

THUYẾT MINH VỀ ĐẶC SẢN CỦA QUÊ HƯƠNG EM

1. Thuyết minh về đặc sản của quê hương em - Mỳ Quảng

Mỗi vùng, mỗi dân tộc, mỗi tỉnh có một đặc sản riêng, nó là tiếng nói chung sở thích chung mà ông cha ta để lại. Mang tầm nhìn văn hóa đối với vùng đó, dân tộc đó. Cũng vì vậy mà khi đến từng nơi mọi người thường hay thưởng thức đặc sản ở đó và mua về làm quà cho gia đình cho bạn bè.

Cũng vậy đến với vùng văn hóa của miền trung, ghé thăm Quảng Nam. Ở đây đặc sản nổi tiếng là mỳ quảng và gà ta Tam Kỳ. Đi một tí là chúng tôi thấy quán mỳ quảng và gà ta. Dù biết hai món này được bán rất nhiều ở thành phố nhưng chúng tôi vẫn thích ăn.

Ghé bên đường, chúng tôi vào một quán mỳ quảng nhỏ thôi. Nhưng cách phục vụ ở đây rất chu đáo, bà chủ nhìn chúng tôi với ánh mắt trìu mến như gọi mời đến với xứ Quảng vậy. Không chỉ vậy à còn trò chuyện hỏi thăm rồi làm cho chúng tôi mỗi người một tô mỳ quảng đặc biệt. Khi ăn chúng tôi ăn từng miếng một thưởng thức một cách từ và nhẹ nhàng, hương vị nó khác xa so với ở thành phố mà chúng tôi ăn. Có vị đậm đà, mặn mà của thịt và tôm, mùi thơm của chén nước mắm bốc lên làm chúng tôi rất thích.

Tại đây chúng tôi được trò chuyện cùng bà chủ quán ở đây, chúng tôi hỏi về cách để làm một tô mỳ ngon, bà chủ vẫn không ngại ngần vẫn chia sẻ bí quyết cho chúng tôi một cách cỡ mớ. Bà nói bí quyết để nấu ngon rất dễ bà chỉ sơ qua cho chúng tôi một cách tỉ mỉ.

Bà chỉ cho chúng tôi về cách chọn nguyên liệu cũng như cách chế biến. Bà nói: Muốn có một tô mì ngon, thì sợi mì phải mềm dai, dài và không bị nát muốn vậy phải dùng gạo tốt (gạo nguyên). Nước nhưng của mì là quan trọng nhất nó ảnh hưởng đến mùi vị của mì. Nước nhưng phải có vị ngọt tinh khiết của xương heo, do vậy xương phải ninh từ đêm hôm trước, đun lửa vừa phải và chỉ ninh đến khi xương mềm. Nếu không phải là xương mà là thịt thì phải là thịt đùi thái lát to, không mỏng quá cũng không dày quá, ướp gia vị đầy đủ rồi xào lên cho đến khi gia vị thấm đều miếng thịt. Để tạo màu sắc cho nước nhưng người ta thường phi loại ớt bột ít cay trong mỡ để cho vào nước nhưng làm cho tô mì còn những hạt mỡ vàng lóng lánh trên mặt. Khi tô mì được mang ra, trên mì có vài con tôm xào đỏ thắm, nửa quả trứng vịt cùng dăm lát thịt và xương heo, rắc thêm một nhúm hành lá thái nhỏ, vài hạt đậu phộng rang cùng mấy lát ớt đỏ xếp bên cạnh một đĩa rau sống. Mùi xương mùi thịt hoà thành thứ hương thơm đặc biệt.

Thật tuyệt vời với bí quyết thế này. Dừng lại tại đây chúng tôi ăn xong nghỉ trò chuyện tí và trả tiền đi ra. Khi lên xe đi tới chỗ khác, nhưng chúng tôi vẫn không muốn đi, cứ chân chừ mãi. Có lẽ cái mặn mà của mỳ quảng và cách nói chuyện của người chủ quán làm chúng tôi không muốn rời.

Lên xe, nhưng tôi vẫn nhớ mãi bí quyết mà bà chủ chia sẻ, hi vọng tôi sẽ làm được như lời bà chỉ dạy. Và ngon đậm đà nhưng hương vị và nền văn hóa của xứ Quảng này bày dạy.

2. Thuyết minh về đặc sản của quê hương em - Bún thang

Vốn là mảnh đất ngàn năm văn hiến, Hà Nội đã hình thành cho mình một nét văn hóa ẩm thực riêng. Sau những ngày tết bận rộn, vui chơi, ăn uống, với nhiều loại thức ăn đồ uống chứa nhiều dầu mỡ, như thịt heo, gà nhiều loại bánh như bánh chưng, bánh tét và các loại bánh ngọt khác. Để khuyến khích người ta có cảm giác ăn uống không còn thấy ngon nữa. Người Hà Nội lại làm những bữa bún thang thanh đạm mà không kém phần hấp dẫn.

Bún thang ra đời từ khi nào không ai rõ chỉ biết rằng hình ảnh bát bún thang từ lâu đã gắn bó với hình ảnh những cô gái của Hà Nội 36 phố phường duyên dáng, khéo léo và đảm đang.

Để làm được món bún thang phải chuẩn bị nguyên liệu khá cầu kỳ, để món ăn thêm phần hấp dẫn với các nguyên liệu như: bún, thịt gà, trứng gà, tôm nõn, nem chạo, xương lợn, rau thơm việc lựa chọn và chế biến các nguyên liệu ấy cũng rất tinh tế. Bún phải là thứ bún sợi nhỏ trắng trong không có mùi chua. Thịt gà luộc chín xé sợi nhỏ, trứng gà lựa lấy trứng những lớp mỏng và khô rồi cuộn lại thái thành những sợi nhỏ. Với tôm nõn ta phải ngâm một lát để ráo nước rồi giã bông, rau thơm rửa sạch thái nhỏ, riêng với nem chạo thì ta để nguyên.

Xương lợn là nguyên liệu dùng để nấu nước dùng vì vậy ta nên chọn xương ống vừa rẻ vừa ngọt nước. Ta rửa sạch xương chặt đôi từng khúc cho vào luộc sơ qua rồi rửa sạch. Xương sau khi rửa mới có thể nấu làm nước dùng. Khi nấu ta cho đầy đủ gia vị, nêm vừa miệng là được. Ban đầu để lửa to sau khi sôi để lửa nhỏ cho xương mềm.

Sau khi chế biến xong các nguyên liệu ta chuẩn bị cho bữa ăn. Lấy một bát to ta đặt vào đó lần lượt: bún, thịt gà xé sợi, trứng gà thái sợi, tôm nõn nem chạo, rau thơm rồi cho nước dùng vào. Ta sẽ có bát bún thang với màu trắng của bún, màu trắng ngà của thịt gà, màu vàng của trứng, màu hồng của tôm nõn, màu nâu của nem chạo, màu xanh của rau thơm. Đặc biệt sự trong veo của nước dùng sẽ làm nổi lên những màu sắc hấp dẫn của bát bún thang. Hương vị của bún thang rất thanh đạm khác hẳn cái béo ngậy của thịt mỡ, đồ nếp. Bún thang thường được dùng sau những ngày tết ồn ào hay trong những ngày hè cần một món ăn nhẹ nhàng, mát dịu.

Bún thang cùng với Phở, bánh tôm. Đã trở thành đặc trưng của ẩm thực Hà Nội. Bún thang ẩn chứa trong đó sự khéo léo, tinh tế tỉ mỉ của những nghệ nhân ẩm thực đất Hà Thành. Vì thế bún thang đã để thương, để nhớ cho tâm hồn biết bao người con đất Kinh kì, cũng như những du khách may mắn trong đời có lần được đến Thủ đô.

3. Thuyết minh về đặc sản của quê hương em - Nem chua

Nem chua Thanh Hóa là món ăn nổi tiếng, là niềm tự hào của người dân nơi đây. Món này được chế biến hết sức kỳ công, qua nhiều công đoạn kỹ lưỡng, từ khâu chọn nguyên liệu cho tới khi đóng gói sản phẩm.

Thịt để làm nem phải là loại thịt nóng, nghĩa là khi heo vừa mới xẻ thịt thì người thợ làm nem phải thái, xay, chế biến ngay, không để lâu. Bởi nếu thịt nguội, nem sẽ không có độ bóng cũng như sự kết dính trong quá trình lên men. Ngày trước khi chưa có máy xay thịt, người thợ phải giã thịt bằng tay trên những cối đá lớn. Theo kinh nghiệm của những gia đình làm nem truyền thống, thì thịt giã cối đá sẽ có độ giòn, quánh, dính hơn là thịt xay máy.

Bì lợn cũng phải chọn rất kỹ, heo lầy bì phải là heo cạo chín, nghĩa là làm bằng nước sôi. Có như thế lông mới sạch và khi chế biến sẽ đỡ tốn thời gian. Để có những sợi bì trong, ngon, người thợ phải cạo thật sạch tất cả những phần mỡ còn sót lại trên bì, cho tới khi lớp bì mỏng, trắng tinh, trong suốt thì được. Bì càng làm kỹ bao nhiêu thì khi thái chỉ, bì càng giòn và dai bấy nhiêu.

Khi nguyên liệu chính là thịt và bì đã xong, người thợ sẽ trộn hai hỗn hợp này lại với nhau cùng các loại gia vị muối, bột ngọt, đường, nêm thêm chút nước mắm cho thơm. Sau đó mang hỗn hợp thịt trên ra đóng gói. Mỗi một chiếc nem được người gói cho kèm thêm chút tỏi, lá đinh lăng, ớt, những phụ gia này có tác dụng làm cho hương vị nem trở nên ngon hơn, hấp dẫn hơn và cũng là để cân bằng giữa lạnh (nem chua) với nóng (lá đinh lăng, ớt). Lá chuối gói nem phải là lá chuối ngự vừa xanh vừa dày, bởi trong quá trình vận chuyển và lưu giữ nem vẫn tiếp tục lên men.

Để bảo quản được dài ngày, người thợ thường bọc giấy bóng thêm bên trong nem. Thông thường nem gói sau 3 ngày là chín, có thể dùng được. Bóc lớp lá chuối màu xanh ở ngoài, đã thấy lộ ra màu hồng của thịt, màu trắng của sợi bì, màu đỏ của ớt.

Khi thưởng thức sẽ gặp vị chua thanh của thịt, dai giòn của sợi bì, cay của ớt, thơm của tỏi, chát ngọt của đinh lăng một hương vị rất riêng mà không phải nem chua nơi nào cũng có như nem chua xứ Thanh. Nem Thanh có vị lạ rất khác với nem chua Hà Nội hay nem lụi ở Huế, lại càng khác xa với nem rán hay nem tai. Nó vừa chua, vừa cay lại có cả vị mặn mà của gia vị, có vị ngọt của thịt làm ta không thể không ăn tiếp vài cái nữa.

Nem chua Thanh Hoá vừa ngon, vừa rẻ nhưng có điều rất lạ và hay là có thể làm đồ nhắm, cũng có khi ăn với cơm. Tiện hơn cả là ở đâu ta cũng có thể nhắm nháp hương vị hấp dẫn của nó. Nghĩ đến nem chua quê mình đầu lưỡi lại cay cay, ngọt ngọt. Khó mà tả được cảm giác sung sướng khi được ăn một vài miếng nem chua ở quê hương mình trong lúc đang ở nơi xa xôi.

Ai đi qua xứ Thanh cũng phải nếm thử hương vị lạ của những chiếc nem xinh xắn. Người dân xứ Thanh vào Nam ra Bắc, dù bận trăm công nghìn việc, dù mang vác nặng nề cũng cố đem vài chục chiếc để cho người nhà hoặc biếu người thân. Ngày lễ Tết hoặc cưới xin, nem chua trở thành món ngon không thể thiếu. Kèm với những cặp bánh chưng xanh, những chiếc giò ngày Tết là những xâu nem chua làm từ chất liệu quê hương mời khách đến chơi nhà.

Nếu có dịp dừng chân nơi miền đất này, mời bạn hãy thưởng thức nem chua xứ Thanh. Vị chua chua, ngọt ngọt đậm đà gia vị tạo nên hương thơm khó quên của món nem chua Thanh Hóa. Nem chua Thanh Hóa nổi tiếng xưa nay khắp một dải đất dài từ Nam ra Bắc. Người Thanh Hóa tự hào với bạn bè nơi nơi vì có một thứ quà không phải nơi nào cũng cứ học là làm được, mà nó được truyền kinh nghiệm từ đời này sang đời khác qua nhiều năm nay.

4. Thuyết minh về đặc sản của quê hương em - Bánh gai

Ở Bình Định, mỗi khi về hồi dâu sau ba ngày cưới, cô gái nào cũng chuẩn bị một quả bánh ít do tự tay mình làm, mang về cúng gia tiên và biếu bố mẹ ruột làm quà để tỏ lòng hiếu thảo.

Từ một câu ca đến những huyền thoại

*“Muốn ăn bánh ít lá gai
Lấy chồng Bình Định sợ dài đường đi”*

(Ca dao)

Chiếc bánh ít lá gai là một đặc trưng của xứ dừa Bình Định. Không chỉ đặc trưng từ hương vị ngọt bùi thơm dẻo kết tinh từ lao động và sáng tạo của người nông dân; không chỉ đặc trưng từ hình dáng tựa những ngôi tháp Chàm cổ kính rêu phong, từ sắc màu đen lục của lá gai và nếp dẻo mà còn đặc trưng bởi cái tên gọi mang đầy chất huyền thoại.

Theo sự tích xưa, thì sau khi chàng Lang Liêu - con trai của vua Hùng thứ sáu đã thắng cuộc trong hội thi làm các món ăn để cúng trời đất, tổ tiên trong ngày tết đầu năm mới với hai thứ bánh ngon lành và đầy ý nghĩa là bánh chưng và bánh dày, một nàng con gái út của vua thường được mọi người gọi triu mến là nàng Út ít, vốn rất giỏi giang, khéo léo trong công việc bếp núc, đã nhân dịp đó trở tài, sáng tạo thêm ra những món bánh mới. Nàng Út muốn có một thứ bánh mới vừa mang hương vị bánh dày, vừa mang hương vị bánh chưng của anh mình. Nàng liền lấy chiếc bánh dày bọc lấy nhân của chiếc bánh chưng. Thứ bánh mới này quả đã đạt được yêu cầu tuy hai mà một của nàng Út.

Có thứ bánh mới, nàng Út lại suy nghĩ rồi quyết định phỏng theo hình dáng của bánh dày và bánh chưng để làm thành hai dáng bánh khác nhau, một thứ dáng tròn không gói lá, giống hệt như bánh dày, một thứ dùng lá gói kín thành dáng vuông giống hệt như bánh chưng để đạt được ý nghĩa “tuy hai mà một”. Nhưng cả hai thứ bánh đó đều làm nhỏ nhỏ xinh xinh để tỏ ý khiêm nhường với thứ bặc út ít của mình trước các anh chị.

Sau hội thi, ngoài bánh dày, bánh chưng được coi như những thứ bánh thiêng liêng ra, những cặp bánh mang ý nghĩa “tuy một mà hai, tuy hai mà một” của nàng Út cũng được mọi người khen ngợi không ngớt. Sau này, những thứ bánh ấy được lưu truyền trong dân gian, mọi người làm theo và cứ gọi bánh này là bánh Út ít. Trải qua nhiều thời đại, bánh nàng Út ít đã được cải tiến trở thành nhiều hình vẽ hơn và tên bánh được gọi vắn tắt là bánh út ít, rồi thành bánh ít như ngày nay.

Cũng có người giải thích rằng loại bánh này nhiều hình nhiều vẽ: Thứ gói lá, thứ để trần, nặn cao, nặn dẹt, thứ trắng, xanh, đen, thứ nhân dừa, nhân đậu nên khi làm bánh, dù là để ăn hay để bán, người ta cũng thường làm mỗi thứ một ít cho có thứ nọ, thứ kia, đủ vẽ, đủ hình, do đó mà thành bánh ít. Có câu ca dao:

*"Bánh thật nhiều, sao kêu bánh ít
Trầu có đầy sao gọi trầu không?"*

Đó là cách lý giải của người Việt xưa, còn người Bình Định thì lại lý giải bằng cách liên hệ giữa hình dáng bánh ít với tháp Chàm ở Bình Định. Hầu hết các tháp Chàm ở Bình Định đều đứng trên đồi cao, tạo một đỉnh nhọn ở giữa như chiếc bánh ít. Và thực tế, tại Bình Định cũng có hẳn một ngôi tháp mang tên Bánh Ít đi vào ca dao:

*"Tháp Bánh Ít đứng sít cầu Bà Di
Vật vô tri cũng thể hướng chi tui với bà."*

Cách lý giải thứ hai là dựa vào tục lễ hồi dâu của các cặp vợ chồng mới cưới. Ở Bình Định, mỗi khi về hồi dâu sau ba ngày cưới, cô gái nào cũng chuẩn bị một quả bánh ít do tự tay

mình làm, mang về cúng gia tiên và biếu bố mẹ ruột làm quà để tỏ lòng hiếu thảo. Món quà tuy “ít”, nhưng là “của ít lòng nhiều”, ở đó nó còn có cả những giọt mồ hôi, sự nhẫn nại kiên trì, đôi bàn tay khéo léo, và đặc biệt là tấm lòng hiếu thảo của cô gái xa cha mẹ về làm dâu xứ người.

Dù chỉ trong ba ngày cưới, bận rộn với bao nhiêu niềm hạnh phúc, lo toan, song người con gái vẫn không quên cha mẹ mình, vẫn dành thì giờ để làm những chiếc bánh “ít” thơm thảo chờ ngày hồi dâu mang về làm quà cho bố mẹ. Nghĩa cử ấy thật không có gì bằng!

Và những cách làm nên tinh bánh

Để làm được chiếc bánh ít, người ta phải trải qua nhiều công đoạn, dụng khá nhiều công sức, sự dẻo dai, bền bỉ và khéo léo.

Đầu tiên là phải chọn nếp để xay (nếp dùng làm bánh ít phải là nếp mới, thơm, độ dẻo vừa) rồi vo kỹ, ngâm với nước vài giờ, sau đó mới xay nhuyễn. Nếu xay bằng cối xay thủ công, phải đặng cho ráo nước để được một khối bột dẻo.

Để có màu xanh đen và hương vị thơm chát cho bánh, người ta hái lá gai non (Cây lá gai thường mọc sẵn ở các hàng rào quanh nhà), rửa sạch rồi luộc chín, vắt khô, sau đó trộn với bột dẻo đem đi giã. Đây là công đoạn dụng khá nhiều sức. Vì nếu giã chưa nhuyễn, bánh ăn lợn cợn, tạo cảm giác không ngon.

Tiếp đến là công đoạn làm nhân “nhưng” bánh. Nhưng bánh ít lá gai bao gồm đậu xanh, đường, dừa, có chút quế và bột vani cho thơm. Đậu xanh đem xay vỡ đôi rồi ngâm và đãi cho sạch vỏ trước khi luộc chín. Cùi dừa được bào ra thành sợi, bỏ vào chảo gang xào chung với đường một lúc cho đến độ chín tới mới trộn tiếp đậu xanh. Xào nhưng trên bếp lửa liu riu cho đến khi nào đường chín tới, nhưng có màu vàng sẫm, dẻo quánh, mùi thơm bốc lên ngào ngạt là vừa.

Làm bánh ít không khó, nhưng đòi hỏi phải tỉ mỉ. Sau khi đã xào nhưng xong, ngắt một miếng bột nếp tẻ thành bánh mỏng hình tròn trên lòng bàn tay, rồi vốc một nhúm nhưng bỏ vào giữa, túm bốn bên lại cho khít mối, sau đó vo tròn trong lòng bàn tay. Lúc này bột nếp đã bọc toàn bộ nhưng bánh thành một khối tròn. Để cho bánh khỏi dính, người ta chấm một chút dầu phộng, xoa đều trên tấm lá chuối xanh, sau đó bọc bánh lại theo hình tháp rồi mang đi hấp. Có nơi, người ta hấp bánh trần, bánh chín mới gói để giữ màu xanh của lá chuối. Khi ăn chỉ cần bóc nhẹ lớp lá chuối xanh là hiện ra lớp da bánh ít màu đen bóng, đầy vẻ quyến rũ, huyền bí.

Ngoài bánh ít lá gai, có một số nơi làm bánh ít thường bằng bột nếp, màu trắng, có nhưng đậu xanh, nhân dừa đường hoặc nhân tôm, thịt; có loại gói lá chuối, có loại để trần; Cũng có loại làm bằng bột khoai mì, bột củ dong... và đều làm chín bằng phương pháp hấp như trên, xong người An Nhơn, Bình Định thì chỉ làm bánh ít lá gai nhân dừa hoặc nhân đậu xanh gói lá chuối rồi mới đem đi hấp.

Ở hầu hết các làng quê Bình Định, đám giỗ nào cũng có bánh ít lá gai. Bánh cúng xong được dọn lên mâm cỗ làm món quà tráng miệng và làm quà bánh cho người ở nhà. Đây cũng là nét khác biệt trong văn hoá ẩm thực và văn hoá ứng xử của người Bình Định.

Ngày nay, dù có nhiều loại bánh hiện đại, ngon, rẻ và hấp dẫn hơn nhiều, song người Bình Định vẫn không bỏ nghề làm bánh ít lá gai. Nếu không làm để bán được thì cũng làm để cúng giỗ và làm quà cho lễ hội đầu. Họ truyền nghề này cho thế hệ con cái, nhất là con gái, như một thứ bảo bối gia truyền, một nét đẹp văn hóa.

www.eLib.vn