinh cũng đủ thấy rằng tiên-sinh rất chịu suy-xét về sự ăn.

ĂN RỪNG

Về mùa rét, có khi một vài người bạn tri

kỹ đến chơi, thường tiên-sinh hay giữ ở lại uống rượu với món này :

Tiên-sinh đưa cho thằng bợc đã thuộc tính hai đồng bạc, bảo nó đi mua các thứ « ăn-rúng ». Thế là nó biết.

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

Một đĩa bò dục thái khía (để sống)

Một đĩa sách bò sống rửa sạch sẽ có vò 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 sườn cá quả (để sống thái từng miếng).

Một đĩa cuống rau cải mướp thái ngắn như bai 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 gắp mỗi thứ một miếng dúng vào soong nước sôi cho tái đi và đem ra ăn với các thứ rau, ai muốn ăn rau chín thì rúng vào « soong ». Tùy ý — chấm với nước mắm cà cuống có pha mỡ nước dấm, hay mắm tôm tranb, 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-hưng thường gọi món dùng là món « Tay làm hàm nhai ».

THỊT VỊT NỘM

Lấy cái nạo nạo đu đủ xanh độ 2 đĩa tây. Mỡ vịt sạch sẽ, lạng lấy hai cái thăn 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 rộn đều các thứ vào với nhau.

Món này ăn lạ miệng rất ngon.

VỊT HẤP HOA SEN NON

Hồi gia-nghiêm còn ở Phủ-ly. 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. Dem 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 sồi.

Đun vừa lửa hơn tiếng đồng hồ. Dem 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. Va bảo : *Người ta ăn món Liên-áp mà cứ đi ninh vịt bằng hạt sen. củ sen là dai, cái tinh hoa của sen chỉ là ở bông hoa mà thôi!* ».

RAU SẺNG NƯỚNG

*Kinh dâng rau sếng chùa Hương,
Đồ ai tiền lớn con đường ngai xa.*

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

Đồ tang nữ bái tặng

Tháng hai, tháng ba ta người ta cấy 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, chùng cáy, chùng cua, hay là nấu sùng với muối. Nhưng, với Tân - Đa tiên-sinh, ông không nấu canh; ông đem cặp gắp 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 rô mỡ xuống than cho khói bốc lên thành ra được cả mùi thơm.

Tân-Đa 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 chà chim sẽ mấy.

(Món này Tân-Đa tiên-sinh cũng sáng chế ra trong thời kỳ tiên-sinh bị đày. Hồi đó không ở Áo Cổ-dăng (Sơn-tây) nữa. Nên tiên-sinh vào chơi vị Tăng-trưởng ở chùa Hương. Lúc bấy giờ tức là hồi Tân-Đa tiên-sinh làm ra bài Văn tế Chiêu-quân ở chùa Tiên mà các bạn làm thơ đều mền-phục).

Về sau này, tiên-sinh cũng thường ăn món rau sống nướng đó 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 Tân-Đa tiên-sinh nó là một món ăn rất đặc biệt đề thiết bạn.

Bởi vì một tháng chỉ có thể được ăn hai bữa. Tân-Đa tiên-sinh đã mệnh danh cho nó

là rau « lò so » Sao lại gọi là rau « lò so ? »

Toi xin thưa, rau « lò-so » ăn cũng không ngon hơn rau muống thường chế mấy, và có lẽ đọc tới đây, các bạn tưởng rau muống thường rồi đem chế và ngâm nước cho nó quăn lại theo bình « lò so » hẳn! Thưa không phải. Đẳng này không chế một chút 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 sôi độ nửa ngày rồi súc rửa sạch để cho những vỏ ốc đó không còn một tí ruột bần nào nữa. Xong, các bạn cho đem phơi bằng cách cheo 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 chua chua, 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 so, rất trắng, rất non, trông rất đẹp mắt mà không phải chế, bằng

cách các bạn cứ lần lượt nhẹ tay nhắc 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.

(Tân-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 trần rồi nó ngọt đi nhiều), đem rùng vào một sanh hay nồi nước mới sôi lăn tăn 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 kèm ngon).

Song rồi, các bạn có thể chọn dầu dấm như *salade* của Tây để ăn với « bit tết » hay đem chọn với bì lợn thái mỏng và các thứ gia-vị

như khế, tranh, vừng, 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 Tân-Hà tiên-sinh đã sáng chế ra trong thời kỳ tiên-sinh bị đày ở ấp Cỗ-dăng (Sơn-tây). Khi đó tiên-sinh chán đời muốn tịch cốc cho hết sống, nhưng sót 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 suối ta). Mà nhân khi đó dữa mùa hoa đại, trong ấp có đến hai chục cây đại hoa nở trắng tinh, mùi thơm phảng-phất. Không biết tho thần thế nào tiên-sinh thử ngay cách trên. Tuy bấy giờ không có dầu dấm, song tiên-sinh đã dùng mỡ nước và chanh thay vào.

Từ đó, tiên-sinh chỉ dùng món hoa đại, hết ăn ghém chộn rồi lại nộm để làm thứ nham 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-hưng nhớ đến món ăn ngày xưa, tiên-sinh thường sai thẳng bộc, có kai cả kẻ viết mục này nữa đến các chùa, đền gần quanh hồi nhà sư hay ông từ để mua hoa

đại. (Vì ở suối ta phần nhiều chỉ có ở đình, chùa mới trồng nhiều cây hoa đại).

RAU BÍ SÀO

*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 thẳng bọc đi mua độ dăm xu rau bí, ngọn bí non. Dem về, tước hết lông và sơ đi, (nhớ tước kỹ kéo ăn vào ho), dem bóp muối dề một lát, rồi rửa sạch.

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

Món này Tiên-sinh cũng tự tay sào lấy.

Mỗi khi ăn món đó, tiên-sinh không quên nhắc tới Ông quyền gác ở Đại-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 Đại liền làm món này dâng tiên-sinh.

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

HOA BÍ NỘM

Cũng mùa hoa bí non về trước hết lông, bỏ nhị vàng đi, đừng bóp. Cho rửa trần qua một lần nước sôi. Đem ra trộn với vùng đã 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 xira.

Hồi ở Quảng-yên, Tân-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 trần nước nóng yà rửa một lần nước gừng cho thơm. Rồi cũng làm như nộm xira. 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 xừa, nộm rau câu.

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

XỪA TƯƠI

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

Đến lúc ăn, phải gắp đủ các thức rau vào bát; bấy giờ tiên sinh mới bảo cắt xừa lên một cái đĩa úp sấp trên một bát loa để cho nước thoát đi (như lối bát ta bày bồ-đục trần — xin nhớ là chỉ cắt xừa bằng một con dao

nửa, hoặc xé tay chứ dùng dao sắt thì ăn rất tanh, mất ngon. — Rồi, khi đó tiên-sinh mới gắp những miếng xừa 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 tính chất nó mát. Ăn xừa xong, bạn có cảm giác như vừa uống một chai bia ngâm nước đá,

XƯA NỘM

Xừa nộm thì bạn lại phải dùng xừa khô. Bạn hãy đến các hiệu khách mua đồ một cân hay nửa cân xừa — Ta quen gọi sừa tàu — đem ngâm nước một lúc, rửa sạch cát cho khỏi sạn và bóc hết màng đen đi. Đoạn đem trần vào nước nóng già, rồi đem thái bằng nửa quán bài một — thái to thế nó mới quăn được, và khi ăn mới thấy là mình ăn xừa. —

Làm xong xừa, bạn để vào một cái rổ con cho thật khô hết nước, rồi đem trộn với đu đủ nạo, rửa nạo, cà rốt nạo, dưa gang, dưa chuột thái chỉ, hai ba thìa nước tranh 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 rây vào nộm một chút cà cuống cay cho nổi vị.

Món này Tân-Đà Tiên-sinh thường dùng để nhắm rượu vì tiên-sinh thích nhất cái dòn trong lúc nhai của xira.

BÓNG BÌ TRẦN

« Về mùa rét, Tân-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 trộn thứ bóng trắng và dầy. Dem ngâm vào nước gạo có đánh một tí phèn chua cho bóng sẽ dòn. Một lúc vớt ra, bóp rửa cho sạch. Xong lấy một ít gừng đã nhỏ và rượu tằm vào cho đều, để một lát rồi lại đem rửa lại một lần nước nóng ấm ấm 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 song nước dùng và vớt dần ra để
nhấm rượu. Như lối người tần rưng « 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 dả dối. Bão ăn bóng, mà chỉ có vài
miếng bóng lèo 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 SÀO

Mực Bắc-Hải ngon hơn mực Nghệ-An. Mỗi
lần ăn tiên-sinh dùng độ ba con. Dem 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 tằm một chút
rượu cho khỏi tanh.

Trên hỏa lò đã sẵn một song mỡ đang sôi.
Tiên-sinh tự tay cho mực vào sào lẫn với mấy
miếng củi mướp xanh, ít nắm hương, ít hành

tây (hành hĩa cũng đợc) 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 đơng 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 cou mực nhỏ và dầy. Khi nướng mực, tiên sinh sai nướng rất thông thả. Con mực đợc 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, sé ngang ra, ăn mới không dai.

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

CÁ TRƠN OM

Con cá độ bốn năm bào là vừa (cá chiên, cá lãng, cá quất thì ngon hơn cá nheo cá bò). Đun nước sôi dôi vào cho cá chết, lấy dao vớt dơ tuốt hết nhớt, chặt bỏ nganh, vây, đuôi, rửa sạch sẽ rồi, để ra thớt mỡ. Bắt đầu từ lúc mỡ thì không nên lại rửa nước nữa kéo tanh. Phải mỡ rất cẩn thận cho khỏi vỡ mật, rách ruột (Ruột bỏ đi). Lấy rạo khía chéo hai bên lườn cá rồi, thái miếng nhỏ cho vào một cái liễn có sẵn mỡ lọc đặc, nước nghệ, tương, muối hay mắm tôm ướp độ mười lăm phút.

Trong lúc đó, thẳng bọc phải đi tước chuối xanh thái chéo ngâm vào chút nước phèn chua cho hết rựa. (Độc sơn-hà cũng được) cá chua, và thái sẵn một đĩa các thứ rau : tia tó, sương sòng, lá lốt, hành hoa, tỏi lá.

Khi hành mỡ thơm, cho cá ướp vào sào qua, súc ra bát. Rồi lại cho lượt mỡ, hành khác vào sào cá chua đậu phụ, chuối hay độc sơn-hà, các thứ này chín thì lọc nước mỡ vào độ hai hay ba bát « loa ». (nước dấm đồng rựa cũng được). Đun sôi vài rạo thì cho

bát cá ướp đã sào rồi vào, đun sôi một lúc nữa.

Trước khi ăn, cho tíá tô, sương sòng, 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 có. 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 trôn khác. Rồi cũng bóp mỡ, tương nghệ (cần nhất là nhiều nghệ)

vì nó rất tanh, cách nấu với các thứ gia-vị cũng như cá trôn om.

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

Con chán, 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 trôn về. Mỡ 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.

Tân-Đà tiên-sinh chỉ thích ăn toàn thứ nằm cá này và phải là cá Chiên, Lãng hay cá Quất.

Lúc nướng chả, vừa nướng vừa phiết mỡ nước (mỡ chó càng tốt) vào cá bằng một chiếc lòng 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 rấm, thìa-là, srong sòng, húng-láng, rau mùi, lạc rang, bánh đa, bún.

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

Muốn ăn lối dân-tiền đở phải nướng lâu thì chả chỉ hơi qua lửa, rồi gõ vào « soong » sào với mỡ và đập vài quả trứng gà rồi đổ lên các thứ rau chọn đều.

Tản-Đà tiên-sinh chỉ ăn theo lối hẻm-toàn nướng chả như trên, không ăn lối sào 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 bằng 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 lễ gạo tẻ, thêm một dùm gạo nếp cho sền, đun tới khi gạo rừ, Nho 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 rùng 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 tùm cho dễ dùng. Duy các thứ rau đó rúng cho chín tới, vớt ra để riêng từng đĩa.

Nồi cháo vẫn luôn luôn để trên hỏa lò cho sôi. Lúc ăn gắp các thứ rau vào bát, sẵn 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, Tân-đa tiên-sinh thường hay ăn món này.

CÁ RÚNG

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 thứ rau thơm: hành, thìa là, tỏi tươi, cải cúc vào bát, rồi gắp dần cá, rúng vào soong mỡ cho tái đem ra chấm vào mắm tôm chanh, ớt, cà cuống đặt lên các thứ rau trong bát để nhấm rượu.

CÁ NẤU HOA CÚC

Mua một con cá chắm, cá chép, cá song càng ngon. Đánh vẩy, mổ rửa sạch sẽ sắt khít ra đặt vừa đĩa, cho vào hấp trong nồi, pha một ấm trà tàu đặc đổ lên sấm sấp cá rồi lấy 5 năm sáu cái hoa cúc đại đóa trắng, trần qua nước sôi, để cả cái trên cá. Bịt kín nồi một lượt lá chuối và dây rùng, đun nhỏ lửa độ hơn tiếng đồng hồ.

Cá và hoa cúc rừ 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, Tân-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, Tân-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 dọ, 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 dấm để chấm, một cái dùi để khêu ốc.

Ốc rửa sạch để ở một cái rổ con rôi, tiên-sinh cứ nhặt vài con một đặt nó ngửa mồm lên trên than hồng. Một lát, ốc sôi lên phì phì và bong yếm ra tiên-sinh dội vào một cùi đĩa 'con mỡ nước rồi đem ốc ra khêu, chấm vào bát nước mắm gừng dấm để uống rượu. Một lần, rượu đã ngà say, tiên-sinh trở vào con ốc đang sôi trên bếp nói: « Ở đời, có lẽ cái giống dai nhất là con ốc. Đeo vào mình cái vỏ làm gì để cho người ta tiện dùng ngay làm cái nôi 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, tranh hồ tiêu.

*
*
*

CUA BÈ LÙI

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

Dem đập bỏ đất đi, sé cua ra, ăn chấm muối
tranh rất ngon.

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

*
*
*

CÁ NHỒI CÁ

Mua lấy hai con cá, cá chép to, cá chắm, hay cá chầy đỏ mắt ở suối càng ngon. Dem đánh vẩy, mổ sạch sẽ, bỏ lòng đi. Lang lấy lườn một con để riêng rồi băm đầu xương. lẫn với ít nấm hương, mộc nhĩ chọn muối, hồ tiêu, hành tỏi thái nhỏ. Nhồi cả vào bụng con cá kia. Lấy hai cái lườn đã lang áp ra ngoài rồi lấy lát quăn 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 xanh đay 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 dem chắt nùm chôn ốc, lấy chiếc đĩa vót nhọn khoáy lưới ốc ra, bóc bỏ yếm, tước bỏ đất và ruột ốc đi. Dem bóp với muối, để một lúc rồi rửa cho thật sạch. Ốc để ráo nước, đem thái hạ lựu thật nhỏ, chọn với lá gừng non, thịt dọi thái nhỏ, mắm muối cho

vừa. Cho vào mấy chục chén hạt mít xù, 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.

Tân-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 MÈ NGHỆ

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

Phi hành mỡ cho thơm, đổ ốc vào sào qua. Chuối xanh, hay hạt mít, thịt dọi, đậu phụ thái con chi, cho vào nước nghệ, lọc mề vừa chua, đun kỹ vài rạo. Một lát sau cho ốc đã sào vào, cho mắm muối, lá gừng, sừng sừng, tia tô, hành hoa, tỏi tươi thái nhỏ.

Chúng ta, khi ăn mừc ra từng bát bày

vào mâm. Nhưng với Tân-Đà tiên-sinh thì ông cứ để nguyên soong ốc trên hỏa lò than đỏ, và mức ốc ra nhằm 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 cao 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 trông bảo cách mổ. Vì mổ ba ba rất khó, hề 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 lựa 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. khấu 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, mẻ, 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 dân kỹ cho như xương. Cũng ướp mỡ, 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 lột lấy một chiếc da dày (Tù và). Thịt ếch chặt ra cũng đem ướp nghệ, mắm muối. Sào 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 đay 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 mẻ, nghệ dã, mắm tôm hay tương. Sào mỡ qua, cho vào nồi lọc nước mẻ, chuối xanh, hay giọc sơn-hà (giọc sơn-hà bóp muối rửa qua, kéo ngứa). Ếch nếu giọc sơn-hà ngon hơn nấu với chuối xanh. Đun sôi kỹ vài dạo, cho da ếch, tù-và cùng các thứ gia-vị: tia tô, sừng sòng, lá lốt, tỏi dã vào bắc ra.

Tân-đa tiên-sinh rất thường hay nhắm rượu bằng món ếch om này. Hồi nào phong lưu tiên-sinh cho thẳng bợc mua về hàng rằm ba chục con rồi nhốt vào một cái vại để thỉnh-thoảng lại làm chén, như người ta nhốt sấm gà, vịt.

ẾCH NẤU MIẾN

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

Khi ăn, cho mấy lá hành hoa và chút bồ

tiêu cho thơm.

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

LƯƠN BỤNG

Lươn mua về, tiên-sinh sai thặng bóc chuốt do rửa thật kỹ, lấy dao nửa mờ, bỏ đầu, bỏ lòng đi. Lươn đã mờ 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 dần thật kỹ cho lươn bẹt hẳn ra cắt vừa miếng, đem ướp nghệ, mẻ, mắm muối rồi lấy lá nghệ non gói lại từng gói với thịt dọi cho vào nồi lọc nước mẻ nấu với hạt mít, chuối xanh hay giọc sơn-bà. Trước khi ăn cũng cho xương sống, lá lốt, tia tó, tỏi đã.

Còn xương sống cũng dần kỹ bóp nghệ, mẻ, 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, sào mỡ, hành cho chín sục ra. Khi cháo rừ rồi đổ lươn đã sào vào quấy đều đem ra cho rau răm, hành boa, 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 chùng, nhưng Tân-Đà tiên-sinh không ăn thế bao giờ. Ông chỉ ăn lồi bung.

Mua độ ba bát rươi về nhặt hết rác bẩn, cho vào cái rổ con đụn nước sôi rội kỹ. Rồi đổ rươi vào sào mỡ, hành, vỏ quít cho thật thơm sục ra. Lại cho niễng thái nhỏ vào sào. Khi niễng chín mới cho rươi đã sào vào trộn đều. Đun sẵn một siêu nước nóng già lúc đó mới cho vào. Đun sôi kỹ độ hai dạo nữa rồi cho các thứ rau lá lốt, gác non, có lá gác ăn mới ngon, sừng sòng, tia 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.

RƯỢI HẤP

Rượu nhặt hết rác bẩn, rồi nước sôi làm lông cho sạch. Đổ rượu vào một cái rổ man lấy thìa sắt kỹ cho bột rượu xuống một cái bát to, còn bã rượu bỏ đi.

Lấy thịt nạc, nấm hương thái nhỏ, vỏ quýt, hành hoa, lá gấc thái chỉ và đập vài quả trứng gà vào đánh lộn với rượu. Rồi để rượu vào trong soong nước, đậy vung đun cách thủy độ một giờ đồng hồ thì được. Khi ăn, dưới 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 chưỡi xanh hay hạt mít như thức, hay ba ba.

TRAI SÀO

Mua trai về, cũng ngâm vài lần nước gạo như ốc để chài nhè hết đất bẩn. Cho vào nồi đồ sấm sấp nước luộc. Thấy trai hé miệng, bắc ra cây lấy ruột, bỏ các chất bẩn rửa sạch.

Cho trai vào sào mỡ với củ đậu, hành dăm thì là, ăn cũng lạ miệng và rất giải nhiệt.

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

SÒ HUYẾT

Đi chơi vùng bể về bao giờ Tiên-sinh cũng có sách về một rọ hà, nếu về mùa nục, Hay một rọ sò huyết nếu về mùa rét. Trước hết Tiên-sinh bắt thằng bợc 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 bợc phải đi dọn rượu, đốt một cái hỏa lò than hồng đặt lên bên mâm rượu, một đĩa hành boa trước 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 mọi 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, búp cả huyết. (Nhớ phải ăn rất nóng mới ngon).

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

HÀ TƯƠI

*Hà tươi cửa 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 sù-si 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 sung 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, Tân-Đa tiên-sinh thường ngồi lâu đến 3 giờ đồng hồ mới xong bữa.

Đã có lần Tân-Đa tiên-sinh vận một cái quần vải Tây cồng thắt lưng lụa, 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 cây 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 NĂM 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 rom thui thật vàng. Mổ lấy ruột ra làm kỹ để huôn hành, răm ăn bún rất ngon. Còn thịt cho vào nồi với năm 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

đồ 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 riếp trộn dầu dấm và các thứ rau thơm. Chấm muối hồ tiêu, cà cuống. Còn các chỗ xương có thể ninh măng với nấm hương. Hay hầm rửa mặn như thịt chó cũng rất ngon.

* * *

THỊT CHÓ HẦM RỬA MẶN

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)

hóp riêng mẻ, mắm muối cho một củ xả giã vào, lấy lá chuối bit nối kín, đậy chung đũa sôi kỹ rồi bơi thau để trên bếp thật lâu. Ở nhà quê sẵn rơm, ra thì có thể để ra giữa sân, chất rơm, ra ra ngoài đốt rồi cứ vui trong than do, cho tới khi đóng tro nguội (như lối đốt đồng dấm) đem ra ăn rất ngon.

TIẾT CANH CHÓ

Cuống hóng, buồng gan tuộc letrư thái thái lưú thật nhỏ (đừng băm có thể rây mùn thớt) Tiết đã hãm, đem quấy đều, vớt bỏ những tiết dây, cho thêm vào vài thìa nước dùng để nguội, đánh đều rồi tưới lên bát nhân trôn đều, dàn phẳng để lên chỗ bằng cho đông, rồi rây vào chút cà cuống, bày 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 Tân-Đa tiên-sinh cho thể là tanh, tiết canh ăn kèm ngon.

TÀI CHÓ

Lạng lấy những chỗ nạc có bì, thui vàng

Đem thái mỏng, bóp nước giềng, hình gạo. Khi ăn chấm muối, chanh, hồ tiêu hay tương gừng. Kèm với mấy cái rau húng quế, rau ngô càng ngon.

SÁO CHÓ

Bao nhiêu chồ xương chặt nhỏ hóp giềng mẻ, tương, mắm, muối, củ sả già nhỏ cho vào nồi với ít mỡ lợn đảo qua rồi lọc nước mẻ vào đáy 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, bồ đực lá phổi, mỡ chài (vì chó con nào cũng có nhiều mỡ chài) ít lá mần tưới, dồ xanh ngâm, húng quế, củ sả đã riềng, mẻ, mắm muối chọn đều cho vào chảo với tiết rồi nhồi vào trong bộ lòng đã làm sạch sẽ. Bọc chặt hai đầu cho vào nồi luộc. Vừa luộc vừa lấy kim tiêm 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 chồ nằm chồ có sụn và các chồ vừa nạc vừa mỡ đem bóp mỡ, riềng, 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.

SÀO CHÓ BÓP TIẾT

Thịt chó sống ướp như ướp chả, cho thêm ít tiết vào chọn đều. Cho vào chảo sào 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 chồ nạc. Ăn chấm mắm tôm chanh cà cuống, hay muối chanh hồ tiêu. Kèm với các thứ rau thơm, hành hoa và ti riềng sống.

CHẢ CHÓ BẮM

Thái hạt lựu thịt chó, gan chó, lá lách chó cùng chọn đều với riềng, củ sả, mắm muối

rồi viên lại bên bệt 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 Tân-Đa 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-diễn vào rồi lấy vải lọc cho khỏi vương lông rồi cho vào chài, gọi là rượu « hồng hoa » và ta gọi nôm là rượu tiết dê.

Còn dê cũng đun nước sôi, làm lông, sát kỹ vai lượt sà phòng cho hết hơi rồi cũng lấy rơm thui vàng.

Đem mỡ bỏ bộ lông đi. Vì lòng dê không ngon.

Nấu sáo, nướng chả, hầm rựa mạn, 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 rã nhỏ, hình đồ tương — Cần nhất hình 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.

Tân-đa 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 dãn cho mềm. Khứa sâu vào, đã tỏi, muối, hồ tiêu bóp vào. Rồi để lên một cái đĩa to cho vào lò quay.

Quay đờ một giờ là chín. Đem ra thái ăn với các thứ rau thơm, rau chộn rầu rấm rất ngon.

•••

THỊT DƠI NƯỚNG CHÁ

Nếu dơi còn sống đem đập chết, lấy nước đun sôi dùng vào làm lông như làm lông gà. Đùng lột da, vì lột da thế nào cũng bị dính lông vào thịt — Đem mỡ bỏ ruột, chặt bỏ đầu,

chân, cán h rồi đem bóp hành nướng chả, vừa phiết mỡ lợn. Ăn chấm nước mắm hồ tiêu.

THỊT DƠI HẦM MĂNG NGÂM ĐO

Măng tươi đem thái nhỏ bằng hai ngón tay một cho vào cái chậu, lấy dao sàng lên cho kín măng rồi cho sấm - sấp nước vào ngâm đem trón đều lên để ngâm độ dăm bảy ngày vớt ra rửa sạch.

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. Liệu đun vừa lửa độ nửa giờ cho mắm muối vào là bắc ra ngay kéo rừ hết thịt rơi, Khi ăn ta sẽ được một đĩa hằm dơi rất sến béo và lạ miệng.

THỊT RẮN RÁN

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

Đánh chết, lột da, chặt bỏ đầu đuôi, mổ bỏ ruột. Đem 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 tu nó khắc chảy đủ mỡ rán nó — Đừng cho mỡ lợn vào, tanh không ăn được —

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

THỊT THẮN LĂN SÀO

Bắt đờ hai con thăn-lăn, đập chết cho vào bếp lúi do nóng. Đem ra bóc da, bóc lấy hai cái thăn trên lưng còn bỏ hết. Đem thái mỏng sào với cải lán, củ đậu khi ăn cho một chút dấm và hồ tiêu vào.

Thịt thăn-lăn 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 trình bày mấy món mà Tân-Đà hay ăn thôi:

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

XÁCH BÒ TRẦN

Mua xách bò về rửa lại cho thật sạch, thái miếng ngâm vào bát nước do lọc chong một lúc, rồi đem rửa lại một lần nước ấm cho hết do. Để vào bát, thái chỉ vài cái lá chanh rắc lên trên, dọi 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 thỉnh gạc thay thỉnh vừng. 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 sào 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, đậy vung lại thật kín đun nhỏ lửa đi một lát nữa. Cho mắm muối vào cho vừa, đem ra nhắm 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 rừ. Đun độ 2 giờ đồng hồ, siên dũa vào thấy mềm là được. Vớt ra rửa lại một lần nước sôi cho hết mùi vôi. Thái nhỏ ăn chấm với mắm tôm thơm 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 Tân-Đa tiện-sinh rất ưa trong lúc có bạn hữu lại mà cần chóng được uống rượu.

TÀI CHÂN GIÒ

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

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. Dã 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 thổi toái hay 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 thăn cả xương. Đem bóp mẻ, diềng dã, tương, mắm muối, cho vào

nồi sào qua. Rồi lọc nước mỡ 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 riếp và các thứ rau thơm.

THĂN LỢN ĐỐT

Tiên-sinh sai thằng bợc đi mua hai cái thăn lợn về rửa sạch, để nguyên đem bóp nước mắm tỏi ra ngoài miếng thăn cho kỹ. Lấy mấy cái bẹ chuối đem vào đặt thăn lợn vào giữa nồi rồi áp hai cái bẹ chuối lại với nhau. Ngoài quần lát 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 dùng rửa nữa) thái ăn.

Món này ăn rất thơm ngon, chứ không như thịt luộc. Tân-đa 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 rừ rồi ăn cả nước như lối người Pháp ăn soupe, thì mới là sành ăn »

THỊT LỢN SẤY

Mua đò hai cân thịt lợn, lấy toàn chỗ thịt ba chỉ. Dem về cao lai, rửa cho thật sạch, bóp muối hồ tiêu, tẩm qua một chén rượu trắng. Để một lúc, lấy một cái ống tre tươi độ một giống để cả tinh tre đem áp bung miếng thịt vào ống tre, bịt quay ra ngoài. Lấy đò ba bốn vòng giấy thép quấn thật chặt. Dem sấy lên bếp than phủ đò. Sấy thật kỹ, khi nào bấm thấy bì ròn, thái ra uống rượu, cặp với dưa giã chua rất ngon. Có thể nói ngon hơn thịt quay.

THỊT BỎ ỐNG NỬA ĐỐT

Thịt dơi mua về, thái to miếng. Dem bóp mắm muối, gừng mẻ, 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.

Đò một giờ đồng hồ, ống nửa cháy xém 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 Tân-Đà tiên-sinh học được của một người Mán ở Châu Dương-Quý 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 cỏ sẵn chia được. Người Mán liền đem bỏ ống nứa đốt dăng Tiên-sinh uống rượu. Tiên-sinh lấy làm ngon mãi, nên về sau này Tiên-sinh thường bắt thặng bọc làm món đó. khi mua được nửa tươi.

THỦ LỢN LUỘC

Thường những ngày nhà có đỗ, Tân-đà tiên-sinh hay dùng một cái thủ lợn, hay con gà thiếu mâm sôi để làm lễ. Hoặc những ngày đặc-biệt như ngày dăm tháng tám chẳng hạn tiên-sinh cũng hay cho mua thủ lợn về đánh chén.

Trước hết tiên-sinh sai thặng bọc 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 xanh đồng to, đổ ngập nước, đập vào một củ gừng, mấy củ hành

khô và đun sôi vài rạo. Bao giờ sền cái dĩa 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 Tân-đà tiên-sinh không dùng dĩa. 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 các thủ lợn mà nhắm rượu.

LÀM LẠP XƯƠNG LỢN

Nếu nhân dịp nhà mổ lợn thì làm lap xương mới tiện. Lấy lòng lợn rửa kỹ bần 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 chôn vào ba đồng cân muối rang tán nhỏ và một cốc con rượu mai quế lộ.

Bóp rượu, muối, thịt mỡ cho thật đều rồi đem nhồi vào trong lòng lợn đã phơi se se. Muốn làm thành đôi ngấn một thớ chi việc chặt lòng lại từng đoạn một, treo lên giấy 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 Tân-Đà tiên-sinh. Mỗi khi Tiên-sinh sắp sửa đi đâu xa. Thằng bợc đã phải sắp sẵn vào chiếc rỏ mây một chai rượu hoặc Rhum, hoặc rượu ngang ngâm thuốc bắc, chục quả nem, vài đôi lap sườn 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 CHẤM

Tiên-sinh cho thằng bợc đi mua đôi heo nhà heo gan lợn sống về rửa thật sạch. Thái miếng nhỏ, cho một cái lá to, đập vào một nhánh gừng và thái vào mấy lá hành hoa. Đun nước sôi đổ vào, lấy một cái đĩa dầy lên

một lúc.

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

BỒ DỤC LỢN TRẦN

Mua độ hai đôi bồ dục lợn về, rửa sạch, bồ mỗi quả ra làm hai, lọc bỏ cái bạc nhac trắng trắng ở giữa đi cho khỏi gáy. Lấy dao khía khắp rồi thái miếng. Cho vào bát rồi nước sôi, xông vớt lên để vào chôn một cái đĩa úp sấp lên cái bát to cho thoát hết nước. Ăn cũng chấm mắm tôm chanh, ớt, như ăn gan chần. Bồ dục ăn bồ 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.

Chần giò làm sạch sẽ bỏ đôi ra, lọc hết xương, hay thịt khô để cả lẫn bì thái vuông bằng ba ngón tay một. Cho măng xuống chôn nồi đặt thịt lên trên, đổ nước đun thật rừ cả thịt lẫn măng, rồi mới cho mắm muối — nếu

cho mắm muối ngay từ đầu thì thịt và măng không thể rừ được. — Nhớ cho miếng đã ngâm, mấy cái mõe nhỏ vài củ hành để cả lá lên trên. Lại đậy vung 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 dẽ như dẽ 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 giãy thật nhỏ. Làm xong cũng nắm lại từng quả, lấy lá vông hay lá chuối bó qua lửa lau thật sạch gói nem, ngoài quấn lại rõ chặt như quấn giò.

Đem cheo lên độ hai ba hôm thì nem sẽ chua. Lấy bánh đa sống dúng qua nước, dỡ nem ra quấn lẫn với rau muống chẻ hay rau riếp. Ăn chấm với nước mắm răm tỏi ớt. Môm nay dùng để nhấm 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 sâu vào siên 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 chạng đường và mỡ. Muốn ăn cặp với ít bánh đa sống như nem chua cũng được.

CHẢ SÀI - GỎNG

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

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

CHẢ CHIA

Chả chia tức là chả xương sườn lợn. Xương

xuôn mua về dóc rau từng rế một. Mỗi cái chặt làm đôi, róc hết thịt về một đầu, lấy lát nhỏ quấn 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 mẻ tôm cỡ 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. Bún còn bừa cắt ngắn. Đậu phụ rán hay nướng.

Củ cải phơi khô ngâm dấm.

Bông rợa chung với lạc rang giã nhỏ cho mắm tôm và đường hay mật cho thật ngọt.

Rau húng láng, mùi nhất sạch rế.

Lúc ăn, lấy một lá rau nếp cuốn mỗi thứ một miếng vào trong. Chấm nước mắm cá cuống chua dấm. Món này Tân-Đà tiên-sinh tương ăn về mùa xuân khi có vài ba ông bạn đến chơi.

MỘC LỚN

Thịt lợn nạc mua về đã nhỏ như đã giã.
 Chồn lã bỏ rớt thái nhỏ giải bằng ngón tay,
 vô quýt, 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
 một vào cho vừa, miếng cắt ngắn độ một gang
 cho vào đun sôi bắc ra.

Mộc bày ra bát, mực nước dùng đổ vào và
 bày mấy sợi miếng lên trên và xung quanh
 miếng mộc.

Tân-đa tiên-sinh gọi lối này là bánh Tím
 sấm nước của An-nam.

TIẾT CANH VỊT

Mua con vịt bầu thật béo về. Mon đầu tiên
 là tiết canh mà Tân-đa tiên-sinh quý nhất.
 Tiên-sinh bắt thẳng bọc lấy một cái bát to,
 lấy cái thìa xừ dong 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 sấm kém dở. — Cắt tiết cỡ vịt, bỏ ít tiết dầu có hơi dao đi rồi cho chảy vào bát, khi gần hết, bỏ ít tiết cần đi. Cứ để nguyên như thế lấy đĩa đậy lên cho khỏi bụi.

Khi vịt mổ xong lược rồi, lấy bộ lòng ra thái hạt lựu thật nhỏ, thêm hai cái châu vịt và cái cồ đem nướng vàng cho thơm băm lẫn vào. Chộn 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 dưới khắp lên đĩa nhân, lấy dưa se sẽ đặt cho tiết phủ khắp nhân.

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

THỊT VỊT OM MỀ TỎI

Con vịt làm lông sạch sẽ. Lọc lấy cồ, cánh dọc xương xống, lấy dụng dao dần cho mềm ra, bóp mắm muối cho vào sao qua hành mỡ

rồi đun nước lọc mẽ cho vào. Đun sôi kỹ vài dao cho một củ tỏi đã vào, bắc ra. Món này dùng chấm rau sống rất ngon.

TÁI VỊT

Đùi vịt, thăn vịt bỏ bì, thái thật mỏng bóp thành 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

Cỏ, cầnb, năm vịt đem thái miếng dần kỹ bóp hành nước mắm cho đều, lấy lá xương sống, lá sồi hay lá giâu non quăn ra ngoài từng miếng cặp gấp nướng. Vừa nướng vừa phết vào ít mỡ lợn cho miếng chả không khô. Ăn chấm nước mắm tỏi, cho tí chanh.

Thường Tân-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 Tân-Đà tiên-sinh thường ưa dùng thôi. Mong bạn đọc lượng biết cho!

SÂM-CẦM ĐỒ SÔI

Sâm-cầm tức là con cóc bèo. Mua về, tiên-sinh sai thẳng bóc vứt lông khô thật kỹ, đem thui cho hết lông tơ. Rửa sạch, mổ bỏ lông chỉ lấy cái mề bằm nhỏ với hành băm 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 nhằm rượu. Còn sôỉ ăn rất ngon vì tất cả nước ngọt và béo của con Sâm cầm đã thấm vào sôỉ. Trong những cuộc lữ-hành Tản-Đà tiên-sinh thường có món này mang theo làm lương thực.

CHIM SẾ RÁN

Mua độ vài chục chim sế làm lông rời, đem về mổ bỏ lông chặt bỏ mỏ, chân, sẽ lấy dụng dao dẫn cho bẹt con chim ra. Ướp qua hành nước mắm, hạt tiêu. Cho vào chảo mỡ đun rất nhỏ lửa, đậy vung kín, thỉnh thoảng lại đảo.

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

CHIM CẦU NON NẤU CHÁO

Những đêm nào cần làm việc nhiều, mà người mệt. Tiên-sinh cho thặng bóc mua một hai con chim cầu non về làm lông, thui lại sạch sẽ, cho vào nồi nấu cháo. Khi chim đã rừ, thặng bóc phải vớt chim ra một đĩa tây bày ở mâm với đĩa muối hạt tiêu. Còn cháo vớt vào cái soong đặt lên cái hỏa lò bên mâm rượu.

Vừa nống rượu, vừa gỡ thịt chim ăn, vừa múc cháo húp vừa viết văn — Tân-đà tiên sinh có lối làm việc trong lúc ăn. Mà vừa ăn vừa viết thì tiên-sinh viết cả đêm được không biết mỏi.

CHIM CẦU NINH ĐỒ XANH

Chim cầu vặt lông, thui sạch sẽ. Mổ moi bỏ lòng. Lấy một bơ đồ xanh khắp võ đôi, chộn với mấy củ hành đập rập, muối, nhồi vào trong bụng con chim; rồi quấn lạt thật chặt bỏ vào nồi đồ độ hai bát nước. Đun kỹ, còn độ một bát nước là được.

Món này, nhắm rượu rất bổ. Khi ăn miếng

đỏ xanh nhồi ở trong con chim béo như mỡ và rất ngon.

CHẢ LE LE

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

LE-LE THUÔN HÀNH DẪM

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 RIẾP

Chim hét mua về cũng làm như le le. Thịt

nạc nướng chả. Duy xương băm ra nấu canh với lá rau riếp thái nhỏ ăn rất lạ miệng.

RỄ RUN QUAY

Mua đồ mười con rế run về, vặt lông, thui rửa sạch, mổ bỏ lòng, đem đặt lên thớt lấy dụng dao dần cho kỹ rồi cho vào chảo mỡ đang sôi, đậy vung lại đun rất nhỏ lửa, thỉnh thoảng lại cho đĩa vào đỡ đi đỡ lại cho vàng đều. Gấp rế ra đĩa, cho đồ nửa củ hành tây, một quả cà chua vào mỡ rồi cho hai thìa nước lã đun sôi dôi lên rế 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 SÀO MĂNG

Cò mua về vặt lông khô, thui mổ sạch sẽ, lọc thịt nạc thái miếng, còn xương băm viên cho vào sào qua hành mỡ, nấu với măng chua

Trước khi bắc ra cho mấy ngọn rau dăm thái nhỏ.

CHIM CÀU NHỒI BÍ

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

Thịt chim băm với năm hương, mộc nhĩ hành hoa, mắm muối cho vào giữa quả bí lại đập hai mảnh lại với nhau. Để vào chỗ hấp, đun cách thủy cũng được. Đem ra cối 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 năm hương, hành củ, hạt tiêu, tí muối. Lá bắp cải bỏ xống, dọc đôi chập làm một. gói nhân thịt vào trong, lấy lạt buộc cho vào nồi ninh rừ. Lúc ăn múc ra bát với vài thìa nước.

Món này ngon hơn ăn lẫn thăn của tầu.

ĐẬU HÒA - LAN

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

Bồ dục, lá lách lợn khía thái miếng cho vào
sào hành mỡ, tai tái thôi.

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

HOA CẢI SÀO TÔM.

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

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

Cần nhất là hoa cải sào tái thôi thì mới ngon.

ỚT PHẬT THỦ NHỒI

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

Thịt vai lợn băm nhỏ với năm 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 cheo lên, ráo nước đem khía, thái ngang bày ra đĩa.

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

Về mùa nực, Tân-Đà tiên-sinh thường ăn món này.

MƯỚP ĐĂNG

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

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

CÀ RÁN

Cà rửa rửa sạch, sắt khoanh, bóp qua một tí muối, ngâm rửa cho hết rửa sấm vớt ra rồ 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 đúng vào bát trứng ngay. Ăn chấm nước mắm tỏi. Cần ăn nóng mới ngon.

CÀ OM

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

Thịt ba chỉ thái miếng, đậu nghệ thái miếng cà chua thái miếng cho cả vào chảo hành mỡ mắm muối. Rồi lọc nước mỡ vào đun kỹ. Sắp ăn, cho thêm tia tô, sừng sừng, hành hoa thái nhỏ, và dĩa một củ tỏi vào.

OM TRÁM ĐEN

Mua thừ trám đen nhọn hai đầu. Đồ chám

vào một cái chậu, sàng do lên, cho thêm tí nước đủ ướt do, lấy hai tay sát kỹ cho trám sạch phần, rồi đem ra rửa sạch chám, đổ vào cái vại con.

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

Chám bỏ đôi đem nhồi thịt như ướp dằm, 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 hực không khác các món Jambon, Saucisson của Tây mấy.

Tân-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

Giò thủ là giò gói bằng thịt dẫu lợn. Mua cái thủ lợn về nhặt hết lông, rửa sạch, thái miếng ra, to độ bằng ngón tay một; cho hành, mắm muối, hạt tiêu, mọc nấm vào sao lên cho chín.

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

GIÒ LỤA

Cần nhất chày, cối dã giò phải rửa thật sạch, lau thật khô. Và phải dã lúc thịt tươi. Nếu thịt ôi 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 dã, dùng một chày dã tới lúc thịt đã dập nát hết rồi dùng hai chày, phải dã

luôn tay dừng nghỉ thì sau giò mới quánh.

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

Đem súc giò dĩa đó ra lá chuối dĩa 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 do âm ỷ độ bốn tiếng đồng hồ thì vớt ra. Cheo lên cho ráo nước.

GIÒ HẠT LỰU

Bi lợn sạch lông, thái nhỏ giải như nửa chiếc dĩa một. Lúc thịt nạc dĩa kỹ như giò lụa rồi thì cho bi vào thúc lẫn với giò nạc, cho bi loáng thoáng thôi. Cũng buộc như giò lụa.

GIÒ MỠ

Thịt nạc giã/kỹ như giò lụa. Thái mỡ móng

mỡ gáy lợn từng thoi một cho vào thóc đèn. 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 vớt ở nồi ra lấy hai miếng tre chẻ sẵn, ép sát hai cạnh về một phía cái giò. Rồi lấy lát chằng thật chắc cheo lên. Để một đêm, mai sắt 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 nồi 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 đề.

GIÒ CUỐN

Khô thịt pha ra bằng tờ giấy, cứ để nguyên quăn lại. Dem gói bỏ lược như lược giò lụa. Cần nhất là quăn lại bên ngoài cho chặt thì khi sả miếng giò ra nó mới không vỡ.

GIÒ HOA MAI

Giò nạc đã kỹ. Súc ra gói. Trứng vịt trắng chín quăn mọc 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 chùng và mọc nhĩ chạy sang một bên. Lược xong, lấy bốn miếng ép cong lòng bốn góc sẽ thành ra bốn cánh hoa.

GIÒ LÒNG

Lòng non lợn bỏ đôi ra cao, rửa thật sạch. Cỗ hũ lợn cũng cao rửa thật sạch. Dem thái ra dai độ bằng ngón tay một. Sào với hành nước mắm ngon cho vừa chín đến.

Súc 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.

CHA QUẾ

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

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

CHÁ NHÁI

Nhái thuộc loại ếch, nhưng bé hơn. Nhái đem lột da mỡ như ếch. Chi lọc lấy những chỗ nạc cho vào cối đã rất kỹ rồi cho hạt tiêu, nước mắm ngon vào thực thật đều. Súc 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. Tân-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 tơi. Muối rang tán thật nhỏ. Cho vào vài thìa nước mắm trắng ngon. Chảo gang đánh thật sạch. Cho ruốc vào rang thật khô sục ra cho vào chai hay lọ bít kín ấu dần. Nhớ lúc rang chỉ để than thôi kéo cháy ruốc và bít kín cho ruốc khỏi ướt.

RUỐC TÔM

Tôm to con, mua về rửa sạch cho vào lược. Dem ra gỡ bỏ vỏ, đầu đuôi, chân đi. Chỉ lấy toàn nạc, cho vào cối sạch đã 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 lụi, 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 toí hết là được.

RUỐC GÀ

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

CÁCH ĐỀ THỊT, CÁ TƯƠI

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

Tân-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 thiến bầy con. Mà nhà ông cháu ở chung sân, có ruộng mía đang kéo mật. Ngoài thềm nhà ông cháu có để đến một chục chum mật, lúc đậy

lúc bỏ ngỏ.

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

Tơi một hôm, đến hơn hai tháng nhà ông cháu dỡ cái chum mật thứ mười ra bán thì thấy con gà thiếu 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 lòng mổ luộc, ăn vẫn còn như gà tươi.

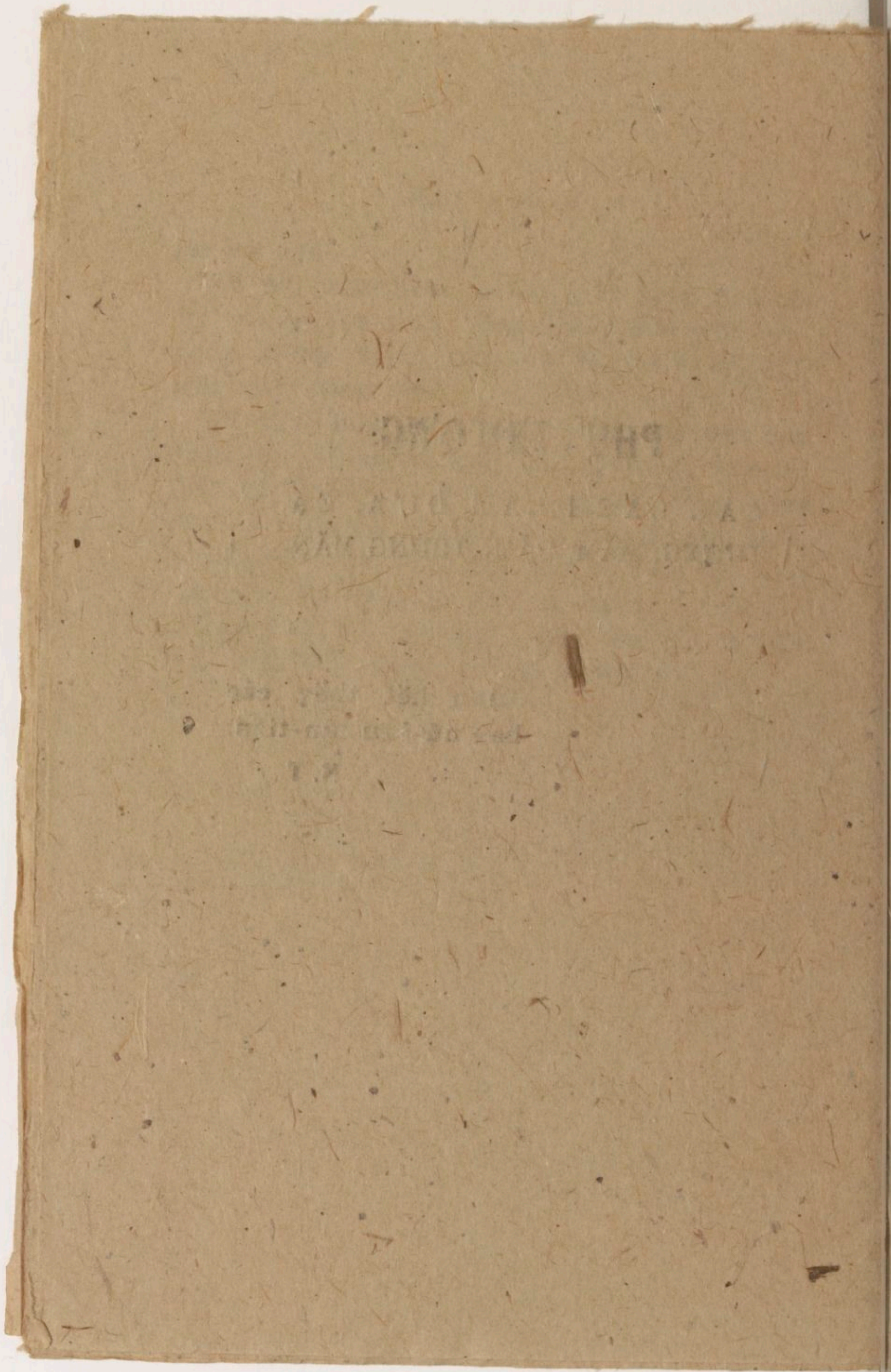
Tiên-sinh biết chuyện, mới thử để cá thịt vào mật, quả nhiên không bị hỏng.

PHỤ - TRƯ'ÔNG

CÁC CÁCH LÀM DƯA, CÀ,
TƯƠNG, MẮM, DẤM, TRỪNG MẶN.

Tặng hết thầy các
bạn nữ-lưu tân-tiền.

N. T.



MÃY LỜI CỦA KẺ VIẾT

Trong thời kỳ ở quê nhà: Khê-thượng (Sơn-Tây) Ngoài sự làm văn, viết báo Tân-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 nước của phụ-nữ.

Mỗi lần có dịp Tiên-sinh ngồi trông cho bằng bóc làm *mắm*, làm *rua* 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 Tân-Đà Tiên-sinh gửi tặng Tiên-sinh kèm với gói rau Sắng chùa Hương từ 18 năm về trước :

Không đi xin gửi lại nhà

Thay cho *rua khú* cũng là cả *thâm*...

Tân-Điệt Nguyễn Tố

— 1942 —



RỬA CÁI MUỐI SÔI

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

*
*

RỬA CÁI CÂY (Ăn tết)

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

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

Sắp 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.

*
*

RỬA 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.

Dem ngâm do độ ba hôm, rửa sạch sẽ, cho vào vai dặc muối từng lượt lên trên.

Một vai to hành thì cho độ ba bát muối.

Lấy vỉ đậy lên hành, chẹn đá lên thật nặng, độ nửa tháng nả được. Khi ăn bóc bỏ lần vỏ già và cắt nùm rễ đi.

RỬA 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 phèn chua nhỏ, chộn đều cho với giá. Đậy một cái đĩa to lên, chẹn hòn đá con cho giá ngập nước. Độ hai hôm thì ăn được.

RỬA KHOAI

Cắt lấy gốc cây khoai sọ bỏ, chỗ già đi, chỉ lấy những chỗ non, cắt 2 đố tay. Đem ngâm nước gạo một đêm. Rồi rửa sạch, cứ một rá con dọc khoai thì chôn một thìa muối. Muối cho vào một bát nước lã đánh cho tan. Tươi đều vào dọc khoai, cho vào tay đây vì lên chẹn đá.

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

RỬA BẮP CẢI

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

RỬA HOA CHUỐI

Hoa chuối tức là cái bi chuối mua về thái nhỏ vào chậu nước có đánh chút phèn chua cho hết rữa, vớt ra rửa sạch, cứ 3 cái hoa chuối thì cho nửa thìa muối vào bóp đều, cho

vào cái liễn tò lấy vỉ đậy lên, chẹn một cha
đựng nước lên.

Hai hôm thì ăn được.

RỬA KIỀU

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

RỬA NẮC

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

RỬA RAU RIẾP

Rau riếp già, cắt bỏ chỗ cuống đi. Rửa sạch
phơi se se. Để cả cây đem nhậu muối và
muối như rửa cải cây, cho ít muối hơn.

Độ năm hôm ăn rất chua ngon.

* * *

RƯA GÓP

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

Độ một hôm ăn được.

* * *

RƯA GANG MUỐI

Rửa 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. Đem lại xếp vào vại muối.

Độ mười hôm như thế liền khi quả rửa 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, kể không khí vào nhiều rửa sẽ nát hỏng.

HÀNH TÂY MUỐI

Mua những củ hành nhỏ, không phải ngâm do. Lấy kim tiêm đều chung quanh. Cho vào cái liễn rắc muối đều từng lượt. Đay vĩ, 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 giữa lòng miếng củ cải lên, mỗi miếng củ cải cho vào giữa độ một đồng chình 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 lẫn vỏ già đi. Cắt rãnh thưa xung quanh cho đẹp. Cắt khoanh tròn như đồng tiền, giã 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, dầm muối cho đầy vào bốn khe và lồi lên một ít muối nữa (su hào phải mặn muối khi ăn mới giòn, không bị nát)

Su-hào cho muối rồi cứ 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. Đem 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 nát và khi chén đá hột cà sẽ phòi 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 ấm ấm, đánh tan muối, đổ cà vào đậy vè, lấy đá chén nặng cho nổi nước lên.

Độ tuần lễ đã ăn được.

Cà pháo Nghệ-An ròn, ngon nhất.

• • •

SUNG MUỐI

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

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

Muối nhạt có thể dùng nhắm rượu được.

* * *

MUỐI CÀ RỪA

Cà rùa mua thứ xanh vỏ, cầm quả cà thấy nặng ngon hơn. Lấy tay bóc bỏ nùm, dùng dùng dao sọc cắt vào thịt cà, quả cà nào bị thủng thịt sẽ nát hỏng. Dem rửa sạch, để ráo nước. Bóc muối để đầy vào chỗ lõm tai cà, sắp lần lượt vào vai. Không phải đổ nước. Lấy vĩ đay lên, lấy cối đá chẹn 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. Sôi chín dỡ ra cái nia có lót lá chuối lau sạch, để một hôm cho xôi thật nguội, hôm sau

mới đặt mỏng ra khắp nia, lấy một chút rượu trắng phun vào. Lấy lá sen, lá nhãn đậy kín lên trên.

— Mười đấu gạo thì ba đấu đỗ — Đỗ ngâm nước độ nửa ngày, cho vào chỗ đồ chín, để khô rồi đồ vào nồi rang rang nhỏ lửa cho vàng. — Rang ngay đỗ sống cũng được, nhưng có khi vi rang vụng đỗ sống thì tương sẽ kém ngon —

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

Sôi dặt ủ độ bảy, tám hôm, phải thăm luôn khi thấy thứ mốc vàng vàng lên như hoa bèo là được. Nếu nếm nước đồ chưa ngọt thì đem sôi 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 chọn lẫn cả chậu mốc vào bóp đều với nước đồ. Rồi trong cứ 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 sát như lối Tương Bần thì chỉ việc vớt cái Tương (cả đồ lẫn sỏi mốc) sát vào một cái rá thưa, bỏ bã đi rồi cũng đong mười tương, hai muối.

TƯƠNG NGÔ

Tương Ngô làm khéo, ăn ngon hơn tương gạo. Nhưng trước khi đồ sỏi, phải đem say 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 sát 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 CÂY

Mua con cây về, cho vào cái chậu nước to, ngâm cho cây nhả hết nước bần. Bóc bỏ hết yếm và mồm cây cho khỏi hôi. Vớt ra rửa, để ráo nước, rồi cho vào cối đã thật nhỏ, bóc vào các chĩnh. Cứ mười bát cây đã, cho bốn bát

muối, chộn 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 ròn cả xương lẫn thịt, đem ra giã nhỏ, đổ nước sôi vào ngâm với muối. Độ dăm hôm 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. Rửa cá về mổ sạch sẽ, bỏ đầu đuôi, xương sống, pha ra từng miếng, ướp muối, rượu, thỉnh 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' duốc, vùng bề 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. Đông mười bát duốc thì cho hai bát muối, một chút rượu trắng, một bát thính chôn đều.

Có tên là Thủy - trần vì nó nhỏ như bụi nước.

Đề độ một tháng mắm đỏ như phẩm hồng, đem ra ăn với các thứ rau thơm, giềng khế thịt dọi 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 bần, rửa qua một lần nước lã, để cho ráo.

Vỏ quýt thái nhỏ, giềng già nhỏ, một bát thính. Rồi cứ đông 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 do, nắng thì đem cả lọ ra sân phơi.

Đề đồ thàng 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.

Mười bát tôm thì cho một bát muối. Nửa bát tinh, một miếng giềng bằng ngón chân cái giã nhỏ, nửa cút rượu trắng, chồn đều cho vào lọ, lấy vài cái lá mít tươi phủ lên đậy 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 vỏ, niềng con, cá con đi. Rửa sạch.

Cứ mười hai bát tôm con thì cho hai bát

muối. Một bát nước, một bát thính, chọn đều cho vào lọ bít kín.

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

MẮM CÁ LÀNH-CANH

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

Đề ráo nước, đóng mười bát cá, cho một bát muối, một xu giềng giã nhỏ, một bát thính, chọn đều. Cho vào lọ bít kín, chôn xuống đất.

Độ một tháng mắm ngấu mới ăn được

MẮM CÁ NGĂN

Cá ngăn 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.

MĂM CÁ RÔ

Cá rô con bằng hạt bưởi. Đánh vẩy kỹ, mổ bỏ ruột, để cả đầu. Cũng mười bát cá một bát muối; thỉnh, giềng rượu, như muối cá ngừ. 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 sồi. Mơ đã chín, đem ra sát lên một cái rá mau, cho nước bột mơ xuống cái liễn, bỏ bột 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, DỌC, CÁ CHUA

Tương sấu, dọc, cá chua cũng làm đúng như tương mơ.

Sấu, dọc, cà chua cũng sát bỏ hột, vỏ đi. Mỗi khi sào hay nấu riêu cho vào một tí, rất ngon.

* *

CAO CHANH

Mua chanh to về, bỏ 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 quả cao chanh sẽ mốc, hỏng không ăn được.

TRỨNG MẮN MUỐI NƯỚC

Mua trứng, cần lặt 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 sắp vào vại, đổ nước muối lên trên; đổ nước muối ngập trứng, nếu 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 ĐO

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

LÀM DẤM BÚN

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

LÀM DẤM VẢI

Quả vải ngon bóc lấy múi, 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 đỏ 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

MỤC LỤC

	Trang
Cùng bạn đọc	6
1 Cá chép dốt	11
2 Ốc vặn nhồi vịt	12
3 Gỏi cá chép	12
4 Gỏi cua	14
5 Tái ngỗng	15
6 Gan ngỗng hấp	15
7 Nem chim sẻ	16
8 Giã nem công	17
9 Lá lách nướng chả	18
10 Giò lụa, nem thính	19
11 Ăn rúng	19
12 Thịt vịt nộm	21
13 Vịt hấp hoa sen non	22
14 Rau sắng nướng	22
15 Rau muống sống	24
16 Hoa dại ăn ghém	26
17 Rau bi sào	28
18 Hoa bi nộm	29
19 Nộm rau câu	29
20 Nộm củ cải khô	29
21 Sữa tươi	30
22 Sữa nộm	31

	Trang
23 Bónng bì trần	32
24 Cá mực sào	33
25 Mực nướng	34
26 Cá tron om	35
27 Cá thiết linh, cá nhệch	36
28 Chả cá	37
29 Cá nấu ám	38
30 Cá rúng	39
31 Cá nấu hoa cúc	40
32 Ốc nướng	40
33 Tôm nướng	41
34 Cua bề lụi	42
35 Cá nhồi cá	43
36 Ốc hấp	43
37 Ốc nấu mẻ nghệ	44
38 Ba ba nấu	45
39Ếch nấu măng	46
40Ếch om	47
41Ếch nấu miến	47
42 Lươn bung	48
43 Lươn nấu cháo	49
44 Rươi bung	49
45 Rươi hấp	50
46 Cá đuối	50
47 Trai sào	51
48 Sò huyết	51
49 Hà tươi	52

Trang

50	Thịt mèo ninh nấm hương	53
51	Thịt thỏ rán	54
52	Thịt chó hầm rựa mặn	54
53	Tiết canh chó	55
54	Tái chó	55
55	Sào chó	56
56	Làm dôi chó	56
57	Chả chó	57
58	Sào chó bóp tiết	57
59	Thịt chó luộc	57
60	Chả chó băm	57
61	Thịt dê	58
62	Tái dê	85
63	Đùi dê quay	59
64	Thịt dơi dơi nướng chả	59
65	Thịt dơi hầm măng ngâm dõ	60
66	Thịt rắn rán	60
67	Thịt thằn lằn sào	61
68	Thịt bò quay	61
69	Xách bò chần	62
70	Thịt bò tái	62
71	Gân bò ninh cà chua	63
72	Mũi bò luộc	63
73	Chả sườn sụn lợn	64
74	Tái chân giò	64
75	Nem lợn	64
76	Chạo lợn	65

Trang

32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47

	Trang
77 Chân giò lợn nấu giả cây	65
78 Thăn lợn đốt	66
79 Thịt lợn sống	67
80 Thịt bỏ ống nứa đốt	67
81 Thủ lợn luộc	68
82 Làm lạp xương lợn	69
83 Gan lợn chần	70
84 Bồ dục lợn chần	71
85 Thịt lợn ninh măng	71
86 Nem chua	72
87 Nem thủ đức	72
88 Chả Sài-gòn	73
89 Chả chia	73
90 Ăn cuốn	74
91 Mọc lợn	75
92 Tiết canh vịt	75
93 Thịt vịt om mẻ tỏi	76
94 Tái vịt	77
95 Chả vịt	77
96 Sâm cầm đồ sôi	78
97 Chim sẻ rán	78
98 Chim câu non nấu cháo	79
99 Chim câu ninh đồ xanh	79
100 Chả le le	80
101 Le le thôn hành dấm	80
102 Chim hét nấu rau riếp	80
103 Rẽ run quay	81

104 Cò sào măng
105 Chim câu nhồi bí
106 Thịt cuốn bắp cải
107 Đậu hòa lan
108 Hoa cải sào tôm
109 Ớt phật thủ nhồi
110 Núc nác
111 Mướp đắng
112 Cà rán
113 Cà om
114 Ồm trám đen
115 Giò thủ
116 Giò lụa
117 Giò hạt lựu
118 Giò mỡ
119 Giò lá đề
120 Giò bì
121 Giò cuốn
122 Giò hoa mai
123 Giò lòng
124 Chả quế
125 Chả nhái
126 Ruốc thịt lợn
127 Ruốc tôm
128 Ruốc cá quả
129 Ruốc gà
133 Cách để thịt, cá tươi

Trang

81

82

82

83

83

83

84

84

85

85

85

86

87

88

88

89

89

90

90

90

91

91

92

92

92

93

93

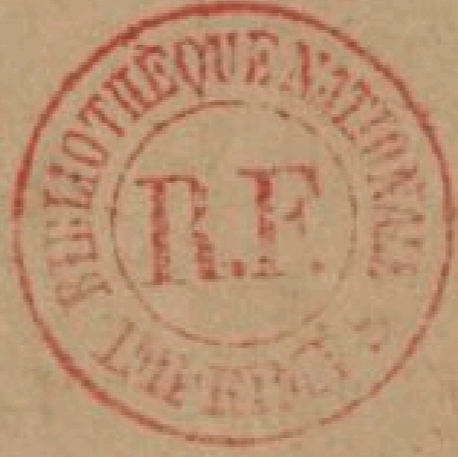
gãnt

PHỤ TRƯỞNG

Các cách làm:

- Dưa
- Cà
- Tương
- Mắm
- Dấm
- Trứng mẩn

94
--
--
--
--
--



ĐÃ BAN KHẮP NƠI :

LI - LAN

Kịch vui của NGUYỄN-TRỌNG-SƠN

Văn viết rất vui vẻ, đọc say mê như một cuốn tiểu thuyết. — In đẹp : Giá 2\$00



CÒN RẤT ÍT :

GIÔNG THÁC LỬ

Thơ của NGUYỄN-TỔ và NGUYỄN-TUẤT

In rất mỹ thuật. Giá 2\$00



Duyên Bích Câu

Tiểu thuyết của Nguyễn-xuân-Huy

In rất đẹp, viết rất hay — Giá 1\$30



Duy - Tân Thư - Xã xuất bản

ĐANG IN

Xuân Duy-Tân

1944 — (Nam Giáp Thân)

Sẽ có đủ những cây viết của
các Thi-Sĩ, Văn-Sĩ danh tiếng
Trung-Nam-Bắc trong tập này.

Phụ bản của Hoa-sĩ Ng. quý-Can (Tây-Hồ)

« CHIM HÓT CẢNH XUÂN »

DUY-TÂN THƯ-XÃ XUẤT BẢN

ĐANG IN :

Tâm hồn Nghệ-sĩ

Tiểu Thuyết của LÊ-MINH

Thiên tình-sử độc-nhất vô nhị của thế giới,
của đất nước, mà nhân loại cổ-kim không
có. Cả tương lai nữa sẽ không bao giờ có.
Hai vai chủ động của Thiên Tình sử này :

Thi-sĩ Hàn-Mạc-Tử và Nữ-sĩ Mai-Đình

Sự thực đã làm sôi nổi dư luận mấy năm gần đây.

THĂNG - LONG THƯ - XÃ XUẤT - BẢN

Giám-Đốc : NGUYỄN-TIÊM

Bureau : 102 Rue Duvigneau — HANOI

Đã có bán :

HẢI TRIỀU ÂM

TẬP THƠ THỨ TƯ của NGUYỄN-TỔ
Ấn loát do Họa-sĩ Tây-Hồ Nguyễn-quý-Can
trình bày.

Sách in trên khổ giấy lớn 20% × 25%
Có đủ các hạng từ 3 đến 50\$ một tập.

Bạn nào mua sách quý xin biên thư về
cho Tác-giả. Cuốn Thơ đẹp nhất năm 1943.

Đang in :

PHÙ HOA

THƠ của LÊ - MINH (thi-sĩ Trung-kỳ)

100 thi-phẩm qui giá gồm tinh-hoa các
thể thơ, nhất là THƠ Đường.

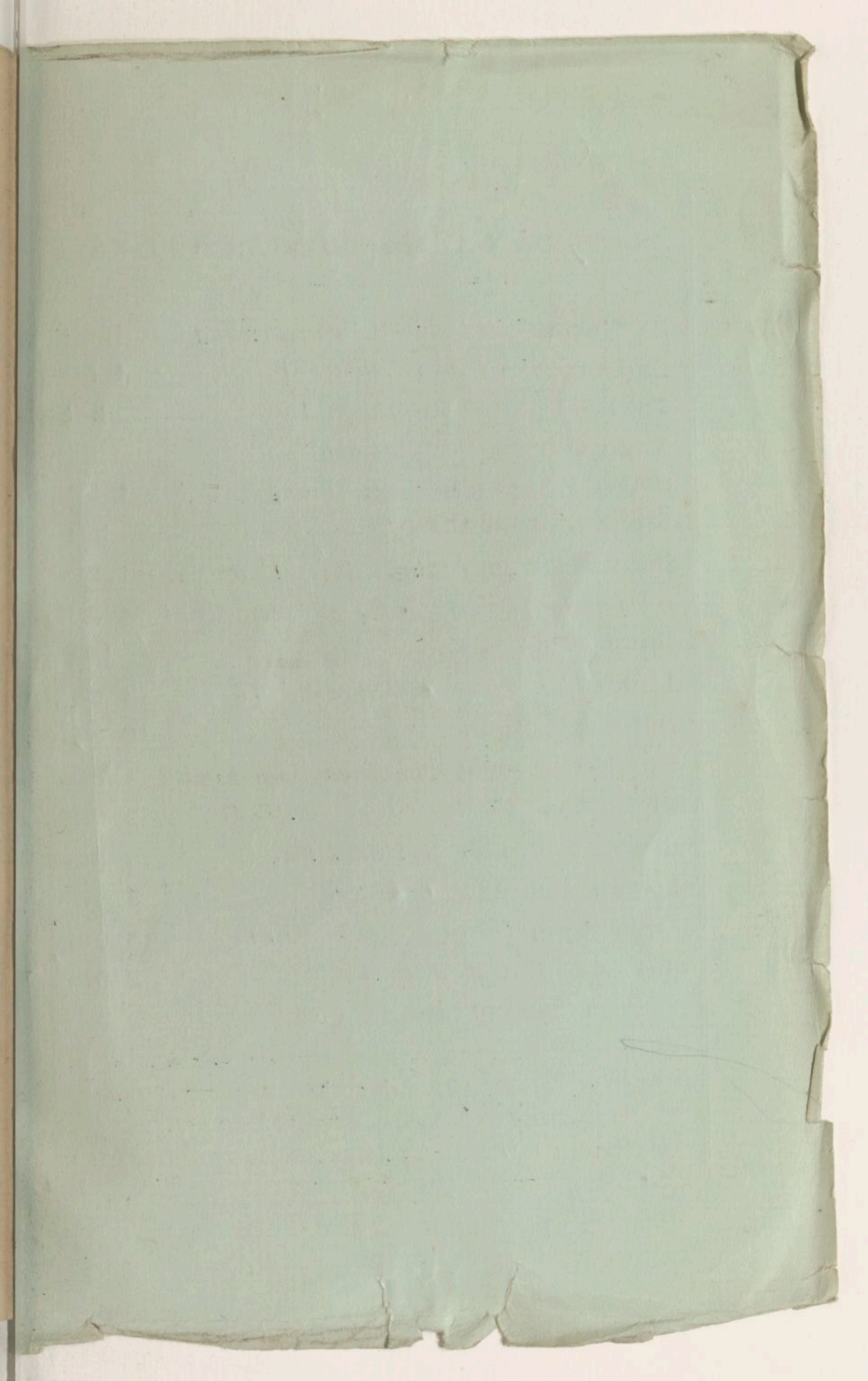
Ấn loát do Họa-sĩ Tây-Hồ trình bày.
Loại Dó Bạch-Vân, Satin Hoàng-yến đều đóng
gấm, giá bán từ 5\$00 đến 100\$ một tập. Xin mua
ngay kẻo hết vì đã nhiều bạn đặt trước rồi.

Duy-Tân Thư-Xã xuất bản

141, Sœur Antoine prolongée -- Hanoi



TẢN-ĐÀ THỰC-PHẨM do NGUYỄN-
TỔ biên soạn. DUY-TAN THU-XÃ
xuất bản trong tủ sách Gia-đình
Việt-Nam. In tại nhà in Quang-
Hoa Sinh-Từ Hanoi. Ngoài những
cuốn thường có in thêm 10 tập
trên giấy dó Sông-Thao. Đánh
số từ I đến X. Bán mỗi bản 10.500
và 4 bản dó Hoàng-yến của Tác-
giả không bán. 14 bản giấy quý
đều có chữ ký của Tác-giả.



SÁCH ĐÃ RA của DUY-TÂN THU-XÃ

Cô-Thơm <i>Tiểu-thuyết Lê-văn-Trương</i>	1\$60
Chiếc nỏ cánh Dâu <i>Lan-Khai</i>	1.50
Trời nổi gió <i>Thơ Nguyễn-Tố</i>	hết
Xuân Duyệt-Tân (<i>Nhâm-ngọ</i>)	—
U-Uất <i>Tiểu-thuyết Thiệu-Quang</i>	1.50
Bụi kinh thành <i>Thơ Nguyễn-Tố</i>	hết
Ngày Mai <i>Luận thuyết P. T. Chúc</i>	1.20
Rõn sông bạch đằng <i>Ng. Tố, Lan-Khai</i>	1.50
Hanoi có gì lạ ?	hết
Linh-Điều <i>tiểu-thuyết Nhật Ng. Tố</i>	1.00
Hội chợ Saigon	0.55
Sầu lên ngọn ải <i>tiểu-thuyết Lan-Khai</i>	1.50
Giòng thác lũ <i>Ng. Tố và Ng. Tuất</i>	2.00
Duyên Bích Câu <i>Ng. Xuân Huy</i>	1.30
Li-Lan kịch <i>Ng. Trọng Sơn</i>	2 00
Dưới Rặng Thông <i>Ng. Dân-Giám</i>	3.00
Hải triều âm <i>Thơ Ng. Tố</i>	5.00
Tản-Đà Thực-Phẩm <i>Ng. Tố</i>	2.50

Bạn đọc hay đại lý các tỉnh cần mua xin viết cho :
Ông NGUYỄN-TỐ Giám-đốc DUY-TÂN THU-XÃ.
Bàn giấy : 141, Sœnr Antoine prolongée — HANOI

Permis d'imprimer n° 3912 en date du 22-9-43
délivré par le service local de l'I. P. P. du Tonkin