

Món Ăn Việt Nam



Kính thưa quý bạn, sau đây là hình ảnh những món ăn Việt Nam quen thuộc, mỗi món kèm theo một bài thơ. Trong các email gửi khắp nơi tôi không thấy tên tác giả. Theo tôi biết là của hai vị tên **Ái Hoa** và **Shiroi**. Riêng hình ảnh, theo tôi biết, do du khách về Việt Nam chụp. Xin chú ý **chữ nghiêng** trong mỗi bài thơ. Bản nhạc và lời giới thiệu được tôi thêm vào cho đậm dài khoảng 9 phút, các bạn cứ từ từ mà xem.

Nhấn space bar để sang trang, nhớ mở loa lên.



Bánh tráng Trảng Bàng

Vân vương khuôn nguyệt trắng bên thềm
Đất Trảng thương hoài... xếp bánh đêm
Hấp bột, vãi căng, phơi nắng ráo
Nướng lò, phen trái, dầm sương mềm
Nồng hương gạo mới đi còn nhớ
Dẻo thịt com dầy gói tặng thêm
Tinh lực đất trời ươm lá cuốn
Ai xuôi miệt ấy... ghé về xem...



Hủ tiếu Mỹ Tho

*Ai xuôi miệt ấy... ghé về xem...
Hủ tiếu quê hương vẫn mãi thềm
Bánh đồ gạo ngon rau giá trứng
Canh hầm xương ngọt mỡ hành nêm
Nước lèo bốc khói hơi thơm ngát
Tôm thẻ cong đuôi thịt đỏ mềm
Trứng cút, tần ô, dầm cải thảo
Tương, hành, chanh, ớt, chị mời em*

Tình Hoài Hương

Nhạc: Phạm Duy

Hát: Thái Thanh và Ngọc Hạ

Lời giới thiệu: Sơn Huy và Thục Quyên (đài VOVN TX)



Bánh Lá
(bánh nậm Huế)

*Mời em bên nớ tóc mây bồng
Bánh nậm mần rãng rứa chỉ không ?
Quét bột hòa đều đơm lá biếc
Xào tôm tán nhuyễn trái nhân hồng
Ép dài tay gói viền xinh khéo
Hấp chín hương lan tỏa dịu nồng
Nước mắm ngọt chua cùng chả rán
Phi hành thơm rải... để chờ trông ...*



Com hén

*Chờ trông thưởng thức gánh hàng chiều
Món Huế sang hèn thả mển yêu
Hén trắng lau nhau bày ắp đĩa
Nước ngà lợn cợn nấu lưng niêu
Một thò com nguội mùi bay khắp
Dầm miếng rau thơm lá xếp đều
Ruốc sống, đậu mè, thêm tóp mỡ
Ốt cầm đồ lệ, ... cũng còn kêu*



Bánh cuốn Thanh Trì

Còn kêu văng vẳng giọng rao giòn
Bánh cuốn Thanh Trì nổi tiếng ngon
Ngâm gạo nở mềm xay bột nhuyễn
Nhúm than đơm đỏ tráng khuôn tròn
Mỏng trong trải thắm nền sen ngọc
Mượt dẻo thơm nồng vị ruốc sơn
Cà cuống, rau thơm, kèm chả quế...
Tìm cô đội thúng... guốc *thêm mồn*



Bún riêu

*Thêm mồn con mắt ngóng trông qua
Bát bún riêu cua vị đậm đà
Váng nổi trắng lênh, điều nhuộm nước
Gạch xào vàng ngậy, mỡ thơm da
Bập bênh miếng đậu, đen màu huyết
|Nghỉ ngút hơi tôm, đỏ sắc cà
Kính giới thơm nồng, rau muống chẻ
Một còn chữa thâm, gọi hai ba*

Bún thang

*Hai ba bát nữa nhé cô hàng
Hà Nội ai về nhớ ... Bún Thang
Xương, nấm, mực khô hầm nước ngọt
Giò, gà, trứng mỏng thái tơ vàng
Sợi đom, lòng đỏ sườn xen giữa
Chanh vắt, rau nong ruốc điểm ngang
Cà cuống mắm tôm nêm đủ vị
Dậy hương khói tỏa ngát bên đàng...*



Mì Quảng

*Dậy hương khói tỏa ngát bên đàng
Mì Quảng ăn ghiền vị đậu rang
Nước nấu sườn heo nhân thịt ngọt
Sợi pha bột nghệ bánh đa vàng
Con tôm Cửa Đại trông dày dặn
Nước mắm Nam Ô nêm kỹ càng
Rau đắng, húng, ngò, hành, diếp cá
Đến từ Trà Quế mới là sang*





Bún cá Kiên Giang

*Mới là sang đó món quê ai
Tô bún Kiên Giang nấu thật tài
Hầm rục xương tươi lòng cá ngọt
Đơm vàng trứng nhuyển, thịt tôm dai
Gạo thơm thành bánh xoắn hình trám
Lóc trắng ra khoanh đẹp cánh lái
Mắm nhĩ vùng này nêm mới đậm
Rau hành hương ngát, nhớ chưa phai*



Bánh xèo

Chưa phai mùi vị bánh xèo ngon
Mỗi lúc thèm ăn đợi mỗi mòn
Ba rọi xào sơ, dừa béo ngậy
Đậu xanh hấp chín, giá tươi dòn
Tráng đều bột mỏng, hành dăm lát
Bỏ trộn nhân dày, tép mấy con
Sạn gập thân đôi hình bán nguyệt
Cuốn rau chấm mắm, bụng *căng tròn*



Xôi gấc

*Cắt tròn quả gấc đỏ cam tươi
Đem nấu xôi ngon dẻo ngọt mời
Nếp thấm nước trong chờ hạt nở
Múi dầm rượu trắng dậy màu khơi
Thêm dừa cốt béo đều tay trộn
Hấp xứng hương thơm đẹp ánh ngời
Đơm ép khuôn xinh mừng Tết đến
Vui hòa sắc thắm rộn nơi nơi*



Chè Kiềm

*Vui hòa sắc thắm rộn nơi nơi
Chè Kiềm mùi ngon hạng nhất đời
Lạt lạt sa kê, dừa béo ngậy
Dòn dòn đậu phụng, mít vàng tươi
Chuối xiêm bí rợ hằm hơi chín
Bột báng khoai lang nếm thật bùi
Dùng mặn dùng chay đều tuyệt hảo
Quà hèn lắm kẻ thích mê tơi*



Bánh bèo tôm

*Mê toi món Huế thật bình dân
Dĩa bánh bèo ngon đẹp trắng ngần
Nước ẩm thêm dầu hòa bột tẻ
Chén tròn hấp xứng nổi đường vân
Chà bông tôm thẽ tô nhưn thắm
Cháy nóng hành hương điểm nhụy trần
Nêm mắt ngọt chua cùng ớt tỏi
Đậm đà mùi vị ... chắc lên cân*

Cháo vịt

*Đậm đà mùi vị ... chắc lên cân
Bắt vịt làm lông dọn mấy phần
Mỡ bỏ, luộc mềm ninh ngọt cháo
Gạo chà, rang vôi nấu như chân
Hành tây bấp cải tay bào nhẹ
Giấm ớt rau răm đũa trộn lần
Giã củ gừng cay dầm nước mắm
Hít hà miệng *thôi, nóng toàn thân**



Bún bò Huế

*Thổi nóng toàn thân tộ bún bò
Ai tường món Huế chỉ dùm cho
Nước lèo thịt bắp hầm thêm sả
Mắm ruốc giò heo nấu rải ngò
Xào đỏ điều màu tươi óng ánh
Phi vàng hành củ ngát thơm tho
Vân Cù sợi bánh nêm tương tỏi
Sa té rau xanh... *bụng hết dò**



Bánh tầm bì

*Bụng hết dò rồi dạ lại ghi
Thơm ngon gạo mới bánh tầm bì
Bột nhào ép sợi, thăn chiên mỏng
Da luộc bào dây, cải cắt vi
Vắt cạn cốt dừa, pha mắm tỏi
Rang vàng đậu phộng, rải hành phi
Rau tươi, giá trụng, cho vào đáy
Một đĩa đầy vun chẳng nề vì*





Gỏi ngó sen

*Một đĩa đầy vun chẳng nể vì
Mê hoài món gỏi ngó sen chi ?
Tôm càng chín tới chia hai mảnh
Cọng cuống giòn tan rửa mấy thì
Trộn muối vắt chanh đường cát rải
Thái ngò giã lạt củ hành phi
Rau răm nồng vị chan thêm mắm
Cắn bánh phồng chiêm... *miệng khỏi ghì**



Chạo tôm

*Miệng khỏi ghì sang món tuyệt chiêu
Chạo tôm em nấu lại ưa nhiều
Làm lưng rút chỉ xay cùng mỡ
Bóp muối hoà đường trộn với tiêu
Mía vót chừa đầu, trong thịt bọc
Hương xông nức mũi, giữa lò thiêu
Gan heo tán nhuyễn dầm tương, ớt
Mặn, ngọt chua, cay, chấm đủ liều*



Cua rang sốt me

*Mặn, ngọt chua, cay, chấm đủ liều
Cua rang hấp dẫn thấy càng xiêu
Mai chùi rửa sạch thân chia miếng
Chảo bắc chiên sơ sắc trở điều
Chế rượu dầm me đun sệt nước
Cho dầu xào tỏi bốc thơm niêu
Nêm ngon vừa miệng bày hành lá
Thích nhậu mời anh, cực cũng chiều*

Ốc bung

*Cực cũng chiều chàng món ốc bung
Brou vàng nước gạo bỏ ngâm chung
Thịt heo thái chút nêm cơm mẻ
Chuối hột ninh sơ trộn dọc mùng
Nồng nặc mắm tôm mùi toả nức
Đậm đà đậu phụ miếng thêm hung
Tía tô hành lá bày ra đĩa
Gắp miếng đưa hơi nhậu tới cùng*



Cua hấp bia

*Gắp miếng dưa hoi nhậu tới cùng
Hấp bia cua lớn đãi bàn chung
Dầu tiêu muối ướp đều nguyên tộ
Ốt tỏi hành phi ngát cả vùng
Rượu trái hương nồng say đượm vị
Cà chen sắc đỏ ửng đầy vung
Liu riu lửa nhỏ chừng năm phút
Dọn đĩa mời nhau *thỏa thích dùng**





Lẩu mắm

*Thoả thích dùng nào các bạn ơi
Ăn tô lẩu ngọt nhớ muôn đời
Xương heo muối sả hầm lên bọt
Mắm sặc hành riêng nấu rục hơi
Mực sống tôm tươi cà tím nổi
Bún ngon cá béo thịt quay mời
Xắt vài cọng hẹ rau cùng giá
Mắt mũi cay xè lệ chực rơi*



Canh chua cá lóc

*Mắt mũi cay xè lệ chực rơi
Canh chua hấp dẫn tộ không rời
Quả me nấu kỹ mùi thơm bốc
Cá lóc chiên đều vị đậm khơi
Cà đỏ bạc hà lừng sắc dậy
Khóm vàng đậu bắp ngát hương mời
Ngò gai ớt hiểm hòa thêm giá
Mấy chén cơm đầy vẫn muốn xơi*

Miến lươn xào



*Vẫn muốn xoi thêm đĩa miến xào
Để làm ngon miệng ít công lao
Lươn ngâm sạch nhót moi lòng ruột
Nước hứng đầy tô trưng bún tàu
Uớp kỹ hành băm xương rửa bỏ
Đảo đều nạc hấp miến đem xao
Ngò thơm tiêu bột lai rai rắc
Mời bạn cùng tôi thưởng thức nào*

Chả giò

*Mời bạn cùng tôi thưởng thức nào
Chả giò món quý tiện làm khao
Miến dong ngâm nở tai mèo thái
Thịt nạc băm xay củ cải bào
Tán nhỏ cua càng hòa trộn kỹ
Trải đều bánh tráng cuốn chiên mau
Tía tô húng lủi bên ngò giá
Mắm ớt nêm vừa dọn đãi nhau*



Chả đùm

*Dọn dãi nhau ăn miếng chả đùm
Bàn bày nguyên liệu thấy tùm lum
Thịt bò xắt nhuyễn nêm đường ướp
Gan lợn băm tươi ém mỡ trùn
Đổ xuống khuôn nôi đun nhỏ lửa
Chấm vào mắm tỏi giã đầy chum
Ngò hoa đậu phộng vừa trang trí
Kẹp bánh phồng tôm nói chuyện rùm*





Phở bò

*Chuyện rùm cả phố gánh hàng đông
Món phở dân gian tỏa khói nồng
Hầm kỹ xương bò chăm chút nước
Nêm thơm tai vị miệt mài công
Bánh ngâm trứng tới bày tô kiêu
Thịt thái đơm lên xếp cánh hồng
Rau quế ngò hành tương ớt đỏ
Đậm đà hương sắc khiến người trông*



Bánh canh cua

Khiến người trông đợi bánh canh cua

Đã một lần ăn nhớ mấy mùa

Nhồi bột tay vò se sợi nhỏ

Khử mùi gạch lể vắt chanh chua

Giò heo đổ nước hơi đun sủi

Mắm muối bằm tôm thịt trộn đũa

Hành lá tiêu đường nêm đủ thứ

*Miệng mồm sì sụp húp *thi đua**

Vịt nấu cam

*Thi đua ai thử món ngon này
Vịt nấu cam sành gọi đến ngay
Nước mắm muối tiêu hoà trộn kỹ
Củ hành gừng ớt thái nêm cay
Thắng vàng đường sánh màu loang dầy
Chiên ửng da giòn khói tỏa bay
Vắt sạch quả tươi đều mặt rưới
Chờ thêm vài phút đĩa xinh bày*

*Trang chót nếu các bạn chưa nghe
hết nhạc xin đừng nhấn space bar.*

